

USA's nationale brandbeskyttelsesorganisation, NFPA, anbefaler, at medarbejdere instrueres i personlig sikkerhed og i betjening af brandslukningsanlægget. Med alle Ansul slukningsanlæg til restauranter følger denne kortfattede brugervejledning.

Formålet med brugervejledningen er at oplyse om:

- hvordan brandslukningsanlægget virker
- hvilken vedligeholdelse, man som ejer skal sørge for
- hvad man skal foretage sig i tilfælde af brand.

Denne brugervejledning omfatter ikke alle de detaljerede anvisninger, som findes i den engelsksprogede håndbog, Installation, Operation, Recharge, Inspection, and Maintenance Manual (reservedelsnr. 418047). Vejledningen her er kun beregnet til at give den daglige bruger kendskab til slukningsanlæggets funktion og til, hvad man skal foretage sig i tilfælde af brand.

Ønsker man som bruger mere detaljerede oplysninger om Ansul brandslukningsanlæg til restauranter, kan man hos den autoriserede Ansul-forhandler bestille ovennævnte håndbog om installation, betjening, genopfyldning, eftersyn og vedligeholdelse.

VIGTIGE FORHOLDSREGLER MOD BRANDRISIKO

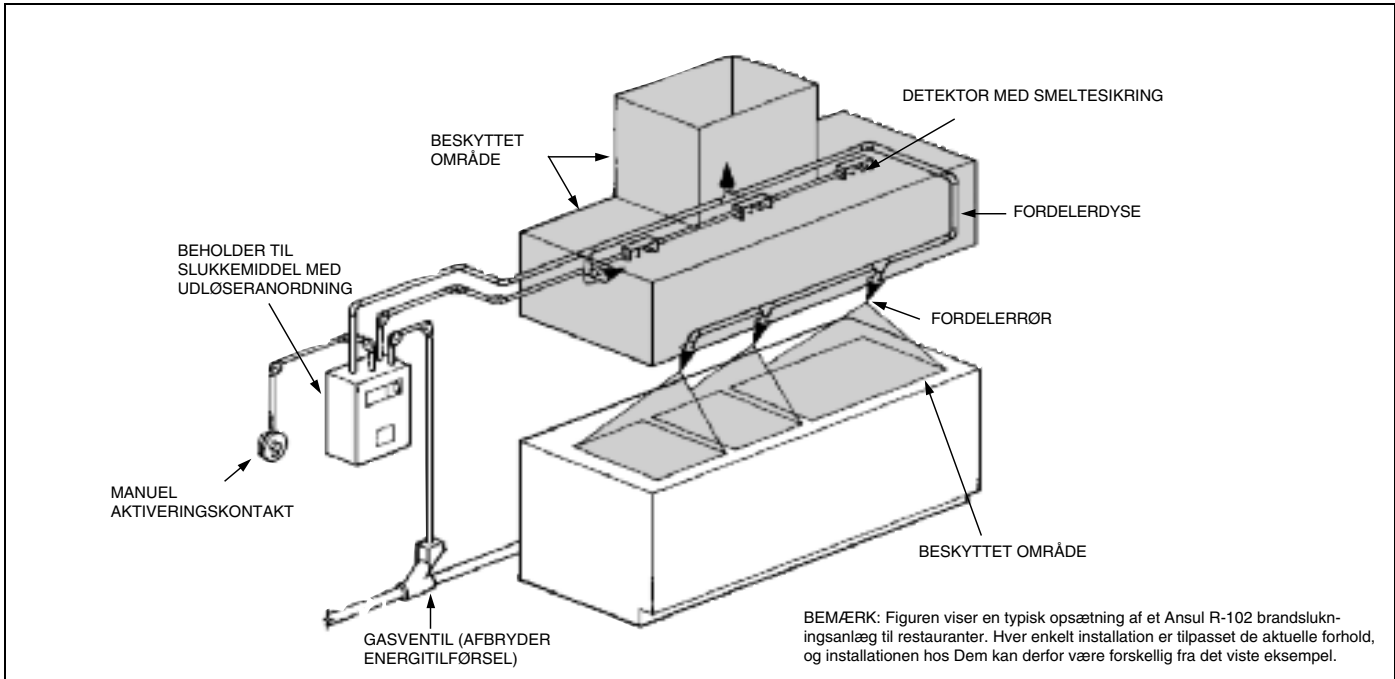
Ansul brandslukningsanlægget er af førsteklasses kvalitet. Det er konstrueret og fremstillet med største omhu, og dets pålidelighed har stået sin prøve gennem mere end 30 års drift i praksis. Anlægget kan formålstilpasses, så brandbeskyttelsen i hvert enkelt tilfælde bliver optimal.

