



Gourmet Galley Range

INSTALLATION & OWNER'S MANUAL

Read all instructions and warnings before operating.

NORTH AMERICA

Force 10 Appliances
303 – 1515 Broadway Street
Port Coquitlam, BC
V3C 6M2 CANADA
Tel : +1 778.285.9900
Fax : +1 778.285.9911
Email: sales@force10.com
Website: www.force10.com

EUROPE

ENO
95, rue de la Terraudière
79 000 NIORT
FRANCE
Tel : +33 5 4928 6015
Fax: +33 5 4933 2684
Email: sales@eno.fr
Site internet: www.eno.fr

If you are missing any parts or have questions regarding assembly, performance or operation please contact Force10 Appliances Customer Service at 1-800-663-8515 or email at sales@force10.com or sales@eno.fr

INTRODUCTION

Thank you for selecting the Force 10 Gourmet Galley Range. Your unit was carefully inspected and tested at our factory. Please take the time to read this manual carefully; many of its instructions are essential to the safe operation of your new Force 10 Range.

Because of the continuing refinement of our product designs, your Range may possess features not discussed in the manual. We have tried to supply all the information you might need, so please take time to read this manual before installing and using your Range.

Any servicing of this appliance shall be carried out only by authorized personnel.

DO NOT MODIFY THIS APPLIANCE.

These instructions are valid only if the country's symbol is on the appliance.

Before installation, ensure that the local supply conditions (gas type and pressure) and the instrument setting are compatible

Any recommendation or advice given by ENO/Force 10 Appliances or any of its employees is solely an accommodation to the customer, and should not be relied upon by the customer without an independent verification of its applicability to the customer's particular situation.



GAS PRESSURE

Your Force 10 Galley Ranges (unless otherwise specified) is designed to operate from low pressure Propane gas. This device setting conditions are listed on the label (or the nameplate).

Destination countries	Category	Gas type	Pressure		Auxiliary burner		Rapid burner		Oven burner		Broiler burner	
			mbar	psi	Orifice size	Input (g/h)	Orifice size	Input (g/h)	Orifice size	Input (g/h)	Orifice size	Input (g/h)
BE-CH-CZ-ES-FR-GB-IE-IS-IT-LU-PT-SI-SK	I3+	Butane (G30)	28/30	0.41 0.44	52	68	85	246	64	121	58	76
		Propane (G31)	37	0.54	52	77	85	221	64	131	58	88
AT-BG-DE-DK-FI-GR-HU-NL-NO-RO-SE-NZ	I3B/P	Butane (G30) / Propane (G31)	30	0.44	52	69	85	218	64	116	58	82
USA-CANADA		Propane (G31)	30	0.44	52	65	85	194	64	109	58	77
Destination countries	Category	Gas type	Pressure		Orifice size	Nominal Heat Input	Orifice size	Nominal Heat Input	Orifice size	Nominal Heat Input	Orifice size	Nominal Heat Input
AUSTRALIA		Propane (G31)	2.75 KPa		52	3.8 MJ/h	85	9.4 MJ/h	64	5.6 MJ/h	58	4.5 MJ/h

INSTALLATION

Unpacking

Remove all plastic coating before use.

SERIAL NUMBER #

Gas connection

Note: This appliance is designed to operate from **LOW PRESSURE Propane** (see table above). **Exposure to high pressure can damage the unit**

Connect your Galley Range to a properly installed low pressure propane system. ENO/FORCE10 Appliances recommends that your propane system meet the regulations specified in your country

North America - ABYC Standard A-1. (Marine Liquefied Petroleum Gas (LPG) Systems)

Europe - CE : EN ISO 10239

Australia – AS5601

The gas fitting on this range is a Thread SAE 5/8" - 18 UNF male flare fitting located on the back left of the stove as you are facing the front of the unit. On (2) burner models the gas inlet is located

5.9" (150mm) down from the top of the splash back and 3.5" (90mm) in from the left side. On (3) & (4) burner models the gas inlet is located 13.8" (350mm) down from the top of the grill back and 1.8" (45mm) in from the left side.

For gimbaled installation there must be a minimum of 24" (610mm) of flexible hose to allow the unit to gimbal freely.

Test all fuel lines and connection points for leaks with a soapy water before use.

For used in a European fuel system, **RGA4885** (G1/4) adapter may be required.

Do not attempt to locate leaks by using an open flame.

Minimum Clearances to Overhead Cabinets

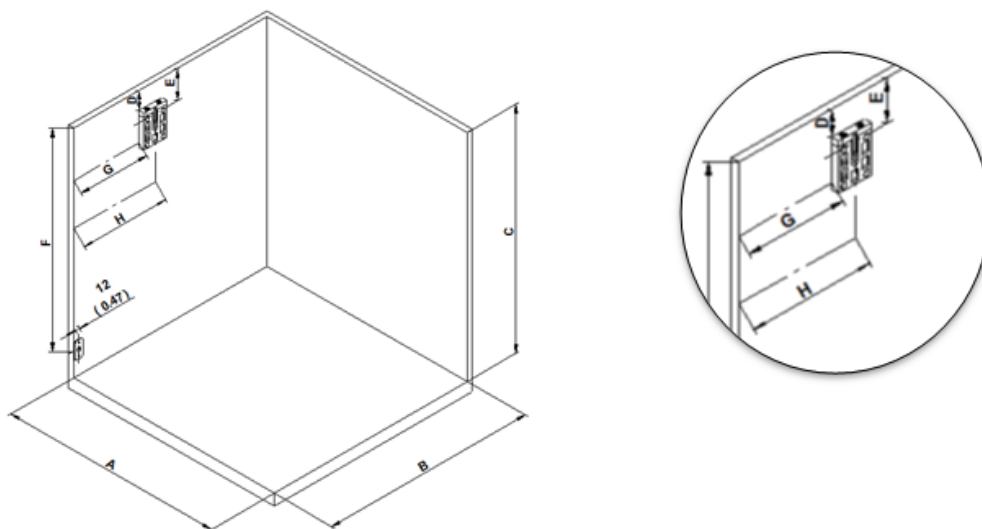
30" (762mm) minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected cabinet made of flammable material.

or

24" (610mm) minimum when bottom of cabinet is protected by a flame retardant heat shield.

Gimbal Installation

Cutout Dimensions:

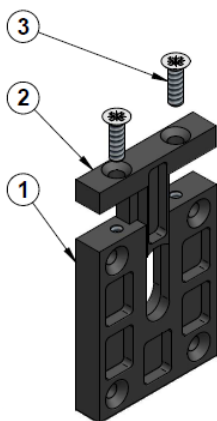


Model	Description	A	B	C	D	E	F	G	H
F63251	2 - Burner NA Standard	22 " 559mm	19 " 483mm	23 " 584mm	2.2 " 56mm	2.6 " 65.5mm	21.25 " 540mm	5.25 " 133.5mm	6.5 " 165mm
F63253	2 - Burner NA Compact	22 " 559mm	19 " 483mm	21 " 533mm	2.2 " 56mm	2.6 " 65.5mm	19 " 482.5mm	5.25 " 133.5mm	6.5 " 165mm
F63254	2 - Burner European Sub Compact	18.5 " 470mm	15.5 " 394mm	21 " 533mm	2.2 " 56mm	2.6 " 65.5mm	19 " 482.5mm	5.25 " 133.5mm	6.5 " 165mm
F63256	2 - Burner European Standard	20.4 " 518mm	19 " 483mm	23.27 " 591mm	2.2 " 56mm	2.6 " 65.5mm	21.25 " 540mm	5.25 " 133.5mm	6.5 " 165mm
F63258	2 - Burner European Compact	20.4 " 518mm	19 " 483mm	21 " 533mm	2.2 " 56mm	2.6 " 65.5mm	19 " 482.5mm	5.25 " 133.5mm	6.5 " 165mm
F63269	2 - Burner XM	19.5 " 496mm	19 " 483mm	22 " 559mm	2.2 " 56mm	2.6 " 65.5mm	20 " 508mm	6.15 " 156mm	7.4 " 188mm

F63351	3 - Burner NA Standard	22 " 559mm	21 " 533mm	23.27 " 591mm	2.2 " 56mm	2.6 " 65.5mm	21.25 " 540mm	7.15 " 181.5mm	8.4 " 213mm
F63353	3 - Burner NA Compact	22 " 559mm	21 " 533mm	21 " 533mm	2.2 " 56mm	2.6 " 65.5mm	19 " 482.5mm	6.7 " 169mm	7.9 " 201mm
F63354	3 - Burner European Sub Compact	20.4 " 518mm	19.75 " 502mm	19.5 " 496mm	2.2 " 56mm	2.6 " 65.5mm	17.5 " 444.5mm	6.25 " 159mm	7.7 " 195mm
F63356	3 - Burner European Standard	20.4 " 518mm	21 " 533mm	23.27 " 591mm	2.2 " 56mm	2.6 " 65.5mm	21.25 " 540mm	7.15 " 181.5mm	8.4 " 213mm
F63358	3 - Burner European Compact	20.4 " 518mm	21 " 533mm	21 " 533mm	2.2 " 56mm	2.6 " 65.5mm	19 " 482.5mm	6.8 " 173.3mm	8 " 205mm

F63451	4 - Burner NA Standard	22 " 559mm	21 " 533mm	23.27 " 591mm	2.2 " 56mm	2.6 " 65.5mm	21.25 " 540mm	7.15 " 181.5mm	8.4 " 213mm
--------	------------------------	------------	------------	---------------	------------	--------------	---------------	----------------	-------------

F62551	5 - Burner NA Professional	25 3/8 " 645mm	21.75 " 552.5mm	25 " 635mm	2 " 51mm	2.4 " 60.5mm	20.6 " 523mm	7.7 " 196mm	8.95 " 227.5mm
--------	----------------------------	----------------	-----------------	------------	----------	--------------	--------------	-------------	----------------

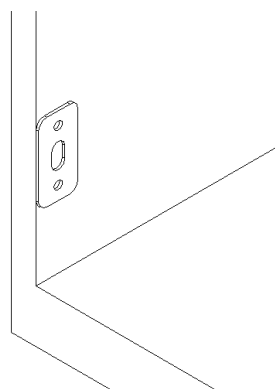
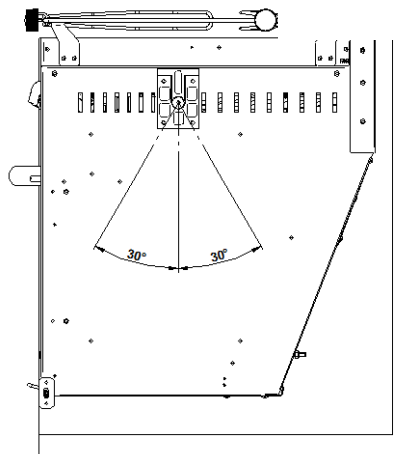


The two gimbal wall parts [Part n ° 1] must be fixed to the side walls of the opening as shown in the diagram.

Level each gimbal wall plate bracket and fasten with four #12 (5.5mm) wood screws at least 1/2" (13mm) in length. (Screws not included)

Drill a 3/8" (10mm) hole on each side of the opening for the gimbal pin. Locate the hole in the position shown in the diagram. Fasten the gimbal lock plate over the hole using two # 8 (4mm) wood screws at least 3/8" (10mm) in length. (Screws not included)

When the device is into its brackets,, insert [Part n ° 2] and fix it with two screws [Parts n ° 3] using a Phillips screwdriver. The device is now locked in its holders. Make sure your stove turns freely at least 30 degrees from vertical.



