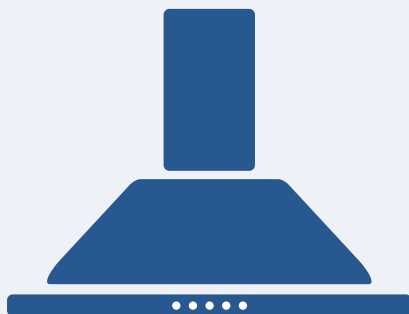




Please make sure to read all instructions and warnings
in the installation manual before operating the
appliance. Save these instructions for future references.
Constant maintenance ensures the correct operation
and efficiency of the appliance over time.





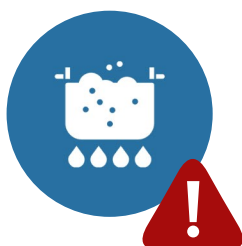
Ensure that safety grills and filters are in place before operating the range hood. Without these parts, the operating fan will not be able to circulate properly.



Do NOT leave cooking unattended and ensure not to cook on open flames under the range hood. This increases the chances of flammability.



Never disassemble parts to clean without proper instructions or prior consultation. Disassembly should only be done by a professional.



When frying, please be careful as the pan can easily overheat and catch fire. Ensure to check deep fryers when in use.



If the hood has stains after use, use a stainless-steel cleaner to clean the surface of the hood. Be very careful to ensure the cleaning solution does not get in or onto the electrical wiring. Follow the instructions on the cleaner and **DO NOT** leave on the range hood for an extended time as it could damage the finish. Use a soft cloth to wipe away the cleaner.



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, which may be harmful. Rinse with water after exposure to these compounds and wipe dry with a clean cloth.



The buildup of greasy residue in the fan and filter may cause an increase risk of flammability. Please keep the unit clean and free of grease and buildup of residue.

METAL GREASE TRAPPING FILTERS:

These trap the fat and grease particles suspended in the air, and therefore should be washed every month in hot water and detergent. **DO NOT BEND.** Wait until they are completely dry before repositioning them. The metal filters can be cleaned in a dishwasher. Please wear gloves while cleaning filters to protect against scrapes or cuts. Exercise caution around sharp metal edges and corners. Frequent cleaning of the filters will ensure that fats and grease do not accumulate on the cooker hood with the consequent risk of fire.

WASH IN
HOT WATER



DISHWASHER
SAFE



WEAR
GLOVES



DO NOT BEND



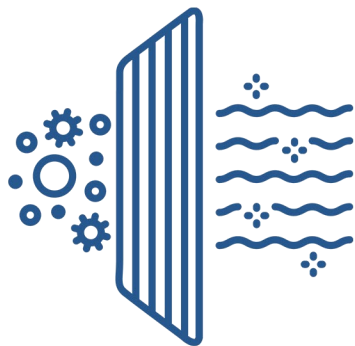
SHARP METAL
CORNERS



RISK OF FIRE



CHARCOAL FILTERS:



These trap odors present in the stream of air that passes through them. The air is purified by passing a number of times through the filters and then recirculated into the kitchen. The charcoal filters **CANNOT** be cleaned, and should be replaced on average every 3-4 months (according to use).

CLEANING THE OUTSIDE OF THE APPLIANCE:



The outside of the range hood should be cleaned using a damp cloth and neutral liquid detergent or denatured alcohol.

Do not use products that contain abrasive substances, rough cloths, or cloths specifically not designed for cleaning steel.

Using abrasive substances or rough cloths will inevitably damage the finish of the steel.

The steel surface will be irrevocably damaged if the instructions above are not complied with.

The electrical parts or parts of the motor assembly inside the range hood must not be cleaned using liquids or solvents.



Assurez-vous de lire toutes les instructions et avertissements dans le manuel d'installation avant d'utiliser le dispositif. Gardez ces instructions en cas de besoin futur. Une maintenance régulière permet le fonctionnement correct et efficace de ce dispositif sur la durée.





