



Range Hood Instruction Manual

FRHWM5029-30



IMPORTANT:

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

NOTICE:

Installer: Leave this guide with the homeowner

Homeowner: Keep this guide for future reference

Customer Care

Thank you for purchasing a **FORNO** product. Please read the entire instruction manual before operating your new appliance for the first time. Whether you are an occasional user or an expert, it will be beneficial to familiarize yourself with the safety practices, features, operation and care recommendations of your appliance.

Both the model and serial number are listed inside the product. For warranty purposes, you will also need the serial number, the date of purchase & a copy of your proof of purchase. Record this information below for future reference.

SERVICE INFORMATION

Use these number in any correspondence or service calls concerning your product.

Model Number

If you received a damaged product, immediately contact **FORNO**.

Serial Number

Save time and money. Before you call for service, check the Troubleshooting Guide. It lists the causes of minor operating problems that you can correct yourself.

Date of Purchase

Purchase Address & Phone

SERVICE IN CANADA & UNITED STATES

Keep the instruction manual handy to answer your questions. You can also find all the information you need online at www.forno.ca.

If you don't understand something or need more assistance, please visit our website or email: info@forno.ca

If there is a problem, please contact FORNO customer service. Please note that troubleshooting with a customer service representative will be needed before being able to send a service provider. All warranty work needs to be authorized by FORNO customer service. All our authorized service providers are carefully selected and rigorously trained by us.

Warranty

What this limited warranty covers:

The Warranty coverage provided by Forno Appliances in this statement applies exclusively to the original Forno appliance ("Product") sold to the consumer ("Purchaser") by an authorized Forno dealer/distributor/retailer, purchased and installed in the United States or Canada, and which has always remained within the original country of purchase (the United States or Canada). Warranty coverage is activated on the date of the Product's original retail purchase and has a duration of two (2) years.

Warranty coverage is non-transferable. In the event of replacement of parts or of the entire product, the replacement Product (or parts) shall assume the remaining original Warranty activated with the original retail purchase document. This Warranty shall not be extended with respect to such replacement. Forno Appliances will repair or replace any component/part which fails or proves defective due to materials and/or workmanship within 2 years of the date of the original retail purchase and under conditions of ordinary residential, non-commercial use. Repair or replacement will be free of charge, including labor at standard rates and shipping expenses. Purchaser is responsible for making the Product reasonably accessible for service. Repair service must be performed by a Forno Authorized Service company during normal working hours.

IMPORTANT

Retain proof of original purchase to establish warranty period. Forno's liability on any claim of any kind, with respect to the goods and/or services provided, shall in no event exceed the value of the goods or service or part there of which has given rise to the claim.

30-Day Cosmetic Warranty

The Purchaser must inspect the product at the time of delivery. Forno warrants that the Product is free from manufacturing defects in materials and workmanship for a period of thirty (30) days from date of the original retail purchase of the Product.

This coverage includes:

- Paint blemishes
- Chips
- Macroscopic finish defects

Cosmetic warranty does NOT cover:

- > issues resulting from incorrect transport, handling and/or installation (e.g.: dents, broken, warped or deformed structures or components, cracked or otherwise damaged glass components);
- > slight color variations on painted/enameled components;
- > differences caused by natural or artificial lighting, location or other analogous factors;
- > stains/corrosion/discoloration caused by external substances and/or environmental factors;
- > labor costs, display, floor, B-stock, out- of-box, "as is" appliances and demo units.

How to receive service

To receive warranty services, the Purchaser must contact the Forno Support department in order to determine the problem and the required service procedures. Troubleshooting with a customer service representative will be necessary before moving forward with the service. Model number, serial number and date of original retail purchase will be requested.

Warranty Exclusions: What Is Not Covered.

- > Use of the Product in any non-residential, commercial application.
- > Use of the Product for anything other than its intended purpose.
- > Repair services provided by anyone other than a Forno Authorized Service agency.
- > Damages or repair services to correct services provided by unauthorized parties or the use of unauthorized parts.
- > Installation not in accordance with local/state/city/county fire codes, electrical codes, gas codes, plumbing codes, building codes, laws or regulations.
- > Defects or damage due to improper storage of the Product.
- > Defects, damage or missing parts on products sold out of the original factory packaging or from displays.
- > Service calls or repairs to correct an incorrect installation of the Product and/or related accessories.
- > Replacement of parts/service calls to connect, convert or otherwise repair the electrical wiring and/or gas line in order to properly use the product.
- > Replacement of parts/service calls to provide instructions and information on the use of the Product.
- > Replacement of parts/service calls to correct issues arising from the product being used in a manner other than what is normal and customary for residential use.
- > Replacement of parts/service calls due to wear and tear of components such as seals, knobs, pan supports, shelving, cutlery baskets, buttons, touch displays, scratched or broken ceramic-glass tops.
- > Replacement of parts/service calls for lack of/improper maintenance, including but not limited to: build up of residues, stains, scratches, discoloration, corrosion.
- > Defects and damages arising from accidents, alteration, misuse, abuse or improper installation.
- > Defects and damages arising from Product transport, logistics and handling. Inspection of the product must be made at time of delivery. Following receipt and inspection, the selling dealer/delivery company must be notified of any issues arising from handling, transport and logistics.
- > Defects and damages arising from external forces beyond the control of Forno Appliances, including but not limited to wind, rain, sand, fires, floods, mudslides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, power surges, lightning, structural failures surrounding the appliance and other acts of God.
- > Products whose serial number has been altered/damaged/tampered with. In no case shall Forno be held liable or responsible for damage to surrounding property, including furniture, cabinetry, flooring, panels, and other structures surrounding the Product. Forno is neither liable nor responsible for the Product if it is located in a remote area or an area where certified trained technicians are not reasonably available. Purchaser must bear any transportation and delivery costs of the Product to the nearest Authorized Service Center or the additional travel expenses of a certified trained technician

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES OTHER THAN THOSE LISTED AND DESCRIBED ABOVE, AND NO WARRANTIES, EITHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE THAT SHALL APPLY AFTER THE EXPRESS WARRANTY PERIODS STATED ABOVE, AND NO OTHER EXPRESS WARRANTY OR GUARANTEE GIVEN BY ANY PERSON, FIRM OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON FORNO. FORNO SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, TIME AWAY FROM WORK, MEALS, LOSS OF FOOD OR BEVERAGES, TRAVELING OR HOTEL EXPENSES, EXPENSES TO RENT OR PURCHASE APPLIANCES, REMODELING/CONSTRUCTION EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE UNDENIABLY CAUSED EXCLUSIVELY BY FORNO OR ANY OTHER SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF FORNO HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. NOR SHALL RECOVERY OF ANY KIND AGAINST FORNO BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY FORNO AND CAUSING THE ALLEGED DAMAGE. WITHOUT PREJUDICE TO THE FOREGOING, PURCHASER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE OR INJURY TO PURCHASER AND PURCHASER'S PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING FROM THE USE, MISUSE, OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT SOLD BY FORNO THAT IS NOT A DIRECT RESULT OF NEGLIGENCE ON THE PART OF FORNO THIS LIMITED WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL PURCHASER OF THIS PRODUCT, IS NON-TRANSFERABLE, AND STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.

STAINLESS STEEL PROFESSIONAL RANGE HOOD

RECOMMENDATIONS AND SUGGESTIONS

WARNING



1. Before servicing or cleaning unit, unplug or disconnect the rangehood from the power supply.

2. TO REDUCE THE RISK OF A RANGE TOP GREASE FIRE:

A. Never leave surface units unattended at high settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.

B. Always turn rangehood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe').

C. Clean ventilation fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.

D. Use a pan of the proper size. Always use cookware of an appropriate size for the element.

3. TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A RANGE TOP GREASE FIRE, TAKE THE FOLLOWING PRECAUTIONS:

A. SMOTHER FLAMES with a tight-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.

B. NEVER PICK UP A FLAMING PAN – You may get burned.

C. DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.

D. Use an extinguisher ONLY if:

1) You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.

2) The fire is small and contained in the area where it started.

3) The fire department is being called.

4) You can fight the fire with your back to an exit.

4. To reduce the risk of fire or electric shock, do not use this fan with any solid-state speed Control device.

5. To provide protection against electric shock, connect to properly grounded outlets only.

CAUTION: For general ventilation use only. Do not use to exhaust hazardous or explosive materials and vapours.

FEATURES

The range hood is designed for a designer's kitchen with the range hood installed directly above cooking appliances against a wall. This hood is a focal point and show piece in your kitchen, while providing you with the benefit of extracting the grease and smoke from your cooking.

Please refer to the instructions below

INSTALLATION & USE

WARNING

1. TO REDUCE THE RISK OF FIRE, USE ONLY METAL DUCTWORK.

2. GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord with grounding wire and grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

WARNING – Improper grounding can result in a risk of electric shock.

Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if there is doubt as to whether the appliance is properly grounded.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician install an outlet near the appliance.

CAUTION:

- To reduce risk of fire and to properly exhaust air, be sure to duct air outside
- Do not vent exhaust air into spaces within walls or ceilings or into attics, crawl spaces, or garages.

NOTE: Carefully remove protective film (if any) from the exterior surfaces of the hood prior to final installation.

