



# Your PDF Guides

You can read the recommendations in the user guide, the technical guide or the installation guide for THERMADOR PC486GLBS. You'll find the answers to all your questions on the THERMADOR PC486GLBS in the user manual (information, specifications, safety advice, size, accessories, etc.). Detailed instructions for use are in the User's Guide.

**User manual THERMADOR PC486GLBS**  
**User guide THERMADOR PC486GLBS**  
**Operating instructions THERMADOR PC486GLBS**  
**Instructions for use THERMADOR PC486GLBS**  
**Instruction manual THERMADOR PC486GLBS**

## INSTALLATION INSTRUCTIONS

For Thermador Professional® Cooktops

Models  
P24GE  
P24WK  
PC304  
PC36  
PC48

**Thermador** | *An American Icon*



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PC486GLBS user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3559567)

<http://yourpdfguides.com/dref/3559567>

**Manual abstract:**

... @@2 Step 1: Ventilation Requirements .....

.....  
.....

.....  
.....

..... 3 Step 2: Cabinet Preparation ..

.....  
.....  
.....

.....  
.....

..... 4 7 Step 3: Unpacking, Moving, Placing and Anchoring the Cooktop .....

.. 8 Step 4: Gas Requirements and Hookup .....

.....  
.....

..... 9 10 Step 5: Electrical Requirements, Connection and Grounding .

.....

.... 11 Step 6: Backguard Installation .

.....  
.....

.....  
.....

.....  
.....

.. 12 Step 7: Test Adjustment ...

.....  
.....

.....  
.....

.....  
.....

..... 13 Installer Checklist ....

.....  
.....

.....  
.....

.....  
.....

.....

... 14 Contents **IMPORTANT INSTALLATION INFORMATION** 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:** Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Refer to this manual. For assistance or additional information consult a qualified installer, service agency, manufacturer (dealer) or the gas supplier. **WARNING -- 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. Note: This Cooktop is NOT designed for installation in manufactured (mobile) homes or for installation in Recreational Park Trailers. DO NOT install this appliance outdoors. DATA RATING PLATE Cooktop Models: -- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier. The data rating plate showing the model and serial numbers of your Cooktop or Wok is located on the underside of the Cooktop or Wok chassis near the gas inlet connection and electric power cord. This information is required if customer service is requested. Before installation, the model and serial numbers should be entered in the appropriate spaces on Page 30 of the Care and Use Manual.

After installation, accessing the information is difficult. For Massachusetts Installations: 1. Installation must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber or gas fitter qualified or licensed by the state, province or region where this appliance is being installed. 2. Shut-off valve must be a "T" handle gas cock. 3. Flexible gas connector must not be longer than 36 inches. PLEASE READ ENTIRE INSTRUCTIONS BEFORE PROCEEDING IMPORTANT: LOCAL CODES VARY. INSTALLATION, ELECTRICAL CONNECTIONS, GAS CONNECTIONS, AND GROUNDING MUST COMPLY WITH ALL APPLICABLE CODES. IMPORTANT: Save these instructions for the Local Electrical Inspector's use.

INSTALLER: Please leave these Installation Instructions with this unit for the owner. OWNER: Please retain these instructions for future reference.

ELECTRICAL POWER SUPPLY: WARNING 24" Models Disconnect power before installing. P24WK- 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph.

, 10 Amp circuit Before turning power ON, be sure that P24GE - 240 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 30 Amp circuit all controls are in the OFF position. 30" Models: PC304- 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph.

, 10 Amp circuit GAS SUPPLY: 36" Models: Natural Gas 6 inch water column. PC366- 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 10 Amp circuit Propane Gas 11 inch water column. PC364GL- 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 10 Amp circuit PC364GE (with 12" electric griddle)- 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 15 Amp circuit 48" Models: PC486GL- 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph.

, 10 Amp circuit PC486GE- 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 15 Amp circuit PC486GGE (with 12" electric griddle) - 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 15 Amp circuit PC484WK- 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 10 Amp circuit PC484GE (with 24" electric griddle) - 240 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 30 Amp circuit Model P24WK (Shown with Low Back Model GP24LB) The Thermador Professional Cooktops are available in a number of sizes and configurations. Model P24WK is a 24" wide wok unit featuring a power burner rated at 30,000 BTU/HR (\*24,500 BTU/HR on LP).

The P24GE features a 24" wide, electric griddle. The 30" wide Model PC304 features a gas cooking surface with four sealed burners. The 36" wide Models PC364GE, PC364GL, and PC366 feature four sealed burners and an electric griddle, four sealed burners and a gas grill, or six sealed burners, respectively.

The 48" wide Models PC484GGE, PC484GE, PC486GE, PC486GL and PC484WK feature four sealed burners, electric griddle and gas grill, four sealed burners and a 24" electric griddle, six sealed burners and an electric griddle, six sealed burners and a gas grill or four sealed burners and a 30,000 BTU/HR (\*24,500 BTU/HR on LP) wok respectively. All sealed burners are rated at 15,000 BTU/HR (\*13,000 BTU/HR on LP) Model PC364GE (Shown with Low Back Model GPS36LB) LP), the 12" electric griddle at 1,600 watts, the 24" electric griddle at 3,200 watts and the grill at 18,000 BTU/HR (\*17,000 BTU/HR on LP).

\*All models except P24GE are convertible to LP/Propane gas using an accessory conversion kit. Introduction IMPORTANT · · 1 A backguard must be utilized when there is less than a 12" horizontal clearance between combustible materials and the back edge of the cooktop. The Thermador Low Back backguard must be ordered separately and installed at the rear of the cooktop. For island installations and other installations with more than 12" clearance, an optional stainless steel Island Trim is available to cover the backguard mounting flanges. Verify that the appliance is correct for the type of gas being provided.

Refer to Step 4 before proceeding with the installation. Important Installation Information This appliance has been tested in accordance with ANSI Z21.1, Standard for Household Cooking Appliances (USA) and in accordance with CAN 1.1M81 Domestic Gas Ranges (Canadian). It is strongly recommended that this appliance be installed in conjunction with a suitable overhead vent hood. (See Step 1 for Ventilation Requirements.) Due to the high heat capability of this unit, particular attention should be paid to the hood and duct work installation to assure it meets local building codes. Check local building codes for the proper method of appliance installation. Local codes vary. Installation, electrical connections and grounding must comply with all applicable codes.

In the absence of local codes the appliance should be installed in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 current issue and National Gas Code ANSI/NFPA 70 current issue. In Canada, installation must be in accordance with the CAN 1-B149.1 and .2 Installation Codes for Gas Burning Appliances and/or local codes. This appliance is equipped with an intermittent/interrupted ignition device that cycles the two far left surface burners on and off when in the ExtraLow® setting. To eliminate risk of burns or fire caused by reaching over heated surface units, cabinet storage located above the surface units should be avoided. CAUTION (1) When connecting the unit to propane gas, make certain the propane gas tank is equipped with its own highpressure regulator in addition to the pressure regulator supplied with this unit.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PC486GLBS user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3559567)  
<http://yourpdfguides.com/dref/3559567>

The maximum gas pressure to this appliance is not to exceed 14.0 inches water column from the propane gas tank regulator.

