Manuel d'utilisation et de pièces détachées

FR

Dayton®

Hottes aspirantes de cuisine commerciale

Modèles 6KWK8, 6KWK9, 6KWL0, 6KWL1, 20UD05 à 20UD12

474244

Dayton®

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

IL FAUT LES LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE COMMENCER À ASSEMBLER, INSTALLER, FAIRE FONCTIONNER OU ENTRETENIR L'APPAREIL DÉCRIT.

POUR SE PROTÉGER ET PROTÉGER AUTRUI, OBSERVER TOUTES LES INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ. NÉGLIGER D'APPLIQUER CES INSTRUCTIONS PEUT CAUSER DES BLESSURES ET/OU DES DOMMAGES MATÉRIELS! CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

SE REPORTER AU DOS DE LA PRÉSENTE BROCHURE POUR LES INFORMATIONS CONCERNANT LA GARANTIE DAYTON ET D'AUTRES INFORMATIONS IMPORTANTES.

N° de modèle : _____

N° de série : _____

Date d'achat : _____

Form 5S6781 / Imprimé aux États-Unis
04632 Version 1 07/2014
© 2011 - 2014 Dayton Electric Manufacturing Co.
Tous droits réservés

AVANT DE COMMENCER

⚠ AVERTISSEMENT ***La pose, le dépannage et le remplacement de pièces doivent être effectués exclusivement par du personnel qualifié.***

Outillage nécessaire :

- Niveau
- Tige filetée de 1/2 po de diamètre
- Pistolet à souder et fil d'apport non ferreux
- Anémomètre à aube tournante ou sonde Shortridge
- Ampoules standard jusqu'à 100 W
- Interrupteur(s) d'éclairage
- Boîtier de commande du système d'incendie

DÉBALLAGE

Contenu :

- Colliers de gaine (3)
- Hotte aspirante de cuisine commerciale Dayton® (1)
- Manuel d'utilisation et de pièces détachées (1)

Contrôler :

- Après avoir déballé l'appareil, vérifier l'absence de tout dommage éventuellement causé par le transport. Vérifier qu'il n'y a pas de pièces desserrées, manquantes ou endommagées. Les réclamations pour dommages dus au transport sont à adresser au transporteur.

Entreposage

REMARQUE : Si une hotte de cuisine doit être entreposée avant son installation, elle doit être protégée de la saleté et de l'humidité.

1. Il est conseillé de l'entreposer à l'intérieur. Pour l'entreposer à l'extérieur, couvrir la hotte d'une bâche pour la maintenir propre, sèche et à l'abri du rayonnement ultraviolet.

IMPORTANT : Tout entreposage incorrect qui provoque des dommages de l'appareil a pour effet d'annuler la garantie.

- **Voir les instructions générales de sécurité à la page 2 et les rubriques « Avertissement » et « Attention » comme sur l'illustration.**

Dayton®

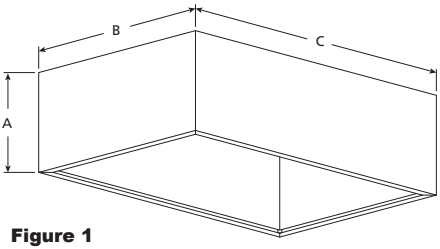
INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA SÉCURITÉ

Les hottes aspirantes de Type II sont conçues pour recueillir la chaleur et la condensation d'appareil ne produisant pas de graisse, afin de créer un environnement plus confortable pour le personnel de cuisine. Les modèles 20UD07 à 20UD09 sont principalement utilisés pour aspirer la chaleur et la vapeur des fours ou pour la ventilation générale. Les modèles 20UD10 à 20UD12 sont principalement utilisés pour aspirer la chaleur et la vapeur des lave-vaisselle ou appareils à condensation. Les hottes comportent un périmètre entièrement soudé, une gouttière de collecte de condensation avec un raccord de vidange en acier inoxydable de 1/2 po N.P.T. Les hottes de Type II sont conformes à toutes les exigences de la norme NSF 2.

REMARQUE : Aucune pièce détachées disponible pour hottes de Type II.

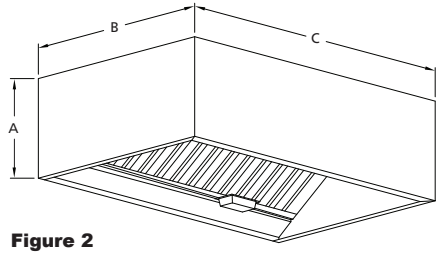
Les hottes aspirantes murales de Type I sont conçues pour une utilisation au-dessus d'un équipement de cuisson dégageant de la chaleur et des effluents gras et placé contre un mur. Les modèles 20UD05, 20UD06 et 6KWK8-6KWL1 sont homologués pour des températures d'exploitation jusqu'à 316 ºC. Toutes les hottes murales de Type I sont homologuées suivant la norme UL/cUL 710 sur les hottes aspirantes pour équipement de cuisson commercial. Les hottes de Type I sont conformes à toutes les exigences de la norme NSF 2 et de la norme NFPA 96 relative à la ventilation et la protection incendie des cuisines commerciales.

1. Lire et respecter toutes les instructions et marques de mise en garde. S'assurer que la source d'alimentation est conforme aux exigences pour le matériel et à la réglementation en vigueur.
2. La hotte aspirante doit être installée et entretenue par un technicien qualifié. Confier tous les travaux d'électricité à un électricien qualifié.
3. Respecter tous les codes d'électricité et de sécurité en vigueur aux États-Unis et au Canada, ainsi que le National Electrical Code (NEC), l'Occupational Safety and Health Act (OSHA) et le National Fire Protection Association (NFPA) Bulletin 96 aux États-Unis. Mettre le moteur à la terre conformément à l'Article 250 (mise à la terre) du NEC. Au Canada, respecter le Code canadien de l'électricité.



