



# Your PDF Guides

You can read the recommendations in the user guide, the technical guide or the installation guide for THERMADOR PRG486EDG. You'll find the answers to all your questions on the THERMADOR PRG486EDG in the user manual (information, specifications, safety advice, size, accessories, etc.). Detailed instructions for use are in the User's Guide.

**User manual THERMADOR PRG486EDG**  
**User guide THERMADOR PRG486EDG**  
**Operating instructions THERMADOR PRG486EDG**  
**Instructions for use THERMADOR PRG486EDG**  
**Instruction manual THERMADOR PRG486EDG**

## **INSTALLATION INSTRUCTIONS**

For Thermador Professional® PRO-GRAND™  
Gas Ranges

Models  
PG30  
PG36  
PG48

## **INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**

Pour toutes cuisinières à gaz Thermador Professional®  
PRO-GRAND™

**Thermador®** | *An American Icon®*



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PRG486EDG user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3560483)  
<http://yourpdfguides.com/dref/3560483>

**Manual abstract:**

2. Shut-off valve must be a "T" handle gas cock. 3. Flexible gas connector must not be longer than 36 inches. **IMPORTANT** Local codes vary. Installation, gas connections and grounding must comply with all applicable codes. **WARNING:** If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death. **WARNING** All Ranges can tip Injury to Persons could result Install Anti-Tip Device See Installation Instructions **TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE APPLIANCE, IT MUST BE SECURED BY A PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICE. VERIFY THAT THE ANTI-TIP DEVICE IS ENGAGED PER INSTALLATION INSTRUCTIONS. (NOTE: ANTI-TIP DEVICE IS REQUIRED ON ALL 30" AND 36" RANGES)** -- 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. Note: This Range is NOT designed for installation in manufactured (mobile) homes or for installation in Recreational Park Trailers. Do Not install this range outdoors. Contents Important Installation Information .

.....

..... 1 Step 1: Ventilation Requirements ....

.....

.....

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

..... 3 7 Step 3: Unpacking, Moving and Placing the Range .

.....

.....

.....

.... 8 9 Step 4: Installing Anti-Tip Device .....

10 11 Step 5: Gas Requirements and Hookup .... 12 Step 6: Electrical Requirements, Connection and Grounding .

.....

.....

..... 13 Step 7: Backguard Installation ...

.....

.....

..... 14 Step 8: Door Removal and Installation .....

. 15 Step 9: Burner Test and Adjustment .. 16 17 Installer Checklist .....

.....

.....

.....

.....

. 18 To Clean and Protect Exterior Surfaces ....

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

**CAUTION** This unit is designed as a cooking appliance.

Based on safety considerations, never use it for warming or heating a room. This appliance complies with one or more of the following standards: UL 858, Standard for the Safety of Household Electric Ranges UL 923, Standard for the Safety of Microwave Cooking Appliances UL 507, Standard for the Safety of Electric Fans ANSI Z21.1, American National Standard for Household Cooking Gas Appliances CAN/CSA-C22.2 No. 113-M1984 Fans and Ventilators CAN/CSA-C22.2 No. 61-M89 Household Cooking Ranges 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. It is the responsibility of the owner and the installer to determine if additional requirements and/or standards apply to specific installations.

Important A backguard must be utilized when there is less than a 12" horizontal clearance between combustible materials and the back edge of the range. The Thermador Low Back backguard must be ordered separately and installed at the rear of the range. For island installations and other installations with more than 12" clearance, an optional stainless steel Island Trim is available to cover the backguard mounting flanges. Verify that the appliance is correct for the type of gas being provided. Refer to Step 5 on Page 12 before proceeding with the installation. Gas Supply: Natural Gas 6 inch water column. (14.9 mb) min., 14 inch (34.9 mb) max.

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

Electric Power Supply: 30" Model: 4 Burners - 120 VAC, 60 Hz., 1Ph., 15 Amp circuit. 36" Models: 6 Burners 120 VAC, 60 Hz., 1Ph.

, 15 Amp circuit. 4 Burners with Grill 120 VAC, 60 Hz., 1Ph., 15 Amp circuit. 4 Burners with Griddle 120 VAC, 60 Hz., 1Ph., 20 Amp circuit. 48" Models: 6 Burners with Grill 120 VAC, 60 Hz., 1Ph., 15 Amp circuit.

6 Burners with Griddle 120 VAC, 60 Hz., 1Ph., 20 Amp circuit. 4 Burners with Grill and Griddle 120 VAC, 60 Hz., 1Ph., 20 Amp circuit. **CAUTION** To eliminate risk of burns or fire caused by reaching over heated surface units, cabinet storage located above the surface units should be avoided. Check local building codes for the proper method of appliance installation. Local codes vary. Installation, electrical connections and grounding must comply with all applicable codes.

*In the absence of local codes the appliance should be installed in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 current issue and National Electrical Code ANSI/NFPA 70-current issue. In Canada, installation must be in accordance with the CAN 1-B149.1 and .2 Installation Codes for Gas Burning Appliances and/ or local codes.*

*CAUTION When connecting the unit to propane gas, make certain the propane gas tank is equipped with its own high-pressure regulator in addition to the pressure regulator supplied with the range. The maximum gas pressure to this appliance must not exceed 14.0 inches water column (34.9 mb) from the propane gas tank to the pressure regulator. 1 Step 1: Ventilation Requirements It is strongly recommended that a suitable exhaust hood be installed above the range.*

*Downdraft ventilation should not be used. The table below indicates the Thermador hoods, by model number, that are recommended for use with all ranges. IMPORTANT: Ventilation hoods and blowers are designed for use with single wall ducting. However, some local building codes or inspectors may require double wall ducting. Consult local building codes and/or local agencies before starting to assure that hood and duct installation will meet local requirements. Do not install a microwave oven / ventilator combination above the range, as these types of units do not provide the proper ventilation and are not suitable for use with the range. 2. Hood Placement: The lower edge of the hood should be installed a minimum of 36" above the range cooking surface. Also use a 36" minimum clearance if the hood contains any combustible materials such as a wood covering. (See Figure 1).*

*1. Select Hood and Blower Models: For wall installations, the hood width must, at a minimum, equal the width of the range cooking surface. Where space permits, a hood larger in width than the cooking surface may be desirable for improved ventilation performance. For island installations, the hood width should, at a minimum, overhang the range cooking surface by 3" on each side. RANGE WIDTH 3. Consider Make-Up Air: Due to the high volume of ventilation air, a source of outside replacement air is recommended.*



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PRG486EDG user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3560483)  
<http://yourpdfguides.com/dref/3560483>

This is particularly important for tightly sealed and insulated homes. A qualified heating and ventilating contractor should be consulted. WALL INSTALLATION HOOD\* BLOWER\*\* ISLAND INSTALLATION HOOD BLOWER PH30CS PHE30 / 36 30" RANGE HNW36YS PH36CS / 42CS PHE36 / 42 36" RANGE HNW36YS / 42YS PH48CS / 54CS PHE48 / 60 48" RANGE HNW48YS VTR1030D, VTR1530D, or VTN1030C VTR1030D, or VTR1530D VTR1030D, VTR1530D, or VTN1030C VTR1030D, or VTR1530D HNI42YS HTNI42YS VTR1030D or VTR1530D HNI42YS HTNI42YS VTR1030D or VTR1530D HNI48YS / 54YS HTNI48YS / 54YS VTR1530D Notes: \* For wall installations where adequate space is available, the installer or user may elect to use a hood that is wider than the rangetop cooking surface. This may be particularly beneficial for installations having a long duct run or when heavy usage of the grill is anticipated, in which improved capturing of the cooking exhaust is desired.

