

Modèle: FCTGS5714-48 / FCTGS5714-36 / FCTGS5714-30  
FCTGS5769-48 / FCTGS5769-36 / FCTGS5769-30



## Surface de cuisson

Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

IMPORTANT:

CONSERVEZ POUR L'USAGE DE L'INSPECTEUR EN ÉLECTRICITÉ LOCAL.

LISEZ ET CONSERVEZ CES CONSIGNES POUR UNE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

RESPECTEZ TOUS LES CODES ET TOUTES LES CONSIGNES QU'IL CONTIENT.



### AVERTISSEMENT

Si les informations contenues dans le manuel ne sont pas suivies, ceci peut provoquer un incendie ou une explosion entraînant des dommages matériels, corporels, ou la mort.

- Ne pas stocker ou utiliser de l'essence ou tout autre produit inflammable près de cet appareil ou de tout autre appareil.

- QUE FAIRE EN PRÉSENCE D'ODEUR DE GAZ

- Évitez d'allumer un appareil.
- Évitez de toucher à tout interrupteur électrique.
- Évitez d'utiliser le téléphone dans votre immeuble.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin.
- Suivez les consignes du fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

**L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de services ou un fournisseur de gaz.**

Le fabricant ne sera pas responsable des dommages à la propriété ou aux personnes résultant d'une installation incorrecte ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à ses produits lorsque cela est jugé nécessaire et utile, tant que cela n'affecte pas les caractéristiques essentielles de sécurité et de fonctionnement.

Cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique non professionnel.

# TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	----- 2
GUIDE D'INSTALLATION	-----4
GUIDE D'UTILISATION	-----12
GUIDE D'ENTRETIEN	-----15

Merci d'acheter notre surface de cuisson. Veuillez lire le manuel d'instruction en entier avant d'employer votre unité.

Vous pouvez télécharger le manuel propriétaire & installation ainsi que les documents reliés à la garantie au: [www.forno.ca](http://www.forno.ca)  
Service à la clientèle: 1-866-231-8893

## **Complétez l'information suivante en cas de nécessité future**

**La Marque**

---

**Date d'achat**

---

**Numéro du Modèle**

---

**Numéro de Série**

---

## GUIDE D'INSTALLATION

Cet appareil doit être installé uniquement par une personne autorisée.

Cet appareil doit être installé conformément aux directives d'installation du fabricant.

**IMPORTANT** : cet appareil doit être installé conformément aux normes en vigueur dans le pays concerné.

L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes et règlements locaux. En l'absence de codes locaux, les installations doivent être conformes aux normes nationales américaines, au National Fuel Gas Code

ANSI Z223.1 - dernière édition \*\* ou B149.1.

Si les codes locaux le permettent, une connexion flexible de conception certifiée AGA ou CGA, d'un maximum de 5 pieds (1,5 m) de long, 1/2 po I.D. est recommandée pour raccorder cette table de cuisson au conduit d'alimentation en gaz.

Ne pas plier ou endommager le connecteur flexible lors du déplacement de la table de cuisson. Le régulateur de pression a un filetage femelle

de 1/2 po. Vous devrez déterminer le raccord requis, en fonction de la taille de votre ligne de gaz, du connecteur en métal flexible et de la soupape d'arrêt.

L'appareil, une fois installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité, ANSI / NFPA 70.

L'appareil et sa soupape d'arrêt individuelle doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout test de pression de ce système à une pression d'essai au-delà de 1/2 psi (3,5 kPa).

L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa soupape d'arrêt manuelle individuelle pendant tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).

Pour utilisation avec un régulateur de pression. Le régulateur fourni doit être utilisé avec cet appareil.

Le régulateur de pression de l'appareil à gaz doit être réglé pour le type de gaz avec lequel l'appareil est utilisé.

## GUIDE

### D'INSTALLATION

Cet appareil peut être utilisé avec du gaz naturel et du gaz de pétrole liquéfié (PL). Il est expédié de l'usine afin d'être utilisé avec du gaz naturel :

**LES ORIFICES FIXES DE CONVERSION SE RETROUVENT DANS LA DOCUMENTATION QUI ACCOMPAGNE CET APPAREIL.**

Des trousse d'injecteurs pour le changement de type de gaz sont incluses à l'intérieur de l'emballage conjointement avec la trousse d'installation de la plaque et le livret d'instructions.

La pression d'entrée maximale de l'alimentation en gaz entrant qui entre dans le régulateur de pression de l'appareil à gaz est de 20 po de colonne d'eau (5 kPa)

La pression minimale d'alimentation en gaz pour vérifier le réglage du régulateur doit être d'au moins 1 in. w.c. (249 kPa) au-dessus de la pression du collecteur spécifiée à l'entrée de l'appareil (cette pression de fonctionnement est de 4 in. w.c. (1,00 kPa) pour le gaz naturel et de 10 in. w.c. (2,75 kPa) pour le gaz propane).

**ATTENTION:** Une soupape manuelle doit être installée dans un emplacement accessible de la ligne de gaz extérieure à l'appareil afin d'ouvrir ou fermer l'alimentation en gaz de l'appareil.

**MIS EN GARDE:** N'utilisez pas d'aérosol à proximité de cet appareil pendant son fonctionnement

#### Fixation de la table de cuisson

Après avoir enlevé les différentes pièces détachées de l'emballage interne et externe, assurez-vous que la table de cuisson n'est pas endommagée et convient à l'utilisation spécifique de gaz. L'étiquette du type de gaz se trouve sur la face inférieure de la base de la plaque chauffante.

En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez un technicien qualifié.

Gardez toutes les pièces d'emballage (mousse de polystyrène, carton, agrafes, etc. hors de la portée des enfants.

Considérez les dimensions critiques de l'appareil, avant de faire une ouverture dans la surface supérieure de la table (mesures relatives suivant Fig. 1-2).

# GUIDE D'INSTALLATION

## Installation de la table de cuisson

Pour éviter la fuite accidentelle des liquides dans l'espace de rangement sous-jacent, l'appareil est équipé d'un joint d'étanchéité spécial.

