

XLT[®]

SmartSolutions[™]

XD 9005J
SWGHE
02/16/2021
Bulgarian



XLT електрическа фурна и XLT Худ Ръководство за инсталиране и операция



Прочетете това ръководство, преди да използвате този уред.

Актуални версии на това ръководство, технически / графава в спецификациите, Части & Service Manual, архитектурни чертежи, и списък с международните дистрибутори са на разположение на адрес: www.xltovens.com

За използване със следните варианти на фурната за
фурна XLT:

Стандартна (S) G
Светът(W) G

За използване със следните версии на XLT

Електрическа качулка:

Стандартна(S) E
Светът(W) E



XLT Ovens
PO Box 9090
Wichita, Kansas 67277

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



ВНИМАНИЕ

ЗА ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ

Не съхранявайте и не използвайте бензин или други запалителни течности или пари в близост на този или друг уред.



ВНИМАНИЕ

Неправилният монтаж, настройка, промяна, обслужване или поддръжка може да доведе до повреда на имущество, нараняване или смърт. Прочетете инструкциите за инсталиране, експлоатация и поддръжка, старателно преди да се инсталира, като се използва, или обслужване на това оборудване.

XLT Фурни е прекарал милиони долари проектиране и изпитване на нашите продукти, както и развиващите Монтаж и експлоатация Ръководства. Тези ръководства са най-пълно и най-лесно да се разбере в индустрията. Въпреки това, те са безполезни, ако те не се спазват.





Ние сме свидетели на операторите на магазини и собствениците на сгради да загубят много хиляди долари в загубени приходи поради неправилен монтаж. Ние силно препоръчваме да следвате всички инструкции, дадени в това ръководство, както и следват най-добрите практики в ВиК, електрически и ОВК строителните норми.


Revision History Table


Revision	Comments	Date
J	Updated Oven Operator Controls Pg. 30, Updated Schematics Pg. 92-97	02/16/2021
K	Restructured Pg. 2-10, Updated Oven Dimensions & Weights Pg. 16-18, Updated Oven operator Controls Section, Updated Hood Operator Controls Section, Updated Schematics Pg. 104-109, Updated Start-Up Checklist Pg. 115	





Определения и символи

инструкция за безопасност (съобщение) включва "Безопасност Alert Symbol" и сигнална дума или фраза като ОПАСНОСТ, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ или ВНИМАНИЕ. Всеки сигнал дума има следното значение:

 ОПАСНОСТ	<p>ISO 7000-0434: Показва потенциално опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до сериозни наранявания или смърт.</p>
 ВИСОКО НАПРЕЖЕНИЕ	<p>IEC 60417-5036: Този символ показва високо напрежение. Той призовава вниманието ви към предмети или операции, които могат да бъдат опасни за вас и други лица, работещи с това оборудване. Прочетете съобщението и следвайте внимателно инструкциите.</p>
 ВНИМАНИЕ	<p>ISO 7000-0434: Показва потенциално опасна ситуация, която ако не бъде избегната, може да доведе до леко до умерено нараняване или тежко увреждане на продукта. Ситуацията, описана в ВНИМАНИЕ може, ако не бъде избегната, доведе до сериозни резултати. Важни мерки за безопасност, са описани в ВНИМАНИЕ (както и предупреждение), така че не забравяйте да ги спазват.</p>
 ВНИМАНИЕ	<p>ISO 7000-0434: Показва потенциално опасна ситуация, която ако не бъде избегната, може да доведе до леко до средно нараняване или тежко увреждане на продукта. Ситуацията, описана в ВНИМАНИЕ може, ако не бъде избегната, доведе до сериозни резултати. Важни мерки за безопасност, са описани в ВНИМАНИЕ (както и предупреждение), така че не забравяйте да ги спазват.</p>

 **Забележка** Бележки показва район или обект на особени заслуги, като се набляга или способност на продукта или често срещани грешки в експлоатация или

 **БАКШИШ** Съвети даде специална инструкция, която може да се спести време, или осигуряване на други доходи при инсталиране или употреба на продукта. Върхът обръща внимание на една идея, която може да не е очевидно за начинаещи потребители на продукта.

 READ MANUAL	<p>ISO 7000-0790: Прочетете инструкциите преди да използвате тази машина.</p>	 CLASS II EQUIPMENT	<p>IEC 60417-5172: А клас II или двойно изолиран електрически уред</p>
 PROTECTIVE EARTH	<p>IEC 60417-5019: терминал, който е предназначен за свързване към външен проводник.</p>	 EQUIPOTENTIALITY	<p>IEC 60417-5021: Като същото електрическия потенциал на единна електрически потенциал.</p>
 FUSE-LINK	<p>IEC 60417-5016: терминал, който е предназначен за свързване към външен проводник.</p>		



БЕЗОПАСНОСТ зависи от вас



ВНИМАНИЕ

Този уред е за професионална употреба от квалифициран персонал. Този уред трябва да бъде инсталиран от квалифицирани лица, в съответствие с действащата нормативна уредба. Този уред трябва да бъде инсталиран с достатъчна вентилация, за да се предотврати появата на недопустими концентрации на вредни за здравето вещества в стаята, в която е инсталиран. Този уред трябва безпрепятствен поток на свеж въздух за задоволителна работа и трябва да бъде инсталиран в подходящо вентилирано помещение, в съответствие с действащата нормативна уредба. Този уред трябва да бъде обслужван от квалифициран персонал поне веднъж на всеки 12 месеца или по-рано, ако се очаква тежка употреба.



ОПАСНОСТ

Неправилният монтаж, настройка, промяна, обслужване или поддръжка може да доведе до повреда на имущество, нараняване или смърт. Прочетете инструкциите за инсталиране, експлоатация и поддръжка, старателно преди да се инсталира, като се използва, или обслужване на това оборудване.

- Не ограничават притока на вентилация на въздуха към устройството. Осигуряване на достатъчно разстояние, за операционната, почистване, поддръжане на устройството е в монтирано положение.
- Дръжте областта свободен и ясен от горими материали. НЕ ПРЪСКАЙТЕ AEROSOLS в околностите на ТОЗИ УРЕД, докато тя е в експлоатация.
- Фурни са сертифицирани за монтаж върху запалими етажа.
- Електрически схеми са разположени вътре в таблото за управление на фурната & и в това ръководство. Изключете вход захранване на устройството, преди извършване на техническо обслужване.
- Това устройство изисква вентилация качулка. Инсталацията трябва да отговаря на местните закони.
- Това устройство трябва да се управляват от едно напрежение, фаза, и честотата на електрическа енергия, както е определена на етикета на табелката, разположен отстрани на устройството.
- Минимални отстояния трябва да се поддържат от горими и негорими строителни материали.
- Следвайте всички местни кодове при инсталирането на този уред.
- Следвайте всички местни кодове за електрически земята единица.
- Уредът не трябва да се почистват с вода под високо налягане.
- XLT фурни са сертифицирани за използване в купчини до три (3) единици XLT продукти.
- Интеграция на продукти на други производители в една купчина фурна не се препоръчва, и анулира никакви гаранции. XLT фурни не поема отговорност за смесени заявления за продукти.
- Неуспехът да се обади XLT Обслужване на клиенти на 1-888-443-2751 преди контакта с ремонт компания анулира всички & всички гаранции.
- МОЛЯ Запазете ръководството за бъдещи справки.
- Този уред работи под 70 децибела.

Предупреждение & Информация за безопасност	2
Гаранция	6
Общи	8
Гаранция Приемане & Проверка	9
Отговорности на монтажа	10
Описание на фурната	12
Фурна Щайга Размери	15
Фурна Размери & Тегла	16
Изисквания за фурна	20
Пещ само груби спецификации	21
Монтаж на фурна	23
Фурна връзка	30
Фурна пожар подтискане	31
фурна вентилация насоки	33
Фурна първоначално стартиране	34
работа фурна	35
работа фурна оператор контроли	36
Фурна почистване	38
Фурна поддръжка	43
Пещ за отстраняване на неизправности	44
аспираторен монтаж	46
аспиратор описание	47
качулка и капак Щат размери	49
Абсорбатор Размери & Тегло	50
Препоръчителни дебит на отработените газове	52
Абсорбатор Електрически изисквания	54
Абсорбатор Грубо-в спецификации	55
Качулка Електрически връзки	56
Качулка монтаж	70
Капак връзка	88
Капак Първоначални Стартиране	90
капак оператор контроли	91
Качулка Валанс комплект	92
Качулка Каналък Wgar комплект	95
Аспиратор почистване	96
Електрически схеми	98
Сертификационни	119
стартов контролен списък	121
Типичен магазин Инсталация	122
Забележки	123

XLT гарантира, че фурните от версия G, произведени след 16 октомври 2017 г., са без дефекти в материала и изработката при нормална употреба в продължение на седем (7) години от датата на оригиналната покупка от крайния потребител и освен това гарантират главни вентилационни ребра, конвейерни валове, както и конвейерните лагери за десет (10) години. XLT допълнително гарантира, че всички фурни / абсорбатори нямат ръжда в продължение на десет (10) години от датата на закупуване на оборудването. XLT гарантира, че абсорбаторите от версия E, произведени след 16 октомври 2017 г., са без дефекти в материала и изработката при нормална употреба в продължение на седем (7) години от датата на оригиналната покупка от купувача на крайния потребител. Ако покупката включва акумулаторен капак на системата Ansul и фурните, гаранцията ще бъде увеличена до десет (10) години и за двете части на оборудването. В случай на повреда на части XLT ще предостави резервна част и ще плати за всички работи, свързани с подмяната на частта. Ако при проверка XLT определи, че частта не е дефектна, всички направени разходи ще бъдат отговорност на купувача на крайния потребител. Тази гаранция се разпростира върху първоначалния купувач на крайни потребители и не може да се прехвърля без предварителното писмено съгласие на XLT. Загубите са ограничени до първоначалната покупна цена.

ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА СОБСТВЕНИКА:

- Собственикът трябва да инспектира оборудването и щайгите в момента на получаване. Повредата по време на изпращането трябва незабавно да бъде докладвана на превозвача, а също и на XLT
- Оборудването трябва да бъде инсталирано и експлоатирано в съответствие с ръководството за I & O, предоставено с устройството
- Тази гаранция не може да извини собственика от правилното поддържане на оборудването в съответствие с ръководството за I & O, предоставено с устройството
- Копие от "Начален контролен списък за стартиране" трябва да бъде попълнено и върнато в XLT, когато устройството е първоначално инсталирано и / или когато устройството е извадено и инсталирано на друго място
- Газовите, електрическите и отоплителните инсталации трябва да бъдат свързани с фурната и да бъдат инсталирани от местно лицензирани изпълнители
- Неуспехът да се свържете с фурните XLT, преди да се свържете с ремонтна компания за гаранционни работи, губи всички гаранции

КАКВО НЕ Е ВКЛЮЧЕНО:

- Повреда на товара
- Такси за извънреден труд
- Всяка част, която се дефектира поради комунални услуги (токови удари, високо или ниско напрежение, високо или ниско налягане или обем на газ, замърсено гориво или неправилни комунални услуги)
- Всяка част, която се дефектира поради влага и / или други замърсители
- Конвейерни ленти
- Филтри
- Изпускателни вентилатори
- Ел. крушки
- Боядисани или прахообразно покрити повърхности
- Нормална поддръжка или настройки
- Тази гаранция не се прилага, ако оборудването или част от него са повредени в резултат на злополука, злополука, промяна, злоупотреба, злоупотреба, неправилно почистване, неправилна инсталация, неправилна експлоатация, природни бедствия или причинени от човека бедствия

ПРЕТЕНЦИИ, ПОСОЧЕНИ КАКТО СЛЕДВА:

Ако такъв дефект бъде открит, XLT трябва да бъде уведомен. След известяване, XLT ще уреди извършването на необходимите ремонти от оторизиран сервизен агент. Отказването на услуги при пристигането на оторизиран сервизен агент ще освободи XLT от всички гаранционни задължения.

XLT гарантира, че фурните от версия G, произведени след 16 октомври 2017 г., са без дефекти в материала и изработка при нормална употреба в продължение на пет (пет) години от датата на оригиналната покупка от крайния потребител и освен това гарантират главни вентилационни ребра, конвейерни шахти, както и конвейерните лагери за десет (10) години. XLT допълнително гарантира, че всички фурни / абсорбатори нямат ръжда в продължение на десет (10) години от датата на закупуване на оборудването. XLT гарантира, че абсорбаторите от версия E, произведени след 16 октомври 2017 г., са освободени от всякакви дефекти в материала и изработката при нормална употреба в продължение на пет (5) години от датата на първоначалната покупка от купувача на крайния потребител. Ако покупката включва качулка и фурните, гаранцията ще бъде увеличена до седем (7) години и за двете части на оборудването. В случай на повреда на части XLT ще предостави резервна част и ще плати за всички работи, свързани с подмяната на частта. Ако при проверка XLT определи, че частта не е дефектна, всички направени разходи ще бъдат отговорност на купувача на крайния потребител. Тази гаранция се разпростира върху първоначалния купувач на крайни потребители и не може да се прехвърля без предварителното писмено съгласие на XLT. Загубите са ограничени до първоначалната покупна цена.

ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА СОБСТВЕНИКА:

- Собственикът трябва да инспектира оборудването и щайгите в момента на получаване. Повредата по време на изпращането трябва незабавно да бъде докладвана на превозвача, а също и на XLT
- Оборудването трябва да бъде инсталирано и експлоатирано в съответствие с ръководството за I & O, предоставено с устройството
- Тази гаранция не може да извини собственика от правилното поддържане на оборудването в съответствие с ръководството за I & O, предоставено с устройството
- Копие от "Начален контролен списък за стартиране" трябва да бъде попълнено и върнато в XLT, когато устройството е първоначално инсталирано и / или когато устройството е извадено и инсталирано на друго място
- Газовите, електрическите и отоплителните инсталации трябва да бъдат свързани с фурната и да бъдат инсталирани от местно лицензирани изпълнители
- Неуспехът да се свържете с фурните XLT, преди да се свържете с ремонтна компания за гаранционни работи, губи всички гаранции

КАКВО НЕ Е ВКЛЮЧЕНО:

- Повреда на товара
- Такси за извънреден труд
- Всяка част, която се дефектира поради комунални услуги (токови удари, високо или ниско напрежение, високо или ниско налягане или обем на газ, замърсено гориво или неправилни комунални услуги)
- Всяка част, която се дефектира поради влага и / или други замърсители
- Конвейерни ленти
- Филтри
- Изпускателни вентилатори
- Ел.крушки
- Боядисани или прахообразно покрити повърхности
- Нормална поддръжка или настройки
- Тази гаранция не се прилага, ако оборудването или част от него са повредени в резултат на злополука, злополука, промяна, злоупотреба, злоупотреба, неправилно почистване, неправилна инсталация, неправилна експлоатация, природни бедствия или причинени от човека бедствия

ПРЕТЕНЦИИ, ПОСОЧЕНИ КАКТО СЛЕДВА:

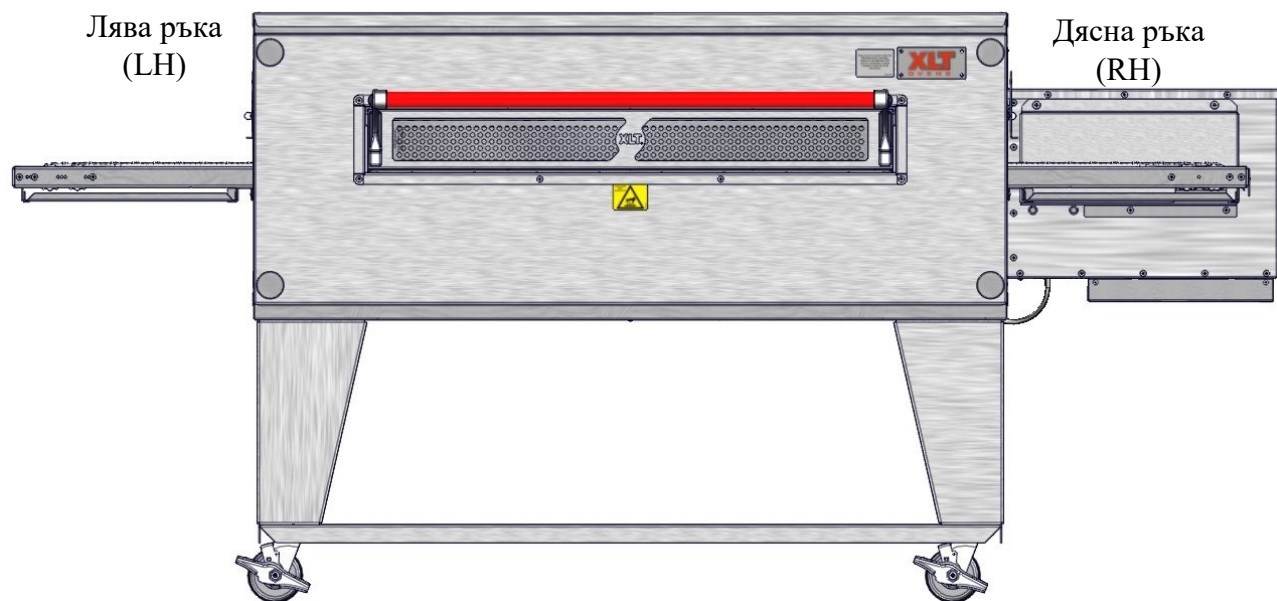
Ако такъв дефект бъде открит, Дистрибуторът / Доставчикът на услугата трябва да бъде уведомен. След уведомяване, дистрибуторът / доставчикът на услуги ще осигури извършването на необходимите ремонти от оторизиран сервизен агент. Отказването на услуги при пристигането на оторизиран сервизен агент ще освободи XLT и дистрибутора / доставчика на услуги за всички и всички гаранционни задължения.

Запазете това ръководство

Този документ е собственост на собственика на това оборудване.

XLT Фурни си запазва правото да прави промени в дизайна и спецификациите, и / или да направи допълнения към или усъвършенстване на своя продукт, без да налагат задължения върху себе си, за да ги инсталирате в продуктите, произведени преди това.

Всичко дясна ръка & Лявата ръка в това ръководство е от гледна точка, както е показано по-долу.



Предна част на фурната

уведомява превозвач на УВРЕЖДАНЕ наведнъж

При получаване на всички стоки, натоварени с общо Carrier, проверете за външна повреда, която може да показва, интериор щети. Ако условията на разрешителното, отворени всички каси и правят пълна проверка за всяка щета, докато водачът на доставка е все още там. Ако има повреда, моля, обърнете внимание на разписката за доставка и се обади на превозвача да направи искане за повреда на товари в рамките на 24 часа от получаването му. Неуспехът да направи рекламация щети в рамките на първите 24 часа може да доведе до отпадане на възможността да има претенцията решен.

XLT фурни иска да бъде напълно удовлетворен от всеки аспект на притежаване и използване на вашата печка и абсорбатор. Вашата обратна връзка, както положителни, така и отрицателни, е много важно за нас, тъй като ни помага да разберем как да подобрим нашите продукти и нашата компания. Нашата цел е да ви осигури оборудване, което ние сме горди да се изгради и ще бъде горд да притежава.

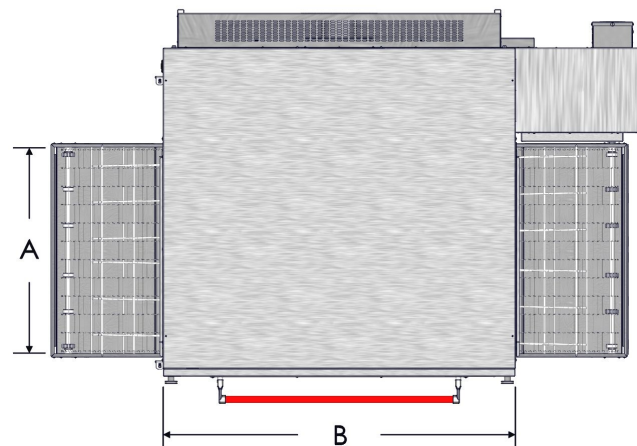
За да получите техническа поддръжка за фурната или качулката сте закупили, XLT има квалифицирани за обслужване на клиенти на персонала, които могат да предоставят помощ на всякакъв вид проблем XLT фурна могат да се появят. Обслужване на клиенти е на разположение 24/7/365 или посещение www.xltovens.com.

отговорност	обслужване на фирмата	Собственик / Изпълнител
Проучване на сайта: Проверете електрически и газови метра / размери регулатор	X	
Доставка окабеляване от TS1 # R3, R4, R5 да изчерпи фен доставки (1), монофазен 230 волта 10 усилвател верига от прекъсвач панел за XLT Худ		X
Монтаж на нов преден капак за XLT Инсталация & Ръководство за работа		X
Задържане XLT Худ от тавана		X
Инсталиране на нов вентилатор върху покрив		X
Захранване на XLT Худ		X
Инсталирайте Скоч Cover или престилката над XLT Худ		X
Монтаж на нови пещи за XLT Инсталация & Ръководство за работа		
Щандове сглобени и установени на място	X	
Фурни премества и подредени с подходящо подемно оборудване	X	
Обелете целия PVC	X	
Съберете ванги и скоби за XLT фурна / качулка	X	
Свързване на гориво за XLT продукти		
Инсталиране на тръбопроводи и капкови крака		X
заварка въздуховоди за XLT Худ		X
Проверете за течове		X
Инсталиране на гъвкави газови маркучи	X	
Свържете електрическо захранване	X	
Свързване прозорци могат да изискват разрешително и кода		X
Преместете Make-Up-Air, за да влезе в стаята в крайщата на пещите		X
Пускане в експлоатация на XLT Инсталация & Ръководство за работа:	X	
Газ налягане / течове тестване, абсорбатор / функции фурната, се коригира, колкото е необходимо	X	
стартване Контролен лист трябва да бъде подадено до XLT за валидиране Гаранция		X

Тази страница е умишлено оставено празно .

Това ръководство обхваща следните модели XLT Готварска & Худ:

Ovens	Hoods
X3G-1832-xxxxx	H3E-1832-xxxxx
X3G-2336-xxxxx	
X3G-2440-xxxxx	H3E-2440-xxxxx
X3G-3240-xxxxx	H3E-3240-xxxxx
X3G-3255-xxxxx	H3E-3255-xxxxx
X3G-3855-xxxxx	H3E-3855-xxxxx



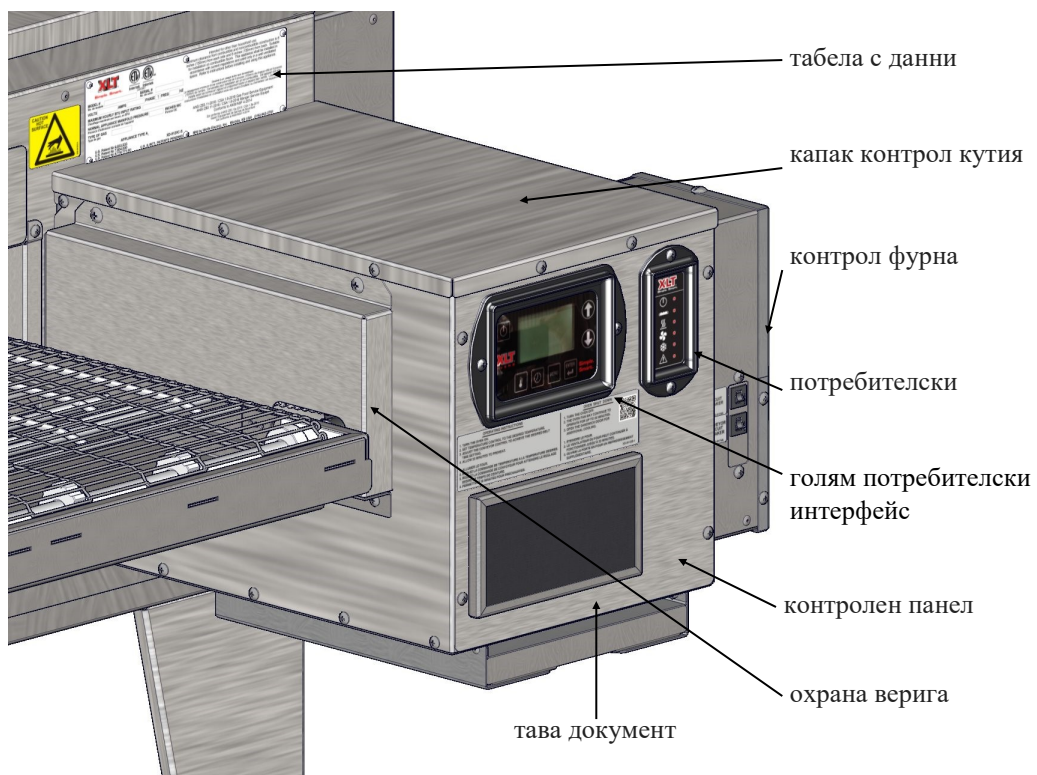
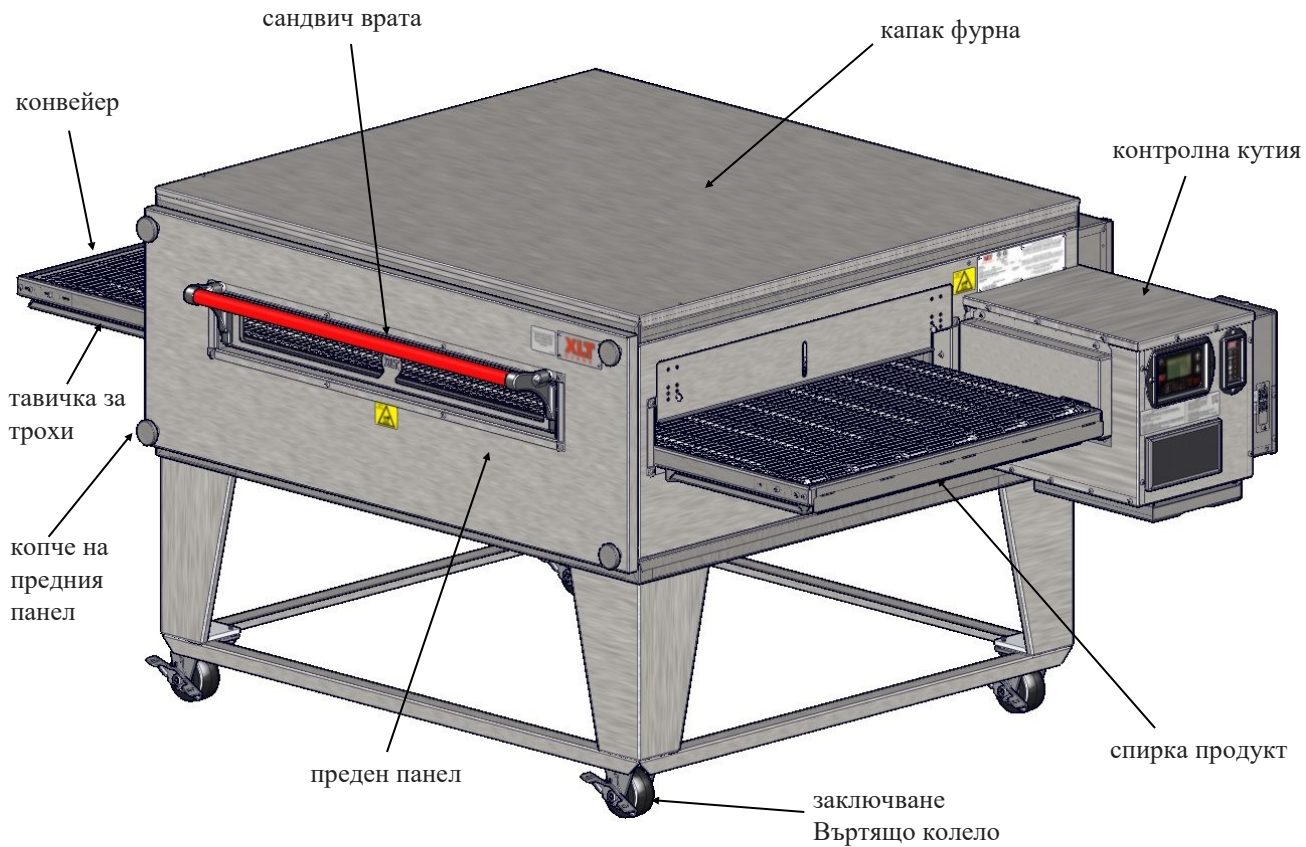
Първите 2 цифри от номера на модела, след тирето, представляват ширината на конвейера и последните две цифри показват дължината на камерата за печене. Например, моделите X3G-3255-xxxx ще имат камера за печене с ширина (A в изображението по-горе) от 32 инча и дължината (B на изображението по-горе) от 55 инча. Петте x след тези номера представлява броят на конфигурацията на фурната и качулката. Фурните могат да се използват в конфигурации с един, двоен, тройни или четворни стекове. Всички фурни са газови и се предлагат в модели течен или втечен нефтен газ (електрически фурни също се предлагат в различни размери). Всички модели могат да бъдат конфигурирани за конвейера сплит конвейерна лента.

ФУРНА ОПИСАНИЕ

Храни продукт се поставя върху стоманена тел конвейерна лента от неръждаема от едната страна на фурната. Транспортърът транспортира храната през пекат камера в потребителското контролирана скорост. Това осигурява повторяеми и еднакво приготвяне на храна. Транспортърите може лесно да бъде конфигуриран да се движат или ляво-дясно или от дясно на ляво с една проста промяна програмиране. Голяма врата център сандвич позволява въвеждането или отстраняването на хранителни продукти за готвене най-кратко време. Точни температури са потребителски регулируем и се поддържа от цифров контрол.

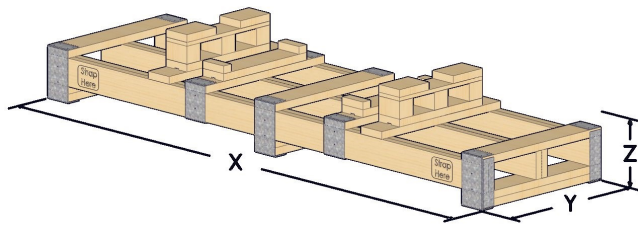
Едно лесно да се прибира предния панел позволява пълно почистване на вътрешността на фурната. Всички открити повърхности на фурната и двете външни и вътрешни са от неръждаема стомана. Транспортърът е едно парче дизайн и се отстранява от страната, която е контролната кутия. Не инструменти са необходими за разглобяване и почистване на конвейера или вътрешната страна на фурната. Самата фурната е монтирана на заключващи Въртящи се колела за лесно преместване и поддръжка.

Акcesoари като разширени транспортни рафтове, базови рафтове, продължителни фронтове, компоненти пожарогасителни и перфорирани троха тави са на разположение от XLT. В допълнение, движещи оборудване, като например колички и крикове са на разположение, за да ви помогне да инсталирате и да се премести фурни. Моля, свържете се



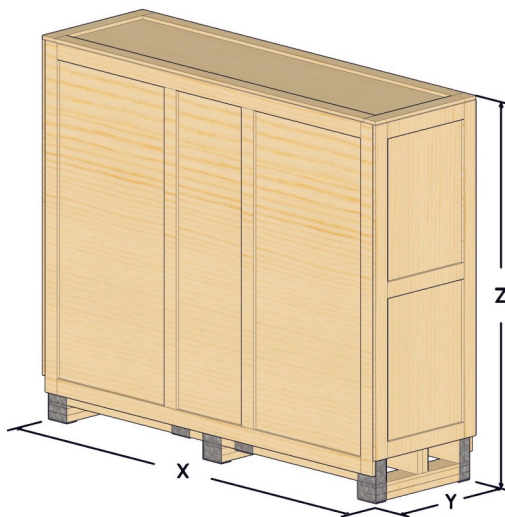
Тази страница е умишлено оставено празно .

МЕЖДУНДРОДЕН ДЪРВО МАИРА



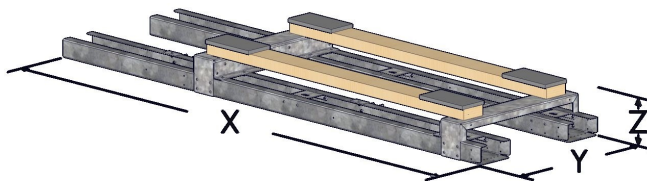
Domestic Wood Crate Dimensions				
Oven Model	Electric Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	56 [1422]
2336	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	59 3/4 [1518]
2440	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	62 [1575]
3240	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	70 [1778]
3255	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	70 [1778]
3855	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	76 [1930]

ВЪТРЕ



International Wood Crate Dimensions			
Oven Model	Electric Ovens		
	X	Y	Z
1832	76 [1930]	29 3/4 [756]	63 1/2 [1613]
2336	84 [2134]	29 3/4 [756]	69 1/2 [1765]
2440	84 [2134]	29 3/4 [756]	69 1/2 [1765]
3240	84 [2134]	29 3/4 [756]	77 1/2 [1969]
3255	99 [2515]	29 3/4 [756]	77 1/2 [1969]
3855	99 [2515]	29 3/4 [756]	83 1/2 [2121]

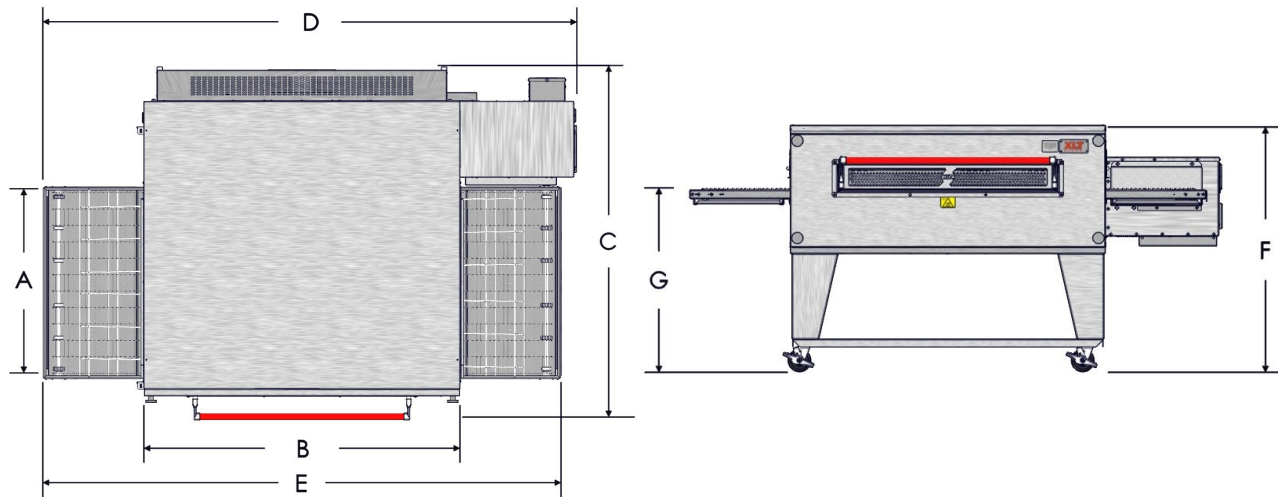
МЕТАЛ ШЕИНИ (Контейнери Само)



Metal Skid Dimensions				
Oven Model	Electric Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	55 [1397]	22 [559]	6 1/2 [165]	49 [1245]
2336	59 [1499]	22 [559]	6 1/2 [165]	52 3/4 [1340]
2440	63 [1600]	22 [559]	6 1/2 [165]	55 [1397]
3240	63 [1600]	22 [559]	6 1/2 [165]	63 [1600]
3255	78 [1981]	22 [559]	6 1/2 [165]	63 [1600]
3855	78 [1981]	22 [559]	6 1/2 [165]	69 [1753]

ЗАБЕЛЕЖКА: Всички размери са в инчове [милиметри], ± 1/4 [6], освен ако не е посочено друго.

ЕДИННА ГРУПА

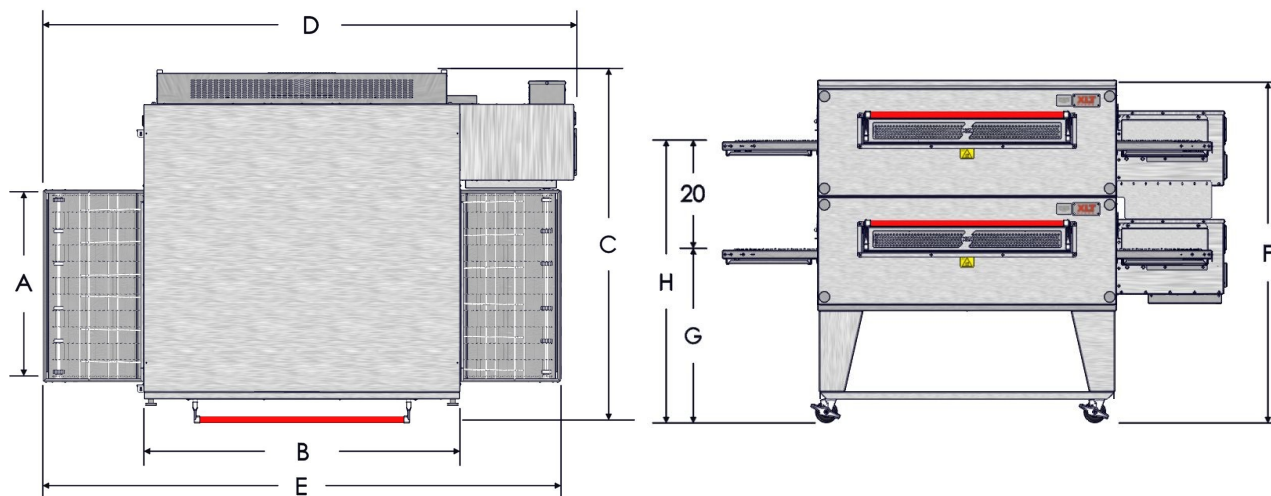


SINGLE OVEN	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	48 3/8 [1229]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	47 3/4 [1213]	37 [940]	N/A	N/A	N/A	571 [259]
2336	23 [584]	36 [914]	50 3/8 [1280]	70 3/4 [1797]	65 3/4 [1670]	47 3/4 [1213]	37 [940]	N/A	N/A	N/A	641 [291]
2440	24 [610]	40 [1016]	54 3/8 [1381]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	47 3/4 [1213]	37 [940]	N/A	N/A	N/A	718 [326]
3240	32 [813]	40 [1016]	62 3/8 [1584]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	47 3/4 [1213]	37 [940]	N/A	N/A	N/A	810 [367]
3255	32 [813]	55 [1397]	62 3/8 [1584]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	47 3/4 [1213]	37 [940]	N/A	N/A	N/A	976 [443]
3855	38 [965]	55 [1397]	68 3/8 [1737]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	47 3/4 [1213]	37 [940]	N/A	N/A	N/A	1049 [476]

SINGLE OVEN	CRATED WEIGHTS (1 CRATE)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	768 [348]	806 [366]	691 [313]
2336	845 [383]	896 [406]	772 [350]
2440	930 [422]	981 [445]	858 [389]
3240	1031 [468]	1088 [494]	960 [435]
3255	1240 [562]	1303 [591]	1157 [525]
3855	1320 [599]	1389 [630]	1237 [561]

ЗАБЕЛЕЖКА: Всички размери са в инчове [милиметри], $\pm 1/4$ [6], освен ако не е посочено друго.
Всички тегла са изброени в английски лири [килограми], освен ако не е посочено друго.

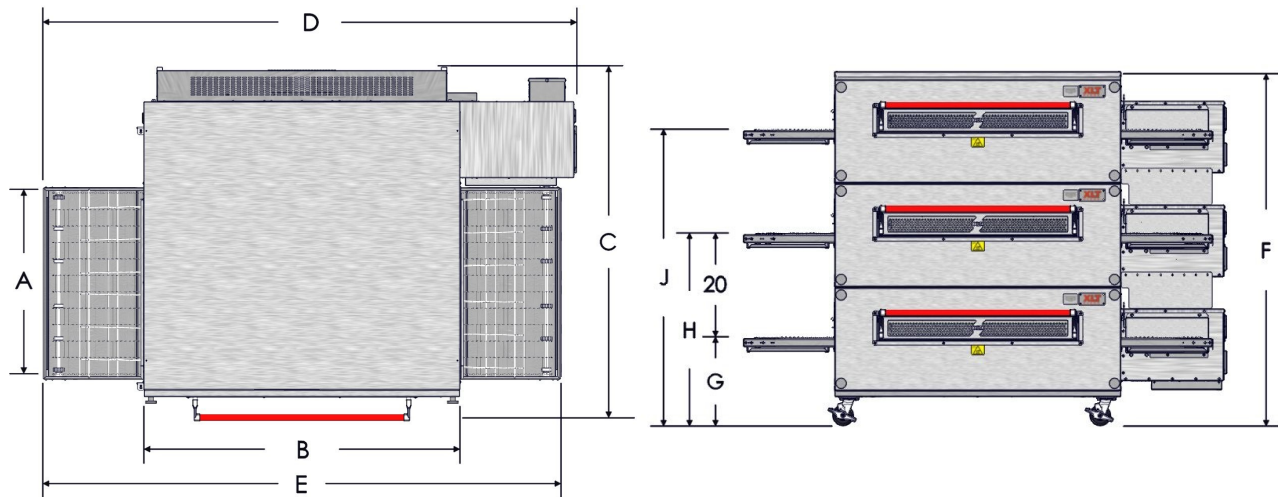
ДВОЙНА ГРУПА



DOUBLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	47 5/6 [1215]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	67 3/4 [1721]	37 [940]	57 [1448]	N/A	N/A	1036 [470]
2336	23 [584]	36 [914]	52 5/6 [1342]	70 3/4 [1797]	65 3/4 [1670]	67 3/4 [1721]	37 [940]	57 [1448]	N/A	N/A	1165 [528]
2440	24 [610]	40 [1016]	53 5/6 [1367]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	67 3/4 [1721]	37 [940]	57 [1448]	N/A	N/A	1308 [593]
3240	32 [813]	40 [1016]	61 5/6 [1570]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	67 3/4 [1721]	37 [940]	57 [1448]	N/A	N/A	1467 [665]
3255	32 [813]	55 [1397]	61 5/6 [1570]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	67 3/4 [1721]	37 [940]	57 [1448]	N/A	N/A	1767 [801]
3855	38 [965]	55 [1397]	67 5/6 [1723]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	67 3/4 [1721]	37 [940]	57 [1448]	N/A	N/A	1900 [862]

DOUBLE OVEN	CRATED WEIGHTS (2 CRATES)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	1419 [644]	1494 [678]	1265 [574]
2336	1561 [708]	1663 [754]	1414 [641]
2440	1719 [780]	1820 [826]	1576 [715]
3240	1894 [859]	2008 [911]	1751 [794]
3255	2276 [1032]	2402 [1090]	2109 [957]
3855	2423 [1099]	2559 [1161]	2255 [1023]

ЗАБЕЛЕЖКА: Всички размери са в инчове [милиметри], ± 1/4 [6], освен ако не е посочено друго.
Всички тегла са изброени в английски лири [килограми], освен ако не е посочено друго.



TRIPLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN 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]	N/A	1466 [665]
2336	23 [584]	36 [914]	50 3/8 [1280]	70 3/4 [1797]	65 3/4 [1670]	67 3/4 [1721]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	N/A	1661 [753]
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]	N/A	1861 [844]
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]	N/A	2086 [946]
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]	N/A	2520 [1143]
3855	38 [965]	55 [1397]	62 3/8 [1584]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	67 3/4 [1721]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	N/A	2708 [1228]

TRIPLE OVEN	CRATED WEIGHTS (3 CRATES)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	2032 [922]	2144 [973]	1801 [817]
2336	2247 [1019]	2398 [1088]	2026 [919]
2440	2467 [1119]	2618 [1188]	2252 [1021]
3240	2714 [1231]	2886 [1309]	2500 [1134]
3255	3271 [1484]	3459 [1569]	3020 [1370]
3855	3478 [1578]	3682 [1670]	3227 [1464]

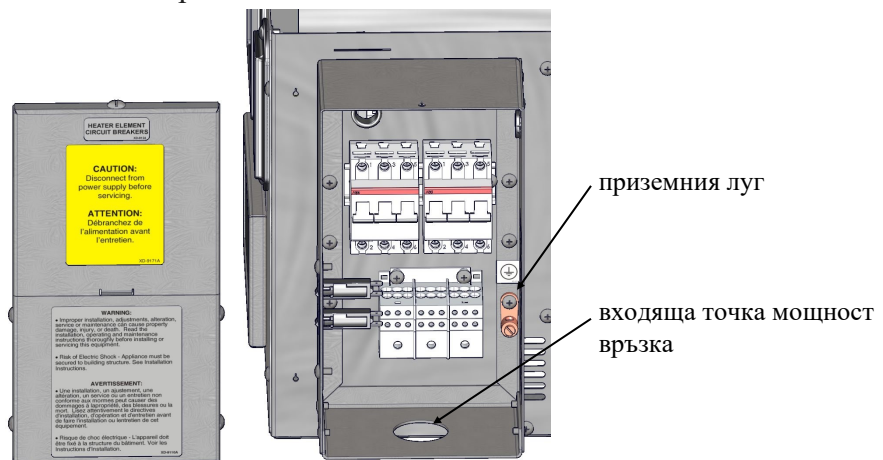
ЗАБЕЛЕЖКА: Всички размери са в инчове [милиметри], $\pm 1/4$ [6], освен ако не е посочено друго.
Всички тегла са изброени в английски лири [килограми], освен ако не е посочено друго.

Тази страница е умишлено оставено празно .

Electric Oven Electrical Requirements														
Per EACH Oven														
Oven Model	STANDARD					WORLD								
	Volts AC	Amps	Hertz	Phase	KW	Volts AC	Amps	Hertz	Phase	KW				
1832	208/240	45/39	60	3	16	380/415	31/24	50	3	16/15				
2336											82/65	27	51/44	27/31
2440		90/80			32		55/48			32/34				
3240														
3255		4 Wire Service - L1, L2, L3 +1 Ground (per oven)												
3855														

ЗА ВСЕКИ ФУРНА:

- Трябва да се предвиди отделен прекъсвач за всяка палуба фурна.
- Електрически връзки трябва да бъдат достъпни, когато фурните са в монтирано положение.
- Електрически връзки трябва да отговарят на всички местни изискванията на Кодекса.

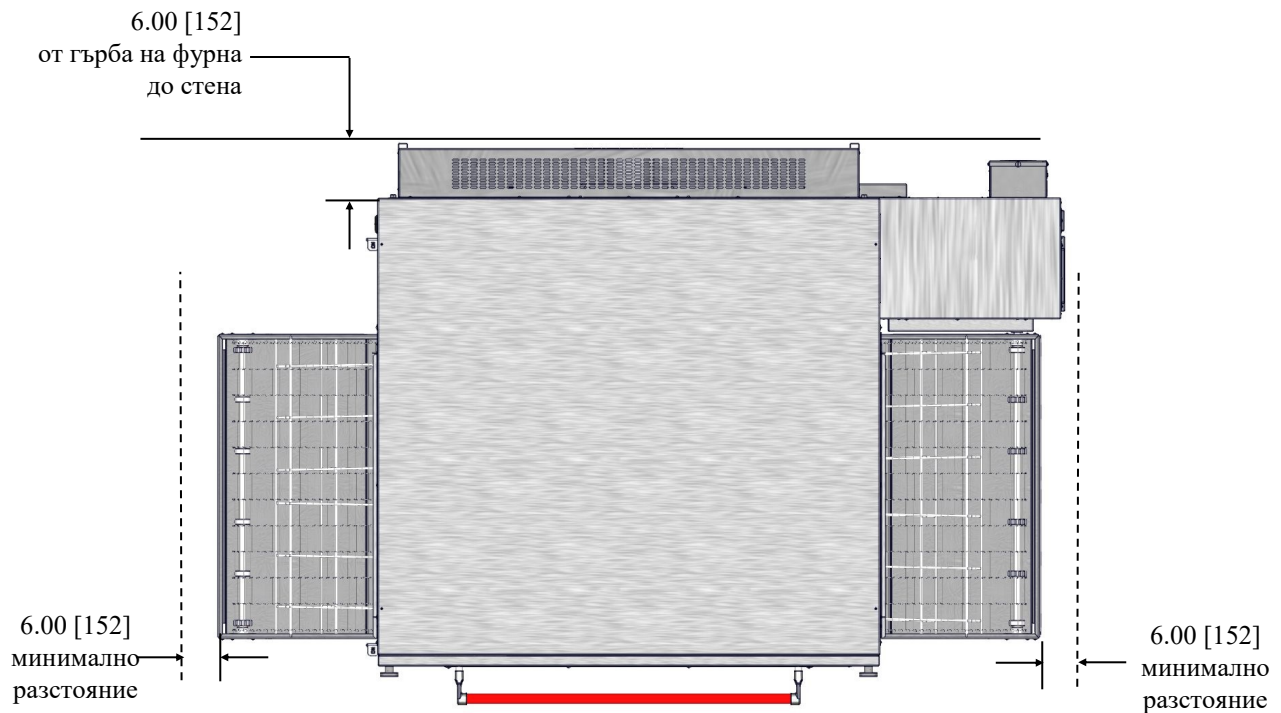


контрол задната кутия - стандартна



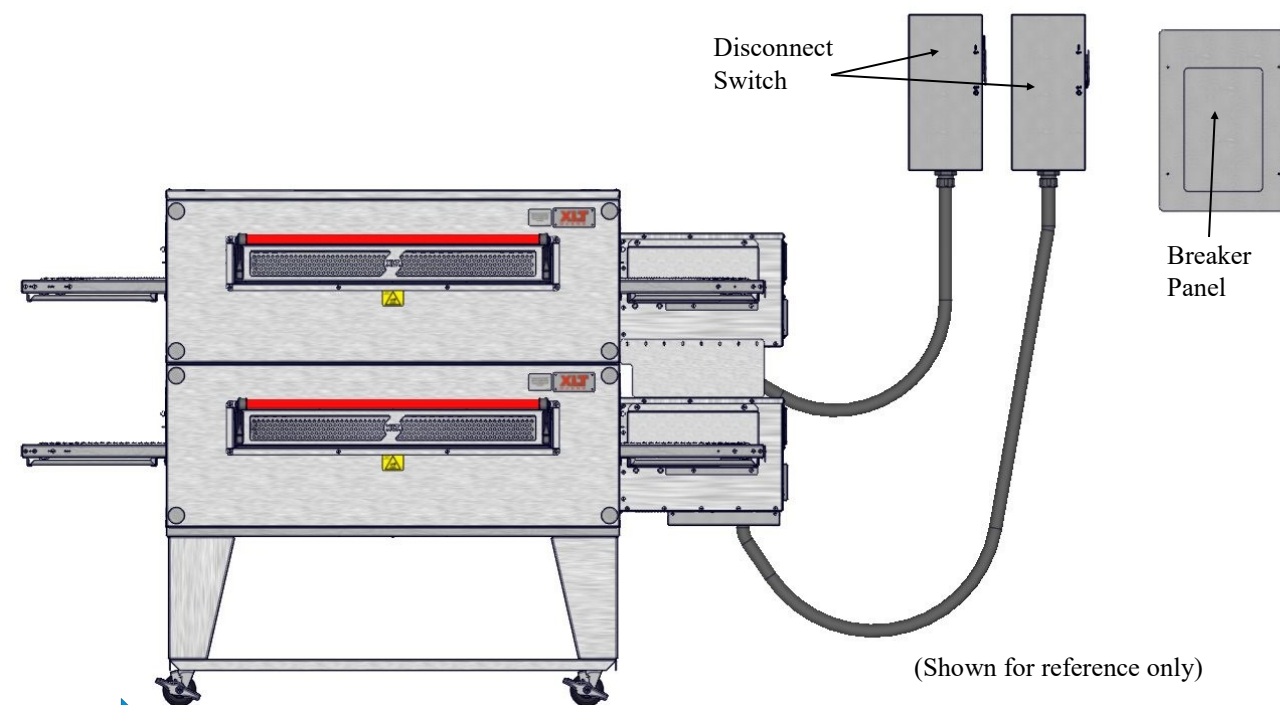
контрол задната кутия - свят

Тези пещи са подходящи за монтаж върху или горими или негорими етажа, и в непосредствена близост до или горими или негорими стени. Капака на двигателя е предназначена да осигури правилното клирънс на задната част на фурната. Минимални странични разрешения за достъп са 6in. / 150 милиметра, измерена от края на конвейера.



