



Range Hood Instruction Manual
MODEL:FRHWM5084-36



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: mysupport@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.

Dear Customer,

If you follow the recommendations contained in this Instruction Manual, our appliance will give you constant high performance and will remain efficient for many years to come.

We declines all responsibility in the event of failure to observe the instructions given here for installation, maintenance and suitable use of the product.

We further declines all responsibility for injury due to negligence and the warranty of the unit automatically expires due to improper maintenance.

CONTENTS

RECOMMENDATIONS AND SUGGESTIONS

DIMENSIONS OF THE PRODUCT

INSTALLATION & USE

MAINTENANCE & CLEANING

Product Specification & Technical Parameters

Body	Stainless Steel
Power rating	110-120V/60Hz
Motor Power	190W
Speed Control	4 Speeds
Max Air Volume	450 CFM
Noise level(dB/Sone)	Approx.25/0.4 to 65/6.0 (lowest to highest speed)
Motor type	Sealed double side aluminum motor
Control type	Electric switch
Illumination	GU10 type

SAFETY INSTRUCTIONS



This is the safety alert symbols. These symbols alert you to potential hazards that can hurt

you and others. All safety messages will follow the safety alert symbols.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND OPERATING THIS APPLIANCE.

- The installation instructions in this manual are intended for qualified installers, service technicians, or persons with similar qualified background. Installation and electrical wiring must be done by qualified professionals and in accordance with all applicable codes and standards, including first-rated construction. DO NOT attempt to install this appliance yourself. Injury could result from installing the unit due to lack of appropriate electrical and technical background. Due to the size and weight of this range hood, two people installation is recommended.
- Range hood may have very sharp edges; please wear protective gloves if it is necessary to remove any parts for installing, cleaning, or servicing.
- Activating any switch ON before completing installation may cause ignition or an explosion.

TO REDUCE THE RISK OF FIRE, ELECTRIC SHOCK OR INJURE TO PERSONS, PLEASE OBSERVE THE FOLLOWINGS:

- Your safety and the safety of others is very important. We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages. All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.
- All electrical wiring must be properly installed, insulated, and grounded.
- Old duct work should be cleaned or replaced, if necessary, to avoid the possibility of a grease fire. Check all joints on duct work to insure proper connection, all joints should be properly taped.
- When the range hood ventilates the air out of the room, the air vented must be replaced, this is called make-up air. If a makeup air system is needed, but not used, a hood may not function as expected due to negative air pressure. We do not currently provide a make-up air unit. Always consult any applicable building codes in your area regarding minimum and maximum air flow rates. Certain states may require additional items such as make-up air for larger CFM range hoods (typically over 300 CFM).
- To reduce the risk of fire and to disperse air properly, make sure to vent air outside. DO NOT vent exhaust into spaces between walls, crawl spaces, ceilings, attics, or garages.
- For residential ventilating use only. DO NOT use to exhaust hazardous or explosive materials and vapors. The combustion air flow needed for safe operation of fuel-burning equipment may be affected by this unit's operation. Follow the heating equipment manufacturer's guideline and safety standards such as those published by the National Fire Protection Association (NFPA), and the American Society of Heating, Refrigeration and Air Conditioning Engineers (ASHRAE), and the local code authorities. Sufficient air is

needed for proper combustion and exhausting of gases through the duct to prevent back drafting.

- Ducted range hoods **MUST ALWAYS** be vented to the outdoors. All our range hoods come with a transition piece with a built-in damper. Some existing installations may already have an external damper. Please consult an HVAC or installation professional for advice to comply with local regulations.
- Keep all fans, baffle, spaces, filter, grease tunnel, oil container and grease-laden surfaces clean. Grease should not be allowed to accumulate on fan, baffle, spaces, filter, grease tunnel or oil container. Clean grease-laden surfaces frequently.
- This appliance is design to be operated by adults. Children were not allowed to temper with the controls or play with this appliance.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not use this fan with any solid-state speed control device.
- When cutting or drilling into wall or ceiling, do not damage electrical wiring and other hidden utilities.
- Before servicing or cleaning unit, switch power OFF at service panel and lock service panel to prevent power from being switched ON accidentally.
- Use this unit only in the manner intended by the manufacturer. If you have any questions, contact the FORNO.

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A STOVE TOP GREASE FIRE:

- All FORNO range hoods are ETL listed, ensuring all parts were tested for safety and meet industry standards and regulations. NOTE: This ensures all included metal ducting pieces were tested for safety and are flame retardant.
- Always turn hood ON when cooking at high heat or when cooking flaming foods (Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe). Never leave surface units unattended at high settings. Boil overs cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.
- Clean hood frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
- Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.

RECOMMENDATIONS AND SUGGESTIONS

CAUTION



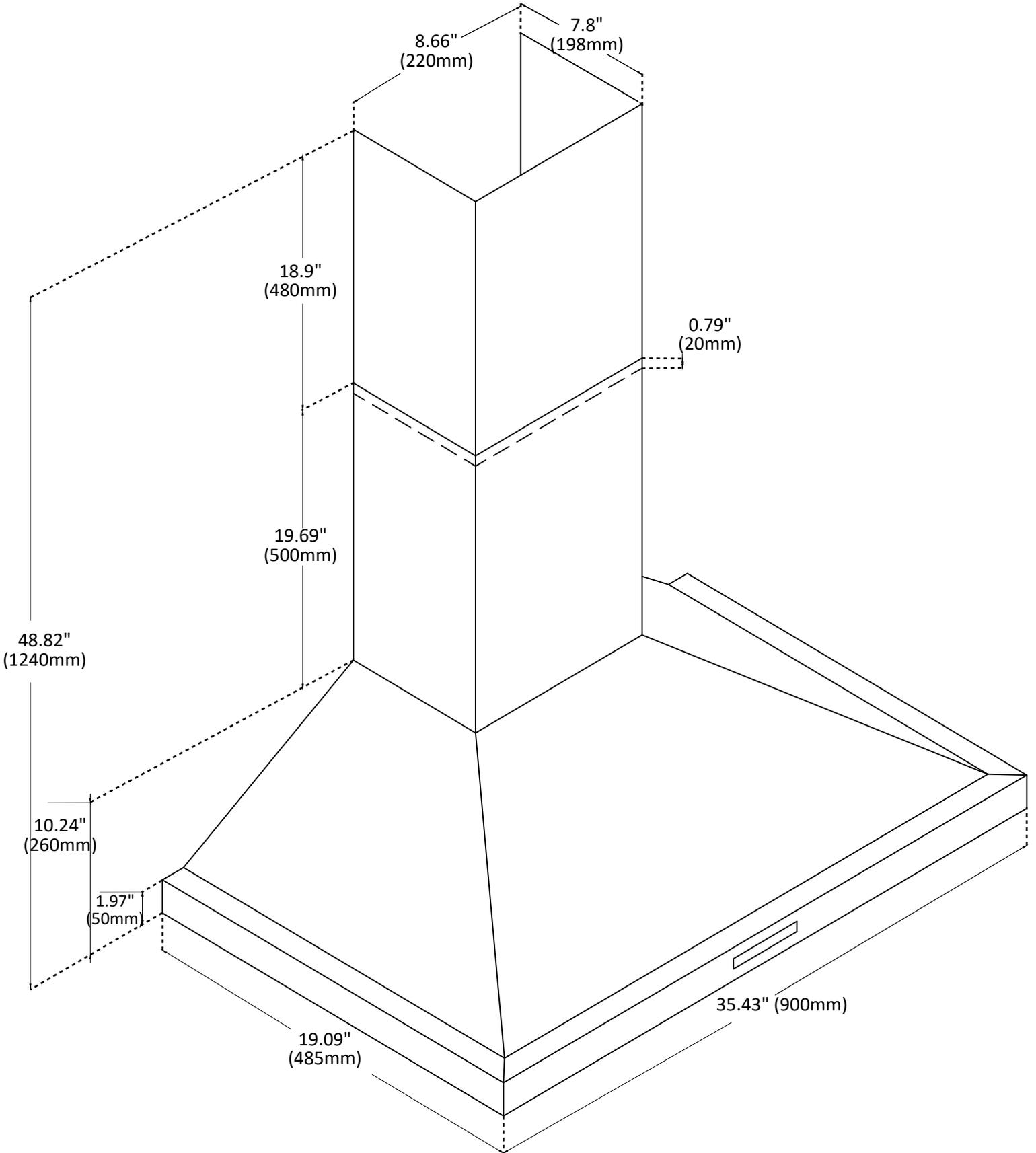
TO REDUCE THE RISK OF FIRE, ELECTRIC SHOCK OR INJURE TO PERSONS, PLEASE OBSERVE THE FOLLOWINGS:

1. Installation work and electric wiring (including switch location) must be done by the qualified person(s) in accordance with local applicable codes and standards, including fire-rated construction.
2. The hood may have sharp edges. Be careful when handling to avoid cuts and abrasions during installation and cleaning.
3. The hood must be placed at a minimum distance of 25" from the electric cooktop and 30" from gas cooktop.
4. Provide sufficient ventilation for proper combustion and exhausting of gases through the chimney to prevent backdrafting. Follow the equipment manufacturer's guideline and safety standards such as those published by the National Fire Protection Association, and the American Society for Heating, Refrigeration and Air Conditioning Engineer (ASHRAE), and the local code authorities.
5. Hood must always be vented to the outdoors.
6. Do not vent exhaust air into spaces within walls or ceilings or into attics, crawl spaces, or garages.
7. This appliance is design to be operated by adults. Children were not allowed to temper with the controls or play with this appliance.
8. To reduce the risk of fire or electric shock, do not use this fan with any solid-state speed control device.
9. When cutting or drilling into wall or ceiling, do not damage electrical wiring and other hidden utilities.
10. Before servicing or cleaning the hood, switch power off at service panel and lock the service disconnecting means to prevent power from being switched on accidentally. When the service disconnecting means cannot be locked, securely fasten a prominent warning device, such as a tag, to the service panel.

TO REDUCE THE RISK OF A RANGE TOP GREASE FIRE:

1. 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.
2. Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe).
3. Clean hood frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
4. Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.

DIMENSIONS OF THE PRODUCT



INSTALLATION & USE

NOTE 1: On stainless steel hoods, carefully remove the plastic protective film (if have) 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.

DESCRIPTION / CONNECTION

This range hood should be mounted directly to the support frame mounting, where the support frame flue shall secure to the ceiling joist or framework.

- Ductwork can be installed vertically or horizontally.
- Duct runs should be as short as possible.
- Avoid the use of elbows.
- Use duct tape at all joints.
- Do not use duct smaller than the discharge on 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 to avoid a hazard.
- Do not use the plug and an extension cord other than the ones initially supplied with the hood.

The earthing of this hood is compulsory. Do not remove ground prong of the plug.

* The earthing of this hood is compulsory. Do not remove ground prong of the plug.

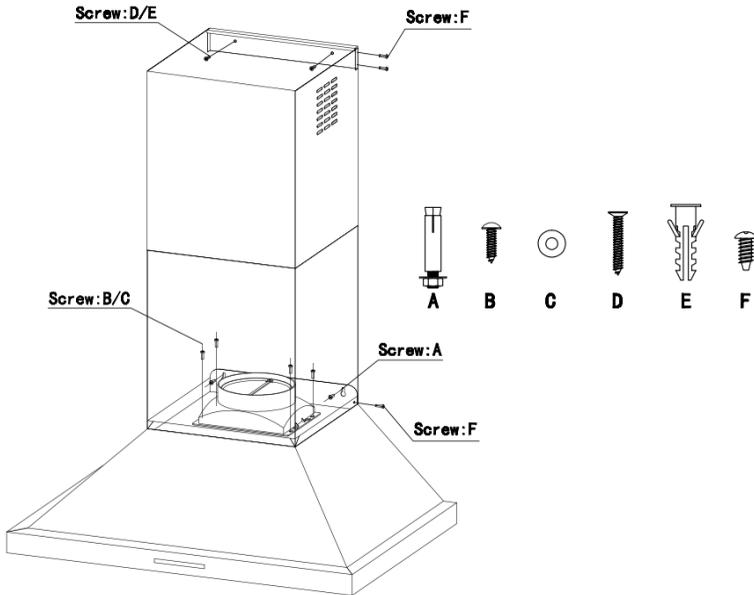
The installation in this manual is intended for qualified installers, service technicians or persons with similar qualified background. DO NOT attempt to install this appliance yourself. Injury could result from installing the unit due to lack of appropriate electrical and technical background.

All electrical wiring must be properly installed, insulated and grounded. Overly 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 insure proper connection and all joints should be properly taped.

PREPARE LOCATION

Please unpack your range hood when it is delivered and inspect to ensure all parts are included.

1. Hood body with Lights and Button
Pre-Installed
2. Adjustable Stainless-Steel Chimney
Cover (2x,500mm high)
3. Air Outlet Adapter (\varnothing 6")
4. Duct (1.5m long, \varnothing 6")
5. Baffle filters (3x)
6. Screws and Anchors
7. Chimney Mounting Bracket
8. Grease Cup
9. Instruction Manual



Lay out the vent duct system before installing the range hood to determine the best routing for the vent duct.

- It is recommended that the vent system be installed before the range hood is installed.
- Before making cutouts, make sure there is proper clearance within the ceiling for exhaust vent.
- Range hood is to be installed 30" min. from cooking surfaces.
- Check your ceiling height and the range hood height maximum before you install your hood.
- At least two people will be required to mount the hood

MOUNT HEIGHTS & CLEARANCE

Minimum mount height between range top to hood bottom should be no less than 25"

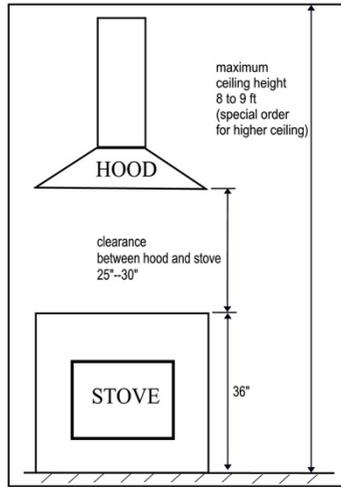
Maximum mount height should be no higher than 30"

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 will lose its performance and efficiency.

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

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

** For higher ceiling, extension of the chimney and the decorative cover is available to purchase, if require.



Ducting (not provided)

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 w/ 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 3-1/14 x 10"	1FT
transition used	
each 3-1/4 x 10" to 6"	5FT
transition used	
Side Wall Cap w/ damper	30FT
Roof Cap	30FT

DUCT SIZE

A minimum of 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 compute total available duct run when using elbows, transitions and caps.

ALWAYS, when possible, reduce the number or transitions and turns. If required a long duct 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 opening as possible.

e.g. – 1 roof cap, 2x90 elbows, 1x45 elbow

= 30' + 30' + 9'=69' used,

31' available for straight duct runs

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

RANGE HOOD INSTALLATION

1. Find the center of the wall where you are installing the hood. **NOTES:** Be sure there is sufficient bracing to hold the weight of the unit. Draw a vertical line on the supporting wall up to the ceiling, or as high as practical, at the center of the area in which the hood will be installed. *Figure 1.*
2. Draw a horizontal line at desired height (min 25" above the electric hob or 30" above the gas hob). *Figure 1.*
3. Place the hood on the wall with the center to the vertical reference line and make sure the bottom part of the hood aligns with the horizontal line. With the range in position, mark the wall at the center of the holes in the bracket and remove the hood from the wall. Finally drill the holes and fix the expansion bolt. **NOTES:** Make sure you are leaving the heads out $\frac{1}{4}$ " to mount the hood. *Figure 2.*
4. Attach the hood body to the mounting screws on the wall. **NOTES:** Make sure the mounting screws are properly leveled before tightening the screws. *Figure 3.*

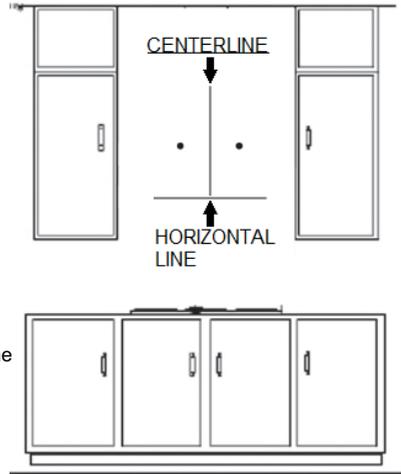


Figure 1.

