



Conforms to UL 858

Certified to CAN / CSA-C22.2 No.61

Ref. : 87957 B

# FORCE10

## ELECTRIC COOKTOP STOVES

### OWNER'S MANUAL

*Read all instructions and warnings before operating  
"Important: Save for the local electrical inspector's use."*

#### MODELS

**F75121**

**F75221**

**F75321**

**F75124**

**F75224**

**F75324**

#### 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 49 28 60 15

Fax: +33 5 49 33 26 84

Email: [sales@eno.fr](mailto:sales@eno.fr)

Site internet: [www.eno.fr](http://www.eno.fr)

# **IMPORTANT INSTRUCTIONS**

**WARNING:** Please read and adhere to the instructions in this manual to reduce the potential risk of fire, electrical shock, or injury.

**Proper Installation** - Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

**Never Use Your Appliance for Warming or Heating the room.**

**Do Not Leave Children Alone** - Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

**Wear Proper Apparel** – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

**User Servicing** - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

**Storage on Appliance** - Flammable materials should not be stored near surface units.

**Do Not Use Water on Grease Fires** - Smother fire or flame or use dry chemical or foam type extinguisher.

**Use Only Dry Pot Holders** - Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

**Use Proper Pan Size** - This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.

**Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings** – Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

**Glazed Cooking Utensils** - Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.

**Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units** - To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

**Do Not Cook on Broken Cook-top** - If cook-top should break, cleaning solution and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

**Clean Cook-top With Caution** - If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

**CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range - children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

**DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS** – Surface units 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.

## **ELECTRICAL REQUIREMENTS**

Model	Number of Elements	Voltage (V)	Rating (kW)	Breaker (Amps)
F75121	1	120	1.2	15
F75221	2	120	2.4	30
F75321	3	120	3.6	40
F75124	1	240	1.2	10
F75224	2	240	2.4	15
F75324	3	240	3.6	20

## INSTALLATION PROCEDURE

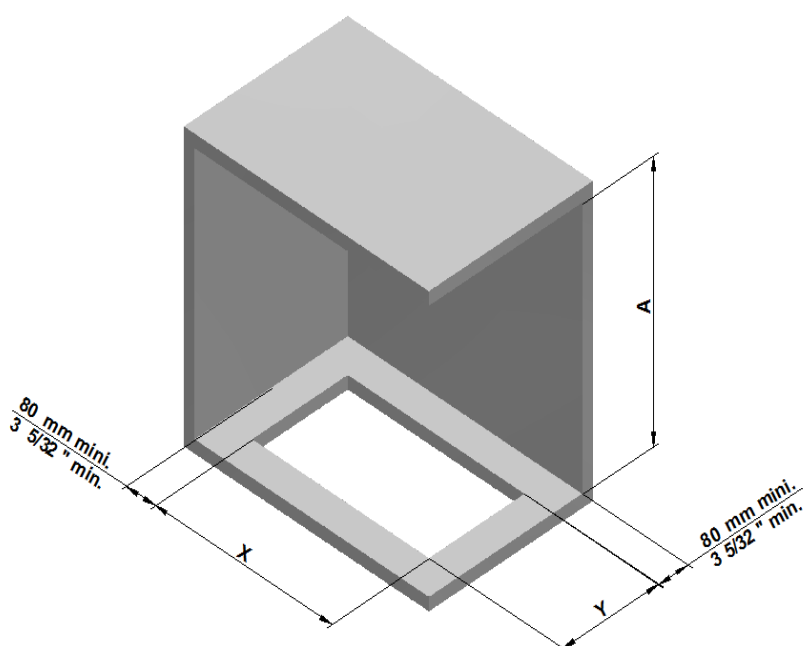
Appliance is intended to be built-in to a cabinet structure only and is not intended for attachment to the building structure.

The appliance shall not be installed at less than 31" (785mm) in above the floor level or equivalent.

