



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE VENTURIA DHU

Votre groupe d'extraction **VENTURIA DHU** assure le renouvellement de l'air dans votre logement par des bouches d'extraction situées dans les pièces humides : cuisine, salle(s) de bains, WC, etc....

Des entrées d'air situées dans les pièces principales (séjour, chambres) doivent permettre l'introduction d'air neuf.

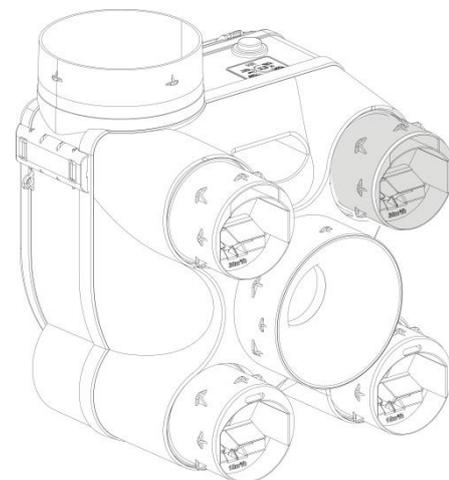
Votre groupe d'extraction possède deux vitesses de fonctionnement :

1^{ère} vitesse (PV) : permet le débit standard de ventilation

2^{ème} vitesse (GV) : Celle-ci peut être obtenue de deux façons :

Manuelle : À l'aide de l'interrupteur, généralement positionné dans la cuisine, il permet d'évacuer les polluants lors de la préparation des repas (dégagement important de vapeur d'eau, fumées, odeurs etc...),

Automatique : À l'aide des sondes hygrométriques positionnées sur le piquage cuisine et sur le piquage de la salle de bains principal. Cela permet d'évacuer automatiquement l'humidité momentanée localisée. **Cette fonction est prioritaire**



CONFIGURATION DU GROUPE D'EXTRACTION VENTURIA DHU

DESCRIPTIF :

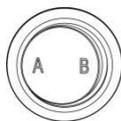
Pour le raccordement des gaines d'aspiration et de refoulement :

•Piquages d'aspiration

- 1 piquage central diamètre 125 mm pour la ventilation de la cuisine
- 4 piquages diamètre 80 mm pour la ventilation des autres pièces humides (salle de bains ou de douches, WC, buanderie etc...)
- Ces 5 piquages disposent d'une double rangée d'ergots : raccordement facilité et étanchéité renforcée

•Piquage de refoulement

- 1 piquage diamètre 125 mm à raccorder au chapeau de toiture



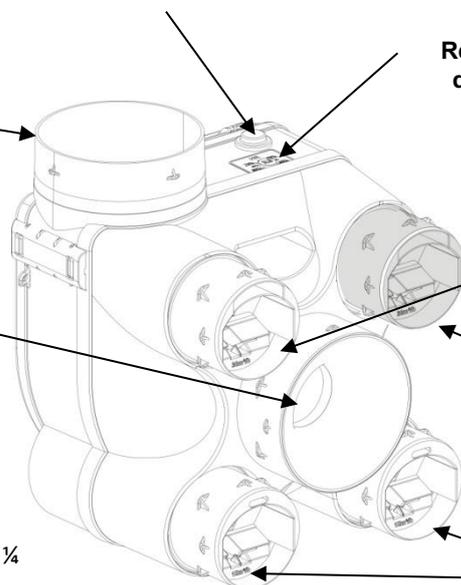
Sélecteur nombre sanitaires :

- Position A : Jusqu'à 2 sanitaires
- Position B : 3 et 4 sanitaires

Unelvent 66300 Thuir
Tél : 04 68 53 02 60 Fax : 04 68 53 16 58
E-mail : unelvent@unelvent.com
www.unelvent.com

Rejet

Piquage cuisine avec capteur d'humidité
Réglage automatique par CONVERGENT (système breveté)



Réglage seuil taux d'humidité déclenchement 2^{ème} vitesse

Piquages sanitaires 30 m³/h

- Salle(s) de bains ou de douches
- WC unique

Piquage sanitaire principal 30 m³/h
Avec capteur d'humidité

Piquages sanitaires 15 m³/h

- WC multiples
- Autres pièces humides : buanderie etc...

✓ Ces 4 piquages sont déclipables par ¼ de tour, ce qui facilite le raccordement des gaines.

