

Manuel de l'utilisateur

SÉRIE V4 - SYSTÈME DE VENTILATION
À LA DEMANDE POUR CUISINE
PROFESSIONNELLE

ecoAzur[®]

intellinox



CONSIGNES DE SÉCURITÉ, MISES EN GARDE ET NOTES



Tension dangereuse : met en garde contre un niveau de tension élevé susceptible de provoquer des blessures graves et/ou des dommages matériels.



Mise en garde générale : signale une situation ou une intervention non liée à l'alimentation électrique susceptible d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE



ATTENTION ! Vous devez suivre les consignes de sécurité à la lettre. Leur non-respect est susceptible de provoquer des blessures graves, voire mortelles, ou des dégâts matériels.

- Lors de l'installation et de la maintenance du système, portez des équipements de protection individuelle appropriés, incluant des chaussures et lunettes de sûreté ainsi que des gants.
- Faites attention de ne pas vous brûler sur des équipements de cuisson ou toute surface de hotte ou de conduit d'extraction. Évitez de travailler près des équipements de cuisson lorsqu'ils sont chauds.
- Manipulez les équipements avec soin.
- Jusqu'à l'installation, laissez les équipements *ECOAZUR*® dans leur emballage ou protégez-les comme il vous convient des poussières et bavures libérées lors de perçage. La présence de particules conductrices dans les équipements *ECOAZUR*® est susceptible de les endommager ou de perturber leur fonctionnement.



ATTENTION ! Les réglementations légales ainsi que réglementations émises par les autorités nationales et locales doivent être respectées. L'installateur est responsable de s'assurer que tous les codes et réglementations applicables sont respectés lors de l'installation, du réglage et de la maintenance du système.



ATTENTION ! Le système *ECOAZUR*® retourne en fonctionnement normal après une interruption de voltage. Les volets et ventilateurs pourraient s'enclencher au moment de la remise sous tension; soyez vigilant.



ATTENTION ! Ne jamais fixer avec les yeux la lumière des capteurs optiques.

ÉLECTRICITÉ



ATTENTION ! Le système *ECOAZUR*® et tout équipement connexe doivent être installés seulement par du personnel qualifié. Le câblage et les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié et compétent.



ATTENTION ! Le système *ECOAZUR*® et tout équipement connexe devraient être convenablement mis à la terre afin de protéger contre les chocs électriques.



ATTENTION ! Plus d'un disjoncteur ou sectionneur de circuit pourrait être nécessaire afin de mettre l'équipement hors tension avant l'entretien. Un voltage dangereux est présent lorsque le coffret processeur *ECOAZUR*® est alimenté.



ATTENTION ! Un voltage dangereux est présent lorsque les EFV sont alimentés. Après avoir coupé l'alimentation, veuillez attendre au moins 5 minutes avant d'ouvrir le coffret afin de laisser les condensateurs de circuits se décharger complètement.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE



ATTENTION ! Couper toute alimentation électrique des équipements, incluant le coffret processeur *ECOAZUR*®, l'éclairage des hottes, les entrainements à fréquence variable (EFV) et moteurs avant le nettoyage des hottes et conduits. Ne jamais exposer le coffret processeur à l'eau.



ATTENTION ! Ne jamais laver sous pression les composantes *ECOAZUR*®, incluant les capteurs optiques.



ATTENTION ! S'assurer que tous les disjoncteurs, sectionneurs électriques ainsi que les mécaniques du système, incluant les trappes d'accès, sont remis en état d'opération après les procédures de nettoyage des hottes et conduits.



ATTENTION ! Ne jamais tenter de réparer une pièce d'équipement *ECOAZUR*®, incluant toute pièce connexe, tels que les EFV, ventilateurs, actuateurs, volets, moteurs, etc. Veuillez contacter votre centre de service autorisé pour les réparations ou les remplacements.



ATTENTION ! En cas de problème, veuillez contacter votre centre de service autorisé *ECOAZUR*®.

Pour plus d'informations concernant votre système de contrôle à la demande *ECOAZUR*®, veuillez contacter votre centre de service autorisé.

Veuillez lire et bien comprendre les consignes d'opérations fournies avec tout autre équipement complémentaire au système *ECOAZUR*®.

Mise au rebut du produit (directives DEEE)

À la fin du cycle de vie utile de l'emballage et du produit, ces derniers devraient être éliminés de façon écoresponsable, selon la réglementation locale en vigueur. Ne pas jeter aux ordures ménagères. Ne pas brûler.