Cut out a hole in the mounting surface to the following dimensions:

MODEL	BUIL IN DIMENSIONS (X – Y)		OVERALL DIMENSIONS	
	inches	mm	inches	mm
F75121 / F75124	11 1/4 x 11 1/4	285 x 285	12 x 12 x 3 15/16	305 x 305 x 100
F75221 / F75224	19 1/3 x 10 2/5	490 x 265	21 x 12 x 3 15/16	533 x 305 x 100
F75321 / F75324	20 1/6 x 17 1/8	512 x 435	21 x 18 x 3 15/16	533 x 457 x 100

### Overhead Spacing requirements:



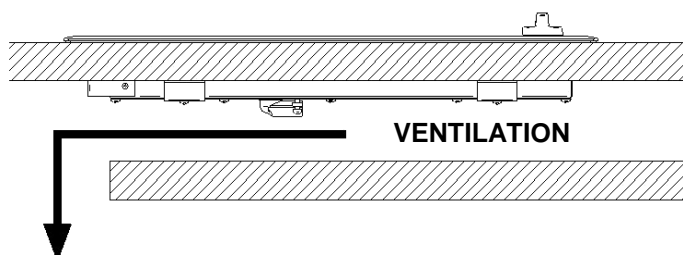
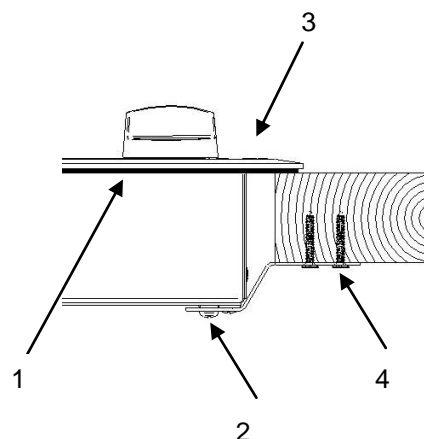
A= 30" (765 mm) minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet  
or

A= 24" (610 mm) minimum clearance when bottom of wood or metal cabinet is protected by no less than 1/4" (6 mm) thick flame retardant millboard covered with no less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015" (0,38 mm) thick stainless steel, 0.024" ( 0,61 mm) thick aluminium, or 0.020" (0,51 mm) thick copper.

To eliminate the risk of burns or fire by reaching overheated surface units, 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" (127 mm) beyond the bottom of the cabinet.

### Installation

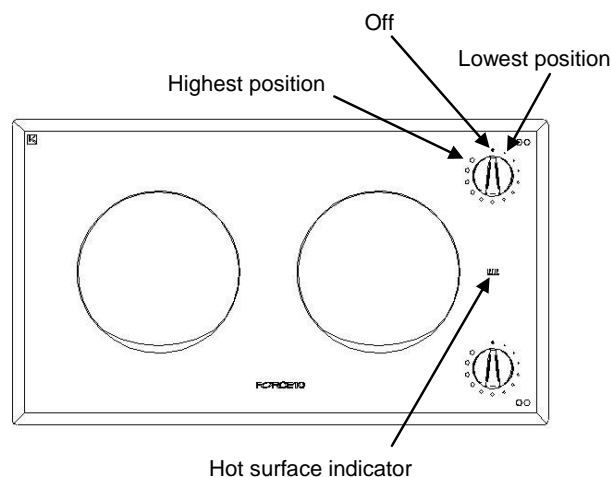
- 1- Stick the foam seal adhesive under the plate.
- 2- Fasten brackets on the bottom of the cook top with screws
- 3- Put the cook top into place.
- 4- Secure the cook top with screws (undelivered) and fix it to the cabinet.



There should be a minimum 2 3/4" (70mm) of clearance under the countertop for proper ventilation.

## **OPERATION**

- 1- To turn on an element, push and rotate the control knob counter clockwise to the desired setting.
- 2- A hot surface indicator will illuminate after a slight delay.
- 3- To turn off the cook top, rotate the control knob to the "Off" point position.
- 4- The hot surface indicator will turn off after the cooking surface has cooled.

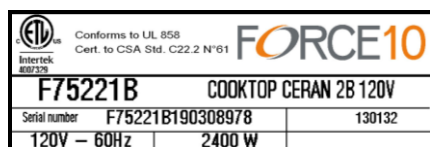
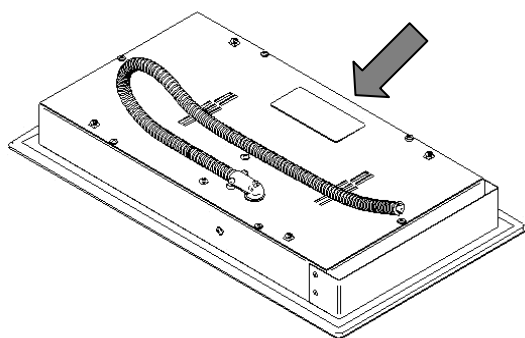


## **CARE & MAINTENANCE**

Clean up spills immediately after they occur. For baked on spills, or melted material, a hard plastic blade held at a 30° angle can be used. Do not let melted objects or heavy stains sit on the glass, for this may stain the top. Do not clean the surface when it is hot. Avoid the use of abrasive cleaners as they can scratch the glass, vinegar and water solution can be used for light stains.