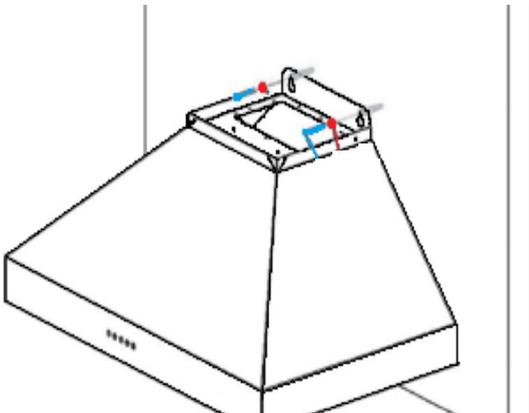


Figure 2.

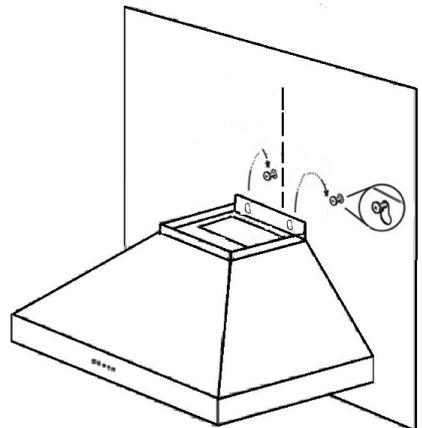


Figure 3.

5. Place chimney mounting bracket on the wall 1/8" from the ceiling or upper limit aligning the center with the vertical reference line. *Figure 4.*
6. Fix the Chimney mounting bracket using the mounting screws and drywall anchors. *Figure 4.*

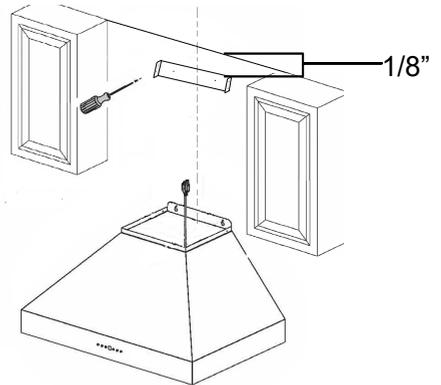


Figure 4.

DUCT INSTALLATION

Caution: To reduce the risk of fire, use metal ductwork only.

7. Install the air outlet adapter over the hood with the provided screws. *Figure 5.*
8. Make your ducting and electrical connections. You will need to minimize the use of elbows, since elbows and longer duct create higher static pressure. (See Connections section)
9. Connect the duct with the air outlet adapter by using foil-backed tape to seal the joints and to hold it in place. *Figure 6.*

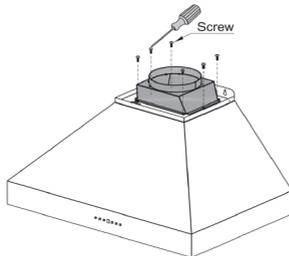


Figure 5.

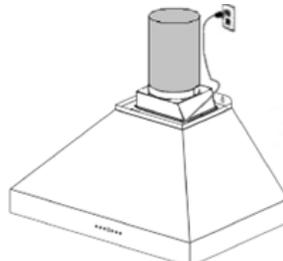


Figure 6.

NOTE: PLACE THE POWER OUTLET AND POWER CORD BEHIND THE CHIMNEY. SHOWN ON THE RIGHT. FIGURE 7

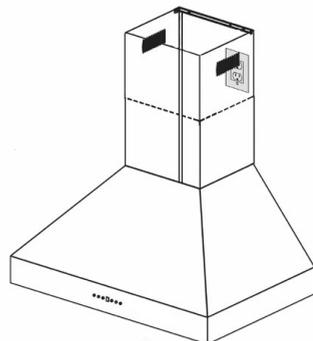
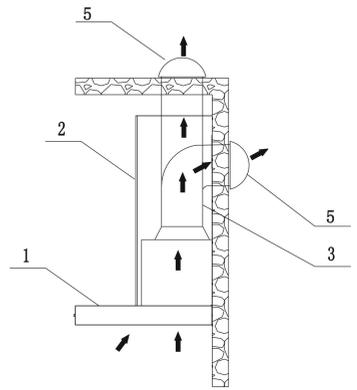


Figure 7.

CONNECTIONS

Caution: To reduce the risk of fire, use metal ductwork is preferred.

1. Decide where the ductwork will run between the hood and the outside.
2. A straight, short duct run will allow the hood to perform most efficiently.
3. Long duct runs, elbows, and transitions will reduce the performance of the hood. Use as few of them as possible. Larger ducting may be required for best performance with longer duct runs.
4. The air must not be discharge into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels"
"Regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.
5. Install a roof/wall cap. Connect round metal ductwork to cap and work back towards hood location. Use duct tape to seal the joints between ductwork sections.



CHIMNEY ASSEMBLY

10. Install the two-part chimneys on top of the hood (2.1 & 2.2). Slide the inside section (2.1) up until the vertical vent slots are visible, attach top portion to chimney mounting bracket with screws (10.b). Shown to the right & Figure 9.
11. Slide the outer section (2.2) down the outside of the inside section (2.1). Carefully lower the chimney to the recessed area of the hood body top and secure it in the gap of hood body top.

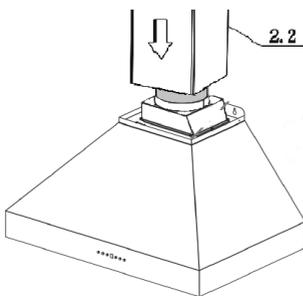
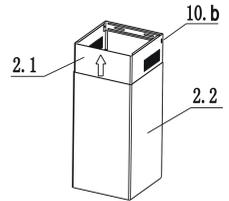


Figure 8.

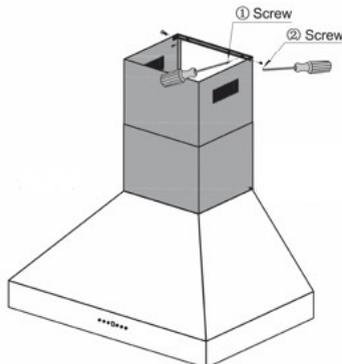
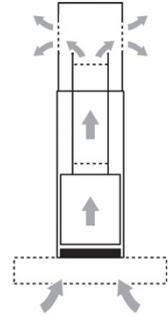
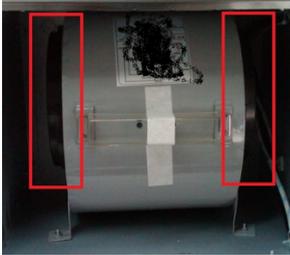


Figure 9.

Recirculation Mode(customer need buy charcoal filter separately)

Caution: Do not use plastic or rigid metal ducting.

1. Install charcoal filter on the two side of motor



2. Please note that the air will flow out from the two grids on the sides of the decorative chimney top.

OPERATIONS



Power button

When range hood is running,press Power button and enter Power-off Delay function,range hood will turn off automatically after 3 minutes



Decrease Speeds



Increase Speeds



Turn on/off the lamp

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 Filters fitted by the factory are intended to filter out residue and grease from cooking. It need not be replaced on a regular basis but are required to 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.

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 to clean without proper instructions. Disassembly is recommended to be performed by qualified personnel only. Call our service center for removal instructions.

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

Cleaning tips:

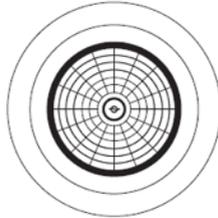
- * Hot water with soap or detergent is all that is usually needed.
- * Rinse with clear water. Wipe dry with a clean, soft cloth to avoid water marks.
- * For discolorations or deposits that persist, use a non-scratching household cleanser or stainless steel polishing powder with a little amount of water and a soft cloth.
- * For stubborn stain, use a plastic scouring pad or soft bristle brush together with cleanser and water. Rub lightly in direction of polishing lines or "grain" of the stainless finish. Avoid using too much pressure that may mar the surface.
- * Do not allow deposits to remain 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 bulbs

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



Step 1: Turn anti-clockwise to open

Step 2: Take the existing globe out

Step 3: Insert a new globe (GU10 Fitting) and turn clockwise in lock position



WARNING: This product can expose you to chemicals including [Lead , Lead and lead compounds], which is [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.



