

Installation

INSTRUCTIONS

Professional Series Rangetops



Installation

INSTRUCTIONS

Professional Series Rangetops

Table of Contents (English)	2
Table de Matières (Français)	19
Índice de Materias (Español)	38

**Models |
Modèles |
Modelos:**

PCG305W
PCG366W
PCG364WD
PCG364WL
PCG486WL
PCG486WD



Table of CONTENTS

Safety 3
 Important Safety Instructions 3
 Installation Instructions 3
 Planning Information 5
 Ventilation Requirements 5
 Installation Clearances 6
 Unpacking, Moving, and Setting the Rangetop 11
 Gas Requirements and Hookup 12
 Electrical Requirements and Connection 14
 Low Backguard Installation (optional) 15
 Burner Test 16
 Installer Checklist 18
 Final Check List 18
 Support, Accessories, and Parts back page

Safety DEFINITIONS

▲ WARNING

This indicates that death or serious injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

▲ CAUTION

This indicates that minor or moderate injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

NOTICE: This indicates that damage to the appliance or property may occur as a result of non-compliance with this advisory.

Note: This alerts you to important information and/or tips.

This THERMADOR® appliance is made by
 BSH Home Appliances Corporation
 1901 Main Street, Suite 600
 Irvine, CA 92614

Questions?
 1-800-735-4328
 www.thermador.com

We look forward to hearing from you!

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTALLER: Save these Instructions for the Local Gas Inspector's use. Please leave these Installation Instructions with this unit for the owner. Show the owner the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

OWNER: Please retain these instructions for future reference. Before using your appliance, be sure to read this manual.

WARNING



If the information in this manual 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.
-

WARNING



ELECTRICAL SHOCK HAZARD

- Disconnect power before installing or servicing. Before turning power ON, be sure that all controls are in the OFF position.
 - **DO NOT** remove connections.
 - **DO NOT** use an extension cord.
 - Improper grounding can result in a risk of electric shock.
 - Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.
-

Local codes vary. Installer is responsible for ensuring that the installation, gas connections, and grounding comply with all applicable codes. Failure to follow appropriate local codes and regulations may void the warranty.

The installation of appliances designed for manufactured (mobile) home installation must conform with the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 [formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD {Part 280}] or with local codes where applicable.

Examine the appliance after unpacking it. In the event of transport damage, do not plug it in.

Remove all tape and packaging before using the appliance. Dispose of packaging in an environmentally-responsible manner. Never allow children to play with packaging material.

This appliance must be grounded. Grounding reduces the risk of electric shock by providing a safe pathway for electric current in the event of a short circuit.

The appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, NFPA 70 latest edition, or the Canadian Electric Code, CSA C22.1-02.

DO NOT install this appliance outdoors.

For Massachusetts Installations:

- Installation must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber or gas fitter qualified or licensed by the state, province or region where this appliance is being installed.
- Shut-off valve must be a "T" handle gas cock.
- Flexible gas connector must not be longer than 36" (914 mm).

Verify the type of gas supplied to the location. Ensure that the appliance is connected to the type of gas for which it is certified.

This appliance is capable of being safely placed in operation in the event of a power failure. Only the standard top burners can be manually lit.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Always keep appliance area clear from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

Natural Gas — 6 inch water column. (14.9 mb) min., 14 inch (34.9 mb) maximum

Propane Gas — 11 inch water column. (27.4 mb) min., 14 inch (34.9 mb) maximum

CAUTION

When connecting the unit to propane gas, make certain the propane gas tank is equipped with its own high-pressure regulator in addition to the pressure regulator supplied with the appliance. The maximum gas pressure to this appliance must not exceed 14.0" water column (34.9 mb) from the propane gas tank to the pressure regulator.

This appliance complies with one or more of the following Standards:

- UL 858, The Standard for the Safety of Household Electric Ranges
- ANSI Z21.1, The American National Standard for Household Cooking Gas Appliances
- CAN1-1.1-M81, Domestic Gas Ranges
- CSA C22.2 No. 61, Household Cooking Ranges

Check local building codes for the proper method of appliance installation. Local codes vary; it is the responsibility of the installer to ensure installation is in accordance with these codes. Installation, electrical connections, and grounding must comply with all applicable codes.

In the absence of local codes the appliance should be installed in accordance with the National Electric Code NFPA 70 current issue and National Gas Code NFPA 54/ANSI Z223.1 – current issue. In Canada, installation must be in accordance with the Canadian Electric Code, CSA C22.1-02 and the CAN 1-B149.1 and .2 – Installation Codes for Gas Burning Appliances and/or local codes.

State of California Proposition 65 Warning:

WARNING

This product can expose you to chemicals including vinyl chloride, which is known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.

REAR CLEARANCE REQUIREMENTS:

- To avoid staining on the back wall, high temperature, non-porous construction materials suitable for use in a cooking environment are recommended.
- Models PCG305xx, PRD305xx, and PRD606xx are suitable for 0" rear clearance to combustible surfaces.
- All Other Models:
 - When using the included Island Trim a minimum 6" (152 mm)* rear clearance is required to a combustible surface*.
 - When installing against a combustible surface, a Thermador® Low Backguard is required for a 0" rear clearance to the combustible surface. A Thermador Low Backguard must be purchased separately.
 - A rear clearance to a surface covered in a non-combustible material (metal, ceramic tile, brick, marble, or stone)^Δ is 0" when using the included Island Trim.

*Clearances of less than 6" (152 mm) should be approved by the local codes and/or by the local authority having jurisdiction.

Δ Clearances from non-combustible materials are not part of the ANSI Z21.1 scope and are not certified by CSA.

WARNING

To avoid possible burn or fire hazard, a backguard designed specifically for this appliance should be installed whenever the appliance is used.

WARNING

To eliminate risk of burns or fire caused by reaching over heated surface units, cabinet storage located above the surface units should be avoided.

CAUTION

This unit is designed as a cooking appliance. Based on safety considerations, never use it for warming or heating a room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating the appliance.

Installation Instructions

Planning Information

▲ CAUTION

To prevent possible damage to cabinets and cabinet finishes, use only materials and finishes that will not discolor or divide into layers. Materials should be able to withstand temperatures up to 194 °F (90 °C). Heat and moisture resistant adhesive must be used if the product is to be installed in laminated cabinetry. Check with the manufacturer to ensure materials meet these requirements.

Before using your appliance, be sure to read this manual. Pay special attention to the *Important Safety Instructions* located at the beginning of the manual.

Any opening in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.

Tools Needed

- 7/16" Box wrench
- Level
- T-20 Torx screwdriver
- Protective gloves
- 12" Adjustable wrench
- Tape measure
- Marking instrument

Items Required

- 3/4" (19 mm) Flex Line
- Pipe Compound/Tape

IMPORTANT: There is a possibility to discolor the back wall under certain cooking conditions.

Ventilation Requirements

▲ WARNING

This appliance should not be installed with a ventilation system that directs air in a downward direction toward the appliance. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with the appliance resulting in personal injury, property damage, or unintended operation. Ventilating systems that direct the air upwards do not have any restriction.

Refer to the *Ventilation Planning Guide* for approved ventilation combinations.

It is strongly recommended that this appliance be installed in conjunction with a Thermador vent hood. Due to the high heat capability of this unit, particular attention should be paid to the hood and duct work installation to assure it meets local building codes.

Downdraft ventilation should not be used. The *Ventilation Planning Guide* indicates the ventilation hood options and blower capacity guidelines that are recommended for use.

Due to the high heat of the rangetop burners, installing a microwave oven with a ventilation system over the rangetop is not recommended on anything other than the 30" 5-Burner. Refer to OTR manufacturer's installation manual for clearances.

Ventilation hoods and blowers are designed for use with single wall ducting. However, some local building codes or inspectors may require double wall ducting. Consult local building codes and/or local agencies before starting to assure that hood and duct installation will meet local requirements.

NOTICE: Most range hoods contain combustible components which must be considered when planning the installation.

Ventilation Preparation

1. Select Hood and Blower Models:

- For wall installations, the hood width must, at a minimum, equal the width of the range/rangetop. Where space permits, a hood larger in width than the range/rangetop may be desirable for improved ventilation performance.
- For island installations, the hood width should overhang the width of the range/rangetop by a minimum of 3" (76 mm) on each side.

2. Hood Placement:

- For best smoke elimination, the lower edge of the hood should be installed 30" (762 mm) above the range cooking surface.
- If the hood contains any combustible materials (i.e. a wood covering), it must be installed a minimum of 36" (914 mm) above the cooking surface.

3. Consider Make-Up Air:

- Due to the high volume of ventilation air, a source of outside replacement air is recommended. This is particularly important for tightly sealed and insulated homes.
- A qualified heating and ventilating contractor should be consulted.

Installation Clearances

- To ensure professional results, the cabinet and countertop openings should be prepared by a qualified cabinet worker.
- The same clearances apply to island installations, except for the overhead cabinets, which must have a space wide enough to accept the island hood.
- See the *Ventilation Planning Guide* for recommended hood options. Due to the high heat of the burners, installing a microwave oven with a ventilation system over the appliance is not recommended on anything other than the 30" 5-Burner. Refer to the OTR manufacturer's installation manual for clearances.
- The rangetop is designed to hang from the countertop by its flanges. The countertop however, must be strong enough to support this rangetop. It may be necessary to add a supporting cleat along each side or a 2 x 4 corner brace (see page 10). Another alternative would be to construct a deck to set the rangetop on.
- The rangetop can be installed in various positions with the front either flush or projecting, depending on the countertop's depth. See page 11 for alternate mounting positions.
- The gas and electrical supply must be located in an area that is accessible without requiring removal of the rangetop.
- The shaded area behind the appliance indicates an opportunity to discolor the back wall under certain cooking conditions.
- There must be a minimum of 5" (127 mm) side clearance from the appliance to combustible vertical surfaces above the 36" (914 mm) counter height.
- Within the 5" (127 mm) side clearance to combustible vertical surfaces above 36" (91.4 cm), the maximum wall cabinet depth must be 13" (330 mm).
- Wall cabinets within this 5" (127 mm) side clearance must be 18" (45.7 cm) above the 36" (914 mm) high countertop.
- There is a 36" (914 mm) minimum clearance required between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected cabinet. A 30" (762 mm) clearance can be used when the bottom of the wood or metal cabinet is protected by not less than 1/4" (6 mm) of a flame retardant material covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015" (0.38 mm) thick stainless steel, 0.024" (0.61 mm) aluminum, or 0.02" (0.51 mm) thick copper.

- Establish the centerline of the appliance's desired location. It should be the same as the center of the overhead ventilation hood.
- Cut the openings for the following installations:
 - Wall installation, see page 10.
 - Island installation, see page 10.

REAR CLEARANCE REQUIREMENTS:

- To avoid staining on the back wall, high temperature, non-porous construction materials suitable for use in a cooking environment are recommended.
- Models PCG305xx, PRD305xx, and PRD606xx are suitable for 0" rear clearance to combustible surfaces.
- All Other Models:
 - When using the included Island Trim a minimum 6" (152 mm)* rear clearance is required to a combustible surface*.
 - When installing against a combustible surface, a Thermador® Low Backguard is required for a 0" rear clearance to the combustible surface. A Thermador Low Backguard must be purchased separately.
 - A rear clearance to a surface covered in a non-combustible material (metal, ceramic tile, brick, marble, or stone)* Δ is 0" when using the included Island Trim.

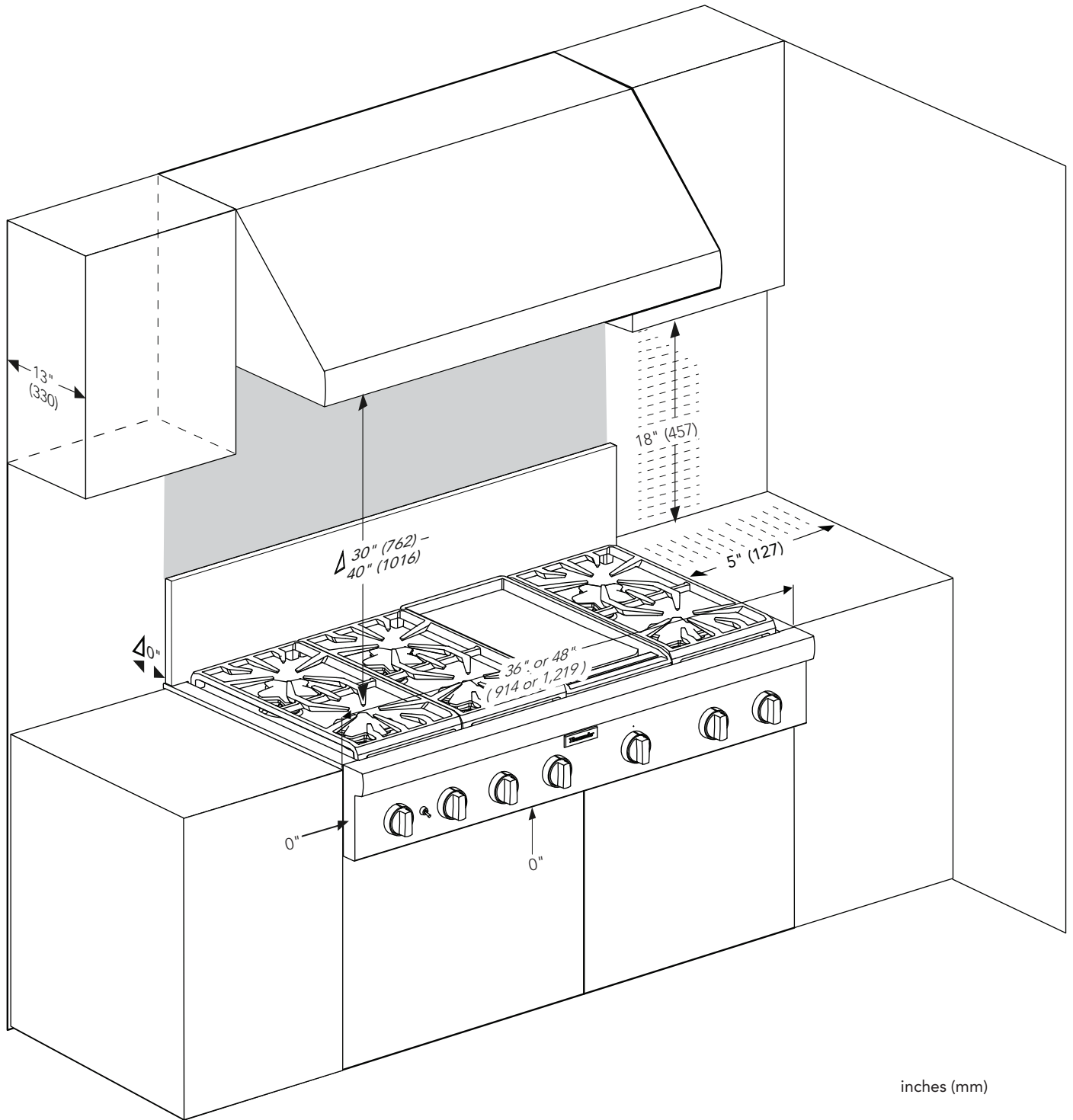
*Clearances of less than 6" (152 mm) should be approved by the local codes and/or by the local authority having jurisdiction.

Δ Clearances from non-combustible materials are not part of the ANSI Z21.1 scope and are not certified by CSA.

NOTES:

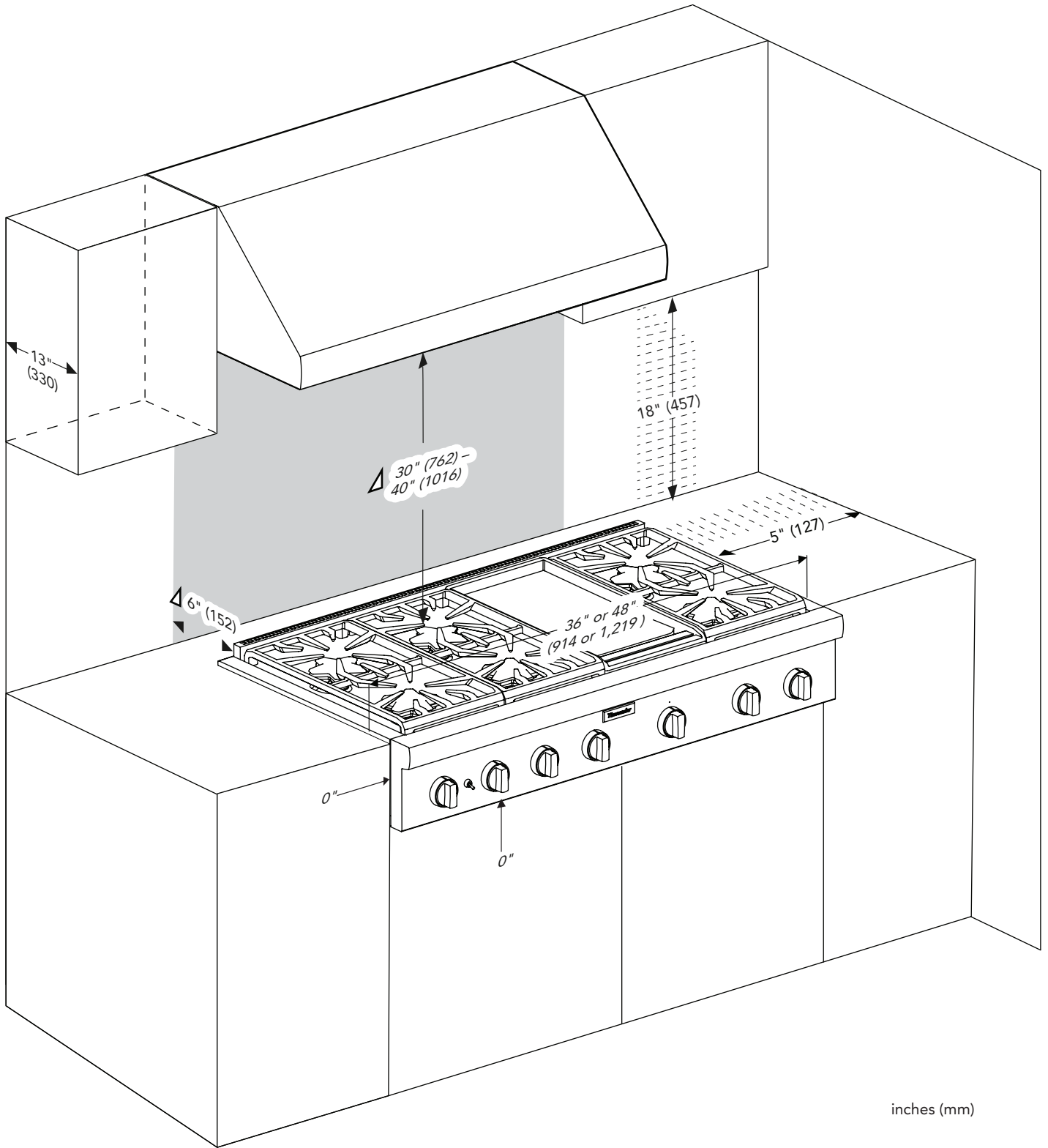
- If a solid side cabinet wall exists on one or both sides, you will need to notch the front corner of the cabinet to match the countertop notch and to allow clearance for the rangetop front (see Detail A, page 10).
- If a supporting deck is used, the sides or bottom of the cutout may be solid combustible or non-combustible material. If the bottom is solid, provide a 12" by 12" (305 mm x 305 mm) cutout in the left rear corner of the supporting deck. This will provide clearance for the gas inlet and power cord.
- Always keep appliance area clean and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- **DO NOT** obstruct the flow of combustion and ventilation air to the unit.

Clearance requirements with a Low Backguard (purchased separately)



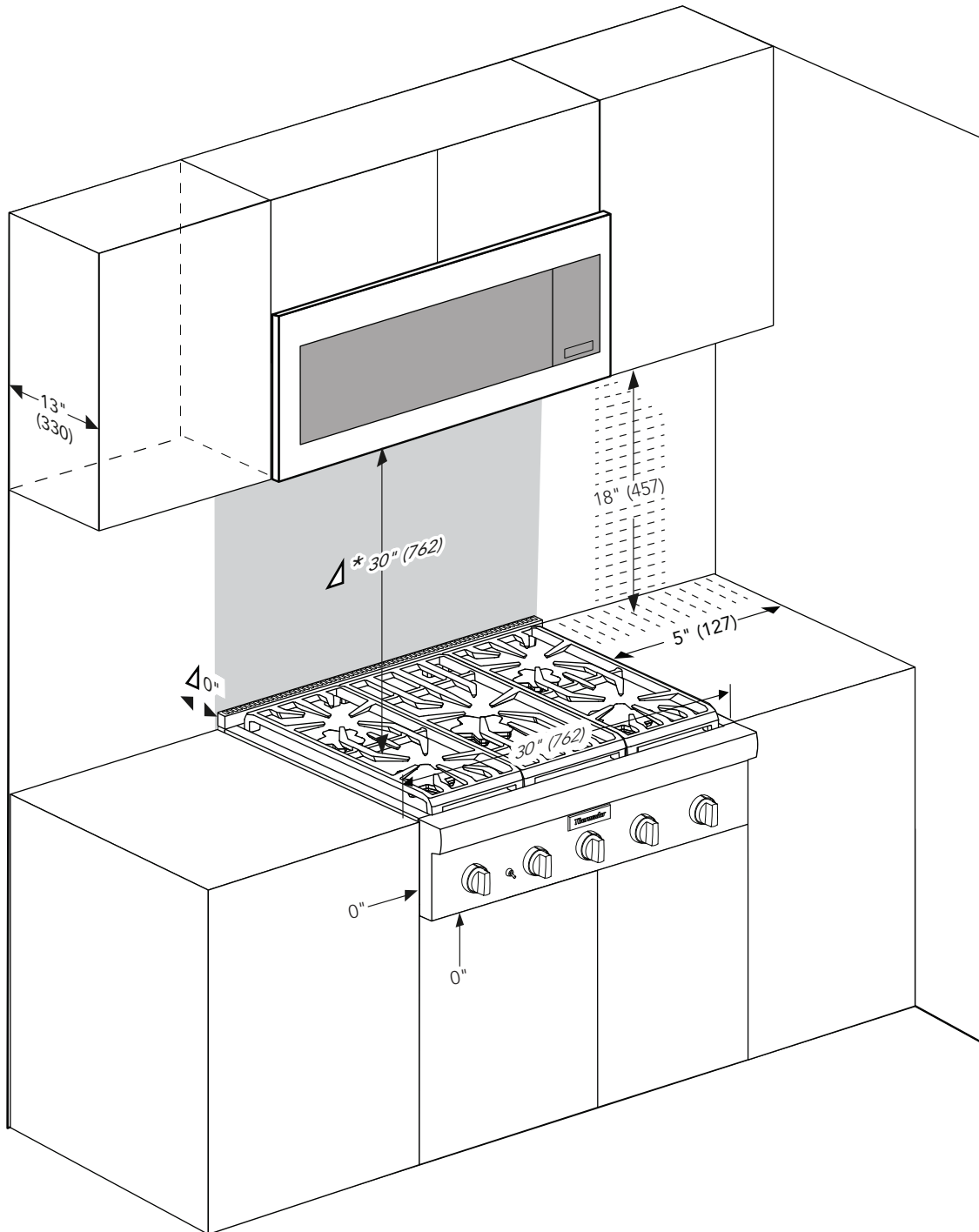
Δ as defined in the "National Fuel Gas Code" (ANSI Z223.1, Current Edition). Clearances from non-combustible materials are not part of the ANSI Z21.1 scope and are not certified by CSA. Clearances of less than 6" (152 mm) should be approved by the local codes and/or by the local authority having jurisdiction.

Clearance requirements with the Island Trim (included)



Δ as defined in the "National Fuel Gas Code" (ANSI Z223.1, Current Edition). Clearances from non-combustible materials are not part of the ANSI Z21.1 scope and are not certified by CSA. Clearances of less than 6" (152 mm) should be approved by the local codes and/or by the local authority having jurisdiction.

Clearance requirements with OTR –
PCG305 ONLY



inches (mm)

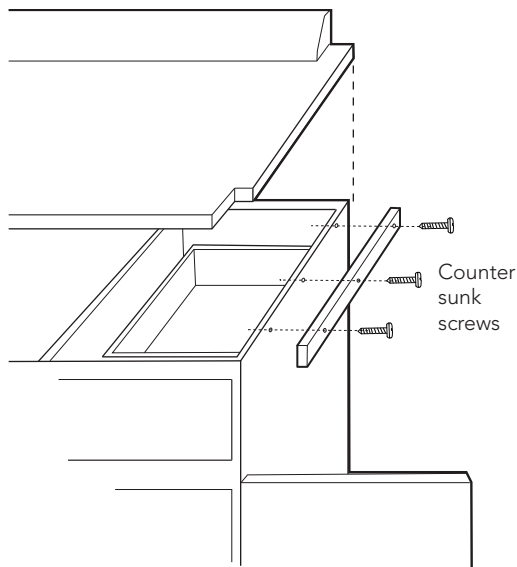
Δ as defined in the "National Fuel Gas Code" (ANSI Z223.1, Current Edition). Clearances from non-combustible materials are not part of the ANSI Z21.1 scope and are not certified by CSA. Clearances of less than 6" (152 mm) should be approved by the local codes and/or by the local authority having jurisdiction.