→ комунални услуги трябва да са лесно достъпни, когато фурните са в монтирано положение. Не инсталирайте комунални услуги зад пещите.

Забележка



NOTE

Всички инсталации трябва да съответстват на местното сграда и механични кодове. Необходимо е, че пещите, се поставят под вентилация качулка да се осигури смукателна вентилация и адекватно предлагане на въздуха.

ВНИМАНИЕ & ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

XLT пещи могат лесно да бъдат преместени и подредени с подходящо подемно оборудване. Използването на XLT одобрен подедни съоръжения е силно препоръчително. Свържете XLT за повече информация.



ОПАСНОСТ

- Тези пещи са тежки и могат да наклонят или попадат причиняване телесна повреда.
- НИКОГА не поставяйте всяка част от тялото си под всяка фурна, че е спряно от жаковете за повдигане. опасност от смачкване съществува, ако фурната пада или фишове.
- НЕ поставяйте ръцете си на крик вертикален стълб под лебедка на Джек. Както лебедка на Джек се спуска, когато завъртите дръжката жак, се създава една точка щипка между лебедката & полюс.



ВНИМАНИЕ

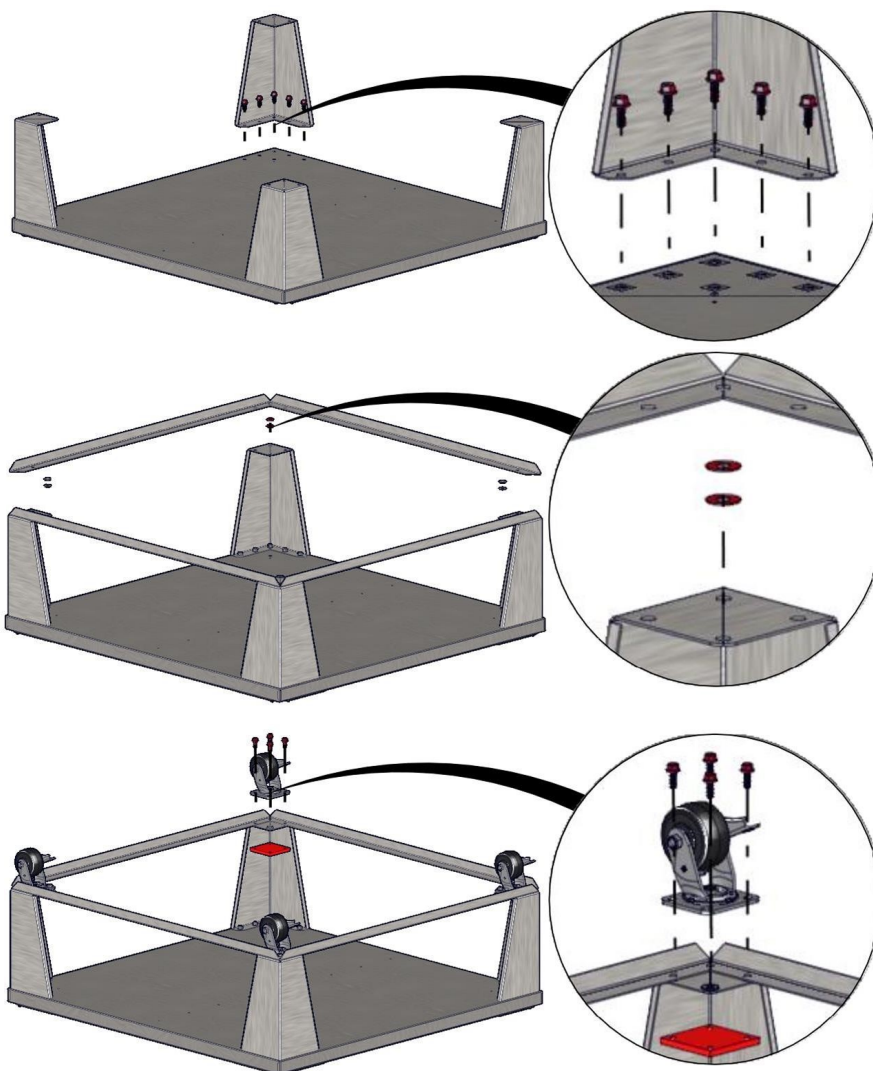
Бъдете внимателни, когато подвижен фурната на колата, особено когато става нагоре или надолу рампи и през неравности. Оставете ремъците / ивици, докато фурната е в близост до зоната за монтаж.



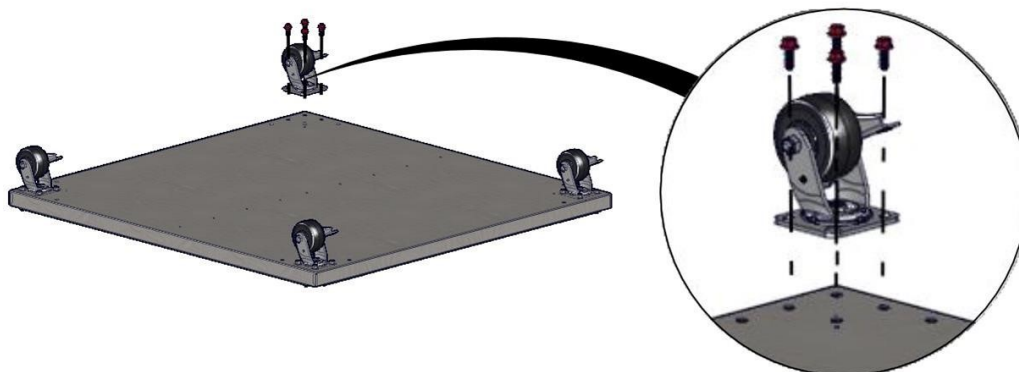
ОПАСНОСТ

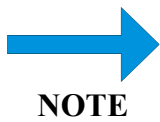
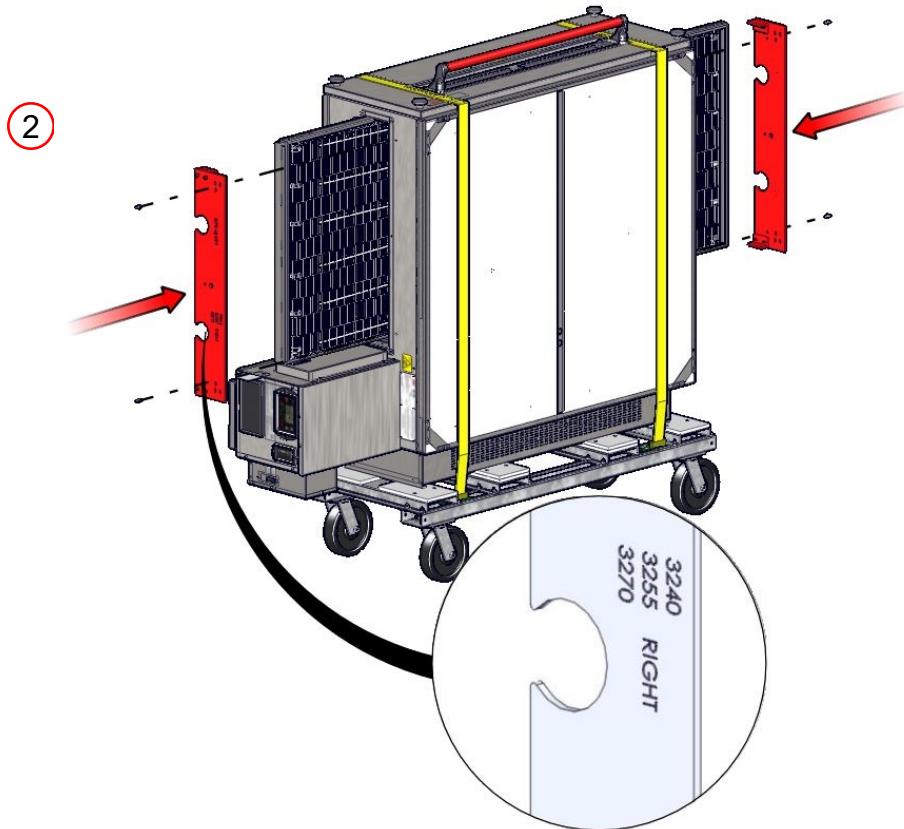
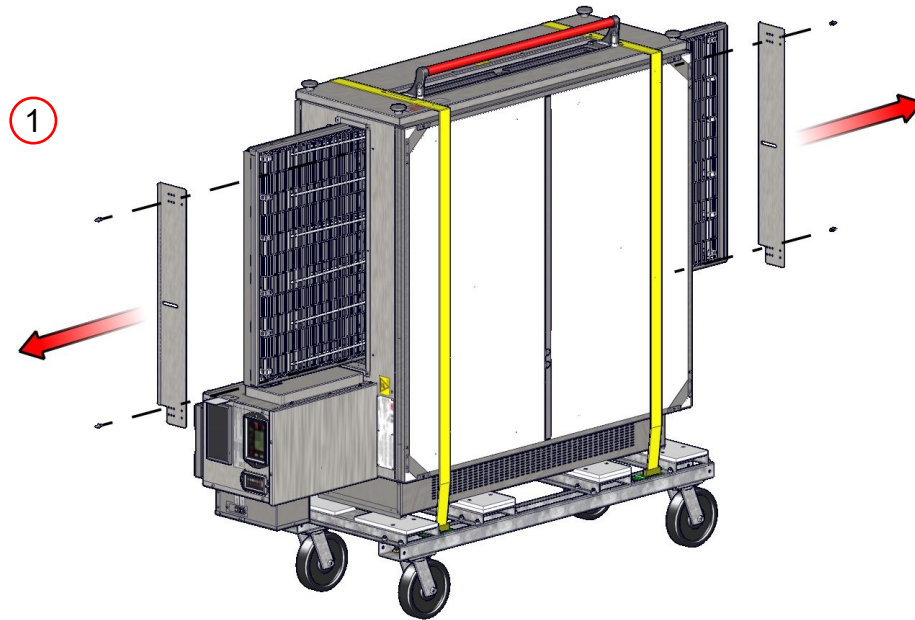
- Уверете се, че вдлъбнатината на тръба на монтажа на лебедката е приведено в съответствие с щифта в основата статив, както е показано. Тези трасета са важни и държат крика подравнени правилно.
- Проверете за безпроблемна работа. Кабелът не трябва да се притиснат и трябва да премине гладко през шайбата на върха на стълб събрание.
- Огледайте кабел преди всяка употреба.
- Ако кабелът е протрит или показва признаци на прекомерно износване, НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ докато кабел се заменя.
- Най-малкото замени кабела ежегодно със стоманено въже, което отговаря на или надвишава спецификациите на производителя на крик.
- Да не се превишава капацитета на крика.

Монтаж на фурна база събрание - единична и двойна стека

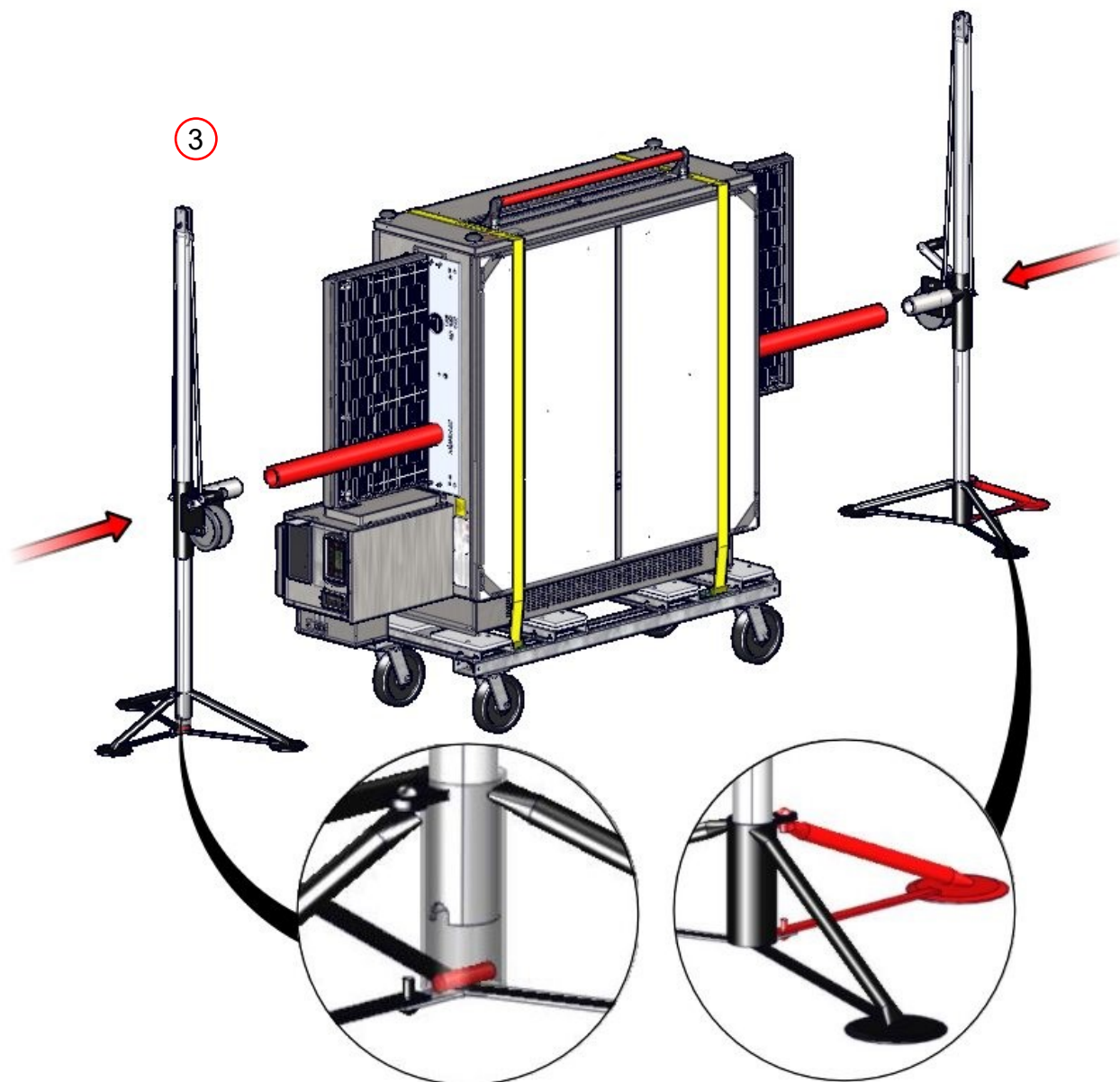



база монтаж - троен стак





Отворът за повдигане на тръби, маркирани за подходящия размер фурна, трябва да се монтира най-близо до таблото за управление.



 Сгъваеми крака на стативи трябва да бъдат поставени навън от печта

NOTE

Натрупването на пещите



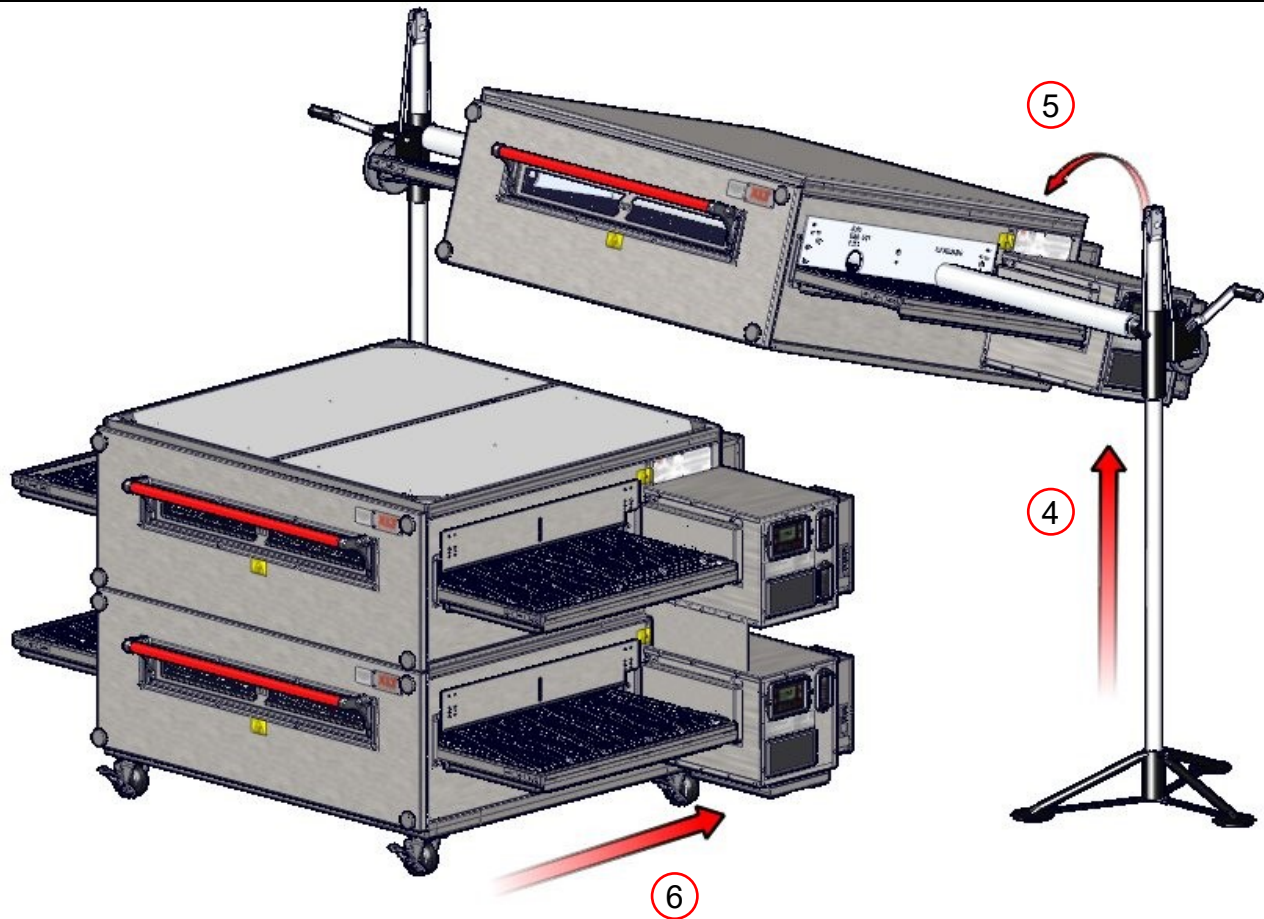
ОПАСНОСТ

Неуспехът да се ангажират с крикове в тръбата за повдигане правилно и напълно ще доведе до увреждане, нараняване или смърт от падане фурна.



ОПАСНОСТ

- И двете гнезда трябва да бъдат повдигнати в унисон, в противен случай те могат да се свързват и опасна ситуация ще се развие.
- Да не се поставя всяка част от себе си в рамките на фурната по всяко време.
- Фурната е топ тежък. Бъди внимателен.

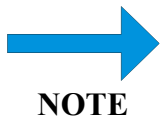
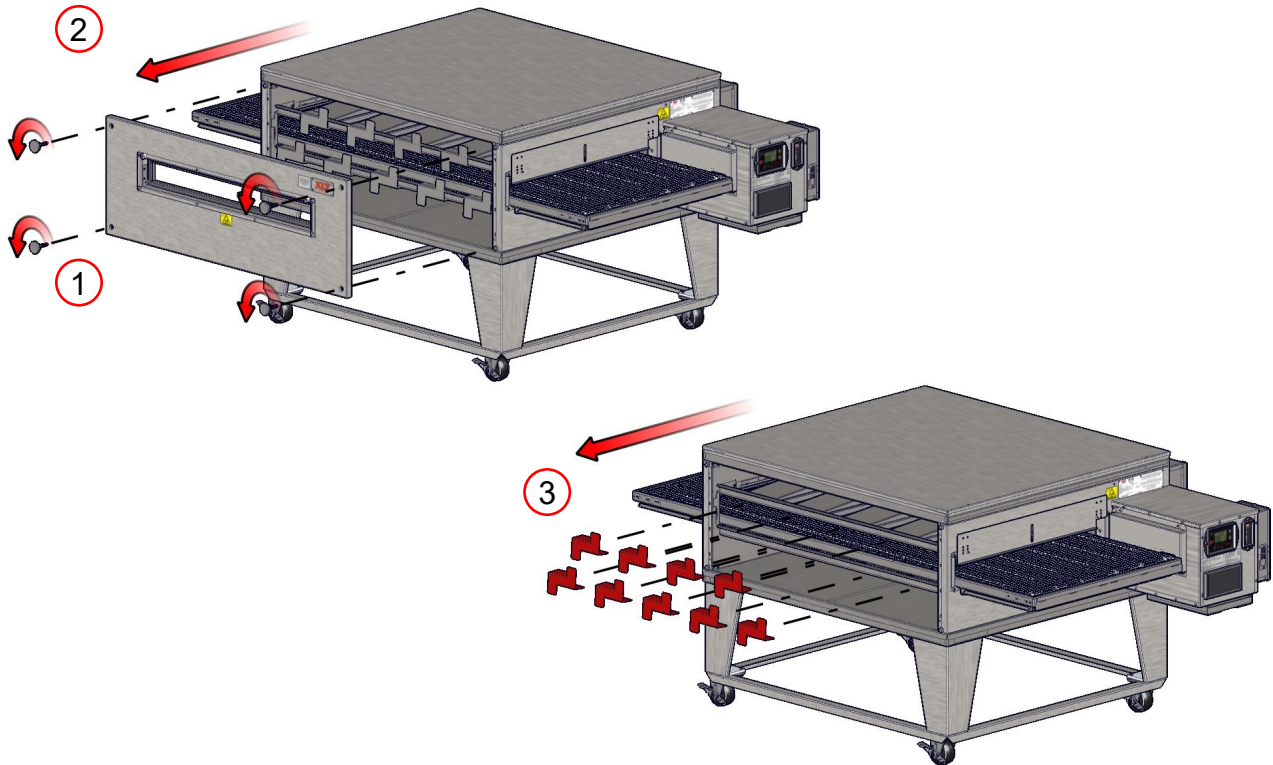




ВНИМАНИЕ

Лица с пейсмейкъри или вътрешни медицински устройства не трябва да се справят силни редки магнити. Тези магнити се намират в блока за сандвичи.

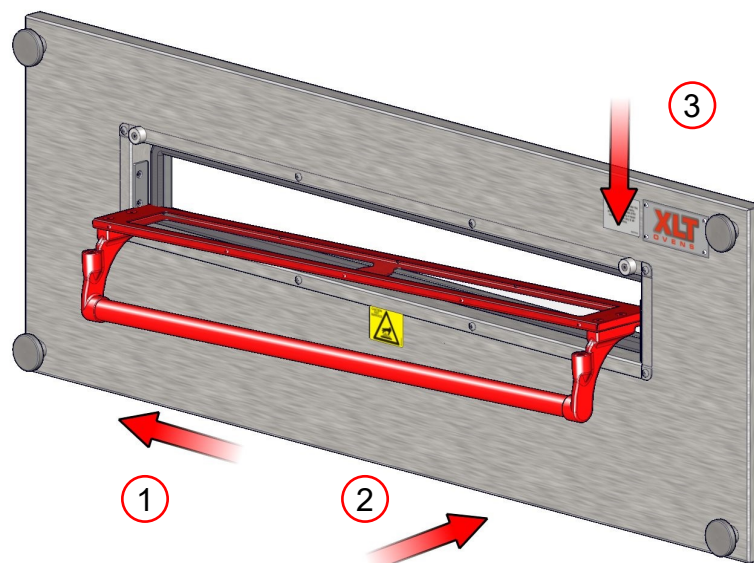
премахване на пръстите клипове

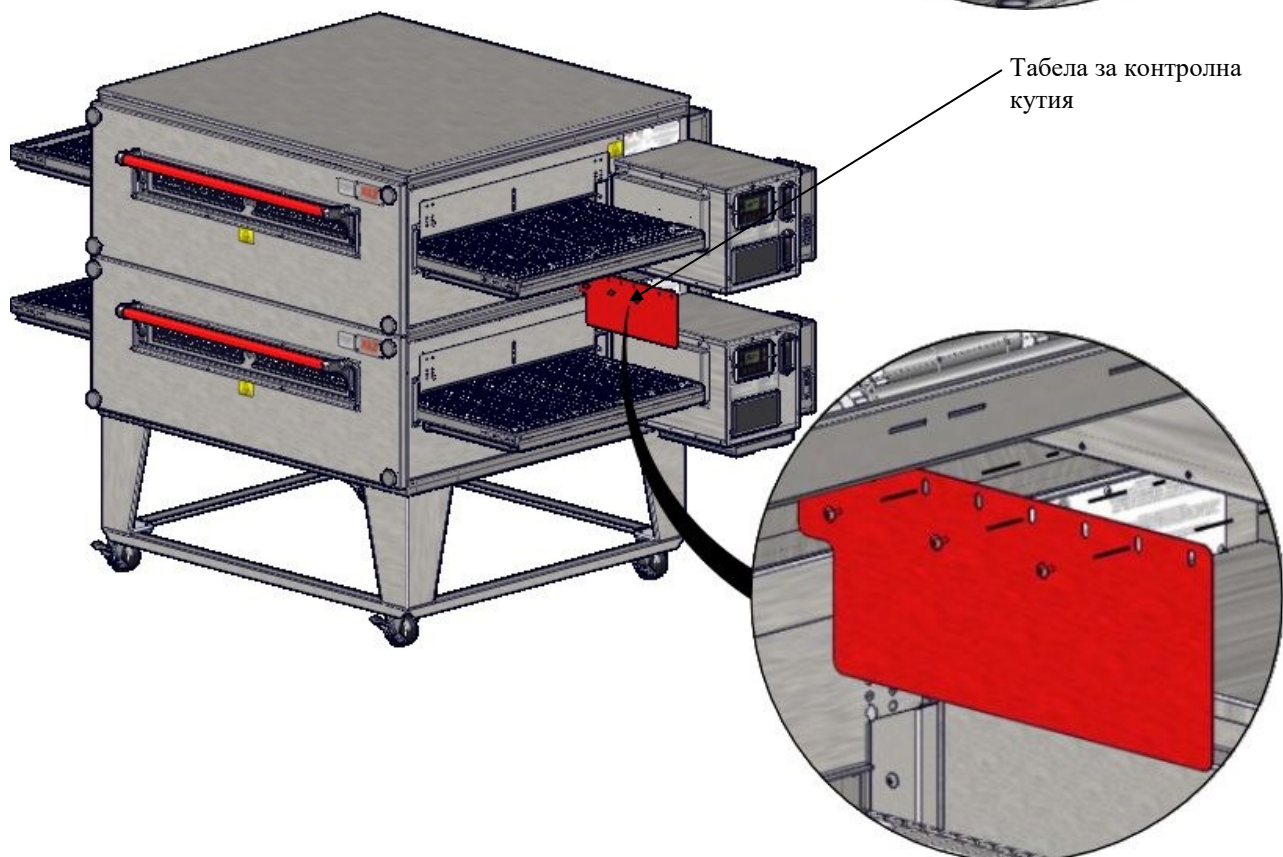
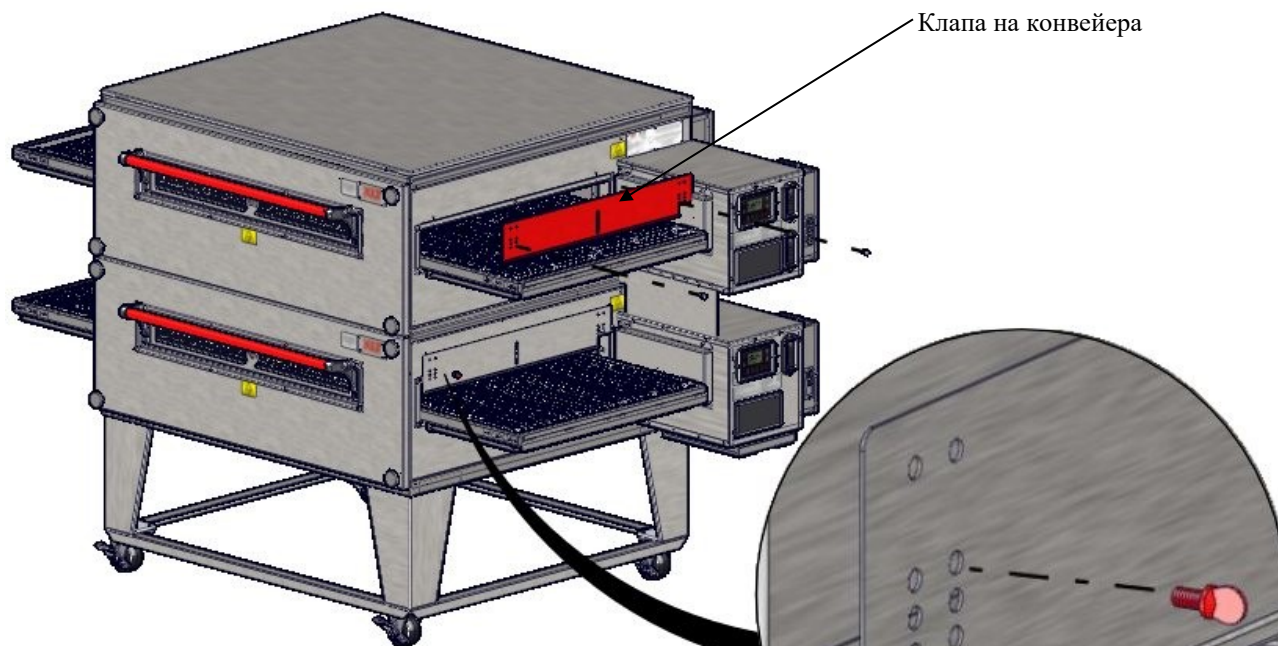


NOTE

пръст клипове за единствените транспортни цели. Изхвърлете веднъж отстранен.

Инсталиране на сандвич врати





Физическо местоположение и разредка Изисквания

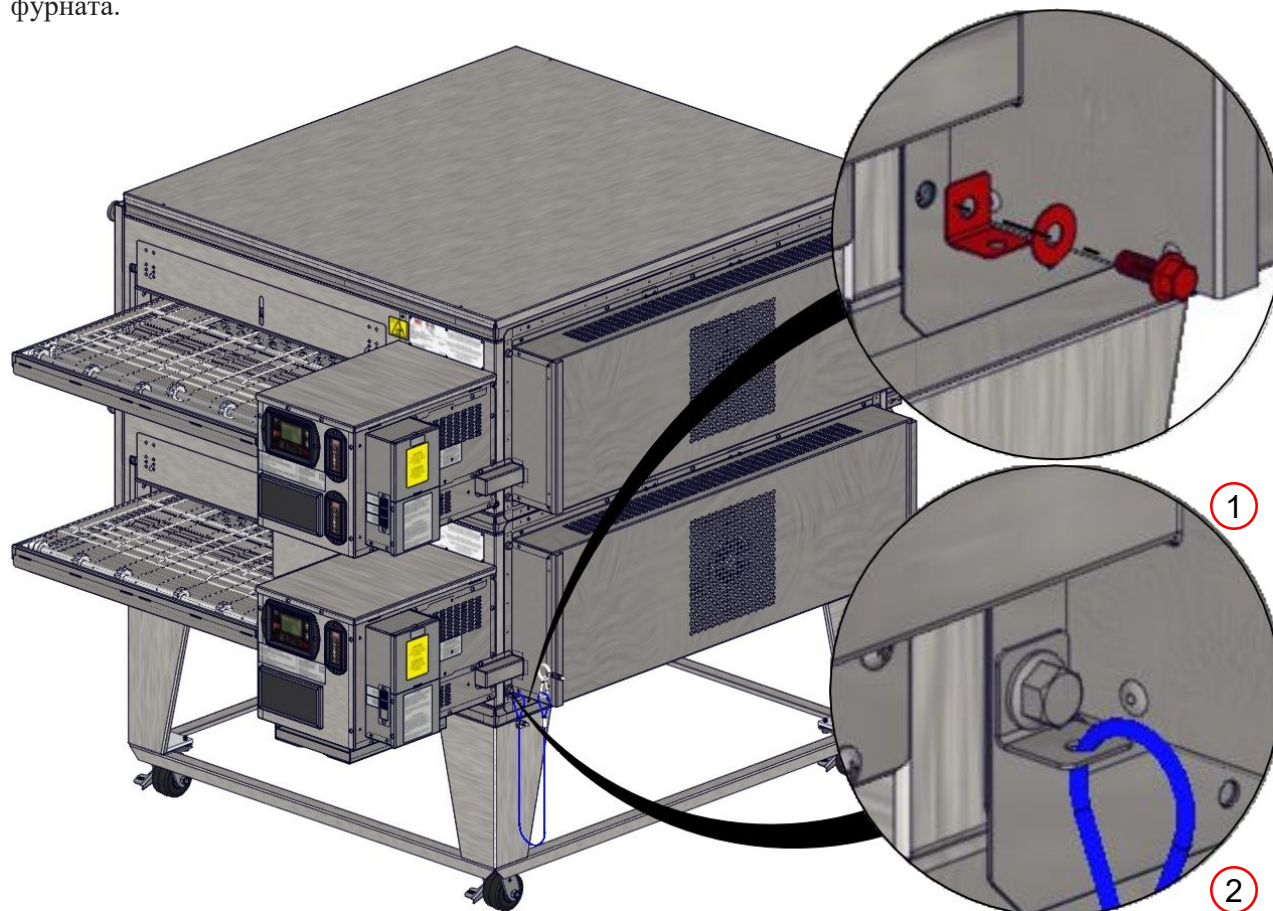
Тези пещи са подходящи за монтаж върху или горими или негорими етажа, и в непосредствена близост до или горими или негорими стени. Капака на двигателя е предназначен да осигури правилното клирънс на задната част на фурната. Минимални странични разрешенията за достъп са 6in. / 150 милиметра, измерена от края на конвейера.

NOTE Всички инсталации трябва да съответстват на местното сграда и механични кодове.

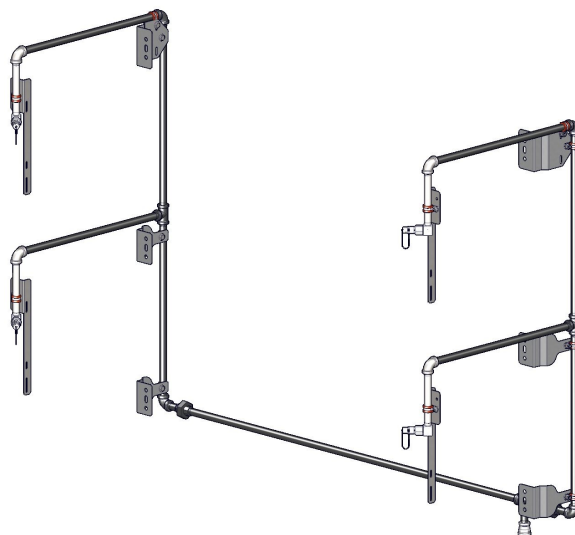
съдържаност

Тъй като всички пещи са оборудвани с колела, всички инсталации трябва да бъдат конфигурирани с облегалка за ограничаване на движението на фурната, без зависимост от маркуча на електрически или захранващия кабел газ да се ограничи движението пещ. Един (1) комплект за обезопасяване, която включва една (1) очите болт, (1) от неръждаема стомана клип & кабел, се изисква за всеки комин фурна, независимо дали се използва за единична, двойна или тройна конфигурация. Скобата трябва да се инсталира в най-ниската отвора на задната стена на края контрол на ниската фурната в стека. Болт МИГ око трябва да бъде инсталиран в структурен елемент на стената или пода. Това е отговорност на собственика с цел осигуряване на облегалката е поставена правилно.

След приключване на извършване на всяка услуга, или почистване на функции, които изискват отстраняване на облегалката, са сигурни, че това е правилно отново да се свърже към фурната.

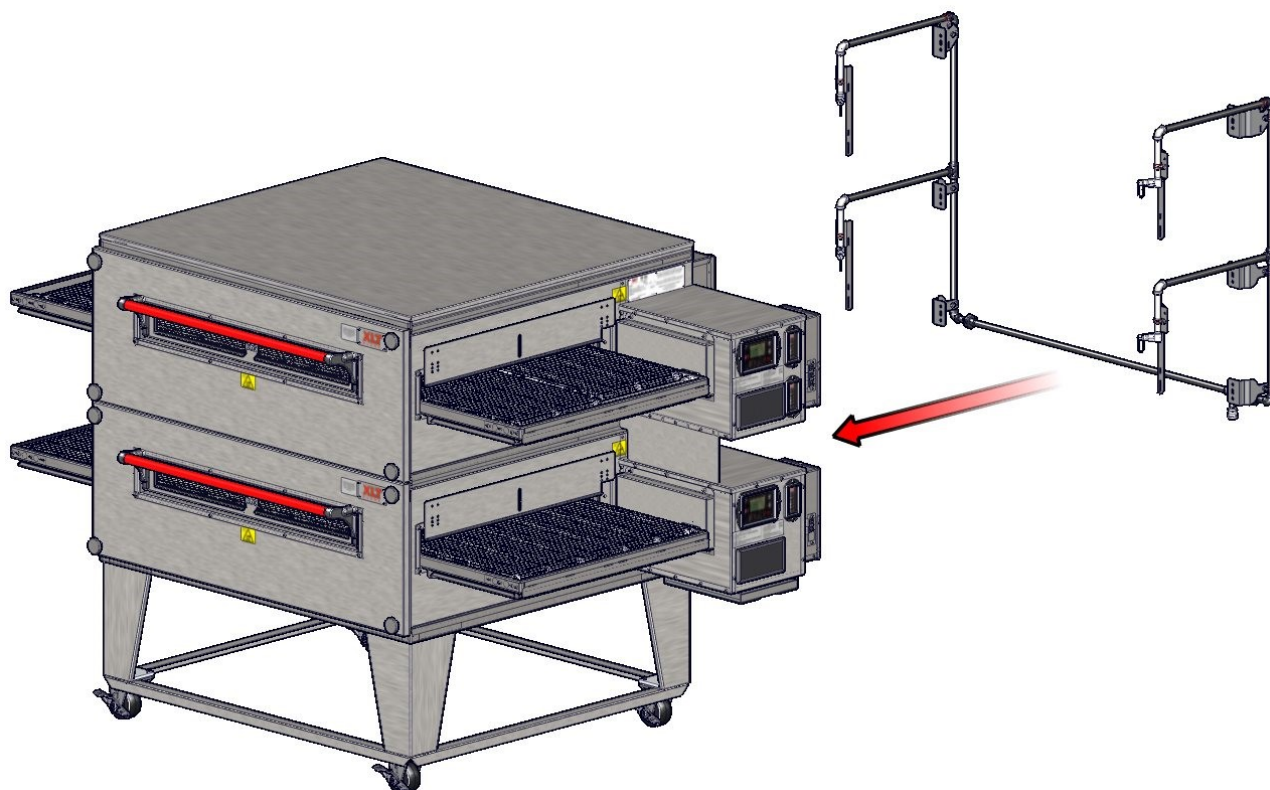


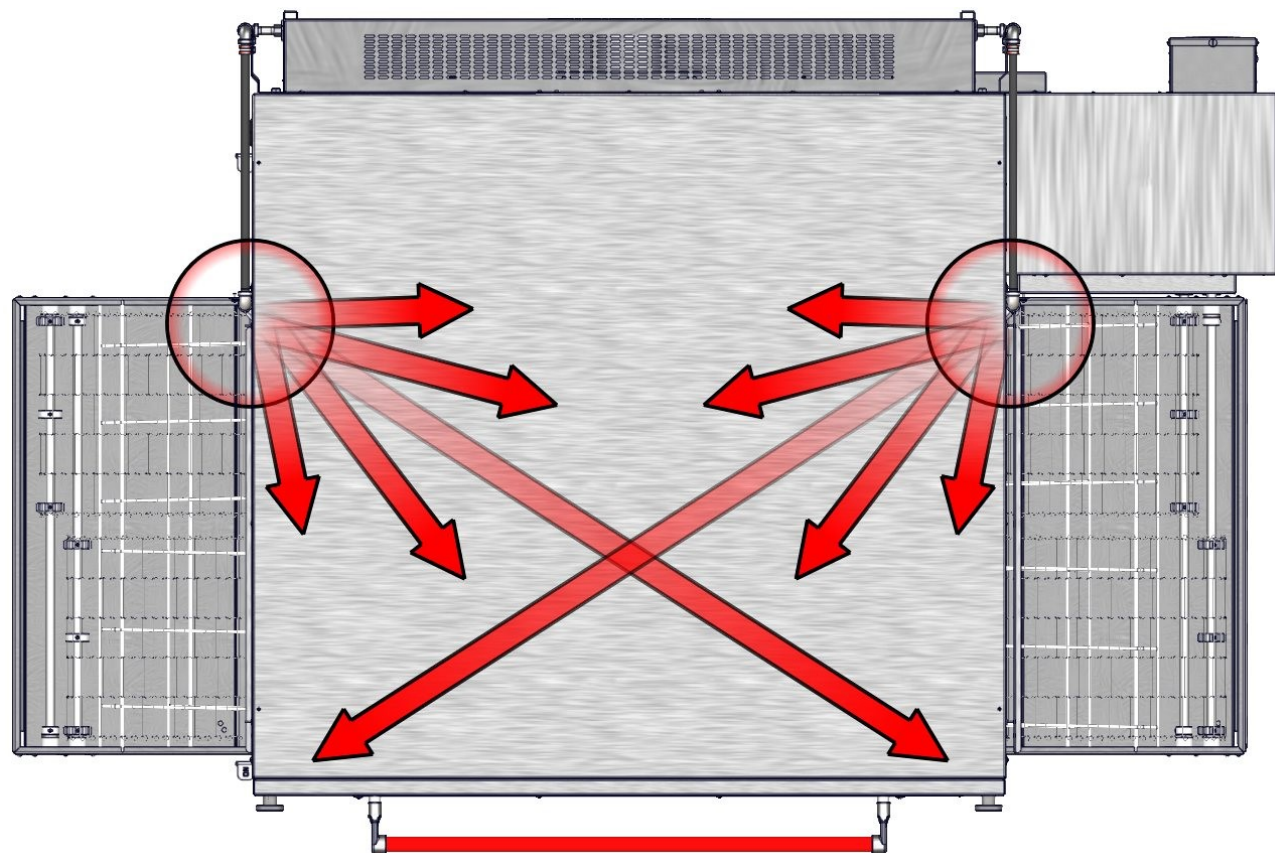
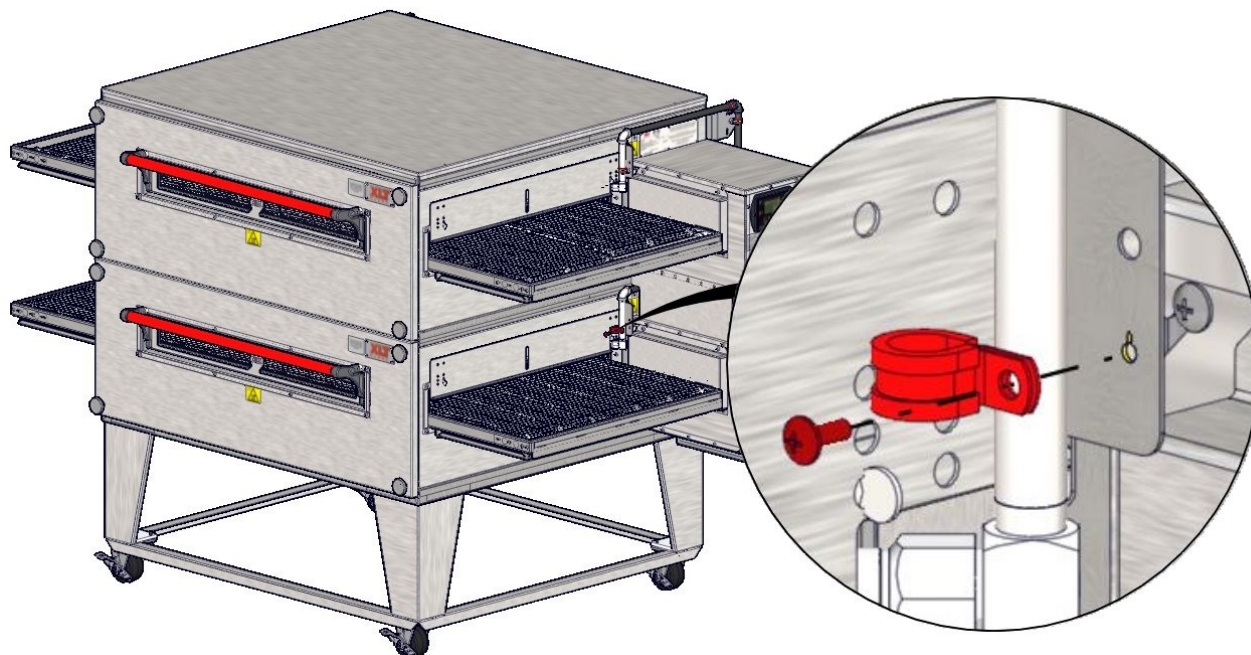
Изискването за системи за пожарогасене варира според местоположението и компетентността на органа като. Ако е необходимо да инсталирате пожарогасителна на вашата фурна, предварително монтиран комплект тръбопроводи е достъпно, който използва вече съществуващи дупки, за да се опрости инсталацията и бъдещи услуги.



Този дизайн е тестван и одобрен за успешно се съобразят с кодове пожарогасителни. Тя използва само две (2) дюзи за пекат камера, и позволява троха тави, верижни охрана, както и всички други аксесоари, които да бъдат лесно отстранени. Комплектът не пречи на каквито и да било операции или поддръжка.

За подробна информация относно пожарогасител, виж ръководството XD-9011 пожарогасене Инсталация за XLT Абсорбатори и XLT фурни.





вентилационни Изисквания

А захранва вентилация качулка се изисква за отвеждане на топлината и изпарения. Трябва да се предвиди Някои за попълване на количеството въздух, който се извлича от сградата. Аспираторът и ОВК инсталация трябва да отговаря на местния сграда и механични кодове. Изисквания варират в цялата страна в зависимост от местоположението. Подходяща вентилация е отговорност на собственика за фурна. Системата за XLT Худ е предназначена да отговори на всички изисквания за XLT фурни и това е нашата препоръка,

Насоки за вентилация

Получете информация от компетентността на орган, имащ за определяне на изискванията за вашата инсталация. Вашият аспиратор доставчика и ОВК изпълнител следва да се обърне за да дадат насоки. Тест за въздушен баланс е силно препоръчително, извършен от лицензирана фирма. Една добре проектирана и инсталирана вентилация качулка и HVAC система ще ускори одобрението, намаляване на всички разходи за поддръжка, и да се осигури по-удобна работна среда. XLT препоръчва също, че превключвателите оператора за пещите и ключа оператор за вентилатора на изпускателната бъдат блокирани, така че вентилаторът на изпускателната получава под напрежение, когато фурниите са включени.

Вентилация изпитване на ефективност

След като се инсталира на фурна и аспиратор и са в експлоатация, свещ дим може да се използва, за да "види", ако топлината и парите са напълно изваден. Процедурата за изпитване е описана по-долу:

- Фурната трябва да се работи при 450°-500°F / 232°-260°C.
- Транспортърът трябва да бъде изключен.
- вентилатор за вентилация качулка трябва да бъде включен.
- Поставете дим свещ в тиган върху транспортната лента в центъра на фурната.
- Спазвайте схемата дим, излизащ от фурната.
- Повторете теста за дим свещ за всяка пещ, както и когато работят всички фурни.

Капакът на вентилация трябва да улови всички дима от фурната.

След вентилатора изпускателната е променено, за напълно улавяне и съдържа топлината, трябва да има съответната сума на грим въздух (MUA) въвежда в сградата, за да се компенсира сумата на обема на въздуха да се демонтира. Тест за въздушен баланс може да се определи точното количество на слаба струя грим.

