



Ceramic Glass Electric Galley Ranges

INSTALLATION & OWNER'S MANUAL

F 65335

F 65336

F 65338

Read all instructions and warnings before operating.

NORTH AMERICA

Force 10 Appliances
303 – 1515 Broadway Street
Port Coquitlam, BC
V3C 6M2 CANADA
Tel : 778.285.9900
Fax : 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: eno@eno.fr
Site internet: www.eno.fr



If you are missing any parts or have questions regarding assembly, performance or operation please contact Force 10 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.

Force 10 advises strongly against unauthorized modification of this product, but we do encourage you to correct problems which may arise by under-taking the simple repairs and maintenance described in this manual.

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.

SAFETY & PRECAUTIONS

Read all Instructions before operating.

- Do not use your Range as a source of heat
- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS** - Heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool.
- Before using your cook-top, check each time that the bottom of the saucepan and the cooking zone are clean and dry.
- Lift up the sauce pans; sliding them across the cook-top can lead to superficial scratches.
- Avoid peeling vegetables over the cook-top as this could lead to grit on the surface and subsequent scratching.
- Use saucepans which are large enough to avoid spillage onto the cook-top, especially if a saucepan contains any sugar as this can cause irreparable damage to the glass ceramic.
- Keep the surface of the cook-top clear; above all do not keep plastic or Aluminum packing on it which could melt and damage the cook-top.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Model	Voltage	Freq.	Surface Element (each)	Oven or Broiler Element	Maximum
F 65335	100 – 120	50 – 60	1200 W 10 A	1300 W 10.8 A	4900 W 41 A
F 65336	200 – 250	50 – 60	1200 W 5 A	1300 W 5.4 A	4900 W 20.4 A
F 65338	200 – 250	50 – 60	1200 W 5 A	1300 W 5.4 A	4900 W 20.4 A

Recommended Breaker Size

120 Volt units – 50A
 240 Volt units – 30A

INSTALLATION

Unpacking

Remove all plastic coating before use.

SERIAL NUMBER #

Minimum Clearances to Adjacent Walls and Overhead Cabinets

30" (762mm) minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet;

or

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

To eliminate the risk of burns or fire by reaching over the heated surface, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5" beyond the bottom of the cabinets.

Gimbal Installation

Cutout Dimensions:

Model	Description	A	B	C	D	E	F	G	H
F65335	3 - Burner EU. Standard (120V)	20.4 " 518mm	21.3 " 541mm	22 " 559mm	2.2 " 56mm	2.6 " 65.5mm	19 " 482.5mm	6.8 " 173.3mm	8 " 205mm
F65336	3 - Burner EU. Standard (240V)	20.4 " 518mm	21.3 " 541mm	22 " 559mm	2.2 " 56mm	2.6 " 65.5mm	19 " 482.5mm	6.8 " 173.3mm	8 " 205mm
F65338	3 - Burner EU. Compact (240V)	20.4 " 518mm	21.7 " 552mm	21 " 533.5mm	1.6 " 41mm	2 " 50.5mm	18.4 " 467mm	6.8 " 173.3mm	8 " 205mm

Mount a gimbal wall plate bracket on each side of the opening as shown in the diagram. This will position the stove so that the top of the cooking grill frame is flush with the countertop and the front of the unit will be flush with the front surface of the adjacent cabinets.

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)

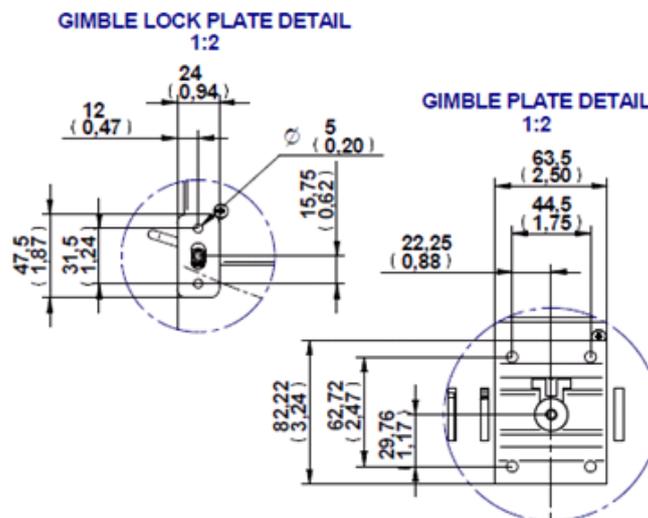
Lock unit when moving

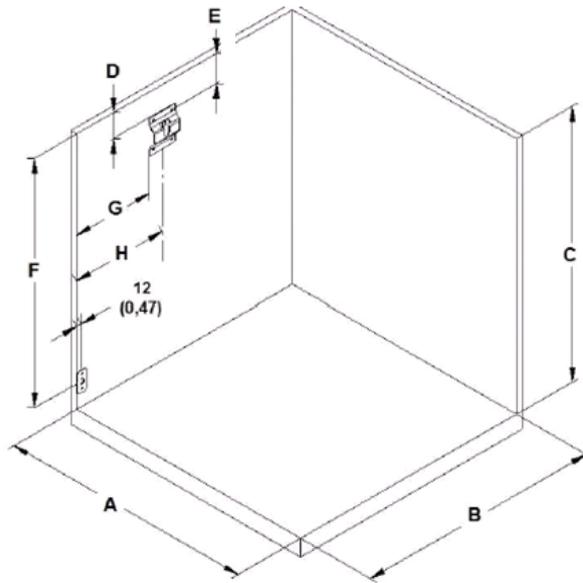
Carefully lift the stove into position so that the gimbal lock slide into the brackets. Gently push the safety tabs of the bracket inward, toward the stove so that they protrude over the gimbal knobs. Make sure the stove swings freely at least 15 degrees. Check to ensure the gimbal lock pins slide into the hole.

Anti-rolling bar on the left



Anti-rolling bar on the right





Built-in Installation

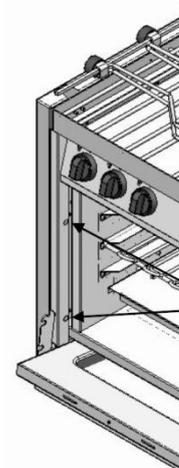
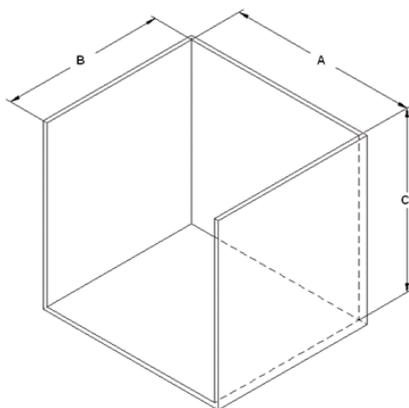
For applications where gimbaling is not required, an optional Trim Kit can be installed to fix the unit in place.

