

Manuel d'utilisation

Micro-oxygénateur EcoCompact



vivelys

Vous venez de faire l'acquisition d'un équipement de micro-oxygénation Oenodev. Vivelys vous remercie de votre confiance et se tient à votre disposition pour faire de cet investissement une réussite œnologique et économique.

En près de 15 ans et aujourd'hui à travers l'offre Vivelys, Oenodev s'est positionnée comme un des grands noms du pilotage de l'oxygène en cave.

Par ses différentes filiales internationales, la société est désormais active sur toutes les régions viticoles mondiales. Elle a distribué, à ce jour, 15 000 appareils de micro-oxygénation/cliage, dont 1800 cuves équipées en 2008, et contribue chaque année à la vinification de 15 millions d'hectolitres, près de 5% de la production mondiale, grâce à des solutions efficaces de gestion de l'oxygène à même le process.

Le présent manuel a pour but d'apporter le maximum de renseignements sur le produit, son fonctionnement ainsi que son installation et son utilisation.

Pour toute information complémentaire relative à votre appareil ou à nos offres, n'hésitez pas à vous rendre sur www.vivelys.com ou à nous contacter sur sav@vivelys.com.

Consignes générales de sécurité

Veillez lire la totalité du présent manuel avant de déballer, d'installer ou d'utiliser votre nouvel équipement. Soyez particulièrement attentif à toutes les préconisations d'emploi mentionnées dans le présent manuel, notamment "consignes de sécurité".

Les informations apparaissant en **rouge** signalent des utilisations erronées ou dangereuses pouvant entraver à la fiabilité de l'installation ou mettre en danger l'équipement et son utilisateur.

1. Lieu d'installation

- ⇒ Installer l'armoire de pilotage dans un lieu ventilé, non soumis à des variations importantes de températures, à l'abri de l'humidité et éloigné des passages réguliers.
- ⇒ Ne pas utiliser l'équipement en atmosphère explosive.

2. Alimentation en gaz

- ⇒ L'alimentation en oxygène NE DOIT PAS excéder 10 bar. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dépassement de cette pression maximale admissible. Un détendeur adapté possédant une soupape de sécurité tarée à 10 bar peut être livré avec l'équipement.
- ⇒ Le gaz utilisé doit être de qualité alimentaire.

L'utilisation du gaz, le stockage des bouteilles et le raccordement du détendeur doit se faire conformément aux préconisations et aux fiches de sécurité de votre fournisseur.

Une utilisation contraire aux exigences de sécurité en vigueur ne saurait en aucun cas impliquer la responsabilité de Vivelys.

L'oxygène est un comburant, l'appareil doit donc être tenu à l'écart de toute flamme ou source importante de chaleur. Ne pas fumer à proximité !



3. Alimentation électrique

L'armoire ne doit pas être alimentée avec une tension supérieure à celle admise dans les caractéristiques techniques.

Un fusible interne protège l'équipement.

4. Consignes générales de maintenance

- ⇒ Ne pas ouvrir l'appareil lorsque celui-ci est sous tension.
- ⇒ Toute modification de l'appareil (équipement électrique ou pneumatique) réalisée par l'utilisateur dégage la responsabilité du fabricant.

- ⇒ Les pièces utilisées pour remplacement doivent être commandées auprès de Vivelys ou d'un revendeur agréé (liste des distributeurs disponibles sur www.oenodev.com).
- ⇒ Lors de sa livraison, l'appareil est conforme aux exigences techniques en vigueur. Il est de la responsabilité du dirigeant de l'entreprise de s'assurer du maintien en conformité de l'équipement à ces exigences techniques.

Pour toute information sur l'équipement de micro-oxygénation ou les offres associées, n'hésitez pas à vous rendre sur notre site ou à nous contacter



Domaine du Chapitre
170, boulevard du Chapitre
34750 Villeneuve-lès-Maguelone
Tel : + 33 (0)4 67 85 68 40 Fax : + 33 (0)4 67 85 68 41
www.vivelys.com

Sommaire

Consignes générales de sécurité	4
1. Lieu d'installation	4
2. Alimentation en gaz.....	4
3. Alimentation électrique	4
4. Consignes générales de maintenance	4
Sommaire	6
Caractéristiques techniques.....	7
Installation des parties physiques	8
1. Réception du matériel.....	8
2. Schéma général de l'installation	8
3. Installation détaillée.....	8
Paramétrage de l'installation	12
1. Réglage de la pression au détendeur	12
2. Mise en route de l'installation.....	12
3. Réglage des paramètres d'utilisation.....	13
Limites.....	16
Maintenance.....	17
1. Entretien du diffuseur.....	17
2. Entretien des tuyauteries	19
3. Contrôle de l'étanchéité.....	19
Pièces de rechanges et accessoires	22
FAQ – Aide au dépannage	23
Notes.....	26

Caractéristiques techniques

- Désignation commerciale : ECOCOMPACT
- Type d'équipement : vinicole / équipement de chai
- Caractéristiques de l'équipement :
 - Dimensions armoire :

hauteur	50 cm
largeur	42 cm
profondeur	21 cm

- Poids armoire : 18 kg
- Alimentation électrique :

tension	240 VAC transformée 24V
fréquence	50/60 Hz
puissance	0,9 A
classe d'isolation	Classe I (mise à la terre)

- Alimentation gaz :

oxygène	qualité alimentaire max 10 bar
----------------	-----------------------------------

- Matériaux constitutifs en contact avec le vin (diffuseur) :

