



XD 9004E
AFSWFHE
11/01/2016

Simple. Smart.



XLT Gas Ofen & AVI Haube Installations und Bedienungsanleitung



VORSICHT

Dieses Gerät ist für den professionellen Einsatz von qualifiziertem Personal. Dieses Gerät muss von qualifizierten Personen gemäß den geltenden Vorschriften installiert werden. Das Gerät muss über eine ausreichende Belüftung installiert werden, um das Auftreten von unannehmbaren Konzentrationen gesundheitsschädlicher Stoffe in den Raum zu verhindern, in dem es installiert ist. Dieses Gerät benötigt eine ungehinderte Zufuhr von frischer Luft für zufriedenstellenden Betrieb und muss in einem gut belüfteten Raum in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert werden. Dieses Gerät sollte alle 12 Monate von qualifiziertem Personal mindestens gewartet werden oder früher, wenn die starke Nutzung erwartet wird.

Aktuelle Versionen dieses Handbuchs , Technik / Rau-In-Spezifikationen, Teile & Service Manual, Architekturzeichnungen , und eine Liste der internationalen Vertriebspartner finden Sie unter: www.xltovens.com

Für den Einsatz mit den folgenden XLT Gas Ofen Versionen:

Australia (AE) F
Standard (S) F
World (W) F

Für den Einsatz mit den folgenden AVI Gashaube Ausführungen:

Standard (S) E
World (W) E



Intertek Intertek
2000887

0359 GAS40066
SAI Global

XLT Ovens
PO Box 9090
Wichita, Kansas 67277



US: 888-443-2751 FAX: 316-943-2769 INTL: 316-943-2751 WEB: www.xltovens.com

**Sicherheit hängt von Ihnen ab****ACHTUNG**

Eine unsachgemäße Installation, Anpassung, Änderung oder Wartung kann zu Sachschäden führen, Verletzungen oder zum Tod führen. Lesen Sie die Installations-, Betriebs- und Wartungsanleitung sorgfältig durch, bevor die Installation, Verwendung oder die Wartung.

- Beitrag in exponierter Lage Anweisungen für den Fall, Gasgeruch gefolgt werden. Diese Informationen können durch Rücksprache mit Ihrem lokalen Gasversorger erhalten werden.

**ACHTUNG****FÜR IHRE SICHERHEIT**

Bewahren Sie keine oder Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Gase verwenden in die Nähe dieses oder ein anderes Gerät.

- Im Falle einer Gasgeruch festgestellt wird, fahren Sie das Gas am Haupt Absperrventil sofort ab. Kontaktieren Sie Ihren lokalen Gas Company oder Lieferanten.
- Sie nicht den Fluss der Verbrennung und / oder Lüftungsluft zum Gerät beschränken. Sie genügend Abstand für den Betrieb, die Reinigung, das Gerät und einen ausreichenden Abstand Aufrechterhaltung des Gassperrventil für den Betrieb, wenn das Gerät in der installierten Position ist.
- Halten Sie den Bereich frei und frei von brennbaren Materialien. NICHT Sprühaerosolen IN DER NÄHE DIESES GERÄT WÄHREND ER IN BETRIEB IST.
- Backöfen sind für die Montage auf brennbaren Böden zertifiziert.
- Elektrische Schaltpläne sind im Inneren des Schaltkasten des Ofens und in diesem Handbuch. Trennen Eingangsleistung an das Gerät, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.
- Dieses Gerät benötigt eine Abzugshaube. Die Installation muss den örtlichen Vorschriften entsprechen.
- Dieses Gerät kann auf der Seite des Geräts entweder mit Erdgas oder flüssigem Brennstoff Erdöl als Designated auf dem Typenschild betrieben werden.
- Dieses Gerät muss von der gleichen Spannung, Phase und Frequenz der elektrischen Leistung betrieben werden, wie auf der Seite des Geräts befindet sich auf dem Typenschild gekennzeichnet.
- Mindestabstände müssen von brennbaren und nicht brennbaren Baustoffen gehalten werden.
- Befolgen Sie alle örtlichen Vorschriften, wenn Sie dieses Gerät installieren.
- Befolgen Sie alle örtlichen Vorschriften, um elektrisch das Gerät erden.
- Gerät ist nicht mit Hochdruckwasser gereinigt werden.
- XLT Öfen sind für den Einsatz in Stapeln von bis zu drei (3) Einheiten von XLT Produkte zertifiziert. Integration von Produkten anderer Hersteller in einen Ofen Stapel wird nicht empfohlen, und führt zum Erlöschen jeglicher Gewährleistung. XLT Backöfen übernimmt keine Haftung für gemischte Produktanwendungen.
- Nicht XLT-Kundendienst unter 1-888-443-2751 vor dem Kontakt mit einer Reparaturfirma führt zum Erlöschen jeglicher & alle Garantien nennen.
- BITTE DIESE ANLEITUNG FÜR DIE ZUKUNFT AUF BEHALTEN.

XLT Öfen hat der Gestaltung Millionen von Dollar ausgegeben, und das Testen unserer Produkte sowie die Entwicklung von Installations- und Bedienungsanleitungen. Diese Handbücher sind die umfassendste und am einfachsten in der Branche zu verstehen. Sie sind jedoch wertlos, wenn sie nicht befolgt werden.

Wir haben erlebt Shopbetreiber und Bauherren verlieren viele Tausende von Dollar an entgangenen Einnahmen durch falsche Installationen. Wir empfehlen Ihnen, alle Anweisungen in diesem Handbuch sowie die besten Praktiken anwenden in Sanitär-, Elektro-, und HVAC Bauvorschriften zu befolgen.

Definitionen und Symbole

Ein Sicherheitshinweis (Nachricht) einen "Safety Alert Symbol" & ein Signal Wort oder eine Phrase wie GEFÄHR, WARNUNG oder VORSICHT. Jedes Signalwort hat folgende Bedeutung:

**ACHTUNG**

Weist auf eine potenziell gefährliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden, zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen kann.

**HOCHSPANNUNG**

Weist auf eine hohe Spannung. Er fordert Ihre Aufmerksamkeit auf Gegenstände oder Operationen, die Sie und andere Personen gefährlich werden könnte, das Gerät in Betrieb. Lesen Sie die Meldung und befolgen Sie die Anweisungen.

**WARNUNG**

Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, dass, wenn sie nicht vermieden wird, kann sich schneiden oder zerquetscht zu werden. Er fordert Ihre Aufmerksamkeit auf Gegenstände oder Operationen, die Sie und andere Personen gefährlich

**VORSICHT**

Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, dass, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten führen kann Verletzungen oder schwere Schäden am Produkt zu moderieren. Die Situation in der ACHTUNG beschrieben kann, wenn sie nicht vermieden, zu ernsthaften Ergebnissen. Wichtige Sicherheitsmaßnahmen werden in VORSICHT (sowie WARNING) beschrieben, so sicher sein, sie zu beobachten.

- SVGW- Gasleitsätze G1: Erdgasinstallationen
- SVGW- Flüssiggasleitsätze L1: Flüssiggasinstallationen
- Vorschriften der kantonalen Instanzen (z.B. Feuerpolizeivorschriften)

**HINWEIS**

Hinweise gibt einen Bereich an oder Gegenstand besonderer Verdienst, entweder das Produkt der Fähigkeit oder häufige Fehler in Betrieb oder Wartung zu betonen.

**TIP**

Tipps geben eine spezielle Anweisung, die Zeit oder andere Leistungen bei der Installation oder der Verwendung des Produkts zu speichern. Die Spitze lenkt die Aufmerksamkeit auf eine Idee, die nicht offensichtlich sein können Erstanwender des Produkts.



Garantie - US und Canada

Rev G

Approval Date: 11/01/2016

XLT Optionsscheine Version F Öfen hergestellt nach 1. Januar 2016, frei von Mängeln in Material und Verarbeitung unter normalen Nutzungsbedingungen für sieben 7 Jahre ab dem ursprünglichen Kaufdatum werden durch den Endbenutzer und weitere Optionsscheine Hauptlüfter klingen, Förderband Wellen und Förderband Lager für zehn 10 Jahren. XLT weiter garantiert alle Öfen, frei von Rost für zehn 10 Jahren ab dem Zeitpunkt das Gerät ursprünglich gekauft wird. XLT Optionsscheine Version E Hauben nach 1. Dezember 2015 frei von Mängeln in Material und Verarbeitung unter normalen Nutzungsbedingungen für fünf 5 Jahre ab dem ursprünglichen Kaufdatum werden durch den Endbenutzer Käufer hergestellt. Bei einem Ausfall der Teil wird XLT ein Ersatzteil zu liefern und Zahlen für alle Arbeit, verbunden mit dem Austausch des Teils. Wenn bei Betrachtung XLT feststellt, dass der Teil nicht defekt ist, werden alle entstandenen Kosten der Endnutzer-Käufer. Diese Garantie erstreckt sich auf den ursprünglichen Endbenutzer Käufer und ist nicht ohne vorherige schriftliche Zustimmung von XLT übertragbar. Schäden beschränken sich auf den ursprünglichen Kaufpreis.

PFLICHTEN DES EIGENTÜMERS:

- der Eigentümer muss die Ausrüstung und Kisten beim Empfang inspizieren. Schäden während des Transports soll dem Träger unverzüglich mitzuteilen und auch, XLT
- die Ausrüstung installiert und betrieben gemäß den schriftlichen Anweisungen mit der Einheit
- eingerichtet werden muss diese Garantie soll keine Entschuldigung für die Besitzer von richtig
- eine Kopie der "Ersten Start-up-Checkliste" muss ausgefüllt und an XLT zurückgegeben, wenn das
- Gas, Elektro und HLK-Dienstprogramme muss installiert an den Ofen angeschlossen und installiert
- XLT Öfen kontaktieren vor der Kontaktaufnahme mit einer Reparaturwerkstatt für Garantiarbeiten

WAS IS NOT COVERED:

- Fracht Schäden
- Überstunden berechnet
- Teile, die wegen Versorgungsleistungen (Überspannung defekt wird hohe oder niedrige Spannungen, hohen oder niedrigen Gasdruck oder Volumen, kontaminiert, Kraftstoff oder unsachgemäße Versorgungsanschlüsse)
- Teile, die wird defekt, weil Feuchtigkeit und/oder andere Verunreinigungen
- Förderband Gürtel
- Filter
- Exhaust Fans
- Glühbirnen
- Painted oder pulverbeschichtet Oberflächen
- normale Wartung oder Anpassungen
- diese Garantie gilt nicht, wenn das Gerät oder Teile durch Unfall beschädigt ist , Unfall, Veränderung, Missbrauch, unsachgemäße Reinigung, unsachgemäße Installation, unsachgemäßen Betrieb, Naturkatastrophen oder von Menschen verursachten Katastrophen

ANSPRÜCHE BEHANDELT WIE FOLGT:

sollten solche Mängel entdeckt werden, XLT mitzuteilen. Auf Anfrage arrangieren XLT für notwendige Reparaturen von einer autorisierten Servicestelle vorgenommen werden. Denial-of-Service bei der Ankunft von einer autorisierten Servicestelle gibt XLT von jeglicher Gewährleistungspflicht frei.





Garantie – International

Rev J

Approval Date: 11/01/2016

Beim Kauf über einen autorisierten internationalen Händler, Optionsscheine XLT Version F Öfen und Version E Hauben frei von Mängeln in Material und Verarbeitung bei normalem Gebrauch zu sein. Dem Fachhändler International wird XLT Produkte während der Garantiezeit reparieren. Diese Garantie erstreckt sich auf den ursprünglichen Endbenutzer Käufer und ist nicht ohne vorherige schriftliche Zustimmung von dem Fachhändler International übertragbar. Schäden beschränken sich auf den ursprünglichen Kaufpreis. Produkte, die durch andere Mittel als eine internationale Fachhändler gekauft haben keine Garantie. Diese Garantie gilt für Gebiete außerhalb der 50 Vereinigten Staaten von Amerika und Kanada.

PFLICHTEN DES EIGENTÜMERS:

- der Eigentümer muss die Ausrüstung und Kisten beim Empfang inspizieren. Schäden während des Transports ist an den Frachtführer und auch auf dem internationalen Fachhändler unverzüglich mitzuteilen.
- Die Ausrüstung muss gemäß den schriftlichen Anweisungen eingerichtet mit dem Gerät betrieben werden.
- gilt diese Garantie nicht, wenn die Geräte installiert, gestartet und unter der Aufsicht von dem Fachhändler International gezeigt.
- Diese Garantie wird den Besitzer von richtig Wartung der Anlagen gemäß den schriftlichen Anweisungen eingerichtet mit dem Gerät nicht entschuldigen.
- Eine Kopie der "Ersten Start-up-Checkliste" muss ausgefüllt und an dem Fachhändler International zurückgegeben, wenn das Gerät zunächst installiert ist, bzw. wenn das Gerät entfernt und an einem anderen Speicherort installiert ist.
- Die Gas-, Elektro, und HLK-Dienstprogramme müssen an das Gerät angeschlossen und durch lokal lizenzierten installiert werden.
- Der autorisierten internationalen Vertriebspartner muss für Service kontaktiert werden. Scheitern an dem internationalen Fachhändler vor der Kontaktaufnahme mit einer Reparaturwerkstatt für Garantiarbeiten erlischt jegliche Gewährleistung.

WAS IST VERSICHERT (abhängig von lokalen Marktbedingungen) :

- 5 Jahre Arbeit – Erweiterungen möglicherweise verfügbar und Kosten anfallen
- 5 Jahre auf Teile-Erweiterungen können vorhanden sein und Gebühren können gelten
- 5 Jahre auf Teile und Arbeit auf: Ofen-Ventilatorflügel, strukturelle Schweißnähte, Förderband Wellen, Förderband Lager, verrosteten Materialien in Öfen

WAS IS NOT COVERED (abhängig von lokalen Marktbedingungen) :

- Fracht beschädigen
- Teile, die wegen Versorgungsleistungen (Stromstöße, hohe oder niedrige Spannungen, hohen oder niedrigen Gasdruck oder Volumen, verschmutzte Kraftstoff oder unsachgemäße Versorgungsanschlüsse) defekt wird
- Teile, die aufgrund von Feuchtigkeit und/oder andere Verunreinigungen
- Förderband Gürtel
- defekt wird
- Filter Auspuff Fans
- Glühbirnen
- Painted oder Puder beschichtete Oberflächen
- Rusted Materialien in Hauben
- normale Wartung oder Anpassungen
- diese Garantie gilt nicht, wenn die Ausrüstung oder in Auszügen ist beschädigt als Folge von Unfall, Unfall, Veränderung, Missbrauch, Missbrauch, unsachgemäße Reinigung, Verwendung von Natronlauge/sauren Chemikalien, unsachgemäße Installation, unsachgemäßen Betrieb, Naturkatastrophen oder von Menschen verursachten Katastrophen

ANSPRÜCHE BEHANDELT WIE FOLGT:

sollten solche Mängel entdeckt werden, müssen dem internationalen Fachhändler benachrichtigt werden. Auf Anfrage arrangieren dem Fachhändler International für notwendige Reparaturen.

7761 W Kellogg Drive 67209-2003 - PO Box 9090 67277-0090 - Wichita, Kansas
Voice (316) 943-2751 - (888) 443-2751 - Fax (316) 943-2769
www.xltovens.com



Diese Seite wurde absichtlich freigelassen.

Verantwortung	XLT/Dienstleistungsunternehmen	Eigentümer Auftragnehmer
Site Survey: Stellen Sie sicher, Elektro- und Gaszähler / Regler Größen	X	
Versorgungsleitungen von TS1 # R3, R4, R5 Fan zu erschöpfen		X
Versorgung (1) einphasig 230 Volt 10 Amp-Schaltung von Schalter-Panel Hood XLT		X
Die Montage der neuen Haube pro XLT Installations- und Bedienungsanleitung		X
Aussetzen XLT Hood von der Decke		X
Weld Führung zu XLT Hood		X
Installieren Sie den neuen Abluftventilator auf dem Dach		X
Versorgung Strom Hood XLT		X
Installieren Kanalabdeckung oder Valance oben XLT Hood		X
Installation neuer Öfen pro XLT Installations- und Bedienungsanleitung		
Stände zusammgebaut und eingestellt an Ort und Stelle	X	
Backöfen bewegt und gestapelt mit der richtigen Hebezeuge	X	
Montieren Sie Wanten & Halter zu XLT Backofen / Hood	X	
Schalte Kraftstoff XLT Produkte		
Verlegen Sie die Schläuche und Abtropfschlaufen		X
Auf undichte Stellen prüfen		X
Installieren Sie flexible Gasschläuche	X	
Schließen Sie Stromversorgung	X	
Haken-ups können verlangen, Permit und Code-Inspektionen		X
Verlagern Make-Up-Air den Raum an den Enden der Öfen zu betreten		X
Inbetriebnahme pro XLT Installations- und Bedienungsanleitung:	X	
Der Gasdruck / Dichtigkeitsprüfung, Kapuze / Backofen-Funktion, ggf. einstellen	X	
Checkliste zur Inbetriebnahme muss eingereicht werden, um XLT Garantie		X

Auf einmal Träger des Schadens informieren

Nach dem Empfang aller Waren von einem gemeinsamen Träger geliefert, auf eventuelle äußere Schäden, die innere Schäden hinweisen. Wenn die Bedingungen dies zulassen, öffnen Sie alle Kisten und führen Sie eine vollständige Inspektion für Schäden während der Auslieferungsfahrer immer noch da. Wenn es Schäden, beachten Sie bitte auf dem Lieferschein und den Träger rufen, um einen Transportschäden Anspruch innerhalb von 24 Stunden nach Eingang zu machen. Das Fehlen einer Schadensersatzanspruch innerhalb der ersten 24 Stunden machen kann die Möglichkeit zum Erlöschen beschlossen, den Anspruch zu haben.

XLT Backöfen möchte, dass Sie mit jedem Aspekt völlig zufrieden zu sein, zu besitzen und mit Ihrem Backofen und Kapuze. Ihr Feedback, sowohl positive und negative, ist sehr wichtig für uns, da es hilft uns zu verstehen, wie unsere Produkte und unser Unternehmen zu verbessern. Unser Ziel ist es, Ihnen mit Ausrüstung zur Verfügung zu stellen, die wir stolz sind, zu bauen und Sie werden stolz sein, zu besitzen.

So empfangen Sie technische Unterstützung für den Ofen oder Haube Sie erworben haben, hat XLT qualifizierte Kundendienstpersonal, die Unterstützung auf jeder Art von XLT Backofen Problem zur Verfügung stellen kann, die auftreten können. Kundenservice ist verfügbar 24/7/365 oder www.xltovens.com besuchen.



ACHTUNG

Installation aller Gasgeräte und Lüftungsabluflhauben sollten nur von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden, gelesen hat und versteht diese Anweisungen und ist vertraut mit den entsprechenden Sicherheitsvorkehrungen. Lesen Sie dieses Handbuch vor der Installation oder Wartung dieser Anlage.

Speichern Sie diese Anleitung

Dieses Dokument ist Eigentum des Besitzers dieses Gerätes.

XLT Öfen behält sich das Recht vor, Änderungen im Design und Spezifikationen zu machen und / oder Ergänzungen vornehmen oder Verbesserungen an seinem Produkt, ohne irgendwelche Verpflichtungen auf sich selbst auferlegt, früher gefertigte Produkte in zu installieren.

Alle Rechte Hand & linke Hand in diesem Handbuch sind aus der Sicht als wenn sie direkt vor dem Glas-Sandwich Tür.

Revision History Table		
Revision	Comments	Date
D	Updated Hood Schematics To Show Wiring Information To LUI	08/15/2016
E	Updated US and International Warranties on Pg. 4 and 5, Added HP To Table on Pg.10, Updated Oven Schematics, Updated Images To Reflect Decals Moving, Added Oven Crate Dimensions Pg. 13, Updated Orifice Sizes Pg. 18 and Hood Crate Dimension Pg. 51	11/01/2016

Warnung und Sicherheitshinweise	2
Garantie	4
Installationsaufgaben	7
Ofen Beschreibung	10
Ofen Kiste Masse	13
Ofen Maße & Gewichte	14
Ofen Anforderungen.....	16
Ofen Nur Rau-In Technische Daten	23
Ofen Montage	24
Ofen-Installation	30
Ofen Feuer-Ausgleich	31
Ofen Belüftungsanforderungen und Richtlinien	33
Ofen Inbetriebnahme	34
Ofen Bedienung	35
Ofen Bedienelemente	36
Ofen Reinigung	40
Ofen Wartung	45
Ofen Fehlerbehebung	46
Hood Beschreibung	49
Kapuze und shrou Kiste Dimensionen.....	51
Hood Abmessungen und Gewichte	52
Hood Durchfluss.....	54
Hood Elektrische Anforderungen.....	56
Hood Raue-In Technische Daten	57
Hood Elektrische Anschlüsse	58
Hood-Installation	70
Hood Inbetriebnahme	89
Hood Bedienelemente	90
Hood Valance Kit	93
Hood Duct Wrap Kit	96
Hood Reinigung	97
Elektrische Schaltpläne	98
Zertifizierungen	107
Backofen Start-Up-Checkliste.....	109
Hood Start-Up-Checkliste	111
Notizen	113

In diesem Handbuch werden die folgenden XLT Oven & Hood Modelle:

Ovens		Hoods
Standard	HP	
X3F-1832-xxxxx	X3F-1832-xxxxx-HP	H3E-1832-xxxxx
X3F-2440-xxxxx	X3F-2440-xxxxx-HP	H3E-2440-xxxxx
X3F-3240-xxxxx	X3F-3240-xxxxx-HP	H3E-3240-xxxxx
X3F-3255-xxxxx	X3F-3255-xxxxx-HP	H3E-3255-xxxxx
X3F-3270-xxxxx	X3F-3270-xxxxx-HP	H3E-3270-xxxxx
X3F-3855-xxxxx	X3F-3855-xxxxx-HP	H3E-3855-xxxxx
X3F-3870-xxxxx	X3F-3870-xxxxx-HP	H3E-3870-xxxxx

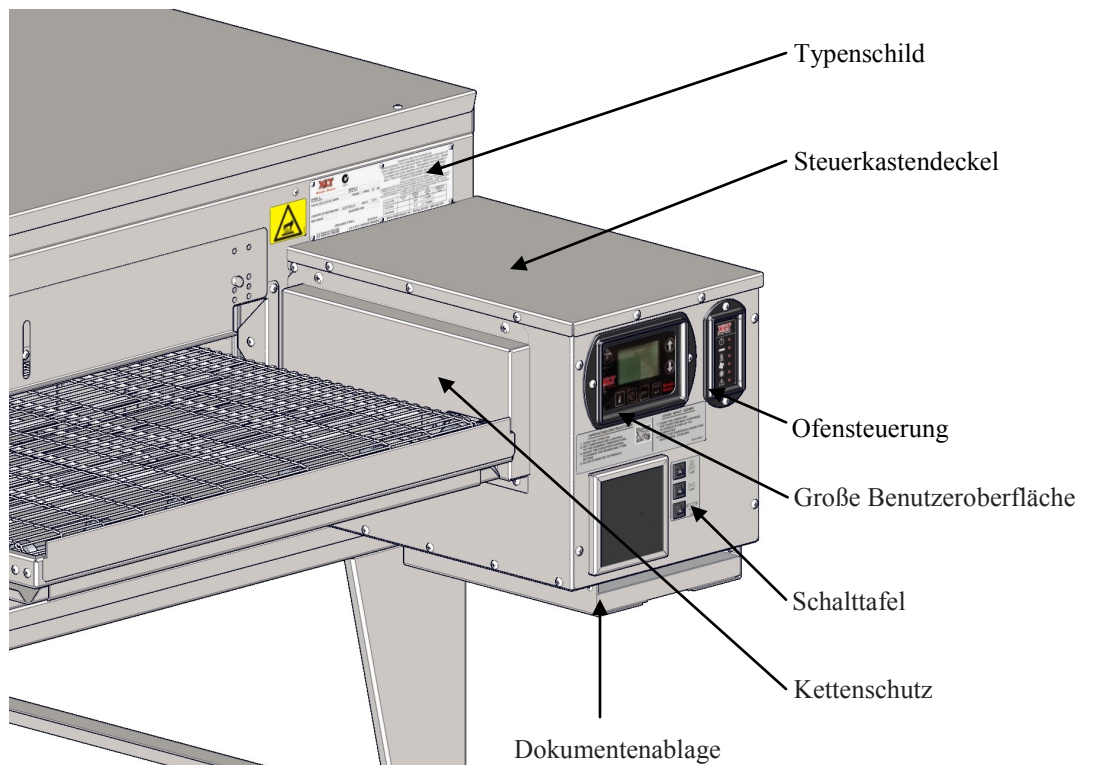
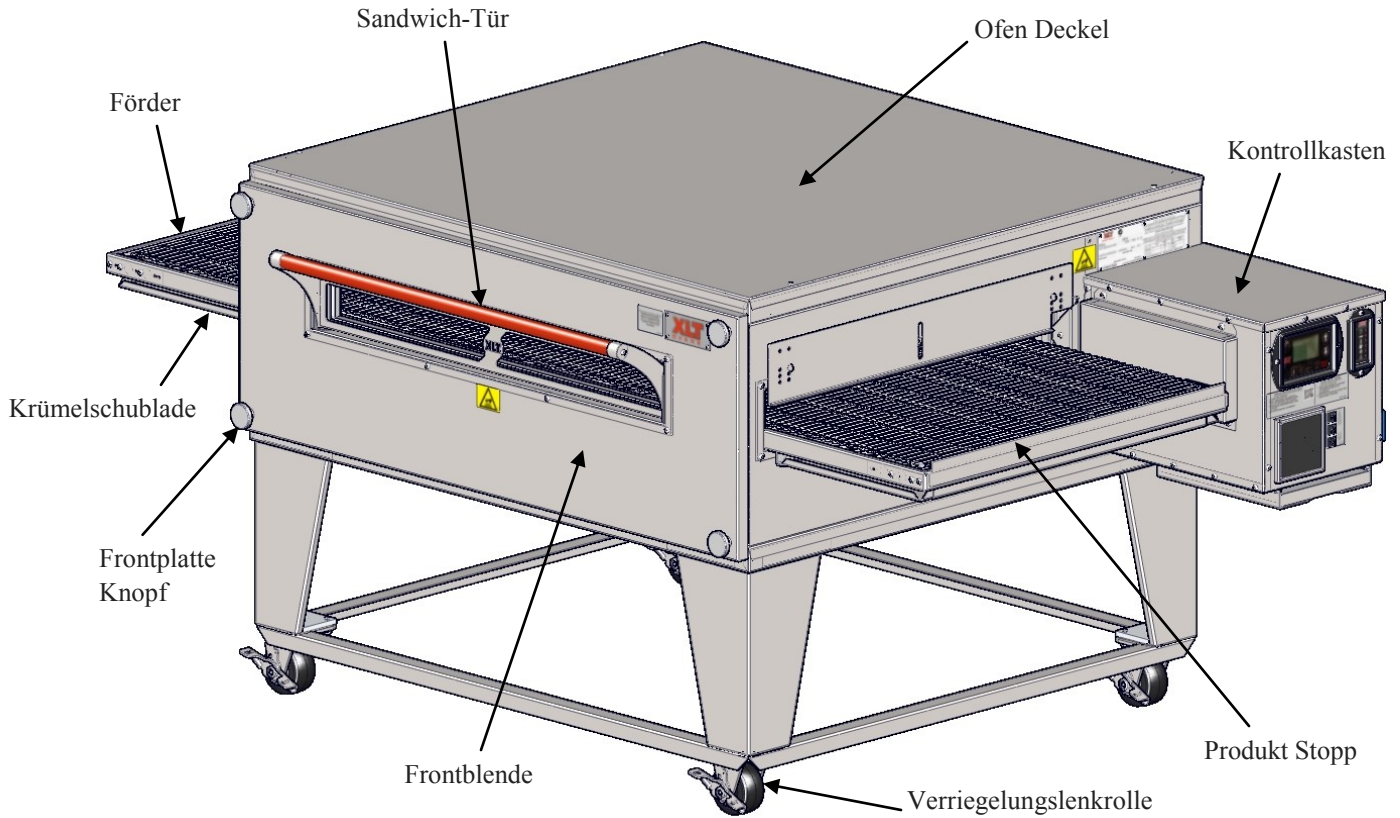
Die ersten zwei Ziffern der Modellnummer nach dem Bindestrich stellen die Transportbreite und die letzten beiden Ziffern geben die Backkammerlänge. Die fünf x ist nach diesen Zahlen stellt den Backofen und Dunstabzugshaube Konfigurationsnummer. Die HP nach den fünf x's stellt die schnelleren Backen Hochleistungsöfen. Die 3270 & 3870 Modelle haben zwei Brennern, eine auf jeder Seite, und haben zwei Schaltkästen. Alle anderen Modelle haben nur einen einzigen Brenner mit einem einzigen Steuerfeld, das an beiden Enden geliefert werden kann. Die Öfen können in einem Einzel-, Doppel- oder Dreifach -Ofen Stack-Konfiguration verwendet werden. Alle Öfen sind gasbefeuerte und sind in Erdgas oder Flüssiggas-Modelle (Elektroherde sind ebenfalls verfügbar). Alle Modelle können für einen Spaltbandförder konfiguriert werden.

OFEN BESCHREIBUNG

Nahrungsmittelprodukt auf dem rostfreien Stahldrahtförderband an einer Seite des Ofens angeordnet. Der Förderer transportiert dann die Nahrung durch die bake Kammer bei einem vom Benutzer gesteuerten Geschwindigkeit. Dies sorgt für wiederholbare und einheitliche Essen kochen. Die Fördereinrichtungen können leicht mit einer einfachen Programmierung Änderung zu bewegen, entweder von links nach rechts oder von rechts nach links ausgebildet sein. Ein großes Zentrum Sandwich Tür ermöglicht die Einführung oder Entfernung von Nahrungsmitteln, die zum in kürzeren Zeiten zu kochen. Präzise Temperaturen sind frei einstellbar und durch eine digitale Steuerung beibehalten.

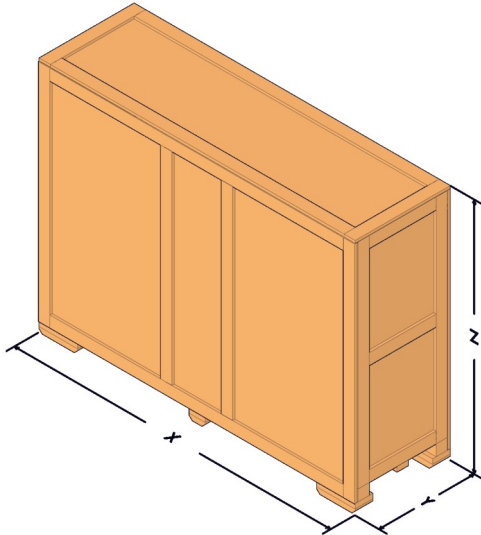
Eine leicht abnehmbare Frontplatte ermöglicht die vollständige Reinigung des Ofeninneren. Alle exponierten Ofenflächen außen und innen sind aus Edelstahl. Der Förderer ist ein einteilig ausgebildet und von der Seite entfernt, die das Steuerfeld aufweist. Es sind keine Werkzeuge für die Demontage und Reinigung des Förderers oder Ofeninnenraum erforderlich. Der Ofen selbst ist für das einfache Bewegen und Wartung auf feststellbaren Schwenkrollen montiert.

Zubehör wie erweiterte Förder Regale, Basis Regale, ausgedehnte Fronten, Feuerunterdrückungskomponenten und perforierte Krümelbleche sind aus XLT zur Verfügung. Darüber hinaus bewegliche Geräte wie Wagen und Hebezeuge zur Verfügung zu installieren und bewegen Öfen zu helfen. Bitte kontaktieren Sie XLT Backöfen oder Ihren autorisierten Händler für weitere Informationen.



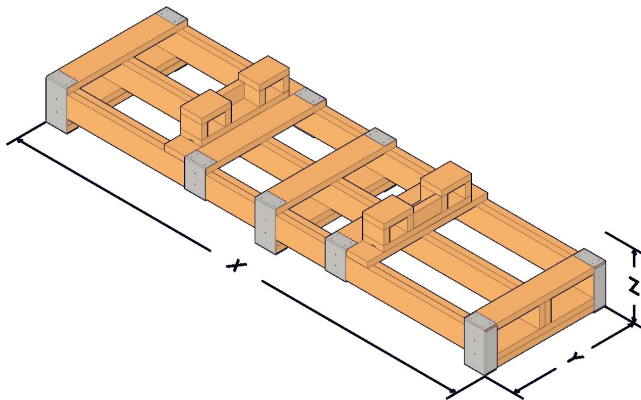
Diese Seite wurde absichtlich frei gelassen.

INTERNATIONALEN HOLZKISTE



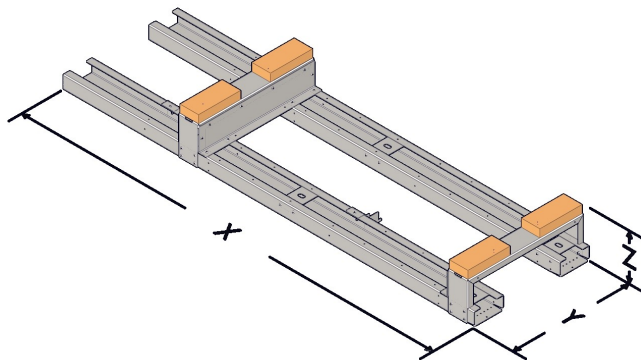
International Wood Crate Dimensions			
Oven Model	Gas and Electric Ovens		
	X	Y	Z
1832	76 [1930]	29 3/4 [756]	60 3/8 [1534]
2440	84 [2134]	29 3/4 [756]	66 3/8 [1686]
3240	84 [2134]	29 3/4 [756]	74 3/8 [1889]
3255	99 [2515]	29 3/4 [756]	74 3/8 [1889]
3270	115 1/2 [2934]	29 3/4 [756]	74 3/8 [1889]
3855	99 [2515]	29 3/4 [756]	80 3/8 [2042]
3870	115 1/2 [2934]	29 3/4 [756]	80 3/8 [2042]

INLANDISCHEN HOLZKISTE



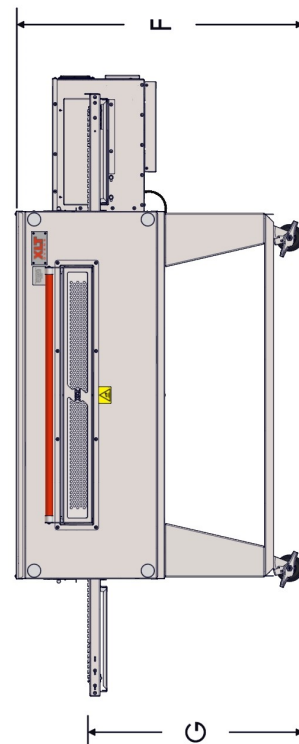
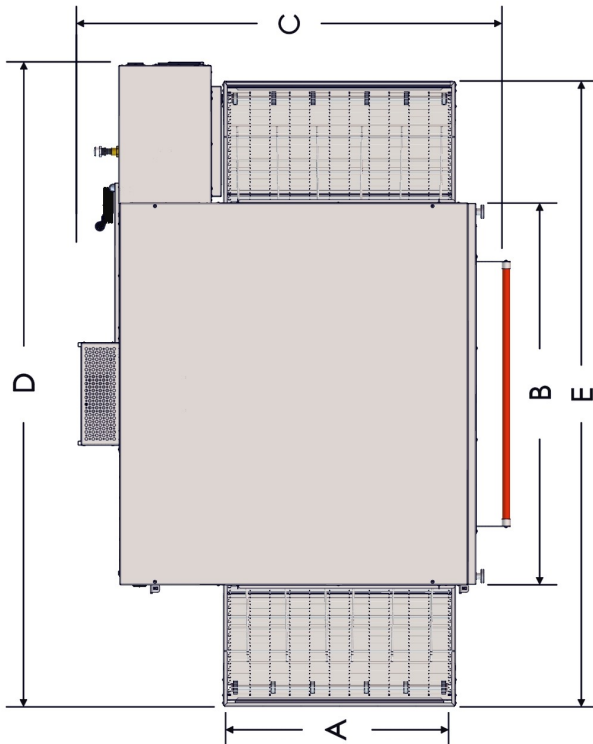
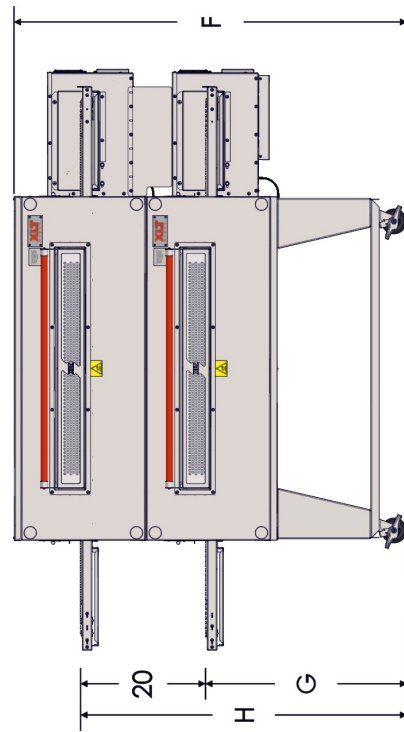
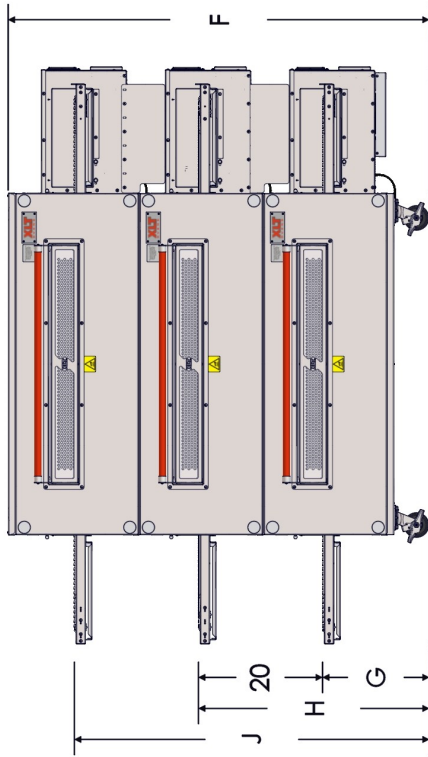
Domestic Wood Crate Dimensions								
Oven Model	Gas Oven				Electric Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)	X	Y	Z	Z (Oven)
1832	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	17 [432]	59 1/2 [1511]	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	56 [1422]
2440	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	17 [432]	65 1/2 [1664]	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	62 [1575]
3240	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	17 [432]	73 1/2 [1867]	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	70 [1778]
3255	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	17 [432]	73 1/2 [1867]	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	70 [1778]
3270	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	17 [432]	73 1/2 [1867]				
3855	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	17 [432]	79 1/2 [2019]	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	76 [1930]
3870	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	17 [432]	79 1/2 [2019]				

METALLKUFEN (Behälter Nur)



Metal Skid Dimensions								
Oven Model	Gas Oven				Electric Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	55 [1397]	22 [559]	8 5/8 [219]	51 1/8 [1299]	55 [1397]	22 [559]	6 1/2 [165]	49 [1245]
2440	63 [1600]	22 [559]	8 5/8 [219]	57 1/8 [1451]	63 [1600]	22 [559]	6 1/2 [165]	55 [1397]
3240	63 [1600]	22 [559]	8 5/8 [219]	65 1/8 [1654]	63 [1600]	22 [559]	6 1/2 [165]	63 [1600]
3255	78 [1981]	22 [559]	8 5/8 [219]	65 1/8 [1654]	78 [1981]	22 [559]	6 1/2 [165]	63 [1600]
3270	115 [2921]	22 [559]	9 3/4 [248]	66 1/4 [1683]				
3855	78 [1981]	22 [559]	8 5/8 [219]	71 1/8 [1807]	78 [1981]	22 [559]	6 1/2 [165]	69 [1753]
3870	115 [2921]	22 [559]	9 3/4 [248]	72 1/4 [1835]				

NOTE: All dimensions in inches [millimeters], ± 1/4 [6], unless otherwise noted.
All weights in pounds [kilograms] unless otherwise noted.



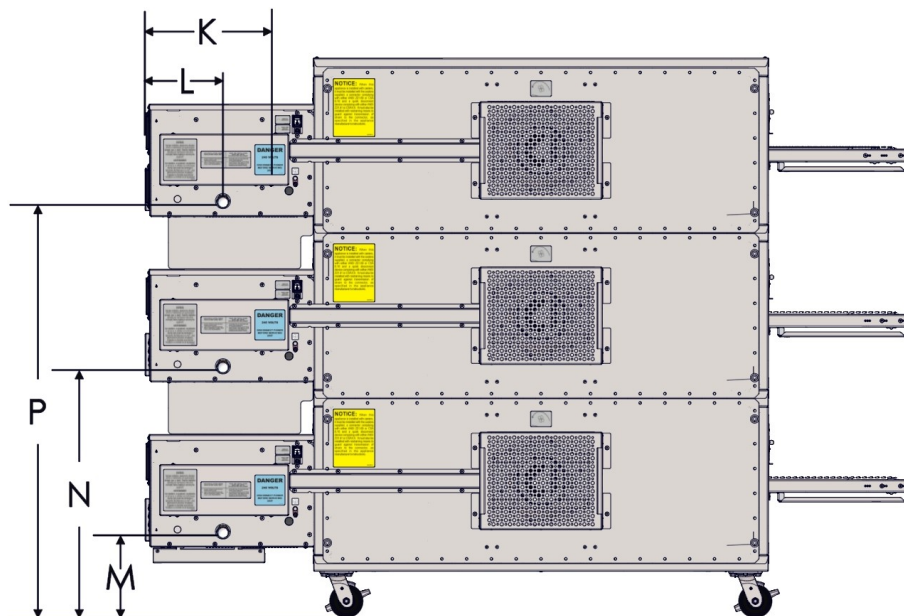
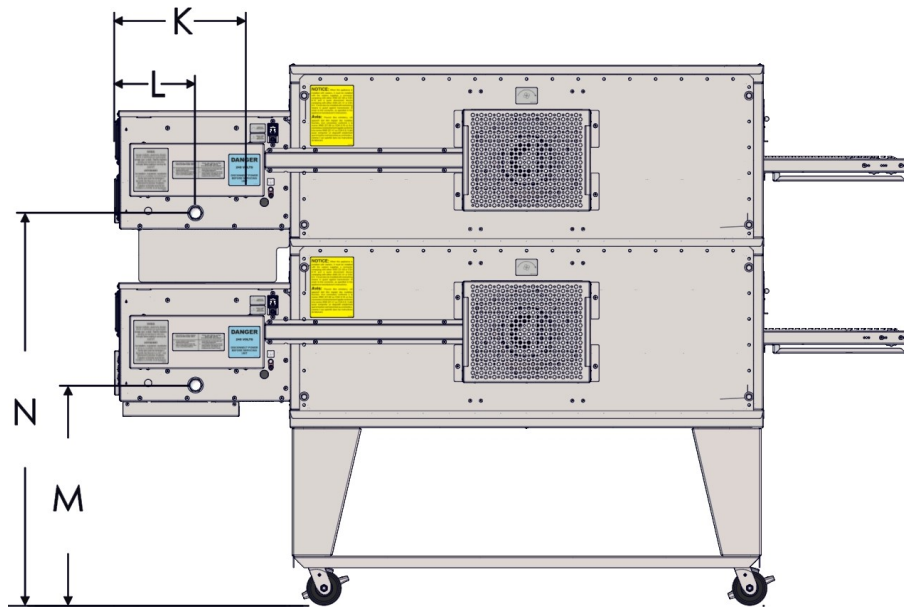
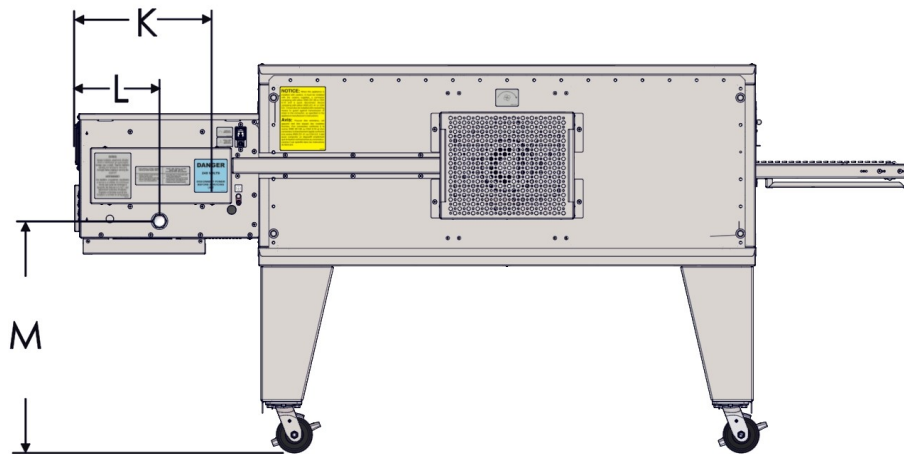
NOTE: All dimensions in inches [millimeters], ± 1/4 [6], unless otherwise noted. All weights in pounds [kilograms] unless otherwise noted.

SINGLE OVEN	A	B	C	D	E	F	G	H	J	OVEN WEIGHT	CRATED WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	48 3/8 [1229]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	42 3/4 [1086]	32 [813]	N/A	N/A	609 [276]	746 [338]
2440	24 [610]	40 [1016]	54 3/8 [1381]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	42 3/4 [1086]	32 [813]	N/A	N/A	726 [329]	880 [399]
3240	32 [813]	40 [1016]	62 3/8 [1584]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	42 3/4 [1086]	32 [813]	N/A	N/A	755 [342]	915 [415]
3255	32 [813]	55 [1397]	62 3/8 [1584]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	42 3/4 [1086]	32 [813]	N/A	N/A	884 [401]	1064 [483]
3270	32 [813]	70 [1778]	62 3/8 [1584]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	42 3/4 [1086]	32 [813]	N/A	N/A	1128 [512]	1322 [600]
3855	38 [965]	55 [1397]	68 3/8 [1737]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	42 3/4 [1086]	32 [813]	N/A	N/A	981 [445]	1166 [529]
3870	38 [965]	70 [1778]	68 3/8 [1737]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	42 3/4 [1086]	32 [813]	N/A	N/A	1279 [580]	1478 [670]

DOUBLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	OVEN WEIGHT	CRATED WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	48 3/8 [1229]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	62 3/4 [1594]	32 [813]	52 [1321]	N/A	1123 [509]	1397 [634]
2440	24 [610]	40 [1016]	54 3/8 [1381]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	62 3/4 [1594]	32 [813]	52 [1321]	N/A	1342 [609]	1650 [748]
3240	32 [813]	40 [1016]	62 3/8 [1584]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	62 3/4 [1594]	32 [813]	52 [1321]	N/A	1389 [630]	1709 [775]
3255	32 [813]	55 [1397]	62 3/8 [1584]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	62 3/4 [1594]	32 [813]	52 [1321]	N/A	1629 [739]	1989 [902]
3270	32 [813]	70 [1778]	62 3/8 [1584]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	62 3/4 [1594]	32 [813]	52 [1321]	N/A	2099 [952]	2487 [1128]
3855	38 [965]	55 [1397]	68 3/8 [1737]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	62 3/4 [1594]	32 [813]	52 [1321]	N/A	1812 [822]	2182 [990]
3870	38 [965]	70 [1778]	68 3/8 [1737]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	62 3/4 [1594]	32 [813]	52 [1321]	N/A	2385 [1082]	2783 [1262]

TRIPLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	OVEN WEIGHT	CRATED WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	48 3/8 [1229]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	67 3/4 [1721]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	1603 [727]	2014 [914]
2440	24 [610]	40 [1016]	54 3/8 [1381]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	67 3/4 [1721]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	1927 [874]	2389 [1084]
3240	32 [813]	40 [1016]	62 3/8 [1584]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	67 3/4 [1721]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	1985 [900]	2465 [1118]
3255	32 [813]	55 [1397]	62 3/8 [1584]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	67 3/4 [1721]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	2335 [1059]	2875 [1304]
3270	32 [813]	70 [1778]	62 3/8 [1584]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	67 3/4 [1721]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	3032 [1375]	3614 [1639]
3855	38 [965]	55 [1397]	68 3/8 [1737]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	67 3/4 [1721]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	2602 [1180]	3157 [1432]
3870	38 [965]	70 [1778]	68 3/8 [1737]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	67 3/4 [1721]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	3445 [1563]	4042 [1833]

GAS UND ELEKTRO EINLASS MASSE WORLD & AUSTRALIA



NOTE: All dimensions in inches [millimeters], ± 1/4 [6], unless otherwise noted. All weights in pounds [kilograms] unless otherwise noted.

SINGLE OVEN	K	L	M	N	P
1832	18.25 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	- -	- -
2440	18.25 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	- -	- -
3240	18.25 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	- -	- -
3255	18.25 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	- -	- -
3270	18.25 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	- -	- -
3855	18.25 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	- -	- -
3870	18.25 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	- -	- -

DOUBLE STACK	K	L	M	N	P
1832	18.25 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	- -
2440	18.25 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	- -
3240	18.25 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	- -
3255	18.25 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	- -
3270	18.25 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	- -
3855	18.25 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	- -
3870	18.25 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	- -

TRIPLE STACK	K	L	M	N	P
1832	18.25 [464]	9 1/2 [241]	10 1/4 [260]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]
2440	18.25 [464]	9 1/2 [241]	10 1/4 [260]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]
3240	18.25 [464]	9 1/2 [241]	10 1/4 [260]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]
3255	18.25 [464]	9 1/2 [241]	10 1/4 [260]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]
3270	18.25 [464]	9 1/2 [241]	10 1/4 [260]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]
3855	18.25 [464]	9 1/2 [241]	10 1/4 [260]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]
3870	18.25 [464]	9 1/2 [241]	10 1/4 [260]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]

Alle Werte auf dieser Seite sind für jeden Ofen

Standard - Gas Oven Heating Values & Orifice Sizes					
Oven Model	Heating Values		Orifice Sizes		
	All Fuels		NAT		LP
	BTU/HR	Inches	MM	Inches	MM
1832	56,000	0.136	3.45	0.084	2.13
2440	71,000	0.152	3.86	0.098	2.49
3240	88,000	0.170	4.32	0.104	2.64
3240-HP	122,000	0.196	4.98	0.125	3.18
3255	115,000	0.187	4.75	0.120	3.05
3255-HP	130,000	0.209	5.31	0.130	3.30
3270	190,000	0.176	4.47	0.111	2.82
3270-HP	240,000	0.196	4.98	0.125	3.18
3855	115,000	0.196	4.98	0.123	3.12
3855-HP	148,000	0.218	5.54	0.134	3.40
3870	198,000	0.181	4.60	0.111	2.82
3870-HP	240,000	0.196	4.98	0.125	3.18

Australia - Gas Oven Heating Values & Orifice Sizes						
Oven Model	Heating Values				Orifice Sizes	
	NAT		LP		NAT	LP
	KW/HR	MJ/HR	KW/HR	MJ/HR	MM	MM
1832	16.41	59.08	14.80	53.28	3.45	2.13
2440	20.80	74.88	20.80	74.88	3.86	2.49
3240	25.79	92.85	23.44	84.39	4.32	2.64
3240-HP	35.75	128.70	35.75	128.70	4.98	3.18
3255	33.70	121.32	35.16	126.58	4.75	3.05
3255-HP	38.10	137.16	35.46	127.66	5.31	3.30
3270	55.68	200.45	55.68	200.45	4.47	2.82
3270-HP	70.30	253.09	70.30	253.09	4.98	3.18
3855	33.00	118.80	33.70	121.32	4.98	3.12
3855-HP	43.37	156.14	39.85	143.46	5.54	3.40
3870	58.03	208.91	54.22	195.20	4.60	2.82
3870-HP	70.30	253.09	70.30	253.09	4.98	3.18

World & New Zealand - Gas Oven Heating Values & Orifice Sizes								
Oven Model	Heating Values						Orifice Sizes	
	Natural			Butane	Propane		NAT	LP
	G20		G25	G30	G31			
	KW/HR	MJ/HR	KW/HR	KW/HR	KW/HR	MJ/HR	MM	MM
1832	16.41	59.08	13.18	16.41	14.80	53.28	3.45	2.13
2440	20.80	74.88	16.99	23.15	20.80	74.88	3.86	2.49
3240	25.79	92.85	20.80	25.79	23.44	84.39	4.32	2.64
3240-HP	35.75	128.70	27.98	38.24	35.75	128.70	4.98	3.18
3255	33.70	121.32	26.08	39.56	35.16	126.58	4.75	3.05
3255-HP	38.10	137.16	33.11	39.85	35.46	127.66	5.31	3.30
3270	55.68	200.45	46.30	58.03	55.68	200.45	4.47	2.82
3270-HP	70.30	253.09	55.00	76.78	70.30	253.09	4.98	3.18
3855	33.00	118.80	24.32	38.10	33.70	121.32	4.98	3.12
3855-HP	43.37	156.14	34.58	43.37	39.85	143.46	5.54	3.40
3870	58.03	208.91	47.35	58.03	54.22	195.20	4.60	2.82
3870-HP	70.30	253.09	55.00	76.20	70.30	253.09	4.98	3.18



Der HP hinter Ofenmodell steht für High Performance.