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ, MISES EN GARDE ET NOTES	3
INTRODUCTION.....	6
SÉQUENCE D'OPÉRATION	7
LES MODES D'OPÉRATION NORMAUX	8
SCÉNARIO TYPIQUE D'OPÉRATION	11
LES MODES DE CONTOURNEMENT	12
INTERFACE USAGER	14
AFFICHAGE	14
CLAVIER	15
CONSIGNES POUR LE PILOTAGE DU SYSTÈME	16
MAINTENANCE.....	17
SONDES DE TEMPÉRATURE	17
CAPTEURS OPTIQUES IRIS BLEU®	17
CLAVIER	17
VOLETS MODULANTS ET SONDAS DE PRESSION	17
RÉSOLUTION DE PROBLÈMES	18

INTRODUCTION

L'objectif de ce manuel de l'utilisateur est de fournir les connaissances de base requises pour opérer le système de ventilation à la demande (DCKV) *ECOAZUR*® destiné aux cuisines commerciales et institutionnelles. Ce document fournit également les informations nécessaires à l'utilisateur concernant la maintenance du système et le dépannage. Pour de l'information supplémentaire, les documents suivants peuvent être consultés:

- Spécifications du produit (E4PS-FR) - Caractéristiques de conception du produit
- Manuel d'installation (E4IM-FR) - Installation du produit
- Manuel de programmation (E4PM-FR) - Configuration des paramètres et dépannage avancé
- Schémas électriques *ECOAZUR*® - Instructions de câblage spécifiques au projet

Le système de contrôle *ECOAZUR*® s'interface avec les appareils tiers tels que des entrainements à fréquence variable (EFV), des ventilateurs et autres équipements. Référez-vous à la documentation et aux instructions spécifiques du fabricant de ces équipements pour votre sécurité, ainsi que pour le bon fonctionnement et l'entretien de ceux-ci.

Seuls les professionnels qualifiés devraient installer, programmer et entretenir le système *ECOAZUR*®. Pour les consignes concernant la configuration des paramètres logiciels et le service de dépannage, les professionnels qualifiés doivent se référer au *Guide de programmation*.

Le système *ECOAZUR*® peut s'adapter à une multitude de cuisines, et peut être paramétré selon les besoins particuliers des usagers. L'installateur doit toutefois s'assurer de respecter les normes locales et nationales lorsqu'il installe et configure le système *ECOAZUR*®. Le document actuel présume que le système est programmé afin d'opérer selon les paramètres par défaut.

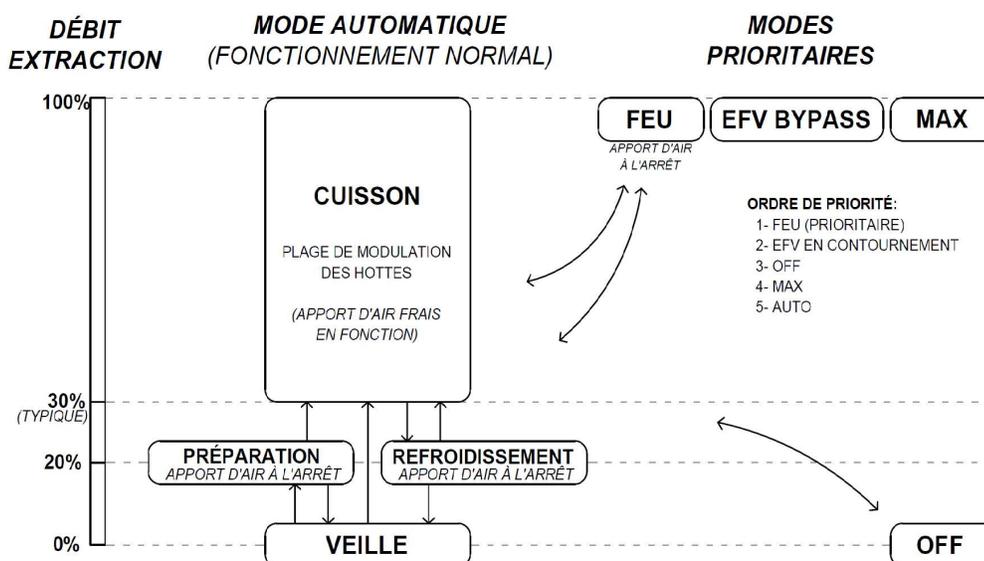
L'utilisation du système *ECOAZUR*® est limitée à l'application suivante:

- Ventilation de cuisine commerciale, incluant les hottes de type 1 et de type 2 (hottes à graisse et hottes de chaleur), avec ou sans volets modulants.
- Les volets modulants *ECOAZUR*® ne sont pas des volets coupe-feu et doivent être utilisés uniquement afin d'ajuster le débit d'air en lien avec un système de ventilation à la demande *ECOAZUR*®.