Pour fixer ce joint, suivez attentivement les consignes de la Fig. 3. Disposez les bandes d'étanchéité de protection le long des bords de l'ouverture du dessus de table et faites chevaucher soigneusement l'extrémité de la bande (voir Fig. 3). Insérez la plaque chauffante dans l'ouverture du dessus de table. Avec un tournevis, assemblez les supports A sur le fond de la plaque à l'aide des vis B. (Voir Fig. 4). Faites glisser les crochets en position et fixez-les avec les vis. Coupez la partie des bandes d'étanchéité qui dépasse de la base de la plaque chauffante.

## Connexion de gaz

Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation en gaz, retirez d'abord la bouchon en plastique qui est enfoncé dans le raccord d'entrée de gaz ; pour l'enlever, il suffit de le retirer.

1. Vérifiez l'autocollant « type de gaz » fixé à la plaque chauffante. Les détails de la taille de l'injecteur utilisé sont enregistrés sur la plaque signalétique située sur la base de l'appareil.
2. Cet appareil doit être installé conformément aux exigences d'installation de l'autorité locale gazière du code d'installation approprié.
3. Avant d'installer la plaque chauffante, vérifiez l'emplacement de l'alimentation en gaz et le tracé de la ligne de gaz. (voir fig.6)
4. Pour les modèles GPL, l'alimentation en gaz est raccordée au régulateur fourni séparément. La connexion d'entrée a un filetage mâle de 1/2 po B.S.P. IL EST ESSENTIEL QUE LE COUDE DE L'APPAREIL SOIT TENU FERMEMENT À L'AIDE D'UNE CLÉ À MOLETTE LORS DE LA CONNEXION DE L'APPROVISIONNEMENT. NE PAS TROP SERRER.

La pression régulée pour le GPL est de 11 in. w.c. (Voir Fig. 5).

## GUIDE D'INSTALLATION

5. Pour les modèles GN, l'alimentation en gaz est raccordée au régulateur fourni séparément. La connexion d'entrée a un filetage mâle de 1/2 po B.S.P. IL EST ESSENTIEL QUE LE COUDE DE L'APPAREIL SOIT TENU FERMEMENT AVEC UNE CLÉ LORS DE LA CONNEXION DE L'APPROVISIONNEMENT. NE PAS TROP SERRER. La pression réglée pour GN est de 4 in. w.c. (Voir Fig. 5).

6. Pour la position d'entrée du gaz de l'appareil, reportez-vous aux figures 5, 6 et 7. Après avoir installé l'alimentation en gaz et effectué toutes les connexions, vérifiez minutieusement les fuites possibles. Tournez tous les boutons de commande sur l'unité à la position « ARRÊT ». Ouvrez la soupape d'alimentation en gaz. À l'aide d'une solution de savon et d'eau, vérifiez chaque connexion de gaz, une à la fois, en brossant la solution sur la connexion. La présence de bulles indiquera une fuite. Serrez le raccord et vérifiez à nouveau s'il y a des fuites. S'il n'est pas possible de corriger la fuite, remplacez le raccord.

N'utilisez en aucun cas des allumettes ou des flammes pour vérifier les fuites. Il est essentiel que le joint d'étanchéité et l'obturateur du point de contrôle de la pression soient correctement installés pour éviter les fuites de gaz

7. Pour vérifier la pression d'entrée de l'appareil, procédez comme suit:

- a) Débranchez l'alimentation électrique avant de vérifier la pression.
- b) Enlevez l'une des cuvettes du brûleur à gaz et le diffuseur de flamme correspondant afin d'avoir accès à l'injecteur du brûleur.
- c) Mettez en place le détecteur de pression directement sur l'injecteur du brûleur, ouvrez ensuite le bouton du brûleur relatif en position maximale en le maintenant enfoncé, puis mesurez la pression de sortie de l'injecteur du brûleur.
- d) Une fois la vérification de la pression effectuée, replacez la cuvette du brûleur et le diffuseur de flamme dans la position correcte et originale et rebranchez l'alimentation électrique à l'appareil.

8. Activez le robinet de commande de l'appareil et allumez chaque brûleur. Vérifiez une flamme bleue claire sans oscillation jaune. Si les brûleurs présentent des anomalies, vérifiez qu'ils sont correctement positionnés et alignés sur la tête de l'injecteur.

## GUIDE D'INSTALLATION

9. Parfois, les brûleurs ne s'allument pas immédiatement et semblent « souffler » légèrement lorsqu'ils s'enflamment. Cela est généralement dû à l'air dans les lignes de gaz, qui se dissipera en quelques secondes.

10. Si après avoir suivi les instructions données, des résultats satisfaisants ne sont pas obtenus, contactez l'autorité locale du gaz pour obtenir des conseils et de l'aide.

### Connexion électrique

Le branchement des plaques au secteur se fait par le câble et la fiche à trois broches situées sous la plaque chauffante. L'appareil fonctionne avec une tension du secteur de 120 V CA, fréquence 60Hz. L'absorption d'énergie électrique est d'environ 1 W pour la version à 5 brûleurs à gaz ou 2 W pour la version à 6 brûleurs.

**AVERTISSEMENT :** Consignes de mise à la terre électrique : Cet appareil est équipé d'une fiche de mise à la terre (à trois broches) pour votre protection contre les risques d'électrocution et doit être branché directement dans un réceptacle correctement mis à la terre. Ne pas couper ou retirer la broche de mise à la terre de cette fiche.

Schémas de câblage voir Fig. 12.

