

INSTALLATION MANUAL

For Thermador Professional® PRO-GRAND™
Gas Ranges

MANUEL D'INSTALLATION

Pour les cuisinières à Gaz Thermador
Professional® PRO-GRAND™

MANUAL DE INSTALACIÓN

Para Estufas de Gas Thermador Professional®
PRO-GRAND™

Models/
Modèles /
Modelos:
PRG30
PRG36
PRG48

PRL30
PRL36
PRL48

Thermador® | *An American Icon*™

Table of Contents

Safety Instructions 1

Important Installation Information 2

Step 1: Ventilation Requirements 3

Step 2: Cabinet Preparation 4

Step 3: Unpacking and Moving the Range 8

Step 4: Installing Anti-Tip Device 9

Step 5: Gas Requirements and Hookup 11

Step 6: Electrical Requirements, Connection & Grounding 13

Step 7: Backguard Installation 13

Step 8: Door Removal and Installation 15

Step 9: Placing and Leveling the Range 16

Step 10: Burner Test and Adjustment 18

Installer Checklist 19

To Clean and Protect Exterior Surfaces 20

This Thermador Appliance is made by
BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Questions?

1-800-735-4328

www.thermador.com

We look forward to hearing from you!

Safety Instructions



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

APPROVED FOR ALL RESIDENTIAL APPLIANCES

FOR RESIDENTIAL USE ONLY

IMPORTANT: Save these Instructions for the Local Gas Inspector's use.

INSTALLER: Please leave these Installation Instructions with this unit for the owner.

OWNER: Please retain these instructions for future reference.



WARNING:

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

Important:

Local codes vary. Installation, gas connections and grounding must comply with all applicable codes.



WARNING:

- All Ranges can tip.
- Injury to Persons could result.
- Install Anti-Tip Device packaged with range.
- See Installation Instructions.

TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE APPLIANCE, IT MUST BE SECURED BY A PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICE. VERIFY THAT THE ANTI-TIP DEVICE IS ENGAGED PER INSTALLATION INSTRUCTIONS. (**NOTE:** ANTI-TIP DEVICE IS REQUIRED ON ALL 30" AND 36" RANGES; 48" RANGES DO NOT REQUIRE AN ANTI-TIP DEVICE).



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.

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.

Note:

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

DO NOT install this range outdoors.

Important Installation Information

Gas Type Verification

Verify the type of gas supplied to the location. Ensure that the appliance is connected to the type of gas for which it is certified. All ranges are certified for use with natural gas or propane (LP) gas. Make certain the range matches the gas type available.



WARNING:

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

Refer to "Chart C: Backguard Kit Model Numbers" on page 15, for the correct backguard models that are designed for this range. After selecting the correct backguard, the range must be installed properly, using the minimum clearances to combustible surfaces specified in "Step 2: Cabinet Preparation" on page 4.

Important:

- A backguard must be utilized when there is less than a 12" horizontal clearance between combustible materials and the back edge of the range. A Thermador backguard must be ordered separately and installed at the rear of the range. (A Low Back is supplied with the 30" model.) 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 5: Gas Requirements and Hookup" on page 11 before proceeding with the installation.

Gas Supply:

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

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

Electric Power Supply:

30" Model:

4 Burners - 120 VAC, 60 Hz., 1Ph., 15 Amp circuit.

36" Models:

6 Burners – 120 VAC, 60 Hz., 1Ph., 15 Amp circuit

4 Burners with Griddle – 120 VAC, 60 Hz., 1Ph., 20 Amp circuit.

48" Models:

6 Burners with Griddle – 120 VAC, 60 Hz., 1Ph., 20 Amp circuit.



CAUTION:

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



CAUTION:

This unit is designed as a cooking appliance. Based on safety considerations, never use it for warming or heating a room.

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. 113-08 Fans and Ventilators
- CAN/CSA-C22.2 No. 61-08 Household Cooking Ranges

It is strongly recommended that this appliance be installed in conjunction with a suitable overhead vent hood. (See "Step 1: Ventilation Requirements" on page 3.) 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.

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.

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/ NFPA 54 current issue and National Electrical 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.

Step 1: Ventilation Requirements

It is strongly recommended that a suitable exhaust hood be installed above the range. Downdraft ventilation should not be used. The table on page 4 indicates the ventilation hood options and blower capacity guidelines that are recommended for use with all Thermador ranges.

1. Select Hood and Blower Models:

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

Important:

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

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

2. Hood Placement:

- For best smoke elimination, the lower edge of the hood should be installed 30" above the range cooking surface. Use a 36" minimum clearance if the hood contains any combustible materials such as a wood covering. (See Figure 1).

NOTICE:

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

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.

Range Width	Range Top Configuration	Ventilation Options
30"	4 burners	30" or 36" Pro Wall Hood 30" or 36" Custom Insert w/ optional blower 42" Island Hood w/ optional blower
36"	4 burners with griddle	36" or 42" Pro Wall Hood 36" Custom Insert w/ optional blower
	6 burners	42" or 48" Island Hood w/ optional blower
48"	6 burners with griddle	48" or 54" Pro Wall Hood 48" Custom Insert w/ optional blower

Important Notes:

It is recommended that a Thermador Professional wall or island hood or custom insert is used with Thermador Professional Ranges.

Refer to www.Thermador.com for a complete selection of Professional Ventilation options, Blowers, and Accessories.

* For high output gas ranges (60,000 BTU or greater), the minimum of one (1) CFM of ventilation per 100 BTU is recommended. If the range has a griddle, add 200 CFM to the estimated blower capacity. Additional blower capacity may be required for longer duct runs.

For island applications, it is recommended to use a hood width that exceeds the width of the range by 6" (overlapping the range by a minimum of 3" on each end).

CFM = "cubic feet per minute" (standard blower capacity rating).

Step 2: Cabinet Preparation

1. The range is a free standing unit. If the unit is to be placed adjacent to cabinets, the clearances shown in Figure 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 flared island hood as indicated in Figure 1.
2. The 36" ranges may be recessed into the cabinets beyond the edge of the front face of the oven (See Figure 2). The 30" and 48" ranges are not approved to be installed flush with the cabinets.



CAUTION:

In these installations, the door and cabinet on 36-inch models can cause a pinching hazard.

3. The gas and electrical supply should be within the zone shown in Figure 3a.

Note:

The maximum depth of over head cabinets installed on either side of the hood is 13" (330mm).

A 36-inch minimum clearance is required between the cooking surface of the range and the bottom of an unprotected cabinet. A 30-inch clearance 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 (0.38 mm) thick stainless steel, 0.024 inch (0.6 mm) aluminum, or 0.020 inch (0.5 mm) thick copper. Flame retardant materials bare the following 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.

4. Any openings in the wall behind the range and in the floor under the range must be sealed.
5. When there is less than a 12" horizontal clearance between combustible material Δ and the back edge of the range above the cooking surface, a Thermador Low Back or Pot and Pan Shelf must be installed. (See Figure 2). When clearance to combustible material Δ is over 12", a Thermador Island Trim may be used. (See Figure 2). Figure 2 indicates the space required for each type of backguard.
6. A three (3) inch minimum clearance is needed when the range is installed beside a combustible side wall.

7. Always keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
8. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to the unit.



CAUTION:

Do not install the 30" and 48" ranges such that the oven door is flush with the cabinet face. A flush installation could result in damage to the cabinets due to exposure to high heat.

Δ As defined in the "National Fuel Gas Code" (ANSI Z223.1 / NFPA 54, Current Edition).

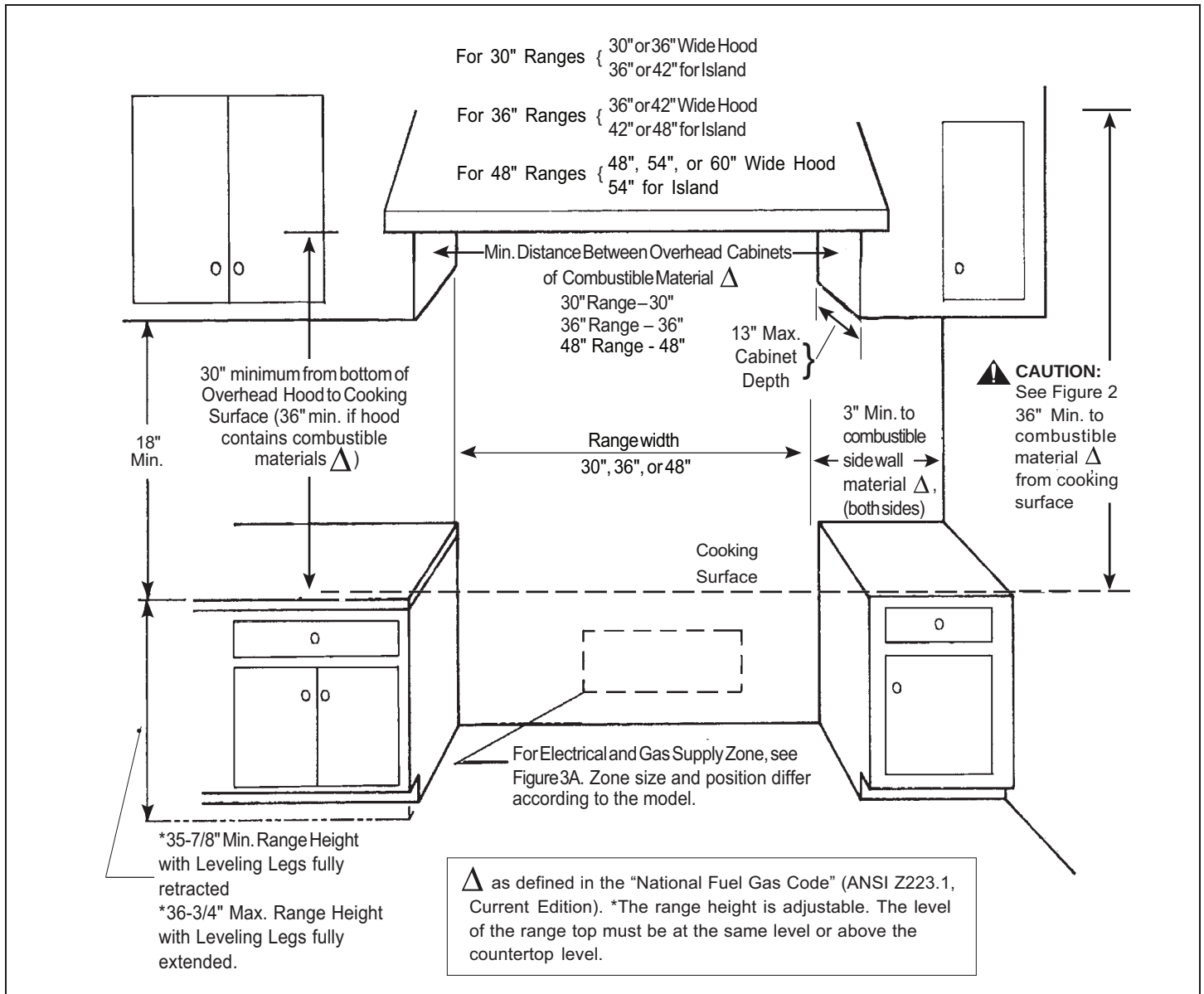
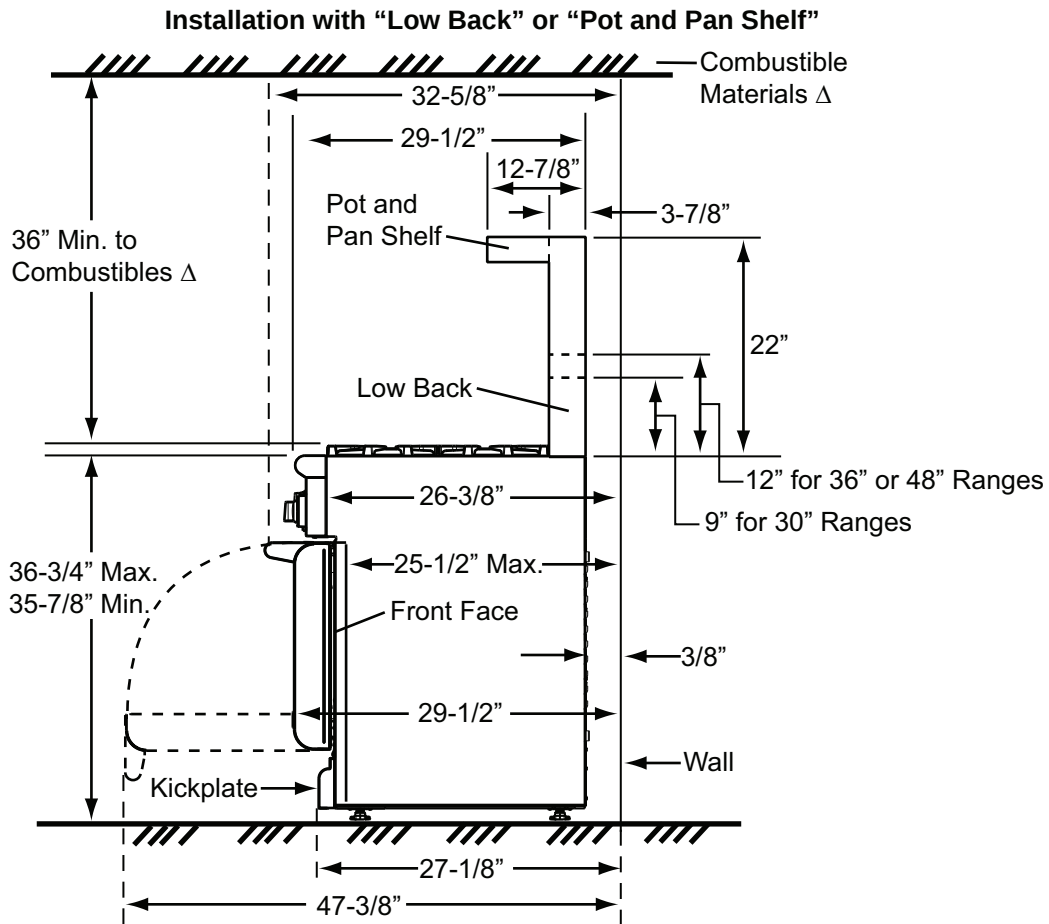


Figure 1: Cabinet Clearances



Δ as defined in the "National Fuel Gas Code" (ANSI Z223.1, Current Edition)

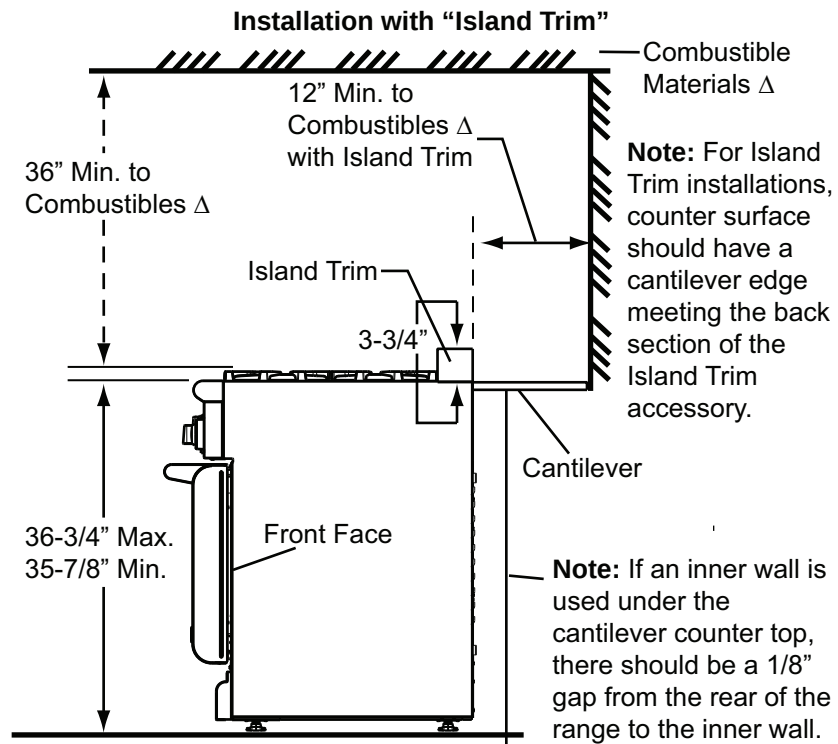


Figure 2: Side View

Gas and Electric Supply Zone:

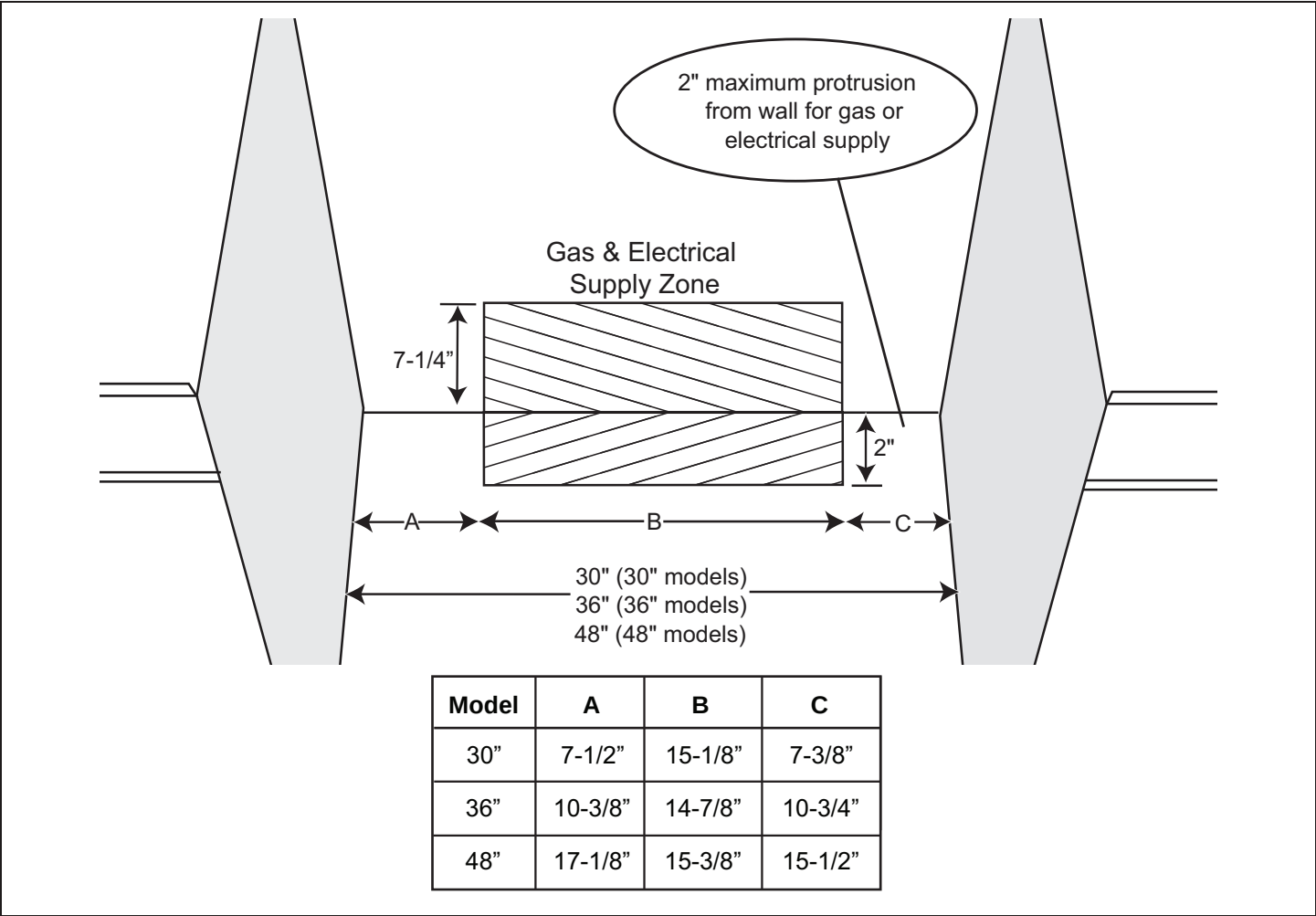


Figure 3a: Gas & Electrical Supply Locations for All Gas Ranges

Note:
If not already present, install gas shut-off valve in an easily accessible location. Make sure all users know where and how to shut off the gas supply to the range.

Note:
The installer should inform the consumer of the location of the gas shut-off valve.

Note:
Any opening in the wall behind the appliance and any opening in the floor under the appliance must be sealed.

The gas ranges may be connected to the power supply with power cord (supplied with the range) or by hard-wiring to the power supply. It is the responsibility of the installer to provide the proper wiring components (cord or conduit and wires) and complete the gas connection as dictated by local codes and ordinances, and/or the National Electric

Code. The units must be properly grounded. Refer to Step 6 for details.

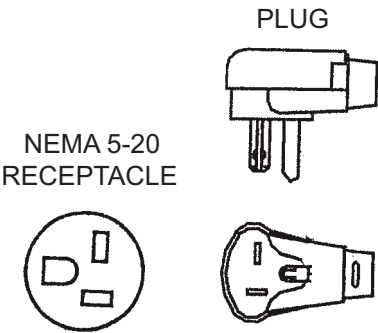
The range must be connected only to the type of gas for which it is certified. If the range is to be connected to propane gas, ensure that the propane gas supply tank is equipped with its own high pressure regulator in addition to the pressure regulator supplied with the range. (See Step 5.)

Note:
The range is designed for nearly-flush installation to the back wall. For a successful installation, it may be necessary to reposition the gas-supply line and electrical cord as the range is pushed back to its final position.

SUGGESTION: This may be accomplished by carefully pulling on a rope or twine looped around the gas or electrical supply line as the range is pushed back into its final installed position.

Important:

The cord supplied with the gas ranges having an electric griddle requires a NEMA 5-20 receptacle, shown here. Local codes may require a different wiring method.



Electrical Supply

Installation of the range must be planned so that the rough-in of the junction box for the receptacle or conduit connection will allow maximum clearance to the rear of the unit.

To minimize binding when the unit is connected to the receptacle or junction box, orient the receptacle or conduit connector, and slide back into position

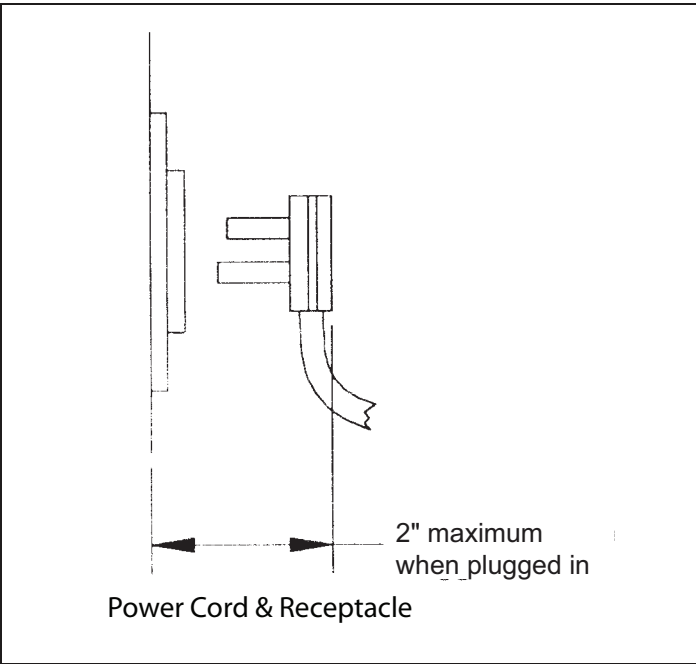


Figure 3b: Wall Connection

Important:

For all gas range models with an electric griddle, a dedicated 20 Amp service is required for proper operation.

Step 3: Unpacking and Moving the Range



CAUTION:

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

- The range has an approximate shipping weight as shown in Chart A. The grates, griddle plate, burner caps, front kick panel and oven racks must be removed to facilitate handling. Removing the door(s) is also recommended. (See “Step 8: Door Removal and Installation” on page 15.) This will reduce the weight as shown in Chart A and allow the range to pass through 30" doorways. See Figure 2 on page 6. **Do not remove the griddle element and tray assembly.**
- Remove the outer carton and packing material from the shipping pallet. The all gas ranges are held to the pallet by four (4) bolts (see Figure 4 and Figure 5). The two front pallet bolts are accessible only after removing the kick panel. The panel is removed by two screws below the lower corners of the oven cavity. After removing the bolts, the range must be lifted and removed from the pallet.

Important:

DO NOT lift the range by the oven door's handle, as this may damage the door hinges and cause the door to fit incorrectly to the oven cavity.

Note:

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

Chart A	30" Range	36" Range	48" Range
Shipping Weight	340 lbs.	450 lbs.	590 lbs.
Weight without packing materials	290 lbs.	390 lbs.	530 lbs.
Without door(s), burner caps, front kick panel and oven racks	220 lbs.	300 lbs.	400 lbs.

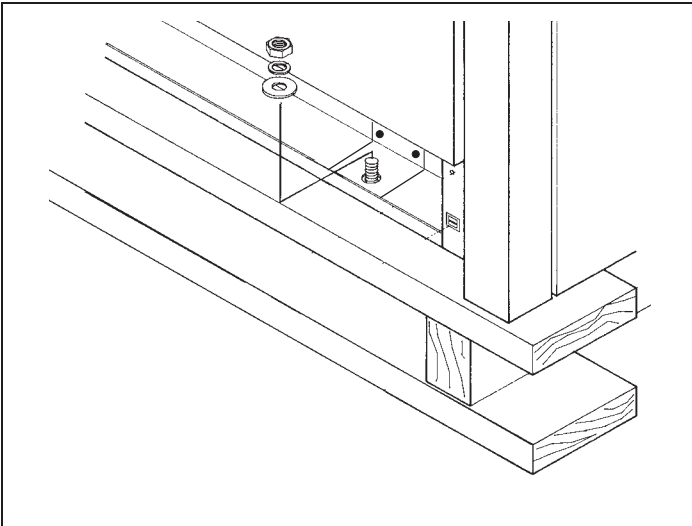


Figure 4: Removal of Two Front Shipping Bolts

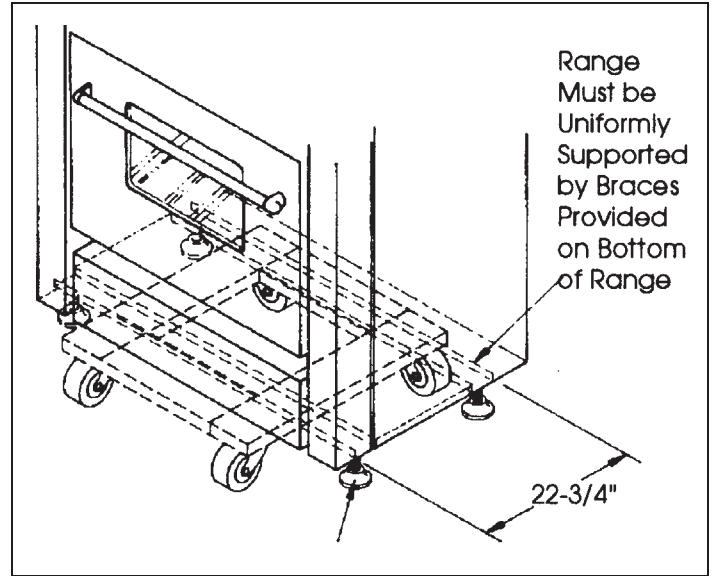


Figure 6: Dolly Positioning

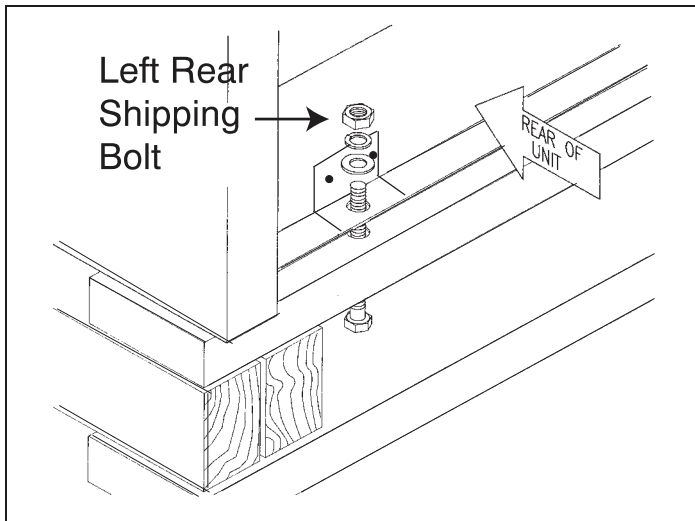


Figure 5: Removal of Two Rear Shipping Bolts

- Due to the weight, a dolly with soft wheels should be used to move this unit. The weight must be supported uniformly across the bottom (See Figure 6).
- After transporting the range by dolly close to its final location, the range can be tipped back and supported on the rear legs while the dolly is carefully removed. **THE FLOOR UNDER THE LEGS SHOULD BE PROTECTED BEFORE PUSHING THE UNIT INTO POSITION.** The anti-tip device must be installed (Step 4), gas and electrical connections should be made (Steps 5 and 6), and the backguard installed (Step 7) before the range is placed in its final position.
- Do not install the oven door(s) until the range is in its final location.

