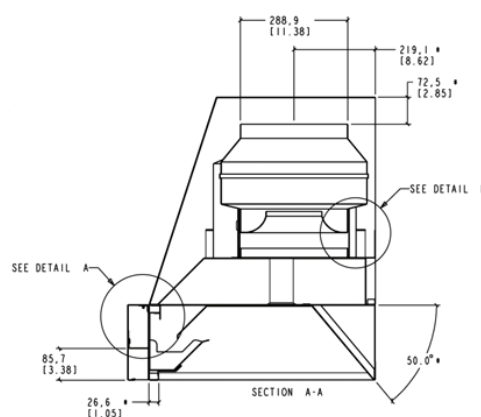
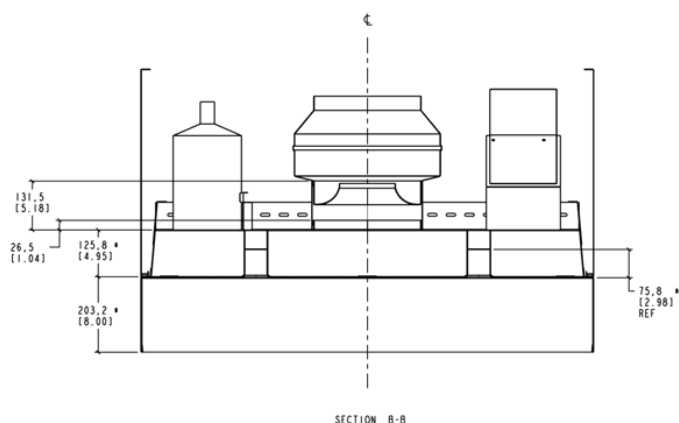




Guide de l'utilisateur

Hotte Série CRS

Cette hotte commerciale, monobloc et à faible encombrement, répond à merveille aux besoins des petites cuisines de restaurants, d'entreprises, de cafétérias, de garderies ou d'institutions. Facile d'entretien, elle est dotée d'un système révolutionnaire de dégraissage par centrifugation jumelé à un ventilateur intégré à turbine radiale. Cette technique brevetée, unique à CADEXAIR, assure une efficacité des plus complète. La position aérodynamique du capteur de fluides permet de saisir l'ensemble des vapeurs, des fumées et des odeurs provenant des appareils de cuisson. L'intégration du système de protection incendie permet une économie d'espace et une amélioration de l'esthétisme.



* L'ensemble doit être dégagé des matières combustibles et semi-combustibles selon le Code de construction

Table des matières

Content	PAGE
Introduction	3
Fiche technique	3
Installation	3
Extincteur automatique	4
Entretien	5
Inspection et nettoyage	5-6
Vu explosé et pièces	7
Garantie	8

Introduction

Cadexair vous félicite pour votre acquisition pour la hotte de série CRS. Cadexair a comme objectif de vous aider à obtenir le maximum de satisfaction pour son produit.

Cette hotte commerciale compacte est construite entièrement en acier inoxydable et est conforme à la norme NFPA 96, ULC et CSA.

Consulter les autorités ayant juridiction, les codes d'incendie et de construction locaux avant d'effectuer l'installation de cette hotte.

Fiche technique

Modèle	Volume d'aspiration selon la pression statique				Dimensions en pouces				Puissance moteur 120 volts (W)	Éclairage 120V	Poids (lbs)
	1/8"	3/8"	5/8"	7/8"	L	D	H	D			
CRS 30	494	412	353	271	30"	24"	30"	8"	160	2 x 50W	90
CRS 36	677	553	459	365	36"	26"	30"	12"	190	2 x 50W	130
CRS 48	945	796	615	453	48"	26"	30"	12"	345	2 x 50W	150

Installation

Tous les travaux d'installation doivent être effectués par une personne qualifiée ou compétente. La hotte doit être installée conformément aux directives d'installation du fabricant et des codes locaux en vigueur.

Système de protection incendie

Pour hotte CRS-36 et CRS-48

Seulement les hottes modèle CRS-36 et CRS-48 peuvent être équipées d'un système de protection incendie intégré. Le système de protection incendie n'est pas fonctionnel lorsque la hotte est reçu. Une mise en marche par un technicien accrédité pour l'installation et la mise en marche de système Ansul R-102 doit absolument être complété. Il doit installer la cartouche de pressurisation, remplir les bonbonnes de solution Ansulex et installer le déclencheur manuel.

Si la hotte modèle CRS-30 nécessite une protection incendie, elle doit être installée par une compagnie accréditée à cet effet.

Selon le Code du bâtiment, les sources d'alimentation principales électriques et en gaz doivent être coupées aux équipements de cuisson situés sous la hotte lors du déclenchement du système de protection incendie.

