

<sup>®</sup>  
**Dayton**



## **Commercial Kitchen Exhaust Hoods**

**Models 6KWK8, 6KWK9, 6KWLO, 6KWL1,  
20UD05 thru 20UD12**

®  
**Dayton**

**PLEASE READ AND SAVE  
THESE INSTRUCTIONS.**

**READ CAREFULLY  
BEFORE ATTEMPTING  
TO ASSEMBLE, INSTALL,  
OPERATE OR MAINTAIN THE  
PRODUCT DESCRIBED.**

**PROTECT YOURSELF AND  
OTHERS BY OBSERVING ALL  
SAFETY INFORMATION. FAILURE  
TO COMPLY WITH INSTRUCTIONS  
COULD RESULT IN PERSONAL  
INJURY AND/OR PROPERTY  
DAMAGE! RETAIN INSTRUCTIONS  
FOR FUTURE REFERENCE.**

**PLEASE REFER TO BACK COVER  
FOR INFORMATION REGARDING  
DAYTON'S WARRANTY AND OTHER  
IMPORTANT INFORMATION.**

**Model #:** \_\_\_\_\_

**Serial #:** \_\_\_\_\_

**Purch. Date:** \_\_\_\_\_

*Form 5S6781 / Printed in USA  
04632 Version 1 07/2014*

**© 2011 - 2014 Dayton Electric Manufacturing Co.  
All Rights Reserved**

## BEFORE YOU BEGIN

### **▲ WARNING**

*Installation, troubleshooting and parts replacement are to be performed only by qualified personnel.*



#### **Tools Needed:**

- Level
- 1/2 inch Diameter Threaded Rod
- Weld Gun and Non-Ferrous Filler Wire
- Rotating Vane Anemometer or Shortridge Meter
- Up to 100 Watt Standard Light Bulbs
- Light Switch(es)
- Fire System Control Box

## UNPACKING



#### **Contents:**

- Duct Collars (3)
- Dayton® Commercial Kitchen Exhaust Hood (1)
- Operating Instructions and Parts Manual (1)



#### **Inspect:**

- After unpacking unit, inspect carefully for any damage that may have occurred during transit. Check for loose, missing, or damaged parts. Shipping damage claim must be filed with carrier.

#### **Storage**

**NOTE:** If a kitchen hood must be stored prior to installation it must be protected from dirt and moisture.

1. Indoor storage is recommended. For outdoor storage, cover the hood with a tarp to keep it clean, dry, and protected from Ultra Violet Radiation damage.

**IMPORTANT:** Improper storage which results in damage to the unit will void the warranty.



- See **General Safety Instructions on page 2, and Cautions and Warnings as shown.**

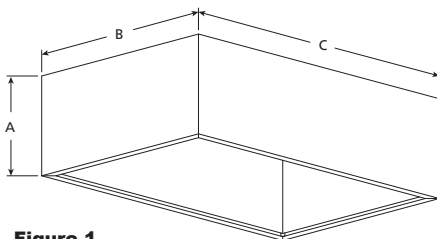
## GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Type II exhaust hoods are designed to capture heat and condensation from non-grease producing appliances, creating a more comfortable environment for the cooking staff. Models 20UD07-20UD09 are primarily used for ovens or general ventilation applications to capture heat and vapor. Models 20UD10-20UD12 are primarily used for dishwasher or condensate applications to capture heat and vapor. Hoods are constructed with a fully welded perimeter, condensate collecting gutter with a 1/2 inch N.P.T. stainless steel drain fitting. Type II hoods comply with all requirements set forth in NSF Standard 2.

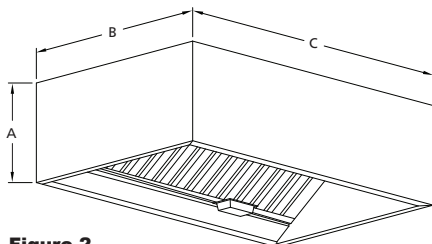
**NOTE:** No repair parts available for Type II Hoods.

Type I wall canopy exhaust hoods are designed for use over cooking equipment producing heat and grease laden effluent and are intended to be used where cooking equipment is placed against a wall. Models 20UD05, 20UD06 and 6KWK8-6KWL1 are listed for working temperatures up to 600°F. All canopy Type I hoods are UL/cUL 710 Listed, Exhaust Hoods for Commercial Cooking Equipment. Type I hoods comply with all requirements set forth in NSF Standard 2 and NFPA 96 Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations.

1. Read and follow all instructions and cautionary markings. Make sure electrical power source conforms to requirements of equipment and local codes.
2. Canopy hood should be installed and serviced by a qualified technician. Have all electrical work performed by a qualified electrician.
3. Follow all local electrical and safety codes in the United States and Canada, as well as the National Electrical Code (NEC), the Occupational Safety and Health Act (OSHA), and the National Fire Protection Association (NFPA) Bulletin 96 in the United States. Ground motor in accordance with NEC Article 250 (grounding). Follow the Canadian Electric Code (CEC) in Canada.



**Figure 1**



**Figure 2**



## SPECIFICATIONS

### Heat And Condensation Hoods (See Figure 1)

	Heat Hoods			Condensation Hoods		
	20UD07	20UD08	20UD09	20UD10	20UD11	20UD12
Hood Type	Canopy, Type II					
Material	430 Stainless Steel (where exposed)					
Agency Compliance	NSF Standard 2					

### Dimensions (inches)

	Heat Hoods			Condensation Hoods		
	20UD07	20UD08	20UD09	20UD10	20UD11	20UD12
A	24	24	24	24	24	24
B	54	54	54	54	54	54
C	48	60	72	48	60	72

### Grease Hoods (See Figure 2)

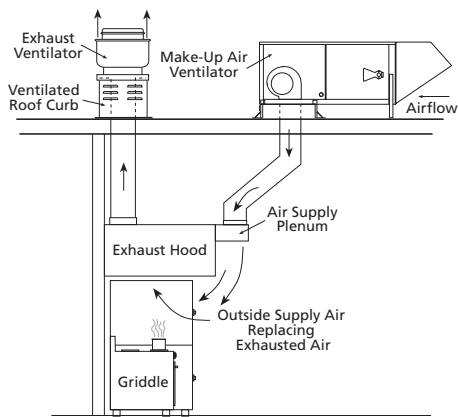
	20UD05	20UD06	6KWK8	6KWK9	6KWL0	6KWL1
Hood Type	Canopy, Type I					
Material	430 Stainless Steel (where exposed)					
Max. Temp.	600°F					
Number of Light Fixtures	2	2	2	3	3	4
Recommended Air Supply Plenum	20UD13	20UD14	6KWL2	6KWL3	6KWL4	6KWL5
Recommended End Skirt	6KWL6	6KWL6	6KWL6	6KWL6	6KWL6	6KWL6
Recommended Digital Temperature Interlock	48C175	48C175	48C175	48C175	48C175	48C176
Recommended Digital Temperature Interlock Sensor	48C177	48C177	48C177	48C177	48C177	48C177
Agency Compliance	UL 710, NSF Standard 2					

### Dimensions (inches)

	20UD05	20UD06	6KWK8	6KWK9	6KWL0	6KWL1
A	24	24	24	24	24	24
B	54	54	54	54	54	54
C	48	60	72	96	120	144

## INSTALLATION INSTRUCTIONS

**⚠ WARNING** *Installation, troubleshooting and parts replacement is to be performed only by a qualified personnel. Consult and follow NFPA 96 recommendations. NFPA 96 instructions supercede this document.*

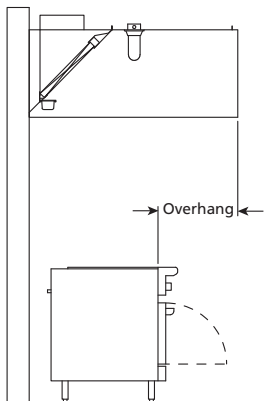


**Figure 3**

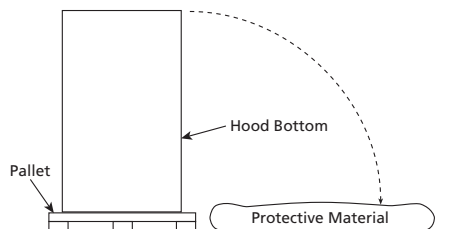
1. Prior to installation, check with local authorities having jurisdiction on clearances to combustible surfaces, etc.

**NOTE:** Code for overhanging is a minimum of 6" on canopy hoods. ASHRAE Research recommends 9-18". More is typically better especially for some appliances. See Figure 4.

2. With the hood still inside its packing crate, position the unit beneath its installation location. Carefully remove the packing crate. Place some protective material on the floor next to the crate to avoid damaging the hood. Tip the hood on its side carefully onto the protective material, see Figure 5.



**Figure 4**



**Figure 5**

3. Before raising hood, insert 1/2 inch diameter threaded rod (by others) into hanger brackets on hood top.

4. Install hood 6 feet 6 inches to 7 feet above the finished floor. This information is also given on the UL label located on the inside end panel of the hood.

**IMPORTANT:** Hood hanging height is critical, hanging the hood at the incorrect height may significantly reduce the ability for the hood to function properly and may be in violation of codes.

5. Raise and hang hood from adequate roof or ceiling supports. All hanger brackets must be used and the hood must be properly supported while lifting to prevent damage or distortion to the hood.

**IMPORTANT:** Canopy hood must be hung level to operate properly. The grease trough is pitched to drain into the grease container.

6. After hood is secured, make the exhaust duct connections.
7. A fire system distributor must be contacted. After the fire system has been installed, install optional air supply plenum (models 20UD13, 20UD14 or 6KWL2-6KWL5), refer to instructions provided.
8. Complete the fire system circuits as required by the job specification.

**▲ WARNING** *Installation of the canopy hoods shall be in accordance with NFPA 96, Standard for Ventilation Control & Fire Protection of Commercial Cooking Operations.*

9. After the hood is installed, remove all protective plastic.

**IMPORTANT:** Do not walk or stand on the hood top as damage can result.

10. Install optional end skirts (6KWL6), temperature interlock (6KWL7, 6KWL8), temperature interlock sensor (6KWL9) and/or control panel (by others). Refer to instructions provided.

**Exhaust Duct Mounting**

**NOTE:** Three size duct collars are provided with each kitchen exhaust hood, only one collar should be used. For proper sizing, refer to the Types of Cooking Equipment and chart on page 6.

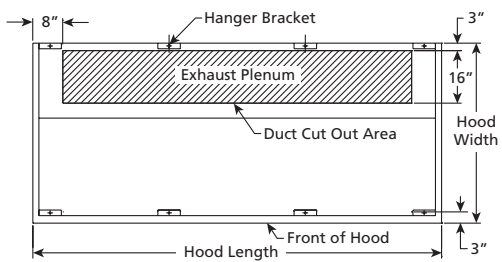
<b>Types of Cooking Equipment – Grease Level</b>		
<b>Light</b>	<b>Medium</b>	<b>Heavy</b>
Gas/Electric Steamer	Combi-Ovens	Upright Broiler
Gas/Electric Oven	Gas/Electric Fryer	Gas/Electric Char-broiler
Food Warmer	Griddle	Mesquite
Pasta Cooker	Tilting Skillet	Infrared Broiler
Dishwasher	Tilting Braising Pan	Lava Rock Char-broiler
Smoker	Grill/Hibachi Grill	Wok
Rotisserie	Salamander	Chain Broiler
Pizza Oven		

Model	Grease Level	Duct Velocity	CFM/ Ft.	CFM	Duct Collar Connection (inches)
20UD05	Light	1600	200	800	8 x 9
	Medium	1500	250	1000	8 x 12
	Heavy	1600	300	1200	9 x 12
20UD06	Light	1500	200	1000	8 x 12
	Medium	1500	250	1250	10 x 12
	Heavy	1500	300	1500	12 x 12
6KWK8	Light	1600	1200	1200	12 x 9
	Medium	1500	1500	1500	12 x 12
	Heavy	1543	1800	1800	12 x 14
6KWK9	Light	1600	1600	1600	12 x 12
	Medium	1500	2000	2000	12 x 16
	Heavy	1600	2400	2400	12 x 18
6KWL0	Light	1500	2000	2000	12 x 16
	Medium	1500	2500	2500	12 x 20
	Heavy	1500	3000	3000	12 x 24
6KWL1	Light	1600	2400	2400	12 x 18
	Medium	1500	3000	3000	12 x 24
	Heavy	1543	3600	3600	14 x 24

1. As specified in NFPA 96, Ch. 7.5, exhaust duct systems must be constructed in the following manner:
  - a. Materials:
 

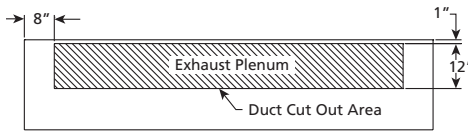
Ducts shall be constructed of and supported by carbon steel not less than 1.37 mm (0.054 in.) (No. 16 MSG) in thickness or stainless steel not less than 1.09 mm (0.043 in.) (No. 18 MSG) in thickness.
  - b. Installation:
 

All seams, joints, penetrations, and duct to hood collar connections shall have a liquid-tight external weld.
2. The exhaust duct connection needs to be located within 48 inches from the center of the hood length to the center of the duct connection. See Figure 6 and Figure 7.