NSF

Figure 1



C UL US LISTED
E53236

NSF

Figure 2

CARACTÉRISTIQUES

Hottes aspirantes de chaleur et de condensation (voir Figure 1)

	Hottes pour chaleur			Hottes pour condensation		
	20UD07	20UD08	20UD09	20UD10	20UD11	20UD12
Type de hotte	Hotte, Type II					
Matériau	Acier inoxydable 430 (surfaces exposées)					
Conformité réglementaire	Norme NSF 2					

Dimensions (cm)

	Hottes pour chaleur			Hottes pour condensation		
	20UD07	20UD08	20UD09	20UD10	20UD11	20UD12
A	61,0	61,0	61,0	61,0	61,0	61,0
B	137,2	137,2	137,2	137,2	137,2	137,2
C	121,9	152,4	182,9	121,9	152,4	182,9

Hottes pour graisse (voir Figure 2)

	20UD05	20UD06	6KWK8	6KWK9	6KWL0	6KWL1
Type de hotte	Hotte, Type I					
Matériau	Acier inoxydable 430 (surfaces exposées)					
Temp. max.	316 ºC					
Nombre de luminaires	2	2	2	3	3	4
Plénum d'apport d'air conseillé	20UD13	20UD14	6KWL2	6KWL3	6KWL4	6KWL5
Jupe latérale conseillée	6KWL6	6KWL6	6KWL6	6KWL6	6KWL6	6KWL6
Asservissement thermique numérique conseillé	48C175	48C175	48C175	48C175	48C175	48C176
Sonde d'asservissment therm. numérique conseillée	48C177	48C177	48C177	48C177	48C177	48C177
Conformité réglementaire	UL 710, norme NSF 2					

Dimensions (cm)

	20UD05	20UD06	6KWK8	6KWK9	6KWL0	6KWL1
A	61,0	61,0	61,0	61,0	61,0	61,0
B	137,2	137,2	137,2	137,2	137,2	137,2
C	121,9	152,4	182,9	243,8	304,8	365,8

Dayton®

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT ***La pose, le dépannage et le remplacement de pièces doivent être effectués exclusivement par du personnel qualifié. Consulter et respecter les dispositions de NFPA 96. Les instructions de NFPA 96 ont priorité sur ce document.***

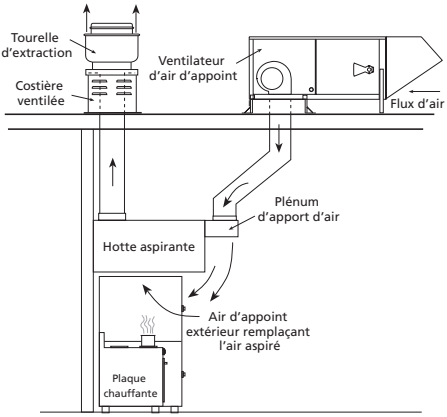


Figure 3

1. Avant la pose, consulter la réglementation en vigueur concernant les dégagements par rapport aux surfaces combustibles, etc.

REMARQUE : Le surplomb réglementaire est de 15 cm minimum pour les hottes murales. Les études de l'ASHRAE préconisent de 23 à 46 cm. Un surplomb important est habituellement préférable. Voir la Figure 4.

2. La hotte étant toujours à l'intérieur de sa caisse d'emballage, la placer sous l'emplacement de pose prévu. Enlever la caisse d'emballage avec précaution. Placer du matériau protecteur sur le sol à côté de la caisse pour éviter d'endommager la hotte. Avec précaution, basculer la hotte vers le côté sur le matériau protecteur, voir Figure 5.

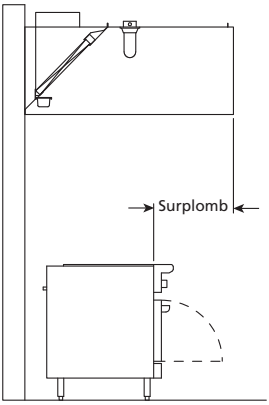


Figure 4

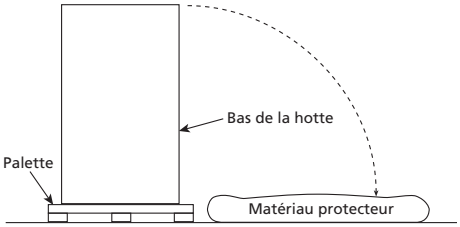


Figure 5

3. Avant de soulever la hotte, enfiler une tige filetée de 1/2 po de diamètre (non fournie) dans les pattes de suspension sur le dessus de la hotte.

4. Poser la hotte à une hauteur de 198 à 213 cm au-dessus du sol fini. Cette information figure également sur l'étiquette UL apposée sur l'intérieur du panneau latéral de la hotte.

IMPORTANT : La hauteur de pose de la hotte est une grandeur critique. Une hauteur de pose incorrecte peut grandement réduire l'efficacité de la hotte et être en infraction avec la réglementation.

5. Soulever la hotte et la suspendre à des supports de plafond ou de toiture appropriés. Toutes les pattes de suspension doivent être utilisées et la hotte doit être correctement soutenue durant le levage de manière à éviter de l'endommager ou de la déformer.

IMPORTANT : La hotte doit être suspendue de niveau pour fonctionner correctement. La gouttière à graisse est inclinée de manière à se vider dans le godet à graisse.

6. Après avoir attaché la hotte, effectuer les raccordements de gaines d'extraction.
7. Faire appel à un revendeur de système d'incendie. Une fois que le système d'incendie est installé, poser un plénum d'apport d'air en option (modèles 6KWL2-6KWL5) ; voir les instructions fournies.
8. Réaliser les circuits du système d'incendie conformément au cahier des charges du projet.

⚠ AVERTISSEMENT ***La pose des hottes aspirantes doit se faire en conformité avec la norme NFPA 96 relative à la ventilation et la protection incendie des cuisines commerciales.***

9. Une fois que la hotte est installée, enlever tout le plastique protecteur.

IMPORTANT : Ne pas marcher ni se tenir sur le dessus de la hotte sous peine de l'endommager.