- Tube Polyéthylène : alimentaire
- Corps Inox : nuance 316 L adaptée au contact alimentaire
- Joints silicone : alimentaires
- Céramique : alimentaire selon la directive 84/500/CE

Installation des parties physiques

1. Réception du matériel

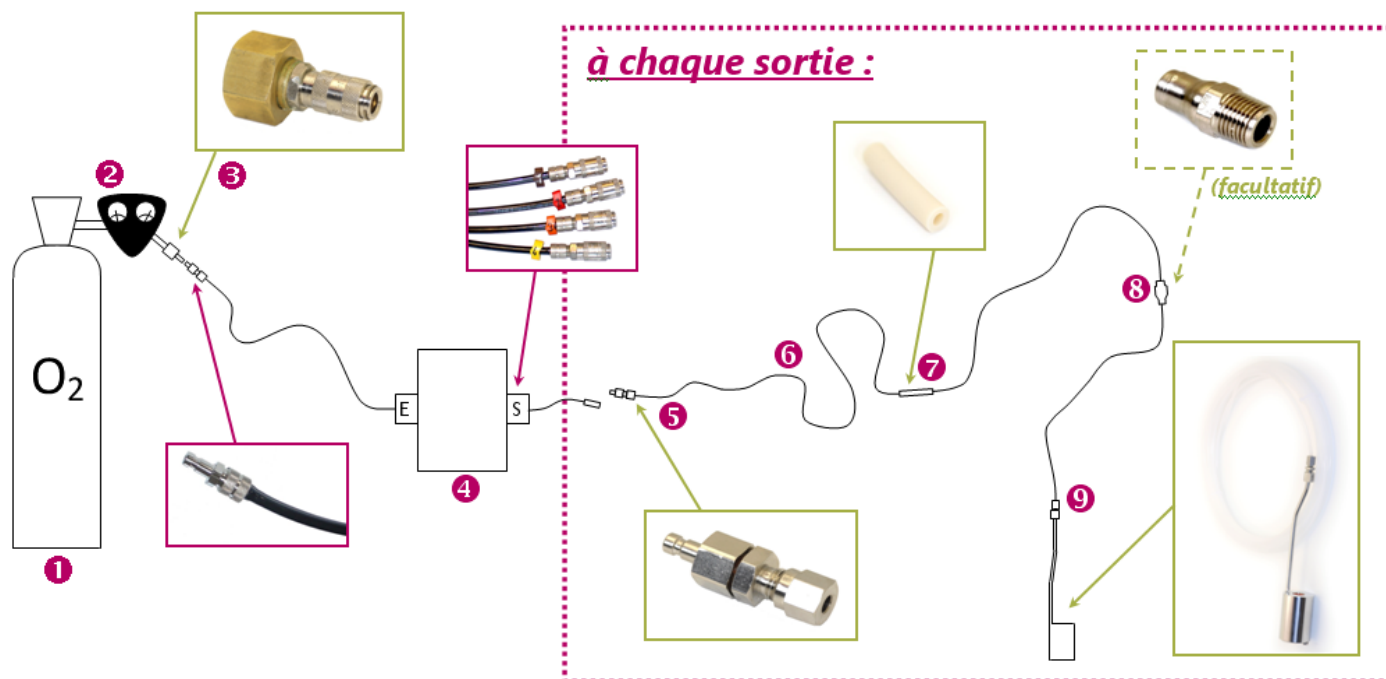
L'équipement comporte les éléments suivants :

- 1 appareil doseur connecté avec 1 entrée et 4 sorties
- 4 départs cuve 2/4
- 4 diffuseurs céramique dans un corps de protection en inox, pré-équipé d'un tuyau en polyéthylène alimentaires de 10 mètres
- 4x50 mètres de tubes 2/4mm en polyamide
- 4 traversier de chapeau de cuve (entrée de cuve)
- 8 tubes Norton ('nouilles')

À réception de votre équipement, merci de vérifier votre commande et de valider la fiche de contrôle jointe. En cas d'anomalie, n'hésitez pas à nous contacter dans les plus brefs délais.

Le montage complet de votre installation nécessitera également l'aide de clés plates (10 et 12), d'une pince coupante et d'une clé à molette.

2. Schéma général de l'installation



- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ❶ Bouteille d'oxygène ❷ Détendeur ❸ Sortie détendeur ❹ Appareil de dosage ❺ Départ cuve 2/4 | <ul style="list-style-type: none"> ❻ Tube 2/4 mm ❼ Tube Norton ❽ Traversier ❾ Diffuseur + tube immergé |
|---|--|

3. Installation détaillée

Tous les raccords devant être branchés et débranchés fréquemment sont équipés de coupleurs automatiques à obturation. Le simple encliquetage assure une liaison étanche. Une fois débranchée, la partie femelle est automatiquement obturée.

Raccordement des pièces :

- Mettre en place le détendeur sur la bouteille de gaz (② → ①) et y connecter la sortie détendeur (③ → ②).

Attention : l'utilisation de l'oxygène nécessite un équipement spécifique, notamment un détendeur compatible O₂. Les détendeurs Charledave proposés sur nos devis d'installation sont adaptés spécifiquement aux équipements Oenodev.



La sortie doit être vissée fermement à l'aide d'une clé pour que le raccord soit bien hermétique.

Attention : ne pas utiliser de graisse ou de téflon pour visser la sortie. L'oxygène en présence de graisse est explosif.

- L'appareil de dosage possède une entrée (E) à laquelle est raccordé un tube noir terminé par un embout mâle. Connecter cet embout à la sortie détendeur (⑤).



