

INSTRUCTION MANUAL

MANUEL D'INSTRUCTIONS

WARNING: If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

AVERTISSEMENT : Le non-respect à la lettre de ces instructions peut causer un incendie ou une explosion, qui pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort

- Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **EN PRÉSENCE D'UNE ODEUR DE GAZ :**
 - Ne tenter d'allumer aucun appareil ;
 - Ne toucher à aucun commutateur électrique ;
 - N'utiliser aucun téléphone dans l'immeuble ;
 - Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir d'un téléphone situé à l'extérieur de l'immeuble ; Suivre les instructions du fournisseur de gaz ;
 - S'il est impossible de joindre le fournisseur de gaz, appeler le service des incendies.
- L'installation et la réparation doivent être effectuées par un installateur ou une agence de réparation ayant les qualifications requises ou par le fournisseur de gaz.

Cooktops - Table de cuisson
code:

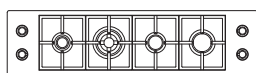
7216 942
7217 942
7055 962
7245 962
7637 900
7647 900
7638 900
7648 900
7639 900
7649 900
7640 900
7650 900

EN p. 3

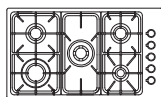
FR p. 21

Foster 

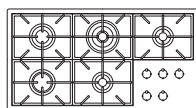
COOKTOPS MODELS



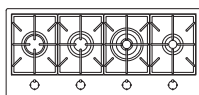
mod. N4LVFTNA



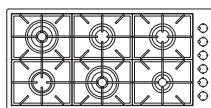
mod. N7055VNA



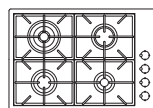
mod. N7638VNA



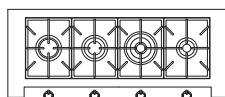
mod. N7640VNA



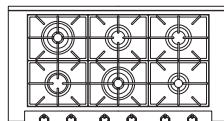
mod. N7639VNA



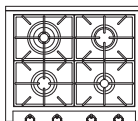
mod. N7637VNA



mod. N7640VNA-B



mod. N7639VNA-B



mod. N7637VNA-B

index:

Installation instructions pag. 6

Maintenance pag. 18

Warranty pag. 19

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Important: keep these instructions for future need.

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electrical shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Proper installation. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

Never use your appliance for warming or space heating. This information is based on safety considerations.

Do not leave children and pets alone. Children and pets 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. In the event that personal clothing catches on fire, DROP AND ROLL IMMEDIATELY to extinguish flames.

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 in or on appliance. Flammable materials should not be stored on or near surface units.

Do not use water on grease fires. SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid or other metal tray, then turn off the gas burner. BE CAREFUL in order to prevent burns. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT. NEVER use water or a wet dishcloth or towel on grease fires: a violent steam explosion may result. Use dry chemical or foam-type extinguisher.

Use a fire extinguisher only if:

- you have a class ABC extinguisher, and know how to operate it;
- the fire is small, and confined to the area where it originally started;
- you can fight it with your back to the exit
- the Fire Department has already been called

Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Use proper pan size. This appliance is equipped with one or more gas burners of different size. Select pans having flat bottoms large enough to cover the burner flame area. The flame should NOT extend beyond the bottom of the pan. Beware that direct contact with the flame may result in ignition of clothing. Proper relationship of pan to burner size will also improve efficiency.

Never leave surface units unattended at high heat settings. Boilovers causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

Protective liners. Do not use aluminium foil to line surface unit drip bowls, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.

Glazed cooking utensils. Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glaze utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature.

Utensils handles should be turned inward and not extended 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 a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

Do not touch surface units or areas near units. Surface units may be hot even though they are dark in colour. 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. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these areas and surfaces are the cooktop and surfaces facing the cooktop.

Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause container to burst result in injury.

Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter (when a cooking hood is installed with appliance).

In case of fire, if the hood is functioning TURN IT OFF. The fan, if operating, may spread the flame.

CALIFORNIA PROPOSITION 65 - Warning: burning gas cooking fuel generates by-products which are on the list of substances known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. In order to minimize exposure to these substances, be careful to always operate this appliance in accordance with the instructions contained in this manual and provide proper ventilation.

WARNING: This appliance should not be installed with a ventilation system that blows air downward toward the appliance. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with the gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.

WARNING Air curtain hoods or other overhead range hoods, which operate by blowing a downward airflow downward towards the appliance, shall not be used in conjunction with this gas appliance unless the hood and range have been designed and tested in accordance with the Standard for Domestic Gas Ranges ANSI Z21.1 – CSA1.1 and listed by an independent testing laboratory for combination use.

CAUTION: Do not store items of interest to children in cabinets above cooktop or on the backguard of a cooktop, children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.



INSTALLATION INSTRUCTIONS



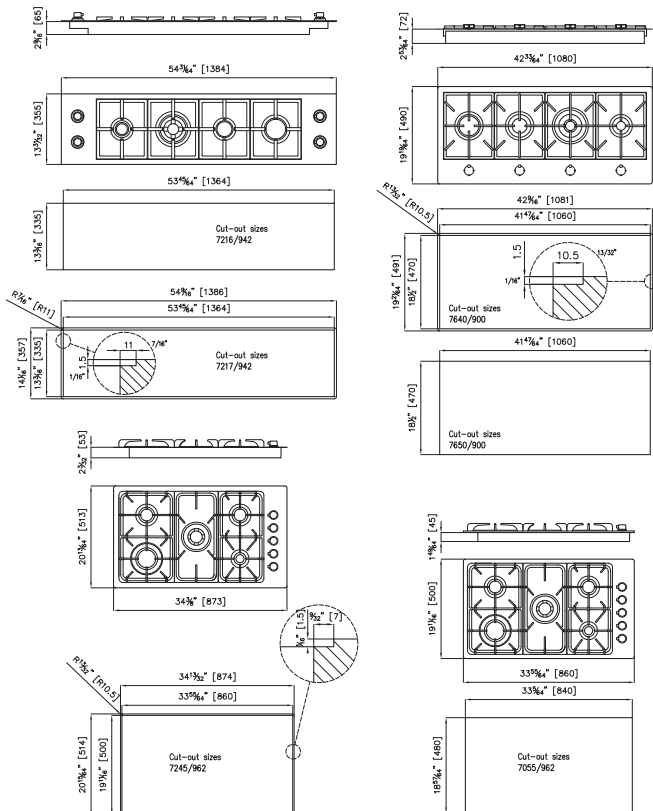
SPECIAL WARNING:

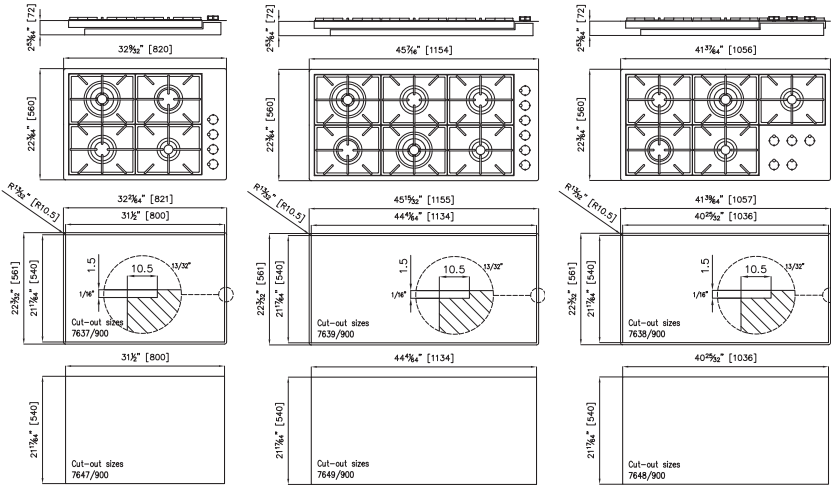
Only qualified personnel should install or service this cooktop. Read "safety instructions" in this book before using cooktop. Improper installation, adjustment, alteration, service, maintenance or use of the appliance can result in serious injury or property damage.

Installation must conform with local codes or, in the absence of codes, the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 / NFPA 54 or latest edition. In Canada, installation must be in accordance with the current CAN/CGA B149.1 & 2 Gas Installation Codes and/or local codes. Electrical installation must be in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electric Code ANSI/NFPA n. 70 - latest edition. In Canada, the current CSAC22.1 Canadian Electrical Code part 1 and/or local codes.

CLEARANCE DIMENSIONS

For complete information regarding the installation of wall cabinets above the cooktop and clearances to combustible wall above the cooking top see the installation drawing (allow 5" clearance under cooktop for gas connection):





Instructions are based on Standard American cabinets 36" high x 24" deep with a 25" countertop. 13" maximum depth for cabinets installed above cooktop.

For safety considerations do not install a cooktop in any combustible cabinetry which is not in accord with the installation drawing. Minimum dimension between cooktop and wall cabinet is 30" (see fig. 1).

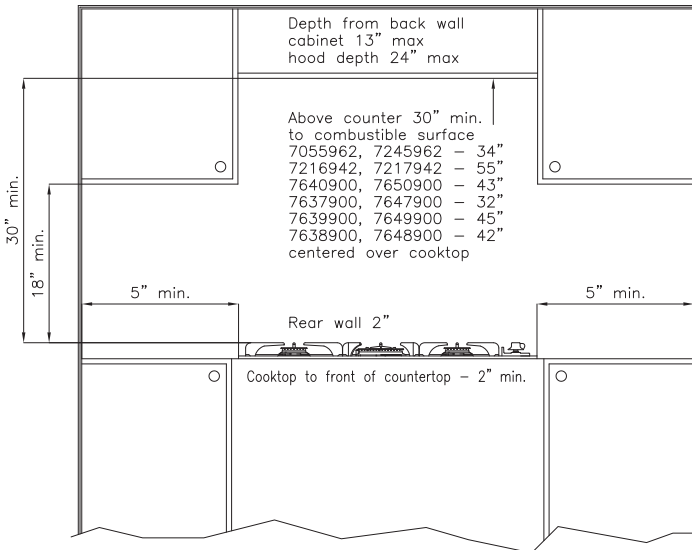
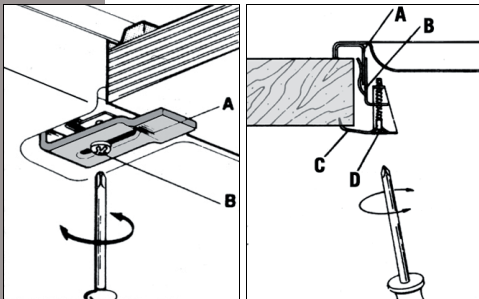
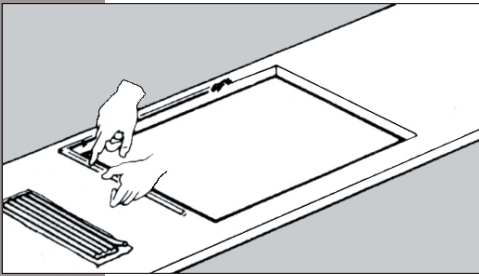


Fig. 1
Dimensions
are minimum
clearances to
combustible
materials

The 30 inch (76 cm) dimension may be reduced to not less than 24 in (61 cm) when the wall cabinets in a domestic home are protected with fireproof materials in accordance with American National Standards - National Fuel Gas Code. To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated 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 in (13 cm) beyond the edge of the cabinets. Minimum distance between the cooktop and the rear wall is 1" $\frac{3}{4}$ ". Minimum distance between the front edge of the counter and the cooktop's front edge is 2".



