

XLT[®]

SmartSolutions[™]

XD 9005J
SWGHE
02/16/2021
Dutch



XLT Elektrisch Oven & XLT Afzuigkap Installatie en bedieningshandleiding



Lees deze handleiding voordat u dit apparaat.

De huidige versies van deze handleiding, Rough-In Specificaties, Onderdelen & Service Manual, bouwkundige tekeningen, en een lijst van de International geautoriseerde distributeurs zijn beschikbaar: www.xltovens.com

Voor gebruik met de volgende XLT Electric Oven Versies:

Standaard (S) G
Wereld (W) G

Voor gebruik met de volgende XLT Electric Hood Versies:

Standaard (S) E
Wereld (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



**WAARSCH
UWING**

VOOR JOUW VEILIGHEID

Bewaar geen benzine of andere brandbare vloeistoffen of gassen in de nabijheid van dit of een ander apparaat.



**WAARSCH
UWING**

Onjuiste installatie, aanpassing, wijziging, service of onderhoud kan materiële schade, letsel of de dood tot gevolg. Lees de installatie, bediening en onderhoud zorgvuldig alvorens de installatie, het gebruik of het onderhoud van deze apparatuur.

XLT heeft miljoenen dollars uitgegeven ontwerpen en testen van onze producten, alsmede het ontwikkelen van Installatie en handleidingen. Deze handleidingen zijn de meest complete en gemakkelijkste te begrijpen in de industrie. Echter, ze zijn waardeloos als ze niet worden opgevolgd.

We hebben operators winkel gezien en eigenaren van gebouwen te verliezen vele duizenden dollars aan verloren inkomsten als gevolg van een verkeerde installatie. Wij raden u alle instructies in deze handleiding te volgen als volgt best practices in loodgieterij, elektriciteit en HVAC bouwvoorschriften.

Revision History Table


Revision	Comments	Date
H	Updated Operation Section Pg. 29, Updated Schematics Pg. 92-105	11/20/2020
J	Updated Oven Operator Controls Pg. 30, Updated Schematics Pg. 92-97	02/16/2021

Definities & Symbolen

Een veiligheidsinstructie (bericht) is voorzien van een "Safety Alert symbool" en een signaal woord of een zin, zoals **GEVAAR**, **WAARSCHUWING** of **LET OP**. Elk signaal woord heeft de volgende betekenis:

	ISO 7000-0434: geeft een mogelijk gevaarlijke situatie die, indien niet vermeden, kan leiden tot ernstig letsel of de dood.
GEVAAR	
	IEC 60417-5036: Duidt op een hoge spanning. Het vraagt uw aandacht voor items of handelingen die gevaarlijk zijn voor u en andere personen die dit apparaat zou kunnen zijn. Lees het bericht en volg de instructies nauwkeurig.
HOOG VOLTAGE	
	ISO 7000-0434: Wijst op een potentieel gevaarlijke situatie aan, dat indien niet vermeden, kan leiden tot kortingen of verpletterd. Het vraagt uw aandacht voor items of handelingen die gevaarlijk zijn voor u en andere personen die dit apparaat zou kunnen zijn.
WAARSCHUWING	
	ISO 7000-0434: Wijst op een potentieel gevaarlijke situatie aan, dat indien niet vermeden, kan leiden tot licht tot matig letsel of ernstige schade aan het product. De in de LET beschreven situatie kan, indien niet vermeden, leiden tot ernstige gevolgen. Belangrijke veiligheidsmaatregelen zijn beschreven in LET OP (evenals WAARSCHUWING), dus zorg ervoor om ze te observeren.
LET OP	

 **NOTA** Notes geeft een gebied of onderwerp van bijzondere verdiensten, met nadruk op ofwel het vermogen van het product of de veel voorkomende fouten in de bediening of het onderhoud.

 **TIP** Tips geven een speciale instructie die tijd kunt besparen of andere voordelen bij de installatie of het gebruik van het product. De tip vraagt aandacht voor een idee dat niet voor de hand om nieuwe gebruikers van het product kan zijn.

	ISO 7000-0790: Lees de instructies voor het gebruik van deze machine.		IEC 60417-5172: Een klasse II of dubbel geïsoleerd elektrisch apparaat.
READ		CLASS II EQUIPMENT	
	IEC 60417-5019: Aansluiting die is bestemd voor aansluiting op een externe geleider.		IEC 60417-5021: Met dezelfde elektrische potentiaal van uniforme elektrische potentiaal.
PROTECTIVE EARTH		EQUIPOTENTIALITY	
	IEC 60417-5016: Aansluiting die is bestemd voor aansluiting op een externe geleider.		
FUSE-LINK			



VEILIGHEID HANGT OP U



LET OP

Dit apparaat is voor professioneel gebruik door gekwalificeerd personeel. Dit apparaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerde personen in overeenstemming met de geldende voorschriften. Dit apparaat moet worden geïnstalleerd met voldoende ventilatie om het optreden van onaanvaardbare concentraties van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid in de ruimte waarin deze is geïnstalleerd te voorkomen. Dit apparaat heeft een onbelemmerde toevoer van verse lucht voor een goede werking en moet in een voldoende geventileerde ruimte in overeenstemming met de geldende voorschriften worden geïnstalleerd. Dit apparaat moet worden onderhouden door gekwalificeerd personeel ten minste om de twaalf (12) maanden of eerder indien veelvuldig gebruik wordt verwacht.



GEVAAR

Reparaties van alle apparaten en afzuigkappen mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professional die deze instructies heeft gelezen en begrijpt en bekend is met de juiste veiligheidsmaatregelen. Lees deze handleiding grondig door voordat u deze apparatuur installeert of onderhoudt.

- Laat de stroom ventilatielucht om het apparaat niet te beperken. Zorg voor voldoende vrije ruimte voor de exploitatie, het schoonmaken, het behoud van de eenheid in de geïnstalleerde positie.
- Houd het gebied vrij en uit de buurt van brandbare stoffen. **DO NOT AEROSOLS spray in de buurt van dit TOESTEL WANNEER HET IN WERKING.**
- Ovens zijn gecertificeerd voor montage op brandbare vloeren.
- Elektrische schema's bevinden zich in de doos van de oven & control en in deze handleiding.
- Koppel ingangsvermogen op het apparaat voordat u onderhoud uitvoert.
- Dit apparaat vraagt om een afzuigkap. De installatie moet voldoen aan de lokale codes.
- Dit apparaat moet worden bediend door dezelfde spanning, fase en frequentie van de elektrische stroom zoals aangegeven op het naamplaatje label aan de zijkant van het toestel.
- Minimale afstanden moeten worden aangehouden tot brandbare en niet-brandbare bouwmaterialen.
- Volg alle plaatselijke voorschriften bij het installeren van dit apparaat.
- Volg alle plaatselijke codes voor het elektrisch aarden van het apparaat.
- Apparaat is niet te worden gereinigd met water onder hoge druk.
- XLT ovens zijn gecertificeerd voor gebruik in stapels van maximaal drie (3) eenheden van XLT producten. Integratie van producten van andere fabrikanten in een oven stack is niet aan te raden, en vervalt de garantie. XLT Ovens aanvaardt geen aansprakelijkheid voor gemengd product toepassingen.
- Het niet XLT klantendienst bellen op 1-888-443-2751 voorafgaand aan het contacteren van een reparatie bedrijf vervalt elke en alle garanties.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
- Dit apparaat werkt onder de 70 dBA.

Waarschuwing & Veiligheidsinformatie	2
Garantie	6
Algemeen	8
Ontvangst & Inspectie	9
Verantwoordelijkheden voor de installatie	10
Ovenbeschrijving	12
Oven Kratten Afmetingen	15
Afmetingen en gewichten van de oven	16
Ovenvereisten	20
Oven Alleen Ruw-In-Specificaties	21
Ovensamenstelling	23
Ovenaansluiting	30
Ovenbrandbestrijding	31
Ovenventilatie-richtlijnen	33
Oven Initiële Start-Up	34
Ovenverrichting	35
Bedieningselementen voor ovens	36
Ovenreiniging	38
Ovenonderhoud	43
Oven Problemen oplossen	44
afzuigkapinstallatie	46
afzuigkapbeschrijving	47
afzuigkap en lijkwade Kratten Afmetingen	49
Afmetingen en gewichten van de afzuigkap	50
Aanbevolen uitlaatgasdebieten	52
Afzuigkap Elektrische eisen	54
Afzuigkap Ruw-In-Specificaties	55
Afzuigkap Elektrische aansluitingen	56
Afzuigkapconstructie	70
Afzuigkapaansluiting	88
Afzuigkap eerste ingebruikname	90
Bedieningselementen voor Afzuigkap	91
Afzuigkap valanceersysteem	92
Afzuigkapbuiswikkelkit	95
Schoonmaken van de Afzuigkap	96
Elektrische schema's	98
Certificeringen	119
Opstartchecklistt	121
Typische winkelinstallatie	122
Opmerkingen	123

XLT garandeert dat Versie G ovens die na 16 oktober 2017 zijn vervaardigd, vrij zijn van materiaal- en fabricagefouten tijdens normaal gebruik gedurende zeven (7) jaar vanaf de datum van originele aankoop door de eindgebruiker, en garandeert verder de belangrijkste ventilatorbladen, transportassen, en transportbanden voor tien (10) jaar. XLT garandeert verder dat alle ovens / kappen vrij zijn van roest gedurende tien (10) jaar vanaf de datum waarop de apparatuur oorspronkelijk werd gekocht. XLT garandeert Versie E kappen vervaardigd na 16 oktober 2017 om gedurende zeven (7) jaar vanaf de datum van originele aankoop door de eindgebruiker koper vrij te zijn van materiaal- en afwijkingen in het materiaal. Als de aankoop een Ansul-systeemkap en voor de ovens omvat, worden beide garanties verhoogd tot tien (10) jaar op beide apparatuur. In het geval van een deelfout geeft XLT een vervangend deel en betaalt u alle arbeid in verband met het vervangen van het onderdeel. Indien bij inspectie XLT vaststelt dat het onderdeel niet defect is, zullen alle kosten die door de eindgebruiker worden gemaakt, de verantwoordelijkheid van de eindgebruiker zijn. Deze garantie is uitgebreid tot de oorspronkelijke eindgebruiker koper en kan niet overdragen zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van XLT. Schade is beperkt tot de oorspronkelijke aankoopprijs.

PLAATSEN VAN DE EIGENAAR:

- De eigenaar moet de uitrusting en de kratten op het moment van ontvangst inspecteren. Schade tijdens de verzending moet onmiddellijk worden gerapporteerd aan de vervoerder en ook aan XLT
- De apparatuur moet geïnstalleerd en bediend worden volgens de I & O Handleiding die bij het apparaat is geleverd
- Deze garantie verontschuldigt de eigenaar niet van het behoorlijk onderhouden van de apparatuur overeenkomstig de bij de eenheid geleverde I & O-handleiding
- Een kopie van de "Initial Start-Up Checklist" moet ingevuld worden en teruggezonden worden naar XLT wanneer het apparaat oorspronkelijk is geïnstalleerd en / of wanneer het apparaat verwijderd en geïnstalleerd is op een andere locatie
- De gas-, elektrische- en HVAC-voorzieningen moeten op de oven worden aangesloten en geïnstalleerd worden door lokaal erkende aannemers
- Als u niet contact opneemt met XLT Ovens voordat u contact opneemt met een reparatiebedrijf voor garantiwerk, vervalt u alle garanties

WAT IS NIET OVERDEKTE:

- Vracht schade
- Overwerkkosten
- Elk onderdeel dat defect wordt door gebruiksvoorzieningen (stroomstuwings, hoge of lage spanningen, hoge of lage gasdruk of volume, verontreinigde brandstof of onjuiste toepassingen)
- Elk onderdeel dat defect wordt door vocht en / of andere verontreinigingen
- Lopende banden
- Filters
- Uitlaatventilatoren
- Gloeilampen
- Geschilderde of Poedercoated oppervlakken
- Normaal onderhoud of aanpassingen
- Deze garantie is niet van toepassing indien de uitrusting of een deel is beschadigd als gevolg van ongeval, ongeval, verandering, misbruik, misbruik, onjuiste reiniging, onjuiste installatie, onjuiste werking, natuurrampen of door de mens veroorzaakte rampen

BEPALINGEN GESCHELD VOLGT:

Mocht een dergelijk defect worden ontdekt, moet XLT in kennis worden gesteld. Na kennisgeving zal XLT ervoor zorgen dat de reparaties door een erkende serviceagent worden uitgevoerd. Ontkenning van diensten bij aankomst van een erkende service agent zal XLT vrijblijven van alle garantieverplichtingen.

XLT garandeert dat Versie G ovens die na 16 oktober 2017 zijn vervaardigd, vrij zijn van materiaal- en fabricagefouten tijdens normaal gebruik gedurende vijf (5) jaar vanaf de datum van originele aankoop door de eindgebruiker, en garandeert verder de belangrijkste ventilatorbladen, transportassen, en transportbanden voor tien (10) jaar. XLT garandeert verder dat alle ovens / kappen vrij zijn van roest gedurende tien (10) jaar vanaf de datum waarop de apparatuur oorspronkelijk werd gekocht. XLT garandeert Versie E kappen vervaardigd na 16 oktober 2017 om gedurende vijf (5) jaar vanaf de datum van oorspronkelijke aankoop door de eindgebruiker koper vrij te zijn van materiaal- en afwijkingen in het materiaal. Als de aankoop een afzuigkap en de ovens omvat, wordt de garantie verhoogd tot zeven (7) jaar op beide onderdelen. In het geval van een deelfout geeft XLT een vervangend deel en betaalt u alle arbeid in verband met het vervangen van het onderdeel. Indien bij inspectie XLT vaststelt dat het onderdeel niet defect is, zullen alle kosten die door de eindgebruiker worden gemaakt, de verantwoordelijkheid van de eindgebruiker zijn. Deze garantie is uitgebreid tot de oorspronkelijke eindgebruiker koper en kan niet overdragen zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van XLT. Schade is beperkt tot de oorspronkelijke aankoopprijs.