(2) This unit is designed as a cooking appliance. Based on safety considerations, never use it for warming or heating a room. CAUTION 2 Step 1: Ventilation Requirements It is strongly recommended that a suitable exhaust hood be installed above the appliance. Downdraft ventilation should not be used. The table below indicates the Thermador hoods, by model number, that are recommended for use with the 24" wok, 24" griddle, 30", 36" and 48" cooktops.

1. Select Hood and Blower Models: · For wall installations, the hood width must, at a minimum, equal the nominal width of the appliance cooking surface. Where space permits, a hood larger in width than the cooking surface may be desirable for improved ventilation performance. · For island installations, the hood width should, at a minimum, overhang the appliance cooking surface by 3" on each side. 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. a wood covering), it must be a minimum of 36" above the cooking surface. 3. Consider Make-Up Air: · Due to the high volume of ventilation air, a source of outside replacement air is recommended. This is particularly important for tightly sealed and insulated homes. · A qualified heating and ventilating contractor should be consulted. NOTE: Ventilation hoods and blowers are designed for use with single-wall ducting. Some local building codes may require double-wall ducting. Before starting installation, consult local building codes and agencies to insure that the installation will meet local requirements. · 2.

Hood Placement: · For best smoke elimination, the lower edge of the hood should be installed a minimum of 30" to a maximum of 36" above the appliance cooking surface. (See Fig. 1). · If the hood contains any combustible materials (i.e., NOMINAL COOKTOP WIDTH HOOD\* WALL INSTALLATION BLOWER\*\* HOOD\* ISLAND INSTALLATION BLOWER\*\* 24" WOK 24" GRIDDLE 30" COOKTOP \*\*\*36" COOKTOP 48" COOKTOP PH30CS, PHE30,36 HNW36YS, PHH30DS\*\*\* PH36CS, PH42CS PHE36, 42 HNW 36, 42YS PH48CS, PH54CS PHE48, 60 HNW48YS VTR1000Q VTR1400Q or VTN1030C VTR1000Q VTR1400Q or VTN1030C VTR1000Q VTR1400Q or VTN1030C HTNI42YS HNI42YS HTNI42YS HNI42YS HTNI48YS, HNI48YS HTNI54YS, HNI54YS VTR1000Q VTR1400Q VTR1000Q VTR1400Q VTR1400Q VTR1400Q NOTES: \* For wall installations where adequate space is available, the installer or user may elect to use a hood that is wider than the cooktop cooking surface. This may be particularly beneficial for those cases, such as a long duct run or heavy usage of the grill, in which improved capturing of the cooking exhaust is desired. \*\* Thermador offers a choice of remote (VTR1000Q or VTR1400Q) or in-hood (VTN1030C) blowers for use in wall installations. \*\*\* Hood models PHH30DS and PHH36DS include built-in blower. 36" cooktop model PC366 can also use model PHH36DS hood.

3 Step 2: Cabinet Preparation 1. To ensure professional results, the cabinet and countertop openings should be prepared by a qualified cabinet worker. 2. The clearances shown in Fig. 1 are required.

The same clearances apply to island installations, except for the overhead cabinets, which must have a space wide enough to accept the island hood. 3. The cooktop is designed to hang from the countertop by its side flanges. The countertop however, must be strong enough to support this heavy cooktop. It may be necessary to add a supporting cleat along each side (see Fig.

2) or a 2 x 4 corner brace (see Figs. 3 and 4 and Detail A). Another alternative would be to construct a deck to set the cooktop on. 4. The cooktop can be installed in various positions with the front either flush or projecting, depending on the countertop's depth. (See Fig. 5, side view of cooktop; see Figs. 3, 4, 6 and 7 for alternate mounting positions.) 5. The gas and electrical supply must be located in an area that is accessible without requiring removal of the cooktop.

The appliance electrical power cord and gas pipe connection are located on the left rear underside of the cooktop (except on models PC484GE and P24GE where power cord is located in the center), as shown in Figs. 5 and 9. 6. The maximum depth of over head cabinets installed on either side of the hood is 13". A 36-inch minimum clearance is required between the top of the cooktop and the bottom of an unprotected cabinet. A 30-inch minimum distance is necessary when the bottom of the wood or metal cabinet is protected by not less than 1/4 inch of a flame retardant material covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015 inch (0.4 mm) thick stainless steel with Countertop Backsplash B See Detail A Detail A (Front face of cabinet) C B D B 23-7/16" 7-13/16" 2x4 Corner Support CORNER NOTCH DETAIL 24" WOK/GRIDDLE A B C D 24-3/4" 3/8" 30" COOKTOP 29-7/8" 3/8" 36" COOKTOP 48" COOKTOP 35-7/8" 3/8" 0" (Control Panel Projecting 2" from Base Cabinet Face) 5/8" (Notch Required for Standard 24"-Deep Base Cabinet, Control Panel Projecting 1-3/8" from Base Cabinet Face) 2" (Control Panel Flush to Cabinet Face Min. 25-3/8"-Deep Base Cabinet Required) 24" 29-1/8" 5 FIG.

4 Island Installation (No Countertop Backsplash) 18" Min. 3" min. both sides 13" Max. depth of overhead cabinets 36" Min. to Combustible Material from Cooking Surface.

Vent Hood Clearance Requirements Island 42" or 48" for 24" Wok or Griddle Island 42" or 48" for 36" Cooktop Island 48", 54" or 60" for 48" Cooktop See Detail A D 3/4" Min. 22-11/16" 48" COOKTOP 47-7/8" 13/16" 35-1/8" 46-1/4" Step 2: Cabinet Preparation FIG. 5 Side View of Cooktop 26-3/8" 12" 1/2" Side Flange 5/8" Notch Depth FIG. 6 Projecting from Cabinet Front \* Provide clearance for screws by increasing cutout height by 1/16" or by notching in the location of the three screws. 2" Notch Depth FIG.

7 Flush to Cabinet Front 7-3/4" 3" TO CENTERLINE GAS INLET 4-1/2" 2" Cabinet face for installation with projecting control panel Cabinet face for installation with flush control panel 22-5/8" 23-3/8" 3/4" 1-3/8" \* Low Back required when there is less than 12" horizontal clearance from back of cooktop to combustible material. With more than 12" of clearance, the Island Trim may be used. Front projects outward 1-3/8" as shown from standard 24"-deep base.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PC486GLBS user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3559567)  
<http://yourpdfguides.com/dref/3559567>

Front flush with cabinets; minimum of 25-3/8" cabinet depth required. Minimum 3/4" (19 mm) / 4" 46-1 m), 5 c (117 REAR Plywood support FIG. 8 Installation of 48" Cooktop above two side-by-side Thermador Warming Drawers, Side View Model No. WD24 7-13/16" (19,8 cm) 2 3/4" (70 mm) minimum between cutouts 6" 13/1" ) 1 mm (2 " 1/16 22-1 6 cm) , (57 Install additional wood support along front edge of cutout /16" 7-13 ,8 cm) 9 (1 (22, 9 cm) 9" 4 WD2ut Cuto 0" to 2" (0 - 51mm) See Fig. 4 4 WD2ut and Table Dimension C Cuto /2" 22-1 cm) (57,2 1-7/8" (4,8 cm) Horizontal Distance Between Cutouts 2-3/4" (7 cm) Vertical Distance Between Cutouts (See Side View for Wood Support) 6 Step 2: Cabinet Preparation FIG. 9 Front - Bottom of Unit, See Detail B, Below Product Rating Label/Serial Tag Threading compounds must be resistant to Propane Gas P24WOK 1/2" NPT 3/4" flex line gas flow 3-Prong grounding type receptacle connected to a properly grounded and polarized electrical supply rated at 120VAC, 10 Amps, ( or 15A\*) Single Phase, 60 HZ.  
NOTE: This is not applicable to 240 VAC models P24GE and PC484GE.