DESCRIPTION / CONNECTION

This range hood should be mounted directly to the support frame mounting, with the support frame flue secured to the ceiling joist or framework.

- Ductwork needs to be installed at the top of the unit where the motors exhaust.
- Duct runs should be as short as possible.
- Avoid the use of elbows.
- Use duct tape on all joints.
- Do not use a duct smaller than the exhaust on the hood.

LOCATION PREPARATION

The installation in this manual is intended for qualified installers, service technicians or persons with a similar qualified background. DO NOT attempt to install this appliance yourself. Injury could result from installing the unit due to lack of appropriate electrical and technical background.

All electrical wiring must be properly installed, insulated and grounded. Excessive accumulated grease in old duct work should be cleaned out or duct work should be replaced if necessary, to avoid the possibility of a grease fire. Check all joints on duct work to ensure proper connection, and all joints should be properly taped.

Note 1: On stainless steel hoods, carefully remove the plastic protective film from all exterior surfaces of the hood and chimney prior to final installation.

Note 2: At least two people will be required to mount the hood.

MOUNTING HEIGHTS & CLEARANCE

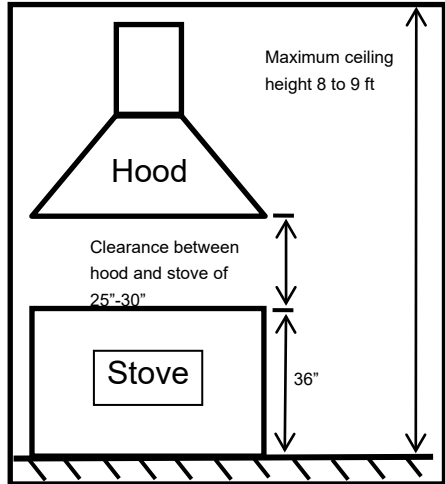
The minimum mounting height between range top to hood bottom should be no less than 25"

The maximum mounting height should be no higher than 30"

It is important to install the hood at the proper mounting height. Hoods mounted too low could result in heat damage and fire hazard; while hoods mounted too high will be hard to reach and would lose their performance and efficiency.

If available, also refer to the range manufacturer's height clearance requirements and the recommended hood mounting height above the range.

* Maximum ceiling clearance of 106.5" at 27.5" hood mounting height from stove (may vary for different models)



Ductwork

NEVER exhaust air or terminate duct work into spaces between walls, crawl spaces, ceiling, attics or garages.

All exhaust must be ducted to the outside.

Use metal ductwork only.

Fasten all connections with sheet metal screws and tape all joints with certified Silver Tape or Duct Tape.

Duct Run Calculation:

Maximum run 6" or 3-1/4 x 10" duct	100FT
Deduct:	
each 90 Elbow used	15FT
each 45 Elbow used	9FT
each 6" to 3/14 x 10"	1FT
transition used	
each 3/14 x 10" to 6"	5FT
transition used	
Side Wall Cap w/ damper	30FT
Roof Cap	30FT

e.g. – 1 roof cap, 2x90 elbows, 1x45 elbow
 = 30' + 30' + 9' = 69' used, 31' available for
 straight duct runs

DUCT SIZE

A minimum 6" round duct must be used to maintain maximum airflow efficiency.

Flexible ducts are provided for convenience, always use rigid type metal ducts if available to maximizing airflow.

Also use calculation (on left) to determine total available duct run when using elbows, transitions and caps.

ALWAYS, when possible, reduce the number of transitions and turns. If a long duct is required, increase duct size from 6" to 7 or 8".

If a reducer is used, install a long reducer instead of pancake reducer. Reduce duct size as far away from the opening as possible.

If turns or transitions are required: Install as far away from opening and as far apart, between 2, as possible.

INSTALLATION PREPARATION

- * Please plug in and check that all functions are working
- * Remove stainless steel baffle filter and grease tray.

TOOLS AND MATERIALS REQUIRED (Not supplied)



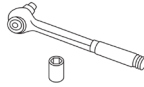
Pencil and tape measure



Duct tape



Wire cutter/stripper



Wrench



Hammer



Keyhole Saw



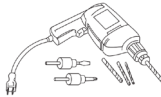
Level



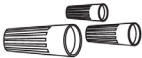
Safety glasses



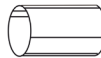
Step ladder



Electric or battery-operated
drill and 1/8", 3/8"



Wire nuts



10" round metal duct,
length to suit installation



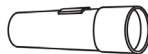
Pliers



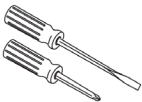
Metal Snips



Saber saw or Sawzall



Flashlight



Screwdrivers

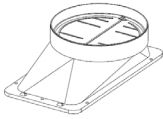


Strain relief for joint cover.

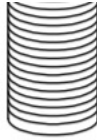


120V 60Hz. 15 or 20 Amp, 2-wire with ground.
Properly grounded branch circuit.

ACCESSORIES PROVIDED



6" round outlet
adapter with damper



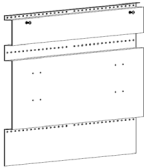
6" round pipe



Warming shelf



Infrared Heat light

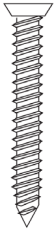


Mounting bracket



Back splash

SCREWS PROVIDED



M3.5x30mm self-tapping screws
(18x)



M4x12mm self-tapping screws (2x)



M4x10mm screws with flat
washers(2x)



M4x8mm self-tapping screws(10x)

INSTALLATION INSTRUCTIONS

- Use a level to draw the cooktop centerline location. Draw the line to ceiling height.
- Use a level to draw the cooktop surface location.

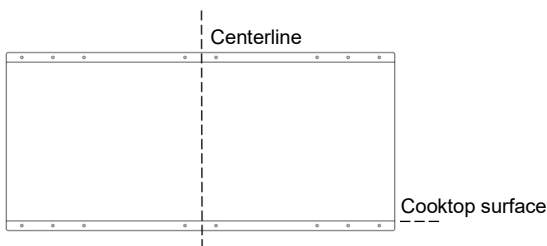
INSTALL BACKSPLASH

Remove packaging

Place backsplash against the wall and match the centerline and cooktop surface

Mount the backsplash to the wall through the holes at top and bottom by using M3.5x30mm self-tapping screws (2x at top, 2x at bottom)

NOTE: Make sure screws are installed in vertical studs as much as possible



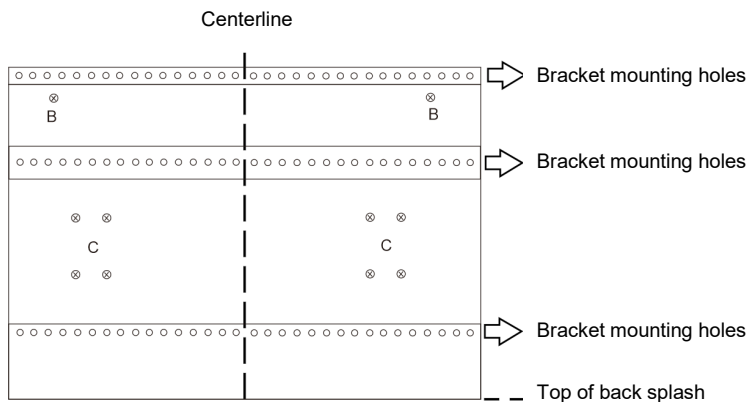
Install mounting bracket onto the wall

Remove packaging

Place mounting bracket against the wall, line up with the centerline and rest on top of backsplash.

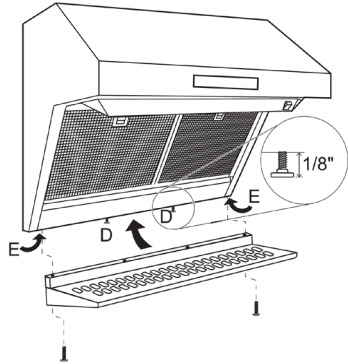
Use M3.5x30mm self-tapping screws to fix bracket to the wall through the holes at top, middle, bottom of mounting bracket (4x at top, 4x in middle, 4x at bottom)

NOTE: Make sure screws are installed in vertical studs as much as possible



INSTALL WARMING SHELF TO THE HOOD

- Install 2x M4x8mm self-tapping screws into "D" holes at the bottom of the hood flange, leaving a gap of 1/8".
- Remove shelf packaging and protective film (if any).
- Attach the warming shelf to the bottom of hood by inserting the top of the self-tapping screws into the keyhole slots on the top of the shelf. Slide the shelf towards the left to lock it into place.
- Tighten 2x M4x10mm screws & washers through the bottom of the shelf into the hood flange in the "E" position



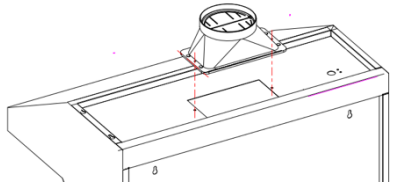
INSTALL HOOD ONTO WALL

SKIP THIS STEP IF INSTALLING BENEATH A SOFFIT OR CABINET

Install outlet adapter onto top of hood

IMPORTANT: Check that the damper moves freely

- Place the outlet adapter (1x) over the hood exhaust and secure with 2x M4x12mm self-tapping screws
- Use duct tape to seal the connection. Check to make sure the damper moves freely.