10. Poser les accessoires en options tels que jupes latérales (6KWL6), dispositif de verrouillage thermique (6KWL7, 6KWL8), capteur de verrouillage thermique (6KWL9) et/ou tableau de commande (non Dayton). Consulter les instructions fournies.

Pose de la gaine d'évacuation

REMARQUE : La hotte aspirante est fournie avec des colliers de gaine de trois tailles différentes, toutefois un seul collier doit être utilisé. Voir la taille correcte sous Type d'équipement de cuisson et dans le tableau à la page 6.

Type d'équipement de cuisson – Niveau de graisse		
Léger	**Moyen**	**Élevé**
Cuiseur vapeur au gaz/ électrique	Fours combinés	Gril vertical (kebab)
Four au gaz/électrique	Friteuse au gaz/électrique	Grilloir au gaz/électrique
Chauffe-plat	Plaque chauffante	Mesquite
Cuiseur à pâtes	Sauteuse basculante	Gril infrarouge
Lave-vaisselle	Braisière basculante	Grilloir à roches de lave
Fumoir	Gril/Hibachi	Wok
Rôtissoire	Salamandre	Gril en continu
Four à pizza		

Dayton®

Modèle	Niveau de graisse	Vitesse gaine	pi³/ min/ pi	pi³/ min	Raccord de collier de gaine (cm)
20UD05	Léger	1600	200	800	20,3 x 22,9
	Moyen	1500	250	1000	20,3 x 30,5
	Élevé	1600	300	1200	22,9 x 30,5
20UD06	Léger	1500	200	1000	20,3 x 30,5
	Moyen	1500	250	1250	25,4 x 30,5
	Élevé	1500	300	1500	30,5 x 30,5
6KWK8	Léger	1600	1200	1200	30,5 x 22,9
	Moyen	1500	1500	1500	30,5 x 30,5
	Élevé	1543	1800	1800	30,5 x 35,6
6KWK9	Léger	1600	1600	1600	30,5 x 30,5
	Moyen	1500	2000	2000	30,5 x 40,6
	Élevé	1600	2400	2400	30,5 x 45,7
6KWL0	Léger	1500	2000	2000	30,5 x 40,6
	Moyen	1500	2500	2500	30,5 x 50,8
	Élevé	1500	3000	3000	30,5 x 61,0
6KWL1	Léger	1600	2400	2400	30,5 x 45,7
	Moyen	1500	3000	3000	30,5 x 61,0
	Élevé	1543	3600	3600	35,6 x 61,0

1. Conformément à NFPA 96, Ch. 7.5, les systèmes de gaine d'extraction doivent être fabriqués comme suit :
   a. Matériaux :
      Les gaines et leurs supports doivent être fabriqués en acier ordinaire d'au moins 1,37 mm (0,054 po) (n°16 MSG) d'épaisseur ou en acier inoxydable d'au moins 1,09 mm (0,043 po) (n°18 MSG) d'épaisseur.
   b. Pose :
      Tous les raccords, joints, pénétrations et raccordements gaine-collier de hotte doivent comporter une soudure externe étanche aux liquides.
2. Le raccordement de la gaine d'extraction doit être placé à une distance de moins de 122 cm entre le milieu de la longueur de la hotte et le milieu du raccordement de gaine. Voir Figure 6 et Figure 7.

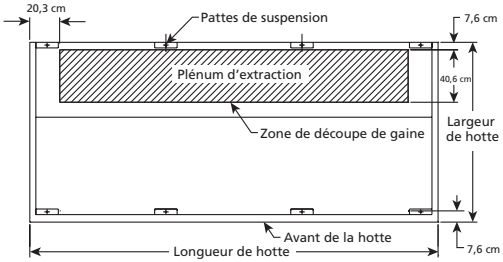


Figure 6

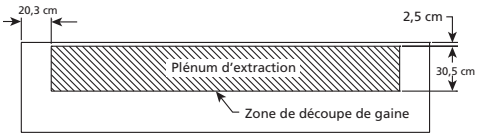


Figure 7

3. Le raccordement de gaine d'extraction doit présenter une soudure continue étanche aux liquides. Souder avec du fil d'apport non ferreux, tel que du bronze au silicium ou de l'acier inoxydable.

IMPORTANT : Protéger toutes les surfaces en acier inoxydable contre les projections de soudure.

Raccordement électrique

1. L'accès au câblage des lampes de la hotte se fait par une boîte de jonction placée sur le dessus de la hotte. Utiliser du fil de cuivre de calibre 14 AWG minimum. Une fois tous les câblages effectués, poser des ampoules standard (non fournies) d'un maximum de 100 W.

⚠ ATTENTION ***Pour les systèmes à plusieurs hottes comportant plus de 14 lampes au total (incandescentes ou fluorescentes), ces lampes doivent être placées sur plusieurs circuits séparés. Chaque circuit doit comporter moins de 14 lampes au total.***

2. Les interrupteurs d'éclairage standard (non fournis) ont une capacité nominale de 15 A et ne doivent pas alimenter plus de 14 lampes.

3. La Figure 8 présente un tableau d'interrupteurs de hotte typique monté à distance. Voir sur la Figure 8 comment câbler les ventilateurs d'extraction et de soufflage à tableau de commande à un contact anti-incendie (FSC1).