Description du schéma de câblage

1. Borne de câble
  2. Interrupteur d'allumage
  3. Générateur d'étincelles
  4. Étincelle d'allumage
- L. Noir N. Blanc T. Vert (terre)

### Conversion à différents types de gaz

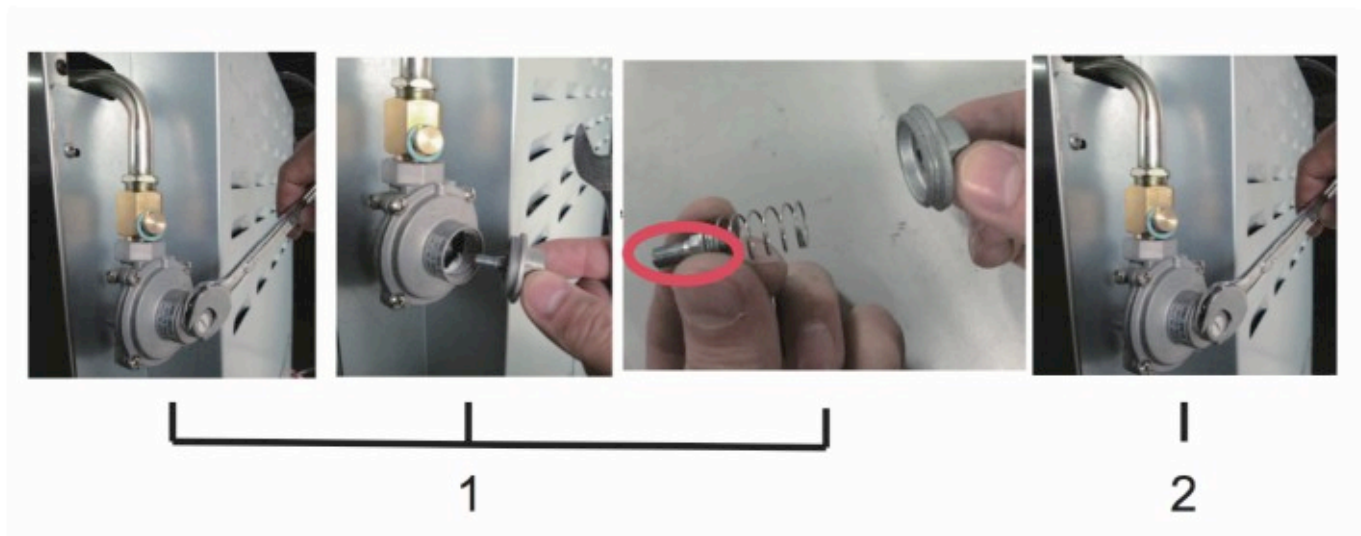
Débranchez l'appareil de l'alimentation en gaz et en électricité avant toute opération de maintenance. L'assemblage du régulateur de gaz naturel est décrit dans la Fig. 5.

L'assemblage d'ajustement de GPL est décrit dans la fig. 5.ou comme suit

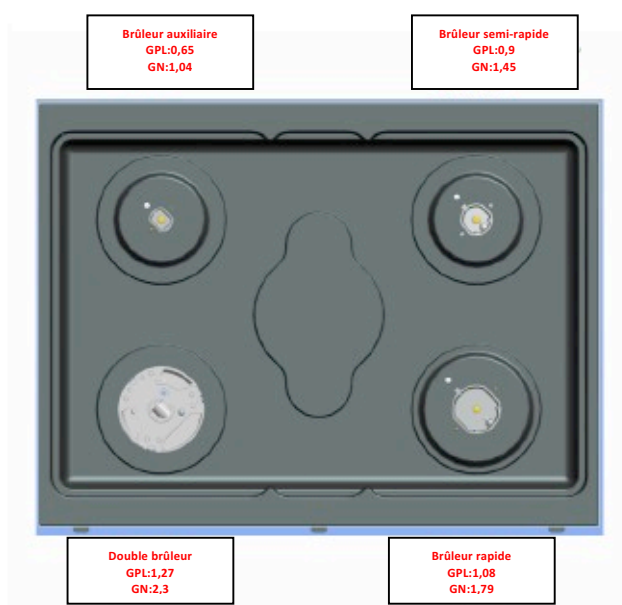
**- CHANGEMENT DES PRISES POUR UTILISATION AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ :**



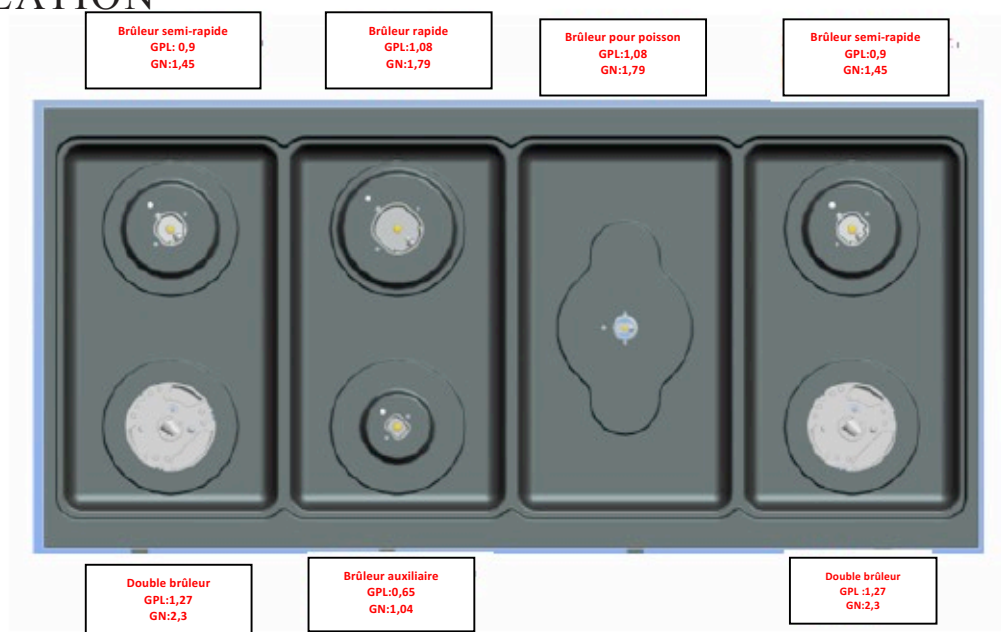
# GUIDE D'INSTALLATION



Pour changer les prises des brûleurs, procédez comme suit:  
Soulevez les brûleurs et dévissez les prises (Fig. 8) à l'aide d'une clé à molette de 7 mm et remplacez les prises par celles conçues pour la nouvelle alimentation en gaz selon les indications du TABLEAU A ci-dessous.



# GUIDE D'INSTALLATION



**ATTENTION :** conservez les orifices retirés de l'appareil pour une utilisation ultérieure

Réglage des brûleurs

Réglage du « MINIMUM » sur les brûleurs

Pour régler le minimum sur les brûleurs, suivez la procédure indiquée ci-dessous:

- 1) Allumez le brûleur et placez le bouton sur la position MINIMUM (petite flamme).
- 2) Retirez le bouton du robinet (Fig. 9) qui est réglé pour la pression standard. Le bouton se trouve sur la barre du robinet lui-même.

