

National Fire Protection Association (NFPA) rekommenderar att anställda instrueras i personlig säkerhet och i användningen av släcksystemet. Johnson Controls tillhandahåller denna användarhandbok med varje släcksystem för restauranger.

Användarhandboken tillhandahålls för att hjälpa dig förstå:

- Hur ditt restaurangsystem fungerar.
- Ditt ansvar när det gäller underhåll.
- Vad du ska göra i händelse av en brand.

Användarhandboken är inte avsedd att täcka alla krav som anges i Installation, Operation, Recharge, Inspection, and Maintenance Manual (Art.nr. 423385). Handboken är endast avsedd att användas av slutanvändaren för att få bättre kännedom om brandbekämpningssystemet och de steg som är nödvändiga i händelse av en brand.

### DIN ROLL INOM BRANDSKYDD

Ditt ANSUL® Släcksystem håller högsta kvalitet. Det har noggrant konstruerats, och tillverkats enligt krävande standarder, för att vara tillförlitligt. Det är beprövat genom över 50 års service och det är anpassat för att skydda dina speciella risker.

Om systemet underhålls korrekt kommer det att ge dig ett långvarigt skydd. Det primära syftet med denna handbok är dock att ge personal tillräcklig basinformation för att förhindra en katastrofal brand. Genom att följa några grundläggande regler kan du i hög grad reducera riskerna för allvarliga brandskador.

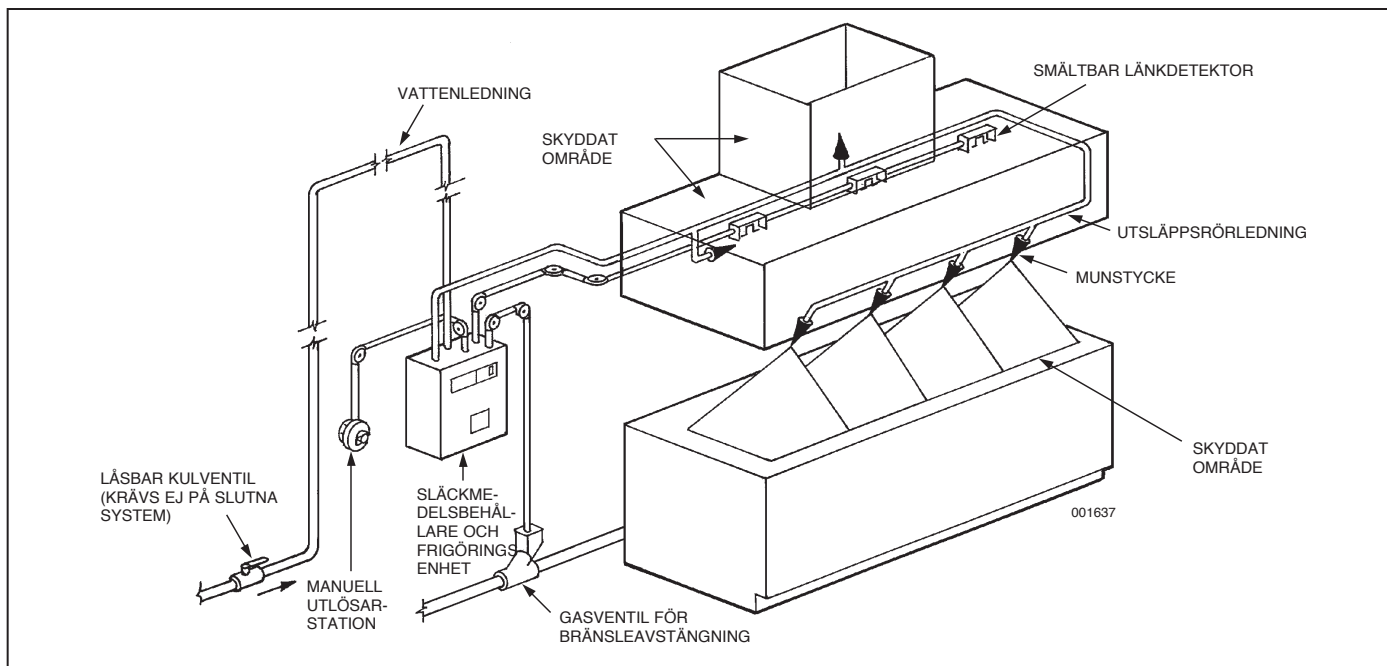
1. Håll all köksutrustning fri från ansamling av fett, inklusive gas/rökkanaler som inte är avsedda att vara täckta med fett.
2. Använd aldrig brandfarliga lösningsmedel eller rengöringsmedel. Brandfarliga rester kan lämnas kvar i riskområdet.
3. Förvara aldrig brandfarligt material nära utrustning för matlagning eller gas/rökkanaler.
4. Se till att föremål, såsom husgeråd, grytor, pannor, matlagningsmateriel, etc., inte förvaras på platser som kan hindra utsläppet från brandbekämpningssystemet.
5. Använd alltid apparatens utblåsningssystem närhelst apparaten förvärms, värms, tillagar eller avkyls. Detta bidrar till att förhindra hög värme som kan aktivera brandbekämpningssystemet.
6. Använd aldrig utblåsningssystem som är utrustade med filter utan att filtren är på plats. Ansamlingar av fett kan byggas upp i huven och kanalsystemet. Matlagning med filtren avlägsnade kan påverka luftrörelser och/eller temperaturer, vilket kan resultera i utsläpp från brandbekämpningssystemet. Använd endast UL-listade filter.
7. Blockera aldrig luftintag eftersom detta kan försämra effektiviteten hos utblåsningssystemet. Matlagning med filter som har för mycket fett kan påverka luftrörelser och/eller temperaturer, vilket kan resultera i utsläpp från brandbekämpningssystemet.
8. Använd alla UL-testade fettextraktorer enligt tillverkarens instruktioner för att säkerställa en effektiv fettborttagning från huven och kanalsystemet.
9. Fingra aldrig på brandbekämpningssystemets komponenter (t.ex. detektorer, munstycken, släckmedelsbehållare eller frigöringsenheter).
10. Innan du ändrar layouten av din köksutrustning eller gör ändringar som påverkar den grundläggande konfigurationen av det skyddade området, kontakta din utbildade och auktoriserade ANSUL®-distributör för en utvärdering av systemets uppdatering. Brandbekämpningssystemet består av komponenter som har testats inom de begränsningar som anges i den detaljerade installationsmanualen. Systemets konstruktör måste rådfrågas närhelst ändringar planeras för systemet eller skyddsområdet.
11. Låt inte någon, utom en auktoriserad ANSUL®-distributör, utföra underhåll på ditt PIRANHA Brandbekämpningssystem. Systemet måste underhållas varje halvår. Det är viktigt att underhållet av systemet utförs korrekt.
12. Sätt upp användningsinstruktioner på en väl synlig plats i köket och se till att de anställda vet vad de ska göra i händelse av en brand.
13. Se till att bärbara brandsläckare är lämpligt placerade och att de är kompatibla med restaurangsystemet. En auktoriserad ANSUL®-distributör kan hjälpa dig med valet och placeringen.