Hang hood on mounting bracket

Lift the hood and hold it close to the mounting bracket. Line up mounting holes in "B" position.

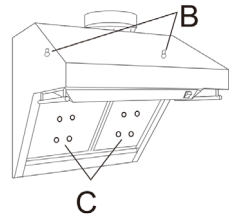
Make sure the screw head on the bracket is engaging into the keyhole slots on the back of the hood.

Slide down the hood to make it hang correctly on the bracket.

Tighten the screws in the "B" position.

Make sure the hood is leveled and centered. 8 holes in the "C" position must line up with bracket holes properly.

Install 8xM4x8mm self-tapping screws through the back of the hood in the "C" positions and tighten to the mounting bracket.



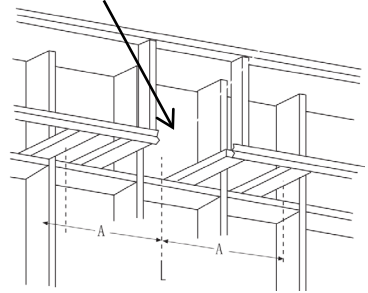
INSTALL HOOD TO SOFFIT OR BENEATH CABINETS

SKIP THIS STEP IF USING WALL MOUNTING METHOD

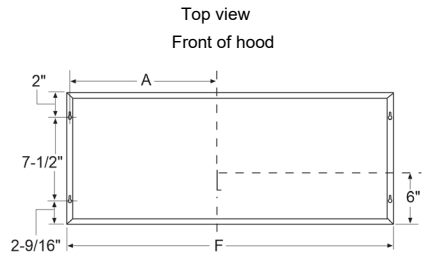
When necessary, the hood may be installed so that it is supported by the soffit

- The soffit should be constructed with 2x4's
- Determine the installation location on the wall.
- Continue the centerline forward on the bottom of the cabinet or soffit
- The opening above the hood should allow for the 10" round duct and clearance to slide the hood back against the wall.
- The 2x4 studs must be located as shown in the chart, Dim. A. to accept mounting screws

Require 10-1/2" minimum opening for ductwork and hood installation.



	"A" centerline to stud and keyhole slots	"F" hood width at the top
48"	23-9/16"	47-15-16"
36"	17-9/16"	35-15/16"
30"	14-9/16"	29-15/16"



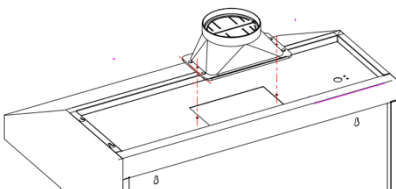
- Drill 1/8" pilot holes into the studs at the locations shown in the top view illustration.

IMPORTANT: Soffit framing must be capable of supporting up to 150lbs.

Install outlet adapter onto top of hood

IMPORTANT: Check that damper moves freely

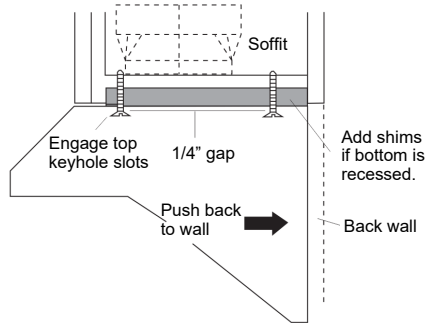
- Place the outlet adapter (1x) over the hood exhaust and secure with 2x M4x12mm self-tapping screws
- Use duct tape to seal the connection. Check to be sure the damper moves freely.



Mount Hood onto Soffit or Cabinet

Note: If mounting to the underside of a cabinet with a recessed bottom, install shims to fill the gap

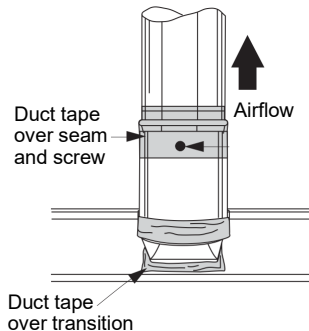
- Drive mounting screws into the studs until they protrude by 1/4". The 1/4" gap will provide clearance to engage the keyhole slots in the top of the hood.
- Lift hood to installation position.
- Lift hood onto mounting screws. Slide back against the rear wall.
- Tighten mounting screws.



IMPORTANT: For additional support and to minimize vibration during operation, the hood must be secured to the back wall. Use wall anchors to fasten bottom back of hood to the wall.

CONNECT DUCTWORK

- Install ductwork, making connections in direction of airflow as illustrated
- Wrap all duct joints with duct tape for an airtight seal.
- Use duct tape to seal the flange connection. Reach inside the hood and push the damper up to be sure it moves freely.



IMPORTANT: Avoid over-tightening the duct on the damper. Excessive tightness can prevent the damper from opening properly and may cause the motors to malfunction. It is essential to ensure that the damper moves freely before completing the installation. Please take the time to verify its unrestricted movement for optimal functionality.

INSTALL FILTERS

- Reassemble grease tray and baffle filters inside the hood.

Electrical Connection

* Electrical wiring must be done by a qualified person(s) in accordance with all applicable codes and standards.

Turn off electrical power at service entrance before wiring.

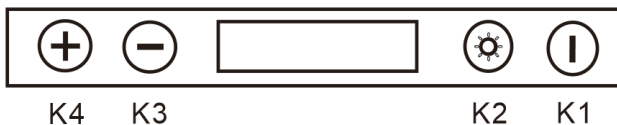
* If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

* Do not use the plug and an extension cord other than the ones initially supplied with the hood.

* This hood must be ground. Do not remove ground prong from the plug.

To prevent the risk of fire, electric shock, or injury to persons, or for cleaning and maintenance such as lubrication, unplug or disconnect the appliance from the power supply before servicing.

OPERATIONS



K1: Power button

When the range hood is on, press the K1 button to enter Power-Off Delay Timer, the Timer working time is 15 minutes, the range hood will turn off when the time reaches 0. If you press the K1 button again, the range hood will turn off.

When the range hood is off, press and hold the K1 button for 3 seconds to enter the clock adjustment mode, press the K4 increase button and the K3 decrease button to adjust the hour, press the K1 button again to adjust the minutes, also press the K4 increase button and the K3 decrease button to adjust minutes.

K2: Light button

Press this button to turn on the light, and once again to turn off light.

K3, K4: Decrease button and Increase button

Press these two buttons to adjust the speed when the range hood is on and to adjust the time when the range hood is in clock mode.

MAINTENANCE & CLEANING

Surface Maintenance:

Clean periodically with hot soapy water and clean cotton cloth. Do not use corrosive or abrasive detergent (e.g. comet powder scrub, EZ-Off oven cleaner), or steel wool/scoring pads which will scratch and damage surface.

For heavier soil, use liquid degreaser such as 'Formula 409' or 'Fantastic' brand cleaner.

After cleaning, you may use non-abrasive stainless steel polish/cleaners such as 3M or ZEP, to polish and buff out the stainless luster and grain. Always scrub lightly, with clean cotton cloth, and with the grain.

Stainless Steel Baffle Filters:

The factory filters are intended to filter out residue and grease from cooking. They do not need to be replaced on a regular basis but they must be kept clean.

Filters should be cleaned after every 30 hours of use.

Remove and clean by hand in a basin of hot soapy water. The filter is also dishwasher safe.

If heavily soiled, spray 'Formula 409' or equivalent degreasing detergent and leave to soak.

Dry filters and re-install before using hood.

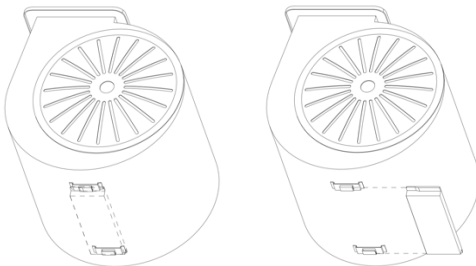
Oil cup

The oil cup should be cleaned often according to the amount of oil in the cup.

Clean oil cup by hand in a basin of hot soapy water.

If heavily soiled, spray 'Formula 409' or equivalent degreasing detergent and leave to soak.

Slide oil cup out/in from the slot at the bottom of the block



Hood Cleaning

The saturation of greasy residue in the blower and filters may cause increased inflammability. Keep unit clean and free of grease and residue build-up at all times to prevent possible fires.

Filters must be cleaned periodically and free from accumulation of cooking residue (see cleaning instructions inside). Old and worn filters must be replaced immediately. Do not operate blowers when filters are removed. Never disassemble parts for cleaning without following proper instructions. It is recommended that disassembly be performed by qualified personnel only. Call our service centre for removal instructions.

Stainless steel is one of the easiest materials to keep clean. Occasional care will help preserve its fine appearance.