**Figure 6**




**Figure 7**

- The exhaust duct connection is to be a continuous liquid-tight weld. Weld with a non-ferrous filler wire, such as silicon bronze or stainless steel filler wire.

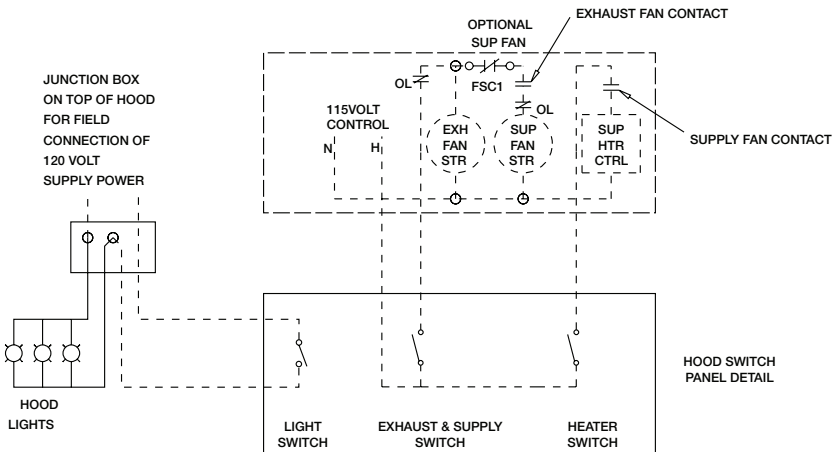
**IMPORTANT:** Protect all stainless steel areas from weld splatter.

### Electrical Connection

- Access for wiring the hood lights is provided by a junction box located on top of the hood. Use minimum 14 AWG copper wire. After all the wiring is completed, install standard light bulbs (by others) up to 100 watt.

**⚠ CAUTION** *For multiple hood systems that have more than 14 lights total (incandescent or fluorescent), the hood lights must be wired to multiple circuits. Each circuit must have less than 14 lights total.*

- Standard light switches (by others) are rated for 15 amps and shall not have more than 14 lights connected to them.
- Figure 8 shows a typical hood switch panel remote mounted. Refer to Figure 8 for how to wire the exhaust and supply fans with a control panel to a fire suppression contact (FSC1).


**Figure 8**

**NOTE:** When wired properly, the supply fan will be turned off if the fire system is activated and allow the exhaust fan to continue to operate.

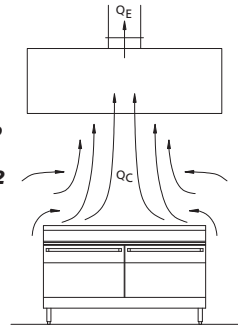
- The fire suppression contact (FSC1) is provided as part of the fire suppression system and is normally mounted in the fire system control box. (By others.)

## OPERATION

**System Balancing**

**CAUTION** According to NFPA 96, Ch. 8-3 Replacement Air: Replacement air quantity shall be adequate to prevent negative pressures in the commercial cooking area(s) from exceeding 4.98 kPa (0.02 in. water column).

**NOTE:** For complete smoke removal, the quantity of air exhausted ( $Q_E$ ) must be equal to, or greater than the quantity of air generated by the cooking equipment ( $Q_C$ ).



**Figure 9**

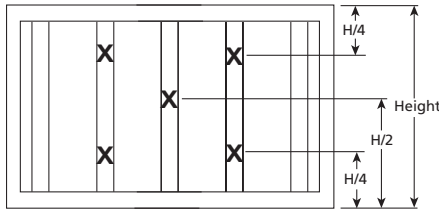
1. Determine the proper dining room air balance.
  - a. Determine total exhaust CFM from dining areas. (Exhaust fans, heating and air conditioning units, restrooms, etc.).
  - b. Determine the total CFM of make-up air supplied to dining area.
  - c. Subtract (a) from (b) above. If the result is a negative number, a negative pressure is present in the dining area. In this case, kitchen exhaust odors could be drawn from the kitchen to the dining area. Therefore, exhaust or supply air should be adjusted to provide a slight positive pressure in the dining area.
2. Determine proper kitchen air balance.
  - a. Determine total exhaust from the kitchen area. (Exhaust hoods, dishwasher hoods, etc.)
  - b. Determine total CFM of make-up air supplied to kitchen area. (Make-up air hoods, heating and air conditioning units, etc.)
  - c. Subtract (a) from (b) above. The result should be a negative number. If the result is a positive number, a positive pressure is present in the kitchen area. Kitchen odors could be forced into the dining area.

**Test Exhaust Hood Air Volume**

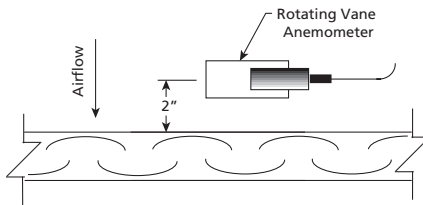
With all the filters in place, determine the total hood exhaust volume with a rotating vane anemometer or shortridge meter.

1. Rotating Vane Anemometer
  - a. All cooking equipment should be on.
  - b. Measure the velocities. Velocity measurements should be taken at five locations per filter. These must be over a filter slot as shown in Figure 10.

**NOTE:** When measuring the velocity of each location, a digital 2.75 inch rotating vane anemometer or equivalent is suggested. The center of the anemometer should be held parallel and 2 inches from the face of the filters as shown in Figure 11. Squareness and distance are very important for accuracy.



**Figure 10**



**Figure 11**

- c. Calculate the average velocity for the filter. Determine the filter's conversion factor from the table. Calculate the filter's volume in CFM (m<sup>3</sup>/hr) by multiplying the average velocity by the conversion factor. Calculate the hood's volume by repeating the process for the remaining filters and summing the individual filter volumes.

Nominal Filter Size (Height x Length)	Conversion Factor
20 x 16 inches	1.90
20 x 20 inches	2.48

## 2. Shortridge Meter

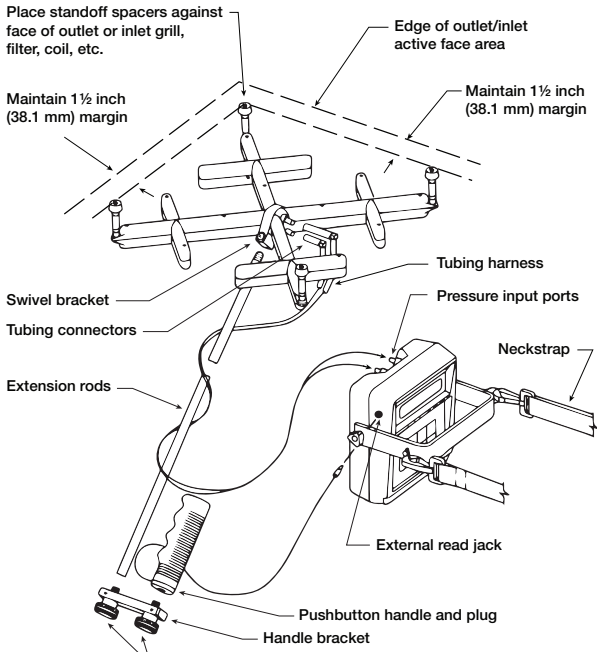


Figure 12

- All cooking equipment should be on.
- Measure the velocities. Set up the Shortridge meter. Position the grid as shown in Figure 13 and Figure 14. Average the two measurements. Take velocity readings for each filter.

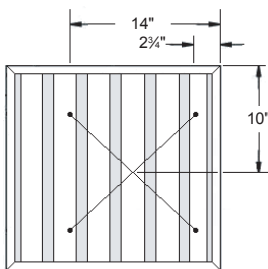


Figure 13

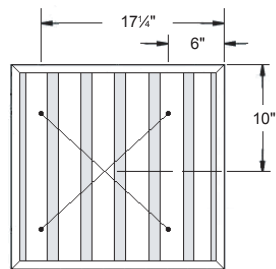


Figure 14

- Calculate the average velocity for the filter. Determine the filter's conversion factor from the table. Calculate the filter's volume in CFM ( $m^3/hr$ ) by multiplying the average velocity by the conversion factor. Calculate the hood's volume by repeating the process for the remaining filters and summing the individual filter volumes.

Nominal Filter Size (Height x Length)	Conversion Factor
20 x 16 inches	1.96
20 x 20 inches	2.40

## FILTERS

1. Filters remove particulate, liquid or solid particles of grease/ cooking by-products. Filters will not remove vapor or gases!

## TROUBLESHOOTING GUIDE

Symptom	Possible Cause(s)	Corrective Action
Exhaust fan is not operating or is not operating at design levels	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fan is not receiving power</li> <li>2. Belt loose or broken</li> <li>3. Fan is rotating in wrong direction</li> <li>4. Make-up air unit not operating</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Replace fuses, reset circuit breakers, check disconnect</li> <li>2. Replace or tighten belt</li> <li>3. Have the electrician correctly wire the fan</li> <li>4. Problems with make-up air may interfere with the exhaust fan - check the manufacturers installation manual</li> </ol>
Hood is full of smoke or there is smoke coming out of the edges of the hood	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fan is not operating at design levels</li> <li>2. Fan is incorrectly sized</li> <li>3. Filters not in good usable condition</li> <li>4. Insufficient make-up air (Kitchen should be in a slight negative but not excessive. Check to see if there is a strong draft through an open door)</li> <li>5. Current cooking equipment does not match the original design</li> <li>6. Are there multiple hoods on one fan?</li> <li>7. Is the ductwork obstructed?</li> <li>8. Dirty or imbalanced fan</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. See above troubleshooting section</li> <li>2. Refer to test and balance report, design specifications and fan curves; have an electrician check the motor amperage; try removing the filter temporarily to see if capture improves. (Make sure to replace filter to prevent risk of fire!) Switch to different filters with lower static pressure</li> <li>3. Clean or replace damaged filters, properly position filters</li> <li>4. Check make-up air unit, increase make-up air, make-up air should be evenly distributed throughout the kitchen</li> <li>5. Adjust or replace fan to match the cooking equipment load</li> <li>6. One hood may be over exhausting and the other hood not drawing enough. Restrict second hood to help problem hood</li> <li>7. Clear obstruction</li> <li>8. Clean the fan wheel/blade, replace fan wheel if damaged, check for loose bolts, check for broken or damaged components, check for rags and other foreign objects</li> </ol>

## TROUBLESHOOTING GUIDE (CONTINUED)

Symptom	Possible Cause(s)	Corrective Action
Smoke blows away before reaching the bottom of the hood	1. Fans directed at the hood or cooking equipment	1. Turn off or redirect fans
	2. Directional ceiling diffusers directing air at the hood	2. Move diffusers to more neutral area or replace with a perforated diffuser or diffuser that directs air away from the hood
	3. Open windows or doors	3. Close
	4. Cross drafts or other drafts in the kitchen	4. Find source of the draft and eliminate, add side skirts to hood; increase the amount of overhang on the spillage side; add a 6 in. lip around the base of the hood (test with cardboard – use stainless for permanent side skirts); make-up air should be spread out evenly through the kitchen
	5. Hood is near a main walkway	5. Add side skirts to hood; increase the amount of overhang on spillage side
	6. Pass-thru windows near the hood	6. Adjust amount and locations of make-up air to eliminate drafts through the pass-thru windows
	7. Excessive velocity from Air Curtain Plenum (if applicable)	7. Turn off or reduce the amount of make-up air being introduced through the air curtain plenum (supply air would have to increase from another source)
Pilot lights are being blown out or cooking	1. Drafts from make-up air	1. Turn off or reduce the amount of make-up air; block off portions of the supply to direct air away from the problem area (test with cardboard first); remove any obstructions in front of supply that directs air toward cooking equipment (supply air would have to increase from another source)
Cold air can be felt by the cook at the hood	1. Cold air being introduced through air supply plenum (if applicable)	1. Turn off or reduce the amount of air supplied to the air supply plenum; heat the supply air (supply air would have to increase from another source)
The kitchen gets hot	1. Hood is not capturing	1. Hood is not drawing enough air, refer to troubleshooting sections
	2. Hot air being introduced through air supply plenum (if applicable)	2. Turn off or reduce the amount of air supplied to the air supply plenum (supply air would have to increase from another source)

