



Manuel d'instruction de la hotte de cuisine
MODÈLE : FRHRE5312-44



IMPORTANT :

Lisez et conservez ces instructions

AVIS :

Installateur : Laissez ce guide au propriétaire Propriétaire : Conservez ce guide pour référence ultérieure.

Index :

Service clientèle :	1
Avertissements :	2-3
Caractéristiques/Installation et utilisation :	3
Préparation de l'emplacement :	4-10
Raccordement électrique :	10
Fonctionnement :	11
Entretien et nettoyage :	12-13
Schéma de câblage :	14

Client Care

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit Forno. Veuillez lire l'intégralité du manuel d'instructions avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois. Que vous soyez un utilisateur occasionnel ou un expert, il vous sera utile de vous familiariser avec les pratiques de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien de votre appareil.

Le modèle et le numéro de série sont indiqués à l'intérieur du produit. Pour les besoins de la garantie, vous aurez également besoin de la date d'achat.

Informations sur le produit

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Adresse d'achat et téléphone : _____

Informations sur les services

Utilisez ces numéros dans toute correspondance ou appel de service concernant votre produit.

Si vous avez reçu un produit endommagé, contactez immédiatement Forno.

Pour gagner du temps et de l'argent, avant de faire appel à un réparateur, consultez le guide de dépannage. Il énumère les causes des problèmes mineurs de fonctionnement que vous pouvez corriger vous-même.



"Besoin d'une aide rapide ? Il vous suffit de scanner le code qr pour accéder à notre formulaire d'assistance rapide. Nous sommes toujours là pour vous aider. questions ou préoccupations que vous pourriez avoir. N'hésitez donc pas à nous contacter !"

Services au Canada et aux États-Unis

Conservez le manuel d'instructions à portée de main pour répondre à vos questions. Si vous ne comprenez pas quelque chose ou si vous avez besoin de plus d'aide, visitez notre site web pour une assistance rapide. Veuillez nous fournir vos nom, numéro, adresse, numéro de série du produit qui vous dépanne, votre preuve d'achat et une brève description du problème. Un représentant du service clientèle vous contactera dès que possible. Toute intervention sous garantie doit être autorisée par le service clientèle de FORNO. Tous nos prestataires de services agréés sont soigneusement sélectionnés et rigoureusement formés par nos soins.

Garantie

Ce que couvre cette garantie limitée :

La couverture de la garantie fournie par Forno Appliances dans la présente déclaration s'applique exclusivement à l'appareil Forno original (" Produit ") vendu au consommateur (" Acheteur ") par un concessionnaire/distributeur/détaillant Forno agréé, acheté et installé aux États-Unis ou au Canada, et qui est toujours resté dans le pays d'achat d'origine (les États-Unis ou le Canada). La couverture de la garantie est activée à la date de l'achat initial du produit au détail 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 de remplacement (ou les pièces) bénéficiera de la garantie d'origine restante, activée avec le document d'achat au détail d'origine. La présente garantie n'est pas prolongée en cas de remplacement. Forno Appliances réparera ou remplacera tout composant/partie qui tombe en panne ou s'avère défectueux en raison des matériaux et/ou de la main-d'œuvre dans les délais suivants

2 ans à compter de la date d'achat au détail d'origine et dans des conditions d'utilisation résidentielle ordinaire et non commerciale. La réparation ou le remplacement seront gratuits, y compris la main-d'œuvre aux taux standard et les frais d'expédition. Il incombe à l'acheteur de rendre le produit raisonnablement accessible pour l'entretien. Le service de réparation doit être effectué par une société de service agréée par Forno pendant les heures normales de travail.

IMPORTANT

Conserver la preuve de l'achat original pour établir la période de garantie. La responsabilité de Forno pour toute réclamation de quelque nature que ce soit, concernant les marchandises et/ou les services fournis, ne peut en aucun cas dépasser la valeur des marchandises ou du service ou de la partie de ceux-ci 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 exempt de défauts de fabrication et de main-d'œuvre pendant une période de trente (30) jours à compter de la date d'achat au détail du produit.