CAUTION: Some cabinets and building materials are not designed to withstand the heat produced by the normal safe operation of a listed appliance. Discoloration or damage, such as delamination, may occur.



LOCATING THE COOKTOP

Do not set cooktop on locations where it may be subject to strong drafts. Any opening in the wall behind the cooktop should be sealed. Make sure the flow of combustion or ventilation air is not obstructed.

FIXING THE COOKTOP TO COUNTERTOP

A kit of sealing gasket is supplied within the cooktop package. Install the sealing gasket around the top surface of the cut-out perimeter.

This sealing gasket prevents liquids from leaking under the cooktop.

NOTE: Do not use caulk or silicon to fix cooktop to countertop. The cooktop must be readily removable for service.

COOKTOP CLAMP DOWN INFORMATION

Before unit is installed in counter opening, you must apply supplied fixing brackets to cooktop. Insert bracket with offset side of angle into

underneath cover slot on front and back side of unit. Put in place fixing screw, without tightening, so the bracket can slide in and out. Keeping brackets slid-in, install cooktop in counter opening. Once unit is installed, clamp down cooktop by sliding out fixing brackets and placing its external tip on counter underneath surface, then tighten screws slightly (over tightening may cause damage to cooktop) till unit is firmly blocked.

Once cooktop is fixed in place, remove sealing gasket excess by using a cutter or a sharp edge tool. **IMPORTANT** for solid surface material installation: please insert a wooden block between the clamp and the bottom of the countertop.

VENTILATION

Ventilation must be in accordance with local installation code. The appliance must be installed in a well-ventilated environment to guarantee a correct combustion gas exchange, proper air circulation and working temperature within safety limits.

MODEL NUMBER PLATE

The model number plate is located on the bottom case of the cooktop. A second model number plate is applied on the front page of the instruction booklet.

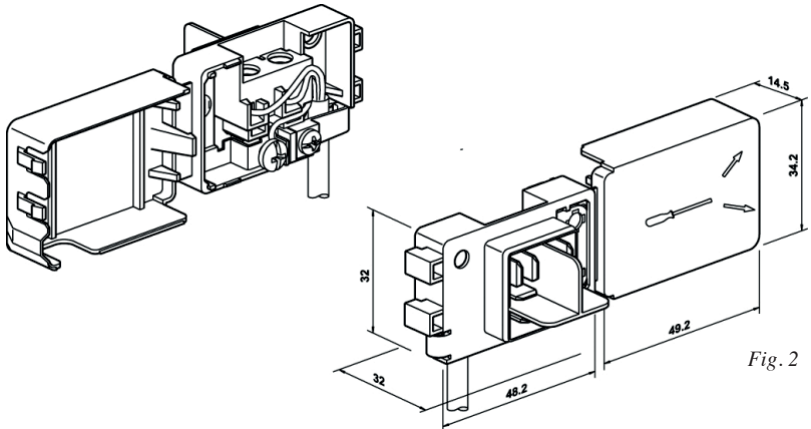


WARNING

Disconnect electrical supply before servicing the appliance.

When the flexible cord has to be changed it is necessary to follow the procedure described hereafter:

- Turn off main gas shut-off valve and disconnect electrical supply
- Pull out entire cooktop from the counter by loosening the fixing brackets
- Disconnect gas supply connector from cooktop manifold
- Open unconnecting terminal block cover, see fig. 2
- Open flexible cord lock and loosen the old cord prongs from terminal block
- Connect new flexible cord prongs to terminal block and fix flexible cord lock, remembering that the earth wire (green) must be longer by one inch than the other ones. For Line and Neutral wire connection, follow signs on terminal block
- The flexible cord must be held tight by the cord lock, in such a way that it may not be pulled out. The flexible cord path must not be in proximity or in contact with hot surfaces that may damage the cord itself.



ATTENTION: The flexible cord must be in accordance with National Electrical Codes and suitable for the hob technical characteristics electrical ratings. A 18 AWG three-prong grounding plug flexible cord, type SJT3x18AWG.

THE MANUFACTURER DECLINES ANY RESPONSIBILITY FOR IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE, MAINTENANCE OR USE OF THE APPLIANCE, WHICH MAY RESULT IN SERIOUS INJURY OR PROPERTY DAMAGE.

GAS SUPPLY

Installation of this cooktop must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 latest edition.

In Canada the cooktop must be installed in accordance with the current CGA Standard CAN/CGA-B149 - Installation Codes for Gas Burning Appliances and Equipment and/or local codes.

GAS SUPPLY CONNECTION:

A TRAINED SERVICEMAN OR GAS APPLIANCE INSTALLER MUST MAKE THE GAS SUPPLY CONNECTION.

Leak testing of the appliance shall be conducted by the installer according to the instructions given in this section.

This appliance should be installed and used with the supplied pressure regulator. Inlet

pressure to the regulator should not exceed 4 in. w.c. for use with natural gas, and 11 in. w.c. for use with LP gas.

Inlet pressure in excess of 14 in. w.c. can damage the appliance pressure regulator, or other gas component in this appliance and can result in a gas leak.

- a) A gas cut-off valve should be put in an accessible location in the supply line ahead of the cooktop, for turning on and turning off gas supply. If cooktop is to be connected to house piping with flexible or semi-rigid metal connectors for gas appliances, connectors nuts must not be connected directly to pipe threads. The connectors must be installed with adapters provided with the connector.
- b) The house piping and/or cooktop connector used to connect the cooktop to the main gas supply must be clean, a free of metal shavings, rust, dirt and liquids (oil or water). Dirt in the supply lines can work its way into the cooktop manifold and in turn cause failure of the gas valves or controls and clog burners and/or pilot orifices.
- c) Turn off all pilots and main gas valve of other gas appliances.
- d) Turn off main gas valve at meter.
- e) Before connecting cooktop apply pipe thread compound approved for LPG to all threads.

- f) After installing a gas shut-off valve in an easily accessible location under the unit (see fig. 3), install the pressure regulator (supplied) to manifold pipe using Teflon® tape on threads of manifold pipe. To prevent possible damage to the gas pressure regulator, install it after the rough-in box is in its permanent position.

CAUTION: do not attempt any adjustment of the pressure regulator, except conversion to propane. Connect the gas supply line to the unit pressure regulator using a 1/2" flex gas line connector between wall shut-off valve and pressure regulator (see complete procedure in fig. 3).

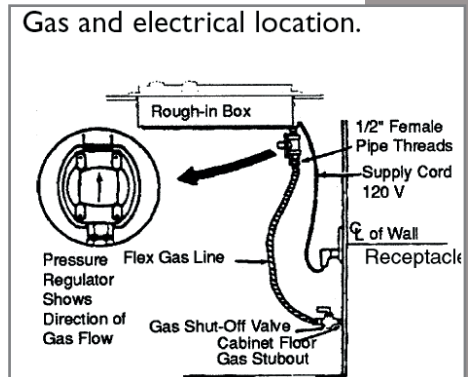


Fig. 3

- g) After installing the pressure regulator, the installer must check the manifold pressure; this can be done by connecting a proper metering device to the 1/8 NPT thread directly on the pressure regulator.
- h) For model 7216 942 - 7217 942: this cooktop has two manifold gas inlet (one on the far right and one on the far left of the cooktop): two separate pressure regulators are supplied, and must be installed, one on each side, as per procedure described in point f) of this paragraph.
- i) See rating plate for type of gas the cooktop has been manufactured for.
- j) Turn on main gas valve at meter, and relight pilots at other gas appliances.
- k) Apply a non-corrosive leak detection fluid to all joints and fittings in the gas connection between the supply line shut-off valve and the cooktop. This includes gas fittings and joints in the cooktop if connections were disturbed during

installation. Check for leaks! Bubbles appearing around fittings and connections will indicate a leak. If a leak appears, turn off supply line gas shut off valve, and retest for leaks.

CAUTION: NEVER CHECK FOR LEAKS WITH A FLAME. WHEN LEAK CHECK IS COMPLETE, WIPE OFF ALL RESIDUE

- l) Remove shipping polystyrene from ALL cooktop burners. The polystyrene is meant to hold the burners in place on the burners' base, and should be used for shipping purposes only.

CHECKING THE BURNERS' INSTALLATION

Make sure that the burners and burner covers are properly positioned, that they fit into each-other securely, and that they are perfectly horizontal (see fig. 4).

CHECKING PRESSURE OF HOUSE PIPING SYSTEM

- 1) The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressure in excess of ½ psi.
- 2) The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressure equal to or less than ½ psi.

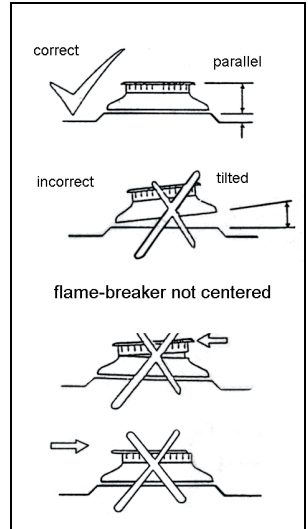


Fig. 4

GAS CONVERSION

All cooktops are equipped with both Natural Gas and LP gas injectors as well as a convertible pressure regulator. The unit model number plate states which gas it was adjusted for at the factory. To convert the unit to either Natural gas or LP gas one should fit the proper burner injectors, adjust the burners for low flame and adjust the pressure regulator converter cap.

Inlet pressure to the appliance pressure regulator should be as follows for both operation and checking of appliance pressure regulator setting:

MANIFOLD PRESSURE

Gas	Pressure in inches of water column	Pressure in kPa
Natural gas	4	1
LP gas	11	2.7

— GAS BURNER INJECTOR CONVERSION —

Before proceeding with the conversion, shut off the gas supply to the appliance prior to disconnecting electrical power. To switch injectors, one should unscrew the installed injector using a proper 7mm hex. key tool and replace it with new injector for new gas setting (fig. 5). Save the injectors removed from the appliance for future use. The proper injector for each burner has a different hole diameter. Please check the chart at page 15 for proper nozzle size for each burner. The diameter of the nozzle is engraved on the side of the nozzle itself. Should the engraving prove difficult to read, please use a magnifier. Please note that the conversion should be performed by a qualified technician, following the manufacturer's instructions. After performing the conversion, the technician must test the appliance for leaks, following the instructions given in "GAS SUPPLY CONNECTION".

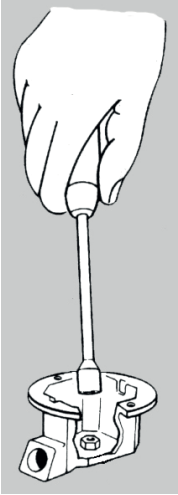


Fig. 5-A

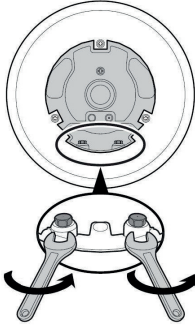


Fig. 5-B

WARNING

This conversion kit shall be installed by a qualified service agency in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction is not followed exactly, a fire, explosion or production of carbon monoxide may result causing property damage, personal injury or loss of life. The qualified service agency is responsible for the proper installation of this kit. The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer's instructions supplied with the kit.

