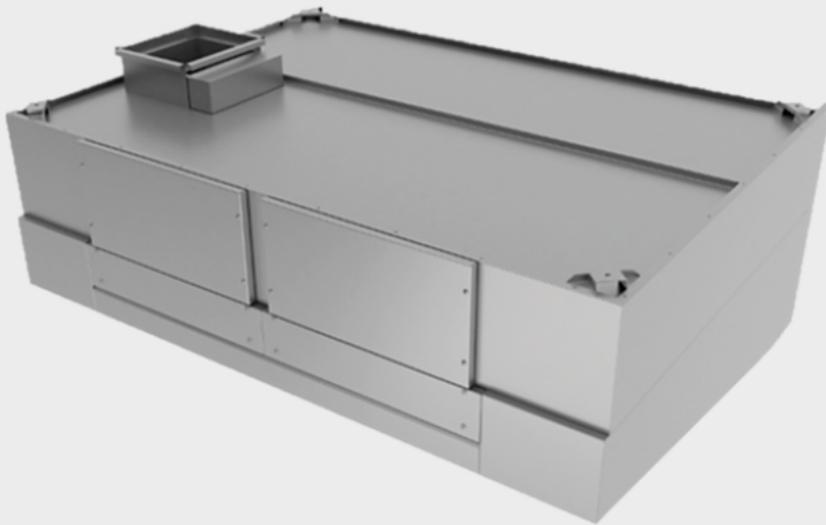


# SÉRIE STADIUM

## HOTTE COMBINÉE

Manuel d'opération et de maintenance



**1 800 461-0668**

[www.cadexair.com](http://www.cadexair.com)

3020 B, Rte Marie Victorin,

Varembes, QC J3X 0J5



### CONTACT

Conception et ingénierie: [design@cadexair.com](mailto:design@cadexair.com)

Estimation et prix : [ventes@cadexair.com](mailto:ventes@cadexair.com)

Service et nettoyage: [services@cadexair.com](mailto:services@cadexair.com)

## **TABLE DES MATIÈRES**

MISE EN GARDE .....	2	ENTRETIEN .....	13
INTRODUCTION.....	2	FRÉQUENCE DE REMPLACEMENT DES FILTRES DE LA HOTTE STADIUM .....	14
DESCRIPTION GÉNÉRALE – HOTTE STADIUM.....	3	ENTRETIEN DE L’ACIER INOXYDABLE.....	15
HOMOLOGATION ET CERTIFICATION	3	INSPECTION ET ENTRETIEN DES SYSTÈMES D’ÉVACUATION ET DE PROTECTION INCENDIE .....	16
DESCRIPTION SOMMAIRE DES COMPOSANTES .....	3	FILTRES DE REMPLACEMENT POUR HOTTE STADIUM.....	16
NOMENCLATURE.....	3	PRODUITS COMPATIBLES.....	16
SÉQUENCE DE FONCTIONNEMENT DU CONTRÔLEUR CC200-CC50 .....	3	PIÈCES DE RECHANGE .....	18
INTERFACE DE L’USAGER SECTION CC50 / SECTION STADIUM .....	4	ANNEXE 1 Schéma de contrôle CC200-CC50 type ST20.19	
CONFIGURATION.....	5	ANNEXE 2 Schéma de contrôle CC20 .....	20
ACCÈS REQUIS : UTILISATEUR TECHNIQUE (TECH).....	5	ANNEXE 3 Installation, ajustement et nettoyage des filtres Géo-Vary .....	21
ALARME DES FILTRES.....	6	ANNEXE 4 Tableau de suivi de changements de filtres....	22
SURCHARGE DE FILTRE.....	6		
HAUTE TEMPÉRATURE – PYROSTAT..	7		
INSTALLATION .....	7		
LIVRAISON ET MANUTENTION .....	7		
VÉRIFICATION DES PIÈCES – RÉCEPTION .....	7		
ENTREPOSAGE .....	7		
DIMENSIONNEMENT ET POSITIONNEMENT DE LA HOTTE .....	8		
DÉGAGEMENT DES MATÉRIAUX.....	9		
VALIDATION DU POIDS.....	9		
LEVAGE, SUSPENSION ET MISE À NIVEAU .....	9		
RACCORD DU COLLET D’ÉVACUATION DE LA HOTTE DE CUISSON.....	10		
RACCORD DE PLOMBERIE POUR HOTTE AUTONETTOYANTE .....	11		
RACCORDS ÉLECTRIQUES....	11		
ACCÈS SUR LE DESSUS DES HOTTES .....	11		
UTILISATION DU SILICONE.....	11		
PARASISMIQUE .....	11		
SYSTÈME DE PROTECTION INCENDIE .....	11		
INSTALLATION ET AJUSTEMENT DES FILTRES GÉO-VARY .....	12		
BALANCEMENT DU DÉBIT D’AIR .....	12		

## MISE EN GARDE

### **IMPORTANT / ATTENTION / DANGER**

**Une hotte de cuisine commerciale doit toujours être installée par des professionnels en vertu des codes de construction locaux en vigueur.**

**Un système de ventilation de cuisine commerciale peut comporter plusieurs sources différentes de puissance motrice, électrique et gaz impliquant le système de hotte et autres systèmes. S'assurer d'avoir les qualifications nécessaires avant d'effectuer toute installation, réparation ou entretien. Le manque de connaissance de ce type de système peut entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.**

### **IMPORTANT**

**Cadexair n'assume aucune responsabilité de l'installation des hottes au chantier à moins que cela soit clairement stipulé dans son contrat de vente.**

**Une hotte de cuisine commerciale doit toujours être installée conformément au NFPA 96 édition en vigueur et aux normes locales.**

## INTRODUCTION

Ce manuel vise à fournir les informations de base pour l'installation, la maintenance et l'utilisation de la hotte Stadium de Cadexair, qui est une composante essentielle d'un système de ventilation de cuisine commerciale interactif avec d'autres composantes. Il est important de consulter les dessins d'atelier spécifiques du projet afin de comprendre correctement tous les éléments utilisés et les caractéristiques exactes du produit.

