DOCUMENTATION TECHNIQUE

Séparateurs et traitement des eaux

Caractéristiques, plans et instructions du fabricant.
Pour le choix de votre équipement et la préparation d'une demande de devis.

GEDO FRANCE

04 85 88 02 75

separateur@gedo.fr

separateurs.gedo.fr

565 avenue du Prado - 13008 Marseille - France



Séparateurs de graisses Hors Sol

Installation, utilisation et entretien

ACO. creating
the future of drainage

ACO. creating the future of drainage



La chaîne ACO Collect-Clean-Hold-Release symbolise le savoir-faire ACO et rassemble les produits offrant une réponse innovante et durable pour une gestion efficace des eaux.

Chaque produit de la chaîne ACO contrôle ainsi le cycle des eaux, en toute sécurité, au fur et à mesure de leur progression dans la chaîne, afin de garantir une solution à la fois hygiénique, économique, écologique, durable et fiable.
Les produits ACO sont conçus autour de leur simplicité de pose et d'utilisation. Les matériaux techniques et innovants utilisés par ACO, adaptés aux nombreuses et diverses applications, sont mis en œuvre conformément aux normes françaises et européennes les plus strictes.
L'esthétisme et le design viennent compléter les valeurs fonctionnelles et prépondérantes des produits de la chaîne ACO, telles que l'efficacité, la durabilité, la sécurité, la résistance et la facilité d'entretien.



Récupérer

- Caniveaux extérieurs
- Avaloirs et siphons extérieurs
- Caniveaux et siphons intérieurs
- Canalisations inox
- Regards de visite
- Couvercles de visite



Prétraiter

- Séparateurs d'hydrocarbures
- Séparateurs de graisses
- Séparateurs de fécules
- Gratte-pieds
- Plinthes



Réguler

- Cours anglaises et courettes d'aération
- Dispositifs anti-refoulement
- Modules de stockage temporaire des Eaux Pluviales



Restituer

- Solutions d'infiltration des sols
- Modules et blocs de stockage temporaire des eaux pluviales

La chaîne de services ACO



La chaîne des Services ACO Train-Design-Support-Care vous guide et vous accompagne dans toutes les étapes de la réalisation de votre projet.

En tant que fabricant leader de solutions de drainage et de gestion des eaux, ACO a l'expertise dans tous les aspects du cycle de l'eau.
ACO met au service de ses partenaires clients, architectes, urbanistes, distributeurs, son savoir-faire et ses longues années d'expérience.
Grâce aux investissements permanents dans la technologie et la formation, une équipe d'experts les accompagne dans l'élaboration de leurs projets.
Les 4 principes de service ACO témoignent de l'engagement pris pour veiller à ce que le système de gestion des eaux, mis en place en partenariat avec nous, réponde à l'ensemble des attentes.



Formation & Information

Chez ACO France, nous partageons le savoir faire du groupe à l'international avec des architectes, planificateurs, entreprises, distributeurs, pour qui la qualité est essentielle.



Design & Optimisation

Pour optimiser votre projet et répondre efficacement à vos contraintes de chantier, ACO France vous apporte la solution la plus rentable et la plus fiable sur le plan technique.



Conseil & Soutien

ACO France apporte aux bureaux d'études, constructeurs, distributeurs et négociants, l'ensemble des supports techniques, argumentaires, conseils de pose, guides d'entretien, listes de prix sur tous les produits ACO.



Suivi & Maintenance

Les produits de la chaîne ACO sont conçus et fabriqués pour être durables.
ACO assure le suivi de chantier et la maintenance tout en répondant à vos attentes, conformément aux normes en vigueur.

Sommaire

1 Pour votre sécurité 8
1.1 SAV ACO 8
1.2 Utilisation conforme 8
1.3 Planification d'installations de drainage 9
1.4 Prescriptions de fonctionnement 10
1.5 Qualification des personnels 11
1.6 Équipements de protection individuelle (EPI) 12
1.7 Entreposage et transport 12
1.8 Mise hors service et élimination 12

2 Description du produit 13
2.1 Principe de fonctionnement 13
2.2 Système modulaire 13
2.3 Caractéristiques du produit 15
2.4 Identification du produit (plaque signalétique) 17

3 Installation 18
3.1 Mise en place et installation sanitaire 18
3.1.1 Spécifications pour la mise en place 18
3.1.2 Spécifications pour les raccordements 19
3.1.3 Raccordement d'une conduite d'évacuation des gaz libres 20
3.2 Installation électrique 21
3.2.1 Caractéristiques électriques 21
3.2.2 Installation électrique 21

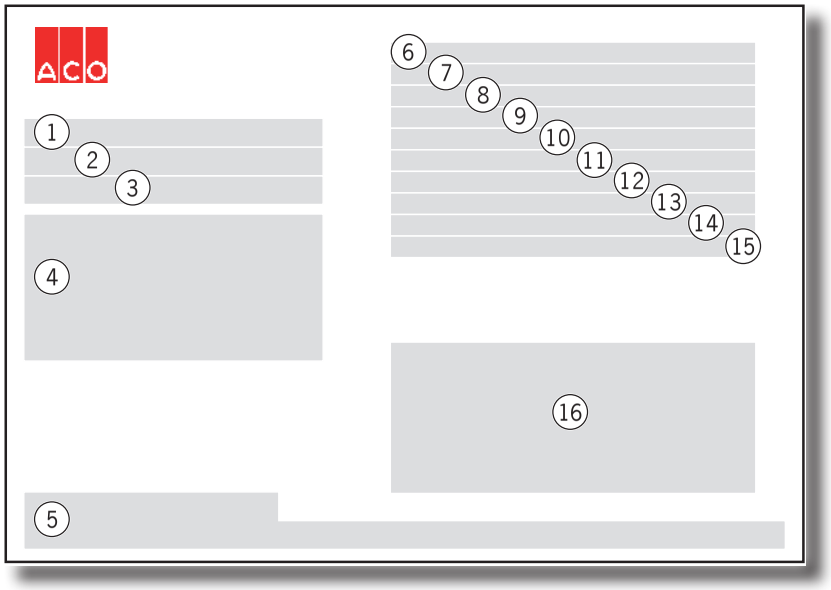
4 Utilisation 22
4.1 Mise en service 22
4.2 Commande du séparateur de graisses 23
4.2.1 Éléments de commande et affichages 23
4.2.2 Réglages dans le menu 24
4.2.3 Valeurs de réglage lors de la mise en service 26
4.3 Boîtier de commande du séparateur de graisses 27

4.4 Vidange et nettoyage 28
4.4.1 Contrôles 28
4.4.2 Version de base 28
4.4.3 Niveau 1 29
4.4.4 Niveau 2 (sans pompe de surpression) 29
4.4.5 Niveau 2 (avec pompe de surpression) 30
4.4.6 Niveau 3 (sans pompe de surpression) 30
4.4.7 Niveau 3 (avec pompe de surpression) 31
4.4.8 Niveau 3 (avec boîtier de commande) 31

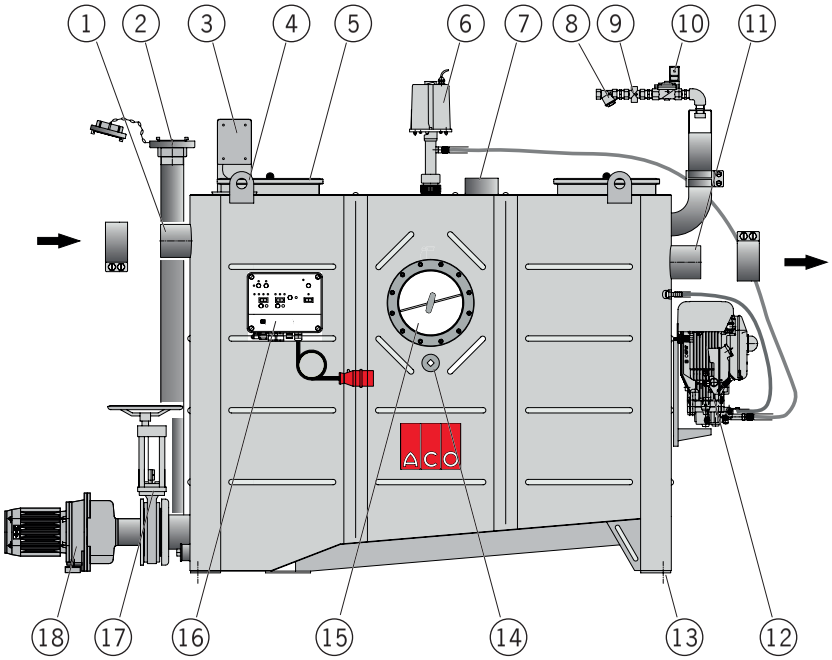
5 Contrôles et entretiens réguliers 32
5.1 Contrôles quotidiens 32
5.2 Contrôles hebdomadaires 32
5.3 Entretien annuel 33
5.4 Révision générale tous les 5 ans 33

