



# **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](mailto:sales@force10.com)  
Website: [www.force10.com](http://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](mailto:sales@eno.fr)  
Site internet: [www.eno.fr](http://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.**



## **PRESSION 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/Force10 Appliances 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<sup>1/4</sup>**, 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.

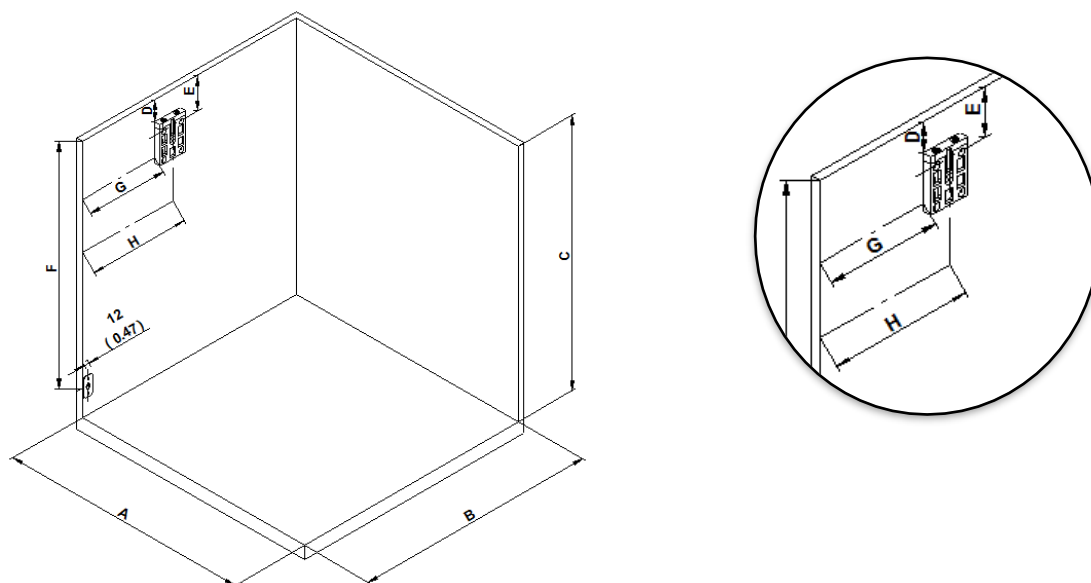
- 762mm entre la surface de cuisson et le bas du meuble : Meuble en bois ou métal non ignifugé :

**ou**

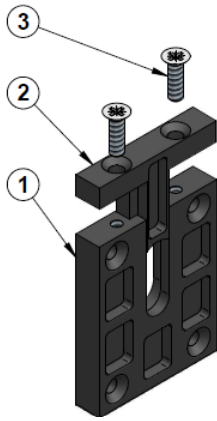
- 610mm entre la surface de cuisson et le bas du meuble : Meuble en bois ou métal ignifugé.
- Si vous ne pouvez pas respecter ces dimensions, l'installation d'une hotte aspirante est donc nécessaire. La distance en retrait minimum entre les portes du meuble et la face avant de la hotte devra être de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

## Installation des cardans

Dimensions du module d'encastement:



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

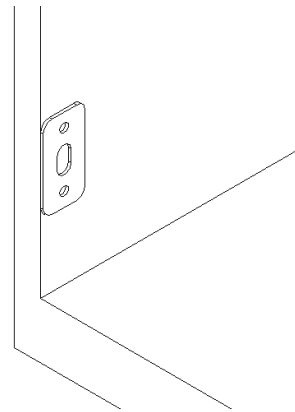
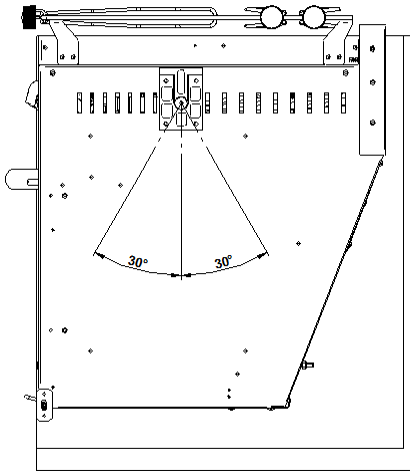


Les deux supports cardans [Pièce n°1] doivent être fixés aux cloisons latérales de votre module d'encastrement comme indiqué sur le schéma. Utiliser des vis à bois de diamètre 5,5mm et d'environ 13mm de longueur (vis non fourni).