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 4: Installing Anti-Tip Device

For all 30" and 36" ranges, an anti-tip device must be installed as per these instructions.



WARNING — RANGE TIPPING HAZARD:

- All ranges can tip and injury can result. To prevent accidental tipping of the range, attach it to the floor, wall or cabinet by installing the Anti-Tip Device supplied.
- A risk of tip-over may exist if the appliance is not installed in accordance with these instructions.
- If the range is pulled away from the wall for cleaning, service or any other reason, ensure that the Anti-Tip Device is properly reengaged when the range is pushed back against the wall. In the event of abnormal usage (such as a person standing, sitting, or leaning on an open door), failure to take this precaution can result in tipping of the range. Personal injury might result from spilled hot liquids or from the range itself.



WARNING — ELECTRICAL SHOCK HAZARD:

- Use extreme caution when drilling holes into the wall or floor. There may be concealed electrical wires located behind the wall or under the floor.
- Identify the electrical circuits that could be affected by the installation of the Anti-Tip Device, then turn off power to these circuits.
- Failure to follow these instructions may result in electrical shock or other personal injury.

30" and 36" Ranges

See Figure 7a and Figure 7b.

Thermador Service Part No.	Qty	Description
415078	4	Screw, Phillips, #10 x 1-1/2"
647936	1	Anti-Tip Bracket, Floor-Mounted

Important Installation Information:

- The anti-tip bracket may be attached to a solid wood cabinet having a minimum wall thickness of 3/4".
- The thickness of the wall or floor may require use of longer screws, available at your local hardware store.
- In all cases, at least two (2) of the bracket mounting screws must be fastened to solid wood or metal.
- Use appropriate anchors when fastening the mounting bracket to any material other than hard-wood or metal.

WARNING:

- All Ranges can tip.
- Injury to Persons could result.
- Install Anti-Tip Device packaged with range.
- Verify the that anti-tip device is engaged.
- See Installation Instructions.

ATTENTION — PROPERTY DAMAGE:

- Contact a qualified installer or contractor to determine the proper method for drilling holes through the wall or floor material (such as ceramic tile, hardwood, etc.)
- Do not slide the range across an unprotected floor.
- Failure to follow these instructions may result in damage to wall or floor coverings.

Tools Needed for Installation of Anti-Tip Device:

- Screwdriver, Phillips
- Drill, electric or hand
- Measuring tape or ruler
- 1/8" drill bit (wood or metal wall or floor)
- 3/16" carbide-tipped masonry drill bit (concrete or concrete block wall or floor)
- 3/16" anchors, drywall or concrete, 4 each (not required if mounting bracket is being attached to solid wood or metal)
- Hammer
- Pencil or other marker

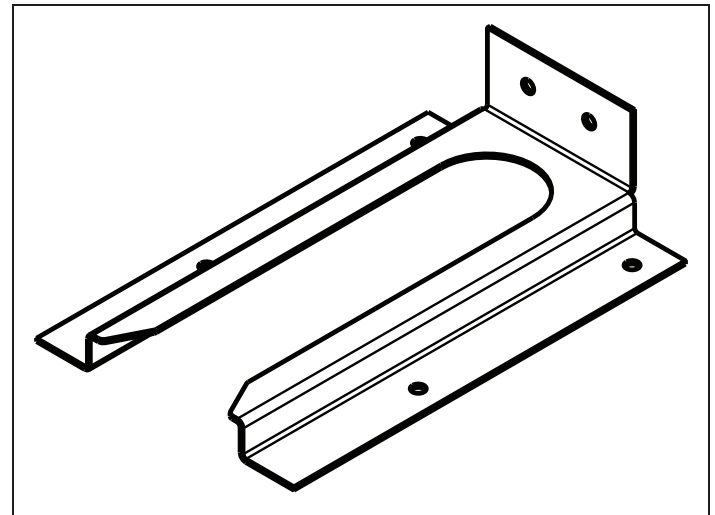


Figure 7a: Anti-tip Bracket

NOTICE:

48" Ranges do not require the Anti-Tip Bracket. This is due to the size and weight distribution of the 48" models.

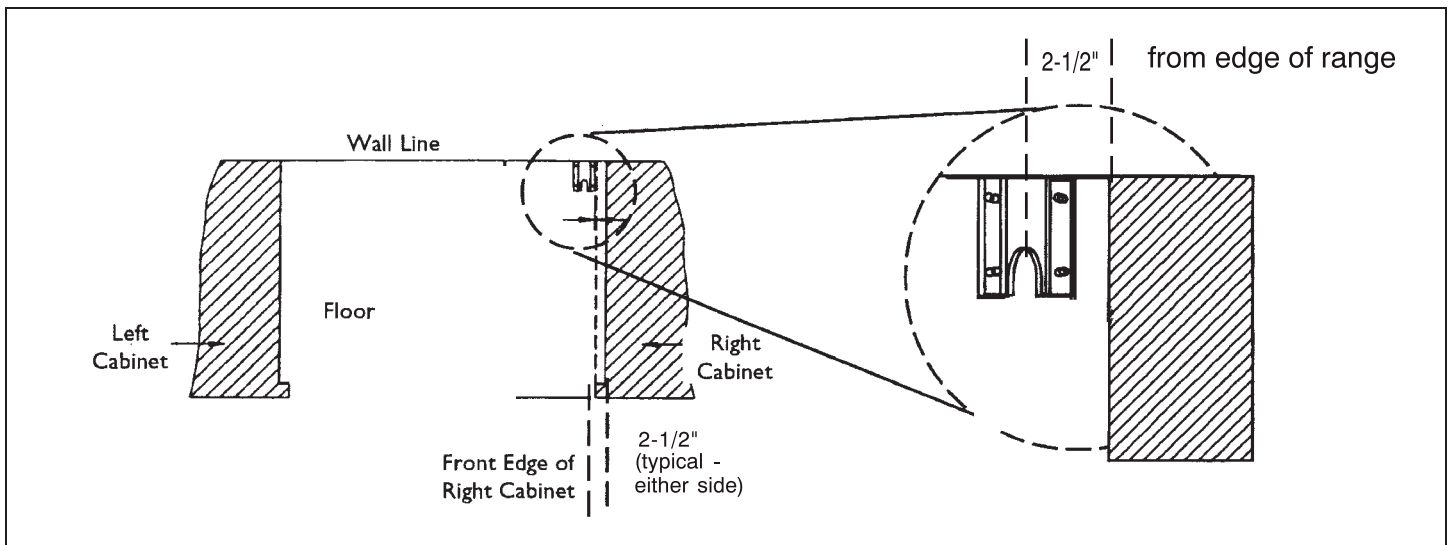


Figure 7b: Placement of Anti-Tip Bracket (Top View)

- Prepare holes at fastener locations as identified below:
 - For walls, wall studs, or floors composed of solid wood or metal, drill 1/8" pilot holes.
 - For walls or floors composed of drywall, sheet-rock or other soft materials, drill 3/16" holes to a minimum depth of 1-3/4", then tap plastic anchors into each of the holes using a hammer.
 - For walls or floors composed of concrete or concrete block, drill 3/16" holes to a minimum depth of 1-3/4", then tap concrete anchors into each of the holes using a hammer.
 - For walls or floors having ceramic tile covering, drill 3/16" holes through the tile only, then drill into the material behind the tile as indicated immediately above.
- If the range is moved to a new location, the Anti-Tip Device must be removed and reinstalled.

Mounting Anti-Tip Bracket

The alternative floor mounted bracket shall be installed as follows:

1. Place bracket on floor in position shown in Figure 7b.
2. Secure to floor or wall stud.
3. Later, when the unit is installed, the adjustable leg will slide under the bracket.

Step 5: Gas Requirements and Hookup

Verify the type of gas being used at the installation site. **As shipped from the factory, units are configured for use with only natural gas or propane (LP) gas. Make certain the range matches the type of gas available at this location. These ranges are NOT convertible between different types of gas.**

For installation of the appliance at high altitude, please consult your local gas company for their recommendation of the correct orifice sizes and any other necessary adjustments that will provide proper gas combustion at specified altitudes.



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" (34.9 mb) water column.

Natural Gas Requirements:

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

Propane Gas Requirements:

Inlet Connection: 3/4" NPT external, 1/2" NPT internal (minimum 3/4" dia. flex line.)

Supply Pressure: 11" min. to 14" max. water column (27.4 mb to 34.9 mb)

Manifold Pressure: 10" water column (24.9 mb)



WARNING:

Gas line must not come in contact with any components inside back cover of range. Run gas line in channel in back of range.

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 range is supplied with its own pressure regulator that has been permanently mounted within the range body.
- Use 3/4" flex line to connect between the gas supply and the appliance inlet pipe, which exits the upper rear of the appliance. The appliance pipe connection has a 3/4" NPT external thread and a 1/2" NPT internal thread. (See Figure 8.) Use caution to avoid crimping the 3/4" flex line when making bends.
- 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 force 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.



WARNING:

Do not use a flame of any kind to check for gas leaks.

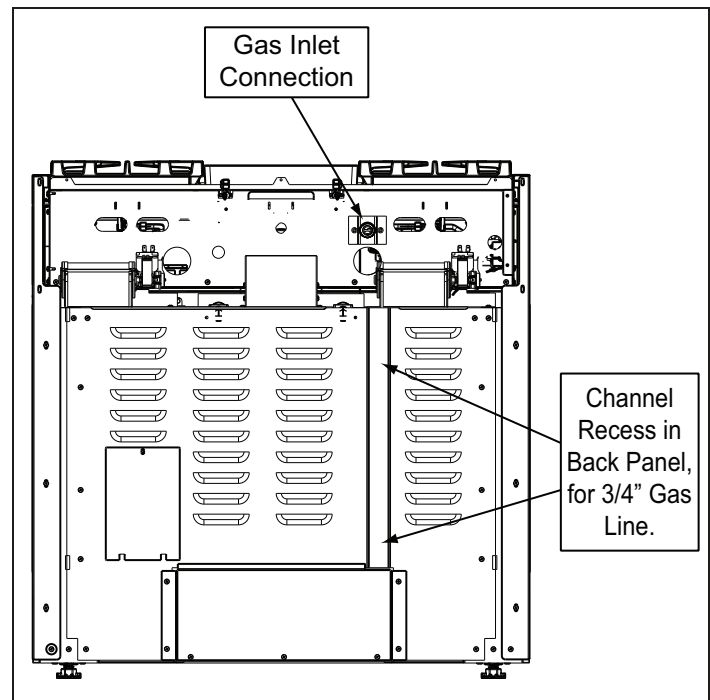


Figure 8: : Appliance Manifold Pipe Connection



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" (14.9 mb) W.C. for natural gas or 11.0" (27.4 mb) for propane.

Do not attempt any adjustment of the pressure regulator.

Step 6: Electrical Requirements, Connection & Grounding

- Before installing, turn power **OFF** at the service panel. Lock service panel to prevent power from being turned **ON** accidentally.

Chart B: Electrical Supply Circuit Requirements

MODEL TYPE	VOLTAGE	CURRENT RATING	FREQUENCY	PHASE
30"	120 VAC	15 Amps	60 Hz.	Single
36"	120 VAC	15 Amps	60 Hz.	Single
36" with Griddle	120 VAC	20 Amps	60 Hz.	Single
48" with Griddle	120 VAC	20 Amps	60 Hz.	Single

- A neutral supply wire must be provided from the power source (breaker/fuse panel) because critical range components, including the surface burner spark reignition modules, require 120 VAC to operate safely and properly.



WARNING:

An improper 120 VAC power supply will cause malfunction, damage to this appliance, and possibly create a condition of shock hazard.

- If the correct power supply circuit is not provided, it is the responsibility and obligation of the installer and user to have proper power supply connected. 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 power supply connection shall be in accordance with the National Electrical Code.
- 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.
- Electric wiring diagrams and schematics are attached behind the toe kick panel of the range for access by a qualified service technician.

Important:

For all gas ranges with electric griddle, dedicated 20 AMP service is required for proper operation.

Before you plug in an electrical cord, be sure all controls are in the **OFF** position.

For appliances equipped with a cord and plug, do not cut or remove the ground prong. It must be plugged into a matching grounding type receptacle to avoid electrical shock. If there is any doubt as to whether the wall

receptacle is properly grounded, the customer should have it checked by a qualified electrician.

Installer — show the owner the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

Step 7: Backguard Installation

The backguard must be attached before sliding the range into the final installed position. A Low Back or Pot-and-Pan Shelf must be installed when there is less than a 12" clearance between a combustible back wall and the back of the range above the cooking surface. (See Figure 2 on page 6).

An Island Trim is available for covering the backguard area of the range for island installations; however, the Island Trim can only be used where there is a minimum of 12" horizontal clearance between a combustible back wall and the back of the range. (See Figure 2 on page 6).

Align the back panel of accessory with the flange on the range side panel right and left rear corners. The backguard is inserted inside the guide channels on the back of the range. (See Figure 9.)

Make sure the backguard's front face is outside of the flange at the back of the range.

Install screws through the backguard's front face panel into the flange on the range. The 30-inch and 36-inch ranges will use three (3) screws and 48-inch range will use four (4) screws.

Install four (4) screws to secure the backguard's back panel to the guide channels on the back of the range. Install one

(1) screw and spacer to center hole location. (See Figure 9.)

The spacer is necessary to create proper clearance between the backguard rear panel and the back wall. The spacer is not used with the Island Trim.

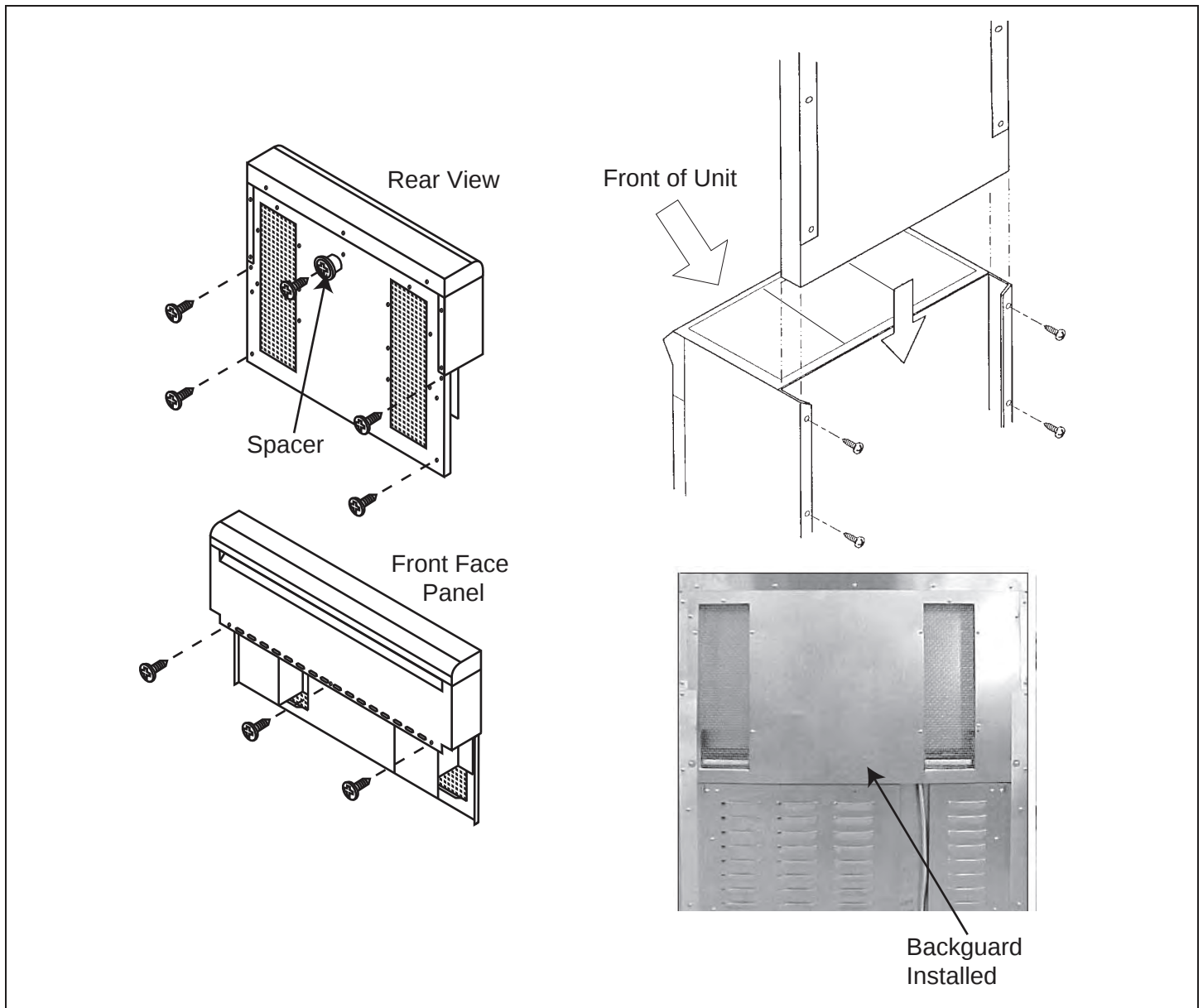


Figure 9: Backguard Installation



WARNING:

Fingers or hand could get pinched when installing the backguard. Severe injury could result. Use extreme caution and wear thick protective gloves to avoid potential cut or laceration to finger or hand while sliding the backguard down onto the range.



WARNING:

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



CAUTION:

The Pot and Pan Shelf can get very hot! DO NOT place the following items on top of the Pot and Pan Shelf:

- plastics or containers that can melt
- flammable items
- a total load over 30 pounds (13.6kg)

Chart C: Backguard Kit Model Numbers

Range Width	9" Std. Low Back	12" Low Back	22" Pot and Pan Shelf	3-3/4" Island Trim
30"	Included	N/A	HS30R	IT30R
36"	N/A	LB36R	HS36R	IT36R
48"	N/A	LB48R	HS48R	IT48R

Step 8: Door Removal and Installation



CAUTION:

USE CAUTION WHEN REMOVING THE DOOR. THE DOOR IS VERY HEAVY.

- Make sure oven is cool and power to oven has been turned off. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove or replace the door.
- Grasp only the ends of the oven door handle.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury and product damage.
- With the door off, never release the levers and try to close the hinges. Without the weight of the door, the powerful springs will snap the hinges closed with great force.

To Remove the Oven Door:

- Open the door fully and use a screwdriver to pry the hinge clips away from the hinge slots. (See Photo A.)
- Flip the hinge clip toward you (See Photo B.)
- Close the door until it stops against the hinge clips. The open hinge clips will hold the door open at a slight angle.
- Grasp the door on the ends of the door handle, and lift the door up. (There will be some spring resistance to overcome.) When the door is lifted sufficient to clear the hinge hooks, the door can be pulled straight out. (See Photo C.)
- Place the door in a safe and stable location.

To Reinstall the Oven Door:

- Position the door at a slight angle and insert the hinges into the hinge slots - one on each side of the range.

The hinges will securely hook into the slots when properly installed. Do not force, bend, or twist the door.

Tip:

Rest the door on your foot while using your leg for stability.

- Open the door fully and use a screwdriver to push the hinge clips all the way into the hinge slots. Be careful not to scratch the range during this process.

To Check Door Fit and Operation:

- Open and close the door slowly to test the movement and the fit of the door to the oven cavity. Do not force the door to open or close. If the door is properly installed, it should move smoothly and rest straight on the front of the range when closed.
- If the door does not operate correctly, verify that the hinges are properly seated into the hinge slots, and that the hinge clips are fully engaged into the slots.

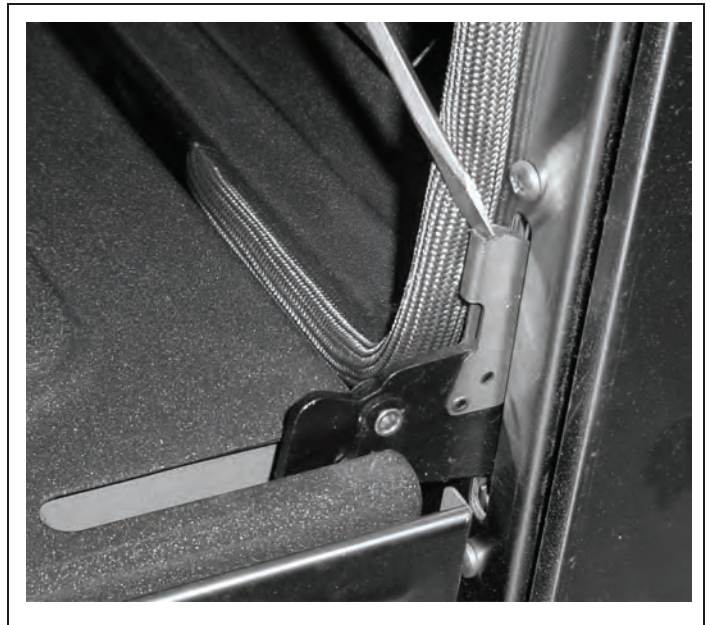


Photo A: Pry hinge clips out using a screwdriver.



Photo B: Flip hinge clips toward you.



Photo C: Hinges removed from oven

Step 9: Placing and Leveling the Range

- For proper performance, the **range must be level**. (This is very important for all products that have the griddle feature.)
- The range has four (4) leveling legs that are threaded into the sheet metal base structure. The range is leveled by rotating the legs using a 3/8" socket or a wrench on the hex flats at the top of each leg, or using

an adjustable wrench on the flats on the sides of the foot.

- Progression of the height adjustments should be alternated proportionally between the four legs, until the top edges of the range's side panels are close to matching the countertop height.



CAUTION:

The top edges of the range's side panels must be on the same or higher level as the adjacent countertop. If the range is operated while at a lower height relative to the adjacent cabinet, the cabinet could be exposed to excessive temperatures, causing damage to the cabinet and countertop. (See Figure 10.)

- Final height adjustments of the two rear legs take place before moving the range into its installed position in the cabinet.
- As the range is moved into its final, installed position, verify that one of the rear feet has properly engaged the Anti-Tip Bracket. (See Step 4.) This can be verified by viewing through the opening near the floor with the Kick Panel removed.

NOTICE:

Due to their size and weight distribution, the 48" ranges do not require the use of the Anti-Tip Bracket.

- With the range in the installed position, the final height adjustments are made to the two front legs to ensure proper alignment to the countertop.

Note:

It is assumed that the countertop adjacent to the range has been properly leveled.

- After the range is properly leveled, replace the Kick Panel and reinstall the Oven Door. (See Step 8 for door installation.) **It is important that the two (2) screws retaining the kick panel are secure to prevent accidental access to hot surfaces.**
- Ensure that the burner caps are correctly seated on the burner bases of the range's cooktop.**

Griddle Tilt Adjustment (Not on all models)

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 (2) screws under the back of the griddle plate. 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.

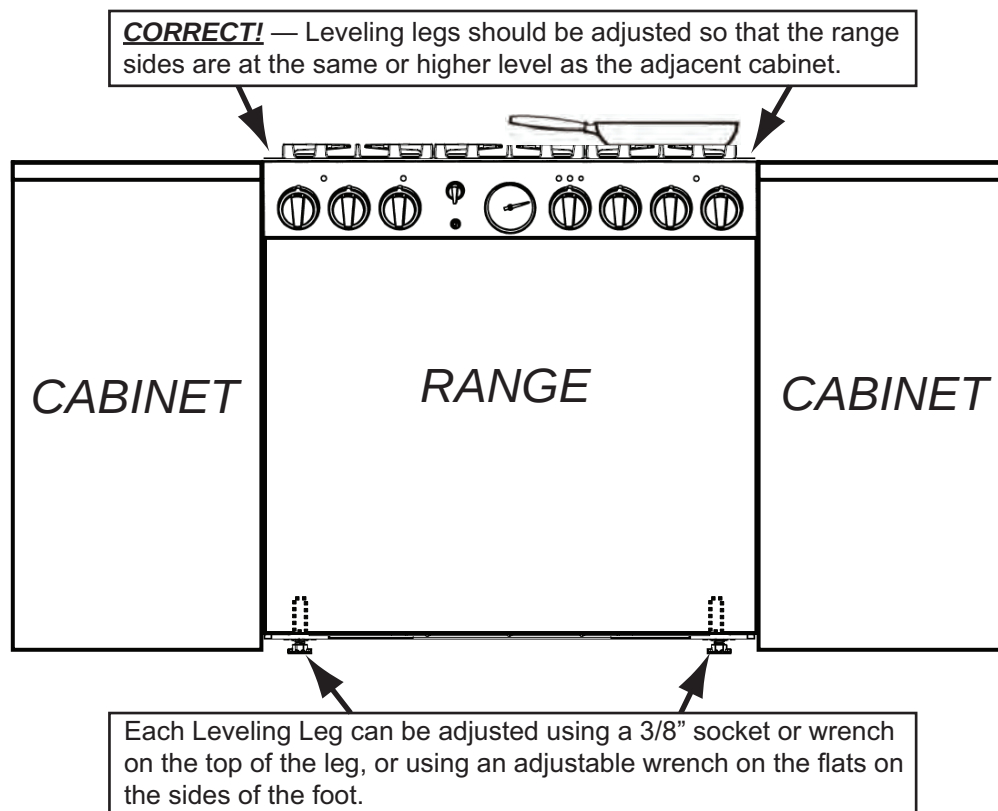
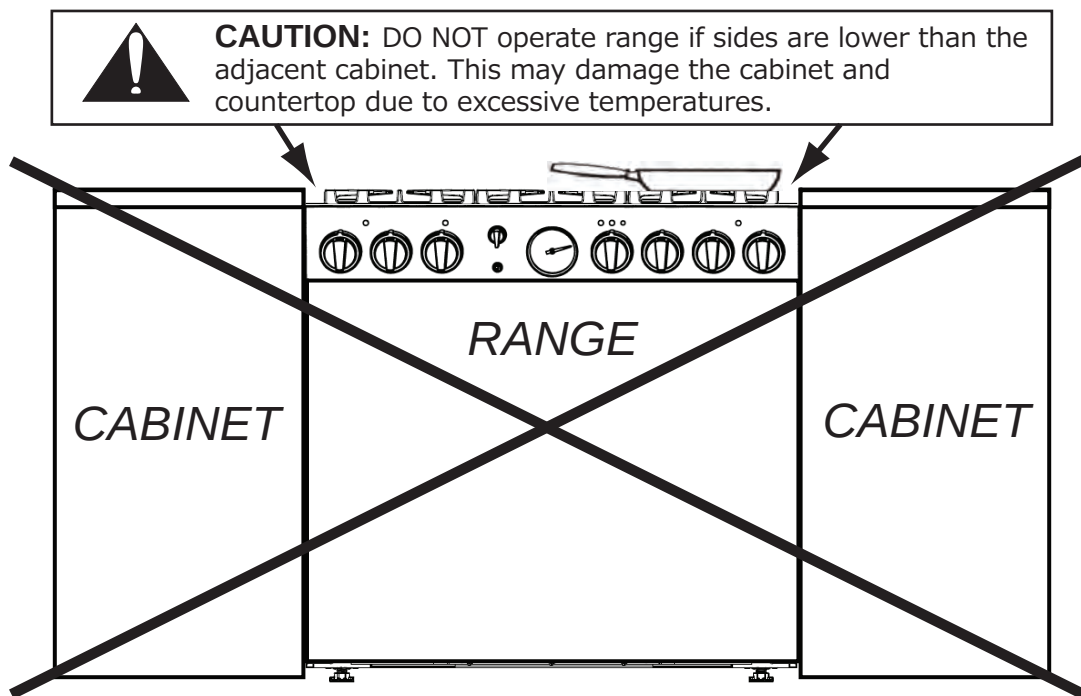


Figure 10: Adjusting the Height of the Range

Step 10: 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 gas shut-off valve to the open position.

