



# Your PDF Guides

You can read the recommendations in the user guide, the technical guide or the installation guide for THERMADOR PCG366G. You'll find the answers to all your questions on the THERMADOR PCG366G in the user manual (information, specifications, safety advice, size, accessories, etc.). Detailed instructions for use are in the User's Guide.

**User manual THERMADOR PCG366G**  
**User guide THERMADOR PCG366G**  
**Operating instructions THERMADOR PCG366G**  
**Instructions for use THERMADOR PCG366G**  
**Instruction manual THERMADOR PCG366G**

## **INSTALLATION MANUAL**

For Thermador Professional® Cooktops

## **MANUEL D'INSTALLATION**

Des tables de cuisson Thermador Professional®

## **MANUAL DE INSTALACIÓN**

Para Parrillas de Thermador Professional®

Models/  
Modèles/  
Modelos:  
PCG30  
PCG36  
PCG48

**Thermador** | *An American Icon*



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PCG366G user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3559301)  
<http://yourpdfguides.com/dref/3559301>

**Manual abstract:**

.....  
.....  
.....  
..... 2 Before you Begin .....

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

.....  
.....  
2 Important Installation Information .....

3 Step 1: Ventilation Requirements .....

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

.. 3 Step 2: Cabinet Preparation ...

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

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

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

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

. 11 Step 5: Electrical Requirements, Connection and Grounding .....

..... 12 Step 6: Backguard Installation .....

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

..... 13 Step 7: Burner Test and Adjustment .....

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

..... 13 Installer Checklist .

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

.....  
.....  
.....  
.....  
..... 14 To Clean and Protect Exterior Surfaces . . . .

. . . @@@@2. Shut-off valve must be a "T" handle gas cock. 3. Flexible gas connector must not be longer than 36 inches. **WARNING:** If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death. --Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

**WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS** . . . . .-Do not try to light any appliance. Do not touch any electrical switch. Do not use any phone in your building. Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.

If you cannot reach your gas supplier, call the fire department. Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier. **English 1 Safety Instructions Important Safety Instructions READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS AND GROUNDING MUST COMPLY WITH ALL APPLICABLE CODES. Electrical Power Supply 30" Model: 4 Burners - 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph.**

, 10 Amp circuit 36" Models: 6 Burners - 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 10 Amp circuit 4 Burners with Electric Griddle - 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 15 Amp circuit 48" Model: 6 Burners with Electric Griddle - 120 VAC, 60 Hz., 1 Ph., 15 Amp circuit Gas Supply Natural Gas 6" min. to 14" max. water column (14.9 mb to 34.

9 mb) Propane Gas 11"min. to 14"max. water column (27.4 mb to 34.9 mb) **APPROVED FOR ALL RESIDENTIAL APPLIANCES FOR RESIDENTIAL USE ONLY** Before you Begin **IMPORTANT:** Save these Instructions for the Local Electrical Inspector's use. **INSTALLER:** Please leave these Instructions with this unit for the owner. **OWNER:** Please retain these instructions for future reference. **WARNING:** Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Refer to this manual. For assistance or additional information consult a qualified installer, service agency, manufacturer (dealer) or the gas supplier.

**NOTE:** This Cooktop is NOT designed for installation in manufactured (mobile) homes or for installation in Recreational Park Trailers. **DO NOT** install this appliance outdoors. Data Rating Plate Cooktop Models: The data rating plate showing the model and serial numbers of your cooktop is located on the underside of the cooktop chassis near the gas inlet connection and electric power cord. This information is required if customer service is requested. Before installation, the model and serial numbers should be entered in the appropriate spaces in the "BEFORE CALLING FOR SERVICE" section near the back of the Care and Use Manual.

After installation, accessing the information is difficult. **PLEASE READ ENTIRE INSTRUCTIONS BEFORE PROCEEDING IMPORTANT: LOCAL CODES VARY. INSTALLATION, ELECTRICAL CONNECTIONS, GAS CONNECTIONS, English 2 WARNING** Disconnect power before installing. Before turning power ON, be sure that all controls are in the OFF position. All sealed burners are rated at 18,000 BTU/HR (\*15,000 BTU/HR on LP).

\*All models are convertible to LP/Propane gas using an accessory conversion kit. **IMPORTANT** · A backguard must be utilized when there is less than a 12" horizontal clearance between combustible materials and the back edge of the cooktop. The Thermador Low Back backguard must be ordered separately and installed at the rear of the cooktop. For island installations and other installations with more than 12" clearance, an optional stainless steel Island Trim is available to cover the backguard mounting flanges. Verify that the appliance is correct for the type of gas being provided. Refer to "Step 4: Gas Requirements and Hookup" on page 11 before proceeding with the installation. · **Important Installation Information** It is strongly recommended that this appliance be installed in conjunction with a suitable overhead vent hood. (See "Step 1: Ventilation Requirements".) Check local building codes for the proper method of appliance installation. Local codes vary.

Installation, electrical connections and grounding must comply with all applicable codes. In the absence of local codes the appliance should be installed in accordance with the National Electric Code ANSI Z223.1 current issue and National Gas Code ANSI/NFPA 70 current issue. In Canada, installation must be in accordance with the CAN 1-B149.1 and .2 Installation Codes for Gas Burning Appliances and/or local codes. This appliance is equipped with an intermittent/interrupted ignition device that cycles the two far left surface burners on and off when in the ExtraLow setting. **CAUTION** To eliminate risk of burns or fire caused by reaching over heated surface units, cabinet storage located above the surface units should be avoided. Remove all tape and packaging before using the appliance. Destroy the packaging after unpacking the appliance.

Never allow children to play with packaging material. Step 1: Ventilation Requirements It is strongly recommended that a suitable exhaust hood be installed above the appliance. Downdraft ventilation should not be used. The following table indicates the ventilation hood options and blower capacity guidelines that are recommended for use with all Thermador cooktops. Due to the high heat capability of this unit, particular attention should be paid to the hood and duct work installation to assure it meets local building codes.