6 Élimination des dysfonctionnements 34

A

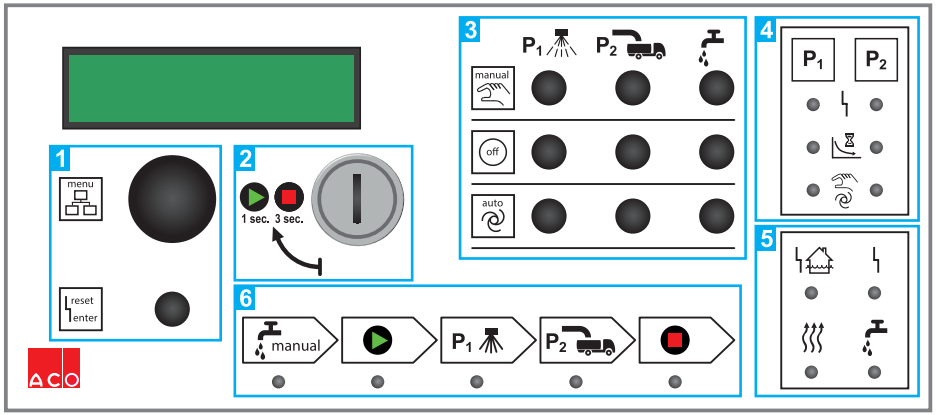


B

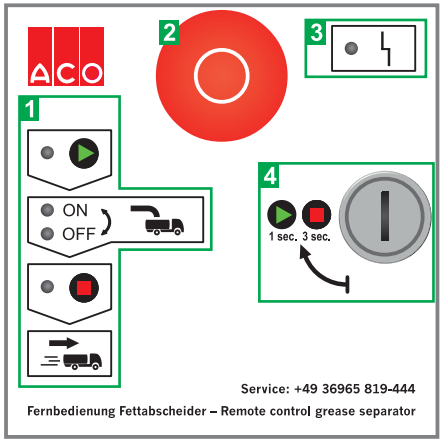


LipuJet-S-OAP

C



D



1 Pour votre sécurité



Lire le manuel d'utilisation avant la mise en place et l'utilisation du séparateur de graisses afin d'exclure tout dommage aux personnes ou au matériel.

1.1 SAV ACO

Le SAV ACO se tient à votre entière disposition pour toute information supplémentaire au sujet des séparateurs de graisses, commande de pièces détachées et prestations de service, comme formations spécialisées, contrats de maintenance, révisions générales, etc.

DE **ACO FRANCE**

Le Quai à Bois
BP 85
27940 Notre Dame de l'Isle

Tél. : +33 2 32 51 20 31
Fax : +33 2 32 51 50 82
contact@aco.fr
www.aco.fr

1.2 Utilisation conforme

Les eaux sales chargées de graisses menacent les conduites d'évacuation et les équipements de drainage. Les graisses et les huiles se déposent avec d'autres composants des eaux sales sur les parois des canalisations et entraînent corrosion, obstructions et mauvaises odeurs. C'est la raison pour laquelle les séparateurs de graisses sont obligatoires dans les secteurs industriels et commerciaux.

Ceci comprend entre autres :

- l'hôtellerie, la restauration et la restauration collective
- la boucherie, les abattoirs, les sites de production de viande et de charcuterie
- les conserveries, la fabrication de plats préparés, la fabrication de frites et de chips

Les séparateurs de graisse peuvent uniquement recevoir les eaux sales contenant des graisses et huiles d'origine végétale et animale.

Ils ne doivent recevoir aucune substance polluante, p. ex. :

- eaux sales contenant des matières fécales
- eaux de pluie
- eaux sales contenant des graisses et huiles minérales
- eaux sales provenant d'installation d'élimination de liquides/de broyage
- eaux sales provenant d'abattoirs
- graisses figées sous forme concentrée (comme exemple la graisse de friture)
- L'utilisation de produits bioactifs, comme les produits contenant des enzymes pour la transformation des substances graisseuses ou pour ce que l'on appelle l'autonettoyage, est interdite dans les séparateurs de graisses et leurs conduites d'alimentation.

Les produits de lavage, de rinçage, de nettoyage, de désinfection et autres produits auxiliaires qui peuvent parvenir dans les eaux sales ne doivent pas former d'émulsions stables et ne pas contenir ni libérer de chlore.

ATTENTION : Utilisez des séparateurs de graisses en acier inoxydable en cas de températures hautes dépassant 60 °C ou dans les zones menacées d'incendies.

1.3 Planification d'installations de drainage

Les eaux sales présentant pour une part importante des graisses sous forme non séparable (émulsifiée) ne peuvent être traitées efficacement selon le principe de gravité dans les séparateurs de graisses dans certaines conditions particulières.

Les eaux sales, provenant par exemple de :

- laiteries, fromageries, abattoirs, entreprises de traitement de poissons et de viandes
- services de restauration, (exemples : cuisines professionnelles comprenant un service de lavage exclusif)
- installations de retraitement des déchets

Lors de la planification, il faudra prévoir une séparation des flux d'eaux sales selon le type, le volume et l'état des substances contenues. Ainsi, les flux d'eaux sales pourront être traités de manière optimale et les substances retenues pourront être acheminées à un point d'élimination conforme. Si la naissance d'émulsions stables ne peut pas être évitée dans les eaux sales, des installations spéciales de retraitement des eaux sales sont alors obligatoires.

1.4 Prescriptions de fonctionnement

L'installation et l'utilisation de séparateurs de graisses relèvent de la législation et des prescriptions locales (exemple : règlement d'assainissement des collectivités). Pour de plus amples infor-mations, s'adresser aux autorités compétentes. Les normes suivantes servent à titre d'orientation et doivent être complétées et leur actualité vérifiée.

- EN 1825-1 : Séparateurs à graisses - Partie 1 : Principes pour la conception, les performances et les essais, le marquage et la maîtrise de la qualité
- EN 1825-2 Installations de séparation de graisses - Partie 2 : Choix des tailles nominales, installation, service et entretien
- EN 1717 : Protection contre la pollution de l'eau potable dans les réseaux intérieurs et exigences générales des dispositifs de protection contre la pollution par retour
- EN 752 : Réseaux d'évacuation et d'assainissement à l'extérieur des bâtiments
- EN 12056 (Série de normes) : Réseaux d'évacuation gravitaire à l'intérieur des bâtiments

Exemples extraits des normes présentées :

- Prélèvement d'échantillons : Lors de l'installation du séparateur de graisses, un dispositif de prélèvement d'échantillons et de contrôle doit être prévu immédiatement sur l'écoulement du séparateur de graisses et avant le mélange avec d'autres eaux sales, exemple sous la forme d'un puits ou d'un tube de prélèvement d'échantillons. Le prélèvement d'échantillons doit être effectué par des personnes qualifiées à partir des eaux sales s'écoulant du séparateur de graisses.

- Élimination : le piège à boues et le séparateur de graisses doivent être vidés et nettoyés au moins une fois par mois. Le nouveau remplissage du séparateur de graisses doit être effectué avec de l'eau propre (exemples : eau potable, eau de service, eau usée retraitée issue de l'installation de séparation des graisses) répondant à la législation locale d'évacuation des eaux.

- Révision générale : Avant toute mise en service et ensuite, tous les 5 ans au plus tard, le bon état et le fonctionnement correct du séparateur de graisses doivent être contrôlés après vidange complète préalable et nettoyage par un personnel compétent.
- Journal d'exploitation : L'exploitant doit tenir un journal d'exploitation pour chaque séparateur de graisses ; il est tenu de le présenter sur demande aux autorités locales compétentes.

1.5 Qualification des personnels

Activités	Personne	Connaissances
Conception, modifications d'exploitation	Planificateur	Connaissances techniques dans les domaines de la technique des bâtiments et de la domotique, évaluation des cas d'application de la technique d'évacuation des eaux sales. Conception de séparateurs de graisses Spécifications normatives et prescriptions
Mise en place, installation, mise en service	Professionnels	Sanitaire et installations électriques
Surveillance d'exploitation, contrôles quotidiens, hebdomadaires	Exploitant	Aucun prérequis spécifique
Contrôle mensuel	Personnels qualifiés	Entreprises d'enlèvement des déchets
Entretien annuel	Personnels qualifiés	Connaissances du personnel qualifié
Révision générale avant mise en service et tous les 5 ans	Personnels qualifiés	Connaissances du personnel qualifié
Élimination du contenu du séparateur de graisses	Personnels qualifiés	Entreprises d'enlèvement des déchets

***Définition de "Personnel qualifié"**

est considéré comme qualifié tout personnel de l'exploitant ou de tiers mandaté qui, en raison de sa formation, de ses connaissances et des expériences accumulées dans le cadre de son activité pratique, apporte la garantie de pouvoir exécuter les évaluations ou contrôles de manière professionnelle dans le domaine particulier correspondant.