Dans le cas des appareils de cuisson au gaz, une vanne coupe gaz doit être installée sur le tuyau d'alimentation en gaz. Si la valve coupe gaz est de type électrique, elle doit être muni d'un relais de réarmement. La connexion électrique entre la valve coupe gaz à action électrique, le relais de réarmement et le système de protection incendie doit être fait par un électricien. Contactez Cadexair pour des renseignements supplémentaires.

Dans le cas des appareils de cuisson fonctionnant à l'électricité, un dispositif de coupure d'électricité doit être installée pour l'arrêt des l'appareil via un contacteur magnétique. Le contacteur magnétique doit être fourni et installé par un électricien compétent. Un entrebarrage doit être via le système de protection incendie de la hotte. Contactez Cadexair pour des renseignements supplémentaires.

Un micro interrupteur (NC / NO) est prévu sur le système de protection incendie de la hotte pour le relié au système d'alarme du bâtiment. Le raccordement doit être effectué par un technicien compétent.

Entretien journalier

- Essuyer les parties extérieures visibles des hottes
- Vider tous les godets à résidus situés sous les caissons de filtres

Inspection et nettoyage

- Retirer le récipient collecteur situé sous la lèvre d'entrée de la hotte et le nettoyer si nécessaire.
- Retirez les deux lampes halogènes pour libérer la fermeture de la boîte sous le panneau de la hotte. Pour ce faire, il est nécessaire de retirer les vis de type étoile sur les extrémités gauche et droite du panneau.
- Retirer le panneau d'habillage présent sur la hotte
- Retirer la ceinture en acier inoxydable reliant le boîtier du ventilateur de la hotte.
- Détachez le ventilateur de ventilation pour nettoyer si nécessaire tous les surfaces contaminées ventilateur et de ventilation.
- Replacer la ceinture d'acier inoxydable, le ventilateur, le panneau d'habillage et le panneau sous la hotte, les 2 vis étoiles et les deux lampes halogènes et le récipient de collecte. Il est très important de mettre tous ces éléments en place et dans leur état d'origine afin de ne pas affecter le fonctionnement de la hotte.
- L'inspection et le nettoyage de la hotte et l'évent doivent être effectués selon les règles de l'art et doivent se conformer au Code du bâtiment. Ce travail doit être effectué par une entreprise qualifiée certifié et accepté par l'autorité compétente.
- L'inspection du système de protection incendie doit être effectuée régulièrement à la fréquence spécifiée dans le Code du bâtiment. Ces travaux d'inspection doit être effectuée par une entreprise qualifiée certifié et accepté par l'autorité compétente.

Astuce de nettoyage

La facilité d'entretien de l'acier inoxydable en fait le premier choix pour la fabrication des équipements dans des endroits requérant des conditions d'hygiène strictes, tels que les hôpitaux, les cuisines et autres lieux où l'on manipule des aliments. L'acier inoxydable s'avère très résistant à la corrosion mais il n'est pas complètement à toute épreuve. Il accepte toutefois bien des nettoyages fréquents. C'est pourquoi un nettoyage régulier est recommandé pour préserver l'apparence et l'intégrité de sa surface. Il est recommandé de nettoyer le métal quand il est sale et de ne pas attendre qu'un nettoyage en profondeur soit nécessaire pour lui redonner son apparence d'origine.

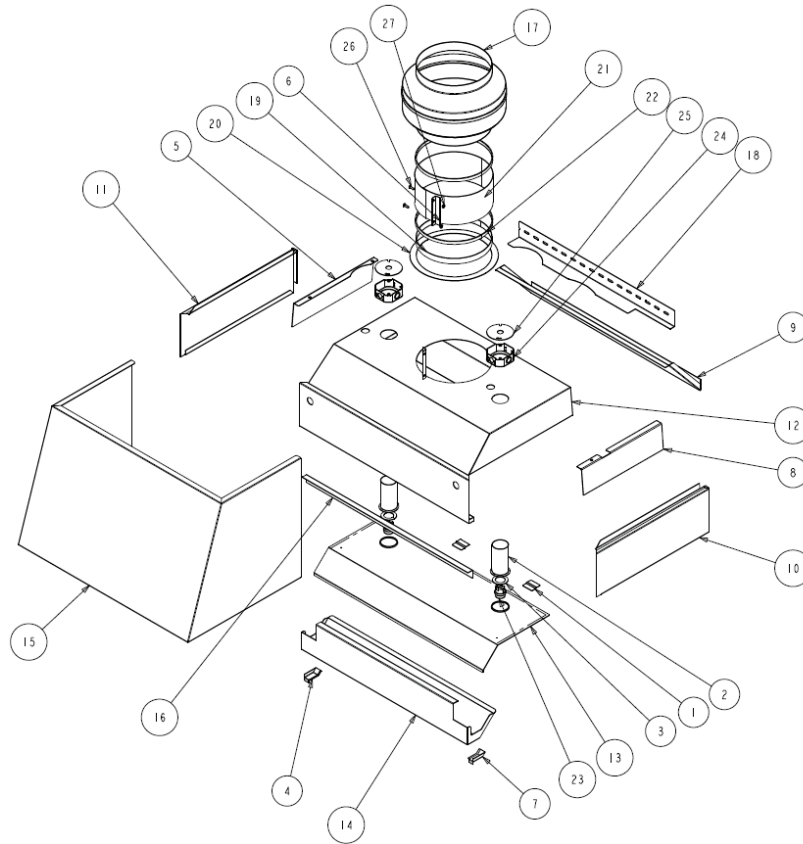
Un nettoyage régulier avec un savon ou un détergent doux suivi d'un rinçage à l'eau chaude donne généralement de bons résultats. Si l'eau utilisée contient un pourcentage élevé de minéraux, il est recommandé d'essuyer la surface avec un chiffon doux pour l'assécher.