Всички фурни са тествани в завода за функционалните възможности. Операция е проверена и са направени корекции, за да се гарантира правилното функциониране. Въпреки това, полеви условия понякога са различни от заводски условия. **Необходимо е да има упълномощен сервизен техник да провери работа и да направи корекции поле, ако е необходимо.**

Фурната първоначално пускане контролния списък, намерен в края на това ръководство, трябва да бъдат попълнени (от двете страни) в момента на монтажа, подписан от клиента и се връща в XLT фурни и оторизиран дистрибутор за започване политика гаранция. **Ако Start-Up контролния списък за да не се попълва изцяло и се връща в XLT фурни, тогава гаранция няма да бъде почитан.**

Стартиране на процедурата

1. Уверете се, че всички фурни са монтирани в съответствие с ръководството за I & O и че всички комунални услуги са свързани към пещите в съответствие с местните строителни норми.
2. Попълнете Стъпка 1 на контролния лист с цялата информация и печат четливо.
3. Поставете всички контролни кутии в позиция обслужване. Започнете всеки фурна и пълна форма.
4. Пълна Старт-нагоре списък със собственика подпис и връщане към XLT.



ВНИМАНИЕ

Не превишавайте 65 Hz на VFD настройки.

Conveyor Belt Times (Min:Sec)		
Oven Models	MINIMUM	MAXIMUM
1832	1:30	17:00
xx36-xx70	1:30	20:00

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



ВНИМАНИЕ

Тази фурна не може да бъде безопасно поставен в експлоатация в случай на прекъсване на захранването. следва да се прави опит да се експлоатира тази фурна по време на прекъсване на електрозахранването.



① **Включи:** Мощност на фурната На (Задържете за 1 сек)

Температура приспособяване



② **Температура приспособяване:** Натиснете TEMP Бутон за 3 сек. За да регулирате температурата използва или стрелка нагоре или надолу. Ако Двойна Вигнер Натиснете бутонна TEMP да се промени към Други Темп. Натиснете ENTER, за да се спаси.

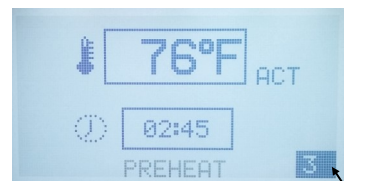
Колан Време за приспособяване



③ **Колан Време за приспособяване:** Натиснете TIME Бутон за 3 сек. За да регулирате Belt Time използвайте или стрелка нагоре или надолу. Ако Сплит Belt натиснете бутонна на време, за да се промени на друго време. Натиснете ENTER, за да се спаси.

④ **Изключи:** Мощност фурната (Задържете за 1 сек)

Режим Меню (по избор)



Меню операция

1. За да въведете Меню натиснете Меню.
2. Броят в долния десен ъгъл ще започне да мига.
3. Преминете през менютата с натискане на стрелките за нагоре / надолу (максимум от 12 предварително зададени менюта).
4. За да изберете желаните натиснете меню ENTER. Броят трябва да имат солидна черна кутия около него.
5. За да се премине към друг избор меню натиснете Меню и твърда черна кутия ще изчезне, а броят ще започне да мига.
6. Когато броят мига натиснете MENU ще излезе от режим Меню.

Промяна на менюто за настройка

1. За да промените дадена настройка, когато броят мига Отидете на желаните зададени и натиснете ENTER и меню за 3 секунди.
2. TEMP трябва да започне да мига. Използвайте Up стрели / надолу, за да изберете температура след това натиснете ENTER.
3. TIME трябва да започне да мига. Използвайте Up стрели / надолу, за да изберете време след това натиснете и задръжете ENTER и меню за 3 сек, за да запазите предварително зададена.

Допълнителни опции за потребителя

заклучване на настройките

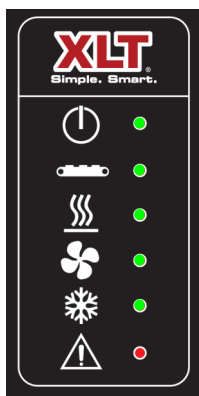
1. За заключване и отключване на фурна време и температура натиснете TIME и ENTER за 3 секунди, докато Луи издава еднократен звуков сигнал.
2. След това натиснете TEMP, време и TEMP в рамките на 3 секунди, за да заключите настройките.
3. А за заключване или отключване символ ще се появи в долния ляв ъгъл на Луи.

Фаренхайт За по Целзий

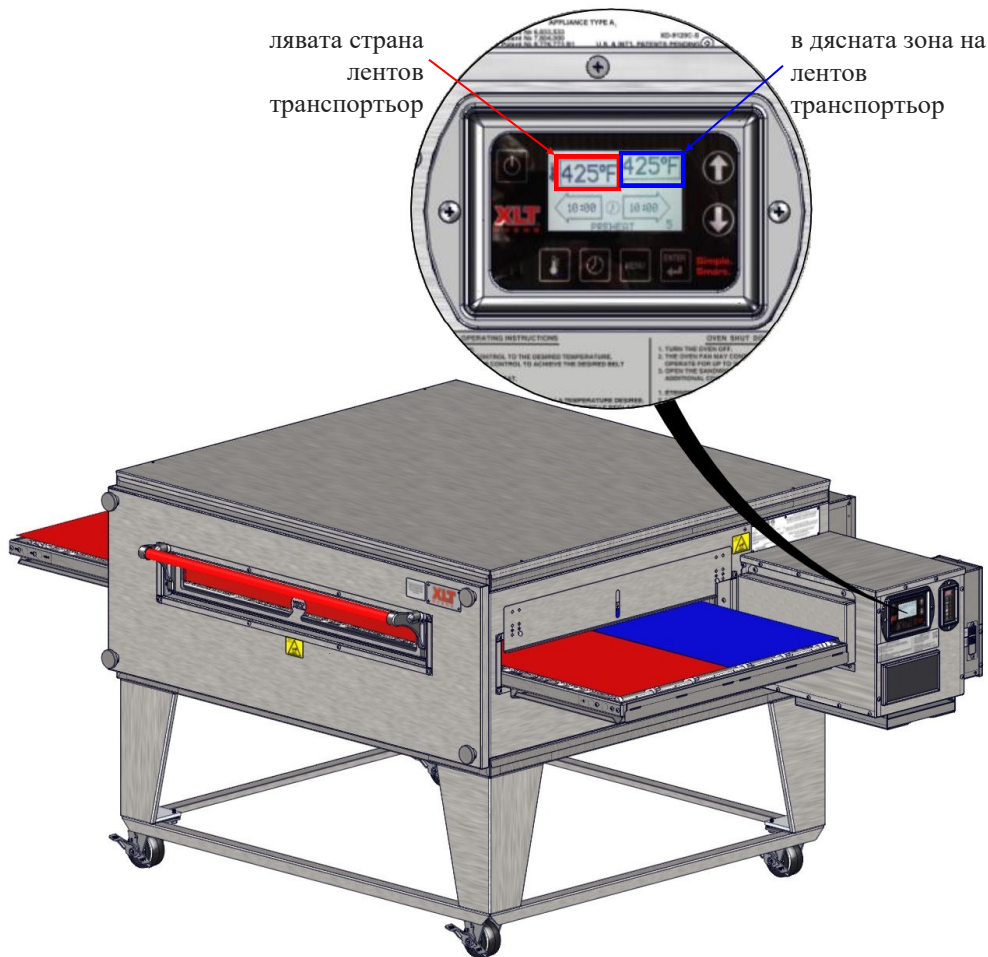
1. За промяна на температурата от Фаренхайт към Целзий натиснете и задръжете TEMP и ENTER за 3 секунди и настройките ще се променят.

Контрол на фурната Статус на светодиодите:

1. Захранване - Зелено (свети при включване на фурната)
2. Конвейер - Зелен (свети при включване на конвейерите и ще мига, ако бъде открит проблем.)
3. Топлина - Зелена (свети, когато релето в твърдо състояние получи захранване)
4. Главен вентилатор - Зелен (Светва, когато вентилаторът се върти и ще мига, ако бъде открит проблем.)
5. Охлаждане - Зелено (Светва, когато фурната е в режим на охлаждане.)
6. Аларма - червена (Свети когато алармата е задействана и някои условия на повреда ще)



Контроли Сплит транспортъора Час

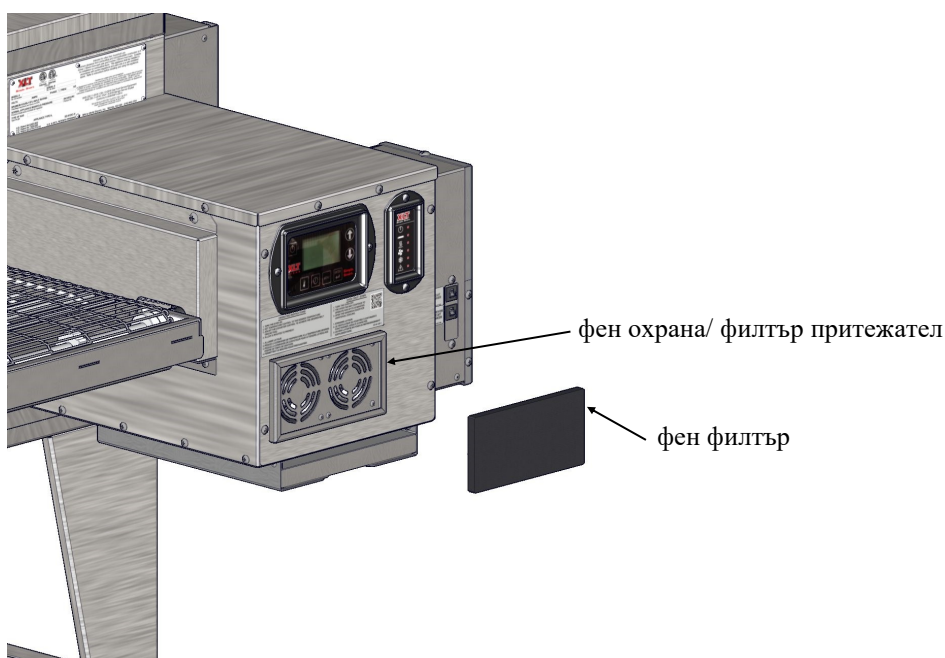


Вашият XLT пещ е изработена от неръждаема стомана. Повечето почистващи препарати търговски могат да бъдат използвани безопасно за всички повърхности от неръждаема стомана. Проверете ограничения за кандидатстване на етикета на продукта преди употреба. Спазвайте препоръчани предпазни и защитни мерки, както е продиктувано от производителя на продукта. Не използвайте разяждащи почистващи препарати на лагерите на конвейера.

Не използвайте абразивни почистващи препарати или абразивни подложки, тъй като те могат да надраскат неръждаеми стоманени повърхности. Зоните с тежки натрупване трябва да се пръска и се оставя да кисне в продължение на 5 минути преди да избършете чисти. Винаги избърсвайте с "зърно" на повърхността, за да поддържа външния вид.

Не използвайте разяждащи почистващи препарати на контролния панел и / или електронните компоненти. Използвайте само почистващи средства, съвместими с Lexan® по лицето на контрола на конвейер.

Най-критичният елемент, за да бъде почистен е филтъра на вентилатора. Филтърът се държи на място от стомана фен охрана / филтър от неръждаема монтаж и може да се измива няколко пъти. Редовното почистване на филтъра е важно да се поддържа циркулацията на въздуха в рамките на контролната кутия. В зависимост от условията на магазини, този филтър трябва да се почиства веднъж седмично или като тя стане запушени с прах. Моля, свържете се с XLT Фурни за резервни части.



Охлаждане Филтър поддръжка

1. Когато охлаждащни филтри трябва да се почистват с аларма ще се появи на Луи казва "FILTER".
2. Натиснете бутона MENU, за да влезете в екрана "FILTER RESET".
3. След като филтърът се почиства, натиснете ENTER, за да нулирате таймера филтър. Това ще ви отведе до друг екран, който ще ви покаже таймера обратно в 00:00 и ще излезете след 5 секунди.
4. Ако желаете да заобиколят аларма натиснете бутона MENU и тя ще изчисти алармата за още 2 часа. Тогава "FILTER" Алармата ще се появи отново.



ОПАСНОСТ

Фурна трябва да се охлади и електрическият кабел изключен, преди да се направи почистване и съхранение.



ВНИМАНИЕ

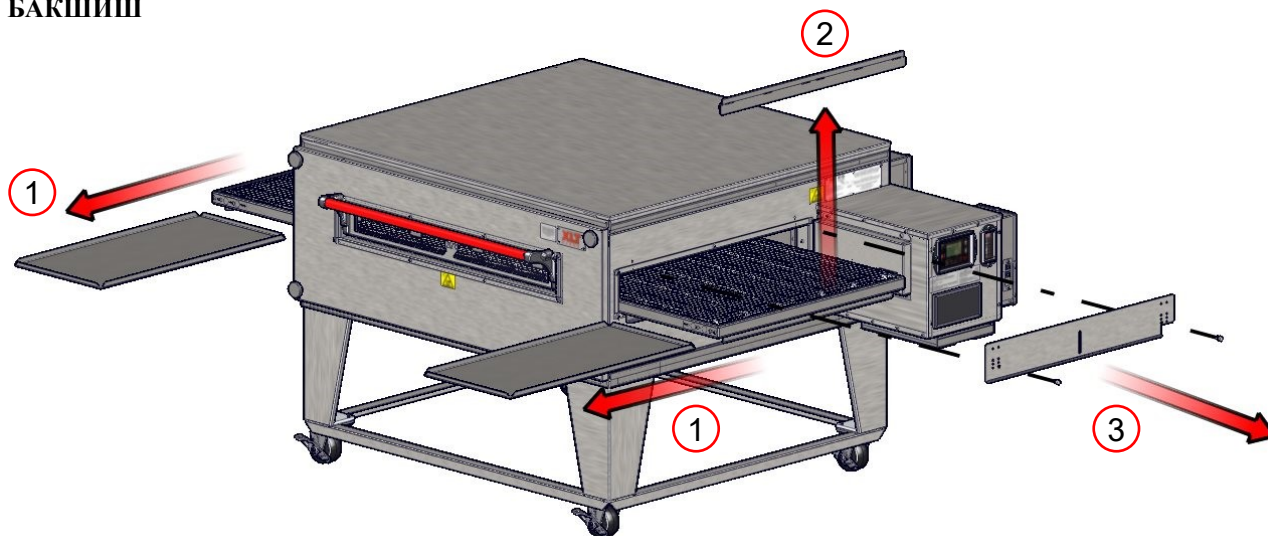
Ако фурната е да бъде отстранен от своя инсталиран място за почистване или обслужване, следната процедура трябва да се следва:

1. Изгасете основно електрическо прекъсване на връзката.
2. Изключете електрическия кабел, ако има такъв.
3. Отключване на колела.
4. Прекъсване съдържаност.
5. Когато обслужвате или почистване е пълна, се движат фурна до оригиналното място.
6. Свържете съдържаност.
7. Заклучване на колела.
8. Включете в електрически кабел, ако има такъв.
9. Включване на основната електрическа прекъсване на връзката.
10. Следвайте нормални изходни инструкции.



БАКШИШ

Прочетете и разберете 13 стъпки първо. Те илюстрират как да се премахне компоненти от печта за почистване .





Отваряне на Sandwich вратата ще осигури място за захващане за премахване на предния панел.

бакшиш



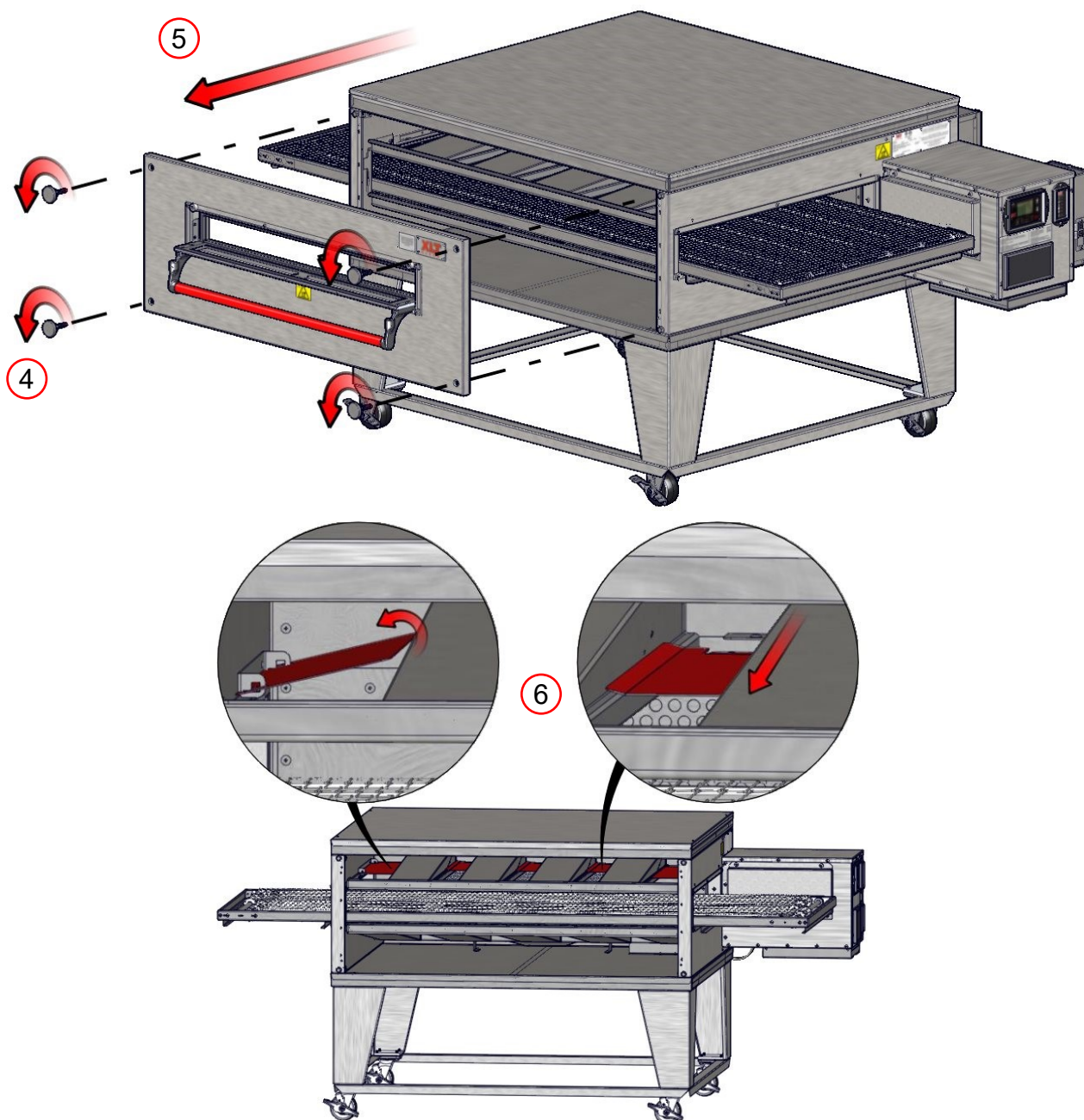
ВНИМАНИЕ

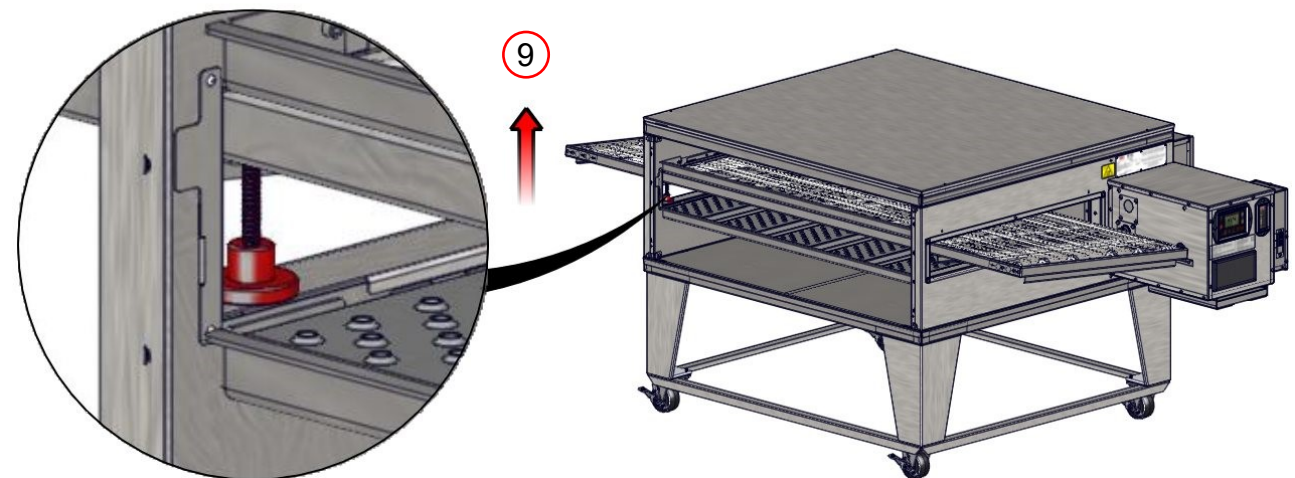
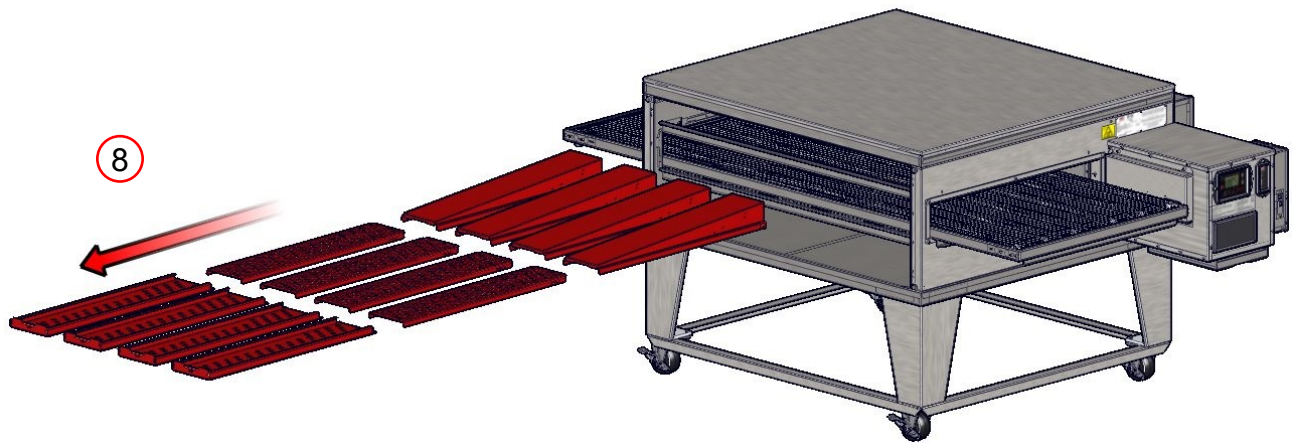
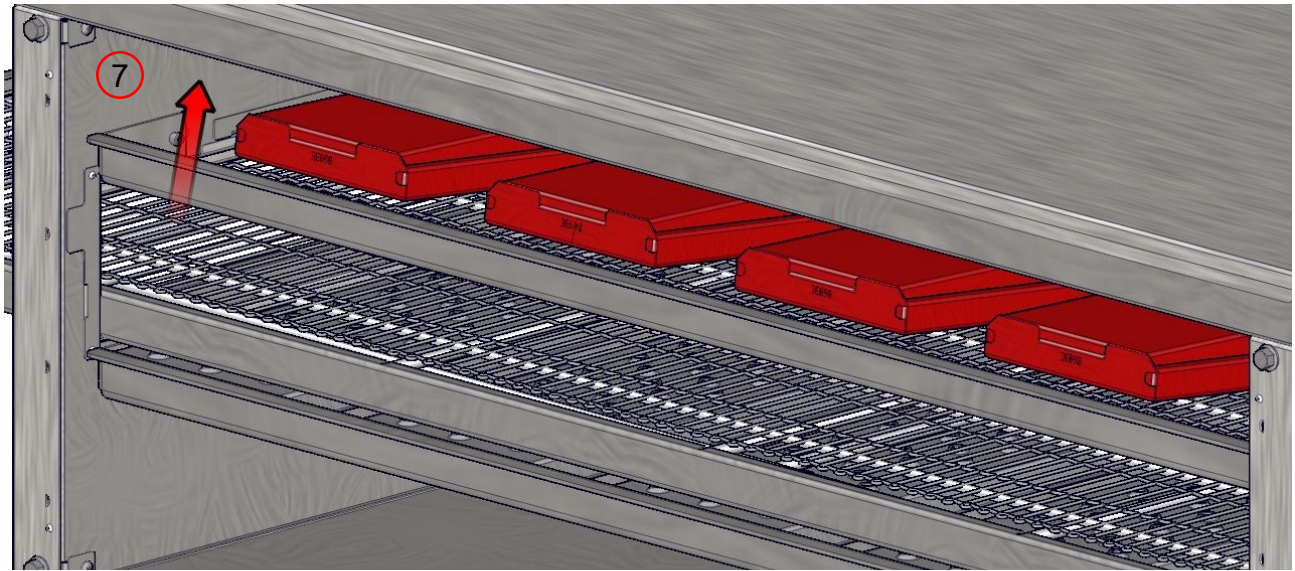
Предни панели може да тежи до 75 кг. [34 кг]. Бъдете внимателни при вдигане

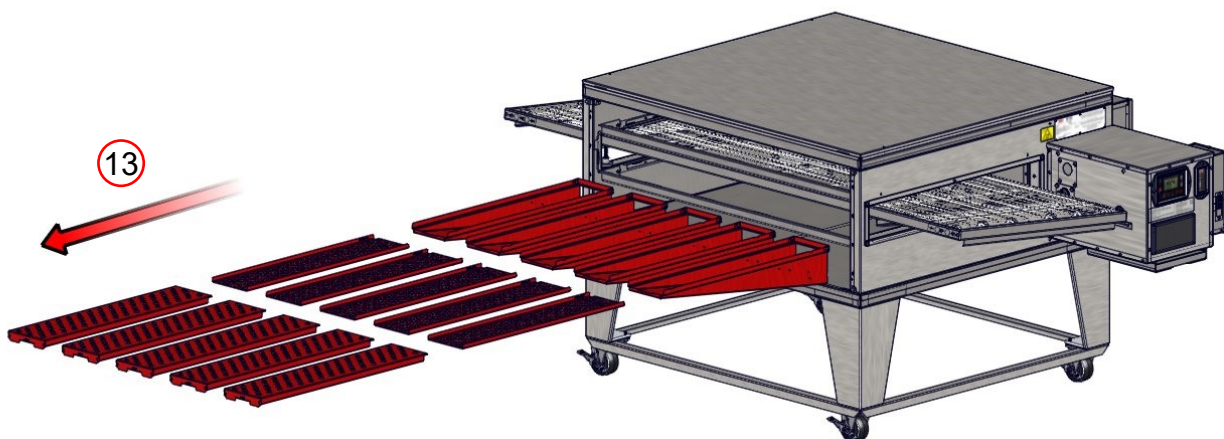
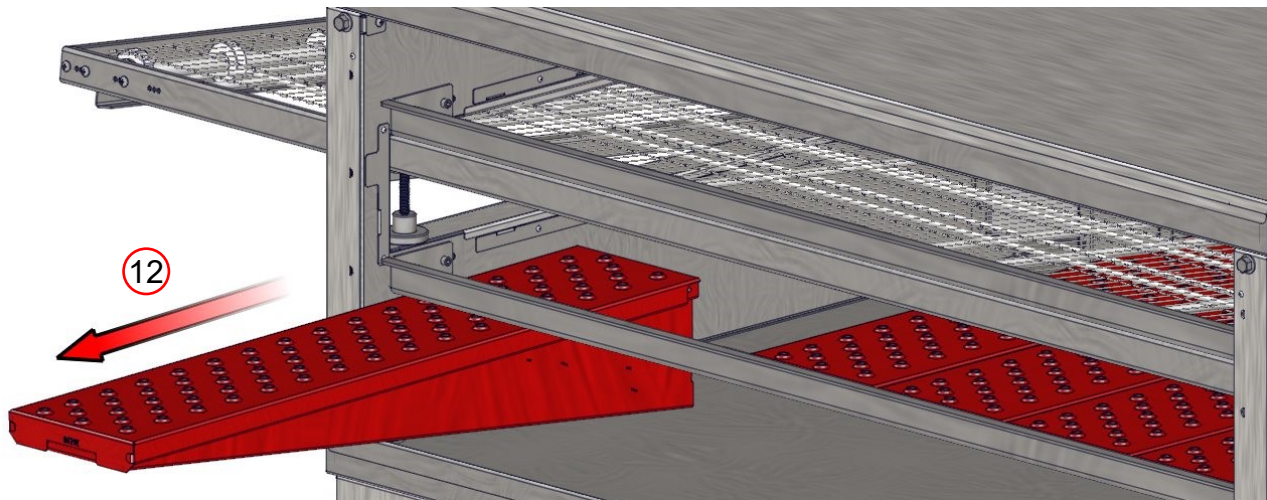
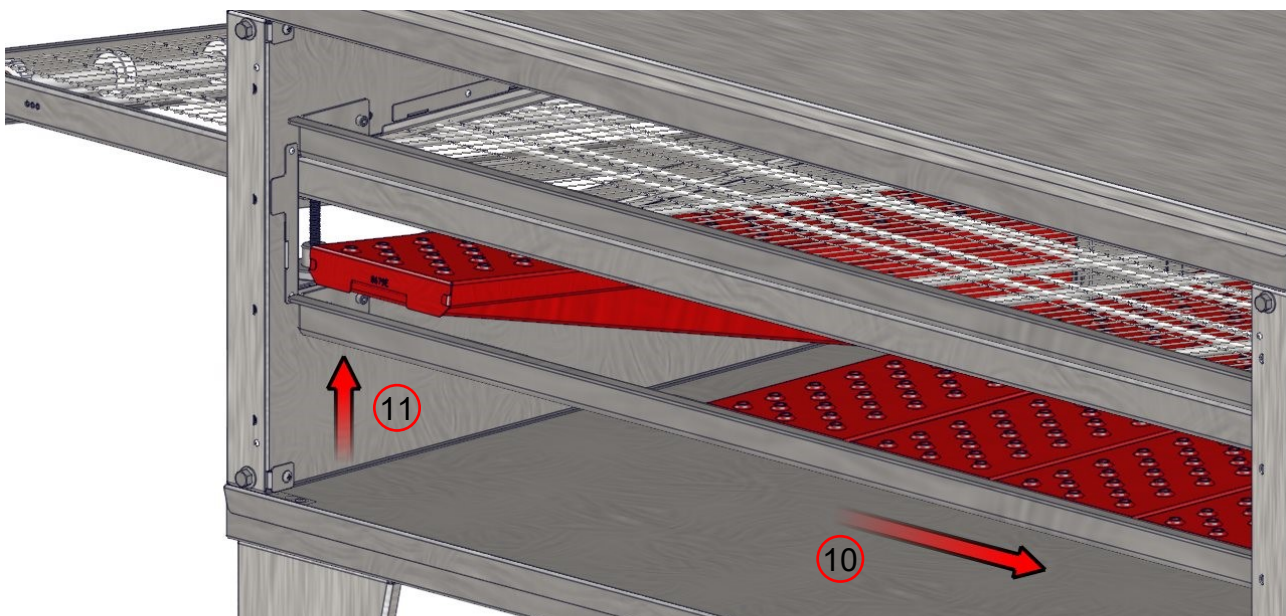


ВНИМАНИЕ

Хората с пейсмейкър или вътрешни медицински устройства не трябва да се справят със силни магнити от редкоземни елементи.







ВНИМАНИЕ

Не пръскайте течни почистващи препарати в процепите и дупките в следните места: Задна част на таблото за управление, Под контрол кутия, Главна мотора капак

Както при всеки уред, се изисква периодична поддръжка. Много фактори влияят този график, като продуктов микс и часа на тяхното използване. Един пример график е включена.

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					
	Conveyor Drive Roller Chain				<input type="checkbox"/>
Replace					
	Fan Filters				<input type="checkbox"/>

* Не използвайте разяждащи почистващи препарати на контролния панел. Използвайте само почистващи средства, съвместими с Lexan® по лицето на контрола на конвейер.

* Да не се използва водна струя за почистване на фурни.

Свържете фабрика представител или местна компания за услуги за извършване на всяка друга поддръжка и ремонт.



ОПАСНОСТ

Фурна трябва да се охлади и електрическият кабел изключен, преди да се направи почистване и съхранение.

Правилната готвене

Експериментирането е около единственият начин да се определи правилното време и температурни настройки. Докато пица може да изглежда перфектно приготвена от външната, вътрешната страна може да бъде недостатъчно. А термометър е необходимо, за да се определи дали хранителните продукти се приготвят правилно. Повечето здравни служби имат правила и разпоредби, които да установят минимални температури за вътрешни температури храни. Повечето оператори искат да се готви храна възможно най-бързо, за да служат на повече клиенти на час. Въпреки това, готвене храни по-бавно е единственият начин да се постигне подходящ за вътрешна температура. Ако вашите хранителни продукти изглеждат приемливи от външната страна, но имат вътрешна температура, която е твърде ниска, след това понижаване на температурата и намаляване на скоростта на колан (като по този начин увеличава времето за готвене), ще бъде необходимо.

Няколко фактора могат да повлияят на изпълнението на готвене и характеристики:

- Фурна температура (обикновено засяга цвят)
- скорост конвейерно (обикновено засяга сготвяне)
- договореност Finger
- Надморска височина
- Тигани срещу екрани
- дебелина на тестото
- тип сирене
- температура Raw съставка (замразен?)
- Брой на гарнитурата

XLT пещи могат да бъдат конфигурирани да се готви голямо разнообразие от хранителни и нехранителни стоки. Това се постига чрез осигуряване на пръстите да контролират характеристиките на печенето. Най-общо казано, най-готвене е "отдолу-нагоре" процес. Горещият въздух от най-долния ред на пръстите трябва да мине през конвейера (на разстояние от около 2 " / 50,8 мм), подгриване на тиган или на екрана, и след това всъщност се готви сурово тесто. Горещият въздух от горната част, от друга страна, по същество е само да се стопи сирене и повторно топлина варени гарнитурата. Следователно, повечето оператори ще използват фурната с пръстите подредени така, че много повече въздух е насочен към долната част на пица, отколкото до върха. Има места за равен брой пръсти над и под конвейера. Налични са пръст покривни плочи, които имат шест редици отвори, четири реда дупки, два реда дупки и без дупки (или празна титулна плаки). Типичен договореност пръст може да има най-много или дори всички пръсти на дъното "напълно отворен", който е с пръсти с всичките шест редици отвори, и само два или три пръста на върха с четири и шест редици отвори. В топ пръстите могат да бъдат подредени по симетричен модел или може да бъде изместен асиметрично или към вход или изход края на конвейера. Ние Ви препоръчваме да експериментирате, като се опита различен режим на пръстите, температури и скорости на коланите. XLT фурни може да ви помогне с вашите фурна / продуктови конфигурации.

Механична Функция

Ако фурната не работи правилно, моля, проверете следните условия:

1. Уверете се, че захранващия кабел към фурната е свързан и прекъсване на връзката е в "относно" позиция.
2. Проверете, за да се види, че прекъсвачите в сграда електрическо услуга панел не са спъват или изключени.
3. Проверете всички прекъсвачи на фурна контролния панел, за да гарантира, че те не са се спъна.
4. Гарантиране на правилното напрежение, ток, и размера на тел.

Ако фурната все още не функционира правилно, XLT има квалифицирани за обслужване на клиенти на персонала, които могат да предоставят помощ на всякакъв вид проблем XLT фурна могат да се появят. Обслужване на клиенти е на разположение 24/7/365 в 888-443-2751 или посетете www.xltovens.com.

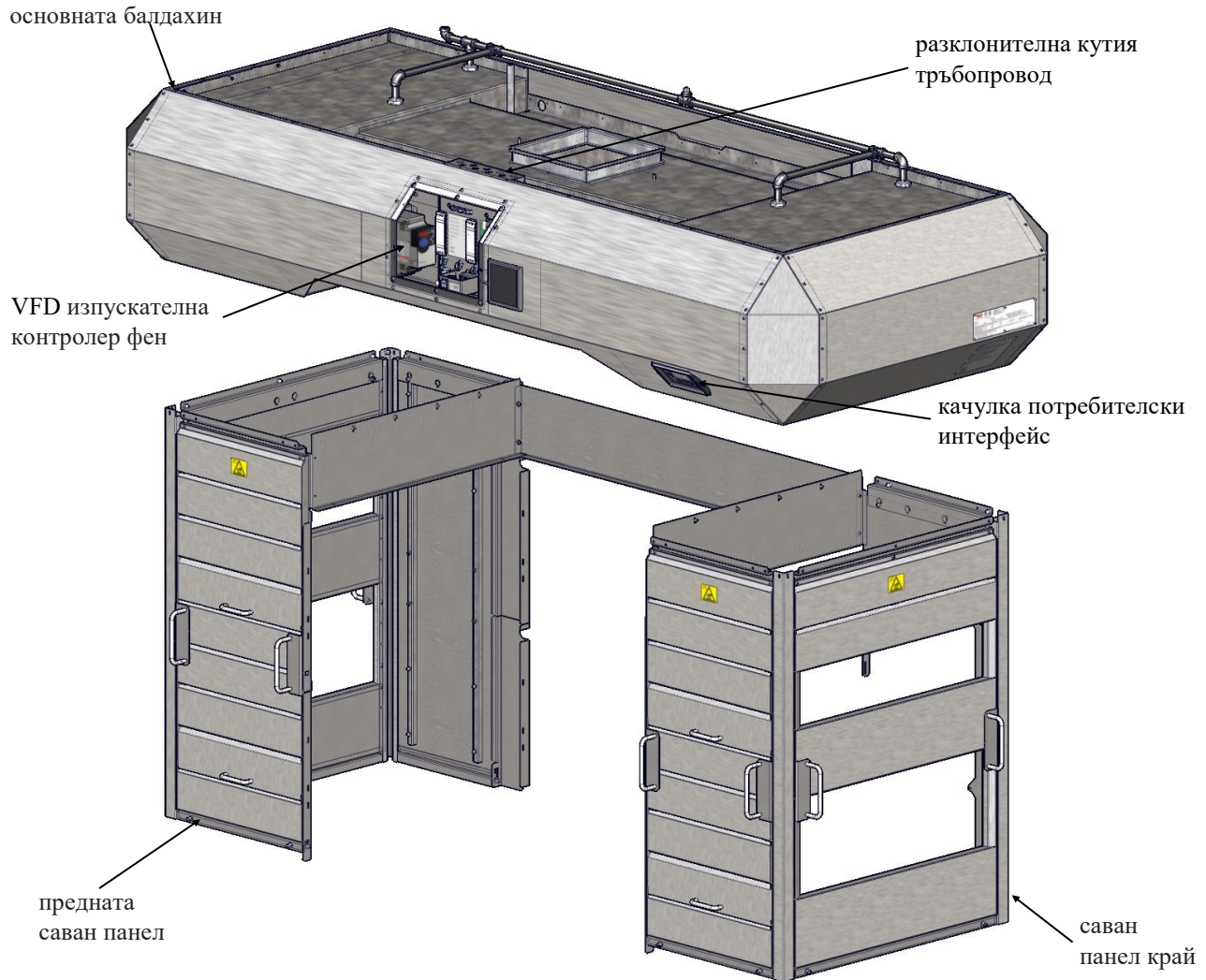
**ОПАСНОСТ**

Проверете всички местни кодове преди инсталацията. Специални изисквания могат да бъдат необходими в зависимост от строителния материал строителство. Това е инсталирането на изпълнителя отговорно да гарантира, че структурата на предния капак е да се затвори от отговаря на всички кодове и може да носи теглото на аспиратора.

Отговорност на Купувача

Това е отговорност на купувача:

1. Разгледа изцяло етажни планове и спецификации. Точното местоположение на фурната трябва да се определи преди инсталирането на аспиратора.
2. За да се разтоварят, uncrate, сглобяване и инсталиране на капака, за да го е предназначен място.
3. За да се гарантира, че електрически компании са монтирани на място в съответствие с местните строителни норми и отговарят на спецификациите на настоящото ръководство.
4. За да се види, че електрически компании са свързани правилно от квалифициран монтажник с помощта на правилното хардуер.
5. За да се осигури квалифициран инсталатор е извършена първоначална процедура стартиране.
6. Местоположение трябва да сведе до минимум дълги и усукани канални писти, и да положи усилия, за да имат право ясен път към фен бордюра на покрив / стена.
7. Всички качулка носещи конструкции трябва да са достатъчно здрави, за да издържат теглото на аспиратора и ванти. Обърнете се към страницата Худ Размери и тегла за тегло.
8. Осигуряване на доброто отстояния от горими материали в съответствие с Международния Машинен код (IMC), и Националната агенция за противопожарна защита (NFPA) 96, и местните механични кодове.
9. В Австралия, вентилация качулка да бъде инсталиран в съответствие с AS 5601 газови инсталации.
10. За да се гарантира, че XLT Худ е спряно правилно от структурата на тавана.



Худ система XLT се състои от три (3) основни части; Главното Сапору, вантите, и задвижване с променлива честота (VFD) изпускателната фен контролер.

The Main Сапору служи за събиране и предаване на топлина към вентилатора за отработените газове. В нея се помещават филтри, лампи и контролер. Контролерът работи както на предния капак и фурни. Основният размер на навес зависи от размера на фурна. Вантите подпомагат ефективността на основната балдахин от улавяне на топлина. Те са конфигурируеми за всяка страна или край товарене или разтоварване, и са лесно да се отстранява за почистване и поддръжка.

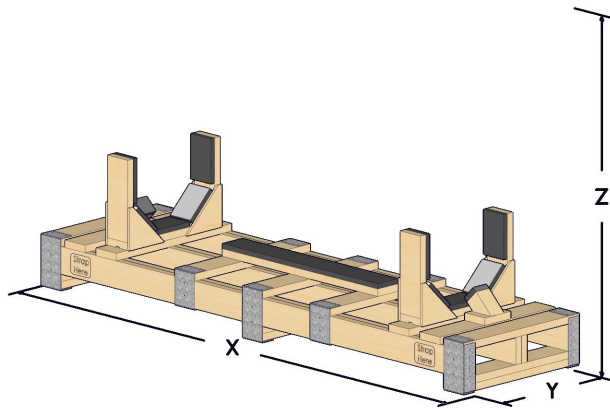
The VFD преобразува мощност до променлива честота изходна мощност трифазен за контрол на скоростта на вентилатора на отработените газове. Всички електрически компании за качулка и изпускателната вентилатор свързват чрез електрически прозорец, разположен в предната част на главния балдахин. Бутоните на кондензаторен сензор са разположени на Hood потребителски интерфейс на предната част на главния балдахин, и блокировка на функцията на аспиратора и фурната (и). Има релета, които предоставят блокировки за оборудване, като например, ОВК амортизатори, и / или специализирани MUA единици и има желание реле за потискане на огъня.

Всички XLT качулки са на разположение предварително Свирихме за потискане на огъня, което позволява за прости, в-поле инсталации. За пожарогасителна подробна информация виж ръководството XD-9011 пожарогасене Инсталация за XLT Абсорбатори и XLT фурни.

Аспираторът XLT е проектирана да отговаря на изискванията на IMC 2015 или текущата версия, която е от тип I качулка. Също така беше проектирано да има желание пожарогасителна добавя да отговори на изискванията на NFPA 96 стандарт. Това беше направено, за да се даде възможност XLT за по-добро обслужване на изискванията на клиента и свързаните юрисдикции.

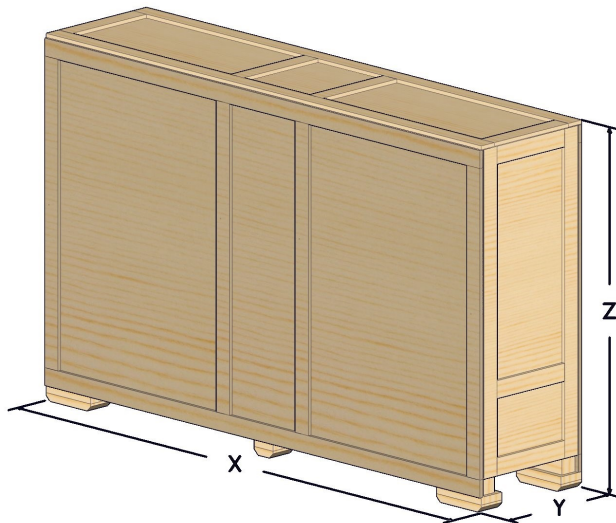
Тази страница е умишлено оставено празно .

МАИРА



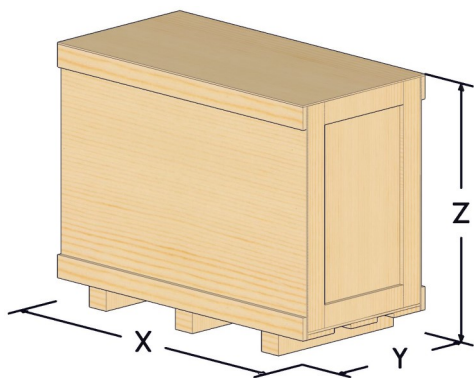
Hood Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z (With Hood)
1832	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	47 1/6 [1198]
2440	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	53 1/6 [1351]
3240	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	61 1/6 [1554]
3255	132 3/4 [3372]	31 3/4 [806]	61 1/6 [1554]
3855	132 3/4 [3372]	31 3/4 [806]	67 1/6 [1706]
3270	132 3/4 [3372]	31 3/4 [806]	61 1/6 [1554]
3870	132 3/4 [3372]	31 3/4 [806]	67 1/6 [1706]

КАЧУЛКА МАИРА



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]

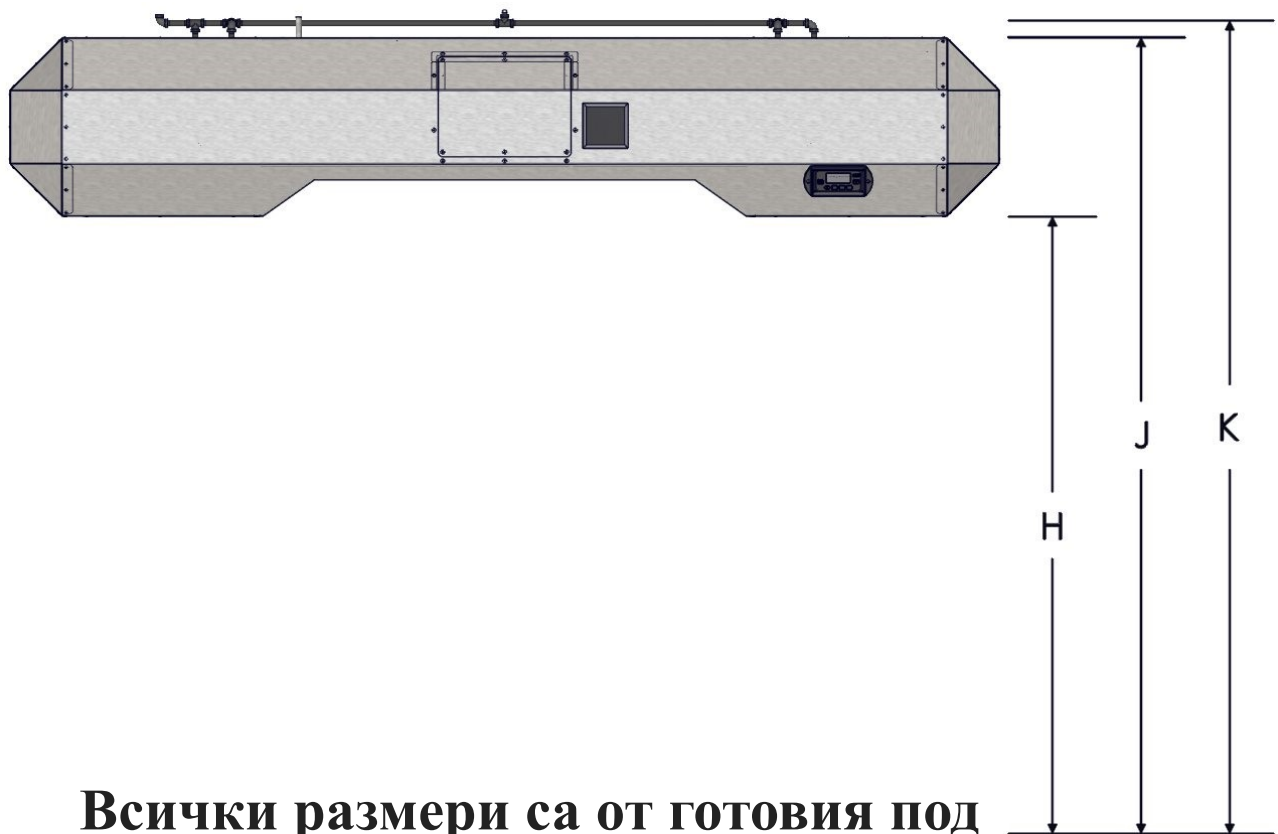
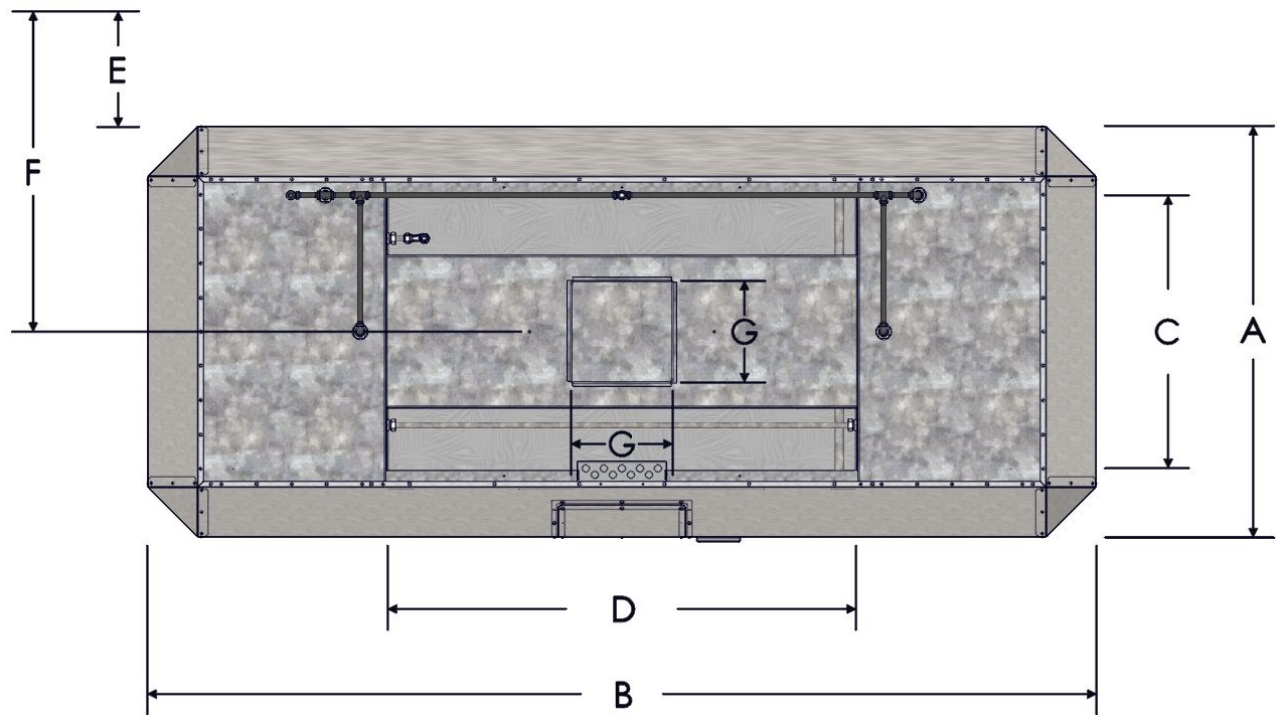
НОКРОВ МАИРА



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

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

ЗАБЕЛЕЖКА: Всички размери са в инчове [милиметри], ± 1/4 [6], освен ако не е посочено друго.
 Всички тегла са изброени в английски лири [килограми], освен ако не е посочено друго.



