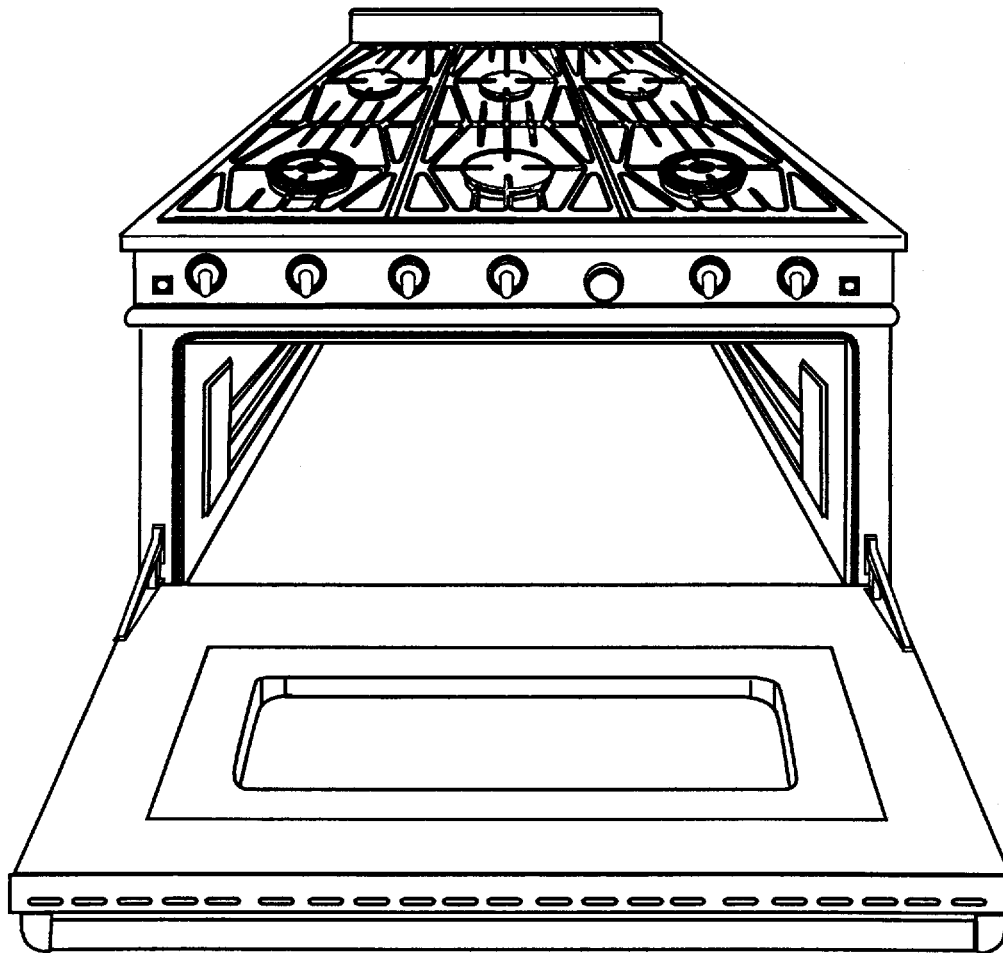


**INSTALLATION
MANUAL**

**Professional 48", 36", 30"
Gas Range Models**



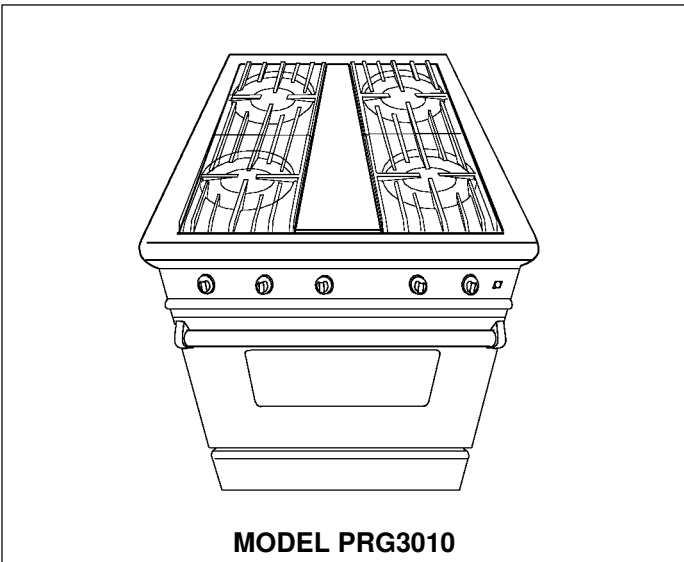
403 WEST FOURTH STREET, NORTH • NEWTON, IA 50208



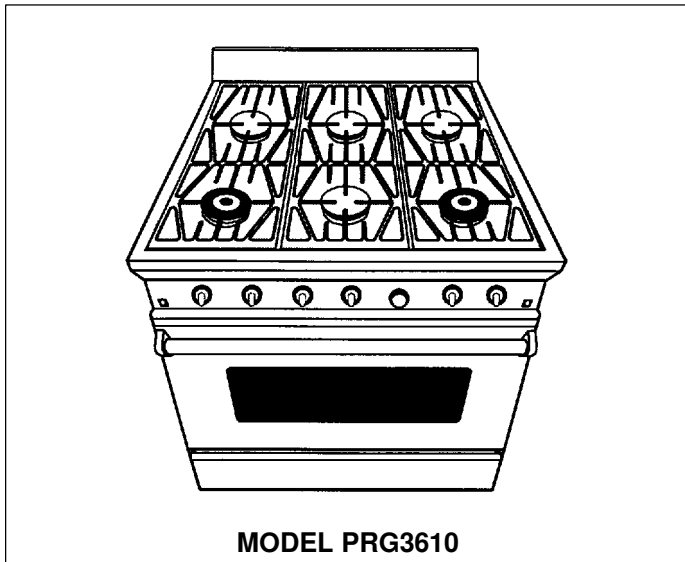
Retain this manual for future reference.



30" GAS RANGE MODEL



36" GAS RANGE MODEL



48" GAS RANGE MODEL

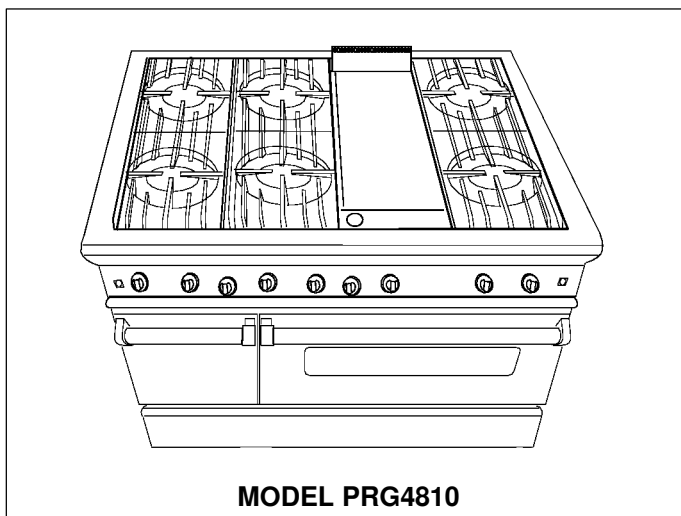


TABLE OF CONTENTS

MODEL IDENTIFICATION	2
WARNING	3
INTRODUCTION	3
IMPORTANT INSTALLATION INSTRUCTIONS	4
STEP 1 - Ventilation Requirements	4
STEP 2 - Cabinet Preparation	5-6
STEP 3 - Unpacking, Moving And Placing The Range	7-8
GRIDDLE ADJUSTMENTS	8
ANTI-TIP INSTALLATION INSTRUCTIONS	9
STEP 4 - Electrical Connections	10
STEP 5 - Gas Requirements	10-11-12
STEP 6 - Backguard Installation	12
STEP 7 - Test And Adjustment	13-14
INSTALLER FINAL CHECK LIST	14
WIRING DIAGRAM (PRG3010, PRG3610, PRG4810 Series)	15
SCHEMATIC DIAGRAM (PRG3610, PRG4810, PRG3010 Series)	16

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 instruction.
- 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.

INTRODUCTION

The features offered by the Jenn-Air professional series of gas ranges are certain to make the cooking experience more enjoyable and provide the novice or the experienced chef with years of enjoyment. A large capacity gas oven with a gas infrared broiler is included on the 30", 36" and 48" ovens. The PRG4810 (48") range is also equipped with a smaller 12" oven that is perfect for baking breads and other small items while the larger items are being prepared in the large capacity convection oven. Model PRG3010 offers (4) 15,000 Btu/Hr. top burners, while the 36" and 48" models offer (6) 15,000 Btu/Hr. top burners. All ranges are equipped with dual flow simmer burners with a simmer turn down of 570-900 Btu/Hr, which can be used for melting butter or chocolates. Model PRG3010 offers one simmer burner, while models PRG3610 and PRG4810 offer two simmer burners each. In addition to the large capacity oven and high output top burners, the 48" range also offers a stainless steel griddle. All range models require installation of one of the three backguards (this piece must be ordered separately) except the PRG3010 model, which is shipped standard with a 9" low back. See Figure 1.

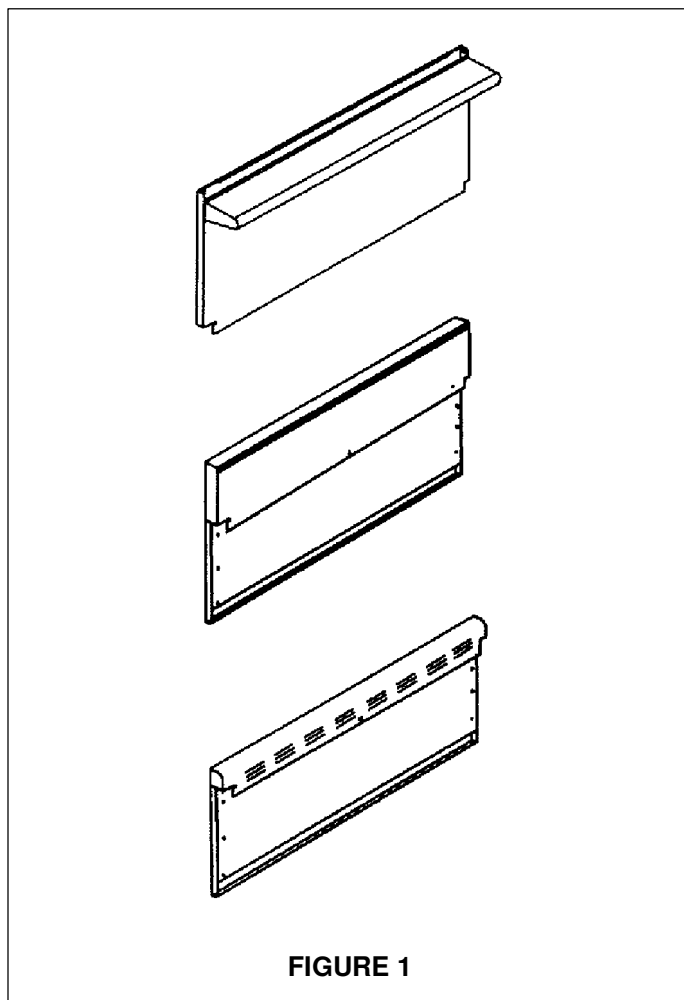


FIGURE 1

IMPORTANT INSTALLATION INSTRUCTIONS

Tested in accordance with ANSI Z21.1-1993 Standard for Household Cooking Gas Appliances.

These ranges must be installed in conjunction with a suitable overhead vent hood. (See Step: 1 for Ventilation Requirements). Due to the professional high heat capacity of this unit, particular attention should be paid to the hood and duct work installation to assure it meets local building codes. To eliminate risk of burns or fire 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 range installation. Local codes vary. Installation, Electrical Connections, and Grounding must comply with all applicable codes. In the absence of local codes, the range should be installed in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1-Latest Edition and National Electrical Code ANSI / NFPA 70-Latest Edition.

Model numbers with suffix 'NP' are manufactured for use with natural gas, while model numbers with suffix 'LP' are for use with LP gas (propane).

STEP 1: VENTILATION REQUIREMENTS

A suitable exhaust hood must be installed above the range. The following chart indicates the minimum blower capacity recommended for hood ventilation. (Table 1).

CAUTION

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.

For best smoke elimination, the lower edge of the hood should be installed a minimum of 30" to a maximum of 36" above the range cooking surface, see figure 3. If the hood contains any combustible materials (i.e. a wood covering) it must be a minimum of 36" above the cooking surface.

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

TABLE 1

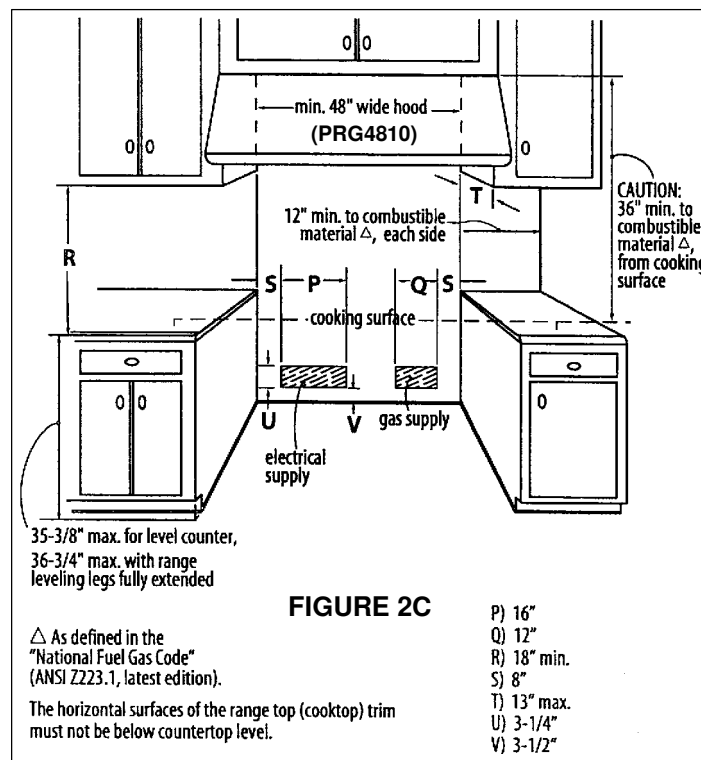
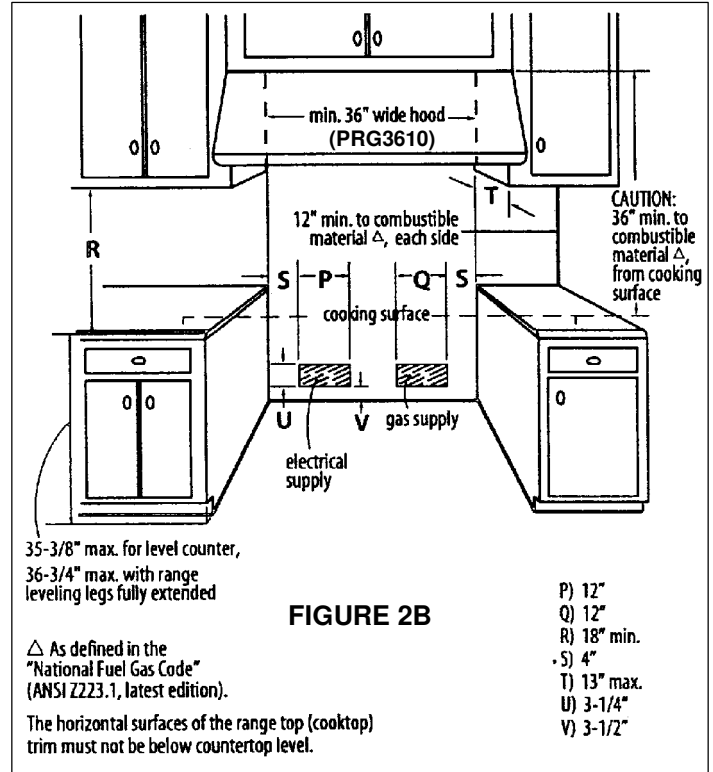
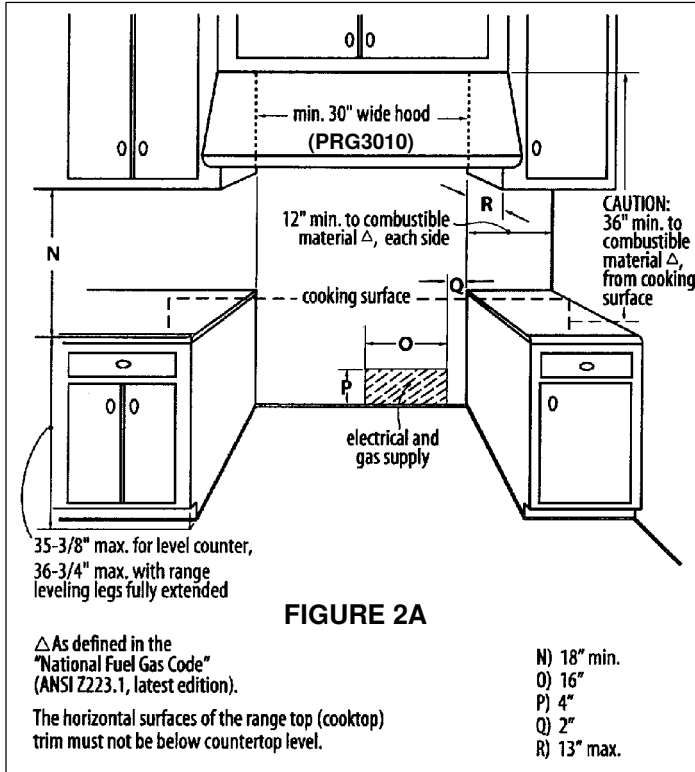
VENTILATION UNIT	STANDARD COUNTER INSTALLATION RECOMMENDATIONS	ISLAND INSTALLATION RECOMMENDATIONS
HOOD	(24" Deep x Unit Width)	(30" Deep x 36" At Bottom)
BLOWER	48" RANGE - 800-1000 CFM	800-1000 CFM
	36" RANGE - 600-800 CFM	600-800 CFM
	30" RANGE - 500 CFM	500 CFM

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 Figures 2A/B/C are required. The same clearances apply to island installations.
2. The range can be placed in various positions with respect to the cabinet front, with the front either flush or projecting, depending on the countertop depth. See

Figure 3A/B and Table 2 (side view of range) for dimensions.

3. The gas and electrical supply should be within the zones shown in Figures 2 and 4.
4. The maximum depth of over head cabinets installed on either side of the hood is 13".



- Any openings in the wall behind the range and in the floor under the range must be sealed.
- When there is less than a 12" clearance between combustible material and the back edge of the range, (above the cooking surface) Jenn-Air Stub Back or High Shelf Backguard must be installed. These parts must be ordered separately, except for the PRG3010 which comes equipped with a Low Back. Figure 3A

and Figure 3B indicate the space required for each type of backguard.

- Always keep the appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to the unit.

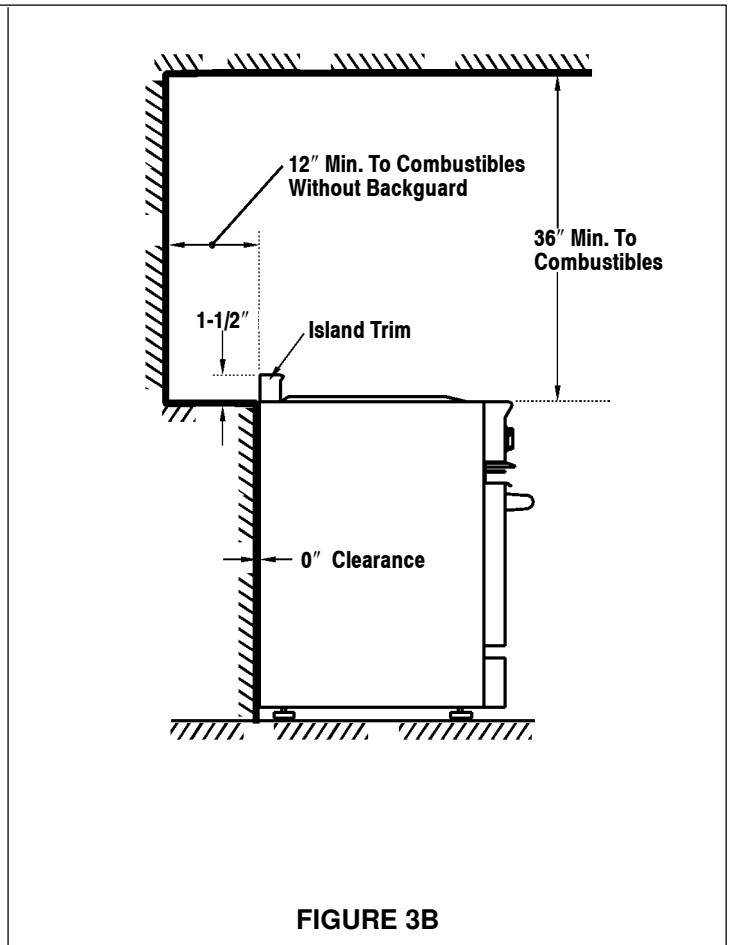
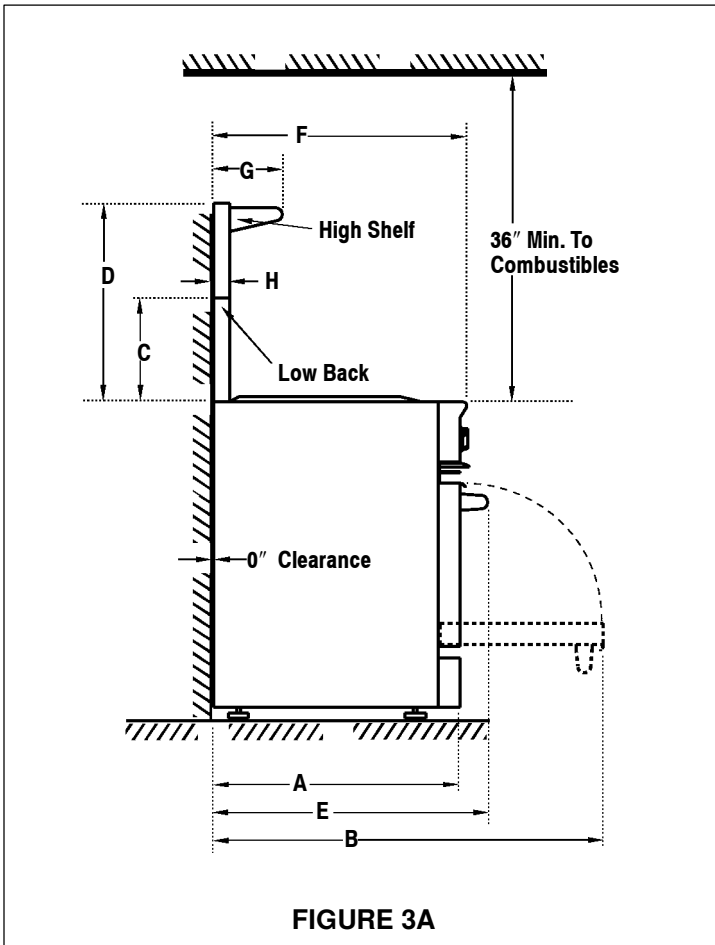


TABLE 2

DIMENSIONS	A	B	C	D	E	F	G	H
PRG4810	27-7/16"	44-11/16"	12"	21-1/4"	29-15/16"	28-3/16"	10"	2-1/2"
PRG3610	27-7/16"	44-11/16"	12"	21-1/4"	29-15/16"	28-3/16"	10"	2-1/2"
PRG3010	26-3/4"	44-1/4"	9"	21-1/4"	29-15/16"	28-3/16"	9-3/8"	1-3/4"

STEP 3: UNPACKING, MOVING AND PLACING THE RANGE

CAUTION

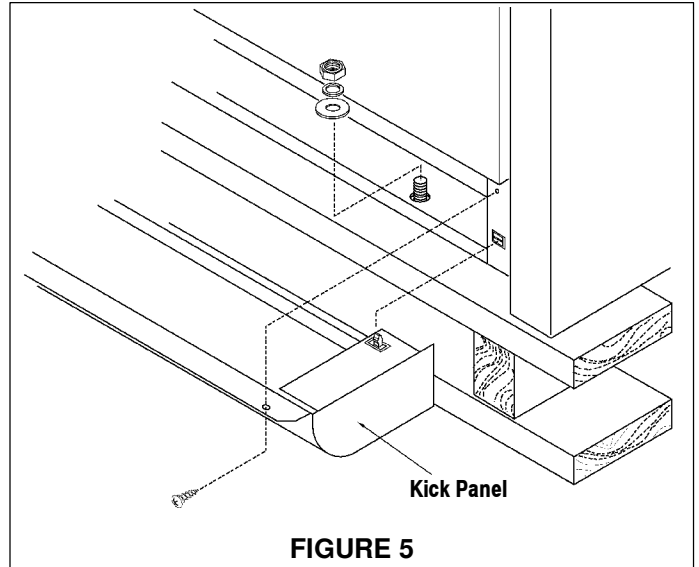
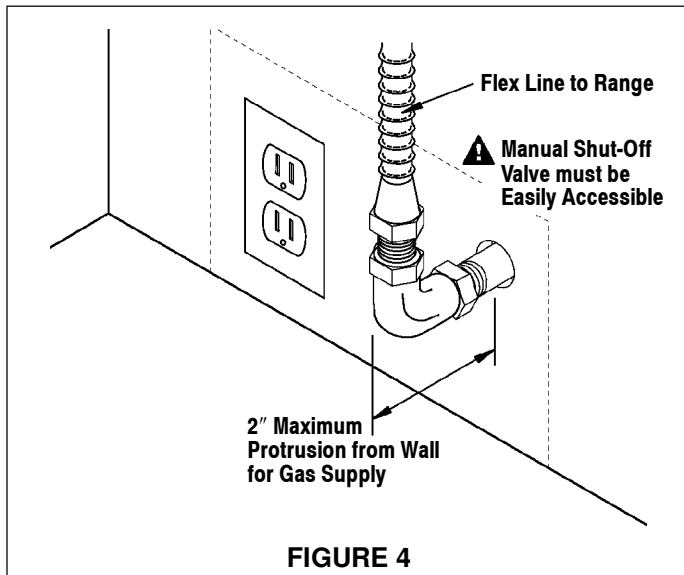
PROPER EQUIPMENT AND ADEQUATE MAN-POWER MUST BE USED IN MOVING THE RANGE TO AVOID DAMAGE TO THE UNIT OR THE FLOOR. THE UNIT IS HEAVY AND RESTS ON ADJUSTABLE STEEL LEGS.

