

INSTALLATION INSTRUCTIONS

For Thermador Professional® Cooktops

Models
P24WK
PC36
PC48

Thermador®

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: Test Adjustment	13
Installer Checklist	14

IMPORTANT INSTALLATION INFORMATION

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.

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

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.

GAS SUPPLY:

Natural Gas – 6 inch water column.
Propane Gas – 11 inch water column.

ELECTRICAL POWER SUPPLY:

36" Models:

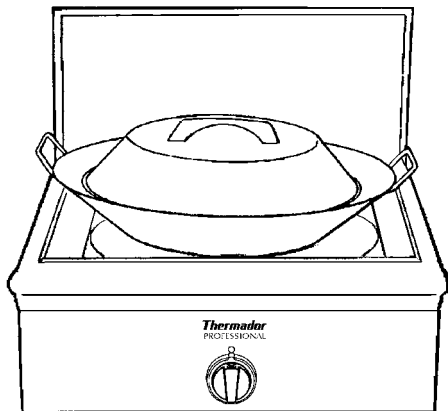
PC366- 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 10 Amp circuit.
PC364GL- 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 10 Amp circuit.
PC364GE (with electric griddle)- 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 15 Amp circuit.

48" Models:

PC486GL- 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 10 Amp circuit.
PC486GE- 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 15 Amp circuit.
PC486GGE (with electric griddle) - 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 15 Amp circuit.
PC484WK- 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 10 Amp circuit.
P24WK- 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 10 Amp circuit.

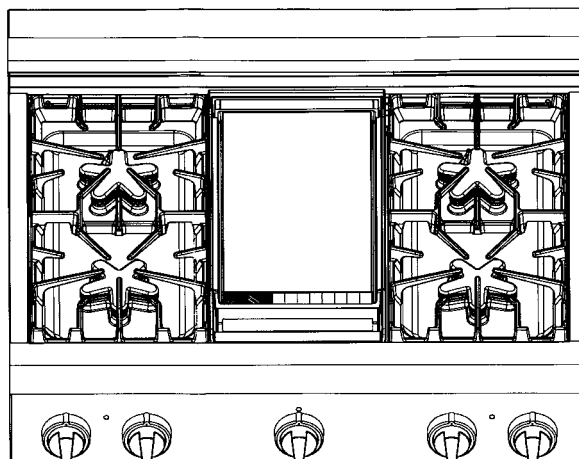
WARNING

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



Model P24WK

(Shown with Low Back Model GP24LB)



Model PC364GD

(Shown with Low Back Model GPS36LB)

Introduction

The Thermador Professional® Cooktops are available in a number of sizes and configurations. Model P24WK is a 24"-wide wok unit featuring a power burner rated at 30,000 BTU/HR. The 36"-wide Models PC364GE, PC364GL, and PC366 feature four sealed burners and an electric griddle, four sealed burners and a gas grill, or six sealed burners, respectively. The 48"-wide Models PC484GGE, PC486GE, PC486GL and PC484WK feature four sealed burners, electric griddle and gas grill, six sealed burners and an electric griddle, six sealed burners and a gas grill, or four sealed burners and a 30,000 BTU/HR WOK, respectively. All sealed burners are rated at 15,000 BTU/HR, electric griddles at 1,600 watts, and grills at 18,000 BTU/HR.

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

Important Installation Information

This appliance has been tested in accordance with ANSI Z21.1, Standard for Household Cooking Appliances (USA) and in accordance with CAN 1.1-M81 Domestic Gas Ranges (Canadian).

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

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 Fuel

Gas 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

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

- (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 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.

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 and 36" and 48" cooktops.

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 mini-

mum, overhang the appliance cooking surface by 6" on each side.

- Hood blower speeds should be variable to reduce noise and loss of heated or air conditioned household air when maximum ventilation is not required. Normally, the maximum blower speed is only required when using the grill.

2. Hood Placement:

- For best smoke elimination, the lower edge of the hood should be installed a minimum of 30" to a maximum of 36" above the appliance cooking surface. (See Fig. 1).
- If the hood contains any combustible materials (i.e., a

wood covering), it must be a minimum of 36" 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.

NOMINAL COOKTOP WIDTH	WALL INSTALLATION		ISLAND INSTALLATION	
	HOOD*	BLOWER**	HOOD*	BLOWER**
24" WOK	PH30ZS, PHE30,36 HNW36YS	VTR1000Q VTR1400Q or VTN1000Q	HTNI42YS HNI42YS PHI48ZS	VTR1000Q VTR1400Q
36" COOKTOP	PH36ZS, PH42ZS PHE36, 42 HNW 36,42 YS	VTR1000Q VTR1400Q or VTN1000Q	HTNI42YS HNI42YS PHI48ZS	VTR1000Q VTR1400Q
48" COOKTOP	PH48ZS, PH54ZS PHE48, 60 HNW48YS	VTR1000Q VTR1400Q or VTN1000Q	HTNI48YS, HNI48YS HTNI54YS, HNI54YS PHI60ZS	VTR1400Q

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 those cases, such as a long duct run or heavy usage of the grill, in which improved capturing of the cooking exhaust is desired.

** Thermador offers a choice of remote (VTR1000Q or VTR1400Q) or in-hood (VTN1000Q) blowers for use in wall installations.

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, as shown in Figs. 5 and 9. Make sure the gas regulator is horizontal when installed in the gas supply line.
6. The maximum depth of over head cabinets installed on either side of the hood is 13".

A 36-inch minimum clearance is required between the top of the cooktop and the bottom of an unprotected cabinet. A 30-inch minimum distance is necessary 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 Δ 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 Δ is over 12", a Thermador Island Trim may be used. Attach the backguard before sliding the appliance into the final installed position.

