

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

For Thermador Professional® Cooktops

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Des tables de cuisson Thermador  
Professional®

Models  
P24GE  
P24WK  
PC30  
PC36  
PC48

***Thermador***® | *An American Icon™*

# Contents

Warnings .....	Below
Introduction .....	1
Important Installation Information .....	2
Step 1: Ventilation Requirements .....	3
Step 2: Cabinet Preparation .....	4 – 7
Step 3: Unpacking, Moving, Placing and Anchoring the Cooktop .....	8
Step 4: Gas Requirements and Hookup .....	9 – 10
Step 5: Electrical Requirements, Connection and Grounding .....	11
Step 6: Backguard Installation .....	12
Step 7: Burner Test and Adjustment .....	13 - 14
Installer Checklist .....	15
To Clean and Protect Exterior Surfaces .....	15

## IMPORTANT INSTALLATION INFORMATION



### 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

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Refer to this manual. For assistance or additional information consult a qualified installer, service agency, manufacturer (dealer) or the gas supplier.

**Note:** This Cooktop is **NOT** designed for installation in manufactured (mobile) homes or for installation in Recreational Park Trailers.

**DO NOT** install this appliance outdoors.

### DATA RATING PLATE

#### Cooktop Models:

The data rating plate showing the model and serial numbers of your Cooktop or Wok is located on the underside of the Cooktop or Wok chassis near the gas inlet connection and electric power cord. This information is required if customer service is requested. Before installation, the model and serial numbers should be entered in the appropriate spaces in the "BEFORE CALLING FOR SERVICE" section near the back of the Care and Use Manual. After installation accessing the information is difficult.

### For Massachusetts Installations:

1. 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.
2. Shut-off valve must be a "T" handle gas cock.
3. Flexible gas connector must not be longer than 36 inches.

# PLEASE READ ENTIRE INSTRUCTIONS BEFORE PROCEEDING

**IMPORTANT:** LOCAL CODES VARY. INSTALLATION, ELECTRICAL CONNECTIONS, GAS CONNECTIONS, AND GROUNDING MUST COMPLY WITH ALL APPLICABLE CODES.

**IMPORTANT:** Save these instructions for the Local Electrical Inspector's use.  
**INSTALLER:** Please leave these Installation Instructions with this unit for the owner.  
**OWNER:** Please retain these instructions for future reference.

## ELECTRICAL POWER SUPPLY:

### 24" Models

with Wok - 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 10 Amp circuit

with Griddle - 240 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 30 Amp circuit

### 30" Models:

4 Burners - 120 VAC, 60 Hz., Ph., 10 Amp circuit

### 36" Models:

6 Burners - 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 10 Amp circuit

with Grill - 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 10 Amp circuit

with 12" Electric Griddle - 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 15 Amp circuit

### 48" Models:

6 Burners with Grill - 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 10 Amp circuit

6 Burners with 12" Electric Griddle - 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 15 Amp circuit

4 Burners with 12" Electric Griddle and Grill - 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 15 Amp circuit


4 Burners with Wok - 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 10 Amp circuit

4 Burners with 24" Electric Griddle - 240 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 30 Amp circuit

## GAS SUPPLY:

Natural Gas – 6" min. to 14" max. water column.  
(14.9 to 34.9 mb)

Propane Gas – 11" min. to 14" max. water column.  
(27.4 mb to 34.9 mb)

 **WARNING**  
Disconnect power before installing.  
Before turning power **ON**, be sure that  
all controls are in the **OFF** position.

## Introduction

All sealed burners are rated at 15,000 BTU/HR (\*13,000 BTU/HR on LP), \*All models, except 24" Griddle, are convertible to LP/Propane gas using an accessory conversion kit.

- Verify that the appliance is correct for the type of gas being provided. Refer to Step 4 before proceeding with the installation.

## IMPORTANT

- A backguard must be utilized when there is less than a 12" horizontal clearance between combustible materials and the back edge of the cooktop. The Thermador Low Back backguard must be ordered separately and installed at the rear of the cooktop. For island installations and other installations with more than 12" clearance, an optional stainless steel Island Trim is available to cover the backguard mounting flanges.

## Important Installation Information

This appliance has been CSA certified for safe operation up to an elevation of 10,200 ft. without any modifications. Exception: For use with Propane, the appliance must be converted per the LP Conversion Instructions.

It is strongly recommended that this appliance be installed in conjunction with a suitable **overhead vent hood**. (See Step 1 for Ventilation Requirements.)

Check local building codes for the proper method of appliance installation. Local codes vary. 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 ANSI Z223.1 current issue and National Gas Code ANSI/NFPA 70 – current issue. In Canada, installation must be in accordance with the CAN 1-B149.1 and .2 – Installation Codes for Gas Burning Appliances and/or local codes.

This appliance is equipped with an intermittent/interrupted ignition device that cycles the two far left surface burners on and off when in the ExtraLow® setting.



### CAUTION

- (1) 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 this unit. The maximum gas pressure to this appliance is not to exceed 14.0 inches water column (34.9 mb) from the propane gas tank regulator.
- (2) This unit is designed as a cooking appliance. Based on safety considerations, never use it for warming or heating a room.

Due to the high heat of the cooktop burners, installing a microwave oven with a ventilation system over the cooktop is not recommended.

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

- UL 858, Standard for the Safety of Household Electric Ranges
- UL 923, Standard for the Safety of Microwave Cooking Appliances
- UL 507, Standard for the Safety of Electric Fans
- ANSI Z21.1 American National Standard for Household Cooking Gas Appliances
- CAN/CSA-C22.2 No. 113-M1984 Fans and Ventilators
- CAN/CSA-C22.2 No. 61-M89 Household Cooking Ranges

It is the responsibility of the owner and the installer to determine if additional requirements and/or standards apply to specific installations.



### CAUTION

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

Remove all tape and packaging before using the appliance. Destroy the packaging after unpacking the appliance. Never allow children to play with packaging material.

# Step 1: Ventilation Requirements

It is strongly recommended that a suitable exhaust hood be installed above the appliance. Downdraft ventilation should not be used. The table below indicates the Thermador hoods, by model number, that are recommended for use with the 24" wok, 24" griddle, 30", 36" and 48" cooktops.

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.

Do not install a microwave oven/ventilator combination above the cooktop, as these types of units do not provide the proper ventilation and are not suitable for use with the cooktop.

## 1. Select Hood and Blower Models:

- For wall installations the hood width must, at a minimum, equal the nominal width of the appliance cooking surface. Where space permits, a hood larger in width than the cooking surface may be desirable for improved ventilation performance.
- For island installations the hood width should, at a minimum, overhang the appliance cooking surface by 3" on each side.

## 2. Hood Placement:

- For best smoke elimination, the lower edge of the hood should be installed 36" above the appliance cooking surface. (See Fig. 1).
- If the hood contains any

combustible materials (i.e., a wood covering), it must be 36" or greater distance 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.

**NOTE:** Ventilation hoods and blowers are designed for use with single-wall ducting. Some local building codes may require double-wall ducting. Before starting installation, consult local building codes and agencies to insure that the installation will meet local requirements.

COOKTOP WIDTH	WALL INSTALLATION		ISLAND INSTALLATION	
	HOOD*	BLOWER**	HOOD*	BLOWER**
24" WOK 24" GRIDDLE 30" COOKTOP	PH30CS, PHE30/ 36	VTR1030D, VTR1530D or VTN1030C	HNI42YS HTNI42YS	VTR1030D or VTR1530D
	HNW36YS	VTR1030D, VTR1530D		
	PHH30DS***	N/A		
36" COOKTOP	PH36CS/ 42CS PHE36/ 42	VTR1030D, VTR1530D or VTN1030C	HNI42YS HTNI42YS	VTR1030D or VTR1530D
	HNW36YS/ 42YS	VTR1030D, VTR1530D		
	PH36DS***	N/A		
48" COOKTOP	PH48CS/ 54CS PHE48/ 60	VTR1030D, VTR1530D or VTN1030C	HNI48YS/ 54YS, HTNI48YS/ 54YS	VTR1530D
	HNW48YS	VTR1030D, VTR1530D		

**NOTES:** \* For wall installations where adequate space is available, the installer or user may elect to use a hood that is wider than the cooktop cooking surface. This may be particularly beneficial for installations having a long duct run or when heavy usage of the grill or wok is anticipated, in which improved capturing of the cooking exhaust is desired.

\*\* Thermador offers a choice of remote (VTR1030D or VTR1530D) or internal (VTN1030C) blowers for use in wall installations.

\*\*\* Hood models PHH30DS and PHH36DS include a 600-CFM built-in blower. For optimal ventilation, a hood model with 1000-CFM blower or greater is recommended for cooktops having a griddle, grill, or wok.

## Step 2: Cabinet Preparation

1. To ensure professional results, the cabinet and countertop openings should be prepared by a qualified cabinet worker.
2. The clearances shown in Fig. 1 are required. The same clearances apply to island installations, except for the overhead cabinets, which must have a space wide enough to accept the island hood.
3. The cooktop is designed to hang from the countertop by its side flanges. The countertop however, must be strong enough to support this heavy cooktop. It may be necessary to add a supporting cleat along each side (see Fig. 2) or a 2 x 4 corner brace (see Figs. 3 and 4 and Detail A). Another alternative would be to construct a deck to set the cooktop on.
4. The cooktop can be installed in various positions with the front either flush or projecting, depending on the countertop's depth. (See Fig. 5, side view of cooktop; see Figs. 3, 4, 6 and 7 for alternate mounting positions.)
5. The gas and electrical supply must be located in an area that is accessible without requiring removal of the cooktop. The appliance electrical power cord and gas pipe connection are located on the left rear underside of the cooktop (except on models with a 24" griddle where power cord is located in the center), as shown in Figs. 5 and 9.
6. The maximum depth of overhead cabinets installed on either side of the hood is 13".
8. Establish the centerline of the cooktop's desired location. It should be the same as the center of the overhead ventilation hood.
9. Cut the openings for the following installations:
  - Wall installation, see Fig. 3.
  - Island installation, see Fig. 4.
10. For flush installations as shown in Fig. 7, provide clearance for the three screws located along the underside of the cooktop leading edge by increasing the cutout height by 1/16" or by notching the cabinet at the location of the three screws.
11. For models with a griddle, attach the foam strip to countertop centered along the rear about 1/16" from the edge.
12. For installation of a 48" cooktop above two side-by-side Thermador Warming Drawers, Model No. WD24, refer to Fig. 8. Completing the installation as per Fig. 8 will result in the left and right edges of the cooktop being aligned with the left edge of the left-side warming drawer and right edge of the right-side warming drawer. If different alignment is desired, the 1-7/8" horizontal distance between warming drawer cutouts may be varied. However, maintain at least a 1-1/8" distance to avoid interference between the warming drawers. Attach a 90-degree elbow to the gas cooktop inlet pipe. All above-the-countertop clearances must be maintained, as shown in Fig. 1.

△ As defined in the "National Fuel Gas Code" (ANSI Z223.1/NFPA54-current issue).