DO NOT LIFT THE RANGE BY THE OVEN DOOR HANDLES!!

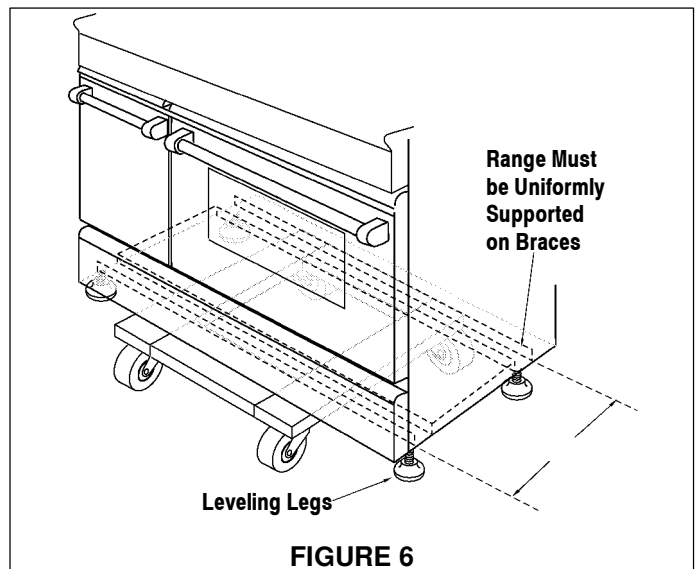
The 36" range has a shipping weight of approximately 408 pounds or 354 pounds after removal of packing materials. It is recommended that the door, grates, burners, front kick panel and drip pan (below knobs), be removed to facilitate handling. This will reduce the weight to about 230 pounds.

DO NOT REMOVE THE GRIDDLE ASSEMBLY

It may be necessary to remove the oven door and knobs to pass through some doorways. With the doors and knobs removed a 29-3/8" wide opening is required. Without removing the door, a 30-13/16" wide opening is required. See Figure 3A.



Remove the outer carton and packing material from the shipping base. Remove the kick panel (see Figure 5) by removing two screws at the top and pulling forward. The range is held to the skid by two bolts in the front behind the kick panel (see Figure 5) and two L-brackets located on bottom flange of the range back (see Figure 7). After removing the bolts and brackets, the range must be lifted and removed from the skid. 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 Figure 6).



To remove the door, open the door and hold it all the way open. Close the hinge latches (see Figure 8) and release the door. The door can then be removed by gently lifting and pulling the door, with the hinges up and out of the frame. The hinges are assembled to the door and will be removed from the frame when the door is lifted upward.

The professional range should be transported by a dolly close to its final location. The range can be tipped back and supported on the rear legs while the dolly is removed. **The floor under the legs should be protected (Wood Strips, Carpet, Paneling, Etc.) before pushing the unit back into position.** Electric and gas connections should be made (Steps 4 & 5) and the backguard installed (Step 6) before the range is placed in its final position.

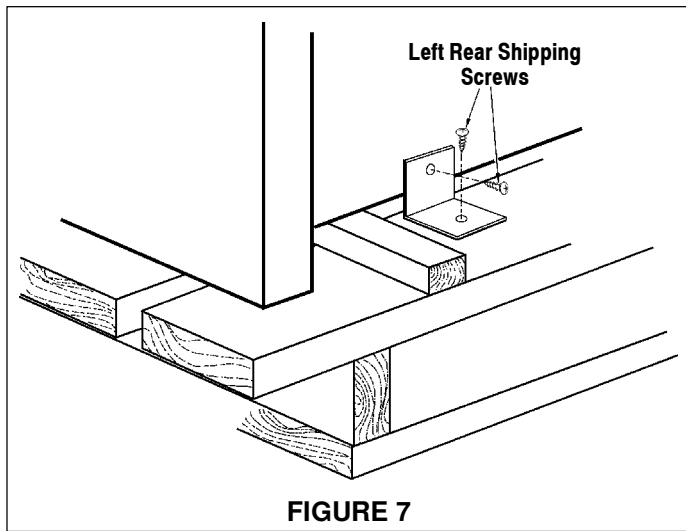


FIGURE 7

For proper performance, the professional range should be level. To achieve a flush fit of the range to adjoining countertops, it will be necessary to have level cabinets (front to back, and left to right across the opening of the range). After checking the countertops for level and before sliding the range into place, measure the distance from the floor to the top of the counter work surface in the rear left and right corners. Adjust the corresponding rear corner of the range to an equal height of the counter, as the rear leveling legs are not accessible once the range is pushed into place. Once the range is in place, the front leg levelers can be accessed to level the front of the range. Replace the kick panel and oven doors by reversing the procedure described previously.

It is important that the two screws retaining the kick panel are secure to prevent accidental access to live electrical components and wires (see Figure 5).

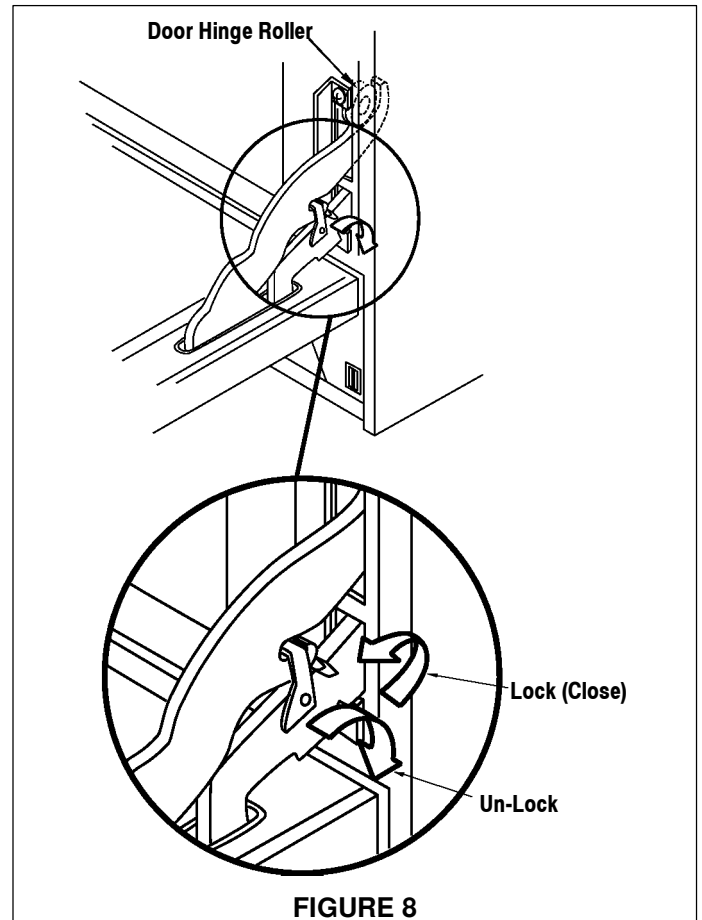


FIGURE 8

GRIDDLE ADJUSTMENTS

The griddle section is fastened in place at the front with screws. It is designed to be stationary and not meant to be removed for cleaning.

The griddle has two leveling screws beneath the rear flue cover which can be used to adjust the griddle to the desired slope. The center screw is for shipping and should be removed.

ANTI-TIP DEVICE INSTALLATION INSTRUCTIONS

NOTE: A risk of range tip over exists if the appliance is not installed in accordance with the installation instructions provided. The proper use of this device minimizes the risk of TIP-OVER. In using the device the consumer must still observe the safety precautions as stated in the USE and CARE MANUAL and avoid using the oven door and/or kick plate as a step stool.

Installation instructions are provided for wood and cement in either floor or wall. Any other type of construction may require special installation techniques as deemed necessary to provide adequate fastening of the ANTI-TIP bracket to the floor or wall.

Included Parts

Included with this kit are: (4) #10 x 2" wood screws and (1) Anti-tip bracket.

Wood Construction

Place the bracket against the back wall, into the right rear corner where the range is to be located. Leave a gap between the wall (or side of range) and the bracket per dimension "A" (see chart). Drill (2) 1/8" diameter pilot holes in the center of the small holes. A nail or awl may be used if a drill is not available. Fasten the bracket securely to the floor and wall (see illustration).

Concrete Or Cement Construction

Hardware required: (2) sleeve anchors, lag bolts, and washers (*not provided*). Locate the bracket as described above. Drill the recommended size holes for the hardware. Install the sleeve anchors into the holes and then install the lag bolts through the bracket. The bolts must be properly tightened as recommended for the hardware. Fasten the bracket securely to the floor and wall.

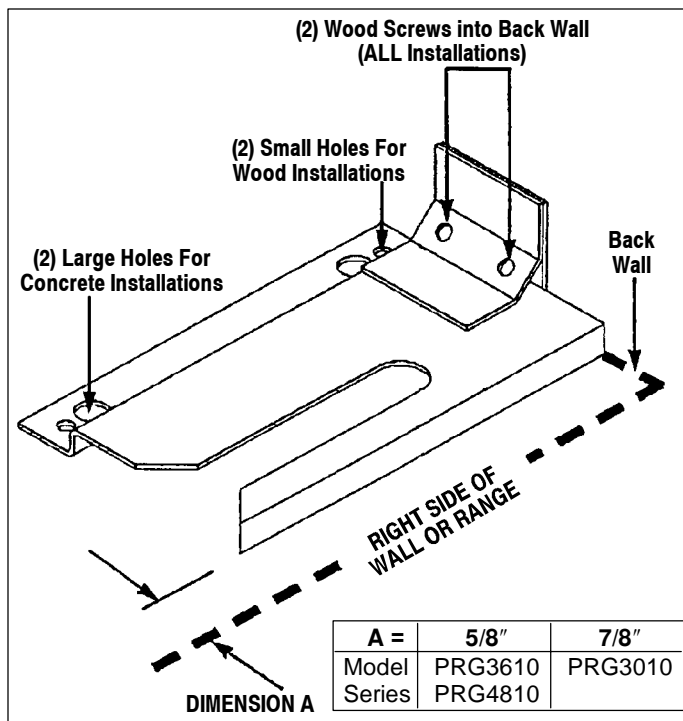
Range Installation

After the anti-tip bracket has been installed, **complete Steps 4-6 before sliding the range into position.** Align the range to its designated location and slide it back into position. Make sure that the leveling foot is fully inserted into and secured by the anti-tip bracket. To gain access to the anti-tip bracket from the front of the range, remove the kick plate by removing the (2) screws used to secure the kick plate (Figure 5).

NOTE: Ensure that power is disconnected from the range before the kick plate is removed.

For SAFETY CONSIDERATIONS as well as optimum performance adjust the range so that it is level. This may be checked by placing a spirit level or a large pan of water on the cooktop or the oven rack. Slide-in ranges require total removal from cabinet before an adjustment can be made.

To check the range for proper installation of the anti-tip bracket: Use a flashlight and look underneath the bottom of the range to see that one of the rear leveling legs is engaged into the bracket slot.



WARNING

- ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS.
- INSTALL ANTI-TIP DEVICES PACKED WITH RANGE.
- FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS.

STEP 4: ELECTRICAL CONNECTIONS

Power Requirements

120 VAC, 60 Hz., single phase.

PRG3010 - 4 Amp. Max.
PRG3610 - 7 Amp. Max.
PRG4810 - 13 Amp. Max.

(Use 15 Amp. Circuit)

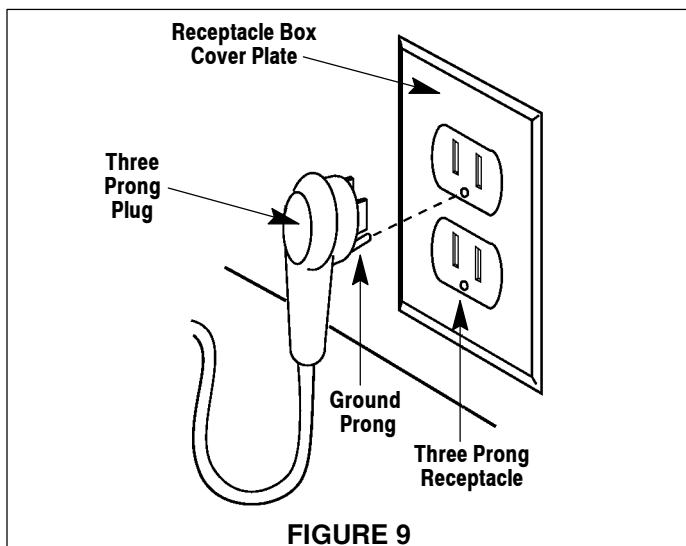
Always disconnect electric supply cord from the wall outlet or service disconnect before servicing this appliance.

Observe all governing codes and ordinances when grounding, in the absence of which, observe National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70-1990.

Recommended Grounding Method

This appliance is factory equipped with a power supply cord with a three-prong grounding plug (with polarized parallel blades). It must be plugged into a mating grounding type receptacle, and connected to a correctly polarized 120 Volt circuit. If the circuit does not have a grounding type receptacle, it is the responsibility and obligation of the installer or user to have the existing receptacle changed to a properly grounded and polarized receptacle in accordance with all applicable local codes and ordinances by a qualified electrician. In the absence of local codes and ordinances the receptacle replacement shall be in accordance with the National Electrical Code.

THIS THIRD GROUND PRONG SHOULD NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, BE CUT OR REMOVED. (SEE FIGURE 9)



STEP 5: GAS REQUIREMENTS

Verify the type of gas supplied to the location.

The range is shipped from the factory set up and adjusted for natural gas or LP gas (propane), depending on model ordered.

Natural Gas Requirements

Connection: 1/2" N.P.T. Minimum 5/8" dia. flex line.
Pressure: 6" to 14" W.C.

LP Gas Requirements

Connection: 1/2" N.P.T., Minimum 5/8" dia. flex line.
Pressure: 11" to 14" W.C.

A regulator is required at the LP source to provide a maximum of 14" W.C. to the range regulator.

Hook Up

A manual 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 protrude beyond the back of the unit. Make sure the gas supply is turned off at the wall valve before connecting the appliance.

The gas supply connections should be made by a competent technician and in accordance with local codes or ordinances. In the absence of a local code, the installation must conform to the National Fuel Gas Code ANSI 223.1-Latest Edition.

CAUTION

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

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

When checking the manifold gas pressure, the inlet pressure to the regulator should be at least 7.0" W. C. for natural gas.

** The flex line for the gas supply must be metal and be approved by an approved certifying agency (AGA, CGA, or U.L.). Never use a hose made of rubber or other synthetic material, as the heat may cause the hose to melt and develop leaks.

STEP 6: BACKGUARD INSTALLATION

The 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 Figure 3B).

RANGE BACKGUARD KITS

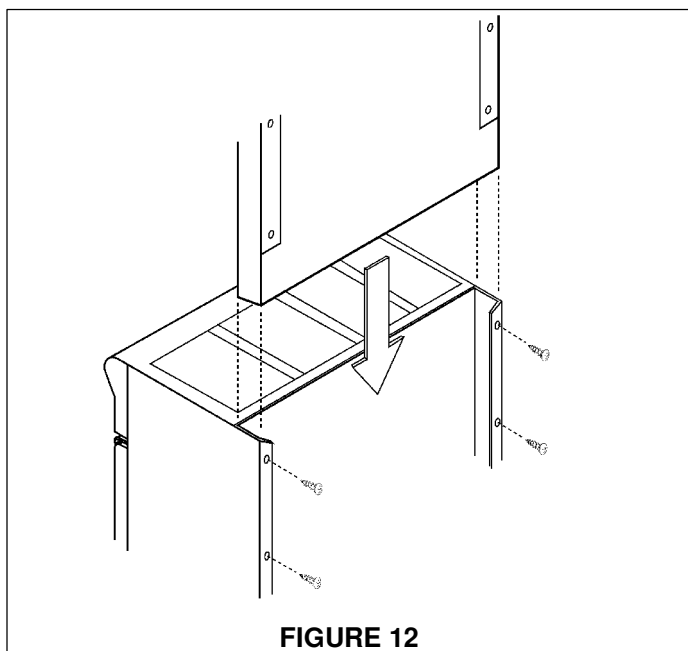
HIGH SHELF:

(22")	PRAG3022 - 30"
	PRAG3622 - 36"
	PRAG4822 - 48"

LOW SHELF:

(12")	PRAG3612 - 36"
	PRAG4812 - 48"

The backguard is inserted, as shown in Figure 12, into the guide channels on the back of the range. Secure the backguard with the (4) sheet metal screws provided.



STEP 7: TEST AND ADJUSTMENT

CAUTION

For Warranty coverage, Jenn-Air requires that burner adjustments be made by a qualified technician at the time of installation. Extreme care should be used when adjustments are made after installation.*

* **Improper or lack of adjustments will void your warranty.**

Oven and Griddle Burners

Check for the proper burner flame characteristics and adjust air shutters if necessary (see figures 13 - 14). Each valve and air shutter is individually tested and adjusted prior to shipment. Normally adjustment is not required, however, vibration during transit or variations in the local gas supply may make minor adjustments necessary.**

Burner flames should be blue and stable with no yellow tips, excessive noise or lifting of the flame from the burner. (Slight yellow - tipping is normal with LP gas). If any of these conditions exist, check that the air shutter or burner ports are not blocked. If this condition persists, adjust the air shutter as required.

If the flame is too yellow, indicating insufficient air, adjust the shutter counterclockwise to increase air inlet.

If the flame is noisy or tends to lift away from the burner, indicating too much air, turn the shutter clockwise to reduce air.

The oven burner flames should be approximately 1-1/2" high. The griddle burner flames should be 1-1/2" to 2" (see figure 13).

Typical Section of Proper Flame (Approx.) (Griddle / Oven)

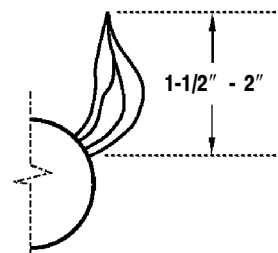


FIGURE 13

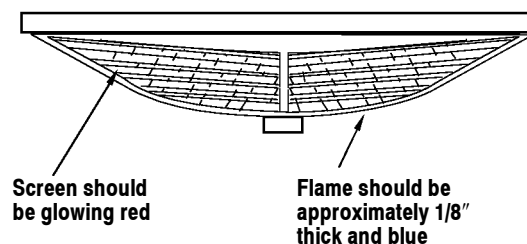


FIGURE 14

** The oven infra-red broiler burner has no air shutter and is not adjustable when used with natural gas. It is necessary to operate the oven broiler for 45 minutes to eliminate the harsh odor of the insulation binder. This **must be done before** using the range for the first time and with proper ventilation.

Surface Burners

The surface burners are not adjustable. Proper operation is achieved when the correct orifices for the gas supply are installed at the factory, based on model ordered.

* If the top burner does not ignite, check the spark igniter by listening for a clicking sound. If you do not hear the igniter click, turn off the burner. Check for a tripped circuit breaker, blown fuse, or poor wire connection to the igniter.

To Clean Exterior Surfaces

The stainless steel surfaces may be cleaned by wiping with a damp soapy cloth. Any mild glass cleaner will remove fingerprints and smears. Do not use steel wool as it will scratch this surface. Small scratches may be removed by lightly sanding, with the grain, using 120 grit paper.

INSTALLER FINAL CHECK LIST

- Placement of unit.
- Specified clearance maintained to cabinet surfaces.
- Unit level - front to back, side to side.
- All packaging material and tie straps removed.
- Low back or high shelf backguard attached if there is less than 12" clearance above the cooking surface to combustibles behind unit.

Electrical

- Receptacle with 15 ampere over-current protection is provided for service cord connection.
- Adequate ground connection.
- Kick panel in place and two (2) screws secure.

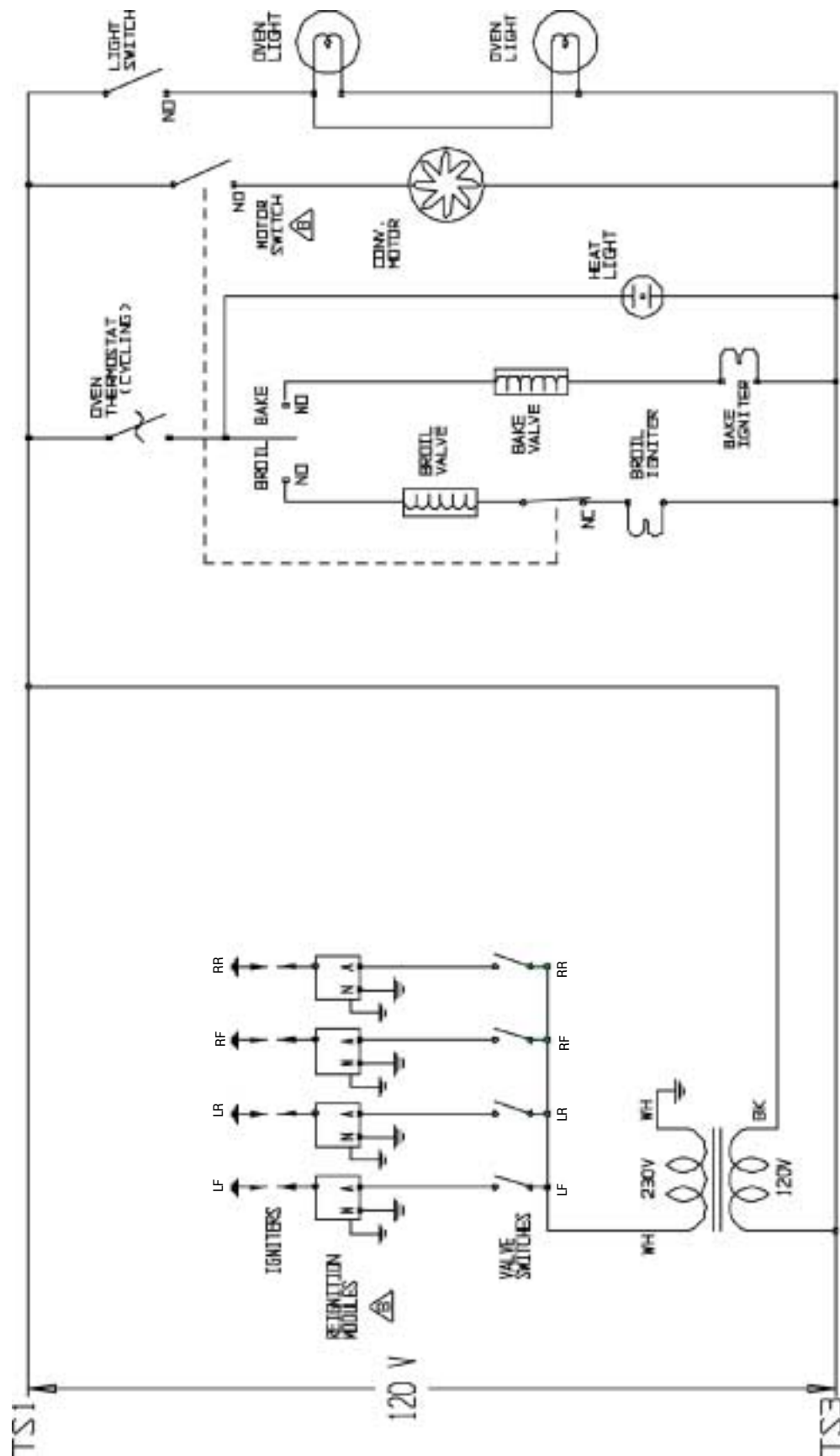
Gas Supply

- Connection: 1/2 NPT with a minimum 5/8" diameter flex line.
- Site gas supply is compatible with range model, and sufficient pressure is available (see Gas Requirements on page 10).
- Manual gas shut off valve installed in an accessible location.
- Unit tested and free of gas leaks.