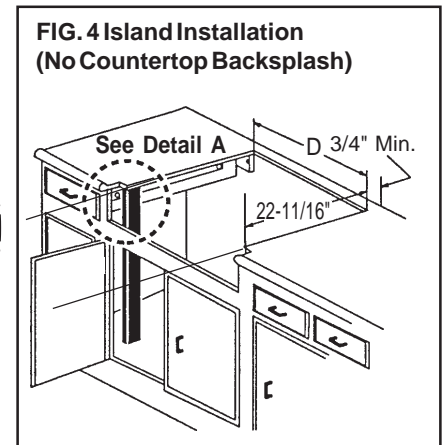
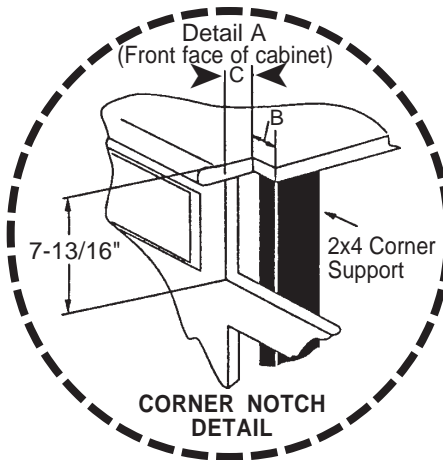
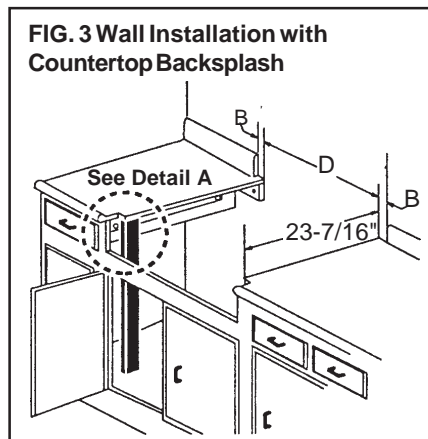
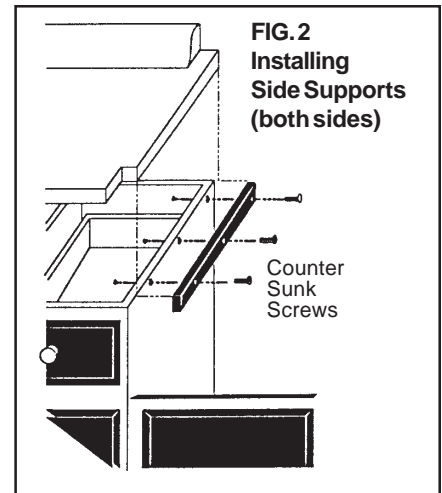
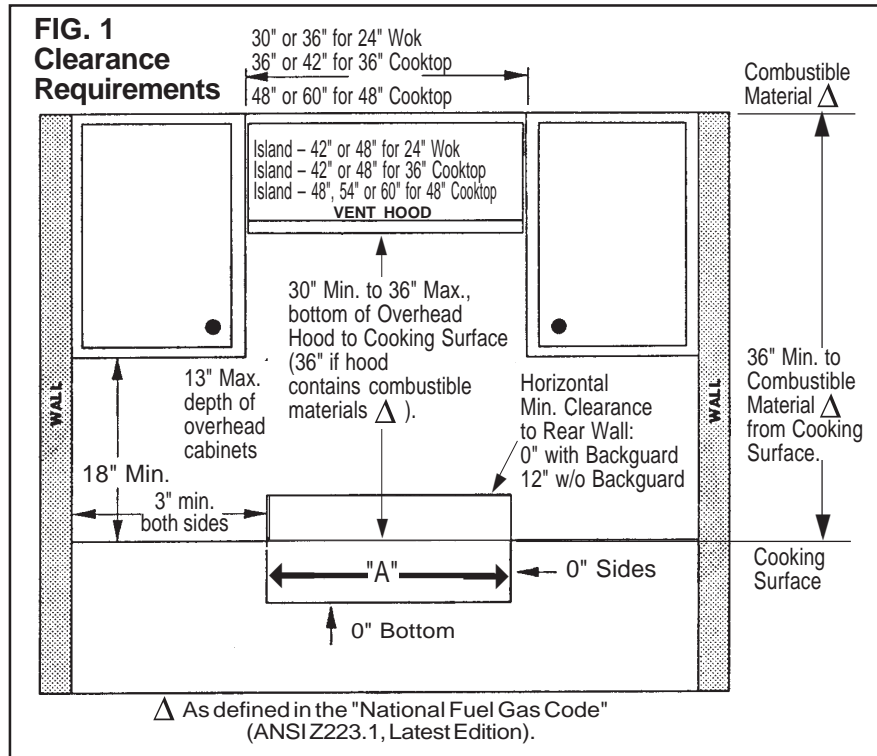
8. Establish the centerline of the cooktop's desired location. It should be the same as the center of the overhead ventilation hood.
9. Cut the openings for the following installations:
 - Wall installation, see Fig. 3.
 - Island installation, see Fig. 4.
10. For flush installations as shown in Fig. 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 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 and remotely mount the pressure regulator to avoid interference with the warming drawer. All above-the-countertop clearances must be maintained, as shown in Fig. 1.

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

NOTE:

- 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 6" by 6" 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.
 - 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.
-

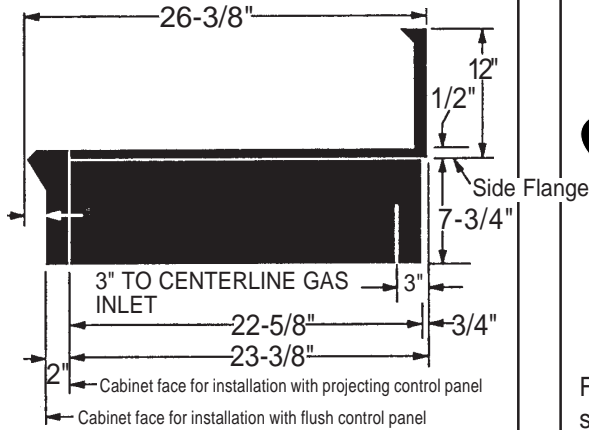
Step 2: Cabinet Preparation



	24" WOK	36" COOKTOP	48" COOKTOP
A	24-3/4"	35-7/8"	47-7/8"
B	3/8"	3/8"	13/16"
C	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)		
D	24"	35-1/8"	46-1/4"

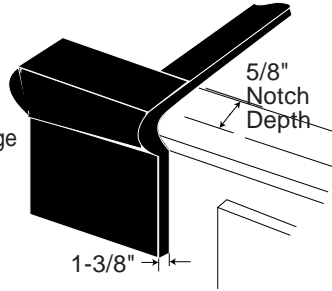
Step 2: Cabinet Preparation

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.

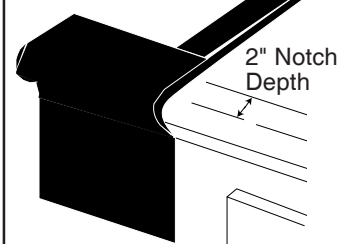
FIG. 6 Projecting from Cabinet Front



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

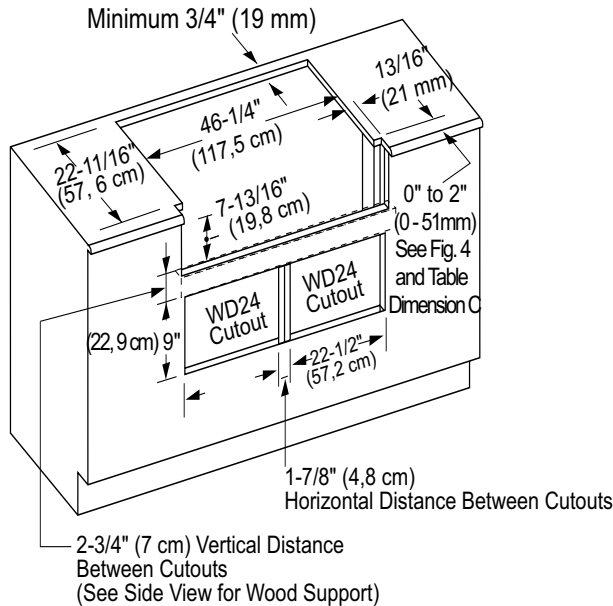
FIG. 7 Flush to Cabinet Front

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

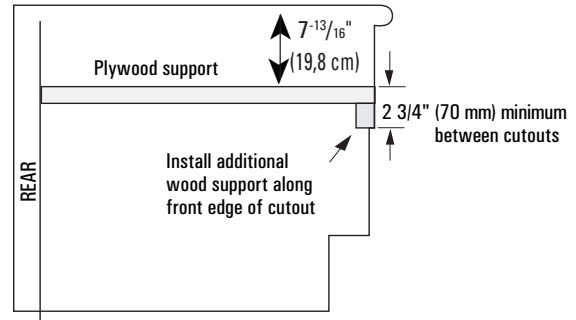


Front flush with cabinets; minimum of 25-3/8" cabinet depth required.

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

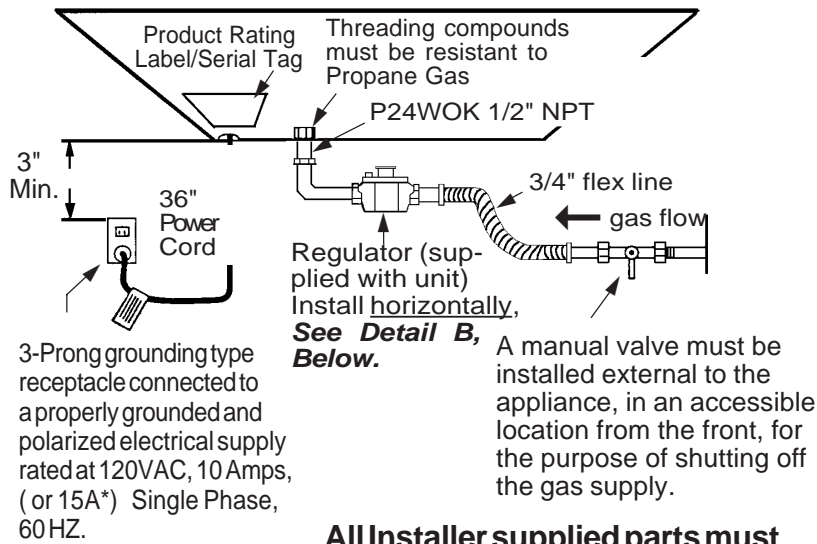


Side View



Step 2: Cabinet Preparation

FIG. 9 Front - Bottom of Unit, See Detail B, Below



All Installer supplied parts must conform to Local Codes.