A manual valve must be installed external to the appliance, in an accessible location from the front, for the purpose of shutting off the gas supply. All Installer supplied parts must conform to Local Codes. \*15 Amp electrical supply required for models PC364GE, PC486GE, and PC484GGE. 30 Amp 240 VAC electrical supply required for models P24GE and PC484GE. 3" Min. Power Cord or Conduit 7 Step 3: Unpacking, Moving, Placing and Anchoring the Cooktop CAUTION · Verify that the appliance is correct for the type of gas being provided. Refer to Step 4 before proceeding with the installation. Attach the backguard before sliding the appliance into the final installed position. See Step 6. IMPORTANT Proper equipment and adequate manpower must be used in moving the appliance to avoid damage and/or personal injury.

The unit is heavy and should be handled accordingly. · 1. Remove the outer carton and packing material from the shipping base. Ensure that you have all cooktop components before proceeding. 2.

Remove the top grate castings, burner caps and grill grate (if so equipped) to reduce unit weight. 3. Lift and place the cooktop in the opening. Be careful not to pinch the power cord or gas inlet. Care should be taken not to scratch the griddle or the griddle frame.

4. Ensure that the power line cord is free and hanging loose. 5. Level the appliance. For proper performance, the appliance must be level. 6. The grill frame (if so equipped) has been leveled during assembly so do not attempt to level the grill. 7. Replace the top grate castings, burner caps and grill grate (if so equipped). Ensure that the burner caps are correctly seated on the burner bases.

Check the griddle adjustment by pouring two tablespoons of water on the back of the griddle plate. The water should slowly roll into the grease tray. If not, adjust the two screws under the back of the griddle. Start with one half turn counter clockwise (CCW) of the screws. Further adjustment should be made by one-quarter turn until water slowly flows into the grease tray. Griddle Tilt Adjustment 8 Step 4: Gas Requirements and Hookup Cooktops are shipped by the factory to operate on natural gas. Verify the type of gas being used at the installation site matches the type of gas used by the appliance. If the location/job site requires conversion from one type of gas to another, contact the dealer where the unit was purchased or contact Thermador (800/735-4328). The field conversion kit for all Professional cooktops (PC series) is Thermador Model PLPKIT. Obey all instructions in PLPKIT for correct conversion of the gas regulator and settings for the gas valves.

Field conversion must be done by qualified service personnel only. · The gas supply connections should be made by a competent technician and in accordance with local codes or ordinances. In the absence of a local code, the installation must conform to the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA54 current issue. Always use pipe dope or Teflon® tape on the pipe threads, and be careful not to apply excessive pressure when tightening the fittings.

Leak testing of the appliance shall be in accordance with the following instructions. · Turn on gas and check supply line connections for leaks using a soap and water solution. · Bubbles forming indicate a gas leak. Repair all leaks immediately after finding them. · Do not use a flame of any kind to check for gas leaks.

· All installer-supplied parts must conform to all applicable codes. · Natural Gas Requirements: Inlet Connection: 3/4" N.P.T. (Minimum 3/4" dia. flex line.) Supply Pressure: 6" to 14" water column Manifold Pressure: 5" water column Propane Gas Requirements: Inlet Connection: 3/4" N.P.T. (Minimum 3/4" dia.

flex line.) Supply Pressure: 11" to 14" water column Manifold Pressure: 10" water column HOOK UP · A manual gas shut-off valve must be installed external to the appliance, in a location accessible from the front, for the purpose of shutting off the gas supply. The supply line must not interfere with the back of the unit. Make sure the gas supply is turned off at the manual shut-off valve before connecting the appliance. 9 Step 4: Gas Requirements and Hookup When connecting unit to propane gas, make certain the propane gas tank is equipped with its own high pressure regulator in addition to the pressure regulator supplied with the appliance. The pressure of the gas supplied to the appliance regulator must not exceed 14" water column. CAUTION: The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig (3.5kPa.). "The appliance and its individual shut off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of the system at test pressures in excess of 1/2 psig (3.

5kPa.)." When checking the manifold gas pressure, the inlet pressure to the regulator should be at least 6.0" W.C.

for natural gas or 11.0" for propane. Do not attempt any adjustment of the pressure regulator. CAUTION 10 Step 5: Electrical Requirements, Connection and Grounding · Always disconnect appliance from the electric supply either by disconnecting power cord or shutting off the breaker before servicing the appliance. · All 120 Volt cooktop models must be plugged into a mating 3-Prong, Grounding-Type Receptacle.

The receptacle must be connected to a properly grounded and polarized electrical power supply rated at 120VAC, Single Phase, 60HZ. See list below for proper over-current protection requirements for each model.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PC486GLBS user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3559567)

<http://yourpdfguides.com/dref/3559567>

· All 240 Volt cooktop models require hard wire connections. CAUTION: Improper grounding or polarization will cause malfunction (such as continuous sparking of the burner igniters). This can damage the appliance and can create a condition of shock hazard. If the circuit is not correctly grounded and polarized, it is the responsibility and obligation of the installer and user to have the existing receptacle changed to a properly grounded and polarized receptacle. This must be accomplished in accordance with all applicable local codes and ordinances by a qualified electrician. In the absence of local codes and ordinances, the receptacle replacement shall be in accordance with the National Electric Code. (See Fig.10) · Observe all governing codes and ordinances when grounding.

In the absence of these codes or ordinances observe National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 current issue. See Fig. 10 for recommended grounding method. · An electrical wiring diagram and schematic have been attached to the bottom of the FIG. 10 Recommended cooktop chassis for access by Grounding Method for a qualified service technician. 120V models Do not remove or discard this important information. Grounding Method for 120 VAC Models The cooktop is factory equipped with a power supply cord with a three-prong grounding plug (with polarized parallel blades). IT MUST BE PLUGGED INTO A MATING, GROUNDING THE THIRD, GROUND TYPE RECEPTACLE THAT IS PRONG MUST NOT BE CUT CONNECTED TO CORRECTLY OR REMOVED UNDER ANY POLARIZED 120 VOLT CIRCUIT CIRCUMSTANCES. (240 VOLT CIRCUIT FOR as specified above, it will PC484GE AND P24GE).

(See be completely grounded in Fig. 10). Improper grounding or compliance with the National polarization will cause malfunction Electric Code. (such as continuous sparking of 3. Turn on power supply.

the burner igniters), may damage this appliance, and can create a 4. Test operation. condition of shock hazard. FIG. 11 Junction Box Electrical Connection for Location 240 VAC Models 1.