Cette couverture comprend

- Défauts de peinture
- Chips
- Défauts de finition macroscopiques

La garantie cosmétique ne couvre PAS :

- > les problèmes résultant d'un transport, d'une manipulation et/ou d'une installation incorrects (par exemple : bosses, structures ou composants cassés, déformés ou déformants, composants en verre fissurés ou autrement endommagés) ;
- > légères variations de couleur sur les composants peints/émaillés ;
- > les différences dues à l'éclairage naturel ou artificiel, à l'emplacement ou à d'autres facteurs analogues ;
- > les taches/corrosion/décoloration causées par des substances externes et/ou des facteurs environnementaux ;
- > les coûts de main-d'œuvre, l'exposition, l'étage, le stock B, les appareils hors boîte, les appareils "tels quels" et les unités de démonstration.

Comment recevoir un 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. Un dépannage avec un représentant du service clientèle sera nécessaire avant de procéder à l'intervention. Le numéro de modèle, le numéro de série et la date d'achat au détail seront demandés.

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

- > L'utilisation du produit dans une application commerciale non résidentielle.
- > L'utilisation du produit à d'autres fins que celles prévues.
- > Les services de réparation fournis par toute personne autre qu'une agence de service agréée par Forno.
- > Les dommages ou les services de réparation pour corriger des services fournis par des parties non autorisées ou l'utilisation de pièces non autorisées.
- > L'installation n'est pas conforme aux codes du feu, aux codes électriques, aux codes du gaz, aux codes de plomberie, aux codes du bâtiment, aux lois ou aux réglementations locales/de l'État/de la ville/du comté.
- > Défauts ou dommages dus à un stockage inadéquat du produit.
- > Défauts, dommages ou pièces manquantes sur les produits vendus hors de l'emballage d'origine ou des présentoirs.
- > Les appels de service ou les réparations visant à corriger une installation incorrecte du produit et/ou des accessoires connexes.
- > Remplacement de pièces/appels de service pour connecter, convertir ou réparer le câblage électrique et/ou la conduite de gaz afin d'utiliser correctement le produit.
- > Remplacement de pièces/appels de service pour fournir des instructions et des informations sur l'utilisation du produit.
- > Remplacement de pièces/appels de service pour corriger des problèmes résultant de l'utilisation du produit d'une manière autre que celle qui est normale et habituelle pour un usage résidentiel.
- > Remplacement de pièces/appels de service en raison de l'usure des composants tels que les joints, les boutons, les supports de casseroles, les étagères, les paniers à couverts, les boutons, les écrans tactiles, les plateaux en vitrocéramique rayés ou cassés.
- > Remplacement des pièces/appels de service en cas de manque d'entretien ou d'entretien inadéquat, y compris, mais sans s'y limiter, l'accumulation de résidus, de taches, d'éraflures, de décoloration et de corrosion.
- > Défauts et dommages résultant d'accidents, de modifications, d'une mauvaise utilisation, d'un abus ou d'une installation incorrecte.
- > Défauts et dommages résultant du transport, de la logistique et de la manipulation du produit. L'inspection du produit doit être effectuée au moment de la livraison. Après réception et inspection, le revendeur/livreur doit être informé de tout problème lié à la manutention, au transport et à la logistique.
- > Défauts et dommages résultant de forces extérieures échappant au contrôle de Forno Appliances, y compris, mais sans s'y limiter, le vent, la pluie, le sable, les incendies, les inondations, les coulées de boue, les températures glaciales, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, les surtensions, la foudre, les défaillances structurelles entourant l'appareil et d'autres cas de force majeure.
- > Les produits dont le numéro de série a été modifié, endommagé ou altéré. Forno ne sera en aucun cas tenu pour responsable des dommages causés aux biens environnants, y compris les meubles, les armoires, les revêtements de sol, les panneaux et autres structures entourant le Produit. Forno n'est pas responsable du Produit s'il est situé dans une région éloignée ou dans une région où des techniciens certifiés et formés ne sont pas raisonnablement disponibles. L'acheteur doit prendre en charge tous les frais de transport et de livraison du produit jusqu'au centre de service agréé le plus proche 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 GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER QUI S'APPLIQUERAIT APRÈS LES PÉRIODES DE GARANTIE EXPRESSE INDIQUÉES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE SOCIÉTÉ EN CE QUI CONCERNE CE PRODUIT NE LIERA FORNO. FORNO N'EST PAS RESPONSABLE DE LA PERTE DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES, DE LA NON-RÉALISATION D'ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, DE L'ABSENCE AU TRAVAIL, DES REPAS, DE LA PERTE DE NOURRITURE OU DE BOISSONS, DES FRAIS DE VOYAGE OU D'HÔTEL, DES FRAIS DE LOCATION OU D'ACHAT D'APPAREILS, DES FRAIS DE RÉNOVATION/CONSTRUCTION DÉPASSANT LES DOMMAGES DIRECTS INDÉNIABLEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR FORNO OU DE TOUT AUTRE DOMMAGE SPÉCIAL, ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF CAUSÉ PAR L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION OU L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE REPOSE LA RÉCLAMATION, ET MÊME SI FORNO A ÉTÉ INFORMÉE DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. EN OUTRE, LE MONTANT DE TOUT RECOUVREMENT À L'ENCONTRE DE FORNO NE POURRA ÊTRE SUPÉRIEUR AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR FORNO ET À L'ORIGINE DU DOMMAGE ALLÉGUÉ. SANS PRÉJUDICE DE CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE DE L'ACHETEUR ET DE SES BIENS, AINSI QUE D'AUTRES PERSONNES ET DE LEURS BIENS, RÉSULTANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT VENDU PAR FORNO ET NE RÉSULTANT PAS DIRECTEMENT D'UNE NÉGLIGENCE DE LA PART DE FORNO CETTE GARANTIE LIMITÉE NE S'ÉTEND À PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR D'ORIGINE DE CE PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET CONSTITUE VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS.