HINWEIS

Gas Oven Fuel Pressure Requirements												
Oven Models	Inlet Pressure Range						Manifold Pressure					
	Natural Gas			LP Gas			Natural Gas			LP Gas		
	W/C	mbar	kPa	W/C	mbar	kPa	W/C	mbar	kPa	W/C	mbar	kPa
All	6-14	15-35	1.5-3.5	11.5-14	27.5-35.0	2.75-3.50	3.5	8.75	0.875	10	25	2.5

Gas Oven Bypass Orifice Sizes	
Gas Types	Orifice Sizes (in.)
Natural	0.074
Propane	0.046

World Oven Gas Group								
Gas Group	Natural Gas				Propane Gas			
	I _{2H}	I _{2E}	I _{2E+}	I _{2L}	I ₃₊	I _{3B/P} (30)	I _{3P} (30/37/50)	I _{3B} (37)
Inlet pressure (mbar)	20	20	20/25	25	28/30/37/50	28-30/37/50	30/37/50	37
Number of injectors	(1) per burner							
Main burner opening size	Fixed							
Ignition	Electric Direct Spark Igniter							
Inlet connection	BSP 3/4" male thread							

Gas Matrix by Country								
Country	Symbol	Natural Gas (8.75 mbar manifold)				LP Gas (25 mbar manifold)		
		I _{2H}	I _{2L}	I _{2E}	I _{2E+}	I _{3B/P}	I ₃₊	I _{3P}
Austria	AT	X				X		
Belgium	BE				X		X	
Cyprus	CY					X	X	X
Czech Republic	CZ	X				X		
Denmark	DK	X				X		
Estonia	EE	X						
Finland	FI	X				X		
France	FR				X	X	X	X
Germany	DE			X		X		X
Greece	GR	X						
Hungary	HU					X		X
Iceland	IS							
Ireland	IE	X					X	X
Italy	IT	X					X	
Latvia	LT					X		
Lithuania	LV							
Luxembourg	LU							
Malta	MT					X		X
Netherlands	NL		X			X		X
Norway	NO					X		
Poland	PL			X				
Portugal	PT	X					X	X
Slovakia	SK					X		
Slovenia	SI	X						
Spain	ES	X					X	X
Sweden	SE	X				X		
Switzerland	CH	X				X	X	X
United Kingdom	GB	X					X	X

Gasversorgungsanforderungen für Australian, Standard & World Backöfen



Alle Anlagen müssen an die lokalen Gebäude und mechanische Vorschriften entsprechen.

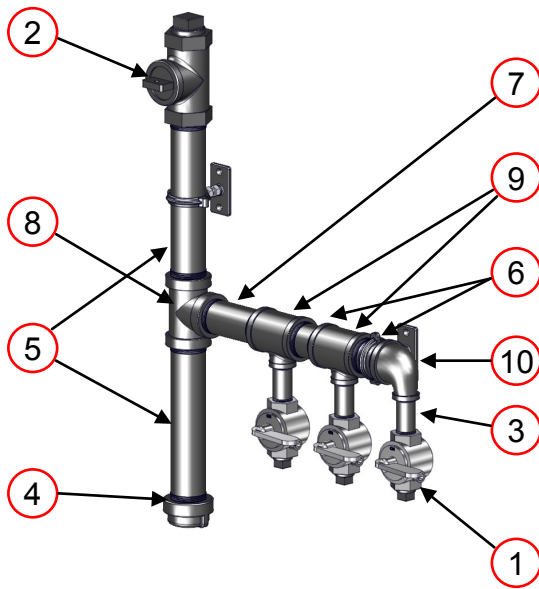
HINWEIS

1. Die Gasversorgung muss über ein Gaszähler und Regler groß genug, um alle der Gasgeräte, wie der Ofen, Wasserkocher, und Öfen in Betrieb zur gleichen Zeit zu behandeln. Addieren Sie alle der Btu / kw / MJ Bewertungen die Gesamtbelastung zu ermitteln.
2. Die Gasversorgung wird über einen separaten Gaszähler und Gasdruckregler für jeden Insassen haben. Installationen in mehreren Familienhäusern, (Einkaufszentren) nicht Gaszähler und Regler mit anderen Insassen teilen.
3. Gasschlauchleitungen mit Schnellkupplungen für jeden Ofen Deck wird an jedem Ventil eingebaut werden.
4. A Sedimentabscheider wird zum Zeitpunkt der Geräteinstallation hinter dem Gerät Absperrventil so nahe am Einlass des Geräts wie praktisch installiert werden. Die Sedimentfalle wird entweder ein T-Stück mit einem verkappten Nippel passend in den Bodenauslaß wie dargestellt, und in Übereinstimmung mit ANSI Z223.1-2012 und NFPA 54-2012 National Fuel Gas-Code, Abschnitt 9.6.7.
5. Die Zusammensetzung von Gasen variiert stark von Zeit zu Zeit und von Ort zu Ort. Aus diesem Grund wird das Material für die Gasleitungen verwendet werden Stahl oder Temperguss, nicht Kupfer sein. ANSI Z83.11-2006 CSA 1,8-2006 Gas Food Service Equipment heißt es: ". Kupferrohr oder halbstarre Schläuche mit innenliegenden Kupfer Schichtung, ob intern verzint oder nicht, darf nicht zum Fördern von Gasen verwendet werden" ANSI Z223.1 NFPA 54 Nationale Fuel Gas-Code lautet: "Kupfer und Messingrohre dürfen nicht verwendet werden, wenn das Gas enthält mehr als einem Durchschnitt von 0,3 Körner von Schwefelwasserstoff pro 100 scf Gas (0,7 mg / 100L)."



Verwenden Sie Teflonband nicht auf Verbindungen Gasleitung , da dies möglicherweise Gasventil Fehlfunktion oder Verstopfen von Öffnungen aus Fetzen Band **VORISCHT** führen kann. Die Verwendung von Teflonband kann die Garantie beeinträchtigen.

- Ein Minimum von einer 1 1/2 Versorgungsleitung erforderlich ist.



Item #	Description	Qty
1	3/4 Manual Gas Valve	3
2	1-1/2 Ball Valve	1
3	3/4 x 3 Nipple	3
4	1-1/2 Pipe Cap	1
5	1-1/2 x 10 Nipple	2
6	1-1/2 x 3 Nipple	2
7	1-1/2 x 5 Nipple	1
8	1-1/2 Tee	1
9	1-1/2 x 3/4 x 1-1/2 Reducing Tee	2
10	1-1/2 x 3/4 Reducing Elbow	1

Gasversorgung Testanforderungen

1. Das Gerät und seine einzelnen Absperrventils muss während jeder Druckprüfung des Systems bei Prüfdrücke von mehr als 3,5 kPa oder 1/2-psi von der Gasversorgungsleitungssystem getrennt werden.
2. Das Gerät muss durch Schließen das jeweilige manuelle Absperrventil während einer Druckprüfung des Gaszuleitungssystem bei einem Testdruck gleich oder kleiner als 3,45 kPa oder 1/2-psi aus dem Gaszuleitungssystem isoliert werden.

Gasschlauch Anforderungen

- Für Australien, wenn mit einer flexiblen Schlauchleitung zu installieren, muss die Montage auf AS / NZS 1869 zertifiziert werden, und sein der Klasse B oder D.
- Für Standard-Öfen, wenn mit einer flexiblen Gasschlauch installieren, muss die Anlage mit entweder ANSI Z21.69 oder CAN / CGA-6,16 & einer Trennvorrichtung entsprechen entweder ANSI Z21.41 entsprechen oder CAN-6.9.
- Die Installation muss mit örtlichen Bauvorschriften, oder in Abwesenheit von lokalen Codes, mit dem National Fuel Gas-Code, ANSI Z223.1, neueste Version, Erdgas Installationscode , CAN / CGA-B149.1 oder Liquid Petroleum Gas entsprechen Installationscode , CAN / CGA-B149.2, soweit zutreffend.

Alle Werte dieser Seite sind für jeden Ofen

Gas Oven Electrical Requirements						
Per EACH Oven						
Oven Model	Standard			Australia & World		
	Volts AC	Amps	Hertz	Volts AC	Amps	Hertz
1832	120 VAC 1Φ	4.8	50/60	220/230/ 240 VAC 1Φ	3	50/60
2440		4.8			3	
* 3240		4.8			3	
* 3255		4.8			3	
* 3270		8.5			7	
* 3855		4.8			3	
* 3870		8.5			7	
*All HP Models Included					Install in accordance with AS/NZS 3000 Wiring	

FÜR JEDEN OFEN:

- Ein separater 20A Schutzschalter muss für jeden Ofen Deck zur Verfügung gestellt werden.
- Die elektrischen Anschlüsse müssen zugänglich sein, wenn die Öfen in der Einbaulage sind.
- Die elektrischen Anschlüsse müssen alle örtlichen Vorschriften erfüllen.

Elektrische Erdung Anleitung

Standard Ofens

- Dieses Gerät ist mit einem dreipoligen (Erdungs-) Stecker zum Schutz vor Stromschlaggefahr und sollte in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen werden. Sie nicht den Erdungstift von diesem Stecker schneiden oder zu entfernen.
- Nach der Installation muss das Gerät elektrisch in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften geerdet werden, oder in Abwesenheit von lokalen Codes, mit dem National Electrical Code, ANSI / NFPA 70, oder dem Canadian Electrical Code, CSA C22.2, soweit zutreffend.



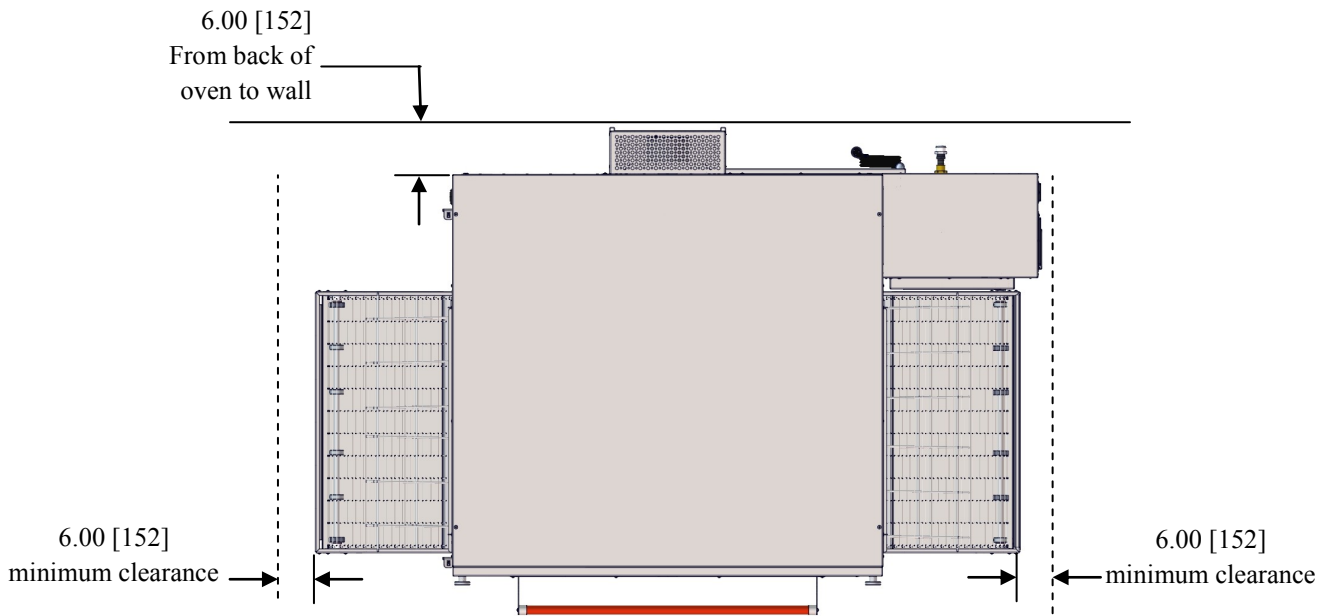
HOCHSPANNUNG

Welt Ofens

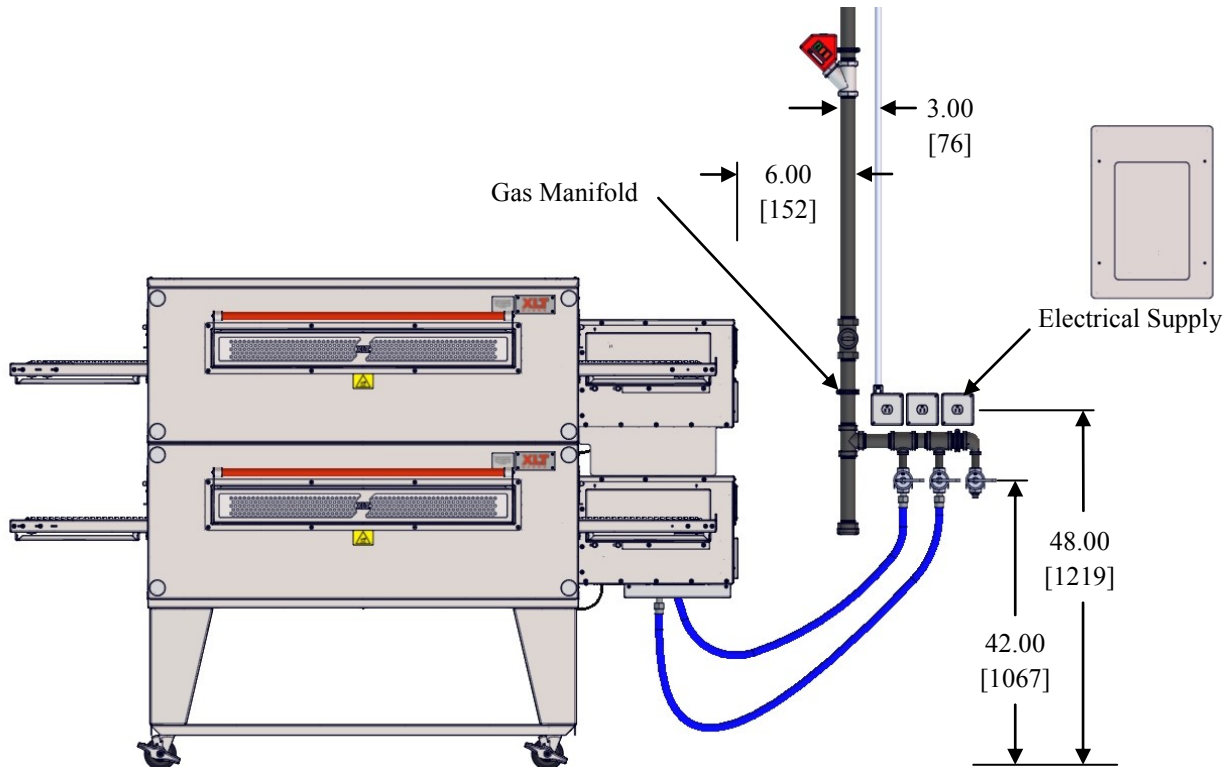
- Dieses Gerät ist mit einer Erdungsklemme zum Schutz vor Schlaggefahr ausgestattet und müssen richtig geerdet sein.
- Nach der Installation muss das Gerät elektrisch in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften geerdet werden.

Australian Ovens

- Dieses Gerät ist mit einer Erdungsklemme zum Schutz vor Schlaggefahr ausgestattet und müssen richtig geerdet sein.
- Der elektrische Dienst muss mit AS / NZS 3000 Verdrahtungsregeln entsprechend installiert werden.



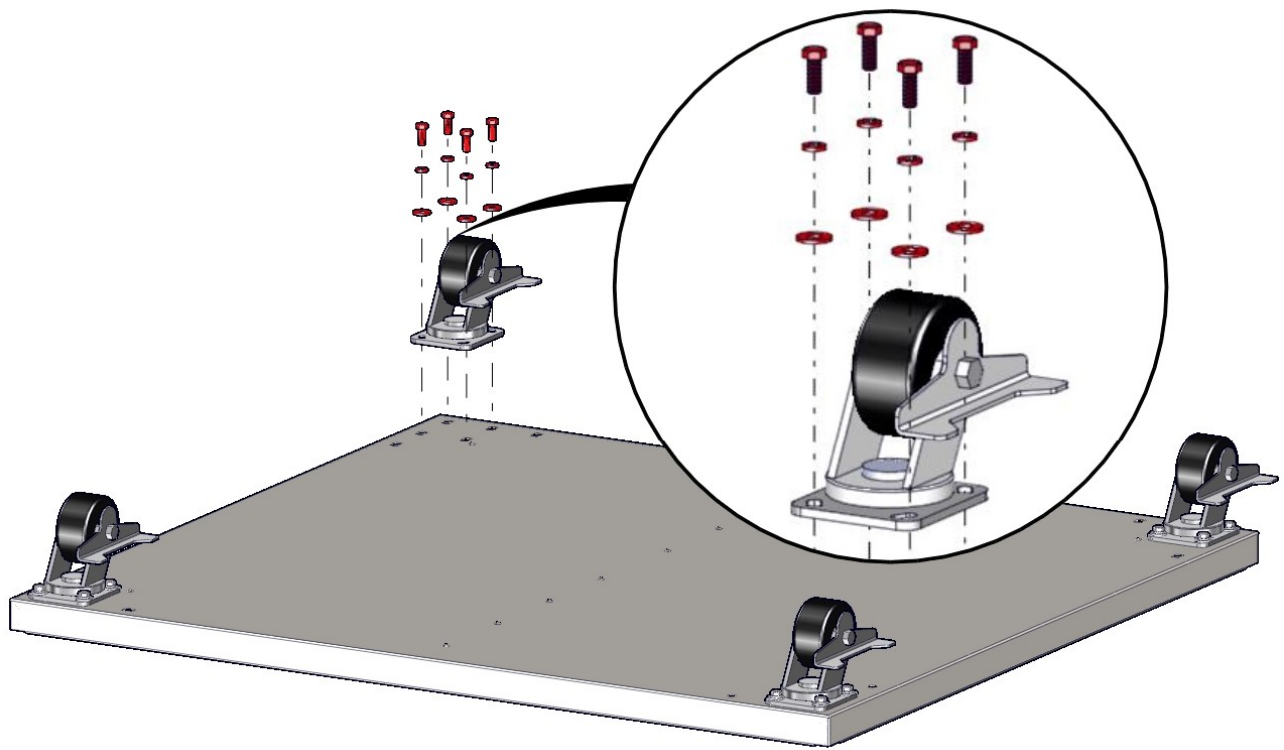
HINWEIS Dienstprogramme müssen leicht zugänglich sein, wenn die Öfen in der Einbaulage sind. Installieren Sie keine Dienstprogramme hinter den Öfen.



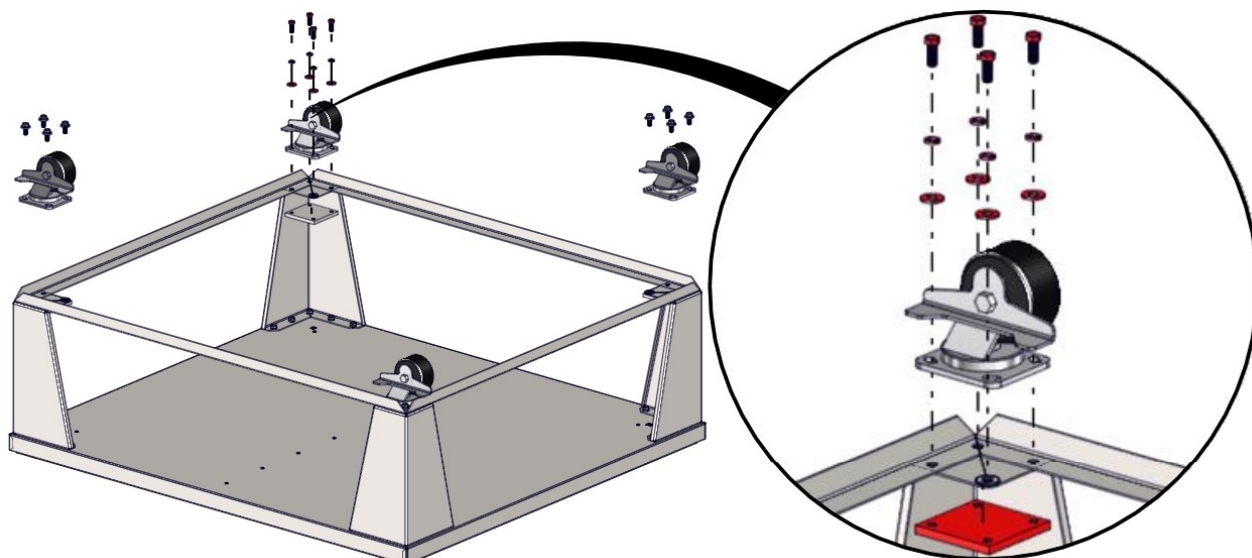
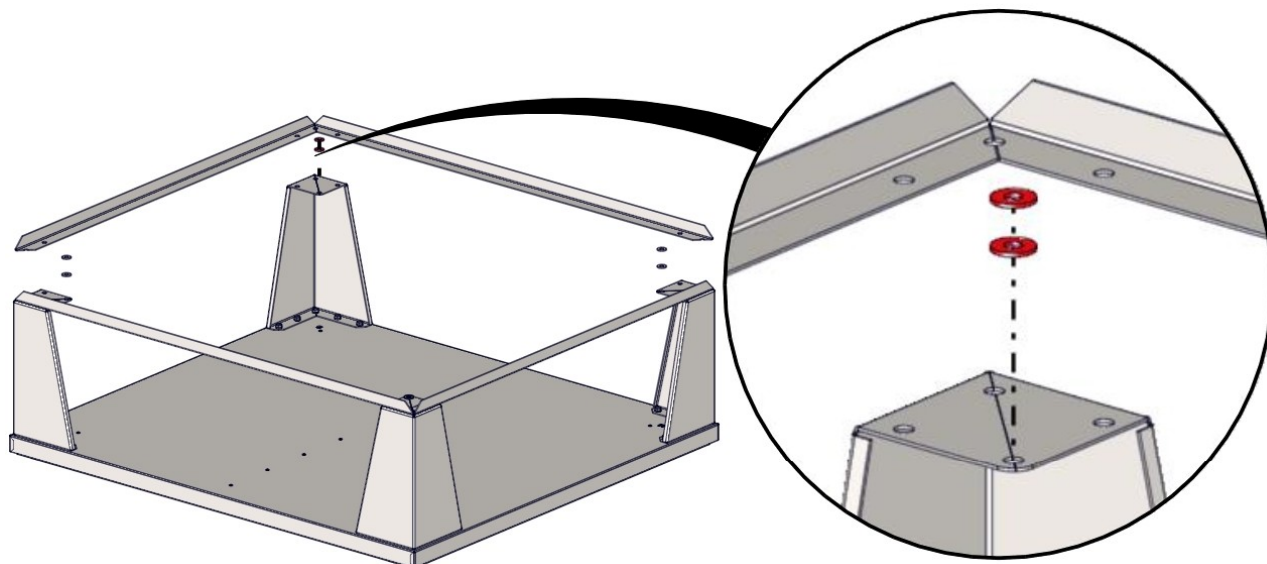
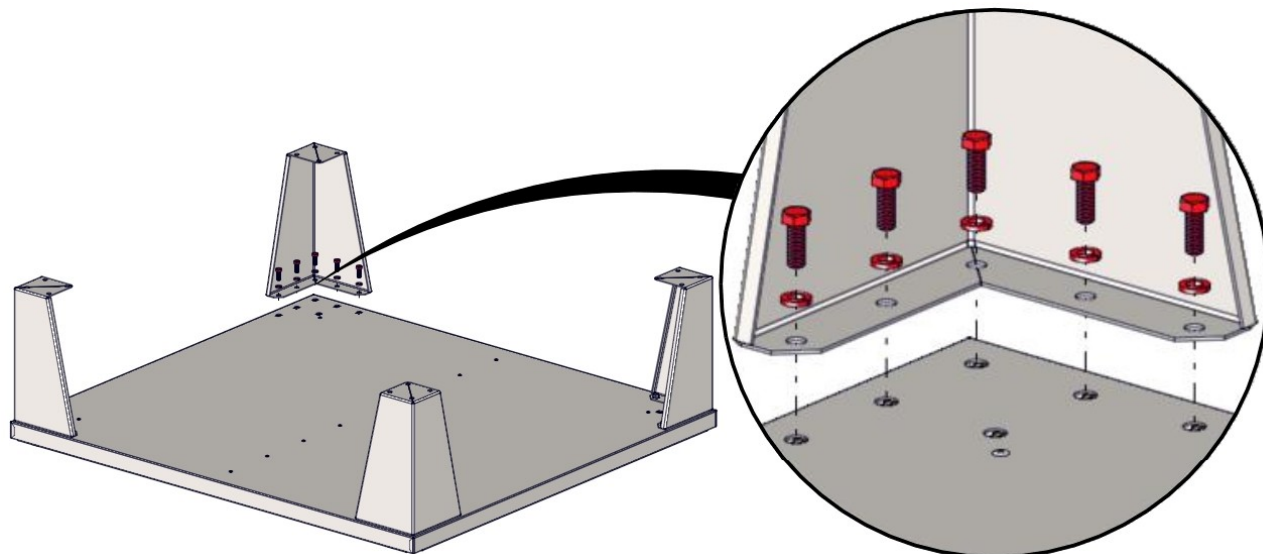
HINWEIS Alle Anlagen müssen den örtlichen Bau- und mechanischen Anlagen entsprechen. Es ist erforderlich, dass die Öfen unter einer Abzugshaube platziert werden, um die Abluft und eine ausreichende Luftzufuhr sorgen.

OFEN MONTAGE

Basisbaugruppe - Triple Stack



Basisbaugruppe - Single & Double Stack



Warn- und Sicherheitshinweise

XLT Öfen lassen sich leicht mit der richtigen Hebezeuge bewegt und gestapelt werden. Die Verwendung von XLT genehmigt Hebeausrüstung wird dringend empfohlen. Kontakt XLT für weitere Informationen.



ACHTUNG

- Diese Öfen sind schwer und können verursachen Körperverletzung kippen oder fallen.
- Stellen Sie niemals Teil Ihres Körpers unter jedem Ofen, der durch die Hebeböcke aufgehängt ist. Eine Quetschgefahr besteht, wenn der Ofen fällt oder rutscht.
- Stellen Sie KEINE Ihre Hände auf den Wagenheber senkrechten Stange unterhalb der Winde des Wagenhebers . Da die Buchse des Winde senkt sich, wenn Sie die Buchse Griff drehen, wird ein Klemmpunkt zwischen der Winde und dem Pol geschaffen.



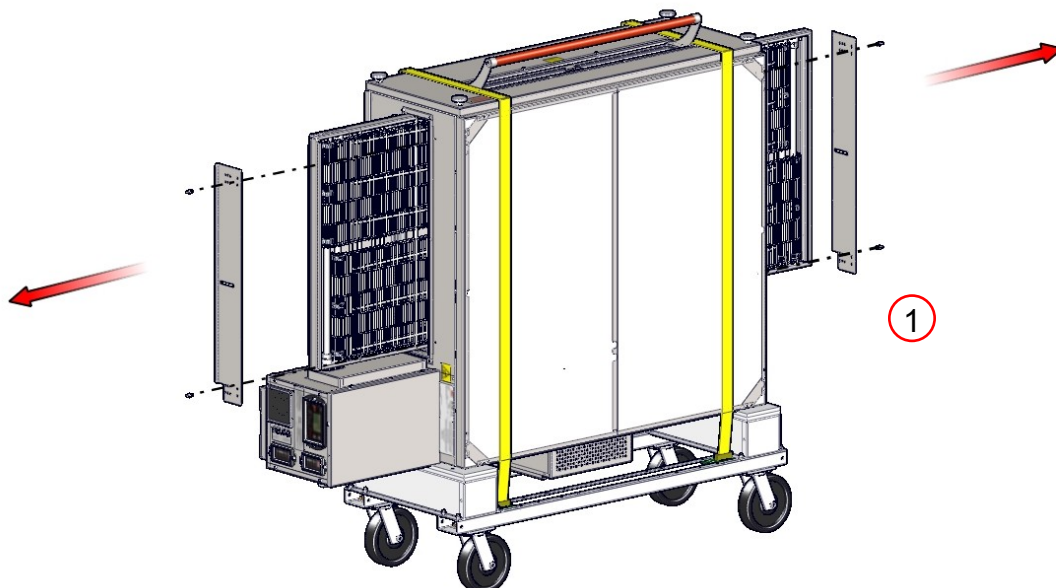
VORSICHT

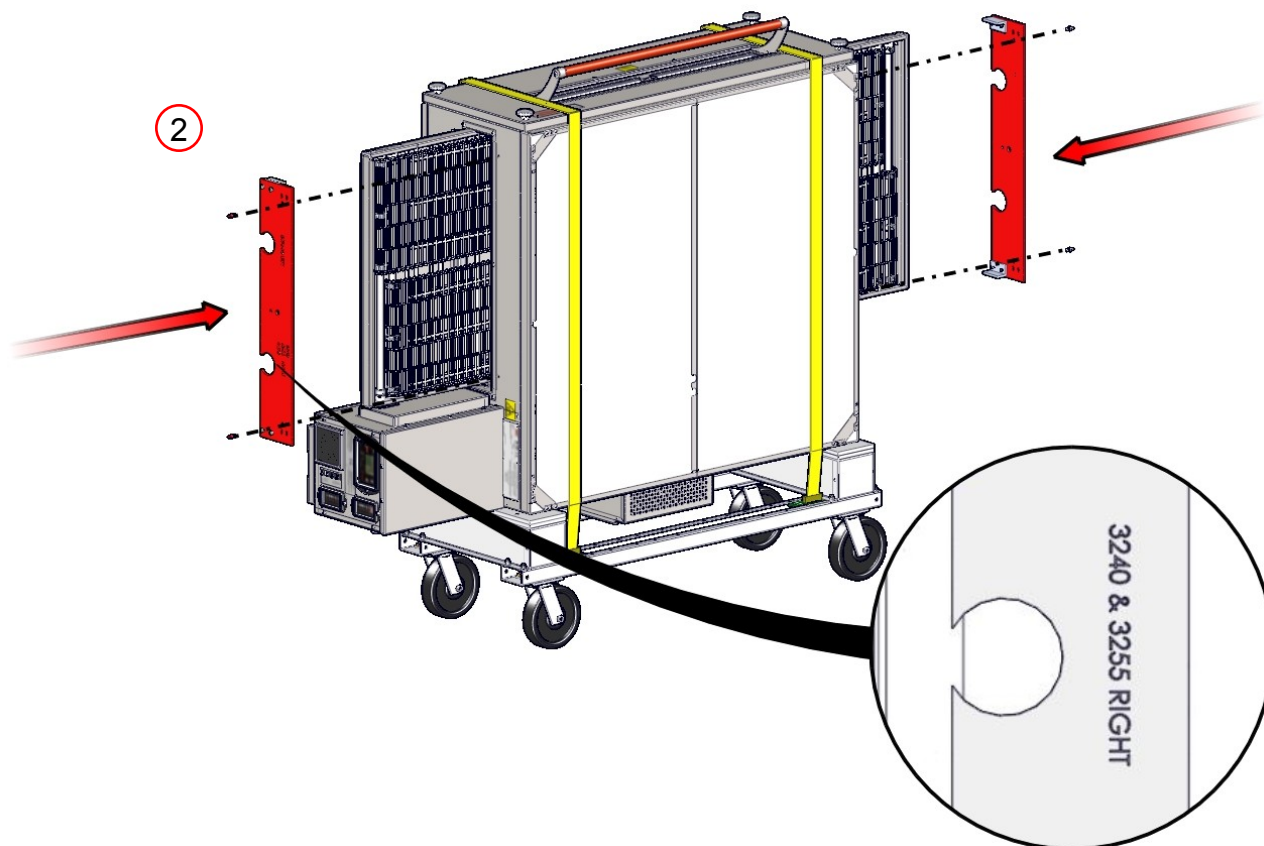
Vorsicht bei der Ofen auf den Wagen rollen, vor allem, wenn Beulen nach oben oder unten Rampen & über. Lassen Sie die Riemen / Banding auf, bis der Ofen in der Nähe der Montagebereich ist.



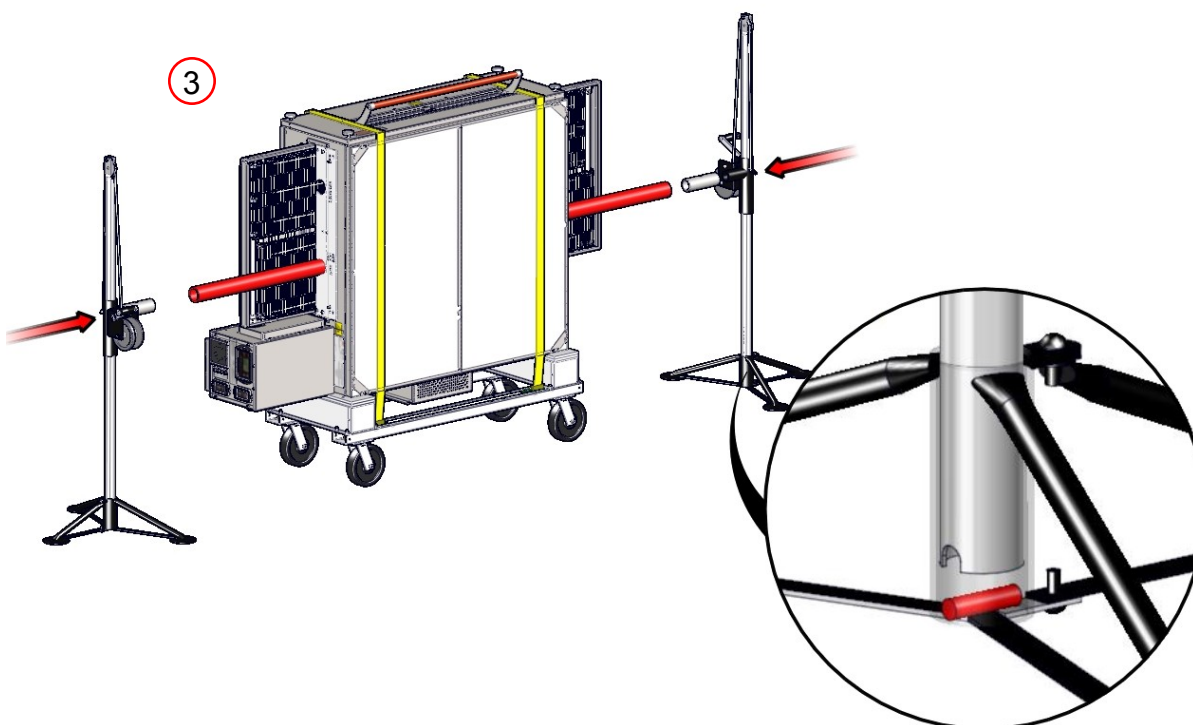
ACHTUNG

- Achten Sie darauf, dass die Kerbe am Rohr der Windenanordnung mit dem Stift in der Stativbasis ausgerichtet ist, wie dargestellt. Diese Ausrichtungen sind wichtig, und halten Sie den Stecker richtig ausgerichtet sind.
- Überprüfen Sie für einen reibungslosen Betrieb. Das Kabel sollte nicht gequetscht werden und sollte glatt über die Riemenscheibe auf der Oberseite der Polbaugruppe passieren.
- Überprüfen Sie Kabel vor jeder Benutzung.
- Wenn Kabel durchgescheuert ist oder Anzeichen von übermäßigem Verschleiß, verwenden Sie nicht, bis Kabel ersetzt wird.
- Auf ein Minimum das Kabel jährlich mit Drahtseil ersetzen, erfüllt oder übertrifft die Spezifikationen des Herstellers Buchse.
- Sie nicht die angegebene Kapazität des Hebers nicht überschreiten.





HINWEIS Das Lifting Rohrloch, für die entsprechende Ofengröße markiert, muss am nächsten an der Steuerkasten eingebaut werden.



Das Stapeln der Ofen



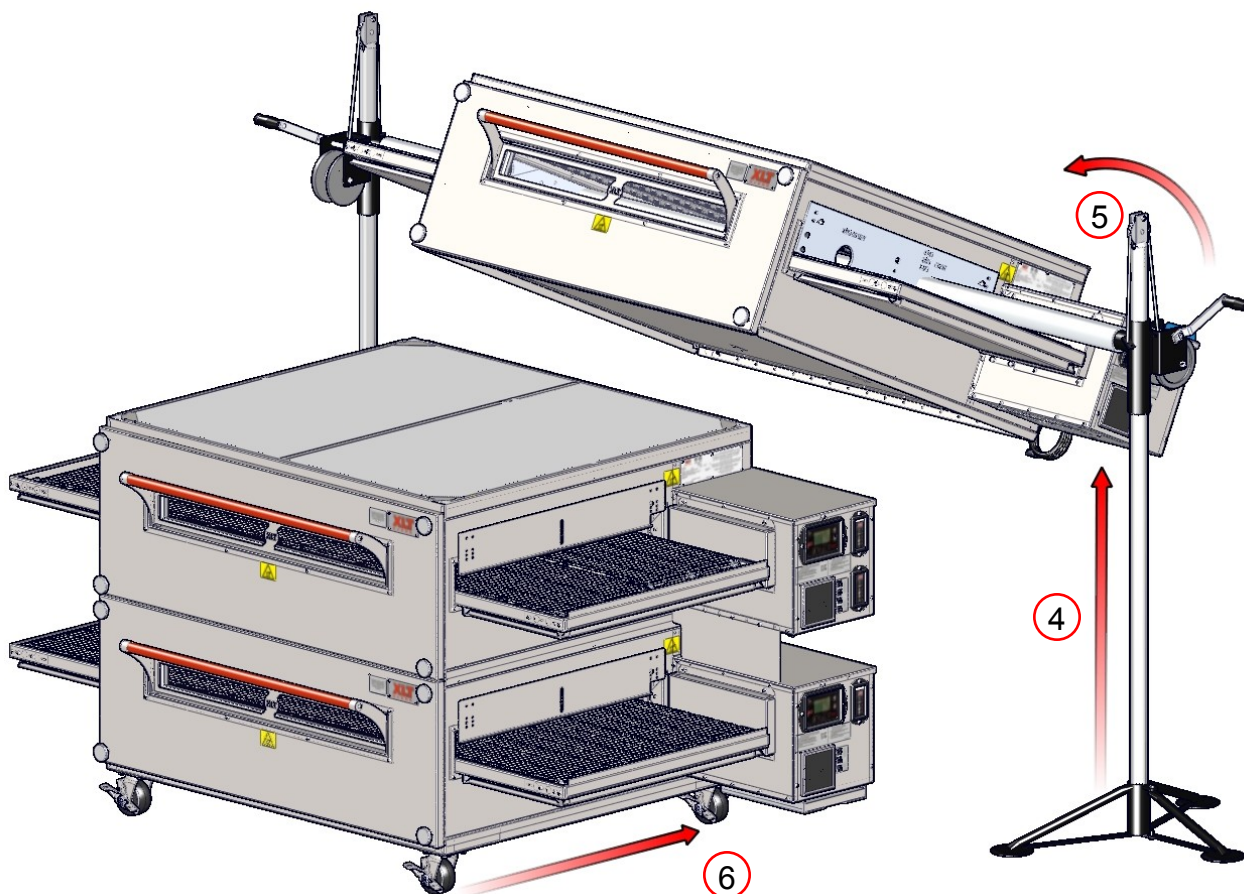
ACHTUNG

Die Nichtbeachtung der Wagenheber in die Heberohr richtig zu engagieren und führt völlig in Schäden, Verletzungen oder sogar den Tod von einem fallenden Ofen.

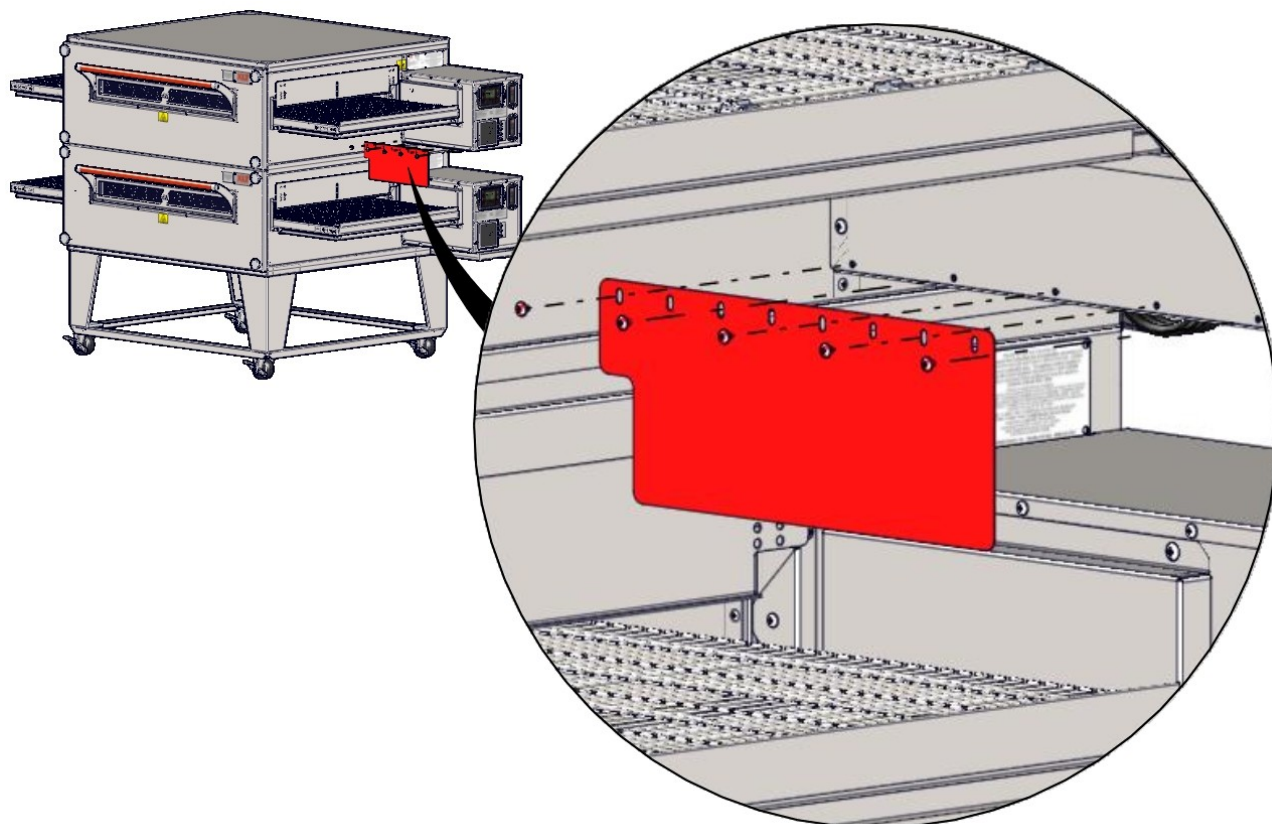
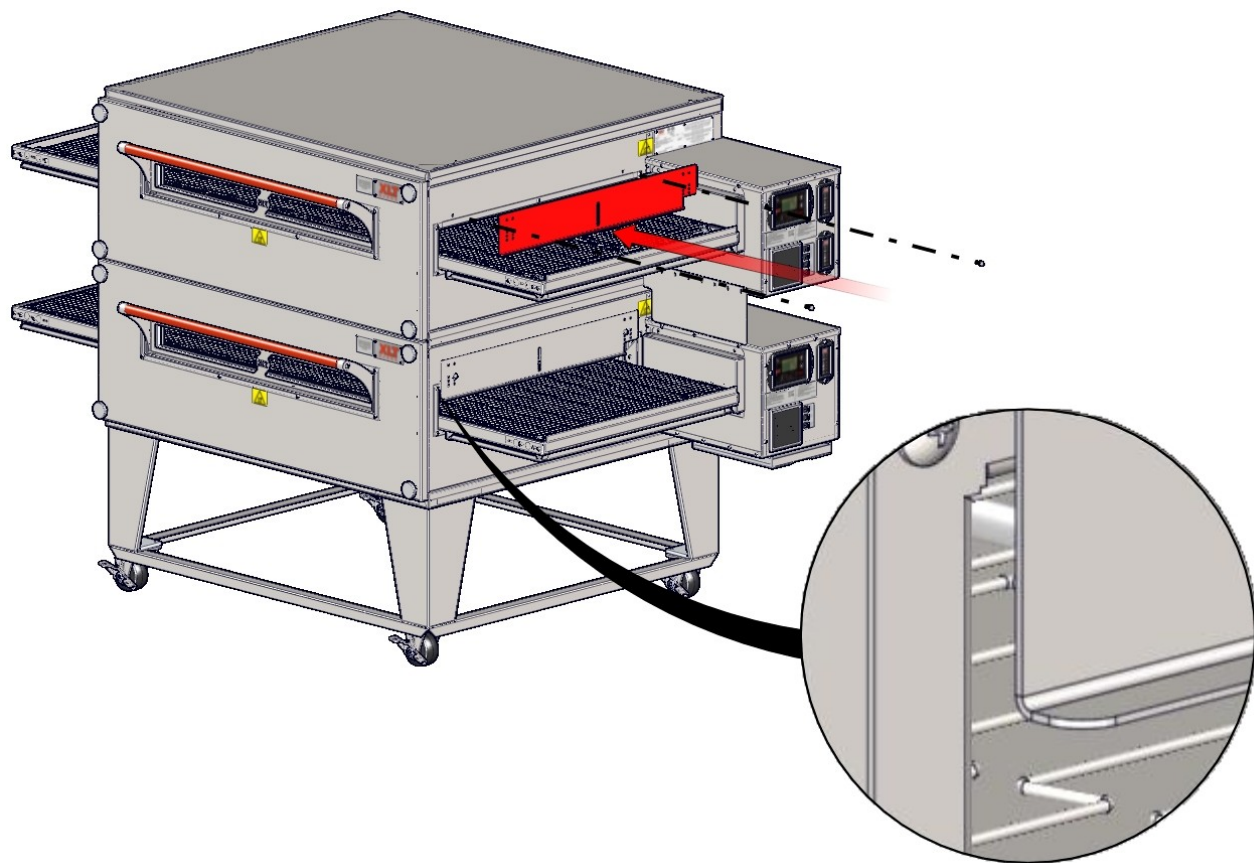


ACHTUNG

- Beide Buchsen sollten gemeinsam angehoben werden, sonst können sie binden und eine gefährliche Situation entwickeln wird.
- Sie keinen Teil von sich selbst unter dem Ofen jederzeit stellen.
- Der Ofen ist kopflastig . Achtung.



Das Stapeln der Ofen



Physische Lage und Abstandsanforderungen

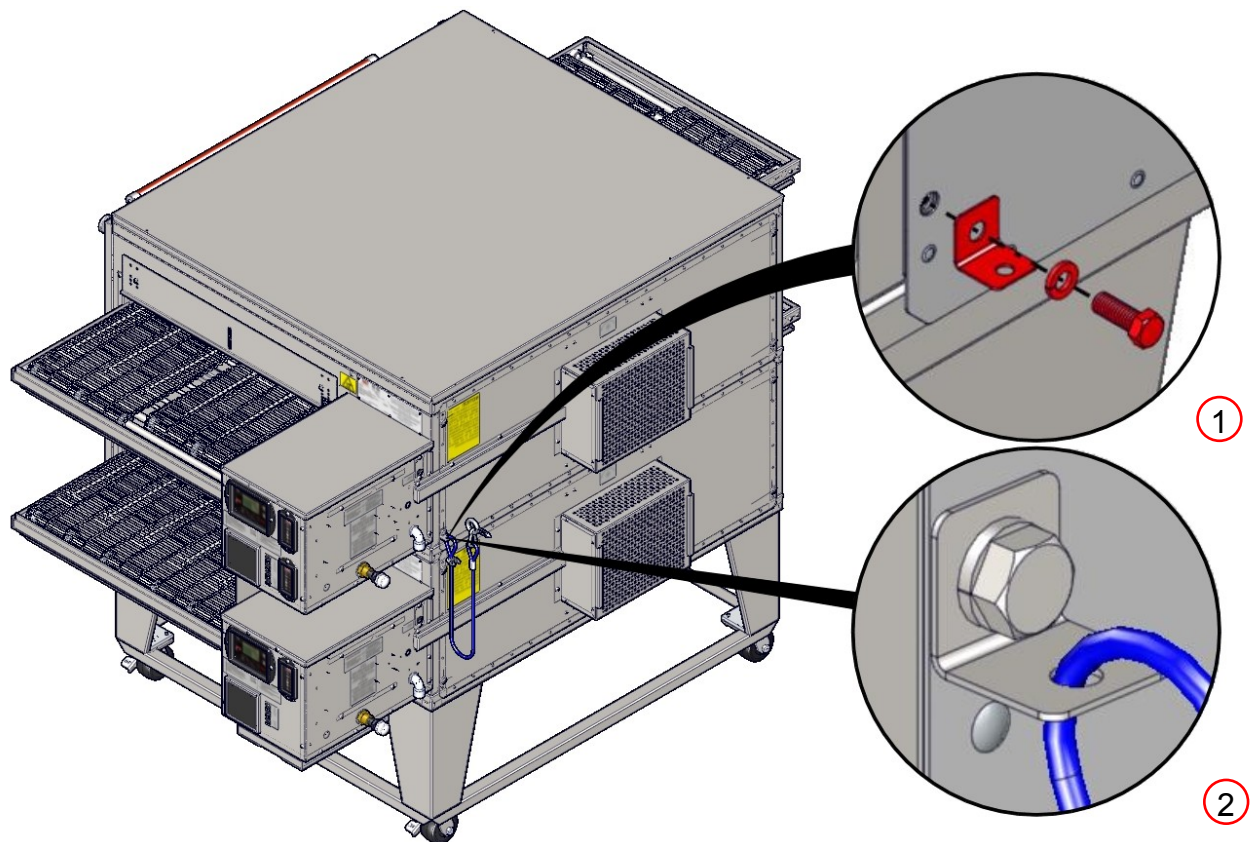
Diese Öfen eignen sich für die Montage auf entweder brennbaren oder nicht brennbaren Fußböden, und neben entweder brennbaren oder nicht brennbaren Wänden. Die Motorabdeckung ist entworfen, um die richtigen Abstand an der Rückseite des Ofens bereitzustellen. Die Mindestseitenabstände sind 6in. / 150 mm, vom Ende des Förderers gemessen.

