



РУКОВОДСТВО PYRO-CHEM® KITCHEN KNIGHT® II РЕСТОРАННАЯ ПРОТИВОПОЖАРНАЯ УСТАНОВКА

UL EX 3830 2009-1-22 Страница 1

Национальная ассоциация противопожарной защиты (NFPA) рекомендует проведение инструктажа персонала по правилам личной безопасности и работе с установкой. Настоящее руководство прилагается к каждой ресторанной противопожарной установке PYRO-CHEM®.

В руководстве рассматриваются следующие вопросы:

- принципы функционирования ресторанной установки пожаротушения
- мероприятия по техническому обслуживанию
- действия при возникновении пожара

Настоящее руководство не содержит все требования, приведенные в "Руководстве по монтажу, эксплуатации, перезарядке, проверке и обслуживанию", № 551274. Оно предназначено исключительно для освоения установки пожаротушения пользователем и содержит последовательность действий в случае пожара.

Для получения дополнительной информации по ресторанной установке пожаротушения KITCHEN KNIGHT® II обратитесь к авторизованному дистрибьютору, который предоставит подробное руководство по монтажу, эксплуатации, перезарядке, проверке и обслуживанию.

ВАША РОЛЬ В ПРОТИВОПОЖАРНОЙ ЗАЩИТЕ

Установка пожаротушения PYRO-CHEM отличается исключительно высоким качеством. Она тщательно и надежно спроектирована, изготовлена точно по стандарту и укомплектована для защиты вашего конкретного объекта.

При надлежащем обслуживании ваша установка прослужит долгие годы. Главная цель настоящего руководства - предоставить важнейшую информацию по предотвращению пожаров. Соблюдая ряд основных правил, вы значительно снизите риск серьезного ущерба от огня.

1. Все кухонное оборудование следует очищать от остатков жира и масла.
2. Запрещается применять горючие растворители или чистящие средства. Их легковоспламеняющиеся остатки могут оказаться в опасной зоне.
3. Запрещается хранить горючие материалы около кухонного оборудования или дымоходов.
4. Нельзя хранить посуду, сковороды, противни и другие объекты в местах, где они будут препятствовать срабатыванию установки пожаротушения.
5. Следует включать вытяжку при разогреве, работе и остывании кухонной техники. Это позволяет избежать излишнего нагрева, который может привести к срабатыванию установки.
6. Запрещается включать оборудованные фильтрами вытяжки, если фильтры сняты. В колпаке и воздуховоде вытяжки могут накапливаться масло и жир. Приготовление пищи со снятыми фильтрами может привести к нарушению тока воздуха и повышению температуры, что, в свою очередь, приведет к срабатыванию установки пожаротушения. Разрешается применять только фильтры, внесенные в реестр UL.
7. Запрещается закрывать каналы отвода воздуха; это снижает эффективность функционирования вытяжки. Если фильтры излишне загрязнены маслом и жиром, это может привести к нарушению тока воздуха и повышению температуры, что, в свою очередь, приведет к срабатыванию установки пожаротушения.
8. Для эффективной очистки колпака и воздуховода применяйте внесенные в реестр UL средства для удаления жира в соответствии с инструкцией производителя.
9. Запрещается вмешиваться в работу узлов установки (например, извещателей, насадков, емкостей с огнетушащим веществом, регуляторов).
10. Перед тем, как переставлять кухонное оборудование или менять конфигурацию защищаемой области, свяжитесь с прошедшим обучение авторизованным дистрибьютором PYRO-CHEM для оценки необходимости модификации установки пожаротушения. Установка собрана из узлов, испытанных согласно требованиям, приведенным в подробном руководстве по монтажу. В случае внесения изменений в саму установку или в защищаемую область следует получить консультацию проектировщика установки.
11. Обслуживание установки PYRO-CHEM может проводить только авторизованный дистрибьютор PYRO-CHEM. Обслуживание установки выполняется дважды в год. Крайне важно проводить надлежащее обслуживание.
12. Руководство по эксплуатации следует хранить на кухне в легкодоступном месте. Весь персонал должен знать порядок действий при возгорании.
13. Ручные портативные огнетушители должны находиться в соответствующих местах и быть совместимыми с ресторанной установкой пожаротушения. При вероятности возгорания горючих кулинарных веществ (растительный и животный жир и масло) следует применять огнетушители для тушения пожаров класса К. Авторизованный дистрибьютор PYRO-CHEM окажет помощь в их приобретении.