## GUIDE D'INSTALLATION

- 3) À côté de la barre du robinet sur le plan de travail, utilisez un petit tournevis qui correspond à la vis (or) trouvée sur la partie inférieure du robinet (auxiliaire, semi-rapide, rapide Fig. 9) (double fig.10) et tournez la vis de fixation vers la droite ou vers la gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit réglée de la manière la plus appropriée au MINIMUM.
- 4) Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous passez rapidement de la position MAXIMUM à la position MINIMUM.

**ATTENTION :** Le réglage décrit ci-dessus ne peut être réalisé qu'avec des brûleurs fonctionnant au gaz naturel, tandis qu'avec les brûleurs utilisant du gaz propane, la vis doit être complètement vissée dans le sens horaire.

Adaptation du régulateur de pression pour une utilisation avec différents types de gaz

Le régulateur de pression fourni avec l'appareil est un régulateur de pression de type convertible destiné à être utilisé avec du gaz naturel à une pression de sortie nominale de 4 in. w.c. ou du gaz de pétrole liquéfié à une pression de sortie nominale de 10 in. w.c. et il est préréglé à l'usine pour fonctionner avec un de ces gaz ou une de ces pressions comme indiqué sur les étiquettes de apposées sur l'appareil, l'emballage et le manuel d'instructions.

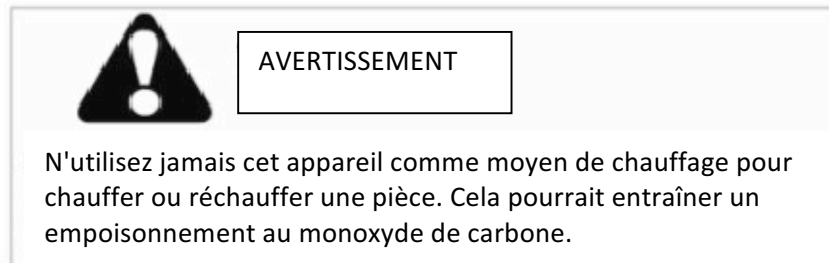
Pour convertir le régulateur à utiliser un gaz différent de celui pour lequel il est conçu, il suffit d'effectuer les opérations suivantes :

- 1) Dévissez à la main le bouchon supérieur en métal du régulateur (Fig. 5).
- 2) Dévissez à la main la pièce en plastique blanc vissée sous le bouchon en métal mentionné ci-dessus, puis revissez-la en sens inverse sous la butée métallique (pour référence au gaz, voir les lettres « LP » et « NAT » avec les flèches indiquant la pièce blanche).
- 3) Revissez à la main le bouchon en métal dans la position d'origine sur le régulateur. En opérant de cette manière, le régulateur de gaz est converti pour être utilisé avec l'autre gaz / pression.

# GUIDE D'UTILISATION

## MIS EN GARDE:

Gardez la zone de l'appareil propre et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.



Ne rangez pas de matériel dangereux ou inflammable dans les sections de l'armoire au-dessus de l'appareil ; rangez-les dans un endroit sûr afin d'éviter les dangers potentiels.

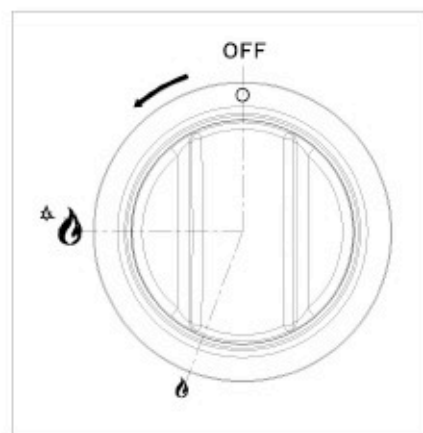
Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil, ne l'utilisez pas pour le chauffage d'une pièce.

N'utilisez pas d'aérosol à proximité de cet appareil pendant son fonctionnement. Pour la description des plaques chauffantes, reportez-vous aux consignes d'installation.

- Ce produit est destiné à la cuisson des aliments et ne doit pas être utilisé à d'autres fins.
- Les casseroles instables ou déformées ne doivent pas être placées sur les brûleurs ou des plaques chauffantes afin d'éviter les accidents causés par le débordement. Des précautions particulières devraient être prises lorsque vous chauffez de l'huile ou de la graisse.
- Assurez-vous toujours que les boutons sont en position « O » Off ou Arrêt lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Avant tout entretien ou nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, cet appareil doit toujours être propre.
- Assurez-vous que l'air peut circuler autour de l'appareil à gaz. Une mauvaise ventilation peut entraîner un manque d'oxygène et éteindre la flamme.
- L'utilisation de l'appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé
- Assurez une bonne ventilation de la pièce, maintenez une aération naturelle adéquate ou installez une hotte aspirante avec un tuyau d'évacuation

## GUIDE D'UTILISATION

- En cas de doute, demandez conseil à l'installateur.
- Approvisionnez l'appareil avec le type de gaz estampillé sur l'étiquette située à proximité du tube de raccordement au gaz.
- Pour faciliter l'allumage, allumez les brûleurs avant de placer les casseroles sur la grille. Vérifiez que la flamme est régulière.
- Baissez toujours la flamme ou éteignez-la avant de retirer la casserole.
- Assurez-vous que les capuchons de brûleur sont correctement installés (voir les directives ci-dessous).



### **Boutons de commande situés sur les brûleurs à gaz**

Les boutons réservés aux brûleurs à gaz de la cuisinière sont situés sur le panneau de commande. Les boutons de réglage doivent être tournés dans le sens antihoraire jusqu'au symbole de la petite flamme, et inversement pour le symbole de la flamme plus haute.

Allumage des brûleurs à gaz de la plaque.

Pour allumer le brûleur, appuyez continuellement sur le bouton et tournez-le au maximum dans le sens antihoraire, et maintenez-le enfoncé pendant 3 à 5 secondes. L'allumage produira une étincelle et enflammera le brûleur. À cette position l'alimentation en gaz et la flamme ont atteint leur degré maximal.