**TROUBLESHOOTING GUIDE (CONTINUED)**

<b>Symptom</b>	<b>Possible Cause(s)</b>	<b>Corrective Action</b>
Cooking odors in the dining area	<ol style="list-style-type: none"> <li>Hood is not capturing</li> <li>Draft through doors between the kitchen and dining area</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Hood is not drawing enough air, see sections above on fan performance and hood capture</li> <li>Decrease make-up air in the kitchen; increase exhaust air through hood</li> </ol>
Grease is running off the hood	<ol style="list-style-type: none"> <li>Grease on top of the hood</li> <li>Hood caulking missing or damaged</li> <li>Grease cup is not inserted properly</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Exhaust duct is not correctly welded</li> <li>Clean problem area and re-caulk</li> <li>Put grease cup back in place</li> </ol>
Hood is noisy	<ol style="list-style-type: none"> <li>Fan is running in the wrong direction</li> <li>Filters are not in place</li> <li>Hood is over exhausting</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Refer back to page 6 troubleshooting sections</li> <li>Replace missing filters</li> <li>Slow down fan (see above troubleshooting sections)</li> </ol>

## MAINTENANCE

### **Daily**

1. Wipe grease from exposed metal surfaces on the hood interior using a clean, dry cloth.
2. Visually inspect the filters or cartridges for grease accumulation.
3. Remove grease cup, empty contents, and replace cup.

### **Weekly**

1. Remove the grease filters or cartridges and wash in dishwasher or pot sink.

**NOTE:** Filters installed over heavy grease producing equipment may require more frequent cleaning. See Filter Cleaning Schedule Guide.

2. Before replacing filters, clean the interior plenum surfaces of any residual grease accumulations.

### **Periodic**

1. Stainless steel hood exterior surfaces should be cleaned with a mild detergent and then polished with a good grade stainless steel polish to preserve the original luster.

**NOTE:** Never use abrasive cleaners or chemicals on hood surfaces. Never use chlorine based cleaners or iron wool pads to clean the hood. They may scratch or mar the material. Always rub with the grain of the stainless.

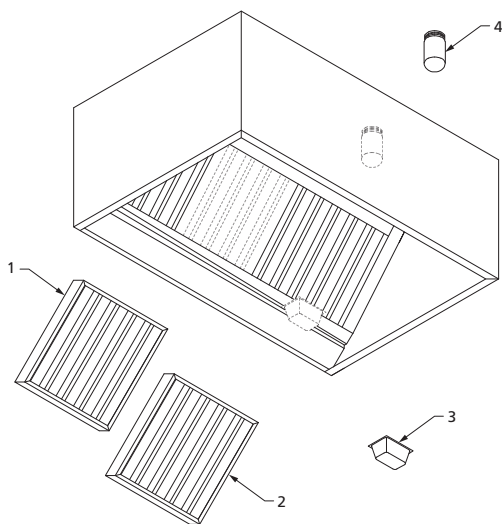
2. To maintain optimum performance of your hood and fan, duct cleaning should be performed as often as the application and code requires.
3. Re-caulk the hoods with an NSF Approved silicone caulk, (GE SCS1000 or its equivalent) as needed.



### Filter Cleaning Schedule Guide

Preference	Type	Temp. (°F)	Cooking Equipment	Chemical	Frequency Required	Time or Cycles	Baffle Filter Wash Frequency
1 Best	Commercial Grade Dish Washer	180 Min.	Griddle	Dish Washer Detergent	Every 3 days	2 Cycles	Every 3 days 2 Cycles
			Fryer		Weekly	2 Cycles	Twice a week 1 Cycle
			Charbroiler		Daily	2 Cycles	Daily 2 Cycles
			Wok		Daily	2 Cycles	Daily 2 Cycles
2	Low Temp. Dish Washer (Chemical Sanitizer)	140	Griddle	Dish Washer Detergent	Every 3 days	3 Cycles	Every 3 days 2 Cycles
			Fryer		Weekly	3 Cycles	Twice a week 2 Cycles
			Charbroiler		Daily	4 Cycles	Daily 2 Cycles
			Wok		Daily	4 Cycles	Daily 2 Cycles
3	Power Wash Sink (Whirlpool) with Heater	180 Min.	Griddle	Pot & Pan Detergent	Every 3 days	10 Min.	Every 3 days 5 minutes
			Fryer		Weekly	10 Min.	Twice a week 5 minutes
			Charbroiler		Daily	15 Min	Daily 5 minutes
			Wok		Daily	15 Min	Daily 5 minutes
4	Power Wash Sink (Whirlpool) no Heater	140	Griddle	Pot & Pan Detergent	Every 3 days	15 Min	Daily 5 minutes
			Fryer		Weekly	15 Min	Twice a week 5 minutes
			Charbroiler		Daily	25 Min	Daily 10 minutes
			Wok		Daily	25 Min	Daily 10 minutes
5	Pot Sink with Heater (rinse with sprayer after soaking)	180	Griddle	Pot & Pan Detergent and/or Degreaser	Every 2 days	1 Hr.	Daily Soak 10 min., then scrub with scour pad and bottle brush
			Fryer		Every 2 days	1 Hr.	Daily Soak 5 min., then scrub with scour pad and bottle brush
			Charbroiler		Daily	2 Hr.	Daily Soak 10 min., then scrub with scour pad and bottle brush
6 Worst	Pot Sink no Heater (rinse with sprayer after soaking)	140	Griddle	Commercial Grade Kitchen Degreaser	Daily	2 Hours Change hot water every 30 minutes	Daily Soak 10 minutes then scrub with scour pad & bottle brush
			Fryer		Every 2 days	2 Hours Change hot water every 30 minutes	
			Charbroiler			Not Recommended	
			Wok			Not Recommended	

## REPAIR PARTS ILLUSTRATION FOR 6KWK8, 6KWK9, 6KWL0, 6KWL1, 20UD05 AND 20UD06



## REPAIR PARTS LIST FOR 6KWK8, 6KWK9, 6KWL0, 6KWL1, 20UD05 AND 20UD06

Ref. No.	Description	Part Number for Models:			Quantity
		20UD05	20UD06	6KWK8	
1	20x16x2 Aluminum Baffle Filter	21DX63	–	21DX63	1*
2	20x20x2 Aluminum Baffle Filter	–	21DX64	21DX64	1*
3	Grease Cup	21DX65	21DX65	21DX65	1
4	Hood Light Glass Globe	21DX66	21DX66	21DX66	1*
(Δ)	100 Watt, A19 Light Bulb	Standard hardware item (available locally)			1*

Ref. No.	Description	Part Number for Models:			Quantity
		6KWK9	6KWL0	6KWL1	
1	20x16x2 Aluminum Baffle Filter	21DX63	–	21DX63	1*
2	20x20x2 Aluminum Baffle Filter	–	21DX64	21DX64	1*
3	Grease Cup	21DX65	21DX65	21DX65	1
4	Hood Light Glass Globe	21DX66	21DX66	21DX66	1*
(Δ)	100 Watt, A19 Light Bulb	Standard hardware item (available locally)			1*

(Δ) Not shown. (\*) Quantity varies depending on model, sold in quantities of 1.

**For Repair Parts, call 1-800-Grainger**  
**24 hours a day – 365 days a year**

Please provide following information:

- Model number
- Serial number (if any)
- Part description and number as shown in parts list



## **DAYTON ONE-YEAR LIMITED WARRANTY**

**DAYTON ONE-YEAR LIMITED WARRANTY.** All Dayton® product models covered in this manual are warranted by Dayton Electric Mfg. Co. ("Dayton") to the original user against defects in workmanship or materials under normal use for one year after date of purchase. If the Dayton product is part of a set, only the portion that is defective is subject to this warranty. Any product or part which is determined to be defective in material or workmanship and returned to an authorized service location, as Dayton or Dayton's designee designates, shipping costs prepaid, will be, as the exclusive remedy, repaired or replaced with a new or reconditioned product or part of equal utility or a full refund given, at Dayton's or Dayton's designee's option, at no charge. For limited warranty claim procedures, see "Warranty Service" below. This warranty is void if there is evidence of misuse, mis-repair, mis-installation, abuse or alteration. This warranty does not cover normal wear and tear of Dayton products or portions of them, or products or portions of them which are consumable in normal use. This limited warranty gives purchasers specific legal rights, and you may also have other rights which vary from jurisdiction to jurisdiction.

### **WARRANTY DISCLAIMERS AND LIMITATIONS OF LIABILITY RELATING TO ALL CUSTOMERS FOR ALL PRODUCTS**

**LIMITATION OF LIABILITY.** TO THE EXTENT ALLOWABLE UNDER APPLICABLE LAW, DAYTON'S LIABILITY FOR CONSEQUENTIAL AND INCIDENTAL DAMAGES IS EXPRESSLY DISCLAIMED. DAYTON'S LIABILITY IN ALL EVENTS IS LIMITED TO AND SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE PAID.

**WARRANTY DISCLAIMER.** A DILIGENT EFFORT HAS BEEN MADE TO PROVIDE PRODUCT INFORMATION AND ILLUSTRATE THE PRODUCTS IN THIS LITERATURE ACCURATELY; HOWEVER, SUCH INFORMATION AND ILLUSTRATIONS ARE FOR THE SOLE PURPOSE OF IDENTIFICATION, AND DO NOT EXPRESS OR IMPLY A WARRANTY THAT THE PRODUCTS ARE MERCHANTABILITY, OR FIT FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR THAT THE PRODUCTS WILL NECESSARILY CONFORM TO THE ILLUSTRATIONS OR DESCRIPTIONS. EXCEPT AS PROVIDED BELOW, NO WARRANTY OR AFFIRMATION OF FACT, EXPRESSED OR IMPLIED, OTHER THAN AS STATED IN THE "LIMITED WARRANTY" ABOVE IS MADE OR AUTHORIZED BY DAYTON.

**PRODUCT SUITABILITY.** MANY JURISDICTIONS HAVE CODES AND REGULATIONS GOVERNING SALES, CONSTRUCTION, INSTALLATION, AND/OR USE OF PRODUCTS FOR CERTAIN PURPOSES, WHICH MAY VARY FROM THOSE IN NEIGHBORING AREAS. WHILE ATTEMPTS ARE MADE TO ASSURE THAT DAYTON PRODUCTS COMPLY WITH SUCH CODES, DAYTON CANNOT GUARANTEE COMPLIANCE, AND CANNOT BE RESPONSIBLE FOR HOW THE PRODUCT IS INSTALLED OR USED. BEFORE PURCHASE AND USE OF A PRODUCT, REVIEW THE SAFETY/SPECIFICATIONS, AND ALL APPLICABLE NATIONAL AND LOCAL CODES AND REGULATIONS, AND BE SURE THAT THE PRODUCT, INSTALLATION, AND USE WILL COMPLY WITH THEM.

**CONSUMERS ONLY.** CERTAIN ASPECTS OF DISCLAIMERS ARE NOT APPLICABLE TO CONSUMER PRODUCTS SOLD TO CONSUMERS; (A) SOME JURISDICTIONS DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU; (B) ALSO, SOME JURISDICTIONS DO NOT ALLOW A LIMITATION ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU; AND (C) BY LAW, DURING THE PERIOD OF THIS LIMITED WARRANTY, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE APPLICABLE TO CONSUMER PRODUCTS PURCHASED BY CONSUMERS, MAY NOT BE EXCLUDED OR OTHERWISE DISCLAIMED.

THIS LIMITED WARRANTY ONLY APPLIES TO UNITED STATES PURCHASERS FOR DELIVERY IN THE UNITED STATES.