\*\* Thermador offers a choice of remote (VTR1030D or VTR1530D) or internal (VTN1030C) blowers for use in wall installations. 2 Step 2: Cabinet Preparation 1. The range is a free standing unit. If the unit is to be placed adjacent to cabinets, the clearances shown in Fig. 1 are required. The same clearances apply to island installations, except for the overhead cabinets, which must have a space wide enough to accept the flared island hood as indicated in Fig. 1. 2. The 36" ranges may be recessed into the cabinets beyond the edge of the front face of the oven (See Figures 2A and 2B). The 30" and 48" ranges are not approved to be installed flush with the cabinets.

4. Any openings in the wall behind the range and in the floor under the range must be sealed. 5. When there is less than a 12" horizontal clearance between combustible material and the back edge of the range above the cooking surface, a Thermador Low Back or Pot and Pan Shelf must be installed. (See Fig. 2A). When clearance to combustible material is over 12", a Thermador Island Trim may be used. (See Fig. 2B). Figures 2A and 2B indicate the space required for each type of backguard.

6. A three (3) inch minimum clearance is needed when the range is installed beside a combustible side wall. 7. Always keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids. 8. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to the unit. As defined in the "National Fuel Gas Code" (ANSI Z223.1 / NFPA 54, Current Edition). CAUTION In these installations, the door and cabinet on 36-inch models can cause a pinching hazard. 3.

The gas and electrical supply should be within the zones shown in Fig. 3A. Note: 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 range and the bottom of an unprotected cabinet. It is recommended that the bottom of the wood or metal cabinet be protected by not less than 1/4 inch of a flame retardant material covered with not less than No.

28 MSG sheet steel, 0.015 inch (0.38 mm) thick stainless steel, 0.024 inch (0.6 mm) aluminum, or 0.

020 inch (0.5 mm) thick copper. Flame retardant materials bear the following mark: UNDERWRITERS LABORATORIES INC. CLASSIFIED MINERAL AND FIBER BOARDS SURFACE BURNING CHARACTERISTICS Followed by the flame spread and smoke ratings, these designations are shown as "FHC (Flame Spread/Smoke Developed)." Materials with "O" flame spread ratings are flame retardant. Local codes may allow other flame spread ratings. 3 Step 2: Cabinet Preparation CAUTION: Do not install the 30" and 48" ranges such that the oven door is flush with the cabinet face. A flush installation could result in damage to the cabinets due to exposure to high heat. FIG. 1 Cabinet Clearances For 30" Ranges For 36" Ranges For 48" Ranges } 30" or 36" Wide Hood 36" or 42" for Island } 36" or 42" Wide Hood 42" or 48" for Island , 54", 60" Wide } 48" or 54" or for Island Hood 48" For Electrical and Gas Supply Zone, see Figure 3A.

Zone size and position differ according to the model. \*35-7/8" Min. Range Height with Leveling Legs fully retracted \*36-3/4" Max. Range Height with Leveling Legs fully extended. as defined in the "National Fuel Gas Code" (ANSI Z223.1, Current Edition). \*The range height is adjustable. The level of the range top must be at the same level or above the countertop level. 18" Min. 36" minimum from bottom of Overhead Hood to cooking surface (also 36" min. if hood contains comb racks must be removed to facilitate handling. This will reduce the weight as shown in Chart A and allow the range to pass through 30" doorways. See Figs. 2A and 2B on Page 5. Do not remove the grill or griddle assemblies.

Remove the outer carton and packing material from the shipping base. The all gas ranges are held to the skid by four (4) bolts (see Fig. 4 and 5). After removing the bolts the range must be lifted and removed from the skid. IMPORTANT: Do not lift the range by the oven door's handle, as this may damage the door hinges and cause the door to fit incorrectly to the oven cavity.

Chart A Shipping Weight Weight without packing materials Without door(s), burner caps, front kick panel and oven racks 30" Range 335 lbs. 285 lbs. 215 lbs. 36" Range 444 lbs. 390 lbs. 295 lbs. 48" Range 584 lbs. 524 lbs. 395 lbs. FIG.

4 Removal of Two Front Shipping Bolts FIG. 5 Removal of Two Rear Shipping Bolts Left Rear Shipping Bolt NOTE: Leave adhesive-backed foam layer over brushed-metal surfaces to protect finish from scratches, until the range is installed in final position. 8 Step 3: Unpacking, Moving and Placing the Range Due to the weight, a dolly with soft wheels should be used to move this unit. The weight must be supported uniformly across the bottom (See Fig. 6). After transporting the professional range by dolly close to its final location, the range can be tipped back and supported on the rear legs while the dolly is carefully removed. THE FLOOR UNDER THE LEGS SHOULD BE PROTECTED BEFORE PUSHING THE UNIT INTO POSITION. The anti-tip device must be installed (Step 4), gas and electrical connections should be made (Steps 5 and 6), and the backguard installed (Step 7) before the range is placed in its final position. For proper performance, the range must be level. (It is very important for all products that have the griddle feature.

) The range is leveled by adjusting the legs with a wrench. Replace the kick panel and install the oven door. To install door, see Page 15. Do not install the oven door until the range is in its final location. It is important that the two (2) screws retaining the kick panel are secure to prevent accidental access to hot surfaces.

Ensure that the burner caps are correctly seated on the burner bases of the range's cooktop.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PRG486EDG user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3560483)  
<http://yourpdfguides.com/dref/3560483>

**FIG. 6- Dolly Positioning** Remove all tape and packaging before using the appliance. Destroy the packaging after unpacking the appliance. Never allow children to play with packaging material.

**Grill / Griddle Tilt Adjustment** (Not on all models) Check the griddle frame adjustment by pouring two tablespoons of water on the back of the griddle plate. The water should slowly roll into the grease tray. If not, adjust the two screws under the back of the griddle frame. Start with one half turn CCW of the screws. Further adjustment should be made by one-quarter turn until water slowly flows into the grease tray. **9 Step 4: Installing Anti-Tip Device** For all 30" and 36" ranges, an anti-tip device must be installed as per these instructions. **WARNING RANGE TIPPING HAZARD** All ranges can tip and injury can result. To prevent accidental tipping of the range, attach it to the floor, wall or cabinet by installing the Anti-Tip Device supplied. A risk of tip-over may exist if the appliance is not installed in accordance with these instructions. If the range is pulled away from the wall for cleaning, service or any other reason, ensure that the Anti-Tip Device is properly reengaged when the range is pushed back against the wall.