Lock unit when moving

Carefully lift the stove into position so that the gimbal lock slide into the brackets. Gently push the safety tabs of the bracket inward, toward the stove so that they protrude over the gimbal knobs. Make sure the stove swings freely at least 30 degrees. Check to ensure the gimbal lock pins slide into the hole.

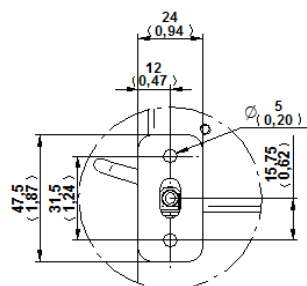
Anti-rolling bar on the left



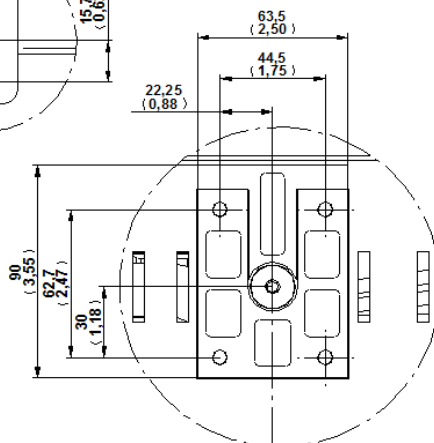
Anti-rolling bar on the right



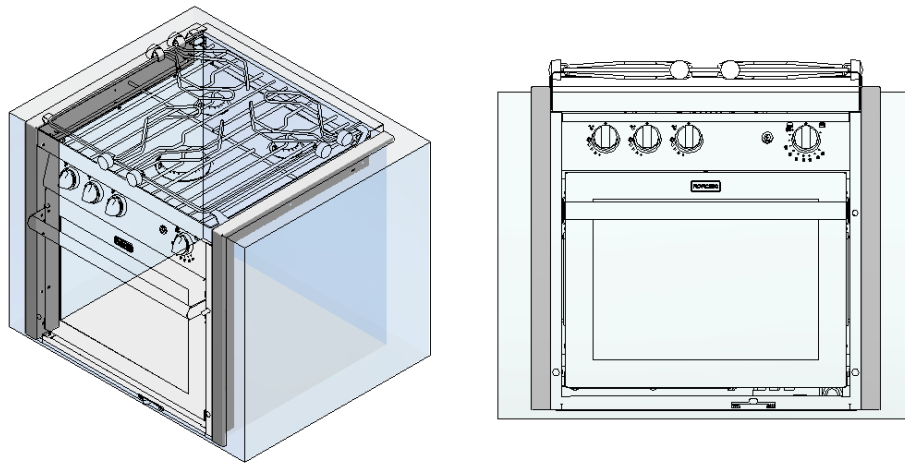
GIMBLE LOCK PLATE DETAIL



GIMBLE PLATE DETAIL



Built-in Installation

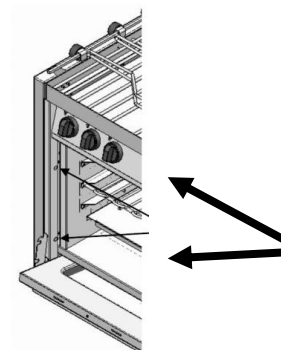
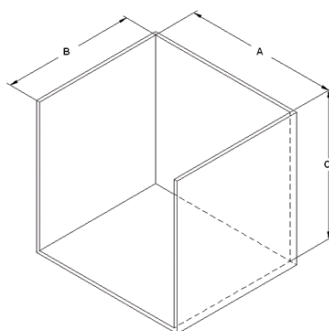


For applications where gimballing is not required, an optional Trim Kit can be installed to fix the unit in place. The following units can be fix mounted with a trim kit:

Model	Trim Kit	Cutout Width (A)	Cutout Depth (B)	Cutout Height (C)
F63251	F70002	21.55" 547,5 mm	15.25" 388 mm	21.06" 535 mm
F63256		20" 506,5 mm	15.25" 388 mm	21.06" 535 mm
F63351	F70034	21.55" 547,5 mm	20.05" 509 mm	21.06" 535 mm
F63356		19.95" 506,5 mm	20.05" 509 mm	21.06" 535 mm
F63451		21.55" 547,5 mm	20.05" 509 mm	21.06" 535 mm
F62551	Included	25" 635.25 mm	20.52" 521 mm	22.39" 568.5 mm

The Trim Kit will sit on top of the counter and in front of the face of the cabinetry. There must be a minimum of 0.75" (19mm) on either side of the cut out opening.

Once the Trim Kit is installed, secure the unit into position by screwing the stove sides to the cabinet. The mounting holes are located as shown. Use #6.1" (M3,5 x 25mm) Stainless Steel wood screws.



For additional ventilation and heat dispersion, it is recommended that you have a minimum of two 1" (25mm) diameter holes on each side of the bottom of the cutout.

Hose Assembly

This appliance should be connected with an approved flexible hose assembly. The hose should be clear of the floor when the cooker is in the installed position

The hose must be restrained to avoid accidental contact with hot or sharp surfaces.

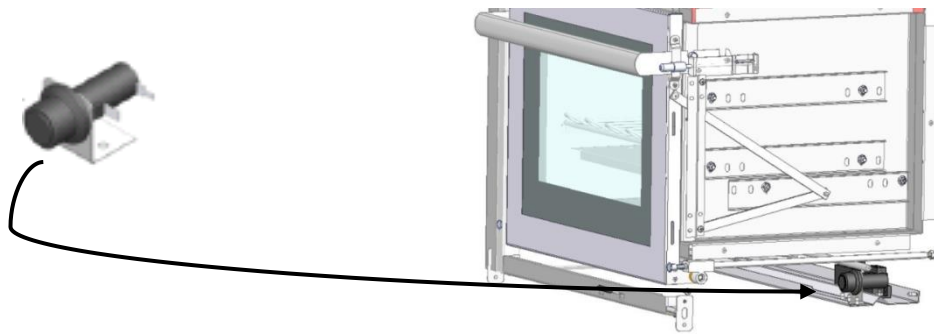
The supply connection point shall be accessible with the appliance installed.

OPERATION

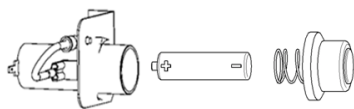
Features

Your Force 10 Gourmet Galley Range has a number of features to make your unit easier to use.

Electronic Spark Ignition – Your unit is equipped with an electronic spark ignition system. The system is powered by a 1.5V AA battery. (The battery is located under the stove at the back on the right side)



Changing the battery - To change the battery, unscrew the black cap. **Remember to respect the polarity.**



Pot Holders – This unit includes a set of Pot Holders for each top burner. These are designed to keep pots and pans securely in place during movement. Unscrew the Pot Holder Knob and slip the arm along the rail to fit around the pot or pan, and then tighten the knob to secure in place.

Slide-Away Oven door - Your Force 10 Range is equipped with a slide away space saving door. To open the door, push the door lock button in then lift the handle and fold the door underneath the oven. The door has two positions; fully closed and broiler position. The broiler position uses the set of notches on the end of the handle arms.



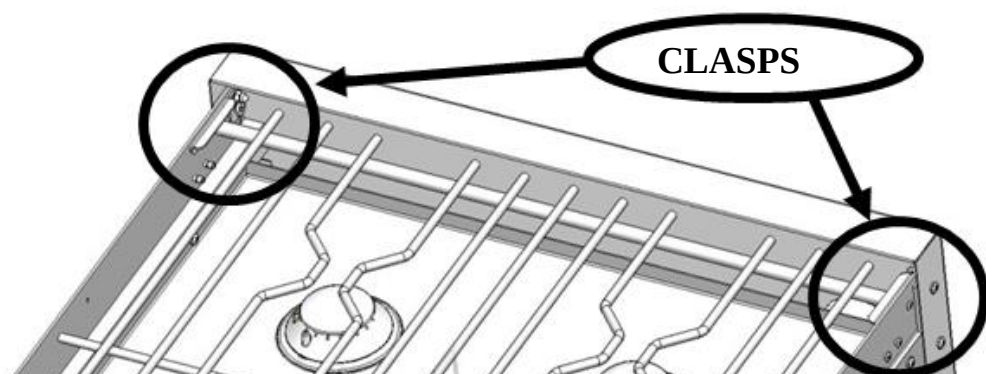
Removable Top Grate - This range is equipped with a removable top grate for ease of cleaning and maintenance.

To remove: (see diagram)

Lift the two clasps located on the back inside grate frame upward approximately 45 degrees until the clasp disengages the spool (the clasp when properly engaged will ride in the center slot of the round spool that is attach to the stove). Once the clasps are disengaged lift the rear of the grate and at the same time pull it towards the front of the stove. This motion will allow the small hook sections of the grate frame to ride over the top of the spool. The grate frame will now be free of the stove top.

To install:

To replace the grate simply reverse the procedure. Make sure that the clasps are open, then while holding the rear of the grate up slide the frame hooks over the top of the spools. Push down the clasps so that they engage the spool center groove. Check the alignment of the grate with the stove body, it should be square and feel secure and be able to rotate freely upward.



Top Burners Operation

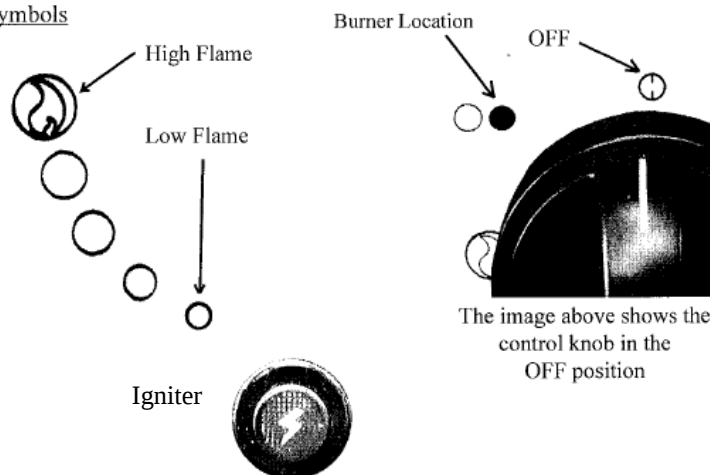
*Before lighting, ensure the **Burner Caps and flame spreader** are on the burners.*

All the burners are equipped with a flame failure device (thermocouple). If the flame goes out for any reason, the solenoid inside the control valve cuts off the supply of gas to the burner.

To light the top burners:

- Push in the control knob that corresponds to the burner you are lighting, and turn counter-clockwise 90°.
- Continue pushing the control knob in, while pushing the ignition button located on the control panel. (There will be a spark at all the burners)
- Once the burner is lit, continue to hold the control knob in for (20) seconds to allow the thermocouple to heat up and energize the solenoid inside the valve.
- Turn the control knob counter-clockwise to adjust the output down.
- To turn the burner off, turn the control knob clockwise to the off position.

Symbols



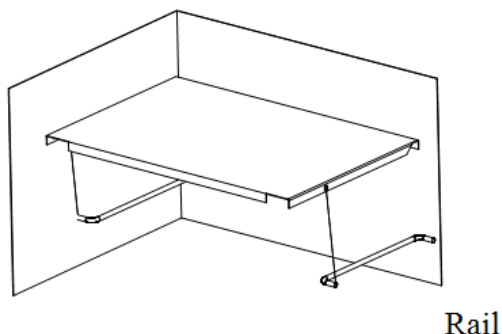
If the burner fails to light from the electronic spark system, turn off the burner for (1) minute to allow the gas to dissipate. Relight using a match or butane lighter.

