



APPLICABLE À TOUTE LA GAMME DES PRODUITS SF/A ET SF/P

APPLICABLE TO ALL SF/A AND SF/P BRAND PRODUCT LINES

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE SYSTÈME DE SUPPRESSION INCENDIE POUR CUISINE COMMERCIALE

L'Association Nationale de Protection d'Incendie (NFPA) recommande que les employés soient informés sur la sécurité et l'opération du système. **SAFETY FIRST** fournit ce manuel du propriétaire avec chaque système de suppression incendie pour cuisine commerciale.

Ce guide a été rédigé pour vous aider à comprendre...
....Comment votre système de suppression fonctionne;
....Votre responsabilité pour l'entretien;
....Quoi faire en cas d'incendie.

Ce guide n'a pas pour but de couvrir toutes les exigences détaillées dans le manuel d'installation, d'opération, de recharge, d'inspection et d'entretien. Ce guide est seulement pour l'utilisateur afin que celui-ci ait une meilleure connaissance du système de suppression et des étapes nécessaires en cas d'incendie.

Si vous désirez plus d'informations concernant le système de suppression incendie, vous pouvez contacter votre agent qualifié et autorisé qui vous donnera tous les détails concernant le manuel d'installation, d'opération, de recharge, d'inspection et d'entretien.

OWNER'S GUIDE RESTAURANT FIRE SUPPRESSION SYSTEM

The National Fire Protection Association (NFPA) recommends that employees be instructed in personal safety and the operation of the system. **SAFETY FIRST** provides this owner's guide with each Restaurant Fire Suppression System.

This owner's guide has been provided to help you understand
...how your suppression system works
...your responsibilities for maintenance
...what to do in case of fire

This guide is not intended to cover all requirements detailed in the installation, operation, recharge, inspection and maintenance. This guide is solely for the use of the end-user to become more knowledgeable with the fire suppression system and the steps necessary in the event of a fire.

Should the end-user want to find out more information concerning the Restaurant Fire Suppression System, your qualified and authorized distributor can provide a detailed Installation, operation, recharge, inspection and Maintenance Manual.

VOTRE RÔLE EN PROTECTION D'INCENDIE

Votre système de suppression incendie est de la plus haute qualité. Il a été soigneusement conçu afin d'être efficace, fabriqué selon des normes spécifiques et assemblé sur mesure pour protéger votre risque particulier.

S'il est bien entretenu, votre système sera efficace pour plusieurs années. Cependant, l'objectif premier de ce guide est de fournir assez d'informations de base afin de vous aider à éviter un incendie désastreux. En observant quelques règles fondamentales vous pouvez grandement diminuer les risques de dommages importants dûs à un incendie.

1. Garder la cuisine et ses équipements sans accumulation de graisse. Environ 90% des incendies majeurs se déclarent dans l'aire de cuisson.
2. Ne jamais utiliser de solvants ou nettoyants inflammables. Les résidus inflammables peuvent demeurer dans la zone à risque.
3. Toujours mettre en marche le système d'évacuation lorsque l'équipement de cuisson préchauffe, chauffe ou refroidit. Cela aidera à prévenir une accumulation de chaleur qui pourrait activer le système.
4. Ne jamais opérer le système d'évacuation à filtres (type I) sans les filtres en place. Des quantités excessives de graisse pourraient s'accumuler dans la hotte ainsi que dans le système d'évacuation pouvant compromettre le bon fonctionnement du système incendie.
5. Ne jamais altérer ou manipuler inadéquatement les composantes du système. (Tels que : les détecteurs, les lances, le(les) réservoir(s), le(les) mécanisme(s) de relâche, etc...).
6. Avant de faire des changements au niveau de vos équipements de cuisson, lesquels pourraient affecter la configuration du risque protégé, contactez votre agent qualifié autorisé pour une évaluation de votre système. Le système est constitué de composantes soumises à des essais ainsi qu'à des limitations contenues dans le manuel d'installation. Le concepteur du système doit être consulté dans l'éventualité de changements à faire au niveau du système ainsi qu'au niveau de la zone protégée.
7. Ne permettez à personne, sauf un agent qualifié et autorisé, d'effectuer la maintenance sur votre système. L'entretien de votre système doit être effectué semi-annuellement. Il est essentiel que votre système soit entretenu de façon adéquate.
8. Placez les instructions d'opération à un endroit visible dans la cuisine et assurez-vous que vos employés sauront quoi faire en cas d'incendie.
9. Assurez-vous que des extincteurs portatifs compatibles avec le système soient disponibles et bien situés.
10. Contactez un agent qualifié et autorisé de votre système de suppression incendie pour vous assister en cas de besoin.