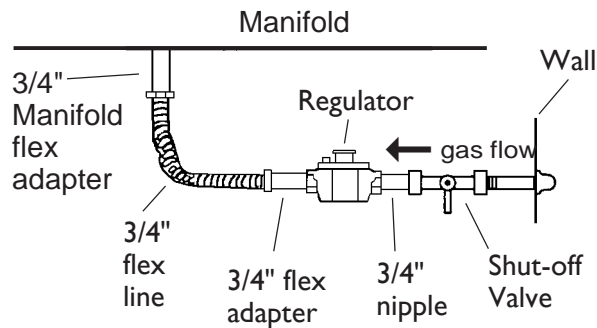
*15 Amp electrical supply required for models PC364GE, PC486GE, and PC484GGE.

Detail B – See FIG. 9, above

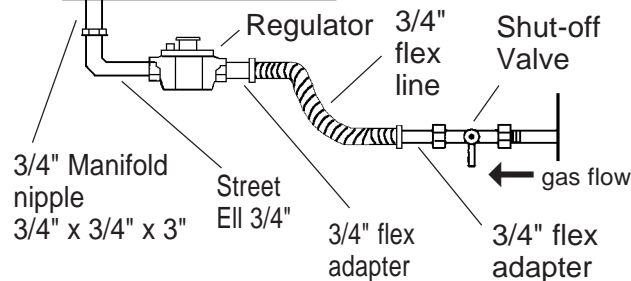
Suggested Regulator Installation

Installation Options

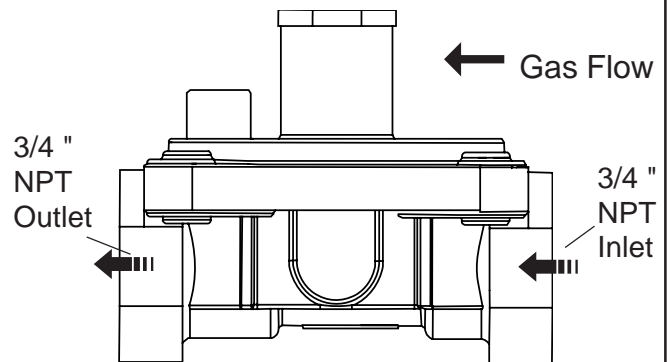
Installation Option 1. From Shut-off Valve



Installation Option 2. From Manifold



GAS SUPPLY REGULATOR



Make sure gas regulator is horizontal after installation

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.
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 frame 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 frame. Start with one half turn 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. 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 one type of gas to another, contact the dealer where the unit was purchased or contact Thermador (800/735-4328). 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.

Natural Gas Requirements:

Inlet Connection: 3/4" N.P.T. (Minimum 3/4" dia. flex line.)

Supply Pressure: 6" to 14" water column

Manifold Pressure: 5" water column

Propane Gas Requirements:

Inlet Connection: 3/4" N.P.T. (Minimum 3/4" dia. flex line.)

Supply Pressure: 11" to 14" water column

Manifold Pressure: 10" water column

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 gas supply connections should 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.
- Install the gas pressure regulator (supplied) to the manifold pipe. Ensure that the appliance pressure regulator is set to 5" W.C. for natural gas and 10" W.C. for propane gas, and that the arrow points in the direction of the gas flow towards the appliance. Connect the gas supply line to the unit pressure regulator using a 3/4" flex gas line between the manual gas shut-off valve and pressure regulator. (See Fig. 9.)
- Always use pipe dope 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 all 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.



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.).

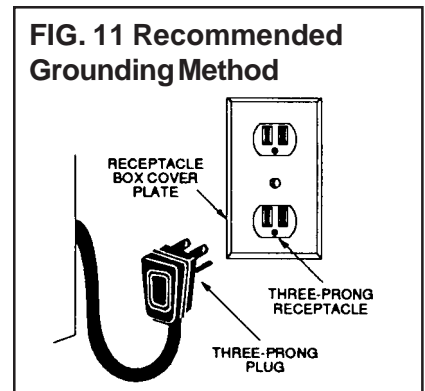
"The appliance and its individual shut off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of the system at test pressures in excess of 1/2 psig (3.5kPa.)."

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

- Always disconnect appliance electric supply cord from wall receptacle before servicing this appliance.
- All 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 below for proper over-current protection requirements for each model.
- 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. 11 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.



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

⚠ CAUTION: Improper grounding or polarization will cause malfunction (such as continuous sparking of the burner igniters). This can damage this 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.11)

Grounding Method

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. (See Fig. 11). Improper grounding or polarization will cause malfunction (such as continuous sparking of the burner igniters), may damage this appliance, and can create a condition of shock hazard.

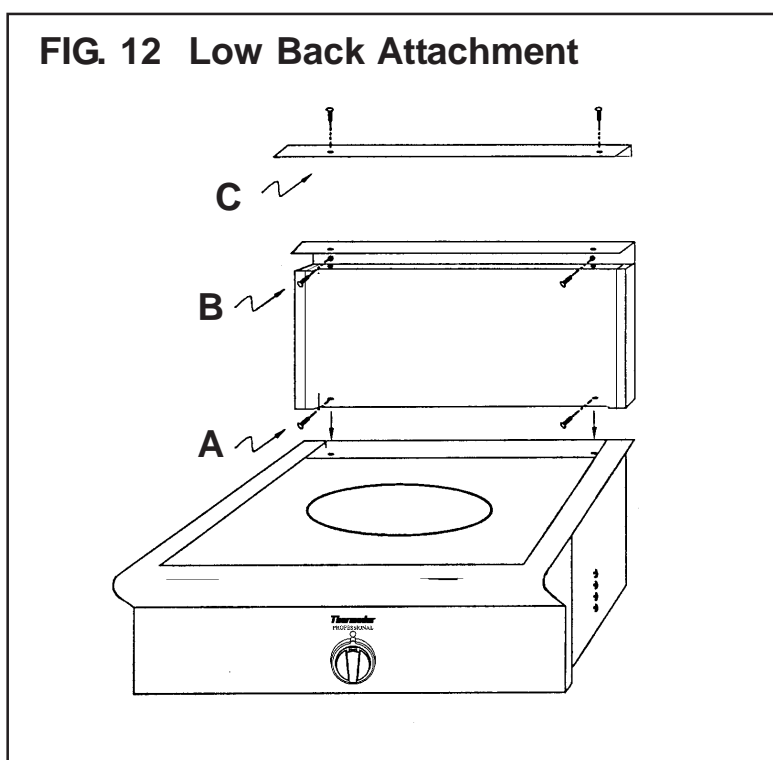
Electrical Power Supply Over-current Protection Requirements:
(Each cooktop model requires either a 10 Amp or a 15 Amp circuit breaker as shown below)

- PC366- 10 Amp circuit protection.
- PC364GL- 10 Amp circuit protection.
- PC364GE- (with electric griddle)- 15 Amp circuit protection.
- PC486GL- 10 Amp circuit protection.
- PC486GE- (with electric griddle)-15 Amp circuit protection.
- PC484GGE- (with electric griddle) - 15 Amp circuit protection.
- PC484WK- 10 Amp circuit protection.
- P24WK- 10 Amp circuit protection.

