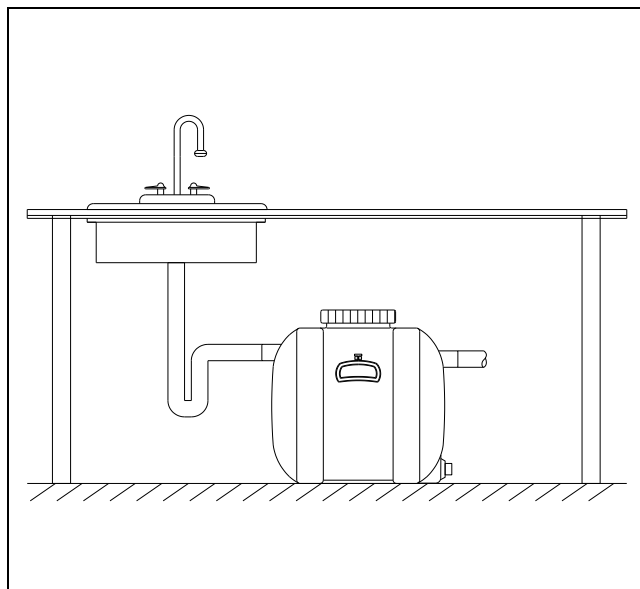


Instrucciones de conexión, puesta en marcha y mantenimiento de los separadores de grasas de 60 L y 100 L

**Separador de grasas de 60 L
código 108128**

**Separador de grasas 100 L
código 108129**



Los puntos descritos en esta instrucción deben ser respetados obligatoriamente. Si no se siguen las instrucciones prescribe todo derecho de garantía. Recibirá adjuntas en el embalaje de transporte por separado las instrucciones de instalación para todos los artículos adicionales adquiridos a través de GRAF.

Rogamos nos soliciten inmediatamente las instrucciones que faltan.

Antes de conectar el separador de grasas es imprescindible examinarlo para detectar eventuales defectos.

Si faltaran instrucciones, puede descargarlas desde www.graf.info o solicitarlas a GRAF.

Índice de contenido

1. INDICACIONES GENERALES	2
1.1 Seguridad	2
1.2 Condiciones de instalación y funcionamiento	2
2. DATOS TÉCNICOS	3
3. CONEXIÓN, PUESTA EN MARCHA Y MANTENIMIENTO	4
3.1 Puesta en marcha	4
3.2 Mantenimiento	4

1. Indicaciones generales

1.1 Seguridad

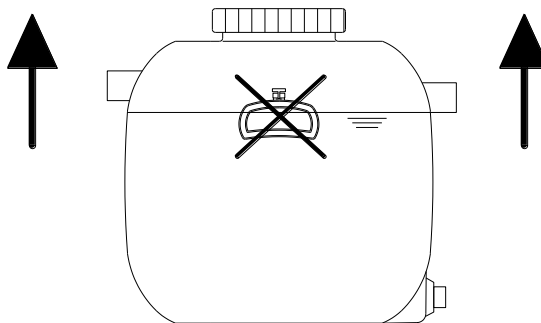
Para todos los trabajos se deben observar las normativas nacionales sobre prevención de accidentes.

Aparte de esto se deben seguir las prescripciones y normas correspondientes para la ejecución de los trabajos de instalación, montaje, mantenimiento, reparación, etc. Encontrará indicaciones al respecto en los capítulos correspondientes de estas instrucciones.

GRAF ofrece un amplio surtido de accesorios que han sido todos ellos adaptados entre sí y que pueden ampliarse para formar sistemas completos. La utilización de otros accesorios puede provocar la pérdida de funcionalidad de la instalación, de modo que el fabricante no asume ninguna responsabilidad sobre los daños generados en estos casos.