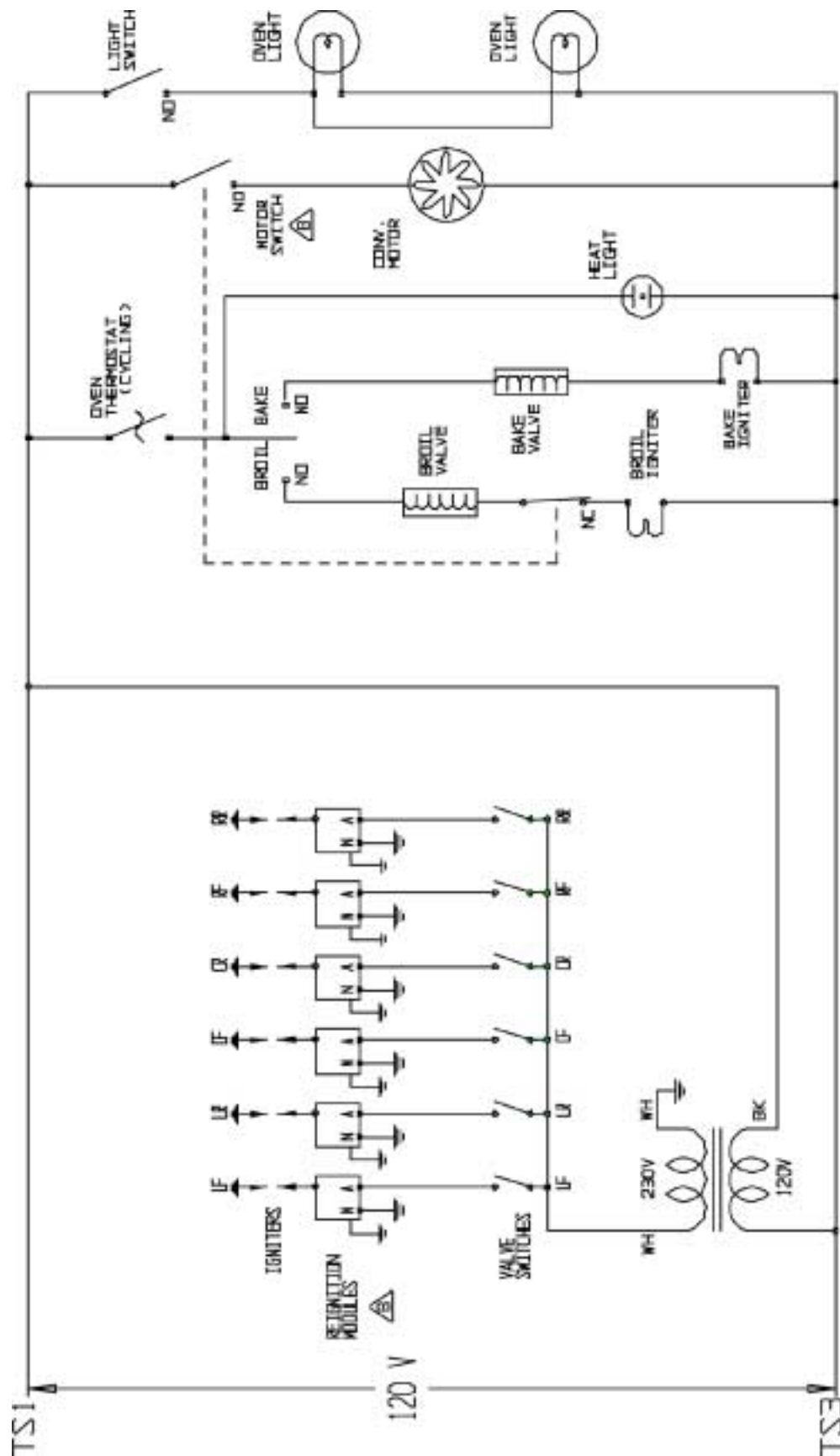
Operation

- All internal packing materials removed. Check drip drawers.
- Bezels centered on burner knobs and knobs turn freely.
- Each burner lights satisfactorily, both individually and with other burners on same side of unit operating.
- Griddle is level.
- Drip trays are properly in place and pull out freely.
- Oven door hinges seated and door opens and closes properly.
- Burner grates correctly positioned, level, and do not rock.

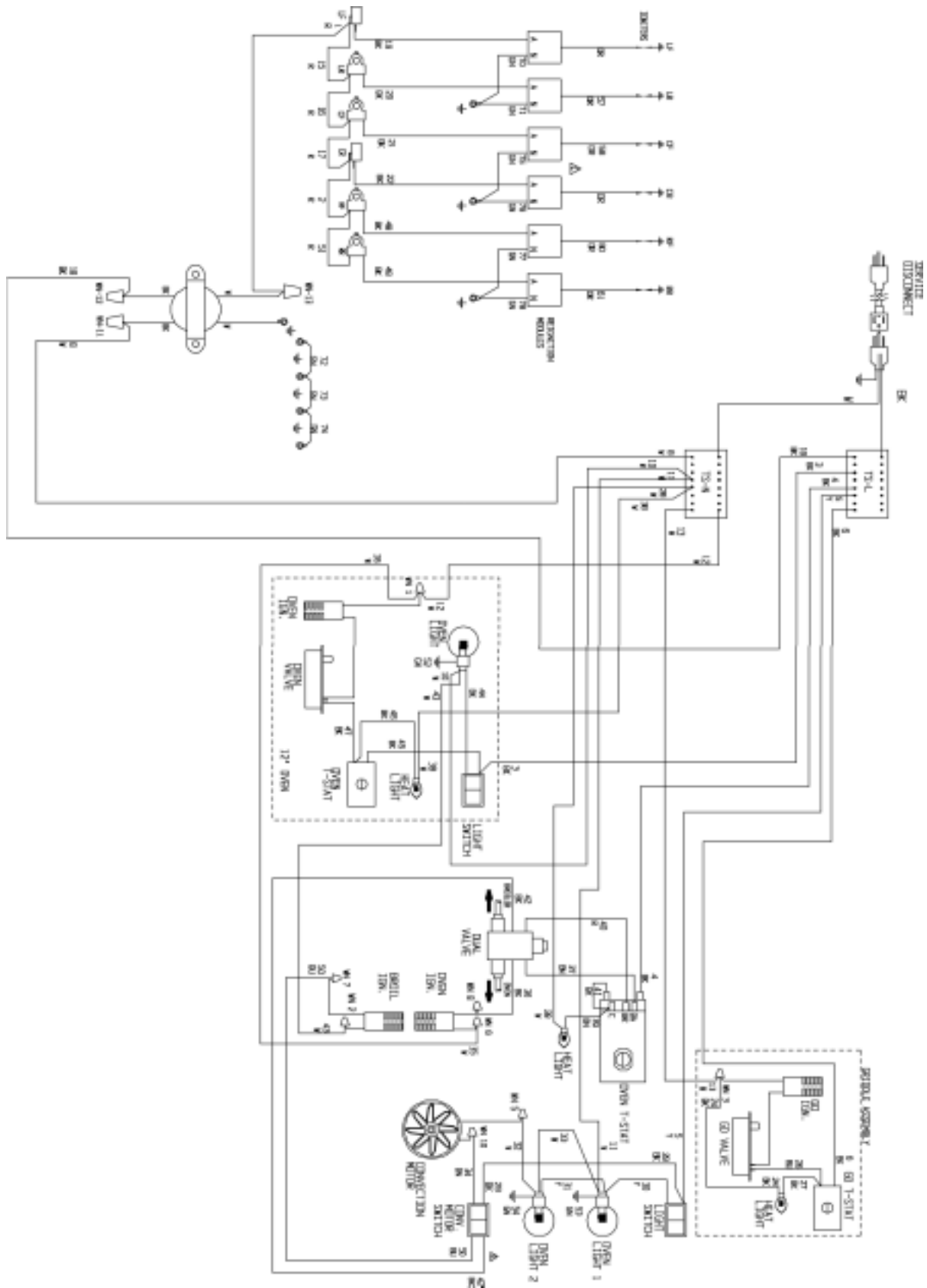
JENN-AIR PRG3010 WIRING SCHEMATIC



JENN-AIR PRG3610 WIRING SCHEMATIC



JENN-AIR PRG4810 WIRING DIAGRAM

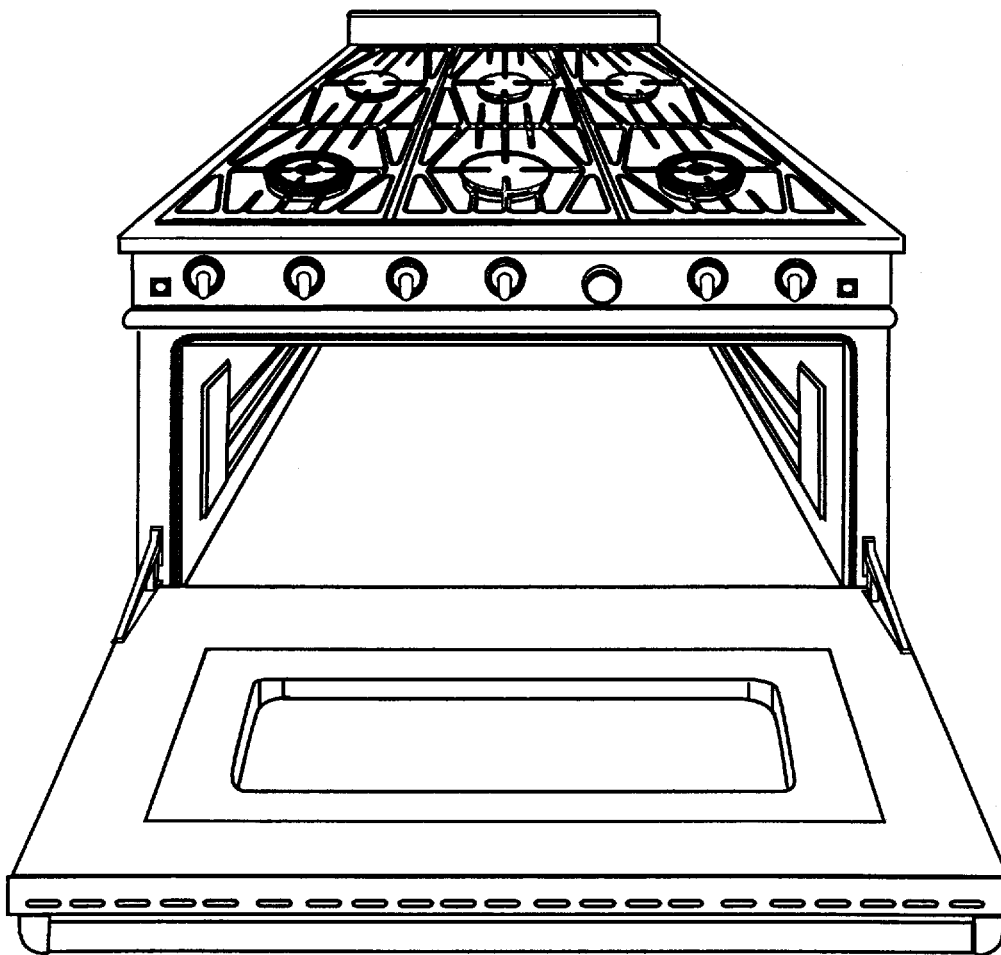


**MISE EN
SERVICE**

**Cuisinières à gaz
professionnelles
de 121,9, 91,4 et 76,2 cm**

JENN-AIR

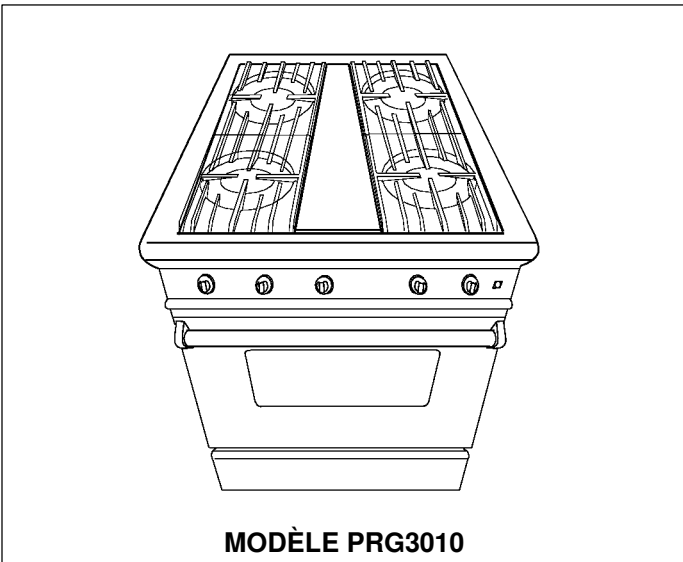
WEST FOURTH STREET, NORTH • NEWTON, IA 50208,
ÉTATS-UNIS



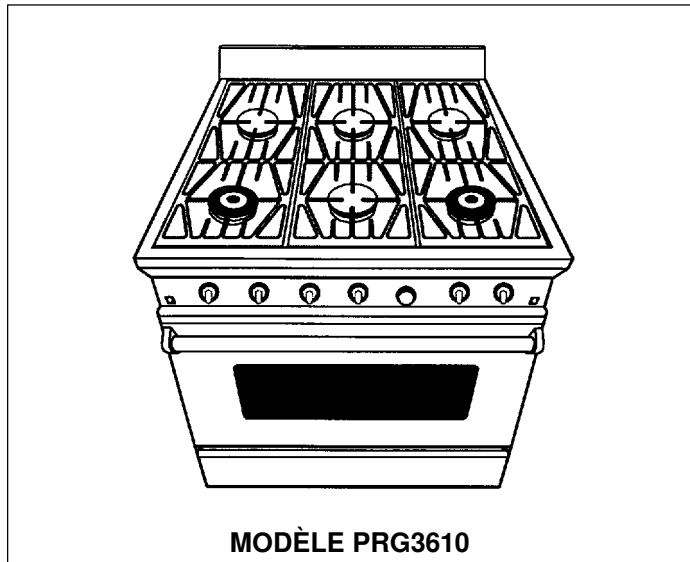
Veillez conserver ce manuel pour référence ultérieure.



MODÈLE DE CUISINIÈRE À GAZ DE 76,2 CM



MODÈLE DE CUISINIÈRE À GAZ DE 91,4 CM



MODÈLE DE CUISINIÈRE À GAZ DE 121,9 CM

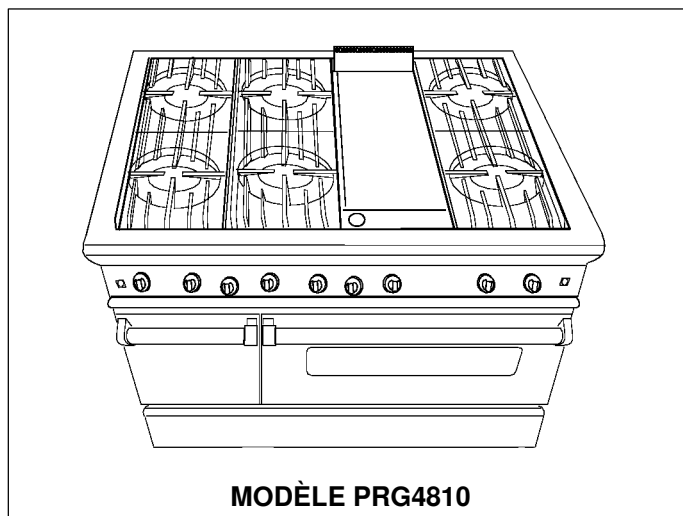


TABLE DES MATIÈRES

IDENTIFICATION DU MODÈLE	2
AVERTISSEMENT	3
INTRODUCTION	3
CONSIGNES IMPORTANTES DE MISE EN SERVICE	4
ÉTAPE 1 - Besoins en évacuation et apport d'air	4
ÉTAPE 2 - Préparation de l'armoire	5-6
ÉTAPE 3 - Déballage, déplacement et placement de la cuisinière	7- 8
RÉGLAGES DU GRIL	8
MISE EN PLACE DU DISPOSITIF DE STABILISATION	9
ÉTAPE 4 - Raccordement à l'électricité	10
ÉTAPE 5 - Alimentation en gaz	10-11
ÉTAPE 6 - Pose du dosseret	11
ÉTAPE 7 - Vérification et réglage	12-13
LISTE DE VÉRIFICATION DE L'INSTALLATEUR ..	13
SCHÉMA DE CÂBLAGE (série PRG3010, PRG3610, PRG4810)	14
SCHÉMA DE CÂBLAGE (série PRG3610, PRG4810, PRG3010)	15

INTRODUCTION

Les caractéristiques des cuisinières à gaz professionnelles Jenn-Air ne manqueront pas de rendre vos activités culinaires encore plus agréables et d'apporter au novice comme au cordon bleu des années d'agrément. Les fours de 76,2, 91,4 et 121,9 cm comportent un four de grande capacité avec gril à gaz à infrarouges. La cuisinière PRG4810 (121,9 cm) est également équipée d'un four plus petit, de 30,5 cm, parfait pour la cuisson de pain et d'autres articles de petites dimensions pendant que de plus gros articles sont en préparation dans le grand four à chaleur tournante de grande capacité. Le modèle PRG3010 a une surface de cuisson comportant 4 brûleurs de 15 000 Btu/h, tandis que celles de 91,4 et de 121,9 cm sont équipées de 6 brûleurs de 15 000 Btu/h. Toutes les cuisinières sont équipées de brûleurs de mijotage à écoulement double qui peuvent être baissés à 570-900 Btu/h pour faire fondre du beurre ou du chocolat. Le modèle PRG3010 a 1 brûleur de mijotage, pendant que les modèles PRG3610 et PRG4810 ont 2 brûleurs de mijotage chacun. En plus d'un four d'une grande capacité et de brûleurs d'une grande puissance de chauffe, la cuisinière de 121,9 cm est aussi équipée d'un gril en acier inoxydable. Tous les modèles de cuisinière exigent la pose d'un des trois dosserets (cet élément doit être commandé séparément), sauf le modèle PRG3010, qui est expédié de l'usine avec un petit dosseret de 22,9 cm. Voir la figure 1.

AVERTISSEMENT

Si les indications fournies dans ce manuel ne sont pas observées scrupuleusement, cela pourra provoquer une explosion ou un incendie et des dégâts matériels, des blessures, voire le décès.

Ne pas conserver ni utiliser d'essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électrique.

QUE FAIRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ :

- Ne pas allumer d'appareil électrique.
- N'actionner aucun commutateur électrique, ne pas utiliser le téléphone dans votre bâtiment.
- Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz de chez un voisin. Suivre les consignes du fournisseur de gaz.
- S'il n'est pas possible de contacter le fournisseur de gaz, appeler les pompiers.

La mise en service et les réparations doivent être effectuées par un installateur qualifié, un prestataire de service après-vente ou le fournisseur de gaz.

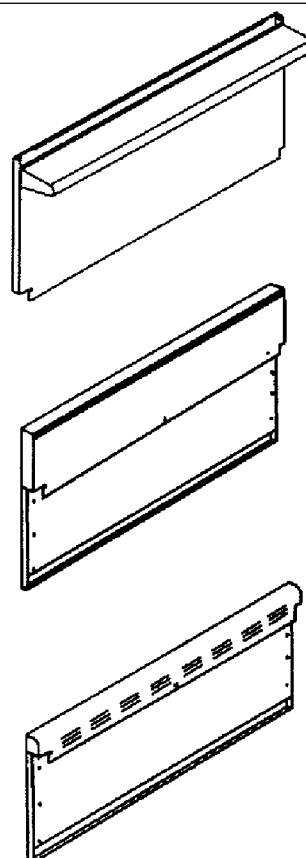


FIGURE 1

CONSIGNES IMPORTANTES DE MISE EN SERVICE

Fonctionnement vérifié conformément à la norme ANSI Z21.1-1993 pour les appareils de cuisson ménagers fonctionnant au gaz.

La mise en service de ces cuisinières doit comporter une hotte d'évacuation de puissance appropriée. (Voir l'étape 1 pour les besoins en évacuation d'air. En raison de la forte capacité de chauffe, de niveau professionnel, de cet appareil, une attention particulière devra être accordée à la pose d'une hotte et de conduits d'évacuation, de façon à ce qu'elle soit conforme aux codes locaux de la construction. Pour éliminer tout risque de brûlure ou d'incendie en essayant d'atteindre un objet placé au-dessus d'éléments brûlants, éviter d'avoir un espace de rangement au-dessus de la surface de cuisson.

Vérifier dans les codes de la construction locaux la méthode qui convient pour la mise en service de la cuisinière. Les codes locaux varient. La mise en service, le raccordement à l'électricité et la mise à la terre doivent être conformes à tous les codes en vigueur. En l'absence de tels codes, la mise en service doit être conforme à la norme ANSI Z223.1, dernière édition, du National Fuel Gas Code et à la norme ANSI / NFPA 70, dernière édition, du National Electrical Code.

Les numéros de modèle qui se terminent en le suffixe "PS" sont fabriqués pour l'usage avec le gaz naturel, pendant que les numéros de modèle avec le suffixe "LP" s'utilisent avec le gaz GPL (propane).

ÉTAPE 1 : BESOINS EN ÉVACUATION ET APPORT D'AIR

Une hotte d'évacuation appropriée doit être posée au-dessus de la cuisinière. Le tableau suivant indique la capacité recommandée pour le ventilateur (voir le tableau 1).

ATTENTION

Les hottes et les ventilateurs d'évacuation sont conçus pour être raccordés à un conduit mural simple. Toutefois, certains inspecteurs et certains codes de la construction peuvent exiger l'utilisation d'un conduit double. Vérifier dans les codes locaux de la construction et/ou auprès des organismes compétents locaux avant de commencer la mise en service, afin de faire le nécessaire pour que la mise en service de la hotte et du ou des conduits satisfassent aux règlements locaux.

Le ventilateur de la hotte doit être à vitesse variable pour réduire le bruit et la perte d'air chauffé ou climatisé de l'habitation lorsqu'une évacuation d'air maximum n'est pas nécessaire.

Pour une élimination optimum de la fumée, la partie inférieure de la hotte doit être à une distance minimum de 76,2 cm et maximum de 91,4 cm au-dessus de la surface de cuisson de la cuisinière (voir la figure 3). Si la hotte contient des matériaux combustibles, (par ex. un habillage en bois), elle doit être à une distance minimum de 91,4 cm de la surface de cuisson.

En raison du volume important d'air pouvant être évacué, une prise d'air sur l'extérieur est recommandée. Ceci est particulièrement important dans les logements hermétiquement fermés et bien isolés. Il est recommandé de consulter une entreprise locale sérieuse de chauffage et de ventilation.

TABLEAU 1

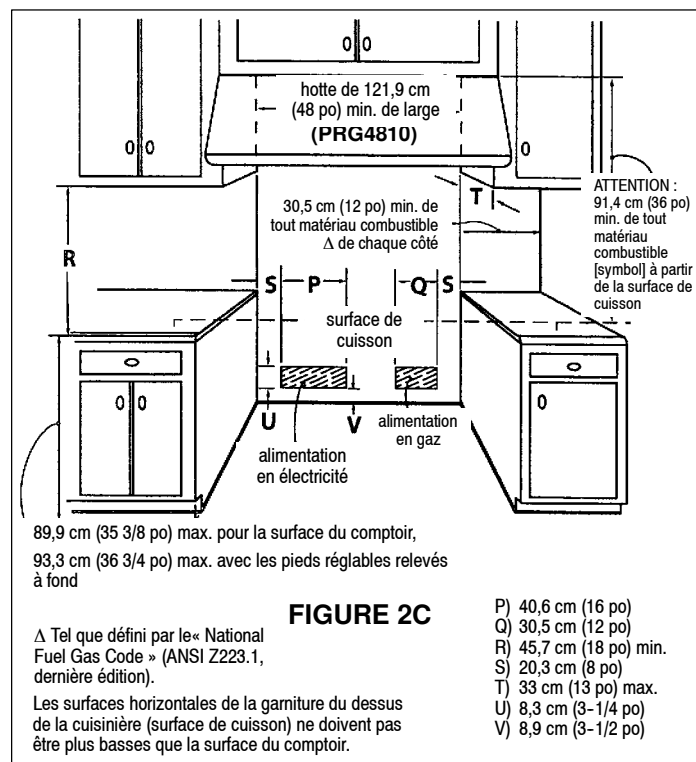
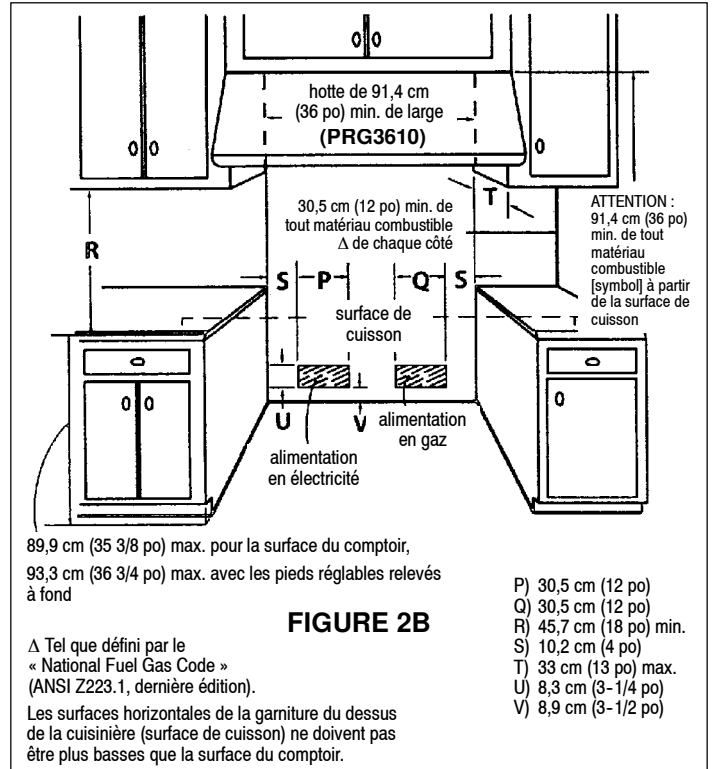
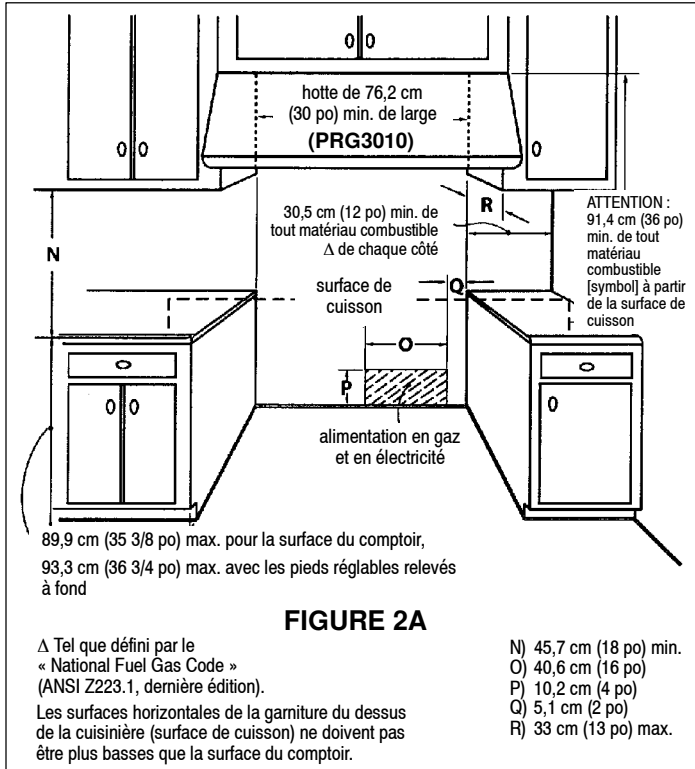
APPAREIL D'ÉVACUATION	RECOMMANDATIONS POUR UN COMPTOIR STANDARD	RECOMMANDATIONS POUR UN ÎLOT DE CUISINE
HOTTE	(61 cm de prof. x largeur de l'appareil)	(76,2 cm de prof. x 91,4 cm au bas)
VENTILATEUR	CUISINIÈRE DE 121,9 CM - 22,6 À 22,3 M ³ /MN	22,6 À 22,3 M ³ /MN
	CUISINIÈRE DE 91,4 CM - 17 À 22,6 M ³ /MN	17 À 22,6 M ³ /MN
	CUISINIÈRE DE 76,2 CM - 14,1 M ³ /MN	14,1 M ³ /MN

ÉTAPE 2 : PRÉPARATION DE L'ARMOIRE

1. La cuisinière est amovible. Si elle doit être placée adjacente à des armoires, les dégagements indiqués à la figures 2A/B/C sont exigés. Les mêmes dégagements sont exigés dans le cas d'îlots de cuisine.
2. La cuisinière peut être placée de différentes façons par rapport à l'avant de l'armoire, avant l'avant qui dépasse de l'armoire ou complètement encastré, en fonction de

la profondeur du comptoir. Voir la figure 3A/B et le tableau 2 (vue du côté de la cuisinière) pour les dimensions.