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).

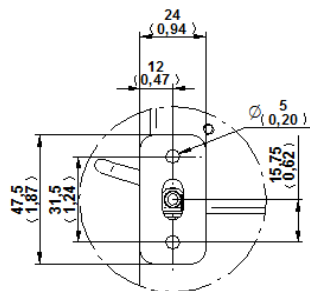
**Barre antiroulis verrouillée à gauche**



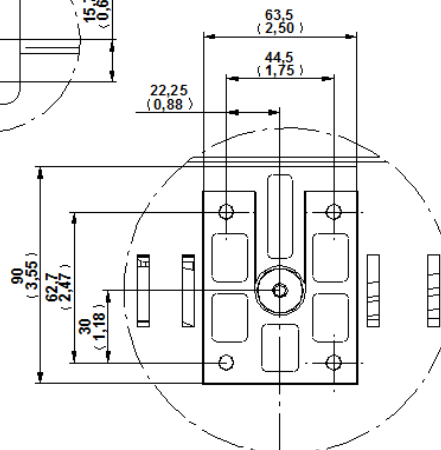
**Barre antiroulis verrouillée à droite**



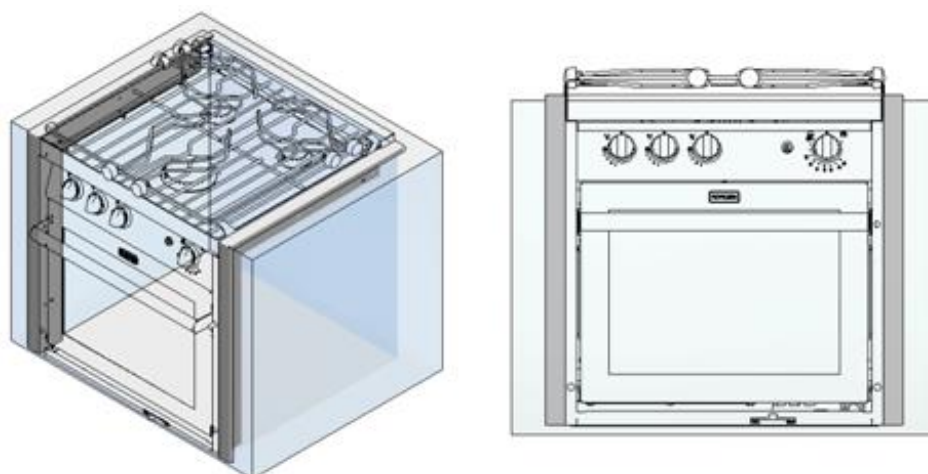
GIMBLE LOCK PLATE DETAIL



GIMBLE PLATE DETAIL



## Installation avec l'option encastrement

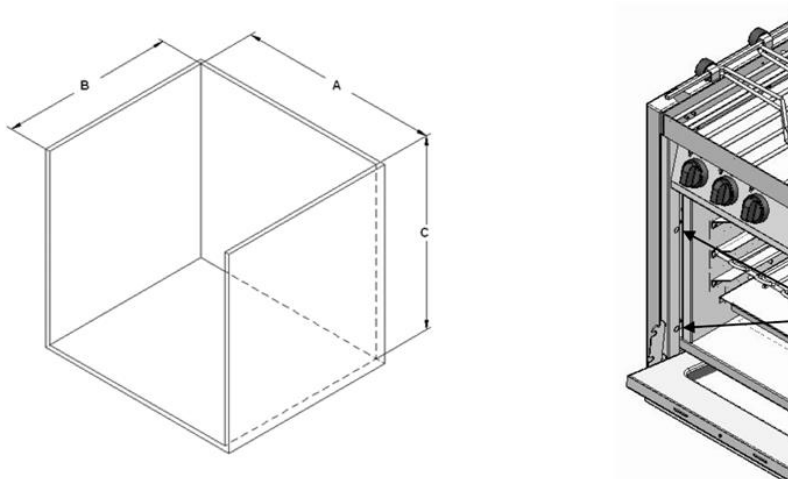


Si vous n'avez pas besoin de fixer votre gazinière sur cardans, vous pouvez installer un kit d'encastrement (Trim Kit) pour encastrer votre appareil dans votre meuble de cuisine.

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.