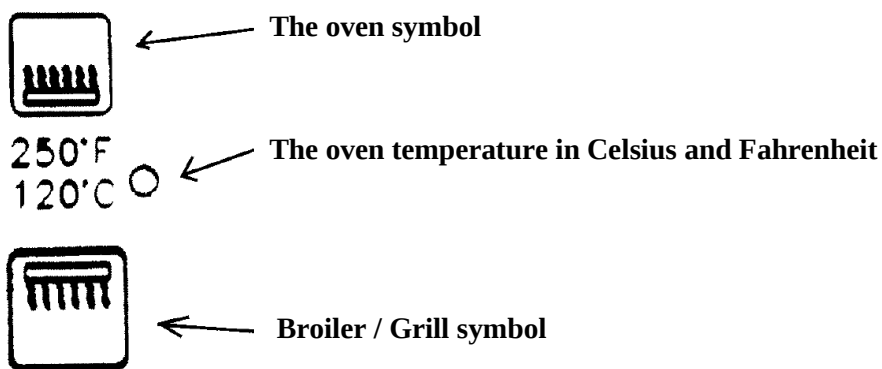
Oven/Broiler Operation

The oven and broiler are controlled by the same valve. The oven and broiler cannot be operated at the same time. The oven temperature is controlled by a mechanical thermostat. The oven burner will provide full output until it reaches the set point at which time it will go into a maintenance mode.

Heat Disbursement Plate installation:

It is essential for proper operation of your oven that the heat disbursement plate be installed. Install the Heat Plate on the side rails located towards the bottom of each oven side, with the circular notches towards the front.





Oven:

- To light the oven push in the oven control knob and turn counter-clockwise to the desired temperature setting. Continue pushing the control knob in, while pushing the ignition button located on the left side of the control panel. (There will be a spark at all the burners)
- Once the burner is lit, continue to hold the control knob in for (20) seconds to allow the thermocouple to heat up and energize the solenoid inside the valve. The ignition will continue to spark when you hold in the control knob.
- Allow the oven to preheat for a minimum (10) minutes to achieve a stable temperature.
- To turn off the oven, push in and turn the control knob clockwise to the off (vertical) position.

Broiler:

- To light the broiler push in the oven control knob and turn clockwise. Continue pushing the control knob in, while pushing the ignition button located on the left side of the control panel. (There will be a spark at all the burners)
- Once the burner is lit, continue to hold the control knob in for (20) seconds to allow the thermocouple to heat up and energize the solenoid inside the valve. The ignition will continue to spark when you hold in the control knob.

Warning: Broiling is a rapid heating process. Broil with the oven door open. Do not operate the broiler for more than 20 minutes at a time.

- To turn off the broiler, push in and turn the control knob clockwise to the off (vertical) position.

The Range (including the oven door) becomes hot when the oven is being operated. The top portion of the back of the range becomes very hot during oven operation. Do not contact it with unprotected skin. KEEP CHILDREN AWAY – MAY BURN SKIN

CLEANING & MAINTENANCE

Cleaning Stainless Steel

Do not use abrasive pads; they will scratch the surface

Use the mildest cleaning procedure that will do an effective job. Always rinse thoroughly with clear water and dry completely. Frequent cleaning will prolong the service life of stainless steel equipment and help maintain the finish. Ordinary deposits of waste and fluids can usually be removed with soap and water. More stubborn deposits or stuck on debris may require harder rubbing or the use of commercial cleaning products acceptable for use on metal surfaces.

Prolonged Lay-Up

If you leave your boat unattended for a long period of time, particularly in high heat and humid conditions, the high temperature lubricant in the gas control valves may settle, resulting in difficulty in turning the control valves and possibly seizure of the valve.

In the event this should occur, please contact ENO/FORCE10 Appliances.

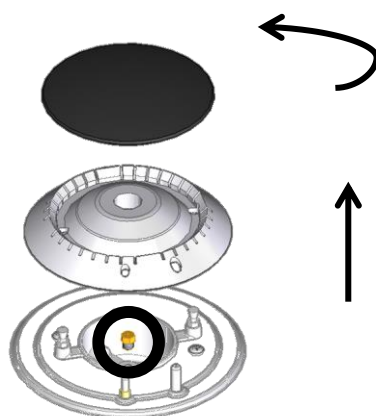
Cleaning the Burner Orifice

The orifice on the burners should be cleaned at least once a year to remove grease and carbon build up. The orifice should be removed for cleaning. To clean out the orifice use compressed air or soak it in alcohol and use a soft bristle brush. **Never use metal to clean the orifice.**

Turn off the gas before performing any maintenance.

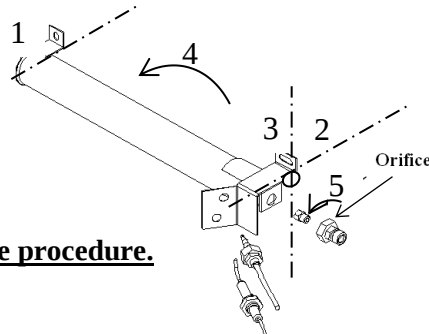
Removal of the top burner orifices: (see diagram)

- Twist the burner cap counter-clockwise and lift up.
- Lift the flame spreader.
- Using a 7mm socket wrench and remove the brass orifice.
- Re-assemble the burner before use ensuring the burner cap is tight.



Removal of the oven orifice: (see diagram)

1. Unscrew the left screw of the oven burner (on the back of the oven).
2. Unscrew the right screw of the oven burner.
3. Unscrew the screw holding the thermocouple / spark plug bracket.
4. Unscrew the burner from the orifice holder.
5. Unscrew the orifice from holder with a 7mm wrench.



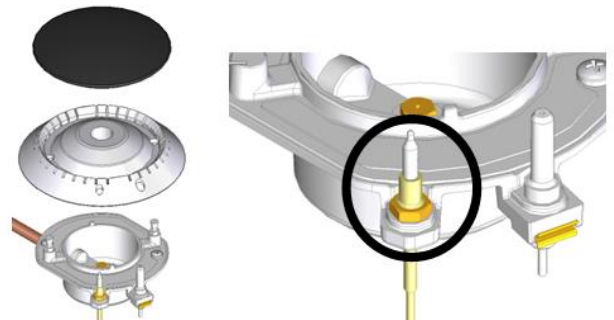
To reassemble, do the reverse procedure.

Replacing a Thermocouple

Tools Required: Phillips Head screwdriver
 8mm open wrench

Top Burners

- 1- Remove the top grate
- 2- Remove the top tray
 - a. Dismantle burners
 - i. Turn burner caps counterclockwise and lift
 - ii. Remove flame spreaders
 - iii. Unscrew the burner from the top tray by removing the 2 screws
 - b. Remove the top tray by unscrewing the tray from the oven body (3 screws on each side) and then remove the 3 screws that attach the control panel
- 3- Disconnect the thermocouple from the valve (pull off the spade connector)
- 4- Using a 8mm wrench, unscrew the brass nut on the thermocouple. Be careful not to lose the black gasket
- 5- Install the new thermocouple and connect it to the control valve.
- 6- Put the black ring on the thermocouple
- 7- Reattach burners on the top plate
- 8- Replace the top plate on the stove
- 9- Replace the flame spreaders and burner caps



Oven and Broiler

1. Remove the top tray and control panel as described above
2. Using a 8mm wrench unscrew the thermocouple nut from the back of the thermostatic valve
3. Using a 10mm wrench unscrew the thermocouple nut from the burner
4. Replace the thermocouple
5. Reinstall the top tray and control panel

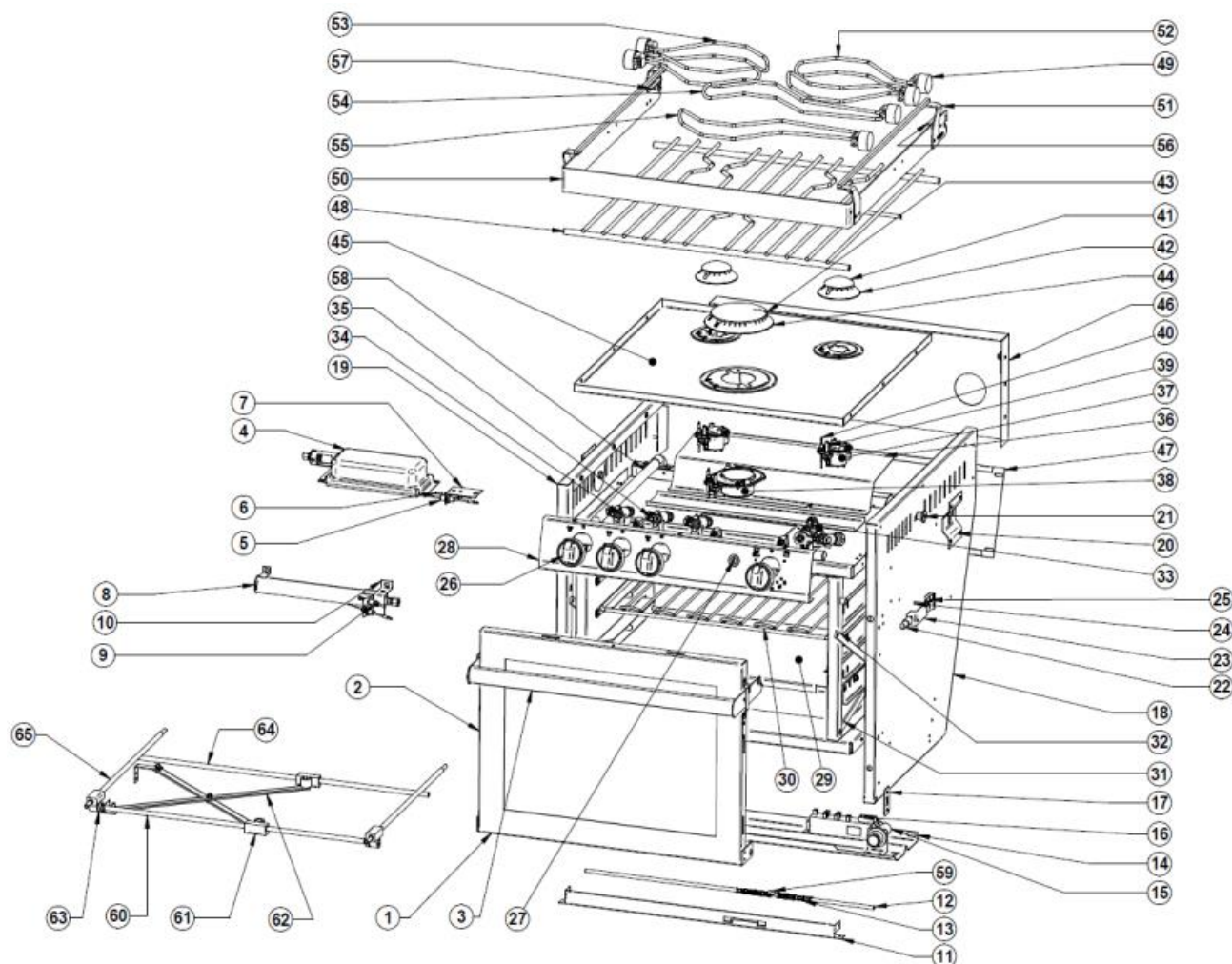
TROUBLE SHOOTING GUIDE

	CAUSE	SOLUTION
Burner will not stay lit	Knob interference Thermocouple has failed Solenoid in the valve has failed Thermocouple not in the flame	Try operation without control knob on valve stem Replace thermocouple Replace solenoid Re-align or replace flame spreader
Burner will not light (No gas)	Supply tank is empty Shut-off valve is closed Gas system Solenoid is shut Air lock in fuel line Blocked orifice	Re-fill tank Open valve Reset or replace Bleed the fuel line Remove and clean orifice
Low Flame	Low gas pressure Dirty orifice Valve / Fuel line Obstruction	Check regulator at the tank Remove and clean orifice Blow out fuel line
Igniter does not spark	Battery is dead Spark plug is dirty Wire is cut / disconnected Spark Box has failed Bad switch	Change battery Clean tip of spark plug Check connections and replace the wire if necessary Replace the spark box Replace switch
Oven does not get hot	The heat plate is not installed Dirty orifice Low gas pressure	Install the heat plate Remove and clean orifice Check regulator at the tank