3. L'alimentation en électricité et en gaz doit être dans les zones indiquées aux figures 2 et 4.
4. La profondeur maximum d'armoires en hauteur posées de chaque côté de la hotte d'évacuation doit être de 33 cm.



5. Toute ouverture dans le mur à l'arrière de la cuisinière et dans le plancher sous la cuisinière doit être bouchée.
6. S'il y a moins de 30,5 cm entre un matériau combustible et le bord arrière de la cuisinière (au-dessus de la surface de cuisson), il faut poser un dossieret extra court ou un dossieret Jenn-Air avec tablette. Ces éléments doivent être commandés séparément, sauf dans le cas du modèle PRG3010 qui

est déjà équipé d'un dossieret court. Les figures 3A et 3B indiquent l'espace requis pour chaque type de dossieret.

7. Toujours garder l'appareil et sa proximité dégagés et libre de tout matériau combustible, d'essence et de tout autre liquide ou vapeur inflammable.
8. Ne pas bloquer l'apport d'air nécessaire à la combustion et à l'évacuation d'air de l'appareil.

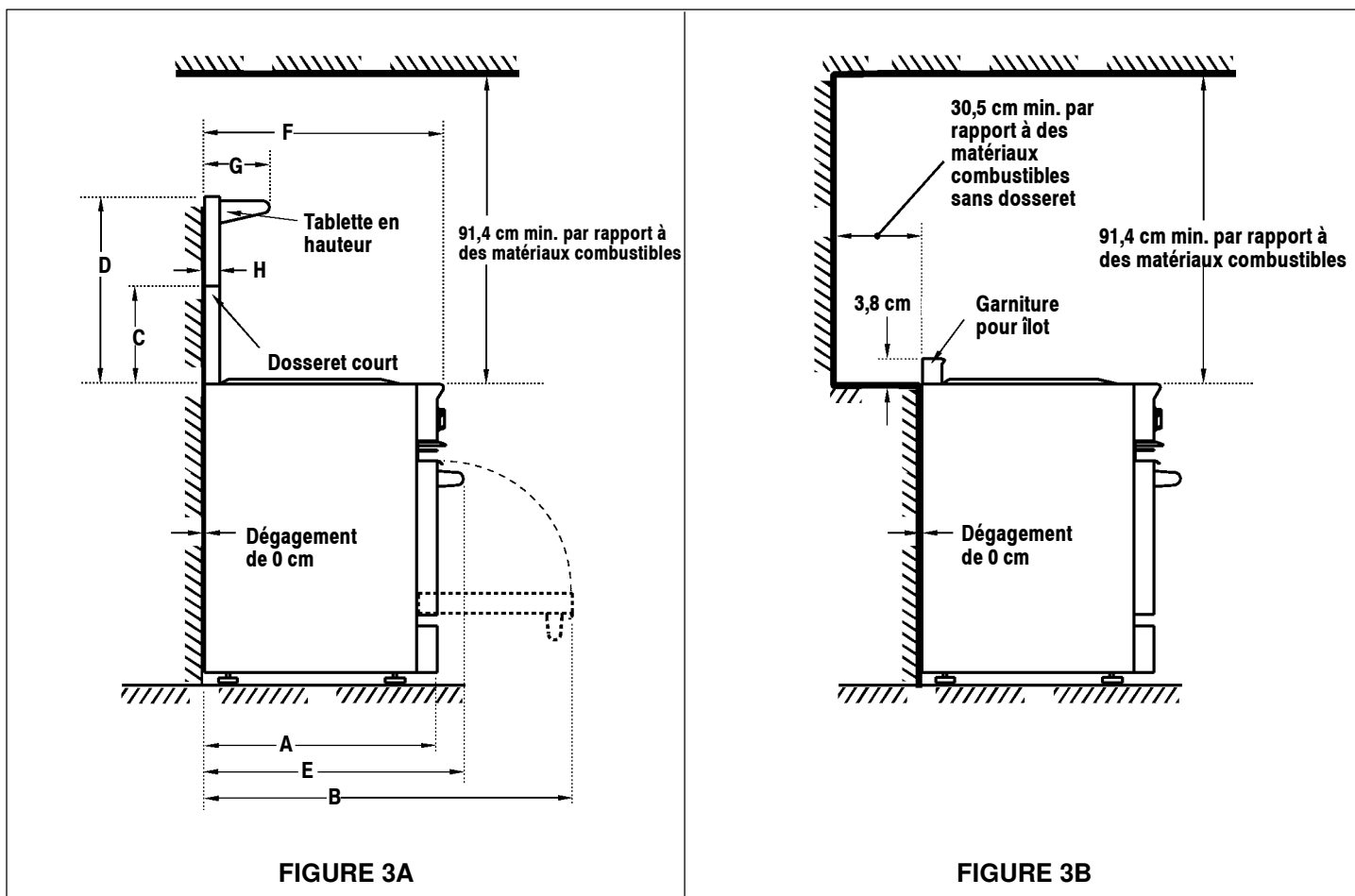


TABLEAU 2

DIMENSIONS	A	B	C	D	E	F	G	H
PRG4802P	69,7 cm	113,5 cm	30,5 cm	54 cm	76,1 cm	71,6 cm	25,4 cm	6,4 cm
PRG3601P	69,7 cm	113,5 cm	30,5 cm	54 cm	76,1 cm	71,6 cm	25,4 cm	6,4 cm
PRG3000P	67,9 cm	112,4 cm	22,9 cm	54 cm	76,1 cm	71,6 cm	23,8 cm	4,4 cm

ÉTAPE 3 : DÉBALLAGE, DÉPLACEMENT ET PLACEMENT DE LA CUISINIÈRE

ATTENTION

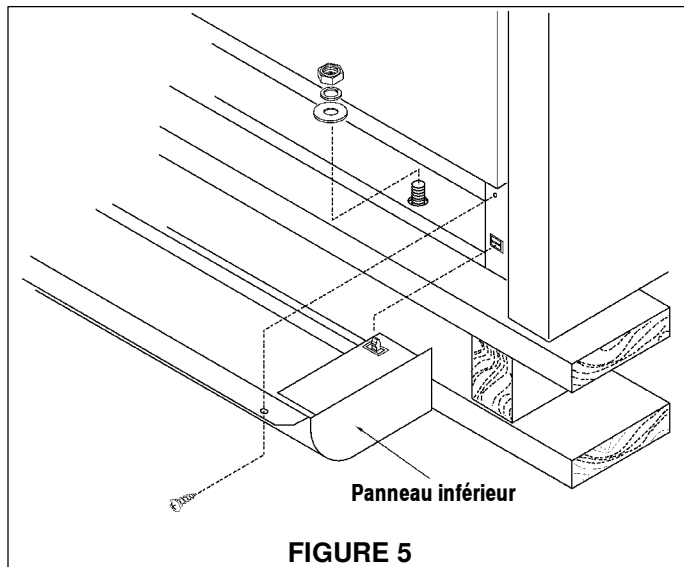
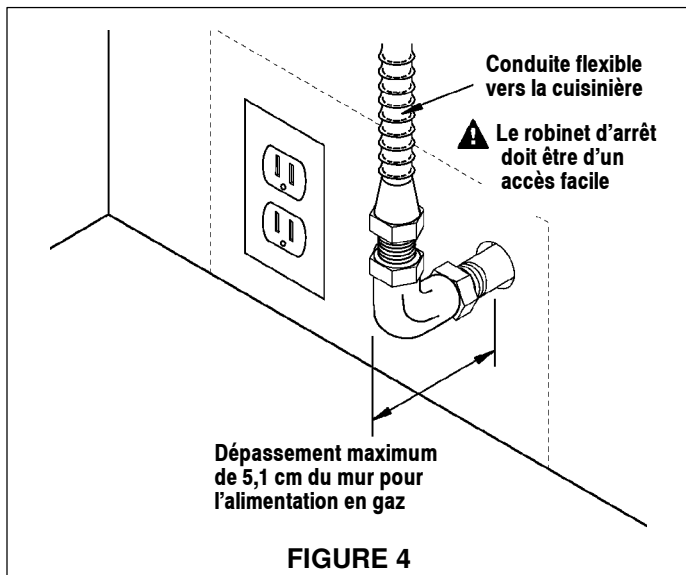
IL FAUT UTILISER L'ÉQUIPEMENT APPROPRIÉ ET AVOIR DU PERSONNEL SUFFISANT POUR DÉPLACER LA CUISINIÈRE AFIN D'ÉVITER D'ABÎMER L'APPAREIL OU LE PLANCHER. L'APPAREIL EST LOURD ET REPOSE SUR DES PIEDS RÉGLABLES EN ACIER.

NE PAS SOULEVER LA CUISINIÈRE EN LA TENANT PAR LES POIGNÉES DU FOUR !!

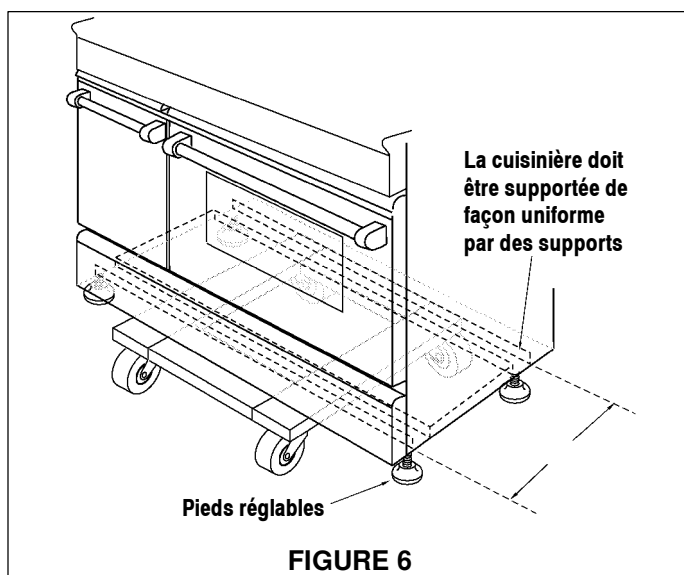
Le poids d'expédition de la cuisinière de 91,4 cm est d'environ 185 kg avec l'emballage et de 161 kg une fois les matériaux d'emballage enlevés. Il est recommandé d'enlever la porte, les grilles, les brûleurs, le panneau inférieur avant et la cuve à eau (sous les boutons) pour faciliter les manipulations. Ceci réduira le poids de la cuisinière pour l'amener à environ 104 kg.

NE PAS ENLEVER LE GRIL

Il pourra être nécessaire d'enlever la porte du four et les boutons pour faire passer l'appareil dans les embrasures de portes. Lorsque les portes et les boutons sont retirés, il faut une ouverture minimum de 74,6 cm pour passer. S'ils ne sont pas retirés, il faut une ouverture minimum de 78,3 cm pour passer. Voir la figure 3A.

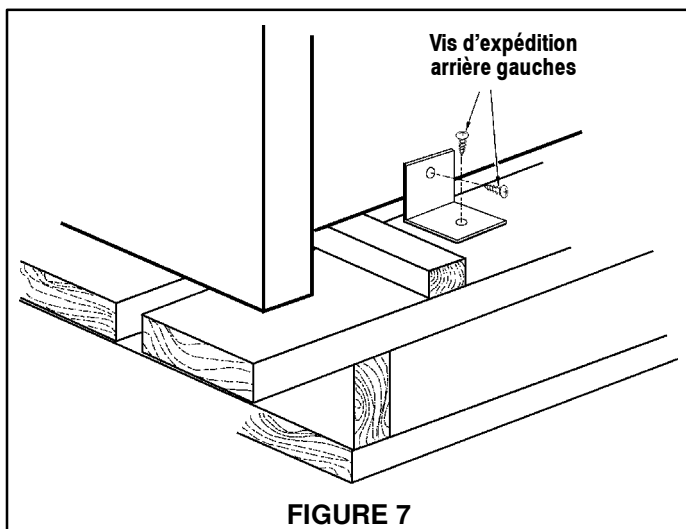


Retirer le carton extérieur et les matériaux d'emballage du socle d'expédition. Enlever le panneau inférieur (voir la figure 5). Pour cela, enlever les deux vis du haut et tirer vers soi. La cuisinière est fixée à la palette par deux boulons à l'avant, derrière le panneau inférieur (voir la figure 5), et deux supports en L situés sur le rebord inférieur de l'arrière de la cuisinière (voir la figure 7). Une fois les boulons et les supports enlevés, la cuisinière doit être soulevée et retirée de la palette. En raison du poids de l'appareil, il est recommandé d'utiliser un chariot de déménagement à roues souples pour le déplacer. Le poids doit être supporté uniformément sur tout le fond (voir la figure 6).



Pour enlever la porte, l'ouvrir et la maintenir complètement ouverte. Fermer les verrous de charnière (voir la figure 8) et dégager la porte. La porte peut maintenant être enlevée en tirant doucement pour la soulever jusqu'à ce que les charnières soient sorties de l'encadrement. Les charnières sont fixées à la porte et s'enlèvent de l'encadrement quand la porte est soulevée et retirée de l'encadrement.

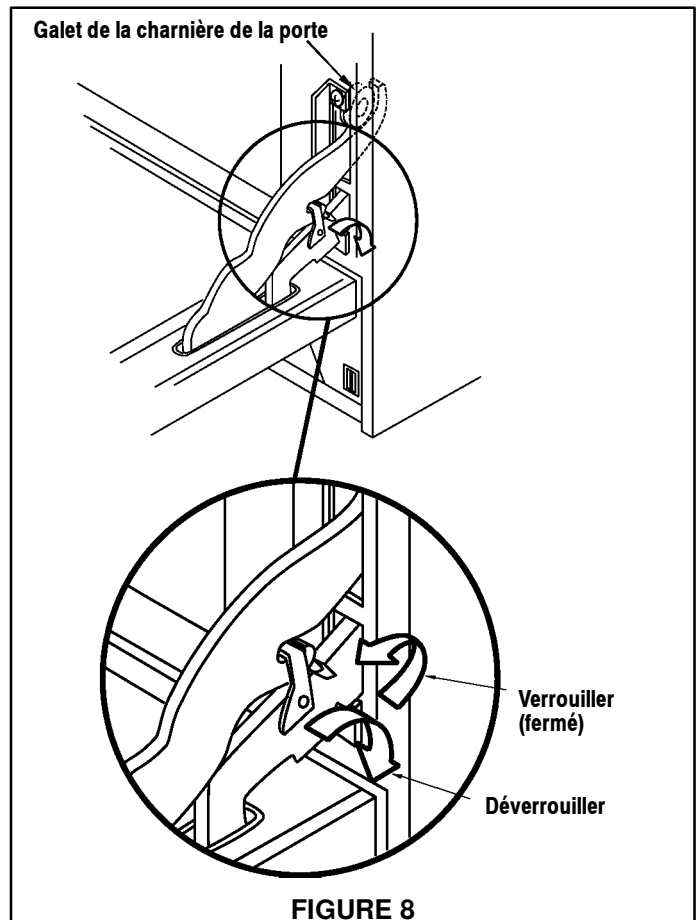
La cuisinière professionnelle doit être transportée sur un chariot de déménagement et amenée à proximité de son emplacement final. Elle peut être basculée vers l'arrière pour reposer sur ses pieds arrière et permettre de retirer le chariot une fois sur place. **Placer des morceaux de bois, de moquette, de contreplaqué, etc. sous les pieds pour protéger le plancher avant de pousser la cuisinière en place.** Faire les raccordements au gaz et à l'électricité (étapes 4 et 5) et poser le dossier (étape 6) avant de mettre la cuisinière à son emplacement final.



Pour donner de bons résultats à la cuisson, la cuisinière professionnelle doit être de niveau. Pour que la cuisinière affleure parfaitement par rapport aux dessus de comptoir adjacents, les armoires doivent être de niveau (d'avant en arrière et d'un côté à l'autre de l'ouverture prévue pour la cuisinière). Une fois le bon niveau des comptoirs vérifié et avant de glisser la cuisinière en place, mesurer la distance du plancher au dessus de la surface de travail du comptoir dans les coins arrière gauche et droit. Régler le pied du coin arrière correspondant de la cuisinière à la hauteur du comptoir de chaque côté car les pieds réglables de l'arrière de la cuisinière ne seront pas accessibles une fois la cuisinière poussée en place. Une fois celle-ci en place, il est possible d'accéder aux pieds

réglables avant pour mettre l'avant de la cuisinière de niveau. Remettre le panneau inférieur et les portes du four en place en reprenant à l'inverse la méthode décrite précédemment.

Il est important que les deux vis qui retiennent le panneau inférieur en place soient bien serrées pour éviter l'accès accidentel à des composants et des fils électriques sous tension (voir la figure 5).



RÉGLAGE DU GRIL

La partie gril est fixée en place à l'aide de vis à l'avant. Le gril est conçu pour rester en place et il n'est pas prévu pour être retiré aux fins d'entretien.

Le gril est doté de deux vis de mise à niveau, sous le couvre-carneau arrière, qui peuvent être utilisées pour régler la pente du gril. La vis centrale sert uniquement pour le transport et doit être enlevée.

MISE EN PLACE DU DISPOSITIF DE STABILISATION

REMARQUE : La cuisinière risque de basculer si elle n'est pas mise en place conformément aux consignes de mise en service fournies. Si le dispositif de stabilisation est utilisé correctement, il réduit le risque que la cuisinière ne - BASCULE. Même si le dispositif est utilisé correctement, le consommateur doit observer les précautions indiquées dans le MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN et éviter d'utiliser la porte du four et/ou le panneau inférieur comme un tabouret.

Les instructions sont prévues pour un plancher ou un mur en bois ou en ciment. Un autre matériau pourra requérir des techniques spéciales, qu'il conviendra de déterminer, pour assurer la fixation du SUPPORT DE STABILISATION au mur ou au plancher.

Pièces comprises

Ce nécessaire comprend : 4 vis à bois de 10 x 2 po et un (1) support de stabilisation.

Bois :

Mettre le support contre le mur arrière, dans le coin arrière droit de l'emplacement où sera mise la cuisinière. Laisser un espace entre le mur (ou le côté de la cuisinière) et le support en suivant la dimension A (voir le tableau). Percer 2 avant-trous de 3 mm dans le centre des petits trous. On pourra utiliser un clou ou un poinçon si une mèche n'est pas disponible. Fixer solidement le support au plancher et au mur (voir l'illustration).

Béton ou ciment

Matériel requis : 2 ancrs à manchon, tire-fonds et rondelles (*non fournis*) Repérer l'emplacement du support tel que décrit ci-dessus. Percer les trous des dimensions recommandées pour la visserie. Poser les ancrs à manchons dans les trous, puis poser les tire-fonds dans le support. Les boulons doivent être serrés correctement, tel que recommandé pour la visserie. Fixer solidement le support au plancher et au mur.

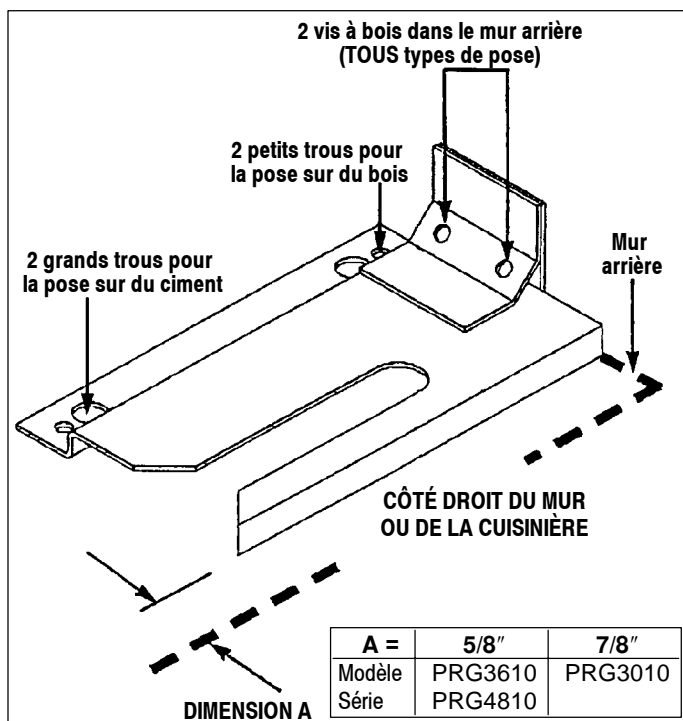
Mise en place de la cuisinière

Une fois le support de stabilisation posé, **compléter les étapes 4 à 6 avant de pousser la cuisinière en place.** Placer la cuisinière de façon à ce qu'elle puisse entrer dans l'ouverture où elle sera encastrée et la pousser en place. S'assurer que le pied de réglage est inséré à fond dans le support de stabilisation et que celui-ci le retient bien. Pour accéder au support de stabilisation à partir de l'avant de la cuisinière, enlever le panneau inférieur. Pour cela, enlever les 2 vis qui retiennent le panneau inférieur en place (figure 5).

REMARQUE : S'assurer que la cuisinière est débranchée du secteur avant d'enlever le panneau inférieur.

Pour des RAISONS DE SÉCURITÉ et pour obtenir des résultats optimaux à la cuisson, régler la cuisinière de façon à ce qu'elle soit de niveau. Pour vérifier le niveau, mettre un niveau à bulle ou une grande casserole d'eau sur la surface de cuisson ou sur la grille du four. La cuisinière encastrée doit être complètement retirée de l'ouverture dans l'armoire avant que le réglage ne puisse être fait.

Pour vérifier si le support de stabilisation est bien en place : Regarder sous la cuisinière à l'aide d'une lampe électrique et vérifier que l'un des pieds arrière de mise à niveau est bien inséré dans la fente du support.



AVERTISSEMENT

- TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES.
- POSER LES DISPOSITIFS DE STABILISATION FOURNIS AVEC CETTE CUISINIÈRE.
- SUIVRE TOUTES LES CONSIGNES DE MISE EN SERVICE.

ÉTAPE 4 : RACCORDEMENT À L'ÉLECTRICITÉ

Installation électrique nécessaire

120 VAC, 60 Hz., monophasé.

PRG3010 - 4 A max.

PRG3610 - 7 A max.

PRG4810 - 13 A max.

(Utiliser un circuit de 15 A.)

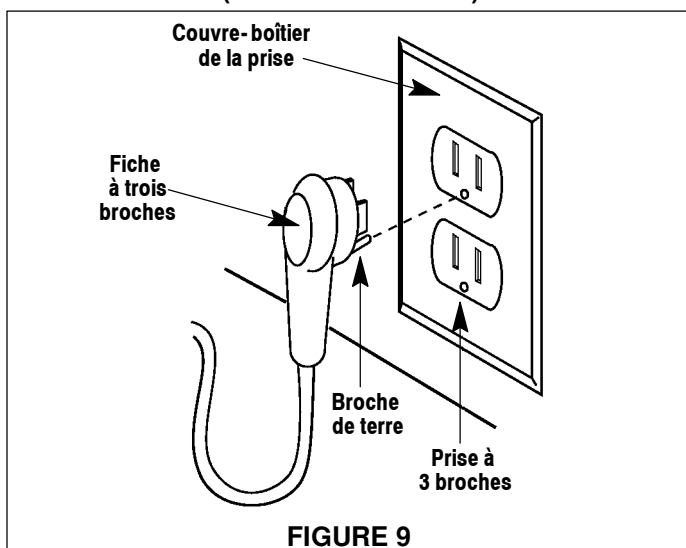
Toujours débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale ou couper l'appareil du secteur avant toute intervention.

Observer les codes et règlements en vigueur pour la mise à la terre ; en leur absence, observer la norme ANSI/NFPA n 70-1990 du National Electrical Code.