In the event of abnormal usage (such as a person standing, sitting, or leaning on an open door), failure to take this precaution can result in tipping of the range. Personal injury might result from spilled hot liquids or from the range itself. **WARNING ALL RANGES CAN TIP INJURY TO PERSONS COULD RESULT INSTALL ANTI-TIP DEVICES PACKED WITH RANGE SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS WARNING ELECTRICAL SHOCK HAZARD** Use extreme caution when drilling holes into the wall or floor. There may be concealed electrical wires located behind the wall or under the floor. Identify the electrical circuits that could be affected by the installation of the AntiTip Device, then turn off power to these circuits. Failure to follow these instructions may result in electrical shock or other personal injury. **ATTENTION PROPERTY DAMAGE** Contact a qualified installer or contractor to determine the proper method for drilling holes through the wall or floor material (such as ceramic tile, hardwood, etc.) Do not slide the range across an unprotected floor. Failure to follow these instructions may result in damage to wall or floor coverings. **Tools Needed for Installation of Anti-Tip Device:** Screwdriver, Phillips Hammer Drill, electric or hand Pencil or other marker Measuring tape or ruler 1/8" drill bit (wood or metal wall or floor) 3/16" carbide-tipped masonry drill bit (concrete or concrete block wall or floor) 3/16" anchors, drywall or concrete, 4 each (not required if mounting bracket is being attached to solid wood or metal) **10 Step 4: Installing Anti -Tip Device 30" and 36" Ranges** (Figures 7A and 7B) Thermador Service Part No.

415078 487310 Qty 4 1 Description Screw, Phillips, #10 x 1-1/2" Anti-Tip Bracket, Floor-Mounted **IMPORTANT INSTALLATION INFORMATION:** The anti-tip bracket may be attached to a solid wood cabinet having a minimum wall thickness of 3/4". The thickness of the wall or floor may require use of longer screws, available at your local hardware store. In all cases, at least two (2) of the bracket mounting screws must be fastened to solid wood or metal. Use appropriate anchors when fastening the mounting bracket to any material other than hardwood or metal. Prepare holes at fastener locations as identified below:

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

**FIG.**

**7A - Mounting Anti-tip Bracket** **MOUNTING ANTI-TIP BRACKET** The alternative floor mounted bracket shall be installed as follows: a) Place bracket on floor in position shown in Figure 7B. b) Secure to floor or wall stud. c) Later, when the unit is installed, the adjustable leg will slide under the bracket. **FIG. 7B 2-1/2"** (typical either side) **11 2-1/2"** from edge of range **Step 5: Gas Requirements and Hookup** Verify the type of gas being used at the installation site. **HOOK UP** As shipped from the factory, units are configured A manual gas shut-off valve must be installed external to the appliance, in a location accessible for use with only natural gas or propane (LP) gas. from the front, for the purpose of shutting off the Make certain the range matches the type of gas supply. The supply line must not interfere with available at this location. These ranges are NOT the back of the unit. Make sure the gas supply is convertible between different types of gas.

turned off at the manual shut-off valve before connecting the appliance. For installation of the appliance at high altitude, please consult your local gas company for their recommen- The range is supplied with its own pressure regulator that has been permanently mounted within dation of the correct orifice sizes and any other the range body. necessary adjustments that will provide proper gas Use 3/4" flex line to connect between the gas combustion at specified altitudes. supply and the appliance inlet pipe, which exits the upper rear of the appliance. The appliance pipe **CAUTION** connection has a 3/4" NPT external thread and a When connecting unit to propane gas, make 1/2" NPT internal thread. (See Photo A.) Use certain the propane gas tank is equipped with its caution to avoid crimping the 3/4" flex line when own high pressure regulator in addition to the making bends. pressure regulator supplied with the appliance. The gas supply connections shall be made by a The pressure of the gas supplied to the applicompetent technician and in accordance with ance regulator must not exceed 14" local codes or ordinances. In the absence of a (34.

9 mb) water column. local code, the installation must conform to the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA54current issue. Natural Gas Requirements: Always use pipe sealing compound or Teflon Inlet Connection: 3/4" NPT external tape on the pipe threads, and be careful not to 1/2" NPT internal apply excessive pressure when tightening the (Minimum 3/4" dia. flex line.

)fittings. Supply Pressure: 6" min. to 14" max. water column. Leak testing of the appliance shall be in accor(14.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PRG486EDG user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3560483)  
<http://yourpdfguides.com/dref/3560483>

9 to 34.9 mb) dance with the following instructions. Manifold Pressure: 5" water column (12.5 mb) Turn on gas and check supply line connections for leaks using a soap and water solution. Propane Gas Requirements: Bubbles forming indicate a gas leak. Repair all leaks immediately after finding them. Inlet Connection: 3/4" NPT external Do not use a flame of any kind to check for 1/2" NPT internal gas leaks. (Minimum 3/4" dia. flex line.) Supply Pressure: 11" min.

to 14" max. water column. (27.4 mb to 34.9 mb) Manifold Pressure: 10" water column (24.9 mb) Channel for gas line Photo A WARNING Gas line must not come in contact with any components inside back cover of range. Run gas line in channel in back of range. Use 3/4" flex line to connect between the gas supply and the appliance manifold pipe, which exits the upper left rear of the appliance. 12 Step 6: Electrical Requirements, Connection & Grounding Before installing, turn power OFF at the service panel. Lock service panel to prevent power from being turned ON accidentally.

Chart B: Electrical Supply Circuit Requirements MODEL TYPE VOLTAGE CURRENT RATING FREQUENCY PHASE 30" 36" 36" with Grill 36" with Griddle 48" with Grill 48" with Griddle 120 VAC 120 VAC 120 VAC 120 VAC 120 VAC 120 VAC 120 VAC 15 Amps 15 Amps 15 Amps 20 Amps 15 Amps 20 Amps 20 Amps 60 Hz. 60 Hz. 60 Hz. 60 Hz. 60 Hz.

60 Hz. 60 Hz. Single Single Single Single Single Single A neutral supply wire must be provided from the power source (breaker/fuse panel) because critical range components, including the surface burner spark re-ignition modules, require 120 VAC to operate safely and properly. An improper 120 VAC power supply will cause malfunction, damage to this appliance, and possibly create a condition of shock hazard. If the correct power supply circuit is not provided, it is the responsibility and obligation of the installer and user to have proper power supply connected.

This must be accomplished in accordance with all applicable local codes and ordinances by a qualified electrician. In the absence of local codes and ordinances, the power supply connection shall be in accordance with the National Electrical Code. Observe all governing codes and ordinances when grounding. In the absence of these codes or ordinances observe National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 current issue. Electric wiring diagrams and schematics have been placed in the toe kick area of the range for access by a qualified service technician. IMPORTANT For all gas ranges with electric griddle, dedicated 20 AMP service is required for proper operation. Before you plug in an electrical cord, be sure all controls are in the OFF position. For appliances equipped with a cord and plug, do not cut or remove the ground prong. It must be plugged into a matching grounding type receptacle to avoid electrical shock.

If there is any doubt as to whether the wall receptacle is properly grounded, the customer should have it checked by a qualified electrician. Installer - show the owner the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference. CAUTION The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig (3.5kPa.). The appliance and its individual shut off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of the system at test pressures in excess of 1/2 psig (3.5kPa.). When checking the manifold gas pressure, the inlet pressure to the regulator should be at least 6.

0" (14.9 mb) W.C. for natural gas or 11.0" (27.

4 mb) for propane. Do not attempt any adjustment of the pressure regulator. 13 Step 7: Backguard Installation The backguard must be attached before sliding the range into the final installed position. A Low Back or Pot and Pan Shelf must be installed when there is less than a 12" clearance between combustibles and the back of the range above the cooking surface. (See Fig.

