

# MODE D'EMPLOI BAC À GRAISSE

## 31CG010202 - 31CG010302



**Pour assurer une utilisation correcte de cet appareil et votre sécurité, veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.**

Français – traduit de l'anglais original

### Modèles Premium

Ref	Capacité	Poids (kg)
31CG010202	50L   23L utiles	17
31CG010302	80L   42L utiles	22



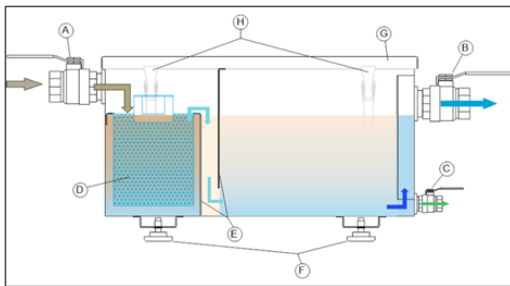
## Instructions et manuel d'utilisation

Les bacs à graisse sont entièrement construits en acier inoxydable et sont faciles à installer, à utiliser et à nettoyer.

Les bacs à graisse fonctionnent grâce au fait que les graisses animales et les huiles végétales sont 10 à 15 % moins denses que l'eau et que la graisse ne se mélange pas à l'eau. Les graisses et les huiles flottent donc à la surface de l'eau.

Lorsque les eaux usées pénètrent dans un bac à graisse, le débit est suffisamment réduit pour que les eaux usées aient le temps de refroidir et de se séparer en trois couches. La graisse remonte et est piégée à l'aide d'un système de chicanes.

Les déchets solides de plus grande taille sont déposés dans le filtre de collecte des débris et les plus petits sont déposés au fond du bac ce qui permet à l'eau claire de s'échapper vers une chicane de sortie.



### Légende

- A) 1" ½ vanne à boisseau sphérique (entrée d'eau) (Modèles Premium uniquement)
- B) 1" ½ vanne à boisseau sphérique (sortie d'eau) (Modèles Premium uniquement)
- C) 3/4" vanne à boisseau sphérique (robinet à boisseau sphérique de vidange) (Modèles Premium uniquement)
- D) Panier à résidus / Filtre à déchets solides
- E) Séparateur de graisse
- F) Pieds réglables (modèles Premium uniquement)
- G) Couvercle amovible
- H) Pincettes de verrouillage

## Recommandation importante

Pour un fonctionnement efficace du bac à graisse, il est recommandé de commencer par séparer les déchets alimentaires des restes d'assiettes, du nettoyage des ustensiles, etc. et d'éviter de déverser en vrac les huiles de cuisson usagées directement dans le système d'évacuation de la cuisine. Cela permet d'éviter le colmatage du bac et assure un entretien facile ainsi qu'un fonctionnement sans problème



Avertissement et mise en garde ! Ce symbole indique une mise en garde ou un danger potentiel. Il est largement utilisé pour signaler quelque chose qui pourrait être dangereux ou pour indiquer qu'il existe des informations ou des conseils importants.



Lors de la fabrication de ce produit, les directives de la directive RoHS - Restriction of hazardous substances - sont respectées.

## Installation du produit

L'installation correcte d'un bac à graisse est essentielle à son bon fonctionnement. Même le bac à graisse le mieux conçu ne fonctionnera pas efficacement s'il n'est pas installé correctement.

Toutes les recommandations d'installation sont soumises à l'approbation de l'autorité locale compétente. Il est fortement recommandé que l'installation de l'unité soit effectuée par un plombier accrédité



Attention ! Installez toujours l'appareil dans un endroit facilement accessible pour le nettoyage. Les appareils sont équipés d'un panier amovible qui doit être retiré pour vider les résidus dans la poubelle appropriée.