The following units can be fix mounted with a trim kit: (see diagram)

Model	Trim Kit	Cutout Width (A)	Cutout Depth (B)	Cutout Height (C)
F65335	F70034	21.55"	19.65"	21.06"
F65336		548 mm	499 mm	535 mm
F65338	F70003	20"	19.65"	18.82"
		506,5 mm	499 mm	478 mm

The Trim 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.

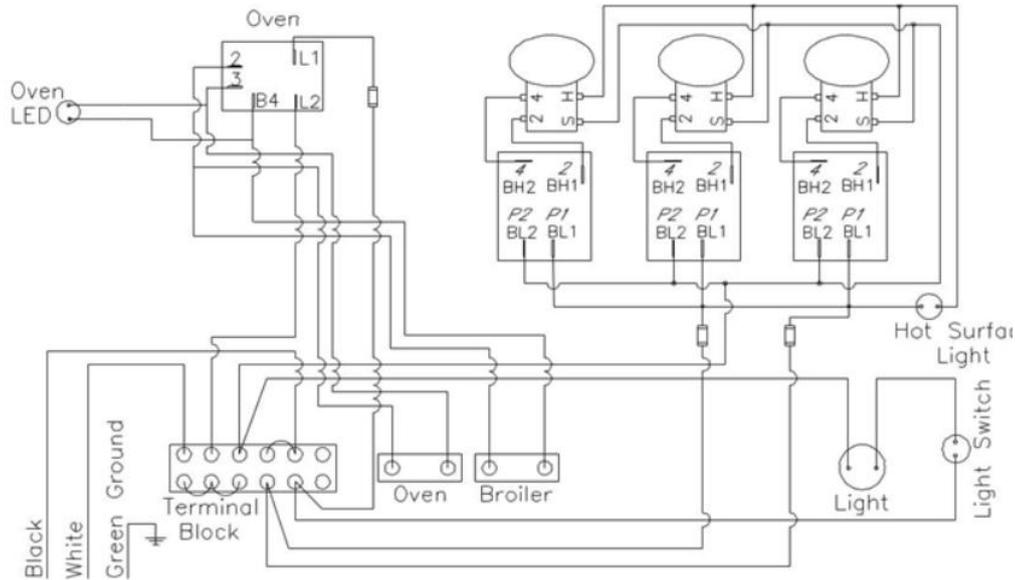
Once the Trim Kit is installed, secure the unit into position by screwing the stove sides to the cabinet. The mounting holes are located as shown. Use #6.1" (M3,5 x 25mm) Stainless Steel wood screws.



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.

Electrical connection

This product must be installed in accordance with national and local electric codes. It must be supplied with the rated voltage and frequency and hardwired to its own branch circuit, protected by an appropriate sized circuit breaker.

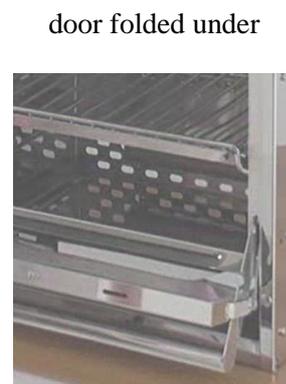


USE COPPER WIRE ONLY

OPERATION

Glass ceramic cooktops require radiant heating elements. The principle of radiant operation is based on the use of coiled heating wires mounted on an insulated support fitted into a metal pan installed below the ceramic glass. The heating wires have an average operating temperature of approximately 1000°C. A thermostat prevents the temperature of the glass hob from exceeding 600°C. The heating wires and the insulating support have been designed not to stop the infrared radiations upwards, but reducing as much as possible side leakage and ensuring high efficiency. These heating elements enable the appliance to reach the operating temperatures on the cooking surface in a very short time.

Slide-Away Oven door - Your Force 10 Electric Range is equipped with a slide away space saving door. To open the door, push the door lock button and handle in then lift the handle and fold the door underneath. The door will fold 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. There is also a door lock that should be used when the oven is not in operation.



Top Burners Operation

1. To turn on an element, rotate the control knob counter clockwise to the desired setting.
2. A hot surface light located in the center of the cooktop will illuminate after a slight delay.
3. To turn off the cooktop, rotate the knob to point upwards.
4. The hot surface light will turn off after the cooking surface has cooled.

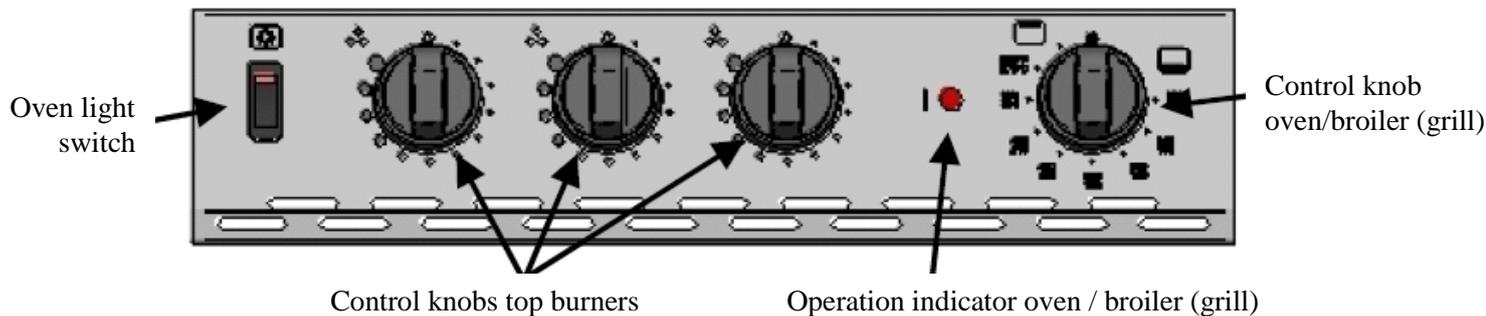
Oven/Broiler Operation

The oven and broiler are controlled by the same switch. To operate the oven, turn the control knob clockwise and set the desired temperature. The oven LED will light, indicating the unit is heating up.

In order to operate the broiler, turn the control knob as far clockwise as possible. You will feel a slight click as the control reaches the broiler setting. The oven LED will be lit for the entire length of operation. Keep the door open about 3", or to the last notch on the handle. Remember, heat will be escaping from this gap, use caution.

When the broiler is activated, the oven element is disabled.

When cooking is complete, turn the control off. Until unit has cooled completely, use caution when working around it.