****Définition de "Personnel compétent"**

est considérée comme personne compétente tout collaborateur d'entreprises indépendantes de l'exploitant, de cabinets d'expertise ou d'autres institutions qui disposent de manière démontrée des connaissances professionnelles nécessaires à l'exploitation, l'entretien et le contrôle d'installations de séparation dans le volume visé ici, ainsi que des équipements techniques nécessaires pour le contrôle d'installations de séparation. Dans certains cas, ces contrôles pourront également être effectués par des personnels compétents internes indépendants non liés par des instructions à l'exploitant en matière de domaine de compétences, présentant la même qualification et le même équipement technique.

1.6 Équipements de protection individuelle (EPI)

Des équipements de protection individuelle doivent être mis à la disposition du personnel.

Signaux d'obligation	Signification
	Les chaussures de sécurité offrent un bon effet antidérapant, en particulier sur sol mouillé, ainsi qu'une protection élevée contre la perforation (exemple pour les clous) et protègent les pieds contre les chutes d'objets (exemple lors du transport).
	Les gants de protection protègent les mains contre les infections, ainsi que contre les contusions légères et les coupures.
	Une combinaison de protections protège la peau contre les infections, ainsi que contre les contusions légères et les coupures.
	Un casque de protection protège la tête en cas de plafonds bas et contre les chutes d'objets (exemple lors du transport).

1.7 Entreposage et transport

ATTENTION Lors de l'entreposage et du transport, veiller à :

- Entreposer le séparateur de graisses dans des locaux hors gel.
- Ne jamais soulever le séparateur de graisses directement avec un chariot élévateur ou un transpalette. Transporter si possible le séparateur de graisses sur un support ou une europalette.
- Utiliser en outre des sangles de transport.
- Lors du transport du séparateur de graisses avec une grue ou un crochet de grue : fixer des sangles d'élingage sur le support ou sur les anneaux de levage (4), page 6 B.
- Si possible, retirer l'emballage et les sécurités de transport uniquement sur le site d'installation.

1.8 Mise hors service et élimination

ATTENTION Une élimination non-conforme pollue l'environnement. Respecter les prescriptions légales régionales d'élimination et recycler les composants.

- Lors de la mise hors service, vidanger entièrement et nettoyer le séparateur de graisses.
- Séparer les éléments en plastique (p. ex. joints) des éléments métalliques. Recycler les déchets métalliques.
- Les appareils électriques et les accumulateurs ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères. Respecter les prescriptions régionales pour le protection de l'environnement. Les vendeurs sont tenus de reprendre les appareils électriques et les accumulateurs usagés.

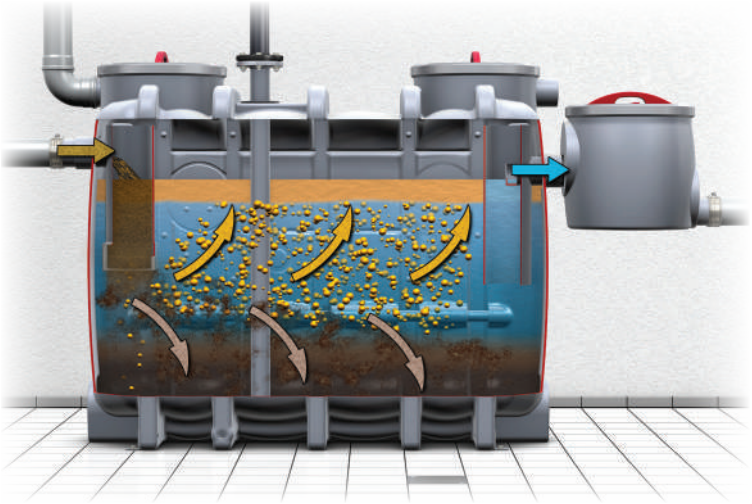


2 Description du produit

Les séparateurs de graisses ACO sont fabriqués en Polyéthylène ou en Acier Inoxydable. Le Polyéthylène, par exemple, se caractérise par une construction légère et une longévité élevée, l'Acier Inoxydable par une faible charge thermique et une grande résistance aux températures élevées.

2.1 Principe de fonctionnement

Les séparateurs de graisses fonctionnement selon le principe gravitaire. Les densités différentes de la graisse/de l'huile et de l'eau sont utilisées pour la séparation dans les eaux sales. Les graisses/huiles animales et végétales présentent une densité spécifique inférieure à celle de l'eau et remontent ainsi à la surface. Les composants des eaux sales présentant une densité supérieure à celle de l'eau, comme les boues, tombent au sol dans le pièce à boues.



2.2 Système modulaire

Le système modulaire multiniveaux permet de réduire les nuisances olfactives pendant l'élimination et le nettoyage. Plus le niveau est élevé, plus le risque d'infection, le niveau d'impuretés et le temps nécessaire sont faibles pendant l'élimination et le nettoyage du séparateur de graisses.

Le matériaux : la première lettre derrière le « - » dans la désignation de matériel, la deuxième lettre est le design : O = Ovale, R = Ronde.

	Version de base	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Acier inoxydable	LipuJet-S-OB	LipuJet-S-OD	LipuJet-S-OM LipuJet-S-OMP	LipuJet-S-OA LipuJet-S-OAP
	LipuJet-S-RB	LipuJet-S-RD	LipuJet-S-RM LipuJet-S-RMP	LipuJet-S-RA LipuJet-S-RAP
Polyéthylène	LipuJet-P-OB	LipuJet-P-OD	LipuJet-P-OM LipuJet-P-OMP	LipuJet-P-OA LipuJet-P-OAP
	LipuJet-P-RB	LipuJet-P-RD	LipuJet-P-RM LipuJet-P-RMP	LipuJet-P-RA LipuJet-P-RAP
Caractéristiques techniques	■ Vidange et nettoyage via ouverture(s) d'entretien	■ Colonne de vidange	■ Colonne de vidange (au choix avec pompe d'extraction lors d'installation Hors Sol) ■ Nettoyage intérieur automatique à haute pression à déclenchement manuel ■ Module de remplissage manuel (fonction-nement avec robinet)	■ Colonne de vidange (au choix avec pompe d'extraction lors d'installation Hors Sol) ■ Nettoyage intérieur automatique à haute pression et module de remplissage (fonctionnement avec électrovanne)
Caractéristiques d'exploitation	■ Nuisances olfactives lors de la vidange et du nettoyage	■ Aucune nuisance olfactive lors de la vidange (couvercle fermé) ■ Nuisances olfactives lors du nettoyage	■ Aucune nuisance olfactive lors de l'élimination et du nettoyage ■ Commande manuelle du nettoyage intérieur automatique à haute pression ■ Commande manuelle du module de remplissage	■ Aucune nuisance olfactive lors de l'élimination et du nettoyage ■ Commande automa-tique de module de remplissage et du nettoyage intérieur automatique à haute pression ■ Télécommande en option (plus besoin d'accéder au bâtiment)

2.3 Caractéristiques du produit

Chiffres entre parenthèses "()", voir représentation du séparateurs de graisses (exemple : LipuJet-S-OAP), voir schéma **B** page 6

	Type	Équipement
Version de base	LipuJet-P-OB LipuJet-P-RB LipuJet-S-OB LipuJet-S-RB	(1) = Arrivée (4) = Anneaux de levage (5) = Ouverture(s) d'entretien (7) = Raccordement de conduite de ventilation (deux raccords sont prévus sur le côté haut pour les séparateurs de graisses ovales en polyéthylène) (11) = Évacuation (13) = Anneaux de fixation (14) = Bride de raccordement Résistance chauffante
Niveau 1	LipuJet-P-OD LipuJet-P-RD LipuJet-S-OD LipuJet-S-RD	(1) = Arrivée (2) = Colonne de vidange (4) = Anneaux de levage (5) = Ouverture(s) d'entretien (7) = Raccordement de conduite de ventilation (deux raccords sont prévus sur le côté haut pour les séparateurs de graisses ovales en polyéthylène) (11) = Évacuation (13) = Anneaux de fixation (14) = Bride de raccordement Résistance chauffante
Niveau 2	LipuJet-P-OM LipuJet-P-RM LipuJet-S-OM LipuJet-S-RM	(1) = Arrivée (2) = Colonne de vidange (4) = Anneaux de levage (5) = Ouverture(s) d'entretien (6) = Tête de nettoyage HP (7) = Raccordement de conduite de ventilation (deux raccords sont prévus sur le côté haut pour les séparateurs de graisses ovales en polyéthylène) (8) – (10) = Module de remplissage avec robinet pour mode manuel (11) = Évacuation (12) = Pompe HP Nettoyage intérieur (13) = Anneaux de fixation (14) = Bride de raccordement Résistance chauffante (15) = Verre de regard avec essuie-glace