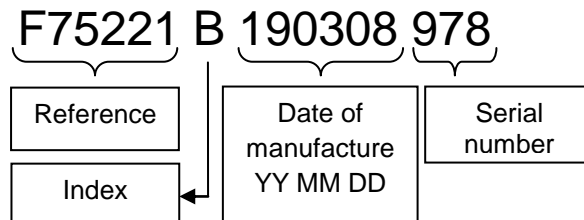
Always read the manufacturers recommendations before using a cleaning product on the ceramic glass.

## **TECHNICAL ASSISTANCE & REPAIR**



If you encounter a problem, or you require replacement parts, please contact your authorized dealer or Force 10 Manufacturing Corp. When calling for assistance or to order replacement parts, please quote the unit's model number and serial number.

SERIAL NUMBER EXAMPLE:



## **LIMITED WARRANTY**

ENO/FORCE10 Appliances warranties 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.

## **CONTROL**

---

# FORCE10

## TABLE DE CUISSON ELECTRIQUES

## NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

*Lire les instructions avant utilisation  
Important: Notice à conserver.*

### MODELES

**F75121**

**F75221**

**F75321**

**F75124**

**F75224**

**F75324**

#### 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 49 28 60 15  
Fax: +33 5 49 33 26 84  
Email: [sales@eno.fr](mailto:sales@eno.fr)  
Site internet: [www.eno.fr](http://www.eno.fr)

# **INSTRUCTIONS IMPORTANTES**

**AVERTISSEMENT:** Veuillez lire et respecter les instructions de ce manuel pour réduire le risque potentiel d'incendie, de choc électrique ou de blessure.

**Installation** - Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

**Ne jamais** utiliser votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.

**Ne pas laisser les enfants seuls** - Les enfants ne doivent pas être seuls ou sans surveillance dans une zone où l'appareil est en marche. Ne pas s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.

**Porter des vêtements appropriés** - Ne jamais porter de vêtements amples ou suspendus lors de l'utilisation de l'appareil.

**Entretien par l'utilisateur** - Ne pas réparer ni remplacer les pièces de l'appareil sans que cela ne soit recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.

**Stockage sur l'appareil** - Ne pas stocker de matériaux inflammables près de l'appareil.

**Ne pas utiliser d'eau sur des feux de graisse** - Éteindre les flammes ou utiliser un extincteur à poudre ou à mousse.

**Utilisez uniquement des maniques sèches** - Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Les serres casseroles ne doivent pas toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser de serviette ou un autre chiffon épais.

**Utilisez une taille de casserole appropriée** - Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de taille différente. Sélectionnez des ustensiles ayant un fond plat suffisamment grand pour recouvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. L'utilisation d'ustensiles sous-dimensionnés exposera une partie de l'élément chauffant au contact direct et pourrait provoquer l'inflammation des vêtements. Une relation correcte entre l'ustensile et le brûleur améliorera également l'efficacité.

**Ne jamais laisser les unités de surface sans surveillance à des températures élevées** - L'ébullition provoque la formation de fumées et des débordements graisseux pouvant s'enflammer.

**Ustensiles de cuisson vitrés** - Seuls certains types d'ustensiles en verre, verre/céramique, céramique, terre cuite ou émaillé conviennent à une utilisation pour ses foyers sans se rompre en raison du changement brusque de température.

**Placer le manche de l'ustensile de manière à ce qu'il soit retourné et qu'il ne soit pas sur les unités de chauffés adjacentes.**

**Ne pas faire de cuisine sur une surface de cuisson cassée.** Si la surface de cuisson se casse, les produits de nettoyage et les déversements peuvent pénétrer la surface du caisson cassé et causer un risque de choc électrique. Contacter un technicien qualifié immédiatement.