РУКОВОДСТВО

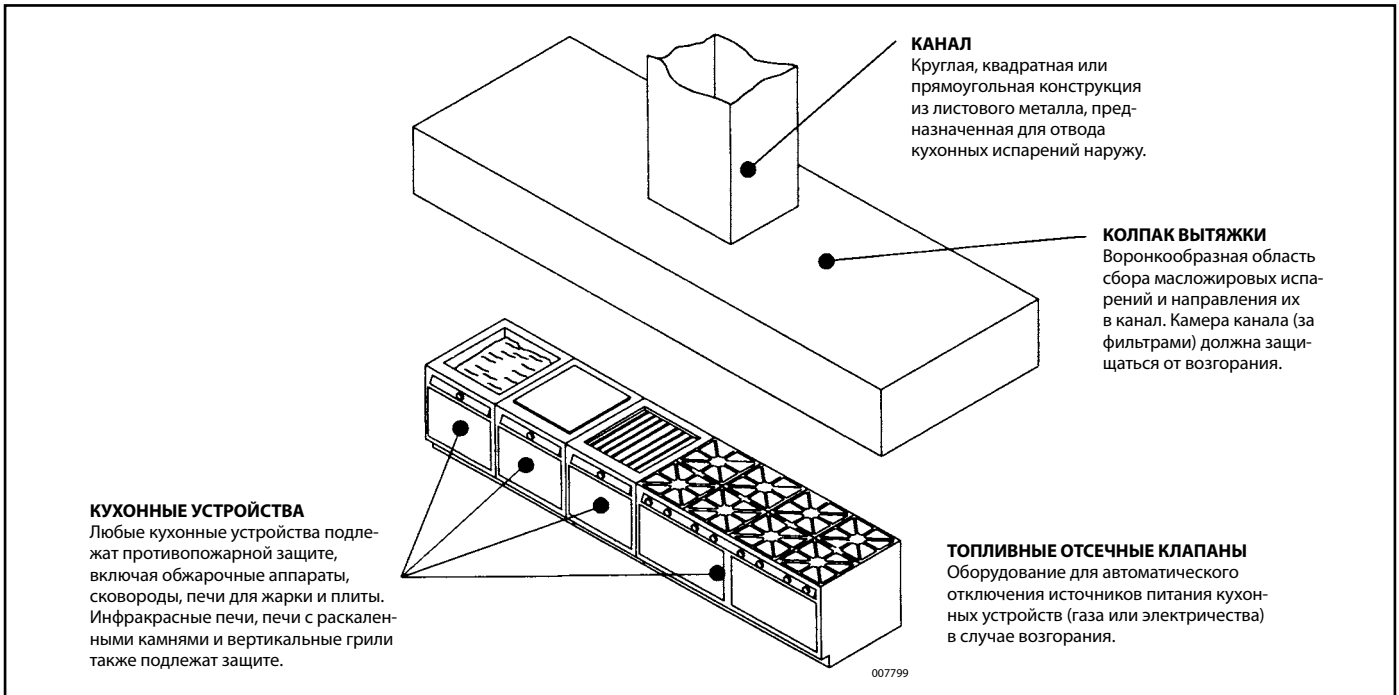
PYRO-CHEM® KITCHEN KNIGHT® II

РЕСТОРАННАЯ ПРОТИВОПОЖАРНАЯ УСТАНОВКА

UL EX 3830

2009-1-22

Страница 2



ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ УСТАНОВКИ

PYRO-CHEM KITCHEN KNIGHT II

1. В защищаемой области начинается возгорание....
2. Теплочувствительные извещатели с плавкими вставками приводят установку в действие.
3. При помощи дополнительных устройств автоматически отключается подача энергии к кухонному оборудованию (в зависимости от применяемого энергоносителя).
4. Огнетушащее вещество выпускается в вытяжные каналы и камеры, а также на кухонные устройства.
5. Вещество смешивается с горячим маслом и жиром, образуя пену. Это временно предотвращает выход горючих паров и препятствует повторному возгоранию. Защитный слой нельзя нарушать.