**Anmärkning:** Den engelska språkversionen av detta dokument är den officiella versionen. Om detta dokument översätts till ett annat språk än engelska och det föreligger en diskrepans mellan den engelska språkversionen och översättningen, så gäller den engelska språkversionen.

# ANVÄNDARHANDBOK PIRANHA SLÄCKSYSTEM FÖR RESTAURANGER

(Artikelnr. 423271)

SIDA 2 REV. 05 2018-NOV-29



## HUR ANSUL® PIRANHA SLÄCKSYSTEM FÖR RESTAURANGER FUNGERAR

1. En brand startar i det skyddade området...
2. Värmekänsliga, smältbara länkdetektorer aktiverar systemet.
3. Energikällorna för köksapparaterna stängs av automatiskt av tillbehörsutrustning som är lämplig för typen av bränsle som används av din köksutrustning.
4. Släckmedlet släpps ut på plenum, i kanaler och på köksapparaterna.
5. Släckmedlet och det heta fettet blandas för att bilda ett skum. Detta innesluter tillfälligt brännbara ångor, vilket bidrar till att förhindra återantändning. Denna inneslutning får inte störas på något sätt.
6. Omedelbart efter utsläppet av släckmedel släpps vatten ut genom samma rörnätverk. Tillförseln av vatten bidrar till skumlagret och bidrar också till att snabbare kyla det heta fettet och köksapparaten.

## INSPEKTERA PIRANHA SLÄCKSYSTEM

Ditt ANSUL® PIRANHA-system bör inspekteras minst varje månad. **Om du upptäcker någon oegentlighet i någon form, kontakta omedelbart en auktoriserad ANSUL®-distributör.**

1. Använd aldrig korrosiva rengöringsmedel på smältbara länkar eller kablar. Kontrollera att det inte finns någon korrosion på någon av komponenterna i detekteringssystemet. Vissa rengöringsmedel med hög alkalisk halt kan orsaka korrosion.
2. Byt ut smältbara länkar av metall varje halvår. Försämring av dessa länkar kan aktivera systemet eller medföra att systemet inte fungerar i händelse av en brand.
3. Kontrollera att frigöringsenheten inte har manipulerats och att de visuella tätningarna inte är trasiga eller saknas.