L'installation d'un système de ventilation de cuisine commerciale est complexe et doit être effectuée par des professionnels ayant les compétences reconnues par les autorités locales ayant juridiction. Il est donc essentiel de faire appel à des professionnels agréés pour installer la hotte Stadium.

Pour toute question concernant l'installation, l'opération ou la maintenance du produit, n'hésitez pas à contacter Cadexair pour obtenir des informations et une assistance supplémentaire.

## **DESCRIPTION GÉNÉRALE – HOTTE STADIUM**

### **HOMOLOGATION ET CERTIFICATION**

La hotte **Stadium** est homologuée ULC-S646 et ULC-S647 et conforme à la norme NFPA 99.

UL-710 : Exhaust Hoods for Commercial Cooking Equipment

ULC-S646 : Standard for Exhaust Hoods and Related Controls for Commercial and Institutional Cooking Equipment

ULC-S647 : Standard for Exhaust Cleaning and Recirculation Assemblies for Commercial and Institutional Kitchen Exhaust Systems.

## **IMPORTANT**

**La hotte est homologuée ULC-S647 permettant l'utilisation d'un conduit HVAC standard à la sortie de l'unité. Malgré cette homologation, l'utilisation d'un conduit standard n'est pas nécessairement approuvée par les autorités ayant juridiction. Il faut toujours s'assurer d'avoir une approbation des autorités ayant juridiction avant d'effectuer une installation en conduit HVAC standard.**

### **DESCRIPTION SOMMAIRE DES COMPOSANTES**

La hotte Stadium est fabriquée en acier inoxydable de qualité 430 ou 304, avec une épaisseur de 18 MSG et un fini poli sur les surfaces apparentes, conçue pour être utilisée sur une ligne de cuisson simple ou un îlot de cuisine.

La hotte est munie d'un système de filtration avancée qui se conforme à la norme ULC-S647, avec une section de filtration équivalente en performance aux unités de filtration avancée nommées "Air Pollution Control Device" dans la norme NFPA 96. Le premier stade de filtration est constitué soit d'un filtre à chicanes en acier inoxydable, soit d'un dégraisseur centrifuge Géo-Vary.

La hotte est équipée d'un éclairage encastré à LED pour fournir une excellente visibilité pendant la cuisson. De plus, un lot de capteurs de pression est installé pour superviser la présence et l'encrassement des diverses sections de filtres, avec un boîtier CC20.

Afin de garantir la sécurité, la hotte est munie d'une haute limite de température à la décharge et d'un volet coupe-feu installé sur le manchon de la hotte.

Enfin, la hotte est reliée à un contrôleur Cadexair CC200-CC50, permettant une séquence de contrôle conforme à la norme ULC-S647 et à la norme NFPA 96.

## NOMENCLATURE

MODÈLE DE HOTTE	NOMENCLATURE
ST-10	Hotte Stadium avec filtres en façade de capacité maximum de 1000 CFM
ST-20-1	Hotte Stadium avec filtres en façade de 2000 CFM
ST-20-2	Hotte Stadium avec filtres en façade de 2000 CFM avec filtration double
ST-20-T	Hotte Stadium avec filtres sur le dessus de 2000 CFM de capacité
ST-40	Hotte Stadium avec filtres en façade de 4000 CFM avec filtration double
ST-40-T	Hotte Stadium avec filtres sur le dessus de 4000 CFM de capacité

## SÉQUENCE DE FONCTIONNEMENT DU CONTRÔLEUR CC200-CC50

Le contrôleur CC200-CC50 (voir Annexe 1) de Cadexair est un système de contrôle de hotte de cuisine commerciale qui utilise une technologie de détection automatique pour surveiller la saturation des filtres de la hotte de cuisine. Il est conçu pour aider à maintenir une ventilation adéquate et prolonger la durée de vie des filtres de hotte, réduisant ainsi les coûts de maintenance et d'exploitation.

La carte de contrôle du boîtier CC20 (voir Annexe 2) de Cadexair est munie de capteurs de pression différentielle qui mesurent la résistance de l'air à travers les filtres de hotte. Les capteurs envoient ces informations au contrôleur CC200-CC50, qui utilise un algorithme pour déterminer le niveau de saturation des filtres.

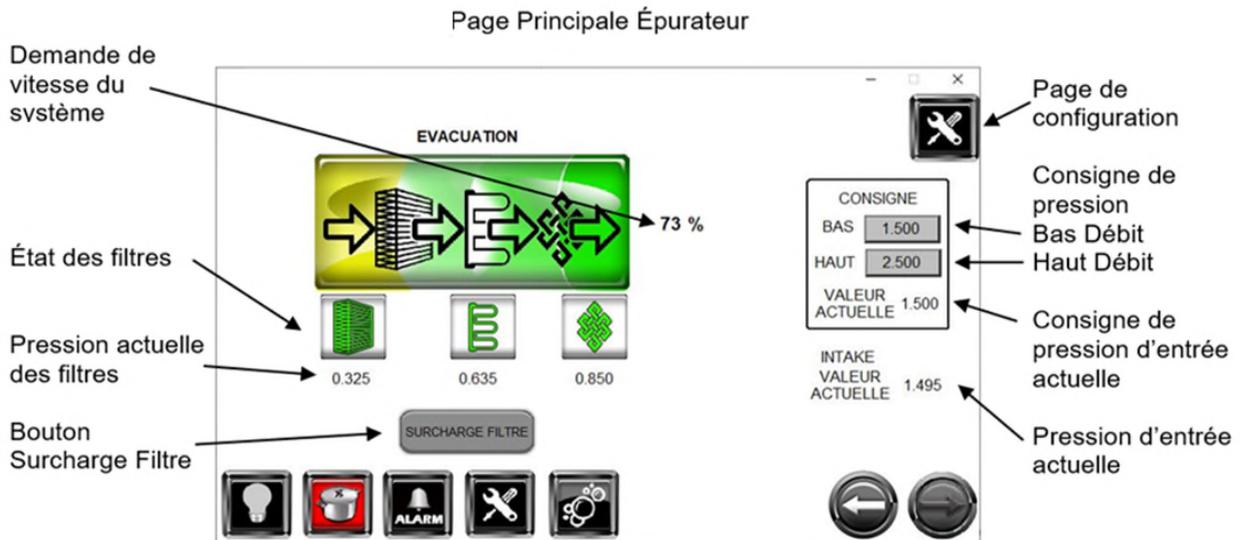
Lorsque les filtres atteignent un niveau de saturation prédéfini, le système CC200-CC50 déclenche une préalarme visant à alerter le personnel de la cuisine qu'il est temps de remplacer les filtres.

