



Your PDF Guides

You can read the recommendations in the user guide, the technical guide or the installation guide for THERMADOR DP304CS. You'll find the answers to all your questions on the THERMADOR DP304CS in the user manual (information, specifications, safety advice, size, accessories, etc.). Detailed instructions for use are in the User's Guide.

User manual THERMADOR DP304CS
User guide THERMADOR DP304CS
Operating instructions THERMADOR DP304CS
Instructions for use THERMADOR DP304CS
Instruction manual THERMADOR DP304CS

INSTALLATION INSTRUCTIONS

For Thermador Professional® PRO-HARMONY™
Dual Fuel Ranges

Models
DP304
DP36

Thermador® | *An American Icon*™



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR DP304CS user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3553749)
<http://yourpdfguides.com/dref/3553749>

Manual abstract:

2. Shut-off valve must be a "T" handle gas cock. 3. Flexible gas connector must not be longer than 36 inches. **IMPORTANT** Local codes vary. Installation, gas connections and grounding must comply with all applicable codes. **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. **WARNING** All Ranges can tip Injury to Persons could result Install Anti-Tip Device 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) -- **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. 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. Model DP304 Model DP366 Contents Introduction .

.....

.....

.....

.....

.....

..... 2 Important Installation Information ..

.....

.....

..... 2 Step 1: Ventilation Requirements

.....

..... 3 Step 2: Cabinet Preparation

.....

..... 4 8 Step 3: Unpacking, Moving and Placing the Range ..

.....

.....

.....

9 10 Step 4: Installing Anti-Tip Device 11 12 Step 5: Gas Requirements and Hookup .. 13 Step 6: Electrical Requirements, Connection and Grounding ...

.....

.. 14 16 Step 7: Backguard Installation ...

.....

.....

17 Step 8: Door Removal and Reinstallation .. 18 Step 9: Test and Adjustment

.....

.....

... 19 Installer Checklist

.....

.....

.....

.....

. 20 1 Important Installation Information **INTRODUCTION** The Thermador Professional Ranges are free standing units available in a number of configurations. Model DP304 is equipped with four sealed gas surface burners and a 30-inch electric convection self-cleaning oven with convection broil capability. Models DP364GE, DP364GL, and DP366 feature a gas cooking surface with four sealed gas surface burners with either an electric griddle or gas grill or six sealed gas surface burners plus a 36-inch electric convection self-cleaning oven with convection broil capability. **NOTE:** Model numbers ending in "CC" are for use in Canada. **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, The Standard for the Safety of Household Electric Ranges UL 923, The Standard for the Safety of Microwave Cooking Appliances UL 507, The Standard for the Safety of Electric Fans ANSI Z21.1-2003, The American National Standard for Household Cooking Gas Appliances CAN/CSA-C22.2 No. 113-M1984 Fans and Ventilators CAN/CSA-C22.

2 No. 61-M89 Household Cooking Ranges It is the responsibility of the owner and the installer to determine if additional requirements and/or standards apply to specific installations. It is strongly recommended that this appliance be installed in conjunction with a suitable overhead vent hood. (See Step 1 for Ventilation Requirements.) Due to the high heat capability of this unit, particular attention should be paid to the hood and duct work installation to assure it meets local building codes.

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

models are certified for use with natural gas. Field conversion of the appliance for use with propane gas supply will require a conversion kit. **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 the Backguard Installation instructions on page 17, 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 the Cabinet Preparation instructions on pages 5 and 6. 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 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.

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

Verify that the appliance is correct for the type of gas being provided. Refer to Step 5 on Page 13 before proceeding with the installation. Gas Supply: Natural Gas 6 inch water column. (14.9 mb) min.

, 8 inch (20 mb) nominal Propane Gas 11 inch water column. (27.4 mb), 14 inch (34.9 mb) maximum Electric Power Supply: (See pages 14 and 15 for specifications.) 2 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 below indicates the Thermador hoods, by model number, that are recommended for use with all ranges.

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.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR DP304CS user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3553749)

<http://yourpdfguides.com/dref/3553749>

Hood blower speeds should be variable to reduce noise and loss of heated or air conditioned household air when maximum ventilation is not required. Normally, the maximum blower speed is only required when using the grill. 2. Hood Placement: For best smoke elimination, the lower edge of the hood should be installed a minimum of 30" to a maximum of 40" above the range cooking surface. (See Fig.

1). If the hood contains any combustible materials (i.e. a wood covering), it must be a minimum of 40" above the cooking surface. 1. Select Hood and Blower Models: For wall installations, the hood width must, at a minimum, equal the width of the range cooking surface. Where space permits, a hood larger in width than the cooking surface may be desirable for improved ventilation performance. For island installations, the hood width should, at a minimum, overhang the range cooking surface by 3" on each side. 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 WALL INSTALLATION HOOD* BLOWER** ISLAND INSTALLATION HOOD BLOWER 30" RANGE PH30 PHE30,36 VTR1000Q, VTR1400Q OR VTN 1000Q VTR1000Q, VTR1400Q or VTN 1000Q VTR1000Q, VTR1400Q VTR1000Q, VTR1400Q HTNI42YS HNI42YS HTNI42YS HNI42YS PHI48ZS VTR1000Q, VTR1400Q VTR1000Q VTR1400Q 36" RANGE PH36,42 PHE36,42 HNW36YS HNW42 YS Notes: * For wall installations where adequate space is available, the installer or user may elect to use a hood that is wider than the range cooking surface. This may be particularly beneficial for those cases, such as a long duct run or heavy usage of the grill, in which improved capturing of the cooking exhaust is desired. ** Thermador offers a choice of remote (VTR1000Q or VTR1400Q) or in-hood (VTN1000Q) blowers for use in wall installations.

3 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 Fig. 1 are required. The same clearances apply to island installations, except for the overhead cabinets, which must have a space wide enough to accept the flared island hood, as indicated in Fig.

1. 2. These ranges may be recessed into the cabinets beyond the edge of the front face of the oven (See Figures 2A and 2B). 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 and the back edge of the range above the cooking surface, a Thermador Low Back or High Shelf backguard must be installed. (See Fig. 2A). When clearance to combustible material is over 12", a Thermador Island Trim may be used.