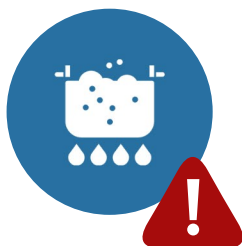
Assurez-vous que les filtres et grilles de sécurité sont en place avant d'utiliser la hotte. Sans ces pièces, le ventilateur ne fonctionnera pas correctement.



VEUILLEZ NE PAS laisser une cuisson sans surveillance et assurez-vous de ne pas cuisiner à flamme nue sous la hotte. Cela augmente les risques d'incendies.



NE JAMAIS démonter des pièces à nettoyer sans les bonnes instructions ou sans consultation. L'assemblage et le désassemblage ne devrait être fait que par un professionnel.



Quand vous cuisinez des aliments gras, faites attention que la poêle ne prenne pas feu. Faites attention aux friteuses.



Si la hotte est tâchée après utilisation, utiliser un produit d'entretien pour acier inoxydable pour nettoyer la surface de la hotte. Faites attention à ce que le produit d'entretien n'entre pas en contact avec les câbles électriques. Suivez les instructions sur la bouteille et NE LAISSEZ PAS le produit sur la hotte trop longtemps au risque d'endommager la finition. Utilisez un tissu pour nettoyer le produit.



NE PAS laisser des solutions salées, désinfectantes, javel, ou de nettoyage en contact avec l'acier inoxydable trop longtemps. Ces solutions peuvent être composées de produits nocifs qui peuvent endommager la structure. Rincez avec de l'eau après contact avec ces produits et essuyez avec un tissu propre.



L'accumulation de résidus gras dans le ventilateur et les filtres peut augmenter les risques d'incendies. Assurez-vous que la hotte est propre et évitez les accumulations de résidus gras.

FILTRES À PARTICULES GRASSES EN MÉTAL

Ces filtres attrapent les particules de graisse dans l'air et devraient donc être nettoyées tous les mois dans de l'eau chaude et du détachant. **NE PAS LES PLIER.** Attendez qu'ils soient complètement secs avant de les remettre en place. Les filtres en métal peuvent être lavés au lave-vaisselle. Veuillez porter des gants en nettoyer les filtres pour vous protéger des coupures. Prenez garde aux coins coupants. Un entretien fréquent des filtres assure que les particules grasses ne s'accumulent pas sur la hotte et augmentent les risques d'incendies.

NETTOYER DANS
DE L'EAU CHAUDE



BON POUR
LAVE-VAISSELLE



PORTEZ
DES GANTS



NE PAS PLIER



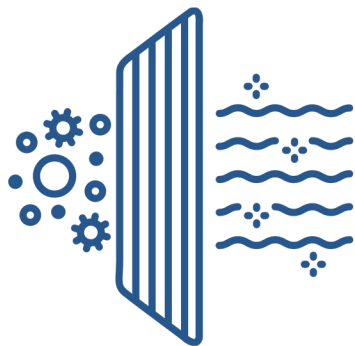
COIN EN
MÉTAL OBTUS



RISQUE D'INCENDIE



FILTRES À CHARBON



Ces filtres attrapent les odeurs dans l'air qui passe par la hotte. L'air est purifié en passant par les filtres et relâché dans la cuisine. Les filtres à charbon ne peuvent pas être lavés et devraient être remplacés tous les 3 ou 4 mois (selon usage).

NETTOYER L'EXTÉRIEUR DE L'INSTALLATION



L'extérieur de la hotte devrait être nettoyé avec un tissu humide ou un produit nettoyant neutre.

Ne pas utiliser des produits trop acides, des tissus trop rugueux, ou des tissus qui ne sont pas fait pour nettoyer du métal.

Si vous utilisez des produits abrasifs, cela endommagera inévitablement la finition en métal.

La surface en métal sera irrévocablement endommagée si vous ne suivez pas les instructions ci-dessus

Les parties électriques assemblées à l'intérieur de la hotte ne doivent pas être nettoyées avec du liquide.