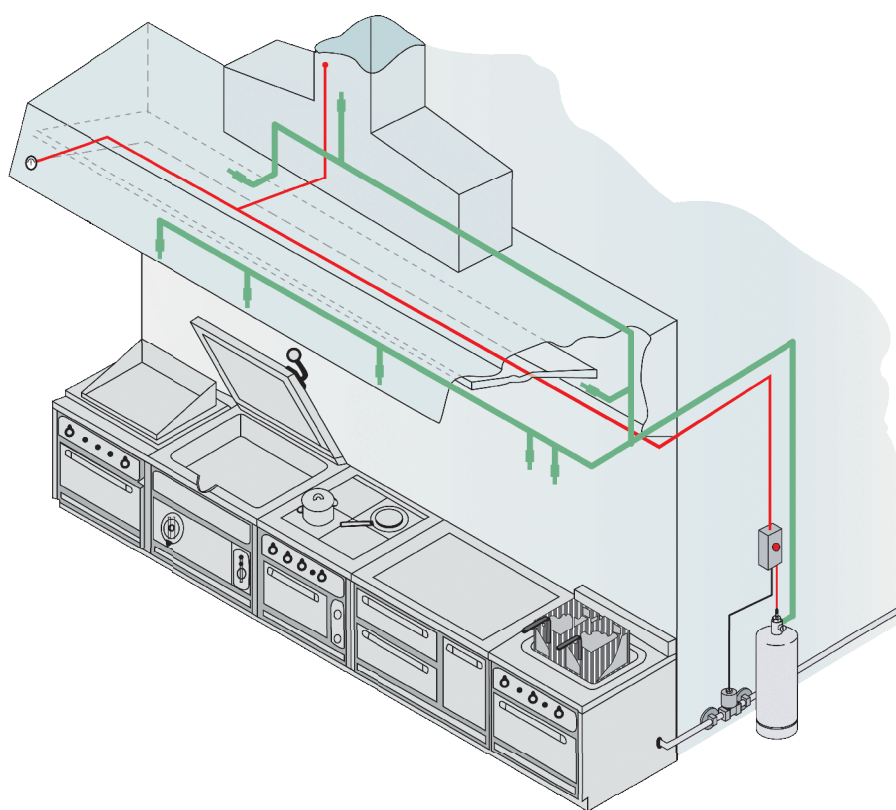


## Systeme d'Extinction d'Incendies pour la Protection de Cuisines Industrielles



### MANUEL D'UTILISATEUR

Mar 2012  
V1.0



## INTRODUCTION

Vous avez acheté un Système d'Extinction d'Incendies SAFEGUARD pour la Protection d'Equipements de Cuisines Industrielles.

Les Systèmes de Protection contre Incendies SAFEGUARD sont des systèmes de pre-ingénierie et respectent les strict conditions des normes UL-300 / NFPA 17A / NFPA 96.

Pour pouvoir obtenir le rendement maximum de l'équipement, sécurité personnelle du personnel et votre formation en relation avec le système, l'utilisateur de ce produit doit bien connaître le système. Pour cet objectif, ce manuel d'utilisateur vous offre l'information suivante.

- Application
- Votre responsabilité en relation avec la protection contre incendies
- Comment fonctionne le Système d'Extinction d'Incendies SAFEGUARD pour la Protection d'Equipements de Cuisines Industrielles
- Maintenance du Système d'Extinction d'Incendies SAFEGUARD pour la Protection d'Equipements de Cuisines Industrielles
- Que faire en cas d'incendie dans la zone affectée.
- Spécifications techniques des systèmes installés et avis de livraison.

Ce manuel de fonctionnement ne fournit pas d'information détaillée sur l'installation, fonctionnement, maintenance et service. Ce manuel a été préparé seulement pour informer l'utilisateur sur le système et les pas à suivre en cas d'incendie.

## **APPLICATION**

Les zones de danger décrites plus bas doivent être protégées par le Système d'Extinction d'Incendies pour la Protection d'Equipements de Cuisines Industrielles.

- CONDUITS D'EXTRACTION métalliques, forme cylindrique ou qui dirigent la fumée vers l'extérieur.
- EXTRACTEUR qui dirige la vapeur et fumée chargé de graisse, qui s'accumule dans les filtres. Ce composant nécessite être bien protégé.
- EQUIPEMENTS DE CUISINE. Plusieurs éléments comme gril, friteuses, ...

Le gaz ou la source électrique des équipements de cuisine doivent se couper automatiquement par sécurité.

