

ANVÄNDARMANUAL

R-102 SLÄCKSYSTEM FÖR RESTAURANGKÖK

Vi rekommenderar starkt att all berörd personal Instrueras i gällande säkerhetsrutiner och handhavande av systemet. Denna manual skall bifogas varje installerat R-102 släcksystem.

Denna manual har tagits fram för att ge innehavaren en uppfattning om:

- hur R-102 släcksystem fungerar
- innehavarens ansvar för service och underhåll
- åtgärder i händelse av brand

Denna manuals avsikt är inte att förmedla all information som återges i den kompletta dokumentationen "Installation, Operation, Recharge, Inspection and Maintenance Manual", Ansul art.nr. 418087.

Målsättningen är att ge innehavaren en överskådlig bild av systemet samt kunskap om nödvändiga åtgärder i händelse av brand. Om mer utförlig information rörande R-102 Släcksystem för Restaurangkök önskas, kan er auktoriserade Ansul-distributör tillhandahålla en komplett och detaljerad "Installation, Operation, Recharge, Inspection and Maintenance Manual"

INNEHAVARENS ROLL I ETT EFFEKTIVT BRANDSKYDD

Det installerade släcksystemet håller en mycket hög kvalitet.

Det har designats för att vara extremt driftsäkert och byggts enligt stränga kvalitetsnormer. Tekniken baseras på över 30 års erfarenhet av system i drift och anläggningen har skräddarsytts för den aktuella tillämpningen.

Skött på ett korrekt sätt kommer systemet att erbjuda ett effektivt brandskydd under många år. I denna manual vill vi dock peka på ytterligare åtgärder som kan minska brandriskerna. Genom att ge akt på följande punkter kan innehavaren själv på ett avsevärt sätt minimera risken för omfattande skador.

1. Håll all köksutrustning ren och fri från fettansamlingar.

2. Använd aldrig brännbara avfettnings- eller rengöringsmedel. Rester från dessa kan orsaka antändning.

3. Se till att ventilationen alltid är igång när köksutrustningen är påslagen samt under tiden den svalnar. Detta förhindrar att onödigt mycket värme ansamlas under

ventilationskåpan och reducerar riskerna för felutlösning.

4. Arbeta aldrig under filterförsedda kökskåpor där filtren är borttagna. Detta kan resultera i att fett lagras i kåpor och ventilationskanaler. Använd bara original filter.

5. Blockera aldrig till luften, då detta allvarligt kan reducera ventilationssystemets effektivitet.

6. Om system för avlägsnande av fett används, följ noga tillverkarens instruktioner så att fettet avlägsnas på ett effektivt sätt.

7. Försök aldrig ändra, flytta, avlägsna eller på annat sätt påverka systemet och/eller dess ingående komponenter, exempelvis munstycken, detektorer, behållare m.m.

8. Kontakta alltid er auktoriserade Ansul-distributör inför ändringar och ombyggnationer som kan komma att påverka köket och dess utformning. R-102 Släcksystem skräddarsys till den aktuella applikationen efter de riktlinjer och regler som anges från tillverkaren. Dessa riktlinjer baseras på omfattande tester och forskning. Avvikelse kan allvarligt försämra släcksystemets prestanda.

9. Service skall utföras av er auktoriserade Ansul-distributör eller av honom licensierat serviceföretag. Service skall utföras varje halvår samt efter utlösning eller ombyggnad av systemet. Det är av yttersta vikt att service utförs på ett korrekt sätt och inom föreskriven tid.

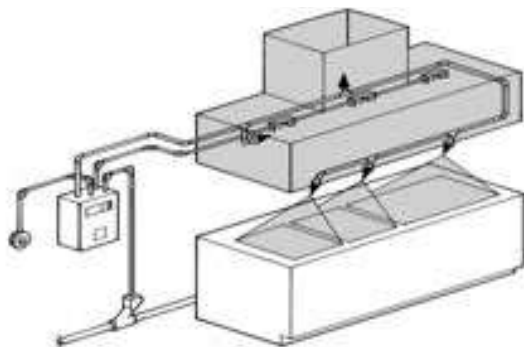
10. Tillse att instruktioner och annan dokumentation förvaras lättillgänglig, samt att all personal har god kunskap om åtgärder i samband med brand.

