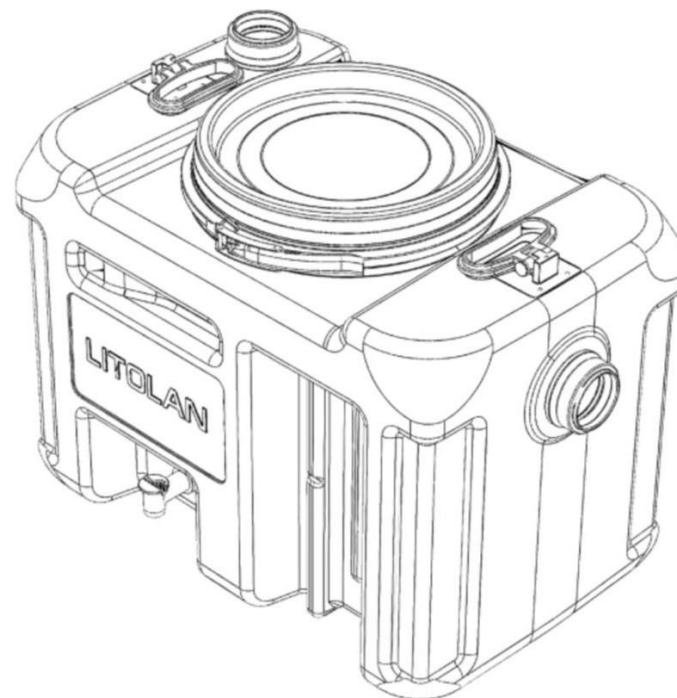


[illegible]

Tel. +48511877047 ,+48511877057

INSTRUKCJA OBSŁUGI



1. PRZEZNACZENIE SEPARATORA TŁUSZCZU

Separator tłuszczu (tłuszczownik) GSPE-0,5 jest przeznaczony do oczyszczania ścieków z nierozpuszczonych tłuszczów i olejów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w obiektach handlowych i przemysłowych. Separator tłuszczu może być stosowany w publicznych placówkach gastronomicznych (kawiarniach, restauracjach, stołówkach), kuchniach supermarketów, fast foodach, sklepach mięsnych, zakładach przetwórstwa mięsnego i rybnego. Ze względu na cechy konstrukcyjne i niewielkie rozmiary separator można umieścić pod zlewem lub w szafce.

2. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA:

Charakterystyka	Wartość	Charakterystyka	Wartość
Przepustowość nominalna	0,5 l/s	Pojemność osadnika	16 l
Długość	529 mm	Pojemność magazynowa tłuszczu	10 l
Szerokość	340 mm	Maks. grubość warstwy tłuszczu	100 mm
Wysokość	409 mm	Wysokość wlotu	390 mm
Średnica wlotu / wylotu	50 mm	Wysokość wylotu	250 mm
Pojemność całkowita separatora	40 l	Masa	5,5 kg

3. ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA:

Nazwa produktu	Ilość
• Separator tłuszczu GSPE-0,5	1
• Instrukcja obsługi	1
• Zawór spustowy 1/2"	1

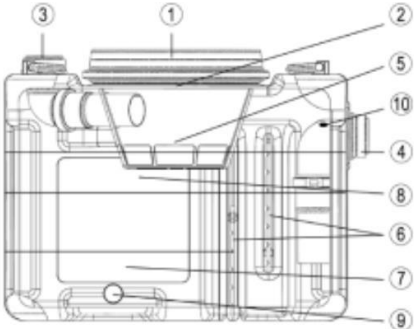
4. OPIS PRODUKTU I ZASADA DZIAŁANIA

Informacje ogólne

Konstrukcja separatora tłuszczu to szczelny zbiornik wykonany z polietylenu o wysokiej gęstości (HDPE), wyposażony w pokrywę z tworzywa sztucznego z zamkiem zaciskowym (1). Korpus separatora posiada dwa króćce do doprowadzenia i odprowadzenia ścieków oraz włącznik rewizyjny (2) do konserwacji. Wewnętrzna część korpusu zawiera króciec wlotowy (3) do podłączenia instalacji ściekowej oraz króciec wylotowy (4) do odprowadzania ścieków do kanalizacji. W celu zatrzymania gruboziarnistych cząstek, separator tłuszczu jest wyposażony w kosz filtracyjny (5) i posiada dwie plastikowe przegrody (6) ograniczające strefę osadu (7) i zapewniające skuteczną separację. Strefa gromadzenia tłuszczu (8) znajduje się w górnej części komory separacji. W dolnej części korpusu produktu znajduje się otwór spustowy (9) do opróżniania separatora.

