

GOURMET GALLEY RANGE MANUAL



0359/96, Klasse 3, Categorie I3p
Product Identificatie Nummer:359QR100

Bestemd voor de landen:

NL Nederland

BE België

INLEIDING

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Force 10 Gourmet Galley Fornuis.

Lees deze handleiding aandachtig door. Veel instructies zijn essentieel voor het veilig in gebruik nemen van uw fornuis.

Indien u vragen heeft die niet in deze handleiding aan de orde komen, wendt u zich dan in dat geval tot uw dealer of Force 10, onder vermelding van het model- en serienummer die u op het produkt-identificatie label op de zijkant van uw fornuis vindt.

Deze handleiding volgt de Europese voorschriften voor gasapparaten en voldoet aan de veiligheidsnormen voor "prEN-30, gasverbruikende kooktoestellen voor huishoudelijk gebruik". Het land van bestemming en de vereiste gasgebruiksdruk (G31) staan aangegeven op het label aan uw fornuis.

Deze instructies zijn alleen geldig indien het landsymbool op het apparaat aangegeven is. Mocht het symbool niet op het label aangegeven zijn, raadpleeg dan de technische aanwijzingen om het apparaat voor gebruik in uw land aan te passen.

INHOUD

Inleiding.....	1
Inhoud	1
Installatie en technische aanwijzingen.....	2
Omrekening van de gasdruk	2
G31 propaan gas brander	2
Testen van de brandstof aanvoer	4
Installatie van het Galley Fornuis - Algemeen	4
Installatie van het Galley Fornuis - kardanisch model	5
Gebruik.....	5
Alvorens gebruik	5
Na gebruik	6
Fornuisbranders.....	6
Grill	6
Oven.....	7
Schoonmaak en onderhoud	7

INSTALLATIE EN TECHNISCHE AANWIJZINGEN

Het Force 10 Gourmet Galley Forno werkt op G31 propaan en kan zijn voorzien van twee soorten branders en een grill met de volgende warmte afgifte:

Brander	Nominale Input		
	BTU/u	kW	g/u
Klein	5500	1.6	120
Groot	9600	2.8	210
Grill	5500	1.6	120

OMREKENING VAN DE GASDRUK

Gebruik uw Gourmet Galley Forno alleen met de druk die op het aan uw fornuis bevestigde label is aangegeven.

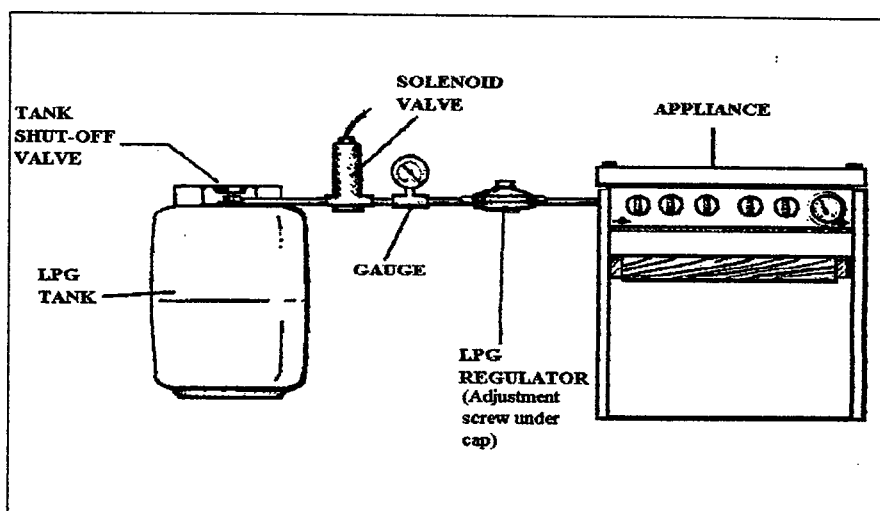
Normaal is een aanpassing VAN de druk niet vereist. Mocht een aanpassing nodig zijn gebruikt u dan onderstaande lijst met afmetingen van de gaatjes en passeer-schroefmaten. Uw dealer of Force 10 kan een aanpassingspakket en volledige instructies verschaffen.