	Type	Équipement
Niveau 2 avec pompe d'extraction	LipuJet-P-OMP LipuJet-P-RMP LipuJet-S-OMP LipuJet-S-RMP	(1) = Arrivée (2) = Avec colonne de vidange (3) = Boîtier pneumatique (4) = Anneaux de levage (5) = Ouverture(s) d'entretien (6) = Tête de nettoyage HP (7) = Raccordement de conduite de ventilation (deux raccords sont prévus sur le côté haut pour les séparateurs de graisses ovales en polyéthylène) (8) – (10) = Module de remplissage avec robinet pour mode manuel (11) = Évacuation (12) = Pompe HP Nettoyage intérieur (13) = Anneaux de fixation (14) = Bride de raccordement Résistance chauffante (15) = Verre de regard avec essuie-glace (16) = Commande pour mode automatique (17) = Vanne d'arrêt (18) = pompe d'extraction
Niveau 3	LipuJet-P-OA LipuJet-P-RA LipuJet-S-OA LipuJet-S-RA	(1) = Arrivée (2) = Avec colonne de vidange (4) = Anneaux de levage (5) = Ouverture(s) d'entretien (6) = Tête de nettoyage HP (7) = Raccordement de conduite de ventilation (deux raccords sont prévus sur le côté haut pour les séparateurs de graisses ovales en polyéthylène) (8) – (10) = Module de remplissage avec électrovanne (10) pour mode automatique (11) = Évacuation (12) = Pompe HP Nettoyage intérieur (13) = Anneaux de fixation (14) = Bride de raccordement Résistance chauffante (15) = Verre de regard avec essuie-glace (16) = Commande pour mode automatique

	Type	Équipement
Niveau 3 avec pompe d'extraction	LipuJet-P-OAP LipuJet-P-RAP LipuJet-S-OAP LipuJet-S-RAP	(1) = Arrivée (2) = Avec colonne de vidange (3) = Boîtier pneumatique (4) = Anneaux de levage (5) = Ouverture(s) d'entretien (6) = Tête de nettoyage HP (7) = Raccordement de conduite de ventilation (deux raccords sont prévus sur le côté haut pour les séparateurs de graisses ovales en polyéthylène) (8) – (10) = Module de remplissage avec électrovanne (10) pour mode automatique (11) = Évacuation (12) = Pompe HP Nettoyage intérieur (13) = Anneaux de fixation (14) = Bride de raccordement Résistance chauffante (15) = Verre de regard avec essuie-glace (16) = Commande pour mode automatique (17) = Vanne d'arrêt (18) = Pompe d'extraction

FR

2.4 Identification du produit (plaque signalétique)

Chiffres entre parenthèses « () », voir représentation de la plaque signalétique, page 6 A

(1) = Version du séparateur de graisses (type)
(2) = Année de construction (semaine/année)
(3) = Référence
(4) = Désignation de contrôle/de conformité
(5) = Adresse du fabricant
(6) = Séparateur de graisses conforme à EN 1825-1
(7) = N° DOP (Declaration of Performance)
(8) = Taille nominale
(9) = Sigle de contrôle/N° d'homologation
(10) = Contenance du piège à boues
(11) = Contenance du séparateur de graisses
(12) = Quantité du réservoir de graisses
(13) = Épaisseur de la couche de graisse
(14) = Surveillance externe (point de contrôle)
(15) = Référence catalogue
(16) = Numéro de série

3 Installation

3.1 Mise en place et installation sanitaire

Représentation du séparateur de graisses (exemple LipuJet-S-OAP), page 6 B.

Opérations	Niveaux					
	B	1 -D	2 -M	2 -MP	3 -A	3 -AP
Mettre le séparateur de graisses en place, l'aligner à l'horizontale/verticale et l'empêcher de remonter en le fixant par les anneaux de fixation	X	X	X	X	X	X
Raccorder la conduite d'arrivée des eaux sales	X	X	X	X	X	X
Raccorder la conduite de départ des eaux sales	X	X	X	X	X	X
Raccorder la conduite de ventilation	X	X	X	X	X	X
Raccorder la colonne d'extraction	–	X	X	X	X	X
Raccorder la conduite d'eau potable	X*	X*	X	X	X	X
Régler la tête de nettoyage HP	–	–	X	X	X	X

*en option pour le module de remplissage (accessoires)

3.1.1 Spécifications pour la mise en place

Respecter les points suivants lors de la mise en place du séparateur de graisses :

- Éviter la proximité de locaux de séjour et en particulier de fenêtres donnant sur les trottoirs ou des ouvertures de ventilation pour éviter les nuisances olfactives.
- Préférer la proximité du point de naissance des eaux sales dans des locaux, surfaces de circulation ou d'entreposage bien ventilés et hors gel. Bonne accessibilité pour la mise en place, la commande, l'élimination, le nettoyage et l'entretien.
- Sol horizontal avec capacité de charge correspondante (certificat de portance rédigé par un ingénieur en statique).
- À des fins d'isolation acoustique, le séparateur de graisses peut être installé sur un support insonorisant (exemple en SBR ou NBR).
- Les raccordements pour conduites d'eau potable et d'évacuation, ainsi que l'installation électrique, doivent exister sur place.
- Les points d'écoulement, exemple comme écoulements dans le sol, doivent être munis de siphons et, si nécessaire, de seaux qui doivent pouvoir être retirés pour le nettoyage.

- Protection contre la remontée pour les installations libres en cas d'inondations ou de reflux provenant de la canalisation de drainage. Si le niveau de repos du séparateur de graisses se trouve en dessous du niveau de reflux, le drainage devra être assuré par un dispositif de relevage en aval.
- Pour empêcher le séparateur de graisse de remonter, des anneaux de fixation (13) installés dans le sol doivent être utilisés comme ancrages. Pour les séparateurs de graisse en PE-HP, le plancher qui dépasse doit être ancré avec plusieurs plaques de montage.

3.1.2 Spécifications pour les raccordements

Spécifications pour la conduite d'arrivée :

- Les eaux sales doivent être acheminées vers le séparateur de graisses avec une pente libre d'au moins 2 % (1:50). En cas d'impossibilité, l'utilisation d'installations de retenue avec pompes volumétriques est recommandée.
- Le passage des conduites de chute vers les conduites horizontales doit être réalisé avec deux coudes de 45° et un segment intermédiaire d'au moins 250 mm de long (coudes de tuyau de même section avec rayon de courbure correspondant). Ensuite, prévoir un segment d'amortissement dans le sens d'écoulement dont la longueur doit être d'au moins 10 fois le diamètre nominal en mm de la conduite d'arrivée du séparateur de graisses.
- Réaliser les conduites d'arrivée en matériaux résistants aux acides gras (exemple comme KML, PP, PE).

Spécifications pour la conduite de ventilation :

- Amener la conduite de ventilation jusqu'au-dessus du toit. Ventiler de manière particulière les conduites de raccordement de plus de 5 m de longueur.
- Si la longueur de la conduite d'arrivée en amont du séparateur de graisses dépasse 10 m et ne possède pas de conduite de raccordement ventilée de manière séparée, celle-ci doit être installée le plus près possible du séparateur de graisses avec une conduite de ventilation supplémentaire.
- Au lieu d'un raccordement supplémentaire dans la conduite d'arrivée près du séparateur de graisses, il est possible d'utiliser le manchon de raccordement (7) du séparateur de graisses.
- Les vannes de ventilation sont interdites dans les zones menacées de reflux, ainsi que pour la ventilation du séparateur de graisses.
- Réaliser les conduites de ventilation en matériaux résistants aux acides gras (exemple comme KML, PP, PE).

Spécifications pour la colonne d'extraction :

- Réaliser les colonnes d'extraction sous forme de conduite sous pression ou sous vide pour un niveau de pression d'au moins PN 6. Utiliser des manchons résistants à la traction pour chaque tuyau et pièce moulée.
- Réaliser les colonnes d'extraction en matériaux résistants aux acides gras (exemple comme conduites en plastique en PE, PP).

- Poser les colonnes d'extraction menant du séparateur de graisses au point de remise (véhicule de vidange) avec une pente montante permanente ; les changements de direction de la conduite doivent être réalisés avec des coudes de 90° présentant le plus grand rayon possible.
- Poser la colonne d'extraction avec un diamètre si possible constant jusqu'au point de remise (véhicule de vidange). Conduites d'aspiration doivent présenter au moins une taille de DN 65.