YOUR ROLE IN FIRE PROTECTION

Your fire suppression system is of the highest quality. It has been carefully engineered to be reliable, manufactured to exacting standards, and custom designed to protect your particular hazard.

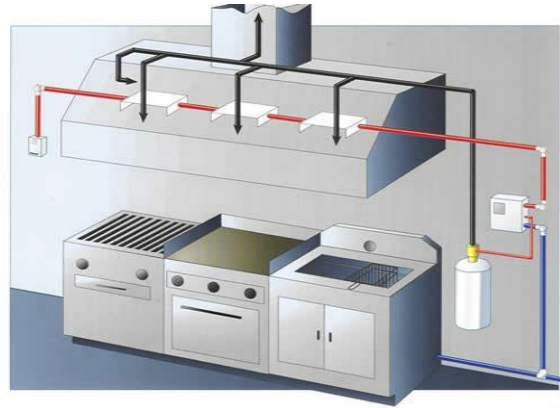
If properly maintained, your system should provide years of protection. However, the primary objective of this guide is to provide enough basic information to help you to prevent a disastrous fire. By observing some fundamental rules, you can greatly reduce the risk of serious fire damage.

1. Keep all kitchen equipment free of grease build-up. Approximately 90% of major restaurant fires occur in these areas.
2. Never use flammable solvents or cleaners. Flammable residues could be left in the hazard area.
3. Operate your exhaust system whenever the appliance is pre-heating, heating, cooking or cooling. This helps to prevent excessive heat build-up which could actuate the system.
4. Never operate filter-equipped exhaust systems (type I) without the filters in place. Excessive grease may build-up in the hood and duct system and compromise the operation of your fire suppression system.
5. Never tamper with the system components (i.e., detectors, nozzles, agent storage container(s), releasing unit(s), etc...).
6. Before you revise your kitchen equipment layout or make changes which could affect the basic configuration of the protected area, contact your trained, authorized distributor for a system update evaluation. The system is made up of components tested within limitations contained in the detailed installation manual. The system designer must be consulted whenever changes are planned for the system or area of protection.
7. Do not allow anyone except an authorized distributor to perform maintenance on your system. Maintenance to your system must be performed semi-annually. It is essential that the system be maintained properly.
8. Post operating instructions in an obvious place in the kitchen and make sure your employees know what to do in case of fire.
9. Make certain that hand portable extinguishers are properly placed and compatible with the restaurant system.
10. Contact an authorized and qualified distributor should you require assistance in case of need.

COMMENT LE SYSTÈME DE SUPPRESSION INCENDIE FONCTIONNE



HOW YOUR FIRE SUPPRESSION SYSTEM OPERATES



1. Un feu se déclare dans la zone protégée...
2. La détection, sensible à la chaleur, ainsi que la station manuelle peuvent activer le système.
3. L'énergie alimentant les appareils de cuisson devrait automatiquement être interrompue par un accessoire approprié au type d'énergie utilisé par vos appareils de cuisson.
4. L'agent extincteur est déversé dans les conduits d'évacuation, la chambre d'aspiration et sur les appareils de cuisson.
5. L'agent, au contact de la graisse ou de l'huile végétale en flamme, forme une mousse. Celle-ci constitue une barrière temporaire aux vapeurs combustibles et prévient la ré-ignition. Cette barrière ne doit pas être perturbée.