— APPLIANCE PRESSURE REGULATOR CONVERSION —

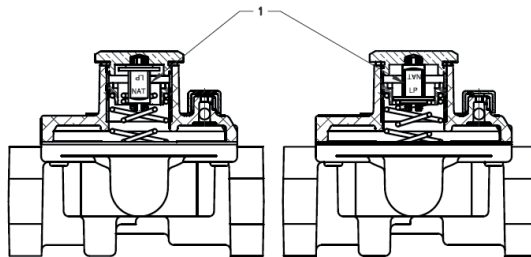
The unit appliance pressure regulator must be set to match the type gas supply used. If converting from natural gas to LP gas, the appliance pressure regulator must be converted to regulate LP gas. If converting from LP gas to natural gas, the appliance pressure regulator must be converted to regulate natural gas.

To convert the appliance pressure regulator from one gas to another: remove the cap, push down and turn counter-clockwise. Turn the cap over and reinstall it, follow the NAT or LP indication (fig. 6).

Fig. 6

ATTENTION

The regulator is pre adjusted for both values. Aside from the turning of the plug (1), there is no further customer adjustment necessary.



Pressure regulator
natural/town gas adjustment
(low outlet pressure)

Pressure regulator lpg
adjustment
(high outlet pressure)

NOTE: THE GAS TYPE YOU ARE CONVERTING TO MUST BE VISIBLE ON THE TOP OF THE INSTALLED APPLIANCE PRESSURE REGULATOR CAP.

For **Massachusetts** installations:

1. Shut-off valve must be a "T" handle gas cock
2. Flexible gas connector must not be longer than 36 inches
3. Not approved for installation in a bedroom or a bathroom unless unit is direct vent

CHECK OF GAS PRESSURE AFTER THE INSTALLATION OF THE PRESSURE REGULATOR

The gas pressure in the cooktop's manifold should be checked by a qualified installer, after the pressure regulator has been installed and tested. To do this, a 1/8 NPT thread is provided directly onto the pressure regulator. Connect a proper metering device to the thread in order to measure the pressure. In order to check the pressure regulator, the inlet pressure should be at least 1 in. water column more than the regulated manifold pressure.

SERVICE - PARTS INFORMATION

When your cooktop requires service or replacement parts, contact your dealer or authorized service agency. Please give the complete model and serial number of the cooktop which is located on the cooktop model number plate.

Should you fail to locate the required replacement parts locally, please contact the Nationwide service organization (for Canada and the U.S.A.):

Foster Service Center
7575 E Redfield Rd #129, Scottsdale, AZ 85260
Telephone (888) 639-6001
E-mail: foster@adcoservice.com
Fax: (480)998-7877

LOW SETTING VALVE ADJUSTEMENT

The low setting should produce a stable flame when turning the knob from max to min. The flame should be 1/8 inch (3,2 mm) or lower and must be stable on all ports on low setting. **To adjust:** operate burner on max for about five minutes to properly heat the burner itself. Turn knob back to min; remove knob, and insert a small flat tip screwdriver into the centre of the valve stem. Adjust the flame size by turning adjustment screw in either direction, while holding the stem to prevent it from rotating (fig. 7).

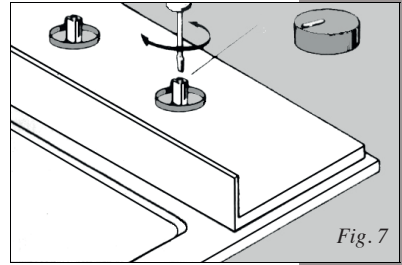


Fig. 7

Flame must be of sufficient size to be stable on all burner ports. If flame adjustment is needed, adjust only on the low setting. Never adjust flame size on higher setting. When a two-way gas tap is present there are two screws for minimum gas flow adjustment.

NOTE: all gas adjustment should be done by qualified service personnel only

COOKTOP TECHNICAL DATA (7055 962, 7245 962, 7216 942, 7217 942)

Burner	BTU/hr	Injector (mm)	
		Natural	Propane
Auxiliary	2.800	0,80	0,50
Semi-rapid	5.100	1,10	0,65
Rapid	7.600	1,30	0,82
Triple crown	11.000	1,60	0,95

COOKTOP TECHNICAL DATA (7637 900, 7647 900, 7638 900, 7648 900, 7639 900, 7649 900, 7640 900, 7650 900)

Burner	BTU/hr	Injector (mm)	
		Natural	Propane
Auxiliary	5.000	1,05	0,63
Semi-rapid	9.100	1,45	0,86
Rapid	10.750	1,55	0,92
Double crown (inside burner)	15.500	0,90	0,53
Double crown (external crown)		1,70	1,00

To identify the right nozzle for each burner, please refer to the figure embedded on the nozzle itself.

DIMENSIONS OF THE APPLIANCES

Mod.	Width in (mm)	Height in (mm)	Depth in (mm)
7055 962	33 ⁵⁵ / ₆₄ (860)	1 ⁴⁹ / ₆₄ (45)	19 ¹¹ / ₁₆ (500)
7245 962	34 ³ / ₈ (873)	2 ³ / ₃₂ (53)	20 ¹³ / ₆₄ (513)
7216 942-7217 942	54 ³¹ / ₆₄ (1384)	2 ⁹ / ₁₆ (65)	13 ³¹ / ₃₂ (355)
7637 900-7647 900	32 ⁹ / ₃₂ (820)	2 ⁵³ / ₆₄ (72)	22 ³ / ₆₄ (560)
7638 900-7648 900	41 ³⁷ / ₆₄ (1056)	2 ⁵³ / ₆₄ (72)	22 ³ / ₆₄ (560)
7639 900-7649 900	45 ⁷ / ₁₆ (1154)	2 ⁵³ / ₆₄ (72)	22 ³ / ₆₄ (560)
7640 900-7650 900	42 ³³ / ₆₄ (1080)	2 ⁵³ / ₆₄ (72)	19 ¹⁹ / ₆₄ (490)

—INSTRUCTION GUIDE FOR GAS COOKTOP—

For models with single action automatic ignition, place a pan on the burner grate. Push in and turn the knob counterclockwise to the max setting. A clicking sound will be heard and the burner will ignite, fig. 8. The ignitors of all the burners will spark when any control knob is operated. Keep the knob pushed in until the burner ignites, then turn the knob to the desired flame size, fig. 9.

For models equipped with both electronic ignition and safety device, follow the same procedure, but keep pushing in for at least 4 seconds until the thermocouple is hot enough. Then release the knob; the burner should remain on.

If the burner does not light within 4 seconds, turn the burner off. Check to see that the cap is positioned correctly on the burner base and the igniter is clean and dry, then try again.

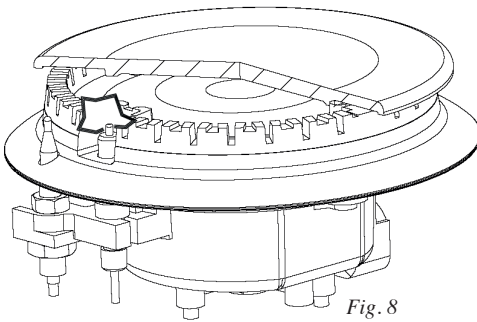


Fig. 8

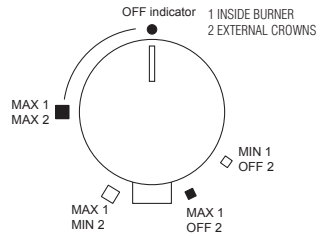
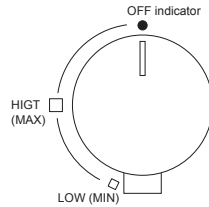


Fig. 9

Burner control knobs

WARNING

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the cooktop.



CAUTION:

- 1) Do not store or use gasoline or other flammable vapours, liquids or items in the vicinity of this or any other appliance.
- 2) Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air by blocking the room vents or air intakes. Restriction of air flow to the gas appliance prevents proper performance and increases carbon monoxide emission to unsafe levels.
- 3) Continuously use of the appliance may need extra ventilation, this can be solved by just opening a window or increasing exhaust power of a cooking hood.
- 4) To prevent flare ups do not use the cooktop without all burner caps properly positioned.
- 5) To prevent flare ups all grates must be properly positioned on the cooktop whenever the cooktop is in use. Each of the four feet must be placed into the corresponding dimples

in the cooktop's steel surface. Do not use a grate if the rubber feet are missing or damaged.

- 6) Without power supply, the cooktop won't ignite. In this case, to ignite the cooktop, use a match or a lighter, taking care to put the knob on the minimum gas flow position. However, should the power supply fail during cooking, the cooktop will continue to work properly. This means that the flame won't go out, and that the safety thermocouple will also continue to work properly, as they do not need electrical power to function. However, please beware that the cooker hood may not work without power, and thus fail to aspire the fumes.

COOKWARE

To achieve optimum surface cooking performance, select heavy gauge, flat, smooth bottom pans that conform to the diameter of the cooking area as well as straight sides. Remember to use pans with flat bottoms and handles that are easily grasped and stay cool. To minimize burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with the utensil, do not extend handles over adjacent surfaces burners. Always turn pan handles toward the side or back of the appliance, not out into the room where they may be easily hit or reached by small children.

NOTES FOR COOKWARE ON GAS BURNERS

We recommend the following pan size for the different sizes of burner.

BURNER TYPE	COOKING PAN BOTTOM SIZE
Auxiliary	from 3 in (7.6 cm) to 6 in (15.25 cm)
Semi-rapid	from 6 in (15.25 cm) to 8 in (20.3 cm)
Rapid	from 8 in (20.3 cm) to 10 in (25.4 cm)
Double crown, triple crown	from 10 in (25.4 cm) to 11 in (28 cm)

Burner operational notes (fig. 10):

- A properly adjusted burner with clean ports will light within a few seconds. If using natural gas the flame will be blue with a deeper blue inner cone.
- If the burner flame is yellow or is noisy the air/gas mixture maybe incorrect. Contact a service technician to adjust.
- With LP gas, some yellow tips on the flames are acceptable. This is normal and adjustment is not necessary.
- If soot is noticed on pan bottom, contact a service technician to adjust.
- The flame should not extend beyond the edge of the pan (fig. 11).

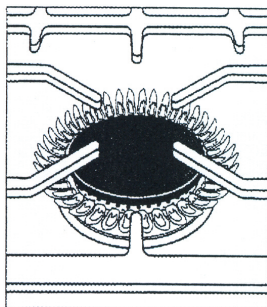


Fig. 10



RIGHT



WRONG

Fig. 11

Never extend the flame beyond the outer edge of the utensil. A higher flame simply wastes heat and energy, and increases your risk of being burned by the flame.

MAINTENANCE

CLEANING SAFETY

Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning them. Do not touch the burner grates or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Clean appliance with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

BURNERS

Take off the removable parts and put them for 10 minutes in a soapy warm water. Eventual stubborn soils can be removed by using a nonabrasive pad or a plastic scouring pad.

SURFACE CLEANING

This is easily done using a damp cloth and a non-abrasive detergent, wipe using a soft dry cloth. For stainless steel parts with stubborn soils, use only plastic scrubbing pad or a sponge with vinegar and warm water.

Because of many new cleaning products introduced in the marketplace each year, it is not possible to list all products that can be safely be used to clean this appliance. Read carefully the cleaner manufacturer's instructions to be sure the cleaner can be safely used on this appliance. To determine if a cleaning product is safe, test a small inconspicuous area using a very light pressure to see if the surface may scratch or discolour. This is particularly important for porcelain enamel, highly polished, shiny, painted or plastic surfaces.