REGLAGES

Position Sélecteur	Piquage cuisine	Piquages sanitaires (m ³ /h)			
		SdB 1	WC 1	SdB 2	WC 2
A	45	30	30	-	-
	135	30	15	-	15
B	45	30	15	-	15
	135	30	15	30	15
	45	30	15	30	15
	135	30	15	30	15



Réglage du seuil taux d'humidité du déclenchement 2^{ème} vitesse:
REGLAGE USINE 75%HR

- Mini: 60%HR : Déclenchements plus fréquents
- Maxi: 90%HR : Déclenchements plus rares

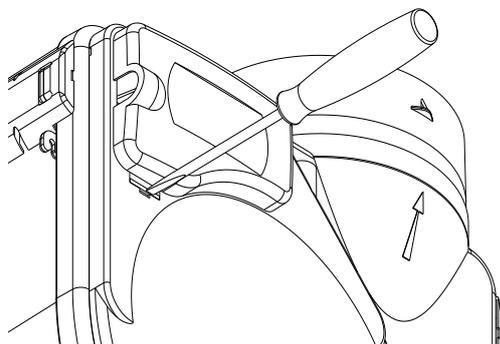
IMPORTANT : avant toute intervention, METTRE VOTRE APPAREIL HORS TENSION

GROUPE D'EXTRACTION

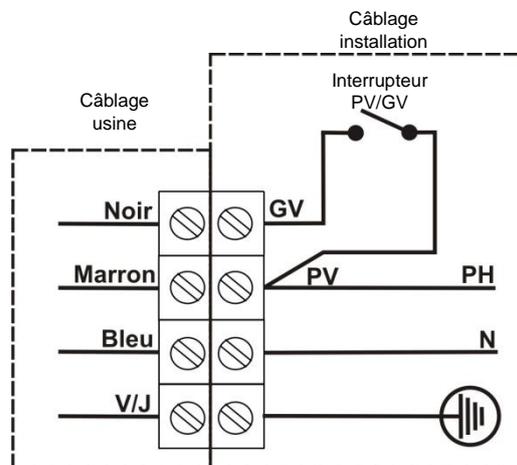
L'appareil est installé dans une pièce technique ou dans les combles. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil suspendu. Toutefois, il peut également être posé à plat sur une plaque de mousse ou de laine de verre afin d'éviter la transmission du bruit.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

- Ouvrir la trappe électrique à l'aide d'un tournevis
- Le raccordement électrique doit être effectué selon l'un des schémas à droite.

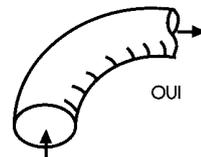
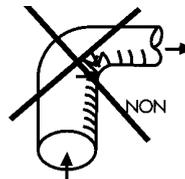
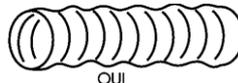


- Prévoir :
 - un dispositif de coupure omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm
 - un fusible 1A indépendant sur le tableau général pour la protection électrique



RESEAU D'EXTRACTION

- Le réseau est réalisé en gaine souple PVC.
- Le réseau doit être le plus simple possible :
*Eviter les longueurs et coudes superflus.
Faire des coudes de grands rayons.*



- En aucun cas la gaine ne doit être écrasée.
- L'aspiration est réalisée avec de la gaine $\varnothing 125$ mm pour la cuisine et $\varnothing 80$ pour les autres pièces humides.
- Le rejet du groupe d'extraction est raccordé à une sortie de toiture avec de la gaine $\varnothing 125$.

CONSEIL : afin d'éviter les risques de condensation, utiliser de la gaine isolée (Gamme GP ISO).

ENTRETIEN

- **Tous les deux mois** : Nettoyer les bouches d'extraction dans de l'eau tiède et savonneuse et dépoussiérer les entrées d'air .
- **Tous les ans** : Enlever les gaines afin de dépoussiérer le piquage cuisine et les régulateurs. Dépoussiérer l'intérieur du groupe en dégrafant les 3 clips à l'aide d'un tournevis (voir schéma ci dessous)

ATTENTION : pour ces opérations, ne jamais utiliser de solvants.

CONSEIL :
Bien repérer les gaines avant démontage afin d'éviter tout risque d'erreur lors du remontage.