A 36-inch minimum clearance is required between the top of the cooktop and the bottom of an unprotected cabinet. A 36-inch distance can be used when the bottom of the wood or metal cabinet is protected by not less than 1/4 inch of a flame retardant material covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015 inch (0.4 mm) thick stainless steel, 0.024 inch (0.6 mm) aluminum, or 0.020 inch (0.5 mm) thick copper. Flame retardant materials bear the mark:

**UNDERWRITERS LABORATORIES INC.**

**CLASSIFIED MINERAL AND FIBER BOARDS**

**SURFACE BURNING CHARACTERISTICS**

followed by the flame spread and smoke ratings. These designations are shown as "FHC (Flame Spread/Smoke Developed)." Materials with "O" flame spread ratings are flame retardant. Local codes may allow other flame spread ratings.

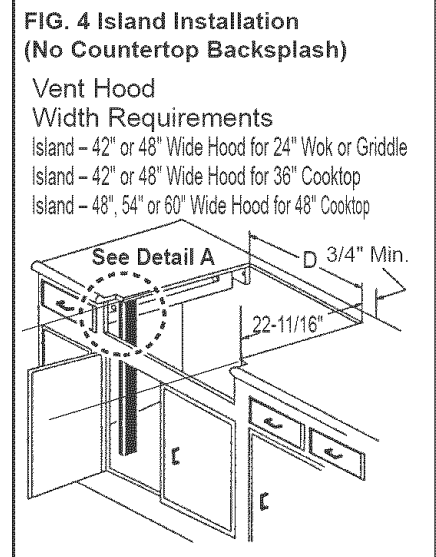
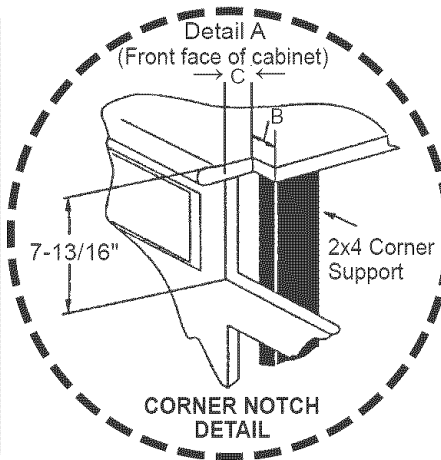
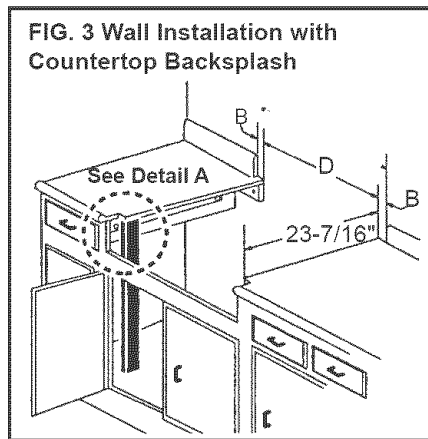
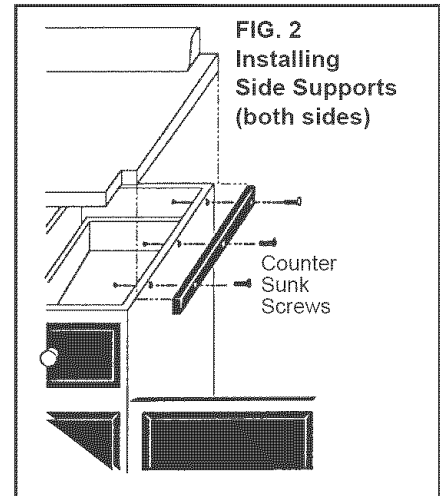
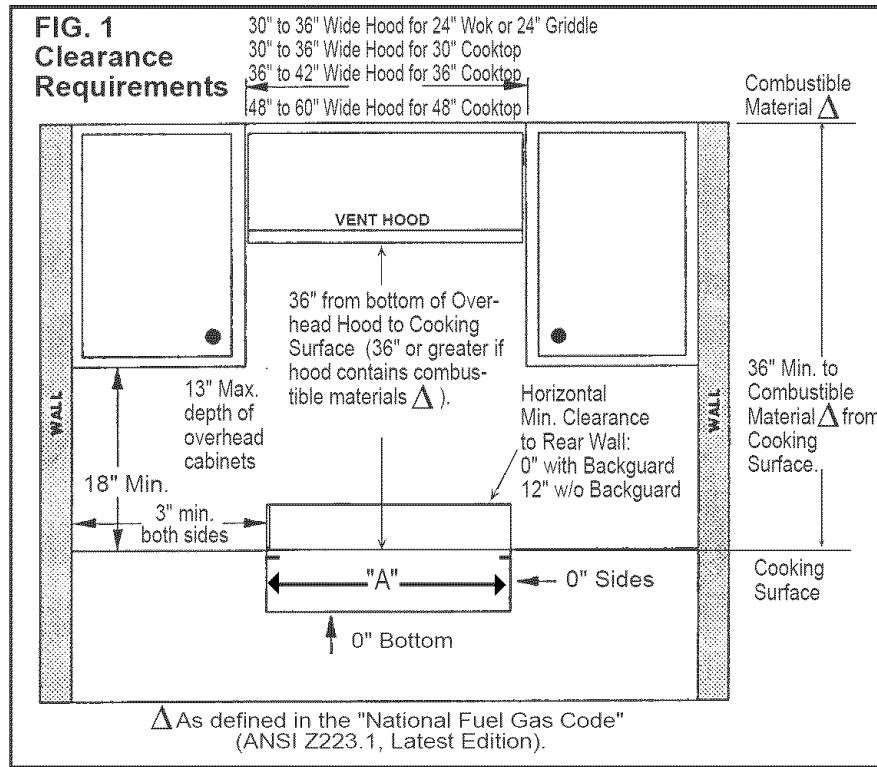
7. When there is less than a 12" horizontal clearance between combustible material △ and the back edge of the cooktop above the cooking surface, a Thermador Low Back backguard must be installed. (See Step 6). When clearance to combustible material △ is over 12", a Thermador Island Trim may be used. Attach the backguard before sliding the appliance into the final installed position.

---

### 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 cooktop front (see Detail A, Figs. 3 and 4).
  - If a supporting deck is used, the sides or bottom of the cutout may be solid combustible or noncombustible material. If the bottom is solid, provide a 8" by 8" cutout in the left rear corner of the supporting deck. This will provide clearance for the gas inlet and power cord, while also allowing viewing of the product rating label.
  - On models which have a 24" griddle with power cord in the center, provide 2 (two) separate pieces of supporting deck to allow clearance in center for cord to pass through.
  - 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.
-

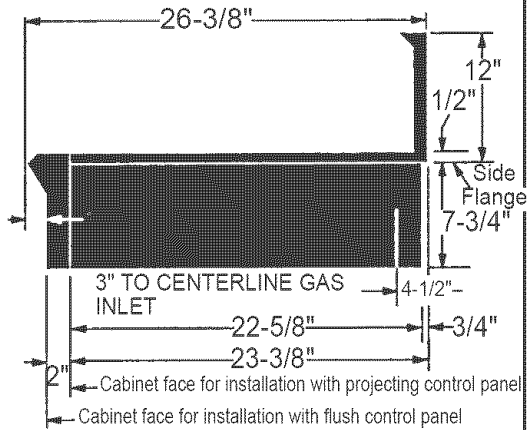
# Step 2: Cabinet Preparation



	24" WOK/GRIDDLE	30" COOKTOP	36" COOKTOP	48" COOKTOP
<b>A</b>	24-3/4"	29-7/8"	35-7/8"	47-7/8"
<b>B</b>	3/8"	3/8"	3/8"	13/16"
<b>C</b>	0" (Control Panel Projecting 2" from Base Cabinet Face) 5/8" (Notch Required for Standard 24"-Deep Base Cabinet, Control Panel Projecting 1-3/8" from Base Cabinet Face) 2" (Control Panel Flush to Cabinet Face - Min. 25-3/8"-Deep Base Cabinet Required)			
<b>D</b>	24"	29-1/8"	35-1/8"	46-1/4"

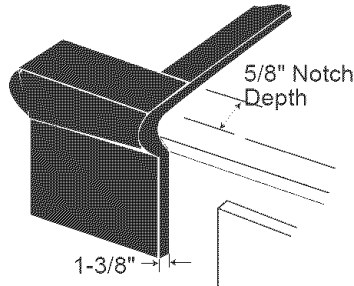
## Step 2: Cabinet Preparation

FIG. 5 Side View of Cooktop



\* Low Back required when there is less than 12" horizontal clearance from back of cooktop to combustible material. With more than 12" of clearance, the Island Trim may be used.

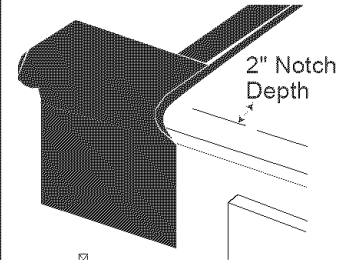
FIG. 6 Projecting from Cabinet Front



Front projects outward 1-3/8" as shown from standard 24"-deep base.

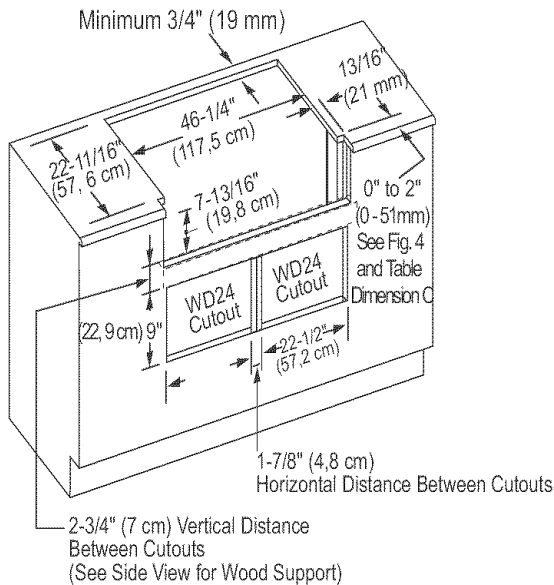
FIG. 7 Flush to Cabinet Front

\* Provide clearance for screws by increasing cutout height by 1/16" or by notching in the location of the three screws.

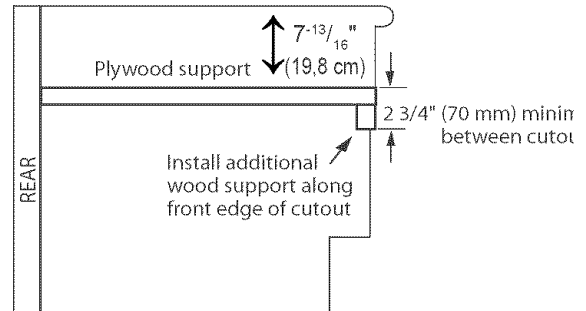


Front flush with cabinets; minimum of 25-3/8" cabinet depth required.