En surveillant et en régulant la saturation des filtres de hotte, le système CC200-CC50 de Cadexair peut prolonger la durée de vie des filtres en augmentant la consigne d'évacuation dans le but de compenser l'augmentation de la pression statique due à l'accumulation de graisse dans les filtres.

Consulter le manuel du contrôleur Cadexair CC200 pour les options spécifiques aux CC50 et au projet.

## INTERFACE DE L'USAGER SECTION CC50 / SECTION STADIUM (ÉPURATEUR)

Pour accéder à la page de la hotte Stadium, il suffit d'utiliser les boutons de navigation depuis la page principale ou secondaire. Sur cette page, il est possible de suivre en temps réel l'état des filtres et des pressions.



La pression différentielle des filtres est mesurée pour connaître le niveau d'encrassement. Lorsque le niveau atteint le seuil de pré alarme, un message est affiché pour permettre le changement de filtres avant d'atteindre le niveau d'encrassement maximum permis. Lorsque le niveau maximum est atteint, le système s'arrête complètement et affiche un autre message.

Si un ou des filtres sont retirés, le système le détectera et s'arrêtera immédiatement.



Si un système à vitesse variable ou 2 vitesses est utilisé, 2 consignes de pression doivent être entrées.

Dans le cas d'un système à vitesse variable, la consigne de pression se situera entre la consigne « Bas » et « Haut » (0%=Bas, 100%=Haut) selon l'activité de cuisson.

Dans le cas d'un système à 2 vitesses, la consigne utilisée varie selon l'horaire de vitesse. Lorsque que l'horaire est en vitesse haute, la consigne « Haut » est utilisée, et la consigne « Bas » est utilisée le reste du temps.

Lorsqu'un système à une seule vitesse est utilisé, seule la consigne « Bas » est utilisée.



## ALARME DES FILTRES

Lorsqu'une alarme de filtre survient, l'état des filtres de l'épurateur change à la page principale de l'épurateur.

Filtre	Filtre Normal	Filtre en Pré Alarme	Filtre en Alarme	Filtre Absent
Pré Filtre				 Clignote
Filtre à Sacs				 Clignote
Filtre Caisson				 Clignote

*Tableau d'alarmes - Épurateur*

## SURCHARGE DE FILTRE



Lorsque l'encrassement maximal des filtres est atteint, le ventilateur du système s'arrête. Pour permettre le fonctionnement de l'épurateur ou de la hotte Stadium tout en sachant que les filtres sont encrassés, il faut appuyer sur le bouton « SURCHARGE FILTRE ». Ce bouton est situé sur la page principale de l'épurateur.

En activant ce bouton, la supervision de l'encrassement des filtres est désactivée pour une période de 4 heures.

Notez que la supervision des filtres absents est toujours active et empêchera l'épurateur de fonctionner.

## HAUTE TEMPÉRATURE – PYROSTAT

Dans l'unité de filtration de l'épurateur ou de la hotte Stadium se trouve un capteur de haute température. Si la température augmente au-dessus de 107°C (225°F), le contact du capteur s'ouvre. Le système bascule alors en mode Inactif et les appareils de cuisson sont coupés. Une indication de feu s'affiche et le ventilateur s'arrête.

## INSTALLATION

### LIVRAISON ET MANUTENTION

- Il est de la responsabilité de l'acheteur de coordonner la livraison de la hotte au chantier avec le moyen de transport adéquat, en tenant compte de la taille de la hotte et de l'accès au chantier.
- Lors de l'utilisation d'un chariot élévateur à fourches pour déplacer les composantes de plus de 6 pieds (1,8 mètre), le chariot élévateur doit être muni de fourches longues.
- À la réception de la marchandise, l'acheteur doit inspecter la hotte pour s'assurer que tout le matériel est en bon état avant de signer les documents d'acceptation de la livraison.
- En cas de dommages, l'acheteur doit l'indiquer clairement sur le document d'acceptation du transporteur et aviser Cadexair dès que possible en fournissant des photos de la marchandise endommagée.

### VÉRIFICATION DES PIÈCES – RÉCEPTION

- L'acheteur doit vérifier le bon de livraison pour s'assurer que toutes les pièces du bordereau de livraison sont incluses dans la livraison.
- Si certaines pièces ne sont pas incluses dans la livraison, se référer au bon de livraison joint à l'expédition.
- Toute réclamation de pièce manquante doit être faite dans les 72 heures suivant la réception de la marchandise. Les réclamations effectuées après ce délai pourraient être refusées par Cadexair.

### ENTREPOSAGE

- Ne pas entreposer les hottes à l'extérieur et éviter l'exposition au soleil.
- Éviter d'entreposer la hotte dans un environnement à une température de plus de 35 degrés Celsius, pour éviter d'endommager l'adhérence de la colle de la pellicule de protection pour l'acier inoxydable lors de son retrait.

## DIMENSIONNEMENT ET POSITIONNEMENT DE LA HOTTE

Les dimensions de la hotte sont un élément essentiel pour le bon fonctionnement du produit et pour le respect de la certification du produit.

La hotte doit surplomber de façon minimum l'avant des équipements de 12 pouces (300 mm) et de façon latérale de 6 pouces (150 mm).

Il est possible que des surplombs supplémentaires soient recommandés pendant la sélection du produit spécifique au projet.

Le rebord inférieur avant de la hotte doit être installée à un minimum de 42 pouces (1067 mm) d'une surface de cuisson tel un grill, une cuisinière, une friteuse ou une plaque à frire.