Méthode de mise à la terre recommandée

Cet appareil est équipé en usine d'un cordon d'alimentation à trois broches (avec lames parallèles polarisées) pour permettre la mise à la terre. Ce cordon doit être branché dans une prise murale adaptée et raccordée à un circuit de 120 V correctement polarisé. Si le circuit n'est pas équipé d'une prise reliée à la terre, la responsabilité et l'obligation reviennent à l'installateur ou à l'utilisateur de faire changer la prise existante par un électricien qualifié pour en poser une correctement reliée à la terre et polarisée conformément aux codes et règlements locaux en vigueur. En l'absence de codes et règlements locaux, le remplacement de la prise murale sera fait conformément au National Electric Code.

CETTE TROISIÈME BROCHE NE DOIT EN AUCUN CAS ÊTRE COUPÉE OU ENLEVÉE (VOIR LA FIGURE 9).



ÉTAPE 5 : ALIMENTATION EN GAZ

Vérifier le type de gaz fourni.

Cet appareil a été expédié de l'usine réglé sur le gaz naturel ou le gaz GPL (propane) selon le modèle commandé.

Caractéristiques de l'alimentation en gaz naturel

Raccordement : conduite flexible 1/2 NPT de 1,5 cm de diam. min. Pression : 1,5 à 3,5 kPa

Caractéristiques de l'alimentation en gaz GPL :

Raccordement : conduite flexible 1/2 NPT de 1,5 cm de diam. min. Pression : 2,75 à 3,5 kPa

Un détendeur est nécessaire à la source du gaz GPL afin de fournir un maximum de 3,5 kPa au détendeur de l'appareil.

Branchement

Un robinet d'arrêt doit être posé à l'extérieur de l'appareil, dans un endroit accessible de l'avant, pour permettre de couper l'alimentation en gaz. Le conduit d'alimentation ne doit pas dépasser de l'arrière de l'appareil. S'assurer que l'alimentation en gaz est bien fermée au niveau du robinet d'arrêt avant d'effectuer le raccordement de l'appareil.

Les raccords dans l'alimentation de gaz doivent être réalisés par un technicien compétent et conformément aux codes ou règlements locaux. En l'absence de tels codes, l'installation doit être conforme à la norme ANSI 223.1 du National Fuel Gas Code, dernière édition.

ATTENTION

L'appareil à gaz doit être isolé des conduites de gaz de l'habitation en fermant le robinet d'arrêt manuel pendant toute vérification de la pression dans les conduites de gaz à des pressions égales ou inférieures à 3,5 kPa.

L'appareil à gaz et son robinet d'arrêt doivent être désolidarisés des conduites de gaz pendant toute vérification de la pression à des pressions supérieures à 3,5 kPa.

Lors de la vérification de la pression de la rampe, la pression à l'arrivée du détendeur doit être d'au moins 1,75 kPa pour le gaz naturel.

** La conduite flexible d'alimentation en gaz doit être en métal et homologuée par un organisme de certification homologué (AGA, ACG ou U.L.). Ne jamais utiliser de flexible en caoutchouc ou autre matériau synthétique car la chaleur pourrait le faire fondre et provoquer des fuites.

ÉTAPE 6 : POSE DU DOSSERET

La pose du dossier est réalisée une fois le raccordement au gaz effectué. Un dossier doit être posé lorsqu'il y a une distance inférieure à 30,5 cm entre des matériaux combustibles et l'arrière de la cuisinière au-dessus de la surface de cuisson (voir la figure 3B).

NÉCESSAIRES DE POSE DE DOSSERET DE CUISINIÈRE

TABLETTE HAUTE :

(55,9 cm)	PRAG3022	-	76,2 cm
	PRAG3622	-	91,4 cm
	PRAG4822	-	121,9 cm

TABLETTE BASSE :

(30,5 cm)	PRAG3622	-	76,2 cm
	PRAG4812	-	121,9 cm

Le dossier est inséré dans les gouttières à l'arrière de la cuisinière, tel qu'indiqué à la figure 12. Fixer le dossier en place à l'aide des 4 vis à tête fournies.

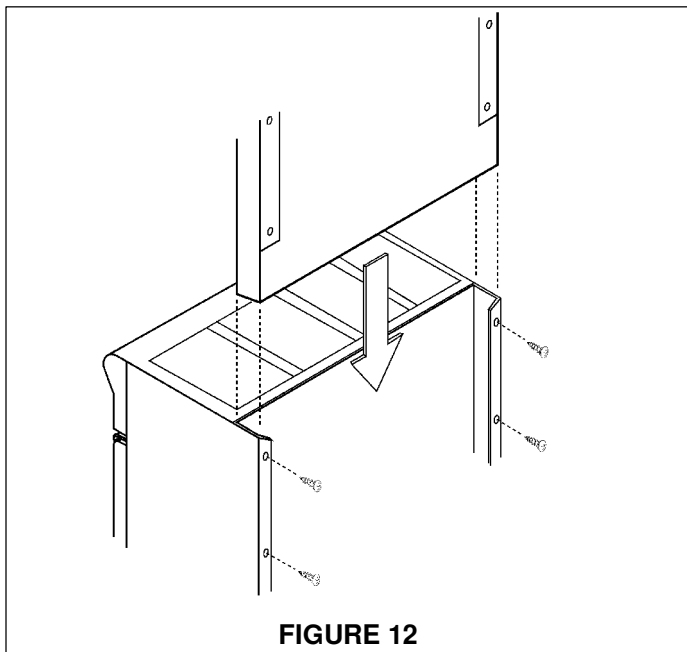


FIGURE 12

ÉTAPE 7 : VÉRIFICATION ET RÉGLAGE

ATTENTION

Jenn-Air exige, dans le cadre de la garantie, que tous réglages sur les brûleurs soient réalisés par un technicien qualifié au moment de la mise en service. Tout réglage après la mise en service devra être effectué avec le plus grand soin.*

* **Des réglages qui ne sont pas faits ou qui ne sont pas correctement faits annulent la garantie.**

Brûleurs du four et du grill

S'assurer que la flamme du brûleur présente bien les caractéristiques désirées et régler les obturateurs d'air s'il y a lieu (voir les figures 13 à 14). Chaque bouton de commande et chaque obturateur est testé individuellement et ajusté avant l'expédition.

Normalement, aucun réglage n'est nécessaire ; toutefois, les vibrations au cours du transit ou des variations dans l'alimentation en gaz local peuvent rendre des réglages mineurs nécessaires.**

Les flammes des brûleurs devraient être bleues et stables sans bouts jaunes, du bruit excessif ou une flamme qui se soulève du brûleur. (Des bouts qui sont légèrement jaunes sont normaux avec le gaz GPL.) Si un quelconque de ces conditions existent, vérifier que l'obturateur d'air ou les ports du brûleur ne sont pas bloqués. Si cette condition persiste, ajuster l'obturateur d'air comme requis.

Si la flamme est trop jaune, indiquant un apport d'air insuffisant, tourner l'obturateur dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre pour augmenter l'arrivée d'air.

Si la flamme est bruyante ou a tendance à se soulever du brûleur, indiquant un trop grand apport d'air, tourner l'obturateur dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire l'apport d'air.

Les flammes du brûleur du four devraient être d'environ 3,8 cm (1,5 po) de haut. Les flammes du brûleur du grill devraient être de 3,8 à 5 cm (de 1,5 po à 2 po) (voir la figure 13).

Section type d'une flamme correcte (approximativement) (grill/four)

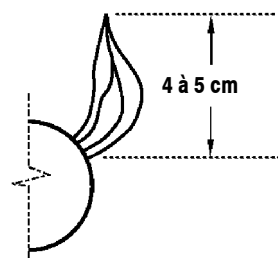
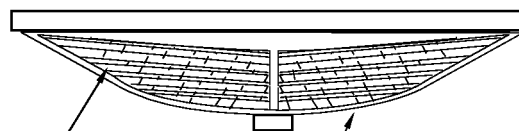


FIGURE 13



L'écran doit être d'un rouge incandescent

La flamme doit être d'approximativement 3 mm, épaisse et bleue

FIGURE 14

** Le brûleur à infrarouges du grill du four n'a pas d'obturateur d'air et n'est pas réglable lorsqu'il est utilisé avec du gaz naturel. Il est nécessaire de faire fonctionner le grill du four pendant 45 minutes pour éliminer l'odeur désagréable du liant de l'isolation. Ceci **doit être fait avant** d'utiliser la cuisinière pour la première fois et avec une ventilation appropriée.

Brûleurs de la surface de cuisine

Les brûleurs de la surface de cuisine ne sont pas réglables.

Les brûleurs fonctionnent correctement quand les orifices convenables à alimentation de gaz sont installés en usine selon le modèle commandé.

*Si l'un des brûleurs de la surface de cuisine ne s'allume pas, détecter à l'oreille un bruit cliquetant pour vérifier le dispositif d'allumage. S'il n'y a pas de bruit cliquetant, éteindre le brûleur. Vérifiez un disjoncteur déclenché, un fusible sauté, ou un raccordement faible de fil au dispositif d'allumage.

Nettoyage des surfaces extérieures

Les surfaces en acier inoxydable se nettoient avec un linge humidifié d'eau savonneuse. Tout nettoyeur pour vitres doux éliminera les traces de doigts et les traînées. Ne pas utiliser de laine d'acier qui éraflerait la surface. Les petites éraflures peuvent s'enlever en ponçant légèrement dans le sens du grain avec du papier de verre n 120.

LISTE DE VÉRIFICATION DE L'INSTALLATEUR

- Placement de la cuisinière.
- Dégagement spécifié maintenu par rapport aux surfaces des armoires.
- Appareil de niveau - d'avant en arrière et d'un côté à l'autre.
- Tous matériaux d'emballage et sangles enlevés.
- Dosseret court ou dosseret à tablette élevée en place s'il y a un espace inférieur à 30,5 cm par rapport à des parois combustibles à l'arrière de la cuisinière au-dessus de la surface de cuisson.

Électricité

- Prise avec protection de surcharge de 15 A fournie pour le raccordement du cordon d'alimentation.
- Connexion à la terre suffisante.
- Panneau inférieur en place et fixé par 2 vis.

Alimentation en gaz

- Branchement : 1/2 NPT avec une conduite flexible d'un minimum de 15 mm de diamètre.
- L'alimentation de gaz de l'emplacement est convenable au modèle de cuisinière, et une pression suffisante est disponible (voir "Alimentation en gaz" à la page 10).
- Un robinet d'arrêt de gaz a été posé dans un endroit accessible.
- Appareil vérifié et sans fuites.

Fonctionnement

- Les matériaux d'emballage ont été enlevés. Vérifier les tiroirs de gouttes.
- Les plaques indicatrices sont centrées sur les boutons des brûleurs et les boutons tournent librement.
- Tous les brûleurs s'allument correctement, à la fois individuellement et pendant que d'autres brûleurs fonctionnent du même côté.
- Le gril est de niveau.
- Les bacs à graisse sont correctement en place et coulissent librement.
- Les charnières du four sont en place et la porte s'ouvre et se ferme correctement.
- Les grilles des brûleurs sont correctement en place, de niveau et ne basculent pas.

SCHÉMA DE CÂBLAGE PRG3010 JENN-AIR

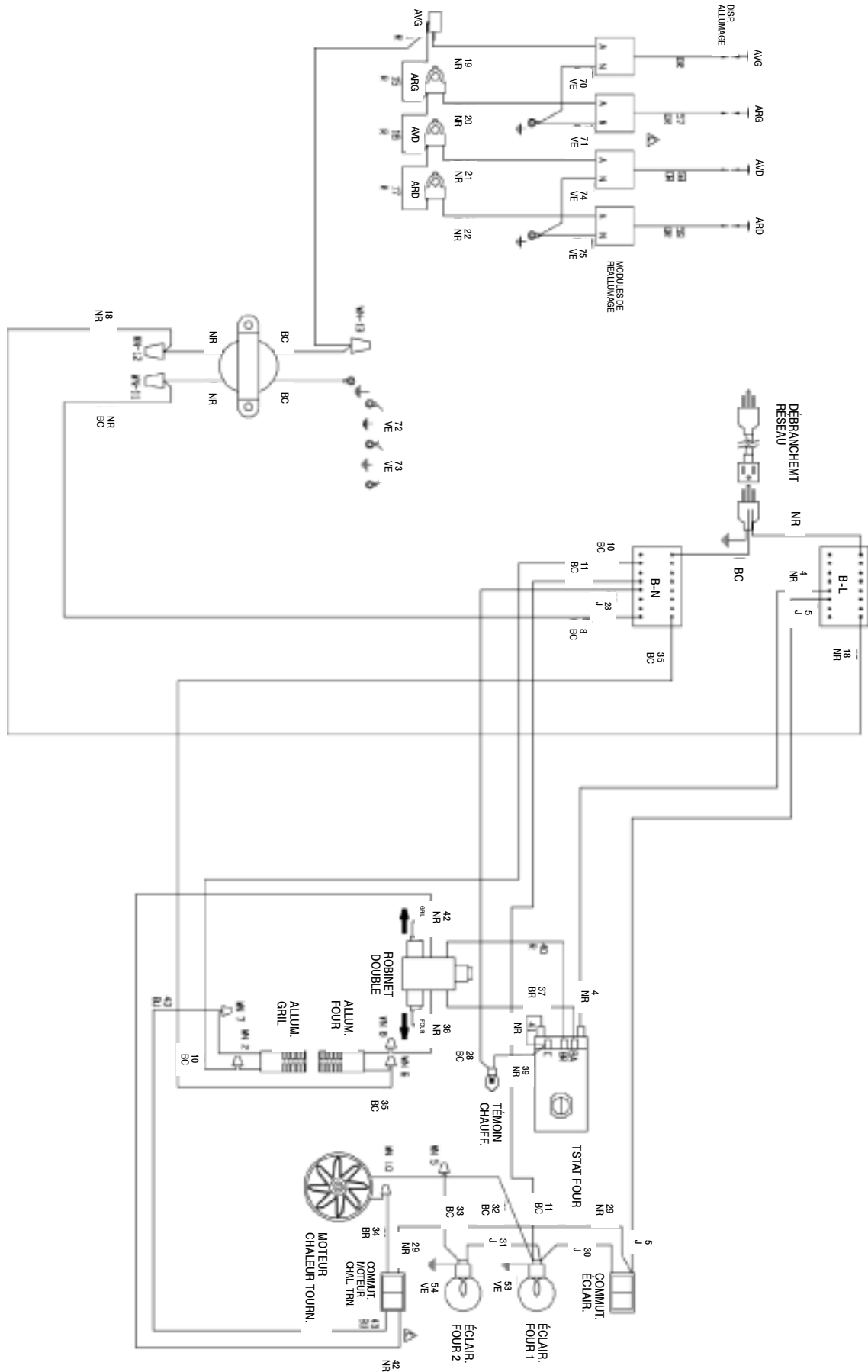


SCHÉMA DE BRANCHEMENT PRG3010 JENN-AIR

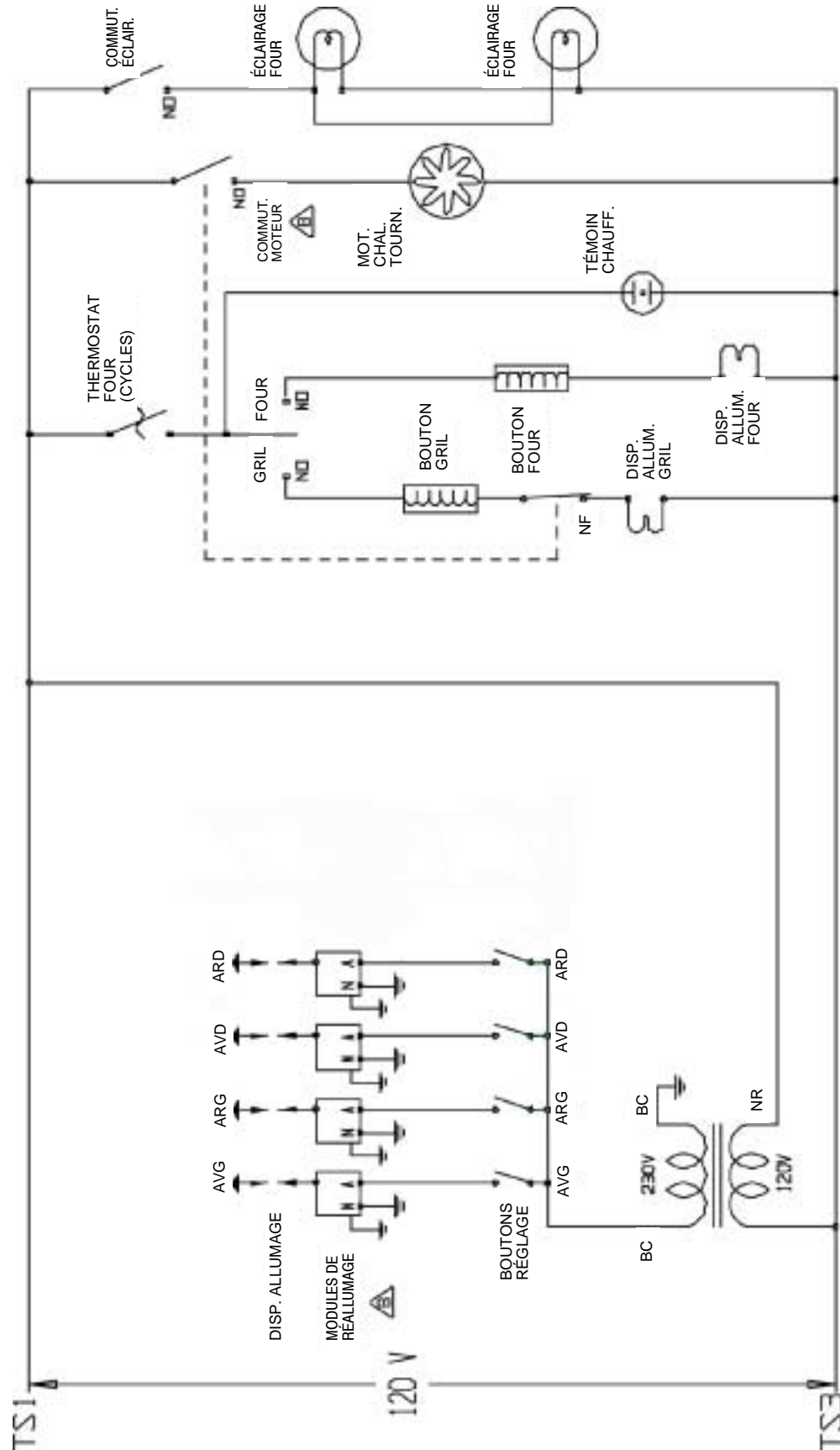


SCHÉMA DE BRANCHEMENT PRG3610 JENN-AIR

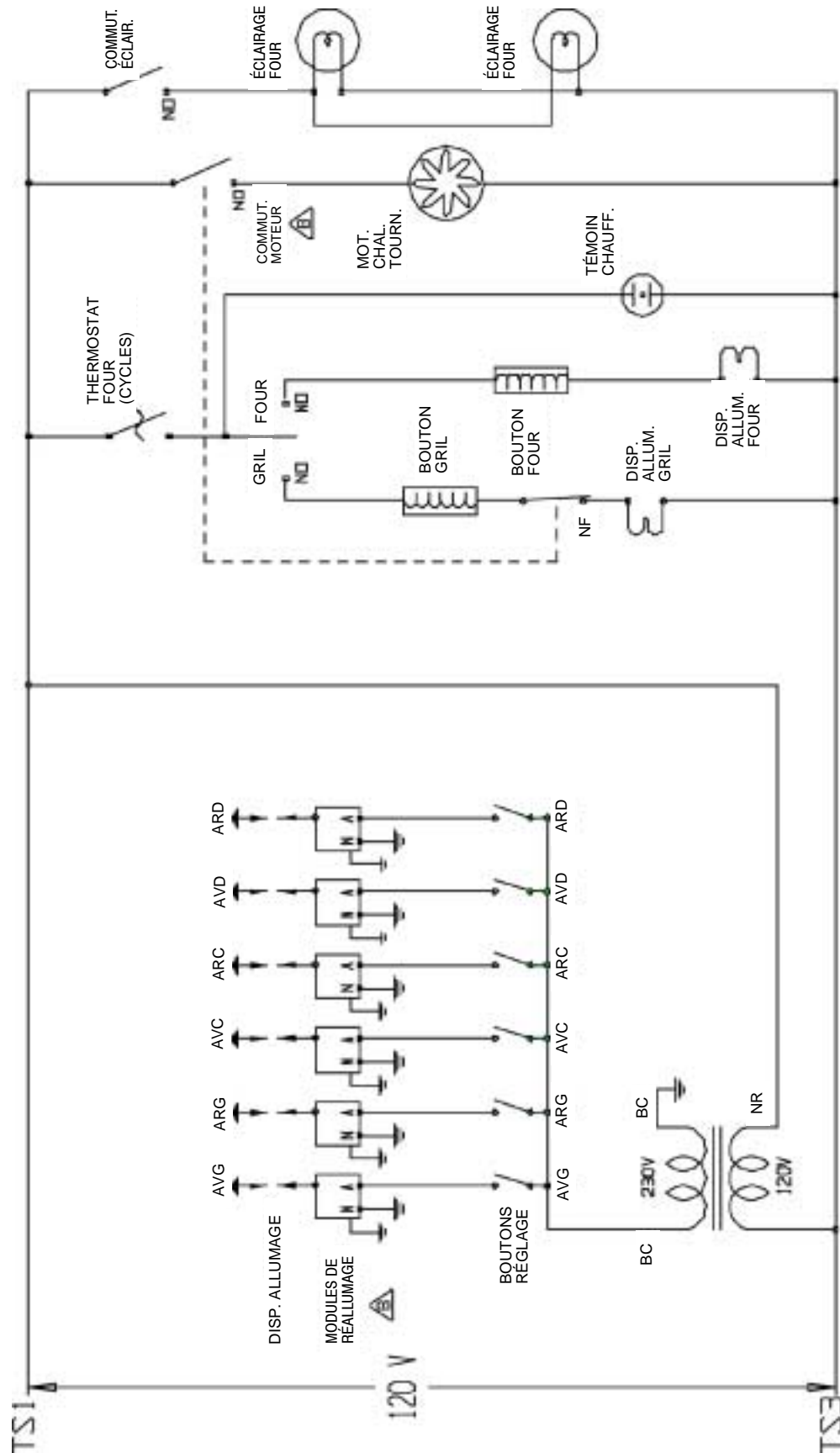


SCHÉMA DE CÂBLAGE PRG4810 JENN-AIR

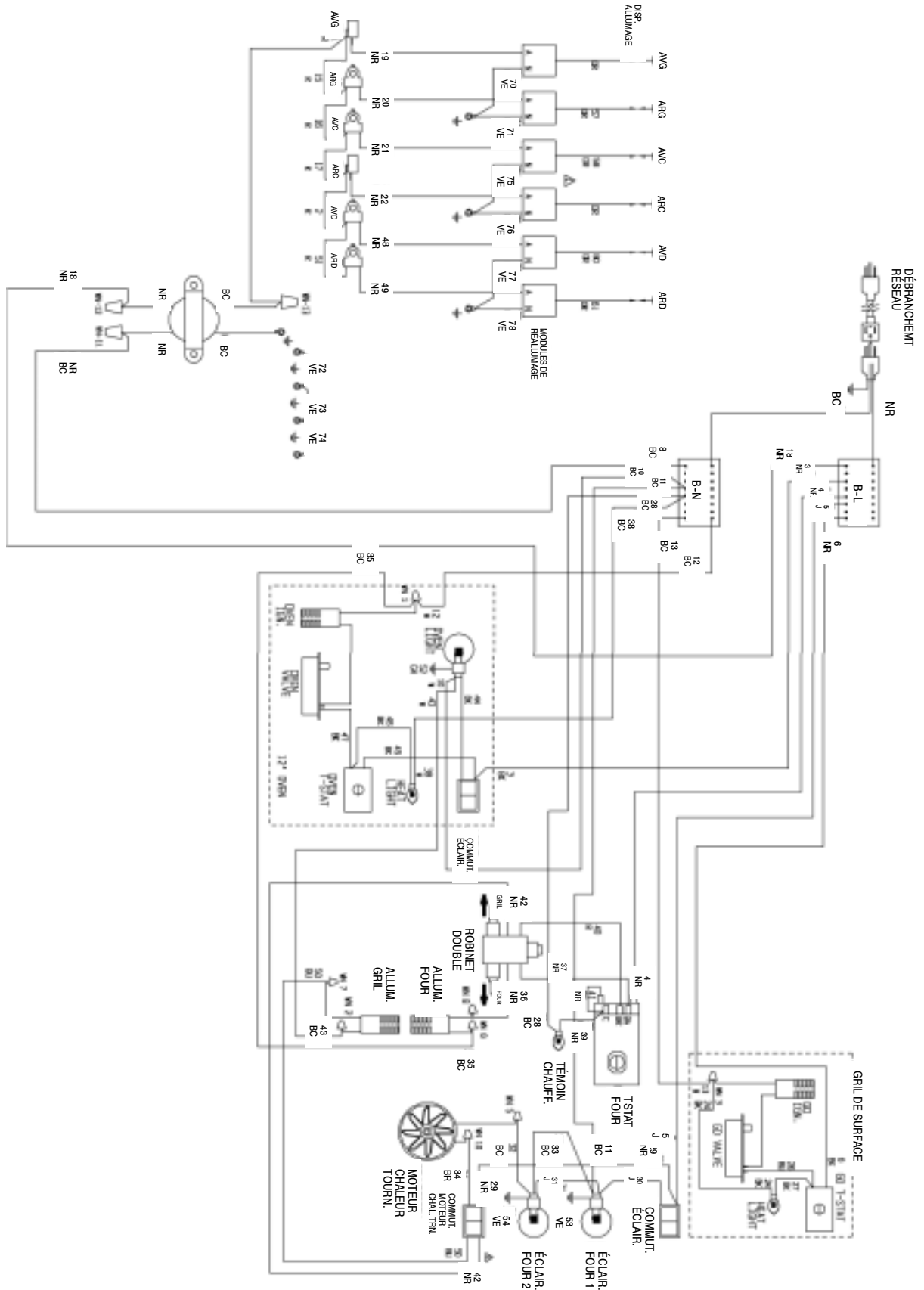
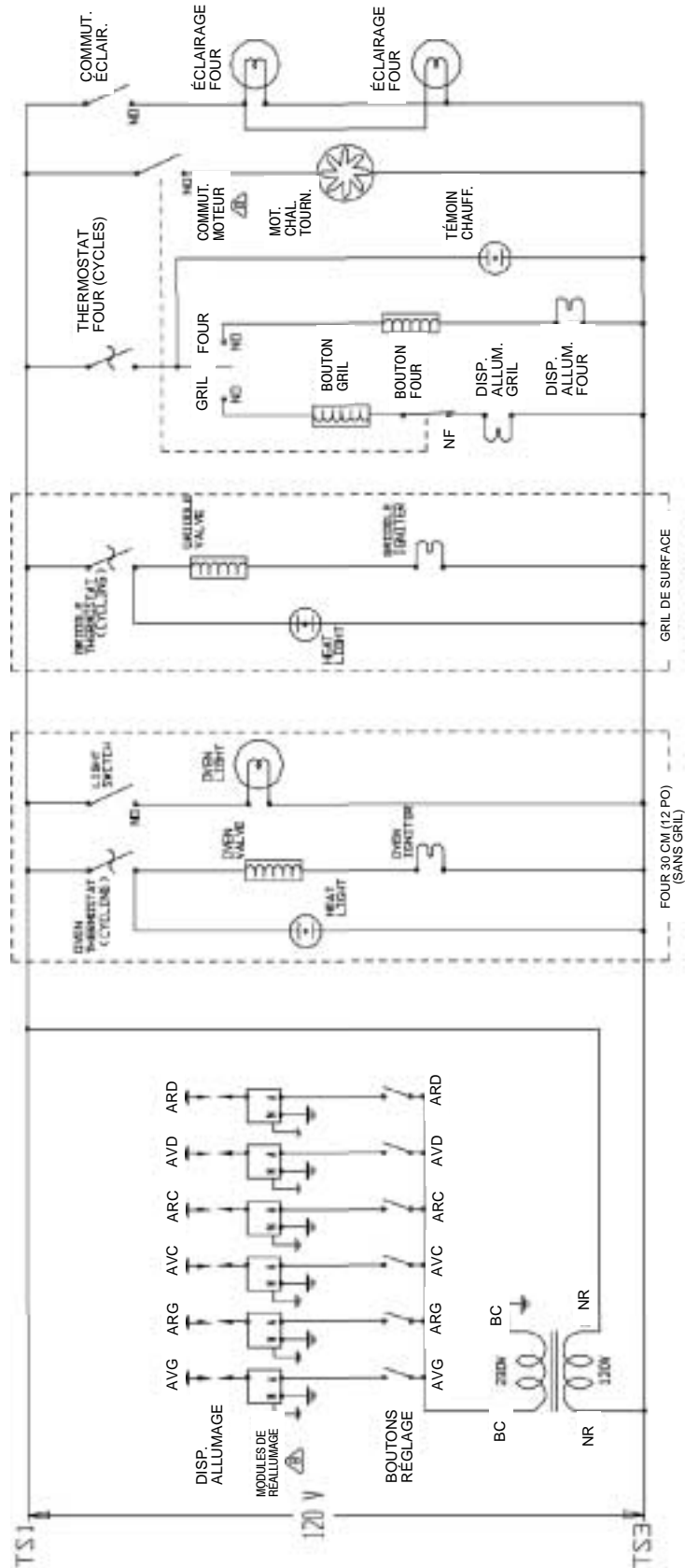