(See Fig. 2B). Figures 2A and 2B indicate the space required for each type of backguard. 6. Always keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids. 7. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to the unit. Caution In installations, the door and cabinet can cause a pinching hazard. 3. The gas and electrical supply should be within the zones shown in Fig.

3A. Note: The maximum depth of over head cabinets installed on either side of the hood is 13". A 40-inch minimum clearance is required between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected cabinet. A 30-inch minimum distance is necessary when the bottom of the wood or metal cabinet is protected by not less than 1/4 inch of a flame retardant material covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.

015 inch (0.4 mm) thick stainless steel, 0.024 inch (0.6 mm) aluminum, or 0.020 inch (0.

5 mm) thick copper. Flame retardant materials bear the mark: UNDERWRITERS LABORATORIES INC. CLASSIFIED MINERAL AND FIBER BOARDS SURFACE BURNING CHARACTERISTICS Followed by the flame spread and smoke ratings. These designations are shown as "FHC (Flame Spread/Smoke Developed)." Materials with "O" flame spread ratings are flame retardant. Local codes may allow other flame spread ratings. 4 Step 2: Cabinet Preparation As defined in the "National Fuel Gas Code" (ANSI Z223.1, Latest Edition). FIG. 1 Cabinet Clearances For 30" Ranges For 36" Ranges or 36" Wide Hood } 30" or 48" for Island 42" } 36" or 42" Wide Hood 42" or 48" for Island 18" Min.

30" Min. to 40" Max. bottom of overhead Hood to cooking surface (40" if hood contains combustible materials) Min. Distance Between Overhead Cabinets of Combustible Material 30" Range 30" 36" Range 36" 13" Max. Cabinet Depth } 4" Min. to combustibl;t;) have power cord supplied with range.. FIG. 3B Wall Connection 1 3/4" Note: When using a 240VAC receptacle having its own housing, it will be necessary to recess the receptacle's housing into the rear wall.

Mount the receptacle securely to a wall stud, then seal around the receptacle's housing.

Follow all local electrical codes. 1 3/4" Power Cord & Receptacle Junction Box & Conduit 8 Step 3: Unpacking, Moving and Placing 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. It is recommended that the grates, griddle/grill plate and frame, burner caps, front kick panel and oven racks be removed to facilitate handling.

This will reduce the weight as shown in Chart A and allow the range to pass through 30" doorways. See Figs. 2A and 2B on Page 6. Do not remove the grill or griddle assemblies. Remove the outer carton and packing material from the shipping base.

The dual fuel ranges are held to the pallet by four (4) bolts (see Fig. 4). After removing the bolts, the range must be lifted and removed from the pallet. Remove angle-mounting brackets from range. This requires the installer to remove two screws holding each bracket then remove bracket and reinstall screws.

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. Chart A Shipping Weight Weight without packing materials Without door, burner caps, front kick panel and oven racks 30" Range 351 lbs. 228 lbs. 185 lbs. 36" Range 371 lbs.

270 lbs. 221 lbs. FIG. 4 Removal of the Four(4) Shipping Bolts Pallet 9 Step 3: Unpacking, Moving and Placing the Range 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 Fig. 5). After transporting the professional 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.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR DP304CS user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3553749)
<http://yourpdfguides.com/dref/3553749>

THE FLOOR UNDER THE LEGS SHOULD BE PROTECTED (WOOD STRIPS, CARPET, PANELING, ETC.) 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.

For proper performance, the professional range must be level. (It is very important for all products that have the griddle or grill feature.) The range is leveled by adjusting the legs with a wrench. Replace the kick panel. 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. **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. FIG. 5- Dolly Positioning Grill/Griddle Tilt Adjustment (Not All Models) If the range is equipped with an electric griddle or gas grill, check the grill/griddle frame adjustment by pouring two tablespoons of water on the back of the griddle or grill plate. The water should slowly roll into the grease tray.

If not, adjust the two screws under the back of the frame. 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. 10 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 ALL RANGES CAN TIP INJURY TO PERSONS COULD RESULT INSTALL ANTI-TIP DEVICES PACKED WITH RANGE SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS 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 AntiTip Device, then turn off power to these circuits. Failure to follow these instructions may result in electrical shock or other personal injury. **CAUTION 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 - Hammer - Drill, electric or hand - Pencil or other marker - 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, 2 each (not required if mounting bracket is being attached to solid wood or metal) 11 Step 4: Installing Anti-Tip Device DP30 and DP36 Dual Fuel Ranges (Figures 6 and 7) Thermador Service Part No. 415078 600413 Qty 4 1 Description Screw, Phillips, #10 x 1-1/2" 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 hardwood or metal. 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, sheetrock 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: a) Place bracket on floor in position shown in Figure 7 (Bracket may be used in either corner of the installation area). b) Secure to floor or wall stud. FIG.

6 - Mounting Anti-tip Bracket FIG. 7 c) Later, when the unit is installed, the adjustable leg will slide under the bracket. 4-7/8" from edge of range 4-7/8" typical either side) 12 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 natural gas. Make certain the range matches the type of gas available at this location. 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. **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 manifold pipe, which exits the upper rear of the appliance. The appliance manifold pipe connection is 1/2" NPT. (See Photo A.) Use caution to avoid crimping the 3/4" flex line when making bends. Suggested length of flex line is 48", however, please check local codes for your area's requirements before installation. The gas supply connections should be made by a competent technician and in accordance with local codes or ordinances.



You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR DP304CS user guide
<http://yourpdfguides.com/dref/3553749>

In the absence of local codes, the installation must conform to the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA54- current issue. Always use pipe dope or Teflon tape on the pipe threads, and be careful not to apply excessive pressure when tightening the fittings. Leak testing of the appliance shall be in accordance with the following instructions.

Turn on gas and check supply line connections for leaks using a soap and water solution. Bubbles forming indicate a gas leak. Repair all leaks immediately after finding them. Do not use a flame of any kind to check for gas leaks. 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: 1/2" N.P.T.

internal (Minimum 3/4" dia. flex line.) Supply Pressure: 6" to 14" water column. (14.9 to 34.9 mb) Manifold Pressure: 5" water column (12.5 mb) Propane Gas Requirements: Inlet Connection: 1/2" N.P.T. internal (Minimum 3/4" dia.

flex line.) Supply Pressure: 11" to 14" water column. (27.4 mb to 34.9 mb) Manifold Pressure: 10" water column (24.9 mb) Photo A 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. Channel for gas line Use 3/4" flex line to connect between the gas supply and the appliance manifold pipe. 13 Step 6: Electrical Requirements, Connection & Grounding Prior to servicing appliance, always disconnect appliance electrical supply cord, if so equipped, from wall receptacle. If appliance is hard-wired to power supply, disconnect power to unit by turning off the proper circuit breaker or disconnecting the proper fuse.