**Nettoyer la surface de caisson avec précautions.** Si on utilise une éponge ou un chiffon mouillé pour nettoyer les déversements sur une surface chaude, faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur. Il y a des produits pour nettoyer qui peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

**Pendant et après l'utilisation,** ne pas toucher et ne pas laisser pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de chauffe ou les zones proches de l'appareil jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de refroidir.

**ATTENTION:** Ne pas ranger d'objets pouvant intéresser les enfants dans des armoires situées au-dessus ou à l'arrière de la cuisinière. Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre les objets pourraient être sérieusement blessés.

## **EXIGENCES ÉLECTRIQUES**

Modèle	Nombre d'éléments	Tension (V)	Puissance (kW)	Intensité (A)
F75121	1	120	1.2	15
F75221	2	120	2.4	30
F75321	3	120	3.6	40
F75124	1	240	1.2	10
F75224	2	240	2.4	15
F75324	3	240	3.6	20

## PROCÉDURE D'INSTALLATION

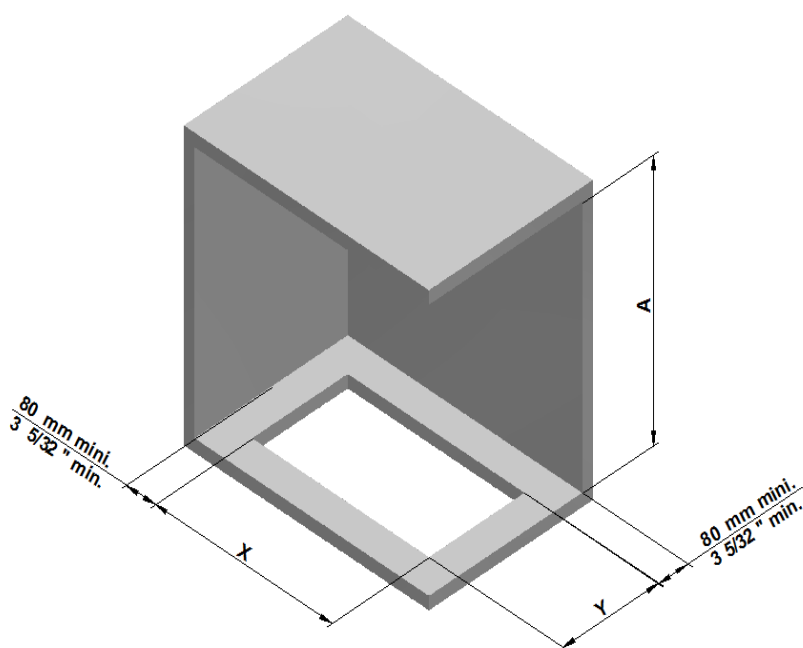
L'appareil est destiné à être intégré dans une structure d'armoire uniquement et n'est pas destiné à être fixé à la structure du bâtiment.

L'appareil ne doit pas être installé à moins de 785 mm (31") au-dessus du niveau du sol ou équivalent.

Dimensions d'encastements:

MODELE	DIMENSIONS D'ENCASTREMENTS (X – Y)		DIMENSIONS APPAREILS	
	inches	mm	inches	mm
F75121 / F75124	11 1/4 x 11 1/4	285 x 285	12 x 12 x 3 15/16	305 x 305 x 100
F75221 / F75224	19 1/3 x 10 2/5	490 x 265	21 x 12 x 3 15/16	533 x 305 x 100
F75321 / F75324	20 1/6 x 17 1/8	512 x 435	21 x 18 x 3 15/16	533 x 457 x 100

### Exigences d'intégration :



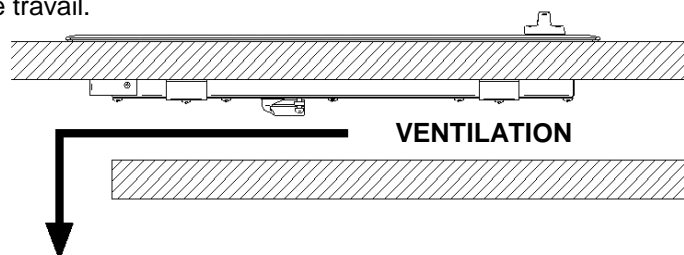
**A= 765 mm (30") :** Distance minimale entre le haut de la surface de cuisson et le bas d'une armoire non protégée en bois ou en métal ou

