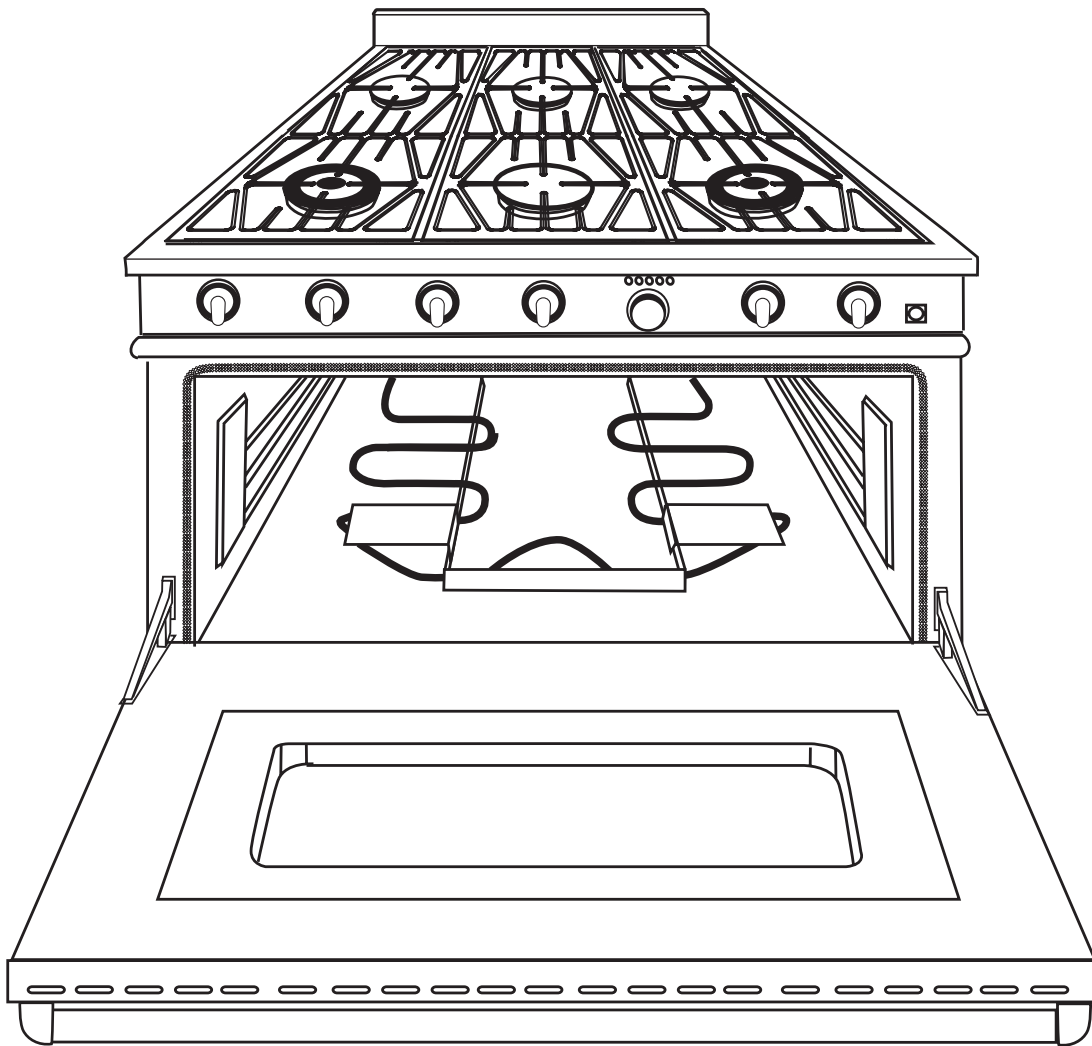


INSTALLATION MANUAL

Professional 30" and 36" Dual Fuel Range Models

JENN-AIR
400 WEST FOURTH STREET, NORTH • NEWTON, IA 50208



Retain this manual for future reference.



A MESSAGE TO OUR CUSTOMERS

For your convenience, product questions can be answered by Jenn-Air Customer Assistance
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
Mon. - Fri., 8 am - 8 pm Eastern Time
Internet: www.jennair.com

Maytag Services sm
Attn: CAIRR Center
P.O. Box 2370
Cleveland, TN 37320-2370

 **WARNING**

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

 **WARNING**

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

FOR YOUR SAFETY

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:**

Gas leaks may occur in your system and result in a dangerous situation. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install an UL approved gas detector. Install and use in accordance with the manufacturer's instructions.

PLEASE RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

TABLE OF CONTENTS

INTRODUCTION3

MODEL IDENTIFICATION4

UNPACKING AND HANDLING5-6

VENTILATION REQUIREMENTS7

INSTALLING ANTI-TIP DEVICE8

CABINET PREPARATION9-11

BACKGUARD INSTALLATION12

ELECTRICAL / GAS CONNECTIONS12-13

HOOK-UP TO GAS SUPPLY13-14

INSTALLER FINAL CHECKLIST15

WIRING DIAGRAM/SCHEMATIC16-19

 PRD3030 WIRING DIAGRAM16

 PRD3030 SCHEMATIC17

 PRD3630 WIRING DIAGRAM18

 PRD3630 SCHEMATIC19

WARRANTY20-21

INTRODUCTION

Jenn-Air Professional Ranges are designed with a number of unique features certain to provide years of cooking enjoyment for the novice or experienced chef. Ranges are available in 30" and 36" widths. The large capacity electric ovens of the Dual Fuel Range are self-cleaning and feature convection baking. All models offer a minimum of (4) 15,000 Btu/hr sealed top burners. Dual-flow simmer burners are provided, and offer a low turn down of 570-1,200 Btu/hr.

IMPORTANT INSTALLATION INFORMATION

The Jenn-Air Professional Series is tested in accordance to UL Standard 858 and ANSI Z21.1. These ranges must be installed in conjunction with a suitable overhead vent hood. Due to the high heat capacity of this unit, particular attention should be paid to the hood and duct work installation to ensure 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 Z223.1-1988 and National Electrical Code ANSI / NFPA 70-1990. Be sure that the unit being installed is set up for the kind of gas being used. The dual fuel range is shipped from the factory set and adjusted for Natural Gas. It can be field-converted for LP (propane) by a qualified technician using the orifices provided with the unit. Refer to instructions included with the conversion kit that is packed with the unit. **Verify that the range is compatible with gas supply at the installation site before proceeding further.**

All ranges must be installed with one of three backguards (This piece must be ordered separately) except model PRD3030, which is shipped standard with a 9" low backguard. See figure below for sizes and model numbers.

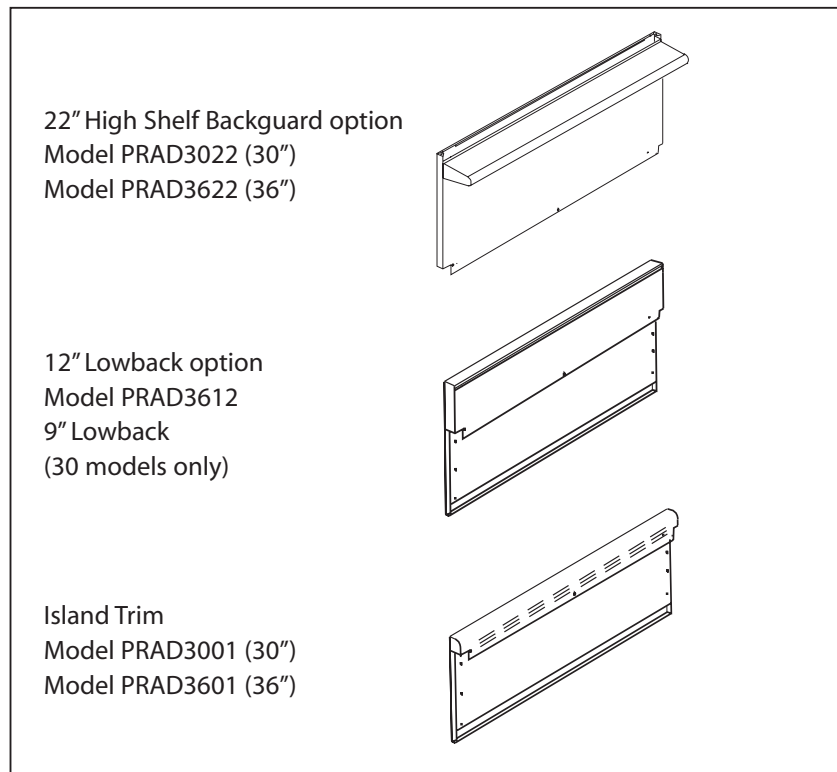
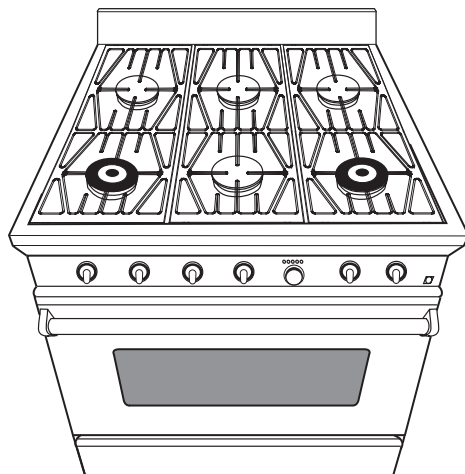


Fig. 1

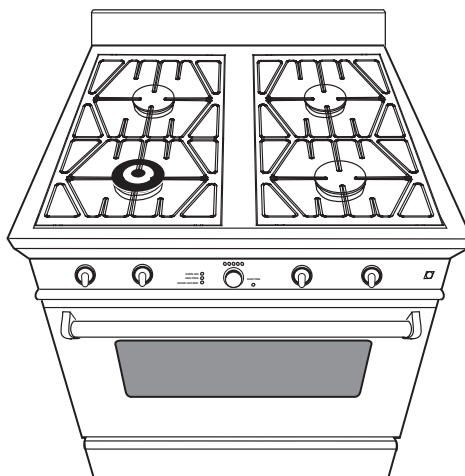
MODEL IDENTIFICATION

36" DUAL FUEL RANGE MODEL



MODEL PRD3630

30" DUAL FUEL RANGE MODEL



MODEL PRD3030

UNPACKING AND HANDLING

MOVING AND PLACING THE RANGE

The ranges have shipping weights varying from 420 lbs. to 630 lbs. less approx. 50 lbs. after removal of packing material. It is recommended that the door, grates, and front kick panel be removed to facilitate handling. This will reduce the weight for ease of handling.

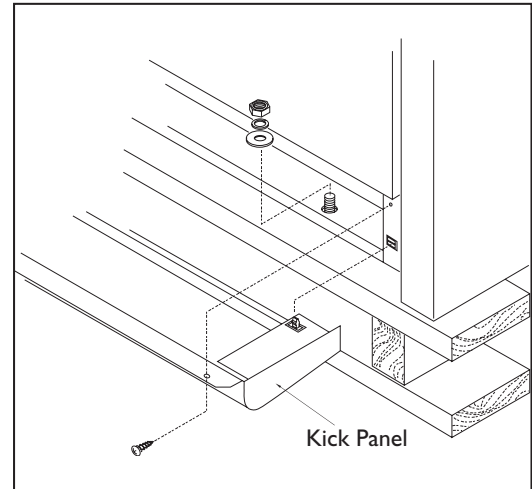


Fig. 2

CAUTION:

Proper equipment and adequate manpower 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.



WARNING:

DO NOT lift range by the oven door handles!!

It may be necessary to remove the oven doors and knobs to pass through some doorways. With the doors and knobs removed, a 29-1/16" (PRD3630)/28-1/2" (PRD3030) wide opening is required. Without removing the door, a 31-1/2" (PRD3630) / 30" (PRD3030) wide opening is required. Remove the outer carton and packing material from the shipping base.

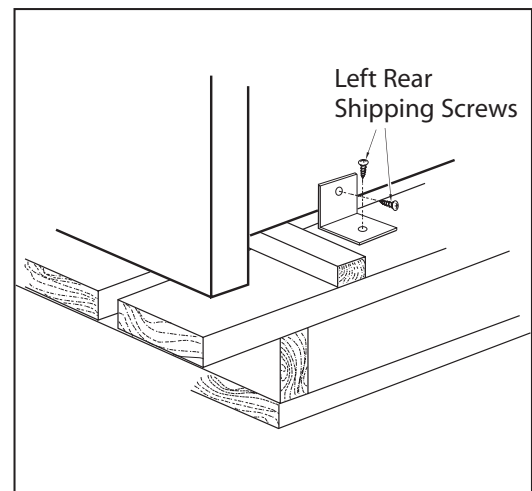


Fig. 3

UNPACKING AND HANDLING

Remove the kick panel 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, (fig. 3) and two L-brackets located on the bottom flange of the range back (fig. 3). 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 (fig. 4). To remove the door, open the door and hold it all the way open. Close the hinge latches (fig. 5) 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 (fig. 6).

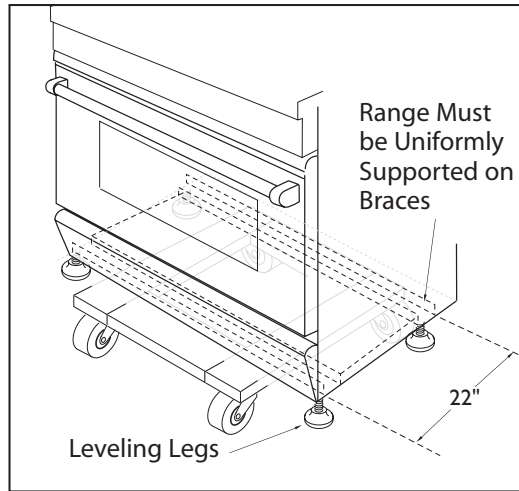


Fig. 4

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.

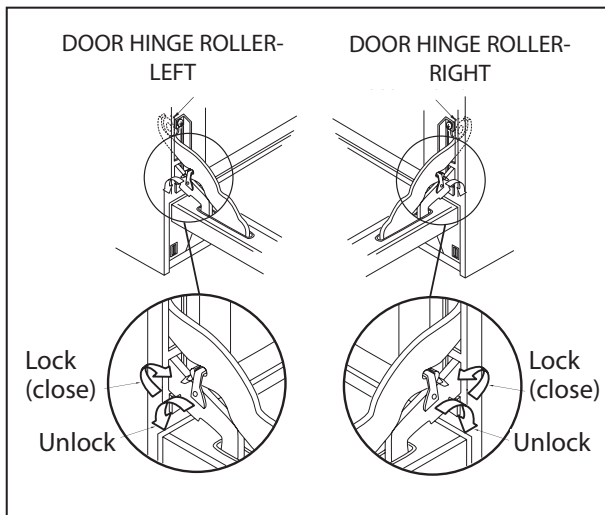


Fig. 5



Fig. 6

MOVING AND PLACING THE RANGE

Electric and gas connections should be made before the range is slid into the cabinet opening (see page 9 & 10). The backguard or island trim should also be installed before the range is placed in its final position (refer to page 12). 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 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 door 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 (fig. 2).

VENTILATION REQUIREMENTS

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

VENTILATION UNIT	STANDARD COUNTER INSTALLATION RECOMMENDATIONS	ISLAND INSTALLATION RECOMMENDATIONS
HOOD	(24" Deep x Unit Width)	(30" Deep x 36" at Bottom)
BLOWER	36" RANGE 600-1200 CFM	600-1200 CFM
	30" RANGE 600 CFM	600 CFM

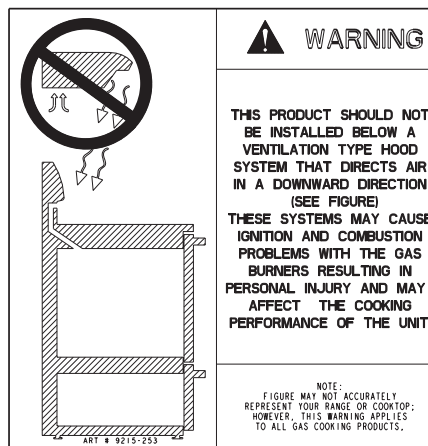
CAUTION:

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 ensure 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.

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, (page 10 & 11). 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.



INSTALLING ANTI-TIP DEVICE

All ranges must have an anti-tip device correctly installed as per the following instructions. If you pull the range out from the wall for any reason, make sure that the device is properly engaged when you push the range back against the wall. If it is not, there is a possible risk of the range tipping over and causing injury if you or a child stand, sit or lean on an open oven door.

INCLUDED PARTS:

Included with this kit are:

- (4) #10 x 2" wood screws,
- (1) Anti-tip bracket, and (1) Installation Instructions.

INSTALLING THE KIT:

Instructions are provided for wood and cement floors. 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 and wall. The use of this bracket does not preclude tipping of the range when not properly installed.

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 (see fig.7). 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.

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.

ONCE INSTALLED:

Complete the range installation per the instructions provided with the product. Check for proper installation of the range and Anti-tip device by grasping the back of the unit and carefully attempt to tilt the range forward.

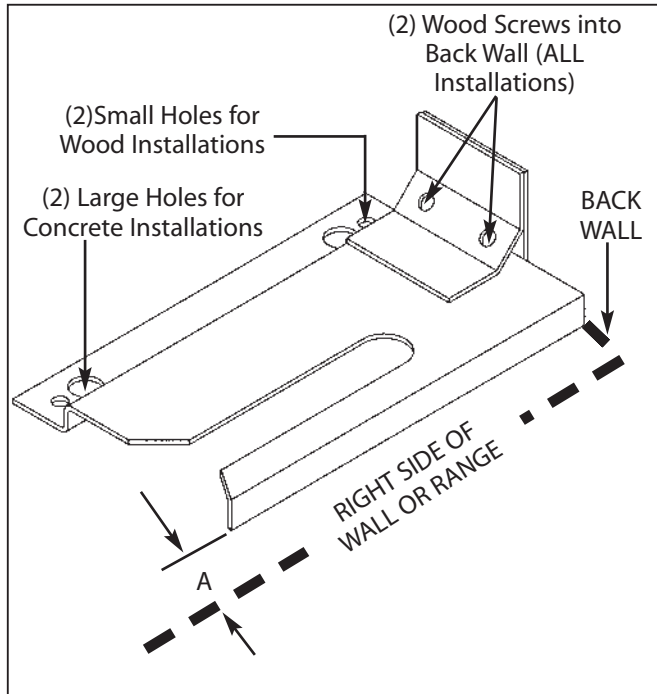


Fig. 7

A=	1/4"	5/8"
Model Series	PRD3030	PRD3630



Fig. 8

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. 9 (PRD3630) & fig. 10 (PRD3030) 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.
- 3) The gas and electrical supply should be within the zones shown (fig. 9, 10 & 11).
- 4) The maximum depth of over head cabinets installed on either side of the hood is 13".
- 5) Any openings in the wall behind the range and in the floor under the range must be sealed.
- 6) When there is less than a 12" clearance between combustible material and the back edge of the range (above the cooking surface), a Low backguard or High Shelf backguard must be installed (fig. 12-Island). When clearance to combustible material is over 12", an island trim may be installed (fig. 12-Standard). These parts must be ordered separately (model PRD3030 is shipped standard with a 9" Low backguard). Fig. 12 indicates the space required for each type of backguard.
- 7) Always keep the appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- 8) Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to the unit.