→ **Alle Anlagen müssen den örtlichen Bau- und mechanischen Anlagen entsprechen.**
HINWEIS **In Australien, installieren Sie das Rückhalteband nach AS 5601.**

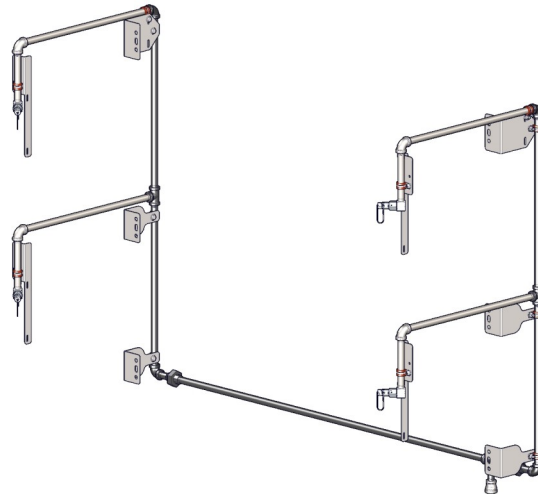
Zurückhaltung

Da alle Öfen mit Rollen ausgestattet sind, müssen die Anlagen mit einer Rückhalte konfiguriert werden, um die Bewegung des Ofens zu begrenzen, ohne auf den elektrischen Stromkabel oder Gasschlauch je den Ofen Bewegung zu begrenzen. Ein (1) Rückhaltesatz, die eine beinhaltet (1) Augenschraube (1) Edelstahl-Clip & ein Kabel, wird für jeden Ofen Stapel erforderlich, unabhängig verwendet werden, wenn auf einem Einzel-, Doppel- oder Dreifach -Konfiguration. Der Clip ist in der untersten Loch der Rückwand auf dem Steuerende des untersten Ofen in dem Stapel installiert. Die Verzögerung Augenschraube muss in einem Bauteil einer Wand oder auf dem Boden installiert werden. Es liegt in der Verantwortung des Eigentümers der Zurückhaltung, um sicherzustellen, richtig installiert ist.

Nach Abschluss der Wartungs- oder Reinigungs Funktionen ausführt, die ein Entfernen der Rückhalte erfordern, sicherzustellen, dass es in den Ofen wieder richtig angebracht ist.

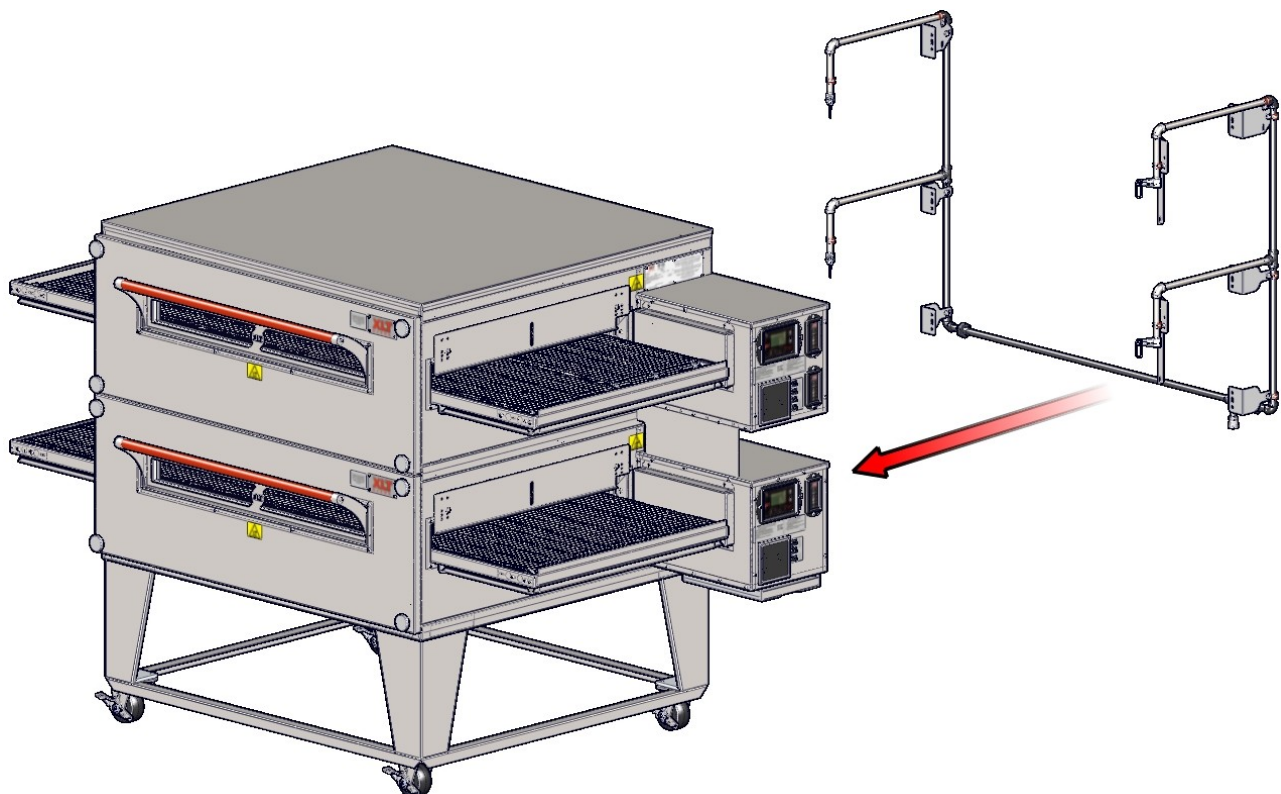


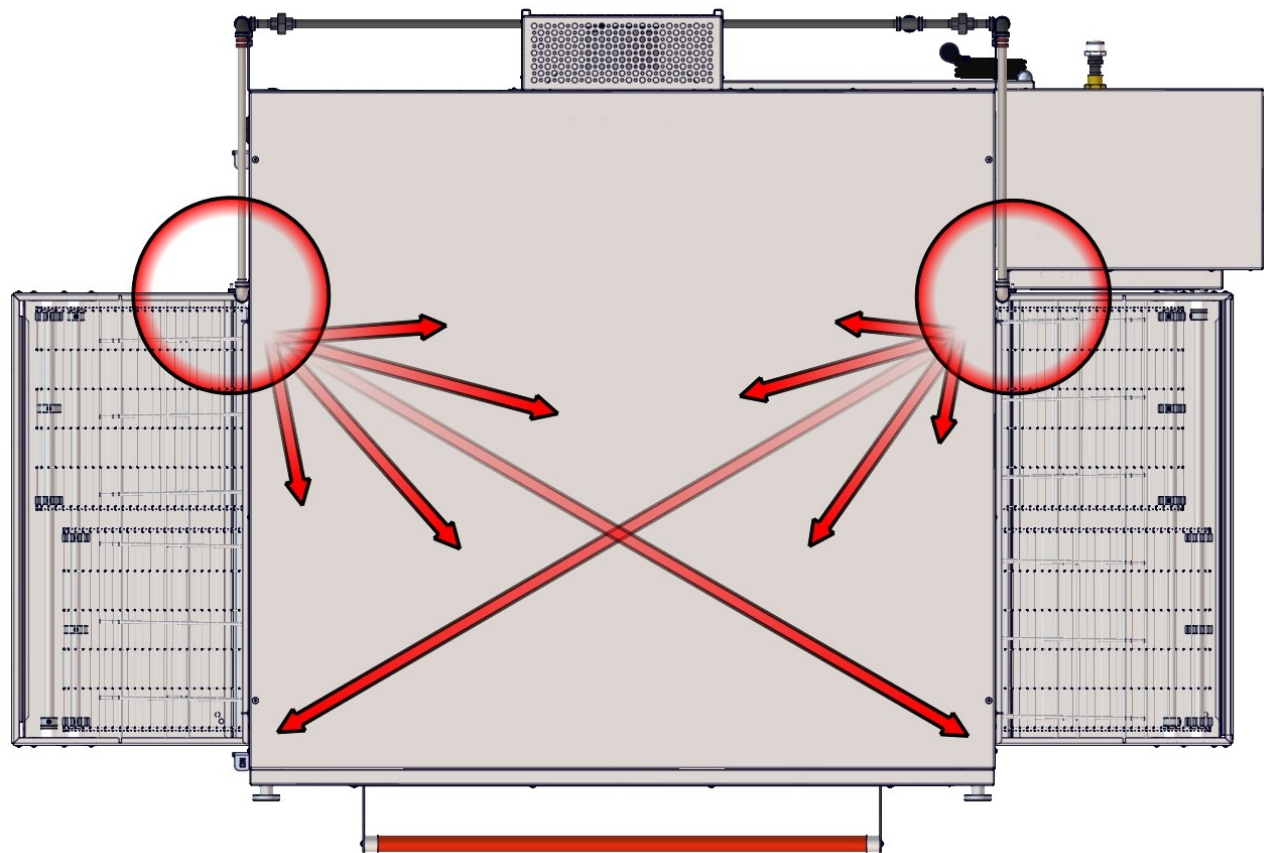
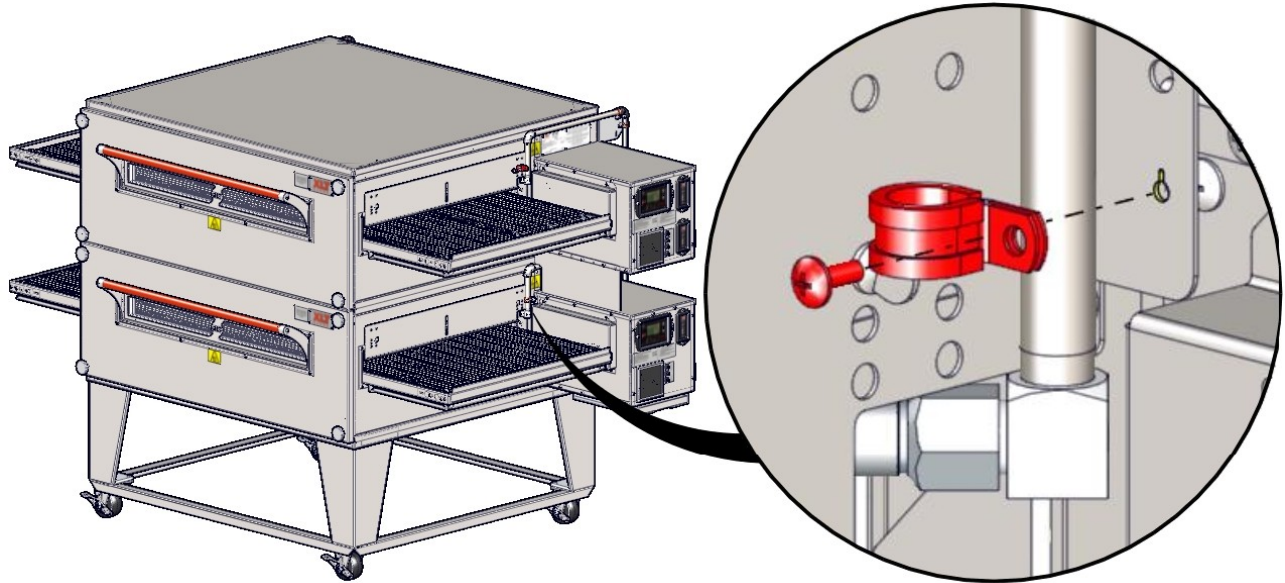
Die Anforderung für Feuerlöschanlagen sind je nach Standort und der zuständigen Behörde vor. Wenn Sie verpflichtet sind, Feuerunterdrückung auf dem Ofen zu installieren, eine vormontierte Rohrleitungen Kit zur Verfügung, das bereits vorhandene Löcher nutzt Installation und zukünftigen Service zu vereinfachen.



Dieser Entwurf wurde geprüft und genehmigt, um erfolgreich mit Feuerunterdrückungs Codes erfüllen. Es verwendet nur zwei (2) Düsen pro backen Kammer und ermöglicht Krümelbleche , Kettenschutz und alle anderen Zubehörteile leicht entfernt werden. Das Kit nicht mit irgendwelchen Operationen oder Wartung stören.

Siehe zur Feuerunterdrückung detaillierte Informationen manuell XD-9011 Brandschutzinstallation für AVI Hauben und XLT Backöfen.





Anforderungen an die Belüftung

Eine angetriebene Abzugshaube ist erforderlich, Wärme und Dämpfe zu entfernen. Einige ist vorzusehen, dass die Menge an Luft nachzufüllen, die aus dem Gebäude herausgezogen wird. Die Haube und HVAC Installation muss örtlichen Bau- und mechanischen Codes erfüllen. Die Bestimmungen unterscheiden sich im ganzen Land nach Standort abhängig. Richtiges Lüften ist die Verantwortung des Ofens Eigentümer. Die AVI-Hood-System ist so konzipiert, alle Anforderungen für XLT Öfen zu erfüllen und es ist unsere Empfehlung, dass dieses System verwendet werden.

Lüftungs Richtlinien

Informieren Sie von der zuständige Behörde, die Anforderungen für die Installation zu bestimmen. Ihre Dunstabzugshaube Lieferant und HVAC Auftragnehmer sollte kontaktiert werden, um Leitlinien zur Verfügung zu stellen. Ein Luft Balance-Test ist sehr zu empfehlen, von einem lizenzierten Vertragspartner durchgeführt . Ein richtig konstruiert und installiert Lüftungshaube und HVAC-System wird ihre Zustimmung zu beschleunigen, reduzieren alle Wartungskosten und bieten eine komfortable Arbeitsumgebung . XLT empfiehlt ferner, dass die Bedienschalter für die Öfen und die Bedienschalter für den Abluftventilator verriegelt werden, so dass der Abluftventilator mit Energie versorgt wird, wenn die Öfen eingeschaltet sind. Weitere Informationen finden Sie unter den folgenden Links auf xltovens.com:

[Kuchenluftungs Design Guide 1](#)

[Kuchenluftungs Design Guide 2](#)

[Kuchenluftungs Design Guide 3](#)

[Kuchenluftungs Design Guide 4](#)

Lüftungsleistungstest

Nachdem der Ofen und Abzugshaube installiert und in Betrieb sind, kann eine Rauchkerze, wenn die Hitze und Dämpfe verwendet werden, "sehen" vollständig extrahiert werden. Das Testverfahren wird skizziert unter:

Der Ofen muss bei 450°-500°F / 232°-260 ° C betrieben werden.

Die Fördereinrichtung muß ausgeschaltet werden.

Die Dunstabzugshaube Abluftventilator muss eingeschaltet sein.

Setzen Sie einen Rauch Kerze in einer Pfanne auf dem Förderband in der Mitte des Ofens.

Beobachten Sie das Rauchmuster aus dem Ofen kommen.

Wiederholen Sie die Rauchkerze Test für jeden Ofen, sowie, wenn alle Öfen arbeiten.

Die Abzugshaube muss der gesamte Rauch aus dem Ofen zu erfassen.


Nach der Abluftventilator vollständig angepasst zu erfassen und die Wärme enthalten, es muss eine entsprechende Menge sein von Luft (MUA) bilden eingeführt in das Gebäude der Menge an Luftvolumen zu kompensieren entfernt werden. Ein Luft Balance-Test kann die richtige Menge an Raten Make-up Luftstrom bestimmen.

Alle Öfen sind ab Werk für Funktionsbetrieb getestet. Der Betrieb wird überprüft und Anpassungen vorgenommen werden einwandfreie Funktion zu gewährleisten. Allerdings sind Feldbedingungen manchmal anders als Fabrikbedingungen. **Es ist notwendig, ein autorisierter Servicetechniker überprüfen Betrieb zu haben und Feld Anpassungen vornehmen, wenn nötig.**

Der Ofen Inbetriebnahme Checkliste am Ende dieses Handbuchs müssen (beide Seiten) abgeschlossen werden, zum Zeitpunkt der Installation, vom Kunden unterschrieben und an XLT Öfen und der autorisierten Vertriebsgesellschaft Garantie-Politik einzuleiten. **Wenn der Start-Up-Checkliste ist nicht vollständig ausgefüllt und zurück XLT Öfen, dann wird die Garantie nicht berücksichtigt.**

Start-up-Verfahren

1. Stellen Sie sicher, dass alle Öfen in Übereinstimmung mit der I & O-Handbuch installiert wurden und dass alle Nebenkosten zu den Öfen in Übereinstimmung mit den örtlichen Bauvorschriften verbunden sind.
2. Füllen Sie Schritt 1 auf der Checkliste mit allen Informationen und Druck leserlich.
3. Platz 1 Schaltkasten in Serviceposition und dokumentieren eingehenden Gasdruck (siehe P & S Handbuch für Gasventileinstellungen) Wenn Gasdruck nicht im XLT Spezifikationen Kontakt Gasgesellschaft anzupassen.
4. Legen Sie alle Kontrollkästchen im Serviceposition , entfernen Sie alle blau-Tags von innen aller Steuerkästen und schließen Sie den Jumper auf dem Kabelbaum . Beginnen Sie jeden Ofen und vollständiger Form.
5. Mit allen Geräten ausgeführt werden, überprüfen Sie die dynamische Gasdruck . Wenn Gasdruck nicht innerhalb XLT Spezifikationen Kontakt Gasgesellschaft ist einzustellen.
6. Vollständige Checkliste zur Inbetriebnahme mit dem Besitzer Unterschrift und Rückkehr zu XLT.

 **Dieser Ofen ist nicht in der Lage ist, in Betrieb bei einem Stromausfall sicher gestellt. Versuchen Sie nicht, diesen Ofen bei Stromausfall den Betrieb durchzuführen werden.**
VORSICHT



Conveyor Belt Times		
Oven Models	MINIMUM	MAXIMUM
1832	1:30	17:00
xx40-xx70	1:30	20:00

Oven Operating Temperature Range		
Oven Models	MINIMUM	MAXIMUM
All	300° F	590° F
	149° C	310° C



TIP

Lesen und verstehen Schritte zuerst. Screens wird automatisch beendet, wenn keine Aktivität erfasst wird.

Factory Tech Modus

1. Factory-Tech-Modus können Sie eingeben und die 2 Pfeiltasten 10 Sekunden lang gedrückt.

SOFTWARE VERSION

```
MC1: VER 0029
MC2: VER 0029
UI:  VER 0035
```

Softwareversion

MC & UI-Software Version. Drücken Sie Pfeil nach unten zum nächsten Bildschirm zu gehen. Bild nur als Referenz - Siehe XLT Für richtige Version.

SERIAL NUMBER ENTRY

```
35000-H-01-2015 / 01
```



Ordnungsnummer

ENTER-Taste, um Änderungen vorzunehmen. Verwenden Sie Pfeile auf die Seite zur nächsten Zeichenposition zu blättern. Mit den Auf / Ab-Pfeile Werte ein und drücken Sie auf ENTER ändern zu akzeptieren und Voraus.

ELAPSED TIME[HRS]

```
[10] HRS TOTAL
[10] SINCE FILTER CLEAN
360 HR INTERVAL
```

Verstrichene Zeit

Abgelaufene Zeit "Total Betrieb" und "Da Reinigung Letzte Filter". Abgelaufene Zeit insgesamt kann nicht zurückgesetzt werden. Drücken Sie die Eingabetaste zu wechseln.

BELT LENGTH

70

Gurtlänge

Es gibt vier zur Verfügung stehenden Bandlängen : 32, 40, 55 und 70 mit dem Standardsatz bei 55 ENTER Wert zu markieren, die Pfeile nach oben / unten anzupassen. ENTER zu akzeptieren und Voraus.

BELT WIDTH

32

Gurtebreite

Es gibt vier zur Verfügung stehenden Bandbreiten, die mit der Länge ausgewählt werden, entsprechen. Die Standardeinstellung ist 32 gesetzt, wenn eine Bandlänge von 32 gewählt wird, dann ist die einzige Option ist eine 18 Riemenbreite. Wenn 40 gewählt wird, dann können Sie wählen, 24 oder 32. Wenn ein 55 oder 70 gewählt wird, dann können Sie wählen, 32 oder 38. ENTER Wert zu markieren, die Pfeile nach oben / unten anzupassen. ENTER zu

MAIN FAN TYPE

ON/OFF <STD>

Hauptventilator Typ

Die Werkseinstellung ist Ein / Aus-Typ. Zu ändern, drücken Sie die Eingabetaste drücken. Mit den Auf / Ab-Pfeile zwischen STD und VFD zu ändern. Drücken Sie die Eingabetaste zu akzeptieren und zu fördern.

SPLIT BELT?

NO

Spaltband

MC1 ist für den linken Gurt und MC2 ist für richtige Gürtel. Die Werkseinstellung ist NO. Zum Ändern drücken Sie die Eingabetaste. Mit den Auf / Ab-Pfeile, um JA zu ändern (noch zu blinken). Drücken Sie die Eingabetaste zu akzeptieren und zu fördern.

DUAL BURNER?

YES

Dualbrenner

MC1 ist für die rechte Hand Brenner und MC2 ist für die linke Hand Burner. Die Werkseinstellung ist NO. Zum Ändern drücken Sie die Eingabetaste. Mit den Auf / Ab-Pfeile, um JA zu ändern (noch zu blinken). Drücken Sie die Eingabetaste zu akzeptieren und zu fördern. Wenn MC2 nicht ein Jumper Fehler zeigen müssen.

FUEL TYPE

GAS

Treibstoffart

Gas oder Elektro. Die Werkseinstellung ist Gas. So ändern drücken Sie die Eingabetaste. Mit den Auf / Ab-Pfeile und ENTER zu akzeptieren und Voraus.

REMOTE HOOD SWITCH
INSTALLED?

NO

Fernhaubenschalter

Die Werkseinstellung ist NO. Wenn es eine Remote-Hood-Schalter installiert ist, drücken Sie die Eingabetaste und NO blinkt. Mit den Auf / Ab-Pfeile, um JA zu ändern. Drücken Sie die Eingabetaste zu akzeptieren und zu fördern.

TEMP OFFSET ADJUST:
INCREASE HEAT(+)
DECREASE HEAT(-)
OFFSET MC1[0 °F]
OFFSET MC2[0 °F]**Temp Offset einstellen**

Die Werkseinstellung ist Null. Ermöglicht dem Feld Tech, um Anpassungen vorzunehmen bis zu 20 Grad in der Temperatur +/-.

HIGH TEMP

590°F

Hohe Temperatur

Kann in nur 10-Grad-Schritten von Werks von 590 Grad Fahrenheit reduziert werden. Nicht weniger als 500 Grad Fahrenheit. Zum Ändern drücken Sie die Eingabetaste und verwenden Auf- / Abwärtspfeile zu ändern, und drücken Sie die Eingabetaste zu akzeptieren und Voraus.

LOW TEMP

350°F

Niedrige Temperatur

Der Ofen kann bis zu 300 Grad Fahrenheit reduziert werden die Werkseinstellung ist 350 Grad Fahrenheit. Wenn das Feld Tech-Temp auf 300 Grad reduziert wird die Steuerung es erlauben und "Ventil ändern Reqd" anzuzeigen Um drücken Sie die Eingabetaste und Up / Down Pfeile ändern zu ändern, und drücken Sie die Eingabetaste zu akzeptieren und Voraus.

MAIN FAN [AMPS]

Press ENTER to see
isolated amp load**Hauptventilator**

Nur für Geräte mit Ein- / Aus-Hauptventilator . VFD-Einheiten sind 3 Phasen, keine Überwachung durch diese Steuerung. Dieser Bildschirm zeigt Amp Belastung Lüftermotor .

BELT DIRECTION

L to R

Bandrichtung

Wenn die Bandrichtung Bedarf geändert werden entweder von links nach rechts oder von rechts nach links, dann Enter drücken und mit Up / Down Pfeile, um die Einstellung zu ändern. Das Siebband ist ungerichtet und nicht physikalisch verändert brauchen. Wenn der Förderer ein Spaltband ist, dann verwenden Sie die TIME-Taste zwischen den Bändern zu wechseln. Drücken Sie die Eingabetaste zu akzeptieren und zu fördern.

MAIN FAN OFF DELAY

AUTO[225°F]

Hauptlüfter ausgeschaltet verzögerung

Zum Ändern drücken Sie die Eingabetaste AUTO zu markieren. Mit den Auf / Ab-Pfeile (TIMED 30:00) und drücken Sie auf ENTER ändern zu akzeptieren und zu beenden.

BEEPER BUTTON TEST

Piepser Taste Test

Drücken Sie die Eingabetaste Einstellung einzugeben. Ein Signalton bei jedem Drücken einer Taste. Drücken Sie die Eingabetaste, um zu beenden.

Menü-Modus (Optionen)

Menübedienung

1. Zum Menümodus drücken Sie MENU ein.
2. Die Zahl in der unteren rechten Ecke beginnt zu blinken.
3. Blättern Sie durch die Menüs durch Drücken von Up / Down Pfeile (Max 12 voreingestellte Menüs).
4. So wählen Sie die gewünschten Menüs drücken Sie die Eingabetaste. Die Nummer sollte eine solide schwarze Box um ihn herum haben.
5. So ändern Sie wird zu einem anderen Menüauswahl drücken Sie MENU und das feste schwarze Box verschwinden und die Zahl beginnt zu blinken.
6. Wenn die Zahl blinkt MENU drücken, wird Menü-Modus verlassen.



Änderung Menüeinstellung

1. Um eine Einstellung zu ändern, wenn die Zahl ist unterwegs, um die gewünschte Preset und drücken blinkt ENTER und MENU für 3 Sekunden.
2. TEMP beginnt zu blinken. Mit den Auf / Ab-Pfeile Temperaturstufe zu wählen und drücken Sie ENTER.
3. TIME beginnt zu blinken. Mit den Auf / Ab-Pfeile Zeit auszuwählen und drücken Sie anschließend ENTER und MENU 3 Sekunden Voreinstellung zu speichern zu speichern.

Additional Benutzeroptionen

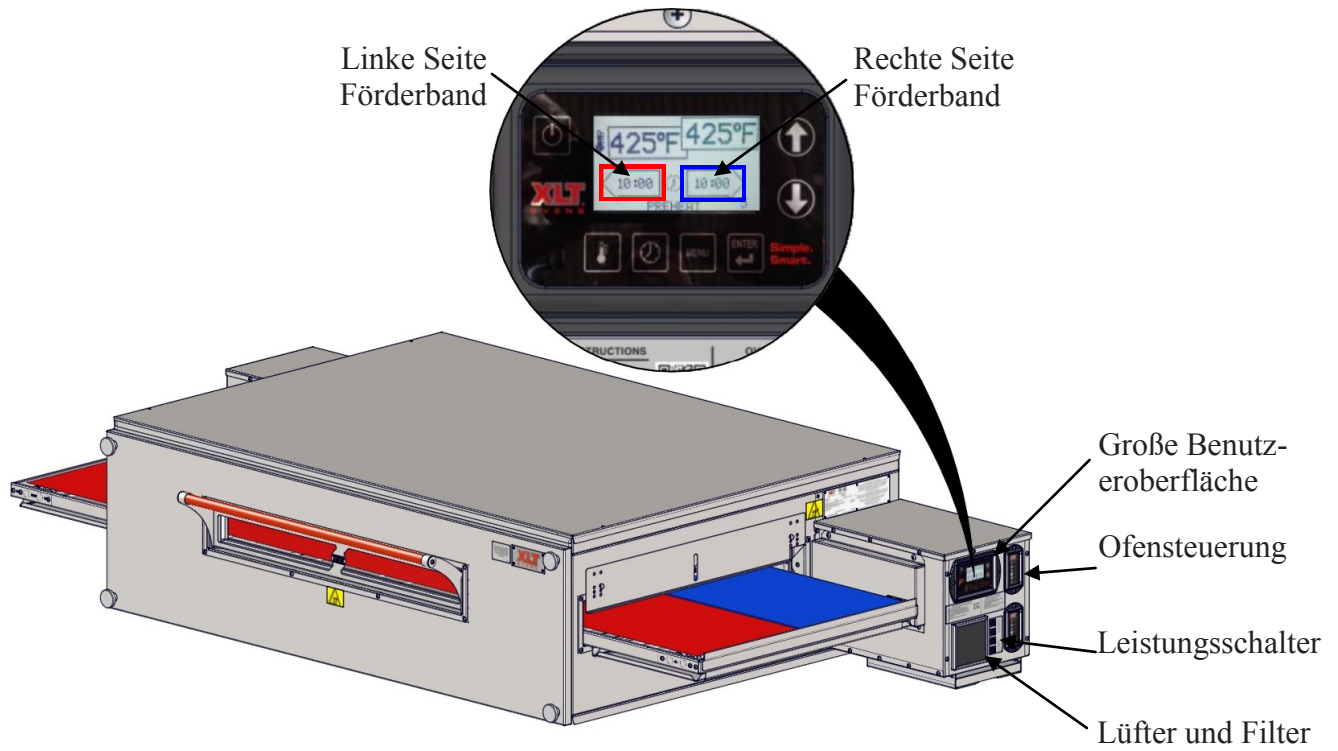
Sperreinstellungen

1. So sperren und Ofenzeit und Temperatur TIME drücken entriegeln und ENTER für 3 Sekunden, bis die LUI einmal piept.
2. Dann drücken Sie TEMP, TIME und TEMP innerhalb von 3 Sekunden Einstellungen zu sperren.
3. Ein sperren oder entsperren Symbol wird in der linken unteren Ecke des LUI angezeigt.

Fahrenheit in Celsius

1. Um Temperatur von Fahrenheit auf Celsius zu ändern, drücken und halten Sie den TEMP und ENTER für 3 Sekunden und die Einstellungen ändert.

Spaltbandförderzeitkontrollen



Temperaturregler
3270 und 3870 nur

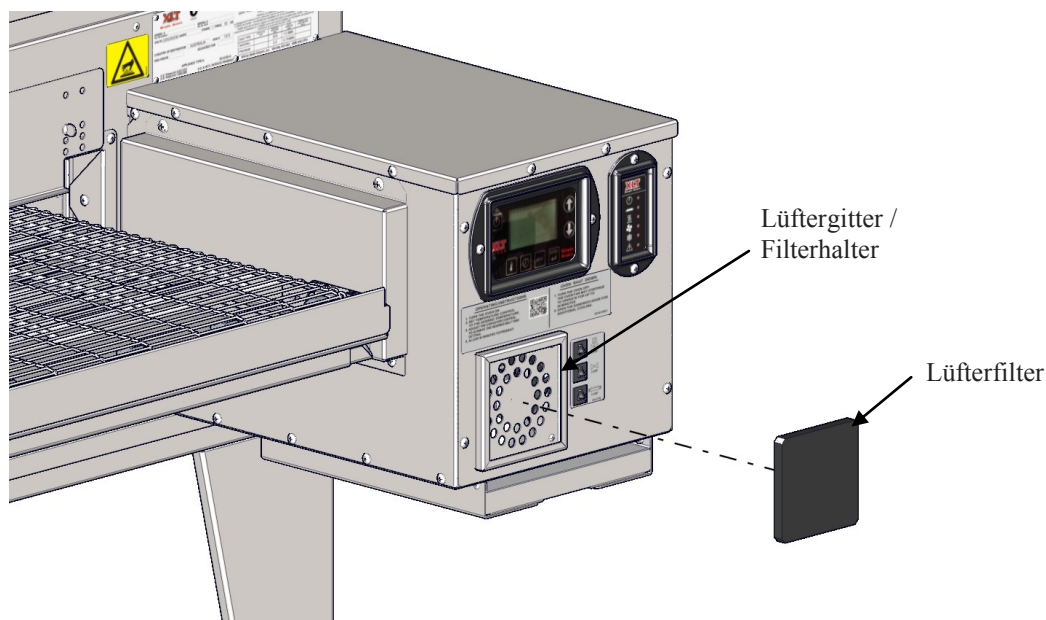


Ihre XLT Ofen ist aus Edelstahl gebaut. Die meisten kommerziellen Reinigungsmittel können sicher auf allen Edelstahloberflächen verwendet werden. Prüfen Anwendungsbeschränkungen auf Etikett vor dem Gebrauch. Beachten Sie empfohlenen Vorsichts- und Sicherheitsmaßnahmen, wie vom Hersteller vorgegeben. Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel auf den Transportlager.

Keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme verwenden, wie sie Edelstahloberflächen verkratzen können. Gebiete mit schweren Aufbau sollte für bis zu 5 Minuten vor dem Abwischen einweichen gesprüht und zugelassen werden. Wischen Sie immer mit dem "Korn" der Oberfläche Aussehen zu erhalten.

Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel auf dem Bedienfeld und / oder elektronischen Komponenten. Verwenden Sie nur Reinigungsmittel kompatibel mit Lexan auf dem Gesicht des Fördersteuerung.

Der kritischste Punkt gereinigt werden, ist der Filter auf dem Ventilator. Der Filter wird an Ort und Stelle durch den Edelstahl Lüftergitter / Filterhalter gehalten und kann mehrmals gewaschen werden. Eine regelmäßige Reinigung des Filters ist wichtig, die Luftzirkulation im Steuerkasten zu halten. Je nach Lagerbedingungen sollte dieser Filter wöchentlich gereinigt werden oder wie es mit Staub verstopft. Bitte kontaktieren Sie XLT Öfen für Ersatzteile.



Kühler Filterwartung

1. Wenn Kühl Filter gereinigt werden müssen wird ein Alarm auf dem LUI erscheinen "FILTER" sagen.
2. Drücken Sie die MENU-Taste das "FILTER RESET" aufzurufen.
3. Sobald der Filter gereinigt wird, drücken Sie ENTER, um den Filtertimer zurück. Dadurch werden Sie zu einem anderen Bildschirm nehmen, die Sie den Timer zurück um 00:00 Uhr zeigen und wird nach 5 Sekunden verlassen.
4. Wenn Sie die MENU-Taste Alarm drücken zu umgehen und es wird der Alarm für weitere 2 Stunden löschen. Dann wird der "FILTER" Alarm wieder erscheinen.



ACHTUNG

Ofen muss kühl und das elektrische Kabel herausgezogen werden, bevor eine Reinigung oder Wartung durchgeführt wird.



VORSICHT

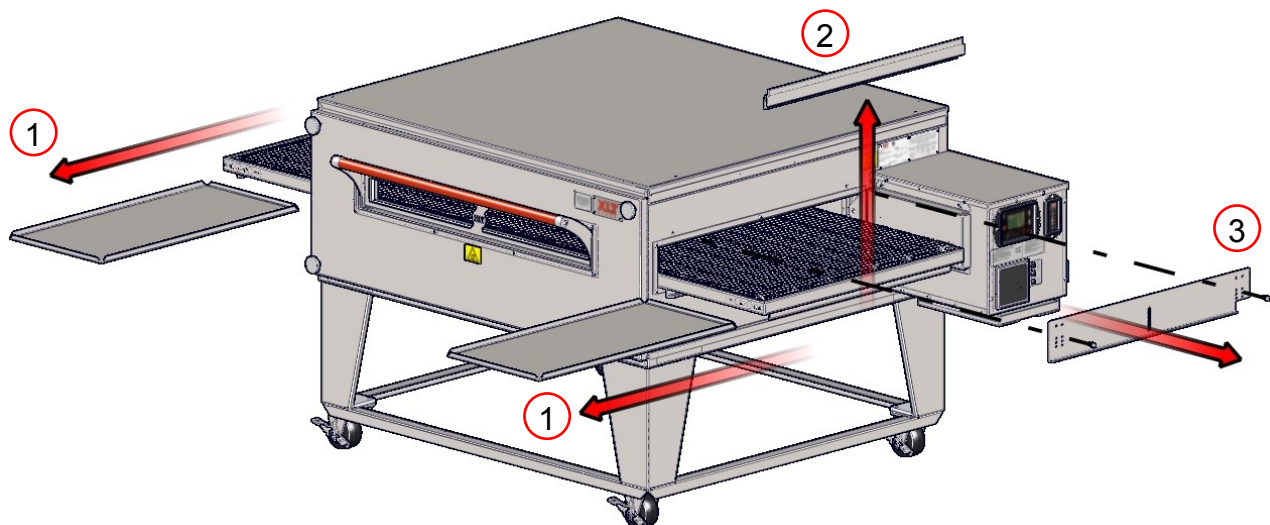
Wenn der Ofen wird aus seiner Position für die Reinigung oder Wartung entfernt werden soll, wird das folgende Verfahren befolgt werden:

1. Absperren Hauptgashahn .
2. Ziehen Sie elektrische Kabel.
3. Ziehen Gasleitung .
4. Schalte Rollen.
5. Trennen Zurückhaltung .
6. Bei der Wartung oder Reinigung abgeschlossen ist, bewegen Ofen ursprünglichen Speicherort.
7. Verbinden Zurückhaltung .
8. Lock-Rollen.
9. Schließen Sie Stromkabel .
10. Stecken Sie in Gasleitung .
11. Schalten Gashahn auf.
12. Folgen normaler Beleuchtung Anweisungen.



TIP

Lesen Sie die nächsten 11 Schritte zuerst verstehen, sie zeigen, wie Komponenten für die Reinigung aus dem Ofen zu entfernen.





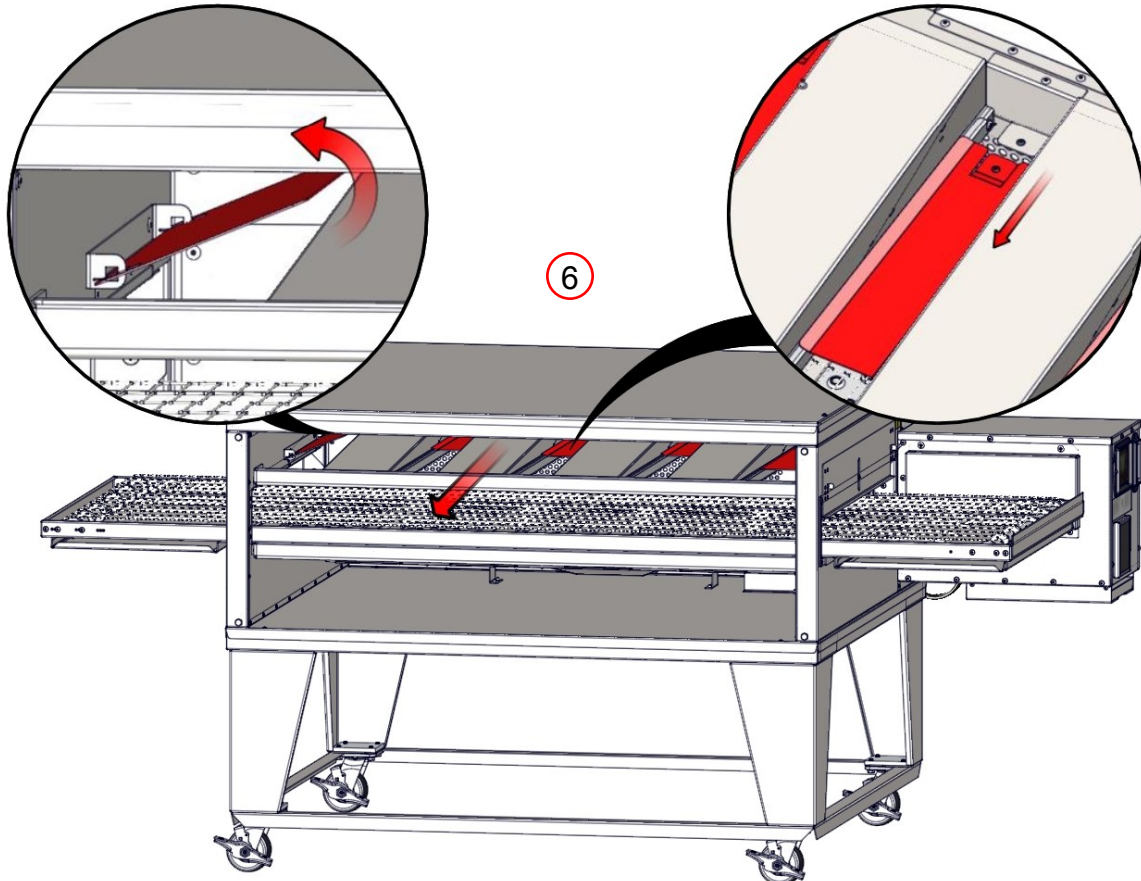
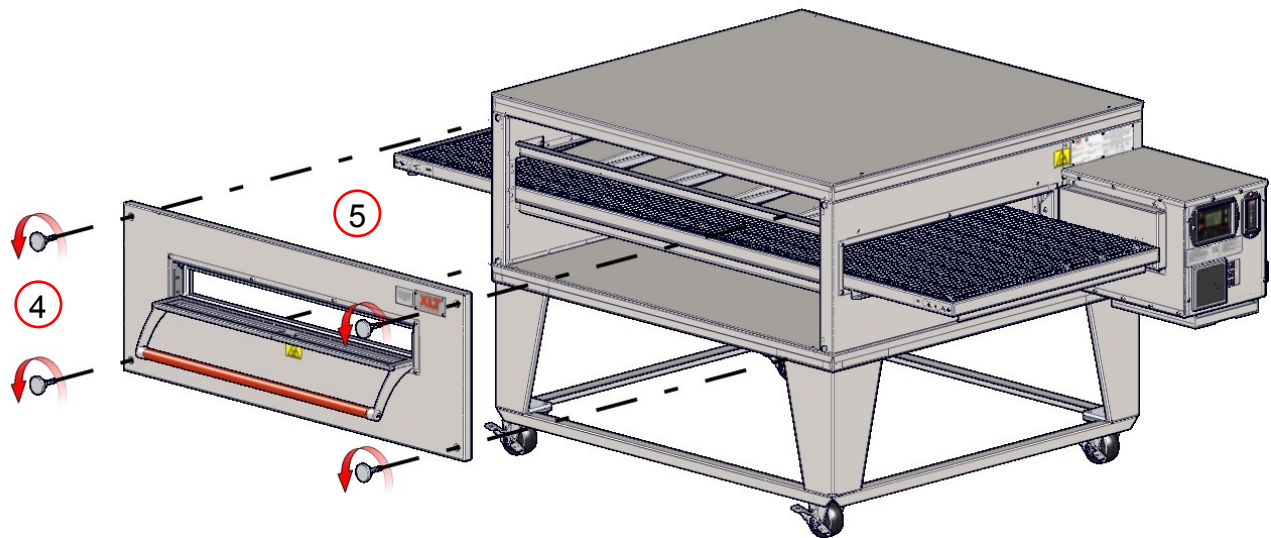
Die Sandwich-Tür öffnen, wird ein Griff Lage bieten die Frontplatte zu entfernen.

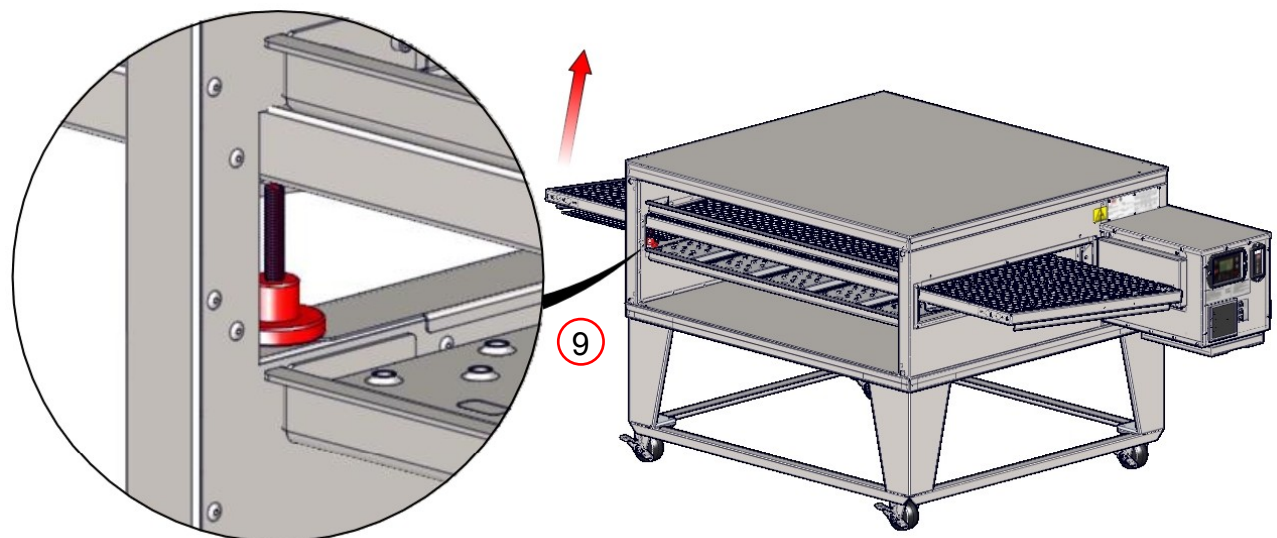
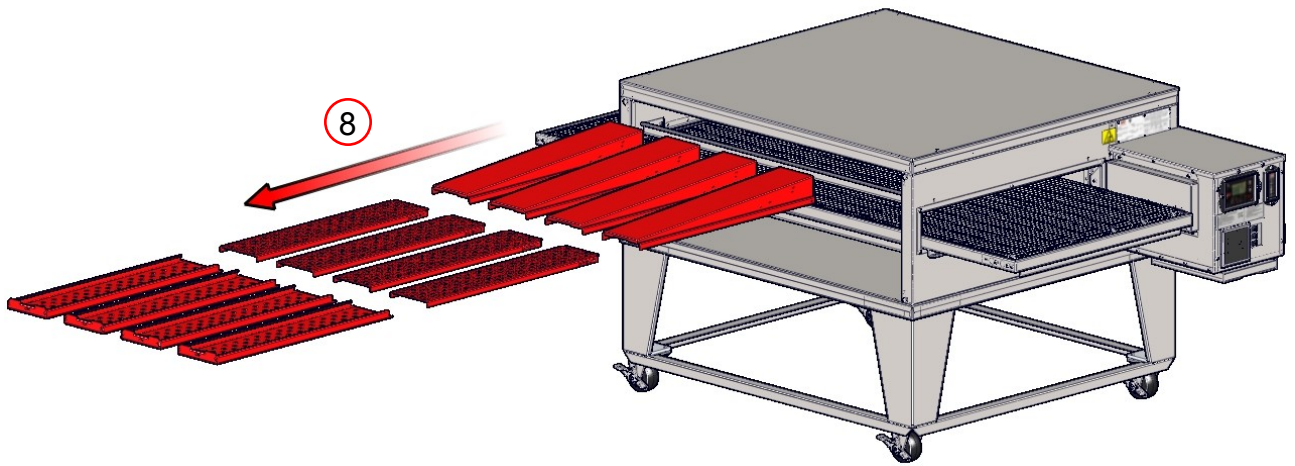
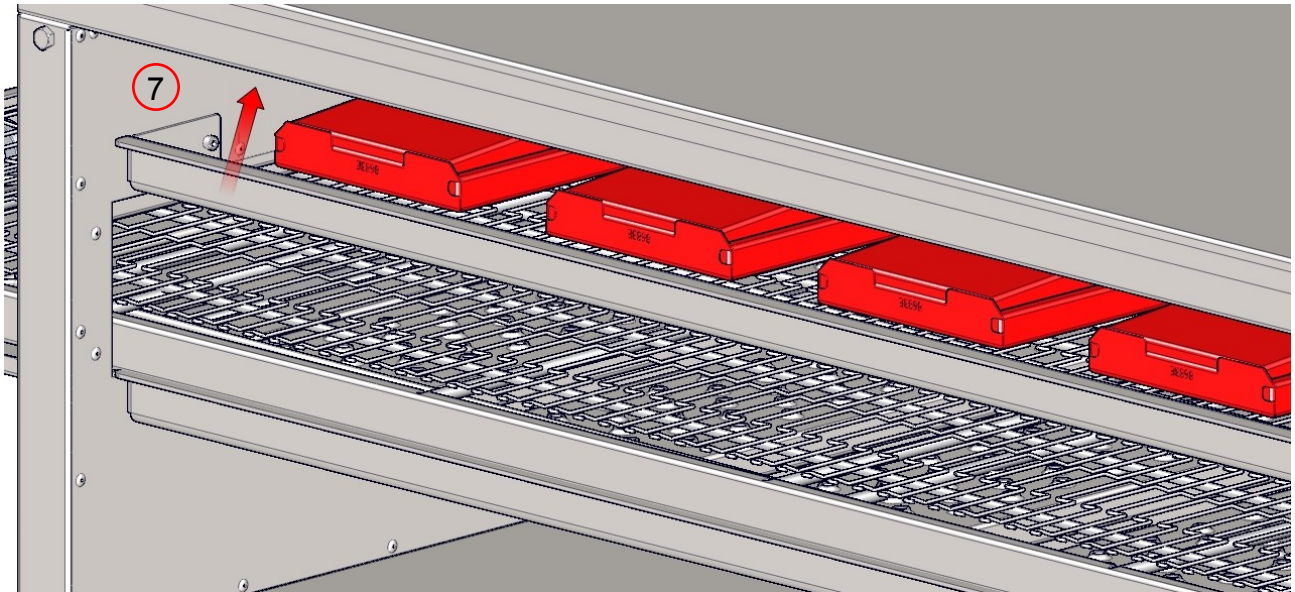
TIP

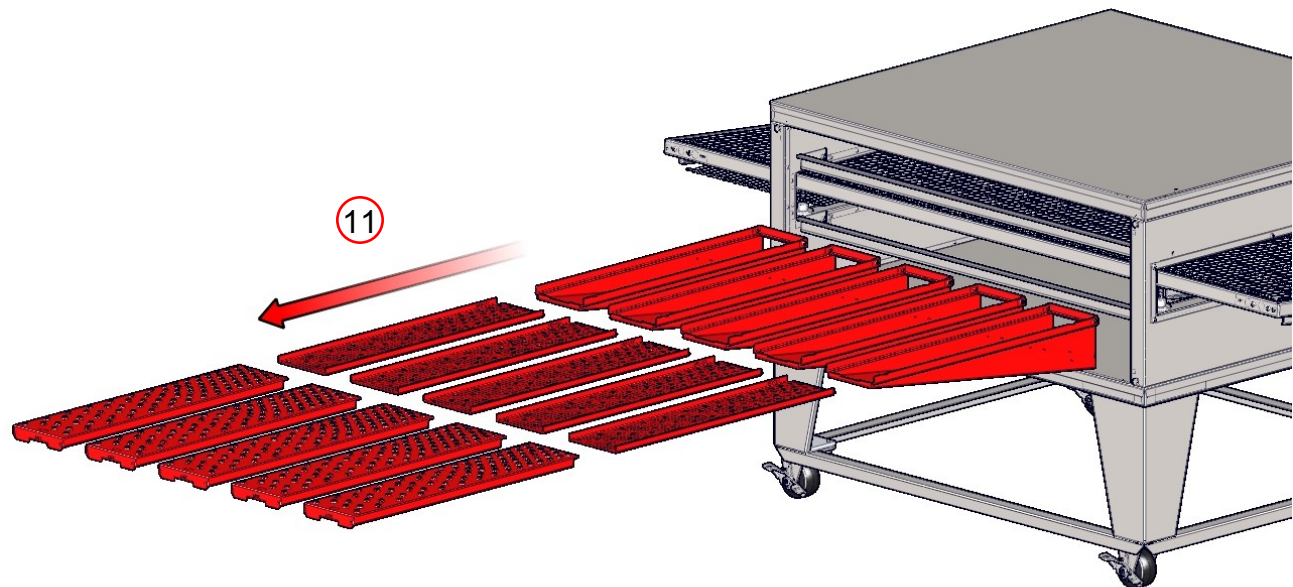
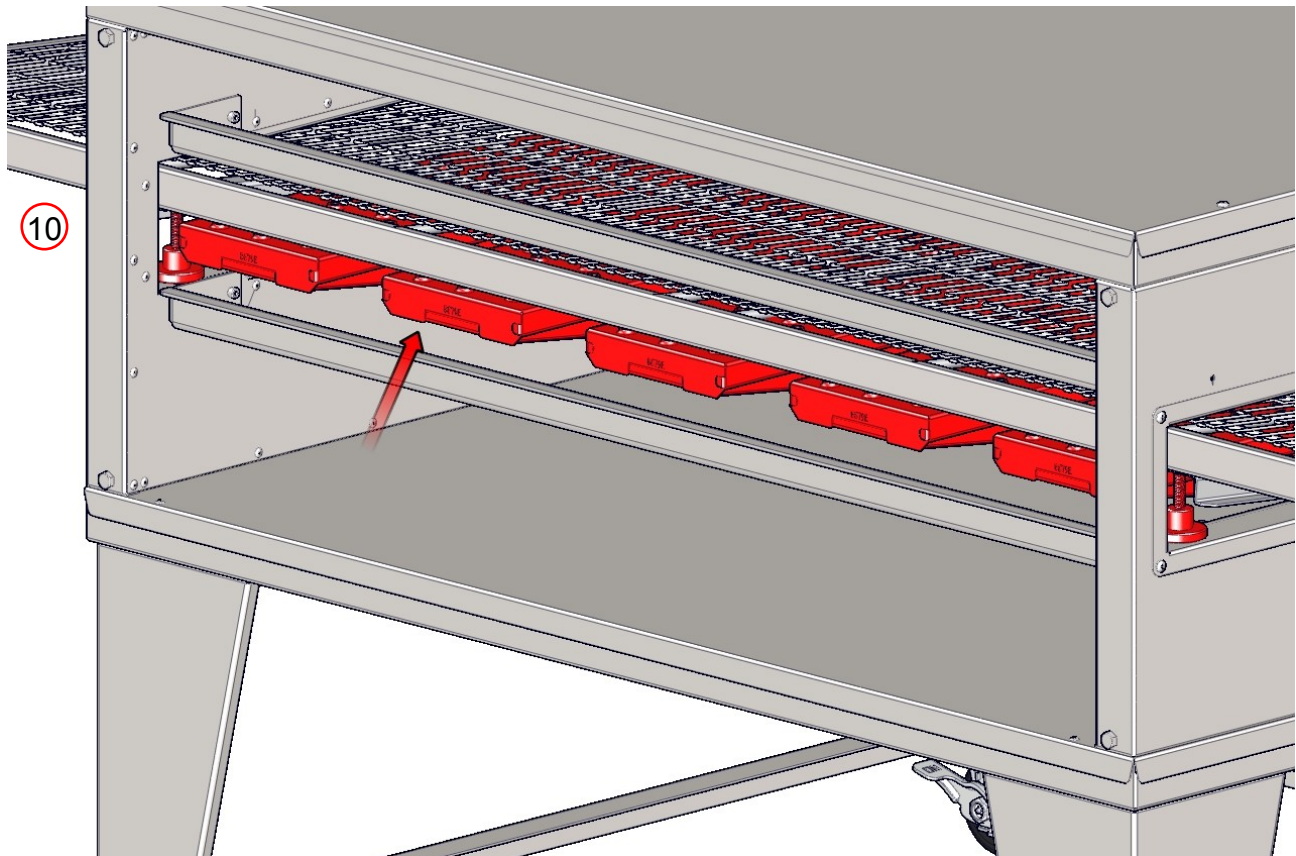


VORSICHT

Frontplatten können bis zu 75 Pfund wiegen. [34 kg]. Seien Sie vorsichtig beim Heben.