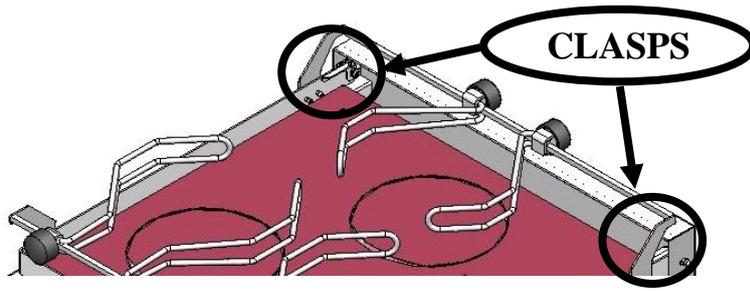
Removable Set of Pot Holders - This range is equipped with a removable set of pot holders for ease of cleaning and maintenance.

To remove (see diagram on next page):

Lift the two clasps located on the back inside the set frame up ward 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 set and at the same time pull it towards the front of the stove. This motion will allow the small hook sections of the set frame to ride over the top of the spool. The set frame will now be free of the stove.

To install:

To replace the set simply reverse the procedure. Make sure that the clasps are open, then while holding the rear of the set 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 set with the stove body, it should be square and feel secure and be able to rotate freely upward.



CLEANING & MAINTENANCE

Ceramic Glass Cooktop Cleaning Instructions

All stain or deposit on the cook-top surface must be cleaned off quickly once the cook-top has cooled down, before re-using the cook-top

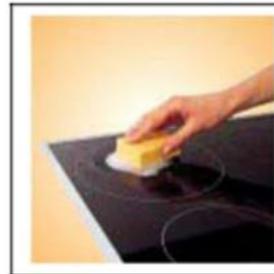
Exception: In the case of sugar deposits, remove all residues before the cook-top cools down
(Be careful not to burn yourself!)



Important:
 Only use cleaning products that have been specifically designed for glass ceramic cook-tops



If the deposit is minimal, simply wipe off with a dry cloth.



If the deposit is more prominent, clean off with a moist, soapy sponge and rinse off.



If the deposit does not clean off easily, use a **non-abrasive** scratch pad and a specially adapted glass-ceramic cleaning product



If the deposit does not clean off with any of the above mentioned methods, use a razor blade scraper, specially designed for glass ceramic cook-tops



Having successfully cleaned the cook-top, apply a glass ceramic cook-top conditioner which will protect the cook-top surface against any future stains, with a dry cloth or equivalent.

Cleaning Stainless Steel

Do not use abrasive pads; they will scratch the surface

The basic rule of thumb is to 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.

Changing the light bulb

Your stove Force 10 has a bulb in the upper left corner of the oven.

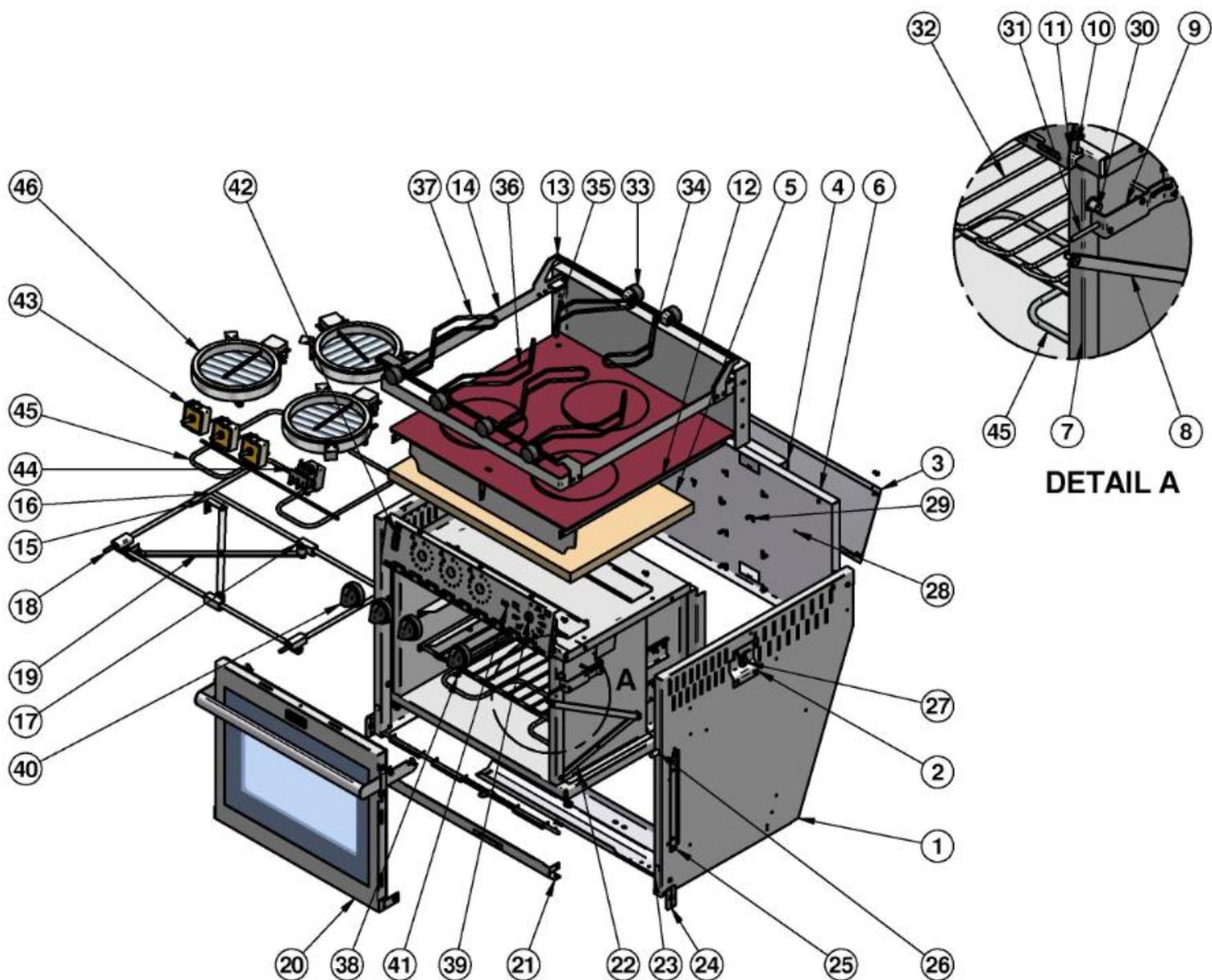
To remove the bulb, unscrew counterclockwise. The replacement should be a type:

E14 – 25W – 230/240V or E14 – 15W – 125/130V depending on your device

TROUBLE SHOOTING GUIDE

	CAUSE	SOLUTION
Unit will not turn on	External breaker has tripped	Reset breaker
Hot surface indicator stay on	Element switch is bad	Replace element
Oven works but top burners do not come on	Internal thermal fuse has blown	Replace wiring harness
Control knob does not move	Burner control has seized	Replace control
Light bulb does not stay on	Light bulb is dead	Change light bulb

ASSEMBLY DIAGRAMS



23	F50602	B	1	DESSOUS DE FOUR	46	F89131A		3	ELEMENT CERAN SMALL 1200W
22	F50839	A	2	COMPAS (Petit bras)	45	72707		2	RESISTANCE BLINDEE
21	F308039	D	1	ENSEMBLE ANTI ROULIS	44	72748 - 72749	A	1	THERMOSTAT - COMMUTATEUR
20	F52577	B	1	PORTE DE FOUR ASSEMBLE	43	72740		3	DOSEUR D'ENERGIE 240 V
19	F50649		2	COMPAS INFERIEUR	42	72633		1	INTERRUPTEUR MARCHE/ARRET
18	F30519	C	2	BARRE DE PORTE LATERALE	41	72687		1	VOYANT A COSSES 6,3 x 0,8
17	F89052B	B	1	GLISSIERE DE PORTE	40	F89248		4	MANETTE plat 6H
16	F50617	B	1	BARRE DE PORTE ARRIERE	39	F356045	A	1	PATTE MAINTIEN THERMOSTAT
15	F50520	A	1	SUPPORT BARRE TRANSVERSALE	38	F30814		4	PATTE MAINTIEN RESISTANCE
14	F356083	C	1	PARE FLAMMES RF ELECT.	37	63619	A	2	PINCE CASSEROLE GAUCHE
13	F20529310	A	2	ENS. S/CASSEROLE SOUDE	36	63618	A	2	PINCE CASSEROLE DROIT
12	F3560311	B	1	ENS. TABLE VITRO COLLE	35	63616	A	1	PINCE CASSEROLE DROIT (PM)
11	62232	A	1	BANDEAU 3 FX ELECTRIQUE	34	63617	A	1	PINCE CASSEROLE GAUCHE (PM)
10	F356025	B	1	SUPPORT DOSEUR	33	55036		6	BOUTON SERRE CASSEROLE
9	F305247	B	1	SUPPORT VERROU PORTE	32	F306211	B	1	GRILLE INTERIEURE DE FOUR
8	F50837		2	COMPAS (Grand Bras)	31	F305246	B	1	VERROU DE PORTE F10
7	F3565210	A	1	MOUFLE ELEC. SOUDE	30	F87012	C	2	PION VERROU PORTE
6	F55626	A	1	SUPPORT ISOLATION ARRIERE	29	72708		1	CONNECTEUR 3 POLES
5	ISOLATION FOUR		1	LAINE DE ROCHE ISOLANT	28	71576		1	SERRE CABLE
4	F35604		2	CAPOT DE RESISTANCE	27	F87013	E	2	AXE DE CARDAN
3	F55602	A	1	ARRIERE	26	58846		1	BOUTON POUSSOIR INOX
2	F50507		2	SUPPORT MURAL	25	F16451	C	2	PATTE MAINTIEN SUPP. ENCASTR.
1	F30510	E	1	COTE ELECTRIQUE	24	F50509		2	PLAQUE DE VERROUILLAGE
N°	Référence	Indice	Qté	Description	N°	Référence	Indice	Qté	Description

SPECIFICATIONS

Surface Element Output (Watts per burner):	1 200 W
Oven Output:	1 300 W
Broiler Output:	1 300 W
Light bulb style:	E14 25W-230/240V or E14 15W-125/130V
Warranty:	(2) years
Certification:	CE

Model	# of top Burners	Weight		Oven Volume (Usable) (L)
		Lb	(Kg)	
F65335	3	79.5	(36)	26
F65336	3	79.5	(36)	26
F65338	3	70.5	(32)	17

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 électrique

NOTICE D'INSTALLATION & D'UTILISATION

F 65335

F 65336

F 65338

Lire les instructions avant utilisation.

NORTH AMERICA

Force 10 Appliances
303 – 1515 Broadway Street
Port Coquitlam, BC
V3C 6M2 CANADA
Tel : 778.285.9900
Fax : 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: eno@eno.fr
Site internet: www.eno.fr



Si 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 eno@eno.fr.

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi la gamme Force10 de cuisinières gastronomiques électrique. Votre appareil a été soigneusement inspecté et testé dans notre usine. S'il vous plaît, merci de prendre le temps de lire attentivement ce manuel avant d'installer de d'utiliser votre appareil. Plusieurs de ses instructions sont essentiels à l'exploitation sûre 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 décrits ci après.

Toutes recommandations ou conseils donnés par ENO/Force10Appliances sont uniquement destinés aux clients. Les modifications invoquées ne doivent pas être effectuées par l'utilisateur sans vérification au préalable de son applicabilité.

SAFETY & PRECAUTIONS

CONSULTER LA NOTICE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CET APPAREIL.

- Ne pas utiliser votre cuisinière comme une source de chaleur.
- **NE PAS TOUCHER LA SURFACE DE CUISSON OU LES ELEMENTS ENVIRONNANT** pendant ou juste après l'utilisation de l'appareil. Les éléments chauffants peuvent être chauds même si elles sont de couleur foncée. Les zones près des surfaces de cuisson peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ne pas laisser de vêtements ou autres matériaux inflammables en contact de la surface ou des zones proches de cuisson jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de refroidir.
- Avant d'utiliser votre plaque vitrocéramique, vérifier que le fond de la casserole et la zone de cuisson sont propres et secs.
- Soulever les casseroles pour les placer sur les zones de chauffe. En les faisant sur le verre, cela peut entraîner des rayures superficielles.
- Éviter de couper ou peler les légumes sur le verre vitrocéramique.
- Utiliser des casseroles adaptées pour éviter des débordements sur la table vitrocéramique (le sucre peut causer des dommages irréparables sur le verre).
- Garder la surface de cuisson propre, penser à retirer toutes les protections plastiques ou aluminium avant la première utilisation. (elles pourraient fondre et endommager le verre).