### **WARRANTY SERVICE**

To obtain warranty service if you purchased the covered product directly from W.W. Grainger, Inc. ("Grainger"), (i) write or call or visit the local Grainger branch from which the product was purchased or another Grainger branch near you (see [www.grainger.com](http://www.grainger.com) for a listing of Grainger branches); or (ii) contact Grainger by going to [www.grainger.com](http://www.grainger.com) and clicking on the "Contact Us" link at the top of the page, then clicking on the "Email us" link; or (iii) call Customer Care (toll free) at 1-888-361-8649. To obtain warranty service if you purchased the covered product from another distributor or retailer, (i) go to [www.grainger.com](http://www.grainger.com) for Warranty Service; (ii) write or call or visit a Grainger branch near you; or (iii) call Customer Care (toll free) at 1-888-361-8649. In any case, you will need to provide, to the extent available, the purchase date, the original invoice number, the stock number, a description of the defect, and anything else specified in this Dayton One-Year Limited Warranty. You may be required to send the product in for inspection at your cost. You can follow up on the progress of inspections and corrections in the same ways. Title and risk of loss pass to buyer on delivery to common carrier, so if product was damaged in transit to you, file claim with carrier, not retailer, Grainger or Dayton. For warranty information for purchasers and/or delivery outside the United States, please use the following applicable contact information:

**Dayton Electric Mfg. Co.,  
100 Grainger Parkway, Lake Forest, IL 60045 U.S.A.  
or call +1-888-361-8649**

®  
**Dayton**



## **Campanas de Aspiración para Cocina Comercial**

**Modelos 6KWK8, 6KWK9, 6KWL0, 6KWL1,  
20UD05 al 20UD12**



# Dayton

**POR FAVOR, LEA Y GUARDE  
ESTAS INSTRUCCIONES.  
LEALAS CUIDADOSAMENTE ANTES  
DE TRATAR DE MONTAR, INSTALAR,  
OPERAR O DAR MANTENIMIENTO  
AL PRODUCTO AQUI DESCRITO.**

**PROTEJASE USTED MISMO Y  
A LOS DEMAS OBSERVANDO  
TODA LA INFORMACION DE  
SEGURIDAD. ¡EL NO CUMPLIR  
CON LAS INSTRUCCIONES  
PUEDE OCASIONAR DAÑOS,  
TANTO PERSONALES COMO  
A LA PROPIEDAD! GUARDE  
ESTAS INSTRUCCIONES PARA  
REFERENCIA EN EL FUTURO.**

**CONSULTE LA CUBIERTA  
POSTERIOR PARA VER  
LA INFORMACION DE  
GARANTIA DE DAYTON Y OTRA  
INFORMACION IMPORTANTE.**

**Núm. de Modelo:** \_\_\_\_\_

**Núm. de Serie:** \_\_\_\_\_

**Fecha de Compra:** \_\_\_\_\_

*Formulario 5S6781 / Impreso en EE. UU.  
04632 Versión 1 07/2014*

*© 2011 - 2014 Dayton Electric Manufacturing Co.  
Reservados todos los derechos*

## ANTES DE COMENZAR

### **⚠ ADVERTENCIA**

**Solo personal calificado debe realizar la instalación, la identificación de problemas y el reemplazo de partes.**



#### **Herramientas Necesarias:**

- Nivel
- Varilla roscada de 1/2 pulg. de diámetro
- Pistola de soldar con alambre de relleno no ferroso
- Anemómetro de aspa giratoria o medidor Shortridge
- Bombillas estándar de hasta 100 vatios
- Interruptores de luz
- Caja de control del sistema contra incendios

## DESEMBALAJE



#### **Contenido:**

- Collares de Conductos (3)
- Campana de Aspiración para Cocina Comercial Dayton® (1)
- Manual de Instrucciones de Operación y Lista de Partes (1)



#### **Revise:**

- Después de desembalar la unidad, revise si existen daños que se puedan haber producido durante el transporte. Compruebe si hay partes sueltas, dañadas o si falta alguna. Se debe presentar una queja por daños de transporte a la empresa de transporte.

#### **Almacenamiento**

**NOTA:** Si se debe almacenar una campana de cocina antes de la instalación, protéjala de la suciedad y de la humedad.

1. Se recomienda el almacenamiento en interiores. Para el almacenamiento en exteriores, cubra la campana con una lona para mantenerla limpia, seca y protegida de daños por la radiación ultravioleta.

**IMPORTANTE:** El almacenamiento inapropiado que provoque el daño de la unidad anulará la garantía.



- **Consulte las Instrucciones Generales de Seguridad en la página 2 y las Precauciones y Advertencias como se muestran.**

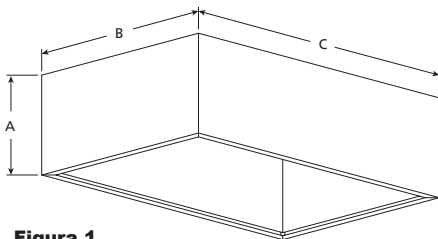
## INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Las campanas de aspiración de tipo II están diseñadas para capturar el calor y la condensación de los artefactos que no produzcan grasa, lo que crea un ambiente más cómodo para el personal de cocina. Los modelos 20UD07 a 20UD09 se usan principalmente para hornos o aplicaciones de ventilación general, con el fin de capturar el calor y el vapor. Los modelos 20UD10 a 20UD12 se usan principalmente para lavavajillas o aplicaciones con condensado, con el fin de capturar el calor y el vapor. Las campanas están fabricadas con un canal de recolección de condensado completamente soldado en el perímetro con un conector de drenaje de acero inoxidable de 1/2 pulg. N.P.T. Las campanas de tipo II cumplen con todos los requisitos establecidos en la norma 2 NSF.

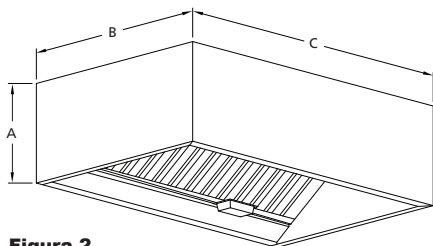
**NOTA:** No hay partes de reparación disponibles para las campanas de tipo II.

Las campanas de aspiración de techo y pared tipo I están diseñadas para su uso sobre equipos de cocina que produzcan calor y vertidos cargados de grasa y están diseñados para usarse con equipos de cocina que se ubiquen contra un muro. Los modelos 20UD05, 20UD06 y 6KWK8-6KWL1 son adecuados para temperaturas de trabajo de hasta 316 °C. Todas las campanas de techo tipo I están en las listas UL/cUL 710, campanas de aspiración para equipos de cocina comerciales. Las campanas tipo I cumplen todos los requisitos que se establecen en la norma 2 NSF y la norma NFPA 96 para las operaciones de control de la ventilación y la protección contra incendios de cocinas comerciales.

1. Lea y siga todas las instrucciones y marcas de precaución. Asegúrese de que la fuente de energía eléctrica cumpla los requisitos del equipo y los códigos locales.
2. Un técnico calificado debe realizar la instalación y el mantenimiento de la campana de techo. Un electricista calificado debe realizar todo el trabajo eléctrico.
3. Respete todos los códigos eléctricos y de seguridad locales de los Estados Unidos y Canadá, además de National Electrical Code (NEC), la Ley de Seguridad y Salud Ocupacionales (OSHA, por sus siglas en inglés), y el Boletín 96 de la Asociación Nacional de Protección contra Incendios (NFPA, por sus siglas en inglés) en los Estados Unidos. Conecte el motor a tierra de acuerdo con el Artículo 250 de NEC (conexión a tierra). Respete el Código Eléctrico Canadiense (CEC, por sus siglas en inglés) en Canadá.



**Figura 1**



**Figura 2**





## ESPECIFICACIONES

### Campanas para Calor y Condensación (Consulte la Figura 1)

	Campanas para Calor			Campanas para Condensación		
	20UD07	20UD08	20UD09	20UD10	20UD11	20UD12
Tipo de Campana	De techo, tipo II					
Material	Acero inoxidable 430 (donde esté expuesto)					
Cumplimiento de Normativas	Norma 2 NSF					

### Dimensiones (cm)

	Campanas para Calor			Campanas para Condensación		
	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

### Campanas para Grasa (Consulte la Figura 2)

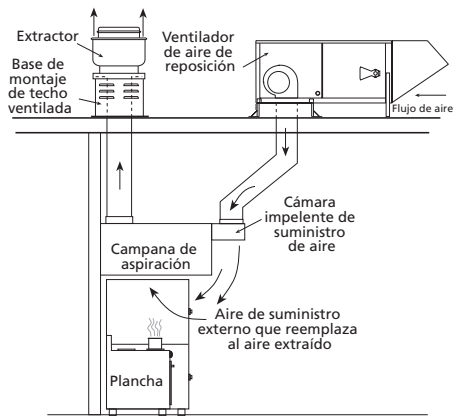
	20UD05	20UD06	6KWK8	6KWK9	6KWL0	6KWL1
Tipo de Campana	Cubierta, tipo I					
Material	Acero inoxidable 430 (donde esté expuesto)					
Temp. Máx.	316 °C					
Cantidad de Dispositivos de Luz	2	2	2	3	3	4
Cámara Impelente de Suministro de Aire Recomendada	20UD13	20UD14	6KWL2	6KWL3	6KWL4	6KWL5
Bordes Finales Recomendados	6KWL6	6KWL6	6KWL6	6KWL6	6KWL6	6KWL6
Interbloqueo de Temperatura Digital Recomendado	48C175	48C175	48C175	48C175	48C175	48C176
Sensor de Interbloqueo de Temperatura Digital Recomendado	48C177	48C177	48C177	48C177	48C177	48C177
Cumplimiento de Normativas	UL 710, norma 2 NSF					

### Dimensiones (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

## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

**⚠ ADVERTENCIA** Solo personal calificado debe realizar la instalación, la identificación de problemas y el reemplazo de partes. Consulte y siga las recomendaciones de la norma NFPA 96. Las instrucciones de NFPA 96 sustituyen este documento.

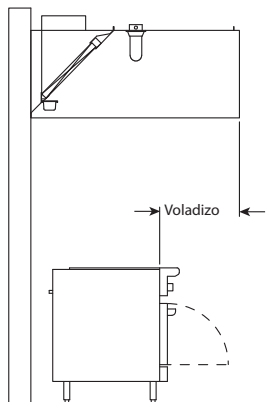


**Figura 3**

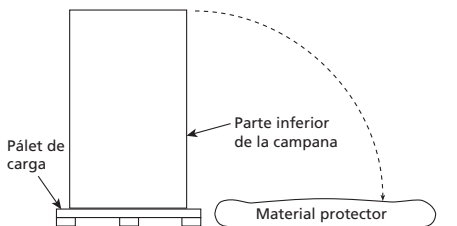
1. Antes de la instalación, consulte con las autoridades locales que tengan la jurisdicción sobre las holguras para superficies de combustible, etc.

**NOTA:** El código para la suspensión es de un mínimo de 15 cm para las campanas de techo. La investigación ASHRAE recomienda usar 23 a 46 cm. Normalmente, más es mejor, en especial para algunos aparatos. Consulte la Figura 4.

2. Sin sacarla de su caja, ubique la unidad bajo la ubicación donde se instalará. Retire la caja cuidadosamente. Ubique algún material protector en el suelo junto a la caja para evitar dañar la campana. Incline la campana hacia un lado cuidadosamente sobre el material protector, consulte la Figura 5.



**Figura 4**



**Figura 5**

3. Antes de levantar la campana, inserte una varilla roscada de 1/2 pulg. de diámetro (de terceros) en los soportes suspendidos sobre la parte superior de la campana.
4. Instale la campana a unos 198 a 213 cm del suelo. Esta información también se entrega en la etiqueta UL ubicada en el panel final interior de la campana.

**IMPORTANTE:** La altura de la suspensión de la campana es fundamental, si se suspende la campana a una altura incorrecta, esto puede reducir de manera importante la habilidad de la campana de funcionar adecuadamente y puede infringir los códigos.

- Levante y suspenda la campana a partir de soportes adecuados de techo o de cielo. Se deben usar todos los soportes suspendidos y la campana debe apoyarse correctamente al levantarla, para evitar daños o distorsión.

**IMPORTANTE:** La campana de techo se debe colgar nivelada, para que funcione correctamente. La cubeta de grasa está inclinada para que se drene al recipiente de grasa.