Cleaning tips:

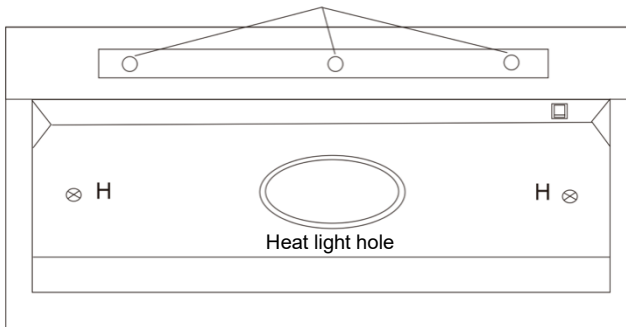
- * Hot water with soap or detergent is all that is usually needed.
- * Rinse with clean water. Wipe dry with a clean, soft cloth to avoid water marks.
- * For persistent discoloration or deposits, use a non-abrasive household cleanser or stainless steel polishing powder with a small amount of water and a soft cloth.
- * For stubborn stains use a plastic scouring pad or soft bristle brush together with cleanser and water. Rub lightly in the direction of polishing lines or the "grain" of the stainless finish. Avoid using too much pressure as this may damage the surface.
- * Do not allow deposits to sit for long periods of time.
- * Do not use ordinary steel wool or steel brushes. Small bits of steel may adhere to the surface causing rust.
- * Do not allow salt solutions, disinfectants, bleaches, or cleaning compounds to remain in contact with stainless steel for extended periods. Many of these compounds contain chemicals that may be harmful. Rinse with water after exposure and wipe dry with a clean cloth.
- * Painted surfaces should be cleaned with warm water and mild detergent only.

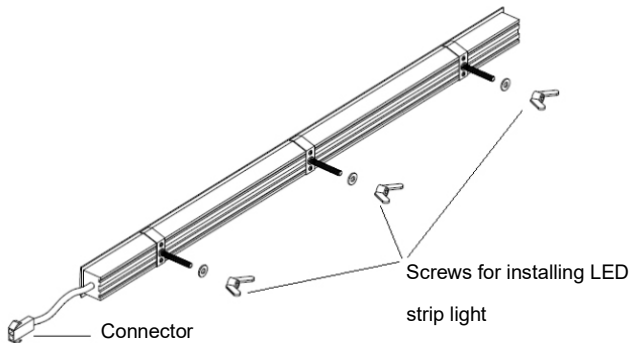
LIGHT

WARNING

Please ensure that lights have been switched off for some time and the power source has been disconnected before replacing any bulbs. Please be aware that the light will retain heat for a short period of time after being switched off.

Holes for installing LED strip light





How to replace LED strip light

Step 1: Remove light panel by removing screws in "H" location

Note: Please take extra care to make sure you do not damage the range hood

Step 2: Turn the three screws at the back of the LED light counterclockwise

Step 3: Remove the LED light through the connector

Replace the new LED strip light with connector and install three screws clockwise, attach light panel to the hood with screws in the "H" location.

How to install heat light

Infrared heat light --110V/60Hz, 220W, E26 type

Place the light into the light holder, turn clockwise to tighten heat light. Turn the heat light counterclockwise to disassemble

WARNING

CAUTION-HOT SURFACE

Heating lamp, rated 120 VAC,220W

Disconnected from the supply source before installing the light

CAUTION: DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in colour. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are (identification of areas – for example, the cook-top and surfaces facing the cook-top).



**Manuel d'instruction de la
hotte de cuisine
FRHWM5029-30**



IMPORTANT :

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVIS :

Installateur : Laissez ce guide au propriétaire

Propriétaire: Conservez ce guide pour référence ultérieure

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Merci d'avoir acheté un produit **FORNO**. Veuillez lire le manuel d'utilisation en entier avant la première utilisation. Que vous soyez un utilisateur occasionnel ou averti, vous aurez avantage à vous familiariser avec les mesures de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien et de nettoyage de votre appareil.

Le numéro de modèle et le numéro de série sont indiqués à l'intérieur de l'appareil. Pour fins de garantie, vous aurez besoin du numéro de série, de la date d'achat et d'une copie de votre preuve d'achat. Notez l'information ci-dessous pour référence ultérieure.

INFORMATION À FOURNIR POUR TOUTE RÉPARATION

Numéro de modèle :

Utilisez ces numéros pour toute correspondance ou pour tout appel au service des réparations concernant votre appareil.

Numéro de série :

Si vous avez reçu un appareil endommagé, communiquez immédiatement **FORNO**.

Date d'achat :

Économisez temps et argent. Avant tout appel de réparation, vérifiez le guide de dépannage. Vous y trouverez une liste des causes de problèmes mineurs que vous pouvez réparer vous-même.

Adresse et numéro de téléphone où l'appareil a été acheté :

POUR UNE RÉPARATION AU CANADA & AUX ÉTATS-UNIS :

Conservez ce manuel d'instruction à portée de main si vous avez des doutes. Vous pouvez retrouver tous les informations en ligne www.forno.ca.

Pour plus de précision ou si vous avez besoin d'aide, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle à : info@forno.ca

En cas de problème, veuillez contacter le service client FORNO. Veuillez noter que le "troubleshooting" avec un représentant du service à la clientèle sera nécessaire avant de pouvoir envoyer un technicien. Tous les travaux sous garantie doivent être autorisés par le service client FORNO. Tous nos prestataires de services agréés sont soigneusement sélectionnés et rigoureusement formés par FORNO.

GARANTIE

Ce que couvre cette garantie limitée :

La couverture de garantie fournie par Forno dans cette déclaration s'applique exclusivement à l'appareil ("Produit") vendu au consommateur ("Acheteur") par un revendeur/distributeur/détaillant agréé Forno, acheté et installé aux États-Unis ou au Canada, et qui est toujours resté dans l'original pays d'achat (États-Unis ou Canada). La couverture de la garantie est activée à la date de l'achat au détail original et a une durée de deux(2) ans.

La couverture de la garantie n'est pas transférable. En cas de remplacement de pièces ou de l'ensemble du produit, le produit (ou les pièces) de remplacement assumera le reste de la garantie d'origine activée avec la preuve d'achat d'origine. Cette garantie ne sera pas prolongée en ce qui concerne un tel remplacement. Forno réparera ou remplacera toute composante/pièce qui tombe en panne ou s'avère défectueuse en raison de matériaux et/ou de fabrication dans les 2 ans suivant la date de l'achat initial au détail et dans des conditions d'habitation ordinaire, usage non commercial. La réparation ou le remplacement sera gratuit, y compris la main-d'œuvre aux tarifs standard et l'expédition dépenses. L'acheteur est responsable de rendre le produit raisonnablement accessible pour le service. Service de réparation doit être effectuée par une société de service agréée Forno pendant les heures normales de travail.

IMPORTANT

Conservez la preuve d'achat originale pour établir la période de garantie. La responsabilité de Forno pour toute réclamation de quelque nature que ce soit, avec en ce qui concerne les biens et/ou services fournis, ne doit en aucun cas dépasser la valeur des biens ou services ou de la partie qui a donné lieu à la réclamation.

Garantie cosmétique de 30 jours

L'Acheteur doit inspecter le produit au moment de la livraison. Forno garantit que le produit est exempté de défauts de fabrication dans les matériaux et la fabrication pendant une période de trente (30) jours à compter de la date de vente au détail d'origine l'achat du Produit.

Cette couverture comprend :

- Taches de peinture
- Écorchures
- Défauts de finition macroscopiques

La garantie cosmétique ne couvre PAS :

Problèmes résultant d'un transport, d'une manipulation et/ou d'une installation incorrecte (par exemple : bosses, cassés, déformés ou structures déformés ou composants, composants en verre fissurés ou autrement endommagés) ;

Légères variations de couleur sur les composants peints/émaillés ;

Les différences causées par l'éclairage naturel ou artificiel, l'emplacement ou d'autres facteurs analogues ;

Taches/corrosion/décoloration causées par des substances externes et/ou des facteurs environnementaux ;

Coûts de main-d'œuvre, présentoir, plancher, stock B, appareils prêts à l'emploi, « tels quels » et unités de démonstration.

Comment recevoir le service

Pour bénéficier des services de garantie, l'acheteur doit contacter le service d'assistance de Forno afin de déterminer le problème et les procédures de service requises. Le « Troubleshooting » avec un représentant du service à la clientèle sera nécessaire avant d'aller de l'avant avec le service. Numéro de modèle, numéro de série et date de vente au détail d'origine l'achat sera demandé.

Exclusions de garantie : Ce qui n'est pas couvert.

> L'utilisation du produit dans tout lieu non résidentiel, application commerciale. Utilisation du Produit pour autre chose que son but visé.

> Services de réparation fournis par toute personne autre qu'un Agence de service autorisée Forno.

> Services de dommages ou de réparation pour corriger les services fournis par des parties non autorisées ou l'utilisation de pièces non autorisées.

> Installation non conforme codes d'incendie locaux/état/ville/comté, codes électriques, gaz codes, codes de plomberie, codes du bâtiment, lois ou règlements.

> Défauts ou dommages dus à un stockage inapproprié du Produit.

> Défauts, dommages ou pièces manquantes sur les produits vendus hors de l'emballage d'origine ou des présentoirs. Appels de service ou réparations pour corriger une erreur l'installation du Produit et/ou des accessoires associés.

> Remplacement des pièces/appels de service pour se connecter, convertir ou autrement réparer le câblage électrique et/ou conduite de gaz afin d'utiliser correctement le produit.