WARNING: This product can expose you to chemicals including Lead, Lead and lead compounds, which are known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.

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 Jubilé, bœuf au poivre Flambe).
 - C. Nettoyer fréquemment les ventilateurs. La graisse ne doit pas s'accumuler sur le ventilateur ou le filtre.
 - D. Utiliser une casserole de taille appropriée. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine adaptés à la taille de l'élément de surface.
3. POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE BLESSURES EN CAS D'INCENDIE DE GRAISSE SUR LE DESSUS DE LA CUISINIÈRE, RESPECTEZ LES CONSIGNES SUIVANTES :
 - A. ÉTEIGNEZ LES FLAMMES à l'aide d'un couvercle hermétique, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau métallique, puis éteignez 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 le risque d'incendie ou de choc électrique, 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 ventilation uniquement. Ne pas utiliser pour évacuer des matières et des vapeurs dangereuses ou explosives.

AVERTISSEMENT



Risque de brûlure chimique. Tenir les piles hors de portée des enfants. Ce produit contient une pile bouton/pile bouton au lithium. Si une pile bouton/cellule de monnaie au lithium, neuve ou usagée, est avalée ou pénètre dans le corps, elle peut provoquer de graves brûlures internes et entraîner la mort en seulement deux heures. Fermez toujours complètement le compartiment des piles. Si le compartiment des piles ne ferme pas correctement, arrêtez d'utiliser le produit, retirez les piles et tenez-le hors de portée des enfants. Si vous pensez que des piles ont pu être avalées ou placées à l'intérieur d'une partie du corps, consulter immédiatement un médecin. Les cellules doivent être éliminées de manière appropriée, notamment en les tenant hors de portée des enfants. Les cellules, même usagées, peuvent provoquer des blessures.

CARACTÉRISTIQUES

La hotte est conçue pour les cuisines design. Elle est installée directement au-dessus des appareils de cuisson, contre un mur. Cette hotte est un point de mire et une pièce maîtresse dans votre cuisine, tout en vous offrant l'avantage d'extraire les graisses et les fumées de vos préparations culinaires.

Veuillez-vous référer aux instructions ci-dessous.