Valider avec les plans de fabrication de la hotte et les dimensions pour installer les hottes aux bons endroits (sens de la hotte, position de la hotte dans les îlots de cuisson, etc.).

Lors du positionnement des hottes au sol, placer un matériel de protection sous la hotte afin d'éviter que l'acier inoxydable soit endommagé.

## IMPORTANT

**La hotte Stadium est munie de divers accès à l'avant de la hotte. Ces portes doivent demeurer accessibles pour permettre le remplacement des différents filtres. Il est aussi important de prévoir un dégagement de 30 pouces (700 mm) devant la hotte.**



## DÉGAGEMENT DES MATÉRIAUX

S'assurer de répondre aux dégagements des matériaux semi-combustibles ou combustibles. La hotte de cuisine commerciale doit être installée à 3 pouces (75mm) des matériaux classifiés semi-combustibles et 18 pouces (460 mm) des matériaux combustibles. Ce dégagement est applicable tant au niveau des murs que des plafonds.

## VALIDATION DU POIDS

La validation du poids de chaque hotte est une étape importante pour s'assurer que les ancrages et les méthodes de fixation utilisées sont adaptés au poids de la hotte. Pour cela, il convient de se référer à la table de poids des hottes fournie par le fabricant ou de calculer le poids de la hotte en fonction de ses dimensions et de son matériau.

Une fois le poids de la hotte déterminé, il est important de vérifier que les ancrages et les méthodes de fixation utilisées sont appropriés pour supporter le poids de la hotte. Les ancrages doivent être de la bonne taille et de la bonne capacité de charge pour s'adapter à la structure de support, comme les murs ou les plafonds. Les méthodes de fixation doivent être conformes aux réglementations en matière de construction et de sécurité.

Si des doutes subsistent quant à la capacité des ancrages et des méthodes de fixation pour supporter le poids de la hotte, il est recommandé de consulter un professionnel qualifié qui pourra effectuer une évaluation et recommander des solutions appropriées. Cela peut inclure des modifications de la structure de support, des ajouts d'ancrages ou de méthodes de fixation supplémentaires pour garantir la sécurité et la stabilité de la hotte.

# IMPORTANT

**La hotte Série Stadium est plus lourde que les hottes standards.**

## LEVAGE, SUSPENSION ET MISE À NIVEAU

Fixer les points d'ancrage à la structure du bâtiment en fonction de la position des étriers de suspension des hottes et installer des tiges filetées de 7/16 pouces (11 mm) dans les points d'ancrage selon la position des étriers. Voir ci-dessous pour la position typique d'un ancrage de hotte sans espaceur pour le dégagement des matériaux combustibles.

Ajuster la longueur de tiges filetées pour respecter la hauteur d'installation de la hotte.

Soulever la hotte et fixer la hotte avec les tiges filetées. Tous les étriers de suspensions de la hotte doivent être maintenus par une tige filetée. Ajuster la hauteur de la hotte via les boulons des tiges filetées installées dans les étriers de suspension pour positionner la hotte de niveau.

## RACCORD DU COLLET D'ÉVACUATION DE LA HOTTE DE CUISSON

À moins d'avoir une approbation des autorités ayant juridiction permettant de diminuer la qualité du conduit tel qu'autorise l'homologation ULC-S-647, le conduit d'évacuation doit répondre à la norme NFPA 96

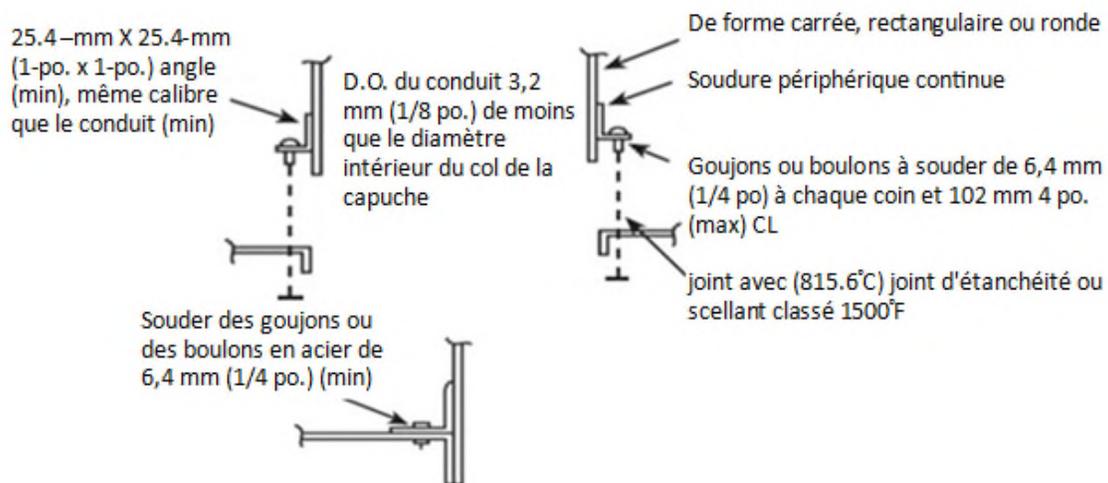
# IMPORTANT

**Selon le code NFPA 96, le conduit doit au minimum être en acier noir de calibre 16 ou acier inoxydable de calibre 18. Le conduit doit être soudé complètement et étanche à l'eau.**

**Il y a parfois des percements effectués en usine sur les hottes. Toujours s'assurer que les percements ne sont pas obstrués pour l'installation future de composantes au chantier.**

Le raccordement du manchon d'évacuation doit être effectué via une soudure complète et continue. Lors de la soudure, protéger les surfaces en acier inoxydable pour éviter la contamination.

Il est possible de raccorder le manchon d'évacuation de la hotte conformément à la figure suivante extrait du NFPA 96



DÉTAIL DE LA HOTTE SCÉLÉE - JOINT DE CONDUIT

## **RACCORD DE PLOMBERIE POUR HOTTE AUTONETTOYANTE**

Les séries de hottes autonettoyantes sont munies d'un raccord en laiton de 3/8 pouce de type compression pour chaque section de hotte. Les hottes sont munies d'un raccord pour un drain NPT de 2 pouces femelle.