Med den rette vedligeholdelse kan anlægget forventes at fungere korrekt i en lang årrække. Hovedformålet med denne vejledning er som nævnt at give tilstrækkelig basisviden til, at man som bruger kan forhindre en katastrofal brand. Ved at overholde følgende grundlæggende forholdsregler kan man i høj grad mindske risikoen for alvorlig brandskade:

1. Hold alt køkkeninventar og -udstyr frit for fedtansamlinger, deriblandt røggas, som ikke er beregnet til at være belagt med fedt.
2. Anvend aldrig brændbare opløsnings- og rengøringsmidler, da disse vil kunne efterlade brandfarlige rester i det beskyttede område.
3. Opbevar aldrig brændbare materialer i nærheden af stegeudstyr eller områder med røggas.
4. Sørg for, at blokeringer, såsom redskaber, gryder, pander, stegeudstyr, osv. ikke er opbevaret i områder, som kan blokere brandslukningsanlægget.
5. Benyt altid udsugningsanlægget under forvarmning, opvarmning, tilberedning og afkøling med køkkenudstyret. Herved undgås en for kraftig varmeopbygning, som ellers ville kunne aktivere slukningsanlægget.
6. Brug aldrig udsugningsanlæg med filtre, uden at disse er på plads, da der ellers kan dannes brandfarlige fedtansamlinger i emhætter og rør. Stegning uden filtre kan påvirke luftens bevægelse og/eller temperaturer, hvilket kan resultere i systemudslip. Anvend kun filtre af godkendt kvalitet (U.L. standard).
7. Sørg altid for, at udsugningsanlæggets luftindtag er frie, så anlægget virker efter hensigten. Stegning med filtre, som indeholder for store mængder fedt, kan påvirke luftens bevægelse og/eller temperaturer, hvilket kan resultere i systemudslip.
8. Overhold altid producentens anvisninger mht. betjening og vedligeholdelse af udsugningsanlæggets fedtudskillere, der har til opgave at fjerne fedtansamlinger fra emhætter og rør.
9. Ingen ukyndige må foretage noget indgreb på anlæggets komponenter (detektorer, dyser, beholder(e) til slukkemiddel, udløserventiler mv.).
10. Før der eventuelt foretages ændringer af køkkenudstyret eller af det beskyttede områdes grundlæggende indretning, bør man kontakte den autoriserede og faguddannede Ansul-forhandler angående tilpasning af slukningsanlægget. Anlæggets forskellige komponenter er afprøvet inden for nogle bestemte grænser, som er beskrevet i den udførlige installationsvejledning. Derfor skal Ansul rådspørges i forbindelse med enhver ændring af anlægget og/eller det beskyttede område.
11. Lad ingen andre end autoriseret Ansul servicepersonale udføre vedligeholdelse på anlægget. Der skal foretages vedligeholdelseftersyn af anlægget hvert halve år og det er yderst vigtigt, at dette udføres korrekt.
12. Hæng brugervejledningen op på et iøjnefaldende sted i køkkenet og sørg for, at medarbejderne ved, hvad de skal gøre i tilfælde af brand.
13. Sørg for, at der er placeret bærbare ildslukkere af en type, der er forenelig med slukningsanlægget. En autoriseret Ansul-forhandler kan rådgive om valg af egnede ildslukkere.

BRUGERVEJLEDNING

R-102™ BRANDSLUKNINGSANLÆG TIL RESTAURANTER



003441

SÅDAN VIRKER ANSUL R-102 ANLÆGGET

1. Der udbryder brand i det beskyttede område ...
2. Anlægget aktiveres af varmfølsomme detektorer med smeltesikringer.
3. Energiførelsen til kogeudstyret afbrydes automatisk af en særskilt anordning (typen afhænger af den anvendte energikilde).
4. Slukkemidlet ledes gennem fordelerrør og -dyser ud over kogeudstyret.
5. Slukkemidlet og det ophedede fedtlag blandes og danner skum. Herved spærres de brandfarlige dampe midlertidigt inde, og risikoen for genantændelse forebygges. Denne proces må ikke afbrydes eller forstyrres.