EXIGENCES ELECTRIQUES

Modèle	Voltage	Fréq.	Foyer de cuisson supérieur	Résistance Four et grill	Maximum
F 65335	100 – 120	50 – 60	1200 W 10 A	1300 W 10.8 A	4900 W 41 A
F 65336	200 – 250	50 – 60	1200 W 5 A	1300 W 5.4 A	4900 W 20.4 A
F 65338	200 – 250	50 – 60	1200 W 5 A	1300 W 5.4 A	4900 W 20.4 A

Tailles recommandées de disjoncteur

En 120 Volt – **50A**

En 240 Volt – **30A**

INSTALLATION

Déballage de votre cuisinière Force10 :

Décoller toutes les protections plastiques qui recouvrent votre appareil

NUMERO DE SERIE #

Liste des accessoires:

Notice d'installation et d'utilisation (1)

Plaque de verrouillage rotation cardan (2)

Serre-casserolles (1 paire par foyer)

Etiquettes avertissement (3)

Supports cardans (2)

Installation de votre cuisinière : meuble haut et hotte aspirante

Pour éliminer le risque de dégradations ou d'incendie, éviter d'installer un meuble supérieur au dessus de votre cuisinière. Si vous ne pouvez pas faire autrement, l'installation d'une hotte aspirante peut réduire les risques.

La distance minimum entre les portes du meuble et la face avant de la hotte devra être de 127mm (5"). La hauteur devra être au minimum de :

- 762mm (30") : entre la surface de cuisson et le bas du meuble en bois non protégé ou en métal.
- 610mm (24") : entre la surface de cuisson et le bas du meuble en bois ou en métal lorsque ce dernier est protégé par un matériau ignifugé.

Installation des cardans

Dimensions du module d'encastrement:

Modèle	Description	A	B	C	D	E	F	G	H
F65335	3 - Burner EU. Standard 120V	20.4" 518mm	21.3" 541mm	22" 559mm	2.2" 56mm	2.6" 65.5mm	19" 482.5mm	6.8" 173.3mm	8" 205mm
F65336	3 - Burner EU. Standard 240V	20.4" 518mm	21.3" 541mm	22" 559mm	2.2" 56mm	2.6" 65.5mm	19" 482.5mm	6.8" 173.3mm	8" 205mm
F65338	3 - Burner EU. Compact 240V	20.4" 518mm	21.7" 552mm	21" 533.5mm	1.6" 41mm	2" 50.5mm	18.4" 467mm	6.8" 173.3mm	8" 205mm

Les deux supports cardans 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 (#12) et d'environ 13mm (1/2") de longueur (vis non fourni).

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

Engager la cuisinière dans le module d'encastrement sur ses supports cardans. Assurez-vous que l'appareil repose correctement sur le fond des crochets des supports.

Relever délicatement à l'aide d'un tournevis plat les pattes vers l'intérieur afin de verrouiller l'appareil dans ses supports.

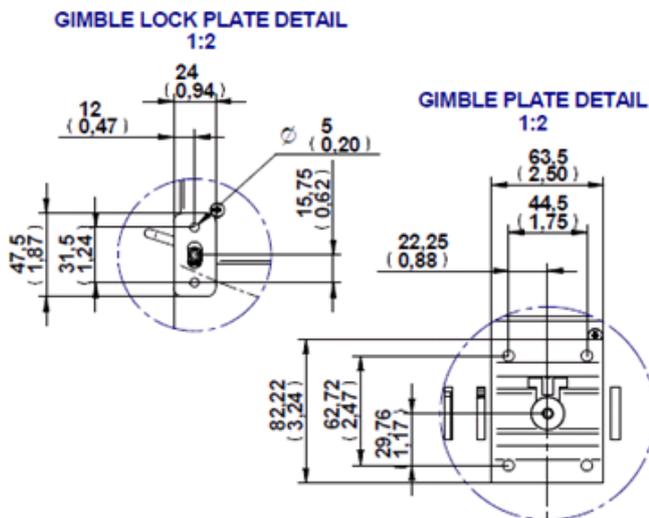
Assurez-vous que votre cuisinière tourne librement d'au moins 15 degrés.

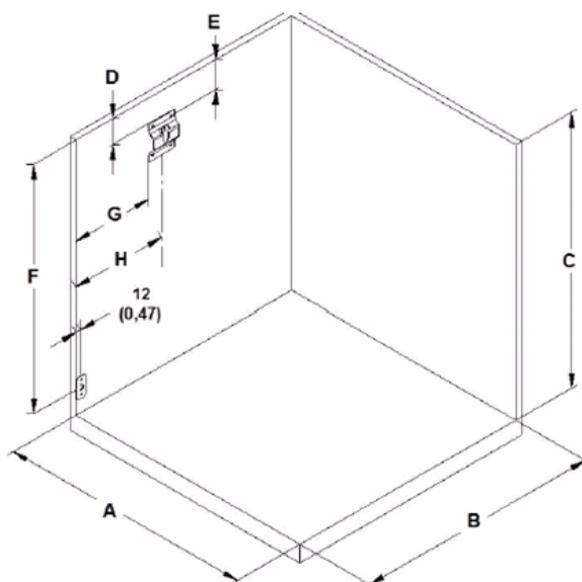
Fixer les platines de barre antiroulis. Vous pourrez repérer aisément la position en sortant la barre antiroulis à droite puis à gauche. Une fois repérée, percer de part et d'autre le module d'encastrement à l'aide d'un foret de diamètre 10mm (3/8") pour laisser passer la barre lors du verrouillage. Enfin visser les deux platines à l'aide des vis à bois de diamètre 4mm (#8) et d'environ 10mm (3/8") de longueur (vis non fourni).

Barre antiroulis verrouillé à gauche



Barre antiroulis verrouillé à droite





Installation avec l'option encastrement

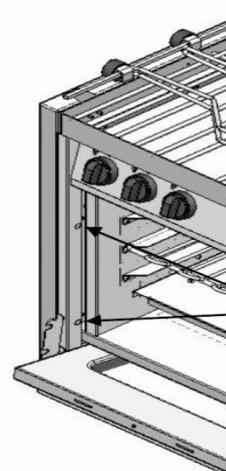
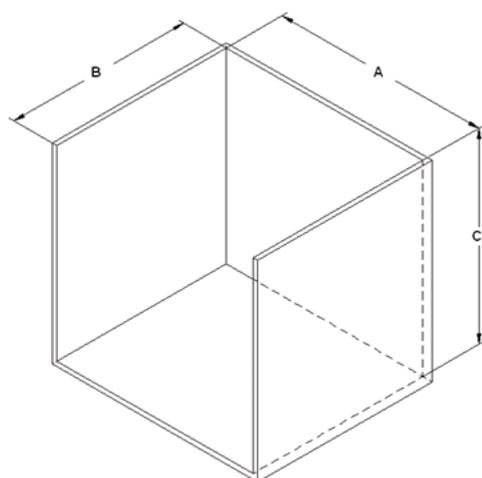
Si vous n'avez pas besoin de fixer votre cuisinière sur cardans, vous pouvez installer un kit de garnitures (Trim Kit) pour encastrer votre appareil dans votre meuble de cuisine.