ABNORMAL OPERATION

Any of the following are considered to be abnormal operation and may require servicing:

- Burner flame with yellow tips.
- Soot on pan bottom.
- Difficult burner ignition.
- Burners fail to remain lighted.
- Burner will flame out.
- Difficulty in turning gas valves.

NOTES: control regularly the correct functioning of gas valves.

In case of abnormal functioning of these devices, you must immediately call a qualified technical assistance service.

PROBLEM SOLVER

Before calling for service

- Make sure that the gas shut off valve is in the ON position and the gas supply to the house is not shut off.
- Make sure the burner caps are properly positioned and the burner ports are not clogged. Clear ports with a wire if clogged.
- Make sure the igniters are clean and dry.
- Make sure that there is no draft in the room.
- Check the power supply. It should be properly grounded with the correct polarity. Check that the unit is plugged in and the circuit breaker is not tripped.
- When the electrical power connection has been activated at the first power up or reconnected after an outage, the igniters may spark several times even though all burner knobs are in the off position.



GENERAL CONDITIONS OF GUARANTEE

WHAT IS COVERED:

FOSTER guarantees its products for a period of 24 months from the date of original purchase by final customer. The purchase must be verified with a valid receipt issued by the dealer (receipt, invoice or delivery note) that identifies the purchased product, date of purchase and / or delivery of the same.

The buyer must report any esthetical defect within the first month of purchase of the product. The warranty covers manufacturing defects to all components except for the external piping and / or any accessories.

WHAT IS NOT COVERED:

- *Damage caused during installation of the product (reversing doors, removing screws or brackets, adjusting feet, burners, etc.)*
- *Damage derived from the connection of the power, gas, water and/or electricity supply.*
- *Damage to knobs, handles, plastic parts, removable panels, lamps, glass parts and external rubber tubes.*
- *Damaged caused from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation or use of products not approved by Foster.*
- *Damage to external components on which the consumer may intervene directly during use and / or maintenance, and which may be subject to wear.*
- *The formation of rust and stains on the steel due to the use of unsuitable cleaning agents.*
- *Any functional defect indicated by the user and not confirmed during the process of verification by the technician. In this case the intervention fee will be charged in full to the consumer.*
- *Any parts that are Damaged from transportation not carried out by a Foster approved carrier.*
- *Incorrect installation or maintenance, insufficient or excessive electrical flow, plumbing or gas abnormalities, insufficiency of the chimneys, and poor fuel quality.*
- *Failure to follow the Foster instruction manual.*
- *Repair by unauthorized personnel.*
- *This warranty applies to appliances used in residential application; it does not cover their use in commercial situations, which are not allowed for this product.*
- *Travel fees and associated charges incurred when the product is installed in a location with limited or restricted access (i.e., isolated geographic regions located beyond 50 miles from the nearest Foster dealer).*
- *Also not included are service visits to:*
 - a) *Educate the customer in the proper use and care of the product.*
 - b) *Correct the installation. The customer is responsible for providing electrical wiring and/or gas installation and other connecting facilities.*

c) *Reset circuit breakers or replace home fuses*

Should the appliance be sold by the original purchaser during the warranty period, the new owner continues to be protected until the expiration date of the original purchaser's warranty period. During the warranty period, FOSTER will replace, or repair free of charge, all components that are defective in origin, leaving unchanged the deadline and the warranty acquired at the time of purchase. The repair is free of charge provided it is carried out by an authorized FOSTER Technical Assistance Centre. If the equipment is repaired at one of the Authorised Service Centres indicated by the manufacturer and in the case of replacement of the product, shipping will be free of charge. In cases where repair at home is declined, transport to and from the assistance centre will not be paid for or provided by FOSTER. Once the warranty time has elapsed, the warranty becomes void and assistance will be made by debiting the cost of the replaced parts, and the costs of labour and transportation, according to the rates in force.

Authorized technicians will be sent in due time by FOSTER, with the desire of offering the best service available. FOSTER is not liable for any damages, direct or indirect, caused to people, objects and pets for failure to follow all the instructions given in the instruction booklet and from damages resulting from the forced suspension of the use thereof. FOSTER will not be liable for damages arising from any repairs made by unqualified staff untrained by the manufacturer. This warranty applies to appliances used in residential application; it does not cover their use in commercial situations.

This warranty is for products purchased and retained in the 50 states of the U.S.A., the District of Columbia and the following provinces of Canada: Quebec, Ontario, Alberta, and British Columbia.

FOSTER DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state or province to province.

Foster Service Center

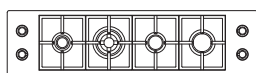
7575 E Redfield Rd #129, Scottsdale, AZ 85260

Telephone (888) 639-6001

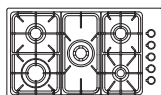
E-mail: foster@adc-service.com

Fax: (480)998-7877

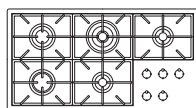
TABLE DE CUISSON



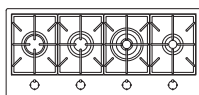
mod. N4LVFTNA



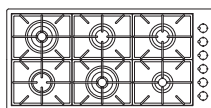
mod. N7055VNA



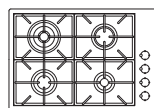
mod. N7638VNA



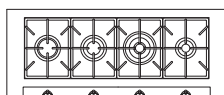
mod. N7640VNA



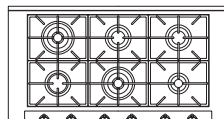
mod. N7639VNA



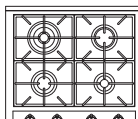
mod. N7637VNA



mod. N7640VNA-B



mod. N7639VNA-B



mod. N7637VNA-B

index:

Instructions pour l'installation pag. 24

Entretien pag. 36

Garantie pag. 37

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Important: conserver la présente notice pour toute consultation future

Lire et respecter toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil afin de prévenir le risque potentiel d'incendie, d'électrocution, de dommages corporels ou à l'appareil suite à un usage impropre de ce dernier.

— PRÉCAUTIONS IMPORTANTES —

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

Ne jamais utiliser l'appareil pour chauffer des pièces. Les présentes informations se basent sur des considérations de sécurité.

Ne pas laisser les enfants et les animaux sans surveillance. Ne pas laisser les enfants et les animaux sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Leur interdire de s'asseoir ou de se mettre debout sur une partie quelconque de l'appareil.

Porter des vêtements appropriés. Ne jamais porter de vêtements larges ou flottants pendant l'utilisation de l'appareil. Si les vêtements devaient prendre feu, SE JETER À TERRE ET SE ROULER IMMÉDIATEMENT PAR TERRE pour éteindre les flammes.

Entretien de la part de l'utilisateur. Ne réparer ou remplacer aucune pièce de l'appareil, sauf indication spécifique dans la notice. Toutes les autres interventions d'entretien doivent être effectuées par un technicien qualifié.

Conservation dans ou sur l'appareil. Ne pas garder de matières inflammables sur ou près de la table de cuisson.

Ne pas utiliser d'eau sur de l'huile enflammée. ABAISSER LES FLAMMES à l'aide d'un couvercle ou d'un plateau métallique, éteindre le brûleur à gaz. FAIRE ATTENTION afin de prévenir toute brûlure. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER ET APPELER LES POMPIERS. Ne JAMAIS utiliser d'eau ou un chiffon humide sur de l'huile enflammée pour éviter une violente explosion de vapeur. Utiliser un extincteur chimique à sec ou du type à mousse.

N'utilisez un extincteur que si :

- vous disposez d'un extincteur de classe ABC et si vous savez l'utiliser ;
- l'incendie est petit et limité à la zone où il s'est initialement déclenché ;
- vous luttez contre les flammes avec le dos tourné vers la sortie ;
- les pompiers ont été appelés.

Utiliser exclusivement des maniques sèches. Les maniques mouillées ou humides sur les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par vapeur. Les maniques ne doivent pas toucher les résistances. Ne pas utiliser de torchons ou autres chiffons encombrants.

Utiliser des casseroles aux dimensions appropriées. Cet appareil est doté d'un ou de plusieurs

brûleurs à gaz de différentes dimensions. Choisir des casseroles à fond plat, d'un diamètre couvrant la zone de la flamme du brûleur à gaz. La flamme NE doit PAS sortir du diamètre de la casserole. Le contact direct avec la flamme peut enflammer les vêtements. Une casserole proportionnée aux dimensions du brûleur à gaz améliore le rendement.

Ne jamais s'éloigner de la table de cuisson si un ou plusieurs brûleurs sont réglés dans une position de fonctionnement élevée. L'ébullition provoque des fumées et des projections d'huile pouvant s'enflammer.

Revêtements de protection. Ne pas utiliser de papier aluminium pour revêtir les logements des brûleurs, sauf indications contraires dans la notice. L'installation impropre de ces revêtements peut entraîner le risque d'électrocution ou d'incendie.

Ustensiles de cuisine émaillés. Seuls certains types de verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite ou autres ustensiles émaillés peuvent être posés sur la table de cuisson sans se fendre à cause du changement soudain de température.

Tourner les manches des ustensiles vers l'intérieur et non vers la table de cuisson adjacente. Pour réduire le risque de brûlures, d'incendie de matières inflammables et de débordements dus au contact accidentel avec l'ustensile, tourner le manche de l'ustensile vers l'intérieur et non au-dessus de la table de cuisson adjacente.

Ne pas toucher la table de cuisson ou les zones près de la table de cuisson. La table de cuisson pourrait être chaude, même si elle est noire. Les zones près de la table de cuisson peuvent atteindre des températures pouvant provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher et éviter que des vêtements ou autres matières inflammables ne se trouvent au contact de la table de cuisson ou des zones adjacentes, tant qu'elles ne se sont pas refroidies. D'autres surfaces de l'appareil peuvent atteindre des températures pouvant provoquer des brûlures. Parmi ces zones et surfaces, il y a la surface de la table de cuisson et les surfaces tournées vers cette dernière.

Ne pas réchauffer des récipients fermés contenant des aliments. La génération de pression peut en causer l'explosion, avec un risque de blessures.

Nettoyer fréquemment les hottes aspirantes. Ne pas laisser s'accumuler de la graisse sur la hotte ou sur le filtre (si une hotte est installée au-dessus de l'appareil).

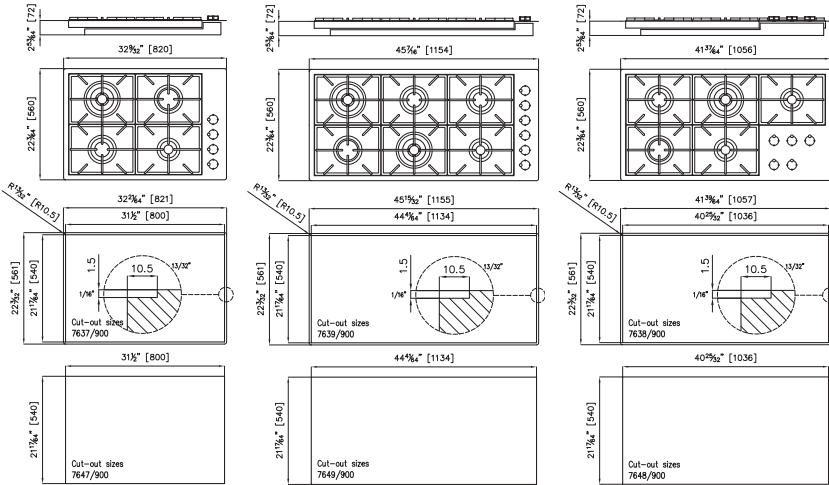
En cas d'incendie, si la hotte est en marche l'ARRÊTER. Le ventilateur en marche peut attiser les flammes.