Spécifications pour la conduite d'eau potable :

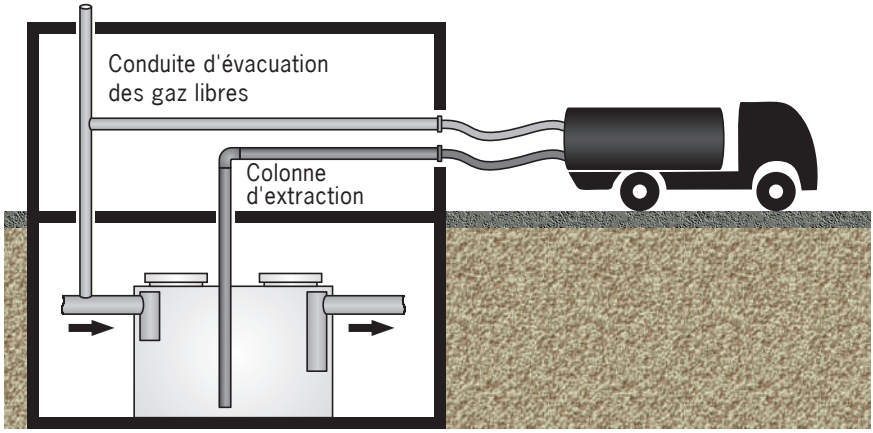
ATTENTION : Observer les législations régionales concernant le raccordement du module de remplissage au réseau d'eau potable.

- Une conduite d'alimentation permanente en eau potable pour le remplissage du séparateur de graisses doit présenter une évacuation libre correspondant aux spécifications législatives. Les séparateurs de graisses ACO avec module de remplissage satisfont à ces spécifications. Un raccord d'eau potable R ¾ est nécessaire pour le raccordement d'eau potable au module de remplissage. Le détendeur intégré est réglé à une pression de 4 bars.
- Installer si possible une vanne d'arrêt sur la conduite d'alimentation en eau.

3.1.3 Raccordement d'une conduite d'évacuation des gaz libres

Pour éviter les nuisances olfactives pendant l'élimination, l'air sortant du véhicule de vidange doit être évacué au-dessus du toit par une conduite d'évacuation des gaz libres.

Si le raccordement d'une conduite d'évacuation des gaz libres n'est pas possible sur la conduite de ventilation (7), un raccordement peut être monté directement sur le séparateur de graisses.



3.2 Installation électrique

3.2.1 Caractéristiques électriques

Caractéristiques techniques	Versions				
	-OB/-RB, -OD/-RD	-OM -RM	-OMP -RMP	OA RA	-OAP -RAP
Puissance	–	3,9 kW	6,9 kW	3,9 kW	6,9 kW
Alimentation électrique	–	400 V/50 Hz			
Prise électrique CEE	–	X	X	X	X
Fusibles (côté client)	–	3 x 16 A (à action retardée)			
Indice de protection	–	Commande et télécommande IP 54			

3.2.2 Installation électrique

ATTENTION

Danger d'électrocution par des pièces sous tension électrique

Faire réaliser le branchement de la commande par un électricien.

Certaines étapes peuvent être supprimées en fonction de la version du séparateur de graisses :

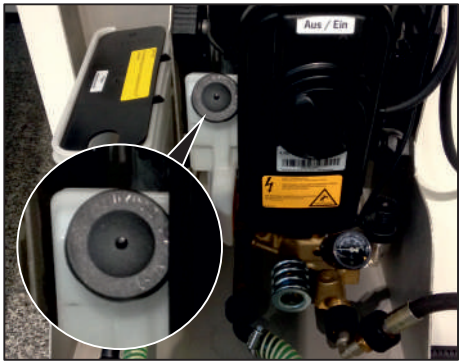
- ➔ Installer une prise électrique CEE pour la commande globale.
- ➔ Installer la télécommande de manière protégée des inondations à proximité du raccordement d'élimination.
- ➔ Sur le chantier, le câble de raccordement entre la commande (séparateur de graisses) et la télécommande doit être mis en place :
  - Autorisé jusqu'à 50 m : câble (section des brins 7 x 1,0 mm², sans terre).
  - Nécessaire de 50 m à 200 m : câble (section des brins 7 x 1,5 mm², sans terre).
- ➔ Raccorder le manostat du boîtier pneumatique : câble Ölflex (section des brins 2 x 1,0 mm²) dans la fourniture.
- ➔ Raccorder le minicompresseur/manostat du boîtier pneumatique : câble Ölflex (section des brins 3 x 1,0 mm²) dans la fourniture.
- ➔ Monter le tuyau raccordant le minicompresseur et le tube de mesure avec des colliers.
- ➔ Configurer le message d'erreur générale. Toutes les commandes possèdent un contact sans potentiel pour la transmission d'un message d'erreur générale. Le contact est réalisé par l'intermédiaire d'un inverseur. Ici, les circuits électriques des appareils à connecter seront coupés galvaniquement les uns des autres. Schéma électrique, 🕮 Côté arrière basculant.

FR

4 Utilisation

4.1 Mise en service

Une révision générale effectuée par une personne compétente est prescrite lors de la mise en service, 🕮 chap. 1.5 « Qualification des personnels ».



- ➔ Couper le caoutchouc du capuchon qui dépasse (couvercle de fermeture) pour la ventilation du réservoir d'huile.
- ➔ Contrôler le niveau d'huile de la pompe HP Nettoyage intérieur, compléter le niveau d'huile (type SAE 90) le cas échéant.
- ➔ Nettoyer le séparateur de graisses.
- ➔ Régler la commande du séparateur de graisses, 🕮 chap. 4.2.2 « Réglages dans le menu ».
- ➔ Remplir le séparateur de graisses avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau de repos (socle de tube de la conduite d'évacuation) :
  - Pour tous les types : via la conduite d'arrivée ou une ouverture d'entretien.
  - En guise d'alternative pour les types -M, -MP (en option pour les types : -B, -D) : via le robinet du module de remplissage en eau fraîche.
  - En guise d'alternative pour les types -A, -AP : actionner l'arrivée d'eau fraîche , 🕮 chap. 4.2.1 « Éléments de commande et affichages » (champ 3). Le niveau d'eau monte automatiquement jusqu'au niveau abaissé du réservoir.
- ➔ Fermer les ouvertures d'entretien.
- ➔ Ouvrir la vanne d'arrêt des conduites d'arrivée et d'évacuation.
- ➔ Contrôler l'étanchéité du séparateur de graisses et de tous les raccordements de conduite.
- ➔ Pour les versions avec dispositif d'élimination et de nettoyage : effectuer un essai de fonctionnement, 🕮 chap. 4.4.7 « Niveau 3 (avec pompe d'évacuation) ».

4.2 Commande du séparateur de graisses

4.2.1 Éléments de commande et affichages

Résistance chauffante (option) : Commutateur « MARCHE/ARRÊT » sur le côté droit du boîtier de commande. Représentation de la commande, page 6 C.

Champ	Témoins à DEL/Symboles et significations			
1	menu	Actionner le sélecteur rotatif « Menu » pour sélectionner une option de menu		
	reset enter	Confirmer la sélection (Menu) : actionner brièvement la touche « Reset/ Enter » Accuser réception d'un dysfonctionnement : Actionner la touche « Reset/ Enter » pendant env. 2 secondes		
2	▶	Démarrage du programme : tourner le contacteur à clé dans la position et l'y maintenir pendant env. 1 seconde		
	■	Arrêt du programme : tourner le contacteur à clé dans la position et l'y maintenir pendant env. 3 secondes		
3	manual	Commutation manuelle	P1 (Pompe HP Nettoyage intérieur)	P2 (Pompe d'extraction)	Alimentation en eau fraîche
	off	Couper le mode Automatique			
	auto	Activer le mode Automatique			
4	P1	P1 (Pompe HP Nettoyage intérieur)	La LED s'allume : Dysfonctionnement	La LED clignote : Marche inertie clignote : en service	La LED clignote : en service s'allume : mode Automatique actif
	P2	P2 (Pompe d'extraction)			
5		La LED s'allume : niveau de liquide trop élevé dans le séparateur de graisses			
		La LED s'allume : au moins un dysfonctionnement est signalé			
		La LED s'allume : la résistance chauffante (option) est en service			
		La LED clignote : alimentation en eau fraîche en service La LED s'allume : mode Automatique actif			
6	Affichages par DEL : Étapes de processus (selon le niveau) manual Remplissage ▶ Programm P1 Démarr. P2 Nettoyage Élimination ■ Fin Programm.				

FR

4.2.2 Réglages dans le menu

Les réglages dans certaines options de menu peuvent être modifiés uniquement en mode SAV et doivent être discutés avec le SAV ACO.

➔ Sélectionner les options de menu (ligne du haut) : actionner le sélecteur rotatif 

.

➔ Modifier un réglage (ligne du bas), chap. 4.2.3 « Valeurs de réglage lors de la mise en service ».