AVERTISSEMENT: Ce produit peut vous exposer à des agents chimiques, y compris [Plomb , Composés de plomb et de plomb], identifiés par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer et des malformations congénitales ou autres effets nocifs sur la reproduction. Pour de plus amples informations, prière de consulter www.P65Warnings.ca.gov.



ADVERTENCIA: Este producto puede exponerle a químicos incluyendo [Plomo , Compuestos de plomo y plomo], que es (son) conocido (s) por el Estado de California como causante (s) de cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para mayor información, visite www.P65Warnings.ca.gov.

TROUBLESHOOTING

My hood is operating, but the air is moving slower than normal.

Check the filter for buildup and clean or replace it if needed. If the difficulty persists, check for obstructions in the ductwork. A common obstruction is buildup in the roof or wall cap, such as: bird nests or other debris.

What is make-up air?

When the range hood ventilates the air out of the room, the air vented must be replaced, this is called make-up air. We do not currently provide a make-up air unit. NOTE: Always consult any applicable building codes in your area regarding minimum and maximum air flow rates. Certain states may require additional items such as make-up air for larger CFM range hoods (typically over 300 CFM).

My range hood will not operate.

1. Check that there is power to the range hood. The most common issue is that the circuit breaker is off, or the fuse has blown.
2. Make sure the speed has been selected at the range hood controls.
3. Turn off power to the range hood and check that all the wires are properly connected.

My range hood is making a rattling noise.

This is probably attributed to one of the following:

1. The motor is loose – Turn off the power and remove the filter and check that all screws are secure and tight around the motor.
2. The duct work connection is loose – Turn off the power to the unit and check that the ductwork connection to the pipe is tight. Add duct tape is necessary.

My range hood does not have power.

1. Check electrical connections.
2. Check that all connections to the circuit board are secure.
3. If the problem persists, please contact Forno Technical Support.

My range hood is not pulling.

- Was the unit plugged in and was the fan checked before installation?
- What distance is the hood mounted above the cook top?
- Is the range hood width the correct size for the cook top?
- Does the hood have enough BTU output in relationship to either their gas or electric stove cook top?
 - BTU output per burner/100 - for gas
 - Wattage output per burner/10 - for electric

- Are the baffle filters or mesh filters installed correctly? When were they last cleaned?
- Is the ducting clear?
- Is the damper opening properly once the hood is turned on?
- Is there air coming off the top of the hood?
- Is there air coming out of the upper chimney section?
- When tissue is placed on the baffle filters under the hood, does it hold the tissue?
- How many elbows and how long is the ducting run?
 - Should be no more than 2-3 elbows, for every elbow subtract 15 feet. (See Duct Run Calculation Section).


FORNO

Alta Qualita

**Hotte de cuisinière
Manuel d'instructions
MODÈLE:FRHWM5084-36**



IMPORTANT

Veuillez lire et converser ces instructions

NOTICE

Installateur: Laissez ce guide au propriétaire

Propriétaire: Conservez ce guide pour consultation 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 infomation 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 : mysupport@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 INDIQUÉES 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.

Cher client,

Si vous suivez attentivement les recommandations contenues dans le présent manuel d'instructions, votre appareil vous fournira constamment de hautes performances et restera performant pendant des années.

Le fabricant décline toute responsabilité s'il y a eu omission de respecter les directives fournies pour l'installation, l'entretien et l'usage adéquat du produit.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures résultant de la négligence et la garantie prend fin automatiquement en cas d'entretien inadéquat.

CONTENU

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

DIMENSIONS DU PRODUIT

CARACTÉRISTIQUES

INSTALLATION ET UTILISATION

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Caractéristiques du produit et paramètres techniques

Cadre	Acier inoxydable
Puissance nominale	110-120 volts / 60 Hz
Puissance du moteur	190 watts
Réglage de la vitesse	4 vitesses
Débit d'air maximum	450 pi ³ /min
Niveau de bruit (dB / sone)	Environ 25/0,4 à 65/6,0 (de la vitesse la plus basse à la vitesse la plus élevée)
Type de moteur	Moteur double-face en aluminium scellé
Type de commutateur	Interrupteur électrique
Éclairage	GU10 type

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Ces symboles sont des symboles d'alerte de sécurité. Ces symboles vous alertent des dangers

potentiels qui peuvent vous blesser, vous et d'autres personnes. Tous les messages de sécurité suivront les symboles d'alerte de sécurité.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CET APPAREIL.

- Les instructions d'installation de ce manuel sont destinées aux installateurs qualifiés, aux techniciens de service ou aux personnes ayant des antécédents qualifiés similaires. L'installation et le câblage électrique doivent être effectués par des professionnels qualifiés et conformément à tous les codes et normes applicables, y compris la construction de première qualification. N'ESSAYEZ PAS d'installer cette unité vous-même. L'installation de l'unité pourrait entraîner des blessures en raison du manque de connaissances électriques et techniques appropriées. En raison de la taille et du poids de cette hotte, l'installation à deux personnes est recommandée.
- La hotte peut avoir des bords très tranchants ; veuillez porter des gants de protection s'il est nécessaire d'enlever des pièces pour l'installation, le nettoyage ou l'entretien.
- L'activation de tout interrupteur en marche avant la fin de l'installation peut provoquer une inflammation ou une explosion.

POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE, DE CHOC ÉLECTRIQUE OU DE BLESSURE POUR LES PERSONNES,

VEUILLEZ OBSERVER CE QUI SUIT :

- Votre sécurité et celles des autres sont très importantes. Nous avons fourni de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Toujours lire et respecter tous les messages de sécurité. Tous les messages de sécurité vous indiqueront quel est le danger potentiel, vous diront comment réduire le risque de blessure et vous diront ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.
- Tout le câblage électrique doit être correctement installé, isolé et mis à la terre.
- Les vieux conduits doivent être nettoyés ou remplacés, si nécessaire, pour éviter la possibilité d'un feu de graisse. Vérifiez tous les joints sur les conduits pour assurer une connexion appropriée, tous les joints doivent être correctement attachés.
- Lorsque la hotte de cuisinière ventile l'air hors de la pièce, l'air évacué doit être remplacé, c'est ce qu'on appelle l'air de compensation. Si un système d'air de compensation est nécessaire, mais non utilisé, une hotte peut ne pas fonctionner comme prévu en raison de la pression d'air négative. À l'heure actuelle, nous ne fournissons pas d'unité d'air de compensation. Consultez toujours les codes du bâtiment applicables dans votre région concernant les débits d'air minimaux et maximaux. Certains États/Provinces peuvent exiger des articles supplémentaires tels que de l'air de compensation pour les hottes avec un niveau de PCM plus grand (généralement plus de 300 PCM).
- Pour réduire le risque d'incendie et disperser l'air correctement, assurez-vous d'évacuer l'air à l'extérieur. NE PAS ventiler l'air dans les espaces entre les murs, les vides sanitaires, les plafonds, les greniers ou les garages.
- Pour l'utilisation de ventilation résidentielle seulement. NE PAS utiliser pour évacuer des matières et des vapeurs dangereuses ou explosives. Le débit d'air de combustion nécessaire au fonctionnement sécuritaire de l'équipement

à combustion peut être affecté par le fonctionnement de cet appareil. Suivez les directives et les normes de sécurité du fabricant d'équipement de chauffage telles que celles publiées par la National Fire Protection Association (NFPA), l'American Society of Heating, Refrigeration and Air Conditioning Engineers (ASHRAE) et les autorités locales du code. Il faut suffisamment d'air pour une combustion et un évacuation adéquats des gaz à travers le conduit afin d'empêcher le tirant d'eau arrière.

- Les hottes canalisées DOIVENT TOUJOURS être ventilées à l'extérieur. Toutes nos hottes sont livrées avec une pièce de transition avec un amortisseur intégré. Certaines installations existantes peuvent déjà avoir un amortisseur externe. Veuillez consulter un professionnel du CVC ou de l'installation pour obtenir des conseils sur la conformité aux réglementations locales.
- Gardez tous les ventilateurs, les déflecteurs, les espaces, le filtre, le tunnel de graisse, le récipient d'huile et les surfaces chargées de graisse propres. La graisse ne doit pas s'accumuler sur le ventilateur, le déflecteur, les espaces, le filtre, le tunnel de graisse ou le récipient d'huile. Nettoyez fréquemment les surfaces chargées de graisse.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé par des adultes. Les enfants ne sont pas autorisés à tempérer avec les commandes ou à jouer avec cet appareil.
- 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.
- Lorsque vous coupez ou percez dans un mur ou un plafond, n'endommagez pas le câblage électrique et d'autres services publics cachés.
- Avant l'entretien ou le nettoyage de l'unité, éteignez l'alimentation du panneau de service et verrouillez le panneau de service pour éviter que l'alimentation ne s'allume accidentellement.
- Utilisez cet appareil uniquement de la manière prévue par le fabricant. Si vous avez des questions, contactez le FORNO.