SERVICE CONTRÔLE	Liste agents marine dans le monde List of marine agents in the world Liste der Meeresagenten der Welt Lista de agentes marinos en el mundo Lista de agentes marítimos do mundo Elenco degli agenti marittimi nel mondo Lijst met zeeagenten ter wereld Lista över marina ämnen i världen Luettelo maailman merenkulkuneuvoista Κατάλογος θαλάσσιων πρακτόρων στον κόσμο



ASSEMBLY DIAGRAMS



#	DESIGNATION
1	Door outside
2	Door inside
3	Door handle
4	Broiler
4	Broiler orifice holder
4	Broiler orifice
5	Spark ignition
6	Thermocouple
7	Thermocouple / Spark holder
8	Oven burner
8	Oven orifice holder
8	Oven orifice
9	Thermocouple
10	Oven burner bracket
11	Antirolling panel
13	Spring antirolling bar

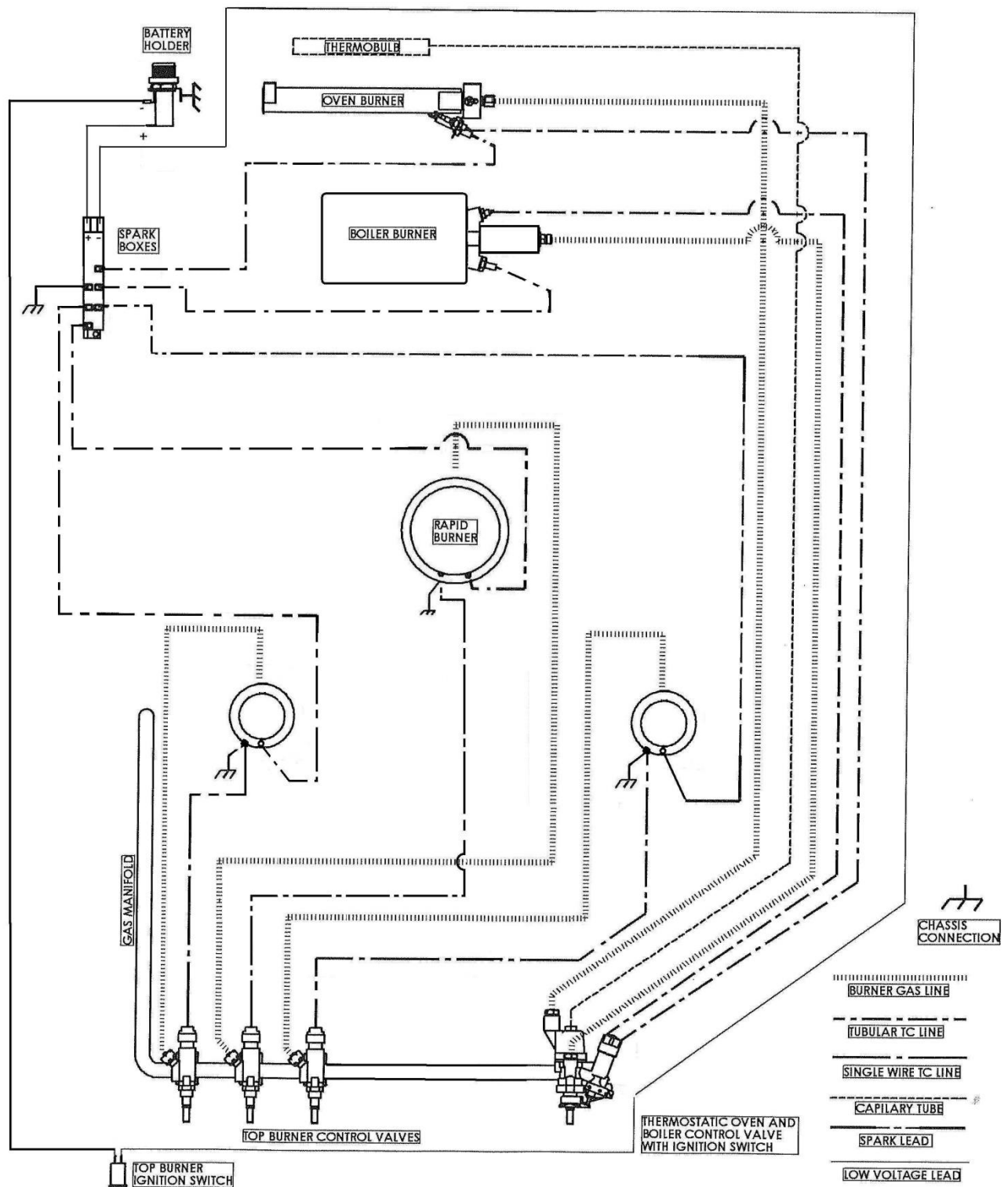
#	DESIGNATION
14	Stove bottom brace
15	Battery holder
16	Igniter box
17	Gimble lock plate
18	Stove side right
19	Stove side left
20	Gimble wall bracket (F50507 > 2021)
20*	Gimble wall bracket (F55060 < 2021)
21	Gimble knob
22	Push button (door)
23	Gimble lock bracket (door)
24	Door clasp
25	Door lock spring
26	Knob control
27	Igniter
28	Control panel
29	Oven heat plate
30	Oven rack

#	DESIGNATION
31	Door arm (long)
32	Door arm (short)
33	Thermostatic valve
34	Small burner valve
35	Large burner valve
36	Heat shield
37	Small burner cup
38	Large burner cup
39	Spark ignition
40	Thermocouple
41	Small burner cap
42	Small flame spreader
43	Large burner cap
44	Large flame spreader
45	Top tray
46	Top grill back
47	Stove back cover

#	DESIGNATION
48	Top grill back
49	Pot holder knob
50	Top grill frame
51	Pot holder rail
52	Pot holder (right)
53	Pot holder (left)
54	Pot holder (right)
55	Pot holder (left)
56	Grill clasp (right)
57	Grill clasp (left)
58	Manifold
59	Cap for antirolling slide
60	Rod front
61	Plastic block (door slide)
62	Door crossbar
63	Door bush
64	Rod back
65	Rod side

Gas and Electrical Circuits

3 burner's model shown



SPECIFICATIONS

Certification:	CE	AGA
Fuel Type:	Propane / Butane	Propan
Input Gas Pressure:	28/30 – 37 mbar (0.41/0.44 – 0.54 psi)	2.75 KPa
Rapid Burner Output (Large):	2.8 kW / 9554 BTU	2.6 kW – 9.4 MJ/h
Auxiliary Burner Output (Small):	1.1 kW / 3754 BTU	1 kW – 3.8 MJ/h
Oven Burner Output:	1.5 kW / 5118 BTU	1.5 kW – 5.6 MJ/h
Broiler Output:	1.25 kW / 4265 BTU	1.25 kW – 4.5 MJ/h
Electrical Requirement	1.5 Volt DC AA Battery	
Warranty:	(2) Years	

Model (Usable)		Weight		Oven Volume
CE	AGA	Lb	(Kg)	(L)
F 63251	[F63251A21]	75	(34)	25
F 63253		73	(33)	19
F 63254		68	(31)	14
F 63256	[F63256A22]	72	(33)	23
F 63258		70	(32)	17
F 63269	[F63269A42]	75	(34)	20
F 63351	[F63351A31]	83	(38)	30
F 63353		81	(37)	19
F 63354		72	(33)	13
F 63356	[F63356A36]	76	(35)	26
F 63358		74	(34)	17
F 63451	[F63451A41]	83	(38)	30
F 62551		112	(51)	36

Specifications are subject to change without notice.

Limited Warranty

ENO/FORCE10 Appliances warrants this appliance to the original consumer to be free from defective material(s) and workmanship while under normal use and service for a period of (2) year.

During the warranty period, ENO/Force10 Appliances will, at its option and without charge, repair and/or replace but not remove or re-install the faulty product.

The purchaser will return defective products to the address stated below. No product will be accepted by ENO/Force10 Appliances without a Return Authorization Number. Return of defective products must be accompanied by written details of the problems and proof of purchase.

The buyer shall be responsible for shipping and insurance charges, if any, on the products returned for repair under the terms of this warranty. ENO/Force10 Appliances will pay shipping of products returned to the buyer.

This limited warranty applies only to products that have been installed and used in accordance to printed instructions of ENO/Force10 Appliances and does not cover improper use, vandalism, negligence or accidents.

You do not need to register for your warranty. The serial number and a copy of the original bill of sale will be required to determine warranty eligibility.

Gamme de Cuisinières Gastronomiques

NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

Lire les instructions avant utilisation.

NORTH AMERICA

Force 10 Appliances
303 – 1515 Broadway Street
Port Coquitlam, BC
V3C 6M2 CANADA
Tel : +1 778.285.9900
Fax : +1 778.285.9911
Email: sales@force10.com
Website: www.force10.com

EUROPE

ENO
95, rue de la Terraudière
79 000 NIORT
FRANCE
Tel : +33 5 4928 6015
Fax: +33 5 4933 2684
Email: sales@eno.fr
Site internet: www.eno.fr

S'il vous manque des pièces ou si vous avez des questions concernant le montage, la performance ou le fonctionnement, merci de contacter le service client ENO au +33 5 4928 6015 ou par courriel à sales@eno.fr.

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi la gamme de cuisinières gastronomiques Force10. Votre appareil a été soigneusement contrôlé et testé dans notre usine. Merci de prendre le temps de lire attentivement ce manuel avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Plusieurs de ces instructions sont essentielles pour un bon usage de votre nouvelle cuisinière Force10.

En raison de l'amélioration continue de nos produits, il se peut que votre cuisinière possède des caractéristiques non abordées dans le manuel. Dans ce cas, contacter notre service client.

Nous vous conseillons fortement de ne pas modifier votre cuisinière, en revanche nous vous encourageons à corriger les problèmes qui peuvent se poser en suivant les instructions décrites ci-après.

ENO/Force10Appliances dégage toutes responsabilités en cas de mauvaise interprétation des conseils donnés par ses employés aux utilisateurs des cuisinières. Seul un contrôle par une personne habilitée sera considéré comme valable.



PRESSIION DES DIFFERENTS GAZ

Votre appareil Force10 est conçu (sauf indication contraire) pour fonctionner au butane ou propane en basse pression.