Do not install a microwave oven/ ventilator combination above the cooktop, as these types of units do not provide the proper ventilation and are not suitable for use with the cooktop. 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. **CAUTION (1)** When connecting the unit to propane gas, make certain the propane gas tank is equipped with its own high-pressure regulator in addition to the pressure regulator supplied with this unit.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PCG366G user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3559301)  
<http://yourpdfguides.com/dref/3559301>

The maximum gas pressure to this appliance is not to exceed 14.0 inches water column (34.9 mb) from the propane gas tank regulator. (2) This unit is designed as a cooking appliance. Based on safety considerations, never use it for warming or heating a room. Due to the high heat of the cooktop burners, installing a microwave oven with a ventilation system over the cooktop is not recommended. This appliance complies with one or more of the following standards: . . . . . UL 858, Standard for the Safety of Household Electric Ranges UL 923, Standard for the Safety of Microwave Cooking Appliances UL 507, Standard for the Safety of Electric Fans ANSI Z21.1 American National Standard for Household Cooking Gas Appliances CAN/CSA-C22.2 No. 113-M1984 Fans and Ventilators CAN/CSA-C22.

2 No. 61-M89 Household Cooking Ranges · Hood Placement: · For best smoke elimination, the lower edge of the hood should be installed 30" above the appliance cooking surface. (See Figure 1). If the hood contains any combustible materials (i.e., a wood covering), it must be installed a minimum of 40" above the cooking surface. · NOTICE: Most hoods contain combustible components which must be considered when planning the installation. It is the responsibility of the owner and the installer to determine if additional requirements and/or standards apply to specific installations. English 3 Consider Make-Up Air: · Due to the high volume of ventilation air, a source of outside replacement air is recommended. This is particularly important for tightly sealed and insulated homes.

A qualified heating and ventilating contractor should be consulted. NOTE: Ventilation hoods and blowers are designed for use with single-wall ducting. Some local building codes may require double-wall ducting. Before starting installation, consult local building codes and agencies to insure that the installation will meet local requirements. · Cooktop Width 30" Cooktop Configuration 4 burners 4 burners with griddle Minimum Recommended Blower Capacity\* 800 CFM 1000 CFM 1100 CFM Ventilation Options 30" or 36" Pro Wall Hood 30" or 36" Custom Insert w/ optional blower 42" Island Hood w/ optional blower 36" or 42" Pro Wall Hood 36" Custom Insert w/ optional blower 42" or 48" Island Hood w/ optional blower 48"\*\*\* or 54" Pro Wall Hood 48" Custom Insert w/ optional blower 54" Island Hood w/ optional blower 36" 6 burners 48" 6 burners with griddle 1300 CFM Important Notes: . . . It is recommended that a Thermador Professional wall or island hood or custom insert is used with Thermador Professional Cooktops.

Refer to [www.thermador.com](http://www.thermador.com) for a complete selection of Professional Ventilation options, Blowers, and Accessories. \* For high output gas cooktops (60,000 BTU or greater), the minimum of one (1) CFM of ventilation per 100 BTU is recommended. If the cooktop has a griddle, add 200 CFM to the estimated blower capacity.

Additional blower capacity may be required for longer duct runs. For island applications, it is recommended to use a hood width that exceeds the width of the cooktop by 6" (overlapping the cooktop by 3" on each end). \*\*Not all 48" Pro Wall Hood models can accommodate a 1300 CFM blower option. CFM = "cubic feet per minute" (standard blower capacity rating). . . . English 4 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 Figure 1 are required. The same clearances apply to island installations, except for the overhead cabinets, which must have a space wide enough to accept the 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 cooktop. It may be necessary to add a supporting cleat along each side (see Figure 2) or a 2 x 4 corner brace (see Figure 3 and Figure 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 Figure 5, side view of cooktop; see Figure 3, Figure 4, Figure 6 and Figure 7 for alternate mounting positions.) 5. The gas and electrical supply must be located in an area that is accessible w/ 0" Bottom Figure 1: Clearance Requirements English 6 B D See Detail A B Counter Sunk Screws 23-5/16" Figure 2: Installing Side Supports (both sides) Figure 3: Wall Installation with Countertop Backsplash See Detail A D 3/4" Min. Vent Hood Width Requirements Island 42" or 48" Wide Hood for 36" Cooktop Island 54" or 60" Wide Hood for 48" Cooktop 22-13/16" Figure 4: Island Installation (No Countertop Backsplash) English 7 30" Cooktop C B 36" Cooktop 35-7/8" 3/8" 48" Cooktop 47-7/8" 13/16" A B C 2 x 4 Corner Support 29-7/8" 3/8" 7-11/16" 0" (Control Panel Projecting 1-1/4" from Base Cabinet Face) 11/16" (Notch Required for Standard 24" - Deep Base Cabinet, Control Panel Projecting 9/16" from Base Cabinet Face) 1-1/4" (Control Panel Flush to Cabinet Face - Min.

24-9/16" - Deep Base Cabinet Required) 29-1/8" 35-1/8" 46-1/4" D Corner Notch Detail Detail A: (Front Face of Cabinet) 25-3/8" 12" 1/2" Side Flange 7-5/8" 5-1/4" TO CENTERLINE OF GAS INLET 23-5/16" 1-1/4" Cabinet face for installation with projecting control panel Cabinet face for installation with flush control panel \* 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. Figure 5: Side View of Cooktop English 8 Minimum 3/4" (19 mm) /4" 46-1 m) ,5 c (117 /16" 7-11 ,52 cm) 9 (1 4 WD2 ut Cuto 4 WD2 ut Cuto /2" 22-1 cm) 7,2 (5 11/16" Notch Depth 6" 13/1 ) 1 mm (2 " 3/16 22-1 9 cm) , (57 (22, 9 cm) 9" 0" to 1-1/4" (0 - 32 mm) See Fig. 4 and Table Dimension C 9/16" Front projects outward 9/16" as shown from standard 24"-deep base. Figure 6: Projecting from Cabinet Front 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) Figure 8a: Installation of 48" Cooktop above two side-byside Thermador Warming Drawers - Model No. WD24 1-1/4" Notch Depth Plywood support 7-11/16" (19,52 cm) 2-3/4" (70 mm) minimum between cutouts Install additional wood support along front edge of cutout Front flush with cabinets; minimum of 24-9/16" cabinet depth required.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PCG366G user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3559301)  
<http://yourpdfguides.com/dref/3559301>

Figure 7: Flush to Cabinet Front Figure 8b: Installation of 48" Cooktop above two side-by-side Thermador Warming Drawers - Model No. WD24 (Side View) REAR English 9 Product Rating Label/Serial Tag Threading compounds must be resistant to Propane Gas 1/2" NPT 3" Min. Power Cord or Conduit 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. 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.