## **RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES**

Les hottes sont fréquemment munies d'éclairage. Selon le type de produit, l'éclairage est pré-filé par section de hottes à une boîte de jonction. Certains modèles exigent que chaque appareil d'éclairage soit raccordé. Se référer au schématique de contrôle présent sur les plans de fabrication pour s'assurer que le câblage est effectué de la bonne façon.

## **ACCÈS SUR LE DESSUS DES HOTTES**

Prévoir un accès pour le dessus des hottes pour l'entretien, les raccords électriques, les composantes de contrôle, les raccords de plomberie et les composantes du système de protection incendie, même lorsque les travaux de construction sont terminés.

## **UTILISATION DU SILICONE**

Une fois la hotte en place, il est suggéré de faire un joint de silicone entre les différentes sections de hottes ou entre la hotte et les murs.

*Silicone recommandé : Kason RubbaSeal couleur aluminium*

## **PARASISMIQUE**

Il est de la responsabilité de l'acheteur d'effectuer l'installation parasismique selon les plans d'un ingénieur spécialisé pour ce type d'installation.

## **SYSTÈME DE PROTECTION INCENDIE**

Selon la norme NFPA 96, l'utilisation de ce type de hotte au-dessus d'appareils de cuisson requiert l'installation d'un système d'extinction d'incendie pour les conduits d'aspiration et les appareils de cuisson. Ce système est actionné par des fusibles ou des détecteurs thermiques intégrés à la hotte. En cas d'incendie, l'aspiration d'air est maintenue et la soufflerie interrompue. Les caissons de filtres, les manchons d'aspiration et les surfaces de cuisson sont arrosés d'un produit chimique. Les sources de gaz et d'électricité vers les appareils de cuisson et l'éclairage situé sous la hotte sont interrompus et un signal d'alarme retentit.

## INSTALLATION ET AJUSTEMENT DES FILTRES GÉO-VARY

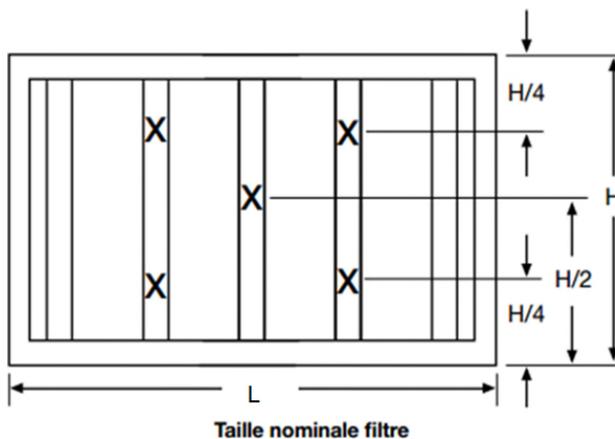
Avant de mettre la hotte en service, il est nécessaire d'installer les filtres en insérant d'abord le haut des filtres dans la fente située en haut de la hotte, puis de déposer la base des filtres dans la gouttière de collecte des graisses.

Les filtres de type Géo-Vary sont dotés d'un emplacement prédéterminé et d'un niveau d'ajustement. L'identification Géo-Vary doit toujours se trouver à l'avant. Réaliser l'ajustement selon les instructions figurant sur l'écriteau à l'intérieur de chaque hotte (voir Annexe 3).



## BALANCEMENT DU DÉBIT D'AIR

Pour les hottes à filtres à chicane, mettre le ventilateur d'extraction en marche et vérifier le sens de rotation avant de commencer le balancement de l'air. S'assurer que tous les filtres sont en place et avoir à portée de main les débits requis pour le bon fonctionnement de la hotte.



Cadexair recommande la méthode suivante avec des mesures prises à l'aide d'un anémomètre à hélice, avec une roue de 2,75 pouces (70 mm). Effectuer 5 lectures de vitesse dans les fentes des filtres conformément à l'image ci-dessous. Les mesures doivent être prises perpendiculairement aux filtres, à une distance d'environ 2 pouces (50 mm). Calculer une vitesse moyenne par filtre en additionnant les 5 valeurs de vitesse moyenne et en les divisant par 5.

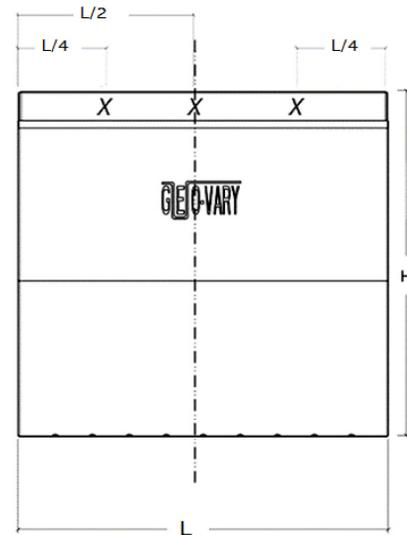
Par la suite, multiplier la valeur de vitesse moyenne obtenue par le facteur de surface effective en fonction de la dimension du filtre :

DIMENSIONS	SURFACE EFFECTIVE	
	SQ . FT	SQ . M
H x L (po)		
16 x 16	1,36	0,126
16 x 20	1,75	0,163
16 x 25	2,24	0,208
20 x 16	1,75	0,163
20 x 20	2,25	0,209
20 x 25	2,88	0,268

Pour les calculs en unités impériales, utiliser des unités de vitesse de l'air en pieds par minute et utiliser la valeur de surface effective en pieds carrés (SQ.FT) pour obtenir un débit en pieds cubes par minute (CFM). Pour les calculs en unités métriques, utiliser des unités de vitesse de l'air en mètres par heure et utiliser la valeur de surface effective en mètres carrés (SQ.M) pour obtenir un débit en mètres cubes par heure. Pour convertir un débit de mètres cubes par heure en litres par seconde, multiplier le par 0,278.