➔ Confirmer le réglage : actionner brièvement la touche 

Options de menu (ligne du haut)	Réglages (ligne du bas)	Explication
Dernier défaut		Affichage du dernier dysfonctionnement.
Prénettoyage	coupé 1-60 min	Durée du prénettoyage. Après le lancement du programme, le niveau d'eau sera abaissé au « niveau abaissé ». Ensuite, le prénettoyage est lancé, les couches de graisse durcies seront brisées.
Postnettoyage	1-60 min	Durée du postnettoyage. Le postnettoyage démarre à l'issue du prénettoyage. Lors du postnettoyage, le réservoir sera nettoyé à fond et le niveau d'eau sera abaissé jusqu'au point zéro défini de la « Mesure à vide ».
Niveau normal	0 - 200 cm	Niveau d'eau Socle de tube Conduite d'évacuation.
Niveau abaissé	0 - 200 cm	Niveau d'eau pour le démarrage du « Prénettoyage ».
Mesure à vide	0 - 200 cm	Niveau d'eau pour lequel la « Mesure à vide » est définie comme « vide ».
Niveau trop haut	0 - 200 cm	Niveau d'eau pour lequel une alarme est déclenchée (réglage d'usine).

Options de menu (ligne du haut)	Réglages (ligne du bas)	Explication
Durée chauffage (pour résistance chauffante en option)	Est coupée (1 - 24 h)	Durée chauffage. La résistance de chauffage doit être activée. Le commutateur « MARCHE/ARRÊT » se trouve sur le côté droit du boîtier de commande.
Marche inertie	0 - 180 s	Durée prescrite pendant laquelle la pompe d'extraction continue de fonctionner après que le niveau d'eau a atteint le niveau « Mesure à vide ».
Durée ouv. vanne	0 - 60 s	Durée pendant laquelle l'électrovanne s'ouvre automatiquement 2 x par jour et que le siphon (module de remplissage d'eau fraîche) est équipé d'un barboteur à eau.
Courant max P1	0-16 A	Courant maximum absorbé pour la pompe HP Nettoyage intérieur. Coupure automatique de la pompe HP Nettoyage intérieur en cas de dépassement de la consommation de courant définie.
Courant max P2	0-16 A	Courant maximum absorbé pour la pompe d'extraction. Coupure automatique de la pompe d'extraction en cas de dépassement de la consommation de courant définie.
Sélection des commandes	Type OAP/RAP, Type OA/RA, Type OMP/RMP	Sélection du programme de commande pour le type correspondant de séparateur de graisses.
Alarme acoustiq.	Activé, coupé	Activée : une alarme retentit en cas de dysfonctionnement.
Inversion phase	Activé, coupé	Activé : une alarme retentit en cas de suite incorrecte de phase ou de défaut de phase (L1, L2 ou L3).
Mode Service	Activé, coupé	Réglages qui doivent être définis en collaboration avec le SAV ACO.
Langue	Allemand, anglais, ...	Sélection de la langue pour les options de menu.

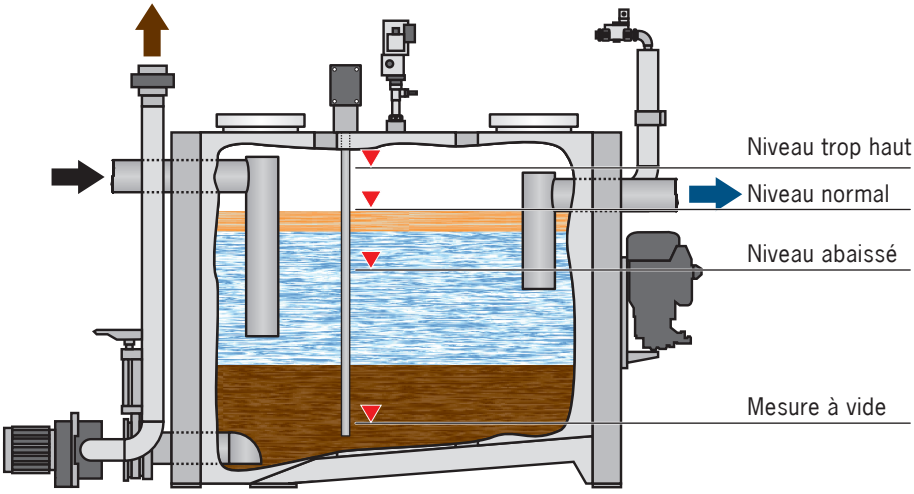
4.2.3 Valeurs de réglage lors de la mise en service

Valeurs de réglage d'usine du prénettoyage et du postnettoyage pour la taille nominale correspondante de séparateur de graisses, chap. 2.4 « Identification du produit (plaque signalétique) ».

Taille nominale de séparateur de graisses	Prénettoyage [Min]	Postnettoyage [Min]
1	4	6
2	4	6
3	4	6
4	4	6
5,5	9	11
7	9	11
8,5	9	11
10	9	11
15	10	14
20	10	14

Valeurs de réglage : Mesure de pression dynamique (niveau de remplissage)

L'illustration suivante montre les niveaux d'eau dans le réservoir.



Si aucun réglage d'usine n'a été effectué pour « Niveau normal », « Niveau abaissé », « Mesure à vide » et « Niveau trop haut », utiliser les réglages recommandés par le tableau.

Les réglages opérés lors de la mise en service doivent être inscrits à la main dans le tableau.

Options de menu (ligne du haut)	Réglage recommandé	Valeur de réglage lors de la mise en service
Niveau normal	Hauteur Socle de tube Conduite d'évacuation.	
Niveau abaissé	25 cm sous le niveau normal	
Mesure à vide	5 cm	
Niveau trop haut	30 cm au-dessus du niveau normal	

4.3 Boîtier de commande du séparateur de graisses

Représentation du boîtier de commande, page 6 D.

Champ	Symboles et significations
1	Étapes de processus :
	 La LED s'allume : le programme d'élimination/de nettoyage est en cours
	 Pompe d'aspiration (citerne aspirante) : La LED ON clignote : Signal pour la mise en marche de la pompe d'aspiration La LED OFF s'allume : Signal pour l'arrêt de la pompe aspirante
	 La LED s'allume : le programme d'élimination/de nettoyage est terminé
	 Débrancher le tuyau d'aspiration (citerne aspirante) de la colonne d'extraction
2	Interrupteur d'arrêt d'urgence
3	 La DEL s'allume : un défaut est signalé
4	 Démarrer le programme d'élimination/de nettoyage : tourner le contacteur à clé dans la position et l'y maintenir pendant env. 1 seconde
	 Terminer le programme d'élimination/de nettoyage : tourner le contacteur à clé dans la position et l'y maintenir pendant env. 3 secondes

4.4 Vidange et nettoyage

Les séparateurs de graisses doivent être vidangés et nettoyés au moins une fois par mois par des personnels qualifiés, chap. 1.5 « Qualification des personnels ». Plus fréquemment en fonction de la composition des eaux sales.

Inscrire la date et l'adresse de l'entreprise de collecte dans le journal d'exploitation.

Pour l'appareil ACO « Multi Control » de mesure de l'épaisseur de la couche de graisse, disponible en option, la date et les données de l'évolution de l'épaisseur de la couche de graisse seront sauvegardées sur une carte SD intégrée.

Chiffres entre parenthèses « () », voir représentation du séparateur de graisses (exemple LipuJet-S-OAP), page 6 B.

4.4.1 Contrôles

- Définir d'autres intervalles d'élimination. Les capacités de stockage du piège à boues (moitié du volume du piège à boues) et du séparateur de graisses (volume de l'espace de stockage des graisses) ne doivent pas être dépassées.
- Pour les séparateurs de graisses équipés de pièges à boues et de dispositif d'aspiration des graisses ou de dispositifs d'élimination et de nettoyage : effectuer un nettoyage et un contrôle de bon fonctionnement, contrôler le cas échéant l'écoulement libre du dispositif de remplissage selon la norme NF EN 1717.
- Contrôler les ouvertures d'entretien, en particulier l'état et l'étanchéité des joints.
- Nettoyer le dispositif de prélèvement d'échantillons.

4.4.2 Version de base

➔ Interrompre l'arrivée des eaux sales (1) ou stopper l'utilisation de la cuisine.

➔ Ouvrir l'ouverture d'entretien (5) et y introduire le tuyau d'aspiration (citerne aspirante).

➔ Démarrer la pompe d'aspiration et la laisser fonctionner jusqu'à ce le contenu du réservoir soit abaissé d'env. 1/4.

➔ Briser les couches de graisse durcies dans le réservoir.

➔ Démarrer la pompe d'aspiration (citerne aspirante) et nettoyer le réservoir.

➔ Démarrer la pompe d'aspiration (citerne aspirante) et aspirer l'eau de nettoyage salie.

➔ Couper la pompe d'aspiration (citerne aspirante) et extraire le tuyau d'aspiration de l'ouverture d'entretien (5).

➔ Remplir le réservoir d'eau fraîche au moins au 2/3.

➔ Refermer l'ouverture d'entretien (5) et rétablir l'arrivée des eaux sales (1) ou reprendre l'activité de la cuisine.