Króciec wylotowy wyposażono w odpowietrznik (10) umożliwiający odprowadzenie nadmiaru gazów.

1. Pokrywa z tworzywa sztucznego z zamkiem zaciskowym.
2. Włącznik rewizyjny.
3. Króciec wlotowy.
4. Króciec wylotowy.
5. Kosz filtracyjny.
6. Przegroda.
7. Strefa gromadzenia osadu.
8. Strefa gromadzenia tłuszczu.
9. Otwór spustowy.
10. Odpowietrznik (otwór wentylacyjny).



Zasada działania

Ścieki wpływają do separatora grawitacyjnie przez wlot do przestrzeni separatora, gdzie natężenie przepływu jest zmniejszane, a cząstki stałe są zatrzymywane przez kosz filtracyjny. Ścieki przepływają grawitacyjnie w komorach zbiornika, uwalniając się od zawieszonych ciał stałych gromadzących się w strefie osadu i od tłustych materiałów gromadzących się w strefie tłuszczu. Oczyszczona z tłuszczu i ciężkich zanieczyszczeń woda przepływa następnie do komory separacyjnej, a następnie przez rurę wylotową do systemu kanalizacyjnego. Ciężkie zanieczyszczenia są okresowo usuwane z kosza filtracyjnego w miarę ich gromadzenia się, a następnie utylizowane. W trakcie bieżącej pracy w separatorze tworzy się warstwa tłuszczu, którą należy usuwać w miarę jej narastania. Aby zwiększyć szybkość separacji, rozkład tłuszczu i wydłużyć okres czyszczenia, zaleca się stosowanie preparatów biologicznych (biopreparatów) do rozkładu tłuszczu.

5. PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

Przed rozpoczęciem instalacji separatora konieczne jest sprawdzenie urządzenia pod kątem uszkodzeń powstałych podczas transportu. Separator tłuszczu należy instalować w pobliżu źródeł ścieków, lecz nie należy ich umieszczać w pomieszczeniach niewentylowanych lub magazynowych. Miejsce instalacji powinno być łatwo dostępne w celu konserwacji i czyszczenia. Ścieki powinny być doprowadzane do separatora grawitacyjnie. Przewód doprowadzający należy ułożyć ze spadkiem w kierunku separatora, aby zapobiec odkładaniu się tłuszczu. Separator należy ustawić na równym, poziomym podłożu, a następnie podłączyć króciec wlotowy i wylotowy do instalacji kanalizacyjnej.

Do separatora tłuszczu nie można odprowadzać:

- ścieków bytowych (sanitarnych, zawierających fekalia);
- wody deszczowej;
- ścieków zawierających tłuszcze lub oleje pochodzenia mineralnego (substancje ropopochodne).

Przed rozpoczęciem pracy należy napęłnić separator wodą do poziomu roboczego.

6. KONSERWACJA

Separatory tłuszczu powinny być regularnie sprawdzane, opróżniane i czyszczone. Częstotliwość konserwacji zależy od trybu pracy, specyfiki procesu produkcyjnego, całkowitej objętości dopływających ścieków oraz stężenia tłuszczu w ściekach. Zaleca się opróżnianie, czyszczenie i ponowne napełnianie separatora czystą wodą co najmniej raz w miesiącu, a czyszczenie kosza filtracyjnego z cząstek stałych – najlepiej raz w tygodniu. Częstotliwość konserwacji można zmienić w oparciu o wyniki bieżącej konserwacji. Przed przystąpieniem do konserwacji należy upewnić się, że do wlotu nie dopływają ścieki.