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURES POUR LES PERSONNES EN CAS D'INCENDIE DE GRAISSE SUR LE DESSUS D'UN POÊLE :

- Toutes les hottes FORNO sont répertoriées ETL, garantissant que toutes les pièces ont été testées pour leur sécurité et répondent aux normes et réglementations de l'industrie. REMARQUE : Cela permet de s'assurer que toutes les pièces de conduits métalliques incluses ont été testées pour leur sécurité et sont ignifuges.
- Activez toujours la hotte lorsque vous cuisinez à feu vif ou lorsque vous faites cuire des aliments enflammés (Crêpes Suzette, Cerises Jubilee, Peppercorn Beef Flambe). Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages élevés. Les vapeurs d'ébullition causent de la fumée et les déversements graisseux peuvent s'enflammer. Chauffer les huiles lentement sur des réglages faibles ou moyens.
- Nettoyez fréquemment la hotte. La graisse ne doit pas s'accumuler sur le ventilateur ou le filtre.
- Utilisez la taille appropriée de la casserole. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine appropriés à la taille de l'élément de surface.

RECOMMANDATIONS ET SUGGESTIONS

AVERTISSEMENT



POUR ÉVITER LES RISQUES D'INCENDIE, D'ÉLECTROCUTION OU DE BLESSURES, VEUILLEZ OBSERVER LES DIRECTIVES SUIVANTES :

1. L'installation et les travaux relatifs au câblage (y compris la pose de l'interrupteur) doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux normes et aux codes en vigueur, y compris les travaux de construction classés résistants au feu.
2. Cette hotte peut comporter des arêtes tranchantes. Prenez garde aux coupures et aux éraflures lors de l'installation et du nettoyage.
3. La hotte doit être installée à une distance maximale de 25 po (63 cm) d'une surface de cuisson électrique et à 30 po (76 cm) d'une surface de cuisson au gaz.
4. Assurez-vous que l'aération est suffisante pour permettre la combustion et l'évacuation des gaz des appareils de combustion par la cheminée pour prévenir le refoulement d'air. Veuillez suivre les consignes du fabricant et respecter les normes de sécurité comme celles établies par l'Association nationale de protection incendie (NFPA), l'Association américaine des ingénieurs de systèmes de chauffage, de réfrigération et d'air conditionné (ASHRAE) et les codes d'autorités locales.
5. L'air doit toujours être expulsé vers l'extérieur.
6. Ne dirigez jamais l'air dans les murs, le plafond, le grenier, le vide sanitaire ou le garage.
7. Cet appareil est conçu pour être utilisé par des adultes. Les jeunes enfants ne doivent pas être autorisés à manipuler l'appareil ou jouer avec les commandes.
8. Afin de réduire les risques d'incendie ou d'électrocution, ne pas utiliser cette hotte avec une commande de vitesse à semi-conducteur.
9. Assurez-vous de ne pas endommager les fils électriques ou d'autres équipements cachés lorsque vous percez des trous dans le mur ou le plafond.
10. Avant de réparer ou de nettoyer l'appareil, coupez l'alimentation électrique à partir du panneau de service et bloquez les dispositifs de sectionnement pour éviter toute remise en marche accidentelle. Si les dispositifs de sectionnement ne peuvent pas être bloqués, fixez une étiquette d'avertissement au panneau de service.

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEU DE FRITURE SUR LA SURFACE DE CUISSON :

1. Ne laissez jamais la surface de cuisson sans surveillance lorsque les brûleurs sont réglés à des températures élevées. Les débordements causent de la fumée et les résidus gras peuvent s'enflammer. Faites chauffer les huiles graduellement à feu doux ou moyen.
2. Mettez toujours la hotte en marche lorsque vous cuisinez à température élevée ou lorsque vous faites flamber des aliments. (P.ex. des crêpes Suzette, des cerises jubilé, un steak au poivre).

CARACTÉRISTIQUES

La hotte de cuisine pour MONTAGE MURAL est conçue pour être installée directement sur un mur au-dessus des appareils de cuisson. En plus de rehausser et de décorer votre cuisine, cet appareil aspire la graisse et les fumées de cuisson.

Veuillez vous référer aux instructions ci-dessous.

INSTALLATION ET UTILISATION

REMARQUE : Retirer soigneusement le film protecteur (s'il y a lieu) des surfaces externes de la hotte avant l'installation finale.

DESCRIPTION / BRANCHEMENT

Cette hotte de cuisine doit être montée directement sur le châssis du cadre porteur et le conduit de fumée doit être fixé à la solive de plafond ou au cadre.

- Le conduit d'air peut être installé à la verticale ou à l'horizontale.
- Les conduits doivent être les plus courts possible.
- Éviter les coudes.
- Utiliser du ruban à conduits pour sceller les joints.
- Ne pas utiliser de conduits d'une taille inférieure au tuyau de refolement de la hotte.

PRÉPARATION DE L'EMPLACEMENT

Les directives de ce guide sont rédigées à l'intention d'installateurs qualifiés, de techniciens de service ou d'individus ayant des compétences similaires. N'ESSAYEZ PAS d'installer cet appareil vous-même. L'installation de cet appareil sans détenir les compétences techniques nécessaires pourrait entraîner des blessures.

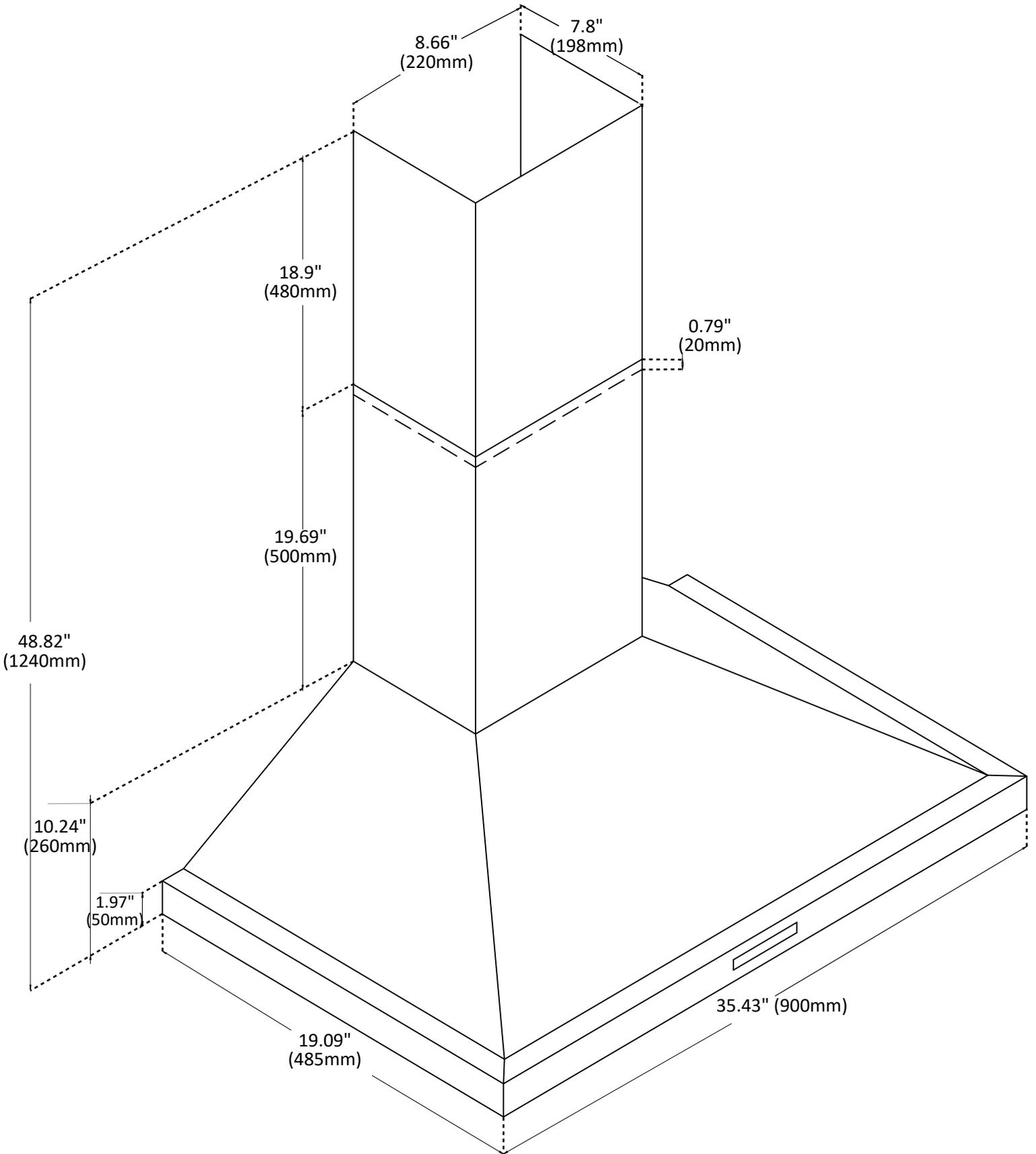
Tous les fils électriques doivent être correctement installés, isolés et mis à la terre. Les conduits d'air existants doivent être nettoyés de toute accumulation de graisse ou remplacés si nécessaire afin d'éliminer tout risque de feu de friture.