INSTALLATION ET UTILISATION

AVERTISSEMENT

1.1. POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE, N'UTILISER QUE DES CONDUITS MÉTALLIQUES

2.2. INSTRUCTION DE MISE À 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 muni d'un fil de mise à la terre et d'une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

AVERTISSEMENT - Une mise à la terre incorrecte 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, faites appel à un technicien qualifié.

un électricien installe une prise de courant 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, où le conduit de fumée du cadre de support est fixé à la solive de plafond ou à l'ossature.

- Les gaines peuvent être installées verticalement ou horizontalement.
- Les conduits doivent être aussi courts que possible.
- Éviter l'utilisation des coudes.
- Utilisez du ruban adhésif pour tous les joints.
- Ne pas utiliser de conduit plus petit que la sortie d'air de la hotte.

EMPLACEMENT PRÉPARATION

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'excès de graisse accumulé dans les anciens conduits doit être nettoyé 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 protecteur 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 minimale de montage entre le haut de la cuisinière et le bas de la hotte ne doit pas être inférieure à 30".

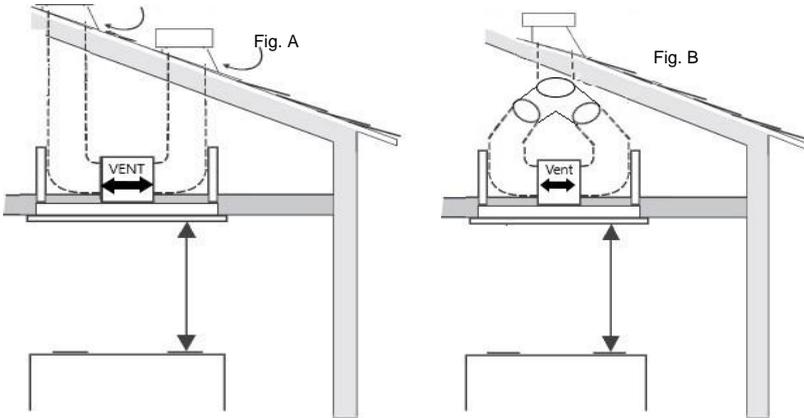
La hauteur maximale optimale doit être de 36" au-dessus de la table de cuisson (l'appareil peut être installé jusqu'à 72" au-dessus de la table de cuisson, mais cela peut entraîner une perte d'efficacité).

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.

Conduits

Cette unité est équipée de 2 moteurs indépendants qui devront être ventilés, il y a donc 2 façons possibles d'installer des conduits :

1. Les deux moteurs peuvent être ventilés par deux évacuations séparées (voir fig. A).
 2. Les deux moteurs peuvent être raccordés en "Y" pour n'avoir qu'une seule évacuation à l'autre extrémité (voir fig. B).
- Veuillez noter que la sortie du connecteur en "Y" doit être au minimum de 8" ou au maximum de 10" si vous utilisez le



conduit de 6" fourni.

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 conduits d'évacuation doivent être dirigés 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 du parcours de la gaine :

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 3-1/4 x 10"	1FT
transition utilisée	
chaque 3-1/4 x 10" à 6"	5FT
transition utilisée	
Capuchon de paroi latérale avec amortisseur	30FT
Capuchon de toit	30FT

par exemple - 1 chapeau de toit, 2x90 coudes, 1x45 coudes

= 30' + 30' + 9'=69' utilisé,

31' disponible pour les conduits droits

TAILLE DU CONDUIT

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

Des conduits flexibles sont fournis pour des raisons de commodité, mais utilisez toujours des conduits métalliques rigides si possible pour maximiser le débit d'air.

Utiliser également le calcul (à gauche) pour calculer 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 l'exige, 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 les pièces le plus loin possible de l'ouverture et le plus loin possible les unes des autres.

PRÉPARATION DE L'INSTALLATION

* Veuillez brancher l'appareil et vérifier que toutes les fonctions fonctionnent.

