



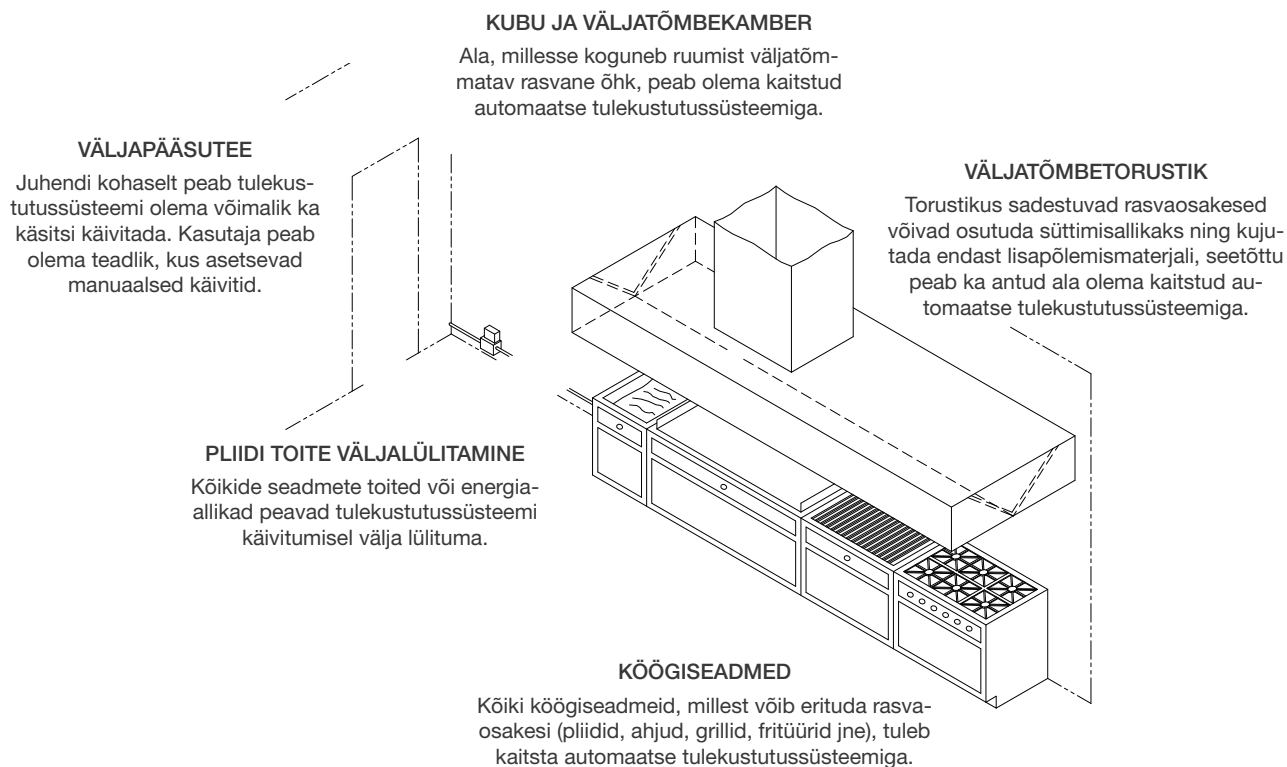
Buckeye tulekustutussüsteem

Kasutusjuhend



Kasutamine

Tulekustutussüsteem Buckeye Kitchen Mister on eelprojekteeritud süsteem, mille on Underwriters Laboratories katsetanud ja registreerinud ULEX 6885 all. Süsteem vastab U.L.-standardi 300 rangetele nõuetele ning see on projekteeritud kooskõlas NFPA 17A ja 96 nõuetega. Buckeye volitatud esindaja paigaldab süsteemi UL registreeritud projekteerimise parameetrite kohaselt, mis on välja toodud Kitchen Mister tulekustutussüsteemide tehnilises juhendis. Buckeye süsteem kaitseb suurtööki järgmistes ohtlikes piirkondades.



Tulekahju korral

Tulekahju võib süttida nii köögiseadmes, kubus või väljatõmbetorus. Tulekahju korral on oluline, et kasutajal oleks olemas ettekujutus terve tulekustutussüsteemi tööst.