PLICHTEN VAN DE EIGENAAR:

- De eigenaar moet de uitrusting en de kratten op het moment van ontvangst inspecteren. Schade tijdens de verzending moet direct aan de vervoerder en ook aan de distributeur / dienstverlener worden gerapporteerd
- De apparatuur moet geïnstalleerd en bediend worden volgens de I & O Handleiding die bij het apparaat is geleverd
- Deze garantie verontschuldigt de eigenaar niet van het behoorlijk onderhouden van de apparatuur overeenkomstig de bij de eenheid geleverde I & O-handleiding
- Een kopie van de "Initial Start-Up Checklist" moet ingevuld worden en teruggestuurd worden aan Distributeur / Service Provider wanneer het apparaat oorspronkelijk is geïnstalleerd en / of wanneer het apparaat verwijderd en geïnstalleerd is op een andere locatie
- De gas-, elektrische- en HVAC-voorzieningen moeten op de oven worden aangesloten en geïnstalleerd worden door lokaal erkende aannemers
- Als u contact opneemt met de distributeur / dienstverlener voordat u contact opneemt met een reparatiebedrijf voor garantiewerk, vervalt u alle garanties

WAT IS NIET OVERDEKTE:

- Vracht schade
- Overwerkkosten
- Elk onderdeel dat defect wordt door gebruiksvoorzieningen (stroomstuwingen, hoge of lage spanningen, hoge of lage gasdruk of volume, verontreinigde brandstof of onjuiste toepassingen)
- Elk onderdeel dat defect wordt door vocht en / of andere verontreinigingen
- Lopende banden
- Filters
- Uitlaatventilatoren
- Gloeilampen
- Geschilderde of Poedercoated oppervlakken
- Normaal onderhoud of aanpassingen
- Deze garantie is niet van toepassing indien de uitrusting of een deel is beschadigd als gevolg van ongeval, ongeval, verandering, misbruik, onjuiste reiniging, onjuiste installatie, onjuiste werking, natuurrampen of door de mens veroorzaakte rampen

BEPALINGEN GESCHELD VOLGT:

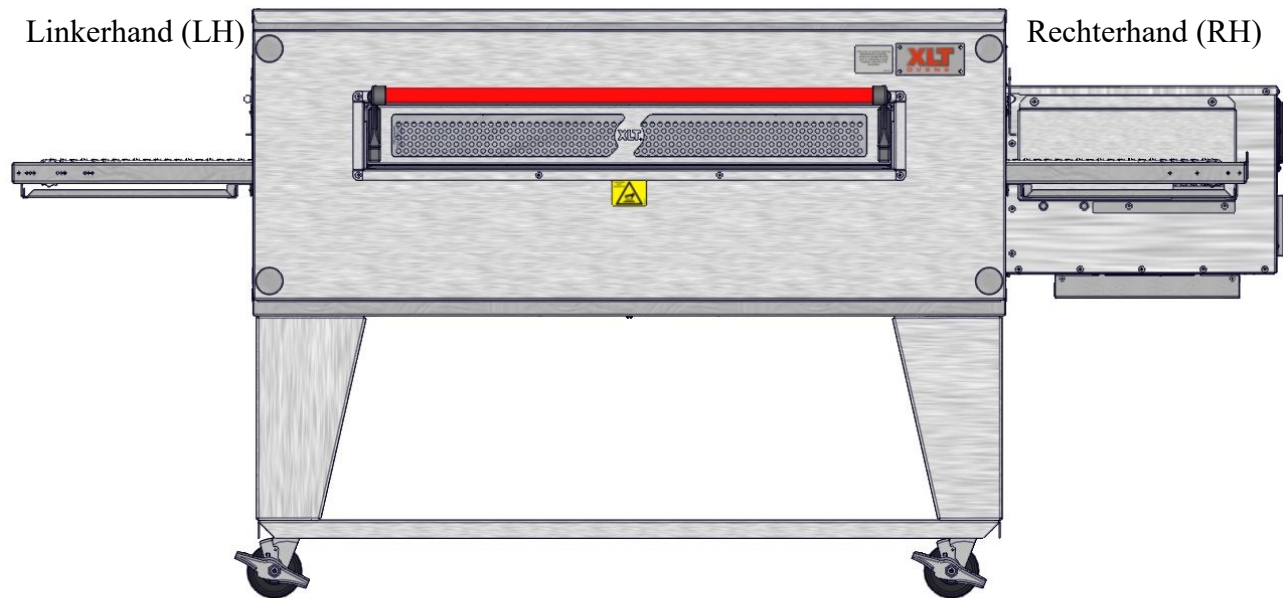
Mocht een dergelijk defect worden ontdekt, moet de distributeur / dienstverlener hiervan in kennis worden gesteld. Bij aanmelding zorgt Distributeur / Service Provider voor de nodige reparaties door een erkende serviceagent. Ontkenning van diensten bij aankomst van een erkende service agent zal XLT en Distributeur / Service Provider vrijwaren van alle garantieverplichtingen.

Bewaar deze handleiding

Dit document is eigendom van de eigenaar van deze apparatuur.

XLT Ovens behoudt zich het recht voor om wijzigingen in het ontwerp en de specificaties te maken, en / of aanvullingen op of verbeteringen aan het product zonder dat daar enige verplichting op zich om ze in eerder vervaardigde producten te installeren.

Alle rechts- en linkshandige aanduidingen in deze handleiding zijn vanuit het oogpunt van de onderstaande afbeelding.



Voorkant van de oven

KENNIS DRAGER VAN SCHADE TEGELIJK

Bij het ontvangen van alle goederen door een Common Carrier verzonden, controleren of er geen uitwendige schade die het interieur schade kan geven. Als de omstandigheden het toelaten, open kratten en doen een volledige inspectie voor eventuele schade, terwijl de levering bestuurder is er nog steeds. Als er schade is, let op het ontvangstbewijs en bellen met de vervoerder om een schadeclaim in te maken binnen 24 uur na ontvangst. Het uitblijven van een schadeclaim te maken binnen de eerste 24 uur kan de mogelijkheid om de claim opgelost hebben vervallen.

XLT Ovens wil dat je helemaal tevreden met elk aspect van het bezit en het gebruik van uw oven en afzuigkap zijn. Uw feedback, zowel positief en negatief, is erg belangrijk voor ons omdat het helpt ons te begrijpen hoe we onze producten en ons bedrijf te verbeteren. Ons doel is om u te voorzien van apparatuur die we zijn er trots op te bouwen en u zult er trots op om te bezitten.

Om technische ondersteuning voor de oven of afzuigkap u heeft gekocht ontvangt, XLT heeft gekwalificeerd klantenservice personeel dat hulp kan bieden op elk type XLT oven probleem dat je kunt ervaren. Customer Service is beschikbaar 24/7/365 of bezoek www.xltovens.com.

Verantwoordelijkheid	Dienstver-lenend Bedrijf	Bezitter/ Aannemer
Site Survey: Controleer elektrisch en gas meter / regelaar maten	X	
Supply bedrading van TS1 # R3, R4, R5 om fan te putten		X
Supply (1) enkele fase 230 volt 10 amp circuit van stroomonderbreker paneel XLT Hood		X
Bijeenkomst van de nieuwe kap per XLT installatie- en bedieningshandleiding		X
Opschorten XLT Hood van het plafond		X
Installeer de nieuwe ventilator op het dak		X
Leveren macht om Hood XLT		X
Installeer Duct Cover of Valance boven XLT Hood		X
Bijeenkomst van nieuwe ovens per XLT installatie- en bedieningshandleiding		
Stands geassembleerd en in plaats	X	
Ovens verplaatst en gestapeld met de juiste hijsmiddelen	X	
Schil alle PVC	X	
Monteer lijkwaden & beugels aan XLT Oven / Hood	X	
Aansluiten brandstof om XLT producten		
Weld leidingen naar XLT Hood		X
Sluit de elektrische voeding	X	
Aansluiten kunnen toestaan en code inspecties vereisen		X
Verhuizen Make-Up-Air naar de kamer binnen aan de uiteinden van de ovens		X
Start-up per XLT Installatie en Gebruiksaanwijzing:	X	
Gasdruk/lektesten, afzuigkap/oven functies aan te passen als nodig is	X	
Start-Up Checklist moet worden voorgelegd aan XLT te Garantie valideren		X



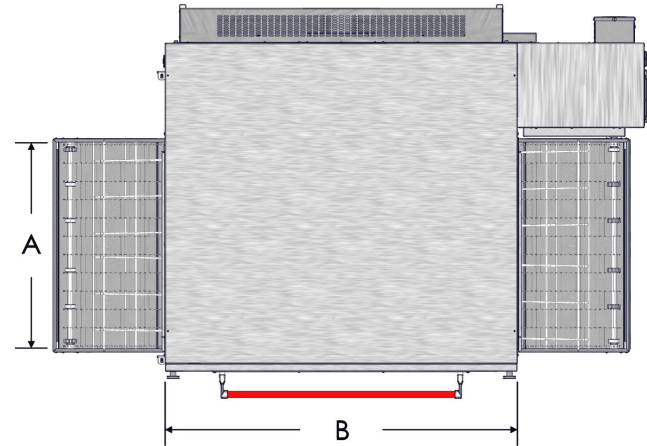
NOTA

Notes geeft een gebied of onderwerp van bijzondere verdiensten, met nadruk op ofwel het vermogen van het product of de veel voorkomende fouten in de bediening of het onderhoud.

Deze pagina is bewust leeg gelatin.

Deze handleiding behandelt de volgende XLT Oven & Hood modellen:

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



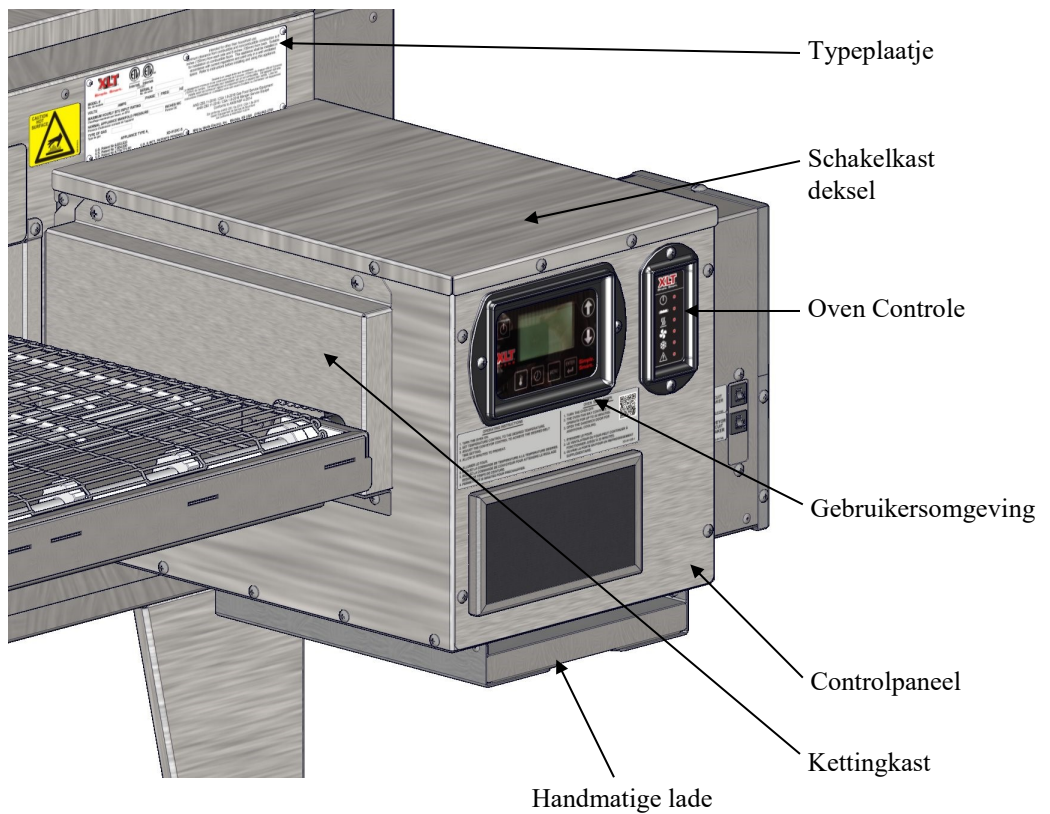
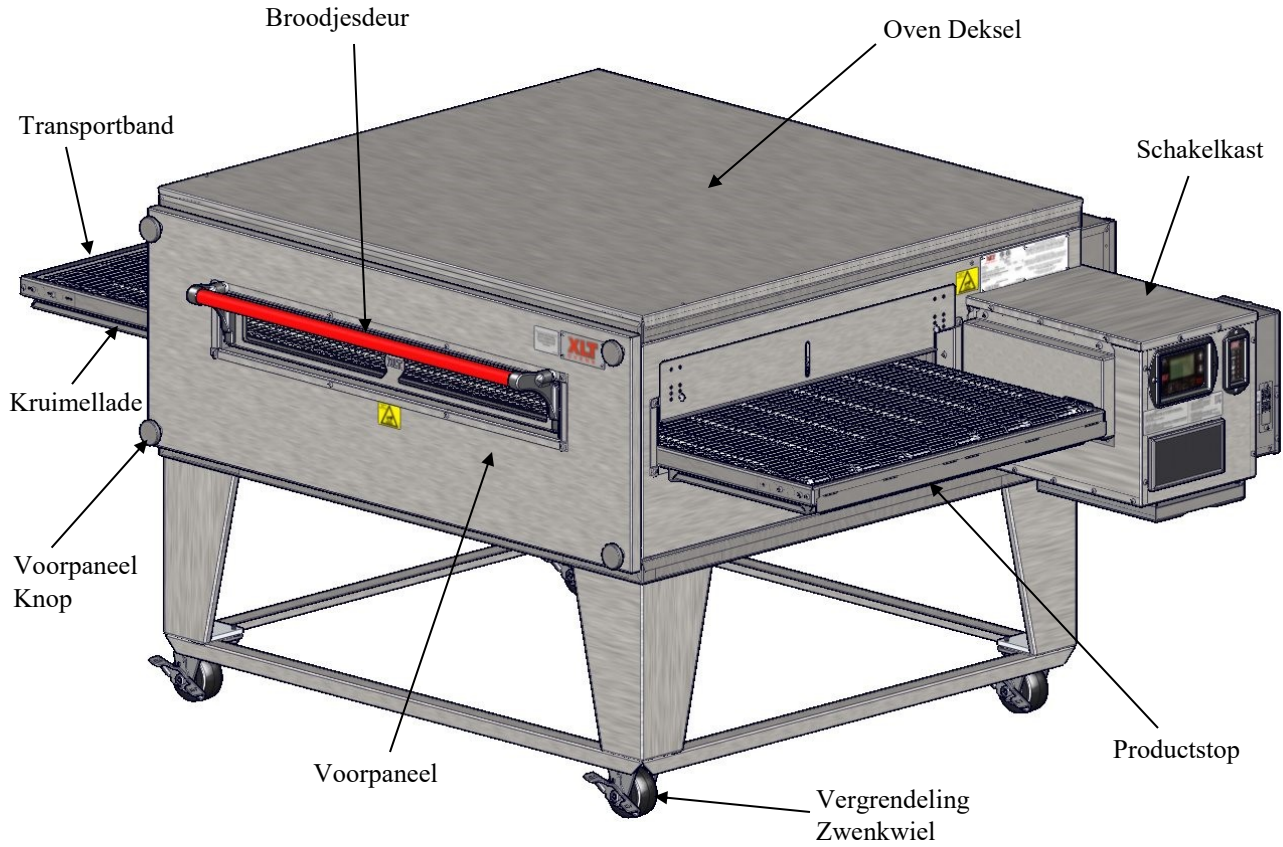
De eerste twee (2) cijfers van het modelnummer na het streepje staan voor de transportbreedte en de laatste twee (2) cijfers geven de bakkamerlengte aan. De X3G-3255-xxxx modellen hebben bijvoorbeeld een bakkamer met een breedte (A in bovenstaande afbeelding) van 32 inch en een lengte (B in bovenstaande afbeelding) van 55 inch. De vijf (5) x's achter deze nummers staan voor het configuratienummer van de oven en de kap. De ovens kunnen worden gebruikt in een enkele, dubbele, driedubbele of vierdubbele stapelconfiguratie. Alle modellen hebben een enkele bedieningskast, die zowel aan de rechter- als aan de linkerzijde kan worden gemonteerd, en worden verwarmd met elektrische elementen (gasovens zijn ook verkrijgbaar in verschillende maten). Alle modellen kunnen worden geconfigureerd voor een gedeelde bandtransporteur.

OVEN BESCHRIJVING

Levensmiddelproduct wordt geplaatst op het roestvast staal draad transportband aan één zijde van de oven. Het transporteert vervolgens het eten door de bak kamer bij een door de gebruiker gecontroleerde snelheid. Dit zorgt voor herhaalbare en gelijkmatige eten koken. De transporteurs kunnen eenvoudig worden geconfigureerd om te bewegen naar links naar rechts of van rechts naar links en eenvoudige programmering verandering. Een groot centrum sandwich deur maakt de introductie of verwijdering van voedsel voor het koken bij kortere tijden. Precieze temperatuur instelbaar en onderhouden door een digitale besturing.

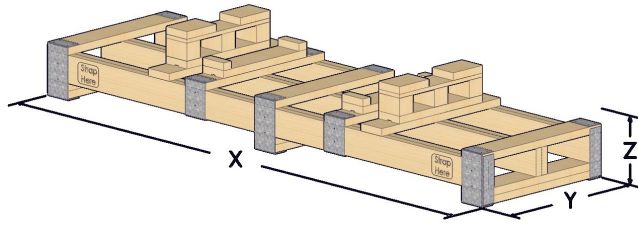
Een gemakkelijk verwijderbare frontpaneel kunnen volledig reinigen van de ovenruimte. Alle blootgestelde oven oppervlakken zowel exterieur als interieur zijn van roestvrij staal. De transporteur is een uit een stuk ontwerp en vanaf de zijde waar de schakelkast heeft verwijderd. Geen gereedschap nodig voor het demonteren en reinigen van de transportband of de ovenruimte. De oven zelf is gemonteerd op vergrendelbare zwenkwielen voor eenvoudig te verplaatsen en onderhoud.

Accessoires zoals transportbandplanken, bodemplanken, verlengde fronten, brandbestrijdingscomponenten en geperforeerde kruimelbakken zijn verkrijgbaar bij XLT. Daarnaast zijn er bewegende apparatuur zoals karren en hefbruggen beschikbaar om te helpen bij het installeren en verplaatsen van ovens. Neem contact op met XLT of uw geautoriseerde distributeur voor meer informatie.