SÉQUENCE D'OPÉRATION

Le système de ventilation à la demande *ECOAZUR*® est un système de contrôle conçu pour piloter la ventilation des hottes de cuisines professionnelles selon l'activité de cuisson détectée sous celles-ci. Les débits d'air sont ajustés en variant la vitesse des ventilateurs, par le biais d'entraînements à fréquence variable (EFV) ou de moteurs à commutation électronique (ECM). La solution *ECOAZUR*® *PLUS* régule également le positionnement de volets modulants (MD) *ECOAZUR*® dans les gaines d'extraction. Ceux-ci permettent de contrôler le débit des hottes indépendamment l'une de l'autre, et permettent ainsi d'accroître le potentiel d'économie.

Une détection de température combinée à une détection optique offre une plage de modulation du débit d'extraction plus étendue (typiquement de 30-100% ou de 50-100 %). Il en résulte un potentiel d'économie plus important. Durant les périodes sans cuisson, les ventilateurs d'extraction réduisent automatiquement leur vitesse et atteignent le mode REFROIDISSEMENT, et ultimement s'arrêtent en mode VEILLE, après une durée prédéterminée. En mode VEILLE, le système continue à détecter toute activité de cuisson, et si nécessaire, passe automatiquement en mode PRÉPARATION et CUISSON, en répondant ainsi aux exigences du NFPA 96¹ et de l'*International Mechanical Code*². Le graphique suivant est une représentation des séquences d'opérations du système *ECOAZUR*®:



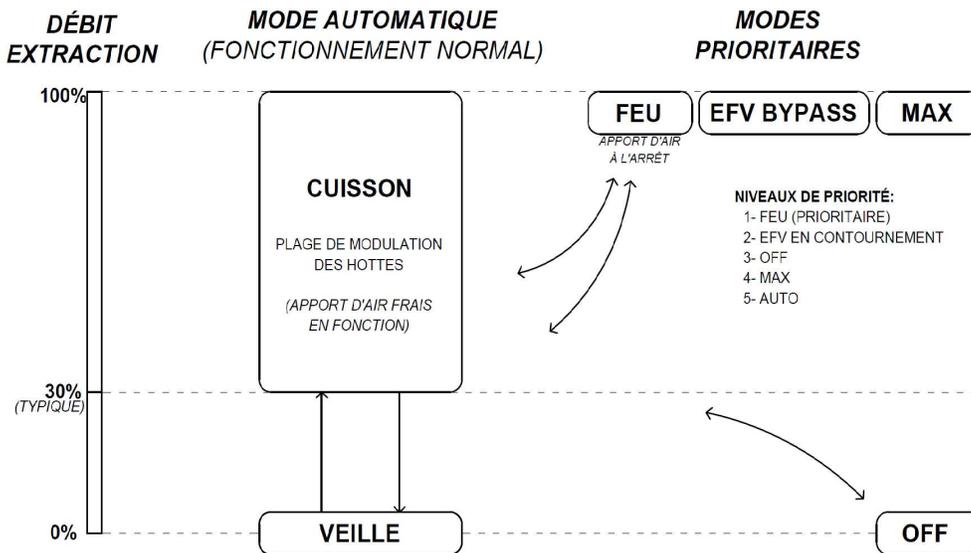
Lorsque les volets modulants sont employés en combinaison avec un ventilateur d'extraction, ils sont contraints de fonctionner selon le mode d'opération du ventilateur d'extraction auquel ils sont

¹ NFPA 96-2017, 8.2.3.3

² IMC-2018, 507.1.1

associés. Ceci garantit que la vitesse d'air évacuée par les conduits, sous les conditions de cuisson, est supérieure à 2.54 m/s (500 pieds/min), tel que requis par le NFPA 96³.

Les modes PRÉPARATION (« PREP ») et REFROIDISSEMENT (« COOL ») peuvent être désactivés lorsqu'ils ne sont pas requis, ce qui permet une séquence d'opération simplifiée:



LES MODES D'OPÉRATION NORMAUX

Mode PRÉPARATION (PREP)

Un ventilateur d'extraction en mode PRÉPARATION fonctionne à 20 % de son flux d'air maximal, alors que le ventilateur d'apport d'air frais, qui lui est associé, demeure à l'arrêt. Le mode PRÉPARATION permet d'empêcher l'unité d'apport d'air de démarrer avant qu'une véritable charge de cuisson ne soit détectée. Le mode PRÉPARATION est, par défaut, désactivé dans le paramétrage du système.