- 30" (762 mm) minimum to non-combustible material above the Cooking Surface.

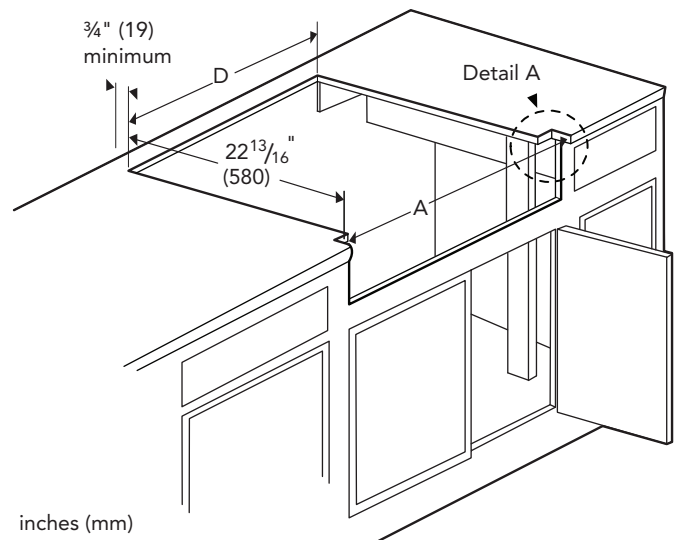
* Refer to OTR manufacturer's installation manual for clearances.

Countertop Cutout

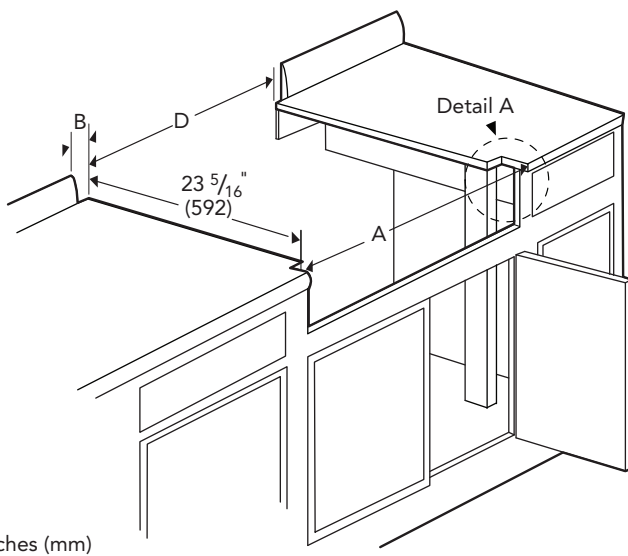
Installing Side Support Cleats (both sides)



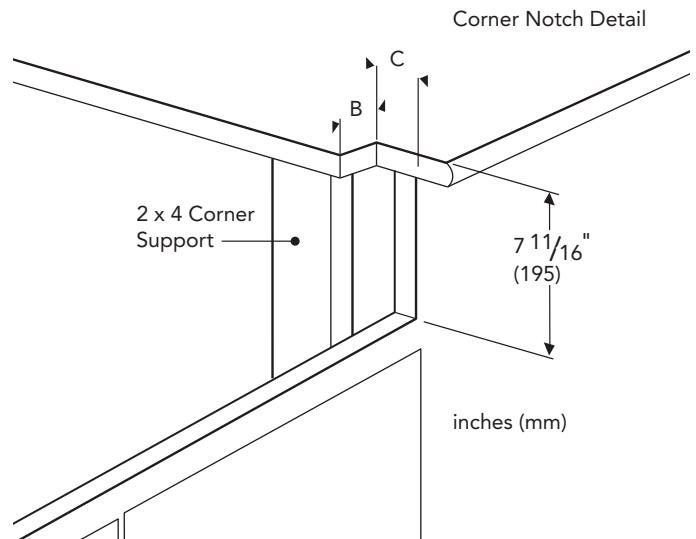
Island Installation Without Countertop Backsplash



Wall Installation with Countertop Backsplash

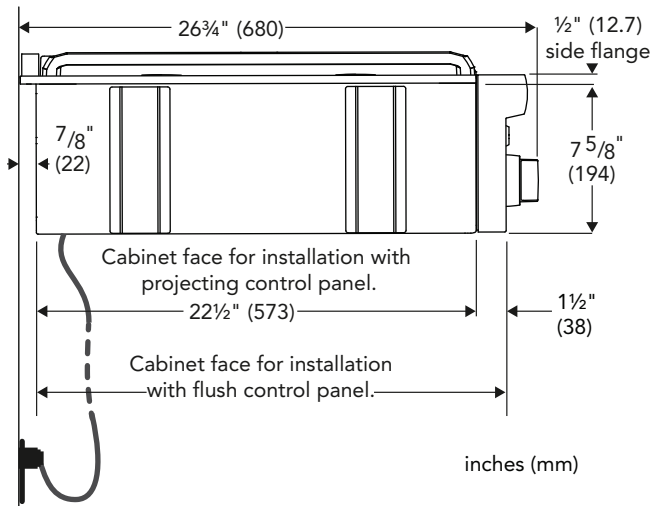


Detail A: Front Face of Cabinet

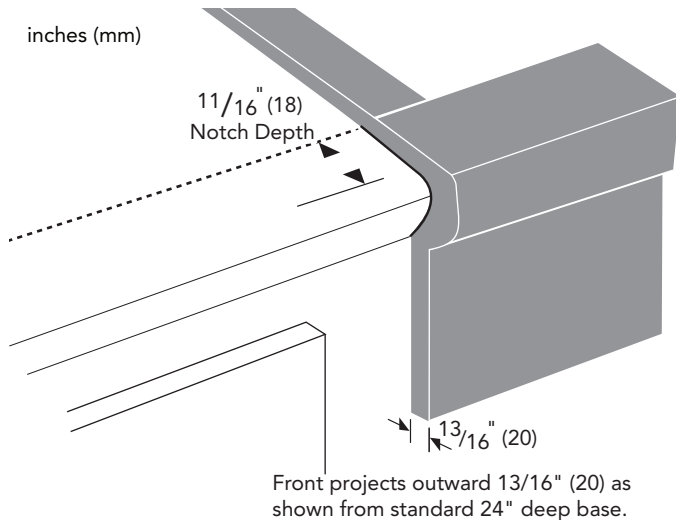


	30" Rangetop	36" Rangetop	48" Rangetop
A	29-15/16" (760 mm)	35-15/16" (913 mm)	47-15/16" (1,218 mm)
B	3/8" (10 mm)	3/8" (10 mm)	7/8" (22 mm)
C	0" (0 mm) Control panel projecting 1 1/2" (38 mm) from base cabinet face. 11/16" (18 mm) Notch required for standard 24" (610 mm) deep base cabinet; Control panel projecting 13/16" (20 mm) from base cabinet face.		
D	29-1/8" (740 mm)	35-1/8" (892 mm)	46-1/4" (1,175 mm)

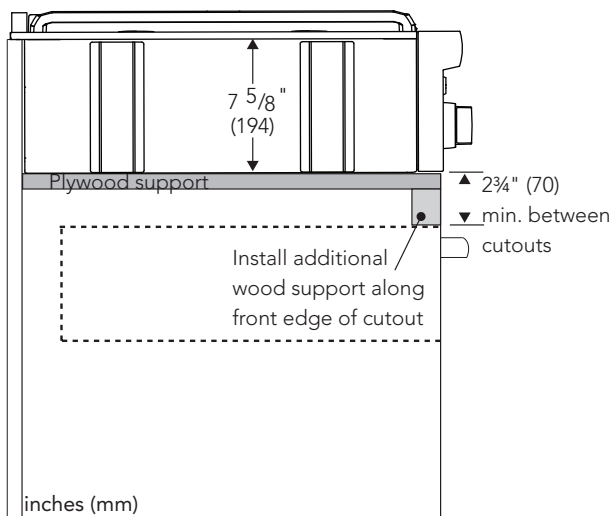
Side View of Rangetop



Projecting from Cabinet Front



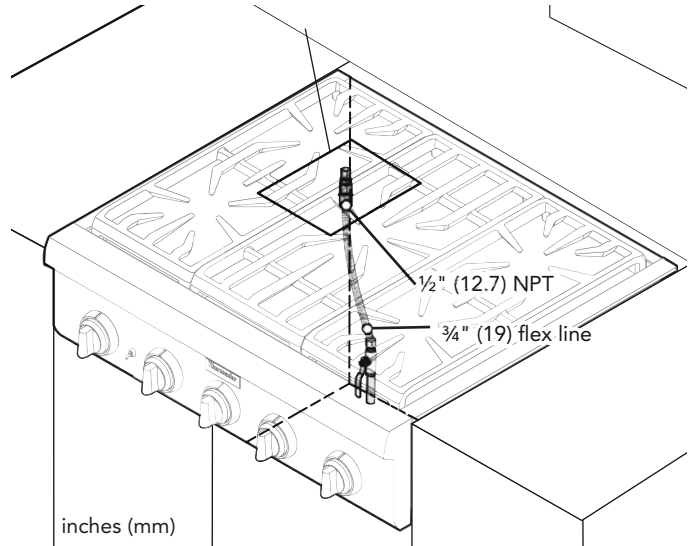
Installation of rangetop above Thermador warming drawers



Gas inlet location

A manual valve must be installed external to the appliance, in an accessible location from the front, for the purpose of shutting off the gas supply.

Gas Inlet Location	30"	36"	48"
From left side to centerline of gas inlet	6-3/8" (152 mm)	11" (267 mm)	
From rear to centerline of gas inlet	2 1/4" (54 mm)		



Unpacking, Moving, and Setting the Rangetop

CAUTION



Proper equipment and adequate manpower must be used in moving the appliance to avoid damage and/or personal injury. The unit is heavy and should be handled accordingly.

Hidden surfaces may have sharp edges. Use caution when handling the appliance. Failure to do so may result in property damage or personal injury.

1. Verify that the appliance is correct for the type of gas being provided.
2. Remove the outer carton and packing material from the shipping base. Ensure that you have all rangetop components before proceeding.
3. Remove the cooking grates, griddle plate (if applicable), and burner caps to reduce the rangetop's weight.

4. Leave protective film over brushed-metal surfaces, to protect finish from scratches, until the rangetop is installed in its final position.
5. Use a 7/16" box wrench to remove the four (4) bolts from the bottom of the pallet and discard.
6. Attach the backguard, if applicable, before sliding the appliance into the final installed position.
7. Lift and place the rangetop in the countertop opening. Be careful not to pinch the power cord or gas inlet. Care should be used not to scratch the countertop.
8. Make sure that the power cord is free and hanging loose.
9. The rangetop must be level for proper performance.
10. Replace the cooking grates, griddle plate, and burner caps. Ensure that the burner caps are correctly seated on the burner bases.

Assembling the Grill (not all models)

Refer to "Using the Electric Grill" in the Use and Care Guide.

Griddle Tilt Adjustment (not all models)

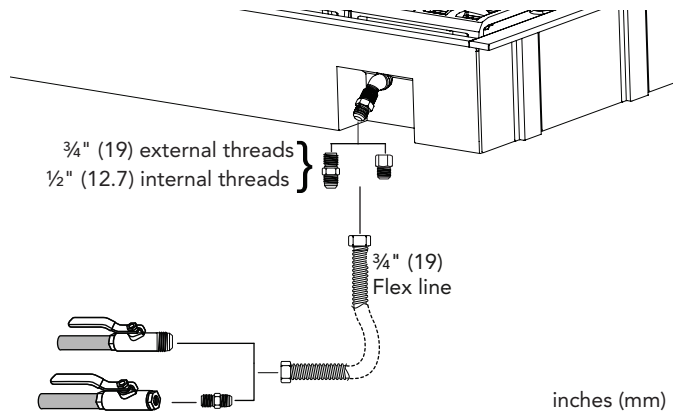
Refer to "Using the Electric Griddle" in the Use and Care Guide.

Gas Requirements and Hookup

Gas Hook Up

- A manual gas shut-off valve must be installed external to the appliance, in a location accessible from the front, for the purpose of shutting off the gas supply. The supply line must not interfere with the back of the unit. Make sure the gas supply is turned off at the manual shut-off valve before connecting the appliance.
- The installer should inform the owner of the location of the gas shut-off valve. Make sure all users know where and how to shut off the gas supply to the rangetop.
- The gas supply connections shall be made by a competent technician and in accordance with local codes or ordinances. In the absence of local codes, the installation must conform to the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA54-current issue or, in Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1.

- The gas supply pressure for checking the regulator setting shall be at least 1 in. WC (249 Pa) above the manufacturer's specified manifold pressure.
- Use a 3/4" (19 mm) flex line to connect between the gas supply and the appliance gas inlet. The gas supply line connection is located at the left rear of the appliance. The appliance gas inlet connection is 1/2" (12.7 mm) NPT.



- Use caution to avoid crimping the 3/4" (19 mm) flex line when making bends. Suggested length of flex line is 48" (1,219 mm); however, please check local codes for your area's requirements before installation.
- Use pipe sealing compound or Teflon® tape on the pipe threads. **DO NOT** apply sealing compound or tape to flare fittings. Take care not to apply excessive pressure when tightening the fittings.
- All installer-supplied parts must conform to applicable codes.
- Leak testing of the appliance shall be in accordance with the following instructions.
 - Turn on gas and check supply line connections for leaks using a soap and water solution.
 - Bubbles forming indicate a gas leak. Repair all leaks immediately after finding them.

⚠ WARNING

DO NOT use a flame of any kind to check for gas leaks.

High Altitude

This appliance has been tested for operation up to an altitude of 10,100 ft (3,078 m) elevation above sea level.

If desired, for altitudes above 2,000 feet (610 m) elevation above sea level, adjustments can be made with a High Altitude Kit. If flame performance is satisfactory, adjustment will not be required. It is required that a Certified Professional make the high altitude adjustments during installation.

Gas Requirements

Natural Gas Requirements:

- **Inlet Connection:** 1/2" NPT internal (Minimum 3/4" dia. flex line)
- **Supply Pressure:** 6" min. to 14" max. water column (14.9 to 34.9 mb)
- **Manifold Pressure:** 5" water column (12.5 mb)

Propane Gas Requirements:

- **Inlet Connection:** 1/2" NPT internal (Minimum 3/4" dia. flex line)
- **Supply Pressure:** 11" min. to 14" max. water column (27.4 mb to 34.9 mb)
- **Manifold Pressure:** 10" water column (24.9 mb)

Rangetops are shipped by the factory to operate on natural gas. They must be converted for use with propane. Verify the type of gas being used at the installation site matches the type of gas used by the appliance.

If the location site requires conversion from natural gas to propane (LP), contact the dealer where the unit was purchased or contact Thermador® to purchase a conversion kit. Obey all instructions in this kit for correct conversion of the gas regulator and settings for the gas valves. Field conversion must be done by qualified service personnel only.

⚠ WARNING

If a gas conversion kit is used, the kit shall be installed by a qualified service personnel in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. If the information in the instructions 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 personnel is responsible for the proper installation of the 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.

⚠ CAUTION

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig (3.5kPa).

The appliance and its individual shut off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of the system at test pressures in excess of 1/2 psig (3.5kPa.).

When checking the manifold gas pressure, the inlet pressure to the regulator should be at least 6.0" W.C. for natural gas or 11.0" for propane.

DO NOT attempt any adjustment of the pressure regulator.

⚠ CAUTION

Save the orifices removed from the appliance for future use. When connecting unit to propane gas, make certain the propane gas tank is equipped with its own high pressure regulator in addition to the pressure regulator supplied with the appliance. The pressure of the gas supplied to the appliance regulator must not exceed a 14" water column (34.9 mb).

Electrical Requirements and Connection for Gas Units

⚠ WARNING

Before installing, turn power OFF at the service panel. Lock service panel to prevent power from being turned ON accidentally. Always disconnect appliance from the electric supply either by disconnecting power cord or shutting off the breaker at the service panel before servicing the appliance.

⚠ WARNING

This product must be properly grounded.

INSTALLER — show the owner the location of the circuit breaker. Mark it for easy reference.

Gas Unit Electrical Connection

Electrical Supply Circuit Requirements

NEMA 5-15



NEMA 5-20



The cord supplied with the gas ranges having an electric griddle or grill requires a NEMA 5-20 receptacle. All other gas units require a NEMA 5-15 receptacle.

Model	Voltage	Dedicated Circuit	Phase
Pxx305Wx	120 VAC	15 Amps	Single
Pxx366Wx	120 VAC	15 Amps	Single
Pxx364WDx	120 VAC	20 Amps	Single
Pxx364WLx	120 VAC	20 Amps	Single
Pxx486WDx	120 VAC	20 Amps	Single
Pxx486WLx	120 VAC	20 Amps	Single

⚠ WARNING

Electrical Grounding Instructions

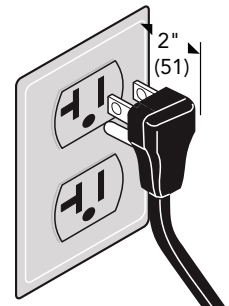
This appliance is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. **DO NOT** cut or remove the grounding prong from this plug.

⚠ CAUTION

Improper grounding or reverse polarization will cause malfunction (such as continuous sparking of the burner igniters). This can damage the appliance and can create a condition of shock hazard. If the dedicated circuit is not correctly grounded and polarized, it is the responsibility and obligation of the installer and user to have the existing receptacle changed to a properly dedicated grounded and polarized receptacle. This must be accomplished in accordance with all applicable local codes and ordinances by a qualified electrician. In the absence of local codes and ordinances, the receptacle replacement shall be in accordance with the National Electric Code.

- Before you plug in an electrical cord, be sure all controls are in the OFF position.
- A neutral supply wire must be provided from the power source (breaker) because critical range components, including the surface burner spark reignition modules, require it to operate safely and properly.
- All 120 Volt models must be plugged into a mating 3-Prong, Grounding-Type Receptacle. The receptacle must be connected to a properly dedicated grounded and polarized electrical power supply rated at 120VAC, Single Phase, 60Hz.
- Observe all governing codes and ordinances when grounding. In the absence of these codes or ordinances observe National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 current issue, or the relevant Canadian Electric Code, CSA C22.1-02.
- Power cord and receptacle should protrude no more than 2" (51 mm) from the rear wall.

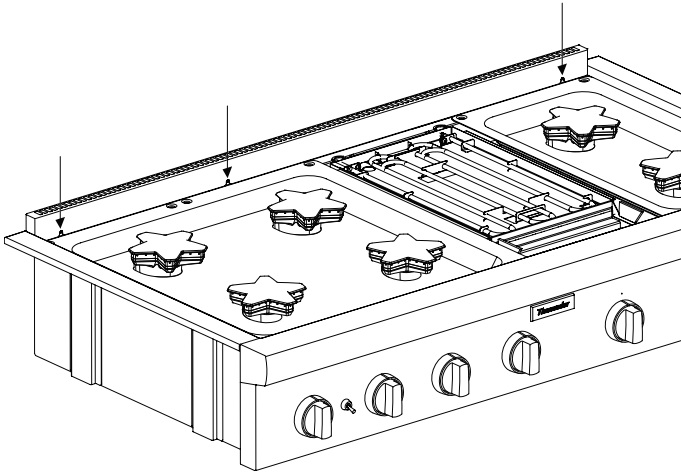
NOTE: Plug styles may vary.



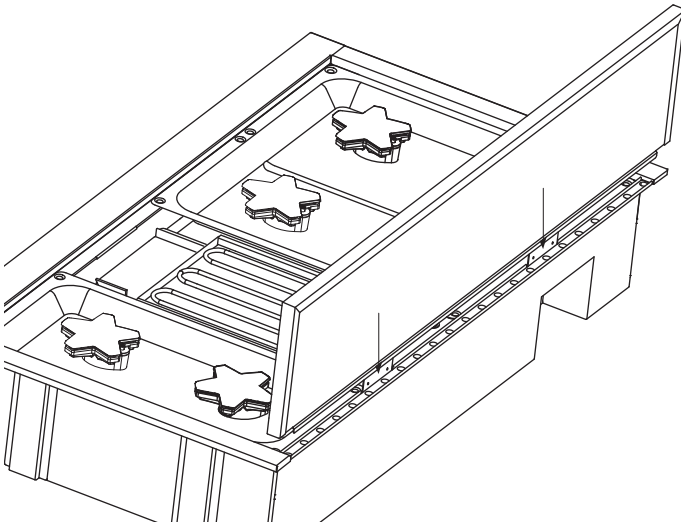
Low Backguard Installation (optional)

Attach the backguard before sliding the appliance into the final installed position.

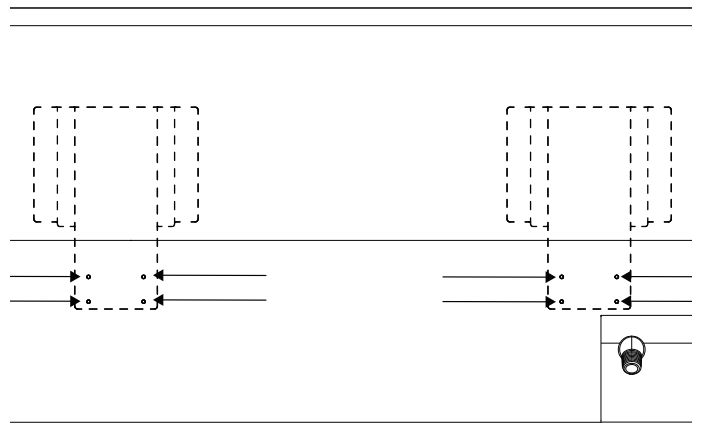
1. Depending on model, remove the 2 or 3 stainless Torx screws in the front face of the included Island Trim. Lift up to fully remove the Island Trim.



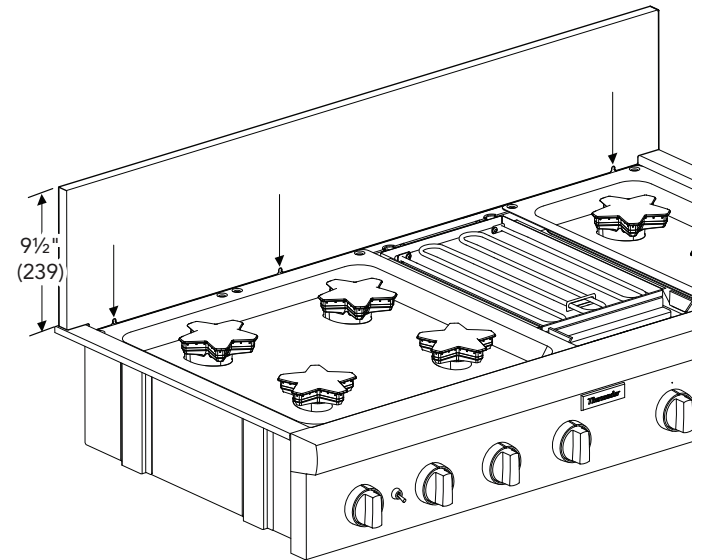
2. Slide the support brackets of the Low Backguard between the two rangetop chassis back panels.



3. Secure the back with 8 x 1½" (38 mm) screws.



4. Secure the front of the Low Backguard to the rangetop with 2 or 3 x ½" (12.7 mm) screws.



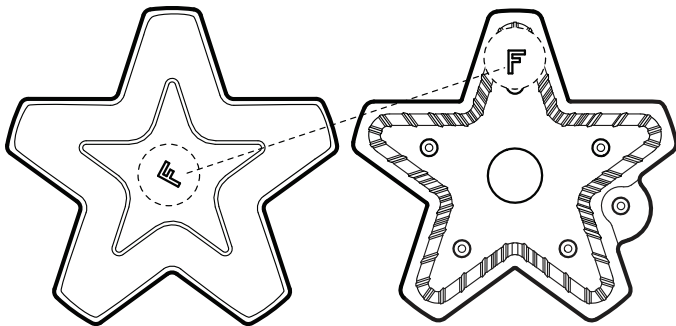
Burner Test

Install any loose components, such as burner caps and grates that may have been removed earlier. Be certain that burner caps seat properly into the burner bases. Before testing operation of the appliance, verify that the unit and the gas supply have been carefully checked for leaks and that the unit has been connected to the electrical power supply. Turn the manual gas shut-off valve to the open position.

Burner Cap Placement

Each cap has a letter (B, D, or F) cast in the underside of the cap that corresponds to a letter (B, D, or F) cast in the burner base that is attached to the appliance.