> Remplacement des pièces/appels de service à fournir instructions et informations sur l'utilisation du Produit.

> Remplacement des pièces/appels de service pour corriger les problèmes résultant de l'utilisation du produit d'une manière autre que ce qui est normal et habituel pour un usage résidentiel.

> Remplacement des pièces/appels de service en raison de l'usure et déchirure de composants tels que joints, boutons, casserole supports, étagères, paniers à couverts, boutons, tactiles présentoirs, plateaux en vitrocéramique rayés ou cassés.

> Remplacement de pièces/appels de service en cas de manque de/mauvais entretien, y compris, mais sans s'y limiter : accumulation de résidus, taches, rayures, décoloration, corrosion.

> Défauts et dommages résultant d'accidents, altération, mauvaise utilisation, abus ou mauvaise installation.

> Défauts et dommages résultant du Produit transport, logistique et manutention. Inspection du produit doit être fait au moment de la livraison. Suivant réception et inspection, le concessionnaire vendeur/la livraison l'entreprise doit être informée de tout problème découlant de manutention, transport et logistique.

> Défauts et dommages résultant de forces externes hors du contrôle de Forno, y compris mais non limité au vent, à la pluie, au sable, aux incendies, aux inondations, aux coulées de boue, des températures glaciales, une humidité excessive ou exposition prolongée à l'humidité, aux surtensions, la foudre, les défaillances structurelles entourant l'appareil et d'autres actes de Dieu.

> Produits dont le numéro de série a été altéré/endommagé. En aucun cas Forno est tenu responsable des dommages causés à propriété environnante, y compris les meubles, les armoires, revêtements de sol, panneaux et autres structures entourant le Produit. Forno n'est pas tenu responsable des Produit s'il est situé dans une zone éloignée ou une zone où les techniciens formés certifiés ne sont pas raisonnablement disponibles. L'acheteur doit supporter tout transport et les frais de livraison du Produit jusqu'au centre de service autorisé ou les frais de déplacement supplémentaires d'un technicien certifié.

IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE AUTRE QUE CELLES ÉNUMÉRÉES ET DÉCRITES CI-DESSUS, ET AUCUNE GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER QUI S'APPLIQUERONT APRÈS LES PÉRIODES DE GARANTIE EXPRESSE INDICÉES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU GARANTIE DONNÉE PAR TOUTE PERSONNE, ENTREPRISE OU SOCIÉTÉ CONCERNANT CE PRODUIT SERA OBLIGATOIRE POUR FORNO. FORNO NE SERA PAS RESPONSABLE DE LA PERTE DE REVENUS OU DE PROFITS, DÉFAUT DE RÉALISER DES ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, TEMPS D'ABSENCE DU TRAVAIL, REPAS, PERTE DE NOURRITURE OU BOISSONS, FRAIS DE VOYAGE OU D'HOTEL, FRAIS DE LOCATION OU D'ACHAT D'APPAREILS, DÉPENSES DE REMODELAGE/CONSTRUCTION SUPÉRIEURES AUX DOMMAGES DIRECTS INDÉNIABLES CAUSÉ EXCLUSIVEMENT PAR FORNO OU TOUT AUTRE SPÉCIAL, ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF LES DOMMAGES CAUSÉS PAR L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION OU L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, INDÉPENDAMMENT DU THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE LA RÉCLAMATION EST BASÉE, ET MÊME SI FORNO A ÉTÉ AVISÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. DE PLUS, LA RÉCUPÉRATION DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT CONTRE FORNO NE SERA PLUS GRANDE D'UN MONTANT QUE LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR FORNO ET CAUSANT LE DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS PRÉJUDICE DE CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITÉ POUR PERTE, DOMMAGE OU BLESSURE À L'ACHETEUR ET À LA PROPRIÉTÉ DE L'ACHETEUR ET À AUTRES ET LEURS PROPRIÉTÉS DÉCOULANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ À UTILISER CE PRODUIT VENDU PAR FORNO QUI N'EST PAS LE RÉSULTAT DIRECT D'UNE NÉGLIGENCE DE LA PART DE FORNO LA GARANTIE LIMITÉE NE S'ÉTENDRA À PERSONNE AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DE CE PRODUIT N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

HOTTE PROFESSIONNELLE EN ACIER INOXYDABLE

RECOMMANDATIONS ET SUGGESTIONS

AVERTISSEMENT

1. Avant de procéder à l'entretien ou au nettoyage de l'appareil, débranchez ou déconnectez la hotte de l'alimentation électrique.

2. POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE DE GRAISSE SUR LA CUISINIÈRE :

A. Ne laissez jamais les appareils de surface sans surveillance à des réglages élevés. Les ébullitions provoquent des fumées et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer. Faites chauffer les huiles lentement à feu doux ou moyen.

B. Mettez toujours la hotte en marche lorsque vous cuisinez à feu vif ou lorsque vous faites flamber des aliments (par exemple, Crêpes Suzette, Cerises Jubilee, Beef Flambe' au poivre).

C. Nettoyer fréquemment les ventilateurs. La graisse ne doit pas s'accumuler sur le ventilateur ou le filtre.

D. Utilisez une casserole de taille appropriée. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine dont la taille est adaptée à l'élément.

3. POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE BLESSURES EN CAS D'INCENDIE DE GRAISSE SUR LE DESSUS DE LA CUISINIÈRE, PRENEZ LES PRÉCAUTIONS SUIVANTES :

A. ÉTENDRE LES FLAMMES à l'aide d'un couvercle hermétique, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau métallique, puis éteindre le brûleur. SOYEZ PRUDENT POUR ÉVITER LES BRÛLURES. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, EVACUEZ ET APPELEZ LES POMPIERS.

B. Ne ramassez jamais une casserole enflammée - Vous pourriez vous brûler.

C. N'UTILISEZ PAS D'EAU, y compris des torchons ou des serviettes mouillés - une violente explosion de vapeur en résulterait.

D. Utiliser un extincteur UNIQUEMENT si:

1) Vous savez que vous disposez d'un extincteur de classe ABC et vous savez déjà comment l'utiliser.

2) L'incendie est de faible ampleur et reste circonscrit à la zone où il s'est déclaré.

3) Les pompiers sont appelés.

4) Vous pouvez combattre le feu en tournant le dos à une sortie.

4. Pour réduire les risques d'incendie ou d'électrocution, n'utilisez pas ce ventilateur avec un dispositif de contrôle de la vitesse à semi-conducteurs.

5. Pour assurer une protection contre les chocs électriques, ne branchez l'appareil que sur des prises de courant correctement mises à la terre.

ATTENTION : Pour une utilisation générale de la ventilation uniquement. Ne pas utiliser pour évacuer des matières et des vapeurs dangereuses ou explosives.

CARACTÉRISTIQUES

La hotte est conçue pour une cuisine de designer, la hotte étant installée directement au-dessus des appareils de cuisson, contre un mur. Cette hotte est un point de mire et une pièce d'exposition dans votre cuisine, tout en vous offrant l'avantage d'extraire la graisse et la fumée de vos préparations culinaires.

Veillez vous référer aux instructions ci-dessous

INSTALLATION ET UTILISATION

AVERTISSEMENT

1. POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE, N'UTILISEZ QUE DES CONDUITS MÉTALLIQUES.
2. INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil d'évacuation pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon avec fil de mise à la terre et fiche de mise à la terre. La fiche doit être branché sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre. **AVERTISSEMENT** - Une mauvaise mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.

Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas parfaitement les instructions de mise à la terre ou si vous avez des doutes quant à la mise à la terre de l'appareil. N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise à proximité de l'appareil.

ATTENTION :

- Pour réduire le risque d'incendie et pour évacuer correctement l'air, veillez à ce que l'air soit évacué à l'extérieur.
- Ne pas évacuer l'air vicié dans des espaces situés à l'intérieur des murs ou des plafonds, ni dans des greniers, des vides sanitaires ou des garages.

REMARQUE : Enlevez soigneusement le film protecteur (le cas échéant) des surfaces extérieures de la hotte avant l'installation finale.

DESCRIPTION / CONNEXION

Cette hotte doit être montée directement sur le cadre de support, avec le conduit d'évacuation du cadre de support fixé à la solive de plafond ou à l'ossature.

- Des gaines doivent être installées en haut de l'appareil, à l'endroit où les moteurs s'échappent.
- Les conduits doivent être aussi courts que possible.
- Éviter l'utilisation des coudes.
- Utilisez du ruban adhésif sur tous les joints.
- Ne pas utiliser de conduit plus petit que le conduit d'évacuation de la hotte.

PRÉPARATION DE L'EMPLACEMENT

L'installation décrite dans ce manuel est destinée aux installateurs qualifiés, aux techniciens d'entretien ou aux personnes ayant une formation similaire. N'essayez PAS d'installer cet appareil vous-même.

L'installation de l'appareil peut entraîner des blessures en raison d'un manque de connaissances électriques et techniques appropriées.

Tous les câbles électriques doivent être correctement installés, isolés et mis à la terre. L'accumulation excessive de graisse dans les anciens conduits doit être nettoyée ou les conduits doivent être remplacés si nécessaire, afin d'éviter tout risque d'incendie de graisse. Vérifier tous les joints des conduits pour s'assurer qu'ils sont correctement raccordés, et tous les joints doivent être correctement fixés à l'aide de ruban adhésif.