SCHÉMA DE BRANCHEMENT PRG4810 JENN-AIR

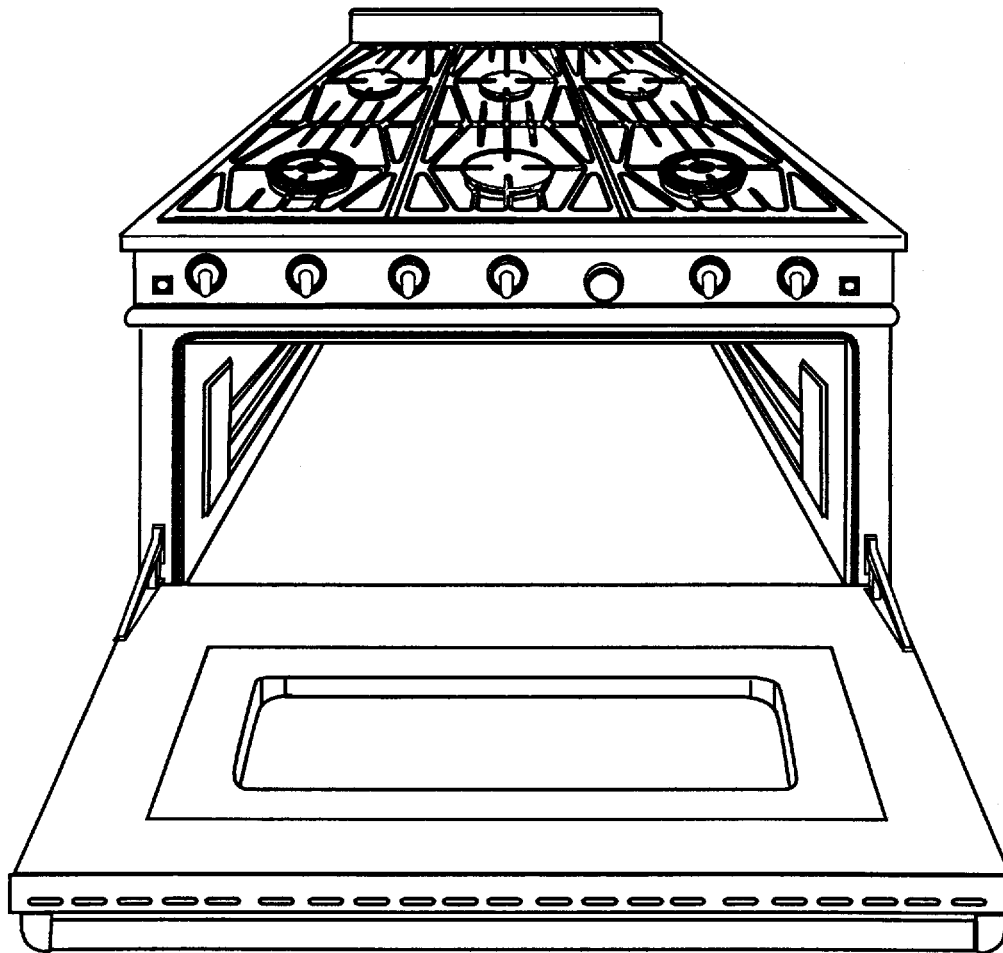


**MANUAL DE
INSTALACIÓN**

**Modelos profesionales
de estufas de gas
de 48", 36" y 30"**

JENN-AIR

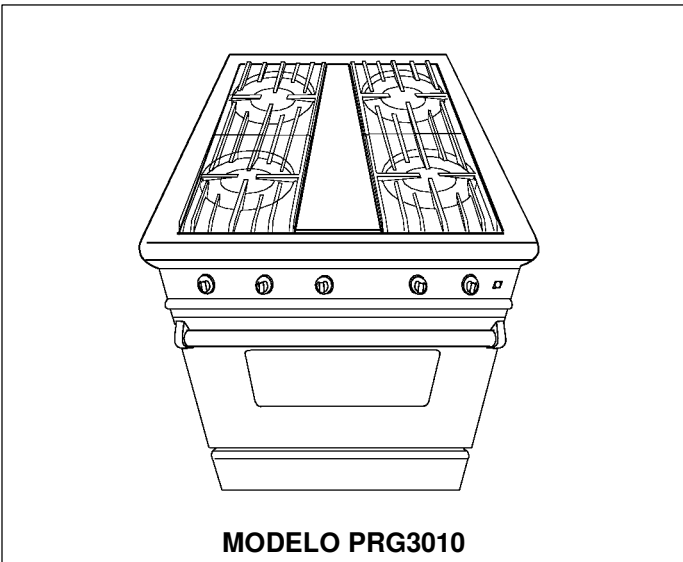
403 WEST FOURTH STREET, NORTH • NEWTON, IA 50208
EE.UU.



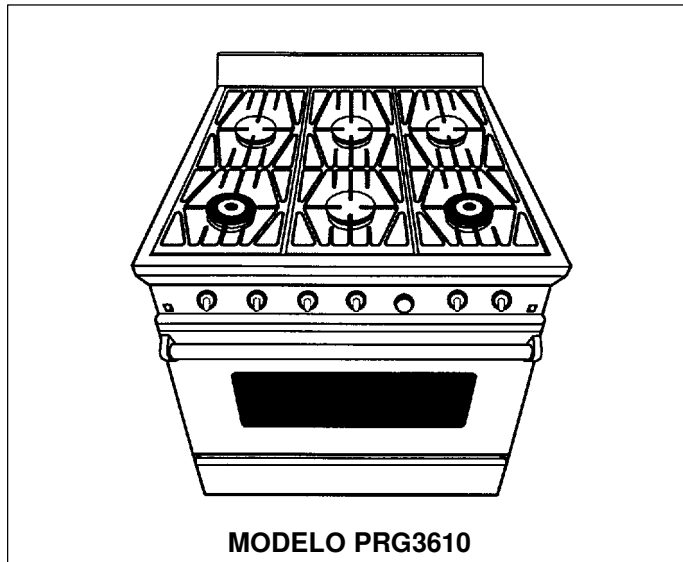
Conserve este manual como referencia futura.



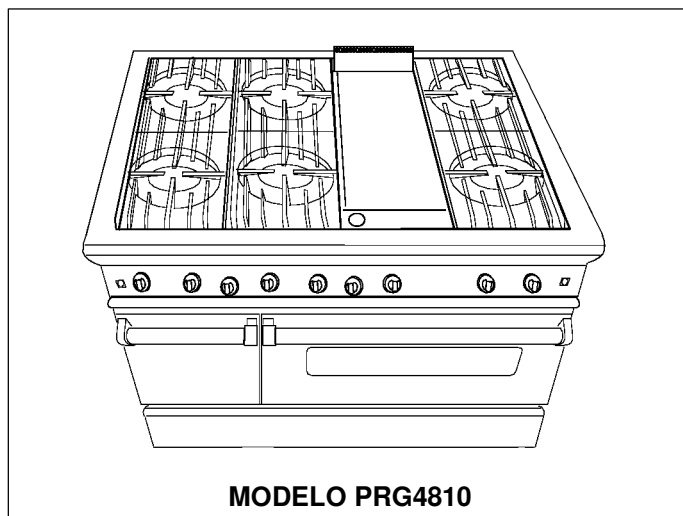
MODELO DE ESTUFA DE GAS DE 30"



MODELO DE ESTUFA DE GAS DE 36"



MODELO DE ESTUFA DE GAS DE 48"



ÍNDICE

IDENTIFICACIÓN DEL MODELO	2
ADVERTENCIA	3
INTRODUCCIÓN	3
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE INSTALACIÓN	4
PASO 1 - Requisitos de ventilación	4
PASO 2 - Preparación del gabinete	5-6
PASO 3 - Desempacado, transportación y colocación de la estufa	7-8
AJUSTES DE LA PLANCHA DE LA ESTUFA	8
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN DEL DISPOSITIVO ESTABILIZADOR	9
PASO 4 - Conexiones eléctricas	10
PASO 5 - Requisitos de gas	10-11
PASO 6 - Instalación del protector posterior	11
PASO 7 - Prueba y ajuste	12-13
LISTA DE VERIFICACIÓN FINAL DEL INSTALADOR	13
DIAGRAMA DE CABLEADO (Series PRG3010, PRG3610, PRG4810)	14
DIAGRAMA ESQUEMÁTICO (Series PRG3610, PRG4810, PRG3010)	15



ADVERTENCIA

Si no se sigue exactamente la información de este manual, podría suceder un incendio o explosión, que podrían causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

No almacene ni use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de éste u otro electrodoméstico.

QUÉ HACER SI HUELE A GAS:

- No trate de encender ningún electrodoméstico.
- No toque ningún interruptor eléctrico, no use ningún teléfono del edificio.
- Llame inmediatamente al proveedor de gas desde la casa de un vecino. Siga las instrucciones que le dé el proveedor de gas.
- Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame a los bomberos.

La instalación y el servicio debe realizarlo un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas.

INTRODUCCIÓN

Las características que ofrecen las estufas de gas de la serie profesional de Jenn-Air harán que la experiencia de cocinar sea más placentera y le darán al principiante o al cocinero experimentado muchos años de servicio fiel. Los hornos de 30", 36" y 48" se incluyen un horno de gas de gran capacidad y un asador infrarrojo de gas. La estufa PRG4810 (48") también está equipada con un horno más pequeño de 12" el cual es perfecto para hornear panes y otros artículos pequeños mientras los artículos grandes se preparan en el horno de convección de capacidad grande. El modelo PRG3010 ofrece (4) quemadores de superficie abierta de 15,000 Btu/hr, mientras que los modelos de 36" y 48" ofrecen (6) quemadores superiores de 15,000 Btu/hr. Todas las estufas están equipadas con quemadores a flujo doble para cocinar a fuego lento con una llama de menor intensidad de 570 a 900 Btu/hr. lo cual se usa para derretir mantequilla o chocolate. El modelo PRG3010 ofrece (1) quemador para cocinar a fuego lento, mientras que los modelos PRG3610 y PRG4810 ofrecen (2) quemadores para cocinar a fuego lento cada uno. Además del horno de gran capacidad y quemadores superiores de alto rendimiento, el modelo de 48" ofrece también una plancha de acero inoxidable. Todos los modelos de estufa requieren la instalación de uno de los tres protectores (esta pieza tiene que pedirse por separado) excepto en el modelo PRG3010, el cual se embarca de fábrica con un protector bajo de 9". Vea la figura 1.

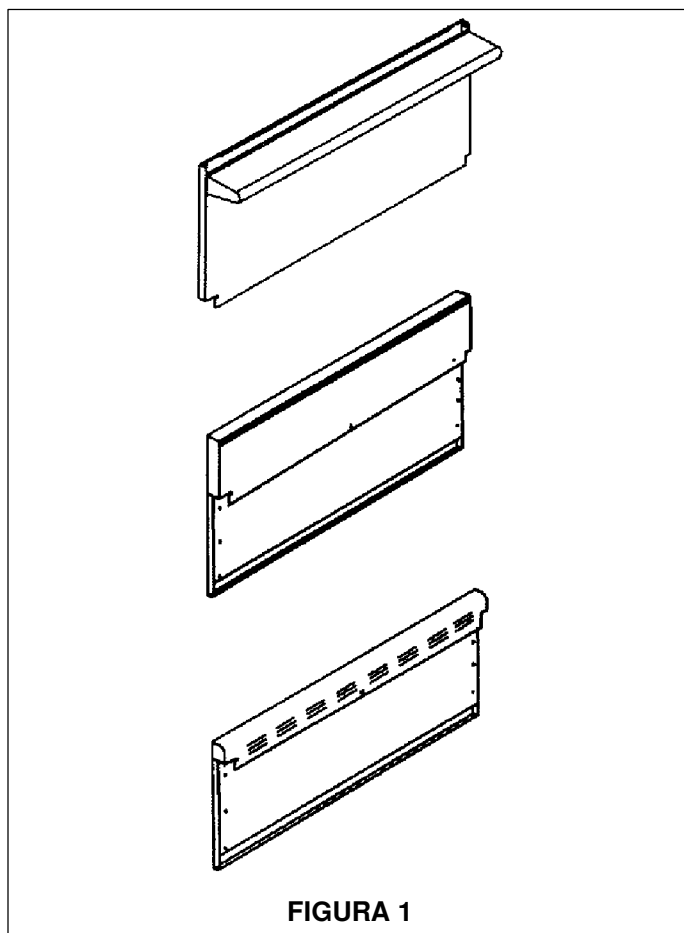


FIGURA 1

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE INSTALACIÓN

Pruebas realizadas en conformidad con Estándar ANSI Z21.1-1993 para electrodomésticos de gas para cocinar.

Estas estufas deben instalarse en conjunto con una campana superior de ventilación apropiada. (Vea el Paso 1: Requisitos de ventilación). Debido a la alta capacidad de calor profesional de esta unidad, debe prestarse atención especial al trabajo de instalación de la campana y los ductos para garantizar que cumpla con los códigos locales de construcción. Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios por atravesarse sobre las unidades superficiales calientes, debe evitarse el almacenaje en los gabinetes localizados encima de las unidades superficiales.

Revise los códigos locales de construcción para obtener el método apropiado para la instalación de la estufa. Los códigos locales varían. La instalación, las conexiones eléctricas y la de tierra deben estar en conformidad con todos los códigos correspondientes. Si no existieran códigos locales, la estufa deberá instalarse de acuerdo con la última edición del Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1- ANSI / NFPA 70-Última edición.

Los números de modelo que terminan en el sufijo "SP" son fabricados para el uso con el gas natural, mientras que los números de modelo con el sufijo "LP" se usan con el gas del LP (propano).

PASO 1: REQUISITOS DE VENTILACIÓN

Debe instalarse encima de la estufa una campana de escape apropiada. La tabla siguiente indica la capacidad mínima de ventilación que se recomienda para la ventilación con campana. (Tabla 1).

PRECAUCIÓN

Las campanas de ventilación y los ventiladores están diseñados para usarse con ductos sencillos de pared. Sin embargo, algunos códigos o inspectores locales de construcción podrían requerir ductos dobles de pared. Consulte los códigos locales de construcción o las agencias locales antes de comenzar la instalación para garantizar que la campana y los ductos cumplan con los requisitos locales.

Las velocidades del ventilador de la campana deben ser variables para reducir el ruido y la pérdida de aire de calefacción o acondicionado cuando no se requiera la máxima ventilación.

Para obtener una mejor eliminación de humo, el borde inferior de la campana debe instalarse cuando menos a 30" y a un máximo de 36" por encima de la superficie para cocinar de la estufa, vea la figura 3. Si la campana contiene materiales combustibles (por ejemplo, un recubrimiento de madera) debe estar cuando menos a 36" por encima de la superficie para cocinar.

Debido al alto volumen de aire de ventilación, se recomienda una fuente exterior de reemplazo de aire. Esto es especialmente importante en las casas firmemente selladas y aisladas. Debe consultarse a un contratista de ventilación y calefacción reconocido.

TABLA 1

UNIDAD DE VENTILACIÓN	RECOMENDACIONES DE INSTALACIÓN EN GABINETES ESTÁNDAR	RECOMENDACIONES DE INSTALACIÓN EN ISLAS
CAMPANA	(24" profundidad x ancho de la unidad)	(30" de profundidad x 36" al fondo)
VENTILADOR	ESTUFA DE 48" - 800-1000 CFM	800-1000 CFM
	ESTUFA DE 36" - 600-800 CFM	600-800 CFM
	ESTUFA DE 30" - 500 CFM	500 CFM

PASO 2: PREPARACIÓN DEL GABINETE

1. La estufa es una unidad independiente. Si se colocará adyacente a los gabinetes, se requerirán los espacios libres que se muestran en la figuras 2A/B/C. Los mismos espacios libres se aplican a las instalaciones en islas.
2. La estufa puede colocarse en varias posiciones con respecto al frente del gabinete, con el frente al ras o

3. El suministro de gas y eléctrico deberán estar dentro de las zonas que se indican en las figuras 2 y 4.
4. La profundidad máxima de los gabinetes superiores instalados a cada lado de la campana es de 13".

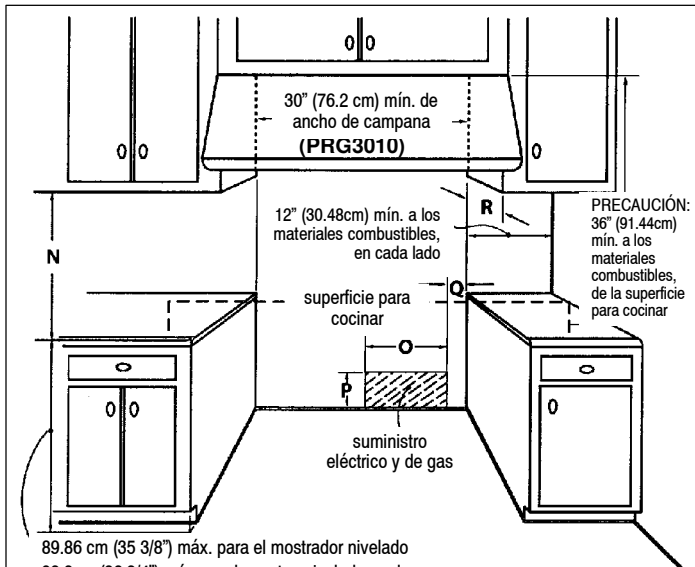


FIGURA 2A

Δ Según se describe en el "Código nacional de gas combustible" (ANSI Z223.1 última edición).

Las superficies horizontales del adorno de la parte superior de la estufa (superficie para cocinar) no deben estar por debajo del nivel del mostrador.

N) 45.72 cm (18") mín.
O) 40.64 cm (16")
P) 10.16 cm (4")
Q) 5.08 cm (2")
R) 33.02 cm (13") máx.

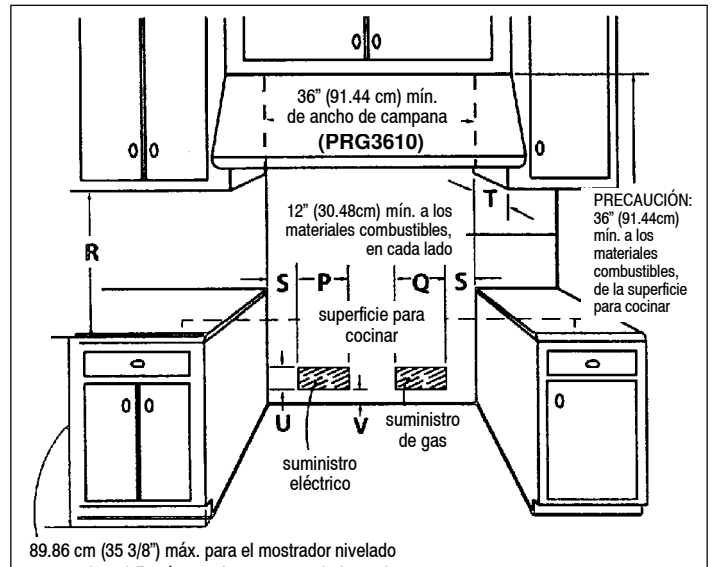


FIGURA 2B

Δ Según se describe en el "Código nacional de gas combustible" (ANSI Z223.1 última edición).

Las superficies horizontales del adorno de la parte superior de la estufa (superficie para cocinar) no deben estar por debajo del nivel del mostrador.

P) 30.5 cm (12")
Q) 30.5 cm (12")
R) 45.7 cm (18") mín.
S) 10.2 cm (4")
T) 33 cm (13") máx.
U) 8.3 cm (3-1/4")
V) 8.9 cm (3-1/2")

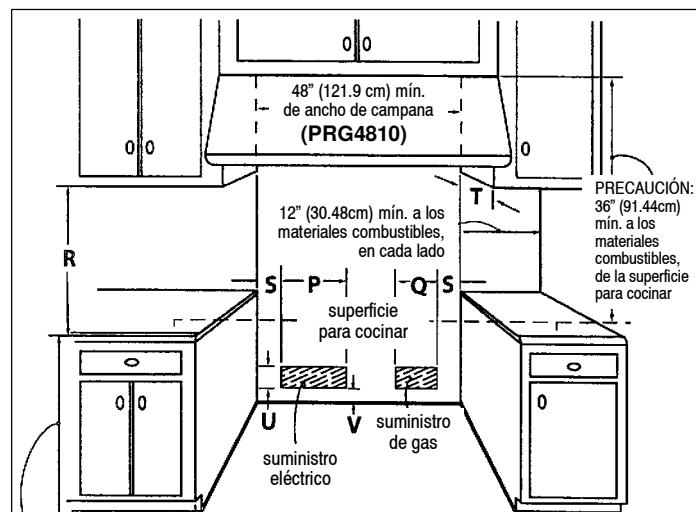


FIGURA 2C

Δ Según se describe en el "Código nacional de gas combustible" (ANSI Z223.1 última edición).

Las superficies horizontales del adorno de la parte superior de la estufa (superficie para cocinar) no deben estar por debajo del nivel del mostrador.

P) 40.6 cm (16")
Q) 30.5 cm (12")
R) 45.7 cm (18") mín.
S) 20.3 cm (8")
T) 33 cm (13") máx.
U) 8.3 cm (3-1/4")
V) 8.9 cm (3-1/2")

5. Deben sellarse las aberturas en la pared posterior y en el piso debajo de la estufa.
6. Cuando haya menos de 12" de espacio libre entre el material combustible y el borde posterior de la estufa, (por encima de la superficie para cocinar), debe instalarse un protector posterior corto o uno con repisa alta de Jenn-Air. Estas piezas deben pedirse por separado, excepto en el modelo PRG3010, el cual

viene equipado con el protector posterior bajo. Las figuras 3A y 3B indican el espacio que se requiere para cada tipo de protector posterior.

7. Siempre mantenga el área del electrodoméstico limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
8. No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación de la unidad.