- Place each burner cap on its correct burner base per its corresponding letter designation. See figure below.



- Place burner cap gently on top of base so that the prongs of the burner base fit snugly into the groove of the burner cap.

The burner caps must be properly placed on the burner bases for the rangetop to function properly. If the burner cap is not properly placed, one or more of the following problems may occur:

- Burner flames are too high.
- Flames shoot out of burners.
- Burners do not ignite.
- Burner flames light unevenly.
- Burner emits gas odor.

⚠ WARNING

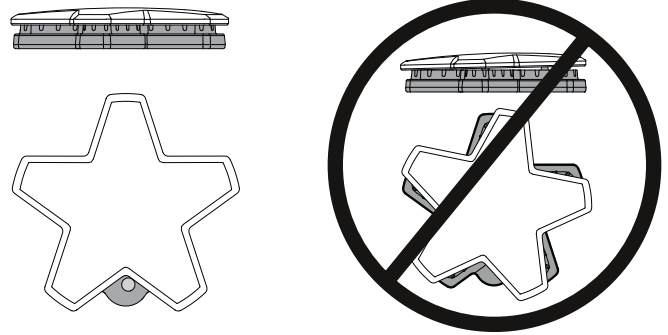
To prevent flare-ups and avoid the creation of harmful by-products, do not use the rangetop without all burner caps and all burner grates properly positioned.

⚠ WARNING

To prevent burns, do not touch burner caps or grates while hot. Turn the rangetop off and allow the burners to cool.

Checking Burner Cap Placement

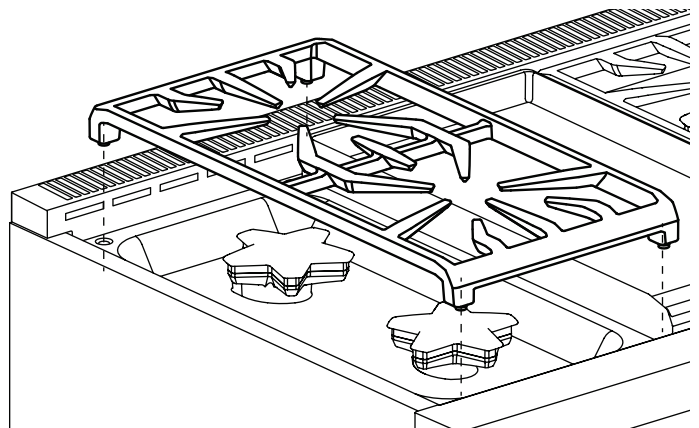
- Check each burner to make sure there is no gap between the burner cap and burner base. See figures below for correct and incorrect burner cap placement to see examples of the burner cap.
- You may gently try to move the burner caps from side to side to check if the caps are properly placed on the burner bases. When properly placed, each burner cap will rest flat on top of its burner base, and completely cover the star-shape of the burner base when viewed from the top as shown in the figures.



Burner Grate Placement

Ensure the burner grates are properly placed on the rangetop before using the surface burners. The grates are designed to rest inside the recess on the rangetop.

To install burner grates, place grates flat-side down and align into the rangetop recess. Grates should rest flush against each other and against the sides of the recess.



Test Rangetop Burners

Test Burner Ignition. Select a rangetop burner knob. Push in and turn counterclockwise to HI. The igniter will produce a clicking sound. Once the air has been purged from the supply lines, the burner should light within four (4) seconds.

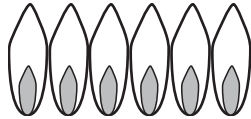
Test Flame: High Setting. Turn burner on to HI. See figures below for appropriate flame characteristics. If any of the rangetop burners continue to burn mostly or completely yellow, verify that the burner cap is positioned properly on the burner base, then re-test. If flame characteristics do not improve, call Thermador service.

Test Flame: Low Setting. Turn burner on to LOW. Verify that the flame completely surrounds the burner. There should be a flame at each burner port and there should be no air gap between the flame and the burner. If any burners do not carry over, call Thermador service.

Flame Characteristics

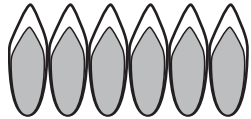
Yellow Flames:

Further adjustment is required.



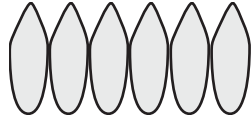
Yellow Tips on Outer Cones:

Normal for LP Gas



Soft Blue Flames:

Normal for Natural Gas



If the flame is completely or mostly yellow, verify that the regulator is set for the correct fuel. After adjustment, retest.

Some orange-colored streaking is normal during the initial start-up.

Allow unit to operate 4-5 minutes and re-evaluate before making adjustments.

The burners that feature XLO[®], cause the flame to cycle on and off when the knob is set to the XLO function. This is normal operation.

Repeat the Ignition and Flame Test procedures described above for each rangetop burner.

WHEN FLAME IS PROPERLY ADJUSTED:

- There should be a flame at each burner port.
- There should be no air gap between the flame and burner port.

Call Thermador service if:

- Any of the burners do not light.
- Any of the burners continue to burn yellow.

Installer Checklist

Final Checklist

- ___ Rangen top correctly positioned in countertop recess.
- ___ Specified clearances maintained to cabinet surfaces.
- ___ Burner caps positioned properly on burner bases.
- ___ All packaging material removed.
- ___ Flush Island Trim or Low Backguard attached according to instructions.

Gas Supply

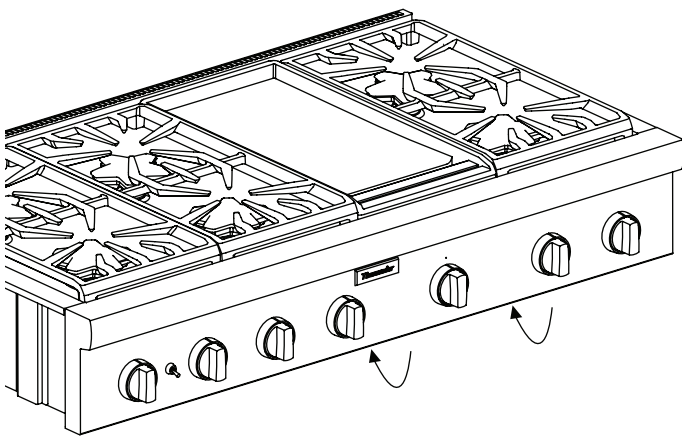
- ___ Connection: 1/2" NPT with a minimum 3/4" diameter flex line.
- ___ If converting from natural to LP gas, refer to LP Conversion Instructions for details.
- ___ Manual gas shut off valve installed in an accessible location (without requiring removal of appliance).
- ___ Unit tested and free of gas leaks.

Electrical

- ___ A dedicated polarized and grounded 120VAC receptacle with a 15/ 20 AMP over current protection is required for cord connection.

Installer

- ___ Write the model number and serial numbers (see figure below) in the Use and Care Guide. Leave the USE AND CARE GUIDE and INSTALLATION INSTRUCTIONS with the owner of the appliance.



Operation

- ___ Bezels centered on burner knobs, and knobs turn freely.
- ___ Purge air from gas system by operating one of the burners for several minutes.
- ___ Each burner lights satisfactorily, both individually and with other burners operating.
- ___ Burner grates are correctly positioned.

To Clean and Protect Exterior Surfaces

- Always wipe in the direction of the stainless steel grain.
- To condition and protect stainless steel, use the Thermador Stainless Steel Conditioner, which can be purchased in the Thermador eShop (store.thermador.com/us).
- **DO NOT** allow deposits to remain for long periods of time.
- **DO NOT** use ordinary steel wool or steel brushes. Small bits of steel may adhere to the surface causing rust.
- **DO NOT** allow salt solutions, disinfectants, bleaches or cleaning compounds to remain in contact with stainless steel for extended periods. Many of these compounds contain chemicals which could prove harmful. Rinse with water after exposure and wipe dry with a clean cloth.

Troubleshooting

See Use and Care Guide for troubleshooting information.

Table des MATIÈRES

Sécurité	20
Instructions Importants de Sécurité	20
Consignes d'Installation.....	23
Renseignements de planification	23
Exigences en matière de ventilation	23
Espaces libres pour l'installation	24
Déballage et manutention et mise en place	30
Exigences pour l'alimentation du gaz et raccordement	31
Exigences électrique et branchement	33
Installation de la plaque de protection basse	34
Test de brûler	35
Liste de vérification pour l'installateur	37
Liste de vérification	37
Soutien, pièces, et accessoires	page verso

Définitions de SÉCURITÉ

▲ AVERTISSEMENT

Ceci indique que le non respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

▲ ATTENTION

Ceci indique que le non respect de cet avertissement peut entraîner des blessures légères ou modérées.

NOTICE : Ceci indique que la non-conformité à cet avis de sécurité peut entraîner des dégâts à l'appareil ou à la propriété.

Note : Ceci vous avertit que d'importantes informations et/ou conseils sont fournis.

Cet appareil électroménager de THERMADOR™

est fait par BSH Home Appliances Ltd

6696 Financial Drive, Unit 3

Mississauga, ON L5N 7J6

Des questions?

1-800-735-4328

www.thermador.ca

Nous attendons de vos nouvelles!

⚠ INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE PROCÉDER

INSTALLATEUR : Conservez ces instructions pour l'inspecteur de la société gazière de votre localité. Laissez ces instructions avec l'appareil pour le propriétaire. Conservez ces instructions pour utilisation par l'inspecteur en électricité local.

PROPRIÉTAIRE : Conservez ces instructions à des fins de références. Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous de lire ce manuel.

⚠ AVERTISSEMENT



L'information fournie dans le présent manuel doit être très rigoureusement respectée, sous peine d'incendie ou d'explosion entraînant des dommages, des blessures ou la mort.

- Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres ou la compagnie distributrice de gaz.
- **SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :**
 - N'allumez aucun appareil.
 - Ne touchez pas aux interrupteurs électriques.
 - N'utilisez pas les téléphones du bâtiment.
 - Appelez immédiatement votre compagnie de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions de la compagnie.
 - Si vous n'arrivez pas à contacter la compagnie de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et les réparations doivent être réalisées par un installateur qualifié, un centre de réparation agréé ou la compagnie de gaz.

Les réglementations locales varient. L'installation, le branchement au gaz et la mise à la terre doivent être conformes à toutes les réglementations en vigueur. Le non-respect des codes et règlements locaux appropriés peut annuler la garantie.

Cette cuisinière N'EST PAS conçue pour les maisons mobiles préfabriquées ni pour les véhicules récréatifs. N'installez PAS cet appareil à l'extérieur.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- Coupez l'électricité avant d'installer l'appareil. Avant de remettre (ON) l'électricité, assurez-vous que toutes les commandes sont à la position OFF.
- N'enlevez pas de connexion.
- N'utilisez pas une rallonge électrique.
- La mise à la terre inadéquate de l'appareil peut entraîner un risque de décharge électrique.
- Le non-respect des présentes instructions peut entraîner la mort, causer un incendie ou provoquer une décharge électrique.

Installation dans une maison préfabriquée (mobile) : L'installation doit être conforme au Manufactured Home Construction and Safety Standard, Titre 24 CFR, Partie 3280 (anciennement le Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Titre 24, HUD/Partie 280) ou, lorsque cette norme n'est pas applicable, au Standard for Manufactured Home Installations, ANSI/NCSBCS A225.1, ou aux codes locaux, là où il y a lieu.

Examinez l'appareil après l'avoir déballé. S'il a été endommagé durant le transport, ne le branchez pas.

Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif avant d'utiliser l'appareil. Jetez l'emballage selon les consignes de tri sélectif. Ne laissez jamais des enfants jouer avec le matériel d'emballage.

Cet appareil doit être mis à la terre. La mise à la terre réduit les risques de décharge électrique en fournissant au courant électrique un fil d'échappement lors d'un court-circuit.

L'appareil doit être mis à la terre en conformité aux codes locaux, ou en l'absence de tels codes, à la dernière version du National Electric Code NFPA 70 ou, au Canada, au code canadien de l'électricité CSA C22.1-02.

Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur.

⚠ INSTRUCTIONS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE PROCÉDER

Pour les installations au Massachusetts :

1. L'installation doit être réalisée par un entrepreneur qualifié ou agréé, un plombier ou un installateur de gaz qualifié ou autorisé par l'État ou la région dans laquelle cet appareil est installé.
2. Le robinet d'arrêt de gaz doit être pourvu d'une poignée en « T ».
3. La longueur maximum autorisée du tuyau de gaz est de 91,4 centimètres (36").

Vérifiez le type d'alimentation en gaz fourni sur le lieu d'installation. L'appareil doit être raccordé au type de gaz pour lequel il est certifié. Tous les modèles sont certifiés pour une utilisation avec gaz naturel. Conversion sur place pour utilisation au gaz propane exigeant le nécessaire de conversion.

Ne pas conserver ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

L'appareil peut être utilisé en toute sécurité en cas de panne de courant. Seuls les brûleurs normaux du haut peuvent être allumés manuellement.

Gaz naturel — 6 po (14,9 mb) min. à 14 po (34,9 mb) max. de colonne d'eau

Gaz propane — 11 po (27,4 mb) min. à 14 po (34,9 mb) max. de colonne d'eau

⚠ ATTENTION

Lorsque vous branchez l'appareil au gaz propane, assurez-vous que le réservoir de gaz propane est muni de son propre mécanisme régulateur à haute pression en plus du régulateur à haute pression fourni avec l'appareil. La pression de gaz maximale de cet appareil ne devrait pas excéder 14,0 pouces (34,9 mb) de colonne d'eau entre le réservoir de propane et le régulateur à haute pression.

Vérifiez code de la construction locale en vigueur pour connaître la bonne méthode d'installation de l'appareil. L'installation, le branchement électrique et la mise à la terre doivent respecter toutes les réglementations en vigueur. Les réglementations locales varient et il est de la responsabilité de l'installateur de s'assurer de la conformité de l'installation avec ces réglementations. S'il n'y a pas de réglementations locales, l'appareil doit être installé conformément au National Electric Code NFPA 70 et National Gas Code NFPA 54/ANSI Z223.1. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, au Canada, au

code national CSA B149.1 d'installation du gaz naturel et du propane.

Il est de la responsabilité du propriétaire et de l'installateur de déterminer les exigences ou les normes supplémentaires pouvant s'appliquer à des installations particulières.

Cet appareil est conforme à une ou à plusieurs des normes suivantes :

- UL 858 – norme visant la sécurité en matière de cuisinières électriques domestiques
- ANSI Z21.1 – norme américaine régissant les appareils électroménagers de cuisson au gaz
- CAN/CSA-C22.2 No 61-08 – cuisinières domestiques
- CAN/CGA1.1-M81 régissant les cuisinières à gaz domestiques

ARRIÈRE EXIGENCES DE DÉGAGEMENT :

- Pour éviter de tacher le mur arrière, on recommande des matériaux de construction non-poreux, résistants à haute température qui conviennent à un environnement propre à la cuisson.
- Des modèles PCG305xx, PRD305xx, et PRD606xx conviennent pour un dégagement arrière de 0 " pour alimenter les surfaces.
- Tous les autres modèles:
 - Lors de l'utilisation de la garniture pour l'ilôt comprise, le fabricant recommande un dégagement arrière d'au moins 152 mm (6 po) d'une surface combustible*.
 - Lors de l'installation de l'appareil contre une surface combustible, il faut un dossier bas pour un manque de dégagement (0 po). Il faudrait acheter séparément un dossier bas Thermador.
 - Quand une surface est couverte d'une matière non combustible (métal, céramique, brique, marbre ou pierre)^{*Δ}, il n'y a aucun besoin de dégagement (zéro pouce).

*Un dégagement de moins de 152 mm (6 po) doit être conforme aux codes locaux et/ou par les autorités locales ayant juridiction.

Δ Les dégagements pour matériaux non-combustibles ne sont pas abordés dans la norme ANSI Z21.1 ni certifiés par la CSA.

INSTRUCTIONS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE PROCÉDER

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de brûlure ou d'incendie, un dossier de protection conçu spécialement pour cette cuisinière doit être installé avant son utilisation.

AVERTISSEMENT

Afin d'éliminer les risques de brûlures ou d'incendie provoqués par la chaleur, il est conseillé d'éviter d'installer des armoires au-dessus des appareils.

ATTENTION

Cet appareil est conçu pour une utilisation culinaire. Pour des raisons de sécurité, ne l'utilisez jamais pour chauffer une pièce.

Avertissement de la Proposition 65 de l'État de la Californie :

AVERTISSEMENT

Ce produit vous exposez à des produits chimiques, comme du chlorure de vinyle, reconnus par l'État de la Californie comme causant le cancer, des malformations congénitales ou d'autres effets nocifs sur la reproduction. Pour de plus amples renseignements, consulter www.P65Warnings.ca.gov.

Consignes d'Installation

Renseignements de planification

⚠ ATTENTION

Pour prévenir d'éventuels dommages aux armoires ou aux finis des armoires, utilisez uniquement des matériaux et des finis qui ne se décolorent pas ni se décollent en couches multiples. Les matériaux doivent être en mesure de supporter des températures pouvant atteindre 90 °C (194 °F). Utilisez des matières adhésives résistantes à la chaleur et à l'humidité si l'appareil est installé dans des armoires stratifiées. Consultez le fabricant pour savoir si les matières utilisées sont conformes à ces exigences.

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Faites tout particulièrement attention aux consignes de sécurité importantes dans la rubrique « Sécurité ».

Tout orifice dans le mur derrière l'appareil et dans le plancher sous l'appareil doit être scellé.

IMPORTANT : Il est possible que la paroi arrière se décolore sous certaines conditions de cuisson.

Outils Requis

- Clé 7/16 po
- Scie sauteuse
- Niveau
- Gants de protection
- Tournevis Torx T-20
- Clé réglable de 12 po
- Ruban à mesurer
- Instrument de marquage

Articles requis

- Conduit flexible de ¾ po (19 mm)
- Ruban/composé pour tuyaux

Exigences en matière de ventilation

⚠ AVERTISSEMENT

Vous ne devriez pas installer cet appareil avec un système de ventilation à aspiration descendante. Ce type de système de ventilation peut présenter des risques d'incendie et des problèmes de combustion et ainsi entraîner des blessures corporelles, des dommages matériels ou un fonctionnement involontaire. Aucune restriction ne s'applique aux systèmes de ventilation à aspiration ascendante.

Consultez le Guide de Planification de ventilation pour connaître les combinaisons de ventilation approuvées.

Il est **fortement recommandé** d'installer une hotte de ventilation Thermador au-dessus de la cuisinière. Une ventilation par aspiration descendante ne devrait pas être utilisée.

Vous ne devriez pas utiliser un système de ventilation par aspiration descendante. Le *Guide de planification de ventilation*, indique les différentes hottes en option ainsi que des directives relatives à la capacité recommandée des ventilateurs à utiliser avec l'une ou l'autre des cuisinières Thermador.

L'installation d'un micro-ondes à hotte intégrée au-dessus toute table de cuisson n'est pas recommandée en raison de la chaleur émises par les brûleurs sauf s'il s'agit d'une cuisinière de 76,2 cm (30 po) dotée de 5 brûleurs. Pour connaître les dégagements nécessaires, consulter le manuel d'installation du fabricant de micro-ondes à hotte intégrée.

Les hottes et les ventilateurs sont conçus pour être utilisés avec un seul conduit mural. Cependant, certains inspecteurs ou codes du bâtiment exigent l'utilisation d'un conduit double. Consultez le code de la construction en vigueur ou des organismes locaux avant d'entreprendre les travaux pour vous assurer que l'installation de la hotte et des conduits répond aux exigences locales.

AVIS : La plupart des hottes contiennent des matériaux combustibles qui doivent être pris en considération lors de la planification de l'installation.

Préparation de la ventilation

1. Choix des modèles de hotte et de ventilateur :
 - Pour les installations murales, la largeur de la hotte doit être au moins égale à celle de la cuisinière. Si l'espace le permet, il est souhaitable d'installer une hotte plus large que la table de cuisson pour assurer une meilleure ventilation.
 - Pour les installations en îlot, la largeur de la hotte devrait excéder celle de la cuisinière d'au moins 3 po (76 mm) de chaque côté.
2. Emplacement de la hotte :
 - Pour une évacuation accrue de la fumée, la bordure inférieure de la hotte doit se trouver à 30 po (762 mm) au-dessus de la table de cuisson.
 - Utilisez un espace libre d'au moins 36 po (914 mm) si des éléments combustibles, comme des panneaux en bois, se trouvent dans la hotte.
3. Air d'appoint :
 - Un important volume d'air étant nécessaire pour la ventilation, il est recommandé de prévoir un apport d'air de l'extérieur. Cet aspect revêt une importance particulière dans les logements bien isolés et très étanches.
 - Il est conseillé de consulter un entrepreneur en chauffage et en climatisation.

Espaces libres pour l'installation

- Pour garantir des résultats professionnels, les ouvertures dans l'armoire et dans l'espace de travail doivent être effectuées par du personnel qualifié.
- Les dégagements requis sont indiqués à la Les mêmes dégagements s'appliquent aux installations en îlot, excepté pour les armoires suspendues qui doivent laisser un espace suffisant grand pour y loger la hotte de l'îlot.
- Consultez le Guide de Planification de ventilation pour connaître les combinaisons de ventilation approuvées. L'installation d'un micro-ondes à hotte intégrée au-dessus toute table de cuisson n'est pas recommandée en raison de la chaleur émises par les brûleurs sauf s'il s'agit d'une cuisinière de 76,2 cm (30 po) dotée de 5 brûleurs. Pour connaître les dégagements nécessaires, consulter le manuel d'installation du fabricant de micro-ondes à hotte intégrée.
- La table de cuisson est conçue pour être accrochée au plan de travail par ses brides latérales. Le plan de travail doit toutefois être suffisant solide pour porter ce appareil. Il sera éventuellement nécessaire d'ajouter un tasseau de chaque côté ou 2x4 montants d'angle (voir à la page 29). L'autre possibilité est de construire un plan de support pour y installer la table de cuisson.
- La table de cuisson peut être installée sur plusieurs positions, avec la partie frontale au même niveau que le plan de travail ou en projection avant, selon la profondeur de ce plan. Voir à la page 30 pour les autres positions de montage).
- Les arrivées d'électricité et de gaz doivent se trouver dans une zone accessible sans avoir à enlever la table de cuisson. Le cordon d'alimentation électrique et le raccord du tuyau de gaz de l'appareil sont placés dans la partie arrière gauche sous la table de cuisson, tel qu'indiqué aux à la page 30.
- Laissez un dégagement latéral minimum de 5 po (127 mm) entre l'appareil et les surfaces verticales inflammables au-dessus de la hauteur du plan de travail de 36 po (914 mm).
- Dans ces limites de dégagement latéral minimum de 5 po (127 mm) des surfaces verticales inflammables au-dessus du plan de travail de 36 po (914 mm), la profondeur maximale de l'armoire doit être de 13 po (330 mm).
- Lorsque la cuisinière est installée contre un mur combustible, un espace libre d'au moins 5 po (127 mm) est requis entre le côté de la cuisinière et le mur.
- Un dégagement minimal de 91,4 cm (36 po) est nécessaire entre le dessus de la table de cuisson et le dessous d'une armoire non protégée. Une distance de 30 po doit être assurée lorsque le bas des armoires en bois ou en métal est protégé par un matériau ignifuge d'une épaisseur d'au moins 6,35 mm (1/4 po) recouvert d'une feuille d'acier n°28 MSG de la même épaisseur, de 0,4 mm (0,015 po) d'acier inoxydable, de 0,6 mm (0,024 po) d'aluminium ou de 0,5 mm (0,02 po) de cuivre.
- Dessinez la ligne centrale de l'emplacement destiné à la table de cuisson. Elle doit correspondre au centre de la hotte de ventilation suspendue.
- Découpez les ouvertures pour les installations suivantes :
 - Installation murale, voir à la page 29.
 - Installation en îlot, voir à la page 29.

ARRIÈRE EXIGENCES DE DÉGAGEMENT :

- Pour éviter de tacher le mur arrière, on recommande des matériaux de construction non-poreux, résistants à haute température qui conviennent à un environnement propre à la cuisson.
- Des modèles PCG305xx, PRD305xx, et PRD606xx convient pour un dégagement arrière de 0 " pour alimenter les surfaces.
- Tous les autres modèles:
 - Lors de l'utilisation de la garniture pour l'îlot comprise, le fabricant recommande un dégagement arrière d'au moins 152 mm (6 po) d'une surface combustible*.
 - Lors de l'installation de l'appareil contre une surface combustible, il faut un dossier bas pour un manque de dégagement (0 po). Il faudrait acheter séparément un dossier bas Thermador.
 - Quand une surface est couverte d'une matière non combustible (métal, céramique, brique, marbre ou pierre)*Δ, il n'y a aucun besoin de dégagement (zéro pouce).