## **SA RESPONSABILITÉ EN RELATION A LA PROTECTION CONTRE INCENDIES**

Son Système d'Extinction d'Incendies pour la Protection des Equipements de Cuisines Industrielles, SAFEGUARD, s'est projeté et dessiné selon des normes, spécialement pour la sécurité des zones avec danger d'incendie.

Son système fonctionnera pendant des années si des maintenances périodiques adéquates sont réalisées. Cependant, la finalité principale de ce manuel est d'offrir l'information basique pour ainsi éviter que l'incendie se convertisse en une catastrophe.

Si vous prenez en compte les normes qui se trouvent dans ce manuel, vous pourrez éviter les dommages plus importants qui se produisent après un incendie. Pensez que le fait d'avoir la cuisine propre et rangée est très important pour éviter que commence un incendie.

1. Lavez les accumulations de graisse de ses équipements de cuisine.
2. Jamais n'utilisez de dissolvants ou produits pour le nettoyage combustibles. Les résidus de combustible ne doivent jamais être gardés dans des zones dangereuses. Maintenez-les en lieux sûrs.
3. Dans vos extracteurs et réseaux de conduits utilisez les nettoyeurs pour éliminer la graisse conseillés par votre fabricant d'équipements de cuisine. Vous obtiendrez un nettoyage plus efficace.
4. Mettez en fonctionnement le système de ventilation pendant le pre-chauffement, cuisine et refroidissement de votre équipement de cuisine. Cela évitera que votre équipement d'extinction s'active dû à l'excès de chaleur dans vos équipements.

5. Ne jamais utiliser de filtres communs dans vos systèmes de ventilation avec filtres. Les vapeurs chargées de graisse peuvent provoquer des accumulations de graisse dans l'extracteur et conduits. Vous devez utiliser seulement les filtres conseillés par le fabricant.
6. Ne réduisez jamais l'entrée d'air du système de ventilation. Sinon, le niveau de fonctionnement de vos systèmes se réduira.
7. Ne jamais changez de place l'équipement de Système d'Extinction d'Incendies pour la Protection d'Equipements de Cuisines Industrielles SAFEGUARD (cylindres, vannes du système, unité de décharge manuelle, ligne pour la détection d'incendies (FireDeTec), tuyauteries de décharge et tuyaux).
8. Au cas où vous changez de place vos équipements de cuisine ou vous ajoutez n'importe quel type d'appareil à vos équipements de cuisine, ou vous devez réaliser des changements dans les systèmes de ventilation, qui est protégé par le système d'extinction d'incendies, vous devez contacter immédiatement une entreprise installatrice de systèmes SAFEGUARD pour redessiner le système pour les équipements de cuisine existants. Les équipements du système ont été approuvés en accord avec le manuel détaillé de son installation. Si vous planifiez réaliser quelconque changement dans le système ou dans la zone de danger protégée par le système, vous devez contacter immédiatement le dessinateur du système.
9. N'engagez aucun autre personnel qui ne soit pas distributeur de SAFEGUARD ou service autorisé par SAFEGUARD pour la maintenance, remplissage ou réparation. Des opérations de maintenance dans le système doivent être réalisées tous les 6 mois. La maintenance périodique doit être réalisée pour éviter défaillance dans le système.
10. Rappelez à tout le personnel qu'il existe toujours une potentielle ignition dans la ventilation de la cuisine et dans les équipements de cuisine.
11. Formez le personnel sur le fonctionnement du système, où le système est installé. Dans le cas d'embaucher du nouveau personnel, les former sur le fonctionnement du système. De cette façon, votre personnel saura que faire en cas d'incendie.

Faites attention avec l'emplacement de votre extincteur d'incendies portable, il doit être facile d'accès et occuper un lieu adéquat dans vos installations. Pour les incendies produits par graisse, ayez un extincteur d'incendies de 6 l. (classe F) efficace pour ce type d'incendies et une couverture protectrice de flammes proche des appareils de cuisine.

## **COMMENT FONCTIONNE LE SYSTÈME D'EXTINCTION D'INCENDIES POUR LA PROTECTION D'EQUIPEMENTS DE CUISINES INDUSTRIELLES SAFEGUARD.**

Le processus:

1. Les flammes commencent dans une zone dangereuse.
2. La ligne de détection sensible de chaleur (FireDeTec) active le système contre le feu.
3. Les sources d'énergie ou de combustible doivent se couper automatiquement de vos appareils de cuisine. Les systèmes SAFEGUARD offrent des dispositifs optionnels de coupure automatique d'énergie ou de combustible.
4. L'agent d'extinction d'incendies GUARDEX, qui se garde à l'intérieur du cylindre, se décharge dans les conduits, filtres, et appareils de cuisine.
5. L'agent d'extinction GUARDEX évite que la flamme se rallume en formant une pellicule de mousse au même moment où se trouve la graisse chaude. Cette pellicule ne doit pas se toucher jusqu'à ce que la graisse se refroidisse.