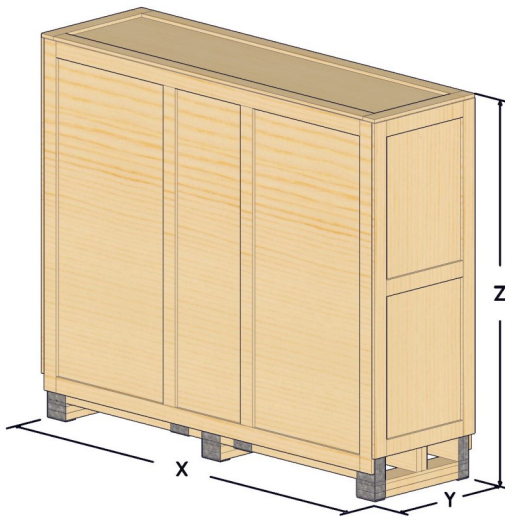
Deze pagina is bewust leeg gelatin.

BINNENLANDSE HOUTEN KRATTEN



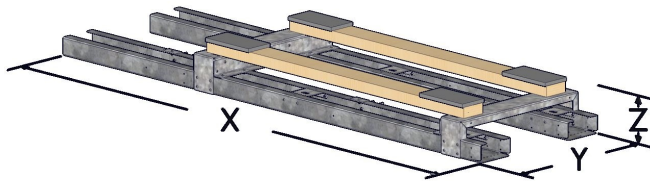
Domestic Wood Crate Dimensions				
Oven Model	Electric Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	56 [1422]
2336	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	59 3/4 [1518]
2440	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	62 [1575]
3240	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	70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

INTERNATIONALE HOUTEN KRATTEN



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]

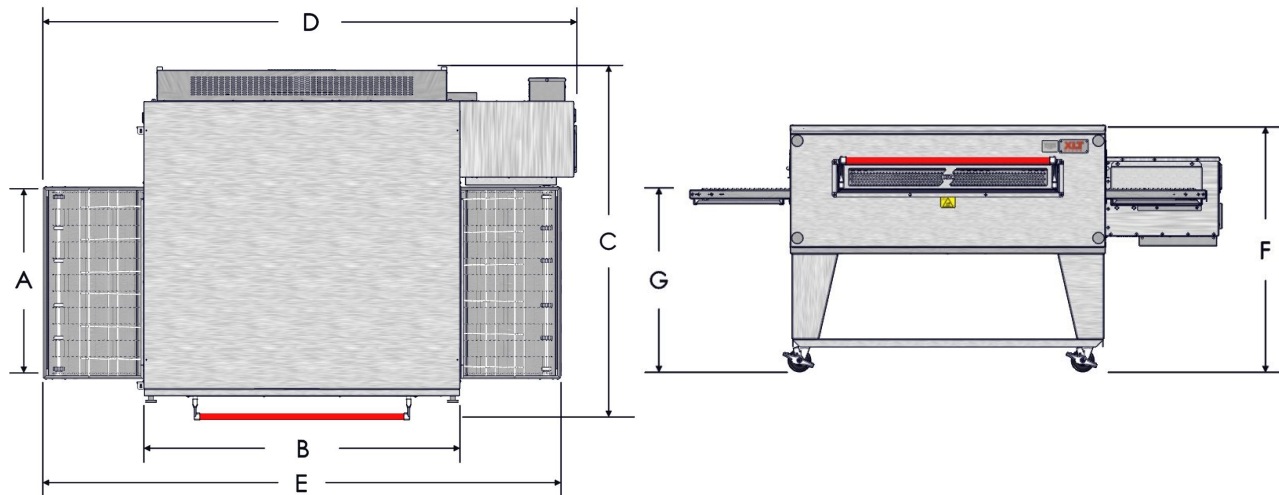
METAAL SLIPPEN (Alleen Containe)



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]

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld.

Enkele stapel

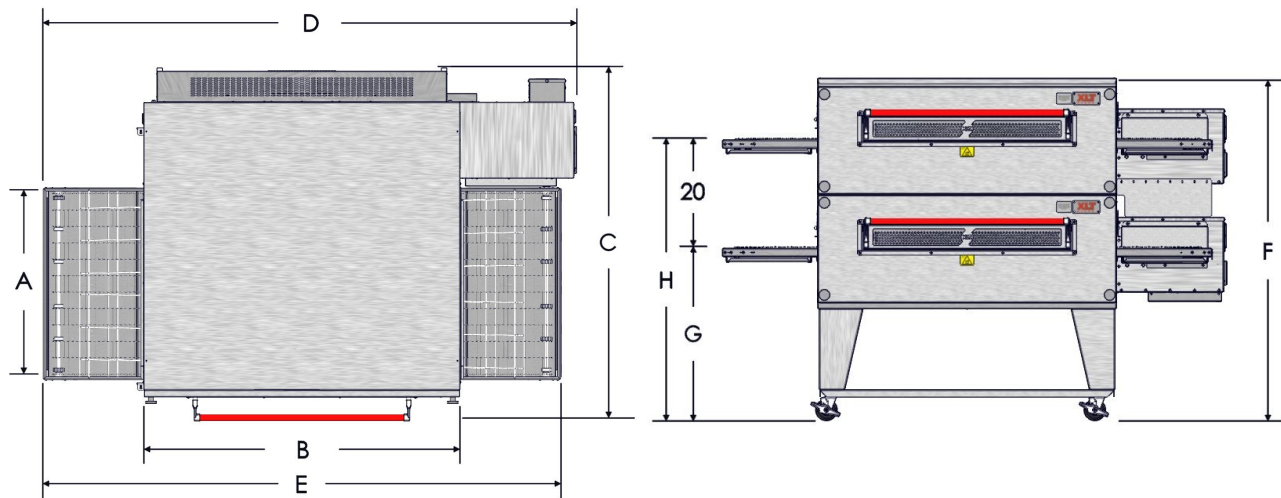


SINGLE OVEN	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	48 3/8 [1229]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	47 3/4 [1213]	37 [940]	N/A	N/A	N/A	571 [259]
2336	23 [584]	36 [914]	50 3/8 [1280]	70 3/4 [1797]	65 3/4 [1670]	47 3/4 [1213]	37 [940]	N/A	N/A	N/A	641 [291]
2440	24 [610]	40 [1016]	54 3/8 [1381]	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]

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld.
Alle gewichten in ponden [kilogram], tenzij anders vermeld.

Dubbele stapel

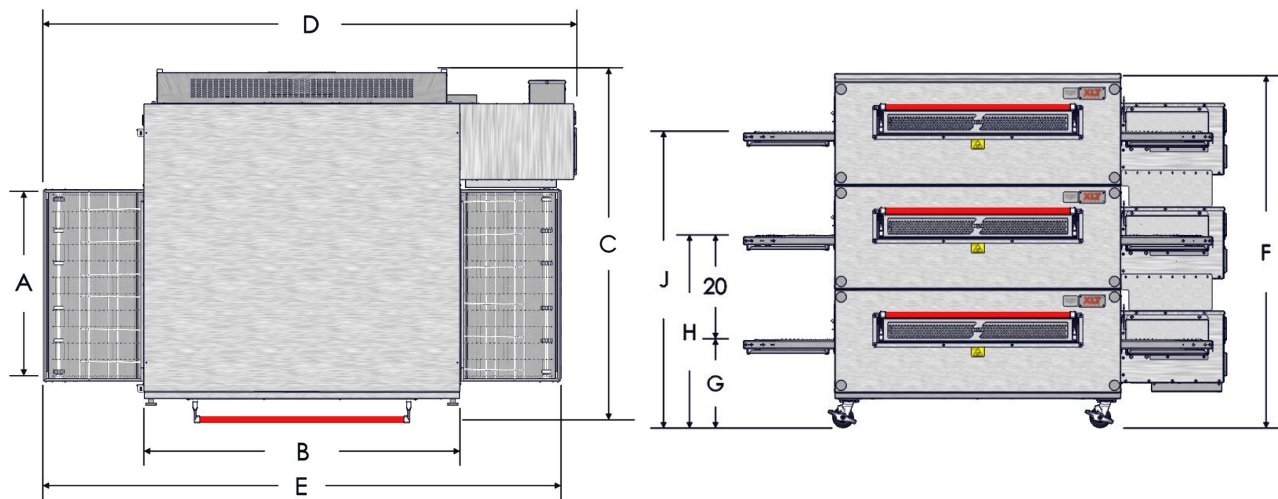


DOUBLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	47 5/6 [1215]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	67 3/4 [1721]	37 [940]	57 [1448]	N/A	N/A	1036 [470]
2336	23 [584]	36 [914]	52 5/6 [1342]	70 3/4 [1797]	65 3/4 [1670]	67 3/4 [1721]	37 [940]	57 [1448]	N/A	N/A	1165 [528]
2440	24 [610]	40 [1016]	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]

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld.
Alle gewichten in ponden [kilogram], tenzij anders vermeld.

Drievoudige stapel



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]

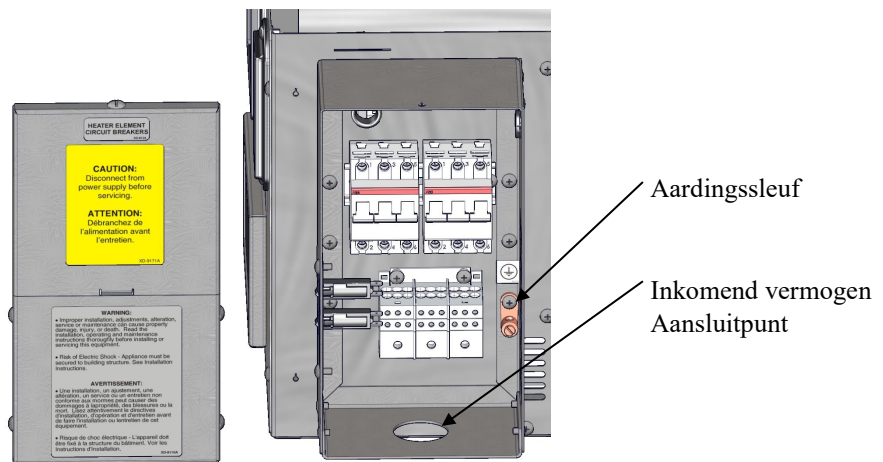
OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld.
Alle gewichten in ponden [kilogram], tenzij anders vermeld.

Deze pagina is bewust leeg gelatin.

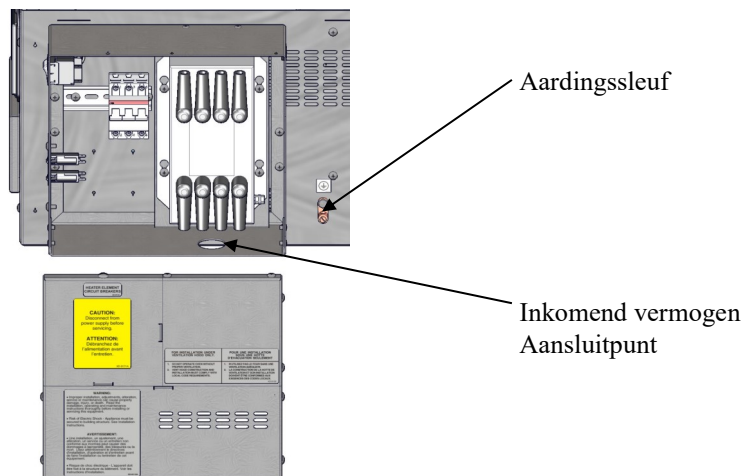
Electric Oven Electrical Requirements											
Per EACH Oven											
Oven Model	STANDARD					WORLD					
	Volts AC	Amps	Hertz	Phase	KW	Volts AC	Amps	Hertz	Phase	KW	
1832	208/240	45/39	60	3	16	380/415	31/24	50	3	16/15	
2336											82/65
2440		32			55/48		32/34				
3240										90/80	
3255		90/80			32		55/48				
3855										90/80	32
4 Wire Service - L1, L2, L3 +1 Ground (per oven)					5 Wire Service - L1, L2, L3 N +2 Grounds (per oven)						

VOOR ELK OVEN:

- Een aparte stroomonderbreker moeten worden verstrekt voor elke oven dek.
- Elektrische aansluitingen moeten toegankelijk zijn als de ovens in de geïnstalleerde positie.
- Elektrische aansluitingen moeten voldoen aan alle lokale eisen van de code.

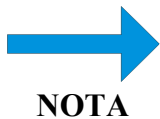
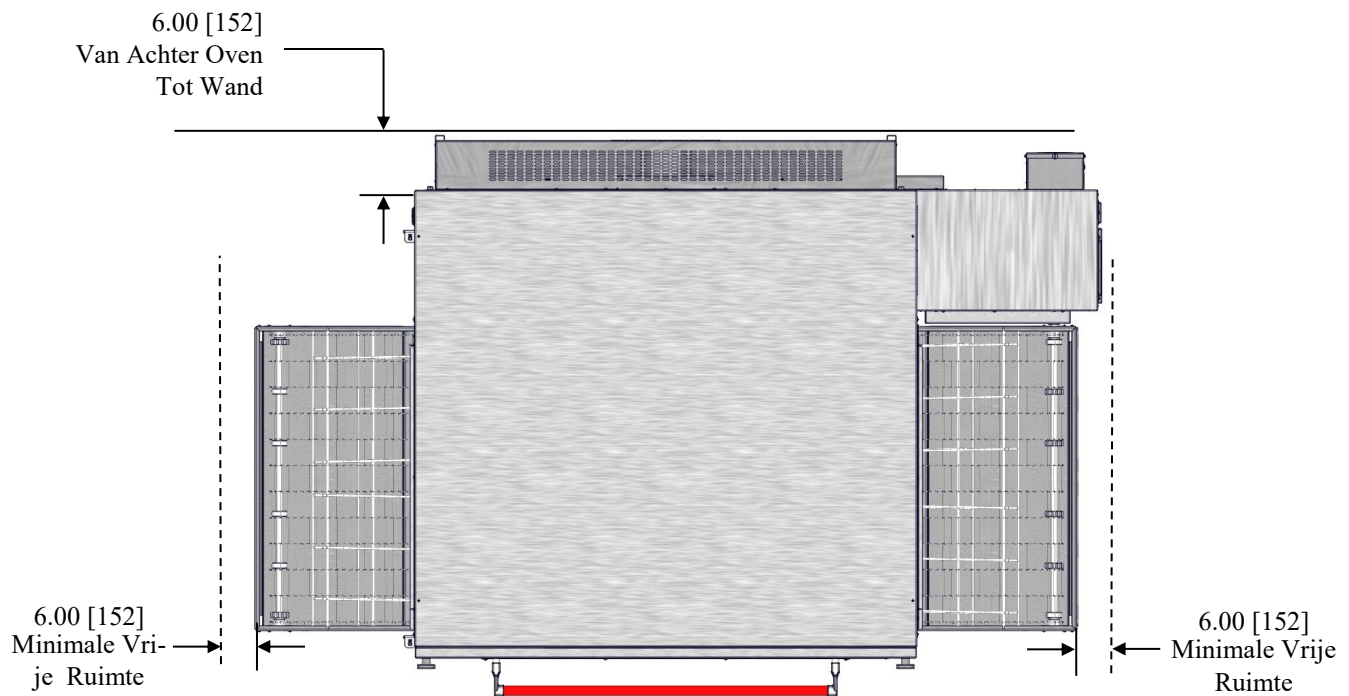