PROPOSITION CALIFORNIE 65 – Avertissement : le gaz combustible pour l'usage en cuisine génère des sous-produits qui comptent au nombre des substances que l'État de Californie (USA) a reconnu comme cancérigènes ou cause de trouble de la reproduction. Pour minimiser l'exposition à ces substances, utiliser toujours cet appareil conformément aux instructions contenues dans la présente notice et assurer une ventilation adéquate.

ATTENTION: cette table de cuisson ne doit pas être installée avec un système de ventilation qui souffle air vers le bas en direction de la table de cuisson. Un tel système de ventilation pourrait causer de problèmes d'allumage et de combustion à la table de cuisson, résultant en blessures aux gens.

ATTENTION: de hottes à rideau d'air ou autre hotte qui fonctionne avec soufflage d'un flux d'air vers le bas en direction de la table de cuisson, ne peuvent pas être utilisés avec l'appareil, au moins que la hotte et la table de cuisson ne soient pas conçus et testés selon le Standard pour Appareils Gaz à Utilisation Domestique ANSI Z21.1 – CSA 1.1 et certifiés comme utilisables ensemble par un laboratoire de preuve indépendant.

ATTENTION: ne pas ranger les jouets des enfants dans les éléments au-dessus de la table de cuisson ou sur la protection arrière d'une table de cuisson. Les enfants pourraient se blesser gravement en essayant de monter sur la table de cuisson pour prendre ces jouets.



Les instructions se basent sur des éléments américains standards hauts 36" et d'une profondeur de 24", avec un plan de travail de 25". Profondeur maximale de 13" pour les éléments installés au-dessus de la table de cuisson.

Par sécurité, ne pas installer une table de cuisson dans des éléments non conformes au dessin d'installation. La distance minimale entre la table de cuisson et l'élément haut est de 30" (voir fig. 1).

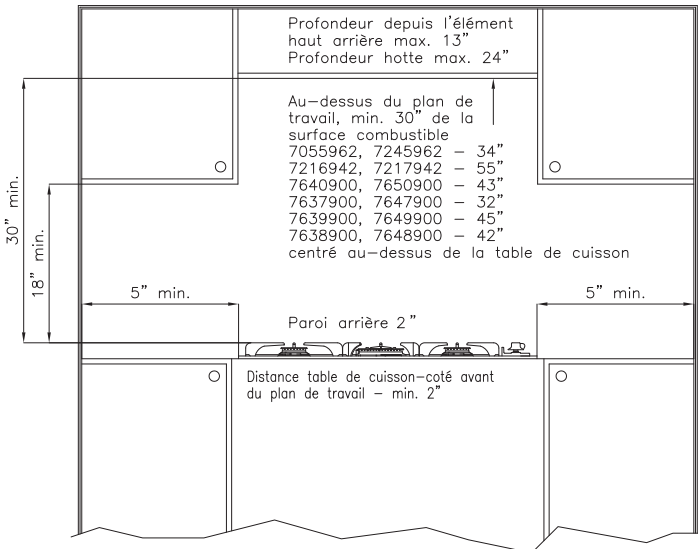
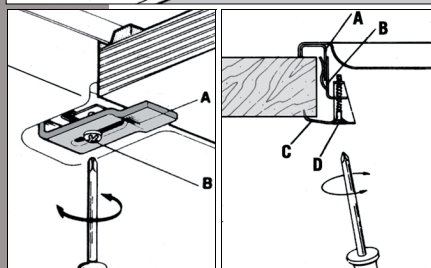
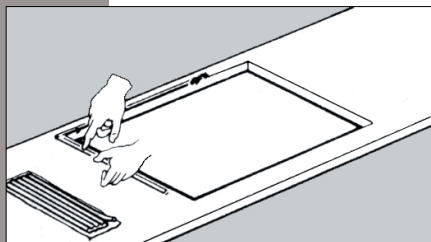


Fig. 1
Les dimensions sont des distances min. par rapport aux matières combustibles.

La dimension de 76 cm peut être réduite à 61 cm, si les éléments hauts de la cuisine sont protégés par un matériau ignifuge conformément aux normes nationales américaines - au National Fuel Gas Code. Pour éliminer le risque de brûlures ou d'incendie en cas de contact avec la table de cuisson allumée, ne pas installer d'éléments hauts de rangement au-dessus de la table de cuisson. S'il est nécessaire d'installer un élément, le risque peut être réduit en installant une hotte qui dépasse horizontalement d'au moins 13 cm du bord des éléments hauts. La distance minimale entre la table de cuisson et le mur arrière est de $1'' \frac{3}{4}$. La distance minimale entre le bord avant du plan de travail et le bord avant de la table de cuisson est de 2".



ATTENTION: certains éléments et matériaux de construction ne sont pas conçus pour résister à la chaleur produite par le fonctionnement normal et sûr d'un appareil du type énuméré. Des décolorations ou des endommagements, comme le délaminage, peuvent se produire.



— POSITIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON —

Ne pas installer la table de cuisson dans une position pouvant l'exposer à de forts courants d'air. Toutes les ouvertures dans le mur derrière la table de cuisson doivent être scellées. S'assurer que le flux d'air de combustion ou de ventilation n'est pas obstrué.

— FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON AU PLAN DE TRAVAIL —

Un kit de joints est fourni avec la table de cuisson. Installer les joints autour de la surface supérieure du pourtour découpé.

Ces joints préviennent l'infiltration de liquides sous la table de cuisson

NOTA: ne pas utiliser de mastic ou de silicone pour fixer la table de cuisson sur le plan de travail. La table de cuisson doit être facilement amovible en vue de son entretien.

— INFORMATIONS POUR L'INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON —

Avant d'installer cet appareil dans l'ouverture du plan de travail, monter les pattes de fixation sur la table de

cuisson. Insérer la patte avec le côté de l'angle décalé dans la fente de la couverture au-dessous sur le côté avant et arrière de l'appareil. Insérer la vis de fixation sans la serrer, de sorte que la patte puisse glisser dedans et dehors. Tenir les pattes insérées, installer la table de cuisson dans l'ouverture du plan de travail. Après avoir installé la table de cuisson, la pousser vers le bas, extraire les pattes de fixation et en positionner la pointe extérieure sur la surface au-dessous du plan de travail, puis serrer légèrement les vis (un serrage excessif peut abîmer la table de cuisson) de manière à bloquer l'appareil de façon stable. Après avoir fixé en place la table de cuisson, enlever le joint en excès à l'aide d'un cutter.

IMPORTANT: pour le montage sur des matériaux à la surface dure : insérer un bloc en bois entre l'étau et le fond du plan de travail.

— VENTILATION —

La ventilation doit être conforme aux règles locales d'installation. L'appareil doit être installé dans un environnement bien ventilé afin de garantir un échange de gaz de combustion correct, la circulation appropriée de l'air et une température de fonctionnement dans les limites de sécurité.

— PLAQUE SIGNALÉTIQUE —

La plaque signalétique se trouve sur le logement inférieur de la table de cuisson. Une deuxième plaque se trouve sur la page de couverture de la notice d'utilisation

INSTALLATION ET BRANCHEMENT ÉLECTRIQUES

AVERTISSEMENT

INSTRUCTIONS POUR LA MISE À LA TERRE

La table de cuisson doit être mise à la terre conformément aux règles locales ou, à défaut, au National Electric Code ANSI/NFPA n° 70, dernière édition. L'installation doit être effectuée par un électricien agréé.



AVERTISSEMENT: cet appareil est doté d'une fiche de mise à la terre (à trois pôles) pour la protection de l'utilisateur contre le risque d'électrocution, à insérer directement dans une prise dûment mise à la terre. Ne pas couper ou enlever les pôles de la fiche.

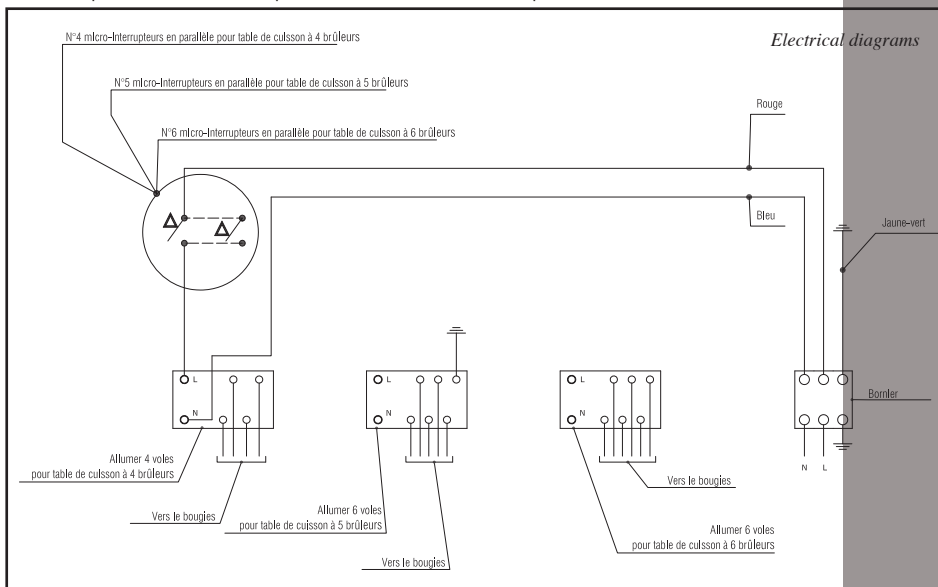


En cas de doutes au sujet de la mise à la terre correcte d'une prise, la faire contrôler par un électricien qualifié. En cas de prise électrique non mise à la terre, à deux pôles ou d'un autre type, il appartient au propriétaire de l'appareil de la faire remplacer par une prise électrique à trois pôles dûment mise à la terre. Cette intervention doit être effectuée par un électricien agréé.

L'appareil doit être branché sur une prise électrique monophasée de 120 V CA 60 Hz 15 A.

ATTENTION: avant de brancher un câble électrique, s'assurer que toutes les commandes sont en position OFF.

Le câble raccordé à la table de cuisson est un type de câble flexible. Le faire passer à travers le trou effectué dans l'élément pour le brancher sur la prise murale sous l'élément de la table de cuisson. Pour faciliter l'entretien, le câble ne doit pas être coupé et doit être placé de manière à permettre l'enlèvement temporaire de la table de cuisson.





AVERTISSEMENT

couper l'alimentation électrique avant d'effectuer l'entretien sur l'appareil.

S'il est nécessaire de remplacer le câble, suivre la procédure décrite ci-dessous :

- Fermer le robinet général d'arrivée du gaz et couper l'alimentation électrique.
- Extraire toute la table de cuisson du plan de travail, en desserrant les pattes de fixation.
- Débrancher le connecteur d'alimentation du gaz du collecteur de la table de cuisson.
- Ouvrir le couvercle du bornier, voir fig. 2.
- Débloquer le câble et débrancher les vieux pôles du bornier.
- Brancher les nouveaux pôles du câble sur le bornier et bloquer le câble. Attention : le conducteur de terre (vert) doit être plus long que les autres d'un pouce. Pour le branchement des conducteurs de ligne et neutre, suivre les indications sur le bornier.
- Le câble doit être bloqué de sorte qu'il ne puisse pas être tiré dehors. Le parcours du câble ne doit pas passer à proximité ou être au contact de surfaces chaudes pouvant l'endommager.