Produits pouvant être montés avec l'option Trim Kit : (voir schéma)

Model	Trim Kit	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)
F65335	F70034	21.55"	19.65"	21.06"
F65336		548 mm	499 mm	535 mm
F65338	F70003	20"	19.65"	18.82"
		506,5 mm	499 mm	478 mm

La garniture du Trim Kit sera posé le dessus du plan de travail et plaqué sur le devant de la menuiserie du meuble de cuisine. Il doit y avoir un minimum de 19mm (0,75 ") de chaque côté de l'ouverture découpée.

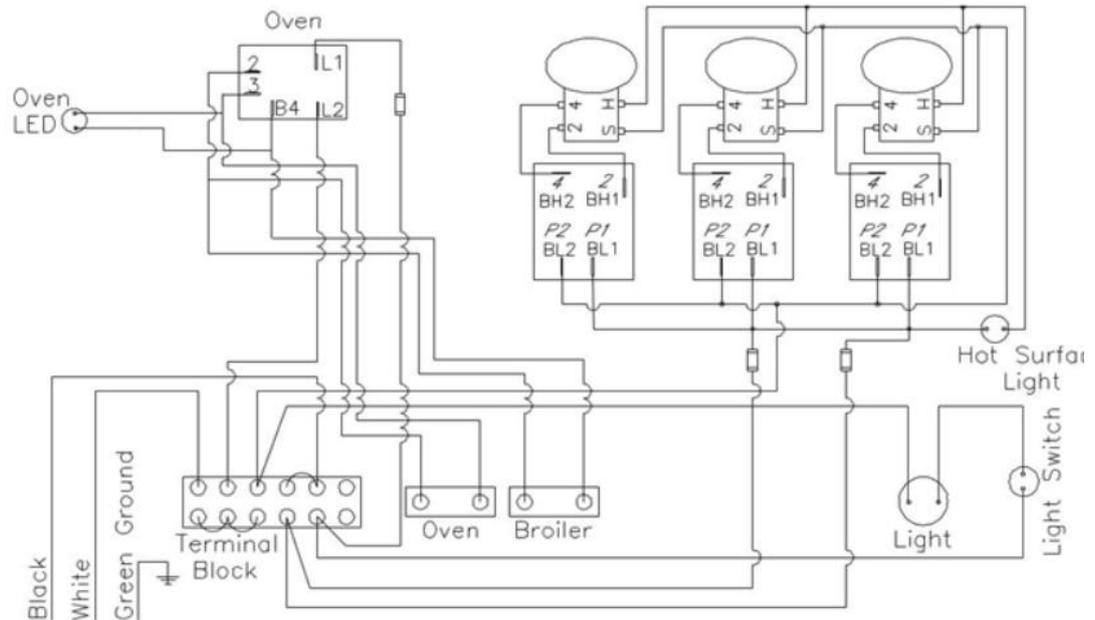
Une fois le kit installé sur la cuisinière, fixer l'ensemble dans son emplacement en vissant les côtés de l'appareil aux meubles de cuisine. Les trous de fixation sont situés comme indiqué sur le schéma. Utiliser des vis à bois M3, 5 x 25mm (# 6.1") en acier inoxydable.



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 (1") de chaque côté de la cuisinière. Cela ajoutera une ventilation supplémentaire.

Connexion électrique

Ce produit doit être installé conformément aux normes électriques du pays de fonctionnement. Il doit être alimenté avec la tension et la fréquence recommandée. Votre cuisinière doit être câblée sur sa propre ligne d'alimentation qui doit être protégée par un disjoncteur approprié.



USE COPPER WIRE ONLY

OPERATION

La table de cuisson vitrocéramique nécessite des éléments de chauffage par rayonnement. Le principe de fonctionnement de rayonnement est basé sur l'utilisation de fils chauffants spiralés montés sur un support isolant. Ce support est fixé dans un moule métallique installé au-dessous du verre céramique. Les fils de la résistance ont une température moyenne de fonctionnement d'environ 1 000 °C. Un thermostat régule la température de la plaque de verre et empêche cette dernière de dépasser 600 °C. Les fils de résistance et le support isolant ont été conçus pour ne pas arrêter les radiations infrarouges vers le haut, mais sur les côtés afin d'assurer une grande efficacité lors de l'utilisation. Ces éléments chauffants permettent à l'appareil d'atteindre les températures souhaitées très rapidement.

Porte système Slide-Away® :

Votre cuisinière Force10 est équipée du système Slide-Away® pour moins d'encombrement lors de l'ouverture de la porte. 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).

porte verrouillé
bouton de verrou



porte position intermédiaire
(position grill)



porte ouverte



Fonctionnement de la table vitrocéramique

Pour allumer un foyer de chauffe, tourner le bouton de commande correspondant au foyer dans le sens horaire à la position désirée.

Le foyer s'allume et devient rouge quelques instants après l'avoir allumé.

Pour éteindre le foyer de chauffe, tourner le bouton de commande en position vertical.

Le foyer s'éteint en refroidissant.

Fonctionnement du four et du grill

Le four et le grill ne fonctionnent pas simultanément. Ils sont commandés par le même bouton (bouton de commande sur la droite de l'appareil).

Pour faire fonctionner le four, tournez le bouton de commande dans le sens horaire et régler la température désirée.

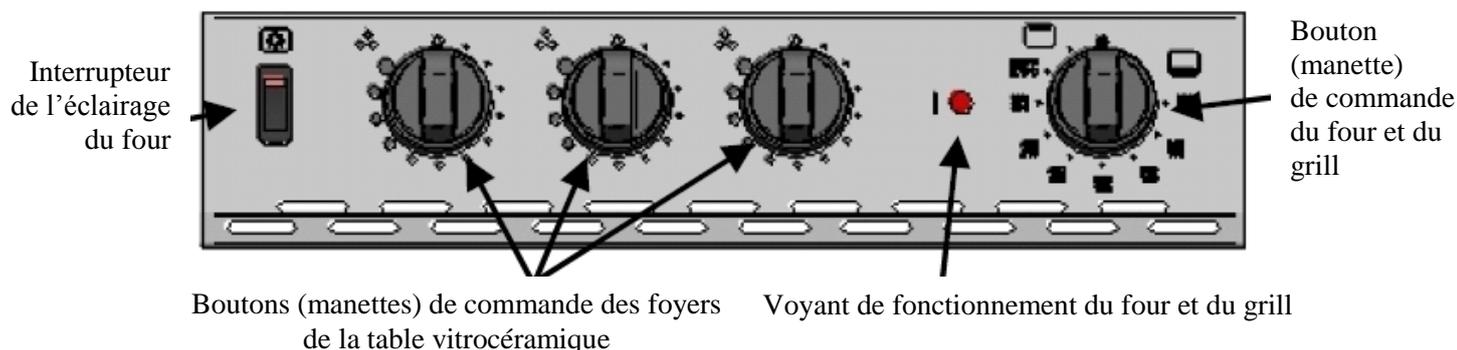
Le voyant de fonctionnement du four s'allume, indiquant que l'appareil est en chauffe. Une fois que le four est à la température réglée, le voyant s'éteint.