INSPEKTION AF R-102 ANLÆGGET

Ansul R-102 anlægget bør inspiceres mindst en gang om måneden. **Hvis noget ser unormalt ud, bør man straks kontakte en autoriseret Ansul-forhandler.**

1. Brug aldrig ætsende rengøringsmidler på hverken sikringer eller kabler. Kontrollér, at ingen af detektordelene er korroderede. Stærkt alkaliske rengøringsmidler kan forårsage korrosion.
2. Sørg for at få udskiftet metalsikringerne hvert halve år. Defekte sikringer kan forårsage, at systemet enten aktiveres i utide eller svigter i tilfælde af brand.
3. Kontrollér, at der ikke er foretaget ukyndige indgreb på udløseranordningerne og at pakningerne aktiveringsindikatoren ikke mangler eller er defekte.

4. Kontrollér hver dag anlægget og se efter, at ingen rørforskrutninger er løse, og at ingen dysehætter mangler eller er fedtbelagte. Sørg for, at hætterne på alle dyser er på plads (enderne skal være dækket). Tag regelmæssigt hver enkelt dysehætte af og kontrollér, at den ikke er blevet mør. Tryk derefter hætten fast på dysen igen.

Bemærk: Hvis hætterne er beskadigede eller mangler, skal den autoriserede ANSUL-forhandler kontaktes for øjeblikkelig udskiftning.

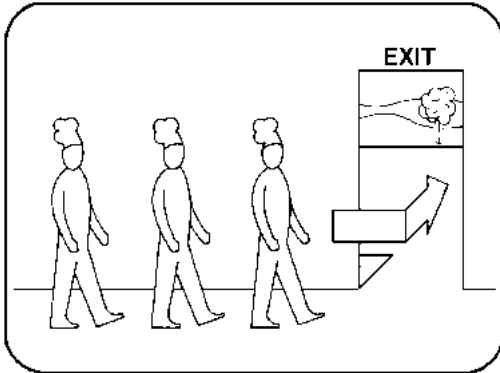
5. Kontrollér, at hver enkelt fordelershætte (metaldelen) er i orden og kan dreje frit rundt på dysen.
6. Kontrollér regelmæssigt indikatoren på udløseranordningen for at sikre, at anlægget er klar til aktivering.
7. Lad anlægget inspicere af en autoriseret Ansul-forhandler mindst hvert halve år og umiddelbart efter hovedrengøring af emhætte og udsugningsrør. For at hindre utilsigtet aktivering vælger man ofte at sætte detektorsikringerne ud af funktion under rengøring. Herved forhindres anlægget i at starte automatisk. Det er også tænkeligt, at strømførelsen er blevet afbrudt, eller at anlægget er beskadiget eller fedtbelagt i en grad, så det ikke længere fungerer korrekt.
8. Kontrollér, at den manuelle aktiveringskontakt fungerer korrekt og ikke er spærret eller beskadiget af ukyndige indgreb.
9. Kontrollér, at beholderen/-ne til slukkemiddel med tilhørende udløseranordning(er) er monteret på steder, hvor temperaturen altid ligger mellem 0 og 54°C.
10. Kontrollér, at beholderen til slukkemiddel ikke er monteret et sted, hvor temperaturen overstiger 54°C, eller hvor der er risiko for, at denne temperatur overskrides på grund af varmeafledning fra ophedede fordelerrør.