ПРОВЕРКА УСТАНОВКИ KITCHEN KNIGHT II SYSTEM

Установку PYRO-CHEM KITCHEN KNIGHT II следует проверять как минимум ежемесячно. **При обнаружении любых неполадок немедленно обратитесь к авторизованному дистрибьютору PYRO-CHEM.**

1. При очистке плавких вставок и троса запрещается использовать вызывающие коррозию чистящие средства. Проверьте отсутствие коррозии на всех узлах системы извещения. Ряд высокощелочных чистящих средств могут вызывать коррозию.
2. Раз в полгода следует заменять металлические плавкие вставки. Износ вставок может вызвать несанкционированное срабатывание установки или ее неработоспособность при пожаре.
3. Проверьте исправность запорно-пускового устройства (ЗПУ) и проведите визуальный контроль пломб.

4. Ежедневно проверяйте надежность крепления трубной обвязки и наличие защитных колпачков на насадках. Временно снимите колпачки и проверьте, не потрескались ли они, и снова защелкните их на насадках. Убедитесь в том, что колпачки установлены на всех насадках.

Примечание: Если колпачки повреждены или отсутствуют, обратитесь к авторизованному дистрибьютору PYRO-CHEM для их немедленной замены.

5. Проверьте все сбрасываемые металлические колпачки и убедитесь в том, что они легко вращаются на насадке.
6. Периодически проверяйте индикатор на запорно-пусковом устройстве, указывающий, что установка взведена.
7. С интервалом не свыше 6 месяцев установка должна проверяться авторизованным дистрибьютором PYRO-CHEM, а также незамедлительно после очистки больших площадей колпаков и каналов вытяжек. В ходе чистки плавкие вставки часто перемикаются во избежание случайного срабатывания установки. Такие действия исключают и автоматический пуск. Установка также может выйти из строя из-за рассоединения узлов, их повреждения или накопления жира и грязи.
8. Проверьте, что имеется свободный доступ к рукоятке пуска, она не повреждена и находится во взведенном состоянии.
9. Проверьте, что все модули и ЗПУ установлены в месте с температурой от 32 °F до 120 °F (от 0 °C до 49 °C).

РУКОВОДСТВО

PYRO-CHEM® KITCHEN KNIGHT® II РЕСТОРАННАЯ ПРОТИВОПОЖАРНАЯ УСТАНОВКА

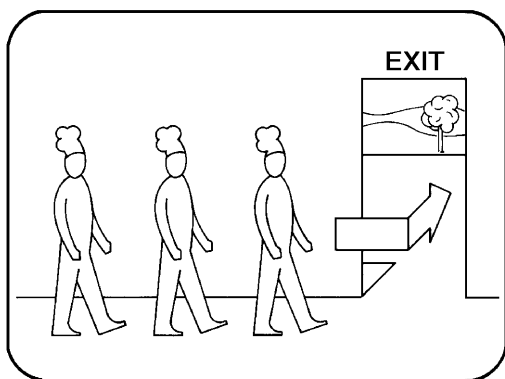
UL EX 3830 2009-1-22 Страница 3

ПРОВЕРКА УСТАНОВКИ KITCHEN KNIGHT II SYSTEM (продолжение)

10. Убедитесь в том, что модуль с огнетушащим веществом не установлен в месте, где температура может превысить 120 °F (49 °C), и что он не может нагреваться выше 120 °F (49 °C) за счет теплопередачи по нагретой трубной обвязке.