11. Tillse att ett adekvat antal handbrandsläckare finns tillgängligt, samt att dessa är placerade på lämpliga platser i lokalen. Er auktoriserade Ansul-distributör kan hjälpa er att optimera ert brandskydd.

ANSUL®

ANVÄNDARMANUAL

R-102 SLÄCKSYSTEM FÖR RESTAURANGKÖK



SÅ FUNGERAR ER R-102 SLÄCKANLÄGGNING

1. En brand startar i det skyddade utrymmet.
2. Smältblecken detekterar branden och utlöser systemet.
3. Köksutrustningen stängs omedelbart av. Beroende på typ av utrustning kan detta vara utfört på olika sätt och varierar från anläggning till anläggning.
4. Släckmedlet löser ut och fördelas med hjälp av munstyckena i filter, ventilationskanal och över köksutrustningen.
5. Släckmedlet reagerar med det heta fettet och bildar ett skum täcke som kapslar in brandgaserna och förhindrar åter antändning. Detta täcke skall lämnas orört.

ÖVERSYN AV ER R-102 SLÄCKANLÄGGNING

Er Ansullex släckanläggning bör ses över minst en gång i månaden. **Skulle ni upptäcka några avvikelser eller fel, kontakta omgående er auktoriserade Ansul distributör.**

1. Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel på smältbleck eller vajrar. Kontrollera att smältbleck och vajrar är helt fria från korrosion och andra skador eller föroreningar. Vissa basiska rengöringsmedel kan orsaka korrosion.

2. Tillse att samtliga smältbleck byts ut minst en gång i halvåret. Åldrade smältbleck kan orsaka felutlösningar eller felaktig funktion i händelse av brand.

3. Kontrollera att skåpet med utlösningmekanismen är fritt från synlig påverkan och skador, samt att samtliga plomberingar är intakta.

4. Kontrollera dagligen att inga synliga rördelar är lösa. Tillse att munstyckehuvorna sitter på plats samt att dessa inte är in täckta av fett. Avlägsna munstyckehuvorna och känn efter så att dessa inte är spröda, och återmontera därefter huvorna på munstyckena.

5. Munstyckehuvor av metall kontrolleras genom att vrida dessa runt munstycket, vilket skall gå lätt.

6. Inspektera med jämna mellanrum utlösningsskåpet och tillse att systemet är apterat.

7. Låt er auktoriserade Ansul Distributör utföra inspektion och service var 6:e månad, samt efter större rengöring och/eller ombyggnad av kåpor och köksutrustning. Detektorerna kan ha blockerats under arbetet för att förhindra vådautlösningar, vilket kommer att medföra att systemet inte längre kan lösa ut automatiskt. Det finns också en risk att ert system blivit skadat, bortkopplat eller har ackumulerat sådana mängder fett att systemet inte längre fungerar.

8. Kontrollera att det manuella utlösningsskåpet är fritt från åverkan och skador, och inte har blockerats.

9. Se till att släckmedelsbehållarna förvaras i ett utrymme där temperaturen aldrig understiger 0 °C eller överstiger 54 °C.