Attach flexible conduit to the junction box. Conduit (Approx. 3') 2. Connect the cooktop lead 12" APPROXIMATE wires to the junction box supply wires in proper phase: "J" Box For all models, connect black (L1) to black, red (L2) to red, white wire to neutral and green wire to ground. Note: If the 120V cooktop is installed and connected Electrical Power Supply Over-current Protection Requirements: (Each cooktop model requires either a 10 Amp, 15 Amp, or 30 Amp circuit breaker as shown below) PC304- 10 Amp circuit protection PC366- 10 Amp circuit protection PC364GL- 10 Amp circuit protection PC364GE- (with 12" electric griddle) - 15 Amp circuit protection PC486GL- 10 Amp circuit protection PC486GE- (with 12" electric griddle) - 15 Amp circuit protection PC484GGE- (with 12" electric griddle) - 15 Amp circuit protection PC484WK- 10 Amp circuit protection PC484GE- (with 24" electric griddle) -30 Amp circuit protection, 240VAC P24WK- 10 Amp circuit protection P24GE - (with 24" electric griddle) - 30 Amp circuit protection, 240VAC 11 Step 6: Backguard Installation A Low Back backguard must be installed when there is less than a 12" clearance between combustibles and back edge of cooktop. (See Fig. 1 and 5.) For island installations and other installations with over 12" clearance, an optional stainless steel trim channel is available to cover the backguard mounting flanges. Attach the backguard before sliding the appliance into the final installed position. Follow Steps A through C below: A.

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

12.) FIG. 12 Low Back Attachment C B A LOW BACK AND ISLAND TRIM MODEL NUMBERS COOKTOP MODEL NO. P24GE P24WK PC304 PC36 PC48 12" LOW BACK PC24LB GP24LBS PC30LB GPS36LBS GPS48LBS Island Trim\* PC24IT GP24ITS PC30IT GPS36ITS GPS48ITS \*Requires a minimum of 12" horizontal clearance between back of appliance and combustible materials. TO CLEAN AND PROTECT EXTERIOR SURFACES The stainless steel surfaces may be cleaned by wiping with a damp soapy cloth.

Any mild glass cleaner will remove fingerprints and smears. Follow all cleaning by rinsing with clear water. Wipe dry with a clean soft cloth to avoid water marks. For discolorations or deposits that persist, use a non-scratching household cleanser or stainless steel polishing powder with a little water and a soft cloth. For stubborn cases, use a plastic scouring pad or soft bristle brush together with cleanser and water.

Rub lightly in direction of polishing lines or "grain" of the stainless finish. Avoid using too much pressure which may mar the surface. 12 Use a stainless steel cleaner/polish to protect the finish and maintain appearance. DO NOT allow deposits to remain for long periods of time. DO NOT use ordinary steel wool or steel brushes. Small bits of steel may adhere to the surface causing rust. DO NOT allow salt solutions, disinfectants, bleaches or cleaning compounds to remain in contact with stainless steel for extended periods. Many of these compounds contain chemicals which could prove harmful. Rinse with water after exposure and wipe dry with a clean cloth. Thermador recommends that burner adjustments be made by a qualified technician at the time of installation.

Extreme care should be used when adjustments are made after installation. Improper or lack of adjustments may create harmful by products and may void your warranty. CAUTION Step 7: Test and Adjustment Install any loose components, such as burner caps and grates, that may have been removed earlier. Before testing operation of the appliance, verify that the unit and the gas supply have been carefully checked for leaks and that the unit has been connected to the electric power supply. Turn the manual gas shut-off valve to the open position. Check operation of the sealed gas burners, griddle and grill by pushing and turning each knob counterclockwise to HI. Check that the burner caps are correctly seated on the burner bases. The burner igniters will click until the flame ignites. The two far left sealed burners feature XLO®, causing the flame to cycle on and off when the knob is set to the XLO range. This is normal operation.

EACH GAS BURNER MUST BE EVALUATED FOR CORRECT FLAME PERFORMANCE IMMEDIATELY AFTER INSTALLATION OF THIS APPLIANCE. In PC Cooktop models, air shutter for the grill burner (NOT top burners) is preadjusted at the factory. However, environmental or installation conditions may require readjustments. Flame evaluation is performed with burner's control knob at highest setting. If the PLPKIT is used to convert this appliance from Natural to Propane Gas, flame evaluation and air shutter readjustments must be performed -- see instructions provided with the PLPKIT for correct recommendations.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PC486GLBS user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3559567)  
<http://yourpdfguides.com/dref/3559567>

Burner flames should be blue and stable with no yellow tips, excessive noise, or lifting of the flame from the burner. If any of these conditions exist, check that the air shutter (grill only) or burner ports are not blocked or clogged. Remove any blockages that exist. If the flame is too yellow, indicating insufficient air, adjust the shutter more open to increase air inlet (grill only). The sealed top burner flames should be approximately 1 to 1-1/2" high.

The grill burner flame should be 1/2" to 1". (See Fig. 13). NOTE: No air shutter or low flame adjustment is necessary or possible with the sealed top burners. Fig. 13 - Proper Flame (Approx.) Top Burners Grill 1 1 to 1-1/2" / 2 to 1" 13 INSTALLER CHECKLIST FINAL CHECK LIST Cooktop correctly positioned and anchored in countertop recess. Specified clearances maintained to cabinet surfaces. Unit Level front to back side to side. Burner caps positioned properly on sealed burner bases.

All packaging material removed. Backguard attached (if horizontal clearance to combustible materials behind cooking surface is less than 12"). The stainless steel radiant and porcelain grill grate is in place (not all models). The griddle plate and frame is correctly positioned, tilted slightly forward. (See page 8 for adjustment procedure.) GAS SUPPLY Connection: 3/4" NPT with a minimum 3/4" diameter flex line. The appliance is connected only to the type of gas for which it is certified for use. Manual gas shut off valve installed in an accessible location (without requiring removal of appliance). Unit tested and free of gas leaks. Gas supply pressure does not exceed 14" W.

C. ELECTRICAL Polarized and grounded 120VAC, 10 Amp receptacle with 10 Amp over-current protection is provided for service cord connection. For models with the 12" electric griddle (PC364GE, PC486GE, and PC484GGE), a polarized and grounded 120VAC receptacle with 15 AMP overcurrent protection is provided for service cord connection. For models with the 24" electric griddle (P24GE and PC484GE), a properly grounded, 240 VAC service connection with 30 AMP overcurrent protection is provided. OPERATION All internal packing materials removed.

Check below grates and grill pans. Burner caps properly seated into burner bases. Grill components properly seated (not all models). Refer to Care & Use Manual for Grill details. Bezels centered on burner knobs, and knobs turn freely.

Each burner lights satisfactorily, both individually and with other burners operating. Air Shutter adjustment for proper flame made for the Grill. See Fig. 13. Griddle is tilted slightly forward and does not rock (not all models). Burner grates correctly positioned, level, and do not rock. 14 Des tables de cuisson Thermador Professional® INSTRUCTIONS D'INSTALLATION Modèles P24GE P24WK PC304 PC36 PC48 Avertissements ....

.....  
.....  
.....  
.....

.....  
.....  
.....  
.....

... Ci-dessous Introduction ..... 17 Information importante à propos de l'installation ..

.....  
.....  
.....

..... 18 Chapitre 1 : Exigences de ventilation .

.....  
.....  
.....

..... 19 Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement ...

.....  
.....  
.....