1. A fire starts in the protected area...
2. Heat sensitive detectors activate the system or manual pull station is actuated.
3. Appliance energy sources should automatically shut off by accessory equipment appropriate for the type of fuel used by your cooking appliances.
4. The fire extinguishing agent is discharged into the exhaust duct, plenum, and cooking appliances.
5. The agent, in contact with hot oil and/or grease mix to form foam. This constitutes a temporary barrier to fuel vapors and helps to prevent re-ignition. This barrier must not be disturbed.

INSPECTION DU SYSTÈME DE SUPPRESSION INCENDIE

Vous devez faire une inspection visuelle de votre système automatique de suppression incendie au minimum une fois par mois. À la moindre anomalie, vous devez contacter immédiatement un agent autorisé.

1. Ne jamais utiliser de solutions corrosives sur les fusibles et les câbles. Vérifier à ce qu'il n'y ait aucune trace de corrosion sur les pièces du système. Certains produits d'entretien hautement alcalin peuvent entraîner de la corrosion.
2. Les fusibles eutectique doivent être remplacés au moins semi- annuellement. La détérioration de ces fusibles peut causer une activation inappropriée du système ou un mauvais fonctionnement en cas de feu.
3. Assurez-vous que les unités de relâche n'ont pas été touchées et que les sceaux d'inspection ne sont pas brisés ou manquants (Ex. Station manuelle).
4. De façon journalière, vérifiez que les tuyaux de votre système soient fixés adéquatement, que les protecteurs de lance soient bien en place et exempts de graisse et que ceux-ci ne soient pas endommagés et puissent tourner librement autour des lances.
5. Périodiquement, vérifiez l'indicateur visuel d'état sur l'unité de relâche afin de vous assurer que celui-ci est en position armé.
6. Faites vérifier votre système par un agent autorisé à un maximum d'intervalle de 6 mois (Requis par NFPA17A) ou immédiatement après un nettoyage majeur de la hotte et des conduits ou un incendie contrôlé.
7. Vérifiez que la station manuelle ne soit pas endommagée, visible en tout temps et facile d'opération.
8. Assurez-vous que l'unité de relâche et chaque réservoir soient installés dans un endroit ayant un température de 32⁰ F (0⁰C) à 130⁰ F (54⁰C).

INSPECTING YOUR FIRE SUPPRESSION SYSTEM

Your Fire Suppression System should be visually inspected at least once a month. Should you discover any irregularities, contact an authorized distributor immediately.

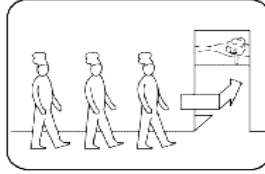
1. Never use corrosive cleaning solutions on the fusible links or cables. Check to make certain there is no corrosion to any of the system components. Certain high alkaline cleaners can cause corrosion.
2. Ensure that eutectic fusible links are replaced at least semi-annually. Deterioration of these links could cause the system to actuate for inappropriate reasons or to malfunction in case of a fire.
3. Make certain the releasing unit has not been tampered with and that visual inspection seals are not broken or missing.(Ex. Manual Pull Station)
4. At daily intervals check your system for loose pipes, and missing or grease covered nozzle caps. Make certain the caps are not damaged and can turn freely on the nozzles.
5. Periodically check the visual indicator on the releasing unit to make certain the flag is in the armed position.
6. Have your system inspected by an authorized distributor at a maximum of 6 month intervals (required as per NFPA17A) and immediately after major hood and duct cleaning or a controlled fire.
7. Check that the manual pull station is not obstructed, has not been tempered with, and is ready for operation.
8. Make certain that each storage tank and releasing unit is mounted in an area with a temperature range of 32⁰ F (0⁰C) to 130⁰F (54⁰C).