Test Rangetop Burners

Test Burner Ignition. Select a rangetop 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 11 for appropriate flame characteristics.

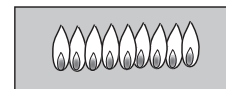
If any of the rangetop burners continue to burn mostly or completely yellow, verify that the burner cap is positioned properly on the burner base, then retest. If flame characteristics do not improve, call Thermador.

Test Flame: Low Setting. Turn burner on to **LO**. Verify that the flame travels completely around the burner. This is known as a “carry over”. 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.

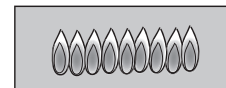
The two left burners feature **XLO**, that causes the flame to cycle on and off when the knob is set to the **XLO** range. This is normal operation.

Repeat these Ignition and Flame Test procedures for each rangetop burner.

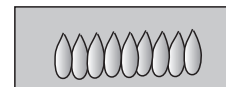
Yellow Flames:
Further adjustment is required.



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.

Figure 11: Flame Characteristics

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 oven(s) 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 readjustment except under rare conditions such as installation at high altitude.

Test Oven Burners

Remove the oven bottom cover. Remove the 4 screws that attach the cover to the bottom of the oven, then lift the cover and angled baffle plate out to expose the U-shaped bake burner.

Test Bake Burner Ignition

Set the oven to **BAKE** at 350°F. After a short delay, the burner will ignite. The burner will stay lit until 350°F is reached and then shut off. From this point forward, the burner will cycle on and off to maintain the temperature.

Test Bake Burner Flame

While the bake burner is lit, inspect the flame. See Figure 11 for proper flame characteristics. If the flame burns completely or mostly yellow, it is necessary to adjust the bake burner air shutter. See Figure 12 and the Flame Adjustment procedure in the following section.

Test Broil Ignition

Set cooking mode to **BROIL**. The broil burners will ignite after 30-75 seconds.

Note:

The two infrared ceramic broil burners do not have air shutters, so no adjustment is provided.

Replace oven bottom cover. Slide cover into place and reattach to bottom of oven cavity.



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!

Flame Adjustment (if necessary):

Tube-style gas burners used in Thermador appliances have air shutter systems which are similar to the illustration in Figure 12, 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 12.)
- 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 11).

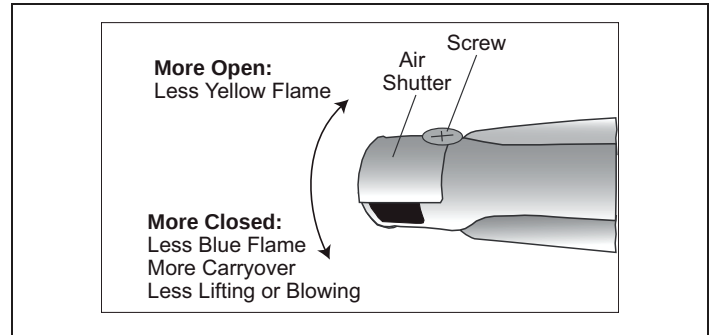


Figure 12: Air Shutter Adjustment (if necessary)

Call Thermador if:

1. Any of the burners do not light.
2. The broil burner or bake burner flame goes out before the oven heats to the desired temperature.
3. Any of the burners continue to burn yellow.

Installer Checklist

Final Check List

- Specified clearances maintained to cabinet surfaces.
- Unit Level – front to back – side to side.
- Burner caps positioned properly on burner bases.
- All packaging material removed.
- Island trim or backguard attached (if horizontal clearance to combustible materials behind cooking surface is less than 12").
- Kick panel is in place and the two (2) mounting screws are secure.
- The griddle plate is correctly positioned, tilted slightly forward. (See page 16 for adjustment procedure.)

Gas Supply

- Connection: 3/4" N.P.T. 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.
- Manual gas shut off valve installed in an accessible location (without requiring removal of range).
- Unit tested and free of gas leaks.
- Gas supply pressure does not exceed 14" W.C. (34.9 mb).
- If used on propane gas, verify that the propane gas supply is equipped with its own high pressure regulator in addition to the pressure regulator supplied with the appliance.

Electrical

- Receptacle with correct over-current protection is provided for service cord connection.
- Proper ground connection.

- Proper polarity at receptacle.
- A NEMA 5-20, 120 VAC receptacle is used for gas range models with electric griddle with 20 AMP over-current protection.

Operation

- Bezels centered on burner knobs, and knobs turn freely.
- Each burner lights satisfactorily, both individually and with other burners operating.
- Flame characteristics checked on all burners, and air shutter(s) on oven bake burner(s) properly adjusted (if necessary). See Figure 11 and Figure 12.
- Oven door hinges seated and hinge locks in proper position. Door opens and closes properly.
- Burner grates correctly positioned, level, and do not rock.
- **INSTALLER:** Leave the CARE AND USE MANUAL and INSTALLATION INSTRUCTIONS with the owner of the appliance.

To Clean and Protect Exterior Surfaces

The stainless steel surfaces may be cleaned by wiping with a damp soapy cloth, rinsing with clear water and drying with a soft cloth to avoid water marks. Any mild glass cleaner will remove fingerprints and smears.

For discolorations or deposits that persist, refer to the Care and Use Manual.

To polish and protect the stainless steel, use a cleaner/polish such as Stainless Steel Magic®.

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.

Table des matières

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	1
CONSIGNES D'INSTALLATION IMPORTANTES	3
Chapitre 1 : Exigences en matière de ventilation	4
Chapitre 2 : Préparation des armoires	5
Chapitre 3 : Déballage et manutention de la cuisinière	9
Chapitre 4 : Installation du dispositif antibascule	11
Chapitre 5 : Exigences relatives à l'alimentation en gaz et au raccordement	13
Chapitre 6 : Exigences relatives à l'alimentation électrique, au branchement et à la mise à la terre	14
Chapitre 7 : Installation du dossier	15
Chapitre 8 : Retrait et installation de la porte	17
Chapitre 9 : Mise en place et nivelage de la cuisinière	18
Chapitre 10 : Test et réglage des brûleurs	21
Liste de vérification à l'intention de l'installateur	22
Nettoyage et protection des surfaces externes	23

Cet appareil électroménager de Thermador est fait par
BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Questions ?

1-800-735-4328

www.thermador.com

Nous attendons de vos nouvelles !

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

APPROUVÉ POUR TOUS LES APPAREILS RÉSIDEN-
TIELS

POUR UTILISATION RÉSIDENTIELLE SEULEMENT

IMPORTANT : Conservez ces instructions pour
l'inspecteur de la société gazière de votre localité.

INSTALLATEUR : Veuillez laisser ces instructions
d'installation avec l'appareil pour le propriétaire.

PROPRIÉTAIRE : Veuillez conserver ces instructions pour
consultation ultérieure.



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**.

Important :

Les réglementations locales varient. L'installation, le
branchement au gaz et la mise à la terre doivent être
conformes à toutes les réglementations en vigueur.



AVERTISSEMENT :

- Toutes les cuisinières peuvent basculer.
- Cela pourrait causer des blessures.
- Installez le dispositif anti-bascule inclus avec la cuisinière.
- Consultez les instructions d'installation.

POUR RÉDUIRE LE RISQUE QUE
L'APPAREIL BASCULE, IL DOIT ÊTRE
FIXÉ AU MUR À L'AIDE D'UN
DISPOSITIF ANTI-BASCULE
ADÉQUAT. ASSUREZ-VOUS QUE LE
DISPOSITIF ANTI-BASCULE EST
INSTALLÉ CONFORMÉMENT AUX
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.
(NOTE : LE DISPOSITIF ANTI-
BASCULE EST REQUIS POUR
TOUTES LES CUISINIÈRES DE 30 ET
36 POUCES. LES CUISINIÈRES DE
48 POUCES NE REQUIÈRENT PAS
L'UTILISATION D'UN DISPOSITIF
ANTI-BASCULE).

**AVERTISSEMENT :**

Si les directives contenues dans ce manuel ne sont pas respectées, des incendies ou des décharges électriques pourraient être à l'origine de dommages matériels ou de blessures corporelles.

- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres produits inflammables à proximité de la cuisinière ou de tout autre appareil.
- **SI VOUS DÉTECTEZ 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 chez un voisin. Suivez les instructions de la compagnie.
 - Si vous n'arrivez pas à contacter votre compagnie de gaz, appelez le service d'incendie.
- L'installation et les réparations doivent être réalisées par un installateur qualifié, un centre de réparation agréé ou la société gazière.

Pour les installations au Massachusetts :

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

Note :

Cette cuisinière **N'EST PAS** conçue pour les maisons mobiles ni pour les véhicules récréatifs.

N'installez PAS cet appareil à l'extérieur.

CONSIGNES D'INSTALLATION IMPORTANTES

Vérification du type de gaz

Vérifiez le type de gaz qui alimente l'endroit où vous installez l'appareil. Assurez-vous que l'appareil est branché au type de gaz pour lequel il est certifié. Toutes les cuisinières sont certifiées pour une utilisation au gaz naturel ou au gaz propane. Assurez-vous que votre cuisinière est branchée au type de gaz pour lequel elle est conçue.



AVERTISSEMENT :

Pour éviter tout risque de brûlure ou d'incendie, un dossierer conçu spécifiquement pour cette cuisinière doit être installé.

Consultez le << Tableau C : Numéro de modèle de dossierer >> à la page 15 pour connaître les modèles de dossierer qui sont appropriés pour cet appareil. Une fois le dossierer choisi, l'appareil doit être installé adéquatement en respectant les espaces libres minimaux pour surfaces combustibles mentionnés au " Chapitre 2 : Préparation des armoires " de la page 5.

Important :

- Un dossierer doit être installé lorsque l'espace horizontal entre les matériaux combustibles et le côté arrière de la cuisinière est de moins de 30,5 cm (12 po). Commandez séparément le dossierer Thermador et installez-le à l'arrière de la cuisinière (un dossierer est inclus avec les modèles de 30 po). Pour les installations en îlot et toute autre installation avec un espace de plus de 30,5 cm (12 po), une garniture en acier inoxydable est vendue en option afin de recouvrir les brides de montage du dossierer.
- Assurez-vous que l'appareil convient au type de gaz fourni. Consultez le << Chapitre 5 : Exigences relatives à l'alimentation au gaz et au raccordement >> de la page 13, avant de procéder à l'installation.

Alimentation en gaz :

Gaz naturel – 14,9 mb min. (6 po, C.E.), à 34,9 mb max. (14 po, C.E.)

Gaz propane – 27,4 mb min. (11 po, C.E.), 34,9 mb max. (14 po)

Alimentation électrique

Modèles de 30 po :

4 brûleurs - 120 volts, 60 Hz, 1 Ph., circuit électrique de 15 A requis.

Modèles de 36 po :

6 brûleurs - 120 volts, 60 Hz, 1 Ph., circuit électrique de 15 A requis.

4 brûleurs avec plaque chauffante - 120 volts, 60 Hz, 1 Ph., circuit électrique de 20 A requis.

Modèles de 48 po :

6 brûleurs avec plaque chauffante - 120 volts, 60 Hz, 1 Ph., circuit électrique de 20 A requis.



ATTENTION :

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



ATTENTION :

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

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

- UL 858 - norme visant la sécurité en matière de cuisinières électriques domestiques
- UL 923 - norme visant la sécurité en matière d'appareil de cuisson par micro-ondes
- UL 507 - norme visant la sécurité en matière de ventilateurs électriques
- ANSI Z21.1 - norme américaine régissant les appareils électroménagers à gaz
- CAN/CSA-C22.2 No 113.08 - ventilateurs
- CAN/CSA-C22.2 No 61 - cuisinières domestiques

Il est fortement recommandé d'installer une hotte de ventilation adaptée au-dessus de cet appareil (voir le " Chapitre 1 : Exigences en matière de ventilation " à la page 3). Comme cet appareil peut dégager une forte chaleur, une attention particulière doit être portée aux travaux

d'installation des conduits et de la hotte, lesquels doivent être conformes à la réglementation locale de construction.

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



ATTENTION :

Pour éliminer tout risque de brûlure ou d'incendie causé par la proximité de surfaces surchauffées, vous devriez éviter d'entreposer quoi que ce soit dans les armoires situées au-dessus des appareils.

Vérifiez la réglementation locale en vigueur pour connaître la bonne méthode d'installation de l'appareil. Les réglementations locales varient. L'installation, le branchement électrique et la mise à la terre doivent respecter toutes les réglementations en vigueur. S'il n'y a pas de réglementation, l'appareil doit être installé conformément au Code national américain actuel sur les gaz combustibles ANSI Z223.1/ NFPA 54 et au Code américain de l'électricité actuel ANSI/NFPA No. 70. Au Canada, l'installation doit être conforme aux normes canadiennes CAN 1-B149.1 et CAN 1-B149.2 du code du bâtiment pour l'installation d'appareils fonctionnant au gaz, et/ou au code de construction local.

Chapitre 1 : Exigences en matière de ventilation

Il est fortement recommandé d'installer une hotte de ventilation appropriée au-dessus de la cuisinière. Une ventilation par aspiration descendante ne devrait pas être utilisée. Le tableau de la page 4 énumère les hottes qu'il est conseillé d'utiliser avec les cuisinières Thermador ainsi que la puissance minimale requise de ces hottes.

1. Choix des modèles de hotte et de ventilateur :

- Pour les installations murales, la largeur de la hotte doit être au moins égale à celle de la cuisinière. Si l'espace le permet, il est souhaitable d'installer une hotte plus large que la table de cuisson pour une ventilation accrue.
- Pour les installations en îlot, la largeur de la hotte devrait dépasser la cuisinière d'au moins 3" de chaque côté.

Important :

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

N'installez pas un combiné hotte/four à micro-ondes au-dessus de la cuisinière. Ces appareils n'assurent pas une ventilation appropriée et ne sont pas conçus pour être utilisés avec une cuisinière.

2. Emplacement de la hotte :

- Pour une meilleure élimination de la fumée, le bord inférieur de la hotte doit se trouver à 30" au-dessus de la table de cuisson. Laissez au moins 36" d'espace libre si la hotte contient des matériaux combustibles, comme du recouvrement de bois (Figure 1).

AVIS :

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

3. Air d'appoint :

- Compte tenu de l'important volume d'air requis pour assurer une bonne ventilation, il est recommandé de prévoir un apport d'air de l'extérieur. Cet aspect revêt une importance particulière dans les maisons bien isolées et très étanches.
- Il est également recommandé de consulter un spécialiste qualifié en chauffage et en climatisation.

Largeur de la cuisinière	Configuration de la surface de la cuisinière	Options de ventilation
30 po	4 brûleurs	Hotte Pro Wall de 30 ou 36 po Garniture sur mesure de 30 ou 36 po avec ventilateur optionnel Hotte d'îlot de 42 po avec ventilateur optionnel
36 po	4 brûleurs avec plaque chauffante	Hotte Pro Wall de 36 ou 42 po Garniture sur mesure de 36 po avec ventilateur optionnel Hotte d'îlot de 42 ou 48 po avec ventilateur optionnel
	6 brûleurs	
48 po	6 brûleurs avec plaque chauffante	Hotte Pro Wall de 48 ou 54 po Garniture sur mesure de 48 po avec ventilateur optionnel

Remarques importantes :

Il est recommandé d'utiliser une hotte murale ou une hotte îlot Professional de Thermador ou sur mesure avec les cuisinières Professional de Thermador.

Consultez le **www.Thermador.com** pour la gamme complète des options de ventilation, de souffleries et d'accessoires Professional de Thermador.

* Pour les cuisinières à gaz à rendement élevé (60 000 BTU ou plus), une ventilation minimale de 1 pi³/min par 100 BTU est recommandée. Si la cuisinière est dotée d'une plaque chauffante, ajouter 200 pi³/min à la capacité de soufflerie estimée. Une plus grande capacité de soufflerie peut être requise pour des conduits plus longs.

Dans le cas des îlots, il est recommandé d'utiliser une hotte dont la largeur excède celle de la cuisinière de 6 po (3 po de chaque côté).

pi³/min = pied cube par minute (cote standard pour la capacité d'une soufflerie)..

Chapitre 2 : Préparation des armoires

1. La cuisinière est un appareil monobloc. Les espaces libres requis sont indiqués à la Figure 1 pour les cuisinières installées entre deux armoires. Les mêmes espaces libres s'appliquent aux installations en îlot, sauf pour les armoires suspendues, qui doivent laisser un espace suffisamment grand pour poser une hotte îlot évasée (Figure 1).
2. Les cuisinières de 36 po peuvent être encastrées entre les armoires au-delà de l'avant du four (Figure 2). Les modèles de 30 et 48 pouces ne sont pas conçus pour être alignés avec les armoires.



ATTENTION :

Dans ce type d'installation, avec les modèles de 36 pouces, faites attention de ne pas vous pincer entre la porte et l'armoire.

3. entrées d'électricité et de gaz doivent se trouver dans les zones indiquées à la Figure 3a.

Note :

La profondeur maximale des armoires suspendues, installées d'un côté ou de l'autre de la hotte, est de 330 mm (13 po).

Un espace libre minimal de 36 po est nécessaire entre la surface de la cuisinière et le dessous de toute armoire non protégée. Si le dessous de l'armoire en bois ou en métal est protégé par un matériau ignifuge d'au moins 6,35 mm (1/4 po) revêtu d'une feuille d'acier no 28 MSG de 0,4 mm (0.015 po) en acier inoxydable, de 0,6 mm (0.024 po) en aluminium ou de 0,5 mm (0.02 po) en cuivre, la distance minimale est de 91,4 cm (36 po). Les matériaux ignifuges portent la marque suivante :

UNDERWRITERS LABORATORIES INC. CLASSIFIED MINERAL AND FIBER BOARDS SURFACE BURNING CHARACTERISTICS (Panneaux de fibres et minéraux classés, caractéristiques d'inflammation des surfaces).

Cette indication est suivie des indices de propagation de la flamme et de la fumée. Ces désignations sont indiquées par << FHC >> (Flame Spread/Smoke Developed - Propagation de la flamme/Production de fumée). Les matériaux ayant un indice de propagation de la flamme de << O >> sont ignifuges. La réglementation municipale peut autoriser un indice de propagation de la flamme différent.

4. Toute ouverture dans le mur derrière la cuisinière et dans le plancher sous la cuisinière doit être scellée.
5. Si la distance entre un matériau combustible Δ et le bord arrière de la cuisinière au-dessus de la table de cuisson est de moins de 30,5 cm (12 po), il est obligatoire d'installer un dossier bas ou une tablette à casserole Thermador (Figure 2). Lorsque l'espace libre entre la cuisinière et le matériau combustible Δ est de plus de 12 po, la garniture d'îlot Thermador peut être utilisée. La Figure 2 indique l'espace libre nécessaire pour chaque type de dossier.
6. Un espace libre minimal de 3 po est nécessaire lorsque la cuisinière est installée à côté d'un mur latéral combustible.
7. L'appareil ne doit jamais se trouver à proximité de matériaux combustibles, d'essence et d'autres produits inflammables (vapeurs ou liquides).
8. L'air de combustion et de ventilation arrivant à l'appareil doit pouvoir circuler librement dans les conduits.

Δ Tel que défini dans le code national du gaz combustible (ANSI Z223.1, NFPA 54, dernière édition).



ATTENTION :

Lors de l'installation de cuisinières de 30 et 48 pouces, veillez à ce que la porte du four ne soit pas parfaitement alignée avec le devant des armoires, car les températures élevées du four pourraient endommager les armoires.

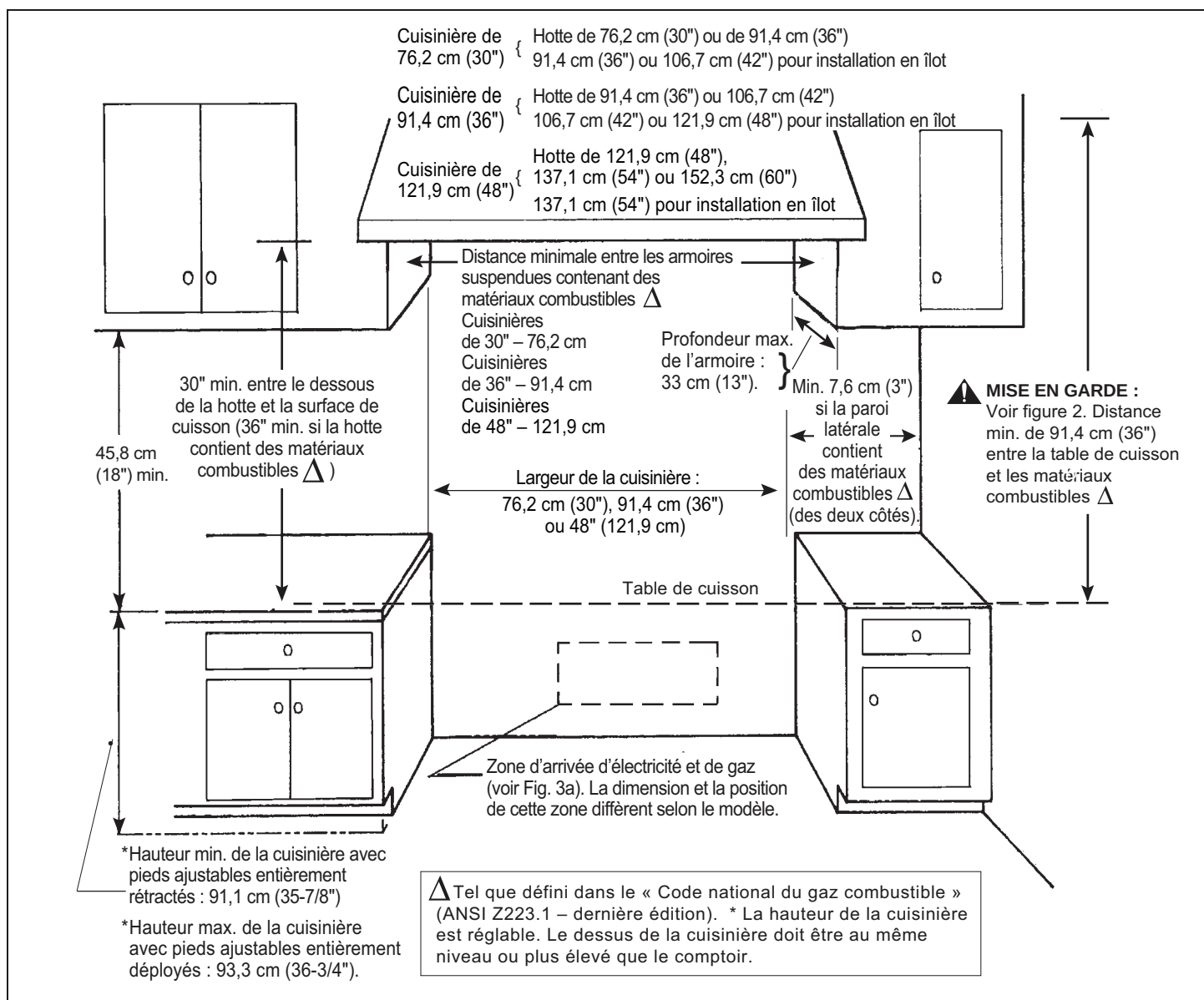
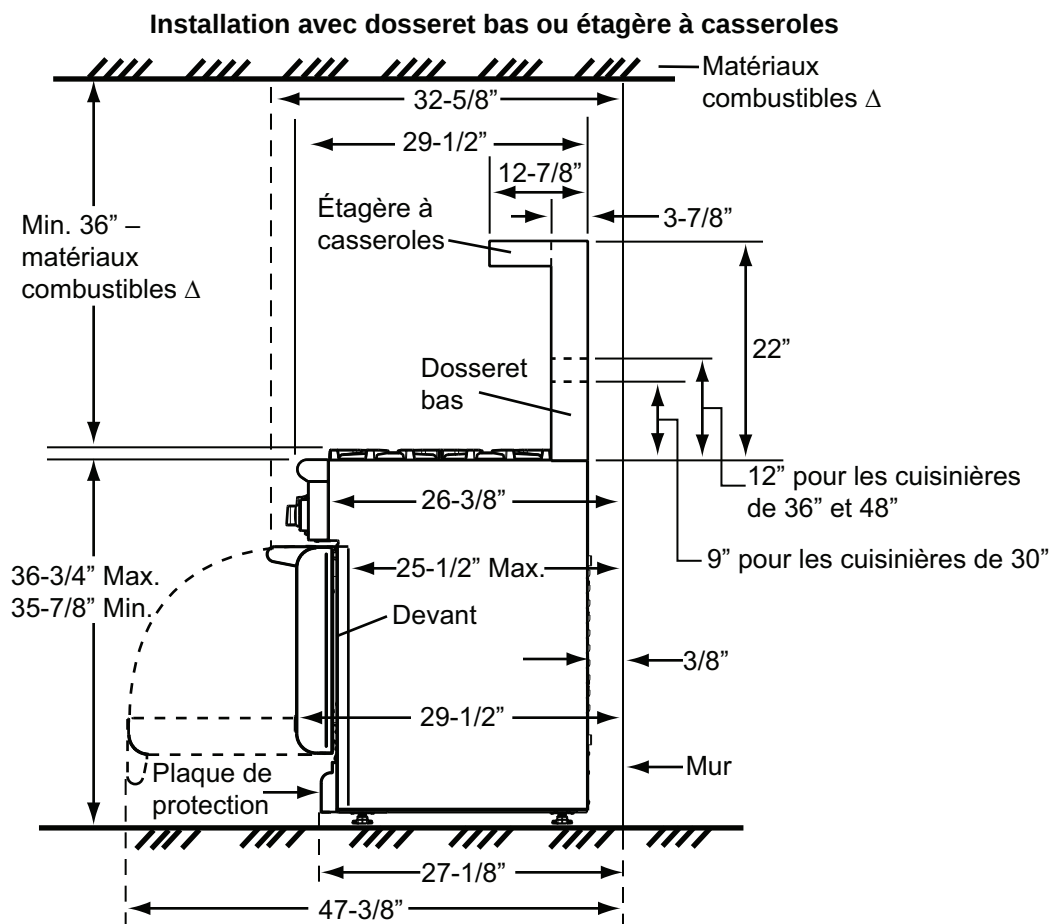


Figure 1 : Espace libre – Armoires



Δ Tel que défini dans le code national du gaz combustible (ANSI Z223.1, dernière édition.)