Vous pouvez réduire la flamme en tournant le bouton dans le sens antihoraire afin d'obtenir ce que vous voulez. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton dans sa position d'origine et réessayez. La flamme de votre brûleur devrait être bleue.

**REMARQUE -Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, le brûleur à ga ne s'allume pas immédiatement. Il faut du temps pour que le GPL remplisse complètement le système de fonctionnement.**



## GUIDE

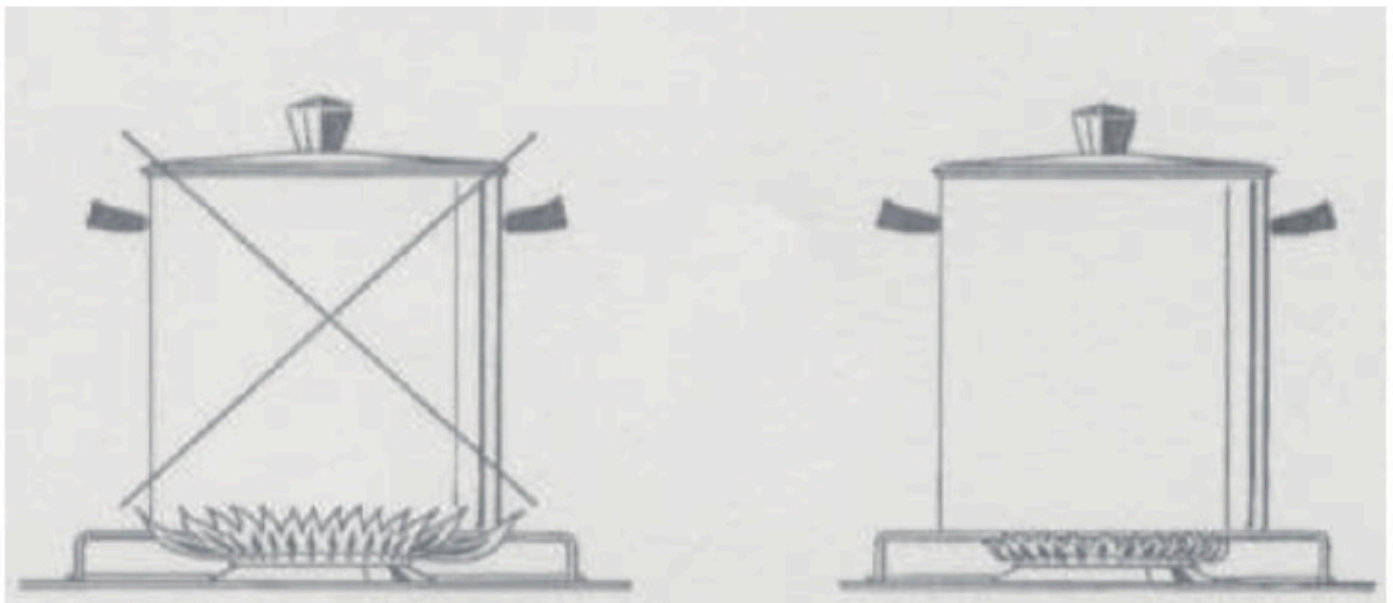
### D'UTILISATION

#### CONSEILS POUR L'UTILISATION CORRECTE DES CASSEROLES ATTENTION !

Assurez-vous toujours que le fond et les poignées des casseroles ne dépassent pas le plan de travail. Lors de la cuisson avec des matières grasses inflammables telles que l'huile, surveillez la cuisinière en permanence. Utilisez des marmites de taille appropriée sur chaque brûleur en suivant les consignes du schéma ci-dessous.

Brûleur	Taille de casserole recommandée en pouces (mm)
Auxiliaire	3 - 5 ½ (90 - 140)
Semi-rapide	5 ½ - 10 ¼ (140 - 260)
Rapide	7 1/8 - 10 ¼ (180-260)
Double	8 2/3 - 10 ¼ (220 - 260)

Lorsque vous faites bouillir des liquides, tournez le bouton en position **MINIMUM** une fois que l'ébullition est atteinte afin d'éviter tout débordement. Utilisez toujours les marmites avec couvercle assorti. Séchez le fond des casseroles avant de l'utiliser. Utilisez des marmites avec un fond plat et épais (sauf pour la cuisson au wok). **CUIRE AU WOK** : utilisez toujours l'adaptateur wok fourni avec la cuisinière. Le diamètre extérieur de la marmite wok ne doit pas être inférieur à 10 po (25 cm) ni supérieur à 16 po (40 cm). **MIJOTER** : utilisez l'anneau pour mijoter fourni avec la cuisinière.



## MIS EN GARDE

N'UTILISEZ PAS DE FLAMME OUVERTE LORS DE LA VÉRIFICATION DES FUITES!

## GUIDE D'ENTRETIEN

Nettoyage du plan de travail : nettoyez périodiquement les têtes de brûleurs, les supports de casserole en fonte et les cuvettes de brûleur avec de l'eau chaude. Enlevez les résidus de graisse et les aliments brûlés avec une spatule en caoutchouc. Si les résidus de nourriture empêchent les boutons de contrôle de bien fonctionner, appelez le service d'assistance téléphonique pour planifier la visite d'un professionnel formé en usine.

Nettoyage de l'acier inoxydable : afin d'obtenir de meilleurs résultats, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable avec une éponge douce ou une lingette. Vous pouvez également utiliser une éponge ou un chiffon doux avec une solution chaude d'eau et de savon. N'utilisez jamais les poudres ou liquides abrasifs !

Nettoyage des cuvettes de brûleurs: soulevez la cuvette de la tête des brûleurs et nettoyez-les dans une solution de savon et d'eau chaude. Les sécher soigneusement avant de les réutiliser. Avant de les réinstaller sur la tête des brûleurs, vérifiez que les trous d'écoulement de gaz ne sont pas obstrués par des résidus d'aliments ou des résidus de produit de nettoyage.

**ATTENTION:** pour plus de détails sur le nettoyage de l'appareil, veuillez contacter votre revendeur.

### Consignes d'entretien et de maintenance

L'entretien et la maintenance doivent être effectués uniquement par une personne autorisée.