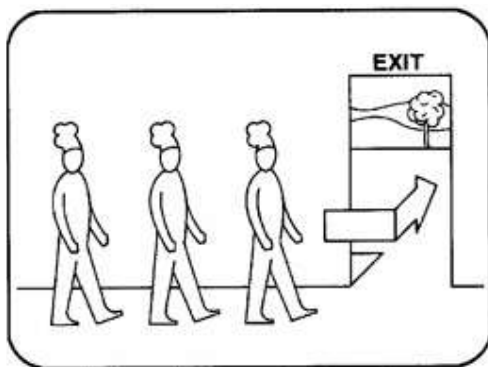
10. Se till att släckmedelsbehållaren inte kan värmas upp till temperaturer som överstiger 54°C på grund av närliggande värmekällor eller andra omständigheter som kan orsaka uppvärmning av släckmedelsbehållaren till temperaturer överstigande 54 °C

ANVÄNDARMANUAL

R-102 SLÄCKSYSTEM FÖR RESTAURANGKÖK

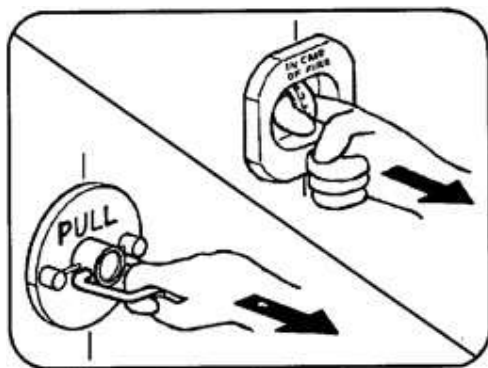
I HÄNDELSE AV BRAND

1. Evakueras samtliga personer. Säg med hög och tydlig röst:
"DET BRINER. VÄNLIGEN LÄMNA BYGGNADEN SNABBT, MEN UNDER ORDNADE FORMER".

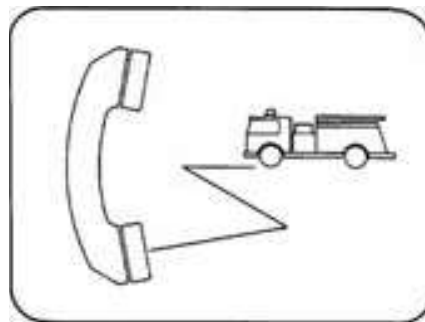


2. Om automatiken inte har löst ut systemet, aktivera systemet på följande sätt:

- Drag handtaget på det manuella utlösningssdonet rakt ut, med tillräcklig kraft att bryta plomberingarna och utlösa systemet.

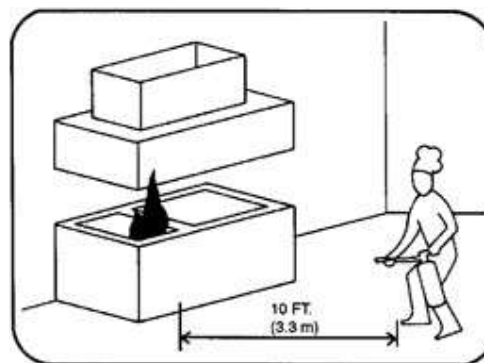


3. Ring 112 och kontakta brandkåren.



4. Stå beredd med handbrandsläckare ifall ytterligare släckinsats skulle bli nödvändig. Om ytterligare släckinsats visar sig nödvändig:

- a. Dra ut handbrandsläckarens säkring
- b. Håll ett avstånd till elden på minst 3,3 meter
- c. Sikta mot lågornas bas, utlös släckaren och låt strålen svepa från sida till sida.



Försök inte bekämpa elden med handbrandsläckare innan släckanläggningen har aktiverats automatiskt eller har aktiverats med hjälp av det manuella utlösningssdonet.

ANVÄNDARMANUAL

R-102 SLÄCKSYSTEM FÖR RESTAURANGKÖK

INNAN NI KAN ÅTERUPPTA VERKSAMHETEN

1. Kontakta er auktoriserade R-102 distributör omgående efter att systemet har utlöst, så att anläggningen kan omladdas och åtgärdas vid behov.