FIG. 8 Installation of 48" Cooktop above two side-by-side Thermador Warming Drawers, Model No. WD24

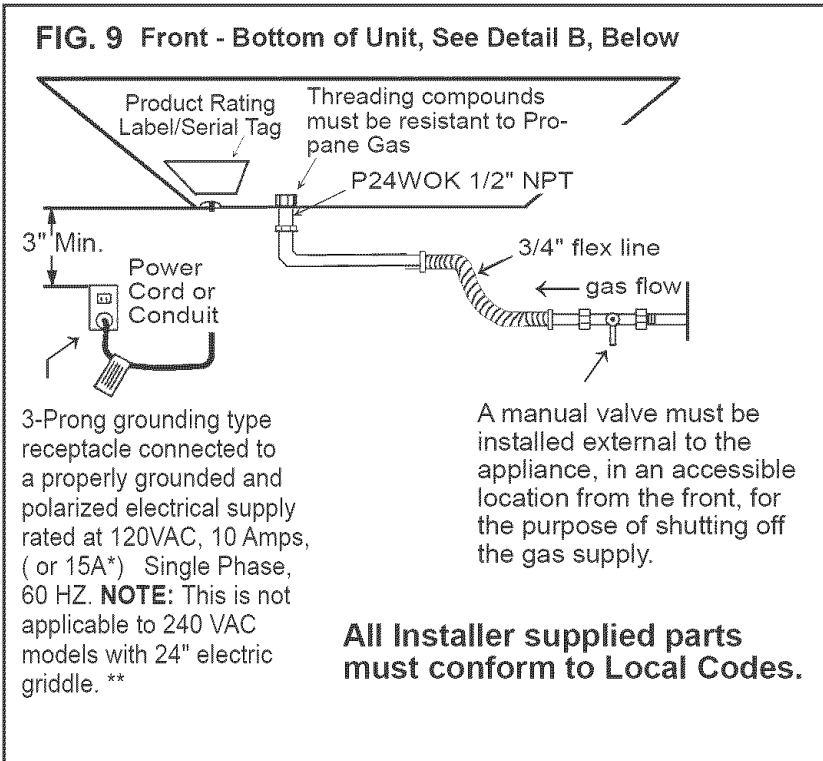


Side View





## Step 2: Cabinet Preparation



\*15 Amp 120 VAC electrical supply is required for 36" and 48" models with a 24" electric griddle.

\*\*30 Amp 240 VAC electrical supply is required for models with a 24" electric griddle.

## Step 3: Unpacking, Moving, Placing and Anchoring the Cooktop



### 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.

### IMPORTANT

- Verify that the appliance is correct for the type of gas being provided. Refer to Step 4 before proceeding with the installation.
- Attach the backguard before sliding the appliance into the final installed position. See Step 6.

1. Remove the outer carton and packing material from the shipping base. Ensure that you have all cooktop components before proceeding.

2. Remove the top grate castings, burner caps and grill grate (if so equipped) to reduce unit weight.

NOTE: Leave adhesive-backed foam layer over brushed-metal surfaces, to protect finish from scratches, until the cooktop is installed in its final position.

3. Lift and place the cooktop in the opening. Be careful not to pinch the power cord or gas inlet. Care should be taken not to scratch the griddle or the griddle frame.

4. Ensure that the power line cord is free and hanging loose.

5. Level the appliance. For proper performance, the appliance must be level.

6. The grill frame (if so equipped) has been leveled during assembly so do not attempt to level the grill.

7. Replace the top grate castings, burner caps and grill grate (if so equipped). Ensure that the burner caps are correctly seated on the burner bases.

### Griddle Tilt Adjustment

Check the griddle adjustment by pouring two tablespoons of water on the back of the griddle plate. The water should slowly roll into the grease tray. If not, adjust the two screws under the back of the griddle. Start with one half turn counter-clockwise (CCW) of the screws. Further adjustment should be made by one-quarter turn until water slowly flows into the grease tray.

## Step 4: Gas Requirements and Hookup

Cooktops 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/job site requires conversion from natural gas to propane (LP), contact the dealer where the unit was purchased or contact Thermador. The field conversion kit for all Professional cooktops (PC series) is Thermador Model PLPKIT. Obey all instructions in PLPKIT for correct conversion of the gas regulator and settings for the gas valves. Field conversion must be done by qualified service personnel only.

This appliance has been CSA certified for safe operation up to an elevation of 10,200 ft. without any modifications. Exception: For use with propane, the appliance must be converted per the LP conversion instructions.

Please refer to your LP Conversion Instructions for further information.

### Natural Gas Requirements:

Inlet Connection: 1/2" NPT (min. 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 (min. 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)

### WARNING:

This conversion kit shall be installed by a qualified service agency in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. If the information in these 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 agency is responsible for the proper installation of this kit. The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer's instructions supplied with the kit.

### 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 consumer 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 cooktop.
- The gas supply connections shall be made by a competent technician and in accordance with local codes or ordinances. In the absence of a local code, the installation must conform to the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA54-current issue.
- Always use pipe-sealing compound or Teflon® tape on the pipe threads, and be careful not to apply excessive pressure when tightening the fittings.
- 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.
  - **Do not use a flame of any kind to check for gas leaks.**
- All installer-supplied parts must conform to applicable codes.

## Step 4: Gas Requirements and Hookup



### CAUTION:

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 14" water column (34.9 mb).



### 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.

## Step 5: Electrical Requirements, Connection and Grounding

**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 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 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. (See Fig. 10.)

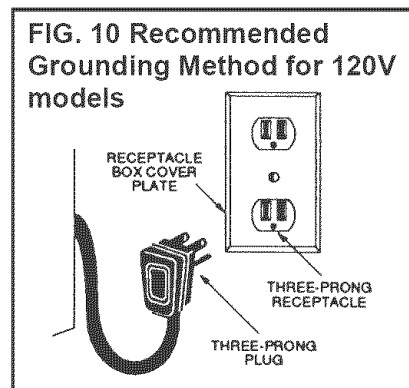
- Before installing, turn power OFF at the service panel. Lock service panel to prevent power from being turned ON accidentally.
- Always disconnect appliance from the electric supply either by disconnecting power cord or shutting off the breaker before servicing the appliance.
- Before you plug in an electrical cord, be sure all controls are in the OFF position.
- All 120 Volt cooktop models must be plugged into a mating 3-Prong, Grounding-Type Receptacle. The receptacle must be connected to a properly grounded and polarized electrical power supply rated at 120VAC, Single Phase, 60HZ. See list on this page for proper over-current protection requirements for each model.
- All 240 Volt cooktop models require hard wire connections.

- 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. See Fig. 10 for recommended grounding method.
- An electrical wiring diagram and schematic have been attached to the bottom of the cooktop chassis for access by a qualified service technician. Do not remove or discard this important information.

### Grounding Method for 120 VAC Models

The cooktop is factory equipped with a power supply cord with a three-prong grounding plug (with polarized parallel blades).

IT MUST BE PLUGGED INTO A MATING, GROUNDING TYPE RECEPTACLE THAT IS CONNECTED TO A CORRECTLY POLARIZED 120 VOLT CIRCUIT (240 VOLT CIRCUIT FOR MODELS WITH 24" ELECTRIC GRIDDLE. (See Fig. 10).



**THE THIRD, GROUND PRONG MUST NOT BE CUT OR REMOVED UNDER ANY CIRCUMSTANCES.**

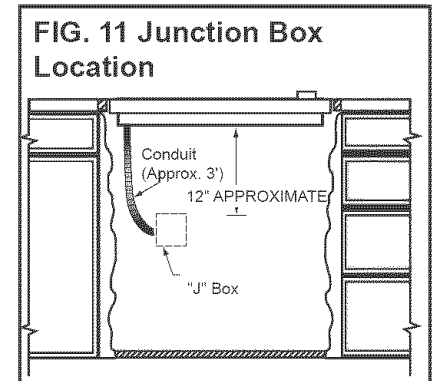
### Electrical Connection for 240 VAC Models

1. Attach flexible conduit to the junction box.
2. Connect the cooktop lead wires to the junction box supply wires in proper phase:

For all 240 VAC models, connect black (L1) to black, red (L2) to red, white wire to neutral and green wire to ground.

**Note:** If the 120V cooktop is installed and connected as specified above, it will be completely grounded in compliance with the National Electric Code.

3. Turn on power supply.
4. Test operation.



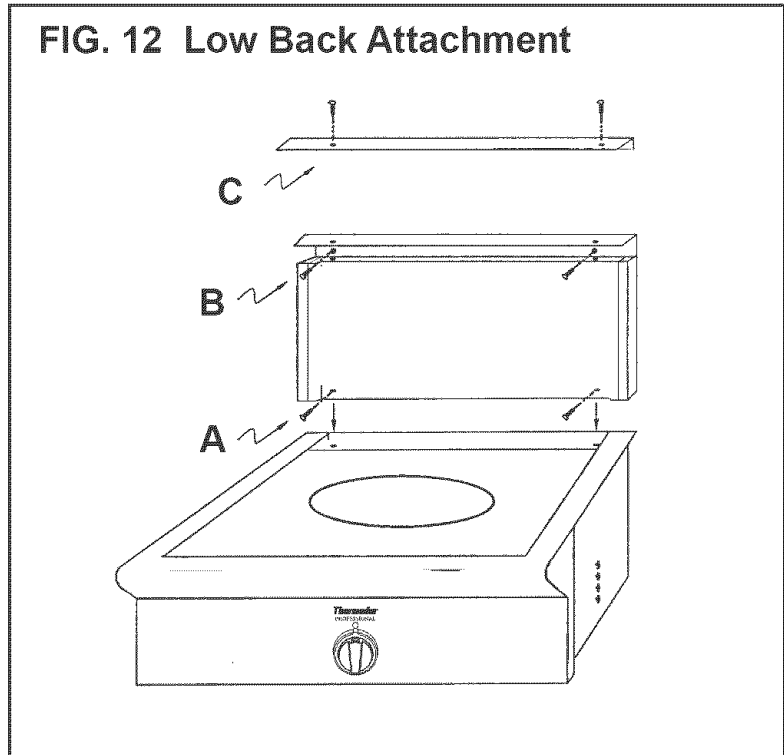
### Electrical Power Supply Over-current Protection Requirements:

- 4 Burners - 10 Amp circuit protection
  - 6 Burners - 10 Amp circuit protection
  - 4 Burners with a grill - 10 Amp circuit protection
  - 4 Burners with a 12" electric griddle - 15 Amp circuit protection
  - 6 Burners with a grill - 10 Amp circuit protection
  - 6 Burners with a 12" electric griddle - 15 Amp circuit protection
  - 4 Burners with a grill and a 12" electric griddle - 15 Amp circuit protection
  - 4 Burners with a wok - 10 Amp circuit protection
  - 4 Burners with a 24" electric griddle - 30 Amp circuit protection, 240VAC
  - Cooktop with a wok - 10 Amp circuit protection
  - Cooktop with a 24" electric griddle - 30 Amp circuit protection 240 VAC.
- Installer - show the owner the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

## Step 6: Backguard Installation

A Low Back backguard must be installed when there is less than a 12" clearance between combustibles and back edge of cooktop. (See Fig. 1 and 5.) For island installations and other installations with over 12" clearance, an optional stainless steel trim channel is available to cover the backguard mounting flanges. Attach the backguard before sliding the appliance into the final installed position. Follow Steps A through C below:

- A. Slide backguard over the two flanges on the rear of the appliance. Fasten the front and back with the two screws (see A, Fig. 12) provided.
- B. Fasten the top of the backguard to the wall with two screws through the backguard. (See B, Fig. 12.)
- C. Place the backguard cap on top and fasten using the two counter-sink screws provided. (See C, Fig. 12.)