- Esiteks evakueerige tulekahjualast kõik töötajad ja kliendid.
- Teiseks helistage tuletõrjesse.
- Kolmandaks, juhul kui tulekustutussüsteem ei ole veel automaatselt käivitunud, tõmmake manuaalse käiviti sangast mis on kuhu läheduses seinalle paigaldatud ja märgistatud vastavalt kuhu numeratsioonile.
- Viimaseks võib appi kutsuda töötajad, kes oskavad kasutada K-klassi või muud tüüpi tulekustuteid ning aidata vajadusel põlengut kustutada.

Kui tulekahju on kustutatud, tuletõrjujad on lubanud siseneda kööki ning tuvastanud tulekahju tekkepõhjuse, helistage kohalikule Buckeye volitatud esindajale ning paluge tulekustutussüsteem lähtestada ning agendi balloon uuesti täita.

Jahtunud ja ohutuks määratud seadmeid võib puhastada käsna ning kuuma seebivee või muu pesuainega.

TÄHELEPANU! Ärge kasutage tuleohtlikke lahuseid.

MÄRKUS. Enne töö alustamist on äärmiselt oluline kindlaks teha tulekahju põhjus ja kõrvaldada selle tekkimise tingimused. Mitte mingil juhul ei tohi alustada toiduvalmistamisega enne, kui Buckeye Fire Equipmenti volitatud esindaja on lähtestanud ning uuesti käivitanud köögi automaatse tulekustutussüsteemi.

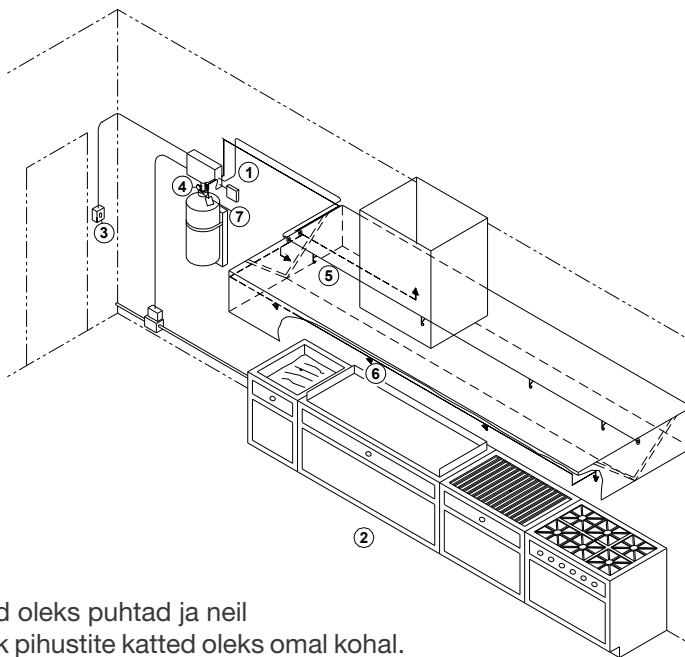
Kustutussüsteemi hooldamine

Suurköökidele mõeldud Buckeye Fire Equipment süsteem Kitchen Mister on üsna keerukas tulekustutussüsteem, mis sisaldab mitmeid mehaanilisi osi. Süsteemi nõuetekohase talitluse tagamiseks peab seda kord poole aasta jooksul kontrollima ning hooldama Buckeye volitatud esindaja. Sama tuleb teha ka pärast igat kuhu ning ventilatsioonisüsteemi puhastust.

See süsteem koosneb üksikutest komponentidest, mille on registreerinud Underwriters Laboratories Inc. ja mille kohta kehtivad kasutusjuhendis esitatud piirangud. Volitatud edasimüüjaga tuleb ühendust võtta nii pärast kustutussüsteemi tühendamist kui ka pärast köögiplaneeringu muutmist.

NFPA 17A ja Buckeye Fire Equipment nõuavad, et omanik (või tema esindaja) kontrolliks süsteemi regulaarselt (vähemalt kord kuus). Igakuised kontrollimised on vajalikud, et tagada süsteemi nõuetekohane töökorras olek. Süsteemi Kitchen Mister kiire kontroll peab sisaldama muu hulgas järgmist.