Note 1 : Sur les hottes en acier inoxydable, enlever soigneusement le film plastique de protection de toutes les surfaces extérieures de la hotte et de la cheminée avant l'installation finale.

Note 2 : Le montage de la hotte nécessite au moins deux personnes.

HAUTEURS DE MONTAGE ET DÉGAGEMENT

La hauteur de montage minimale entre le haut de la cuisinière et le bas de la hotte ne doit pas être inférieure à 25".

La hauteur maximale de montage ne doit pas dépasser 30".

Il est important d'installer la hotte à la bonne hauteur. Les hottes installées trop bas peuvent provoquer des dégâts thermiques et un risque d'incendie, tandis que les hottes installées trop haut seront difficiles à atteindre et perdront de leur performance et de leur efficacité.

Le cas échéant, reportez-vous également aux exigences du fabricant de la cuisinière en matière de hauteur libre et à la hauteur de montage recommandée pour la hotte au-dessus de la cuisinière.

*Dégagement maximal au plafond de 106,5" à une hauteur de montage de la hotte de 27,5" à partir de la cuisinière (peut varier selon les modèles).

Conduits

NE JAMAIS évacuer l'air ou terminer les conduits dans les espaces entre les murs, les vides sanitaires, les plafonds, les greniers ou les garages.

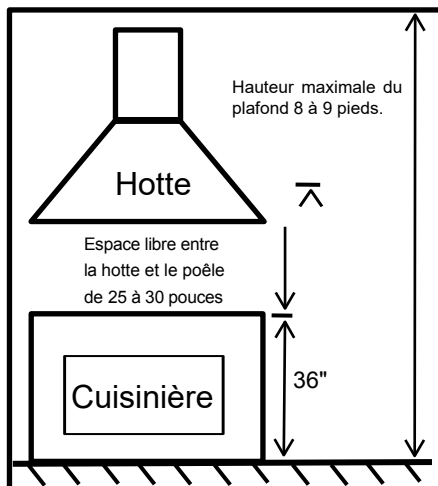
Tous les gaz d'échappement doivent être évacués vers l'extérieur. N'utiliser que des conduits métalliques.

Fixer tous les raccords avec des vis à tôle et coller tous les joints avec du ruban adhésif certifié Silver Tape ou Duct Tape.

Calcul de la longueur des conduits :

Conduite maximale 6" ou 3-1/4 x 10"	100FT
Déduire :	
chaque coude 90 utilisé	15FT
chaque coude de 45 utilisé	9FT
chaque 6" à 3/14 x 10"	1FT
transition utilisée	
chaque 3/14 x 10" à 6"	5FT
transition utilisée	
Capuchon de paroi latérale avec amortisseur	30FT
Capuchon de toit	30FT

e.g. – 1 capuchon de toit, 2x90 coudes, 1x45 coude = 30' + 30' + 9'=69' utilisé, 31' disponible pour des conduits droits.



TAILLE DU CONDUIT

Un conduit rond d'au moins 6" doit être utilisé pour maintenir une efficacité maximale du flux d'air.

Des conduits flexibles sont fournis pour des raisons de commodité, mais il faut toujours utiliser des conduits métalliques de type rigide pour maximiser le débit d'air.

Utiliser également le calcul (à gauche) pour déterminer la longueur totale de gaine disponible en cas d'utilisation de coudes, de transitions et de capuchons.

TOUJOURS, dans la mesure du possible, réduire le nombre de transitions et de virages. Si un long conduit est nécessaire, augmenter la taille du conduit de 6" à 7 ou 8".

Si un réducteur est utilisé, installer un réducteur long au lieu d'un réducteur en forme de crêpe. Réduire la taille du conduit aussi loin que possible de l'ouverture.

Si des virages ou des transitions sont nécessaires, installer le plus loin possible de l'ouverture et le plus loin possible les uns des autres : Les installer le plus loin possible de l'ouverture et le plus loin possible entre 2.

PRÉPARATION DE L'INSTALLATION

- * Branchez et vérifiez que toutes les fonctions fonctionnent.
- * Retirer le filtre à chicane en acier inoxydable et le bac à graisse.

OUTILS ET MATÉRIAUX NÉCESSAIRES (non fournis)



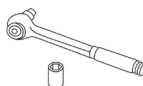
Crayon et mètre ruban



Ruban adhésif



Coupe-fil/dénudeur



Clé à molette



Marteau



Scie à trou de serrure



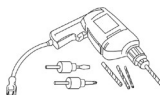
Niveau



Lunettes de sécurité



Escabeau



Perceuse électrique ou à batterie et mèches de 1/8", 3/8".



Écrous en fil de fer

Conduit métallique rond de 10", longueur adaptée à l'installation



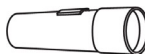
Pince



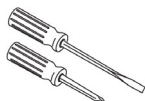
Cisailles à métaux



Scie sabre ou scie à guichet



Lampe de poche



Tournevis

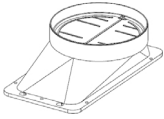


Soulèvement de la tension pour le couvre-joint.

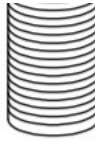


120V 60Hz. 15 ou 20 ampères, 2 fils avec mise à la terre. Circuit de dérivation correctement mis à la terre.

ACCESSOIRES FOURNIS



Adaptateur de sortie rond
de 6"



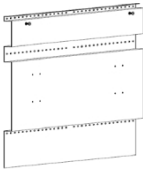
Tube rond de 6"



Tablette chauffante



Lumière thermique
infrarouge



Support de montage



Dossieret

VIS FOURNIES



Vis autotaraudeuses
M3.5x30mm (18x)



Vis autotaraudeuses M4x12mm (2x)



Vis M4x10mm avec rondelles
plates (2x)



Vis autotaraudeuses M4x8mm (10x)

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

- Utilisez un niveau pour tracer l'emplacement de la ligne centrale de la table de cuisson. Tracez la ligne jusqu'à la hauteur du plafond.
- Utilisez un niveau pour tracer l'emplacement de la surface de la table de cuisson.

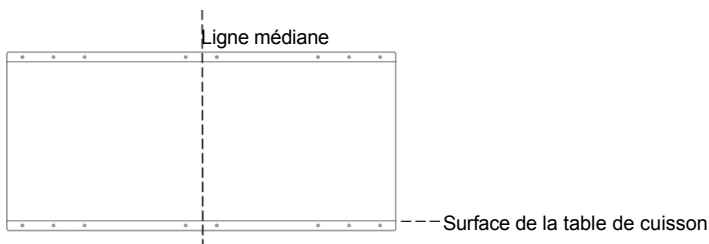
INSTALLER UN DOSSERET

Retirer l'emballage

Placer le dossier contre le mur et l'adapter à l'axe central et à la surface de la table de cuisson.

Fixer le dossier au mur par les trous situés en haut et en bas à l'aide de vis autotaraudeuses M3,5x30 mm (2x en haut, 2x en bas).

REMARQUE : Veillez à ce que les vis soient installées autant que possible dans les montants verticaux.

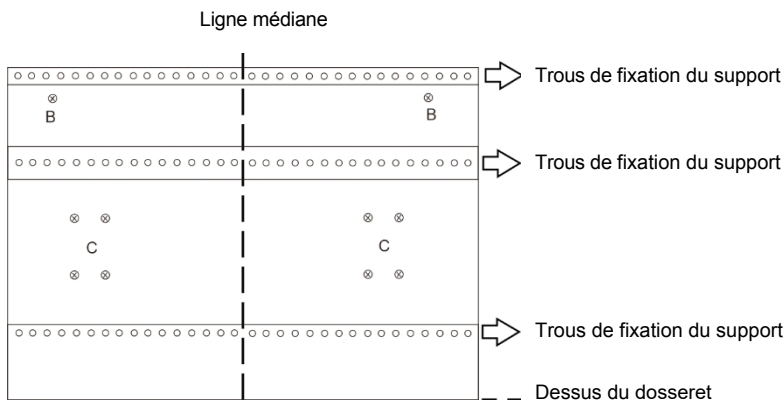


Installer le support de montage sur le mur

Retirer l'emballage

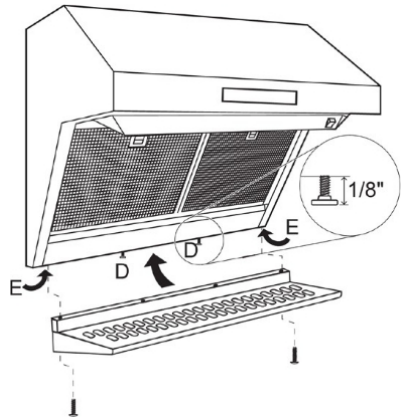
Placer le support de montage contre le mur, l'aligner sur l'axe central et le poser sur le dessus du dossier. Utilisez des vis autotaraudeuses M3.5x30mm pour fixer le support au mur à travers les trous situés en haut, au milieu et en bas du support de montage (4x en haut, 4x au milieu, 4x en bas).

REMARQUE : Veillez à ce que les vis soient installées autant que possible dans les montants verticaux.