- ➔ Préparer les tubes d'alimentation (⑥) et les 4 départs cuves (⑤). Chaque départ cuve va être monté sur un tube et relié en sorti de doseur.

Montage et sertissage des départs cuve :

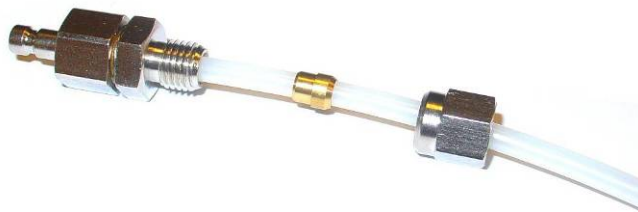
Le départ cuve contient une bague d'étanchéité appelée également 'olive'. C'est cette olive, une fois sertie correctement sur le tube d'alimentation, qui assurera le bon maintien du tube dans le départ cuve et l'étanchéité générale de l'installation.

Pour effectuer ce montage :

- ➔ Dévisser le départ cuve :



- ➔ Placer sur le tube d'alimentation l'écrou, l'olive et l'embout du départ cuve.



- ➔ Revisser l'ensemble et serrer pour sortir l'olive à l'intérieur à l'aide de deux clés plates.



- ➔ Le départ cuve est maintenant monté sur le tube de manière étanche et sûre.



- ⇒ Il est possible de dévisser le départ cuve après opération pour vérifier que l'olive est correctement sertie sur le tube d'alimentation.



Procéder ainsi pour les 4 rouleaux de tube et les 4 départs cuves.

- ⇒ Connecter chaque départ cuve aux coupleurs situés en sortie de doseur. Respecter l'attribution des cuves grâce aux repères colorés sur les coupleurs de sortie.



- ⇒ Connecter un tube Norton ou 'nouille' (7) de l'autre côté de chaque tube d'alimentation. Le tube Norton assure une étanchéité jusqu'à 2 ou 3 bar, constituant ainsi une sécurité supplémentaire en cas de surpression accidentelle.

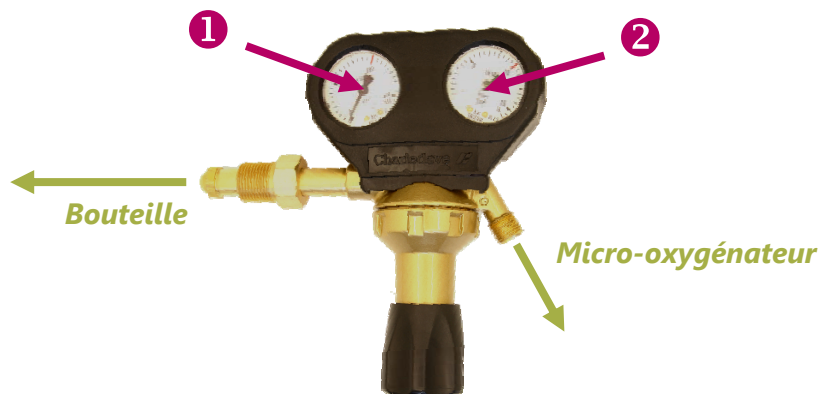
Attention : n'enfoncer le tube Norton que de 5mm seulement. Plus ce tube est enfoncé, plus il résiste à la pression.

- ⇒ Préparer les 4 diffuseurs et leurs tubes immergés (9) (les ensembles étant déjà raccordés). Mettre éventuellement en place les traversiers (8) sur les tubes immergés, pas de vis côté extérieur.
- ⇒ Connecter les tubes immergés aux tubes Norton (9 → 7).
- ⇒ Préparer les diffuseurs pour les cuves correspondantes en respectant les repères colorés des sorties doseurs et l'attribution des cuves.

Attention : pour démarrer la micro-oxygénation de votre vin, il est préférable de paramétrer et de lancer le programme avant d'installer le diffuseur dans la cuve. Pour le paramétrage, se reporter au chapitre suivant.

Paramétrage de l'installation

1. Réglage de la pression au détendeur



Le détendeur comporte deux manomètres :

- Le manomètre de gauche (❶) indique la pression en oxygène de la bouteille. Il permet de suivre la quantité de gaz consommée, la pression étant de 200 bar pour une bouteille pleine et diminuant au fur et à mesure, jusqu'à 0 lorsque celle-ci est vide.
- Le manomètre de droite (❷) indique la pression de régulation du détendeur. Cette valeur se règle au moyen de la molette située sous le détendeur. La pression de régulation doit rester fixe, elle est de **6 bar** dans le cadre d'utilisation de la micro-oxygénation.

La pression doit être réglée à l'arrêt (avec raccord désaccouplé pour plus de sûreté). En cours d'injection, il est normal que la pression de régulation chute légèrement sous la valeur choisie. Elle se repositionne au fur et à mesure de l'apport.

2. Mise en route de l'installation

- Les unités sont regroupées par groupe de deux, chaque groupe étant contrôlé par un automate (automate 1/2 et automate 3/4). L'utilisation et le réglage des automates seront détaillés plus bas.
- La façade de l'EcoCompact comporte huit manomètres, deux par unité de dosage.
Pour chaque unité :



- Le manomètre de gauche indique la **pression en sortie de diffuseur**. Elle doit normalement se situer entre 0,3 et 2 bar lorsque le programme de micro-oxygénation est effectif. Il faut noter que cette pression n'est pas réglable et qu'elle est fonction de la hauteur de vin dans la cuve et de l'état de propreté de la céramique.
- Le manomètre de droite indique la pression de régulation. Pendant la marche de l'appareil, celle-ci doit toujours se situer à 2,5 bar. Cette pression se règle au moyen du régulateur gris au milieu des deux manomètres (à tirer vers soi avant de tourner).