Всички размери са от готовия под

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	69 5/8 [1768]	89 7/8	91 7/8 [2334]	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 [277]	373 [154]	304 [127]	333 [146]
3255	48 3/8 [1229]	111 5/8 [2835]	32 [813]	55 [1397]		37 5/8 [956]					735 [333]	680 [308]	700 [318]	724 [300]	385 [169]	310 [138]	333 [151]
3855	54 3/8 [1381]	111 5/8 [2835]	38 [965]	55 [1397]		40 5/8 [1032]					795 [361]	730 [331]	745 [338]	764 [328]	408 [175]	310 [141]	339 [151]

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



* E и F са минималните отстояния от горими структура, която не е стена.

NOTE

ЗАБЕЛЕЖКА: Всички размери са в инчове [милиметри], ± 1/4 [6], освен ако не е посочено друго.
Всички тегла са изброени в английски лири [килограми], освен ако не е посочено друго.

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	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	X	766	975	1254	1463
					[21.69]	[27.61]	[35.51]	[41.43]
	X	X	X	X	506	644	828	966
					[14.33]	[18.24]	[23.45]	[27.35]
X		X	X	766	975	1254	1463	
				[21.69]	[27.61]	[35.51]	[41.43]	
X	X	X	X	766	975	1254	1463	
				[21.69]	[27.61]	[35.51]	[41.43]	



NOTE Всички стойности са CFM [M3 / мин], освен ако не е отбелязано друго. Фигури представляват общия обем, измерено в канала.

В съответствие с механични кодове, грим трябва да бъде предоставена на въздуха. За търговско кухня се допълва въздух, размерът се определя от изискванията на дебитите на абсорбатор и всички други изисквания процент поток на отработилите газове в кухнята.

Най-малкото, пуши свещи трябва да се използват за улавяне и Мантинела (C & C) тест.

Обърнете се към изискванията за вентилация, разкрити в раздела Фурна в това ръководство.

А (ТАВ) доклад Test & Balance се препоръчва след инсталацията е завършена. Показани са минимални елементи да бъдат включени е този доклад:


Общо на въздушния поток на всички А / С, Make-Up Air (MUA), и изпускателни системи.


Airflow за всяка доставка и изпускателна решетка.

Въздушните потоци на отработените качулки в сравнение с проектиране спецификации.

В доклад окончателно въздух баланс, с каквито и да било корекции на проблеми, открити в доклада, ще ви помогне да сте сигурни, че вашите строителни системи функционират правилно и ефективно.

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	189.75	241.5	155.25	181.125
				[57.84]	[73.61]	[47.32]	[55.21]
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		189.75	241.5	155.25	181.125
				[57.84]	[73.61]	[47.32]	[55.21]
			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	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]	

 **NOTE** Всички стойности са FPM [м / мин], освен ако не е отбелязано друго. Фигури представляват VELOCITY измерено в филтър за мазнини.

 **NOTE** Повечето строителни норми изискват 500 фута за скорост минута. Изпускателна тръба е 1 ft². Консултирайте се с вашия местен сграда официално за изисквания.

показанията на скоростта-горе, са получени чрез провеждане на анемометър 3 "далеч от филтъра за мазнини. Вземете няколко четения в различни места в филтрите и средноаритметичната стойност на резултатите.

Входове в електрическа

XLT Hood Electric Utility Specifications			
	# of Circuits	Rating	Purpose
Standard	1	208/240 VAC, 1 Phase, 60 Hz, 3 Amp	VFD Controller
	1	120 VAC, 1 Phase, 60 Hz, 1 Amp	Lights
World	1	230 VAC, 1 Phase, 50 Hz, 3 Amp	VFD Controller
	1	230 VAC, 1 Phase, 50 Hz, 1 Amp	Lights



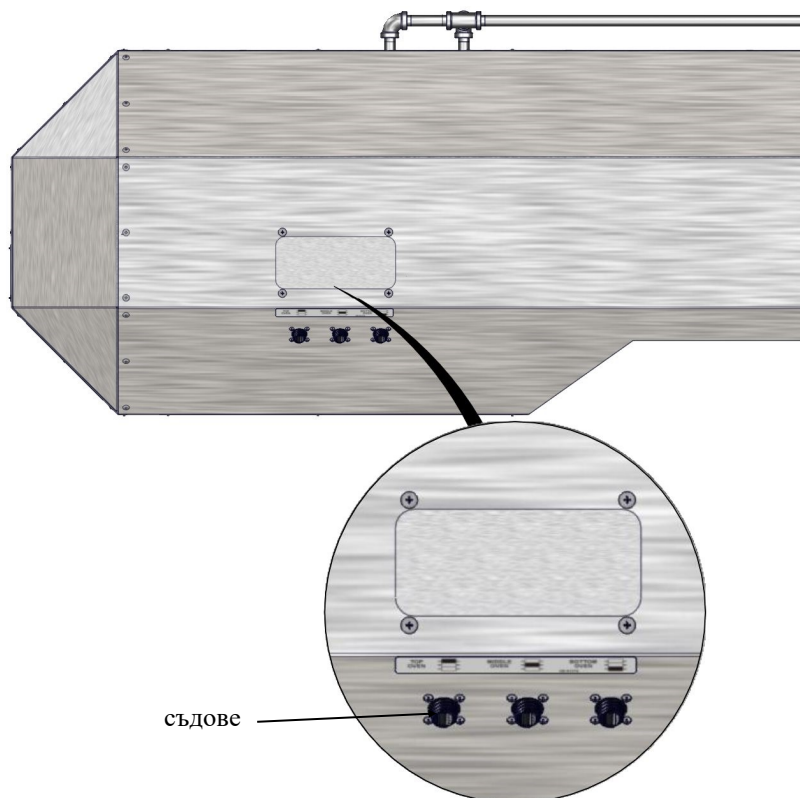
ВНИМАНИЕ

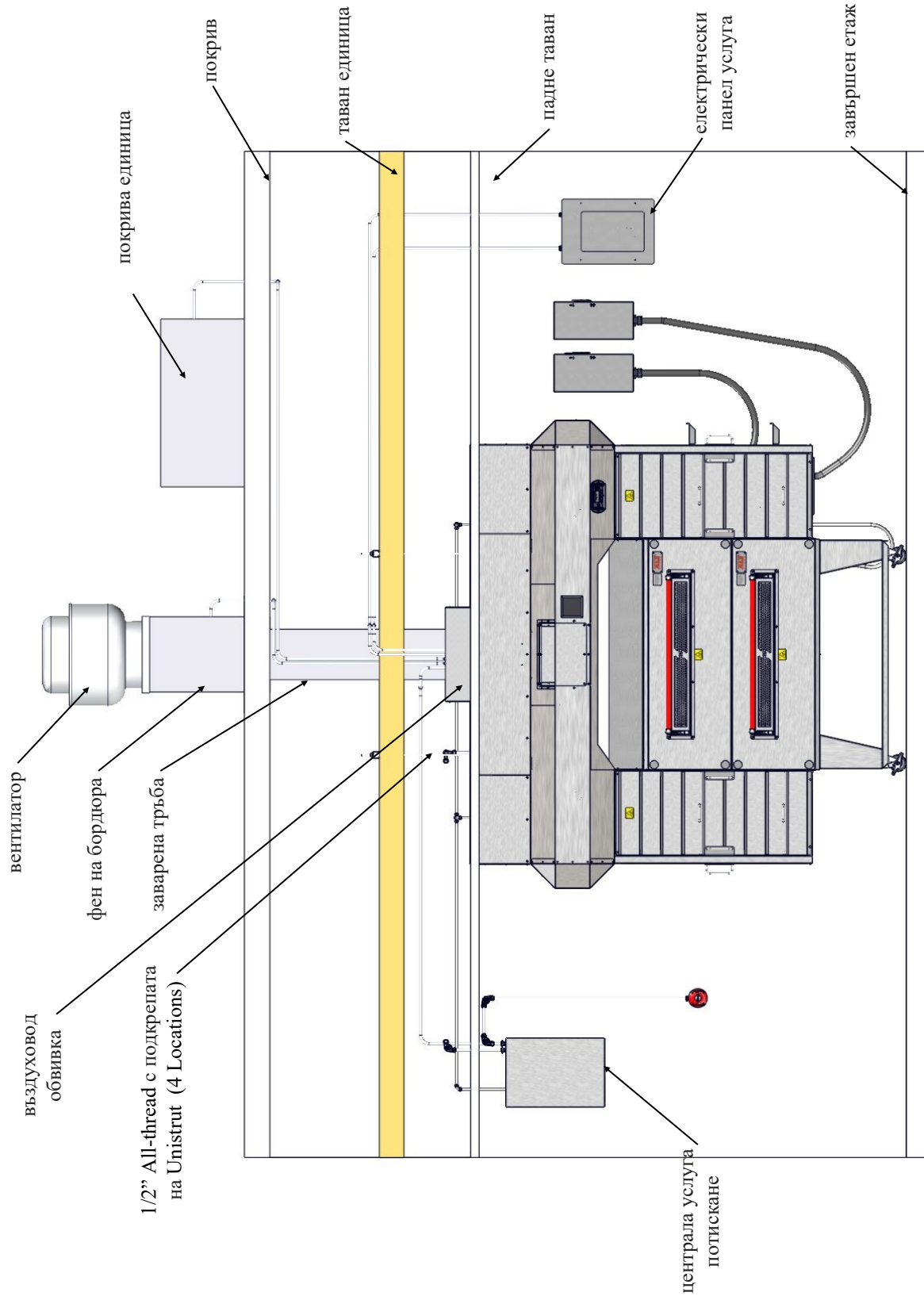
Не свързвайте към 3 фаза мощност. 1 Само фаза.

Изходи от електрически

Системата XLT Худ предвижда:

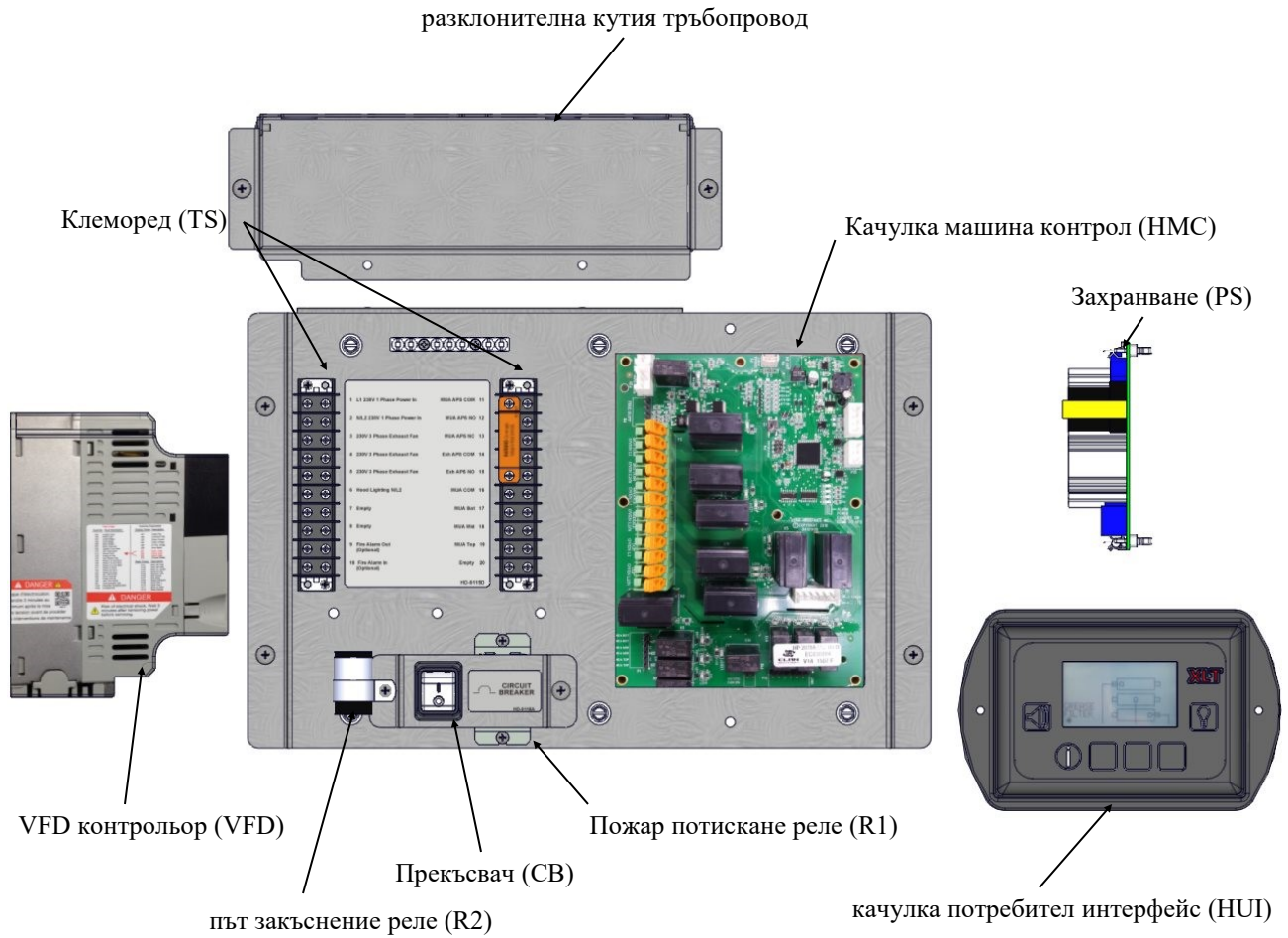
- До (3) превключващи изхода за HVAC амортизатор и / или специален отдел.
- Един (1) 230 VAC, 10 Amp, променлива честота, трифазна мощност за вентилатор на смукателна вентилация.
- Преместването кабел физически ще се свърже в пещ.

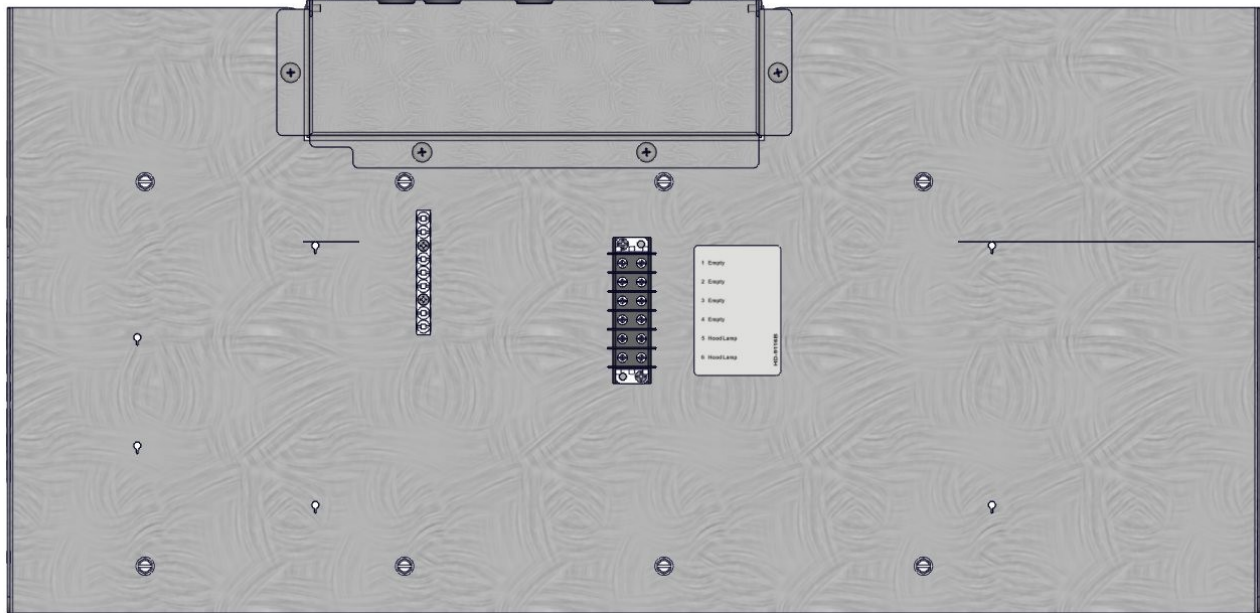




Всички членове, оборудване структурна електрическо и пожарогасене, показана само за справка.

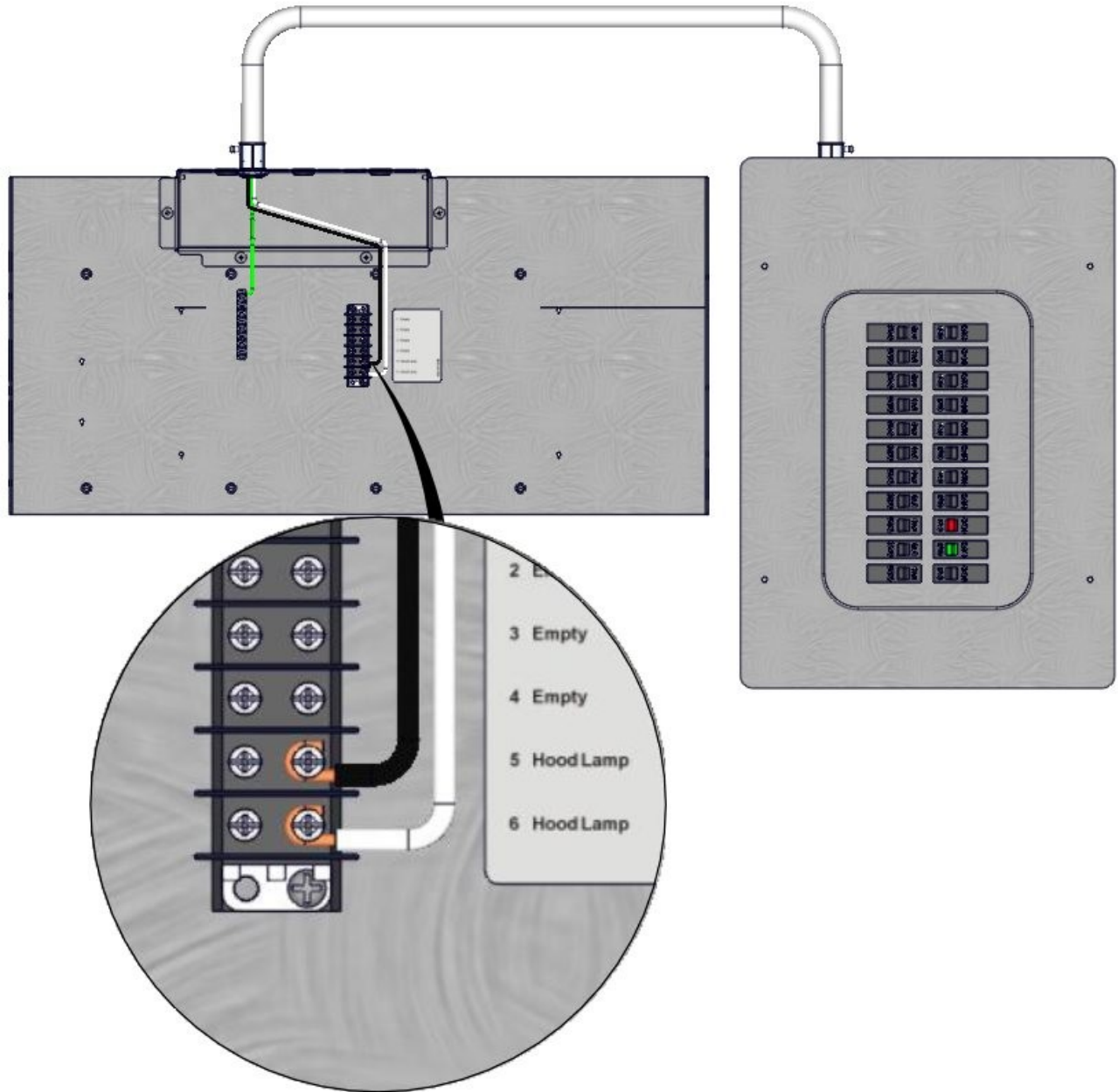
Качулка Електрически връзки контрол кутия VFD - стандарт (230V / 60Hz)



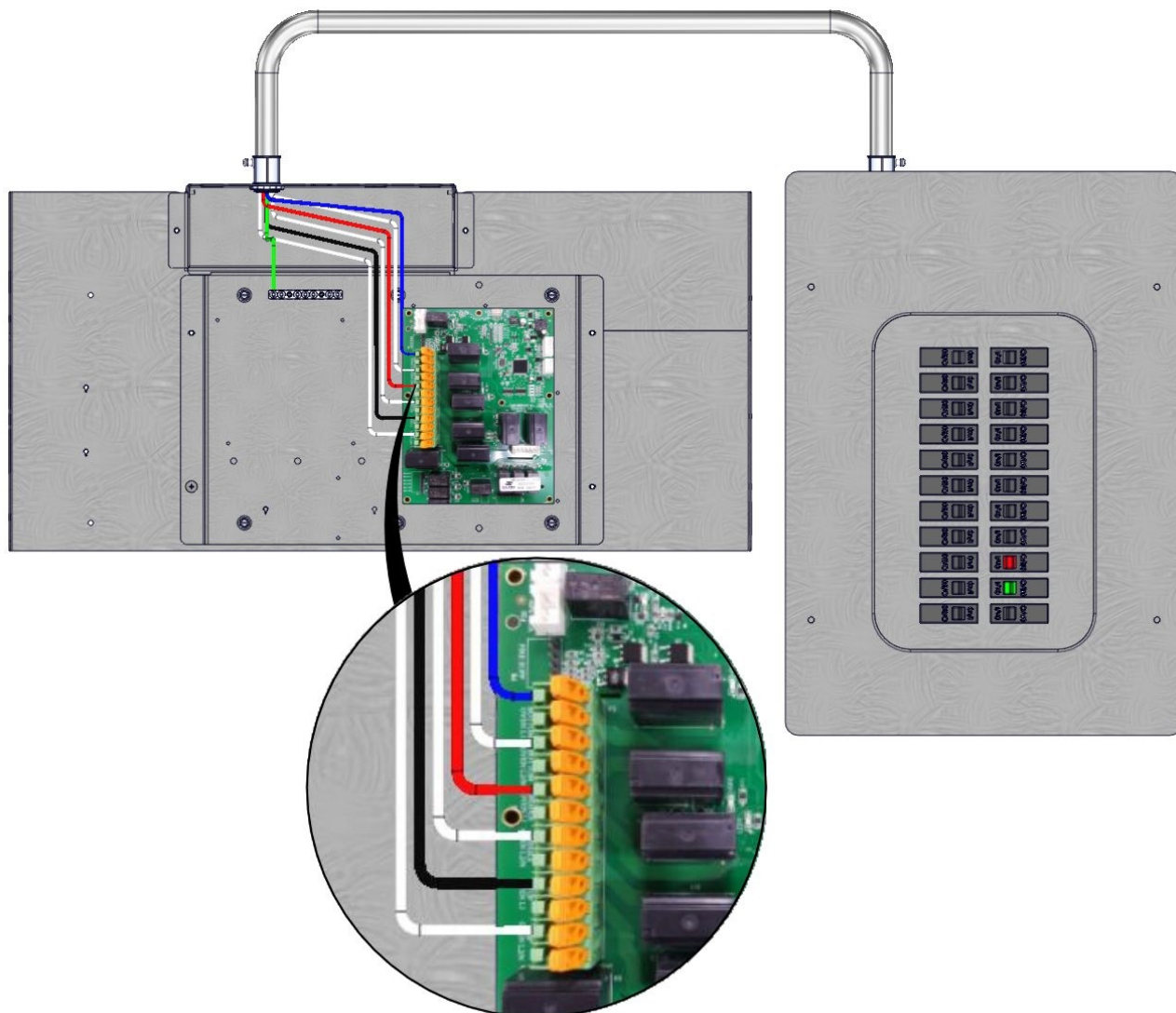


Тази страница е умишлено оставено празно .

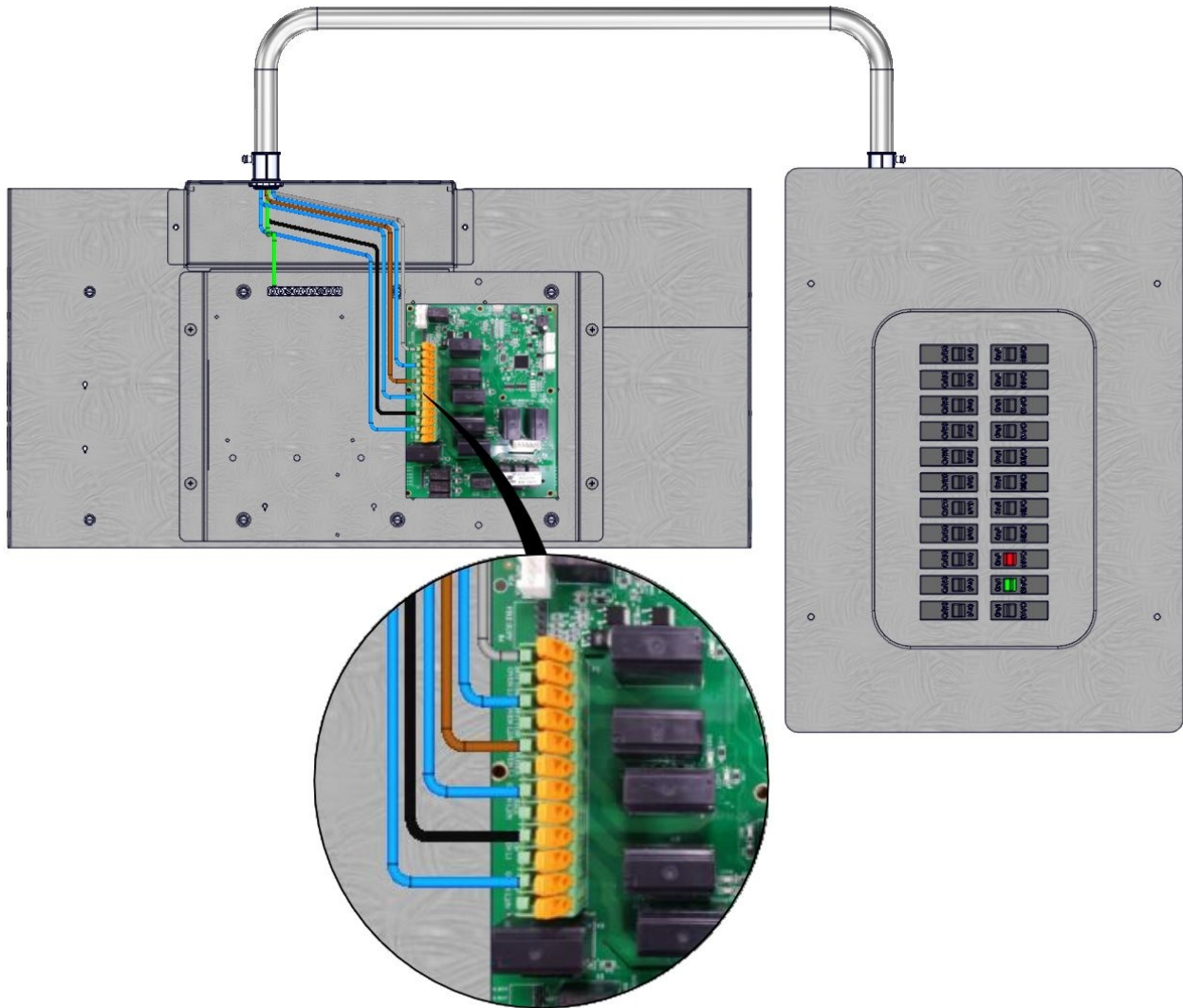
консумирана мощност до фурни - свят (230V / 50Hz)



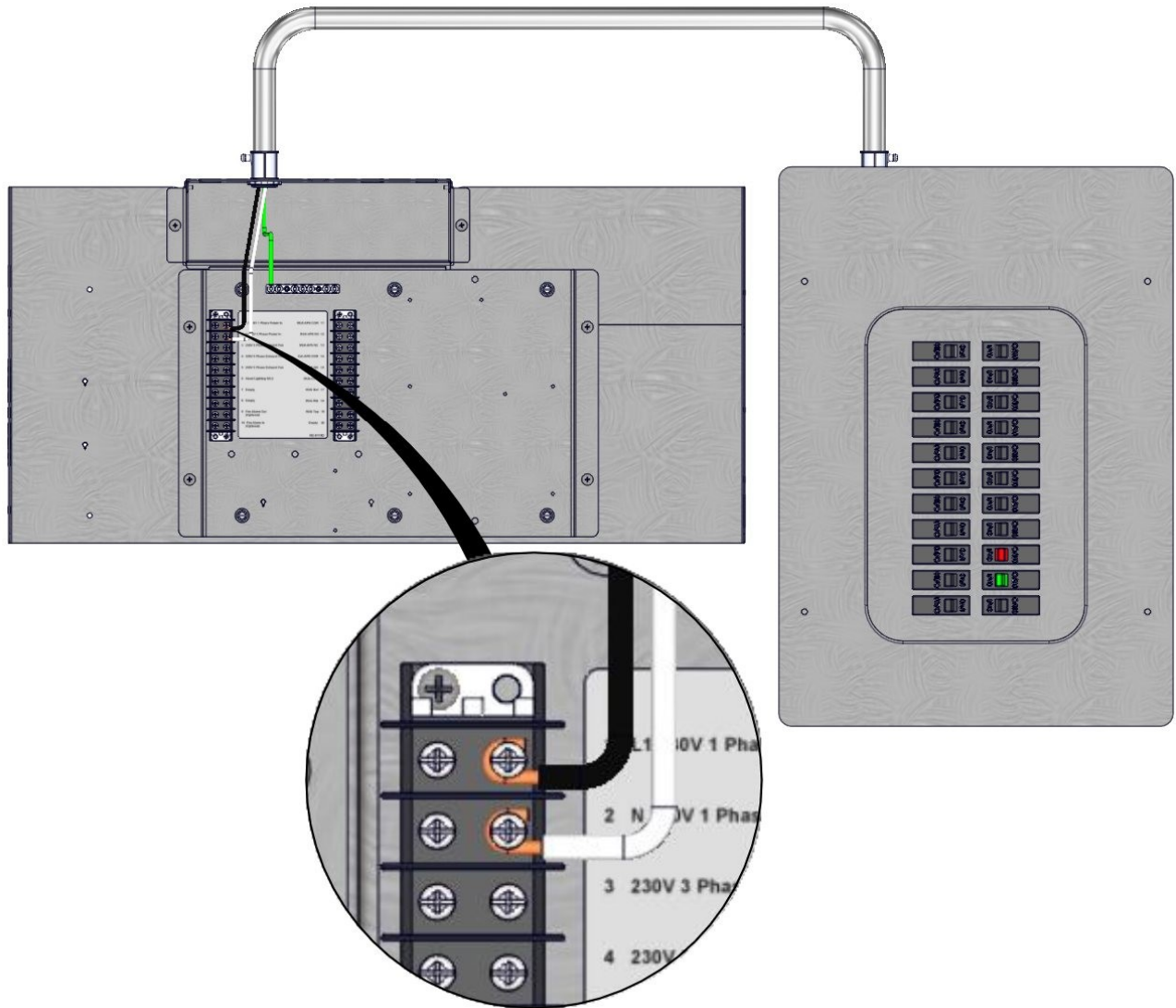
Качулка Електрически връзки консумирана мощност до фурни - стандарт (230V)



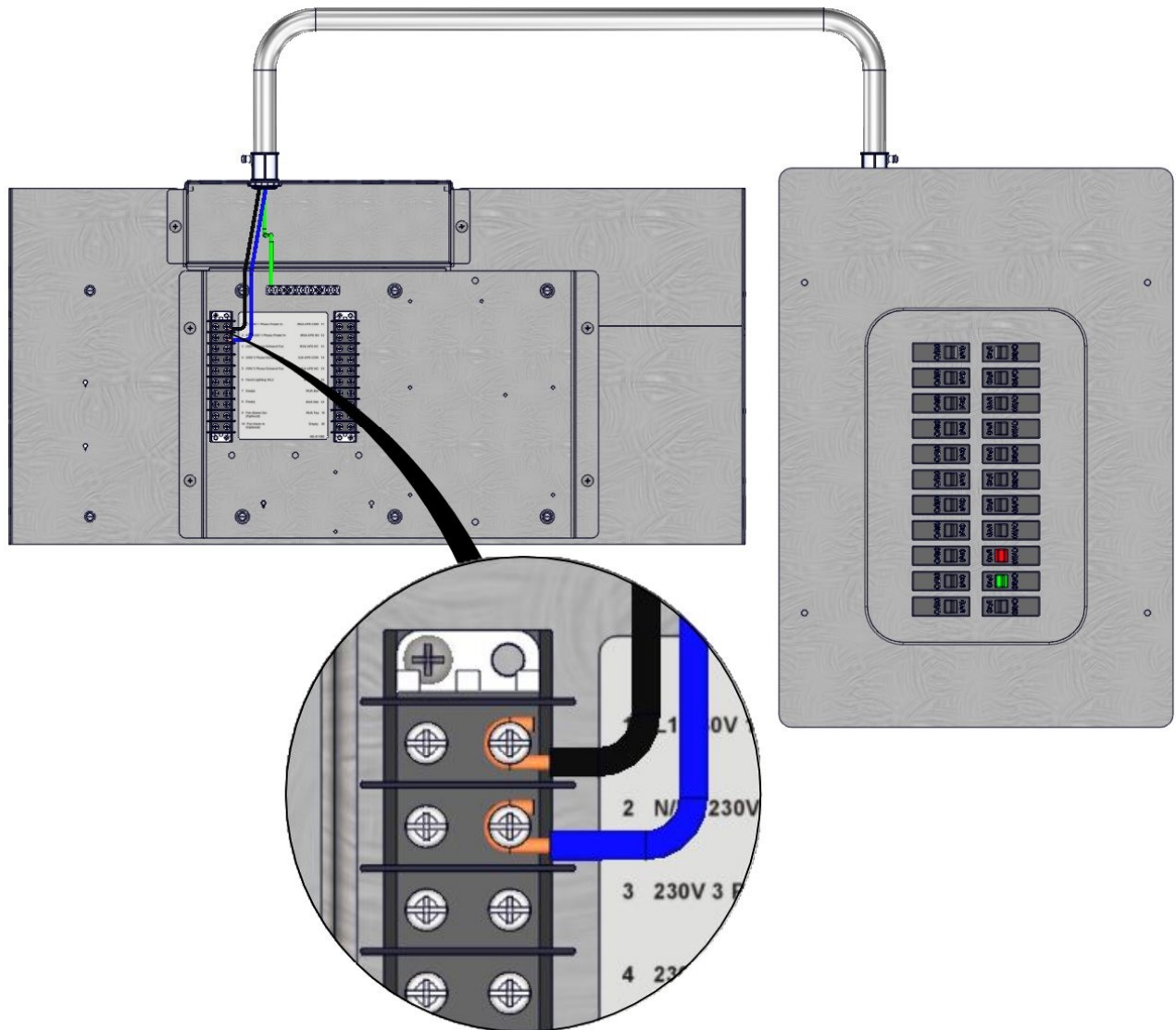
консумирана мощност до фурни - свят (230V / 50Hz)

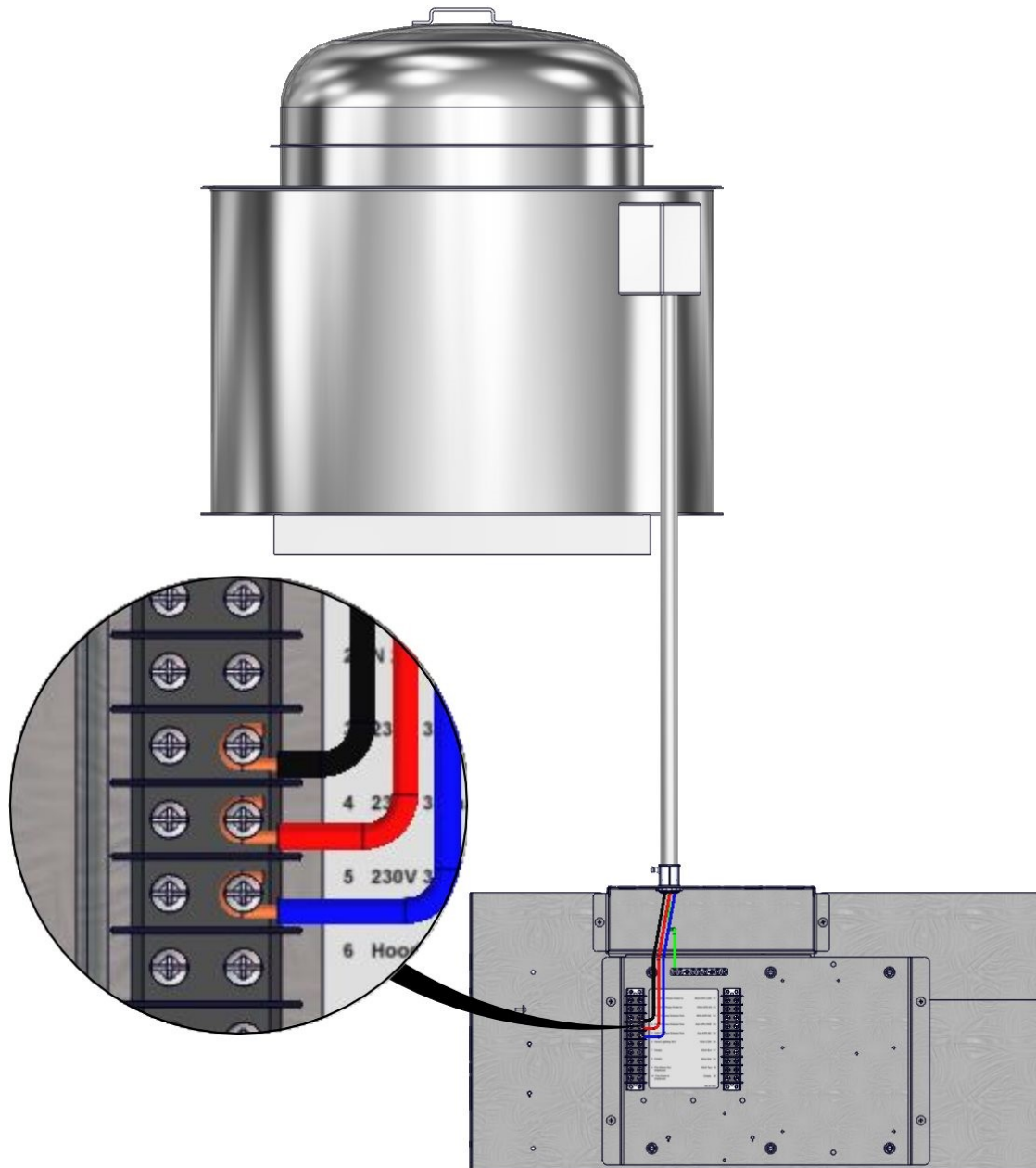


Качулка Електрически връзки изходна мощност от VFD контролер за вентилатор - стандарт

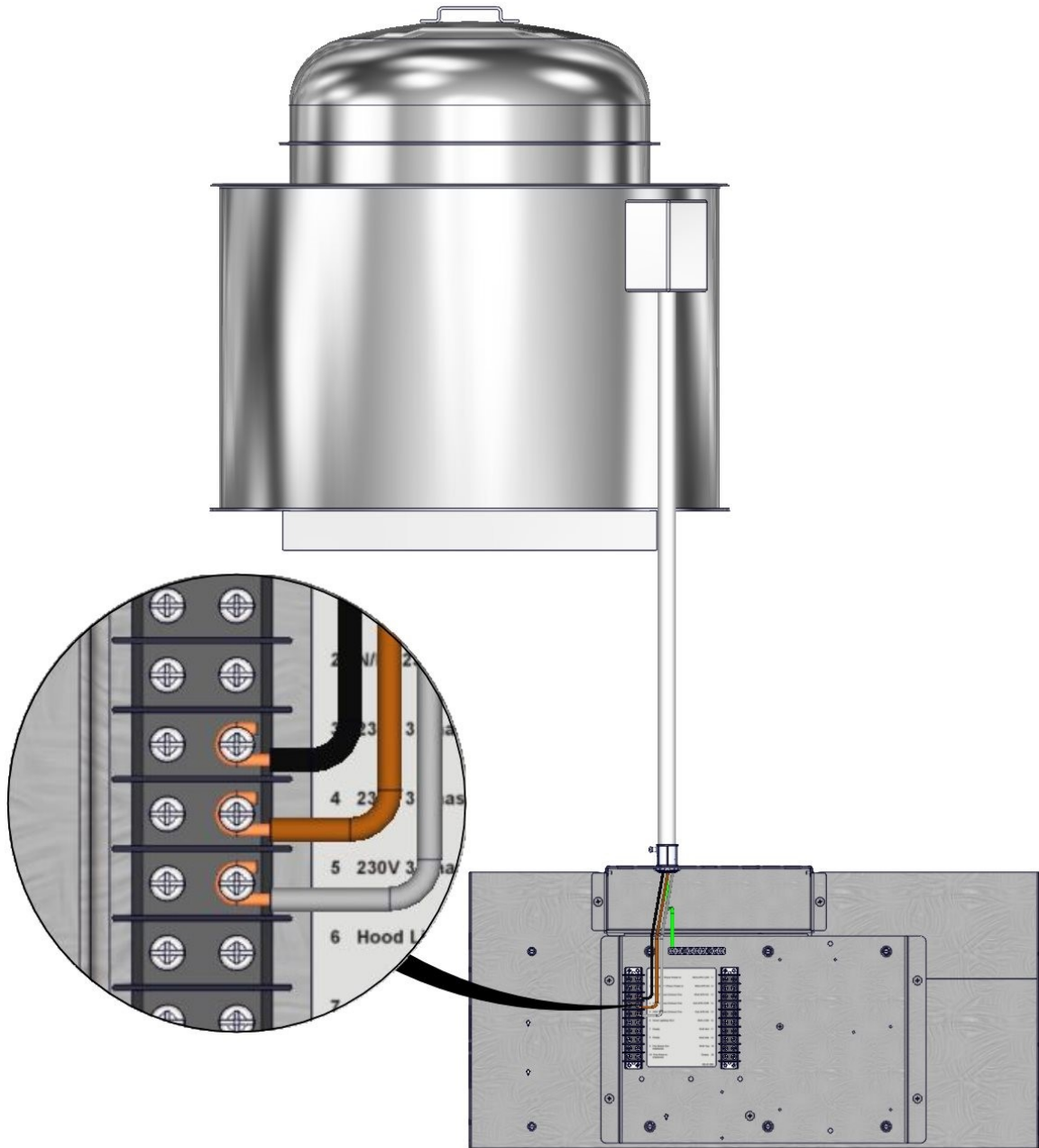


изходна мощност от VFD контролер за вентилатор - свят

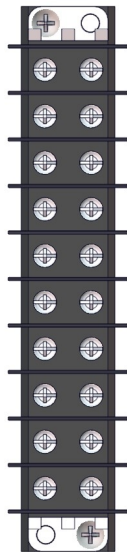
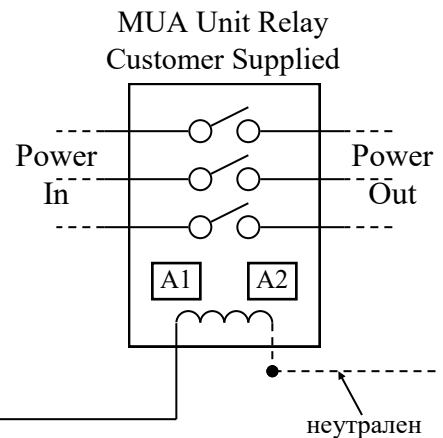