Figure 9: Bottom of Unit All Installer supplied parts must conform to Local Codes. \*15 Amp 120 VAC electrical supply is required for 36" and 48" models with an electric griddle. Step 3: Unpacking, Moving, Placing and Anchoring the Cooktop CAUTION Proper equipment and adequate manpower must be used in moving the appliance to avoid damage and/or personal injury. The unit is heavy and should be handled accordingly. NOTE: Leave adhesive-backed foam layer over brushed-metal surfaces, to protect finish from scratches, until the cooktop is installed in its final position. · Lift and place the cooktop in the opening. Be careful not to pinch the power cord or gas inlet. Care should be used not to scratch the griddle cooking plate. Make sure that the power cord is free and hanging loose. The cooktop must be level for proper performance.

Replace the cooking grates and burner caps. Ensure that the burner caps are correctly seated on the burner bases. · · · Important · Verify that the appliance is correct for the type of gas being provided. Refer to Step 4 before proceeding with the installation. Attach the backguard before sliding the appliance into the final installed position. See Step 6. Remove the outer carton and packing material from the shipping base. Ensure that you have all cooktop components before proceeding. Remove the top grate castings and burner caps to reduce cooktop's weight. · · Griddle Tilt Adjustment (not all models) Check the griddle adjustment by pouring two tablespoons of water on the back of the griddle plate.

The water should slowly roll into the grease tray. If not, adjust the two screws under the back of the plate. Start with one half turn counterclockwise (CCW) of the screws. Further adjustment should be made by one-quarter turn until water slowly flows into the grease tray. · English 10 Step 4: Gas Requirements and Hookup Cooktops are shipped by the factory to operate on natural gas.

They must be converted for use with propane. Verify the type of gas being used at the installation site matches the type of gas used by the appliance. If the location/job site requires conversion from natural gas to propane (LP), contact the dealer where the unit was purchased or contact Thermador. The field conversion kit for the Professional Cooktops in this series is Thermador Model PALPKITHC. Obey all instructions in this kit for correct conversion of the gas regulator and settings for the gas valves.

Field conversion must be done by qualified service personnel only. Natural Gas Requirements: Inlet Connection: 1/2" NPT (min. 3/4" dia. flex line) Supply Pressure: 6" min. to 14" max. water column (14.9 to 34.9 mb) Manifold Pressure: 5" water column (12.5 mb) Propane Gas Requirements: Inlet Connection: 1/2" NPT (min. 3/4" dia.

flex line) Supply Pressure: 11" min. to 14" max. water column (27.4 mb to 34.9 mb) Manifold Pressure: 10" water column (24.9 mb) · The installer should inform the consumer of the location of the gas shut-off valve. Make sure all users know where and how to shut off the gas supply to the cooktop. The gas supply connections shall be made by a competent technician and in accordance with local codes or ordinances. In the absence of local codes, the installation must conform to the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA54-current issue.

Always use pipe-sealing compound or Teflon® tape on the pipe threads, and be careful not to apply excessive pressure when tightening the fittings. Leak testing of the appliance shall be in accordance with the following instructions. · · Turn on gas and check supply line connections for leaks using a soap and water solution. Bubbles forming indicate a gas leak. Repair all leaks immediately after finding them.

· · · WARNING Do not use a flame of any kind to check for gas leaks. · All installer-supplied parts must conform to applicable codes. WARNING If a gas conversion kit is used, the kit shall be installed by a qualified service agency in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. If the information in the instructions is not followed exactly, a fire, explosion or production of carbon monoxide may result causing property damage, personal injury or loss of life. The qualified service agency is responsible for the proper installation of the kit. The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer's instructions supplied with the kit. 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 a 14" water column (34.9 mb). CAUTION The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig (3.5kPa). The appliance and its individual shut off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of the system at test pressures in excess of 1/2 psig (3.5kPa.). When checking the manifold gas pressure, the inlet pressure to the regulator should be at least 6.

0" W.C. for natural gas or 11.0" for propane. Do not attempt any adjustment of the pressure regulator. English 11 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. Step 5: Electrical Requirements, Connection and Grounding CAUTION Improper grounding or reverse polarization will cause malfunction (such as continuous sparking of the burner igniters). This can damage the appliance and can create a condition of shock hazard.

If the circuit is not correctly grounded and polarized, it is the responsibility and obligation of the installer and user to have the existing receptacle changed to a properly grounded and polarized receptacle.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PCG366G user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3559301)  
<http://yourpdfguides.com/dref/3559301>

*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 Figure 10.) · Before installing, turn power OFF at the service panel.*

*Lock service panel to prevent power from being turned ON accidentally. Always disconnect appliance from the electric supply either by disconnecting power cord or shutting off the breaker before servicing the appliance. Before you plug in an electrical cord, be sure all controls are in the OFF position. All 120 Volt cooktop models must be plugged into a mating 3-Prong, Grounding-Type Receptacle. The receptacle must be connected to a properly grounded and polarized electrical power supply rated at 120VAC, Single Phase, 60HZ.*

*See "Electrical Power Supply Over-current Protection Requirements" on page 12 for proper over-current protection requirements for each model. Observe all governing codes and ordinances when grounding. In the absence of these codes or ordinances observe National Electrical Code ANSI/ NFPA No. 70 current issue. See Figure 10 for recommended grounding method. An electrical wiring diagram and schematic have been attached to the bottom of the cooktop chassis for access by a qualified service technician. Do not remove or discard this important information. Grounding Method The cooktop is factory equipped with a power supply cord with a three-prong grounding plug (with polarized parallel blades). **IT MUST BE PLUGGED INTO A MATING, GROUNDING TYPE RECEPTACLE THAT IS CONNECTED TO A CORRECTLY POLARIZED 120 VOLT CIRCUIT (See Figure 10).** · Figure 10: Recommended Grounding Method for 120V Models · · **THE THIRD, GROUND PRONG MUST NOT BE CUT OR REMOVED UNDER ANY CIRCUMSTANCES.***