Procedura konserwacji:

1. Otworzyć pokrywę separatora.
2. Wyjąć kosz filtracyjny i oczyścić go z ciał stałych.
3. Za pomocą gęstego sitka usunąć osady tłuszczu z powierzchni wody i ze ścianek separatora.
4. Za pomocą gęstego sitka usunąć zanieczyszczenia i osad z dna separatora.
5. Sprawdzić szczelność króćców, przegród wewnętrznych oraz uszczelki pokryw separatora.
6. Zamontować oczyszczony kosz filtracyjny.
7. Uruchomić dopływ wody i napełnić separator do poziomu roboczego (do momentu pojawienia się wody w rurze wylotowej).
8. Upewnić się, że ścieki przepływają przez separator bez zastoisk, a poziom wody jest stabilny.
9. Zamknąć szczelnie pokrywę separatora i zablokować zacisk.

W celu skuteczniejszego czyszczenia możliwe jest całkowite opróżnienie zawartości separatora przez otwór spustowy. Aby ułatwić usuwanie osadów tłuszczu, można użyć gorącej wody o temperaturze nie wyższej niż 60°C lub specjalnych środków chemicznych. Aby zwiększyć żywotność uszczelki i poprawić szczelność pokryw separatora, zaleca się okresowe smarowanie uszczelki pokryw smarem na bazie silikonu. Po zakończeniu konserwacji należy natychmiast napełnić separator czystą wodą do poziomu roboczego (do momentu pojawienia się wody w wylocie).

Typowe usterki i metody ich usuwania

USTERKA	PRZYCZYNA USTERKI	SPOSÓB NAPRAWY
Podwyższony poziom wody w separatorze.	Zatkanie odpływu do instalacji kanalizacyjnej budynku lub zatkanie rurociągu odprowadzającego.	Oczyszczyć i przepłukać separator oraz przewód odpływowy.
Nieprzyjemny zapach w pomieszczeniu	Nieszczelność pokryw separatora spowodowana uszkodzeniem lub zużyciem uszczelki.	Sprawdzić stan uszczelki w pokrywie separatora, w razie potrzeby posmarować uszczelkę smarem silikonowym lub wymienić ją.

7. PRZECHOWYWANIE, TRANSPORT, UTYLIZACJA

Separatory tłuszczu są dostarczane w oddzielnym pudełku kartonowym. Urządzenie może być przechowywane na zewnątrz, chronione przed opadami atmosferycznymi. Podczas przechowywania należy unikać bezpośredniego światła słonecznego. Przechowywanie powinno odbywać się w warunkach wykluczających możliwość jego deformacji, zanieczyszczenia i zamarznięcia. Urządzenie można transportować dowolnym środkiem transportu, zgodnie z przepisami o przewozie ładunków obowiązującymi dla danego środka transportu. Dozwolony jest transport produktów otwartym transportem drogowym, pod warunkiem, że są one chronione przed opadami atmosferycznymi za pomocą plandeki, folii z tworzywa sztucznego i/lub innych materiałów. Podczas transportu oraz prac załadunkowych i rozładunkowych należy unikać upadku i uderzeń sprzętu.

Zabrania się przesuwania urządzenia poprzez ciągnięcie za króćce oraz jego przechylania.

Po użyciu plastikowe części separatora tłuszczu można poddać recyklingowi.

8. GWARANCJA I OKRES UŻYTKOWANIA

Producent gwarantuje zgodność głównych parametrów separatora z danymi określonymi w niniejszej instrukcji, pod warunkiem spełnienia przez użytkownika określonych w niej wymagań. Gwarantowany okres przechowywania wynosi 24 miesiące od daty produkcji. Okres gwarancji na działanie wynosi 24 miesiące od daty sprzedaży. W przypadku braku informacji sprzedażowych w instrukcji, okres gwarancji liczony jest od daty produkcji. Producent nie uznaje żadnych roszczeń z tytułu niekompletności lub uszkodzeń mechanicznych produktu po sprzedaży. Naprawa gwarancyjna (bezpłatne usunięcie usterek) jest wykonywana po okazaniu niniejszej instrukcji obsługi z pieczęcią sprzedawcy i wskazaną datą sprzedaży. Naprawy pogwarancyjne wykonywane są odpłatnie, w wyspecjalizowanych warsztatach.

Data produkcji: _____ Data sprzedaży: _____ Sprzedawca (pieczęć i podpis): _____