Dual Fuel range models can be connected or hardwired to the power supply as described on Page 15. Chart B: Electrical Supply Circuit Requirements MODEL NUMBER VOLTAGE CIRCUIT RATING FREQUENCY PHASE DP304 DP36 120/240 VAC 120/240 VAC 35 Amps x2 (35 A each line) 35 Amps x2 (35 A each line) 60 Hz. 60 Hz. Single Single For the DP Dual Fuel Ranges, a neutral supply wire must be provided from the power source (breaker/fuse panel) because critical range components, including the surface burner spark reignition module, require 120 VAC to operate safely and properly. An improper 120/240 VAC power supply will cause malfunction, damage 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 Electric 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. See Pages 15 and 16 for grounding method. Electrical wiring diagrams and schematics have been placed in the toe kick area of the range for access by a qualified service technician. The DP Dual Fuel Ranges may be connected to a 120/208 VAC power supply. CHART C: POWER SUPPLY WIRING AND SIZE REQUIREMENTS MODEL NUMBER VOLTAGE RATING, MIN. TEMPERATURE RATING CONDUCTOR SIZE, AWG L1, L2 NEUT GROUND DP304 DP36 300 VAC 300 VAC Type T or Equal Type T or Equal 10 10 12 10 10 10 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 (3.5 kPa.). 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 (3.5 kPa).

) When checking the manifold gas pressure, the inlet pressure to the regulator should be at least 6" W.C. (14.9 mb) for natural gas or 11" W.C. (27.4 mb) for propane. Do not attempt any adjustment of the pressure regulator. 14 Step 6: Electrical Requirements, Connection & Grounding Dual Fuel models must be connected to the power supply utilizing one of the following methods.

For all methods of connection, the length of the cord or conduit/wiring must allow the unit to be slid completely out of the cabinet without having to unplug or disconnect the unit from the power supply. Recommended minimum free length of cord or conduit is four feet. Electrical installations and grounding must be in accordance with all local codes and ordinances, and/or the National Electric Code, as applicable. 4-CONDUCTOR CORD NORMALLY, A UNIT MUST BE CONNECTED TO THE POWER SUPPLY WITH A 3POLE, 4-CONDUCTOR CORD KIT RATED 125/250 VOLTS, 50 AMPERES, AND MARKED FOR USE WITH RANGES. The cord kit must be attached to the range junction box with a strain relief which will fit a 1" diameter hole.

If not already equipped, the cord must have 1/4" faston closed-loop lugs attached to the free ends of the individual conductors, preferably soldered in place. FIG. 8 Location of Junction Box on dual fuel ranges. PERMANENT CONNECTION (HARD WIRING) - Units may be hard wired to the power supply. The installer must provide approved flexible aluminum conduit, 3/4" trade size, maximum 6 feet long.

Locate the junction box on the rear of the unit and remove cover. Refer to Fig. 9. Remove the ground strap retaining screw and bend the ground strap up. Refer to Fig. 9. The conduit must be installed to the junction box using an approved conduit connector. Wiring for the unit is to be brought into the junction box through the conduit. Refer to Chart C on Page 14 for rating of wiring and sizing of individual conductors. The ends of the wiring must have 1/4" faston closed-loop lugs attached, preferably soldered in place.

Make the connections to the terminal block provided. Secure the ground lead to the junction box with the screw previously used to secure the ground strap. Refer to Fig. 10. The free end of the conduit must be connected to a junction box provided in the gas and electrical supply zone, as shown in Figure 3A on Page 7. 3-CONDUCTOR CORD WHERE LOCAL CODES AND ORDINANCES PERMIT GROUNDING THROUGH NEUTRAL, AND CONVERSION OF SUPPLY TO 4 WIRE IS IMPRACTICAL, UNIT MAY BE CONNECTED TO THE POWER SUPPLY WITH A 3-POLE, 3-CONDUCTOR CORD KIT RATED 125/250 VOLTS, 50 AMPERES, AND MARKED FOR USE WITH RANGES. The cord kit must be attached to the range junction box with a strain relief which will fit a 1" diameter hole. If not already equipped, the cord must have 1/4" faston closed-loop lugs attached to the free ends of the individual conductors, preferably soldered in place.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR DP304CS user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3553749)
<http://yourpdfguides.com/dref/3553749>

15 Step 6: Electrical Requirements, Connection & Grounding A 3- or 4-conductor supply may be connected to the terminal block. FIG. 9 Conductor Securement Upper Nut Cupped Washer Supply Wire Flat Washer 3-WIRE LEAD CONNECTION 1. Remove upper nuts only from the terminal block studs. Do not remove nuts which secure range internal wiring leads. 2. Secure the neutral, grounded wire of the supply circuit, to the center stud of the terminal block with nut.

(See Fig. 10). 3. Secure the L1 (black) and L2 (red) power leads to the outside terminal block studs (brass colored) with nuts. 4. Tighten nuts securely. FIG. 10 3 Wire Connection 4-WIRE CONNECTION 1. Remove upper nuts only from the terminal block studs. Do not remove lower nuts which secure range internal wiring leads. 2. Remove ground strap screw and bend the strap up as shown in Fig. 11 3. Secure the neutral wire to the center stud of the terminal block with nut. 4.

Secure the L1 (black) and L2 (red) power leads to the outside terminal studs (brass colored) with nuts. 5. Secure the bare copper ground lead to the range chassis using the ground screw previously used for the ground strap. Be sure that neutral and ground terminals do not touch. 6. Tighten all connections securely. Bend Ground Strap Up L1 Black FIG. 11 Ground Strap L2 Red Neutral White FIG. 12 Secure Neutral Wire L2 Red L1 Black Ground Wire 16 Step

7: Backguard Installation FIG. 13 Backguard Installaion Back panel of backguard is positioned behind the guide channels on the back of the range. The backguard must be attached before sliding the range into the final installed position. A Low Back or High Shelf backguard must be installed when there is less than a 12" clearance between combustibles and the back of the range above the cooking surface. (See Fig. 2A and 2B on Page 6). An Island Trim is available for covering the backguard mounting flanges for island installations, where there is a minimum of 12" of horizontal clearance between combustibles and the back of the range.