En mode VEILLE, les conditions suivantes démarreront le ventilateur d'extraction en mode PRÉPARATION:

- Une sonde de température associée enregistre une augmentation de température qui excède le seuil de 27°C (seuil de température « PREP/COOL »).
- Le système de gestion technique du bâtiment envoie une requête au processeur *ECOAZUR*® pour forcer le ventilateur d'extraction à fonctionner minimalement en mode PRÉPARATION (signal digital ou analogue).

³ NFPA 96 2017, 8.2.1.1

Mode CUISSON

Typiquement, un ventilateur d'extraction en mode CUISSON est réglé pour varier de 30-100% (18-60Hz ou 15-50Hz) ou de 50-100% (30-60Hz ou 25-50Hz). Cette plage de modulation doit être ajustée selon les équipements de cuisson, la conception de la hotte, des gaines ainsi que des limitations du système d'apport d'air.

Dans le contexte d'un système sans volets modulants, la vitesse du ventilateur d'extraction correspond à la demande la plus élevée parmi l'ensemble des capteurs qui lui sont associés : capteurs de température (TT), capteurs optiques *IRIS BLEU*® (IB), signaux digitaux (DS) et signaux analogues (AS).

Dans le contexte d'un système comportant des volets modulants, le système *ECOAZUR*® détermine une consigne de débit d'air pour chacun des volets en retenant les demandes les plus élevées parmi les capteurs liés à chacun d'eux. Le système *ECOAZUR*® régule la vitesse du ventilateur d'extraction afin de maintenir la pression statique souhaitée dans le conduit d'extraction principal. Afin de maintenir une vitesse d'air suffisante dans le système du conduit d'extraction, pendant les périodes de cuisson, tous les volets associés au même ventilateur d'extraction sont forcés d'enclencher le mode CUISSON simultanément, aussitôt qu'une condition de cuisson est détectée. Ceci vise à assurer que la vitesse d'air dans les gaines d'extraction demeure au-dessus de 2.54 m/s (500 pieds/min), comme prescrit par le NFPA 96⁴.

Les ventilateurs d'apport d'air sont pilotés en fonction du débit des extracteurs qui leurs sont associés. Le ratio désiré entre l'extraction et l'apport d'air est réglable dans le système *ECOAZUR*®.

Les conditions suivantes enclencheront un ventilateur d'extraction en mode CUISSON:

- Appuyer sur la touche AUTO du clavier *ECOAZUR*®. Tous les ventilateurs ou volets modulants contrôlés par le clavier d'affichage basculeront en mode CUISSON.
- Une sonde de température associée lit une température supérieure au seuil "TEMPÉRATURE CUISSON" (typiquement 30-32°C).
- Un capteur optique associé détecte une activité de cuisson, telle qu'une présence de fumée/vapeur générée par un équipement de cuisson.
- La centralisation envoie une requête au processeur *ECOAZUR*® afin de forcer le ventilateur d'extraction à opérer en mode CUISSON (signal digital ou analogue).

Mode REFROIDISSEMENT (COOL)

À la fin d'une période de fonctionnement des équipements de cuisson, la température descend sous un seuil prédéterminé (typiquement 27°C). Une fois le délai CUISSON écoulé, le ventilateur d'extraction ralentit à 20% en mode REFROIDISSEMENT. De son côté, le ventilateur d'apport d'air est

⁴ NFPA 96-2017, 8.2.1.1

maintenu à l'arrêt. Les équipements de cuisson peuvent alors refroidir jusqu'à ce que la température des hottes descende sous un deuxième seuil, permettant au système de tomber en VEILLE (typiquement 25°C). Le mode REFROIDISSEMENT est, par défaut, désactivé dans le paramétrage du système.

Les conditions suivantes enclencheront un ventilateur d'extraction en mode REFROIDISSEMENT:

- Lorsque les sondes cessent de détecter une activité de cuisson (en état CUISSON) pendant plus de 15 minutes (« DELAI CUISSON » typique). NOTE : Les sondes de température doivent mesurer une température inférieure au seuil « PREP/COOL TEMP » afin de quitter le mode CUISSON (27°C typiquement).
- Appuyer sur la touche STOP sur le clavier *ECOAZUR*® contournera le « DELAI CUISSON » et le « DELAI REFROIDISSEMENT » sur tous les ventilateurs d'extraction associés au clavier. Tous les ventilateurs d'extraction qui ne captent pas d'activité de cuisson passeront en mode REFROIDISSEMENT, et si possible, au mode VEILLE immédiatement.