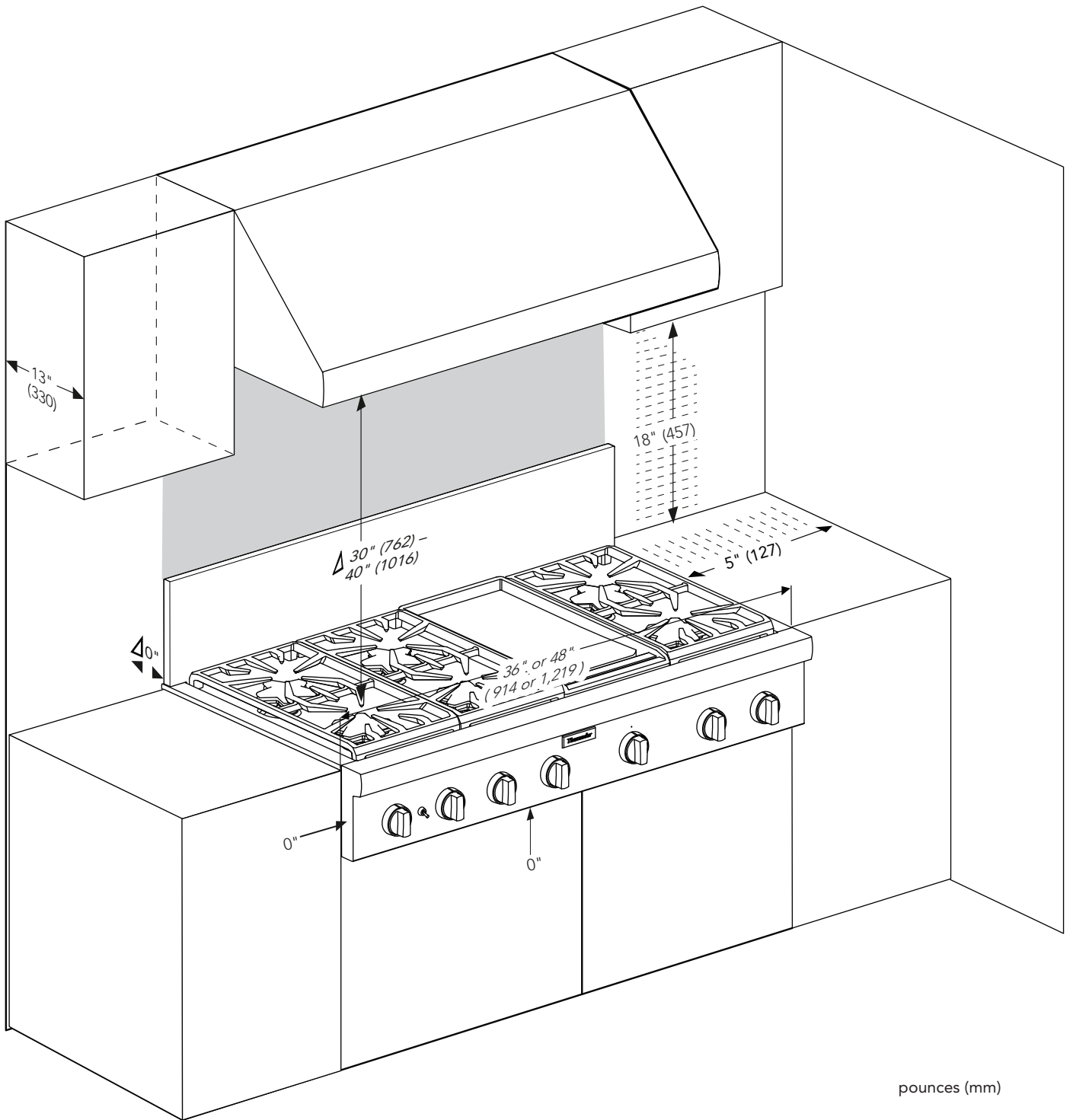
*Un dégagement de moins de 152 mm (6 po) doit être conforme aux codes locaux et/ou par les autorités locales ayant juridiction.

Δ Les dégagements pour matériaux non-combustibles ne sont pas abordés dans la norme ANSI Z21.1 ni certifiés par la CSA.

Remarques :

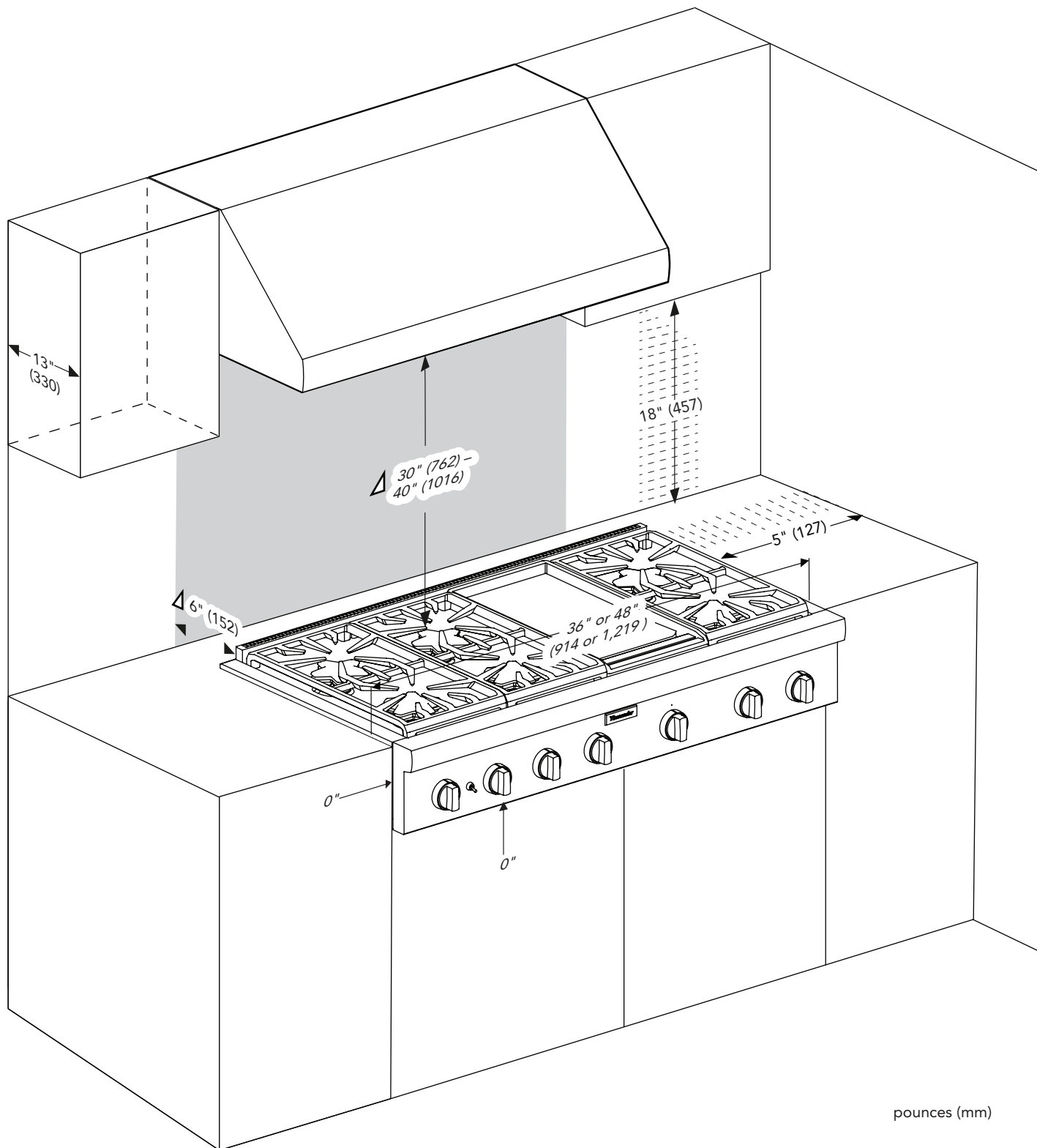
- Si vous avez d'un ou des deux côtés des parois latérales pleines d'armoires, vous devrez encocher le coin avant de l'armoire pour l'adapter à l'encoche du plan de travail et laisser l'espace à la partie frontale de la table de cuisson (voir à la page 29).
- Si vous construisez un plan de support, les côtés ou le bas de la découpe peuvent être en matériau plein combustible ou non combustible. Si le bas est plein, prévoyez une découpe de 30,48 x 30,48 cm (12 po x 12 po) dans le coin arrière gauche de ce plan. Vous aurez ainsi l'espace nécessaire à l'arrivée de gaz et au cordon d'alimentation, et cela vous permettra de voir la plaque de caractéristiques du produit.
- L'appareil ne doit jamais se trouver à proximité de matériaux combustibles, d'essence et d'autres produits inflammables (vapeurs ou liquides).
- L'air de combustion et de ventilation arrivant à l'appareil doit pouvoir circuler librement.

Armoires avec dossieret bas (acheter séparément)



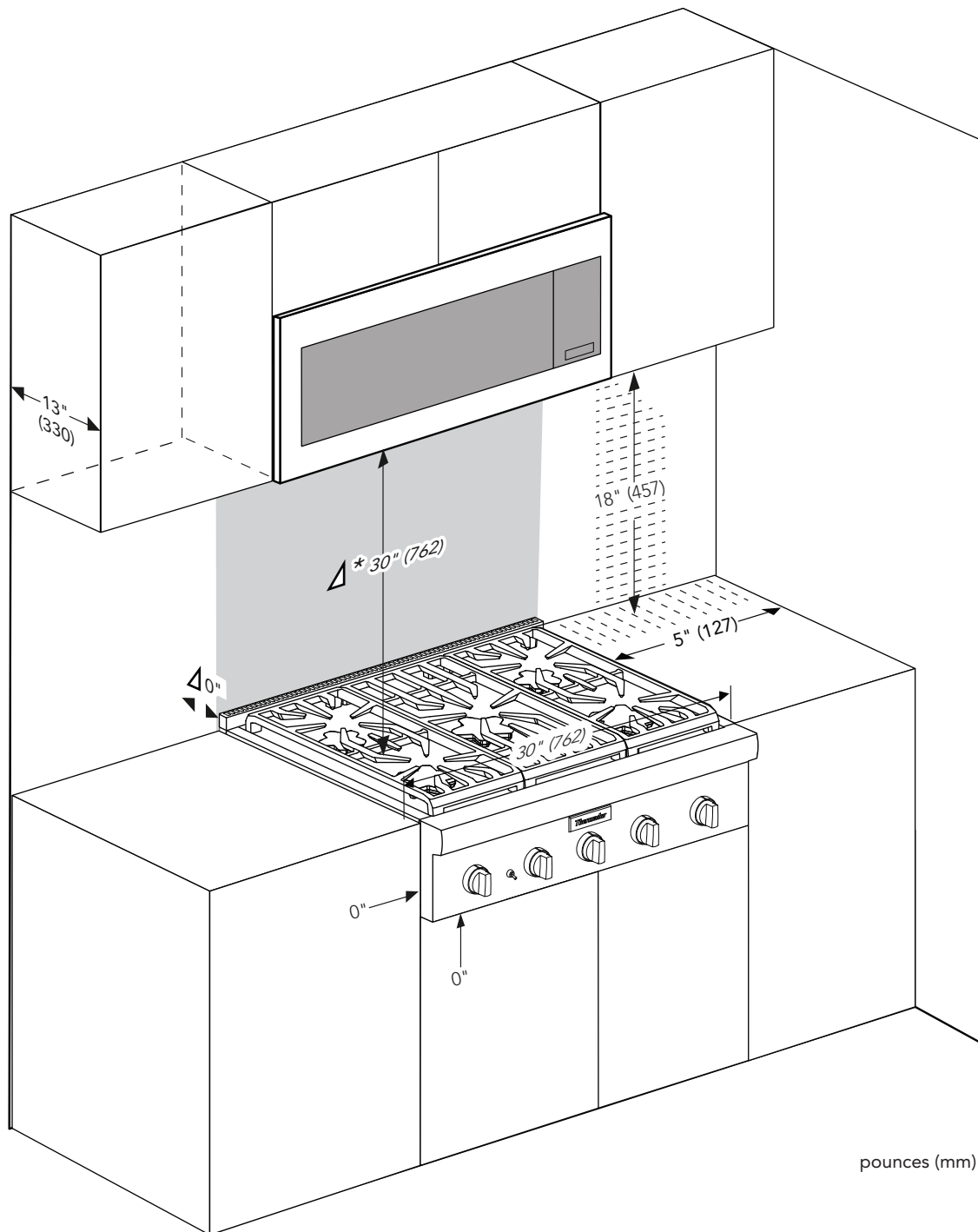
Δ Les dégagements pour matériaux non-combustibles ne sont pas abordés dans la norme ANSI Z21.1 ni certifiés par la CSA. *Un dégagement de moins de 152 mm (6 po) doit être conforme aux codes locaux et/ou par les autorités locales ayant juridiction.

Espace libre – Armoires avec garniture d'îlot incluse



Δ Les dégagements pour matériaux non-combustibles ne sont pas abordés dans la norme ANSI Z21.1 ni certifiés par la CSA. *Un dégagement de moins de 152 mm (6 po) doit être conforme aux codes locaux et/ou par les autorités locales ayant juridiction.

Espaces libres des armoires avec four à micro-ondes installé au-dessus de la cuisinière – PCG305 seulement

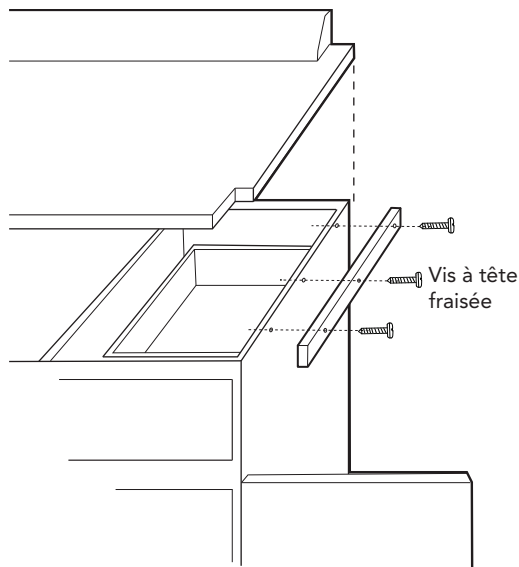


Δ Les dégagements pour matériaux non-combustibles ne sont pas abordés dans la norme ANSI Z21.1 ni certifiés par la CSA. *Un dégagement de moins de 152 mm (6 po) doit être conforme aux codes locaux et/ou par les autorités locales ayant juridiction.

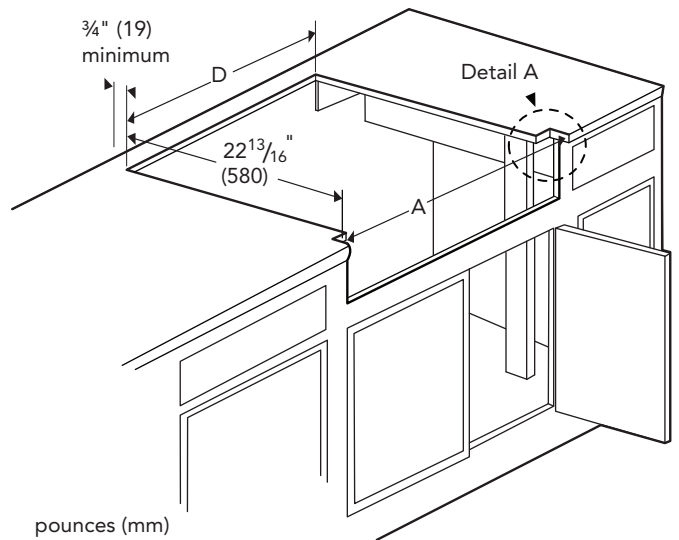
- 30 po (762 mm) min. entre le dessous de la hotte et la surface de cuisson.
- * Reportez-vous au manuel d'installation du fabricant du four à micro-ondes pour connaître les espaces libres requis.

Préparation du plan de travail

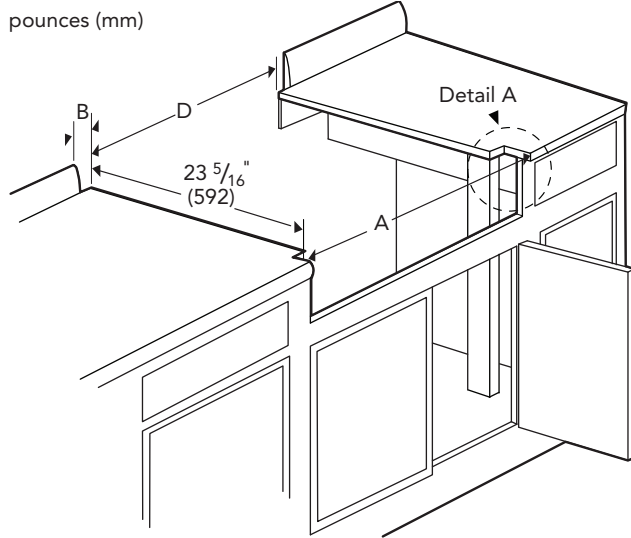
Installation de supports latéraux (des deux côtés)



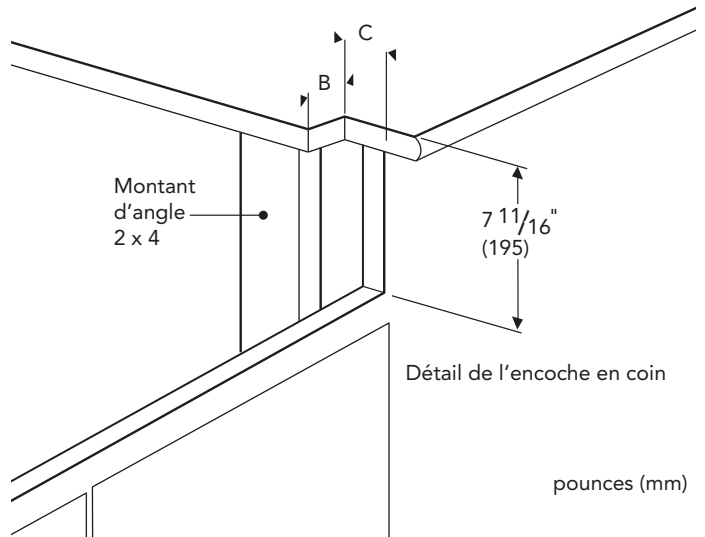
Installation en îlot (sans rebord de plan de travail)



Installation murale avec rebord de plan de travail

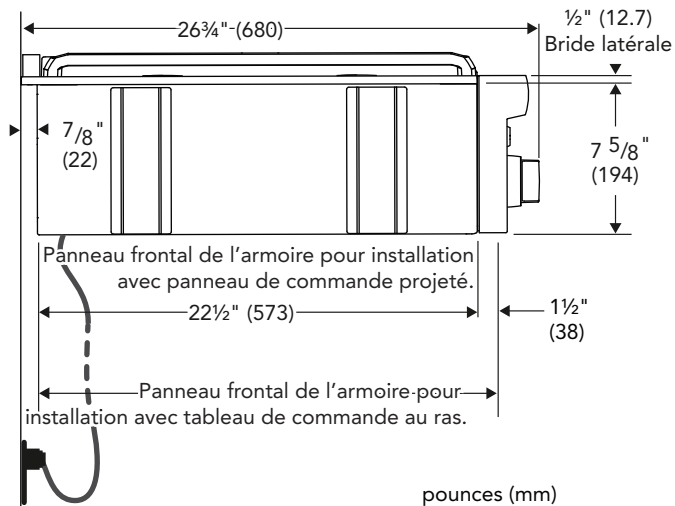


Éclatée A : Face frontale de l'armoire

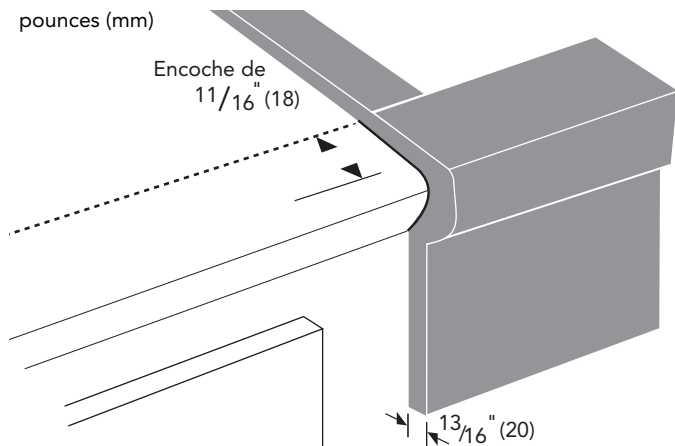


	Cuisson 30 po	Cuisson 36 po	Cuisson 48 po
A	29-15/16 po (760 mm)	35-15/16 po (913 mm)	47-15/16 po (1218 mm)
B	3/8 po (10 mm)	3/8 po (10 mm)	7/8 po (22 mm)
C	0 mm (0 po) Panneau de commande projeté de 38 mm (1½ po) devant le panneau frontal de l'armoire de support, 18 mm (11/16 po) Encoche nécessaire pour armoire de support standard de 610 mm (24 po) de profondeur. Panneau de commande projeté de 20 mm (13/16 po) devant le panneau frontal de l'armoire de support)		
D	29-1/8 po (740 mm)	35-1/8 po (892 mm)	46-1/4 po (1175 mm)

Vue latérale de la table de cuisson

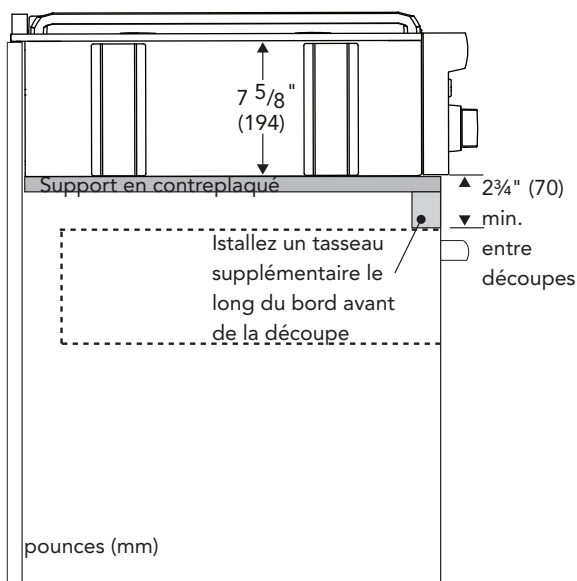


Projection devant l'armoire



Sur la figure, l'avant est projeté de 20 mm ($13\frac{1}{16}$ po) vers l'extérieur avec un support standard de 60,9 cm (24 po) de profondeur.

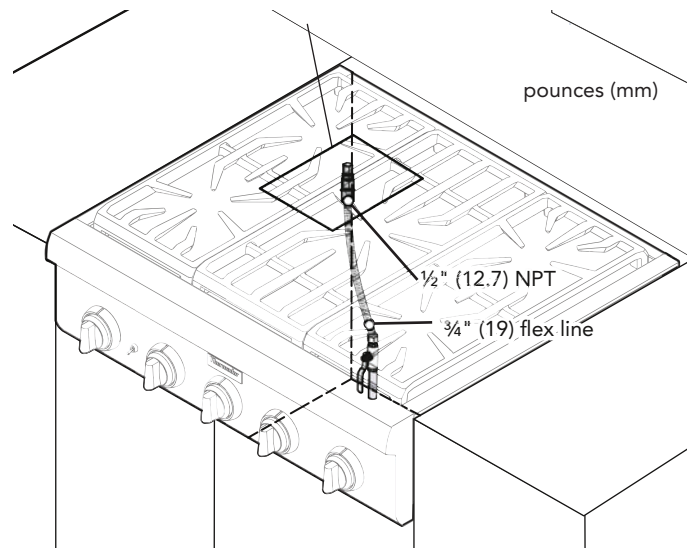
Installation d'une table de cuisson de tiroirs chauffe-plats



Raccordement gaz

Un robinet manuel d'arrêt de gaz doit être installé à l'extérieur de l'appareil, à un endroit accessible par le devant, dans le but de pouvoir couper l'alimentation en gaz.

Arrivée de gaz	30"	36"	48"
Du côté gauche à la ligne centrale du robinet d'entrée du gaz	6-3/8" (152 mm)	11" (267 mm)	
De l'arrière à la ligne centrale du robinet d'entrée du gaz	2 1/4" (54 mm)		



Déballage et manutention et mise en place

⚠ ATTENTION



Un équipement adapté manipulé par du personnel expérimenté doit être utilisé pour déplacer l'appareil afin de ne pas l'endommager et d'éviter les blessures. L'appareil est lourd et doit faire l'objet d'une manutention adéquate.