*NOTE: If the 120V cooktop is installed and connected as specified above, it will be completely grounded in compliance with the National Electric Code. Electrical Power Supply Over-current Protection Requirements 4 Burners - 10 Amp circuit protection 6 Burners - 10 Amp circuit protection 4 Burners with electric griddle - 15 Amp circuit protection 6 Burners with electric griddle -15 Amp circuit protection Installer - show the owner the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference. · · English 12 Step 6: Backguard Installation A Low Back backguard must be installed when there is less than a 12" clearance between combustible materials and back edge of cooktop. (See Figure 1 and Figure 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: 1. Slide backguard over the two flanges on the rear of the appliance. Fasten the front and back with the two screws (see A, Figure 11) provided.*

*2. Fasten the top of the backguard to the wall with two screws through the backguard. (See B, Figure 11.) 3. Place the backguard cap on top and fasten using the two counter-sink screws provided.*

*(See C, Figure 11.) C B A Figure 11: Low Back Attachment Low Back and Island Trim Model Numbers Cooktop Size/Type 30" 36" 48" PA30GLBC PA36GLBC PA48GLBC 12" Low Back PA30GITC PA36GITC PA48GITC Island Trim\* \*Requires a minimum of 12" horizontal clearance between back of appliance and combustible materials. Step 7: Burner Test and Adjustment Install any loose components, such as burner caps and grates that may have been removed earlier. Be certain that burner caps seat properly into the burner bases. Before testing operation of the appliance, verify that the unit and the gas supply have been carefully checked for leaks and that the unit has been connected to the electrical power supply.*

*Turn the manual gas shut-off valve to the open position. Test Cooktop Burners Test Burner Ignition. Select a cooktop burner knob. Push in and turn counterclockwise to HI. The ignitor/spark module will produce a clicking sound. Once the air has been purged from the supply lines, the burner should light within four (4) seconds. Test Flame: High Setting. Turn burner on to HI. See Figure 12 for appropriate flame characteristics. If any of the cooktop burners continue to burn mostly or completely yellow, verify that the burner cap is positioned properly on the burner base, then re-test.*

*If flame characteristics do not improve, call Thermador. Test Flame: Low Setting. Turn burner on to LO. Verify that the flame completely surrounds the burner. There should be a flame at each burner port and there should be no air gap between the flame and the burner. If any burners do not carry over, call Thermador. The two far left burners feature XLO, causing the flame to cycle on and off when the knob is set to the XLO range. This is normal operation. Repeat the Ignition and Flame Test procedures described above for each cooktop burner. English 13 Installer Checklist Yellow Flames: Further adjustment is required.*

*Yellow Tips on Outer Cones: Normal for LP Gas. Soft Blue Flames: Normal for Natural Gas. If the flame is completely or mostly yellow, verify that the regulator is set for the correct fuel. After adjustment, retest. Some orange-colored streaking is normal during the initial start-up.*

*Allow unit to operate 4-5 minutes and re-evaluate before making adjustments. Figure 12: Flame Characteristics Final Check List · · · · · Cooktop correctly positioned in countertop recess. Specified clearances maintained to cabinet surfaces. Burner caps positioned properly on burner bases. All packaging material removed.*

*Island Trim or Backguard attached according to instructions. The griddle plate tilted slightly forward. (See "Griddle Tilt Adjustment (not all models)" on page 10.) Gas Supply · · · · · Connection: 1/2" NPT with a minimum 3/4" diameter flex line. If converting from natural to LP gas, refer to LP Conversion Instructions for details. Manual gas shut off valve installed in an accessible location (without requiring removal of appliance). Unit tested and free of gas leaks. **WHEN FLAME IS PROPERLY ADJUSTED:** · · There should be a flame at each burner port. There should be no air gap between the flame and burner port. Electrical · For models with the electric griddle, a polarized and grounded 120VAC receptacle with 15 AMP over current protection is provided for service cord connection.*

*Call Thermador if: 1. Any of the burners do not light. 2. Any of the burners continue to burn yellow. Operation · · · · · All internal packing materials removed. (Check below grates and grill pans.) Bezels centered on burner knobs, and knobs turn freely. Purge air from gas system by operating one of the top burners for several minutes.*



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PCG366G user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3559301)  
<http://yourpdfguides.com/dref/3559301>

Each burner lights satisfactorily, both individually and with other burners operating. Burner grates are correctly positioned. Installer - Give CARE and USE MANUAL and INSTALLATION INSTRUCTIONS to your customer. English 14 To Clean and Protect Exterior Surfaces The stainless steel surfaces may be cleaned by wiping with a damp soapy cloth. Any mild glass cleaner will remove fingerprints and smears. Follow all cleaning by rinsing with clear water. Wipe dry with a clean soft cloth to avoid water marks.

For discolorations or deposits that persist, use a non-scratching household cleanser or stainless steel polishing powder with a little water and a soft cloth. For stubborn cases, use a plastic scouring pad or soft bristle brush together with cleanser and water. Rub lightly in direction of polishing lines or "grain" of the stainless finish. Avoid using too much pressure which may mar the surface. Use a stainless steel cleaner/polish to protect the finish and maintain appearance.

DO NOT allow deposits to remain for long periods of time. DO NOT use ordinary steel wool or steel brushes. Small bits of steel may adhere to the surface causing rust. DO NOT allow salt solutions, disinfectants, bleaches or cleaning compounds to remain in contact with stainless steel for extended periods. Many of these compounds contain chemicals which could prove harmful. Rinse with water after exposure and wipe dry with a clean cloth. English 15 Table des matières Instructions de sécurité . . . .

. . . . .  
. . . . .  
. . . . . 2 Avant de commencer .  
. . . . .

. . . . . 2 Information importante à propos de l'installation . 3 Chapitre 1 : Exigences de ventilation . .

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

. . 6 Chapitre 3 : Déballage, manutention et mise en place et fixation de la table de cuisson . . . . 11 Chapitre 4 : Exigences pour l'alimentation du gaz et  
raccordement . . . .

. . . . . 12 Chapitre 5 : Exigences pour l'alimentation électrique, le branchement et la mise à la terre . . 13 Chapitre 6 : Installation de la plaque de protection  
. .

. 14 Chapitre 7 : Test et réglage de brûler . . . . .

. . . . 14 Liste de vérification pour l'installateur .