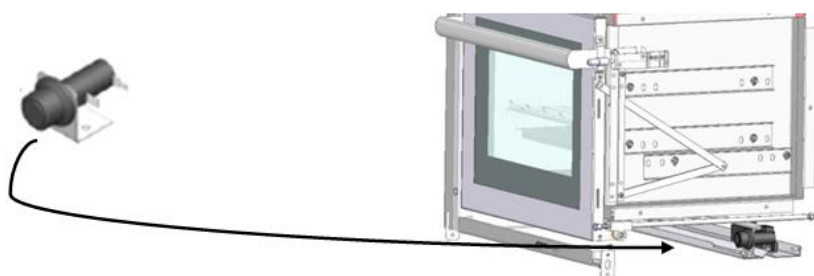
## **FONCTIONNEMENT**

---

Des fonctionnalités facilitent l'utilisation de votre gazinière Force10.

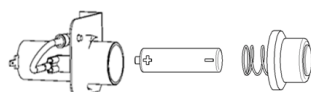
### **Allumage électronique:**

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-casserolles:**

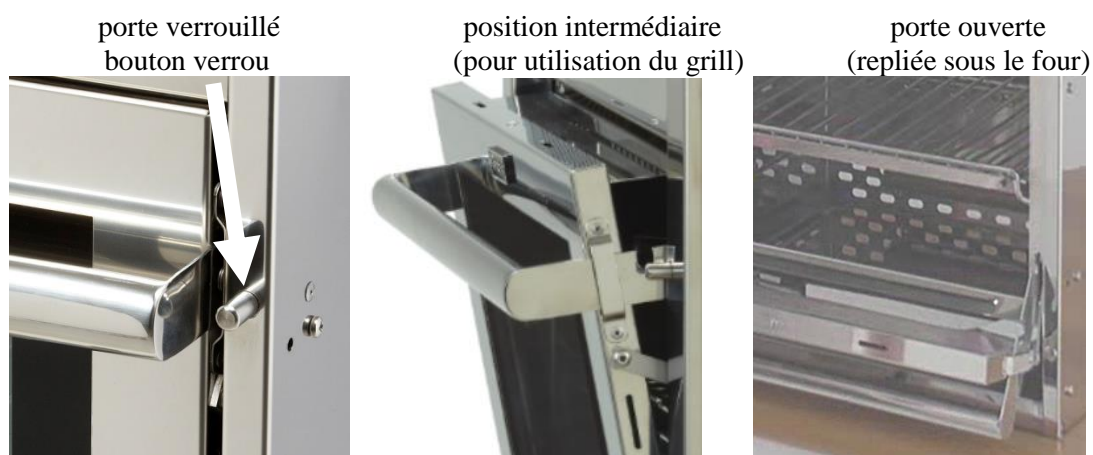
Votre gazinière comprend un ensemble de serre-casserolles pour chaque brûleur supérieur. Ils sont conçus pour maintenir correctement les casseroles pendant la cuisson. Dévisser le bouton du serre-casserole et faites-le glisser le long du rail pour qu'ils s'adaptent autour de la casserole, puis serrez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

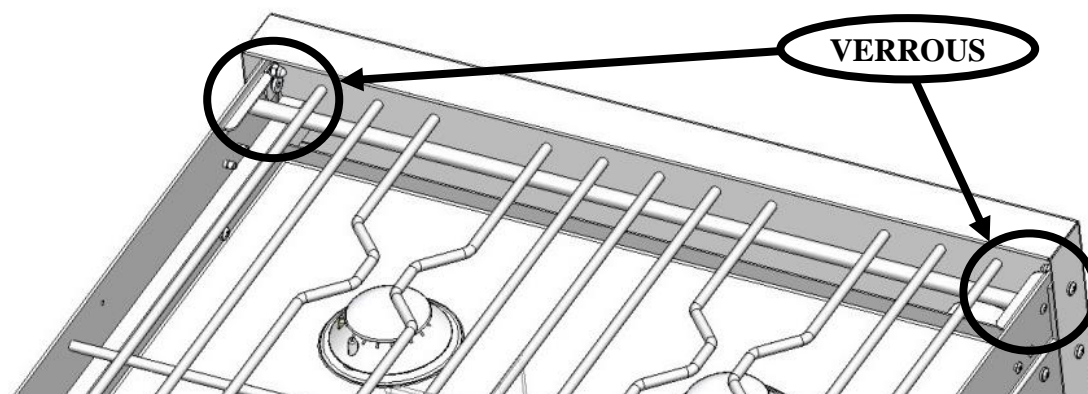


### **Grille supérieur:**

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.