Pour faire fonctionner le grill, tournez le bouton de commande dans le sens horaire dans la mesure du possible. Vous vous sentirez un léger déclic lorsque la manette atteint le réglage du grill.

Le voyant de fonctionnement du four sera allumé pendant toute la durée de l'opération. Gardez la porte entre ouverte (dernière encoche sur la poignée).

Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de commande en position vertical.

Jusqu'à ce que l'appareil soit complètement refroidi, faire preuve de prudence lorsque l'on travaille autour de lui (Attention à ne pas se brûler).



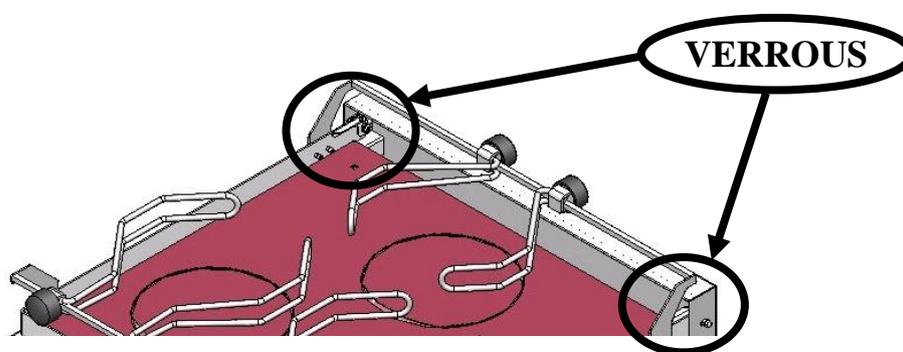
Ensemble Serre-casserolles amovible

Votre cuisinière comprend un ensemble de serre-casserolles pour chaque foyer de chauffe. Ils sont conçus pour maintenir correctement les casseroles pendant la cuisson. Dévissez le bouton du serre-casserole et faites le glisser le long du rail pour qu'il s'adapte autour de la casserole. Serrez le bouton pour le maintenir en place.

L'ensemble complet des serre-casserolles est 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 du cadre. Il suffit de les relever jusqu'à ce qu'ils déverrouillent l'axe fixe de la cuisinière (rotation d'environ 45 degrés). Une fois les verrous désengagés, soulever l'arrière de l'ensemble serre-casserolles 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 l'ensemble serre-casserolles vers le haut, glisser les crochets du châssis de l'ensemble au-dessus des axes fixes. Vérifier l'alignement du cadre avec le reste de l'appareil puis verrouiller.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

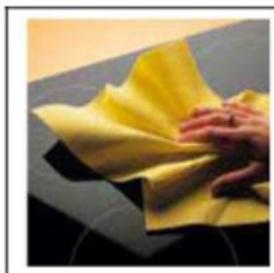
Instruction de nettoyage de la table de caisson vitrocéramique

Toutes les taches ou dépôts sur la table vitrocéramique doivent être nettoyés rapidement une fois que le verre a refroidi.

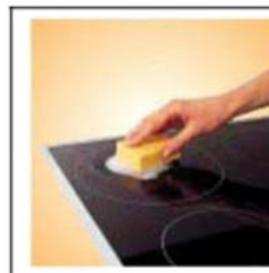
Exception: Dans le cas de dépôts de sucre, enlever tous les résidus avant que le verre refroidisse. (**Attention à ne pas vous brûler!**)



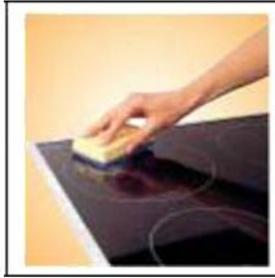
Important:
Utiliser uniquement des produits de nettoyage spécialement conçus pour des tables vitrocéramique.



Si les dépôts sont minimes, utiliser un chiffon sec.



Si les dépôts sont importants, nettoyer avec une éponge humidifiée avec de l'eau savonneuse.



Si les dépôts ne se nettoient pas facilement, utiliser une éponge non abrasive et un produit de nettoyage spécialement adapté pour des tables vitrocéramiques.



Si les dépôts ne se nettoient pas avec les méthodes mentionnées auparavant, utiliser une lame de rasoir spécialement prévu pour des tables vitrocéramique



Après avoir nettoyé la table de cuisson, appliquer un produit de protection du verre qui permettra de protéger la surface de cuisson contre les futures taches avec un chiffon sec.

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.