..... 20 23 Chapitre 3 : Déballage, manutention, mise en place et fixation de la table de cuisson ..

.....  
.....  
.....

.....  
.....  
.....

.....  
.....  
.....

.....  
.....

24 Chapitre 4 : Exigences pour l'alimentation du gaz et raccordement . 25 Chapitre 5 : Exigences pour l'alimentation électrique, le branchement et la mise à la terre ....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.... 26 Chapitre 6 : Installation de la plaque de protection .....

.....

.....

.....

. 27 Chapitre 7 : Test et réglage .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.... 28 Liste de vérification de l'installateur .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

..... 29 Table des matières **INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES À L'INSTALLATION** L'information fournie dans le présent manuel doit être très rigoureusement respectée, sous peine d'incendie ou d'explosion entraînant des dommages, des blessures ou la mort. -- Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres produits inflammables à proximité des appareils. -- **SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ** N'allumez aucun appareil. Ne touchez pas aux interrupteurs électriques. N'utilisez pas les téléphones du bâtiment.

Appelez immédiatement votre compagnie de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions de la compagnie. Si vous n'arrivez pas à contacter la compagnie de gaz, appelez les pompiers. **AVERTISSEMENT** : Une installation, un réglage, une modification, une réparation ou un entretien adéquat peuvent entraîner des blessures ou des dégâts matériels. Consultez le présent manuel. Pour de l'information supplémentaire ou de l'assistance, consultez un installateur qualifié, un centre de réparation, le fabricant (revendeur) ou la compagnie distributrice de gaz. Remarque : Cette table de cuisson **N'EST PAS** conçue pour les maisons mobiles ni pour les véhicules récréatifs. **NE PAS** installer ce table de cuisson dehors. **AVERTISSEMENT FICHE SIGNALÉTIQUE** -- L'installation et les réparations doivent être réalisées par un installateur qualifié, un centre de réparation agréé ou la compagnie de gaz. Modèles de tables de cuisson : La plaque de caractéristiques indique le modèle et le numéro de série de votre table de cuisson ou de votre wok.

Elle est placée sur le dessous du châssis de la table de cuisson ou du wok, près du raccord d'arrivée de gaz et du cordon d'alimentation électrique. Cette information est requise par le Service à la clientèle. Avant que l'installation, le modèle et les numéros de série devrait être entré dans les espaces à la page 64 du Manuel d'utilisation et d'entretien. Lorsque l'appareil est installé, il est difficile d'accéder à l'information. Pour les installations au Massachusetts : 1. L'installation doit être réalisée par un entrepreneur qualifié ou agréé, un plombier ou un installateur de gaz qualifié ou autorisé par l'État ou la région où cet appareil est posé. 2. Le robinet d'arrêt de gaz doit être pourvu d'une poignée en « T ». 3. La longueur maximum autorisée du tuyau de gaz est de 91,4 cm (36").

**IMPORTANT** : LES RÉGLEMENTATIONS LOCALES VARIENT. L'INSTALLATION, LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES, LES RACCORDEMENTS AU GAZ ET LA MISE À LA TERRE DOIVENT SATISFAIRE À TOUTES LES RÉGLEMENTATIONS APPLICABLES. **IMPORTANT** : Conservez ces instructions pour l'inspecteur local de la compagnie d'électricité. **INSTALLATEUR** : Veuillez laisser ces instructions d'installation avec l'appareil pour le propriétaire.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PC486GLBS user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3559567)  
<http://yourpdfguides.com/dref/3559567>



**PROPRIÉTAIRE :** Veuillez conserver ces instructions pour consultation ultérieure. **VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE POURSUIVRE ALIMENTATION EN GAZ :** Gaz naturel : 14,9 mb (6 pouces à la colonne d'eau). Gaz propane : 27,4 mb (11 pouces à la colonne d'eau).  
Modèles 24 po P24WK- 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph., circuit de 10 A P24GE - 240 VAC, 60 Hz.

, 1 Ph., circuit de 30 A Modèle 30 po PC304- 120 VCA, 60 Hz, monophasé, circuit de 10 A Modèles de 91,4 cm (36") : PC366 : 120 VCA, 60 Hz, monophasé, circuit de 10 A PC364GL : 120 VCA, 60 Hz, monophasé, circuit de 10 A PC364GE (avec grille électrique 12 po) : 120 VAC, 60 Hz, monophasé, circuit de 15 A Modèles de 1,22 m (48") : PC486GL : 120 VCA, 60 Hz, monophasé, circuit de 10 A PC486GE : 120 VCA, 60 Hz, monophasé, circuit de 15 A PC486GGE (avec grille électrique 12 po) : 120 VAC, 60 Hz, monophasé, circuit de 15 A PC484WK- 120 VCA, 60 Hz, monophasé, circuit de 10 A PC484GE ((avec grille électrique 24 po) - 240 VAC, 60 Hz., 1 Ph., circuit de 30 A ALIMENTATION ÉLECTRIQUE : Coupez l'électricité avant d'installer l'appareil. Avant de remettre l'électricité, assurez-vous que toutes les commandes sont à la position OFF. AVERTISSEMENT (Représenté avec la plaque de protection basse GP24LB) MODÈLE P24WK Les surfaces de cuisson Thermador Professional® sont disponibles de différents formats et configurations. Le modèle P24WK est un appareil wok de 24 po de large doté d'un puissant brûleur coté à 30 000 BTu/h (\*24 500 BTu/h pour LP). Le modèle P24GE est doté d'une large grille électrique de 24 po. Le modèle PC304 de 30 po de large est doté d'une surface de cuisson avec quatre brûleurs scellés à gaz. Les modèles PC364GE, PC364GL et PC366 de 36 po de large sont dotés de quatre brûleurs scellés et d'une grille électrique, quatre brûleurs scellés et d'un gril à gaz ou six brûleurs scellés, d'une grille électrique et d'un gril à gaz.

Les modèles PC484GGE, PC484GE, PC486GE, PC486GL et PC484WK de 48 po de large sont dotés de quatre brûleurs scellés, d'une grille électrique et d'un gril à gaz, de quatre brûleurs scellés et d'une grille électrique de 24 po, de six brûleurs scellés et d'une grille électrique, de six brûleurs scellés et d'un gril électrique ou de quatre brûleurs scellés et d'un wok à 30 000 Btu/h (\*24 500 BTu/h pour LP), respectivement. Tous les brûleurs scellés sont cotés 17 Introduction (Représenté avec la plaque de protection basse GPS36LB) MODÈLE PC364GD IMPORTANT · à 15 000 Btu/h (\*13 000 BTu/h pour LP), le grille électrique 12 po à 1 6000 watts, le grille électrique 24 po à 3 200 watts et le gril à 18 000 Btu/h (\*17 000 BTu/h pour LP). \*Tous les modèles, sauf P24GE, sont convertibles au gaz propane/LP à l'aide du nécessaire de conversion optionnel. Une plaque de protection doit être mise en place lorsque le dégagement horizontal entre les matériaux combustibles et le bord arrière de la table de cuisson est de moins de 30,5 cm (12"). La plaque de protection basse Thermador est à commander séparément et doit être installée à l'arrière de la table de cuisson.

