

ggm gastro

INTERNATIONAL

Montage- und Betriebsanleitung

Fettabscheider

FASW20

FASW44

FASW132



Inhalt

1. Allgemeine Informationen	3
1.1. Hinweissymbole	3
2. Wichtige Sicherheitshinweise	3
2.1. Allgemeine Hinweise (Auszug DIN EN 1825-2)	3
2.2. Zu beachtende technische Bestimmungen:	4
2.3. Personal	4
2.4. Persönliche Schutzausrüstung	4
2.5. Vorhersehbare Fehlanwendung	5
3. Gewährleistung	5
4. Lieferung, Transport, Lagerung	5
5. Beschreibung	6
5.1. Fettabscheider WNG-1/2/3	6
5.2. Fettabscheiderdaten	6
5.3. Bestimmungsgemäße Verwendung	6
6. Installation / Betrieb	7
6.1. Zusätzliche Wartung	7
7. Vorschriften / Regeln	7
7.1. Vorhersehbare Fehlanwendung	7
7.2. Haftung	7
7.3. Empfehlung	8
7.4. Verstöße	8
7.5. Gefahren, die vom Produkt ausgehen	8
8. Außerbetriebsetzung / Stilllegung / Lagerung	8
9. Betriebstagebuch	8
10. EU-Konformitätserklärung	10
11. Zulassungen	11

1. Allgemeine Informationen

Aus Gründen der Übersichtlichkeit enthält diese Betriebsanleitung nicht sämtliche Detailinformationen zur Maschine und kann auch nicht jeden denkbaren Fall der Einstellung, des Betriebes oder der Instandhaltung berücksichtigen. Sollten Sie weitere Informationen wünschen oder Probleme auftreten, die in der Betriebsanleitung nicht aufgeführt sind, so wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unseren Kundenservice. Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, sind vorbehalten!

1.1. Hinweissymbole



Gefahr

Unmittelbare Gefährdung

Die Nichtbeachtung des Warnhinweises führt unmittelbar zum Tod oder zu schweren Verletzungen.



Vorsicht

Gefährdung mit geringem Risiko

Die Nichtbeachtung des Warnhinweises kann zu mittelschweren Verletzungen führen.



Warnung

Potenzielle Gefahr

Die Nichtbeachtung des Warnhinweises kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

Wichtig

Gefahr mit Risiko für Sachbeschädigungen

Die Nichtbeachtung des Warnhinweises kann zu Sachbeschädigungen führen.



Hinweis

Nützliche Informationen und Anleitungen

2. Wichtige Sicherheitshinweise

Planer, Anlagenbauer und Betreiber sind für die ordnungsgemäße Montage und den bestimmungsgemäßen Betrieb verantwortlich.

- Lesen Sie die Betriebsanleitungen vollständig und sorgfältig.
- Betriebsanleitungen und mitgeltende Unterlagen sind bei dem Fettabscheider aufbewahren. Sie müssen ständig am Einsatzort zur Verfügung stehen.
- Örtliche und nationale Gesetze und Regelungen sind zu beachten und einzuhalten.
- Berücksichtigen Sie die anlagenrelevanten Bedingungen und Anforderungen des Anlagenherstellers oder Anlagenbauers.
- Sicherheitseinrichtungen dürfen weder demontiert, noch umgangen oder außer Funktion gesetzt werden.
- Der Fettabscheider darf nur in einwandfreiem Zustand verwendet werden.
- Es müssen die allgemein vorgeschriebenen elektrischen und mechanischen Schutzvorrichtungen bereitgestellt werden.
- Sichern Sie während der Montage, elektrischem Anschluss, Inbetriebnahme, Fehlersuche, Fehlerbehebung und Wartung die Montagestelle und die Räumlichkeiten für vor Zutritt von Unbefugten.
- Sicherheitseinrichtungen dürfen weder demontiert, noch umgangen oder außer Funktion gesetzt werden.
- Sorgen Sie dafür, dass alle Warnschilder auf dem Fettabscheider vollständig und lesbar sind.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Vorkenntnisse bestimmt, es sei denn, diese Personen wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in den Gebrauch des Geräts unterwiesen.

2.1. Allgemeine Hinweise (Auszug DIN EN 1825-2)

- In Fettabscheider darf nur Schmutzwasser, das Fette und Öle pflanzlichen und tierischen Ursprungs enthält, eingeleitet werden.
- Vorhandene Entwässerungsleitungen sind auf passende Anschlusshöhe zu prüfen.
- Das Abwasser ist der Abscheideranlage in freiem Gefälle zuzuführen. Liegt der Ruhewasserspiegel des Abscheiders unter der Rückstauenebene (s. EN752-2) ist über eine Hebeanlage zu entwässern.
- Um Fettansätze in den Zuleitungen zum Fettabscheider zu verhindern, sind diese mit einem Gefälle von mindestens 2% (1: 50) zu verlegen und müssen leicht zu reinigen sein.

2.2. Zu beachtende technische Bestimmungen:

- DIN 1986 Entwässerungsanlagen für Gebäude und Grundstücke, Teil 30. 100
- Entwurf DIN 4040, Teil 100
- DIN EN 12056 Schwerkraftentwässerungsanlagen innerhalb von Gebäuden, Teil 1-5
- DIN 1988 Technische Regel für Trinkwasser-Installationen



Warnung

Die in der Betriebsanleitung beschriebene Maschine/Anlage wurde nach dem neuesten Stand der Technik gebaut und ist betriebssicher. Sie entspricht den zutreffenden EG- Richtlinien. Gefahrenstellen sind entsprechend den Unfallverhütungsvorschriften abgesichert. Jedoch können von der Maschine/Anlage Gefahren ausgehen, wenn sie von unausgebildetem Personal unsachgemäß oder zu nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch eingesetzt wird. Es können dann Gefahren für Leib und Leben, Gefahren für die Maschine/Anlage und Gefahren für die effiziente Arbeit der Maschine entstehen.

2.3. Personal

Der Fettabscheider darf nur von qualifiziertem, eingewiesenen und geschultem Personal betrieben werden. Diese Personen müssen die einschlägigen Sicherheitsvorschriften kennen, um mögliche Gefahren zu erkennen und zu vermeiden. Die einzelnen Handlungen und Qualifikationen sind unter Tabelle 1 Qualifikation nachzusehen.



Gefahr

Ungeschultes, unqualifiziertes bzw. nicht eingewiesenes Personal darf die Maschine/Anlage nicht bedienen!

Das Personal für Bedienung, Wartung und Instandsetzung muss die entsprechende Qualifikation für diese Arbeiten aufweisen und mit der Einbau-, Betriebs- und Wartungsanweisung vertraut sein, insbesondere bezüglich der darin enthaltenen Anweisungen und den geltenden Vorschriften über Arbeitssicherheit und Unfallverhütung.

Tabelle 1 Qualifikation

Handlungen	Qualifikation
Lagerung, Betrieb, Transport, Reinigung, Entsorgung	Geschultes Personal (s. folgende Hinweise)
Inbetriebnahme	Montagefachkraft oder Personen mit entsprechender Qualifikation
Installation, Demontage	Montagefachkraft oder Personen mit entsprechender Qualifikation
Wartung	Montagefachkraft oder Personen mit entsprechender Qualifikation
Reparieren	Montagefachkraft oder Personen mit entsprechender Qualifikation



Hinweis

Der Betreiber hat sicherzustellen, dass das Personal in die Bedienung unterwiesen wurde und die Betriebsanleitung verstanden hat.

2.4. Persönliche Schutzausrüstung

Bei jeglichen Arbeiten im Umfeld des Fettabscheiders ist die Schutzausrüstung zu tragen.

- Schutzkleidung
- Sicherheitsschuhe
- Schutzhandschuhe
- Schutzbrille
- Mundschutz

2.5. Vorhersehbare Fehlanwendung

- Den Fettabscheider darf nur jemand bedienen, der die Betriebsanleitung gelesen und verstanden hat.
- Personen, die unter Medikamenten oder sonstigen Drogen stehen, dürfen die Anlage weder bedienen noch warten oder sonstige Tätigkeiten an dieser ausführen.

3. Gewährleistung

Siehe AGB

Eigenmächtige Veränderungen an der Maschine schließen eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus. Wird die Maschine unsachgemäß, nicht bestimmungsgemäß oder von nicht eingewiesenen bzw. nicht ausgebildetem Personal betrieben, können unter anderem folgende Gefahren entstehen:

- Gefahren für Leib und Leben,
- Gefahren für die Maschine und weitere Vermögenswerte des Anwenders,
- Gefahr für die effiziente Arbeit der Maschine

Für die Geltendmachung von Gewährleistungsansprüchen müssen die Produkte ordnungsgemäß angeschlossen sowie gemäß den Datenblättern betrieben und genutzt werden. Voraussetzung ist weiterhin ein lückenlos ausgefülltes Betriebstagebuch, welches im Gewährleistungsfall von GGM Gastro angefordert werden kann. Das Betriebstagebuch ist Bestandteil dieses Dokumentes, der Wartungsplan ist vom Betreiber zu erstellen.

4. Lieferung, Transport, Lagerung

Sicherheitshinweise

Warnhinweis: Schwebenden Lasten

- Bei jeglichen Arbeiten im Umfeld des Fettabscheiders ist die Schutzausrüstung zu tragen, s. 2.4 Persönliche Schutzausrüstung,
- Niemals unter schwebende Last treten.
- Es ist sicherzustellen, dass sich niemand unter einer schwebenden Last befindet.

Lieferung

Jeder Fettabscheider verlässt unser Werk in mechanisch einwandfreiem Zustand. Es wird empfohlen, den Fettabscheider bis zur Montagestelle original verpackt zu transportieren.

Lieferung prüfen

- Überprüfen Sie die Verpackung auf Transportschäden. Jeder Schaden ist im Ladungsverzeichnis zu vermerken.
- Kontrollieren Sie, ob die Lieferung vollständig ist.

Auspacken



Warnung

Beim Entfernen der Transportverpackung besteht die Gefahr der Beschädigung durch scharfe Kanten, Nägel, Klammern, Splitter usw.

- Entpacken Sie den Fettabscheider vorsichtig.
- Überprüfen Sie den Fettabscheider auf offensichtliche Transportschäden.
- Entfernen Sie die Verpackung erst kurz vor der Montage.
- Bei jeglichen Arbeiten im Umfeld des Fettabscheiders ist die Schutzausrüstung zu tragen, s. 2.2 Persönliche Schutzausrüstung

Vorsicht: Unvorsichtiges Auf- oder Abladen kann zu Beschädigungen des Fettabscheiders führen.

- Führen Sie das Auf- oder Abladen sorgfältig durch.
- Verwenden Sie eine auf die Last ausgelegte Hebeausrüstung.
- Beachten Sie die Transportpfeile auf der Verpackung.
- Die Verpackung dient ausschließlich als Transportschutz und darf nicht zum Anheben verwendet werden.

Lagerung

- Lagern Sie den Fettabscheider in der Originalverpackung an einem trockenen, staubfreien Ort, der vor Witterungseinflüssen geschützt ist.
- Vermeiden Sie extreme Hitze- oder Kälteeinwirkung.

5. Beschreibung

5.1. Fettabscheider FASW

Fettabscheider für bewegliche Spüleinrichtungen

Die Fettabscheider für bewegliche Spüleinrichtungen sind für den Einsatz unter folgenden Voraussetzungen vorgesehen:

- Anschluss einer gewerblichen Spülmaschine mit einem maximalen Wasserbedarf von 5 Liter pro Spülzyklus und einer Spülzeit von mindestens 1 Minute.
- Neben Spülmaschine Anschluss höchstens einer Einrichtung zum Vorspülen des Geschirrs und kurzzeitigem Betrieb

Ein Fettabscheider wird überall eingesetzt wo fetthaltiges Abwasser zu erwarten ist. Der Fettabscheider separiert Fette, Öle und Schlamm aus dem Abwasser.

5.2. Fettabscheiderdaten

Typ FASW20

Schlammfang	10 Liter
Fettabscheideraum	20 Liter
Prüfzeichen	Z-54.6-340-
Außenmaß (btxh in mm)	655 x 340 x 316
Gewicht	20kg

Typ FASW44

Schlammfang	16 Liter
Fettabscheideraum	44 Liter
Prüfzeichen	Z-54.6-340-
Außenmaß (btxh in mm)	730 x 413 x 409
Gewicht	35kg

Typ FASW132

Schlammfang	52 Liter
Fettabscheideraum	132 Liter
Prüfzeichen	Z-54.6-340-
Außenmaß (btxh in mm)	900 x 540 x 629
Gewicht	60kg

5.3. Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Abscheideranlage ist ausschließlich für die Abscheidung von verseifbaren Ölen und Fetten pflanzlicher und tierischer Herkunft vorgesehen. Jeder darüber hinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Der Hersteller haftet nicht für daraus resultierende Schäden; das Risiko dafür trägt allein der Anwender!