Changement de l'ampoule du four

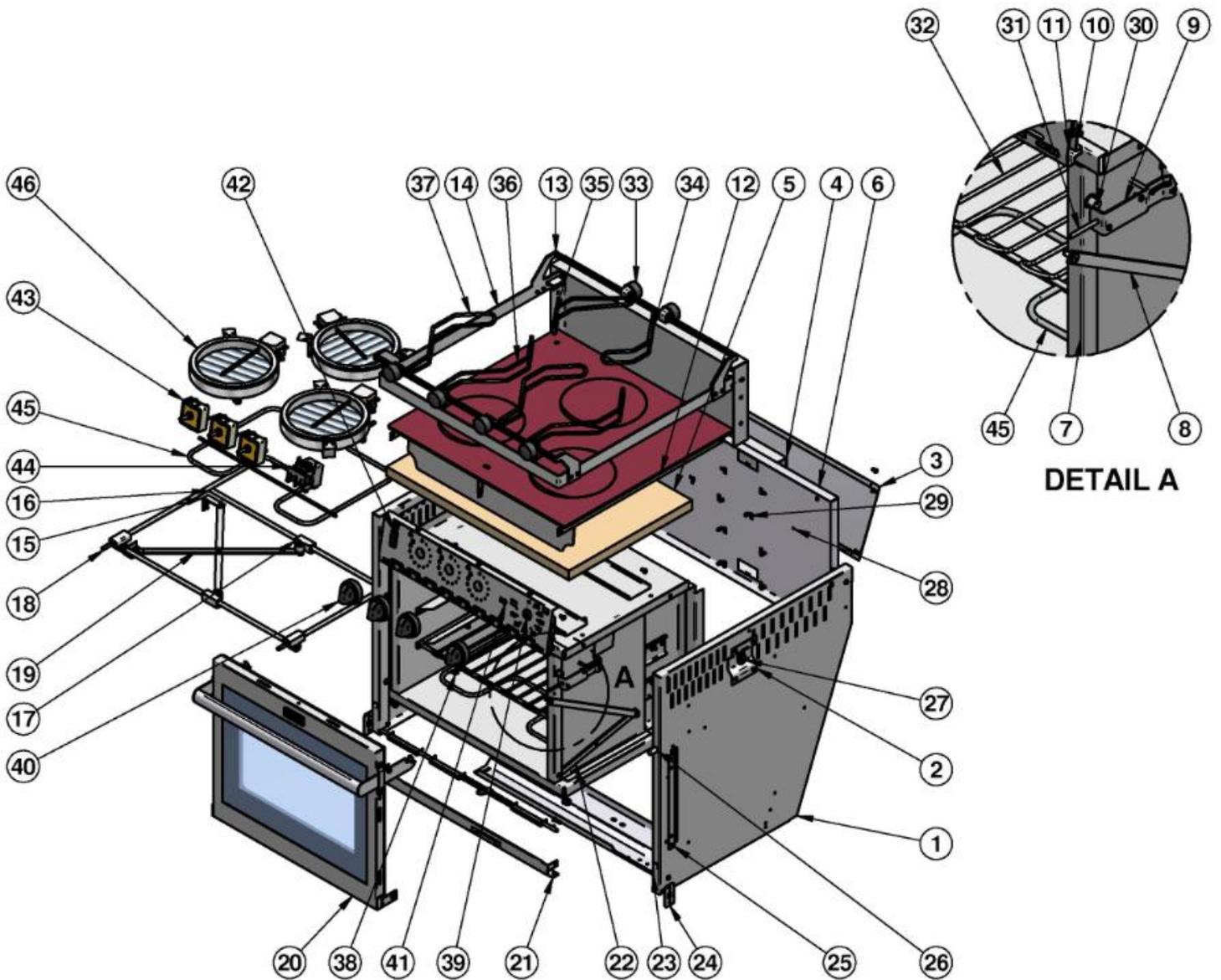
Votre cuisinière Force 10 est équipée d'une ampoule située dans le coin supérieur gauche du four.

Pour retirer l'ampoule, dévisser dans le sens antihoraire. Le remplacement doit se faire avec une ampoule de type E14 – 25W – 230/240V ou E14 – 15W – 125/130V selon votre appareil.

GUIDE DE DEPANNAGE

	CAUSE	SOLUTION
La cuisinière ne fonctionne pas	Le disjoncteur est déclenché	Enclencher le disjoncteur
Le voyant de fonctionnement du four et grill reste allumé	Le commutateur est défectueux	Remplacer le commutateur
Le four fonctionne mais pas la table de cuisson vitrocéramique	Le fusible interne est défectueux	Remplacer le fusible
Le bouton de contrôle ne tourne pas	Interférence entre le bouton et le bandeau	Reculer le bouton de la tige du commutateur
	Commutateur défectueux	Changer le commutateur
L'ampoule du four ne s'allume pas	L'ampoule est défectueuse	Remplacer l'ampoule

SCHEMA D'ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL



23	F50602	B	1	DESSOUS DE FOUR	46	F89131A		3	ELEMENT CERAN SMALL 1200W
22	F50839	A	2	COMPAS (Petit bras)	45	72707		2	RESISTANCE BLINDEE
21	F308039	D	1	ENSEMBLE ANTI ROULIS	44	72748 - 72749	A	1	THERMOSTAT - COMMUTATEUR
20	F52577	B	1	PORTE DE FOUR ASSEMBLE	43	72740		3	DOSEUR D'ENERGIE 240 V
19	F50649		2	COMPAS INFERIEUR	42	72633		1	INTERRUPTEUR MARCHE/ARRET
18	F30519	C	2	BARRE DE PORTE LATERALE	41	72687		1	VOYANT A COSSES 6,3 x 0,8
17	F89052B	B	1	GLISSIERE DE PORTE	40	F89248		4	MANETTE plat 6H
16	F50617	B	1	BARRE DE PORTE ARRIERE	39	F356045	A	1	PATTE MAINTIEN THERMOSTAT
15	F50520	A	1	SUPPORT BARRE TRANSVERSALE	38	F30814		4	PATTE MAINTIEN RESISTANCE
14	F356083	C	1	PARE FLAMMES RF ELECT.	37	63619	A	2	PINCE CASSEROLE GAUCHE
13	F20529310	A	2	ENS. S/CASSEROLE SOUDE	36	63618	A	2	PINCE CASSEROLE DROIT
12	F3560311	B	1	ENS. TABLE VITRO COLLE	35	63616	A	1	PINCE CASSEROLE DROIT (PM)
11	62232	A	1	BANDEAU 3 FX ELECTRIQUE	34	63617	A	1	PINCE CASSEROLE GAUCHE (PM)
10	F356025	B	1	SUPPORT DOSEUR	33	55036		6	BOUTON SERRE CASSEROLE
9	F305247	B	1	SUPPORT VERROU PORTE	32	F306211	B	1	GRILLE INTERIEURE DE FOUR
8	F50837		2	COMPAS (Grand Bras)	31	F305246	B	1	VERROU DE PORTE F10
7	F3565210	A	1	MOUFLE ELEC. SOUDE	30	F87012	C	2	PION VERROU PORTE
6	F55626	A	1	SUPPORT ISOLATION ARRIERE	29	72708		1	CONNECTEUR 3 POLES
5	ISOLATION FOUR		1	LAINA DE ROCHE ISOLANT	28	71576		1	SERRE CABLE
4	F35604		2	CAPOT DE RESISTANCE	27	F87013	E	2	AXE DE CARDAN
3	F55602	A	1	ARRIERE	26	58846		1	BOUTON POUSSOIR INOX
2	F50507		2	SUPPORT MURAL	25	F16451	C	2	PATTE MAINTIEN SUPP. ENCASTR.
1	F30510	E	1	COTE ELECTRIQUE	24	F50509		2	PLAQUE DE VERROUILLAGE
N°	Référence	Indice	Qté	Description	N°	Référence	Indice	Qté	Description

SPECIFICATIONS

Puissance foyer de table vitrocéramique:	1 200 W
Puissance du four:	1 300 W
Puissance du grill:	1 300 W
Ampoule de four:	E14 – 25W – appareil 230/240V E14 – 15W – appareil 125/130V
Garantie:	2 ans
Certification:	CE

Model	# of top Burners	Weight		Oven Volume (Usable) (L)
		Lb	(Kg)	
F65335	3	79.5	(36)	26
F65336	3	79.5	(36)	26
F65338	3	70.5	(32)	17

LIMITE 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 retourne 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.