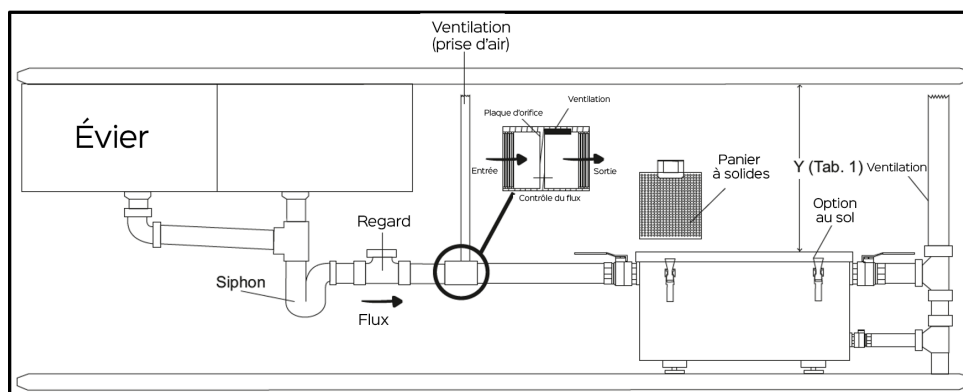
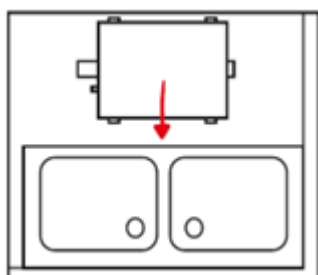
L'espace libre (hauteur) au-dessus de l'appareil doit être supérieur à la hauteur du panier pour permettre de le retirer et de le manipuler facilement, ainsi que de nettoyer l'appareil. Voir les hauteurs des paniers dans le tableau 1 pour définir l'espace d'accès minimum requis au-dessus de l'unité.

Un régulateur de débit doit être installé aussi près que possible de la face inférieure des éviers. Le régulateur de débit doit être installé avec l'évent ou (prise d'air) du côté aval de la plaque d'orifice. Le raccordement de l'évent est placé en haut du raccord du régulateur de débit et canalisé vers le haut, plus haut que la source d'eau, ou vers le système d'évent du bâtiment.

Il est recommandé d'installer un té de nettoyage avant le régulateur de débit afin d'accéder à l'orifice de ce dernier et de le nettoyer.

La tuyauterie de sortie doit être raccordée à l'égout sanitaire et le diamètre du tuyau doit être égal ou supérieur à celui de la tuyauterie d'entrée.

Le tuyau de sortie doit également être ventilé car le séparateur de graisse n'est pas siphonné.



Solids Basket	Dimensions (mm)			Min. Recommended Clearance (Y) (mm)
	W	L	H	
CG 30L	249	142	166	350
CG 50L	275	142	196	400
CG 80L	348	142	256	500
CG 100L	375	142	296	550
CG 250L	478	242	496	800

Vissez les pieds et mettez le produit à niveau. Raccordez les 3 vannes à bille aux tuyaux d'arrivée et d'évacuation de l'eau et raccordez-les aux tuyaux de l'évier et aux évacuations sanitaires (Fig. 1).

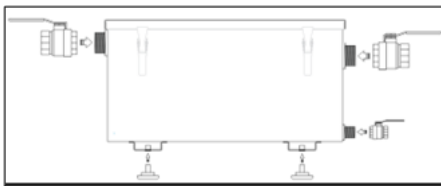


Fig.1

### Installation du produit



Attention ! Un entretien régulier est essentiel au bon fonctionnement d'un bac à graisse. Si la graisse n'est pas enlevée, la performance de séparation peut se détériorer, entraînant des niveaux inacceptables de graisse en aval. Le manque d'entretien d'un bac à graisse entraîne des pénalités et des amendes pour l'établissement responsable.

Un calendrier d'entretien régulier doit être établi, mais il variera dans le temps selon le site d'installation en raison des différences de fréquence d'utilisation et de concentration des graisses. Les intervalles d'élimination des graisses peuvent varier de quelques jours à quelques semaines.

Avec le temps, les résidus et les graisses s'accumulent et, si on les laisse s'accumuler suffisamment longtemps, ils peuvent commencer à s'échapper par la sortie et, dans certaines circonstances, ils peuvent refluer par l'entrée. C'est pourquoi le siphon doit être nettoyé régulièrement comme suit :

Retirez le couvercle (Fig. 2), enlevez le filtre de collecte des débris et videz les déchets solides dans la poubelle appropriée (Fig. 3).



Fig.2

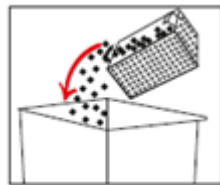


Fig.3

Vider le contenu du bac à graisse dans un récipient approprié (Fig. 4).

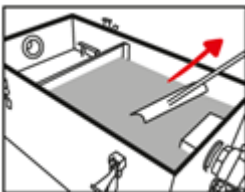


Fig.4

Raccordez le robinet de vidange au système d'évacuation (Fig. 5) et lavez l'intérieur du bac à graisse avec de l'eau propre et un détergent anti-graisse (Fig. 6). Le filtre à débris peut être lavé au lave-vaisselle ou dans des cuves de lavage à immersion.