ПРИ ВОЗГОРАНИИ В ЗАЩИЩАЕМОЙ ОБЛАСТИ

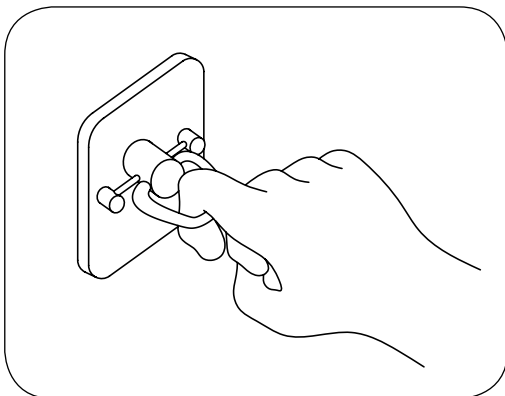
1. Эвакуировать людей из помещения. Громко и четко произнести: "ПОЖАР - ВСЕМ БЫСТРО, НО ОСТОРОЖНО ПОКИНУТЬ ЗДАНИЕ."



001633PC

2. Если установка не включилась автоматически, включите ее вручную следующим образом:

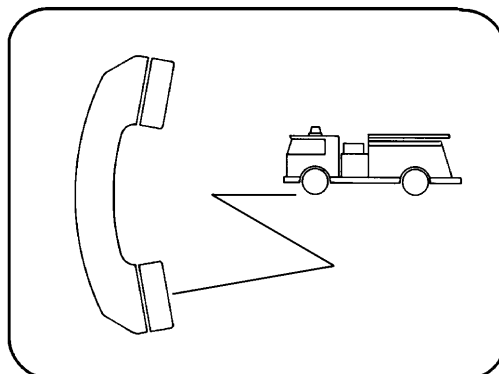
- Вытяните пусковую рукоятку или вытяжное кольцо с усилием, достаточным для пуска установки.



007803

После пуска установки начнется отключение подачи энергоносителей к кухонным устройствам.

▶ 3. Вызовите местную пожарную службу или позвоните в службу спасения.

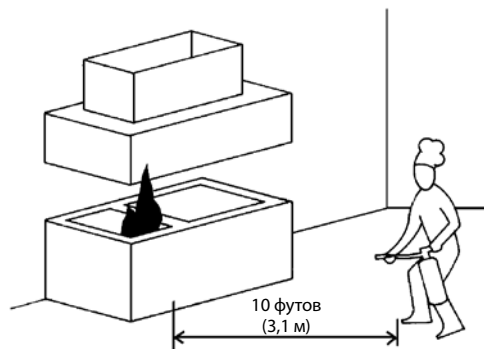


001635

▶ 4. Приготовьтесь к применению жидкостного ручного огнетушителя KITCHEN ONE®.

Если нужно его использовать:

- а. Вытяните чеку
- б. Расстояние до пламени должно составлять 10 футов (3,1 м)
- в. Нацельтесь на нижнюю часть пламени, сожмите рукоятки и покачивайте огнетушитель из стороны в сторону



001636



ВНИМАНИЕ

- ▶ 1. Не пытайтесь потушить возгорание жира или масла портативным огнетушителем до ручного или автоматического пуска установки пожаротушения.
- ▶ 2. Распыляйте жидкое огнетушащее вещество из портативного огнетушителя KITCHEN ONE только в случае несрабатывания установки пожаротушения либо повторного воспламенения.
- ▶ 3. Не пытайтесь использовать многоцелевое сухое вещество класса ABC, CO2, или ручной портативный огнетушитель с веществом на водной основе в месте/на участке применения при горящем масле для жарки или жире.

РУКОВОДСТВО

PYRO-CHEM® KITCHEN KNIGHT® II

РЕСТОРАННАЯ ПРОТИВОПОЖАРНАЯ УСТАНОВКА

UL EX 3830 2009-1-22 Страница 4

ПЕРЕД ВОЗОБНОВЛЕНИЕМ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ

1. Сразу после срабатывания установки вызовите авторизованного дистрибьютора PYRO-CHEM для проверки и перезарядки установки пожаротушения.
2. Дистрибьютор PYRO-CHEM должен выявить причину срабатывания.
3. Зону срабатывания следует очистить за 24 часа с момента пуска установки, применяя теплую воду и чистящие средства.

