



**MARQUE:** MIELE  
**REFERENCE:** CSDA 1030  
**CODIC:** 4292308

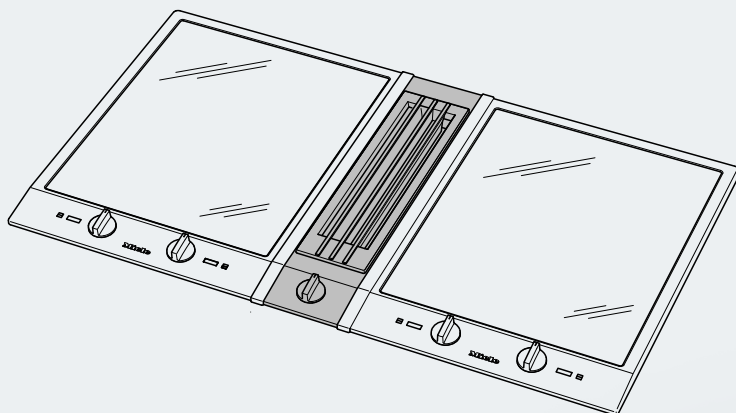


**NOTICE**



# Mode d'emploi et instructions de montage

## Hotte de table avec domino



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et ses instructions de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous assurerez ainsi votre protection et éviterez d'endommager votre appareil.

# Table des matières

---

<b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> .....	3
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	12
<b>Description du fonctionnement</b> .....	13
<b>Vue d'ensemble hotte de table</b> .....	14
<b>Utilisation</b> .....	17
Activer le moteur d'aspiration .....	17
Arrêt différé.....	17
<b>Conseils d'économie d'énergie</b> .....	18
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	19
Carrosserie de la hotte de table .....	19
Bac collecteur .....	20
Filtre à graisses et grille d'aspiration .....	20
Mode recyclage.....	21
<b>En cas d'anomalie</b> .....	22
<b>Montage</b> .....	23
Avant le montage.....	23
Cotes .....	24
Cotes d'encastrement .....	26
Modifier le sens d'évacuation de l'air/ la position du moteur .....	28
Cotes d'encastrement .....	31
Fixation.....	31
Placer la hotte de table .....	32
Mise en place du domino .....	35
Installer la baguette de finition .....	36
Retrait du domino.....	36
<b>Conduit d'évacuation</b> .....	37
<b>Branchement électrique</b> .....	38
<b>Service après-vente et garantie</b> .....	39
Emplacement de la plaque signalétique .....	39
Pour les instituts de contrôle.....	39
<b>Fiche relative aux hottes domestiques</b> .....	40

## Consignes de sécurité et mises en garde

Cette hotte de table répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement ce mode d'emploi et ses instructions de montage avant d'installer et de mettre en service votre hotte de table. Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Vous assurerez ainsi votre protection et éviterez d'endommager votre appareil. Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes consignes de sécurité.

Veuillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil !

Pour un fonctionnement sûr, respectez aussi le mode d'emploi et les instructions de montage des dominos correspondants.

### Utilisation conforme

- ▶ Cette hotte de table est destinée à être utilisée dans le cadre domestique ou dans des conditions d'installation semblables au cadre domestique.
- ▶ Cette hotte de table ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- ▶ Utilisez la hotte de table uniquement dans le cadre domestique pour aspirer et nettoyer les fumées générées par la cuisson des aliments.  
Tout autre type d'utilisation est à proscrire.
- ▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation !

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

### Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés de la hotte de table, à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser la hotte de table sans surveillance qu'après leur avoir expliqué comment l'utiliser sans danger. Il est nécessaire de s'assurer qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer ou intervenir sur la hotte de table sans être sous la surveillance d'un adulte.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'une hotte de table. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Risque d'asphyxie ! Les enfants se mettent en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

### Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.
- ▶ La hotte de table doit être installée et mise en fonctionnement uniquement en association avec les dominos prescrits par Miele.

Attention : cette hotte de table ne peut pas fonctionner en combinaison avec une table de cuisson au gaz.

- ▶ Une hotte de table endommagée peut représenter un danger pour votre sécurité. Vérifiez que votre hotte de table ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner une hotte de table défectueuse !

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement de l'appareil en toute sécurité. Attention : Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier vos installations par un électricien.
- ▶ Seul un raccordement de la hotte de table au réseau électrique public permet de garantir un fonctionnement sûr et fiable de cette dernière.
- ▶ Avant de brancher la hotte de table, comparez impérativement les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent absolument concorder pour éviter toute détérioration de l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ N'utilisez ni rallonges ni multiprises pour brancher votre hotte de table : ces accessoires représentent un danger potentiel (risque d'incendie).
- ▶ Pour garantir un fonctionnement de la hotte de table en toute sécurité, utilisez-la montée uniquement !
- ▶ Cette hotte de table ne doit pas être utilisée sur des engins en mouvement.
- ▶ N'ouvrez jamais la carrosserie de votre appareil !  
N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil. Cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre hotte de table pourrait s'en trouver perturbé.
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation de la hotte de table par un service après-vente non agréé par Miele.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.
- ▶ Un câble d'alimentation abîmé doit uniquement être remplacé par un technicien qualifié.

## Consignes de sécurité et mises en garde

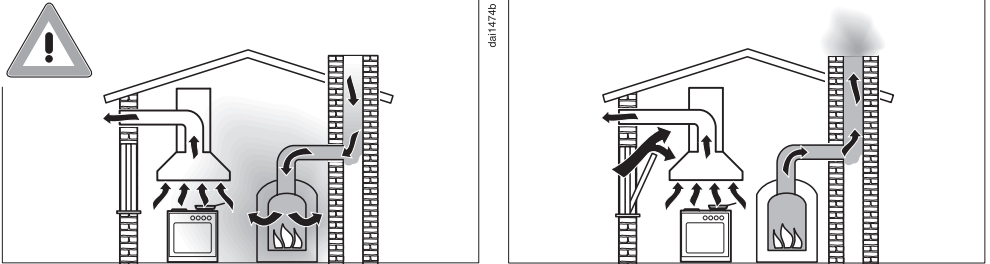
---

► Débranchez toujours l'appareil avant toute opération de maintenance / réparation. L'appareil est débranché du secteur électrique si et seulement si l'une des conditions suivantes est remplie :

- les fusibles correspondants sont déclenchés,
- les fusibles à filetage sont totalement dévissés de l'installation électrique (non applicable en France) ou
- la fiche est débranchée de la prise. Ne tirez jamais sur le fil mais sur la fiche.

# Consignes de sécurité et mises en garde

## Utilisation simultanée de la hotte et d'un foyer



**⚠ Risque d'intoxication lié aux gaz de combustion !**

En cas d'utilisation simultanée d'une hotte de table et d'un foyer dans la même pièce ou le même ensemble d'aération, la prudence est de rigueur.

On considère comme foyers les dispositifs de chauffage au gaz, au fuel, au bois, au charbon, les chauffe-eau, les tables de cuisson, les fours, les cuisinières qui consomment l'air de la pièce et dont les fumées sont conduites vers l'extérieur par une installation d'évacuation (cheminée par exemple).

Utilisée en mode évacuation, la hotte de table aspire l'air dans la pièce où elle est installée et dans les pièces voisines. Ceci vaut pour :

- les hottes à évacuation,
- les hottes à recyclage avec kit de recyclage situé en dehors de la pièce.

En cas d'approvisionnement insuffisant en air, une dépression se forme. L'air de combustion nécessaire au foyer s'amenuise.

La combustion fonctionne mal. Des gaz de combustion toxiques peuvent être refoulés du fût et du conduit dans les pièces.

**Danger de mort !**



## Consignes de sécurité et mises en garde

---

L'utilisation simultanée de la hotte de table et d'un foyer est sans danger si la dépression dans la pièce ou l'espace d'utilisation ne dépasse pas 4 Pa (0,04 mbar) pour éviter le refoulement des gaz brûlés.

Ceci est possible si l'air nécessaire à la combustion peut pénétrer dans la pièce par des ouvertures non hermétiques, telles que des portes ou des fenêtres. Toutefois, l'ouverture qui permet à l'air de pénétrer dans la pièce doit être suffisamment grande. En principe, l'approvisionnement en air fourni uniquement par une ventilation mécanique continue n'est pas suffisant.

Vous devez réfléchir aux possibilités de ventilation du logement avant d'acheter votre hotte. Si nécessaire, demandez conseil à une société de ramonage.

Si la hotte de table est utilisée en mode recyclage, lequel consiste à ramener l'air dans la cuisine, le fonctionnement simultané d'un foyer consommant l'air de la pièce est sans danger.

## Utilisation conforme

► Les flammes non recouvertes peuvent être à l'origine d'un incendie !

Il est interdit de laisser une flamme non recouverte à côté de la hotte de table, par exemple pour faire flamber des aliments. Une fois enclenchée, la hotte de table aspire les flammes dans le filtre : il y a risque d'incendie en raison des graisses accumulées.