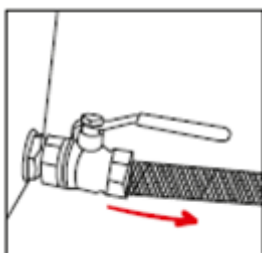


Fig.5

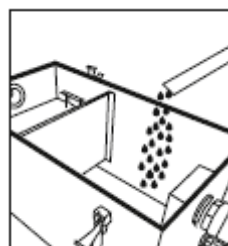


Fig.6

Remarque importante : pour un nettoyage complet, le bac à graisse et le filtre peuvent être lavés avec le détergent recommandé dans les cuves de lavage par immersion (si elles sont disponibles sur place).

Mettez en place le filtre à débris propre (Fig. 7) et fermez le séparateur de graisse en verrouillant le couvercle (Fig. 8).

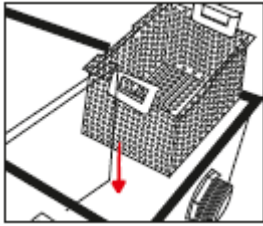


Fig.7



Fig.8

Problème observé	Actions recommandées
L'eau remonte dans l'évier	Vider et nettoyer le panier à résidus Enlever la graisse accumulée dans l'appareil Éliminez les déchets ou les résidus qui peuvent bloquer l'écoulement de l'eau. Vérifier que le système de nettoyage et les tuyaux ne sont pas obstrués
Odeur forte	Effectuer un nettoyage périodique Vérifier que la ventilation se fait correctement Vérifier si le joint du couvercle est endommagé et, le cas échéant, le remplacer
La graisse passe dans le système d'évacuation	Enlever la graisse accumulée dans l'appareil Augmenter la fréquence du dégraissage Vérifier si la capacité de l'appareil est suffisante pour vos besoins
Le tuyau d'arrivée d'eau est souvent bouché	Augmenter la fréquence de nettoyage Dissoudre la graisse avant de la verser dans l'évier Chassez fréquemment de l'eau propre et chaude dans les canalisations. Réduire la longueur du tuyau d'arrivée en installant l'appareil plus près des éviers.

## Élimination des déchets

### Matériel d'emballage

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez le plastique de protection de la structure en acier inoxydable. Recyclez l'emballage et tous les matériaux de protection en tenant compte des réglementations en vigueur dans votre pays.

### Fin de vie du produit

À la fin de sa durée de vie, l'appareil mis au rebut doit être éliminé conformément aux réglementations nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans l'élimination des déchets ou de s'adresser au service local d'élimination des déchets de votre ville.



**ATTENTION !** Ne jetez aucun appareil ou composant avec les ordures ménagères. Conformément à la législation en vigueur, déposez-les dans des centres de collecte/recyclage dûment autorisés.

## GARANTIE ET RESPONSABILITÉ

La garantie est valable pendant 1 an à compter de la date d'achat et couvre les défauts d'origine, qu'ils soient matériels ou de fabrication.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages ou défauts causés par :

- Le non-respect des conseils d'utilisation et de nettoyage ;
- Une utilisation autre que celle prévue ;
- Des modifications apportées par l'utilisateur ;
- L'utilisation de pièces de rechange inadéquates.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques dans le but de développer et d'améliorer les propriétés utiles.

Ref	Capacity	Weight(kg)
31CG010202	50L   23L Useful	17
31CG010302	80L   42L Useful	22



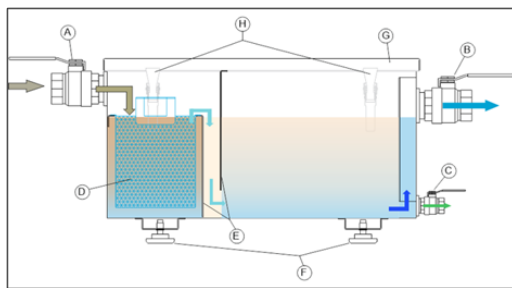
## OPERATING and USING INSTRUCTION

The Fat Separators/Grease Traps are fully constructed in stainless steel, easy to instal, use and clean.

Grease traps work on the basis that animal fats and vegetable oils (grease) are 10 to 15 percent less dense than water and that grease won't mix with water. Thus, fats and oils float on top of water.