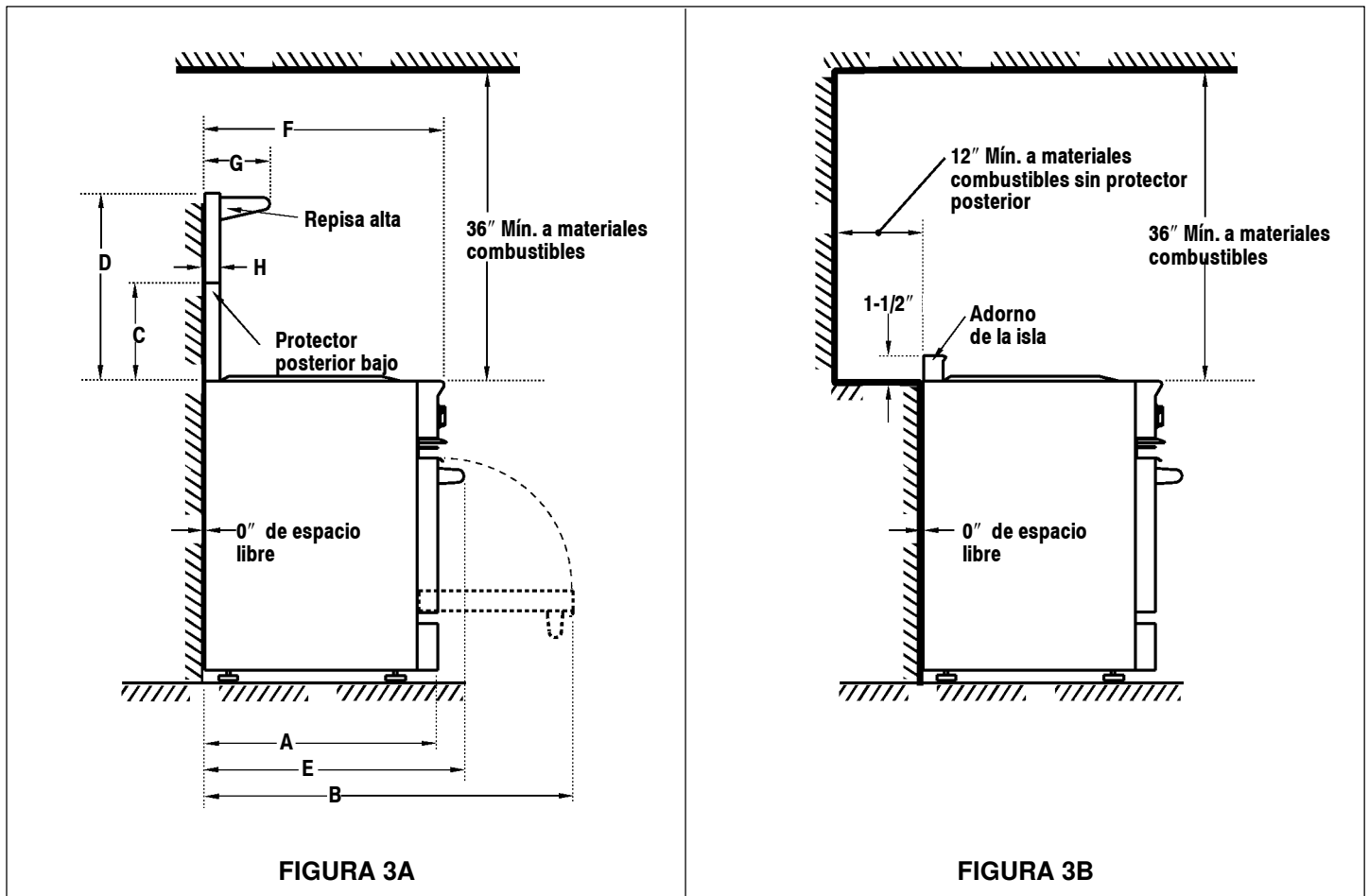


TABLA 2

DIMENSIONES	A	B	C	D	E	F	G	H
PRG4810	27-7/16"	44-11/16"	12"	21-1/4"	29-15/16"	28-3/16"	10"	2-1/2"
PRG3610	27-7/16"	44-11/16"	12"	21-1/4"	29-15/16"	28-3/16"	10"	2-1/2"
PRG3010	26-3/4"	44-1/4"	9"	21-1/4"	29-15/16"	28-3/16"	9-3/8"	1-3/4"

PASO 3: DESEMPACADO, TRANSPORTACIÓN Y COLOCACIÓN DE LA ESTUFA

PRECAUCIÓN

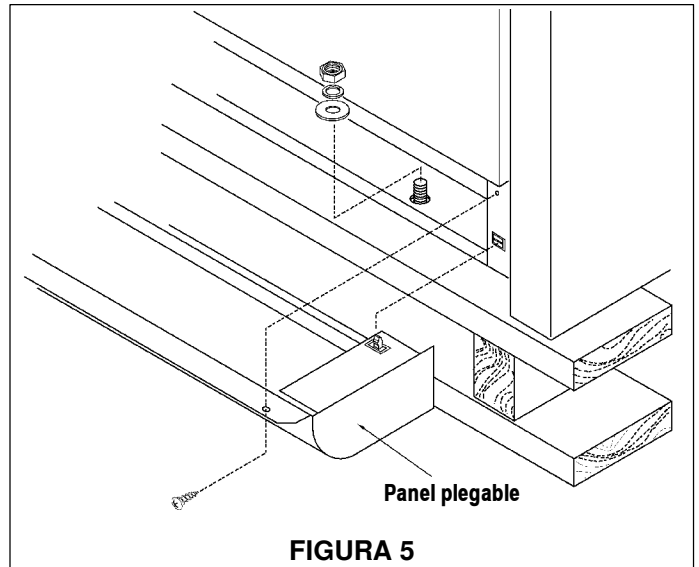
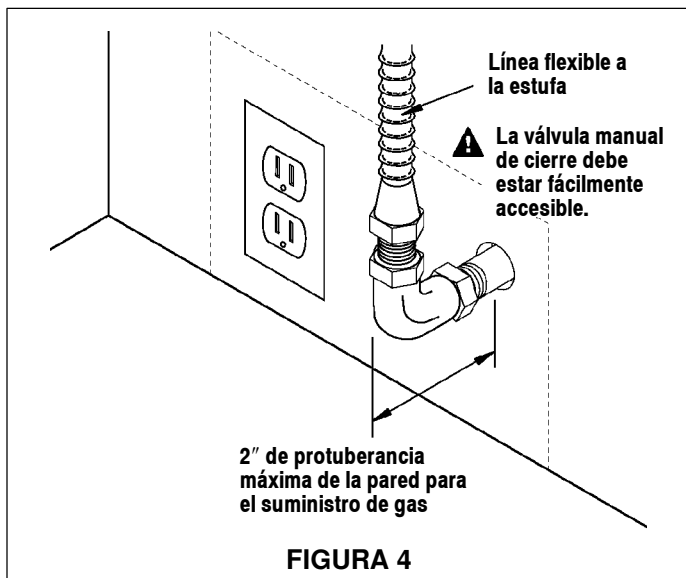
DEBE UTILIZARSE EL EQUIPO Y MANO DE OBRA APROPIADOS CUANDO SE TRANSPORTE LA ESTUFA PARA EVITAR CAUSAR DAÑOS A LA UNIDAD O AL PISO. LA UNIDAD ES PESADA Y SE APOYA EN PATAS AJUSTABLES DE ACERO.

¡NO LEVANTE LA ESTUFA SUJETÁNDOLA POR LAS ASAS DE LA PUERTA!

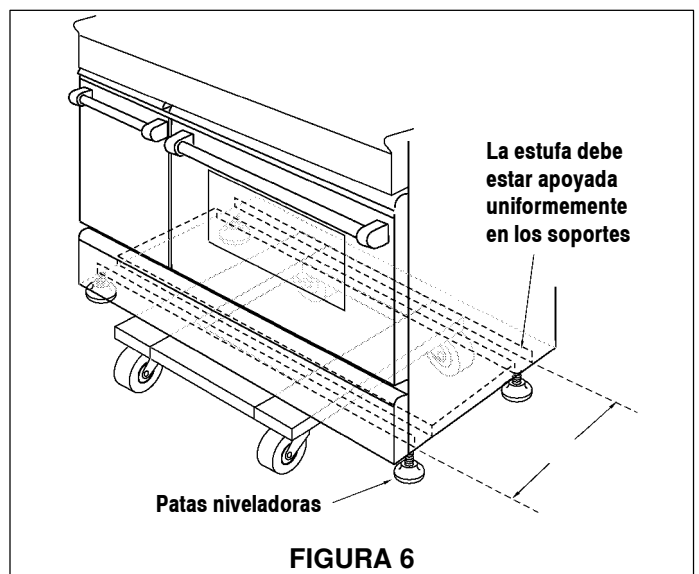
La estufa de 36" tiene un peso de embarque de aproximadamente 408 libras o 354 libras después de quitarle los materiales de embalaje. Se recomienda que la puerta, las parrillas, los quemadores, el panel plegable del frente y la bandeja de goteo (debajo de las perillas), se quiten para facilitar el manejo. Esto reducirá el peso a cerca de 230 libras.

NO quite el ensamblaje de la plancha de la estufa

Podría ser necesario tener que quitar la puerta y las perillas del horno para pasar a través de algunas puertas. Sin las puertas y las perillas se requiere una abertura de 29 3/8" de ancho. Sin quitar la puerta, se requiere una puerta de 30 13/16" de ancho. Vea la figura 3A.



Quite la caja exterior y los materiales de embalaje de la base de embarque. Quite el panel plegable (vea la figura 5) quitando los dos tornillos en la parte superior y tirando hacia adelante. La estufa está sujeta al larguero con dos pernos en el frente detrás del panel plegable (vea la figura 5) y dos soportes L ubicados en la pestaña inferior de la parte posterior de la estufa (vea la figura 7). Después de quitar los pernos y los soportes, la estufa debe levantarse y quitarse del larguero. Debido al peso, debe utilizarse una carretilla con ruedas suaves para mover la unidad. El peso debe apoyarse uniformemente a lo largo de la parte inferior (vea la figura 6).



Para quitar la puerta, ábrala y sosténgala completamente abierta. Cierre los pasadores de las bisagras (vea la figura 8) y libere la puerta. Ésta puede quitarse levantándola suavemente, con las bisagras hacia arriba y fuera del marco. Las bisagras están ensambladas en la puerta y se quitarán del marco cuando la puerta se levante.

La estufa profesional debe transportarse mediante una carretilla hasta la ubicación final. La estufa puede inclinarse hacia atrás y apoyarse en las patas traseras mientras se retira la carretilla. **Debe protegerse el piso debajo de las patas (con tiras de madera, alfombra, materiales para paredes, etc.) antes de empujar la unidad en su lugar.** Las conexiones eléctricas y de gas deben hacerse (Pasos 4 y 5) y el protector posterior necesita instalarse (Paso 6) antes de colocar la estufa en su lugar final.

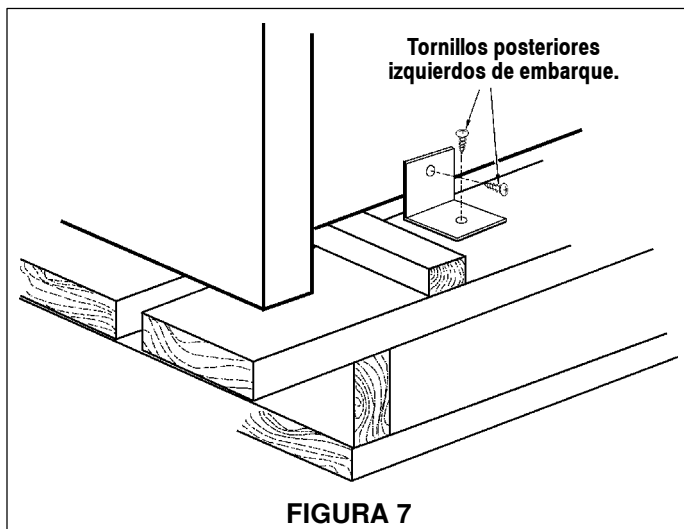
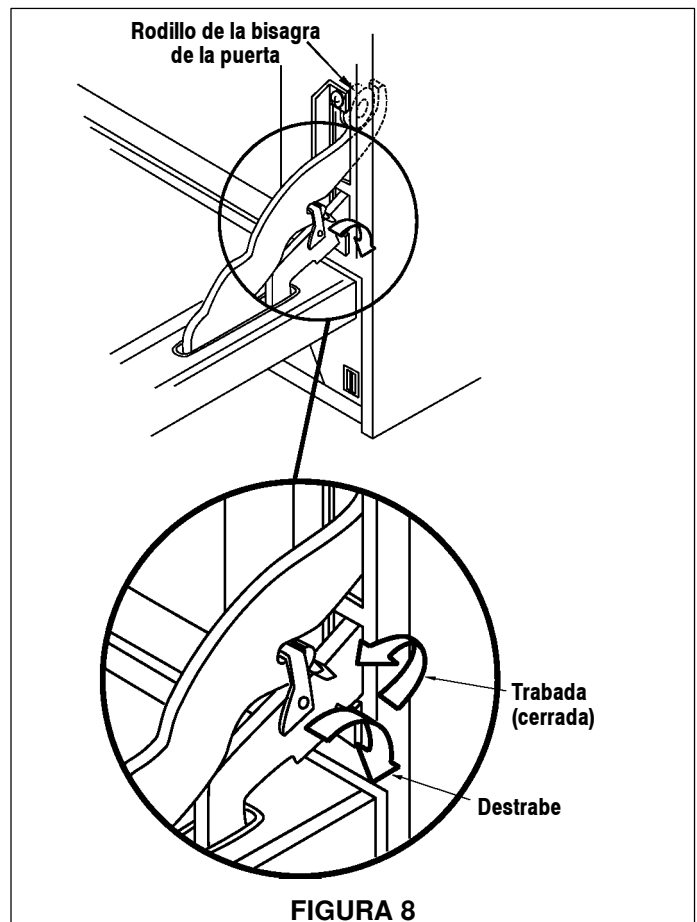


FIGURA 7

Para obtener el rendimiento apropiado, la estufa profesional debe estar bien nivelada. Para lograr un ajuste al ras de la estufa con los mostradores adyacentes, será necesario que los gabinetes estén bien nivelados, (de adelante hacia atrás, y de izquierda a derecha a través de la abertura de la estufa). Después de revisar la nivelación de los mostradores y antes de deslizar la estufa en su lugar, mida la distancia del piso a la parte superior del mostrador de la superficie de trabajo en las esquinas izquierda y derecha. Ajuste la esquina posterior correspondiente de la estufa a una altura igual a la del mostrador, ya que las patas niveladoras posteriores no están accesibles una vez que la estufa se desliza a su lugar. Una vez que la estufa está en su lugar, las patas niveladoras delanteras pueden accederse para nivelar la parte del frente de la estufa. Coloque el panel plegable y las puertas del horno invirtiendo el procedimiento previamente descrito.

Es importante que los dos tornillos que retienen el panel plegable estén seguros para prevenir el acceso accidental a los componentes y alambres eléctricos energizados (vea la figura 5).



AJUSTES DE LA PLANCHA DE LA ESTUFA

La sección de la plancha de la estufa está sujeta en su lugar al frente con tornillos. Está designada para ser fija y no debe quitarse para la limpieza.

La plancha tiene dos tornillos niveladores debajo de la cubierta del tubo de humos posterior los cuales pueden usarse para ajustar la plancha a la inclinación deseada. El tornillo del centro es para fines de embarque y debe quitarse.

INSTALACIÓN DEL DISPOSITIVO ESTABILIZADOR

NOTA: Existe un riesgo de ladeo de la estufa si ésta no se instala de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas. El uso apropiado de este dispositivo minimiza el riesgo de LADEO. Al usar el dispositivo el cliente debe continuar observando las precauciones de seguridad según se establece en el MANUAL DE USO Y CUIDADO y evitar usar la puerta del horno o la placa plegable como banquillo.

Las instrucciones de instalación se proveen para madera o cemento en piso o pared. Cualquier otro tipo de construcción podría requerir técnicas especiales de instalación según se considere necesario para proveer la sujeción adecuada del dispositivo ESTABILIZADOR al piso o la pared.

Piezas incluidas

Con este juego se incluyen: (4) tornillos para madera #10 x 2" y un dispositivo estabilizador.

Construcción de madera

Coloque el soporte contra la pared posterior, dentro de la esquina derecha posterior en donde se ubicará la estufa. Deje un espacio entre la pared (o el lado de la estufa) y el dispositivo según la dimensión "A" (vea la tabla). Taladre (2) orificios pilotos de 1/8" de diámetro en el centro de los orificios pequeños. Puede usarse un clavo o un punzón si no tiene un taladro disponible. Sujete el dispositivo firmemente al piso y la pared (vea la ilustración).

Construcción de concreto o cemento

Herrajes requeridos: (2) anclas de manguito, tornillos con cabeza de tuerca para madera y arandelas (*no provistas*). Ubique el dispositivo según se describe previamente. Taladre los orificios del tamaño recomendado para los herrajes. Instale las anclas de manguito en los orificios y después instale los tornillos con cabeza de tuerca a través del dispositivo. Los tornillos con cabeza de tuerca deben estar correctamente apretados según se recomienda para los herrajes. Apriete el dispositivo firmemente al piso y la pared.

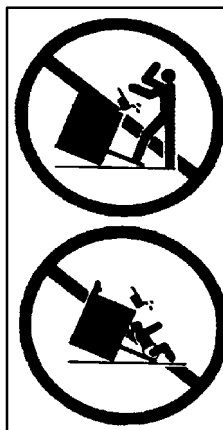
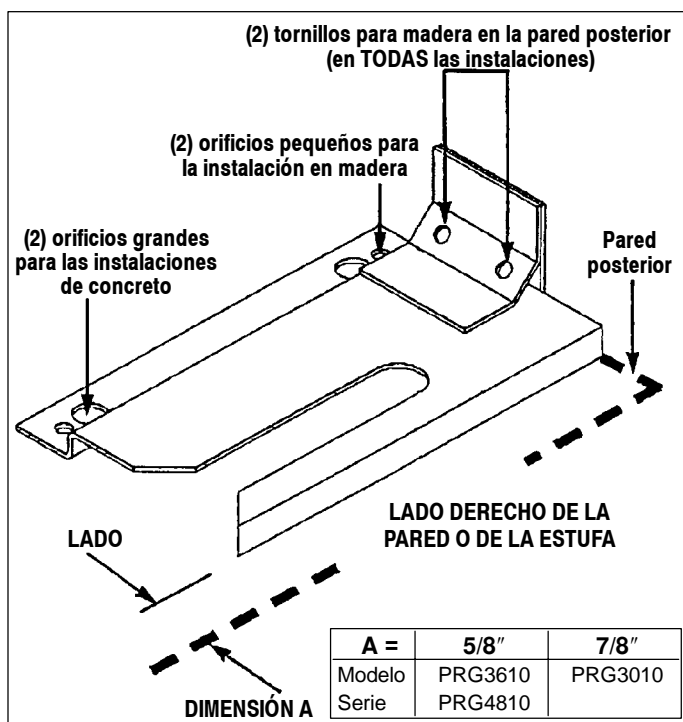
Instalación de la estufa

Después de que el dispositivo estabilizador esté instalado, **termine los pasos 4 al 6 antes de deslizar la estufa en su lugar.** Alinee la estufa en su destino final y deslícela en su lugar. Asegúrese de que la pata niveladora esté completamente extendida y asegurada en el dispositivo estabilizador. Para tener acceso al dispositivo estabilizador desde el frente de la estufa, quite la placa plegable quitando los dos (2) tornillos usados para asegurarla (figura 5).

NOTA: Asegúrese de que la energía esté desconectada de la estufa antes de quitar la placa plegable.

Por RAZONES DE SEGURIDAD así como para obtener el desempeño óptimo ajuste la estufa para que esté bien nivelada. Esto puede verificarse colocando un nivel de burbuja o una bandeja grande con agua en la superficie para cocinar o en la parrilla del horno. Las estufas deslizables requieren que se saquen completamente del gabinete antes de realizar los ajustes.

Para verificar que esté bien instalado el dispositivo estabilizador de la estufa: Use una linterna y vea debajo de la estufa para comprobar que una de las patas niveladoras esté enganchada en el orificio del soporte.



ADVERTENCIA

- TODAS LAS ESTUFAS PUEDEN LADEARSE Y CAUSARLES LESIONES A LAS PERSONAS.
- INSTALE LOS DISPOSITIVOS ESTABILIZADORES EMPACADOS CON LA ESTUFA.
- SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.

PASO 4: CONEXIONES ELÉCTRICAS

Requisitos de energía

120 VCA, 60 Hz., monofásico.

PRG3010 - 4 Amperios máx.
PRG3610 - 7 Amperios máx.
PRG4810 - 13 Amp. máx.

(Use circuitos de 15 Amperios)

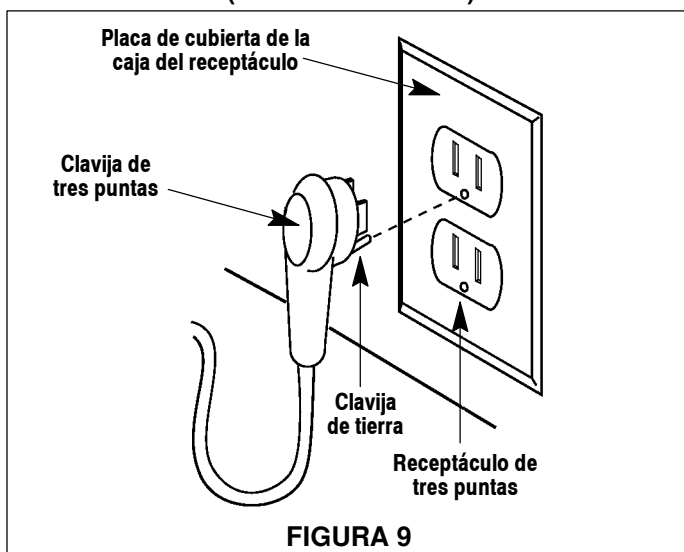
Siempre desconecte el cordón de suministro eléctrico del tomacorriente de la pared o desconecte el servicio antes de darle servicio a este electrodoméstico.

Observe todos los códigos y ordenanzas locales que correspondan cuando se conecte a tierra, en caso de que no existieran acate el Código Nacional Eléctrico ANSI/NFPA No. 70-1990.

Método recomendado de conexión a tierra

Este electrodoméstico viene equipado de fábrica con un cordón de suministro eléctrico con clavija de tres puntas (con hojas paralelas polarizadas). Debe conectarse en un receptáculo con conexión de tierra compatible, y a un circuito correctamente polarizado de 120 voltios. Si el circuito no tiene un receptáculo de tipo con conexión de tierra, el instalador o el usuario tienen la responsabilidad y obligación de hacer que un electricista calificado cambie el receptáculo existente a uno conectado a tierra y polarizado correctamente de acuerdo con todos los códigos y ordenanzas locales correspondientes. Si no existieran códigos ni ordenanzas locales el reemplazo del receptáculo deberá realizarse en conformidad con el Código Nacional Eléctrico.

ESTA TERCERA PUNTA NO DEBE, BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, CORTARSE NI QUITARSE. (VEA LA FIGURA 9)



PASO 5: REQUISITOS DE GAS

Verifique el tipo de gas que se surte al lugar.

El electrodoméstico se embarca de fábrica ajustado al gas natural o al gas LP (propano), según el modelo pedido.

Requisitos de gas natural

Conexión: 1/2" N.P.T. Cuando menos tubería flexible de 5/8" de diámetro. Presión: 6" a 14" columnas de agua (W.C.)

Requisitos de gas LP

Conexión: 1/2" N.P.T. cuando menos tubería flexible de 5/8" de diámetro. Presión: 11" a 14" columnas de agua (W.C.)

Un regulador de presión es necesario en la fuente del gas LP para proporcionar un máximo de el 14" columnas de agua (W.C.) al regulador de la estufa.

Conexión

Debe instalarse una válvula manual externa al electrodoméstico, en un lugar accesible desde el frente para fines de poder cerrar el suministro de gas. La tubería de suministro no debe sobresalir de la parte posterior de la unidad. Asegúrese de que el suministro de gas esté apagado en la válvula de la pared antes de conectar el electrodoméstico.

Las conexiones del suministro de gas debe hacerlas un técnico competente y en conformidad con los códigos y las ordenanzas locales. En caso de que no existan, la instalación debe estar en conformidad con la última edición del Código Nacional de Gas Combustible ANSI 223.1.

PRECAUCIÓN

El electrodoméstico debe estar aislado del sistema de tubería del suministro de gas cerrando la válvula manual individual durante toda prueba de presión del sistema de tubería de suministro de gas a presiones iguales o menores de 1/2 psig (3.5 kPa.).

El electrodoméstico y su válvula manual de cierre deben estar desconectados del sistema de tubería de gas durante las pruebas de presión a presiones por encima de 1/2 psig (3.5 kPa.).

Cuando revise la presión del gas del múltiple, la presión de entrada al regulador debe ser cuando menos de 7.0" W. C. para el gas natural.

** La tubería flexible para el suministro de gas debe ser de metal y estar aprobada por una agencia aprobada de certificación (AGA, CGA o U.L.). Nunca use mangueras hechas de hule u otros materiales sintéticos, ya que el calor podría derretirla y desarrollar fugas.

PASO 6: INSTALACIÓN DEL PROTECTOR POSTERIOR

El protector debe instalarse cuando hay menos de 12" de espacio libre entre los materiales combustibles y la parte posterior de la estufa encima de la superficie para cocinar (vea la figura 3B).