- ➔ Lors de la 1^{ère} utilisation de votre appareil ou en début de saison après un arrêt prolongé, il est nécessaire d'appliquer une opération de marche forcée pour démarrer ou redémarrer correctement votre installation.

Cette opération consiste en l'ouverture complète des électrovannes afin de monter à la contre-pression suffisante dans le système, à savoir 2,5 bar (celle affichée sur le manomètre de régulation).

Pour ce faire, il convient d'opérer avec le diffuseur en dehors de la cuve pour éviter d'altérer la qualité du vin.

Il est donc conseillé d'effectuer cette opération **en ayant au préalable débranché le montage au niveau des départs cuves** (directement en sortie de l'appareil).

Pour la 1^{ère} unité de dosage, appuyer simultanément sur les boutons  et  plusieurs fois en petites impulsions (pas d'appui continu pour éviter une injection trop puissante) et tourner le régulateur jusqu'à ce que le manomètre de droite indique 2,5 bar.

Effectuer la même opération sur la 2^{ème} unité de dosage avec les boutons  et .

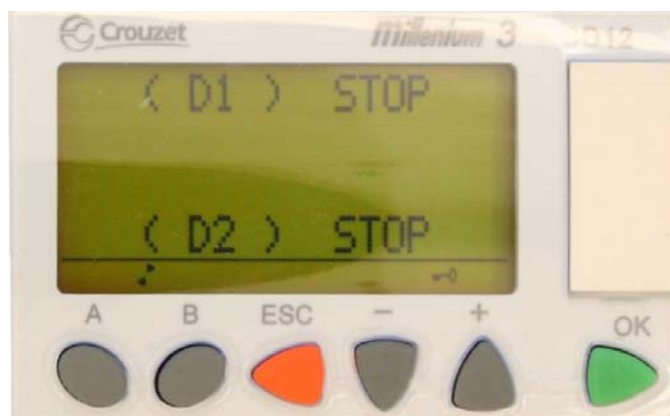
Les 3^{ème} et 4^{ème} unités se règlent de la même manière à partir du 2^{ème} automate (A et OK pour la 3^{ème}, B et OK pour la 4^{ème}).

Une fois la pression de régulation correctement réglée, paramétrer les doses d'utilisation en mode normal avant d'installer le diffuseur dans la cuve.

3. Réglage des paramètres d'utilisation

À la mise en tension de l'appareil, l'automate Millennium 3 est réglé par défaut sur une dose nulle et sur les volumes de cuve que vous avez fourni pour la fabrication de votre appareil.

L'écran suivant s'affiche :




- ➔ Pour régler la dose à injecter, appuyer sur  à partir de cet écran.

L'écran suivant s'affiche, il concerne le réglage de la dose d'apport pour la 1^{ère} unité :




L'affichage comporte deux lignes : celle du haut exprime la valeur en mémoire (par défaut, celle-ci est nulle) et celle du bas est la ligne de programmation où entrer la valeur souhaitée.

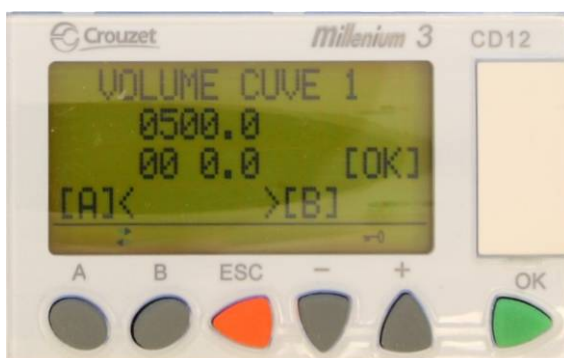
- ➔ La valeur se règle en se déplaçant d'un chiffre à l'autre avec A (gauche) et B (droite) et en incrémentant ou décrémentant chaque chiffre clignotant avec les boutons + et -.
- ➔ Une fois la valeur souhaitée paramétrée, appuyer sur  pour valider.

La valeur choisie est mise en mémoire et vient se copier dans la ligne du haut :




Attention : sans validation, la valeur entrée ne sera pas prise en compte.

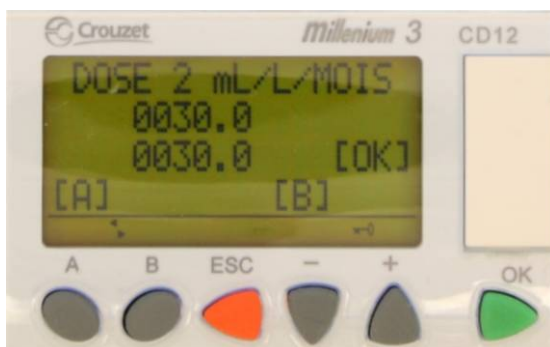
- ➔ Une fois la dose programmée, appuyer sur  pour accéder au paramétrage de la cuve :




Par défaut, la valeur en mémoire est le volume de cuve en hectolitres que vous avez fourni à Vivelys pour la fabrication et le paramétrage de votre appareil.

Néanmoins, le réglage du volume de cuve se fait de la même manière que pour celui de la dose, à savoir boutons A, B, + et -.