VORSICHT

KEINE flüssigen Reinigungsmittel in den Schlitzen und Löchern in den folgenden Orten sprühen:

- Rückseite der Control Box
- Unter Control Box
- Hauptlüfter Motorabdeckung


Wie bei jedem Gerät, ist eine regelmäßige Wartung erforderlich. Viele Faktoren beeinflussen diesen Zeitplan wie Produktmix und Betriebsstunden . Ein Beispiel Zeitplan ist im Preis inbegriffen.

Oven Maintenance Schedule					
	Daily	Weekly	Monthly	Semi-Annual	
Cleaning					
Empty Crumb Trays	<input type="checkbox"/>				
Wipe down Front, Sides, & Top	<input type="checkbox"/>				
Wipe down Control Box & Control Panel *	<input type="checkbox"/>				
Clean or Replace Fan Filters	<input type="checkbox"/>				
Remove large debris from Conveyor		<input type="checkbox"/>			
Wipe down Motor Cover		<input type="checkbox"/>			
Clean Sandwich Window		<input type="checkbox"/>			
Remove debris from Finger Outers			<input type="checkbox"/>		
Remove debris from inside Bake Chamber			<input type="checkbox"/>		
Remove debris from Main Fan Motor			<input type="checkbox"/>		
Clean Finger Outers				<input type="checkbox"/>	
Clean inside Bake Chamber				<input type="checkbox"/>	
Clean Conveyor Assembly				<input type="checkbox"/>	
Inspection					
Check Fan Filters for dirt	<input type="checkbox"/>				
Check Conveyor Wire Belt for Stretch		<input type="checkbox"/>			
Check Conveyor Drive Roller Chain for Stretch			<input type="checkbox"/>		
Adjust					
Conveyor Wire Belt			<input type="checkbox"/>		
Lubricate					
Lubrication of Window Pins W/ Food Grade Grease			<input type="checkbox"/>		
Conveyor Drive Roller Chain				<input type="checkbox"/>	
Replace					
Fan Filters				<input type="checkbox"/>	

* Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel auf dem Bedienfeld. Verwenden Sie nur Reinigungsmittel kompatibel mit Lexan auf dem Gesicht des Fördersteuerung.

* Verwenden Sie Wasserstrahl nicht Öfen zu reinigen.

Kontaktieren Sie einen Vertreter der Fabrik oder einen lokalen Service-Unternehmen alle anderen Wartungen und Reparaturen durchzuführen .



ACHTUNG

Ofen muss kühl und das elektrische Kabel herausgezogen werden, bevor eine Reinigung oder Wartung durchgeführt wird.

Richtige Kochen

Experimentation ist über die einzige Möglichkeit, die richtige Zeit und Temperatureinstellungen zu bestimmen. Während eine Pizza perfekt auf der Außenseite gekocht aussehen kann, kann das Innere ungekocht werden. Ein Thermometer ist notwendig, um festzustellen, ob Lebensmittel richtig gekocht werden. Die meisten Gesundheitsbehörden haben Regeln und Vorschriften, die für die interne Nahrungsmitteltemperaturen Tiefsttemperaturen etablieren. Die meisten Betreiber wollen Lebensmittel zu kochen, so schnell wie möglich, um mehr Kunden pro Stunde zu dienen. Jedoch langsamer Kochen von Speisen ist der einzige Weg, um eine richtige Innentemperatur zu erreichen. Wenn Ihre Lebensmittelprodukte auf der Außenseite akzeptabel aussehen, haben aber eine interne Temperatur, die zu niedrig ist, dann die Temperatur zu senken und die Bandgeschwindigkeit abnimmt (wodurch die Kochzeit zu erhöhen), wird notwendig sein.

Mehrere Faktoren können die Kochleistung und Eigenschaften beeinflussen:

- Ofentemperatur (in der Regel wirkt sich Farbe)
- Fördergeschwindigkeit (in der Regel wirkt sich Garzustand)
- Finger-Anordnung
- Höhe
- Pfannen im Vergleich zu Bildschirmen
- Teigstärke
- Käsesorte
- Rohstoff Temperatur (gefroren?)
- Anzahl von Belägen

XLT Öfen können so konfiguriert werden, eine große Vielfalt von Lebensmitteln zu kochen. Dies wird erreicht durch die Finger Anordnen der Backeigenschaften zu steuern. Im Allgemeinen sind die meisten Kochen ist ein "bottom up" Prozess. Die heiße Luft aus der unteren Reihe von Fingern hat durch den Förderer (ein Abstand von etwa 2" / 50,8 mm) zu gehen, erhitzen Sie die Pfanne oder Bildschirm, und dann kochen eigentlich rohen Teig. Die heiße Luft von oben, auf der anderen Seite, im Grunde nur Käse und Re-heat vorgekochtem Toppings zu schmelzen. Folglich werden die meisten Betreiber den Ofen mit den so angeordneten Fingern, dass viel mehr Luft zum Boden der Pizza gerichtet ist, als an der Spitze. Es gibt Orte für eine gleiche Anzahl von Fingern über und unter dem Förderband. Erhältlich sind Finger Abdeckplatten, die sechs Reihen von Löchern, vier Reihen von Löchern, zwei Reihen von Löchern, und keine Löcher (oder leere Abdeckplatten). Eine typische Fingeranordnung die meisten oder sogar alle Finger am Boden "voll offen" haben könnte, dh die Finger mit allen sechs Reihen von Löchern, und nur zwei oder drei Finger auf der Oberseite mit vier oder sechs Reihen von Löchern. Die oberen Finger können in einem symmetrischen Muster angeordnet sein oder asymmetrisch, um entweder die Eintritts- oder Austrittsende der Fördereinrichtung verschoben werden. Wir empfehlen Ihnen, indem Sie versuchen, verschiedene Finger Anordnungen zu experimentieren, Temperaturen und Bandgeschwindigkeiten. XLT Backöfen können Sie mit Ihrem Backofen / Produktkonfigurationen zu unterstützen.

Mechanische Funktion

Wenn Ihr Ofen nicht richtig funktioniert, überprüfen Sie bitte die folgenden Bedingungen:

1. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel mit dem Ofen verbunden ist und / oder eingesteckt, wenn sie mit einem Stecker und Steckdose ausgestattet.
2. Überprüfen Sie alle Leistungsschalter auf dem Ofen Bedienfeld und auf der Rückseite des Steuerkastens zu gewährleisten, dass sie nicht ausgelöst wurden.
3. Überprüfen Sie, dass die Leistungsschalter im Gebäude elektrischen Service-Panel nicht oder ausgeschaltet ausgelöst.
4. Überprüfen Sie den Gashahn zu überprüfen, ob es vollständig eingeschaltet wird. Der Griff an dem Ventil sollte mit der Gasleitung parallel sein, wenn das Ventil eingeschaltet ist, und der Griff wird mit der Gasrohrleitung senkrecht sein, wenn das Ventil ausgeschaltet ist. Denken Sie auch daran, dass zu jeder Zeit der Gasschlauch getrennt wurde es wird einige Zeit dauern, um die Luft aus dem Gas Zug zu spülen.
5. Stellen Sie sicher, dass Ofen wird durch Auskuppeln und rückspring die Schnelltrennarmatur auf dem Gasschlauch mit Gas versorgt.
6. Überprüfen Sie, dass der Ofen vollständig zusammengebaut ist. Alle Finger richtig installiert werden müssen. Fehlerhafte oder unvollständige Finger-Platzierung kann einen "windigen" Zustand führen, dass der Brenner nicht ans Licht kommen kann.
7. Gasleitungsgröße und Druck muss ausreichend sein Gesamt BTU Anforderungen mit allen Geräten im Speicher zu unterstützen, eingeschaltet. Siehe "Backofen Gasanforderungen" dieses Handbuchs.
8. (Nur Australien) Im Fall der Ofen nicht richtig beleuchtet. Schalten Sie den Ofen aus und drücken und halten Sie den manuellen Reset-Schalter auf der Rückseite des Steuerkastens für fünf Sekunden. Warten Sie ca. 30 Sekunden, bis der Lüfter stoppt Spinnen und schalten Sie den Ofen wieder auf.

Wenn Ihr Backofen immer noch nicht richtig funktioniert, hat XLT qualifizierte Kundendienstpersonal, die Unterstützung auf jeder Art von XLT Backofen Problem zur Verfügung stellen kann, die auftreten können. Kundenservice ist verfügbar 24/7/365 bei 888-443-2751 oder www.xltovens.com besuchen.

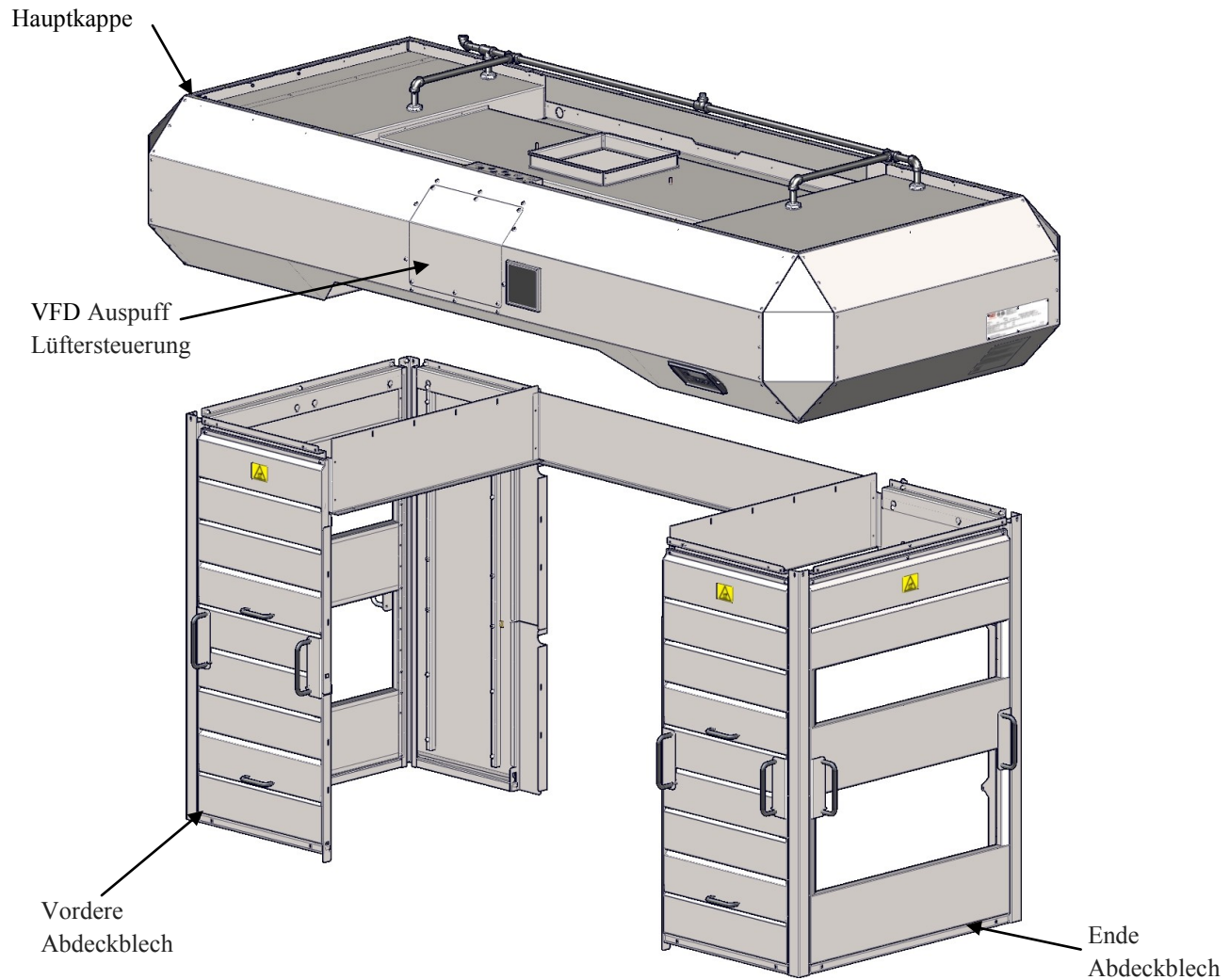
**ACHTUNG**

Überprüfen Sie alle lokalen Codes vor der Installation. Besondere Anforderungen kann erforderlich sein, je nach Material Hochbau. Es ist die Installation des Auftragverantwortungsvoll, um sicherzustellen, dass die Struktur der Haube von gehangen werden, alle Codes erfüllt und kann die Kapuze Gewicht tragen.

Käufer Verantwortung

Es ist die Verantwortung des Käufers:

- Gründlich überprüfen Sie die Grundrisse und Spezifikationen. Die genaue Lage des Ofens muss vor der Installation der Haube bestimmt werden.
- Zum Entladen, uncrate, montieren, und die Haube installieren, um es Standort bestimmt wird.
- Um sicherzustellen, dass Stromversorger vor Ort entsprechend installiert sind mit den örtlichen Bauvorschriften und die Spezifikationen in diesem Handbuch entsprechen.
- Um zu sehen, dass Stromversorger ordnungsgemäß von einem qualifizierten Installateur angeschlossen werden, um die richtige Hardware.
- Um einen qualifizierten Installateur sicherzustellen, hat eine erste Startprozedur durchgeführt.
- Standort sollte lange und verdreht Kanal läuft minimieren, und darum bemühen, einen geraden klaren Weg zum Dach / Wand-Fan Kandare zu haben.
- Alle Haube Tragstrukturen muss stark genug sein, um das Gewicht der Haube und Wanten zu unterstützen. Beachten Sie die Haube Maße & Gewichte Seite für Gewicht.
- Pflegen Sie die richtigen Abstände zu brennbaren Materialien gemäß International Mechanical Code (IMC) und National Fire Protection Agency (NFPA) 96 und lokale mechanische Codes.
- In Australien, um eine Abzugshaube nach AS 5601 Gas-Installation installiert werden. Um sicherzustellen, dass die AVI-Hood richtig von der Deckenkonstruktion aufgehängt.



Die AVI-Hood-System besteht aus drei (3) Hauptteile; das Hauptdach, die Wanten und die Variable Frequency Drive (VFD) Abgaslüftersteuerung.

Das Hauptdach dient zum Sammeln und Wärme an den Abluftventilator übertragen. Es beherbergt Filter, Beleuchtung und Steuerung. Der Controller arbeitet sowohl die Motorhaube und Öfen. Die Hauptkappe Größe ist abhängig von Ofengröße.

Die Wanten helfen, die Effizienz der Hauptkappe durch Hitzeblasen. Sie sind konfigurierbar für beide Seiten oder das Ende des Be- und Entladens und sind zur Reinigung und Wartung leicht entfernbar.

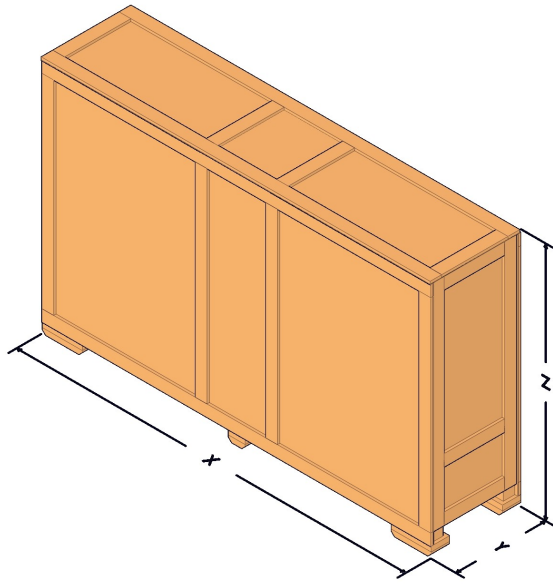
Die VFD wandelt Eingangsleistung mit variabler Frequenz Drei-Phasen-Ausgangsleistung die Geschwindigkeit des Abluftventilator zu steuern. Alle Stromversorger für die Motorhaube und Abluftventilator verbinden durch das elektrische Feld an der Vorderseite der Hauptkappe befindet. Die kapazitiven Touch-Tasten sind auf der Haube Benutzeroberfläche auf der Vorderseite der Hauptkappe befindet, und verriegeln Sie die Funktion der Haube und Backofen (n). Es gibt Relais, die Verriegelungen für Geräte wie HVAC Dämpfer und / oder dedizierte MUA Einheiten, und es ist ein optionales Relais zur Feuerunterdrückung.

Alle AVI Hauben sind für Feuerunterdrückung vorge verrohrt, so dass für einfache, in Flächenanlagen. siehe zur Feuerunterdrückung detaillierte Informationen manuell XD-9011 Brandschutzinstallation für AVI Hauben und XLT Backöfen.

Die AVI-Haube wurde entwickelt, um den Anforderungen der IMC 2015 oder aktuelle Version entsprechen, die ein Typ-I-Haube ist. Es wurde auch optional Feuerunterdrückung hinzugefügt haben entworfen Anforderungen von NFPA 96 Norm zu erfüllen. Dies wurde getan, XLT, um einen besseren Service zu ermöglichen, die Anforderungen des Kunden und die damit verbundenen Ländern.

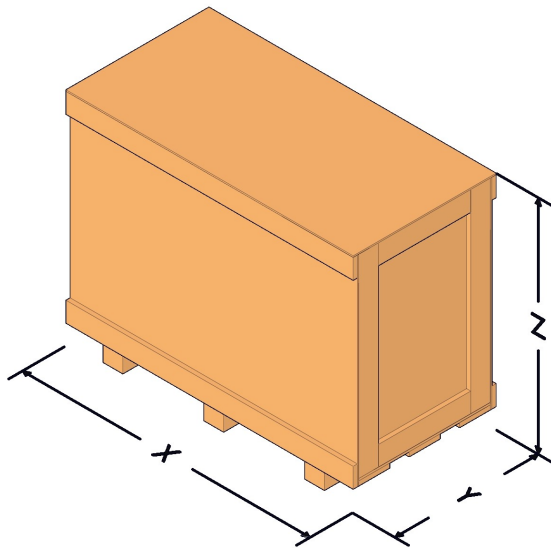
Diese Seite wurde absichtlich frei gelassen.

KAPUZE KISTE



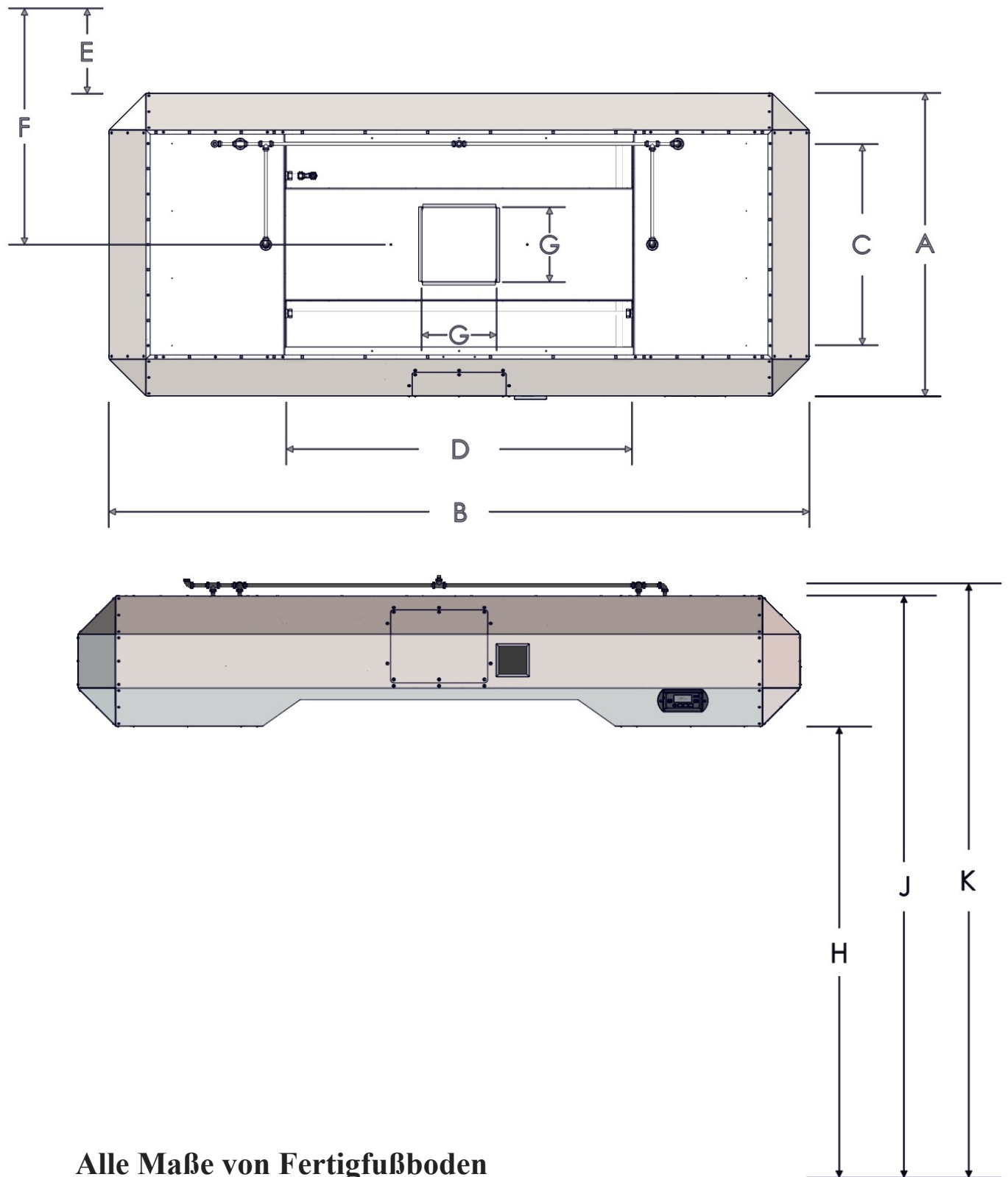
Hood Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z
xx32	94 1/4 [2394]	27 [686]	58 3/8 [1483]
xx40	102 1/4 [2597]	27 [686]	64 3/8 [1635]
xx55	117 1/4 [2978]	27 [686]	72 3/8 [1838]
xx70	132 1/4 [3359]	27 [686]	72 3/8 [1838]

VERKLEIDUNG KISTE



Shroud Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z
18xx-2	51 1/4 [1302]	25 1/2 [648]	27 1/2 [699]
18xx-3	66 1/4 [1683]	25 1/2 [648]	27 1/2 [699]
24xx-2	51 1/4 [1302]	25 1/2 [648]	31 1/2 [800]
24xx-3	66 1/4 [1683]	25 1/2 [648]	31 1/2 [800]
32xx-2	51 1/4 [1302]	25 1/2 [648]	39 1/2 [1003]
32xx-3	66 1/4 [1683]	25 1/2 [648]	39 1/2 [1003]
38xx-2	51 1/4 [1302]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]
38xx-3	66 1/4 [1683]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]

NOTE: All dimensions in inches [millimeters], ± 1/4 [6], unless otherwise noted.
All weights in pounds [kilograms] unless otherwise noted.



Alle Maße von Fertigfußboden

Oven Model	Hood Dimensions										Hood Weights			Crated Weight (2 Crates)			
	A	B	C	D	E*	F*	G	H	J	K	Single	Double	Triple	Hood	Single	Double	Triple
1832	34 3/8 [873]	88 5/8 [2251]	18 [457]	32 [813]	13 1/2 [343]	30 5/8 [778]	12 [305]	69 5/8 [1768]	89 7/8 [2283]	91 3/4 [2330]	506 [230]	495 [225]	495 [225]	523 [237]	310 [141]	264 [120]	304 [138]
2440	40 3/8 [1026]	96 5/8 [2454]	24 [610]	40 [1016]		33 5/8 [854]					590 [268]	565 [256]	560 [254]	610 [277]	339 [154]	281 [127]	322 [146]
3240	48 3/8 [1229]	96 5/8 [2454]	32 [813]	40 [1016]		37 5/8 [956]					685 [311]	640 [290]	660 [299]	661 [300]	373 [169]	304 [138]	333 [151]
3255	48 3/8 [1229]	111 5/8 [2835]	32 [813]	55 [1397]		37 5/8 [956]					735 [333]	680 [308]	700 [318]	724 [328]	385 [175]	310 [141]	333 [151]
3270	48 3/8 [1229]	126 5/8 [3216]	32 [813]	70 [1778]		37 5/8 [956]					760 [345]	705 [320]	737 [334]	782 [355]	391 [177]	304 [138]	328 [149]
3855	54 3/8 [1381]	111 5/8 [2835]	38 [965]	55 [1397]		40 5/8 [1032]					795 [361]	730 [331]	745 [338]	764 [347]	408 [185]	310 [141]	339 [154]
3870	54 3/8 [1381]	126 5/8 [3216]	38 [965]	70 [1778]		40 5/8 [1032]					825 [374]	770 [349]	770 [349]	828 [376]	419 [190]	322 [146]	345 [156]

Exhaust Fan And Curb Dimensions			Crated Weight (Stacked)
31 [787]	31 [787]	67 [1702]	185 [84]



Alle Maße in Zoll [mm], ± 1/4 [6], falls nicht anders angegeben. Alle Gewichte in Pfund [kg], sofern nicht anders vermerkt.

HINWEIS * E und F sind die Mindestabstände von einer nicht brennbaren Wandstruktur .

Exhaust Flow Rates VOLUME (min. recommended)							
Switches On				18xx	24xx	32xx	38xx
Top	Middle	Bottom					
Single	X			500	500	500	500
				[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]
Double	X			500	500	500	500
				[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]
	X		X	506	644	828	966
				[14.33]	[18.24]	[23.45]	[27.35]
Triple	X			500	500	500	500
				[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]
	X	X		506	644	828	966
				[14.33]	[18.24]	[23.45]	[27.35]
	X		X	766	975	1254	1463
				[21.69]	[27.61]	[35.51]	[41.43]
	X	X		506	644	828	966
				[14.33]	[18.24]	[23.45]	[27.35]
X		X	766	975	1254	1463	
			[21.69]	[27.61]	[35.51]	[41.43]	
X	X	X	766	975	1254	1463	
			[21.69]	[27.61]	[35.51]	[41.43]	

**HINWEIS**

Alle Werte sind CFM [m³ / min], sofern nicht anders vermerkt. Die Zahlen repräsentieren GESAMTVOLUMEN an dem Kanal gemessen.

In Übereinstimmung mit mechanischen Codes, bilden Luft versorgt werden müssen. Für gewerbliche Küchenluft bilden, ist der Betrag, um den Abzugshaube Flussrate Anforderungen bestimmt und alle anderen Abgasströmräte Anforderungen in der Küche.

Zumindest rauchen Kerzen müssen für einen Capture & Containment (C & C) Test verwendet werden. Wenden Sie sich an den Belüftungsanforderungen offenbart in dem Ofen in diesem Handbuch.


Ein Test & Balance (TAB) Bericht wird empfohlen, nach der Installation abgeschlossen ist. Im Folgenden sind die Mindest Artikel enthalten ist dieser Bericht zu:


- Gesamtluftstrom auf alle A / C, Make-Up Air (MUA), und Abgasanlagen .
- Airflow jeder Stromversorgung und Abluftgitter .
- Luftströme auf Abzugshauben im Vergleich Spezifikationen zu entwerfen.

Eine abschließende Luftbilanzbericht , mit irgendwelchen Korrekturen von Fragen in dem Bericht, wird dazu beitragen, Ihre Gebäudesysteme einwandfrei funktionieren und effizient, um sicherzustellen, dass.

[Refer to "Oven Ventilation Requirements & Guidelines"](#)

Exhaust Flow Rates VELOCITY (min. recommended)							
Switches On				18xx	24xx	32xx	38xx
Top	Middle	Bottom					
Single	X			187.5	187.5	93.75	93.75
				[57.15]	[57.15]	[28.58]	[28.58]
Double	X			187.5	187.5	93.75	93.75
				[57.15]	[57.15]	[28.58]	[28.58]
	X		X	189.75	241.5	155.25	181.125
				[57.84]	[73.61]	[47.32]	[55.21]
Triple	X			187.5	187.5	93.75	93.75
				[57.15]	[57.15]	[28.58]	[28.58]
	X	X		189.75	241.5	155.25	181.125
				[57.84]	[73.61]	[47.32]	[55.21]
	X		X	287.25	365.625	235.125	274.3125
				[87.55]	[111.44]	[71.67]	[83.61]
	X	X		189.75	241.5	155.25	181.125
				[57.84]	[73.61]	[47.32]	[55.21]
X		X	287.25	365.625	235.125	274.3125	
			[87.55]	[111.44]	[71.67]	[83.61]	
X	X	X	287.25	365.625	235.125	274.3125	
			[87.55]	[111.44]	[71.67]	[83.61]	
X	X	X	287.25	365.625	235.125	274.3125	
			[87.55]	[111.44]	[71.67]	[83.61]	

 **HINWEIS** Alle Werte sind FPM [m / min], wenn nicht anders vermerkt. Die Zahlen repräsentieren Geschwindigkeit an der Fettfilter gemessen.

 **HINWEIS** Die meisten Bauvorschriften verlangen 500 Fuß pro Minute Geschwindigkeit. Abgasleitung beträgt 1 ft 2. Wenden Sie sich an Ihren lokalen Gebäude offiziell für Anforderungen.

Die Geschwindigkeitswerte oben erhält man durch ein Anemometer 3 "weg von der Fettfilter zu halten. Nehmen Sie mehrere Messungen an verschiedenen Standorten in den Filter und die Ergebnisse gemittelt.

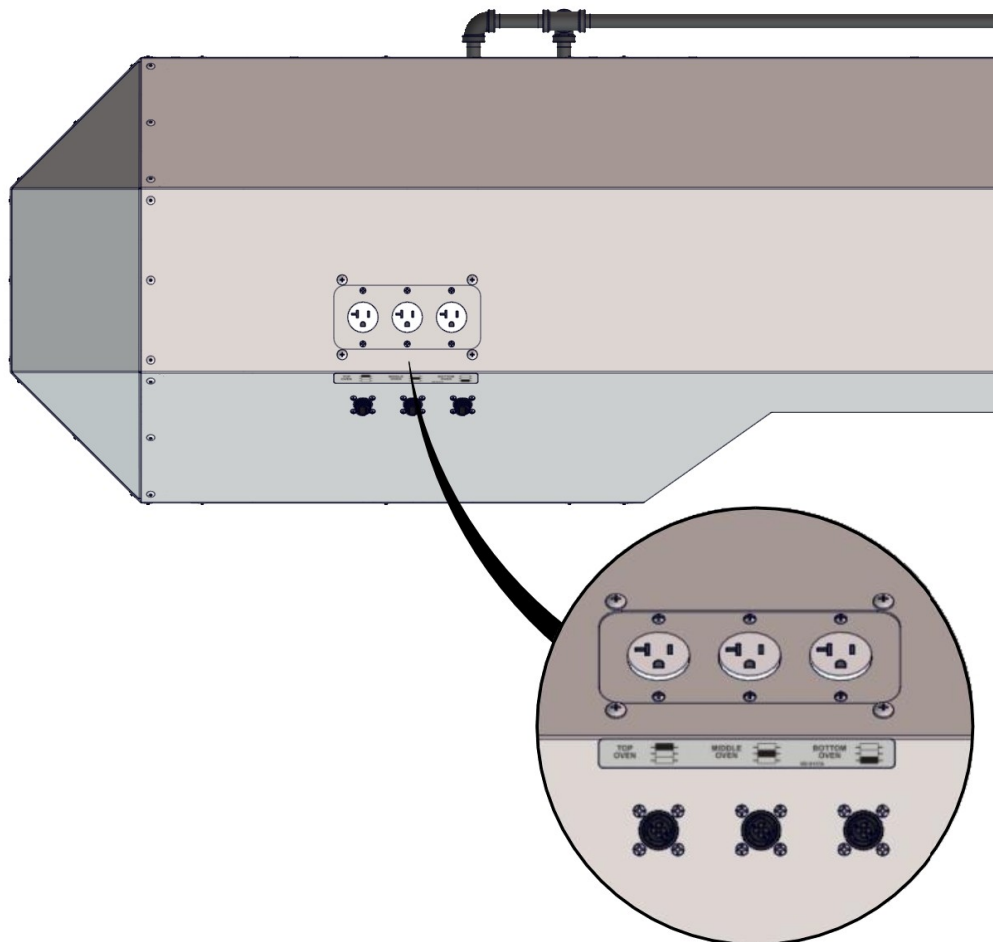
Eingänge in elektrische Feld

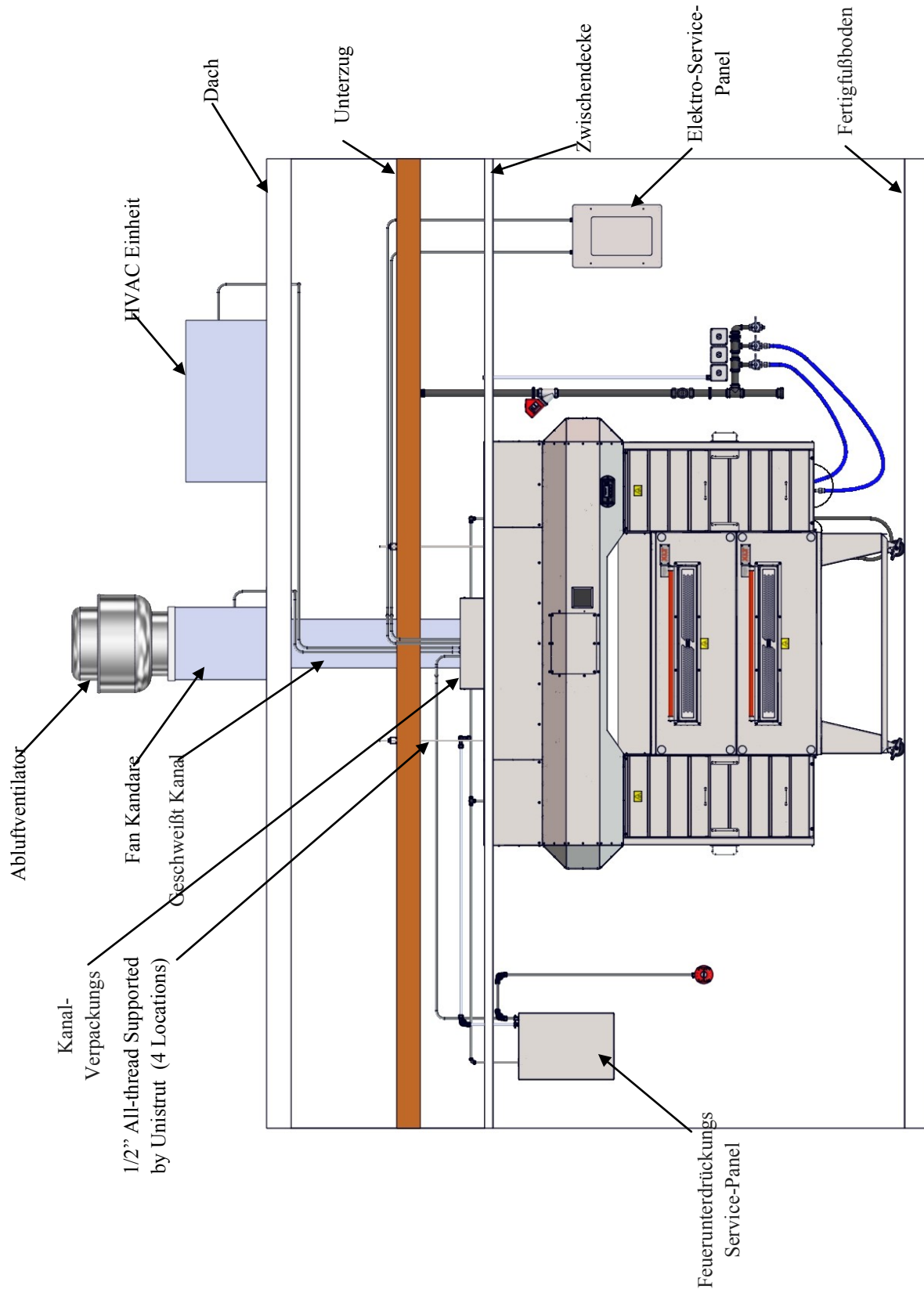
AVI Hood Electric Utility Specifications			
	# of Circuits	Rating	Purpose
Standard	1	208/240 VAC, 1 Phase, 60 Hz, 6 Amp	VFD Controller
	up to 3	120 VAC, 1 Phase, 60 Hz, 20 Amp	Ovens
World	1	230 VAC, 1 Phase, 50 Hz, 6 Amp	VFD Controller
	up to 3	230 VAC, 1 Phase, 50 Hz, 10 Amp	Ovens

Ausgänge von elektrischen Feld

Die AVI-Hood-System bietet:

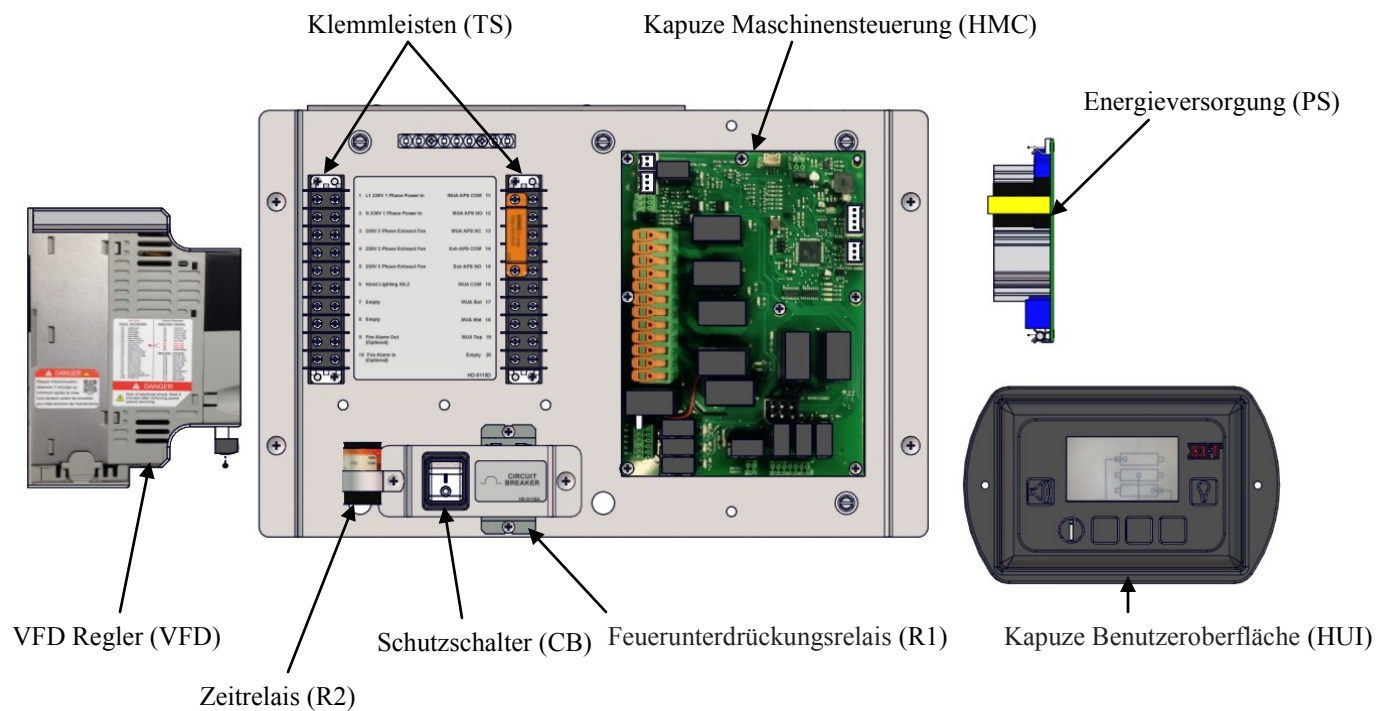
- Bis zu (3) Schaltausgänge für HLK-Dämpfer und / oder dedizierte Einheit.
- Eins (1) 230 VAC, 10 Amp, variable Frequenz, Dreiphasenausgangsleistung für die Lüftungs Absaugventilator.
- Bis zu drei (3) Aufnahmen für Öfen.
- Ein (1) 24 VDC Feueralarmsignal .

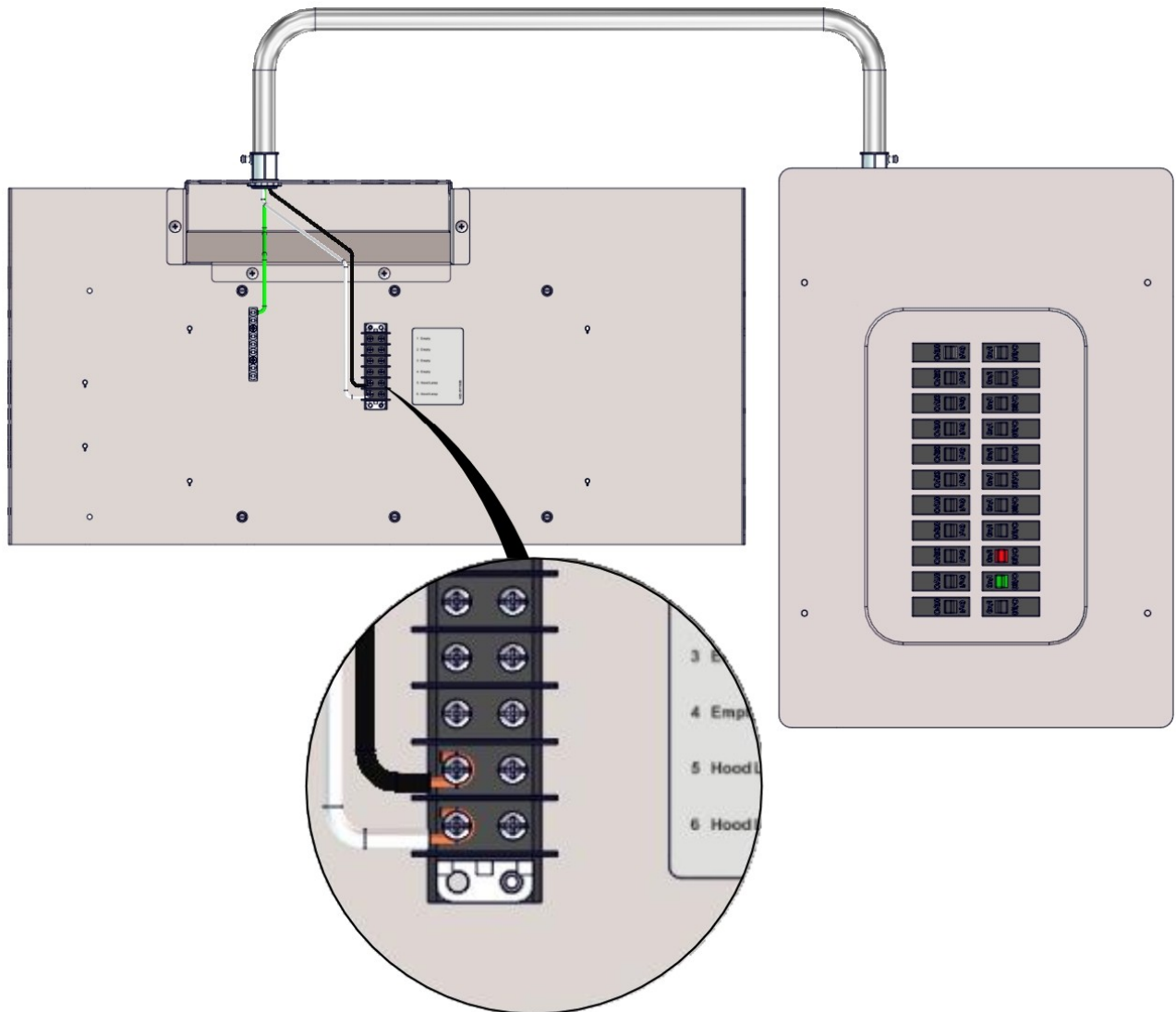




Alle Bauteile, elektrische und Brandbekämpfungsgeräte nur als Referenz gezeigt.