Tous les joints des conduits doivent être vérifiés et bien scellés pour assurer une bonne connexion.

Remarque 1 : Pour les hottes en acier inoxydable, retirer soigneusement le film protecteur en plastique de toutes les surfaces externes de la hotte et de la cheminée avant l'installation finale.

Remarque 2 : Il faut deux personnes pour installer cette hotte.

DIMENSIONS DU PRODUIT



HAUTEURS DE MONT ET DÉGAGEMENT

La hauteur de montage minimale entre le haut de gamme et le bas du capot ne doit pas être inférieure à 25po.

La hauteur maximale est de 30po au-dessus de la surface de cuisson

Il est important d'installer la hotte à la bonne hauteur.

Les hottes montées trop bas pourraient entraîner des dommages causés par la chaleur et un risque d'incendie ; tandis que les hottes montées trop haut seront difficiles à atteindre et perdront leurs performances et leur efficacité.

Conduits (non fournis)

NE JAMAIS évacuer l'air ou terminer les travaux de

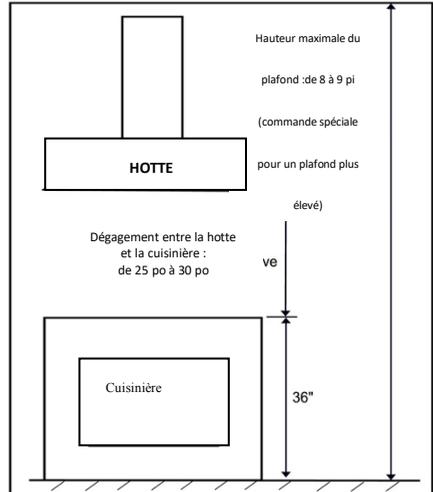
conduits dans les espaces entre les murs, les vides sanitaires, le plafond, les greniers ou les garages. Toute la ventilation doit être conduit vers l'extérieur. Utilisez uniquement des conduits métalliques. Fixez toutes les connexions avec des vis en tôle et collez tous les joints avec du ruban d'argent certifié ou du ruban adhésif.

Calcul de l'exécution de conduits :

Débit maximal de 6po ou 3-1/4 x 10po conduit	100 PIEDS
Déduire :	
Chaque 90° Coude utilisé	15FT
Chaque 45° Coude utilisé	9FT
Chaque 6po à 3-1/4 x 10po	1FT
Transition utilisée	
Chaque 3-1/4 x 10po à 6po	5FT
Transition utilisée	
Capuchon de paroi latérale avec amortisseur	30 PIEDS
Capuchon de toit	30 PIEDS

Par exemple – 1 capuchon de toit, coudes 2x90, coude 1x45 =

30' + 30' + 9'=69' utilisé, 31' disponible pour les conduits droits



TAILLE DES CONDUITS

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

Les conduits flexibles sont fournis pour plus de commodité, utilisez toujours des conduits métalliques de type rigide pour maximiser le flux d'air.

Utilisez également le calcul (à gauche) pour calculer le nombre total de conduits disponibles lors de l'utilisation des coudes, des transitions et des bouchons.

TOUJOURS réduire le nombre de transitions et de virages. Si nécessaire, un long conduit augmente la taille des conduits de 6" à 8".

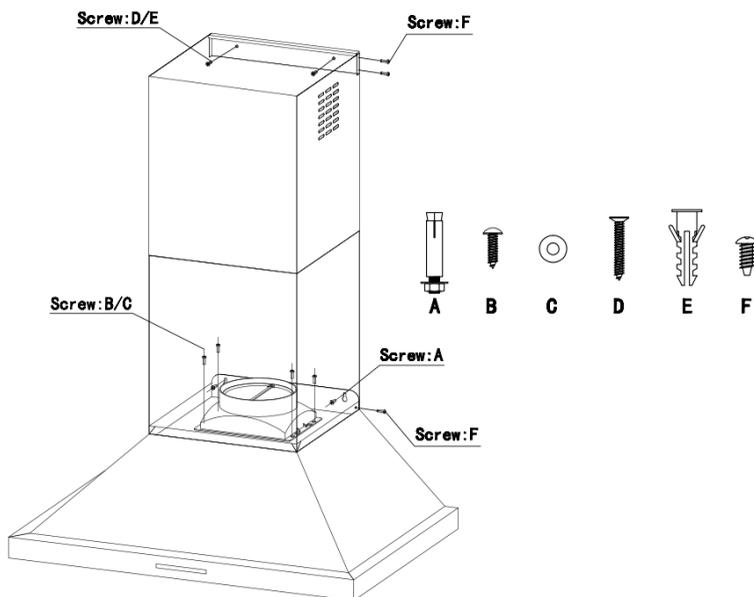
Si un réducteur est utilisé, installez un réducteur long au lieu du réducteur de crêpes. Réduisez la taille des conduits le plus loin que possible de l'ouverture.

Si des coudes ou des transitions sont nécessaires : Installez-le aussi loin que possible de l'ouverture et aussi loin l'un de l'autre, entre 2.

PRÉPARER L'EMPLACEMENT

Veillez déballer votre hotte de cuisinière lorsqu'elle est livrée et inspecter pour vous assurer que toutes les pièces sont incluses.

1. Hotte avec toutes les lumières et boutons préinstallés
2. Cheminées réglables en acier inoxydable (2x500mm de hauteur)
3. Adaptateur de sortie d'air (ϕ 6")
4. Conduits (1.5m de long, ϕ 6")
5. Filtre en chicane (3x)
6. Paquet de vis et d'ancres
7. Support de montage pour cheminée
8. Bac à graisse
9. Manuel d'instruction



Étalez les conduits d'aération avant d'installer la hotte afin de déterminer le meilleur chemin pour l'installation.

- Il est recommandé d'installer le système de ventilation avant l'installation de la hotte.
- Avant de faire des découpes, assurez-vous qu'il y a un espace approprié à l'intérieur du plafond pour le système de ventilation.
- Vérifiez la hauteur de votre plafond et la hauteur maximale de la hotte avant d'installer votre hotte.
- Au moins deux personnes devront monter le capot.