INSTALLER L'ÉTAGÈRE CHAUFFANTE SUR LA HOTTE

- Installer 2 vis autotaraudeuses M4x8mm dans les trous "D" au bas de la bride de la hotte, en laissant un espace de 1/8".
 - Retirer l'emballage de l'étagère et le film protecteur (le cas échéant).
 - Fixez l'étagère chauffante au bas de la hotte en insérant la partie supérieure des vis autotaraudeuses dans les fentes en forme de trou de serrure situées en haut de l'étagère. Faites glisser l'étagère vers la gauche pour la verrouiller en place.
 - Serrer 2 vis M4x10mm et rondelles à travers le bas de l'étagère dans la bride de la hotte en position "E".
- E".



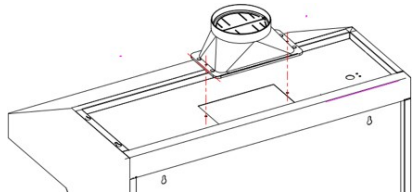
INSTALLER LA HOTTE SUR LE MUR

SAUTER CETTE ÉTAPE SI L'INSTALLATION SE FAIT SOUS UN SOFFITE OU UN MEUBLE

Installer l'adaptateur de sortie sur le dessus de la hotte

IMPORTANT : Vérifier que le clapet se déplace librement

- Placer l'adaptateur de sortie (1x) sur l'échappement de la hotte et le fixer à l'aide de deux vis autotaraudeuses M4x12mm.
- Utiliser du ruban adhésif pour sceller la connexion. Vérifier que le clapet se déplace librement.



Accrocher la hotte au support de montage

Soulever le capot et le maintenir près du support de montage. Alignez les trous de fixation en position "B".

Assurez-vous que la tête de vis du support s'engage dans les fentes en forme de trou de serrure à l'arrière de la hotte.

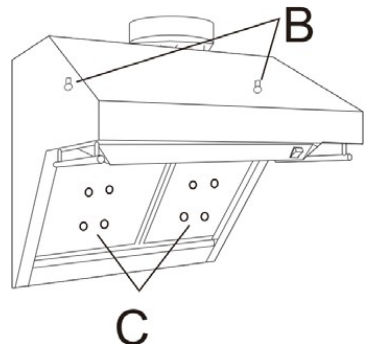
Faites glisser la hotte vers le bas pour qu'elle s'accroche correctement au support.

Serrez les vis en position "B".

Assurez-vous que la hotte est nivelée et centrée.

Les 8 trous de la position "C" doivent s'aligner sur les trous du support.

Installez 8 vis autotaraudeuses M4x8mm à travers l'arrière de la hotte dans la position "C".



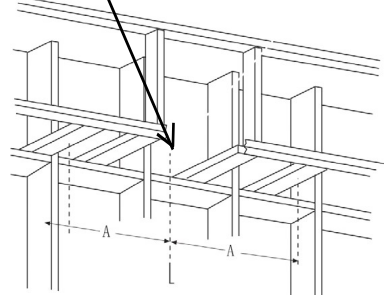
INSTALLER LA HOTTE DANS LE SOFFITE OU SOUS LES ARMOIRES

SAUTEZ CETTE ÉTAPE SI VOUS UTILISEZ LA MÉTHODE DE MONTAGE MURAL

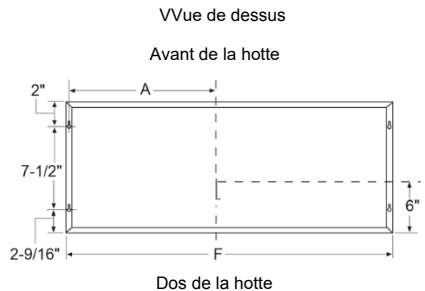
Si nécessaire, la hotte peut être installée de manière à être soutenue par le soffite.

- Le soffite doit être construit avec des 2x4.
- Déterminer l'emplacement de l'installation sur le mur.
- Poursuivre l'axe central vers l'avant sur le fond de l'armoire ou du soffite.
- L'ouverture au-dessus de la hotte doit permettre d'y insérer les 10 et l'espace nécessaire pour faire glisser la hotte contre le mur.
- Les montants 2x4 doivent être placés comme indiqué dans le tableau, Dim. A. pour accepter les vis de montage

Une ouverture minimale de 10-1/2" est requise pour l'installation des conduits et de la hotte.



	"A" axe central par rapport au goujon et aux fentes en trou de serrure	Largeur de la hotte "F" au sommet
48"	23-9/16"	47-15-16"
36"	17-9/16"	35-15/16"
30"	14-9/16"	29-15/16"

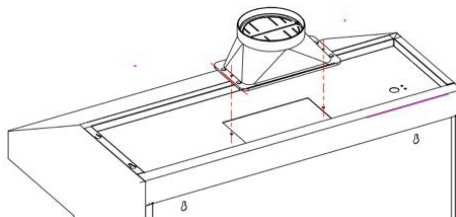


- Percez des avant-trous de 1/8" dans les montants aux endroits indiqués dans l'illustration de la vue du dessus.

IMPORTANT : La charpente du soffite doit être capable de supporter jusqu'à 150lbs. Installer l'adaptateur de sortie sur le dessus de la hotte

IMPORTANT : Vérifier que l'amortisseur se déplace librement

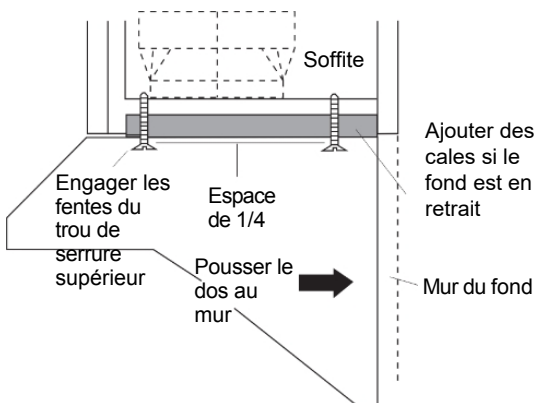
- Placer l'adaptateur de sortie (1x) sur l'échappement de la hotte et le fixer à l'aide de deux vis autotaraudeuses M4x12mm.
- Utiliser du ruban adhésif pour sceller la connexion. Vérifier que le clapet se déplace librement.



Monter la hotte sur le soffite ou l'armoire

Remarque : en cas de montage sur la face inférieure d'un meuble dont le fond est en retrait, il convient d'installer des cales pour combler l'espace.

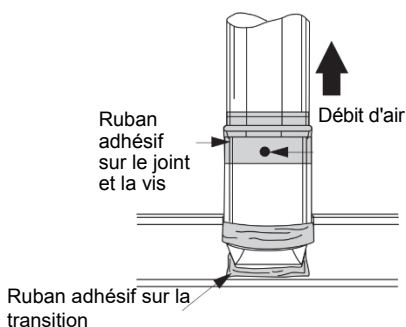
- Enfoncez les vis de montage dans les montants jusqu'à ce qu'ils dépassent de 1/4". L'espace de 1/4" permettra à de s'engager dans les fentes du trou de serrure sur le dessus de la hotte.
- Soulever la hotte en position d'installation.
- Soulever la hotte sur les vis de fixation. Glisser contre la paroi arrière.
- Serrer les vis de montage.



IMPORTANT : Pour un soutien supplémentaire et pour minimiser les vibrations pendant le fonctionnement, la hotte doit être fixée au mur arrière. Utilisez des chevilles pour fixer le bas de la hotte au mur.

RACCORDER LES CONDUITS

- Installer les conduits en effectuant les raccordements dans le sens du flux d'air, comme illustré.
- Envelopper tous les joints des conduits avec du ruban adhésif pour assurer l'étanchéité.
- Utilisez du ruban adhésif pour sceller le raccord de la bride. Pousser le clapet vers le haut à l'intérieur de la hotte pour s'assurer qu'il se déplace librement.



IMPORTANT : Éviter de trop serrer le conduit sur la pièce de transition. Un serrage excessif peut empêcher le clapet de s'ouvrir correctement et peut entraîner un dysfonctionnement des moteurs. Il est essentiel de s'assurer que le clapet bouge librement avant de terminer l'installation. Prenez le temps de vérifier qu'il se déplace librement afin d'assurer un fonctionnement optimal.

INSTALLER DES FILTRES

- Remonter le bac à graisse et les filtres à chicanes à l'intérieur de la hotte.

Raccordement électrique

* Le câblage électrique doit être effectué par une (des) personne(s) qualifiée(s) conformément à tous les codes et normes applicables.

Couper l'alimentation électrique au niveau de l'entrée de service avant de procéder au câblage.

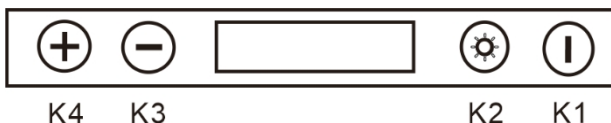
* Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

* Ne pas utiliser la prise et une rallonge autres que celles fournies initialement avec la hotte.

* Cette hotte doit être mise à la terre. Ne retirez pas la broche de mise à la terre de la fiche.

Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, ou pour le nettoyage et l'entretien tels que la lubrification, débranchez ou déconnectez l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder à l'entretien.