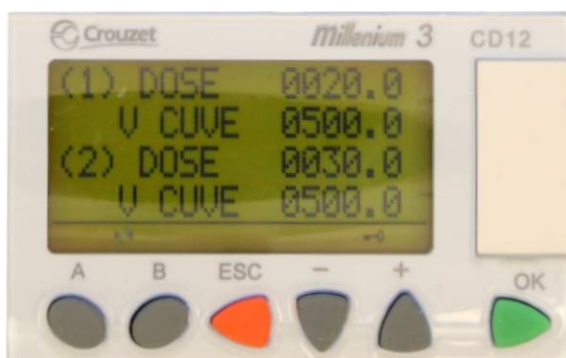
- ➔ Une fois le volume de cuve contrôlé ou renseigné, appuyer sur  . L'écran suivant s'affiche :



Il s'agit de l'écran de réglage de la dose d'apport pour la 2^{ème} unité. Le paramétrage se fait exactement de la même manière que précédemment (bien penser à valider les entrées avec OK avant de passer à l'écran suivant).

- ➔ Appuyer sur  et régler le volume de cuve de la 2^{ème} unité de dosage.

- ➔ Appuyer une dernière fois sur  . L'écran suivant s'affiche :



C'est l'écran récapitulatif sur lequel figurent tous les paramètres de réglage de l'installation. C'est cet écran qui restera affiché durant la période de micro-oxygénation. Il vous permettra de contrôler aisément les doses entrées sans avoir à manipuler l'automate.

- ➔ Pour arrêter votre doseur, il suffit simplement de ramener à zéro le réglage de la dose en entrant une valeur nulle. L'affichage de l'écran reviendra alors à son état initial : mention « STOP » en face de chaque unité.

Limites

Votre appareil est initialement prévu pour le volume de cuve fourni lors de votre commande. La chambre de dosage intégrée à votre équipement est spécifiquement définie pour correspondre à ce volume, appelé volume étalon.

En général, on considère que le volume étalon est équivalent à un volume de cuve maximum à micro-oxygéner. Mais rien n'interdit d'entrer sur l'automate un volume de cuve supérieur à ce volume étalon, en évitant tout de même des valeurs trop élevées.

Il n'y a pas de volume de cuve minimum mais si le contenant à micro-oxygéner est de très faible capacité par rapport au volume étalon, les injections seront très espacées et la continuité du flux dégradée.

Attention : si une valeur programmée ne peut pas être atteinte, elle ne sera pas enregistrée par l'automate. Vérifier sur la ligne supérieure si la valeur entrée a bien été copiée.

Les limites d'utilisation communes à tous les appareils sont les suivantes :

	Minimum	Maximum
Volume de cuve (en hL)	1	3000
Volume étalon (en hL)	50	5000
Dose d'apport (en mL/L/mois)	0,1	200

N'importe quelle unité de volume pourrait être utilisée à condition que la même unité serve pour les volumes Cuve et Étalon et que la chambre de dosage corresponde effectivement au volume étalon (ex : 500hL = 5mL). En cas de doute, contacter un technicien Oenodev.

Par défaut, les unités utilisées sont les hL.

Vous trouverez également dans le tableau suivant les limites d'utilisation de votre installation en fonction de la chambre de dosage initiale de votre appareil (volume étalon) et du volume de cuve à traiter :

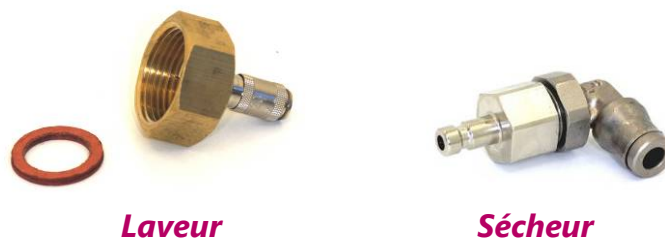
Vol _{étalon}	Vol _{cuve}	10	100	250	500	1000	2000	5000
	min - max							
50		0.4 - 200	0.1 - 90	0.1 - 40	0.1 - 2	0.1 - 9	0.1 - 4,5	0.1 - 1.8
100		0.7 - 200	0.1 - 180	0.1 - 72	0.1 - 36	0.1 - 18	0.1 - 9	0.1 - 3.6
250		1.6 - 200	0.2 - 200	0.1 - 180	0.1 - 90	0.1 - 45	0.1 - 22.5	0.1 - 9
500		3.2 - 200	0.3 - 200	0.2 - 200	0.1 - 180	0.1 - 90	0.1 - 45	0.1 - 18
1000		6.3 - 200	0.7 - 200	0.3 - 200	0.2 - 200	0.1 - 180	0.1 - 90	0.1 - 36
2000		12.5 - 200	1.3 - 200	0.5 - 200	0.3 - 200	1.3 - 200	0.1 - 180	0.1 - 72
5000		31,3 - 200	3,2 - 200	1,3 - 200	0,7 - 200	0,4 - 200	0,2 - 200	0,1 - 180

Maintenance

1. Entretien du diffuseur

- Le diffuseur est un élément clé de l'équipement.
 - **Ne jamais laisser un diffuseur inutilisé dans le vin plus de quelques heures.**
 - **Ne jamais laisser tremper la céramique de manière prolongée.**
 - **Ne jamais brosser, gratter, ou toucher la céramique à l'intérieur du diffuseur.**
- Quand nettoyer un diffuseur ?
 - Il est conseillé de nettoyer le diffuseur avant chaque nouvelle utilisation.
 - Il faut le nettoyer lorsqu'il se colmate (signalé par une augmentation de la pression de diffusion jusqu'à 2,5 bars ou plus), ou lorsqu'il va être stocké au sec après utilisation.
- Procédure standard de nettoyage

La procédure requiert un laveur et un sécheur. Ils vous sont livrés avec le détendeur.