OUTILS ET MATÉRIAUX NÉCESSAIRES (non fournis)



Crayon et mètre



Coupe-fil/dénudeur



Marteau



Niveau



Escabeau



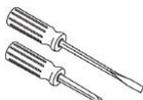
Ecrus de fil de fer



Pince/Cisailles



Scie sabre ou Sawzall



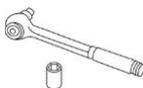
Tournevis



Décharge de traction pour couvre-joint.
120V 60Hz. 15 ou 20 ampères, 2 fils avec mise à la terre. Circuit de dérivation correctement mis à la terre.



Ruban adhésif



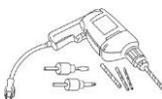
Clé à molette



Scie à guichet



Lunettes de sécurité



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



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



Pince/Cisailles métalliques



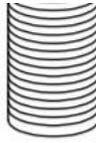
Lampe de poche



ACCESSOIRES FOURNIS



Adaptateur de sortie
rond 6" avec registre
(2x)



Tube rond de 6" (2x)

VIS FOURNIES



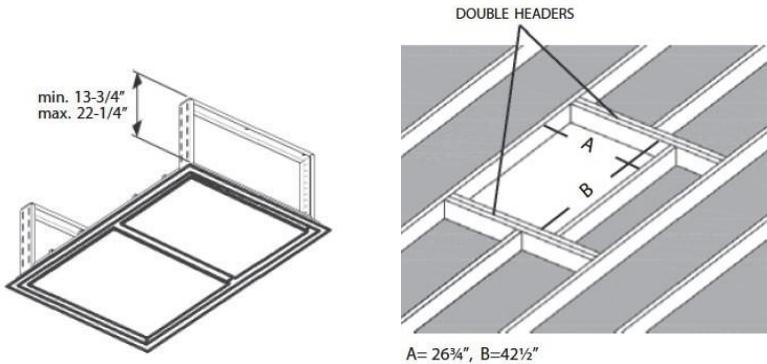
Vis d'expansion M6x60mm (6x)



Vis autotaraudeuses **M4x25mm** (8x)

PRÉPARER L'OUVERTURE DU PLAFOND

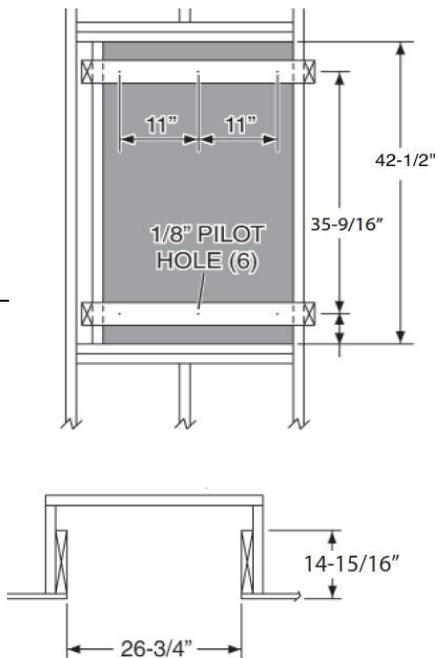
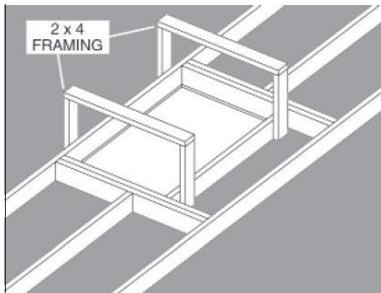
La hotte doit toujours être centrée au-dessus de la table de cuisson. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace dans la structure du plafond pour installer la hotte et les conduits. La hotte doit être installée entre 30 et 72 pouces au-dessus de la table de cuisson afin d'assurer une meilleure élimination des impuretés de la cuisson. Utilisez du bois de charpente de taille moyenne pour encadrer l'ouverture de la hotte. La structure du plafond doit pouvoir supporter le poids de la hotte. (110 livres)