Schakelkast Achter - Standard



Schakelkast Achter - Wereld

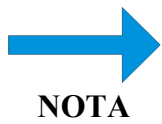
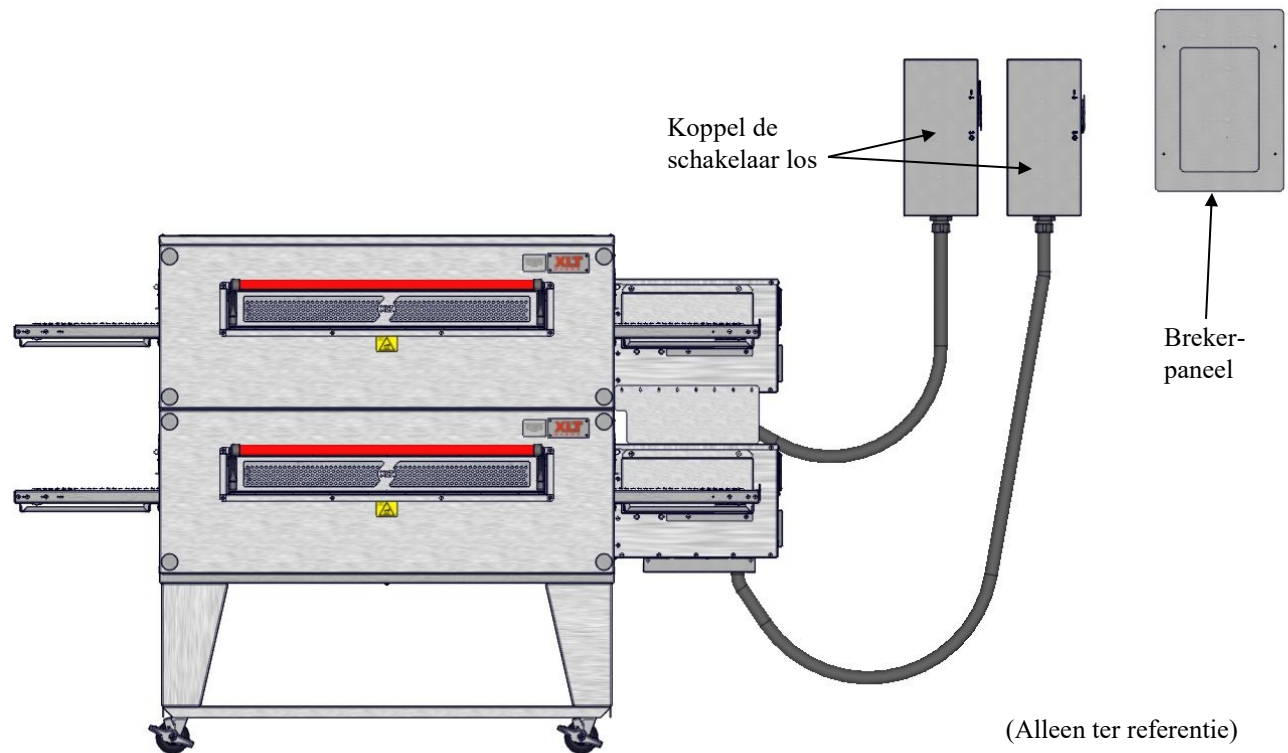
Deze ovens zijn geschikt voor montage aan beide brandbaar of onbrandbaar vloeren, en grenzend aan hetzij brandbaar of onbrandbaar wanden. De motorkap ontworpen om voldoende ruimte tussen de achterkant van de oven leveren. De minimale kant toestemming is verleend 6in. / 150mm, gemeten vanaf het uiteinde van de transporteur.



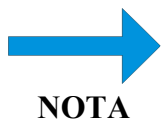
NOTA

Nutsbedrijven moeten gemakkelijk bereikbaar zijn wanneer de ovens in de geïnstalleerde positie. Niet nutsbedrijven achter de ovens te installeren.

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], $\pm 1/4$ [6], tenzij anders vermeld.



Alle installaties moeten voldoen aan lokale bouw- en mechanische codes. Vereist is dat de ovens onder een afzuigkap worden geplaatst afzuiging en voldoende ventilatie zorgen.



Equipment must be installed with cord anchorage to relieve strain on conductors, twisting of terminals, and abrasions to insulation.

WAARSCHUWING & VEILIGHEIDSINFORMATIE

XLT ovens kan gemakkelijk worden verplaatst en gestapeld met de juiste hijsmiddelen. Het gebruik van de XLT goedgekeurde hefmiddelen wordt sterk aanbevolen. Neem contact op met XLT voor meer informatie.

**GEVAAR**

- Deze ovens zijn zwaar en kunnen kantelen of vallen veroorzaken van lichamelijke letsels.
- NOOIT een deel van uw lichaam onder elke oven die wordt geschorst door de bokken. Een gevaar verpletteren bestaat indien de oven valt of enten.
- Plaats uw handen op de krik verticale paal onder de lier van de jack's. Zoals lier de krik's daalt wanneer u de slinger draaien, is een snuifje punt gecreëerd tussen de lier en de paal.

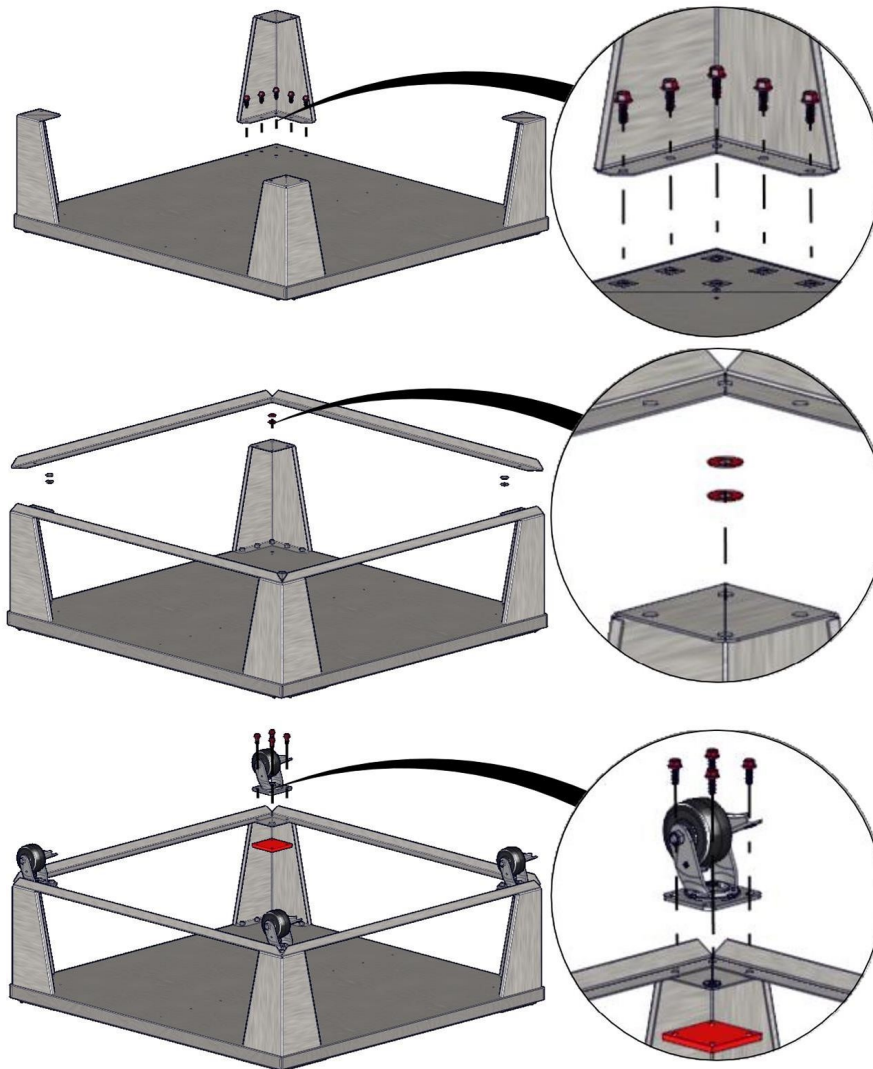
**LET OP**

Wees voorzichtig bij het rollen van de oven op de kar, in het bijzonder wanneer gaan omhoog of omlaag hellingbanen en over hobbels. Laat de riemen / strepen op tot de oven is in de buurt van de verzamelplaats.

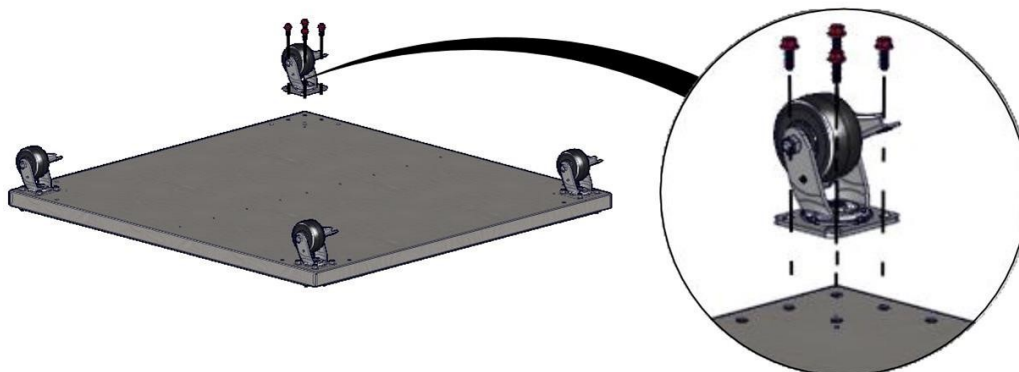
**GEVAAR**

- Zorg ervoor dat de inkeping op de buis van de takelinrichting is uitgelijnd met de pen in het statief zoals afgebeeld. Deze groeperingen zijn belangrijk en houden de krik goed uitgelijnd.
- Controleer op soepele werking. De kabel mag niet worden geknepen en moet soepel gaat over de katrol op de top van de paal montage.
- Inspecteer kabel voor elk gebruik.
- Als de kabel is gerafeld of tekenen van overmatige slijtage, **GEBRUIK GEEN** totdat de kabel vervangen.
- Op een minimum jaarlijks vervangen van de kabel met staalkabel die voldoet aan of overtreft de specificaties van de aansluiting fabrikant.
- Neem niet meer dan de opgegeven capaciteit van de aansluiting.

Basissamenstelling - Enkele & dubbele stapel

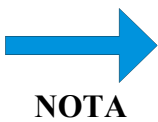
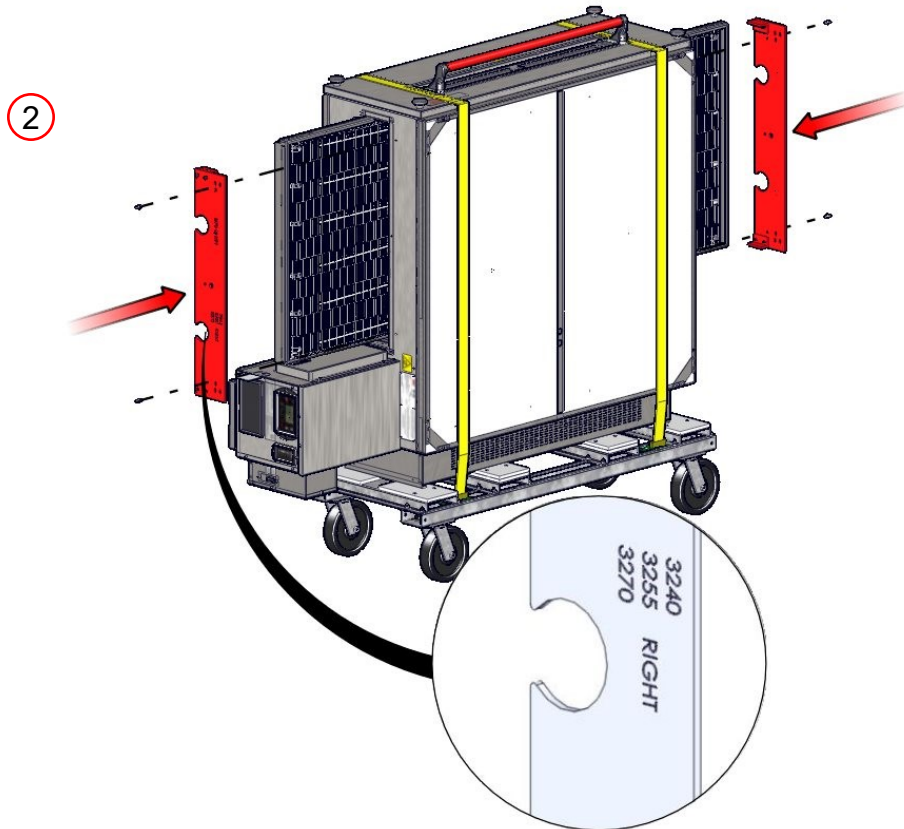
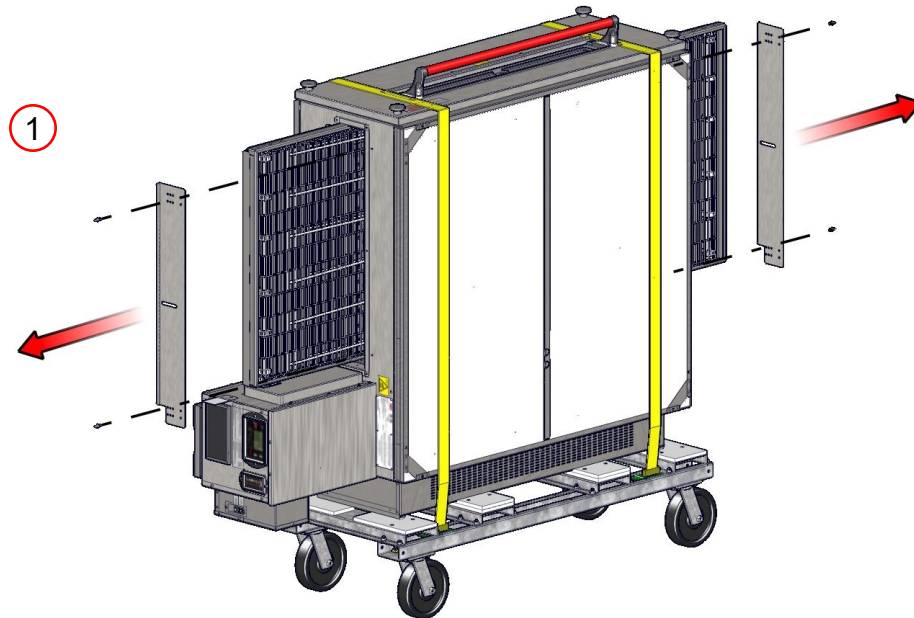


Basissamenstelling - Drievoudige stapel

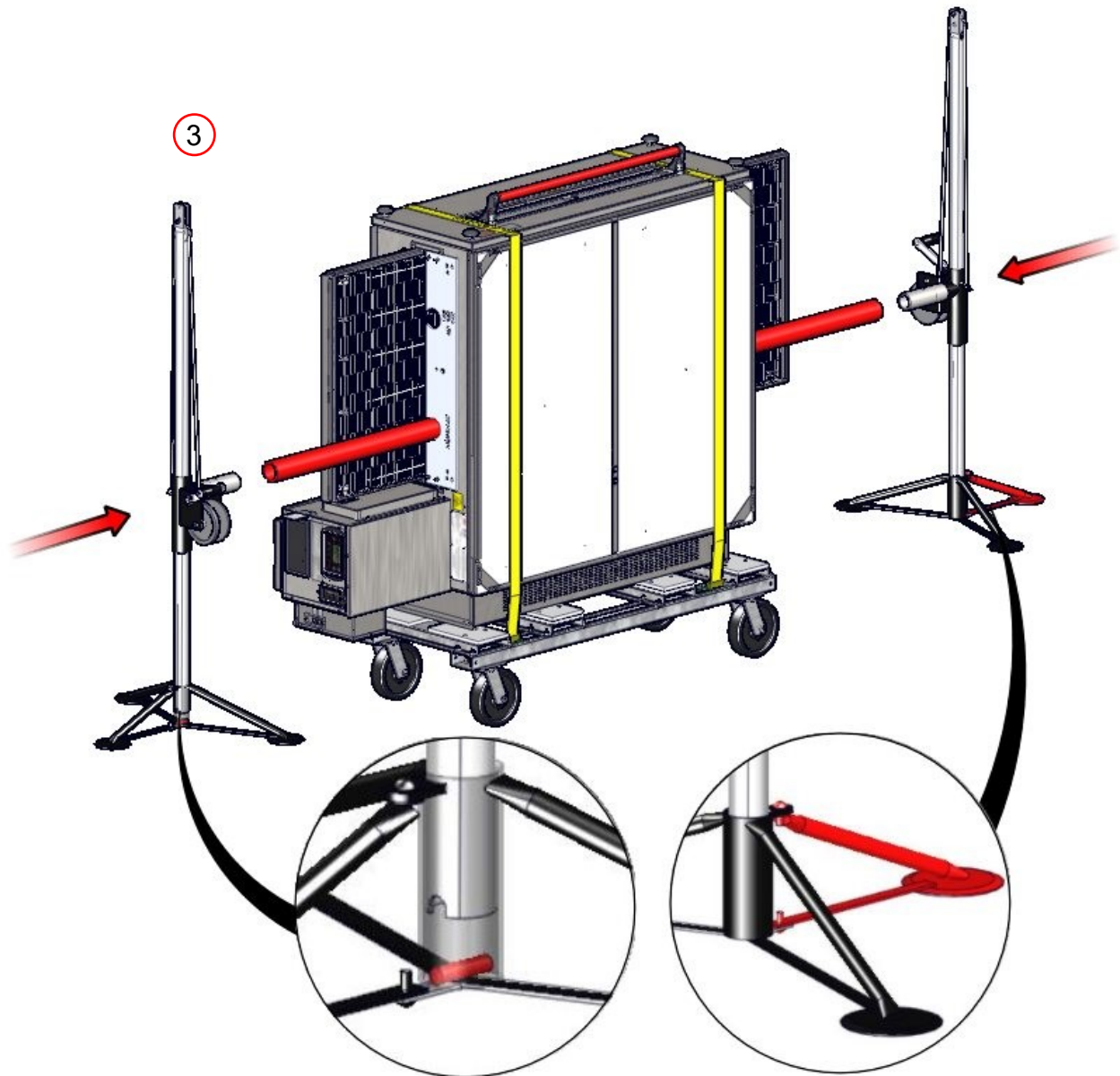




Lees en begrijp eerst de volgende zes (6) stappen. Ze illustreren hoe de ovens veilig gestapeld kunnen worden.