4.4.3 Niveau 1

- ➔ Interrompre l'arrivée des eaux sales (1) ou stopper l'utilisation de la cuisine.
- ➔ Raccorder le tuyau d'aspiration (citerne aspirante) à la colonne d'extraction (2).
- ➔ Démarrer la pompe d'aspiration et la laisser fonctionner jusqu'à ce le contenu du réservoir soit abaissé d'env. 1/4.
- ➔ Briser les couches de graisse durcies dans le réservoir.
- ➔ Démarrer la pompe d'aspiration (citerne aspirante) et nettoyer le réservoir.
- ➔ Démarrer la pompe d'aspiration (citerne aspirante) et aspirer l'eau de nettoyage salie.
- ➔ Couper la pompe d'aspiration (citerne aspirante) et extraire le tuyau d'aspiration de la colonne d'extraction (2).
- ➔ Remplir le réservoir d'eau fraîche au moins au 2/3.
- ➔ Refermer l'ouverture d'entretien (5) et rétablir l'arrivée des eaux sales (1) ou reprendre l'activité de la cuisine.

4.4.4 Niveau 2 (sans pompe de surpression)

- ➔ Interrompre l'arrivée des eaux sales (1) ou stopper l'utilisation de la cuisine.
- ➔ Raccorder le tuyau d'aspiration (citerne aspirante) à la colonne d'extraction (2).
- ➔ Démarrer la pompe d'aspiration et la laisser fonctionner jusqu'à ce le contenu du réservoir soit abaissé d'env. 1/4.
- ➔ Ouvrir le robinet (10).
- ➔ Démarrer la pompe HP Nettoyage intérieur (12) et la laisser fonctionner pendant env. 5 minutes.
- ➔ Démarrer la pompe d'aspiration (citerne aspirante) et la laisser fonctionner jusqu'à ce que le réservoir soit entièrement vide.
- ➔ Démarrer la pompe HP Nettoyage intérieur (12) et la laisser fonctionner jusqu'à ce que les parois du réservoir soient libres de tout dépôt. Contrôler par le biais du verre de regard (15).
- ➔ Démarrer la pompe d'aspiration (citerne aspirante) et la laisser fonctionner jusqu'à ce que le réservoir soit entièrement vide.
- ➔ Débrancher le tuyau d'aspiration (citerne aspirante) de la colonne d'extraction (2).
- ➔ Fermer le robinet (10) lorsqu'au moins les 2/3 du réservoir sont remplis d'eau fraîche.
- ➔ Rétablir l'arrivée des eaux sales (1) ou reprendre l'activité de la cuisine.

4.4.5 Niveau 2 (avec pompe de surpression)

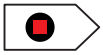
- ➔ Interrompre l'arrivée des eaux sales (1) ou stopper l'utilisation de la cuisine.
- ➔ Raccorder le tuyau d'aspiration (citerne aspirante) à la colonne d'extraction (2). Ne pas démarrer encore la pompe d'aspiration.
- ➔ Tourner le contacteur à clé (commande) dans la position  et l'y maintenir pendant env. 1 seconde.
- ➔ Ouvrir le robinet (10) en l'espace de 20 secondes, sinon un dysfonctionnement sera signalé.
  Pour confirmer la réception du dysfonctionnement : Maintenir la touche 

  actionnée pendant env. 2 secondes et actionner de nouveau le contacteur à clé.

La LED  s'allume : le programme d'élimination/de nettoyage démarre.

- ➔ Chaque fois que la LED 

  clignote : démarrer la pompe d'aspiration (citerne aspirante) et la laisser fonctionner jusqu'à ce que la LED cesse de clignoter.

La DEL  s'allume : le programme d'élimination/de nettoyage est terminé

- ➔ Débrancher le tuyau d'aspiration (citerne aspirante) de la colonne d'extraction (2).
- ➔ Fermer le robinet (10) lorsqu'au moins les 2/3 du réservoir sont remplis d'eau fraîche.
- ➔ Rétablir l'arrivée des eaux sales (1) ou reprendre l'activité de la cuisine.

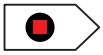
4.4.6 Niveau 3 (sans pompe de surpression)

- ➔ Interrompre l'arrivée des eaux sales (1) ou stopper l'utilisation de la cuisine.
- ➔ Raccorder le tuyau d'aspiration (citerne aspirante) à la colonne d'extraction (2).
- ➔ Tourner le contacteur à clé (commande) dans la position  et l'y maintenir pendant env. 1 seconde.

- ➔ La LED  s'allume : le programme d'élimination/de nettoyage démarre.

- ➔ Chaque fois que la DEL 

  clignote : démarrer la pompe d'aspiration (citerne aspirante) et la laisser fonctionner jusqu'à ce que la LED cesse de clignoter.

La LED  s'allume : le programme d'élimination/de nettoyage est terminé ➔ Débrancher le tuyau d'aspiration (citerne aspirante) de la colonne d'extraction (2). ➔ Rétablir l'arrivée des eaux sales (1) ou reprendre l'activité de la cuisine.

4.4.7 Niveau 3 (avec pompe de surpression)

➔ Interrompre l'arrivée des eaux sales (1) ou stopper l'utilisation de la cuisine.

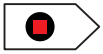
➔ Raccorder le tuyau d'aspiration (citerne aspirante) à la colonne d'extraction (2). Ne pas démarrer encore la pompe d'aspiration.

➔ Tourner le contacteur à clé (commande) dans la position ● et l'y maintenir pendant env. 1 seconde.

La LED  s'allume : le programme d'élimination/de nettoyage démarre.

➔ Chaque fois que la LED 

clignote : démarrer la pompe d'aspiration (citerne aspirante) et la laisser fonctionner jusqu'à ce que la LED cesse de clignoter.

La LED  s'allume : le programme d'élimination/de nettoyage est terminé ➔

Débrancher le tuyau d'aspiration (citerne aspirante) de la colonne d'extraction (2). ➔

Rétablir l'arrivée des eaux sales (1) ou reprendre l'activité de la cuisine lorsque la procédure de remplissage est achevée.

4.4.8 Niveau 3 (avec boîtier de commande)

➔ Interrompre l'arrivée des eaux sales (1) ou stopper l'utilisation de la cuisine.

➔ Raccorder le tuyau d'aspiration (citerne aspirante) à la colonne d'extraction (2).

➔ Tourner le contacteur à clé (télécommande) dans la position ● et l'y maintenir pendant env. 1 seconde.

La LED  s'allume : le programme d'élimination/de nettoyage démarre.

➔ Chaque fois que la LED « ON » 

clignote : démarrer la pompe d'aspiration (citerne aspirante).

➔ La LED « OFF » 

s'allume : couper la pompe d'aspiration (citerne aspirante).

La LED  s'allume : le programme d'élimination/de nettoyage est terminé ➔

Débrancher le tuyau d'aspiration (citerne aspirante) de la colonne d'extraction (2). ➔

Rétablir l'arrivée des eaux sales (1) ou reprendre l'activité de la cuisine lorsque la procédure de remplissage est achevée.

FR

5 Contrôles et entretiens réguliers

ACO recommande la conclusion d'un contrat d'entretien. Ceci permet d'assurer l'exécution conforme et dans les délais impartis des opérations d'entretien par les spécialistes produit ACO, chap. 1.1 « SAV ACO ».

Qualifications nécessaires pour le contrôle et l'entretien, chap. 1.5 « Qualification des personnels ».

Inscrire les contrôles, les entretiens et les résultats des contrôles dans le journal d'exploitation :

- Révisions par l'exploitant
- Prélèvement d'échantillons
- Mesure : consommation d'eau, épaisseur de la couche de boues et de graisse, valeur pH-, température
- Entretiens et révisions générales
- Éliminations (Vidange et nettoyage)

ATTENTION : Lorsque des défauts sont constatés lors des contrôles, le séparateur de graisses ne doit être remis en service que lorsque ces défauts ont été éliminés.

5.1 Contrôles quotidiens

Contrôles par l'exploitant :

- Contrôler l'absence de dommages extérieurs sur le séparateur de graisses.
- Retirer les impuretés collectées dans le panier de la conduite d'arrivée.

5.2 Contrôles hebdomadaires

Contrôles par l'exploitant :

- Contrôler l'absence de dommages extérieurs sur le séparateur de graisses, les raccordements, les composants mécaniques et électriques.
- Contrôle du volume des boues dans le piège à boues, ainsi que l'épaisseur de la couche de graisse.
- Retirer les grosses particules flottant à la surface.
- Pour les séparateurs de graisse avec module de remplissage : contrôler le barboteur à eau dans le siphon.