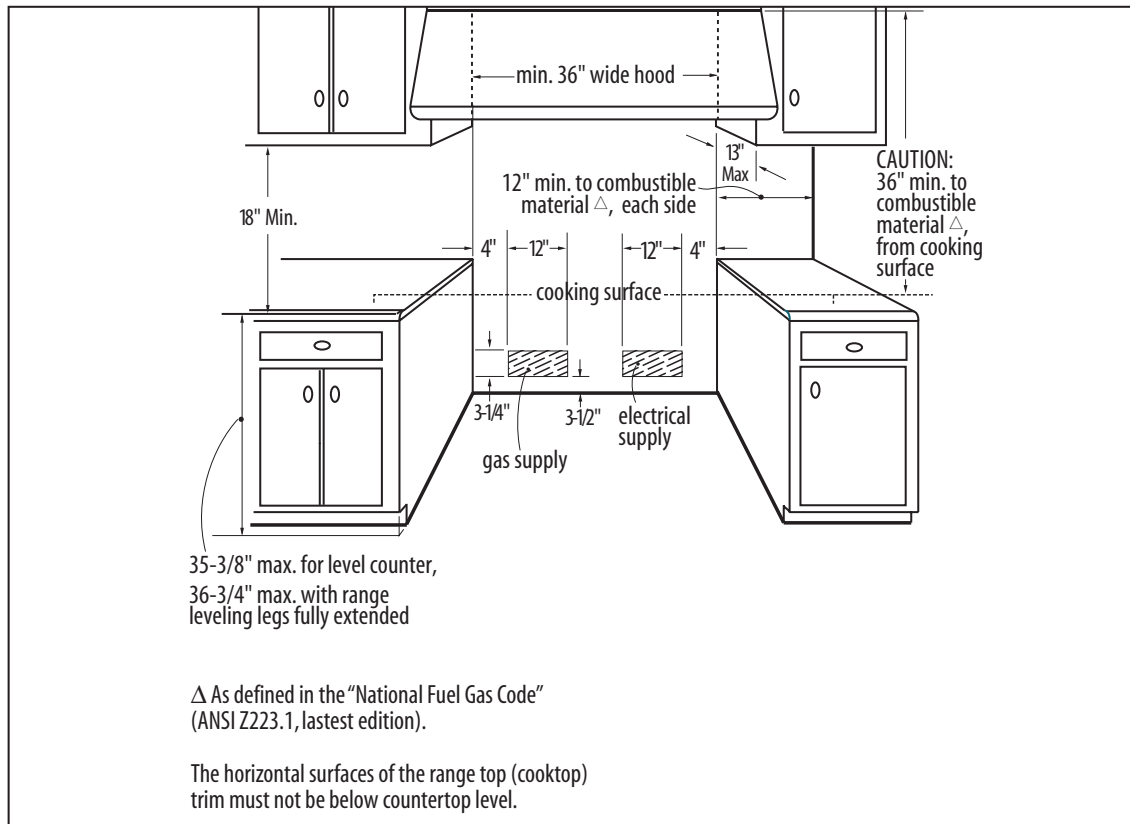


Fig. 9 PRD3630 Model Only

CABINET PREPARATION

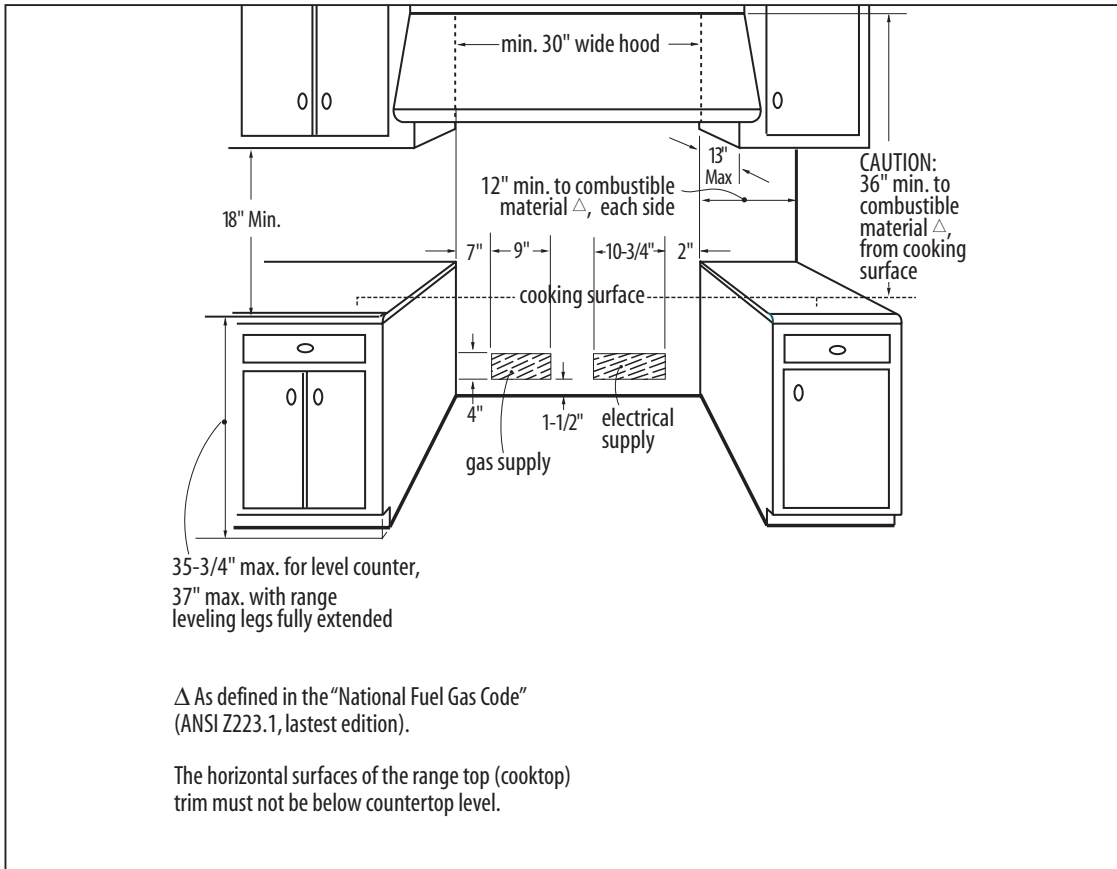


Fig. 10 PRD3030 Model Only

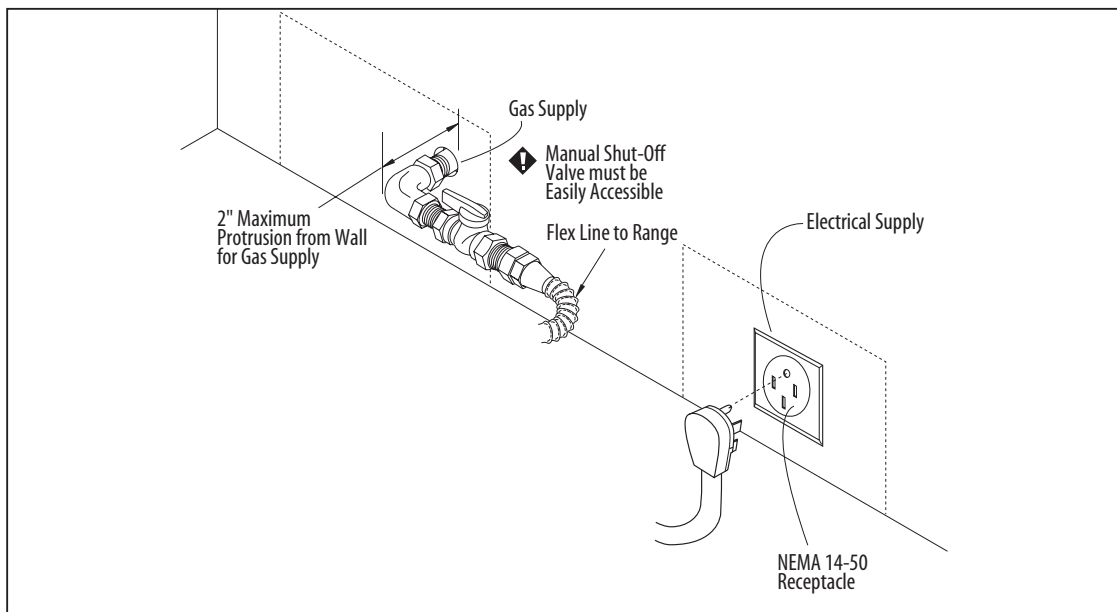


Fig. 11 All PRD Models

CABINET PREPARATION

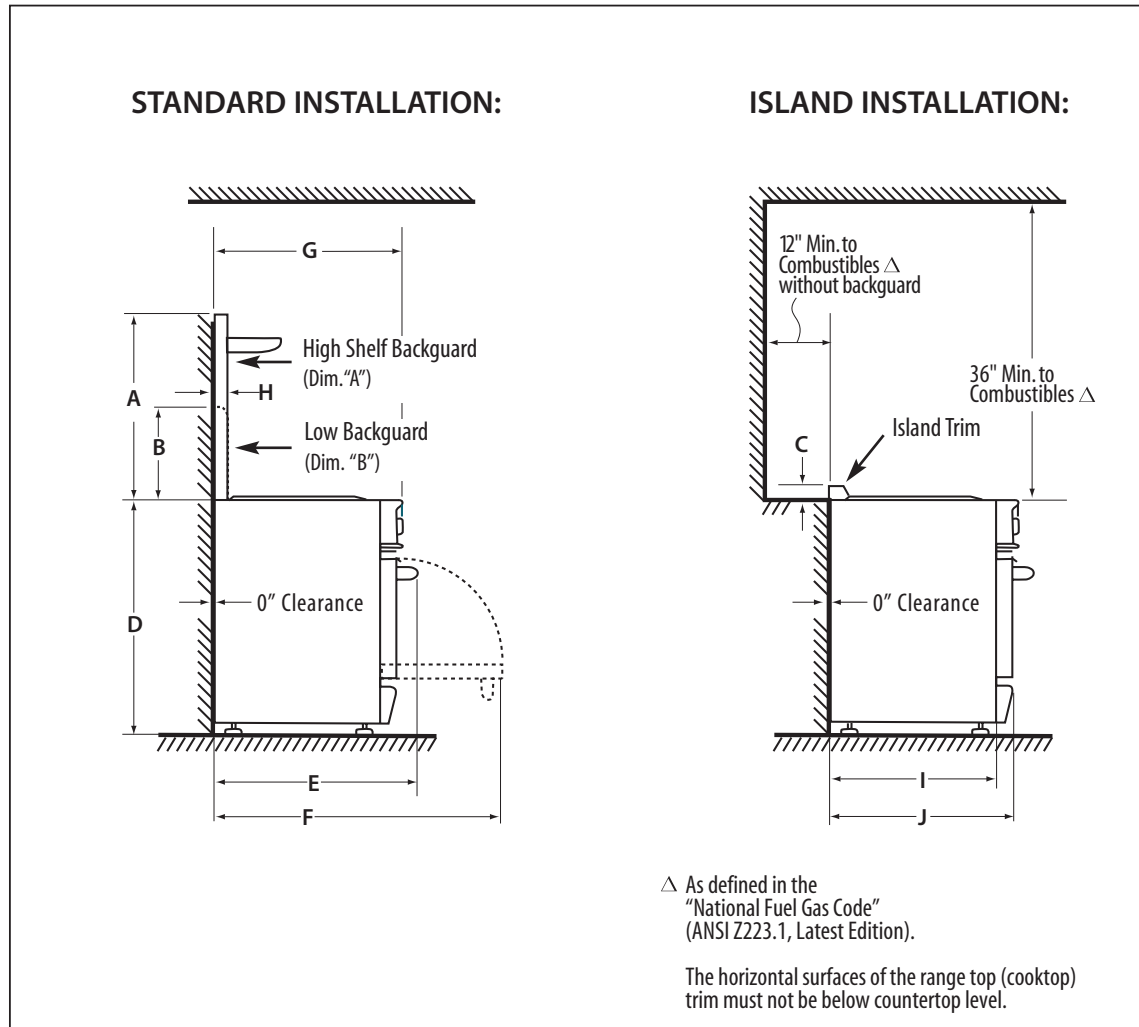
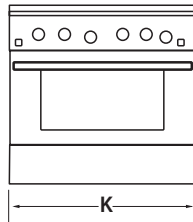
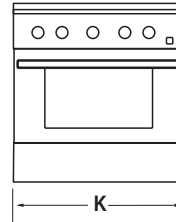


Fig. 12 All PRD Models Product / Installation Clearance Specifications



PRD3630 Model



PRD3030 Model

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
PRD3630	22"	12"	2"	35-1/2" min.-37" max.	30-1/4"	44-1/2"	28-1/4"	1-5/16"	25"	27-3/8"	35-7/8"
PRD3030	22"	9"	2"	35-3/4" min.-37" max.	28-3/16"	43-7/8"	27-3/8"	1-5/16"	24-3/16"	26-3/4"	29-7/8"

BACKGUARD INSTALLATION

BACKGUARD KITS:

Model PRD3030 is shipped standard with a 9" Low backguard. High Shelf backguards, Island Trims and the Low Back for Model PRD3630 must be ordered separately. Specific instructions for installation of the High Shelf backguard, Low backguard or Island Trim Backguard can be found packaged with the backguard. All backguards or island trims must be installed on the range before the unit is pushed into the cabinet. A 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. 12. Refer to page 3 for backguard model numbers.

ELECTRICAL / GAS CONNECTIONS

ELECTRICAL CONNECTIONS

PRD3630 model

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 absence of which, observe National Electrical Code ANSI / NFPA No. 70-1990. The electrical supply must be a 120/240 volt, 3 wire (plus ground) 60 Hz single phase, 50 AMP circuit. The power receptacle must be a NEMA 14-50 device to accept the four prong plug supplied with the unit. The receptacle should be located within the area shown in fig. 9 page 9.

PRD3030 MODEL

The electrical supply must be a 120/240 volt, 3 wire (plus ground), 60 Hz, 30 AMP circuit. The power receptacle must be a NEMA 14-50 device to accept the four prong plug supplied with the unit. The receptacle should be located within the area shown in fig. 10, page 10.

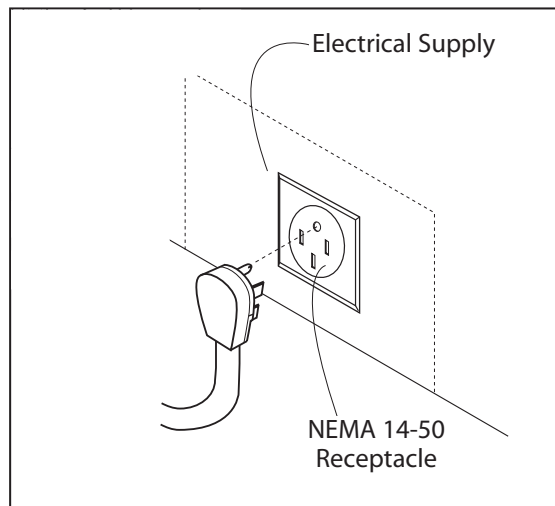


Fig. 13

ELECTRICAL / GAS CONNECTIONS

RECOMMENDED GROUNDING METHOD

This appliance is factory equipped with a power supply cord with a four-prong grounding plug. It must be plugged into a mating grounding, type receptacle, connected to a correctly polarized 120/240 volt circuit. If the circuit does not have a grounding type receptacle, it is the responsibility and obligation of the installer 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.

THE FOURTH PRONG (ROUND GROUNDING PIN) SHOULD NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, BE CUT OR REMOVED.

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. It can be field-converted for LP (propane) gas. Refer to instructions included with the conversion kit that is packed with the unit.

NATURAL GAS

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

LP GAS

- Connection: 1/2" N.P.T. Minimum 5/8" dia. flex line.
- Supply 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 TO GAS SUPPLY

HOOK-UP

A manual valve must be installed external to the appliance, in an accessible location from the front for the purpose of shutting off the gas supply. 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 qualified technician and in accordance with local codes or ordinances. In the absence of a local code, the installation must conform to the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1-1988, latest edition.

HOOK-UP TO GAS SUPPLY

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. (Water Column) for natural gas or 12.0" for LP.

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

When hooking up the gas supply from range rear hard pipe to wall hard pipe, installation length of flex line between range/wall hard piping must accommodate range being pulled from wall for cleaning or servicing purposes. When range is pulled from wall, no strain should occur at range or wall hard pipe connections (fig. 14).

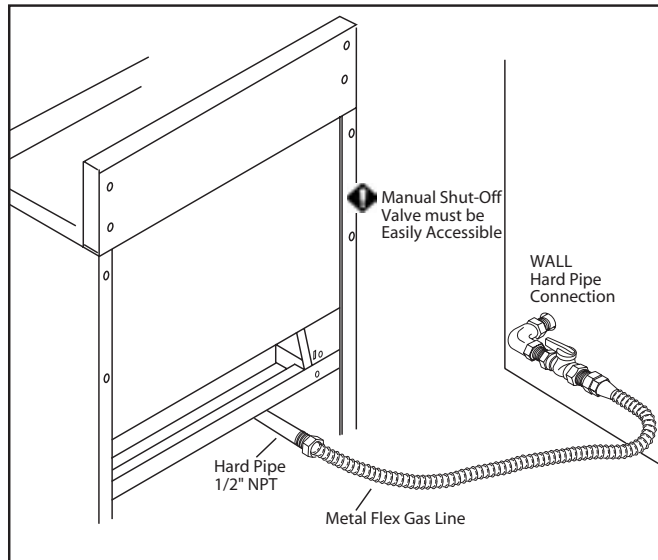


Fig. 14

INSTALLER FINAL CHECKLIST

GENERAL

- Placement of unit.
- Specified clearance maintained to cabinet surfaces.
- Unit Level - front to back, side to side.
- All packaging material and tie straps removed, drip pans clean and empty.
- Backguard attached if there is less than 12" clearance above the cooking surface to combustible construction behind unit.
- Island trim attached if there is more than 12" clearance above the cooking surface to the combustible construction behind the unit.

ELECTRICAL

- Receptacle with 50 ampere over-current protection (30A for PRD3030) is provided for service cord connection.
- Adequate ground connection.
- Front kick panel in place and two (2) screws secure.

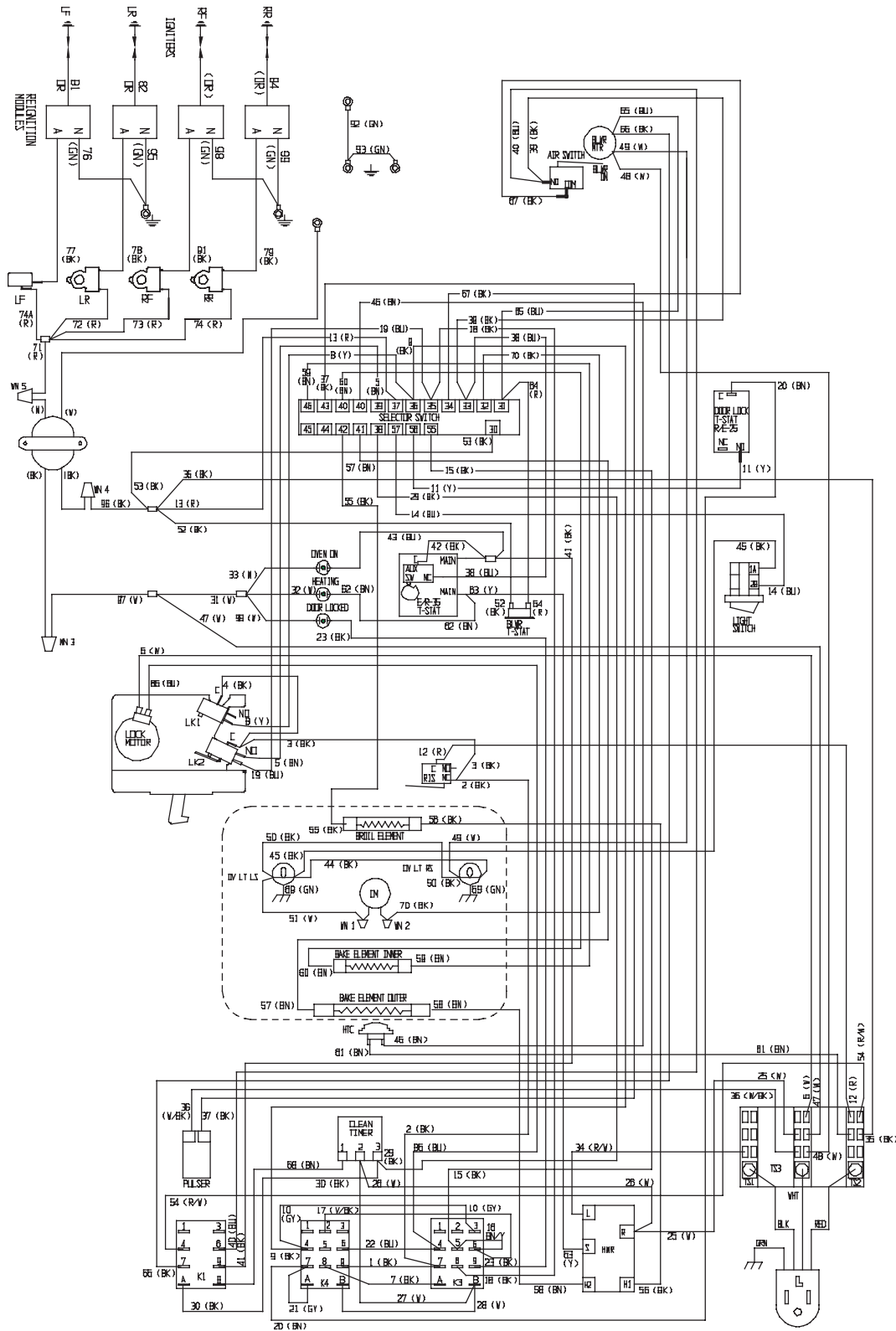
GAS SUPPLY

- Connection: 1/2 NPT with a minimum 5/8" diameter flex line. Site gas supply is compatible with range model, & sufficient pressure is available (see gas requirements pg. 13).
- The pressure regulator which is connected to the manifold is set for 5.0 W.C. for natural gas or 10.0 W.C. for LP.
- Manual gas shut-off valve installed in an accessible location.
- Unit tested and free of gas leaks.

OPERATION

- All internal packing materials removed. Check below grate, pans and drip drawers.
- If used on LP gas, verify that pressure regulator, orifices, and valve bypass jets have been set for use with LP gas.
- Bezels centered on burner knobs and knobs turn freely.
- Each burner lights satisfactorily, both individually and with other burners.
- Oven door hinges seated and door opens and closes properly.
- Burner grates correctly positioned, level, and do not rock.

PRD3030 WIRING DIAGRAM



WARRANTY

FULL ONE YEAR WARRANTY - PARTS AND LABOR

For one (1) year from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Limited Warranties - Parts Only

Second Year - After the first year from the original purchase date, parts which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation, trip charge and diagnostic charge, if required.

Third Through Fifth Year - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation, trip charge and diagnostic charge, if required.

- Electronic Controls
- Electric Heating Elements: Broil and bake elements on gas and electric cooking appliances.
- Sealed Gas Burners

CANADIAN RESIDENTS

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

Limited Warranty Outside the United States and Canada - Parts Only

For two (2) years from the date of original retail purchase, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation, trip charge and diagnostic charge, if required.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

WHAT IS NOT COVERED BY THESE WARRANTIES:

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
 - a. Improper installation, delivery, or maintenance.
 - b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
 - c. Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use.
 - d. Incorrect electric current, voltage, or supply.
 - e. Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
 - a. Correct installation errors.
 - b. Instruct the user on the proper use of the product.
 - c. Transport the appliance to the servicer.

WARRANTY

6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

IF YOU NEED SERVICE

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag ServicesSM, Jenn-Air Customer Assistance at 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag ServicesSM, Attn: CAIR[®] Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) .

U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

NOTE: When writing or calling about a service problem, please include the following information:

- a. Your name, address and telephone number;
 - b. Model number and serial number;
 - c. Name and address of your dealer or servicer;
 - d. A clear description of the problem you are having;
 - e. Proof of purchase (sales receipt).
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag ServicesSM, Jenn-Air Customer Assistance.

1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) 1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
Mon. - Fri., 8 am - 8 pm Eastern Time Internet: www.jennair.com

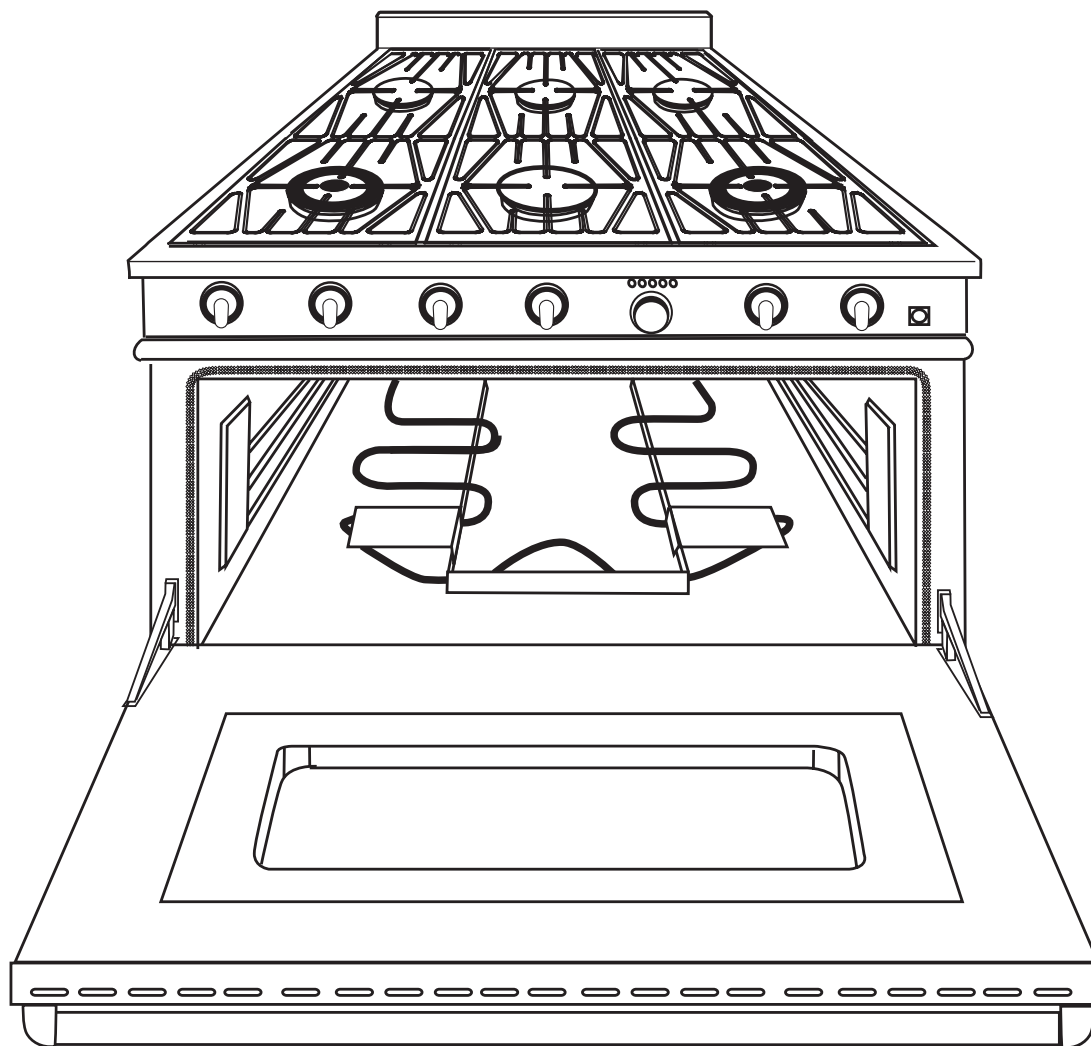
Maytag ServicesSM
Attn: CAIR[®] Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370

NOTES

MANUEL D'INSTALLATION

Modèles de cuisinières mixtes
professionnelles de
30 et 36 po (76,2 et 91,5 cm)

 **JENN-AIR**
400 WEST FOURTH STREET, NORTH • NEWTON, IA 50208



Conservez ce manuel pour référence future.



À L'INTENTION DE NOS CLIENTS

Pour toute question concernant notre produit, veuillez communiquer avec le service à la clientèle Jenn-Air par téléphone :

1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)

1-800-688-2080 (États-Unis ATS pour les malentendants et les personnes handicapées de la parole)

Du lundi au vendredi de 8 h 00 à 20 h 00 heure de l'est

Internet : www.jennair.com

Maytag Services sm

Attn: CAIRR Center

P.O. Box 2370

Cleveland, TN 37320-2370



AVERTISSEMENT

Si les informations de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peut se produire et causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.



AVERTISSEMENT

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ménager ou d'un autre.

PAR MESURE DE SÉCURITÉ

EN CAS D'ODEUR DE GAZ :

- *N'essayez pas d'allumer un appareil ménager.*
- *Ne touchez pas d'interrupteur électrique ; n'utilisez aucun téléphone dans votre immeuble.*
- *Appelez immédiatement la compagnie du gaz en vous servant du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de la compagnie du gaz.*
- *Si vous ne pouvez pas joindre la compagnie du gaz, appelez les pompiers.*

L'installation et les réparations doivent être effectuées par un installateur qualifié, une agence d'entretien ou la compagnie du gaz.



AVERTISSEMENT :

Des fuites de gaz peuvent se produire dans votre système et résulter en une situation dangereuse. Les fuites de gaz ne peuvent pas toujours être détectées par l'odeur uniquement. Les compagnies du gaz recommandent d'acheter et d'installer un détecteur de gaz homologué UL. Installez-le et utilisez-le conformément aux instructions du fabricant.

VEUILLEZ CONSERVER CETTE NOTICE POUR FUTURE RÉFÉRENCE.

TABLE DE MATIÈRES

INTRODUCTION.....	3
IDENTIFICATION DU MODÈLE.....	4
DÉBALLAGE ET MANUTENTION.....	5-6
EXIGENCES CONCERNANT LA VENTILATION.....	7
INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT.....	8
PRÉPARATION DES ARMOIRES.....	9-11
INSTALLATION DU DOSSERET.....	12
RACCORDEMENT DU GAZ ET DE L'ÉLECTRICITÉ.....	12-13
RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION DU GAZ.....	13-14
LISTE DE VÉRIFICATION FINALE DE L'INSTALLATEUR.....	15
SCHÉMA DE CÂBLAGE/BRANCHEMENT.....	16-19
PRD3030 SCHÉMA DE CÂBLAGE.....	16
PRD3030 SCHÉMA DE BRANCHEMENT.....	17
PRD3630 SCHÉMA DE CÂBLAGE.....	18
PRD3630 SCHÉMA DE BRANCHEMENT.....	19
GARANTIE.....	20-21

INTRODUCTION

Les cuisinières professionnelles Jenn-Air sont conçues avec un certain nombre de fonctions uniques certaines de fournir des années de plaisir de cuisine tant pour le débutant que pour le chef professionnel. Ces cuisinières sont disponibles en modèles de 30 et 36 po (76,2 et 91,5 cm) de largeur. Les fours électriques à grande capacité de la cuisinière mixte sont autonettoyants et à convection. Tous les modèles offrent un minimum de (4) brûleurs supérieurs étanches de 15.000 Btu/h. Des brûleurs de mijotage à double courant sont fournis et offrent une réduction de 570 à 1.200 Btu/h.

INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'INSTALLATION

Les séries professionnelles Jenn-Air ont été testées conformément à la norme UL 858 et ANSI Z21.1. Ces cuisinières doivent être installées avec une hotte de ventilation suspendue appropriée. En raison de la capacité thermique élevée de cet appareil, il faut faire particulièrement attention à l'installation de la hotte et du réseau de gaines pour s'assurer qu'elle respecte les codes de construction locaux. Pour éliminer les risques de brûlures ou de feu quand on passe au-dessus des plaques de cuisson chauffées, il faut éviter de placer des armoires au-dessus des plaques de cuisson.

Consultez les codes de construction locaux pour obtenir la méthode d'installation de cuisinière appropriée. Les codes locaux varient. L'installation, les raccordements électriques et les mises à terre doivent respecter tous les codes en vigueur. En l'absence de codes locaux, la cuisinière doit être installée conformément au « National Fuel Gas Code » ANSI Z223.1-1988 et au « National Electrical Code » ANSI / NFPA 70-1990. Veillez à ce que l'appareil à installer est configuré pour le type de gaz utilisé. La cuisinière mixte est expédiée de l'usine réglée et ajustée pour du gaz naturel. Elle peut être convertie sur place pour du GPL (propane) par un technicien qualifié à l'aide des orifices prévus dans l'appareil. Consultez les instructions comprises dans le kit de conversion qui est emballé avec l'appareil. **Avant d'aller plus loin, vérifiez que la cuisinière est compatible avec l'alimentation en gaz du site où elle doit être installée.**

Tous les modèles de cuisinières nécessitent l'installation d'un des trois dossierets (cette pièce doit se commander séparément) à l'exception du modèle PRD3030, qui est expédié standard avec un dossieret bas de 9 po (22,9 cm). Reportez-vous à la figure ci-dessous pour les tailles et les références.

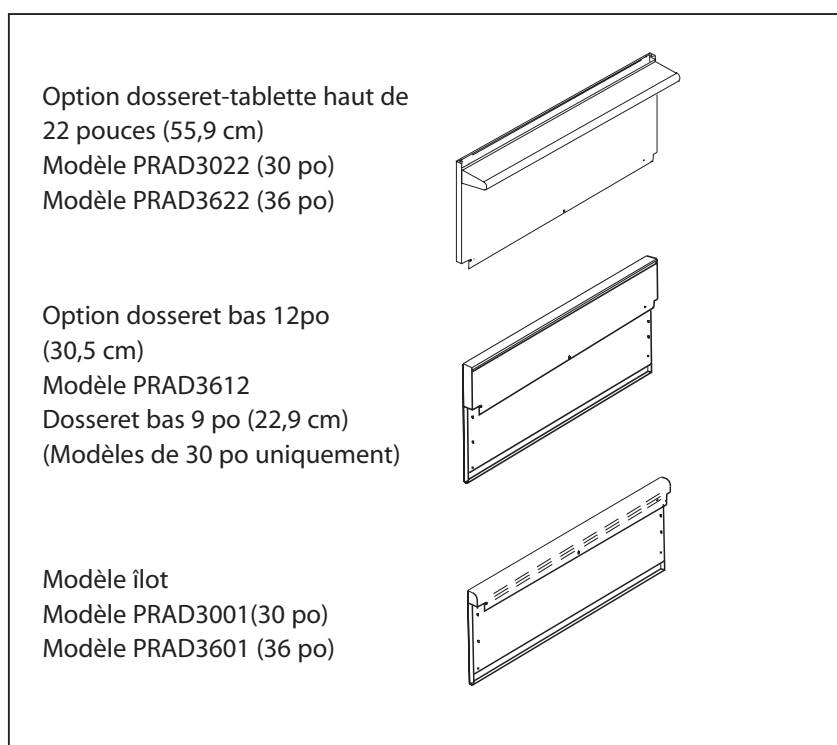
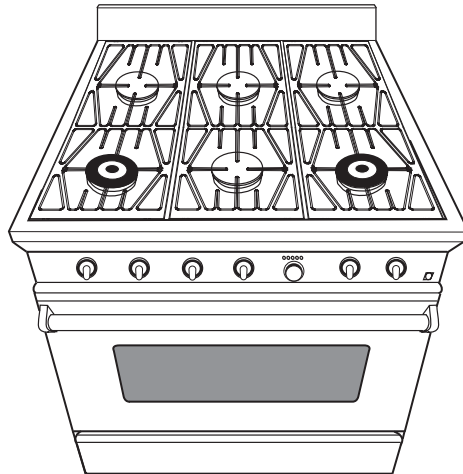


Fig. 1

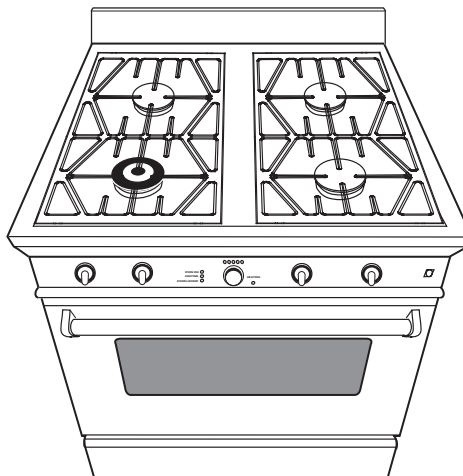
IDENTIFICATION DU MODÈLE

MODÈLE DE CUISINIÈRE MIXTE 36 PO (91,5 cm)



MODÈLE PRD3630

MODÈLE DE CUISINIÈRE MIXTE 30 PO (76,2 cm)



MODÈLE PRD3030

DÉBALLAGE ET MANUTENTION

DÉPLACEMENT ET POSITIONNEMENT DE LA CUISINIÈRE

Les cuisinières ont des poids d'expédition variant de 420 à 630 lbs. (190,5 à 285,7 kg) moins environ 50 lbs. (22,6 kg) après avoir retiré le matériau d'emballage. Il est conseillé d'enlever la porte, les grilles et la plaque de bas de cuisinière pour faciliter toute manutention. Ceci permettra de diminuer le poids pour une manutention plus aisée.

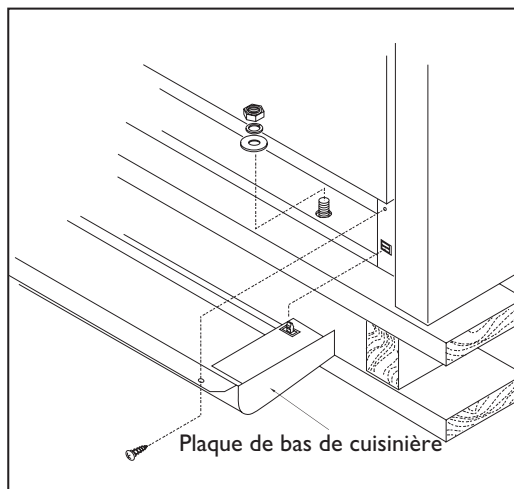


Fig. 2

ATTENTION :

Utilisez un équipement approprié et une main d'œuvre adéquate pour déplacer la cuisinière afin de ne pas endommager l'appareil ou le sol. La cuisinière est lourde et repose sur des pieds réglables en acier.



AVERTISSEMENT :

NE soulevez PAS la cuisinière par les poignées de portes du four !!

Il est peut-être nécessaire de retirer les portes et boutons du four pour passer par certaines ouvertures de portes. Les portes et les boutons enlevés, une ouverture de 29-1/16 po (73,8 cm) (PRD3630)/ 28-1/2 po (72,4 cm) (PRD3030) de large est requise. Sans retirer la porte, une ouverture de 31-1/2 po (80 cm) (PRD3630) / 30 po (76,2 cm) (PRD3030) de large est requise. Retirez le carton extérieur et le matériau d'emballage de la palette d'expédition.

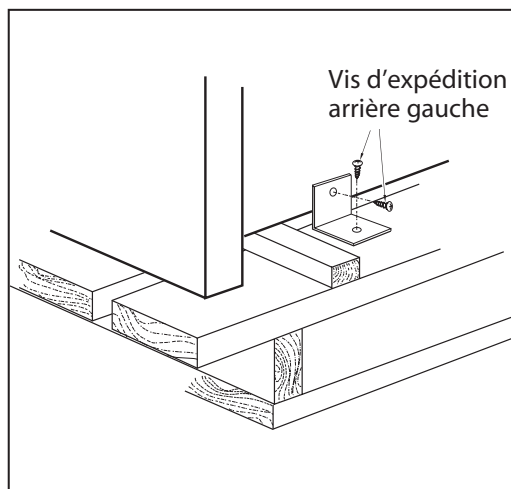


Fig. 3

DÉBALLAGE ET MANUTENTION

Pour retirer la plaque de bas de cuisinière, enlevez deux vis en haut et tirez vers l'avant. La cuisinière est retenue sur la palette par deux boulons sur le devant derrière la plaque de bas de cuisinière (fig. 3) et deux consoles en L situées sur le rebord inférieur du dos de la cuisinière (fig. 3). Après avoir retiré les boulons et consoles, la cuisinière doit être soulevée et enlevée de la palette.

En raison du poids, il faut utiliser un chariot à roues souples pour déplacer cet appareil. Le poids doit être supporté, uniformément sur le bas (fig. 4). Pour retirer la porte, ouvrez la porte et tenez-la grande ouverte. Fermez les charnières (fig. 5) et libérez la porte. La porte peut alors être retirée en soulevant et en tirant délicatement la porte, les charnières étant vers le haut et en dehors du cadre (fig. 6).

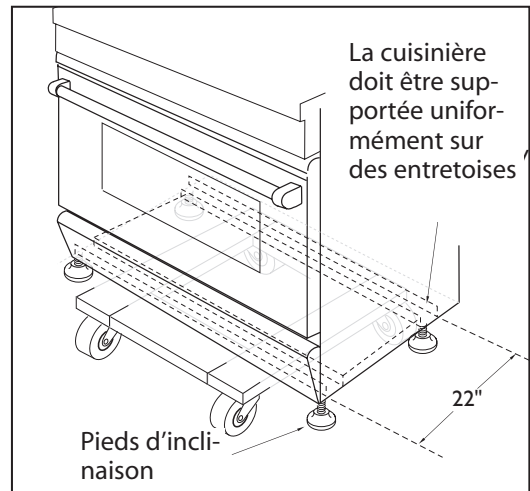


Fig. 4

La cuisinière professionnelle doit être transportée par chariot à proximité de son emplacement définitif. La cuisinière peut être basculée vers l'arrière et supportée sur les pieds arrière pour retirer le chariot. Protégez le sol sous les pieds (baguettes en bois, moquette, lambris, etc.) avant de repousser l'appareil en position.

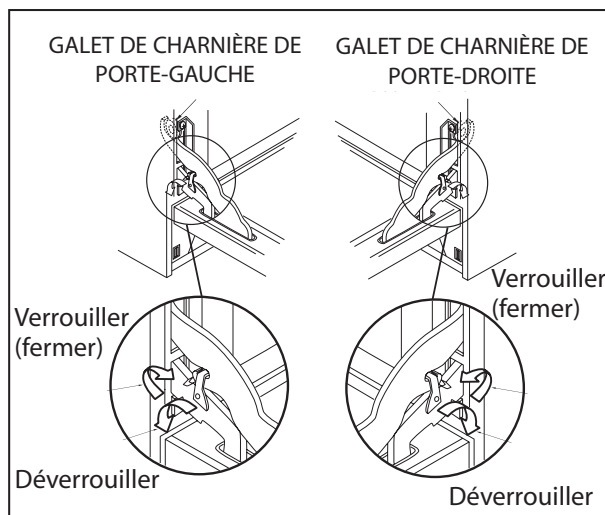


Fig. 5



Fig. 6

DÉPLACEMENT ET POSITIONNEMENT DE LA CUISINIÈRE

Effectuez les raccordements électriques et au gaz avant de faire glisser la cuisinière dans l'ouverture de l'armoire (reportez-vous aux pages 9 et 10). Le dossier ou habillage pour installation en îlot doit être installé avant de placer la cuisinière dans son emplacement définitif (reportez-vous à la page 12). Pour une bonne performance, la cuisinière professionnelle doit être nivelée. Pour obtenir un ajustage à fleur de la cuisinière avec les plans de travail contigus, il sera nécessaire d'avoir des armoires nivelées (d'avant en arrière et de gauche à droite sur l'ouverture de la cuisinière). Après avoir vérifié le nivellement des comptoirs et avant de faire glisser la cuisinière en place, mesurez la distance du sol au-dessus de la surface du comptoir dans les coins arrière gauche et droit. Ajustez le coin arrière correspondant de la cuisinière à une hauteur identique à celle du comptoir, étant donné que les pieds d'inclinaison arrière ne sont pas accessibles une fois que la cuisinière est poussée en place. Une fois la cuisinière en place, il est possible d'accéder aux pieds d'inclinaison avant pour niveler le devant de la cuisinière. Remettez la plaque de bas de cuisinière et la porte du four en place en inversant la procédure décrite précédemment. Il est important que les deux vis maintenant la plaque de bas de cuisinière soient bien fixées pour empêcher tout accès accidentel à des composants et fils électriques sous tension (fig. 2).

EXIGENCES CONCERNANT LA VENTILATION

Une hotte d'évacuation adéquate doit être installée au-dessus de la cuisinière. Le tableau ci-dessous indique la capacité minimum de ventilateur recommandée pour la ventilation de la hotte.

UNITÉ DE VENTILATION	RECOMMANDATIONS POUR INSTALLATION STANDARD COMPTOIR	RECOMMANDATIONS POUR INSTALLATION EN ÎLOT
HOTTE	(60,9 cm profondeur x largeur d'appareil)	(76,2 cm profondeur x 91,5 cm au bas)
SOUFFLERIE	CUISINIÈRE 36 po 600-1.200 CFM	600-1.200 CFM
	CUISINIÈRE 30 po 600 CFM	600 CFM

ATTENTION :

Les hottes et souffleries à ventilation sont prévues pour être utilisées avec un conduit à paroi simple. Toutefois, certains codes de construction locaux ou inspecteurs risquent d'exiger un conduit à paroi double. Consultez les codes de construction locaux et/ou les organismes locaux avant de commencer pour vous assurer que l'installation de la hotte et du conduit respectent les exigences locales.

Les vitesses des souffleries de hotte doivent être variables afin de diminuer le bruit et la perte de chaleur ou de climatisation lorsqu'une ventilation maximum n'est pas nécessaire. Normalement, la vitesse de soufflerie maximum n'est requise que lors de l'utilisation du gril.

Pour éliminer la fumée au maximum, le bord inférieur de la hotte doit être installé entre un minimum de 30 po (76,2 cm) et un maximum de 36 po (91,5 cm) au-dessus de la surface de plaque de cuisson, (page 10 & 11). Si la hotte contient des matériaux combustibles (par ex. un revêtement en bois), elle doit être à un minimum de 36 po (91,5 cm) au-dessus de la plaque de cuisson.

En raison du volume élevé d'air de ventilation, une source d'air de remplacement est recommandée. Ceci est particulièrement important pour des maisons très étanches et isolées. Il est fortement recommandé de consulter un entrepreneur de chauffage et ventilation digne de confiance.



INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Toutes les cuisinières doivent être munies d'un dispositif antibasculement correctement installé conformément aux instructions suivantes. Si vous tirez la cuisinière du mur pour quelque raison que ce soit, vérifiez que le dispositif est correctement enclenché lorsque vous repoussez la cuisinière contre le mur. Si ce n'est pas le cas, il existe toujours un risque possible que la cuisinière bascule et cause des blessures si vous ou un enfant êtes debout, vous asseyez ou vous appuyez sur une porte de four ouverte.

PIÈCES COMPRISES :

Contenu du kit :

(4) vis à bois n° 10 x 2 po,
(1) Console antibasculement et (1) Instructions d'installation.

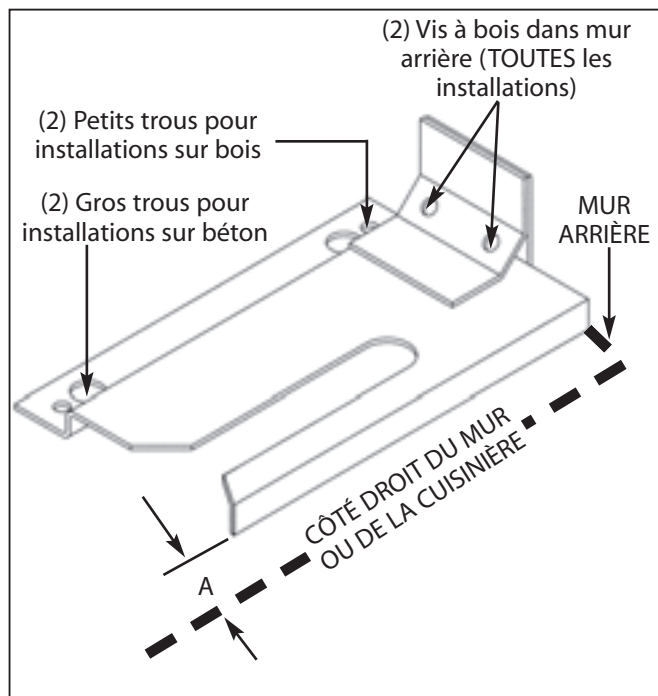


Fig. 7

INSTALLATION DU KIT :

Les instructions sont fournies pour les parquets et les sols en béton. Tout autre type de construction risque de nécessiter des techniques d'installation spéciales, le cas échéant, pour fournir une fixation adéquate de la console antibasculement au sol et au mur. L'utilisation de cette console n'empêche pas le basculement de la cuisinière lorsqu'elle n'est pas correctement installée.

CONSTRUCTION EN BOIS :

Placez la console contre le mur arrière, dans le coin arrière droit où la cuisinière doit être placée. Laissez un espace entre le mur (ou le côté de la cuisinière) et la console (reportez-vous à la fig. 7). Percez deux (2) avant-trous de 1/8 po de diamètre au centre des petits trous. Vous pouvez utiliser un clou ou une alêne si une perceuse n'est pas disponible. Fixez bien la console au sol et au mur.

CONSTRUCTION EN BÉTON OU EN CIMENT :

Quincaillerie nécessaire :

(2) ancrages d'expansion, tire-fond et rondelles (non fournis). Situez la console tel qu'il l'est décrit ci-dessus. Percez les trous de la taille recommandée pour la quincaillerie. Installez les ancrages d'expansion dans les trous et installez ensuite les tire-fond dans la console. Les boulons doivent être correctement serrés tel qu'il l'est recommandé pour la quincaillerie. Fixez bien la console au sol et au mur.

APRÈS INSTALLATION :

Terminez l'installation de la cuisinière conformément aux instructions fournies avec le produit. Vérifiez la bonne installation de la cuisinière et du dispositif d'antibasculement en saisissant l'arrière de la cuisinière et en essayant avec précaution de la faire basculer vers l'avant.

A=	1/4"	5/8"
Modèle Série	PRD3030	PRD3630

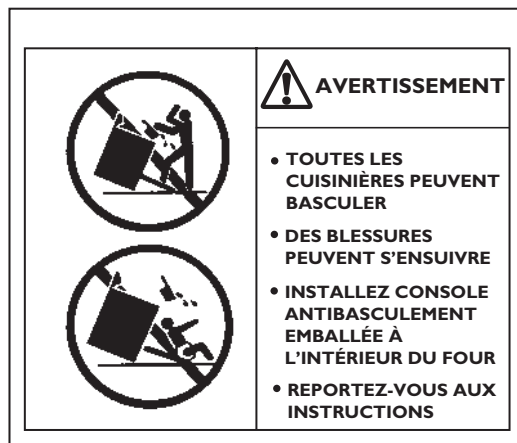


Fig. 8

PRÉPARATION DES ARMOIRES

- 1) La cuisinière est une unité autoportante. Si celle-ci doit être placée à côté des armoires, les dégagements illustrés à la fig. 9 (PRD3630) et à la fig. 10 (PRD3030) sont nécessaires. Les mêmes dégagements s'appliquent aux installations en îlot.
- 2) La cuisinière peut être placée dans diverses positions par rapport au devant de l'armoire, le devant soit à fleur soit en projection, selon la profondeur du comptoir.
- 3) Les alimentations en gaz et électricité doivent se trouver dans les zones illustrées (fig. 9, 10 et 11).
- 4) La profondeur maximum des armoires supérieures installées de part et d'autre de la hotte est de 13 pouces (33 cm).
- 5) Toute ouverture dans le mur derrière la cuisinière et dans le sol sous la cuisinière doit être fermée.
- 6) Lorsque le dégagement entre le matériau combustible et le bord arrière de la cuisinière (au-dessus de la surface de cuisson) est inférieur à 12 po (30,5 cm), un dossier bas ou un dossier-tablette haut doit être installé, (fig. 12-îlot). Lorsque le dégagement avec le matériau combustible est supérieur à 12 po (30,5 cm), un habillage pour installation en îlot peut être installé (fig. 12-standard). Ces pièces doivent être commandées séparément (le modèle PRD3030 est expédié standard avec un dossier bas de 9 po) (22,9 cm). La figure 12 indique l'espace requis pour chaque type de dossier.
- 7) Veillez toujours à ce que la zone de l'appareil ménager soit dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
- 8) Ne pas obstruer le flux de l'air de combustion et ventilation vers l'unité.