OPÉRATIONS



K1 : Bouton d'alimentation

Lorsque la hotte est allumée, appuyez sur le bouton K1 pour entrer dans la minuterie d'arrêt différé, la durée de fonctionnement de la minuterie est de 15 minutes, la hotte s'éteint lorsque le temps atteint 0.

Si vous appuyez à nouveau sur le bouton K1, la hotte s'éteint.

Lorsque la hotte est éteinte, appuyez sur le bouton K1 pendant 3 secondes pour entrer dans le mode de réglage de l'horloge, appuyez sur le bouton d'augmentation K4 et sur le bouton de diminution K3 pour régler l'heure, appuyez à nouveau sur le bouton K1 pour régler les minutes, appuyez également sur le bouton d'augmentation K4 et sur le bouton de diminution K3 pour régler les minutes.

K2 : Bouton d'éclairage

Appuyez sur ce bouton pour allumer la lumière, et une nouvelle fois

pour l'éteindre. K3, K4 : Bouton de diminution et bouton

d'augmentation

Appuyez sur ces deux touches pour régler la vitesse lorsque la hotte est en marche et pour régler l'heure lorsque la hotte est en mode horloge.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Entretien des surfaces :

Nettoyer périodiquement avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon de coton propre. Ne pas utiliser de détergent corrosif ou abrasif (par exemple, comet powder scrub, EZ-Off oven cleaner), ni de laine d'acier ou de tampons abrasifs qui risquent de rayer et d'endommager la surface.

Pour les salissures plus importantes, utilisez un dégraissant liquide tel que "Formula 409" ou un nettoyeur de la marque "Fantastic".

Après le nettoyage, vous pouvez utiliser des produits de polissage/nettoyage non abrasifs pour l'acier inoxydable, tels que 3M ou ZEP, pour polir et faire ressortir l'éclat et le grain de l'acier inoxydable. Il faut toujours frotter légèrement, avec un chiffon en coton propre et dans le sens du grain.

Filtres à chicane en acier inoxydable :

Les filtres d'usine sont destinés à filtrer les résidus et les graisses de cuisson. Il n'est pas nécessaire de les remplacer régulièrement, mais ils doivent être maintenus propres.

Les filtres doivent être nettoyés toutes les 30 heures d'utilisation.

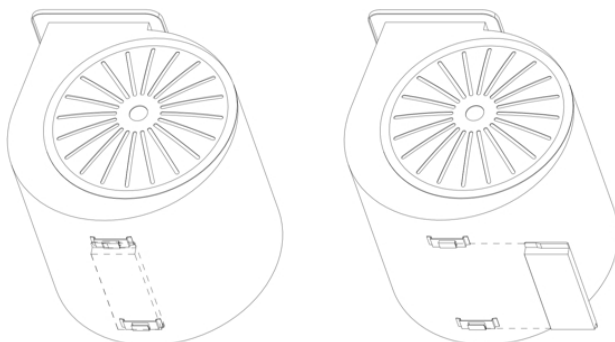
Retirez-le et nettoyez-le à la main dans une bassine d'eau chaude savonneuse. Le filtre peut également être lavé au lave-vaisselle. En cas de salissure importante, vaporiser de la "Formule 409" ou un détergent dégraissant équivalent et laisser tremper.

Sécher les filtres et les réinstaller avant d'utiliser la hotte.

Gobelet d'huile

Le godet à huile doit être nettoyé fréquemment en fonction de la quantité d'huile qu'il contient. Nettoyez le godet à la main dans une bassine d'eau chaude savonneuse.

En cas de salissure importante, vaporiser de la "Formule 409" ou un détergent dégraissant équivalent et laisser tremper. Faire glisser la coupelle d'huile hors de la fente située au bas du bloc.



Nettoyage de la hotte

La saturation de résidus gras dans la soufflerie et les filtres peut accroître l'inflammabilité. Maintenez l'appareil propre et exempt d'accumulation de graisse et de résidus à tout moment afin d'éviter tout risque d'incendie.

Les filtres doivent être nettoyés périodiquement et exempts de toute accumulation de résidus de cuisson (voir les instructions de nettoyage à l'intérieur). Les filtres anciens et usés doivent être remplacés immédiatement. Ne faites pas fonctionner les ventilateurs lorsque les filtres sont retirés. Ne démontez jamais les pièces pour les nettoyer sans suivre les instructions appropriées. Il est recommandé que le démontage soit effectué uniquement par du personnel qualifié. Appelez notre centre de service pour obtenir les instructions de démontage.

L'acier inoxydable est l'un des matériaux les plus faciles à entretenir. Un entretien occasionnel permet de préserver son bel aspect.

Conseils de nettoyage :

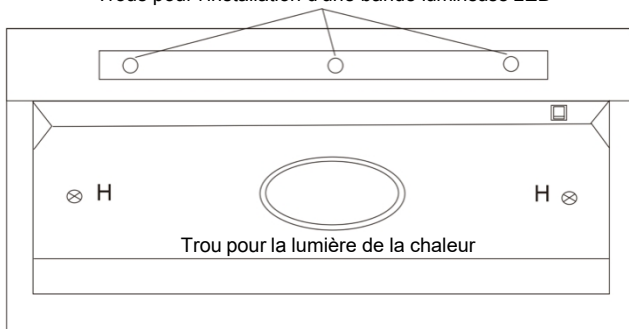
- * De l'eau chaude avec du savon ou du détergent suffit généralement.
- * Rincer à l'eau claire. Essuyer avec un chiffon propre et doux pour éviter les traces d'eau.
- * En cas de décoloration ou de dépôts persistants, utilisez un nettoyant ménager non abrasif ou de la poudre à polir pour acier inoxydable avec une petite quantité d'eau et un chiffon doux.
- * Pour les taches tenaces, utilisez un tampon à recycler en plastique ou une brosse à poils doux avec du produit nettoyant et de l'eau. Frottez légèrement dans le sens des lignes de polissage ou du "grain" de la finition inoxydable. Évitez d'exercer une pression trop forte, car vous risqueriez d'endommager la surface.
- * Ne laissez pas les dépôts reposer pendant de longues périodes.
- * Ne pas utiliser de laine d'acier ordinaire ou de brosses en acier. De petits morceaux d'acier pourraient adhérer à la surface et provoquer de la rouille.
- * Ne laissez pas les solutions salines, les désinfectants, les agents de blanchiment ou les produits de nettoyage en contact avec l'acier inoxydable pendant de longues périodes. Beaucoup de ces produits contiennent des substances chimiques qui peuvent être nocives. Rincez à l'eau après exposition et essuyez avec un chiffon propre.
- * Les surfaces peintes doivent être nettoyées avec de l'eau chaude et un détergent doux uniquement.

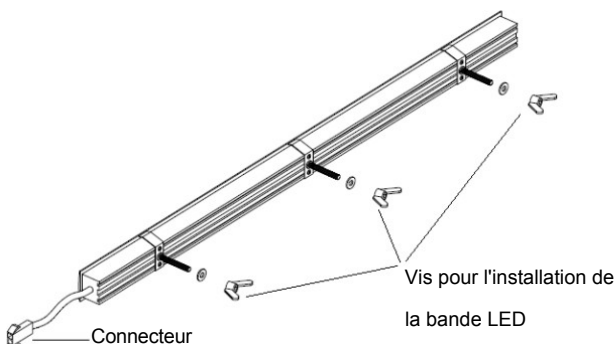
LUMIÈRE

AVERTISSEMENT

Assurez-vous que les lampes ont été éteintes pendant un certain temps et que la source d'alimentation a été débranchée avant de remplacer les ampoules. Sachez que la lumière conserve la chaleur pendant une courte période après avoir été éteinte.

Trous pour l'installation d'une bande lumineuse LED





Comment remplacer une bande lumineuse LED

Étape 1 : Retirer le panneau lumineux en enlevant les vis à l'emplacement "H".

Remarque : Veillez à ne pas endommager la hotte.

Étape 2 : Tourner les trois vis à l'arrière de la lampe LED dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

Étape 3 : Retirer la lampe LED par le connecteur

Remplacer la nouvelle bande lumineuse LED par le connecteur et installer trois vis dans le sens des aiguilles d'une montre, fixer le panneau d'éclairage au capot avec les vis à l'emplacement "H".

Comment installer une lampe chauffante

Lampe à chaleur infrarouge --110V/60Hz, 220W, type E26

Placer la lampe dans le support de lampe, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour serrer la lampe chauffante. Tourner la lampe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la démonter.

AVERTISSEMENT

ATTENTION - SURFACE CHAUDE

Lampe chauffante, 120 VAC, 220W

Déconnecté de la source d'alimentation avant l'installation de la lampe

ATTENTION : NE PAS TOUCHER LES APPAREILS DE SURFACE OU LES ZONES PROCHEDES APPAREILS - Les appareils de surface peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones situées à proximité des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas, et ne laissez pas les vêtements ou d'autres matériaux inflammables toucher les unités de surface ou les zones proches des unités jusqu'à ce qu'elles aient eu le temps de refroidir. Parmi ces zones figurent (identification des zones - par exemple, la table de cuisson et les surfaces faisant face à la table de cuisson).