JUEGOS DE PROTECTORES POSTERIORES B

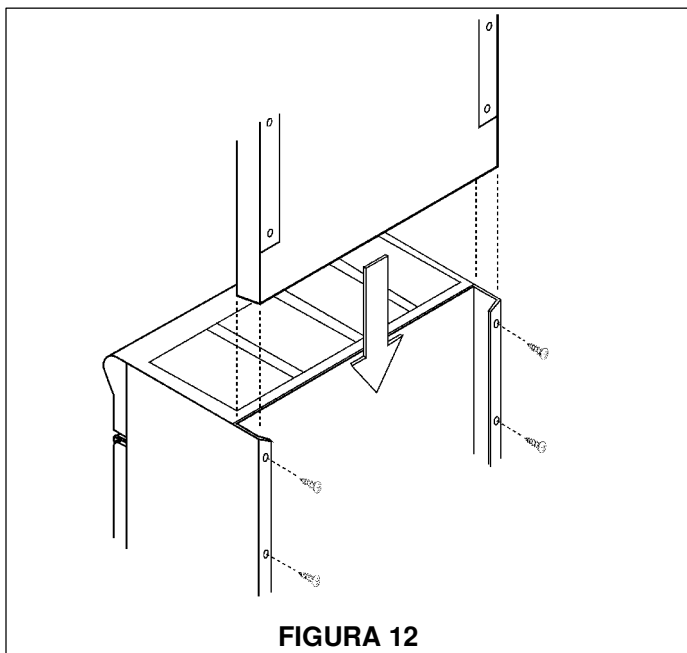
REPISA ALTA:

(22")	PRAG3022 - 30"
	PRAG3622 - 36"
	PRAG4822 - 48"

REPISA BAJA:

(12")	PRAG3612 - 36"
	PRAG4812 - 48"

El protector posterior se inserta, según se indica en la figura 12, dentro de los canales guía en la parte posterior de la estufa. Asegure el protector con los cuatro tornillos autorroscantes que se incluyen.



PASO 7: PRUEBA Y AJUSTE

PRECAUCIÓN

Para fines de la cobertura bajo la garantía, Jenn-Air requiere que los ajustes de los quemadores los realice un técnico calificado al momento de la instalación. Debe tenerse cuidado extremo cuando se hagan los ajustes después de la instalación.*

* Los ajustes incorrectos o la falta de ellos anulará la garantía.

Quemadores del horno y de la plancha

Verifique las características de la llama apropiada del quemador y ajuste los obturadores de aire si fuera necesario (vea las figuras 13 —14). Cada válvula y obturador de aire se prueba independientemente y se ajusta antes de embarcarse. Normalmente no es necesario ajustarlos, sin embargo, las vibraciones durante la transportación o las variaciones del suministro de gas local podrían hacer que fuera necesario hacer pequeños ajustes.**

Las llamas de los quemadores deben ser azules y estables sin extremidades amarillas, ruido excesivo o llamas que se levantan de los quemadores. (Las extremidades un poco amarillas son normales con el gas LP.) Si existen cualesquiera de estas condiciones, compruebe que el obturador de aire o los puertos del quemador no estén bloqueados. Si persiste esta condición, ajuste el obturador del aire según lo requerido.

Si la llama está demasiado amarilla, eso indica que no tiene suficiente aire, ajuste el obturador de aire en sentido contrario al de las manecillas del reloj para aumentar la entrada de aire.

Si la llama hace demasiado ruido o tiende a separarse del quemador, eso indica que tiene demasiado aire, gire el obturador en el sentido de las manecillas del reloj para reducir el aire.

Las llamas del quemador del horno deben tener pulgadas de aproximadamente 1 1/2 altas. Las llamas del quemador de la plancha deben ser 1 1/2 a 2 pulgadas (vea la figura 13).

Sección típica de una llama apropiada (Aprox.) (Plancha / horno)

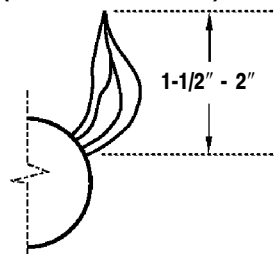
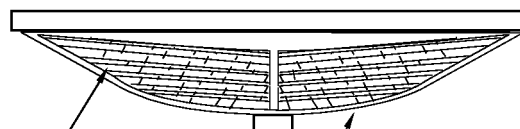


FIGURA 13



La pantalla debe estar roja brillante

La llama debe ser aproximadamente de 1/8" de ancho y de color azul

FIGURA 14

** El quemador del asador infrarrojo del horno no tiene obturador de aire y no es ajustable cuando se usa con gas natural. Es necesario operar el asador del horno durante 45 minutos para eliminar el mal olor del sellador del aislante. Esto **tiene que hacerse antes** de usar la estufa por primera vez y con ventilación apropiada.

Quemadores superiores

Los quemadores superiores no son ajustables. Los quemadores funcionan correctamente cuando los orificios apropiados para la fuente de gas están instalados en fábrica, según el modelo pedido.

*Si una de las quemadores superiores no se enciende, compruebe el encendedor escuchando un sonido que chasca. Si usted no oye el tecleo del encendedor, apague el quemador. Compruebe para saber si hay un interruptor disparado, un fusible quemado, o una conexión pobre del alambre al encendedor.

Para limpiar las superficies exteriores

Las superficies de acero inoxidable pueden limpiarse con un paño húmedo jabonoso. Cualquier limpiador suave para vidrio quitará las huellas y los manchones. No use lana de acero ya que podría rayar la superficie. Las rayas pequeñas pueden quitarse lijando levemente, en el sentido del grano, usando lija de calibre 120.

LISTA DE VERIFICACIÓN FINAL DEL INSTALADOR

- Colocación de la unidad.
- El espacio libre especificado se mantuvo en las superficies del gabinete.
- Nivelación de la unidad —de adelante hacia atrás, de lado a lado.
- Se retiró todo el material de embalaje y las correas de amarre.
- El protector posterior bajo o de repisa alta se sujetaron si había menos de 12 pulgadas de espacio libre por encima de la superficie para cocinar a los materiales combustibles detrás de la unidad.

Eléctrico

- Se provee un receptáculo con 15 amperios de protección de sobrecorriente para la conexión del cordón de servicio.
- Conexión a tierra adecuada.
- Panel plegable colocado y asegurado con dos (2) tornillos.

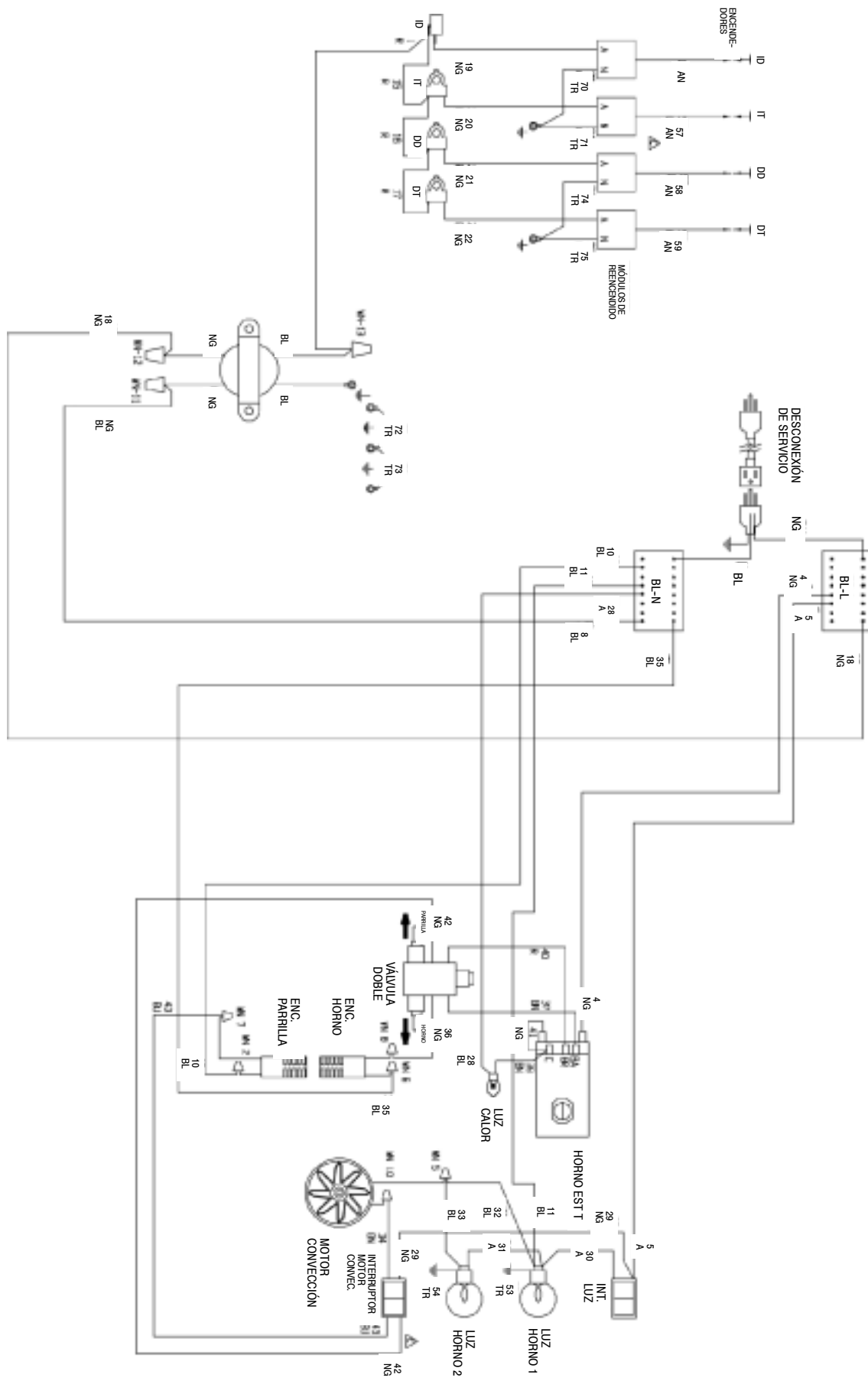
Suministro de gas

- Conexión: 1/2 NPT con cuando menos una tubería flexible de 5/8" de diámetro.
- El suministro de gas del sitio es compatible con el modelo de la estufa, y hay suficiente presión disponible (vea "Requisitos de gas" en la página 10).
- La válvula manual de cierre de gas se instaló en un lugar accesible.
- La unidad se probó y no tiene fugas de gas.

Funcionamiento

- Se ha quitado todo el material de embalaje interno. Compruebe las bandejas del goteo.
- Se centraron los biseles de las perillas de los quemadores y las perillas giran con libertad.
- Cada quemador enciende bien, tanto individualmente como en conjunto con el resto de los quemadores en el mismo lado de la unidad que está funcionando.
- La plancha de la estufa está bien nivelada.
- Las bandejas de goteo están en su lugar correcto y se deslizan con libertad.
- Las bisagras de la puerta del horno están bien asentadas y la puerta se abre y cierra correctamente.
- Las parrillas de los quemadores están en la posición correcta, bien nivelados y no se mueven.

DIAGRAMA DE CABLEADO JENN-AIR PRG3010



ESQUEMA DE CABLEADO JENN-AIR PRG3010

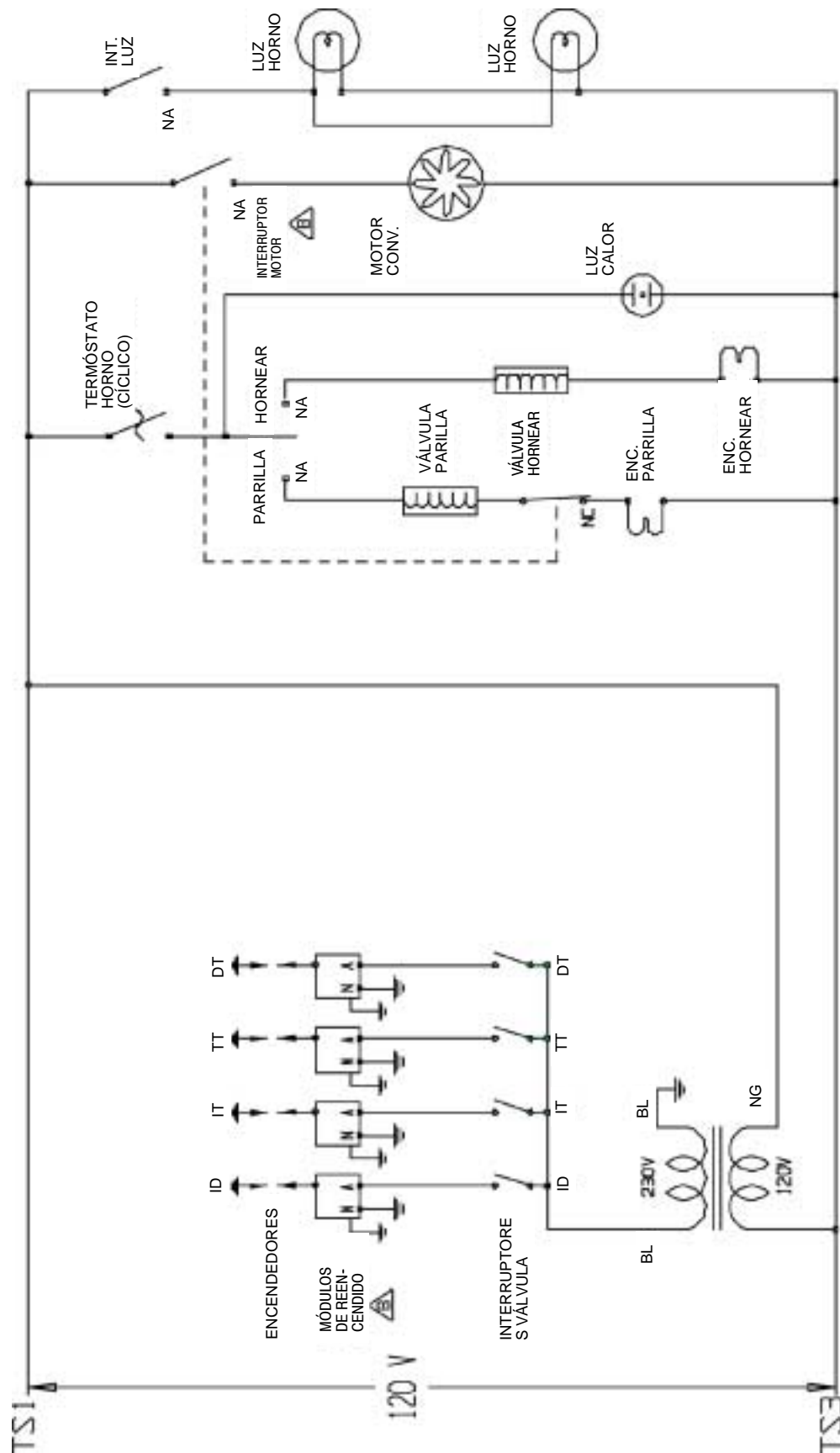


DIAGRAMA DE CABLEADO JENN-AIR PRG3610

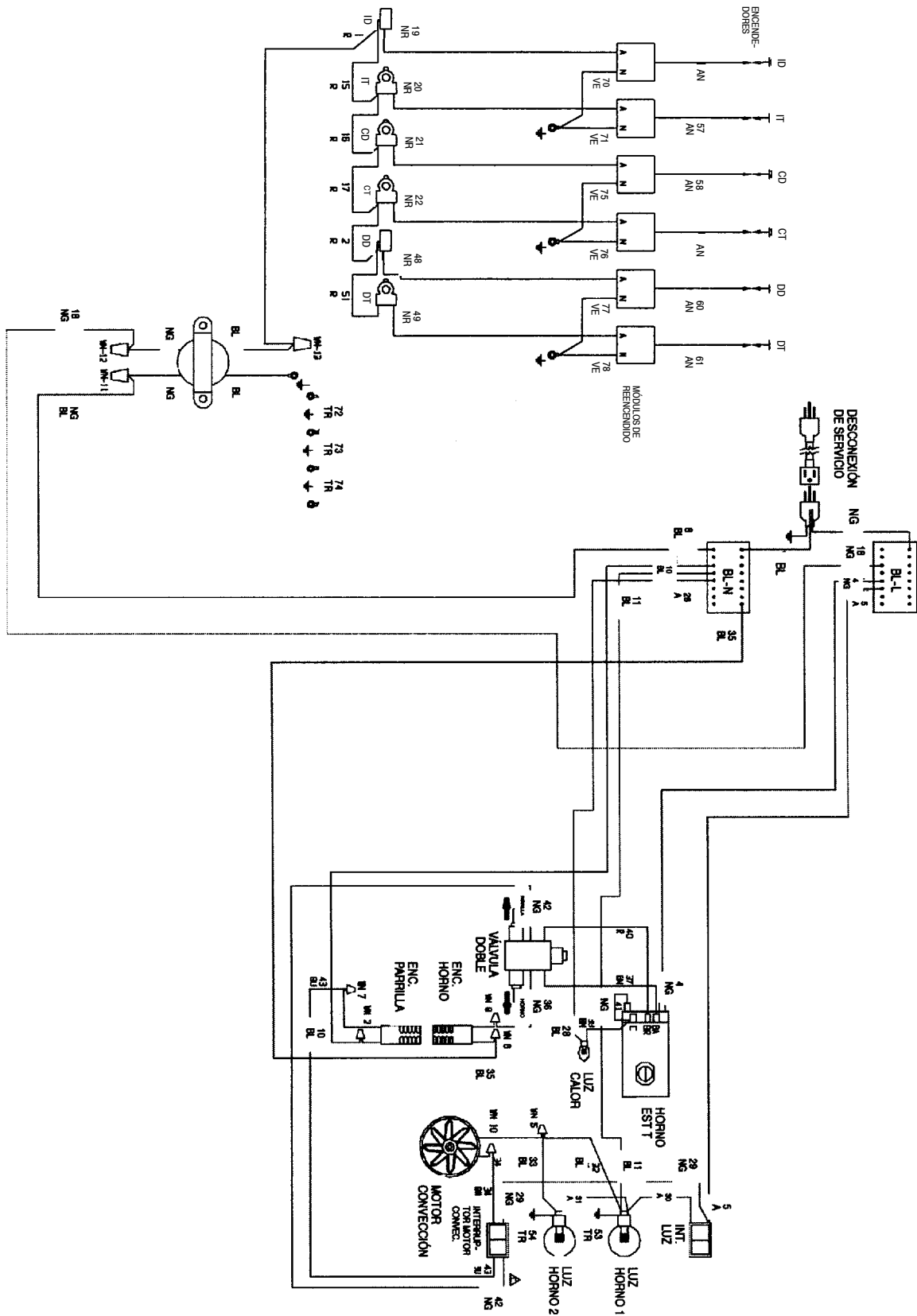
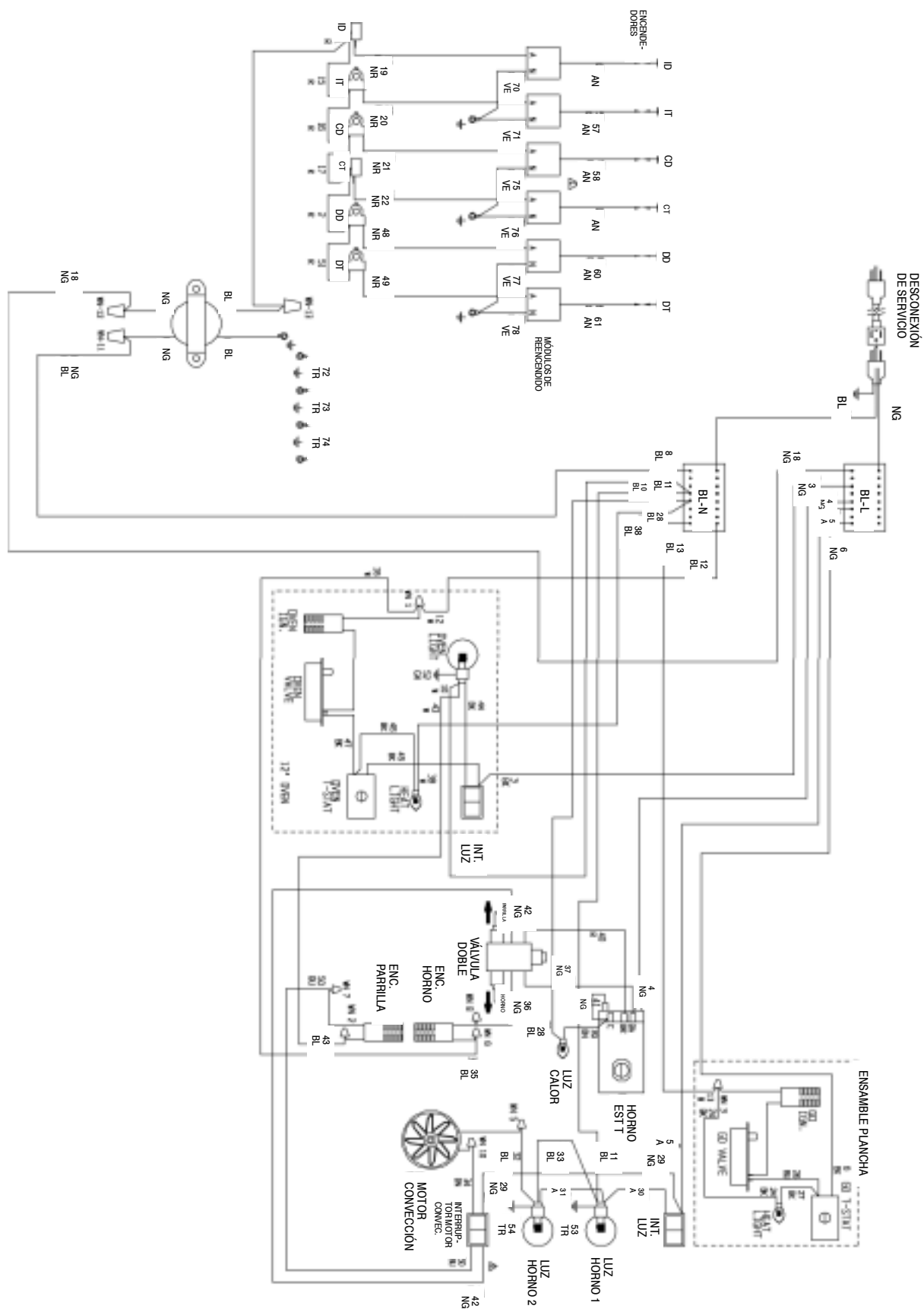
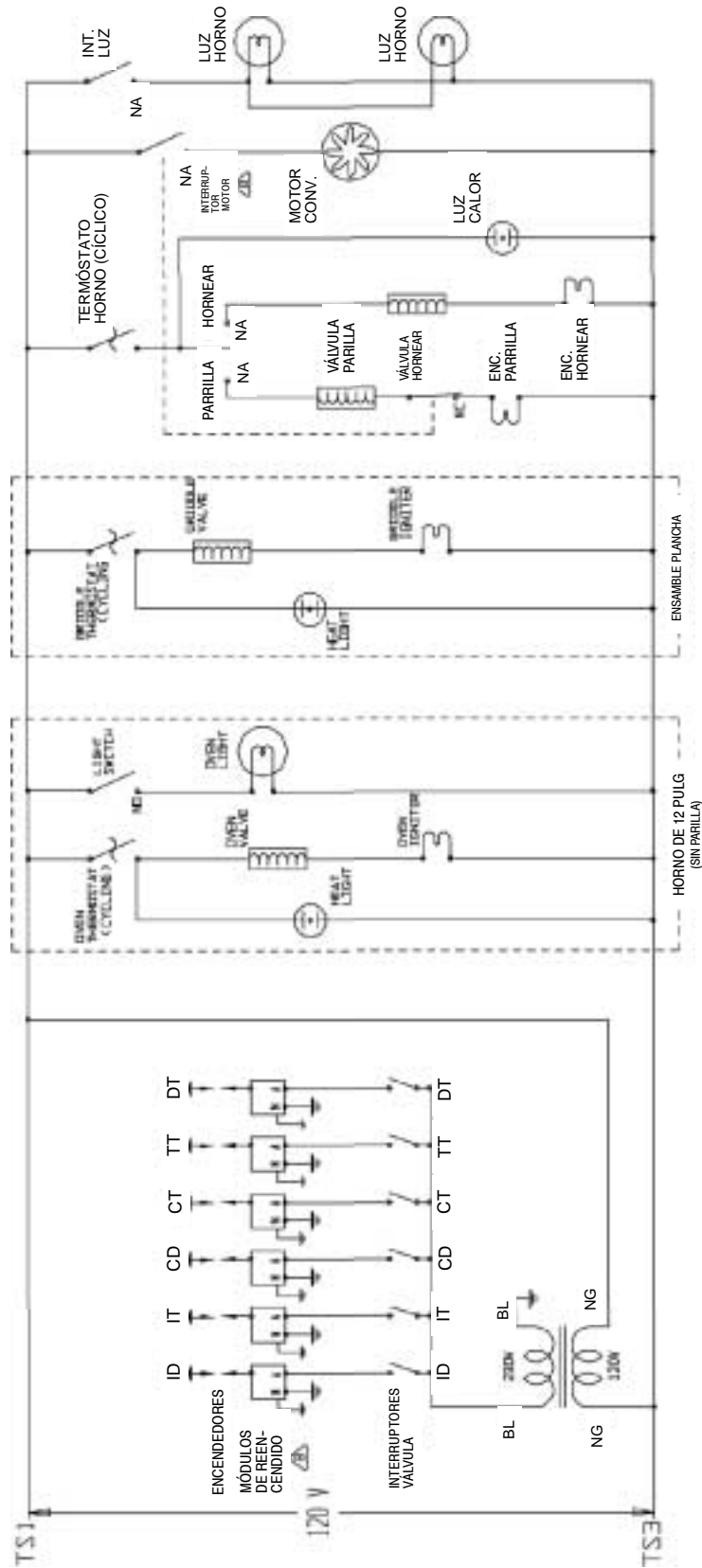


DIAGRAMA DE CABLEADO JENN-AIR PRG4810



ESQUEMA DE CABLEADO JENN-AIR PRG4810





403 WEST FOURTH STREET, NORTH • NEWTON, IA 50208