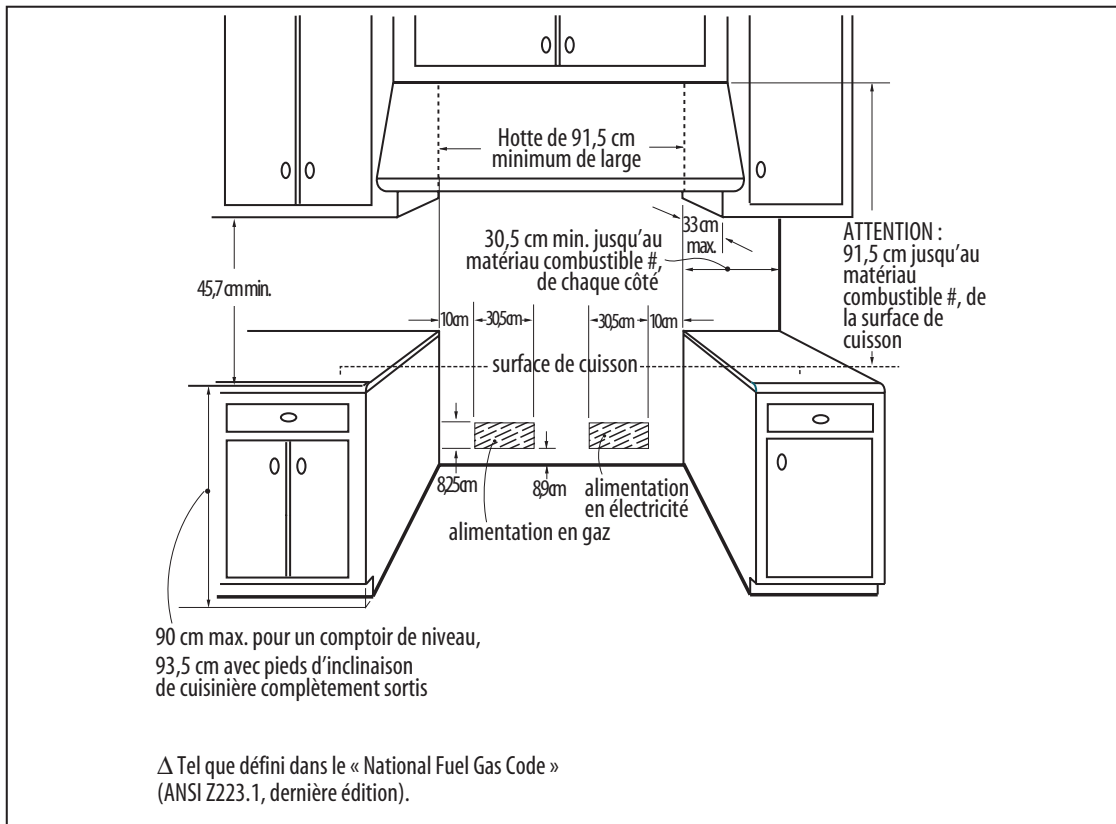


Fig. 9 Modèle PRD3630 uniquement

PRÉPARATION DES ARMOIRES

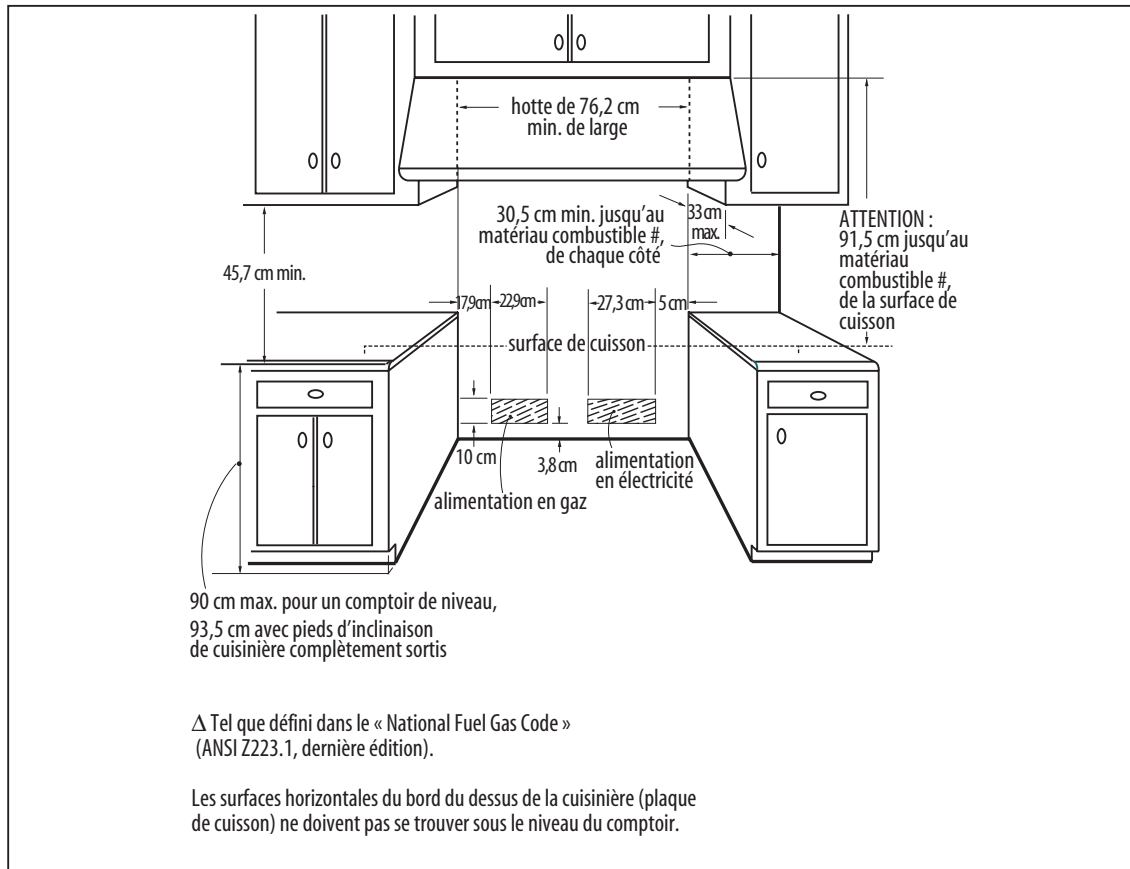


Fig. 10 Modèle PRD3030 uniquement

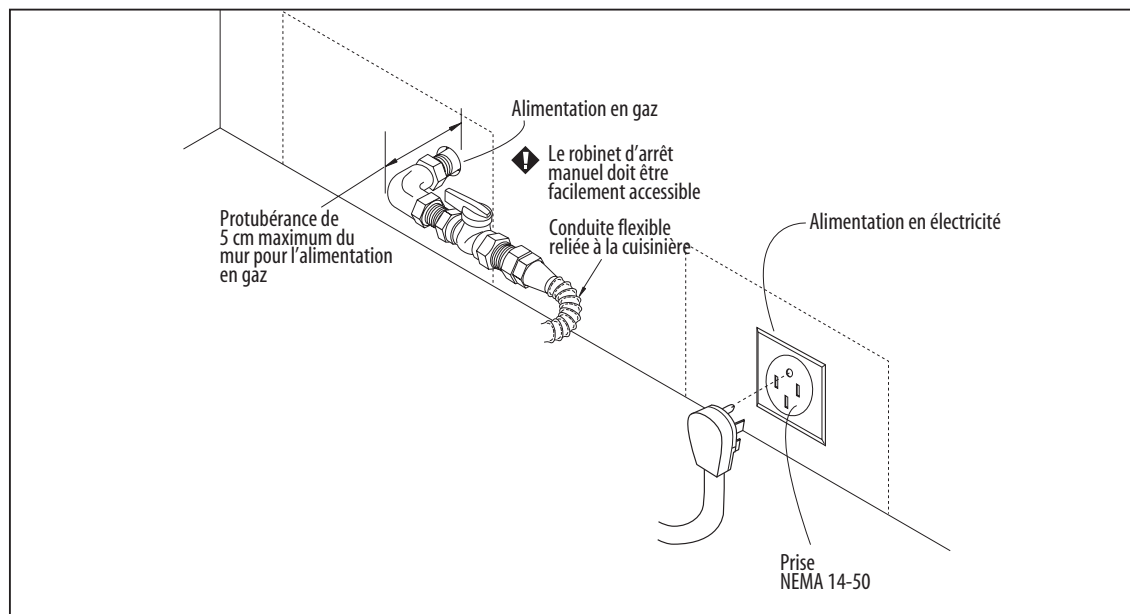
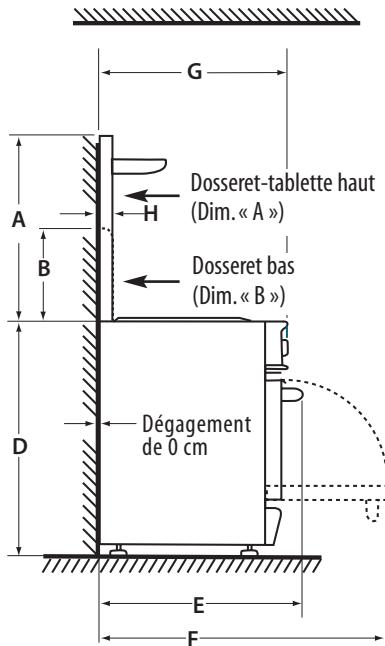


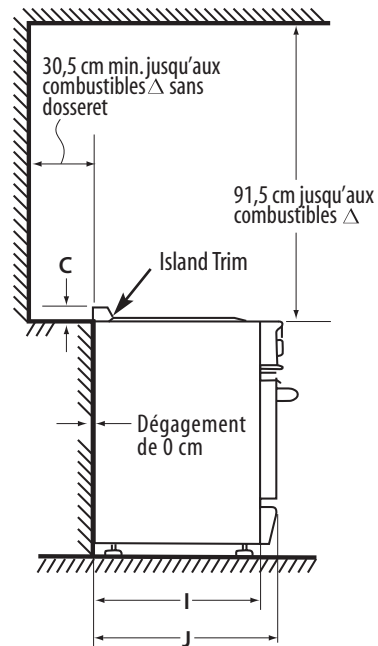
Fig. 11 Tous les modèles PRD

PRÉPARATION DES ARMOIRES

INSTALLATION STANDARD :



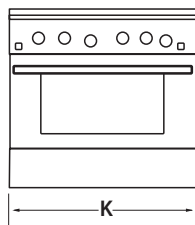
INSTALLATION EN ÎLOT :



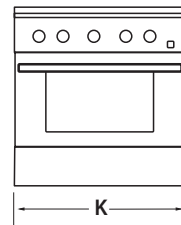
Δ Tel que défini dans le « National Fuel Gas Code » (ANSI Z223.1, dernière édition).

Les surfaces horizontales du bord du dessus de la cuisinière (plaque de cuisson) ne doivent pas se trouver sous le niveau du comptoir.

Fig. 12 Tous les modèles PRD - Spécifications de dégagement du produit/ de l'installation



Modèle PRD3630



Modèle PRD3030

	A (en po)	B (en po)	C (en po)	D (en po)	E (en po)	F (en po)	G (en po)	H (en po)	I (en po)	J (en po)	K (en po)
PRD3630	22	12	2	35-1/2 mín.-37 máx.	30-1/4	44-1/2	28-1/4	1-5/16	25	27-3/8	35-7/8
PRD3030	22	9	2	35-3/4 mín.-37 máx.	28-3/16	43-7/8	27-3/8	1-5/16	24-3/16	26-3/4	29-7/8

INSTALLATION DU DOSSERET

KITS DE DOSSERETS :

Le modèle PRD3030 est expédié standard muni d'un dossier bas de 9 po (22,9 cm). Les dossiers tablettes hauts, les habillages pour installation en îlot et le dossier bas pour le modèle PRD3630 doivent être commandés séparément. Les instructions spécifiques à l'installation du dossier-tablette haut, du dossier bas ou du dossier habillage pour installation en îlot se trouvent dans l'emballage. Tous les dossiers ou habillages pour installation en îlot doivent être installés sur la cuisinière avant de la pousser dans l'armoire. Un dossier doit être installé lorsqu'il existe un dégagement inférieur à 12 po (30,5 cm) entre les combustibles et le dos de la cuisinière (au-dessus de la surface de cuisson). Reportez-vous à la fig. 12. Reportez-vous à la page 3 pour les références de dossiers.

RACCORDEMENT DU GAZ ET DE L'ÉLECTRICITÉ

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

Modèle PRD3630

Débranchez toujours le cordon d'alimentation électrique de la prise murale ou déconnectez le service avant de réparer cet appareil ménager. Respectez tous les codes et ordonnances en vigueur lors de la mise à terre, en l'absence desquels, respectez le « National Electrical Code » ANSI / NFPA No. 70-1990. Assurez une alimentation électrique de 120/240 volts, à trois fils (plus la terre) 60 Hz monophasé, sur un circuit de 50 A. La prise de courant doit être de type NEMA 14-50 compatible avec la fiche à quatre broches fournie avec l'appareil. La prise doit se situer dans la zone indiquée à la fig. 9, page 9.

MODÈLE PRD3030

Assurez une alimentation électrique de 120/240 volts, à trois fils (plus la terre) 60 Hz monophasé, sur un circuit de 30 A. La prise de courant doit être de type NEMA 14-50 compatible avec la fiche à quatre broches fournie avec l'appareil. La prise doit se situer dans la zone indiquée à la fig. 10, page 10.

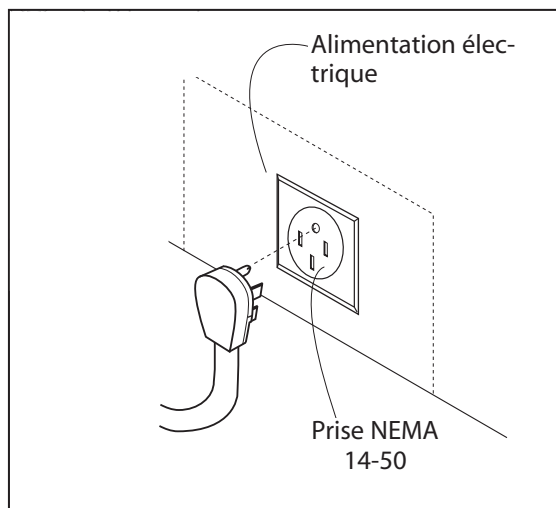


Fig. 13

RACCORDEMENT DU GAZ ET DE L'ÉLECTRICITÉ

MÉTHODE DE MISE À TERRE RECOMMANDÉE

Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation avec une fiche de mise à la terre à quatre broches. La fiche doit être branchée dans une prise avec mise à la terre correspondante connectée à un circuit correctement polarisé de 120/240 volts. Si le circuit n'a pas de prise de mise à la terre, il y a de la responsabilité et de l'obligation de l'installateur de faire changer la prise existante par une prise correctement polarisée et mise à la terre conformément à tous les codes et ordonnances locaux en vigueur par un électricien qualifié. En l'absence de codes et ordonnances locaux, le remplacement de la prise se fera conformément au « National Electrical Code ».

LA QUATRIÈME BROCHE (BROCHE RONDE DE MISE À LA TERRE) NE DOIT, EN AUCUN CAS, ÊTRE COUPÉE OU ENLEVÉE.

EXIGENCES CONCERNANT LE GAZ

Vérifiez le type de gaz alimentant le site. La cuisinière est réglée en usine pour fonctionner au gaz naturel. Elle peut être convertie sur place en GPL (propane). Reportez-vous aux instructions comprises avec le kit de conversion qui est emballé avec l'appareil.

NATURAL GAS

- Connexion : conduite flexible de 1/2 po (1,27 cm) N.P.T. de 5/8 po (1,59 cm) diam. minimum.
- Pression d'alimentation : 6-14 po (15,24-35,56 cm) C.E.

GAZ PROPANE

- Connexion : 1 conduite flexible de 1/2 po (1,27 cm) N.P.T. de 5/8 po (1,59 cm diam. minimum.
- Pression d'alimentation : 11-14 po (27,94-35,56 cm) C.E.

Un régulateur est requis à la source d'alimentation en gaz propane afin d'assurer une pression de 14 po (35,56 cm) C.E. maximum au régulateur de la cuisinière.

RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION DU GAZ

RACCORDEMENT

Un robinet manuel doit être installé à l'extérieur de l'appareil, dans un endroit accessible de l'avant afin de couper l'alimentation en gaz. La conduite d'alimentation ne doit pas faire saillie au-delà de l'arrière de l'appareil. Veillez à couper l'alimentation en gaz au robinet mural avant de connecter l'appareil.

Les connexions d'alimentation en gaz doivent être effectuées par un technicien qualifié et conformément aux codes ou ordonnances locaux. En l'absence d'un code local, l'installation doit se conformer au « National Fuel Gas Code » ANSI 223.1-1988, dernière édition.

RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION DU GAZ

ATTENTION :

L'appareil doit être isolé du système de canalisation d'alimentation en gaz du bâtiment en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel pendant tout test de pression du système de canalisation d'alimentation en gaz à des pressions de test égales ou inférieures à 1/2 psig (3,5 kPa.). L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être déconnectés du système de canalisation d'alimentation en gaz pendant tout test de pression du système à des pressions de test supérieures à 1/2 psig (3,5 kPa.). Lors de la vérification de la pression de gaz du collecteur, la pression d'entrée au régulateur doit être au moins de 7,0 po C.E. (colonne d'eau) pour du gaz naturel ou de 12,0 po pour du gaz propane.

REMARQUE : La conduite flexible pour l'alimentation en gaz doit être en métal et approuvée par un organisme de certification homologué (AGA, CGA ou UL). N'utilisez jamais un tuyau en caoutchouc ou tout autre matériau synthétique étant donné que la chaleur risque de faire fondre le tuyau et de créer des fuites.

Lors du raccordement de l'alimentation en gaz entre le tuyau dur de l'arrière de la cuisinière et le tuyau dur du mur, la longueur d'installation de la conduite flexible entre la tuyauterie dure cuisinière/mur doit permettre de pouvoir tirer la cuisinière du mur à des fins de nettoyage ou d'entretien. Lorsque la cuisinière est tirée du mur, il ne devrait pas y avoir d'effort au niveau des connexions de tuyauterie dure cuisinière ou mur (fig. 14).

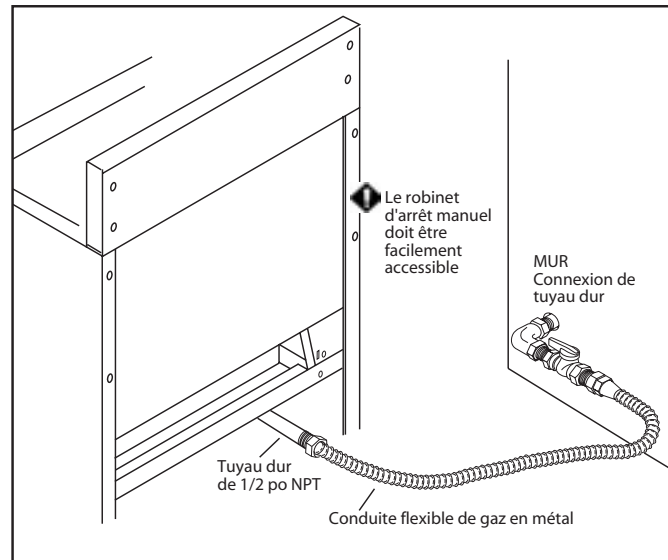


Fig. 14

LISTE DE VÉRIFICATION FINALE DE L'INSTALLATEUR

GÉNÉRALITÉS

- Positionnement de l'appareil.
- Dégagement spécifié maintenu aux surfaces d'armoires.
- Niveau d'appareil - d'avant en arrière et latéralement.
- Tous les matériaux d'emballage et sangles enlevés, lèchefrites propres et vides.
- Dossieret attaché s'il existe un dégagement inférieur à 12 po (30,5 cm) au-dessus de la surface de cuisson au matériau combustible derrière l'appareil.
- Habillage pour installation en îlot attaché s'il existe un dégagement supérieur à 12 po (30,5 cm) cm au-dessus de la surface de cuisson à la construction combustible derrière l'appareil.

ÉLECTRICITÉ

- Une prise munie d'une protection de surintensité de 50 A (30 A pour le modèle PRD3030) est fournie pour la connexion du cordon de service.
- Connexion à la terre adéquate.
- Plaque de bas de cuisinière avant en place et deux (2) vis fixées.

ALIMENTATION EN GAZ

- Connexion : conduite flexible de 1/2 NPT avec un diam. minimum de 5/8 po (1,59 cm). L'alimentation en gaz du site est compatible avec le modèle de cuisinière et une pression suffisante est disponible (reportez-vous aux exigences concernant le gaz figurant à la page 13).
- Le régulateur de pression qui est connecté au collecteur est réglé sur 5,0 po (12,7 cm) C.E. pour du gaz naturel ou 10.0 po (25,4 cm) C.E. pour le gaz propane.
- Le robinet d'arrêt de gaz manuel installé dans un endroit accessible.
- L'appareil testé et exempt de fuites de gaz.

L'APPAREIL TESTÉ ET EXEMPT DE FUITES DE GAZ.

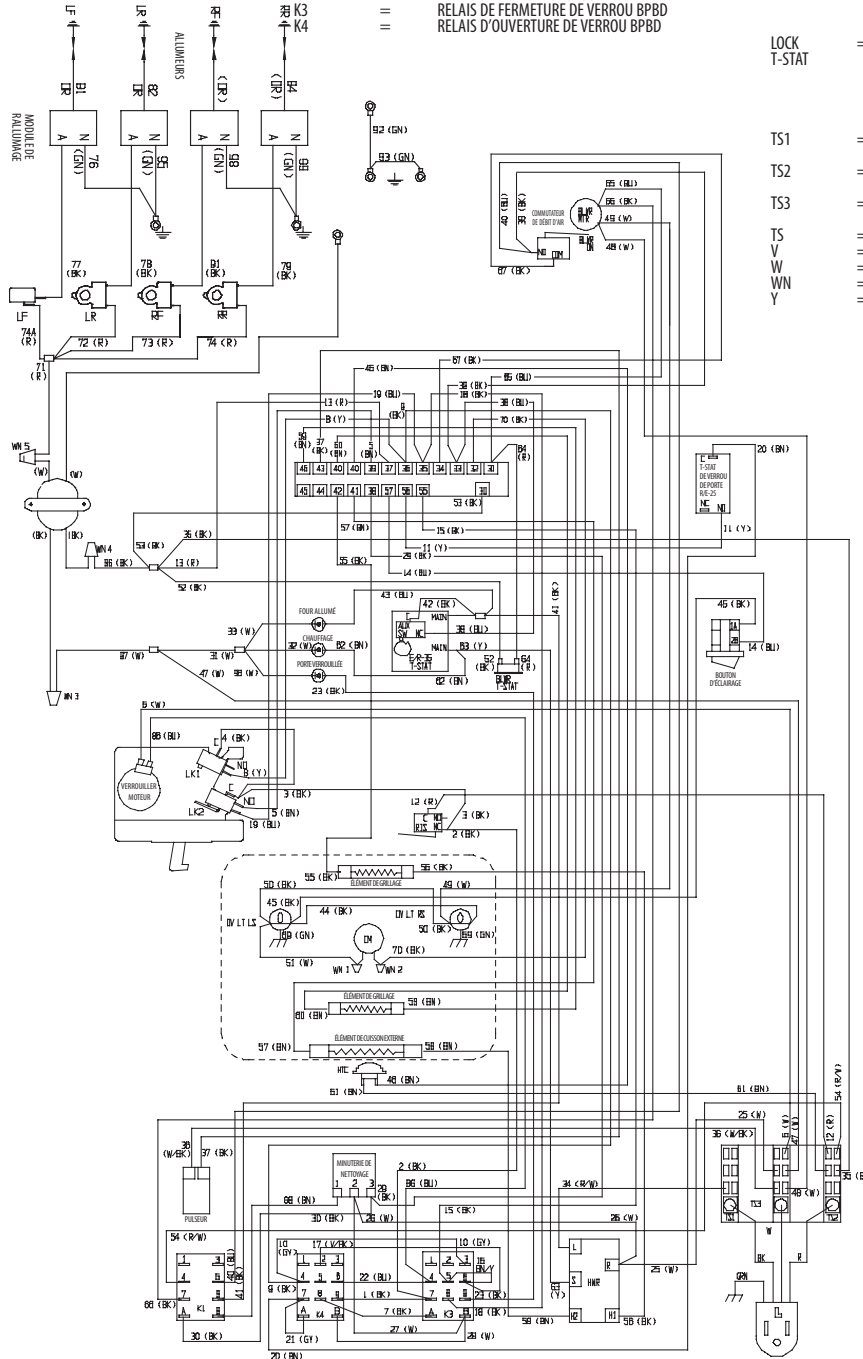
- Tous les matériaux d'emballage internes enlevés. Vérifier en dessous de la grille, des lèchefrites et des tiroirs récepteurs.
- Avec le gaz propane, vérifiez que le régulateur de pression, les orifices et les jets de dérivation de robinet ont été réglés pour le gaz propane.
- Les cadrans centrés sur les boutons de brûleurs et les boutons tournent librement.
- Chaque brûleur s'allume correctement, à la fois individuellement et avec les autres brûleurs.
- Charnières de porte de four installés et la porte s'ouvre et se ferme correctement.
- Les grilles de brûleurs positionnées correctement, nivelées et ne se balançant pas.

PRD3030 SCHÉMA DE CÂBLAGE

REMARQUES :

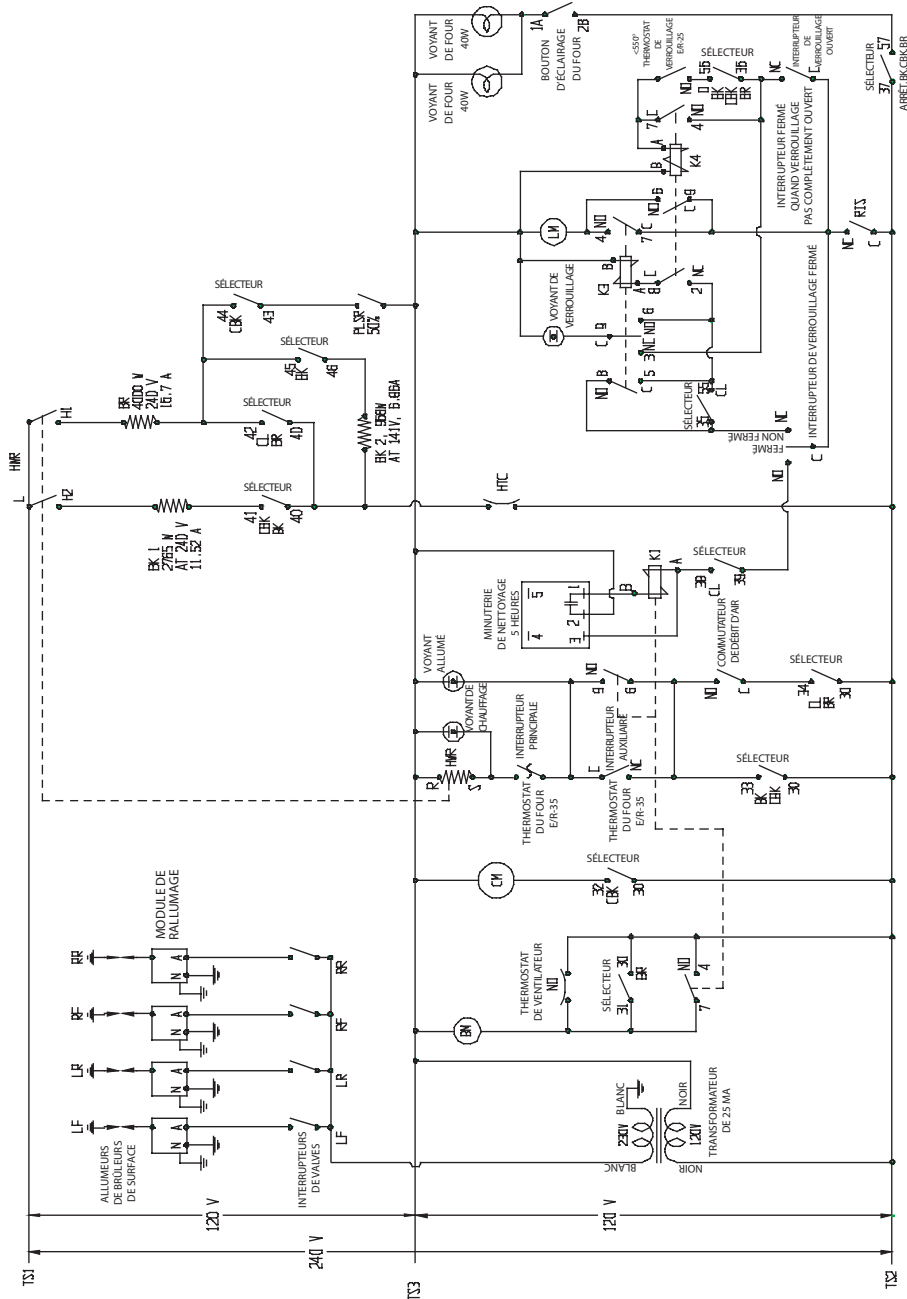
- AS == COMMUTATEUR DE DÉBIT D'AIR
- BK == NOIR
- BK1 == ÉLÉMENT DE CUISSON EXTERNE
- BK2 == ÉLÉMENT DE CUISSON INTERNE
- BLWR == MOTEUR DU VENTILATEUR
- BN == BRUN
- BU == BLEU
- TSTAT == THERMOSTAT DE VENTILATEUR
- BM == THERMOSTAT DE VENTILATEUR - FERMER SUR ÉLEVATION
- BR == MOTEUR DU VENTILATEUR
- CBK == GRILLAGE
- CL == CUISSON PAR CONVECTION
- CM == NETTOYER
- GN == MOTEUR DE CONVECTION
- GRN == VERT
- GY == TERRE
- HTNG LT == VOYANT DE CHAUFFAGE
- HWR == RELAIS THERMIQUE
- HTC == PROTECTION SURCHAUFFE
- IGN == ALLUMEUR
- K1 == RELAIS DE NETTOYAGE BPBD
- K3 == RELAIS DE FERMETURE DE VERROU BPBD
- K4 == RELAIS D'OUVERTURE DE VERROU BPBD