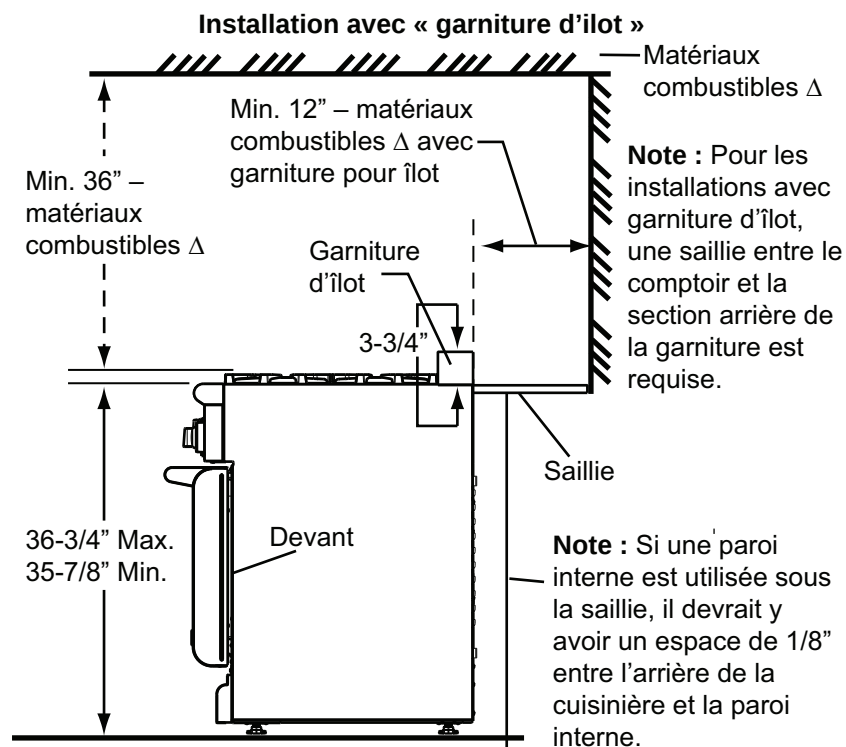


Figure 2 : Vue latérale

ALIMENTATION EN GAZ ET ÉLECTRIQUE

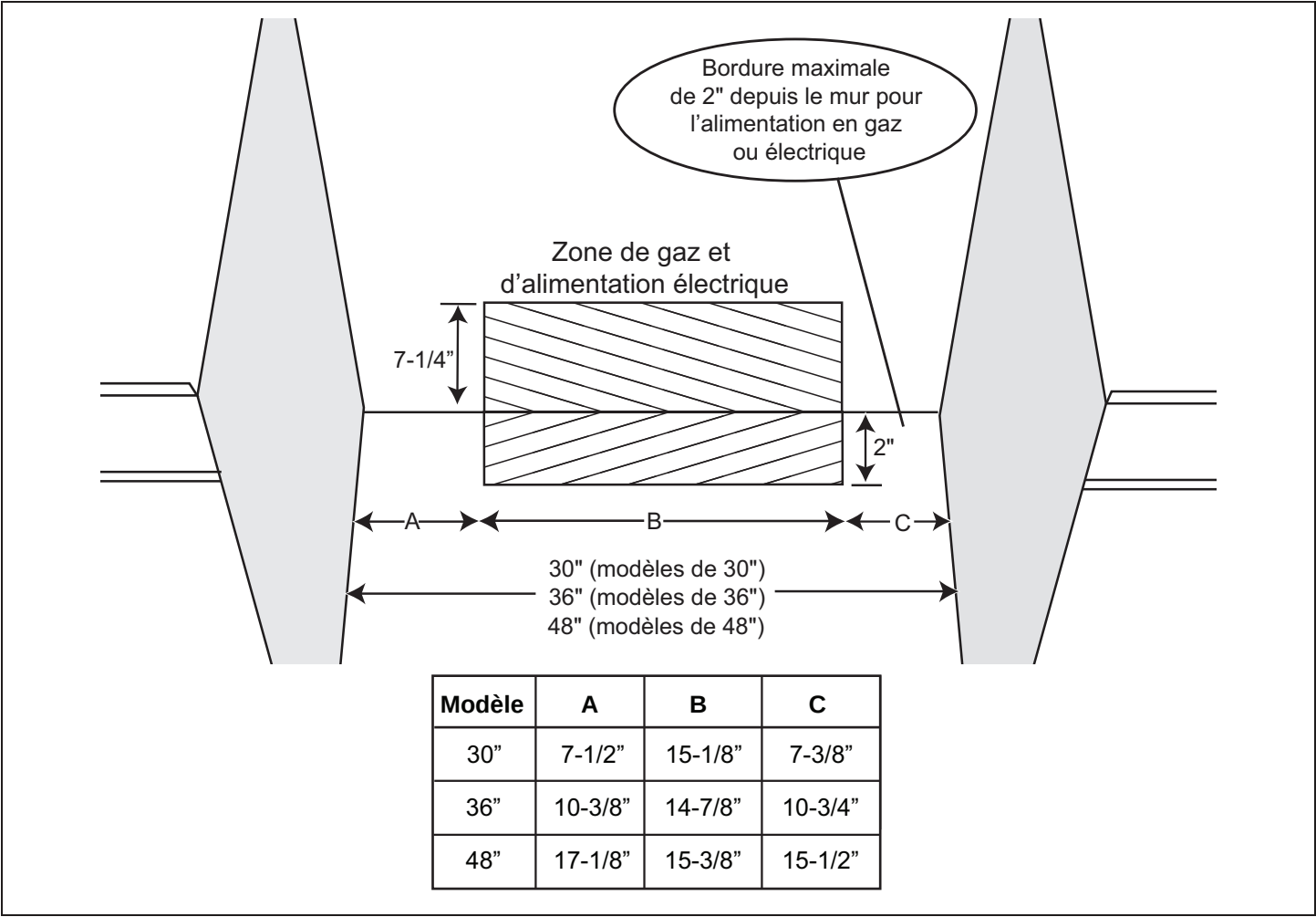


Figure 3a : Emplacements de l'alimentation en gaz et électrique pour toutes les cuisinières au gaz

Note :
Une soupape manuelle d'arrêt de gaz (si elle n'est pas déjà en place) doit être installée à un endroit facile d'accès. Assurez-vous d'indiquer à tous les utilisateurs où et comment fermer l'alimentation en gaz à la cuisinière.

Note :
L'installateur doit indiquer au client l'emplacement de la soupape d'arrêt du gaz.

Note :
Toute ouverture dans le mur derrière l'appareil ou dans le plancher doit être scellée.

La cuisinière à combustion jumelée peut être branchée à l'alimentation électrique avec un cordon d'alimentation pour la cuisinière (fourni avec l'appareil) ou par un câblage fixe. Il incombe à l'installateur de fournir les éléments appropriés pour le câblage (cordon ou conduit et fils) et de procéder à la connexion électrique conformément aux règlements et codes locaux ou au code national de l'électricité. L'appareil

doit être mis à la terre adéquatement. Consultez le Chapitre 6 pour obtenir plus de détails.

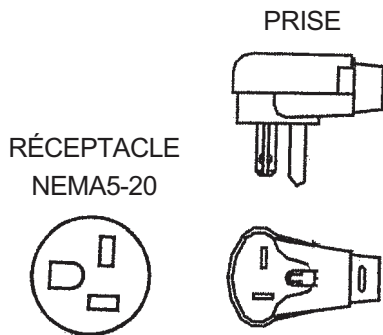
La cuisinière doit être branchée seulement au type de gaz pour laquelle elle est certifiée. Si la cuisinière doit être branchée au gaz propane, assurez-vous que le réservoir de gaz propane est muni de son propre mécanisme régulateur à haute pression en plus du régulateur à haute pression de l'appareil (voir « Chapitre 5 : Exigences relatives à l'alimentation en gaz et au raccordement »).

Note :
La cuisinière est conçue pour être presque parfaitement alignée avec le mur arrière. Pour une installation adéquate, il peut être nécessaire de repositionner le tuyau d'alimentation en gaz et le cordon électrique lorsque la cuisinière est poussée à son emplacement définitif.

SUGGESTION : Vous pouvez accomplir cette opération en passant une corde autour du tuyau ou du cordon électrique au moment de pousser la cuisinière à son emplacement définitif.

Important :

Le cordon fourni avec les cuisinières à gaz munies d'une plaque chauffante électrique requiert l'utilisation d'une prise NEMA 5-20, comme indiqué ci-dessus. Il est possible que le code du bâtiment local exige une méthode de câblage différente.



Alimentation électrique

L'installation des cuisinières à gaz doit être planifiée de sorte que la boîte de connexion de la prise ou le raccord de conduit laisse un maximum d'espace libre à l'arrière de l'appareil.

Pour éviter tout coincement lorsque l'appareil est branché à la prise ou à la boîte de connexion, placez convenablement la prise ou le raccord de conduit et faites-les glisser dans leur position.

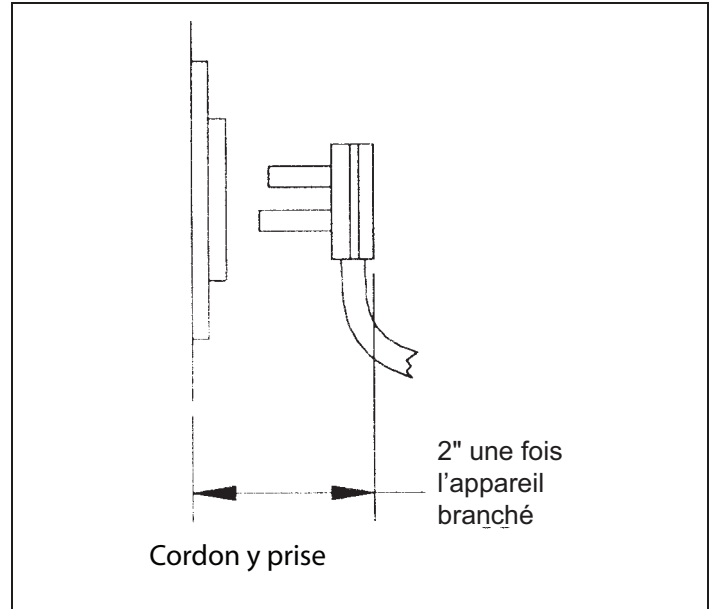


Figure 3b : Connexion murale

Important :

Pour assurer un fonctionnement normal, un circuit électrique de 20 A est requis avec tous les modèles de cuisinière à gaz munie d'une plaque chauffante électrique.

Chapitre 3 : Déballage et manutention de la cuisinière



MISE EN GARGE :

Pour éviter d'endommager l'appareil ou le plancher et tout risque de blessure, la cuisinière devrait être déplacée par personnel expérimenté qui utilise du matériel adéquat. La cuisinière est lourde et devrait être manipulée en conséquence.

- Le poids approximatif de la cuisinière à l'expédition est indiqué au Tableau A. Il est recommandé d'enlever les grilles des brûleurs, la plaque de cuisson, les chapeaux des brûleurs et les grilles du four pour faciliter la manutention. Il est également recommandé d'enlever la porte du four (consultez le « Chapitre 8 : Retrait et installation de la porte » de la page 17). Le poids de l'appareil s'en trouvera diminué, comme indiqué au Tableau A, et permettra au four de passer dans les cadres de porte de 30". **N'ôtez pas la plaque de cuisson et les plateaux collecteurs.**
- Retirez l'emballage externe et le matériel d'emballage de l'appareil. Toutes les cuisinières à gaz sont fixées sur une palette à l'aide de quatre (4) boulons (Figure 4 et Figure 5). Pour accéder aux deux boulons avant, enlevez la plaque de protection. Pour enlever cette plaque, dévissez les deux vis qui se trouvent sous les

coins inférieurs de la cavité du four. Après avoir enlevé les boulons, soulevez la cuisinière et retirez-la de la palette.

Important :

NE soulevez PAS la cuisinière par la poignée de porte. Cela peut endommager les charnières et faire en sorte que la porte s'ajuste mal à l'ouverture.

Note :

Laissez la mousse adhésive sur les surfaces de métal brossé pour protéger le fini contre les égratignures jusqu'à ce que la cuisinière soit installée à son emplacement définitif.

Tableau A	Cuisinière de 30"	Cuisinière de 36"	Cuisinière de 48"
Poids à l'expédition	340 lb.	450 lb.	590 lb.
Poids sans matériel d'emballage	290 lb.	390 lb.	530 lb.
Poids sans porte(s), chapeaux de brûleurs, plaque de protection et grilles de four	220 lb.	300 lb.	400 lb.

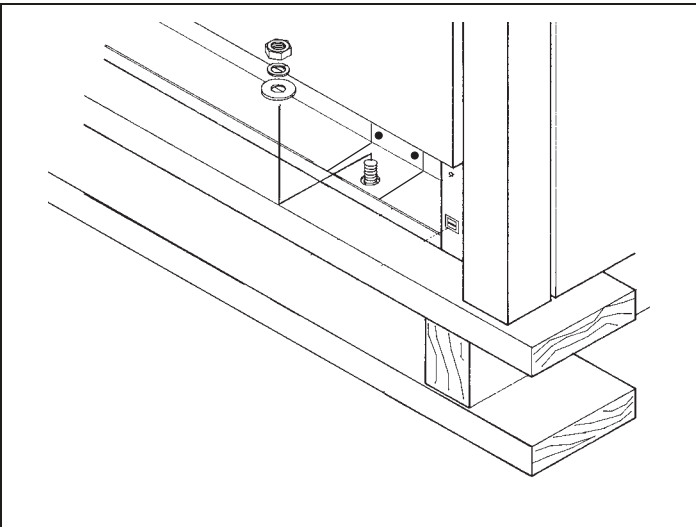


Figure 4 : Retrait des deux boulons avant

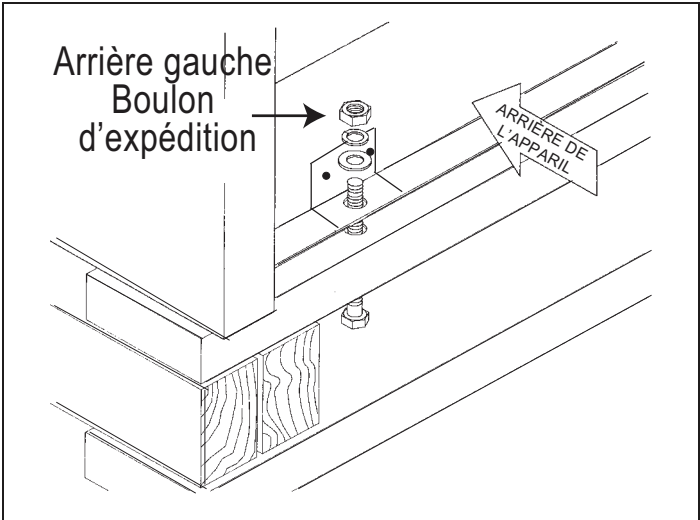


Figure 5 : Retrait des deux boulons arrière

- En raison du poids de la cuisinière, il convient de la déplacer à l'aide d'une plate-forme à roulettes souples. Le poids doit être uniformément réparti sur la plateforme (voir Figure 6).
- Transportez la cuisinière sur la plate-forme près de son emplacement définitif, faites-la basculer pour qu'elle repose sur les pieds arrière puis retirez la plate-forme. **PROTÉGEZ LE SOL SOUS LES PIEDS AVANT DE METTRE LA CUISINIÈRE EN PLACE.** Le dispositif antibascule doit être installé (chapitre 4), l'alimentation en gaz et l'alimentation électrique doivent être branchées (chapitres 5 et 6) et le dosseret doit être installé (chapitre 7) avant de placer la cuisinière à son emplacement définitif.
- N'installez pas la porte du four avant que la cuisinière soit à son emplacement définitif.

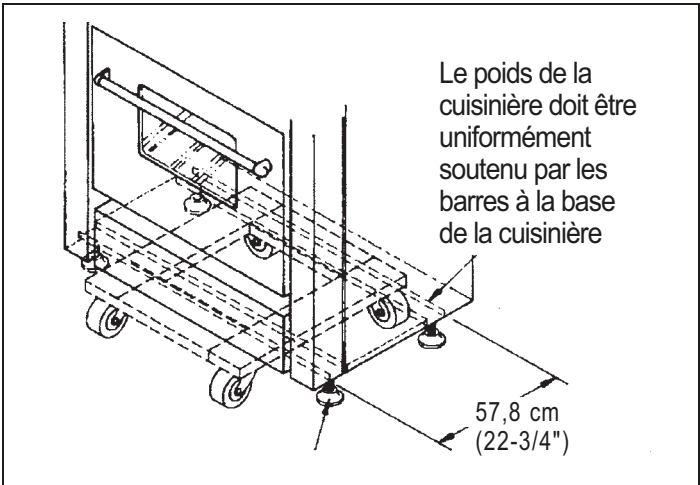


Figure 6 : Mise en place sur la plate-forme à roulettes

Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif avant d'utiliser l'appareil. Débarrassez-vous du matériel d'emballage une fois l'appareil déballé. Ne laissez jamais des enfants jouer avec le matériel d'emballage.

Chapitre 4 : Installation du dispositif antibascule

Pour toutes les cuisinières de 30" et de 36", un dispositif antibascule doit être installé conformément aux instructions suivantes.



AVERTISSEMENT — DANGER DE BASCULEMENT :

- Toutes les cuisinières peuvent basculer et blesser quelqu'un. Pour éviter un basculement accidentel, elles doivent être fixées au sol, au mur ou à une armoire au moyen du dispositif antibascule qui vous est fourni.
- L'appareil risque quand même de basculer s'il n'est pas installé conformément à ces instructions.
- En déplaçant la cuisinière pour la nettoyer ou la réparer, assurez-vous que le dispositif antibascule s'est bien enclenché lorsque vous avez repoussé la cuisinière en place. Sinon, si toute personne utilise l'appareil de façon anormale (en montant, s'asseyant ou s'étendant sur une porte ouverte), la cuisinière risque de basculer et blesser des personnes.



AVERTISSEMENT — RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Soyez très prudent lorsque vous percez des trous dans le mur ou le plancher. Des fils électriques peuvent s'y trouver.
- Identifiez les circuits électriques pouvant se trouver à l'endroit où le dispositif antibascule est installé puis débranchez-les.
- Si vous ne respectez pas ces instructions, vous risquez de vous électrocuter ou de vous blesser.



AVERTISSEMENT :



- Toutes les cuisinières peuvent basculer.
- Des personnes peuvent être blessées.
- Installez le dispositif antibascule fourni avec la cuisinière.
- Assurez-vous que le dispositif antibascule est bien enclenché.
- Consultez les instructions d'installation.

ATTENTION — DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ :

- Contactez un installateur ou un entrepreneur qualifié pour déterminer la bonne méthode de perçage des murs ou du plancher (tuiles, bois dur, etc.).
- Ne faites pas glisser la cuisinière sur un plancher non protégé.
- Si vous ne respectez pas ces instructions, vous risquez d'endommager les murs ou le plancher.

Outils nécessaires à l'installation du dispositif antibascule :

- Tournevis Phillips
- Perceuse électrique ou manuelle
- Ruban à mesurer ou règle
- Foret de 3,2 mm (1/8") (mur ou sol en bois ou en métal)
- Foret à maçonnerie en métal dur de 4,8 mm (3/16") (mur ou sol en béton ou blocs de béton)
- Quatre ancrages de 4,8 mm (3/16") pour cloison sèche ou en béton (inutile si le support de montage est vissé dans du bois dur ou du métal)
- Marteau
- Crayon ou autre marqueur

Cuisinières à gaz de 30 po et 36 po

Consultez les figures 7a et 7b.

No de pièce – Service à la clientèle de Thermador	Qtée	Description
415078	4	Vis Phillips no 10 x 1-1/2"
647936	1	Patte antibascule, montage au sol

Informations importantes concernant l'installation :

- Le support antibasculé peut être fixé à une armoire en bois massif d'une épaisseur minimum de 19 mm (3/4").
- Selon l'épaisseur du mur ou du plancher, il peut être nécessaire d'utiliser des vis plus longues, disponibles chez votre quincaillier.
- Au moins deux (2) vis de montage doivent être utilisées pour fixer le support dans du bois massif ou du métal.
- Utilisez des ancrages appropriés pour monter la patte antibasculé sur un matériau autre que du bois dur ou du métal.

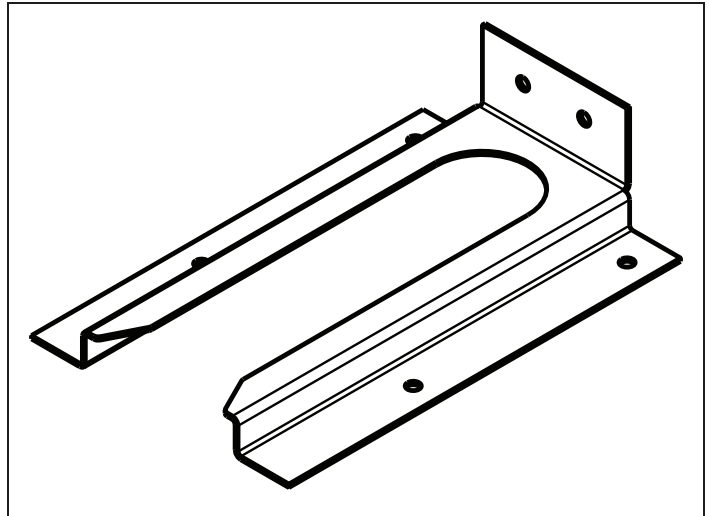


Figure 7a : Support antibasculé

AVIS :

Les cuisinières de 48" ne requièrent pas l'installation d'un dispositif antibasculé en raison de la taille et de la répartition du poids de ces modèles.

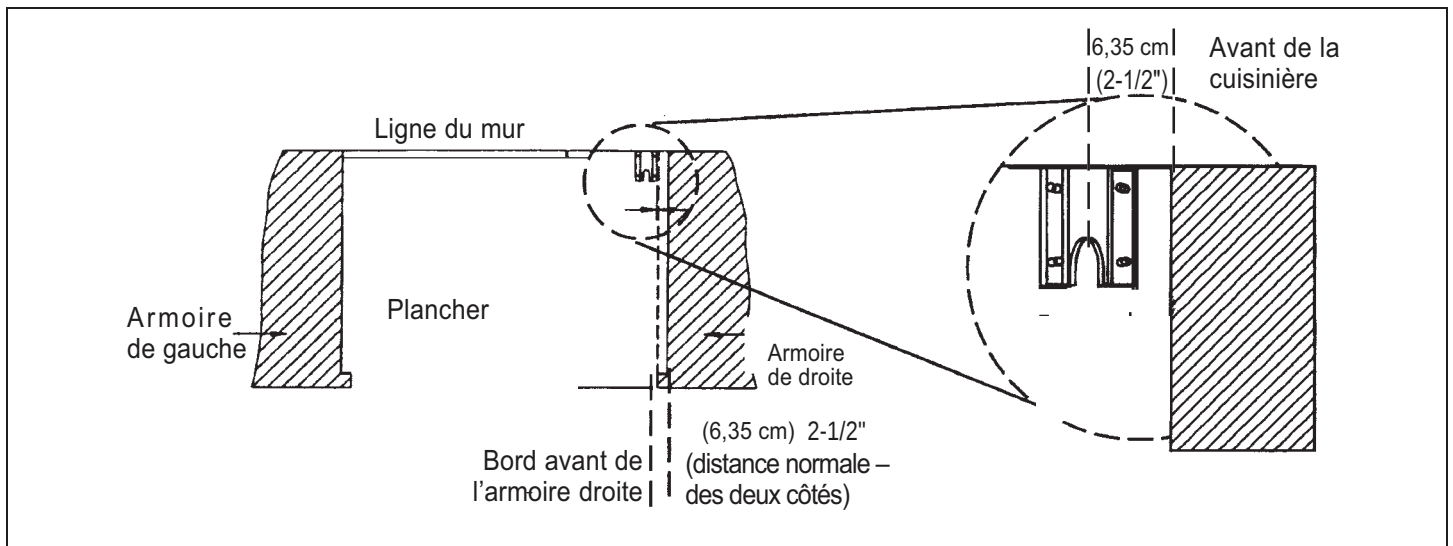


Figure 7b : Emplacement du dispositif antibasculé (vue du haut)

- Préparez les trous pour les fixations comme suit :
 - Pour les murs, les montants de mur ou les planchers en bois massif ou en métal, percez des trous de guidage de 3,2 mm (1/8").
 - Pour les murs ou les planchers en carton-plâtre ou tout autre matériau mou, percez des trous de 4,8 mm (3/16") à une profondeur minimum de 4,45 cm (1-3/4") puis enfoncez les ancrages en plastique dans tous les trous à l'aide d'un marteau.
 - Pour les murs ou les sols en béton ou en blocs en béton, percez des trous de 4,8 mm (3/16") à une profondeur d'au moins 4,45 cm (1-3/4"), puis enfoncez les ancrages à béton dans les trous à l'aide d'un marteau.
 - Pour les murs ou les sols revêtus de tuiles de céramique, percez des trous de 4,8 mm (3/16") dans les tuiles seulement, puis percez le matériau sous les tuiles comme indiqué ci-dessus.
- Si la cuisinière doit être placée à un nouvel endroit, enlevez et réinstallez le dispositif antibasculé.

Montage du support antibascule

Si vous fixez le support au plancher, vous devez procéder de la façon suivante :

1. Placez le support à l'emplacement voulu, comme indiqué à la Figure 7b.
2. Fixez-la au plancher ou au montant de mur.
3. Lorsque la cuisinière sera installée, vous devrez insérer la patte ajustable dans le support.

Chapitre 5 : Exigences relatives à l'alimentation en gaz et au raccordement

Vérifiez le type de gaz utilisé à l'endroit où la cuisinière est installée. **Lorsqu'ils sortent de l'usine, les appareils sont configurés pour être alimentés seulement par du gaz naturel ou du gaz propane. La cuisinière doit correspondre au type de gaz utilisé sur le site. La cuisinière NE peut PAS être convertie d'un type de gaz à l'autre.**

Si vous installez l'appareil à haute altitude, veuillez consulter votre société gazière pour connaître les dimensions correctes des orifices et les autres réglages permettant une bonne combustion du gaz selon l'altitude.



ATTENTION :

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

Exigences pour le gaz naturel :

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

Exigences pour le gaz propane :

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



AVERTISSEMENT :

Le tuyau de gaz ne doit pas entrer en contact avec des composantes situées à l'intérieur du couvercle arrière de la cuisinière. Faites passer le tuyau de gaz dans la rainure située à l'arrière de l'appareil.

Raccordement

- Une vanne d'arrêt manuel de l'alimentation en gaz doit être installée à l'extérieur de l'appareil, à un endroit accessible à l'avant de l'appareil, pour pouvoir couper l'alimentation en gaz. Le tuyau d'arrivée du gaz ne doit pas dépasser à l'arrière de l'appareil. Assurez-vous que la vanne d'arrêt est fermée avant de raccorder l'appareil.
- La cuisinière est fournie avec un régulateur de pression non amovible, qui a été fixé à l'intérieur de façon permanente.
- Utilisez un tuyau à gaz souple de 3/4" entre l'alimentation en gaz et le tuyau d'arrivée de l'appareil, qui est situé en haut, à l'arrière de l'appareil. Le filetage externe du tuyau d'arrivée de gaz de l'appareil est de type NPT 3/4" et le filetage interne est de type NPT 1/2" (Figure 8). Prenez garde de ne pas pincer en pliant le tuyau flexible de 19,1 mm (3/4 po).
- un technicien compétent devrait brancher les raccords du tuyau d'alimentation en gaz, conformément à la réglementation locale. S'il n'y a pas de codes locaux, l'installation doit être conforme à la norme américaine sur le gaz combustible ANSI Z223.1/ NFPA54, dernière édition.
- Utilisez toujours un scellant à tuyau ou du ruban Teflon® sur les filets de tuyaux. Prenez garde de ne pas trop forcer lorsque vous serrez les raccords.
- Les tests de fuite de l'appareil doivent toujours être réalisés conformément aux instructions suivantes.
 - Ouvrez le gaz et assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites à l'aide d'une solution savonneuse.
 - Des bulles indiquent la présence d'une fuite. Réparez toute fuite immédiatement après l'avoir repérée.



AVERTISSEMENT :

N'utilisez pas de flamme pour vérifier les fuites de gaz.