Mode VEILLE

Un ventilateur d'extraction en mode VEILLE est typiquement programmé pour arrêter. Les capteurs qui lui sont associés demeurent prêts à déceler toute activité de cuisson et à enclencher les modes PRÉPARATION ou CUISSON. Les conditions suivantes feront passer un ventilateur d'extraction en mode VEILLE:

- Lorsque tous les sondes et capteurs cessent de détecter les conditions PRÉPARATION, CUISSON et REFROIDISSEMENT pour plus de 15 minutes (délai réglable). NOTE : Les capteurs de température doivent passer sous le seuil de la température VEILLE pour que le ventilateur d'extraction passe en mode VEILLE (typiquement 25°C).
- Appuyer sur la touche STOP sur le clavier *ECOAZUR*® contournera le DELAI CUISSON et le DELAI REFROIDISSEMENT de tous les ventilateurs d'extraction associés au clavier. Tous les ventilateurs d'extraction qui ne détectent pas d'activité passeront en mode VEILLE immédiatement.

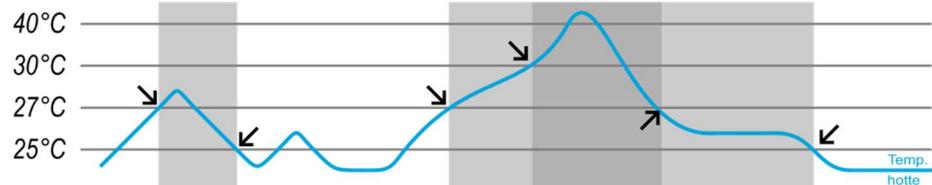
SCÉNARIO TYPIQUE D'OPÉRATION

La séquence d'opération décrite précédemment peut être illustrée à l'aide de l'exemple ci-dessous. On y représente un scénario dans lequel la température d'une hotte fluctue, ainsi que les différents états du système *ECOAZUR*®.

ÉTAT DU SYSTÈME SELON LES FLUCTUATIONS DE TEMPÉRATURE D'UNE HOTTE

Réglages du thermotransmetteur:

Temp max cuisson
Temp cuisson
Temp prep/cool
Temp veille



État du thermotransmetteur
(STOP, PREP OU CUISSON)

STOP PREP STOP PREP. CUISSON PREP. STOP

Mode de l'extracteur
(VEILLE, PREP, CUISSON OU REF)

VEILLE PREP. VEILLE PREP. CUISSON REFROID. VEILLE

Débit d'extraction
(en % du débit maximal spécifié)

0% 20% 0% 20% 30-100% 20% 0%

Modulation du débit
d'extraction de la hotte
selon la température

Ventilateur d'apport d'air

ARRÊT ARRÊT ARRÊT ARRÊT MARCHÉ ARRÊT ARRÊT

Éclairage des hottes

ÉTEINT ALLUMÉ ÉTEINT ALLUMÉ ALLUMÉ ALLUMÉ ÉTEINT

*Paramètre « DELAI PREP »

** Paramètre « DELAI CUISSON »

*** Paramètre « DELAI COOL »

Les capteurs optiques fournissent aussi une demande de ventilation basée sur la densité de fumée et de vapeur. Lorsqu'une paire de capteurs optiques *IRIS BLEU*® détecte une activité de cuisson, le ventilateur ou volet modulant associé est immédiatement forcé en mode CUISSON et le débit d'air s'ajuste à la charge de cuisson. Le processeur *ECOAZUR*® retient, pour chacun des extracteurs et volets, la demande la plus élevée parmi l'ensemble des capteurs qui leurs sont associés.

LES MODES DE CONTOURNEMENT

Les différents modes de contournement du système *ECOAZUR*® sont présentés dans cette section, en ordre décroissant de priorité :

1. FEU
2. BYPASS (EFV)
3. OFF
4. MAX

Mode FEU

Le mode FEU a la priorité la plus élevée parmi tous les modes d'opération. Le système de contrôle *ECOAZUR*® surveille continuellement le système de suppression d'incendie des hottes. Lorsque celui-ci est en mode décharge/feu (micro-interrupteur, contact ouvert), les unités d'apport d'air sont commandées à l'arrêt, les ventilateurs d'extraction sont forcés à 100% et les claviers *ECOAZUR*® affichent « ALARME FEU ». Les circuits électriques qui alimentent l'éclairage des hottes ainsi que les volets modulants sont également mis hors tension, forçant ainsi tous les volets en position complètement ouverte, en moins de 4 secondes.