Druk		Afmeting gaatjes (mm) / Passer-schroef (#)		
mbar	wg	Kleine valm	Grote vlam	Grill
30	12"	0.77 / #35	1.00 / #46	0.68 / #62
37	14.9"	0.71 / #43	0.90 / #48	0.62 / #58
50	20.1"	0.60 / #26	0.80 / #35	0.58 / #58

G31 PROPAAN GAS BRANDER

1. Installatie en bevestiging van de aansluitingen van uw Gourmet Galley Forno dienen door een erkend propaangas-technicus te worden uitgevoerd.
2. Het wordt sterk aanbevolen om gastank, drukregelaar, hoofd solenoid afsluiter en slang in een erkende watersportwinkel of in een propaan servicecentrum te kopen. Tevens raden wij met klem aan alleen een regelaar van de hoogste kwaliteit voor uw Force 10 Galley Forno te gebruiken. De druk van de regelaar dient in overeenstemming te zijn met de maten van de gaatjes en van de passeer-schroef zoals vermeld in de vorige tabel. Raadpleeg eveneens de druk op het label dat aan het fornuis is bevestigd.
3. Plaats de gastank met de regelaar in een met de buitenlucht in verbinding staande behuizing (bij voorkeur op het dek of boven op de kajuit) dat niet in verbinding staat met het inwendige van het schip. Aangezien propaan zwaarder is dan lucht, dient de ventilatie van de behuizing waarin de gastank geplaatst wordt aan de onderkant plaats te vinden.. De ventilatie-opening dient zich boven de waterlijn te bevinden en ten minste 60 centimeter van zowel elke andere opening in de wand van het schip als van de uitlaat van de motor.

4. Propaan is een brandstof met twee toestanden (vloeibaar/ gas). Alleen de gasvorm is veilig om als brandstof te gebruiken. Bevestig de gastank goed, met de juiste zijde naar boven, om het ontsnappen van propaan in vloeibare vorm te voorkomen.
5. Het is aan te bevelen om een solenoid afsluiter, die u vanuit de kajuit met een knop kunt bedienen, naast de afsluiter van de gastank te installeren. De afsluiter van de gastank en de 12 of 24 volts DC solenoid afsluiter dienen schoon en droog te zijn wanneer ze aan elkaar gekoppeld worden. Een manometer 0-20 bar dient achter de solenoid afsluiter te worden gemonteerd. Het is aan te raden om bij alle propaanapparaten bovendien een gasdetector te installeren.
6. Overbodige pogingen om aansluitingen lekvrij te maken met vloeibare pakking of door Teflon tape te gebruiken kunnen tot gevolg hebben dat ongewenst materiaal in het systeem belandt en dat de minuscule gaatjes van de branders verstopt raken.
7. Installeer de drukregelaar na de gasmeter of beter nog monteer een GAS-LOW drukregelaar direct op de gasfles, dan heeft u drukregeling, lekkage controle, inhoudsmeter en noodstop in een instrument en met de ventilatieopening naar beneden zodat schuim of water niet van het dek in het gassysteem kunnen komen.



Aanbevolen Installatie van Propaan Systeem

8. In bepaalde gevallen wordt de solenoid afsluiter aan de kant van de lage druk van het systeem (d.w.z. na de regelaar) geïnstalleerd. Raadpleeg de instructies van de fabrikant van de solenoid afsluiter voor de juiste installatie.
9. De bevestigingen aan de gaspijp dienen in de volgende volgorde geplaatst te worden (gerekend vanaf de gastank): a. de afsluiter van de gastank b. de solenoids afsluiter. c. de drukmeter. d. de drukregelaar of /gaslow. e. het fornuis .
10. Indien u een kardanisch model heeft, dient het gas aangevoerd te worden door een flexibele, vuurbestendige slang die speciaal voor propaansystemen is goedgekeurd. Bevestig de slang aan de inlaat van het fornuis. De laatste 60 cm van de slang - gerekend vanaf het fornuis - dient niet bevestigd te zijn aan een schot of aan de wand van het schip

zodat het fornuis ongehinderd in het ophangstelsel kan bewegen. De slang mag nooit in aanraking komen met enig gedeelte van het fornuis.