Avant de procéder au balancement de la hotte, il est important de vérifier que les filtres sont bien présents et ajustés conformément aux instructions de l'étiquette. Il est également recommandé de mettre en marche le ventilateur d'extraction et de vérifier son sens de rotation avant de débiter le balancement d'air. Enfin, il est essentiel de disposer des débits requis pour assurer le bon fonctionnement de la hotte.

Effectuer 3 lectures de vitesses dans les fentes des filtres en fonctions de l'image ci-dessous. Les mesures doivent se prendre de façon perpendiculaire à l'ouverture supérieure des filtres à une distance d'environ 2 pouces (50 mm). Calculer une vitesse moyenne par filtres en additionnant les 3 valeurs de vitesse moyenne et divisé par 3.



Par la suite, multiplier la valeur de vitesse moyenne obtenue par facteur de surface effective selon la dimension du filtre.

DIMENSIONS	SURFACE EFFECTIVE	
	SQ . FT	SQ . M
H x L (po)		
16 x 16	0,431	0,040
16 x 20	0,542	0,050
16 x 25	0,681	0,053
20 x 16	0,431	0,040
20 x 20	0,542	0,050
20 x 25	0,681	0,053

## ENTRETIEN

### **IMPORTANT**

**Il est fortement conseillé d'avoir en tout temps des filtres de remplacements en inventaire sur les lieux où se situe la hotte. Malgré l'établissement de cycle d'entretien normal, il est possible que des événements ponctuels augmentent les volumes de cuisson. (Festival, période haute saison, etc..)**

### **FRÉQUENCE DE REMPLACEMENT DES FILTRES DE LA HOTTE STADIUM**

Les préfiltres, les filtres à sac et les filtres caisson doivent être remplacés régulièrement afin de maintenir l'efficacité élevée d'extraction de graisse requise par la certification ULC-S647. Lorsqu'une alarme de filtres obstrués s'allume, cela signifie qu'un palier de filtres a atteint sa capacité de rétention de graisse. Une utilisation ultérieure limitera le débit d'air d'échappement, provoquant des problèmes de capture de fumée dans la hotte. Par conséquent, les trois filtres doivent être changés avant qu'une alarme de filtres obstrués s'allume.

Nous suggérons de changer les filtres suite à l'activation de la pré-alarme, du palier de filtres correspondant.

### **IMPORTANT**

**Lorsque l'unité STADIUM est mise à votre disposition par l'entrepreneur d'installation, remplacer immédiatement les préfiltres. Les préfiltres seront probablement souillés de débris de construction, ce qui affectera le fonctionnement initial de l'unité.**

1. Entrer la date de démarrage sur le TABLE DE SUIVI DE CHANGEMENT DE FILTRES (voir Annexe 4). Il s'agit de la date à laquelle les préfiltres ont été remplacés également.
2. Faire fonctionner l'unité jusqu'à ce que la pré-alarme du palier de filtres obstrués s'allume. Remplacer les filtres correspondant à l'alarme, à la fin du quart de travail, ou le lendemain avant la cuisson. Inscrive la date à laquelle vous avez remplacé le type de filtres sur le TABLE DE SUIVI DE CHANGEMENT DE FILTRES sous le numéro de changement de filtre n°1/actuel.
3. Déterminer le nombre de jours entre la date de démarrage et la date de changement des filtres. Ajouter ce nombre de jours au dernier changement de préfiltres actuel et inscrire cette nouvelle

date de calendrier de préfiltres dans le calendrier sous le numéro de changement de filtre n°2/calendrier. Remplacer les filtres correspondant à cette nouvelle date.

## ENTRETIEN DE L'ACIER INOXYDABLE

L'acier inoxydable est très résistant à la corrosion, mais nécessite un entretien régulier pour préserver l'intégrité de sa surface. Nettoyer le métal dès qu'il est souillé et éviter d'attendre qu'un nettoyage en profondeur soit nécessaire. 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 contient beaucoup de minéraux, essuyer la surface avec un chiffon doux pour la sécher.

Utiliser des produits commerciaux spécialement conçus pour l'acier inoxydable, en suivant attentivement les instructions du fabricant. Éviter d'utiliser des nettoyeurs à base de chlore ou ses dérivés (par exemple, eau de Javel ou Lysol).

Les nettoyeurs peuvent être appliqués directement sur la surface ou avec un chiffon doux ou une éponge. Rincer soigneusement à l'eau claire et essuyer avec un chiffon sec et doux ou laisser sécher à l'air libre. Toujours frotter dans le sens du grain. Si nécessaire, des spécialistes peuvent polir l'acier inoxydable à domicile, manuellement ou électriquement.

Effectuer les opérations d'entretien suivantes selon la fréquence indiquée :

- **Quotidiennement** : essuyer les parties visibles des hottes, vérifier l'affichage du boîtier de commandes, et essuyer les filtres Géo-Vary.
- **Hebdomadairement** : nettoyer les filtres à chicanes, vider les godets à résidus sous les dégraissoirs modulaires.
- **Mensuellement** : retirer et nettoyer les filtres, nettoyer la gouttière de recueillement des graisses, vérifier la courroie du ventilateur d'évacuation, vérifier les filtres du système d'alimentation d'air.

## IMPORTANT

**L'inspection et le nettoyage des systèmes d'évacuation et de protection incendie des hottes sont obligatoires en vertu de la loi et exigées par la majorité des compagnies d'assurance.**

## **INSPECTION ET ENTRETIEN DES SYSTÈMES D'ÉVACUATION ET DE PROTECTION INCENDIE**

Les propriétaires de cuisines commerciales doivent faire inspecter régulièrement leurs systèmes d'évacuation d'air pour assurer la sécurité du personnel et du public. Consulter votre assureur pour connaître les inspections requises par les normes locales.

Les équipements d'extinction incendie nécessitent un entretien régulier afin d'être conforme aux codes locaux en matière d'incendie. Le code NFPA 96 exige deux inspections annuelles, incluant le changement des composantes prévues dans la norme.