. 15 Nettoyage et protection des surfaces extérieures .16 Cet appareil électroménager de Thermador est fait par This Thermador Appliance is made by BSH  
Home Appliances Corporation BSH Home Appliances Corporation 5551 McFadden Ave. 5551 McFadden Ave. Huntington Beach, CA 92649 Huntington  
Beach, CA 92649 Questions ? Questions? 1-800-735-4328 www.

thermador.com We look forward to hearing from you! Nous attendons de vos nouvelles ! 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 dans laquelle cet appareil est

installé. 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 centimètres (36").  
AVERTISSEMENT L'information fournie dans le présent manuel doit être très rigoureusement respectée, sous peine d'incendie ou d'explosion entraînant des dommages, des blessures ou la mort. · · Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres ou la compagnie distributrice de gaz. SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ : · · · · · N'allumez aucun appareil.

Ne touchez pas aux interrupteurs électriques. N'utilisez pas les téléphones du bâtiment. Appelez immédiatement votre compagnie de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions de la compagnie. Si vous n'arrivez pas à contacter la compagnie de gaz, appelez les pompiers. L'installation et les réparations doivent être réalisées par un installateur qualifié, un centre de réparation agréé ou la compagnie de gaz. Français 1 Instructions de sécurité Instructions importants de sécurité LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE PROCÉDER du guide d'utilisation et d'entretien. Lorsque l'appareil est installé, il est difficile d'accéder à l'information. Veuillez lire toutes les instructions avant de poursuivre. IMPORTANT : LES RÉGLEMENTATIONS LOCALES VARIENT.

L'INSTALLATION, LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES, LES RACCORDEMENTS AU GAZ ET LA MISE À LA TERRE DOIVENT SATISFAIRE À TOUTES LES RÉGLEMENTATIONS APPLICABLES. Alimentation électrique : Modèle 76,2 cm (30 po) Brûleurs 4 : 120 VCA, 60 Hz, monophasé, circuit de 10 A ModèleS de 91,4 cm (36 po) Brûleurs 6 : 120 VCA, 60 Hz, monophasé, circuit de 10 A Brûleurs 4 avec grille électrique : 120 VAC, 60 Hz, monophasé, circuit de 15 A Modèle de 1,22 m (48 po) Brûleurs 6 avec grille électrique : 120 VCA, 60 Hz, monophasé, circuit de 15 A Alimentation en gaz : Gaz naturel : 14,9 mb (6 po) min. à 34,9 mb (14 po) max. à la colonne d'eau. Gaz propane : 27,4 mb (11 po) min.

à 34,9 (14 po) max. à la colonne d'eau). APPROUVÉ POUR TOUT APPAREIL RÉSIDENTIEL POUR UTILISATION RÉSIDENTIELLE SEULEMENT Avant de commencer IMPORTANT : conserver ces instructions pour utilisation par l'inspecteur en électricité local. INSTALLATEUR : laisser ces instructions avec l'appareil pour le propriétaire PROPRIÉTAIRE : conserver ces instructions à des fins de références. AVERTISSEMENT L'information fournie dans le présent manuel doit être très rigoureusement respectée, sous peine d'incendie ou d'explosion entraînant des dommages, des blessures ou la mort.

Une installation, un réglage, une modification, une réparation ou un entretien adéquat peuvent entraîner des blessures ou des dégâts matériels. Consultez le présent manuel. Pour de l'information supplémentaire ou de l'assistance, consultez un installateur qualifié, un centre de réparation, le fabricant (revendeur) ou la compagnie distributrice de gaz. Remarque : Cette table de cuisson N'EST PAS conçue pour les maisons mobiles ni pour les véhicules récréatifs. NE PAS installer ce table de cuisson dehors. Fiche signalétique Modèles de tables de cuisson : La plaque de caractéristiques indique le modèle et le numéro de série de votre table de cuisson.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PCG366G user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3559301)  
<http://yourpdfguides.com/dref/3559301>



Elle est placée sur le dessous du châssis de la table de cuisson, près du raccord d'arrivée de gaz et du cordon d'alimentation électrique. Cette information est requise par le Service à la clientèle. Avant que l'installation, le modèle et les numéros de série devrait être entré dans les espaces à la rubrique AVANT D'EFFECTUER UN APPEL DE SERVICE à la fin Français 2 AVERTISSEMENT Coupez l'électricité avant d'installer l'appareil. Avant de remettre (ON) l'électricité, assurez-vous que toutes les commandes sont à la position OFF.

Tous les brûleurs scellés sont cotés à 18 000 Btu/h (\*15 000 Btu/h pour LP). \*Tous les modèles sont convertibles au gaz propane/LP à l'aide du nécessaire de conversion. **IMPORTANT** · Une plaque de protection doit être mise en place lorsque le dégagement horizontal entre les matériaux combustibles et le bord arrière de la table de cuisson est de moins de 30,5 cm (12"). La plaque de protection basse Thermador est à commander séparément et doit être installée à l'arrière de la table de cuisson. Pour les installations en îlot avec un dégagement de plus de 30,5 cm (12"), un que l'installation des conduites rpond aux exigences locales. · Assurez-vous que l'appareil correspond au type de gaz utilisé sur le lieu d'installation. Reportez-vous au "Chapitre 4 : Exigences pour l'alimentation du gaz et raccordement" on page 12 avant de poursuivre l'installation. Information importante à propos de l'installation Il est fortement recommandé d'installer une hotte de ventilation adaptée au-dessus de cet appareil (voir "Chapitre 1 : Exigences de ventilation"). Vérifiez la réglementation locale applicable à la construction pour connaître la méthode approprié 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 ANSI/NFPA70 ou aux Codes d'installation pour les appareils à gaz CAN 1-B149.1 et .2 et au Code électrique canadien C22.1, première partie. 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.

· · · · UL 507, norme pour les ventilateurs électriques ANSI Z21.1, norme nationale américaine pour les appareils de cuisson à gaz domestiques CAN/CSA-C22.2 n° 113-M1984 ventilateurs et hottes CAN/CSA-C22.2 n° 61-M89 cuisinières domestiques Il incombe au propriétaire et à l'installateur de déterminer si des exigences et/ou normes additionnelles s'appliquent pour une installation spécifique. **MISE EN GARDE** Afin d'éliminer les risques de brûlures ou d'incendie provoqués par la chaleur, il est conseillé d'éviter d'installer des armoires audessus des appareils.