## **MAINTENANCE DU SYSTÈME D'EXTINCTION D'INCENDIES POUR LA PROTECTION D'ÉQUIPEMENTS DE CUISINES INDUSTRIELLES SAFEGUARD.**

### **Contrôles Périodiques:**

Les Systèmes d'Extinction d'Incendies pour la Protection d'Équipements de Cuisines Industrielles SAFEGUARD sont des systèmes d'extinction d'incendies simples, d'usage facile, sûr et impliqués avec l'environnement. Pour maintenir le fonctionnement correct des systèmes, ceux-là doivent être contrôlés périodiquement tous les six mois par le service autorisé de SAFEGUARD.

Pour chaque re-dessin des appareils de cuisine ou pour chaque nettoyage périodique de l'extracteur et conduits, le système d'extinction d'incendies doit se maintenir comme contrôle périodique. (Le contrôle périodique se réalisera avec plus grande fréquence si nécessaire).

Après la décharge du système, contactez immédiatement son fournisseur de SAFEGUARD. Le système nécessite être rempli et chargé avec GUARDEX selon les normes d'installation et dessin.

### **Contrôles d'Intervalles fait par les usagers:**

Les contrôles suggérés ont besoin de se faire de manière décrite à continuation, en plus des contrôles périodiques, pour ainsi assurer une vie utile plus large et sécurisée.

Les Systèmes d'Extinction d'Incendies pour la Protection d'Equipements de Cuisines Industrielles SAFEGUARD doivent être vérifiés par une personne formée et connaissante des normes écrites au moins une fois par mois.

Les contrôles d'intervalles doivent se réaliser et ceux-là doivent être notés dans le registre de contrôle qui inclue tous les éléments à réviser mentionnés dans ce manuel d'utilisateur.

Dans le cas d'observer quelconque situation anormale, contactez immédiatement son fournisseur autorisé de SAFEGUARD.

1. Chaque cylindre (chargé avec agent extincteur) s'installera dans des lieux où la température sera entre 0°C et 54°C. Vérifiez la température de la salle où sera installé le système. Prenez en compte que la tuyauterie de décharge, qui est connectée au cylindre, ne dépasse pas les 54°C. Les tuyauteries de métal peuvent conduire la chaleur au cylindre et l'agent GUARDEX qui se trouve dans le cylindre pourrait se réchauffer jusqu'à atteindre des températures élevées.
2. Assurez-vous que l'unité de décharge manuelle soit montée de façon qu'elle soit facile d'accéder pour qu'elle puisse être atteinte en cas d'incendie. Puisque qu'il n'y aura pas d'essais manuels pendant les contrôles d'intervalle, assurez-vous que le boulon de sécurité se trouve dans l'équipement et que les fermetures hermétiques de sécurité ne soient pas cassées.
3. Assurez-vous que l'interrupteur ouvrir/fermer se trouve en position Ouvert dans la vanne du cylindre (dans la vanne cylindre cartouche où s'utilise un système de cartouche extérieure) et que le système se trouve en repos.
4. Vérifiez les indicateurs de pression, qui montrent avec fréquence la position de repos et état de fonctionnement des systèmes. Contrôlez la pression opérative des systèmes des indicateurs de pression montés dans la vanne du cylindre des agents (dans les systèmes de pression permanente) et montés au final de la ligne de détection (FireDeTec).
5. Vérifiez avec fréquence les connexions de la ligne de détection d'incendies (FireDeTec)
6. N'utilisez jamais matériaux dissolvants et corrosifs pour le nettoyage de la ligne de détection d'incendies (FireDeTec) et des équipements du système.