Les surfaces cachées de l'appareil peuvent comporter des saillies coupantes. Faites attention lorsque vous manipulez l'appareil pour éviter de vous blesser ou d'endommager votre propriété.

1. Assurez-vous que l'appareil sur correspond au type de gaz utilisé sur le lieu d'installation.

2. Retirez l'emballage externe et les matériaux d'emballage de la palette d'expédition. Assurez-vous d'avoir tous les articles qui composent la table de cuisson avant de poursuivre.
3. Enlevez les grilles de la surface de cuisson, la plaque chauffante (s'il y a lieu) et les chapeaux des brûleurs pour que la cuisinière soit moins lourde.
4. Posez la plaque de protection avant de glisser l'appareil sur sa position finale.
5. Utilisez une clé pour retirer les 4 boulons du bas de la palette et les jeter.
6. Retirez les grilles en fonte, les chapeaux et des brûleurs pour réduire le poids de l'appareil.
7. Laissez la mousse à côté adhésif sur les surfaces en métal brossé afin de protéger le fini des égratignures jusqu'à ce que la surface de cuisson soit en position finale.
8. Soulevez la table de cuisson et placez-la dans l'ouverture. Prenez garde à ne pas pincer le cordon d'alimentation ni l'arrivée de gaz. Faites attention de ne pas égratigner la plaque chauffante.
9. Assurez-vous que le cordon d'alimentation peut bouger librement et qu'il n'est pas tendu.
10. Pour un rendement adéquat, la surface de cuisson doit être de niveau.
11. Remplacez les grilles et les cuvettes des brûleurs. Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont correctement posés dans leurs bases.

Assemblage du gril (certains modèles)

Reportez-vous à la section intitulée « Utilisation du gril électrique » dans le manuel d'utilisation et d'entretien.

Ajustement de la plaque chauffante (certains modèles)

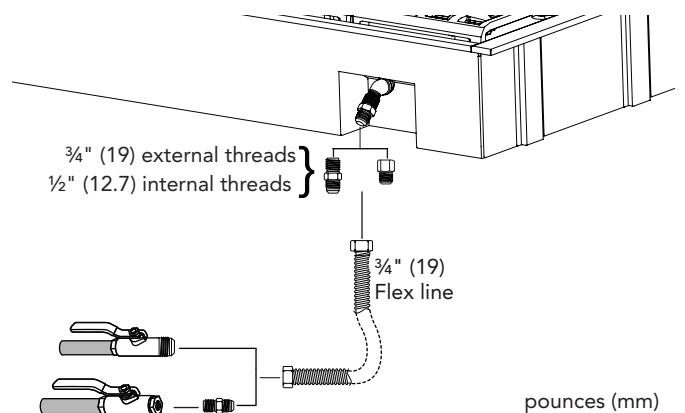
Reportez-vous à la section intitulée « Utilisation de la plaque chauffante électrique » dans le manuel d'utilisation et d'entretien.

Exigences pour l'alimentation du gaz et raccordement

Raccordement gaz

- Un robinet manuel d'arrêt de gaz doit être installé à l'extérieur de l'appareil, à un endroit accessible par le devant, dans le but de pouvoir couper l'alimentation en gaz. Le tuyau d'arrivée de gaz ne doit pas gêner à l'arrière de l'appareil. Assurez-vous que le robinet d'arrêt est fermé avant de raccorder l'appareil.

- L'installateur doit informer le consommateur de l'emplacement de la soupape d'arrêt de gaz. S'assurer que tous les utilisateurs sachent comment fermer l'alimentation en gaz à la surface de cuisson.
- Les connexions d'alimentation en gaz doivent être effectuées par un technicien qualifié et conformément à la réglementation locale. À défaut de réglementations locales, l'installation devra être conforme au Code national du gaz combustible ANSI Z223.1/NFPA54 – version actuelle.
- On peut vérifier les réglages du détendeur avec une pression d'alimentation en gaz d'au moins 249 Pa (1 pouce d'eau) supérieure à la pression d'admission spécifiée par le fabricant.
- Utilisez un raccord à gaz souple de 3/4 po. entre l'alimentation en gaz et le tuyau d'arrivée de gaz de l'appareil. Le tuyau d'arrivée de gaz de toutes les cuisinières est situé en bas à droite. Le tuyau d'arrivée de gaz de l'appareil est de type NPT 1/2 po.



- Prenez garde aux pincements du tuyau flexible de 19,1 mm (3/4 po) dans les coudes. La longueur suggérée est de 48 po. Vérifiez les codes locaux concernant ces exigences.
- Utilisez du mastic de jointement pour tuyaux ou du ruban Teflon sur le filetage des tuyaux. N'appliquez pas de mastic de jointement ou du ruban pour élargir les raccords. Prenez garde de ne pas appliquer trop de pression lorsque vous serrez les raccords.
- Toutes les pièces fournies par l'installateur doivent être conformes aux codes applicables.
- Les tests de fuite de l'appareil seront réalisés conformément aux instructions du fabricant.
 - Ouvrez le gaz et assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites à l'aide d'une solution savonneuse.
 - Des bulles indiquent la présence d'une fuite. Réparer toute fuite immédiatement après les avoir repérées.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de flamme pour faire cette vérification.

Haute Altitude

Cet appareil est testé pour un fonctionnement sécuritaire à des altitudes de 10,100 ft (3 078 m) au-dessus du niveau de la mer.

Pour les altitudes de plus de 2000 pi (610 m) au-dessus du niveau de la mer, des ajustements peuvent être apportés à la trousse pour hautes altitudes fournie avec l'appareil. Si le rendement des flammes est satisfaisant, vous n'aurez pas besoin du contenu de la trousse. Un professionnel agréé doit procéder aux ajustements pour hautes altitudes lors de l'installation.

Exigences pour le Gaz Naturel

- **Raccord d'entrée** : 1/2" NPT interne (tuyau flexible 19,1 mm (3/4") diamètre min.)
- **Pression d'alimentation** : 14,9 mb (6") min. à 34,9 mb (14") max. C.E.
- **Pression du collecteur** : 12,5 mb (5") C.E.

Exigences pour le Gaz Propane

- **Raccord d'entrée** : 1/2" NPT interne (tuyau flexible 19,1 mm (3/4") diamètre min.)
- **Pression d'alimentation** : 27,4 mb (11") min. à 34,9 mb (14") max. C.E.
- **Pression du collecteur** : 24,9 mb (10") C.E.

Les tables de cuisson sont préparées à l'usine avant expédition pour être alimentées par du gaz naturel. Doivent être convertis pour utilisation avec propane (surface de cuisson). Assurez-vous que le type de gaz utilisé sur le lieu d'installation correspond au type de gaz utilisé par l'appareil.

Si le lieu nécessite une conversion du gaz naturel au propane (LP), communiquer avec le marchand où l'appareil a été acheté ou avec Thermador. Suivez toutes les instructions du this kit pour convertir correctement le détendeur de gaz et effectuer le réglage des robinets de gaz. La conversion sur site doit obligatoirement être réalisée par du personnel qualité.

⚠ AVERTISSEMENT

Si une trousse de conversion au gaz est utilisée, doit être installée par un technicien qualifié conformément aux instructions du fabricant et selon les exigences et codes applicables ayant juridiction. Si l'information contenue dans ces instructions n'est pas suivie, il peut en résulter un risque d'incendie, d'explosion ou de production de monoxyde de carbone, causant des dommages à la propriété, des blessures ou la mort. L'agence de service qualité est responsable de l'installation appropriée de ce nécessaire. L'installation n'est pas adéquate ni complétée tant que le fonctionnement de l'appareil converti n'est pas vérifié tel qu'il est spécifié dans les instructions du fabricant et fournies avec le nécessaire.

⚠ ATTENTION

L'appareil doit être isolé du système d'arrivée de gaz en fermant le robinet manuel d'arrêt pendant tous les tests de pression d'alimentation en gaz lorsque ces pressions sont égales ou inférieures à 3,5 kPa (1/2 psig).

L'appareil et son robinet individuel d'arrêt doivent être débranchés du système d'arrivée de gaz pendant tous les tests de pression du système si ces pressions dépassent 3,5 kPa (1/2 psig).

Pour la vérification de la pression de gaz du collecteur, la pression d'entrée du détendeur doit être de 14,9 mb (6 po) au minimum pour le gaz naturel et de 7,4 mb (11 po) pour le propane.

Ne tentez pas de régler le détendeur.

⚠ ATTENTION

Conserver les ports de l'électroménager pour usage ultérieur. Lors du raccordement de l'appareil au gaz propane, assurez-vous que le réservoir de gaz est doté de son propre régulateur de pression élevée. La pression maximale de gaz de cet appareil ne doit pas dépasser 14 po de colonne d'eau au régulateur du réservoir de gaz.

Exigences électrique et branchement pour les unités au gaz

⚠ AVERTISSEMENT

Avant l'installation, mettre l'alimentation HORS CIRCUIT au panneau de service, le verrouiller pour empêcher la mise en circuit accidentelle. Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation électrique soit en débranchant le cordon d'alimentation ou en fermant le disjoncteur avant d'effectuer le service de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil électroménager doit être mis à la terre.

INSTALLATEUR – indiquer au propriétaire l'emplacement du coupe-circuit ou du fusible. Le noter à des de références.

Gaz modèles branchement électrique

Exigences Électriques Exigences Du Circuit

NEMA 5-15



NEMA 5-20



Le cordon d'alimentation fourni avec les cuisinières au gaz dotées d'une grille ou d'une plaque électrique exige une prise NEMA 5-20. Tous les autres appareils au gaz utilisent une prise NEMA 5-15.

Modèle	Tension	Circuit dédié	Phase
Pxx305Wx	120 VAC	15 Amps	Single
Pxx366Wx	120 VAC	15 Amps	Single
Pxx364WDx	120 VAC	20 Amps	Single
Pxx364WLx	120 VAC	20 Amps	Single
Pxx486WDx	120 VAC	20 Amps	Single
Pxx486WLx	120 VAC	20 Amps	Single

⚠ AVERTISSEMENT

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

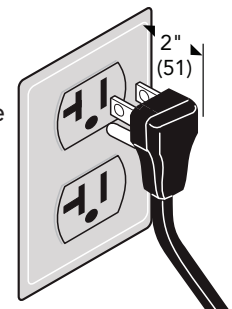
L'électroménager est doté d'une fiche à trois broches mise à la terre pour vous protéger contre le danger d'électrocution. La fiche doit être utilisée dans une prise correctement mise à la terre. Ne pas enlever ni couper la broche de mise à la terre de la fiche.

⚠ ATTENTION

Une mise à la terre inadéquate ou une polarisation inversée peut causer un mauvais fonctionnement (tels qu'une production continue d'étincelle au niveau des allumeurs des brûleurs) pouvant endommager l'appareil et comporter un risque de décharge électrique. Si le dédié circuit n'est pas correctement mis à la terre et polarisé, l'installateur ou l'utilisateur est tenu de faire appel à un électricien compétent pour qu'il installe une prise dûment mise à la terre et polarisée, conforme à toutes les réglementations locales applicables. À défaut de réglementation locale, le changement de prise doit être effectué conformément au Code national de l'électricité.

- Avant de débrancher le cordon électrique, s'assurer que tous les contrôles sont en position ARRÊT (OFF).
- Un fil d'alimentation neutre doit être installé à partir de la source d'électricité (disjoncteur/panneau de fusibles) car certains composants de la cuisinière, dont le module de production d'étincelle pour les brûleurs de la table de cuisson, fonctionnent de manière sûre et adéquate.
- Tous les modèles de surface de cuisson de 120 volts doivent être branchés sur une prise à 3 trous mise à la terre. Cette prise sera reliée à un dédié circuit d'alimentation électrique correctement mis à la terre et polarisé, de 120 VCA, monophasé, 60 Hz.
- Respectez toutes les réglementations locales applicables lors de la mise à la terre. À défaut, le Code national de l'électricité ANSI/ NFPA no 70 – Édition actuelle sera appliqué, ou au code canadien de l'électricité CAS C22.1-02 pertinent.
- Lorsque le cordon d'alimentation est branché sur une prise, la connecteur ne doit pas dépasser de plus de 2 po (51 mm) du mur arrière.

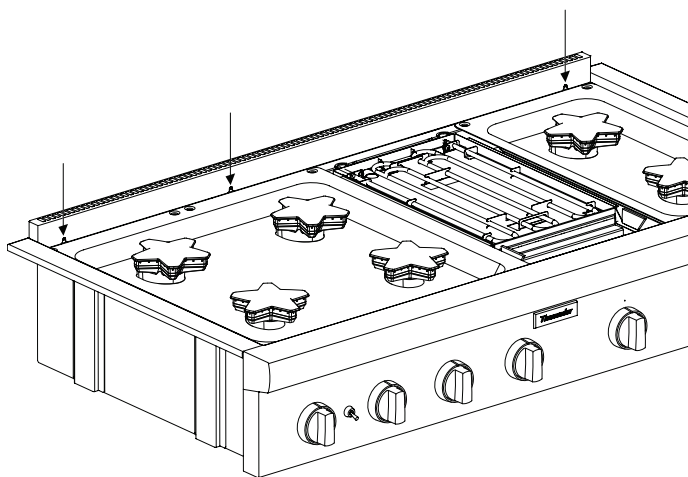
NOTE : Le type de prise peut varier.



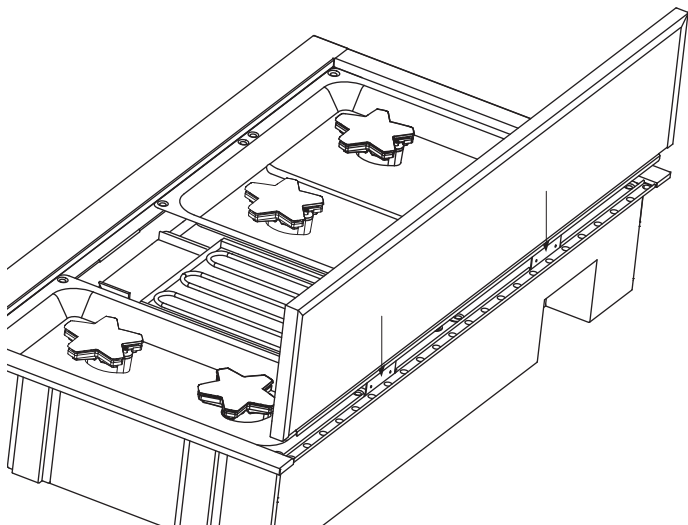
Installation de la plaque de protection basse (optionnel)

Posez la plaque de protection avant de glisser l'appareil à son emplacement définitif.

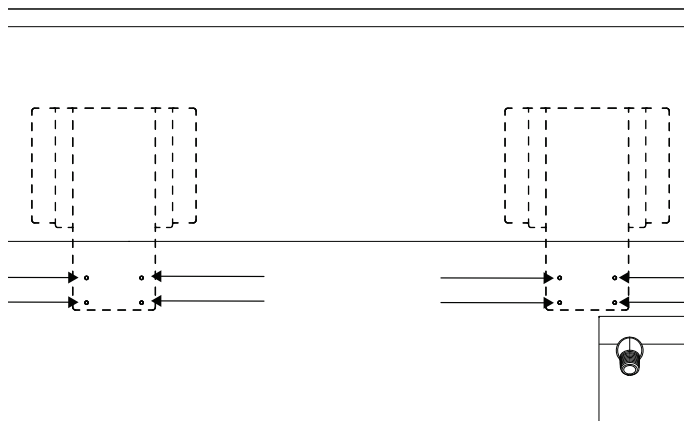
1. Selon le modèle, enlevez les trois ou quatre vis en acier inoxydable fournies avec l'enjoliveur pour îlot. Enlevez les deux vis fixant la pièce au panneau arrière. Soulevez l'enjoliveur pour îlot pour l'enlever.



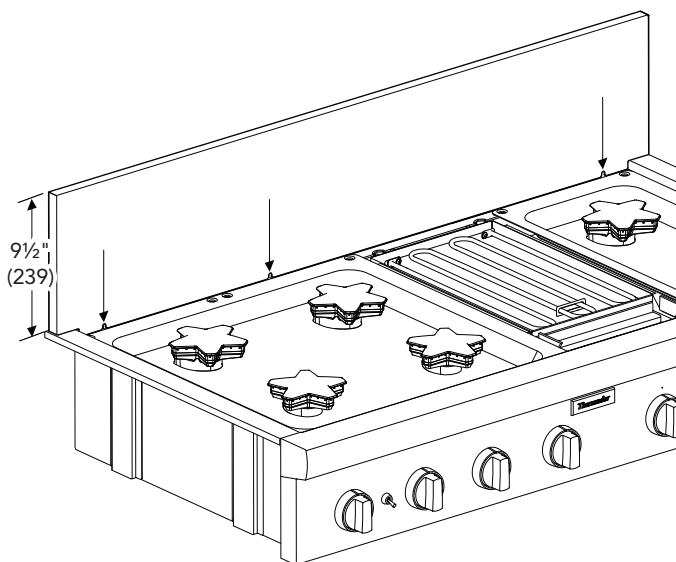
2. Faites glisser les pattes des supports entre les deux panneaux arrière des boîtiers des cuisinières. Fixez chaque support avec quatre vis de 1½ po (38 mm).



3. Fixez l'avant de la plaque de protection à la cuisinière avec trois ou quatre vis de ½ po (12,7 mm).



4. Placez le couvercle de la plaque de protection sur le dessus et fixez-le en place à l'aide de vis de ½ po (12,7 mm).



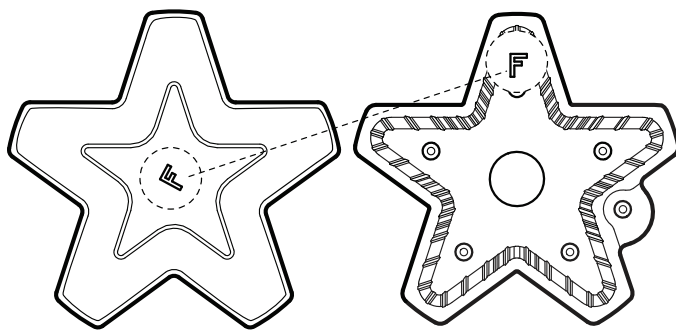
Test de brûleurs

Installer tout composant lâche, tels capuchons et grilles de brûleurs, ayant été retirés précédemment. S'assurer que les capuchons de brûleurs sont adéquatement placés sur les bases des brûleurs. Avant de vérifier le fonctionnement de l'appareil, vérifier qu'il n'y a aucune fuite à l'appareil et à la soupape de gaz; que l'appareil est branché sur l'alimentation électrique. Ouvrir la soupape d'arrêt de gaz manuelle.

Mise en place des capuchons de brûleur

Chaque capuchon comporte une lettre (B, D, ou F) coulée dans la partie inférieure du capuchon correspondant à une lettre (B, D, ou F) coulée dans la base du brûleur solidaire de l'appareil.

- Placer chaque capuchon de brûleur sur la base du brûleur correspondant selon la lettre marquée sur chacun d'eux. Voir la figure ci-dessous.



- Placer le capuchon de brûleur délicatement sur la base de manière à ce que les pattes de la base du brûleur s'ajustent parfaitement dans la fente du capuchon de brûleur.

Chapeaux des brûleurs

Pour assurer un fonctionnement approprié, les chapeaux des brûleurs STAR doivent être placés adéquatement sur leur base. Si le chapeau n'est pas placé adéquatement, l'un ou l'autre des problèmes suivants pourrait survenir :

- Les flammes du brûleur sont trop hautes.
- Des flammes excessives jaillissent du brûleur.
- Le brûleur ne s'allume pas.
- Les flammes du brûleur sont inégales.
- Le brûleur émet des odeurs.

⚠ AVERTISSEMENT

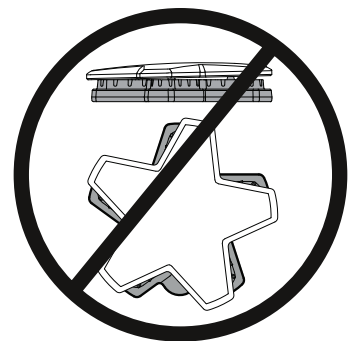
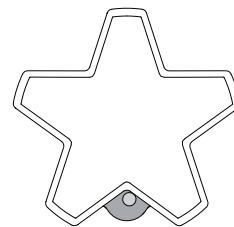
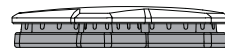
Pour prévenir toute brûlure, éviter de toucher les chapeaux et les grilles des brûleurs lorsqu'ils sont chauds. Éteignez la table de cuisson et laissez les brûleurs refroidir.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour prévenir toute brûlure, éviter de toucher les chapeaux et les grilles des brûleurs lorsqu'ils sont chauds. Éteignez la table de cuisson et laissez les brûleurs refroidir.

Vérification de la position des chapeaux des brûleurs.

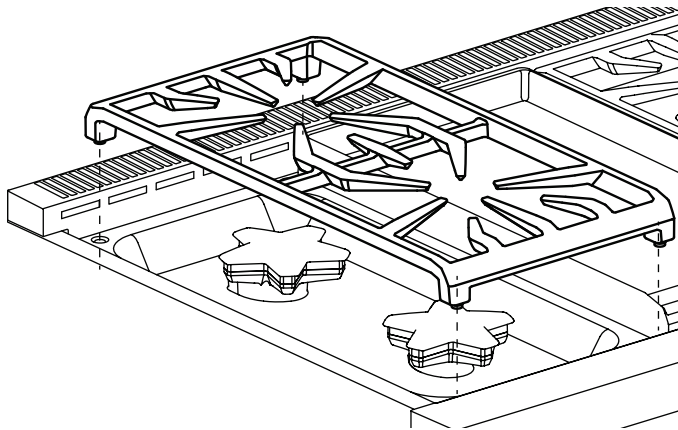
- Vérifiez chaque brûleur pour vous assurer qu'il n'y a pas d'espace entre le chapeau et la base du brûleur. Voir Figure pour des exemples de chapeau de brûleur correctement ou incorrectement placés.
- Vous pouvez essayer de déplacer délicatement les chapeaux des brûleurs latéralement pour vous assurer qu'ils sont placés correctement sur leur base. Lorsqu'ils sont bien placés, les chapeaux des brûleurs sont droits sur la base et couvrent complètement la base du brûleur en forme d'étoile lorsque vous les regardez d'en haut.



Positionnement des grilles des brûleurs

Assurez-vous que les grilles sont adéquatement positionnées sur la surface de cuisson avant d'utiliser les brûleurs. Les grilles sont conçues pour reposer dans la partie enfoncée de la surface de cuisson.

Pour installer les grilles des brûleurs, positionnez-les avec le côté plat vers le bas et alignez-les dans la partie enfoncée. Les grilles doivent s'appuyer les unes contre les autres et contre les côtés de la partie enfoncée.



Vérifier les brûleurs de surface de cuisson

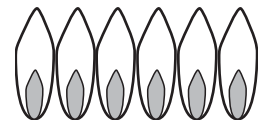
Vérifier l'allumage de brûleur. Choisir un bouton de surface de cuisson. Pousser et tourner dans le sens contre horaire à HI. Le module allumeur/ étincelle produit un clic. Une fois l'air purgé de la canalisation d'alimentation, le brûleur devrait s'allumer dans un délai de 4 secondes.

Vérifier la flamme. Réglage haute. Tourner le bouton à HI. Voir Figure pour les caractéristiques de flamme appropriées. Si un des brûleurs de surface de cuisson continue de presque brûler ou est complètement jaune, vérifier si le capuchon est positionné adéquatement sur la base du brûleur, puis essayer de nouveau. Si les caractéristiques de flamme ne s'améliorent pas, communiquer avec THERMADOR^{mc} entretien.

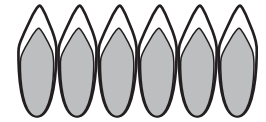
Vérifier la flamme. Réglage bas. Tourner le bouton à LO. Vérifier si la flamme enveloppe complètement le brûleur. Il doit y avoir une flamme à chaque port du brûleur et il ne doit pas y avoir d'intervalle d'air entre la flamme et le brûleur. Si les brûleurs ne sont pas enveloppés, communiquer avec THERMADOR entretien.

Caractéristiques de la flamme

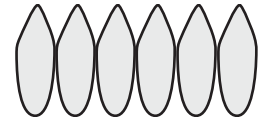
Flamme jaune :
Réglage nécessaire.



Pointe jaune sur cône extérieur :
Normal pour gaz LP.



Flamme bleue :
Normal pour gaz naturel.



Si la flamme est complètement ou presque jaune, assurez-vous que le régulateur est réglé pour le combustible approprié. Après le réglage, vérifiez de nouveau.

Des rayures de couleur orangée sont normales pendant la mise en marche initiale.

Laissez l'appareil fonctionner de 4 à 5 minutes et évaluez de nouveau avant d'effectuer les réglages.