Pour remplacer des pièces telles que les brûleurs, les soupapes et les composants électriques, la plaque chauffante doit être retirée du plateau en desserrant les crochets de fixation, en desserrant les vis de fixation de chaque brûleur, en dévissant les écrous visibles sur le dessous de la surface. Retirez le dessus de la plaque chauffante puis remplacez les pièces défectueuses.

## GUIDE D'ENTRETIEN

Remarque: Si les soupapes doivent être remplacées, commencez par démonter les fils des interrupteurs d'allumage.

Il est recommandé de remplacer les joints de soupape chaque fois que la soupape est remplacée, assurant ainsi une parfaite étanchéité entre le corps et le circuit de gaz.

**AVERTISSEMENT :** Débranchez l'alimentation avant de réparer l'unité.

Pour l'emplacement de la prise murale pour la connexion de la fiche à trois broches avec mise à la terre de l'appareil, voir les indications des Fig. 1- 2

**MIS EN GARDE:** Après la première installation de l'appareil ou après toute intervention d'entretien concernant les parties principales du gaz de l'appareil, effectuez un test d'étanchéité avec de l'eau et du savon sur les raccords de gaz afin d'assurer une installation correcte. Ne pas utiliser le feu pour les tests de fuite de gaz.

### Graissage de soupapes

S'il devient difficile de faire fonctionner la soupape, il faut la graisser immédiatement en suivant les directives ci-dessous

1. Démontez le corps de la soupape en desserrant les deux vis situées sur le corps de la soupape. (Voir Fig. 13).
2. Extrayez et nettoyez le cône d'étanchéité et son boîtier avec un chiffon imbibé de diluants.
3. Graissez légèrement le cône avec une graisse spéciale.
4. Insérez le cône, déplacez-le plusieurs fois, retirez-le à nouveau, dégagez l'excès de graisse et assurez-vous que les passages de gaz ne sont pas obstrués.
5. Remplacez toutes les pièces dans l'ordre inverse et vérifiez que la soupape fonctionne correctement.



Fig. 1

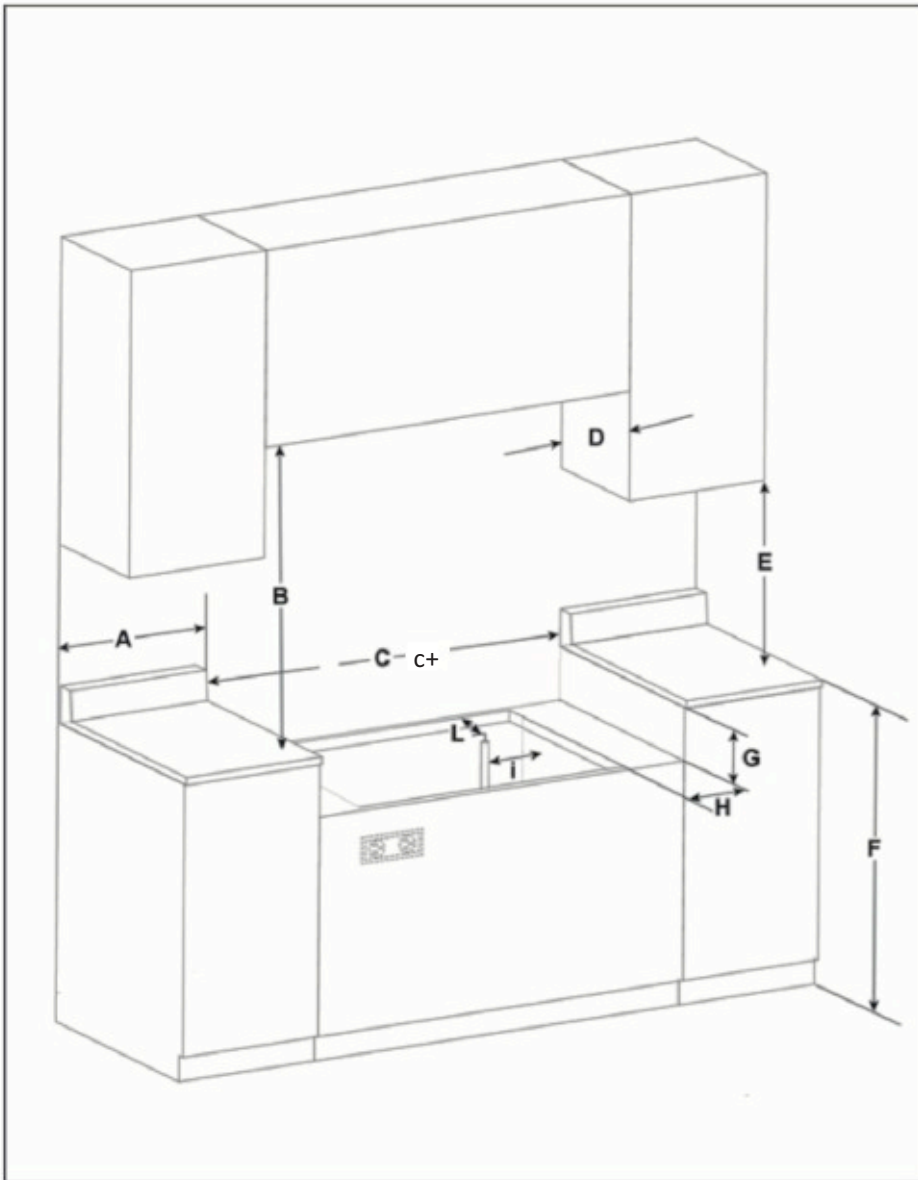


Table no. 1

taille	30 po	36 po	48 po
A	6' (152MM) min		
B	30'min-36'max		
C+	30'	36'	48'
C-	29 13/16'	35 7/8'	47 13/16'
D	13'(330mm) max		
E	18' (457mm)		
F	36'(914mm)		
G	6 1/2' (165mm)		
H	1' (25mm) min		
i	9/16' (18mm)		
L	2' (51mm) min		