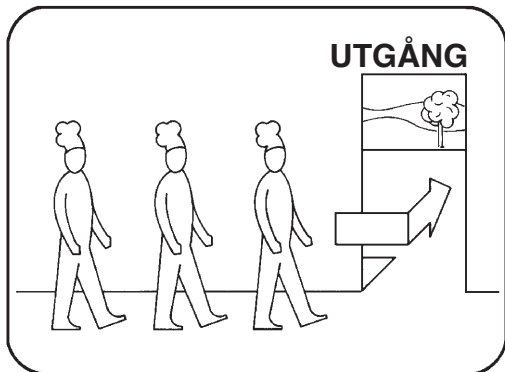
4. Se till att manuella ventiler för vattenavstängning (krävs inte för slutna system) är låsta i den ÖPPNA positionen.
5. Inspektera dagligen ditt system avseende lösa rör och munstyckshattar som saknas eller är fettbelagda. Se till att munstyckshattar är på plats över ändarna av varje munstycke. Avlägsna kortvarigt hatten och kontrollera att den inte är spröd, och snäpp den tillbaka på munstycket.

**Anmärkning:** Om hattar är skadade eller saknas, kontakta den auktoriserade ANSUL®-distributören för ett omedelbart utbyte.

6. Inspektera varje utblåsningshatt av metall och se till att hatten kan vridas fritt på munstycket.
7. Kontrollera regelbundet din visuella indikator på frigöringsenheten för att säkerställa att systemet är redo.
8. Låt en auktoriserad ANSUL®-distributör inspektera ditt system minst var sjätte månad och omedelbart efter omfattande rengöring av huv och kanaler. Ofta frångöps smältbara länkar under rengöringsprocessen för att undvika oavsiktlig aktivering. Detta förhindrar att systemet arbetar automatiskt. Det är också möjligt att ditt system har frångöpts, skadats eller har stora avlagringar av fett som har medfört att systemet inte fungerar.
9. Kontrollera att den manuella utlösarsstationen inte är blockerad eller har manipulerats, och att den är redo för drift.
10. Se till att varje behållare och frigöringsenhet monteras på en plats som håller ett temperaturområde på 0 till 54 °C (32 till 130 °F).
11. Säkerställ att rör anslutna till varje behållare inte uppvärms till en temperatur över 54 °C (130 °F). Metallrör kan överföra värme till metallbehållaren/adapterenheten och värma släckmedlet till förhöjda temperaturer.

### I HÄNDELSE AV BRAND I DET SKYDDADE OMRÅDET

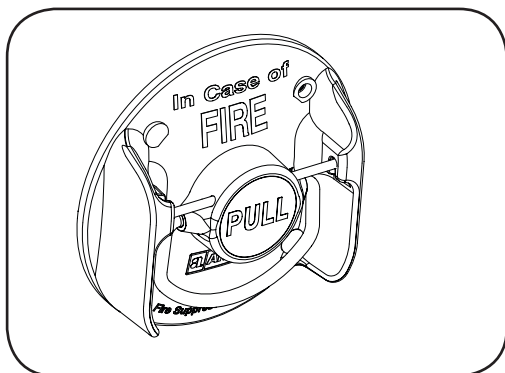
1. Evakuera andra personer från platsen. Med en hög och tydlig röst, säg: DET BRINNER – LÄMNA BYGGNADEN SNABBT OCH FÖRSIKTIGT.



006855

2. Om den automatiska aktiveringen ännu inte har skett, manövrera systemet manuellt enligt följande:

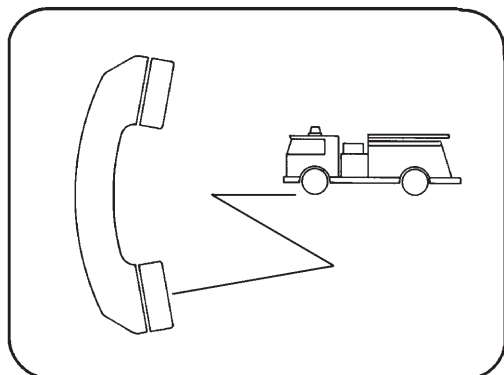
- Dra handtaget eller utlösningringen rakt ut på den manuella utlösarstationen med tillräcklig kraft för att aktivera brandbekämpningssystemet.



008326

När brandbekämpningssystemet har aktiverats börjar utrustning för att stänga av bränsletillförseln till köksapparaterna att arbeta.