BRUGERVEJLEDNING

R-102™ BRANDSLUKNINGSANLÆG TIL RESTAURANTER

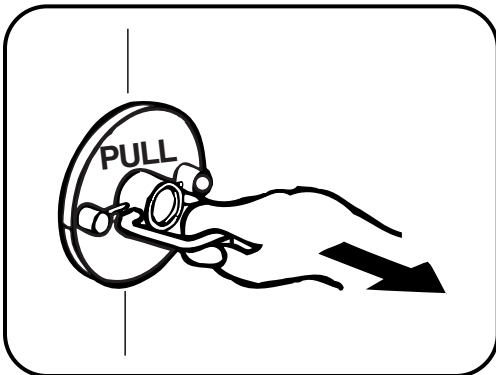
ITILFÆLDE AF BRAND I DET BESKYTTEDE OMRÅDE

1. Evakuér alle personer fra bygningen. Sig med høj og klar stemme: "DER ER BRAND - VÆR VENLIGE AT FORLADE BYGNINGEN ROLIGT, MEN HURTIGT!".



001633

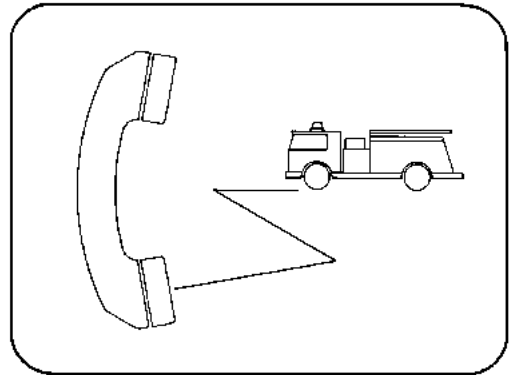
2. Hvis den automatiske aktivering endnu ikke er sket, aktiveres anlægget manuelt på følgende måde:
 - Træk håndtaget eller ringen på den manuelle udløseranordning vandret ud med så stor kraft, at slukningsanlægget aktiveres.



001634

Når slukningsanlægget er i gang, kan kogeudstyrets energitilførsel afbrydes.

3. Tilkald det lokale brandvæsen.

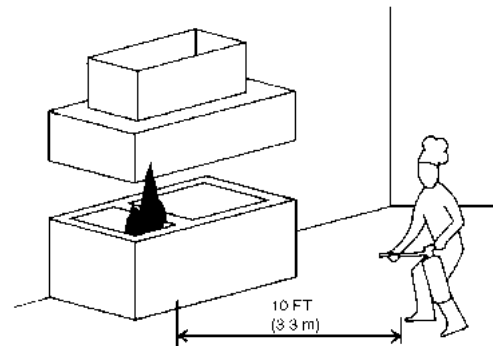


001635

4. Stå klar med en K-GUARD® vådkemisk bærbar ildslukker.

Gør følgende, hvis der bliver brug for ildslukkeren:

- a. Træk låsestiften ud.
- b. Stå 3-4 meter bag brandstedet.
- c. Sigt mod ildens arnested, klem håndtaget ind og bevæg ildslukkeren i fejende bevægelser fra side til side.



001636

⚠ ADVARSEL!!

1. Forsøg aldrig at slukke en fedtstofbrand med en bærbar ildslukker, førend brandslukningsanlægget er aktiveret, enten manuelt eller automatisk!
2. Fordel ikke det vådkemiske stof fra K-GUARD vådkemisk bærbar ildslukker, medmindre brandslukningssystemet ikke virker eller der er opstået en opblussen.
3. Forsøg ikke at bruge en Klasse ABC kombinationstørstof-, CO₂- bærbar ildslukker eller en ildslukker af vandtypen i/på et apparat med brændende stegeolie eller fedt.

BRUGERVEJLEDNING

R-102™ BRANDSLUKNINGSANLÆG TIL RESTAURANTER

FØR ARBEJDET GENOPTAGES EFTER BRAND

1. Lad hurtigst muligt den autoriserede Ansul-forhandler inspicere og genopfylde brandslukningsanlægget, efter at det har været i brug.
2. Bed forhandlerens servicetekniker om at fastslå årsagen til, at anlægget blev aktiveret.
3. Det beskyttede område skal rengøres med varmt vand og et egnet affedtningsmiddel inden for 24 timer efter, at der er udledt slukkemiddel

FREM GANGSMÅDE VED RENGØRING

Der skal ikke følges nogen usædvanlige fremgangsmåde ved rengøring efter slukning med et af produkterne ANSULEX eller ANSULEX LpH. Men på grund af slukkemidlernes høje alkali-indhold bør de fjernes fra køkkenets overflader inden for 24 timer efter udledning. Reaktionen mellem det kemiske vådprodukt og stegefedt eller -olie danner et skumagtigt biprodukt, som kan tørres op med en klud eller en svamp. Følgende fremgangsmåde bør følges:

ADVARSEL!