MARCHE À SUIVRE LORS D'UN INCENDIE DANS LA ZONE PROTÉGÉE

IN THE EVENT OF FIRE IN THE PROTECTED AREA

1. Faites évacuer les lieux. D'une voix forte et claire dites: «**IL Y A UN INCENDIE, S.V.P. QUITTEZ LA BÂTISSE PRUDEMMENT ET RAPIDEMENT.**»

1. Evacuate others from the premises. In a loud and clear voice say: "**WE HAVE A FIRE. PLEASE LEAVE THE BUILDING CAREFULLY, BUT QUICKLY.**"

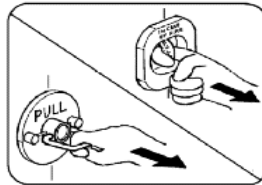


2. Si le système automatique ne s'est pas déclenché, opérez-le manuellement comme suit:

2. If the automatic actuation has not yet taken place, operate the system manually as follows:

- Tirez la poignée (ou l'anneau) de la station manuelle avec assez de force pour activer le système de suppression.

- Pull handle (or ring) straight out on manual pull station with enough force to actuate the fire suppression system.

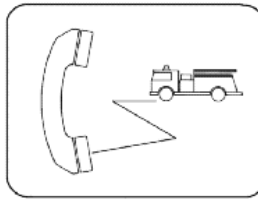


- Une fois le système de suppression activé, le dispositif pour la coupure d'alimentation d'énergie des appareils de cuisson devrait opérer.

- Once the fire suppression system is actuated, equipment to shut off the fuel supply to the cooking appliances should operate.

3. Appelez votre service d'incendie local. **911**

3. Call the local fire department. **911**

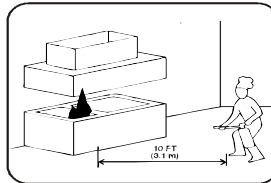


4. Si la situation est sécuritaire, ayez en main un extincteur portatif approprié. Si vous devez l'utiliser : **(voir avertissement)**

4. If it is safe to do so, stand by with the appropriate hand portable fire extinguisher. If you need to use it: **(see caution)**

- a) Tirez la goupille,
- b) Gardez une distance de 10 pied,
- c) Visez la base de l'incendie, serrez la poignée et vaporisez d'un mouvement de balayage horizontal.

- a) Pull pin,
- b) Stand back 10 feet,
- c) Aim at base of fire, squeeze handle and sweep side to side.



AVERTISSEMENT

N'essayez pas d'éteindre un feu de graisse avec un extincteur portatif avant que le système d'extinction est été manuellement ou automatiquement activé.



CAUTION

Do not attempt to extinguish a grease fire with a hand portable fire extinguisher before the Fire Suppression System has been manually or automatically actuated.

AVANT DE RETOURNER EN OPÉRATION

1. Immédiatement après un déchargement, contactez votre agent autorisé SAFETY FIRST pour faire inspecter et recharger votre système d'extinction.
2. Demandez à votre agent SAFETY FIRST autorisé de déterminer la cause de la mise en marche du système.
3. Couper l'alimentation électrique sous la hotte et nettoyez la zone du déchargement en utilisant de l'eau chaude et un produit nettoyant dans les 24hrs suivant la décharge. (ne jamais utiliser de produits nettoyant inflammables)
4. Corrigez la(les) condition(s) responsable(s) de l'incendie.
5. Démarrez la ventilation. (la ventilation doit fonctionner avant de démarrer vos équipements de cuisson. Dans le cas contraire, une décharge non désirée pourrait survenir)
6. Rassemblez vos employés. Analysez ce qui vient de se produire et pourquoi. Évaluez les actions de l'ensemble des employés. (Il n'y a pas de meilleur moment que maintenant)

SYSTÈME AVEC RELAIS DE RÉARMEMENT

Si votre système est équipé d'un tel dispositif et suite à une panne électrique, vous devrez appuyer sur le bouton rouge de ce dispositif afin que le voyant lumineux soit allumé et que vos appareils de cuisson puissent être redémarrés. Ne pas oublier de rallumer les pilotes, si applicable.