Het Opheffen Pipe gat, gemarkeerd voor de juiste oven grootte, moet het dichtst bij de schakelkast worden geïnstalleerd.



De vouwpoot van het statief moet buiten de oven worden geplaatst.

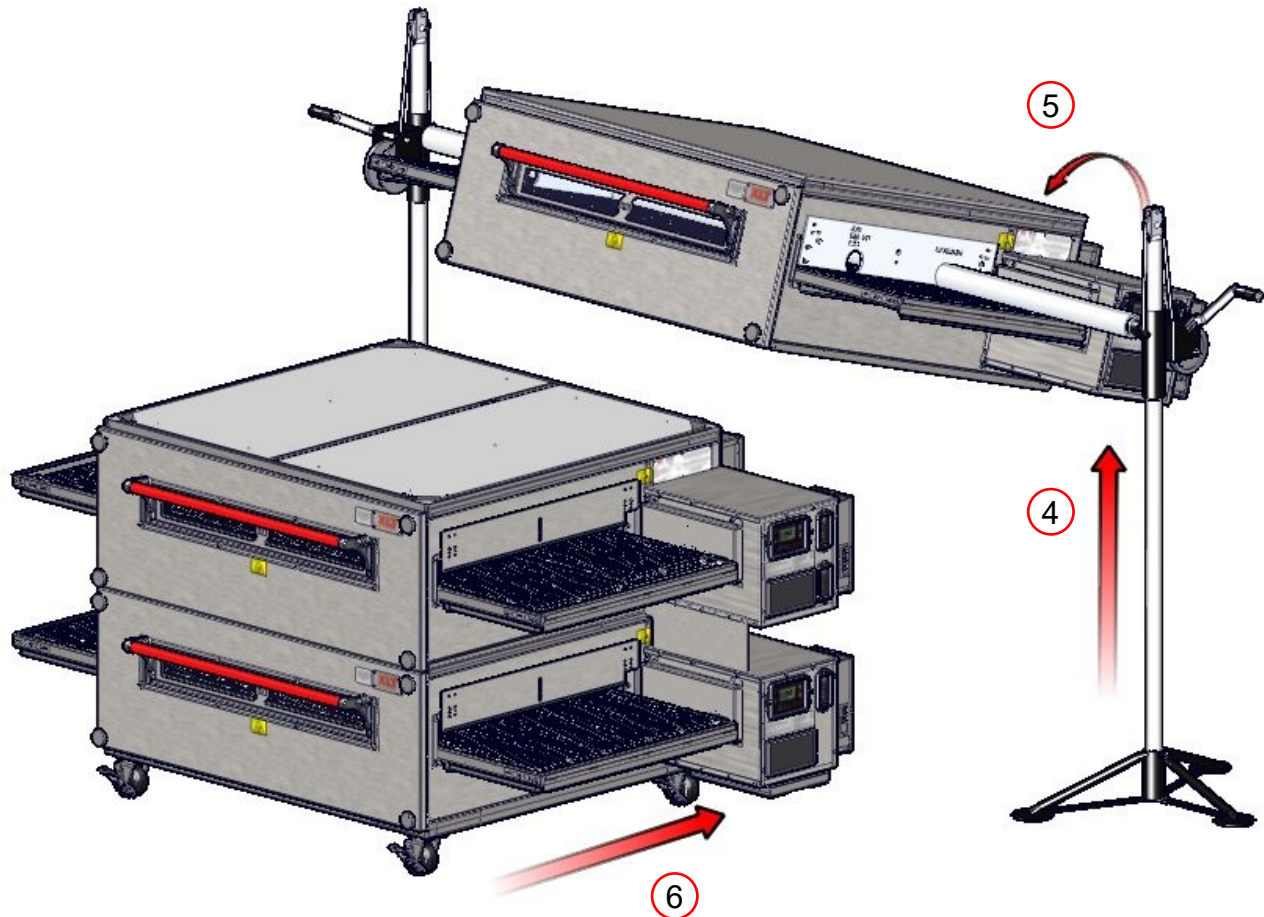
NOTA

**GEVAAR**

Als u de Lifting Jacks correct aangrijpen in de Lifting Pipe en volledig zal leiden tot schade, letsel of dood door een vallende oven.

**GEVAAR**

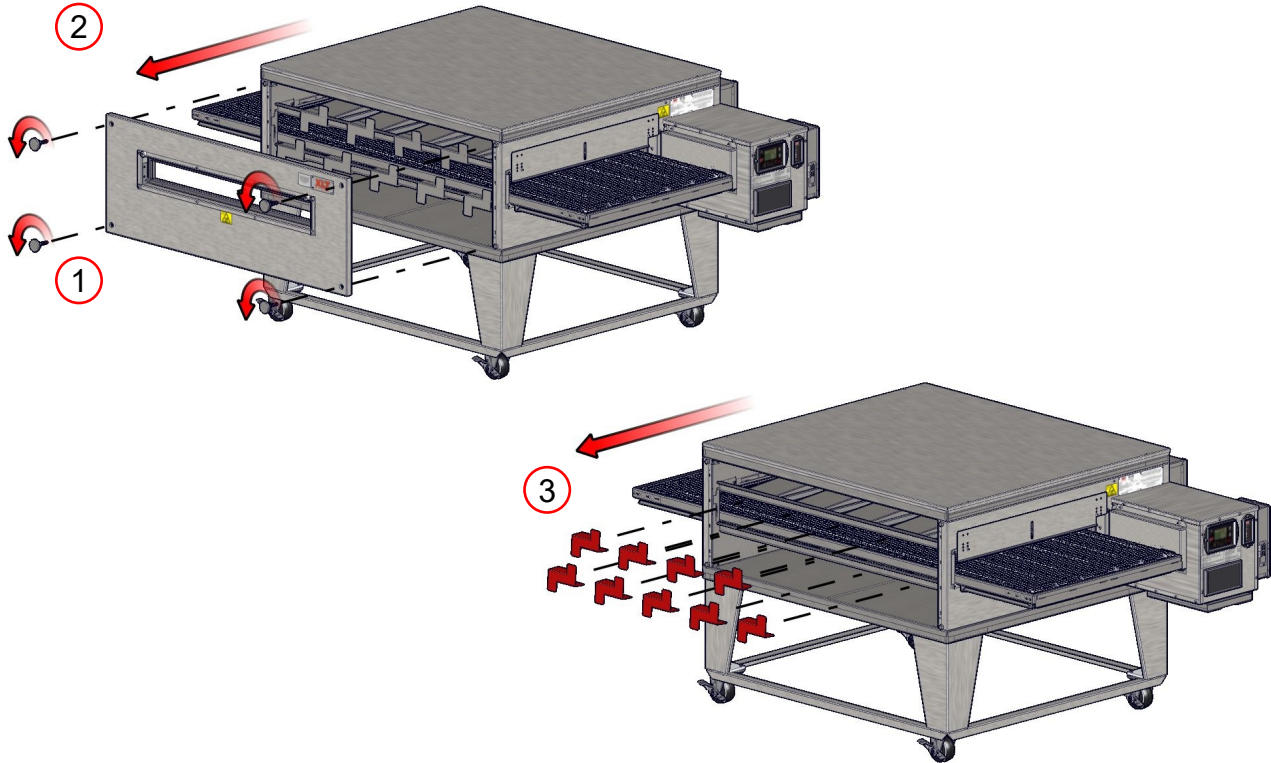
- Beide aansluitingen moeten worden verhoogd in koor, anders kunnen ze binden en een gevaarlijke situatie zich zal ontwikkelen.
- Plaats geen deel van jezelf onder de oven op elk moment.
- De oven is topzwaar. Doe voorzichtig.





Personen met pacemakers of interne medische hulpmiddelen moeten niet omgaan met sterke zeldzame aardmagneten. Deze magneten zijn te vinden in de sandwichdeurconstructie.

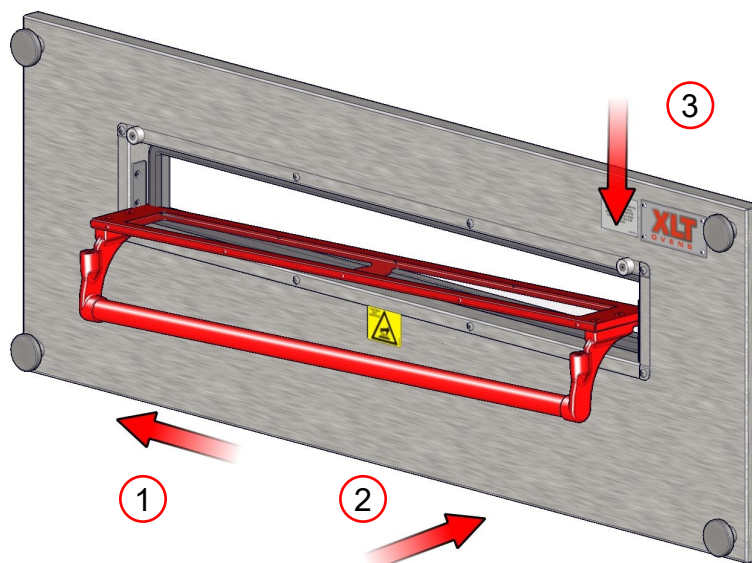
Verwijderen vinger klem

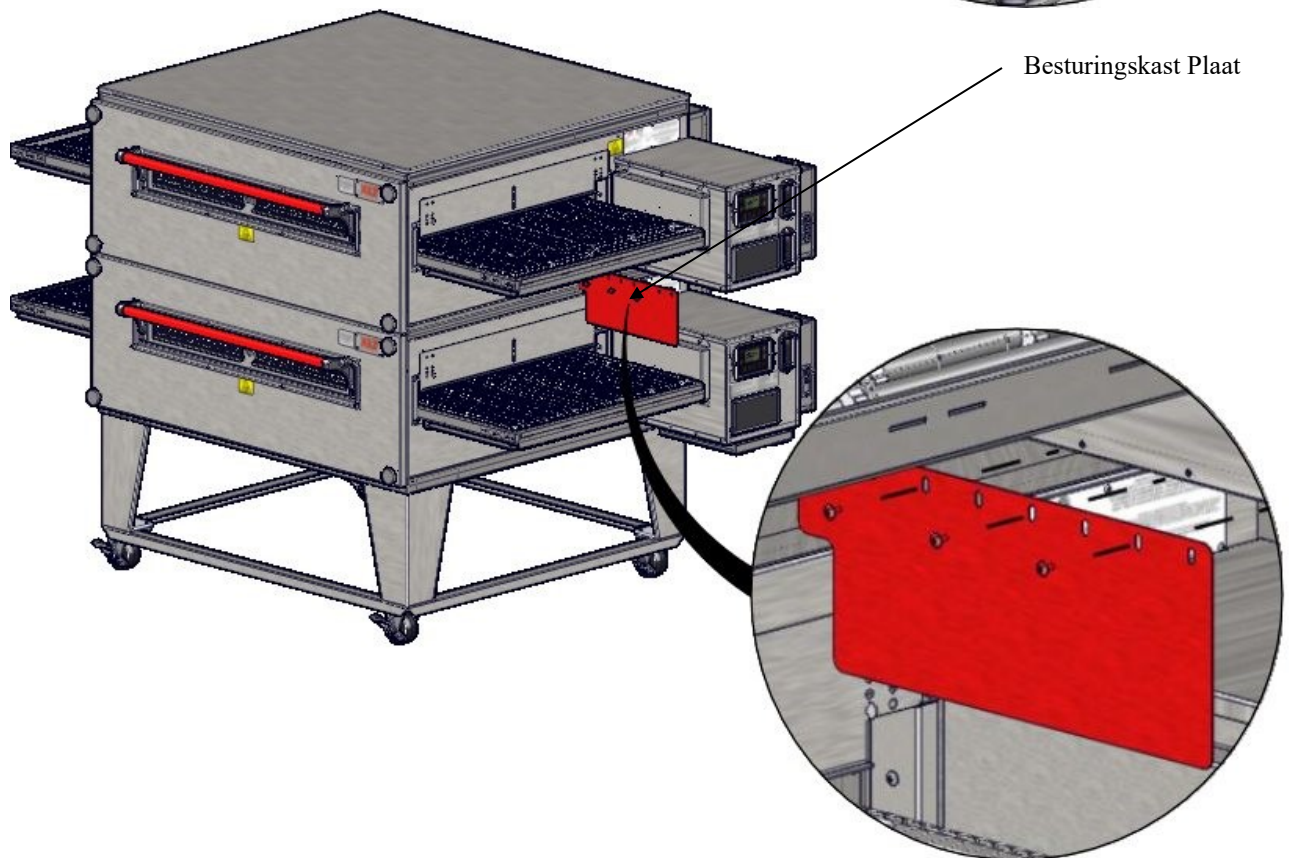
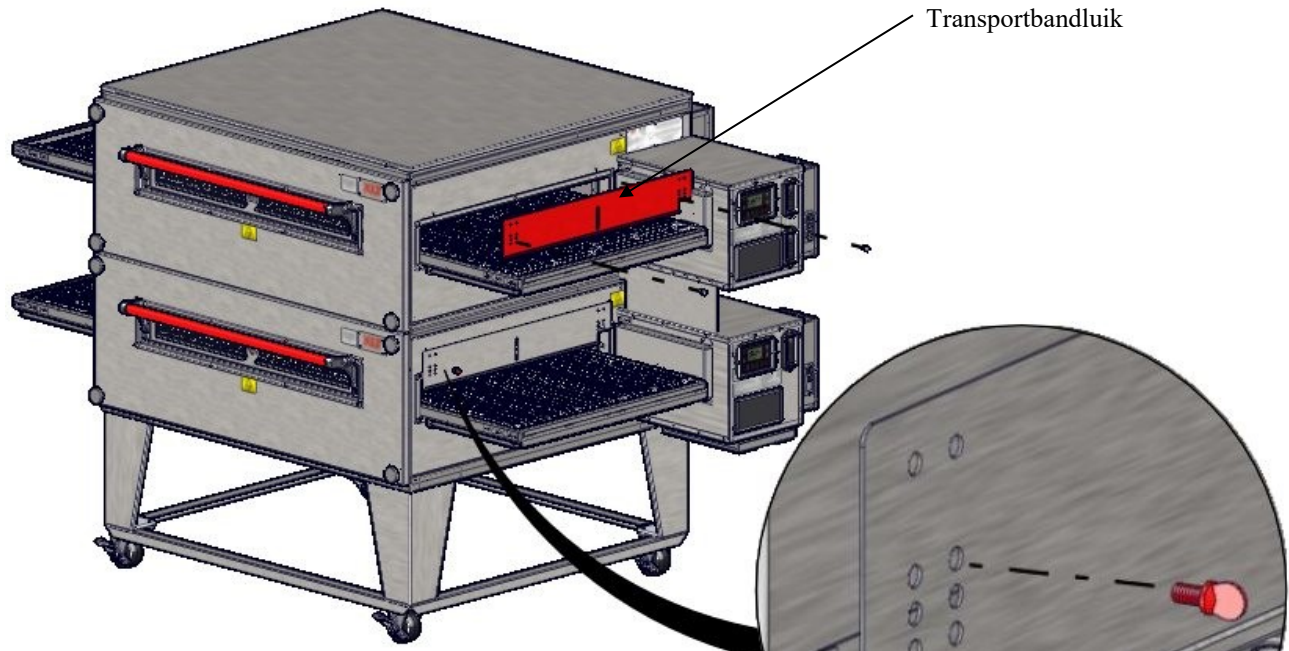


NOTA

Vinger clips voor slechts ervoer. Ontdoen nadat het is verwijderd.