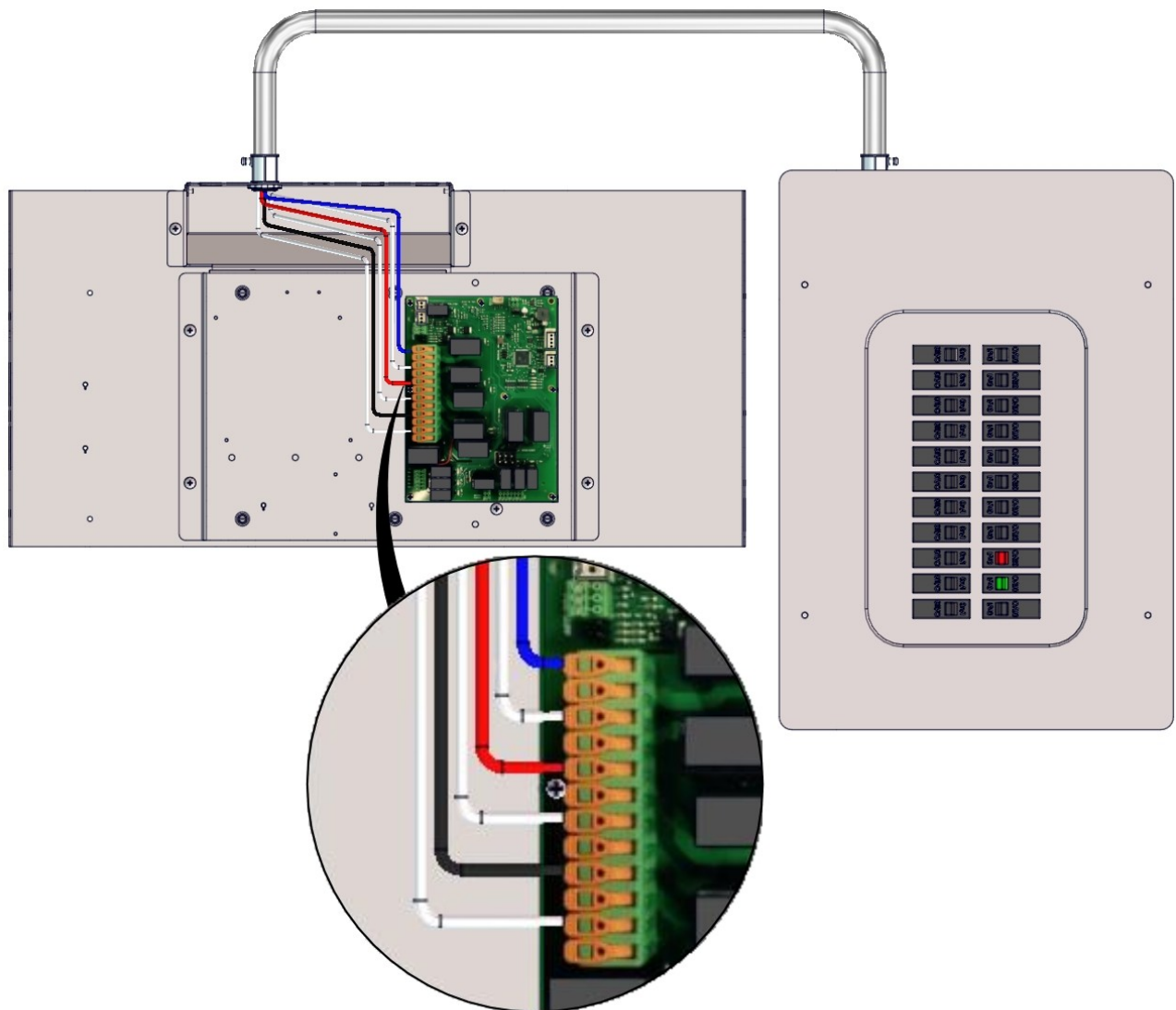
VFD Kontrollkasten - Standard w/Fire Feuerunterdrückung



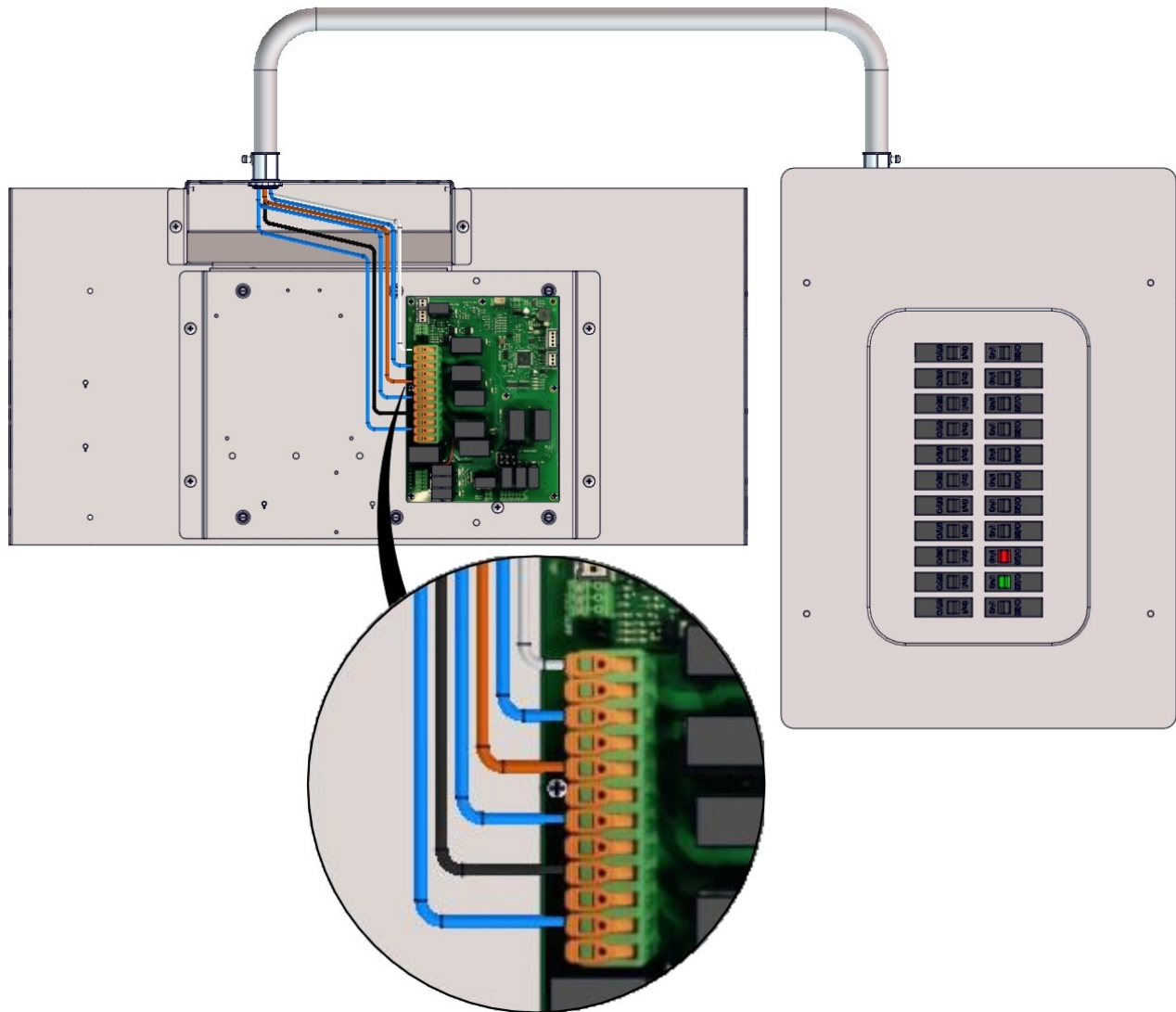


Non-VFD Control Box (Cover removed)

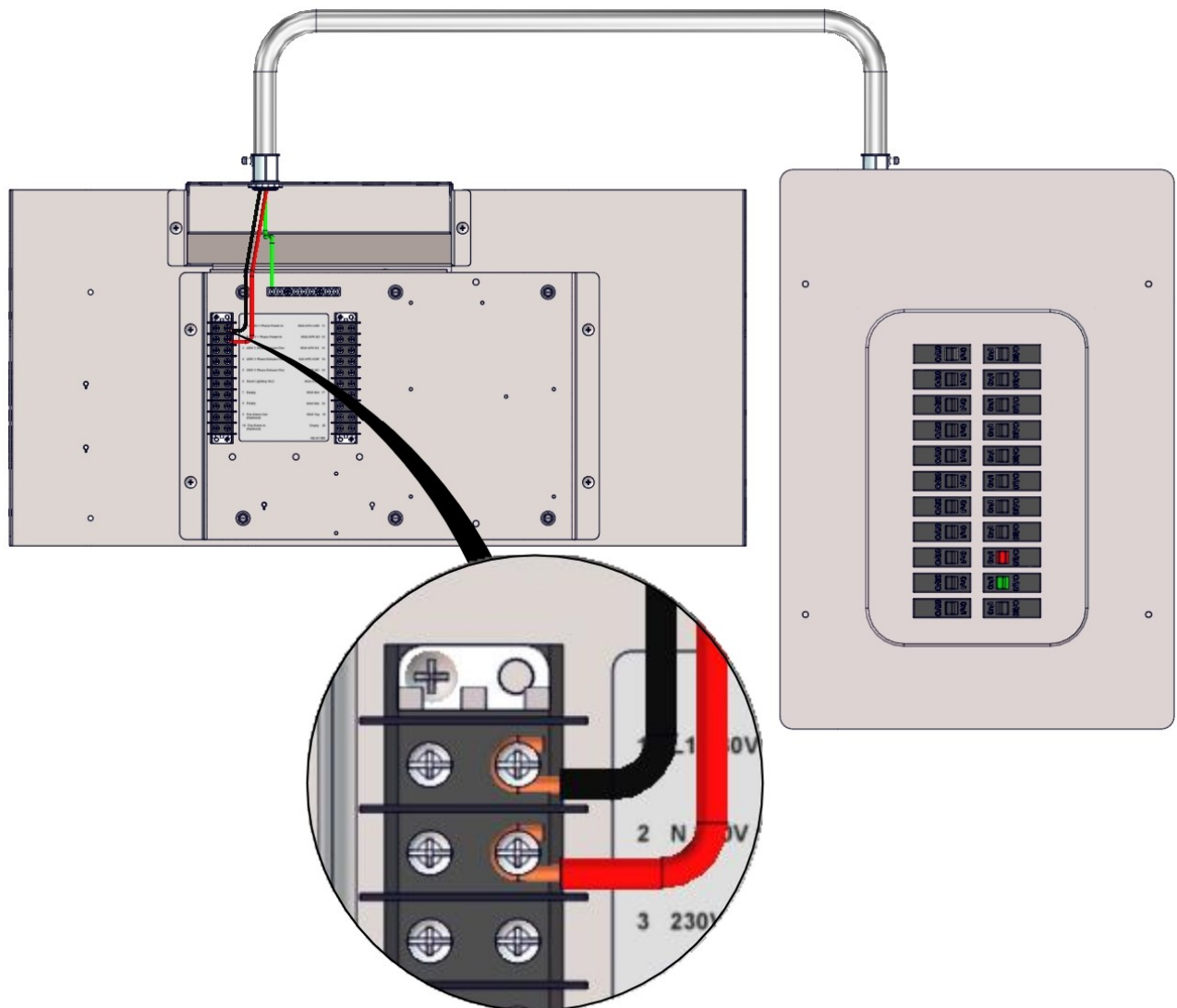
Eingangsleistung zu VFD-Controller - Standard Spannung und Frequenz



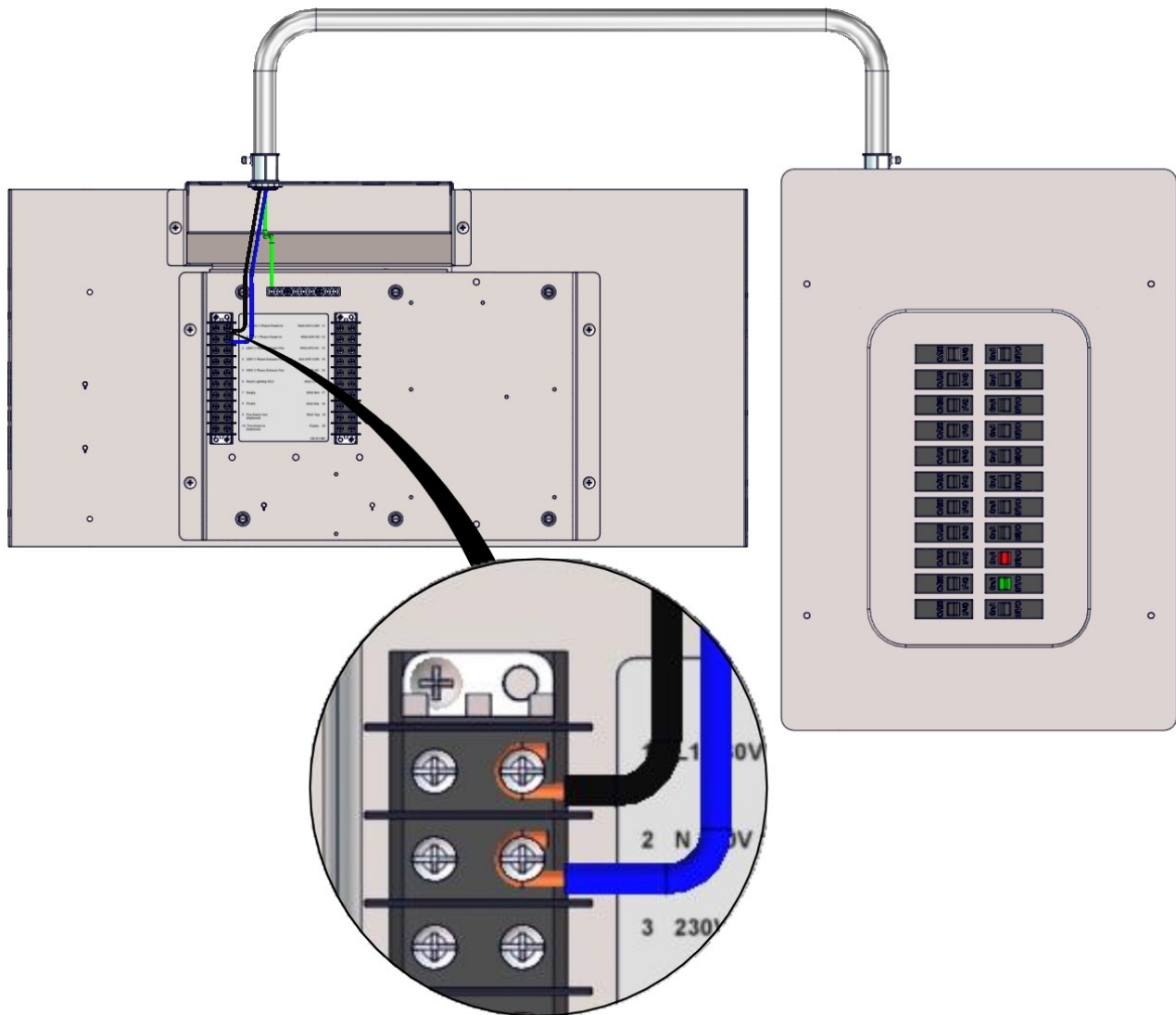
Eingangsleistung zu VFD-Controller - World Spannung und Frequenz



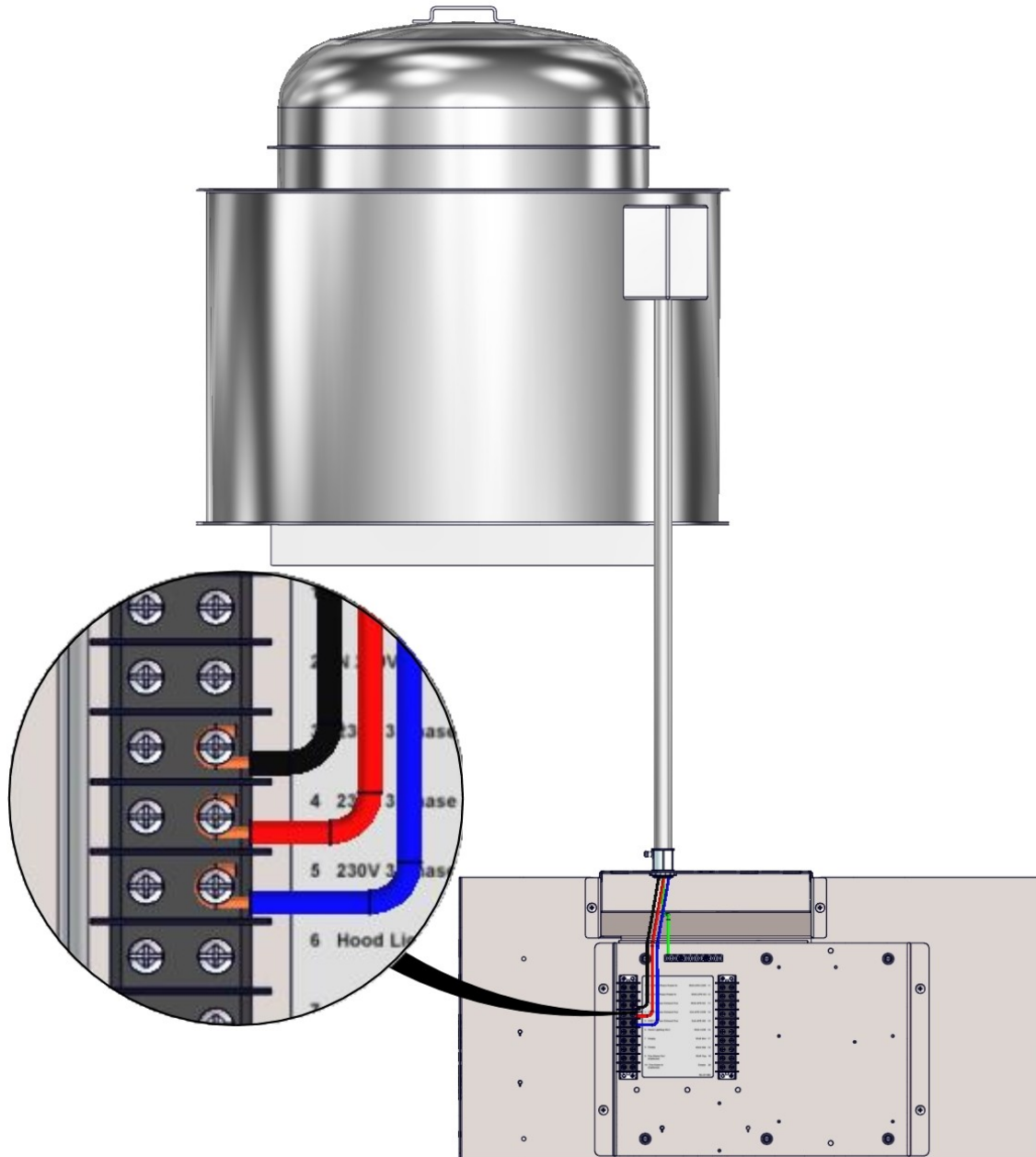
Eingangsleistung to VFD Controller - Standard Spannung und Frequenz



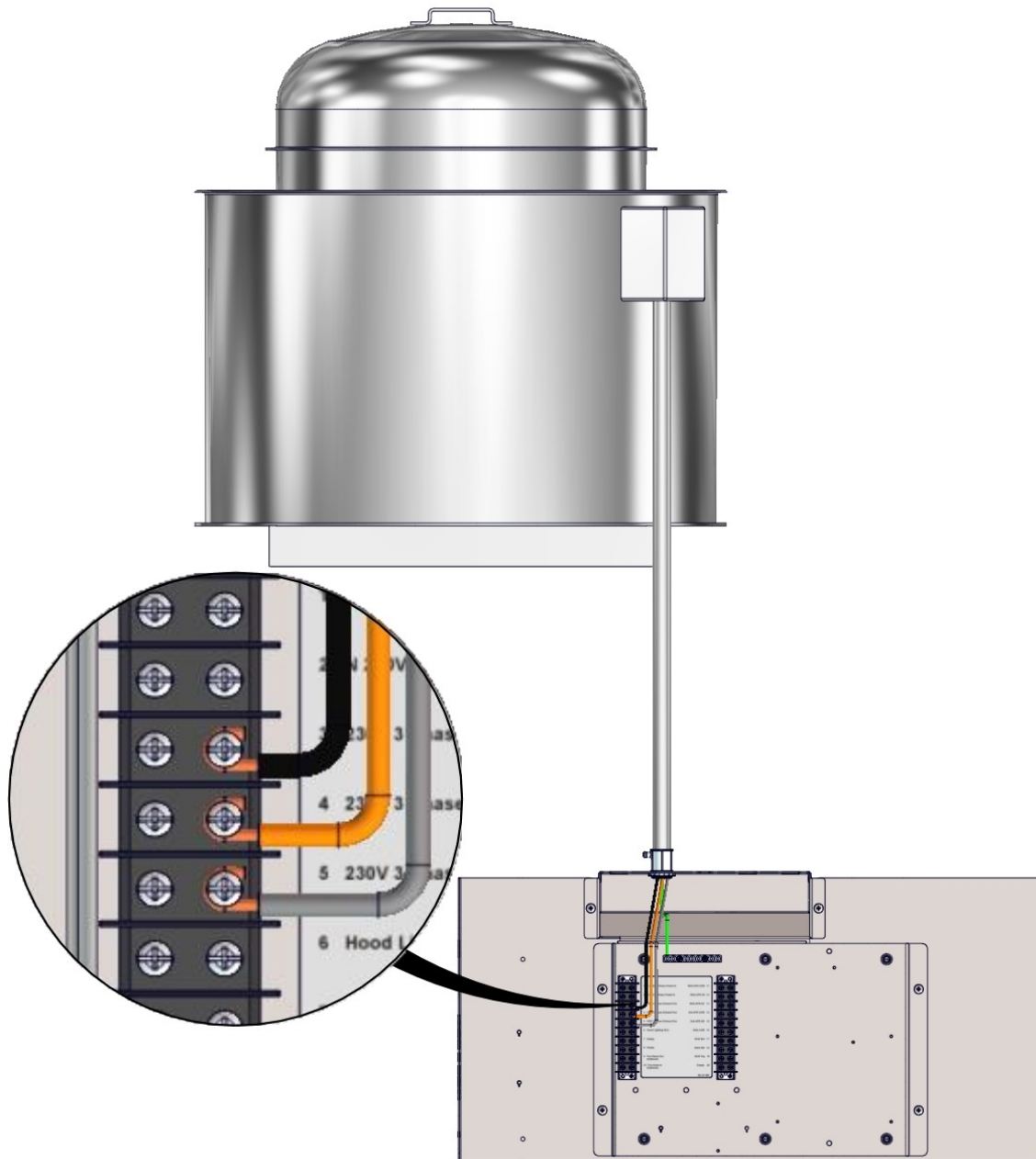
Eingangsleistung to VFD Controller - Welt Spannung und Frequenz



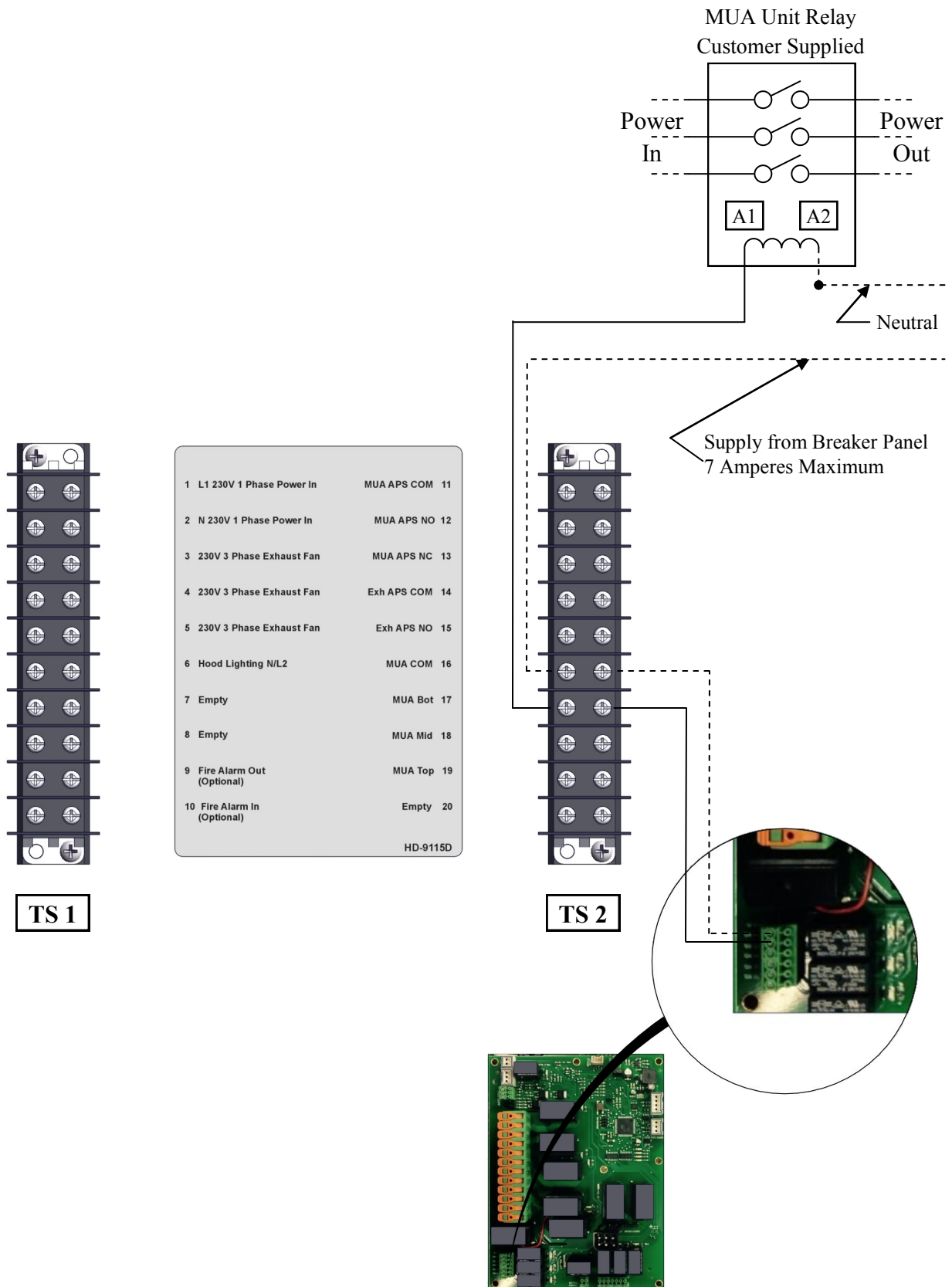
Ausgangsleistung von VFD Abzugshaube - Standard Spannung und Frequenz



Ausgangsleistung von VFD Abzugshaube - Welt Spannung und Frequenz

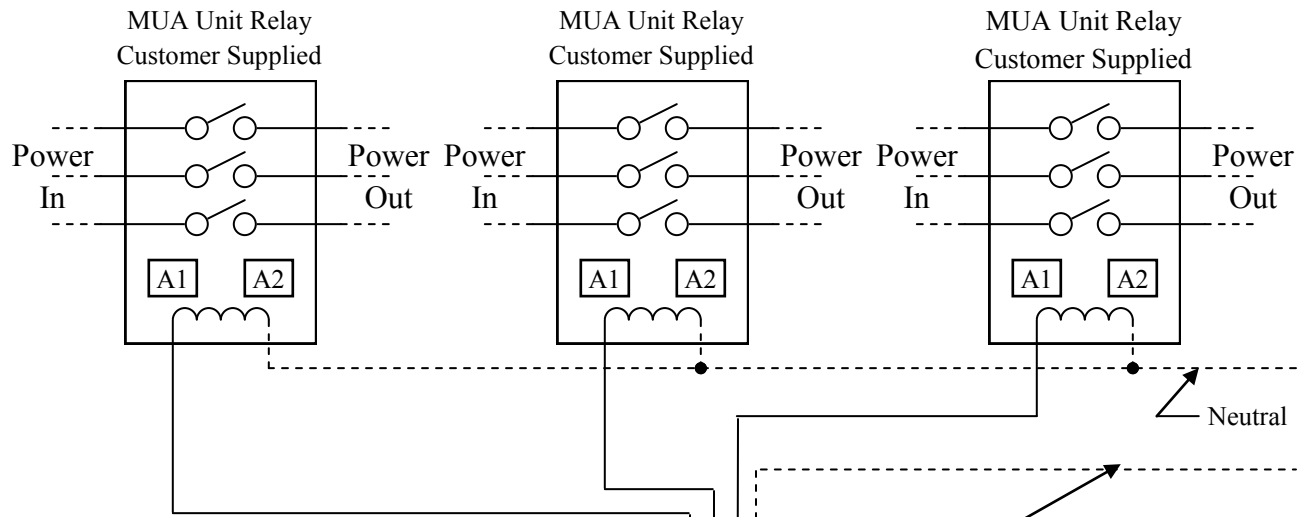


MUA Dämpferrelais - Einzigem Ausgang—Spannung und Frequenz



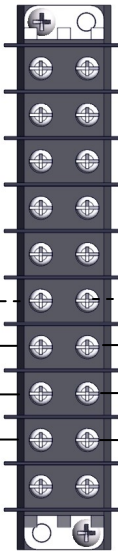
Some wiring removed for clarity. See schematic for details.

MUA Dämpferrelais - Mehrere Ausgang—Spannung und Frequenz



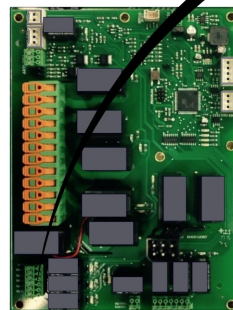
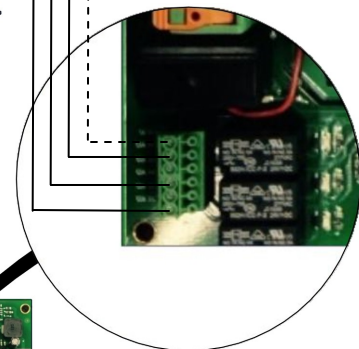
TS 1

1 L1 230V 1 Phase Power In	MUA APS COM 11
2 N 230V 1 Phase Power In	MUA APS NO 12
3 230V 3 Phase Exhaust Fan	MUA APS NC 13
4 230V 3 Phase Exhaust Fan	Exh APS COM 14
5 230V 3 Phase Exhaust Fan	Exh APS NO 15
6 Hood Lighting N/L2	MUA COM 16
7 Empty	MUA Bot 17
8 Empty	MUA Mid 18
9 Fire Alarm Out (Optional)	MUA Top 19
10 Fire Alarm In (Optional)	Empty 20
	HD-9115D



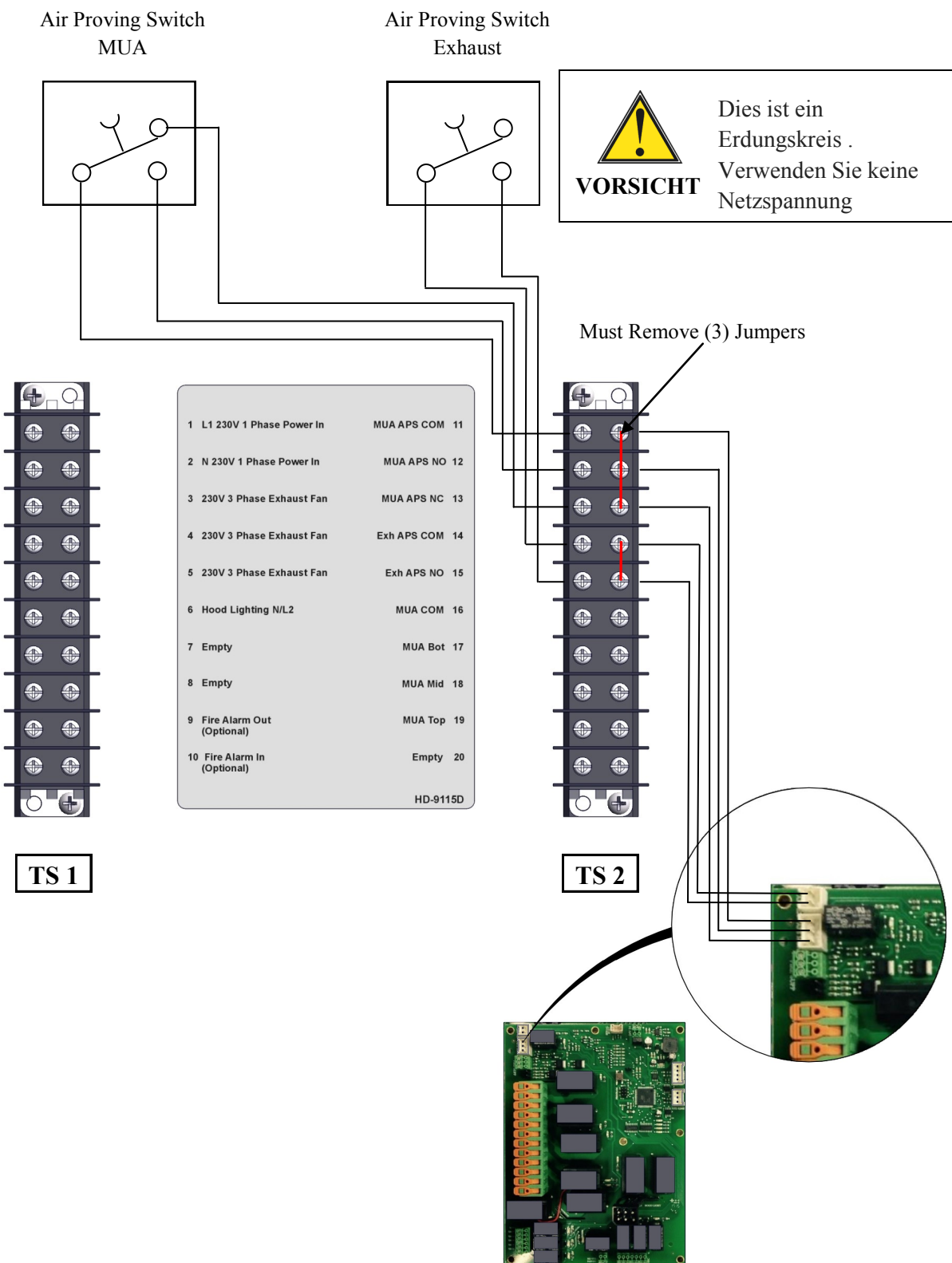
TS 2

Supply from Breaker Panel
7 Amperes Maximum




Some wiring removed for clarity. See schematic for details.

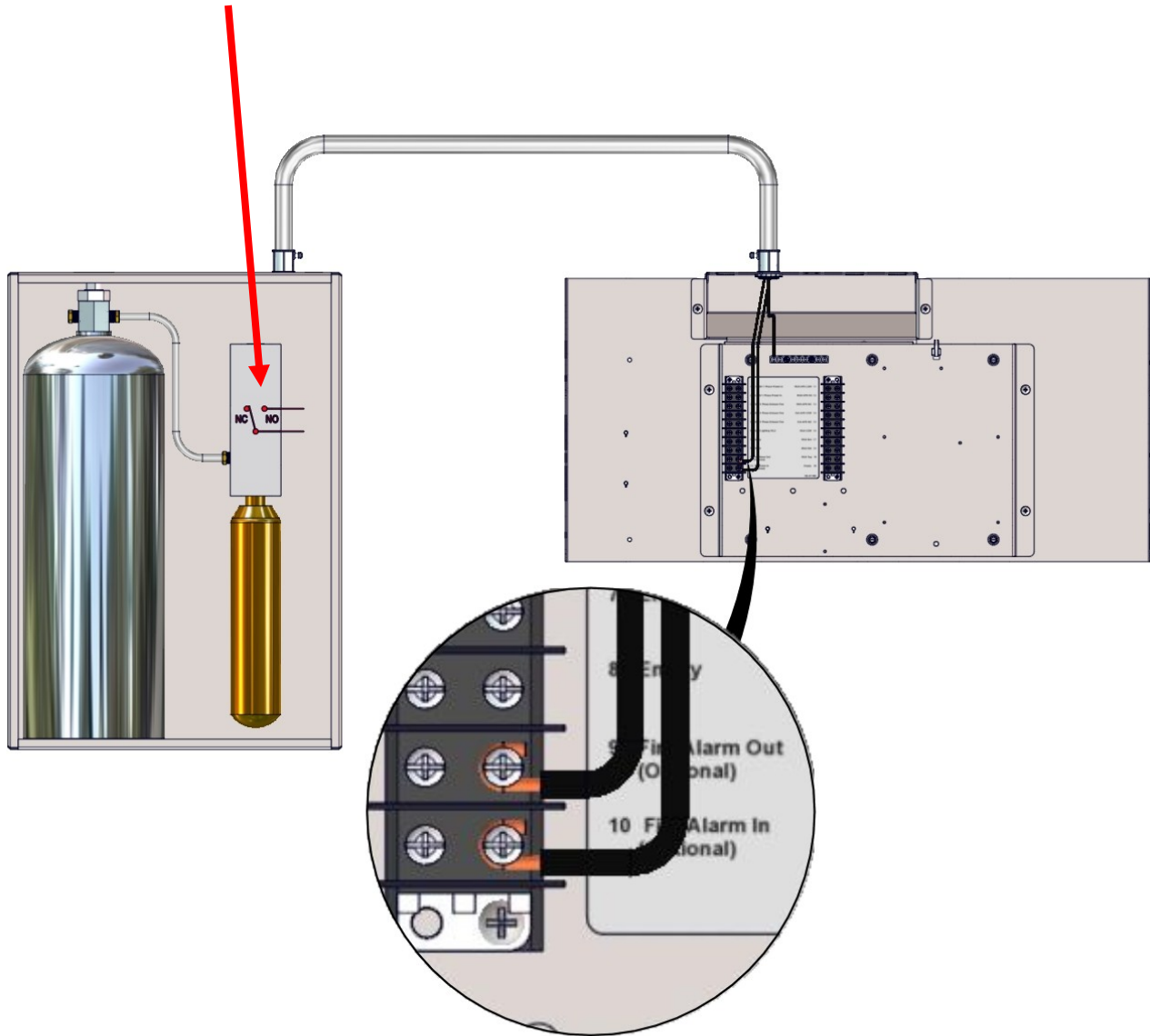
Welt Spannung und Frequenz-Mit Luft Proving Schalter



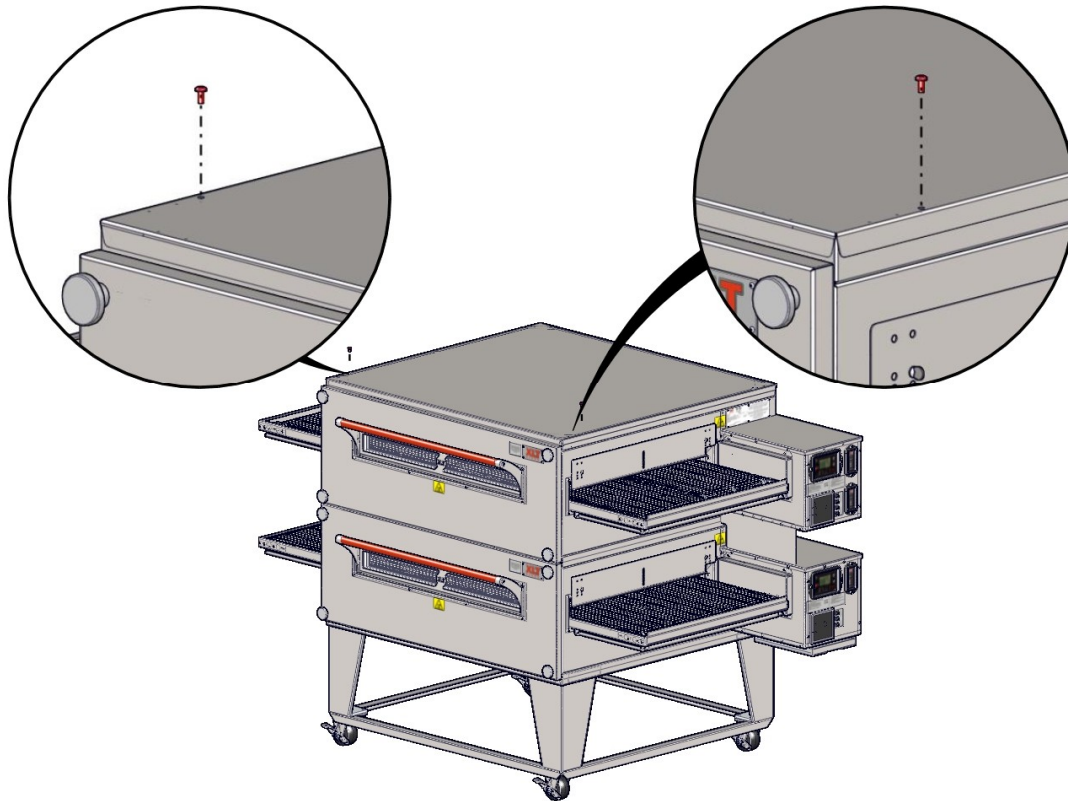
Some wiring removed for clarity. See schematic for details.

Feueralarmrelais - Spannung und Frequenz

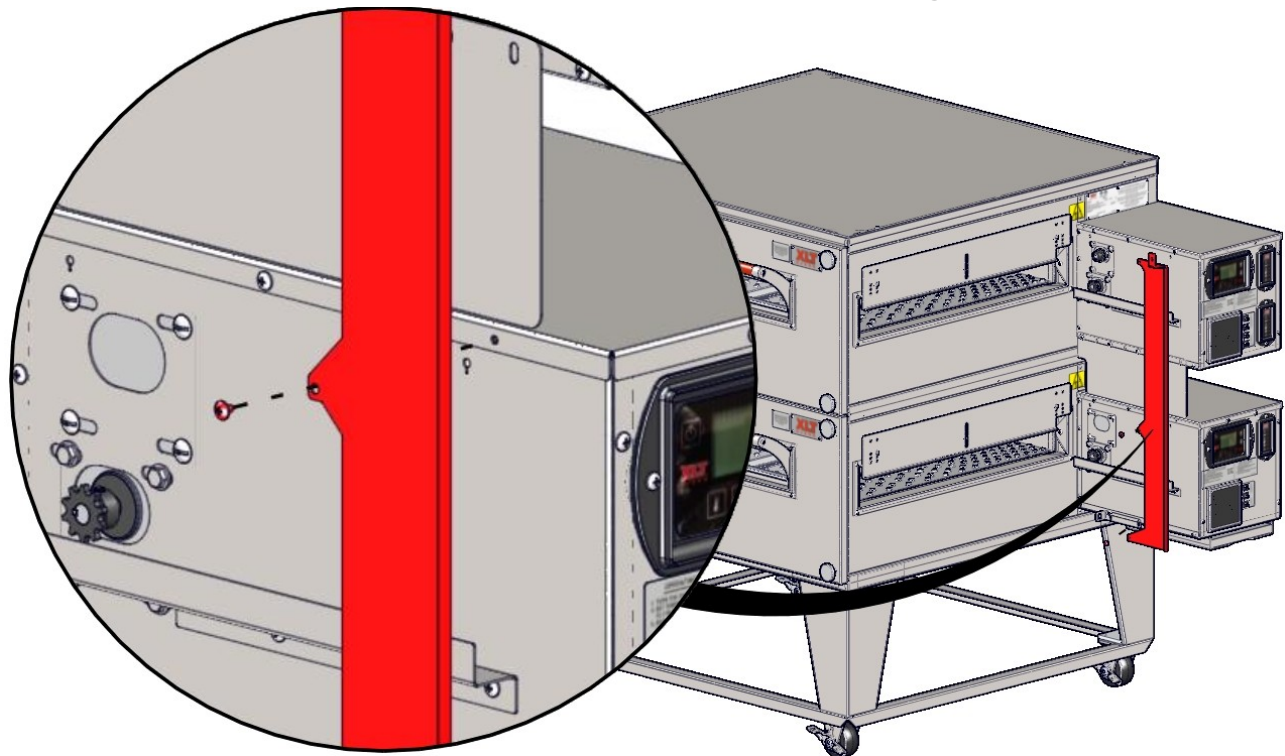
HINWEIS  Schließen Sie Kabel von der Anschlussdose zum Normally Open (NO) in der Brand-
schutzschrank .



Bereiten Sie Backöfen - Entfernen Deckelschrauben - Zwei (2) Nur

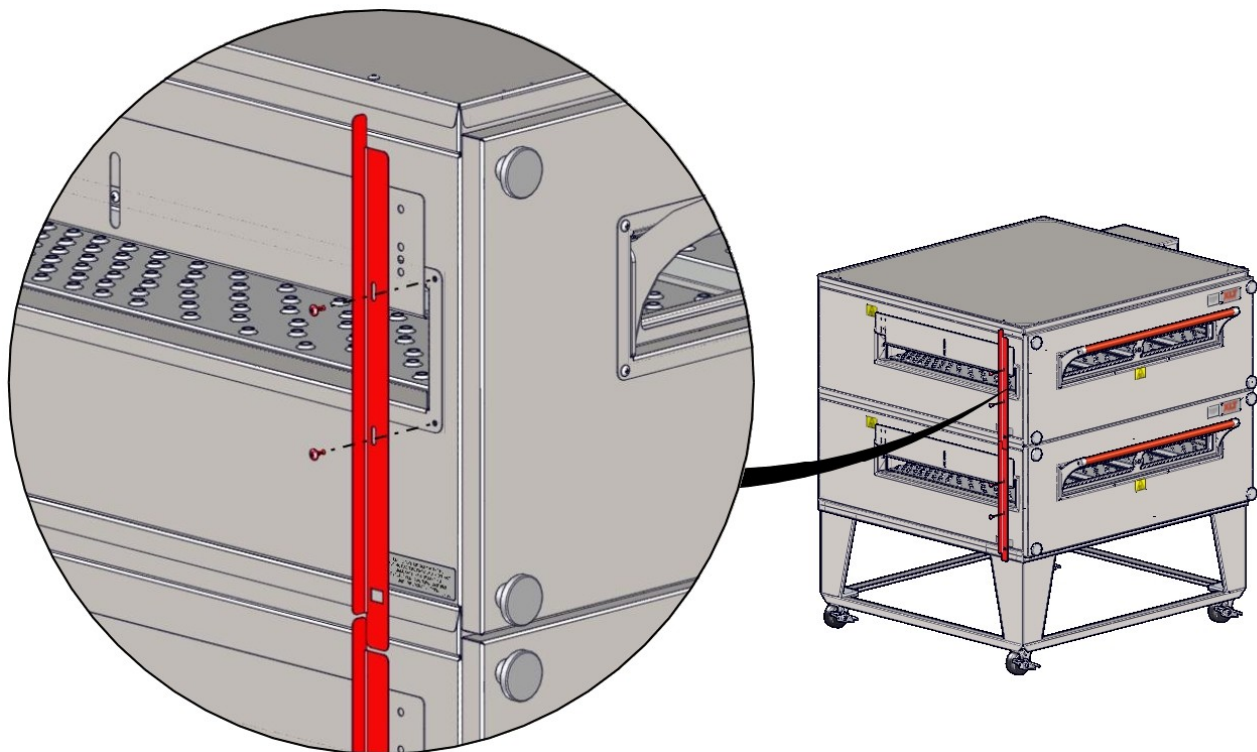
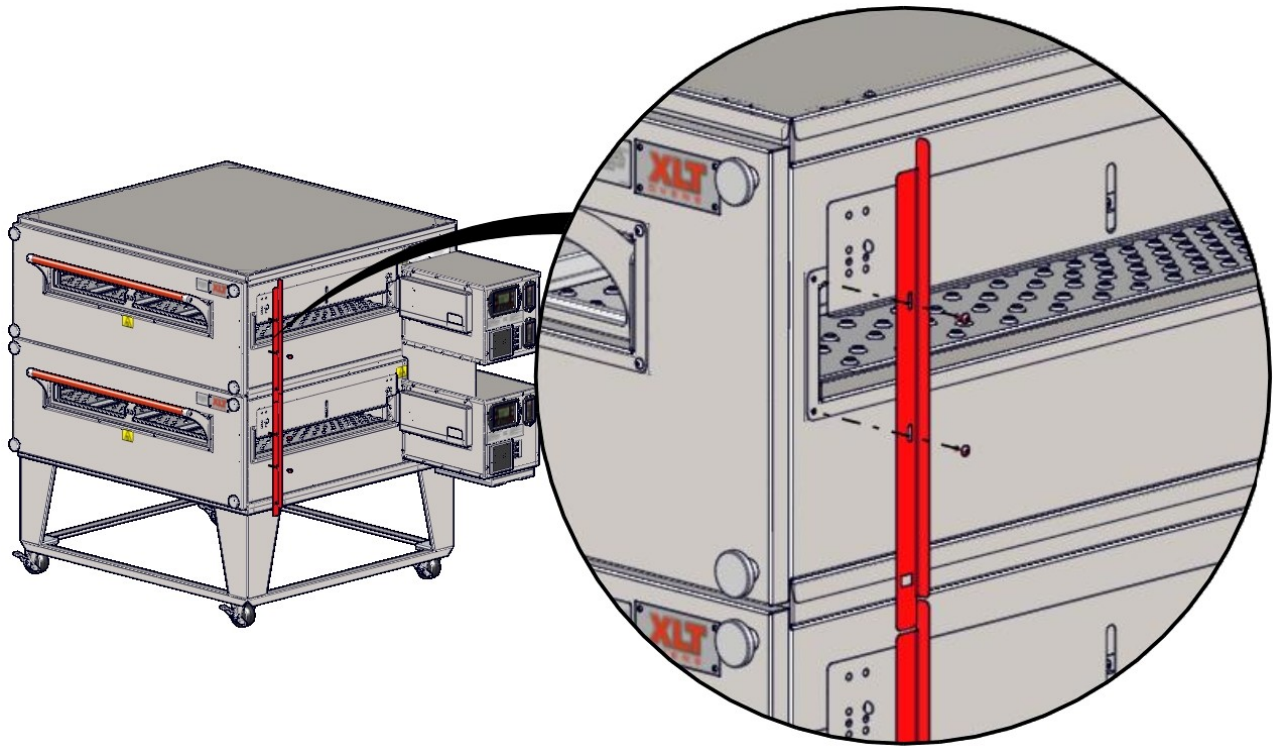


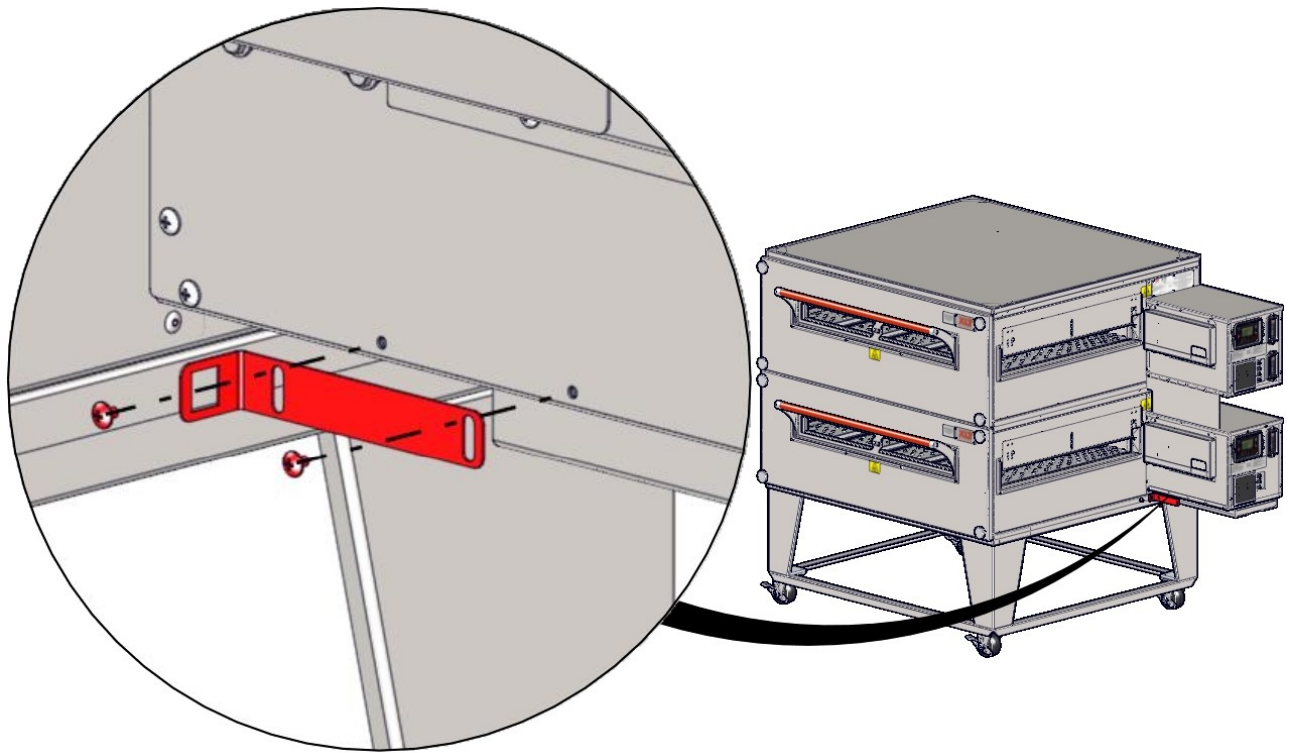
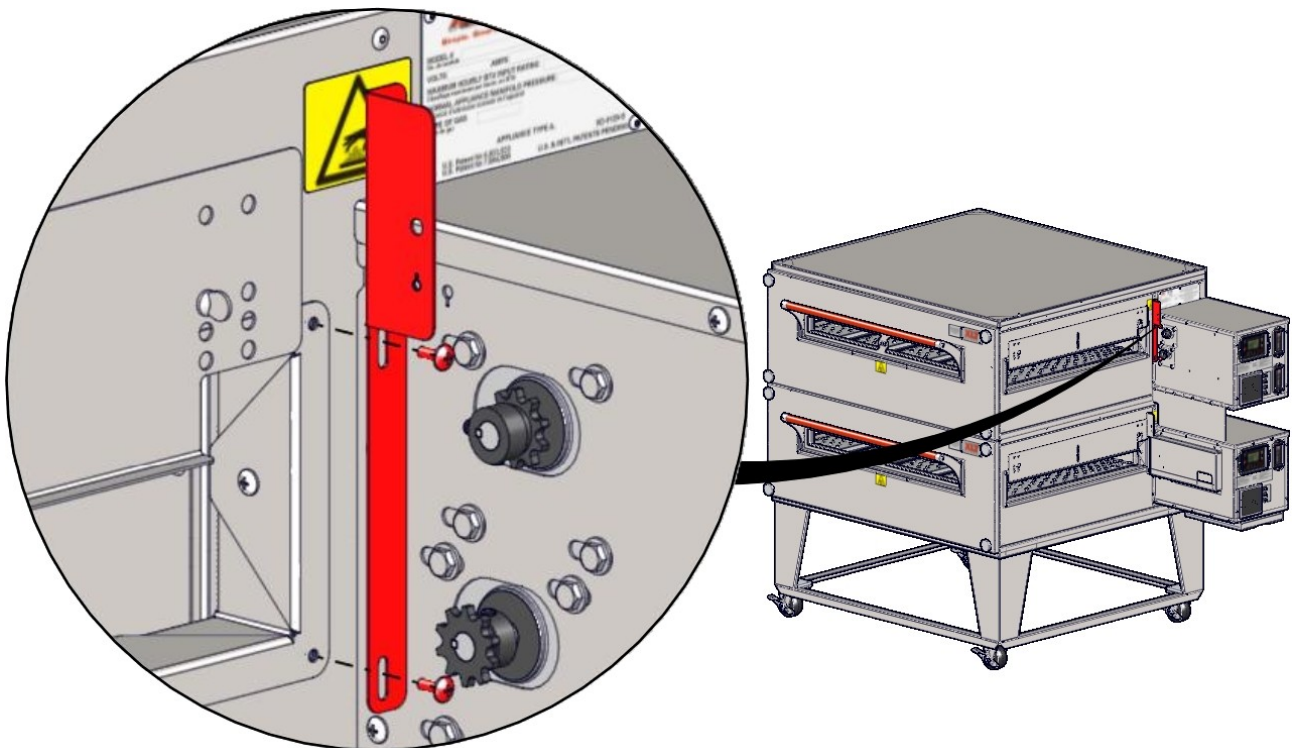
Bereiten Sie Backöfen - Control Box Räumungs Bracket



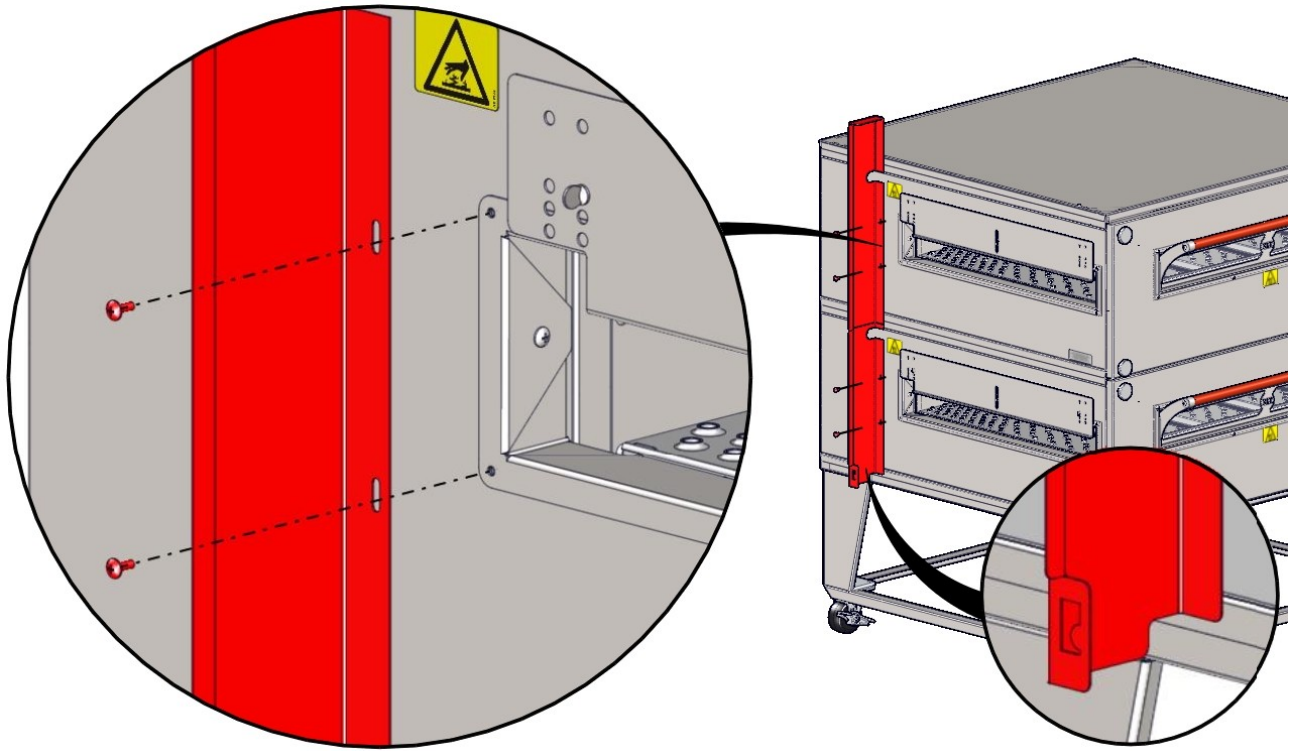
Fördereinrichtungen wurden zur Klarheit entfernt