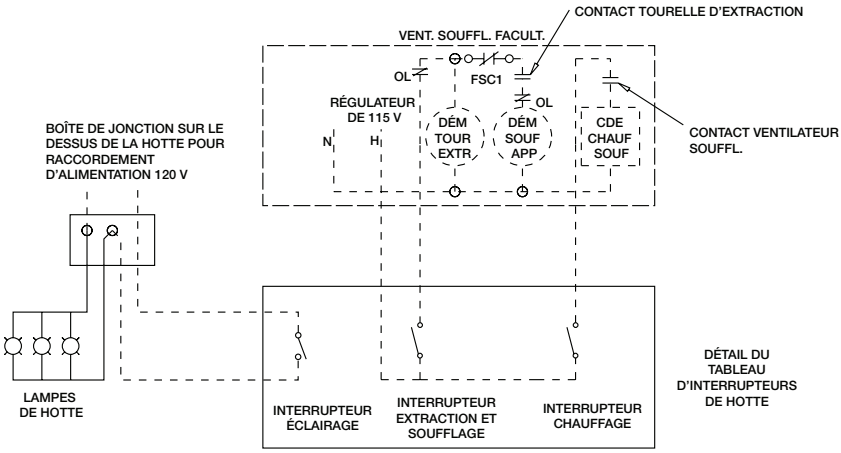


Figure 8

REMARQUE : Lorsqu'il est câblé comme il se doit, le ventilateur d'apport est coupé si le système d'incendie est activé alors que le ventilateur d'extraction continue de fonctionner.

4. Le contact anti-incendie (FSC1) est fourni avec le système anti-incendie et il est normalement monté dans le boîtier de commande du système d'incendie. (non fournis)

Dayton®

UTILISATION

Équilibrage du système

⚠ ATTENTION ***Conformément à NFPA 96, Ch. 8-3 Air frais : la quantité d'air frais doit être suffisante pour éviter que la dépression dans les cuisines commerciales dépasse 4,98 kPa (0,02 po colonne d'eau).***

REMARQUE : Pour éliminer complètement la fumée, la quantité d'air extraite (QE) doit être égale ou supérieure à la quantité d'air produit par l'équipement de cuisson (QC).

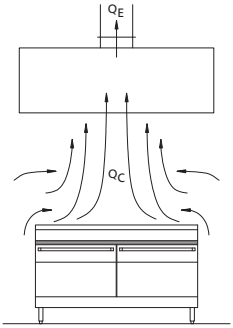


Figure 9

1. Déterminer l'équilibre d'air qui convient pour la salle à manger.
   a. Déterminer le débit volumique d'extraction total depuis les salles à manger (ventilateurs d'extraction, appareils de chauffage et de climatisation, toilettes, etc.).
   b. Déterminer le débit volumique total d'air d'appoint vers les salles à manger.
   c. Retrancher (a) de (b) ci-dessus. Si le résultat est une valeur négative, il y a une dépression dans la salle à manger. Dans ce cas, les odeurs de cuisson peuvent être aspirées de la cuisine vers la salle à manger. Il convient alors d'ajuster l'extraction ou l'apport d'air de manière à assurer une légère surpression dans la salle à manger.
2. Déterminer l'équilibre d'air qui convient pour la cuisine.
   a. Déterminer le débit volumique d'extraction total depuis les cuisines (hottes aspirantes, hottes de lave-vaisselle, etc.)
   b. Déterminer le débit volumique total d'air d'appoint vers les cuisines (hottes d'air d'appoint, appareils de chauffage et de climatisation, etc.).
   c. Retrancher (a) de (b) ci-dessus. Le résultat doit être une valeur négative. Si le résultat est une valeur positive, il y a une surpression dans les cuisines. Les odeurs de cuisson peuvent alors être repoussées vers la salle à manger.

Mesurer le volume d'extraction

Tous les filtres étant en place, déterminer le volume d'extraction total de la hotte avec un anémomètre à aube tournante ou un système de mesure Shortridge.

1. Anémomètre à aube tournante
   a. Tout l'équipement de cuisson doit être en marche.
   b. Mesurer les vitesses d'air. La vitesse de l'air doit être mesurée en cinq points différents par filtre. Ils doivent se situer au-dessus d'une fente de filtre comme sur la Figure 10.

REMARQUE : Pour mesurer la vitesse de l'air à chaque point de mesure, il est conseillé d'utiliser un anémomètre à aube tournante de 7 cm numérique ou équivalent. Le centre de l'anémomètre doit être tenu parallèle et à 5,1 cm de la face des filtres comme sur la Figure 11. La perpendicularité et la distance sont très importantes pour la précision.

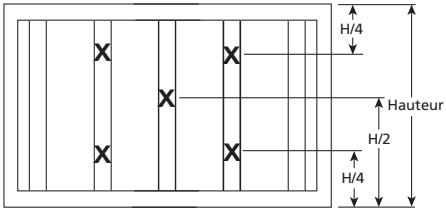


Figure 10

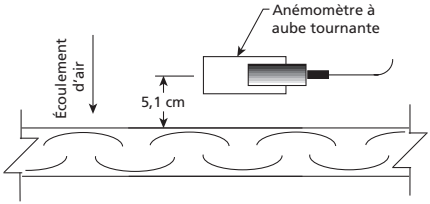


Figure 11

c. Calculer la vitesse d'écoulement moyenne pour le filtre. Déterminer le facteur de conversion du filtre depuis le tableau. Calculer le débit volumique du filtre en pi^3/min (m^3/h) en multipliant la vitesse moyenne par le facteur de conversion. Répéter ce processus pour les autres filtres et additionner les débits des filtres individuels pour calculer le débit total de la hotte.

Taille nominale du filtre (H x L)	Facteur de conversion
20 x 16 po	1,90
20 x 20 po	2,48

2. Système Shortridge

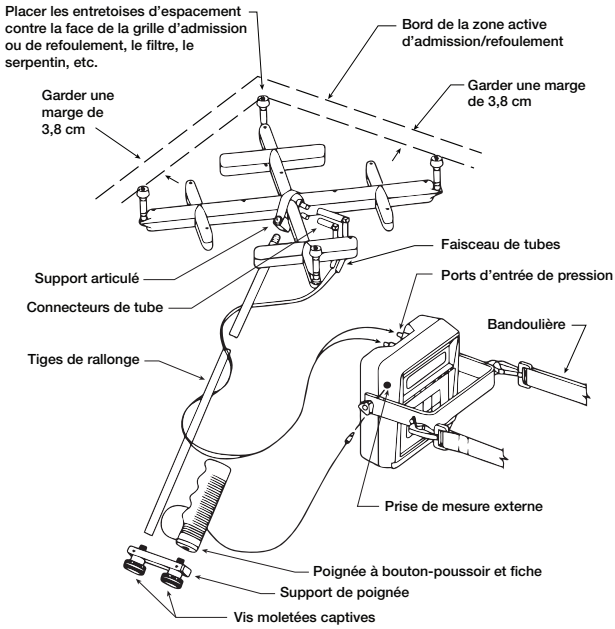


Figure 12

a. Tout l'équipement de cuisson doit être en marche.

b. Mesurer les vitesses d'air. Mettre le système Shortridge en place. Placer la sonde comme sur la Figure 13 et la Figure 14. Moyenner les deux mesures. Effectuer les mesures de vitesse pour chaque filtre.