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 two screws (see A, Fig. 12) provided. No screws are required behind the griddle section.
- 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 MODEL NO.	12" LOW BACK	Island Trim*
P24WK	GP24LBS	GP24ITS
PC36	GPS36LBS	GPS36ITS
PC48	GPS48LBS	GPS48ITS

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

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.

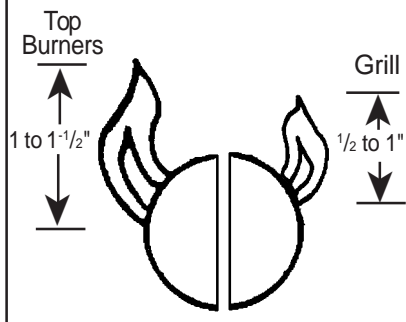
DO NOT use ordinary steel wool or steel brushes. Small bits of steel may adhere to the surface causing rust.

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.

⚠ CAUTION

Thermador recommends that burner adjustments be made by a qualified technician at the time of installation. Extreme care should be used when adjustments are made after installation. Improper or lack of adjustments may create harmful by products and may void your warranty.

Fig. 13 - Proper Flame (Approx.)



Step 7: Test and Adjustment

Install any loose components, such as burner caps and grates, that may have been removed earlier. 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 electric power supply. Turn the manual gas shut-off valve to the open position. Check operation of the sealed gas burners, griddle and grill by pushing and turning each knob counterclockwise to HI. Check that the burner caps are correctly seated on the burner bases. The burner igniters will click until the flame ignites. The two far left sealed burners feature XLO[®], causing the flame to cycle on and off when the knob is set to the XLO range. This is normal operation.

EACH GAS BURNER MUST BE EVALUATED FOR CORRECT FLAME PERFORMANCE IMMEDIATELY AFTER INSTALLATION OF THIS APPLIANCE. In PC Cooktop models, air shutter for the grill burner (NOT top burners) is preadjusted at the factory. However, environmental or installation conditions may require readjustments. Flame evaluation is performed with burner's control knob at highest setting.

If the PLPKIT is used to convert this appliance from Natural to Propane Gas, flame evaluation and air shutter readjustments must be performed — see instructions provided with the PLPKIT for correct recommendations.

Burner flames should be blue and stable with no yellow tips, excessive noise, or lifting of the flame from the burner. If any of these conditions exist, check that the air shutter (grill only) or burner ports are not blocked or clogged. Remove any blockages that exist.

If the flame is too yellow, indicating insufficient air, adjust the shutter more open to increase air inlet (grill only).

The sealed top burner flames should be approximately 1 to 1-1/2" high. The grill burner flame should be 1/2" to 1". (See Fig. 13).

NOTE: No air shutter or low flame adjustment is necessary or possible with the sealed top burners.

INSTALLER CHECKLIST

FINAL CHECK LIST

- Cooktop correctly positioned and anchored in countertop recess.
- Specified clearances maintained to cabinet surfaces.
- Unit Level – front to back – side to side.
- Burner caps positioned properly on sealed burner bases.
- All packaging material removed.
- Backguard attached (if horizontal clearance to combustible materials behind cooking surface is less than 12").
- The stainless steel radiant and porcelain grill grate is in place (not all models).
- The griddle plate and frame is correctly positioned, tilted slightly forward. (See page 8 for adjustment procedure.)

GAS SUPPLY

- Connection: 3/4" NPT with a minimum 3/4" diameter flex line.
- The appliance is connected only to the type of gas for which it is certified for use.
- The pressure regulator (shipped with unit) has been connected to the manifold and is set for 5" W.C. for natural gas or 10" W.C. for propane.
- Manual gas shut off valve installed in an accessible location (without requiring removal of appliance).
- Unit tested and free of gas leaks.
- Gas supply pressure does not exceed 14" W.C.

ELECTRICAL

- Polarized and grounded 120VAC, 10 Amp receptacle with 10 Amp over-current protection is provided for service cord connection.
- For models with electric griddle (PC364GE, PC486GE, and PC484GGE), a polarized and grounded 120VAC receptacle with 15 AMP overcurrent protection is provided for service cord connection.

OPERATION

- All internal packing materials removed. Check below grates and grill pans.
- Burner caps properly seated into burner bases.
- Grill components properly seated (not all models). Refer to Care & Use Manual for Grill details.
- Bezels centered on burner knobs, and knobs turn freely.
- Each burner lights satisfactorily, both individually and with other burners operating.
- Air Shutter adjustment for proper flame made for the Grill. See Fig. 13.
- Griddle is tilted slightly forward and does not rock (not all models).
- Burner grates correctly positioned, level, and do not rock.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Des tables de cuisson Thermador Professional®

Modèles
P24WK
PC36
PC48

Thermador®

Table des matières

Avertissements	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
Chapitre 5 : Exigences pour l'alimentation électrique, le branchement et la mise à la terre	26
Chapitre 6 : Installation de la plaque de protection	27
Chapitre 7 : Test et réglage	28
Liste de vérification de l'installateur	29

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 page 64 du Manuel 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 EN GAZ :

Gaz naturel : 14,9 mb (6 pouces à la colonne d'eau).
Gaz propane : 27,4 mb (11 pouces à la colonne d'eau).

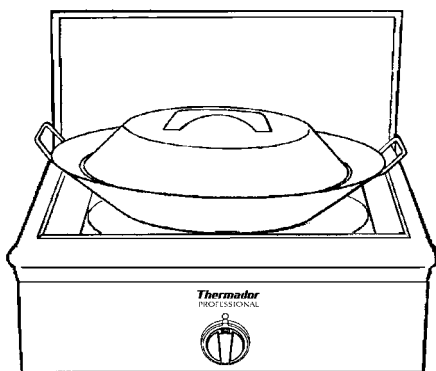
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE :

Modèles de 91,4 cm (36") :

PC366 : 120 VCA, 60 Hz, monophasé, circuit de 10 A.
PC364GL : 120 VCA, 60 Hz, monophasé, circuit de 10 A.
PC364GE (avec plaque de cuisson) : 120 VAC, 60 Hz, monophasé, circuit de 15 A.

Modèles de 1,22 m (48") :

PC486GL : 120 VCA, 60 Hz, monophasé, circuit de 10 A.
PC486GE : 120 VCA, 60 Hz, monophasé, circuit de 15 A.
PC486GGE (avec plaque de cuisson) : 120 VAC, 60 Hz, monophasé, circuit de 15 A.
PC484WK- 120 VCA, 60 Hz, monophasé, circuit de 10 A.

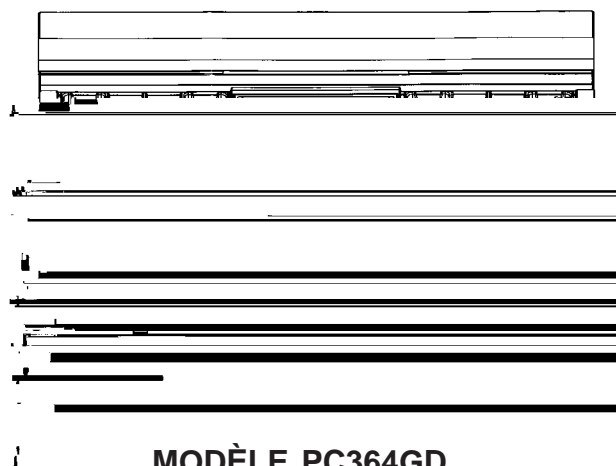


MODÈLE P24WK

(Représenté avec la plaque de protection basse GP24LB)

⚠ 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.