Bereiten Sie Backöfen - Frontabdeckung Brackets

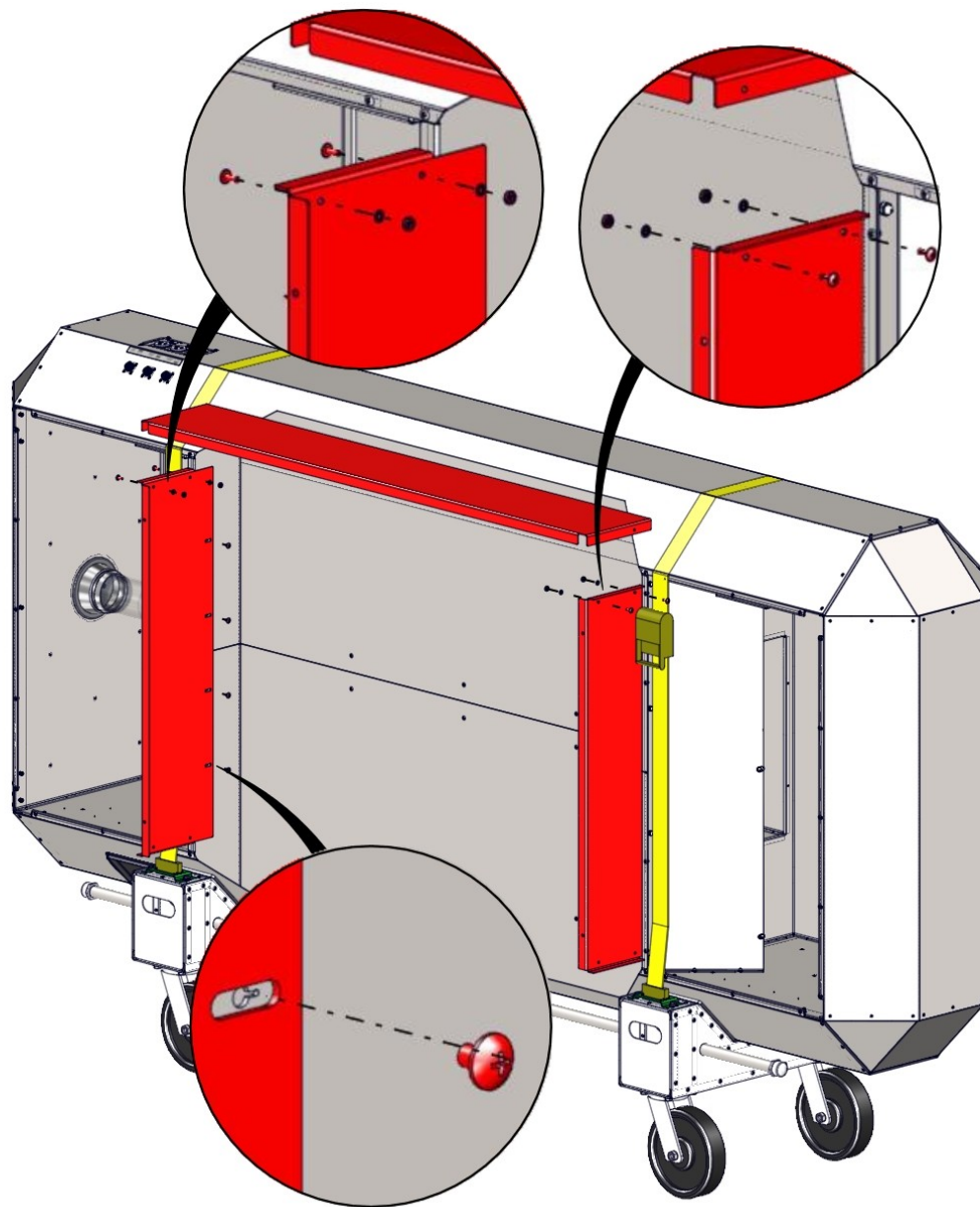


Bereiten Sie Backöfen - Untere Schienenhalterung**Bereiten Sie Backöfen - Control Box Side Räumung**

Bereiten Sie Backöfen - Hintere Shroud Brackets

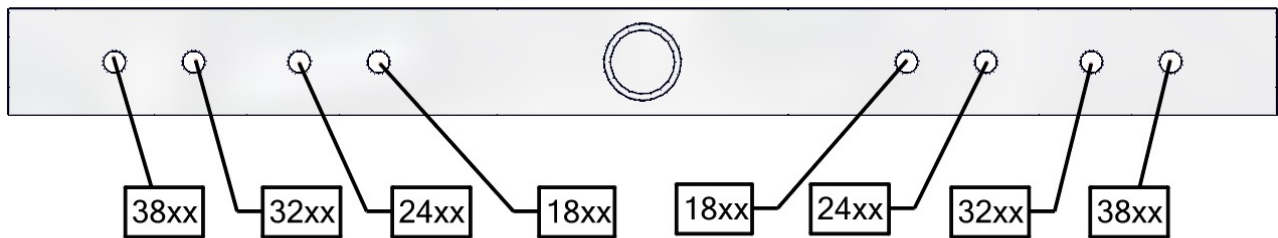
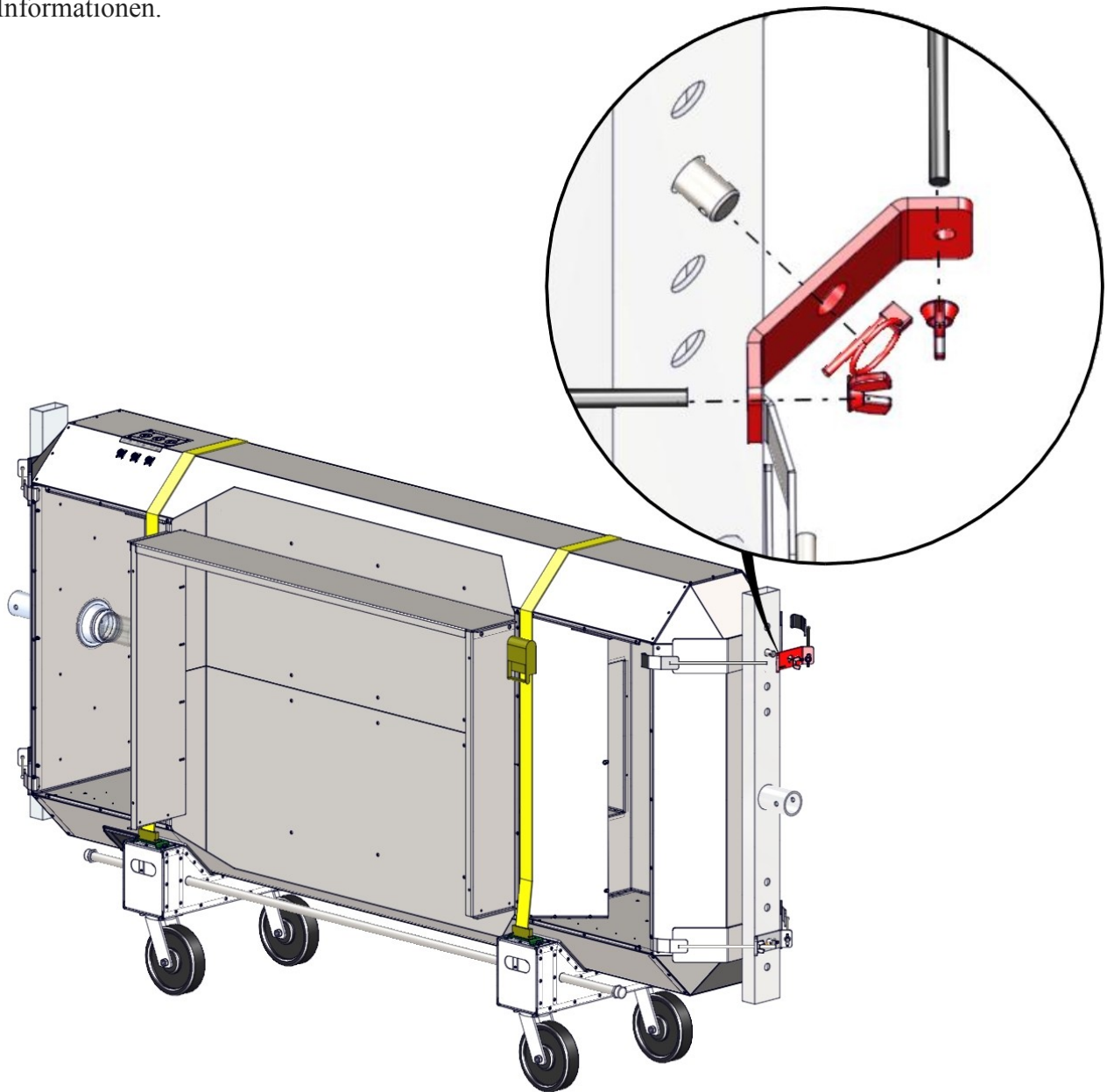


Bereiten Sie Hood



Hubwerk-Setup

AVI Hauben können leicht mit der richtigen Hebezeuge bewegt und gestapelt werden. Die Verwendung von XLT genehmigte Hebeausrüstung wird dringend empfohlen. Kontakt XLT für weitere Informationen.

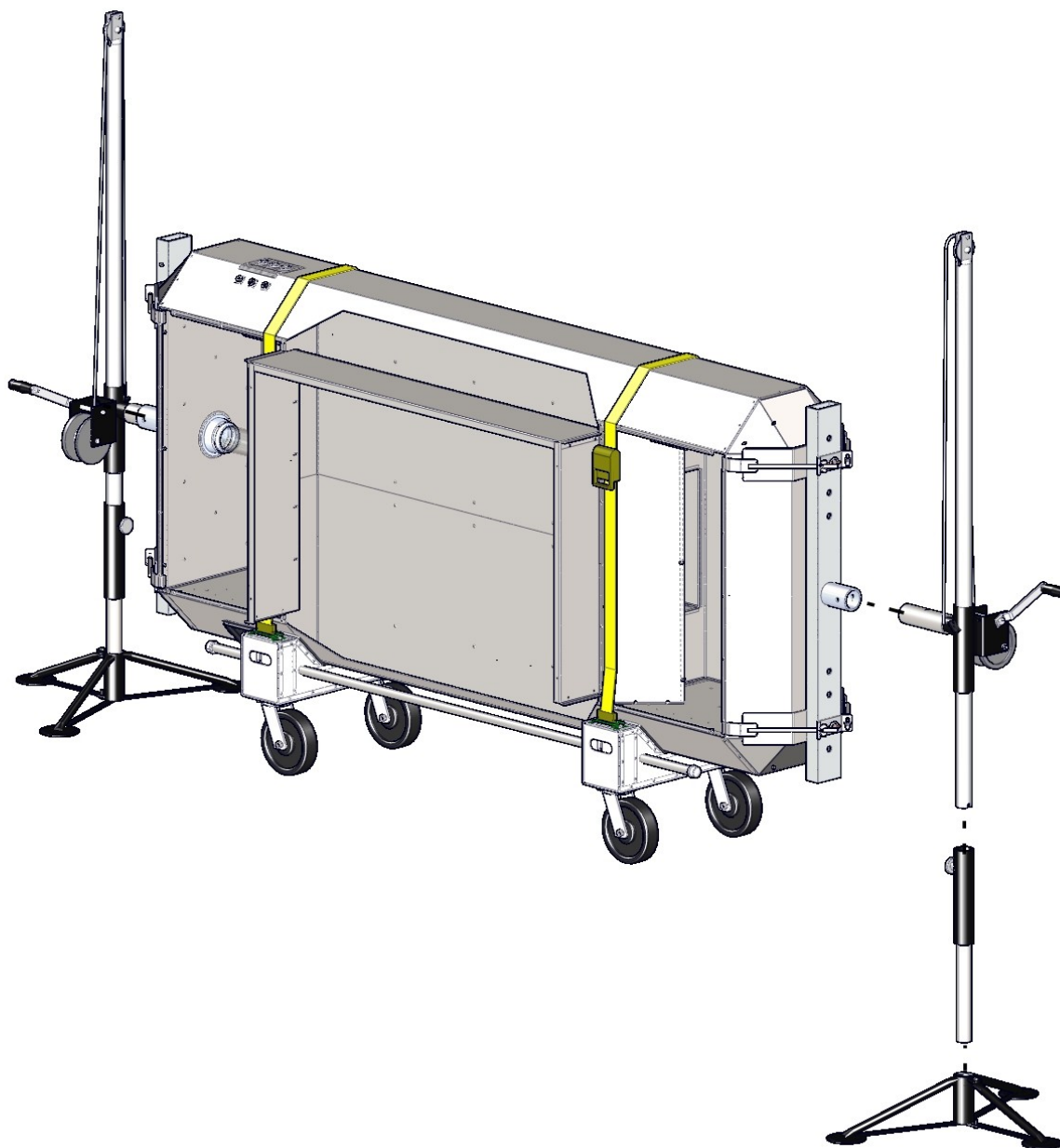


Wagenheber Setup



ACHTUNG

- Überprüfen Sie Kabel vor jeder Benutzung.
- Wenn Kabel durchgescheuert ist oder Anzeichen von übermäßigem Verschleiß und Riss, verwenden Sie nicht, bis Kabel ersetzt wird.
- Überprüfen Sie für einen reibungslosen Betrieb. Das Kabel sollte nicht gequetscht werden und sollte glatt über die Riemenscheibe auf der Oberseite der Polbaugruppe passieren.
- Auf ein Minimum das Kabel jährlich mit Drahtseil ersetzen, erfüllt oder übertrifft die Spezifikationen des Herstellers Buchse.
- Sie nicht die angegebene Kapazität des Hebers nicht überschreiten.



Stapel Hood auf den Backöfen



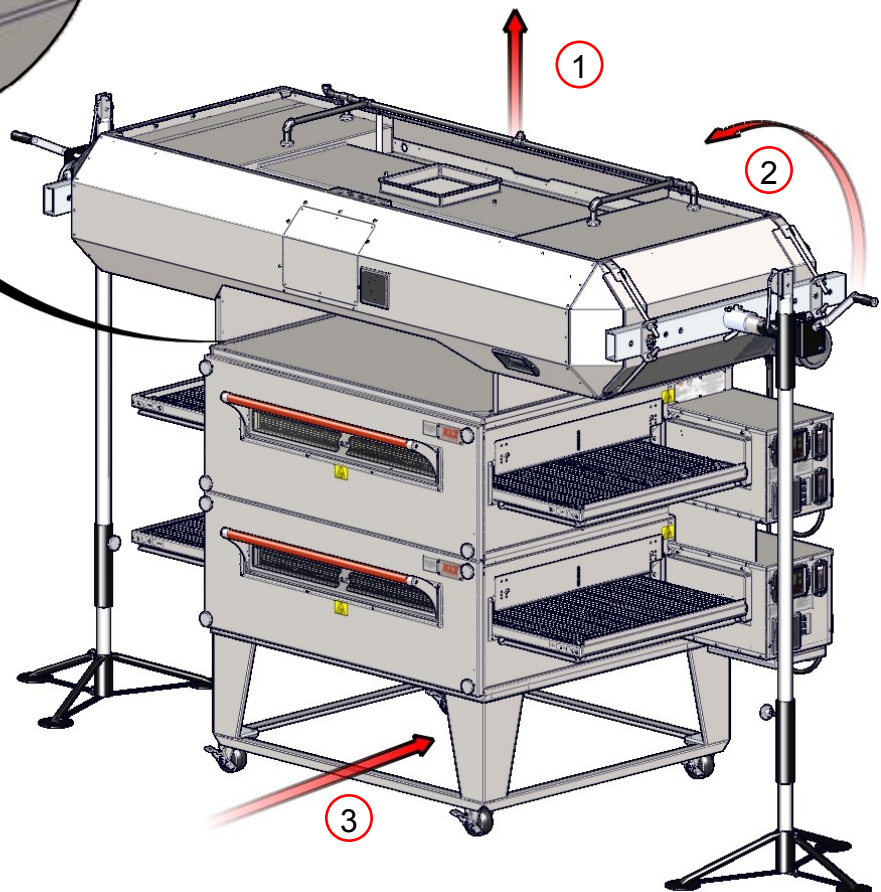
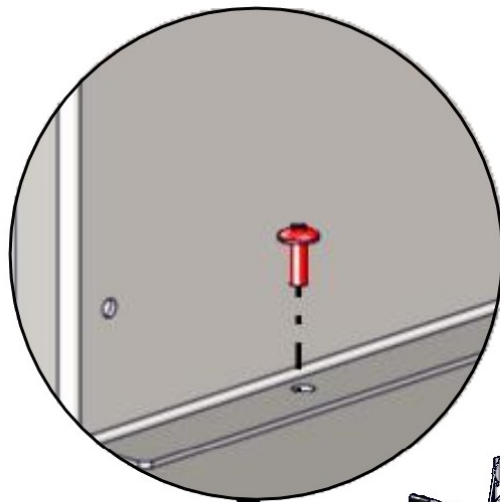
ACHTUNG

Die Nichtbeachtung der Wagenheber in die Heberohr richtig zu engagieren und führt völlig in Schäden, Verletzungen oder sogar den Tod von einer fallenden Kapuze.



ACHTUNG

- Beide Buchsen sollten gemeinsam angehoben werden, sonst können sie binden und eine gefährliche Situation entwickeln wird.
- Jederzeit Sie kein Teil von sich selbst unter der Haube stecken.
- Die Haube ist oben schwer. Achtung.

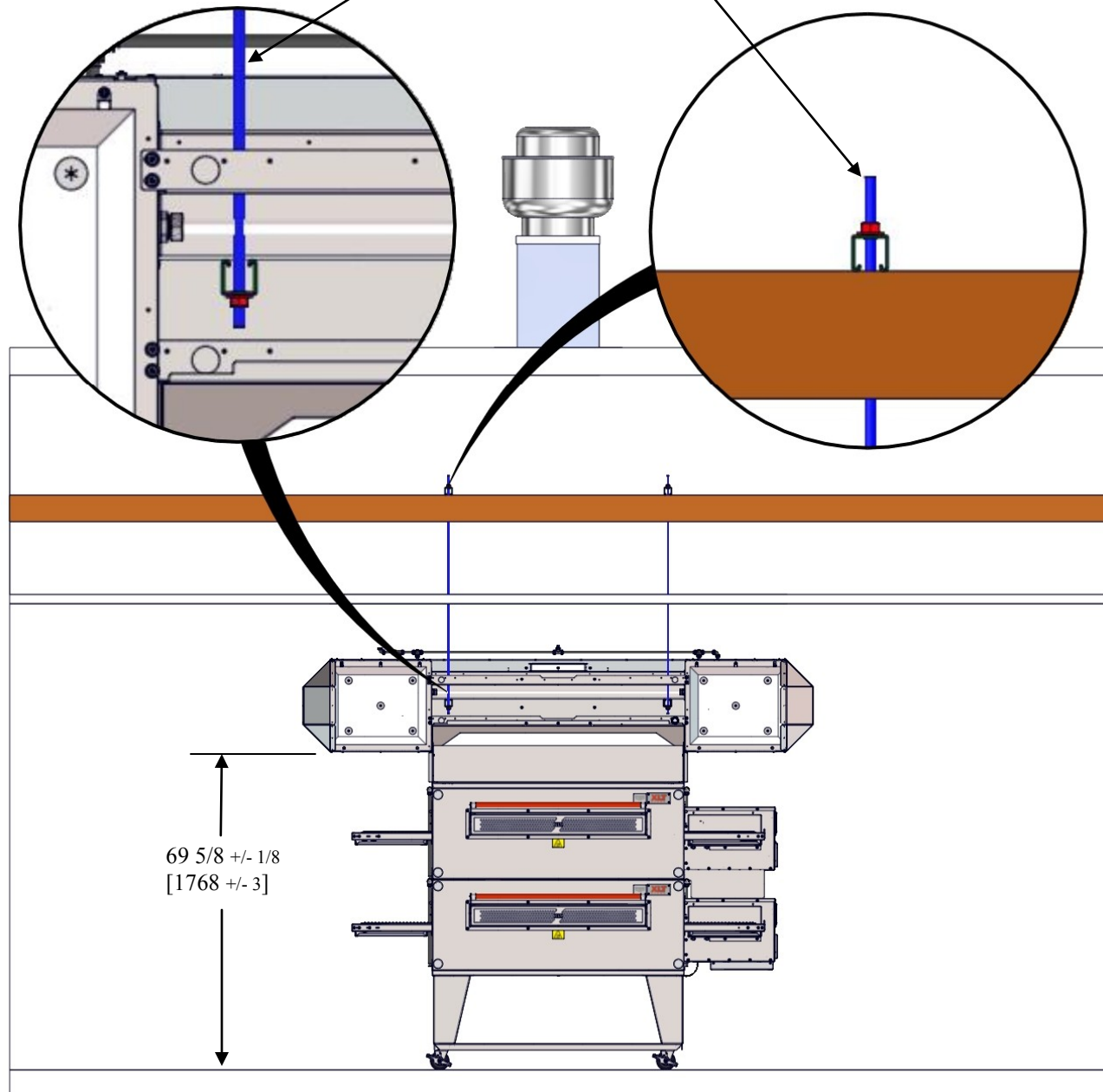




ACHTUNG

Hood muss von Deckenbalken aufgehängt werden

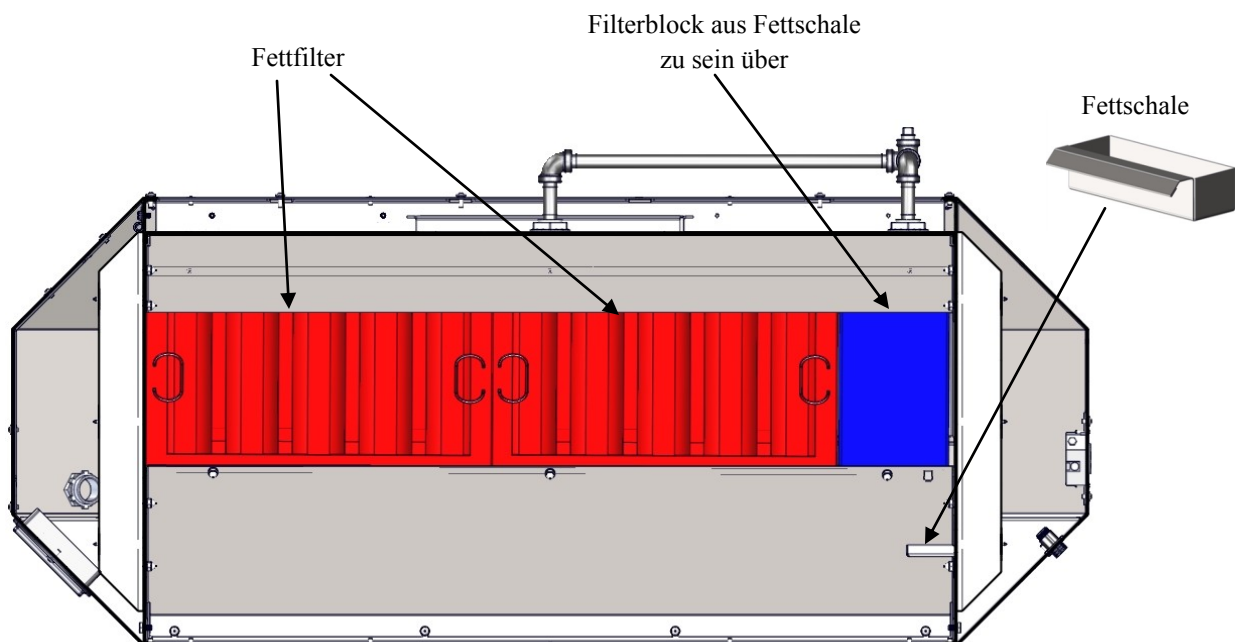
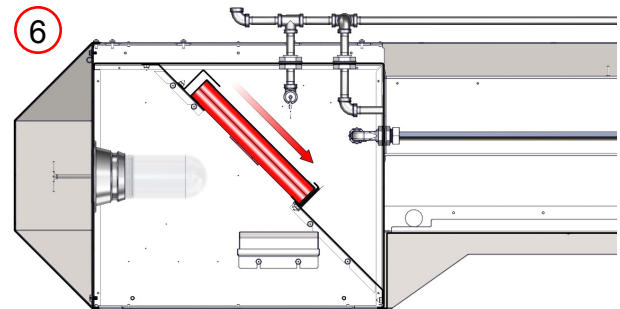
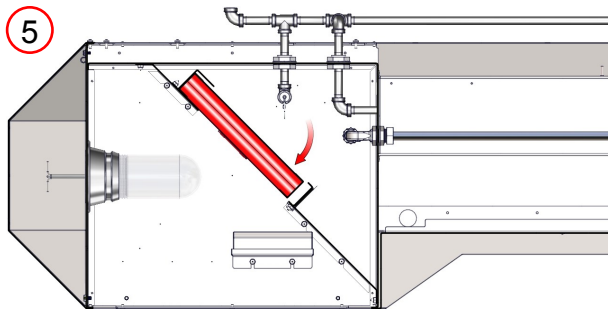
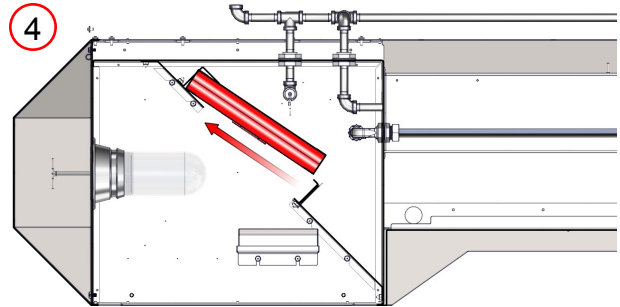
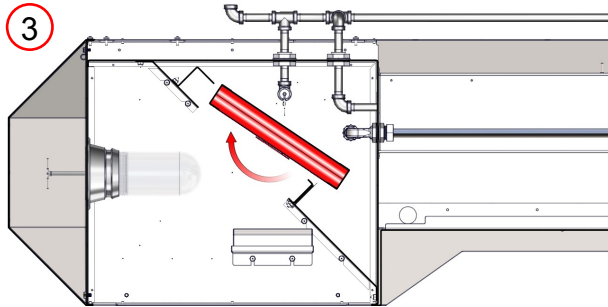
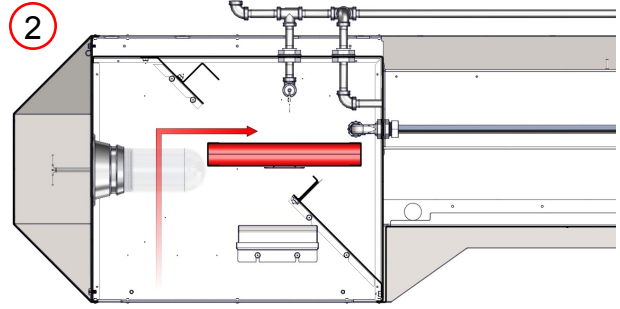
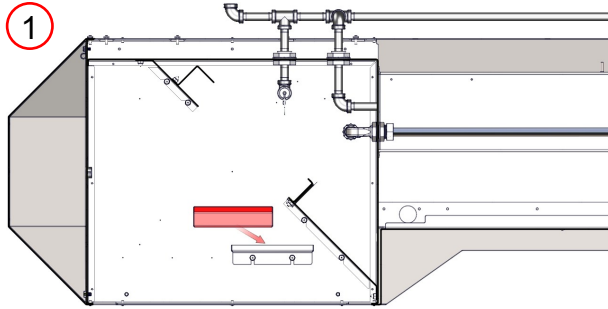
Alle Gewinde von anderen zur Verfügung gestellt.



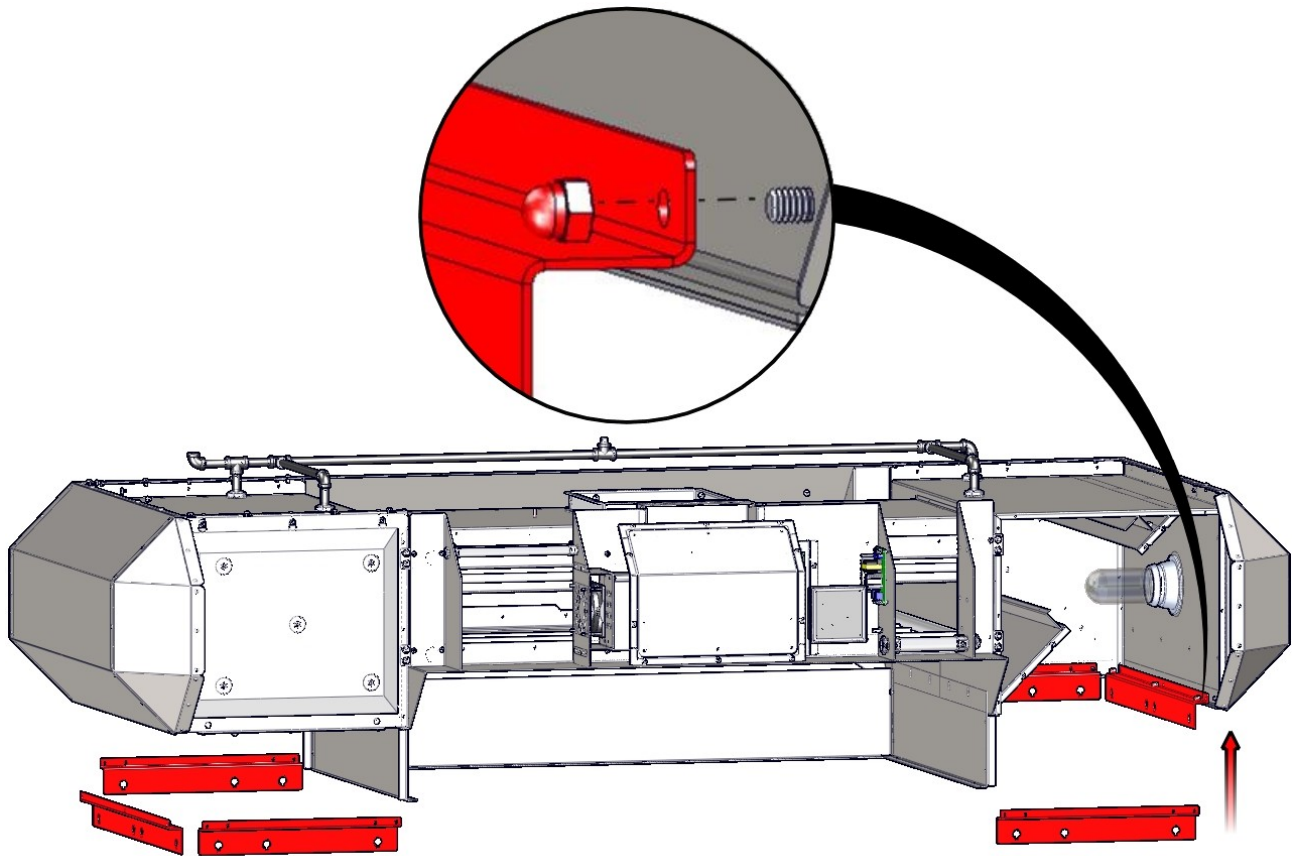
HINWEIS

Diese Messung ist aus dem fertigen Boden zur Unterseite der aufgehängten Haube.

Installieren Fettwannen, Glühbirnen und Abdeckungen und Fettfilter

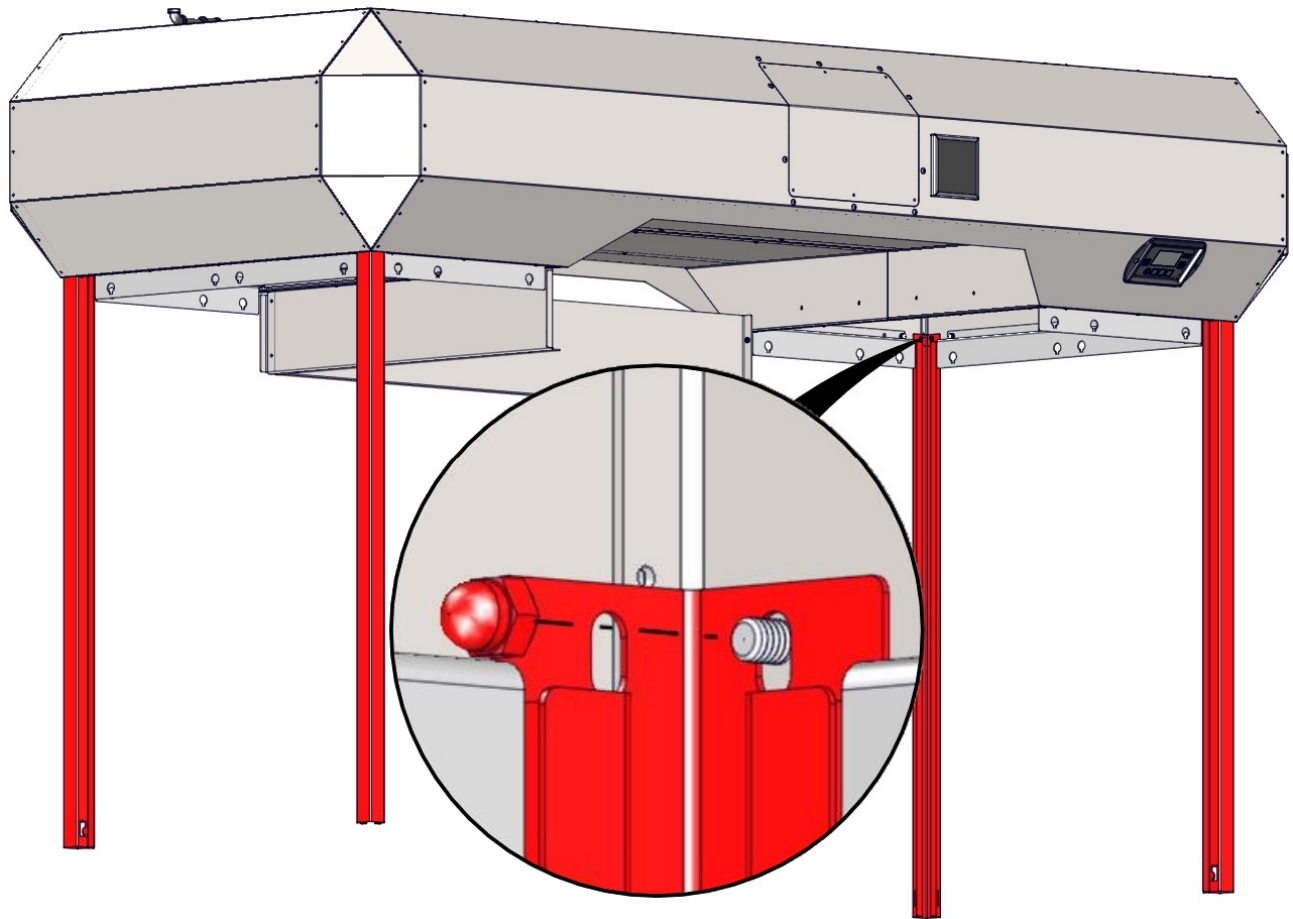


Installieren Sie Shroud Aufhängelaschen



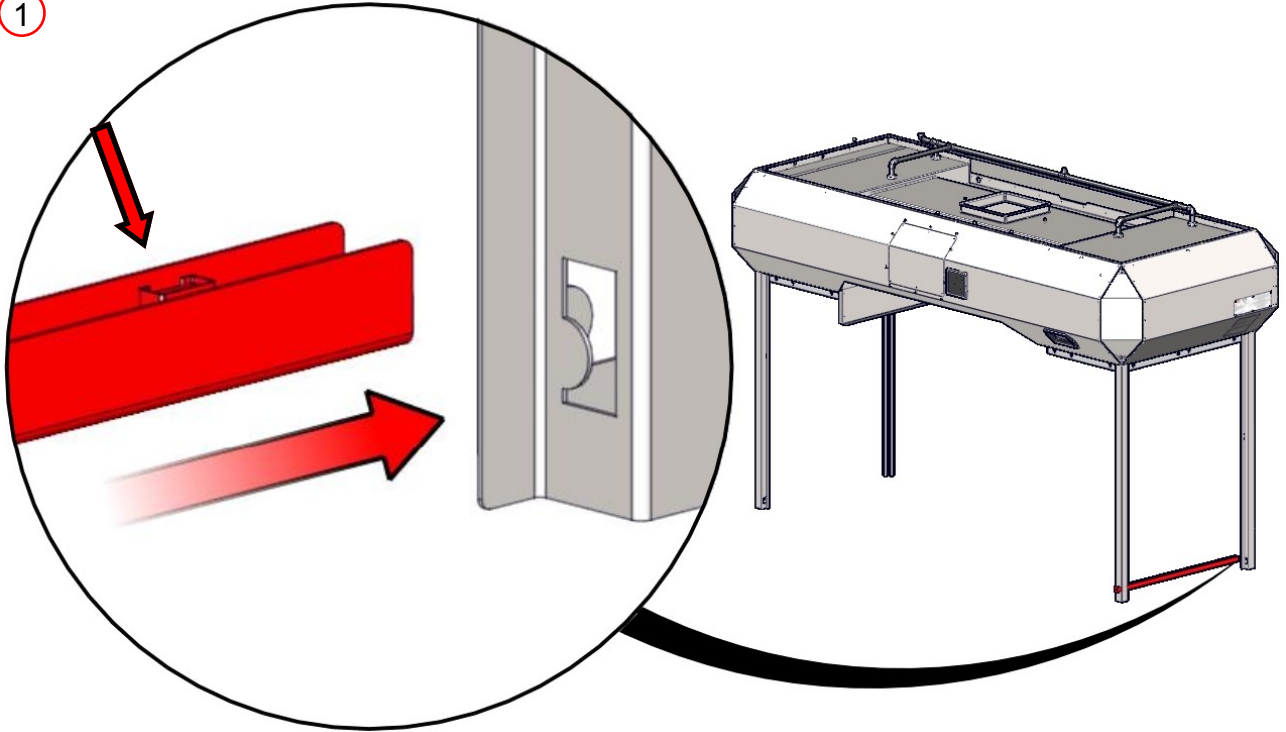
Teile zur besseren Darstellung

Installieren Sie Eckpfosten

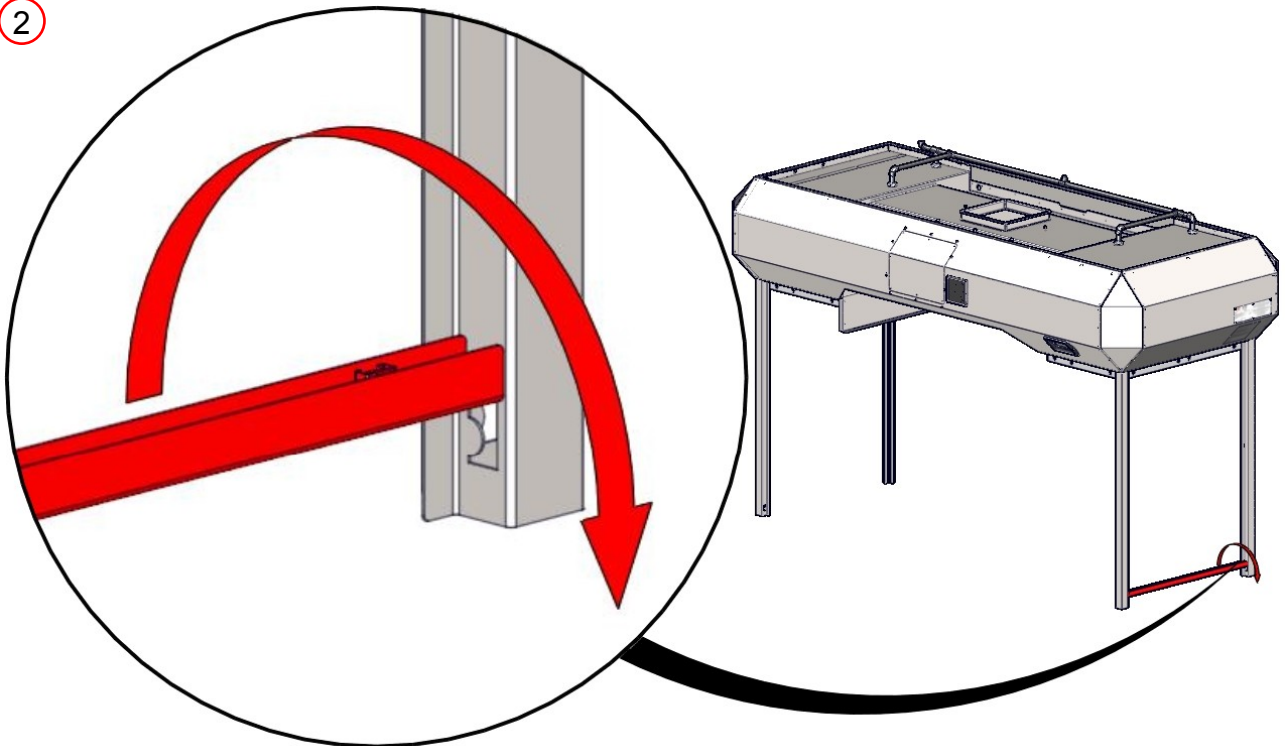


Installieren Bodenschienen

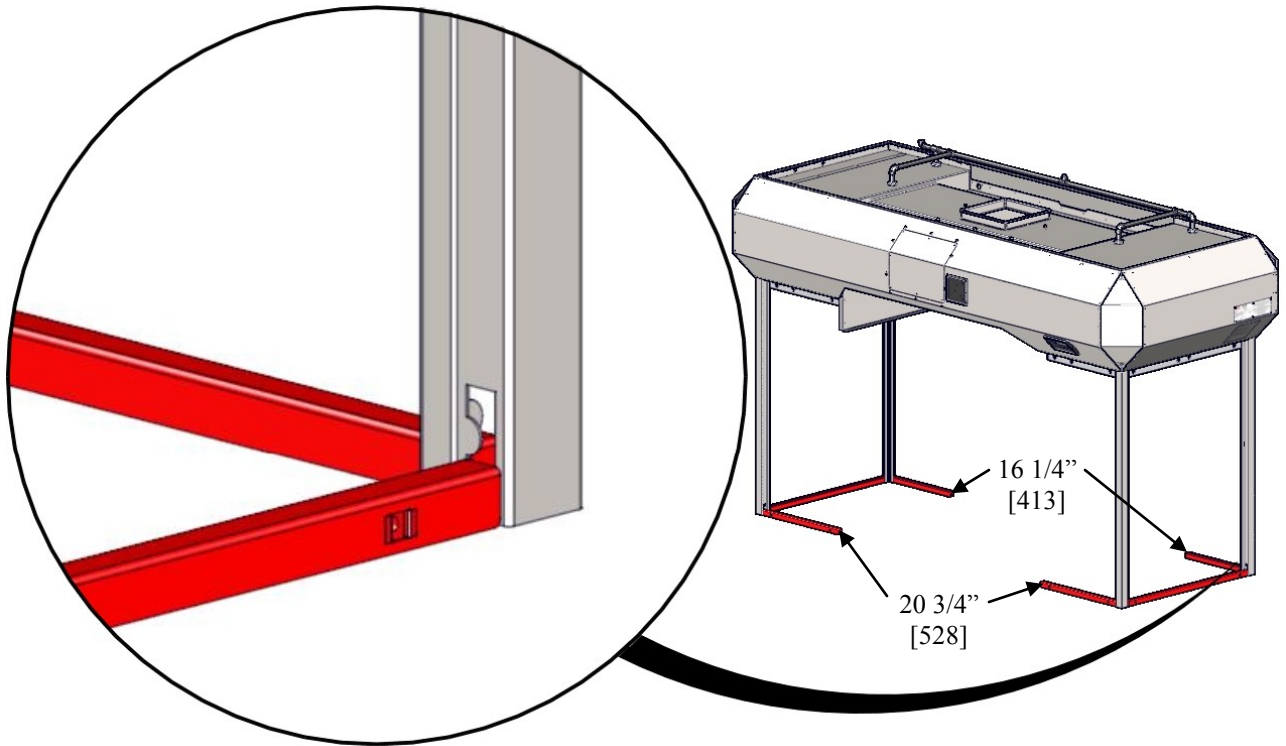
1



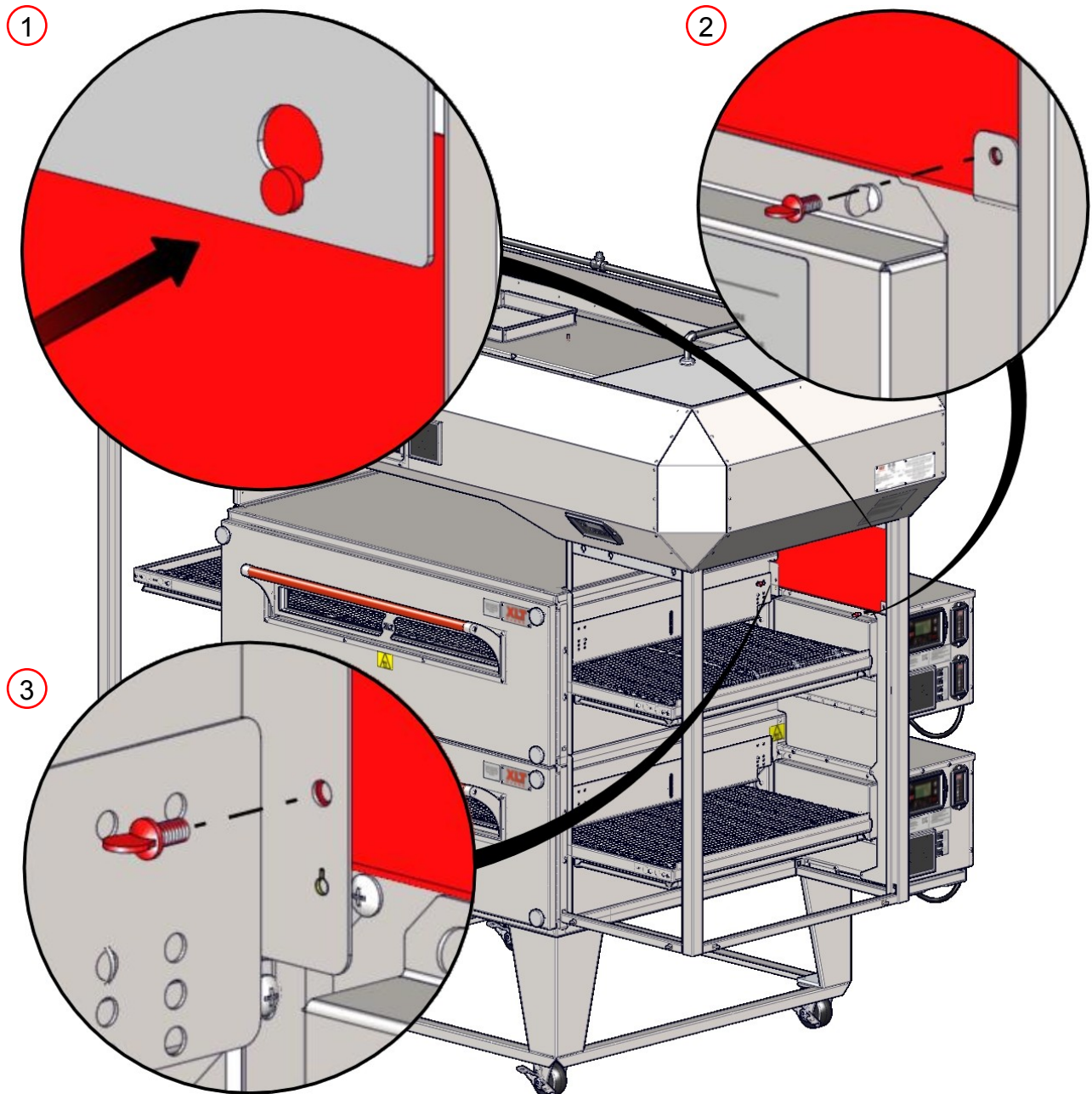
2



Installieren Bodenschienen

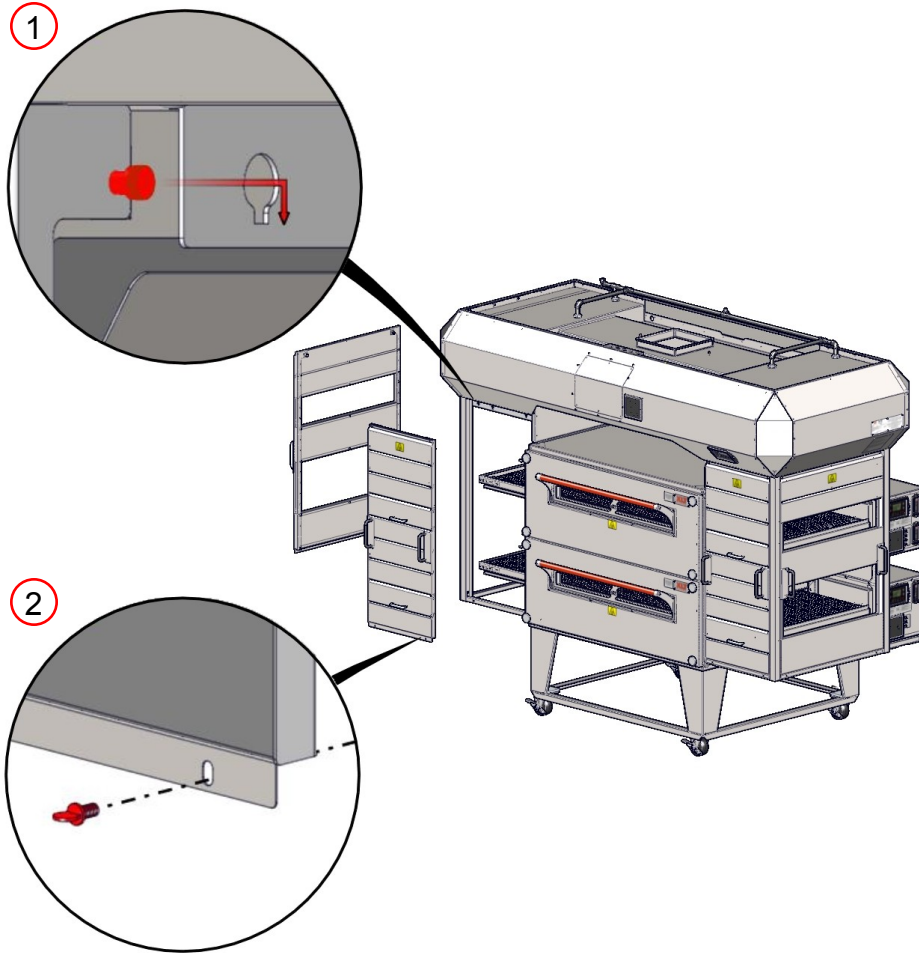


Installieren Sie Steuerbox obere Räumung

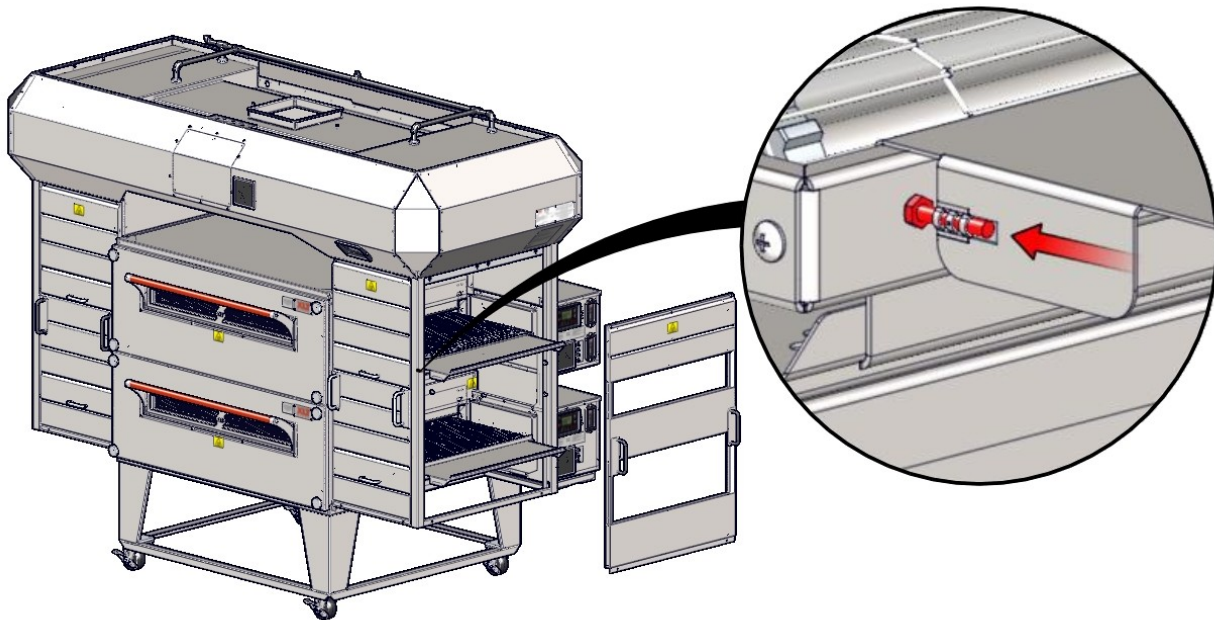
**HINWEIS**

Wenn ein 70 "Modell installieren, wird das gleiche für die linke Seite von Öfen gelten.