7. Assurez-vous qu'il n'y a pas de corrosion (oxydation) dans les composants de votre équipement. Les solutions de nettoyage hautes en contenu alcaline peuvent provoquer corrosion.
8. La ligne de détection d'incendies (FireDeTec) doit être remplacée au moins une fois tous les cinq ans. Les lignes de détection d'incendies défectueuses et les connexions abîmées peuvent provoquer une décharge erronée du système ou ne pas fonctionner en cas d'incendie.
9. La ligne de détection d'incendies (FireDeTec) et ses connexions peuvent provoquer une décharge erronée pendant le nettoyage en filtrant la pression. Dans les systèmes de pression permanente SAFEGUARD, désactivez le système en activant/changeant l'interrupteur allumé/éteint qui se trouve dans la vanne du dépôt des agents à la position Fermé avant le nettoyage. Enregistrez la pression qui s'observe dans l'indicateur de pression de la vanne du dépôt et dans l'indicateur de pression de la ligne de détection. Après le nettoyage, vérifiez que les connexions ne soient pas détachées et qu'il ne s'est produit aucune fuite de pression. Lisez la pression sur l'indicateur de pression de la vanne du dépôt et sur l'indicateur de pression final de la ligne de détection. Après l'attente d'au moins 30 minutes, vérifiez que les valeurs des deux indicateurs de pression soient égales et qu'il n'existe pas de différence avec les valeurs observées avant le nettoyage. Dans ce cas, le système est préparé pour être réactivé activant/changeant l'interrupteur de ouvert/fermé à la position ouvert.
10. Dans les systèmes de cartouches extérieures, s'utilise un cylindre de cartouche de haute pression. Il n'y a pas d'indicateurs de pression dans le cylindre cartouche. Désactivez le système activant/changeant l'interrupteur allumé/éteint qui se trouve dans le cylindre cartouche avant le nettoyage. Lisez et enregistrez la pression de l'indicateur de pression au final de la ligne de détection d'incendies (FireDeTec). Après le nettoyage, vérifiez que les connexions ne soient pas détachées et qu'il ne s'est produit aucune fuite de pression. Lisez la pression sur l'indicateur de pression au final de la ligne de détection.  
  
Après attendre au moins 30 minutes, vérifier que la valeur des indicateurs soit égale et qu'il n'existe pas de différence avec les valeurs observées avant le nettoyage. Dans ce cas, le système est préparé pour être réactif activant/changeant l'interrupteur de ouvert/fermé à la position ouvert sur le cylindre cartouche.
11. Si la valeur de l'indicateur de pression monté au final de la ligne de détection d'incendies (FireDeTec) est inférieure à la valeur de l'indicateur de pression du dépôt pour les agents des systèmes de pression permanents, le système peut se décharger par erreur. Dans ce cas, l'interrupteur ouvert/fermé de la vanne du cylindre se remettra dans la position fermé et vous devez contacter immédiatement votre fournisseur autorisé SAFEGUARD.



12. Vérifiez tous les 2 jours que la ligne de la tuyauterie de décharge ne soit pas détachée, qu'ils n'existent aucuns résidus gras dans les diffuseurs ou dans les capuchons des diffuseurs et qu'ils ne manquent pas de capuchons sur les diffuseurs. Assurez-vous que chaque diffuseur ait un capuchon. Vérifiez que les diffuseurs ne se trouvent pas dans le point de rupture en retirant les capuchons.
13. Vérifiez que chaque capuchon de protection des diffuseurs de métal puisse faire le tour du diffuseur avec facilité.
14. Quand l'interrupteur allumé/éteint de la vanne du cylindre dans des systèmes de pression permanente et la vanne du cylindre cartouche dans des systèmes de cartouches extérieures, est en position Fermé, votre système est hors service. Le système ne pourra pas s'activer ni automatiquement ni manuellement.
15. Après chaque nettoyage des extracteurs et conduits, le système sera définitivement contrôlé par su fournisseur SAFEGUARD.
16. Faites que vos fournisseurs SAFEGUARD contrôlent vos systèmes périodiquement tous les 6 mois.
17. Assurez-vous que les extincteurs portables soient prêts pour utilisation et qu'ils se trouvent dans un lieu facile d'accès en cas d'incendie.

## **QUE FAIRE EN CAS D'INCENDIE DANS LA ZONE AFFECTÉE**

Les zones dangereuses dans les cuisines sont les conduits, extracteurs et appareils de cuisine.

En cas d'incendie, évacuez tous les clientes et personnel exception du personnel désigner pour agir en cas d'incendie.

Criez et dites clairement

**“FEU – S’IL VOUS PLAÎT, EVACUEZ RAPIDEMENT ET AVEC ATTENTION”**

1. Si le Système d'Extinction d'Incendies pour la Protection d'Equipements de Cuisines Industrielles ne s'active pas automatiquement, activez le système manuellement comme il est décrit dans les étapes suivantes.

- Retirez le sceau de sécurité, tirez le boulon de sécurité et appuyez avec force pour activer manuellement le bouton qui se trouve dans le dispositif d'activation manuel.
  - Si vous avez obtenu le dispositif de fermeture automatique (optionnel) adéquat pour la source d'alimentation ou flux de combustible de votre cuisine, toutes les sources se fermeront quand le système s'active.
2. Appeler le Corps des pompiers le plus proche.
  3. Aidez le personnel désigné préparé avec les extincteurs portables pour les incendies produits par la graisse (clase F).