LOW BACK AND ISLAND TRIM MODEL NUMBERS		
Cooktop Size/Type	12" Low Back	Island Trim*
24" Griddle	PC24LB	PC24IT
24" Wok	GP24LBS	GP24ITS
30"	PC30LB	PC30IT
36"	GPS36LBS	GPS36ITS
48"	GPS48LBS	GPS48ITS

\*Requires a minimum of 12" horizontal clearance between back of appliance and combustible materials.

## Step 7: Burner Test and Adjustment

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.

### Test Cooktop Burners

**Test Burner Ignition.** Select a cooktop burner knob. Push in and turn counterclockwise to HI. The ignitor/spark module 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 Figure 13 for appropriate flame characteristics.

If any of the cooktop 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®.

**Test Flame: Low Setting.** Turn burner on to LO. 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®.

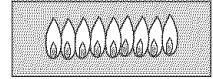
The two far left burners feature XLO®, causing the flame to cycle on and off when the knob is set to the XLO range. This is normal operation.

Repeat the Ignition and Flame Test procedures described above for each cooktop burner and the grill burner (if so equipped).

**FIG. 13 Flame Characteristics**

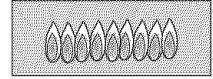
**Yellow Flames:**

Further adjustment is required.



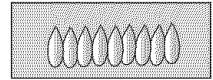
**Yellow Tips on Outer Cones:**

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.

### 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.

The gas grill uses a tube-style burner that has an air shutter which allows adjustment to the amount of primary air inside the burner tube.

Air shutters of tube-style burners are pre-adjusted at the factory, and usually do not require re-adjustment except under rare conditions such as installation at high altitude.

If grill burner/flame adjustment is required, go to the procedure: "Flame Adjustment (if necessary)".

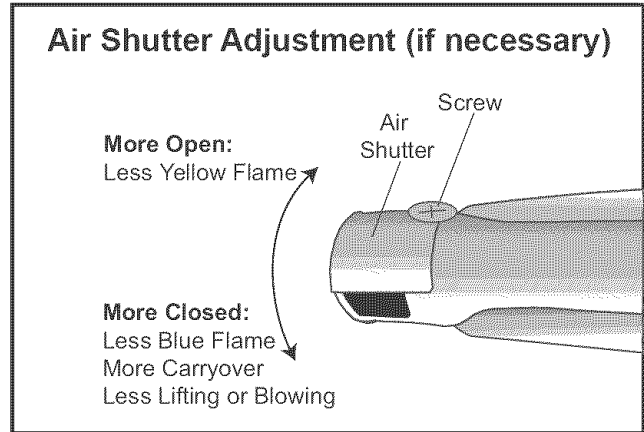
## Step 7: Burner Test and Adjustment

### Flame Adjustment (if necessary):

Tube-style gas burners used in Thermador® appliances have air shutter systems which are similar to the illustration in Figure 14, and can be adjusted using the following method (unless adjustment is not recommended). It is necessary to remove the burner from the appliance in order to perform air-shutter adjustments.

- Loosen shutter screw(s) and turn shutter to new position.
- Adjust the shutter to more-closed position if the flame is lifting or blowing, or is not carrying over.
- Adjust the shutter to more-open position if the flame is too yellow. (See Figure 14.)
- Retighten the shutter screw(s).
- After adjustment, reinstall the burner and perform flame evaluation. The air shutter must fit over the orifice hood for proper operation of the burner.
- Repeat procedure as needed until flame characteristics are acceptable. (See Figure 13.)

FIG. 14



### WARNING

Burner adjustments must be performed by a qualified technician. Improper adjustments may cause harmful by-products or void the appliance's warranty.

Allow burners to cool before attempting to remove them!

### Call Thermador® if:

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



# INSTALLER CHECKLIST

## FINAL CHECK LIST

- Cooktop correctly positioned in countertop recess.
- Specified clearances maintained to cabinet surfaces.
- Burner caps positioned properly on burner bases.
- All packaging material removed. Note: Wok models have tie-down straps around the burner, which must be removed before using the appliance.
- Island Trim or Backguard attached according to instructions.
- The griddle/ grill plate tilted slightly forward. (See page 8 for adjustment procedure.)

## 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

- Formodelswiththe 12" electric griddle, a polarized and grounded 120VAC receptacle with 15 AMP overcurrent protection is provided for service cord connection.
- Formodelswiththe 24" electric griddle, a properly grounded, 240 VAC service connection with 30 AMP overcurrent protection is provided.

## OPERATION

- All internal packing materials removed. (Check below grates and grill pans.)
- Bezels centered on burner knobs, and knobs turn freely.
- Purge unit with first burner.
- Each burner lights satisfactorily, both individually and with other burners operating.
- Burner grates correctly positioned.
- INSTALLER:** Give CARE and USE MANUAL and INSTALLATION INSTRUCTIONS to your customer.

## To Clean And Protect Exterior Surfaces

The stainless steel surfaces may be cleaned by wiping with a damp soapy cloth. Any mild glass cleaner will remove fingerprints and smears.

Follow all cleaning by rinsing with clear water. Wipe dry with a clean soft cloth to avoid water marks. For discolorations or deposits that persist, use a non-scratching household cleanser or stainless steel polishing powder with a little water and a soft cloth. For stubborn cases, use a plastic scouring pad or soft bristle brush together with cleanser and water. Rub lightly in direction of polishing lines or "grain" of the stainless finish. Avoid using too much pressure which may mar the surface.

Use a stainless steel cleaner/polish to protect the finish and maintain appearance.

**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.

**DONOT** 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.

# Table des matières

Avertissements .....	16 (ci-dessous)
Introduction .....	17
Information importante à propos de l'installation.....	18
Chapitre 1 : Exigences de ventilation.....	19
Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement.....	20 – 23
Chapitre 3 : Déballage, manutention, mise en place et fixation de la table de cuisson .....	24
Chapitre 4 : Exigences pour l'alimentation du gaz et raccordement ....	25-26
Chapitre 5 : Exigences pour l'alimentation électrique, le branchement et la mise à la terre.....	27
Chapitre 6 : Installation de la plaque de protection .....	28
Chapitre 7 : Test et réglage de brûleur.....	29-30
Liste de vérification de l'installateur .....	31
Nettoyage et protection des surfaces extérieures.....	31

## INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES À L'INSTALLATION

### **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 produits inflammables à proximité des appareils.

#### — **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.

### **AVERTISSEMENT**

Une installation, un réglage, une modification, une réparation ou un entretien adéquat peuvent entraîner des blessures ou des dégâts matériels. Consultez le présent manuel. Pour de l'information supplémentaire ou de l'assistance, consultez un installateur qualifié, un centre de réparation, le fabricant (revendeur) ou la compagnie distributrice de gaz.

**Remarque :** Cette table de cuisson N'EST PAS conçue pour les maisons mobiles ni pour les véhicules récréatifs.

**NE PAS installer ce table de cuisson dehors.**

### **FICHE SIGNALÉTIQUE**

#### **Modèles de tables de cuisson :**

La plaque de caractéristiques indique le modèle et le numéro de série de votre table de cuisson ou de votre wok. Elle est placée sur le dessous du châssis de la table de cuisson ou du wok, près du raccord d'arrivée de gaz et du cordon d'alimentation électrique. Cette information est requise par le Service à la clientèle. Avant que l'installation, le modèle et les numéros de série devrait être entré dans les espaces à la rubrique AVANT D'EFFECTUER UN APPEL DE SERVICE à la fin du guide d'utilisation et d'entretien. Lorsque l'appareil est installé, il est difficile d'accéder à l'information.

### **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 où cet appareil est posé.
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 cm (36").

**VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE POURSUIVRE**  
**IMPORTANT : LES RÉGLEMENTATIONS LOCALES VARIENT. L'INSTALLATION, LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES, LES RACCORDEMENTS AU GAZ ET LA MISE À LA TERRE DOIVENT SATISFAIRE À TOUTES LES RÉGLEMENTATIONS APPLICABLES.**

**IMPORTANT :** Conservez ces instructions pour l'inspecteur local de la compagnie d'électricité.  
**INSTALLATEUR :** Veuillez laisser ces instructions d'installation avec l'appareil pour le propriétaire.  
**PROPRIÉTAIRE :** Veuillez conserver ces instructions pour consultation ultérieure.

### **ALIMENTATION ÉLECTRIQUE :**

#### Modèles 60,9 cm (24")

avec wok - 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph., circuit de 10 A

avec grille - 240 VAC, 60 Hz., 1 Ph., circuit de 30 A

#### Modèle 76,2 cm (30")

Brûleurs 4 - 120 VCA, 60 Hz, monophasé, circuit de 10 A

#### Modèles de 91,4 cm (36") :

Brûleurs 6 : 120 VCA, 60 Hz, monophasé, circuit de 10 A

avec gril : 120 VCA, 60 Hz, monophasé, circuit de 10 A

avec grille électrique 12 po : 120 VAC, 60 Hz, monophasé, circuit de 15 A

#### Modèles de 1,22 m (48") :

Brûleurs 6 avec gril : 120 VCA, 60 Hz, monophasé, circuit de 10 A

Brûleurs 6 avec grille électrique 12 po : 120 VCA, 60 Hz, monophasé, circuit de 15 A

Brûleurs 4 avec grille électrique 12 po et gril : 120 VAC, 60 Hz, monophasé, circuit de 15 A

Brûleurs 4 avec wok - 120 VCA, 60 Hz, monophasé, circuit de 10 A

Brûleurs 4 avec grille électrique 24 po ((avec grille électrique 24 po) - 240 VAC, 60 Hz., 1 Ph., circuit de 30 A

### **ALIMENTATION EN GAZ :**

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

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



### **AVERTISSEMENT**

Coupez l'électricité avant d'installer l'appareil.  
Avant de remettre l'électricité, assurez-vous  
que toutes les commandes sont à la position  
**OFF.**

## **Introduction**

Tous les brûleurs scellés sont cotés à 15 000 Btu/h (\*13 000 BTu/h pour LP). \*Tous les modèles, sauf celui avec la grille 24 po, sont convertibles au gaz propane/LP à l'aide du nécessaire de conversion.

### **IMPORTANT**

- Une plaque de protection doit être mise en place lorsque le dégagement horizontal entre les matériaux combustibles et le bord arrière de la table de cuisson est de moins de 30,5 cm (12"). La plaque de protection basse Thermador est à commander séparément et doit être installée à l'arrière de la table de cuisson. Pour les installations en îlot avec un dégagement de plus de 30,5 cm (12"), un

enjolveur en acier inoxydable est vendu en option afin de recouvrir les brides de montage de la plaque de protection.