изходна мощност от VFD контролер за вентилатор - свят

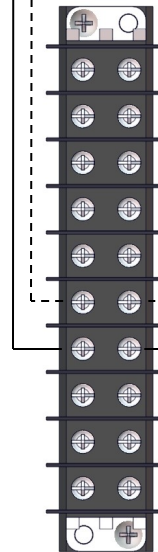


MUA амортисьорите релета - един изход - напрежение и честота



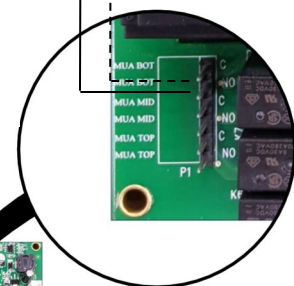
TS 1

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

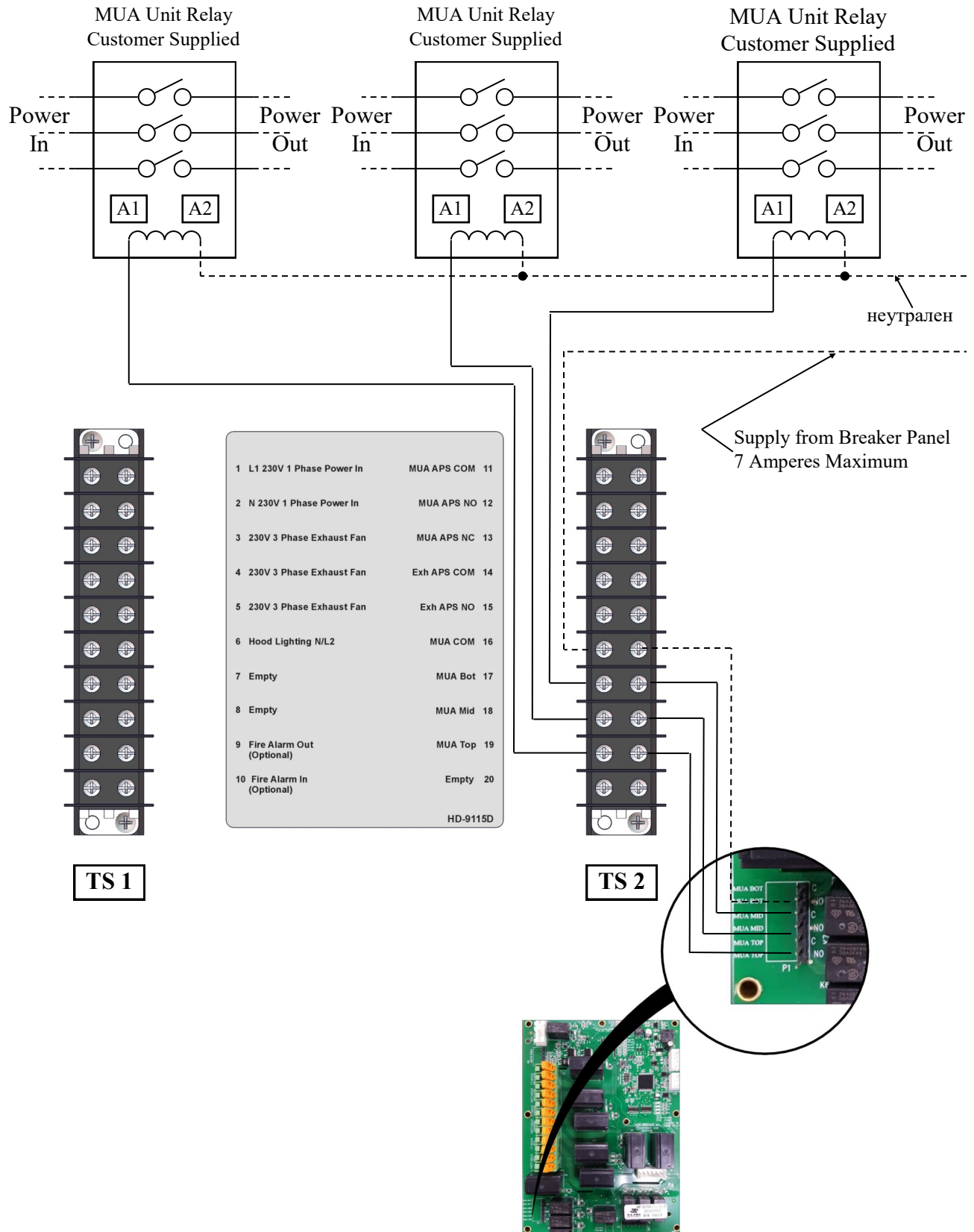


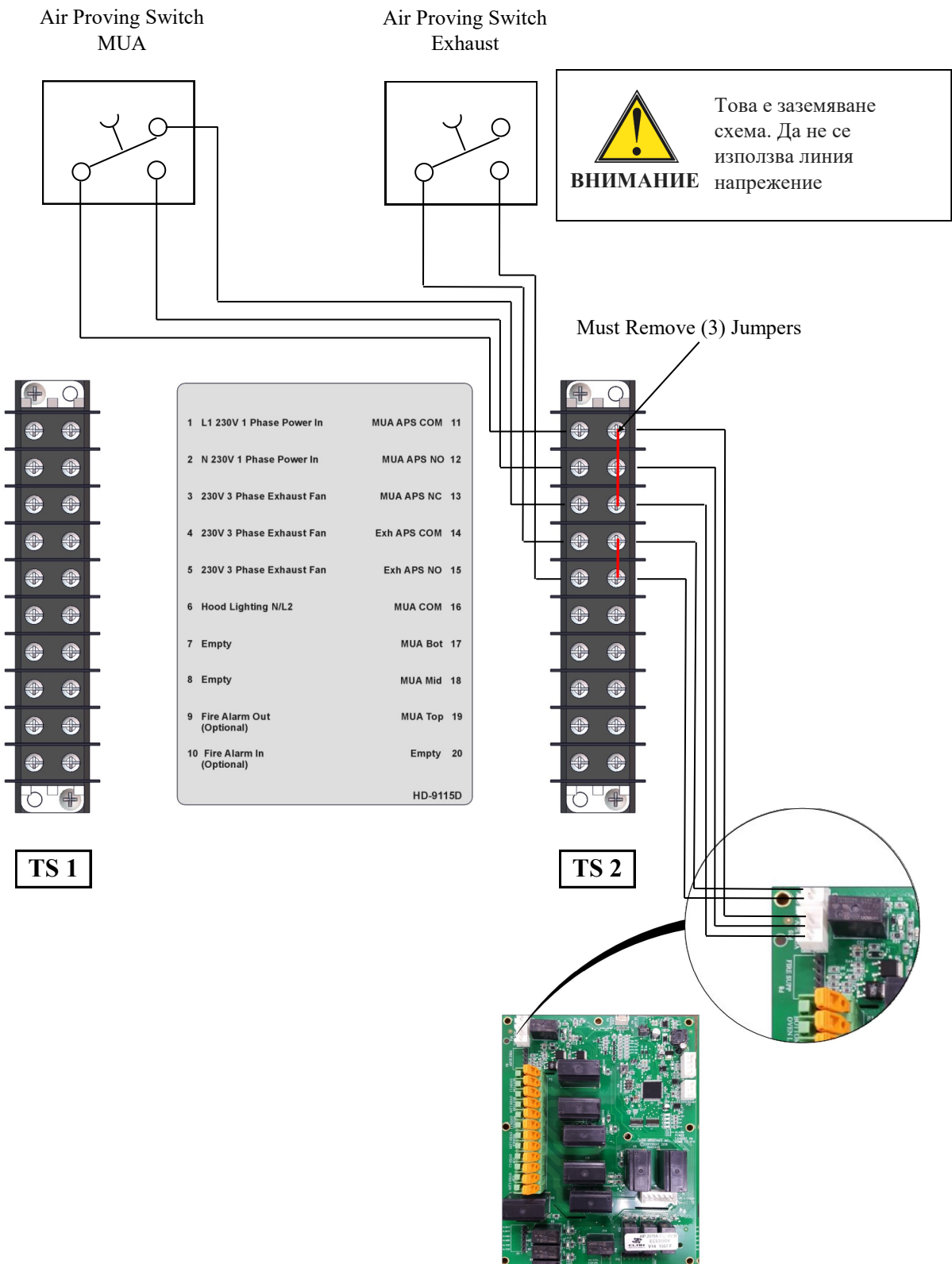
TS 2

Supply from Breaker Panel
7 Amperes Maximum




MUA амортизьорите релета - множествен изход - напрежение и честота

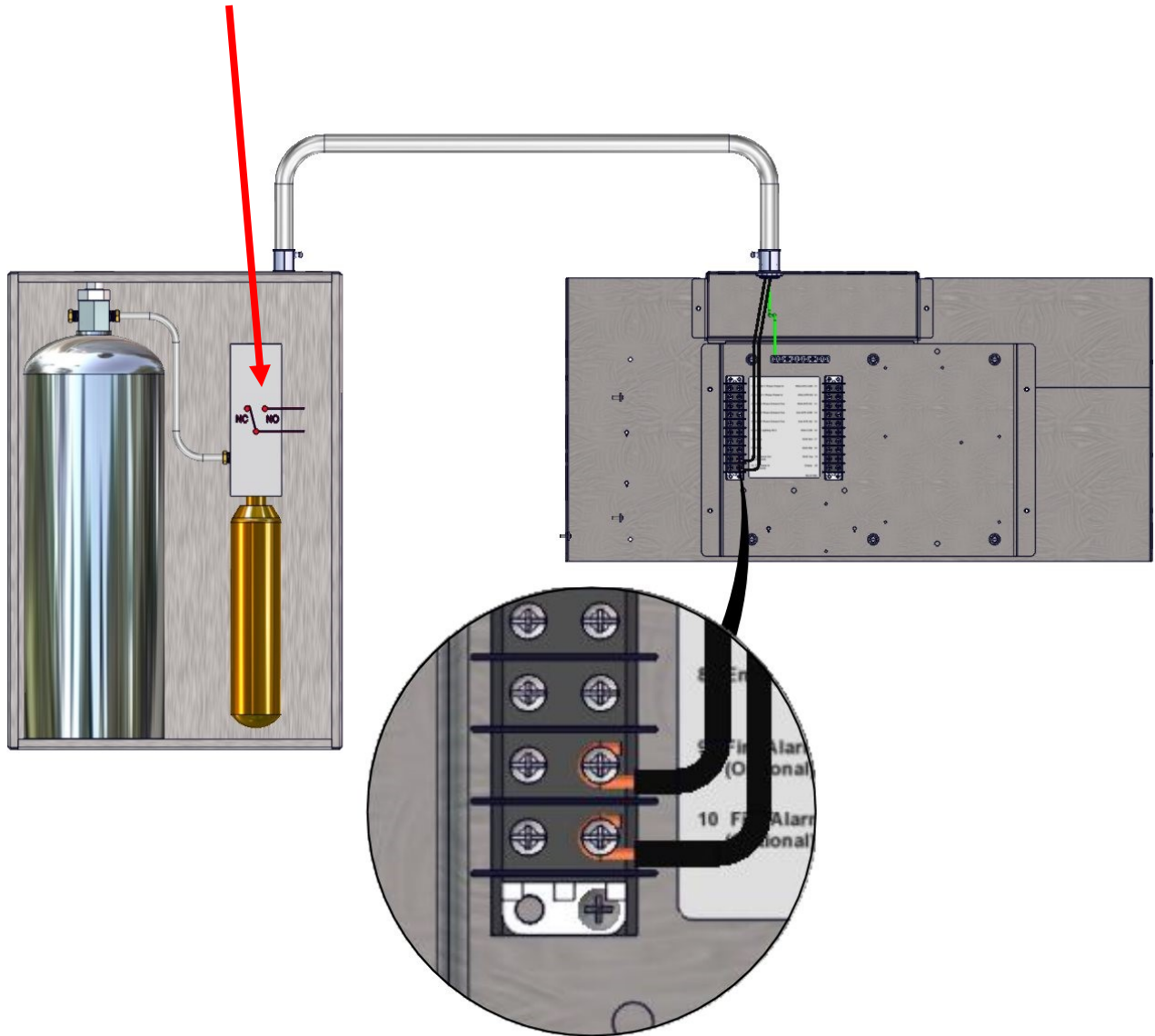




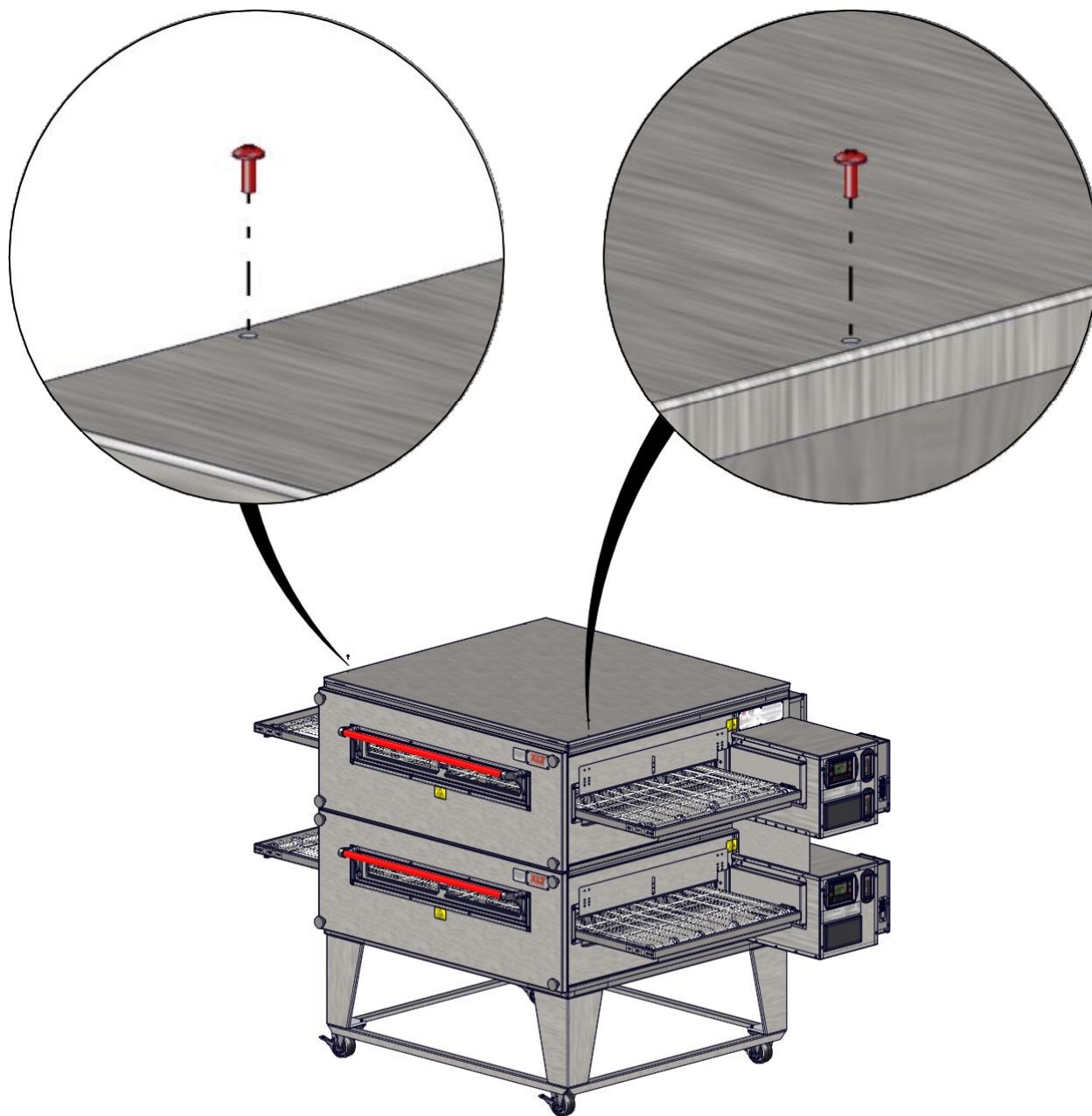
Some wiring removed for clarity. See schematic for details.

Пожароизвестителна реле - напрежението и честотата

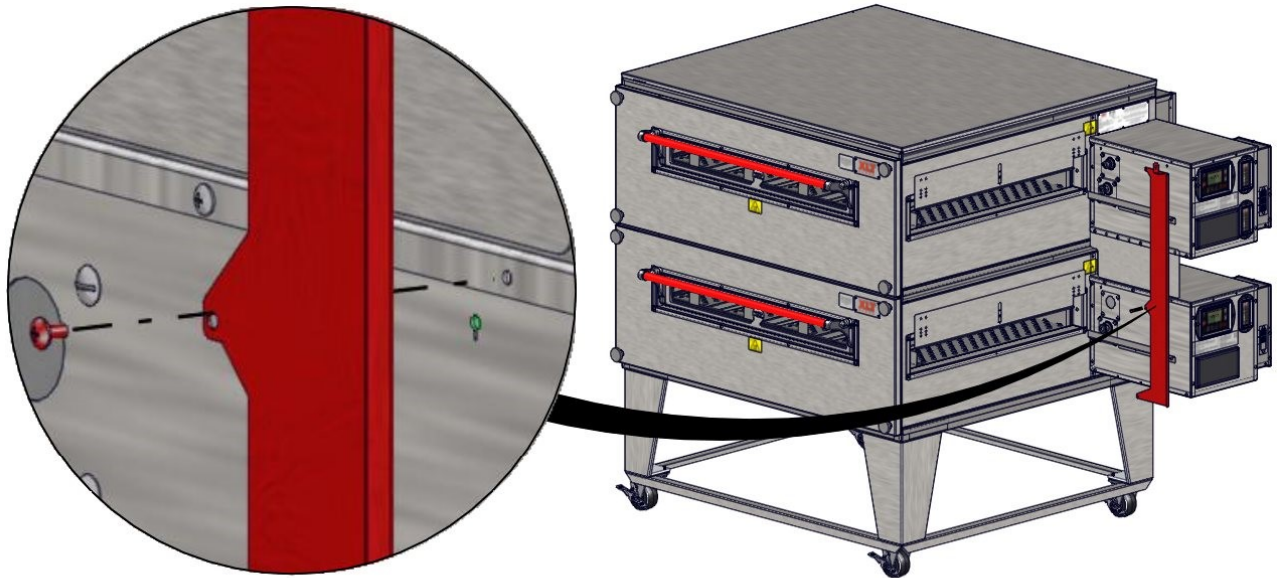
 **Забележка** Свържете проводници от разклонителна кутия с нормално отворен (NO) контакти в кабинета на пожарогасене.



Подгответе фурни - свалете капачето винтове - Две (2) Само



Подгответе фурни - контрол скоба кутия разпродажба на стоки

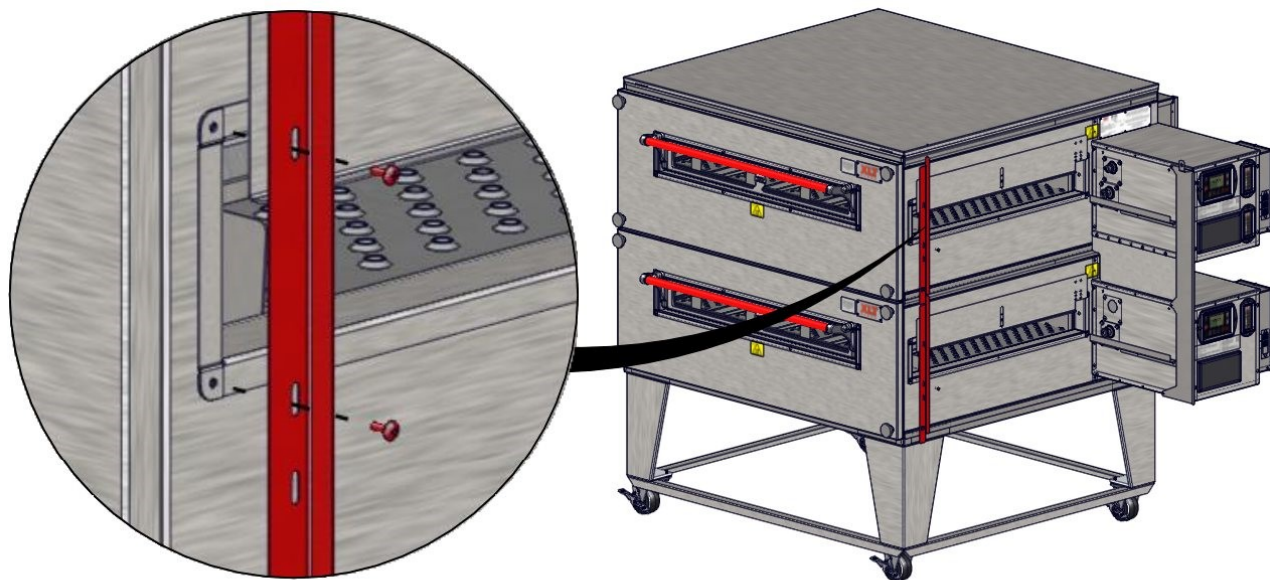


Забележка

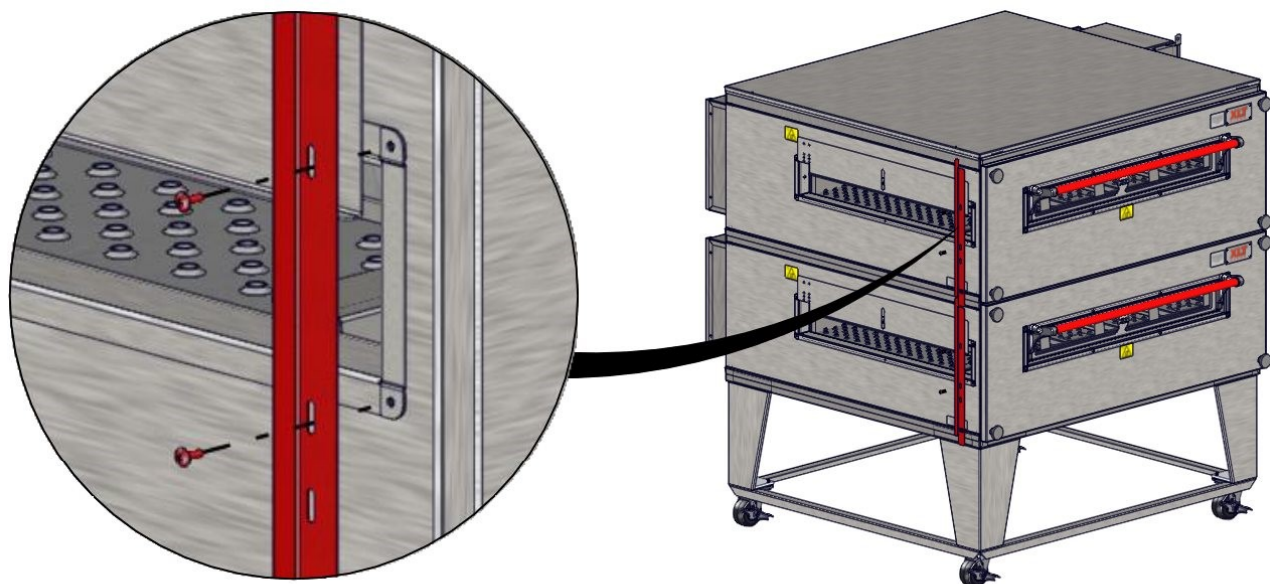
Конвейери са били отстранени за яснота

Подгответе фурни - предни вантите скоби

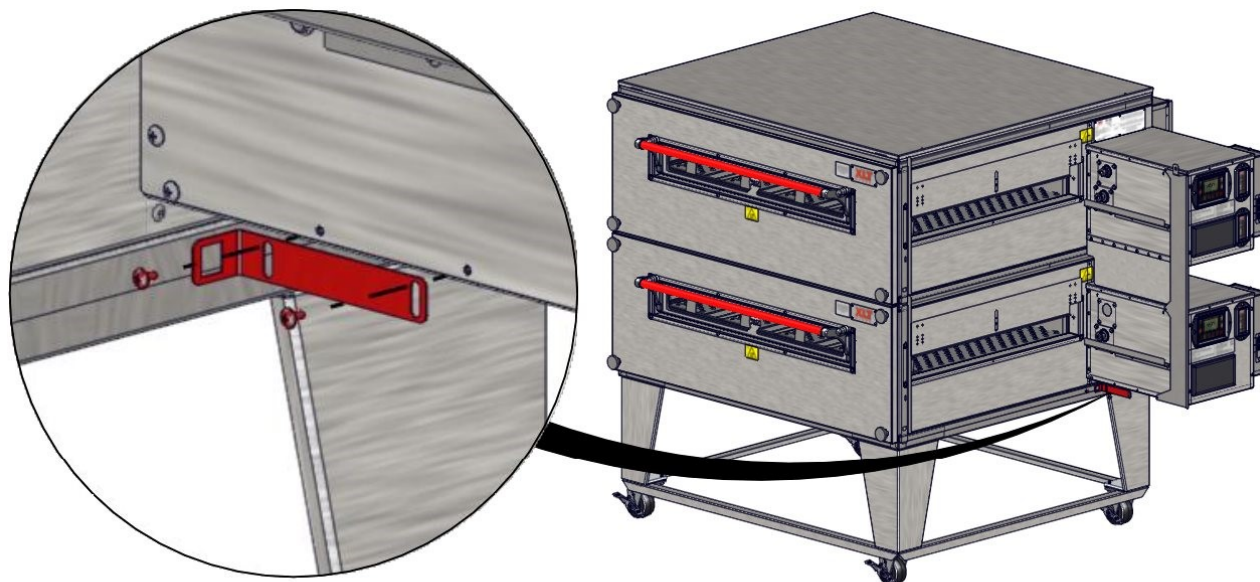
Дясна ръка



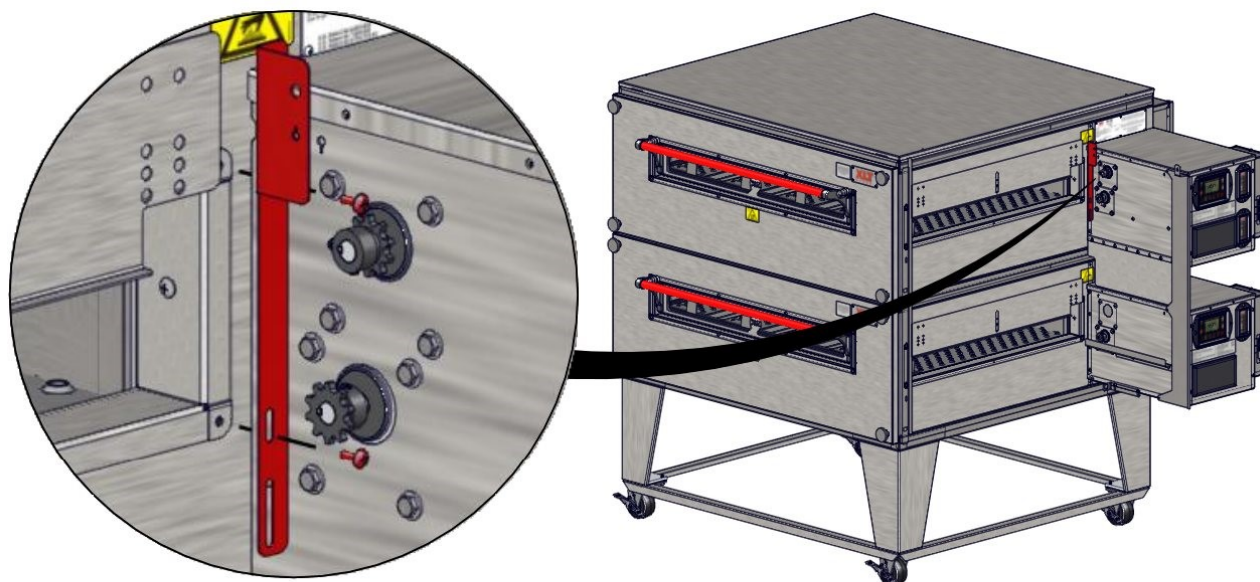
Лява ръка



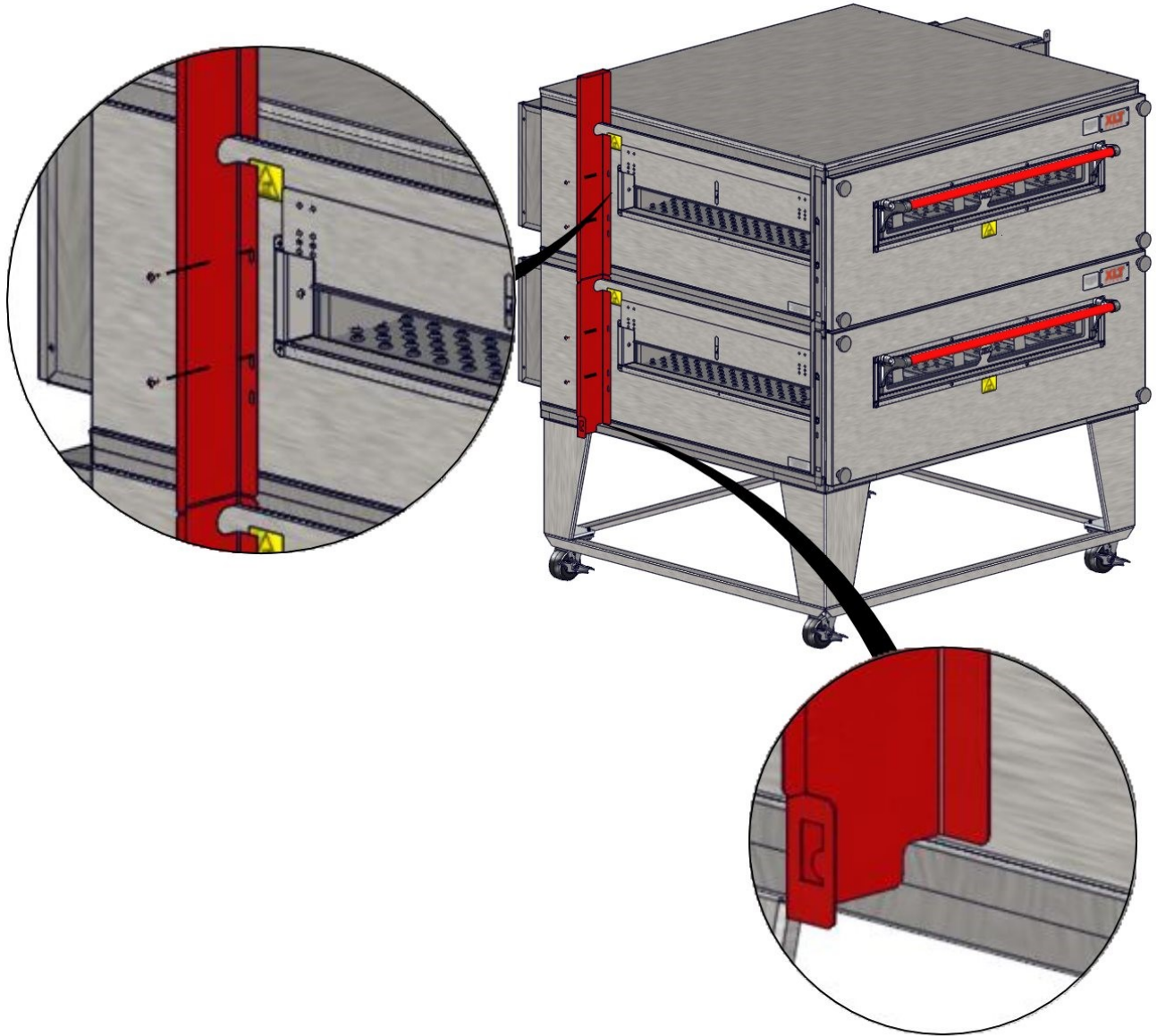
Подгответе фурни - долната релса скоба

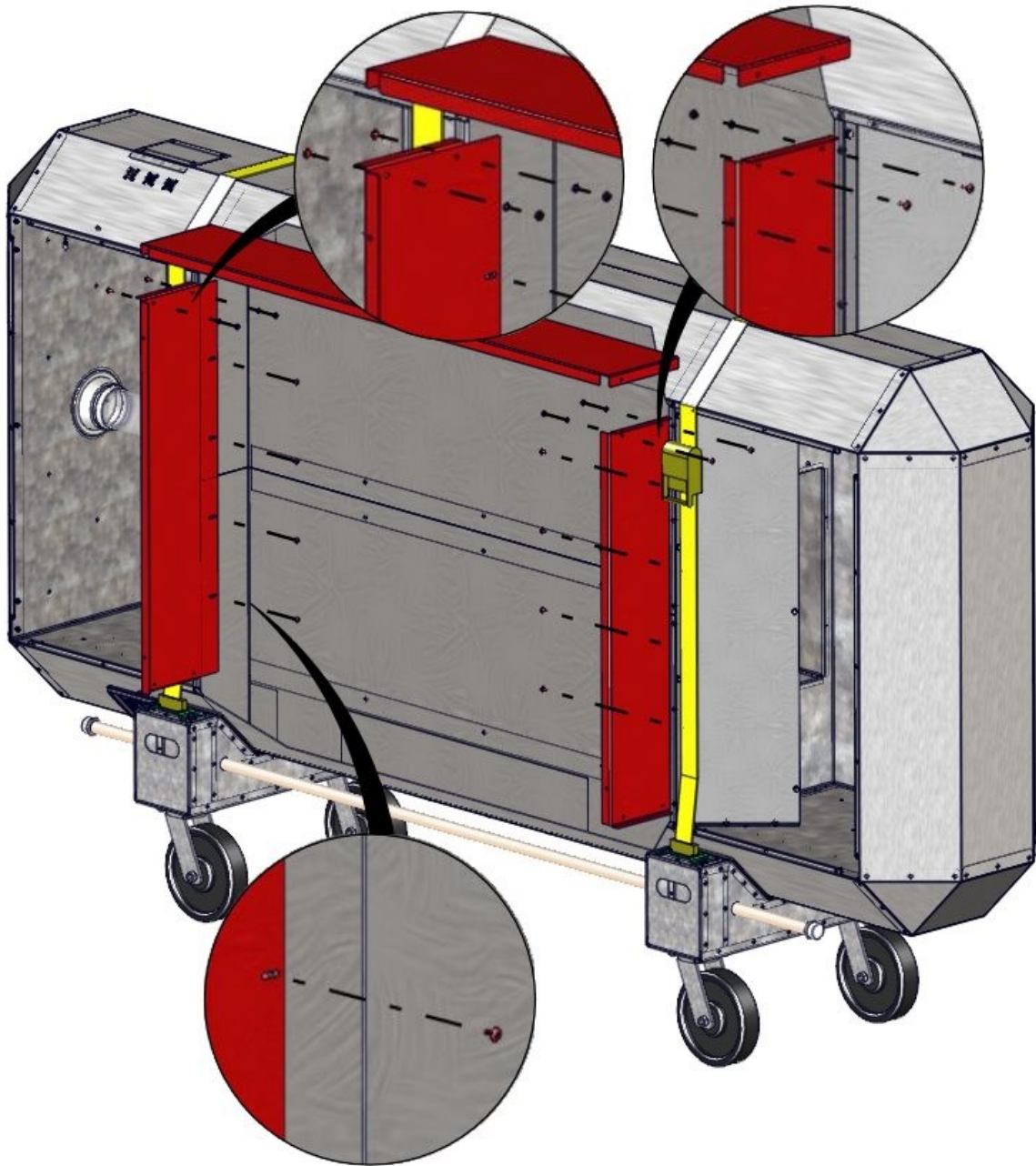


Подгответе фурни - контрол кутия страна разпродажба на стоки



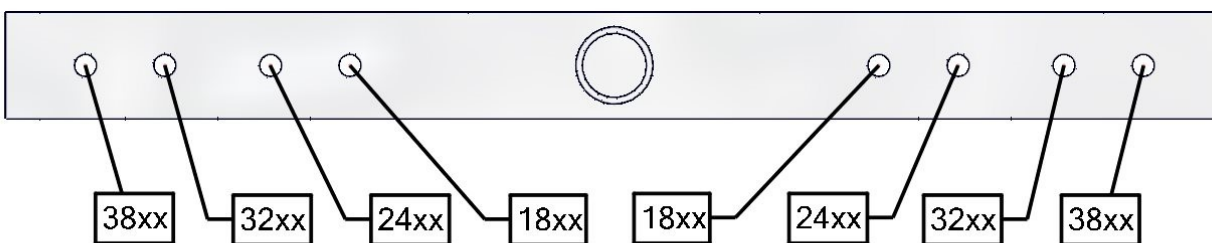
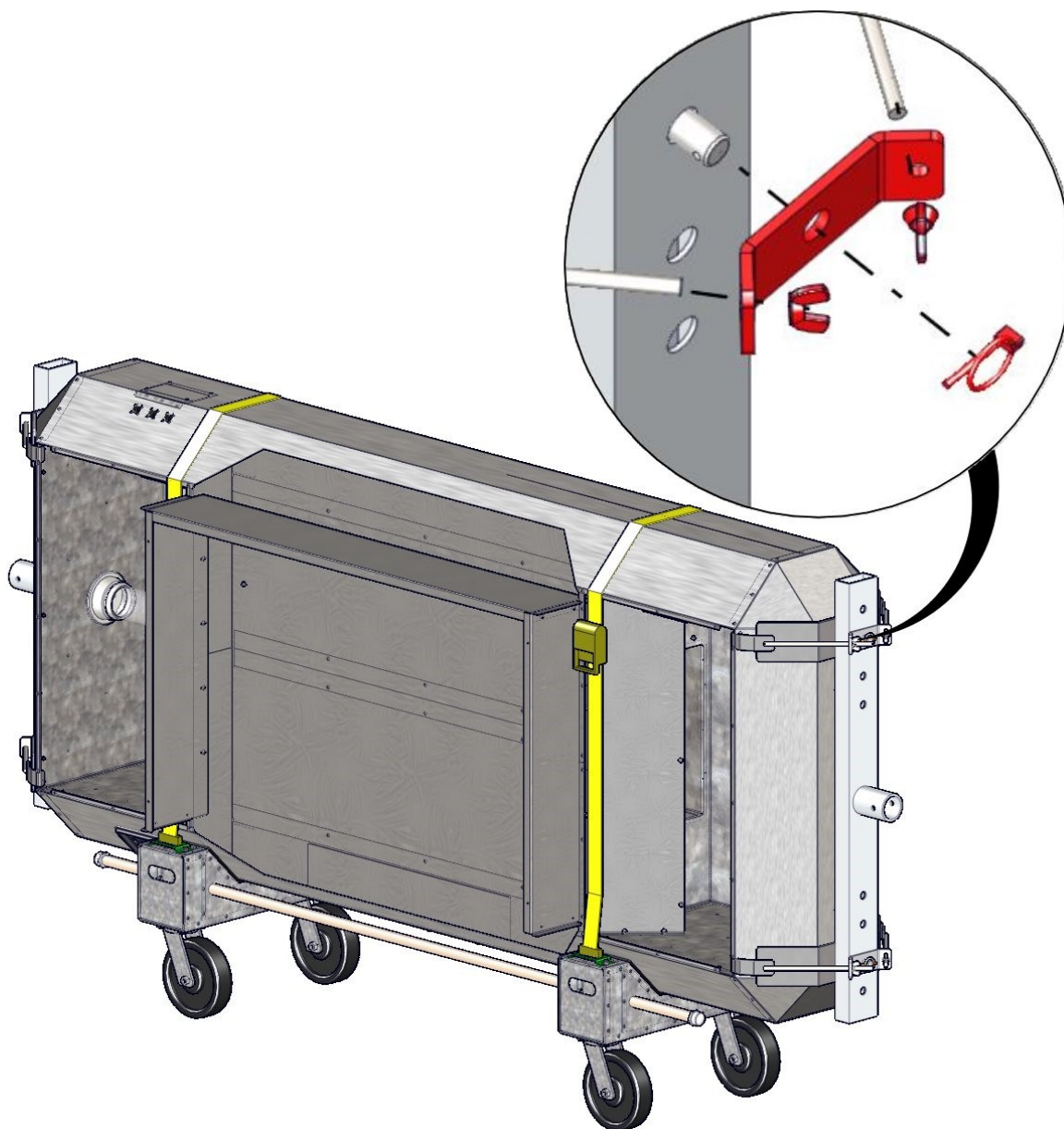
Подгответе фурни - задни вантите скоби





настройка Подемно-транспортни машини

XLT качулки могат лесно да бъдат премествани и подредени с подходящо подемно оборудване. Използването на XLT одобрен подемни съоръжения е силно препоръчително.



подреждане качулка на пещите



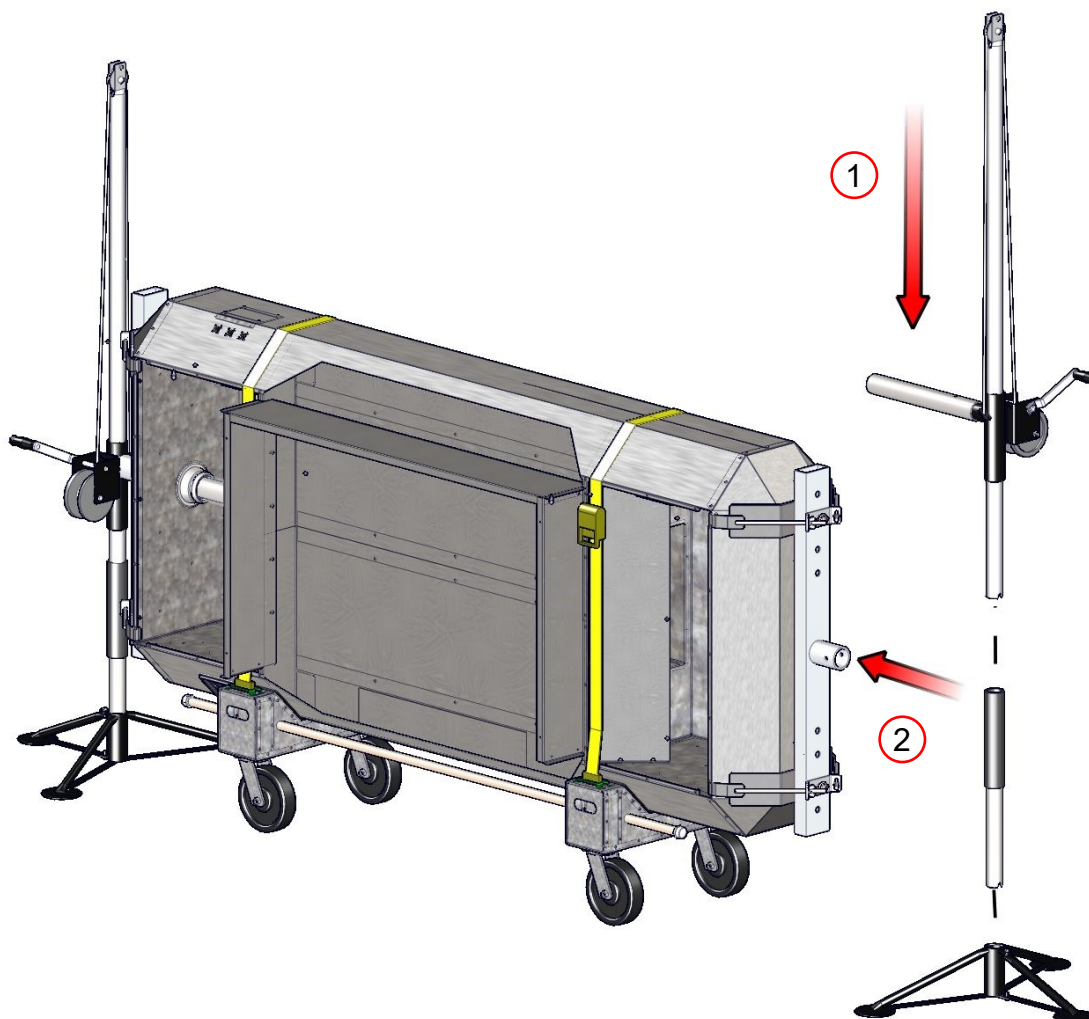
ОПАСНОСТ

- Огледайте кабел преди всяка употреба.
- Ако кабелът е протрит или показва признаци на прекомерно износване и скъсване, НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ докато кабел се заменя.
- Проверете за безпроблемна работа. Кабелът не трябва да се притиснат и трябва да премине гладко през шайбата на върха на стълб събрание.
- Най-малкото замени кабела ежегодно със стоманено въже, което отговаря на или надвишава спецификациите на производителя на крик.
- Да не се превишава капацитета на крика.



ОПАСНОСТ

Неуспехът да се ангажират с крикове в тръбата за повдигане правилно и напълно ще доведе до увреждане, нараняване или смърт от падане качулка.

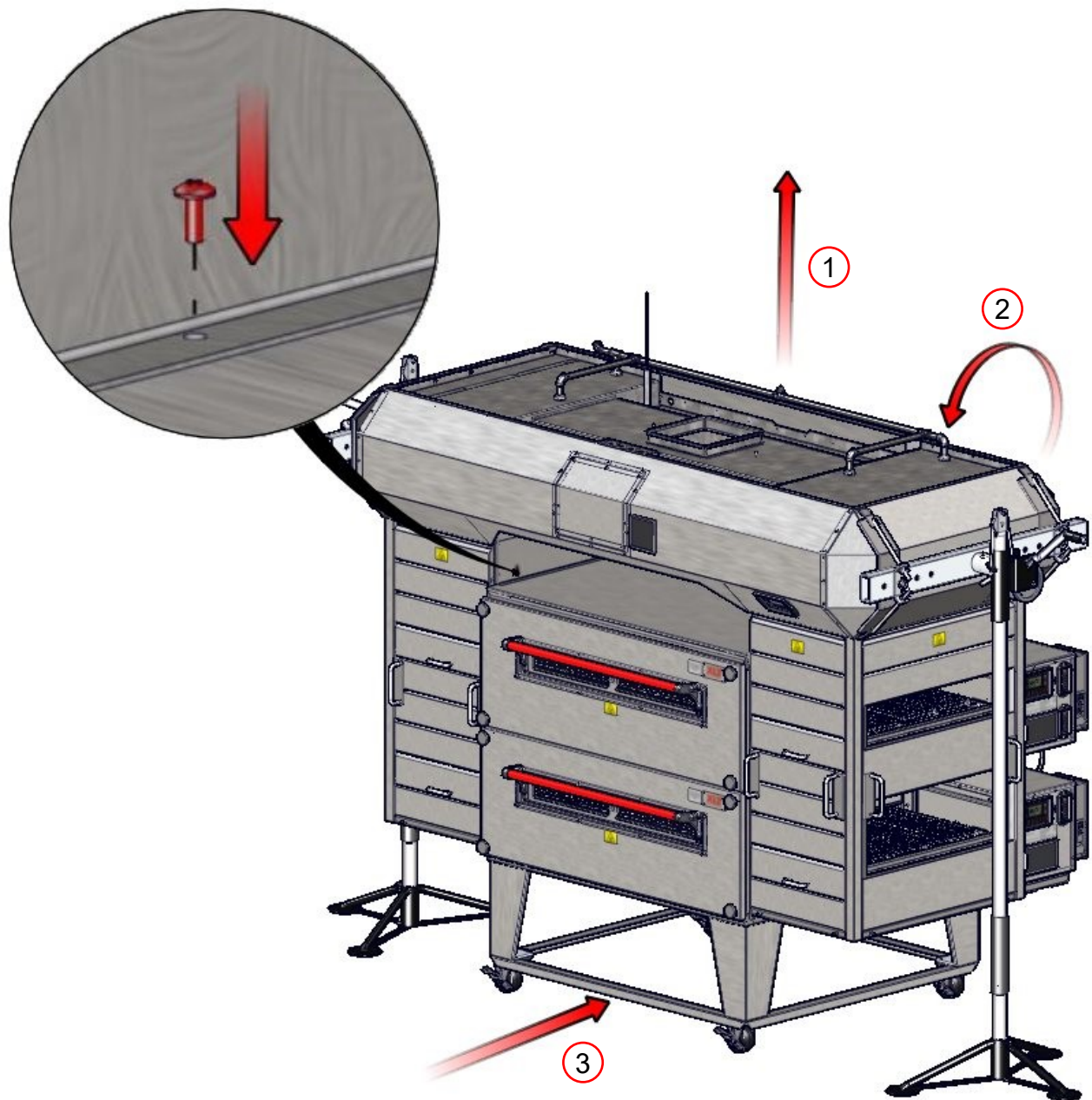


подреждане качулка на пещите



ОПАСНОСТ

- И двете гнезда трябва да бъдат повдигнати в унисон, в противен случай те могат да се свързват и опасна ситуация ще се развие.\
- Да не се поставя всяка част от себе си под капака по всяко време.
- Аспираторът е топ тежък. Бъди внимателен.



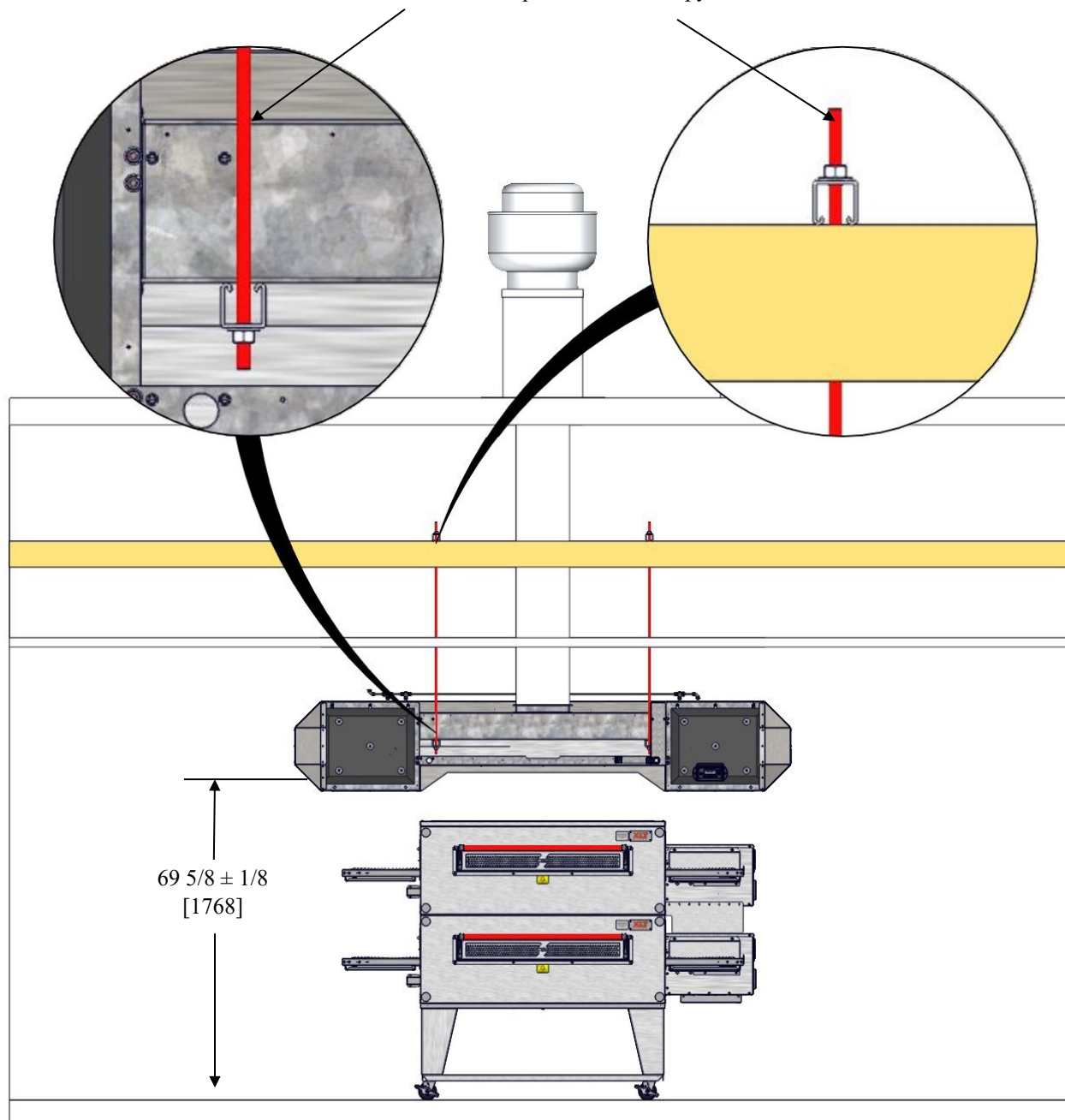
виси Худ От Таванни Греди



ОПАСНОСТ

Худ трябва да бъде отстранен от Таванни Греди

Всички конци , предоставена от други

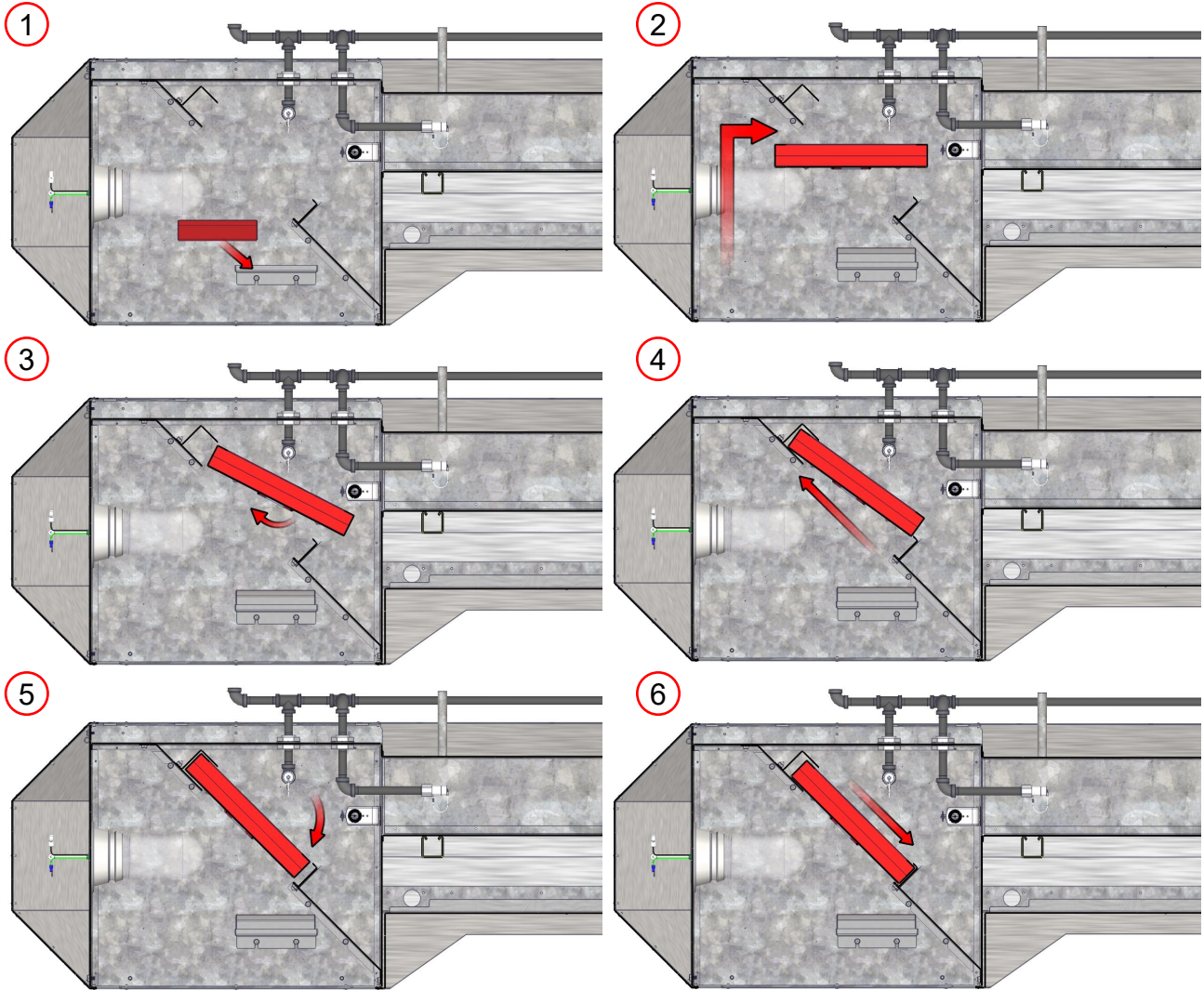


Това измерване е от готовия под до дъното на окачен капак.