(See Fig. 2B on Page 6). The backguard is inserted, as shown in Fig. 13, behind the guide channels on the back of the range. Using the sheet metal screws provided, fasten the backguard to the back of 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. Chart D: Backguard Kit Model Numbers Range Model No. 6" Std. Low Back 9" Low Back 22" High Shelf 3" Island Trim DP304 DP36 Included with Range N/A N/A DFP36LB 17 DFP30HS DFP36HS DFP30IT DFP36IT Step 8: Door Removal and Re-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 before removing the door. 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 sides of the oven door when removing or replacing it.

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: 1. Fully open the oven door. 2. Flip the hinge clip toward you (see illustration at right). 3. Close the door until it stops (the open hinge clip will hold the door about halfway open. 4.

Grasp the door on the sides. The door is heavy and fragile - always use both hands. Lift the door up and out (there will be some spring resistance to overcome). When the front of the door is high enough, you will be able to pull the door straight out. 5.

Place the door in a safe and stable location. To Re-install the Oven Door: 1. Hold door on both sides. Insert hinges into hinge slots. The door will be about halfway open.

It may be necessary to press firmly inward on the lower portion of the door, using a rocking motion to fully seat the door's hinges. 2. Open door all the way to expose hinge clips. Push hinge clips away from you (toward the oven) until they meet the hinge. 3. Close and open the door slowly to test the installation. It should open and close smoothly and be straight, not crooked. 18 Photo B. Hinge bracket in closed position Photo C. Flip hinge clip toward you Photo D.

Hinge removed from oven Step 9: 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 alignment slots in the burner bases. Before testing operation of the appliance, verify that the unit and the gas supply have been carefully checked for leaks and that the unit has been connected to the electrical power supply. Turn the manual gas shutoff valve to the open position. Check operation of the sealed gas burners and grill by pushing and turning each knob counterclockwise to "HI". The burner igniters will click until the flame ignites. The two far left sealed burners feature XLO, causing the flame to cycle on and off when the knob is set to the XLO range. This is normal operation. **CAUTION** Burner adjustments must be made by a qualified technician at the time of installation. Extreme care should be used when adjustments are made after installation.

Improper or lack of adjustments may cause harmful by-products or void your warranty. **EACH GAS BURNER MUST BE EVALUATED FOR CORRECT FLAME PERFORMANCE IMMEDIATELY AFTER INSTALLATION OF THIS APPLIANCE.** In the DP364GL model range, the air shutter for grill burner (NOT top burners) is preadjusted at the factory. However, environmental or FIG. 14 Proper Flame (Approx.

) Top Burners 1 to 1-1/2" Grill 1/2 to 1" installation conditions may require readjustments. Flame evaluation is performed with burner's control knob at highest setting. If the PLPKIT is used to convert this appliance from natural to propane gas, flame evaluation and air shutter readjustments must be performed - see instructions provided with the PLPKIT for correct recommendations. Burner flames should be blue and stable with no yellow tips, excessive noise, or lifting of the flame from the burner. If any of these conditions exist, check that the air shutter (grill only) or burner ports are not blocked or clogged. Remove any blockages that exist. If the flame is too yellow, indicating insufficient air, increase the shutter opening to increase air inlet (grill only). The sealed top burner flames should be approximately 1" to 1 1/2" high. The grill flames should be as shown in Fig. 14. **NOTE:** No air shutter or low flame adjustment is necessary or possible with the sealed top burners. 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.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR DP304CS user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3553749)
<http://yourpdfguides.com/dref/3553749>

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. 19 INSTALLER CHECKLIST FINAL CHECK LIST Placement of unit. Specified clearances maintained to cabinet surfaces. Unit Level front to back side to side. Burner caps positioned properly on sealed burner bases.

All packaging material removed. Island trim or backguard attached. Backguard needed if horizontal clearance to combustible materials behind cooking surface is less than 12". Check door fit to oven cavity. Re-install door if necessary (See door re-installation procedure at the bottom of page 18. Kick panel in place and two (2) screws secure. The griddle or grill plate and frame is correctly positioned, tilted slightly forward. (See page 10 for adjustment procedure.) GAS SUPPLY Connection: 1/2" N.P.

T. with a minimum 3/4" diameter flex line - suggested length four (4) ft., depending upon local codes. 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).

OPERATION All internal packing materials removed. Check below grates and grill pans and within oven(s). 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. Burner caps properly seated into burner bases. Bezels centered on burner knobs, and knobs turn freely. Each burner lights satisfactorily, both individually and with other burners operating. Air Shutter adjustment for proper flame made for Grill. See Step 9 and Fig.14. Griddle or grill is tilted slightly forward and does not rock (not all models).

Oven door hinges seated and hinge locks in proper position. Door opens and closes properly. Burner grates correctly positioned, level, and do not rock. ELECTRICAL Receptacle with correct overcurrent protection is provided for service cord connection. Proper ground connection.

Proper polarity at receptacle. Rating plate(s) located under front edge of cooktop. Start self-clean. When LOCK light comes on, verify that door is locked close. Cancel self clean mode.

Wiring/schematic diagrams placed behind toe kick panel. Rating Plate and Wiring Diagram Locations (oven door not shown) 20 Veuillez lire toutes les instructions avant de poursuivre Important : Conserver ces instructions pour les inspecteurs en gaz et lectricit locaux. Installateur : Veuillez laisser ces instructions d'installation avec l'appareil pour le proprietaire. Proprietaire : Veuillez conserver ces instructions pour consultation ultrieure. AVERTISSEMENT Coupez l'lectricit avec d'installer l'appareil. Avant de remettre l'lectricit, assurez-vous que toutes les commandes sont sur la position OFF. Pour les installations au Massachusetts : 1. L'installation doit tre ralise par un entrepreneur qualifi ou agr, un plombier ou un installateur de gaz qualifi ou autoris par l'tat ou la rgion dans laquelle cet appareil est install. 2. Le robinet d'arrt de gaz doit tre pourvu d'une poigne en T .