Si vous avez besoin d'utiliser l'extincteur portable, suivez les étapes suivantes

- Tirez le boulon de sécurité qui se trouve sur la gâchette de l'extincteur.
- Maintenez-vous à une distance minimum de 3,5 m. du feu.
- Dirigez le tuyau de la lance vers la partie inférieure du feu. Avec une main appuyez pour activer l'extincteur et avec l'autre main déchargez l'agent extincteur en bougeant le tuyau vers les deux côtés.

### **¡Avis!**

N'intervenez pas avec l'extincteur portable sur les incendies produits par des graisses avant que le système extincteur opère manuellement ou automatiquement.

### **Avant de continuer le travail**

1. Appelez votre fournisseur SAFEGUARD après la décharge pour la maintenance, remplissage et activation.
2. Demander à votre fournisseur SAFEGUARD le motif de la décharge du système.
3. Remplissez le système avec des agents extincteurs GUARDEX et qui s'active selon les normes du dessin de votre système et installations.
4. N'utiliser pas vos appareils de cuisine avant que votre fournisseur SAFEGUARD le remette opérationnel.

## Processus de Nettoyage

Même s'ils n'existent pas de méthodes extraordinaires pour nettoyer l'agent extincteur GUARDEX, les superficies de l'agent déchargé se nettoieront dans un délai de 24 heures. Les agents chimiques humides forment une structure de mousse qui combine avec la graisse. Cette mousse peut se laver facilement avec n'importe quel torchon ou éponge. Les étapes qui sont décrites à continuation doivent être appliquées aux processus de nettoyage.

### ¡Avis!

Avant le nettoyage, tous les tubes d'alimentation de combustible des appareils de cuisine doivent se fermer. Assurez-vous que les systèmes de ventilation et les dispositifs électriques soient déconnectés. Il pourra se produire des décharges électriques provoquées par l'application du nettoyage ou décharges électriques occasionnées par les contenus conductifs de l'agent chimique humide.

Toutes les superficies à nettoyer doivent se trouver à température ambiante.

En cas d'existence de graisse chaude sur les superficies à nettoyer, n'utilisez pas d'eau. L'eau pourrait produire des vapeurs agressives et/ou éclaboussures.

1. L'agent d'extinction GUARDEX n'est pas un matériel toxique. Cependant, en cas de contact avec des aliments ou graisse de cuisine, l'usage de tel aliment ou graisse est interdit et doit être jeté immédiatement.
2. Nettoyez bien les dépôts des agents avec une éponge ou torchon et après jetez cette éponge ou torchon.

**Note:** portez des gants en plastique pendant le nettoyage. Les peaux sensibles pourraient être affectées. Rincez-vous les mains ou les yeux immédiatement en cas d'entrer en contact avec tout résidu de l'agent GUARDEX.

Attendre un moment avant de sécher les superficies propres et rincées. Après connectez la source d'alimentation de vos dispositifs électriques.



VOTRE POINT D'ASSISTANCE ET APPROVISIONNEMENT LE PLUS PROCHE

**SIEGE CENTRAL**

C/ Julián Camarillo, 26 – 2ª Planta – 28037 Madrid – Tel: 91 754 55 11 – Fax: 91 754 50 98

**USINE DE TRAITEMENTS DE GAZ**

Av. Alfonso Peña Boeuf, 6. Pol. Ind. Fin de Semana – 28022 Madrid – Tel: 91 754 55 11 – Fax: 91 329 58 20

**DELEGATION NORD-EST**

C/ Rafael de Casanovas, 7 y 9.- SANT ADRIA DEL BESOS – 08930 Barcelona  
Tel: 93 381 08 04 – Fax: 93 381 07 58

**DELEGATION LEVANTE**

Avda. Mediterránea 46 – San Juan de Enova – 46669 Valencia  
Tel: 628 92 70 56 – Fax: 91 754 50 98

**DELEGATION NORD-OUEST**

C/ José Luis Bugallal Marchesi, 9– 15008 A Coruña – Tel: 98 114 02 42 – Fax: 98 114 24 62

**DELEGATION SUD**

C/ Industria, 5 –Edificio Metropol 3, 3ª Planta, Mod.17. P.I.S.A.- 41927 Mairena del Aljarafe, Sevilla  
Tel: 95 465 65 88 – Fax: 95 465 71 71

**DELEGATION CANARIES**

C/ Sao Paulo, 17. Pol. Ind. El Sebadal – 35008 Las Palmas de Gran Canarias – Tel: 928 24 45 80 – Fax: 928 24 65 72

**www.aguilera.es e-mail: comercial@aguilera.es**