Mode BYPASS

Une entrée de processeur digital *ECOAZUR*® peut être assignée à la fonction « BYPASS » afin de forcer l'ensemble de la ventilation de cuisine à 100% dès qu'un EFV fonctionne en mode de contournement. L'objectif du mode BYPASS est de maintenir une pression statique neutre dans la cuisine alors qu'un EFV fonctionne à plein régime, sans égard aux commandes *ECOAZUR*®. De plus, le mode BYPASS s'assure que tous les volets modulants soient entièrement ouverts en coupant les circuits d'alimentation de ceux-ci, tout comme le mode FEU.

Mode OFF

Le mode OFF force l'arrêt de la ventilation de la cuisine, quelle que soit la détection perçue par les sondes et capteurs *ECOAZUR*® et empêche le système de ventilation de se mettre en marche même lorsque les conditions de cuisson sont présentes. Le mode OFF peut être utilisé dans le contexte d'un cycle de nettoyage de hottes (courte durée), ou bien, lorsqu'un signal incendie du bâtiment requiert l'arrêt du système.

Avertissement : Plusieurs codes et normes locaux/nationaux interdisent l'utilisation du mode OFF pour éteindre les hottes lorsque la cuisine est en période inoccupée. En effet, l'arrêt/départ des hottes doit souvent être automatique pour des raisons de sécurité et d'efficacité énergétique.

- La touche STOP sur le clavier *ECOAZUR*® peut être assignée à la fonction STOP. Tous les équipements de ventilation assignés au clavier basculent en mode STOP lorsque cette touche

est appuyée. L'utilisateur doit appuyer sur AUTO ou MAX afin de quitter le mode OFF. Par défaut, la touche STOP est assignée à la fonction VEILLE, permettant l'arrêt immédiat du système uniquement si aucune condition de cuisson n'est détectée.

- Une entrée digitale du processeur *ECOAZUR*® peut être assignée à la fonction OFF. Lorsque l'entrée est active, le système est forcé en mode STOP sans égard aux commandes du clavier. Le système revient au mode précédent lorsque l'entrée devient inactive.
- Une entrée digitale du processeur *ECOAZUR*® peut être assignée à la fonction HORAIRE 1 à 4. À l'instant où l'entrée est inactive, l'ensemble du système passe en mode OFF. Le clavier permet toutefois à l'utilisateur de redémarrer la ventilation pour une durée prédéterminée.

Mode MAX

La ventilation peut être forcée à 100 % pour un temps prédéterminé. Les ventilateurs d'apport d'air s'ajusteront automatiquement pour compenser l'air requis. Les conditions suivantes enclencheront la ventilation de cuisine en mode MAX:

- L'utilisateur appuie sur la touche « MAX » sur le clavier *ECOAZUR*®. Les ventilateurs et volets d'extraction retournent automatiquement en mode d'opération normale après un délai prédéterminé (15 min, 60 min, 6 h, 24 h ou un temps illimité).
- Une entrée digitale de *ECOAZUR*® programmée à « MAX » est activée par le système de gestion technique du bâtiment ou par un équipement d'une tierce partie.
- Lorsqu'un coffret processeur *ECOAZUR*® PLUS est utilisé, un sélecteur « MAX – NORMAL » localisé à l'intérieur du coffret permet de forcer le système en mode « MAX ». Le circuit électrique qui alimente les volets modulants est alors mis hors tension, forçant ainsi tous les volets en position complètement ouverts.

INTERFACE USAGER

AFFICHAGE

Le clavier *ECOAZUR*® contrôle et affiche un ensemble d'équipement de ventilation prédéterminés (ventilateurs d'extraction, ventilateur d'apport d'air et volets modulants). Si un clavier est assigné à plus de quatre équipements, l'écran défile l'ensemble des équipements, quatre à la fois. Voici un exemple d'affichage:



Chacune des lignes représente un équipement de ventilation. On y retrouve les informations suivantes (de gauche à droite) : identifiant, nom, consigne de débit d'air de l'équipement.