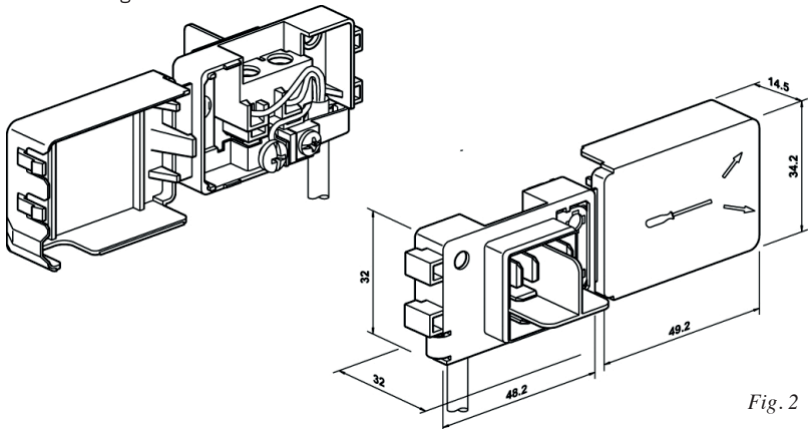


Fig. 2

ATTENTION: le câble doit satisfaire aux exigences des règlements nationaux en matière d'électricité et être adapté aux caractéristiques de la table de cuisson et aux tensions électriques nominales. Utiliser un câble A 18 AWG avec fiche de mise à la terre à trois pôles, modèle SJT3x18AWG.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES CORPORELS ET MATÉRIELS DÉRIVANT D'INSTALLATIONS, RÉGLAGES, MODIFICATIONS, RÉPARATIONS, ENTRETIENS OU USAGES IMPROPRES.

ALIMENTATION DU GAZ

L'installation de cette table de cuisson doit satisfaire aux exigences des règlements locaux ou, à défaut, du National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 dernière édition. Au Canada, la table de cuisson doit être installée conformément à la norme actuelle CGA CAN/CGA-B149 - règles d'installation pour les appareils et les équipements à gaz et/ou aux règlements locaux.

RACCORDEMENT DU GAZ :

LE RACCORDEMENT DU GAZ DOIT ÊTRE EFFECTUÉ PAR UN INSTALLATEUR SPÉCIALISÉ DANS LES APPAREILS À GAZ. Le contrôle des fuites de l'appareil doit être effectué par l'installateur conformément aux instructions fournies dans la présente section.

Cet appareil doit être installé et utilisé avec le régulateur de pression livré. La pression d'entrée au régulateur ne doit pas dépasser une colonne d'eau de 4" pour l'utilisation avec le gaz naturel et une colonne d'eau de 11" pour l'utilisation avec le gaz propane

liquide. La pression d'entrée au régulateur de pression en excès d'une colonne d'eau de 14" peut endommager le régulateur de pression de l'appareil ou d'autres composants de l'appareil, et entraîner une fuite de gaz.

- a) Un robinet d'arrivée du gaz à l'appareil doit être placé dans un point accessible de la ligne d'alimentation en amont de la table de cuisson pour ouvrir et fermer l'arrivée du gaz. S'il est nécessaire de raccorder la table de cuisson aux canalisations domestiques avec des connecteurs flexibles ou métalliques semi-rigides pour appareils à gaz, les écrous des connecteurs ne doivent pas être raccordés directement aux filetages des tubes. Les connecteurs doivent être installés avec les adaptateurs livrés avec le connecteur.
- b) Les canalisations domestiques et/ou le connecteur de la table de cuisson utilisé pour raccorder la table de cuisson à l'arrivée générale du gaz doivent être propres, sans déchets métalliques, rouille, saleté et liquides (huile ou eau). La saleté dans les lignes d'alimentation peut pénétrer dans le collecteur de la table de cuisson et causer à son tour des pannes des robinets ou des commandes du gaz et obstruer les brûleurs et/ou les injecteurs.
- c) Éteindre tous les mécanismes pilotes et fermer le robinet principal du gaz d'autres appareils à gaz
- d) Fermer le robinet général d'arrivée du gaz sur le compteur
- e) Avant de raccorder la table de cuisson, appliquer sur tous les filetages des tubes un mélange approuvé pour le gaz propane liquide

- f) Après avoir installé un robinet d'arrivée du gaz dans une position facilement accessible sous l'appareil (voir fig. 3), installer le régulateur de pression (livré) sur le tube du collecteur en utilisant un ruban de Teflon® sur les filetages du tube du collecteur. Pour éviter de possibles endommagements du régulateur de la pression du gaz, l'installer après avoir inséré la boîte brute dans sa position définitive. ATTENTION: ne tenter aucun réglage du régulateur de pression, excepté la conversion au propane. Raccorder la ligne d'alimentation du gaz au régulateur de pression de l'appareil en utilisant un connecteur pour ligne du gaz flexible de 1/2" entre le robinet d'arrivée mural et le régulateur de pression (voir la procédure complète en fig. 3).

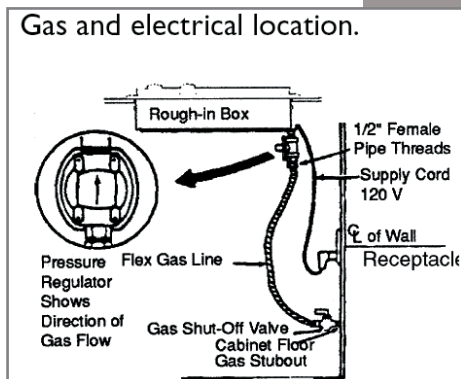


Fig. 3

- g) Après avoir installé le régulateur de pression, l'installateur doit contrôler la pression du collecteur; cette opération peut être effectuée en raccordant un dispositif de mesure adapté au filetage 1/8 NPT directement sur le régulateur de pression.
- h) Pour le modèle 7216 942 - 7217 942: cette table de cuisson a deux entrées pour le collecteur de gaz (l'une à l'extrême droite et l'autre à l'extrême gauche de la table de cuisson). Deux régulateurs de pression séparés sont livrés, qu'il faut installer sur les deux côtés, comme indiqué dans la procédure visée au point f) de ce paragraphe.
- i) Voir la plaque signalétique pour le type de gaz pour lequel la table de cuisson a été produite.
- j) Ouvrir le robinet général du gaz sur le compteur et rallumer les mécanismes pilotes sur les autres appareils à gaz.

- k) Appliquer un liquide de détection des fuites non corrosives sur tous les joints et sur tous les raccords dans le raccordement du gaz entre le robinet d'arrivée de la ligne d'alimentation et la table de cuisson. Cette opération concerne également les raccords et les joints de la table de cuisson, si ces derniers ont été déplacés pendant l'installation. Vérifier l'absence de fuites! Les bulles qui apparaissent autour des raccords et des raccordements indiquent une fuite. Si une fuite apparaît, fermer le robinet d'arrivée du gaz de la ligne d'alimentation et vérifier de nouveau l'absence de fuites.

ATTENTION: NE JAMAIS VÉRIFIER L'ABSENCE DE FUITES EN PRÉSENCE D'UNE FLAMME. À LA FIN DU CONTRÔLE, ÉLIMINER TOUT RÉSIDU

- l) Enlever le polystyrène d'emballage sur TOUS les brûleurs de la table de cuisson. Le polystyrène sert à tenir en place les brûleurs sur leur base et ne devrait être utilisé que pour le transport.

CONTRÔLE DU MONTAGE DES BRÛLEURS

S'assurer que les brûleurs et leurs chapeaux sont positionnés correctement, qu'ils s'emboîtent de manière sûre et qu'ils sont parfaitement horizontaux (voir fig. 4).

CONTRÔLE DE LA PRESSION DU SYSTÈME DE CANALISATIONS DOMESTIQUES

- 1) L'appareil et son robinet d'arrivée individuel doivent être déconnectés du système de canalisations d'alimentation du gaz, pendant tout essai de la pression du système en question à une pression d'essai supérieure à ½ psi.
- 2) L'appareil doit être isolé du système de canalisations d'alimentation du gaz en fermant son robinet d'arrivée manuel individuel, pendant un contrôle de la pression du système de canalisations d'alimentation du gaz à une pression d'essai égale ou inférieure à ½ psi

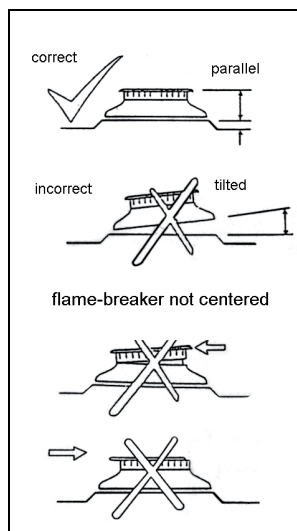


Fig. 4

CONVERSION DU GAZ

Toutes les tables de cuisson sont dotées d'injecteurs tant pour gaz naturel que pour gaz propane liquide, ainsi que d'un régulateur de pression convertible. La plaque signalétique de l'appareil indique le type de gaz réglé par le fabricant. Pour commuter l'appareil sur le gaz naturel ou sur le gaz propane liquide, insérer les injecteurs appropriés des brûleurs, régler les brûleurs sur la petite flamme et régler la couverture du convertisseur du régulateur de pression. La pression d'entrée au régulateur de pression de l'appareil doit correspondre à ce qui suit tant pour le fonctionnement que pour le contrôle du réglage du régulateur de pression de l'appareil :

PRESSION D'ENTRÉE A' LA TABLE DE CUISSON

Gaz	Pressions en pouces de la colonne d'eau	Pression en kPa
Gaz naturel	4	1
Gaz propane liquide	11	2.7

— CONVERSION DES INJECTEURS DES BRÛLEURS —

Avant de procéder à la conversion, couper l'alimentation en gaz de l'appareil avant de couper l'alimentation électrique. Pour commuter les injecteurs, desserrer l'injecteur installé à l'aide d'une clé six-pans de 7 mm et le remplacer par un nouvel injecteur pour le nouveau réglage du gaz (fig. 5). Conserver les injecteurs retirés de

l'appareil pour des usages futurs. L'injecteur correct pour chaque brûleur a un diamètre du trou différent. Contrôler le schéma page 33 pour les dimensions adéquates du bec de chaque brûleur. Le diamètre du bec est gravé sur le côté du bec. S'il est difficile de lire la gravure, utiliser une loupe.

À noter que la conversion doit être effectuée par un technicien qualifié sur la base des instructions du fabricant.

Après avoir effectué la conversion, le technicien doit contrôler l'absence de fuites dans l'appareil en suivant les instructions figurant au paragraphe «**RACCORDEMENT DU GAZ**».