MODÈLE PC364GD

(Représenté avec la plaque de protection basse GPS36LB)

Introduction

Les tables de cuisson Thermador Professional® sont disponibles en plusieurs dimensions et configurations. Le modèle P24WK est un appareil pour wok d'une largeur de 61 cm (24") équipé d'un brûleur d'une puissance de 30 000 BTU/h. Les modèles PC364GE, PC364GL et PC366, d'une largeur de 91,4 cm (36") comportent quatre brûleurs hermétiquement encastrés et une plaque chauffante, quatre brûleurs hermétiquement encastrés et un grill ou six brûleurs hermétiquement encastrés. Les modèles PC484GGE, PC486GE, PC486GL et PC484WK de 1,22 m (48") sont pourvus de quatre brûleurs hermétiquement encastrés, d'une plaque chauffante et d'un grill, de six brûleurs hermétiquement encastrés et d'une plaque chauffante, de six brûleurs hermétiquement encastrés et d'un grill ou de quatre brûleurs hermétiquement encastrés et d'un brûleur pour wok d'une puissance de 30 000 BTU/h. Tous les brûleurs hermétiquement encastrés ont une puissance de 15 000 BTU/h, les plaques de cuisson de 1 600 watts et les grills de 18 000 BTU/h.

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 enjoliveur 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 a été testé conformément à la version actuelle de la norme ANSI Z21.1 régissant les appareils de cuisson domestiques au gaz. Cet appareil a aussi été testé conformément à la version actuelle de la norme canadienne CAN/CGA 1.1-M81 régissant les cuisinières domestiques à gaz.

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 B149 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

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.

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.

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 énumère, par numéro de modèle, les hottes Thermador qu'il est conseillé d'utiliser avec le wok de 61 cm (24") et avec les tables de cuisson de 91,4 cm (36") et de 121,9 cm (48").

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 15,2 cm (6") des deux côtés de la table de cuisson de

l'appareil.

- La vitesse du ventilateur de la hotte doit être réglable afin de réduire le bruit et la perte d'air chaud ou climatisé lorsque la ventilation maximum n'est pas nécessaire. Normalement, la vitesse maximum du ventilateur n'est nécessaire que lorsqu'on utilise le grill.

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.

2. Emplacement de la hotte

- Pour une meilleure élimination des fumées, le bord inférieur de la hotte doit être placé à une distance minimale de 76,2 cm (30") et maximale de 91,4 cm (36") au-dessus de la table de cuisson. (Voir figure 1).
- Si la hotte comporte des matériaux combustibles (par exemple, un placage en bois), elle doit être placée à au moins 91,4 cm (36") au-dessus de la table de cuisson.

3. Apport d'air

- Un important volume d'air

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 que l'installation des conduites répond aux exigences locales.

LARGEUR NOMINALE DE LA TABLE DE CUISSON	INSTALLATION MURALE		INSTALLATION EN ÎLOT	
	HOTTE*	VENTILATEUR **	HOTTE*	VENTILATEUR **
(24" WOK) WOK DE 61 CM	PH30ZS, PHE30,36 HNW36YS	VTR1000Q VTR1400Q ou VTN1000Q	HTNI42YS HNI42YS PHI48ZS	VTR1000Q VTR1400Q
(36" COOKTOP) TABLE DE CUISSON DE 91,4 CM	PH36ZS, PH42ZS PHE36, 42 HNW 36,42 YS	VTR1000Q VTR1400Q ou VTN1000Q	HTNI42YS HNI42YS PHI48ZS	VTR1000Q VTR1400Q
(48" COOKTOP) TABLE DE CUISSON DE 121,9 CM	PH48ZS, PH54ZS PHE48, 60 HNW48YS	VTR1000Q VTR1400Q ou VTN1000Q	HTNI48YS, HNI48YS HTNI54YS, HNI54YS PHI60ZS	VTR1400Q

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. Elle améliorera l'évacuation des fumées si l'on utilise par exemple beaucoup le grill ou si la conduite est longue.

**Pour les installations murales, Thermador propose des modèles de ventilateurs à distance (VTR1000Q ou VTR1400Q) ou incorporés dans la hotte (VTN1000Q).

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, tel qu'indiqué aux Figures 5 et 9. Veillez à ce que le détendeur de gaz soit installé en position horizontale sur le tuyau d'arrivée de gaz.
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. Si le dessous de l'armoire 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, alors la distance minimale est de 76,2 cm (30").

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 Δ 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

Δ 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.

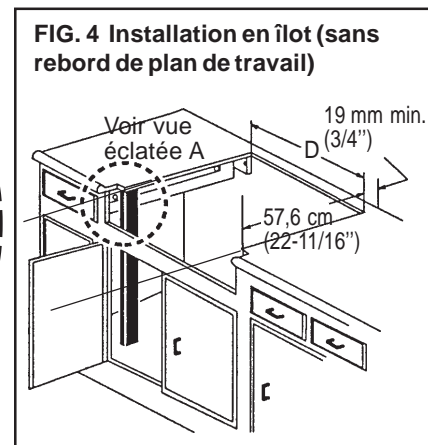
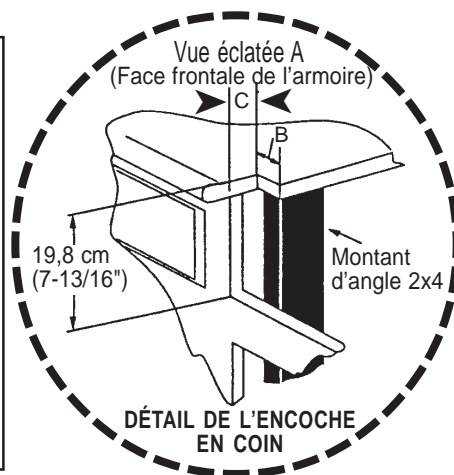
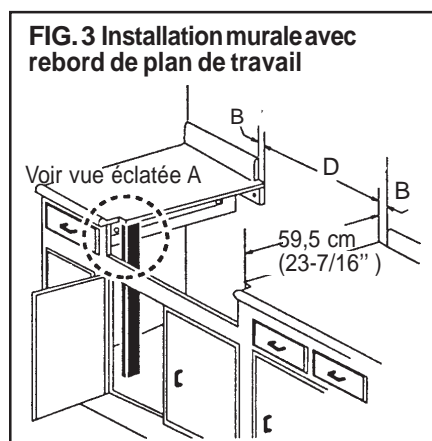
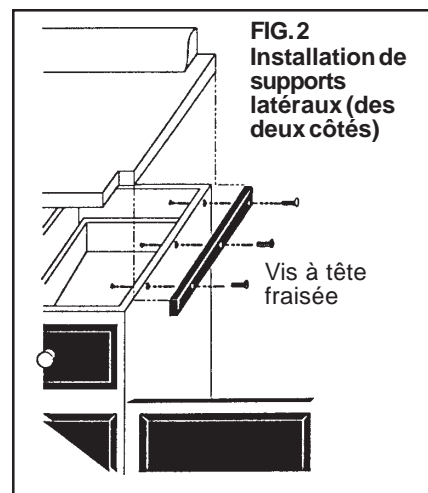
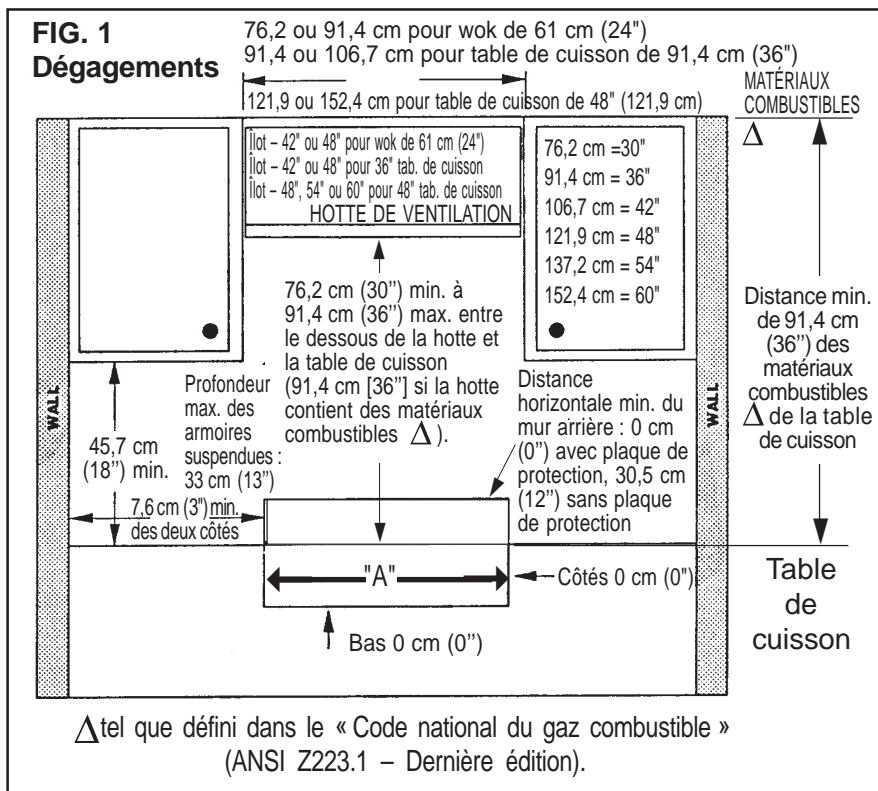
8. Définissez la ligne centrale de l'emplacement destiné à la table de cuisson. Elle doit correspondre au centre de la hotte de ventilation suspendue.
9. Découpez les ouvertures pour les installations suivantes :
 - Installation murale, voir Figure 3.
 - Installation en îlot, voir Figure 4.
10. Pour 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 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 et montez le détendeur plus loin pour éviter les interférences avec les tiroirs chauffe-plats. Tous les autres dégagements au-dessus du plan de travail doivent être maintenus comme indiqués à la Figure 1.