Certains brûleurs de surface sont munis de la technologie XLO^{mc}. Lorsque le sélecteur est réglé à la fonction XLO, la flamme s'allume et s'éteint périodiquement. Cela est normal.

Répéter l'allumage et la vérification de flamme décrits ci-dessus pour chaque brûleur de surface de cuisson.

Lorsque la flamme est adéquatement réglée :

- Il doit y avoir une flamme à chaque port du brûleur.
- Il ne doit pas y avoir d'intervalle d'air entre la flamme et le port du brûleur.

Communiquer avec THERMADOR entretien si :

1. Tout brûleurs ne s'allume pas.
2. Si tout brûleurs continue de brûler jaune.

Liste de vérification pour l'installateur

Liste de vérification

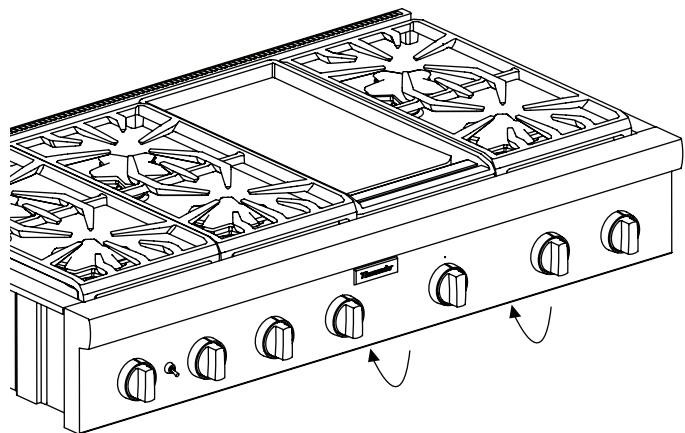
___ La table de cuisson bien positionnée sur son emplacement.

___ Les distances indiquées entre l'appareil et les armoires adjacentes sont respectées.

___ Les chapeaux des brûleurs sont bien placés sur les bases.

___ Tout matériel d'emballage retiré.

___ La garniture d'îlot ou le dosseret installé selon les instructions.



Alimentation en gaz

___ Raccord : un filetage NPT de 12,7 mm (1/2 po) avec tuyau flexible d'un diamètre minimum de 19,1 mm (3/4 po) est en place.

___ Si conversion du gaz naturel et gaz LP, consulter les instructions de conversion LP pour plus de détails.

___ Le robinet manuel d'arrêt de gaz est installé à un endroit accessible (sans avoir à bouger l'appareil).

___ L'appareil a été testé et dépourvu de fuites de gaz.

Électricité

___ Une prise 120VAC mise à la terre et polarisée avec protection de surcharge 15/20 amp est fournie pour la connexion avec cordon.

Fonctionnement

___ Tous les matériaux d'emballage ont été enlevés à l'intérieur. (Vérifiez sous les grilles et les lèchefrites.)

___ Les cadrans des boutons sont bien centrés et les boutons tournent librement.

___ Épurez l'air du système au gaz en faisant fonctionner un des brûleurs pendant plusieurs minutes.

___ Chaque brûleur s'allume correctement, seul ou avec d'autres brûleurs allumés.

___ Les grilles des brûleurs doivent être correctement positionnées.

Installateur

___ Notez le numéro de modèle et le numéro de série qui se trouvent sur la plaque signalétique dans le Guide d'utilisation et d'entretien. Laissez la GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN et les INSTRUCTIONS D'INSTALLATION au propriétaire de l'appareil.

Nettoyage et protection des surfaces extérieures

- Examinez l'appareil après l'avoir déballé. S'il a été endommagé durant le transport, ne le branchez pas.
- Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif avant d'utiliser l'appareil. Débarrassez-vous du matériel d'emballage après l'installation. Ne laissez jamais des enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- Pour conditionner et protéger l'acier inoxydable, utilisez le conditionneur Thermador en acier inoxydable, disponible dans le Thermador eShop (store.thermador.com/us).
- **NE LAISSEZ PAS** les taches s'incruster.
- **N'UTILISEZ PAS** de tampons ni de brosses métalliques. De petits morceaux de métal risquent d'adhérer à la surface et de la faire rouiller.
- **NE LAISSEZ PAS** les solutions salines, les désinfectants, l'eau de javel ou les produits de nettoyage en contact avec l'acier inoxydable. Ces produits contiennent en général des produits chimiques susceptibles de l'endommager. Rincez-les à l'eau et séchez avec un chiffon sec.

Dépannage

Voyez le Guide d'utilisation et d'entretien pour les renseignements de dépannage.

Índice de MATERIAS

Seguridad	39
Instrucciones Importantes de Seguridad	39
Información importante para la instalación	42
Información de planificación	42
Requisitos de ventilación	42
Preparación de los gabinetes	43
Espacios libres para la instalación.....	43
Mover, posicionar y anclaje la parrilla.....	49
Requerimientos de gas y conexiones	50
Requerimientos eléctricos y conexión	52
Instalación de la consola trasera de protección	53
Probar el quemador.....	54
Lista de chequeo de instalador	56
Lista de chequeo final	56
Servicio, piezas, y accesorios	contraportada

Definiciones de SEGURIDAD

▲ ADVERTENCIA

Esto indica que se pueden producir lesiones graves o la muerte si no se cumple con esta advertencia.

▲ PRECAUCIÓN

Esto indica que pueden producirse lesiones leves o moderadas si no se cumple con esta advertencia.

NOTA: Esto indica que puede producirse un daño al electrodoméstico o a la propiedad como resultado de la falta de cumplimiento de este aviso.

Nota: Esto lo alerta sobre información y/o consejos importantes.

Este electrodoméstico de THERMADOR[®]
está hecho por BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

¿Preguntas?

1-800-735-4328

www.thermador.com

¡Esperamos oír de usted!

⚠ INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE CONTINUAR

INSTALADOR: Guarde estas instrucciones para el inspector de la empresa proveedora de gas de su localidad. Deje esas instrucciones de instalación con el aparato para el propietario. Mostrar al propietario la ubicación del disyuntor o del fusible. Marcarlo para recordar más fácilmente.

PROPIETARIO: Guarde estas instrucciones para futuras referencias. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.

⚠ ADVERTENCIA



La falta de observar la información en este manual puede causar un fuego o una explosión, y como resultado daños a la propiedad, lesiones o la muerte.

-
- No guarde o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
 - QUÉ HACER CUANDO HUELE A GAS
 - No trate de encender ningún aparato.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame de inmediato a su proveedor de gas desde el teléfono de algún vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.
 - Cuando no pueda localizar a su proveedor de gas, llame a los bomberos.
 - Un instalador calificado, una agencia de servicio autorizada o el proveedor de gas debe realizar la instalación y el servicio.
-

Los códigos locales pueden variar. La instalación, las conexiones eléctricas y la toma de tierra deben cumplir con todos los códigos aplicables. Si no se siguen los códigos y las reglamentaciones locales, es posible que se anule la garantía.

La instalación de los electrodoméstico en casas rodantes debe cumplir con la Norma de Construcción y Seguridad de Casas Fabricadas, Título 24 CFR, Parte 3280 [denominada anteriormente Norma Federal para la Construcción y Seguridad de Casas Rodantes, Título 24, HUD (Parte 280), (para los Estados Unidos)

⚠ ADVERTENCIA



PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- Desconecte la corriente antes de la instalación. Antes de prender la corriente, asegúrese de que todos los controles estén en la posición OFF. No hacerlo puede producir la muerte o una descarga eléctrica.
 - No quite la clavija de toma de tierra.
 - No use un alargador eléctrico.
 - Una toma de tierra inadecuada para el aparato puede aumentar los riesgos de descarga eléctrica.
 - El hecho de no seguir las instrucciones de este manual puede causar la muerte o provocar un incendio o una descarga eléctrica.
-

Examine el aparato después de desembalarlo. En el caso de que se hayan producido daños en el transporte, no lo enchufe.

Retirar toda la cinta y el embalaje antes de usar el electrodoméstico. Desechar el embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente. No dejar nunca que los niños jueguen con el material de embalaje.

Es necesario hacer la toma de tierra de este aparato. La toma de tierra reduce los riesgos de descarga eléctrica proporcionando a la corriente eléctrica una vía de escape en caso de cortocircuito.

El electrodoméstico debe conectarse a tierra conforme a la normativa local o, en ausencia de esta, conforme a la Código Eléctrico Nacional (última versión de la NFPA 70) o, si se lleva a cabo en Canadá, al Código Eléctrico de Canadá (CSA C22.1-02).

NO instale esta estufa afuera.

⚠ INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE CONTINUAR

Para Instalaciones en Massachusetts:

1. La instalación debe realizarse por un contratista, un plomero o un técnico de gas cualificado o autorizado por el estado, la provincia o región donde se está instalando este aparato.
2. La válvula de cierre debe ser un grifo de gas en T.
3. El conducto flexible de gas no debe medir más de 36 pulg. (914 mm).

Verifique el tipo de gas suministrado en el lugar. Asegúrese que el aparato esté conectado al tipo de gas para el cual está certificado. Todos los modelos están certificados para el uso con gas natural. La conversión del aparato para el uso con gas propano requiere de un kit de conversión.

Este electrodoméstico puede ponerse en funcionamiento de forma segura en el caso de que se produzca una interrupción en el suministro eléctrico. Solo se pueden encender manualmente los quemadores estándar superiores.

No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en la proximidad de este aparato o cualquier otro.

Gas natural — 6 pulg. columna agua (14.9 mb) mín., 14 pulg. (34.9 mb) máximo

Gas propano — 11 pulg. columna agua (27.4 mb) mín., 14 pulg. (34.9 mb) máximo

⚠ PRECAUCIÓN

Cuando conecta el aparato a gas propano, asegúrese de que el tanque de gas propano venga con su propio regulador de alta presión además del regulador de presión que se incluye con la estufa. La máxima presión de gas de este aparato no debe exceder 14.0 pulgadas de columna de agua (34.9 mb) del tanque de gas propano al regulador de presión.

Este aparato cumple con una o más de las siguientes normas:

- UL 858 – norma de seguridad para estufas eléctricas domésticas
- ANSI Z21.1 – norma americana para aparatos domésticos de gas
- CAN/CGA1.1-M81 – estufas domésticas de gas
- CAN/CSA-C22.2 No 61 – norma canadiense para estufas domésticas

Consulte los códigos locales de construcción para el método apropiado de instalación del aparato. Los códigos locales pueden variar. La instalación, conexiones eléctricas y conexiones a tierra deben cumplir con los códigos aplicables.

En la ausencia de códigos locales el aparato debe ser instalado de acuerdo al National Fuel Gas Code (Código Nacional de Gas Combustible) NFPA 54/ANSI Z223.1 vigente y al National Electrical Code (Código Nacional de Electricidad) NFPA 70 vigente. En Canadá, la instalación debe ser conforme al Canadian Electric Code, CSA C22.1-02 y 1-B149.1 y .2 – Installation Codes for Gas Burning Appliances (Códigos de Instalación para Unidades que Queman Gas) y/o códigos locales.

REQUISITOS DE ESPACIO LIBRE TRASERA:

- Para evitar manchas en la pared posterior, se recomienda el uso de materiales de construcción no porosos y de alta temperatura, adecuados para un ambiente de cocina.
- Los modelos PCG305xx, PRD305xx y PRD606xx son adecuado para espacios libres traseros de 0" en superficies combustibles.
- Todos los Demás Modelos:
 - Cuando se utiliza el accesorio de isla incluido, el fabricante recomienda una separación trasera mínima de 6" (152 mm) respecto a una superficie combustible*.
 - Cuando se instale sobre una superficie combustible, se requiere una consola trasera de protección baja para una separación trasera de 0" para todos los modelos. Se debe comprar por separado una consola trasera de protección baja de Thermador.
 - Una separación trasera respecto a una superficie cubierta con un material no combustibles (metal, baldosas de cerámica, ladrillo, mármol o piedra)^{*Δ} es cero pulgadas.

**Las separaciones de menos de 6" (152 mm) deben ser aprobadas por los códigos locales y/o por la autoridad local competente.

Δ Las separaciones de materiales no combustibles no son parte del alcance ANSI Z21.1 y no están certificadas por CSA.

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar un posible riesgo de quemaduras o fuego se debe instalar una consola trasera de protección diseñada específicamente para esta estufa antes de utilizarla.

⚠ INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE CONTINUAR

⚠ ADVERTENCIA

El aparato sirve para cocinar. Basado en consideraciones de seguridad, nunca debe usarlo para calentar una habitación.

⚠ PRECAUCIÓN

Para eliminar el riesgo de sufrir quemaduras o que se produzca un incendio al alcanzar las unidades cuya superficie esté caliente, se deberá evitar colocar gabinetes de almacenamiento encima de las unidades de la superficie.

Advertencia en virtud de la Proposición 65 del estado de California:

⚠ ADVERTENCIA

Este producto puede exponerle a sustancias químicas, incluyendo cloruro de vinilo, que el estado de California sabe que provocan cáncer, defectos congénitos u otro daño reproductivo. Para obtener más información, ir a la página web:

www.P65Warnings.ca.gov

Información de instalación

Información de planificación

▲ PRECAUCIÓN

Para evitar posibles daños a los gabinetes y su acabados, usar solo materiales y acabados que no se decoloren ni se dividan en capas. Los materiales deben soportar temperaturas de hasta 194 °F (90 °C). Se debe usar adhesivo resistente al calor y la humedad si el producto se va a instalar en gabinetes laminados. Verificar con el fabricante para asegurarse que los materiales cumplan con estos requisitos.

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato. Ponga atención especial a las instrucciones importantes de seguridad en la sección "Seguridad".

Se deben sellar todas las aberturas situadas en la pared detrás de la estufa y en el piso debajo de la estufa.

IMPORTANTE: Existe la posibilidad de que la pared trasera se decolore bajo ciertas condiciones de cocción.

Herramientas Necesarias

- Llave 7/16"
- Sierra de vaivén
- Nivel
- Guantes de protección
- Cinta métrica
- Llave ajustable 12 pulg.
- Instrumento para marcar

Artículos No Incluidos

- Conducto flexible de ¾ pulg. (19 mm)
- Cinta y compuesto de tubería

Requisitos de ventilación

▲ ADVERTENCIA

No se debería instalar este aparato con un sistema de ventilación de corriente descendiente. Este tipo de sistema de ventilación puede presentar riesgo de ignición y problemas de combustión, provocando lesiones corporales, daños materiales o un funcionamiento involuntario. No se aplica ninguna restricción a los sistemas de ventilación de corriente ascendiente.

Consulte la Guía de Planificación de Ventilación para conocer las combinaciones de ventilación aprobadas.

Es altamente recomendado que este aparato se instalado en conjunto con una campana de extracción THERMADOR. Debido a la alta capacidad de calentamiento de esta unidad, se debe prestar particular atención al trabajo de instalación de la campana y del ducto para asegurar que cumpla con los códigos locales de construcción.

No debería usar este aparato con un sistema de ventilación de corriente descendiente. La *Guía de planificación de ventilación* indica las campanas que se pueden usar y contiene consignas respecto a las capacidades de las campanas que se recomiendan usar con todas las estufas THERMADOR.

Debido al alto calor de los quemadores de la placa de cocción, no se recomienda instalar un horno de microondas con un sistema de ventilación sobre la placa de cocción ni tampoco nada que no sea la placa de 5 quemadores de 30". Consulte el manual de instalación del fabricante OTR para obtener información sobre los espacios que deben quedar libres.

Las campanas de ventilación y los ventiladores están diseñados para usarse con ductos sencillos de pared. Sin embargo, algunos códigos locales de construcción o inspectores de obras pueden requerir ductos dobles de pared. Consulte los códigos locales de construcción y/o las agencias locales antes de comenzar, para estar seguro que la instalación de la campana y de los ductos cumplen con los requerimientos locales.

AVISO: La mayor parte de las estufas tienen componentes combustibles que se deben tener en cuenta al planificar la instalación.

Preparación de la ventilación

1. Seleccionar la campana y el ventilador:

- Para instalaciones en la pared, la anchura de la columna debe ser por lo menos igual a la anchura de la estufa. Donde el espacio lo permite, se puede instalar una campana más ancha que la superficie de la estufa para que la campana funcione mejor.
- Para instalaciones de tipo isla, la campana colgada debe ser por lo menos 3 pulgadas (76 mm) más ancha de cada lado que la superficie de la estufa.

2. Colocar la campana:

- Para eliminar mejor el humo, el borde inferior de la campana debe estar a una distancia mínima de 30 pulg. (762 mm) encima de la superficie de la estufa (vea la "Espacios libres con un microondas instalado sobre la estufa").
- Deje un espacio libre de un mínimo de 36 pulg. (914 mm) si la campana está hecha de materiales combustibles, como madera (vea la "Espacios libres con un microondas instalado sobre la estufa").

3. Considere una fuente de aire de recambio:

- Debido al alto volumen de aire de ventilación requerido, se recomienda tener una fuente externa de aire. Esto es sumamente importante para hogares bien sellados y aislados.
- Debe consultar a un contratista cualificado en calefacción y ventilación.

Espacios libres para la instalación

- Para lograr resultados profesionales, contrate a un carpintero calificado para prepararlos recortes en la cubierta y para los gabinetes.
- Los mismos espacios libres aplican a instalaciones tipo isla, excepto para los gabinetes colgados, que deben tener un espacio con suficiente ancho para acomodar la campana de isla.
- Consulte la Guía de Planificación de Ventilación para conocer las combinaciones de ventilación aprobadas. Debido al alto calor de los quemadores de la placa de cocción, no se recomienda instalar un horno de microondas con un sistema de ventilación sobre la placa de cocción ni tampoco nada que no sea la placa de 5 quemadores de 30". Consulte el manual de instalación del fabricante OTR para obtener información sobre los espacios que deben quedar libres.
- El suministro de gas y la alimentación eléctrica deben estar dentro de la zona indicada en la "Ubicación de los Eléctricos y de Gas".

- El área sombreada detrás de la placa de cocción indica una oportunidad para que se decolore la pared trasera bajo ciertas condiciones de cocción.
- Debe haber una distancia lateral mínima de 5" (127 mm) entre el electrodoméstico y las superficies verticales combustibles a una altura de 36" (914 mm) sobre la cubierta.
- Los gabinetes de pared dentro de esta distancia lateral de 5" (127 mm) deben estar a 18" (457 mm) por encima de la encimera de 36" (914 mm) de altura.
- La máxima profundidad de los armarios colgados de cualquier lado de la campana es de 13" (330 mm).
- Se necesita un espacio libre mínimo de 36" (914 mm) entre la superficie de la estufa y la parte inferior de un armario no protegido. Se puede usar un espacio libre de 30" (762 mm) cuando el fondo de un armario de madera o de metal esté protegido por un material ignífugo de un grosor mínimo de ¼" (6,35 mm) cubierto por una lámina de acero 28 MSG, de acero inoxidable con un grosor de 0,015" (0,4 mm), de aluminio con un grosor de 0,024" (0,6 mm), o de cobre con un grosor de 0,020" (0,5 mm).
- Cuando la estufa se instala sobre una pared combustible, se requiere un espacio libre de un mínimo de 5 pulg. (127 mm) entre la estufa y la pared.
- No obstruya el flujo del aire de combustión y de ventilación del aparato.
- La altura de la estufa es ajustable. La superficie de la estufa debe estar a un nivel igual o superior al de la encimera.
- Se deben sellar todas las aberturas situadas en la pared detrás de la estufa y en el piso debajo de la estufa.
- Establezca la línea central del lugar deseado de la parrilla. Debe ser igual que el centro de la campana colgada.
- Haga los recortes para las siguientes instalaciones:
 - Instalación en pared, vea página 48.
 - Instalación tipo isla, vea página 48.

REQUISITOS DE ESPACIO LIBRE TRASERA:

- Para evitar manchas en la pared posterior, se recomienda el uso de materiales de construcción no porosos y de alta temperatura, adecuados para un ambiente de cocina.
- Los modelos PCG305xx, PRD305xx y PRD606xx son adecuado para espacios libres traseros de 0" en superficies combustibles.
- Todos los Demás Modelos:
 - Cuando se utiliza el accesorio de isla incluido, el fabricante recomienda una separación trasera mínima de 6" (152 mm) respecto a una superficie combustible*.
 - Cuando se instale sobre una superficie combustible, se requiere una consola trasera de protección baja para una separación trasera de 0" para todos los modelos. Se debe comprar por separado una consola trasera de protección baja de Thermador.
 - Una separación trasera respecto a una superficie cubierta con un material no combustibles (metal, baldosas de cerámica, ladrillo, mármol o piedra)*^Δ es cero pulgadas.

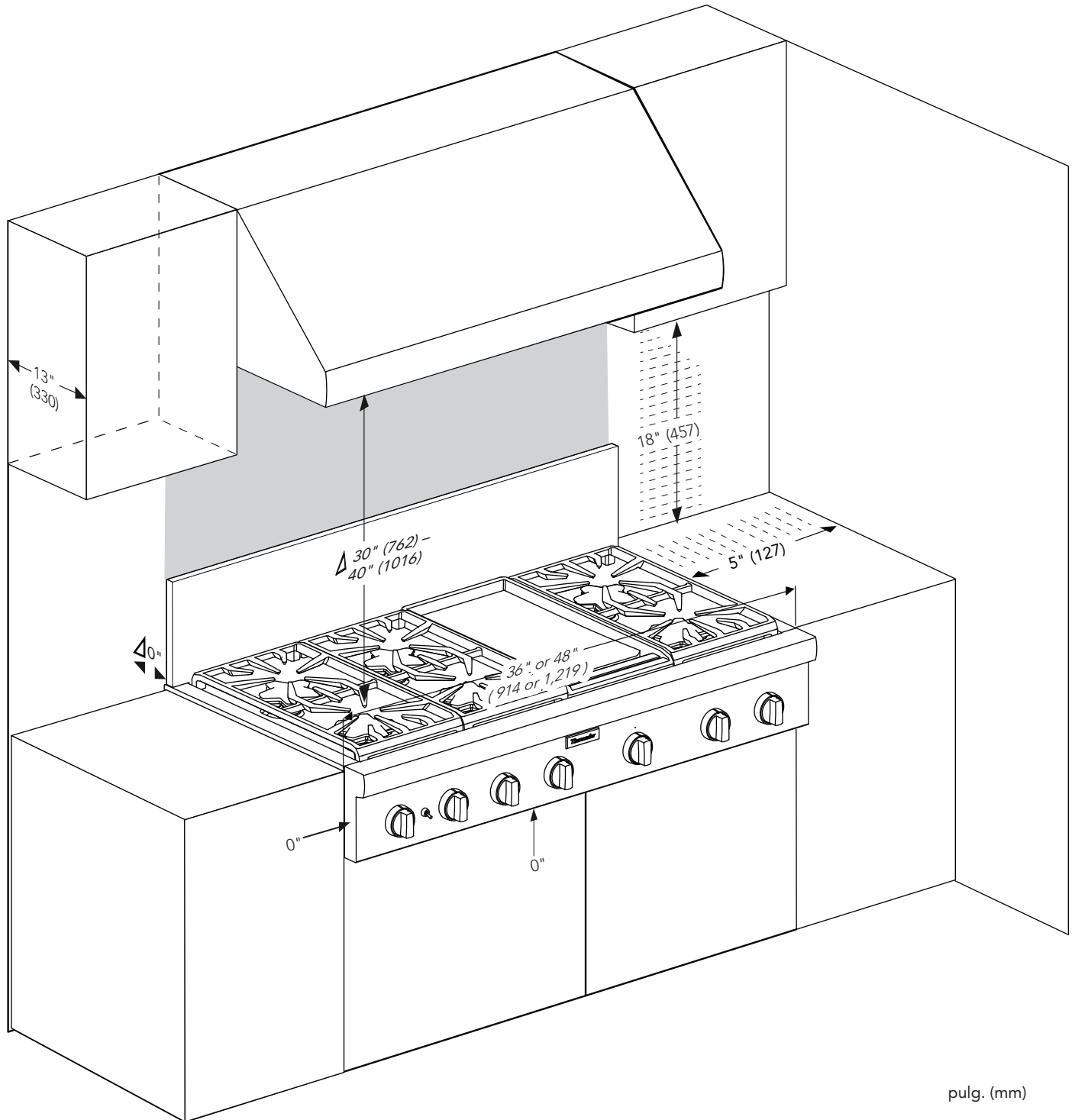
**Las separaciones de menos de 6" (152 mm) deben ser aprobadas por los códigos locales y/o por la autoridad local competente.

^Δ Las separaciones de materiales no combustibles no son parte del alcance ANSI Z21.1 y no están certificadas por CSA.