2. Låt er auktoriserade Ansul distributör fastställa orsaken till att systemet har löst ut.

3. Utrustningen måste rengöras med såpa och varmt vatten inom 24 timmar efter att systemet har utlöst.

RENGÖRING

R-102 och ANSULEX LpH släckvätska kräver inga särskilda rengöringsmetoder. På grund av deras basiska egenskaper är det dock av stor vikt att rengöring sker inom 24 timmar efter det att systemet har utlöst. När släckvätskan reagerar med heta fetter eller oljor bildas en tvål-liknande biprodukt som kan torkas upp med trasa eller svamp. Vid rengöring skall följande procedur iakttas:

Innan någon rengöring inleds skall samtliga kraftkällor till utrustning som skall rengöras stängas av.
Tillse att fläktar, spjäll, köksutrustning m.m. är avstängda samt att spänningen är frånslagen så att ingen risk för elchock, orsakad av rengöringsprocessen och/eller elektriskt ledande basisk vätska eller rester av denna, föreligger.
Tillse att samtliga ytor som skall rengöras har svalnat till rumstemperatur.
Använd inte vatten för att rengöra utrustning som innehåller heta fetter eller oljor då detta

1. Även fast Ansulex släckvätska inte är giftig är fetter, oljor och matvaror som kommit i kontakt med släckvätskan okänlig som föda och skall därför kasseras.

2. Torka bort så mycket släckvätska som möjligt med hjälp av en svamp eller rena trasor. Använda trasor och svampar skall omhändertas enligt de lokala renhållnings- och miljömyndigheternas anvisningar.

OBS: Använd gummihandskar under rengöring eftersom hudirritation kan uppstå. Skölj rikligt

med rent vatten om släckvätskan eller rester där av kommer i kontakt med hud eller ögon.

3. Använd en ren trasa eller svamp och varm tvållösning för att avlägsna de tvålliknande resterna. Rengör noga alla ytor som kommit i kontakt med släckvätskan.

OBS: Använd gummihandskar under rengöring eftersom hudirritation kan uppstå. Skölj rikligt med rent vatten om släckvätskan eller rester där av kommer i kontakt med hud eller ögon.

4. Efter att alla ytor noggrant har rengjorts, skölj och låt utrustningen torka ordentligt innan spänning/gas slås på igen.

GARANTI

A. Ansul Produkter

ANSULEX släcksystem garanteras till den ursprungliga köparen för en tid av 5 år, med undantag av vad som nämns under B nedan, avseende brister i material och/eller konstruktion. Ansul Inc. ("ANSUL") kommer att byta ut eller reparera varje metall-del som ANSUL bedömer som defekt och som inte har manipulerats med, eller utsatts för missbruk, vandalism eller starkt frätande ämnen.

B. Produkter från underleverantörer

Följande produkter, som inte tillverkats av ANSUL utan inköpts av underleverantörer, garanteras avseende fel orsakade av tillverkarens produktion, konstruktion och/eller komponenter för en tid av 1 år: detektorer, elektriska utlösningssdon, tidreläer, termostater, solenoider, switchar, bränsleavstängningsventiler och övertrycksventiler. Bedömning av varje garantianspråk på sådana komponenter som returnerats till ANSUL kommer att utföras av aktuell underleverantörs ombud och deras bedömning kommer att vara slutgiltig.

C. Utöver vad som angivits i A och B föreligger från ANSUL inga ytterligare garantier, vare sig uttalade eller antydda, rörande detta system. Inga garantier rörande DRIFTAVBROTT, STILLESTÅND eller INKOMSTBORTFALL föreligger, och ANSUL skall ej hållas ansvarig för dylika eller liknande skador. För reparationer, reservdelar eller service av ert R-102 släcksystem, kontakta er Ansul distributör eller Ansul Inc. Marinette, Wisconsin 54143-2542; 800-TO-ANSUL (862-6785).

ANSUL och ANSULEX är registrerade varumärken.
ANSUL INCORPORATED.