11. Indien u een inbouwmodel heeft, dient u eveneens een goedgekeurde flexibele slang te gebruiken en deze op het de inlaat van het fornuis aan te sluiten.
12. Aangezien iedere aansluiting kan lekken, dient de gasleiding uit één aaneengesloten stuk slang of buis te bestaan. Maak nooit een T-splitsing in een gasleiding tussen een bestaand apparaat en de gastank om er een ander apparaat aan te verbinden, (Een T-splitsing kan alleen worden geïnstalleerd in de afgezonderde behuizing, zodat een mogelijke lekkage beperkt blijft.)
13. Voorkom dat tijdens de installatie de slang tussen de regelaar en het fornuis te zeer gebogen wordt. Bescherm de slang tegen trilling en beschadiging door deze met roestvrije klemmen of haakjes (die de slang niet kunnen snijden, schuren of klemmen) stevig aan een schot of aan de wand van het schip te bevestigen.
14. Voorkom mogelijke beschadiging van de slang door hitte of scherpe objecten. Op de plaatsen waar de gasleiding door een dek of tussenschot gaat, dient deze beschermd te worden met nauw-passende ringetjes en afdichtvuilzet, en de openingen moeten gedicht worden. De gasleiding dient zo geïnstalleerd te zijn dat deze eenvoudig voor inspectie toegankelijk is.

TESTEN VAN DE BRANDSTOF AANVOER

Test de brandstof aanvoer op lekkages iedere keer nadat een aansluiting is aangepast.

Sluit eerst alle branders van het fornuis door de knoppen op de UIT positie te zetten. Open vervolgens afsluter en de solenoid afsluiter en noteer de aangegeven druk op de drukmeter. Sluit de gaskraan af. Hierna dient de gasdruk tenminste tien minuten gelijk te blijven. Is dat niet het geval, dan is er sprake van een lekkage dezelfde procedure dient te worden gevolgd bij toepassing een Gaslow.

De lekkage is het makkelijkst te vinden door zeepsop op alle aansluitingen en andere verdachte plaatsen aan te brengen en te kijken of luchtbelletjes ontstaan. - Probeer in geen geval lekkages met een vlam te vinden. Herhaal de test na reparatie alvorens het systeem weer in gebruik te nemen.

INSTALLATIE VAN HET GALLEY FORNUIS - ALGEMEEN

An In iedere handleiding bevindt zich een voor uw fornuis-model specifieke installatiepagina.

Plaats nooit kastjes en andere brandbare materialen direct boven het fornuis. Force 10 adviseert een minimale afstand van 75 cm. tussen de bovenkant van het fornuis en brandbare kastjes of tussenschotten. Deze afstand kan verkleind worden tot 50 cm. indien het brandbare materiaal boven het fornuis beschermd wordt door brandvrij bordkarton met een minimale

dikte van 6 mm. met daaroverheen een plaat van minimaal no. 28 MSG plaatstaal, 0.4 mm. dik roestvrij staal, 0.6 mm. dik aluminium, of 0.5 mm. dik koper.

Dit apparaat heeft geen systeem voor de verwijdering van verbrandingsgassen. Het dient te worden geïnstalleerd en aangesloten in overeenkomst met de nu geldende installatievoorschriften. Bijzondere aandacht dient derhalve te worden geschonken aan de van toepassing zijnde ventilatievoorschriften.

Houd ten allen tijde bij uw Galley Forno een brandblusser (Klasse ABC) bij de hand. Een brand veroorzaakt door vet dient gedoofd te worden met behulp van huishoudsoda of met een brandblusser (Klasse ABC).

INSTALLATIE VAN HET GALLEY FORNUI -KARDANISCH MODEL

Bevestig de muurhaakjes van de ophangbeugels zodanig dat het fornuis in de gewenste positie hangt ten opzichte van de kastjes erboven en eronder, en t.o.v. de schotten. Bij modellen met 3 of 4 branders moet er ten minste 25 mm ruimte zijn tussen de achterkant van het fornuis en de dichtstbijzijnde wand of schot om de kardanische beweging niet te belemmeren. Bij modellen met 2 branders is de vereiste afstand 12 cm.

Raadpleeg de aparte illustratie en pagina met installatie-instructies voor net voor uw specifieke model en voor de juiste bevestigingsafmetingen en -procedure.

Wanneer het fornuis niet in gebruik is, dient de grendel in een nabijgelegen kastje of de wand naast het fornuis te worden geschoven om onnodig slingeren te voorkomen. U kunt de grendel openen en sluiten door de knop kloksgewijs te draaien. Tijdens slecht weer kunt u de veiligheidsspen aan de muurhaak over de knop van de kardanische ophanging buigen.