NOTAS:

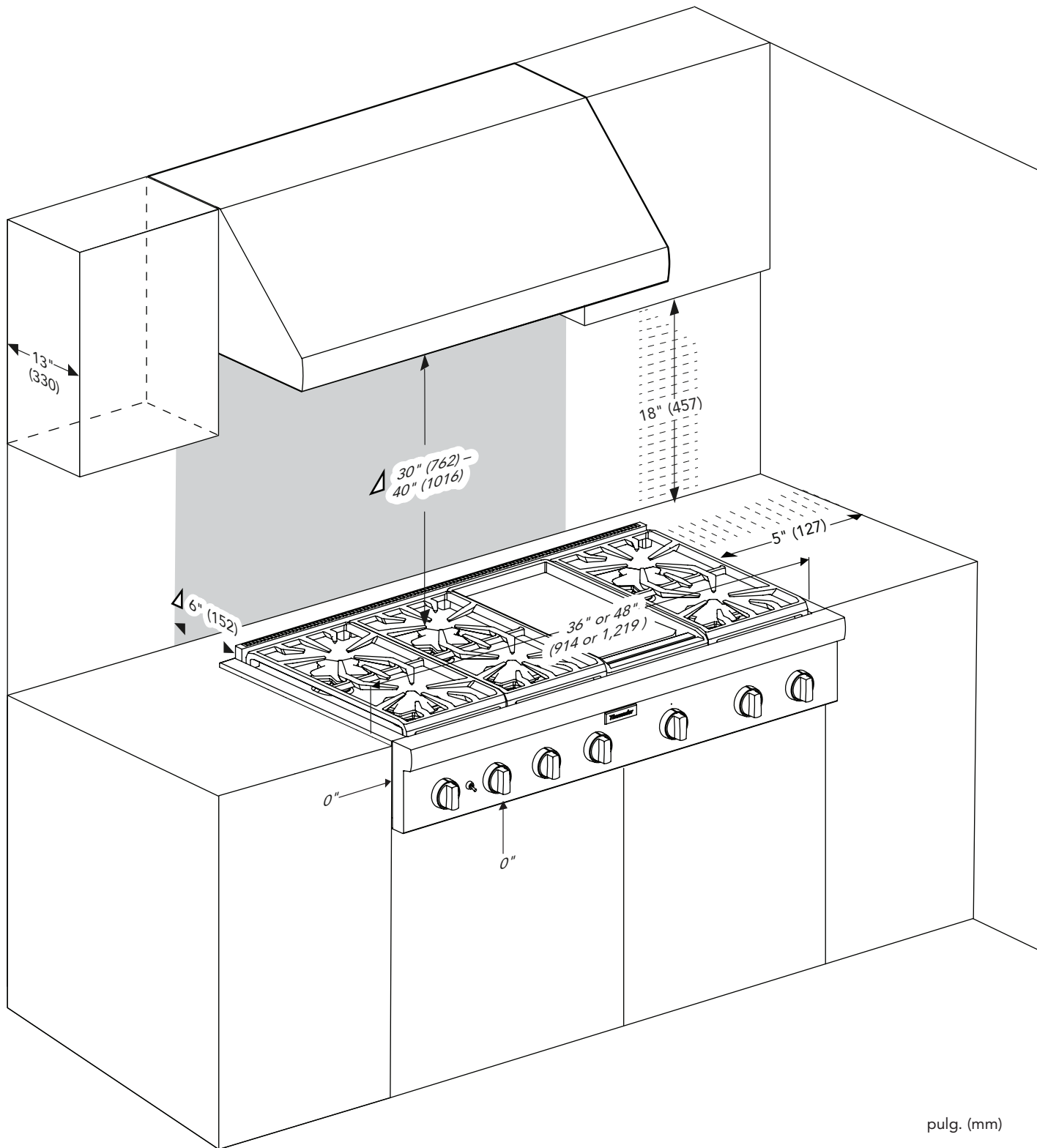
- Cuando hay una pared sólida del gabinete lateral en uno o ambos lados, tendrá que entallar la esquina delantera del gabinete para coincidir con la ranura de la cubierta y para permitir un espacio libre para el frente de la cubierta (vea Detalle A, página 48).
- Si se usa una tableta de soporte, los costados o el fondo del recorte pueden ser de un material sólido combustible o no combustible. Si el fondo es sólido, haga un recorte de 12" por 12" (305 x 305 mm) en la esquina trasera izquierda de la tableta de soporte. Esto dará el espacio libre para la entrada de gas y el cable eléctrico, permitiendo al mismo tiempo la vista de la etiqueta del producto.
- Siempre mantenga limpia el área del aparato y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No obstruya el flujo del aire de combustión y de ventilación a la unidad.
- Espacios libres entre los armarios y la campana

Espacios libres con la consola trasera baja



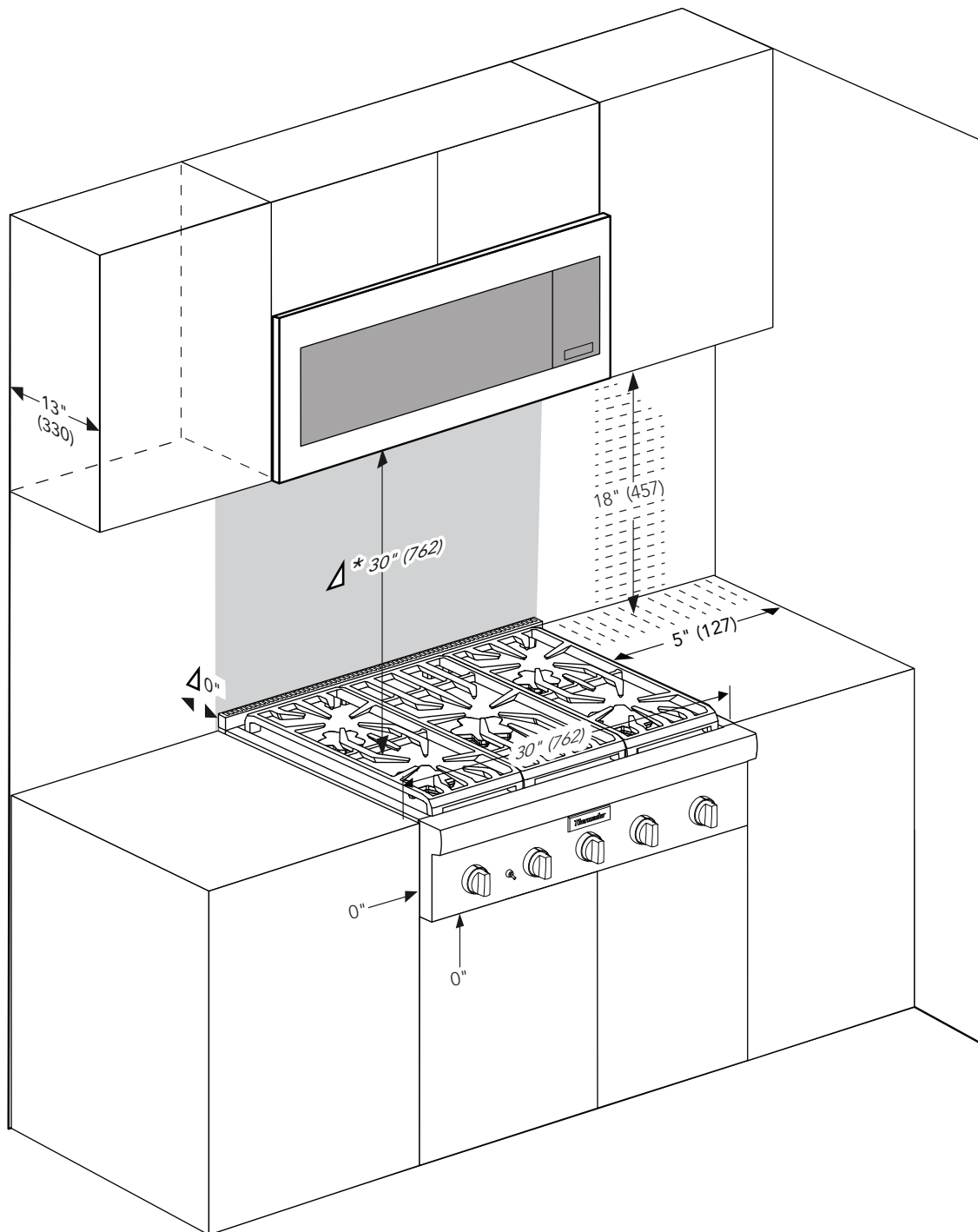
Δ Las separaciones de materiales no combustibles no son parte del alcance ANSI Z21.1 y no están certificadas por CSA. Las separaciones de menos de 6" (152 mm) deben ser aprobadas por los códigos locales y/o por la autoridad local competente.

Espacios libres con la adorno tipo isla incluida



Δ Las separaciones de materiales no combustibles no son parte del alcance ANSI Z21.1 y no están certificadas por CSA. Las separaciones de menos de 6" (152 mm) deben ser aprobadas por los códigos locales y/o por la autoridad local competente.

Espacios libres con un microondas instalado sobre la estufa (PCG305 sólo)

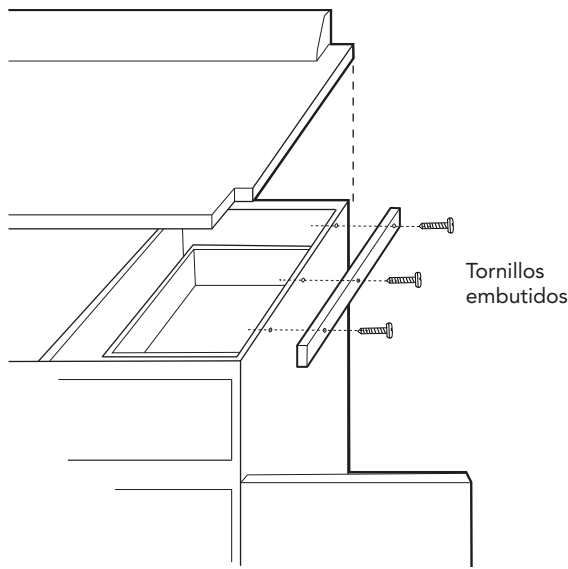


Δ Las separaciones de materiales no combustibles no son parte del alcance ANSI Z21.1 y no están certificadas por CSA. Las separaciones de menos de 6" (152 mm) deben ser aprobadas por los códigos locales y/o por la autoridad local competente.

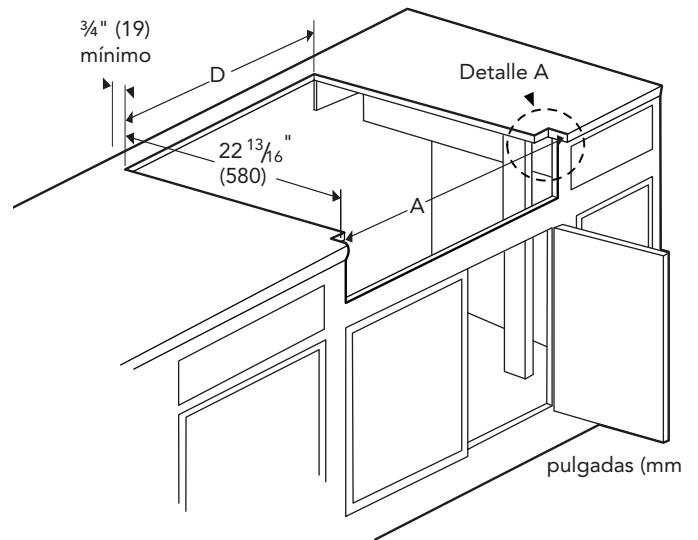
- 30 pulg. (762 mm) min. parte inferior de la campana y la superficie de la estufa.
- *Consulte el manual de instalación del microondas para conocer los espacios libres requeridos.

Preparar la cubierta

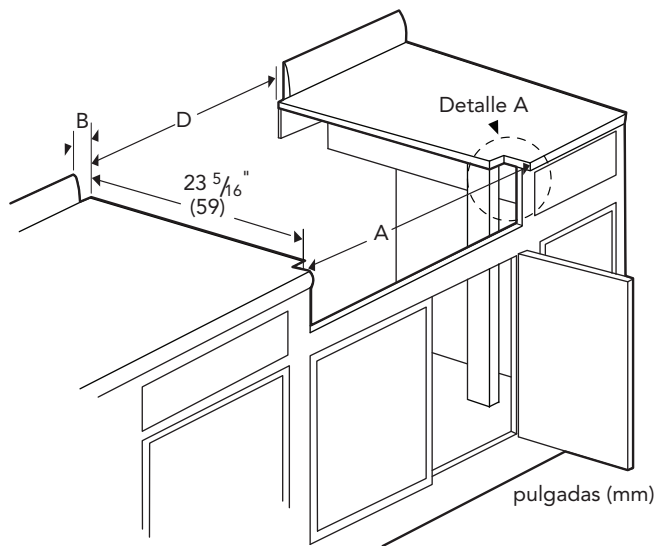
Instalar los soportes laterales (ambos lados)



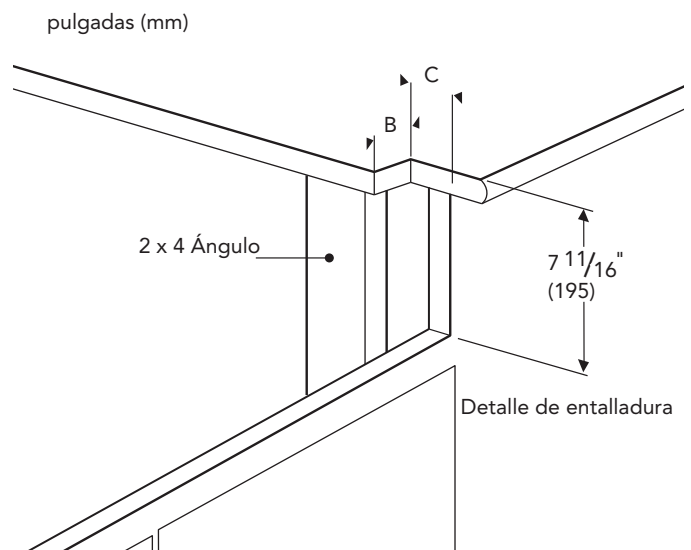
Instalación tipo isla



Instalación de pared con salpicadero trasero en la cubierta

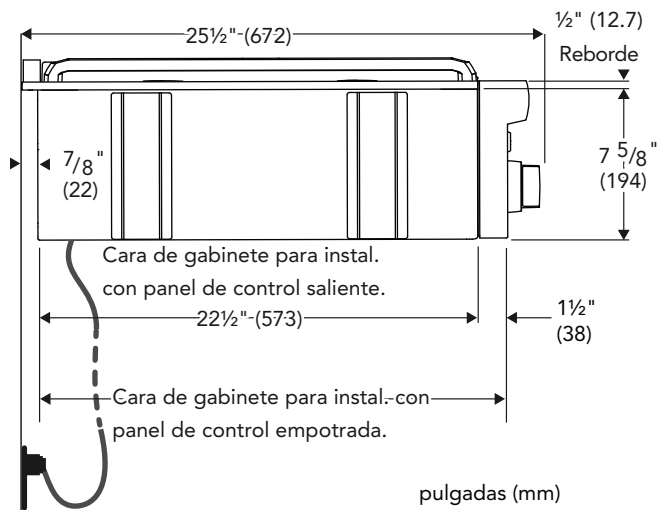


Detalle A: Cara del gabinete

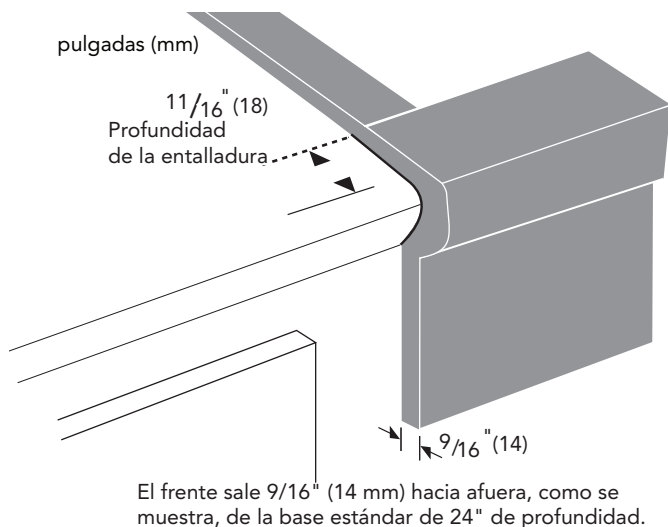


	Modelo 30 Pulg.	Modelo 36 Pulg.	Modelo 48 Pulg.
A	29-15/16 pulg. (760 mm)	35-15/16 pulg. (913 mm)	47-15/16 pulg. (1218 mm)
B	3/8 pulg. (10 mm)	3/8 pulg. (10 mm)	7/8 pulg. (22 mm)
C	0 pulg. (0 mm) Panel de control sale 1-1/2 pulg. (38 mm) de la cara del gabinete básico. 11/16 pulg. (18 mm) Entalladura req. para gabinete estándar de 24 pulg.; Panel de control sale 13/16 pulg. (20 mm) de la cara del gabinete básico.		
D	29-1/8 pulg. (740 mm)	35-1/8 pulg. (892 mm)	46-1/4 pulg. (1175 mm)

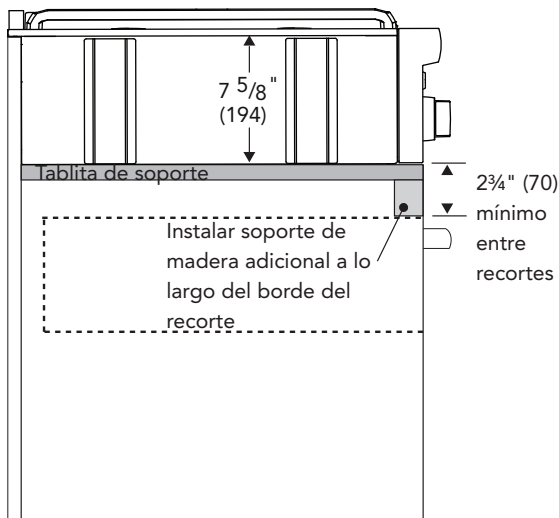
Vista lateral de la Parrilla



Saliendo del frente del gabinete



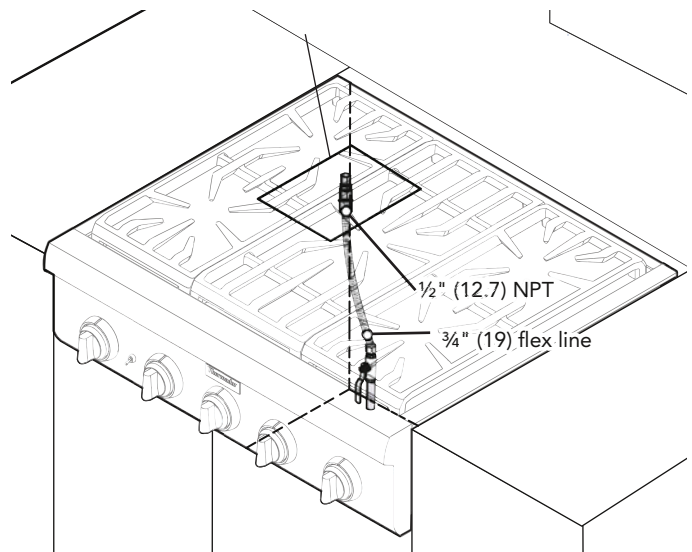
Instalación de una Parrilla arriba cajones calentadores Thermador



Entrada de gas

Se debe instalar una válvula manual externa al aparato, en un lugar de fácil acceso desde el frente, para poder apagar el suministro de gas.

Ubicación de la entrada de gas	30"	36"	48"
Del lado izquierdo a la línea central de la entrada de gas	6-3/8" (152 mm)	11" (267 mm)	
De la parte trasera a la línea central de la entrada de gas	2-1/4" (54 mm)		



Mover, posicionar y anclaje la parrilla

⚠ ADVERTENCIA



Se debe utilizar el equipo apropiado y suficientes personas para mover la parrilla y evitar lesiones, y para no dañar la unidad o el piso. La unidad está pesada y se debe manejar apropiadamente.

Las superficies ocultas del aparato pueden tener salientes cortantes. Tenga cuidado al manipular el aparato. De lo contrario, podría causar de daños a la propiedad o lesiones corporales.

1. Verifique que el aparato coincida con el tipo de gas suministrado.
2. Quite la caja exterior de cartón y el material de empaque de la base de embarque. Asegúrese de tener todos los componentes de la parrilla antes de continuar.

- Quite las rejillas de la superficie de cocción, la placa de la parrilla (si hay una) y las tapas de los quemadores para que la estufa pese menos.
- Deja la capa de espuma con adhesivo sobre superficies de metal cepillado, para proteger el acabado de rayones, hasta que la parilla esté instalada en su posición final.
- Use una llave para quitar los 4 pernos de la parte inferior de la paleta y deséchelos.
- Instale la consola trasera de protección antes de insertar el aparato a su posición final.
- Levante y posicione la parrilla en la abertura. Tenga cuidado para no doblar el cable eléctrico o la entrada de gas. Tenga cuidado para no arañar la plancha.
- Asegúrese que el cable de alimentación no esté demasiado tendido y se pueda mover fácilmente.
- Para obtener un rendimiento adecuado, la hornilla debe estar al nivel.
- Reemplace las rejillas y las tapas de los quemadores. Asegúrese de asentar correctamente las tapas de los quemadores sobre sus bases.

Ensamblaje de la parrilla (no todos los modelos)

Consulte la sección "Usar la parrilla eléctrica" en el manual de uso y mantenimiento.

Ajuste de la inclinación de la plancha (no todos los modelos)

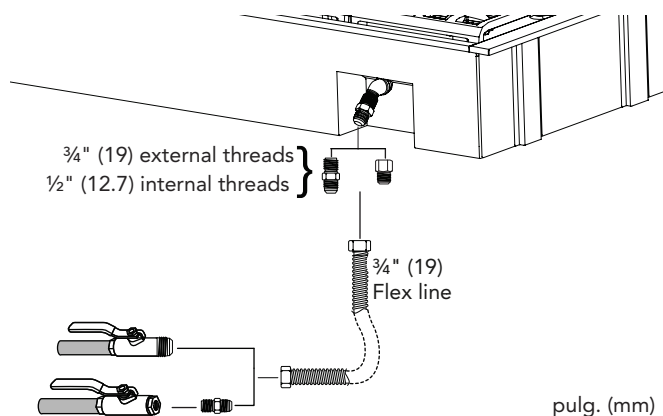
Consulte la sección "Usar la plancha eléctrica" en el manual de uso y mantenimiento.

Requerimientos de gas y conexiones

Conexión

- Se debe instalar una válvula manual externa de cierre de gas, en un lugar accesible desde el frente para cerrar el suministro de gas. La línea de suministro no debe interferir con la parte trasera de la unidad. Asegúrese de cerrar el suministro de gas en la válvula de cierre manual antes de conectar el aparato
- El instalador debe informar al consumidor de la localización de la válvula de paso de gas. Asegúrese que todos los usuarios saben dónde y cómo cerrar la entrada de gas de la parilla.

- Un técnico competente debe realizar las conexiones del suministro de gas conforme a los códigos y regulaciones locales. A falta de códigos locales, la instalación debe estar conforme al Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1/NFPA54- edición actual.
- La presión de suministro de gas para comprobar el ajuste del regulador debe ser por lo menos de 1 in. wc (249 Pa) por encima de la presión del colector especificada por el fabricante.
- Utilice una línea flexible de 3/4" entre el suministro de gas y la línea de suministro del aparato. La línea de suministro de gas está ubicada en la parte inferior derecha de todas las estufas. La línea de suministro de gas del aparato es de tipo NPT 1/2".



- Tenga cuidado de no torsionar la manguera flexible de 3/4" cuando haga dobleces. La longitud sugerida de la manguera es de 48" (1,20 m), sin embargo, por favor revise los códigos locales para los requerimientos en su área antes de la instalación.
- Utilice compuesto para juntas de tubería o cinta Teflon en la rosca de los tubos. No aplique dicho compuesto o cinta para agrandar las juntas. Tenga cuidado de no aplicar demasiada presión al apretar las juntas.
- Todas las partes suministradas por el instalador deben estar conforme a todos los códigos que aplican.
- Las pruebas de fugas del aparato deben estar conforme a las siguientes instrucciones.
 - Prenda el gas y revise las conexiones de la línea de suministro para ver si hay fugas usando una solución con agua y jabón.
 - Burbujas que aparecen indican una fuga de gas. Repare todas las fugas de inmediato.

⚠ ADVERTENCIA

No use una flama de ningún tipo para verificar si hay fugas de gas.

Altitudes elevadas

Este aparato tiene la certificación CSA para un funcionamiento seguro a altitudes de hasta 10 100 pies (3 078 m) sobre el nivel del mar.

Si es deseado, para altitudes de más de 2000 pies (610 m) sobre el nivel del mar, se pueden llevar a cabo ajustes en el juego de conversión proporcionado con el aparato. Si el rendimiento de las llamas es satisfactorio, no se necesitará el juego de conversión. Los ajustes durante la instalación del juego de conversión para gran altitud deben realizarse por un profesional acreditado.