1. Før der gøres noget forsøg på rengøring, skal man kontrollere, at al energiforsyningen til det kogeudstyr, der skal rengøres, er afbrudt. Kontrollér også, at der er slukket ved hovedafbryderen til emhætte og alt øvrigt elektrisk udstyr for at undgå enhver risiko for el-ulykker forårsaget af rengøringsvand eller de elektrisk ledende alkaliske produkter og/eller rester heraf.
2. Kontrollér, at alle overflader, der skal rengøres, er nedkølet til rumtemperatur.
3. Brug ikke vand til rengøring af udstyr, der er belagt med ophedet stegefedt eller -olie, da dette kan skabe en voldsom dampudvikling og/eller stænkning.

1. Brandslukningssystemet er ugiftigt, men fødevarer og stegefedt eller -olie, der har været i berøring med midlet, er ikke længere egnet til menneskeføde og bør derfor kasseres.
2. Opsug så meget af slukkemidlet som muligt ved hjælp af svampe eller rene klude. De brugte svampe og/eller klude skal bortskaffes på miljømæssigt forsvarlig vis i henhold til gældende regler.

Bemærk: Det tilrådes at benytte gummihandsker under rengøringen, da midlerne kan irritere sart hud. Hvis ANSULEX-midlet eller rester af dette kommer i kontakt med hud eller øjne, skal der efterskylles grundigt efter med rent vand.

3. Optør alle skumrester ved hjælp af varmt sæbevand og en ren klud eller svamp. Alle overflader, som har været i berøring med slukkemidlet, skal skures grundigt. Bemærk: Det tilrådes at benytte gummi-

handsker under rengøringen, da midlerne kan irritere sart hud. Hvis ANSULEX-midlet eller rester af dette kommer i kontakt med hud eller øjne, skal der efterskylles grundigt med rent vand.

4. Efter grundig rengøring af alle berørte overflader skal der efterskylles grundigt. Lad køkkenudstyret tørre fuldstændigt, inden strømmen slutes igen.

GARANTI

A. Ansul produkter

Bortset fra de dele, der er nævnt under punkt B., er R-102 anlægget, så længe det er installeret hos den oprindelige køber, i 5 år fra leveringsdato dækket af fabriksgaranti mod fremstillings- og materialefejl. Firmaet Ansul Incorporated ("ANSUL") betaler for udskiftning eller reparation af enhver metaldele, som efter ANSUL's opfattelse er defekt. En forudsætning er dog, at den pågældende del ikke har været udsat for ukyndige indgreb, misbrug, mishandling eller korroderende driftsforhold.

B. Komponenter fra underleverandører

Følgende komponenter, som ikke fremstilles af ANSUL selv men af diverse underleverandører, er i 1 år fra leveringsdato dækket af garanti mod defekter som følge af fabrikations- eller materialefejl: detektorer, manuelt betjent elektrisk aktiveringskontakt, timerrelæer, termostater, magnetventiler, kontakter, afbryderventiler til energiforsyning samt sikkerhedsventiler. Vurdering i reklamationssager ang. defekte relæer, ventiler osv., som returneres til ANSUL, foretages af den oprindelige producent eller fabrikkens repræsentant, og denne afgørelse er endelig.

- C. ANSUL hæfter ikke for nogen - hverken udtrykkelige eller implicite - garantiforpligtelser vedrørende det leverede anlæg, ud over selve de komponenter, der er nævnt under punkterne A. og B. Der gælder således ingen garanti, hvad angår anlæggets FORMÅLSEGNETHED eller SALGBARHED. Ligeledes hæfter ANSUL ikke på nogen måder for følgeskader, særskader eller lignende.

Henvendelser angående reservedele samt reparation og servicering af Ansul anlægget kan rettes til enten nærmeste autoriserede Ansul-forhandler eller til producenten, Ansul Incorporated, Marinette, Wisconsin 54143-2542, 800-TO-ANSUL (862-6785).

ANSUL og ANSULEX er registrerede varemærker.