PRÉPARER LE SUPPORT DE LA HOTTE

Construire un système d'ossature en bois comme le montre le dessin ci-dessous

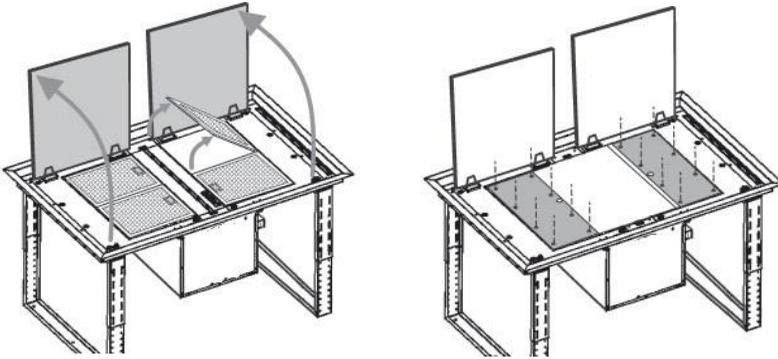
La structure doit être capable de supporter son propre poids, plus le poids de la hotte. (110 livres)



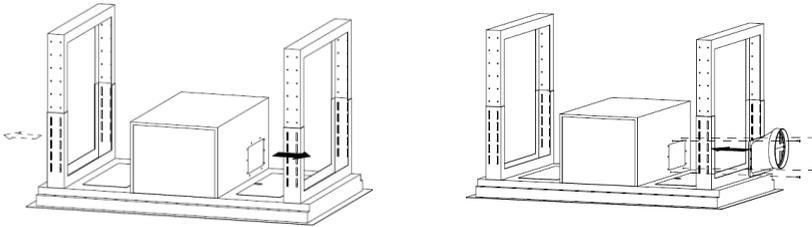
PRÉPARER LA HOTTE

REMARQUE : Branchez la hotte et vérifiez que toutes les fonctions fonctionnent.

1. Ouvrez les panneaux périphériques et retirez les filtres à graisse.
2. Retirer les (2) panneaux intérieurs en dévissant les vis (8+8 vis).

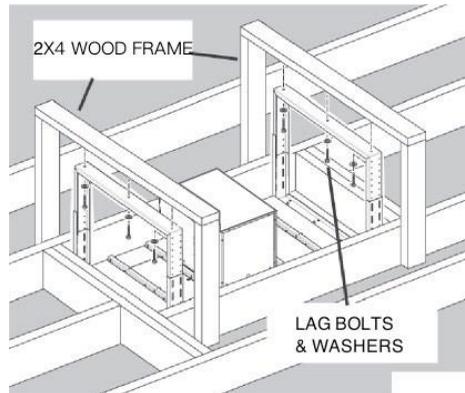


Installer les adaptateurs de sortie ronds 6" (2x) sur la hotte à l'aide des vis de montage



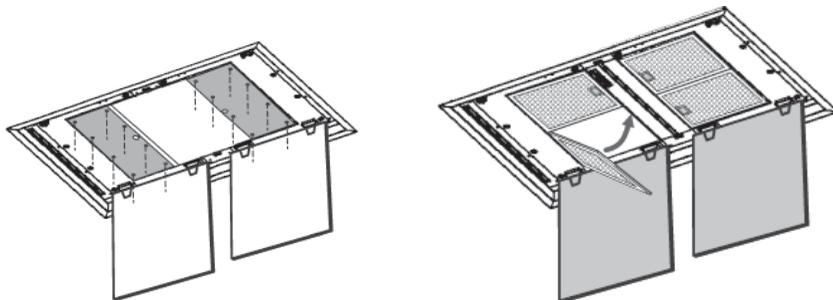
Remarque : l'adaptateur de prise de courant peut varier **INSTALLATION DE LA COUVERTURE**
ATTENTION : Au moins deux installateurs doivent être présents en raison de la taille et du poids importants de cette hotte.

1. Soulever la hotte dans l'ouverture du plafond.
2. Fixer chaque cadre de support au cadre de support de la hotte en bois à l'aide des tire-fonds et des rondelles fournis.
4. Réglez la hauteur du cadre de support télescopique pour assurer un ajustement serré entre la hotte et le plafond fini.
5. Raccorder les conduits ; coller du ruban adhésif sur tous les joints pour assurer l'étanchéité à l'air.