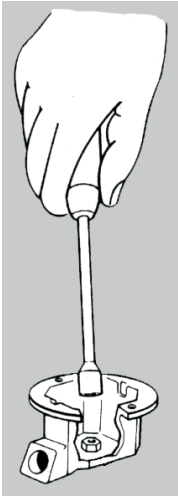


Fig. 5-A

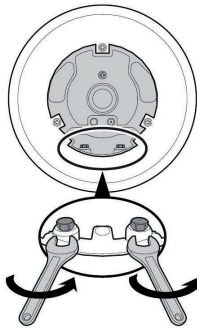


Fig. 5-B

AVERTISSEMENT

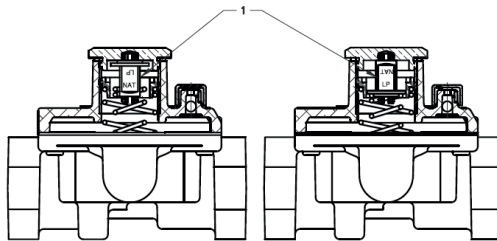
Ce kit de conversion doit être installé par une entreprise spécialisée conformément aux instructions du fabricant et à tous les règlements et toutes les exigences applicables de l'organisme compétent. L'inobservation de ces instructions peut comporter le risque d'incendie, d'explosion ou de production de monoxyde de carbone, accompagné de dommages matériels et corporels, voire la mort. L'entreprise spécialisée est responsable de l'installation correcte du kit. L'installation n'est pas réputée adéquate et complète tant que le fonctionnement de l'appareil converti n'est pas contrôlé comme spécifié dans les instructions du fabricant, fournies avec le kit.

— CONVERSION DU RÉGULATEUR DE PRESSION DE L'APPAREIL —

Le régulateur de pression de l'appareil doit être réglé pour le type d'alimentation du gaz utilisée. En cas de passage du gaz naturel au gaz propane liquide, le régulateur de pression de l'appareil doit être converti pour régler le gaz propane liquide. En cas de conversion du gaz propane liquide au gaz naturel, le régulateur de pression de l'appareil doit être converti pour régler le gaz naturel. Pour convertir le régulateur de pression de l'appareil d'un gaz à l'autre : ôter le couvercle, appuyer vers le bas et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tourner le couvercle et le remonter, en suivant l'indication NAT ou LP (fig. 6).

Fig. 6
ATTENTION

Le régulateur est pré-réglé pour les deux valeurs. À part la rotation du bouchon (1), aucun autre réglage n'est nécessaire de la part du client.



Régulateur de pression gaz naturel/de ville
(pression de sortie réduite)

Régulateur de pression gaz propane liquide
(pression de sortie élevée)

NOTA: LE TYPE DE GAZ AUQUEL LE RÉGULATEUR EST CONVERTI DOIT ÊTRE VISIBLE SUR LE CÔTÉ SUPÉRIEUR DU COUVERCLE DU RÉGULATEUR DE PRESSION DE L'APPAREIL INSTALLÉ

Pour les installations dans le **Massachusetts (USA)** :

1. Le robinet d'arrivée doit être un robinet du gaz avec poignée en «T».
2. Le connecteur du gaz flexible ne doit pas avoir une longueur supérieure à 36 pouces.
3. Non approuvé pour l'installation dans une chambre à coucher ou dans une salle de bains, sauf orifice d'aération direct.

CONTRÔLE DE LA PRESSION DU GAZ APRÈS L'INSTALLATION DU RÉGULATEUR DE PRESSION

La pression du gaz dans le collecteur de la table de cuisson doit être contrôlée par un installateur qualifié après l'installation et le contrôle du régulateur de pression.

Pour ce faire, un filetage NPT de 1/8 est présent sur le régulateur de pression. Raccorder un compteur adapté au filetage pour mesurer la pression. Pour contrôler le régulateur de pression, la pression d'entrée au régulateur devrait au moins être de 1 pouce de la colonne d'eau en plus par rapport à la pression réglée du collecteur.

INFORMATIONS SUR LES PIÈCES DÉTACHÉES

Si l'appareil a besoin d'entretien ou de pièces détachées, contactez votre revendeur ou l'entreprise de service après-vente agréée. Indiquer le modèle complet et le numéro de série de la table de cuisson qui se trouvent sur la plaque signalétique de l'appareil.

Si vous ne trouvez pas les pièces détachées nécessaires, veuillez contacter le service après vente nationale:

Service après-vente Foster
7575 E Redfield Rd #129, Scottsdale, AZ 85260
Telephone (888) 639-6001
E-mail: foster@adcoservice.com
Fax: (480)998-7877

— RÉGLAGE DU DÉBIT RÉDUIT DU ROBINET —

Le débit réduit devrait générer une flamme stable en tournant le bouton de max. à min. La flamme devrait être de 3,2 mm ou moins, et elle devrait rester stable au débit réduit sur toutes les ouvertures. **Pour régler:** faire fonctionner le brûleur au maximum pendant environ cinq minutes pour le chauffer correctement. Tourner le bouton de nouveau sur le minimum ; enlever le bouton et insérer un tournevis à petite pointe au centre de la tige du robinet. Régler la hauteur de la flamme en tournant la vis de réglage dans l'un ou dans l'autre sens, en retenant la tige pour éviter qu'elle ne tourne (fig. 7). La flamme doit avoir une dimension suffisante pour être stable sur les ouvertures de tous les brûleurs. S'il est nécessaire de régler la flamme, la régler uniquement au débit réduit. Ne jamais régler la flamme sur le débit élevé. En présence de robinet gaz à 2 voies il y a deux vis de réglage du débit minime gaz.

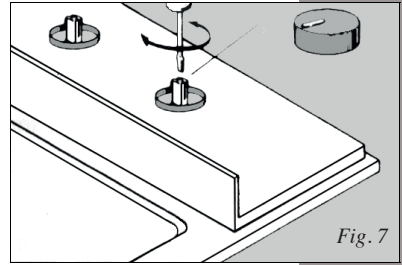


Fig. 7

NOTA: tous les réglages du gaz ne doivent être effectués que par un personnel qualifié du service après-vente.

DONNÉES TECHNIQUES DE LA TABLE DE CUISSON (7055 962, 7245 962, 7216 942, 7217 942)

Brûleur	kW/h	Injecteur (mm)	
		Gaz naturel	Gaz propane
Auxiliaire	2.800	0,80	0,50
Semi-rapide	5.100	1,10	0,65
Rapide	7.600	1,30	0,82
Triple couronne	11.000	1,60	0,95

DONNÉES TECHNIQUES DE LA TABLE DE CUISSON (7637 900, 7647 900, 7638 900, 7648 900, 7639 900, 7649 900, 7640 900, 7650 900)

Brûleur	kW/h	Injecteur (mm)	
		Gaz naturel	Gaz propane
Auxiliaire	5.000	1,05	0,63
Semi-rapide	9.100	1,45	0,86
Rapide	10.750	1,55	0,92
Double couronne (brûleur interne)	15.500	0,90	0,53
Double couronne (couronne externe)		1,70	1,00

Pour déterminer le bec correct pour chaque brûleur, se reporter à la figure sur le bec.

DIMENSIONS DES APPAREILS

Mod.	Largeur en (mm)	Hauteur en (mm)	Profondeur en (mm)
7055 962	33 ⁵⁵ / ₆₄ (860)	1 ⁴⁹ / ₆₄ (45)	19 ¹¹ / ₁₆ (500)
7245 962	34 ³ / ₈ (873)	2 ³ / ₃₂ (53)	20 ¹³ / ₆₄ (513)
7216 942-7217 942	54 ³¹ / ₆₄ (1384)	2 ⁹ / ₁₆ (65)	13 ³¹ / ₃₂ (355)
7637 900-7647 900	32 ⁹ / ₃₂ (820)	2 ⁵³ / ₆₄ (72)	22 ³ / ₆₄ (560)
7638 900-7648 900	41 ³⁷ / ₆₄ (1056)	2 ⁵³ / ₆₄ (72)	22 ³ / ₆₄ (560)
7639 900-7649 900	45 ⁷ / ₁₆ (1154)	2 ⁵³ / ₆₄ (72)	22 ³ / ₆₄ (560)
7640 900-7650 900	42 ³³ / ₆₄ (1080)	2 ⁵³ / ₆₄ (72)	19 ¹⁹ / ₆₄ (490)

Pour les modèles avec allumage automatique à simple effet, placer une casserole sur la grille du brûleur. Presser et tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position maximale. Vous entendrez un déclic et le brûleur s'allumera - fig. 8. Les allumeurs de tous les brûleurs émettent des étincelles quand un bouton de commande est actionné. Maintenir le bouton enfoncé tant que le brûleur ne s'allume pas, puis tourner le bouton pour régler la hauteur de la flamme désirée - fig. 9.

Dans les modèles dotés d'allumage électronique et d'un dispositif de sécurité, suivre la même procédure en maintenant toutefois enfoncé le bouton pendant au moins 4 secondes tant que le thermocouple n'est pas suffisamment chaud. Relâcher ensuite le bouton ; le brûleur devrait rester allumé.

Si le brûleur ne s'allume pas dans les 4 secondes, éteindre le brûleur. Contrôler que le chapeau est positionné correctement sur la base du brûleur et que l'allumeur est propre et sec, et essayer de nouveau.

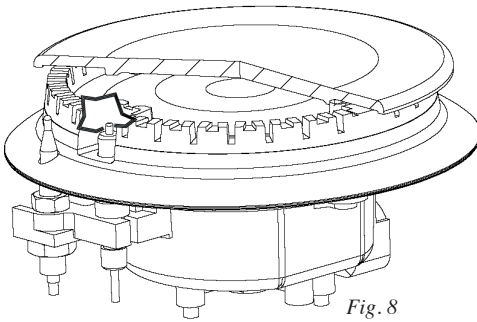


Fig. 8

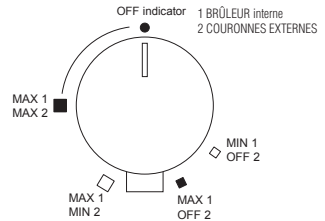
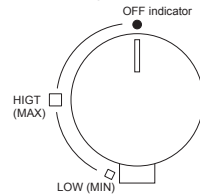


Fig. 9

Boutons de commande

ATTENTION NE JAMAIS utiliser l'appareil pour chauffer les pièces.
Ceci pourrait causer un empoisonnement de monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil.



ATTENTION:

- 1) Ne pas garder ou utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs, liquides ou matières inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.
- 3) Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation en bloquant les orifices d'aération de la pièce ou les prises d'air. La limitation du flux d'air dans l'appareil à gaz en empêche le fonctionnement correct et augmente l'émission de monoxyde de carbone à des niveaux non sûrs.
- 4) L'utilisation continue de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire; dans ce cas, il suffit d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la puissance d'aspiration de la hotte.
- 5) Pour éviter le développement de flammes, n'utiliser la table de cuisson qu'avec tous les chapeaux des brûleurs à leur place.

- 6) Pour éviter le développement de flammes, toutes les grilles doivent être à leur place sur la table de cuisson lorsque celle-ci est utilisée. Chacun des quatre pieds doit se trouver dans les logements correspondants sur la surface en acier de la table de cuisson. Ne pas utiliser la grille si les pieds en caoutchouc sont absents ou abîmés.
- 7) La table de cuisson ne s'allume pas en l'absence d'alimentation électrique. Dans ce cas, pour allumer la table de cuisson, utiliser une allumette ou un briquet en tournant le bouton du gaz au minimum. Toutefois, en cas de coupure de courant pendant la cuisson, la table continue à fonctionner régulièrement. Ceci signifie que la flamme ne s'éteint pas et que le thermocouple de sécurité continue à fonctionner comme s'il y avait l'alimentation électrique. La hotte pourrait toutefois ne pas fonctionner et donc ne pas aspirer les fumées.

— CASSEROLES —

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, utiliser des casseroles lourdes, plates et lisses, proportionnées au diamètre de la zone de cuisson.