Забележка

ЗАБЕЛЕЖКА: Всички размери са в инчове [милиметри], $\pm 1/4$ [6], освен ако не е посочено друго.
Всички тегла са изброени в английски лири [килограми], освен ако не е посочено друго.

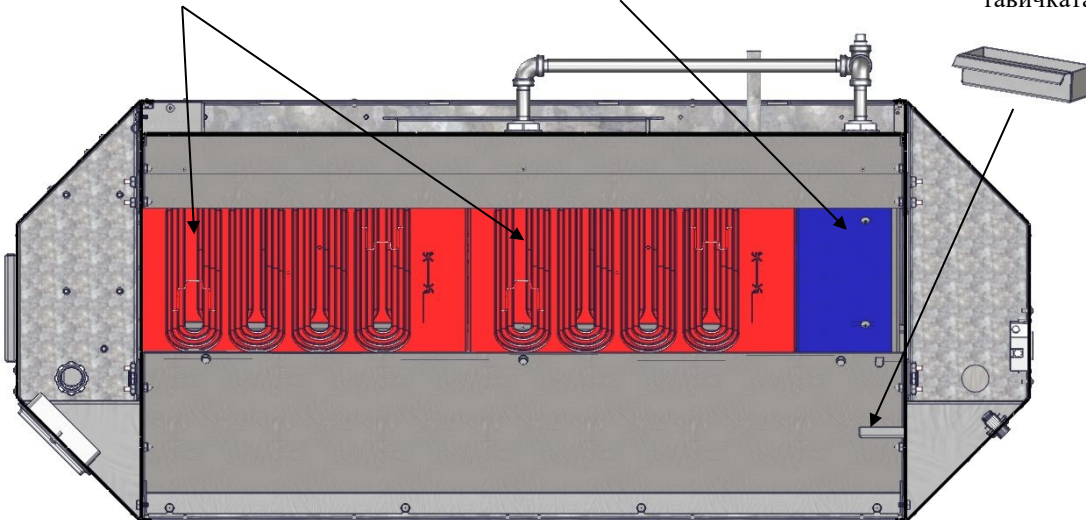
Инсталирайте Мазнините тави, електрически крушки и капаци, и мазнини Филтри



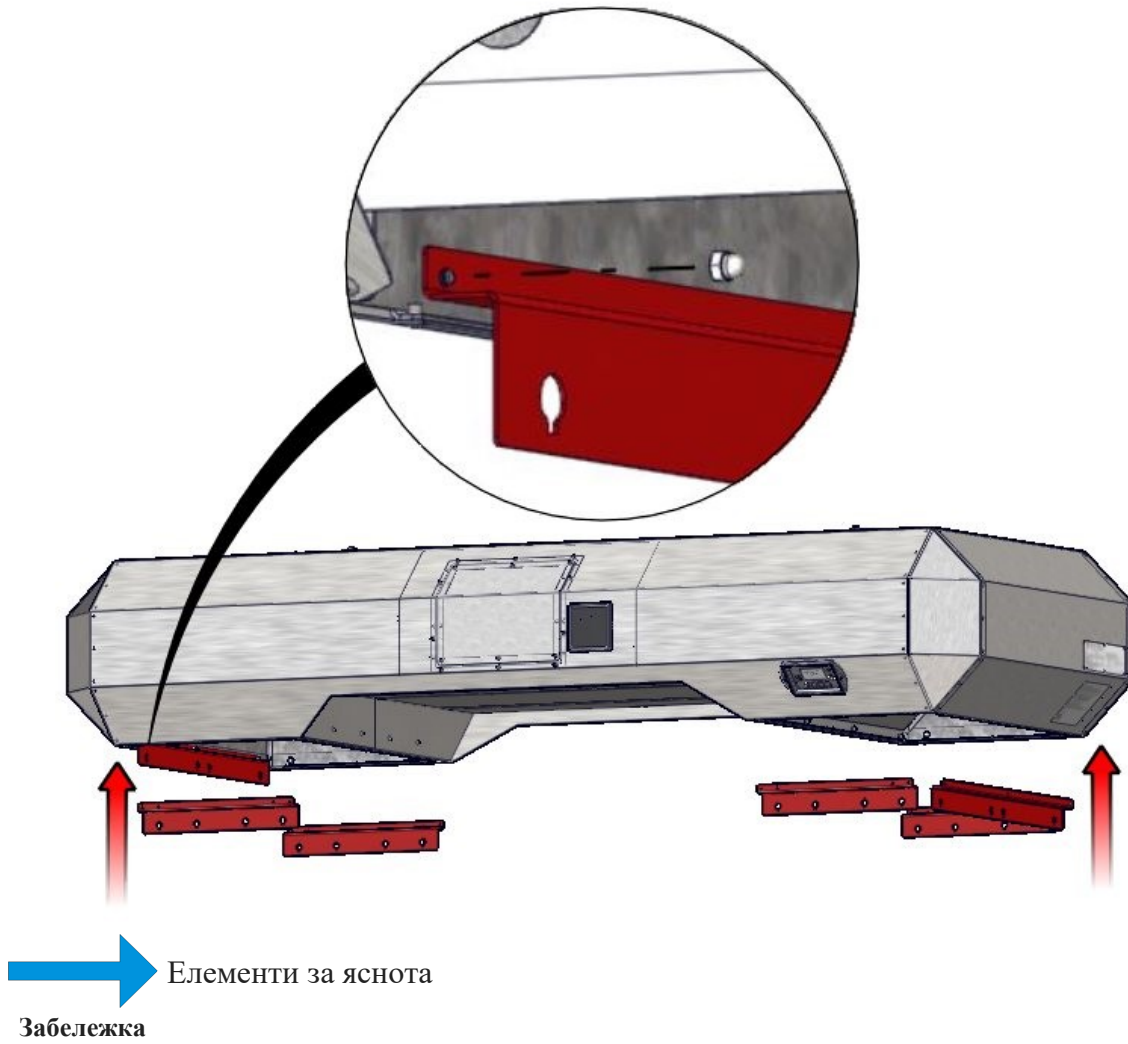
Мазнините Филтри

Филтър блок на разстояние да бъде над тавичката

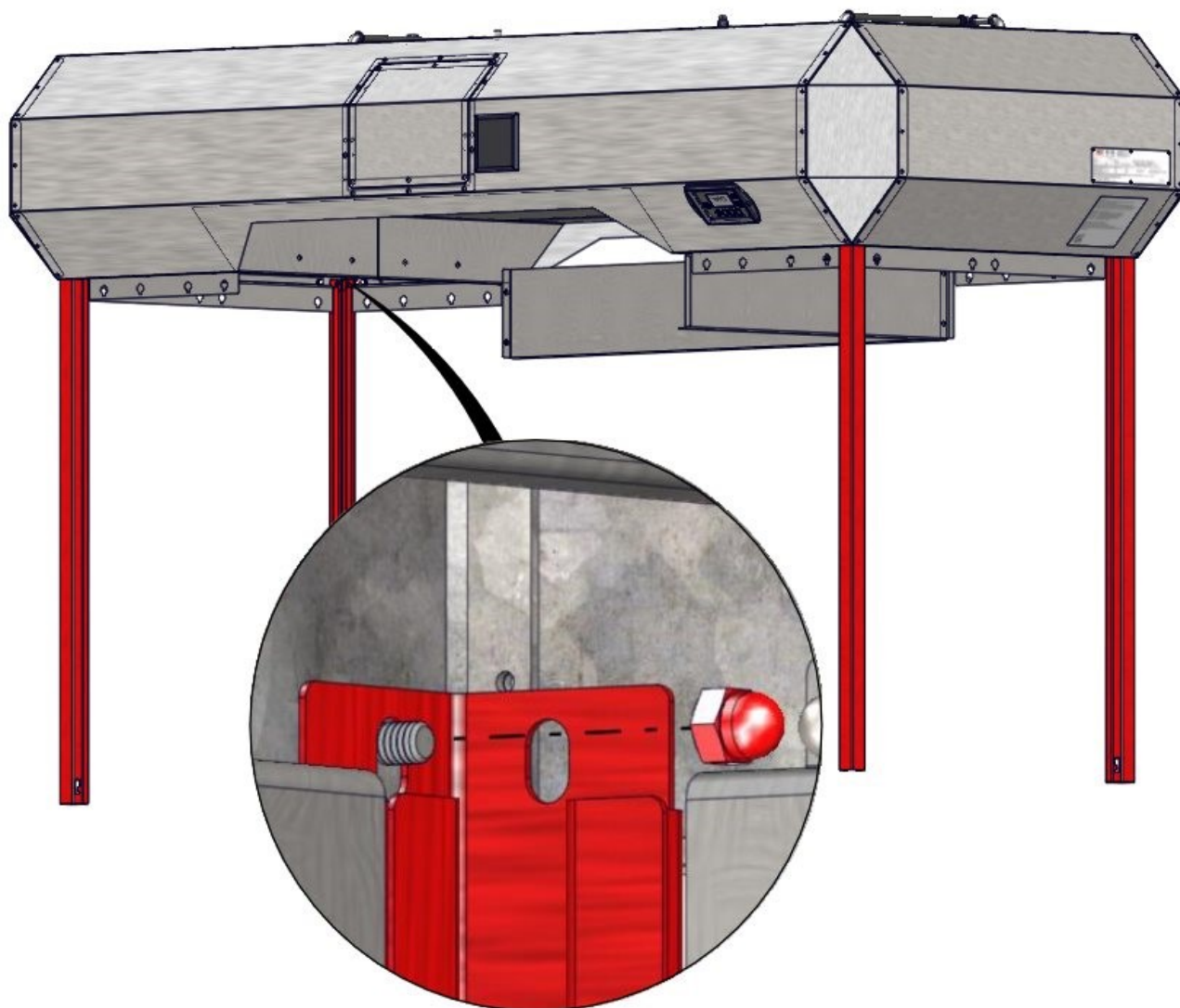
тавичката



Качулка монтаж
Install Shroud Hanging Brackets

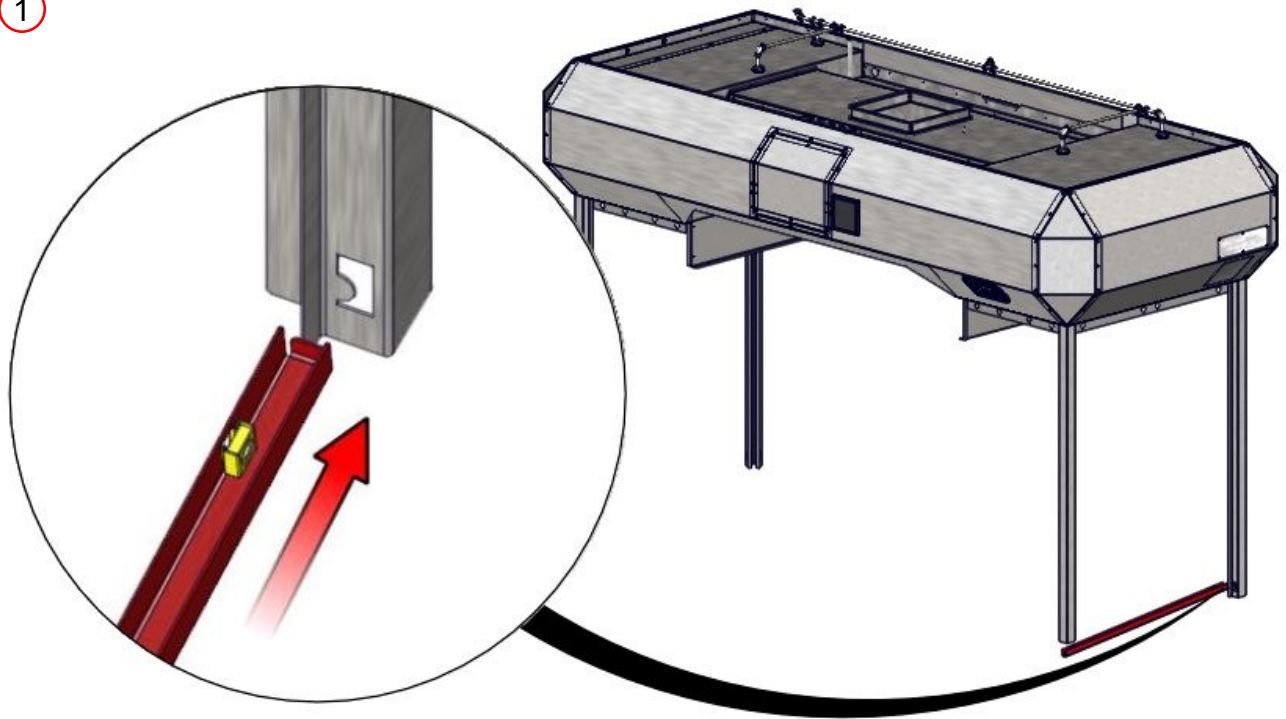


Качулка монтаж Инсталирайте Ъглов Публикации

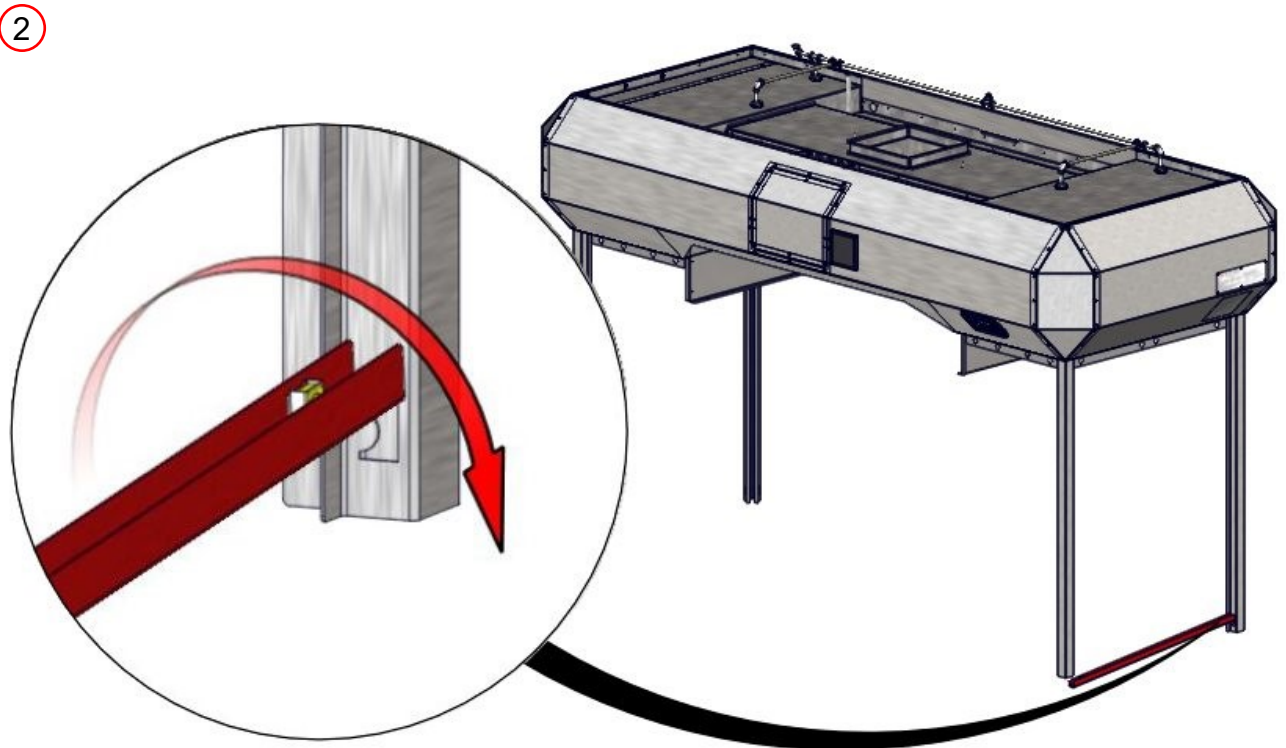


Инсталирайте долната релси

1



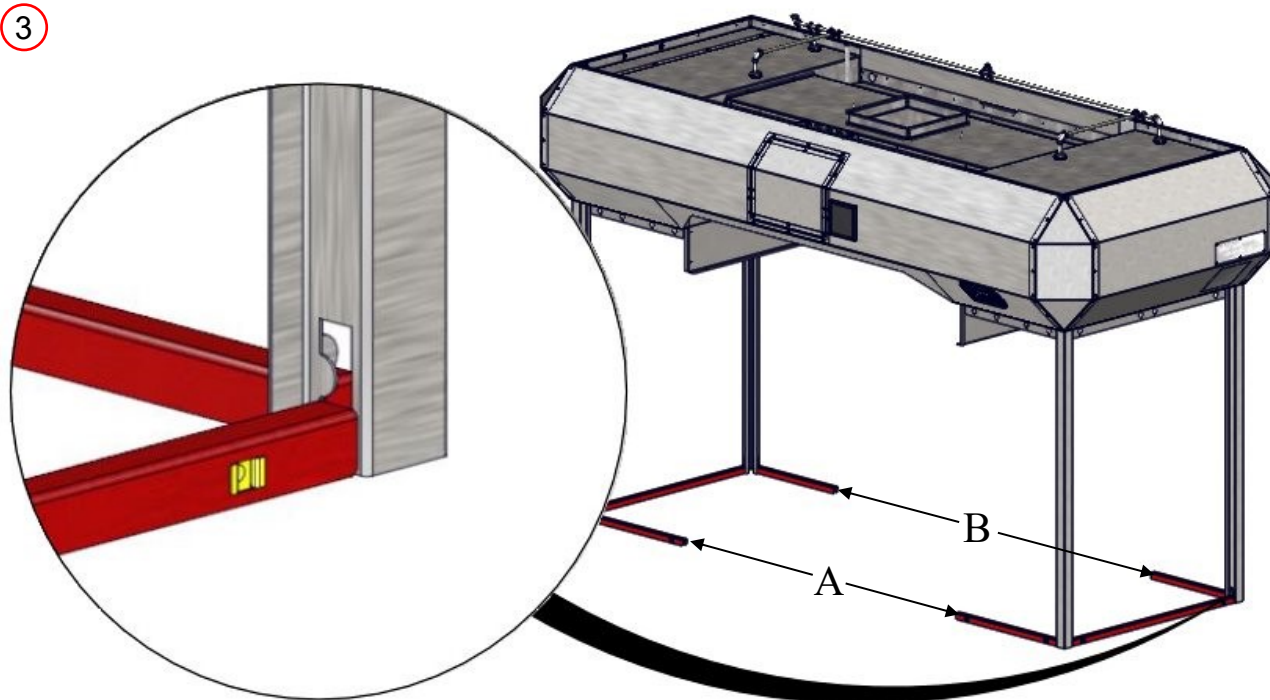
2



Качулка монтаж

Инсталирайте долната релси

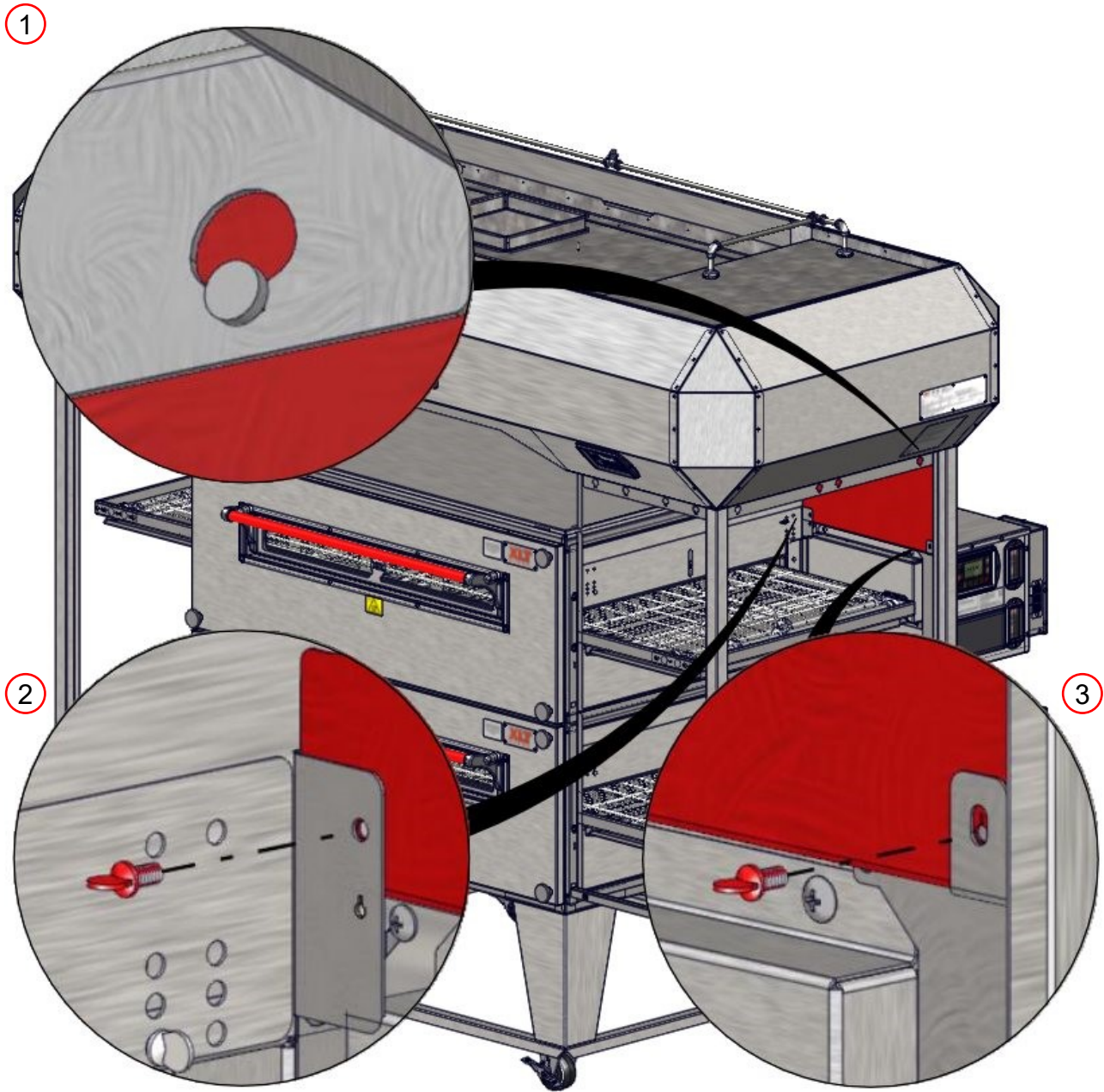
3



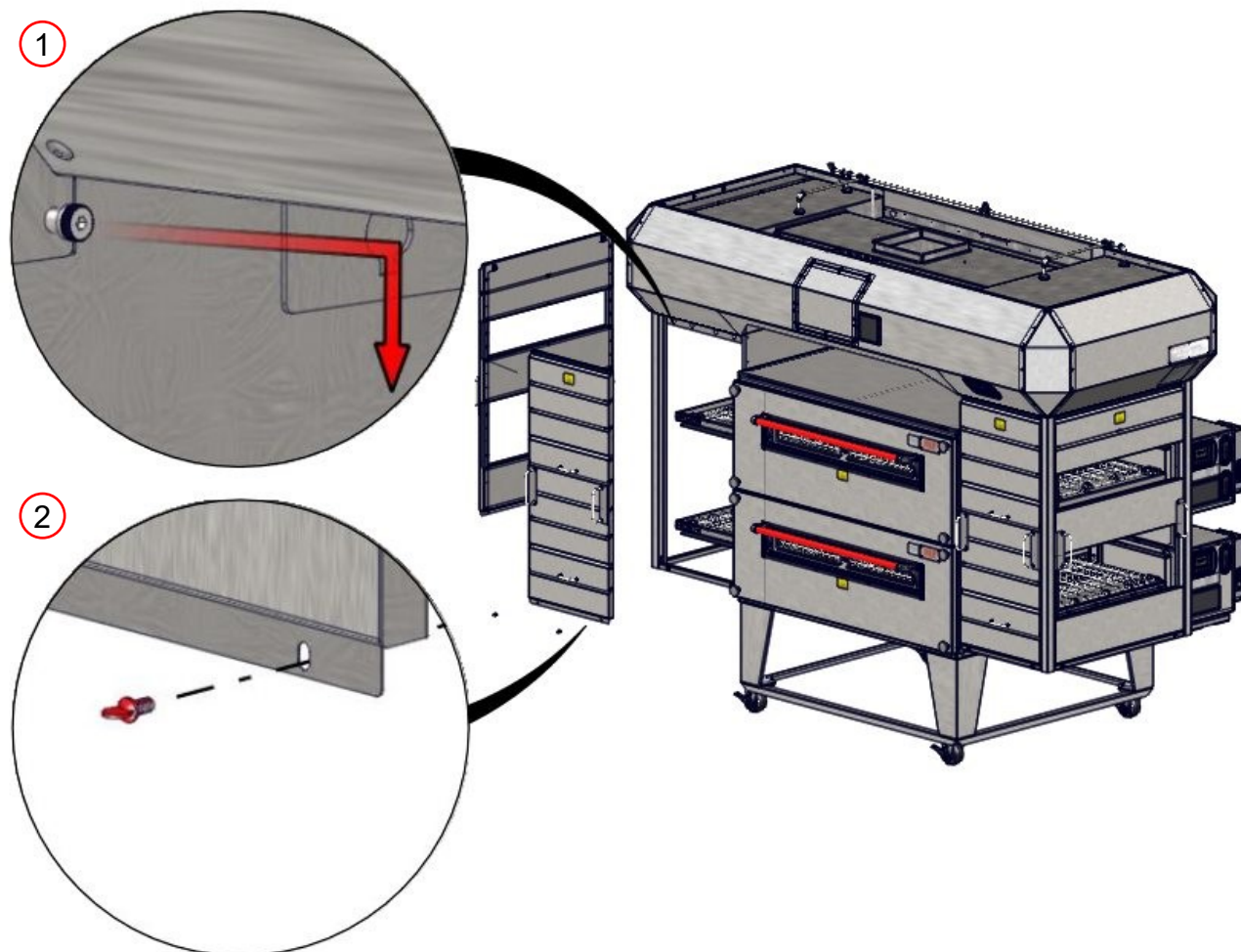
Oven Model	Bottom Rail Widths	
	A	B
1832	32 [813]	41 [1041]
2440	40 [1016]	49 [1245]
3240	40 [1016]	49 [1245]
3255	55 [1397]	64 [1626]
3270	70 [1778]	79 [2007]
3855	55 [1397]	64 [1626]
3870	70 [1778]	79 [2007]

ЗАБЕЛЕЖКА: Всички размери са в инчове [милиметри], $\pm 1/4$ [6], освен ако не е посочено друго.
Всички тегла са изброени в английски лири [килограми], освен ако не е посочено друго.

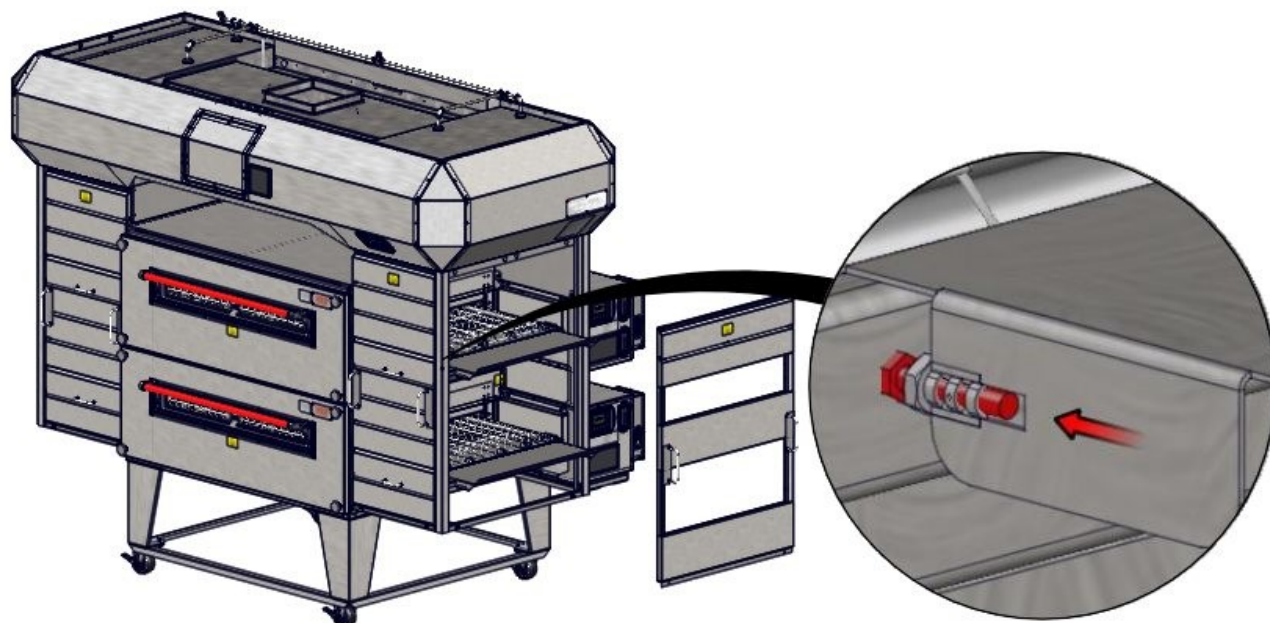
Инсталирайте контрол кутия Горна Приключване



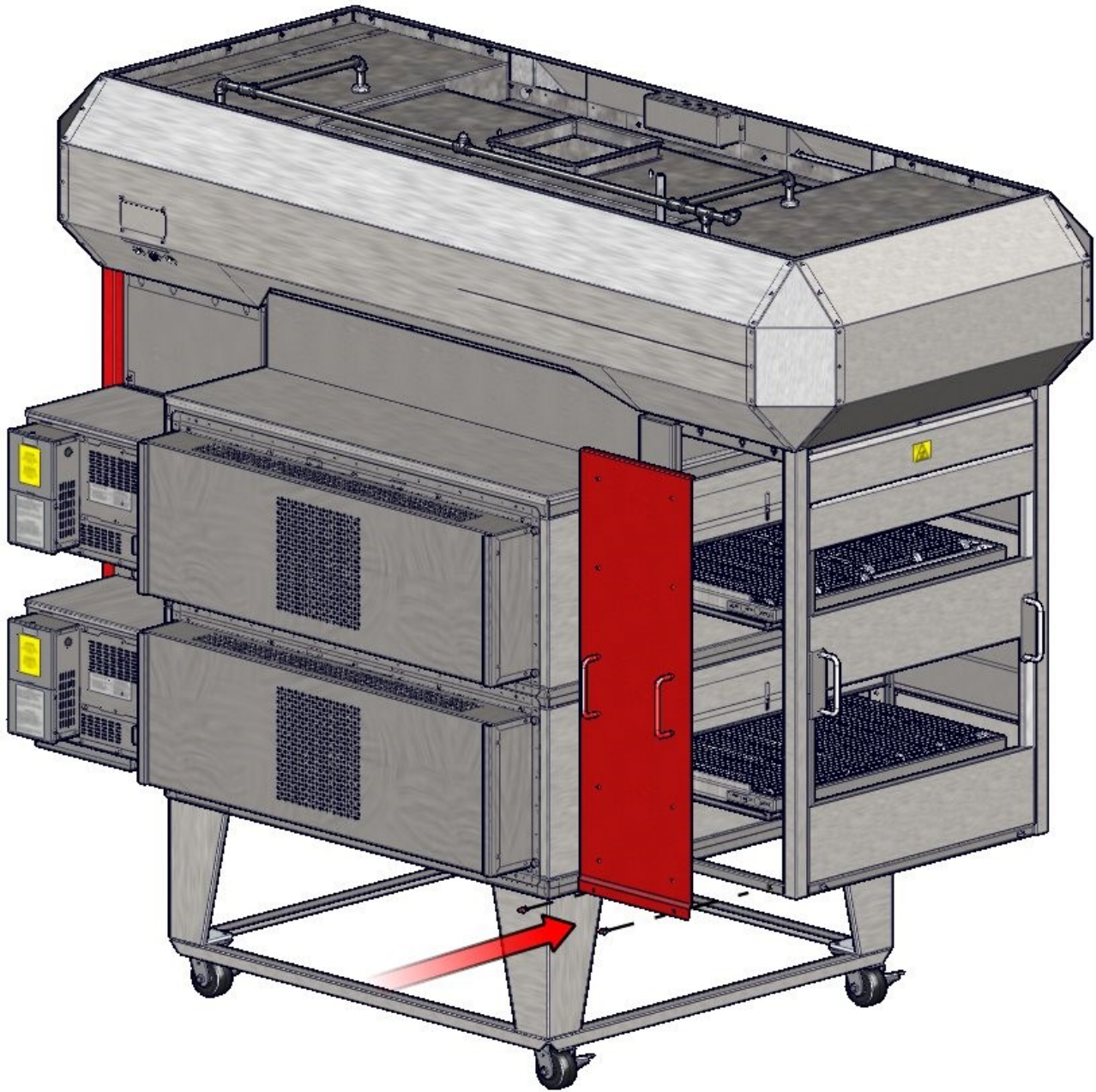
Инсталирайте саван Панели - предна и завършва



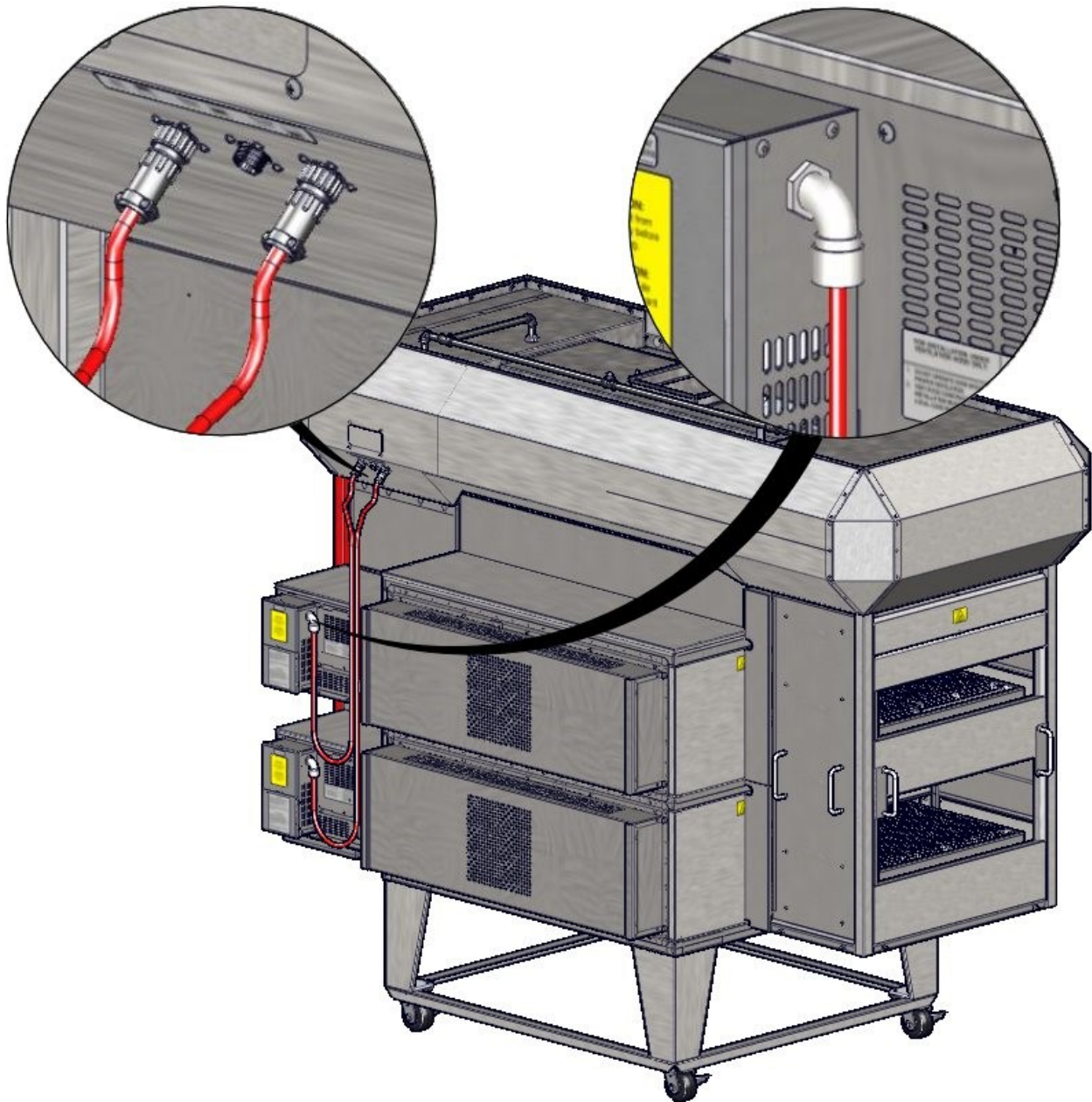
Инсталиране на излитане тави



Инсталирайте Обратно Покров панел



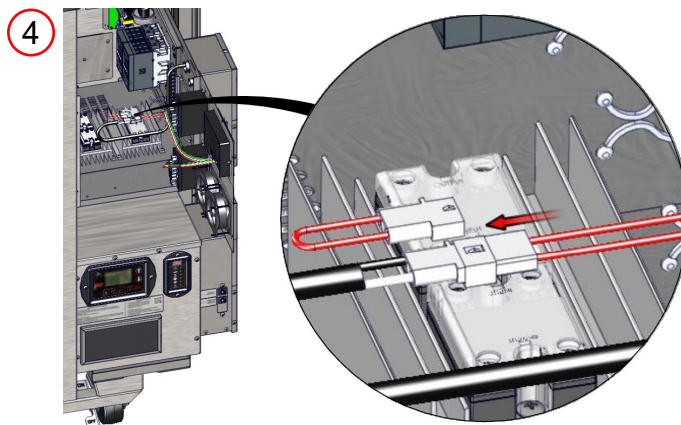
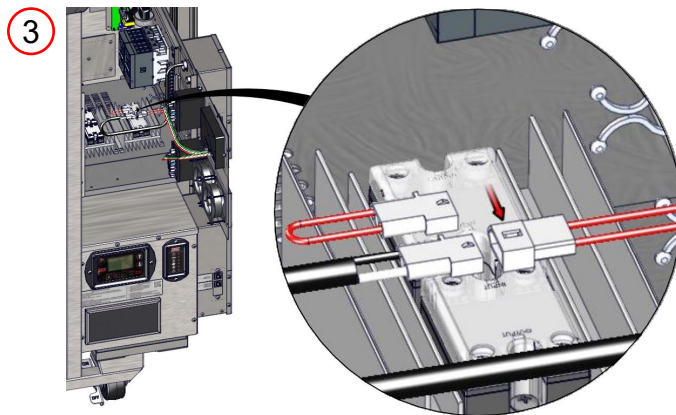
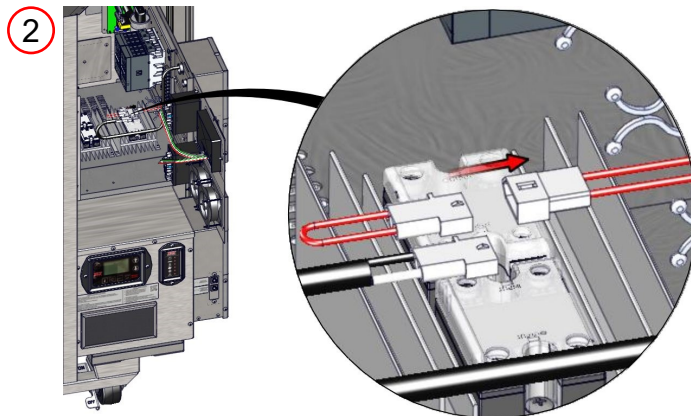
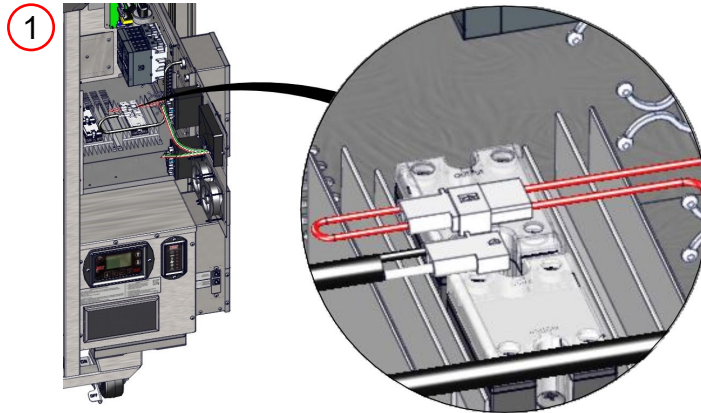
Инсталирайте контролния кабел събрание Худ



Всички качулки са оборудвани с три (3) превключвател за преместване обекти, независимо от това как се инсталират много XLT фурни. За еднократна употреба фурна място "Top". За двойна употреба стека място "Top" на горната част на фурната и "Bottom" място за по-ниска фурна, оставяйки "Middle" място отворен.

Поставете и заключва всяка фурна контрол кабел към определен местоположението на дъното на кутията за контрол качулка.

Свържете контрол кабел събрание Худ



Задвижване с променлива честота Корекции

Всички XLT Качулки са функционално тествани в завода. Операция се проверява, и са направени корекции, за да се гарантира правилното функциониране. Въпреки това, полеви условия понякога са различни от заводски условия. Тези променливи правят необходимо да има упълномощен сервизен техник да провери работа и да направи корекции поле, ако е необходимо. Следните елементи трябва да бъдат проверени и потвърдени да отговарят на спецификациите и изискванията, посочени в това ръководство, преди да качулата се в експлоатация:

Правилно въртене на вентилатора**Балансиран грим въздух**

Първоначално Start-Up контролният списък трябва да бъде завършено в момента на монтажа, подписан от клиента и се връща в XLT Фурни за започване политика гаранция.

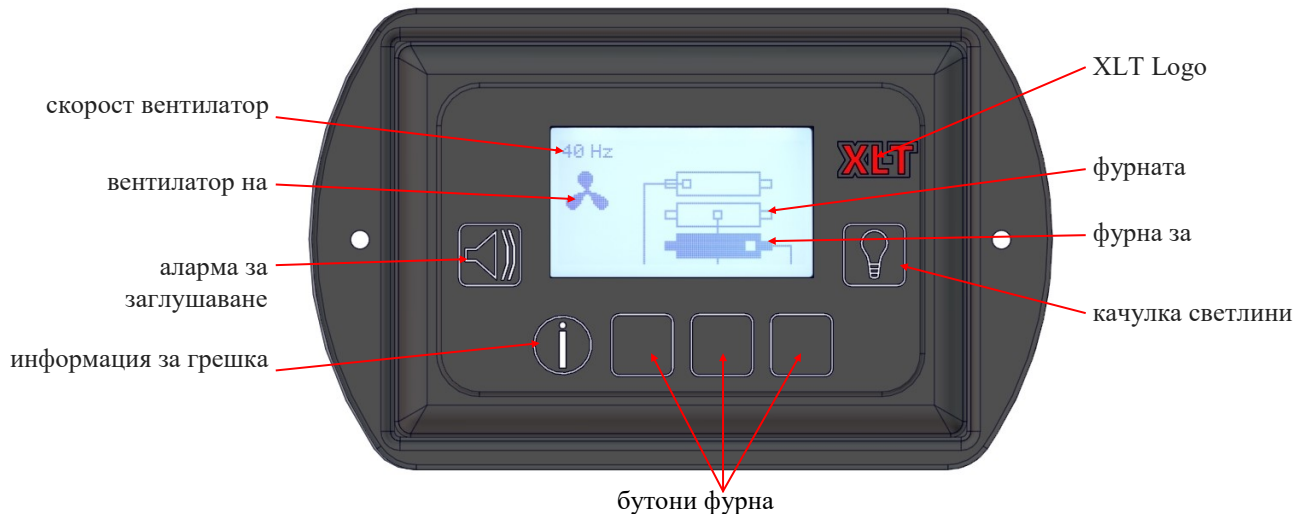
Контролерът на VFD се настройва в завода на стойностите, показани в таблицата по-долу.

VFD Controller Settings						
	Switches On			1832 & 2440	3240 & 3255	3855
	Top	Middle	Bottom			
Single	X			20 Hz	25 Hz	30Hz
Double	X			20 Hz	25 Hz	30Hz
			X	35 Hz	40 Hz	45 Hz
Triple	X			35 Hz	40 Hz	45 Hz
	X			20 Hz	25 Hz	30Hz
		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		

Ако имате нужда или повече или по-малко въздушен поток, следвайте тези стъпки:

1. Натиснете и задръжте <HOOD LIGHT> и <XLT LOGO> бутони, за да влезе в режим на фабрика тек.
2. Използвайте стрелките нагоре / надолу, за да достигне до потребителя въздушен баланс.
3. Натиснете и задръжте <ENTER> бутон за 3 секунди. Цял ред ще започне да мига.
4. Превъртете до желаната настройка фурна. Натиснете <Enter>.
5. +/- Трябва да мига и го позволява +/- променят до 10 Hz.
6. Натиснете <ENTER>, за да запазите промените.
7. Натиснете <ON> да тестват въздух баланс.

първоначалното стартиране

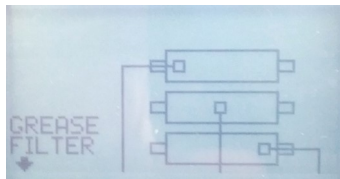


NOTE Когато XLT фурни са оборудвани с XLT Абсорбатори, главния прекъсвач на фурната е изключена и вече не функционира. Худ потребителски интерфейс (HUI) на XLT Худ надделява ключа фурна.