2A and 2B on Page 5). An Island Trim is available for covering the backguard mounting flanges for island installations, where there is a minimum of 12" of horizontal clearance between combustibles and the back of the range. (See Fig. 2B on Page 5). The backguard is inserted, as shown in Fig. 8, into the guide channels on the back of the range. Secure the backguard with the (4) sheet metal screws provided. FIG. 8 Front of Unit Backguard Installed Chart C: Backguard Kit Model Numbers Model Width 9" Std. Low Back 12" Low Back 22" Pot and Pan Shelf 3-3/4" Island Trim 30" 36" 48" Included N/A N/A N/A LB36R LB48R HS30R HS36R HS48R IT30R IT36R IT48R 14 Step 8: Door Removal and Installation CAUTION USE CAUTION WHEN REMOVING THE DOOR.

THE DOOR IS VERY HEAVY. Make sure oven is cool and power to oven has been turned off. Failure to do so could result in electrical shock or burns. The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove or replace the door. Grasp only the ends of the oven door handle. Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury and product damage. With the door off, never release the levers and try to close the hinges. Without the weight of the door, the powerful springs will snap the hinges closed with great force. To Remove the Oven Door: Open the door fully and use a screwdriver to pry the hinge clips away from the hinge slots.

(See Photo B.) Flip the hinge clip toward you. (See Photo C.) Close the door until it stops against the hinge clips. The open hinge clips will hold the door open at a slight angle.

Grasp the door firmly on the ends of the door handle, and lift the door up. (There will be some spring resistance to overcome.) When the door is lifted sufficient to clear the hinge hooks, the door can be pulled straight out. (See Photo D.) Place the door in a safe and stable location.

To Reinstall the Oven Door: Position the door at a slight angle and insert the Photo C. Flip hinge clips toward you. hinges into the hinge slots - one on each side of the range. The hinges will securely hook into the slots when properly installed. Do not force, bend, or twist the door. Tip: Rest the door on your foot while using your leg for stability. Open the door fully and use a screwdriver to push the hinge clips all the way into the hinge slots. Be careful not to scratch the range during this process. To Check Door Fit and Operation: Open and close the door slowly to test the movement and the fit of the door to the oven cavity. Do not force the door to open or close.

If the door is properly installed, it should move smoothly and rest straight on the front of the range when closed. If the door does not operate correctly, verify that the hinges are properly seated into the hinge slots, and that the hinge clips are fully engaged into the slots.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PRG486EDG user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3560483)  
<http://yourpdfguides.com/dref/3560483>

Photo B. Pry hinge clips out using a screwdriver. Photo D. Hinges removed from oven. 15 Step 9: 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.

FIG. 9 Flame Characteristics 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. Test Rangetop Burners Test Burner Ignition. Select a rangetop burner knob.

Push in and turn counterclockwise to HI. The ignitor/spark module will produce a clicking sound. Once the air has been purged from the supply lines, the burner should light within four (4) seconds. Test Flame: High Setting. Turn burner on to HI. See Figure 9 for appropriate flame characteristics. If any of the rangetop burners continue to burn mostly or completely yellow, verify that the burner cap is positioned properly on the burner base, then 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 rangetop burner and the grill burner (if so equipped). WHEN FLAME IS PROPERLY ADJUSTED: There should be a flame at each burner port. There should be no air gap between the flame and burner port. The gas grill uses a tube-style burner that has an air shutter which allows adjustment to the amount of primary air inside the burner tube. Air shutters of tube-style burners are pre-adjusted at the factory, and usually do not require re-adjustment except under rare conditions such as installation at high altitude.

If grill burner/flame adjustment is required, go to the procedure: "Flame Adjustment (if necessary)". 16 Step 9: Burner Test and Adjustment Test Oven Burners Remove the oven bottom cover. Remove the 4 screws that attach the cover to the bottom of the oven, then lift the cover and angled baffle plate out to expose the Ushaped bake burner. Test Bake Burner Ignition Set the oven to BAKE at 350F. After a short delay, the burner will ignite.

The burner will stay lit until 350F is reached and then shut off. From this point forward, the burner will cycle on and off to maintain the temperature. Test Bake Burner Flame While the bake burner is lit, inspect the flame. See Figure 9 for proper flame characteristics. If the flame burns completely or mostly yellow, it is necessary to adjust the bake burner air shutter.

See Figure 10 and the Flame Adjustment procedure in the following section. Test Broil Ignition Set cooking mode to BROIL. The broil burners will ignite after 30-75 seconds. NOTE: The two infrared ceramic broil burners do not have air shutters, so no adjustment is provided. Replace oven bottom cover. Slide cover into place and reattach to bottom of oven cavity. Flame Adjustment (if necessary): Tube-style gas burners used in Thermador appliances have air shutter systems which are similar to the illustration in Figure 10, and can be adjusted using the following method (unless adjustment is not recommended). It is necessary to remove the burner from the appliance in order to perform air-shutter adjustments. Loosen shutter screw(s) and turn shutter to new position. Adjust the shutter to more-closed position if the flame is lifting or blowing, or is not carrying over.

Adjust the shutter to more-open position if the flame is too yellow. (See Figure 10.) Re-tighten the shutter screw(s). After adjustment, re-install the burner and perform flame evaluation. The air shutter must fit over the orifice hood for proper operation of the burner. Repeat procedure as needed until flame characteristics are acceptable. (See Figure 9.) FIG. 10 Air Shutter Adjustment (if necessary) More Open: Less Yellow Flame Air Shutter Screw WARNING Burner adjustments must be performed by a qualified technician. Improper adjustments may cause harmful by-products or void the appliance's warranty. Allow burners to cool before attempting to remove them! More Closed: Less Blue Flame More Carryover Less Lifting or Blowing Call Thermador if: 1. Any of the burners do not light. 2. The broil burner or bake burner flame goes out before the oven heats to the desired temperature. 3.

Any of the burners continue to burn yellow. 17 INSTALLER CHECKLIST FINAL CHECK LIST Specified clearances maintained to cabinet surfaces. Unit Level front to back side to side. Burner caps positioned properly on sealed burner bases. All packaging material removed.

Island trim or backguard attached (if horizontal clearance to combustible materials behind cooking surface is less than 12"). Check door adjustment and hold down brackets. Kick panel in place and two (2) screws secure. The griddle plate and frame is correctly positioned, tilted slightly forward. (See page 9 for adjustment procedure.) Manual gas shut off valve installed in an accessible location (without requiring removal of range). Unit tested and free of gas leaks. Gas supply pressure does not exceed 14" W.C. (34.

9 mb). Grill components properly seated (not all models). Refer to Use & Care 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 Grill. See Step 9 and Fig.10. Griddle is tilted slightly forward and does not rock (not all models). Oven door hinges seated and hinge locks in proper position.

Door opens and closes properly. Burner grates correctly positioned, level, and do not rock. INSTALLER: Leave the Care and Use Manual and Installation Instructions with the owner of the appliance. ELECTRICAL Receptacle with correct overcurrent protection is provided for service cord connection. Proper ground connection.

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



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PRG486EDG user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3560483)  
<http://yourpdfguides.com/dref/3560483>

If used on propane gas, verify that the propane gas supply is equipped with its own high pressure regulator in addition to the pressure regulator supplied with the appliance.

To Clean and Protect Exterior Surfaces The stainless steel surfaces may be cleaned by wiping with a damp soapy cloth, rinsing with clear water and drying with a soft cloth to avoid water marks. Any mild glass cleaner will remove fingerprints and smears. For discolorations or deposits that persist, refer to the Care and Use Manual. To polish and protect the stainless steel, use a cleaner/ polish such as Stainless Steel Magic. DO NOT allow deposits to remain for long periods of time. DO NOT use ordinary steel wool or steel brushes. Small bits of steel may adhere to the surface causing rust. DO NOT allow salt solutions, disinfectants, bleaches or cleaning compounds to remain in contact with stainless steel for extended periods. Many of these compounds contain chemicals which could prove harmful. Rinse with water after exposure and wipe dry with a clean cloth.

18 NOTES Veuillez lire toutes les instructions avant de poursuivre Important : Conservez ces instructions pour l'inspecteur local de la compagnie de gaz.

Installateur : Veuillez laisser ces instructions d'installation avec l'appareil pour le propriétaire. Propriétaire : Veuillez conserver ces instructions pour consultation ultérieure. AVERTISSEMENT Coupez l'électricité avec d'installer l'appareil. Avant de remettre l'électricité, assurez-vous que toutes les commandes sont sur la position OFF. Pour les installations au Massachusetts : 1. L'installation doit être réalisée par un entrepreneur qualifié ou agr, 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"). IMPORTANT Les réglementations locales varient. L'installation, les raccordements au gaz et les mises à la terre doivent être conformes à toutes les réglementations applicables. AVERTISSEMENT : L'information fournie dans le présent manuel doit être très rigoureusement respectée, sous peine d'incendie ou d'explosion entraînant des dommages, des blessures ou la mort. - Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres produits inflammables près des appareils.

AVERTISSEMENT Toutes les cuisinières peuvent basculer Des personnes peuvent être blessées Installez un dispositif antibascule Consultez les instructions d'installation AFIN DE DIMINUER LES RISQUES DE BASCULEMENT, INSTALLEZ UN DISPOSITIF ANTIBASCULE. ASSUREZ-VOUS QUE LE DISPOSITIF ANTIBASCULE EST BIEN EN PLACE, CONFORMEMENT AUX INSTRUCTIONS D'INSTALLATION (REMARQUE : LE DISPOSITIF ANTIBASCULE EST OBLIGATOIRE POUR TOUTES LES CUISINIÈRES DE 76,2 CM [30"] ET DE 91,4 CM [36 "]). Remarque : Cette cuisinière N'EST PAS conçue pour les maisons mobiles ni pour les véhicules récréatifs. NE PAS installer cette gamme dehors. - SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ N'allumez aucun appareil.

Ne touchez pas aux interrupteurs électriques. N'utilisez pas les téléphones du bâtiment. Appelez immédiatement votre compagnie de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions de la compagnie. Si vous n'arrivez pas à contacter votre 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. Table des matières Informations importantes propos de l'installation ....

..... 1 Chapitre 1 : Exigences pour la ventilation ....

.....

.....

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

.....

... 3 7 Chapitre 3 : Déballage, manutention et mise en place de la cuisinière .

.....

.....

.....

.....

.....

..... 8 9 Chapitre 4 : Installation du dispositif antibascule.. .

10 11 Chapitre 5 : Exigences pour l'alimentation de gaz et raccordement .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

... 12 Chapitre 6 : Exigences pour l'alimentation électrique, le branchement et la mise à la terre .....

.....

.....

.....

... 13 Chapitre 7 : Installation de la plaque de protection .....

. 14 Chapitre 8 : Enlever et installation de la porte ....

.....

..... 15 Chapitre 9 : Tests et réglages de brûleurs ....

..... 16 17 Liste de vérification de l'installateur .

.....

.....



.....  
..... 18 Nettoyage et protection des surfaces externes .

.....  
.....  
... 18 Informations importantes propos de l'installation VRIFICATION DU TYPE DE GAZ Vrifiez le type d'alimentation au gaz fourni du lieu d'installation. L'appareil doit tre raccord au type de gaz pour lequel il est certifi. @@@@ Assurez-vous que l'appareil convient au type de gaz fourni. @ (6 pouces la colonne d'eau), min. 34,9 mb (14 pouces) max. Gaz propane : 27,4 mb (11 pouces la colonne d'eau), min. @@@@4 brleurs avec gril : 120 VCA, 60 Hz, monophas, circuit de 15 A.

@@ Les rglementations locales varient. @@ rglementations applicables. @@@@ Une ventilation par contre-tirage ne devrait pas tre utilise. @@@@ Emplacement de la hotte Le bord infrieur de la hotte doit tre install un minimum de 36 po au-dessus de la surface de cuisson de la cuisiniere. De plus, utiliser un dgagement minimum de 36 po si la hotte contient des matriaux combustibles tels recouvrement en bois (figure 1). 1. Choix du modle de hotte et de ventilateur Pour les installations murales, la largeur de la hotte doit tre au moins gale celle de la table de cuisson de la cuisiniere. Si l'espace le permet, il est souhaitable d'installer une hotte plus large que la table de cuisson pour amliorer les performances de ventilation. Pour les installations en lot, la largeur de la hotte devrait dpasser d'au moins 7,62 cm (3") des deux cts de la table de cuisson de la cuisiniere. 3.

Apport d'air Un important volume d'air tant ncessaire pour la ventilation, il est recommand de prvoir un apport d'air de l'extrieur. Cet aspect revt une importance particulire dans les logements bien isols et trs tanches. Il est conseill de consulter un entrepreneur en chauffage et en climatisation. LARGEUR DE LA CUISINIRE CUISINIRE DE 76,2 CM (30 po) INSTALLATION MURALE HOTTE\* VENTILATEUR\*\* INSTALLATION EN LOT HOTTE VENTILATEUR\*\* PH30CS PHE30 / 36 HNW36YS PH36CS / 42CS PHE36 / 42 VTR1030D, VTR1530D, or VTN1030C VTR1030D, or VTR1530D VTR1030D, VTR1530D, or VTN1030C VTR1030D, or VTR1530D VTR1030D, VTR1530D, or VTN1030C VTR1030D, or VTR1530D HNI42YS HTNI42YS VTR1030D or VTR1530D CUISINIRE DE 91,4 CM (36 po) HNI42YS HTNI42YS VTR1030D or VTR1530D HNW36YS / 42YS PH48CS / 54CS PHE48 / 60 HNW48YS CUISINIRE DE 121,9 CM (48 po) HNI48YS / 54YS HTNI48YS / 54YS VTR1530D 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 cuisson de la cuisiniere. Ceci peut tre particulirement bnfique pour les installations ayant un long chemin de conduits ou lorsque l'utilisation du gril est prvue, ce qui permet d'amliorer l'chappement de cuisson.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PRG486EDG user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3560483)  
<http://yourpdfguides.com/dref/3560483>

**\*\* Pour les installations murales, Thermador propose des modèles de ventilateurs distance (VTR1030D ou VTR1530D) ou interne (VTN1030C). 2 Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement 1. La cuisinière est un appareil monobloc. Si elle est placée au milieu des armoires, les dégagements requis sont indiqués la Figure 1. Les mêmes dégagements s'appliquent aux installations en lot, excepté pour les armoires suspendues qui doivent laisser un espace suffisamment grand pour poser la hotte d'lot vase, comme le montre la Figure 1.**

**2. Les cuisinières de 91,4 cm (36") peuvent être encastres entre les armoires au-delà du bord de la partie frontale du four (voir Figures 2A et 2B). Les cuisinières de 76,2 cm (30") et de 121,9 cm (48") ne sont pas homologues pour être installées ras des armoires. 4. Toute ouverture dans le mur qui se trouve derrière la cuisinière et dans le plancher sous la cuisinière doit être refermée. 5. Si la distance entre un matériau combustible et le bord arrière de la cuisinière au-dessus de la table de cuisson est de moins de 30,5 cm (12"), il est obligatoire d'installer une bague ou tablette pour casseroles Thermador (voir Figure 2A). Si la distance du matériau combustible est supérieure 30,5 cm (12"), il est possible d'utiliser un enjoliveur Thermador pour lot (voir Figure 2B). Les Figures 2A et 2B indiquent l'espace nécessaire pour chaque type de plaque de protection. 6.**

**Un dégagement minimum de 3 po est nécessaire lorsque la cuisinière est installée et d'un mur latéral combustible. 7. L'appareil ne doit jamais se trouver en proximité de matériaux combustibles, d'essence et d'autres produits inflammables ( vapeurs ou liquides). 8. L'air de combustion et de ventilation arrivant à l'appareil doit pouvoir circuler librement dans les conduites. MISE EN GARDE Dans ce type d'installation pour les cuisinières de 91,4 cm (36"), la porte et l'armoire peuvent comporter un risque de pincement. 3. Les arrivées d'électricité et de gaz doivent se trouver dans les zones indiquées la Figure 3A. REMARQUE : La profondeur maximum des armoires en hauteur installées d'un coté ou de l'autre de la hotte est de 33 cm (13"). Un dégagement minimum de 91,4 cm (36") est nécessaire entre le dessus de la cuisinière et le dessous d'une armoire non protégée.**

**Il est recommandé que le bas de l'armoire en bois ou en métal soit protégé par un matériau ignifuge d'au moins 6,35 mm (1/4") revêtu d'une feuille d'acier n° 28 MSG d'au moins la même épaisseur, de 0,38 mm (0.015") d'acier inoxydable, de 0,6 mm (0.024") d'aluminium ou de 0,5 mm (0.02") de cuivre. Les matériaux ignifuges portent la marque suivante : UNDERWRITERS LABORATORIES INC.**

**CLASSIFIED MINERAL AND FIBER BOARDS SURFACE BURNING CHARACTERISTICS, (PANNÉAUX DE FIBRES ET MINÉRAUX CLASSÉS CARACTÉRISTIQUES D'INFLAMMATION DES SURFACES) Suivies des taux de progression des flammes et des fumées. Ces désignations sont indiquées par FHC (Flame Spread/Smoke Developed Progression des flammes/Production de fumée). Les matériaux ayant un taux O de progression de flammes sont ignifuges. La réglementation municipale peut autoriser un taux de progression des flammes différent. Tel qu'il est défini par le Code national de combustible gaz (ANSI Z223.**

**I / NFPA 54, dernière édition.) 3 Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement MISE EN GARDE N'installez pas les modèles de cuisinières de 30" et 48" que la porte du four soit au ras de la partie frontale des armoires. Une installation même niveau risque d'endommager les armoires et leur exposition à la chaleur.**

**Conversion des mesures 76,2 cm = 30" 91,4 cm = 36" 106,7 cm = 42" 121,9 cm = 48" 137,2 cm = 54" 152,4 cm = 60" FIG. 1 Dégagement des armoires } Cuisinière de 91,4 cm (36") } 36" ou 42" Hotte 106,7 cm (42") ou 121,9 cm (48") pour installation en lot Cuisinière de 121,9 cm (48") } Hotte de 121,9 cm (48"), 137,2 cm (54") ou 152,4 cm (60") 121,9 cm (48") ou 137,2 cm (54") pour installation en lot Cuisinière de 76,2 cm (30") Hotte de 76,2 cm (30") ou de 91,4 cm (36") 91,4 cm (36") ou 106,7 cm (42") pour installation en lot Distance minimum entre les armoires suspendues composées de matériaux combustibles Cuisinières de 30" - 76,2 cm Cuisinières de 36" 91,4 cm Cuisinières de 48" 121,9 cm Profondeur max. de l'armoire : 33 cm (13") 76,2 cm (30"), 91,4 cm (36") ou 121,9 cm (48") Table de cuisson Zone d'arrivée d'électricité et de gaz (voir Fig. 3A). Les dimensions et la position de cette zone varient selon le modèle. \*Hauteur min. de la cuisinière avec pieds levateurs entièrement rétractés : 91,1 cm (35-7/8") \*Hauteur max.**

**de la cuisinière avec pieds levateurs entièrement déployés : 93,3 cm (36-3/4"). Tel qu'il est défini par le Code national de combustible gaz (ANSI Z223.1, dernière édition) \* La hauteur de la cuisinière est réglable. Le dessus de la cuisinière doit être au même niveau ou plus élevé que le plan de travail. 4 Distance min. de 45,8 cm (18") Distance min. de 91,4 cm (36") entre le dessous de la hotte et la table de cuisson (aussi 91,4 cm min. [36" min.] si la hotte contient des matériaux combustibles ). } Largeur de la cuisinière Min.**

**7,6 cm (3") paroi latérale combustible en matériau (des deux côtés). MISE EN GARDE : Voir Fig. 2A et 2B. Distance min. de 91,4 cm (36") entre la table de cuisson et les matériaux combustibles .**

**Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement FIG. 2A - Vue latérale Matériaux combustibles Conversion des mesures Min. 91,4 cm (36") des combustibles Tablette pour casseroles Plaque de protection basse Partie frontale 9,5 mm (3/8") 9,5 mm = 3/8" 9,8 cm = 3-7/8" 30,4 cm = 12" 32,7 cm = 12-7/8" 55,9 cm = 22" 64,7 cm = 25-1/2" 66,9 cm = 26-3/8" 72,1 cm = 28-3/8" 74,9 cm = 29-1/2" 82,9 cm = 32-5/8" 120,3 cm = 47-3/8" Mur Plaque d'habillage Tel que défini dans le Code national du gaz combustible (ANSI Z223.1, version courante). Matériaux combustibles FIG.**

**2B - Vue latérale Distance min. de 30,4 cm (12") entre les de 91,4 cm matériaux combustibles (36") avec les avec installation en lot matériaux combustibles Enjoliveur pour lot. 4" REMARQUE : Pour installer l'enjoliveur pour lot, le plan de travail doit avoir un bord en porte-faux venant se placer bord bord avec l'arrière de l'enjoliveur. Aire de travail en porte-faux Partie frontale Conversion des mesures 91,4 cm = 36" 30,5 cm = 12" 3,2 mm = 1/8" 10,6 cm = 4" REMARQUE : Si une paroi interne est utilisée sous l'aire de travail en cantilever, la distance entre cette paroi et l'arrière de la cuisinière doit être de 3,2 mm (1/8").**



**[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR PRG486EDG user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3560483)**  
**<http://yourpdfguides.com/dref/3560483>**

5 Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement GAZ ET ZONE ET LECTRIQUE D'ARRIVE FIG. 3A : Gaz et zone lectrique d'arrive de toutes les cuisinieres Installation typique illustre. Un autre type d'installation du gaz et de l'alimentation lectrique et du receptacle dans la zone d'alimentation du gaz et de l'alimentation lectrique est acceptable. REMARQUE : Si non dj presente, installer une soupape d'arrt de gaz dans un endroit accessible. S'assurer que tout utilisateur connaisse o est la soupape et sache comment fermer l'alimentation la cuisiniere.