Pour les installations en îlot avec un dégagement de plus de 30,5 cm (12"), un enjoliveur en acier inoxydable est vendu en option afin de recouvrir les brides de montage de la plaque de protection. Assurez-vous que l'appareil convient au type de gaz fourni. Consultez le chapitre 4 avant de procéder à l'installation. Information importante à propos de l'installation Cet appareil a été testé conformément à la version actuelle de la norme ANSI Z21.1 régissant les appareils de cuisson domestiques au gaz.

Cet appareil a aussi été testé conformément à la version actuelle de la norme canadienne CAN/CGA 1.1-M81 régissant les cuisinières domestiques à gas. Il est fortement recommandé d'installer une hotte de ventilation adaptée au-dessus de cet appareil (voir chapitre 1, Conditions de ventilation). À cause de la chaleur intense que peut dégager cet appareil, on doit porter une attention particulière à l'installation des conduits et de la hotte afin qu'ils soient conformes aux réglementations locales de construction. Vérifiez la réglementation locale applicable à la construction pour connaître la méthode appropriée d'installation de l'appareil. À défaut de réglementation, l'appareil doit être installé conformément aux versions actuelles du Code national du gaz combustible no Z223.1 et du Code national de l'électricité ANSINFPA70 ou aux Codes d'installation pour les appareils à gaz Can B149 et au Code électrique canadien C22.1, première partie. Assurez-vous que l'appareil à installer correspond au type de gaz utilisé sur le site. Cet appareil est équipé d'un système d'allumage intermittent qui allume et éteint les deux brûleurs de gauche lorsqu'ils sont réglés sur ExtraLow®.

Afin d'éliminer les risques de brûlures ou d'incendie provoqués par la chaleur, il est conseillé d'éviter d'installer des armoires au-dessus des appareils. MISE EN GARDE (1) Si l'appareil est alimenté au gaz propane, assurez-vous que le réservoir de propane est équipé de son propre détendeur en plus du détendeur fourni avec l'appareil. La pression maximum d'arrivée du gaz dans cet appareil ne doit pas dépasser les 34,9 millibars (14 pouces à la colonne d'eau) à partir du détendeur du réservoir de propane. (2) Cet appareil est conçu pour un usage culinaire. Pour des raisons de sécurité, ne l'utilisez jamais pour chauffer une pièce. MISE EN GARDE 18 Chapitre 1 : Exigences de ventilation Il est fortement recommandé d'installer une hotte de ventilation appropriée au-dessus de l'appareil.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PC486GLBS user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3559567)  
<http://yourpdfguides.com/dref/3559567>

Une ventilation par contre-tirage ne devrait pas être utilisée. Le tableau ci-dessous indique les hottes Thermador, par numéro de modèle, recommandées pour une utilisation avec le wok 24 po, la grille 24 po et les surfaces de cuisson de 30, 36 et 48 po. 1. Choix du modèle de hotte et de ventilateur - Pour les installations murales, la largeur de la hotte doit être au moins égale à celle de la table de cuisson de l'appareil.

Si l'espace le permet, il est souhaitable d'installer une hotte plus large que la table de cuisson pour améliorer les performances de ventilation. - Pour les installations en îlot, la largeur de la hotte devrait dépasser d'au moins 15,2 cm (6") des deux côtés de la table de cuisson de l'appareil. **LARGEUR NOMINALE DE LA TABLE DE CUISSON** - La vitesse du ventilateur de la hotte doit être réglable afin de réduire le bruit et la perte d'air chaud ou climatisé lorsque la ventilation maximum n'est pas nécessaire. Normalement, la vitesse maximum du ventilateur n'est nécessaire que lorsqu'on utilise le gril. - de prévoir un apport d'air de l'extérieur.

Cet aspect revêt une importance particulière dans les logements bien isolés et très étanches. Il est conseillé de consulter un entrepreneur en chauffage et en climatisation. 2. Emplacement de la hotte - Pour une meilleure élimination des fumées, le bord inférieur de la hotte doit être placé à une distance minimale de 76,2 cm (30") et maximale de 91,4 cm (36") au-dessus de la table de cuisson. (Voir figure 1).

- Si la hotte comporte des matériaux combustibles (par exemple, un placage en bois), elle doit être placée à au moins 91,4 cm (36") au-dessus de la table de cuisson. 3. Apport d'air - Un important volume d'air étant nécessaire pour la ventilation, il est recommandé **REMARQUE** : Les hottes de ventilation et les ventilateurs sont conçus pour une seule conduite murale. Certaines réglementations locales du secteur du bâtiment exigent toutefois une double conduite. Consultez les normes applicables et les autorités municipales avant de commencer les travaux afin de vous assurer que l'installation des conduites répond aux exigences locales. **HOTTE\* INSTALLATION MURALE VENTILATEUR \*\* HOTTE\* INSTALLATION EN ÎLOT VENTILATEUR \*\* GRILLE (24 po)**

**PH30CS, PHE30,36 VTR1000Q WOK 61 cm (24 po) HNW36YS, VTR1400Q Sur. cuisson 30 po PHH30DS\*\*\* ou VTN1030C \*\*\* (36" COOKTOP) TABLE DE CUISSON DE 91,4 CM (48" COOKTOP) TABLE DE CUISSON DE 121,9 CM PH36CS, PH42CS PHE36, 42 HNW 36, 42YS PH48CS, PH54CS PHE48, 60 HNW48YS VTR1000Q VTR1400Q ou VTN1030C VTR1000Q VTR1400Q ou VTN1030C HTNI42YS HNI42YS HTNI42YS HNI42YS VTR1000Q VTR1400Q VTR1000Q VTR1400Q HTNI48YS, HNI48YS HTNI54YS, HNI54YS VTR1400Q REMARQUES : \* Pour les installations murales, si l'espace est suffisant, l'installateur ou l'utilisateur peut choisir une hotte plus large que la surface de la table de cuisson. Elle améliorera l'évacuation des fumées si l'on utilise par exemple beaucoup le gril ou si la conduite est longue. \*\* Pour les installations murales, Thermador propose des modèles de ventilateurs à distance (VTR1000Q ou VTR1400Q) ou incorporés dans la hotte (VTN1030C). \*\*\* Les modèles hottes PHH30DS et PHH36DS comprennent une soufflerie intégrée.**

Le modèle de surface de cuisson 36 po PC366 peut aussi être utilisé avec la hotte PHH36DS. 19 1. Pour garantir des résultats professionnels, les ouvertures dans l'armoire et dans l'espace de travail doivent être effectuées par du personnel qualifié. Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement 2. Les dégagements requis sont indiqués à la Figure 1. Les mêmes dégagements s'appliquent aux installations en îlot, excepté pour les armoires suspendues qui doivent laisser un espace suffisamment grand pour y loger la hotte de l'îlot. La table de cuisson est conçue pour être accrochée au plan de travail par ses brides latérales. Le plan de travail doit toutefois être suffisamment solide pour porter ce lourd appareil. Il sera éventuellement nécessaire d'ajouter un tasseau de chaque côté (voir figure 2) ou 2x4 montants d'angle (voir figures 3 et 4 et la vue éclatée A). L'autre possibilité est de construire un plan de support pour y installer la table de cuisson.