Le sécheur est le petit raccord métallique en forme de coude et le laveur le coupleur femelle en laiton. Ce dernier est connecté à un adaptateur "type tuyau de jardinage" permettant de le fixer directement sur un robinet.

Si vous avez reçu votre laveur avant 2001, celui-ci ne comporte peut être pas d'adaptateur robinet. Vous pouvez vous en procurer un dans le commerce.

Pour procéder au nettoyage de votre diffuseur :

- Détacher l'ensemble tube immergé/diffuseur au niveau de la 2^{ème} "nouille" (8)
- Connecter le tube immergé/diffuseur au sécheur, et le sécheur (prise mâle) avec le laveur (prise femelle) et brancher le laveur à un tuyau/robinet/arrivée d'eau chaude puis faire passer de l'eau dans le diffuseur pendant quelques minutes
- Débrancher le diffuseur. Faire tremper le corps en inox (ne pas faire tremper le tuyau en polyéthylène) dans un seau contenant une solution de type javel du commerce ou dans une solution d'eau oxygénée (percarbonate) à 10 %.

Ne pas laisser tremper plus d'une heure.

- ⇒ Rattacher le diffuseur au laveur-sécheur et rincer en faisant circuler de l'eau (chaude ou froide) pendant 2min, puis le faire tremper dans une solution de bisulfite afin de neutraliser tout produit résiduel. Rincer de nouveau à l'eau.
- ⇒ Pour procéder au séchage, déconnecter le sécheur du laveur et le brancher sur la sortie détendeur (⊕). Souffler de l'oxygène dans la céramique jusqu'à disparition de mousse dans le cylindre (2 min environ).

Si le diffuseur doit ensuite être stocké pour une longue période, il est recommandé de le sécher plus longtemps (env. 5 min). Pour réaliser cette opération, vous pouvez également utiliser un autre gaz, propre et sans trace de graisses (air comprimé/azote/ argon).

Une céramique entreposée humide se trouve rapidement être un support de moisissures.

⇒ Remarques :

- ⇒ **Stocker les diffuseurs dans un endroit propre et sec.**
- ⇒ Nettoyer le diffuseur **aussi souvent que possible** (eau + séchage oxygène), par exemple lors d'un changement de cuve ou d'un arrêt temporaire.
- ⇒ Vérifier régulièrement que le diffuseur fonctionne correctement. Lorsqu'il est immergé dans le vin, vous devez observer une fine mousse à la surface.

Si la céramique est endommagée, les bulles produites sont plus grosses. Attention cependant, car les bulles apparaissent toujours plus grosses dans l'eau que dans le vin.

Si la céramique est endommagée, la pression de diffusion mesurée par le micro-oxygénateur est environ équivalente à la pression hydrostatique subie au niveau de la céramique (inférieure à la pression de diffusion en fonctionnement normale).

⇒ Procédure de nettoyage complète / Décolmatage :

- ⇒ Démonter le diffuseur en dévissant son raccord au tube d'alimentation à l'aide de deux clés plates. Enlever les vis en bas du diffuseur ainsi que la rondelle métallique.
- ⇒ Retirer précautionneusement le joint en silicone rouge en bas du diffuseur. Agiter doucement la céramique jusqu'à ce qu'elle se détache. **NE JAMAIS TOUCHER L'INTERIEUR DU CYLINDRE.** Retirer le joint en silicone supérieur.
- ⇒ Mettre les parties métalliques et silicones dans un récipient en plastique (environ 1L). Placer les céramiques dans un bécher en pyrex de 250ml. Mettre le corps en inox et le tuyau en polyéthylène (préalablement enroulé) dans seau en plastique (type 8/10L).
- ⇒ Faire tremper la céramique dans une solution javel (achetée dans le commerce) à 50% pendant 2 h.

- ⇒ Bien rincer la céramique à l'eau. La placer dans un bain à ultra-sons pendant 45 minutes. Ces étapes peuvent être répétées jusqu'à ce que la céramique apparaisse propre.
Suivre les procédures de sécurité lors de l'utilisation de produits chimiques.
- ⇒ Faire tremper les parties métalliques détachées, le corps en inox et le tuyau en polyéthylène dans une solution de percarbonate/eau chaude pendant 30 minutes. Faire ensuite tremper dans une solution d'acide citrique/eau chaude pendant 10 min. Bien rincer à l'eau (faire passer de l'eau dans le tuyau avec le laveur).
Suivre les procédures de sécurité lors de l'utilisation de produits chimiques.
- ⇒ Lorsque toutes les parties ont été nettoyées, réassembler le diffuseur et tester la pression de sortie.
- ⇒ Si le test de pression de sortie est satisfaisant, stocker le diffuseur dans un endroit propre et sec ou le remettre en service. Si le diffuseur doit être stocké, il faut bien vérifier que le séchage est parfaitement effectué pour éviter l'apparition de moisissures sur la céramique.

2. Entretien des tuyauteries

Une fois installés convenablement et conformément aux explications de ce manuel, les tuyauteries ne nécessitent pas d'entretien particulier.

3. Contrôle de l'étanchéité

Si vous constatez une consommation excessive de gaz (oxygène ou azote), il existe peut-être une fuite dans l'alimentation de votre appareil. En cas d'observation de ce type, voici la procédure de contrôle à suivre.

- ⇒ 1^{ère} étape : contrôle de l'étanchéité du détendeur :

Votre détendeur est conçu de la manière suivante :



Le manomètre de gauche (❶) indique la pression en oxygène de la bouteille. Il permet de suivre la quantité de gaz consommée, la pression étant de 200 bars pour une bouteille pleine et diminuant au fur et à mesure, jusqu'à 0 lorsque celle-ci est vide.