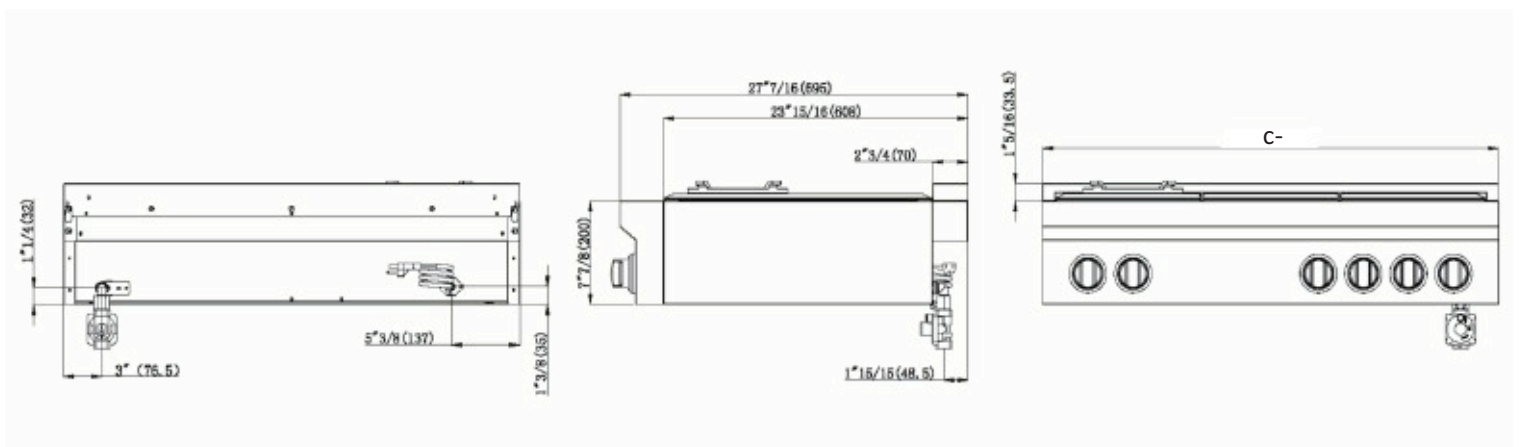


Fig. 2

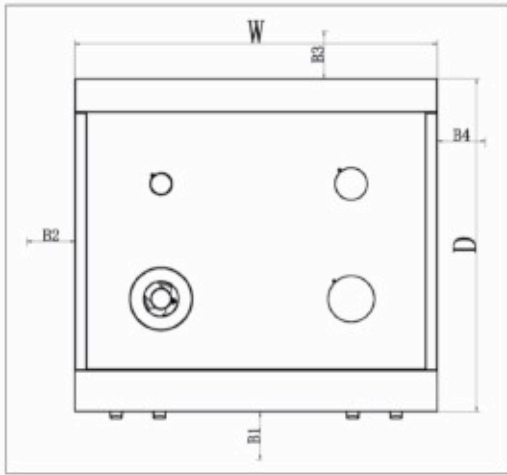


Fig. 3- Fig4

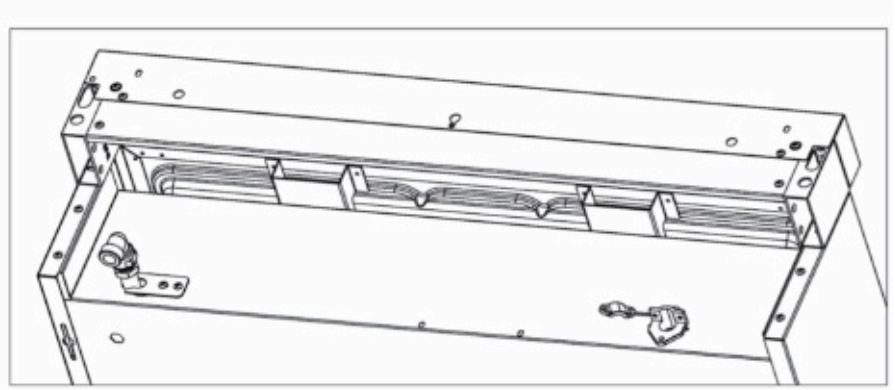


Fig. 5

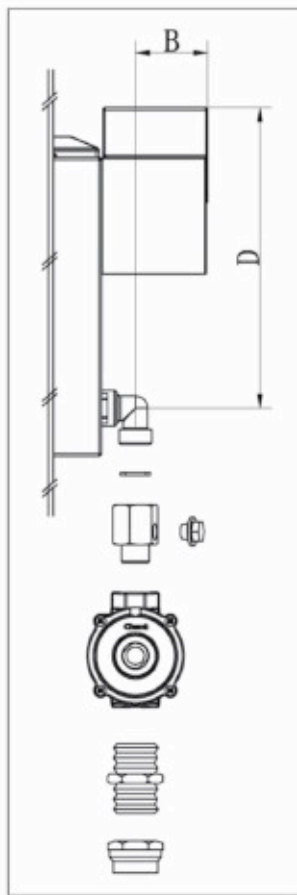


Fig. 6

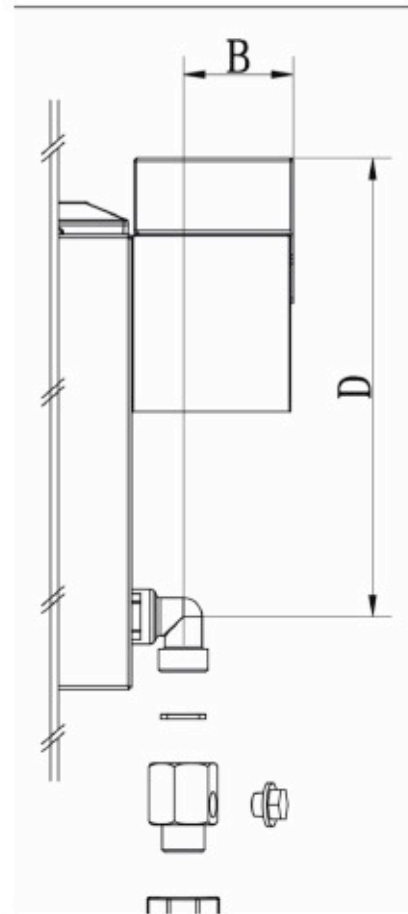


Fig. 7

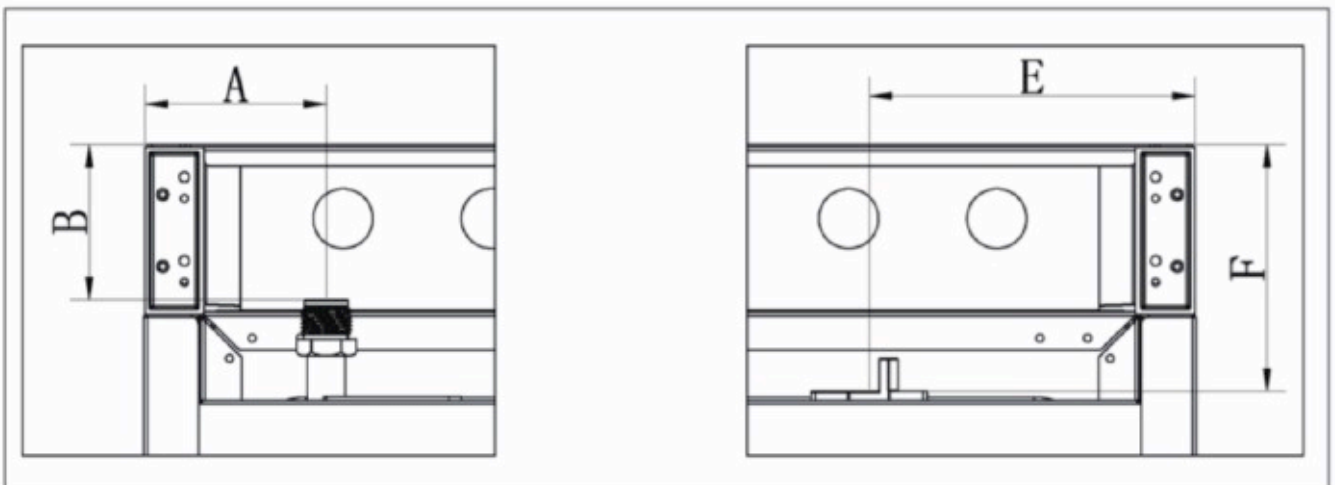


Fig. 8