- Después de fijar la campana, realice las conexiones de los conductos de extracción.
- Se debe contactar un distribuidor de sistemas contra incendio. Después de instalar el sistema contra incendio, instale la cámara impelente de suministro de aire (modelos 20UD13, 20UD14 o 6KWL2-6KWL5), consulte las instrucciones proporcionadas.
- Complete los circuitos del sistema contra incendios según lo requiera la especificación del trabajo.

**⚠ ADVERTENCIA** *La instalación de las campanas de techo se debe realizar de acuerdo con la norma NFPA 96 para las operaciones de control de ventilación y protección contra incendios de cocinas comerciales.*

- Después de la instalación de la campana, retire todo el plástico protector.

**IMPORTANTE:** No camine ni se pare sobre la campana ya que esto puede causar daños.

- Instale bordes finales opcionales (6KWL6), interbloqueo de temperatura (6KWL7, 6KWL8), sensor de interbloqueo de temperatura (6KWL9) o panel de control (de terceros). Consulte las instrucciones proporcionadas.

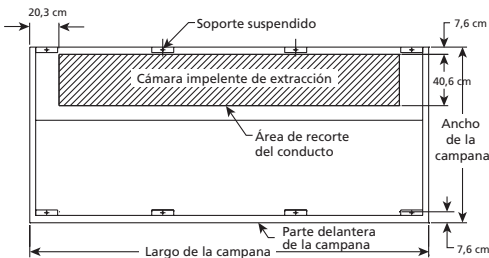
### Montaje del Conducto de Extracción

**NOTA:** Se proporcionan collares de conductos de tres tamaños con cada campana de aspiración para cocina, solo se debe usar un collar. Para utilizar el tamaño correcto, consulte Tipos de Equipos de Cocina y la tabla en la página 6.

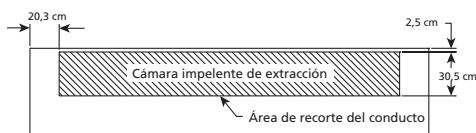
Tipos de Equipos de Cocina – Nivel de Grasa		
Bajo	Medio	Alto
Generador de Vapor Eléctrico/a Gas	Hornos de Combinación	Asador de Posición Vertical
Horno Eléctrico/a Gas	Freidora Eléctrica/a Gas	Asador Eléctrico/a Gas
Calentadores de Alimentos	Plancha	Mezquite
Cocedor de Pasta	Sartén Basculante	Asador Infrarrojo
Lavaplatos	Sartén Braseadora Basculante	Asador de Piedra Volcánica
Ahumador	Gratinador/Gratinador Hibachi	Wok
Horno Asador	Hornillo Portátil	Horno de Cadena
Horno de Pizza		

Modelo	Nivel de Grasa	Velocidad del Conducto	CFM/ Pie.	CFM	Conexión de Collar de Conducto (cm)
20UD05	Bajo	1600	200	800	20,3 x 22,9
	Medio	1500	250	1000	20,3 x 30,5
	Alto	1600	300	1200	22,9 x 30,5
20UD06	Bajo	1500	200	1000	20,3 x 30,5
	Medio	1500	250	1250	25,4 x 30,5
	Alto	1500	300	1500	30,5 x 30,5
6KWK8	Bajo	1600	1200	1200	30,5 x 22,9
	Medio	1500	1500	1500	30,5 x 30,5
	Alto	1543	1800	1800	30,5 x 35,6
6KWK9	Bajo	1600	1600	1600	30,5 x 30,5
	Medio	1500	2000	2000	30,5 x 40,6
	Alto	1600	2400	2400	30,5 x 45,7
6KWL0	Bajo	1500	2000	2000	30,5 x 40,6
	Medio	1500	2500	2500	30,5 x 50,8
	Alto	1500	3000	3000	30,5 x 61,0
6KWL1	Bajo	1600	2400	2400	30,5 x 45,7
	Medio	1500	3000	3000	30,5 x 61,0
	Alto	1543	3600	3600	35,6 x 61,0

- Según se especifica en la norma NFPA 96, Cap. 7.5, los sistemas de conducto de extracción deben estar contruidos de la siguiente forma:
  - Materiales:**  
Los conductos deben estar contruidos y apoyados con acero al carbono de un espesor no inferior a 1,37 mm (n.º 16 MSG), o de acero inoxidable de un espesor no inferior a 1,09 mm (n.º 18 MSG).
  - Instalación:**  
Todas las uniones, juntas, penetraciones y conexiones de collar de conducto a la campana deben tener soldaduras externas -impermeables.
- La conexión del conducto de extracción se debe ubicar dentro de 122 cm desde el centro de la longitud de la campana al centro de la conexión del conducto. Consulte la Figura 6 y la Figura 7.



**Figura 6**


**Figura 7**

- La conexión del conducto de extracción debe estar soldada de forma continua e impermeable. Suelde con un alambre de relleno no ferroso, como los alambres de relleno de bronce al silicio o de acero inoxidable.

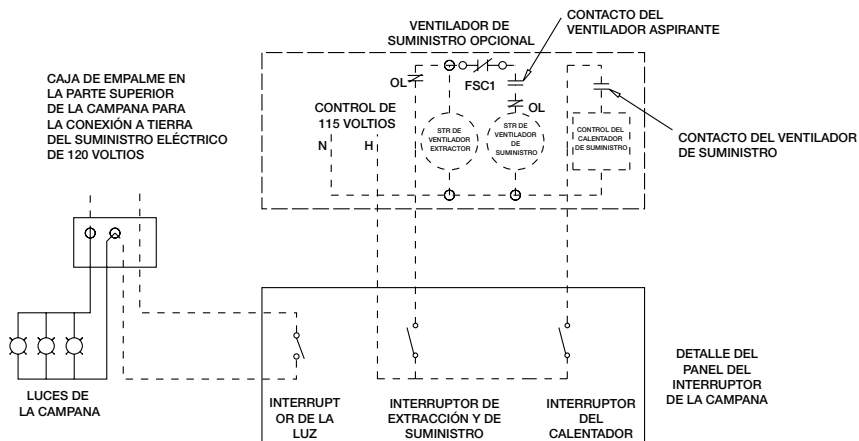
**IMPORTANTE:** Proteja de las salpicaduras de la soldadura todas las áreas de acero inoxidable.

### Conexión Eléctrica

- Una caja de empalme en la parte superior de la campana permite el acceso para el cableado de las luces de la campana. Use un alambre de cobre de un mínimo de 14 AWG. Una vez realizado el cableado, instale ampollitas estándar (de terceros) de hasta 100 vatios.

**⚠ PRECAUCIÓN** *Para sistemas de campanas múltiples que tengan más de 14 luces en total (incandescentes o fluorescentes), las luces de las campanas deben estar cableadas a circuitos múltiples. Cada circuito debe tener menos de 14 luces en total.*

- Los interruptores de luz estándar (de terceros) son adecuados para 15 amperios y no se les debe conectar más de 14 luces.
- La Figura 8 muestra un panel del interruptor típico con montaje remoto. Consulte la Figura 8 para obtener la información de cómo cablear los ventiladores extractores y de suministro con un panel de control a un contacto para extinción de incendios (FSC1).


**Figura 8**

**NOTA:** Si se cablea adecuadamente, el ventilador de suministro se apagará si se activa el sistema contra incendios y permitirá que el ventilador de aspiración continúe funcionando.

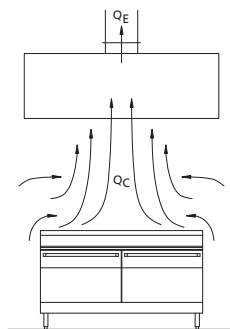
- El contacto de extinción de incendios (FSC1) se proporciona como parte del sistema de extinción de incendios y se monta normalmente en la caja de control del sistema contra incendios. (De terceros).

## FUNCIONAMIENTO

### Equilibrio de Sistema

**⚠ PRECAUCIÓN** Según la norma NFPA 96, Cap. 8-3 Aire de reemplazo: La cantidad del aire de reemplazo debe ser la suficiente para evitar que las presiones negativas en las áreas de cocinas comerciales excedan 4,98 kPa.

**NOTA:** Para la eliminación completa del humo, la cantidad de aire extraído (QE) debe ser igual o mayor que la cantidad de aire generado por el equipo de cocina (QC).



**Figura 9**

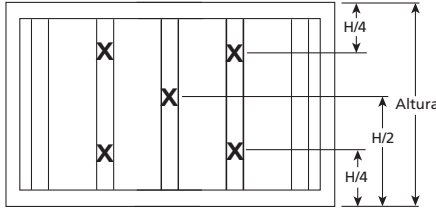
1. Determine el equilibrio del aire adecuado para el comedor.
  - a. Determine el CFM total de la extracción de las áreas de los comedores. (Ventiladores extractores, unidades de aire acondicionado y calefaccionado, baños, etc.).
  - b. Determine el CFM total del aire de reposición que se proporciona al área de los comedores.
  - c. Reste (a) de (b) anterior. Si el resultado es un número negativo, existe una presión negativa en el área de los comedores. En este caso, los olores de la cocina pueden pasar al área de los comedores. Por lo tanto, el aire de extracción o de suministro se debe ajustar para proporcionar una presión levemente positiva en el área de los comedores.
2. Determine el equilibrio adecuado del aire de la cocina.
  - a. Determine la extracción total del área de la cocina. (Campanas de aspiración, campanas de lavaplatos, etc.)
  - b. Determine el CFM total del aire de reposición que se proporciona al área de la cocina. (Campanas de aire de reposición, unidades de aire acondicionado o calefaccionado, etc.)
  - c. Reste (a) de (b) anterior. El resultado debe ser un número negativo. Si el resultado es un número positivo, existe una presión positiva en el área de la cocina. Los olores de la cocina pueden ser empujados hacia el área de los comedores.

### Prueba del Volumen de Aire de la Campana de Aspiración

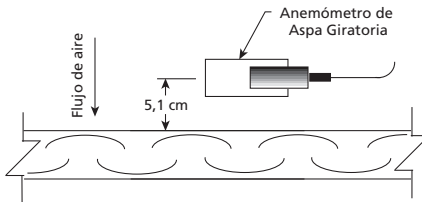
Con todos los filtros en su lugar, determine el volumen de extracción de la campana con un anemómetro de aspa giratoria o un medidor Shortridge.

1. Anemómetro de Aspa Giratoria
  - a. Todos los equipos de cocina deben estar encendidos.
  - b. Mida las velocidades. Se deben realizar las mediciones de la velocidad en cinco ubicaciones por filtro. Estas ubicaciones deben ser sobre una ranura de filtro según se muestra en la Figura 10.

**NOTA:** Se sugiere un anemómetro de aspa giratoria digital de 7 cm o equivalente para medir la velocidad de cada ubicación. El centro del anemómetro se debe sostener de forma paralela y a 5,1 cm de la superficie de los filtros según se muestra en la Figura 11. La cuadratura y la distancia son muy importantes para la precisión.



**Figura 10**



**Figura 11**

- c. Calcule la velocidad promedio del filtro. Determine el factor de conversión del filtro a partir de la tabla. Calcule el volumen del filtro en CFM ( $m^3/h$ ) multiplicando la velocidad promedio por el factor de conversión. Calcule el volumen de la campana repitiendo el proceso para los filtros restantes y sumando los volúmenes de filtro individuales.

Tamaño de Filtro Nominal (Alto x Largo)	Factor de Conversión
20 x 16 pulg.	1,90
20 x 20 pulg.	2,48

2. Medidor Shortridge

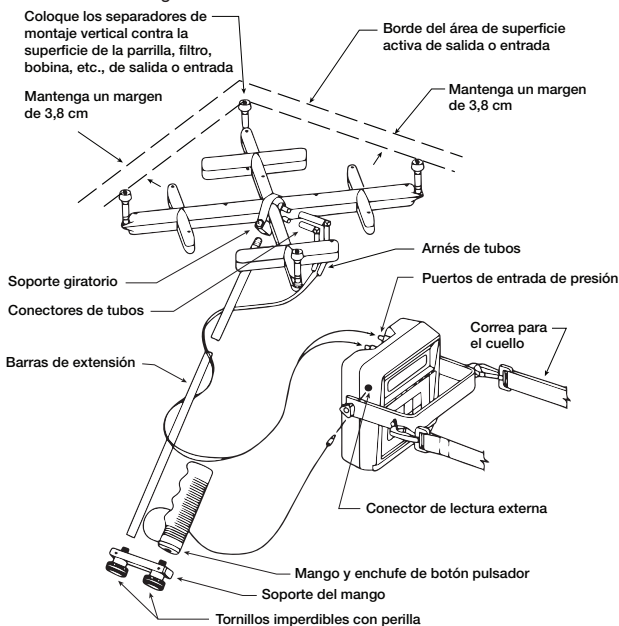


Figura 12

- Todos los equipos de cocina deben estar encendidos.
- Mida las velocidades. Configure el medidor Shortridge. Coloque la rejilla según se muestra en la Figura 13 y la Figura 14. Promedie las dos mediciones. Realice las mediciones de velocidad de cada filtro.