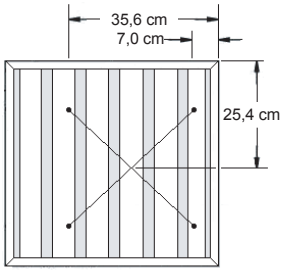


Figure 13

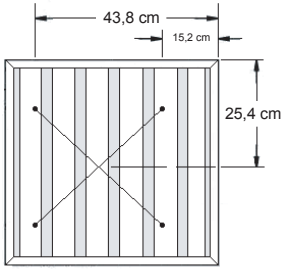


Figure 14

c. Calculer la vitesse d'écoulement moyenne pour le filtre. Déterminer le facteur de conversion du filtre depuis le tableau. Calculer le débit volumique du filtre en pi^3/min (m^3/h) en multipliant la vitesse moyenne par le facteur de conversion. Répéter ce processus pour les autres filtres et additionner les débits des filtres individuels pour calculer le débit total de la hotte.

Taille nominale du filtre (H x L)	Facteur de conversion
20 x 16 po	1,96
20 x 20 po	2,40

FILTRES

1. Les filtres éliminent les graisses/émanations particulaires, liquides ou solides de cuisson. Les filtres n'éliminent pas les vapeurs ou les gaz !

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause(s) possible(s)	Action corrective
Le ventilateur d'extraction ne fonctionne pas du tout ou pas aux niveaux prévus	1. Ventilateur non alimenté	1. Changer les fusibles, réarmer les disjoncteur, vérifier le sectionneur
	2. Courroie lâche ou cassée	2. Changer ou tendre la courroie
	3. Le ventilateur tourne dans le mauvais sens	3. Faire câbler le ventilateur correctement par l'électricien
	4. L'appareil d'apport d'air ne fonctionne pas	4. Les problèmes d'apport d'air peuvent perturber le ventilateur d'extraction - consulter le manuel d'installation du fabricant
La hotte est pleine de fumée ou de la fumée ressort par les bords de la hotte	1. Le ventilateur ne fonctionne pas aux niveaux prévus	1. Voir la section de dépannage ci-dessus
	2. Ventilateur de taille incorrecte	2. Voir le rapport d'essai et d'équilibrage, les caractéristiques nominales et les courbes des ventilateurs ; faire contrôler l'intensité de courant du moteur par un électricien ; essayer d'enlever provisoirement le filtre pour voir si l'aspiration s'améliore. (Remettre le filtre en place pour éviter les risques d'incendie !) Utiliser des filtres différents de pression statique moindre
	3. Filtres pas en bon état	3. Nettoyer ou changer les filtres endommagés, les placer en position correcte
	4. Air d'appoint insuffisant (la cuisine doit présenter une dépression légère, pas excessive. Voir s'il y a un courant d'air important à travers une porte ouverte)	4. Contrôler l'appareil d'apport d'air, augmenter l'air d'appoint, s'assurer qu'il est réparti uniformément à travers la cuisine.
	5. L'équipement de cuisson actuel ne correspond pas à la configuration initiale	5. Ajuster ou changer le ventilateur en fonction de la charge d'équipement de cuisson
	6. Y a-t-il plusieurs hottes sur un même ventilateur ?	6. Il est possible qu'une hotte aspire trop et l'autre hotte pas assez. Restreindre la deuxième hotte pour aider la hotte à problème
	7. La gaine est-elle obstruée ?	7. Éliminer l'obstruction
	8. Ventilateur sale ou déséquilibré	8. Nettoyer la roue/hélice de ventilateur, la changer si elle est endommagée, vérifier le serrage des boulons, voir si des pièces sont cassées ou endommagées, vérifier l'absence de torchons ou autres objets étrangers

Dayton®

DÉPANNAGE (SUITE)

Symptôme	Cause(s) possible(s)	Action corrective
La fumée est repoussée avant d'atteindre le bas de la hotte	1. Ventilateurs dirigés vers la hotte ou l'équipement de cuisson	1. Éteindre ou rediriger les ventilateurs
	2. Diffuseurs directionnels au plafond dirigeant de l'air vers la hotte	2. Placer les diffuseurs dans une zone moins sensible ou les remplacer par des diffuseurs perforés ou qui dirigent l'air à l'écart de la hotte
	3. Ouvrir des portes ou fenêtres	3. Fermer
	4. Courants d'air ou autres souffles dans la cuisine	4. Trouver et éliminer la source de courant d'air, poser des jupes latérales sur la hotte, augmenter le surplomb du côté de l'échappement de fumée, ajouter une lèvre de 15 cm autour de la base de la hotte (essayer avec du carton – utiliser des jupes latérales en acier inoxydable), l'air d'appoint doit être réparti uniformément à travers la cuisine
	5. La hotte est près d'une allée principale	5. Poser des jupes latérales sur la hotte, augmenter le surplomb du côté de l'échappement de fumée
	6. Passe-plat près de la hotte	6. Ajuster la quantité et les emplacements d'apport d'air d'appoint pour éliminer les courants d'air à travers les passe-plat
	7. Vitesse d'air excessive du plénum à rideau d'air (le cas échéant)	7. Couper ou réduire la quantité d'air d'appoint introduite par le plénum à rideau d'air (augmenter alors l'apport d'air d'une autre source)
Les flammes de veilleuse sont soufflées	1. Courants d'air d'appoint	1. Couper ou réduire la quantité d'air d'appoint ; obturer une partie de l'apport d'air pour diriger l'air à l'écart de la zone à problème (essayer avec du carton d'abord) ; éliminer toute obstruction qui dirige l'air d'appoint vers l'équipement de cuisson (augmenter alors l'apport d'air d'une autre source)
Le cuisinier sent de l'air froid près de la hotte	1. Introduction d'air froid à travers le plénum d'apport d'air (le cas échéant)	1. Couper ou réduire la quantité d'air fournie au plénum d'air d'appoint ; chauffer l'aide d'appoint (augmenter alors l'apport d'air d'une autre source)
Il fait de plus en plus chaud dans la cuisine	1. La hotte n'aspire pas les fumées	1. La hotte n'aspire pas assez d'air, voir les sections de dépannage correspondantes
	2. Introduction d'air chaud à travers le plénum d'apport d'air (le cas échéant)	2. Couper ou réduire la quantité d'air fournie au plénum d'air d'appoint (augmenter alors l'apport d'air d'une autre source)