Δ 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 15,2 x 15,2 cm (6" x 6") 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.
-

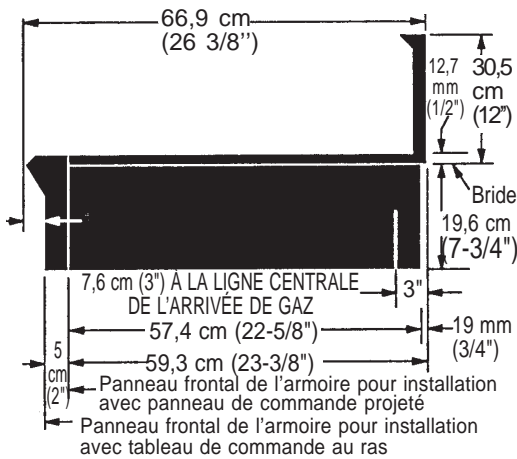
Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement



	WOK DE 24"	TABLE DE CUISSON DE 48"	TABLE DE CUISSON DE 48"
	WOK DE 61 CM	TABLE DE CUISSON DE 91,4 CM	TABLE DE CUISSON DE 121,9 CM
A	62,8 cm (24-3/4")	91 cm (35-7/8")	121,6 cm (47-7/8")
B	9,5 cm (3/8")	9,5 cm (3/8")	20,6 cm (13/16")
C	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)		
D	60,9 cm (24")	89,2 cm (35-1/8")	117,4 cm (46-1/4")

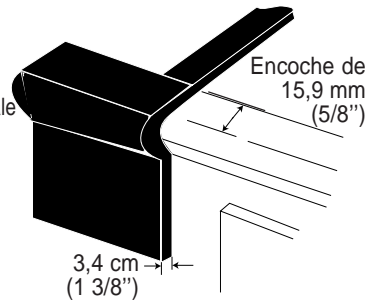
Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement

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.

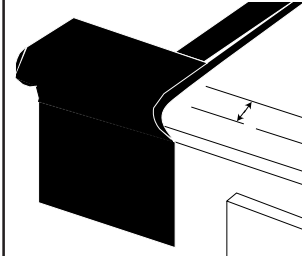
FIG. 6 - Projection devant l'armoire



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.

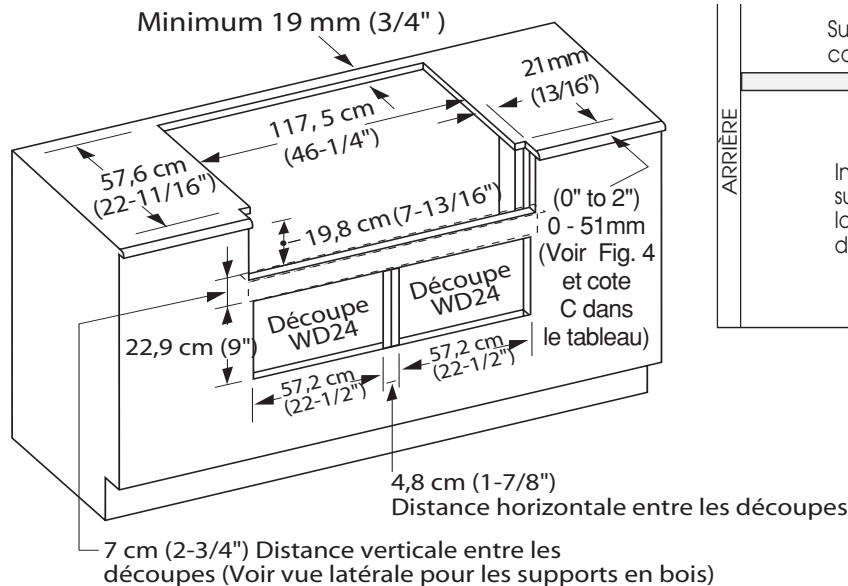
FIG. 7 - Au ras du

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.

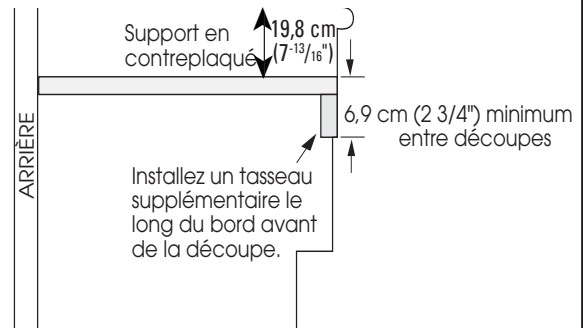


Avant au ras des armoires : profondeur d'armoire de 64,4 cm (25 3/8") minimum.

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

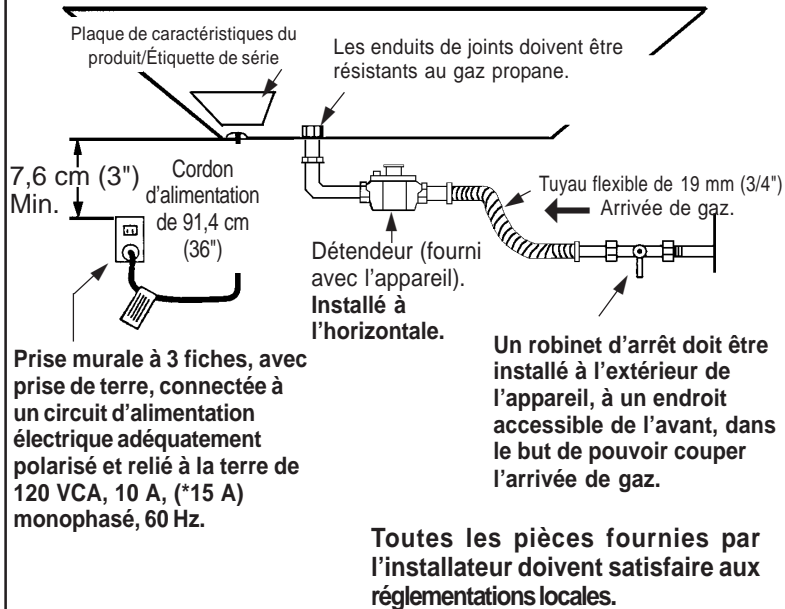


Vue latérale



Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement

FIG. 9 Partie frontale inférieure de l'appareil, voir vue éclatée B ci-dessous



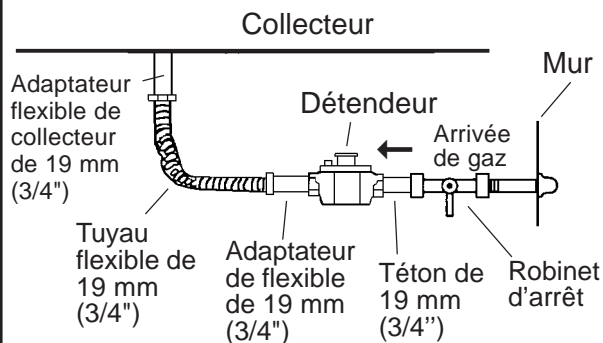
***Alimentation électrique de 15 ampères requise pour tous les modèles PC364GE, PC486GE et PC484GGE.**