Pays destination	Catégorie	Type de gaz	Pression		Brûleur Auxiliaire		Brûleur Rapide		Brûleur du four		Brûleur du grill	
			mbar	psi	Repère injecteur	Consommation (g/h)	Repère injecteur	Consommation (g/h)	Repère injecteur	Consommation (g/h)	Repère injecteur	Consommation (g/h)
BE-CH-CZ-ES-FR-GB-IE-IS-IT-LU-PT-SI-SK	I3+	Butane (G30)	28/30	0.41 0.44	52	68	85	246	64	121	58	76
		Propane (G31)	37	0.54	52	77	85	221	64	131	58	88
AT-BG-DE-DK-FI-GR-HU-NL-NO-RO-SE-NZ	I3B/P	Butane (G30) / Propane (G31)	30	0.44	52	69	85	218	64	116	58	82
USA-CANADA		Propane (G31)	27,5	0.44	52	65	85	194	64	109	58	77
Pays destination	Catégorie	Type de gaz	Pression		Repère injecteur	Energie entrée	Repère injecteur	Energie entrée	Repère injecteur	Energie entrée	Repère injecteur	Energie entrée
AUSTRALIA		Propane (G31)	2.75 KPa		52	3.8 MJ/h	85	9.4 MJ/h	64	5.6 MJ/h	58	4.5 MJ/h

INSTALLATION

Déballage de votre cuisinière Force10 :

Décoller toutes les protections plastiques qui recouvrent votre appareil

NUMERO DE SERIE #

Raccordement appareil:

ATTENTION : Cet appareil est conçu pour fonctionner en **BASSE PRESSION** au butane ou propane (28-30 ou 37 mbar). Le fonctionnement en haute pression peut endommager l'appareil.

Connecter votre gazinière à une ligne gaz basse pression butane ou propane. ENO/Force10Appliances recommande une ligne gaz butane/propane répondant aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.

Amérique du Nord - ABYC Standard A-1. (Marine Liquefied Petroleum Gas (LPG) Systems)

Europe - CE : EN ISO 10239

Australie – AS5601

Le raccord de gaz sur cette gamme est un filetage SAE 5/8" - 18 UNF mâle situé à l'arrière de l'appareil en bas à gauche (lorsque vous êtes en face avant de la gazinière).

Pour le bon fonctionnement de la rotation sur cardans, **prévoir un flexible d'une longueur suffisante.**

Pour un raccordement sur un **flexible européen avec raccord G^{1/4}**, utiliser l'adaptateur **RGA4885**.

Tester l'étanchéité de tous les raccords de gaz avec de l'eau savonneuse avant la première utilisation. **Ne jamais présenter une flamme pour contrôler l'étanchéité !**

Distance minimum en cas de meuble haut :

Pour éliminer le risque de dégradations ou d'incendie, éviter d'installer un meuble supérieur au dessus de votre cuisinière.

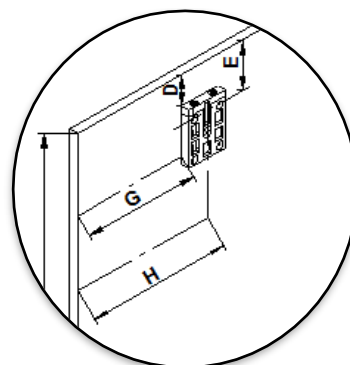
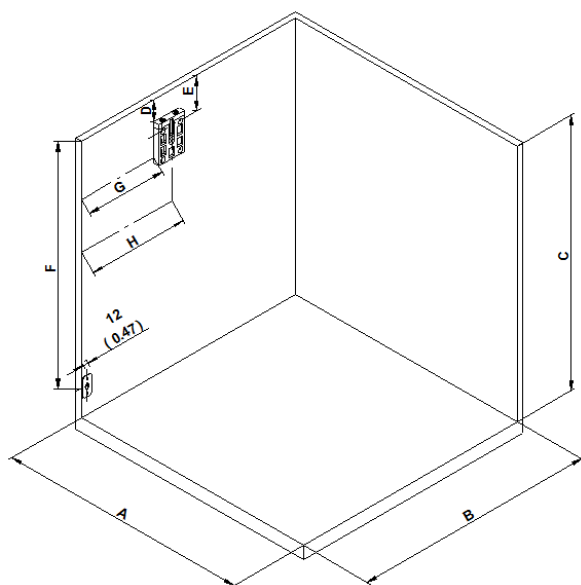
- 762mm entre la surface de cuisson et le bas du meuble : Meuble en bois ou métal non ignifugé :

ou

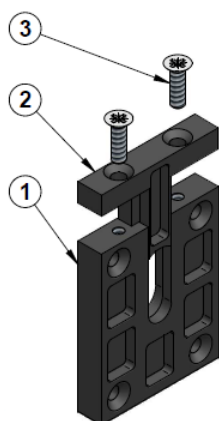
- 610mm entre la surface de cuisson et le bas du meuble : Meuble en bois ou métal ignifugé.
- Si vous ne pouvez pas respecter ces dimensions, l'installation d'une hotte aspirante est donc nécessaire. La distance en retrait minimum entre les portes du meuble et la face avant de la hotte devra être de 127mm.

Installation des cardans

Dimensions du module d'encastrement:



Model	Description	A	B	C	D	E	F	G	H
F63251	2 - Burner NA Standard	22 " 559mm	19 " 483mm	23 " 584mm	2.2 " 56mm	2.6 " 65.5mm	21.25 " 540mm	5.25 " 133.5mm	6.5 " 165mm
F63253	2 - Burner NA Compact	22 " 559mm	19 " 483mm	21 " 533mm	2.2 " 56mm	2.6 " 65.5mm	19 " 482.5mm	5.25 " 133.5mm	6.5 " 165mm
F63254	2 - Burner European Sub Compact	18.5 " 470mm	15.5 " 394mm	21 " 533mm	2.2 " 56mm	2.6 " 65.5mm	19 " 482.5mm	5.25 " 133.5mm	6.5 " 165mm
F63256	2 - Burner European Standard	20.4 " 518mm	19 " 483mm	23.27 " 591mm	2.2 " 56mm	2.6 " 65.5mm	21.25 " 540mm	5.25 " 133.5mm	6.5 " 165mm
F63258	2 - Burner European Compact	20.4 " 518mm	19 " 483mm	21 " 533mm	2.2 " 56mm	2.6 " 65.5mm	19 " 482.5mm	5.25 " 133.5mm	6.5 " 165mm
F63269	2 - Burner XM	19.5 " 496mm	19 " 483mm	22 " 559mm	2.2 " 56mm	2.6 " 65.5mm	20 " 508mm	6.15 " 156mm	7.4 " 188mm
F63351	3 - Burner NA Standard	22 " 559mm	21 " 533mm	23.27 " 591mm	2.2 " 56mm	2.6 " 65.5mm	21.25 " 540mm	7.15 " 181.5mm	8.4 " 213mm
F63353	3 - Burner NA Compact	22 " 559mm	21 " 533mm	21 " 533mm	2.2 " 56mm	2.6 " 65.5mm	19 " 482.5mm	6.7 " 169mm	7.9 " 201mm
F63354	3 - Burner European Sub Compact	20.4 " 518mm	19.75 " 502mm	19.5 " 496mm	2.2 " 56mm	2.6 " 65.5mm	17.5 " 444.5mm	6.25 " 159mm	7.7 " 195mm
F63356	3 - Burner European Standard	20.4 " 518mm	21 " 533mm	23.27 " 591mm	2.2 " 56mm	2.6 " 65.5mm	21.25 " 540mm	7.15 " 181.5mm	8.4 " 213mm
F63358	3 - Burner European Compact	20.4 " 518mm	21 " 533mm	21 " 533mm	2.2 " 56mm	2.6 " 65.5mm	19 " 482.5mm	6.8 " 173.3mm	8 " 205mm
F63451	4 - Burner NA Standard	22 " 559mm	21 " 533mm	23.27 " 591mm	2.2 " 56mm	2.6 " 65.5mm	21.25 " 540mm	7.15 " 181.5mm	8.4 " 213mm
F62551	5 - Burner NA Professional	25 3/8 " 645mm	21.75 " 552.5mm	25 " 635mm	2 " 51mm	2.4 " 60.5mm	20.6 " 523mm	7.7 " 196mm	8.95 " 227.5mm

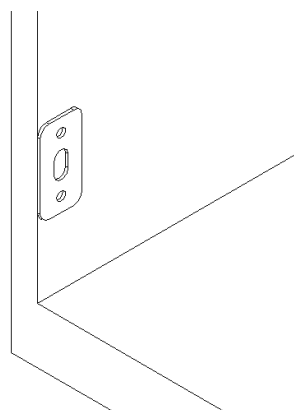
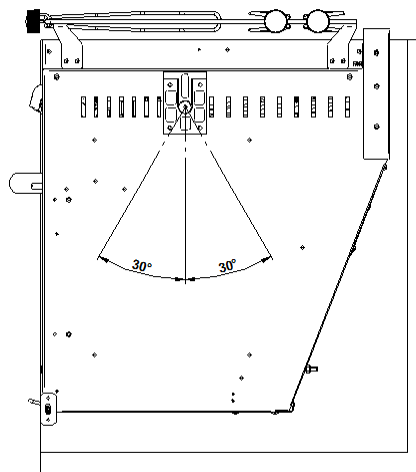


Les deux supports cardans [Pièce n°1] doivent être fixés aux cloisons latérales de votre module d'encastrement comme indiqué sur le schéma. Utiliser des vis à bois de diamètre 5,5mm et d'environ 13mm de longueur (vis non fourni).

La partie supérieure de votre gazinière sera affleurante avec votre plan de travail et la porte du four également avec les meubles adjacents.

Après avoir engagé la cuisinière dans ses supports, insérer la [Pièce n°2] et fixer la avec les deux vis [Pièces n°3] à l'aide d'un tournevis cruciforme. L'appareil est désormais verrouiller dans ses supports.

Assurez-vous que votre gazinière tourne librement d'au moins 30 degrés par rapport à la verticale.



Fixer les platines de barre antiroulis. Vous pourrez repérer aisément la position en sortant la barre antiroulis à droite puis à gauche. Une fois repérée, percer de part et d'autre le module d'encastrement à l'aide d'un foret de diamètre 10mm pour laisser passer la barre lors du verrouillage. Enfin visser les deux platines à l'aide des vis à bois de diamètre 4mm et d'environ 10mm de longueur (vis non fourni).