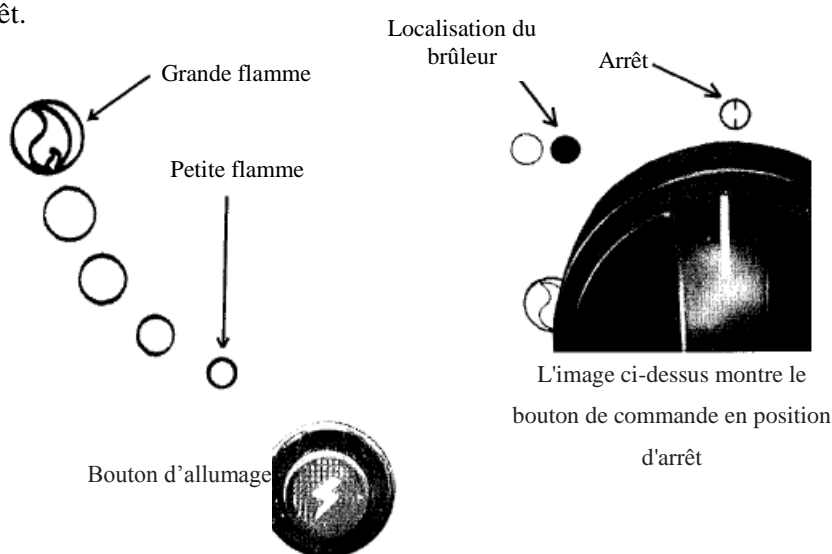
### **Brûleurs supérieur, table de cuisson:**

*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:**

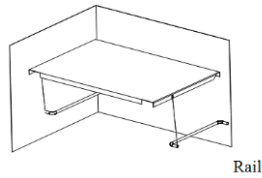
Le four et le grill sont commandés par le bouton de commande. Ils ne peuvent pas fonctionner en même temps. La température du four est commandée par un thermostat mécanique. Le brûleur du four fournira pleine puissance jusqu'à ce qu'il atteigne la température programmée.

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.

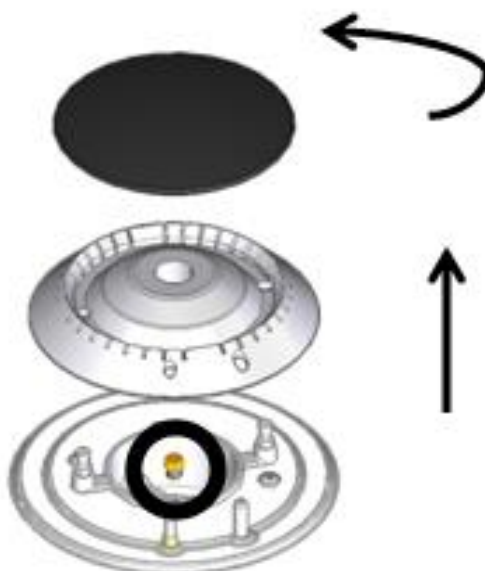
### **Nettoyage des injecteurs des brûleurs de table de cuisson :**

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.

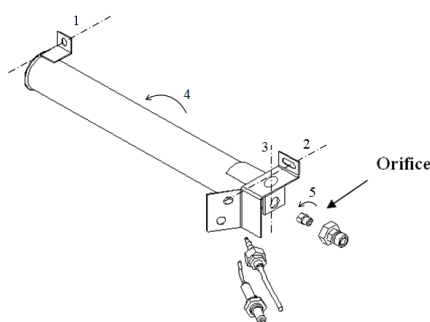
Retrait des injecteurs des brûleurs de table : (voir schéma page suivante)

- 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.