GARANTIE

A. Produits

Sauf si contraire au paragraphe B ci-dessous, la garantie de votre système de suppression incendie pour restaurant SAFETY FIRST vous est offerte en tant que propriétaire original du système pour cinq années à partir de la date de livraison, contre les défauts de fabrication. **Safety First**, remplacera ou réparera toute pièce de métal, qu'il considère défectueuse et qui n'a pas été mal manipulé ou soumise à un usage abusif ou exposée à des conditions de corrosion élevé.

B. Produits d'achats

Les articles suivants, qui ne sont pas fabriqués mais achetés par **Safety First**, sont garantis contre les défauts résultants de leur fabrication par leurs manufacturiers, procédés ou pièces, pour une période d'un an à partir de la date d'achat : détecteurs, station manuelle électrique, minuterie, relais, thermostats, solénoïdes, interrupteurs, vannes coupe-gaz et soupape de sûreté.

L'évaluation de chaque pièce défectueuse, retournée à **Safety First**, sera faite par le manufacturier original ou un de leurs agents et la décision qui en découlera sera finale.

C. Exception

Sauf comme mentionné en A et B, il n'y a pas de garantie explicite ou implicite faite par **Safety First** concernant ce système. Il n'y a pas de garantie implicite d'usage ou de valeur commerciale. **Safety First** ne pourra être tenu responsable des dommages conséquents, spéciaux ou similaires.

Pour toutes réparations, pièces ou la maintenance du système, contactez votre agent autorisé, ou **Safety First**, St-Hubert, Québec, Can. Téléphone : (514) 866-8683 ou 1 (800) 401-2757

BEFORE RESUMING BUSINESS

1. Immediately after discharge, call your authorized SAFETY FIRST distributor to inspect and recharge your Fire Suppression System.
2. Have your SAFETY FIRST distributor determine the cause of the system actuation.
3. Shut down the electrical power under the hood and clean up the area within 24 hours after discharge using warm water and cleaning detergents. (Never use flammable cleaning fluids)
4. Correct the conditions that caused the fire.
5. Start exhaust fans. (Always ensure fans are running before turning appliances on. Failure to do so could result in unwanted discharge)
6. Bring all your employees together. Analyse what just happened and why. Review everyone's actions. (There's no better time than now.)

SYSTEM EQUIPPED WITH MANUAL RESET-RELAY

If your system has such a device, following a power failure, the device must be put into function by pressing its red button so that the indicator light is on permitting you to restart your cooking equipement. Do not forget to ignite the pilots, if applicable.

WARRANTY

A. Produits

Except as indicated in paragraph B below, your SAFETY FIRST Restaurant Fire Suppression System is warranted to you as the original purchaser for one year from date of delivery against defects in workmanship and material. Safety First, will replace or repair any metal part which, in its opinion, is defective and has not been tampered with or subjected to misuse, abuse or exposed to highly corrosive conditions.

B. Purchased Products

The following items which are not manufactured but purchased by **Safety First**, are warranted against defects resulting from the manufacturer's fabrication, process or parts for one year from the date of purchase: detectors, electric manual pull station, thermostats, solenoids, switches, fuel shut-off valves, and pressure relief valves.

Evaluation of each reportedly defective device, returned to **Safety First**, will be made by the original manufacturer or an agent thereof and their judgment shall be final.

C. Exception

Except as provided in A and B, there are no warranties, expressed or implied made by **Safety First**, concerning this system. There are no implied warranties of fitness for purpose or merchantability. **Safety First** shall have no liability for consequential, special or similar damages.

For repairs, parts and service of your System, contact your local representative, or **Safety First**, St-Hubert, Québec, Can. Phone # : (514) 866-8683 or 1 (800) 401-2757.