3. La longueur maximum autorise du tuyau de gaz est de 91,4 centimtres (36"). IMPORTANT Les rglemations locales varient. L'installation, les raccordements au gaz et les mises la terre doivent tre conformes toutes les rglemations applicables. AVERTISSEMENT : L'information fournie dans le prsent manuel doit tre trs rigoureusement respecte, sous peine d'incendie ou d'explosion entrnant des dommages, des blessures ou la mort. -- Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres produits inflammables proximit des appareils. AVERTISSEMENT Toutes les cuisinires peuvent basculer Des personnes peuvent tre bleses Installez un dispositif antibascule Consultez les instructions d'installation AFIN DE DIMINUER LES RISQUES DE BASCULEMENT, INSTALLEZ UN DISPOSITIF ANTIBASCULE. ASSUREZ-VOUS QUE LE DISPOSITIF ANTIBASCULE EST BIEN EN PLAC, CONFORMMENT AUX INSTRUCTIONS D'INSTALLATION (REMARQUE : LE DISPOSITIF ANTIBASCULE EST OBLIGATOIRE POUR TOUTES LES CUISINIRES DE 76,2 CM [30"] ET DE 91,4 CM [36 "]). Remarque : Cette cuisiniere N'EST PAS conue pour les maisons mobiles ni pour les vhicules rcratifs. NE PAS installer cette gamme dehors.

-- SI VOUS DTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ N'allumez aucun appareil. Ne touchez pas aux interrupteurs lectriques. N'utilisez pas les tlphones du btiment. Appelez immdiatement votre compagnie de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions de la compagnie.

Si vous n'arrivez pas contacter votre compagnie de gaz, appelez les pompiers. --L'installation et les rparations doivent tre ralisees par un installateur qualifi, un centre de rparation agr ou la compagnie de gaz. Modle DP304 Modle DP366 Table des matires Introduction ...

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

..... 2 Information importante concernant l'installation

.....

. 2 Chapitre 1 : Exigences pour la ventilation

.....

.....

.... 3 Chapitre 2 : Prparation de l'emplacement

.....

.... 4 8 Chapitre 3 : Dballage, manutention et mise en place de la cuisiniere .

.....

9 10	Chapitre 4 : Installation du dispositif antibascule..
11 12	Chapitre 5 : Exigences pour l'alimentation de gaz et raccordement

..... 13	Chapitre 6 : Exigences pour l'alimentation lectrique, le branchement et la mise la terre

..... 14 16	Chapitre 7 : Installation de la plaque de protection ..

..... 17	Chapitre 8 : Installation et retrait de la porte

.... 18	Chapitre 9 : Test et rglage

..... 19	Liste de vrification de l'installateur

..... 20 1 Informations importantes propos de l'installation INTRODUCTION Les cuisinières Thermador Professional sont des appareils monoblocs disponibles en plusieurs configurations. Le modle DP304 est dot de quatre brleurs de surface gaz scells et d'un four autonettoyant, convection lectrique 30 po avec capacit de gril convection. Les modles DP364GE, DP364GL, et DP366 sont dots d'une surface de cuisson gaz avec quatre brleurs scells et grille lectrique ou grille gaz ou six brleurs scells plus un four autonettoyant, convection lectrique 36 po avec capacit de gril convection. REMARQUE : les numros de modles se terminant avec CC sont pour le Canada.

MISE EN GARDE Si l'appareil est aliment au gaz propane, assurez-vous que le rservoir de propane est quip de son propre dtendeur en plus du dtendeur fourni avec la cuisinière.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR DP304CS user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3553749)
<http://yourpdfguides.com/dref/3553749>

La pression maximum d'arrive du gaz de cet appareil ne doit pas dépasser les 34,9 millibars (14 po) C.E.) entre le réservoir de propane et le détendeur. MISE EN GARDE Cet appareil est conçu pour un usage culinaire.

Pour des raisons de sécurité, ne l'utilisez jamais pour chauffer une pièce. VÉRIFICATION DU TYPE DE GAZ Vérifiez le type d'alimentation au gaz fourni du lieu d'installation. L'appareil doit être raccordé au type de gaz pour lequel il est certifié. Tous les modèles sont certifiés pour une utilisation avec gaz naturel. Conformément à la norme UL858, norme pour la sécurité des cuisinières électriques domestiques sur place pour utilisation au gaz propane exigeant UL923, norme pour la sécurité des appareils de cuisson aux micro-ondes le nécessaire de conversion.

UL 507, norme pour la sécurité des ventilateurs électriques ANSI Z21.1-2003, norme nationale américaine pour les appareils de cuisson AVERTISSEMENT gaz domestiques Pour éviter tout risque de brûlure ou d'incendie, CAN/CSA-C22.2 n113-M1984 ventilateur et hottes un dossier est spécifiquement conçu pour cette CAN/CSA-C22.2 n61-M89 cuisinières domestiques cuisinière doit être installée lorsque l'appareil est utilisé.

Il incombe au propriétaire et à l'installateur de déterminer les exigences. Voir les instructions d'installation du dossier additionnel et/ou les normes appliquées pour une installation spécifique. La page 17 pour les modèles de dossier. On recommande fortement d'installer une hotte de ventilation adaptée pour cet appareil. Une fois le dessus de cet appareil (voir Chapitre 1, Conditions de ventilation). Comme dossier choisi, l'appareil doit être installé cet appareil peut dégager une forte chaleur, on doit porter une attention adéquate en utilisant les dégagements particuliers aux travaux d'installations des conduites de la hotte, lesquels minimum pour surfaces combustibles spécifiées dans les instructions de préparation doivent être conformes à la réglementation locale de construction. d'armoire, pages 5 et 6. Important Utiliser un dossier lorsque l'espace horizontal entre les matériaux combustibles et le bord arrière de la cuisinière est de moins de 30,5 cm (12 po).

Commander séparément le dossier Thermador et l'installer l'arrière de la cuisinière (un dossier bas est fourni avec le modèle 30 po). Pour les installations en lot et autres installations 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 dossier. S'assurer que l'appareil convient au type de gaz fourni. Consulter le Chapitre 5, page 33 avant de procéder à l'installation. MISE EN GARDE Afin d'éliminer les risques de brûlures ou d'incendie provoqués par la chaleur, il est conseillé d'installer des armoires audessus des tables de cuisson des appareils. Vérifiez la réglementation locale applicable 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 applicables. En l'absence de réglementation, l'appareil doit être installé conformément aux normes américaines en vigueur sur le gaz combustible ANSI Z223.1/NFPA54 et l'électricité ANSI/NFPA70.