When wastewater enters a grease trap, the flow rate is reduced enough so the wastewater is given enough time to cool and separate into 3 layers. The grease rises to the top inside the interceptor and is trapped using a system of baffles.

Larger solid waste is deposited in the debris collection filter and smaller ones are deposited at the bottom of the box, which allows clear water escaping under an outlet baffle.



### Legend

- A) 1" ½ ball valve (water inlet) (Premium Models Only)
- B) 1" ½ ball valve (water outlet) (premium Mods Only)
- C) ¾" ball valve (drain ball valve) (Premium Mods Only)
- D) debris filter/solids basket
- E) grease separators
- F) adjustable feet (Premium Models Only)
- G) removable cover
- H) locking clamps

## Important Recommendation

For efficient operation of the grease trap, it is recommended to first separate food waste from plate scrapings, utensil cleaning, etc. and to avoid bulk discharge of waste cooking oils directly into the galley drainage system. This will help to prevent clogging of the trap. Ensure easy maintenance and trouble-free operation.

## SYMBOLS Meaning

In this manual, and on labels placed on the product, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions must be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or property damage.



Warning and Caution! This symbol denotes caution or potential hazard. It is widely used to flag up something that could be dangerous or to indicate that there is important information or advice.



In the manufacture of this product, the guidelines of the directive RoHs - Restriction of hazardous substances are respected.



## PRODUCT INSTALLATION

Proper installation of a grease trap is critical to its efficient operation. Even the best designed grease trap will not operate efficiently if installed incorrectly.

All installation recommendations are subject to the approval of the local code authority having jurisdiction, and it is highly recommended that installation of the unit be performed by an accredited plumber.



Warning! Always install the unit in a place that is easily accessible for cleaning. The units have a removable Solids Basket that must be removed to empty the solids into the appropriate garbage.

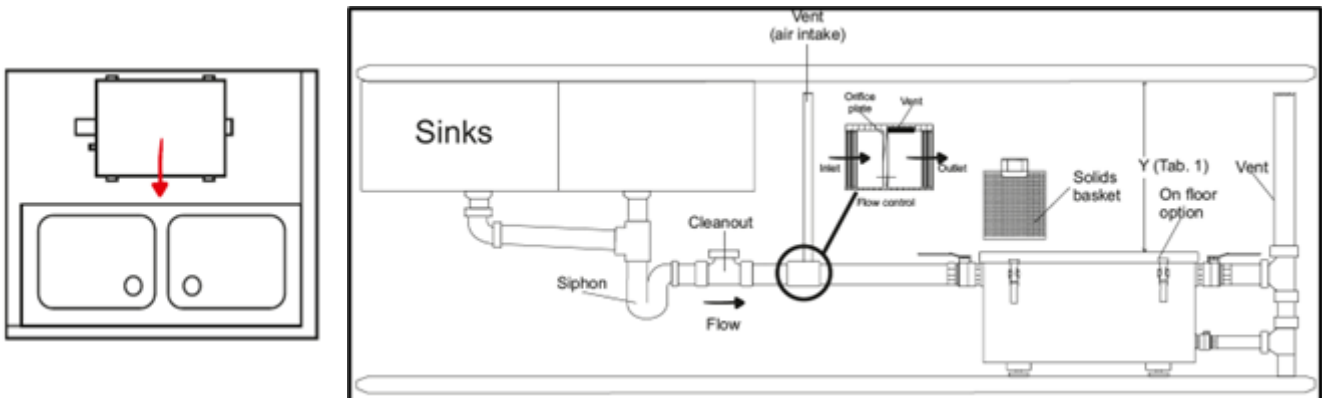
The clearance (height) above the unit must be greater than the height of the Solids Basket to allow the easy removal and handling of it and also the cleaning of the unit. See basket heights in the Table 1 to define the minimum access space required above the unit.

A flow control must be installed as close as possible to the underside of the sinks. The flow control must be installed with the vent or (air intake) on the downstream side of the orifice plate. The vent connection is positioned to the top of the flow control fitting and piped upward higher than source of water, or to building vent system. It is recommended that a cleanout tee be installed before the flow control to access and clean the debris from the flow control orifice.

Outlet piping should be connected to the sanitary drain, and pipe size should be equal to or larger than the inlet piping.

Outlet pipe should also be vented as those Fat Separator is not siphoned.