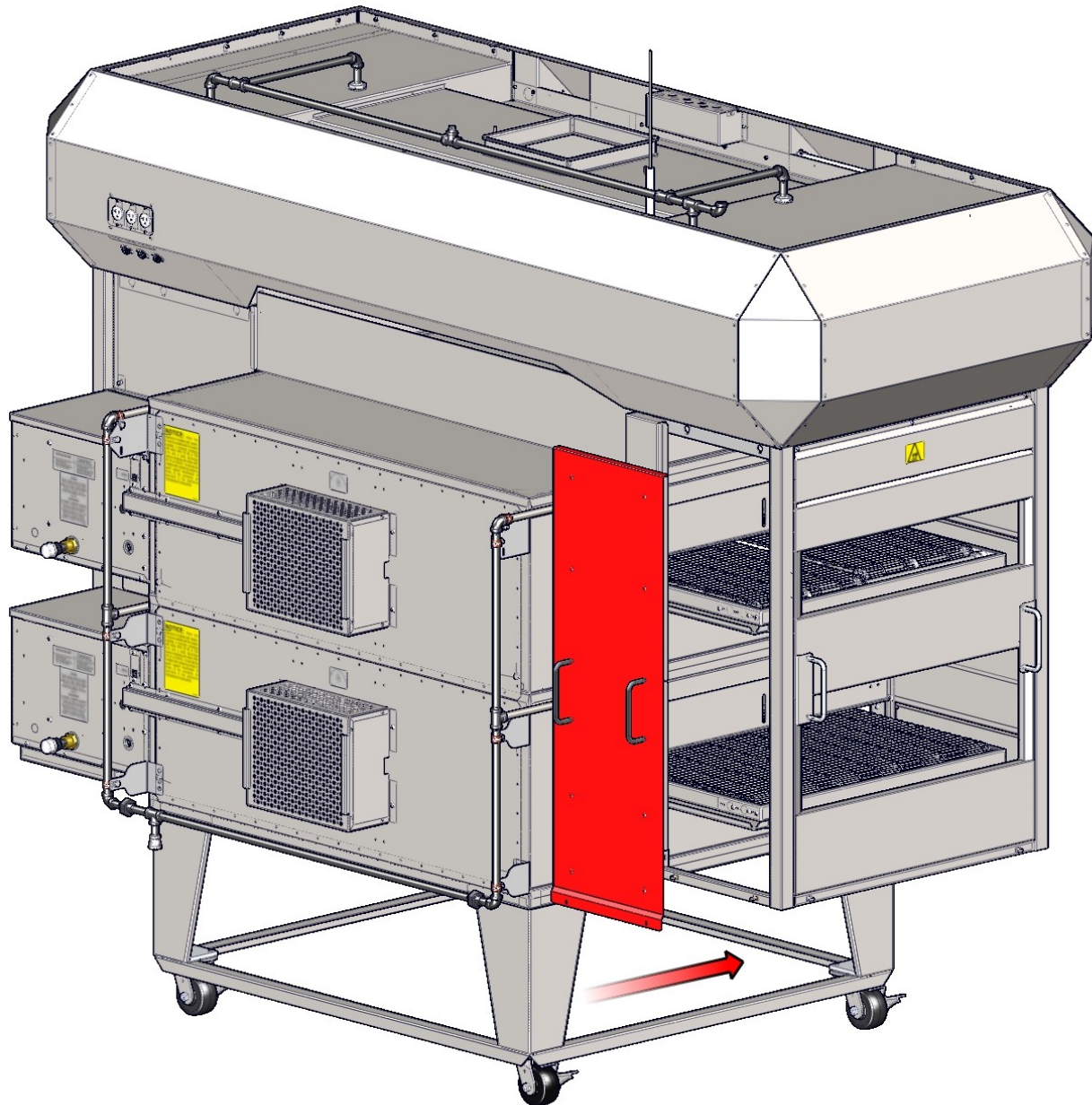
Installieren Sie Shroud Panels - Vorder- und Enden



Installation starten Tabletts

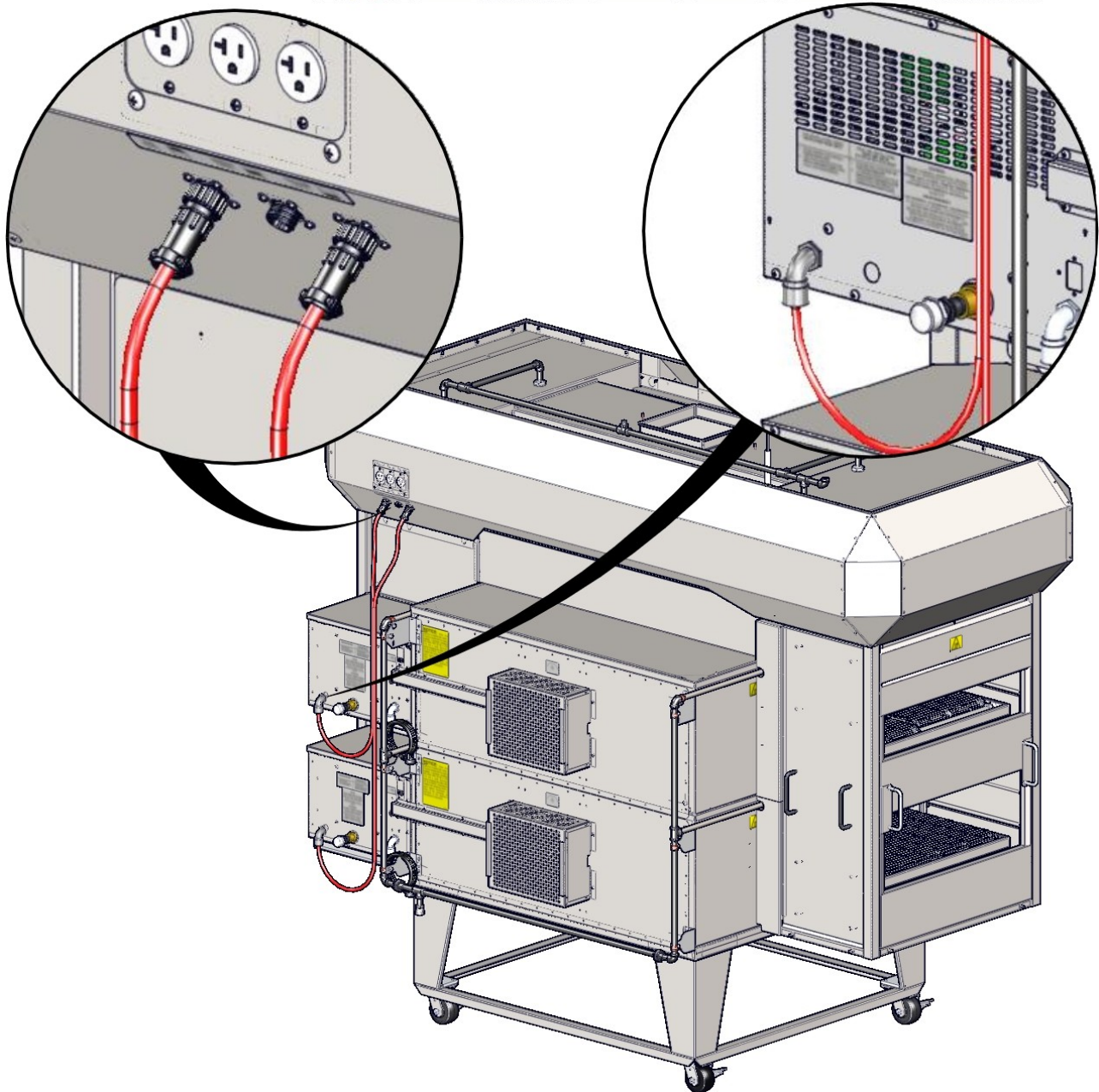


Installieren Sie zurück Abdeckblech

**HINWEIS**

Wenn ein 70 "Modell der Installation finden Sie auf Seite 74

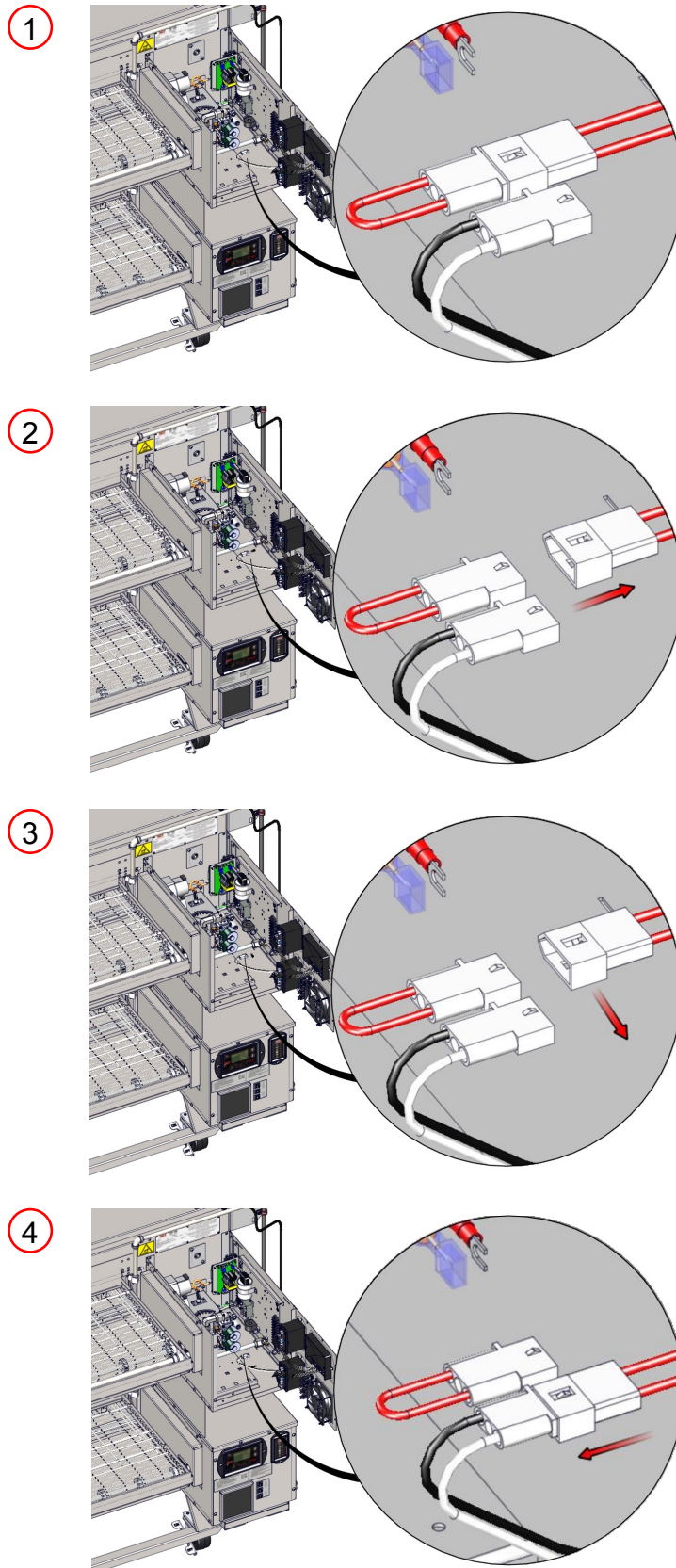
Installieren Hood Loeser Montage



Alle Hauben sind mit drei (3) Schalter Verlagerung Steckdosen ausgestattet, unabhängig davon, wie viele XLT Öfen installiert. Für einen einzigen Ofen Gebrauch "Top" Lage. Für ein Double-Stack-Nutzung "Top" Standort für die oberen Ofen und "Unten" Position für untere Ofen, so dass "Middle" Position offen.

Einsetzen und verriegeln jeden Ofensteuernkabel in die vorgesehenen Stelle auf der Unterseite der Haube Steuerbox.

Verbinden Hood Steuerkabel Montage



Variable Frequency Drive Anpassungen

Alle AVI Hauben sind funktionell im Werk getestet. Der Betrieb wird überprüft und Anpassungen vorgenommen werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten. Allerdings sind Feldbedingungen manchmal anders als Fabrikbedingungen. Diese Variablen machen es notwendig, ein autorisierter Servicetechniker überprüfen Betrieb zu haben und Feld Anpassungen vornehmen, wenn nötig. Die folgenden Punkte müssen überprüft werden und überprüft die Spezifikationen und Anforderungen in diesem Handbuch vor der Motorhaube in Auftrag gegeben wird, angegeben zu erfüllen:

- Richtig Lüfterdreh
- Balanced Make-up Luft

Die Inbetriebnahme Checkliste muss zum Zeitpunkt der Installation abgeschlossen werden, vom Kunden unterschrieben und zu XLT Öfen zu Garantie-Politik einzuleiten.

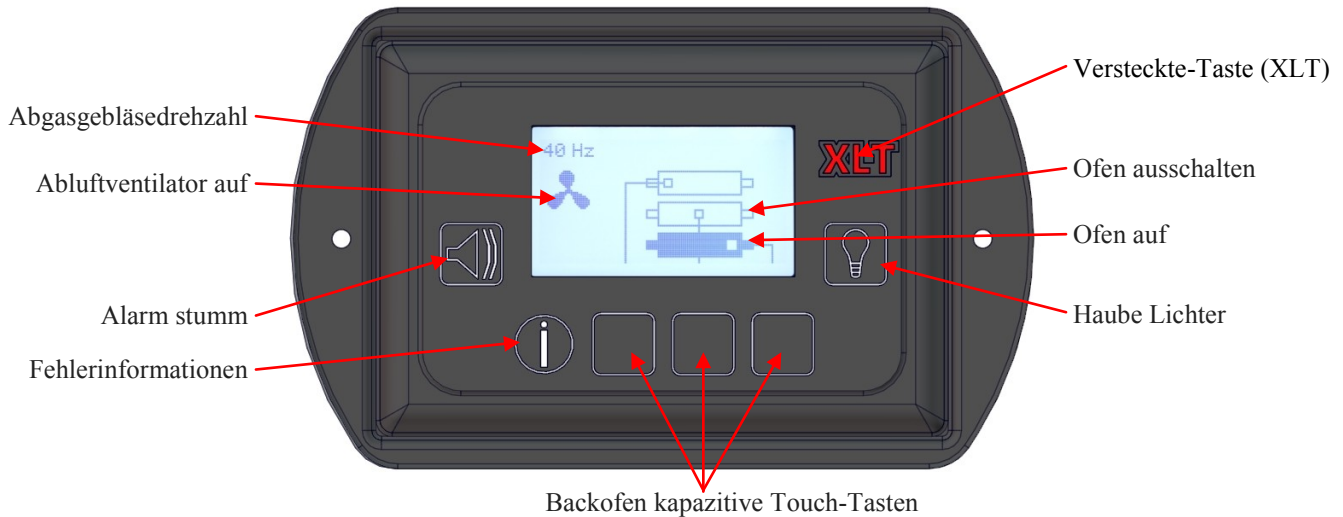
Die VFD-Controller ist ab Werk auf die Werte in der Tabelle unten dargestellt eingestellt.

	VFD Controller Settings					
	Switches On			1832 & 2440	3240, 3255 & 3270	3855 & 3870
	Top	Middle	Bottom			
Single	X			20 Hz	25 Hz	30 Hz
Double	X			20 Hz	25 Hz	30 Hz
			X	35 Hz	40 Hz	45 Hz
	X		X	35 Hz	40 Hz	45 Hz
Triple	X			20 Hz	25 Hz	30 Hz
		X		30 Hz	35 Hz	40 Hz
			X	40 Hz	45 Hz	50 Hz
	X	X		30 Hz	35 Hz	40 Hz
	X		X	40 Hz	45 Hz	50 Hz
		X	X	40 Hz	45 Hz	50 Hz
	X	X	X	45 Hz	50 Hz	55 Hz
Fire Suppression				60 Hz DO NOT CHANGE		

Wenn Sie entweder mehr oder weniger Luftstrom benötigen, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drücken und halten Sie die <LIGHT und XLT LOGO> Tasten in Fabrik-Tech-Modus zu gelangen.
2. Verwenden Sie die Auf- / Ab-Pfeile manuelle Klimabilanz zu erreichen.
3. Drücken und halten Sie die <ENTER> Taste für 3 Sekunden. Ganze Zeile blinkt.
4. Blättern Sie, um die gewünschte Backofen-Einstellung. Drücken Sie <ENTER>.
5. +/- Sollte blinken und es erlaubt +/- bis 10 Hz ändern sich.
6. Drücken Sie <ENTER> Änderungen zu speichern.
7. Drücken Sie <ON> Luft Balance zu testen.

Erste Inbetriebnahme

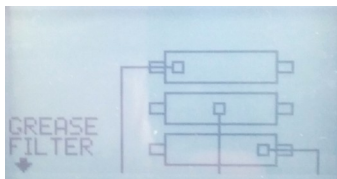


HINWEIS Wenn XLT Backöfen mit XLT Hauben ausgestattet sind, ist der Hauptschalter auf der Ofen abgeschaltet und nicht mehr arbeitet. The Hood User Interface (HUI) auf der XLT Hood überschreibt den Backofen-Schalter.

Hood Betrieb

1. Drehen Sie den gewünschten Backofen (n) durch die entsprechende kapazitive Touch-Taste drücken.
2. Siehe den Ofen Start-up-Abschnitt für Anweisungen, wie Temperatur und Fördergeschwindigkeit einzustellen. Der Ofen (n), Abluftventilator, und Make-up Lufteinheit wird durch diesen Schalter aktiviert werden, wenn der XLT-Haube installiert ist gemäß dieser Anleitung.
3. Schalten Sie das Licht durch das Licht-Taste auf dem HUI drücken. (Birnen nicht mit Kapuze im Lieferumfang enthalten)
4. Wenn zusätzliche Öfen sind eingeschaltet, über das HUI wird die VFD automatisch die Abgasgebläsedrehzahl erhöhen.
5. Wenn die Öfen heruntergefahren, schalten Sie den gewünschten Ofen aus, indem Sie auf der HUI die entsprechende Taste drücken. Das Make-up Lufteinheit wird abgeschaltet. Der Abluftventilator wird nach ca. 15 Minuten abgeschaltet und der Ofen wird nach ca. 30 Minuten aus.

Zurücksetzen Hood Lüfter und Fett Timer



1. Der Lüfter und Fettfilter Reset Alarm wird in der unteren linken Seite der Haube Benutzeroberfläche angezeigt. Drücken Sie die Fehlerinformationen Enter-Taste zum Zurücksetzen Bildschirm.
2. So setzen Sie den Lüfter oder Fettfilter drücken Sie die Mitte kapazitive Touch-Taste mit Reset über ihm die Zeit auf Null zurückgesetzt.
3. Der folgende Bildschirm wird für 5 Sekunden angezeigt und dann in den normalen Betriebsbildschirm zurückzukehren.

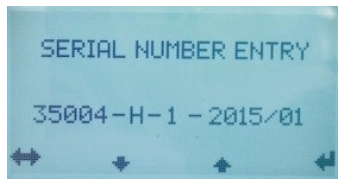
Factory-Tech-Modus

1. Factory-Tech-Modus drücken und halten Sie 2 butons (Light & XLT Logo) für 10 Sekunden einzugeben. betreten.
2. Displays zeigen Nachricht für 3 Sekunden. und piepen, Auto-Fortschritt.



Software Version (Softwareversion)

MC & UI-Software Version. Drücken Sie Pfeil nach unten zum nächsten Bildschirm zu gehen. Bild nur als Referenz - Siehe XLT Für richtige Version.



Serial Number (Ordnungsnummer)

ENTER-Taste, um Änderungen vorzunehmen. Verwenden Sie Pfeile auf die Seite durch das Menü zu scrollen. Mit den Auf / Ab-Pfeile Werte zu ändern und ENTER zu akzeptieren und Voraus.



Belt Length (Gurtlänge)

Es gibt vier zur Verfügung stehenden Bandlängen : 32, 40, 55 und 70 mit dem Standardsatz bei 55 ENTER Wert zu markieren, die Pfeile nach oben / unten anzupassen. ENTER zu akzeptieren und Voraus.



Belt Width (Gürtelbreite)

Es gibt vier zur Verfügung stehenden Bandbreiten, die mit der Länge ausgewählt werden, entsprechen. Die Standardeinstellung bei 32 gesetzt, wenn eine Bandlänge von 32 gewählt wird, dann ist die einzige Option 18 Riemenbreite. Wenn 40 gewählt wird, dann können Sie wählen, eine 24 oder 32. Wenn ein 55 oder 70 gewählt wird, dann können Sie eine 32 oder 38 ENTER wählen Wert zu markieren, die Pfeile nach oben / unten anzupassen. ENTER zu akzeptieren und Voraus.



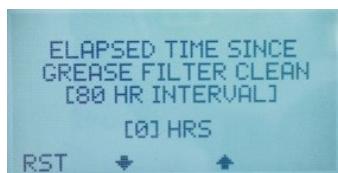
Elapsed Time (Verstrichene Zeit)

Abgelaufene Zeit Gesamtbetrieb. Abgelaufene Zeit insgesamt kann nicht zurückgesetzt werden. Drücken Sie die Eingabetaste zu wechseln.



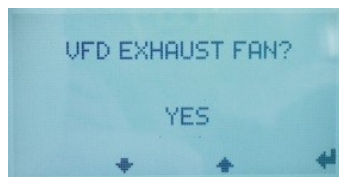
Cooling Filter (KühlfILTER)

Abgelaufene Zeit seit Kaltfilter gereinigt. Setzt wenn Kunde es zurücksetzt . Drücken Sie die Fehlerinformationen Taste Zeit zum Ausruhen, wenn nötig. Stunden-Intervall ist ein Service-Tech-Referenz. Drücken Sie Pfeil nach unten zu gelangen.



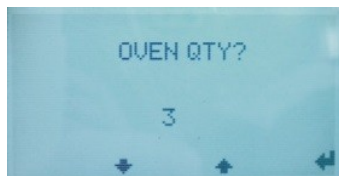
Grease Filter (Fettfilter)

Abgelaufene Zeit, da Fettfilter gereinigt. Setzt wenn Kunde es zurücksetzt . Drücken Sie die Fehlerinformationen Taste Zeit zum Ausruhen, wenn nötig. Stunden-Intervall ist ein Service-Tech-Referenz. Drücken Sie Pfeil nach unten zu gelangen.



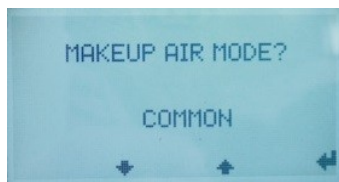
VFD Exhaust Fan (VFD Ventilator)

JA Standard. Einige Hauben ohne VFD, wird dies nicht verwendet werden. ENTER zu akzeptieren und Voraus.



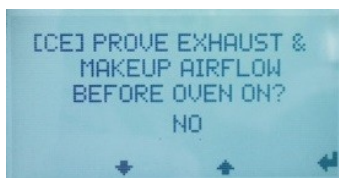
Oven Quantity (Backoven Menge)

Satz Menge von Öfen (1, 2, 3). Der Standardwert ist 2. Geben Sie Wert zu markieren, Pfeile zu ändern, ENTER zu akzeptieren und voraus.



Makeup Air Mode (Make-Up-Luft-Modus)

Gemeinsame oder pro Ofen. Standard üblich. Gemeinsame MUA ist mit jedem Ofen auf und hat 1 Drehzahleinstellung. Pro Ofen MUA auf das Pro-Ofen mit bis zu 3 Geschwindigkeiten. ENTER Werte hervorzuheben, Pfeile zu ändern, ENTER zu akzeptieren und voraus.



Prove Air Flow (Beweisen Luftstrom)

Nein oder Ja. Standard NO. CE und Australien benötigen beweisen, bevor Ofen ON. ENTER Wert zu markieren, Pfeile zu ändern, ENTER zu akzeptieren und voraus.



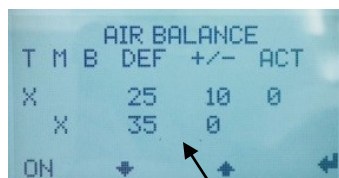
Manual Makeup Air (Manuelle Make-Up Luft)

Common, 1, 2 oder 3. Tech können alle ON drehen oder Einzelpersonen laufen. ENTER Wert zu markieren, ON Einheiten auszuwählen. Pfeile zu ändern, geben Sie zu akzeptieren und voraus.



Manual VFD (Handbuch VFD)

Tech kann VFD bei 5 Hz Schritten von 0-65Hz laufen. ENTER Wert zu markieren, verwenden Sie die Aufwärts- / Abwärtspfeile Wert zu erhöhen und zu verringern. ON an ausgewählten Geschwindigkeit zu aktivieren. ENTER zu akzeptieren und Voraus.

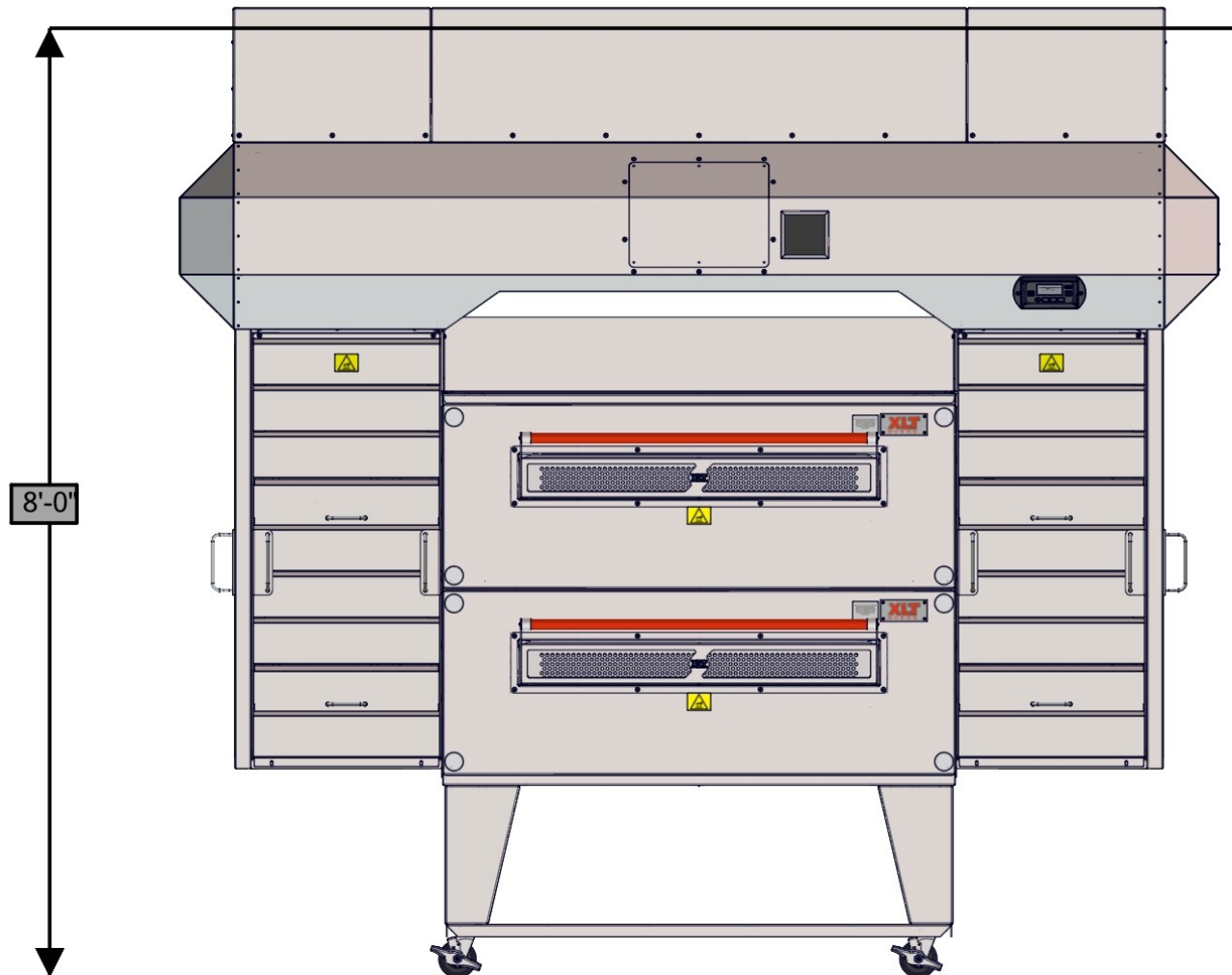


Air Balance (Lufthaushalt)

Benutzer ENTER drücken, um die zu bearbeiten - / + Wert. Standard von 0 Hz für den +/- Wert. Sobald die - / + Wert im Edit-Modus (blinkt), drücken und halten Sie für 3 Sekunden auf ENTER. Dies ermöglicht dem Benutzer, andere Linien (die gesamte Zeile blinkt an dieser Stelle) zu wählen. Auf / Ab-Pfeiltasten Tabelle zu scrollen, um die gewünschte Linie zu bekommen. Drücken Sie die Eingabetaste erneut, dass die Leitung zu übernehmen und aktiv zu machen. Drücken Sie ON, um Fan auf der Einstellung (Symbol wechselt auf OFF so Benutzer wieder zu drücken weiß es auszuschalten). Verwenden Sie +/- Hz für diese Einstellung zu ändern, bis der gewünschte Wert angezeigt. Die maximale ACT Einstellung ist 65Hz. Aus, wenn mit diesem Wert getan. Wiederholen Sie mit anderen Einstellungen nach Bedarf. Sobald alles getan, ENTER zu akzeptieren und zu beenden.

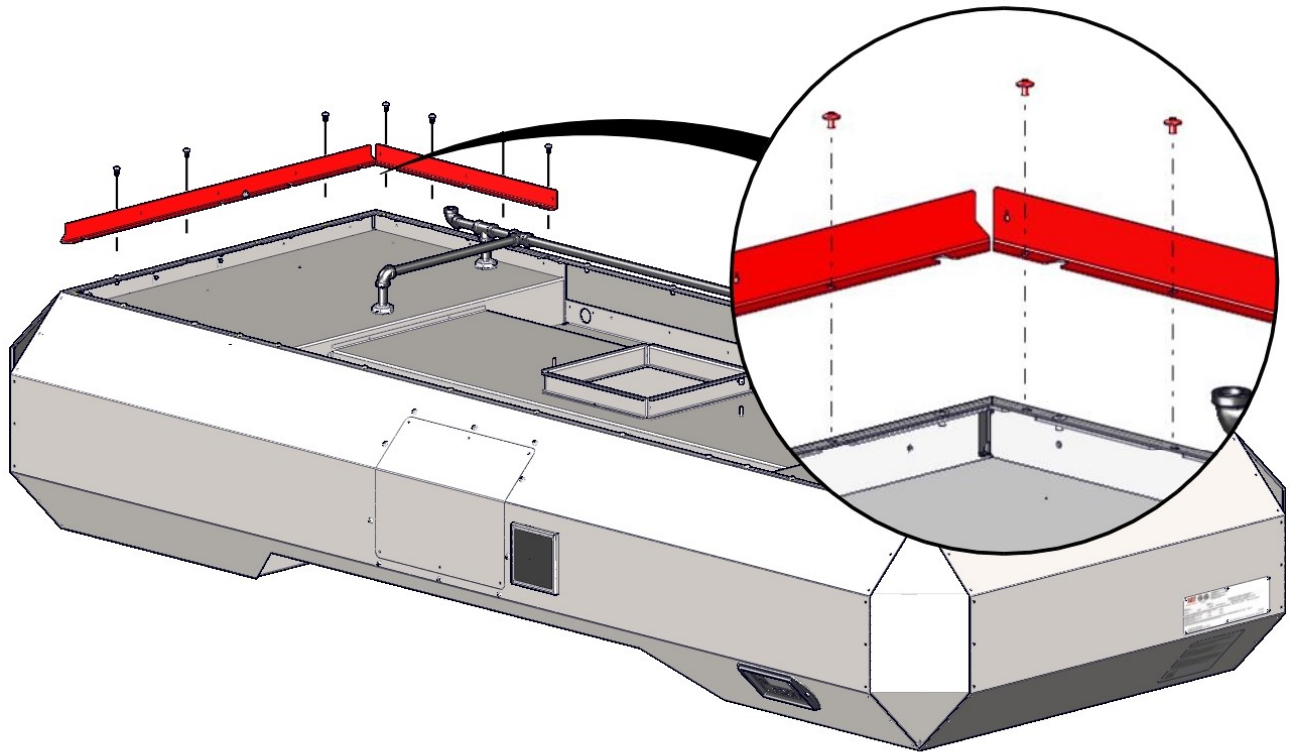
Dies ist nur Teil des VFD-Tabelle, die in der Anzeige paßt. 4 Zeilen zur Verfügung, 2 sind die Titel, 2 sind Tabellenwerte. Blättern Sie nach oben / unten mehr der Tabelle zu sehen.

Der Valance-Kit Größe wird von AVI Hood Größe und Abstand von dem fertigen Boden auf die installierte abgehängten Decke Höhe bestimmt. Die Volant-Kit Schrauben direkt an die AVI Hood & erfordert keine strukturelle Unterstützung. Die Kunststoffbeschichtung ist aus allen Teilen vor der Montage entfernt werden.

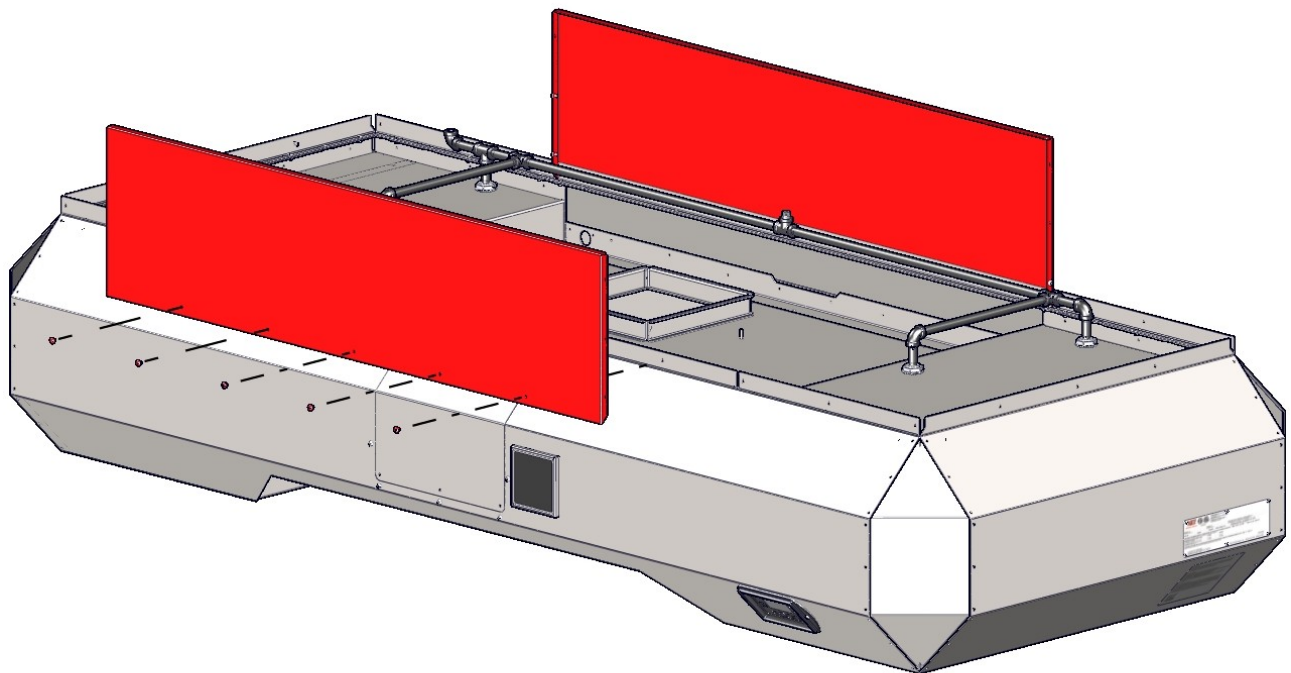


AVI Hood Valance-Kits sind für verschiedene Boden bis zur Decke Höhen erhältlich. Kontakt XLT Öfen oder Ihre benannten Vertreter für weitere Informationen.

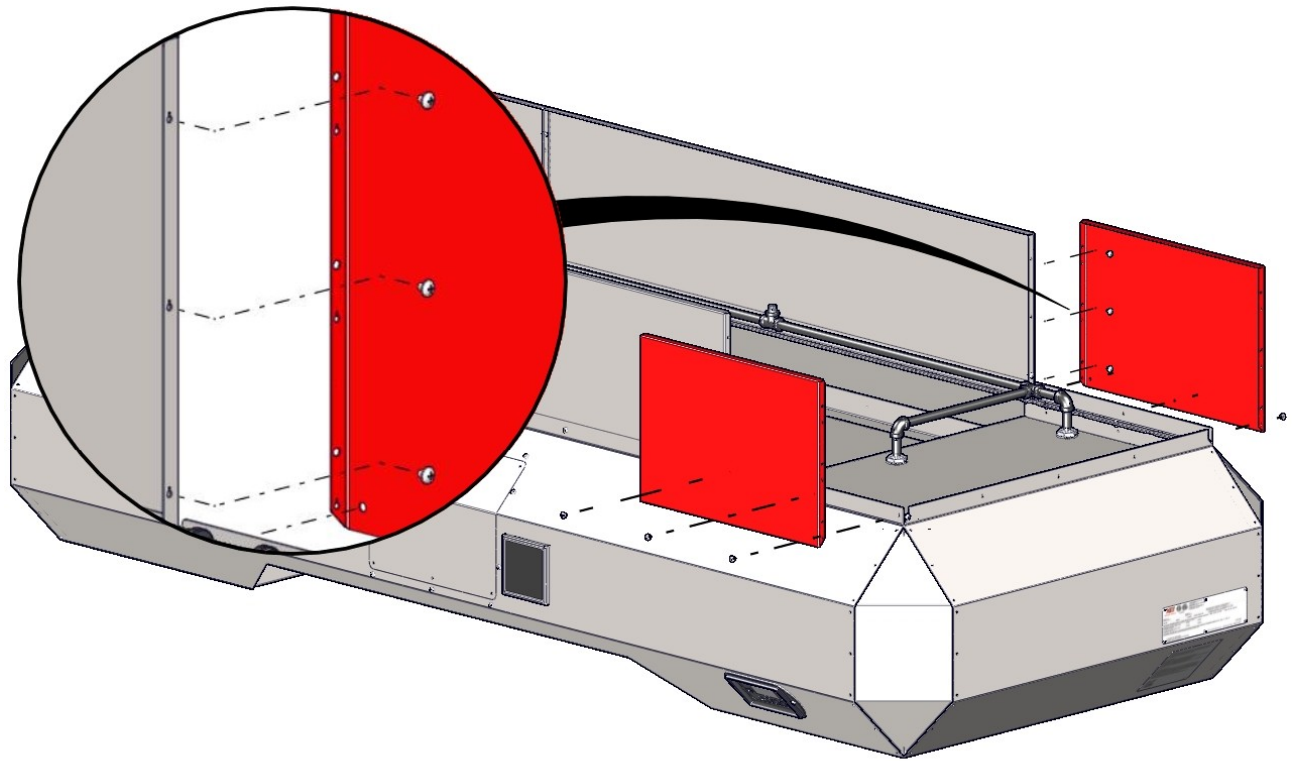
Installieren Sie Valance Klammern



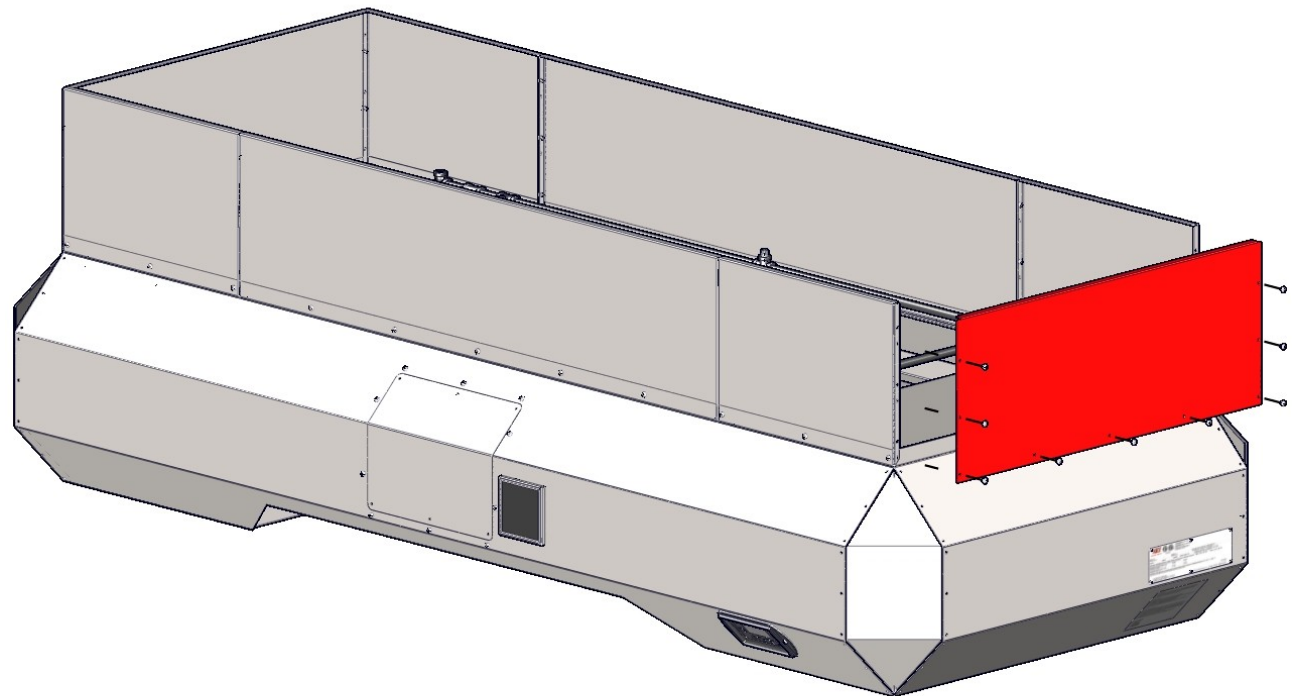
Installieren Sie Vorder-und Rückseite Platten

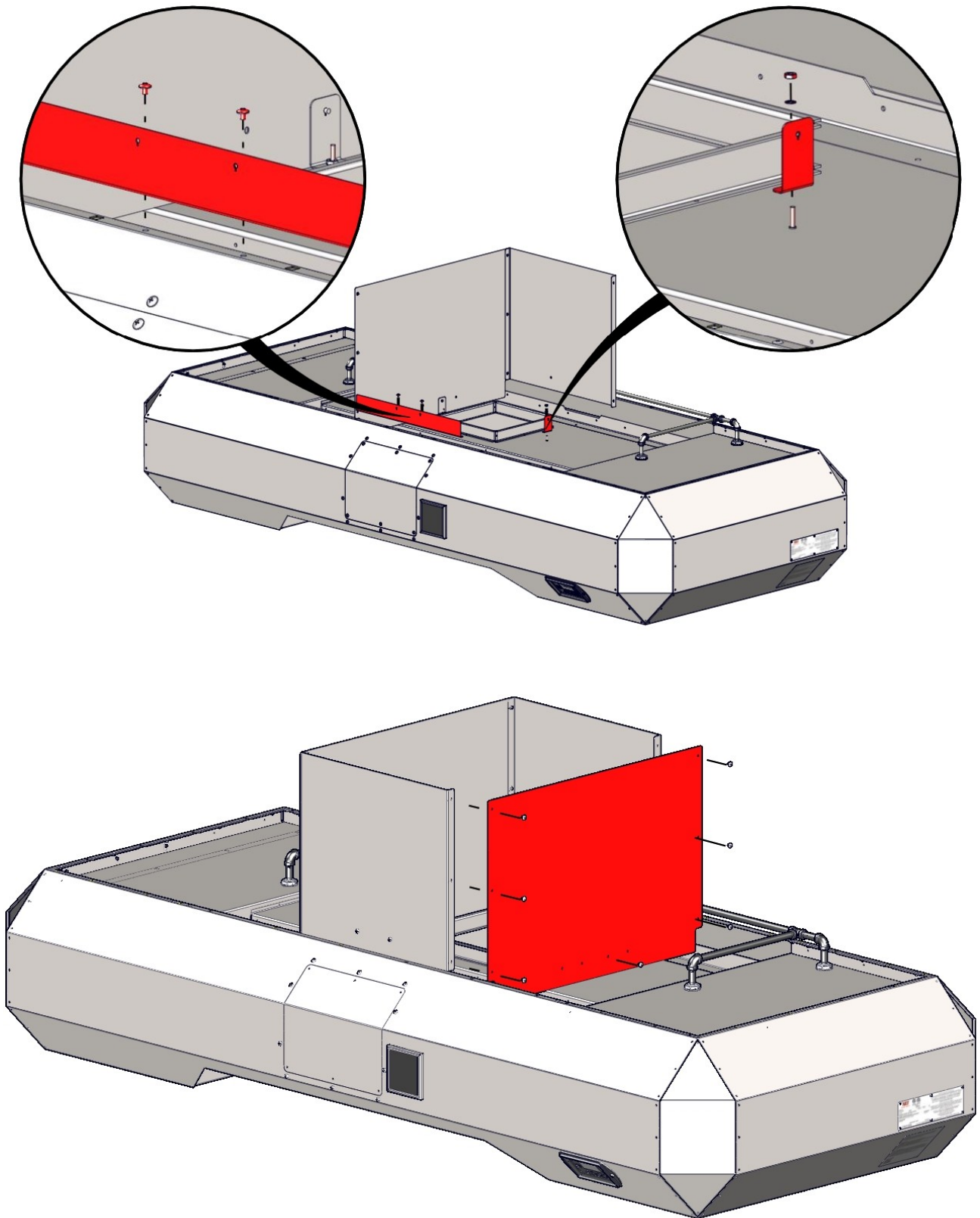


Installieren Sie Eckpaneele



Installieren Sie Endplatten








Ihre AVI Haube ist aus rostfreiem und aluminisiertem Stahl. Prüfen Anwendungsbeschränkungen auf Etikett vor dem Gebrauch. Beachten Sie empfohlenen Vorsichts- und Sicherheitsmaßnahmen, wie vom Hersteller vorgegeben.

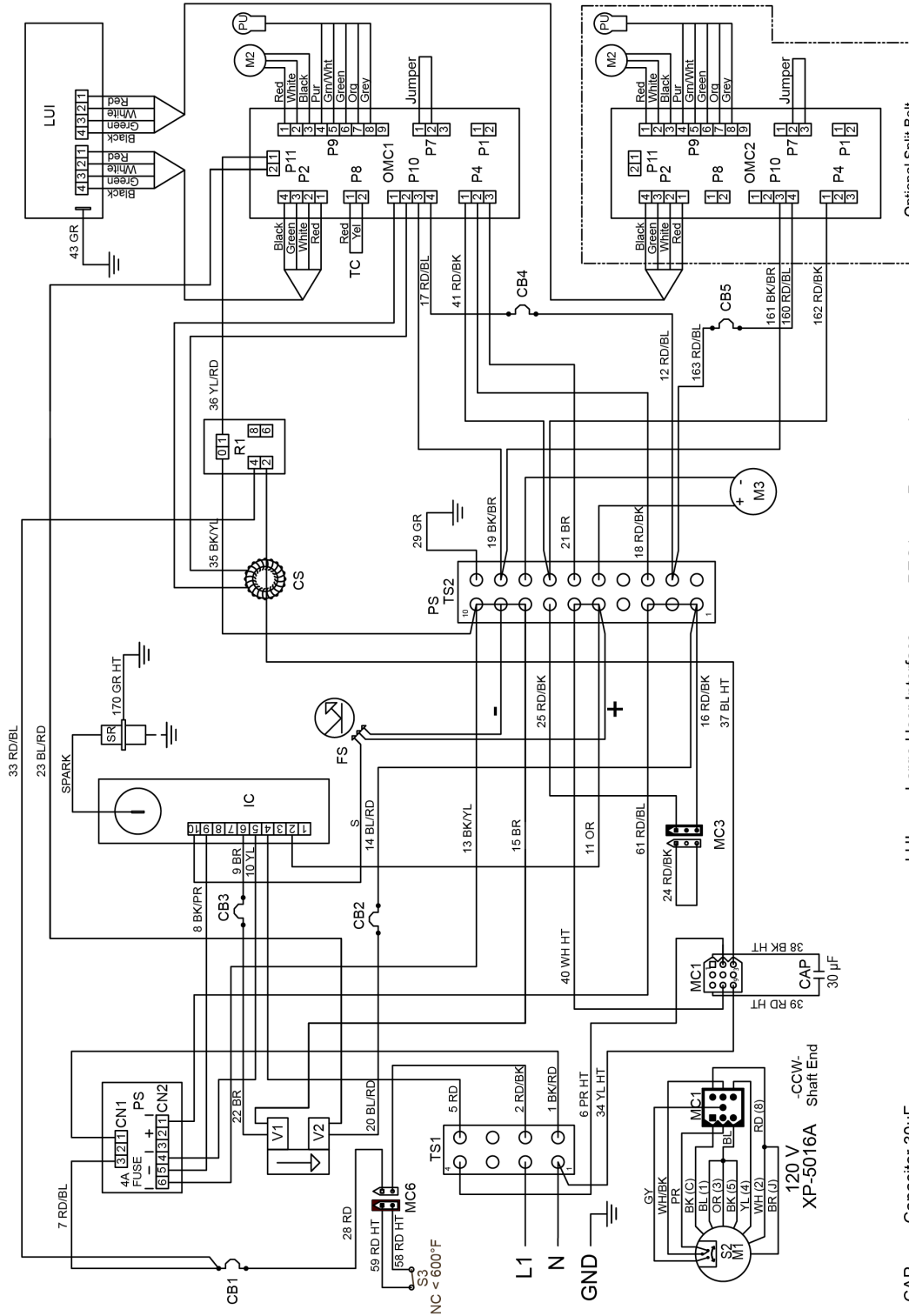
Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel verwenden. Schleifklötze Edelstahloberflächen verkratzen. Gebiete mit schwerem Aufbau sollte für bis zu 5 Minuten vor dem Abwischen einweichen gesprüht und zugelassen werden. Wischen Sie immer mit dem "Korn" der Oberfläche Aussehen zu erhalten.