Enlever tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif avant d'utiliser l'appareil. Détruire le matériel d'emballage une fois l'appareil déballé. Ne jamais laisser les enfants jouer avec ce matériel d'emballage. **MISE EN GARDE (1)** Si l'appareil est alimenté au gaz propane, assurez-vous que le réservoir de propane est équipé de son propre détendeur en plus du détendeur fourni avec l'appareil. La pression maximum d'arrivée du gaz dans cet appareil ne doit pas dépasser les 34,9 millibars (14 pouces à la colonne d'eau) à partir du détendeur du réservoir de propane. (2) Cet appareil est conçu pour un usage culinaire. Pour des raisons de sécurité, ne l'utilisez jamais pour chauffer une pièce. À cause de la chaleur intense produite par cet appareil, il faut porter une attention particulière à l'installation de la hotte et des conduits an de s'assurer qu'ils répondent aux codes de construction locaux. Cet appareil est conforme avec une ou plusieurs des normes suivantes : · · · UL 858, norme pour la sécurité des cuisinières électriques domestiques UL 923, norme pour la sécurité des appareils de cuisson à micro-ondes Chapitre 1 : Exigences de ventilation Il est fortement recommandé d'installer une hotte de ventilation appropriée au-dessus del'appareil. Une ventilation par contre-tirage ne devrait pas être utilisée.

Le tableau suivant comprend des recommandations concernant la capacité du ventilateur et les options de ventilation de la hotte pour toutes les surfaces de cuisson Thermador. À cause de la chaleur intense produite par cet appareil, il faut porter une attention particulière à l'installation de la hotte et des conduits afin de s'assurer qu'ils répondent aux codes de construction locaux. Ne pas installer un combiné hotte/four à micro-ondes audessus des surfaces de cuisson. Ces appareils n'assurent pas une ventilation appropriée et ne conviennent pas aux surfaces de cuisson. Français 3 Choix du modèle de hotte et de ventilateur · Pour les installations murales, la largeur de la hotte doit être au moins égale à celle de la table de cuisson de l'appareil. Si l'espace le permet, il est souhaitable d'installer une hotte plus large que la table de cuisson pour améliorer les performances de ventilation. Pour les installations en îlot, la largeur de la hotte devrait dépasser d'au moins 7,62 cm (3 po) des deux côtés de la table de cuisson de l'appareil. **AVIS** : La plupart des hottes contiennent des composantes combustibles qui doivent être prises en considération lors de la planification de l'installation. Apport d'air · Un important volume d'air étant nécessaire pour la ventilation, il est recommandé de prévoir un apport d'air de l'extérieur. Cet aspect revêt une importance particulière dans les logements bien isolés et très étanches.

Il est conseillé de consulter un entrepreneur en chauffage et en climatisation.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PCG366G user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3559301)  
<http://yourpdfguides.com/dref/3559301>

· Emplacement de la hotte · Pour une meilleure élimination des fumées, le bord inférieur de la hotte doit être placé à une distance de 91,4 cm (30 po) au-dessus de la table de cuisson. (Voir Figure 1). Si la hotte contient des matériaux combustibles (ex. : recouvrement en bois), elle doit être installée à un minimum de 40 po ou plus au-dessus de la table de cuisson.

· 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. Français 4 Largeur de la surface de cuisson Configuration de la surface de cuisson Minimum recommandé Capacité du ventilateur\* Options de ventilation Hotte murale Pro de 30" ou 36" 30" 4 brûleurs 800 pi<sup>3</sup>/min Hotte à encastrement sur mesure de 30" ou 36" avec ventilateur optionnel Hotte d'îlot de 42" avec ventilateur optionnel Hotte murale Pro de 36" ou 42" Hotte à encastrement sur mesure de 36" avec ventilateur optionnel Hotte d'îlot de 42" ou 48" avec ventilateur optionnel Hotte murale Pro de 48" ou 54" Hotte à encastrement sur mesure de 48" avec ventilateur optionnel Hotte d'îlot de 54" avec ventilateur optionnel 4 brûleurs avec plaque chauffante 36" 6 brûleurs 1000 pi<sup>3</sup>/min 1100 pi<sup>3</sup>/min 48" 6 brûleurs avec plaque chauffante 1300 pi<sup>3</sup>/min Notes importantes : · · · Nous recommandons l'utilisation d'une hotte murale ou d'une hotte d'îlot Thermador Professional avec les surfaces de cuisson Thermador. Consultez le [www.thermador.com](http://www.thermador.com).

com pour une sélection complète des options de ventilation, des ventilateurs et des accessoires. \* Pour les surfaces de cuisson au gaz à haut rendement (60 000 BTU ou plus), une ventilation minimale d'un (1) pi<sup>3</sup>/min par 100 BTU est recommandée. Si la surface de cuisson est munie d'une plaque chauffante, ajoutez 200 pi<sup>3</sup>/min à la capacité de ventilation estimée. Une plus grande capacité de ventilation pourrait s'avérer nécessaire pour de plus longs conduits d'aération. Pour les hottes d'îlot, il est recommandé d'utiliser une largeur de hotte qui excède la largeur de la surface de cuisson de 6" (chevauchement de 3" de chaque côté de la surface de cuisson). \*\*Ce ne sont pas tous les modèles de hottes PRO 48 po qui peuvent accommoder l'option de soufflerie 1 300 pi<sup>3</sup>/min. pi<sup>3</sup>/min = pied cube par minute (capacité standard de ventilation). · · · Français 5 Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement 1. Pour garantir des résultats professionnels, les ouvertures dans l'armoire et dans l'espace de travail doivent être effectuées par du personnel qualifié. 2.

Les dégagements requis sont indiqués à la Figure 1. Les mêmes dégagements s'appliquent aux installations en îlot, excepté pour les armoires suspendues qui doivent laisser un espace suffisamment grand pour y loger la hotte de l'îlot. 3. La table de cuisson est conçue pour être accrochée au plan de travail par ses brides latérales. Le plan de travail doit toutefois être suffisamment solide pour porter ce appareil. Il sera éventuellement nécessaire d'ajouter un tasseau de chaque côté (voir Figure 2) ou 2x4 montants d'angle (voir Figure 3 et Figure 4 et la vue Éclatée A). L'autre possibilité est de construire un plan de support pour y installer la table de cuisson. 4. La table de cuisson peut être installée sur plusieurs positions, avec la partie frontale au même niveau que le plan de travail ou en projection avant, selon la profondeur de ce plan (voir Figure 5, vue latérale de la table de cuisson; voir Figure 3, Figure 4, Figure 6 et Figure 7 pour les autres positions de montage). 5.