- Assurez-vous que l'appareil convient au type de gaz fourni. Consultez le chapitre 4 avant de procéder à l'installation.

# Information importante à propos de l'installation

Cet appareil est certifié ACNOR à des fins de fonctionnement sécuritaire jusqu'à une élévation de 10 200 pi sans modification. Exception : pour l'utilisation avec le gaz propane, l'appareil doit être converti selon les instructions de conversion au LP.

Il est fortement recommandé d'installer une hotte de ventilation adaptée au-dessus de cet appareil (voir chapitre 1, Conditions de ventilation). À cause de la chaleur intense que peut dégager cet appareil, on doit porter une attention particulière à l'installation des conduits et de la hotte afin qu'ils soient conformes aux réglementations locales de construction.

Vérifiez la réglementation locale applicable à la construction pour connaître la méthode appropriée d'installation de l'appareil. À défaut de réglementation, l'appareil doit être installé conformément aux versions actuelles du Code national du gaz combustible n° Z223.1 et du Code national de l'électricité ANSI/NFPA70 ou aux Codes d'installation pour les appareils à gaz CAN 1-B149.1 et .2 et au Code électrique canadien C22.1, première partie.

Assurez-vous que l'appareil à installer correspond au type de gaz utilisé sur le site.

Cet appareil est équipé d'un système d'allumage intermittent qui allume et éteint les deux brûleurs de gauche lorsqu'ils sont réglés sur ExtraLow®.

## MISE EN GARDE

- (1) Si l'appareil est alimenté au gaz propane, assurez-vous que le réservoir de propane est équipé de son propre détendeur en plus du détendeur fourni avec l'appareil. La pression maximum d'arrivée du gaz dans cet appareil ne doit pas dépasser les 34,9 millibars (14 pouces à la colonne d'eau) à partir du détendeur du réservoir de propane.
- (2) Cet appareil est conçu pour un usage culinaire. Pour des raisons de sécurité, ne l'utilisez jamais pour chauffer une pièce.

À cause de la chaleur intense produite par cet appareil, il faut porter une attention particulière à l'installation de la hotte et des conduits afin de s'assurer qu'ils répondent aux codes de construction locaux.

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

- UL 858, norme pour la sécurité des cuisinières électriques domestiques
- UL 923, norme pour la sécurité des appareils de cuisson à micro-ondes
- UL 507, norme pour les ventilateurs électriques
- ANSI Z21.1, norme nationale américaine pour les appareils de cuisson à gaz domestiques
- CAN/CSA-C22.2 n° 113-M1984 ventilateurs et hottes
- CAN/CSA-C22.2 n° 61-M89 cuisinières domestiques

## MISE EN GARDE

**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.**

Il incombe au propriétaire et à l'installateur de déterminer si des exigences et/ou normes additionnelles s'appliquent pour une installation spécifique.

Enlever tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif avant d'utiliser l'appareil. Détruire le matériel d'emballage une fois l'appareil déballé. Ne jamais laisser les enfants jouer avec ce matériel d'emballage.

# Chapitre 1 : Exigences de ventilation

Il est fortement recommandé d'installer une hotte de ventilation appropriée au-dessus de l'appareil. Une ventilation par contre-tirage ne devrait pas être utilisée. Le tableau ci-dessous indique les hottes Thermador, par numéro de modèle, recommandées pour une utilisation avec le wok 24 po, la grille 24 po et les surfaces de cuisson de 30, 36 et 48 po.

À cause de la chaleur intense produite par cet appareil, il faut porter une attention particulière à l'installation de la hotte et des conduits afin de s'assurer qu'ils répondent aux codes de construction locaux.

Ne pas installer un combiné hotte/four à micro-ondes au-dessus des surfaces de cuisson. Ces appareils n'assurent pas une ventilation appropriée et ne conviennent pas aux surfaces de cuisson.

## 1. Choix du modèle de hotte et de ventilateur

- Pour les installations murales, la largeur de la hotte doit être au moins égale à celle de la table de cuisson de l'appareil. Si l'espace le permet, il est souhaitable d'installer une hotte plus large que la table de cuisson pour améliorer les performances de ventilation.
- Pour les installations en îlot, la largeur de la hotte devrait dépasser d'au moins 7,62 cm (3") des deux côtés de la table de cuisson de l'appareil.

## 2. Emplacement de la hotte

- Pour une meilleure élimination des fumées, le bord inférieur de la hotte doit être placé à une distance de 91,4 cm (36") au-dessus de la table de cuisson. (Voir figure 1).

- Si la hotte contient des matériaux combustibles (ex. : revêtement en bois), elle doit être à une distance de 91,4 cm (36 po) ou plus au-dessus de la table de cuisson.

## 3. Apport d'air

- 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.

**REMARQUE :** Les hottes de ventilation et les ventilateurs sont conçus pour une seule conduite murale. Certaines réglementations locales du secteur du bâtiment exigent toutefois une double conduite. Consultez les normes applicables et les autorités municipales avant de commencer les travaux afin de vous assurer

LARGEUR NOMINALE DE LA TABLE DE CUISSON	INSTALLATION MURALE		INSTALLATION EN ÎLOT	
	HOTTE*	VENTILATEUR **	HOTTE*	VENTILATEUR **
WOK 24 po GRILLE 24 po TABLE DE CUISSON 30 po	PH30CS, PHE30/ 36	VTR1030D, VTR1530D ou VTN1030C	HNI42YS HTNI42YS	VTR1030D ou VTR1530D
	HNW36YS	VTR1030D, VTR1530D		
	PHH30DS***	N/A		
TABLE DE CUISSON 36 po	PH36CS/ 42CS PHE36/ 42	VTR1030D, VTR1530D ou VTN1030C	HNI42YS HTNI42YS	VTR1030D ou VTR1530D
	HNW36YS/ 42YS	VTR1030D, VTR1530D		
	PH36DS***	N/A		
TABLE DE CUISSON 48 po	PH48CS/ 54CS PHE48/ 60	VTR1030D, VTR1530D ou VTN1030C	HNI48YS/ 54YS, HTNI48YS/ 54YS	VTR1530D
	HNW48YS	VTR1030D, VTR1530D		

**REMARQUES :** \* Pour les installations murales, si l'espace est suffisant, l'installateur ou l'utilisateur peut choisir une hotte plus large que la surface de la table de cuisson. Ceci peut être avantageux pour les installations ayant un long conduit ou une utilisation accrue du gril ou du wok ; d'où l'importance de capter l'échappement de cuisson.

\*\*Thermador offre un choix de souffleries à distance (VTR1030D ou VTR1530D) ou interne (VTN1030C) pour utilisation avec les installations murales.

\*\*\*Les modèles de hotte PHH30DS et PHH36DS comprennent une soufflerie intégré de 600 PCM. Pour une ventilation optimale, un modèle de hotte avec soufflerie de 1000 PCM ou plus est recommandé pour les surfaces de cuisson ayant une grille, un gril ou un wok.

## Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement

1. Pour garantir des résultats professionnels, les ouvertures dans l'armoire et dans l'espace de travail doivent être effectuées par du personnel qualifié.
2. Les dégagements requis sont indiqués à la Figure 1. Les mêmes dégagements s'appliquent aux installations en îlot, excepté pour les armoires suspendues qui doivent laisser un espace suffisamment grand pour y loger la hotte de l'îlot.
3. La table de cuisson est conçue pour être accrochée au plan de travail par ses brides latérales. Le plan de travail doit toutefois être suffisamment solide pour porter ce lourd appareil. Il sera éventuellement nécessaire d'ajouter un tasseau de chaque côté (voir figure 2) ou 2x4 montants d'angle (voir figures 3 et 4 et la vue éclatée A). L'autre possibilité est de construire un plan de support pour y installer la table de cuisson.
4. 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 Figure 5, vue latérale de la table de cuisson; voir Figures 3, 4, 6 et 7 pour les autres positions de montage).
5. 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 (sauf sur les modèles avec grille électrique 24 po où le cordon d'alimentation est situé au centre), tel qu'indiqué aux Figures 5 et 9.
6. La profondeur maximum des armoires suspendues de chaque côté de la hotte est de 33 cm (13").

Un dégagement minimal de 91,4 cm (36") est nécessaire entre le dessus de la table de cuisson et le dessous d'une armoire non protégée. Une distance de 36 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") recouvert d'une feuille d'acier n° 28 MSG de la même épaisseur, de 0,4 mm (0,015") d'acier inoxydable, de 0,6 mm (0,024") d'aluminium ou de 0,5 mm (0,02") de cuivre. Les matériaux ignifuges portent la marque :

**UNDERWRITERS LABORATORIES INC.  
CLASSIFIED MINERAL AND FIBER BOARDS  
SURFACE BURNING CHARACTERISTICS,**

(panneaux de fibres et minéraux classés, caractéristiques d'inflammation des surfaces), suivie des taux de progression des flammes et des fumées. Ces désignations sont indiquées par « FHC » (Flame Spread/Smoke Developed – Progression des flammes/Production de fumée). Les matériaux ayant un taux « O » de progression de flammes sont ignifuges. Les réglementations locales peuvent autoriser d'autres taux de progression des flammes.

7. Si la distance entre un matériau combustible  $\Delta$  et le bord arrière de la table de cuisson au-dessus de la surface de travail est de moins de 30,5 cm (12"), on doit obligatoirement installer une plaque de protection basse Thermador (voir Chapitre 6). Si la distance du matériau combustible  $\Delta$  est de plus de 30,5 cm (12"), on peut utiliser un enjoliveur Thermador pour îlot. Installez la plaque de protection avant de glisser l'appareil dans sa position d'installation définitive.

8. Définissez la ligne centrale de l'emplacement destiné à la table de cuisson. Elle doit correspondre au centre de la hotte de ventilation suspendue.
9. Découpez les ouvertures pour les installations suivantes :
  - Installation murale, voir Figure 3.
  - Installation en îlot, voir Figure 4.
10. Pour les installations à ras de l'aire de travail, représentées à la Figure 7, prévoyez le dégagement nécessaire aux trois vis placées au long du dessous du bord d'attaque de la table de cuisson en augmentant la hauteur de la découpe de 1,6 mm (1/16") ou en faisant des encoches dans l'armoire à l'emplacement des trois vis.
11. Pour les modèles avec une grille, fixer la bande de mousse sur le plan de travail, centrée le long de l'arrière à environ 1/16 po du bord.
12. Pour l'installation de la table de cuisson de 1,22 m (48") sur les deux tiroirs chauffe-plats côte à côte de Thermador (modèle WD24), reportez-vous à la Figure 8. Si vous réalisez l'installation conformément à la Figure 8, le bord gauche de la table de cuisson sera aligné avec le bord gauche du tiroir chauffe-plats gauche et le bord droit de la table de cuisson sera aligné avec le bord droit du tiroir chauffe-plats droit. Pour obtenir un alignement différent, vous pouvez modifier la distance horizontale de 4,76 cm (1-7/8") entre les découpes des tiroirs chauffe-plats. Vous devez toutefois conserver une distance d'au moins 2,85 cm (1-1/8") pour éviter les interférences entre les tiroirs chauffe-plats. Montez un coude de 90° sur le tuyau d'arrivée de gaz de la table de cuisson. Tous les autres dégagements au-dessus du plan de travail doivent être maintenus comme indiqués à la Figure 1.