Le manomètre de droite (❷) indique la pression de régulation. Cette valeur se règle au moyen de la molette située sous le détendeur. La pression de régulation doit rester fixe, elle est de 1 (barrique) ou 3 (cuve) pour le cliquage et de 6 pour la micro-oxygénation.

Pour effectuer la vérification :

- ⇒ Débrancher l'alimentation de l'appareil au niveau du raccord rapide afin de pouvoir effectuer le test sur le détendeur seul.

- ⇒ Ouvrir la bouteille de gaz et régler la pression de sortie (contrôlable sur ❷) à 6 bars.
- ⇒ Repérer la pression bouteille sur le manomètre ❶ puis fermer la bouteille.
- ⇒ Attendre quelques minutes, repérer à nouveau la pression puis rouvrir à nouveau l'alimentation.

Si la pression est au même niveau qu'à la 1^{ère} vérification, votre système est étanche au niveau du détendeur. Passer à l'étape suivante.

Si la pression au manomètre ❷ est sensiblement différente, le détendeur est hors-service.

Si à la fermeture de l'alimentation, la pression sur ❶ est descendue ou si vous avez constaté un à-coup sur le cadran à l'ouverture de la bouteille, votre installation fait l'objet d'une fuite.

Vérifier alors le serrage du détendeur à la bouteille et celui du raccord de sortie sur le détendeur (les deux doivent être montés sans téflon).

Si ceux-ci sont fiables, contrôler l'étanchéité du raccord de sortie avec un détecteur de fuite en aérosol type Gazobul ou en le trempant dans l'eau. S'il y a fuite, remplacer le raccord de sortie.

- ⇒ Effectuer un nouveau contrôle après réparation.

Si tous les contrôles sont bons mais que vous constatez toujours des problèmes de fuite, procéder au remplacement du détendeur (contacter Vivelys).

Nous vous conseillons de travailler sur votre installation avec des détendeurs d'origine Vivelys : notre constructeur les modifie spécifiquement afin d'assurer la finesse de régulation nécessaire au travail de nos appareils.

- ⇒ 2^{ème} étape : Contrôle du circuit d'alimentation de l'appareil :
- ⇒ Rebrancher l'appareil au détendeur sans programmer de dose pour ne pas que l'appareil se mette en route.
- ⇒ Ouvrir la bouteille et régler la pression de sortie (❷) sur la pression d'utilisation (1 ou 3 bars pour cliqueur, 6 bars pour micro-oxygénateur).
- ⇒ Repérer la pression bouteille en ❶ puis fermer la bouteille.
- ⇒ Attendre quelques minutes, repérer à nouveau la pression puis rouvrir à nouveau l'alimentation.

Si la pression ne change pas, l'installation ne comporte pas de problèmes de fuite.

Si la pression sur ❶ est descendue durant la fermeture de la bouteille ou si vous avez constaté un à-coup sur le cadran à l'ouverture de la bouteille, votre installation fait l'objet d'une fuite.

Celle-ci ne venant pas du détendeur (vérification faite à la 1^{ère} étape), veuillez effectuer les contrôles suivants :

Vérifier l'étanchéité au niveau de la sortie détendeur (sur le raccord rapide) avec un détecteur de fuite en aérosol type Gazobul ou en la trempant dans l'eau. Si vous constatez une fuite, remplacez la sortie détendeur (il s'agit de la panne la plus fréquente) et éventuellement le raccord départ cuve qui lui est associé.

Vérifier l'état du tuyau d'alimentation : il ne doit pas être plié ou pincé, c'est un risque important de fuite. Procédez à son remplacement si besoin est.

Vérifier l'étanchéité du raccord à l'entrée de l'appareil et effectuer son remplacement si besoin.

- ➡ Après toute réparation, effectuer un contrôle de vérification.

Si vous constatez toujours des fuites, il est possible que le problème provienne de votre appareil de dosage. Merci de contacter rapidement le SAV Vivelys.

Pièces de rechanges et accessoires

Vous trouverez ici les pièces détachées les plus utiles à votre dépannage SAV. En cas de demande plus spécifique, d'assistance ou de demande d'intervention, n'hésitez pas à nous contacter.



Diffuseur + tube immergé
(1.5.2DiffuseurMicro)



Céramique nue
(1D.C050)



Joints diffuseur
(1D.C051)



Départ cuve 2/4
(1.5.2DEPARTCUVE2/4))



Sortie doseur 2/4
(1.6SortieDoseur2/4)



Traversier
(1.6EntréeCuveNue)



Tube Norton 3cm
(inclus dans le kit dépannage)



Olive laiton
(inclus dans le kit dépannage)



Olive inox
(inclus dans le kit dépannage)



Sortie détenteur
(3.1.SD1)



Laveur
(3.1.LV1)



Sécheur
(3.1.SE1)



Kit dépannage micro
(1.6KitSAVmicro)



Automate Millenium 3
(1C.COMP0031)



Pince-tubes
(1Q.PT201)

Rouleau tube Rilsan 2/4 (50m)
Rouleau tube Rilsan 2/7 (100m)

(1.5.2Rislan50M)
(1.6Rislan100M)

FAQ – Aide au dépannage

Vous trouverez ici des solutions potentielles aux problèmes les plus fréquemment rencontrés par les utilisateurs de nos équipements. N'hésitez pas à contacter notre SAV en complément des conseils ci-dessous ou si vous ne trouvez pas la solution correspondante à votre problème.