La table de cuisson peut être installée sur plusieurs positions, avec la partie frontale au même niveau que le plan de travail ou en projection avant, selon la profondeur de ce plan (voir Figure 5, vue latérale de la table de cuisson; voir Figures 3, 4, 6 et 7 pour les autres positions de montage). Les arrivées d'électricité et de gaz doivent se trouver dans une zone accessible sans avoir à enlever la table de cuisson. Le cordon d'alimentation électrique et le raccord du tuyau de gaz de l'appareil sont placés dans la partie arrière gauche sous la table de cuisson (sauf sur les modèles PC484GE et P24GE où le cordon d'alimentation est situé au centre), tel qu'indiqué aux Figures 5 et 9. 3. 4.

5. La profondeur maximum des armoires suspendues de chaque côté de la hotte est de 33 cm (13"). Un dégagement minimal de 91,4 cm (36") est nécessaire entre le dessus de la table de cuisson et le dessous d'une armoire non protégée. Si le dessous de l'armoire en bois ou en métal est protégé par un matériau ignifuge d'une épaisseur d'au moins 6,35 mm (1/4") recouvert d'une feuille d'acier no 28 MSG de la même épaisseur, de 0,4 mm (0,015") d'acier inoxydable, de 0,6 mm (0,024") d'aluminium ou de 0,5 mm (0,02") de cuivre, alors la distance minimale est de 76,2 cm (30"). Les matériaux ignifuges portent la marque : **UNDERWRITERS LABORATORIES INC.**

**CLASSIFIED MINERAL AND FIBER BOARDS SURFACE BURNING CHARACTERISTICS**, (panneaux de fibres et minéraux classés, caractéristiques d'inflammation des surfaces), suivie des taux de progression des flammes et des fumées. Ces désignations sont indiquées par « FHC » (Flame Spread/Smoke Developed Progression des flammes/Production de fumée). Les matériaux ayant un taux « O » de progression de flammes sont ignifuges.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PC486GLBS user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3559567)  
<http://yourpdfguides.com/dref/3559567>

Les réglementations locales peuvent autoriser d'autres taux de progression des flammes. 7. Si la distance entre un matériau combustible et le bord arrière de la table de cuisson au-dessus de la surface de travail est de moins de 30,5 cm (12"), on doit obligatoirement installer une plaque de protection basse Thermador (voir Chapitre 6). Si la distance du matériau combustible est de plus de 30,5 cm (12"), on peut utiliser un 20 6. enjoliveur Thermador pour îlot. Installez la plaque de protection avant de glisser l'appareil dans sa position d'installation définitive. 8.

Définissez la ligne centrale de l'emplacement destiné à la table de cuisson. Elle doit correspondre au centre de la hotte de ventilation suspendue. 9. Découpez les ouvertures pour les installations suivantes : · Installation murale, voir Figure 3. · Installation en îlot, voir Figure 4. 10. Pour les installations à ras de l'aire de travail, représentées à la Figure 7, prévoyez le dégagement nécessaire aux trois vis placées au long du dessous du bord d'attaque de la table de cuisson en augmentant la hauteur de la découpe de 1,6 mm (1/16") ou en faisant des encoches dans l'armoire à l'emplacement des trois vis. 11. Pour les modèles PC484GE et P24GE, fixer la bande de mousse sur le plan de travail, centrée le long de l'arrière à environ 1/16 po du bord. 12.

Pour l'installation de la table de cuisson de 1,22 m (48") sur les deux tiroirs chauffe-plats côte à côte de Thermador (modèle WD24), reportez-vous à la Figure 8. Si vous réalisez l'installation conformément à la Figure 8, le bord gauche de la table de cuisson sera aligné avec le bord gauche du tiroir chauffe-plats gauche et le bord droit de la table de cuisson sera aligné avec le bord droit du tiroir chauffe-plats droit. Pour obtenir un alignement différent, vous pouvez modifier la distance horizontale de 4,76 cm (1-7/8") entre les découpes des tiroirs chauffe-plats. Vous devez toutefois conserver une distance d'au moins 2,85 cm (1-1/8") pour éviter les interférences entre les tiroirs chauffe-plats. Montez un coude de 90° sur le tuyau d'arrivée de gaz de la table de cuisson. Tous les autres dégagements au-dessus du plan de travail doivent être maintenus comme indiqués à la Figure 1. Tel que défini dans le « Code national du gaz combustible » (Version actuelle des normes ANSI Z223.1/ NFPA54) REMARQUES : · Si vous avez d'un ou des deux côtés des parois latérales pleines d'armoires, vous devrez encocher le coin avant de l'armoire pour l'adapter à l'encoche du plan de travail et laisser l'espace à la partie frontale de la table de cuisson (voir vue éclatée A, Figures 3 et 4). · Si vous construisez un plan de support, les côtés ou le bas de la découpe peuvent être en matériau plein combustible ou non combustible. Si le bas est plein, prévoyez une découpe de 20,32 x 20,32 cm (8" x 8") dans le coin arrière gauche de ce plan.

Vous aurez ainsi l'espace nécessaire à l'arrivée de gaz et au cordon d'alimentation, et cela vous permettra de voir la plaque de caractéristiques du produit. · Nos modèles PC484GE et P24GE avec cordon d'alimentation au centre, offrent deux pièces séparées supports pour permettre un dégagement au centre afin que le cordon puisse passer. · L'appareil ne doit jamais se trouver à proximité de matériaux combustibles, d'essence et d'autres produits inflammables (vapeurs ou liquides). · L'air de combustion et de ventilation arrivant à l'appareil doit pouvoir circuler librement. Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement

FIG. 1 Dégagements 76,2 ou 91,4 cm pour wok ou grille de 61 cm (24") 76,2 ou 91,4 cm pour table de cuisson de 76,2 cm (30 po) 91,4 ou 106,7 cm pour table de cuisson de 91,4 cm (36") 121,9 ou 152,4 cm pour table de cuisson de 48" (121,9 cm) 76,2 cm = 30" 91,4 cm = 36" 106,7 cm = 42" 121,9 cm = 48" 137,2 cm = 54" 152,4 cm = 60" MATÉRIAUX COMBUSTIBLES FIG. 2 Installation de supports latéraux (des deux côtés) VENT HOOD HOTTE DE VENTILATION "A" Côtés 0 cm (0") Bas 0 cm (0") Table de cuisson tel que défini dans le « Code national du gaz combustible » (ANSI Z223.1 Dernière édition). Vue éclatée A FIG. 3 Installation murale avec rebord de plan de travail B (Face frontale de l'armoire) C B Voir vue éclatée A D 59,5 cm (23-7/16") B 19,8 cm (7-13/16") Montant d'angle 2x4 DÉTAIL DE L'ENCOCHE EN COIN WOK/GRILLE 24 PO SUR.

CUISS. 30 PO A B C D 24-3/4" 3/8" 29-7/8" 3/8" WOK DE 61 CM TABLE DE CUISSON DE 91,4 CM SUR. CUISS. 36 PO 35-7/8" 3/8" 0 mm (0") (Panneau de commande projeté de 5 cm (2") devant le panneau frontal de l'armoire de support) 15,9 mm (5/8") (Encoche nécessaire pour armoire de support standard de 61 cm (24") de profondeur. Panneau de commande projeté de 3,4 cm (1 3/8") devant le panneau frontal de l'armoire de support) 5 cm (2") (Panneau de commande au ras du panneau frontal de l'armoire armoire de support d'une profondeur min. de 64,4 cm [25-3/8"] requise) 24" 29-1/8" 21 76,2 cm (30") min. à 91,4 cm (36") max. entre le dessous de la hotte et la table de cuisson Profondeur (91,4 cm [36"]) si la hotte Distance horizontale min. du mur max. des contient des matériaux arrière : 0 cm (0") armoires combustibles ).