ПРОЦЕДУРЫ ОЧИСТКИ

Хотя удаление жидкого огнетушащего вещества PYRO-CHEM не требует применения каких-либо специальных методов, в связи с его щелочностью данное вещество необходимо удалить в течение 24 часов с момента срабатывания установки. Реакция жидкого огнетушащего вещества с кулинарными маслами и жирами создает пенное соединение, которое удаляется тканью или губкой. Необходимо соблюдать следующие правила:



ВНИМАНИЕ

- ▶ 1. Перед началом очистки убедитесь, что все источники энергии для подлежащих очистке кухонных устройств отключены. Во избежание электротравмы проверьте, что вытяжка и все электрические кухонные устройства отключены, так как в процессе очистки удаляется электропроводное щелочное жидкое огнетушащее вещество и/или его остатки.
 - ▶ 2. Все очищаемые поверхности нужно остудить до комнатной температуры.
 - ▶ 3. Поверхности, загрязненные горячим маслом и жиром, нельзя очищать водой. В противном случае возможно резкое испарение и/или разбрызгивание.
-
- ▶ 1. Огнетушащее вещество является нетоксичным; однако, продукты питания и масло/жир, на которые попало такое вещество, более непригодны для употребления в пищу и должны быть утилизированы.
 - 2. Удалите большую часть вещества губками и чистыми тканевыми салфетками. Утилизируйте эти губки и салфетки согласно местным правилам.

Примечание: в ходе очистки следует надеть резиновые перчатки во избежание раздражения чувствительной кожи. Если жидкое огнетушащее вещество PYRO-CHEM или его остатки попали на кожу либо в глаза, промойте место попадания большим количеством чистой воды.

3. При помощи горячей мыльной воды, губок или чистой ткани удалите пенный остаток и тщательно протрите все поверхности, на которые попало огнетушащее вещество.
4. После тщательной очистки таких поверхностей промойте их и дайте полностью высохнуть перед возобновлением подачи энергии.

ГАРАНТИЯ

А: Изделия PYRO-CHEM KITCHEN KNIGHT II

За исключением того, что указано далее в п. В, на вашу установку KITCHEN KNIGHT II вам, как первоначальному покупателю, предоставляется гарантия на отсутствие дефектов изготовления и материалов сроком на 3 года с момента поставки. PYRO-CHEM заменит или отремонтирует любую металлическую деталь, которая, по мнению производителя, является дефектной и не была повреждена пользователем в результате неверного использования или попадания в условия сильной коррозии.

В: Приобретенные изделия

На следующие детали и узлы, не производимые PYRO-CHEM, а закупаемые у сторонних поставщиков, предоставляется гарантия на отсутствие производственных дефектов сроком на 1 год с момента покупки: извещатели, электрические пусковые рукоятки, реле времени, термостаты, электромагниты, выключатели, отсечные клапаны. Оценка каждого отправленного в PYRO-CHEM реле, клапана и т.д. на наличие дефектов выполняется его производителем либо представителем и их решение является окончательным.

С. За исключением того, что указано в пп. А и В, на установку не распространяются никакие другие прямые или косвенные гарантии компании PYRO-CHEM. Не предоставляются прямые гарантии СООТВЕТСТВИЯ ТРЕБОВАНИЯМ ЗАКАЗЧИКА ИЛИ ТОВАРНОЙ ГОДНОСТИ. Компания PYRO-CHEM не несет ответственности за косвенные, фактические или иные аналогичные убытки.

Для ремонта и обслуживания установки PYRO-CHEM обратитесь к местному представителю PYRO-CHEM либо в компанию PYRO-CHEM, г. Маринетт, шт. Висконсин 54143-2542; +1 715 732-3465.