Худ операция

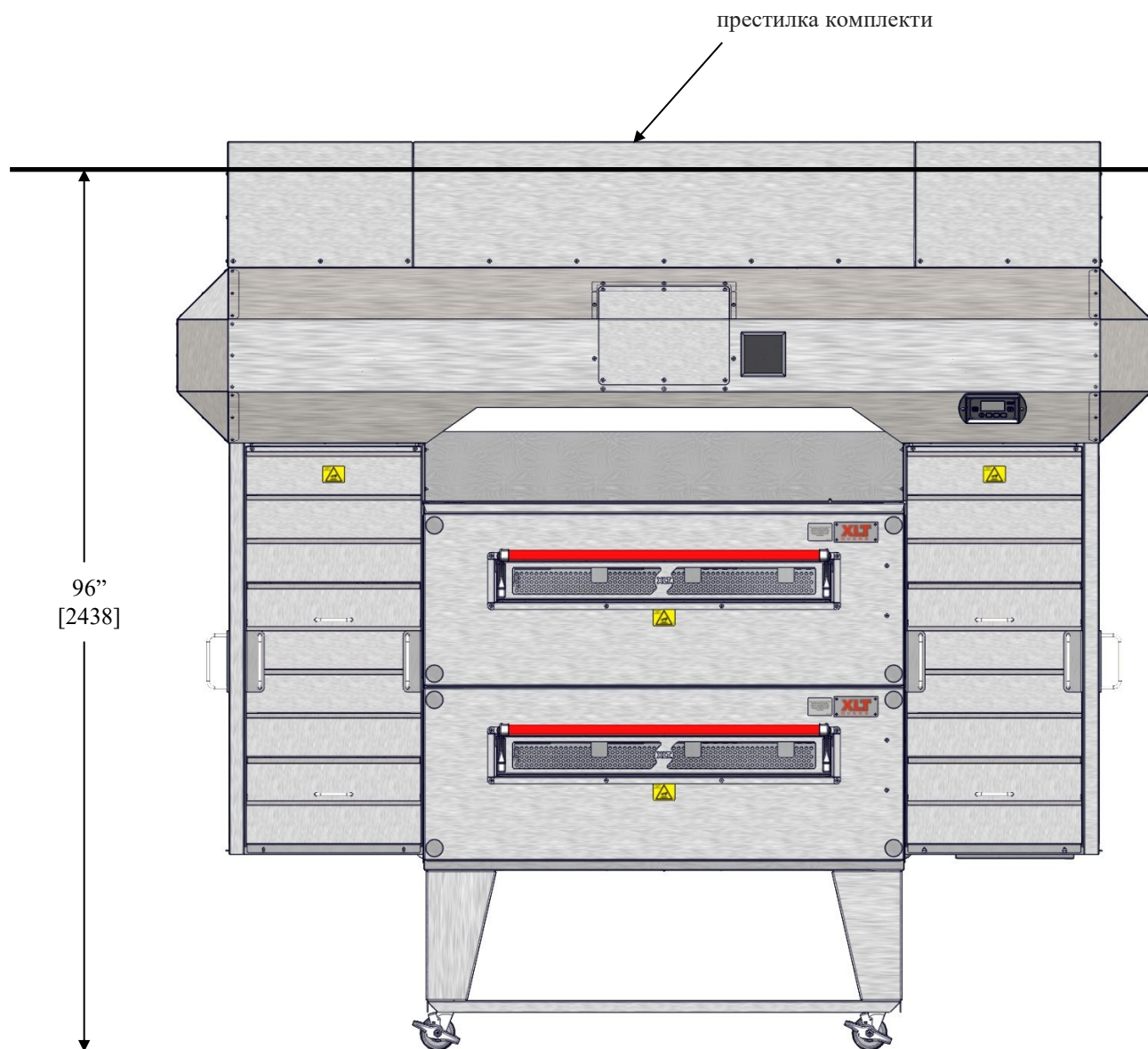
1. Превърнете желаня фурната (и) с натискане на съответния кондензаторен бутон докосване. Обърнете се към стартиране на секцията Фурна за инструкции за това как да се регулира температурата и конвейерна скорост. Фурната (и), вентилатор, и грим въздух единица ще бъде активирана с този ключ, ако XLT Худ е инсталиран в съответствие с това ръководство.
2. Включете светлините чрез натискане на светлина ключа на Hui. (Крушки не са включени с качулка)
3. Когато допълнителни фурни са включени, чрез Hui на VFD автоматично ще се увеличи скоростта на вентилатор.
4. Когато затваряне на пещите, обръщане на желаня фурната с натискане на съответния бутон на Hui. въздушен блок грим ще се изключи. Вентилаторът на изпускателната ще се изключи след около 15 минути и фурната ще се изключи след около 30 минути.

Възстановяване Худ охлаждащ вентилатор и таймер грес



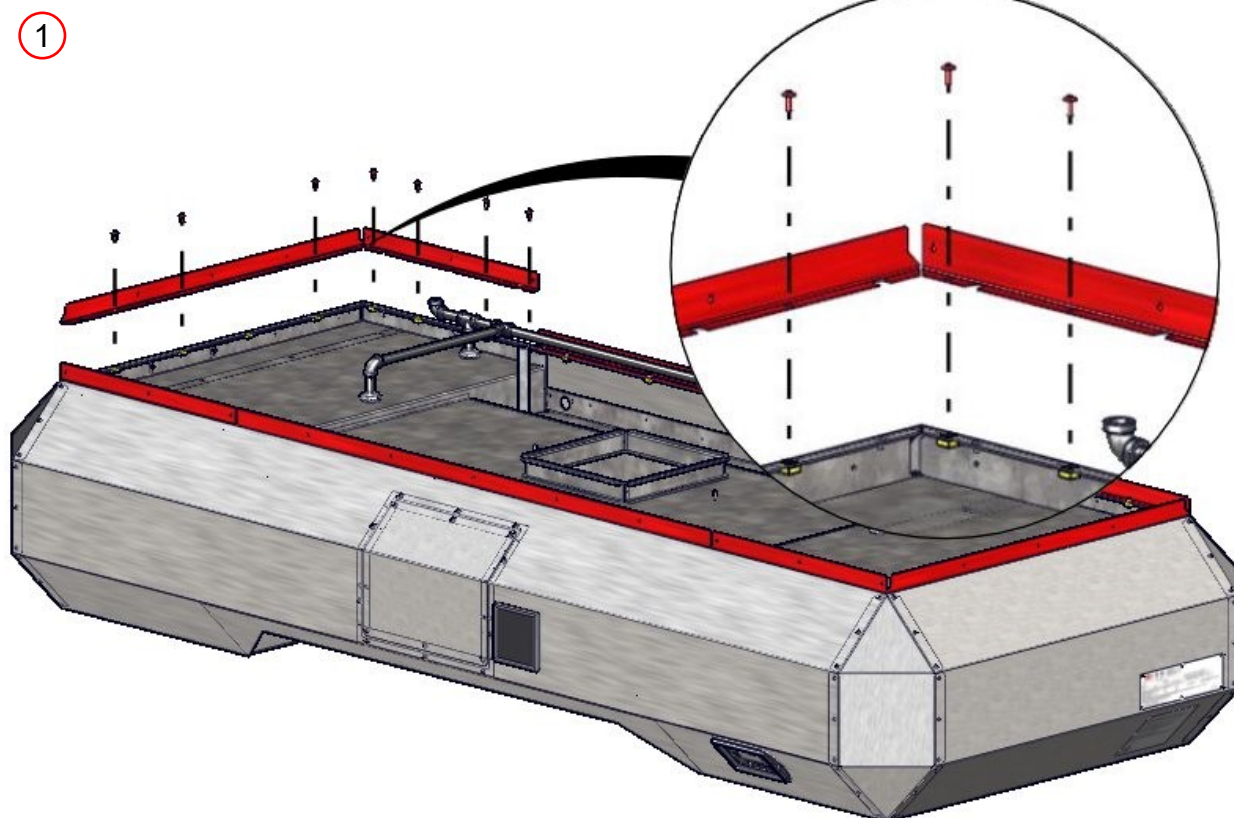
1. охлаждащ вентилатор и филтър за мазнини нулиране алармата ще се появи в долния ляв ъгъл на Hood потребителски интерфейс. Натиснете бутона Error информация, за да въведете изчисти екрана.
2. За нулиране на вентилатора за охлаждане или Grease филтър преса кондензаторен бутон докосване център с нулиране над него, за да настроите времето назад до нула.
3. На следващия екран ще се появи в продължение на 5 секунди и след това се върнете към нормалния работен екран.

Размерът на престилка комплект се определя от размера на XLT Hood & разстояние от готовия под до инсталирания височината на тавана капка. винтове престилка комплект директно към XLT Hood & не изисква структурна подкрепа. пластмасово покритие трябва да се отстрани от всички части преди инсталирането.

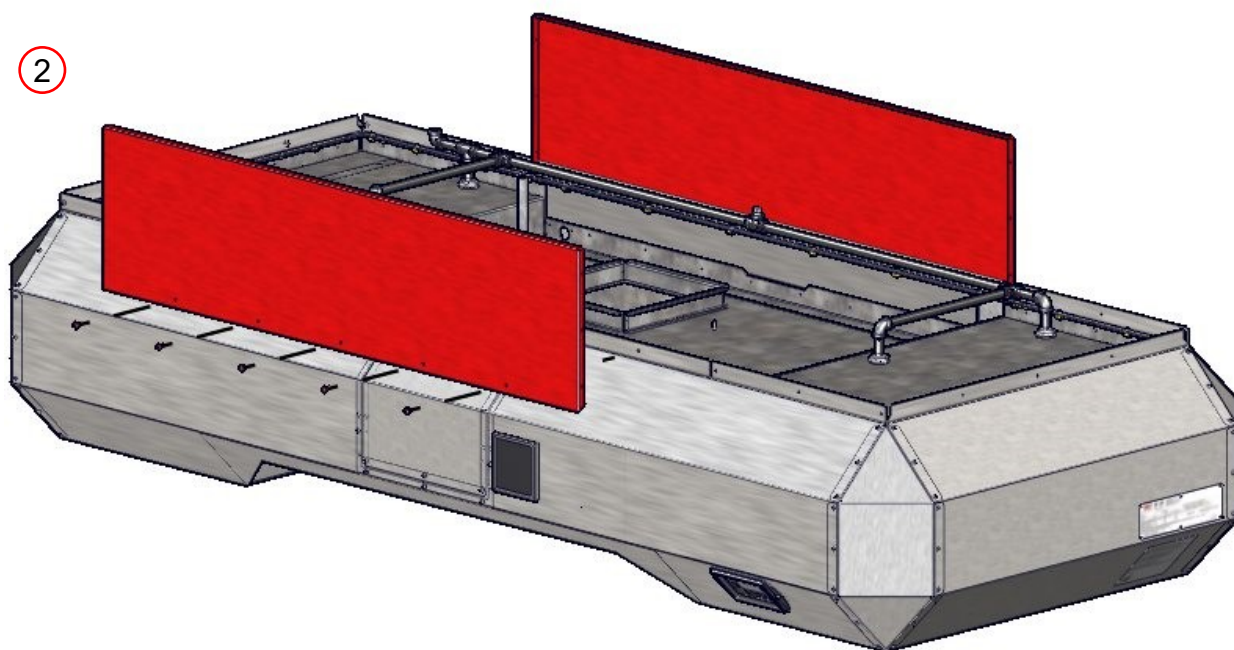


XLT Худ престилка комплекти са на разположение за друг етаж на височина на тавана. Свържи XLT пеци или си назначен представител за повече информация.

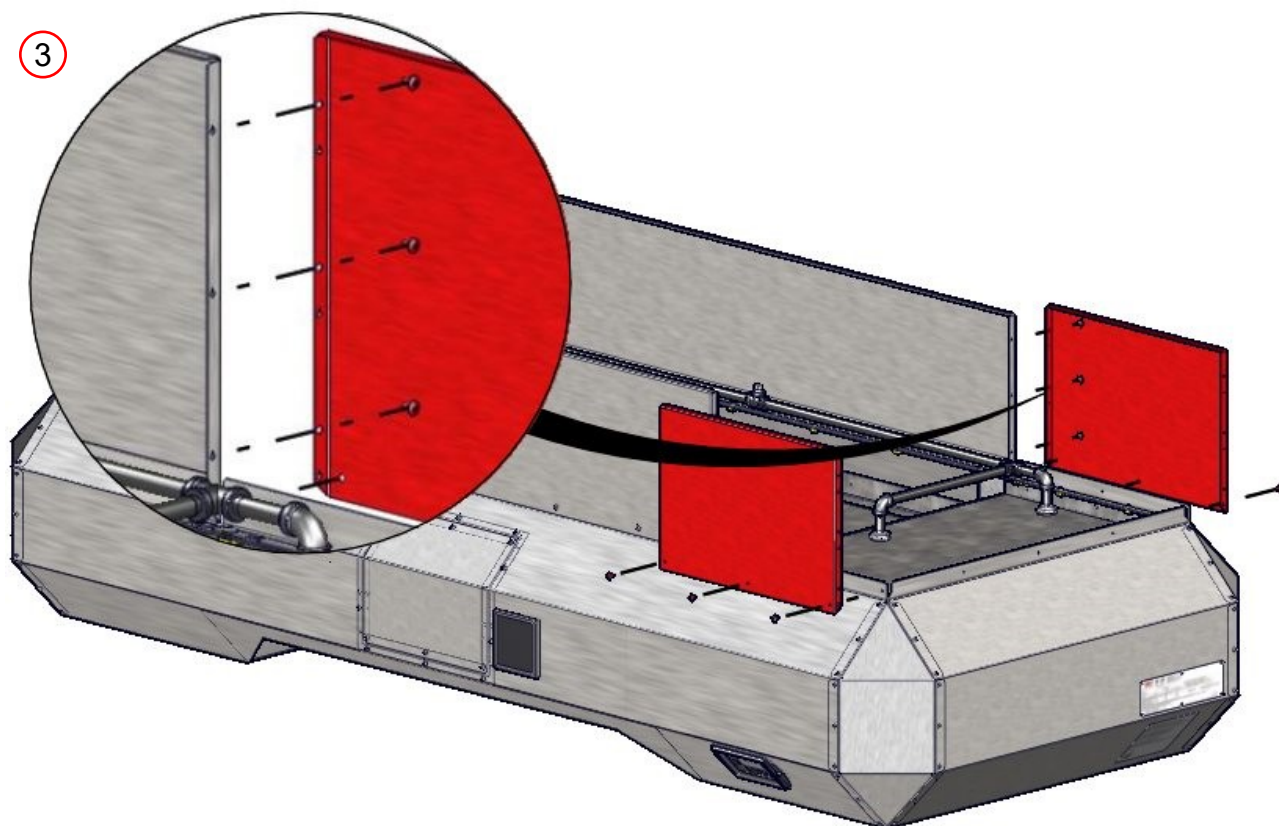
Инсталирайте престилка Скоби



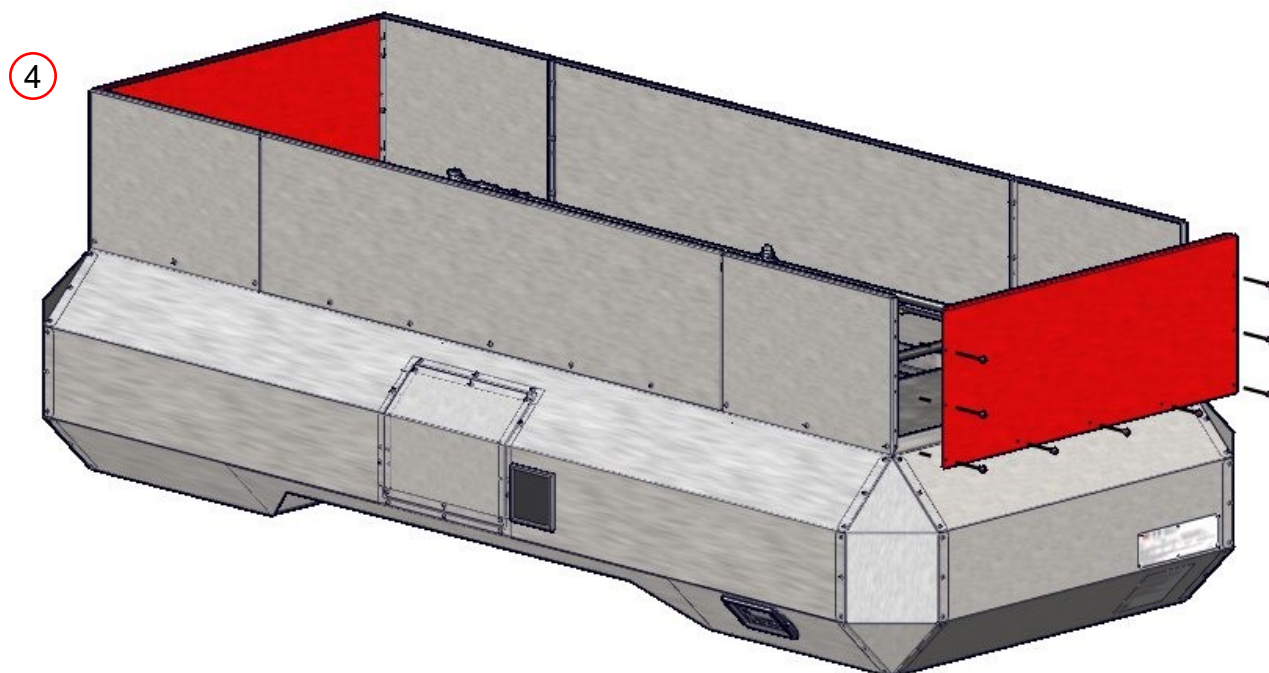
Инсталирайте Предни и Задни панели

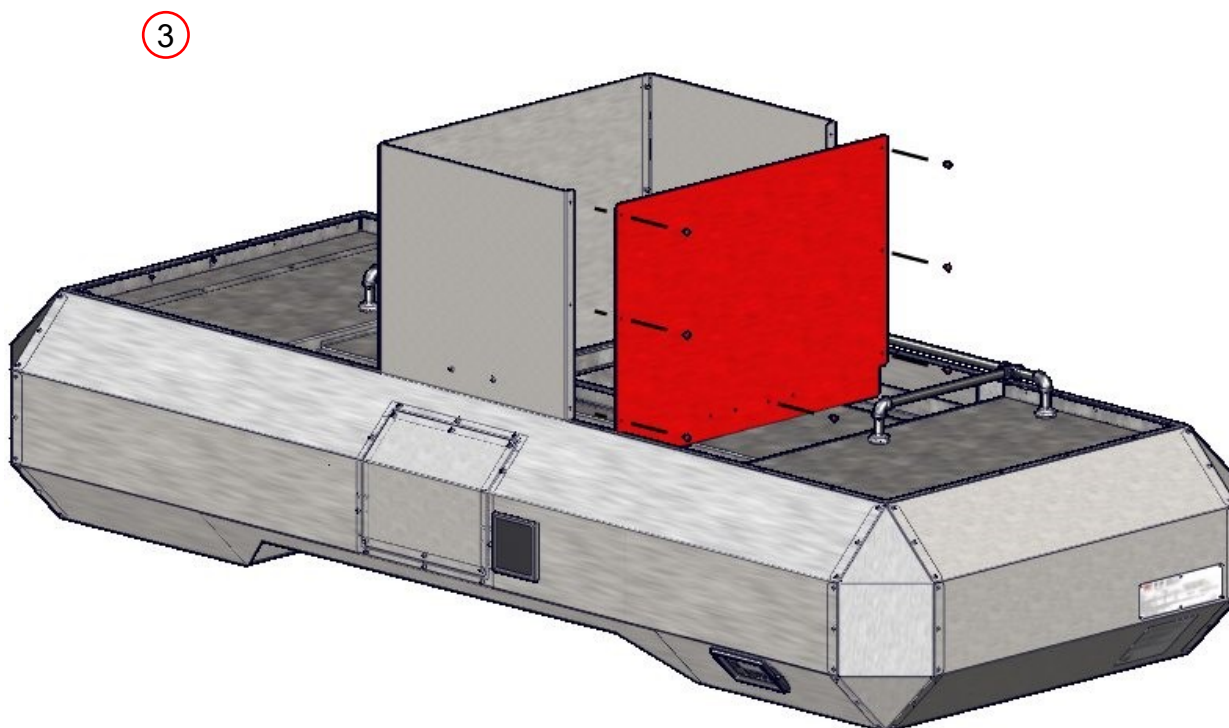
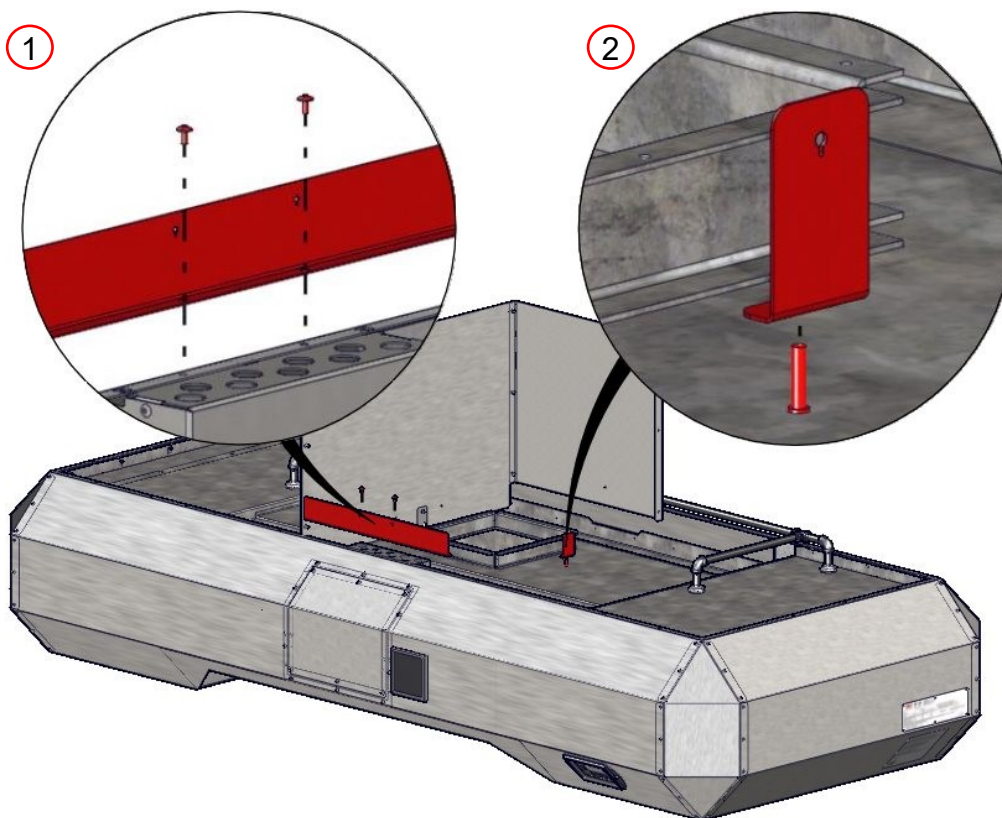


Инсталирайте ъглови панели



Инсталирайте крайни панели








Вашият XLT качулка е изработена от неръждаема и алуминизирана стомана. Проверете ограничения за кандидатстване на етикета на продукта преди употреба. Спазвайте препоръчани предпазни и защитни мерки, както е продиктувано от производителя на продукта.

Не използвайте абразивни или разяждащи почистващи препарати. Абразивни подложки ще надраскат неръждаеми стоманени повърхности. Зоните с тежки натрупване трябва да се пръска и се оставя да кисне в продължение на 5 минути преди да избършете чисти. Винаги избърсвайте с

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"/>

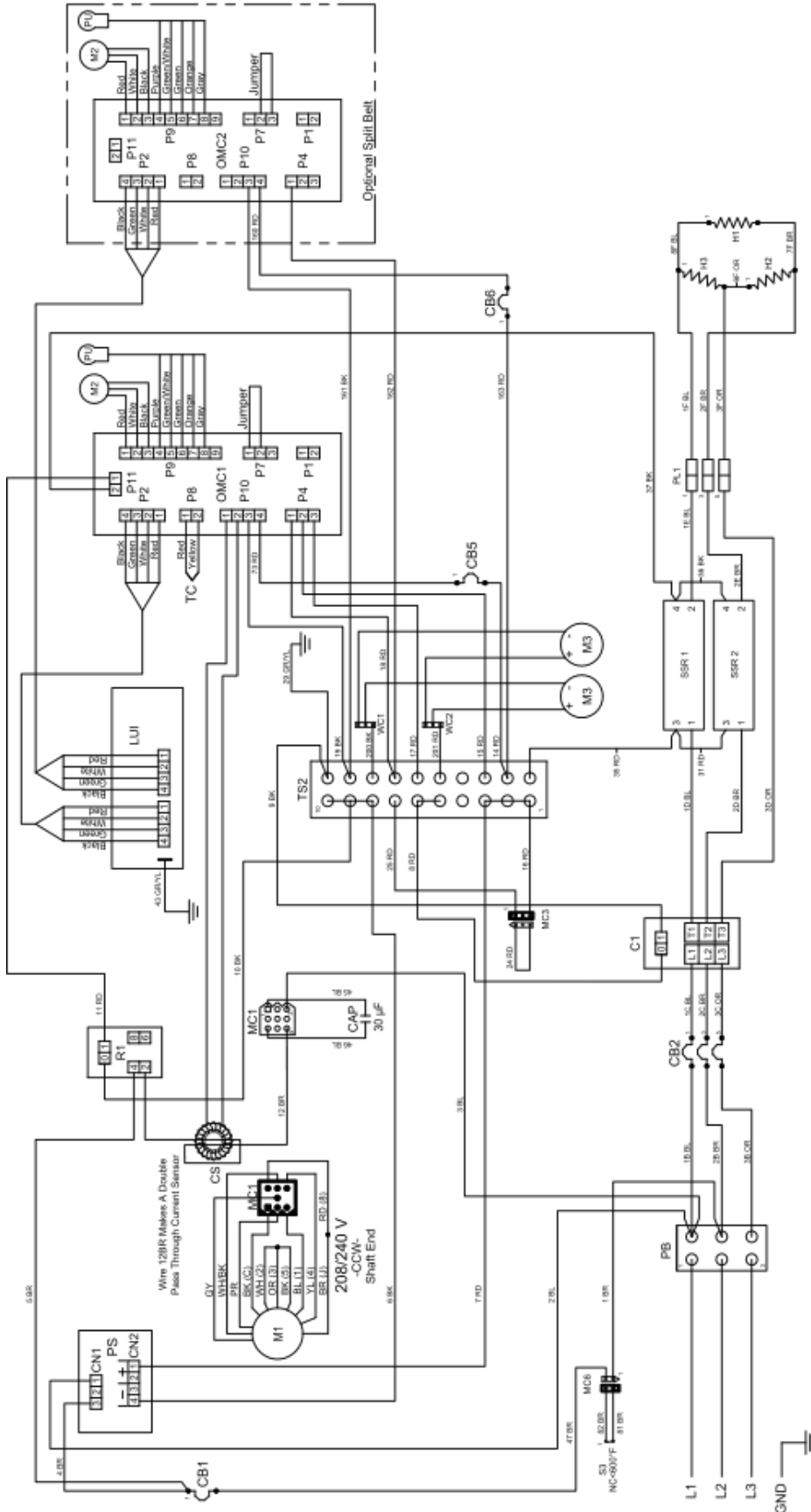
График предоставя като само един водач. Честотата на почистване може да варира, както е необходимо.

	Фурна трябва да се охлади и електрическият кабел изключен преди всяко почистване се прави.
ОПАСНОСТ	
	Плащаницата панели могат да тежат до 60 кг [27 кг]. Бъдете внимателни при вдигане.
ВНИМАНИЕ	
	Не пръскайте течни почистващи препарати на следните места: <ul style="list-style-type: none"> • Худ електрическо поле (разположен в предната част на горната част) • потребителски интерфейс (Намира се на предната долния десен ъгъл)
ВНИМАНИЕ	

Вижте раздела за монтаж на аспиратора за разглобяване и сглобяване.

Тази страница е умишлено оставено празно .

ФУРНА СХЕМАТИЧНИ - СТАНДАРТНА 208/240 VAC RH 99



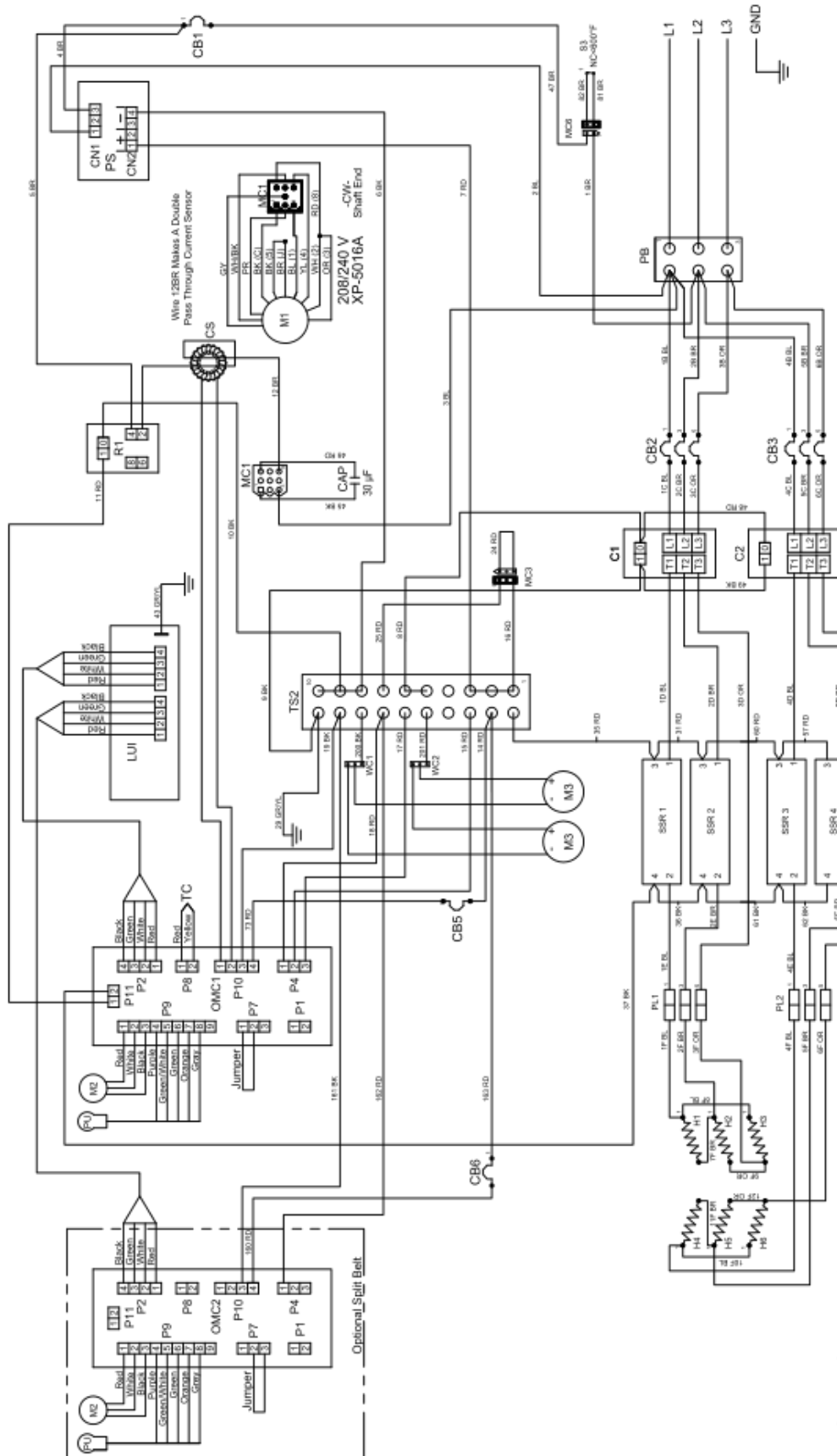
- | | | | | | |
|----------|---|-----------|----------------------------------|-----------|---------------------------|
| C1 | Contactor, 70 Amp | M1 | Motor, Oven Fan | R1 | Oven Fan Motor Relay |
| CAP | Capacitor 30µF | M2 | Motor, Conveyor | S3 | Switch, High Limit |
| CB1 | Circuit Breaker, 10 Amp, Main | M3 | Motor, Cooling Fan | SSR1 | Solid State Relay, 90 Amp |
| CB2 | Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements | OMC1 | Oven Machine Control, Main | SSR2 | Solid State Relay, 90 Amp |
| CB5 | Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor | OMC2 | Oven Machine Control, Split Belt | TC | Thermocouple |
| CB6 | Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor | PB | Power Block | TS2 | Terminal Strip |
| H1-H3 | Heating Element, 208 or 240 VAC, 5300 W | PL1 | Push Lock, 1-3 Elements | WC1 | Wago Connector |
| LUI | Large User Interface | PS | Power Supply | WC2 | Wago Connector |
| BK-Black | BR-Brown | GY-Gray | GR-Green | OR-Orange | PR-Purple |
| RD-Red | WH-White | YL-Yellow | | | |
- X3G-1832**
X3G-2336
208/240 VAC 3 PH 60 Hz
XD-9130G-208/240-5300-3 RH
RH Controls Right Side
2/16/2021

техничка поддръжка US: 888-443-2751



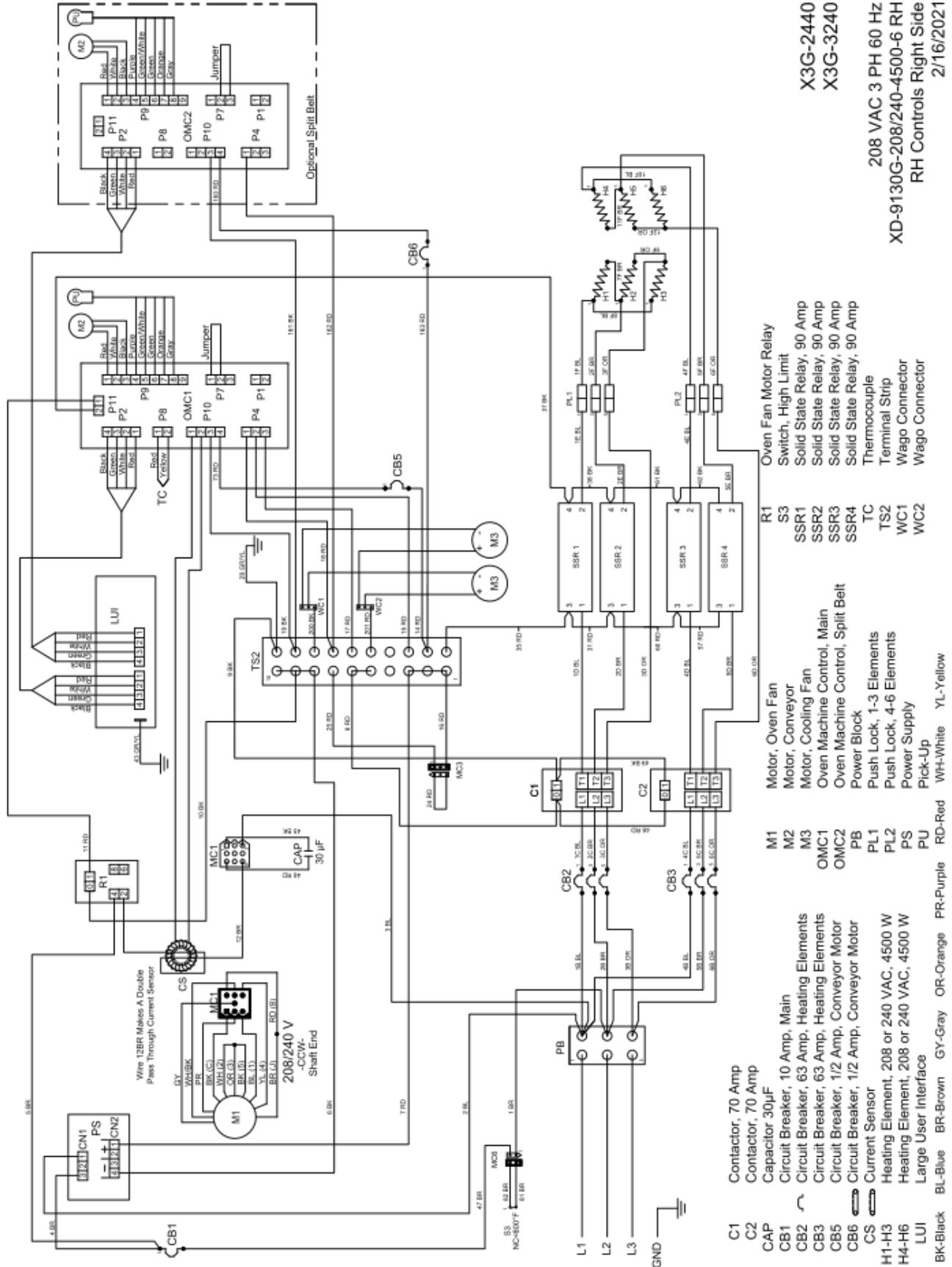
техничка поддръжка INTL: 316-943-2751

100 ФУРНА СХЕМАТИЧНИ - СТАНДАРТНА 208/240 VAC LH



- C1 Contactor, 70 Amp
 - C2 Contactor, 70 Amp
 - CAP Capacitor 30μF
 - CB1 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
 - CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
 - CB3 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
 - CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
 - CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
 - CS Current Sensor
 - H1-H3 Heating Element, 208 or 240 VAC, 4500 W
 - H4-H6 Heating Element, 208 or 240 VAC, 4500 W
 - LUI Large User Interface
 - M1 Motor, Oven Fan
 - M2 Motor, Conveyor
 - M3 Motor, Cooling Fan
 - OMC1 Oven Machine Control, Main
 - OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
 - PB Power Block
 - PL1 Push Lock, 1-3 Elements
 - PL2 Push Lock, 4-6 Elements
 - PS Power Supply
 - PU Pick-Up
 - R1 Contactor, 70 Amp
 - S3 Contactor, 70 Amp
 - SSR1 Solid State Relay, 90 Amp
 - SSR2 Solid State Relay, 90 Amp
 - SSR3 Solid State Relay, 90 Amp
 - SSR4 Solid State Relay, 90 Amp
 - TC Thermocouple
 - TS2 Terminal Strip
 - WC1 Wago Connector
 - WC2 Wago Connector
- BK-Black BL-Blue BR-Brown GY-Gray OR-Orange PR-Purple RD-Red WH-White YL-Yellow
 X3G-2440
 X3G-3240
 208 VAC 3 PH 60 HZ
 XD-9130G-208/240-4500-6 LH
 LH Controls Left Side
 2/16/2021

ФУРНА СХЕМАТИЧНИ - СТАНДАРТНА 208/240 VAC RH101

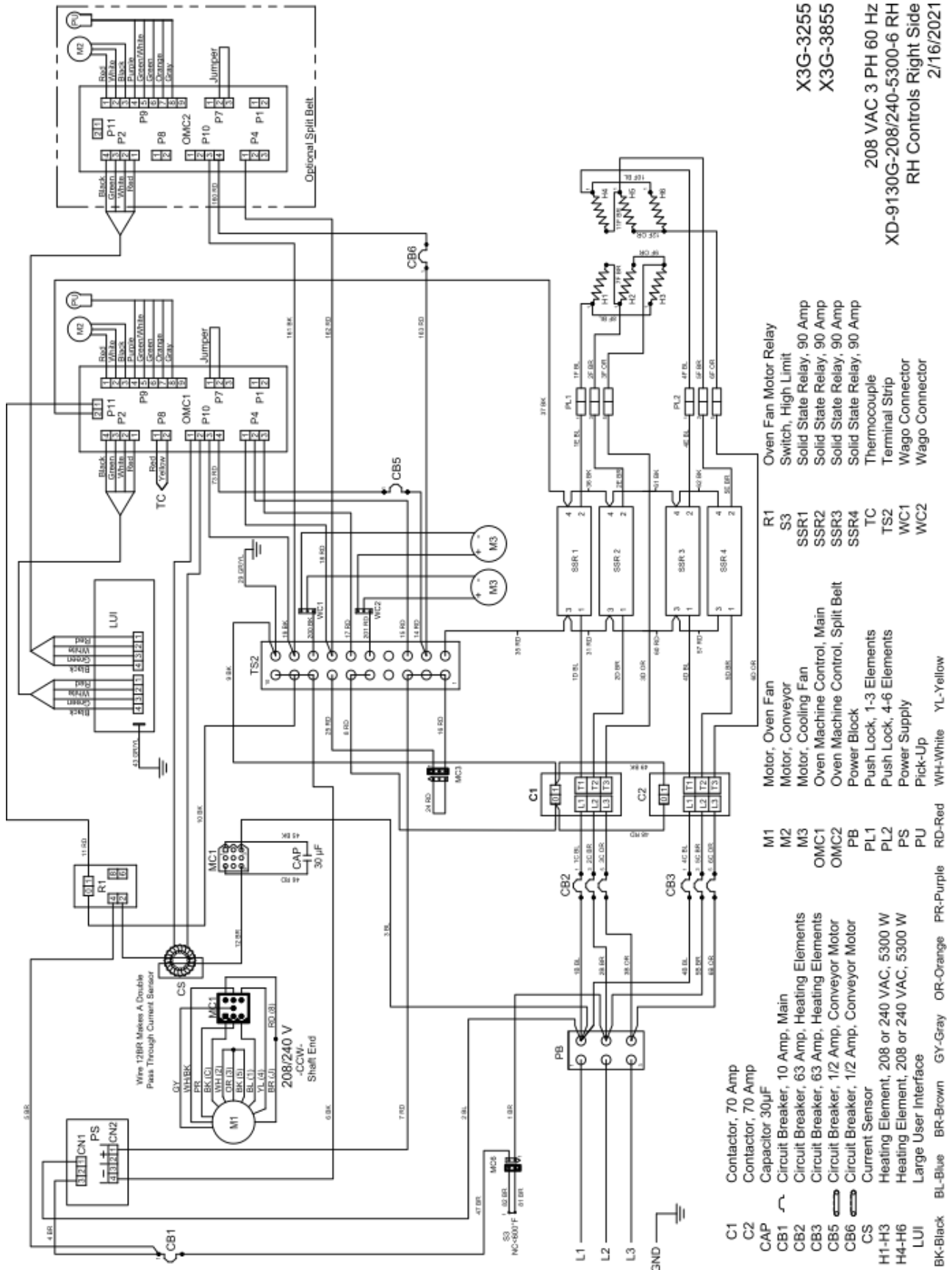


техничка поддршка US: 888-443-2751



техничка поддршка INTL: 316-943-2751

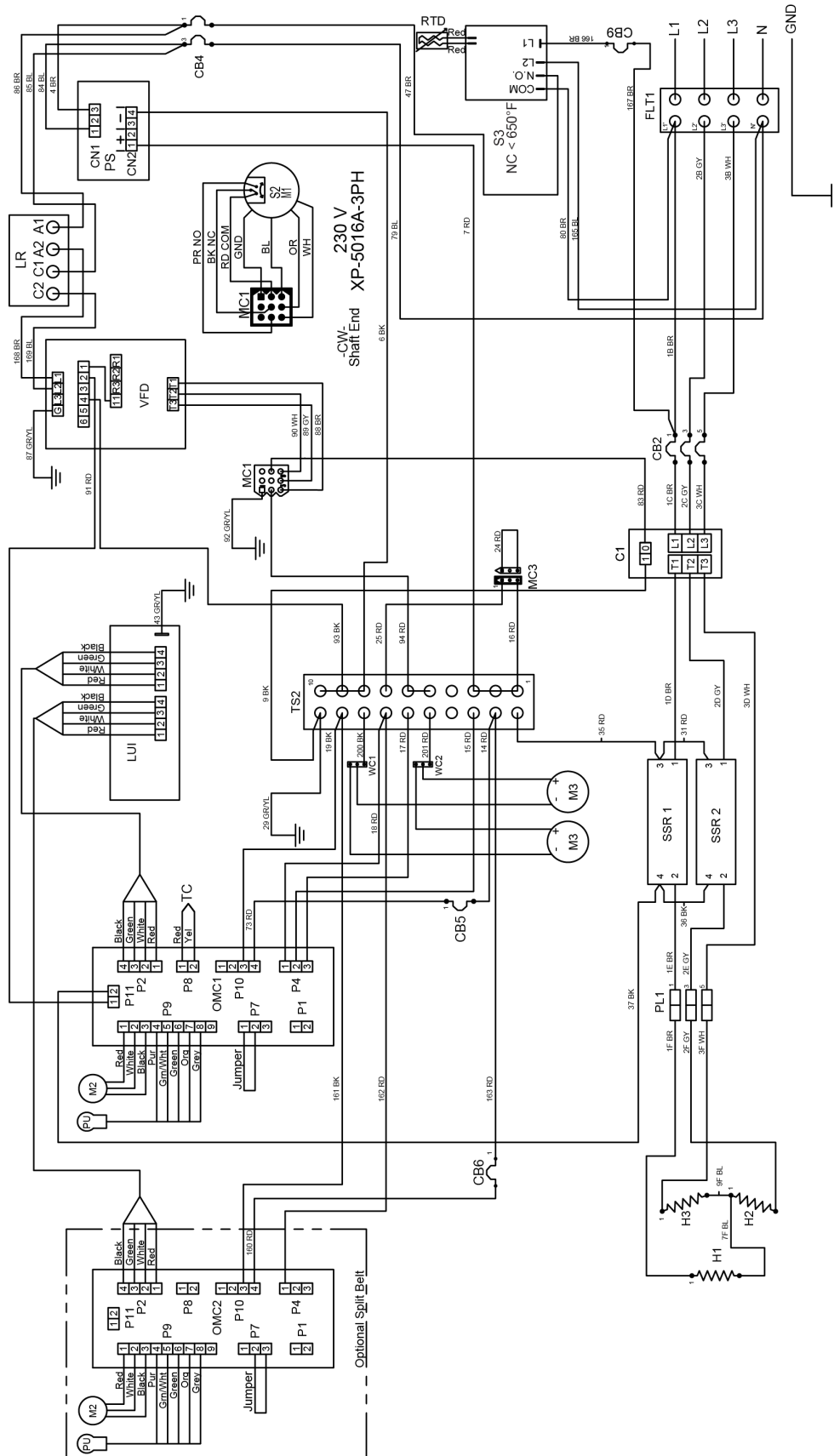
ФУРНА СХЕМАТИЧНИ - СТАНДАРТНА 208/240 VAC RH103



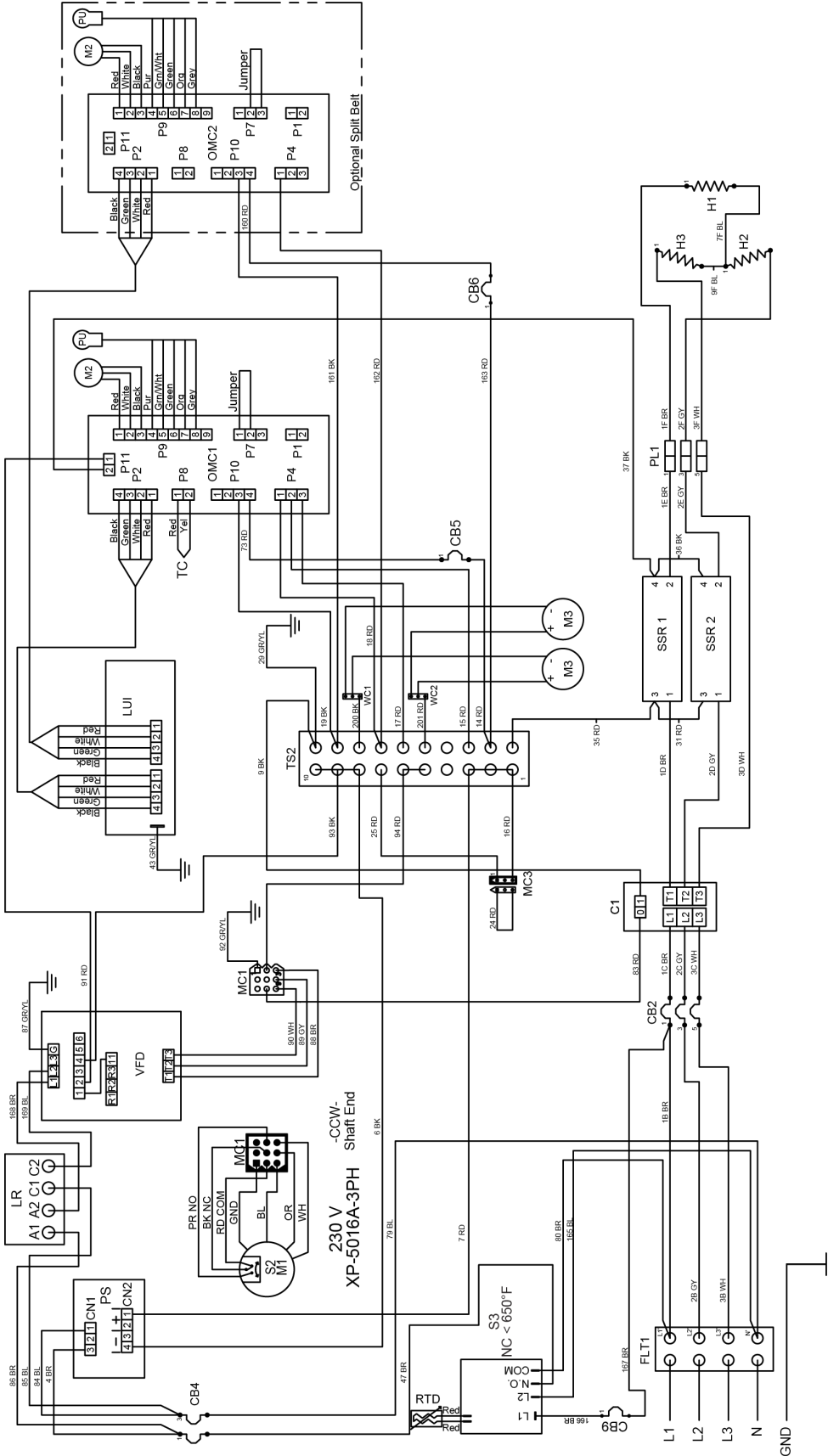
техническа поддръжка US: 888-443-2751



техническа поддръжка INTL: 316-943-2751



- C1 Contactor, 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Filter, Control Voltage
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GRYL-Green Yellow OR-Orange WH-White GY-Gray
- LR Line Reactor, 5% Impedance
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor Fan
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- RTD RTD
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SSR1 Solid State Relay, 90 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 90 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector
- X3G-1832
- X3G-2336
- 380/415 VAC 3 PH 50 Hz
- XD-9130G-380/415-5300-3 LH
- LH Controls Left Side
- 11/20/2020