DÉPANNAGE (SUITE)

Symptôme	Cause(s) possible(s)	Action corrective
Odeurs de cuisine dans la salle à manger	1. La hotte n'aspire pas les fumées	1. La hotte n'aspire assez d'air, voir les sections sur les performances du ventilateur et l'aspiration de fumée ci-dessus
	2. Courant d'air à travers les portes entre la cuisine et la salle à manger	2. Réduire l'air d'appoint dans la cuisine ; augmenter l'extraction d'air à travers la hotte
De la graisse s'écoule de la hotte	1. Graisse sur le dessus de la hotte	1. Gaine d'extraction pas correctement soudée
	2. Mastic de la hotte manquant ou endommagé	2. Nettoyer la zone à problème et remastiquer
	3. Godet à graisse par correctement en place	3. Remettre le godet à graisse en place
La hotte est bruyante	1. Le ventilateur tourne dans le mauvais sens	1. Voir les sections de dépannage à la page 6
	2. Les filtres ne sont pas en place	2. Remplacer les filtres manquants
	3. La hotte aspire trop d'air	3. Ralentir le ventilateur (voir les sections de dépannage ci-dessus)

Dayton®

ENTRETIEN

Quotidien

1. Essuyer la graisse des surfaces métalliques exposées à l'intérieur de la hotte avec un chiffon propre et sec.
2. Contrôler visuellement l'accumulation de graisse dans les filtres ou cartouches.
3. Sortir le godet à graisse, le vider et le remettre en place.

Hebdomadaire

1. Sortir les filtres ou cartouches à graisse et les laver au lave-vaisselle ou dans l'évier à casseroles.

REMARQUE : Les filtres installés au-dessus d'équipements à émanations très grasses peuvent nécessiter un nettoyage plus fréquent. Voir le Calendrier de nettoyage des filtres.

2. Avant de remettre les filtres en place, nettoyer les surfaces intérieures du plénum de tout dépôt gras résiduel.

Périodique

1. Les surfaces extérieures en acier inoxydable de la hotte doivent être nettoyées avec un détergent doux puis polies avec un produit lustrant pour inox de bonne qualité afin de préserver l'éclat initial.

REMARQUE : Ne jamais utiliser de détergent ou produit nettoyant abrasif sur les surfaces de la hotte. Ne jamais utiliser de produit à base de chlore ni de tampon en paille de fer pour nettoyer la hotte. Ils peuvent rayer ou abîmer le matériau. Toujours frotter dans le sens du grain de l'acier.

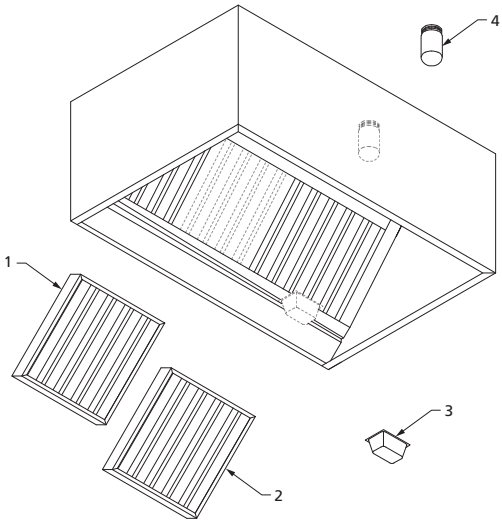
2. Pour maintenir des performances optimales de la hotte et du ventilateur, nettoyer la gaine aussi souvent que l'utilisation et la réglementation l'imposent.
3. Remastiquer les hottes avec un mastic au silicone homologué NSF (GE SCS1000 ou équivalent) comme il se doit.