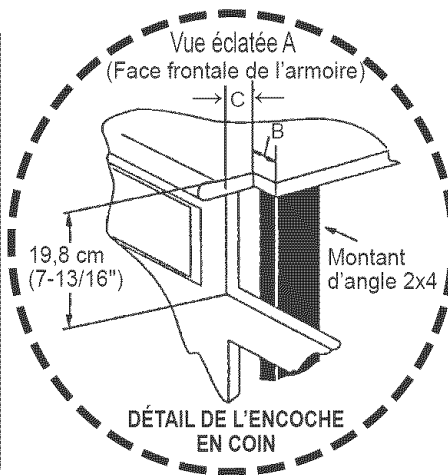
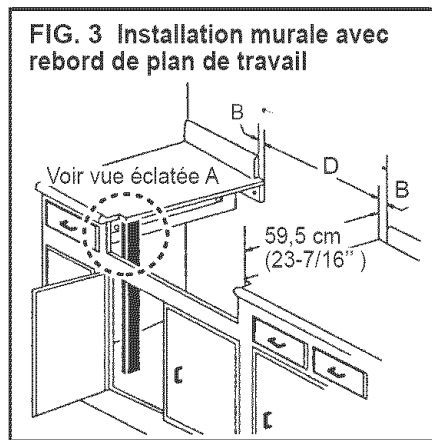
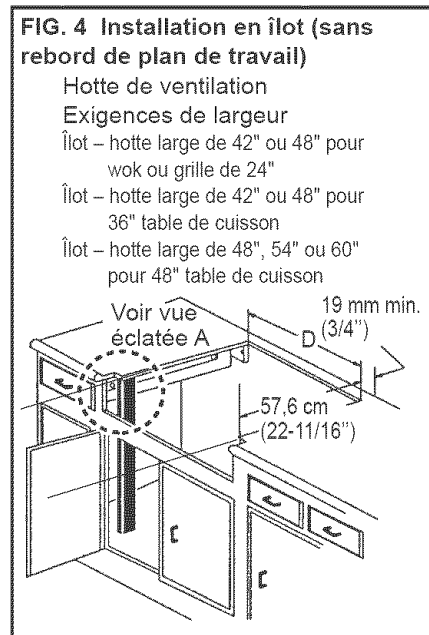
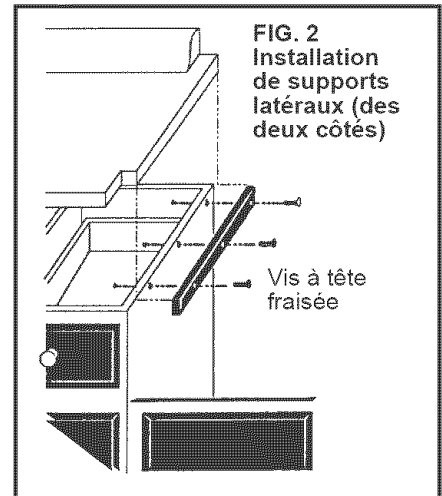
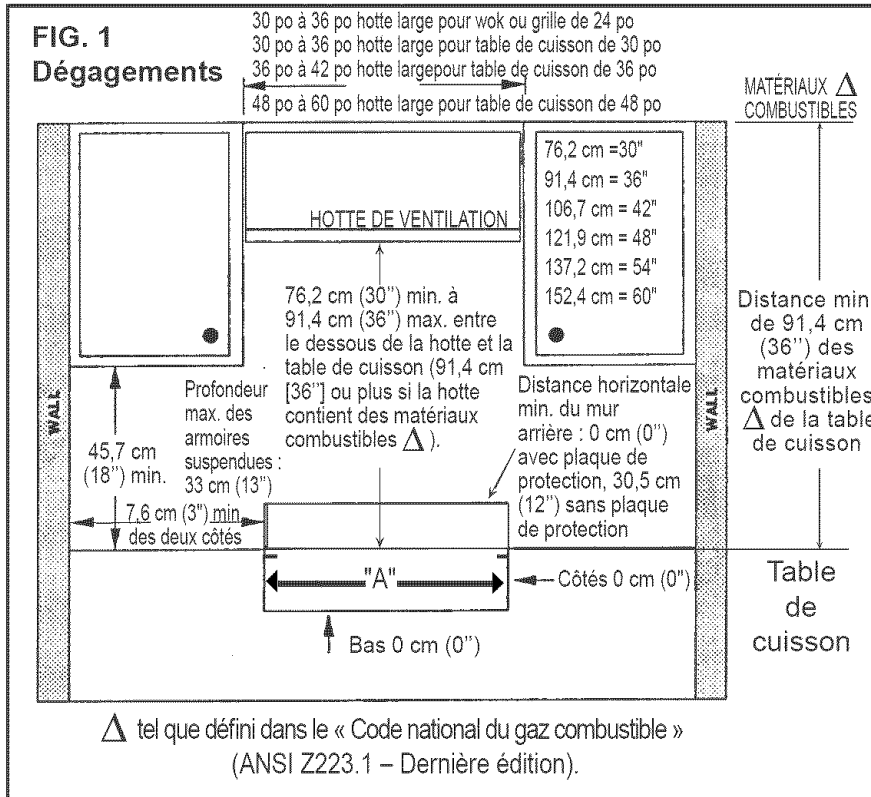
$\Delta$  Tel que défini dans le « Code national du gaz combustible » (Version actuelle des normes ANSI Z223.1/NFPA54)

---

### 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 vue éclatée A, Figures 3 et 4).
  - 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 20,32 x 20,32 cm (8" x 8") 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.
  - Pour les modèles ayant une grille 24 po avec cordon d'alimentation au centre, il faut prévoir 2 pièces séparées (support) pour permettre un dégagement au centre pour passer le cordon.
  - 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.
-

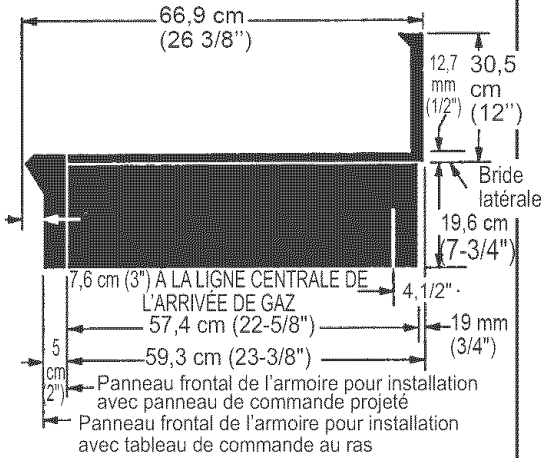
# Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement



	WOK/GRILLE 24 PO	SUR. CUISS. 30 PO	SUR. CUISS. 36 PO	SUR. CUISS. 48 PO
<b>A</b>	24-3/4"	29-7/8"	35-7/8"	47-7/8"
<b>B</b>	3/8"	3/8"	3/8"	13/16"
<b>C</b>	0 mm (0") (Panneau de commande projeté de 5 cm (2") devant le panneau frontal de l'armoire de support) 15,9 mm (5/8") (Encoche nécessaire pour armoire de support standard de 61 cm (24") de profondeur. Panneau de commande projeté de 3,4 cm (1 3/8") devant le panneau frontal de l'armoire de support) 5 cm (2") (Panneau de commande au ras du panneau frontal de l'armoire – armoire de support d'une profondeur min. de 64,4 cm [25-3/8"] requise)			
<b>D</b>	24"	29-1/8"	35-1/8"	46-1/4"

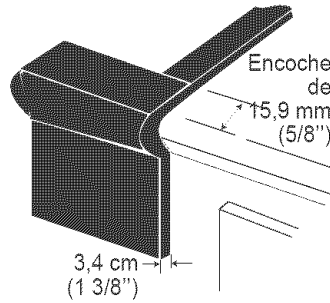
# Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement

**FIG. 5 - Vue latérale de la table de cuisson**



- Une plaque de protection basse est nécessaire si la distance horizontale entre l'arrière de la table de cuisson et les matériaux combustibles est inférieure à 30,5 cm (12"). Avec plus de 30,5 cm (12"), il est possible d'utiliser l'enjoliveur pour îlot.

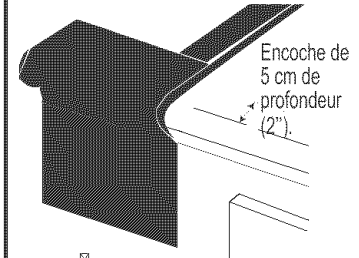
**FIG. 6 - Projection devant l'armoire**



Sur la figure, l'avant est projeté de 3,4 cm (1 3/8") vers l'extérieur avec un support standard de 60,9 cm (24") de profondeur.

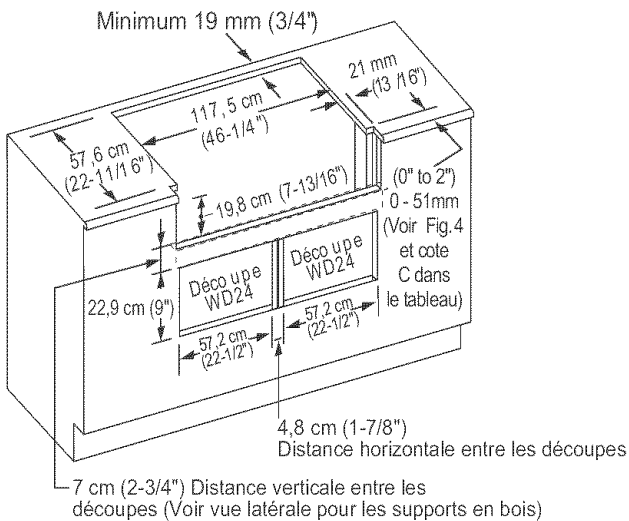
**FIG. 7 - Au ras du panneau frontal de l'armoire**

Laissez de l'espace pour les vis en augmentant la hauteur de la découpe de 1,6 mm (1/16") ou en faisant des encoches pour l'emplacement des trois vis.

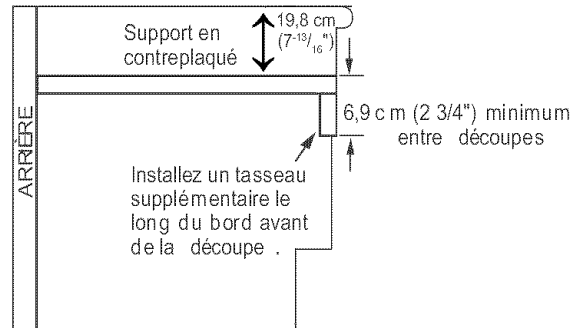


Avant au ras des armoires : profondeur d'armoire de 64,4 cm (25 3/8") minimum.