Requerimientos gas

Requerimientos para gas natural:

- **Conexión entrada:** 1/2" NPT (conducto flexible de 3/4" diámetro)
- **Presión suministro:** 6" a 14" columna de agua (14.9 a 34.9 mb)
- **Presión manifold:** 5" columna de agua (12.5 mb)

Requerimientos para gas propano:

- Conexión entrada: 1/2" NPT (conducto flexible de 3/4" diámetro)
- Presión suministro: 11" a 14" columna de agua (14.9 a 34.9 mb)
- Presión manifold: 10" columna de agua (24.9 mb)

Las parrillas vienen de fábrica con certificado para el uso con gas natural. Deben ser convertidas para ser utilizadas con propano. Asegúrese que el tipo de gas utilizado en el lugar de la instalación coincida con el tipo de gas utilizado por el aparato.

Si el lugar/trabajo requiere una conversión de gas natural a gas propano (LP), contacte al distribuidor donde compró la unidad o contacte a Thermador®. Observe todas las instrucciones en esta unidad para una conversión correcta del regulador de gas y para los ajustes de las válvulas de gas. Solamente personal técnico calificado debe realizar la conversión.

⚠ ADVERTENCIA

Si se utiliza un kit de conversión de gas debe ser instalado por una agencia de servicio calificada de acuerdo a las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requerimientos de la autoridad que tenga jurisdicción. Si la información de estas instrucciones no es seguida exactamente, puede resultar un incendio, explosión o producción de monóxido de carbono, causando daños a propiedad, lesiones personales o la muerte. Las agencias de servicio calificadas son responsables de la instalación adecuada de este kit. La instalación no es adecuada ni completa hasta que la operación de las unidades es verificada como se especifica por las instrucciones del fabricante proveídas con el kit.

⚠ PRECAUCIÓN

El aparato debe estar aislado del sistema de tubería de suministro de gas cerrando la válvula manual de cierre durante cualquier prueba de presión de la línea de suministro de gas a presiones de prueba igual a o inferior que 1/2 psig (3.5kPa.).

Se deben desconectar el aparato y su válvula individual de cierre del sistema de suministro de gas durante cualquier prueba de presión del sistema a presiones arriba de 1/2 psig (3.5kPa.).

Cuando verifique la presión de gas del manifold, la presión de entrada al regulador debe ser al menos 6.0" (14.9 mb) columna de agua para gas natural o 11.0" (27.4 mb) para gas propano.

No trate de ajustar el regulador de presión.

⚠ PRECAUCIÓN

Cuando conecte la unidad a gas propano, asegúrese que el tanque de gas propano venga con su propio regulador de alta presión además del regulador de presión que se incluye con la estufa. La presión de gas suministrada a este aparato no debe exceder 14.0 pulgadas de columna de agua (34.9 mb).

Requerimientos eléctricos y conexión para unidades de gas

⚠ ADVERTENCIA

Desconecte la corriente antes de la instalación. Antes de Prender (ON) la corriente, asegúrese que todos los controles estén en la posición Apagado (OFF). Desenchufar o desconectar siempre el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo.

⚠ ADVERTENCIA

Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra física.

INSTALADOR – muestre al propietario la localización del interruptor de circuito o fusible. Márquelo para referencia fácil.

Conexión eléctrica de la unidad de gas

Requisitos del circuito de alimentación eléctrica

NEMA 5-15



NEMA 5-20



El cable suministrado junto con las gamas de gas que incluyen una plancha o grill eléctricos requiere un receptáculo NEMA 5-20. Las demás unidades de gas requieren un receptáculo NEMA 5-15.

Modelo	Voltaje	Circuito específico	Fase
Pxx305Wx	120 VAC	15 Amps	Mono.
Pxx366Wx	120 VAC	15 Amps	Mono.
Pxx364WDx	120 VAC	20 Amps	Mono.
Pxx364WLx	120 VAC	20 Amps	Mono.
Pxx486WDx	120 VAC	20 Amps	Mono.
Pxx486WLx	120 VAC	20 Amps	Mono.

⚠ ADVERTENCIA

Instrucciones para la conexión a tierra

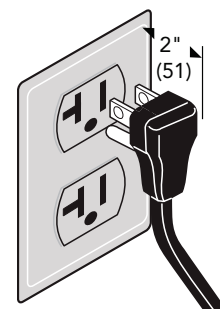
Este aparato está equipado con un enchufe de conexión a tierra de tres clavijas para proteger contra los riesgos de descargas eléctricas y debe conectarse directamente a un enchufe con toma de tierra. No cortar ni quitar la clavija de conexión a tierra de este enchufe.

⚠ PRECAUCIÓN

Un aterrizaje o polarización incorrecta causará un mal funcionamiento (como chispas continuas de los encendedores). Esto puede dañar el aparato y crear el riesgo de una descarga eléctrica. Si el circuito no está correctamente aterrizado y polarizado, es la responsabilidad y obligación del instalador y usuario cambiar la tomacorriente existente a una tomacorriente correctamente aterrizada y polarizada. Un eléctrico calificado debe hacerlo conforme a todos los códigos y regulaciones locales que aplican. A falta de códigos y regulaciones locales, la tomacorriente debe quedar conforme al Código Eléctrico Nacional.

- Antes de conectar un cable de corriente, asegúrese de que todos los interruptores estén en posición de OFF.
- Antes de instalar, apague el panel de servicio. Trabe el panel de servicio para prevenir el encendido accidental. Antes de dar servicio al aparato, siempre desconecte el aparato de la alimentación eléctrica, ya sea desenchufando el cable de alimentación o apagando el interruptor.
- Se deben enchufar todos los modelos con parrilla de 120 Volts en una tomacorriente correspondiente a 3 clavijas, conectada a tierra física. La tomacorriente debe estar conectada a una fuente de alimentación correctamente aterrizada y polarizada en un circuito de 120VAC, monofásico, 60Hz.
- Observe todos los códigos y regulaciones durante la puesta a tierra. A falta de estos códigos y regulaciones, observe el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70 edición actual.
- El cable de alimentación no debe salir más de 2 pulg. (51 mm) de la pared trasera.

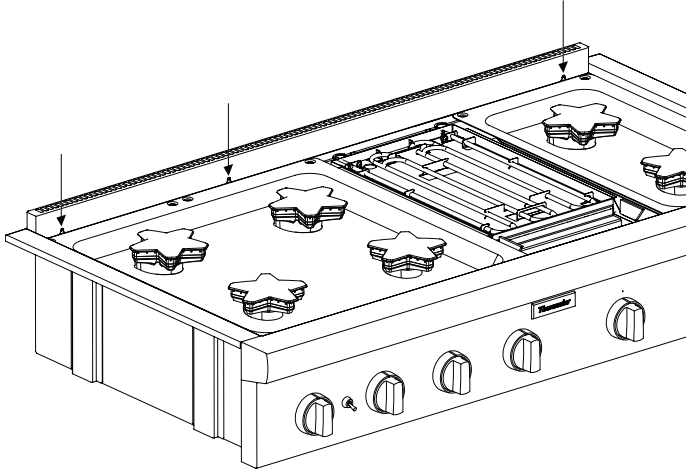
NOTA: El tipo de tomacorriente puede variar.



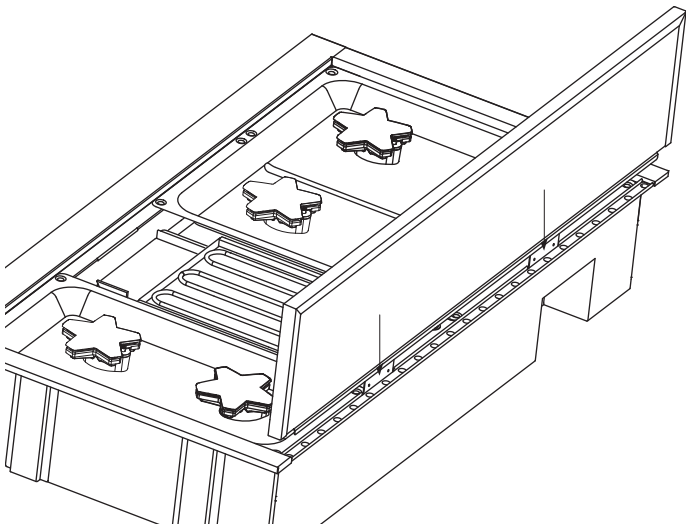
Instalación de la consola trasera de protección (opcional)

Instale la consola trasera de protección antes de deslizar la parrilla a su posición final.

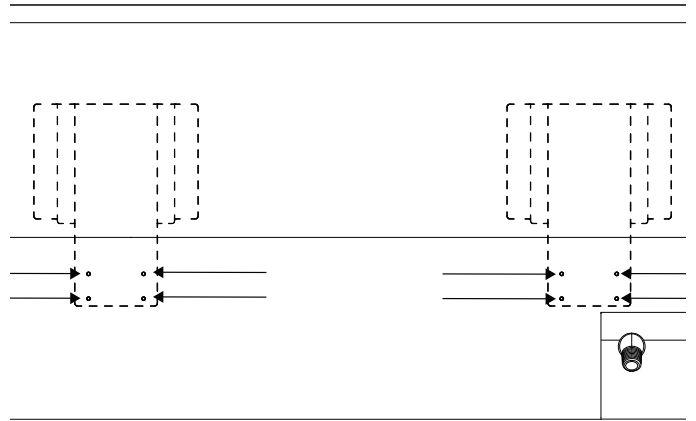
1. Según el modelo, quite los tres o cuatro tornillos de acero inoxidable proporcionadas con la moldura para isla. Quite los dos tornillos que sujetan la pieza al panel trasero.



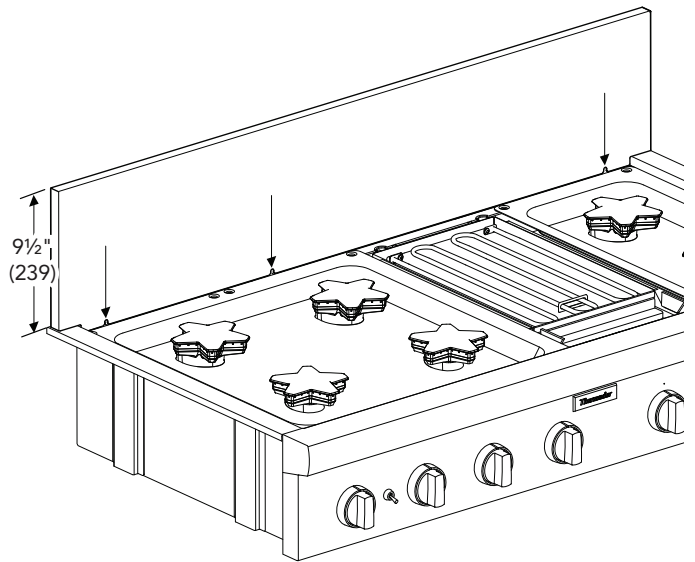
2. Deslice los soportes entre los dos paneles traseros de los armazones de las estufas.



3. Fije la parte delantera de la consola trasera a la estufa con tres o cuatro tornillos e 1/2 pulg. (12,7 mm).



4. Coloque la tapa de la consola trasera en la parte superior y fíjela con dos tornillos de 1/2 pulg. (12,7 mm).



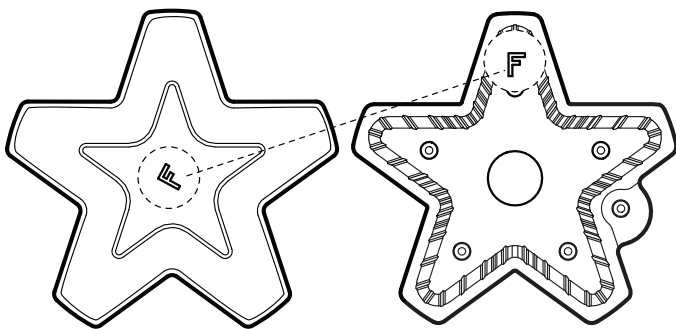
Probar el quemador

Instala cualquier componente flojo, como casquillos de quemador y rejillas, que se pudieron haber quitado con anterioridad. Asegúrese que los casquillos de quemador asienten apropiadamente en sus bases de quemador. Antes de probar la operación de la unidad, verificar que se ha comprobado cuidadosamente la unidad y la fuente de gas para saber si hay fugas y que la unidad haya sido conectada con la fuente de la corriente eléctrica. Dar vuelta a la válvula de cierre manual del gas a la posición abierta.

Colocación de las tapas de los quemadores

Cada tapa tiene una letra (B, D o F) grabada en la parte inferior de la tapa que corresponde a una letra (B, D o F) grabada en la base de la hornilla que está unida al electrodoméstico.

- Coloque la tapa de cada hornilla en la base de la hornilla correcta según la designación de letra correspondiente.



- Coloque la tapa de la hornilla suavemente sobre la base, de modo que los dientes de la base de la hornilla calcen bien en la ranura de la tapa de la hornilla.

Tapas de los quemadores

Para asegurar un funcionamiento correcto, se deben colocar correctamente las tapas de los quemadores STAR® sobre su base. Si la tapa no se coloca correctamente, podría ocurrir uno de los siguientes problemas:

- Las llamas del quemador son demasiado altas
- Llamas excesivas salen del quemador
- El quemador no se enciende
- Las llamas del quemador son irregulares
- El quemador desprende olores.

⚠ ADVERTENCIA

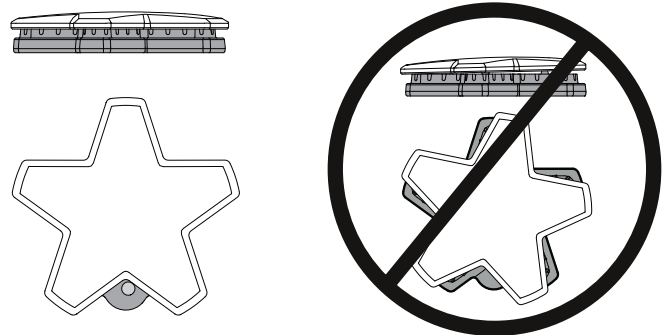
Para evitar que los productos se prendan fuego o que se creen gases nocivos, no use la superficie de la estufa si las tapas y las rejillas no están todas colocadas correctamente.

⚠ ADVERTENCIA

Para prevenir quemaduras, evite tocar las tapas y las rejillas de los quemadores cuando estén calientes. Apague la estufa y deje los quemadores enfriarse.

Verificación de la posición de las tapas de los quemadores

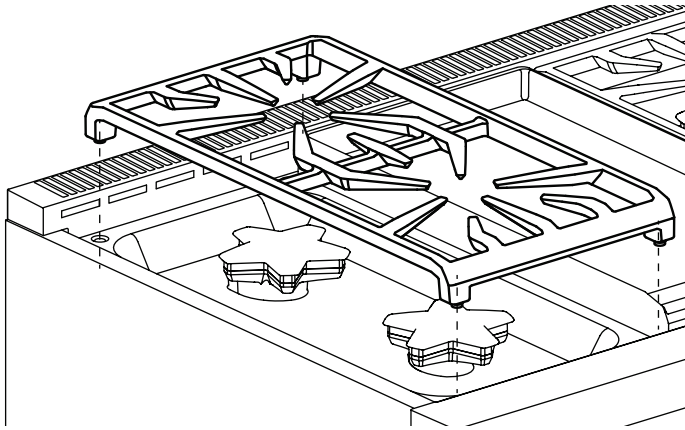
- Compruebe cada quemador para asegurarse de que no hay espacio entre la tapa y la base del quemador. Vea Figura para ejemplos de tapa de quemador instalada correctamente e incorrectamente.
- Puede intentar mover con cuidado las tapas de los quemadores lateralmente para asegurarse de que estén colocadas correctamente en su base. Cuando es el caso, las tapas están rectas en la base y cubren completamente la base del quemador en forma de estrella al mirarlas desde arriba.



Colocación de las rejillas de los quemadores

Asegúrese de que las rejillas de los quemadores estén adecuadamente colocadas en la tabla de cocción antes de utilizar los quemadores de los fogones. Las rejillas están diseñadas para apoyarse en el hueco de la tabla de cocción.

Para instalar las rejillas de los quemadores, colóquelas con el lado plano hacia abajo y alinéelas en el hueco de la tabla de cocción. Las rejillas tienen que apoyarse las unas sobre las otras y descansar en los bordes del hueco.



Probar los quemadores de la estufa

Probar la ignición de quemadores. Seleccione una perilla de un quemador de la estufa. Presiónela y gírela al símbolo de la llama. El igniter módulo de chispas producirá un sonido de un clic (chasquido). Una vez que se haya purgado el aire de las líneas de suministro, el quemador debe encenderse dentro de cuatro (4) segundos.

Probar la llama: Calor alto. Cambie el quemador a HI (Alto). Vea la Figure para las características apropiadas de las llamas. Si alguno de los quemadores de la estufa sigue quemándose con un color amarillo, llame al Servicio de Thermador mantenimiento.

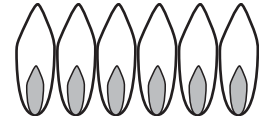
Probar la llama: Calor bajo. Cambie el quemador a LO (Bajo). Verifique que la llama envuelva completamente el quemador. Debe haber una llama en el puerto de cada quemador y no debe haber un espacio de aire entre la llama y el quemador. Si alguno de los quemadores no queda completamente envuelto, llame al Servicio de Thermador mantenimiento.

Algunos quemadores están equipados con la tecnología XLO[®], que consiste en un ciclo de encendido y apagado de la llama. Este ciclo es normal cuando se selecciona esa función con la perilla de control.

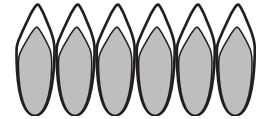
Repita los procedimientos de prueba de Encendido y Flama, descritos anteriormente para cada quemador superior de la estufa.

Características de la llama

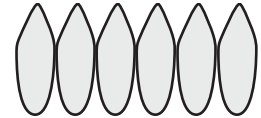
Flama amarilla:
Se requiere más ajuste.



Puntas amarillas sobre conos:
Normal para Gas LP.



Flama azul suave:
Normal para Gas Natural.



Si la flama es casi o completamente amarilla, verifique que el regulador está establecido para el combustible correcto. Posterior al ajuste, vuelva a probar.

Se pueden producir algunas rayas anaranjadas en el encendido inicial.

Permita que la unidad trabaje durante 4-5 minutos y vuelva a evaluar antes de realizar ajustes.

Cuando la flama está ajustada correctamente:

- Debe haber una flama en el puerto de cada quemador.
- No debe haber un espacio de aire entre la flama y el quemador.

Llame a Thermador mantenimiento si:

- Algún quemador no se enciende.
- Algún quemador sigue quemándose con color amarillo.

Lista de chequeo de instalador

Lista de chequeo final

- _____ Parrilla posicionada y fijada correctamente en el recorte de la cubierta.
- _____ Se observaron los espacios libres especificados a las superficies de los gabinetes.
- _____ Tapas de quemador es correctamente colocadas sobre las bases.
- _____ Se quitó todo el material de empaque.
- _____ Instalar la moldura tipo isla o la consola de protección unido según instrucciones.

Suministro de gas

- _____ Conexión: 1/2" NPT con una manguera flexible con diámetro mínimo de 1/2".
- _____ Si está convirtiendo de gas natural a LP, para mayores detalles, refiérase a las Instrucciones de Conversión a LP.
- _____ Se instaló la válvula de cierre manual de gas en un lugar accesible (sin tener que mover la parrilla).
- _____ Se comprobó la unidad y no tiene fugas de gas.

Sistema eléctrico

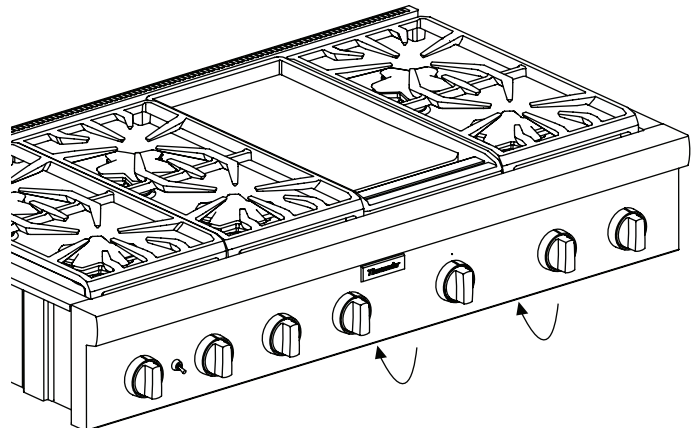
- _____ Un receptáculo polarizado y aterrizado de 120VCA con protección con otra sobre corriente de 15/20 AMP para la conexión del cable de servicio.

Funcionamiento

- _____ Se quitaron todos los material es internos de empaque. Se revisó debajo de las rejillas y bandejas del asador.
- _____ Las tapas de los quemadores están correctamente asentados en sus bases.
- _____ Depura el aire del sistema de gas haciendo funcionar uno de los quemadores durante varios minutos.
- _____ Cada quemador prende bien, tanto en forma individual como junto con otros quemadores operando.
- _____ Las rejas de los quemadores tienen que estar posicionadas correctamente.

Instalador

- _____ Escriba el número de modelo y el número de serie que se encuentran en la etiqueta de datos nominales en la Guía de uso y cuidado. Deje el Manual De Uso y Mantenimiento y las Instrucciones de Instalación al dueño del aparato.



Para limpiar y proteger las superficies exteriores

- Frote siempre el acero inoxidable en el sentido del grano.
- Para limpiar y proteger el acero inoxidable, utilice el producto Stainless Steel Conditioner de Thermador, disponible en la tienda en línea de Thermador (thermador.com/customer-care).
- **NO** permita que suciedades permanezcan por períodos largos de tiempo.
- **NO** use bra metálica normal o cepillos metálicos. Se pueden pegar pedazos pequeños de metal a la supercie causando que ésta se oxide.
- **NO** permita que soluciones salinas, desinfectantes, blanqueadores o compuestos de detergentes tengan contacto prolongado con el acero inoxidable. Muchos de estos compuestos contienen químicos dañinos. Enjuague con agua después de cada exposición y seque con un trapo limpio.

Resolución de problemas

- Para obtener información sobre resolución de problemas, consulte la Guía de uso y cuidado.

Support

Thank you for being a Thermador customer!

Thermador is dedicated to supporting you and your appliance so you have many years of creative cooking. Please don't hesitate to contact us if you have any questions. We're happy to help you with cleaning and care instructions, cooking tips, accessories, troubleshooting, and more.

USA:

1-800-735-4328

thermador.com/customer-care

Canada:

1-800-735-4328

thermador.ca/support

Accessories and Parts

Filters, Thermador cleaners, teppanyaki pans, griddles, replacement parts, and more can be purchased in our online accessories store.

USA:

store.thermador.com/us

Canada:

Filters, parts and accessories can be purchased through our distributors.

Marcone: 1-800-287-1627

Reliable Parts: 1-800-663-6060

Soutien

Merci d'être un client Thermador!

Thermador s'engage à offrir tout le support dont vous et votre appareil avez besoin afin que vous puissiez en profiter pleinement. N'hésitez pas à communiquer avec nous pour toute question. Nous serons heureux de vous aider avec des directives concernant le nettoyage et les soins, des conseils de cuisson, des accessoires, le dépannage et plus encore.

É.-U. :

1-800-735-4328

thermador.com/customer-care

Canada :

1-800-735-4328

thermador.ca/support

Accessoires et Pièces

Vous trouverez dans notre magasin d'accessoires en ligne des filtres, des produits nettoyants Thermador, des poêles teppanyaki, des plaques à frire, des pièces de rechange et plus encore.

É.-U. :

store.thermador.com/us

Canada :

Les filtres, pièces et accessoires peuvent être achetés auprès de nos distributeurs.

Marcone: 1-800-287-1627

Reliable Parts: 1-800-663-6060

Soporte

¡Gracias por ser un cliente Thermador!

Thermador se dedica a apoyarlo a usted y a su aparato para que tenga muchos años para cocinar creativamente. No dude en contactarnos si tuviera preguntas. Nos encantará ayudarlo con las instrucciones de limpieza y cuidado, consejos para cocinar, accesorios, solución de problemas y más.

EEUU:

1-800-735-4328

thermador.com/customer-care

Canadá:

1-800-735-4328

thermador.ca/support

Accesorios y Piezas

Los filtros, limpiadores Thermador, sartenes de teppanyaki, planchas, piezas de refacción y más se pueden comprar en nuestra tienda de accesorios en línea.

EEUU:

store.thermador.com/us

Canadá:

Los filtros, piezas y accesorios se pueden comprar a través de nuestros distribuidores.

Marcone: 1-800-287-1627

Reliable Parts: 1-800-663-6060