SLÄCKSYSTEM FÖR KÖK – R102 Ansulex



Tillämplighet

Instruktionen gäller generellt för samtliga brandsläckningssystem för restaurangkök av fabrikat Ansul modell R-102. Beroende på hur systemet är utformat utgår inte tillämpliga delar. Systemen är uppbyggda enligt NFPA 17A (Standard on Wet Chemical Extinguishing Systems).

Tidsintervall

Funktionskontroll skall ske minst två gånger per år. Vart tionde år skall revisionsbesiktning utföras. Drivgaspatronerna skall provtrycks vart tionde år, lämpligen vid revision.

Behörighet

Funktionskontroll skall utföras av FirePress eller av FirePress auktoriserat serviceföretag.

Läs säkerhetsföreskrifterna

Läs igenom säkerhetsföreskrifterna innan arbete utförs på imkåpor vid t.ex. ombyggnad, sotning mm.

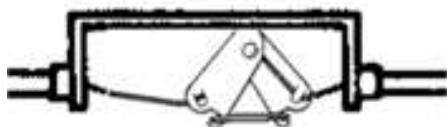
Säkerhetsföreskrifter

Drivgaspatron

Drivgaspatronerna är laddade med kvävgas, N₂. Trycket i patronen är högt, normalt ca 150 bar. Vilket ger en mycket kraftig reaktionstid vid aktivering. Patronen får därför öppnas endast när den är monterad i utlösningssmekanismen och samtliga anslutningar och slangar är monterade. Lossad patron skall därför alltid hanteras varsamt och med täckmuttern monterad.

Detektering och automatutlösning

För automatisk utlösning av anläggningen används mekaniska detektorer med smältbleck, inkopplade i ett uppspant vajer-system till utlösningssmekanismen i utlösningsskåpet. Vid brand brister smältblecket och vajerstyrningen aktiverar drivgaspatronen som i sin tur trycksätter släckmedelsbehållaren och driver ut släckmedel genom munstyckena. Smältblecken är monterade i detektorbyglar som är placerade bakom fettfilter i anslutning till frånluftskanalerna. Om smältblecken skadas riskeras anläggningen att vådautlösas eller utebliven utlösning vid brand. Smältblecken skall hållas rena från fett och sot.



Före arbeten

- Skruva bort locket från utlösningsskåpet. Montera låspinne på utlösningssmekanismen enligt bild 1.

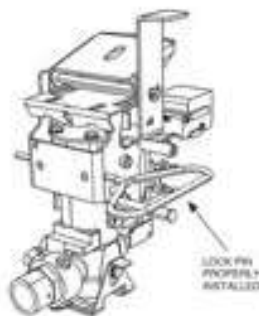


Bild 1. Låspinne installerad på utlösningssmekanism

- Lyft fjäderspännaren till övre läge så att detektorvajern slakar. Se bild 2.

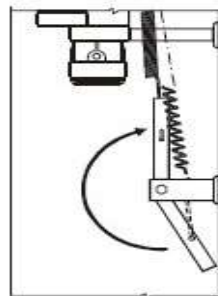


Bild 2. Fjäderspännare i övre läge med ospänd detektorvajer.

- Gånga ur drivgaspatronen och förse den med täckmutter. Förvara patronen på säkert ställe.
- Anläggningen är nu tagen ur drift och arbete kan påbörjas.

Efter arbeten

- Kontrollera att smältblecken är oskadda samt att de sitter i samma position som innan.
- Ta bort täckmutter och gånga i drivgaspatronen. Drag åt ordentligt för hand.
- För ner fjäderspännaren till nedre läget så att detektorvajern spänns.
- Känn efter att låsspärren sitter löst. Uppspänningsaxeln, (med röd plasthatt), skall sitta upphakad i utlösningssbygel. Se bild 1, nedre kant.
- Ta försiktigt bort låsspärren.
- Anläggningen är nu i drift.
- Skruva tillbaka locket på utlösningsskåpet.