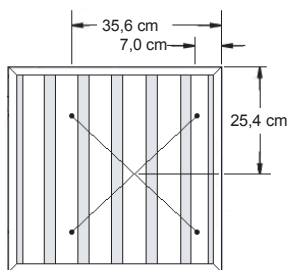


Figura 13

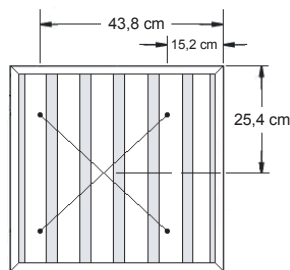


Figura 14

- Calcule la velocidad promedio del filtro. Determine el factor de conversión del filtro desde la tabla. Calcule el volumen del filtro en CFM ( $m^3/h$ ) multiplicando la velocidad promedio por el factor de conversión. Calcule el volumen de la campana repitiendo el proceso para los filtros restantes y sumando los volúmenes de filtro individuales.

Tamaño de Filtro Nominal (Alto x Largo)	Factor de Conversión
20 x 16 pulg.	1,96
20 x 20 pulg.	2,40



## FILTROS

1. Los filtros retiran el material particulado, partículas de grasa líquidas o sólidas/productos secundarios de la cocina. Los filtros no retiran el vapor o los gases.

## GUÍA DE IDENTIFICACIÓN DE PROBLEMAS

Síntoma	Causa(s) Posible(s)	Medida Correctiva
El ventilador extractor no está funcionando o no está operando según los niveles del diseño	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El ventilador no está recibiendo energía</li> <li>2. La correa está suelta o rota</li> <li>3. El ventilador está girando en la dirección incorrecta</li> <li>4. La unidad de aire de reposición no está funcionando</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reemplace los fusibles, restablezca los cortacircuitos, verifique la desconexión</li> <li>2. Reemplace o apriete la correa</li> <li>3. Pida a un electricista que conecte el ventilador de la manera correcta</li> <li>4. Los problemas con el aire de reposición pueden interferir con el ventilador extractor; verifique el manual de instalación de los fabricantes</li> </ol>
La campana está llena de humo o sale humo de los bordes de la campana	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El ventilador no está funcionando según los niveles del diseño</li> <li>2. El ventilador está dimensionado incorrectamente</li> <li>3. Los filtros no están en una condición de uso adecuada</li> <li>4. Aire de reposición insuficiente (La cocina debe estar en niveles negativos pero no en exceso. Verifique si hay una corriente de aire fuerte que provenga de alguna puerta abierta)</li> <li>5. El equipo de cocina actual no coincide con el diseño original</li> <li>6. ¿Hay más de una campana para un ventilador?</li> <li>7. ¿Hay una obstrucción en la red de conductos?</li> <li>8. Ventilador sucio o desequilibrado</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Consulte la sección de identificación de problemas antes mencionada</li> <li>2. Consulte el informe de prueba y equilibrio, las especificaciones de diseño y las curvas del ventilador; pida a un electricista que verifique el amperaje del motor; intente quitar el filtro temporalmente para ver si mejora la captación. (Asegúrese de reemplazar el filtro para prevenir el riesgo de incendio). Cambie a diferentes filtros con menor presión de estática</li> <li>3. Limpie o reemplace los filtros dañados y coloque los filtros correctamente</li> <li>4. Verifique la unidad de aire de reposición, aumente el aire de reposición, el aire de reposición se debe distribuir de manera uniforme por toda la cocina.</li> <li>5. Ajuste o reemplace el ventilador para que corresponda con la carga del equipo de cocina</li> <li>6. Una campana puede estar aspirando en exceso y la otra campana puede tener un tiro insuficiente. Restrinja la segunda campana para ayudar a la campana con problemas.</li> <li>7. Elimine la obstrucción</li> <li>8. Limpie la rueda del ventilador/paleta, reemplace la rueda del ventilador si está dañada, identifique los pernos sueltos, busque componentes dañados o rotos, busque elementos extraños</li> </ol>

**GUÍA DE IDENTIFICACIÓN DE PROBLEMAS (CONTINUACIÓN)**

<b>Síntoma</b>	<b>Causa(s) Posible(s)</b>	<b>Medida Correctiva</b>
El humo se escapa antes de alcanzar el fondo de la campana	1. Los ventiladores están dirigidos hacia la campana o el equipo de cocina	1. Apague o redirija los ventiladores
	2. Los difusores direccionales de cielo dirigen el aire hacia la campana	2. Mueva los difusores a un área más neutra o reemplace con un difusor perforado o un difusor que dirija el aire lejos de la campana
	3. Abra las ventanas o las puertas	3. Cerrar
	4. Corrientes de aire transversales u otras corrientes de aire en la cocina	4. Encuentre la fuente de la corriente de aire y elimínela, agregue bordes laterales a la campana; aumente la cantidad de voladizo en el lado del rebase; agregue un borde de 15 cm alrededor de la base de la campana (pruebe con cartón: use acero inoxidable para los bordes laterales permanentes); el aire de reposición se debe distribuir de manera uniforme por la cocina
	5. La campana está cerca de un pasillo principal	5. Agregue bordes laterales a la campana; aumente la cantidad de voladizo en el lado del rebase
	6. Hay una ventana de paso directo cerca de la campana	6. Ajuste la cantidad y las ubicaciones del aire de reposición para eliminar las corrientes de aire a través de las ventanas de paso directo
	7. Velocidad excesiva desde la Cámara Impelente de Cortina de Aire (si corresponde)	7. Apague o reduzca la cantidad de aire de reposición que se introduce a través de la cámara impelente de cortina de aire (el aire de suministro tendría que aumentar desde otra fuente)
Las llamas de encendido están apagadas o cocinando	1. Corriente desde el aire de reposición	1. Apague o reduzca la cantidad de aire de reposición; obstruya las porciones del suministro para el aire directo lejos del área del problema (pruebe con cartón primero); quite todas las obstrucciones en frente del suministro que dirige el aire hacia el equipo de cocina (el aire de suministro tendría que aumentar desde otra fuente)
El cocinero puede sentir el aire frío en la campana	1. Aire frío que se introduce a través de la cámara impelente de suministro de aire (si corresponde)	1. Apague o reduzca la cantidad de aire que se suministra a la cámara impelente de suministro de aire; caliente el aire de suministro (el aire de suministro tendría que aumentar desde otra fuente)
La cocina se calienta	1. La campana no está capturando	1. La campana no está tirando suficiente aire, consulte las secciones de solución de problemas
	2. Aire caliente que se introduce a través de la cámara impelente de suministro de aire (si corresponde)	2. Apague o reduzca la cantidad de aire que se suministra a la cámara impelente de suministro de aire (el aire de suministro tendría que aumentar desde otra fuente)

PARA COMENZAR

SEGURIDAD / ESPECIFICACIONES

MONTAJE / INSTALACION

OPERACION

IDENTIFICACION DE PROBLEMAS

MANTENIMIENTO / REPARACION

**GUÍA DE IDENTIFICACIÓN DE PROBLEMAS (CONTINUACIÓN)**

<b>Síntoma</b>	<b>Causa(s) Posible(s)</b>	<b>Medida Correctiva</b>
Hay olores de cocina en el área de los comedores	1. La campana no está capturando	1. La campana no está tirando suficiente aire, consulte las secciones anteriores sobre el rendimiento del ventilador y la captura de la campana
	2. Corriente de aire a través de las puertas entre la cocina y el área del comedor	2. Disminuya el aire de reposición en la cocina; aumente el aire de extracción a través de la campana
La grasa escurre por la campana	1. Hay grasa en la parte superior de la campana	1. El conducto de extracción no está soldado correctamente
	2. Falta calafateo de la campana o está dañado	2. Limpie el área del problema y vuelva a calafatear
	3. El engrasador de copa no está puesto de la manera correcta	3. Restituya el engrasador de copa
La campana emite ruidos	1. El ventilador está funcionando en la dirección incorrecta	1. Consulte las páginas anteriores en la página 6 en las secciones de identificación de problemas
	2. Los filtros no están en su lugar	2. Vuelva a colocar los filtros faltantes
	3. La campana está aspirando en exceso	3. Disminuya la velocidad del ventilador (consulte las secciones de solución de problemas)

## MANTENIMIENTO

### Diario

1. Limpie la grasa de las superficies metálicas expuestas en el interior de la campana usando un paño limpio y seco.
2. Inspeccione visualmente los filtros o cartuchos para detectar acumulaciones de grasa.
3. Retire la cubeta de grasa, vacíe sus contenidos y vuelva a colocar la cubeta.

### Semanal

1. Retire los filtros o cartuchos de grasa y lávelos en un lavaplatos o fregadero de ollas.

**NOTA:** Los filtros instalados sobre equipos que produzcan grandes cantidades de grasa pueden requerir una limpieza más frecuente. Consulte la Guía de Programa para la Limpieza del Filtro.

2. Antes de reemplazar los filtros, limpie las superficies interiores de la cámara impelente para eliminar las acumulaciones de grasa residuales.

### Periódico

1. Se deben limpiar las superficies exteriores de acero inoxidable de la campana con un detergente suave y luego pulir con un abrillantador de acero inoxidable de buena calidad para mantener la apariencia original.

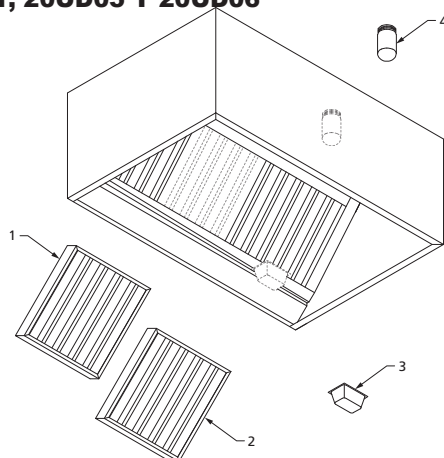
**NOTA:** Nunca use limpiadores o químicos abrasivos sobre las superficies de la campana. Nunca use limpiadores en base a cloro o lanas de acero para limpiar la campana. Estas pueden rayar o dañar el material. Siempre frote siguiendo el grano del acero inoxidable.

2. Para mantener un rendimiento óptimo de la campana y el ventilador, se debe limpiar los conductos tan frecuentemente como lo requieran la aplicación y el código.
3. Vuelva a calafatear las campanas con tapones de silicona con aprobación NSF (GE SCS1000 o su equivalente) según sea necesario.