Calendrier de nettoyage des filtres

Préférence	Type	Temp. (°C)	Équipement de cuisson	Produit de nettoyage	Fréquence requise	Durée ou cycles	Fréquence lavage filtre à déflecteurs
1 Meilleur	Lave-vaisselle commercial	82 min.	Plaque chauffante	Détergent pour lave-vaisselle	Tous les 3 jours	2 cycles	Tous les 3 jours 2 cycles
			Friteuse		Hebdomadaire	2 cycles	Deux fois/semaine 1 cycle
			Gril		Quotidien	2 cycles	Quotidien 2 cycles
			Wok		Quotidien	2 cycles	Quotidien 2 cycles
2	Lave-vaisselle basse temp. (désinfectant chim.)	60	Plaque chauffante	Détergent pour lave-vaisselle	Tous les 3 jours	3 cycles	Tous les 3 jours 2 cycles
			Friteuse		Hebdomadaire	3 cycles	Deux fois/semaine 2 cycles
			Gril		Quotidien	4 cycles	Quotidien 2 cycles
			Wok		Quotidien	4 cycles	Quotidien 2 cycles
3	Évier de lavage à jets (tourbillon) avec chauffe-eau	82 min.	Plaque chauffante	Détergent pour poêles et casseroles	Tous les 3 jours	10 min	Tous les 3 jours 5 minutes
			Friteuse		Hebdomadaire	10 min	Deux fois/semaine 5 minutes
			Gril		Quotidien	15 min	Quotidien 5 minutes
			Wok		Quotidien	15 min	Quotidien 5 minutes
4	Évier de lavage à jets (tourbillon) sans chauffe-eau	60	Plaque chauffante	Détergent pour poêles et casseroles	Tous les 3 jours	15 min	Quotidien 5 minutes
			Friteuse		Hebdomadaire	15 min	Deux fois/semaine 5 minutes
			Gril		Quotidien	25 min	Quotidien 10 minutes
			Wok		Quotidien	25 min	Quotidien 10 minutes
5	Évier à casseroles avec chauffe-eau (rincer à la douchette après trempage)	82	Plaque chauffante	Détergent pour poêles et casseroles / dégraissant	Tous les 2 jours	1 h	Trempage quotidien 10 min, puis frotter avec tampon à récurer et goupillon
			Friteuse		Tous les 2 jours	1 h	Trempage quotidien 5 min, puis frotter avec tampon à récurer et goupillon
			Gril		Quotidien	2 h	Trempage quotidien 10 min, puis frotter avec tampon à récurer et goupillon
			Wok		Quotidien	2 h	
6 Moins bon	Évier à casseroles sans chauffe-eau (rincer à la douchette après trempage)	60	Plaque chauffante	Dégraissant de cuisine commercial	Quotidien	2 h Changer l'eau chaude toutes les 30 minutes	Trempage quotidien 10 min, puis frotter avec tampon à récurer et goupillon
			Friteuse		Tous les 2 jours	2 h Changer l'eau chaude toutes les 30 minutes	
			Gril		Déconseillé		
			Wok		Déconseillé		

Dayton®

ILLUSTRATION DES PIÈCES DÉTACHÉES POUR 6KWK8, 6KWK9, 6KWL0, 6KWL1, 20UD05 ET 20UD06



LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES POUR 6KWK8, 6KWK9, 6KWL0, 6KWL1, 20UD05 ET 20UD06

N° de réf.	Description	Numéro de pièce pour le modèle : 20UD05	20UD06	6KWK8	Quantité
1	Filtre à déflecteurs aluminium 20 x 16 x 2 po	21DX63	–	21DX63	1*
2	Filtre à déflecteurs aluminium 20 x 20 x 2 po	–	21DX64	21DX64	1*
3	Godet à graisse	21DX65	21DX65	21DX65	1
4	Globe de lampe en verre	21DX66	21DX66	21DX66	1*
(Δ)	Ampoule A19 100 W	Visserie standard (disponible localement)			1*

N° de réf.	Description	Numéro de pièce pour le modèle : 6KWK9	6KWL0	6KWL1	Quantité
1	Filtre à déflecteurs aluminium 20 x 16 x 2 po	21DX63	–	21DX63	1*
2	Filtre à déflecteurs aluminium 20 x 20 x 2 po	–	21DX64	21DX64	1*
3	Godet à graisse	21DX65	21DX65	21DX65	1
4	Globe de lampe en verre	21DX66	21DX66	21DX66	1*
(Δ)	Ampoule A19 100 W	Visserie standard (disponible localement)			1*

(Δ) Non représenté. (*) La quantité dépend du modèle, vendu à l'unité.

Pour commander des pièces détachées, composer le 1-800-Grainger

24 heures par jour – 365 jours par an

Fournir les informations suivantes :

- Numéro de modèle
- Numéro de série (s'il y en a un)
- Description et numéro de pièce comme indiqué sur la liste des pièces

NOTES

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN FOURNIE PAR DAYTON

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN FOURNIE PAR DAYTON. *Tous les modèles de produits Dayton® couverts dans ce manuel sont garantis par Dayton Electric Mfg. Co. (« Dayton ») au premier utilisateur contre tout défaut de fabrication ou de matériau, dans des conditions d'utilisation normales durant un an à compter de la date d'achat. Si le produit Dayton fait partie d'un ensemble, seul le composant du produit présentant un défaut est couvert par la présente garantie. Tout produit ou toute pièce présentant un défaut de fabrication ou de matériau et retourné(e) à un centre de service agréé désigné par Dayton ou par un représentant désigné de Dayton, port payé, sera à titre de recours exclusif, réparé(e) ou remplacé(e) par un produit neuf ou une pièce neuve, ou par un produit ou une pièce remis à neuf d'utilité égale, ou fera l'objet d'un remboursement intégral, au choix de Dayton ou d'un représentant désigné de Dayton, sans frais. Voir les procédures de réclamation sous garantie limitée sous la rubrique « Service de garantie » ci-après. La présente garantie est annulée en cas de preuve de mésusage, de réparation défectueuse, d'installation défectueuse, d'utilisation abusive ou de modification. La présente garantie ne couvre pas l'usure normale des produits Dayton ou des composants de ces produits, ou des produits ou des composants de ces produits qui sont consommables durant une utilisation normale. La présente garantie limitée donne aux acheteurs des droits spécifiques et il est également possible de bénéficier d'autres droits qui varient selon les juridictions.*

CLAUSES D'EXONÉRATION DE GARANTIE ET LIMITES DE RESPONSABILITÉ CONCERNANT TOUS LES CLIENTS POUR TOUS LES PRODUITS

LIMITES DE RESPONSABILITÉ. *DANS LA MESURE PERMISE AU TITRE DE LA LOI APPLICABLE, DAYTON DÉCLINE EXPRESSÉMENT TOUTE RESPONSABILITÉ POUR TOUT DOMMAGE ACCESSOIRE ET INDIRECT. LA RESPONSABILITÉ DE DAYTON EST DANS TOUS LES CAS LIMITÉE ET NE SAURAIT DÉPASSER LE PRIX D'ACHAT.*

