

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

For Thermador Professional® PRO-HARMONY™  
Dual Fuel Ranges

Models  
DP304  
DP36

***Thermador***® | *An American Icon*™

# Please Read Entire Instructions Before Proceeding

**IMPORTANT:** Save these instructions for the Local Electrical and Gas Inspectors' use.

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

**OWNER:** Please retain these instructions for future reference.



## WARNING

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

## IMPORTANT

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

## For Massachusetts Installations:

1. Installation must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber or gas fitter qualified or licensed by the state, province or region where this appliance is being installed.
2. Shut-off valve must be a "T" handle gas cock.
3. Flexible gas connector must not be longer than 36 inches.



## 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.



## WARNING

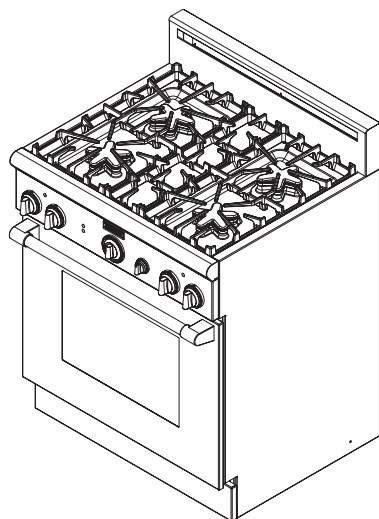


- All Ranges can tip
- Injury to Persons could result
- Install Anti-Tip Device
- See Installation Instructions

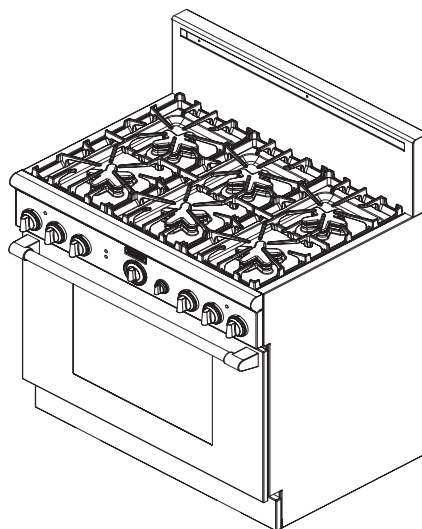
**TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE APPLIANCE, IT MUST BE SECURED BY A PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICE. VERIFY THAT THE ANTI-TIP DEVICE IS ENGAGED PER INSTALLATION INSTRUCTIONS. (NOTE: ANTI-TIP DEVICE IS REQUIRED ON ALL 30" AND 36" RANGES)**

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

**Do Not install this range outdoors.**



**Model DP304**



**Model DP366**

## Contents

|                                                                    |         |
|--------------------------------------------------------------------|---------|
| Introduction .....                                                 | 2       |
| Important Installation Information .....                           | 2       |
| Step 1: Ventilation Requirements .....                             | 3       |
| Step 2: Cabinet Preparation .....                                  | 4 – 8   |
| Step 3: Unpacking, Moving<br>and Placing the Range .....           | 9 – 10  |
| Step 4: Installing Anti-Tip Device .....                           | 11 – 12 |
| Step 5: Gas Requirements and Hookup ..                             | 13      |
| Step 6: Electrical Requirements,<br>Connection and Grounding ..... | 14 – 16 |
| Step 7: Backguard Installation .....                               | 17      |
| Step 8: Door Removal and Reinstallation ..                         | 18      |
| Step 9: Test and Adjustment .....                                  | 19      |
| Installer Checklist .....                                          | 20      |

# Important Installation Information

## INTRODUCTION

The Thermador Professional® Ranges are free standing units available in a number of configurations.

Model DP304 is equipped with four sealed gas surface burners and a 30-inch electric convection self-cleaning oven with convection broil capability. Models DP364GE, DP364GL, and DP366 feature a gas cooking surface with four sealed gas surface burners with either an electric griddle or gas grill or six sealed gas surface burners plus a 36-inch electric convection self-cleaning oven with convection broil capability.

NOTE: Model numbers ending in "CC" are for use in Canada.

## GAS type verification

Verify the type of gas supplied to the location. Ensure that the appliance is connected to the type of gas for which it is certified. All models are certified for use with natural gas. Field conversion of the appliance for use with propane gas supply will require a conversion kit.

## WARNING

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

**Refer to the Backguard Installation instructions on page 17, for the correct backguard models that are designed for this range. After selecting the correct backguard, the range must be installed properly, using the minimum clearances to combustible surfaces specified in the Cabinet Preparation instructions on pages 5 and 6. Important**

- A backguard must be utilized when there is less than a 12" horizontal clearance between combustible materials and the back edge of the range. A Thermador backguard must be ordered separately and installed at the rear of the range (A Low Back is supplied with 30" model). For island installations and other installations with more than 12" clearance, an optional stainless steel Island Trim is available to cover the backguard mounting flanges.
- Verify that the appliance is correct for the type of gas being provided. Refer to Step 5 on Page 13 before proceeding with the installation.

## Gas Supply:

**Natural Gas** – 6 inch water column. (14.9 mb) min.,  
8 inch (20 mb) nominal

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

## Electric Power Supply:

(See pages 14 and 15 for specifications.)

## CAUTION

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

## CAUTION

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

This appliance complies with one or more of the following Standards:

UL 858, The Standard for the Safety of Household Electric Ranges

UL 923, The Standard for the Safety of Microwave Cooking Appliances

UL 507, The Standard for the Safety of Electric Fans

ANSI Z21.1-2003, The American National Standard for Household Cooking Gas Appliances

CAN/CSA-C22.2 No. 113-M1984 Fans and Ventilators

CAN/CSA-C22.2 No. 61-M89 Household Cooking Ranges

It is the responsibility of the owner and the installer to determine if additional requirements and/or standards apply to specific installations.

It is strongly recommended that this appliance be installed in conjunction with a suitable overhead vent hood. (See Step 1 for Ventilation Requirements.) Due to the high heat capability of this unit, particular attention should be paid to the hood and duct work installation to assure it meets local building codes.

## CAUTION

**To eliminate risk of burns or fire caused by reaching over heated surface units, cabinet storage located above the surface units should be avoided.**

Check local building codes for the proper method of appliance installation. Local codes vary. Installation, electrical connections and grounding must comply with all applicable codes. In the absence of local codes the appliance should be installed in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/ NFPA 54 current issue and National Electrical Code ANSI/ NFPA 70-current issue. In Canada, installation must be in accordance with the CAN 1-B149.1 and .2 – Installation Codes for Gas Burning Appliances and/or local codes.

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

# 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.

## 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.

## 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.

- Hood blower speeds should be variable to reduce noise and loss of heated or air conditioned household air when maximum ventilation is not required. Normally, the maximum blower speed is only required when using the grill.

## 2. Hood Placement:

- For best smoke elimination, the lower edge of the hood should be installed a minimum of 30" to a maximum of 40" above the range cooking surface. (See Fig. 1).
- If the hood contains any combustible materials (i.e. a wood covering), it must be a minimum of 40" above the cooking surface.

## 3. Consider Make-Up Air:

- Due to the high volume of ventilation air, a source of outside replacement air is recommended. This is particularly important for tightly sealed and insulated homes.
- A qualified heating and ventilating contractor should be consulted.

| RANGE WIDTH                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | WALL INSTALLATION                          |                                                                                | ISLAND INSTALLATION            |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | HOOD*                                      | BLOWER**                                                                       | HOOD                           | BLOWER                |
| 30" RANGE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | PH30<br>PHE30,36                           | VTR1000Q,<br>VTR1400Q<br>OR VTN 1000Q                                          | HTNI42YS<br>HNI42YS            | VTR1000Q,<br>VTR1400Q |
| 36" RANGE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | PH36,42<br>PHE36,42<br>HNW36YS<br>HNW42 YS | VTR1000Q, VTR1400Q<br>or VTN 1000Q<br>VTR1000Q, VTR1400Q<br>VTR1000Q, VTR1400Q | HTNI42YS<br>HNI42YS<br>PHI48ZS | VTR1000Q<br>VTR1400Q  |
| <p><b>Notes:</b> * For wall installations where adequate space is available, the installer or user may elect to use a hood that is wider than the range cooking surface. This may be particularly beneficial for those cases, such as a long duct run or heavy usage of the grill, in which improved capturing of the cooking exhaust is desired.</p> <p>** Thermador offers a choice of remote (VTR1000Q or VTR1400Q) or in-hood (VTN1000Q) blowers for use in wall installations.</p> |                                            |                                                                                |                                |                       |

## Step 2: Cabinet Preparation

1. The range is a free standing unit. If the unit is to be placed adjacent to cabinets, the clearances shown in Fig. 1 are required. The same clearances apply to island installations, except for the overhead cabinets, which must have a space wide enough to accept the flared island hood, as indicated in Fig. 1.
2. These ranges may be recessed into the cabinets beyond the edge of the front face of the oven (See Figures 2A and 2B).
3. The gas and electrical supply should be within the zones shown in Fig. 3A.
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  $\Delta$  and the back edge of the range above the cooking surface, a Thermador Low Back or High Shelf backguard must be installed. (See Fig. 2A). When clearance to combustible material  $\Delta$  is over 12", a Thermador Island Trim may be used. (See Fig. 2B). Figures 2A and 2B indicate the space required for each type of backguard.
6. Always keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
7. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to the unit.



### Caution

In installations, the door and cabinet can cause a pinching hazard.

**Note:** The maximum depth of over head cabinets installed on either side of the hood is 13".

A 40-inch minimum clearance is required between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected cabinet. A 30-inch minimum distance is necessary when the bottom of the wood or metal cabinet is protected by not less than 1/4 inch of a flame retardant material covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015 inch (0.4 mm) thick stainless steel, 0.024 inch (0.6 mm) aluminum, or 0.020 inch (0.5 mm) thick copper. Flame retardant materials bear the mark:

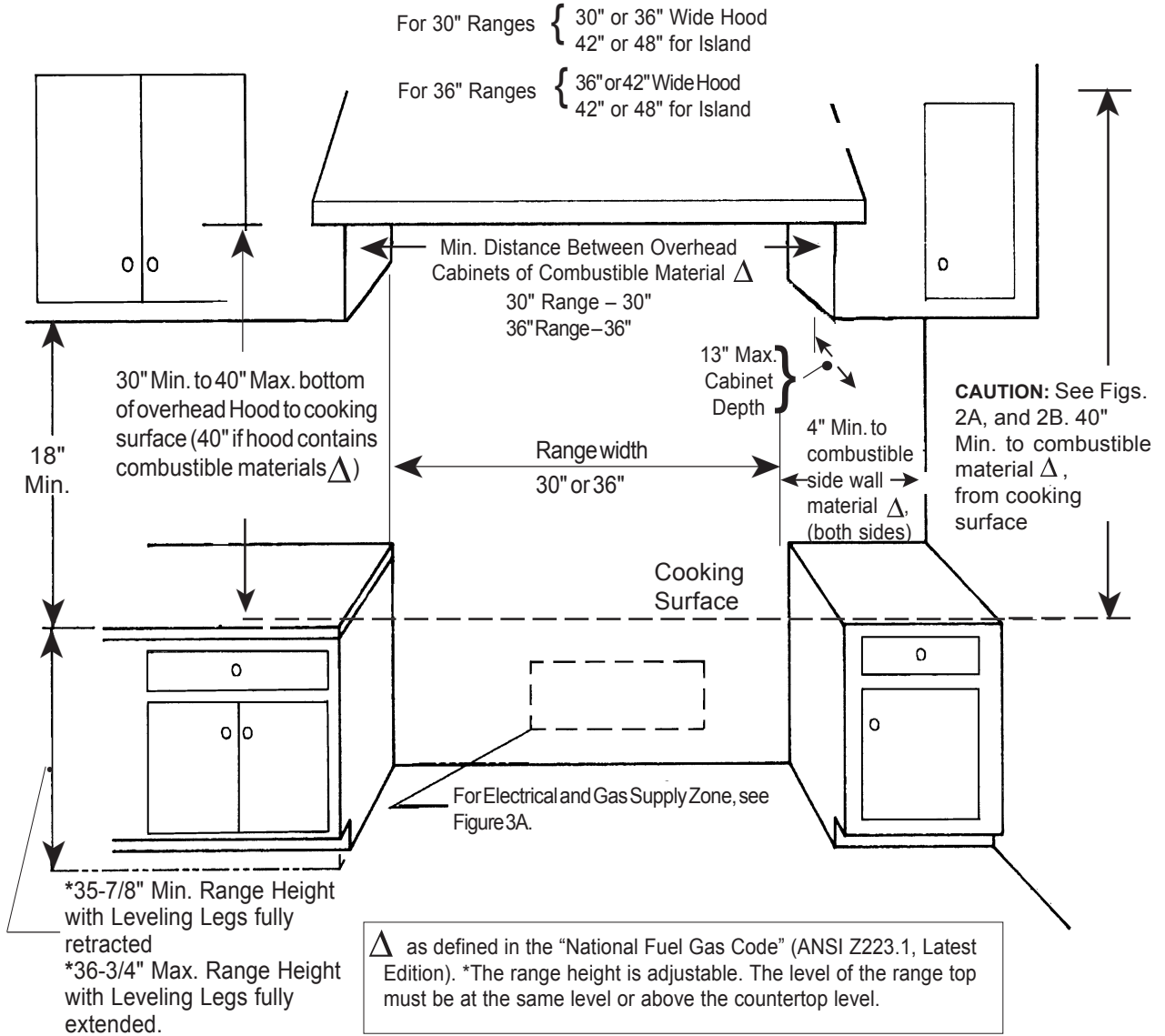
### UNDERWRITERS LABORATORIES INC. CLASSIFIED MINERAL AND FIBER BOARDS SURFACE BURNING CHARACTERISTICS

Followed by the flame spread and smoke ratings. These designations are shown as "FHC (Flame Spread/Smoke Developed)." Materials with "O" flame spread ratings are flame retardant. Local codes may allow other flame spread ratings.

## Step 2: Cabinet Preparation

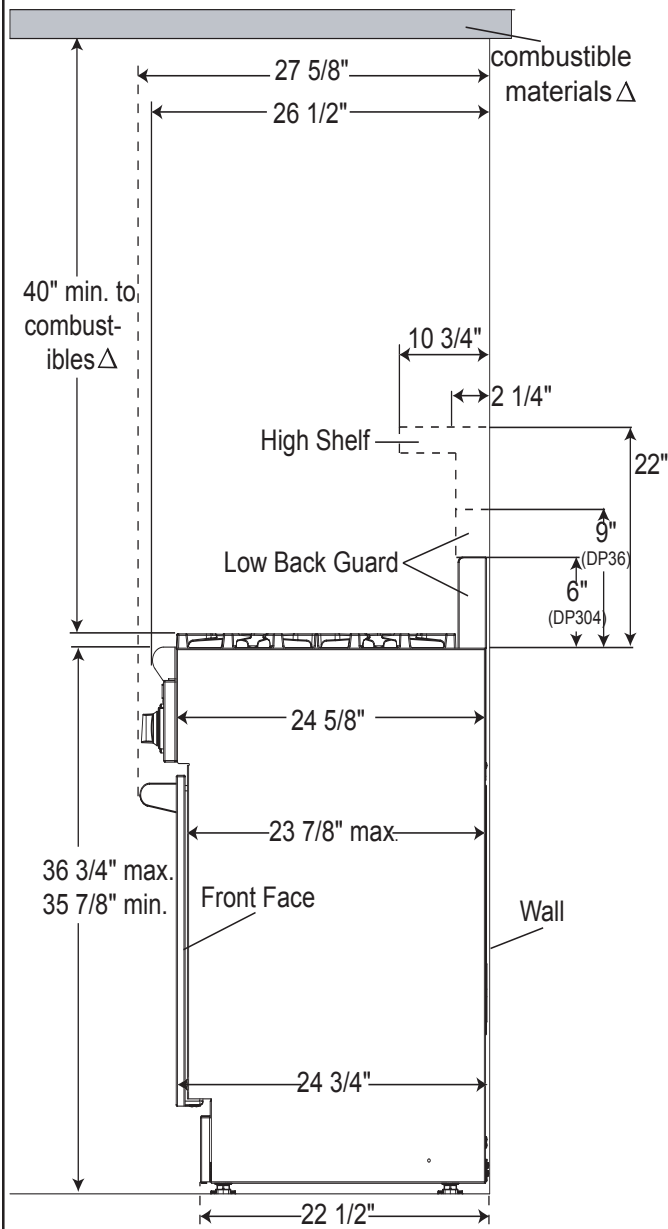
△ As defined in the "National Fuel Gas Code" (ANSI Z223.1, Latest Edition).

**FIG. 1 Cabinet Clearances**

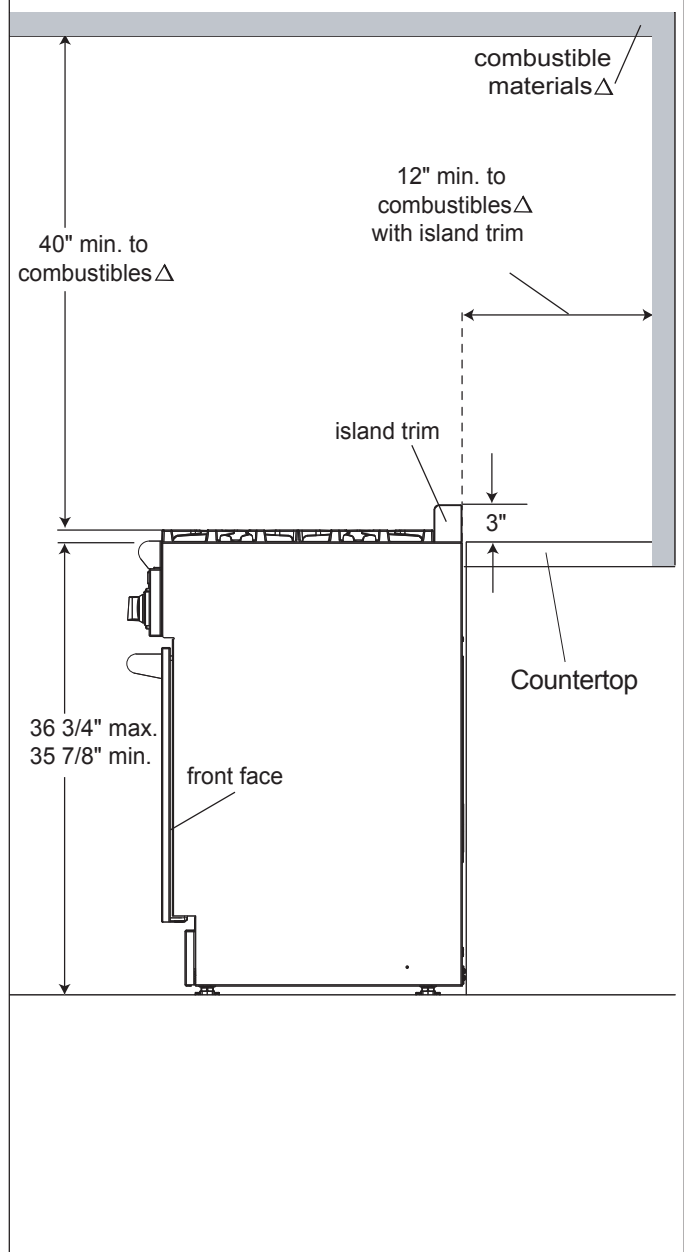


## Step 2: Cabinet Preparation

**FIG. 2A - Side View**



**FIG. 2B - Side View**



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

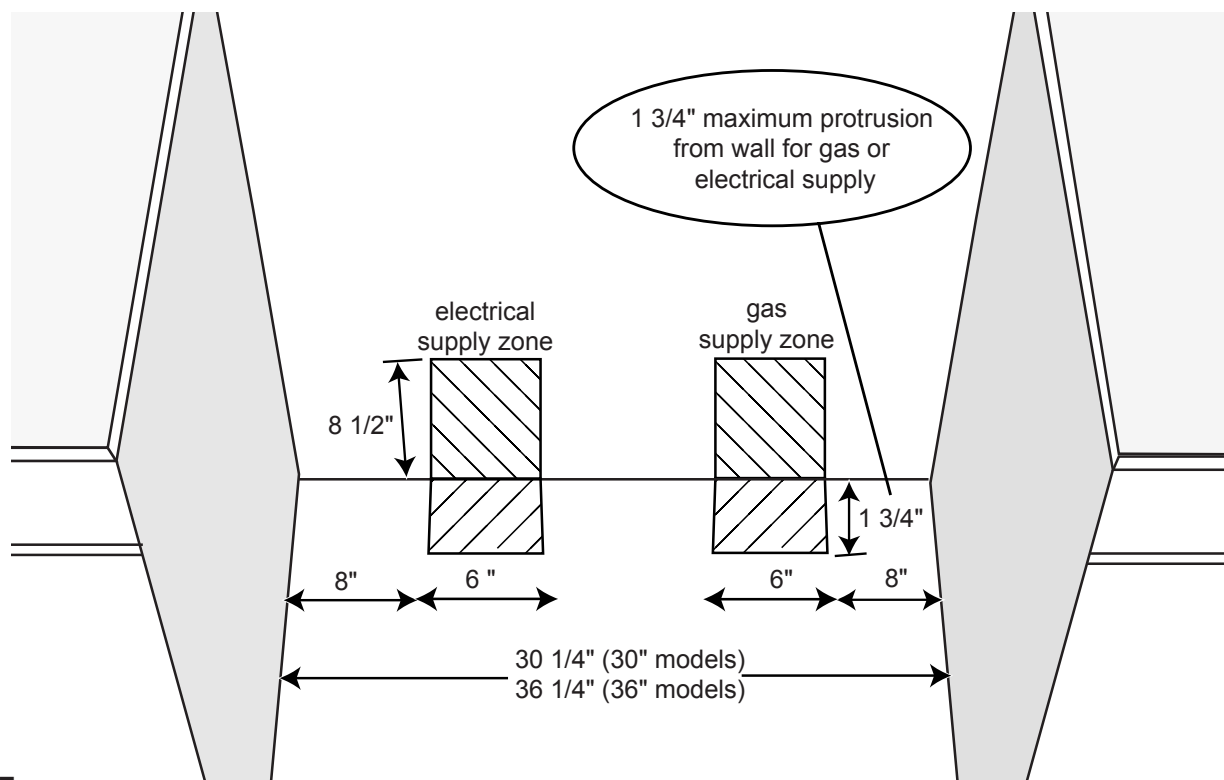
### Note:

With the oven door fully open, the top of the door extends to 44 5/8" from the back wall, behind the range when installed. Installation must allow ample clearance for movement around the door when fully open.

## Step 2: Cabinet Preparation

### GAS AND ELECTRIC SUPPLY

**FIG. 3A Gas & Electrical Supply Locations for All Dual Fuel Ranges**



**NOTE:**

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

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

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

The dual fuel ranges may be connected to the power supply with a range supply cord kit or by hard-wiring to the power supply. It is the responsibility of the installer to provide the proper wiring components (cord or conduit and wires) and complete the electrical connection as dictated by local codes and ordinances, and/or the National Electric Code. The units must be properly grounded. Refer to Step 6 for details. Canadian models have power cord supplied.

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

**NOTE:** The range is designed for flush installation to the back wall. For a successful installation, it may be necessary to re-position the gas-supply line and electrical cords as the range is pushed back to its final installed position.

## Step 2: Cabinet Preparation

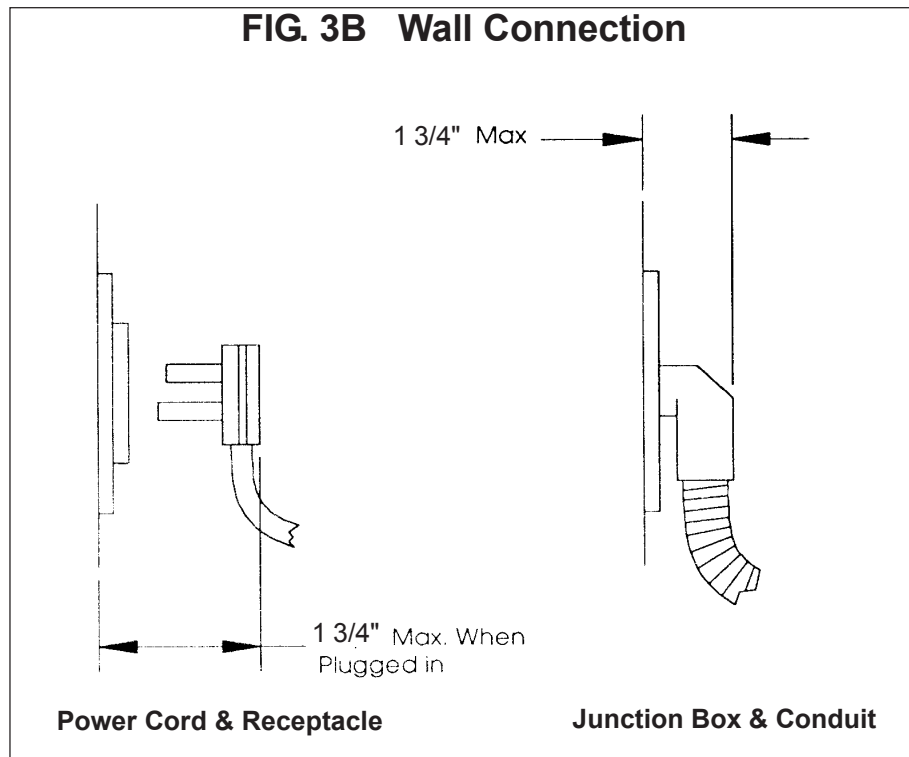
### ELECTRICAL SUPPLY, DUAL FUEL RANGES

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

When the power supply cord or conduit is connected to the mating receptacle or junction box cover, the combined plug/receptacle or junction box cover/conduit connector should protrude no more than 1 3/4" from the rear wall. See Figure 3B.

Refer to Figure 8 on page 15 for location of junction box on unit. To minimize binding when the unit is connected to the receptacle or junction box, orient the receptacle or conduit connector, and slide back into position

Note: Canadian models (numbers ending in "CC") have power cord supplied with range..



Note:

When using a 240VAC receptacle having its own housing, it will be necessary to recess the receptacle's housing into the rear wall. Mount the receptacle securely to a wall stud, then seal around the receptacle's housing. Follow all local electrical codes.

## Step 3: Unpacking, Moving and Placing the Range

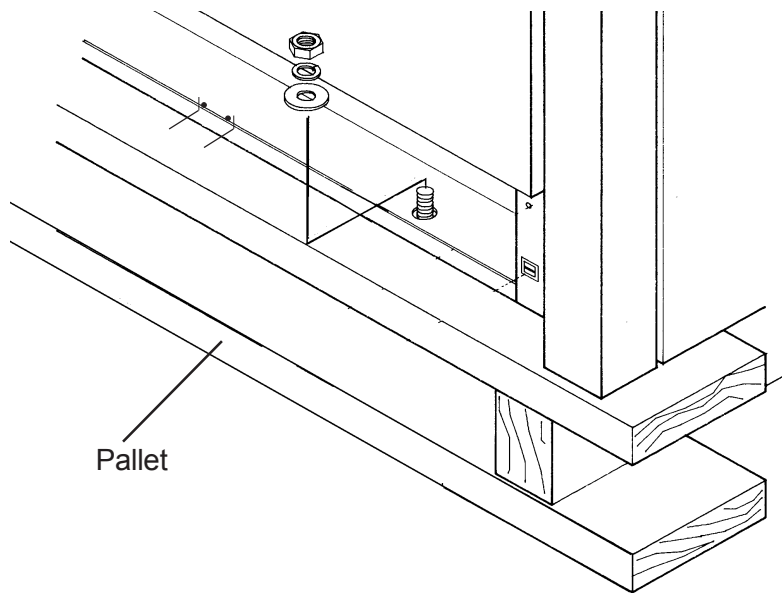
### Caution

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

| Chart A                                                    | 30" Range | 36" Range |
|------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| Shipping Weight                                            | 351 lbs.  | 371 lbs.  |
| Weight without packing materials                           | 228 lbs.  | 270 lbs.  |
| Without door, burner caps, front kick panel and oven racks | 185 lbs.  | 221 lbs.  |

- The range has an approximate shipping weight as shown in Chart A. It is recommended that the grates, griddle/grill plate and frame, burner caps, front kick panel and oven racks be removed to facilitate handling. This will reduce the weight as shown in Chart A and allow the range to pass through 30" doorways. See Figs. 2A and 2B on Page 6. **Do not remove the grill or griddle assemblies.**
- Remove the outer carton and packing material from the shipping base. The dual fuel ranges are held to the pallet by four (4) bolts (see Fig. 4). After removing the bolts, the range must be lifted and removed from the pallet.
- Remove angle-mounting brackets from range. This requires the installer to remove two screws holding each bracket then remove bracket and reinstall screws.
- Important: **DONOT** lift the range by the oven door's handle, as this may damage the door hinges and cause the door to fit incorrectly to the oven cavity.

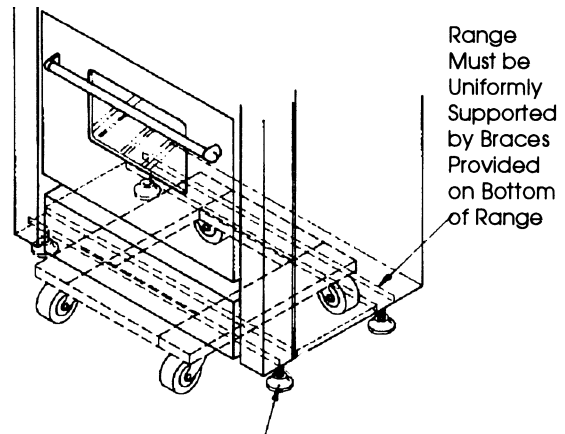
**FIG. 4 – Removal of the Four(4) Shipping Bolts**



## Step 3: Unpacking, Moving and Placing the Range

- Due to the weight, a dolly with soft wheels should be used to move this unit. The weight must be supported uniformly across the bottom (See Fig. 5).
- After transporting the professional range by dolly close to its final location, the range can be tipped back and supported on the rear legs while the dolly is carefully removed. **THE FLOOR UNDER THE LEGS SHOULD BE PROTECTED (WOOD STRIPS, CARPET, PANELING, ETC.) BEFORE PUSHING THE UNIT INTO POSITION.** The anti-tip device must be installed (STEP 4), gas and electrical connections should be made (STEPS 5 and 6), and the backguard installed (STEP 7) before the range is placed in its final position.
- For proper performance, the professional **range must be level.** (It is very important for all products that have the griddle or grill feature.) The range is leveled by adjusting the legs with a wrench.
- Replace the kick panel. **It is important that the two (2) screws retaining the kick panel are secure to prevent accidental access to hot surfaces.**
- **Ensure that the burner caps are correctly seated on the burner bases of the range's cooktop.**

**FIG. 5- Dolly Positioning**



**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.

### **Grill/Griddle Tilt Adjustment** (Not All Models)

If the range is equipped with an electric griddle or gas grill, check the grill/griddle frame adjustment by pouring two tablespoons of water on the back of the griddle or grill plate. The water should slowly roll into the grease tray. If not, adjust the two screws under the back of the frame. Start with one half turn counter-clockwise (CCW) of the screws. Further adjustment should be made by one-quarter turn until water slowly flows into the grease tray.

## 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 Anti-Tip Device, then turn off power to these circuits.
- Failure to follow these instructions may result in electrical shock or other personal injury.

### **CAUTION**

#### **PROPERTY DAMAGE**

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

### **Tools Needed for Installation of Anti-Tip Device:**

- Screwdriver, Phillips
- Drill, electric or hand
- Measuring tape or ruler
- 1/8" drill bit (wood or metal wall or floor)
- 3/16" carbide-tipped masonry drill bit (concrete or concrete block wall or floor)
- 3/16" anchors, drywall or concrete, 2 each (not required if mounting bracket is being attached to solid wood or metal)
- Hammer
- Pencil or other marker

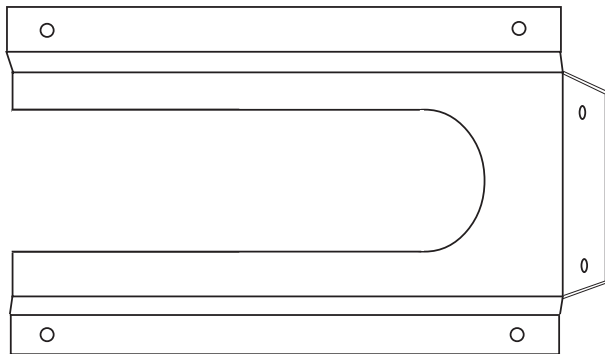
## Step 4: Installing Anti-Tip Device

### DP30 and DP36 Dual Fuel Ranges (Figures 6 and 7)

| Thermador Service Part No. | Qty | Description                     |
|----------------------------|-----|---------------------------------|
| 415078                     | 4   | Screw, Phillips, #10 x 1-1/2"   |
| 600413                     | 1   | Anti-Tip Bracket, Floor-Mounted |

#### IMPORTANT INSTALLATION INFORMATION:

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



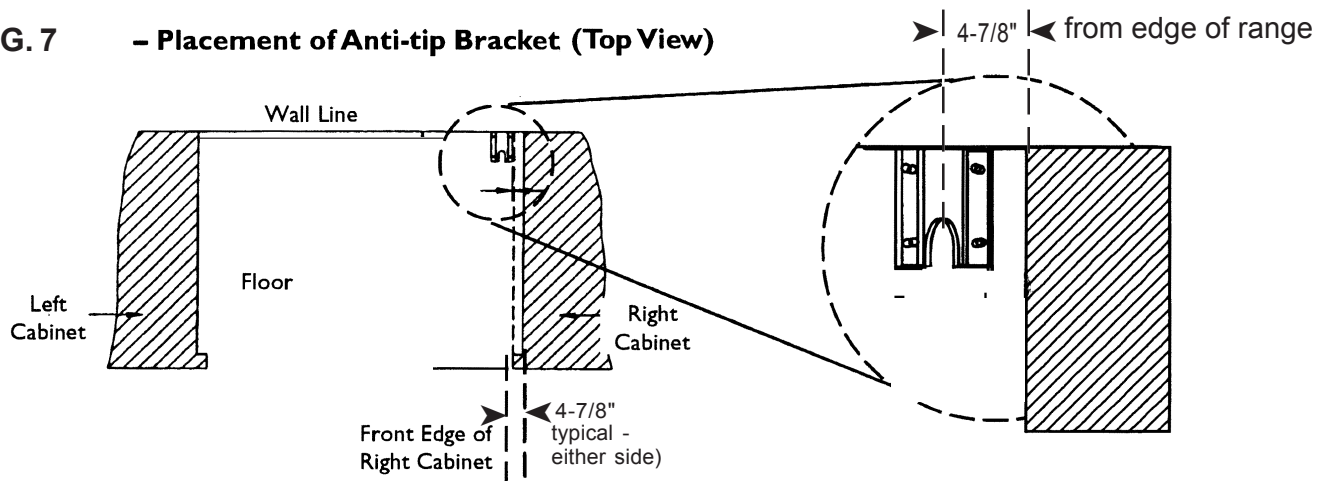
**FIG. 6 - Mounting Anti-tip Bracket**

#### MOUNTING ANTI-TIP BRACKET

The alternative floor mounted bracket shall be installed as follows:

- Place bracket on floor in position shown in Figure 7 (Bracket may be used in either corner of the installation area).
- Secure to floor or wall stud.
- Later, when the unit is installed, the adjustable leg will slide under the bracket.

**FIG. 7 - Placement of Anti-tip Bracket (Top View)**



## Step 5: Gas Requirements and Hookup

Verify the type of gas being used at the installation site. As shipped from the factory, units are configured for use with natural gas. Make certain the range matches the type of gas available at this location.

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



### CAUTION

When connecting unit to propane gas, make certain the propane gas tank is equipped with its own high pressure regulator in addition to the pressure regulator supplied with the appliance. The pressure of the gas supplied to the appliance regulator must not exceed 14" (34.9 mb) water column.

#### Natural Gas Requirements:

Inlet Connection: 1/2" N.P.T. internal  
(Minimum 3/4" dia. flex line.)

Supply Pressure: 6" to 14" water column.  
(14.9 to 34.9 mb)

Manifold Pressure: 5" water column (12.5 mb)

#### Propane Gas Requirements:

Inlet Connection: 1/2" N.P.T. internal  
(Minimum 3/4" dia. flex line.)

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

Manifold Pressure: 10" water column (24.9 mb)



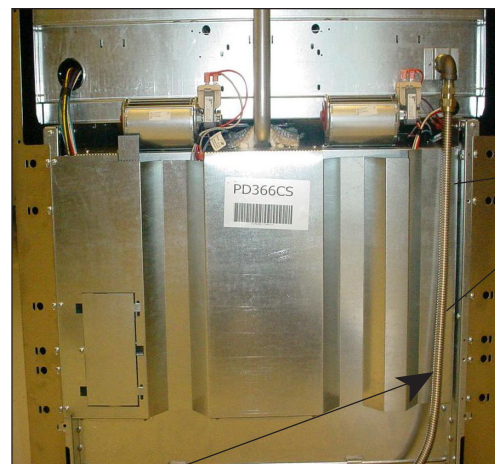
### Warning

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

### HOOK UP

- A manual gas shut-off valve must be installed external to the appliance, in a location accessible from the front, for the purpose of shutting off the gas supply. The supply line must not interfere with the back of the unit. Make sure the gas supply is turned off at the manual shut-off valve before connecting the appliance.
- The range is supplied with its own pressure regulator that has been permanently mounted within the range body.
- Use 3/4" flex line to connect between the gas supply and the appliance manifold pipe, which exits the upper rear of the appliance. The appliance manifold pipe connection is 1/2" NPT. (See Photo A.) Use caution to avoid crimping the 3/4" flex line when making bends. Suggested length of flex line is 48", however, please check local codes for your area's requirements before installation.
- The gas supply connections should be made by a competent technician and in accordance with local codes or ordinances. In the absence of local codes, the installation must conform to the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA54- current issue.
- Always use pipe dope or Teflon® tape on the pipe threads, and be careful not to apply excessive pressure when tightening the fittings.
- Leak testing of the appliance shall be in accordance with the following instructions.
  - Turn on gas and check supply line connections for leaks using a soap and water solution.
  - Bubbles forming indicate a gas leak. Repair all leaks immediately after finding them.
  - **Do not use a flame of any kind to check for gas leaks.**

#### Photo A



Channel  
for gas  
line

Use 3/4" flex line to connect between the gas supply and the appliance manifold pipe.

## Step 6: Electrical Requirements, Connection & Grounding

- Prior to servicing appliance, always disconnect appliance electrical supply cord, if so equipped, from wall receptacle. If appliance is hard-wired to power supply, disconnect power to unit by turning off the proper circuit breaker or disconnecting the proper fuse.

Dual Fuel range models can be connected or hard-wired to the power supply as described on Page 15.

| Chart B: Electrical Supply Circuit Requirements |             |                                |           |        |
|-------------------------------------------------|-------------|--------------------------------|-----------|--------|
| MODEL NUMBER                                    | VOLTAGE     | CIRCUIT RATING                 | FREQUENCY | PHASE  |
| DP304                                           | 120/240 VAC | 35 Amps x2<br>(35 A each line) | 60 Hz.    | Single |
| DP36                                            | 120/240 VAC | 35 Amps x2<br>(35 A each line) | 60 Hz.    | Single |

- For the DP Dual Fuel Ranges, a neutral supply wire must be provided from the power source (breaker/fuse panel) because critical range components, including the surface burner spark reignition module, require 120 VAC to operate safely and properly. An improper 120/240 VAC power supply will cause malfunction, damage this appliance, and possibly create a condition of shock hazard. If the correct power supply circuit is not provided, it is the responsibility and obligation of the installer and user to have proper power supply connected. This must be accomplished in accordance with all applicable local codes and ordinances by a qualified electrician. In the absence of local codes and ordinances, the power supply connection shall be in accordance with the National Electric Code.
- Observe all governing codes and ordinances when grounding. In the absence of these codes or ordinances observe National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 current issue. See Pages 15 and 16 for grounding method.
- Electrical wiring diagrams and schematics have been placed in the toe kick area of the range for access by a qualified service technician.
- The DP Dual Fuel Ranges may be connected to a 120/208 VAC power supply.

| CHART C: POWER SUPPLY WIRE-RATING AND SIZE REQUIREMENTS |                      |                    |                     |      |        |
|---------------------------------------------------------|----------------------|--------------------|---------------------|------|--------|
| MODEL NUMBER                                            | VOLTAGE RATING, MIN. | TEMPERATURE RATING | CONDUCTOR SIZE, AWG |      |        |
|                                                         |                      |                    | L1, L2              | NEUT | GROUND |
| DP304                                                   | 300 VAC              | Type T or Equal    | 10                  | 12   | 10     |
| DP36                                                    | 300 VAC              | Type T or Equal    | 10                  | 12   | 10     |

### CAUTION

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig (3.5 kPa.).

The appliance and its individual shut off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of the system at test pressures in excess of 1/2 psig (3.5 kPa.).

When checking the manifold gas pressure, the inlet pressure to the regulator should be at least 6" W.C. (14.9 mb) for natural gas or 11" W.C. (27.4 mb) for propane.

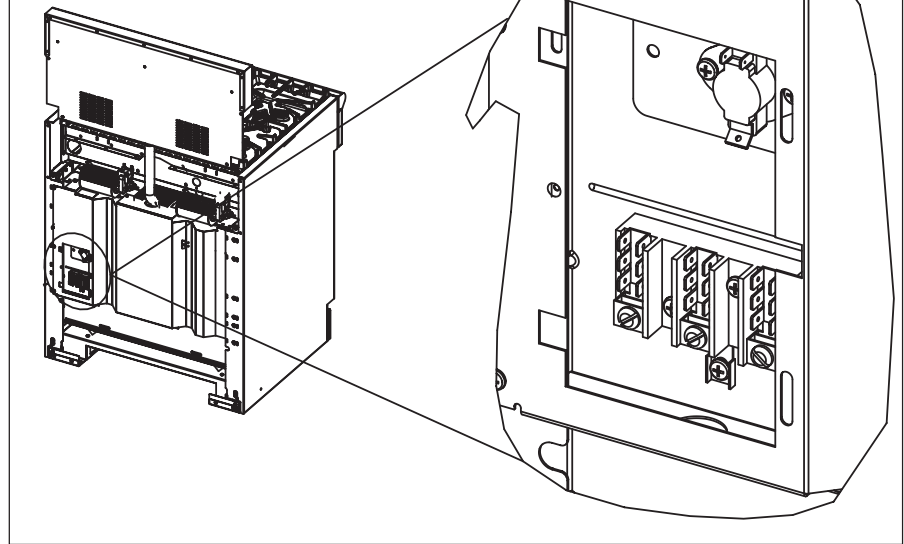
Do not attempt any adjustment of the pressure regulator.

## Step 6: Electrical Requirements, Connection & Grounding

Dual Fuel models must be connected to the power supply utilizing one of the following methods. For all methods of connection, the length of the cord or conduit/wiring must allow the unit to be slid completely out of the cabinet without having to unplug or disconnect the unit from the power supply. Recommended minimum free length of cord or conduit is four feet. Electrical installations and grounding must be in accordance with all local codes and ordinances, and/or the National Electric Code, as applicable.

- **4-CONDUCTOR CORD** - **NORMALLY, A UNIT MUST BE CONNECTED TO THE POWER SUPPLY WITH A 3-POLE, 4-CONDUCTOR CORD KIT RATED 125/250 VOLTS, 50 AMPERES, AND MARKED FOR USE WITH RANGES.** The cord kit must be attached to the range junction box with a strain relief which will fit a 1" diameter hole. If not already equipped, the cord must have 1/4" faston closed-loop lugs attached to the free ends of the individual conductors, preferably soldered in place.

FIG. 8 – Location of Junction Box on dual fuel ranges.



- **PERMANENT CONNECTION (HARD WIRING)** - Units may be hard wired to the power supply. The installer must provide approved flexible aluminum conduit, 3/4" trade size, maximum 6 feet long. Locate the junction box on the rear of the unit and remove cover. Refer to Fig. 9. Remove the ground strap retaining screw and bend the ground strap up. Refer to Fig. 9. The conduit must be installed to the junction box using an approved conduit connector.

Wiring for the unit is to be brought into the junction box through the conduit. Refer to Chart C on Page 14 for rating of wiring and sizing of individual conductors. The ends of the wiring must have

1/4" faston closed-loop lugs attached, preferably soldered in place. Make the connections to the terminal block provided. Secure the ground lead to the junction box with the screw previously used to secure the ground strap. Refer to Fig. 10. The free end of the conduit must be connected to a junction box provided in the gas and electrical supply zone, as shown in Figure 3A on Page 7.

- **3-CONDUCTOR CORD** - **WHERE LOCAL CODES AND ORDINANCES PERMIT GROUNDING THROUGH NEUTRAL, AND CONVERSION OF SUPPLY TO 4 WIRE IS IMPRACTICAL, UNIT MAY BE CONNECTED TO THE POWER SUPPLY**

**WITH A 3-POLE, 3-CONDUCTOR CORD KIT RATED 125/250 VOLTS, 50 AMPERES, AND MARKED FOR USE WITH RANGES.** The cord kit must be attached to the range junction box with a strain relief which will fit a 1" diameter hole. If not already equipped, the cord must have 1/4" faston closed-loop lugs attached to the free ends of the individual conductors, preferably soldered in place.

## Step 6: Electrical Requirements, Connection & Grounding

A 3- or 4-conductor supply may be connected to the terminal block.

### 3-WIRE LEAD CONNECTION

1. Remove upper nuts only from the terminal block studs. **Do not remove nuts which secure range internal wiring leads.**
2. Secure the neutral, grounded wire of the supply circuit, to the center stud of the terminal block with nut. (See Fig. 10).
3. Secure the L1 (black) and L2 (red) power leads to the outside terminal block studs (brass colored) with nuts.
4. Tighten nuts securely.

### 4-WIRE CONNECTION

1. Remove upper nuts only from the terminal block studs. **Do not remove lower nuts which secure range internal wiring leads.**
2. Remove ground strap screw and bend the strap up as shown in Fig. 11
3. Secure the neutral wire to the center stud of the terminal block with nut.
4. Secure the L1 (black) and L2 (red) power leads to the outside terminal studs (brass colored) with nuts.
5. Secure the bare copper ground lead to the range chassis using the ground screw previously used for the ground strap. Be sure that neutral and ground terminals do not touch.
6. Tighten all connections securely.

FIG. 9 Conductor Securement

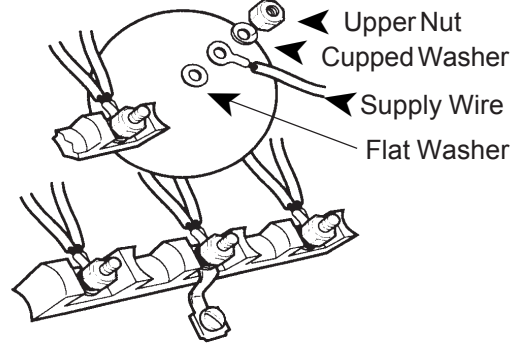


FIG. 10 3 Wire Connection

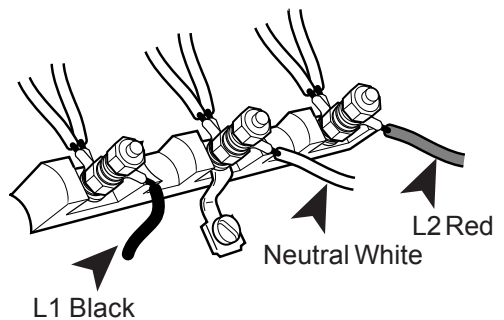


FIG. 11 Ground Strap

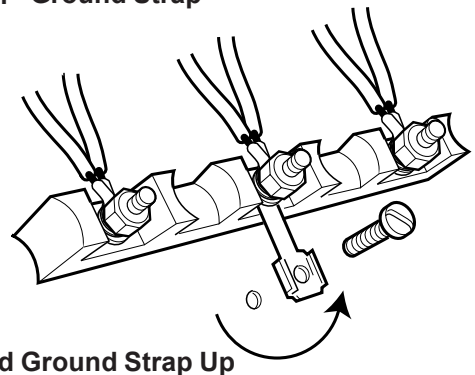
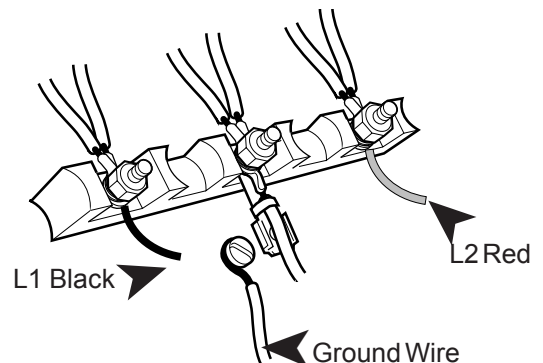
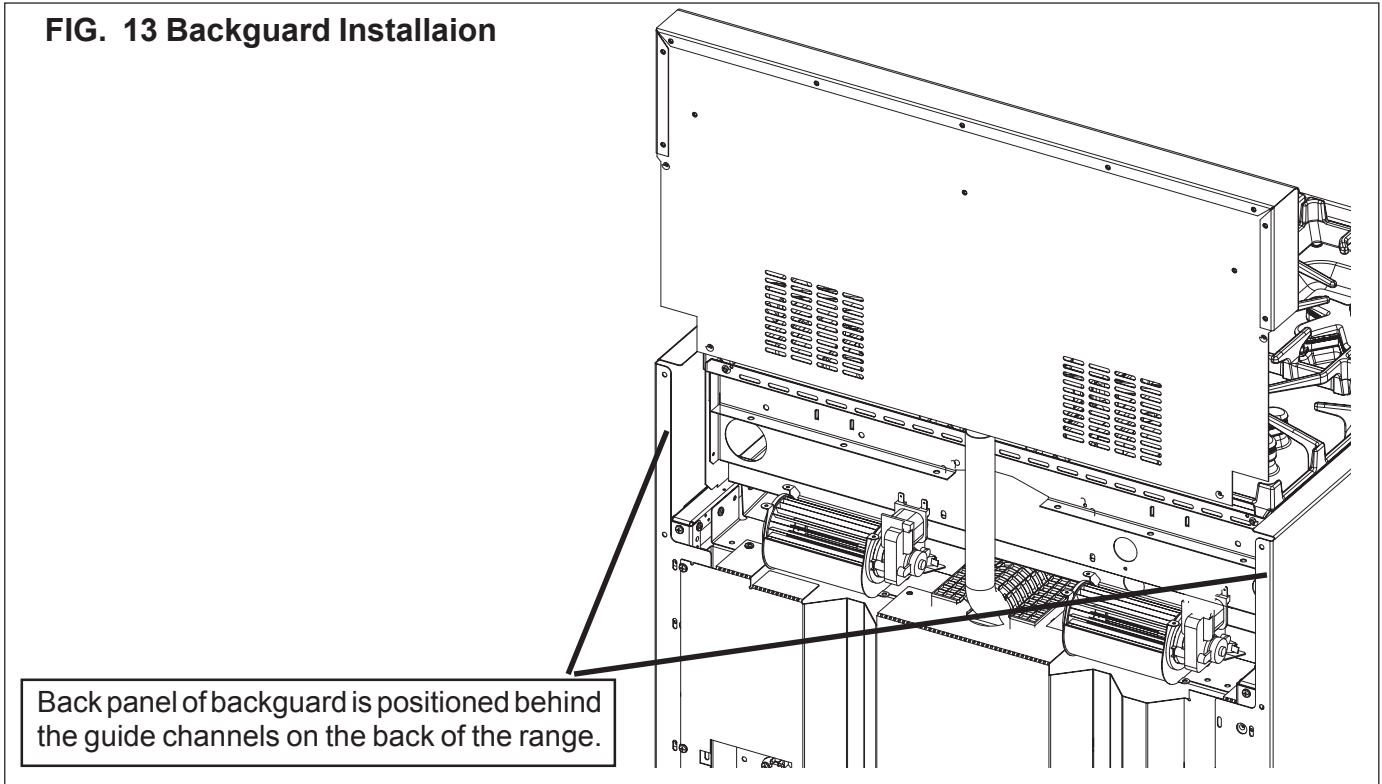


FIG. 12 Secure Neutral Wire



## Step 7: Backguard Installation

**FIG. 13 Backguard Installaion**



The backguard must be attached before sliding the range into the final installed position. A Low Back or High Shelf backguard must be installed when there is less than a 12" clearance between combustibles and the back of the range above the cooking surface. (See Fig. 2A and 2B on Page 6).

An Island Trim is available for covering the backguard mounting flanges for island installations, where there is a minimum of 12" of horizontal clearance between combustibles and the back of the range. (See Fig. 2B on Page 6).

The backguard is inserted, as shown in Fig. 13, behind the guide channels on the back of the range. Using the sheet metal screws provided, fasten the backguard to the back of the range.

### **WARNING**

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

**Chart D: Backguard Kit Model Numbers**

| Range Model No. | 6" Std. Low Back    | 9" Low Back | 22" High Shelf | 3" Island Trim |
|-----------------|---------------------|-------------|----------------|----------------|
| DP304           | Included with Range | N/A         | DFP30HS        | DFP30IT        |
| DP36            | N/A                 | DFP36LB     | DFP36HS        | DFP36IT        |

## Step 8: Door Removal and Re-installation



### CAUTION

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

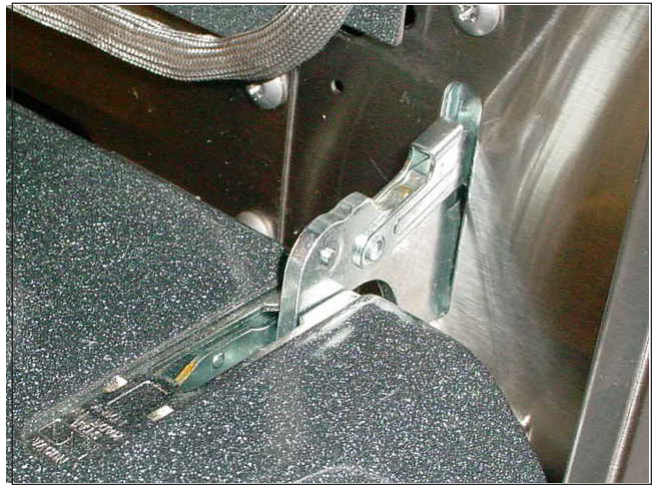
- Make sure oven is cool and power to oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove or replace the door.
- Grasp only the sides of the oven door when removing or replacing it.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

#### To Remove the Oven Door:

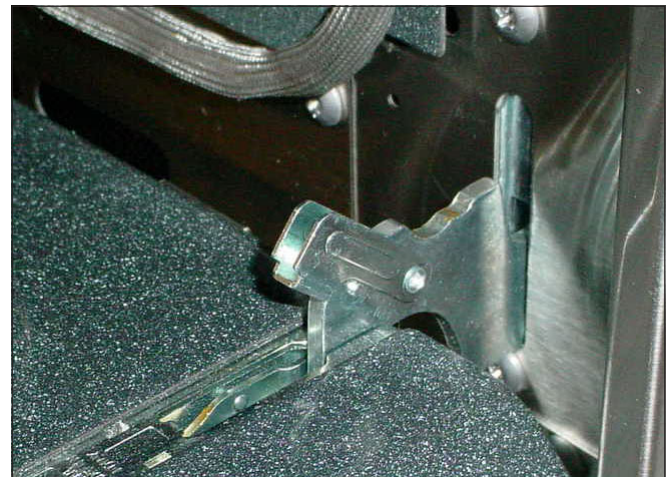
1. Fully open the oven door.
2. Flip the hinge clip toward you (see illustration at right).
3. Close the door until it stops (the open hinge clip will hold the door about halfway open).
4. Grasp the door on the sides. The door is heavy and fragile - always use both hands. Lift the door up and out (there will be some spring resistance to overcome). When the front of the door is high enough, you will be able to pull the door straight out.
5. Place the door in a safe and stable location.

#### To Re-install the Oven Door:

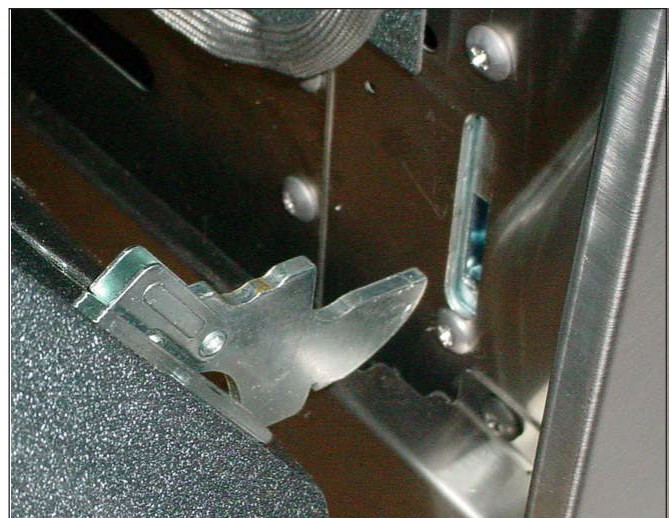
1. Hold door on both sides. Insert hinges into hinge slots. The door will be about halfway open.  
It may be necessary to press firmly inward on the lower portion of the door, using a rocking motion to fully seat the door's hinges.
2. Open door all the way to expose hinge clips. Push hinge clips away from you (toward the oven) until they meet the hinge.
3. Close and open the door slowly to test the installation. It should open and close smoothly and be straight, not crooked.



**Photo B.** *Hinge bracket in closed position*



**Photo C.** *Flip hinge clip toward you*



**Photo D.** *Hinge removed from oven*

## Step 9: Test and Adjustment

Install any loose components, such as burner caps and grates, that may have been removed earlier. Be certain that burner caps seat properly into the alignment slots in the burner bases. Before testing operation of the appliance, verify that the unit and the gas supply have been carefully checked for leaks and that the unit has been connected to the electrical power supply. Turn the manual gas shut-off valve to the open position. Check operation of the sealed gas burners and grill by pushing and turning each knob counterclockwise to "HI". The burner igniters will click until the flame ignites. The two far left sealed burners feature XLO®, causing the flame to cycle on and off when the knob is set to the XLO range. This is normal operation.

### CAUTION

Burner adjustments must be made by a qualified technician at the time of installation. Extreme care should be used when adjustments are made after installation. Improper or lack of adjustments may cause harmful by-products or void your warranty.

EACH GAS BURNER MUST BE EVALUATED FOR CORRECT FLAME PERFORMANCE IMMEDIATELY AFTER INSTALLATION OF THIS APPLIANCE. In the DP364GL model range, the air shutter for grill burner (NOT top burners) is preadjusted at the factory. However, environmental or

installation conditions may require readjustments. Flame evaluation is performed with burner's control knob at highest setting.

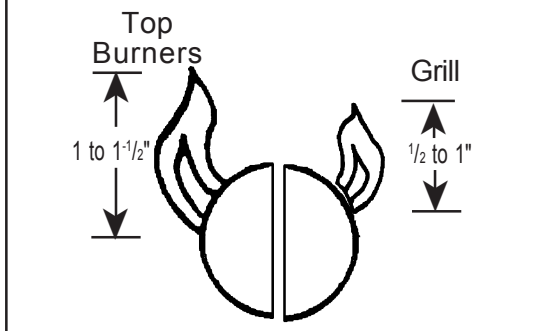
If the PLPKIT is used to convert this appliance from natural to propane gas, flame evaluation and air shutter readjustments must be performed - see instructions provided with the PLPKIT for correct recommendations.

Burner flames should be blue and stable with no yellow tips, excessive noise, or lifting of the flame from the burner. If any of these conditions exist, check that the air shutter (grill only) or burner ports are not blocked or clogged. Remove any blockages that exist. If the flame is too yellow, indicating insufficient air, increase the shutter opening to increase air inlet (grill only).

The sealed top burner flames should be approximately 1" to 1½" high. The grill flames should be as shown in Fig. 14.

NOTE: No air shutter or low flame adjustment is necessary or possible with the sealed top burners.

**FIG. 14 – Proper Flame (Approx.)**



### 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.

# INSTALLER CHECKLIST

## FINAL CHECK LIST

- ☐ Placement of unit.
- ☐ Specified clearances maintained to cabinet surfaces.
- ☐ Unit Level – front to back – side to side.
- ☐ Burner caps positioned properly on sealed burner bases.
- ☐ All packaging material removed.
- ☐ Island trim or backguard attached. Backguard needed if horizontal clearance to combustible materials behind cooking surface is less than 12".
- ☐ Check door fit to oven cavity. Re-install door if necessary (See door re-installation procedure at the bottom of page 18.
- ☐ Kick panel in place and two (2) screws secure.
- ☐ The griddle or grill plate and frame is correctly positioned, tilted slightly forward. (See page 10 for adjustment procedure.)

## GAS SUPPLY

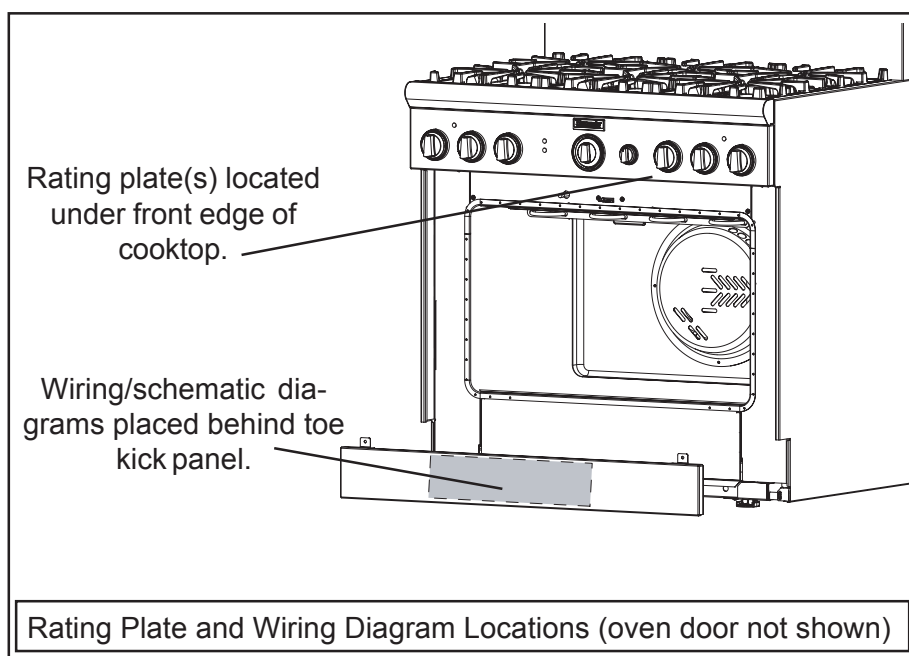
- ☐ Connection: 1/2" N.P.T. with a minimum 3/4" diameter flexline - suggested length four (4) ft., depending upon local codes.
- ☐ The appliance is connected only to the type of gas for which it is certified for use.
- ☐ Manual gas shut off valve installed in an accessible location (without requiring removal of range).
- ☐ Unit tested and free of gas leaks.
- ☐ Gas supply pressure does not exceed 14" W.C. (34.9 mb).

## ELECTRICAL

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

## OPERATION

- ☐ All internal packing materials removed. Check below grates and grill pans and within oven(s).
- ☐ If used on propane gas, verify that the propane gas supply is equipped with its own high pressure regulator in addition to the pressure regulator supplied with the appliance.
- ☐ Burner caps properly seated into burner bases.
- ☐ Bezels centered on burner knobs, and knobs turn freely.
- ☐ Each burner lights satisfactorily, both individually and with other burners operating.
- ☐ Air Shutter adjustment for proper flame made for Grill. See Step 9 and Fig.14.
- ☐ Griddle or grill is tilted slightly forward and does not rock (not all models).
- ☐ Oven door hinges seated and hinge locks in proper position. Door opens and closes properly.
- ☐ Burner grates correctly positioned, level, and do not rock.
- ☐ Start self-clean. When LOCK light comes on, verify that door is locked close. Cancel self clean mode.





# **Veillez lire toutes les instructions avant de poursuivre**

**Important :** Conserver ces instructions pour les inspecteurs en gaz et électricité locaux.  
**Installateur :** Veuillez laisser ces instructions d'installation avec l'appareil pour le propriétaire.  
**Propriétaire :** Veuillez conserver ces instructions pour consultation ultérieure.



## **AVERTISSEMENT**

Coupez l'électricité avant d'installer l'appareil. Avant de remettre l'électricité, assurez-vous que toutes les commandes sont sur la position OFF.

### **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.

## **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 produits inflammables à proximité des appareils.

### **— S'IL 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.



## **AVERTISSEMENT**



■ Toutes les cuisinières peuvent basculer



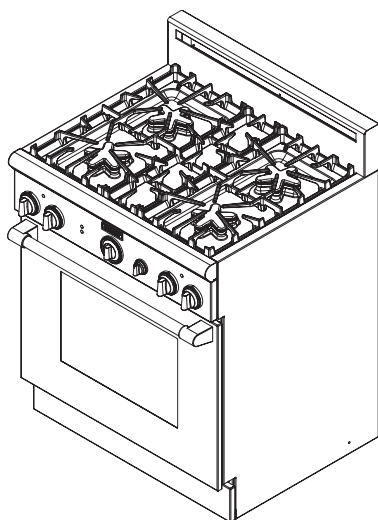
■ Des personnes peuvent être blessées

- Installez un dispositif antibascule
- Consultez les instructions d'installation

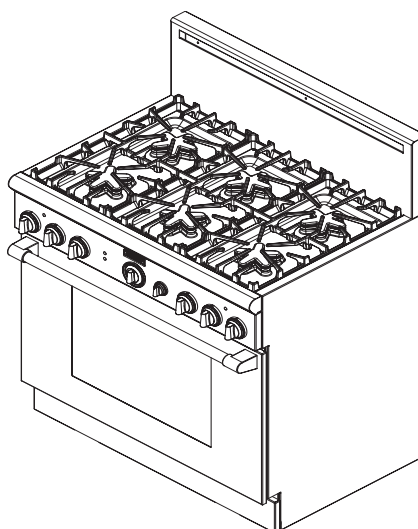
AFIN DE DIMINUER LES RISQUES DE BASCULEMENT, INSTALLEZ UN DISPOSITIF ANTIBASCULE. ASSUREZ-VOUS QUE LE DISPOSITIF ANTIBASCULE EST BIEN EN PLACÉ, CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS D'INSTALLATION (REMARQUE : LE DISPOSITIF ANTIBASCULE EST OBLIGATOIRE POUR TOUTES LES CUISINIÈRES DE 76,2 CM [30"] ET DE 91,4 CM [36"]).

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

**NE PAS installer cette gamme dehors.**



**Modèle DP304**



**Modèle DP366**

## Table des matières

|                                                                                                      |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Introduction .....                                                                                   | 2       |
| Information importante concernant l'installation .....                                               | 2       |
| Chapitre 1 : Exigences pour la ventilation .....                                                     | 3       |
| Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement .....                                                      | 4 – 8   |
| Chapitre 3 : Déballage, manutention et mise<br>en place de la cuisinière .....                       | 9 – 10  |
| Chapitre 4 : Installation du dispositif antibascule.. .                                              | 11 – 12 |
| Chapitre 5 : Exigences pour l'alimentation de gaz et<br>raccordement .....                           | 13      |
| Chapitre 6 : Exigences pour l'alimentation électrique,<br>le branchement et la mise à la terre ..... | 14 – 16 |
| Chapitre 7 : Installation de la plaque de protection .....                                           | 17      |
| Chapitre 8 : Installation et retrait de la porte .....                                               | 18      |
| Chapitre 9 : Test et réglage .....                                                                   | 19      |
| Liste de vérification de l'installateur .....                                                        | 20      |

# Informations importantes à propos de l'installation

## INTRODUCTION

Les cuisinières Thermador Professional® sont des appareils monoblocs disponibles en plusieurs configurations.

Le modèle DP304 est doté de quatre brûleurs de surface à gaz scellés et d'un four autonettoyant, à convection électrique 30 po avec capacité de gril à convection.

Les modèles DP364GE, DP364GL, et DP366 sont dotés d'une surface de cuisson à gaz avec quatre brûleurs scellés et grille électrique ou grille à gaz ou six brûleurs scellés plus un four autonettoyant, à convection électrique 36 po avec capacité de gril à convection. REMARQUE : les numéros de modèles se terminant avec «CC» sont pour le Canada.

## VÉRIFICATION DU TYPE DE GAZ

Vérifiez le type d'alimentation au gaz fourni du lieu d'installation. L'appareil doit être raccordé au type de gaz pour lequel il est certifié. Tous les modèles sont certifiés pour une utilisation avec gaz naturel. Conversion sur place pour utilisation au gaz propane exigeant le nécessaire de conversion.



### AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de brûlure ou d'incendie, un dossier conçu spécifiquement pour cette cuisinière doit être installé lorsque l'appareil est utilisé.

**Voir les instructions d'installation du dossier à la page 17 pour les modèles de dossier approprié pour cet appareil. Une fois le dossier choisi, l'appareil doit être installé adéquatement en utilisant les dégagements minimum pour surfaces combustibles spécifiées dans les instructions de préparation d'armoire, pages 5 et 6.**

### Important

- Utiliser un dossier lorsque l'espace horizontal entre les matériaux combustibles et le bord arrière de la cuisinière est de moins de 30,5 cm (12 po). Commander séparément le dossier Thermador et l'installer à l'arrière de la cuisinière (un dossier bas est fourni avec le modèle 30 po). Pour les installations en îlot et autres installations avec un espace de plus de 30,5 cm (12 po), une garniture en acier inoxydable est vendue en option afin de recouvrir les brides de montage du dossier.
- S'assurer que l'appareil convient au type de gaz fourni. Consulter le Chapitre 5, page 33 avant de procéder à l'installation.

### Alimentation en gaz :

**Gaz naturel** : 14,9 mb min. (6 po, C.E.), 20 mb (8 po) bâtiment pour l'installation d'appareils fonctionnant au gaz et/ou le nominal.

**Gaz propane** : 27,4 mb (11 po, C.E.), 34,9 mb (14 po) max. Cet appareil est équipé d'un système d'allumage intermittent qui allume et éteint le brûleur avant gauche lorsque réglé à ExtraLow®.



### MISE EN GARDE

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 la cuisinière. **La pression maximum d'arrivée du gaz de cet appareil ne doit pas dépasser les 34,9 millibars (14 po C.E.) entre le réservoir de propane et le détendeur.**



### MISE EN GARDE

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

Cet appareil est conforme à une ou plusieurs normes suivantes :  
UL 858, norme pour la sécurité des cuisinières électriques domestiques  
UL 923, norme pour la sécurité des appareils à cuisson aux micro-ondes  
UL 507, norme pour la sécurité des ventilateurs électriques  
ANSI Z21.1-2003, nomenclature américaine pour 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 additionnelles et/ou normes s'appliquent pour une installation spécifique.

On recommande fortement d'installer une hotte de ventilation adaptée au-dessus de cet appareil (voir Chapitre 1, Conditions de ventilation). Comme cet appareil peut dégager une forte chaleur, on doit porter une attention particulière aux travaux d'installations des conduits et de la hotte, lesquels doivent être conformes à la réglementation locale de construction.



### 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 au-dessus des tables de cuisson des appareils.**

Vérifiez la réglementation locale applicable pour connaître la bonne méthode d'installation de l'appareil. Les réglementations locales varient. L'installation, le branchement électrique et la mise à la terre doivent respecter toutes les réglementations applicables. À défaut de réglementation, l'appareil doit être installé conformément aux normes américaines en vigueur sur le gaz combustible ANSI Z223.1/NFPA 54 et l'électricité ANSI/NFPA 70. Au Canada, l'installation doit être conforme aux normes canadiennes CAN 1-B149.1 et 2 du Code du bâtiment pour l'installation d'appareils fonctionnant au gaz et/ou le code de construction local.

# Chapitre 1 : Exigences pour la ventilation

Il est fortement recommandé d'installer une hotte de ventilation appropriée au-dessus de la cuisinière. Une ventilation par contre-tirage ne devrait pas être utilisée. Le tableau ci-dessous énumère, par numéro de modèle, les hottes Thermador que l'on conseille d'utiliser avec les cuisinières.

## 1. Choix du modèle de hotte et de ventilateur

- Pour les installations murales, la largeur de la hotte doit être au moins égale à celle de la table de cuisson de la cuisinière. Si l'espace le permet, il est souhaitable d'installer une hotte plus large que la table de cuisson pour améliorer les performances de ventilation.
- Pour les installations en îlot, la largeur de la hotte devrait dépasser d'au moins 15,2 cm (6") des deux côtés de la table de cuisson de la cuisinière.

## IMPORTANT

Les hottes de ventilation et les ventilateurs sont conçus pour une seule conduite murale. Certaines réglementations municipales du bâtiment exigent toutefois une double conduite. Consultez les normes applicables et/ou la municipalité avant de débuter les travaux pour vous assurer que l'installation des conduites répond aux exigences locales.

- La vitesse du ventilateur de la hotte doit être réglable afin de réduire le bruit et la perte d'air chaud ou d'air climatisé lorsque la vitesse de ventilation maximale n'est pas nécessaire. Normalement, la vitesse de ventilation maximale n'est requise que lorsque l'on utilise le gril.

## 2. Emplacement de la hotte

- Pour une meilleure élimination des fumées, le bord inférieur de la hotte doit être placé à une distance minimale de 76,2 cm (30") et maximale de 101,6 cm (40") au-dessus de la table de cuisson (voir Figure 1).
- Si la hotte contient des matériaux combustibles (comme par exemple un placage en bois), elle doit être placée à au moins 101,6 cm (40") au-dessus de la table de cuisson.

## 3. 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.

| LARGEUR DE LA CUISINIÈRE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | INSTALLATION MURALE                         |                                                                                | INSTALLATION EN ÎLOT |                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | HOTTE*                                      | VENTILATEUR**                                                                  | HOTTE                | VENTILATEUR**         |
| CUISINIÈRE DE 76,2 CM (30 po)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | PH30<br>PHE30,36                            | VTR1000Q,<br>VTR1400Q<br>ou VTN 1000Q                                          | HTNI42YS<br>HNI42YS  | VTR1000Q,<br>VTR1400Q |
| CUISINIÈRE DE 91,4 CM (36 po)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | PH36, 42<br>PHE36,42<br>HNW36YS<br>HNW42 YS | VTR1000Q, VTR1400Q<br>ou VTN 1000Q<br>VTR1000Q, VTR1400Q<br>VTR1000Q, VTR1400Q | HTNI42YS<br>HNI42YS  | VTR1000Q<br>VTR1400Q  |
| <p><b>Remarques :</b> * Pour les installations murales, si l'espace est suffisant, l'installateur ou l'utilisateur peut choisir une hotte plus large que la table de cuisson de la cuisinière. Elle améliorera l'évacuation des fumées si l'on utilise par exemple beaucoup le gril ou si la conduite est longue.</p> <p>** Pour les installations murales, Thermador propose des modèles de ventilateurs à distance (VTR1000Q ou VTR1400Q) ou incorporés à la hotte (VTN1000Q).</p> |                                             |                                                                                |                      |                       |

## 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 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 poser la hotte d'îlot évasée, comme le montre la Figure 1.
2. Les cuisinières peuvent être encastrées entre les armoires au-delà du bord de la partie frontale du four (voir Figures 2A et 2B).
3. Les arrivées d'électricité et de gaz doivent se trouver dans les zones indiquées à la Figure 3A.
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  $\Delta$  et le bord arrière de la cuisinière au-dessus de la table de cuisson est de moins de 30,5 cm (12 po), il est obligatoire d'installer une plaque Thermador de protection arrière, basse ou à étagère supérieure (voir Figure 2A). Si la distance du matériau combustible  $\Delta$  est supérieure à 30,5 cm (12 po), il est possible d'utiliser un enjoliveur Thermador pour îlot (voir Figure 2B). Les Figures 2A et 2B indiquent l'espace nécessaire pour chaque type de plaque de protection.
6. L'appareil ne doit jamais se trouver à proximité de matériaux combustibles, d'essence et d'autres produits inflammables (vapeurs ou liquides).
7. 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, la porte et l'armoire peuvent comporter un risque de pincement.

**REMARQUE :** La profondeur maximum des armoires en hauteur installées d'un côté ou de l'autre de la hotte est de 33 cm (13 po).

Un dégagement minimum de 40 po est nécessaire entre le dessus de la surface de cuisson et le dessous d'une armoire non protégée. Si le dessous de l'armoire en bois ou en métal est protégé par un matériau ignifuge d'au moins 6,35 mm (1/4 po) revêtu d'une feuille d'acier n° 28 MSG d'au moins la même épaisseur, de 0,38 mm (0.015 po) d'acier inoxydable, de 0,6 mm (0.024 po) d'aluminium ou de 0,5 mm (0.02 po) de cuivre, la distance minimum est de 76,2 cm (30 po). Les matériaux ignifuges portent la marque :

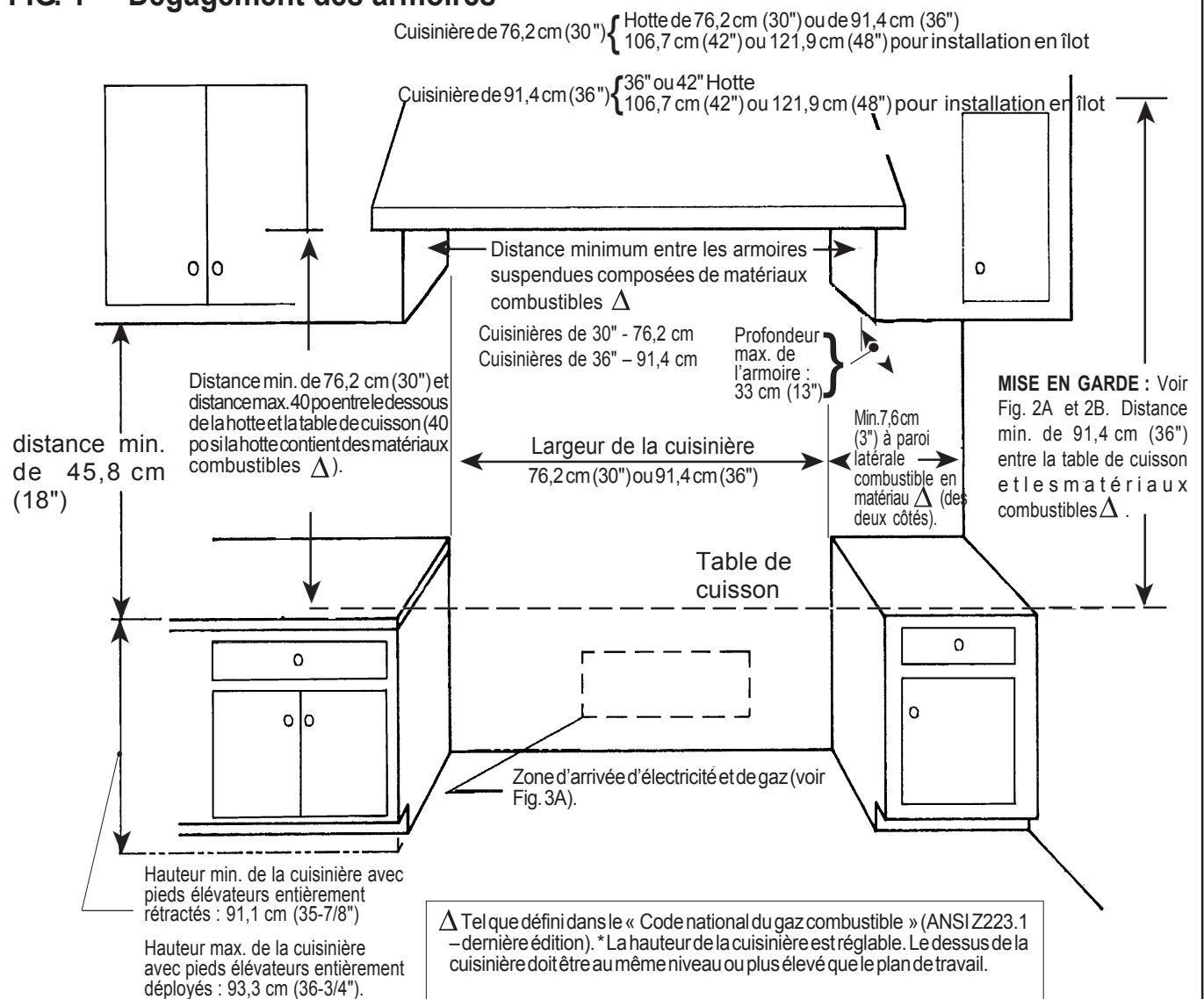
**UNDERWRITERS LABORATORIES INC.  
CLASSIFIED MINERAL AND FIBER BOARDS  
SURFACE BURNING CHARACTERISTICS,**

(panneaux de fibres et minéraux classés, caractéristiques d'inflammation des surfaces), suivie des taux de progression des flammes et des fumées. Ces désignations sont indiquées par « FHC » (Flame Spread/Smoke Developed – Progression des flammes/Production de fumée). Les matériaux ayant un taux « O » de progression de flammes sont ignifuges. La réglementation municipale peut autoriser un taux de progression des flammes différent.

## Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement

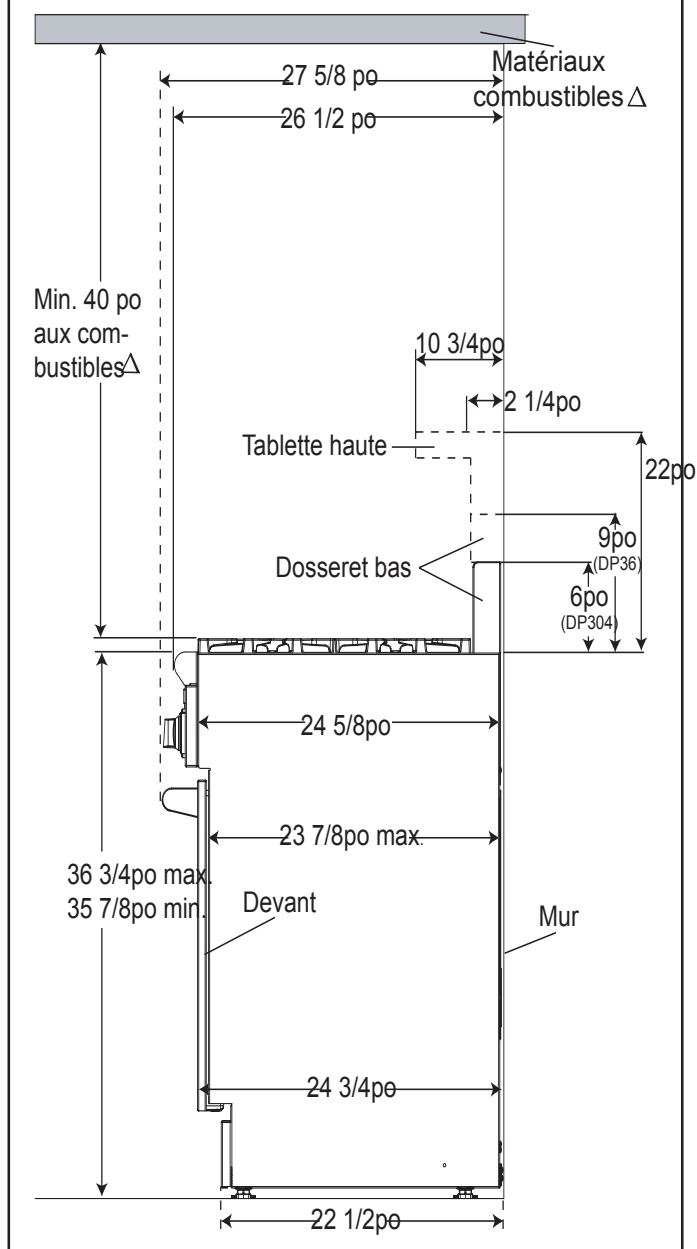
Δ Tel que défini dans le « Code national du gaz combustible » (ANSI Z223.1, dernière version).

**FIG. 1 – Dégagement des armoires**

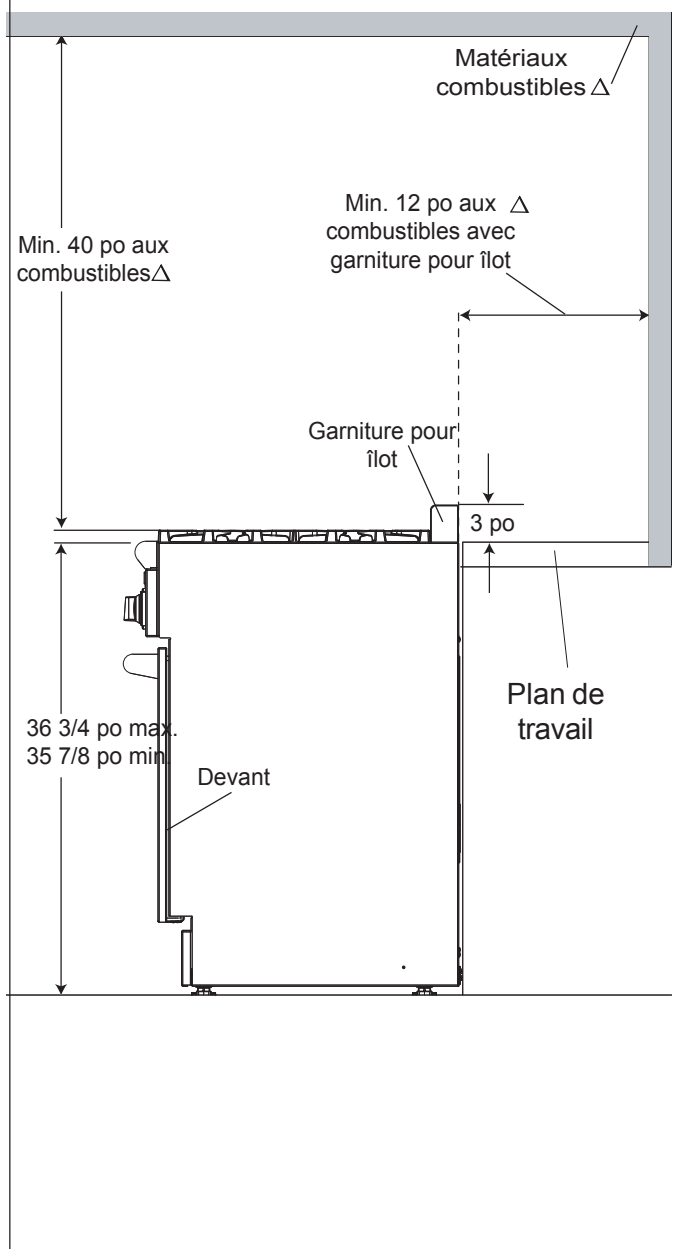


## Chapitre 2 : Préparation de l'armoire

**FIGURE 2A - Vue latérale**



**FIGURE 2B - Vue latérale**



△ Tel que définit dans le code national de combustible à gaz (ANSI Z223.1, dernière édition).

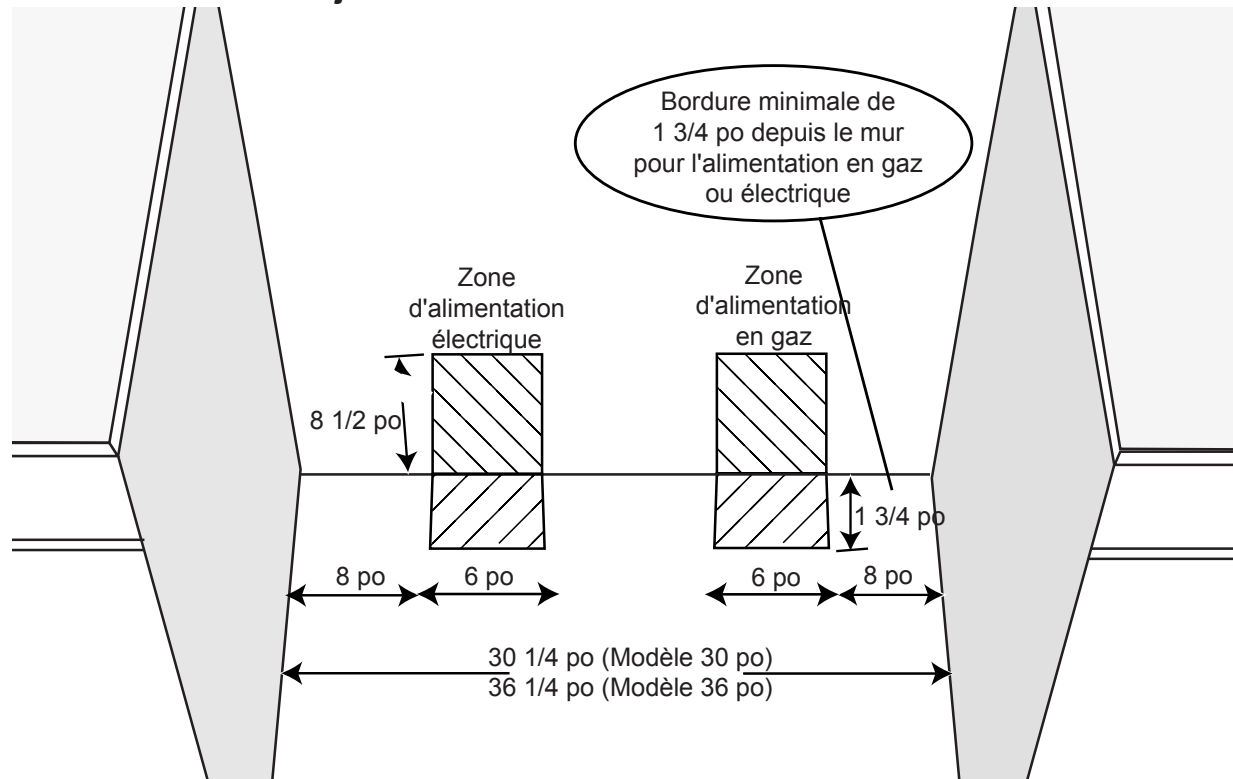
### Remarque :

La porte du four ouverte, le haut de la porte à 44 5/8 po depuis la paroi arrière, derrière la cuisinière installée. L'installation doit avoir un dégagement suffisant pour le mouvement autour de la porte ouverte.

# Chapitre 2 : Préparation de l'armoire

## ALIMENTATION DE GAZ ET ÉLECTRIQUE

**FIGURE 3A - emplacement de l'alimentation électrique et en gaz pour les cuisinières à combustion jumelée**



**REMARQUE :**

Une soupape d'arrêt de gaz manuelle (si elle n'est pas déjà en place) doit être facilement accessible. S'assurer que toute personne sache où et comment fermer l'alimentation en gaz à la cuisinière.

**REMARQUE : l'installateur doit indiquer au client l'emplacement de la soupape d'arrêt de gaz.**

**REMARQUE :** toute ouverture dans le mur derrière l'appareil et/ou dans le plancher doit être scellée.

La cuisinière à combustion jumelée peut être branchée sur l'alimentation électrique avec un nécessaire de cordon d'alimentation de cuisinière (fourni avec l'appareil) ou par un câblage fixe à l'alimentation. Il incombe à l'installation de fournir les composants appropriés pour le câblage (cordon ou conduit et fils) et de compléter la connexion électrique selon les règlements et codes locaux et/ou du Code national d'électricité. L'appareil doit être mis à la terre adéquatement. Voir étape 6 pour plus de détails. Les modèles pour le Canada ont un cordon d'alimentation.

**La cuisinière doit être branchée seulement du type de gaz pour laquelle elle est certifiée.** Si la cuisinière doit être branchée sur le gaz propane, s'assurer que le réservoir de gaz propane est doté de son régulateur de haute pression en plus du régulateur fournie avec la cuisinière (voir étape 5).

**REMARQUE :** la cuisinière est conçue pour être à égalité avec le mur arrière. Pour une installation adéquate, il peut être nécessaire de repositionner la canalisation d'alimentation en gaz et le cordon électrique lorsque la cuisinière est poussée en position d'installation finale.

## Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement

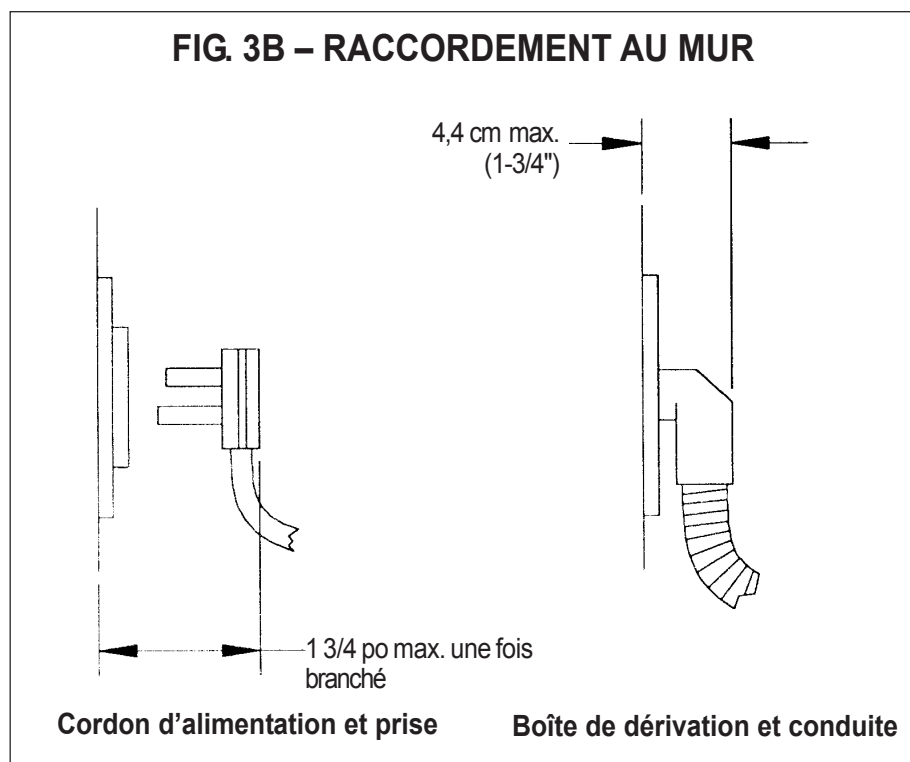
### Alimentation électrique pour les cuisinières à combustion jumelée

L'installation de la cuisinière à combustion jumelée doit être planifiée afin que la boîte de jonction pour la prise ou la connexion de conduit permette un dégagement maximum à l'arrière de l'appareil.

Lorsque le cordon d'alimentation (non fourni) ou le conduit est branché sur une prise correspondante ou couvercle de boîte de jonction, la prise/fiche combinée ou la boîte de jonction/connecteur de conduit ne doivent pas dépasser de plus de 1 3/4 po du mur arrière. Voir figure 3B.

Voir figure 8, page 15, pour l'emplacement de la boîte de jonction sur l'appareil. Pour minimiser le pliage lorsque l'appareil est branché sur la prise ou la boîte de jonction, orienter la prise ou le connecteur de conduit et faire glisser en position.

Remarque : les modèles canadiens (numéros se terminant par «CC») sont dotés d'un cordon d'alimentation.



Remarque :

Si l'on utilise une prise 240 VAC ayant son boîtier, il est nécessaire d'encaster le boîtier de la prise dans le mur arrière. Fixer de façon sécuritaire la prise au montant du mur, puis sceller autour du boîtier. Observer les codes électriques locaux.

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

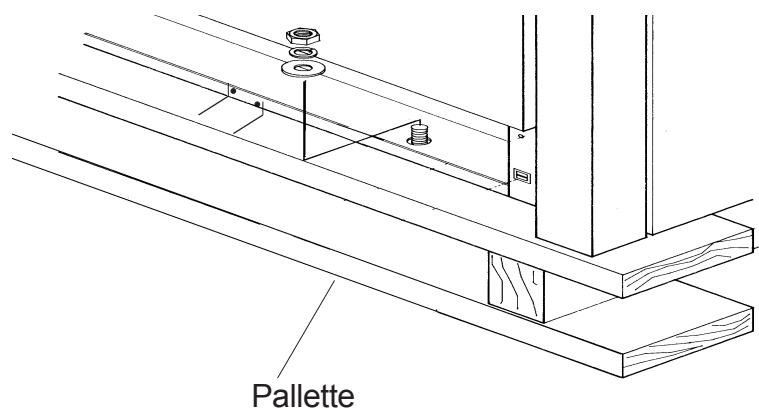
### **⚠ MISE EN GARDE**

**Un équipement adapté manipulé par du personnel expérimenté doit être utilisé pour déplacer la cuisinière afin de ne pas endommager l'appareil ni le plancher. La cuisinière est lourde et repose sur des pieds réglables en acier.**

| Tableau A                                                                           | Cuisinière de<br>76,2 cm (30 po) | Cuisinière de<br>91,4 cm (36 po) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Poids à l'expédition                                                                | 351lb                            | 371lb                            |
| Poids sans matériaux<br>d'emballage                                                 | 228lb                            | 270lb                            |
| Poids sans porte,<br>chapeaux de brûleurs, plaque<br>d'habillage et grilles de four | 185lb                            | 221lb                            |

- Le poids approximatif de la cuisinière à l'expédition est celui qui est indiqué au Tableau A. Il est recommandé d'ôter les grilles, la grille/plaque gril, le cadre, les chapeaux des brûleurs, la plaque d'habillage et les grilles du four pour faciliter la manutention. Le poids de l'appareil s'en trouvera diminué, tel qu'indiqué au Tableau A et permettra à la cuisinière de passer par une porte de 76,2 cm (30"). Voir Figures 2A et 2B à la Page 26. **N'ôtez pas le gril ni la plaque de cuisson.**
- Retirez l'emballage externe et les matériaux d'emballage de la palette d'expédition. Toutes les cuisinières à combustion jumelée sont fixées sur une palette à l'aide de quatre (4) boulons (voir figure 4). Après avoir enlevé les boulons, soulevez la cuisinière et enlevez-la de la palette.
- Retirez les équerres de la cuisinière. Pour ce faire, l'installateur doit retirer les deux vis qui fixent chacune de ces équerres. Enlevez l'équerre puis remettez les vis.
- Important : NE PAS soulever la cuisinière par la poignée de porte. Cela peut endommager les charnières et ainsi la porte s'ajustera mal dans l'ouverture.

**FIG. 4 – Retrait des quatre boulons avant installés pour l'expédition**

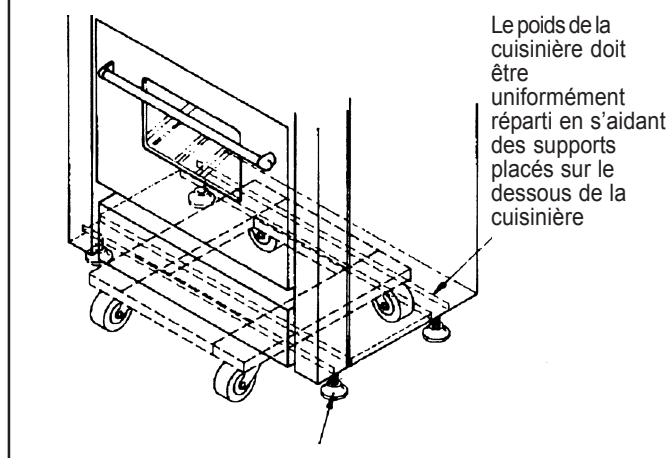


## Chapitre 3 : Déballage, manutention et mise en place de la cuisinière

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

**Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont correctement assis sur les bases des brûleurs de la table de cuisson de la cuisinière.**

**FIG. 5 - Mise en place sur la plate-forme à roulettes**



**IMPORTANT : NE PAS soulever la cuisinière par la poignée de porte. Cela peut endommager les charnières et ainsi la porte s'ajustera mal dans l'ouverture.**

### Réglage de l'angle du gril/grille (certains modèles)

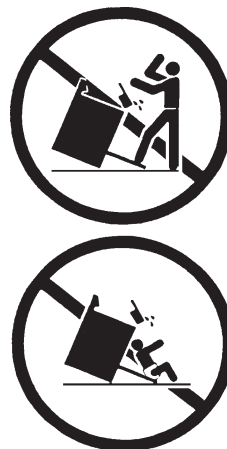
Si la cuisinière est dotée d'une grille électrique ou gril à gaz, vérifiez le réglage du cadre en versant 2 cuillères à soupe d'eau sur la surface. L'eau devrait glisser lentement vers le bac à graisse. Si ce n'est pas le cas, corrigez l'angle à l'aide des deux vis sous l'arrière du cadre. Commencez en tournant les vis d'un quart de tour dans le sens contre horaire. Tout réglage ultérieur devrait être fait à l'aide de quart de tour jusqu'à ce que l'eau glisse dans le bac à graisse.

## Chapitre 4 : Installation du dispositif antibascule

Pour toutes les cuisinières de 76,2 cm (30") et de 91,4 cm (36"), un dispositif antibascule doit être installé conformément aux instructions suivantes.

### **AVERTISSEMENT** **DANGER DE BASCULEMENT**

- Toutes les cuisinières peuvent basculer et blesser quelqu'un. Pour éviter un basculement accidentel, elles doivent être attachées au sol, au mur ou à une armoire au moyen de l'installation du dispositif antibascule qui vous est fourni.
- Un risque de basculement demeure si l'appareil n'est pas installé conformément à ces instructions.
- En déplaçant la cuisinière pour nettoyage, réparation ou autre, assurez-vous que le dispositif antibascule s'est bien réenclenché lorsque vous repoussez la cuisinière contre le mur. Sinon, dans l'hypothèse d'une utilisation anormale (personne montant, s'asseyant ou s'étendant sur une porte ouverte), la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures dues aux liquides chauds renversés ou au poids de la cuisinière.



### **AVERTISSEMENT**

- TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER
- DES PERSONNES PEUVENT ÊTRE BLESSÉES
- INSTALLEZ LES DISPOSITIFS ANTIBASCULE FOURNIS AVEC LA CUISINIÈRE
- CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

### **AVERTISSEMENT** **RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

- Soyez très prudent lorsque vous percez des trous dans le mur ou le plancher. Des fils électriques peuvent être dissimulés dans les murs ou dans le plancher.
- Identifiez les circuits électriques pouvant se trouver à 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.

## **MISE EN GARDE**

### **Dommages causés à 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
- Perceuse électrique ou manuelle
- Ruban à mesurer ou règle
- Foret de 3,2 mm (1/8") (mur ou sol en bois ou métal)
- Foret à béton pointe carbure de 19 mm (3/4") (mur ou sol en béton ou blocs de béton)
- Ancrages de 4,8 mm (3/16"), cloison en préfabriqué ou béton, 2 (inutile si le support de montage est fixé sur du bois dur ou du métal)
- Marteau
- Crayon ou autre marqueur

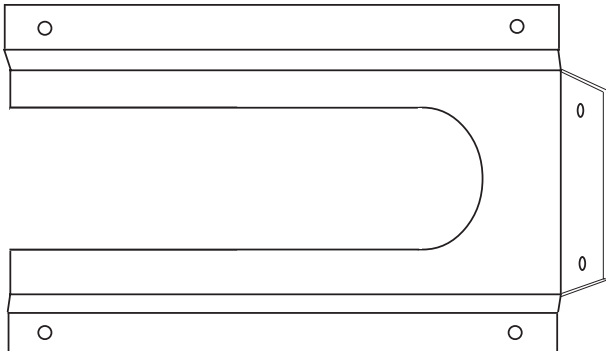
# Chapitre 4 : Installation du dispositif antibascule

## Cuisinières à combustion jumelée DP30 et DP36 (Figures 6 et 7)

| Référence pièce détachée Thermador | Quantité | Description                           |
|------------------------------------|----------|---------------------------------------|
| 415078                             | 4        | Vis Phillips n° 10 3,81 cm (1-1/2 po) |
| 600413                             | 1        | Patte antibascule, montage au sol     |

### INFORMATIONS IMPORTANTES À 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 tel qu'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") à une profondeur minimum de 4,45 cm (1-3/4") puis enfoncez les ancrages en plastique dans tous les trous à l'aide d'un marteau.
  - Pour les murs ou les sols en béton ou en blocs en béton**, percez des trous de 4,8 mm (3/16") à une profondeur minimum de 4,45 cm (1-3/4"), puis enfoncez les ancrages à béton dans les trous à l'aide d'un marteau.
  - Pour les murs ou les sols revêtus de carrelage**, percez des trous de 4,8 mm (3/16") de la profondeur du carrelage puis percez derrière le carrelage comme indiqué ci-dessus.
- Si la cuisinière doit être ultérieurement placée à un nouvel endroit, le dispositif antibascule sera enlevé et réinstallé.

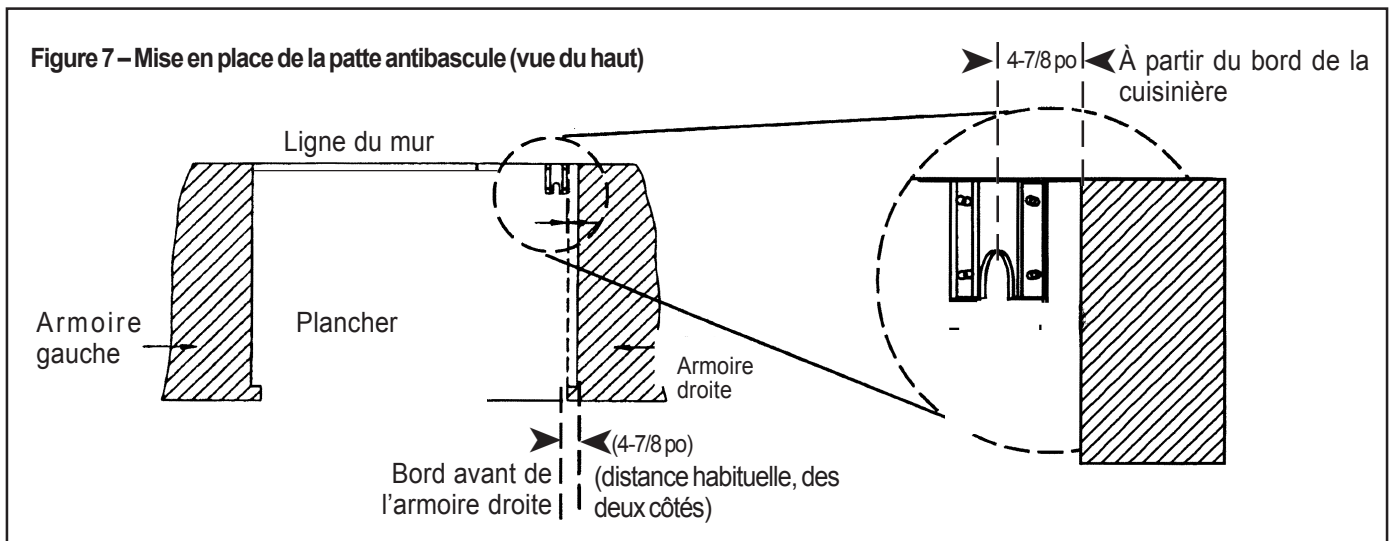


### MONTAGE DE LA PATTE ANTIBASCULE

L'option patte montée au sol doit être installée comme suit :

- Placez la patte sur l'emplacement comme indiqué à la Figure 7 (la patte peut être utilisée dans un des coins de l'installation).
- Fixez au plancher ou au montant de mur.
- Lorsque la cuisinière est installée, le pied réglable se glissera sous la patte.

**FIG. 6 – Montage de la patte antibascule**



## Chapitre 5 : Exigences de l'alimentation du gaz et raccordement

Vérifiez le type de gaz utilisé à l'endroit où la cuisinière est installée. Celle-ci est préparée à l'usine avant expédition pour être alimentée par du gaz naturel. S'assurer que la cuisinière corresponde au type de gaz disponible dans la région.

En cas d'installation de l'appareil à 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 à l'altitude indiquée.



### MISE EN GARDE

Si l'appareil est alimenté par du gaz propane, le réservoir de gaz propane doit être équipé de son propre détendeur en sus du détendeur fourni avec la cuisinière. La pression du gaz à l'entrée du détendeur de la cuisinière ne doit pas dépasser 34,9 mb (14 po, C.E.).

### Exigences pour le gaz naturel :

Raccord d'entrée : 1/2" N.P.T. interne  
(tuyau flexible 19,1 mm (3/4") diamètre minimum)

Pression d'alimentation :  
14,9 à 34,9 mb (6" à 14") C.E.

Pression du collecteur :  
12,5 mb (5") C.E.

### Exigences pour le gaz propane :

Raccord d'entrée : 1/2" N.P.T. interne  
(tuyau flexible 19,1 mm (3/4") diamètre minimum)

Pression d'alimentation :  
27,4 mb à 34,9 mb (11" à 14") C.E.

Pression du collecteur :  
24,9 mb (10") C.E.

## 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.



### Avertissement

Le tuyau de gaz ne doit pas entrer en contact avec des composants à l'intérieur du couvercle arrière de la cuisinière. Acheminez le tuyau de gaz à l'arrière de l'appareil.

- La cuisinière est fournie avec un régulateur de pression non amovible qui a été monté à l'intérieur de manière permanente.
- Utilisez le tuyau flexible de 19,1 mm (3/4 po) pour raccorder l'arrivée de gaz au tuyau du collecteur de l'appareil; ce dernier sort du côté supérieur gauche à l'arrière de l'appareil. Le raccord du tube du collecteur est un filetage NPT 1/2 po (voir Photo A). Prenez garde à éviter les pincements du tuyau flexible de 19,1 mm (3/4 po) dans les coudes. La longueur suggérée est de 48 po. Vérifier avec les codes locaux concernant les exigences.
- Le branchement à l'arrivée de gaz doit être effectué par un technicien compétent conformément à la réglementation locale. À défaut de codes locaux, l'installation doit être conforme à la norme en vigueur américaine du gaz combustible ANSI Z223.1/ NFPA54 dernière édition ou à la norme canadienne.
- Utilisez toujours de la pâte à joint ou du ruban Teflon® sur les filets du tuyau et prenez garde à ne pas serrer excessivement les raccords.
- Les tests de fuite de l'appareil seront toujours 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. N'utilisez pas de flamme pour faire cette vérification.
  - Des bulles indiquent la présence d'une fuite. Réparer toute fuite immédiatement après les avoir repérées.
  - Ne pas utiliser de flamme de toute sorte pour vérifier les fuites de gaz.

Photo A



Canal pour le tuyau de gaz

Utilisez un tuyau flexible 19,1 mm (3/4") pour la connexion entre l'alimentation en gaz et le tuyau de collecteur de l'appareil.

## Étape 6 : exigences électriques, connexions et mise à la terre

- Avant d'effectuer le service à l'appareil, toujours débrancher le cordon électrique, si doté, de la prise. Si l'appareil est branché de façon fixe, débrancher l'alimentation à l'appareil en fermant le coupe-circuit ou en enlevant le fusible approprié. Les cuisinières à combustion jumelée peuvent être branchées ou à branchement fixe sur l'alimentation tel qu'il est décrit à la page 15.

| Tableau B : exigences du circuit d'alimentation électrique |             |                                        |           |        |
|------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------|-----------|--------|
| NUMÉRO DE MODÈLE                                           | TENSION     | COTE DE CIRCUIT                        | FRÉQUENCE | PHASE  |
| DP304                                                      | 120/240 VAC | 35 Amps x2<br>(35 Amps chaque circuit) | 60 Hz.    | Simple |
| DP36                                                       | 120/240 VAC | 35 Amps x2<br>(35 Amps chaque circuit) | 60 Hz.    | Simple |

- Pour les cuisinières à combustion jumelée DP, un fil d'alimentation neutre doit être fourni depuis la source d'alimentation (panneau coupe-circuit/fusible), car les composants critiques de la cuisinière, incluant le module de réallumage du brûleur de surface, exige 120 VAC pour fonctionner de façon adéquate et sécuritaire. Une alimentation 120/220 VAC inadéquate peut causer un mauvais fonctionnement, des dommages à l'appareil et causer un risque de choc électrique. Si un circuit d'alimentation approprié n'est pas assuré, il est de la responsabilité et l'obligation de l'installateur et de l'utilisateur de faire brancher l'alimentation appropriée. Ceci doit être fait conformément aux codes locaux et règlements applicables par un électricien qualifié. En l'absence des règlements et codes locaux, la connexion d'alimentation électrique doit être conforme au Code national d'électricité.
- Observer tous les codes et règlements pertinents pour la mise à la terre. En l'absence des règlements et codes locaux, observer le Code national d'électricité ANSI/NFPA n° 70, dernière édition. Voir pages 15 et 16 concernant la mise à la terre.
- Les diagrammes de câblage électrique sont situés sur la base de la cuisinière et sont faciles d'accès pour le technicien qualifié.
- Les cuisinières à combustion jumelée DP peuvent être branchées sur une alimentation 120/208 VAC.

| TABLEAU C : COTE DE CÂBLAGE D'ALIMENTATION ET EXIGENCE DE FORMAT |                       |                     |                               |      |                 |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------|-------------------------------|------|-----------------|
| NUMÉRO DE MODÈLE                                                 | COTE DE TENSION, MIN. | COTE DE TEMPÉRATURE | FORMAT CONDUCTEUR, AWG L1, L2 | NEUT | MISE À LA TERRE |
| DP304                                                            | 300 VAC               | Type T ou égal      | 10                            | 12   | 10              |
| DP36                                                             | 300 VAC               | Type T ou égal      | 10                            | 12   | 10              |

### ATTENTION

L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation à gaz en fermant sa soupape d'arrêt manuelle individuelle pendant tout test de pression du système de canalisation d'alimentation en gaz à des tests de pression égale ou inférieure à 1/2 lb/po2 (3,5 kPa).

L'appareil et sa soupape d'arrêt individuelle doivent être débranchés du système de canalisation d'alimentation en gaz pendant tout test de pression du système à des tests de pression excédant 1/2 lb/po2 (3,5 kPa).

Au moment de vérifier la pression de gaz du collecteur, la pression d'entrée au régulateur doit être d'au moins 6 po, C.E. (14,9 mB) pour le gaz naturel ou 11 po, C.E. (27,4 mB) pour le propane.

Ne pas tenter tout ajustement du régulateur de pression.

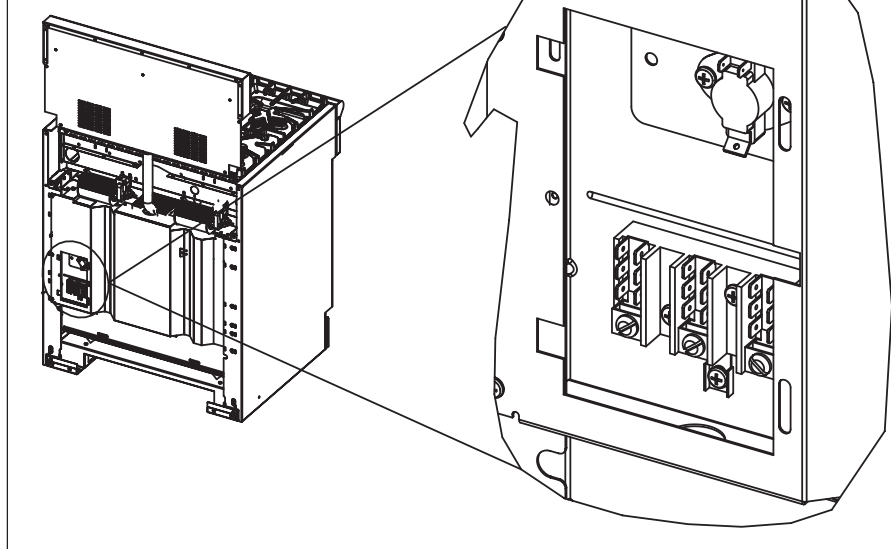
## Étape 6 : exigences électriques, connexions et mise à la terre

Les modèles à combustion jumelée doivent être branchés sur l'alimentation à l'aide d'une des méthodes suivantes. Pour toutes les méthodes de connexion, la longueur du cordon ou conduit/câblage doit permettre de faire glisser complètement l'appareil hors de l'armoire sans avoir à le débrancher. La longueur minimale recommandée du cordon ou conduit est de 4 pi. Les installations électriques et la mise à la terre doivent être conformes à tous les règlements et codes locaux et/ou au Code national d'électricité, si applicable.

- **CORDON 4 CONDUCTEURS-**  
**NORMALEMENT, UN APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ SUR L'ALIMENTATION AVEC UN NÉCESSAIRE DE CORDON 4 CONDUCTEURS, TRIPOLAIRE, COTÉ 125/250 VOLTS, 50 AMPÈRES ET MARQUÉS POUR UTILISATION AVEC CUISINIÈRE.** Le nécessaire de cordon doit être fixé à la boîte de jonction de la cuisinière avec un réducteur de tension qui s'adapte à un trou de 1 po de diamètre. Si non déjà équipé, le cordon doit avoir des cosses en boucle fermée 1/4 po attachées aux extrémités libres des conducteurs individuels, préférentiellement soudés en place.

- **CONNEXION PERMANENTE (BRANCHEMENT FIXE)** - Les appareils peuvent avoir un branchement fixe à l'alimentation. L'installateur doit fournir un conduit aluminium flexible approuvé, format 3/4 po, 6 pi de long maximum. Placer la boîte de jonction à l'arrière et l'appareil et enlever le couvercle. Voir figure 9. Enlever la vis de retenue du conducteur de terre et plier le conducteur de terre vers le haut. Voir figure 9. Le conduit doit être installé sur la boîte de jonction à l'aide d'un connecteur de conduit approuvé.

Figure 8 - Emplacement de la boîte de jonction pour cuisinières à combustion jumelée



Le câblage de l'appareil doit être acheminé à la boîte de jonction par le conduit. Voir le tableau C, page 14, pour la cote de câblage et le format des conducteurs individuels. Les extrémités de câblage doivent avoir des cosses en boucle 1/4 po, préférentiellement soudées en place. Faire les connexions sur le bloc de bornes fourni. Fixer de façon sécuritaire de fil de mise à la terre sur la boîte de jonction avec la vis précédemment utilisée pour fixer le conducteur de terre. Voir figure 10. L'extrémité libre du conduit doit être branché sur la boîte de jonction indiquée dans la zone d'alimentation électrique et de gaz, figure 3A, page 7.

- **CORDON 3 CONDUCTEURS - OÙ LES CODES ET**

**RÈGLEMENTS LOCAUX PERMETTENT LA MISE À LA TERRE PAR LE NEUTRE ET LA CONVERSION D'ALIMENTATION À 4 FILS N'EST PAS PRATIQUE, L'APPAREIL PEUT ÊTRE BRANCHÉ SUR L'ALIMENTATION AVEC TRIPOLAIRE.**

**NÉCESSAIRE CORDON 3 CONDUCTEURS COTÉ 125/250 VOLTS, 50 AMPÈRES ET MARQUÉ POUR UTILISATION AVEC CUISINIÈRE.** Le nécessaire de cordon doit être fixé sur la boîte de jonction avec un réducteur de tension qui s'adapte à un trou de 1 po de diamètre. Si non déjà équipé, le cordon doit avoir des cosses en boucle fermée 1/4 po attachées aux extrémités libres des conducteurs individuels, préférentiellement soudés en place.

## Étape 6 : exigences électriques, connexions et mise à la terre

Une alimentation à 3 ou 4 conducteurs peut être branchée sur le bloc de bornes.

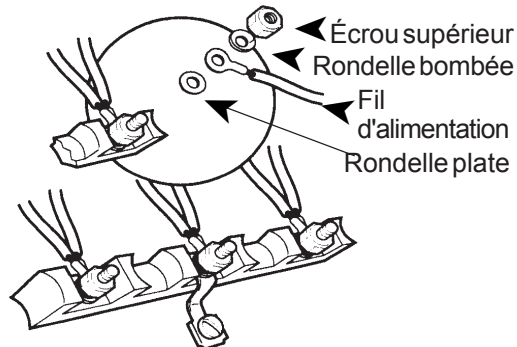
### CONNEXION À 3 FILS

1. Enlever les écrous supérieurs seulement des tiges de bloc de bornes. Ne pas enlever les écrous qui maintiennent les fils de câblage internes de la cuisinière.
2. Fixer le neutre, fil de mise à la terre du circuit d'alimentation, sur la tige centrale du bloc de borne avec un écrou, figure 10.
3. Fixer les fils L1 (noir) et L2 (rouge) sur les tiges de bloc de borne extérieures (couleur laiton) avec des écrous.
4. Bien serrer les écrous.

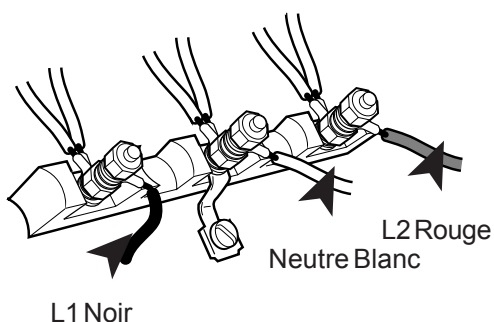
### CONNEXION À 4 FILS

1. Enlever les écrous supérieurs seulement des tiges de bloc de bornes. Ne pas enlever les écrous qui maintiennent les fils de câblage internes de la cuisinière.
2. Enlever la vis du connecteur de terre et plier le connecteur comme à la figure 11.
3. Fixer le fil neutre sur la tige centrale du bloc de borne avec un écrou.
4. Fixer les fils L1 (noir) et L2 (rouge) sur les tiges de bloc de borne extérieures (couleur laiton) avec des écrous.
5. Fixer le fil de mise à la terre cuivre nu sur le châssis de la cuisinière à l'aide de la vis de mise à la terre précédemment utilisée pour le connecteur de terre. S'assurer que les bornes de neutre et de mise à la terre ne se touchent pas.
6. Bien serrer toutes les connexions.

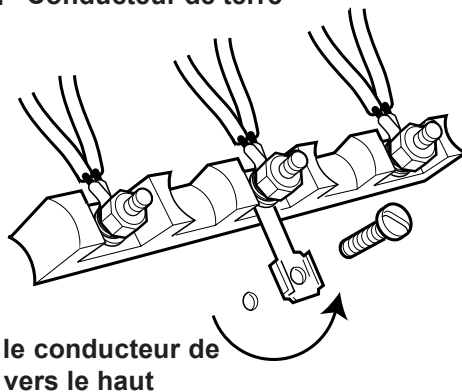
**FIG. 9 Conducteur sécuritaire**



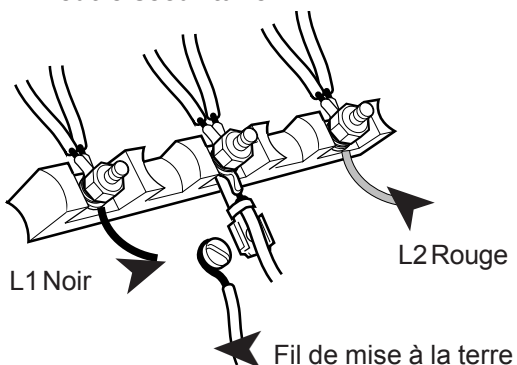
**FIG. 10 Connecteur à 3 fils**



**FIG. 11 Conducteur de terre**

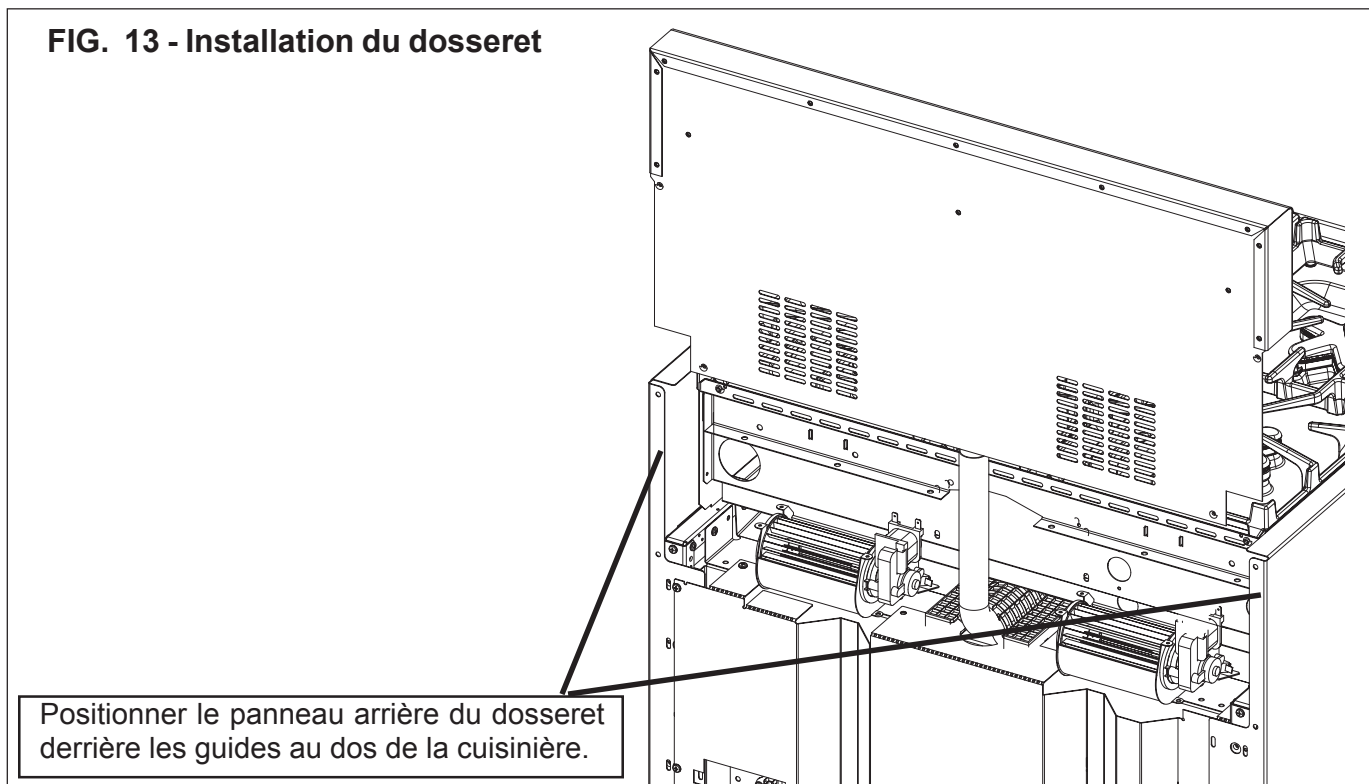


**FIG. 12 Fil neutre sécuritaire**



## Chapitre 7 : Installation du dosseret

**FIG. 13 - Installation du dosseret**



Le dosseret doit être mis en place avant de placer la cuisinière à son emplacement définitif. Le dosseret, bas ou haut avec étagère, est obligatoire si le dégagement, au-dessus de la surface de cuisson, entre les parois combustibles et l'arrière de la cuisinière est inférieur à 30,5 cm (12 po) (voir figures 2A et 2B, page 6).

Une garniture pour installation en îlot est disponible : elle recouvre les brides de montage du dosseret là où la distance horizontale entre les parois combustibles et l'arrière de la cuisinière est d'au moins 30,5 cm (12 po) (voir figure 2B, page 6).

Le dosseret s'insère dans les guides à l'arrière de la cuisinière, comme indiqué à la figure 13. Utiliser les vis à métal fournies, fixer le dosseret à l'arrière de la cuisinière.



### **AVERTISSEMENT**

Pour éviter les brûlures ou risque d'incendie, un dosseret conçu spécifiquement pour cette cuisinière doit être installé lorsque l'appareil est utilisé.

**Tableau D : numéro de modèle de dosseret**

| Modèle de cuisinière | 6 po<br>Dosseret standard | 9 po<br>Dosseret bas | 22 po<br>Dosseret haut à étagère | 3 po<br>Garniture pour îlot |
|----------------------|---------------------------|----------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| DP304                | Inclus avec la cuisinière | N/D                  | DFP30HS                          | DFP30IT                     |
| DP36                 | N/D                       | DFP36LB              | DFP36HS                          | DFP36IT                     |

## Chapitre 8 : Retrait et installation de la porte

### MISE EN GARDE

FAIRE ATTENTION POUR RETIRER LA PORTE, ELLE EST LOURDE .

- S'assurer que le four est froid et que l'alimentation est hors circuit avant de retirer la porte. Sinon, il peut en résulter un choc électrique ou des brûlures.
- La porte est lourde et fragile. Utiliser les deux mains pour enlever ou installer la porte.
- Saisir les côtés de la porte pour enlever ou installer la porte.
- Si la porte n'est pas saisie fermement et adéquatement, cela peut causer des dommages au produit ou des blessures.
- Une fois la porte enlevée, ne pas dégager les leviers ni fermer les charnières. Sans le poids de la porte, les ressorts fermeront les charnières avec beaucoup de force.

Retrait de la porte :

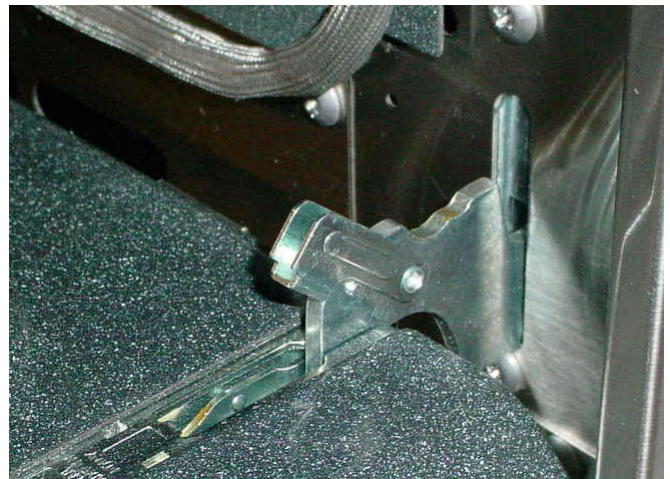
1. Ouvrir complètement la porte
2. Abaisser la pince vers soi (voir illustration à droite).
3. Fermer la porte jusqu'à ce qu'elle arrête (la pince ouverte maintient la porte à mi-chemin).
4. Saisir la porte par les côtés. Elle est lourde et fragile ; utiliser les 2 mains. Soulever la porte et la sortir (il y aura une certaine résistance des ressorts.) Lorsque le devant de la porte est suffisamment haut, il sera possible de la sortir droite.
5. Placer la porte dans un endroit sûr.

Installation de la porte :

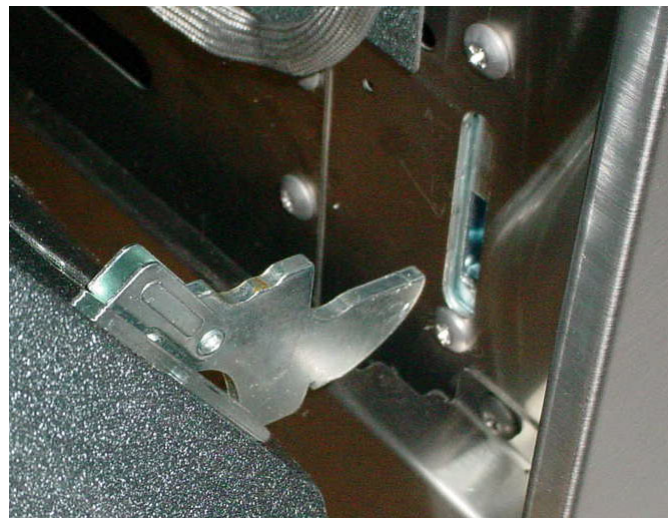
1. Tenir la porte par les côtés. Insérer les charnières dans les fentes. La porte sera ouverte à mi-chemin.  
Il peut être nécessaire de presser fermement vers l'intérieur sur la portion inférieure de la porte avec un mouvement de bascule pour que la porte repose complètement sur les charnières.
2. Ouvrir la porte complètement pour exposer les pinces, les pousser loin de soi (vers le four) jusqu'à ce qu'elles rencontrent la charnière.
3. Fermer et ouvrir la porte lentement pour vérifier l'installation; elle doit être droite et non croche.



*Photo B. Charnière en position fermée*



*Photo C. Pousser la pince vers soi*



*Photo D. Charnière retirée du four*

## Chapitre 9 : Tests et réglages

Installez toutes les pièces détachées, telles que les chapeaux et les grilles des brûleurs, susceptibles d'avoir été enlevées. Assurez-vous que les chapeaux de brûleurs reposent bien sur leurs rainures d'alignement placées dans les bases des brûleurs. Avant de tester le fonctionnement de l'appareil, assurez-vous que l'alimentation en gaz et l'appareil lui-même ne présentent pas de fuites et que l'alimentation électrique est branchée. Ouvrez le robinet manuel d'arrêt de gaz. Vérifiez le fonctionnement des brûleurs hermétiquement encastrés et du gril en enfonçant et en tournant chacun des boutons dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la position HI. Les allumeurs des brûleurs émettent des déclics jusqu'à allumage de la flamme. Les deux brûleurs scellés gauches sont dotés de la fonction XLO® permettant à la flamme de faire un cycle marche-arrêt lorsque le bouton est réglé en position XLO. Il s'agit d'un fonctionnement normal.

### MISE EN GARDE

Les réglages des brûleurs doivent être effectués par un technicien qualifié au moment de l'installation. Renforcez les précautions pour effectuer les réglages après l'installation. Des réglages incorrects ou non effectués peuvent causer des dommages collatéraux ou annuler votre garantie.

CHAQUE BRÛLEUR DOIT AVOIR UNE FLAMME APPROPRIÉE IMMÉDIATEMENT APRÈS L'INSTALLATION. Pour le modèle DP364GL, le volet d'air pour le brûleur de gril (NON le brûleur de surface) est déjà réglé à l'usine. Toutefois, les conditions environnementales ou d'installation peuvent

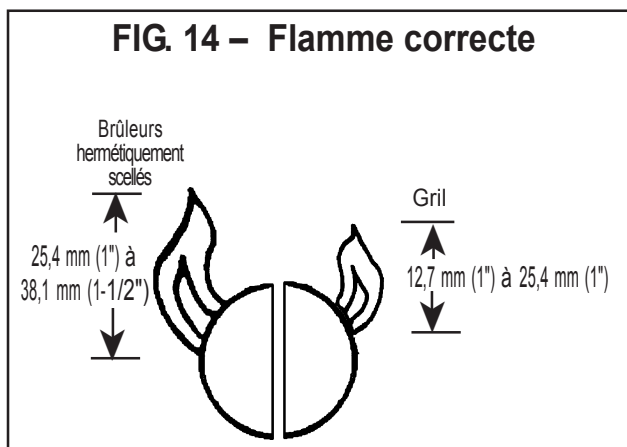
nécessiter un réglage. Évaluer la flamme avec le bouton de contrôle du brûleur en position élevée.

Si le nécessaire PLPKIT est utilisé pour convertir cet appareil du gaz naturel au gaz propane, une évaluation de la flamme et des réglages de l'obturateur d'air doivent être effectués, voir les instructions fournies avec le nécessaire concernant les recommandations appropriées.

Les flammes des brûleurs doivent être tout à fait bleues (pas de jaune à l'extrémité) et stables, ne pas produire un bruit excessif ni se détacher du brûleur. Si l'une de ces conditions apparaît, assurez-vous que l'obturateur d'air (gril seulement) ou les orifices des brûleurs ne sont pas bouchés ou obstrués. Éliminez toute obstruction. Si la flamme est trop jaune (ce qui indique une insuffisance d'air), réglez l'obturateur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre afin d'augmenter l'entrée d'air (gril seulement).

La flamme des brûleurs doit être d'environ 2,54 cm (1 po) à 3,81 cm (1 1/2 po). La flamme du gril doit présenter l'aspect indiqué à la Figure 14.

**REMARQUE :** Il n'est ni possible ni nécessaire de régler le volet d'air ou la flamme basse des brûleurs hermétiquement scellés.



### Nettoyage et protection des surfaces externes

Les surfaces en acier inoxydable se nettoient en passant un chiffon mouillé à l'eau savonneuse. Rincez à l'eau claire puis séchez avec un chiffon sec pour éviter les traces d'eau. Retirez les traces de doigts et les traînées avec un produit à vitres doux.

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

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

**NE laissez PAS** les taches s'incruster.

**N'utilisez PAS** de tampons ni de brosses métalliques. De petits morceaux de métal risquent d'adhérer à la surface et de la faire rouiller.

**NE laissez PAS** les solutions salines, les désinfectants, l'eau de Javel ou les produits de nettoyage en contact avec l'acier inoxydable. Ces produits contiennent en général des produits chimiques susceptibles de l'endommager. Rincez-les à l'eau puis séchez avec un chiffon sec.

# Liste de vérification pour l'installateur

## LISTE FINALE DE VÉRIFICATION

- ☐ L'appareil a été mis en place.
- ☐ Les distances spécifiées entre l'appareil et les armoires adjacentes sont respectées.
- ☐ Le nivellement de l'appareil d'avant vers l'arrière, et d'un côté à l'autre a été effectué.
- ☐ Les chapeaux de brûleurs ont bien placés sur les bases.
- ☐ Tous les matériaux d'emballage ont été enlevés.
- ☐ La garniture pour îlot ou le dossier a été installé (si la distance horizontale avec matériaux combustibles au-dessus de la surface de cuisson est inférieure à 30,5 cm [12 po]).
- ☐ S'assurer que la porte s'ajuste à l'ouverture. Réinstaller au besoin. (Voir la marche à suivre d'installation à la page 18.)
- ☐ La base a été fixée à l'aide de deux (2) vis.
- ☐ La grille ou plaque de gril et le cadre sont bien positionnés, inclinés légèrement vers l'avant (voir page 10).

## ALIMENTATION EN GAZ

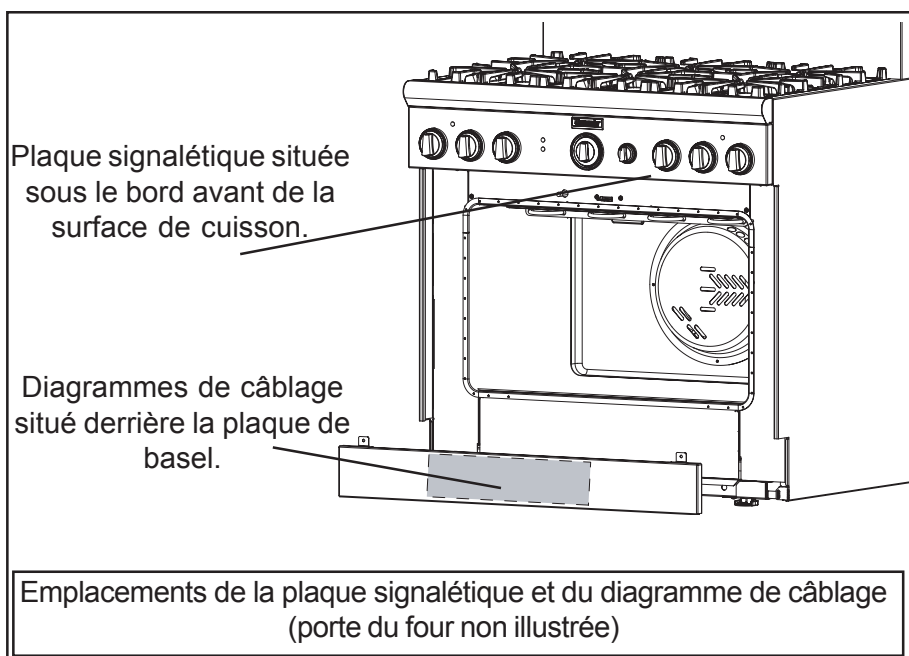
- ☐ Raccord : filetage NPT de 1/2 po avec tuyau flexible diamètre minimum 19,1 mm (3/4 po) d'environ 4 pi de long selon les codes locaux.
- ☐ L'appareil est bien raccordé au type de gaz pour lequel il est certifié.
- ☐ Le robinet manuel d'arrêt de gaz a été installé à un endroit accessible (sans devoir déplacer la cuisinière).
- ☐ L'appareil a été testé et n'a pas de fuites de gaz.
- ☐ La pression d'alimentation de gaz est inférieure à 34,9 mb (14 po) C.E.

## ÉLECTRICITÉ

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

## FONCTIONNEMENT

- ☐ Tous les matériaux d'emballage ont été enlevés à l'intérieur. Vérifiez sous les grilles, les lèchefrites et dans le four.
- ☐ Si le cuisinière fonctionne au gaz propane, assurez-vous que l'alimentation en propane est pourvue de son propre détendeur en plus du détendeur fourni avec l'appareil.
- ☐ Les chapeaux des brûleurs reposent bien sur leurs bases.
- ☐ Les cadrans des boutons sont bien centrés et les boutons tournent librement.
- ☐ Chaque brûleur s'allume correctement, seul ou avec d'autres brûleurs allumés.
- ☐ Le réglage du volet d'air pour obtenir la flamme désirée pour le gril a été effectué. Voir Chapitre 9 et Figure 9.
- ☐ Le gril ou la grille est légèrement incliné vers l'avant et ne bouge pas (certains modèles).
- ☐ Les crochets charnières de porte(s) du(des) four(s) sont bien en place et se verrouillent correctement. La porte s'ouvre et se ferme correctement.
- ☐ Les grilles des brûleurs sont bien placées, nivelées et ne bougent pas.
- ☐ Mise en marche de l'autonettoyage. Lorsque le voyant LOCK (verrouillage) s'allume, vérifiez si la porte est verrouillée. Annuler le mode autonettoyage.





# Por favor lea todas las instrucciones antes de continuar

**IMPORTANTE:** Guarde estas instrucciones para el uso del inspector local de conexiones eléctricas y de gas.

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

**PROPIETARIO:** Por favor guarde estas instrucciones para futuras referencias.



## ADVERTENCIA

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

## IMPORTANTE

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

## Para Instalaciones en Massachusetts:

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



## ADVERTENCIA:

La falta de observar la información en este manual puede causar un fuego o una explosión, y como resultado daños a la propiedad, lesiones o la muerte.

— No guarde o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.

### — QUÉ HACER CUANDO HUELE A GAS

- No trate de encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame de inmediato a su proveedor de gas desde el teléfono de algún vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.
- Cuando no pueda localizar a su proveedor de gas, llame a los bomberos.

— Un instalador calificado, una agencia de servicio autorizada o el proveedor de gas debe realizar la instalación y el servicio..



## ADVERTENCIA



■ Todas las estufas pueden volcarse



■ Esto puede causar lesiones serias

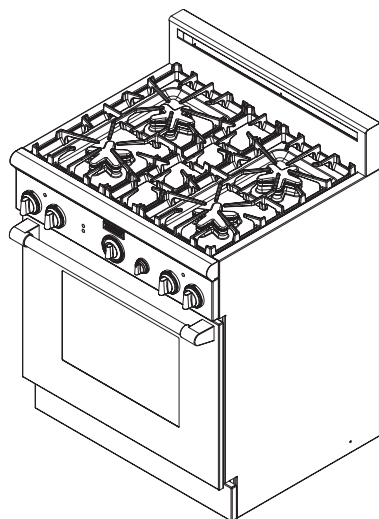
■ Instale el dispositivo antivolcadura

■ Vea las instrucciones de instalación

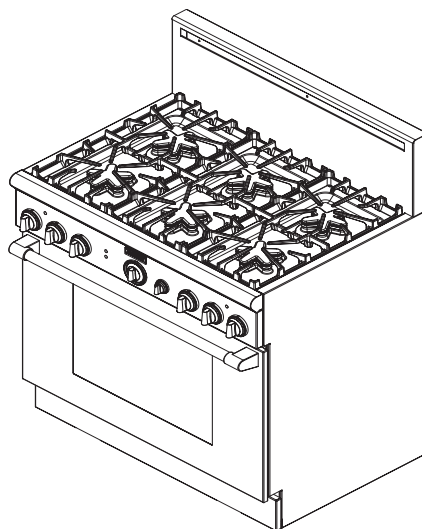
**PARA REDUCIR EL RIESGO DE VOLCADURA DEL APARATO, SE DEBE FIJAR ÉSTE CON UN DISPOSITIVO ANTIVOLCADURA. VERIFIQUE QUE EL DISPOSITIVO ANTIVOLCADURA ESTÉ BIEN ENGANCHADO SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN. (NOTA: SE REQUIERE EL DISPOSITIVO ANTIVOLCADURA EN TODAS LAS ESTUFAS DE 30" Y 36")**

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

**No instale esta estufa en exteriores.**



**Modelo DP304**



**Modelo DP366**

## Contenido

|                                                                          |         |
|--------------------------------------------------------------------------|---------|
| Introducción .....                                                       | 2       |
| Información importante de instalación .....                              | 2       |
| Paso 1: Requerimientos de ventilación .....                              | 3       |
| Paso 2: Preparación de gabinetes .....                                   | 4 – 8   |
| Paso 3: Desempacar, mover<br>y posicionar la estufa .....                | 9 – 10  |
| Paso 4: Instalar el dispositivo<br>antivolcadura .....                   | 11 – 12 |
| Paso 5: Requerimientos de gas y<br>conexiones .....                      | 13      |
| Paso 6: Requerimientos eléctricos,<br>conexiones y puesta a tierra ..... | 14 – 16 |
| Paso 7: Instalación de consola trasera .....                             | 17      |
| Paso 8: Quitar y reinstalar la puerta .....                              | 18      |
| Paso 9: Pruebas y ajuste .....                                           | 19      |
| Lista de chequeo del instalador .....                                    | 20      |

# Información importante de instalación

## INTRODUCCIÓN

Las Estufas Profesionales de Thermador son unidades autoestables que están disponibles en un gran número de configuraciones.

El Modelo DP304 viene equipado con una parrilla con cuatro quemadores sellados de gas y un horno eléctrico de convección con autolimpieza que incluye la capacidad para asar de convección. Los Modelos DP364GE, DP364GL, y DP366 incluyen una parrilla con cuatro quemadores sellados de gas y ya sea una plancha eléctrica o un asador de gas o seis quemadores sellados de gas más un horno eléctrico de convección de 36 pulgadas con autolimpieza que incluye la capacidad para asar de convección. NOTA: Los números de modelo para las estufas utilizadas en Canadá terminan en "CC"

## Verificación del tipo de GAS

Verifique el tipo de gas suministrado en el lugar. Asegúrese que el aparato esté conectado al tipo de gas para el cual está certificado. Todos los modelos están certificados para el uso con gas natural. La conversión del aparato para el uso con gas propano requiere de un kit de conversión.

## ADVERTENCIA

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

Consulte las instrucciones de instalación de la consola trasera de protección en la página 17 para los modelos de consolas correctas que están diseñadas para esta estufa. Después de seleccionar la consola trasera correcta se debe instalar la estufa correctamente, usando los mínimos espacios libres a superficies combustibles especificadas en las instrucciones de instalación de gabinetes en las páginas 5 y 6.

## Importante

- Se debe usar una consola trasera de protección cuando hay menos de 12" espacio libre horizontal entre materiales combustibles y el fondo de la estufa. Se debe pedir por separado la consola trasera de protección Thermador e instalarla en la parte trasera de la estufa. (Los modelos de 30" vienen con una consola LowBack) Para instalaciones tipo isla y donde hay espacio libre mayor de 12", hay disponible una moldura opcional tipo isla de acero inoxidable para tapar las bridas de montaje.
- Verifique que el aparato sea el correcto para el tipo de gas. Consulte el Paso 5 en la Página 13 antes de seguir con la instalación.

## Suministro de gas:

**Gas natural** – 6 pulg. columna agua (14.9 mb) min.,  
8 pulg. (20 mb) nominal

**Gas propano** – 11 pulg. columna agua (27.4 mb),  
14 pulg. (34.9 mb) máximo

## Alimentación eléctrica:

(Vea las páginas 14 y 15 para las especificaciones.)

## PRECAUCIÓN

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

## PRECAUCIÓN

Esta unidad está diseñada como un aparato para cocinar. Basado en las consideraciones de seguridad, nunca debe usarlo para calentar una habitación.

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

UL 858, La norma para la seguridad de estufas electrodomésticas

UL 923, La norma para aparatos (hornos) de microondas

UL 507, La norma para la seguridad de ventiladores eléctricos

ANSI Z21.1-2003, La norma americana nacional para aparatos domésticos de cocina que funcionan con gas

CAN/CSA-C22.2 No. 113-M1984 Ventiladores

CAN/CSA-C22.2 No. 61-M89 Estufas domésticas

Es la responsabilidad del propietario y del instalador determinar si aplican requerimientos y/o normas adicionales a instalaciones específicas.

Se recomienda fuertemente instalar este aparato junto con una campana colgada adecuada. (Vea el Paso 1 para los requerimientos de ventilación.) Debido a la gran capacidad de producir calor de esta unidad, se debe poner mucha atención a la instalación de la campana y de los ductos para asegurar que cumplan con las regulaciones locales de construcción.

## PRECAUCIÓN

**Para eliminar el riesgo de quemaduras o fuego al inclinarse encima de superficies calientes, se deben evitar espacios de almacenamiento en los gabinetes arriba de las unidades superficiales.**

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

Este aparato incluye un dispositivo de encendido intermitente/interrumpido que prende y apaga el quemador delantero izquierdo en el modo ExtraLow® (Calor ExtraBajo).

# Paso 1: Requerimientos de ventilación

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

## 1. Seleccionar la campana y el ventilador:

- Para instalaciones en la pared, el ancho de la columna debe ser por lo menos igual al ancho de la superficie de la estufa para cocinar. Donde el espacio lo permite se puede instalar una campana más ancha que la superficie de cocinar para mejorar el funcionamiento de la campana.
- Para instalaciones tipo isla, el ancho de la campana colgada debe rebasar el ancho de la superficie de cocinar de la estufa al menos por 3" en cada lado.

## IMPORTANTE:

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

- Las velocidades de los ventiladores de campana deben ser variables para reducir el ruido y la pérdida del aire caliente o enfriado por el aire acondicionado en la casa cuando no se requiere la máxima ventilación. Generalmente se requiere la máxima velocidad del ventilador solamente cuando se usa el asador.

## 2. Colocar la campana:

- Para eliminar mejor el humo se debe instalar el borde inferior de la campana a una distancia mínima de 30" a una máxima de 40" arriba de la superficie de cocinar de la estufa (Vea Fig. 1).
- Si la campana contiene algunos materiales combustibles (i.e., una cubierta de madera), debe quedar mínimo a 40" arriba de la superficie de cocinar.

## 3. Considerar aire de reposición:

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

| ANCHO DE ESTUFA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | INSTALACIÓN EN PARED                       |                                                                               | INSTALACIÓN TIPO ISLA |                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | CAMPANA*                                   | VENTILADOR**                                                                  | CAMPANA               | VENTILADOR            |
| ESTUFA DE 30"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | PH30<br>PHE30,36                           | VTR1000Q,<br>VTR1400Q<br>O VTN 1000Q                                          | HTNI42YS<br>HNI42YS   | VTR1000Q,<br>VTR1400Q |
| ESTUFA DE 36"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | PH36,42<br>PHE36,42<br>HNW36YS<br>HNW42 YS | VTR1000Q, VTR1400Q<br>o VTN 1000Q<br>VTR1000Q, VTR1400Q<br>VTR1000Q, VTR1400Q | HTNI42YS<br>HNI42YS   | VTR1000Q<br>VTR1400Q  |
| <p><b>Notas:</b> * Para instalaciones en paredes donde hay suficiente espacio, el instalador o el usuario puede elegir usar una campana más ancha que la superficie de cocinar de la estufa. Esto puede ser particularmente útil en casos donde hay un largo tramo de ducto o donde se usa el asador muy a menudo y donde se desea mejorar la captura de los olores y del humo de la cocina.</p> <p>** Thermador ofrece una selección de ventiladores remotos (VTR1000Q o VTR1400Q) o integrados en la campana (VTN1000Q) para instalaciones en paredes.</p> |                                            |                                                                               |                       |                       |

## Paso 2: Preparación de gabinetes

1. La estufa es autoestable. Si desea colocar la unidad junto a gabinetes, se deben observar los espacios libres que se muestran en la Fig. 1. Los mismos espacios libres aplican a instalaciones tipo isla, excepto por los gabinetes colgados, que deben tener un espacio suficientemente ancho para aceptar la campana de isla acampanada, como se indica en la Fig. 1.
2. Se pueden empotrar estas estufas en los gabinetes más allá del borde de la cara delantera del horno (Vea Figuras 2A y 2B).
3. El suministro eléctrico y de gas debe quedar dentro de las zonas indicadas en la Fig. 3A.
4. Se debe sellar cualquier abertura en la pared detrás de la estufa y en el piso debajo de la estufa.
5. Cuando hay menos de 12" de espacio horizontal libre entre el material combustible  $\Delta$  y el borde trasero de la estufa arriba de la superficie de cocinar, se debe instalar una consola trasera de protección baja o alta de Thermador. (Vea Fig. 2A). Cuando el espacio libre al material combustible  $\Delta$  es más de 12", se puede utilizar una moldura tipo isla de Thermador. (Vea Fig. 2B). Las Figuras 2A y 2B indican el espacio necesario para cada tipo de consola trasera.
6. Siempre mantenga limpia el área del aparato y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
7. No obstruya el flujo del aire de combustión y de ventilación a la unidad.



### Precaución

En estas instalaciones, la puerta y el gabinete pueden causar el riesgo de pellizcarse.

**Nota:** La máxima profundidad de gabinetes colgados instalados en cualquier lado de la campana es 13" (305 mm).

Debe haber un espacio libre mínimo de 40 pulgadas (1,016 mm) entre la parte superior de la superficie de cocinar y el fondo de un gabinete no protegido. Se necesita una distancia mínima de 30 pulgadas (762 mm) cuando el fondo del gabinete de madera o metal está protegido por no menos de 1/4 pulgada (6.35 mm) de un material retardante al fuego cubierto con no menos de lámina de acero calibre 28 MSG, acero inoxidable con un grosor de 0.015-pulg. (0.4 mm), aluminio con un grosor de 0.024-pulg (0.6 mm), o cobre con un grosor de 0.020-pulg. (0.5 mm). Los materiales retardantes al fuego llevan la leyenda:

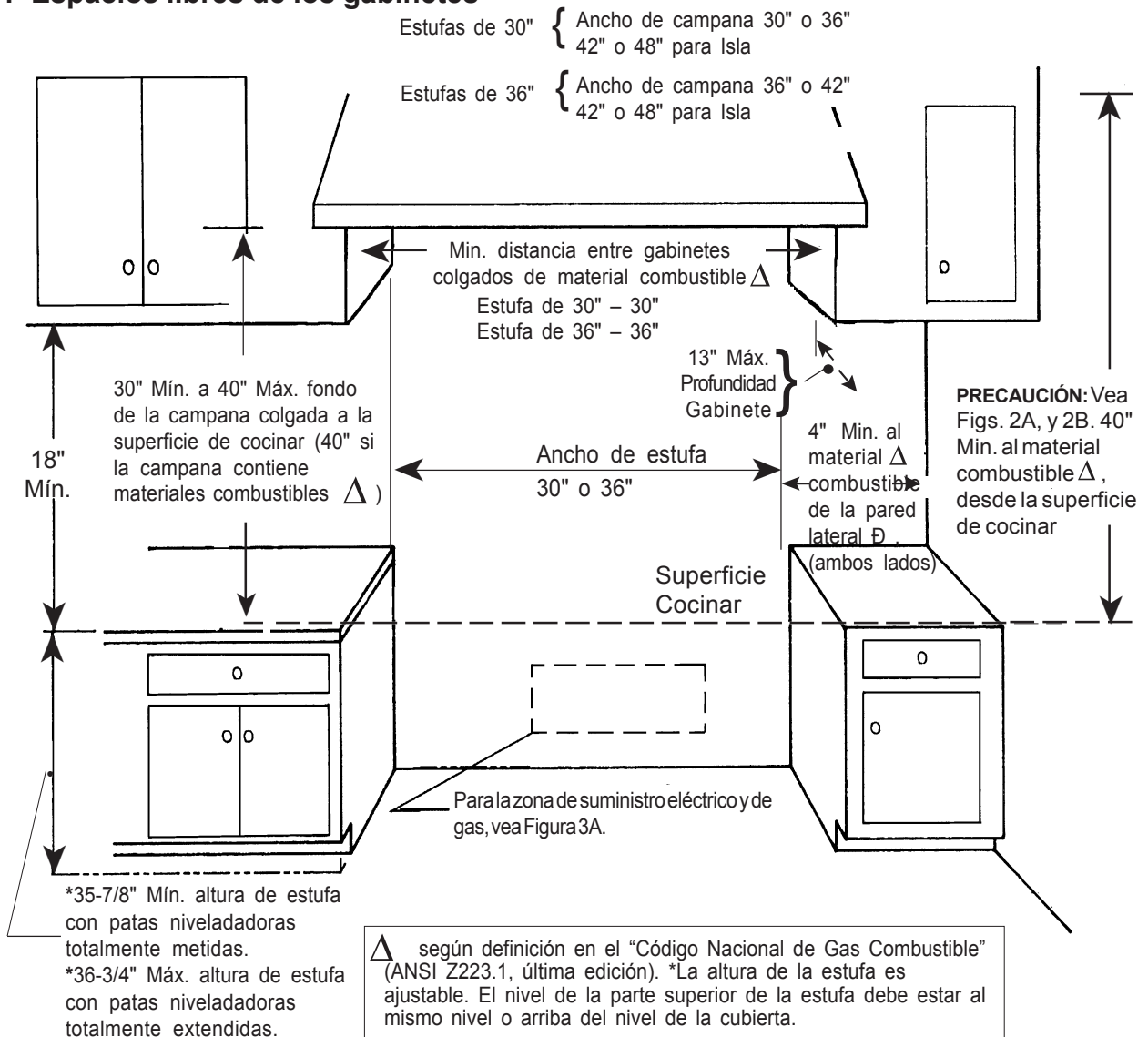
### UNDERWRITERS LABORATORIES INC. CLASSIFIED MINERAL Y FIBER BOARDS SURFACE BURNING CHARACTERISTICS

Seguido por la propagación de llamas y las clasificaciones de humo, estas designaciones aparecen como "FHC (Propagación de llamas/Humo desarrollado)". Materiales con una clasificación de propagación de llamas de "O" son retardantes al fuego. Los códigos locales pueden permitir otras clasificaciones para la propagación de llamas.

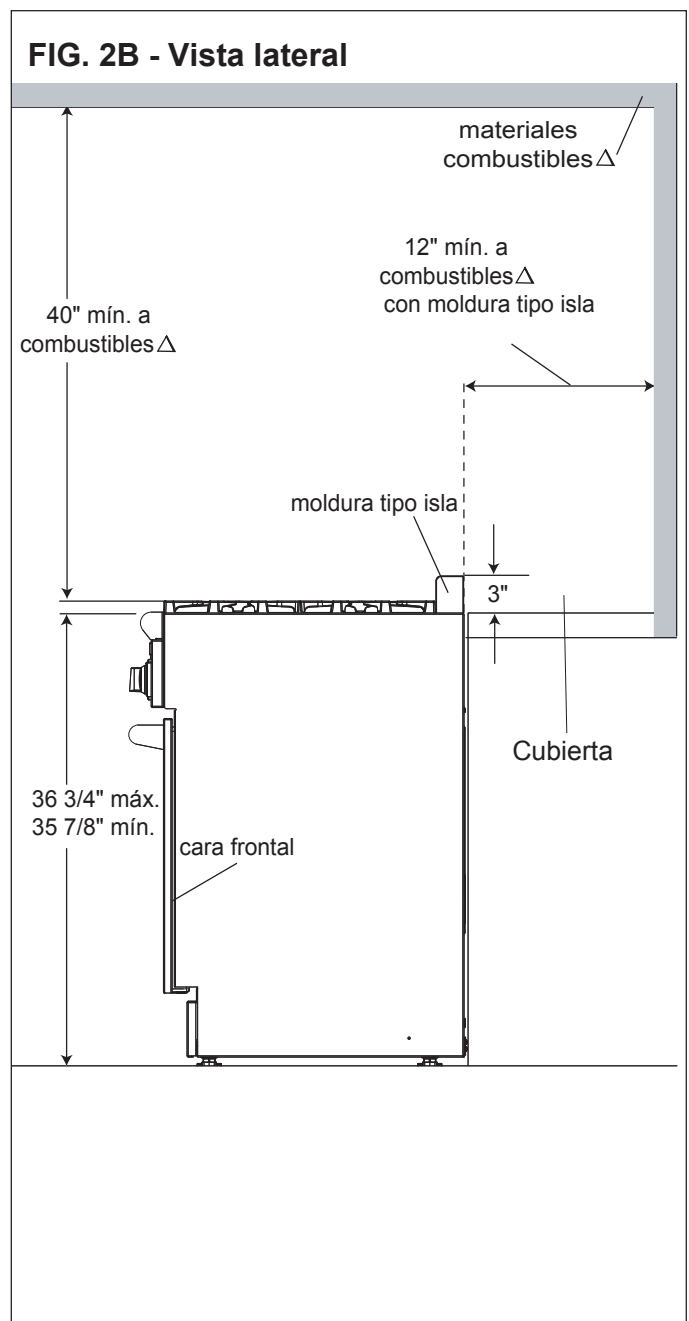
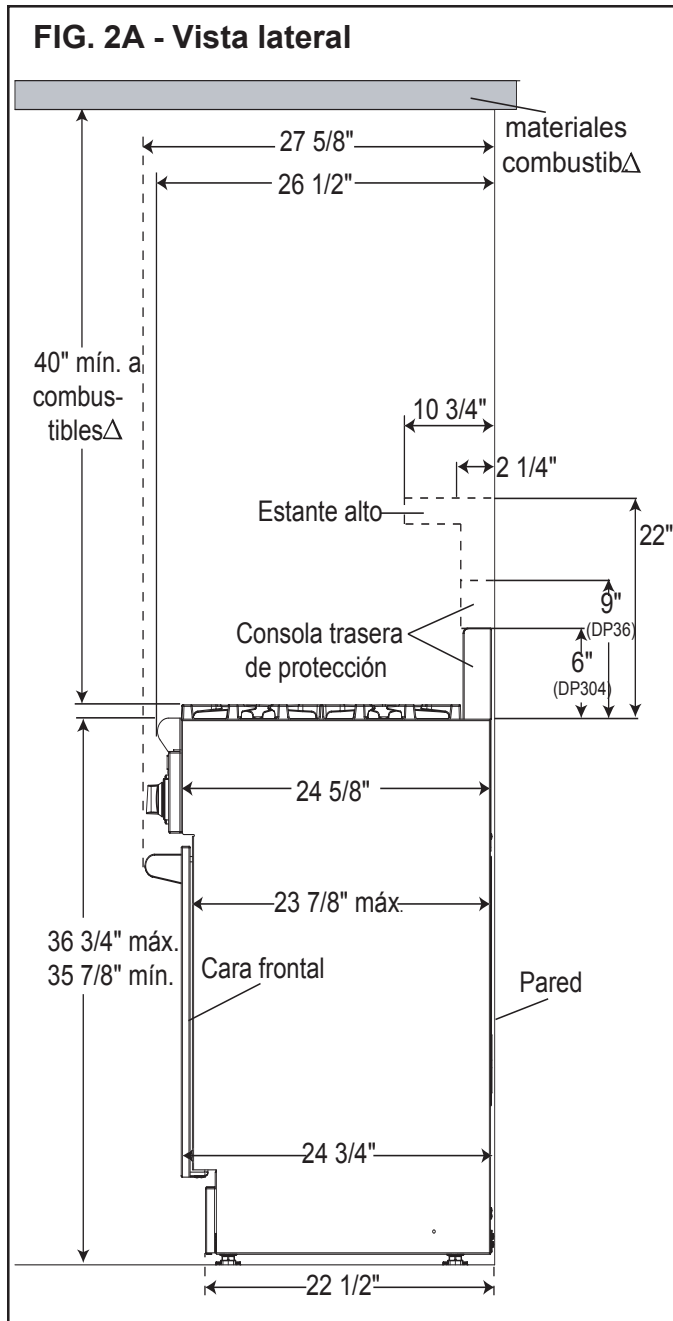
## Paso 2: Preparación de gabinetes

△ Según definido en el “Código Nacional de Gas Combustible” (ANSI Z223.1, última edición).

**FIG. 1 Espacios libres de los gabinetes**



## Paso 2: Preparación de gabinetes



$\Delta$  según definición en el "Código Nacional de Gas Combustible" (ANSI Z223.1, última edición).

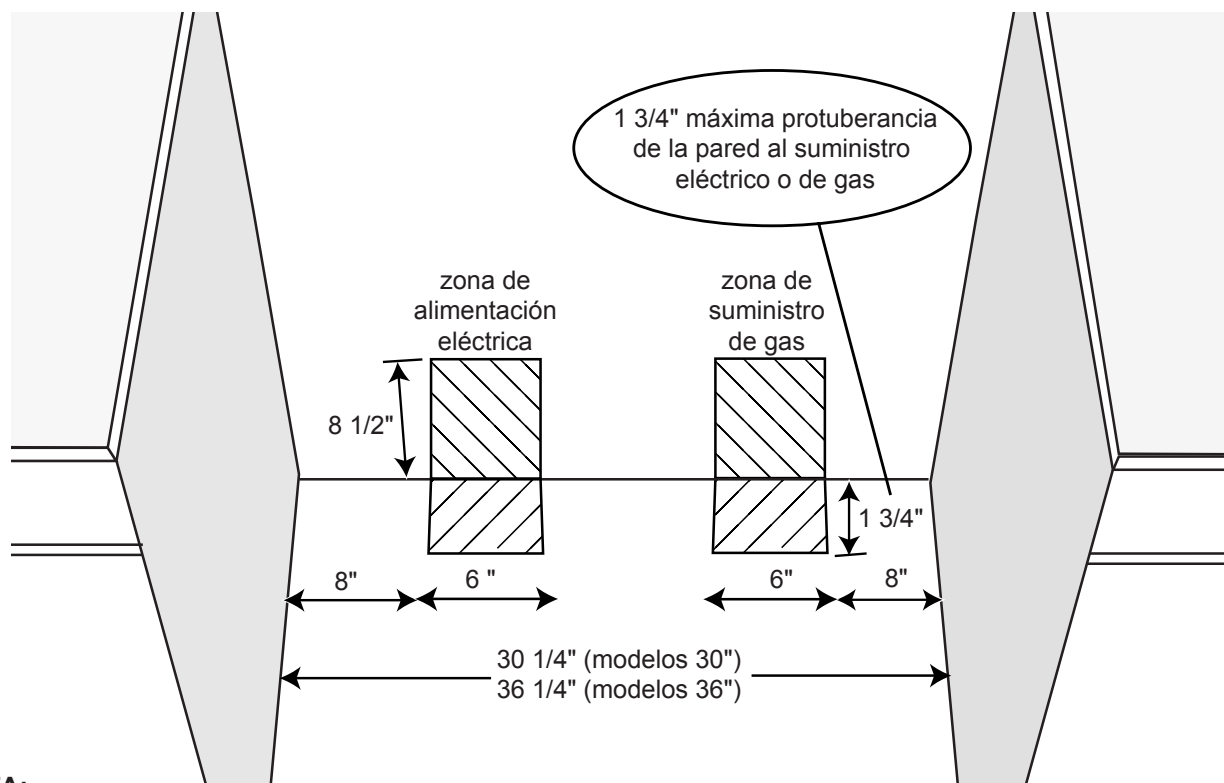
### Nota:

Con la puerta del horno totalmente abierta, la parte superior de la puerta se extiende a 44 5/8" (1,133 mm) de la pared trasera, detrás de la estufa cuando se instala. La instalación debe permitir suficiente espacio libre para poder moverse alrededor de la puerta cuando ésta esté totalmente abierta.

## Paso 2: Preparación de gabinetes

### SUMINISTRO ELÉCTRICO Y DE GAS:

**FIG. 3A Suministro eléctrico y de gas para todas las estufas de doble combustible**



**NOTA:**

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

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

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

Se pueden conectar las estufas de doble combustible a la fuente de alimentación eléctrica con un kit con el cable de alimentación de la estufa que se incluye con la estufa o mediante una conexión directa a la fuente de alimentación. Es la responsabilidad del instalador proporcionar los componentes correctos del cableado (cable o conducto y alambres) y terminar la conexión eléctrica conforme a los códigos y regulaciones locales, y/o el Código Eléctrico Nacional. Las unidades deben estar puestas a tierra correctamente. Consulte el Paso 6 para detalles. Los modelos canadienses incluyen el cable de alimentación eléctrica.

**Se debe conectar la estufa solamente al tipo de gas para el cual está certificada.** Si se quiere conectar la estufa a gas propano, asegúrese que el tanque de gas propano esté equipado con su propio regulador de alta presión además del regulador de presión incluido con la estufa. (Vea el Paso 5.)

**NOTA:** La estufa está diseñada para posicionarla contra la pared trasera. Para lograr una instalación exitosa, puede ser necesario que usted tenga que reposicionar la línea de suministro de gas y los cables eléctricos a medida que empuja la estufa hacia su posición final.

## Paso 2: Preparación de gabinetes

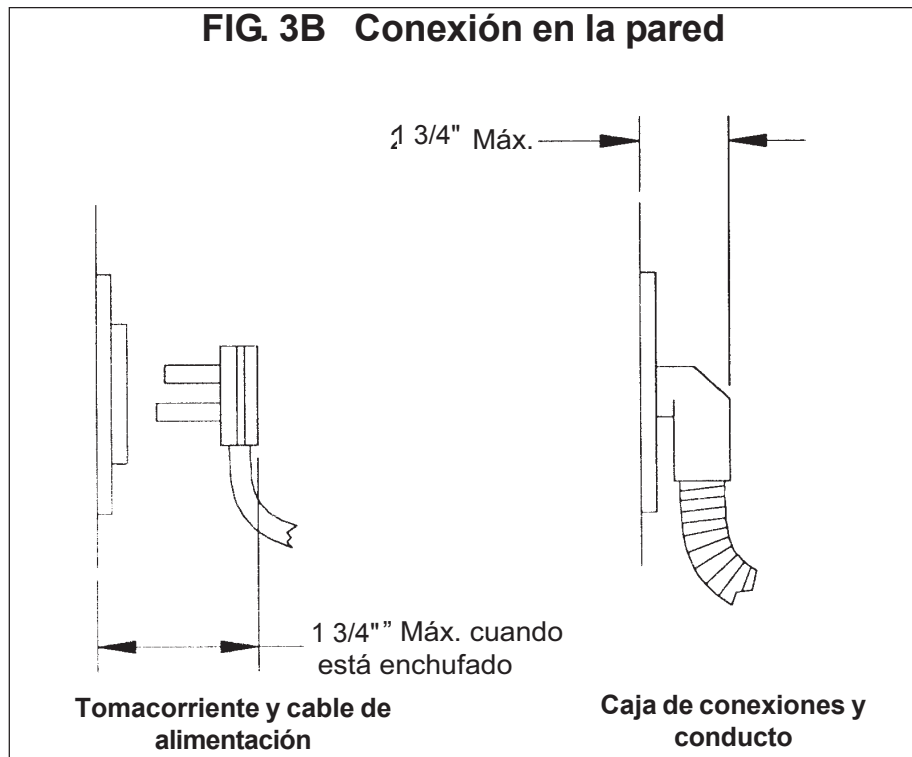
### ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA, ESTUFAS DE DOBLE COMBUSTIBLE

Se debe planear la instalación de la estufa de doble combustible de tal modo que al empotrar la caja de conexiones para el receptáculo o la conexión del conducto, esto permitirá el máximo espacio libre en la parte trasera de la estufa.

Cuando se conecta el cable de alimentación o el conducto al receptáculo de acoplamiento o a la cubierta de la caja de conexiones, el conector combinado de enchufe/receptáculo o de la cubierta de la caja de conexiones/conducto no debe salir más de 1 3/4" (44 mm) de la pared trasera. Vea la Figura 3B.

Consulte la Figura 8 en la página 15 para ubicar la caja de conexiones en la unidad. Para minimizar amarres cuando la unidad está conectada al receptáculo o a la caja de conexiones, oriente el receptáculo o el conector de conducto y deslice la unidad de vuelta a su posición.

**Nota:** Los modelos canadienses (con números que terminan en "CC") incluyen el cable de alimentación eléctrica.



**Nota:**  
Cuando usa un receptáculo de 240VAC que tiene su propia caja, será necesario empotrar la caja del receptáculo en la pared trasera. Fije el receptáculo bien a un perno de pared, luego selle la caja del receptáculo. Observe todos los códigos eléctricos locales.

## Paso 3: Desempacar, mover y posicionar la estufa

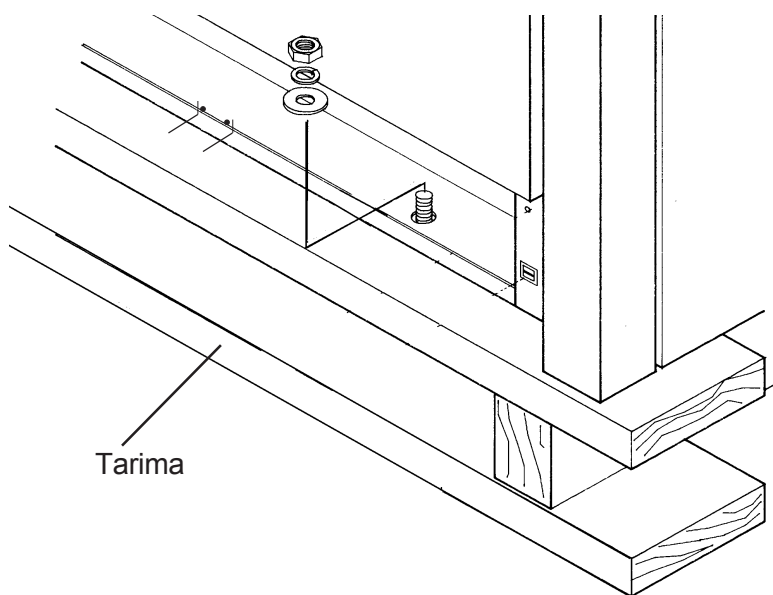
### **⚠ Precaución**

**Se debe utilizar el equipo apropiado y suficientes personas para mover la estufa y evitar lesiones, y para no dañar la unidad o el piso. La unidad está pesada y se debe manejar apropiadamente.**

| Tabla A                                                                   | Estufa 30" | Estufa 36" |
|---------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| Peso embarque                                                             | 351 lbs.   | 371 lbs.   |
| Peso sin materiales de empaque                                            | 228 lbs.   | 270 lbs.   |
| Sin puerta, tapas de quemadores, panel para los pies y rejillas del horno | 185 lbs.   | 221 lbs.   |

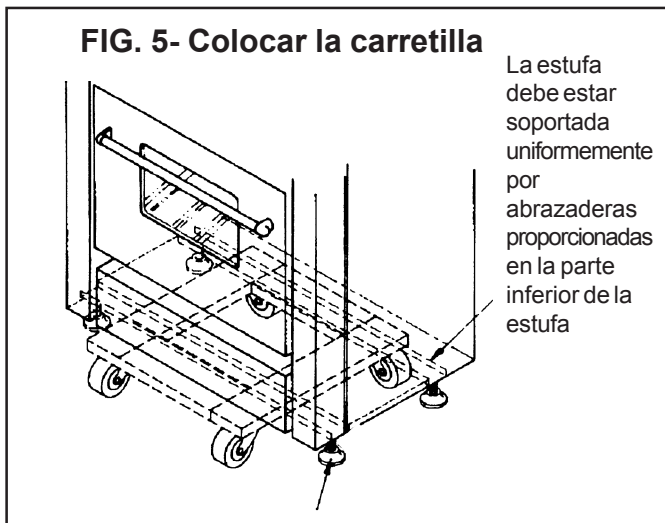
- La estufa tiene un peso aproximado de embarque como se muestra en la Tabla A. Se recomienda quitar las rejillas, la bandeja de la plancha/asador y el bastidor, las tapas de los quemadores, el panel delantero para los pies y las rejillas del horno para facilitar el manejo. Esto reduce el peso como se muestra en la Tabla A y permite que la estufa quepa a través de una puerta de 30" (762 mm). Vea Figs. 2A y 2B en la pagina 6. **No quite los conjuntos del asador o de la plancha.**
- Quite la caja exterior de cartón y el material de empaque de la base de embarque. Las estufas de doble combustible son fijadas a la tarima con cuatro (4) tornillos (vea Fig. 4). Después de quitar los tornillos se debe levantar la estufa y sacarla de la tarima.
- Quite los soportes de ángulo de la estufa. Esto requiere que el instalador quite dos tornillos que fijan cada soporte, luego debe quitar el soporte y volver a instalar los tornillos.
- Importante: NO levante la estufa por la agarradera de la puerta del horno, ya que esto puede dañar las bisagras de la puerta y causar que la puerta ya no quepa bien en la cavidad del horno.

**FIG. 4 – Quitar los cuatro (4) tornillos de transporte**



### Paso 3: Desempacar, mover y posicionar la estufa

- Debido al peso se debe usar una carretilla con ruedas suaves para transportar esta unidad. El peso debe quedar soportado uniformemente sobre la parte inferior. (Vea Fig. 5).
- Después de transportar la estufa profesional por medio de la carretilla a su destino final, se puede inclinar la estufa hacia atrás, ya que las patas traseras soportan el peso, mientras se saca cuidadosamente la carretilla. **SE DEBE PROTEGER EL PISO DEBAJO DE LAS PATAS (DUELA, ALFOMBRA, PANELES, ETC.) ANTES DE EMPUJAR LA UNIDAD EN SU POSICIÓN FINAL.** Se debe instalar el dispositivo antivolcadura (PASO 4), se deben realizar las conexiones eléctricas y de gas (PASOS 5 y 6), y se debe instalar la consola trasera de protección (PASO 7) antes de posicionar la estufa en su posición final.
- Para lograr un funcionamiento correcto, la **estufa debe estar nivelada**. (Es muy importante para todos los productos que vienen con la opción de la plancha o del asador). Se puede nivelar la estufa ajustando las patas con una llave.
- Reemplace el panel para los pies. **Es importante que los dos (2) tornillos que fijan el panel de pies queden bien apretados para evitar el acceso accidental a las superficies calientes.**
- **Asegúrese que las tapas de los quemadores estén correctamente asentadas sobre las bases de los quemadores de la parrilla de la estufa.**



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

#### **Ajuste de inclinación del asador/plancha** (No todos los modelos)

Si la estufa viene equipada con una plancha eléctrica o con un asador de gas, revise el ajuste del bastidor del asador/plancha echando dos cucharas de agua sobre la parte trasera de la bandeja del asador o de la plancha. El agua debería bajar lentamente al colector de grasa. En caso contrario, ajuste los dos tornillos debajo de la parte trasera del bastidor. Comience con medio giro de los tornillos en sentido opuesto del reloj (CCW por sus siglas en inglés). Otros ajustes deben ser de un cuarto giro hasta que el agua fluya lentamente al colector de grasa.

## Paso 4: Instalar el dispositivo antivolcadura

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



### ADVERTENCIA

#### RIESGO DE VOLCADURA DE LA ESTUFA

- Todas las estufas pueden volcarse y producir lesiones. Para prevenir la volcadura accidental de la estufa, fíjela a la pared, al piso o al gabinete con el dispositivo antivolcadura que se incluye.
- Cuando no se instala el aparato de acuerdo con estas instrucciones, existe el riesgo de una volcadura.
- Cuando se jala la estufa de la pared por motivos de limpieza, servicio u otra razón, asegúrese de volver a embonar correctamente el dispositivo antivolcadura al volver a empujar la estufa contra la pared. En el caso de un uso poco normal (como alguien sentado, parado o recostado sobre una puerta abierta), el hecho de ignorar esta precaución puede causar la volcadura de la estufa y como consecuencia lesiones debido a líquidos calientes derramados o por la misma estufa.



### ADVERTENCIA

- TODAS LAS ESTUFAS PUEDEN VOLCARSE
- ESTO PUEDE CAUSAR LESIONES SERIAS
- INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVOLCADURA QUE SE INCLUYE
- VEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



### ADVERTENCIA

#### RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- Tenga mucho cuidado cuando perfora orificios en la pared o el piso. Puede haber cables eléctricos ocultos detrás de la pared o debajo del piso.
- Identifique los circuitos eléctricos que podrían resultar afectados por la instalación del dispositivo antivolcadura, luego apague la corriente de estos circuitos.
- La falta de observar estas instrucciones puede causar una descarga eléctrica y lesiones serias.

## PRECAUCIÓN

#### DAÑOS A LA PROPIEDAD

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

## Herramientas que se necesitan para la instalación del dispositivo antivolcadura:

- Destornillador, Phillips
- Taladro eléctrico o de mano
- Cinta de medir o regla
- Broca de 1/8" (para pared y piso de madera o de metal)
- Broca de concreto 3/16" con punta de carburo (para pared o piso de concreto)
- Taquetes de 3/16", para muro seco o de concreto, 2 cada uno (no se requieren cuando la abrazadera de soporte está fijada a una superficie sólida de madera o metal)
- Martillo
- Lápiz u otro marcador

## Paso 4: Instalar el dispositivo antivolcadura

### Estufas de doble combustible DP30 y DP36 (Figuras 6 y 7)

| No./Parte Servicio Thermador | Cant. | Descripción                               |
|------------------------------|-------|-------------------------------------------|
| 415078                       | 4     | Tornillo, cabeza Phillips, #10 x 1-1/2"   |
| 600413                       | 1     | Soporte antivolcadura, Montaje en el piso |

#### INFORMACIÓN IMPORTANTE DE INSTALACIÓN:

- Se puede fijar el soporte antivolcadura a un gabinete sólido de madera con un grosor mínimo de pared de 3/4".
- El grosor de la pared o del piso puede requerir tornillos más largos, disponibles en su ferretería local.
- En todos los casos se deben fijar al menos dos (2) de los tornillos de fijación a madera sólida o metal.
- Use taquetes apropiados cuando fija el soporte de montaje antivolcadura a cualquier material diferente que madera o metal.
- Prepare orificios según indicados abajo:
  - Para paredes, pernos de pared o pisos hechos de madera sólida o metal, perforo orificios de 1/8".
  - Para paredes o pisos hechos de muro seco, tablaroca u otros materiales suaves, perforo orificios de 3/16" a una profundidad mínima de 1-3/4", luego inserte taquetes de plástico en cada orificio usando un martillo.
  - Para paredes o pisos hechos de cemento o bloques de concreto, perforo orificios de 3/16" a una profundidad mínima de 1-3/4", luego inserte taquetes para concreto en cada orificio usando un martillo.
  - Para paredes o pisos que están cubiertos con azulejos de cerámica, perforo orificios de 3/16" solamente a través del azulejo, luego perforo el material detrás del azulejo como se indica arriba.
- Si se mueve la estufa a un lugar nuevo, se debe quitar y reinstalar el dispositivo antivolcadura.

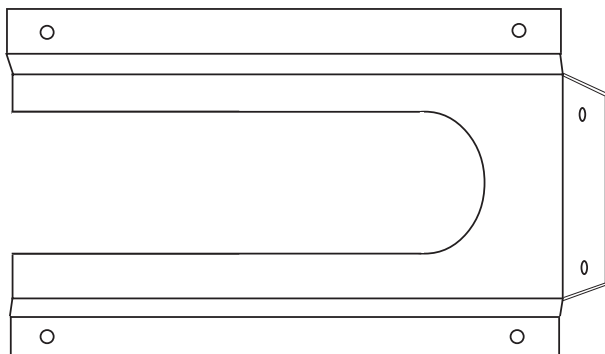


FIG. 6 - Soporte de montaje antivolcadura

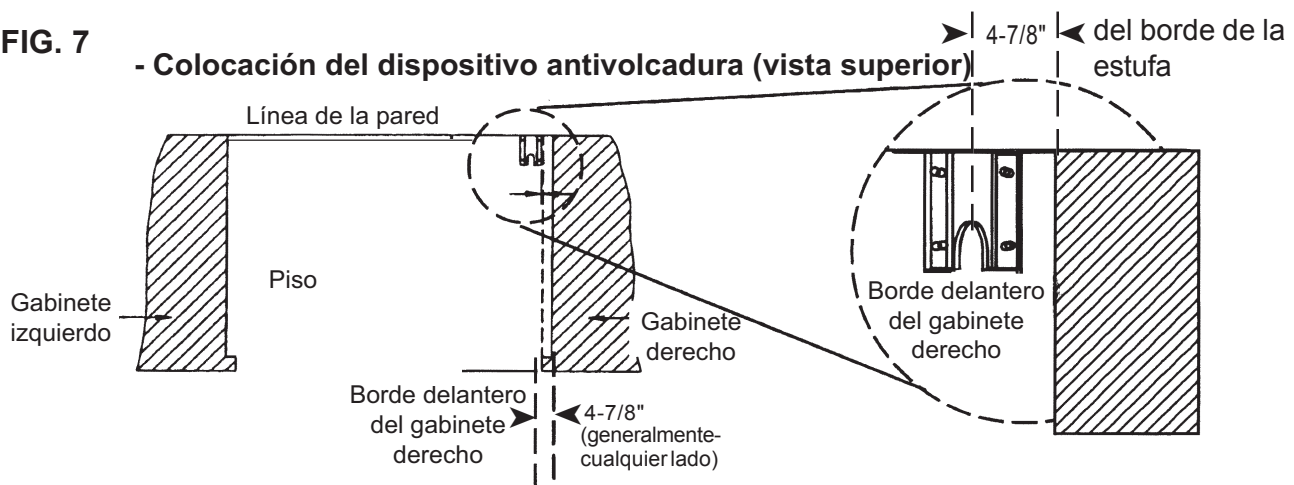
#### SOPORTE DE MONTAJE ANTIVOLCADURA

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

- Coloque el soporte sobre el piso en la posición indicada en la Figura 7 (Se puede usar el soporte en cualquier esquina del área de instalación).
- Fíjelo al piso o a un perno de pared.
- Luego, cuando la unidad está instalada, la pata ajustable se desliza debajo del soporte.

FIG. 7

#### - Colocación del dispositivo antivolcadura (vista superior)



## Paso 5: Requerimientos de gas y conexiones

Verifique el tipo de gas que se está usando en el lugar de instalación. Las unidades vienen configuradas de fábrica solamente para uso con gas natural. Asegúrese que la estufa coincide con el tipo de gas disponible en este lugar.

Para la instalación del aparato a grandes alturas, consulte a su proveedor local de gas para su recomendación de los tamaños de orificios correctos y otros ajustes necesarios que van a proporcionar una combustión correcta del gas a alturas específicas.



### PRECAUCIÓN

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

#### Requerimientos para gas natural:

Conexión entrada: 1/2" N.P.T. interno  
(Mínimo manguera flexible con diámetro de 3/4")  
Presión suministro: 6" a 14" columna de agua.  
(14.9 a 34.9 mb)  
Presión manifold: 5" columna de agua (12.5 mb)

#### Requerimientos para gas propano:

Conexión entrada: 1/2" N.P.T. interno  
(Mínimo manguera flexible con diámetro de 3/4")  
Presión suministro: 11" a 14" columna de agua.  
(27.4 mb a 34.9 mb)  
Presión manifold: 10" columna de agua (24.9 mb)



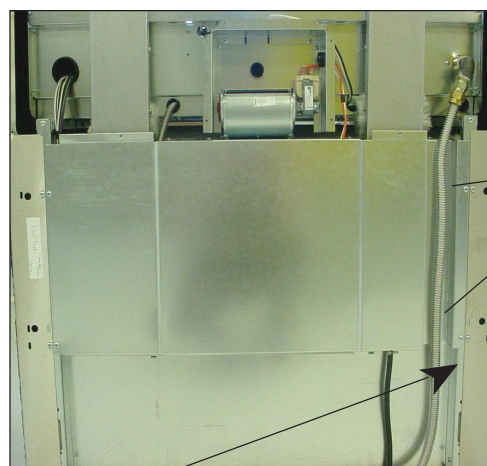
### Advertencia

La línea de gas no debe tener contacto con ningún componente dentro de la cubierta trasera de la estufa. Acomode la línea de gas dentro del canal en la parte trasera de la estufa.

### CONEXIÓN

- Se debe instalar una válvula manual externa de cierre de gas, en un lugar accesible desde el frente para cerrar el suministro de gas. La línea de suministro no debe interferir con la parte trasera de la unidad. Asegúrese de cerrar el suministro de gas en la válvula de cierre manual antes de conectar el aparato.
- La estufa viene con su propio regulador de presión que fue montado permanentemente dentro del cuerpo de la estufa.
- Use una manguera flexible de 3/4" para conectar entre el tubo de suministro de gas y el manifold del aparato, que sale de la parte superior trasera del aparato. La conexión al tubo del manifold del aparato es 1/2" NPT. (Vea Foto A.) Tenga cuidado de no torsionar la manguera flexible de 3/4" cuando haga dobleces. La longitud sugerida de la manguera es de 48" (1,20 m), sin embargo, por favor revise los códigos locales para los requerimientos en su área antes de la instalación.
- Un técnico competente debe realizar las conexiones del suministro de gas conforme a los códigos y regulaciones locales. A falta de códigos locales, la instalación debe estar conforme al Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1/NFPA54- edición actual.
- Siempre use grasa para rosca o cinta de Teflon® en las roscas del tubo y tenga cuidado de no aplicar demasiada presión al apretar las conexiones.
- Las pruebas de fugas del aparato deben estar conforme a las siguientes instrucciones.
  - Prenda el gas y revise las conexiones de la línea de suministro para ver si hay fugas usando una solución con agua y jabón.
  - Burbujas que aparecen indican una fuga de gas. Repare todas las fugas de inmediato
  - No use una flama de ningún tipo para verificar si hay fugas de gas.**

### Foto A



Canal para la línea de gas

Use una manguera flexible de 3/4" para conectar entre el tubo de suministro de gas y el manifold del aparato.

## Paso 6: Requerimientos eléctricos, conexión y puesta a tierra

- Antes de dar servicio al aparato, siempre debe desconectar el cable de alimentación eléctrica de la tomacorriente en la pared. Si el aparato está conectado en forma directa a la fuente de alimentación, desconecte la electricidad a la unidad apagando el cortacircuitos correcto o

desconectando el fusible correcto.

Se pueden conectar los modelos de las estufas de doble combustible a la fuente de alimentación con enchufe o en forma directa como se describe en la página 15.

| Tabla B: Requerimientos del circuito de alimentación eléctrica |             |                                       |            |            |
|----------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------|------------|------------|
| NÚMERO DE MODELO                                               | VOLTAJE     | CLASIFICACIÓN DE CIRCUITO             | FRECUENCIA | FASE       |
| DP304                                                          | 120/240 VAC | 35 Amps x2<br>(35 Amps cada circuito) | 60 Hz.     | Monofásico |
| DP36                                                           | 120/240 VAC | 35 Amps<br>(35 Amps cada circuito)    | 60 Hz.     | Monofásico |

- Para las estufas DP de doble combustible se debe proporcionar un cable neutral de alimentación de la fuente de alimentación (cortacircuitos/panel de fusibles) porque los componentes críticos de la estufa, incluyendo los módulos de reencendido por chispa de los quemadores superficiales, requieren de 120 VAC para funcionar correctamente. Una fuente de alimentación incorrecta de 120/240 VAC causará un mal funcionamiento de este aparato, y puede posiblemente crear el riesgo de una descarga eléctrica. Cuando no se proporciona el circuito eléctrico correcto, es la responsabilidad y obligación del instalador y del usuario conectar una fuente de alimentación apropiada. Un técnico calificado debe realizar esto conforme a todos

los códigos y regulaciones locales aplicables. A falta de códigos locales, la conexión de la fuente de alimentación debe ser conforme al Código Eléctrico Nacional.

- Observe todos los códigos y regulaciones en vigor cuando realiza la puesta a tierra. A falta de códigos locales, observe el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70, edición actual. Vea las páginas 15 y 16 para el método de la puesta a tierra.
- Los diagramas eléctricos se encuentran en el área del panel de pies de la estufa para facilitar el acceso a un técnico de servicio calificado.
- Se pueden conectar las estufas DP de doble combustible a una fuente de alimentación eléctrica de 120/208 VAC

| CHART C: POWER SUPPLY WIRE-RATING AND SIZE REQUIREMENTS |                       |                     |                                 |      |        |
|---------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------------|------|--------|
| NÚMERO DE MODELO                                        | VOLTAJE NOMINAL, MIN. | TEMPERATURA NOMINAL | TAMAÑO DE CONDUCTOR, AWG L1, L2 | NEUT | TIERRA |
| DP304                                                   | 300 VAC               | Tipo T o Igual      | 10                              | 12   | 10     |
| DP36                                                    | 300 VAC               | Tipo T o Igual      | 10                              | 12   | 10     |

### PRECAUCIÓN

El aparato debe estar aislado del sistema de tubería de suministro de gas cerrando la válvula manual de cierre durante cualquier prueba de presión de la línea de suministro de gas a presiones de prueba iguales a o inferiores que 1/2 psig (3.5kPa.).

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

Cuando verifique la presión de gas del manifold, la presión de entrada al regulador debe ser al menos 6" (14.9 mb) columna de agua para gas natural o 11" (27.4 mb) para gas propano.

No trate de ajustar el regulador de presión.

## Paso 6: Requerimientos eléctricos, conexión y puesta a tierra

Se deben conectar los modelos de doble combustible a la fuente de alimentación eléctrica utilizando uno de los siguientes métodos. Para todos los métodos de conexión, la longitud del cable o conducto/cableado debe permitir que la unidad pueda sacarse completamente del gabinete sin necesidad de desenchufar o desconectar la unidad de la fuente de alimentación. La mínima longitud libre recomendada del cable o conducto son cuatro pies (1.20 m). Las instalaciones eléctricas y la puesta a tierra deben estar conforme a todos los códigos y regulaciones locales, y/o al Código Eléctrico Nacional, si aplica.

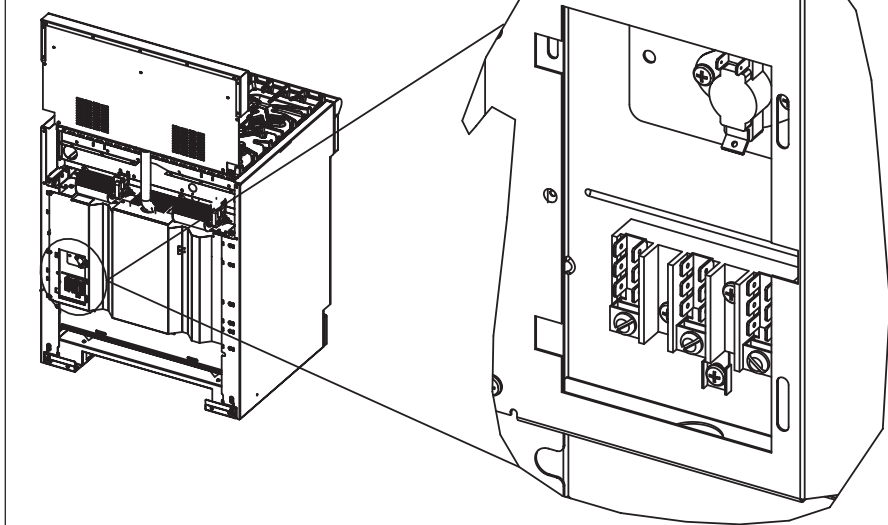
- **CABLE DE 4 CONDUCTORES - GENERALMENTE SE DEBE CONECTAR LA UNIDAD A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN CON UN CABLE DE 4 CONDUCTORES, 3 POLOS PARA UN VOLTAJE NOMINAL DE 125/250 VOLTIOS, 50 AMPERIOS, Y DEBE ESTAR MARCADO PARA EL USO CON ESTUFAS.**

Se debe fijar el cable a la caja de conexiones de la estufa con un prensacables que cabe en un orificio con un diámetro de 1" (2.5 cm). Si no viene ya equipado, el cable debe tener lengüetas cerradas de ¼", fijadas a los extremos libres de los conductores individuales, de preferencia que estén soldadas en su lugar.

- **CONEXIÓN PERMANENTE (CABLEADO DIRECTO)** -

Se pueden conectar las unidades directamente a la fuente de alimentación. El instalador debe suministrar un conducto flexible de aluminio, tamaño comercial de 3/4" con una longitud máxima de 6 pies (1.8 m). Localice la caja de conexiones en la parte trasera de la unidad y quite la cubierta. Consulte la Fig. 9. Quite el tornillo de la tira de conexión a tierra y doble la tira de tierra hacia arriba. Consulte la Fig. 9. Se debe fijar el conducto a la caja de conexiones utilizando un conector de conducto aprobado.

FIG. 8 – Ubicación de la caja de conexiones en las estufas de doble combustible.



Se debe meter el cableado para la unidad a la caja de conexiones a través del conducto. Consulte la Tabla C en la página 14 para la clasificación del cableado y el tamaño de los conductores individuales. Los extremos de los cables deben tener fijadas lengüetas cerradas de ¼", de preferencia que estén soldadas en su lugar. Realice las conexiones al bloque de terminales incluido. Fije el cable de tierra a la caja de conexiones con el tornillo previamente usado para fijar la tira de conexión a tierra. Consulte la Fig. 10. Se debe conectar el extremo libre del conducto a una caja de conexiones proporcionada en la zona de suministro eléctrico y de gas, como se muestra en la Figura 3A en la página 7.

- **CABLE DE 3 CONDUCTORES** - DONDE

**LOS CÓDIGOS Y LAS REGULACIONES LOCALES PERMITEN LA PUESTA A TIERRA A TRAVÉS DEL CONDUCTOR NEUTRAL, Y LA CONVERSIÓN DE ALIMENTACIÓN A 4 HILOS ES ALGO IMPRÁCTICO, SE PUEDE CONECTAR LA UNIDAD A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN CON UN CABLE DE 3 CONDUCTORES, 3 POLOS CON UN VOLTAJE NOMINAL DE 125/250 VOLTIOS, 50 AMPERIOS, QUE ESTÁ MARCADO PARA EL USO CON ESTUFAS.** Se debe fijar el cable a la caja de conexiones de la estufa con un prensacables que cabe en un orificio con un diámetro de 1" (2.5 cm). Si no viene ya equipado, el cable debe tener lengüetas cerradas de ¼", fijadas a los extremos libres de los conductores individuales, de preferencia que estén soldadas en su lugar.

## Paso 6: Requerimientos eléctricos, conexión y puesta a tierra

A 3- or 4-conductor supply may be connected to the terminal block.

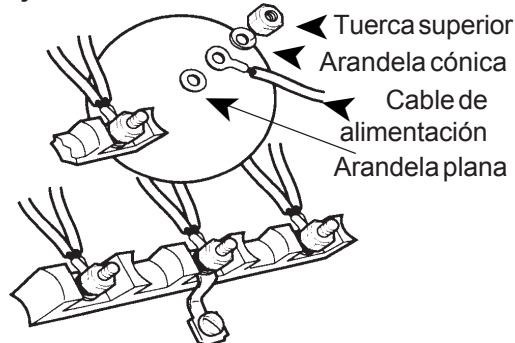
### CONEXIÓN DE 3 HILOS

1. Quite las tuercas superiores solamente de las bornas del bloque de terminales. No quite las tuercas que fijan los hilos del cableado interno de la estufa.
2. Fije el cable neutral de tierra del circuito de alimentación a la borna central del bloque de terminales con una tuerca. (vea Fig. 10).
3. Fije los conductores de alimentación L1 (negro) y L2 (rojo) a las bornas del bloque de terminales (color bronce) con tuercas.
4. Apriete las tuercas bien.

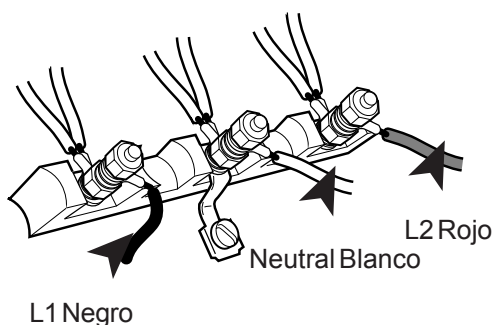
### CONEXIÓN DE 4 HILOS

1. Quite las tuercas superiores solamente de las bornas del bloque de terminales. No quite las tuercas inferiores que fijan los hilos del cableado interno de la estufa.
2. Quite la tira de conexión a tierra y doble la tira hacia arriba como se muestra en la Figura 11.
3. Fije el cable neutral a la borna central del bloque de terminales con una tuerca.
4. Fije los conductores de alimentación L1 (negro) y L2 (rojo) a las bornas del bloque de terminales (color bronce) con tuercas.
5. Fije el hilo desnudo de cobre de tierra al bastidor de la estufa utilizando el tornillo de tierra previamente usado para la tira de conexión a tierra. Asegúrese que las terminales de neutro y de tierra no tengan contacto.
6. Apriete todas las conexiones bien.

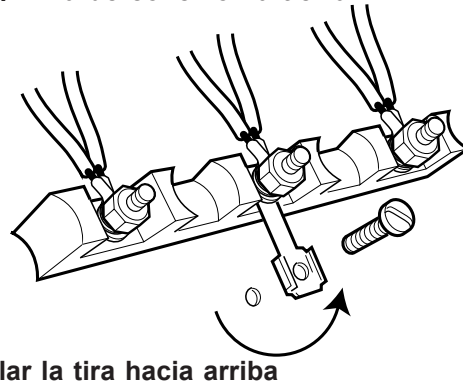
**FIG. 9 Fijación de conductores**



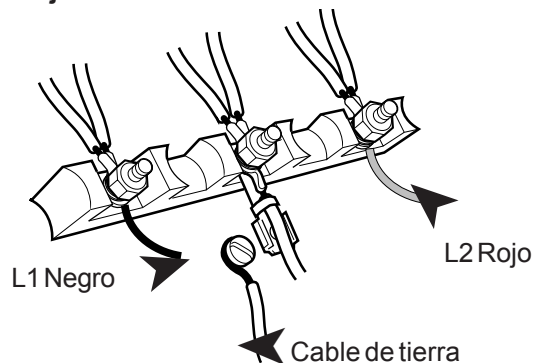
**FIG. 10 Conector de 3 hilos**



**FIG. 11 Tira de conexión a tierra**

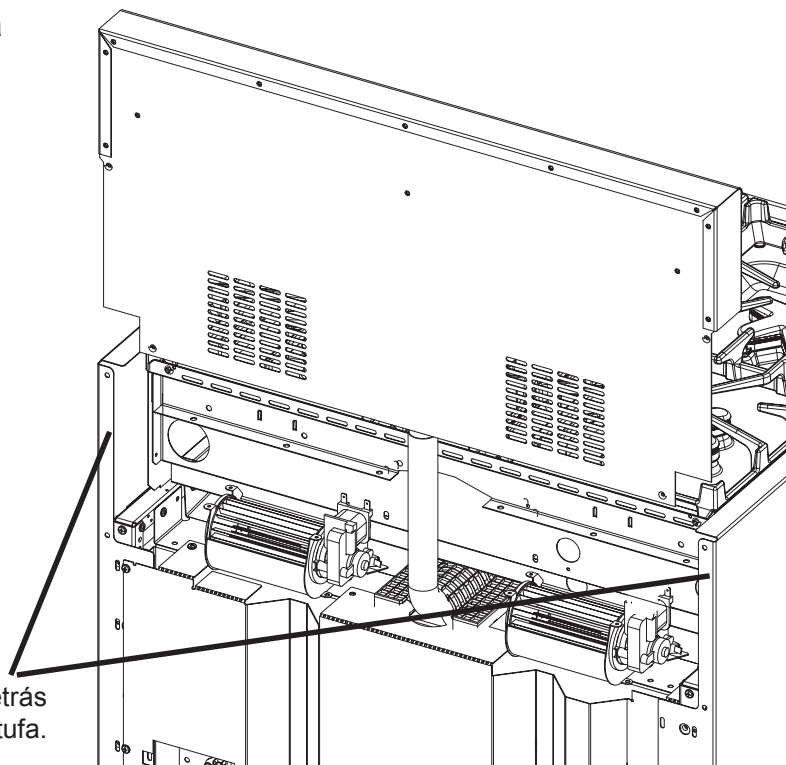


**FIG. 12 Fijar el hilo neutral**



## Paso 7: Instalación de la consola trasera de protección

**FIG. 13 - Instalación de la consola trasera de protección**



La consola trasera de protección se pone detrás de los canales guía en la parte trasera de la estufa.

Se debe usar una consola trasera de protección antes de deslizar la estufa a su posición final. Se debe instalar una consola trasera baja o alta cuando hay menos de 12" espacio libre entre materiales combustibles y la parte trasera de la estufa arriba de la superficie de cocinar. (Vea Fig. 2A y 2B en la Página 6).

Una moldura tipo isla está disponible para tapar las bridas de montaje de la consola para instalaciones tipo isla, donde hay un mínimo espacio horizontal libre de 12" entre combustibles y la parte trasera de la estufa. (Vea Fig. 2B en la Página 6).

Se inserta la consola trasera de protección tal como indicado en la Figura 13, detrás de los canales guía en la parte trasera de la estufa. Usando los tornillos autorroscantes que se incluyen, fije la consola trasera de protección a la parte trasera de la estufa.

### **ADVERTENCIA**

Para evitar posibles quemaduras o fuego, se debe instalar una consola trasera de protección diseñada específicamente para esta estufa, siempre que se use la estufa.

**Tabla D: Número de modelo para los kits de las consolas traseras de protección**

| No. Modelo Estufa | Consola Están. 6"      | Consola Baja 9" | Consola Alta 22" | Moldura Isla 3" |
|-------------------|------------------------|-----------------|------------------|-----------------|
| DP304             | Incluida con la Estufa | N/A             | DFP30HS          | DFP30IT         |
| DP36              | N/A                    | DFP36LB         | DFP36HS          | DFP36IT         |

## Paso 8: Quitar y reinstalar la puerta



### PRECAUCIÓN

TENGA CUIDADO AL QUITAR LA PUERTA.  
LA PUERTA ESTÁ MUY PESADA.

- Asegúrese que el horno esté frío y que se haya apagado la corriente antes de quitar la puerta. De otro modo puede causar una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno está pesada y frágil. Use ambas manos para quitar o reemplazar la puerta.
- Agarre sólo los costados de la puerta del horno cuando quita o reemplaza la puerta.
- Si no agarra la puerta del horno firmemente y de modo correcto, puede causar lesiones o dañar el producto.
- Nunca suelte las palancas e intente cerrar las bisagras cuando la puerta ha sido removida. Sin el peso de la puerta, los resortes poderosos cerrarán las bisagras con gran fuerza.

Para quitar la puerta del horno:

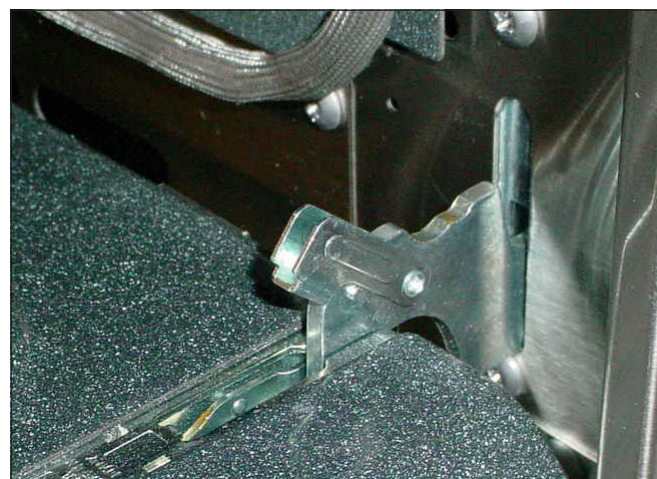
1. Abra la puerta del horno completamente.
2. Voltee la palanca de la bisagra hacia Ud. (vea la ilustración a la derecha).
3. Cierre la puerta hasta que se detenga (la palanca de la bisagra abierta mantiene la puerta mitad abierta).
4. Agarre la puerta en los lados. La puerta está pesada y frágil - siempre use ambas manos. Levante la puerta y sáquela (debe vencer la resistencia de resorte). Cuando la parte delantera de la puerta está suficientemente alta, usted podrá jalar y sacar la puerta.
5. Guarde la puerta en un lugar seguro y estable.

Para reinstalar la puerta del horno:

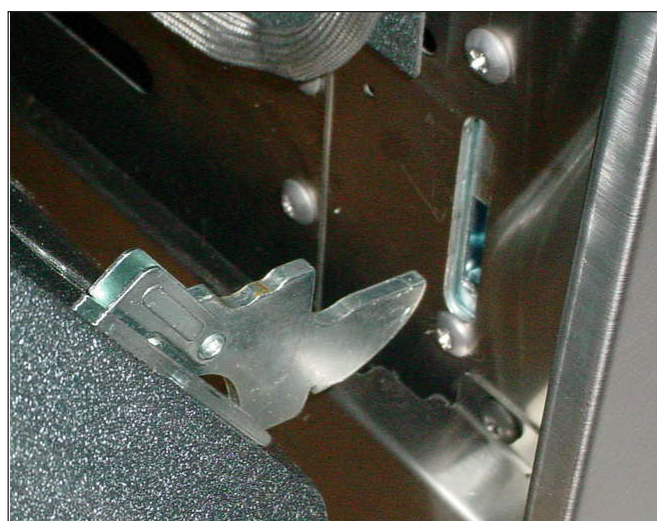
1. Agarre la puerta en ambos lados. Inserte las bisagras en las ranuras correspondientes. La puerta quedará mitad abierta.  
Puede ser necesario presionar firmemente sobre la parte inferior de la puerta, por medio de un movimiento mecedor para asentar bien las bisagras de la puerta.
2. Abra la puerta completamente para exponer las palancas de las bisagras. Voltee las palancas en dirección opuesta de sí mismo (hacia el horno) hasta que enganchen con la bisagra.
3. Cierre y abra la puerta lentamente para probar la instalación. Debe abrir y cerrar suavemente y estar recta, no torcida.



**Foto B.** Soporte de bisagra en posición cerrada



**Foto C.** Voltear la palanca de la bisagra hacia Ud.



**Foto D.** Bisagra removida del horno

## Paso 9: Pruebas y Ajustes

Instale cualquier componente suelto, tal como las tapas y rejillas de los quemadores, que han sido removidos antes. Asegúrese de asentar correctamente las tapas de los quemadores en las ranuras de alineación en las bases de los quemadores. Antes de probar el funcionamiento del aparato, verifique que no hay fugas de gas en la línea de suministro y en la estufa y que la unidad esté conectada a la fuente de alimentación. Abra la válvula de cierre de gas. Verifique la operación de los quemadores sellados de gas y del asador presionando y girando cada perilla en sentido opuesto del reloj. Los dos quemadores sellados a la izquierda incluyen la opción XLO®, la cual causa que la llama se prenda y se apague cuando se ajusta la perilla al rango XLO. Esta es una operación normal. CADA QUEMADOR DE GAS DEBE SER EVALUADO PARA VER EL FUNCIONAMIENTO CORRECTO DE



### PRECAUCIÓN

Un técnico calificado debe ajustar los quemadores al momento de la instalación. Se debe tener mucho cuidado cuando se hacen ajustes después de la instalación. Ajustes mal hechos pueden causar derivados nocivos o nulificar su garantía.

LAS LLAMAS INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE INSTALAR EL APARATO. En la estufa Modelo DP364GL, el obturador de aire para el quemador del asador (NO los quemadores superficiales) está preajustado en la fábrica. Sin embargo, las condiciones ambientales o de la instalación pueden requerir ajustes adicionales. Se evalúan las llamas

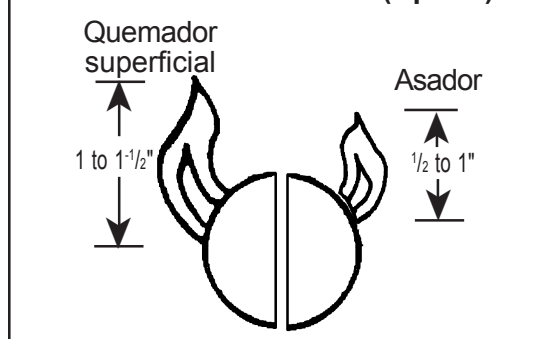
con la perilla de control del quemador en la posición más alta.

Si se usa el kit PLPKIT para convertir este aparato de gas natural a gas propano, se deben realizar una evaluación de las llamas y reajustes del obturador de aire - vea las instrucciones incluidas con el kit PLPKIT para las recomendaciones correctas.

Las llamas del quemador deben ser de color azul y estables sin puntas amarillas, demasiado ruido o que la llama se levante del quemador. Si existe cualquiera de estas condiciones, verifique que el obturador de aire (solamente asador) o los puertos de los quemadores no estén tapados u obstruidos. Elimine cualquier tapón que exista. Si la llama está muy amarilla, indicando insuficiente aire, aumente la abertura del obturador para incrementar la entrada de aire (solamente asador). Las llamas de los quemadores sellados en la superficie deben tener una altura aproximada de 1" a 1½". Las llamas del asador deben ser como se muestra en la Figura 14.

NOTA: Con los quemadores sellados en la superficie no se requiere ni se puede ajustar el obturador de aire o una llama baja.

**FIG. 14 – Flama correcta (Aprox.)**



### Para limpiar y proteger las superficies exteriores

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

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

Para sacar brillo y proteger el acero inoxidable, use un limpiador/cera tal como Stainless Steel Magic®.

NO permita que suciedades permanezcan por períodos largos de tiempo.

NO use fibra metálica normal o cepillos metálicos. Se pueden pegar pedazos pequeños de metal a la superficie causando que ésta se oxide.

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

# LISTA DE CHEQUEO DEL INSTALADOR

## LISTA DE CHEQUEO FINAL

- ☐ Posicionar la unidad.
- ☐ Se observaron los espacios libres especificados a las superficies de los gabinetes.
- ☐ Unidad nivelada – frente al fondo – lado a lado.
- ☐ Tapas de quemadores correctamente colocadas sobre las bases.
- ☐ Se quitó todo el material de empaque.
- ☐ Se fijó la moldura tipo isla o la consola trasera de protección. Se requiere una consola trasera si el espacio libre horizontal a los materiales combustibles detrás de la superficie de cocinar es menos de 12".
- ☐ Se revisó que la puerta cabe en la cavidad del horno. Reinstalar la puerta si es necesario (Vea procedimiento para reinstalar la puerta en la parte inferior de la página 18).
- ☐ Panel de pies instalado y fijado con dos (2) tornillos.
- ☐ Se colocó correctamente la bandeja de la plancha o del asador, inclinada ligeramente hacia adelante. (Vea página 19 para el procedimiento del ajuste).

manguera flexible con diámetro mínimo de 3/4" - longitud sugerida cuatro (4) pies (1.2m), dependiendo de los códigos locales.

- ☐ El aparato está conectado solamente al tipo de gas para el cual está certificado.
- ☐ Se instaló la válvula de cierre manual de gas en un lugar accesible (sin tener que mover la estufa).
- ☐ Se comprobó la unidad y no tiene fugas de gas.
- ☐ La presión de suministro de gas no excede 14" W.C. (34.9 mb).

## ELÉCTRICA

- ☐ Existe una tomacorriente con la protección correcta de sobretensión para conectar el cable de alimentación.
- ☐ Conexión correcta a tierra.
- ☐ Polaridad correcta de la tomacorriente.

## OPERACIÓN

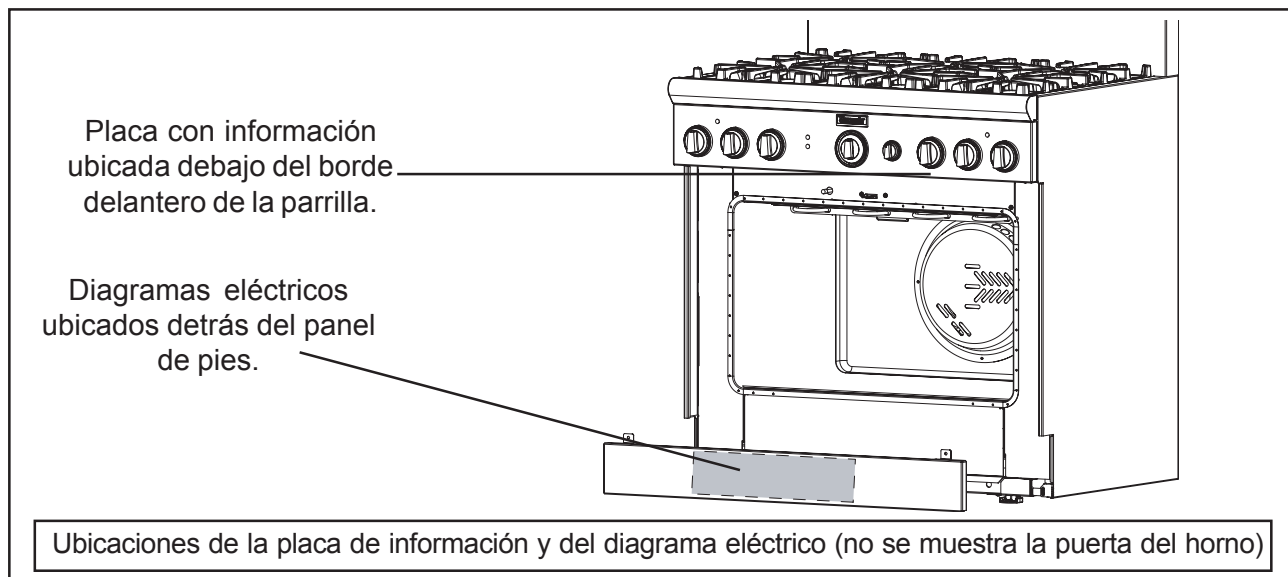
- ☐ Se quitaron todos los materiales internos de empaque. Se revisó debajo de las rejillas y bandejas del asador y adentro del horno(s).
- ☐ Si se usa con gas propano, verificar

que el suministro de gas tenga su propio regulador de presión adicionalmente al regulador de presión que se incluye con el aparato.

- ☐ Las tapas de los quemadores están correctamente asentados en sus bases.
- ☐ Los anillos están centrados en las perillas y las perillas giran libremente.
- ☐ Cada quemador prende bien, tanto en forma individual como junto con otros quemadores operando.
- ☐ Se ajustó el obturador de aire para una llama apropiada para el asador. Vea Paso 9 y Fig. 14.
- ☐ Se inclinó ligeramente la plancha o el asador hacia adelante y no se mueven (no todos los modelos).
- ☐ Las bisagras de la puerta del horno están enganchadas y las bisagras están fijadas en su posición. La puerta se abre y cierra correctamente.
- ☐ Las rejillas de los quemadores están posicionadas correctamente, niveladas sin moverse.
- ☐ Comience la autolimpieza. Cuando se prende la luz LOCK (Bloqueado), verifique que la puerta está bien cerrada. Cancele el modo de limpieza.

## SUMINISTRO DE GAS

- ☐ Conexión: 1/2" N.P.T. con una





Specifications are for planning purposes only. Refer to installation instructions and consult your countertop supplier prior to making counter opening. Consult with a heating and ventilating engineer for your specific ventilation requirements. For the most detailed information, refer to installation instructions accompanying product or write Thermador indicating model number.

We reserve the right to change specifications or design without notice. Some models are certified for use in Canada. Thermador is not responsible for products which are transported from the U.S. for use in Canada. Check with your local Canadian distributor or dealer.

---

Les spécifications ne sont fournies qu'à titre prévisionnel. Consultez les instructions d'installation et le fournisseur de votre plan de travail avant de le modifier. Consultez un entrepreneur en chauffage et en climatisation pour vos conditions spécifiques de ventilation. Pour une information plus détaillée, reportez-vous aux instructions d'installation jointes au produit ou bien écrivez à Thermador en indiquant le numéro du modèle.

Nous nous réservons le droit de modifier les caractéristiques ou le design sans préavis. Certains modèles sont approuvés pour le Canada. Thermador n'est pas responsable des produits transportés des États-Unis pour être utilisés au Canada. Veuillez vous renseigner auprès de votre distributeur ou détaillant canadien.

---

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

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



**Thermador®** | *An American Icon™*

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA USA • 1 (800)735-4328  
ECO 5U00KW • 9000059939 Rev. B • © 2005 BSH Home Appliances Corp. • Litho USA 10/05