### Recommended Installation



Solids Basket	Dimensions (mm)			Min. Recommended Clearance (Y) (mm)
	W	L	H	
CG 30L	249	142	166	350
CG 50L	275	142	196	400
CG 80L	348	142	256	500
CG 100L	375	142	296	550
CG 250L	478	242	496	800

Screw on the feet and level the product. Connect the 3 ball valves to the water inlet and outlet tubes and connect it to the sink tubes and sanitary drainages (Fig. 1)

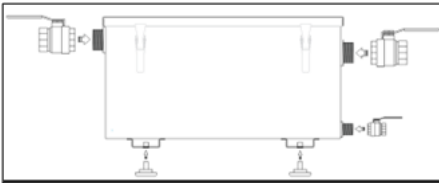


Fig.1

## MAINTENANCE



Caution!!! Regular maintenance is critical to the proper function of a manual fat Separator. If grease is not removed, separation performance can deteriorate resulting in unacceptable levels of grease being passed downstream. Failure to maintain a Fat Separator has resulted in penalties and fines to the responsible establishment.

A regular maintenance schedule should be set, but will vary in time by installation site due to differences in usage frequency and grease concentration. Grease removal intervals can range from days to weeks.

Over time, solids and grease build-up, and if left to accumulate for long enough they can start to escape through the outlet and in some circumstances, they can back-up through the inlet.

For this reason, the trap must be cleaned out on a regular basis as follow:

Remove the cover (Fig. 2), take out the debris collection filter and empty the solid waste into the appropriate garbage bin (Fig. 3).



Fig.2

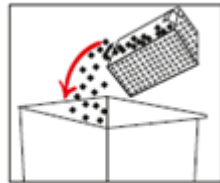


Fig.3

Empty the content of the fat separator into a proper container (Fig. 4)

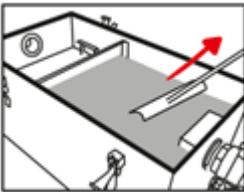


Fig.4

Connect the drain valve to the drainage system (Fig. 5) and wash the inside of the grease trap with clean water and grease-fighting detergent (Fig. 6). The debris filter can be washed in the dishwasher or Immersion Washing Tanks.

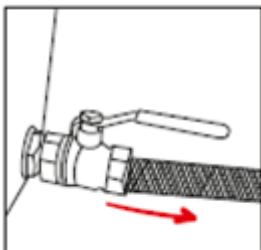


Fig.5

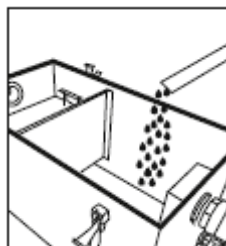


Fig.6

Important Note: For a complete cleaning the fat separator and the filter can be washed, with the recommended detergent in the Immersion Washing Tanks (if available in the place).

Put in place the clean debris filter (Fig. 7) and close the fat separator by locking the cover (Fig. 8).

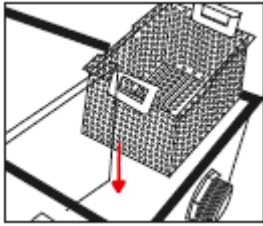


Fig.7



Fig.8

Observed problem	Actions recommandées
Water is backing up into the sink	Empty and clean the solid baskets Remove the grease accumulated in the unit Remove sludge or solids that may be blocking the water outlet Check cleanout and pipes for blockages
Strong odor	Perform a periodic unit cleaning Check if ventilation is being done properly Check if cover gasket is damaged and if yes, change it
The grease is passing into the drainage system	Remove the accumulated grease in the unit Increase frequency if grease removal Check if the capacity of the unit is enough for your needs
The water inlet pipe is often clogged	Increase cleaning frequency Dissolve the fat before pouring into the sink Frequently flush clean and hot water down pipe Reduce the length of the inlet pipe by installing the unit closer to the sinks

## WASTE DISPOSAL

### Packaging Material

Before using the device for the first time, remove the protective plastic from the stainless-steel structure. Recycle packaging and all protective materials, considering the regulations applicable in your country.

### End of product life

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is recommended to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your city.



**WARNING!** Do not dispose of any device or component in household waste. In accordance with current legislation, place them in duly authorized collection/recycling centres.

## WARRANTY & LIABILITY

The warranty is valid for 1 year from the date of purchase and covers defects of origin, whether material or manufacturing.

Manufacturer is not liable for any damages or faults caused by:

- violation of advice concerning operation and cleaning;
- use other than designed;
- alterations made by user;
- use of inadequate spare parts.

We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties