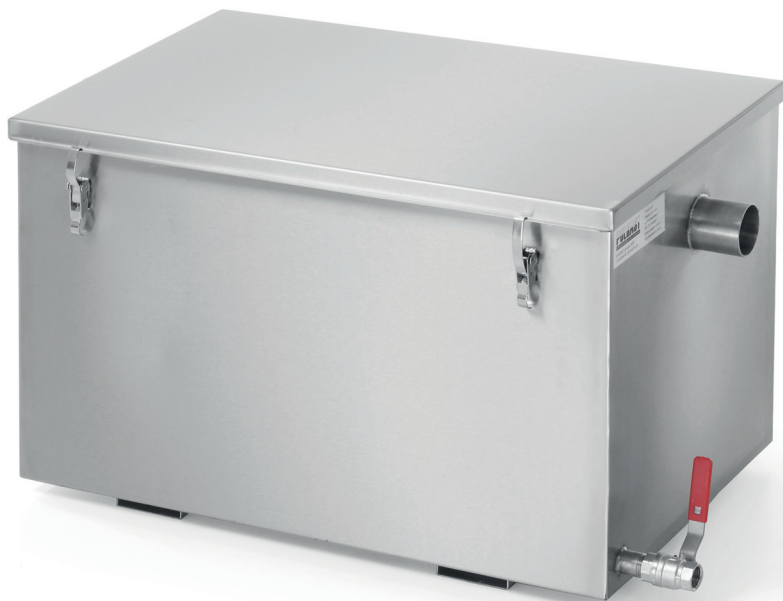




**HENDI**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

User manual  
Gebrauchsanweisung  
Gebruiksaanwijzing

# GREASE TRAP



Item: 975718  
975725

You should read this user manual carefully before using the appliance

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen

Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen



Keep this manual with the appliance.  
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.  
Bewaar deze handleiding bij het apparaat.



For indoor use only.  
Nur zur Verwendung im Innenbereich.  
Alleen voor gebruik binnenshuis.



## CONTENTS

1. SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
2. PURPOSE.....	3
3. OPERATION PRINCIPLE .....	3
4. TECHNICAL DATA .....	4
5. INSTALLATION DIAGRAM.....	4
6. CLEANING .....	5
7. WARRANTY.....	5

Dear Customer,

Before connecting the appliance, read the entire manual carefully to prevent damage due to improper use. It is very important to read the safety instructions.

---

## 1. SAFETY WARNINGS

- Improper operation or use may cause serious damage to the appliance or injuries to personnel.
- The appliance can be used only for the purpose for which it was intended.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper operation or use of the appliance.
- Do not insert any objects into the appliance housing.
- Check the status of the deposit in the container and remove it if needed.
- In case the appliance falls down or is damaged in any other way, always have it checked and, if necessary, repaired by a specialised repair shop prior to reuse.
- Never repair the appliance on your own. **This may be hazardous to human life.**
- The appliance must not be used by persons (including children) of impaired physical, sensory or mental abilities, or those who lack appropriate knowledge and experience.

---

## 2. PURPOSE

The basic purpose of the grease trap is to retain all particulates as well as plant and animal oils. This appliance is designed for treatment of process wastewater which comes from, inter alia, hotels,

fast-food bars, restaurants, mass caterers, butcheries, slaughterhouses, food processing companies, etc.

EN

---

## 3. OPERATION PRINCIPLE

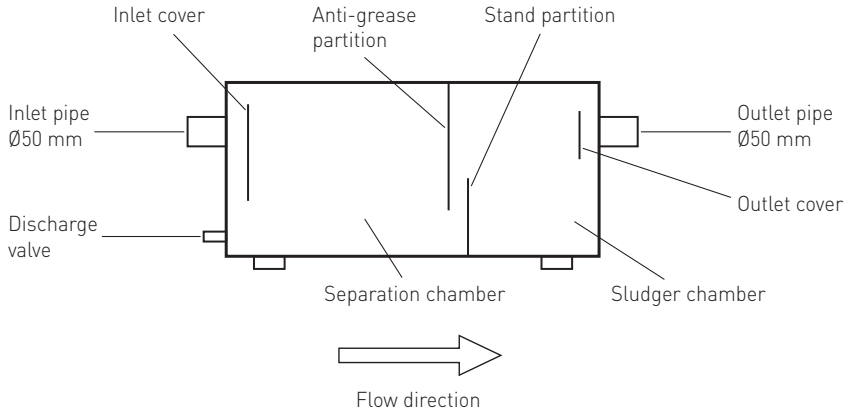
At grease traps the gravity water flow is used which enables separation of fats lighter than water. Fats assemble on the surface of wastewater at the upper part of the separating chamber. Process wastewater that is rich in fat should not be discharged directly to the sewer system as it may cause problems to operation of sewage bio-treatment plants and increase operating costs of the sewage network. In order to minimize negative effects of direct

discharge of plant and animal fats to the sewage system (pipe blocking, biogas emission, increased oxygen consumption in sewage bio-treatment plants) it is required to degrease sewage as close as possible to the place where waste is originated. Grease traps are used at process sewage outflows in which the concentration of plant and animal fats is increased.



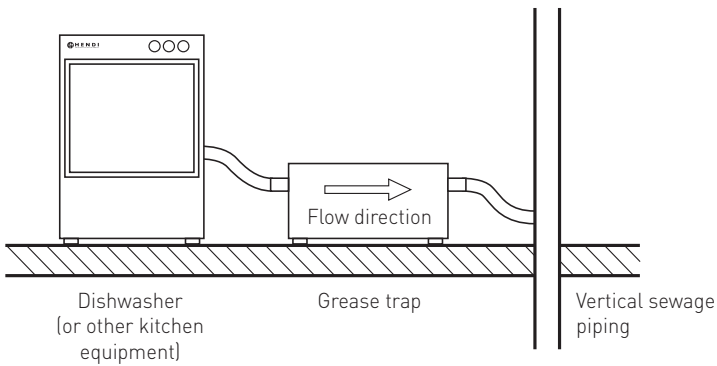
#### 4. TECHNICAL DATA

Code	Dimensions [mm]	Separation chamber capacity [l]	Input connection	Output connection
975718	670x340x(H)310	30	Ø50 mm 225 mm from the floor	Ø50 mm 260 mm from the floor
975725	745x410x(H)400	60	Ø50 mm 315 mm from the floor	Ø50 mm 345 mm from the floor



EN

#### 5. INSTALLATION DIAGRAM



---

## 6. CLEANING

- The grease trap design guarantees separation of grease and residues. The trap should be emptied systematically. It should prevent overflow of grease and residues to the sewage system, its blockade and emission of unpleasant odors from the trap.
- Grease and residues from the separation chamber should be removed by opening the discharge

valve and pouring the trap content to another container.

Any possible residues in the sludger chamber should be removed with a paddle. Collected grease and residues should be handed over to companies handling municipal waste.

- The grease trap should be cleaned with non-foaming cleaners.

---

## 7. WARRANTY

Any defect in the performance of the appliance that becomes apparent within one year of its purchase will be corrected by free repair or replacement, provided it has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected. If the appliance is under

warranty, state where and when it was bought, and include proof of purchase (e.g. till receipt).

In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change product, packaging and documentation specifications without notice.



**INHALTSVERZEICHNIS**

1. SICHERHEITSHINWEISE .....	7
2. VERWENDUNG .....	7
3. FUNKTIONSWEISE .....	7
4. TECHNISCHE DATEN.....	8
5. ANSCHLUSSSCHEMA.....	8
6. REINIGUNG .....	9
7. GARANTIE.....	9



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Vor dem Anschluss des Gerätes muss man die gesamte Gebrauchsanweisung genau durchlesen, um nicht durch unsachgemäße Verwendung einen Schaden hervorzurufen. Besonders muss man sich mit den Sicherheitsvorschriften für die Verwendung des Gerätes vertraut machen.

---

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

- Die falsche Bedienung bzw. unsachgemäße Verwendung können ernsthafte Schäden am Gerät oder Verletzungen von Personen hervorrufen.
- Das Gerät darf ausschließlich nur für den Zweck benutzt werden, für den es ausgelegt wurde.
- Der Hersteller haftet nicht für solche Schäden, die durch falsche Bedienung und unsachgemäße Benutzung des Gerätes hervorgerufen wurden.
- Stecken Sie keine Gegenstände in das Gehäuse des Gerätes.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand der Verunreinigungen im Behälter und beseitigen Sie sie bei Bedarf.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder auf eine andere Art und Weise beschädigt wird, muss man es vor einer weiteren Verwendung in einem autorisierten Service kontrollieren und eventuell reparieren lassen.
- Reparieren Sie das Gerät nie selbst – **dadurch kann für Sie Lebensgefahr bestehen.**
- Das Gerät darf nicht von solchen Personen genutzt werden (auch Kinder nicht), bei denen verminderte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten vorhanden sind bzw. bei denen auch das entsprechende Wissen und die Erfahrung fehlt.

---

## 2. VERWENDUNG

Die Hauptaufgabe des Fettabscheiders ist das Zurückhalten aller Festkörperteilchen sowie Fette pflanzlicher und tierischer Herkunft. Das Gerät ist für die Reinigung des technologischen Abwassers

vorgesehen, das u.a. aus Hotels, Imbissstellen, Restaurants, Gemeinschaftsverpflegungsstellen, Fleischereien, Schlachtbetrieben, Lebensmittelverarbeitungsbetrieben (etc.) kommt.

---

## 3. FUNKTIONSWEISE

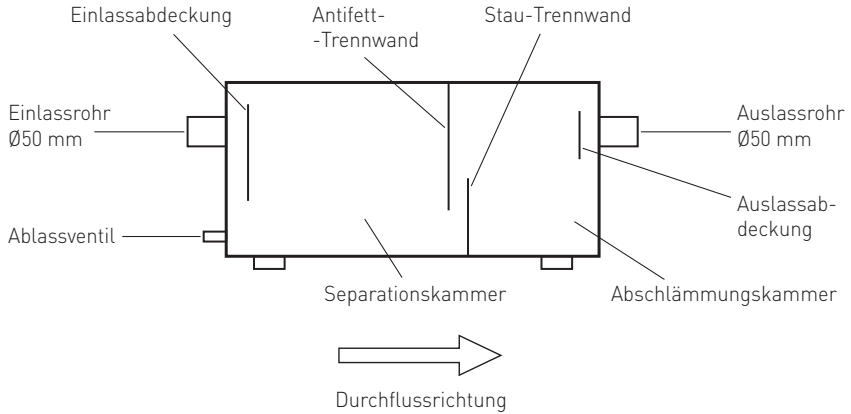
In den Fettabscheidern wird der Gravitationsdurchfluss des Wassers genutzt, infolgedessen die als Wasser leichteren Fettsubstanzen abgetrennt werden. Die Fette sammeln sich an der Oberfläche des Abwassers – und zwar im oberen Teil der Separationskammer. Die stark verfetteten technologischen Abwasser sollten nicht direkt in die Kanalisation geleitet werden, weil dadurch eine Reihe von Problemen im Zusammenhang mit dem Funktionieren der biologischen Kläranlagen entstehen können bzw. sich die Betriebskosten des Kanalisationsnetzes erhöhen. Zwecks Minimierung der ungüns-

tigen Folgen einer direkten Einleitung pflanzlicher und tierischer Fette in die Kanalisation (Verstopfen der Leitungen, Emission sog. fauler Gase, erhöhter Sauerstoffverbrauch in biologischen Kläranlagen) ist das Entfetten der Abwasser möglichst in der Nähe der Entstehungsquelle von Fetteverunreinigungen unbedingt notwendig. Die Fettabscheider verwendet man an den Ablaufstellen vom technologischen Abwasser, in denen eine erhöhte Konzentration an pflanzlichen und tierischen Fetten auftritt.



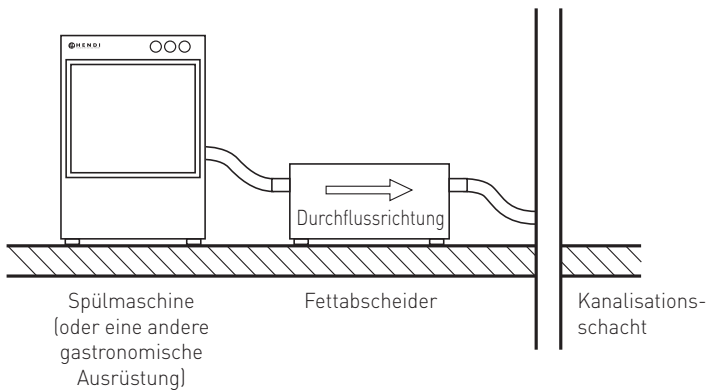
#### 4. TECHNISCHE DATEN

Code	Abmessungen [mm]	Volumen der Separationskammer [l]	Eingangsanschluss	Ausgangsanschluss
975718	670x340x(H)310	30	Ø50 mm 225 mm über dem Fußboden	Ø50 mm 260 mm über dem Fußboden
975725	745x410x(H)400	60	Ø50 mm 315 mm über dem Fußboden	Ø50 mm 345 mm über dem Fußboden



DE

#### 5. ANSCHLUSSSCHEMA





---

## 6. REINIGUNG

- Der Aufbau des Abscheiders garantiert das Abfangen von Fett und Ablagerungen. Das Entleeren des Fettabscheiders muss systematisch durchgeführt werden. So wird dem Überlaufen von Fett und Ablagerungen in die Kanalisation, ihrem Verstopfen und der Entstehung eines unangenehmen Geruchs aus dem Fettabscheider vorgebeugt.
- Durch das Öffnen des Auslassventils und Abgießen des Inhalts in einen bereitgestellten

Behälter werden Fette und Ablagerungen aus der Separationskammer beseitigt. Eventuelle Ablagerungen, die sich noch in der Abschlammungskammer befinden, muss man mit einem Spatel herausnehmen. Das gesammelte Fett und die Ablagerungen sind an solche Firmen zu übergeben, die sich mit der Entsorgung Haushaltsabfälle beschäftigen.

- Zum Waschen des Abscheiders muss man schwachschäumende Mittel verwenden.

---

## 7. GARANTIE

Alle innerhalb von einem Jahr nach dem Kaufdatum festgestellten Defekte oder Mängel, die die Funktionalität des Gerätes beeinträchtigen, werden auf dem Wege der unentgeltlichen Reparatur bzw. des Austausches unter der Voraussetzung beseitigt, dass das Gerät in einer der Gebrauchsanweisung gemäßen Art und Weise betrieben und

gewartet wird und weder zu anderen Zwecken noch nicht bestimmungsgemäß genutzt wurde. Ihre Rechte aus den entsprechenden Gesetzen bleiben davon unberührt. Eine in der Garantiefrist einzureichende Beanstandung hat die Angabe des Kaufortes und der Kaufzeit und in der Anlage einen Kaufbeleg (z. B. Kassenzettel) zu enthalten.



**INHOUDSOPGAVE**

1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN .....	11
2. DOEL .....	11
3. WERKING VAN HET APPARAAT .....	11
4. TECHNISCHE GEGEVENS .....	12
5. INSTALLATIEDIAGRAM .....	12
6. REINIGEN .....	13
7. GARANTIE.....	13

Geachte klant,

Voordat u dit apparaat aansluit, moet u de handleiding zorgvuldig doorlezen om schade door onjuist gebruik te voorkomen. Het is erg belangrijk om de veiligheidsvoorschriften goed door te lezen.

---

## 1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Onjuiste bediening en verkeerd gebruik van het apparaat kan ernstige schade aan het apparaat en verwonding van personen tot gevolg hebben.
- Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het beoogde doel.
- De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuiste bediening en verkeerd gebruik.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Controleer regelmatig of er resten in de container zitten en verwijder de resten indien nodig.
- Als het apparaat is gevallen of op enige wijze is beschadigd, laat het dan nakijken en, indien nodig, repareren door een erkend reparatiebedrijf alvorens het opnieuw te gebruiken.
- Repareer het apparaat nooit zelf. **Dit kan tot levensgevaarlijke situaties leiden.**
- Het apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of door personen met een gebrek aan kennis en ervaring.

---

## 2. DOEL

Het voornaamste doel van de vetafscheider is het tegenhouden van deeltjes alsmede plantaardige en dierlijke vetten. Dit apparaat is ontworpen voor de behandeling van procesafvalwater afkomstig van

onder meer hotels, snackbars, restaurants, grootkeukens, slagerijen, slachthuizen, voedselverwerkingsbedrijven, etc.

NL

---

## 3. WERKING VAN HET APPARAAT

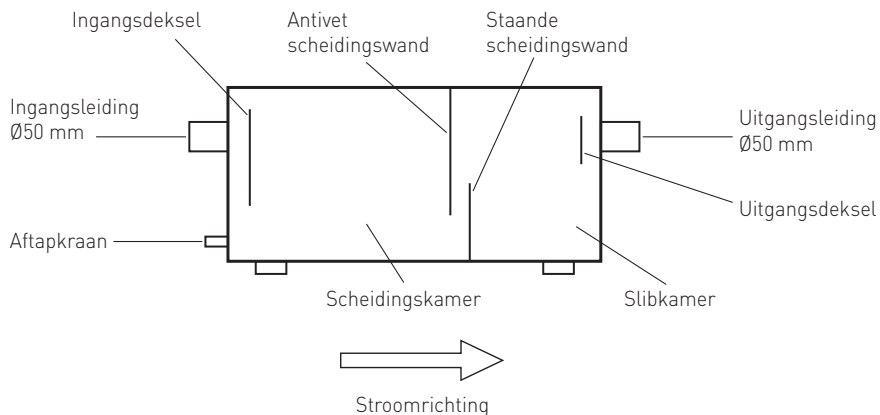
Vetafscidders maken gebruik van zwaartekracht en een waterstroom om vetten die lichter zijn dan water te scheiden. Vetten verzamelen zich aan het oppervlak van afvalwater in het bovenste deel van de scheidingskamer. Procesafvalwater dat rijk is aan vet mag niet direct in het rioleringsstelsel worden geloosd, omdat dit tot problemen kan leiden bij biologische rioolwaterzuiveringsinstallaties en de bedrijfskosten van het rioleringsstelsel kan verhogen. Om de negatieve effecten van het direct in het

riool lozen van plantaardige en dierlijke vetten (bijv. verstopte leidingen, uitstoot van biogas, verhoogd zuurstofverbruik in biologische rioolwaterzuiveringsinstallaties) te minimaliseren, moet afvalwater zo dicht mogelijk bij de plaats waar de afvalstoffen zijn ontstaan worden ontvet. Vetafscidders worden gebruikt bij de uitstroom van procesafvalwater dat een verhoogde concentratie plantaardige en dierlijke vetten bevat.

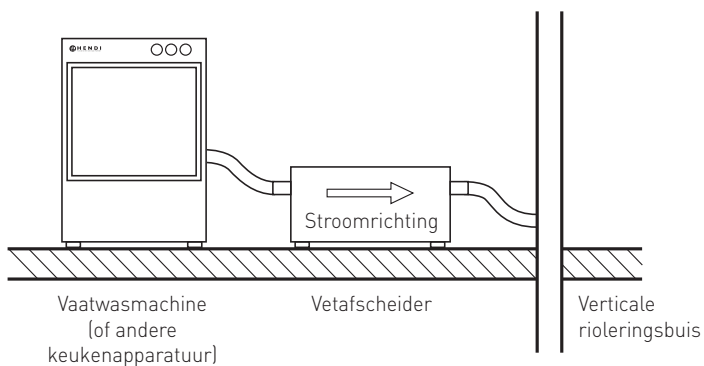


#### 4. TECHNISCHE GEGEVENS

Code	Afmetingen [mm]	Capaciteit scheidingskamer [l]	Ingangsaansluiting	Uitgangsaansluiting
975718	670x340x(H)310	30	Ø50 mm 225 mm van de vloer	Ø50 mm 260 mm van de vloer
975725	745x410x(H)400	60	Ø50 mm 315 mm van de vloer	Ø50 mm 345 mm van de vloer



#### 5. INSTALLATIEDIAGRAM



---

## 6. REINIGEN

- Het ontwerp van de vetafscheider garandeert de scheiding van vet en residuen. De afscheider moet systematisch worden geleegd. Dit voorkomt het overstromen van vet en residuen naar het rioleringsstelsel, het verstopen van leidingen en de uitstoot van onaangename geurtjes uit de vetafscheider.
- Vet en residuen uit de scheidingskamer moeten worden verwijderd door de aftapkraan te openen

en de inhoud van de vetafscheider in een andere container te gieten.

Eventuele resten in de slibkamer moeten worden verwijderd met een spatel. Verzameld vet en resten moeten worden overgedragen aan bedrijven die verantwoordelijk zijn voor de behandeling van gemeentelijk afval.

- De vetafscheider moet worden gereinigd met niet-schuimende reinigingsmiddelen.

---

## 7. GARANTIE

Elk defect dat de werking van het apparaat nadelig beïnvloed en zich binnen een jaar na aankoop van het apparaat voordoet, wordt gratis hersteld door reparatie of vervanging, mits het apparaat conform de instructies is gebruikt en onderhouden en niet op enigerlei wijze verkeerd is behandeld of misbruikt. Uw wettelijke rechten worden niet aangetast. Als de garantie van kracht is, vermeld dan

waar en wanneer u het apparaat hebt gekocht en sluit een aankoopbewijs bij (bijv. kassabon of factuur)

Gezien ons streven naar voortdurende verdere productontwikkeling behouden wij ons het recht voor, zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen aan product, verpakking en documentatie.



**Hendi B.V.**

Steenoven 21  
3911 TX Rhenen, The Netherlands  
**Tel:** +31 (0)317 681 040  
**Fax:** +31 (0)317 681 045  
**Email:** [info@hendi.eu](mailto:info@hendi.eu)

**Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.**

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14  
Braşov 500164 RO, Romania  
**Tel:** +40 268 320330  
**Fax:** +40 268 320335  
**Email:** [office@hendi.ro](mailto:office@hendi.ro)

**Hendi Polska Sp. z o.o.**

ul. Magazynowa 5  
62-023 Gądkki, Poland  
**Tel:** +48 61 6587000  
**Fax:** +48 61 6587001  
**Email:** [info@hendi.pl](mailto:info@hendi.pl)

**Hendi HK Ltd.**

1603-5, Tower II, Enterprise Square  
9 Sheung Yuet Road, Kowloon Bay, Hong Kong  
**Tel:** +852 2801 5019  
**Fax:** + 852 2801 5057  
**Email:** [info-hk@hendi.eu](mailto:info-hk@hendi.eu)

**Hendi Food Service Equipment GmbH**

Gewerbegebiet Ehring 15  
5112 Lamprechtshausen, Austria  
**Tel:** +43 (0) 6274 200 10 0  
**Fax:** +43 (0) 6274 200 10 20  
**Email:** [office.austria@hendi.eu](mailto:office.austria@hendi.eu)

**Find Hendi on internet:**

[www.hendi.eu](http://www.hendi.eu)  
[www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment](https://www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment)  
[www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.](https://www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.)  
[www.youtube.com/HendiEquipment](https://www.youtube.com/HendiEquipment)

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.