### **FILTRES DE REMPLACEMENT**

MODÈLE DE HOTTE	PRÉFILTRES		FILTRES À SAC		FILTRES DE TYPE CAISSON	
	12 X 24	24 X 24	12 X 24	24 X 24	12 X 24	24 X 24
ST-10	1		1		1	
ST-20-1		1		1		1
ST-20-2	2		2		2	
ST-20-T	2		2		2	
ST-40		2		2		2
ST-40-T	4		4		4	

### PRODUITS COMPATIBLES

#### **Préfiltres 12 x 24 x 4 et 24 x 24 x 4 – MERV8**

- AAF / Flanders Prepleat 40 LPD – MERV8 – 12 x 24 x 4 - (80255.041224)
- AAF / Flanders Prepleat 40 LPD – MERV8 – 24 x 24 x 4 - (80255.042424)
- Camfil Farr 30/30 – MERV8 – 12 x 24 x 4 - (059413-022)
- Camfil Farr 30/30 – MERV8 – 24 x 24 x 4 - (059413-001)
- Mann + Hummel Prime 8 – MERV8 - 12 x 24 x 4 – (2321224408)
- Mann + Hummel Prime8 – MERV8 – 24 x 24 x 4 – (2322424408)

### **Filtres à sac 12 x 24 x 21, 24 x 24 x 21 / 12 x 24 x 15, 24 x 24 x 15 – MERV 15**

- AAF / Flanders Drypack 2000 – MERV15 – 12 x 24 x 21- 3 poches- 703-209-210
- AAF / Flanders Drypack 2000– MERV15 – 24 x 24 x 21- 6 poches –709-116-210
- AAF / Flanders Drypack 2000 – MERV15 – 12 x 24 x 15- 3 poches-709-123-150
- AAF / Flanders Drypack 2000 – MERV15 – 24 x 24 x 15- 6 poches-709-116-150
- Mann+Hummel Syn-Pac 95E – 12 x 24 x 21-3 poches – MERV15 -304952421033
- Mann+Hummel Syn-Pac 95E – 24 x 24 x 21- 6 poches – MERV15-304954421063
- Mann+Hummel Syn-Pac 95E – 12 x 24 x 15-3 poches – MERV15 -304952415033
- Mann+Hummel Syn-Pac 95E – 24 x 24 x 15- 6 poches – MERV15-304954415063

Cadexair recommande les filtres à sac de 21" de profond dans la majorité des hottes Stadium. Certaines hottes Stadium sont construites avec des filtres à sac de 15" afin de permettre la fabrication de hottes de plus petites dimensions.

### **Filtres caisson 12 x 24 x 4 et 24 x 24 x 4 – MERV16**

#### **Pour hotte Stadium devant répondre à la norme ULC-S647**

- AAF / Flanders BioCel 1 – MERV16 – 12 x 24 x 12 - (511-631-002)
- AAF / Flanders BioCel 1 – MERV16 – 24 x 24 x 12 - (511-631-001)
- (Filtres avec double tête (double header))

### **Filtres caisson 12 x 24 x 4 et 24 x 24 x 4 – MERV14**

#### **Pour hotte Stadium devant répondre à la norme UL710 seulement**

- AAF / Flanders DuraCel XL – MERV14 – 12 x 24 x 12 - (515-549-008)
- AAF / Flanders DuraCel XL – MERV14 – 24 x 24 x 12 - (511-549-006)
- (Filtres avec double tête (double header))

## PIÈCES DE RECHANGE

### BOITIER CC20 AVEC CARTE DE PRESSION (MBC-176)



### HAUTE LIMITE DE TEMPÉRATURE (PHY-282)



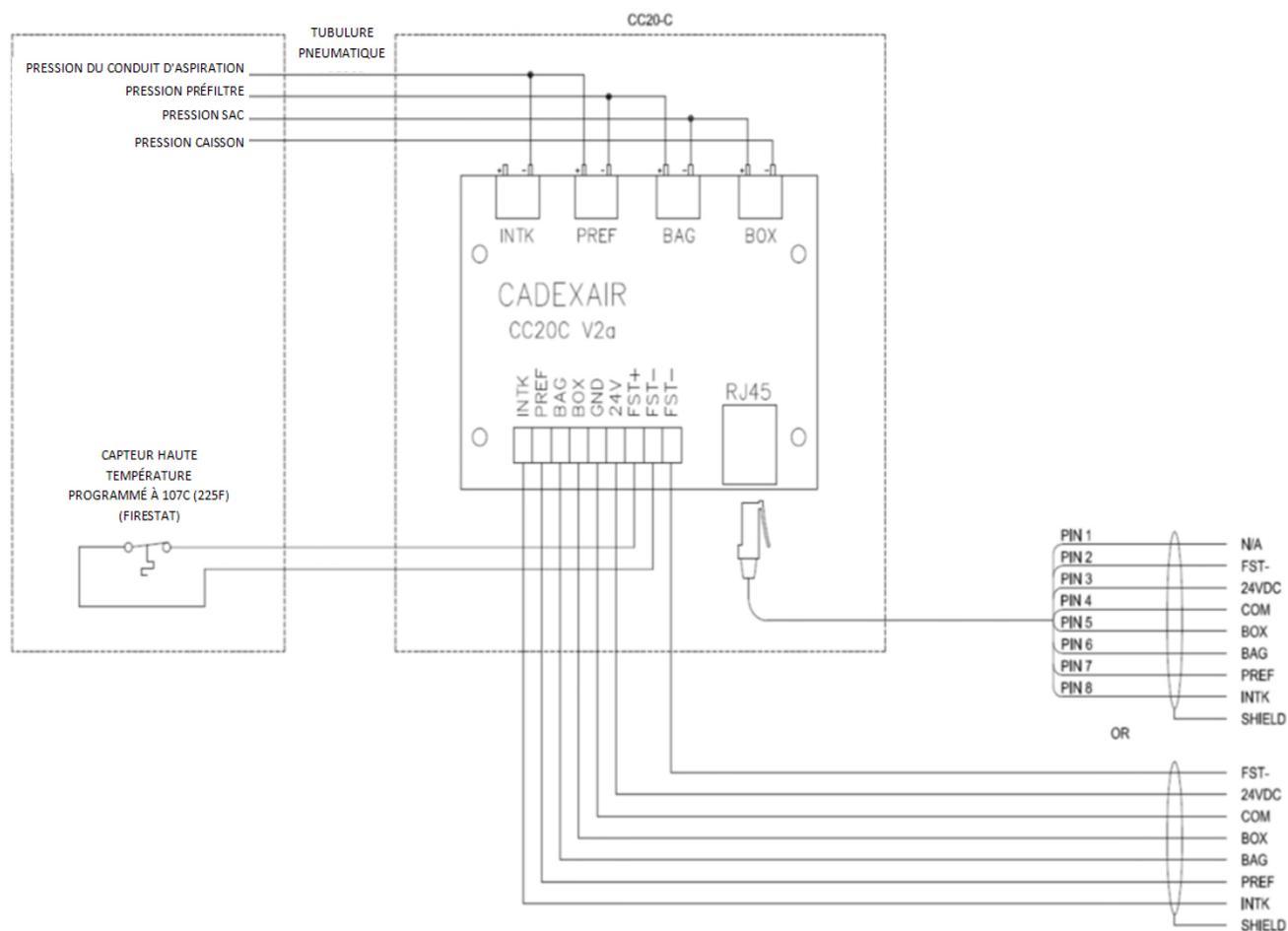
### LAMPE DEL ENCASTRÉE (XHT-236)