Sandwichdeur installeren





Fysieke locatie en afstand Requirements

Deze ovens zijn geschikt voor montage aan beide brandbaar of onbrandbaar vloeren, en grenzend aan hetzij brandbaar of onbrandbaar wanden. De motorkap ontworpen om voldoende ruimte tussen de achterkant van de oven leveren. De minimale kant toestemming is verleend 6in. / 150mm, gemeten vanaf het uiteinde van de transporteur.

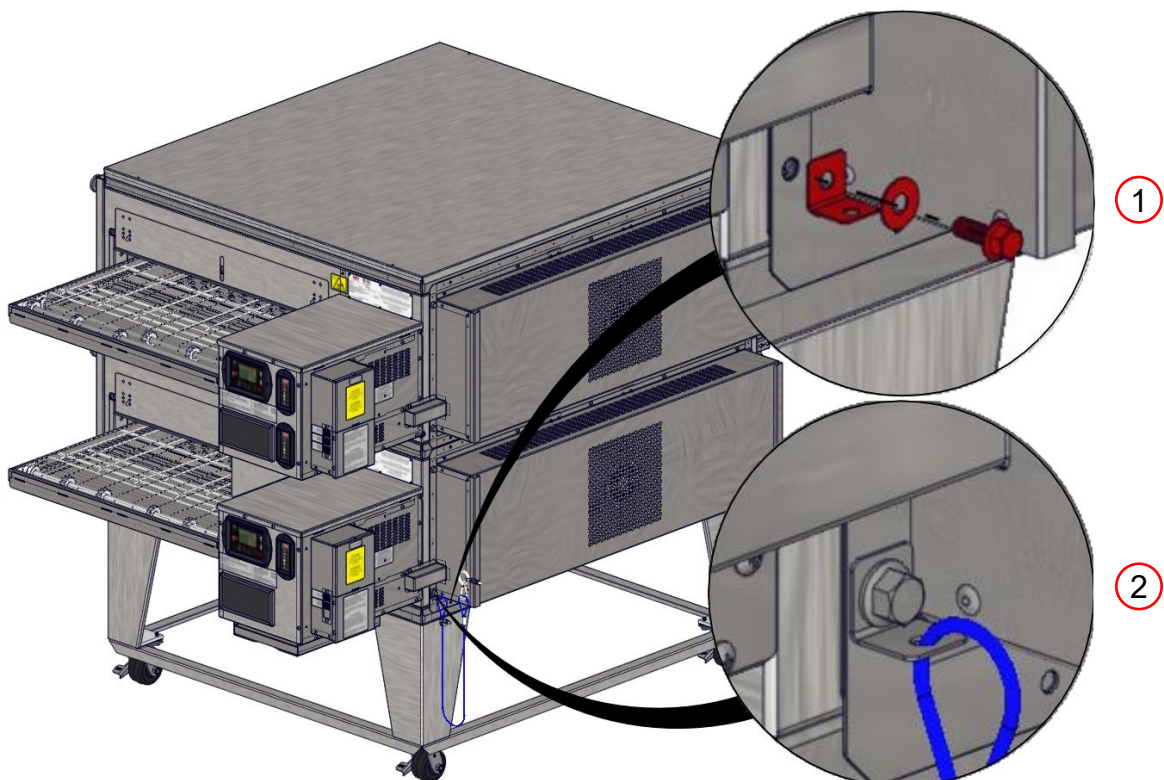
 **Alle installaties moeten voldoen aan lokale bouw- en mechanische codes.**

NOTITIE

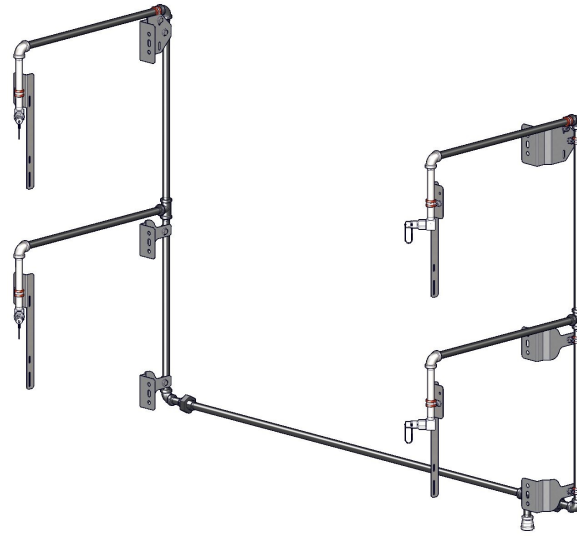
Terughoudendheid

Omdat alle ovens zijn uitgerust met zwenkwielen, moeten alle installaties geconfigureerd met een rem om de beweging van de oven te beperken zonder afhankelijk van de elektrische voedingskabel of gasslang de oven bewegingsvrijheid beperkt. Een (1) terughoudendheid kit, waarvan één (1) oogbout, (1) roestvrijstalen clip en een kabel omvat, is vereist voor elke oven stack, ongeacht of gebruikt op een enkele, dubbele of driedubbele configuratie. De klem moet in het onderste gat in de achterwand voor het sturende van de onderste oven in de stapel worden geplaatst. De vertraging oogbout moet worden geïnstalleerd in een constructie-element van een wand of vloer. Het is de verantwoordelijkheid van de eigenaar om het beveiligingssysteem is correct geïnstalleerd te garanderen.

Na voltooiing van het uitvoeren van onderhoud of reiniging functies die verwijdering van het bevestigingssysteem vereist, te verzekeren dat het correct opnieuw aangesloten op de oven.

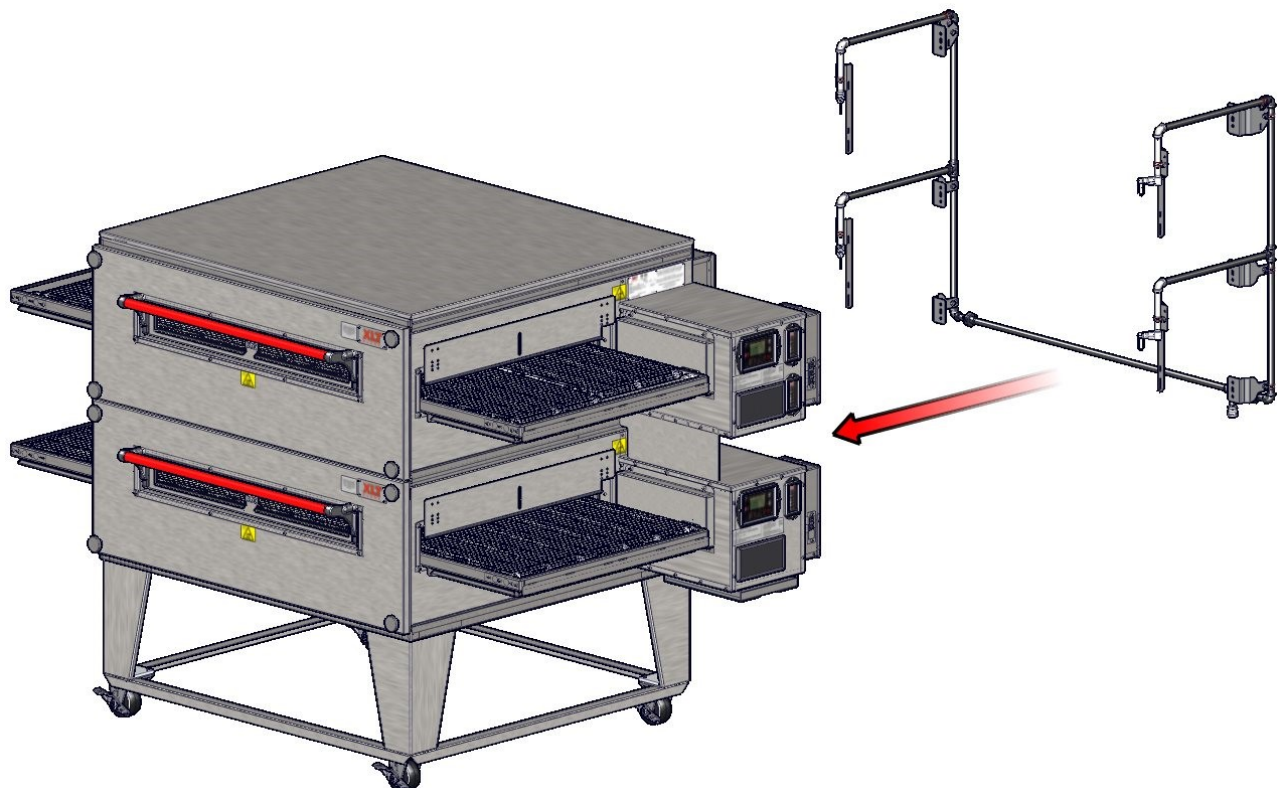


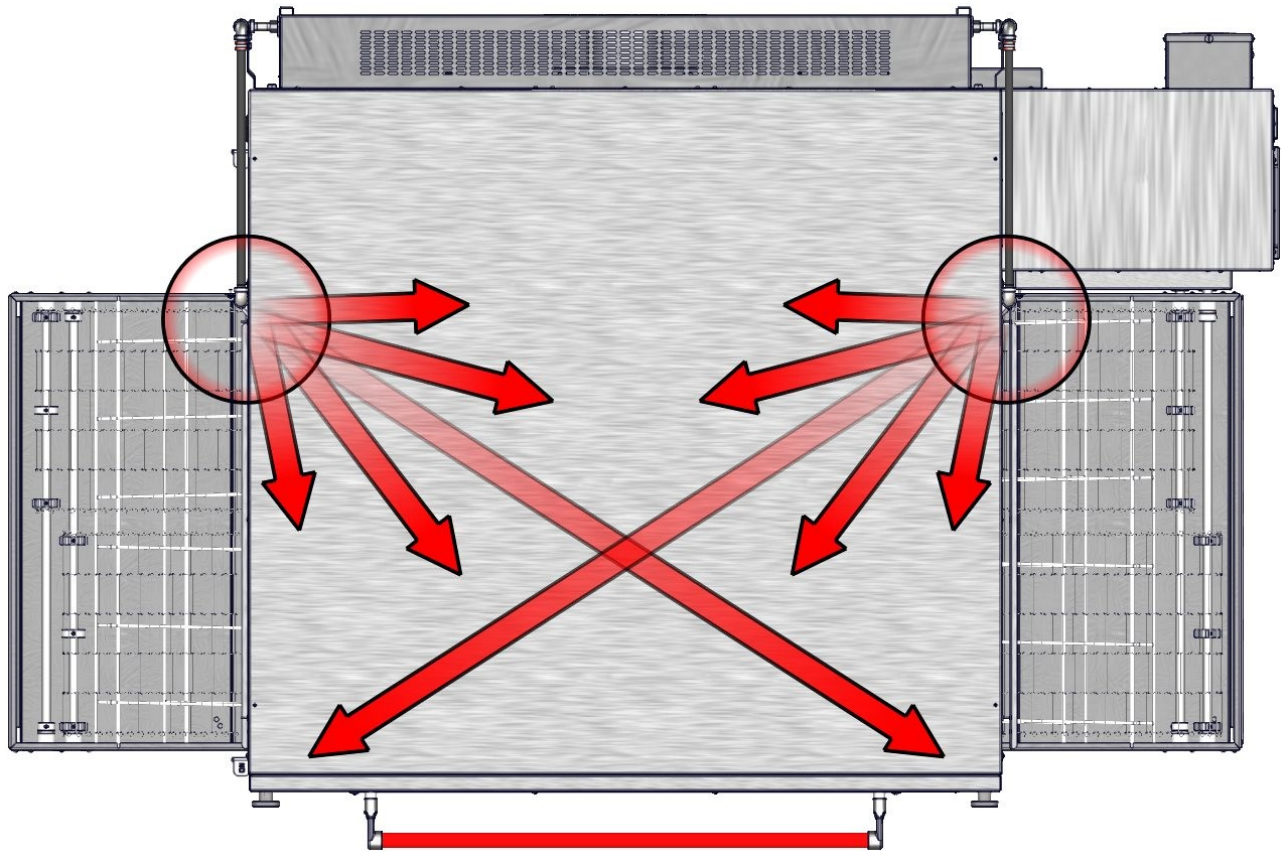
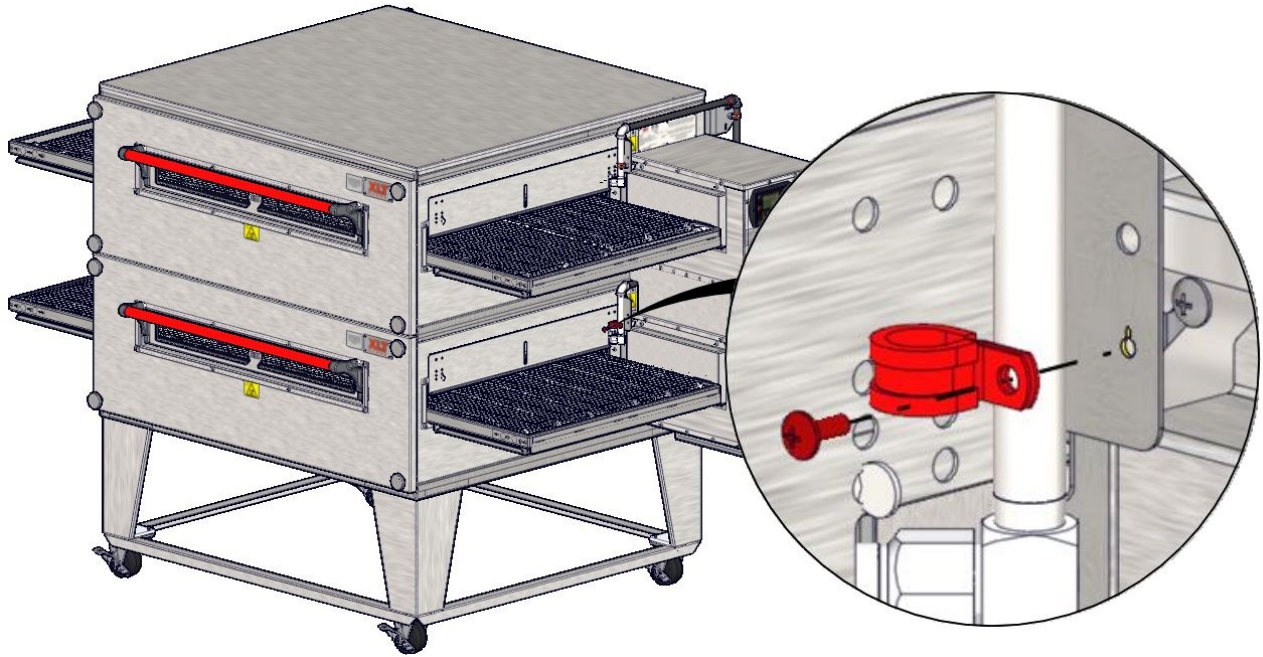
De eis voor brandblussystemen variëren per locatie en de overheid die jurisdictie. Als u verplicht bent om brandblussysteem installeren op uw oven, een voorgemonteerde leidingen kit beschikbaar is die gebruik maakt van reeds bestaande gaten om de installatie en het toekomstige onderhoud te vereenvoudigen.



Dit ontwerp is getest en goedgekeurd om succesvol te voldoen aan brandblussysteem codes. Het maakt gebruik van twee (2) nozzles per bakken kamer, en maakt kruimel trays, kettingkasten, en alle andere accessoires gemakkelijk worden verwijderd. De kit interfereert niet met enige of onderhoud.

Voor gedetailleerde informatie over brandbestrijding, zie handleiding XD-9011 Brandbestrijding Installatie voor XLT Kappen en XLT Ovens.