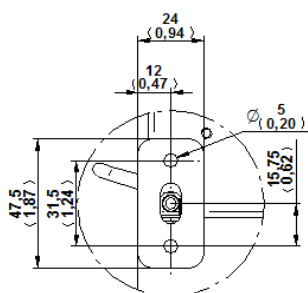
Barre antiroulis verrouillée à gauche



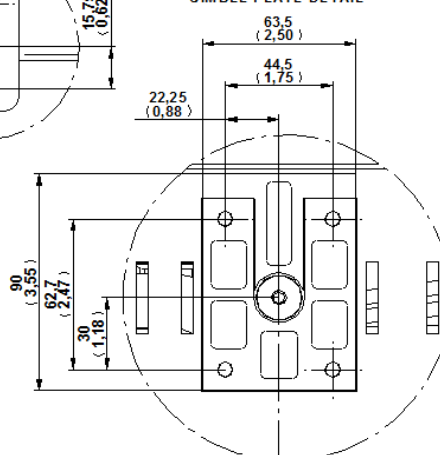
Barre antiroulis verrouillée à droite



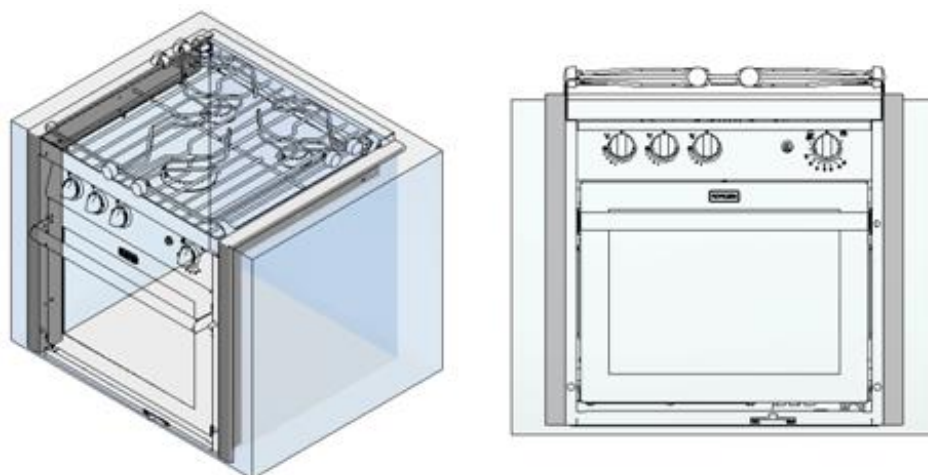
GIMBLE LOCK PLATE DETAIL



GIMBLE PLATE DETAIL



Installation avec l'option encastrement

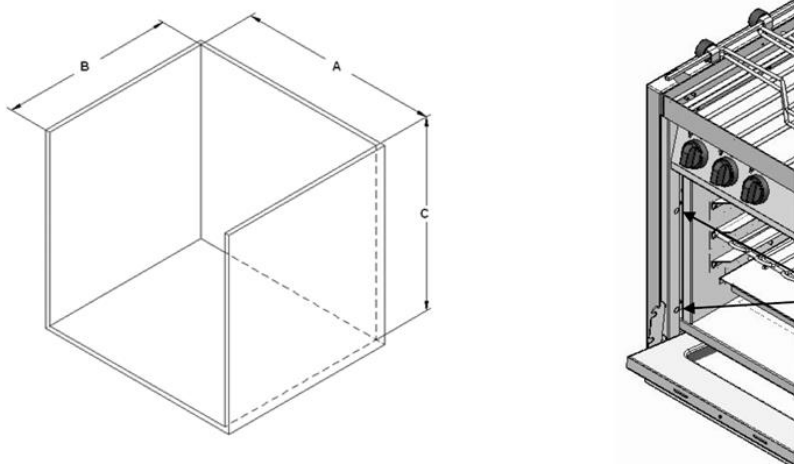


Si vous n'avez pas besoin de fixer votre gazinière sur cardans, vous pouvez installer un kit d'encastrement (Trim Kit) pour encastrer votre appareil dans votre meuble de cuisine.

Appareils pouvant être montés avec l'option Trim Kit :

Model	Trim Kit	Cutout Width (A)	Cutout Depth (B)	Cutout Height (C)
F63251	F70002	21.55'' 547,5 mm	15.25'' 388 mm	21.06'' 535 mm
F63256		20'' 506,5 mm	15.25'' 388 mm	21.06'' 535 mm
F63351	F70034	21.55'' 547,5 mm	20.05'' 509 mm	21.06'' 535 mm
F63356		19.95'' 506,5 mm	20.05'' 509 mm	21.06'' 535 mm
F63451		21.55'' 547,5 mm	20.05'' 509 mm	21.06'' 535 mm
F62551	Included	25'' 635.25 mm	20.52'' 521 mm	22.39'' 568.5 mm

Le kit d'encastrement une fois fixé à la cuisinière sera posé sur le dessus du plan de travail et plaqué devant de la menuiserie du meuble de cuisine. Il doit y avoir un minimum de 19mm de chaque côté de l'ouverture découpée. Une fois le kit installé sur la gazinière, fixer l'ensemble dans son emplacement en vissant les côtés de l'appareil aux meubles de cuisine. Les trous de fixation sont situés comme indiqué sur le schéma. Utiliser des vis à bois M3, 5 x 25mm en acier inoxydable.



Pour une meilleure dispersion de la chaleur, nous vous conseillons de percer le fond de vos meubles de cuisine de deux trous de diamètre 25mm de chaque côté de la gazinière. Cela ajoutera une ventilation supplémentaire.

Montage du détendeur et tuyau flexible

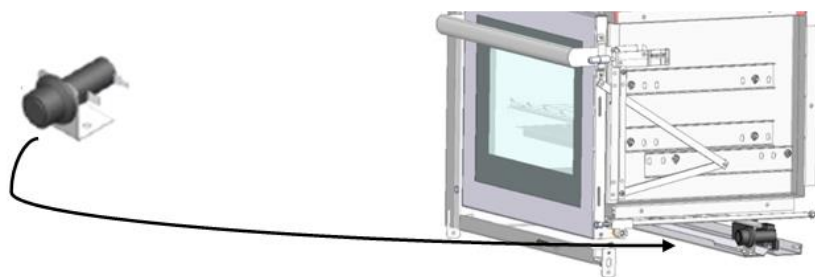
Pour un montage correct, les courbures trop importantes ainsi que les torsions de vos tuyaux doivent être évitées. Le tube souple ou flexible doit être installé de manière à ce qu'il ne puisse être en contact avec une partie du module d'encastrement et qu'il ne passe pas dans un endroit susceptible d'être encombré.

FONCTIONNEMENT

Des fonctionnalités facilitent l'utilisation de votre gazinière Force10.

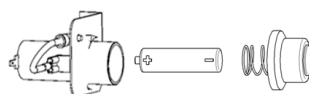
Allumage électronique:

Votre appareil est équipé d'un système d'allumage électronique. Le système est alimenté par une batterie 1.5V AA (situé en bas de l'appareil sur la droite).



Changement de la pile :

Le porte pile est situé en bas à droite de l'appareil (derrière la porte lorsque cette dernière est ouverte). Pour changer la pile, dévisser le bouchon noir. **Veiller à respecter la polarité.**



Serre-casseroles:

Votre gazinière comprend un ensemble de serre-casseroles pour chaque brûleur supérieur. Ils sont conçus pour maintenir correctement les casseroles pendant la cuisson. Dévisser le bouton du serre-casseroles et faites-le glisser le long du rail pour qu'ils s'adaptent autour de la casserole, puis serrer le bouton pour le maintenir en place.

Porte système Slide-Away®:

Votre gazinière Force10 est équipée du système Slide-Away® pour réduire l'encombrement lors de l'ouverture de la porte et garder la stabilité de l'appareil avec la porte ouverte. Pour ouvrir la porte, appuyer sur le bouton verrou et soulever la poignée. Ensuite tirer vers vous. La porte se replie sous le four. La porte a plusieurs positions : complètement fermée avec un verrouillage (en utilisation normale où à l'arrêt) et une position intermédiaire lors de

l'utilisation du grill (porte entre-ouverte avec une encoche prévue aux extrémités de la poignée – voir schéma).

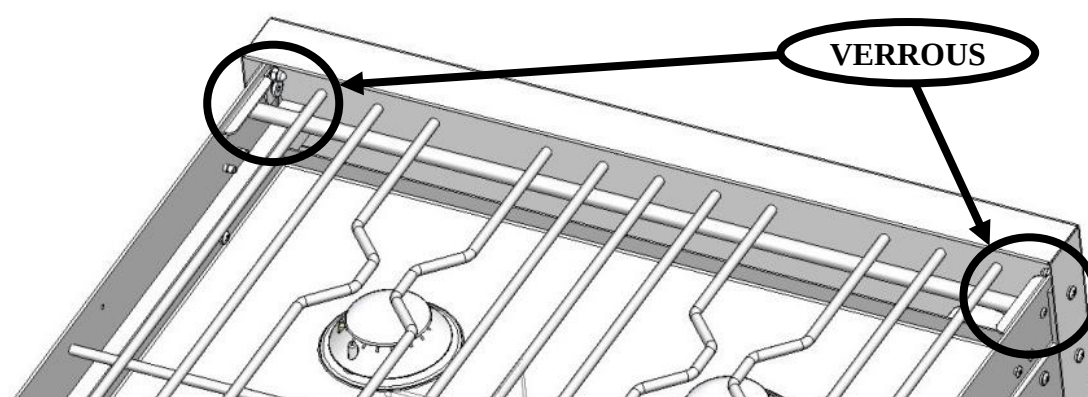
porte verrouillé bouton verrou	position intermédiaire (pour utilisation du grill)	porte ouverte (repliée sous le four)
		

Grille supérieure:

Votre appareil est équipé d'une grille supérieure amovible pour faciliter le nettoyage et l'entretien.

Pour retirer l'ensemble supérieur: Déverrouiller les deux loquets à l'arrière de l'appareil. Ils sont situés à chaque extrémité de la grille. Il suffit de les relever jusqu'à ce qu'ils déverrouillent l'axe fixe de la gazinière (rotation d'environ 45 degrés). Une fois les verrous désengagés, soulever l'arrière de la grille tout en tirant vers l'avant de l'appareil.

Pour refixer l'ensemble : Inverser la procédure. Assurez-vous que les verrous sont ouverts. Tout en maintenant l'arrière de la grille vers le haut, glisser les crochets du châssis de la grille au-dessus des axes fixes. Vérifier l'alignement de la grille avec le reste de l'appareil puis verrouiller.



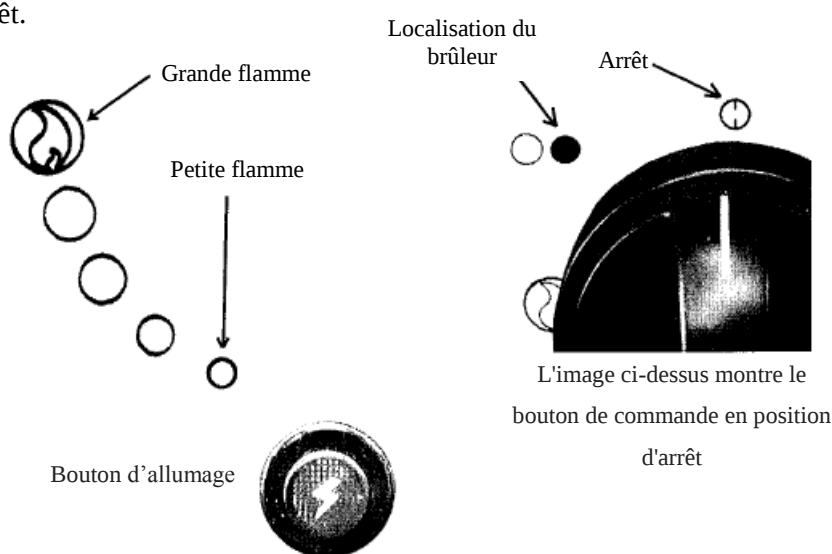
Brûleurs supérieur, table de cuisson:

Avant d'allumer, assurez-vous que les chapeaux de brûleur et les répartiteurs de flammes sont correctement positionnés sur les brûleurs.

Tous les brûleurs sont équipés d'un dispositif de sécurité de flamme (thermocouple). Si la flamme sort pour une raison quelconque par le pot de brûleur, le thermocouple coupe automatiquement l'arrivée du gaz au brûleur.