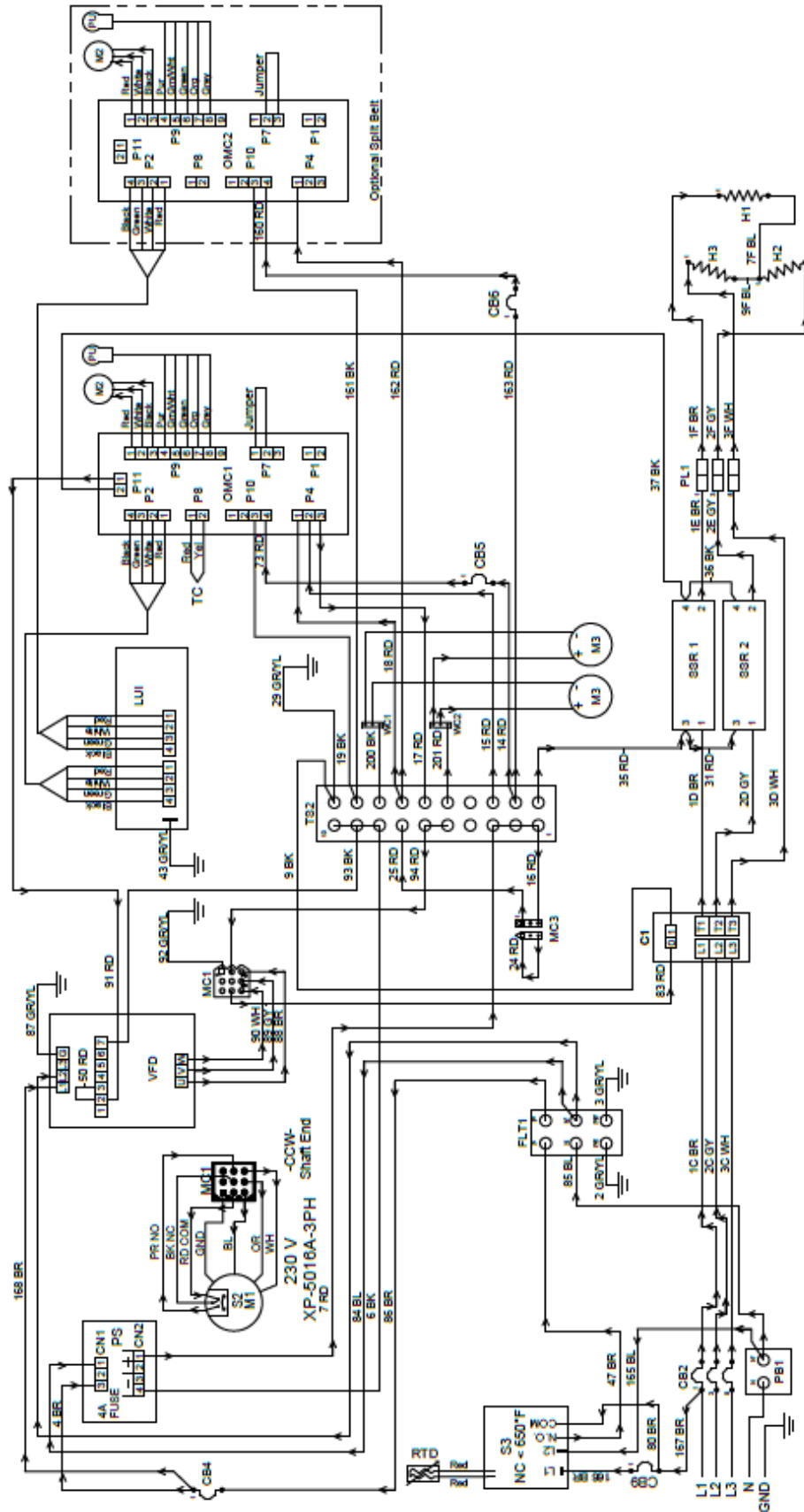
- C1 Contactor, 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Filter, Control Voltage
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- LR Line Reactor, 5% Impedance
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GRYL-Green Yellow OR-Orange WH-White GY-Gray
- RTD RTD, High Limit
- S2 Switch, Centrifical
- S3 Switch, High Limit
- SSR1 Solid State Relay, 90 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 90 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

X3G-1832
X3G-2336

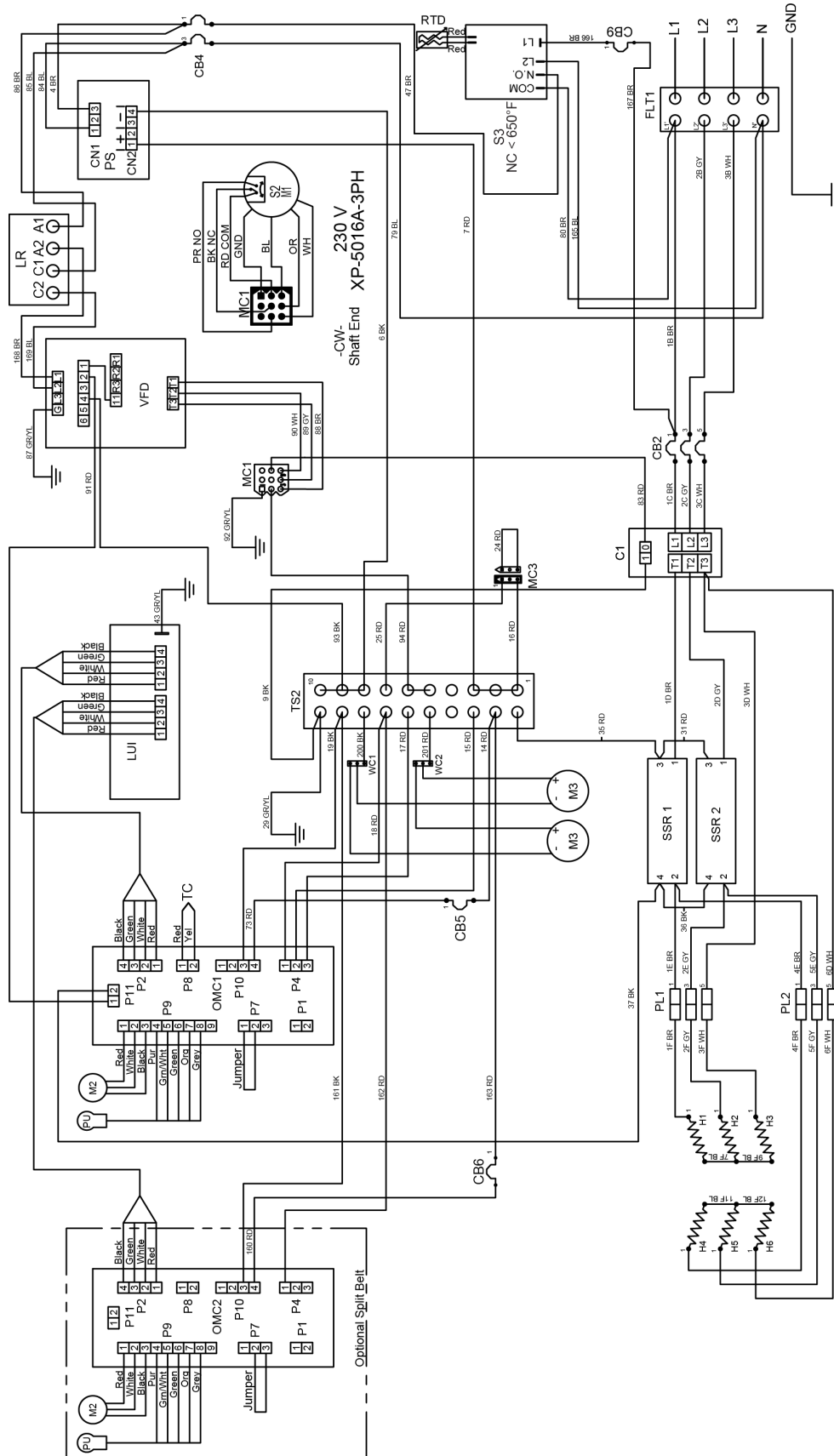
380/415 VAC 3 PH 50 Hz
XD-9130G-380/415-5300-3 RH
RH Controls Right Side
11/20/2020



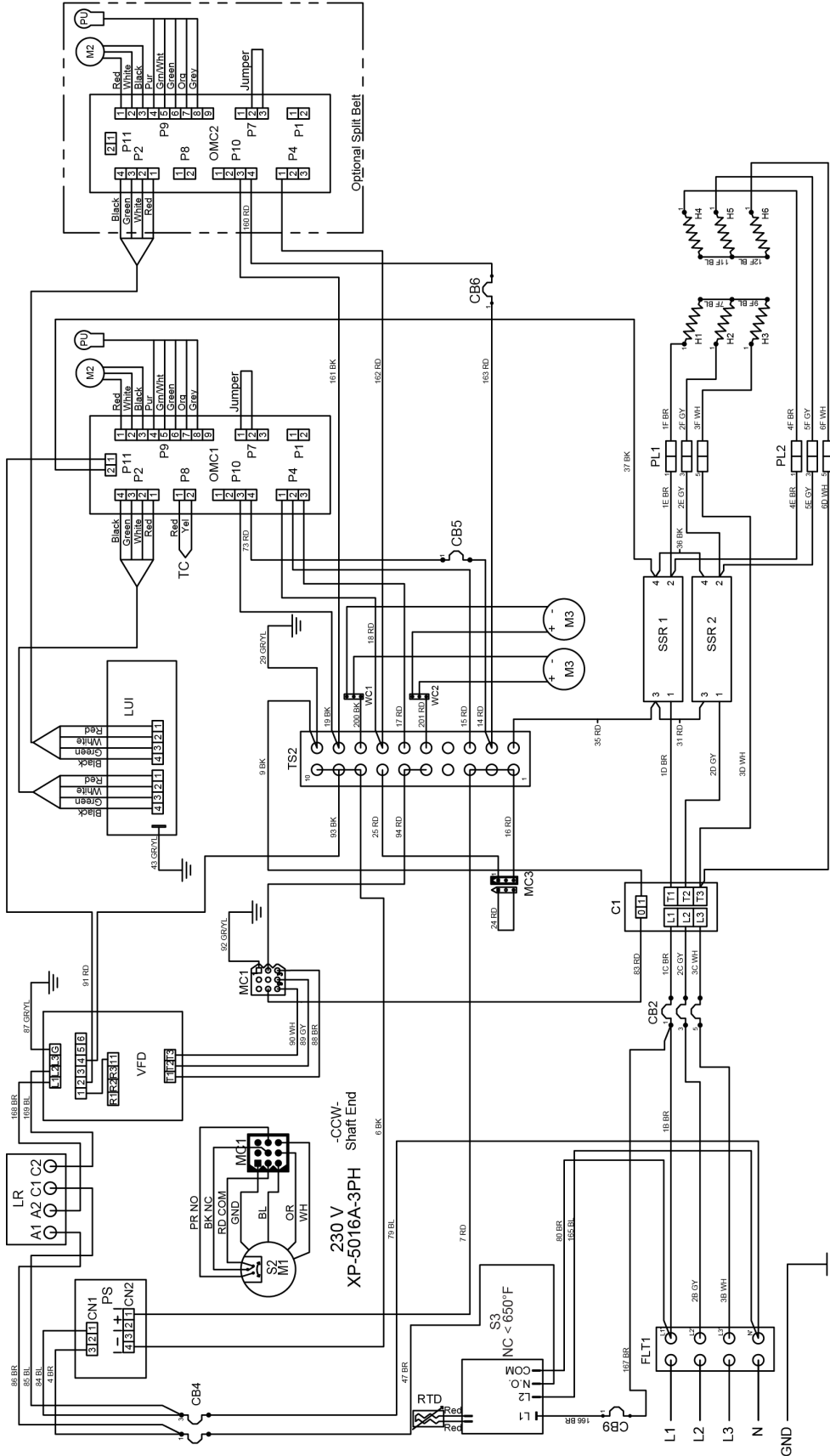
This page is intentionally left blank.



- C1 Contactor, 70 Amp
 - CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
 - CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
 - CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
 - CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
 - CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
 - FLT1 Power Filter, EMI
 - H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
 - LUI Large User Interface
 - M1 Motor, Oven Fan
 - M2 Motor, Conveyor
 - M3 Motor, Cooling Fan
 - OMC1 Oven Machine Control, Main
 - OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
 - PB1 Power Block
 - PL1 Push Lock, 1-3 Elements
 - PU Power Supply
 - RTD RTD, High Limit
 - S2 Switch, Centrifugal
 - S3 Switch, High Limit
 - SSR1 Solid State Relay, 75 Amp
 - SSR2 Solid State Relay, 75 Amp
 - TC Thermocouple
 - TS2 Terminal Strip
 - VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
 - WC1 Wago Connector
 - WC2 Wago Connector
- BK-Black BL-Blue BR-Brown GY-Gray GR-Green OR-Orange PR-Purple RD-Red WH-White YL-Yellow
 X3G-1832
 X3G-2336
 380/415 VAC 3 PH 50 HZ
 XD-9130G-380/415-5300-3 RH
 RH Controls Right Side
 9/29/2021



- C1 Contactor 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Filter, Control Voltage
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 4500 W
- H4-H6 Heating Element, 240 VAC, 4500 W
- LUI Large User Interface
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GRYL-Green Yellow OR-Orange WH-White GY-Gray
- LR Line Reactor, 5% Impedance
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PL2 Push Lock, 4-6 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- RTD RTD
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SSR1 Solid State Relay, 90 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 90 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- VFD VFD
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector
- X3G-2440
- X3G-3240
- 380/415 VAC 3 PH 50 Hz
- XD-9130G-380/415-4500-6 LH
- LH Controls Left Side
- 11/20/2020



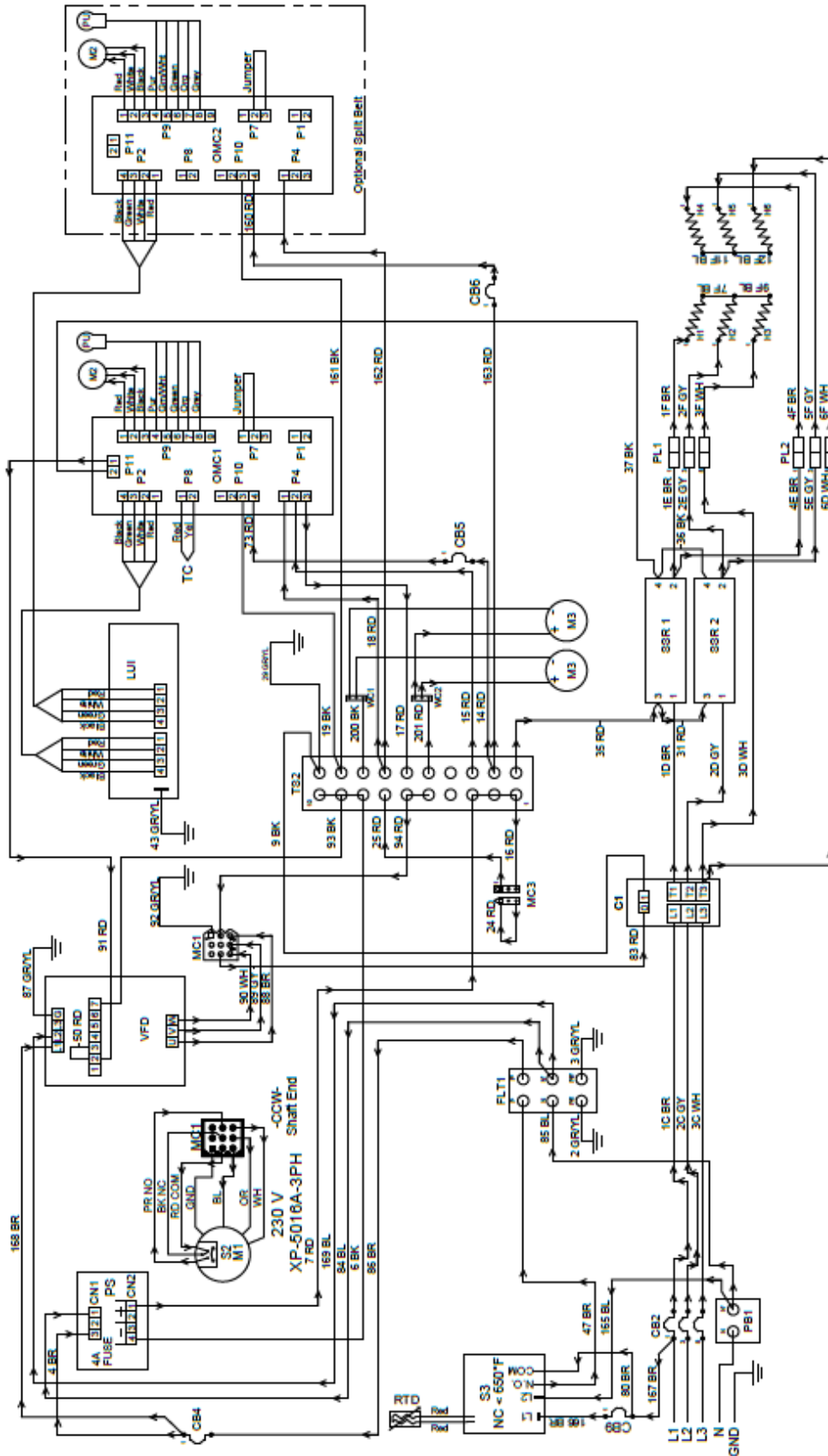
- | | | | |
|--------|---|-----------|--------------------------------|
| C1 | Contactor 70 Amp | RTD | RTD, High Limit |
| CB2 | Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements | S2 | Switch, Centrifugal |
| CB4 | Circuit Breaker, 10 Amp, Main | S3 | Switch, High Limit |
| CB5 | Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor | SSR1 | Solid State Relay, 90 Amp |
| CB6 | Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor | SSR2 | Solid State Relay, 90 Amp |
| CB9 | Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit | TC | Thermocouple |
| FLT1 | Filter, Control Voltage | TS2 | Terminal Strip |
| H1-H3 | Heating Element, 240 VAC, 4500 W | VFD | Over Fan Motor Frequency Drive |
| H4-H6 | Heating Element, 240 VAC, 4500 W | WC1 | Wago Connector |
| LUI | Large User Interface | WC2 | Wago Connector |
| RD-Red | BK-Black | BR-Brown | GRYL-Green |
| | BL-Blue | OR-Orange | WH-White |
| | | GY-Gray | |

X3G-2440
X3G-3240

380/415 VAC 3 PH 50 Hz
XD-9130G-380/415-4500-6 RH
RH Controls Right Side
11/20/2020



This page is intentionally left blank.

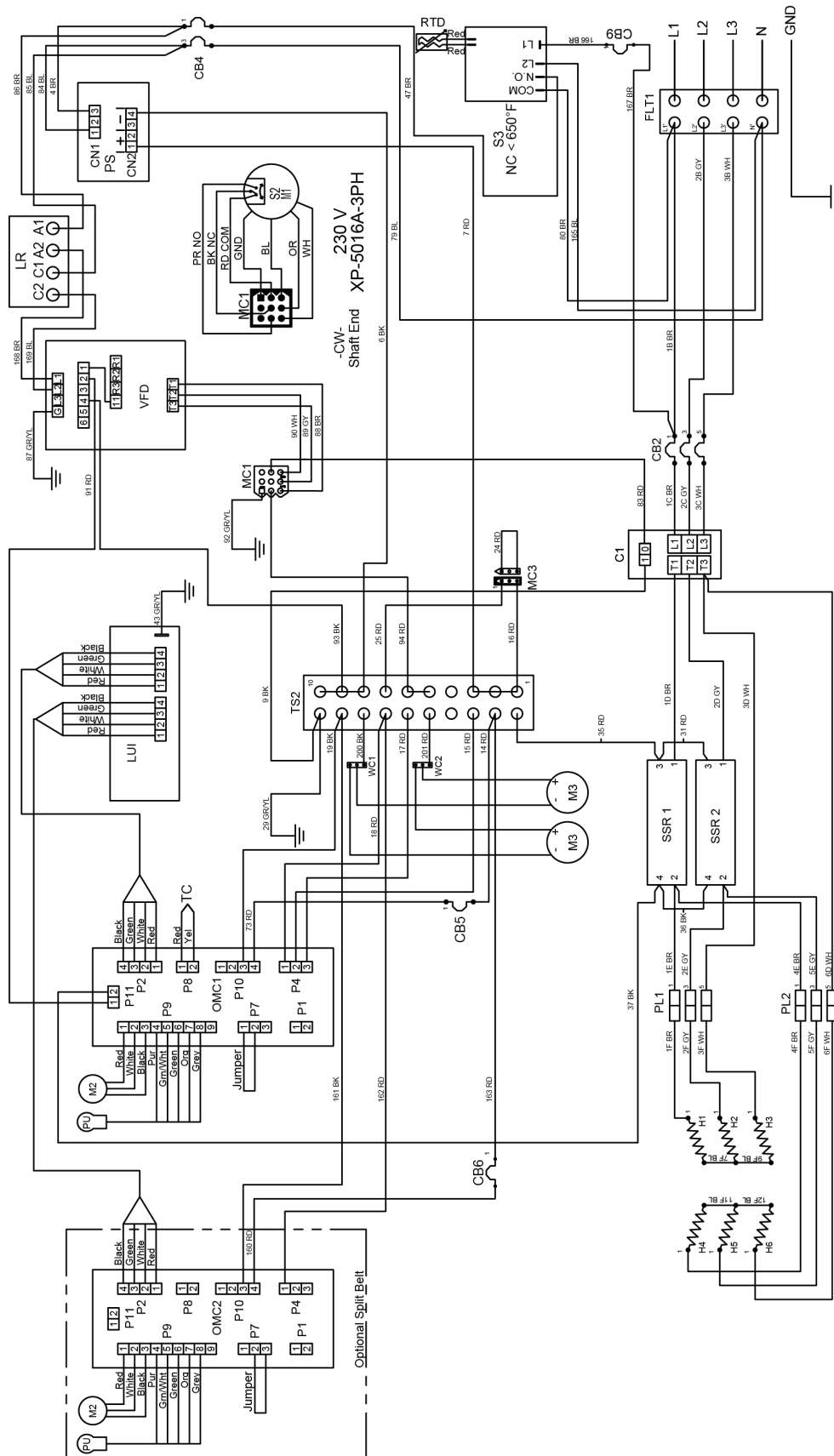


X3G-2440
X3G-3240

380/415 VAC 3 PH 50 Hz
XD-9130G-380/415-4500-6 RH
RH Controls Right Side
9/29/2021

- G1 Contactor, 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB8 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Power Filter, EMI
- H1-H3 Heating Element, 208 Or 240 VAC, 4500 W
- H4-H6 Heating Element, 208 Or 240 VAC, 4500 W
- LUI Large User Interface
- M1 Contactor, 70 Amp
- M2 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, Conveyor
- OMC1 Motor, Cooling Fan
- OMC2 Oven Machine Control, Main
- PB1 Oven Machine Control, Split Belt
- PL1 Power Block
- PL2 Push Lock, 1-3 Elements
- PS Push Lock, 4-6 Elements
- PU Power Supply
- Pick-Up
- RTD RTD, High Limit
- S2 Switch, Centrifugal
- SSR1 Solid State Relay, 75 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 75 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector



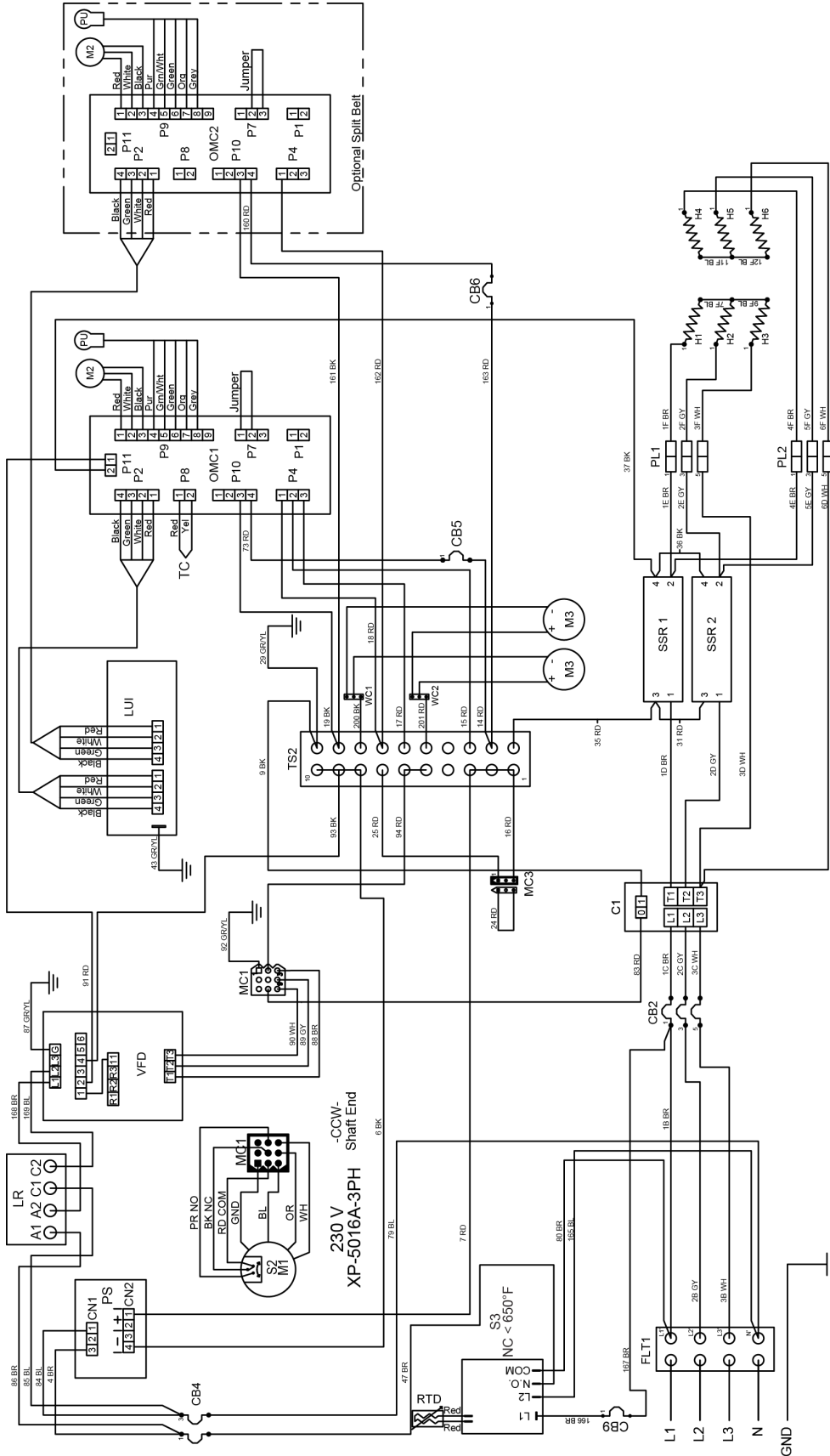


- C1 Contactor, 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Filter, Control Voltage
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- H4-H6 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- LR Line Reactor, 5% Impedance
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PL2 Push Lock, 4-6 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GRYL-Green Yellow OR-Orange WH-White GY-Gray
- RTD RTD, High Limit
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SSR1 Solid State Relay, 90 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 90 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- VFD VFD
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

X3G-3255
X3G-3855

380/415 VAC 3 PH 50 Hz
XD-9130G-380/415-5300-6 LH
LH Controls Left Side
11/20/2020



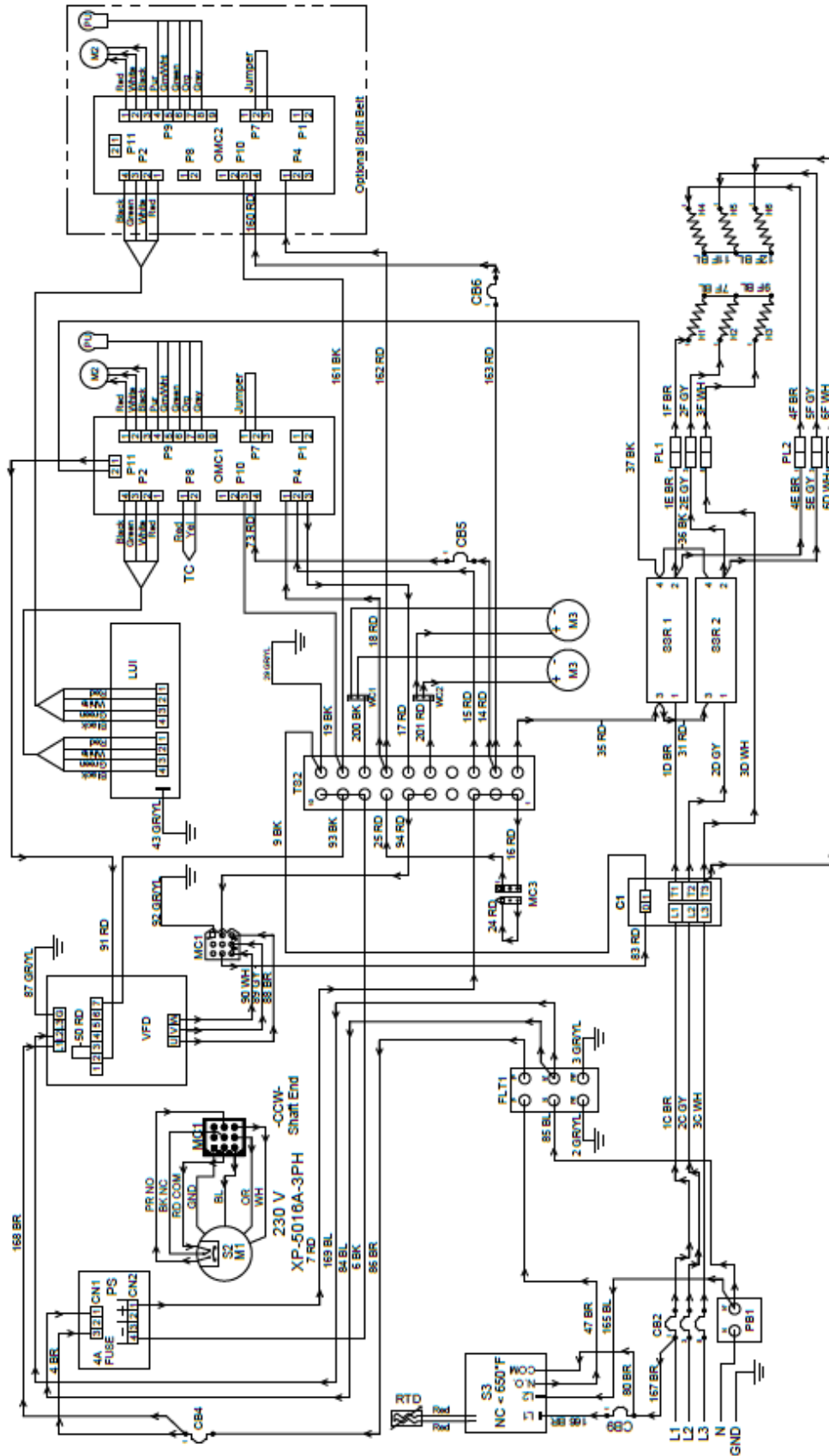


- C1 Contactor, 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Filter, Control Voltage
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- H4-H6 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- LR Contactor, 70 Amp
- M1 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- M2 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- M3 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- OMC1 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- OMC2 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- PL1 Filter, Control Voltage
- PL2 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- PS Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- PU Large User Interface
- Line Reactor, 5% Impedance
- Motor, Oven Fan
- Motor, Conveyor
- Motor, Cooling Fan
- Oven Machine Control, Main
- Push Lock, 1-3 Elements
- Power Supply
- Pick-Up
- WH-White
- GY-Gray
- RTD, High Limit
- Switch, Centrifugal
- Switch, High Limit
- Solid State Relay, 90 Amp
- Solid State Relay, 90 Amp
- Thermocouple
- Terminal Strip
- Oven Fan Motor Frequency Drive
- Wago Connector
- Wago Connector

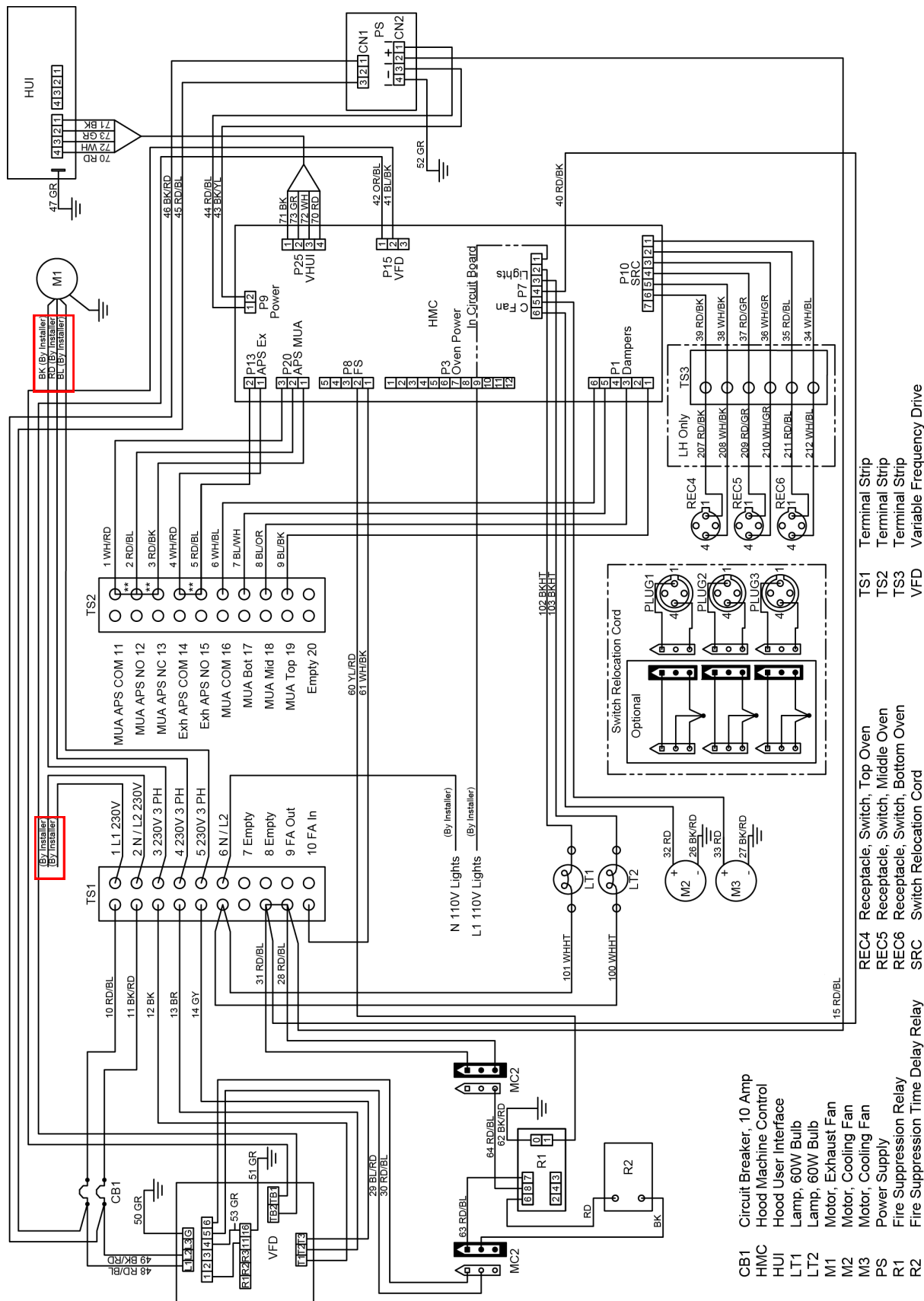
X3G-3255
X3G-3855

380/415 VAC 3 PH 50 Hz
XD-9130G-380/415-5300-6 RH
RH Controls Right Side
11/20/2020

This page is intentionally left blank.



- C1 Contactor, 70 Amp
 - CB2 Circuit Breaker, 83 Amp, Heating Elements
 - CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
 - CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
 - CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
 - CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
 - FLT1 Power Filter, EMI
 - H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
 - H4-H8 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
 - LUI Large User Interface
 - M1 Contactor, 70 Amp
 - M2 Motor, Oven Fan
 - M3 Motor, Conveyor Motor, Cooling Fan
 - OMC1 Oven Machine Control, Main
 - OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
 - PL1 Power Block
 - PL2 Push Lock, 1-3 Elements
 - PL3 Push Lock, 4-6 Elements
 - PS Power Supply
 - PU Pick-Up
 - RTD RTD, High Limit
 - S2 Switch, Centrifugal
 - S3 Switch, High Limit
 - SSR1 Solid State Relay, 75 Amp
 - SSR2 Solid State Relay, 75 Amp
 - TC Thermocouple
 - TS2 Terminal Strip
 - VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
 - WC1 Wago Connector
 - WC2 Wago Connector
- BK-Black BL-Blue BR-Brown GR-Gray OR-Orange PR-Purple RD-Red WH-White YL-Yellow
 380/415 VAC 3 PH 50 Hz
 XD-9130G-380/415-5300-6 RH
 RH Controls Right Side
 9/29/2021



HD-9130E-ELE-VFD-S
11/20/2020

** - Remove Jumpers for APS

GY-Gray

WH-White

OR-Orange

HT-High Temp

PR-Purple

YL-Yellow

GR-Green

BR-Brown

BL-Blue

BK-Black

RD-Red

REC4 Receptacle, Switch, Top Oven

REC5 Receptacle, Switch, Middle Oven

REC6 Receptacle, Switch, Bottom Oven

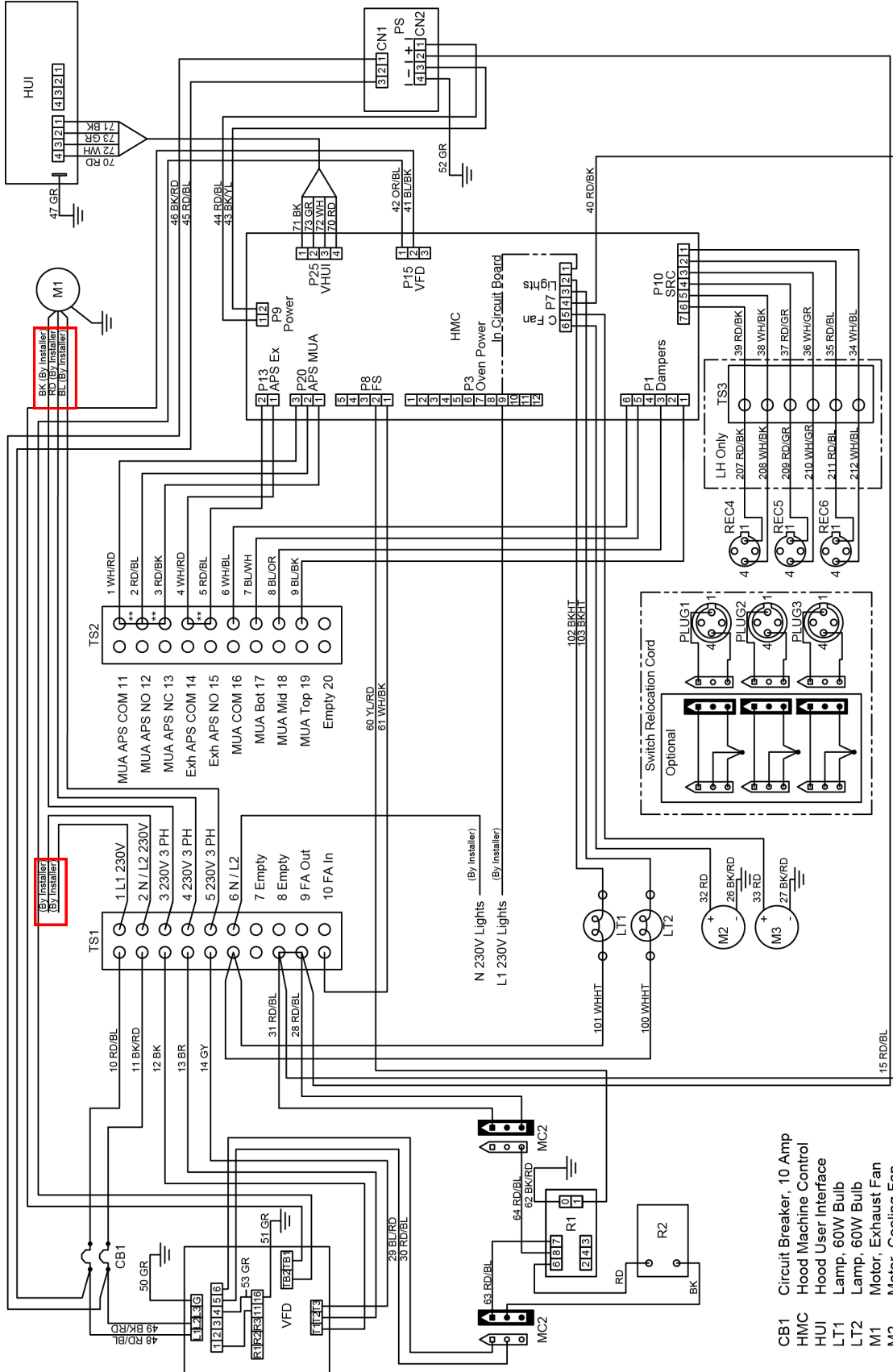
SRC Switch Relocation Cord

TS1 Terminal Strip

TS2 Terminal Strip

TS3 Terminal Strip

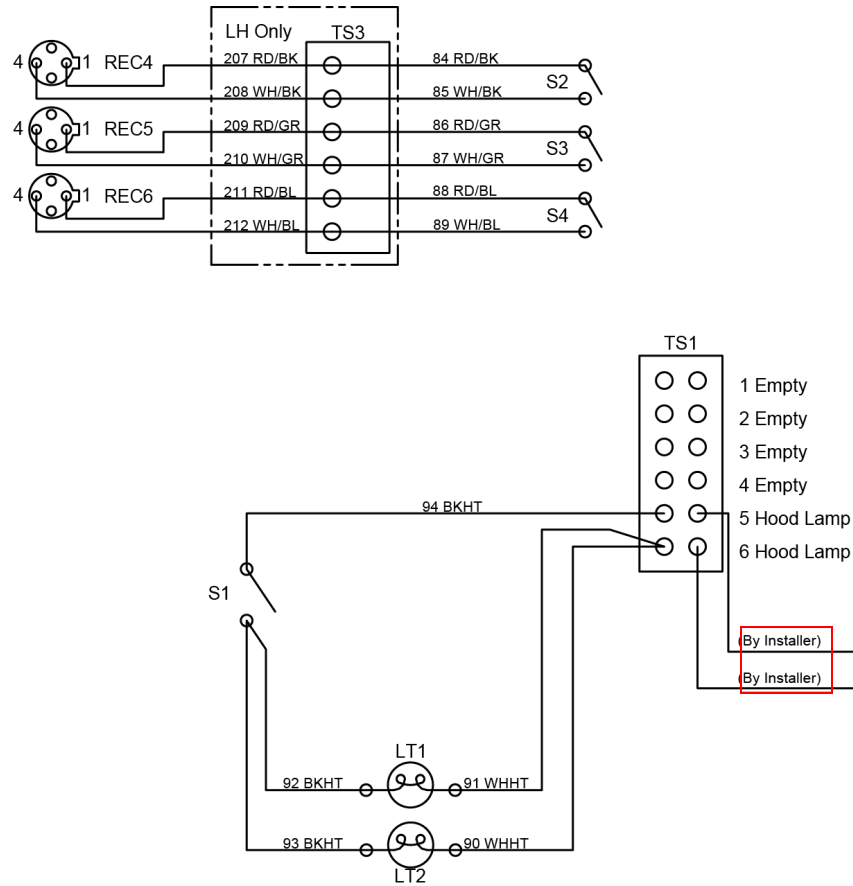
VFD Variable Frequency Drive



- 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
- TS3 Terminal Strip
- VFD Variable Frequency Drive

RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR-Green YL-Yellow PR-Purple FT-High Temp OR-Orange WH-White GY-Gray
 ** - Remove Jumpers for APS 11/20/2020





- 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
- TS3 Terminal Strip

RD-Red BK-Black BL-Blue GR-Green HT-High Temp WH-White

HD-9130E-NV

03/16/2017

Standard XLT Oven Certifications ¹:**XLT Gas Ovens:**

1. ANSI Z83.11-2016/CSA 1.8-2016 Standard for Gas Food Service Equipment
2. ANSI/NSF 4-2014 Sanitation for Commercial Cooking Rethermalization & Powered Hot Food Holding & Transportation Equipment

XLT Electric Ovens:

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

World XLT Oven Certifications¹ :**XLT Gas Ovens:**

1. EN 60335-2-42:2003 + A11: 2012, 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 203-1:2014, Standard for Safety of Gas Heated Catering Equipment
6. BS EN 203-2-1: 2014, Standard for Gas Heated Catering Equipment
7. EN 60335-2-102:2006 Gas Appliance Directive (GAD)

XLT Electric Ovens:

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 61000-6-3:2007 +A1:2011 EMC Immunity for residential, commercial & light industrial
5. EN 55014-1 EMC house hold appliance electric tools & similar appliances
6. EN 61000-3-3 +A1+A2 Voltage fluctuation

Standard & World XLT Hood Certifications ¹:


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

¹ The noted certifications for XLT ovens and XLT 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

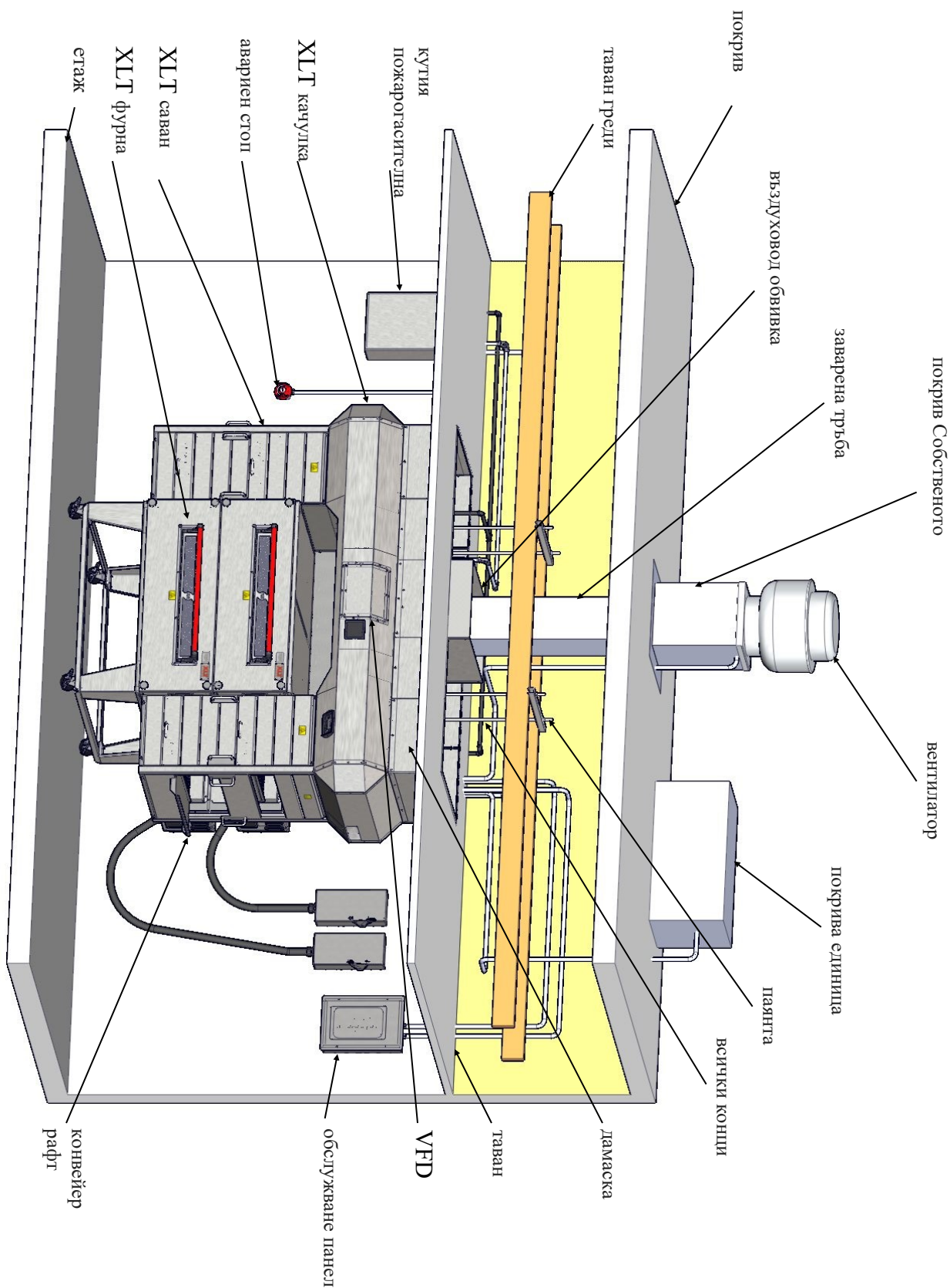
Oven Initial Start-up Checklist - Remove & Return to XLT Ovens

Fill out all information and print legibly

Start-Up Information Customer Name: _____ Company Name: _____ Phone #: _____ Email: _____ Address: _____ City: _____ State: _____ Zip: _____ Country: _____	
Follow Requirements outlined in Installation and Operation Manual <u>Oven Install and Start-up Requirements:</u> <input type="checkbox"/> Gas Requirements met (Gas Ovens Only) <ul style="list-style-type: none"> • One shut off valve per oven installed; if not, call XLT as this may void warranty <input type="checkbox"/> Electrical Requirements met <input type="checkbox"/> Clearances met <input type="checkbox"/> Oven(s) installed and stacked properly <ul style="list-style-type: none"> • XLT is not stacked on another manufacturer's ovens; if it is, call XLT as this may void warranty <input type="checkbox"/> Oven(s) were powered on and functioned as designed	Follow Requirements outlined in Installation and Operation Manual <u>Hood Install and Start-up Requirements:</u> <input type="checkbox"/> Electrical Requirements met <input type="checkbox"/> Clearances/ Height Requirement met <input type="checkbox"/> Hood installed properly <input type="checkbox"/> Shrouds installed properly <ul style="list-style-type: none"> • Ovens are under hood with shrouds attached <input type="checkbox"/> Ventilation Requirements met <input type="checkbox"/> Hood was powered on and functions as designed <input type="checkbox"/> Ovens function properly through the Hood
Oven Information <u>Top Oven</u> Serial Number: _____ Model Number: _____ <u>Middle Oven</u> Serial Number: _____ Model Number: _____ <u>Bottom Oven</u> Serial Number: _____ Model Number: _____	Hood Information Serial Number: _____ Model Number: _____ <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;"> <p>XLT Ovens PO Box 9090 Wichita, KS 67277 FAX: 316-943-2769 Email: startup@xltovens.com</p> </div>

Start-up can be submitted via mail, fax, email or submit online (using QR code above or go to xltovens.com/startup).

Print Name: _____ 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