► Si elles chauffent de façon excessive, les graisses de cuisson risquent de s'enflammer et la hotte de table de s'embraser. Surveillez toujours les casseroles, poêles et friteuses qui contiennent des graisses de cuisson. De même si vous préparez des grillades sur un gril électrique, ne laissez jamais ces dernières sans surveillance !

► Les dépôts de graisse et de poussière dans la hotte de table entravent son fonctionnement. N'utilisez jamais la hotte de table sans le filtre à graisses afin de permettre une bonne aspiration des fumées de cuisson.

► Il existe un risque d'incendie, lorsque le nettoyage n'est pas effectué selon les indications de ce mode d'emploi.

► N'oubliez pas que la hotte de table peut chauffer fortement lors de la cuisson en raison de vapeurs de cuisson brûlantes. Effleurez le boîtier et les filtres à graisse seulement lorsque la hotte de table a refroidi.

► N'utilisez pas la hotte de table comme tablette.

► Ne recouvrez pas les grilles d'aspiration pendant le fonctionnement.

► L'humidité qui pénètre peut endommager la hotte de table. Maintenez les liquides éloignés de la hotte de table.

► Des objets légers peuvent être aspirés par la hotte de table et endommager son fonctionnement. Ne déposez pas d'objets légers (par ex. serviettes, papier) à proximité de la hotte de table.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

### Montage conforme

- ▶ Pour fixer la hotte de table, tenez compte des indications au chapitre "Montage".
- ▶ N'utilisez que des tubes ou flexibles en matériau ininflammable pour raccorder l'évacuation d'air. Ceux-ci sont disponibles dans les magasins spécialisés ou auprès du service après-vente Miele.
- ▶ Ne raccordez jamais l'évacuation de la hotte à une cheminée d'évacuation de fumées ou de gaz brûlés ou à une cheminée qui sert à l'aération des pièces où sont installés des foyers.
- ▶ Si vous avez prévu d'évacuer l'air dans une cheminée non utilisée, respectez scrupuleusement les consignes locales en termes de sécurité.

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Nettoyage et entretien

► N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil : la vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

## Accessoires

► N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout bénéfice de la garantie.

# Votre contribution à la protection de l'environnement

---

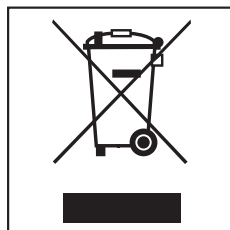
## Nos emballages

Nos emballages protègent votre appareil des dommages pouvant survenir pendant le transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets. Votre revendeur reprend vos emballages.

## Votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques dont on se débarrasse contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères !



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, déposez votre ancien appareil dans un point de collecte ou renseignez-vous auprès de votre revendeur.

Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

Selon le modèle de hotte de table, les modes de fonctionnement suivants sont possibles :

## **Mode évacuation**

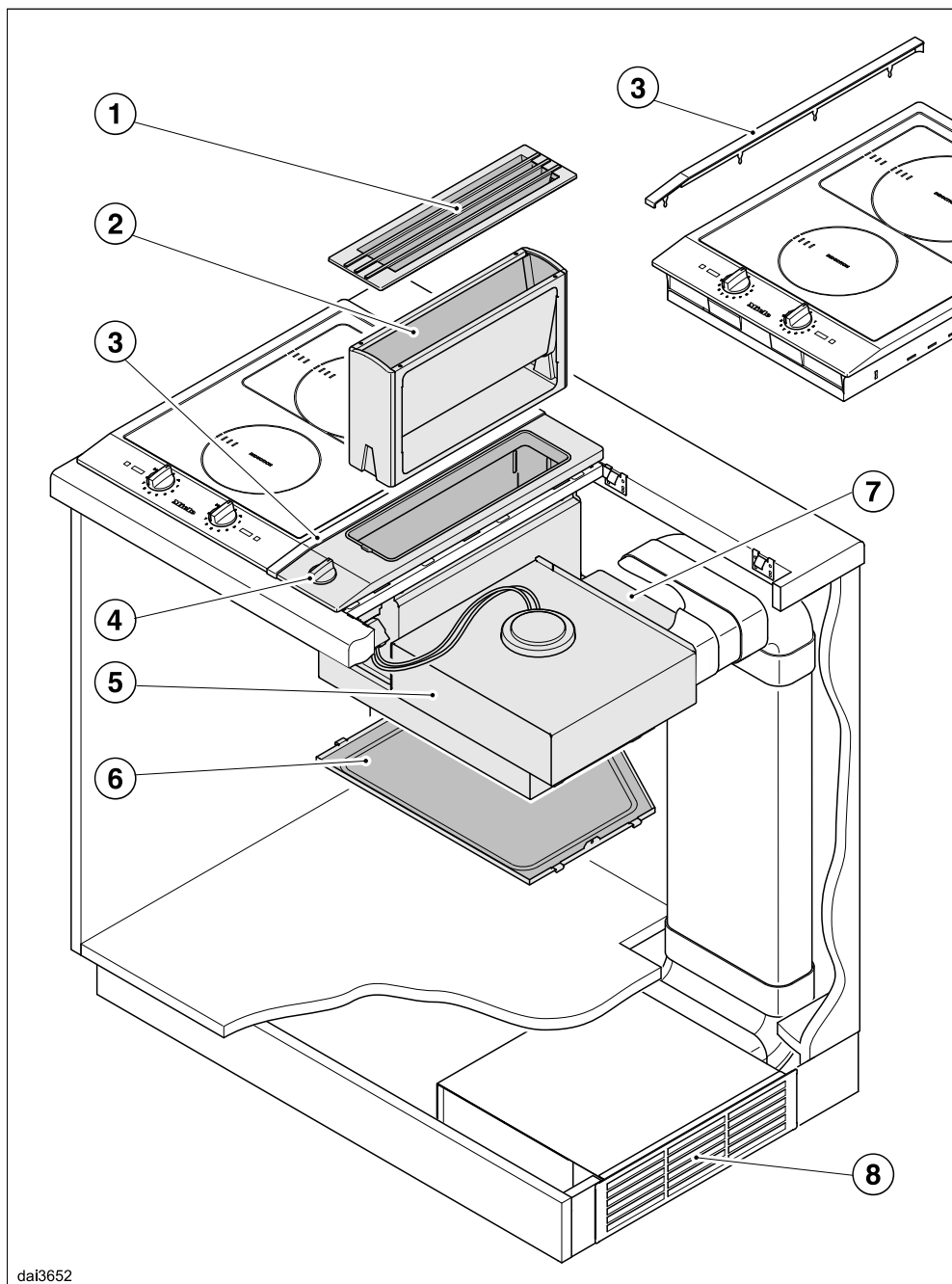
L'air est aspiré puis nettoyé par le filtre à graisses puis conduit à l'extérieur du bâtiment.

## **Mode recyclage**

(avec le kit d'adaptation DUU 1000)