Les arrivées d'électricité et de gaz doivent se trouver dans une zone accessible sans avoir à enlever la table de cuisson. Le cordon d'alimentation électrique et le raccord du tuyau de gaz de l'appareil sont placés dans la partie arrière gauche sous la table de cuisson, tel qu'indiqué aux Figure 5 et Figure 9. 6. La profondeur maximum des armoires suspendues de chaque côté de la hotte est de 33 cm (13 po). Un dégagement minimal de 101,6 cm (40 po) est nécessaire entre le dessus de la table de cuisson et le dessous d'une armoire non protégée.

Une distance de 30 po doit être assurée lorsque le bas des armoires en bois ou en métal est protégé par un matériau ignifuge d'une épaisseur d'au moins 6,35 mm (1/4 po) recouvert d'une feuille d'acier no 28 MSG de la même épaisseur, de 0,4 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. Les matériaux ignifuges portent la marque : UNDERWRITERS LABORATORIES INC. CLASSIFIED MINERAL AND FIBER BOARDS SURFACE BURNING CHARACTERISTICS, (panneaux de bres et minéraux classés, caractéristiques d'inflammation des surfaces), suivie des taux de progression des flammes et des fumées. Ces désignations sont indiquées par « FHC » (Flame Spread/Smoke Developed Progression des flammes/Production de fumée). Les matériaux ayant un taux « O » de progression de flammes sont ignifuges.

Les réglementations locales peuvent autoriser d'autres taux de progression des flammes. 7. Si la distance entre un matériau combustible et le bord arrière de la table de cuisson au-dessus de la Français 6 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 po), on peut utiliser un enjoliveur Thermador pour îlot. Installez la plaque de protection avant de glisser l'appareil dans sa position d'installation définitive. 8. Dénaissez la ligne centrale de l'emplacement destiné à la table de cuisson.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PCG366G user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3559301)  
<http://yourpdfguides.com/dref/3559301>

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 l'installation de la table de cuisson de 1,22 m (48 po) 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 po) entre les découpes des tiroirs chauffe-plats. Vous devez toutefois conserver une distance d'au moins 2,85 cm (1-1/8 po) 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 déni dans le « Code national du gaz combustible » (Version actuelle des normes ANSIZ223.1/ 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, Figure 3 et Figure 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 po x 8 po) dans le coin arrière gauche de ce plan. Vous aurez ainsi l'espace nécessaire à l'arrivée de gaz et au cordon d'alimentation, et cela vous permettra de voir la plaque de caractéristiques du produit. L'appareil ne doit jamais se trouver à proximité de matériaux combustibles, d'essence et d'autres produits inflammables (vapeurs ou liquides).

L'air de combustion et de ventilation arrivant à l'appareil doit pouvoir circuler librement. · · · 30 po à 36 po hotte large pour table de cuisson de 30 po 36 po à 42 po hotte large pour table de cuisson de 36 po 48 po à 60 po hotte large pour table de cuisson de 48 po 76,2 cm = 30 po 91,4 cm = 36 po 106,7 cm = 42 po 121,9 cm = 48 po Matériaux Combustible HOTTE DE VENTILATION Profondeur max. des armoires suspendues : 33 cm (13 po) 25,4 cm (10 po) min. 76,2 cm (30 po) min. entre le dessous la hotte et la table de cuisson (101,6 cm (40 po) ou plus si la hotte contient des matériaux combustibles ).

Distance horizontale min. du mur arrière : 0 cm (0 po) avec plaque de protection, 30,5 cm (12 po) avec d'enjoliveur pour îlot Table de cuisson "A" Côtés 0 cm (0 po) MUR Distance min. de 101,6 cm (40 po) des matériaux combustibles de la table de cuisson MUR .. 7,6 cm (10 po) min. des deux côtés Bas 0 cm (0 po)

Figure 1 : Dégagements Français 7 B D Voir vue éclatée A 59, 2 cm (23-5/16 po) Vis à tête fraisée B Figure 2 : Installation de supports latéraux (des deux côtés) Figure 3 : Installation murale avec rebord de plan de travail Voir vue éclatée A Hotte de ventilation Exigences de largeur Îlot hotte large de 42" ou 48" pour 36" table de cuisson Îlot hotte large de 54" ou 60" pour 48" table de cuisson D 19 mm min. (3/4 po) Min. 57,9 cm (22-13/16 po) Figure 4 :

Installation en îlot (sans rebord de plan de travail) Français 8 Cuisson 30 po A C B Cuisson 36 po 35-7/8 po 3/8 po Cuisson 48 po 47-7/8 po 13/16 po 29-7/8 po 3/8 po B C 19,5 cm (7-11/16 po) Montant d'angle 2 x 4 Détail de l'encoche en coin Éclatée A : Vue éclatée A (Face frontale de l'armoire) 0 mm (0 po) (Panneau de commande projeté de 3,2 cm (1-1/4" po) devant le panneau frontal de l'armoire de support), 17 mm (11/16 po) (Encoche nécessaire pour armoire de support standard de 61 cm (24 po) de profondeur. Panneau de commande projeté de 1,4 cm (9/16 po) devant le panneau frontal de l'armoire de support) 3,2 cm (1-1/4 po) (Panneau de commande au ras du panneau frontal de l'armoire armoire de support d'une profondeur min. de 62,4 cm [24-9/16 po] requise) 29-1/8 po 35-1/8 po 46-1/4 po D 64,5 cm (25-3/8 po) 12,7 30,5 cm mm (12 po) (1/2 po) Bride latérale 19,4 cm (7-5/8 po) 13.