- LF == AVANT GAUCHE
- LK == SERRURE
- LM == VERROU DE PORTE MOTORISÉE
- LR == ARRIÈRE GAUCHE
- LT == ÉCLAIRAGE
- NC == NORMALEMENT FERMÉ
- NO == NORMALEMENT OUVERT
- O == ARRÊT
- OR == ORANGE
- OV == FOUR
- PLSR == PULSEUR 50 %
- R == ROUGE
- REIG MOD == MODULE DE RALLUMAGE
- RF == AVANT DROIT
- RIS == CONTACTEUR DE VERROUILLAGE DE GRILLE
- RR == ARRIÈRE DROIT
- SEL == SELECTEUR DE FOUR (ÉTEINT, CU, CUC, GR, NET)
- SW == INTERRUPTEUR
- OVEN == THERMOSTAT DU FOUR
- T-STAT == CONTACT D'ÉTABLISSEMENT DE CYCLES (OUVERT EN POSITION ÉTEINT), ET INTERRUPTEUR AUXILIAIRE : CONTACTEUR A CAMES - NC, OUVERT EN POSITION NETTOYAGE UNIQUEMENT
- E/R-35 == THERMOSTAT DE VERROUILLAGE FERMÉ < 550 °F OUVERT > 550 °F (VERROUILLE LA PORTE DURANT NETTOYAGE)
- LOCK ==
- T-STAT ==
- TS1 == BORNIER L1 - ALIMENTATION PRINCIPALE
- TS2 == BORNIER L2 - ALIMENTATION PRINCIPALE
- TS3 == BORNIER NEUTRE - ALIMENTATION PRINCIPALE
- TS == BORNIER
- V == VIOLETTE
- W == BLANC
- WN == LA NOIX DE FIL
- Y == JAUNE



PRD3030 SCHÉMA DE BRANCHEMENT

- REMARQUES :
- AS = COMMUTATEUR DE DÉBIT D'AIR
 - BK1 = ÉLÉMENT DE COUSSE INTERNE
 - BK2 = ÉLÉMENT DE COUSSE INTERNE
 - BUWR =
 - TSVAT = THERMOSTAT DE VENTILATEUR
 - BM = FERMIS SUR ÉLEVATION
 - BRK = MOTEUR DU VENTILATEUR
 - BRK = GRILLAGE
/>
 - CL = CONTACT
 - CM = MOTEUR DE CONNEXION
 - CL = MOTEUR DE NETTOYAGE
 - CM = MOTEUR DE CONNEXION
 - HTINGLT = VOYANT DE CHAUFFAGE
 - HWC = PROTECTION SUR CHAUFFE
 - K1 = RELAS DE NETTOYAGE BRD
 - K2 = RELAS DE NETTOYAGE BRD
 - K3 = RELAS DE FERMETURE DE VERROU BRD
 - K4 = RELAS D'OUVERTURE DE VERROU BRD
 - LM = VERROU DE FORTEMOTRISÉE
 - LT = ÉCLAIRAGE
 - NC = NORMALEMENT FERMÉ
 - NO = NORMALEMENT OUVERT
 - O = ARRÊT
 - PLSR = PULSEUR 50%
- REG MOD = MODULE DE RALLUMAGE
- RF = AVANT DROIT
 - RIS = CONTACTEUR DE VERROUILLAGE DE GRILLE
 - RR = ARRIÈRE DROITE FOUR
 - SEL = ÉLÉMENT C.U.C.L.C. (GR. NET)
 - SW = INTERRUPTEUR
- OVEN = THERMOSTAT DU FOUR
- T-STAT = CONTACT D'ÉTABLISSEMENT DE CYCLES
 - ER-35 = THERMOSTAT D'ÉCLAIRAGE
 - ADJULABE = CONTACTEUR À CLAME EN POSITION OUVERT
 - EN POSITION NETTOYAGE UNOUIQUEMENT
- LOCK = THERMOSTAT DE VERROUILLAGE
- T-STAT = FERMÉ A -550 °F
 - OUVERT >550 °F
 - (VERROUILLÉ LA PORTE DURANT NETTOYAGE)
- TS1 = BORNIER L1
- TS2 = ALIMENTATION PRINCIPALE
 - TS3 = ALIMENTATION PRINCIPALE
 - TS4 = ALIMENTATION PRINCIPALE
 - TS5 = BORNIER
 - TS = ZONE SUPÉRIEURE NEUTRE
 - TS = ZONE SUPÉRIEURE SOUS TENSION
 - TS = BORNIER



GARANTIE

PLEINE GARANTIE UN AN – PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE

Pendant un (1) an à compter de la date d'achat original, toute pièce défectueuse dans une utilisation normale à domicile sera réparée ou remplacée gratuitement.

Garanties limitées – Pièces uniquement

Deuxième année – Au bout de la première année à compter de la date d'achat, les pièces défectueuses dans une utilisation normale à domicile seront réparées ou remplacées gratuitement pour ce qui est de la pièce à proprement dite, le propriétaire assurant tous les autres coûts y compris ceux de main d'œuvre, kilométrage et transport, frais de déplacement et frais de diagnostic, le cas échéant.

De la troisième à la cinquième années – À compter de la date d'achat original, les pièces listées ci-dessous qui sont défectueuses dans un usage ménager normal seront réparées ou remplacées gratuitement pour ce qui est de la pièce à proprement dite, le propriétaire assurant tous les autres coûts y compris ceux de main d'œuvre, kilométrage et transport, frais de déplacement et frais de diagnostic, le cas échéant.

- Commandes électroniques
- Éléments chauffants électriques : éléments de grillage et de four sur les appareils de cuisson au gaz et à l'électricité.
- Brûleurs de gaz étanches

RÉSIDENTS CANADIENS

Les garanties ci-dessus ne couvrent d'un appareil installé au Canada qui a été homologué ou listé par les organismes de tests appropriés pour conformité à une norme nationale du Canada sauf si l'appareil a été apporté au Canada en raison d'un transfert de résidence des États-Unis au Canada.

Garantie limitée en dehors des États-Unis et du Canada – Pièces uniquement

Pendant une période de deux (2) ans à compter de la date d'achat originale, toute pièce défectueuse dans une utilisation normale à domicile sera réparée ou remplacée gratuitement pour ce qui est de la pièce à proprement dite, le propriétaire assurant tous les autres coûts y compris ceux de main d'œuvre, kilométrage et transport, frais de déplacement et frais de diagnostic, le cas échéant.

Les garanties spécifiques exprimées ci-dessus sont les SEULES garanties offertes par le fabricant. Ces garanties vous accorde des droits spécifiques légaux et vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient d'une juridiction à une autre.

CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LES PRÉSENTES GARANTIES :

1. Conditions et dommages résultant de l'une des circonstances suivantes :
 - a. Installation, livraison ou maintenance inappropriées.
 - b. Toute réparation, modification, altération ou tout réglage non autorisés par le fabricant ou un réparateur homologué.
 - c. Mauvais usage, abus, accidents ou utilisation abusive.
 - d. Courant électrique, tension ou alimentation incorrects.
 - e. Mauvais réglage de toute commande.
2. Les garanties sont annulées si les numéros de séries originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent être facilement identifiables.
3. Ampoules.
4. Produits achetés à des fins commerciales ou industrielles.
5. Le coût d'intervention ou consultation de service à :
 - a. Correction des erreurs d'installation.
 - b. Instruction de l'utilisateur sur le bon usage du produit.
 - c. Transport de l'appareil chez le réparateur.

GARANTIE

6. Tout dommage consécutif ou indirect subi par une personne en raison d'une violation des présentes garanties. Certains états ne permettant pas l'exclusion ou la limitation de dommages consécutifs ou indirects, l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer.

POUR TOUT SERVICE

- Contactez le revendeur auprès duquel l'appareil a été acheté ou bien téléphonez à Maytag ServicesSM, Jenn-Air Customer Assistance au 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) afin de localiser un réparateur homologué.
- Veillez à retenir la preuve d'achat pour vérifier l'état de la garantie. Reportez-vous à la GARANTIE pour de plus amples informations sur les responsabilités du propriétaire pour ce qui est du service sous garantie.
- Si le revendeur ou la compagnie d'entretien ne peut résoudre le problème, écrivez à Maytag ServicesSM, Attn: CAIR[®] Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, ou bien composez le 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) .

Les clients américains utilisant un ATS pour les sourds, malentendants et handicapés de la parole, doivent appeler le 1-800-688-2080.

REMARQUE : lorsque vous écrivez ou appelez à propos d'un problème d'entretien, veuillez inclure l'information suivante :

- a. Vos nom, adresse et numéro de téléphone ;
 - b. La référence et le numéro de série ;
 - c. Les nom et adresse de votre revendeur ou réparateur ;
 - d. Un description claire du problème rencontré ;
 - e. Une preuve d'achat (ticket de caisse).
- Les guides d'utilisation, les manuels d'entretien et les informations sur les pièces sont disponibles auprès de Maytag ServicesSM, Jenn-Air Customer Assistance.

1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)

1-800-688-2080 (ATS États-Unis pour les malentendants et les handicapés de la parole)
du lundi au vendredi, de 8 h 00 à 20 h 00, heure de l'est Internet: www.jennair.com

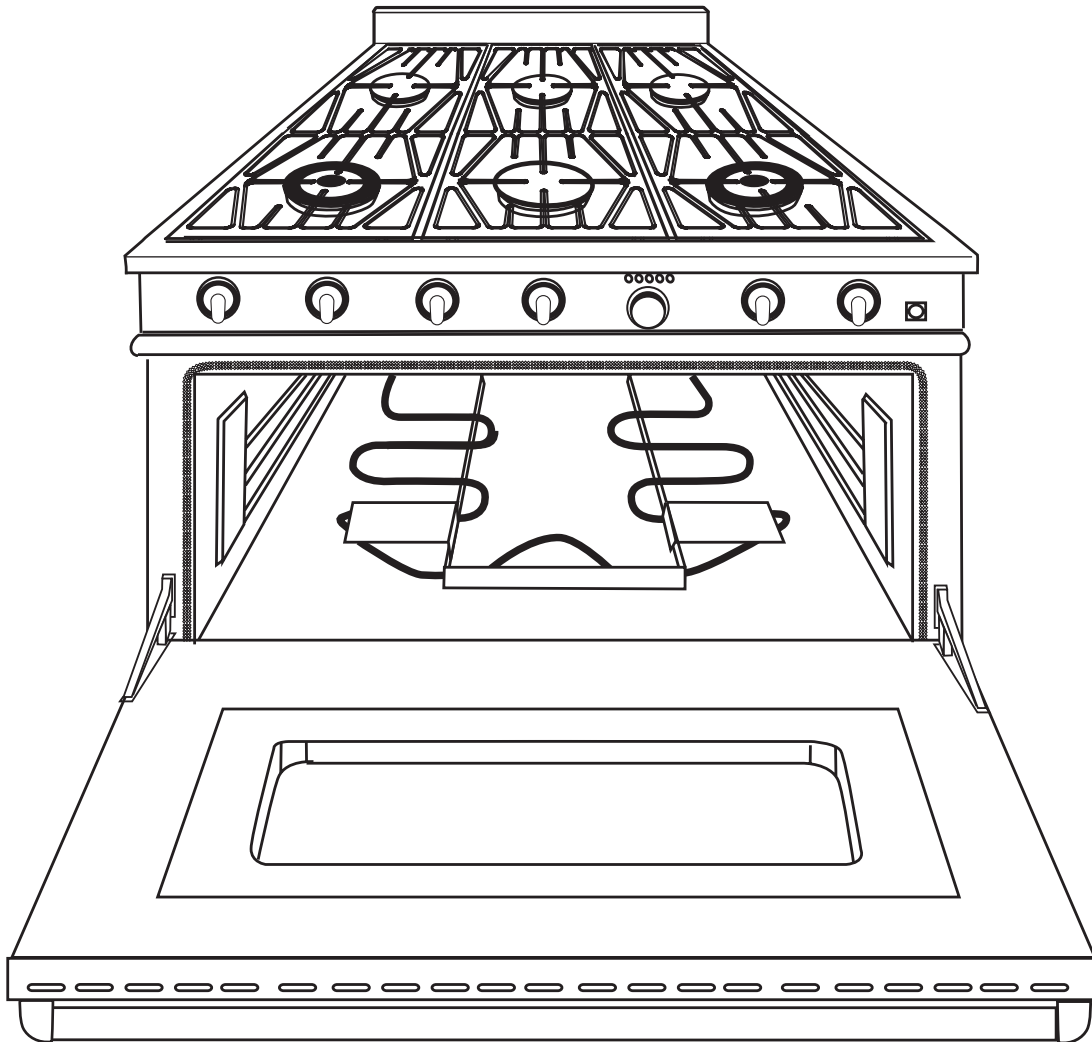
Maytag ServicesSM

Attn: CAIR[®] Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370

MANUAL DE INSTALACIÓN

Modelos de estufa profesionales
de 30 y de 36 pulg. (76,2 y de
91,5 cm) para dos combustibles.

JENN-AIR
400 WEST FOURTH STREET, NORTH • NEWTON, IA 50208



Guarde este manual para consultarlo en el futuro.



UN MENSAJE PARA NUESTROS CLIENTES

Para su conveniencia, el departamento de Ayuda al Cliente de Jenn-Air (Jenn-Air Customer Assistance) puede responder a sus preguntas sobre el producto

1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)

1-800-688-2080 (U.S.TTY para personas con impedimentos auditivos o del habla)

De lunes a viernes de 8 am - 8 pm hora del este

Internet: www.jennair.com

Maytag Services sm

Atención: CAIRR Center

P.O. Box 2370

Cleveland, TN 37320-2370



ADVERTENCIA

No seguir exactamente las instrucciones de este manual, podría resultar en incendio o explosión causando daño a la propiedad, lesiones corporales o la muerte.



ADVERTENCIA

No almacene ni use gasolina ni otros vapores ni líquidos inflamables cerca de éste ni de otro aparato doméstico.

PARA SU SEGURIDAD

SI HUELE GAS:

- No trate de encender ningún aparato doméstico.
- No toque ningún interruptor eléctrico; no use teléfonos en el edificio.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas usando el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

Un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas deben hacer la instalación y prestar servicio.



ADVERTENCIA:

Pueden producirse fugas de gas en su sistema y posiblemente resulten en una situación peligrosa. Es posible que no pueda detectar las fugas de gas sólo mediante el olfato. Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL. Instale y úselo de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

GUARDE ESTE MANUAL PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	3
IDENTIFICACIÓN DEL MODELO.....	4
DESEMBALAJE Y MANIPULACIÓN.....	5-6
REQUISITOS DE VENTILACIÓN.....	7
INSTALACIÓN DEL DISPOSITIVO CONTRA LADEOS.....	8
PREPARACIÓN DEL GABINETE.....	9-11
INSTALACIÓN DE LA PLACA POSTERIOR.....	12
CONEXIONES ELÉCTRICA Y DE GAS.....	12-13
CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE GAS.....	13-14
LISTA DE COMPROBACIÓN FINAL DEL INSTALADOR.....	15
DIAGRAMA DEL CABLEADO / ESQUEMA.....	16-19
PRD3030 DIAGRAMA DEL CABLEADO.....	16
PRD3030 ESQUEMA.....	17
PRD3630 DIAGRAMA DEL CABLEADO.....	18
PRD3630 ESQUEMA.....	19
GARANTÍA.....	20-21

INTRODUCCIÓN

Las estufas Jenn-Air Professional están diseñadas con varias características exclusivas que sin duda proporcionarán muchos años de satisfacción al cocinar para chefs novicios o experimentados. Las estufas están disponibles en anchos de 30 y 36 pulgadas (76,2 y 91,5 cm). Los hornos eléctricos de gran capacidad de la estufa para dos combustibles son de limpieza automática y tienen cocción por convección. Todos los modelos ofrecen un mínimo de cuatro (4) quemadores superiores sellados de 15,000 Btu por hora. Se ofrecen dos quemadores para fuego lento los cuales permiten que se les ajuste a 570-1,200 Btu/hora.

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA LA INSTALACIÓN

La serie Jenn-Air Professional se prueba de acuerdo a las normas UL 858 y ANSI Z21.1. Estas estufas se deben instalar junto con una campana superior adecuada para la ventilación. Debido a la gran capacidad de esta unidad, se debe prestar particular atención a la instalación de la campana y del conducto para asegurar que cumpla con los códigos locales de construcción. Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio al tratar de alcanzar algo almacenado por encima de las superficies calientes, se debe evitar el uso de gabinetes situados arriba de las unidades de superficie.

Compruebe los códigos de construcción locales para determinar cuál es el mejor método para la instalación de la estufa. Los códigos locales varían. La instalación, las conexiones eléctricas y la puesta a tierra deben cumplir con todos los códigos aplicables. En la ausencia de códigos locales, se debe instalar la estufa de acuerdo al Código de Gas Combustible Nacional (National Fuel Gas Code) ANSI Z223.1-1988 y al Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code) ANSI / NFPA 70-1990. Asegúrese de que la unidad que se instala esté preparada para el tipo de gas que se usa. La estufa para dos combustibles se envía de fábrica preparada y ajustada para gas natural. Un técnico calificado la puede convertir en el campo para usar LP (propano) usando los orificios proporcionados con la unidad. Consulte las instrucciones incluidas junto con el juego de conversión que se ha empaquetado con la unidad. **Verifique que la estufa sea compatible con el suministro de gas en el sitio de la instalación antes de continuar.**

Se deben instalar todas las estufas con una de tres placas posteriores (Esta pieza se debe pedir por separado) excepto en el caso del modelo PRD3030, que se envía estándar con la placa posterior baja de 9 pulg. (22,9 cm). Consulte en la figura de más abajo para los tamaños y números de modelo.

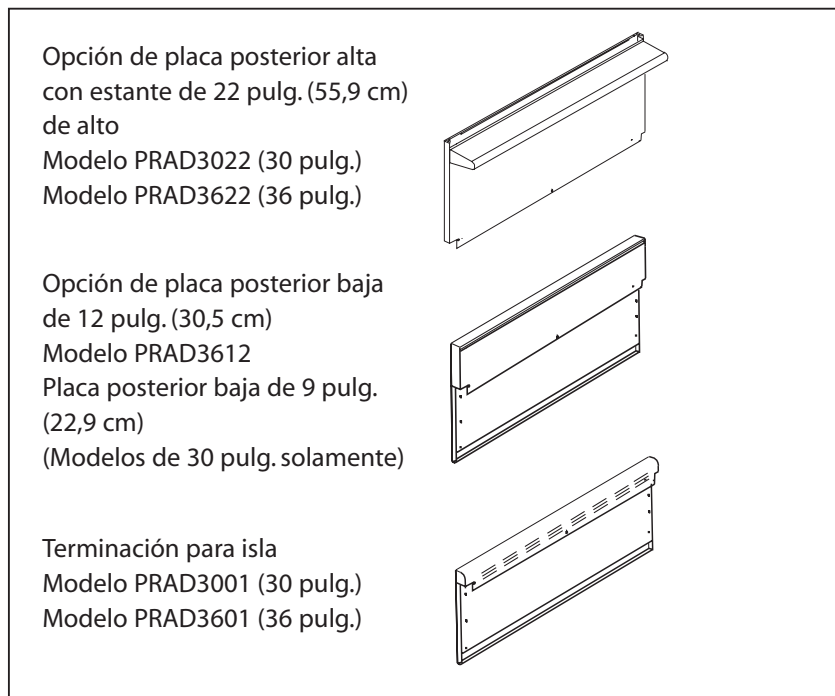
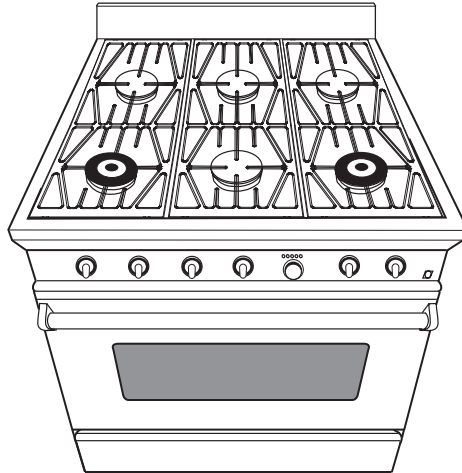


Fig. 1

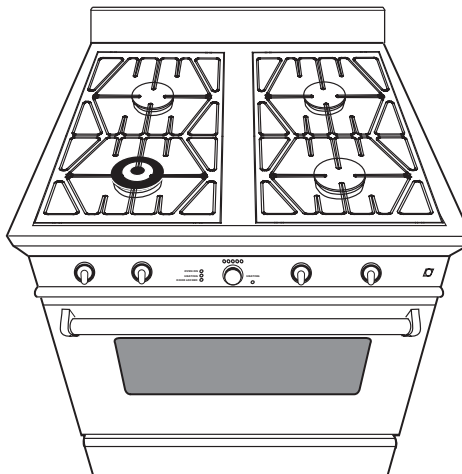
IDENTIFICACIÓN DEL MODELO

MODELO DE 36 PULG. (91,5 cm) PARA DOS COMBUSTIBLES



MODELO PRD3630

MODELO DE 30 PULG. (76,2 cm) PARA DOS COMBUSTIBLES



MODELO PRD3030

DESEMBALAJE Y MANIPULACIÓN

PARA MOVER Y COLOCAR EN SU SITIO LA ESTUFA

Las estufas tienen pesos de envío que varían de 420 libras a 630 libras (190,5 a 285,7 kg), menos aproximadamente 50 libras (22,6 kg) después de retirar el material de embalaje. Se recomienda que se retire la puerta, las rejillas, y la placa de defensa delantera para facilitar el manejo. Esto reducirá el peso y facilitará el manejo.

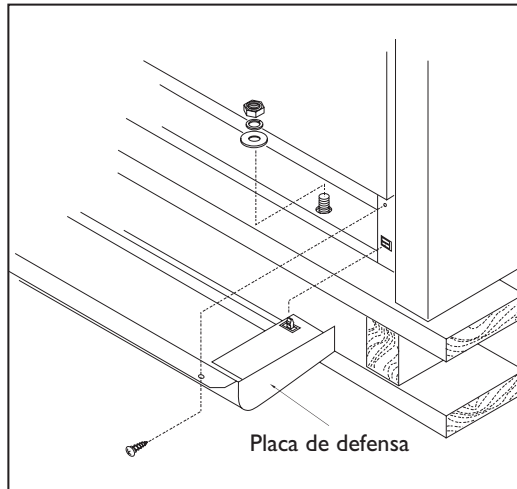


Fig. 2

PRECAUCIÓN:

Se debe usar el equipo correcto y la mano de obra adecuada al mover la estufa para evitar daños a la unidad o al piso. La unidad es pesada y descansa sobre patas ajustables de acero.



ADVERTENCIA:

¡NO levante la estufa por las manijas de la puerta del horno!

Es posible que sea necesario extraer las puertas del horno y las perillas para pasar por algunas puertas. Sin las puertas y perillas, se necesita una abertura de 29-1/16 pulg. (73,8 cm) (PRD3630) / 28-1/2 pulg. (72,4 cm) (PRD3030) de ancho. Sin retirar la puerta, se requiere una abertura de 31-1/2 pulg. (80 cm) (PRD3630) / 30 pulg. (76,2 cm) (PRD3030). Retire la caja externa y el material de embalaje de la base de envío.

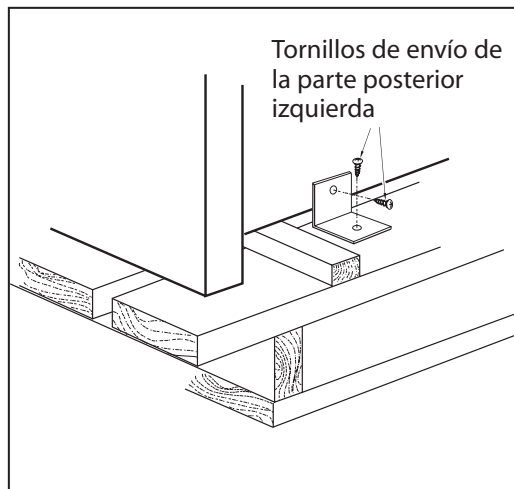


Fig. 3

DESEMBALAJE Y MANIPULACIÓN

Retire la placa de defensa extrayendo dos tornillos en la parte superior y tirando hacia adelante. La estufa se fija en la base (skid) mediante dos tornillos en la parte delantera atrás de la placa de defensa, (fig. 3) y dos soportes con forma de L situados en la pestaña inferior de la parte posterior de la estufa (fig. 3). Después de extraer los pernos y los soportes, se debe alzar la estufa y se debe retirar de la base.

Debido al peso, se debe usar una plataforma rodante con ruedas blandas para esta unidad. Se debe apoyar el peso de manera uniforme a través de la parte inferior (fig. 4). Para extraer la puerta, abra la misma y manténgala completamente abierta. Cierre los seguros de las bisagras (fig. 5) y suelte la puerta. Se puede retirar entonces la puerta alzando suavemente y tirando de la puerta con las bisagras hacia arriba sacándola afuera del marco (fig. 6).