INSTALLATION DE LA HOTTE

1. Trouvez le centre du mur où vous installez le capot. **REMARQUE** : Assurez-vous qu'il y a suffisamment de support/renforcement pour maintenir le poids de l'unité. Tracez une ligne verticale sur le mur de support jusqu'au plafond, ou aussi haut que possible, au centre de la zone dans laquelle le capot sera installé. *Figure 1*

2. Tracez une ligne horizontale à la hauteur souhaitée (min 30po au-dessus de la surface de cuisson). *Figure 1*

3. Placez la hotte sur le mur avec le centre de la ligne de verticale et assurez-vous que la partie inférieure du capot s'aligne sur la ligne horizontale. Avec la hotte en position, marquer le mur au centre des trous du support et retirer la hotte du mur. Enfin percer les trous et fixer les vis de montage. **REMARQUE** : Assurez-vous que vous laissez les têtes des vis de montage sortie de 1/4po pour installer la hotte. *Figure 2*

4. Fixez la hotte aux vis de montage sur le mur. **REMARQUE** : Assurez-vous que les vis de montage sont correctement nivelées avant de serrer les vis. *Figure 3*

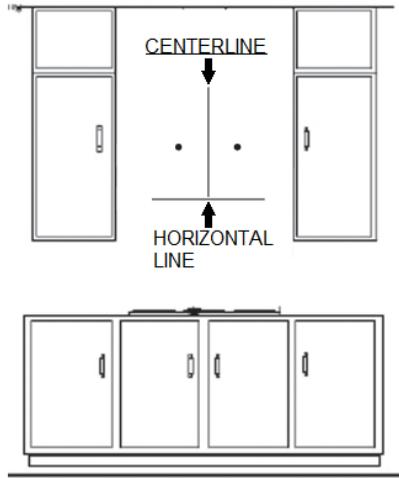


Figure 1.

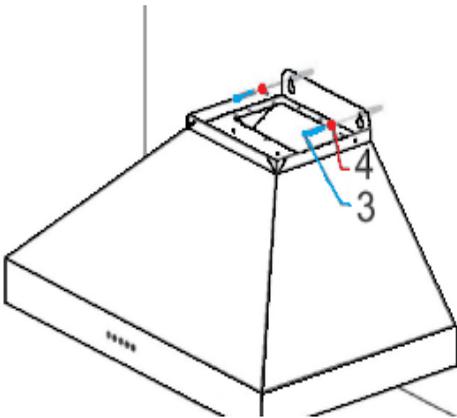


Figure 2.

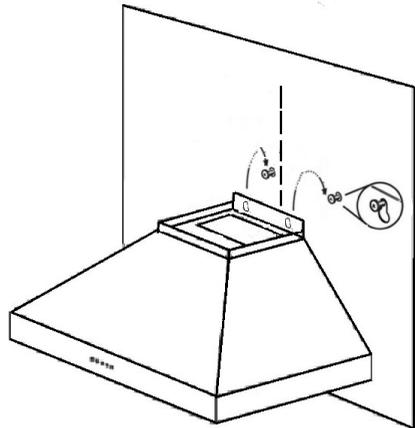


Figure 3.

5. Placez le support de montage de cheminée sur le mur 1/8" du plafond ou de la limite supérieure en alignant le centre avec la ligne de verticale.

Figure 4

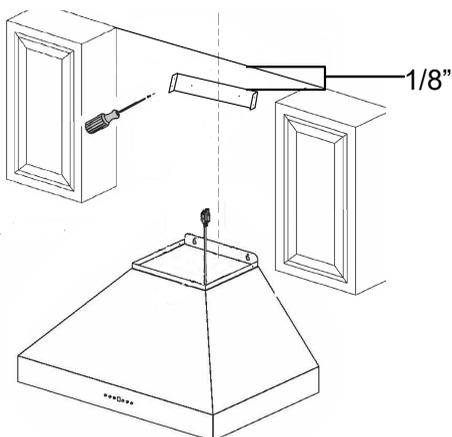


Figure 4.

6. Fixez le Support de montage pour cheminée à l'aide des vis de montage et des ancrages de cloison sèche. Figure 4

INSTALLATION DES CONDUITS D'AÉRATION

Attention : Pour réduire le risque d'incendie, utilisez uniquement des conduits métalliques

7. Installez l'adaptateur de sortie d'air au-dessus de la hotte avec les vis fournis. Figure 5
8. Faites vos conduits et vos connexions électriques. Vous devez minimiser l'utilisation des coudes, car les coudes et les conduits plus longs créent une pression statique plus élevée. (Voir la section Connexions)
9. Connectez le conduit à l'adaptateur de sortie d'air à l'aide de ruban adhésif à papier d'aluminium pour sceller les joints et le maintenir en place. Figure 6.

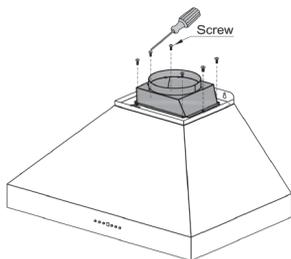


Figure 5.

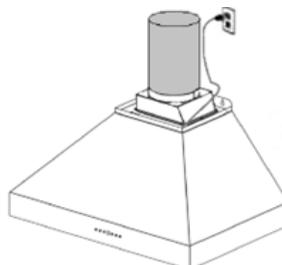


Figure 6.

REMARQUE: PLACEZ LA PRISE DE COURANT ET LE CORDON D'ALIMENTATION DERRIÈRE LA CHEMINÉE. MONTRÉ À DROITE. Figure 7.

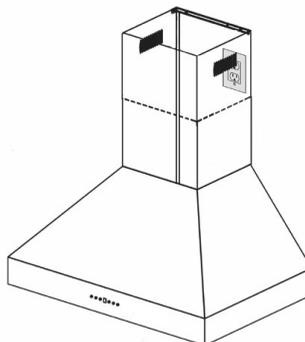
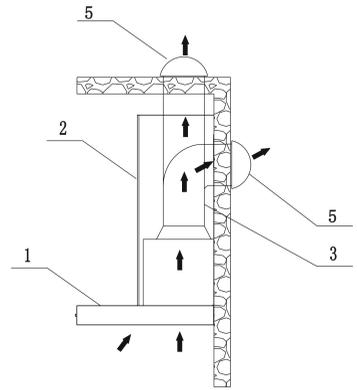


Figure 7.

CONNEXIONS

Attention : Pour réduire le risque d'incendie, il est préférable d'utiliser des conduits métalliques.

1. Déterminez où le conduit sera installé entre la hotte et l'extérieur.
2. Un conduit court et droit permettra à la hotte de fonctionner de manière plus efficace.
3. Les conduits longs, les coudes et les transitions réduiront les performances de la hotte. Utilisez-en le moins possible. Un conduit plus grand peut être nécessaire pour une meilleure performance avec des conduits plus longs.
4. L'air ne doit pas être évacué dans un conduit qui sert à évacuer les fumées provenant d'appareils brûlant du gaz ou d'autres combustibles. Les réglementations concernant l'évacuation de l'air doivent être respectées.
5. Installez un capuchon de toit/mur. Connectez le conduit métallique rond au capuchon et travaillez en direction de l'emplacement de la hotte. Utilisez du ruban adhésif pour sceller les joints entre les sections de conduit.



ASSEMBLAGE DE CHEMINÉE

1. Installez les cheminées en deux parties sur le dessus de la hotte (2.1 et 2.2). Faites glisser la section intérieure (2.1) vers le haut jusqu'à ce que les fentes d'évent verticales soient visibles, fixez la partie supérieure au support de montage de la cheminée avec des vis (10.b). Montré à droite et sur la *Figure 9*.
2. Faites glisser la section extérieure (2.2) vers le bas à l'extérieur de la section intérieure (2.1). Abaissez soigneusement la cheminée dans la zone encastrée du dessus du corps de la hotte et fixez-la dans l'espace du dessus du corps de la hotte. *Figure 8 et 9*.

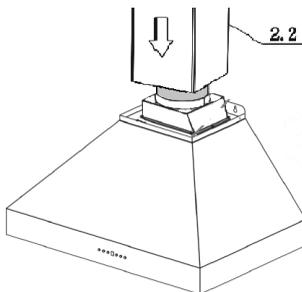
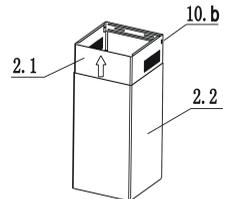


Figure 8.

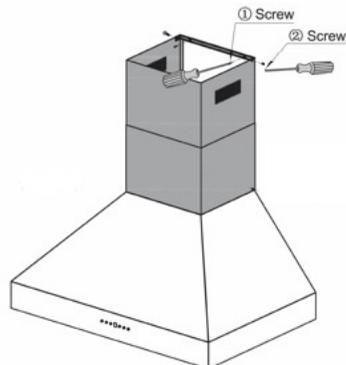
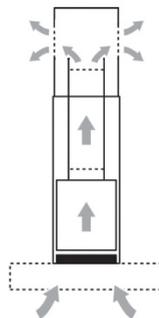
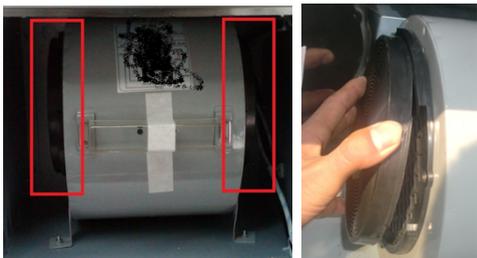


Figure 9.

Mode de recyclage d'air (le consommateur doit acheter un filtre à charbon)

Mise en garde: Ne pas utiliser de conduit en. Plastique ni en metal rigide

1. Installer le filtre à charbon de chaque côtés du moteur



2. L'air circulera à partir des deux grilles latérales situées sur le dessus de la cheminée decorative

FONCTIONNEMENT



Bouton d'alimentation

Lorsque la hotte de cuisine est en marche, appuyez sur le bouton d'alimentation pour entrer dans la fonction. de mise hors tension, la hotte s'éteint automatiquement après 3 minutes



Réduire la vitesse



Augmenter la vitesse



Allumer/éteindre la lampe

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Entretien de la surface :

Nettoyer périodiquement la surface avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon en coton propre. Ne pas utiliser de détergent corrosif ou abrasif (p.ex. : poudre à récurer Comet, nettoyant pour le four EZ-Off), ni de laine d'acier ou de tampons à récurer qui risquent d'égratigner et d'endommager la surface.

Pour la saleté plus tenace, utiliser un produit dégraissant liquide comme Formula 409 ou le nettoyant de marque Fantastic.

Après le nettoyage, vous pouvez utiliser un agent polissant pour l'acier inoxydable, comme 3M ou ZEP, pour polir et redonner du lustre. Toujours frotter légèrement avec un chiffon en coton propre dans le sens du grain.

Filtres déflecteurs en acier inoxydable :

Les filtres installés en usine sont conçus pour filtrer les résidus et la graisse de cuisson. Il n'est pas nécessaire de les changer régulièrement, mais ils doivent être nettoyés.

Nettoyer les filtres après 30 heures d'utilisation.

Enlever et nettoyer les filtres à la main dans une bassine remplie d'eau chaude savonneuse. Le filtre va au lave-vaisselle.

Pour la saleté plus tenace, vaporiser un détergent dégraissant de type Formula 409 ou équivalent et laisser tremper.

Laisser les filtres sécher et les remettre en place avant d'utiliser la hotte.

Nettoyage de la hotte

Les résidus graisseux saturés dans les souffleurs et les filtres peuvent augmenter les risques d'inflammabilité. Nettoyez l'appareil de toute graisse et de toute accumulation de résidus pour éviter les incendies.

Les filtres doivent être nettoyés régulièrement et exempts de tout résidu culinaire (lire les Instructions de nettoyage dans le présent manuel). Remplacez immédiatement tous les filtres usagés et usés.

Ne pas faire fonctionner les souffleurs sans filtres. Ne démontez jamais de pièces pour les nettoyer sans avoir suivi les instructions au préalable. Le démontage devrait être effectué uniquement par des personnes qualifiées. Communiquer avec notre service à la clientèle pour des instructions au sujet du démontage.

L'acier inoxydable est l'un des matériaux les plus faciles à garder propre. Des soins occasionnels permettront de conserver sa belle apparence.

Conseils de nettoyage :

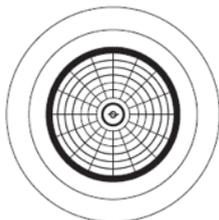
* De l'eau chaude savonneuse ou un détergent suffisent généralement.

* Rincer à l'eau claire. Essuyer avec un chiffon doux et propre pour éviter les traces d'eau.

- * Pour la décoloration et les dépôts résistants, utiliser une poudre à polir pour acier inoxydable ou un nettoyant ménager non abrasif avec un peu d'eau et un chiffon doux.
- * Pour les taches tenaces, utiliser un tampon à récurer en plastique ou une brosse à poils doux avec un nettoyant et de l'eau. Frottez légèrement en suivant le sens des lignes de polissage (ou le grain) de la finition inox. Éviter de trop appuyer pour ne pas marquer la surface.
- * Ne pas laisser les dépôts s'incruster.
- * Ne pas utiliser de brosses en acier ni de laine d'acier ordinaire. De petites particules d'acier peuvent adhérer à la surface et provoquer la rouille.
- * Ne pas laisser de solutions salines, de désinfectants, d'agents de blanchiment ni de produits pour nettoyer rester en contact avec l'acier inoxydable pendant de longues périodes. Bon nombre de ces produits contiennent des produits chimiques qui peuvent être dangereux. Rincer à l'eau après utilisation et essuyer avec un chiffon propre.
- * Nettoyer les surfaces peintes à l'eau tiède et seulement avec un détergent doux.

AMPOULES

AVERTISSEMENT : S'assurer que la lumière est éteinte depuis un certain temps et que la source d'alimentation a été débranchée avant de remplacer les ampoules. L'ampoule reste chaude un certain temps après avoir été éteinte.



Étape 1 : Pour ouvrir, tourner en sens inverse des aiguilles d'une montre.

Étape 2 : Enlever l'ampoule.

Étape 3 : Insérer une nouvelle ampoule (GU10) et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.



AVERTISSEMENT: Ce produit peut vous exposer à des agents chimiques, y compris [Plomb, Composés de plomb et de plomb], identifiés par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer et des malformations congénitales ou autres effets nocifs sur la reproduction. Pour de plus amples informations, prière de consulter www.P65Warnings.ca.gov.

DÉPANNAGE

Ma hotte fonctionne, mais l'air se déplace plus lentement que d'habitude.

Vérifiez l'accumulation du filtre et nettoyez-le ou remplacez-le si nécessaire. Si la difficulté persiste, vérifiez si obstructions dans les conduits. Une obstruction commune est l'accumulation dans le toit ou le capuchon mural, comme : nids d'oiseaux ou d'autres débris.

Qu'est-ce que l'air de compensation ?

Lorsque la hotte de cuisinière ventile l'air hors de la pièce, l'air évacué doit être remplacé, c'est ce qu'on appelle de l'air d'appoint. À l'heure actuelle, nous ne fournissons pas d'unité d'air d'appoint. REMARQUE : Consultez toujours tout ce qui s'applique les codes du bâtiment dans votre région concernant les débits d'air minimaux et maximaux. Certains États/Provinces peuvent nécessiter des articles supplémentaires tels que de l'air de compensation pour les hottes avec des PCM plus élevées (généralement plus de 300 PCM).

Ma hotte ne fonctionnera pas.

1. Vérifiez qu'il y a de l'énergie à la hotte de gamme. Le problème le plus courant est que le disjoncteur est éteint ou que le fusible a soufflé.
2. Assurez-vous que la vitesse a été sélectionnée aux commandes de la hotte.
3. Coupez l'alimentation de la hotte et vérifiez que tous les fils sont correctement connectés.

Ma hotte fait un bruit de cliquetis.

Ceci est probablement attribué à l'un des éléments suivants :

1. Le moteur est desserré - Éteignez l'alimentation et retirez le filtre et vérifiez que toutes les vis sont bien fixées et serrées autour du moteur.
2. La connexion de conduits est desserré - Éteignez l'alimentation de l'unité et vérifiez que la connexion de conduits au tuyau est étanche. Vérifier s'il est nécessaire d'ajouter du ruban adhésif.

Ma hotte n'a pas de puissance.

1. Vérifiez les connexions électriques.
2. Vérifiez que toutes les connexions à la carte de circuit sont sécurisées.
3. Si le problème persiste, veuillez contacter le support technique Forno.

Ma hotte ne tire pas d'air.

- L'unité a-t-elle été branchée et le ventilateur a-t-il été vérifié avant l'installation ?
- À quelle distance la hotte est-elle montée au-dessus de la cuisinière ?
- La largeur de la hotte est-elle la taille correcte pour le dessus de la cuisinière ?
- La hotte a-t-elle suffisamment de PCM par rapport à sa cuisinière au gaz ou à la cuisinière électrique ?
 - Sortie de BTU par brûleur/100 - pour le gaz
 - Puissance de sortie par brûleur/10 - pour électrique