Pour allumer les brûleurs de la table de cuisson supérieurs:

- Appuyer sur le bouton de commande qui correspond au brûleur que vous souhaitez faire fonctionner et tourner la manette dans le sens antihoraire de 90°.
- Continuer de pousser le bouton de commande, tout en appuyant sur le bouton d'allumage situé sur le bandeau de commande (l'étincelle se fera sur tous les brûleurs).
- Une fois le brûleur allumé, maintenir le bouton de commande appuyé pendant 20 secondes pour permettre l'enclenchement de la sécurité.
- Tourner le bouton de commande dans le sens antihoraire pour régler la flamme au minimum.
- Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton de commande dans le sens horaire à la position d'arrêt.



Si le brûleur ne s'allume pas avec le système d'allumage électronique, éteindre le brûleur pendant 1 minute pour permettre au gaz de se dissiper. Allumer votre brûleur à l'aide d'une allumette ou d'un briquet.

Allumage du brûleur de four et du grill:

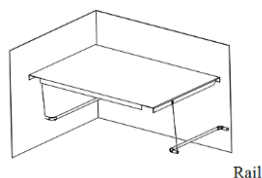
Le four et le grill sont commandés par le bouton de commande. Ils ne peuvent pas fonctionner en même temps. La température du four est commandée par un thermostat mécanique. Le brûleur du four fournira pleine puissance jusqu'à ce qu'il atteigne la température programmée.

Pour une cuisson optimale, il est important de préchauffer le four pendant 10 minutes pour atteindre une température stable.

Installation de la tôle thermique:

Il est essentiel pour le bon fonctionnement de votre four que la tôle thermique soit installée.

Installer la tôle thermique sur les rails latéraux situés en bas de chaque côté des parois comme suivant le schéma.





← Symbole représentant le four

250°F
120°C

← Température du four en ° Celsius et ° Fahrenheit



← Symbole représentant le grill de four

Four:

- Pour allumer le brûleur du four, tourner le bouton de commande correspondant (bouton de droite sur le bandeau de commande) vers la gauche à la température souhaitée. Laisser la manette enfoncée en appuyant sur le bouton d'allumage situé sur le bandeau de commande (l'étincelle se fera sur tous les brûleurs).
- Une fois le brûleur allumé, continuer à tenir le bouton de commande appuyé pendant 20 secondes pour permettre l'enclenchement de la sécurité.
- Préchauffer le four pendant 10 minutes pour atteindre une température stable afin d'avoir une cuisson optimale.
- Pour éteindre le four, pousser et tourner le bouton de commande dans le sens horaire à la position d'arrêt (vertical).

Grill:

- Pour allumer le grill, pousser et tourner la manette de commande dans le sens horaire, sur la position grill. Laisser la manette enfoncée en appuyant sur le bouton d'allumage situé sur le bandeau de commande (l'étincelle se fera sur tous les brûleurs).
- Une fois le brûleur allumé, continuer à tenir le bouton de commande appuyé pendant 20 secondes pour permettre l'enclenchement de la sécurité.

ATTENTION: La cuisson au gril est un procédé de chauffage rapide. Utiliser le grill seulement avec la porte en position intermédiaire. Ne pas faire fonctionner le gril plus de 20 minutes.

- Pour éteindre le grill, pousser et tourner le bouton de commande dans le sens antihoraire à la position d'arrêt (vertical).

L'appareil complet (y compris la porte) devient chaud lorsque le four est en fonctionnement, surtout la partie arrière de la table de cuisson. Ne pas toucher à mains nues. ATTENTION AUX BRÛLURES.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de l'acier inoxydable :

Ne pas utiliser de tampons abrasifs, ils pourraient rayer la surface.

Nettoyer avec une éponge ou un chiffon doux. Toujours rincer abondamment à l'eau claire et sécher complètement (pour éviter les traces sur l'acier inoxydable). Un nettoyage fréquent permettra de prolonger la durée de vie des équipements et aider à maintenir la finition « brillant » de l'inox. Les dépôts ordinaires et les fluides peuvent généralement être enlevés avec de l'eau et du savon. Pour les dépôts plus tenaces, préférer l'utilisation de produits de nettoyage commerciaux acceptables pour une utilisation sur des surfaces métalliques.

Longue période sans utilisation :

Si vous n'utilisez pas votre appareil pendant une longue période de temps, en particulier dans des conditions de chaleur et d'humidité élevées, le lubrifiant haute température dans les robinets de régulation de gaz peut se dégrader. Cela entraîne des difficultés à faire tourner les manettes de commande.

Dans le cas où cela se produit, s'il vous plaît contacter ENO/Force10Appliances.

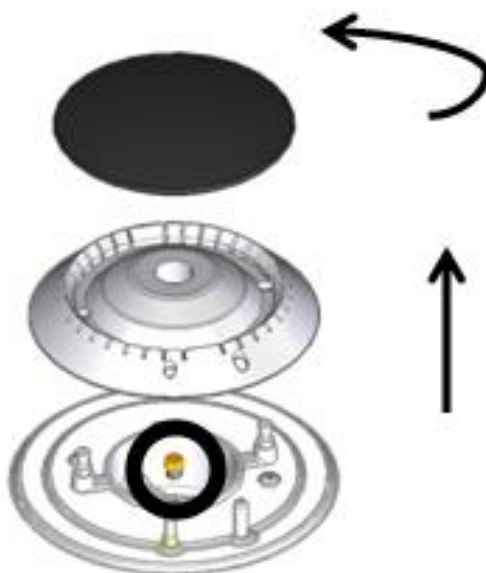
Nettoyage des injecteurs des brûleurs de table de cuisson :

Les injecteurs des brûleurs doivent être nettoyés au moins une fois par an pour enlever la graisse et les dépôts de combustion. Retirer les injecteurs pour le nettoyage soit à l'air comprimé ou les faire tremper dans de l'alcool puis les frotter à l'aide d'une brosse à poils doux. **Ne jamais utiliser de pièces métalliques pour le nettoyage.**

ATTENTION à ne pas intervertir les injecteurs sur les brûleurs. Eteindre l'arrivée de gaz avant d'effectuer toute opération de maintenance.

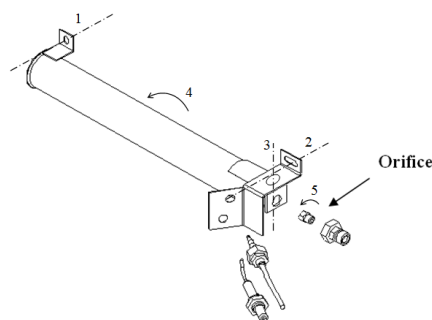
Retrait des injecteurs des brûleurs de table : (voir schéma page suivante)

- Tourner le chapeau du brûleur dans le sens antihoraire et soulever.
- Enlever le diffuseur de flamme.
- À l'aide d'une clé à douille de 7mm, dévisser l'injecteur en laiton.
- Remonter le brûleur avant utilisation et assurer que le chapeau de brûleur soit correctement serré.



Démontage de l'injecteur du brûleur du four: (voir schéma)

- 1- Dévisser la vis à gauche du brûleur du four (en bas de la partie arrière du four).
- 2- Dévisser la vis à droite du brûleur du four.
- 3- Dévisser la vis de fixation de la patte maintenant le thermocouple sur le brûleur du four.
- 4- Dévisser complètement le brûleur du maintien injecteur.
- 5- Dévisser l'injecteur à l'aide d'une clé de 7mm.



Remplacement d'un thermocouple :

Outils nécessaires: tournevis cruciforme
 Clé plate de 8mm

Remontage de l'ensemble: Faire la procédure inverse

- 1- Retirer la grille supérieure
- 2- Démontez le plateau supérieur
 - a. Démontez les brûleurs
 - i. Tourner les chapeaux des brûleurs dans le sens antihoraire et soulever
 - ii. Enlever les diffuseurs de flamme
 - iii. Dévisser les vis des brûleurs sur le plateau (2 vis par brûleur)
 - b. Retirer le plateau supérieur en dévissant le plateau de l'appareil (3 vis de chaque côté et 3 vis sur le devant du plateau)
- 3- Déconnecter le thermocouple du robinet de commande
- 4- A l'aide d'une clé de 8mm (5/16"), dévisser l'écrou laiton du thermocouple. Attention à ne pas perdre le joint noir
- 5- Remonter le nouveau thermocouple et brancher le au robinet.
- 6- Remettre le joint noir sur le thermocouple
- 7- Remonter les brûleurs sur le plateau supérieur
- 8- Remonter le plateau supérieur sur l'appareil
- 9- Remettre en place les diffuseurs de flamme et les chapeaux



Four et grill :

6. Démonter le plateau supérieur comme décrit ci dessus
7. A l'aide d'une clé de 8mm (5/16"), démonter le thermocouple du robinet de commande
8. A l'aide d'une clé de 10mm (13/32"), démonter le thermocouple du support sur le brûleur
9. Remplacer le thermocouple
10. Remonter l'ensemble du produit