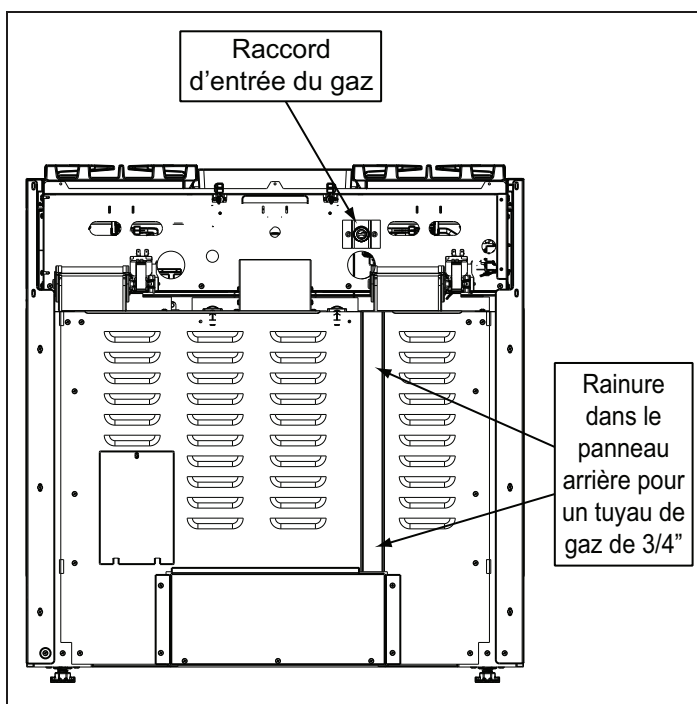


Figure 8 : Raccord du tuyau collecteur de l'appareil



ATTENTION :

L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant la vanne d'arrêt manuel pendant les tests de pression d'alimentation en gaz si ces pressions sont égales ou inférieures à 3,5 kPa (1/2 psi).

L'appareil et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être débranchés du système d'alimentation en gaz pendant tous les tests de pression du système si ces pressions sont supérieures à 3,5 kPa (1/2 psi).

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 régulateur de pression.

Chapitre 6 : Exigences relatives à l'alimentation électrique, au branchement et à la mise à la terre

- Avant de procéder à l'entretien de l'appareil, débranchez toujours le cordon d'alimentation électrique de la prise murale. Verrouillez le panneau de service pour empêcher sa mise en circuit accidentelle..

Tableau B : Exigences pour les circuits d'alimentation électrique

Modèle	Tension	Courant nominal	Fréquence	Phase
30 po	120 VCA	15 A	60 Hz	Monophasé
36 po	120 VCA	15 A	60 Hz	Monophasé
36 po avec plaque chauffante	120 VCA	20 A	60 Hz	Monophasé
48 po avec plaque chauffante	120 VCA	20 A	60 Hz	Monophasé

- Un fil d'alimentation neutre doit être installé à partir de la source d'électricité (disjoncteur/panneau de fusibles), car certains éléments de la cuisinière, dont le module de production d'étincelle des brûleurs de la table de cuisson, fonctionnent de façon sécuritaire sur du 120 VCA.



AVERTISSEMENT :

Une mauvaise alimentation électrique de 120 VCA entraînera des dysfonctionnements, endommagera la cuisinière et pourrait présenter des risques d'électrocution.

- Si le circuit électrique n'est pas adéquat, l'installateur ou l'utilisateur est responsable et tenu de faire faire une installation correcte et conforme à la réglementation locale en vigueur par un électricien qualifié. S'il n'y a pas de réglementation locale, le branchement électrique devra être conforme au code national de l'électricité.
- La mise à la terre doit être conforme à l'ensemble de la réglementation applicable. Sinon, la norme américaine d'électricité ANSI/NFPA N° 70 en vigueur devra être appliquée.
- Les schémas de câblage électrique à l'intention du technicien qualifié se trouvent dans la plaque de protection de l'appareil.

Important :

Un port d'entrée électrique de 20 A est requis pour les cuisinières munies d'une plaque chauffante électrique.

Avant de brancher un cordon électrique, assurez-vous que toutes les commandes sont à la position **OFF**.

Pour les appareils dotés d'un cordon et d'une fiche, ne coupez pas ou n'enlevez pas la broche de mise à la terre. Branchez l'appareil à une prise de mise à la terre correspondante pour éviter toute décharge électrique. En cas de doute concernant la mise à la terre adéquate de la prise, le consommateur doit se renseigner auprès d'un électricien qualifié.

Installateur : Montrez au propriétaire l'emplacement du coupe-circuit ou du fusible. Notez l'emplacement à des fins de référence.

Chapitre 7 : Installation du dossier

Avant de placer la cuisinière à son emplacement définitif, le dossier doit être installé. Un dossier bas ou une étagère à casseroles doit être installé lorsqu'il y a moins de 12" d'espace libre entre un mur combustible et le dos de la cuisinière, au-dessus de la surface de cuisson (Figure 2 à la page 7).

Une garniture d'îlot est disponible pour couvrir la partie arrière de la cuisinière lors de son installation en îlot. Cependant, la garniture d'îlot ne peut être utilisée que lorsqu'il y a au moins 12" d'espace libre horizontal entre un mur combustible et le dos de la cuisinière (Figure 2 à la page 7).

Align the back panel of accessory with the flange on the range side panel right and left rear corners. The backguard is inserted inside the guide channels on the back of the range. (See Figure 9.)

Alignez le panneau arrière du dossier avec la bride et le panneau latéral de la cuisinière, aux coins arrière droit et gauche. Vous devez insérer le dossier dans les canaux de guidage situés à l'arrière de l'appareil (Figure 9).

Assurez-vous que l'avant du dossier est à l'extérieur de la bride située à l'arrière de la cuisinière.

Installez des vis (trois pour les modèles de 30 et 36 pouces, quatre pour les modèles de 48 pouces) à travers le panneau avant du dossier dans la bride de la cuisinière.

Fixez le panneau arrière du dossier dans les canaux de guidage situés à l'arrière de l'appareil à l'aide de quatre vis. Installez une vis et une entretoise dans le trou central (Figure 9).

L'entretoise sert à créer l'espace minimal requis entre le panneau arrière du dossier et le mur arrière. L'entretoise est inutile pour l'installation de la garniture d'îlot.

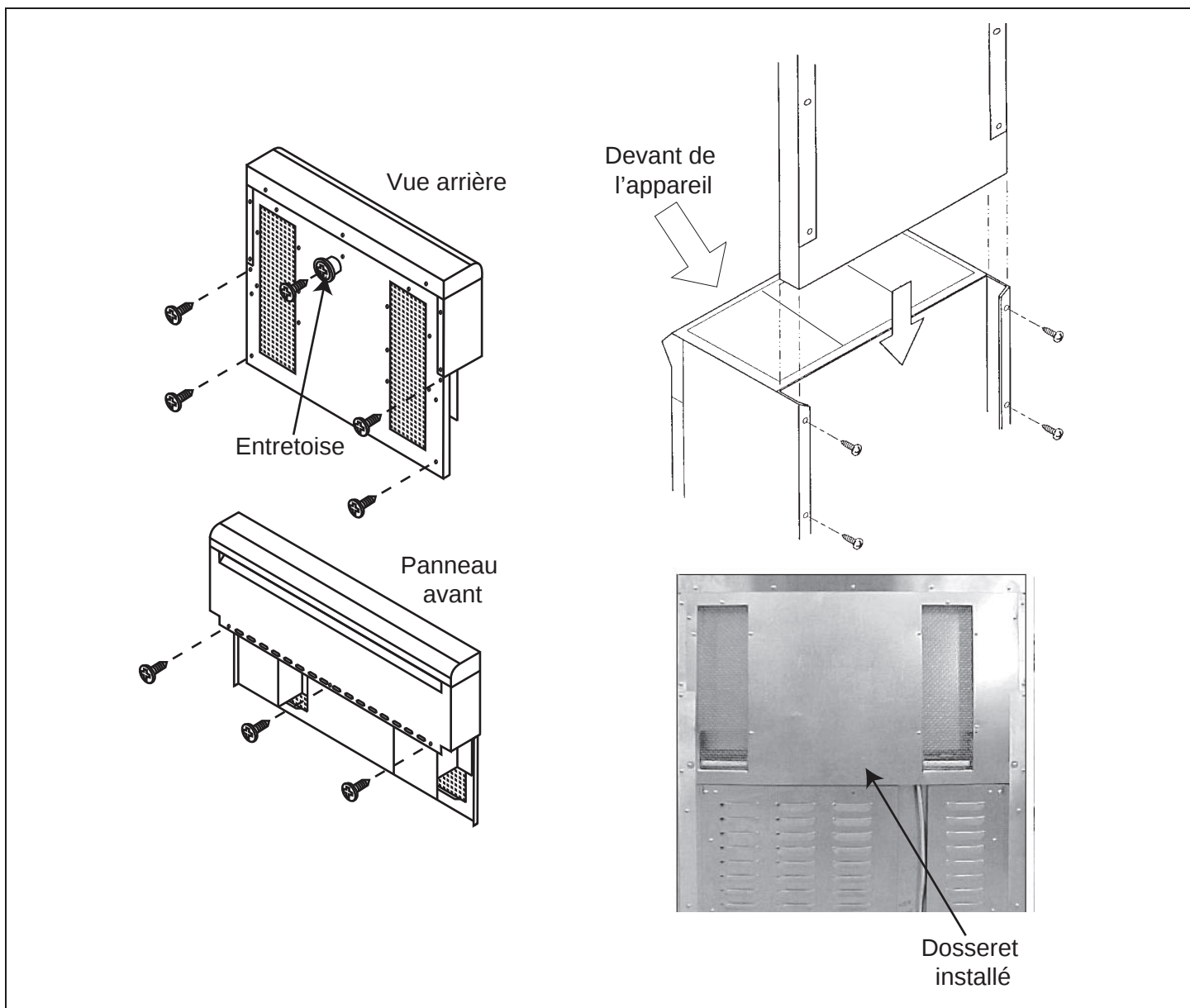


Figure 9 : Installation du dossieret



AVERTISSEMENT :

Vous pourriez vous pincer les doigts ou les mains et vous blesser gravement lors de l'installation du dossieret. Soyez très prudent et portez des gants protecteurs épais pour éviter toute coupure ou lacération des doigts ou des mains lorsque vous faites glisser le dossieret en place.



AVERTISSEMENT :

Pour éviter tout risque de brûlure ou d'incendie, un dossieret conçu spécifiquement pour cette cuisinière doit être installé.



ATTENTION :

La tablette à casseroles peut devenir très chaude! N'Y placez PAS :

- Du plastique ou contenant pouvant fondre.
- Des articles inflammables.
- Des articles pesant plus de 30 lb (13,6 kg).

Tableau C : Numéro de modèle de dossieret

Largeur de la cuisinière	Dossieret bas standard de 9 po	Dossieret bas standard de 12 po	Étagère à casserole de 22 po	Garniture d'îlot de 3-3/4 po
30 po	Inclus	N/D	HS30R	IT30R
36 po	N/D	LB36R	HS36R	IT36R
48 po	N/D	LB48R	HS48R	IT48R

Chapitre 8 : Retrait et installation de la porte



MISE EN GARDE :

FAITES ATTENTION LORSQUE VOUS ENLEVEZ LA PORTE. ELLE EST LOURDE.

- Assurez-vous que le four est froid et que l'alimentation électrique n'est pas branchée avant d'enlever la porte sans quoi vous pourriez vous brûler ou recevoir une décharge électrique.
- La porte est lourde et fragile. Utilisez vos deux mains pour l'enlever ou la remettre en place.
- Prenez la porte par les côtés pour l'enlever ou la remettre en place.
- Si vous ne saisissez pas la porte fermement et adéquatement, vous pourriez endommager l'appareil ou vous blesser.
- Une fois la porte enlevée, ne dégagez pas les leviers et ne fermez pas les charnières. Sans le poids de la porte, les ressorts fermeront les charnières avec beaucoup de force.

Retrait de la porte :

- Ouvrez complètement la porte. Utilisez un tournevis pour faire sortir les griffes à charnières des fentes (Photo A).
- Tirez la pince vers vous (voir Photo B).
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle s'arrête contre les griffes à charnières, qui maintiennent la porte entrouverte.

- Prenez la porte par les côtés et soulevez-la (les ressorts offriront une certaine résistance). Lorsque le devant de la porte sera suffisamment élevé, vous pourrez la retirer des charnières.
- Placez la porte dans un endroit sûr.

Installation de la porte :

- Inclinez légèrement la porte et insérez les charnières dans les fentes, de chaque côté de la cuisinière. Les charnières s'amarreront solidement dans les fentes si la porte est installée convenablement. Ne forcez pas et ne tordez pas la porte.

Truc :

Appuyez la porte sur votre pied en utilisant votre jambe pour la tenir en équilibre.

- Ouvrez complètement la porte et utilisez un tournevis pour pousser les griffes à charnières jusqu'au fond des fentes. Faites attention de ne pas égratigner la cuisinière.

Vérification de l'installation et du fonctionnement de la porte :

- Ouvrez et fermez la porte lentement pour vous assurer qu'elle bouge normalement et qu'elle s'appuie bien contre la cavité du four. Ne forcez pas pour l'ouvrir ou la fermer. Si la porte est bien installée, elle devrait être facile à ouvrir et être alignée avec le devant du four lorsqu'elle est en position fermée.
- Si la porte ne fonctionne pas correctement, assurez-vous que les charnières sont bien appuyées dans les fentes et que les griffes à charnières sont bien entrées dans les fentes.

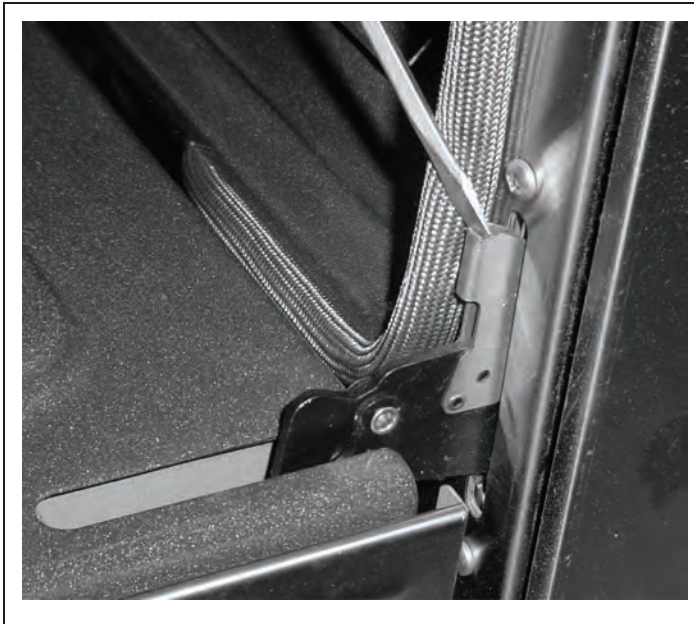


Photo A : Faites sortir les griffes à charnières avec un tournevis.



Photo C : Charnière retirée du four



Photo B : Faites pivoter la pince vers vous

Chapitre 9 : Mise en place et nivelage de la cuisinière

- Pour offrir un rendement optimal, la **cuisinière doit être de niveau** (cela est très important pour tous les produits munis d'une plaque chauffante).
- La cuisinière possède quatre pattes ajustables, qui sont filetées dans la structure de base en métal. Pour niveler la cuisinière, il suffit de tourner les chapeaux de forme hexagonale situés sur le dessus de chaque patte en utilisant une clé ou une douille de 3/8", ou de tourner les chapeaux situés sur côté dessus des pattes à l'aide d'une clé ajustable.
- L'ajustement de la hauteur devrait se faire peu à peu en alternant entre chaque patte jusqu'à ce que le dessus des panneaux latéraux de la cuisinière arrive sensiblement à la même hauteur que le comptoir.



ATTENTION :

Les panneaux latéraux de la cuisinière doivent être à la même hauteur ou plus haut que le comptoir. Si la cuisinière se trouve à une hauteur inférieure que les armoires adjacentes, celles-ci pourraient être exposées à des températures élevées, ce qui pourrait endommager les armoires et le comptoir (Figure 10.)

- L'ajustement final des deux pattes arrière doit se faire avant d'installer la cuisinière à son emplacement définitif (entre les armoires).
- Au moment d'installer la cuisinière à son emplacement définitif, assurez-vous que l'une des pattes arrière s'insère correctement dans le dispositif antibascule (Chapitre 4). Pour ce faire, vous pouvez regarder dans l'ouverture qui se crée lorsque vous enlevez la plaque de protection, située à la base de la cuisinière.

AVIS :

Compte tenu des dimensions et de la répartition du poids des cuisinières de 48", il est inutile d'utiliser le dispositif antibascule avec ces modèles.

- Lorsque la cuisinière se trouve à son emplacement définitif, la hauteur finale et l'alignement avec le comptoir se font en ajustant les deux pattes avant.

Note :

Le comptoir adjacent à la cuisinière est censé être nivelé adéquatement.

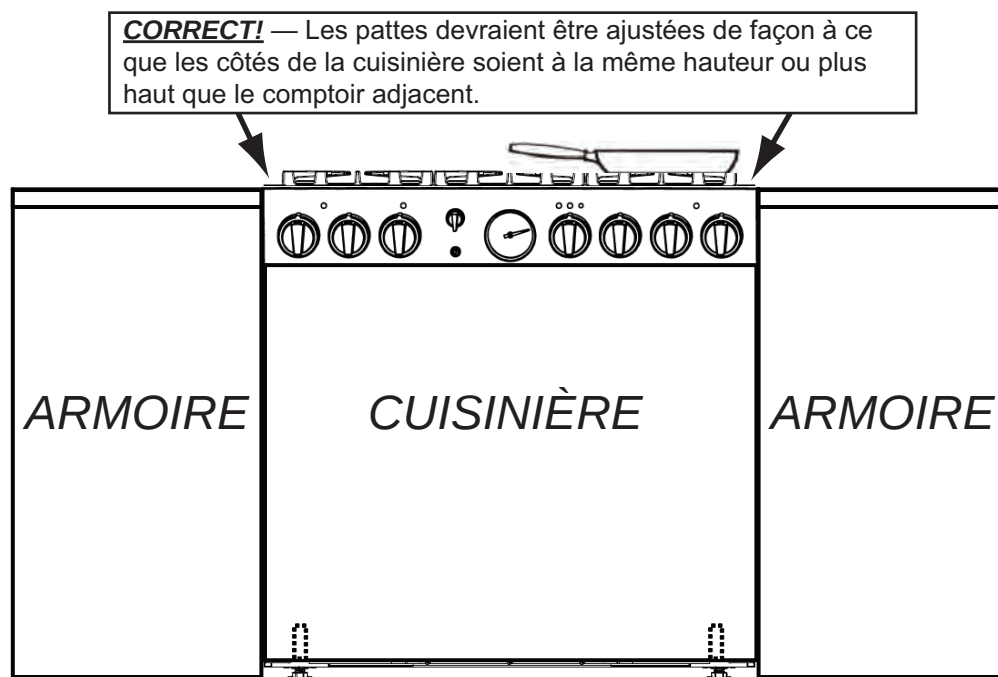
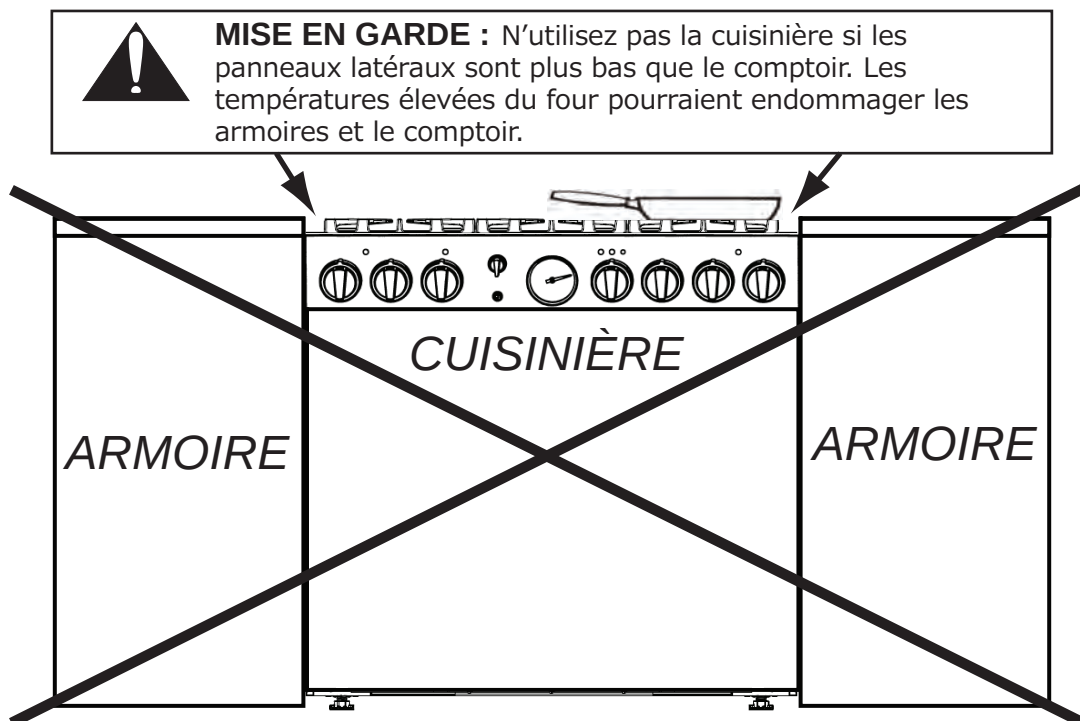
- Une fois que la cuisinière est nivelée adéquatement, remettez le panneau de protection en place et

réinstallez la porte du four (voir Chapitre 8 pour l'installation de la porte). **Il est important de vous assurer que les deux vis qui tiennent le panneau de protection en place sont bien fixées pour éviter de toucher à des surfaces chaudes par accident.**

- **Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs de la surface de cuisson sont bien positionnés sur les bases des brûleurs.**

Ajustement de l'inclinaison de la plaque chauffante (sur certains modèles)

Assurez-vous que la plaque chauffante est bien ajustée en versant deux cuillerées d'eau à l'arrière de la plaque. L'eau devrait lentement couler vers les collecteurs de graisse. Autrement, ajustez les deux vis situées à l'arrière de la plaque. Commencez par visser les vis d'un demi-tour dans le sens antihoraire. Les ajustements subséquents devraient se faire par quart de tour jusqu'à ce que l'eau coule dans le plateau à graisse.



Chaque patte peut être ajustée en faisant tourner les chapeaux situés sur le dessus de chaque patte à l'aide d'une clé et d'une douille de 3/8", ou en faisant tourner les chapeaux situés sur le côté des pattes à l'aide d'une clé ajustable.

Figure 10: Ajustement de la hauteur de la cuisinière

Chapitre 10 : Test et réglage des brûleurs

Installez tous les éléments libres ayant été retirés à une étape ultérieure, comme les capuchons et les grilles des brûleurs. Assurez-vous que les capuchons des brûleurs sont adéquatement placés sur leur base. Avant de vérifier le fonctionnement de l'appareil, assurez-vous que l'appareil est branché à l'alimentation électrique et qu'aucune fuite n'émane de l'appareil et du tuyau d'alimentation en gaz. Tournez la vanne d'arrêt du gaz.

Vérification des brûleurs de la surface de cuisson

Système d'allumage des brûleurs. Choisissez un bouton de brûleur. Poussez-le et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la **position HI**. Le module d'allumage produit un déclic. Une fois que la conduite d'alimentation s'est vidée de son air, le brûleur devrait s'allumer en moins de 4 secondes.

Flamme : réglage haut. Tournez le bouton à la **position HI**. Consultez la figure 11 pour connaître les caractéristiques d'une flamme qui est considérée comme correcte.

Si un des brûleurs de surface continue de brûler ou que sa flamme est complètement jaune, assurez-vous que le capuchon du brûleur est bien posé sur sa base, puis répétez cette opération. Si les caractéristiques de la flamme restent les mêmes, communiquez avec Thermador.

Flamme : réglage bas. Tournez le bouton à **LO**. Vérifiez si la flamme se propage sur tout le brûleur. C'est ce qu'on appelle la propagation de la flamme. Une flamme devrait sortir de chaque port du brûleur et il ne doit pas y avoir d'air entre la flamme et le brûleur. Si la flamme ne se propage pas sur tous les brûleurs, communiquez avec Thermador.

Les deux brûleurs du côté gauche de la surface de cuisson sont dotés de la fonction **XLO**. Lorsque ce bouton est réglé à **XLO**, la flamme s'allume et s'éteint par intervalles, ce qui est normal.

Répétez ce processus avec chaque brûleur et assurez-vous que la flamme se propage bien.

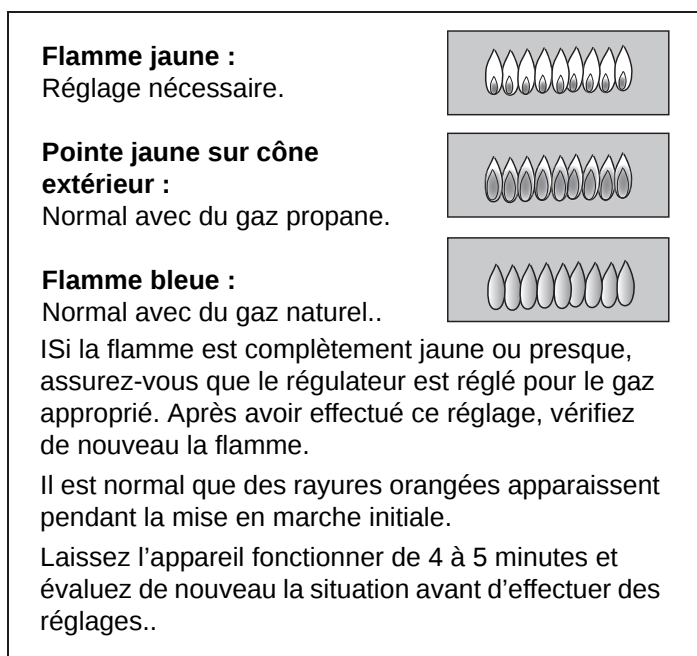


Figure 11 : Caractéristiques de flamme

Lorsque la flamme est adéquatement réglée :

- Une flamme sort de chaque port du brûleur.
- Il ne doit pas y avoir d'air entre la flamme et le port du brûleur.

Les fours à gaz utilisent des brûleurs en forme de tuyau munis d'obturateurs d'air qui permettent d'ajuster la quantité d'air primaire qui passe dans les brûleurs.

Les obturateurs d'air des brûleurs en forme de tuyaux sont ajustés à l'usine et ne doivent normalement pas être réajustés, sauf dans certaines situations, comme en haute altitude.

Vérification des brûleurs du four

Enlevez le couvercle qui recouvre le fond du four. Enlevez les quatre vis, puis soulevez le couvercle et le déflecteur pour exposer les brûleurs du four en forme de U.

Vérification du système d'allumage des brûleurs du four

Réglez le four à **BAKE** à 350 °F. Au bout d'un moment, les brûleurs s'allumeront, resteront allumés jusqu'à ce que le four atteigne la température de 350 °F, puis s'éteindront. Ils feront ensuite un cycle marche/arrêt pour maintenir la température.

Vérification de la flamme du grilloir

Lorsque le brûleur est allumé, jetez un coup d'œil à la flamme (consultez la figure 11 pour connaître les caractéristiques d'une flamme normale). Si une partie ou la totalité de la flamme est jaune, vous devez ajuster l'obturateur d'air du brûleur (consultez la figure 12 et le processus d'ajustement de la flamme à la section suivante).

Testez le système d'allumage du grilloir

Réglez le mode de cuisson à **BROIL**. Les brûleurs du grilloir s'allumeront après 30 à 75 secondes.

Note :

Les deux brûleurs en céramique du grilloir ne sont pas munis d'obturateurs d'air et ne doivent donc pas être ajustés.

Remettez le couvercle au fond du four. Faites glisser le couvercle en place et fixez-le au fond de la cavité du four.



AVERTISSEMENT :

Un technicien qualifié doit s'occuper de l'ajustement des brûleurs. Un mauvais ajustement pourrait entraîner la propagation d'émanations nuisibles ou annuler la garantie de l'appareil.

Laissez les brûleurs refroidir avant de les enlever!

Ajustement de la flamme (si nécessaire) :

Les brûleurs en forme de tuyaux utilisés avec les appareils Thermador sont munis d'obturateurs d'air semblables à ceux de la figure 12. Ils peuvent être ajustés de la façon suivante (à moins qu'il soit déconseillé de le faire). Vous devez enlever le brûleur de l'appareil pour ajuster les obturateurs d'air.

- Desserrez les vis de l'obturateur d'air et mettez l'obturateur à la position désirée.
- Ajustez l'obturateur à une position plus fermée si la flamme est trop élevée ou bruyante, ou si elle se propage mal. Ajustez l'obturateur à une position plus ouverte si la flamme est trop jaune (figure 12).
- Resserrez les vis de l'obturateur.