Tierische und pflanzliche Öle und Fette dürfen nicht in die öffentlichen Entsorgungsanlagen und in Gewässer geleitet werden, da sie in erkaltetem Zustand Querschnittsverengungen und Verstopfungen der Entsorgungsleitungen verursachen. Ferner entstehen nach kurzer Zersetzungszeit Fettsäuren, die zu Geruchsbelästigungen führen sowie Rohrleitungen und Bauwerke der Entwässerungsanlagen angreifen. Die erstarrte Fettschicht auf der Wasseroberfläche hemmt außerdem die notwendige Sauerstoffzufuhr bei Gewässern und Kläranlagen. Außerdem fordert die DIN1986 Teil 1 die Rückhaltung schädlicher Stoffe. Aus diesen Gründen sind Fettabscheideranlagen vorzusehen, die entsprechend entsorgt werden müssen. Die Temperatur im Abscheider sollte so gering wie möglich sein. Bei einer Erhöhung von 10° c halbiert sich die Abscheideleistung.

Die Einhaltung der vom Hersteller vorgeschriebenen Betriebs-, Wartungs- und Instandhaltungsbedingungen gehört ebenso zur bestimmungsgemäßen Verwendung.

6. Installation / Betrieb

Siehe Zulassungen ab Seite 12

6.1. Zusätzliche Wartung

Wöchentlich Lippendichtung auf Beschädigung prüfen und ggf ersetzen.
Wir empfehlen generell nach max 3 Jahren die Dichtung zu erneuern. Nur original Ersatzdichtung verwenden

Anleitung Dichtungstausch:

- Alte Dichtung abziehen / entfernen
- Neue Dichtung gemäß Bildanleitung siehe unten anbringen.



Beiliegendes Silikon auf der gesamten Kante rundum aufbringen



Lippendichtung auf den Rand umlaufend und bis zum Ausgangspunkt aufstecken



Am Überlappungspunkt abschneiden



Überschüssiges Silikon entfernen und Deckel wieder fest aufsetzen und Schnellspannverschlüsse schließenverschließen

7. Vorschriften / Regeln

Bei Betrieb der Maschine außerhalb von Deutschland gelten auch die im Betreiberland bestehenden Sicherheitsvorschriften.

Einschlägige Vorschriften und Regeln sind einzuhalten:

- Unfallverhütungsvorschriften
- Sonstige allgemein anerkannte sicherheitstechnische, arbeitsmedizinische und straßenverkehrsrechtliche Regeln

Wichtig

Regeln für sicherheits- und fachgerechtes Arbeiten beachten

Neben der Betriebsanleitung und den im Verwenderland und an der Einsatzstelle geltenden verbindlichen Regelungen zur Unfallverhütung sind auch die anerkannten technischen Regeln für sicherheits- und fachgerechtes Arbeiten zu beachten.

Die zulässigen Belastungen der Fettabscheideranlage dürfen nicht überschritten werden!

Nach dem Auffüllen mit Frischwasser kann das Gerät in Betrieb genommen werden. Dem Fettabscheider darf nur Abwasser mit pflanzlichen und tierischen Fetten oder Öle zugeführt werden. (Ein Vermischen von Fetten aus Fettabscheideanlagen und sonstigen organischen Fetten, z. B. aus Fritteusen, ist grundsätzlich zu unterlassen.)

Das sich ansammelnde Fett ist täglich abzuschöpfen, in einem geruchsdichten Behälter zu sammeln und ordnungsgemäß zu entsorgen – einwandfreie Funktion durch rechtzeitige Fettentnahme.

7.1. Vorhersehbare Fehlanwendung

Den Fettabscheider darf nur jemand bedienen, der die Betriebsanleitung gelesen und verstanden hat. Personen, die unter Medikamenten oder sonstigen Drogen stehen, dürfen die Anlage weder bedienen noch warten oder sonstige Tätigkeiten an dieser ausführen.

7.2. Haftung

Mit der Maschinenabnahme bestätigt der Betreiber, dass der Lieferant alle Sorgfaltspflichten im Rahmen des Möglichen und Zumutbaren erfüllt hat.

Für Mängel der Lieferung haften wir nach den in der Auftragsbestätigung vereinbarten Konditionen.

Die Beseitigung von Mängeln darf nur durch fachkundiges Personal vorgenommen werden.

Unsere Haftung beschränkt sich auf Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch entstehen.

Wir haften nicht für Sicherheitsmängel, die nach dem derzeitigen Stand der Technik noch nicht erkennbar sind.