TERMINER L'INSTALLATION

1. Remonter les (2) panneaux intérieurs à l'aide des vis. (8+8 vis)
2. Installer les filtres à graisse



Connexion 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.

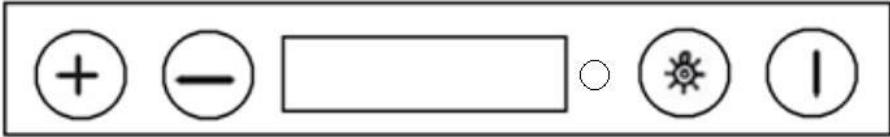
* Ne pas utiliser la prise et une rallonge autres que celles fournies initialement avec la hotte.

* 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, le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur, tels que la lubrification, doivent être effectués par un personnel qualifié.

Débrancher ou déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique avant toute intervention.

OPÉRATIONS



K4

K3

K5

K2

K1

K1 : Bouton d'alimentation

Lorsque la hotte est allumée, appuyez sur la touche K1 pour accéder à la minuterie de mise hors tension. 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 la touche 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. Vous pouvez appuyer à nouveau sur le bouton K1 pour régler les minutes, et également appuyer sur le bouton d'augmentation K4 et 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, pour régler l'heure lorsque la hotte est en mode horloge.

K5 est destiné à la télécommande. Le capteur de télécommande reçoit le signal infrarouge (IR) de la télécommande.

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 nettoyant 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. Frottez toujours légèrement, avec un chiffon en coton propre et dans le sens du grain.

Filtres :

Les filtres installés par l'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 un récipient contenant de l'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. Séchez et réinstallez les filtres avant d'utiliser la hotte.

Nettoyage de la hotte

La saturation de résidus graisseux dans le ventilateur et les filtres peut augmenter l'inflammabilité. Gardez toujours l'appareil propre et exempt d'accumulation de graisse et de résidus afin d'éviter tout risque d'incendie.

Les filtres doivent être nettoyés périodiquement et maintenus à l'abri 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 instructions appropriées. Il est recommandé que le démontage soit effectué uniquement par du personnel qualifié. Appelez notre centre de service pour obtenir des 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 :

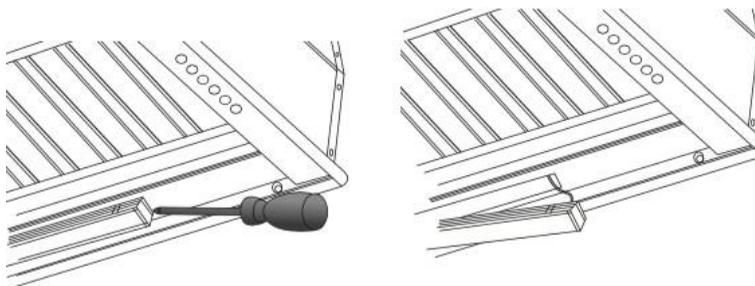
- * De l'eau chaude avec du savon ou du détergent suffit généralement.
- * Rincer à l'eau claire. Essuyer avec un chiffon propre et doux pour éviter les traces d'eau.
- * En cas de décoloration ou de dépôts persistants, utilisez un nettoyant ménager non abrasif ou de la poudre à polir pour acier inoxydable avec une petite quantité d'eau et un chiffon doux.
- * Pour les taches tenaces, utilisez un tampon à récurer en plastique ou une brosse à poils doux avec un 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 de marquer la surface.
- * Ne pas laisser les dépôts sur la surface pendant de longues périodes.
- * N'utilisez pas 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 nocif. Rincer à l'eau après exposition et essuyer avec un chiffon propre.

- * Les surfaces peintes doivent être nettoyées avec de l'eau chaude et un détergent doux uniquement.

Ampoules électriques

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 reste audible pendant un court laps de temps après avoir été éteinte.



Étape 1 : À l'aide des outils appropriés, retirez la lampe LED de son emplacement.

Remarque : Veillez à ne pas endommager la hotte.

Étape 2 : Retirer la lampe LED de son connecteur et la remettre en place. Lors de la réinsertion de la lampe LED, clipsez-la doucement pour la remettre en place.

110~120V-50~60HZ