Fig. 9

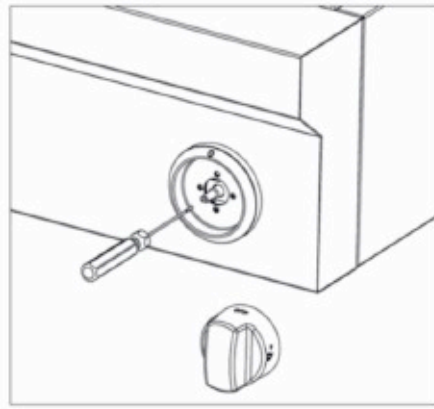


Fig. 10

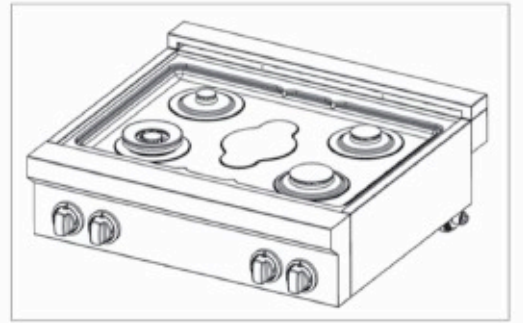


Fig. 13

Fig. 11

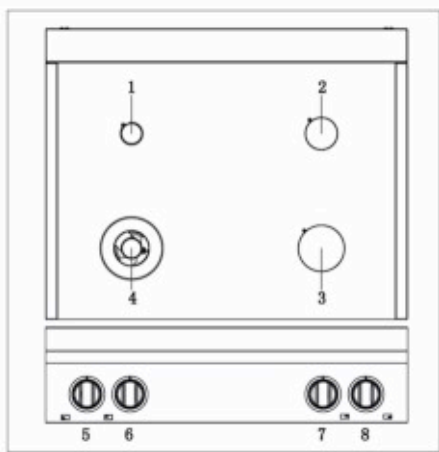


Fig. 12

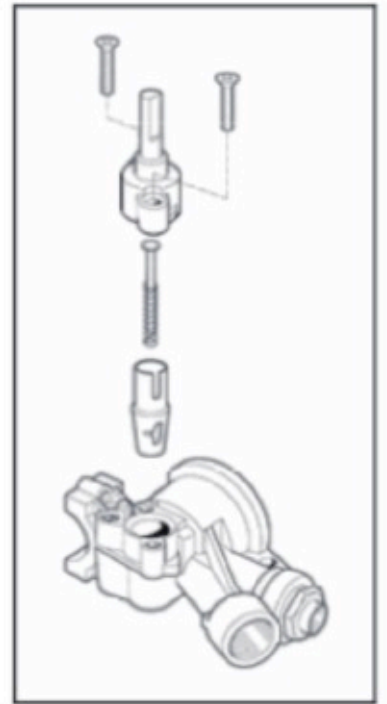
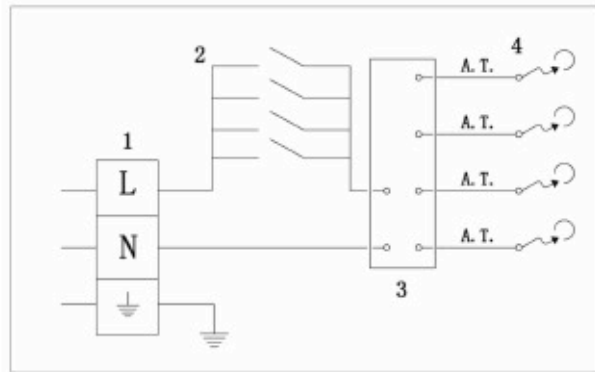


Fig. 14

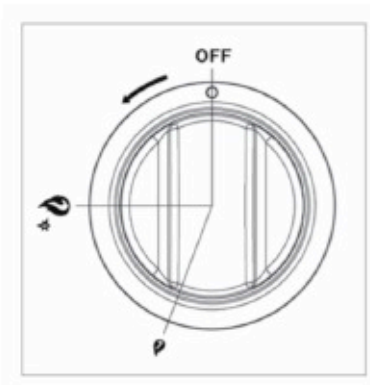


Fig. 15