Hood Cleaning & Maintenance Schedule						
	Daily	Weekly	Monthly	Semi-Annual	As Required	
Cleaning						
Wipe down Front, Sides, & Top	<input type="checkbox"/>					
Clean Light Globes	<input type="checkbox"/>					
Empty & Clean Grease Trays	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>	
Clean or Replace Fan Filter	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>	
Clean Grease Filters		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	
Clean Duct and Exhaust Fan			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
Inspection						
Check Grease Trays	<input type="checkbox"/>					
Check Grease Filters		<input type="checkbox"/>				
Adjust						
No Adjustments Necessary						
Lubricate						
No Lubrication Required						
Replace						
Fan Filter					<input type="checkbox"/>	
Light Bulbs					<input type="checkbox"/>	

Nur Plan als Leitfaden zur Verfügung gestellt. Die Häufigkeit der Reinigung kann je nach Bedarf variieren.

	<p style="text-align: center;">Ofen muss kühl und das elektrische Kabel herausgezogen werden, bevor eine Reinigung durchgeführt wird.</p> <p>ACHTUNG</p>
	<p style="text-align: center;">Shroud Panels können bis zu 60 lbs [27 kg] wiegen. Seien Sie vorsichtig beim Heben.</p> <p>VORSICHT</p>
	<p>KEINE flüssigen Reinigungsmittel in den folgenden Orten sprühen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hood elektrische Feld (befindet sich auf der Vorderseite des oberen Teils) • User Interface (befindet sich auf der Vorderseite rechts unten) <p>VORSICHT</p>

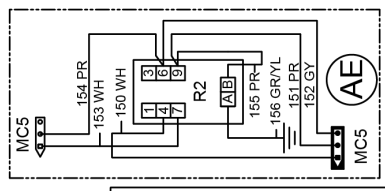
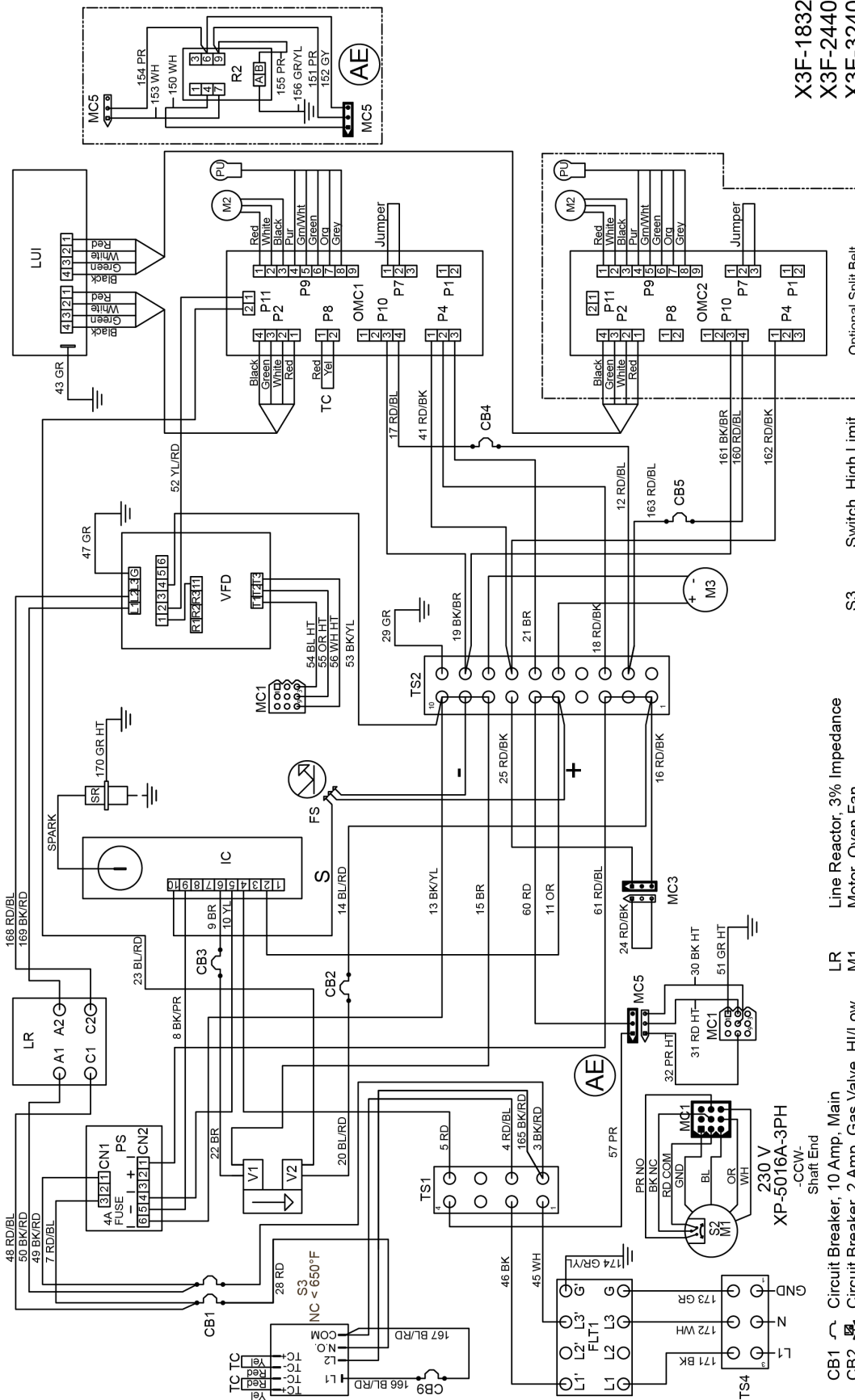
Beachten Sie die Haube Installation Abschnitt für die Demontage und Remontage .



- X3F-1832
- X3F-2440
- X3F-3240
- X3F-3255
- X3F-3855

120 VAC 1 PH 60 Hz
 XD-9130F-GA-S 1B
 Right Side
 08/15/2016

- CAP Capacitor 30µF
- CB1 Circuit Breaker, 15 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/LOW
- CB3 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CB4 Circuit Breaker, ½ Amp, Conveyor Motor
- CB5 Circuit Breaker, ½ Amp, Conveyor Motor
- CS Current Sensor
- FS Flame Sense
- IC Ignition Control
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR-Green YL-Yellow
- Large User Interface
- Motor, Oven Fan
- Motor, Conveyor
- Motor, FPPG
- Oven Control, Main
- Oven Control, Split Belt
- Power Supply
- Pick-Up
- Oven Fan Motor Relay
- PR-Purple HT-High Temp OR-Orange
- Receptacle
- Switch, Centrifugal
- Switch, High Limit
- Spark Rod
- Thermocouple
- Terminal Strip
- Gas Valve ON/OFF
- Gas Valve HI/LOW
- WH-White GY-Gray



- X3F-1832
- X3F-2440
- X3F-3240
- X3F-3255
- X3F-3855

- 230 VAC 1 PH 50 HZ
- XD-9130F-GA-W 1B
- Right Side
- 08/15/2016

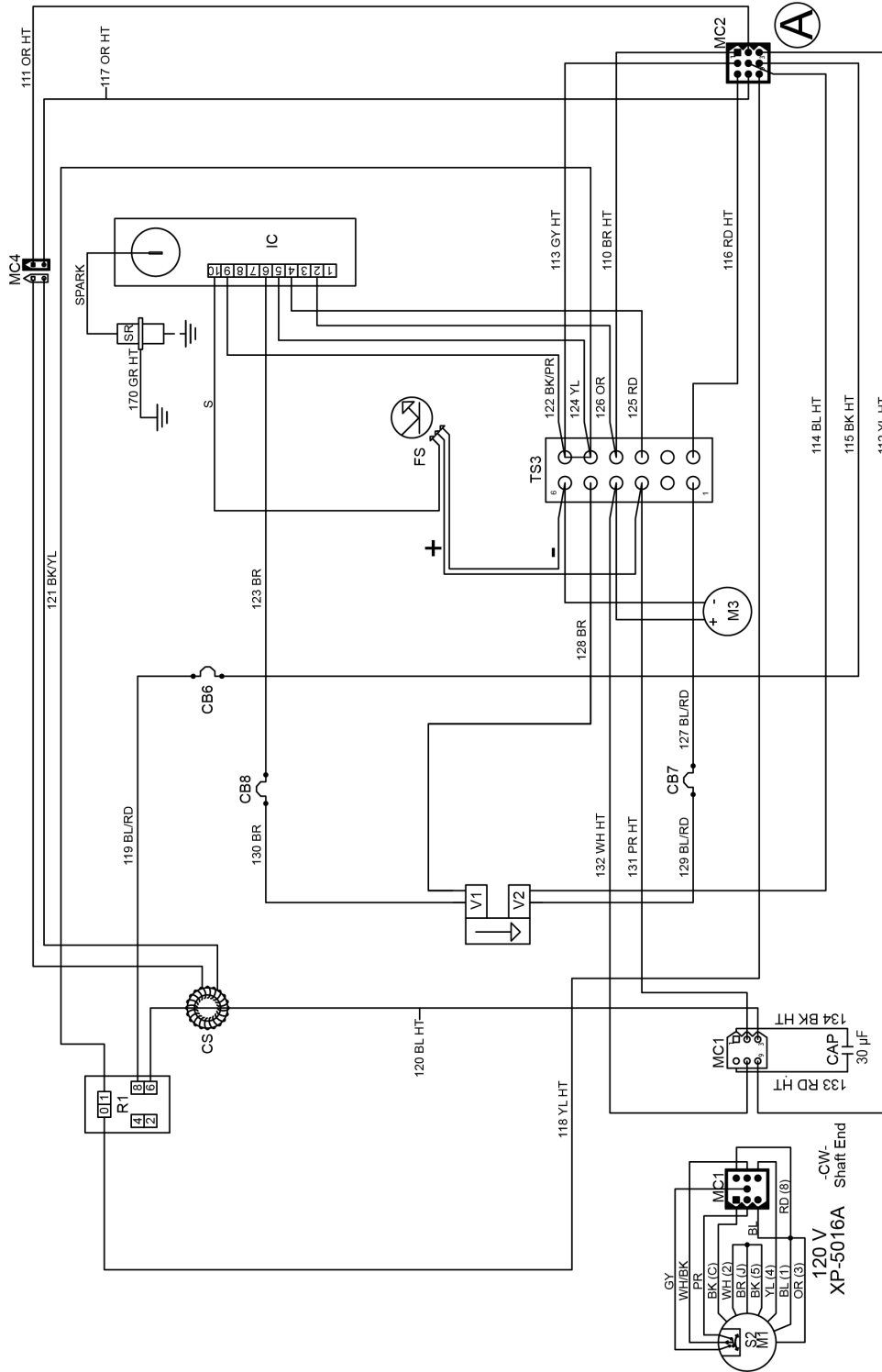
- Switch, High Limit
- Spark Rod
- Thermocouple
- Terminal Strip
- Terminal Strip
- Oven Fan Motor Frequency Drive
- Gas Valve ON/OFF
- Gas Valve HI/LOW

- S3
- SR
- TC
- TS1
- TS2
- VFD
- V1
- V2
- WH-White
- OR-Orange
- HT-High Temp
- PR-Purple
- GR-Green
- BR-Brown
- YL-Yellow

- Line Reactor, 3% Impedance
- Motor, Oven Fan
- Motor, Conveyor
- Motor, FPPG
- Oven Control, Main
- Oven Control, Split Belt & 2nd Burner
- Power Supply
- Pick-Up
- Proving Relay (Australia Only)
- Switch, Centrifugal



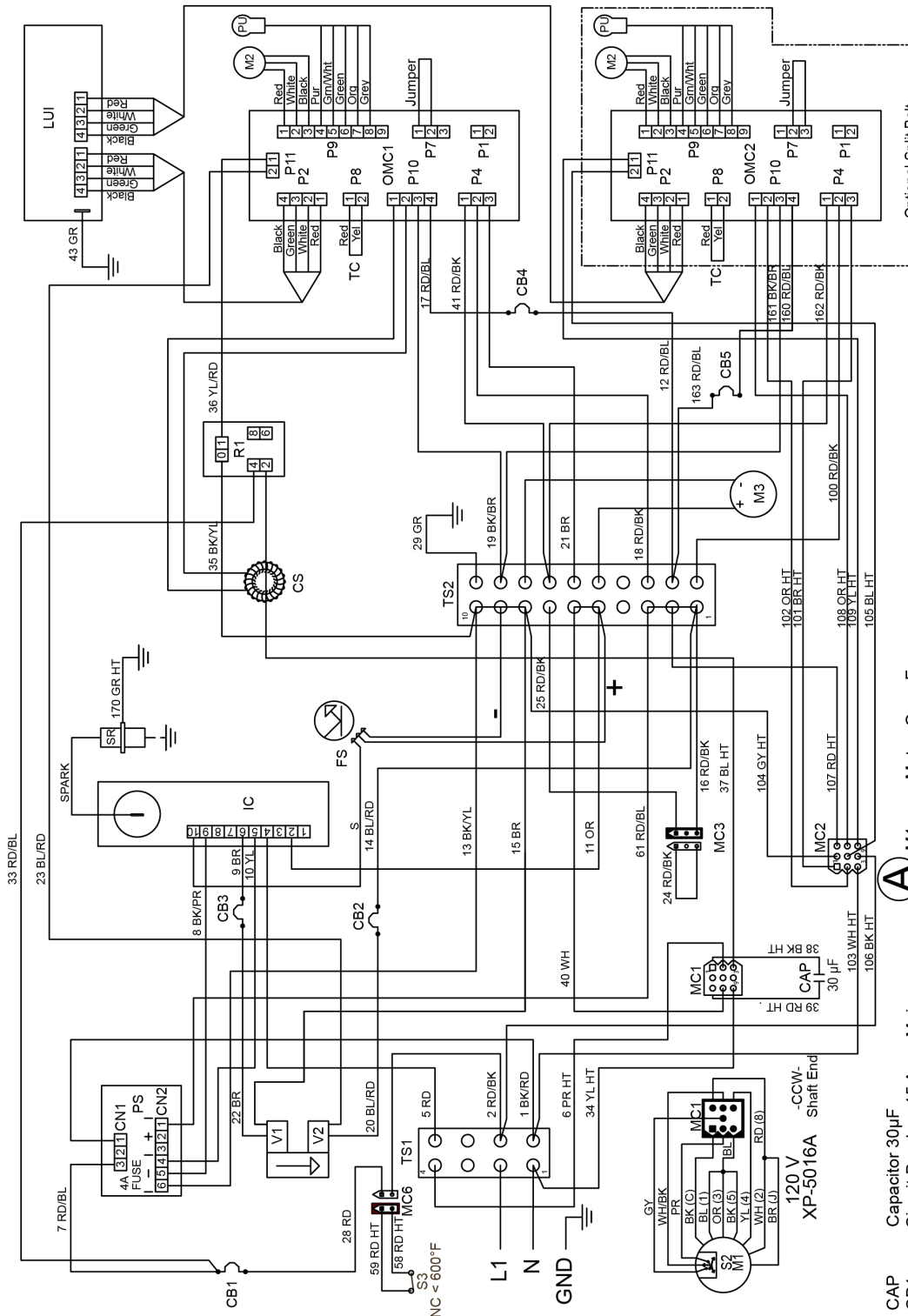
100 OFEN SCHEMATIC - STANDARD 2 BOX LH 120 VAC



X3F-3270-2B
X3F-3870-2B

120 VAC 1 PH 60 HZ
XD-9130F-GA-S 2B
Left Side
08/15/2016

- CAP Capacitor 30µF
- CB6 Circuit Breaker, 15 Amp, Main
- CB7 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, Hi/Low
- CB8 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CS Current Sensor
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR-Green YL-Yellow PR-Purple HT-High Temp OR-Orange WH-White GY-Gray
- FS Flame Sense
- IC Ignition Control
- M1 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, FPPG
- R1 Oven Fan Motor Relay
- S2 Switch, Centrifugal
- SR Spark Rod
- TS3 Terminal Strip
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW

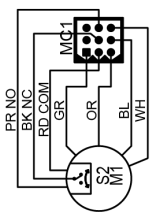
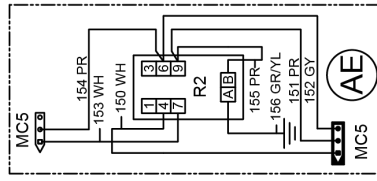
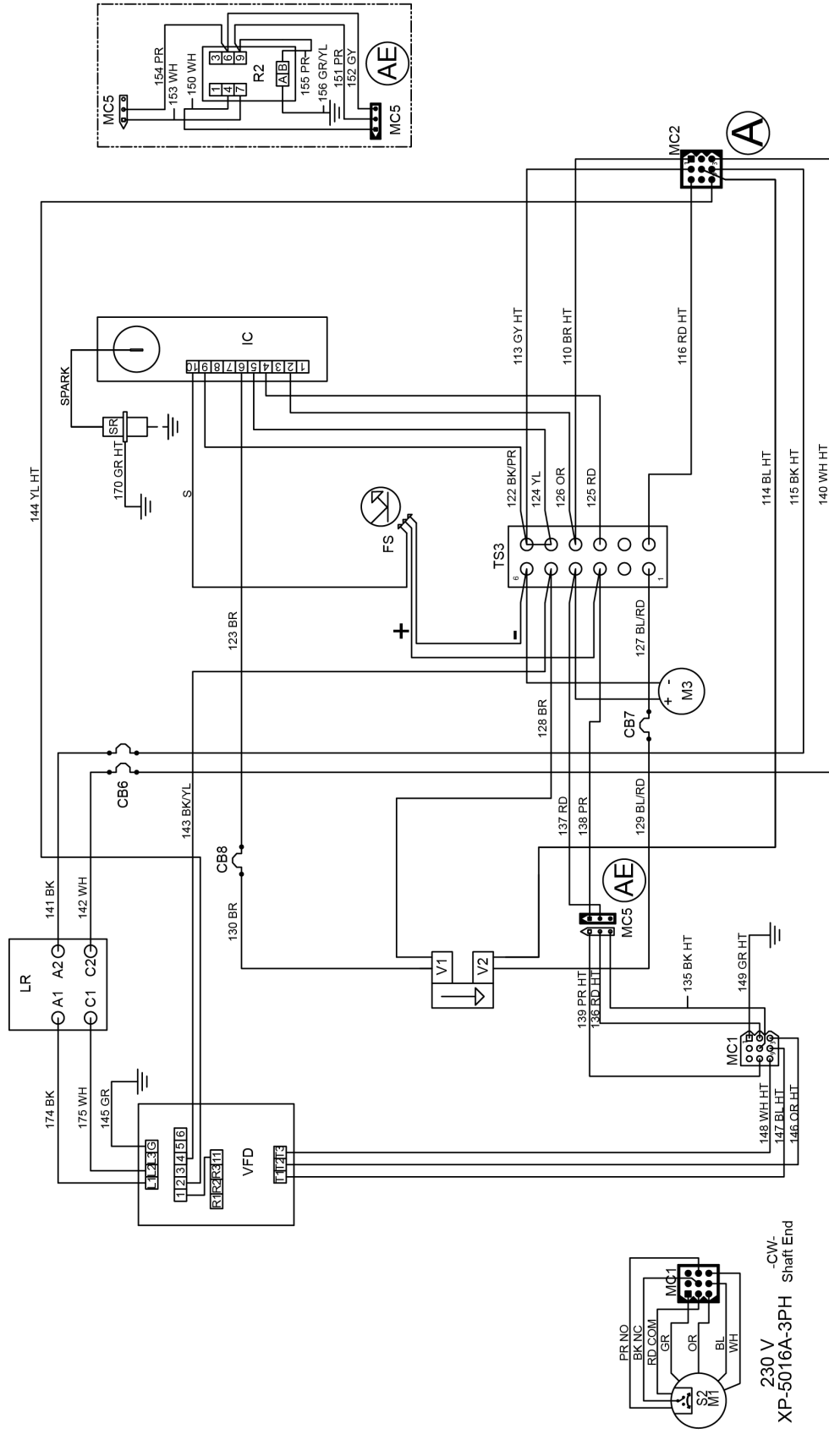


- CAP Capacitor 30µF
- CB1 Circuit Breaker, 15 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/Low
- CB3 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CB4 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CS Current Sensor
- FS Flame Sense
- IC Ignition Control
- LUI Large User Interface
- RD-Red
- BK-Black
- BL-Blue
- BR-Brown
- GR-Green
- YL-Yellow
- PR-Purple
- HT-High Temp
- OR-Orange
- WH-White
- WV-White
- GY-Gray
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, FPPG
- OMC1 Oven Control, Main
- OMC2 Oven Control, Split Belt & 2nd Burner
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- R1 Oven Fan Motor Relay
- REC1 Receptacle, Power
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SR Spark Rod
- TC Thermocouple
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Terminal Strip
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW

X3F-3270-2B
X3F-3870-2B

120 VAC 1 PH 60 HZ
XD-9130F-GA-S-2B
Right Side
08/15/2016



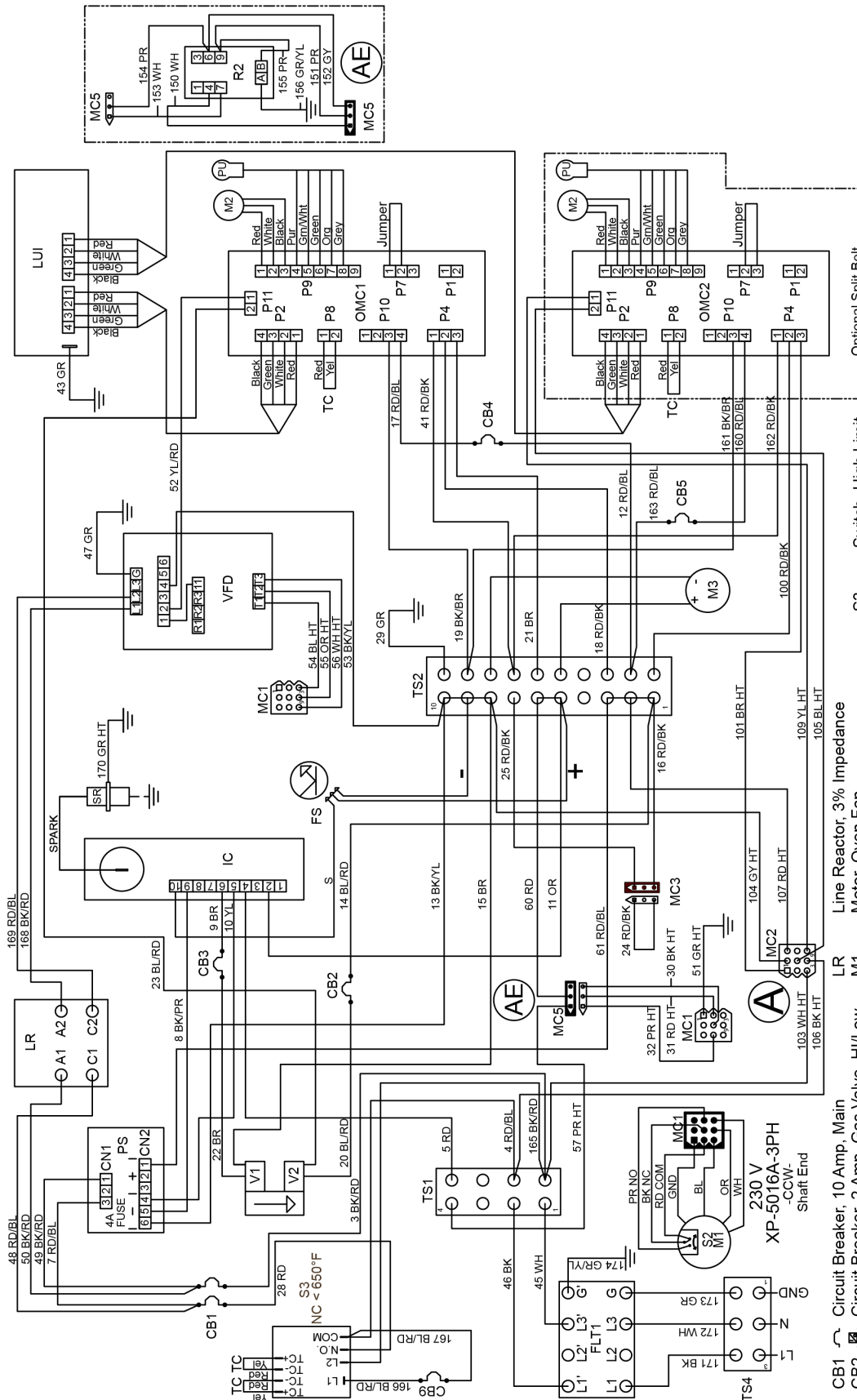


230 V -CW-
XP-5016A-3PH Shaft End

X3F-3270-2B
X3F-3870-2B

230 VAC 1 PH 50 Hz
XD-9130F-GA-W 2B
Left Side
08/15/2016

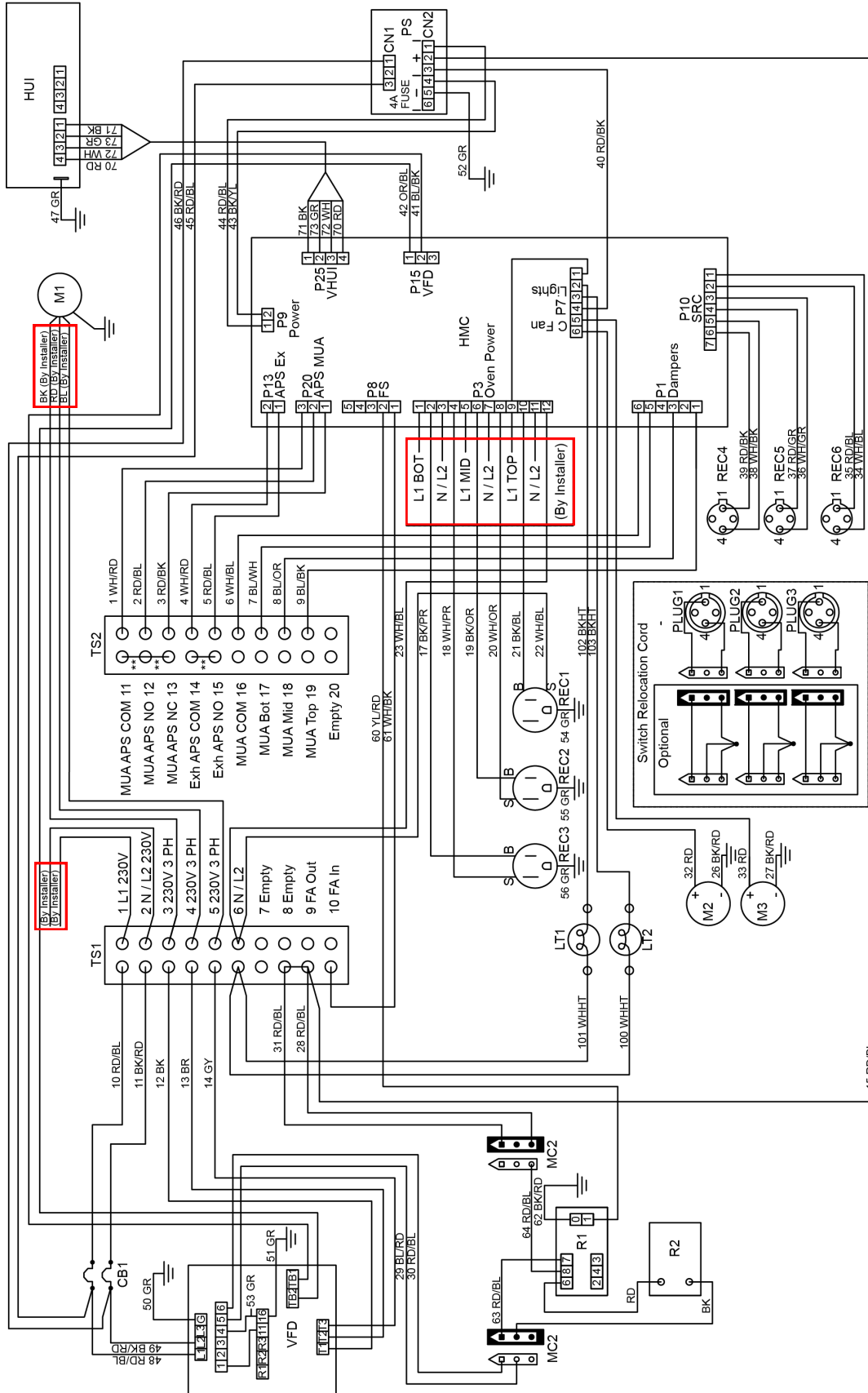
- CB6 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB7 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/Low
- CB8 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- FS Flame Sense
- IC Ignition Control
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR-Green YL-Yellow PR-Purple HT-High Temp OR-Orange WH-White GY-Gray
- LR Line Reactor, 3% Impedance
- M1 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, FPPG
- R2 Proving Relay (Australia Only)
- S2 Switch, Centrifugal
- SR Spark Rod
- TS3 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW



- CB1 ~ Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB2 ~ Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/LOW
- CB3 ~ Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CB4 ~ Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB5 ~ Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 ~ Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 ~ Power Filter, EMI
- FS ~ Flame Sense
- IC ~ Ignition Control
- LUI ~ Large User Interface
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR-Green YL-Yellow HT-High Temp OR-Orange PR-Purple SW-Switch, Centrifugal V1-Proving Relay (Australia Only) V2-Switch, Centrifugal WH-White
- LR ~ Line Reactor, 3% Impedance
- M1 ~ Motor, Oven Fan
- M2 ~ Motor, Conveyor
- M3 ~ Motor, FPPG
- OMC1 ~ Oven Control, Main
- OMC2 ~ Oven Control, Split Belt & 2nd Burner
- PS ~ Power Supply
- PU ~ Pick-Up
- R2 ~ Switch, Centrifugal
- S3 ~ Switch, High Limit
- SR ~ Spark Rod
- TC ~ Thermocouple
- TS1 ~ Terminal Strip
- TS2 ~ Terminal Strip
- TS4 ~ Terminal Strip
- VFD ~ Oven Fan Motor Frequency Drive
- V1 ~ Gas Valve ON/OFF
- V2 ~ Gas Valve HI/LOW
- WH-White GY-Grey

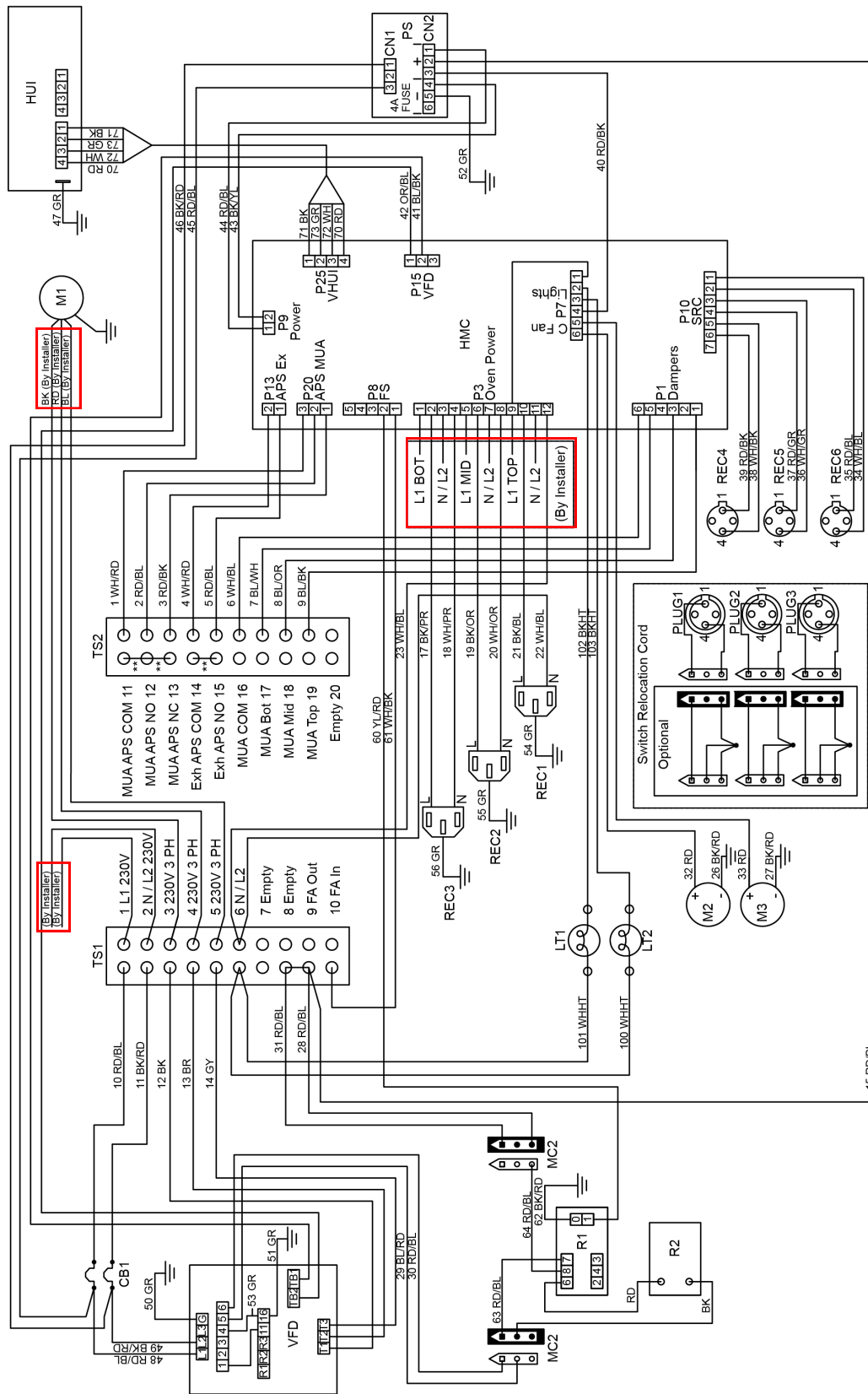
X3F-3270-2B
 X3F-3870-2B
 230 VAC 1 PH 50 Hz
 XD-9130F-GA-W 2B
 Right Side
 08/15/2016





- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp
 - HMC Hood Machine Control
 - HUI Hood User Interface
 - LT1 Lamp, 60W Bulb
 - LT2 Lamp, 60W Bulb
 - M1 Motor, Exhaust Fan
 - M2 Motor, Cooling Fan
 - M3 Motor, Cooling Fan
 - PS Power Supply
 - R1 Fire Suppression Relay
 - R2 Fire Suppression Time Delay Relay
 - REC1 Receptacle, Power, Top Oven
 - REC2 Receptacle, Power, Middle Oven
 - REC3 Receptacle, Power, Bottom Oven
 - REC4 Receptacle, Switch, Top Oven
 - REC5 Receptacle, Switch, Middle Oven
 - REC6 Receptacle, Switch, Bottom Oven
 - SRC Switch Relocation Cord
 - TS1 Terminal Strip
 - TS2 Terminal Strip
 - VFD Variable Frequency Drive
-
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR-Green YL-Yellow PR-Purple HT-High Temp OR-Orange WH-White GY-Gray
 - ** - Remove Jumpers for APS

HD-9130E-GAS-VFD-S
08/15/2016

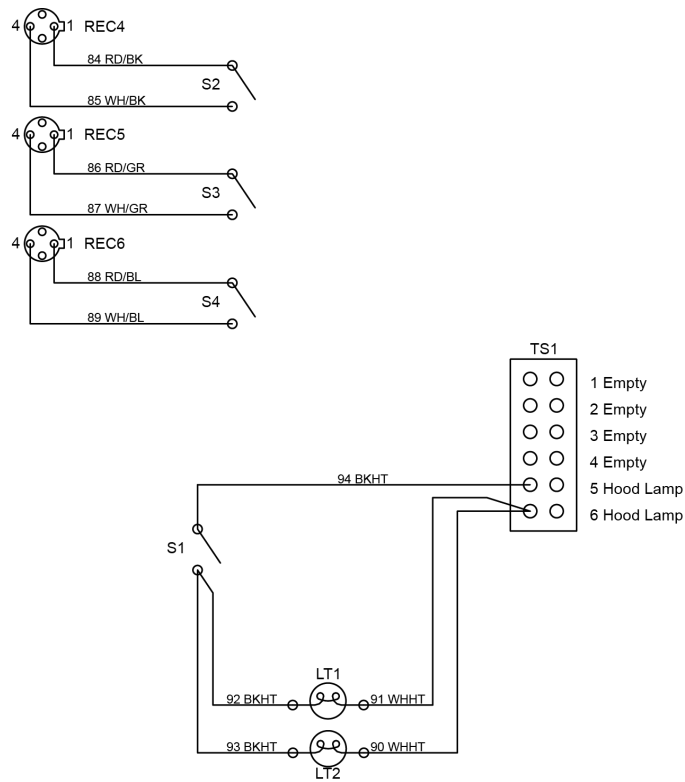


- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp
- HMC Hood Machine Control
- HUI Hood User Interface
- LT1 Lamp, 60W Bulb
- LT2 Lamp, 60W Bulb
- M1 Motor, Exhaust Fan
- M2 Motor, Cooling Fan
- M3 Motor, Cooling Fan
- PS Power Supply
- R1 Fire Suppression Relay
- R2 Fire Suppression Time Delay Relay
- REC1 Receptacle, Power, Top Oven
- REC2 Receptacle, Power, Middle Oven
- REC3 Receptacle, Power, Bottom Oven
- REC4 Receptacle, Switch, Top Oven
- REC5 Receptacle, Switch, Middle Oven
- REC6 Receptacle, Switch, Bottom Oven
- SRC Switch Relocation Cord
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Terminal Strip
- VFD Variable Frequency Drive

RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR-Green YL-Yellow PR-Purple HT-High Temp OR-Orange WH-White GY-Gray ** - Remove Jumpers for APS

HD-9130E-GAS-VFD-W
08/15/2016





- LT1 Lamp, 60W Bulb
- LT2 Lamp, 60W Bulb
- REC4 Receptacle, Top Oven
- REC5 Receptacle, Middle Oven
- REC6 Receptacle, Bottom Oven
- S1 Switch, Light
- S2 Switch, Top Oven
- S3 Switch, Middle Oven
- S4 Switch, Bottom Oven
- TS1 Terminal Strip

RD-Red BK-Black BL-Blue GR-Green HT-High Temp WH-White HD-9130E-NV
07/26/2016

Standard XLT Ofen Zertifizierungen ¹:**XLT Gas Ofens:**

1. ANSI Z8311-2007/CSA 1.8-2007 Standard for Gas Food Service Equipment
2. ANSI/NSF 4-2014e Sanitation for Commercial Cooking Rethermalization & Powered Hot Food Holding & Transportation Equipment

XLT Elektrisch Ofens:

1. ANSI/UL197-CSA C22.2 Commercial Electric Appliances
2. ANSI/NSF 4-2014e Sanitation for Commercial Cooking Rethermalization & Powered Hot Food Holding & Transportation Equipment

Welt XLT Ofen Zertifizierungen ¹:**XLT Gas Ofens:**

1. EN 60335-2-42:2003 + A1:2008, used in conjunction with EN 60335-1:2002, Safety of Household Appliances and Similar Electrical Appliances
2. EN 60335-1-2002 +A11, A04, +A12, A2:2006 +A1 Low Voltage Directive (LVD)
3. EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013 Electromagnetic Compatibility. (EMC)
4. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A:2008 Conducted Emissions, Surge Immunity
5. BS EN 203-1:2005+A1:2008, Standard for Safety of Gas Heated Catering Equipment
6. BS EN 203-2-1: 2005, Standard for Gas Heated Catering Equipment
7. EN 60335-2-102:2006 Gas Appliance Directive (GAD)

XLT Elektrisch Ofens:

1. EN 60335-2-42:2002 +A1:2008 Safety of Household Appliances and Similar Electrical Appliances
2. EN 60335-1:2010 +A1:2013 Low Voltage Directive (LVD)
3. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A:2008 Conducted Emissions, Surge Immunity
4. EN 6100-6-3:2007 +A1:2011 EMC Immunity for residential, commercial & light industrial
5. EN 5514-1 EMC house hold appliance electric tools & similar appliances
6. EN 6100-3-3 +A1+A2 Voltage fluctuation

Standard & Welt XLT Hood Zertifizierungen ¹:

1. UL 710 Standard for Safety Exhaust Hoods for Commercial Cooking
2. ANSI/NSF 2 Sanitation Food Equipment
3. ULC-S646, Standard for Exhaust Hoods and Related Controls for Commercial and Institutional Kitchens

Australian XLT Ofen Zertifizierungen²:**XLT Gas Ofens: (Zertifizierungen GAS40066)**

1. AS 4563-2004 Commercial Catering Gas Equipment
2. AS/NZS 3350.1:2002 Safety of Household & Similar Electrical Appliances.

¹ The noted certifications for XLT ovens and AVI Hood are performed and documented by Intertek Testing Services NA Inc. 165 Main Street, Cortland, NY 13045. Intertek is a nationally and internationally certified testing and accreditation agency.

² The certifications for Australia are administered and verified by the Australian Gas Association 2 Park Way, PO Box 122, BRAESIDE, VIC 3195

Oven Initial Start-up Checklist - Remove & Return to XLT Ovens

Step 1: Fill out all information and print legibly

XLT Ovens
PO Box 9090
Wichita, KS 67277
FAX: 316-943-2769

<p>Start-Up Information Date of Start-Up: _____ Start-Up by: _____ Phone #: _____</p> <p>Installer Information Date of installation: _____ Installed by: _____ Company: _____ Phone #: _____ email: _____</p>	<p>Oven Size: <input type="checkbox"/> 1832 <input type="checkbox"/> 2440 <input type="checkbox"/> 3240 <input type="checkbox"/> 3255 <input type="checkbox"/> 3270 <input type="checkbox"/> 3855 <input type="checkbox"/> 3870</p> <p>Heat Source: <input type="checkbox"/> Natural Gas <input type="checkbox"/> LP</p> <p>Fire Suppression Installed: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p>
<p>Contact Information Store Name: _____ Address: _____ City: _____ State: _____ Zip: _____ Phone #: _____ Email: _____ Contact Person: _____</p>	
<p>HVAC/Contractor Contact: _____ Address: _____ City: _____ State: _____ Zip: _____ Phone #: _____ Cell: _____ Email: _____</p>	
<p>Facility Information: <input type="checkbox"/> Freestanding <input type="checkbox"/> Strip Mall <input type="checkbox"/> New construction <input type="checkbox"/> Existing location <input type="checkbox"/> Remodel</p> <p>Oven Location: <input type="checkbox"/> Against wall <input type="checkbox"/> In corner <input type="checkbox"/> Island</p>	
<p>Utilities present at installation: <input type="checkbox"/> Electric <input type="checkbox"/> Gas Restraint Cable installed on bottom oven: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Customer or store operator shown how to disassemble and clean ovens and hood: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Hood manufacturer All Oven/Hood features explained: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> AVI <input type="checkbox"/> Other _____ Interlock system for non-AVI hood: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p>	
<p>Gas Requirements Gas Line Size: _____ Teflon Tape: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No <i>If Gas line is not at least 1-1/2" contact store owner</i> Shut off valve accessible after installation: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No One shut off valve per oven: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Sediment Trap installed: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No <i>If No contact store owner this voids warranty</i> Gas line purged of air prior to installation: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Fittings tested for gas leaks: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p>	<p>List all gas appliances in store (with gas requirements)</p> <p>Oven #1: _____ Btu Oven #2: _____ Btu Oven #3: _____ Btu Water Heater: _____ Btu Furnace: _____ Btu Other: _____ Btu Total gas requirements for store: _____ Btu Regulator Capacity: _____ Btu Meter Capacity: _____ Btu</p> <p>Are all appliances operable <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p>
<p>Electrical Electrical utilities accessible: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Separate electrical circuit per oven: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p>	<p>Electrical Supply (per oven): _____ Volts _____ Amps _____ Hz _____ Phase</p>

Oven Initial Start-up Checklist - Remove & Return to XLT Ovens

NOTE: Take off front panel and remove finger clips (holds fingers in place during transportation).
Check for proper installation and placement of return air/end loss plates (step 6, page 42).

Step 2: Place 1 control box in service position. Hook manometer to top port on gas valve and document incoming gas pressure. Refer to the Parts & Service Manual for Oven Service Procedures.

Inlet Pressures: **Static Pressure:** Is WC within 6-14" WC for Natural Gas or 11-14" WC for LPG.
 Yes No, contact store owner to adjust. ___ Initial

Step 3: Place all control boxes in service position and adjust high bias gas pressure per Parts & Service Manual, remove blue tag from inside control box and connect jumper to wire harness. Start each oven and complete form below.

<u>Top Oven</u>	Verify Existing Serial #	<input type="checkbox"/> N/A	Fingers in proper location:	<input type="checkbox"/>
Serial #: _____			Remove finger shipping clips:	<input type="checkbox"/>
Left Burner:	High Bias: _____		Right Burner:	High Bias: _____
<u>Middle Oven</u>	Verify Existing Serial #	<input type="checkbox"/> N/A	Fingers in proper location:	<input type="checkbox"/>
Serial #: _____			Remove finger shipping clips:	<input type="checkbox"/>
Left Burner:	High Bias: _____		Right Burner:	High Bias: _____
<u>Bottom Oven</u>	Verify Existing Serial #	<input type="checkbox"/> N/A	Fingers in proper location:	<input type="checkbox"/>
Serial #: _____			Remove finger shipping clips:	<input type="checkbox"/>
Left Burner:	High Bias: _____		Right Burner:	High Bias: _____

Step 4: Document the dynamic pressure with all the gas appliances running.

Inlet Pressures: **Dynamic Pressure:** Is WC within 6-14" WC for Natural Gas or 11-14" WC for LPG.
 Yes No, contact store owner to adjust. ___ Initial

I&O Manual presented to store operator:	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	Ovens ran for 30 min:	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
Air-born contaminants:	<input type="checkbox"/> Flour <input type="checkbox"/> Cornmeal <input type="checkbox"/> Grease Other _____		
On-Site dough prep:	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	Test cook performed:	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
<input type="checkbox"/> Thin Crust <input type="checkbox"/> Thick Crust <input type="checkbox"/> Pan <input type="checkbox"/> Screen	Other Product: _____		
Notes: _____			

Customer Signature: _____ Date: _____

Hood Initial Start-up Checklist - Remove & Return to XLT Ovens

XLT Ovens
PO Box 9090
Wichita, KS 67277
FAX: 316-943-2769

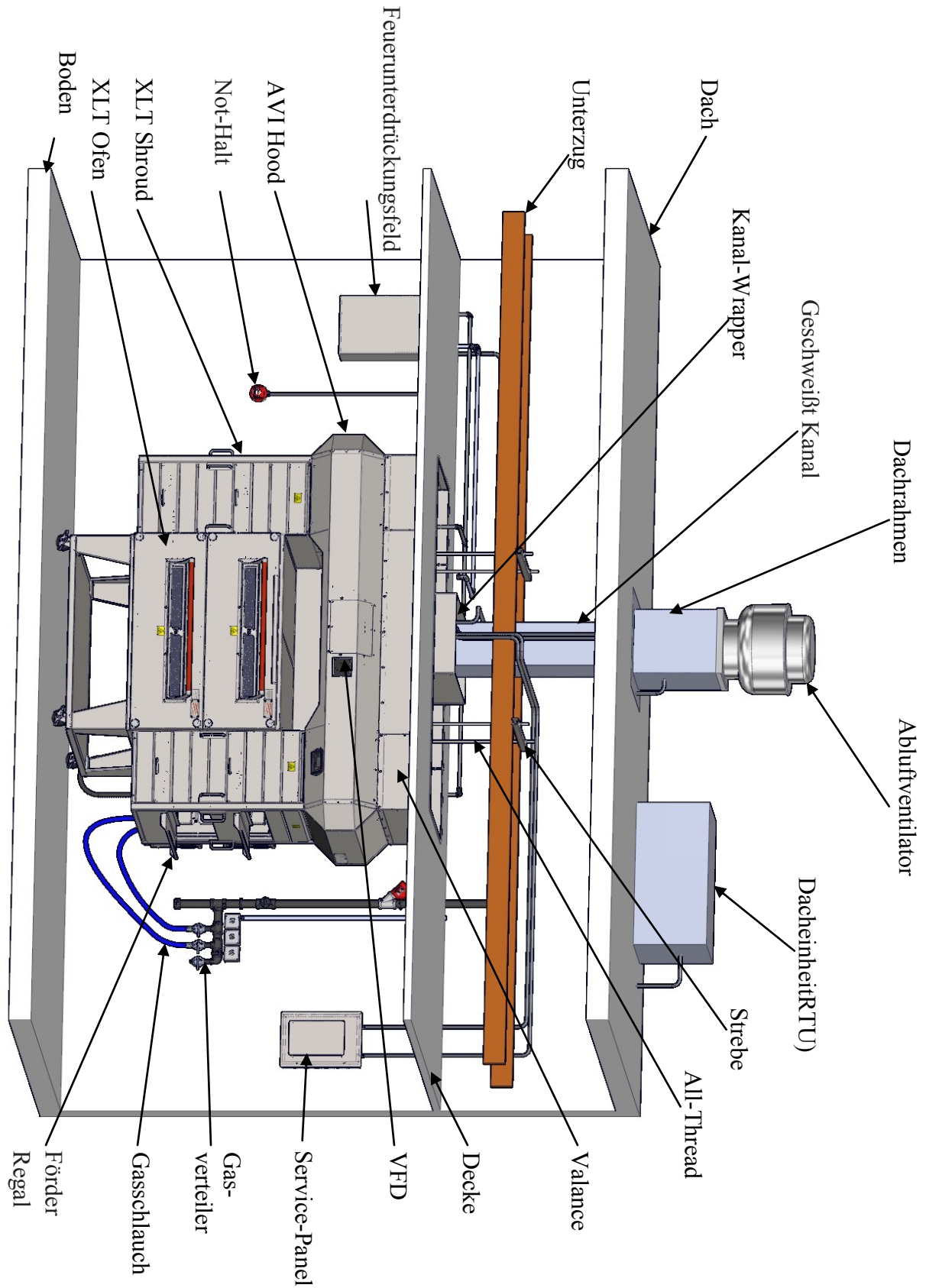
Step 1: Fill out all information and print legibly

<p>Installer Information</p> <p>Date of installation: _____</p> <p>Installed by: <input type="checkbox"/> XLT installer: _____ <input type="checkbox"/> Other: _____</p> <p>Company: _____</p> <p>Phone #: _____</p> <p>Installer: _____</p>	<p>Hood Size: <input type="checkbox"/> 1832 <input type="checkbox"/> 2440 <input type="checkbox"/> 3240 <input type="checkbox"/> 3255</p> <p style="padding-left: 100px;"><input type="checkbox"/> 3270 <input type="checkbox"/> 3855 <input type="checkbox"/> 3870</p>
<p>Contact Information</p> <p>Store Name: _____ Address: _____</p> <p>City: _____ State: _____ Zip: _____ Phone #: _____</p> <p>E-mail: _____ Contact Person: _____</p>	
<p>HVAC/Contractor Contact: _____ Address: _____</p> <p>City: _____ State: _____ Zip: _____ Phone #: _____ Cell: _____</p> <p>E-mail: _____</p>	

Step 2: Verify all information is correct before turning hood on

<p>Serial #: _____</p>	
<p>Incoming power supplied:</p> <p>_____ Volts _____ Amps</p> <p>_____ Hz _____ Phase</p> <p>Number of bends in duct run: _____ 45° _____ 90°</p>	<p>Height from bottom of hood to finished floor: _____ Inches</p> <p>Length of duct run (from top of hood to fan): _____ Feet _____ Inches</p> <p>Exhaust fan serial #: _____</p> <p>Rating of exhaust fan: _____ CFM</p>
<p>Hood hung prior to oven installation: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Hood hung to local codes: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>All shroud panels properly installed: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Grease filters properly installed: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Grease trays properly installed: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Crumb trays easily removable: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Oven power cords connected to hood: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p style="padding-left: 100px;">Electric Oven <input type="checkbox"/> N/A</p>	<p>Oven switch cords connected to hood: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Lights operate: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Light globes installed over bulbs: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Exhaust fan purchased from XLT: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Correct fan rotation: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>HUI properly programmed: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Smoke test performed: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Air balance test performed: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p>
<p>Notes: _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	

Customer Signature: _____ Date: _____



XLT Ovens
PO Box 9090
Wichita, Kansas 67277

US: 888-443-2751 FAX: 316-943-2769 INTL: 316-943-2751 WEB: www.xltovens.com