**FIG. 8 - Installation d'une table de cuisson de 121,9 cm (48") sur deux tiroirs chauffe-plats côte à côte, modèle WD24.**

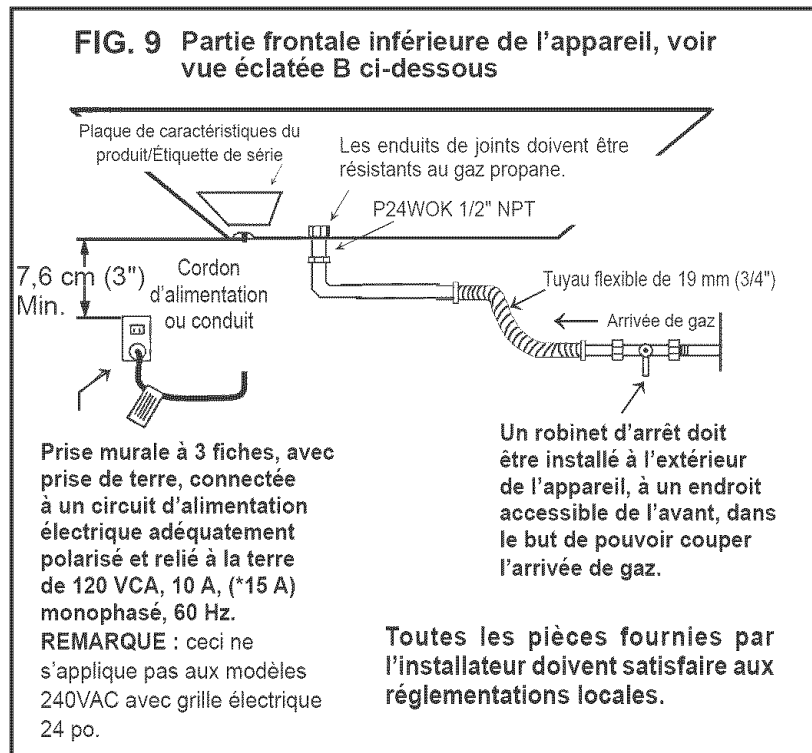


**Vue latérale**





## Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement



\*Alimentation électrique 15A, 120VAC pour les modèles 36 et 48 po avec grille électrique 24 po.

\*\*Alimentation électrique 30A, 240VAC pour les modèles avec une grille électrique 24 po.

# Chapitre 3 : Déballage, manutention et mise en place et fixation de la table de cuisson



## MISE EN GARDE

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.

## IMPORTANT

- Assurez-vous que l'appareil correspond au type de gaz utilisé sur le lieu d'installation. Reportez-vous au Chapitre 4 avant de poursuivre l'installation.
- Posez la plaque de protection avant de glisser l'appareil sur sa position finale. Voir Chapitre 6.

1. 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.
2. Retirez les grilles en fonte, les chapeaux des brûleurs et la grille du gril (le cas échéant) pour réduire le poids de l'appareil.  
  
REMARQUE : laisser 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.
3. 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 et à ne pas rayer la plaque chauffante ou son cadre.
4. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est dégagé et pend sans tension.
5. Nivelez l'appareil. Pour obtenir de bons résultats, l'appareil doit être nivelé.
6. Le gril (si l'appareil en est équipé) a été nivelé lors de l'assemblage. Ne tentez pas d'en modifier la mise à niveau.
7. Remplacez les grilles en fonte, les chapeaux des brûleurs et la grille du gril (le cas échéant). Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont correctement posés dans leurs bases.

## Ajustement de l'inclinaison de la plaque de cuisson

Vérifier le réglage de la grille en versant deux c. à table d'eau à l'arrière de la plaque grille. L'eau devrait lentement couler dans le bac à graisse. Si non, régler les deux vis sous l'arrière de la grille. Commencez par un demi-tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Les corrections subséquentes doivent être faites au quart de tour jusqu'à ce que l'eau coule lement dans le bac à graisse.

# Chapitre 4 : Exigences pour l'alimentation du gaz et raccordement

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. Le modèle de la trousse de conversion pour toutes les tables de cuisson Professional (série PC) est le PLPKIT Thermador. Suivez toutes les instructions du PLPKIT 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 qualifié.

Cet appareil est certifié ACNOR à des fins de fonctionnement sécuritaire jusqu'à une élévation de 10 200 pi sans modification. Exception : pour l'utilisation avec le gaz propane, l'appareil doit être converti selon les instructions de conversion au LP.

Consulter les instructions de conversion LP pour plus de détails.

## Exigences pour le gaz naturel

Connexion d'entrée : 1/2 po NPT ( min. 3/4 po de diamètre, conduit flexible)

Pression d'alimentation : 6 po min. à 14 po max, colonne d'eau (14,9 à 34,9 mb)

Pression du distributeur : 5 po, colonne d'eau (12,5 mb)

## Exigence pour le gaz propane

Connexion d'entrée : 1/2 po NPT ( min. 3/4 po de diamètre, conduit flexible)

Pression d'alimentation : 11 po min. à 14 po max, colonne d'eau (27,4 à 34,9 mb)

Pression du distributeur : 10 po, colonne d'eau (24,9 mb)

## RACCORDEMENT

- 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 conformément à la réglementation locale. À défaut de réglementation locale, l'installation devra être conforme au Code national du gaz combustible ANSI Z223.1/NFPA54 – version actuelle.
- Toujours utiliser un scellant à tuyau ou du ruban Teflon® sur les filets de tuyaux et prenez garde à ne pas serrer excessivement les raccords.
- 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.
  - **N'utilisez pas de flamme pour faire cette vérification.**
  - Toutes les pièces fournies par l'installateur doivent satisfaire aux réglementations applicables.
- Toutes les pièces fournies par l'installateur doivent être conformes aux codes applicables.



## AVERTISSEMENT:

Ce nécessaire de conversion doit être installé 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 qualifié 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.

## Chapitre 4 : Exigences pour l'alimentation du gaz et raccordement



### MISE EN GARDE

Si l'appareil est alimenté par du gaz propane, assurez-vous que le réservoir de propane est équipé de son propre détendeur en sus du détendeur fourni avec l'appareil. La pression d'arrivée du gaz dans le détendeur de l'appareil ne doit pas dépasser les 34,9 millibars (14 pouces à la colonne d'eau).



### MISE EN GARDE

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") au minimum pour le gaz naturel et de 7,4 mb (11") pour le propane.

Ne tentez pas de régler le détendeur.

# Chapitre 5 : Exigences pour l'alimentation électrique, le branchement et la mise à la terre

## **MISE EN GARDE**

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 circuit n'est pas correctement mis à la terre et polarisé, l'installateur ou l'utilisateur est tenu de faire appel à un électricien qualifié 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 (Voir Figure 10).

- 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.
- Avant de débrancher le cordon électrique, s'assurer que tous les contrôles sont en position ARRÊT (OFF).
- 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 circuit d'alimentation électrique correctement mis à la terre et polarisé, de 120 VCA, 10 A, monophasé, 60 Hz. Voir le courant maximum de l'appareil à cette page.
- Les modèles de surface de cuisson 240 volts requièrent une connexion de câblage direct.
- Respectez toutes les réglementations locales applicables lors de la mise à la terre. À défaut, le Code national de l'électricité ANSI/NFPA n° 70 – Édition actuelle

sera appliqué. Reportez-vous à la figure 10 pour la méthode conseillée de mise à la terre.

- Les schémas de câblage électrique destinés au technicien qualifié sont attachés au bas du châssis de la table de cuisson. N'enlevez pas et ne jetez pas cette importante information.

## **Méthode de mise à la terre pour modèles 120 VAC**

La table de cuisson vous est fournie avec un cordon d'alimentation électrique pourvu d'une prise avec mise à la terre à trois fiches (à lames parallèles polarisées). **DOIT ÊTRE BRANCHÉ SUR UNE PRISE MISE À LA TERRE CORRESPONDANTE LAQUELLE EST BRANCHÉE SUR UN CIRCUIT 120 VOLTS POLARISÉ (CIRCUIT 240 VOLTS POUR LES MODÈLES AVEC GRILLE ÉLECTRIQUE 24 PO, VOIR FIGURE 10).**

## **Connexions électriques pour modèles 240 VAC**

1. Attacher le conduit flexible sur la boîte de jonction.
2. Brancher les fils de la surface de cuisson sur les fils d'alimentation de la boîte de jonction dans l'ordre approprié.

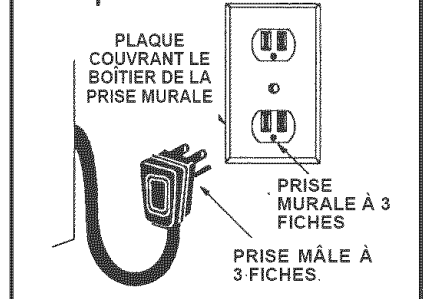
**Pour tous les modèles 240 VAC brancher le fil noir (L1) sur le noir, le rouge (L2) sur le rouge, le fil blanc sur le neutre et le fil vert sur la mise à la terre.**

**Remarque :** la surface de cuisson 120 volts est installée et branchée tel qu'il est indiqué ci-dessus, elle sera mise à la terre conformément au Code national d'électricité.

3. Mettre l'alimentation en circuit.
4. Vérifier le fonctionnement.

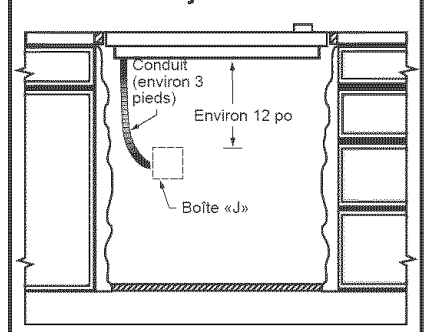
Installateur – indiquer au propriétaire l'emplacement du coupe-circuit ou du fusible. Le noter à des fins de références.

**FIG. 10. Méthode recommandée de mise à la terre pour modèles 120 VAC**



**LA TROISIÈME BROCHE MISE À LA TERRE NE DOIT EN AUCUN CAS ÊTRE COUPÉE NI ENLEVÉE.**

**FIG. 11 Emplacement de la boîte de jonction**



## **Exigences pour l'alimentation électrique pour la protection de surintensité:**

Brûleurs 4 : protection de circuit 10 A.

Brûleurs 6 : protection de circuit de 10 A.

Brûleurs 4 avec gril : protection de circuit de 10 A.

Brûleurs 4 avec grille électrique 12 po : protection de circuit de 15 A.

Brûleurs 6 avec gril : protection de circuit de 10 A.

Brûleurs 6 avec grille électrique 12 po : protection de circuit de 15 A.

Brûleurs 4 avec grille électrique 12 po et gril : protection de circuit de 15 A.

Brûleurs 4 avec wok : protection de circuit de 10 A.

Brûleurs 4 avec grille électrique 24 po : protection de circuit de 30 A.