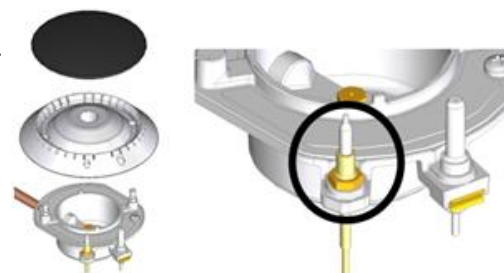


## Remplacement d'un thermocouple :

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



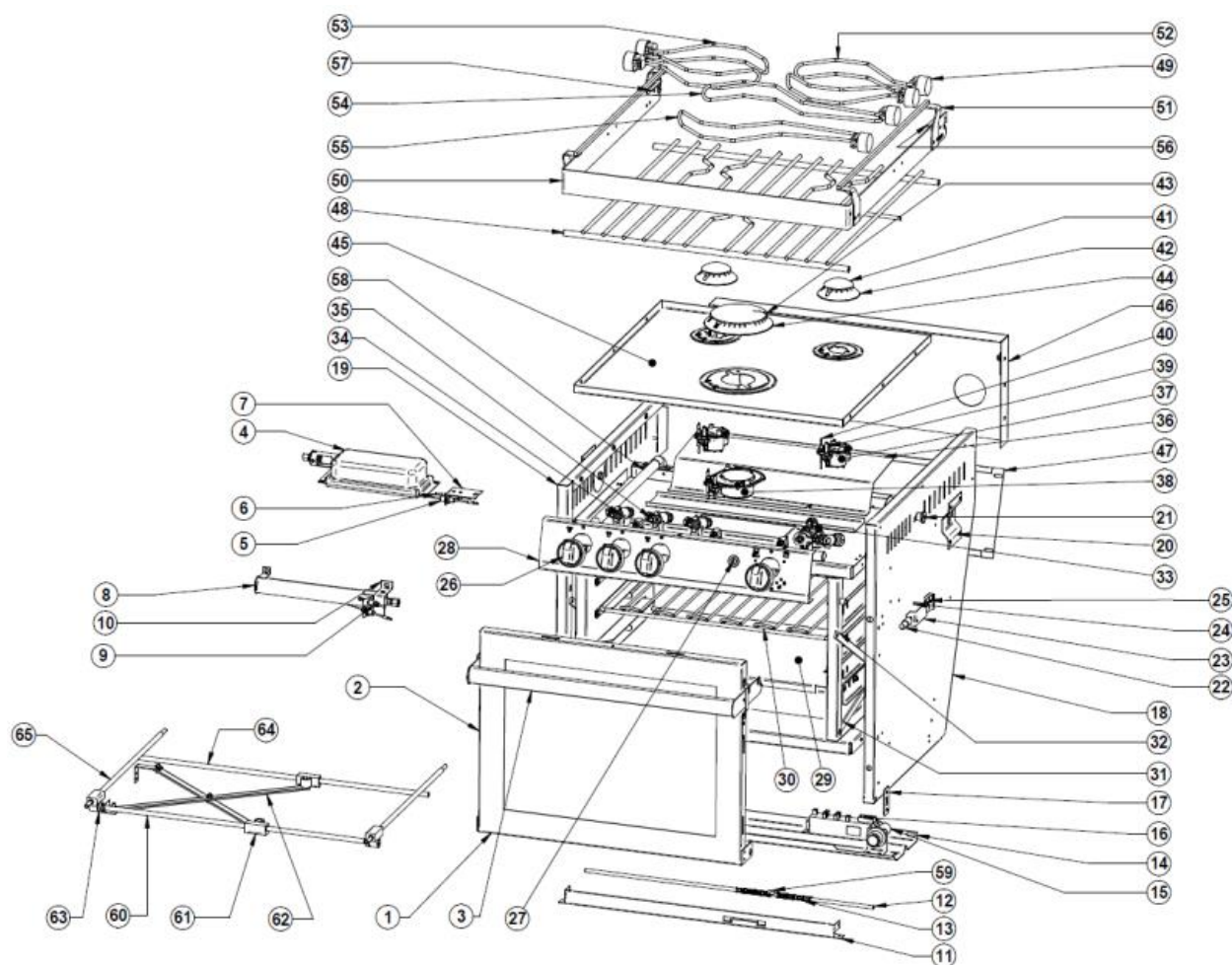
## **Four et grill :**

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

## **GUIDE DE DEPANNAGE**

<b><u>PROBLEMES</u></b>	<b><u>CAUSES</u></b>	<b><u>SOLUTIONS</u></b>
<b>Le brûleur ne reste pas allumé</b>	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
<b>Le brûleur ne s'allume pas (pas de gaz)</b>	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
<b>Flamme faible</b>	Faible pression de gaz Injecteurs sales	Vérifier le détendeur de la bouteille Nettoyer les injecteurs
<b>Pas d'étincelles au niveau des allumeurs</b>	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
<b>Le four ne chauffe pas</b>	Tôle thermique non en place Injecteur bouché Faible pression de gaz	Mettre la tôle thermique Nettoyer l'injecteur Vérifier le détendeur de la bouteille