5.3 Entretien annuel

Contrôles (après vidange et nettoyages préalables) par un personnel qualifié :

- Fonctionnement de la pompe d'extraction.
- Démontage et nettoyage du tamis de filtre dans la conduite d'aspiration de la pompe HP.
- Fonctionnement de la pompe HP et de la tête de nettoyage HP.
- Niveau d'huile de la pompe HP, chap. 4.1 « Mise en service ».
- Tuyau de raccordement entre le boîtier pneumatique et le tube de mesure de la mesure à vide : contrôler le libre passage du tuyau de la mesure à vide, le souffler à l'air comprimé le cas échéant.
- Contrôler l'absence d'impuretés et de rétrécissement de la lumière du tube de mesure de la mesure à vide (=tube de barbotage), en particulier l'embouchure du tube dans le réservoir ; le nettoyer le cas échéant.
- Contrôler le boîtier pneumatique de la mesure à vide : le minicompresseur et le manostat sont fixés de manière séparée dans un boîtier, sur le tube de Pitot. Si le barbotage est gêné, des dysfonctionnements peuvent survenir sur la pompe d'extraction.
- Contrôler le fonctionnement du minicompresseur et du manostat : les points de commutation sont réglés en usine et peuvent être adaptés.
- Contrôler le verre de regard : resserrer les vis filetées extérieures en cas de fuite. Si la fuite persiste, le module doit être remplacé.
- Contrôler l'absence de corrosion dans la zone de limite des trois phases (eau, couche de graisse, couche d'air) sur les parois internes du séparateur de graisses, en particulier en cas de matériaux métalliques.
- Contrôler le fonctionnement des installations à composants électriques, p. ex. pompe d'extraction.
- Contrôler le fonctionnement de l'installation d'aspiration et le libre écoulement du module de remplissage en eau fraîche, conformément à la norme NF EN 1717. Nettoyer l'écoulement du module de remplissage en eau potable.
- Contrôler les ouvertures d'entretien, en particulier l'état et l'étanchéité des joints.

5.4 Révision générale tous les 5 ans

Contrôles (après vidange et nettoyages préalables) par un personnel professionnel compétent avant la mise en service et ensuite, tous les 5 ans au plus tard :

- Contrôler le dimensionnement de l'installation de séparation des graisses.
- Contrôler l'état de construction et l'étanchéité de l'installation de séparation des graisses selon la norme DIN 4040-100.
- Contrôler l'état des parois intérieures, des composants installés et des dispositifs électriques.
- Contrôler la conformité de la réalisation de la conduite de ventilation de l'installation de séparation des graisses sous forme de conduite de ventilation au-delà du toit, conformément à la norme EN 1825-2.
- Contrôler l'intégralité et la vraisemblance des inscriptions faites dans le journal d'exploitation, exemple comme les justificatifs de l'élimination conforme, substances prélevées, prélèvements d'échantillons.
- Contrôler l'intégralité des autorisations et documents nécessaires, exemple comme les autorisations, plans de drainage, manuels d'utilisation et d'entretien.

6 Élimination des dysfonctionnements

Affichage de dysfonctionnements (commande), 🕮 chap. 4.2.1 « Éléments de commande et affichages ».

Seules les pièces détachées originales ACO sont autorisées et permettent une exploitation sûre et sans défauts, 🕮 chap. 1.1 « SAV ACO ».

Pour toute réparation et commande de pièces détachées : indiquer les numéros de série et références d'articles, 🕮 chap. 2.4 « Identification du produit (Plaque signalétique) ».

Chiffres entre parenthèses « () », voir représentation du séparateur de graisses (exemple LipuJet-S-OAP), 🕮 page 6 B.

Dys-fonctionnement	Cause(s)	Remède
Nuisances olfactives lors de l'utilisation normale	Siphon dépourvu de barboteur d'eau	Ouvrir le robinet du module de remplissage manuel (10) En cas d'utilisation avec commande (16) : régler «Durée ouv. vanne » dans le menu, 🕮 chap. 4.2.2
	Joint(s) des ouvertures d'entretien (5) endommagé(s)	Remplacer le(s) joint(s)
	Commande (16) dépourvue d'alimentation électrique	Rétablir l'alimentation électrique (Électricien)
	Interrupteur d'arrêt d'urgence (Commande ou télécommande) actionné	Déverrouiller l'interrupteur d'arrêt d'urgence
	Pas d'alimentation en eau potable (côté client)	Rétablir l'alimentation en eau potable (côté client)
Alarme de niveau trop haut (Niveau d'eau au-dessus du niveau «Niveau trop haut»)	Reflux dans la conduite d'écoulement	Contrôler ou ouvrir la vanne d'arrêt dans la conduite d'écoulement
	Le niveau de « Niveau trop haut » est mal réglé	Régler « Niveau trop haut » dans le menu, 🕮 chap. 4.2.2 et chap. 4.2.3
	La pompe du dispositif de relevage est endommagée	Contrôler la pompe du dispositif de relevage et la remplacer le cas échéant (SAV ACO).

Dys-fonctionnement	Cause(s)	Remède
La pompe HP P1 du nettoyage intérieur (12) ne délivre pas de pression	La pompe HP (12) n'est pas actionnée	Démarrer la pompe HP (12) avec l'interrupteur tournant de la pompe
	Consommation électrique trop élevée (coupure automatique)	Actionner la touche « Reset/ Enter » pendant env. 2 secondes Si le défaut persiste : consulter le SAV ACO
	Interrupteur d'arrêt d'urgence (Commande ou télécommande) actionné	Déverrouiller l'interrupteur d'arrêt d'urgence
	Chute de pression (>15 secondes) dans la conduite d'alimentation de la pompe HP (12) (coupure automatique)	Ouvrir le robinet de la conduite d'alimentation du module de remplissage Nettoyer le filtre de la conduite d'alimentation Contrôler l'électrovanne (10) Nettoyer le filtre de la conduite d'alimentation
	Le contrôleur HP est défectueux	Remplacer le contrôleur HP
	Commande (16) dépourvue d'alimentation électrique	Rétablir l'alimentation électrique (Électricien)
	Le mode Automatique n'est pas activé	Activer le mode Automatique
	La pompe HP (12) tourne sans puissance	Contrôler les raccordements électriques Remplacer la pompe HP
La pompe HP P1 du nettoyage intérieur (12) délivre une pression trop faible	Filtre colmaté dans la conduite d'alimentation de la pompe HP (12)	Nettoyer le filtre de la conduite d'alimentation
La tête de nettoyage HP (6) ne tourne pas	Tête de nettoyage HP (6) sale	Nettoyer la tête de nettoyage HP
	Alimentation électrique interrompue	Rétablir l'alimentation électrique (Électricien)
	Tête de nettoyage HP (6) défectueuse	Remplacer la tête de nettoyage HP

Dys-fonctionnement	Cause(s)	Remède
Aucune eau ne sort de la tête de nettoyage HP (6)	Buses de sortie obturées sur la tête de nettoyage HP	Nettoyer les buses de sortie
	Tête de nettoyage HP défectueuse	Remplacer la tête de nettoyage HP
Commande (16)	La commande est coupée	Mettre en marche la commande (L'interrupteur MARCHE/ARRÊT se trouve sur le côté du boîtier de commande)
	Commande dépourvue d'alimentation électrique	Rétablir l'alimentation électrique (Électricien)
	Interrupteur d'arrêt d'urgence (Commande ou télécommande) actionné	Déverrouiller l'interrupteur d'arrêt d'urgence
	Erreur de programme	Retirer de la prise réseau le connecteur de la commande (16) et le rebrancher au bout d'env. 15 secondes
La pompe d'extraction P2 (18) ne fonctionne pas	Consommation électrique trop élevée (coupure automatique)	Actionner la touche « Reset/ Enter » pendant env. 2 secondes Si le défaut persiste : consulter le SAV ACO.
	Température trop élevée (coupure automatique)	
	Interrupteur d'arrêt d'urgence (Commande ou télécommande) actionné	Déverrouiller l'interrupteur d'arrêt d'urgence
	Commande (16) dépourvue d'alimentation électrique	Rétablir l'alimentation électrique (Électricien)
	Le mode Automatique n'est pas activé	Activer le mode Automatique
La pompe d'extraction P2 (18) ne pompe pas	Sens de rotation incorrect Les phases L1, L2, L3 sont interverties	Contrôler le sens de rotation, le cas échéant intervertir 2 phases avec le changeur de phases dans le connecteur (Électricien)
	Orifice d'aspiration colmaté dans le séparateur de graisses	Déboucher l'orifice d'aspiration

Dys-fonctionnement	Cause(s)	Remède
La pompe d'extraction P2 (18) ne coupe pas	Tube de mesure obturé	Déboucher le tube de mesure
	Le tuyau de mesure à vide est coudé, obturé ou rompu	Contrôler la pose du tuyau, nettoyer/remplacer le tuyau
	Minicompresseur (3) ou manostat défectueux	Remplacer le manostat ou le minicompresseur

ACO s.a.s.

Boîte Postale 85
27940 Notre Dame de l'Isle

Tél : 02.32.51.20.31
Fax : 02.32.51.50.82

Email : contact@aco.fr
www.aco.fr
www.facebook.com/acosas.fr

ACO. creating the future of drainage

02/2018 - Guide d'Installation séparateurs de graisses