## ANNEXE 2

### Schéma de contrôle CC20



## ANNEXE 3

### Installation, ajustement et nettoyage des filtres Géo-Vary

#### LIRE ATTENTIVEMENT

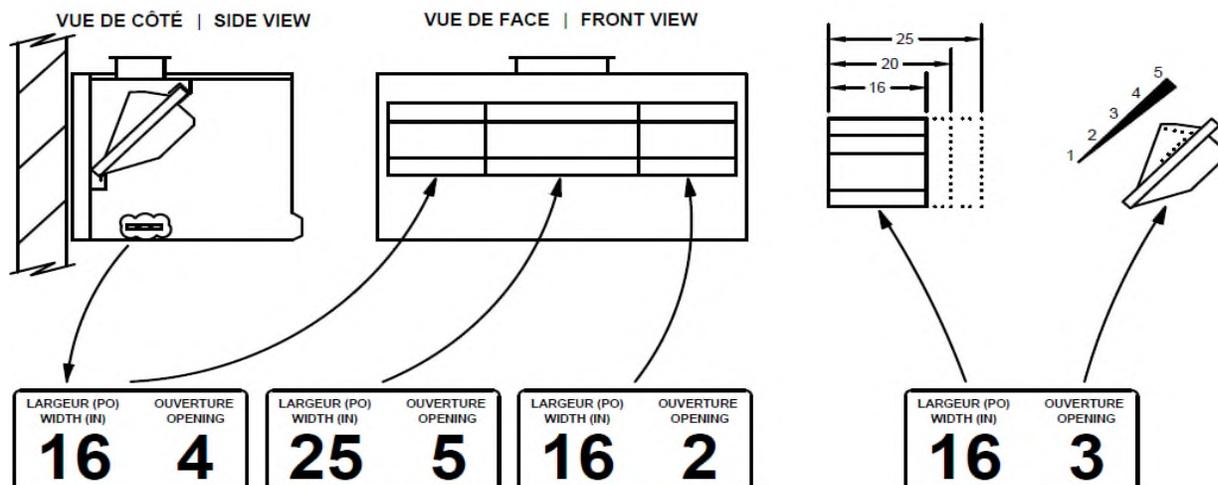
L'AJUSTEMENT DU DÉFLECTEUR DE CHACUN DES MODULES CORRESPOND À UN NUMÉRO DÉTERMINÉ PAR LE MANUFACTURIER POUR UNE ÉVACUATION OPTIMALE SELON LES APPAREILS DE CUISSON.

VOIR L'ORDRE DES MODULES ET LEUR AJUSTEMENT CI-BAS, DE GAUCHE À DROITE, FACE À LA HOTTE DU CÔTÉ OPÉRATEUR.

#### READ CAREFULLY

EACH BAFFLE ADJUSTMENT CORRESPOND TO AN OPENING NUMBER SET BY THE MANUFACTURER FOR THE BEST EXHAUST ACCORDING TO COOKING EQUIPMENTS.

PLEASE REFER TO THE MODULE SEQUENCE AND SETTING BELOW, IN THE ORDER, FROM LEFT TO TO RIGHT, FACING THE HOOD FROM OPERATOR SIDE.



Positionner et ajuster l'ouverture des filtres Géo-Vary conformément au plan.

1. Dévisser l'écrou à ailettes
2. Déplacer la chicane à l'ajustement requis
3. Revisser fermement l'écrou

Un mauvais ajustement peut entraîner des problèmes de performance.

#### Nettoyage du module Géo-Vary

Lorsque nécessaire, retirer le module Géo-Vary du caisson de filtration de la hotte en notant soigneusement le numéro de réglage latéral de la guillotine de même que l'emplacement de chacun des modules.

Retirer la guillotine du module en enlevant l'écrou à ailettes situé dans l'entrée d'air du module.

Placer la guillotine et le module à l'envers dans un lave-vaisselle ou simplement en essuyer les parois intérieures avec de l'eau chaude et du détergent dégraissant.

Réinsérer la guillotine dans le module selon son réglage initial et resserrer le boulon-papillon situé dans l'entrée d'air du module.

## ANNEXE 4

### Tableau de suivi de changements de filtres

#### TABLEAU DE SUIVI DE CHANGEMENTS DES FILTRES

Date de mise en marche / premier changement de préfiltre						
Changement numéro	Préfiltre		Filtre à sac		Filtre caisson	
	Date		Date		Date	
	Cédulé	Réel	Cédulé	Réel	Cédulé	Réel
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						