Ventilatie-eisen

Een aangedreven afzuigkap is nodig om warmte en dampen te verwijderen. Sommige voorzieningen moeten worden getroffen om de hoeveelheid lucht die wordt gewonnen uit het gebouw te vullen. De kap en HVAC-installatie moet voldoen aan lokale bouw- en mechanische codes. Eisen variëren in het hele land, afhankelijk van de locatie. Een goede ventilatie is de verantwoordelijkheid van de oven eigenaar. Het XLT Hood systeem is ontworpen om aan alle eisen voor XLT ovens te ontmoeten en het is onze aanbeveling om dit systeem te gebruiken.

Richtlijnen Ventilatie

Het verkrijgen van informatie van de autoriteit die bevoegd is om de vereisten voor uw installatie te bepalen. Uw afzuigkap leverancier en HVAC-aannemer moet worden gecontacteerd om begeleiding te bieden. Een lucht saldotest wordt sterk aanbevolen, uitgevoerd door een erkende aannemer. Een goed ontworpen en geïnstalleerd afzuigkap en HVAC-systeem zal de goedkeuring te bespoedigen, al het onderhoud kosten te verlagen, en zorgen voor een meer comfortabele werkomgeving. XLT beveelt ook dat de exploitant schakelaars voor de ovens en de operator schakelaar voor de ventilator zijn verbonden, zodat de afzuigventilator wordt bekrachtigd wanneer de ovens worden ingeschakeld.

Ventilatie Performance Test

Nadat de oven en afzuigkap zijn geïnstalleerd en functioneren, kan een rookkaars worden gebruikt om “zien” als de warmte en dampen worden volledig geëxtraheerd. De testprocedure wordt hieronder beschreven:

- De oven moet werken bij 500 ° F-450° / 232°-260 ° C.
- De transporteur moet worden uitgeschakeld.
- De afzuigkap afzuigventilator zijn ingeschakeld.
- Liep rookkaars in een pan op de transportband in het midden van de oven.
- Let op de rook patroon uit de oven.
- Herhaal de rook kaars test voor elke oven, evenals wanneer alle ovens werken.

De afzuigkap moet alle rook uit de oven vast te leggen.

Nadat de ventilator is aangepast om volledig vangen en omvatten de warmte, moet er een overeenkomstige hoeveelheid uitmaken lucht (MUA) worden ingebracht in het gebouw om de hoeveelheid luchtvolume verwijderd compenseren. Een lucht balans test kan de juiste hoeveelheid make-up luchtstroom tarieven te bepalen.

Alle ovens worden getest in de fabriek voor de functionele werking. De werking wordt geverifieerd en aanpassingen worden gedaan om een goede werking te garanderen. Echter, veldomstandigheden zijn soms anders dan de fabrieksinstellingen. Het is noodzakelijk om een geautoriseerde onderhoudstechnicus controleren bediening en maak veld aanpassingen als dat nodig is.

De Oven Ingebruikname Checklist, vond aan het eind van deze handleiding moeten worden ingevuld (beide zijden) op het moment van de installatie, ondertekend door de Klant en keerde terug naar XLT Ovens en de erkende distributeur te Garantie beleid te initiëren.

Als de Start-Up Checklist niet volledig is ingevuld en teruggestuurd naar XLT Ovens, dan is de garantie zal niet worden gehonoreerd.

Start-up Procedure

1. Zorg ervoor dat alle ovens hebben in overeenstemming met de I & O handboek is geïnstalleerd en dat alle nutsvoorzieningen zijn aangesloten op de ovens in overeenstemming met de plaatselijke bouwvoorschriften.
2. Vul stap 1 op de checklist met alle informatie en afdrukken leesbaar.
3. Plaats alle schakelkasten in dienst positie, verwijder alle blauwe markeringen van binnenuit alle controle dozen en sluit de jumper aan de kabelboom. Begin elke oven en volledige vorm.
4. Compleet Start-up checklist met de handtekening van de eigenaar en de terugkeer naar de XLT.



LET OP

Overschrijd de 65 Hz niet bij VFD-instellingen.



NOTA

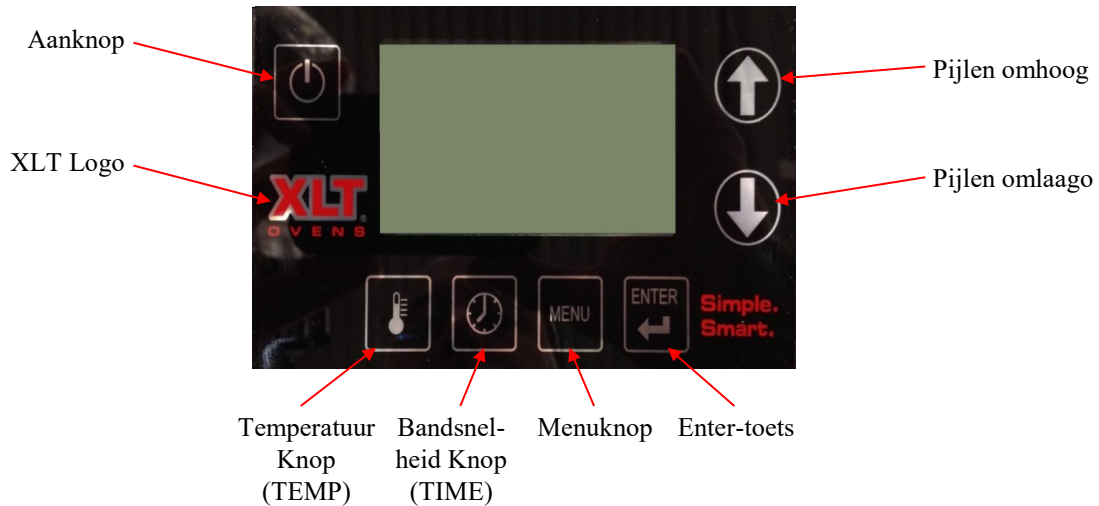
Alle XLT ovens worden geprogrammeerd voor een baktijd van 5:00 minuten en een temperatuur van 500°F/260°C. De eindgebruikers zijn verantwoordelijk voor het bepalen van de oveninstellingen. De onderstaande tabellen geven de minimum- en maximumwaarden voor de baktijd en -temperatuur aan.

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
	150° C	310° C



Deze oven is niet veilig kan worden in werking gebracht bij een stroomuitval. Geen poging moet worden gedaan om deze oven tijdens stroomuitval werken.



① **DRAAIEN OP:** Houd de aan/uit-knop één (1) seconde ingedrukt. Druk op de Enter-toets om het opstarten van de oven te bevestigen.

Temperatuurregeling



② **TEMPERATUURREGELING:** Druk drie (3) seconden op de knop TEMP. Gebruik de pijl omhoog of omlaag om de temperatuur aan te passen. Druk op Enter om op te slaan.

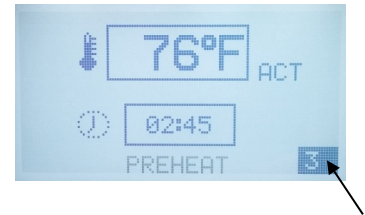
Riem Tijdaanpassing



③ **RIEM TIJDAANPASSING:** Druk drie (3) seconden op de TIJD knop. Gebruik de pijl omhoog of omlaag om de bandtijd aan te passen. Als de riem wordt gesplitst, drukt u op de knop TIME om te wisselen tussen de riemtijden. Druk op Enter om op te slaan.

④ **DRAAIEN UIT:** Houd de aan/uit-knop één (1) seconde ingedrukt.

Menumodus (facultatief)



Menubediening

1. Naar Menu Mode druk op MENU in te voeren.
2. Het getal in de rechter bovenhoek zal beginnen te knippen.
3. Blader door de menu's door op pijlen omhoog / omlaag (Max uit 12 vaste menu's).
4. Om te selecteren gewenste menu druk op ENTER. Het nummer moet een stevige zwarte doos omheen.
5. Om naar een andere menukeuze op MENU en de stevige zwarte verdwijnt en het nummer begint te knippen.
6. Wanneer het nummer knippert op MENU te drukken zal de Menufunctie te verlaten.

Change Menu-Instelling

1. Om een instelling te wijzigen, als het nummer knippert ga naar de gewenste preset en druk op ENTER en MENU 3 seconden.
2. TEMP moet beginnen te knippen. Gebruik de pijltjes omhoog / omlaag om temp te selecteren en druk op ENTER.
3. TIME moet beginnen te knippen. Gebruik de pijltjes omhoog / omlaag om de tijd te selecteren en druk vervolgens op en houd ENTER en MENU 3 sec om preset op te slaan.

Extra gebruiker opties

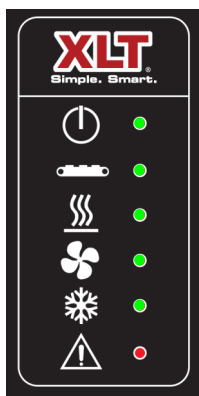
Lock-Instellingen

1. Vergrendelen en ontgrendelen oven tijd en temperatuur druk op TIME en ENTER gedurende 3 seconden tot de LUI keer piept.
2. Druk vervolgens op TEMP, TIME en TEMP binnen 3 seconden om de instellingen te vergrendelen.
3. Een slot of ontgrendelen symbool wordt weergegeven in de linkerbenedenhoek van de LUI.

Fahrenheit Naar Celsius

1. Om de temperatuur te veranderen van Fahrenheit naar Celsius ingedrukt TEMP en ENTER gedurende 3 seconden en de instellingen te wijzigen.

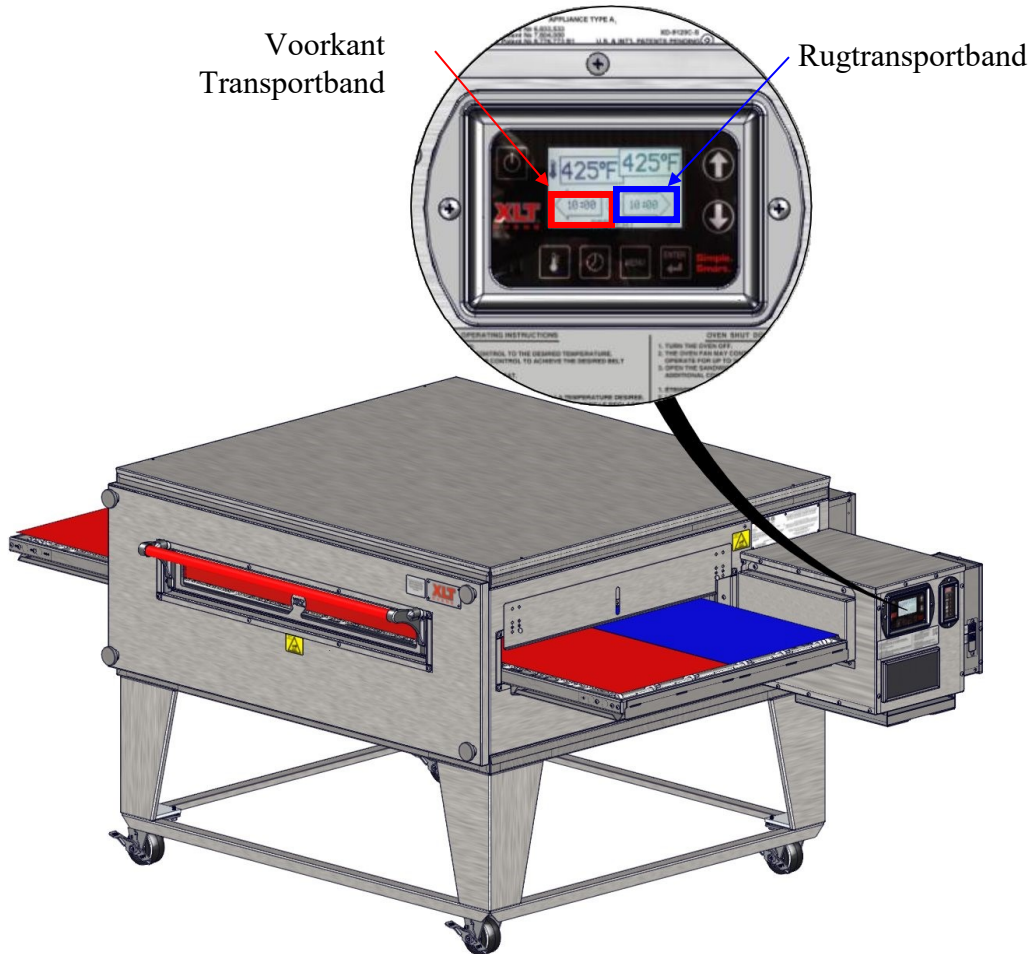
Oven Controle LED's Staat:



LED's Status:

1. Macht - Groen (Verlicht als de oven stroom heeft.)
2. Transportband - Groen (Verlicht als transporteurs actief zijn)
3. Warmte - Groen (Verlicht als de SSR stroom ontvangt)
4. Hoofdventilator - Groen (Verlicht als de ventilator draait)
5. Afkoelen - Groen (Verlicht als de oven in de koelstand staat.)
6. Alarm - Rood (Verlicht als een alarm wordt uitgeschakeld)

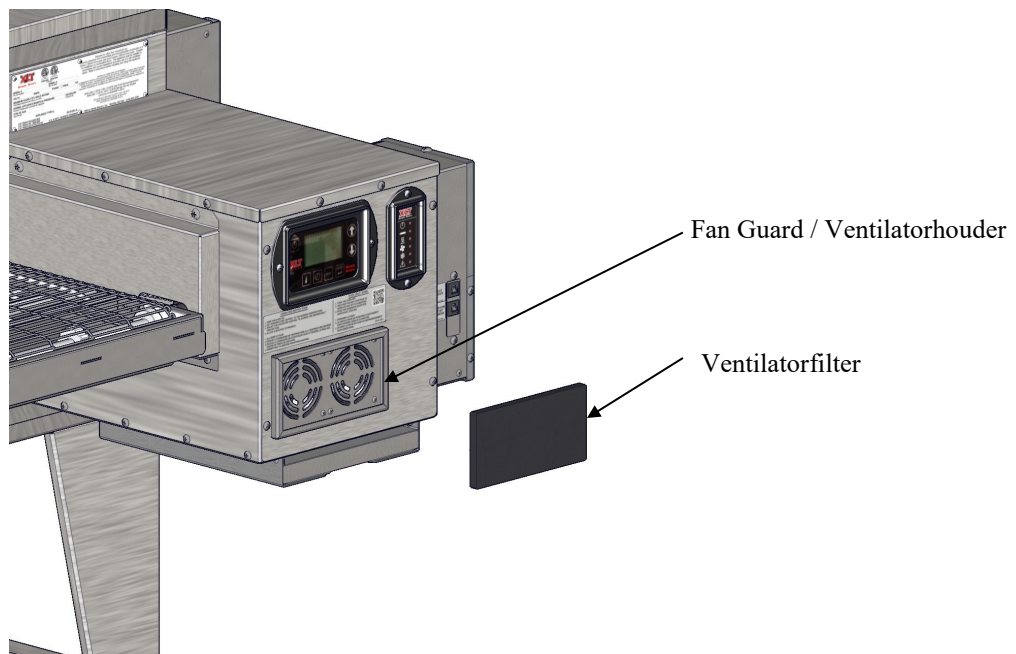
Split Transportband Tijdcontroles



Uw XLT oven is vervaardigd van roestvrij staal. De meeste commerciële reinigingsmiddelen kan veilig op alle roestvrij stalen oppervlakken worden gebruikt. Controleer applicatie beperkingen op het etiket van het product voorafgaand aan gebruik. Observeren aanbevolen voorzorgs- en veiligheidsmaatregelen zoals gedicteerd door de fabrikant van het product. Gebruik geen bijtende schoonmaakmiddelen op de transportband lagers.

Heeft schuurmiddelen of schuursponsjes gebruiken omdat ze roestvrijstalen oppervlakken kunnen krassen. Gebieden met zware opbouw moet worden gespoten en doorweekt tot 5 minuten voor smetten. Al-tijd af met de "graan" van het oppervlak aan het uiterlijk te behouden.