Vue éclatée B – Voir Figure 9 ci-dessus

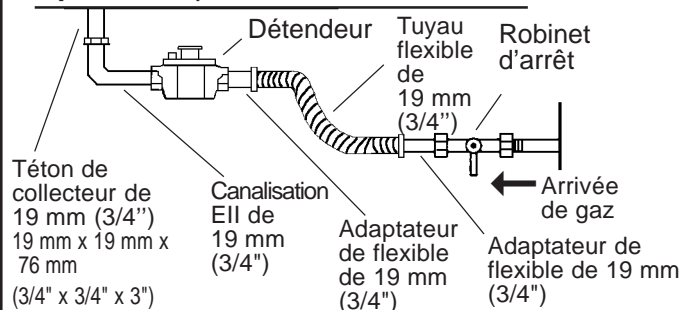
Installation proposée pour le détendeur

Options d'installation

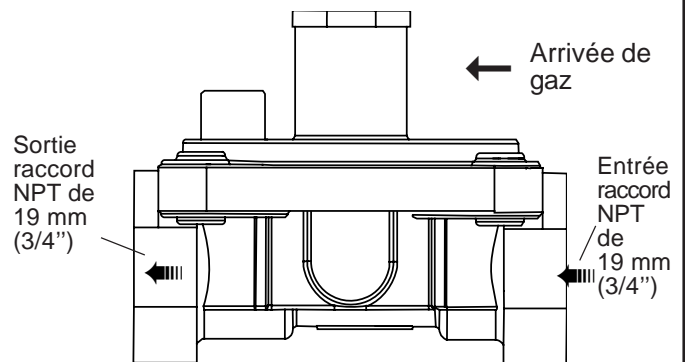
Option 1. À partir du robinet d'arrêt



Option 2. À partir du collecteur



RÉGULATEUR D'ARRIVÉE DE GAZ



Vérifiez après l'installation que le détendeur de gaz est placé à l'horizontale.

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.
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

Vérifiez l'ajustement du cadre de la plaque de cuisson en versant deux cuillères à soupe d'eau sur la plaque de cuisson. L'eau devrait lentement couler dans le bac à graisse. Si ce n'est pas le cas, corrigez l'angle à l'aide des deux vis sous le cadre de la plaque de cuisson. 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 lentement 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. Assurez-vous que le type de gaz utilisé sur le lieu d'installation correspond au type de gaz utilisé par l'appareil. Si l'emplacement ou le lieu d'installation exigent une conversion d'un type de gaz à un autre, contactez votre revendeur ou Thermador (1 (800) 735-4328). 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.

Conditions pour le gaz naturel :

Raccord d'entrée : filetage NPT de 19 mm (3/4") (tuyau flexible d'un diamètre minimum de 19 mm (3/4")).

Pression d'alimentation : 14,9 à 34,9 mb (6" à 14" à la colonne d'eau).

Pression du collecteur : 12,5 mb (5" à la colonne d'eau).

Conditions pour le gaz propane :

Raccord d'entrée : filetage NPT de 19 mm (3/4") (tuyau flexible d'un diamètre minimum de 19 mm (3/4")).

Pression d'alimentation : 27,4 à 34,9 mb (11" à 14" à la colonne d'eau).

Pression du collecteur : 24,9 mb (10" à la colonne d'eau).

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.
- Le raccordement à l'arrivée de gaz doit être effectué par un technicien compétent 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.
- Installez le détendeur de gaz (fourni) sur le tuyau du collecteur. Assurez-vous que le détendeur de l'appareil est réglé sur 12,5 mb (5" à la colonne d'eau) pour le gaz naturel et sur 24,9 mb (10" à la colonne d'eau) pour le gaz propane. La flèche doit être orientée dans le sens de l'arrivée de gaz vers l'appareil. Raccordez le tuyau d'alimentation en gaz au détendeur de l'appareil à l'aide d'un tuyau flexible de 19 mm (3/4") entre le robinet d'arrêt de gaz et le détendeur. (Voir Figure 9).
- Utilisez toujours de la pâte à joint ou du ruban Teflon® sur les filets du tuyau 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.

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

- Avant d'intervenir sur l'appareil, débranchez toujours le cordon d'alimentation électrique de la prise murale.
- Tous les modèles de tables de cuisson doivent être branchés à une prise murale de terre à 3 fiches. 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. Le courant maximum de l'appareil est de 7 A.

⚠ MISE EN GARDE

Une mise à la terre ou une polarisation incorrectes provoqueront des dysfonctionnements (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 11).

- 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 11 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

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). **CETTE PRISE DOIT ÊTRE BRANCHÉE DANS UNE PRISE MURALE AVEC MISE À LA TERRE RELIÉE À UN CIRCUIT CORRECTEMENT POLARISÉ DE 120 VOLTS** (Voir Figure 11).

Une mise à la terre ou une polarisation incorrectes provoqueront des dysfonctionnements (tels qu'une production continue d'étincelle au niveau des allumeurs des brûleurs) pouvant endommager l'appareil et présenter des risques de décharge électrique.

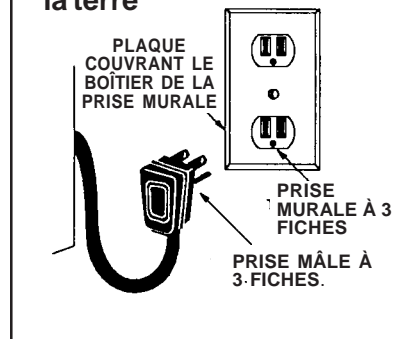
Si le circuit ne comporte pas de prise murale avec mise à la terre, l'installateur ou l'utilisateur est tenu de faire appel à un

Exigences pour l'alimentation électrique pour la protection de surintensité

(chaque modèle de plaque de cuisson requiert un disjoncteur de 10 ou 15 A tel qu'indiqué ci-dessous) :

- PC366 : protection de circuit de 10 A.
- PC364GL : protection de circuit de 10 A.
- PC364GE (avec plaque de cuisson) : protection de circuit de 15 A.
- PC486GL : protection de circuit de 10 A.
- PC486GE (avec plaque de cuisson) : protection de circuit de 15 A.
- PC484GGE (avec plaque de cuisson) : protection de circuit de 15 A.
- PC484WK : protection de circuit de 10 A.
- P24WK : protection de circuit de 10 A.