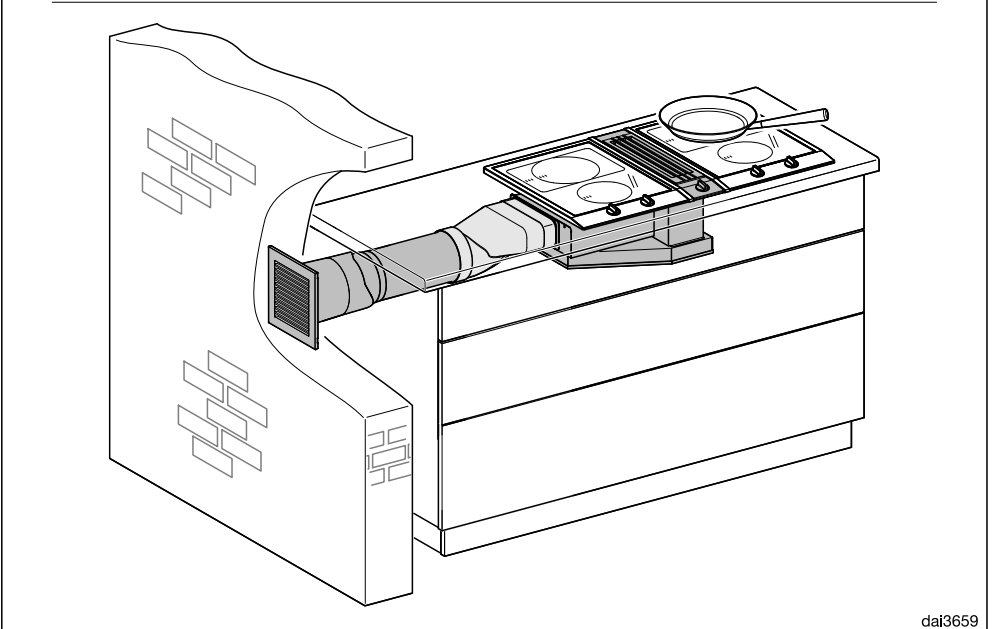
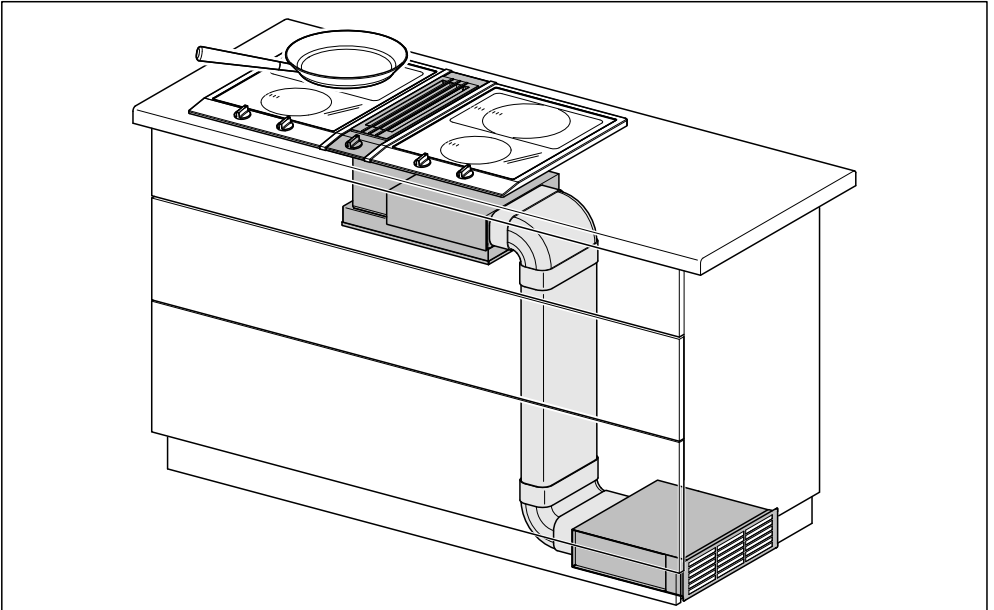
L'air aspiré passe par les filtres à graisses. L'air est ensuite dirigé dans un kit de recyclage où il est nettoyé grâce à un filtre à charbon actif. Pour finir, il est renvoyé dans la cuisine.

## Vue d'ensemble hotte de table



dai3652

## Vue d'ensemble hotte de table



dai3659

Autres exemples d'installation



## Vue d'ensemble hotte de table

---

- ① Grille d'aspiration
- ② Filtres à graisses
- ③ Baguettes de finition
- ④ Bouton de réglage de la puissance d'aspiration
- ⑤ Unité de ventilation
- ⑥ Bac collecteur amovible. Il transporte éventuellement du liquide entré via la grille d'aspiration.
- ⑦ Raccord d'évacuation
- ⑧ Kit de recyclage DUU 1000  
Disponible en option pour fonctionnement en mode recyclage

Les figures montrent des exemples d'installation. Vous trouverez les variantes possibles pour la position du moteur et du raccord d'évacuation au chapitre "Cotes".

## Activer le moteur d'aspiration

En cas de dégagement léger voire prononcé de fumées de cuisson et d'odeurs, vous pouvez sélectionner les niveaux de puissance **1** à **3**.

Pour des opérations de courte durée dégageant de fortes odeurs et buées, quand vous faites revenir de la viande par exemple, choisissez le niveau de puissance Booster **B**.

- Enclenchez le moteur de **0** sur le niveau de puissance souhaité.
- Pour arrêter, placez le bouton de nouveau sur **0**.

## Arrêt différé

- Nous recommandons de laisser la hotte allumée pendant quelques minutes en fin de cuisson afin de débarrasser l'air ambiant des vapeurs et des odeurs.

# Conseils d'économie d'énergie

---

Cette hotte de table, économe en énergie fonctionne de manière très efficace. Les mesures suivantes participent à une utilisation économique :

- Lors de la cuisson, veillez à bien aérer votre cuisine. Si l'entrée d'air est insuffisante en mode évacuation, la hotte de table ne fonctionne pas de manière efficace et des bruits de fonctionnement se font entendre.
- Cuisinez à puissance réduite sur votre table de cuisson. En effet lorsqu'il y a peu de vapeurs de cuisson, le niveau de puissance de la hotte de table peut rester faible et la consommation énergétique est plus basse.
- Vérifiez sur la hotte de table le niveau de puissance sélectionné. La plupart du temps, un faible niveau de puissance est suffisant. Utilisez le niveau de puissance Booster uniquement lorsque cela s'avère nécessaire.
- En cas de fort dégagement de vapeurs de cuisson, enclenchez la puissance maximale de la hotte de table suffisamment tôt. Ce sera plus efficace que d'essayer de disperser les vapeurs de cuisson en rallongeant la durée de fonctionnement de la hotte de table.
- Pensez à éteindre la hotte de table une fois la cuisson terminée.
- Nettoyez ou remplacez les filtres régulièrement. Des filtres très encrassés diminuent les performances de la hotte, augmentent les risques d'incendie et vont à l'encontre des bonnes pratiques d'hygiène.

La hotte de table et les éléments de cuisson doivent être arrêtés. Les éléments de cuisson doivent être refroidis.

Respectez les modes d'emplois correspondants pour le nettoyage et l'entretien des dominos.

## Carrosserie de la hotte de table

### Généralités

Les surfaces et éléments de commande sont susceptibles de se rayer. Respectez les conseils de nettoyage ci-dessous.

- Pour toutes les surfaces et éléments de commande de la hotte, utilisez uniquement une éponge, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

N'utilisez pas :

- de détergent à base de solvant, de soude, d'acide ou de chlorure,
- de produit abrasif tel que la poudre ou le lait à récurer, d'éponge avec tampon abrasif ou contenant des résidus de produit abrasif.

### Conseils d'entretien des surfaces en inox

- Pour nettoyer les surfaces en inox, utilisez un produit non abrasif spécial inox.
- Pour éviter que votre hotte se resalisse rapidement, il existe des produits d'entretien pour inox (disponibles chez Miele). Appliquez un peu de produit sur la surface à traiter avec un chiffon doux.

Sur les zones d'**impression**, n'utilisez pas de produit nettoyant pour vitrocéramique et inox, ni de nettoyant spécial inox.

Ces produits endommagent les zones avec des impressions.

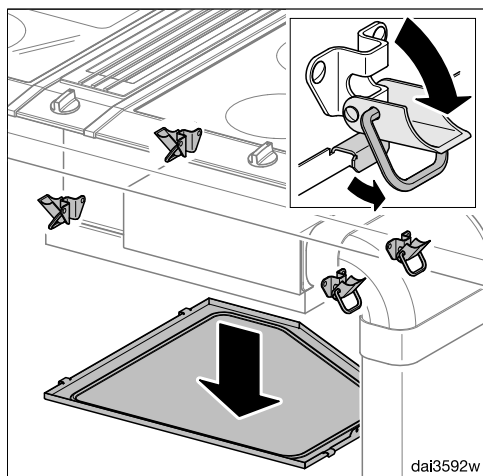
Nettoyez la zone uniquement avec un chiffon, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

# Nettoyage et entretien

## Bac collecteur

Le bac collecteur doit être nettoyé si du liquide renversé ou débordé a pénétré via la grille d'aspiration dans la hotte de table.

- Nettoyez et retirez le filtre à graisse comme décrit au chapitre.



- Fixez le bac collecteur et ouvrez les quatre fermetures. Maintenez le bac collecteur à l'horizontale et retirez avec précaution de la carrosserie.
- Videz le liquide.
- Nettoyez le bac collecteur et séchez-le.
- Nettoyez et séchez aussi les parois latérales accessibles de la hotte de table.
- Fixez à nouveau le bac collecteur sur la carrosserie, insérez le filtre à graisse et remplacez la grille d'aspiration.

## Filtre à graisses et grille d'aspiration

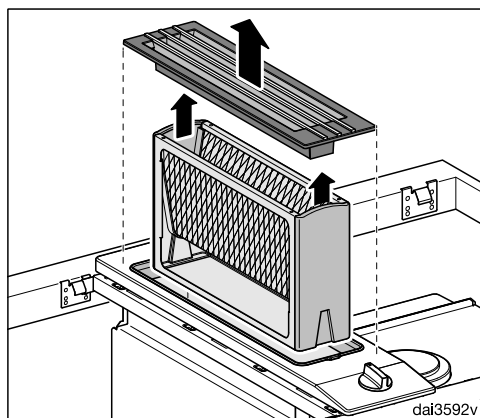
La grille d'aspiration et le filtre à graisses en métal réutilisable retient les éléments solides des vapeurs de cuisine (graisses, poussière...) et empêche l'encrassement de la hotte de table.

⚠ Un filtre saturé de graisses constitue un risque d'incendie !

## Fréquence de nettoyage

Il est conseillé de nettoyer la grille d'aspiration et le filtre à graisses toutes les 3 à 4 semaines, la graisse accumulée durcissant au bout d'un certain temps et compliquant le nettoyage.

## Enlever la grille d'aspiration et retirer le filtre à graisse



- Retirez la grille d'aspiration.
- Retirez avec précaution le filtre à graisse, pour ce faire ne basculez pas le filtre à graisse.
- Videz le liquide recueilli du fond du filtre à graisse.

## Nettoyage manuel de la grille d'aspiration et du filtre à graisses

- Nettoyez la grille d'aspiration et le filtre à graisses avec une brosse dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle doux. N'utilisez pas de liquide vaisselle concentré.

## Produits à ne pas utiliser

Certains produits de nettoyage peuvent endommager la surface des filtres s'ils sont utilisés régulièrement. N'utilisez pas :

- de produit détartrant,
- de poudre ou crème à récurer
- de produit multi-usages agressif ou de spray dégraissant
- de décapant four en bombe

## Nettoyage de la grille d'aspiration et du filtre à graisse dans le lave-vaisselle

- Disposez la grille d'aspiration verticalement et le filtre à graisses avec le fond de filtre incliné vers le haut dans le panier inférieur. Vérifiez que le bras de lavage tourne normalement.
- Utilisez un produit de lavage comparable à celui que l'on trouve dans le commerce.
- Sélectionnez un programme avec une température de lavage située entre 50 °C et 65 °C.

Suivant le détergent utilisé, le nettoyage du filtre à graisses au lave-vaisselle peut décolorer durablement la face interne. Cela n'a aucune incidence sur son bon fonctionnement.

## Après le nettoyage

- Une fois la grille d'aspiration et les filtres à graisses démontés, nettoyez également les pièces accessibles de la carrosserie où la graisse s'est accumulée. Cette précaution permet d'éviter les incendies.


## Mode recyclage

Respectez les indications du mode d'emploi correspondant pour le mode recyclage avec un kit de recyclage séparé.

## En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<b>Du liquide a pénétré dans la hotte de table.</b>	<p>Lors de débordement ou de renversement, du liquide a pénétré via la grille d'aspiration dans la hotte de table.</p> <p>Le fond du filtre à graisse recueille dans ce cas env. 250 ml de liquide. Par ailleurs, le bac collecteur sous la carrosserie de la hotte de table recueille 250 ml de liquide en plus.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Arrêtez la hotte de table.</li><li>■ Nettoyez le filtre à graisse, le bac collecteur et les parois latérales de la carrosserie (voir "Nettoyage et entretien").</li></ul>
<b>La puissance d'aspiration s'est dégradé. Le bruit d'aspiration s'est accru.</b>	<p>Des objets (par ex. un chiffon) ont été aspirés par la grille d'aspiration dans la hotte de table.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Arrêtez la hotte de table.</li><li>■ Retirez la grille d'aspiration et le filtre à graisse (voir "Nettoyage et entretien").</li><li>■ Retirez les objets du filtre à graisse et réinstallez tous les composants.</li></ul>

## Avant le montage

 Avant de procéder au montage, veuillez lire les informations du présent chapitre et des "Consignes de sécurité et mises en garde".

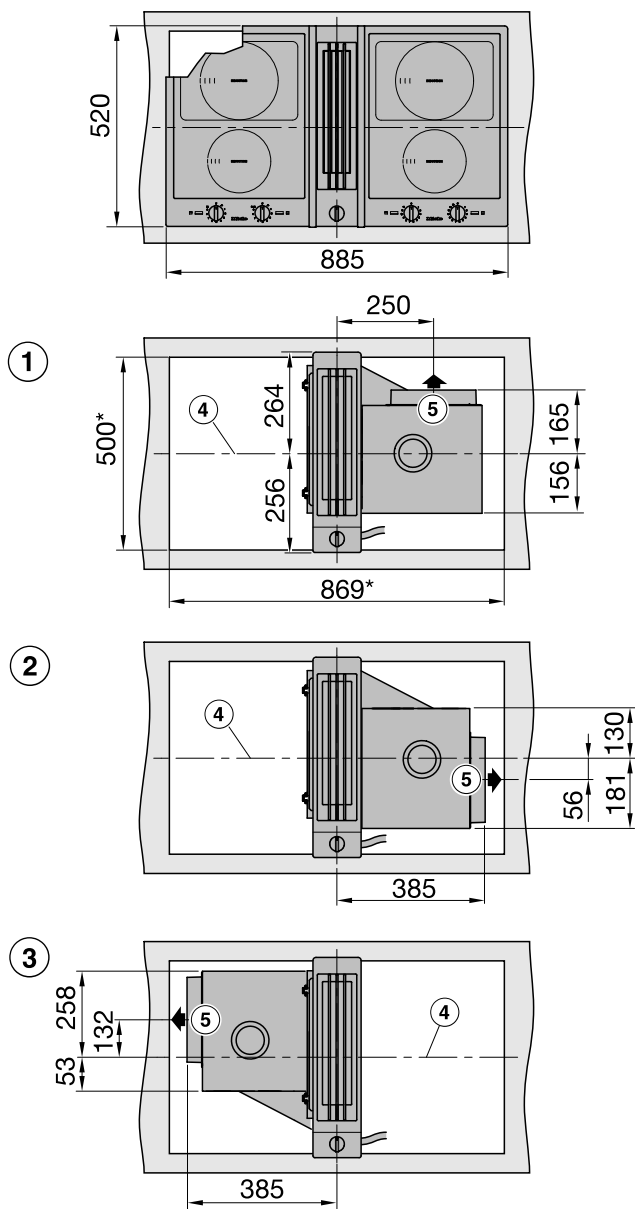
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

- ▶ Les bois de placage du plan de travail doivent être traités avec une colle thermo-réfractaire (100°C) pour éviter qu'ils se décollent ou se déforment. Les fileurs de finition muraux doivent également être thermo-réfractaires.
- ▶ Il est interdit de monter ce domino au-dessus d'un réfrigérateur, lave-vaisselle, lave-linge ou sèche-linge.
- ▶ Les éléments de domino induction peuvent uniquement être montés au-dessus de fours équipés d'un système de refroidissement des vapeurs.
- ▶ Le câble de raccordement au réseau ne doit pas être en contact, après l'installation du domino, aux pièces mobiles des éléments de la cuisine (par ex. un tiroir) et ne doit pas être exposé à des contraintes mécaniques.
- ▶ Respectez les distances de sécurité indiquées sur les pages suivantes.

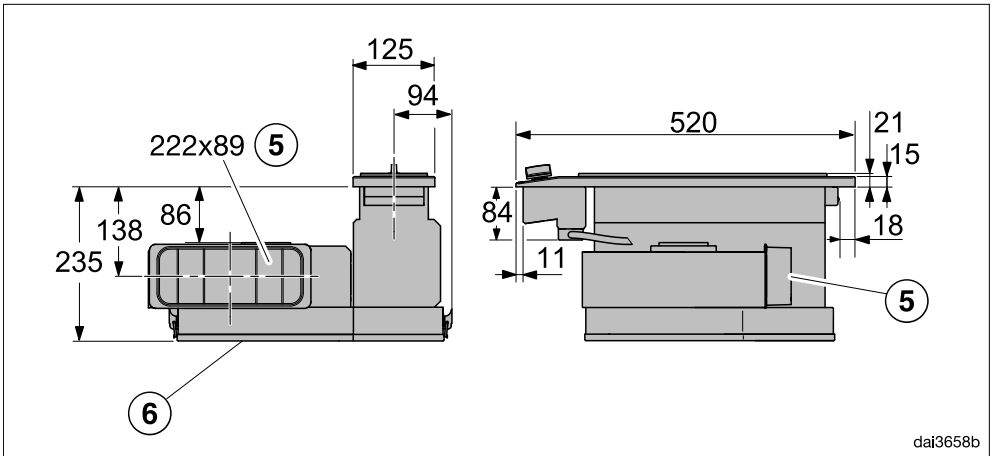


# Montage

## Cotes



dai3658a



dai3658b

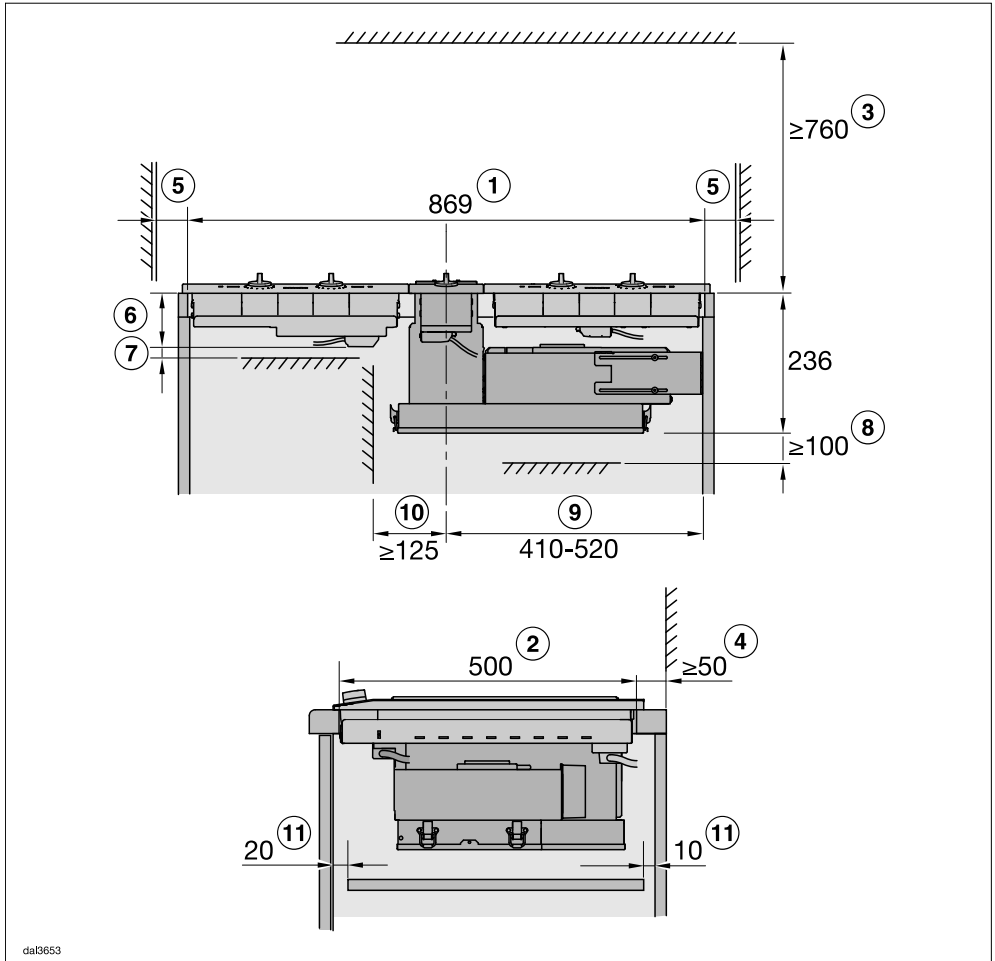
- ① Moteur à droite, conduit d'évacuation arrière (à la livraison).
- ② Moteur à droite, conduit d'évacuation à droite (adaptation requise).
- ③ Moteur à gauche, conduit d'évacuation à gauche (adaptation requise).
- ④ Milieu découpe
- ⑤ Raccordement de l'évacuation d'air
- ⑥ Bac collecteur amovible. Il recueille éventuellement le liquide entré via la grille d'aspiration.

**Le bac collecteur doit être accessible une fois l'installation terminée !**

\* Dimensions de la découpe

# Montage

## Cotes d'encastrement



Le croquis n'est pas à l'échelle.

- ① Largeur de découpe
- ② Profondeur de découpe
- ③ Distance de sécurité par rapport aux meubles hauts dans des matériaux facilement inflammables ( par ex. un élément suspendu).
- ④ Distance de sécurité à l'arrière de la découpe du plan de travail jusqu'à l'arête arrière du plan de travail.

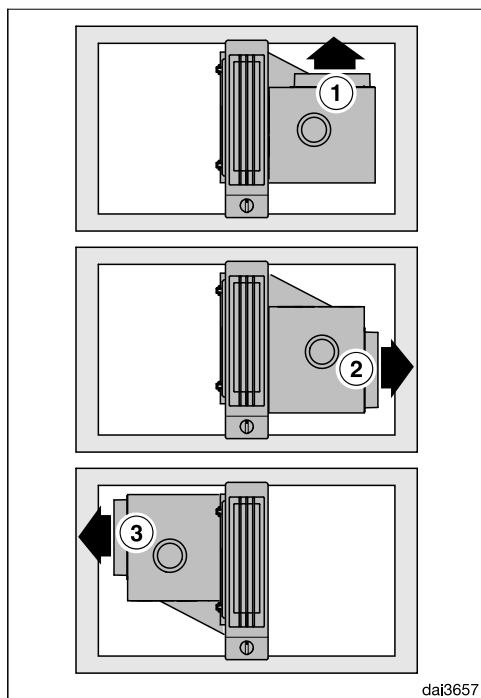
- ⑤ Distance de sécurité à droite **ou** à gauche de la découpe du plan de travail jusqu'à une paroi ou un meuble haut ou un habillage de niche inflammable :
- 40 mm** pour une table de cuisson induction ou un wok
  - 50 mm** pour une table de cuisson vitrocéramique ou un Tepan Yaki
- Il n'est pas autorisé d'implanter un meuble haut ou une paroi des deux côtés. L'implantation d'un meuble haut ou d'une paroi à proximité immédiate d'un domino n'est pas conseillée.
- ⑥ Hauteur maximale d'installation de l'élément de cuisson domino,
- CS 1122 (table de cuisson vitrocéramique) : **95 mm**
  - CS 1222 (table de cuisson induction) : **73 mm** (respecter ⑦)
  - CS 1327 (Tepan Yaki) : **78 mm**
  - CS 1223-1 (wok induction) : **115 mm** (respecter ⑦)
- En raison de la hauteur d'installation, le wok ne peut pas être installé au-dessus du moteur de la hotte de table. Le wok doit être installé sur le côté opposé au moteur.**
- ⑦ Pour garantir la ventilation, il est nécessaire de garder sous les éléments de cuisson induction une distance de sécurité par rapport au four, à la tablette ou à un tiroir :
- Distance de sécurité par rapport au four, à la tablette : **15 mm**
  - Distance de sécurité par rapport au fond d'un tiroir : **75 mm**.
- ⑧ Pour pouvoir retirer le bac collecteur, il faut respecter une distance de sécurité minimale sous la hotte de table entre un four, une tablette ou un tiroir.
- ⑨ Pour fixer le moteur, une paroi de séparation ou par rapport au meuble est nécessaire.
- ⑩ Lors de la disposition des appareils encastrables ou de parois de séparation, il faut tenir compte que les fermetures du bac collecteur peuvent être ouvertes.
- ⑪ Si une tablette est installée, il est conseillé de laisser une fente devant pour une meilleure ventilation et derrière pour poser le câble d'alimentation électrique.

Vous trouverez de plus amples informations sur les cotes des éléments de cuisson domino dans le mode d'emploi et les instructions de montage.

# Montage

## Modifier le sens d'évacuation de l'air/ la position du moteur

Lors du montage de la hotte de table, il est possible de modifier la position du moteur et du conduit d'évacuation.



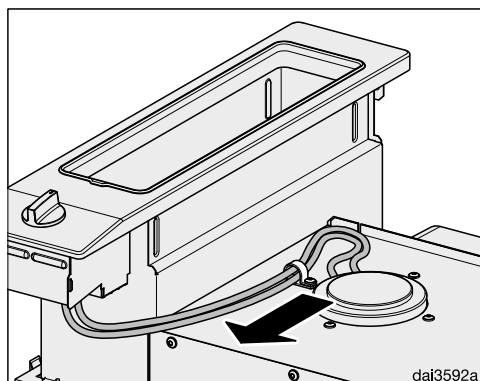
① Moteur à droite, sens de l'évacuation de l'air à l'arrière (à la livraison).

② Moteur à droite, sens de l'évacuation de l'air à droite (moteur tourné).

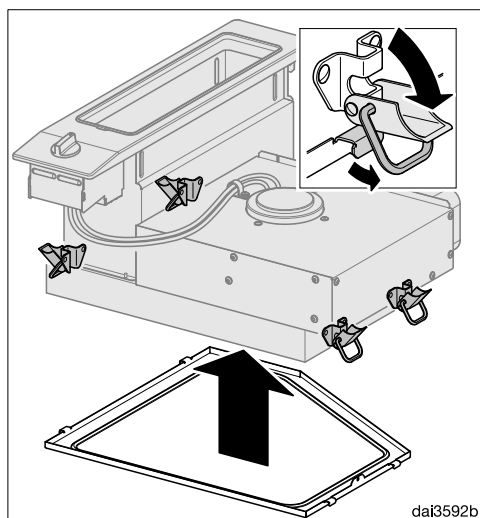
③ Moteur à gauche, sens de l'évacuation de l'air à gauche (moteur et carrosserie tournés).

■ Placez la hotte de table sur un support doux.

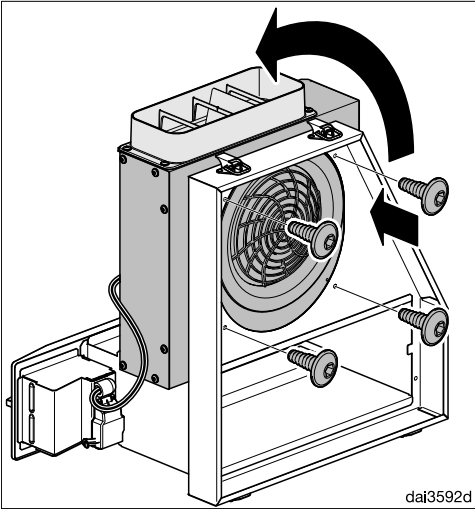
## Tourner le moteur



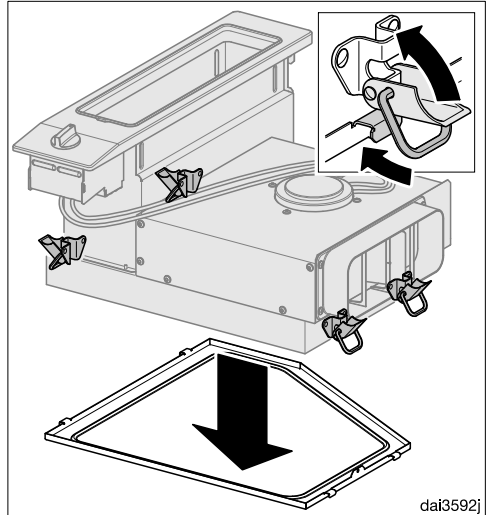
■ Tirez un peu le câble de raccordement à travers le support, pour que le moteur puisse se tourner sans entrave.



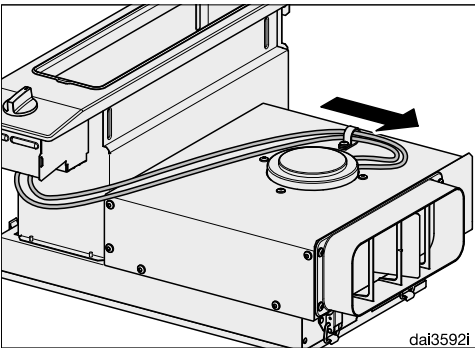
■ Ouvrez les quatre fermetures et retirez la hotte de table du bac collecteur.



- Retirez les quatre vis du moteur, retirez le moteur et tournez de 90°, pour ce faire diriger le câble et revisser le moteur.



- Placez de nouveau la hotte de table sur le bac collecteur et fixez aux fermetures.

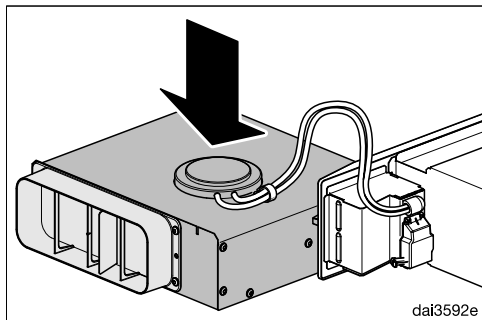


- Placez de nouveau le câble de raccordement de sorte qu'il ne soit pas tendu ou plié.

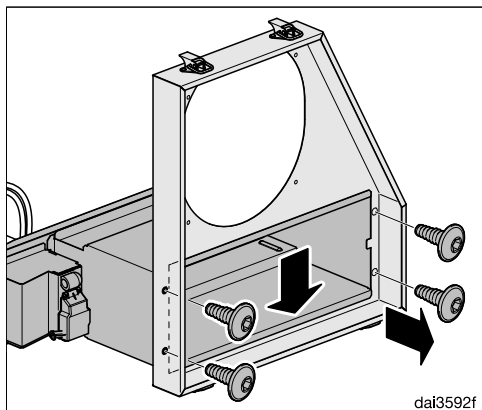
# Montage

## Tourner la carrosserie

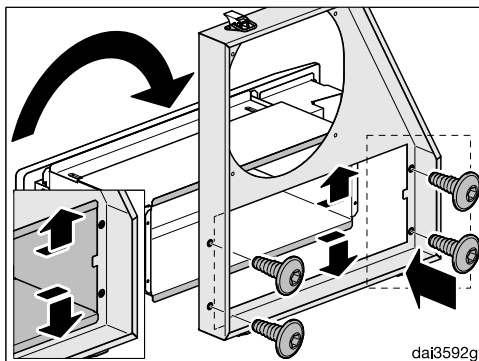
Si le moteur doit être placé sur le côté gauche, la carrosserie doit être en plus tournée.



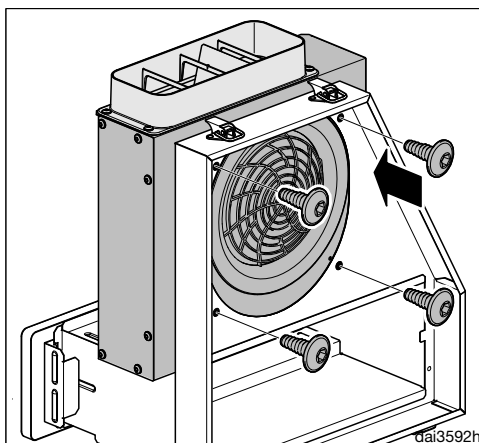
- Desserrez le moteur comme décrit au préalable et placez sur le côté. Suivez pour ce faire le câble.



- Desserrez les quatre vis de la partie inférieure de la carrosserie et retirez de la partie supérieure de la carrosserie.



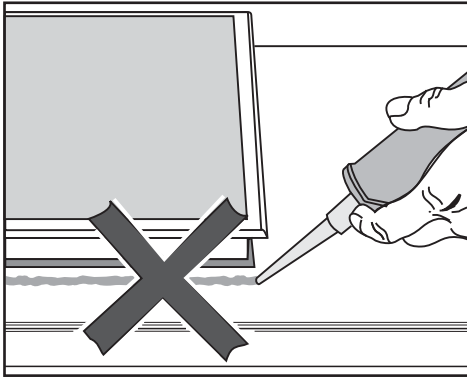
- Tournez la partie supérieure de la carrosserie de 180°, insérez de nouveau dans la partie inférieure de la carrosserie et vissez.



- Vissez de nouveau le moteur dans la position souhaitée.
- Posez le câble de raccordement comme décrit au préalable et fixez de nouveau la hotte de table sur le couvercle de la carrosserie.

## Cotes d'encastrement

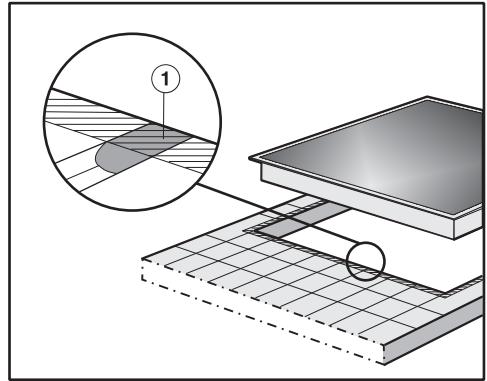
### Joint entre le domino et le plan de travail



Si vous avez utilisé un produit d'étanchéité pour joint entre le plan de travail et le domino, vous risquez d'endommager ce dernier en cas de démontage éventuel.

Le joint sous le pourtour de la partie supérieure du domino garantit une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

## Plan de travail carrelé



Les joints ① et la zone hachurée sous le domino doivent former une surface lisse et plane afin que le domino s'encastre bien sur son support et que le joint d'étanchéité situé sous tout le pourtour du domino assure une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

## Fixation

Les vis de fixation jointes conviennent au montage dans un plan de travail en bois. Si le montage doit par ex. être fait dans un plan de travail en pierre naturelle, utilisez pour la fixation des barrettes de jonction et des ressorts de retenue une colle forte ou un ruban double face. Collez les supports tout autour en plus par ex. avec de la silicone.



# Montage

## Préparation du plan de travail

- Procédez à la découpe du plan de travail comme indiqué à la figure sous "Cotes". Les distances de sécurité doivent être respectées (voir chapitre "Distances de sécurité").

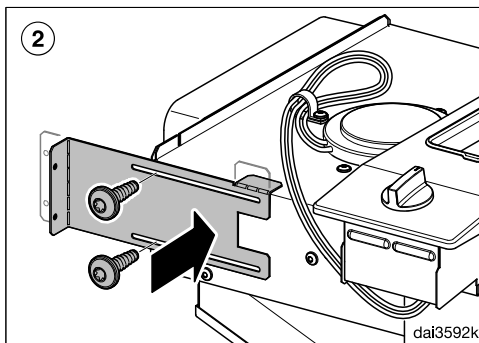
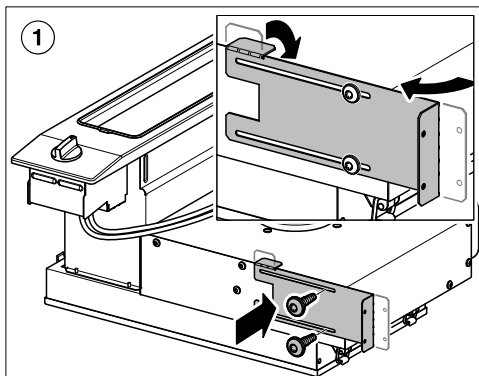
## Plan de travail en bois

- Pour éviter tout gonflement dû à l'humidité, scellez les bords de coupe des plans de travail en bois avec un vernis spécial, du caoutchouc au silicone ou de la résine. Le matériau du joint doit être résistant aux températures.

Ne faites pas couler de produit sur le plan de travail.

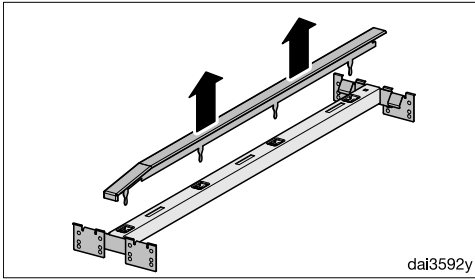
## Placer la hotte de table

On place la hotte de table puis les éléments de cuisson domino.

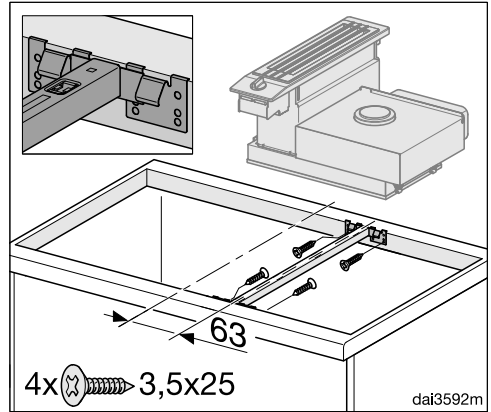


- Sur la partie avant de la hotte de table, retirez les vis correspondantes à la carrosserie et montez sans la serrer la tôle de fixation.
- En fonction de la position de montage, repliez à 90° la patte de fixation supérieure et la patte de fixation latérale de la tôle de fixation :
  - ① moteur à droite,
  - ② moteur à gauche.

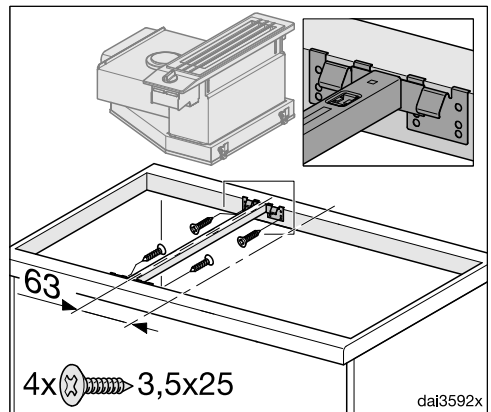
La hotte de table est fixée à l'aide des deux barrettes de jonction dans la découpe. Tout d'abord, seul le rail de fixation est monté dans la découpe qui est tournée côté moteur :



- Retirez les bandeaux des barrettes de jonction.



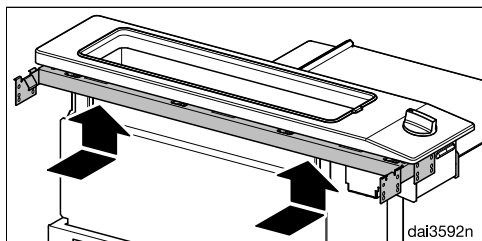
Moteur à droite : installer le rail à droite du milieu de la découpe.



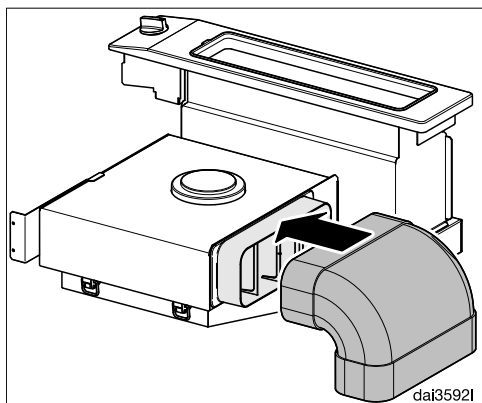
Moteur à gauche : installer le rail à gauche du milieu de la découpe.

- Placez la barrette de jonction avec l'arête supérieure affleurant la découpe et fixez avec les vis jointes dans la découpe. Respectez l'identification de la partie avant sur la barrette de jonction.

# Montage



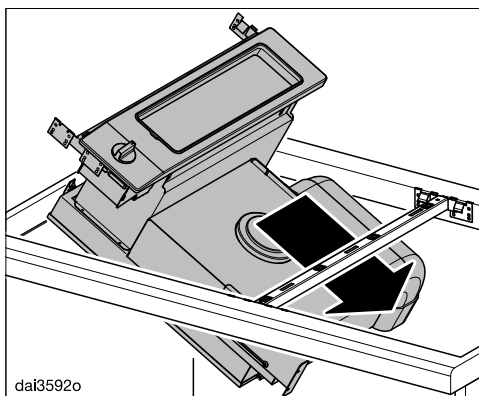
- Collez la barrette de jonction de l'autre côté sous le bandeau de la hotte de table. Respectez l'identification de la partie avant sur la barrette de jonction.



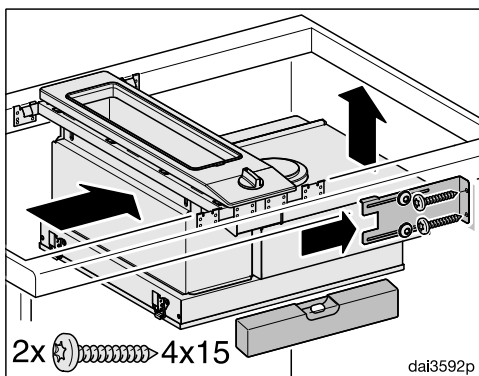
- Si le conduit d'évacuation est dirigé vers le bas, placez le coude d'évacuation requis le plus possible avant l'installation sur le conduit d'évacuation.

Les canaux plats et les accessoires sont disponibles dans les magasins spécialisés.

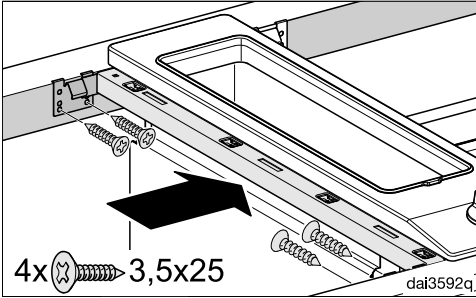
- Faites passer le cordon d'alimentation de la table de cuisson vers le bas par la découpe.



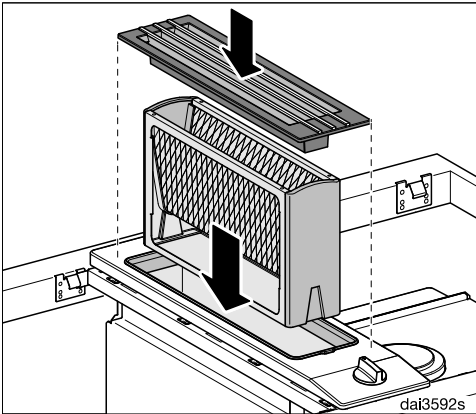
- Basculez la hotte de table dans la découpe et enclenchez sur la barrette de jonction.



- Poussez la hotte de table sur la barrette de jonction, alignez et fixez sur l'armoire à l'aide de la tôle de fixation.



- Poussez la deuxième barrette de jonction vers la hotte de table et fixez à l'avant et à l'arrière sur la découpe à l'aide d'une vis.

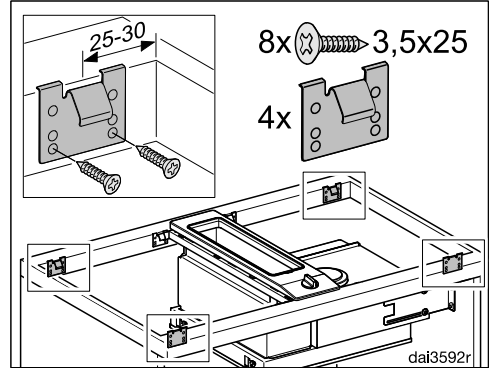


- Placez le filtre à graisse dans la hotte de table.
- Posez la grille d'aspiration. Vérifiez le bon alignement à l'avant et à l'arrière.
- Pour installer le conduit d'évacuation, reportez-vous aux instructions du chapitre "Conduit d'évacuation".

Les canaux plats et les accessoires sont disponibles dans les magasins spécialisés.

## Mise en place du domino

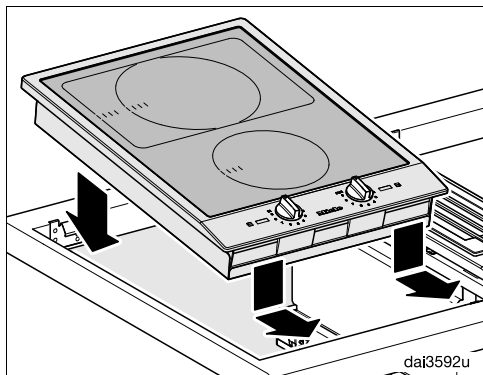
Vérifiez que le wok ne puisse pas être installé au-dessus du moteur de la hotte de table en raison de la hauteur d'installation. Le wok doit être installé sur le côté opposé au moteur.



- Fixez les quatre ressorts de serrage extérieurs dans la découpe.

# Montage

- Faites passer le cordon d'alimentation de la table de cuisson vers le bas par la découpe.

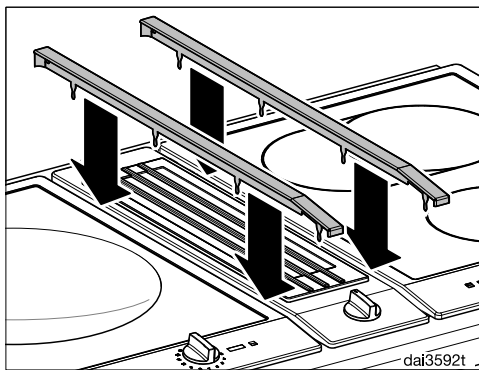


- Placez le domino (face avant d'abord) dans la découpe du plan de travail.
- Appuyez sur le bord du domino de manière uniforme avec les deux mains et vers le bas, jusqu'à ce qu'il s'enclenche correctement. Vérifiez ensuite que le joint repose bien sur le plan de travail de façon à ce que l'étanchéité avec le plan de cuisson soit assurée.

Il est strictement interdit de poser un produit pour joint d'étanchéité (silicone par exemple) entre le domino et le plan de travail.

Si pendant cette étape vous constatez que le joint n'est pas bien ajusté au niveau des angles, retouchez un peu ces derniers ( $\leq R4$ ) à l'aide d'une scie sauteuse.

## Installer la baguette de finition



- Placez et enclenchez les habillages entre les dominos.
- Respectez les consignes dans les modes d'emploi respectifs avant la mise en service des dominos.

## Raccordement du domino

- Raccordez le/ les domino(s) au réseau électrique.
- Vérifiez que chaque domino fonctionne correctement.

## Retrait du domino

- Faites ressortir par le bas les dominos. Faites ressortir tout d'abord la partie arrière.

**⚠** Risque d'intoxication en cas d'utilisation simultanée de la hotte de table et d'un brûleur !

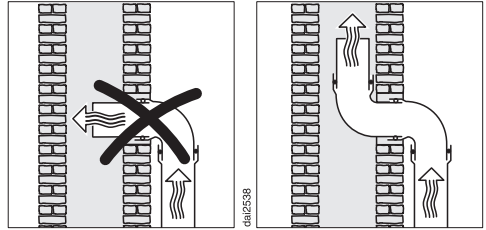
Consultez le chapitre "Consignes de sécurité et mises en garde" avant d'utiliser votre hotte pour la première fois.

En cas de doute, demandez à une société de ramonage de vous confirmer que vous pouvez utiliser votre hotte sans danger.

La hotte de table dispose d'un conduit d'évacuation de 222 x 89 mm.

- Pour les raccords d'évacuation, utilisez uniquement des tubes lisses ou flexibles en matériau non inflammable.
- Pour obtenir un débit d'air maximal tout en limitant les émissions sonores liées au flux d'air, veillez aux points suivants :
  - La section du conduit d'évacuation ne doit pas être plus petite que la section du conduit d'évacuation (voir cotes).
  - le conduit d'évacuation doit être aussi court et droit que possible.
  - utilisez uniquement des coudes avec de grands rayons.
  - le conduit d'évacuation ne doit être ni coudé ni compressé.
  - la fixation et l'étanchéité des raccords doit être parfaite.

Tout ce qui vient entraver le flux d'air limite le débit d'air et augmente les bruits de fonctionnement.



- Dirigez le raccord dans le sens du flux d'air si l'air est évacué dans une cheminée.
- Si le conduit d'évacuation est en position horizontale, prévoyez une déclivité minimale de 1 cm par mètre pour éviter que l'eau de condensation pénètre dans l'appareil.
- Si le conduit d'évacuation traverse une pièce fraîche telle qu'un grenier, une forte chute de température peut être constatée dans la zone traversée, ce qui peut entraîner la formation d'eau de condensation. Pensez à isoler le conduit d'évacuation en conséquence.

# Branchement électrique

 Risque de blessure !

Miele décline toute responsabilité en cas d'installation ou de réparation non conforme pouvant entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

Miele ne saurait être tenue responsable suite à des dommages liés à des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects ou à une mise à la terre manquante ou défectueuse (ex. : décharge électrique).

Si la fiche du cordon d'alimentation a été retirée ou que ce dernier est livré sans la fiche, adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre domino au réseau électrique.

Quand la prise est difficilement accessible ou si une fiche a été montée, l'installation doit être équipée d'un dispositif de disjonction sur chaque pôle. Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur à ouverture de contact d'au moins 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs (conformes à la norme EN 60335).

La protection contre les contacts accidentels des pièces isolées en fonctionnement doit être assurée après le montage.

Nous conseillons le raccordement au réseau électrique via une prise. Le service après-vente en sera facilité.

Pour raccorder deux dominos et une hotte de table, trois prises sont nécessaires. Les prises doivent être facilement accessibles après installation des dominos.

## Puissance totale

voir plaque signalétique

## Raccordement

AC 230 V, 50 Hz

Vous trouverez les données de raccordement sur la plaque signalétique. Ces données doivent correspondre à celles du réseau.

## Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, il est recommandé de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont du domino.

Vous n'arrivez pas à résoudre la panne par vous même ? Contactez le service après-vente ou votre revendeur Miele.

Le numéro de téléphone du service après-vente Miele se trouve en fin de document.

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil.  
Ces données figurent sur la plaque signalétique de l'appareil.

## **Emplacement de la plaque signalétique**

Vous trouverez la plaque signalétique apposée à l'avant de la carrosserie.

## **Conditions et durée de garantie**

La garantie est accordée pour cet appareil selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

## **Pour les instituts de contrôle**

Dans la documentation "**Spécifications de contrôle pour mesures du bruit**" vous trouverez toutes les informations nécessaires pour la mesure du bruit. Vous pouvez demander la dernière version de cette documentation par courrier électronique à l'adresse suivante :

– [testinfo@miele.de](mailto:testinfo@miele.de)

Lors de la commande, veuillez indiquer votre adresse postale ainsi que le modèle et le n° de votre hotte de table (voir plaque signalétique).



# Fiche relative aux hottes domestiques

selon règlement délégué (UE) N° 65/2014 et règlement (UE) N°66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Identification du modèle</b>	CSDA 1000
Consommation énergétique annuelle (AEC <sub>hotte</sub> )	27,6 kWh par an
Classe d'efficacité énergétique	
A+ (la plus grande efficacité) à F (la plus faible efficacité)	A+
Indice d'efficacité énergétique (EEI <sub>hotte</sub> )	42,4
Efficacité de dynamique des fluides (FDE <sub>hotte</sub> )	32,3
Classe d'efficacité de dynamique des fluides	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	A
Efficacité lumineuse (LE <sub>hotte</sub> )	- lx/W
Classe d'efficacité lumineuse	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	-
Degré de séparation des graisses	95,1 %
Classe pour le degré de séparation des graisses	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	A
Volume d'air optimal mesuré	285,7 m <sup>3</sup> /h
Débit d'air (vitesse minimale)	185 m <sup>3</sup> /h
Débit d'air (vitesse maximale)	535 m <sup>3</sup> /h
Débit d'air (niveau intensif ou rapide)	600 m <sup>3</sup> /h
Débit d'air max. (Q <sub>max</sub> )	600 m <sup>3</sup> /h
Pression d'air optimale mesurée	369 Pa
Emissions sonores pondérées A (vitesse minimale)	45 dB
Emissions sonores pondérées A (vitesse maximale)	68 dB
Emissions sonores pondérées A (niveau intensif ou rapide)	71 dB
Puissance d'entrée électrique optimale mesurée	90,5 W
Puissance en mode OFF (P <sub>o</sub> )	0,00 W
Consommation énergétique pondérée en marche (P <sub>s</sub> )	- W
Puissance nominale du système d'éclairage	0,0 W
Intensité lumineuse moyenne du système d'éclairage sur la surface de cuisson	- lx
Facteur de prolongation	0,8

## **MIELE France**

### **Siège social**

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

**93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX**

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

## **Miele Center Paris**

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

## **Miele Center Nice**

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet  
[www.miele.fr](http://www.miele.fr)



**La ligne Consommateurs**

Conseils, SAV, accessoires  
et pièces détachées

**09 74 50 1000**

Appel non surtaxé

## **Siège en Allemagne**

### **Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

CSDA 1000,  
CSDA 1010,  
CSDA 1020,  
CSDA 1030,  
CSDA 1040



fr-FR

M.-Nr. 10 429 890 / 00