**A= 610 mm (24") :** Distance minimale entre le haut de la surface de cuisson et le bas d'une armoire en bois ou en métal protégée par une feuille ignifugée d'une épaisseur minimale de 6 mm (1/4 "), d'une tôle d'acier MSG 28 ou inoxydable de 0,4mm (0,015"). De 0,6mm (0,024") d'épaisseur pour l'aluminium ou de 0.5mm (0,020") d'épaisseur pour du cuivre.

Pour éviter tout risque de brûlure ou d'incendie, éviter les espaces de rangement situés au-dessus de la table de cuisson. Si l'armoire supérieure est déjà installée, le risque peut être réduit en installant une hotte dépassant de 127 mm (5 ") minimum de l'armoire.

### Installation

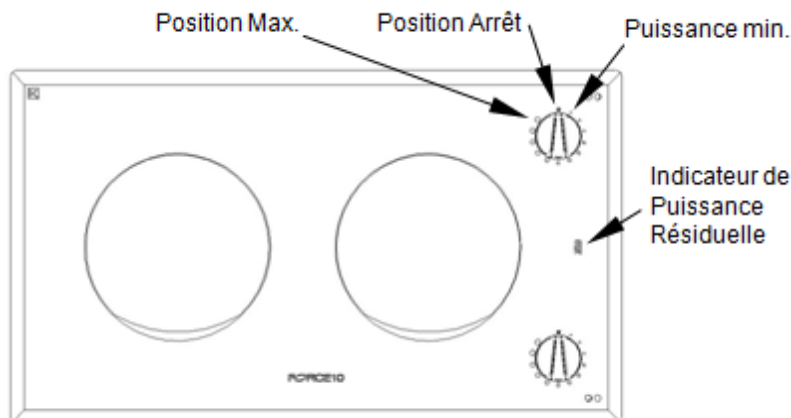
- 5- Coller le joint en mousse fourni sous la plaque en verre de l'appareil.
- 6- Fixer les supports sur le dessous de l'appareil avec les vis fournis
- 7- Installer la table de cuisson dans son logement..
- 8- Fixez la table de cuisson avec des vis (non livrées) sur le plan de travail.



Il doit y avoir un dégagement de 70 mm (2 3/4") minimum sous le plan de travail pour une ventilation adéquate.

## OPERATION

- 5- Pour allumer un élément, appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage souhaité.
- 6- Un voyant indicateur de surface chaude s'allumera après un léger retard.
- 7- Pour éteindre la table de cuisson, tournez le bouton de commande sur la position «Off».
- 8- L'indicateur de surface chaude s'éteint une fois la surface de cuisson refroidie.



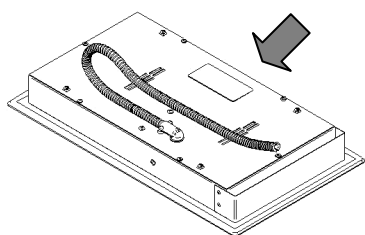
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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!)

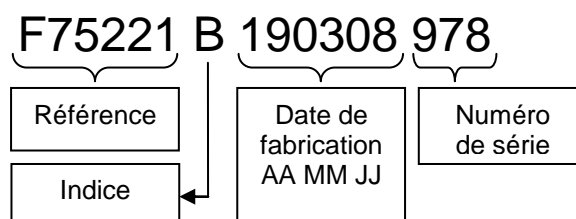
Utiliser uniquement des produits de nettoyage spécialement conçus pour des tables vitrocéramique. Si les dépôts sont minimes, utiliser un chiffon sec. Si les dépôts sont importants, nettoyer avec une éponge humidifiée avec de l'eau savonneuse.

## ASSISTANCE TECHNIQUE ET REPARATIONS



Si vous rencontrez un problème ou si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez contacter votre revendeur agréé ou ENO/Force10Appliances. Lorsque vous appelez pour obtenir de l'aide ou pour commander des pièces de rechange, veuillez indiquer le numéro de modèle et le numéro de série de l'unité.

## EXEMPLE NUMERO DE SERIE



## 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.

## CONTROL