FIG. 11. Méthode recommandée de mise à la terre

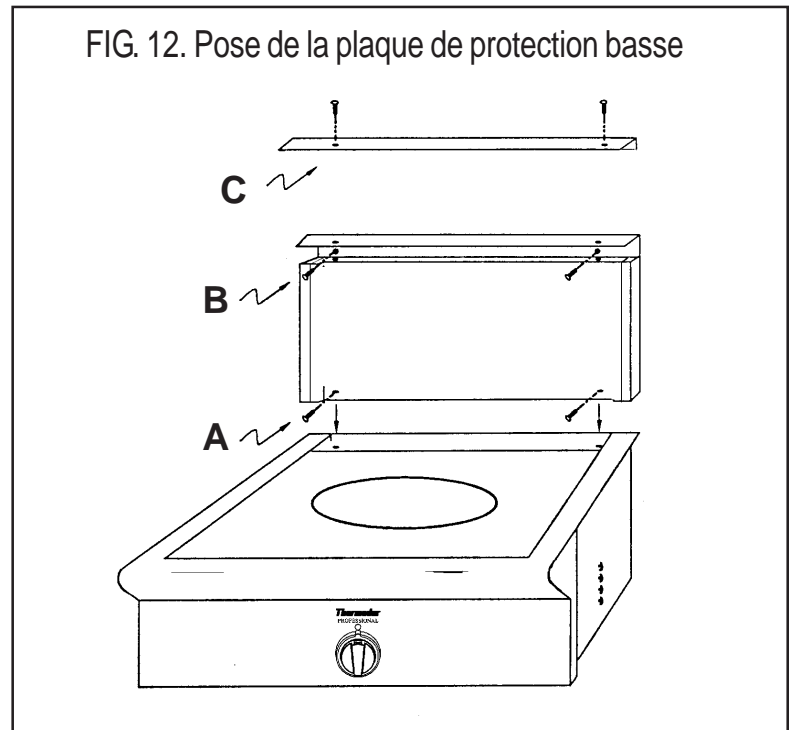


électricien qualifié pour qu'il transforme la prise actuelle en une prise correctement mise à la terre, conforme à toutes les réglementations locales applicables. À défaut de réglementation locale, le changement de prise doit être effectué conformément au Code national de l'électricité. LA FICHE DE TERRE DE LA PRISE NE DOIT EN AUCUN CAS ÊTRE COUPÉE NI SUPPRIMÉE.

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. Aucune vis n'est nécessaire derrière la partie de la plaque chauffante.
- 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		
MODÈLE DE PLAQUE DE CUISSON	PLAQUE BASSE DE 30,5 CM (12")	ENJOLIVEUR* POUR ÎLOT
P24WK	GP24LBS	GP24ITS
PC36	GPS36LBS	GPS36ITS
PC48	GPS48LBS	GPS48ITS

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

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 rayer 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.

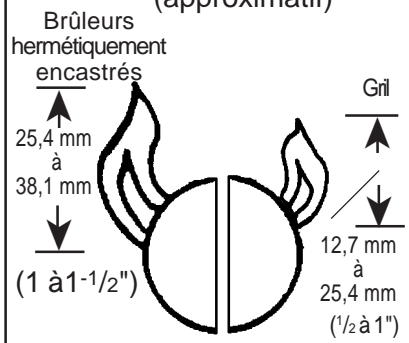
N'UTILISEZ PAS de tampons ni de brosses métalliques. De petits morceaux de métal risquent d'adhérer à la surface et de la faire rouiller.

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.

⚠ MISE EN GARDE

Thermador conseille de faire faire le réglage des brûleurs par un technicien qualifié au moment de l'installation. Renforcez les précautions pour effectuer les réglages après l'installation. Des réglages inadéquats ou manquants peuvent causer des dommages collatéraux ou annuler votre garantie.

FIG. 13 - Flamme adéquate (approximatif)



Chapitre 7 : Test et réglage

Installez toutes les pièces détachées, comme les chapeaux et les grilles des brûleurs qui ont pu être retirées. Avant de tester le fonctionnement de l'appareil, assurez-vous que l'alimentation en gaz et l'appareil lui-même ne présentent pas de fuites et que l'alimentation électrique est branchée. Ouvrez le robinet manuel d'arrêt de gaz. Vérifiez le fonctionnement des brûleurs hermétiquement encastrés, de la plaque chauffante et du gril en enfonçant et en tournant chacun des boutons dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la position HI. Assurez-vous que les chapeaux de brûleurs reposent bien sur leurs bases. Les allumeurs des brûleurs émettent des déclics jusqu'à allumage de la flamme. Les deux brûleurs les plus à gauche ont une fonctionnalité XLO® grâce à laquelle la flamme s'allume et s'éteint lorsque le bouton est sur la position XLO. Ce fonctionnement est normal.

CHAQUE BRÛLEUR À GAZ DOIT ÊTRE ÉVALUÉ POUR L'EXÉCUTION DE FLAMME CORRECTE TOUT DE SUITE APRÈS L'INSTALLATION DE CET APPAREIL. Pour les modèles de table de cuisson PC, aérer des volets pour les brûleurs de gril et tôle (et NON les premiers brûleurs) sont pré-réglés à l'usine. Cependant, certaines conditions écologiques ou d'installation peuvent exiger des ajustements. L'évaluation de flamme est exécutée avec le bouton de contrôle du brûleur au réglage le plus élevé.

Si la trousse PLP est utilisée pour convertir l'alimentation de cet appareil du gaz naturel au propane, on doit procéder à l'évaluation de la flamme et les corrections du volet d'air. Consulter les instructions fournies avec la trousse PLP pour savoir plus à ce sujet.

Les flammes des brûleurs doivent être entièrement bleues (pas de jaune à l'extrémité) et stables, ne pas produire un bruit excessif ni se détacher du brûleur. Si ce n'est pas le cas, assurez-vous que l'obturateur d'air (pour le gril seulement) ou les orifices des brûleurs ne sont pas obstrués ou bouchés. Éliminez toute obstruction.

Si la flamme est trop jaune, indiquant une insuffisance d'air, réglez l'obturateur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre afin d'augmenter l'entrée d'air (gril seulement).

La hauteur des flammes des brûleurs hermétiquement encastrés doit être d'environ 25,4 mm et 38,1 mm (1" et 1-1/2"). La hauteur des flammes du brûleur du gril doit se situer entre 12,7 mm et 25,4 mm (1/2" et 1") (Voir Figure 13).

REMARQUE : Il n'est ni possible ni nécessaire de régler l'obturateur d'air ou la flamme basse des brûleurs hermétiquement encastrés de la table de cuisson.

Liste de vérification pour l'installateur

LISTE FINALE DE VÉRIFICATION

- La table de cuisson bien positionnée et fixée sur son emplacement.
- Les distances indiquées entre l'appareil et les armoires adjacentes sont respectées.
- L'appareil a bien été nivelé : de l'avant à l'arrière et de chaque côté.
- Les chapeaux des brûleurs sont bien placés sur les bases.
- Tous les matériaux d'emballage ont été retirés.
- La plaque de protection est posée (si la distance horizontale avec les matériaux combustibles derrière la table de cuisson est de moins de 30,5 cm [12"]).
- Le foyer radiant en acier inoxydable et la grille du gril

la page 24 pour connaître la procédure d'ajustement.)

ALIMENTATION EN GAZ

- Raccord : un filetage NPT de 19,1 mm (3/4") avec tuyau flexible d'un diamètre minimum de 19,1 mm (3/4") est en place.
- L'appareil est bien raccordé au type de gaz pour lequel il est certifié.
- Le détendeur (fourni avec l'appareil) a été raccordé au collecteur et est réglé à 12,5 mb (5" à la colonne d'eau) pour le gaz naturel ou à 24,9 mb (10" à la colonne d'eau) pour le gaz propane.
- Le robinet manuel d'arrêt de gaz glé 2N réglé d'étranglement V l'appareil.
- L fote melibrustemene.
-

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.

For the most up-to-date critical installation dimensions by fax, use your fax handset and phone: (775) 833-3600. Use code #8030.

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.

Pour obtenir les dimensions d'installation très précises par télécopieur, veuillez nous contacter par télécopieur et par téléphone au (775) 833-3600. Utilisez le code n° 8030.

Thermador[®]



BSH Home Appliances Corporation

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 USA • 1 (800) 735-4328
ECO 5U00BG • 9000051331 Rev.A • © 2004 BSH Home Appliances Corp. • Litho U. S. A. 10/04