- Après l'ajustement, réinstallez le brûleur et vérifiez la flamme. L'obturateur d'air doit s'ajuster à l'orifice pour assurer le bon fonctionnement du brûleur.
- Répétez cette procédure au besoin jusqu'à ce que les caractéristiques de la flamme soient acceptables (figure 11).

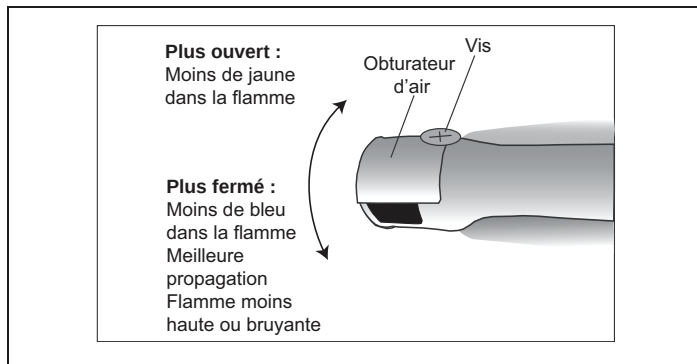


Figure 12 : Ajustement des obturateurs d'air (si nécessaire)

Communiquez avec Thermador si :

1. Un brûleur ne s'allume pas.
2. La flamme du brûleur du four ou du grilloir s'éteint avant que le four n'ait atteint la température désirée.
3. La flamme d'un brûleur reste jaune.

Liste de vérification à l'intention de l'installateur

Liste de vérification finale

- Les distances spécifiées entre l'appareil et les armoires adjacentes sont respectées.
- Le nivellement de l'appareil, de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre, a été effectué.
- Les chapeaux de brûleurs sont bien placés sur leur base.
- Tout le matériel d'emballage a été enlevé.
- La garniture d'îlot ou le dossier est installé (si le dégagement horizontal entre le matériau combustible et l'arrière de la cuisinière est inférieur à 12 po).
- La plaque de protection de base a été fixée à l'aide de deux (2) vis.
- La plaque chauffante est bien positionnée et penche légèrement vers l'avant (consultez la page 19).

Alimentation en gaz

- Raccord : Filetage NPT de 3/4 po avec tuyau flexible d'un diamètre d'au moins 19,1 mm (3/4 po).
- L'appareil est bien raccordé au type de gaz pour lequel il est conçu.
- La vanne d'arrêt manuel de gaz a été installée à un endroit facile d'accès (sans qu'il soit nécessaire de déplacer la cuisinière).
- L'appareil a été testé et il n'y a aucune fuite de gaz.
- La pression d'alimentation en gaz est inférieure à 14 po de C.E. (34,9 mb).
- Si la cuisinière est branchée au gaz propane, assurez-vous que le réservoir de gaz propane est muni de son propre mécanisme régulateur à haute pression en plus du régulateur à haute pression de l'appareil.

Électricité

- La prise de courant sur laquelle le cordon d'alimentation est branché est bien protégée contre les surtensions.
- Une mise à la terre adéquate a été effectuée.

- La polarité de la prise est convenable.
- Une prise NEMA 5-20 de 120 VCA est utilisée pour les cuisinières à gaz ayant une protection de 20 A contre les surtensions.

Fonctionnement

- Les cadrans des boutons sont bien centrés et les boutons tournent librement.
- Chaque brûleur s'allume correctement, seul ou avec d'autres brûleurs allumés.
- Les flammes ont été vérifiées pour tous les brûleurs et les obturateurs d'air des brûleurs du four ont été adéquatement ajustés (si nécessaire). Consultez les figures 11 et 12.
- Les charnières de la porte du four sont bien en place et se verrouillent correctement. La porte s'ouvre et se ferme correctement.
- Les grilles des brûleurs sont bien placées, nivelées et ne bougent pas.
- **INSTALLATEUR :** Laissez le manuel d'utilisation et d'entretien ainsi que le manuel d'installation au propriétaire.

Nettoyage et protection des surfaces externes

Les surfaces en acier inoxydable se nettoient à l'aide d'un chiffon mouillé et d'eau savonneuse. Rincez à l'eau claire puis séchez avec un chiffon sec pour éviter que l'eau ne laisse des traces. Nettoyez les traces de doigts et les saletés avec un nettoyant pour verre.

En cas de décoloration ou de tache persistante, consultez le manuel d'utilisation et d'entretien.

Pour faire briller et protéger l'acier inoxydable, utilisez un produit nettoyant ou un poli comme Stainless Steel Magic®.

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 généralement des produits chimiques susceptibles de l'endommager. Rincez-les à l'eau puis séchez avec un chiffon sec.

Contenidos

Instrucciones de seguridad	1
Información importante de instalación	3
Paso 1: Requisitos de ventilación	4
Paso 2: Preparación de los armarios	5
Paso 3: Desempacar y mover la estufa	9
Paso 4: Instalación del dispositivo antivuelco	11
Paso 5: Requisitos de gas y de conexión	13
Paso 6: Requisitos de conexión eléctrica y de puesta a tierra	14
Paso 7: Instalación de la consola trasera	15
Paso 8: Quitar y reinstalar la puerta	17
Paso 9: Colocar y nivelar la estufa	18
Paso 10: Pruebas y Ajustes	21
Lista de chequeo para el instalador	22
Limpieza y protección de las superficies exteriores	23

Este electrodomestico de Thermador es hecho por
BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

¿Preguntas?

1-800-735-4328

www.thermador.com

¡Esparamos oír de usted!

Instrucciones de seguridad



Instrucciones importantes de seguridad

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE CONTINUAR

APROBADO PARA TODOS LOS APARATOS RESIDENCIALES

ÚNICAMENTE PARA USO RESIDENCIAL

IMPORTANTE: Guarde estas instrucciones para el inspector de la empresa proveedora de gas de su localidad.

INSTALADOR: Deje esas instrucciones de instalación con el aparato para el propietario.

PROPIETARIO: Guarde estas instrucciones para futura referencia.



ADVERTENCIA:

Desconecte la corriente antes de la instalación. Antes de prender la corriente, asegúrese de que todos los controles estén en la posición **OFF**.

Importante:

Los códigos locales pueden variar. La instalación, las conexiones eléctricas y la puesta a tierra deben cumplir con todos los códigos aplicables.



ADVERTENCIA:

- Todas las estufas pueden volcar
- Podría causar lesiones
- Instale el dispositivo antivuelco que viene con la estufa
- Consulte las instrucciones de instalación

PARA REDUCIR EL RIESGO DE QUE EL APARATO VUELQUE, SE DEBE FIJAR A LA PARED CON UN DISPOSITIVO ANTIVUELCO ADECUADO. ASEGÚRESE DE QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ INSTALADO CONFORME A LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN. (NOTA: SE REQUIERE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO PARA TODAS LAS ESTUFAS DE 30 Y 36 PULGADAS. NO SE REQUIERE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO PARA LAS ESTUFAS DE 48 PULGADAS).

**ADVERTENCIA:**

No leer la información en este manual podría provocar un incendio o una explosión, y como resultado daños a la propiedad, lesiones o la muerte.

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

Para instalaciones en Massachusetts:

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

Nota:

Esta estufa **NO** está diseñada para una instalación en casas rodantes o en remolques que se usan en parques recreativos.

NO instale esta estufa en exteriores.

Información importante de instalación

Verificación del tipo de gas

Verifique el tipo de gas suministrado en el lugar. Asegúrese de que el aparato esté conectado al tipo de gas para el cual está certificado. Todos los modelos están certificados para un uso con gas natural o gas propano. Asegúrese de que su estufa y tipo de gas sean el mismo.



ADVERTENCIA:

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

Consulte la "Tabla C: Número de modelo para las consolas traseras de protección" en la página 17 para conocer los modelos de consolas que están diseñadas para esta estufa. Después de seleccionar una consola trasera apropiada, se debe instalar la estufa correctamente, usando los espacios libres mínimos entre la estufa y las superficies combustibles especificadas en el "Paso 2: Preparación de los armarios" en la página 5.

Importante:

- Se debe usar una consola trasera de protección cuando hay menos de 12" de espacio libre horizontal entre materiales combustibles y la parte trasera de la estufa. La consola trasera baja de Thermador, vendida por separado, se debe instalar en la parte trasera de la estufa (el modelo de 30" viene con una consola trasera baja). Para las instalaciones tipo isla, y donde el espacio libre es superior a 12", se vende un adorno opcional tipo isla de acero inoxidable para tapar las bridas de montaje.
- Asegúrese de que el aparato sea el correcto para el tipo de gas suministrado. Consulte el "Paso 5: Requisitos de gas y conexiones" en la página 13 antes de seguir con la instalación.

Suministro de gas:

Gas natural — 6 pulgadas de columna de agua (14.9 mb) min., 14 pulg. (34.9 mb) máx.

Gas propano — 11 pulgadas de columna de agua (27.4 mb), 14 pulg. (34.9 mb) máx.

Alimentación eléctrica:

Modelo de 30":

4 quemadores - 120 VAC, 60 Hz., monofásico, circuito de 15 A.

Modelos de 36":

6 quemadores - 120 VAC, 60 Hz., monofásico, circuito de 15 A.

4 quemadores con plancha - 120 VAC, 60 Hz., monofásico, circuito de 20 A.

Modelo de 48":

4 quemadores - 120 VAC, 60 Hz., monofásico, circuito de 20 A.



PRECAUCIÓN:

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



PRECAUCIÓN:

El aparato sirve para cocinar. Basado en consideraciones de seguridad, nunca debe usar la hornilla o la estufa para calentar una habitación.

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

- UL 858, Norma de seguridad para estufas eléctricas domésticas
- UL 923, Norma de seguridad para microondas
- UL 507, Norma de seguridad para ventiladores eléctricos
- ANSI Z21.1, Norma americana nacional para aparatos domésticos de gas
- CAN/CSA-C22.2 No. 113-08 – ventiladores
- CAN/CSA-C22.2 No. 61-08 – estufas domésticas

Recomendamos fuertemente instalar este aparato con una campana adecuada (vea el "Paso 1: Requisitos de ventilación" en la página 4). Teniendo en cuenta la capacidad de este aparato a producir altas temperaturas, se debería instalar la campana y los conductos conforme a los códigos de construcción.

Incumbe al dueño y al instalador determinar si requisitos o normas adicionales se aplican a la instalación específica.



PRECAUCIÓN:

Para eliminar el riesgo de quemaduras o fuego al inclinarse encima de superficies calientes, evite almacenar cosas en los armarios situados arriba de la estufa.

Revise las regulaciones locales de construcción para conocer el método correcto de instalación del aparato. Los códigos locales varían. La instalación, las conexiones eléctricas y la puesta a tierra deben cumplir con todos los códigos locales. A falta de códigos locales, se debe instalar el aparato conforme al Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1/NFPA 54 edición actual y al Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA 70-edición actual. En Canadá, la instalación debe estar conforme a la norma CAN 1-B149.1 y .2 - códigos de instalación para aparatos de gas - o a los códigos locales.

Paso 1: Requisitos de ventilación

Recomendamos fuertemente instalar una campana apropiada arriba de la estufa para extraer el aire. No se debe utilizar una ventilación descendente. La tabla de la página 5 indica las campanas de Thermador, ordenadas por número de modelo, que se recomiendan con todas las estufas.

1. Seleccionar la campana y el ventilador:

- Para instalaciones en la pared, la anchura de la columna debe ser por lo menos igual a la anchura de la superficie de la estufa. Donde el espacio lo permite, se puede instalar una campana más ancha que la superficie de la estufa para que la campana funcione mejor.

- Para instalaciones tipo isla, la campana colgada debe ser por lo menos 3" más ancha de cada lado que la superficie de la estufa.

Importante:

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

No instale una combinación microonda / ventilador encima de la estufa, ya que estos tipos de aparatos no proporcionan la ventilación apropiada y no convienen para un uso con la estufa.

2. Colocar la campana:

- Para eliminar mejor el humo, el borde inferior de la campana debe estar a una distancia mínima de 30" arriba de la superficie de la estufa. El espacio libre debe ser de 36" como mínimo si la campana está hecha con materiales combustibles, como madera (vea la Figura 1).

AVISO:

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

3. Aire de recambio:

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

Anchura de la estufa	Configuración de la superficie de la estufa	Opciones de ventilación
30"	4 quemadores	Campana Pro Wall de 30" o 36" Adorno personalizado de 30" o 36" con ventilador opcional Campana tipo isla de 42" con ventilador opcional
36"	4 quemadores con una plancha	Campana Pro Wall de 36" o 42" Adorno personalizado de 36" con ventilador opcional Campana tipo isla de 42" o 48" con ventilador opcional
	6 quemadores	
48"	6 quemadores con una plancha	Campana Pro Wall de 48" o 54" Adorno personalizado de 48" con ventilador opcional

Notas importantes:

Con las estufas Profesional de Thermador, se recomienda la utilización de una campana de pared o de isla o un adorno personalizado Professional de Thermador.

Visite el www.thermador.com para una gama completa de opciones de ventilación, sopladores y accesorios Professional.

*Para estufas de gas de alto rendimiento (60,000 BTU o más), se recomienda un mínimo de 1 pi³/min. de ventilación para cada 100 BTU. Si la estufa tiene una plancha, agregue 200 pi³/min. a la capacidad estimada del soplador. Una capacidad mayor de ventilación puede ser necesaria para conductos más largos.

Para las instalaciones de tipo isla, se recomienda la utilización de campanas 6" más anchas que la estufa (3" de cada lado).

pi³/min. = "pie cúbico por minuto" (clase de capacidad estándar para sopladores).

Paso 2: Preparación de los armarios

1. La estufa es un aparato autoportante. Si desea colocar el aparato junto a armarios, debe instalarla dejando los espacios libres que se muestran en la Figura 1. Los mismos espacios libres aplican a instalaciones tipo isla, excepto por los armarios colgados, que deben tener un espacio suficientemente ancho para aceptar la campana de isla acampanada, como se indica en la Figura 1.
2. Se pueden empotrar estas estufas en los armarios más allá del borde de la cara delantera de la hornilla (vea la Figura 2). Las estufas de 30" et 48" no están diseñadas para estar perfectamente alineadas con los armarios.



PRECAUCIÓN:

Con la instalación de modelos de 36", tenga cuidado para no pellizcarse los dedos entre la puerta y el armario.

3. El suministro de gas y la alimentación eléctrica deben estar dentro de la zona indicada en la Figura 3a.

Nota:

La máxima profundidad de los armarios colgados de cualquier lado de la campana es de 13" (330 mm).

Se necesita un espacio libre mínimo de 36 pulgadas entre la parte superior de la estufa y la parte inferior de un armario no protegido. Se puede usar un espacio libre de 30" cuando el fondo del armario de madera o de metal está protegido por un material ignífugo de un grosor mínimo de ¼ de pulgada cubierto por una lámina de acero 28 MSG, de acero inoxidable de un grosor de 0.015 pulgada (0.4 mm), de aluminio con un grosor de 0.024 pulgada (0.6 mm), o de cobre con un grosor de 0.020 pulgada (0.5 mm). Los materiales ignífugos llevan la marca siguiente:

UNDERWRITERS LABORATORIES INC. CLASSIFIED MINERAL Y FIBER BOARDS SURFACE BURNING CHARACTERISTICS

Esta indicación está seguida por el índice de propagación de las flamas y del humo. Estas designaciones aparecen como "FHC". Los materiales que tienen un índice de propagación de flamas de "O" son ignífugos. Los códigos locales pueden permitir índices de propagación de las flamas diferentes.

4. Se deben sellar todas las aberturas situadas en la pared detrás de la estufa y en el piso debajo de la estufa.
5. Cuando hay menos de 12" de espacio libre horizontal entre la materia combustible Δ y el borde trasero de la estufa, se debe instalar una consola trasera baja o un estante para ollas de Thermador (vea la Figura 2). Cuando el espacio libre horizontal entre la estufa y la materia combustible Δ es de más de 12", se puede usar una adorno de tipo isla de Thermador. La Figura 2 indica el espacio necesario para cada tipo de consola trasera.
6. Un espacio libre mínimo de tres pulgadas es necesario cuando se instala la estufa al lado de una pared combustible.
7. Siempre mantenga la zona alrededor del aparato limpia y no deje materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables cerca del aparato.
8. No obstruya el flujo del aire de combustión y de ventilación del aparato.

Δ Tal como se define en el "Código nacional de gas combustible" (ANSI Z223.1 / NFPA 54, edición actual).



PRECAUCIÓN:

No instale las estufas de 30" y 48" de tal modo que la puerta de la hornilla esté perfectamente alineada con la parte delantera de los armarios. Las altas temperaturas de la hornilla podrían dañar los armarios.

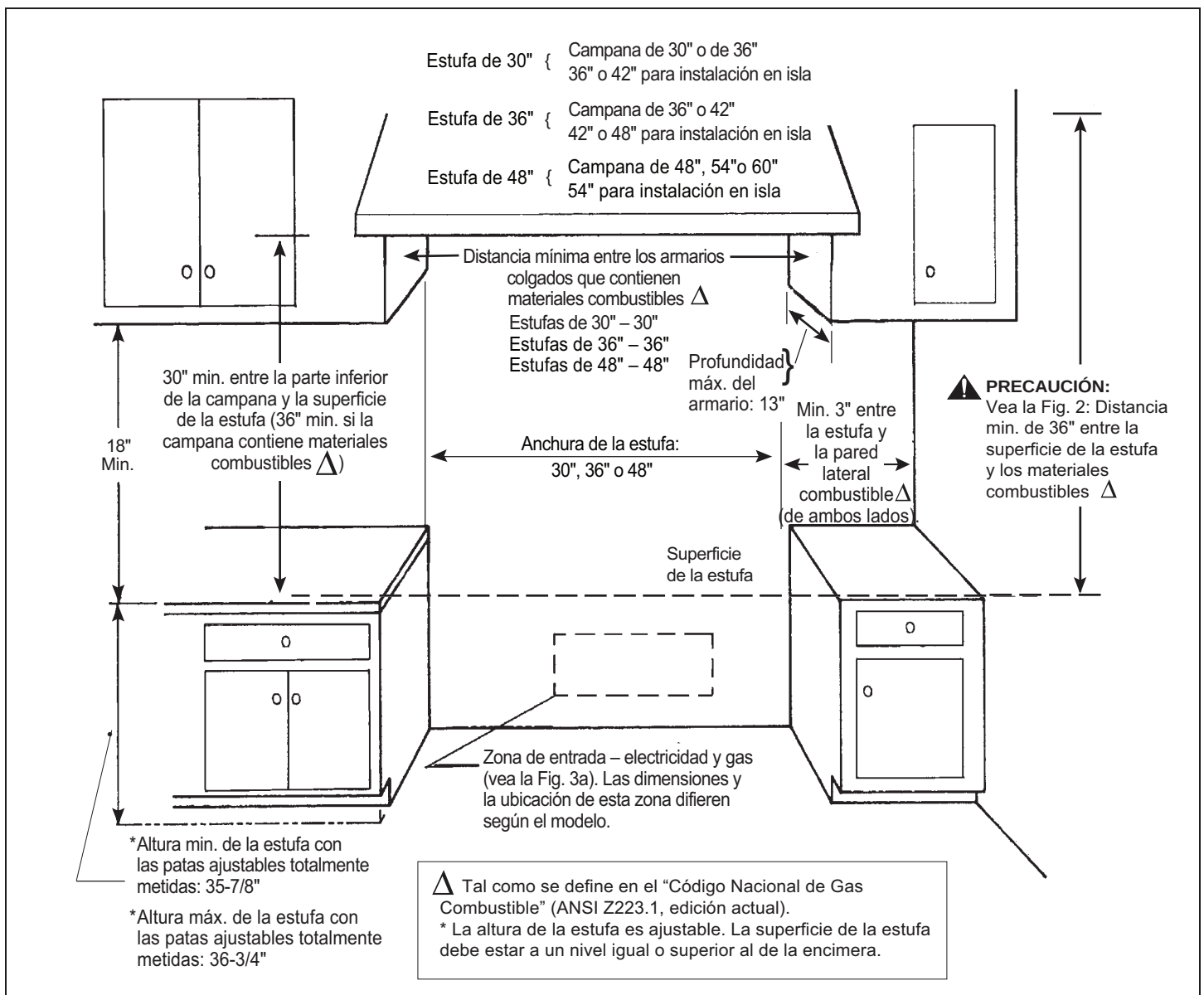
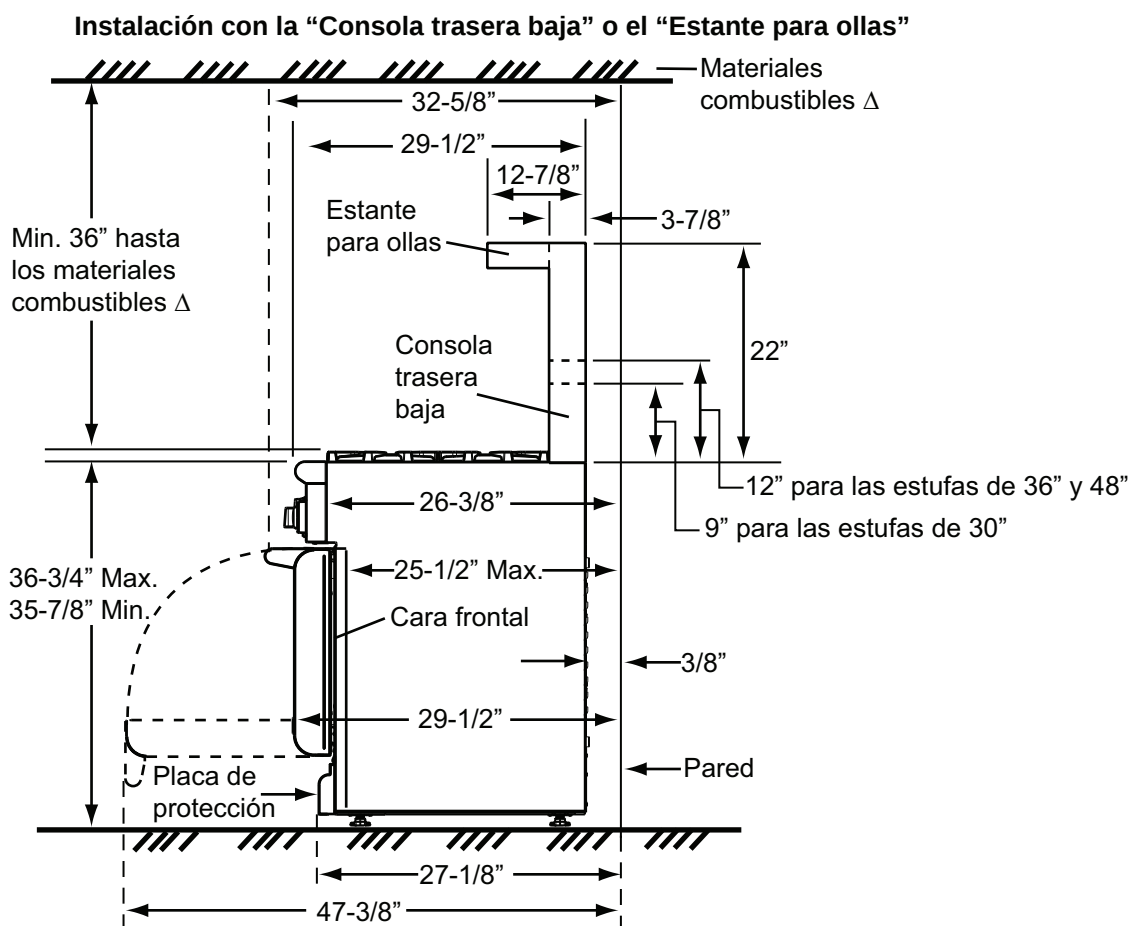


Figura 1: Espacio libre para los armarios



Δ Tal como se define en el Código nacional de gas combustible (ANSI Z223.1, edición actual).

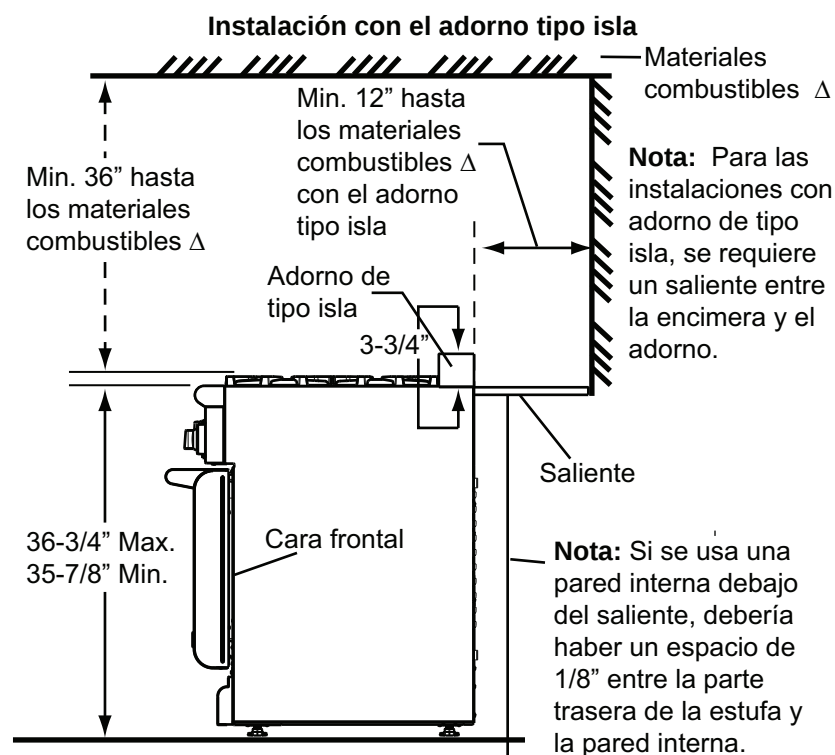


Figura 2: Vista lateral

Suministro de gas y alimentación eléctrica

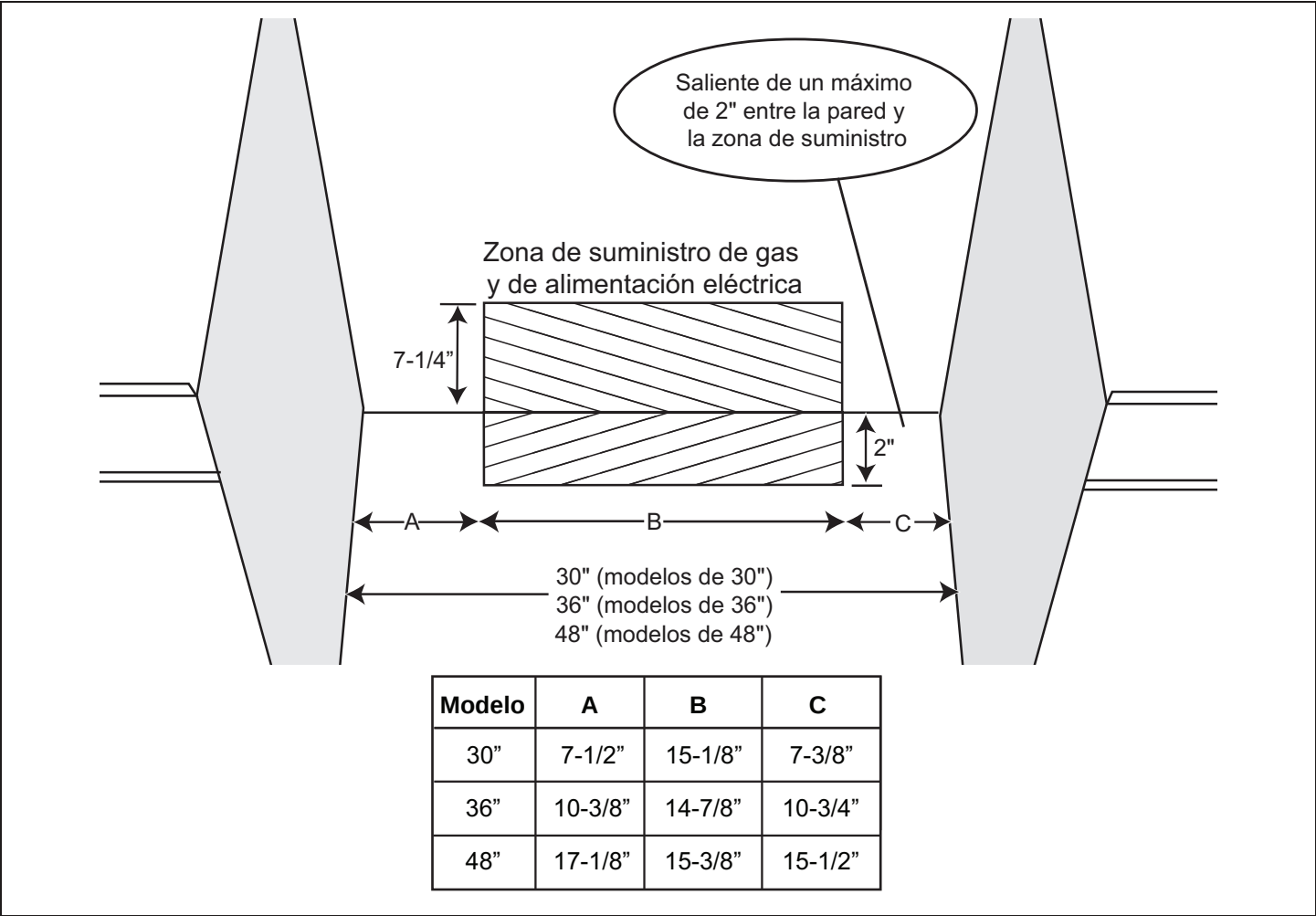


Figura 3a: Suministro de gas y alimentación eléctrica de las estufas de gas

Nota:
Si aún no existe, instale una válvula manual de cierre de gas en un lugar de fácil acceso. Asegúrese de que todos los usuarios sepan dónde y cómo cerrar el suministro de gas de la estufa.