3. Ring den lokala brandkåren eller slå nödfallsnumret.

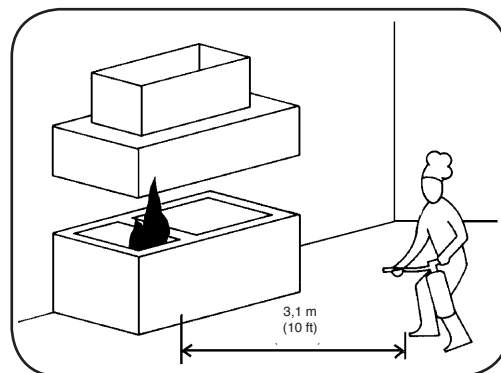


001635

4. Var beredd med en våtkemisk, bärbar brandsläckare.

Om du behöver använda den:

- a. Dra i sprinten.
- b. Ställ dig cirka tre meter (10 ft) från branden.
- c. Rikta brandsläckaren mot brandens bas, krama handtaget och svep brandsläckaren från sida till sida.



001636

### ⚠ FÖRSIKTIGHET

1. Försök inte att släcka en fettbrand med en bärbar brandsläckare innan brandbekämpningssystemet har aktiverats, manuellt eller automatiskt.
  2. Släpp inte ut våtkemiskt släckmedel från den våtkemiska, bärbara brandsläckaren såvida inte brandbekämpningssystemet inte fungerar eller en återantändning har inträffat.
  3. Försök inte att använda en bärbar brandsläckare av Klass ABC universell torrkemisk, CO<sub>2</sub> eller vatten i eller på en apparat med brinnande matolja eller matfett.
- 
5. När brandkåren har anlänt, och deras utrustning har förberetts och är redo för användning, kan brandkåren besluta att stänga vattentillförselventilen.

# ANVÄNDARHANDBOK PIRANHA SLÄCKSYSTEM FÖR RESTAURANGER

(Artikelnr. 423271)

SIDA 4 REV. 05 2018-NOV-29

## INNAN VERKSAMHETEN ÅTERUPPTAS

1. Omedelbart efter ett utsläpp, kontakta din auktoriserade ANSUL®-distributör för att inspektera och fylla på ditt brandbekämpningssystem.
2. Låt den auktoriserade ANSUL®-distributören fastställa orsaken till systemets utlösning.
3. Platsen måste rengöras inom 24 timmar efter utsläppet med varmvatten och rengöringsmedel.

## RENGÖRINGSPROCEDURER

Även om det inte finns någon speciell rengöringsprocedur för PRX-släckmedel bör det, på grund av dess alkaliska natur, rengöras från köksytor inom 24 timmar efter systemutsläpp. Reaktionen från det våtkemiska släckmedlet på matlagingsfett eller olja producerar en skummig biprodukt som kan torkas upp med en duk eller svamp. Följande procedurer bör följas.

### FÖRSIKTIGHET

1. Före all rengöring, se till att alla bränslekällor till utrustningen som ska rengöras har stängts av. Se till att utblåsningshuven och alla elektriska apparatkontroller har gjorts strömlösa för att undvika elektriska stötar som ett resultat av rengöringsprocessen eller från elektriskt ledande, alkaliska, flytande medel och/eller dess rester.
2. Se till att alla ytor som ska rengöras har kallnat till rumstemperatur.
3. Använd inte vatten för att rengöra apparater som innehåller hett fett eller matlagingsolja. Det kan resultera i våldsamt ångning och/eller stänkning.

1. Släckmedlet är giftfritt, men matprodukter och matlagingsfett/olja som har kommit i kontakt med medlet är inte längre lämpliga för konsumtion och bör kasseras.
2. Samla upp så mycket som möjligt av släckmedlet med svampar eller rena dukar. Kassera dessa svampar/dukar vid en lokal sophanteringsplats enligt lokala bestämmelser.

**Anmärkning:** Bär gummihandskar under rengöring eftersom känslig hud kan bli irriterad. Om PRX-släckmedlet kommer i kontakt med hud eller ögon, spola noga med rent vatten.

3. Använd het tvålvattenlösning och antingen en ren duk eller svamp och torka upp alla skumrester, och skrubba noga alla ytor som har kommit i kontakt med släckmedlet.

**Anmärkning:** Bär gummihandskar under rengöring eftersom känslig hud kan bli irriterad. Om PRX-släckmedlet kommer i kontakt med hud eller ögon, spola noga med rent vatten.

4. Efter noggrann rengöring av alla berörda ytor, skölj noga och låt torka helt innan strömmen sätts på till utrustningen.

För reparationer, delar och service av ANSUL® PIRANHA-systemet, kontakta din auktoriserade ANSUL®-distributör (på [www.ansul.com](http://www.ansul.com): "Find A Distributor").

Säkerhetsdatablad (SDS) är tillgängliga på [www.ansul.com](http://www.ansul.com)

**Anmärkning:** De konverterade värdena i detta dokument tillhandahålls endast som dimensionell referens och reflekterar inte någon faktisk mätning.

ANSUL, PRX och produktnamnen som nämns i detta material är varumärken och/eller registrerade varumärken. Obehörig användning är strängligen förbjuden.