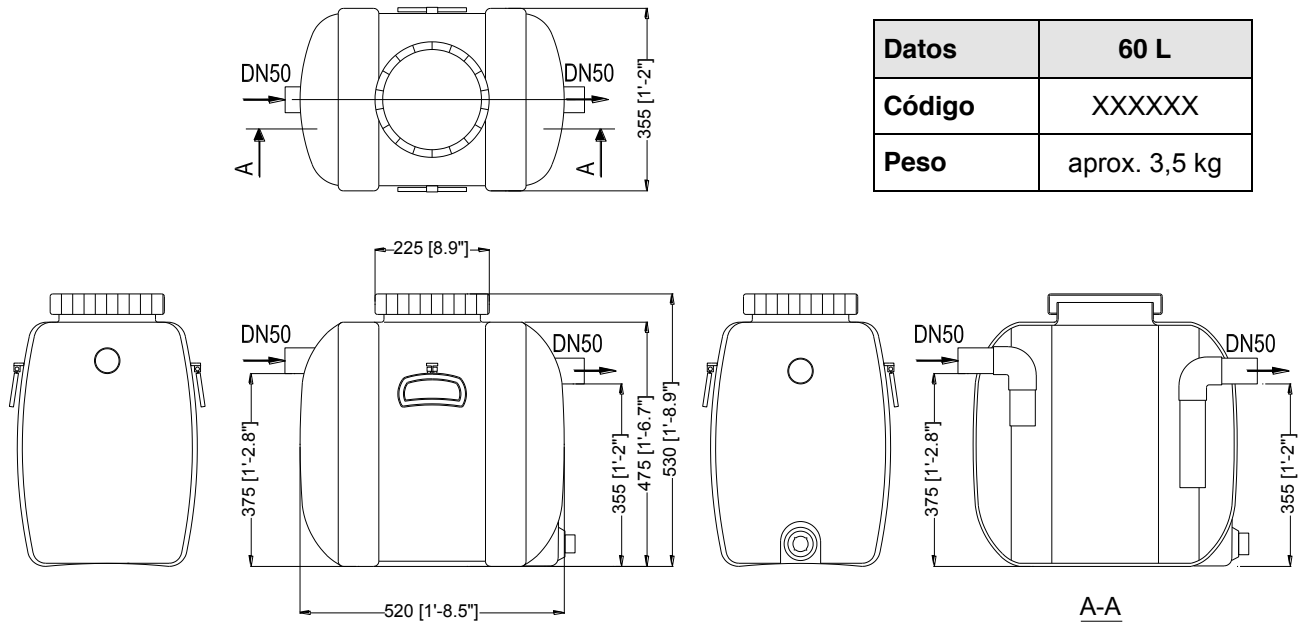
1.2 Condiciones de instalación y funcionamiento

1. Sólo se pueden introducir en el separador de grasas las aguas residuales de la cocina que contienen grasas o aceites.
2. No se deben introducir en el separador de grasas aceites o grasas calientes o eliminarlos a través de él. Las cantidades grandes de aceites o grasas se deben eliminar por separado.
3. Hay que colocar el separador de grasas cerca del lugar donde se producen las aguas a verter.
4. Cuando el separador de grasas está lleno no se debe transportar agarrándolo por las asas.