- **Identifiant** : Une combinaison unique, composée d'une lettre et d'un indice.
 - Les volets modulants ont des identifiants allant de V1 à V20 (D1 à D20 en anglais)
 - Les ventilateurs d'extraction ont des identifiants allant de E1 à E8
 - Les ventilateurs d'apport d'air ont des identifiants allant de C1 à C4 (M1 à M4 en anglais)
- **Nom** : Nom sélectionné pour l'équipement. Lorsqu'une situation anormale est détectée au sein du réseau de capteurs, le message « AVERTISSEMENT » clignote au-dessus du nom de l'équipement en question. Ce message indique qu'un entretien est requis afin de permettre au système de fonctionner à son plein potentiel. Notez que la plupart des messages d'avertissement sont accompagnés d'une demande de ventilation de 100 % pour l'équipement en question.
- **Débit d'air** : En opération normale, les consignes de débit d'air calculées par *ECOAZUR*® sont indiquées en pourcentage du débit maximal spécifié (0 – 100 %). Lorsqu'un mode de contournement est actif, le clavier *ECOAZUR*® indique plutôt le nom du mode actif (FEU, BYPASS, OFF ou MAX).

CLAVIER

Un clavier *ECOAZUR*® contrôle uniquement les équipements de ventilation qui lui sont assignés. Par défaut, les touches sont configurées afin de fonctionner comme indiqué dans la séquence d'opération décrite précédemment. Le tableau suivant présente une synthèse des commandes du clavier (réglages par défaut):

Touche	Fonction par défaut
 MAX	Commande la ventilation à 100 % pour une durée prédéterminée (appuyer 1 fois: 15 min, appuyer 2 fois: 60 min). La touche peut être configurée afin de régler la temporisation.
 AUTO	Commande la ventilation en mode CUISSON. Les modes de contournement FEU, BYPASS, OFF et MAX auront toutefois priorité dans l'éventualité où l'un de ces modes serait actif.
 STOP	Commande la ventilation en mode VEILLE. Cette touche n'a aucun effet lorsqu'une condition de cuisson est détectée pour un équipement de ventilation donné. Cette commande permet toutefois de basculer immédiatement en mode REFROIDISSEMENT ou VEILLE si la temporisation était l'unique condition qui maintenait l'équipement en mode CUISSON ou REFROIDISSEMENT. La fonction assignée à cette touche est également configurable.
 FONCTION / ÉCLAIRAGE	Commande manuelle de l'éclairage des hottes. La fonction assignée à cette touche est également configurable.

CONSIGNES POUR LE PILOTAGE DU SYSTÈME

Au début de la période d'opération de la cuisine:

- Appuyez sur le bouton AUTO pour débiter la ventilation en mode CUISSON. L'éclairage des hottes s'allume automatiquement.
- Activez les appareils de cuisson. *ECOAZUR*® ajuste automatiquement la ventilation de cuisine selon l'activité de cuisson détectée.
- Dans l'éventualité où le personnel de cuisine oublie d'appuyer sur la touche AUTO, *ECOAZUR*® démarre automatiquement la ventilation aussitôt qu'une activité de cuisson est détectée. L'éclairage des hottes s'allume au moment où démarre la ventilation.

Durant la période d'opération de la cuisine:

- Le débit d'extraction des hottes s'ajuste automatiquement à la charge de cuisson détectée (température, vapeur et fumée) en variant la vitesse des ventilateurs et la position des volets (si applicable).
- Les ventilateurs d'apport d'air s'ajustent automatiquement en fonction du débit des extracteurs qui leurs sont associés.
- À tout moment, le personnel de cuisine peut appuyer sur la touche MAX afin de forcer la ventilation d'une hotte à 100 %. Le système retourne automatiquement en opération normale après un temps prédéterminé (typiquement 15 min ou 60 min).

Lorsque les équipements de cuisson sont éteints:

- La ventilation de cuisine passe automatiquement de CUISSON à REFROIDISSEMENT, puis à VEILLE lorsque l'activité détectée par les capteurs ainsi que les délais le permettent.
- L'utilisateur peut devancer les différentes temporisations à l'arrêt en appuyant sur la touche STOP. Les équipements basculent immédiatement en REFROIDISSEMENT ou en VEILLE, selon l'activité décelée par les capteurs.
- Les lumières s'éteignent automatiquement lorsque tous les ventilateurs ont atteint le mode VEILLE.