Au Canada, l'installation doit être conforme aux normes canadiennes CAN 1-B149.1 et 2 du Code de l'alimentation en gaz : Gaz naturel : 14,9 mb min. (6 po),

C.E.

), 20 mb (8 po) minimum pour l'installation d'appareils fonctionnant au gaz et/ou le nominal. code de construction local. Gaz propane : 27,4 mb (11 po, C.E.), 34,9 mb (14 po) max.

Cet appareil est équipé d'un système d'allumage intermittent qui allume et éteint le brûleur avant gauche lorsque réglé ExtraLow. (Voir pages 14 et 15 pour les données techniques) 2 Chapitre 1 : Exigences pour la ventilation Il est fortement recommandé d'installer une hotte de ventilation appropriée au-dessus de la cuisinière. Une ventilation par contre-tirage ne devrait pas être utilisée. Le tableau ci-dessous numérote, par numéro de modèle, les hottes Thermador que l'on conseille d'utiliser avec les cuisinières. IMPORTANT Les hottes de ventilation et les ventilateurs sont conçus pour une seule conduite murale. Certaines réglementations municipales du bâtiment exigent toutefois une double conduite. Consultez les normes applicables et/ou la municipalité avant de débuter les travaux pour vous assurer que l'installation des conduites répond aux exigences locales. La vitesse du ventilateur de la hotte doit être réglable afin de réduire le bruit et la perte d'air chaud ou d'air climatisé lorsque la vitesse de ventilation maximale n'est pas nécessaire. Normalement, la vitesse de ventilation maximale n'est requise que lorsque l'on utilise le gril. 2.

Emplacement de la hotte Pour une meilleure élimination des fumées, le bord inférieur de la hotte doit être placé à une distance minimale de 76,2 cm (30") et maximale de 101,6 cm (40") au-dessus de la table de cuisson (voir Figure 1). Si la hotte contient des matériaux combustibles (comme par exemple un placage en bois), elle doit être placée au moins 101,6 cm (40") au-dessus de la table de cuisson. 1. Choix du modèle de hotte et de ventilateur Pour les installations murales, la largeur de la hotte doit être au moins égale à celle de la table de cuisson de la cuisinière. Si l'espace le permet, il est souhaitable d'installer une hotte plus large que la table de cuisson pour améliorer les performances de ventilation. Pour les installations en lot, la largeur de la hotte devrait dépasser d'au moins 15,2 cm (6") des deux côtés de la table de cuisson de la cuisinière. LARGEUR DE LA CUISINIÈRE CUISINIÈRE DE 76,2 CM (30 po) HOTTE* 3. Apport d'air Un important volume d'air est nécessaire pour la ventilation, il est recommandé de prévoir un apport d'air de l'extérieur. Cet aspect revêt une importance particulière dans les logements bien isolés et très étanches. Il est conseillé de consulter un entrepreneur en chauffage et en climatisation.

INSTALLATION EN LOT HOTTE VENTILATEUR** INSTALLATION MURALE VENTILATEUR** PH30 PHE30,36 VTR1000Q, VTR1400Q ou VTN 1000Q VTR1000Q, VTR1400Q ou VTN 1000Q VTR1000Q, VTR1400Q VTR1000Q, VTR1400Q HTN142YS HNI42YS HTN142YS HNI42YS VTR1000Q, VTR1400Q VTR1000Q VTR1400Q CUISINIÈRE DE 91,4 CM (36 po) PH36, 42 PHE36,42 HNW36YS HNW42 YS Remarques : * Pour les installations murales, si l'espace est suffisant, l'installateur ou l'utilisateur peut choisir une hotte plus large que la table de cuisson de la cuisinière. Elle améliorera l'évacuation des fumées si l'on utilise par exemple beaucoup le gril ou si la conduite est longue. ** Pour les installations murales, Thermador propose des modèles de ventilateurs distance (VTR1000Q ou VTR1400Q) ou incorpore la hotte (VTN1000Q). 3 Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement 1.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR DP304CS user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3553749)
<http://yourpdfguides.com/dref/3553749>

La cuisinière est un appareil monobloc.

Si elle est placée au milieu des armoires, les dégagements requis sont indiqués la Figure 1. Les mêmes dégagements s'appliquent aux installations en lot, excepté pour les armoires suspendues qui doivent laisser un espace suffisamment grand pour poser la hotte d'lot vase, comme le montre la Figure 1. 2. Les cuisinières peuvent être encastées entre les armoires au-delà du bord de la partie frontale du four (voir Figures 2A et 2B). 4.

Toute ouverture dans le mur qui se trouve derrière la cuisinière et dans le plancher sous la cuisinière doit être refermée. 5. Si la distance entre un matériau combustible 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 une plaque Thermador de protection arrière, basse ou tagre supérieure (voir Figure 2A). Si la distance du matériau combustible est supérieure 30,5 cm (12 po), il est possible d'utiliser un enjoliveur Thermador pour lot (voir Figure 2B). Les Figures 2A et 2B indiquent l'espace nécessaire pour chaque type de plaque de protection. 6. L'appareil ne doit jamais se trouver près de matériaux combustibles, d'essence et d'autres produits inflammables (vapeurs ou liquides). MISE EN GARDE Dans ce type d'installation, la porte et l'armoire peuvent comporter un risque de pincement. 3. Les arrivées d'électricité et de gaz doivent se 7.

L'air de combustion et de ventilation arrivant l'appareil trouver dans les zones indiquées la Figure 3A. doit pouvoir circuler librement dans les conduites. REMARQUE : La profondeur maximum des armoires en hauteur installées d'un côté ou de l'autre de la hotte est de 33 cm (13 po). Un dégagement minimum de 40 po est nécessaire entre le dessus de la surface de cuisson et le dessous d'une armoire non protégée. Si le dessous de l'armoire en bois ou en métal est protégé par un matériau ignifuge d'au moins 6,35 mm (1/4 po) revêtu d'une feuille d'acier no 28 MSG d'au moins la même épaisseur, de 0,38 mm (0.015 po) d'acier inoxydable, de 0,6 mm (0.024 po) d'aluminium ou de 0,5 mm (0.02 po) de cuivre, la distance minimum est de 76,2 cm (30 po). Les matériaux ignifuges portent la marque : UNDERWRITERS LABORATORIES INC. CLASSIFIED MINERAL AND FIBER BOARDS SURFACE BURNING CHARACTERISTICS, (panneaux de fibres et minéraux classés, caractéristiques d'inflammation des surfaces), suivie des taux de progression des flammes et des fumées.