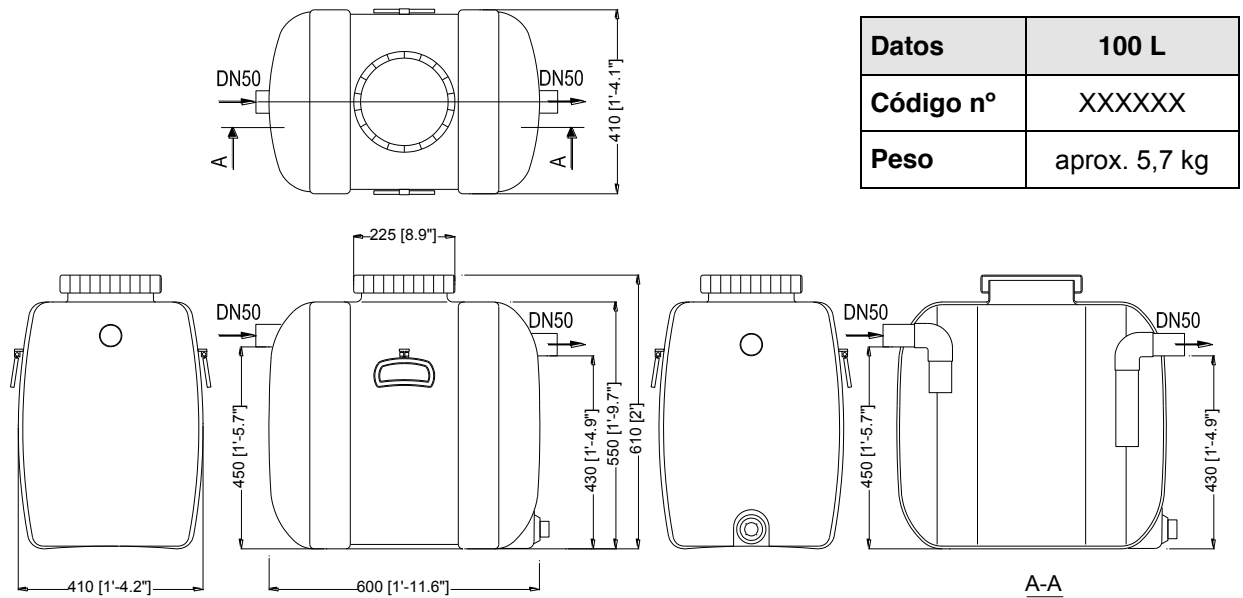


2. Datos técnicos

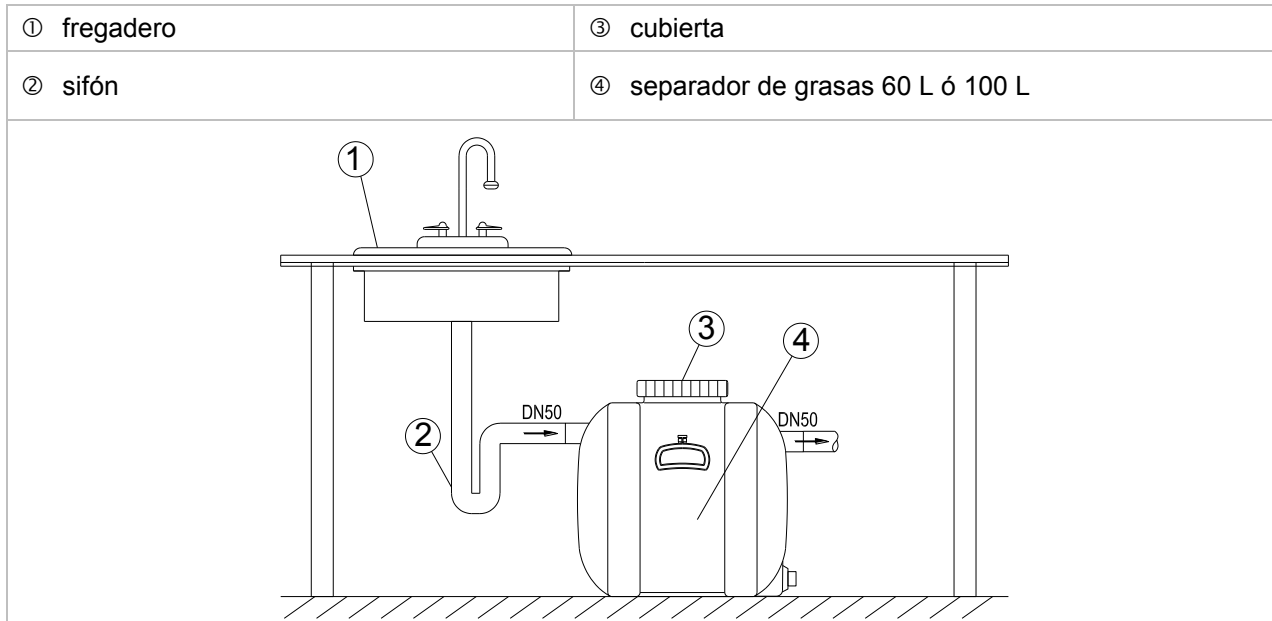
Separador de grasas 60 L



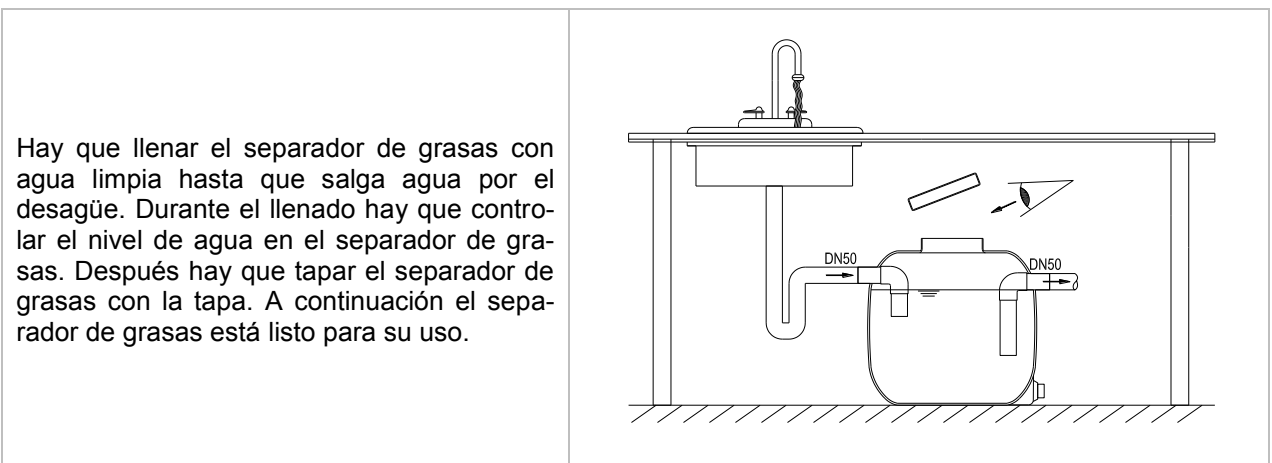
Separador de grasas 100 l



3. Conexión, Puesta en marcha y mantenimiento



3.1 Puesta en marcha



3.2 Mantenimiento

Una vez al mes o preferiblemente cada dos semanas hay que limpiar y vaciar el separador de grasas.

1. Hay que retirar la tapa del depósito.
2. Hay que vaciar totalmente el separador de grasas y eliminar las incrustaciones y sedimentos. Primero hay que eliminar la capa de grasa que se ha acumulado en la parte superior. Sólo después de haber eliminado la capa de grasa se podrá retirar el agua que se encuentra debajo de ella.
3. Hay que controlar las juntas y sustituir las juntas dañadas.
4. Llenar el separador de grasas con agua separada según lo descrito bajo el punto 3.1.
5. Cerrar la tapa del separador de grasas.