Nota:
El instalador debe informarle al consumidor dónde se encuentra la válvula de cierre de gas.

Nota:
Se debe sellar cualquier abertura en la pared detrás del aparato y en el piso debajo de la estufa.

Se pueden conectar las estufas de gas a la fuente de alimentación eléctrica con un cable eléctrico (proporcionado con la estufa) o mediante una conexión directa a la fuente de alimentación. Es la responsabilidad del instalador proporcionar los componentes correctos del cableado (cable o conducto y alambres) y llevar a cabo la conexión eléctrica conforme a los códigos y regulaciones

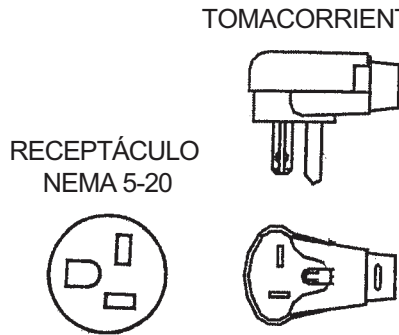
locales, o al Código Eléctrico Nacional. La puesta a tierra de los aparatos se debe hacer correctamente. Consulte el Paso 6 para más detalles.

Se debe conectar la estufa solamente al tipo de gas para el cual está certificada. Cuando conecta el aparato a gas propano, asegúrese de que el tanque de gas propano venga con su propio regulador de alta presión además del regulador de presión que se incluye con la estufa (vea el Paso 5.)

Nota:
La estufa está diseñada para estar nivelada casi perfectamente con la pared trasera. Para lograr una instalación exitosa, puede ser necesario que tenga que reposicionar la línea de suministro de gas y los cables eléctricos según va empujando la estufa hacia su posición final. **SUGERENCIA: Esto se puede lograr jalando cuidadosamente el suministro de gas y el cable eléctrico con una cuerda mientras se empuja la estufa hacia su posición final.**

Importante:

El cable de alimentación proporcionado con las estufas de gas que vienen con una plancha eléctrica debe ser un receptáculo de tipo NEMA 5-20 (vea la ilustración). Según los códigos locales, un método de conexión diferente puede ser necesario.



Alimentación Eléctrica

Se debe planear la instalación de la estufa de tal modo que la caja de conexiones del tomacorriente o de la conexión directa deje el espacio libre máximo detrás del aparato.

Para minimizar amarres una vez que el aparato está conectado al tomacorriente o a la caja de conexiones, oriente el tomacorriente o el conector de conductor y deslícelo de vuelta a su posición.

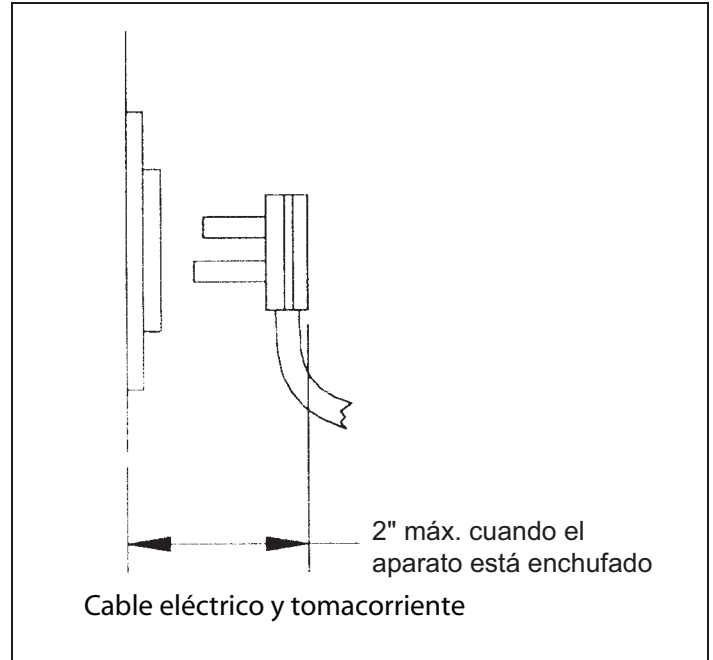


Figura 3b: Conexión en la pared

Importante:

Para asegurar un buen funcionamiento del aparato, se debe usar un circuito eléctrico de 20 A con todos los modelos de gas que tienen una plancha eléctrica.

Paso 3: Desempacar y mover la estufa



PRECAUCIÓN:

Para evitar lesiones y no dañar el aparato o el piso, se debe utilizar el equipo apropiado y suficientes personas para mover la estufa. El aparato es pesado y se debe manejar en consecuencia.

- La estufa tiene un peso de expedición parecido al peso indicado en la tabla A. Se deben quitar las rejillas, la placa de la plancha, las tapas de los quemadores, la placa de protección en la base del aparato y las rejillas de la hornilla para facilitar el manejo. Se recomienda también quitar la(s) puerta(s) (consulte el "Paso 8: Quitar y reinstalar la puerta" en la página 17). Esto reducirá el peso, como se muestra en la Tabla A. Vea la Figura 2 en la página 7. No quite el elemento de la plancha y los colectores de grasa.
- Quite la caja exterior de cartón y el material de empaque de la plataforma de expedición. Las estufas de gas están sujetadas a la plataforma con cuatro (4) tornillos (vea las Figuras 4 y 5). Se puede acceder a los dos tornillos delanteros solo después de haber quitado la placa de protección de la base del aparato. La placa se quita con los dos tornillos ubicados debajo

de los rincones inferiores de la cavidad de la hornilla.
Después de quitar los tornillos, levante la estufa y sáquela de la plataforma.

Importante:

NO levante la estufa por la agarradera de la puerta, ya que esto puede dañar las bisagras de la puerta y causar que la puerta ya no quepa bien en la cavidad de la hornilla.

Nota:

Deje las láminas de espuma adhesivas encima de las superficies de metal cepillado para proteger el acabado contra los rasguños hasta colocar la estufa en su posición final.

Tabla A	Estufa de 30"	Estufa de 36"	Estufa de 48"
Peso de expedición	340 lb.	450 lb.	590 lb.
Peso sin material de empaque	290 lb.	390 lb.	530 lb.
Peso sin puerta(s), tapas de quemadores, placa de protección y rejillas de la hornilla.	220 lb.	300 lb.	400 lb.

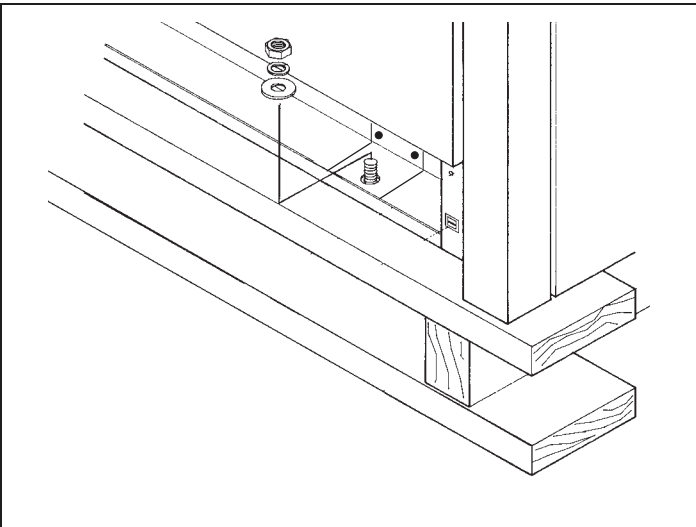


Figura 4: Quitar los dos tornillos delanteros

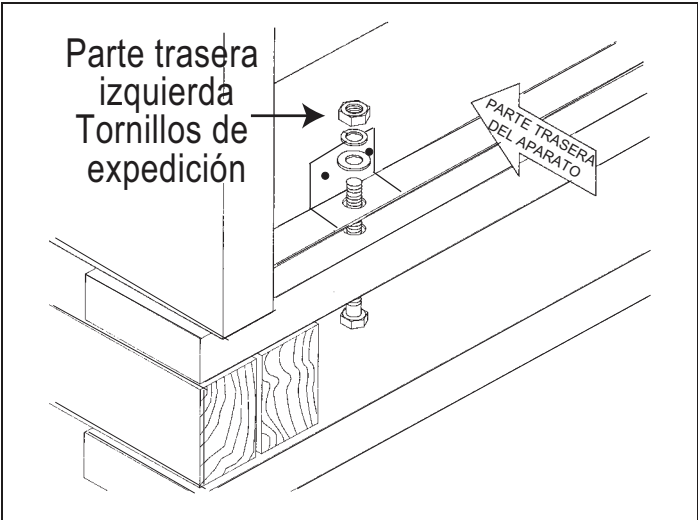


Figura 5: Quitar los dos tornillos traseros

- Debido al peso se debe usar una plataforma de ruedas suaves para transportar este aparato. Se debe repartir el peso uniformemente en la parte inferior (vea la Figura 5).
- Después de transportar la estufa profesional por medio de la plataforma cerca de su destino final, se puede inclinar la estufa hacia atrás para que descansa sobre las patas traseras y sacar cuidadosamente la plataforma de ruedas. **PROTEJA EL PISO DEBAJO DE LAS PATAS ANTES DE EMPUJAR EL APARATO EN SU POSICIÓN FINAL.** Instale el dispositivo antivuelco (Paso 4), realice las conexiones eléctricas y de gas (Pasos 5 y 6), e instale la consola trasera de protección (Paso 7) antes de colocar la estufa en su posición final.
- No instale la puerta de la hornilla antes de colocar la estufa en su posición final.

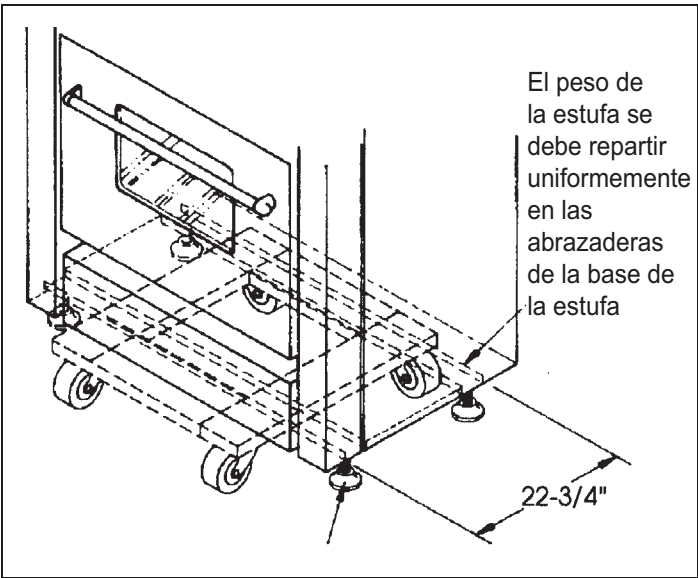


Figura 6: Colocación de la plataforma de ruedas

Quite todas las cintas y el material de embalaje antes de usar el aparato. Destruya el material de embalaje después de desempacar el aparato. Nunca permita que niños jueguen con el material de embalaje.

Paso 4: Instalación del dispositivo antivuelco

Para todas las estufas de 30" y 36" se debe instalar un dispositivo antivuelco conforme a estas instrucciones.



ADVERTENCIA — RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA

- Todas las estufas pueden volcarse y causar lesiones. Para prevenir el vuelco accidental de la estufa, fíjela a la pared, al piso o a un armario con el dispositivo antivuelco proporcionado.
- Si no se instala el aparato de acuerdo con estas instrucciones, el aparato podría volcar.
- Cuando se jala la estufa de la pared por motivos de limpieza, servicio u otra razón, asegúrese de volver a insertar correctamente el dispositivo antivuelco cuando empuja la estufa contra la pared. En el caso de un uso poco normal (como alguien sentado, parado o recostado sobre una puerta abierta), el hecho de ignorar esta precaución puede causar el vuelco de la estufa, lo que podría causar lesiones debido a líquidos calientes derramados o al peso mismo de la estufa.



ADVERTENCIA — RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- Tenga mucho cuidado cuando perfora orificios en una pared o en el piso. Puede haber cables eléctricos ocultos detrás de la pared o debajo del piso.
- Identifique los circuitos eléctricos que podrían resultar afectados por la instalación del dispositivo antivuelco, luego apague la corriente de estos circuitos.

- La falta de observar estas instrucciones puede causar una descarga eléctrica y lesiones graves.

**ADVERTENCIA:**



- Todas las estufas pueden volcar
- Podría causar lesiones
- Instale el dispositivo antivuelco que viene con la estufa
- Asegúrese de que el dispositivo está bien enganchado
- Consulte las instrucciones de instalación

PRECAUCIÓN — DAÑOS A LA PROPIEDAD:

- Contacte a un instalador o contratista calificado para determinar el mejor método para perforar los orificios a través de la pared o del piso tomando en cuenta el material (cerámica, madera dura, etc.).
- No deslice la estufa sobre un piso desprotegido.
- La falta de observar estas instrucciones puede dañar la pared o la superficie del piso.

Herramientas necesarias para la instalación del dispositivo antivuelco:

- Destornillador Phillips
- Taladro eléctrico o de mano
- Cinta métrica o regla
- Broca de 1/8" (para pared y piso de madera o de metal)
- Broca de concreto 3/16" con punta de carburo (para pared o piso de concreto)
- Cuatro anclajes de 3/16", para muro de yeso-cartón o de concreto (no se requieren cuando el soporte del dispositivo antivuelco está fijado a una superficie sólida de madera o metal)
- Martillo
- Lápiz u otro marcador

Estufas de gas de 30" y 36"

Vea las Figuras 7a y 7b.

No de pieza – Atención al cliente de Thermador	Cantidad	Descripción
415078	4	Tornillos Phillips, #10 x 1-1/2"
647936	1	Soporte antivuelco, fijado al piso

- Use los anclajes apropiados cuando fija el soporte antivuelco a cualquier material que no sea madera o metal.

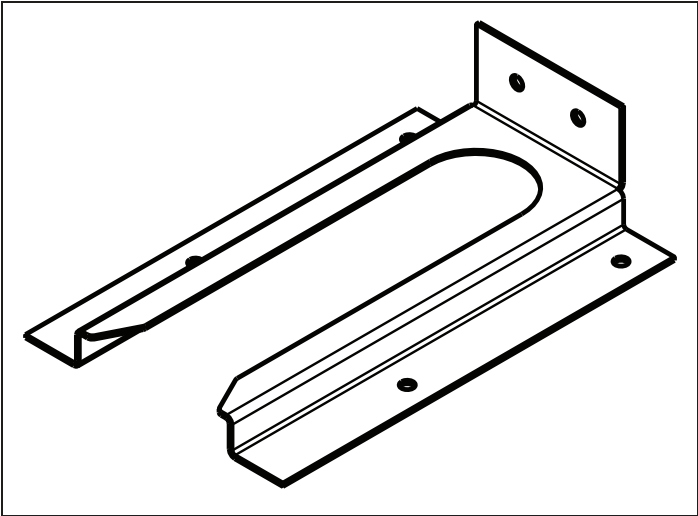


Figura 7a: Soporte antivuelco

Información de instalación importante:

- Se puede fijar el soporte antivuelco a un armario de madera sólido cuya pared tiene un grosor mínimo de 3/4".
- El grosor de la pared o del piso puede requerir tornillos más largos, disponibles en su ferretería local.
- En todos casos, se deben fijar al menos dos (2) de los tornillos de fijación en la madera dura o el metal.

AVISO:

Las estufas de 48" no requieren la instalación de un dispositivo antivuelco debido a su tamaño y a la repartición del peso de esos modelos.

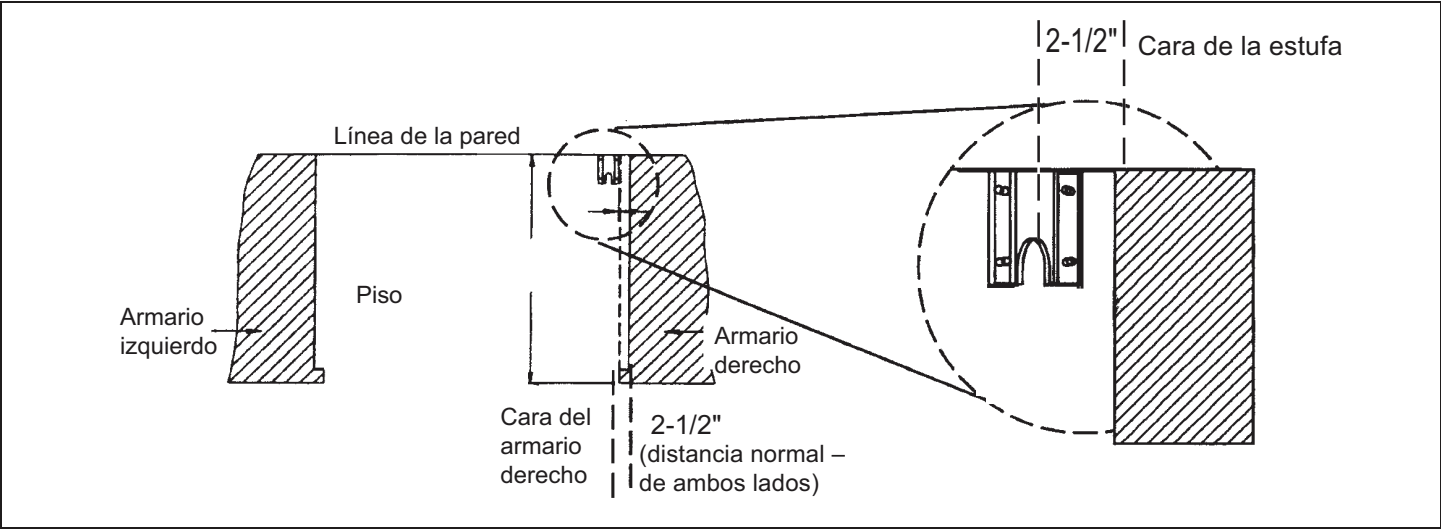


Figura 7b: Ubicación del dispositivo antivuelco (vista en planta)

- Prepare los orificios según las indicaciones siguientes:
 - Para paredes, travesaños de pared o pisos hechos de madera dura o de metal, perfore orificios de 1/8".
 - Para paredes o pisos hechos de yeso, tablaroca u otros materiales suaves, perfore orificios de 3/16" a una profundidad mínima de 1-3/4", luego inserte un anclaje de plástico en cada orificio usando un martillo.
- Para paredes o pisos hechos de cemento o de bloques de concreto, perfore orificios de 3/16" a una profundidad mínima de 1-3/4", luego inserte un anclaje para concreto en cada orificio usando un martillo.
- Para paredes o pisos de cerámica, perfore orificios de 3/16" solamente a través del azulejo, luego perfore el material detrás del azulejo como se indica arriba.

- Si se desplaza la estufa a un nuevo lugar, se debe quitar y reinstalar el dispositivo antivuelco.

Montaje del soporte antivuelco

El montaje del soporte antivuelco para el piso debe ser instalado del siguiente modo:

1. Coloque el soporte sobre el piso en la posición indicada en la Figura 7b.
2. Fíjelo al piso o a un travesaño de la pared.
3. Luego, cuando el aparato está instalado, la pata ajustable se enganchará en el soporte.

Paso 5: Requisitos de gas y de conexión

Verifique el tipo de gas que se está usando en el lugar de instalación. **Los aparatos vienen configurados solamente para un uso con gas natural o gas propano (LP). Asegúrese de que la estufa coincida con el tipo de gas disponible en ese lugar. NO se pueden convertir estas estufas para otros tipos de gas.**

Para la instalación del aparato a grandes alturas, consulte a su proveedor local de gas para conocer sus recomendaciones acerca de los tamaños de orificios correctos y los otros ajustes necesarios para proporcionar una combustión correcta del gas a las alturas específicas.



PRECAUCIÓN:

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

Requisitos para gas natural:

Conexión de entrada: 3/4" N.P.T. externo, 1/2" N.P.T. interno (con un conducto flexible de un diámetro mínimo de 3/4")
Presión de suministro: 6" a 14" de columna de agua. (14.9 a 34.9 mb)

Presión del colector: 5" de columna de agua (12.5 mb)

Requisitos para gas propano:

Conexión de entrada: 3/4" N.P.T. externo, 1/2" N.P.T. interno (con un conducto flexible de un diámetro mínimo de 3/4")

Presión de suministro: 11" a 14" columna de agua. (27.4 mb a 34.9 mb)

Presión del colector: 10" columna de agua (24.9 mb)



ADVERTENCIA:

La línea de gas no debe tocar ningún elemento situado dentro de la cubierta trasera de la estufa. Haga pasar la línea de gas dentro del canal de la parte trasera de la estufa.

Conexión

- Se debe instalar una válvula manual externa de cierre de gas, en un lugar accesible desde el frente del aparato. La línea de suministro no debe interferir con la parte trasera del aparato. Asegúrese de cerrar el suministro de gas en la válvula de cierre manual antes de conectar el aparato.
- La estufa viene con su propio regulador de presión, montado permanentemente dentro del cuerpo de la estufa.
- Utilice un conducto flexible de 3/4" entre el suministro de gas y la línea de suministro del aparato. La línea de suministro de gas está ubicada en la parte superior trasera de la estufa. La línea externa de suministro de gas del aparato tiene una rosca de tipo NPT 3/4" y la rosca interna es de tipo NPT 1/2" (vea la Figura 8). Tenga cuidado para no torcer el conducto flexible de 3/4" cuando lo dobla.
- Un técnico competente debe realizar las conexiones del suministro de gas conforme a los códigos y regulaciones locales. A falta de códigos locales, la instalación debe estar conforme al Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1/NFPA54 – edición actual.
- Siempre use grasa para rosca o cinta de Teflon® en las roscas del tubo y tenga cuidado para no aplicar demasiada presión al apretar las conexiones.
- Las pruebas de fugas del aparato deben estar conforme a las siguientes instrucciones.
 - Prenda el gas y revise las conexiones de la línea de suministro para ver si hay fugas usando una solución de agua y jabón.
 - Burbujas que aparecen indican una fuga de gas.

**ADVERTENCIA:**

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

**PRECAUCIÓN:**

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

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

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

No intente ajustar el regulador de presión.

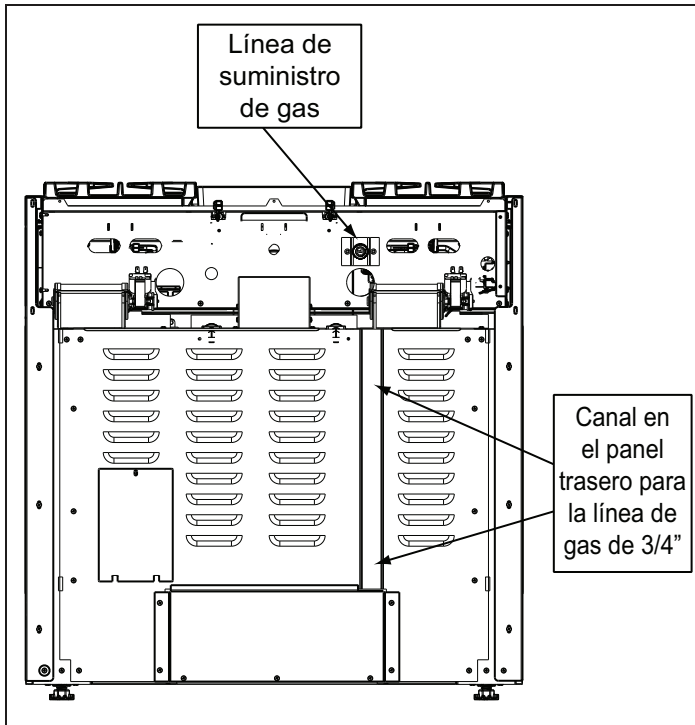


Figura 8: : Ubicación de la línea de suministro de gas

Paso 6: Requisitos de conexión eléctrica y de puesta a tierra

- Antes de proceder a la instalación, ponga la alimentación a **OFF** en el panel de servicio. Bloquéelo para impedir que se encienda accidentalmente la alimentación.

Tabla B: Exigencias para los circuitos de alimentación eléctrica

Modelo	Tensión	Capacidad nominal	Frecuencia	Fase
30"	120 VAC	15 A	60 hz.	Monofásico
36"	120 VAC	15 A	60 hz.	Monofásico
36" con plancha	120 VAC	20 A	60 hz.	Monofásico
48" con plancha	120 VAC	20 A	60 hz.	Monofásico

- La fuente de alimentación (panel de cortacircuitos / fusibles) debe estar equipada de un cable neutral de alimentación ya que los componentes críticos de la estufa, incluyendo los módulos de reencendido por chispa de los quemadores superficiales, requieren 120 VAC para funcionar correctamente.

**PRECAUCIÓN:**

Una fuente de alimentación incorrecta de 120 VAC causará el mal funcionamiento de este aparato, y podría presentar un riesgo de descarga eléctrica.

- Cuando no se proporciona el circuito eléctrico correcto, es la responsabilidad y obligación del instalador y del usuario hacer conectar una fuente de alimentación apropiada por un técnico calificado. La instalación debe estar conforme a todos los códigos y regulaciones locales aplicables. A falta de códigos locales, la conexión de la fuente de alimentación debe ser conforme al Código Eléctrico Nacional.
- Observe todos los códigos y regulaciones vigentes de puesta a tierra. A falta de códigos locales, observe el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70, edición actual.
- Los diagramas eléctricos a los que debe recurrir el técnico de servicio calificado se encuentran detrás de la placa de protección de la estufa.

Importante:

Las estufas equipadas de una plancha eléctrica requieren una alimentación eléctrica de 20 A.

Antes de enchufar el cable eléctrico, asegúrese de que todos los controles estén en la posición OFF.

Para los aparatos equipados de un cable y de un tomacorriente, no corte ni quite el diente de puesta a tierra. Debe enchufarlo en el receptáculo que le corresponda para evitar todo riesgo de descarga eléctrica. Si tiene alguna duda respecto a la puesta a tierra, el cliente debería hacerla verificar por un electricista calificado.

Instalador – enseñe al propietario la ubicación del panel de cortacircuitos / fusibles. Señálelo bien para que sea fácil de encontrar.

Paso 7: Instalación de la consola trasera

Se debe fijar la consola trasera antes de instalar la estufa en su posición final. Se debe instalar una consola baja o un estante para ollas cuando hay menos de 12" de espacio libre entre una pared combustible y la parte trasera superior de la estufa (vea la Figura 2 en la página 7).