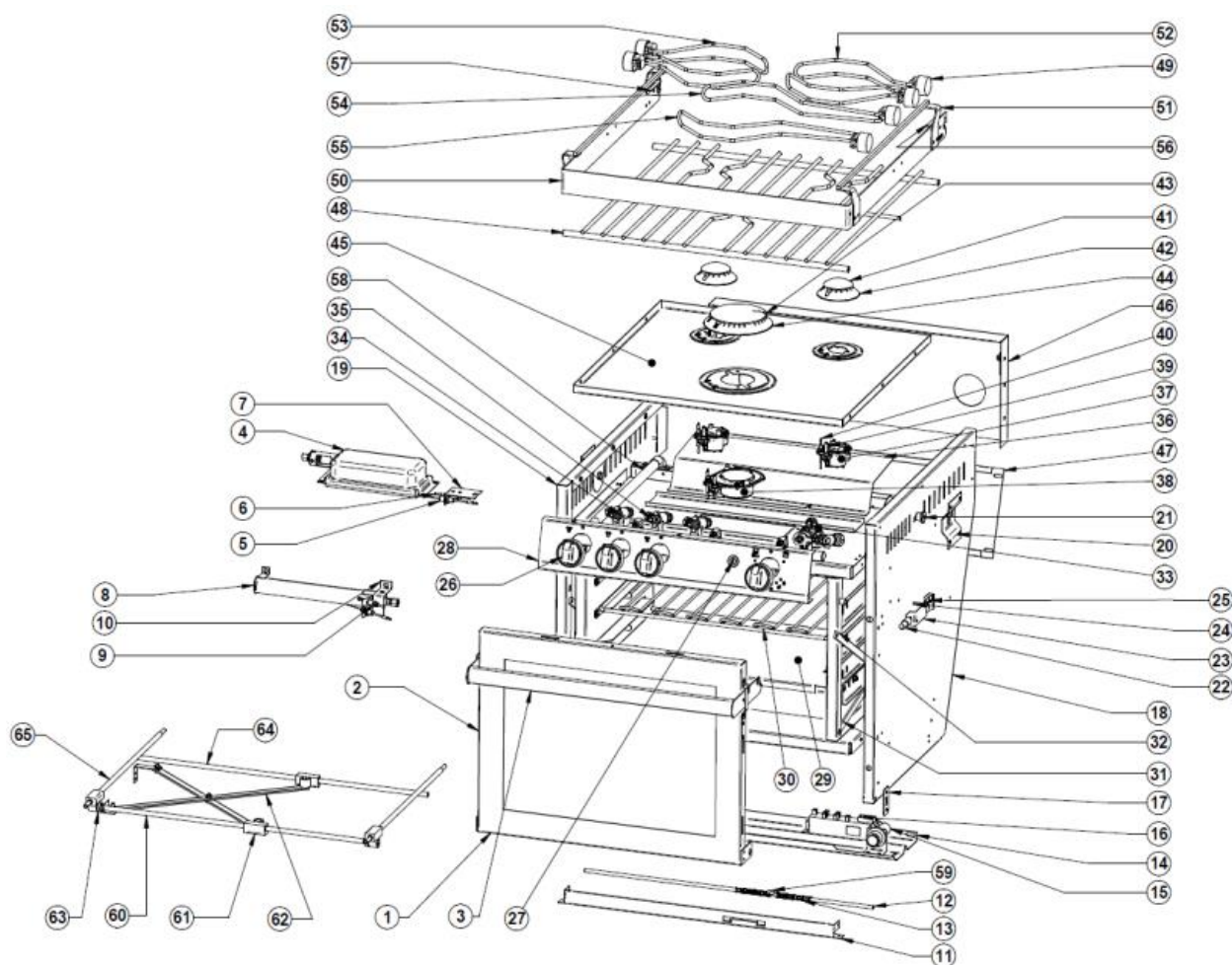
GUIDE DE DEPANNAGE

<u>PROBLEMES</u>	<u>CAUSES</u>	<u>SOLUTIONS</u>
Le brûleur ne reste pas allumé	Interférence bouton / bandeau Le thermocouple ne fonctionne plus La tête magnétique du robinet ne fonctionne plus	Reculer le bouton de la tige du robinet Remplacer le thermocouple Remplacer la tête magnétique
Le brûleur ne s'allume pas (pas de gaz)	Bouteille de gaz vide Robinet d'alimentation fermé Robinet de commande fermé Présence d'air dans la ligne de gaz Injecteur bouché	Changer la bouteille Ouvrir le robinet Réinitialiser ou remplacer Purger la ligne de gaz Nettoyer les injecteurs
Flamme faible	Faible pression de gaz Injecteurs sales	Vérifier le détendeur de la bouteille Nettoyer les injecteurs
Pas d'étincelles au niveau des allumeurs	La pile est vide La bougie d'allumage est sale L'Allumeur est défectueux Interrupteur défectueux	Changer de pile Nettoyer la bougie Remplacer l'allumeur Remplacer l'interrupteur
Le four ne chauffe pas	Tôle thermique non en place Injecteur bouché Faible pression de gaz	Mettre la tôle thermique Nettoyer l'injecteur Vérifier le détendeur de la bouteille

SERVICE CONTRÔLE

Liste agents marine dans le monde
List of marine agents in the world
Liste der Meeresagenten der Welt
Lista de agentes marinos en el mundo
Lista de agentes marítimos do mundo
Elenco degli agenti marittimi nel mondo
Lijst met zeeagenten ter wereld
Lista över marina ämnen i världen
Luettelo maailman merenkulkuneuvoista
Κατάλογος θαλάσσιων πρακτόρων στον κόσμο





#	DESIGNATION
1	Porte extérieure
2	Porte intérieure
3	Poignée de porte
4	Brûleur de grill
4	Raccord injecteur
4	Injecteur grill
5	Bougie allumage
6	Thermocouple
7	Support sécurité / allumage
8	Brûleur de four
8	Porte injecteur de four
8	Injecteur four
9	Thermocouple
10	Support sécurité / allumage
11	Bandeau inférieur
12	Barre antirouils
13	Ressort barre antirouils

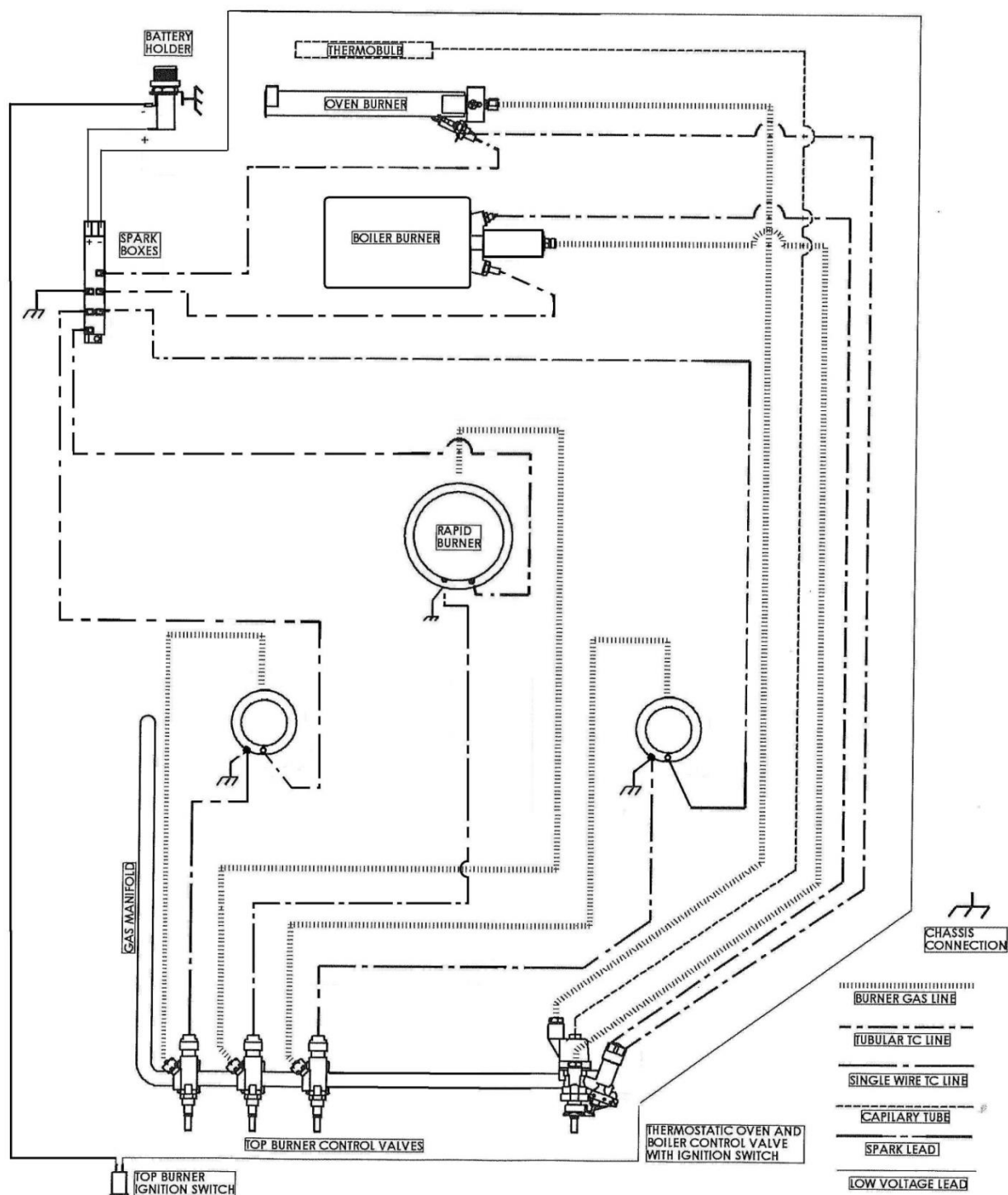
#	DESIGNATION
14	Dessous de four
15	Porte pile
16	Allumeur
17	Plaque de verouillage
18	Côté droit
19	Côté gauche
20	Support cardan (F50507 > 2021)
20*	Support cardan (F55060 < 2021)
21	Axe de cardan
22	Poussoir de porte
23	Chape de verrouillage
24	Verrou de porte
25	Ressort verrou de porte
26	Manette / Bouton commande
27	Bouton poussoir (allumeur)
28	Bandeau de commande
29	Sole de four
30	Grille intérieur de four

#	DESIGNATION
31	Bras supérieur de porte
32	Bras inférieur de porte
33	Robinet thermo. Four / Grill
34	Robinet (auxiliaire)
35	Robinet (rapide)
36	Protection thermique
37	Pot brûleur auxiliaire
38	Pot brûleur rapide
39	Bougie allumage
40	Thermocouple
41	Chapeau brûleur auxiliaire
42	Coupelle brûleur auxiliaire
43	Chapeau brûleur rapide
44	Coupelle brûleur rapide
45	Taque
46	Derrière
47	Arrière

#	DESIGNATION
48	Grille de brûleurs
49	Bouton serre-casserole
50	Pare flamme
51	Support serre-casserole
52	Serre-casserole droit
53	Serre-casserole gauche
54	Serre-casserole droit
55	Serre-casserole gauche
56	Verrou de pare flamme droit
57	Verrou de pare flamme gauche
58	Rampe d'alimentaiton
59	Cape de protection
60	Barre avant
61	Bloc glissière
62	Compas de porte
63	Palier
64	Barre arrière
65	Barre de côté

Schéma des circuits gaz et électrique

Modèle 3 brûleurs représenté



SPECIFICATIONS

Certification:	CE	AGA
Type de gaz :	Propane / Butane	Propane
Pression de service :	28/30 – 37 mbar (0.41/0.44 – 0.54 psi)	2.75 KPa
Puissance brûleur rapide (grand) :	2.8 kW / 9554 BTU	2.6 kW – 9.4 MJ/h
Puissance brûleur auxiliaire (petit) :	1.1 kW / 3754 BTU	1 kW – 3.8 MJ/h
Puissance du brûleur du four :	1.5 kW / 5118 BTU	1.5 kW – 5.6 MJ/h
Puissance du brûleur de grill :	1.25 kW / 4265 BTU	1.25 kW – 4.5 MJ/h
Exigence électrique :	Pile 1.5 Volt DC AA	
Garantie :	2 ans	

Modèle [CE]	[Version AGA]	Poids		Volume du four L
		Kg	(Lb)	
F 63251	[F63251A21]	34	(75)	25
F 63253		33	(73)	19
F 63254		31	(68)	14
F 63256	[F63256A22]	33	(72)	23
F 63258		32	(70)	17
F 63269	[F63269A42]	34	(75)	20
F 63351	[F63351A31]	38	(83)	30
F 63353		37	(81)	19
F 63354		33	(72)	13
F 63356	[F63356A36]	35	(76)	26
F 63358		34	(74)	17
F 63451	[F63451A41]	38	(83)	30
F 62551		51	(112)	36

Les spécifications sont sujettes à modification sans préavis.

Les limites de garantie

ENO/Force10Appliances garantie ses appareils pour une période de deux ans. Dans les conditions normales d'utilisation et de service.

Au cours de la garantie, ENO/Force10Appliances s'engage à la réparation ou le remplacement des pièces défectueuses mais pas au remplacement complet de l'appareil.

L'utilisateur retournera le produit ou les pièces défectueuses à l'adresse indiquée en couverture. Aucun produit ne sera accepté par ENO/Force10Appliances sans un numéro d'autorisation de retour.

L'appareil défectueux doit être accompagné d'un descriptif par écrit des défauts, d'une preuve d'achat (copie de la facture) et du numéro de série. Le client est responsable des frais d'expédition et d'assurance sur les produits retournés pour réparation dans les termes de cette garantie. ENO/Force10Appliances prend en charge l'expédition des produits retournés au client.

Cette garantie limitée couvre uniquement les produits qui ont été installés et utilisés conformément aux instructions de ENO/Force10Appliances et ne couvre pas une mauvaise utilisation, le vandalisme, la négligence ou des accidents.