Ces désignations sont indiquées par FHC (Flame Spread/Smoke Developed Progression des flammes/Production de fumée). Les matériaux ayant un taux O de progression de flammes sont ignifuges. La réglementation municipale peut autoriser un taux de progression des flammes différent. 4 Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement Tel que défini dans le Code national du gaz combustible (ANSI Z223.1, dernière version).

FIG. 1 Dégagement des armoires Hotte de 76,2 cm (30") ou de 91,4 cm (36") Cuisinière de 76,2 cm (30 ") 106,7 cm (42") ou 121,9 cm (48") pour installation en lot } 36" ou 42" Hotte Cuisinière de 91,4 cm (36 ") } 106,7 cm (42") ou 121,9 cm (48") pour installation en lot Distance minimum entre les armoires suspendues composées de matériaux combustibles Cuisinières de 30" - 76,2 cm Cuisinières de 36" 91,4 cm Distance min. de 76,2 cm (30") et distance max. 40 po entre le dessous de la hotte et la table de cuisson (40 po si la hotte contient des matériaux combustibles). Profondeur max. de l'armoire : 33 cm (13") } Min. 7,6 cm (3") paroi latérale combustible en matériau (des deux côtés). distance min. de 45,8 cm (18") Largeur de la cuisinière 76,2 cm (30") ou 91,4 cm (36") MISE EN GARDE : Voir Fig. 2A et 2B. Distance min. de 91,4 cm (36") entre la table de cuisson et les matériaux combustibles. Table de cuisson Zone d'arrivée d'électricité et de gaz (voir Fig. 3A). Hauteur min.

de la cuisinière avec pieds levateurs entièrement rétractés : 91,1 cm (35-7/8") Hauteur max. de la cuisinière avec pieds levateurs entièrement déployés : 93,3 cm (36-3/4"). Tel que défini dans le Code national du gaz combustible (ANSI Z223.1 dernière édition). * La hauteur de la cuisinière est réglable. Le dessus de la cuisinière doit être au même niveau ou plus élevé que le plan de travail. 5 Chapitre 2 : Préparation de l'armoire FIGURE 2A - Vue latérale Matériaux combustibles FIGURE 2B - Vue latérale Matériaux combustibles 27 5/8 po 26 1/2 po Min. 40 po aux combustibles Min. 12 po aux combustibles avec garniture pour lot Min. 40 po aux combustibles Tablette haute 10 3/4 po 2 1/4 po 22 po 9 po Dossieret bas (DP36) Garniture pour lot 3 po 6 po (DP304) 24 5/8 po 36 3/4 po max. 35 7/8 po min. Plan de travail Devant 23 7/8 po max. 36 3/4 po max. 35 7/8 po min. Devant Mur 24 3/4 po 22 1/2 po Tel que défini dans le code national de combustible gaz (ANSI Z223).

1, dernière édition. Remarque : La porte du four ouverte, le haut de la porte 44 5/8 po depuis la paroi arrière, derrière la cuisinière installée. L'installation doit avoir un dégagement suffisant pour le mouvement autour de la porte ouverte. 6 Chapitre 2 : Préparation de l'armoire ALIMENTATION DE GAZ ET ELECTRIQUE FIGURE 3A - emplacement de l'alimentation électrique et en gaz pour les cuisinières combustion jumelle Bordure minimale de 1 3/4 po depuis le mur pour l'alimentation en gaz ou électrique Zone d'alimentation électrique 8 1/2 po Zone d'alimentation en gaz 1 3/4 po 8 po 6 po 8 po 30 1/4 po (Modèle 30 po) 36 1/4 po (Modèle 36 po) REMARQUE : Une soupape d'arrêt de gaz manuelle (si elle n'est pas déjà en place) doit être facilement accessible. S'assurer que toute personne sache où et comment fermer l'alimentation en gaz la cuisinière.

REMARQUE : l'installateur doit indiquer au client l'emplacement de la soupape d'arrêt de gaz. REMARQUE : toute ouverture dans le mur derrière l'appareil et/ou dans le plancher doit être scellée. La cuisinière combustion jumelle peut être branchée sur l'alimentation électrique avec un nécessaire de cordon d'alimentation de cuisinière (fourni avec l'appareil) ou par un câblage fixe l'alimentation. Il incombe l'installation de fournir les composants appropriés pour le câblage (cordon ou conduit et fils) et de compléter la connexion électrique selon les règlements et codes locaux et/ou du Code national d'électricité. L'appareil doit être mis à terre adéquatement. Voir page 6 pour plus de détails. Les modèles pour le Canada ont un cordon d'alimentation. La cuisinière doit être branchée seulement du type de gaz pour laquelle elle est certifiée. Si la cuisinière doit être branchée sur le gaz propane, s'assurer que le réservoir de gaz propane est doté de son régulateur de haute pression en plus du régulateur fournie avec la cuisinière (voir page 5).



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR DP304CS user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3553749)
<http://yourpdfguides.com/dref/3553749>

REMARQUE : la cuisinière est conçue pour être galit avec le mur arrière.

Pour une installation adquate, il peut être nécessaire de repositionner la canalisation d'alimentation en gaz et le cordon électrique lorsque la cuisinière est poussée en position d'installation finale. 7 Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement Alimentation électrique pour les cuisinières combustion jumelle L'installation de la cuisinière combustion jumelle doit être planifiée afin que la boîte de jonction pour la prise ou la connexion de conduit permette un décalage maximum à l'arrière de l'appareil. Lorsque le cordon d'alimentation (non fourni) ou le conduit est branché sur une prise correspondante ou couvercle de boîte de jonction, la prise/fiche combine ou la boîte de jonction/connecteur de conduit ne doivent pas dépasser de plus de 1 po du mur arrière. Voir figure 3B. Voir figure 8, page 15, pour l'emplacement de la boîte de jonction sur l'appareil. Pour minimiser le pliage lorsque l'appareil est branché sur la prise ou la boîte de jonction, orienter la prise ou le connecteur de conduit et faire glisser en position. Remarque : les modèles canadiens (numéros se terminant par CC) sont dotés d'un cordon d'alimentation. FIG. 3B RACCORDEMENT AU MUR 4,4 cm max. (1-3/4") Remarque : Si l'on utilise une prise 240 VAC ayant son boîtier, il est nécessaire d'encastrer le boîtier de la prise dans le mur arrière.