Hay adorno de isla disponible para cubrir la parte trasera de la estufa cuando se instala con esta configuración. Sin embargo, el adorno de tipo isla sólo se puede usar cuando hay un espacio libre horizontal de 12" entre una pared combustible y la parte trasera de la estufa (vea la Figura 2 en la página 7).

Alinee el panel trasero de la consola con las pestañas de los paneles laterales de los rincones de izquierda y derecha. La consola se inserta dentro de los canales guías situados detrás de la estufa (vea la Figura 9).

Asegúrese de que la parte frontera de la consola esté fuera de la pestaña en la parte trasera de la estufa.

Instale tornillos (tres para los modelos de 30" y 36", y cuatro para los modelos de 48") en la pestaña del panel delantero de la consola.

Instale cuatro tornillos para fijar el panel trasero de la consola en los canales guías de la parte trasera de la estufa. Instale un tornillo y un separador en el agujero central (vea la Figura 9).

El separador sirve para crear el espacio suficiente entre el panel trasero de la consola y la pared detrás de la estufa. El separador no se usa con el adorno para una instalación de tipo isla.

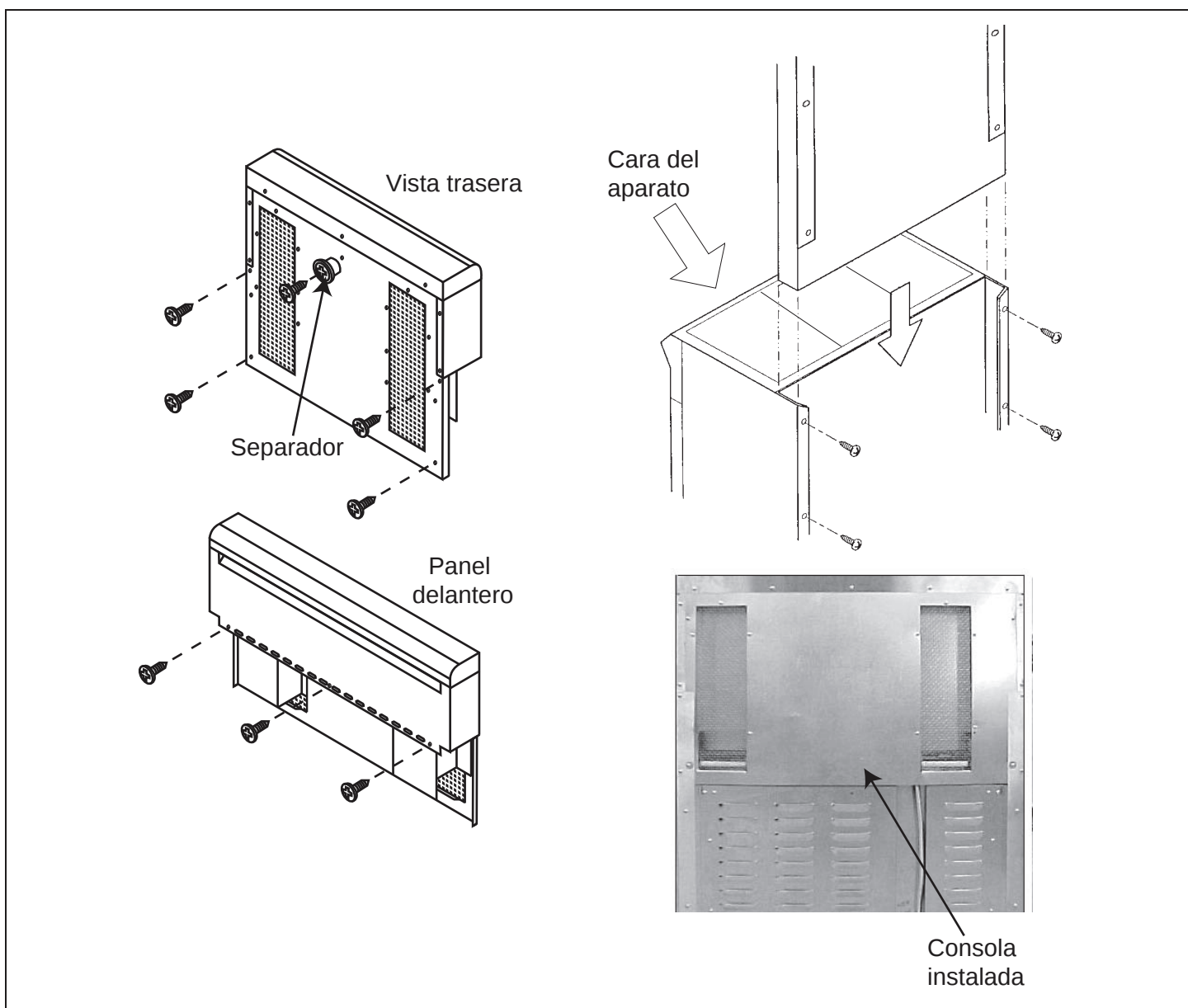


Figura 9: Instalación de la consola trasera



ADVERTENCIA:

Tenga cuidado para no pellizcarse los dedos o las manos al instalar la consola trasera. Podría lesionarse gravemente. Lleve guantes de protección gruesos para evitar cortarse o lacerarse los dedos o las manos al deslizar la consola en la estufa.



ADVERTENCIA:

Para evitar posibles quemaduras o incendios, se debe instalar una consola trasera de

protección diseñada específicamente para esta estufa.



PRECAUCIÓN:

¡El estante para ollas puede calentarse mucho!
NO coloque encima del estante para ollas:

- plásticos o contenedores que pueden derretir
- artículos inflamables
- una carga de más de 30 libras (13.6 kg)

Tabla C: Número de modelo de la consola

Anchura de la estufa	Consola baja estándar de 9"	Consola baja estándar de 12"	Estante para ollas de 22"	Adorno de isla de 3-3/4"
30"	Incluido	ND	HS30R	IT30R
36"	ND	LB36R	HS36R	IT36R
48"	ND	LB48R	HS48R	IT48R

Paso 8: Quitar y reinstalar la puerta



PRECAUCIÓN:

TENGA CUIDADO AL QUITAR LA PUERTA. PESA MUCHO.

- Asegúrese de que la hornilla esté fría y apague la corriente antes de quitar la puerta. De otro modo podría recibir una descarga eléctrica o quemarse
- La puerta de la hornilla pesa mucho y es frágil. Use ambas manos para quitar o reinstalar la puerta.
- Agarre sólo los costados de la puerta de la hornilla cuando quita o reinstala la puerta.
- Si no agarra la puerta de la hornilla firme y correctamente, podría lesionarse o dañar el producto.
- Nunca suelte los soportes e intente cerrar las bisagras cuando se ha quitado la puerta. Sin el peso de la puerta, los poderosos resortes cerrarán las bisagras con mucha fuerza.

Para quitar la puerta de la hornilla:

- Abra la puerta completamente y use un destornillador para abrir los soportes de las bisagras (vea la foto A).
- Voltee los soportes de las bisagras hacia Usted (vea la foto B).
- Cierre la puerta hasta que se detenga contra los soportes de las bisagras. Esos mantienen la puerta entreabierto.

- Agarre la puerta en las extremidades de la agarradera y levántela (los resortes ofrecerán un poco de resistencia). Cuando la parte delantera de la puerta está suficientemente alta, se puede jalar y sacar la puerta (vea la foto C).
- Guarde la puerta en un lugar seguro y estable.

Para reinstalar la puerta de la hornilla:

- Coloque la puerta en el ángulo adecuado e inserte los soportes en las ranuras correspondientes, una de cada lado de la estufa. Las bisagras se engancharán firmemente en las ranuras cuando se instala adecuadamente la puerta. No fuerce o tuerce la puerta.

Truco:

Apoye la puerta sobre su pie y use su pierna para estabilizarla.

- Abra completamente la puerta y use un destornillador para empujar los soportes hasta el fondo de las ranuras correspondientes. Tengo cuidado para no rasguñar la estufa durante este proceso.

Verificación de la instalación y del funcionamiento de la puerta

- Abra y cierre la puerta lentamente para asegurarse de que se mueva normalmente y que esté ajustada a la cavidad de la hornilla. No fuerce para abrir o cerrar la puerta. Si está bien instalada, debería moverse fácilmente y, cuando está cerrada, estar alineada con la parte frontera de la hornilla.
- Si no funciona adecuadamente, asegúrese de que las bisagras descansen en sus ranuras y que los soportes estén insertados en las ranuras.

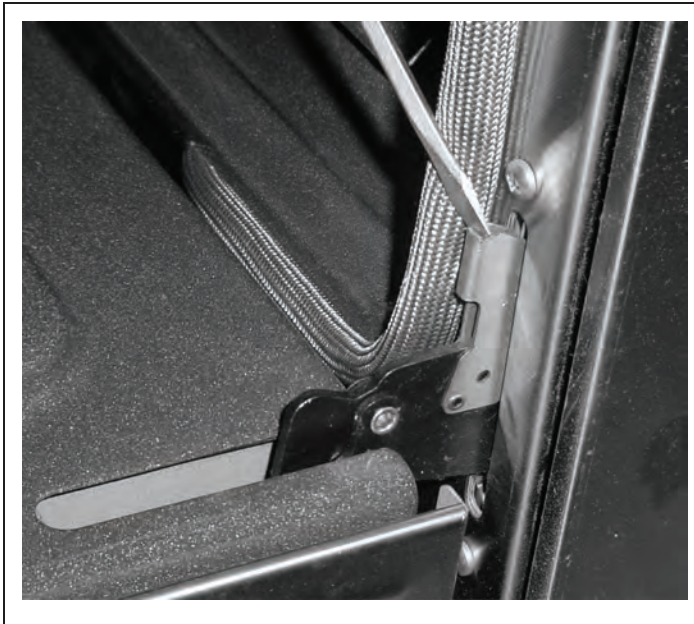


Foto A: Soporte de bisagra en posición cerrada



Foto C: Bisagra fuera de la hornilla



Foto B: Voltee el soporte de la bisagra hacia fuera

Paso 9: Colocar y nivelar la estufa

- Para dar un rendimiento óptimo, la estufa debe estar nivelada (esto es muy importante para todos los aparatos que están equipados de una plancha).
- La estufa tiene cuatro patas ajustables, enroscadas en la chapa metálica de la base del aparato. Se puede nivelar la estufa girando con una llave o una boquilla de 3/8" los pernos hexagonales situados en parte superior de las patas o girando con una llave ajustable los pernos situados en los lados de las patas.
- El ajuste de la altura se debería hacer subiendo una por una y proporcionalmente las cuatro patas hasta que los bordes superiores de los paneles laterales de la estufa están aproximadamente a la misma altura que la encimera.



PRECAUCIÓN:

Los bordes superiores de los paneles laterales de la estufa deben estar a la misma altura que la encimera adyacente o más altos. Si se usa la estufa a una altura más baja que la encimera adyacente, los armarios podrían estar expuestos a temperaturas excesivas, lo que podría dañar la encimera y los armarios (vea la Figura 10).

- Los ajustes finales de la altura de las dos patas traseras se deben hacer antes de mover la estufa hacia su posición final entre los armarios.
- Según va instalando la estufa en su posición final, asegúrese de que una de las patas traseras se engancha en el soporte antivuelco (vea el Paso 4). Para verificar si se engancha, puede mirar a través de la abertura que se crea al quitar la placa de protección de la estufa.

AVISO:

Debido a sus dimensiones y a la repartición de peso, las estufas de 48" no deben instalarse con un soporte antivuelco.

- Cuando la estufa se halla en su posición final, los ajustes de altura finales se hacen con las patas delanteras. Los bordes de la estufa deben estar alineados adecuadamente con la encimera.

Nota:

Se supone que la encimera adyacente a la estufa está bien nivelada.

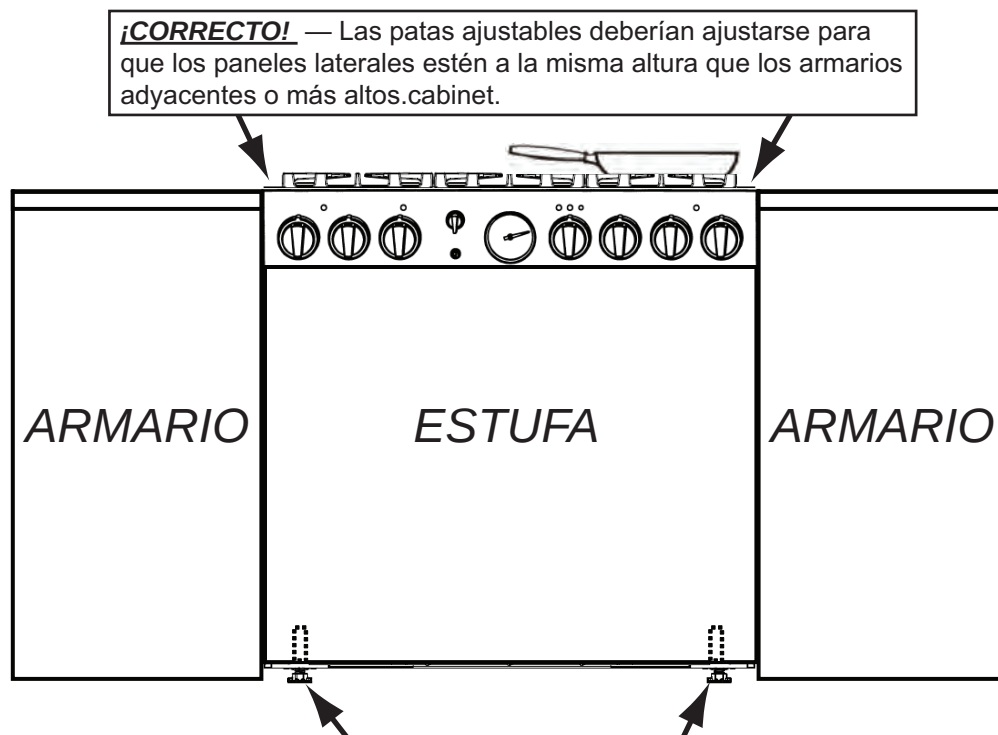
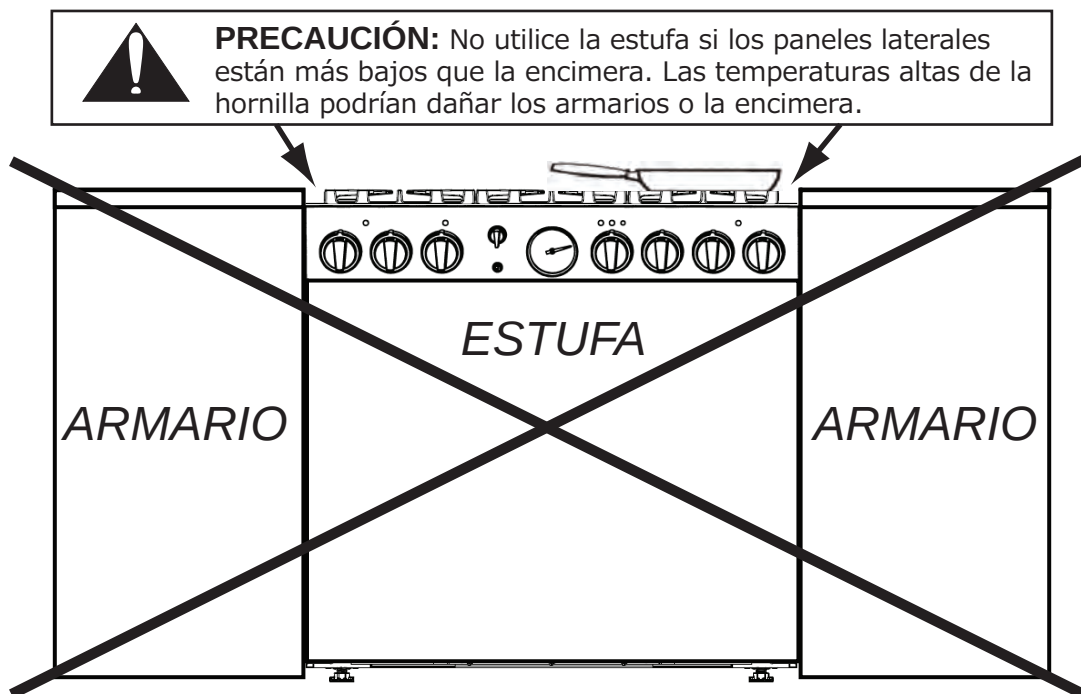
- Una vez que la estufa está bien nivelada, reinstale la placa de protección y la puerta de la hornilla (vea el

Paso 8 acerca de la instalación de la puerta). **Es importante que los dos tornillos de la placa de protección estén bien sujetos para evitar que se pueda tener acceso a superficies calientes accidentalmente.**

- **Asegúrese de que las tapas de los quemadores estén bien colocados en sus bases en la superficie de la estufa.**

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

Si la estufa viene equipada con una plancha eléctrica, revise el ajuste de la plancha echando dos cucharas de agua sobre la parte trasera de la bandeja de la plancha. El agua debería bajar lentamente hacia el colector de grasa. En caso contrario, ajuste los dos tornillos debajo de la parte trasera de la bandeja. Comience con medio giro de los tornillos en sentido antihorario. Los ajustes siguientes deben ser de un cuarto de giro hasta que el agua fluya lentamente hacia el colector de grasa.



La altura de cada pata se puede ajustar girando con una llave o una boquilla de 3/8" los pernos hexagonales situados en parte superior de las patas o girando con una llave ajustable los pernos situados en los lados de las patas.

Figura 10: Ajuste de la altura de la estufa

Paso 10: Pruebas y Ajustes

Instale cualquier componente suelto que quitó anteriormente, como las tapas y las rejillas de los quemadores. Asegúrese de asentar correctamente las tapas de los quemadores en sus bases. Antes de probar el funcionamiento del aparato, asegúrese de que no haya fugas de gas en la línea de suministro y que el aparato esté conectado a la fuente de alimentación eléctrica. Abra la válvula de cierre de gas.

Pruebas de los quemadores de la superficie de la estufa

Prueba del encendedor de los quemadores. Seleccione la perilla de un quemador de la estufa. Presiónela y gire en sentido antihorario hasta **HI**. El módulo de chispa producirá un chasquido. Una vez que el aire se haya vaciado de las líneas de alimentación, el quemador debería encenderse en menos de cuatro (4) segundos.

Prueba de flama: opción Alta. Gire la perilla del quemador a **HI**. Vea la Figura 11 para conocer las características de una flama correcta.

Si uno de los quemadores sigue produciendo una flama casi o completamente amarilla, asegúrese de que el casquillo del quemador esté posicionado apropiadamente en su base y vuelva a probar. Si las características de la flama no mejoran, póngase en contacto con Thermador.

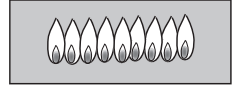
Prueba de flama: opción Baja: Gire la perilla del quemador a **LO**. Asegúrese de que la flama rodee completamente el quemador. Eso se llama la propagación de la flama. Debe haber una flama en cada orificio del quemador y no debe haber un espacio de aire entre la flama y el quemador. Si uno de los quemadores no propaga la flama adecuadamente, póngase en contacto con Thermador.

Los dos quemadores del lado izquierdo tienen la función **XLO**, que crea un ciclo en que la flama se enciende y apaga. Esta es una operación normal.

Repita este proceso con todos los quemadores de la estufa.

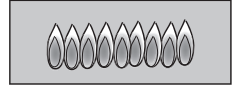
Flama amarilla:

Se debe ajustar mejor.



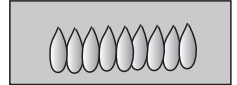
Extremidades amarillas del cono exterior:

Normal con el gas propano



Flamas azules:

Normal con el gas natural



Si la flama es casi o completamente amarilla, asegúrese de que el regulador esté ajustado para el combustible correcto. Después del ajuste, vuelva a probar.

Es normal que haya rayas naranjas durante el encendido inicial.

Permita que el aparato funcione durante 4-5 minutos y vuelva a evaluar la flama antes de realizar ajustes.

Figura 11: Características de las flamas

Cuando la flama está ajustada correctamente:

- Debería salir una flama por cada orificio del quemador.
- No debería haber un espacio de aire entre la flama y los orificios del quemador.

Las estufas de gas utilizan un quemador en forma de tubo equipado de un obturador de aire que permite ajustar la cantidad de aire primario que pasa por el tubo del quemador.

Los obturadores de aire de los quemadores en forma de tubo están preajustados en la fábrica. Normalmente, no se necesita un reajuste, salvo en condiciones raras como cuando se instala el aparato en altitudes altas.

Prueba de los quemadores de la hornilla

Quite la cubierta inferior de la hornilla. Quite los cuatro tornillos que sujetan la cubierta y levante la cubierta y el deflector para despejar el quemador en U de la hornilla.

Prueba del encendido de los quemadores de la hornilla

Encienda la hornilla en el modo **BAKE**, a 350 °F. Después de un momento los quemadores se encenderán. Se quedarán encendidos hasta alcanzar 350 °F. Luego, se apagarán. A partir de entonces, los quemadores se encenderán y se apagarán por intervalos para mantener la temperatura.

Prueba de la flama de los quemadores de la hornilla

Inspeccione la flama de los quemadores de la hornilla mientras están encendidos. Vea la Figura 11 para conocer las características de una flama apropiada. Si la flama es casi o completamente amarilla, se debe ajustar los obturadores de aire de los quemadores de la hornilla. Vea la Figura 12 y el proceso de ajuste de la flama en la sección siguiente.

Prueba del encendido del asador

Encienda la estufa en el modo **BROIL**. Los quemadores del asador se encenderán después de 30-75 segundos.

Nota:

Los dos quemadores infrarrojos en cerámica del asador no tienen obturadores de aire, razón por la cual no se deben ajustar.

Reinstale la cubierta inferior de la hornilla. Deslice la cubierta en su sitio y fíjela de nuevo a la cavidad de la hornilla.



PRECAUCIÓN:

Un técnico calificado debe proceder al ajuste de los quemadores. Los ajustes incorrectos pueden causar emanaciones de productos nefastos o invalidar la garantía del aparato.

Permita que los quemadores se enfríen antes de quitarlos.

Ajuste de la flama (en caso necesario):

Los quemadores de gas en forma de tubo que se usan con los aparatos Thermador tienen un sistema de obturador de aire parecido al sistema ilustrado en la Figura 12 y se pueden ajustar utilizando el método siguiente (a no ser que no se recomiende). Hace falta quitar el quemador del aparato para ajustar los obturadores de aire.

- Afloje los tornillos del obturador y ajuste el obturador.
- Ajuste el obturador en una posición más cerrada si la flama es demasiado alta o ruidosa, o si no se propaga bien. Ajuste el obturador en una posición más abierta si la flama es demasiado amarilla (vea la Figura 12).
- Apriete los tornillos del obturador.

- Después del ajuste, reinstale el quemador y verifique la flama. El obturador de aire se debe ajustar al orificio para asegurar un funcionamiento correcto del quemador.
- Repita este proceso hasta que las características de la flama son aceptables (vea la Figura 11).

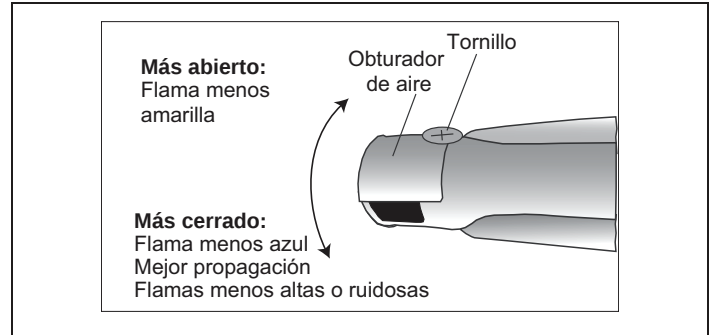


Figura 12: Ajuste del obturador de aire (en caso necesario)

Llame a Thermador si:

1. Uno de los quemadores no se enciende.
2. La flama de los quemadores de la hornilla o del asador se apaga antes de que la estufa alcance la temperatura deseada.
3. Uno de los quemadores sigue produciendo una flama amarilla.

Lista de chequeo para el instalador

Lista de chequeo final

- Se respetaron los espacios libres especificados entre la estufa y los armarios.
- Aparato nivelado - frente al fondo - lado a lado.
- Tapas de quemadores correctamente colocadas sobre sus bases.
- Se quitó todo el material de empaque.
- Se fijó el adorno de tipo isla o la consola trasera de protección (si el espacio libre horizontal entre la estufa y los materiales combustibles detrás de la estufa es inferior a 12").
- Placa de protección instalada y sujeta con dos (2) tornillos.
- Se colocó correctamente la bandeja de la plancha, inclinada ligeramente hacia delante (vea la página 19 para el procedimiento del ajuste).

Suministro de Gas

- Conexión: 3/4" N.P.T. con un conducto flexible de un diámetro mínimo de 3/4".
- El aparato está conectado solamente al tipo de gas para el cual está certificado.
- Se instaló la válvula de cierre manual de gas en un lugar accesible (sin que se tenga que mover la estufa).
- Se comprobó que no hay fugas de gas.
- La presión de suministro de gas no excede 14" de columna de agua (34.9 mb).
- Si la estufa usa gas propano, asegúrese de que el tanque de gas propano venga con su propio regulador de alta presión además del regulador de presión que se incluye con la estufa.

Electricidad

- Se usa un tomacorriente protegido contra la sobrecorriente en el cable de alimentación.
- Puesta a tierra adecuada.
- Polaridad correcta del tomacorriente.

- Se usa un tomacorriente NEMA 5-20, de 12- VAC, para los modelos de estufas de gas con una protección de 20 A contra la sobrecorriente.

Funcionamiento

- Las perillas están centradas y giran libremente.
- Cada quemador prende bien, tanto en forma individual como junto con otros quemadores operando.
- Las flamas de cada quemador tienen las características correctas y los obturadores de aire de los quemadores de la hornilla están ajustados correctamente (en caso necesario). Vea las Figuras 11 y 12.
- Las bisagras de la puerta de la hornilla están enganchadas y fijadas en su posición. La puerta se abre y cierra bien.
- Las rejillas de los quemadores están posicionadas correctamente, están niveladas y no se mueven.
- **INSTALADOR:** Deje el MANUAL DE CUIDADO Y USO y el MANUAL DE INSTALACIÓN al dueño del aparato.

Limpieza y protección de las superficies exteriores

Se pueden limpiar las superficies de acero inoxidable con un trapo húmedo, jabonoso, y enjuagarlas con agua limpia antes de secar con un trapo suave para evitar la formación de marcas de agua. Cualquier detergente suave para vidrio quitará huellas digitales y manchas.

Para decoloraciones o suciedades persistentes, consulte el manual de uso y cuidado.

Para sacar brillo y proteger el acero inoxidable, use un detergente o una cera como Stainless Steel Magic®.

NO deje que suciedades permanezcan largos períodos de tiempo en las superficies.

NO use fibra metálica normal o cepillos metálicos. Se pueden pegar pedazos pequeños de metal a la superficie y oxidarla.

NO permita que soluciones salinas, desinfectantes, blanqueadores o compuestos de detergentes tengan contacto prolongado con el acero inoxidable. Muchos de estos compuestos contienen químicos dañinos. Enjuague con agua después de cada exposición y seque con un trapo limpio.

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 plan 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 canadien.

Las especificaciones son exclusivamente para propósitos de planeación. Consulte las instrucciones de instalación y a su proveedor de cubiertas antes de hacer los recortes en la cubierta. Consulte a un ingeniero de calefacción y ventilación para determinar sus requerimientos específicos de ventilación. Para la información más detallada, consulte las instrucciones de instalación que se incluyen con el producto o escriba a Thermador indicando el número de modelo.

Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones o el diseño sin previo aviso. Algunos modelos están certificados para ser usados en Canadá. Thermador no es responsable de productos que son transportados desde los Estados Unidos para ser utilizados en Canadá. Consulte a su distribuidor local en Canadá.

Thermador® | *An American Icon*™