**Guía de Programa para la Limpieza del Filtro**

Preferencia	Tipo	Temperatura (°C)	Equipo de Cocina	Productos Químicos	Frecuencia Requerida	Tiempo o Ciclos	Filtro del Deflector Frecuencia de Lavado
1 Mejor	Lavavajillas de Grado Comercial	82 min.	Plancha	Detergente para Lavavajillas	Cada 3 días	2 Ciclos	Cada 3 días 2 Ciclos
			Freidora		Semanal	2 Ciclos	Dos veces a la semana 1 Ciclo
			Asador		Diario	2 Ciclos	Diario 2 Ciclos
2	Lavavajillas de Baja Temperatura (Desinfectante Químico)	60	Plancha	Detergente para Lavavajillas	Cada 3 días	3 Ciclos	Cada 3 días 2 Ciclos
			Freidora		Semanal	3 Ciclos	Dos veces a la semana 2 Ciclos
			Asador		Diario	4 Ciclos	Diario 2 Ciclos
3	Fregadero de Limpiador Concentrado (remolino) con Calentador	82 min.	Plancha	Detergente para Ollas y Sartenes	Cada 3 días	10 minutos	Cada 3 días 5 minutos
			Freidora		Semanal	10 minutos	Dos veces a la semana 5 minutos
			Asador		Diario	15 minutos	Diario 5 minutos
4	Fregadero de Limpiador Concentrado (remolino) sin Calentador	60	Plancha	Detergente para Ollas y Sartenes	Cada 3 días	15 minutos	Diario 5 minutos
			Freidora		Semanal	15 minutos	Dos veces a la semana 5 minutos
			Asador		Diario	25 minutos	Diario 10 minutos
5	Fregadero de Ollas con Calentador (enjuague con el rociador después de sumergir)	82	Plancha	Detergente para Ollas y Sartenes o Desengrasador	Cada 2 días	1 hora	Diario Sumerja por 10 min., luego restriegue con una esponja abrasiva y un cepillo de botella
			Freidora		Cada 2 días	1 hora	Diario Sumerja por 5 min., luego restriegue con una esponja abrasiva y un cepillo de botella
			Asador		Diario	2 horas	Diario Sumerja por 10 min., luego restriegue con una esponja abrasiva y un cepillo de botella
6 Peor	Fregadero de Ollas sin Calentador (enjuague con el rociador después de sumergir)	60	Plancha	Desengrasador de Cocina de Grado Comercial	Diario	2 Horas Cambie el agua caliente cada 30 minutos	Diario Sumerja por 10 minutos, luego restriegue con una esponja abrasiva y un cepillo de botellas
			Freidora		Cada 2 días	2 Horas Cambie el agua caliente cada 30 minutos	
			Asador			No se recomienda	
			Wok			No se recomienda	

## ILUSTRACIÓN DE PARTES DE REPARACIÓN PARA 6KWK8, 6KWK9, 6KWL0, 6KWL1, 20UD05 Y 20UD06



## LISTA DE PARTES DE REPARACIÓN PARA 6KWK8, 6KWK9, 6KWL0, 6KWL1, 20UD05 Y 20UD06

N.º de ref.	Descripción	Número de Parte para Modelos:			Cantidad
		20UD05	20UD06	6KWK8	
1	Filtro del Deflector de Aluminio de 20 x 16 x 2 pulg.	21DX63	–	21DX63	1*
2	Filtro del Deflector de Aluminio de 20 x 20 x 2 pulg.	–	21DX64	21DX64	1*
3	Engrasador de Copa	21DX65	21DX65	21DX65	1
4	Esfera de Vidrio de la Luz de la Campana	21DX66	21DX66	21DX66	1*
(Δ)	Bombilla A19 de 100 Vatios	Artículo de pieza metálica estándar (disponible en forma local)			1*

N.º de ref.	Descripción	Número de Parte para Modelos:			Cantidad
		6KWK9	6KWL0	6KWL1	
1	Filtro del Deflector de Aluminio de 20 x 16 x 2 pulg.	21DX63	–	21DX63	1*
2	Filtro del Deflector de Aluminio de 20 x 20 x 2 pulg.	–	21DX64	21DX64	1*
3	Engrasador de Copa	21DX65	21DX65	21DX65	1
4	Esfera de Vidrio de la Luz de la Campana	21DX66	21DX66	21DX66	1*
(Δ)	Bombilla A19 de 100 Vatios	Artículo de pieza metálica estándar (disponible en forma local)			1*

(Δ) No se muestra. (\*) La cantidad varía dependiendo del modelo, se vende en cantidades de 1.

**Para Obtener Partes de Reparación en México llame al 001-800-527-2331 en EE.UU. llame al 1-800-Grainger**

**24 horas al día, 365 días al año**

Por favor proporcione la siguiente información:

-Número de modelo

-Número de serie (si lo tiene)

-Descripción de la parte y número que le corresponde en la lista de partes



## **GARANTIA LIMITADA DE DAYTON POR UN AÑO**

**GARANTIA LIMITADA DE DAYTON POR UN AÑO.** Dayton Electric Mfg. Co. ("Dayton") le garantiza al usuario original que todos los modelos de los productos Dayton® tratados en este manual están libres de defectos en la mano de obra o el material, cuando se les somete a uso normal, por un año a partir de la fecha de compra. Si el producto Dayton es parte de un juego, sólo la parte defectuosa está sujeta a esta garantía. Cualquier producto o parte que se halle defectuoso, ya sea en el material o en la mano de obra, y sea devuelto (con los costos de envío pagados por adelantado) a un centro de servicio autorizado designado por Dayton o por una entidad designada por Dayton, será reparado o reemplazado (no existe otra posibilidad) por un producto o parte nuevo o reacondicionado de igual uso o se le reembolsará el costo total, según lo determine Dayton o una entidad designada por Dayton, libre de costo. Para obtener información sobre los procedimientos de reclamo cubiertos en la garantía limitada, vea la sección "Servicio de Garantía" que aparece más adelante. Se anulará esta garantía si se detecta evidencia de mal uso, reparación defectuosa, instalación defectuosa, abuso o modificación. Esta garantía no cubre desgaste y ruptura normal de los productos Dayton o parte de los mismos, o productos o partes de los mismos que se pueden utilizar durante uso normal. Esta garantía limitada les otorga a los compradores derechos legales específicos y también puede usted tener otros derechos que varíen de jurisdicción a jurisdicción.

### **EXCLUSIÓN DE RESPONSABILIDAD DE LA GARANTÍA Y LÍMITES DE RESPONSABILIDAD RELACIONADOS A TODOS LOS CLIENTES PARA TODOS LOS PRODUCTOS**

**LÍMITES DE RESPONSABILIDAD.** EN LA MEDIDA EN QUE LAS LEYES APLICABLES LO PERMITAN, LA RESPONSABILIDAD DE DAYTON POR LOS DAÑOS EMERGENTES O INCIDENTALES ESTA EXPRESAMENTE EXCLUIDA. LA RESPONSABILIDAD DE DAYTON EXPRESAMENTE ESTA LIMITADA Y NO PUEDE EXCEDER EL PRECIO DE COMPRA PAGADO POR EL ARTICULO.

**EXCLUSIÓN DE RESPONSABILIDAD DE LA GARANTÍA.** DAYTON SE HA ESFORZADO DILIGENTEMENTE PARA PROPORCIONAR INFORMACION E ILUSTRACIONES APROPIADAS SOBRE EL PRODUCTO EN ESTE MANUAL; SIN EMBARGO, ESTA INFORMACION Y LAS ILUSTRACIONES TIENEN COMO UNICO PROPOSITO LA IDENTIFICACION DEL PRODUCTO Y NO EXPRESAN NI IMPLICAN GARANTIA DE QUE LOS PRODUCTOS SEAN VENDIBLES O ADECUADOS PARA UN PROPOSITO EN PARTICULAR NI QUE SE AJUSTAN NECESARIAMENTE A LAS ILUSTRACIONES O DESCRIPCIONES. CON EXCEPCION DE LO QUE SE ESTABLECE A CONTINUACION, DAYTON NO HACE NI AUTORIZA NINGUNA GARANTIA O AFIRMACION DE HECHO, EXPRESA O IMPLICITA, QUE NO SEA ESTIPULADA EN LA "GARANTIA LIMITADA" ANTERIOR.

**ADAPTACION DEL PRODUCTO.** MUCHAS JURISDICCIONES TIENEN CODIGOS O REGULACIONES SOBRE LA VENTA, EL DISEÑO, LA INSTALACION Y/O EL USO DE PRODUCTOS PARA CIERTAS APLICACIONES; DICHAS LEYES PUEDEN VARIAR DE UN AREA A OTRA. SI BIEN SE TRATA DE QUE LOS PRODUCTOS DAYTON CUMPLAN CON DICHS CODIGOS, NO SE PUEDE GARANTIZAR SU CONFORMIDAD Y NO SE PUEDE HACER RESPONSABLE POR LA FORMA EN QUE SE INSTALE O USE SU PRODUCTO. ANTES DE COMPRAR Y USAR EL PRODUCTO, REVISE LA INFORMACION DE SEGURIDAD/ESPECIFICACIONES, Y TODOS LOS CODIGOS Y REGULACIONES NACIONALES Y LOCALES APLICABLES, Y ASEGURESE QUE EL PRODUCTO, LA INSTALACION Y EL USO LOS CUMPLAN.

**CONSUMIDOR SOLAMENTE.** CIERTOS ASPECTOS DE LIMITE DE RESPONSABILIDAD NO SE APLICAN A PRODUCTOS AL CONSUMIDOR; ES DECIR (A) ALGUNAS JURISDICCIONES NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN NI LIMITACION DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES QUIZAS NO APLIQUEN EN SU CASO; (B) ASIMISMO, ALGUNAS JURISDICCIONES NO PERMITEN LIMITAR EL PLAZO DE UNA GARANTIA IMPLICITA, POR LO TANTO, LA LIMITACION ANTERIOR QUIZAS NO APLIQUE EN SU CASO; Y (C) POR LEY, MIENTRAS LA GARANTIA LIMITADA ESTE VIGENTE NO PODRAN EXCLUIRSE NI LIMITARSE EN MODO ALGUNO NINGUNA GARANTIA IMPLICITA DE COMERCIALIZACION O DE IDONEIDAD PARA UN PROPOSITO EN PARTICULAR APLICABLES A LOS PRODUCTOS AL CONSUMIDOR ADQUIRIDOS POR ESTE.

ESTA GARANTIA LIMITADA APLICA UNICAMENTE A LOS COMPRADORES EN LOS ESTADOS UNIDOS PARA ENTREGA EN LOS ESTADOS UNIDOS.

### **SERVICIO DE GARANTIA**

Para obtener un servicio de garantía si compró un producto cubierto directamente de W.W. Grainger, Inc. ("Grainger"), (i) escriba, llame o visite la sucursal local de Grainger donde compró el producto u otra sucursal de Grainger cerca de usted (visite [www.grainger.com](http://www.grainger.com) para obtener una lista de las sucursales); o (ii) comuníquese con Grainger visitando [www.grainger.com](http://www.grainger.com) y haga clic en el enlace "Contact Us" en la parte superior de la página, luego haga clic en enlace "Email us"; o (iii) llame a Servicio al Cliente (libre de cargo) al 1-888-361-8649. Para obtener servicio de garantía si compró el producto cubierto a través de otro distribuidor o minorista, (i), visite [www.grainger.com](http://www.grainger.com) para el Servicio de Garantía; (ii) escriba, llame o visite la sucursal de Grainger cerca de usted; o (iii) llame a Servicio al Cliente (libre de cargo) al 1-888-361-8649. En cualquiera de los casos, necesitará proporcionar, cuando esté disponible, la fecha de compra, el número de factura original, el número de pieza, una descripción del defecto, y cualquier otra información que especifique esta Garantía limitada de Dayton por un año. Se le podría solicitar que envíe el producto a su propio coste para que lo inspeccionen. Puede hacer un seguimiento de los avances de las inspecciones y medidas correctivas de la misma forma. El título y el riesgo de pérdida pasa del comprador en el momento de la entrega a la compañía de transporte, por lo que si el producto sufre daños durante el transporte, presente un reclamo a la compañía transportista, no al minorista, Grainger o Dayton. Para información sobre la garantía relacionada a los compradores y/o entregas fuera de los Estados Unidos, utilice la siguiente información de contacto aplicable.

**Dayton Electric Mfg. Co.,  
100 Grainger Parkway, Lake Forest, IL 60045 EE.UU.  
o llame al +1-888-361-8649**



®  
**Dayton**



## **Hottes aspirantes de cuisine commerciale**

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



# 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.

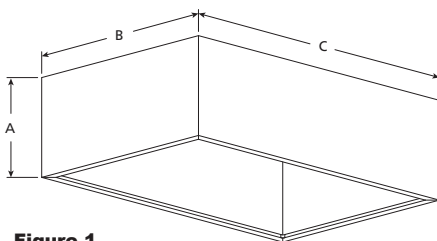
## INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA SÉCURITÉ

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.

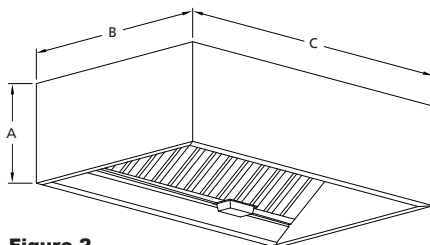
**REMARQUE** : Aucune pièce détachées disponible pour hottes de Type II.

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 °C. 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.