GERBRUIK

ALVORENS HET IN GERBRUIK NEMEN

1. Ga na of de doppen op de branders van het fornuis en de oven geplaatst zijn.
2. Lees en volg alle veiligheidsvoorschriften in deze handleiding als wel die betreffende de directe omgeving van de gastank.
3. Zet alle knoppen op "uit."
4. Open de afsluiter van de gastank en het solenoid afsluiter.

Gas-kookapparaten produceren hitte en stoom in de ruimte waar deze gebruikt worden. Ventileer de keuken goed door alle ventilatieopeningen te openen of door een ventilator (afzuigkap) te installeren.

Langdurig intensief gebruik van het kookapparaat kan extra ventilatie vereisen, zoals het openen van een raam, of, nog beter, door de ventilator, indien aanwezig, op een hogere stand te zetten.

NA GEBRUIK

Alle afsluiters (zowel die van de gastank als de solenoid) dienen afgesloten te worden wanneer niemand op de boot aanwezig is. Sluit deze ook onmiddellijk af in geval van nood. Force 10 adviseert u de handbedienbare afsluiters van de gastank te afsluiten wanneer u het kooktoestel niet gebruikt.

DE BRANDER VAN HET FORNUIS

1. Druk de regelknop in (tot het niet verder kan) en draai het tegen de klok in naar high (Hoog). Druk tegelijkertijd op de knop voor de vonk-ontsteker (het kleine knopje naast de regelknoppen) totdat de vlam aan is.
2. Soms sputtert de vlam even voordat het regelmatig begint te branden. Het duurt ongeveer 10 tot 15 seconden voordat alle lucht uit de gasleiding verdreven is.
3. Houd de knop voor ongeveer 20 seconden volledig ingedrukt nadat de vlam aangaat, zodat het thermische element warm wordt en de gasleiding openblijft. Het thermische element is zo ingesteld dat de gasleiding automatisch wordt afgesloten in het geval dat de vlam per ongeluk zou uitgaan.
4. Als de vlam niet aangaat, doe het gas dan uit, wacht even, en houd dan een lucifer of aansteker bij de brander alvorens het gas weer op Hoog te zetten. Het vonk-mechanisme werkt op een AA batterij die zich rechts onder de deur bevindt.
5. Zet het gas op het gewenste niveau tussen Hoog en Laag door de knop verder tegen de klok in te draaien.
6. Pannen met een diameter kleiner dan 9 cm kunnen niet gebruikt worden.
7. De brander functioneert correct wanneer een blauwe vlam een (ononderbroken) ring rondom de brander vormt.
8. U kunt het gas weer afzetten door de knop kloksgewijs op Off (Uit) te zetten.

GRILL (Niet beschikbaar voor alle modellen.)

1. The oven De oven / grill schakelaar bevindt zich tussen de knoppen van de oven en de grill. U zet de grill aan door de schakelaar in de richting van de grillknop te schakelen. Als u de schakelaar tijdens gebruik van positie verandert gaat de brander automatisch uit.

3. Verwijder vlekken zo snel mogelijk voor ze aangekoekt raken.
4. Voorkom dat gemorst of aangebrand eten zich begint vast te zetten.
5. U kunt de oven schoonmaken met een ovenreiniger maar dient dan wel de instructies van de reiniger nauwgezet te volgen.
6. NB: Gebruik deze chemische reinigers NIET aan de voorkant en op de deur van de oven aangezien dat de belettering kan aantasten.
7. Staalwol of andere schuurlapjes dienen op geen enkel deel van het fornuis gebruikt te worden. De staaldeeltjes die deze schuurmiddelen op het roestvrij staal achterlaten leiden op het water tot roest. Wanneer het echt noodzakelijk is kunt u wel bronzen of andere niet-metalen schuurlapjes gebruiken. Het is echter wel zo dat bepaalde schuurmiddelen en reinigers krassen in de fijne finish van uw oven achter kunnen laten.

Voor verder advies kunt u zich wenden tot:

Technautic BV
Industrieweg 35
1521 NE Wormermeer
Tel: (075) 6212150
Fax: (075) 6213138

FORCE 10 MARINE LTD.
23080 Hamilton Road
Richmond, BC Canada V6V 1C9
Tel: (604) 522-0233
Fax: (604) 522-9608

Iedere aanbeveling en advies die Technautic of Force 10 Marine Ltd of enige van haar werknemers geeft is niet meer dan een service aan de klant, die de toepasbaarheid ervan in haar/zijn bijzondere omstandigheden onafhankelijk dient te verifiëren.