Fixer de façon sécuritaire la prise au montant du mur, puis sceller autour du boîtier. Observer les codes électriques locaux. 1 3/4 po max. une fois branché Cordon d'alimentation et prise Boîte de dérivation et conduite 8 Chapitre 3 : Déballage, manutention et mise en place de la cuisinière MISE EN GARDE Un équipement adapté manipulé par du personnel expérimenté doit être utilisé pour déplacer la cuisinière afin de ne pas endommager l'appareil ni le plancher. La cuisinière est lourde et repose sur des pieds réglables en acier.

Le poids approximatif de la cuisinière à l'expédition est celui qui est indiqué au Tableau A. Il est recommandé d'enlever les grilles, la grille/plaque grill, le cadre, les chapeaux des brûleurs, la plaque d'habillage et les grilles du four pour faciliter la manutention. Le poids de l'appareil s'en trouvera diminué, tel qu'indiqué au Tableau A et permettra à la cuisinière de passer par une porte de 76,2 cm (30"). Voir Figures 2A et 2B la Page 26. N'ôtez pas le grill ni la plaque de cuisson. Retirez l'emballage externe et les matériaux d'emballage de la palette d'expédition. Toutes les cuisinières combustion jumelle sont fixées sur une palette à l'aide de quatre (4) boulons (voir figure 4). Après avoir enlevé les boulons, soulevez la cuisinière et enlevez-la de la palette. Retirez les quers de la cuisinière. Pour ce faire, l'installateur doit retirer les deux vis qui fixent chacune de ces quers. Enlevez l'quer puis remettez les vis. Important : NE PAS soulever la cuisinière par la poignée de porte. Cela peut endommager les charnières et ainsi la porte s'ajustera mal dans l'ouverture. Tableau A Cuisinière de 76,2 cm (30 po) 351 lb 228 lb Cuisinière de 91,4 cm (36 po) 371 lb 270 lb 221 lb Poids à l'expédition Poids sans matériaux d'emballage Poids sans porte, 185 lb chapeaux de brûleurs, plaque d'habillage et grilles de four FIG. 4 Retrait des quatre boulons avant installation pour l'expédition Palette 9 Chapitre 3 : Déballage, manutention et mise en place de la cuisinière En raison du poids de la cuisinière, il convient d'utiliser une plate-forme à roulettes souples pour la déplacer.

Le poids doit être uniformément réparti sur la plate-forme (voir Figure 5). Transportez la cuisinière sur la plate-forme près de son emplacement définitif, basculez-la pour qu'elle soit reposée sur les pieds arrière puis retirez la plate-forme. **PROTÉGEZ LE SOL SE TROUVANT SOUS LES PIEDS (MORCEAUX DE BOIS, TAPIS, ETC.) AVANT DE METTRE LA CUISINIÈRE EN PLACE.** Installez le dispositif antibascule (Chapitre 4), raccordez le gaz et l'électricité (Chapitres 5 et 6) puis installez la plaque de protection (Chapitre 7) avant de placer définitivement la cuisinière. Pour garantir son bon fonctionnement, la cuisinière professionnelle doit être nivelée. (Ce point est important pour tous les produits équipés d'une plaque chauffante ou d'un grill.) La cuisinière se nivelle en réglant les pieds avec une clé. Remettez la base au pied. Il est important que les deux (2) vis qui maintiennent la base soient solidement fixés pour éviter un contact accidentel avec les surfaces chaudes.

Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont correctement assis sur les bases des brûleurs de la table de cuisson de la cuisinière. FIG. 5 - Mise en place sur la plate-forme à roulettes Le poids de la cuisinière doit être uniformément réparti en s'aidant des supports placés sur le dessous de la cuisinière 57,8 cm (22-3/4 PO) **IMPORTANT : NE PAS soulever la cuisinière par la poignée de porte. Cela peut endommager les charnières et ainsi la porte s'ajustera mal dans l'ouverture.** Régler l'angle du grill/grille (certains modèles) Si la cuisinière est dotée d'une grille électrique ou grill gaz, vérifiez le réglage du cadre en versant 2 cuillères soupes d'eau sur la surface.

L'eau devrait glisser lentement vers le bac à graisse. Si ce n'est pas le cas, corrigez l'angle à l'aide des deux vis sous l'arrière du cadre. Commencez en tournant les vis d'un quart de tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Tout réglage ultérieur devrait être fait à l'aide d'un quart de tour jusqu'à ce que l'eau glisse dans le bac à graisse. 10 Chapitre 4 : Installation du dispositif antibascule Pour toutes les cuisinières de 76,2 cm (30") et de 91,4 cm (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 attachées au sol, au mur ou une armoire au moyen de l'installation du dispositif antibascule qui vous est fourni. Un risque de basculement demeure si l'appareil n'est pas installé conformément à ces instructions. En déplaçant la cuisinière pour nettoyage, réparation ou autre, assurez-vous que le dispositif antibascule s'est bien enclenché lorsque vous repoussez la cuisinière contre le mur. Sinon, dans l'hypothèse d'une utilisation anormale (personne montant, s'asseyant ou s'étendant sur une porte ouverte), la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures dues aux liquides chauds renversés ou au poids de la cuisinière. **AVERTISSEMENT TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER DES PERSONNES PEUVENT ÊTRE BLESSÉES INSTALLEZ LES DISPOSITIFS ANTIBASCULE FOURNIS AVEC LA CUISINIÈRE CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION AVERTISSEMENT RISQUE D'ÉLECTROCUTION** Soyez très prudent lorsque vous percez des trous dans le mur ou le plancher.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR DP304CS user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3553749)
<http://yourpdfguides.com/dref/3553749>