7.3. Empfehlung

Bauteile und Zubehör sind ausschließlich für dieses Produkt konzipiert.

Bei der Beschaffung von Ersatz- und Verschleißteilen sind ausschließlich Originalteile auszuwählen.

Wir machen ausdrücklich darauf aufmerksam, dass nicht von uns gelieferte Originalteile und Zubehör auch nicht von uns geprüft und freigegeben sind. Der Einbau und/oder die Verwendung solcher Produkte können konstruktiv vorgegebene Eigenschaften der Anlage negativ verändern und dadurch die aktive und/oder passive Betriebssicherheit beeinträchtigen. Folgendes schließt unsere Haftung für Folgen aus:

7.4. Verstöße

- gegen Sicherheitshinweise,
- gegen die Hinweise auf besondere Gefahren,
- gegen das Verbot eigenmächtiger Umbauten und Veränderungen.

Tritt innerhalb der Garantiezeit ein Schaden ein, dessen Ursache zweifelhaft ist und für den Sie Garantieansprüche geltend machen möchten, bitten wir Sie, uns sofort zu benachrichtigen und weitere Instruktionen abzuwarten.

Bis zur Klärung der Ursache oder Freigabe durch uns ist die Abscheideranlage für Fette in dem Zustand zu belassen, in den sie durch den Schaden versetzt wurde.

Unabhängig davon müssen Sie zuerst die Unfallstelle sichern, um Folgeschäden zu vermeiden.

Verbot von eigenmächtigen Veränderungen und Umbauten

Die Maschine darf - ohne unsere ausdrückliche Zustimmung - weder konstruktiv noch sicherheitstechnisch verändert werden. Jede eigenmächtige Veränderung in diesem Sinn schließt eine Haftung unsererseits aus.

7.5. Gefahren, die vom Produkt ausgehen

- Rutschgefahr beim Entleeren der Anlage

Bei Reinigungsarbeiten kann fetthaltige Flüssigkeit und/oder Fett den Boden benetzen. Dadurch besteht Rutschgefahr. Ausgetretene Flüssigkeit und/oder Fett unmittelbar beseitigen und geeignetes Schuhwerk tragen.

- Infektionsgefahr bei Kontakt mit dem Abwasser

Das Abwasser enthält Bakterien. Bei Kontakt mit Schleimhäuten, Augen, Wunden oder bei einer Aufnahme in den Körper besteht Infektionsgefahr. Mit Abwasser in Berührung gekommene Körperteile sofort reinigen, verunreinigte Kleidung wechseln. Persönliche Schutzausrüstung tragen.

8. Außerbetriebsetzung / Stilllegung / Lagerung

- Die Maschine ist vor dem Einlagern zu reinigen
- Blanke Oberflächen von Maschinenkomponenten sind mit Korrosionsschutz zu behandeln.
- Die Transportsicherungen sind anzubringen. Bewegliche Maschinenteile sind zu fixieren
- Der Fettabscheider und seine Komponenten sind in einem trockenen, gleichmäßig klimatisierten Raum zu lagern, niemals im Freien
- Die erforderliche Bodentragfähigkeit entsprechend den Gewichten der Maschinenkomponenten und Einzelteile ist zu beachten

9. Betriebstagebuch

Fettabscheider Serie FASW

Im Betriebstagebuch sind die jeweiligen Zeitpunkte und Ergebnisse der durchgeführten Eigenkontrollen, Wartungen und Überprüfungen, die Entsorgung entnommener Inhaltsstoffe (Abfuhrnachweise des Entsorgers abheften) sowie die Beseitigung eventuell festgestellter Mängel zu dokumentieren. Betriebstagebuch und Prüfberichte sind vom Betreiber aufzubewahren und auf Verlangen den örtlich zuständigen Aufsichtsbehörden oder den Betreibern der nachgeschalteten kommunalen Abwasseranlagen vorzulegen.



Hinweis

Die rechtzeitige und regelmäßige Entleerung, Reinigung und Wartung der Fettabscheideranlage garantiert eine einwandfreie Funktion.

Entleerungs- und Reinigungsintervalle

Soweit durch Verordnungen und sonstige Auflagen nichts anderes bestimmt ist, muß die Reinigung, Wartung gemäß Bedienungsanleitung erfolgen.

Betriebstagebuch

Inbetriebnahme Firma:

[illegible]



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastr.com info@ggmgastr.com
+49 2553 7220 0