OBSERVATION	VÉRIFICATION À EFFECTUER	
Pas d'affichage des deux automates	L'appareil est-il raccordé électriquement ? OUI	NON Raccorder l'appareil
	L'alimentation ou l'écran sont hors-service. Contacter le SAV.	NON L'automate est hors-service. Contacter le SAV
Un des automates ne s'allume pas ou reste bloqué	Débrancher et rebrancher l'appareil pour le réinitialiser. OUI	NON L'automate est hors-service. Contacter le SAV.
	L'appareil est prêt à fonctionner.	
Tout fonctionne mais rien ne sort, même en marche forcée.	Vérifier que la pression bouteille est bien à 6 bars. OUI	NON Régler la pression de sortie bouteille à 6 bars.
	Vérifier que la contre pression au manomètre de droite du doseur est bien à 2,5 bars. OUI	NON Tapoter sur la vis noire à côté du régulateur avec un tournevis, une électrovanne peut être collée.
	Le circuit est bouché. Contacter le SAV.	NON L'électrovanne ou sa bobine sont HS. Contacter le SAV.
Le manomètre de droite est en dessous de 2,5 bars sur tous les doseurs.	Vérifier que la bouteille d'oxygène est bien raccordée ou ouverte. OUI	NON Raccorder et ouvrir la bouteille.
	Vérifier que la pression détendeur est bien à 6 bars. OUI	NON Régler la pression détendeur à 6 bars.
	Le circuit est bouché. Contacter le SAV.	
Le manomètre de droite est au dessous de 2,5 bars sur un des doseurs.	Faire une marche forcée par en tournant le régulateur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à 2,5 bars.	NON Le régulateur ou l'électrovanne sont hors-service. Contacter le SAV.
Le manomètre de droite est au dessus de 2,5 bars sur un des doseurs.	Vérifier que la pression du manomètre de gauche ne dépasse pas 2,5 bars. OUI	NON Vérifier le réglage du régulateur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Si non, le régulateur est HS. Contacter le SAV.
	Le raccord de sortie de l'appareil n'est pas ou mal branché.	

<p>La pression du manomètre de droite ne tient pas à 2,5 bars sur une des sorties.</p>	<p>Le régulateur de contre-pression est peut-être encrassé. OUI Démonter et nettoyer le régulateur.</p>	<p>NON</p>	<p>Il s'agit d'une fuite interne du module doseur. Contacter le SAV.</p>
<p>La pression du manomètre de gauche reste à 0.</p>	<p>Effectuer une marche forcée pour contrôler le fonctionnement des électrovannes. OUI Vérifier que les raccordements aux tubes Norton ne soient pas débranchés. NON Vérifier que le tuyau ne soit pas coupé au niveau du diffuseur et que la céramique n'est pas cassée. NON Il s'agit d'une fuite sur la ligne (tuyau percé).</p>	<p>NON</p>	<p>L'électrovanne ou sa bobine sont hors-service. Contacter le SAV. Nettoyer la céramique (procédure page 18). Réparer le raccord au moyen d'une olive inox ou remplacer le tube complet (références page 21)</p>
<p>La pression au manomètre de gauche est supérieure à 2 bars sur une des sorties.</p>	<p>Vérifier si le raccord de sortie de l'appareil n'est pas ou mal raccordé (risque possible d'oxydation du raccord). NON La céramique est colmatée. NON Vérifier que le tuyau entre l'appareil et le diffuseur n'est pas bouché ou écrasé. Débrancher le diffuseur au niveau du tube Norton de la cuve. Effectuer une marche forcée : l'air doit sortir librement et le manomètre de gauche redescendre immédiatement. OUI Remplacer le tuyau bouché.</p>	<p>OUI</p>	<p>Nettoyer ou remplacer les raccords de sortie de l'appareil. Nettoyer la céramique (procédure page 18). Le circuit interne de l'appareil est bouché. Contacter le SAV.</p>
<p>Le tube Norton (nouille) à la sortie de l'appareil se déboîte constamment.</p>	<p>Vérifier que le diffuseur n'est pas colmaté. NON Vérifier que le tuyau entre l'appareil et le diffuseur ne soit pas écrasé ou bouché. Débrancher le diffuseur pour tester la ligne. NON Le module du doseur est hors-service. Contacter le SAV.</p>	<p>OUI</p>	<p>Nettoyer la céramique (procédure page 18). OUI Remplacer le tuyau bouché.</p>

L'appareil ne fonctionne pas en automatique.

Vérifier qu'il y a bien une dose et un volume de cuve programmés.

NON

Entrer une dose en mL/L/mois et un volume de cuve en hL.

OUI

Vérifier que la dose programmée soit compatible avec l'appareil.

NON

Contactez le SAV.

OUI

L'automate a perdu ses valeurs étalon. Contactez le SAV.

L'appareil ne fonctionne pas et un des automates indique un code d'erreur.

L'automate a perdu son programme. Contactez le SAV

La consommation d'oxygène est trop importante.

Contrôler qu'il n'y ait pas de fuite sur le circuit. Voir procédure de contrôle de l'étanchéité.

NON

Contactez le SAV.

OUI

Procéder à la réparation suivant cette même procédure.

Notes

A series of horizontal dotted lines for taking notes, spanning the width of the page.

A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for writing or drawing.



Domaine du Chapitre

170, bd du Chapitre
34750 Villeneuve-lès-Maguelone
France

vivelys

Tél. : +33 (0)4 67 85 68 40 – Fax : +33 (0)4 67 85 68 41

www.vivelys.com – sav@vivelys.com