

30-IN BURNERS & BTUS

Hallman

Model No:JK30A1

Type of Gas : Natural Gas/ LP Gas

INPUT:

Main Burner:

1 @ 15,000 BTU/H (F/L)

1 @ 15,000 BTU/H (F/R)

1 @ 9,000 BTU/H (B/L)

1 @ 9,000 BTU/H (B/R)

Oven Burner:

1 @ 22, 000 BTU/H

Broil Burner:

1 @ 10, 000 BTU/H

Total de BTU : 70 , 000 BTU/H

Oven : 120V, 60Hz, 5,0 Amp

Oven Light: 120V, 60Hz, 0.2 Amp.

Ignitor : 120V,60 Hz, 3Amp.

Oven Fan: 120V, 60Hz, 0.53Amp.

NG: Input Pressure: 7 inch, Output Pressure: 5 inch.

LP: Input Pressure: 11inch, Output Pressure: 10 inch.



Conforms to ANSI STD Z21.1-2018 Certified to CSA STD 1.1-2018 Household Cooking Gas Appliances.

Minimum distance from the sides of the range above the countertop to combustible sidewalls must be at least 13 inches.

The minimum horizontal is 18inches between the appliance and combustible construction extending from the cooking surface.

The minimum vertical clearance between the countertop surface and combustible construction above the appliance is 30inches.

The minimum horizontal distance between overhead cabinets installed to either side of the appliance shall not be less than the nominal width of the appliance.

A floor-supported unit is for zero between adjacent combustible construction.

Do not store or use gasoline liquid propane clinder or other flammable vapors and liquids in the vicinity if this appliance.

The gas appliance pressure regulator must be set for the gas which the appliance is used with Natural gas. Only the gas for the appliance is equipped shall be indentified.

It is shipped from the factory adjusted for use with Natural Gas.

You can find the orifices on the package with LP manual. Coverion orifices are located on the LP package.

Please follow the instructions package with the orifices for gas conversion. Each orifice shall be clearly identified with regard to the gas for which it will be used, and the orifice size shall be indicated on the spud.

Made in China

30-IN BURNERS and BTUs

Hallman

Modèle no :

Type de gaz : **Natural Gas/ LP Gas**

ENTRÉE (BTU/H)

1 @ 15,000 BTU/H (F/L)

1 @ 15,000 BTU/H (F/R)

1 @ 9,000 BTU/H (B/L)

1 @ 9,000 BTU/H (B/R)

Oven Burner:

1 @ 22,000 BTU/H

Broil Burner:

1 @ 10,000 BTU/H

Total de BTU : 70,000 BTU/H

Oven : 120V, 60Hz, 5,0 Amp

Oven Light: 120V, 60Hz, 0.2 Amp.

Ignitor : 120V, 60 Hz, 3Amp.

Oven Fan: 120V, 60Hz, 0.53Amp.

NG: Pression d'entrée: 7 po Pression de sortie: 5 po

LP: Pression d'entrée: 11 po Pression de sortie: 10 po



Conforme à la norme ANSI 221.1-2018. Homologué conformément à la norme CSA

1.1-2018. Appareils de cuisson à gaz domestiques.

La distance minimale à respecter à partir des côtés de la cuisinière audessus

du comptoir jusqu'aux parois latérales du combustible doit être d'au moins 13 po (33 cm).

La distance horizontale minimale entre l'appareil et la structure inflammable s'étendant depuis la surface de cuisson

est de 18 po (45cm).

Le dégagement vertical minimal entre le comptoir et la structure inflammable au-dessus de l'appareil est de 30 po (76 cm).

La distance horizontale minimale entre les armoires supérieures installées de chaque côté de l'appareil ne doit pas être inférieure à la largeur nominale de l'appareil.

Une unité posée sur le sol ne nécessite aucun espace entre les structures inflammables adjacentes.

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence, de bonbonne de propane liquide ni d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil. Le régulateur de pression du gaz de l'appareil doit être réglé selon le type de combustible utilisé par l'appareil avec du gaz naturel. Seul le type de gaz utilisé par l'appareil est identifié.

L'appareil est réglé pour une utilisation avec du gaz naturel lorsqu'il quitte l'usine. Les orifices se trouvent dans l'emballage avec le guide de gaz liquide. Les orifices de conversion se situent dans l'emballage de gaz liquide. Veuillez suivre les instructions fournies avec les orifices de conversion de gaz. Chaque orifice doit être clairement identifié en fonction du type de gaz utilisé et sa taille doit être indiquée sur la tête d'injecteur à filetage mâle.