MAINTENANCE

SONDES DE TEMPÉRATURE

Les sondes de température peuvent être situées dans le collet de la hotte ainsi que sous la surface supérieure de la hotte, devant les filtres. Les sondes de température ont rarement besoin d'un nettoyage. Lorsque la graisse ou d'autres contaminants s'accumulent, nettoyez les sondes de température avec un chiffon et du savon. Une bonne pratique est de s'assurer que la procédure de nettoyage des hottes inclut le nettoyage des sondes de température.

CAPTEURS OPTIQUES *IRIS BLEU*®

Les capteurs optiques *IRIS BLEU*® sont typiquement situés aux deux extrémités d'une hotte, ou section de hotte. Un capteur optique requiert rarement un nettoyage puisqu'il se calibre en temps réel face à une accumulation de graisse sur ses lentilles. Une bonne pratique est de nettoyer les lentilles avec un savon non abrasif et un chiffon doux, une fois par mois.

Aucune diminution de la performance du système n'est provoquée par la malpropreté des capteurs optiques, sauf si un capteur optique clignote. Un message d'avertissement sera alors présent sur le clavier *ECOAZUR*®. Veuillez vous référer à la section « Résolution de problèmes » pour plus d'informations sur les étapes à suivre lorsqu'un *IRIS BLEU*® clignote.

CLAVIER

Le clavier *ECOAZUR*® peut être nettoyé au besoin, avec un chiffon doux et un savon non abrasif.

VOLETS MODULANTS ET SONDES DE PRESSION

Une maintenance adéquate inclut le nettoyage des lames de volet et de l'orifice du capteur de pression (localisé dans le réseau de gaines d'extraction) lors des procédures de nettoyage de la hotte et des gaines d'extraction. Précédant cette opération de nettoyage, assurez-vous de couper l'alimentation électrique du coffret processeur *ECOAZUR*® ainsi que celle des ventilateurs d'extraction et d'apport d'air. Ceci garantira que les volets resteront ouverts en position hors tension durant le nettoyage. Dans l'éventualité où un volet ne s'ouvre pas entièrement durant les procédures de nettoyage, veuillez contacter un professionnel qualifié afin de remédier à cette anomalie sans délai.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Dans l'éventualité où le système *ECOAZUR*® détecte une situation anormale, un message AVERTISSEMENT s'affiche sur l'écran du clavier. Selon la cause du problème, *ECOAZUR*® peut forcer la ventilation à 100 %, afin d'assurer une ventilation adéquate. Le processeur *ECOAZUR*® peut également être configuré pour déclencher une sortie digitale qui informe le système de gestion technique du bâtiment lorsque le système *ECOAZUR*® émet un avertissement.

Les messages AVERTISSEMENT requièrent généralement de contacter un professionnel qualifié pour l'entretien du système *ECOAZUR*®. Les systèmes reliés au service *ECOAZUR*® CLOUD bénéficient de la possibilité d'obtenir un diagnostic à distance. Toutefois, certains avertissements sont reliés à un entretien pouvant être réalisé simplement par le personnel de la cuisine. C'est le cas de l'avertissement IB SALE, situation auquel l'utilisateur peut remédier simplement en nettoyant la paire d'*IRIS BLEU*® (capteurs optiques) qui clignote.

Problème	Solution
Une très grande quantité de vapeur est produite, bloquant ainsi le faisceau lumineux entre l'émetteur et le récepteur d'une paire d' <i>IRIS BLEU</i> ®.	Le message AVERTISSEMENT disparaît automatiquement aussitôt que les conditions de cuisson retournent à la normale.
Un objet bloque le faisceau lumineux entre l'émetteur et le récepteur d'une paire d' <i>IRIS BLEU</i> ®.	Retirez l'objet. Si une composante du système de suppression des incendies bloque le faisceau lumineux, contactez un professionnel qualifié afin de s'assurer que le système de suppression des incendies est adéquatement fixé à la hotte. Au besoin, faites relocaliser la paire d' <i>IRIS BLEU</i> ® par un technicien qualifié.
Une paire d' <i>IRIS BLEU</i> ® est désalignée.	Alignez la paire d' <i>IRIS BLEU</i> ®. Au besoin, faites resserrer correctement le joint de compression fixant chacun des <i>IRIS BLEU</i> ® à la hotte par un technicien qualifié.
Une paire d' <i>IRIS BLEU</i> ® est sale.	Nettoyez les lentilles optiques avec un chiffon doux et un savon non abrasif.
Aucune des situations ci-haut mentionnées ne s'applique.	Contactez un professionnel qualifié afin que l'entretien du système <i>ECOAZUR</i> ® soit effectué.