1. Kontrollige, kas ballooni, juhtsüsteem, gaasiventil ja kõik süsteemi muud komponendid on oma kohal ja kahjustusteta.
2. Kontrollige, kas kõik köögiseadmed millele on ettenähtud kohtkustutussüsteem on esialgses asukohas ehk kus need asusid süsteemi paigaldamisel.
3. Kontrollige, kas manuaalne käiviti on takistusteta ning kõik sildid ja juhised on nähtaval.
4. Kontrollige visuaalselt ballooni ventiilil oleva manomeetri näitu, et süsteemis valitsev rõhk oleks nõuetekohases vahemikus. Kollane seier peab paiknema rohelise tööpiirkonna keskel.
5. Kontrollige visuaalselt süsteemi andurite juhtmeid, et kaabel ja sulavkaitsmed oleks kahjustusteta, vabalt ligipääsetavad ega oleks kohalt nihkunud.
6. Kontrollige kõiki pihusteid. Veenduge, et need oleks puhtad ja neil ei oleks mustust ega tahma. Veenduge, et kõik pihustite katted oleks omal kohal.
7. Kontrollige, et kõik ülevaatuslipikud või sertifikaadid oleks omal kohal ja kehtivad. Igakuised ülevaatused tuleb registreerida, tuues välja nii ülevaatuskuupäeva, ülevaataja ning tehtud toimigud.
8. Puuduste leidmisel võtke parandustoimingute tegemiseks ühendust Buckeye Fire Equipmenti volitatud esindajaga.



MÄRKUS. Parim meetod tulekahjude vältimiseks on hea hoone automaatikasüsteem, mis välistab võimalikud tuleohud. Kontrollige kõikide seadmete, väljatõmbekambri filtri ja kuhu puhtust ning toimimist. Probleemide või puuduste avastamisel tuleb viivitamatult võtta ette parandustoimingud ja teavitada asjasse puutuvaid isikuid.

Kinnitage või planeerige poolaasta ülevaatus ja hooldus kohaliku volitatud ja koolitatud Buckeye Fire Equipmenti edasimüüja juures või võtke ühendust Buckeye Fire Equipmenti peakontoriga, et leida teie piirkonda teenindav edasimüüja.

Samuti on hea tava kontrollida visuaalselt kõiki käsitulekustuteid, et veenduda nende töökorras olekus. Lugege detailsemaid juhiseid tulekustuti kasutusjuhendist.

Haldaja vastutus

Restorani parima võimaliku tuleohutuse tagamiseks on omanikul/haldajal mõistlik tunda huvi oma äritegevuse järgmiste valdkondade vastu:

1. nii tuletõrjesüsteemi kui ka käsitulekustutite nõuetekohane ülevaatus ja hooldus;
2. kõikide võimalike põlevmaterjalide eemaldamine ja nende nõuetekohane ladustamine;
3. tulekustutussüsteemi täiustamine juhul, kui köögiseadmeid lisatakse või muudetakse, ja kaitse tagamine muutuste korral ventilatsioonisüsteemis;
4. juhendmaterjali olemasolu restorani tulekustutussüsteemi töö kohta;
5. hea majapidamistava tagamine, et vältida võimalikke tuleohte.

Pidage meeles, et restorani köögi ventilatsiooniseadmed on alati võimalikud tuleohu allikad. Mitmed restoranid on pärast tulekahju jäänud uuesti avamata või saanud äritegevuse katkemise tõttu suuri rahalisi kahjusid. Buckeye Fire Equipmenti tulekustutussüsteem on mehaaniline seade ja vajab seetõttu perioodilist hooldust edasimüüjate kvalifitseeritud töötajate poolt.

See süsteem koosneb üksikutest moodulitest, mida on katsetatud paigaldusjuhendis esitatud piirangute tingimustes. Kui kavandate ventilatsioonisüsteemis või kaitstavas köögipiirkonnas muudatusi, tuleb pidada eelnevalt nõu volitatud Buckeye spetsialistiga. Pärast süsteemi tühjendamist tuleb nõu pidada volitatud paigaldaja või süsteemi projekteerijaga.



ETS NORD AS

Address: Peterburi tee 53
11415 Tallinn

Tel.: 680 7360

info@etsnord.ee

www.etsnord.ee

Tootehaldus

Raino Viira

Tootejuht

raino.viira@etsnord.ee

507 8250



*Let's move the air **together!***