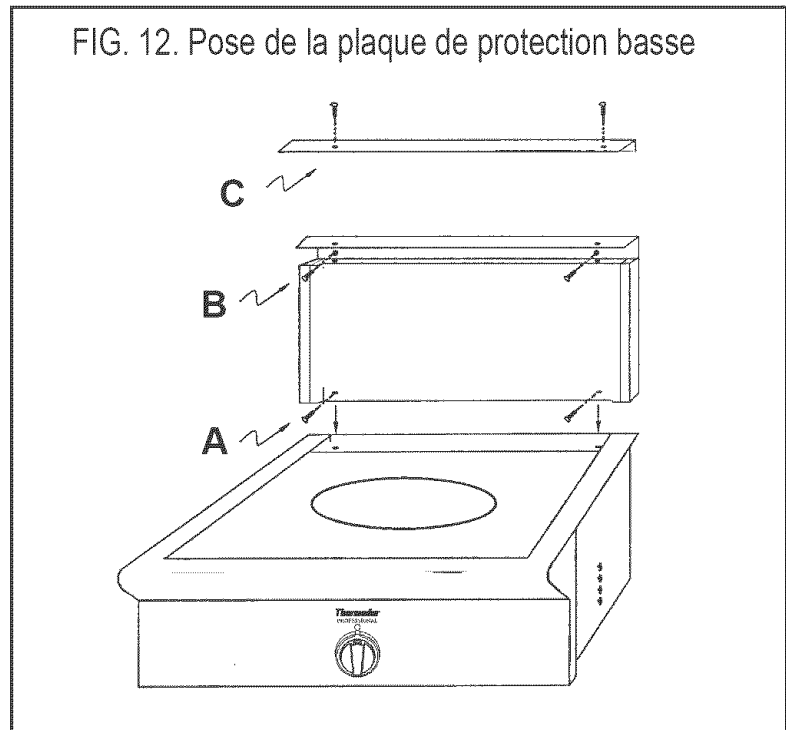
Surface de cuisson avec wok – circuit de protection 10A

Surface de cuisson avec grille électrique 24 po – circuit de protection 30A, 240 VAC

## Chapitre 6 : Installation de la plaque de protection

Il est obligatoire d'installer une plaque de protection basse si la distance entre les matériaux combustibles et le bord arrière de la table de cuisson est inférieur à 30,5 cm (12") (voir Figures 1 et 5). Pour les installations en îlot ou autres où cette distance est supérieure à 30,5 cm (12"), un enjoliveur en acier inoxydable, optionnel, est disponible : il recouvre les brides de montage de la plaque de protection. Posez la plaque de protection avant de glisser l'appareil à son emplacement définitif. Procédez tel qu'indiqué aux points A à C ci-dessous :

- Glissez la plaque de protection sur les deux brides à l'arrière de l'appareil. Fixez l'avant et l'arrière à l'aide des deux vis (voir A à la Figure 12) qui vous sont fournies.
- Fixez le haut de la plaque de protection au mur avec les deux vis qui traversent la plaque (voir B à la Figure 12).
- Posez le rebord de la plaque de protection sur le dessus puis vissez les deux vis à tête fraisée fournies (voir C à la Figure 12).



NUMÉROS DES MODÈLES DE PLAQUE DE PROTECTION BASSE ET D'ENJOLIVEUR POUR ÎLOT		
FORMAT/TYPE DE PLAQUE DE CUISSON	DOSSERET 12 PO (30,5 CM)	ENJOLIVEUR* POUR ÎLOT
Grille de 24 po	PC24LB	PC24IT
Wok de 24 po	GP24LBS	GP24ITS
30 po	PC30LB	PC30IT
36 po	GPS36LBS	GPS36ITS
48 po	GPS48LBS	GPS48ITS

\*Distance minimale de 30,5 cm (12") entre l'arrière de l'appareil et les matériaux combustibles requise.

# Chapitre 7 : Test et réglage de brûler

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.

## 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 13 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®.

**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®.

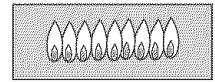
Les 2 brûleurs de surface de cuisson du côté gauche sont dotés de la fonction XLO®, faisant effectuer un cycle marche-arrêt à la flamme lorsque le bouton est réglé à XLO. Ceci est normal.

Répéter l'allumage et la vérification de flamme décrits ci-dessus pour chaque brûleur de surface de cuisson et celui du gril (si tel est le cas).

**FIG. 13 Caractéristiques de flamme**

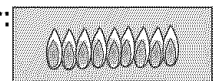
**Flamme jaune :**

Réglage nécessaire.



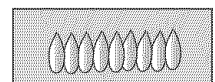
**Pointe jaune sur cône extérieur:**

Normal pour gaz LP.



**Flamme bleue :**

Normal pour gaz naturel.



Si la flamme est complètement ou presque jaune, s'assurer que le régulateur est réglé pour le combustible approprié. Après le réglage, vérifier de nouveau.

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

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

## 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.

Le gril à gaz utilise un brûleur de style tube doté d'un obturateur d'air qui permet le réglage de la quantité d'air primaire à l'intérieur du tube de brûleur.

Les obturateurs d'air des brûleurs tubes sont préréglés en usine et ne requièrent habituellement pas d'autre réglage sauf dans les cas d'installation à haute altitude.

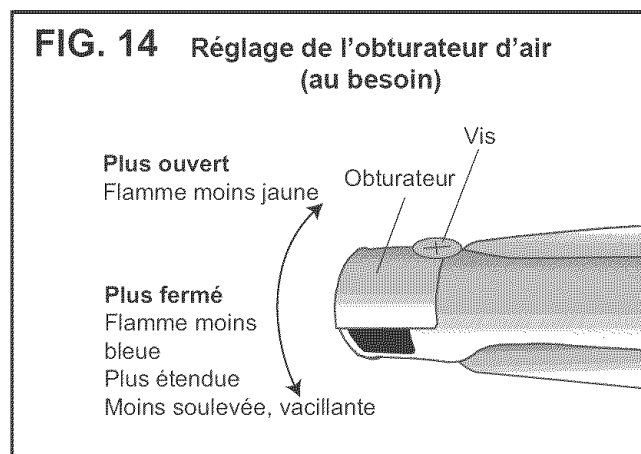
Si un réglage de brûleur/flamme est requis, voir la marche à suivre «Réglage de flamme» (au besoin).

## Chapitre 7 : Test et réglage de brûler

### Réglage de flamme (au besoin):

Le brûleur tube utilisé avec les appareils Thermador® sont dotés de système d'obturateur d'air semblables à l'illustration, figure 14, et peut être réglé à l'aide de la méthode suivante (à moins que le réglage ne soit pas recommandé). Il est nécessaire de retirer le brûleur de l'appareil afin d'effectuer les réglages d'obturateur d'air.

- Dévisser les vis d'obturateur et tourner l'obturateur à la nouvelle position.
- Régler l'obturateur en position plus fermée si la flamme est soulevée ou instable ou si elle n'enveloppe.
- Régler l'obturateur en position plus ouverte si la flamme est trop jaune (voir figure 14).
- Serrer la vis d'obturateur
- Après le réglage, réinstaller le brûleur et vérifier la flamme. L'obturateur d'air doit s'ajuster sur l'orifice pour un fonctionnement approprié du brûleur.
- Répéter la marche à suivre jusqu'à ce que les caractéristiques de la flamme soient acceptables (voir figure 13).



### AVERTISSEMENT

Les réglages de brûleurs doivent être effectués par un technicien qualifié. Un mauvais réglage peut causer des émanations nocives ou annuler la garantie de l'appareil.

Laisser les brûleurs refroidir avant de les enlever !

Communiquer avec Thermador® si :

1. Un brûleur ne s'allume pas.
2. Si un brûleur continue de brûler jaune.



# Liste de vérification pour l'installateur

## LISTE FINALE 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. Remarque : les modèles avec wok sont dotés d'attaches autour du brûleur, lesquelles doivent être enlevées avant d'utiliser l'appareil.
- La garniture d'îlot ou le dossier installé selon les instructions.
- La plaque de grille et gril sont correctement positionnée et nivelée (Voir à la page 24 pour connaître la procédure d'ajustement.)

## ALIMENTATION EN GAZ

- Raccord : un filetage NPT de 12,7 mm (1/2") avec tuyau flexible d'un diamètre minimum de 19,1 mm (3/4") 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

- Pour les modèles avec grille électrique de 12 po, une prise 120VAC mise à la terre et polarisé avec protection de surcharge 15 amp est fournie pour la connexion avec cordon.
- Pour les modèles avec grille électrique 24 po, une mise à la terre adéquate, connexion de service 240VAC avec protection de surcourant 30 amp est fournie.

## 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.
- Purger l'appareil avec le premier brûleur.
- Chaque brûleur s'allume correctement, seul ou avec d'autres brûleurs allumés.
- Grille de brûleur adéquatement positionnée.
- INSTALLATEUR** : laisser les GUIDES D'UTILISATION et D'ENTRETIEN et D'INSTALLATION avec le propriétaire.

## NETTOYAGE ET PROTECTION DES SURFACES EXTÉRIEURES

Les surfaces en acier inoxydable se nettoient en passant un chiffon mouillé à l'eau savonneuse. Retirez les traces de doigts et les barioles à l'aide d'un produit à vitres doux.

Tout nettoyage doit être suivi d'un rinçage à l'eau claire. Séchez avec un chiffon propre et doux pour éviter les traces d'eau. Pour les décolorations ou les dépôts persistants, utilisez un produit d'entretien ménager ne rayant pas ou une poudre à polir pour acier inoxydable avec un peu d'eau et un chiffon doux. Pour les cas récalcitrants, utilisez un tampon à récurer en plastique ou une brosse à poils doux avec un produit d'entretien et de l'eau. Frottez légèrement dans le sens des lignes de polissage ou du « grain » de la finition en acier inoxydable. Évitez de frotter trop vigoureusement pour ne pas

raayer la surface.

Utilisez un produit nettoyant ou un poli pour acier inoxydable afin de protéger la finition et d'en conserver l'aspect.

**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.

Specifications are for planning purposes only. Refer to installation instructions and consult your countertop supplier prior to making counter opening. Consult with a heating and ventilating engineer for your specific ventilation requirements. For the most detailed information, refer to installation instructions accompanying product or write Thermador indicating model number.

We reserve the right to change specifications or design without notice. Some models are certified for use in Canada. Thermador is not responsible for products which are transported from the U.S. for use in Canada. Check with your local Canadian distributor or dealer.

---

Les spécifications ne sont fournies qu'à titre prévisionnel. Consultez les instructions d'installation et le fournisseur de votre aire de travail avant de le modifier. Consultez un entrepreneur en chauffage et en climatisation pour vos conditions spécifiques de ventilation. Pour une information plus détaillée, reportez-vous aux instructions d'installation jointes au produit ou bien écrivez à Thermador en indiquant le numéro du modèle.

Nous nous réservons le droit de modifier les caractéristiques ou le design sans préavis. Certains modèles sont approuvés pour le Canada. Thermador n'est pas responsable des produits transportés des États-Unis pour être utilisés au Canada. Veuillez vous renseigner auprès de votre distributeur ou détaillant local.



***Thermador***® | *An American Icon*™

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800-735-4328 • [www.thermador.com](http://www.thermador.com)  
9000236112 • ECO# 5U01BJ• 02/07 • © BSH Home Appliances Corporation, 2007 • All rights reserved  
Litho in U. S. A.