REMARQUE : l'installateur doit informer le consommateur de l'emplacement de la soupape d'arrt de gaz. Tuyau flexible de 19 mm (3/4") vers l'appareil Zone d'arrive du gaz Filetage NPT 12,7 mm (1/2") Prise 120 VCA (ilustre) ou bote de drivation Zone d'arrive lectrique A Saillie max.de 5,1 cm (2") partir du mur de l'arrive des gaz Plancher Modle 30" 36" 48" A B C D 20,3 cm 30,5 cm 25,4 cm 16,5 cm 13,3 cm 26,4 cm 38,1 cm 26,4 cm 16,5 cm 13,3 cm 41,9 cm 40,6 cm 39,4 cm 16,5 cm 13,3 cm REMARQUE : Toute ouverture dans le mur se trouvant derrire l'appareil ou dans le plancher sous l'appareil doit tre bouche. Conversion 20,3 cm = 30,5 cm = 25,4 cm = 16,5 cm = 13,3 cm = 26,4 cm = 38,1 cm = 39,4 cm = 40,6 cm = 41,9 cm = des mesures 8" 12" 10" 6-1/2" 5-1/4" 10-1/2" 15" 15-1/2" 16" 16-1/2" IMPORTANT : Les cordons fournis avec les cuisinieres au gaz dotes d'une plaque de cuisson requierent un receptacle NEMA 5-20 tel qu'indiqu ci-dessus. Il est possible que le code de la construction local exige une mthode diffrente de filtage. 6 B ED C Toutes les cuisinieres gaz peuvent tre raccordes au secteur l'aide du cordon d'alimentation fourni avec la cuisiniere ou bien directement cbles. L'installateur doit fournir les lments de cblage qui conviennent (cordon ou conduite et cbles) et realiser le raccordement au gaz conformment la rglementation locale et/ou au Code national de l'lectricit. On doit installer une mise la terre adquate pour les appareils. Voir le Chapitre 6 pour plus de dtails. La cuisiniere ne doit tre raccorde qu'au type de gaz pour lequel elle est certifie.

Si elle est raccorde au gaz propane, le rservoir de propane doit tre dot de son propre dtendeur en plus du dtendeur fourni avec la cuisiniere (voir Chapitre 5). E PRISE PLUG RECEPTACLE NEMA 5-20 NEMA5-20 RECEPTACLE Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement Alimentation lectrique L'installation des cuisinieres gaz doit tre planifie de sorte que la bote de drivation pour la prise ou la connexion de la conduite laisse le maximum d'espace l'arrre de l'appareil. Ce point est particulirement important si la bote de drivation murale se trouve juste derrire la bote de drivation de l'appareil une fois celui-ci install. Afin de minimiser les torsions lors du branchement de l'appareil la prise ou la bote, orientez en premier lieu la prise ou le connecteur de la conduite et faites glisser sur la position. FIG.

3B RACCORDEMENT AU MUR 5,7 cm (2-1/4") max. une fois branch Cordon d'alimentation et prise IMPORTANT Pour tous les modles dotes d'une plaque de cuisson, une alimentation ddie de 20 A est requise pour bien fonctionner. 7 Chapitre 3 : Dballage, manutention et mise en place de la cuisiniere MISE EN GARDE Un quipement adapt manipul par du personnel expriment doit tre utilis pour dplacer la cuisiniere afin de ne pas endommager l'appareil ni le plancher. La cuisiniere est lourde et repose sur des pieds rglables en acier. Le poids approximatif de la cuisiniere l'expédition est celui qui est indiqu au Tableau A.

Il est necessaire d'oter les grilles des brleurs, la plaque de cuisson, les chapeaux des brleurs, la plaque d'habillage et les grilles du four pour faciliter la manutention. Le poids de l'appareil s'en trouvera diminu, tel qu'indiqu au Tableau A et permettra la cuisiniere de passer par une porte de 76,2 cm (30"). Voir Figures 2A et 2B la Page 5. N'tez pas le gril ni la plaque de cuisson. Retirez l'emballage externe et les matriaux d'emballage de la palette d'expédition. Toutes les cuisinieres gaz sont fixes sur une palette l'aide de quatre (4) boulons (voir Fig. 4 et 5). Aprs avoir enlev les boulons, soulevez la cuisiniere et enlevez-la de la palette. IMPORTANT : ne pas soulever la cuisiniere par la poigne de la porte. Cela peut endommager les charnieres et la porte peut mal fermer.

REMARQUE : laisser l'paisseur en mousse adhsif sur les surface en mtal brosse afin de protger la fini des gratignures tant que la cuisiniere n'est pas en position finale. 8 Tableau A Cuisiniere de 76,2 cm (30") Cuisiniere de 91,4 cm (36") Cuisiniere de 121,9 cm (48") Poids l'expédition Poids sans matriaux d'emballage 152 kg (335 lb) 201,4 kg (444 lb) 264,9 kg (584 lb) 129,3 kg (285 lb) 176,9 kg (390 lb) 133,8 kg (295 lb) 237,6 kg (524 lb) 179,2 kg (395 lb) Poids hors porte(s), 97,5 kg (215 lb) chapeaux de brleurs, plaque d'habillage et grilles de four FIG. 4 Retrait des deux boulons avant installs pour l'expédition FIG. 5 Retrait des deux boulons arrre installs pour l'expédition Boulon arrre gauche install pour l'expédition Arrre de l'appareil. Chapitre 3 : Dballage, manutention et mise en place de la cuisiniere En raison du poids de la cuisiniere, il convient d'utiliser une plate-forme roulettes souples pour la dplacer. Le poids doit tre uniformment reparti sur la plate-forme (voir Figure 6). Transportez la cuisiniere sur la plate-forme prs de son emplacement dfinitif, basculez-la pour qu'elle soit repose sur les pieds arrre puis retirez la plate-forme. PROTGEZ LE SOL SE TROUVANT SOUS LES PIEDS AVANT DE METTRE LA CUISINIERE EN PLACE. Installez le dispositif antibascule (Chapitre 4), raccordez le gaz et l'lectricit (Chapitres 5 et 6) puis installez la plaque de protection (Chapitre 7) avant de placer dfinitivement la cuisiniere. Pour garantir son bon fonctionnement, la cuisiniere doit tre nivele.

(Ce point est important pour tous les produits quips d'une plaque chauffante.) La cuisiniere se nivelle en rglant les pieds avec une cl. Remettez la plaque d'habillage en place puis installez la porte du four. Pour installer la porte, voir la page 15. Les deux (2) vis qui maintiennent la plaque d'habillage doivent tre solidement fixes pour viter un contact accidentel avec les surfaces chaudes.