45,7 cm suspendues : avec plaque de (18") min. 33 cm (13") protection, 30,5 cm (12") sans plaque 7,6 cm (3") min. de protection des deux côtés Distance min. de 91,4 cm (36") des matériaux combustibles de la table de cuisson Vis à tête fraisée FIG. 4 Installation en îlot (sans rebord de plan de travail) HOTTE DE VENTILATION Dégagements Îlot 42" ou 48" pour wok ou grille de 24" Îlot 42" ou 48" pour 36" tab.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PC486GLBS user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3559567)  
<http://yourpdfguides.com/dref/3559567>

de cuisson Îlot 48", 54" ou 60" pour 48" tab. de cuisson Voir vue éclatée A 19 mm min. D (3/4") 57,6 cm (22-11/16") TABLE DE CUISSON DE 121, 9 CM SUR. CUISS. 48 PO 47-7/8" 13/16" 35-1/8" 46-1/4" Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement FIG.

5 - Vue latérale de la table de cuisson 66,9 cm (26 3/8") 12,7 30,5 mm cm (1/2") (12") FIG. 6 - Projection devant l'armoire FIG. 7 - Au ras du panneau frontal de l'armoire 7,6 cm (3") À LA LIGNE CENTRALE DE 4,1/2" L'ARRIVÉE DE GAZ 19 mm 57,4 cm (22-5/8") (3/4") 5 59,3 cm (23-3/8") cm Panneau frontal de l'armoire pour installation (2") avec panneau de commande projeté Panneau frontal de l'armoire pour installation avec tableau de commande au ras (7-3/4") Bride latérale 19,6 cm Encoche de 15,9 mm (5/8") Laissez de l'espace pour les vis en augmentant la hauteur de la découpe de 1,6 mm (1/16") ou en faisant des encoches pour l'emplacement des trois vis. Encoche de 5 cm de profondeur (2"). 3,4 cm (1 3/8") · Une plaque de protection basse est nécessaire si la distance horizontale entre l'arrière de la table de cuisson et les matériaux combustibles est inférieure à 30,5 cm (12"). Avec plus de 30,5 cm (12"), il est possible d'utiliser l'enjoliveur pour îlot. Sur la figure, l'avant est projeté de 3,4 cm (1 3/8") vers l'extérieur avec un support standard de 60,9 cm (24") de profondeur. Avant au ras des armoires : profondeur d'armoire de 64,4 cm (25 3/8") minimum. FIG. 8 - Installation d'une table de cuisson de 121,9 cm (48") sur deux tiroirs chauffe-plats côte à côte, modèle WD24.

Vue latérale Minimum 19 mm (3/4") 5 cm 1 1 7, 4 ") / (4 6 -1 ARRIÈRE 21 mm/1 6") (13 Support en contreplaqué 19,8 cm (7-13/16") cm 57,6 /1 6") 1 (2 2-1 cm 19,8 /16" (7-13 ) upe Déco 2 4 D W 22,9 cm (9") m 57,2 c/2") (22-1 upe Déco 2 4 D W m 57,2 c/2") (22-1 (0" to 2") 0 - 51mm (Voir Fig. 4 et cote C dans le tableau) Installez un tasseau supplémentaire le long du bord avant de la découpe . 6,9 cm (2 3/4") minimum entre découpes 4,8 cm (1-7/8") Distance horizontale entre les découpes 7 cm (2-3/4") Distance verticale entre les découpes (Voir vue latérale pour les supports en bois) 22 Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement FIG. 9 Partie frontale inférieure de l'appareil, voir vue éclatée B ci-dessous Plaque de caractéristiques du produit/Étiquette de série Les enduits de joints doivent être résistants au gaz propane. ou conduit Prise murale à 3 fiches, avec prise de terre, connectée à un circuit d'alimentation électrique adéquatement polarisé et relié à la terre de 120 VCA, 10 A, (\*15 A) monophasé, 60 Hz. REMARQUE : ceci ne s'applique pas aux modèles P24GE et PC484GE 240VAC. Un robinet d'arrêt doit être installé à l'extérieur de l'appareil, à un endroit accessible de l'avant, dans le but de pouvoir couper l'arrivée de gaz. Toutes les pièces fournies par l'installateur doivent satisfaire aux réglementations locales. \*Alimentation électrique de 15 ampères requise pour tous les modèles PC364GE, PC486GE, et PC484GGE. Alimentation électrique de 30 ampères 240 VCA requise pour tous les modèles P24GE et PC484GE.

7,6 cm (3") Cordon d'alimentation Min. Tuyau flexible de 19 mm (3/4") Arrivée de gaz. 23 Chapitre 3 : Déballage, manutention et mise en place et fixation de la table de cuisson MISE EN GARDE Un équipement adapté manipulé par du personnel expérimenté doit être utilisé pour déplacer l'appareil afin de ne pas l'endommager et d'éviter les blessures. L'appareil est lourd et doit faire l'objet d'une manutention adéquate. · Assurez-vous que l'appareil correspond au type de gaz utilisé sur le lieu d'installation.

Reportez-vous au Chapitre 4 avant de poursuivre l'installation. Posez la plaque de protection avant de glisser l'appareil sur sa position finale. Voir Chapitre 6. IMPORTANT · 1. Retirez l'emballage externe et les matériaux d'emballage de la palette d'expédition.

Assurez-vous d'avoir tous les articles qui composent la table de cuisson avant de poursuivre. 2. Retirez les grilles en fonte, les chapeaux des brûleurs et la grille du gril (le cas échéant) pour réduire le poids de l'appareil. 3. Soulevez la table de cuisson et placez-la dans l'ouverture. Prenez garde à ne pas pincer le cordon d'alimentation ni l'arrivée de gaz et à ne pas rayer la plaque chauffante ou son cadre. 4. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est dégagé et pend sans tension. 5. Nivelez l'appareil.

Pour obtenir de bons résultats, l'appareil doit être nivelé. 6. Le gril (si l'appareil en est équipé) a été nivelé lors de l'assemblage. Ne tentez pas d'en modifier la mise à niveau. 7. Remplacez les grilles en fonte, les chapeaux des brûleurs et la grille du gril (le cas échéant). Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont correctement posés dans leurs bases. Vérifier le réglage de la grille en versant deux c. à table d'eau à l'arrière de la plaque grille. L'eau devrait lentement couler dans le bac à graisse.

Si non, régler les deux vis sous l'arrière de la grille. Commencez par un demi-tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Les corrections subséquentes doivent être faites au quart de tour jusqu'à ce que l'eau coule lement dans le bac à graisse. Ajustement de l'inclinaison de la plaque de cuisson 24 Chapitre 4 : Exigences pour l'alimentation du gaz et raccordement Les tables de cuisson sont préparées à l'usine avant expédition pour être alimentées par du gaz naturel.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PC486GLBS user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3559567)  
<http://yourpdfguides.com/dref/3559567>