Utiliser des casseroles à fond plat, avec des manches faciles à prendre et qui restent froids. Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matières inflammables et de débordements dus au contact accidentel avec les ustensiles, ne pas tourner les manches au-dessus des brûleurs adjacents. Tourner toujours les manches des casseroles sur le côté ou vers l'arrière de l'appareil, et non vers l'extérieur pour éviter de les heurter ou pour éviter que de jeunes enfants puissent les atteindre.

NOTES CONCERNANT LES CASSEROLES SUR LES BRÛLEURS

Nous conseillons les dimensions suivantes des casseroles pour les différents brûleurs.

TYPE DE BRÛLEUR	DIAMÈTRE FOND CASSEROLE
Auxiliaire	de 7,6 cm à 15,25 cm
Semi-rapide	de 15,25 cm à 20,3 cm
Rapide	de 20,3 cm à 25,4 cm
Double couronne, triple couronne	de 25,4 cm à 28 cm

Notes sur le fonctionnement des brûleurs (fig. 10):

- Un brûleur réglé correctement, avec des orifices propres, s'allume en quelques secondes. Si le gaz naturel est utilisé, la flamme sera bleue avec un cône interne d'un bleu plus intense.
- Si la flamme du brûleur est jaune ou bruyante, le mélange d'air et de gaz pourrait être incorrect. Contacter un technicien du service après-vente pour le réglage.
- Avec le gaz propane liquide, quelques pointes jaunes sur les flammes sont acceptables. Cela est normal et aucun réglage n'est nécessaire.
- En présence de suie sur le fond de la casserole, contacter un technicien du service après-vente pour le réglage.
- La flamme ne doit pas sortir du diamètre de la casserole (fig. 11).

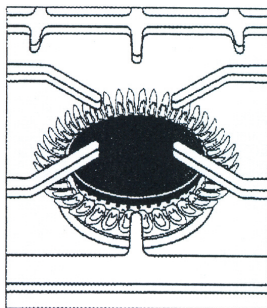


Fig. 10



CORRECT



INCORRECT

Fig. 11

La flamme ne doit jamais sortir du diamètre de la casserole. Une flamme plus haute entraîne simplement la dispersion de chaleur et d'énergie, et augmente le risque de brûlures.

ENTRETIEN

NETTOYAGE EN TOUTE SÉCURITÉ

Arrêter toutes les commandes et attendre que les parties de l'appareil se soient refroidies avant de les toucher ou de les nettoyer. Ne pas toucher les grilles des brûleurs ou les zones adjacentes avant l'écoulement du temps nécessaire pour leur refroidissement.

Nettoyer l'appareil en faisant très attention. Faire attention pour éviter la combustion de la vapeur si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour éliminer tout débordement sur une surface chaude. Certains détergents peuvent dégager des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

BRÛLEURS

Enlever les parties amovibles et les plonger pendant 10 minutes dans de l'eau tiède additionnée de savon. Éliminer les incrustations à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif ou en plastique.

NETTOYAGE DE LA SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON

Cette opération peut être facilement accomplie avec un chiffon humide et un détergent non abrasif, en utilisant un chiffon doux. Pour les parties en acier inoxydable avec incrustations, utiliser des tampons à récurer en plastique ou une éponge avec du vinaigre et de l'eau chaude.

Vu le grand nombre de nouveaux détergents introduits sur le marché chaque année, il n'est pas possible d'énumérer tous les produits pouvant être utilisés en toute sécurité sur cet appareil. Lire attentivement les instructions du fabricant du détergent pour s'assurer que le produit peut être utilisé de manière sûre sur cet appareil. Pour établir si un détergent est sûr, effectuer un essai sur une petite zone peu visible, en exerçant une pression très légère pour vérifier si la surface se raye ou se décolore. Ceci est particulièrement important pour les surfaces émaillées, polies miroir, peintes ou en plastique.

FONCTIONNEMENT ANORMAL

En présence des dysfonctionnements suivants faire appel au service après-vente:

- flamme du brûleur avec pointes jaunes;
- suie sur le fond de la casserole;
- allumage difficile du brûleur;
- les brûleurs ne restent pas allumés;
- la flamme du brûleur s'éteint;
- difficultés pour tourner les boutons de commande.

NOTES: contrôler régulièrement le fonctionnement correct des boutons de commande.

En cas de fonctionnement anormal de ces dispositifs, contacter immédiatement un centre de service après-vente qualifié.

RECHERCHE ET ÉLIMINATION DES PANNES. *Avant de contacter le service après-vente.*

- S'assurer que le robinet d'arrivée du gaz à l'appareil est en position ouverte et que l'alimentation du gaz de l'habitation n'est pas fermée.
- Vérifier que les chapeaux des brûleurs sont positionnés correctement et que les orifices des brûleurs ne sont pas obstrués. Libérer les orifices à l'aide d'un fil de fer s'ils sont bouchés.
- Contrôler que les allumeurs sont propres et secs.
- Vérifier l'absence de courants d'air dans la pièce.
- Contrôler l'alimentation électrique. Elle doit être mise à la terre avec la polarité correcte. S'assurer que l'appareil est branché et que le disjoncteur ne s'est pas déclenché.
- Lors du premier allumage ou d'un rallumage après une coupure de courant, les allumeurs peuvent émettre une étincelle plusieurs fois même si les boutons de commande des brûleurs sont en position arrêt.



CONDITIONS GENERALES DE GARANTIE FOSTER

CE QUI EST INCLUS :

FOSTER garantit ses produits pour une période de 24 mois à partir de la date d'achat par le client particulier. L'achat doit être prouvé par une facture ou reçu valide de la part du vendeur qui identifie le produit acheté et la date d'achat et/ou livraison du même. L'acheteur doit signaler tout défaut esthétique dans la limite d'un mois après la date d'achat du produit.

La garantie couvre les défauts de production de tous les composants sauf la tubulure externe et/ou les accessoires.

CE QUI N'EST PAS INCLUS :

- Dégâts causés pendant l'installation du produit (inversion des portes, enlèvement de vis ou pâtes de fixation, réglage des pieds, brûleurs etc.).
- Dégâts causés par le branchement au réseau électrique, gaz, eau.
- Dégâts aux manettes, poignées, parties en plastique, panneaux amovibles, lumières, parties en verre et tubes caoutchouc externes.
- Dégâts causés par accident, altération, mauvaise utilisation, abus, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou utilisation du produit pas autorisée par Foster.
- Dégâts à composants externes sur lesquels l'utilisateur peut intervenir directement pendant l'utilisation et/ou entretien, et qui sont sujet à l'usure.
- Formation de rouille et taches sur l'innox dû à l'utilisation de détergents pas adaptés.
- Tout défaut fonctionnel indiqué par le client et pas vérifié pendant l'examen de la part du technicien. Dans ce cas, l'intervention en assistance sera entièrement à la charge de l'utilisateur.
- Tout composant endommagé pendant un transport pas effectué par un transporteur agréé par Foster.
- Installation ou entretien incorrect, alimentation électrique insuffisante ou trop élevée, anormalités du réseau de l'eau ou électrique, insuffisance des cheminées et mauvaise qualité du carburant.
- Inobservation de la notice d'utilisation Foster
- Réparation par personnel pas autorisé par Foster
- Cette garantie est applicable aux appareils électroménagers utilisés dans une situation résidentielle ; elle ne couvre pas l'utilisation dans une situation commerciale, qui n'est pas autorisée pour ce produit.
- Coûts de voyage et autres coûts y connectés, soutenus quand le produit est installé dans une zone à accès difficile (par exemple régions géographiquement isolées qui se trouvent à plus de 50 miles du revendeur Foster le plus proche).
- Aussi non-inclus sont les visites pour :
 - a) Informer et instruire le client sur l'utilisation et entretien du produit.
 - b) Corriger l'installation du produit. Le client

doit fournir la connexion électrique et/ou gaz et autre branchements nécessaires.

c) Remettre en fonction de disjoncteurs ou remplacer les fusibles.

Si le propriétaire originaire vend l'appareil pendant la période de garantie, le nouveau propriétaire continue à être protégé par la garantie jusqu'à la date d'échéance de la garantie originaire. Pendant la période de garantie, FOSTER remplacera, ou réparera gratuitement, tous composants qui sont défectueux à l'origine, sans modifier la date d'échéance de la garantie obtenue au moment de l'achat. La réparation est gratuite à condition qu'elle soit effectuée par un centre d'assistance technique agréé par FOSTER. Si l'appareil est réparé auprès d'un centre d'assistance technique agréé par le fabricant et en cas de remplacement du produit, le transport sera gratuit. Dans le cas où le client refuse la réparation sur place, le transport jusqu'à et à partir du centre d'assistance technique ne sera pas payé ou organisé par FOSTER.

À la date d'échéance, la garantie perd de validité et toute assistance successive sera effectuée en débitant le coût des parts, main d'œuvre et transport, selon les tarifs en vigueur. Un technicien autorisé sera envoyé par FOSTER dans les meilleurs délais, avec le but d'offrir le meilleur service possible. FOSTER n'est pas responsable pour tout éventuel dégat, direct ou indirect, causé à personnes, objets et animaux domestiques à cause de l'inobservation des instructions contenues dans la notice d'utilisation, et pour tout dégat causé par la suspension forcée de l'utilisation du même. FOSTER n'est pas responsable pour tout éventuel dégat causé par réparations effectuées par personnel pas qualifié et/ou formé par le fabricant. Cette garantie s'applique aux appareils utilisés dans une situation domestique ; elle ne couvre pas toute éventuelle utilisation dans de situations commerciales ou professionnelles. Cette garantie s'applique aux appareils achetés et utilisés dans les 50 états des Etats Unis d'Amérique, le District of Columbia et les provinces suivantes du Canada : Québec, Ontario, Alberta et British Columbia.

FOSTER DECLINE TOUTE RESPONSABILITE' POUR TOUT DEGAT ACCIDENTEL OU CONSEQUENT.

Quelques états ne permettent pas l'exclusion ou limitation des dégâts accidentels ou conséquents ; par conséquence cette limitation pourrait être inapplicable dans votre cas. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pourriez aussi avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.

Service après-vente Foster

7575 E Redfield Rd #129, Scottsdale, AZ 85260

Telephone (888) 639-6001

E-mail: foster@adcosservice.com

Fax: (480)998-7877

EN *IN OUR CONTINUING EFFORT TO IMPROVE THE QUALITY AND PERFORMANCE OF OUR COOKING PRODUCTS, WE MAY SEE IT NECESSARY TO MAKE CHANGES TO THE APPLIANCE WITHOUT UPDATING THIS GUIDE. THE MANUFACTURER DOES NOT TAKE ANY RESPONSABILITY ON BOOKLET PRINTING MISTAKES.*

FR *DANS NOTRE EFFORT CONSTANT D'AMELIORATION DE LA QUALITE ET DES PERFORMANCES DE NOS PRODUITS, NOUS POURRIONS APPORTER DES MODIFICATIONS A L'APPAREIL SANS METTRE A JOUR LA PRESENTE NOTICE. LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES ERREURS D'IMPRESSION DANS LA NOTICE.*

Foster 

Foster S.p.A. - via M.S. Ottone 18/20 - 42041 Brescello (RE) - Italy - www.fosterspa.com
Foster US - 7300 Biscayne Boulevard, Suite 200 - 33138 Miami (FL) Tel. +1 786 290 3496 - www.foster-us.com