Assurez-vous que les chapeaux des brleurs sont correctement assis sur les bases des brleurs de la table de cuisson de la cuisiniere. FIG. 6 - Mise en place sur la plate-forme roulettes Le poids de la cuisiniere doit tre uniformment reparti en s'aidant des supports placés sur le dessous de la cuisiniere 57,8 cm (22-3/4") Retirer tout ruban et emballage avant d'utiliser l'appareil.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR](http://yourpdfguides.com/dref/3560483)

[PRG486EDG user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3560483)

<http://yourpdfguides.com/dref/3560483>

Détruire l'emballage après avoir déballer l'appareil. Ne jamais laisser les enfants jouer avec le matériel d'emballage.

Gril et grille - réglage d'inclinaison (selon le modèle) Vérifiez l'ajustement du cadre de la plaque de cuisson en versant deux cuillères soupes d'eau sur la surface de la plaque. L'eau devrait lentement glisser vers le bas grasse. Si ce n'est pas le cas, corrigez l'angle l'aide des deux vis sous le cadre de la plaque de cuisson. Commencez en tournant les vis d'un quart de tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Tout ajustement ultérieur devrait être fait l'aide des quart de tour jusqu'à ce que l'eau glisse dans le bac grasse. 9 Chapitre 4 : Installation du dispositif antibascule Pour toutes les cuisinières de 30" et de 36", un dispositif antibascule doit être installé conformément aux instructions suivantes. **AVERTISSEMENT DANGER DE BASCULEMENT** Toutes les cuisinières peuvent basculer et blesser quelqu'un. Pour éviter un basculement accidentel, elles doivent être attachées au sol, au mur ou une armoire au moyen de l'installation du dispositif antibascule qui vous est fourni. Un risque de basculement demeure si l'appareil n'est pas installé conformément ces instructions. En déplaçant la cuisinière pour nettoyage, réparation ou autre, assurez-vous que le dispositif antibascule s'est bien renclenché lorsque vous repoussez la cuisinière contre le mur.

Si, dans l'hypothèse d'une utilisation anormale (personne montant, s'asseyant ou s'étendant sur une porte ouverte), la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures dues aux liquides chauds renversés ou au poids de la cuisinière. **AVERTISSEMENT TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER DES PERSONNES PEUVENT ÊTRE BLESSÉES** INSTALLEZ LES DISPOSITIFS ANTIBASCULE FOURNIS AVEC LA CUISINIÈRE CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION **AVERTISSEMENT RISQUE D'ÉLECTROCUTION** Soyez très prudent lorsque vous percez des trous dans le mur ou le plancher. Des fils électriques peuvent être dissimulés dans les murs ou dans le plancher. Identifiez les circuits électriques pouvant se trouver l'endroit où le dispositif antibascule est installé puis débranchez-les. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner une électrocution ou des blessures. **ATTENTION** Dommages causés l'équipement Contactez un installateur ou un entrepreneur qualifié pour déterminer la bonne méthode de perçage des murs ou du plancher (carrelage, bois franc, etc.). Ne faites pas glisser la cuisinière sur un plancher non protégé. Le non-respect de ces instructions comporte des risques de dommages des revêtements muraux ou de sol. Outils nécessaires pour l'installation du dispositif antibascule : Tournevis Phillips Marteau Perceuse électrique ou manuelle Crayon ou autre marqueur Ruban mesureur ou règle Foret de 3,2 mm (1/8") (mur ou sol en bois ou métal) Foret béton pointe carbure de 4,8 mm (3/16") (mur ou sol en béton ou blocs de béton) Ancrages de 4,8 mm (3/16"), cloison en préfabriqué ou béton, 4 (inutile si le support de montage est fixé sur du bois dur ou du métal) 10 Chapitre 4 : Installation du dispositif antibascule Cuisinières de 30" et 36" (Figures 7A et 7B) Référence pièce détachée Thermador 415078 487310

Quantité 4 1 Description Vis Phillips no 10 x 3,81 cm (1-1/2") Patte antibascule, montage au sol **INFORMATIONS IMPORTANTES PROPOS DE L'INSTALLATION** : La patte antibascule peut être fixée à une armoire en bois massif ayant une paroi d'une épaisseur minimum de 19 mm (3/4").

Selon l'épaisseur du mur ou du plancher, il peut être nécessaire d'utiliser des vis plus longues, disponibles chez votre quincaillier. Au moins deux (2) vis de montage de la patte doivent être fixées sur le bois massif ou le métal. Utilisez des ancrages appropriés pour monter la patte antibascule sur un matériau autre que le bois dur ou le métal. Préparez les trous des emplacements de fixation comme indiqué ci-dessous : - Pour les murs, montants de mur ou sols en bois massif ou en métal, percez des trous de guidage de 3,2 mm (1/8"). - Pour les murs ou les sols de type préfabriqué, carton-plâtre ou autres matériaux mous, percez des trous de 4,8 mm (3/16") une profondeur minimum de 44,5 mm (1-3/4"), puis enfoncez les ancrages en plastique dans tous les trous l'aide d'un marteau. - Pour les murs ou les sols en béton ou en blocs en béton, percez des trous de 4,8 mm (3/16") une profondeur minimum de 4,45 cm (1-3/4"), puis enfoncez les ancrages béton dans les trous l'aide d'un marteau. - Pour les murs ou les sols revêtus de carrelage, percez des trous de 4,8 mm (3/16") de la profondeur du carrelage puis percez derrière le carrelage comme indiqué ci-dessous. Si la cuisinière doit être ultérieurement placée un nouvel endroit, le dispositif antibascule sera enlevé et réinstallé. Figure 7A Montage de la patte antibascule **MONTAGE DE LA PATTE ANTIBASCULE** L'option patte montée au sol doit être installée comme suit : a) Placez la patte sur l'emplacement comme indiqué la Figure 7B. b) Fixez au plancher ou au montant de mur.

c) Une fois la cuisinière installée, le pied réglable se glissera sous la patte. Figure 8B Figure 7B Mise en place de la patte antibascule (vue du haut) Ligne du mur (2-1/2") Armoire gauche Plancher Armoire droite Bord avant de l'armoire droite (6,35 cm) 2-1/2" (distance-habituelle, des (typical deux cts) either side) 11 6,35 cm partir du bord de la cuisinière Chapitre 5 : Exigences de l'alimentation du gaz et raccordement Vérifiez le type de gaz utilisé l'endroit où la cuisinière est installée. Celles-ci sont préparées l'usine avant expédition pour être alimentées seulement par du gaz naturel ou du gaz propane. La cuisinière doit correspondre au type de gaz utilisé sur le site. Ces cuisinières NE sont PAS convertibles différents types de gaz. En cas d'installation de l'appareil haute altitude, veuillez consulter la compagnie locale de gaz pour connaître les dimensions correctes des orifices et autres réglages nécessaires permettant une bonne combustion du gaz l'altitude indiquée. **RACCORDEMENT** Un robinet manuel d'arrêt de gaz doit être installé l'extérieur de l'appareil, 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 l'arrière de l'appareil. Assurez-vous que le robinet d'arrêt est fermé avant de raccorder l'appareil. La cuisinière est fournie avec un détendeur non amovible qui a été monté l'intérieur de manière permanente.

Utilisez le tuyau flexible de 19,1 mm (3/4") pour raccorder l'arrivée de gaz au tuyau du collecteur de l'appareil; ce dernier sort du côté supérieur gauche l'arrière de l'appareil.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR](http://yourpdfguides.com/dref/3560483)

[PRG486EDG user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3560483)

<http://yourpdfguides.com/dref/3560483>