CLAUSE D'EXONÉRATION DE GARANTIE. *DAYTON S'EST DILIGEMMENT EFFORCÉE D'ILLUSTRER ET DE DÉCRIRE DE MANIÈRE EXACTE LES PRODUITS DE CETTE BROCHURE. CEPENDANT, CES ILLUSTRATIONS ET CES DESCRIPTIONS NE SONT DONNÉES QU'À TITRE D'IDENTIFICATION ET NE GARANTISSENT PAS EXPRESSÉMENT OU IMPLICITEMENT QUE LES PRODUITS SONT DE QUALITÉ MARCHANDE OU ADAPTÉS À UN USAGE PARTICULIER, OU QU'ILS SERONT NÉCESSAIREMENT CONFORMES AUX ILLUSTRATIONS OU AUX DESCRIPTIONS FOURNIES. SAUF DISPOSITIONS CONTRAIRES CI-DESSOUS, AUCUNE GARANTIE OU AFFIRMATION DE FAIT, EXPRESSE OU IMPLICITE, AUTRE QUE CELLE ÉNONCÉE À LA RUBRIQUE « GARANTIE LIMITÉE » CI-DESSUS, N'EST FOURNIE OU AUTORISÉE PAR DAYTON.*

CONFORMITÉ DU PRODUIT. *DANS DE NOMBREUSES JURIDICTIONS, LES CODES ET LES RÈGLEMENTATIONS QUI RÉGISSENT LES VENTES, LA CONSTRUCTION, L'INSTALLATION ET/OU L'UTILISATION DE PRODUITS POUR CERTAINS USAGES PEUVENT ÊTRE DIFFÉRENTS DE CEUX DE RÉGIONS AVOISINANTES. BIEN QUE DAYTON SE SOIT EFFORCÉE DE RENDRE SES PRODUITS CONFORMES À CES CODES, LA SOCIÉTÉ NE PEUT EN GARANTIR LA CONFORMITÉ ET NE SAURAIT ÊTRE RESPONSABLE DE LA MANIÈRE DONT LES PRODUITS SONT INSTALLÉS OU UTILISÉS. AVANT D'ACHETER ET D'UTILISER UN PRODUIT, IL EST CONSEILLÉ D'ÉTUDIER LES DIRECTIVES DE SÉCURITÉ/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES AINSI QUE LES CODES ET RÈGLEMENTATIONS NATIONAUX ET LOCAUX APPLICABLES, ET DE S'ASSURER DE LA CONFORMITÉ À CES CODES DE CES PRODUITS, DE LEUR INSTALLATION ET DE LEUR UTILISATION.*

CONSOMMATEURS SEULEMENT. *CERTAINS ASPECTS DES DÉNIS DE GARANTIE NE SONT PAS APPLICABLES AUX PRODUITS DE CONSOMMATION VENDUS AUX CONSOMMATEURS; (A) CERTAINES JURIDICTIONS N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS, DE SORTE QUE LA LIMITATION OU L'EXCLUSION SUSMENTIONNÉE PEUT NE PAS S'APPLIQUER À VOTRE CAS; (B) EN OUTRE, CERTAINES JURIDICTIONS N'AUTORISENT PAS DE LIMITE SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, PAR CONSÉQUENT LA LIMITE SUSMENTIONNÉE PEUT NE PAS S'APPLIQUER À VOTRE CAS; ET (C) EN VERTU DE LA LOI, DURANT LA PÉRIODE DE GARANTIE LIMITÉE, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER APPLICABLE AUX PRODUITS DE CONSOMMATION ACHETÉS PAR DES CONSOMMATEURS, EST SUSCEPTIBLE DE NE PAS POUVOIR ÊTRE EXCLUE OU AUTREMENT DÉNIÉE.*

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE S'APPLIQUE SEULEMENT AUX ACHETEURS AUX ÉTATS-UNIS POUR UNE LIVRAISON À L'INTÉRIEUR DES ÉTATS-UNIS.

SERVICE DE GARANTIE

Pour obtenir le service de garantie si le produit couvert a été acheté directement auprès de W.W. Grainger, Inc. (« Grainger »), (i) écrire, téléphoner à la succursale ou visiter la succursale locale de Grainger auprès de laquelle le produit a été acheté ou une autre succursale de Grainger à proximité (consulter le site www.grainger.com pour obtenir la liste des succursales de Grainger); ou (ii) communiquer avec Grainger en se rendant sur le site www.grainger.com et en cliquant sur le lien « Contact Us » en haut de la page, puis sur le lien « Email us »; ou (iii) appeler le service clientèle (sans frais) en composant le 1-888-361-8649. Pour obtenir le service de garantie si le produit couvert a été acheté auprès d'un autre distributeur ou d'un autre détaillant, (i) se rendre sur le site www.grainger.com pour obtenir le service de garantie; (ii) écrire, téléphoner à une succursale ou visiter une succursale de Grainger à proximité; ou (iii) appeler le service clientèle (sans frais) en composant le 1-888-361-8649. Dans tous les cas, il sera nécessaire de fournir dans la mesure du possible, la date d'achat, le numéro d'origine de la facture, le numéro de stock, une description du défaut et tout autre élément spécifié en vertu de la présente garantie limitée d'un an de Dayton. Il sera peut-être exigé de renvoyer le produit moyennant certains frais pour qu'il soit vérifié. Il est possible d'obtenir un suivi quant aux vérifications et aux modifications en cours par les moyens indiqués. Le titre et le risque de perte passe de l'acheteur au transporteur public lors de la livraison, par conséquent si le produit est endommagé pendant son transport, toute réclamation doit être déposée auprès du transporteur, et non pas auprès du détaillant, Grainger ou Dayton. Pour toute information sur la garantie concernant les acheteurs et/ou une livraison à l'extérieur des États-Unis, utiliser les informations de contact suivantes applicables :

Dayton Electric Mfg. Co.,
100 Grainger Parkway, Lake Forest, IL 60045 États-Unis
ou composer le +1-888-361-8649