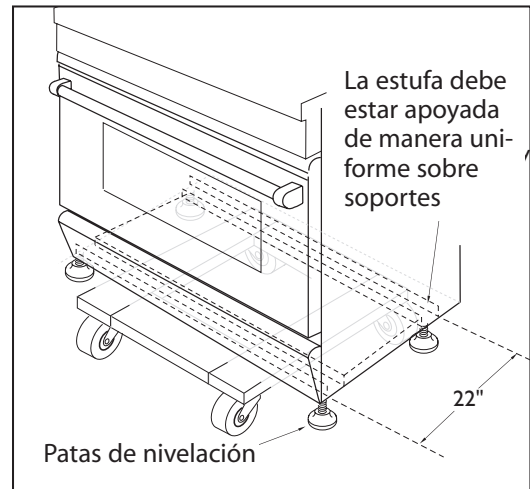


Fig. 4

Se debe transportar la estufa profesional usando una plataforma rodante para colocarla cerca del sitio de su instalación. Se puede inclinar la estufa hacia atrás apoyándola en las patas traseras mientras se retira la plataforma rodante. Se debe proteger el piso abajo de las patas (listones de madera, alfombra, paneles, etc.) antes de empujar la unidad nuevamente a su sitio.

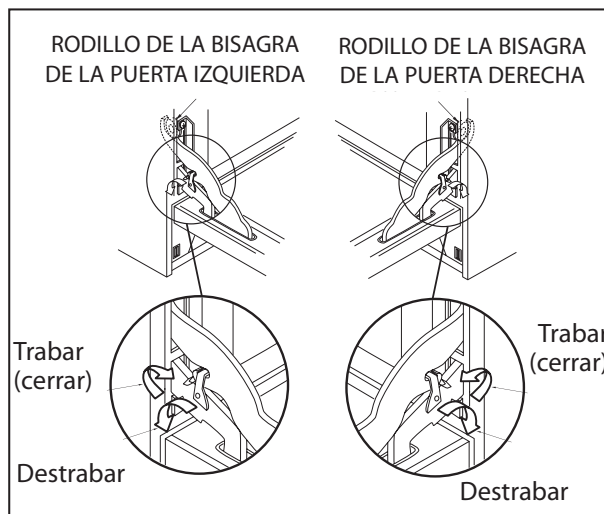


Fig. 5



Fig. 6

PARA MOVER Y COLOCAR LA ESTUFA EN SU SITIO

Se deben hacer las conexiones eléctricas y de gas antes de que se deslice la estufa adentro de la abertura en los gabinetes (consulte la página 9 y 10). La placa posterior o la terminación para islas también se deben instalar antes de colocar la estufa en su posición final (consulte la página 12). Para que funcione correctamente, la estufa profesional debe estar nivelada. Para lograr un nivelado al ras de la estufa con los mostradores adjuntos, es necesario nivelar los gabinetes (desde adelante hacia atrás y de izquierda a derecha a través de la abertura de la estufa). Después de comprobar si los mostradores están nivelados, y antes de deslizar la estufa en su sitio, mida la distancia desde el piso a la parte superior de la superficie de trabajo en las esquinas posteriores derecha e izquierda. Ajuste la esquina posterior correspondiente de la estufa a una altura igual a la del mostrador, ya que no se puede llegar a las patas traseras una vez que se empuje la estufa en su sitio. Una vez que la estufa esté en su sitio, se puede llegar a los niveladores de las patas delanteras para nivelar la parte delantera de la estufa. Vuelva a instalar la placa de defensa y la puerta del horno invirtiendo el procedimiento que se ha descrito anteriormente. Es importante que los dos tornillos que retienen la placa de defensa estén seguros para evitar el acceso accidental a componentes eléctricos y a cables cargados con electricidad (fig. 2).

REQUISITOS DE VENTILACIÓN

Se debe instalar una campana adecuada arriba de la estufa. La tabla siguiente indica la capacidad mínima del ventilador recomendado para la ventilación de la campana.

UNIDAD DE VENTILACIÓN	RECOMENDACIONES PARA LA INSTALACIÓN DE MOSTRADORES ESTÁNDAR	RECOMENDACIONES PARA LA INSTALACIÓN DE ISLAS
CAMPANA	(60,9 cm de profundidad por el ancho de la unidad)	(76,2 cm de profundidad por 91,5 cm en el fondo)
VENTILADOR	ESTUFA DE 36 PULG. 600 A 1200 PIES CÚBICOS POR MINUTO	600 A 1200 PIES CÚBICOS POR MINUTO
	ESTUFA DE 30 PULG. 600 PIES CÚBICOS POR MINUTO	600 PIES CÚBICOS POR MINUTO

PRECAUCIÓN:

Las campanas de ventilación y los ventiladores están diseñados para ser usados con conductos de pared simples. Sin embargo, es posible que algunos códigos o inspectores locales de construcción exijan conductos de pared doble. Consulte los códigos locales de construcción o las agencias locales antes de comenzar, para asegurar que la instalación de campana y conducto cumplan con los requisitos locales.

Las velocidades del ventilador de la campana deben ser variables para reducir el ruido y la pérdida de aire calentado o de aire acondicionado de la casa cuando no se requiere la ventilación máxima. Normalmente, la velocidad máxima del ventilador se utiliza cuando se usa el asador.

Para una mejor eliminación del humo, el borde inferior de la campana se debe instalar a un mínimo de (30 pulg.) (76,2 cm) hasta un máximo de 36 pulg. (91,5 cm) arriba de las superficies de cocción de la estufa, (página 10 y 11). Si la campana contiene cualquier material combustible (por ejemplo, una cubierta de madera) debe estar a una distancia mínima de 36 pulg. (91,5 cm) arriba de la superficie de cocción.

Debido a un volumen grande de ventilación de aire, se recomienda una fuente de reposición del aire exterior. Esto es particularmente importante en viviendas aisladas y áreas muy selladas. Se debe consultar un contratista de ventilación de confianza.



INSTALACIÓN DEL DISPOSITIVO CONTRA LADEOS

Todas las estufas tienen que tener un dispositivo contra ladeos instalado correctamente de acuerdo a las instrucciones siguientes. Si tira de la estufa separándola de la pared por cualquier motivo, asegúrese de que el dispositivo esté correctamente enganchado cuando empuje la estufa nuevamente contra la pared. Si no, existe un riesgo de que se ladee la estufa y cause lesiones si usted o un niño se paran, sientan o apoyan sobre la puerta abierta de un horno.

PIEZAS INCLUIDAS:

Con el juego se incluyeron:

(4) tornillos para madera no. 10 x 2 pulg.
(1) Soporte contra ladeos e instrucciones (1) para la instalación.

INSTALACIÓN DEL JUEGO:

Se proporcionan instrucciones para pisos de madera y cemento. Es posible que cualquier otro tipo de construcción requiera técnicas de instalación especiales en la medida que sea necesario para proporcionar una fijación adecuada al piso y a la pared para el soporte contra ladeos. El uso de este soporte no impide que se ladee la estufa si no se instala correctamente.

CONSTRUCCIÓN DE MADERA:

Coloque el soporte contra la pared posterior, adentro de la esquina posterior derecha adonde se instalará la estufa. Deje una separación entre la pared (lado de la estufa) y el soporte (consulte la figura 7). Haga dos (2) agujeros piloto de 1/8 pulg. de diámetro en el centro de los agujeros pequeños. Se puede usar un clavo o un punzón si no hay un taladro disponible. Fije el soporte de manera segura al piso y a la pared.

CONSTRUCCIÓN DE CONCRETO O DE CEMENTO:

Herraje necesario:

(2) anclajes de manguito, pernos de fijación y arandelas (no proporcionados). Instale el soporte como se describe más arriba. Perfore los agujeros del tamaño recomendado para el herraje. Instale los anclajes de manguito en los agujeros e instale los pernos de fijación a través del soporte. Se deben apretar correctamente los pernos como se recomienda para el herraje. Fije el soporte de manera segura al piso y a la pared.

UNA VEZ INSTALADA:

Complete la instalación de la estufa de acuerdo a las instrucciones proporcionadas con el producto. Compruebe si la estufa y el dispositivo contra ladeos están bien instalados tomando la parte posterior de la unidad y tratando con cuidado de inclinar la estufa hacia adelante.

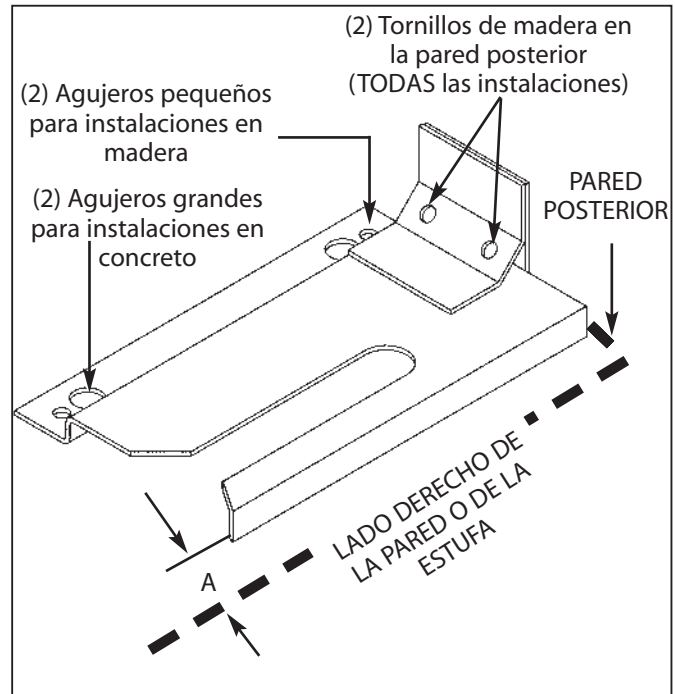


Fig. 7

A=	1/4 pulg.	5/8 pulg.
Modelo serie	PRD3030	PRD3630



Fig. 8

PREPARACIÓN DEL GABINETE

- 1) La estufa es una unidad independiente. Si se colocara la unidad al lado de los gabinetes, es necesario dejar las separaciones mostradas en la fig. 9 (PRD3630) y fig. 10 (PRD3030). Se aplican las mismas separaciones para las instalaciones en islas.
- 2) Se puede colocar la estufa en varias posiciones con respecto a la parte delantera del gabinete, con la parte delantera al ras o proyectándose, de acuerdo a la profundidad del mostrador.
- 3) El suministro de gas y electricidad debe estar dentro de las zonas mostradas (fig. 9, 10 y 11).
- 4) La profundidad máxima sobre los gabinetes elevados instalados a ambos lados de la campana es de 13 pulg. (33 cm).
- 5) Se debe sellar cualquier abertura existente en la pared atrás de la estufa y en el piso abajo de la estufa.
- 6) Cuando la separación entre el material combustible y el borde posterior de la estufa es menor de 12 pulg. (30,5 cm) (arriba de la superficie de cocción), se debe instalar una placa posterior baja o una placa posterior con estante alto, (fig. 12-Isla). Cuando la separación del material combustible es de más de 12 pulg. (30,5 cm) se puede instalar una terminación para isla (fig. 12-Estándar). Estas piezas se pueden pedir por separado (el modelo PRD3030 se envía estándar con una placa posterior baja de 9 pulg.) (22,9 cm). La Fig. 12 indica el espacio libre necesario para cada tipo de placa posterior.
- 7) Mantenga siempre el área del aparato doméstico despejado y libre de materiales combustibles, gasolina, y otros vapores y líquidos inflamables.
- 8) No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación a la unidad.

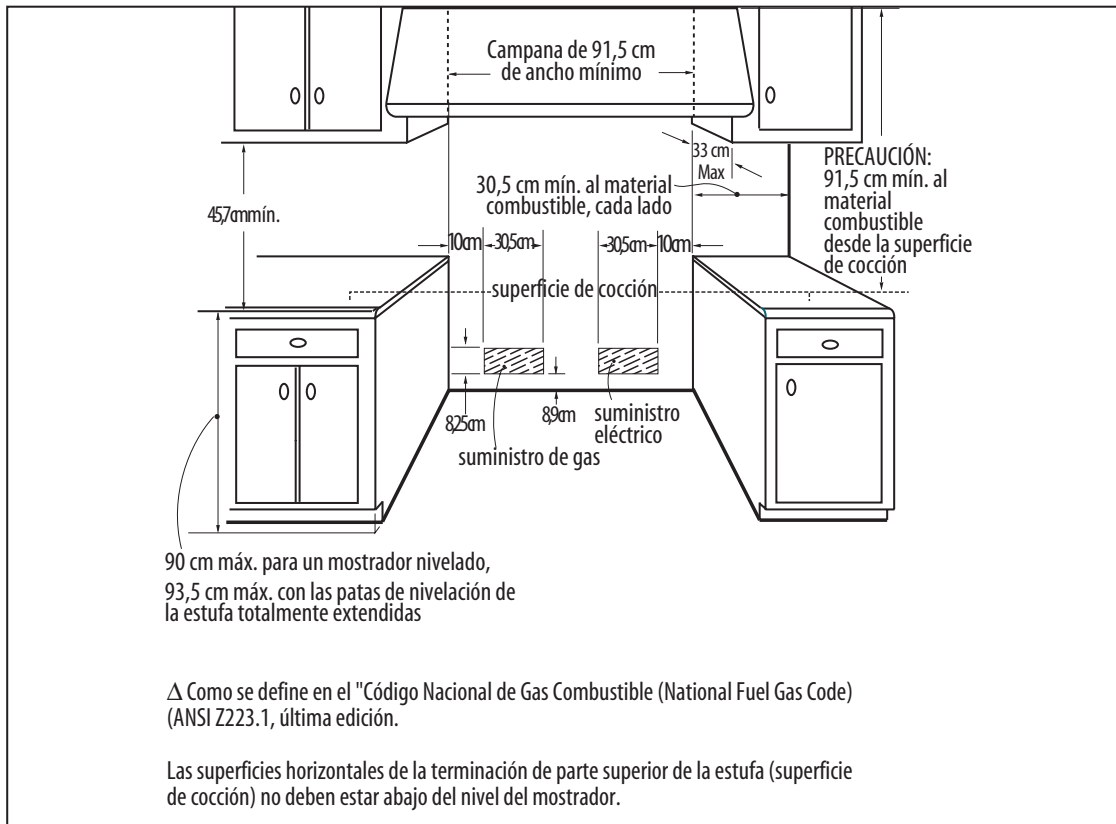


Fig. 9 Sólo para el modelo PRD3630

PREPARACIÓN DEL GABINETE

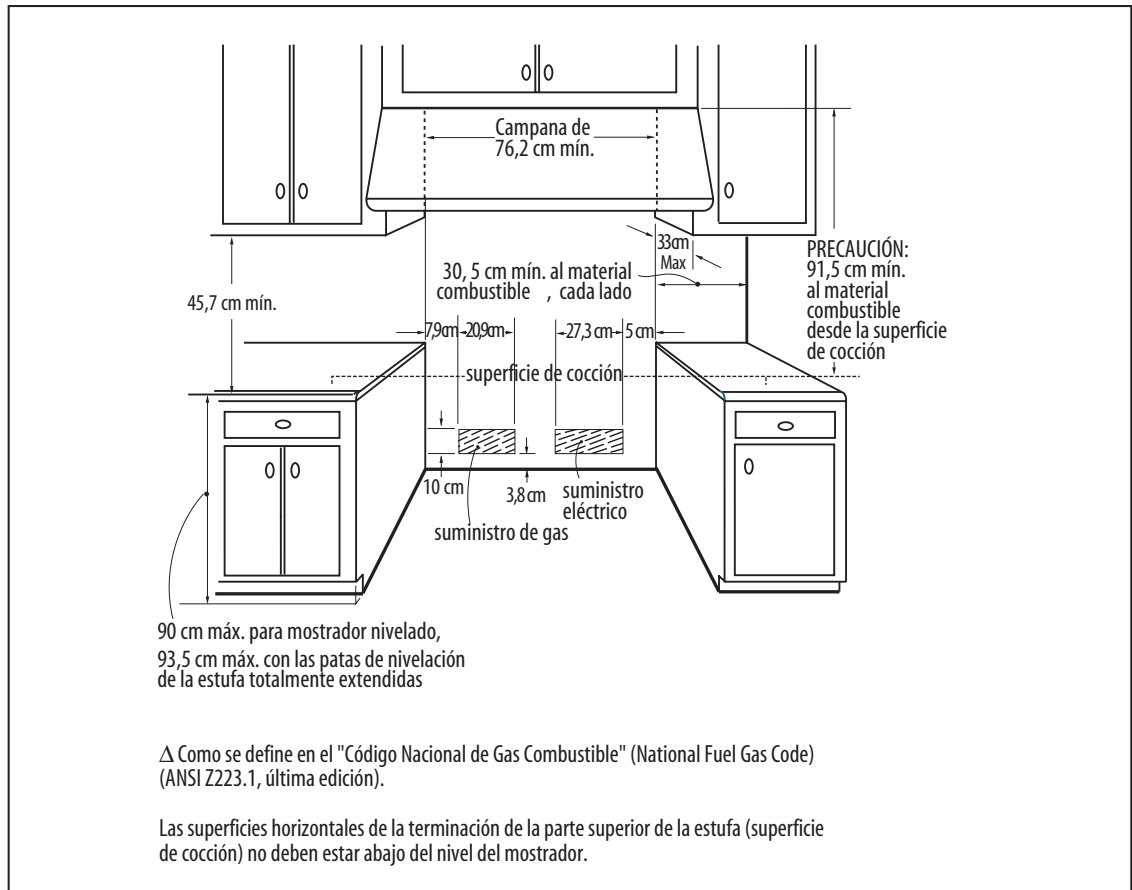


Fig. 10 Sólo para el modelo PRD3030

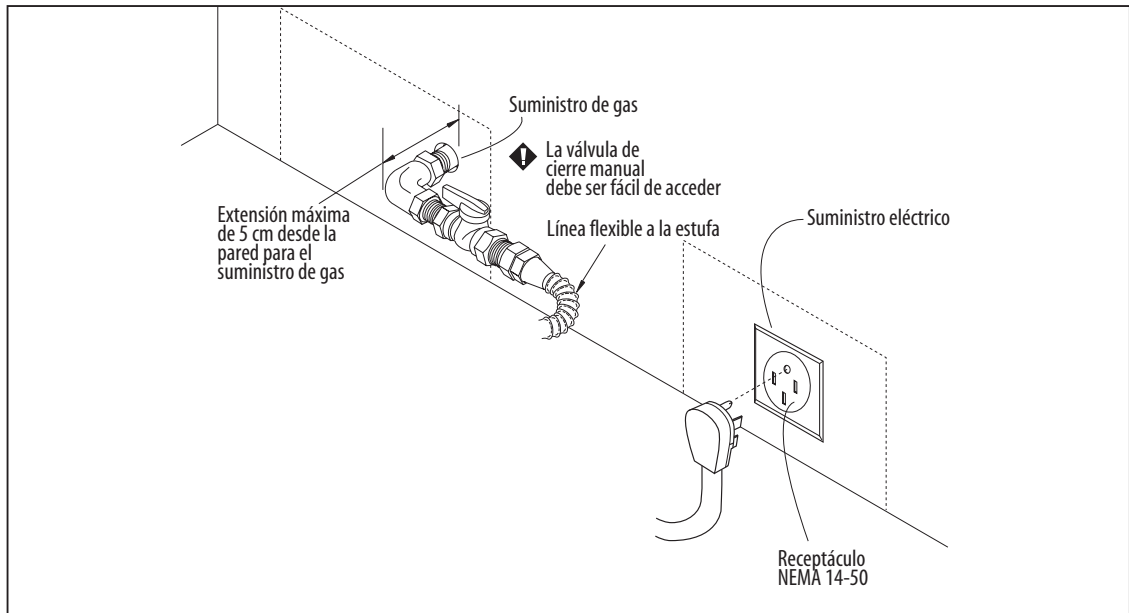


Fig. 11 Para todos los modelos PRD

PREPARACIÓN DEL GABINETE

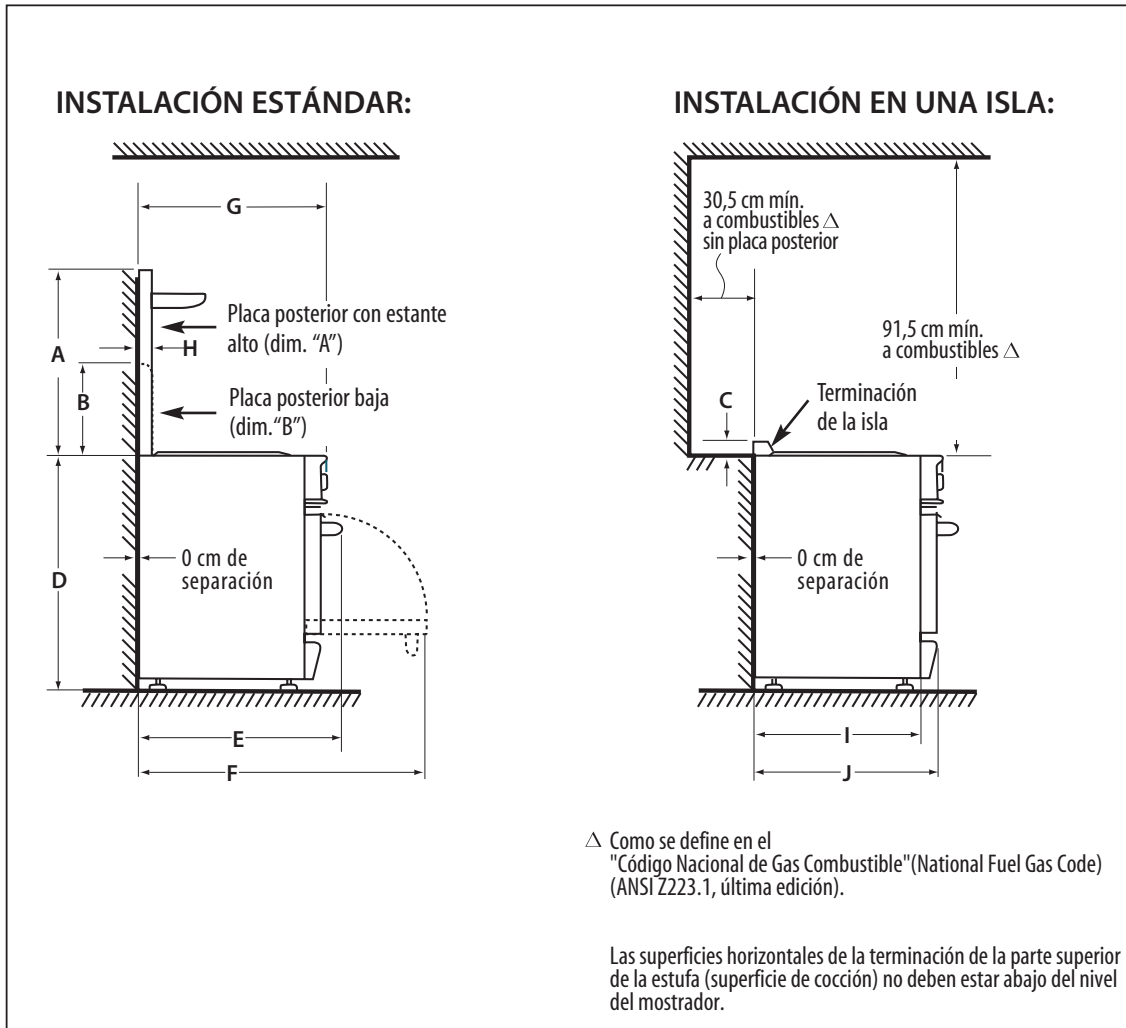
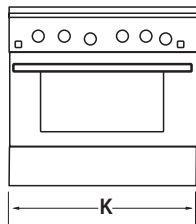
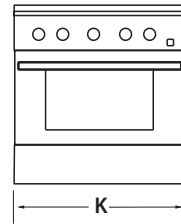


Fig. 12 Para todos los modelos del producto PRD / especificaciones de la separación para la instalación



Modelo PRD3630



Modelo PRD 3030

	A (en pulg.)	B (en pulg.)	C (en pulg.)	D (en pulg.)	E (en pulg.)	F (en pulg.)	G (en pulg.)	H (en pulg.)	I (en pulg.)	J (en pulg.)	K (en pulg.)
PRD3630	22	12	2	35-1/2 mín.-37 máx.	30-1/4	44-1/2	28-1/4	1-5/16	25	27-3/8	35-7/8
PRD3030	22	9	2	35-3/4 mín.-37 máx.	28-3/16	43-7/8	27-3/8	1-5/16	24-3/16	26-3/4	29-7/8

INSTALACIÓN DE LA PLACA POSTERIOR

JUEGOS DE PLACA POSTERIOR:

El Modelo PRD3030 se envía estándar con una placa posterior baja de 9 pulg. (22,9 cm). Se deben pedir por separado las placas posteriores altas, las terminaciones para islas y la placa posterior baja para el modelo PRD3630. Se pueden encontrar instrucciones específicas para la instalación de la placa posterior con estante alto, la placa posterior baja o la placa posterior con terminación para isla empaquetadas con el producto. Se deben instalar todas las placas posteriores o terminaciones para islas en la estufa antes de que se empuje la unidad de nuevo en el gabinete. Se debe instalar una placa posterior cuando hay un espacio de menos de 12 pulg. (30,5 cm) entre combustibles y la parte posterior de la estufa (arriba de la superficie de cocción). Consulte la fig. 12. Consulte en la página 3 los números de modelo de las placas posteriores.