## Schéma d'assemblage de la cuisinière



#	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 antiroulis
13	Ressort barre antiroulis

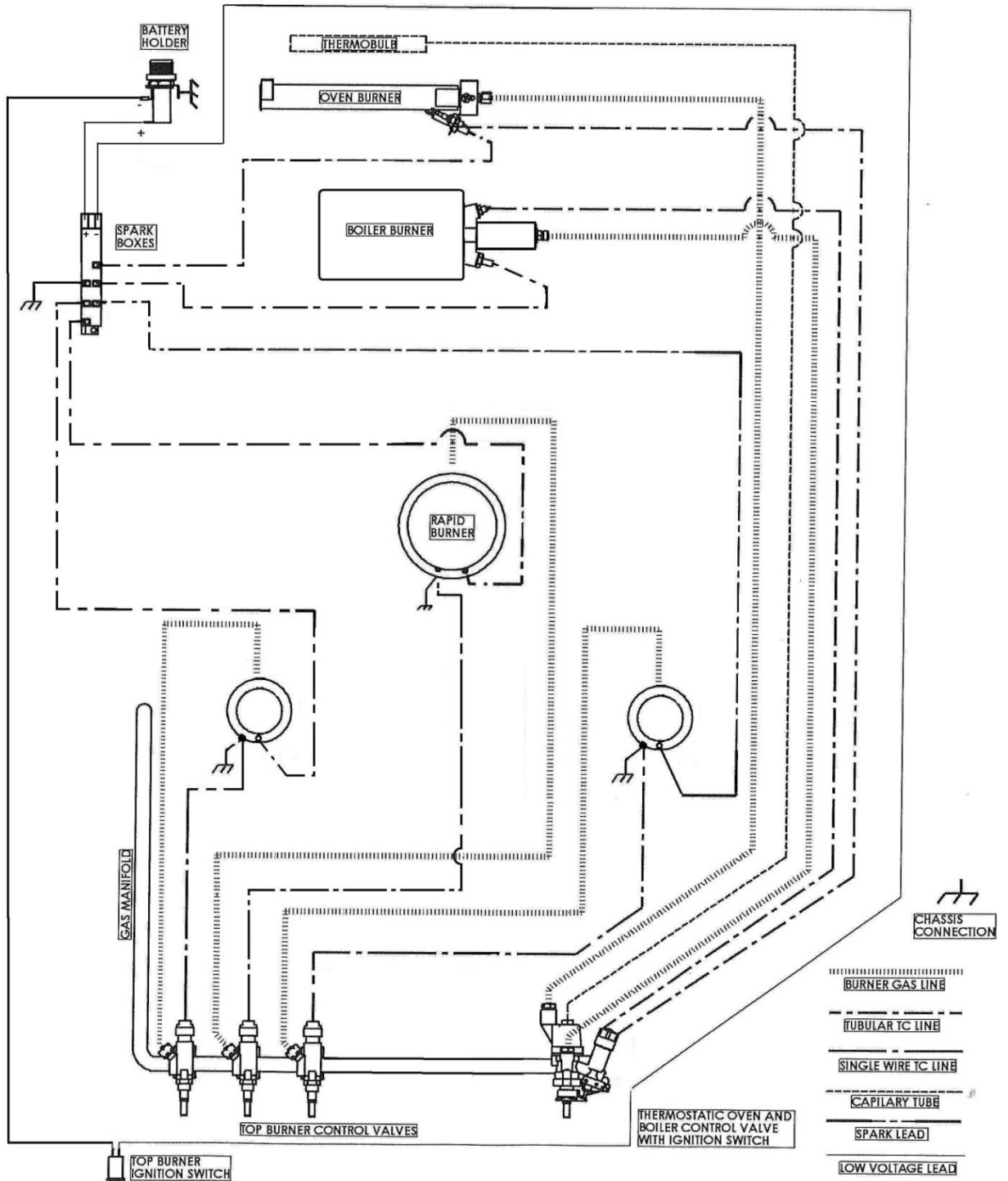
#	DESIGNATION
14	Dessous de four
15	Porte pile
16	Allumeur
17	Plaque de verouillage
18	Côté droit
19	Côté gauche
20	Support cardan (F50507 > 2021)
20*	Support cardan (F55060 < 2021)
21	Axe de cardan
22	Poussoir de porte
23	Chape de verrouillage
24	Verrou de porte
25	Ressort verrou de porte
26	Manette / 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'alimentation
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

---

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

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