3 cm (5-1/4 po) À LA LIGNE CENTRALE DE L'ARRIVÉE DE GAZ 59,2 cm (23-5/16 po) 3,2 cm Panneau frontal de l'armoire pour installation avec (1-1/4 po) panneau de commande projeté Panneau frontal de l'armoire pour installation avec tableau de commande au ras \* 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. Figure 5 : Vue latérale de la table de cuisson Français 9 Minimum 19 mm (3/4") 5 cm 117, /4 ") (4 6 -1 21 mm/1 6") (13 Encoche de 17 mm (11/16 po) cm 57,9 /1 6") 3 (2 2- 1 19,5 7-11 2 cm ( upe Déco 2 4 WD 22,9 cm (9") m 57,2 c/2") (22-1 (0" to 1-1/4") 0 - 32 mm (Voir Fig. 4 upe Déco 2 4 et cote C WD dans le m 57,2 c/2") tableau) -1 /16") (22 14 mm (9/16 po) Sur la figure, l'avant est projeté de 14 mm (9/16 po) vers l'extérieur avec un support standard de 60,9 cm (24 po) de profondeur. Figure 6 : Projection devant l'armoire 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) Figure 8a : Installation d'une table de cuisson de 121,9 cm (48po) sur deux tiroirs chauffe-plats côte à côte, modèle WD24 Encoche de 3,2 cm de profondeur (1-1/4 po) Support en contreplaqué ARRIÈRE (19,52 cm) 7-11/16" 6,9 c m (2-3/4") minimum entre découpes Installez un tasseau supplémentaire le long d u b o r d avant d e la découpe Avant au ras des armoires : profondeur d'armoire de 62,4 cm (24-9/16 po) minimum.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PCG366G user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3559301)  
<http://yourpdfguides.com/dref/3559301>

Figure 7 : Au ras du panneau frontal de l'armoire Figure 8b : Installation d'une table de cuisson de 121,9 cm (48po) sur deux tiroirs chauffe-plats côte à côte, modèle WD24 (Vue latérale) Français 10 Plaque de caractéristiques du produit/ Étiquette de série Les enduits de joints doivent être résistants au gaz propane. 1/2" NPT 7,6 cm (3po) Min. Cordon d'alimentation ou conduit Tuyau flexible de 19 mm (3/4 po) Arrivée de gaz. 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. 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.

Figure 9 : Partie inférieure de l'appareil Toutes les pièces fournies par l'installateur doivent satisfaire aux réglementations locales. \*Alimentation électrique 15A, 120VAC pour les modèles 36 et 48 po avec grille électrique. 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. · Retirez les grilles en fonte, les chapeaux et des brûleurs pour réduire le poids de l'appareil.

Remarque : Laisser la mousse à côté adhésif sur les surfaces en métal brossé afin de protéger le ni des égratignures jusqu'à ce que la surface de cuisson soit en position finale. · 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. Faites attention de ne pas égratigner la plaque chauffante. Assurez-vous que le cordon d'alimentation peut bouger librement et qu'il n'est pas tendu.

Pour un rendement adéquat, la surface de cuisson doit être de niveau. · Remplacez les grilles et les cuvettes des brûleurs. Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont correctement posés dans leurs bases. Important · Assurez-vous que l'appareil correspond au type de gaz utilisé sur le lieu d'installation.

Reportez-vous au Chapitre 4 avant de poursuivre l'installation. Posez la plaque de protection avant de glisser l'appareil sur sa position finale. Voir Chapitre 6. Retirez l'emballage externe et les matériaux d'emballage de la palette d'expédition. Assurez-vous d'avoir tous les articles qui composent le tableau de cuisson avant de poursuivre.

... · Ajustement de l'inclinaison de la plaque de cuisson Assurez-vous que la plaque de cuisson est bien ajusté en versant deux cuillerées à soupe d'eau à l'arrière de la plaque chauffante. L'eau devrait lentement couler dans le Français 11 bac à graisse. Puis, ajustez les deux vis situées à l'arrière, sous la plaque. 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 dans le bac à graisse. AVERTISSEMENT Si une trousse de conversion au gaz est utilisée, doit être installé par un technicien qualifié conformément aux instructions du fabricant et selon les exigences et codes applicables ayant juridiction. Si l'information contenue dans ces instructions n'est pas suivie, il peut en résulter un risque d'incendie, d'explosion ou de production de monoxyde de carbone, causant des dommages à la propriété, des blessures ou la mort. L'agence de service qualifié est responsable de l'installation appropriée de ce nécessaire. L'installation n'est pas adéquate ni complétée tant que le fonctionnement de l'appareil converti n'est pas vérifié tel qu'il est spécifié dans les instructions du fabricant et fournies avec le nécessaire. Raccordement · Un robinet manuel d'arrêt de gaz doit être installé à l'extérieur de l'appareil, à un endroit accessible par le devant, dans le but de pouvoir couper l'alimentation en gaz.

Le tuyau d'arrivée de gaz ne doit pas gêner à l'arrière de l'appareil. Assurez-vous que le robinet d'arrêt est fermé avant de raccorder l'appareil. L'installateur doit informer le consommateur de l'emplacement de la soupape d'arrêt de gaz. S'assurer que tous les utilisateurs sachent comment fermer l'alimentation en gaz à la surface de cuisson. Les connexions d'alimentation en gaz doivent être effectuées par un technicien qualifié et conformément à las réglementations locales.

À défaut de réglementations locales, l'installation devra être conforme au Code national du gaz combustible ANSI Z223.1/NFPA54 version actuelle. Toujours utiliser un scellant à tuyau ou du ruban Teflon® sur les lets de tuyaux et prenez garde à ne pas serrer excessivement les raccords. Les tests de fuite de l'appareil seront réalisés conformément aux instructions du fabricant. · Ouvrez le gaz et assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites à l'aide d'une solution savonneuse.

Des bulles indiquent la présence d'une fuite. Réparer toute fuite immédiatement après les avoir repérées. Chapitre 4 : Exigences pour l'alimentation du gaz et raccordement Les tables de cuisson sont préparées à l'usine avant expédition pour être alimentées par du gaz naturel. Doivent être convertis pour utilisation avec propane (surface de cuisson). Assurez-vous que le type de gaz utilisé sur le lieu d'installation correspond au type de gaz utilisé par l'appareil. Si le lieu nécessite une conversion du gaz naturel au propane (LP), communiquer avec le marchand où l'appareil a été acheté ou avec Thermador.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PCG366G user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3559301)  
<http://yourpdfguides.com/dref/3559301>