CONEXIONES ELÉCTRICA Y DE GAS

CONEXIONES ELÉCTRICAS

MODELO PRD3630

Desconecte siempre el cordón de suministro eléctrico de la toma de corriente de la pared antes de efectuar tareas de servicio en la unidad. Cumpla con todos los códigos y ordenanzas regentes al conectar a tierra, en ausencia de éstos, cumpla con el Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code) ANSI / NFPA No. 70-1990. El suministro eléctrico debe ser un circuito monofásico de 120/240 voltios, 3 cables (mas tierra) 60 Hz, 50 AMP. El receptáculo de alimentación debe ser un dispositivo NEMA 14-50 para que acepte el enchufe de cuatro patas proporcionado con la unidad. El receptáculo se debe situar en el área mostrada en la fig. 9 de la página 9.

MODELO PRD3030

El suministro eléctrico debe ser un circuito de 120/240 voltios, 3 cables (mas tierra), 60 Hz, 30 AMP. El receptáculo de alimentación debe ser un dispositivo NEMA 14-50 para que acepte el enchufe de cuatro patas proporcionado con la unidad. El receptáculo se debe situar en el área mostrada en la fig. 10 de la página 10.

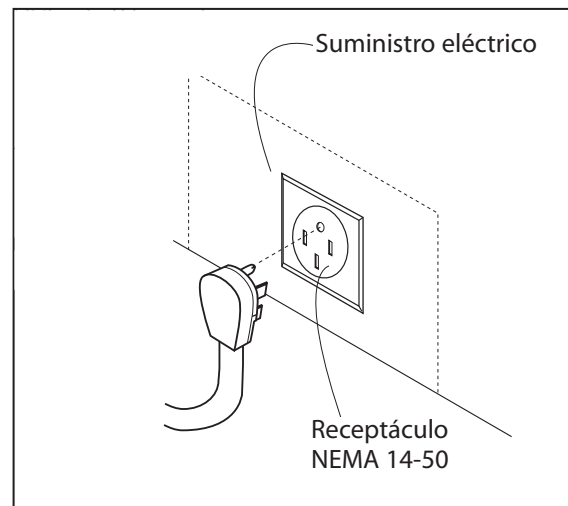


Fig. 13

CONEXIONES ELÉCTRICA Y DE GAS

MÉTODO RECOMENDADO PARA LA PUESTA A TIERRA

Este aparato viene equipado de fábrica con un cordón de alimentación con un enchufe de cuatro terminales con puesta a tierra. Se debe enchufar en un receptáculo del tipo correspondiente, conectado a un circuito correctamente polarizado de 120/240 voltios. Si el circuito no tiene un receptáculo del tipo con conexión a tierra, es su responsabilidad y obligación, como instalador, hacer que un electricista calificado cambie el receptáculo existente por uno correctamente polarizado y conectado a tierra de acuerdo a todos los códigos y ordenanzas locales. Si no hay códigos ni ordenanzas locales, el reemplazo del receptáculo se debe hacer de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code).

NO SE DEBE CORTAR NI ELIMINAR DE NINGUNA MANERA LA CUARTA TERMINAL (LA CUAL ES REDONDA PARA LA PUESTA A TIERRA).

REQUISITOS DEL GAS

Compruebe qué tipo de gas se suministra en esa localidad. La estufa se envía desde la fábrica preparada y ajustada para usar gas natural. Se puede convertir en el campo para que use gas LP (propano). Consulte las instrucciones incluidas con el juego de conversión empaquetado con la unidad.

GAS NATURAL

- Conexión: 1/2 pulg. (1,27 cm) (N.P.T. Línea flexible con un diámetro mínimo de 5/8 pulg. (1,59 cm).
- Presión de suministro: 6 a 14 pulg. (15,24 a 35,56 cm) de columna de agua (W.C.).

GAS LP (PROPANO LÍQUIDO)

- Conexión: 1/2 pulg. (1,27 cm) Línea flexible N.P.T. con un diámetro mínimo de 5/8 pulg. (1,59 cm).
- Presión de suministro de: 11 a 14 pulg. (27,94 a 35,56 cm) de columna de agua (W.C.).

Se requiere un regulador en el suministro de LP para proporcionar un máximo de 14 pulg. (35,56 cm) de columna de agua (W.C.) al regulador de la estufa.

CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE GAS

CONEXIÓN

Se debe instalar una válvula manual afuera del aparato doméstico, en un sitio accesible desde la parte delantera con el propósito de apagar el suministro de gas. La línea de suministro no debe sobresalir atrás 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 aparato.

Un técnico calificado debe hacer las conexiones del suministro de gas y debe hacerlo de acuerdo a los códigos u ordenanzas locales. Si no hay códigos locales, la instalación debe cumplir con el Código Nacional de Gas Combustible (National Fuel Gas Code) ANSI 223.1-1988, última versión.

CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE GAS

PRECAUCIÓN:

Se debe aislar el aparato del sistema doméstico de tubería de suministro de gas del edificio cerrando sus válvulas manuales de cierre y probando a presión el sistema de tubería de suministro de gas a presiones de 1/2 psig (3.5kPa.) o menores. Se deben desconectar el aparato doméstico y su válvula individual de cierre del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión del sistema de tubería de suministro a las presiones de prueba en exceso de 1/2 psig (3.5kPa.). Al comprobar la presión del cabezal de gas, la presión de entrada al regulador debe ser de por lo menos 7.0 pulg. de columna de agua (W.C.) para gas natural o de 12.0 pulg. para LP.

NOTA: *La línea flexible para el suministro de gas debe ser metálica y debe estar aprobada por una agencia de certificación aprobada (AGA, CGA, o UL). Nunca debe usar una manguera fabricada de caucho o de otro material sintético, pues el calor puede hacer que se derrita y cause fugas.*

Al conectar el suministro de gas desde una tubería de gas fija de la parte trasera de la estufa, el largo de la línea flexible entre la estufa y la pared debe permitir que se tire de la estufa para separarla de la pared para efectuar la limpieza o para efectuar tareas de servicio en la misma. Cuando se separa la estufa de la pared no se debe esforzar la estufa ni las conexiones de la tubería fija de la pared (fig. 14).

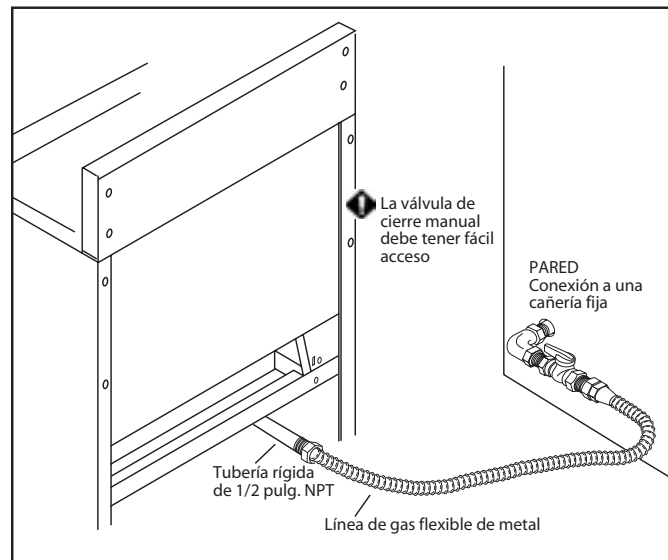


Fig. 14

LISTA DE COMPROBACIÓN FINAL DEL INSTALADOR

INFORMACIÓN GENERAL

- Ubicación de la unidad.
- Se mantiene la separación especificada de las superficies de los gabinetes.
- Nivelación de la unidad – de adelante hacia atrás, y de lado a lado.
- Se retiró todo el material de embalaje y las ataduras de fijación, las bandejas deben estar limpias y vacías.
- La placa posterior debe estar instalada si hay menos de 12 pulg. (30,5 cm) de separación arriba de la superficie de cocción hasta el material para el combustible atrás de la unidad.
- La terminación para la isla debe estar instalada si hay más de 12 pulg. (30,5 cm) de espacio arriba de la superficie de cocción hasta el material para el combustible atrás de la unidad.

ELECTRICIDAD

- Se proporciona un receptáculo con una protección contra sobre corrientes de 50 amperios (30A para PRD3030) para la conexión del cordón de alimentación.
- Conexión a tierra adecuada.
- Placa de defensa delantera fijada con dos (2) tornillos.

SUMINISTRO DE GAS

- Conexión: 1/2 NPT con una línea flexible con un diámetro mínimo de 5/8 pulg. (1,59 cm). El suministro de gas en el sitio es compatible con el modelo de estufa y hay suficiente presión de gas disponible (consulte los requisitos para el gas en la página 13).
- La presión del regulador que está conectado al cabezal está ajustada a 5.0 pulg. (12,7 cm) de columna de agua (W.C.) para gas natural o 10.0 pulg. (25,4 cm) de columna de agua (W.C.) para LP.
- Válvula manual de cierre instalada en un sitio accesible.
- Se ha probado la unidad y no tiene fugas de gas.

FUNCIONAMIENTO

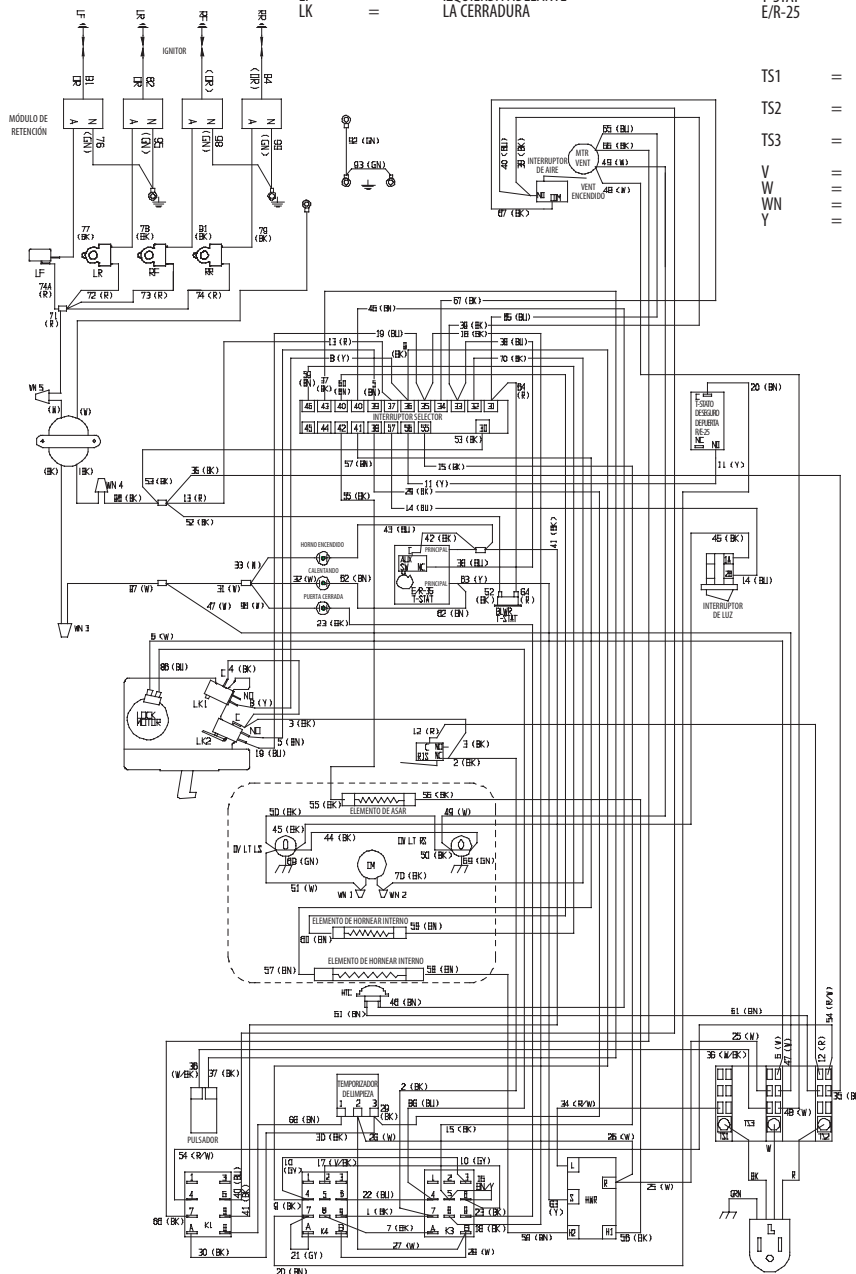
- Se han retirado todos los materiales de empaque interiores. Verificar que no haya goteos en la rejilla inferior, las bandejas y gavetas.
- Si se usa en gas LP, verifique que el regulador de presión, los orificios y los chorros de desvío de la válvula se hayan ajustado para ser usados con gas LP.
- Las placas enmarcadoras están centradas en las perillas del quemador y las perillas giran libremente.
- Todos los quemadores se encienden satisfactoriamente, de manera individual y con los otros quemadores.
- Las bisagras de la puerta del horno están asentadas y las puertas se abren y cierran correctamente.
- Las rejillas del quemador están correctamente ubicadas, niveladas y no oscilan.

PRDD3030 DIAGRAMA DE CABLEADO

NOTAS:

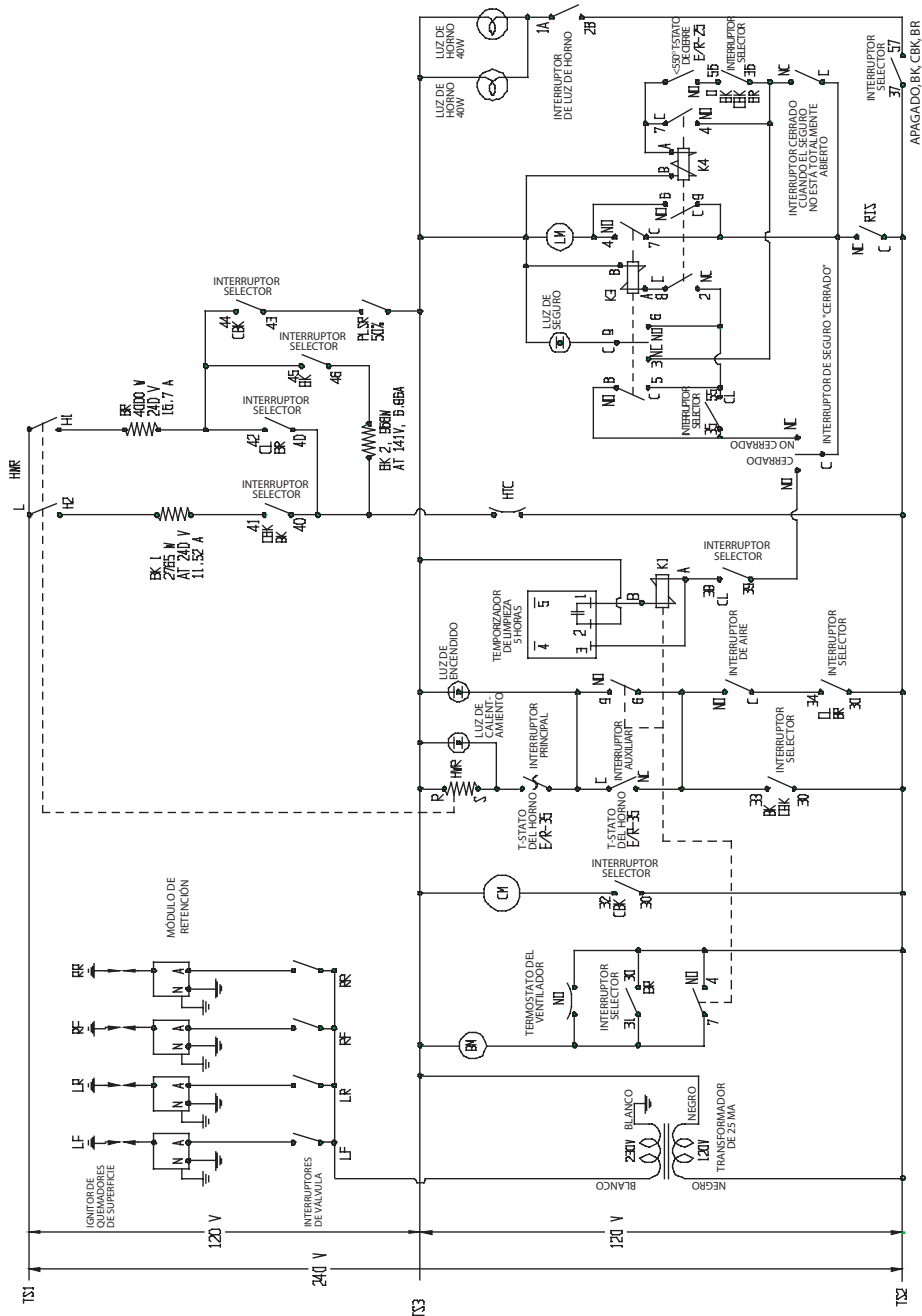
- AS == INTERRUPTOR DE AIRE
- BK == NEGRO
- BK1 == ELEMENTO DE COCCIÓN EXTERNO
- BK2 == ELEMENTO DE COCCIÓN INTERNO
- BN == CAFE
- BU == AZUL
- BLW == EL FUELLE
- TSTAT == TERMOSTATO DEL VENTILADOR
- BM == MOTOR DEL VENTILADOR
- BR == ASAR
- CBK == COCCIÓN AL HORNO POR CONVECCIÓN
- CL == LIMPIAR
- CM == MOTOR DE CONVECCIÓN
- GN == VERDE
- GRN == TIERRA
- GY == GRIS
- HTNG LT == LUZ INDICADORA DE CALENTAMIENTO
- HWR == RELE DE CABLE CALIENTE
- HTC == CORTE DE ALTA TEMPERATURA
- IGN == IGNITOR
- K1 == RELE DE LIMPIEZA 3POT
- K3 == RELE DE CIERRE DEL SEGURO 3POT
- K4 == RELE DE ABERTURA DEL SEGURO 3POT
- LF == IZQUIERDA ADELANTE
- LK == LA CERRADURA

- LM == MOTOR DEL SEGURO, PUERTA IZQUIERDA ATRÁS
- LR == LUZ
- NC == NORMALMENTE CERRADO
- NO == NORMALMENTE ABIERTO
- O == APAGADO
- OR == ANARANJADO
- OV == HORNO
- PLSR == PULSADOR 50%
- REIG MOD == MODULO DE REIGNICIÓN
- RF == DERECHA ADELANTE
- RIS == INTERRUPTOR DE ENCLAVE DE REJILLA
- RR == DERECHA ATRÁS
- R == ROJO
- SEL == SELECTOR DE HORNO (OFF, BK, CEK, BR, CL)
- SW == INTERRUPTOR
- OVEN == TERMOSTATO DEL HORNO
- T-STAT == INTERRUPTOR PRINCIPAL DE "CICLOS" (ABIERTO EN APAGADO), E INTERRUPTOR E/R-35 AUXILIAR: ACCIONADO POR LEVA - NC, ABIERTO SOLO EN LIMPIAR
- LOCK == TERMOSTATO DEL SEGURO
- T-STAT == CLOSED <550°F
- E/R-25 == ABIERTO >550°F (BLOQUEA LAS PUERTAS DURANTE LA LIMPIEZA)
- TS1 == BARRA DE TERMINALES L1
- TS2 == FUENTE DE ALIMENTACION PRINCIPAL
- TS3 == BARRA DE TERMINALES L2
- V == FUENTE DE ALIMENTACION PRINCIPAL
- W == BARRA DE TERMINALES NEUTRA
- WN == FUENTE DE ALIMENTACION PRINCIPAL
- Y == VOLETA
- BL == BLANCO
- WN == ALAMBRE NUEZ
- Y == AMARILLO



PRD3030 ESQUEMA

- NOTAS:
- AS = INTERRUPTOR DE AIRE
 - BK1 = ELEMENTO DE COCCION EXTERNO
 - BK2 = ELEMENTO DE COCCION INTERNO
 - BR = MOTOR DEL VENTILADOR
 - TSPT = TERMOSTATO DEL VENTILADOR
 - TSPT = CERRA AL SUBIR
 - BR = MOTOR DEL VENTILADOR
 - BR = ASAR
 - CBK = COCCION AL HORNO POR CONVECCION
 - CL = LIMPIAR
 - CL = COCCION POR CONVECCION
 - CL = LIMPIAR
 - HNGIT = LUZ INDICADOR DE CALENTAMIENTO
 - HWR = RELE DE CABLE CALIENTE
 - HTC = CORTE DE ALTA TEMPERATURA
 - IGN = IGNITOR
 - K1 = RELE DE LIMPIEZA 3POT
 - K3 = RELE DE CERRIE DEL SEGURO 3POT
 - K4 = RELE DE CERRIE DEL SEGURO 3POT
 - LF = EZQUERDA ADELANTE
 - LM = MOTOR DEL SEGURO PUERTA
 - LR = EZQUERDA ATRAS
 - LUZ = LUZ
 - NC = NORMALMENTE CERRADO
 - NO = NORMALMENTE ABIERTO
 - O = APAGADO
 - PLSR = PULSADOR 50%
 - REG MOD = MÓDULO DE REFRIGCIÓN
 - RR = REFRIGCIÓN
 - RIS = INTERRUPTOR DE ENCLAVE DE REJILLA
 - RR = DEFRECHA ATRAS
 - SEL = SELECTOR DE HORNO (OFF BK, CEK, BK, CL)
 - SW = INTERRUPTOR
 - OVEN = TERMOSTATO DEL HORNO
 - T-STAT = (ABIERTO EN APAGADO) E INTERRUPTOR (ABIERTO EN APAGADO) ACCIONADO POR LEVA - NC ABIERTO SÓLO EN LIMPIAR
 - LOCK = TERMOSTATO DEL SEGURO
 - T-STAT = CERRIE SÓLO
 - E/R-25 = ABIERTO -550°F (BLOQUEA LAS PUERTAS DURANTE LA LIMPIEZA)
 - TS1 = BARRA DE TERMINALES L1
 - TS2 = BARRA DE TERMINALES L2
 - TS3 = BARRA DE TERMINALES L3
 - TS4 = BARRA DE TERMINALES NEUTRA
 - TS5 = BARRA DE TERMINALES ARGA SUPERIOR NEUTRA
 - TS6 = BARRA DE TERMINALES ARGA SUPERIOR VIVA
 - TS7 = BARRA DE TERMINALES

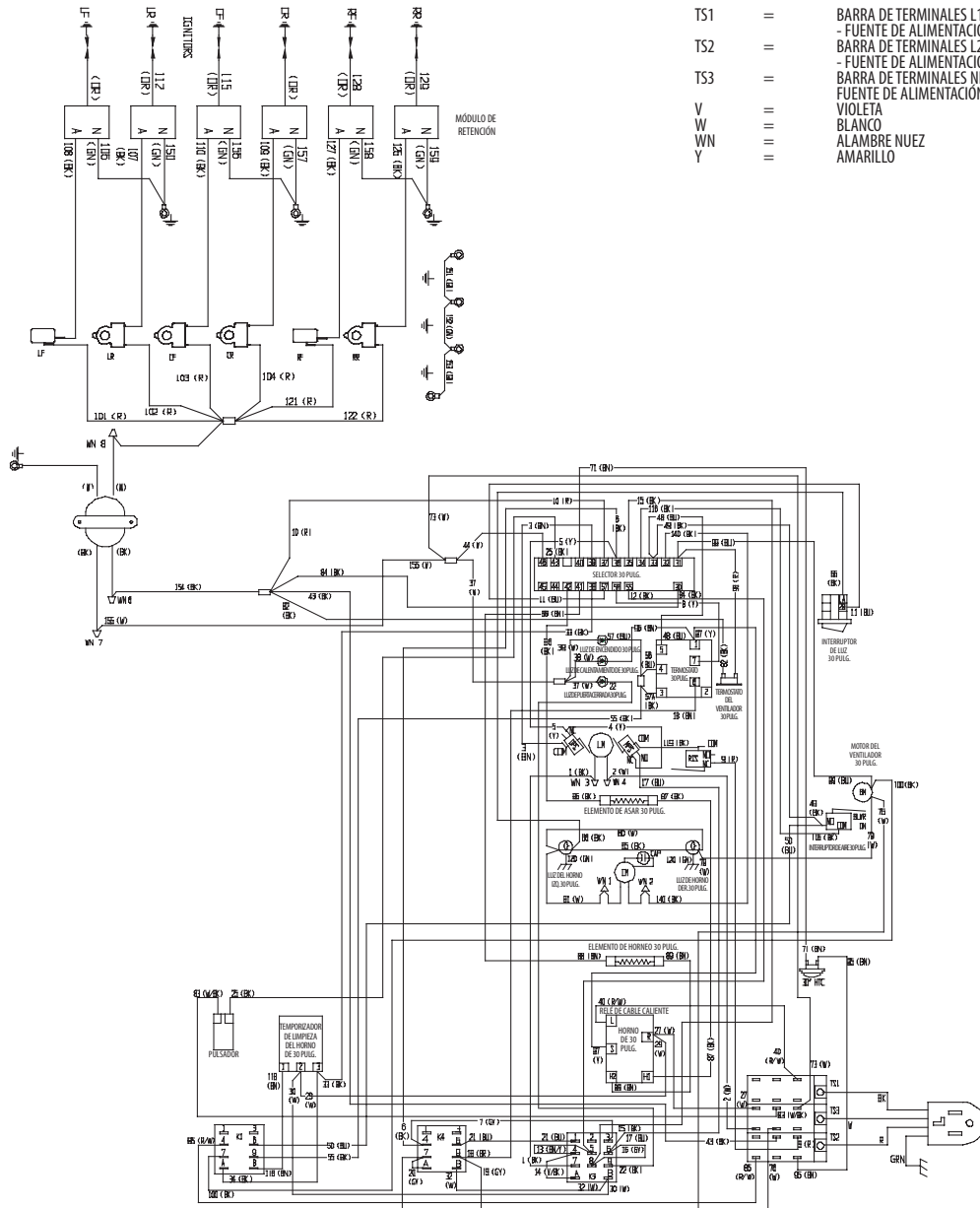


PRD3630 DIAGRAMA DE CABLEADO

NOTAS:

AS	==	INTERRUPTOR DE AIRE
BK	==	NEGRO
BK1	==	ELEMENTO DE COCCIÓN EXTERNO
BK2	==	ELEMENTO DE COCCIÓN INTERNO
BN	==	CAFE
BU	==	AZUL
BLW	==	EL FUELE
TSTAT	==	TERMOSTATO DEL VENTILADOR
		-CIERRA AL SUBIR
BM	==	MOTOR DEL VENTILADOR
BR	==	ASAR
CBK	==	COCCIÓN AL HORNO POR CONVECCIÓN
CL	==	LIMPIAR
CM	==	MOTOR DE CONVECCIÓN
GN	==	VERDE
GRN	==	TIERRA
GY	==	GRIS
HTNG LT	==	LUZ INDICADORA DE CALENTAMIENTO
HWR	==	RELÉ DE CABLE CALIENTE
HTC	==	CORTE DE ALTA TEMPERATURA
IGN	==	IGNITOR
K1	==	RELÉ DE LIMPIEZA 3POT
K3	==	RELÉ DE CIERRE DEL SEGURO 3POT
K4	==	RELÉ DE ABERTURA DEL SEGURO 3POT
LF	==	IZQUIERDA ADELANTE
LK	==	LA CERRADURA

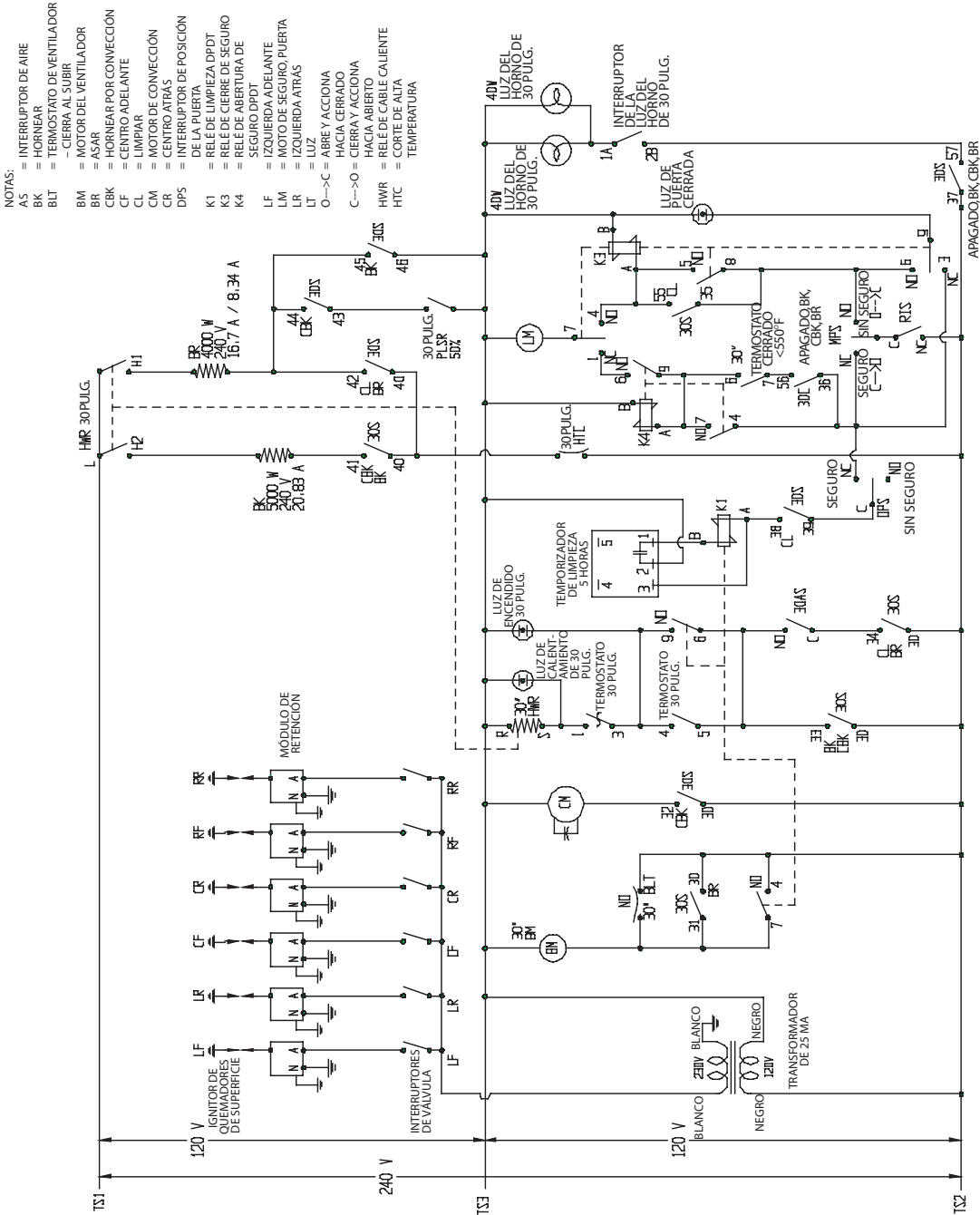
LM	==	MOTOR DEL SEGURO, PUERTA
LR	==	IZQUIERDA ATRAS
LT	==	LUZ
NC	==	NORMALMENTE CERRADO
NO	==	NORMALMENTE ABIERTO
O	==	APAGADO
OR	==	ANARANJADO
OV	==	HORNO
PLSR	==	PULSADOR 50%
REIG MOD	==	MÓDULO DE REIGNICIÓN
RF	==	DERECHA ADELANTE
RIS	==	INTERRUPTOR DE ENCLAVE DE REJILLA
RR	==	DERECHA ATRAS
R	==	ROJO
SEL	==	SELECTOR DE HORNO
		(OFF BK, CEK, BR, CL)
SW	==	INTERRUPTOR
OVEN	==	TERMOSTATO DEL HORNO
T-STAT	==	INTERRUPTOR PRINCIPAL DE "CICLOS"
		(ABIERTO EN APAGADO), E INTERRUPTOR
		E/R-35 AUXILIAR: ACCIONADO POR
		LEVA - NC, ABIERTO SOLO EN LIMPIAR
LOCK	==	TERMOSTATO DEL SEGURO
T-STAT	==	CLOSED <550°F
E/R-25	==	ABIERTO >550°F
		(BLOQUEA LAS PUERTAS DURANTE LA
		LIMPIEZA)
TS1	==	BARRA DE TERMINALES L1
		- FUENTE DE ALIMENTACIÓN PRINCIPAL
TS2	==	BARRA DE TERMINALES L2
		- FUENTE DE ALIMENTACIÓN PRINCIPAL
TS3	==	BARRA DE TERMINALES NEUTRA
		FUENTE DE ALIMENTACIÓN PRINCIPAL
V	==	VIOLETA
W	==	BLANCO
WN	==	ALAMBRE NUEZ
Y	==	AMARILLO



PRD3630 ESQUEMA

- IGN = IGNITOR
 MPS = INTERRUPTOR DE POSICIÓN DEL MOTOR
 PLSR = PULSADOR 50%RF = DELANTERO DERECHO
 RIS = INTERRUPTOR DE ENCLAVE DE LA REILLA
 RR = TRASERO DERECHA
 SEL = SELECTOR DEL HORNO (OFF, BK, CBK, BR, CU)
 SW = INTERRUPTOR
 T-STAT = TERMOSTATO DEL HORNO
 1-3 CONTACTO DE CICLADO
 4-5 ACCIONADO POR LEVA-ABIERTO EN LA POSICIÓN DE LIMPIEZA Y APAGADO 6-7 ABRE > 550°F
- T51 = BARRA DE TERMINALES L1
 T52 = FUENTE DE ALIMENTACIÓN PRINCIPAL
 T53 = FUENTE DE ALIMENTACIÓN PRINCIPAL
 T54 = FUENTE DE ALIMENTACIÓN PRINCIPAL
 T55 = BARRA DE TERMINALES L2
 T56 = BARRA DE TERMINALES L2

- NOTAS:
 AS = INTERRUPTOR DE AIRE
 BK = HORNEAR
 BLT = TERMOSTATO DE VENTILADOR - CIERRA AL SUBIR
 BM = MOTOR DEL VENTILADOR
 BR = ASAR
 CBK = HORNEAR POR CONVECCIÓN
 CF = CENTRO ADELANTE
 CL = LIMPIAR
 CM = MOTOR DE CONVECCIÓN
 CR = CENTRO ATRÁS
 CR = INTERRUPTOR DE POSICIÓN DE LA PUERTA
 DPS = RELE DE LIMPIEZA DPDT
 K1 = RELE DE CIERRE DE SEGURO
 K3 = RELE DE CIERRE DE SEGURO
 K4 = RELE DE ABERTURA DE SEGURO DPDT
 LF = IZQUIERDA ADELANTE
 LM = MOTO DE SEGURO, PUERTA
 LR = IZQUIERDA ATRÁS
 LT = LUZ
 O-->C = ABRE Y ACCIONA HACIA CERRADO
 C-->O = CIERRA Y ACCIONA HACIA ABIERTO
 HWR = RELE DE CABLE CALIENTE
 HTC = CORTE DE ALTA TEMPERATURA



GARANTÍA

GARANTÍA COMPLETA DE UN AÑO – PIEZAS Y MANO DE OBRA

Se reparará o reemplazará gratis durante un (1) año a partir de la fecha de compra original al por menor, cualquier pieza que falle durante el uso doméstico normal.

Garantías limitadas – Solamente piezas

Segundo año – Después del primer año de la fecha original de compra, se reemplazarán gratis las piezas que fallen durante el uso doméstico normal por la misma pieza, y el dueño pagará todos los otros costos, que incluyen la mano de obra, el millaje y el transporte, el cargo por el viaje y por el diagnóstico, si es necesario.

Tercer a quinto año – A partir de la fecha original de compra, se reparará o reemplazarán las piezas listadas más abajo que fallen durante el uso doméstico normal, y el dueño pagará todos los demás costos, que incluyen la mano de obra, el millaje y el transporte, el cargo por el viaje y el cargo por el diagnóstico si es necesario.

- Controles electrónicos
- Elementos calefactores: Elementos para asar y hornear en aparatos domésticos para estufas de gas o eléctricas.
- Quemadores de gas sellados

RESIDENTES EN CANADÁ

Las garantías anteriores sólo cubren los aparatos instalados en Canadá que hayan sido certificados o listados por las agencias de pruebas correspondientes para cumplir con las Normas Nacionales de Canadá (National Standard of Canada) a menos que el aparato doméstico se haya traído al Canadá debido a una transferencia de residencia desde los EE.UU. al Canadá.

Garantía limitada fuera de los EE.UU. y Canadá – Solamente piezas

Durante dos (2) años a partir de la fecha de compra original al por menor, se reparará o reemplazarán gratis cualquier pieza que falle durante el uso doméstico normal por la pieza, y el dueño pagará por los demás costos, lo que incluye mano de obra, millaje y transporte, cargo por el viaje y cargo por diagnóstico si es necesario.

Las garantías específicas expresadas anteriormente son las ÚNICAS garantías que proporciona el fabricante. Estas garantías le proporcionan derechos legales específicos, y es posible que tenga otros derechos que varían de un estado al otro.

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO POR ESTAS GARANTÍAS:

1. Mal estado y daños que sean el resultado de uno de los siguientes factores:
 - a. Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
 - b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o un proveedor autorizado de servicio.
 - c. Uso indebido, maltrato, accidentes o uso no razonable.
 - d. Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrectos.
 - e. Ajuste incorrecto de cualquier control.
2. Se anulan las garantías si se han eliminado, alterado o no se puede determinar fácilmente cuáles son los números de serie originales.
3. Focos.
4. Se compraron los productos para uso comercial o industrial.

GARANTÍA

5. El costo del servicio o de las llamadas de servicio para:
 - a. La corrección de los errores de instalación.
 - b. La instrucción al usuario sobre el uso correcto del producto.
 - c. El transporte del aparato al proveedor de servicio.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por una persona como resultado del incumplimiento de estas garantías. Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños consecuentes o incidentales, de manera que es posible que la exclusión de más arriba no se aplique.

SI NECESITA SERVICIO

- Llame al distribuidor donde compró su aparato o llame a Maytag ServicesSM, Asistencia al Cliente de Jenn-Air al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) para localizar un proveedor de servicio autorizado.
- Asegúrese de guardar una prueba de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la GARANTÍA para obtener información adicional sobre las responsabilidades del dueño con respecto al servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag ServicesSM, Attn: CAIR[®] Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, o llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

Los clientes de los EE.UU. que usan TTY para personas con problemas auditivos o impedimentos del habla, deben llamar al 1-800-688-2080.

NOTA: Al escribir o llamar por un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información:

- a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
 - b. Número de modelo y de serie;
 - c. Nombre y dirección de su distribuidor o proveedor de servicio;
 - d. Una clara descripción del problema que está experimentando;
 - e. Prueba de compra (recibo de venta).
- Hay guías del usuario, manuales de servicio e información sobre piezas disponibles de Maytag ServicesSM, Ayuda al cliente de Jenn-Air.

1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)

1-800-688-2080 (TTY para personas con problemas auditivos o impedimentos del habla)

De lunes a viernes de 8 am a 8 pm hora del este Internet: www.jennair.com

Maytag ServicesSM

Attn: CAIR[®] Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370

NOTAS



1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
Mon. - Fri., 8 am - 8 pm Eastern Time Internet: www.jennair.com

1-800-688-2080 (ATS États-Unis pour les malentendants et les handicapés de la parole)
du lundi au vendredi, de 8 h 00 à 20 h 00, heure de l'est Internet: www.jennair.com

1-800-688-2080 (TTY para personas con problemas auditivos o impedimentos del habla)
De lunes a viernes de 8 am a 8 pm hora del este Internet: www.jennair.com

Maytag Servicessm
Attn: CAIR[®] Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370

LP CONVERSION KIT INSTRUCTIONS

JENN-AIR MODEL PRD PROFESSIONAL RANGES

92093-03 Natural to LP

Before you begin, read these instructions completely and carefully.

WARNING

If the information in these instructions is not followed exactly, fire, explosion or production of carbon monoxide may result, causing property damage, personal injury or loss of life.

This conversion kit must be installed by a qualified service agency in accordance with the manufacturer's instructions. All applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction must be followed. The qualified service agency is responsible for the proper installation of this kit. The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer's instructions supplied with the kit.

PARTS INCLUDED	TOOLS NEEDED	
Single Flow Burner Orifice (4)	1/8" Flat-blade Screwdriver	Phillips Screwdriver
Dual Flow Main Burner Orifice (2)	Adjustable Wrench	25/32" Deep Socket
Dual Flow Simmer Burner Orifice (2)	7mm Nut Driver	1/2" Deep Socket
Single Flow Bypass Jet (4)	T-15 Torx Screw Driver	Manometer
Dual Flow Main Bypass Jet (2)	7mm Box or Open End Wrench	
Dual Flow Simmer Bypass Jet (2)	Ratchet with 1-1/16" Hex Deep Socket	
Conversion Sticker (1)		
Valve Stem C-Clip (4)		

STEP 1

GAS SUPPLY

Measure the incoming gas pressure to the regulator.

With the installation of this conversion kit, the range should operate on LP gas at 10" of water column pressure.

- The pressure regulator must be connected in series with the manifold of the range and must remain in series with the supply line.
- When checking the regulator, the inlet pressure must be at least 1" greater than the regulator output setting.

-- The regulator is set for 10" of water column pressure; the inlet pressure must be at least 11".

For proper operation, the maximum inlet pressure to the regulator must be no more than 14" of water column pressure.

WARNING:

Before proceeding with the conversion, shut off gas supply to the appliance prior to disconnecting the electrical power. This is to prevent release of any gas during the conversion.

IMPORTANT:

Disconnect the range and the individual shut-off valve from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures greater than 1/2 psig. Isolate the range from the gas supply piping system by closing the individual manual shut-off valve to the range during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig.

Connection: 1/2" N.P.T. - minimum 5/8" dia. metal flex line.

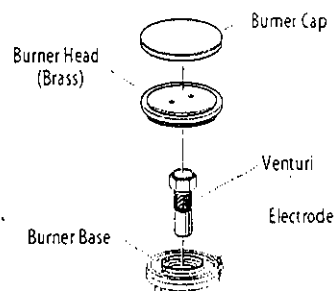
NOTE: Gas conversion should be done before pushing the range into the cabinet.

STEP 2

REPLACE COOKTOP BURNER ORIFICES AND VALVE BYPASS JETS

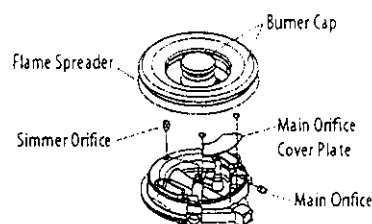
To replace single flow cooktop burner orifices:

1. Remove the grates from the cooktop.
2. Remove burner caps and brass port rings (refer to diagram to the right).
3. Unscrew the brass venturis from the burner bases using a 25/32" deep socket.
4. Locate the burner orifices in the jet holder below the cooktop surface (look through the hole in the burner base). It is not necessary to remove the burner bases.
5. Unscrew the orifices using a 7mm conventional socket or nut driver. Use a piece of sticky tape inside the socket to prevent the loose orifice from falling out.
6. Verify that the orifice sizes in the kit match the chart sizes and replace the burner orifices. Do not reassemble the burners at this time.



To replace dual flow cooktop burner orifices:

1. Remove the grates from the cooktop.
2. Remove burner caps and flame spreader (refer to diagram to the right).
3. Unscrew simmer orifices using a 7mm conventional socket or nut driver.
4. Remove main orifice cover plate using a Phillips screwdriver.
5. Unscrew the main orifice using a 7mm wrench or an adjustable wrench.
6. Verify that the orifice sizes in the kit match the chart sizes and replace the burner orifices. Do not reassemble the burners at this time.

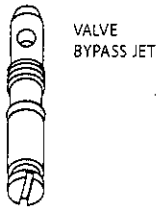


LP GAS

VALVE	MAIN			LOW		
	SIZE	MARKING	RATE	SIZE	MARKING	RATE
Single Flow	1.07mm	107	12K Btu/hr	N/A	N/A	2,600 Btu/hr
Dual Flow	1.09mm	109	15K Btu/hr	0.37mm	37	4,200 Btu/hr

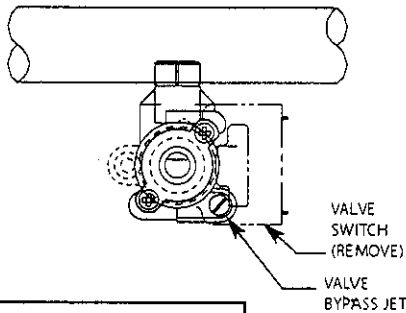
TO REPLACE THE VALVE BYPASS JETS:

1. Remove the control knobs from the valve shafts and thermostat.
2. Remove the two screws that attach valve panel to thermostat bracket (located behind thermostat knob).
3. Remove the four mounting screws from the corners of the valve panel (T-15 Torx Screw).
4. Pull the panel forward over the valve stems.
5. Disconnect the wiring terminals at the light switch. Unsnap the indicator lights from the back of the valve panel, being careful not to allow the lenses to fall from the face of the panel.
6. Remove the C-clips that retain the valve switches and slide the switches off of the valve shafts.
7. Locate the valve bypass jets in the valve bodies. Using a flat blade screwdriver, unscrew the bypass jets and remove from valves.
8. Verify that the valve bypass jet sizes in the kit match the chart sizes and replace the valve bypass jets. Screw the jet into the valve body until fully seated. Do not re-install the valve panel at this time.



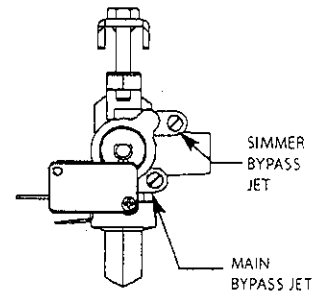
VALVE
BYPASS JET

SINGLE FLOW



VALVE
SWITCH
(REMOVE)
VALVE
BYPASS JET

DUAL FLOW



SIMMER
BYPASS
JET
MAIN
BYPASS JET

VALVE ORIFICE

VALVE	LP		
	SIZE	MARKING	RATE
Single Flow	0.46mm	46	2,600 Btu/hr
Dual Flow Main	0.53mm	53	4,200 Btu/hr
Dual Flow Simmer	0.34mm	34	1,000 Btu/hr

STEP 3

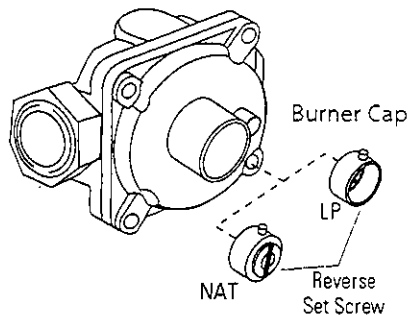
CONVERT THE PRESSURE REGULATOR



WARNING

Do not remove the pressure regulator from the range.

To access the regulator, remove the kick panel, located below the range door. To convert the regulator from Natural gas to LP gas, reverse the set screw in the regulator. See diagram.



STEP 4

CHECK FOR LEAKS



Check for leaks before attempting to light the burners or use the oven.

- Check to be sure all controls are in the OFF position.
- Turn on the gas supply at the shut-off valve.
- Use a leak detector at all connections. If a leak is detected, tighten the connection and test again.

DO NOT USE A FLAME TO CHECK FOR GAS LEAKS.

STEP 5

RE-ASSEMBLE SURFACE BURNERS, CHECK OPERATION

Cooktop Section

Re-assemble the burners and valve panel in the reverse order shown in Step 2 above. Use supplied "C" clips to secure valve switches. Make sure the brass port rings are properly engaged in the burner bases.

Check for proper ignition:

- Connect electrical power.
- Push in one control knob and turn 90° to "HI" position.
- The igniter will spark and the burner will light; the igniter will cease sparking when the burner is lit. (Note that all burners will spark.)
- The first test may require some time while air is flushed out of the gas line.
- Turn knob to "OFF".
- Repeat the procedure for each burner.

Check Flame Quality

Check for proper burner flame characteristics (see diagram, page 5).

Burner flames should be blue and stable. Some yellow tipping is normal on LP Gas. The flame should not have excessive noise or exhibit lifting of the flame from the burner. Due to differences in gas characteristics and burner usage (i.e. gas pressure, cleanliness, etc.), burners may perform differently.

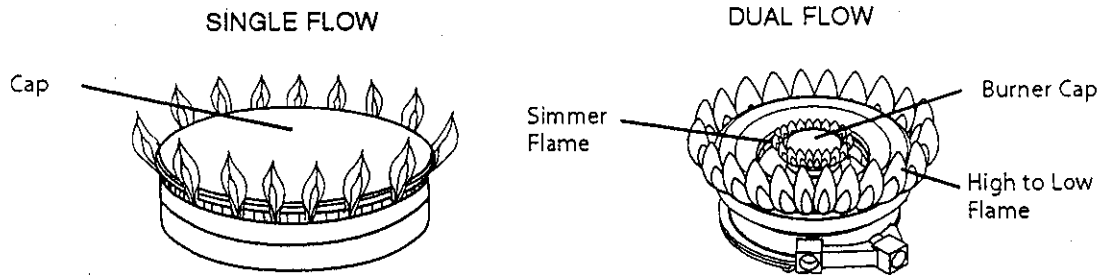
Burner Operation

This gas range is equipped with one (PRD3030) or two (PRD3630) dual flow simmer burners. These burners have three rings of flames when in operation between the "HIGH" control knob setting and the low position detent. When the knob is rotated past the low position detent, only one ring of flame is present around the small inner burner cap.

The remaining burners are of the traditional single flow design. The single ring of flame is regulated between the "HIGH" and "LOW" control knob settings. Refer to the following diagrams.

Burner Adjustment

- There is no air shutter adjustment, etc. on this burner.



STEP 6

COMPLETE AND ADHERE CONVERSION LABEL TO THE REAR OF THE RANGE

Complete the required information on the Conversion Label. Adhere the label to the rear of the range next to Rating Label. The Conversion Label MUST reflect the change of fuel.

CONVERSION STICKER SAMPLES

From Natural Gas to LP

THIS CONVERSION RATING LABEL RELATES TO THE FOLLOWING JENN-AIR MODELS: PRD30 <input type="checkbox"/> PRD36 <input type="checkbox"/>	
SUPPLY PRESSURE - MINIMUM 11" W.C. MAXIMUM 14" W.C.	
MANIFOLD PRESSURE - 10" W.C.	
INPUT RATINGS -	
<input type="checkbox"/> SINGLE FLOW BURNERS	- 12,000 BTU/HR
<input type="checkbox"/> DUAL FLOW BURNERS	- 15,000 BTU/HR
CONVERSION KIT PART: 92093-03	
THIS APPLIANCE HAS BEEN CONVERTED ON <input type="text"/>	
FROM NATURAL GAS TO LP GAS WITH CONVERSION KIT PART NO. 92093-03	
<input type="text"/>	
Name and address of qualified installer or service organization WHO ACCEPTS RESPONSIBILITY FOR THE CORRECTNESS OF THE CONVERSION	
<input type="text"/>	