**Figure 1**



**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)**

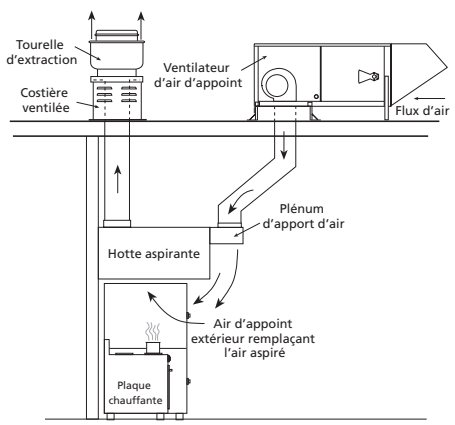
	20UD05	20UD06	6KWK8	6KWK9	6KWL0	6KWL1
Type de hotte	Hotte, Type I					
Matériau	Acier inoxydable 430 (surfaces exposées)					
Temp. max.	316 °C					
Nombre de luminaires	2	2	2	3	3	4
Plénum d'apport d'air conseillé	20UD13	20UD14	6KWL2	6KWL3	6KWL4	6KWL5
Jupe latérale conseillée	6KWL6	6KWL6	6KWL6	6KWL6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

# 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.

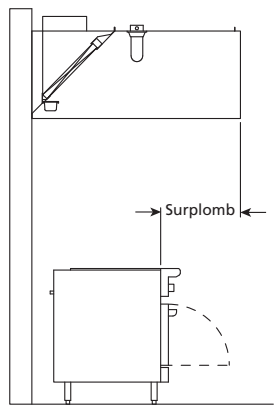


**Figure 3**

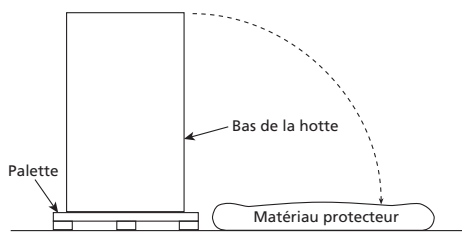
1. Avant la pose, consulter la réglementation en vigueur concernant les dégagements par rapport aux surfaces combustibles, etc.

**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.

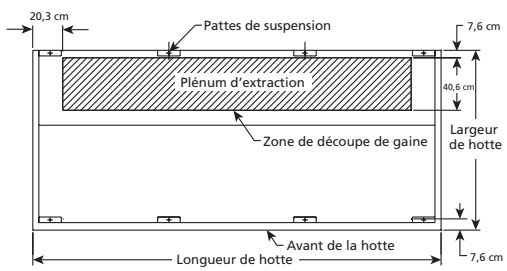
**Pose de la gaine d'évacuation**

**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		

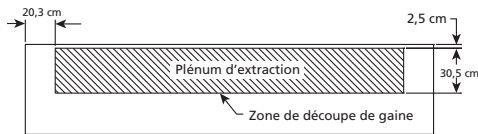
Modèle	Niveau de graisse	Vitesse gaine	pi <sup>3</sup> /min/ pi	pi <sup>3</sup> /min	Raccord de collier de gaine (cm)
20UD05	Léger	1600	200	800	20,3 x 22,9
	Moyen	1500	250	1000	20,3 x 30,5
	Élevé	1600	300	1200	22,9 x 30,5
20UD06	Léger	1500	200	1000	20,3 x 30,5
	Moyen	1500	250	1250	25,4 x 30,5
	Élevé	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

- Conformément à NFPA 96, Ch. 7.5, les systèmes de gaine d'extraction doivent être fabriqués comme suit :
  - 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.
  - Pose :  
Tous les raccords, joints, pénétrations et raccordements gaine-collier de hotte doivent comporter une soudure externe étanche aux liquides.
- 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**

- 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.

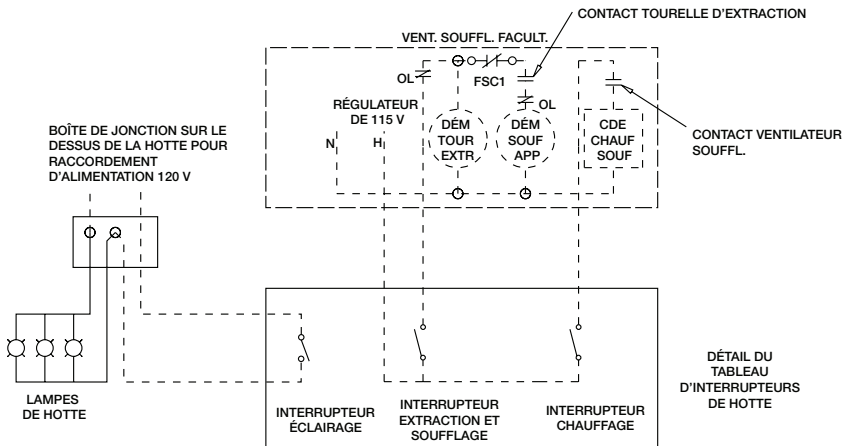
**IMPORTANT :** Protéger toutes les surfaces en acier inoxydable contre les projections de soudure.

### Raccordement électrique

- 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.*

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

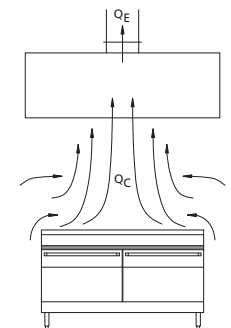
- Le contact anti-incendie (FSC1) est fourni avec le système anti-incendie et il est normalement monté dans le boîtier de commande du système d'incendie. (non fournis)

## 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**

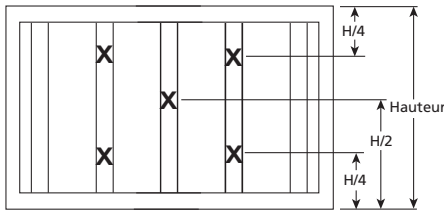
- Déterminer l'équilibre d'air qui convient pour la salle à manger.
  - Déterminer le débit volumique d'extraction total depuis les salles à manger (ventilateurs d'extraction, appareils de chauffage et de climatisation, toilettes, etc.).
  - Déterminer le débit volumique total d'air d'appoint vers les salles à manger.
  - 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.
- Déterminer l'équilibre d'air qui convient pour la cuisine.
  - Déterminer le débit volumique d'extraction total depuis les cuisines (hottes aspirantes, hottes de lave-vaisselle, etc.).
  - Déterminer le débit volumique total d'air d'appoint vers les cuisines (hottes d'air d'appoint, appareils de chauffage et de climatisation, etc.).
  - 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

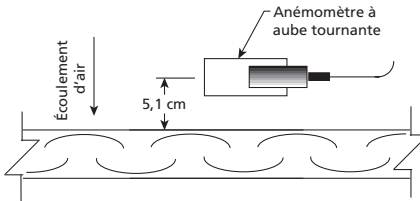
Tous les filtres étant en place, déterminer le volume d'extraction total de la hotte avec un anémomètre à aube tournante ou un système de mesure Shortridge.

- Anémomètre à aube tournante
  - Tout l'équipement de cuisson doit être en marche.
  - 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**



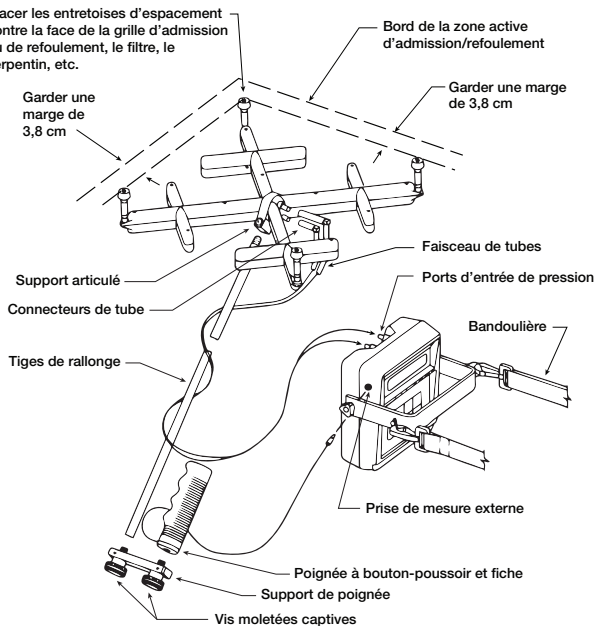
**Figure 11**

- 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  $\text{pi}^3/\text{min}$  ( $\text{m}^3/\text{h}$ ) 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

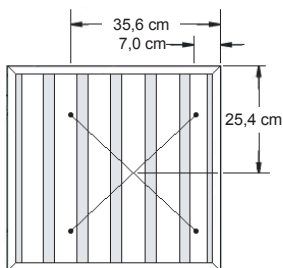
## 2. Système Shortridge

Placer les entretoises d'espacement contre la face de la grille d'admission ou de refolement, le filtre, le serpent, etc.

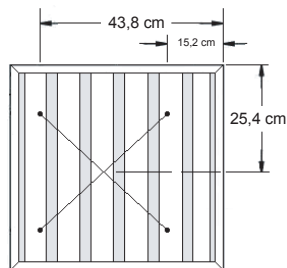


**Figure 12**

- Tout l'équipement de cuisson doit être en marche.
- 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**

- 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  $\text{pi}^3/\text{min}$  ( $\text{m}^3/\text{h}$ ) 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 particulières, 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

## 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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La hotte n'aspire pas les fumées</li> <li>2. Courant d'air à travers les portes entre la cuisine et la salle à manger</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La hotte n'aspire assez d'air, voir les sections sur les performances du ventilateur et l'aspiration de fumée ci-dessus</li> <li>2. Réduire l'air d'appoint dans la cuisine ; augmenter l'extraction d'air à travers la hotte</li> </ol>
De la graisse s'écoule de la hotte	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Graisse sur le dessus de la hotte</li> <li>2. Mastic de la hotte manquant ou endommagé</li> <li>3. Godet à graisse par incorrectement en place</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gaine d'extraction pas correctement soudée</li> <li>2. Nettoyer la zone à problème et remastiquer</li> <li>3. Remettre le godet à graisse en place</li> </ol>
La hotte est bruyante	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le ventilateur tourne dans le mauvais sens</li> <li>2. Les filtres ne sont pas en place</li> <li>3. La hotte aspire trop d'air</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Voir les sections de dépannage à la page 6</li> <li>2. Remplacer les filtres manquants</li> <li>3. Ralentir le ventilateur (voir les sections de dépannage ci-dessus)</li> </ol>

**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.

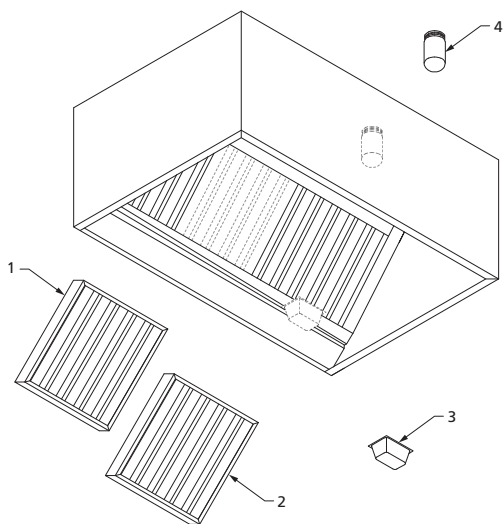
2. Pour maintenir des performances optimales de la hotte et du ventilateur, nettoyer la gaine aussi souvent que l'utilisation et la réglementation l'imposent.
3. Remastiquer les hottes avec un mastic au silicone homologué NSF (GE SCS1000 ou équivalent) comme il se doit.



**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	Trempage quotidien 10 min, puis frotter avec tampon à récurer et goupillon
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	

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



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

N° de réf.	Description	Numéro de pièce pour le modèle :			Quantité
		20UD05	20UD06	6KWK8	

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 :			Quantité
		6KWK9	6KWLO	6KWL1	

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

DÉMARRAGE DE L'APPAREIL

SÉCURITÉ / CARACTÉRISTIQUES

ASSEMBLAGE / INSTALLATION

UTILISATION

DÉPANNAGE

ENTRETIEN / RÉPARATION



## **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'ILLUSTRE 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 NECESSAIREMENT 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 RÉGLEMENTATIONS 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 RÉGLEMENTATIONS 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](http://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](http://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](http://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**