Les produits commerciaux dont l'étiquette mentionne « convient à l'acier inoxydable » peuvent et devraient même être utilisés. Certains produits de nettoyage commerciaux qui contiennent des phosphates, des détergents synthétiques et de l'alcali peuvent être utilisés pour le nettoyage de l'acier inoxydable sévèrement taché ou terni. Ces produits assurent un nettoyage sans danger pour la surface et s'avèrent efficaces. Il est conseillé de lire soigneusement les instructions du fabricant lorsqu'on les utilise.

IMPORTANT :

Les produits chimiques entrant dans la composition des produits de nettoyage doivent être approuvés et conformes aux normes environnementales du pays. Ils doivent également être préparés et utilisés selon les instructions et les mises en garde des fabricants et distributeurs. Les solvants ne doivent pas être utilisés dans des endroits restreints et non aérés.

Vue explosée et pièces Série CRS



NO	PIECE #	DESCRIPTION	QTE
27	948160013	HEXAGONAL_NUT_S/S_1/4-20	2
26	948140009	HEX. BOLT 1/4-20 X 3/4 LG.	2
25	914500002	COVER Ø HEX. ELECTR. BOX 3.5X3.5 54C6 UL	2
24	914400011	BOÎTE JONCTION	2
23	910400002	BULB SUPPORT	2
22	553036313	GASKET	2
21	553036312	COLLAR FAN	1
20	553036311	FLANGE_2	1
19	553036310	FLANGE_1	1
18	553036309	WALL ANCHORING	1
17	553036308	AXC-315-A FAN	1
16	553036307	ANGLE FOR REMOVABLE GREASE CUP	1
15	553036306	COVERING	1
14	553036305	REMOVABLE GREASE CUP	1
13	553036304	TOP	1
12	553036303	FRONT & INSIDE FRAME	1
11	553036302	LEFT SIDE	1
10	553036301	RIGHT SIDE	1
9	553036300	BACK	1
8	553036259	SUPPORT PLAFOND	1
7	553036258	GREASE CUP RH SUPPORT	1
6	553036256	COLLAR FAN BRACKET	2
5	553036251	HANGERS	1
4	553036246	GREASE CUP LH SUPPORT	1
3	553036245	SOCKET LIGHT FIXATION	2
2	553036244	PIPE FOR LIGHT	2
1	553036243	Z BRACKET	3

G A R A N T I E

Un bon entretien et un contrôle régulier du matériel **CADEXAIR** assureront votre sécurité pendant longtemps et vous procureront un meilleur rendement et une durabilité accrue.

CADEXAIR INC. garantit, pour la période décrite ci-dessous, qu'il effectuera la réparation, le remplacement ou la remise en état de toute pièce fabriquée ou fournie par **CADEXAIR** dont le matériau ou la fabrication s'avérerait défectueux.

La présente garantie couvre une période de (12) douze mois à partir de la date de la mise en route, c'est-à-dire de la mise en service, ou pour une période de (15) quinze mois à partir de la date d'expédition, selon la période arrivant à échéance en premier.

Cette garantie ne couvre pas les frais résultant de la perte d'usage des appareils **CADEXAIR** pendant les réparations au titre de la garantie, ni les autres frais consécutifs à une telle perte d'usage comme par exemple les frais de location, d'hébergement, de déplacement ou de perte de temps ou de salaire, ou de perte sur des appareils autres que **CADEXAIR**.

Les dommages causés par un manque d'entretien, un mauvais entretien ou une réparation incorrecte de l'appareil par d'autres que **CADEXAIR**, ne sont pas couverts.

Cette garantie est en vigueur au Canada seulement.