Gebruik geen bijtende schoonmaakmiddelen op het bedieningspaneel en / of elektronische compo-nenten. Gebruik alleen reinigingsmiddelen geschikt Lexan® op het gezicht van de transporteur controle. De meest kritische punt te reinigen is het filter van de ventilator. Het filter wordt op zijn plaats gehouden door de roestvrijstalen fan guard / filter monteren en kan meerdere keren worden gewassen. Regelmatig reinigen van het filter is belangrijk om luchtcirculatie te handhaven binnen de schakelkast. Afhankelijk van de omstandigheden op te slaan, moet dit filter wekelijks worden gereinigd of als het verstopt raakt met stof. Neem contact op met XLT Ovens voor vervangende onderdelen.



Koeling Filter Onderhoud

1. Bij koeling filters moeten worden schoongemaakt een alarm verschijnt op het LUI zeggen "FILTER".
2. Druk op de Menu-knop om het scherm 'FILTER RESET "in te voeren.
3. Zodra het filter is gereinigd, druk op ENTER om het filter te resetten. Dit brengt u naar een ander scherm dat u zullen tonen de timer terug om 00:00 en zal verlaten na 5 seconden.
4. Indien u wenst te omzeilen alarm druk op de knop MENU en zal het alarm vrij te maken voor een extra 2 uur. Dan zal de "FILTER" alarm weer verschijnen.

**GEVAAR**

De oven moet koel zijn en de ontkoppelschakelaars moeten in de uitgeschakelde stand staan voordat er reiniging of onderhoud wordt uitgevoerd.

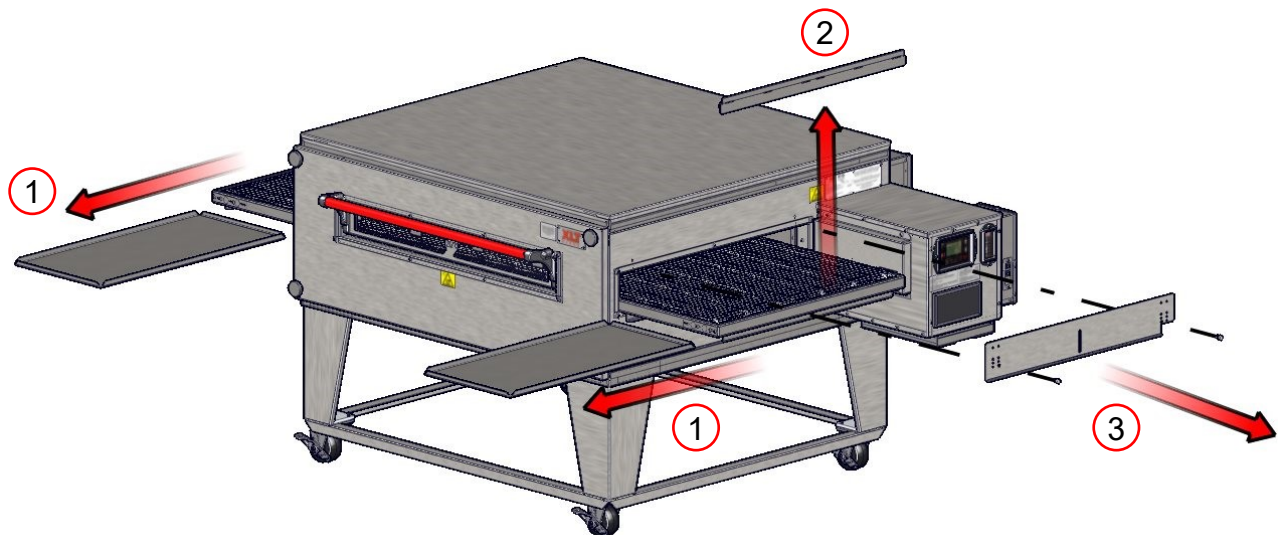
**LET OP**

Als de oven is van de geïnstalleerde locatie voor het reinigen of het onderhoud moet worden verwijderd, de volgende procedure moet worden gevolgd:

1. Schakel de hoofd-elektrische verbinding uit
2. Trek de stekker uit het stopcontact, indien aanwezig
3. Ontgrendelingswielen
4. Ontkoppel de beveiliging
5. Verplaatsings snoer van de motorkap loskoppelen (indien van toepassing)
6. Wanneer het onderhoud of de reiniging voltooid is, verplaats de oven dan naar de oorspronkelijke locatie.
7. Verplaatsings snoer van de motorkap aansluiten (indien van toepassing)
8. Verbind de beperking
9. Slotwielen
10. Steek de stekker in het stopcontact, indien aanwezig
11. Schakel de elektrische hoofdverbinding uit
12. Volg de normale startinstructies

**TIP**

Lees en begrijp de volgende dertien (13) stappen eerste. Ze illustreren hoe om componenten uit de oven voor het schoonmaken te verwijderen.





Het openen van de deur Sandwich zal grip locatie voor het verwijderen van het voorpaneel.

TIP



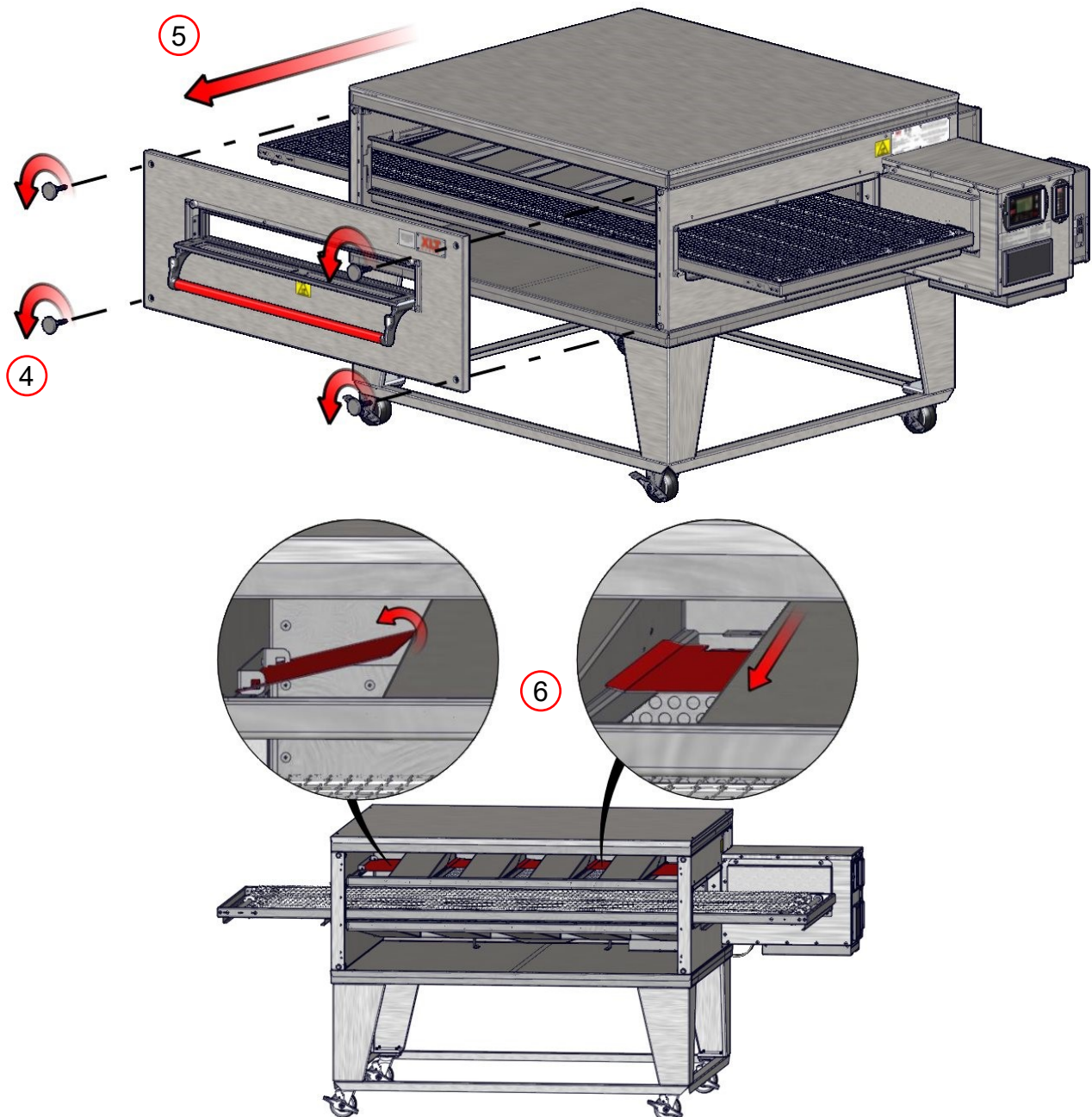
LET OP

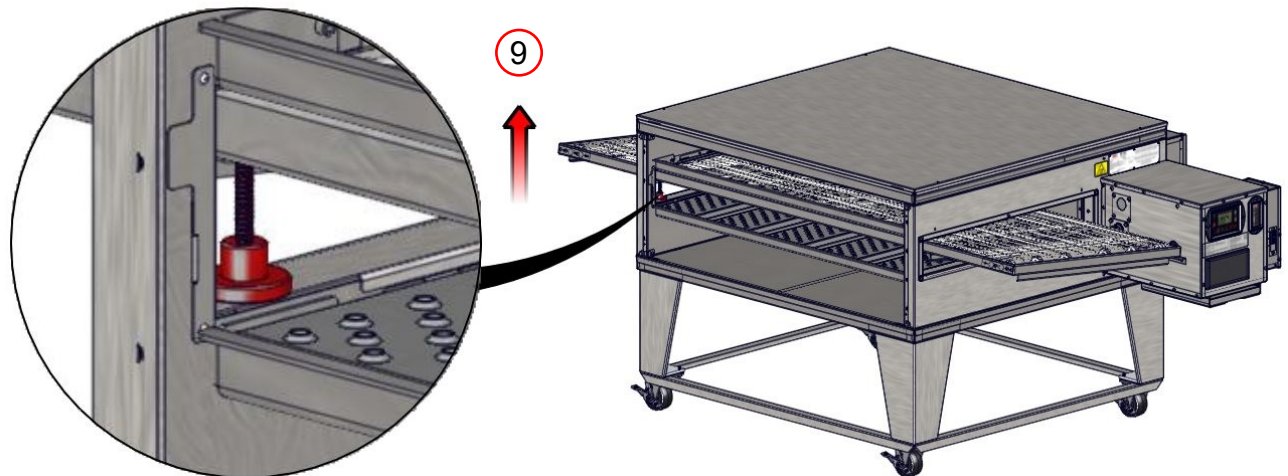
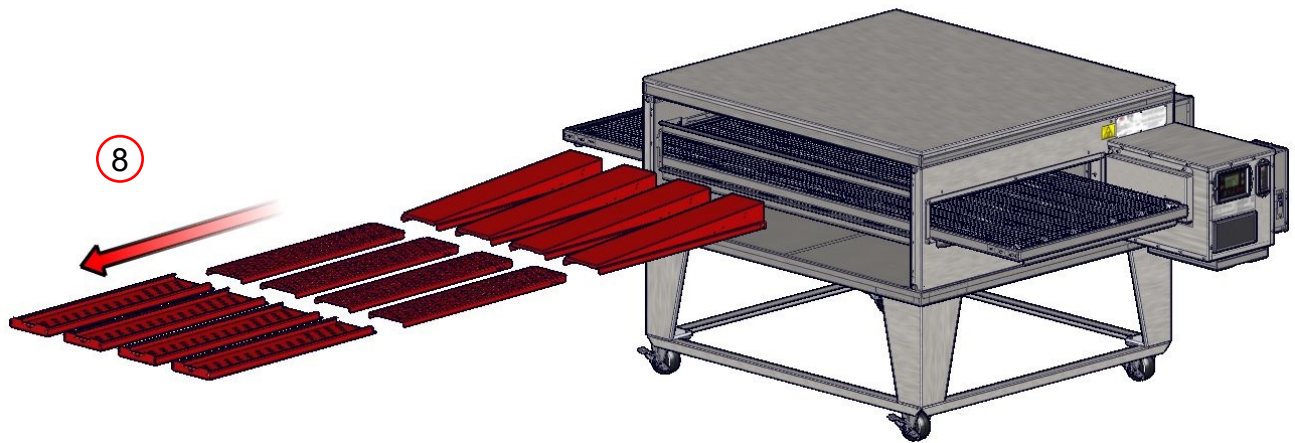
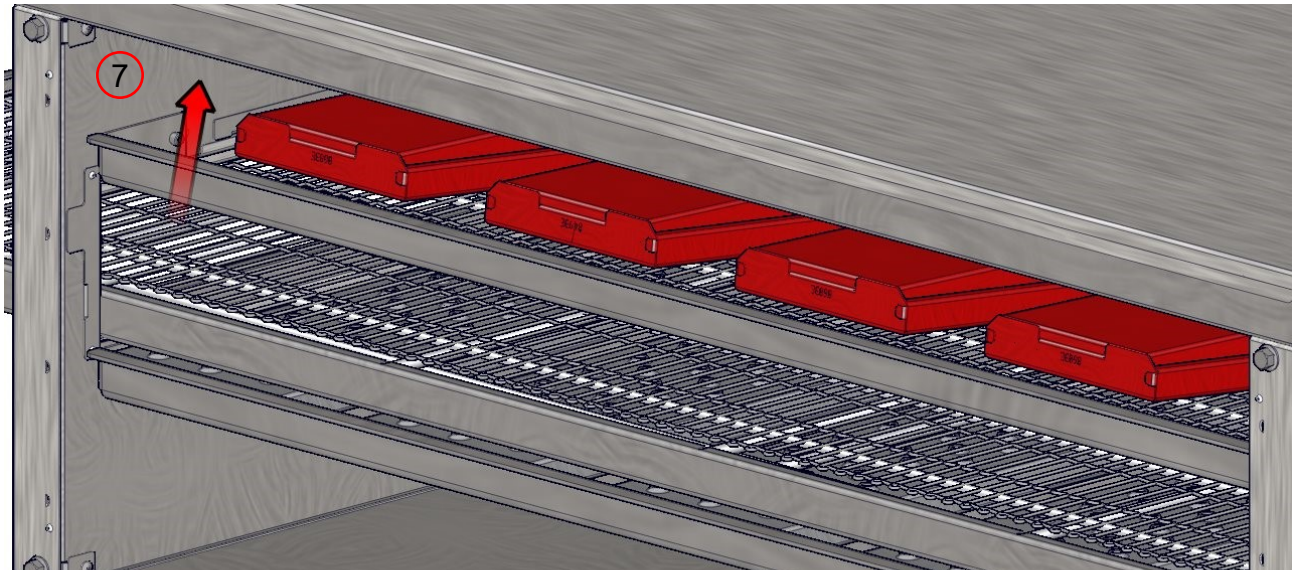
Frontpanelen kan een gewicht tot 60 lbs. [28 kg]. Wees voorzichtig bij het tillen.

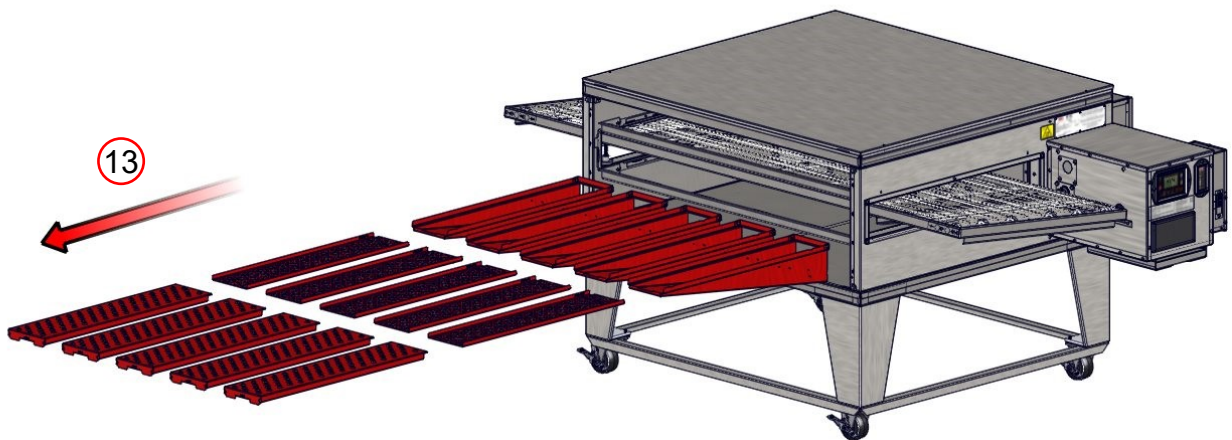
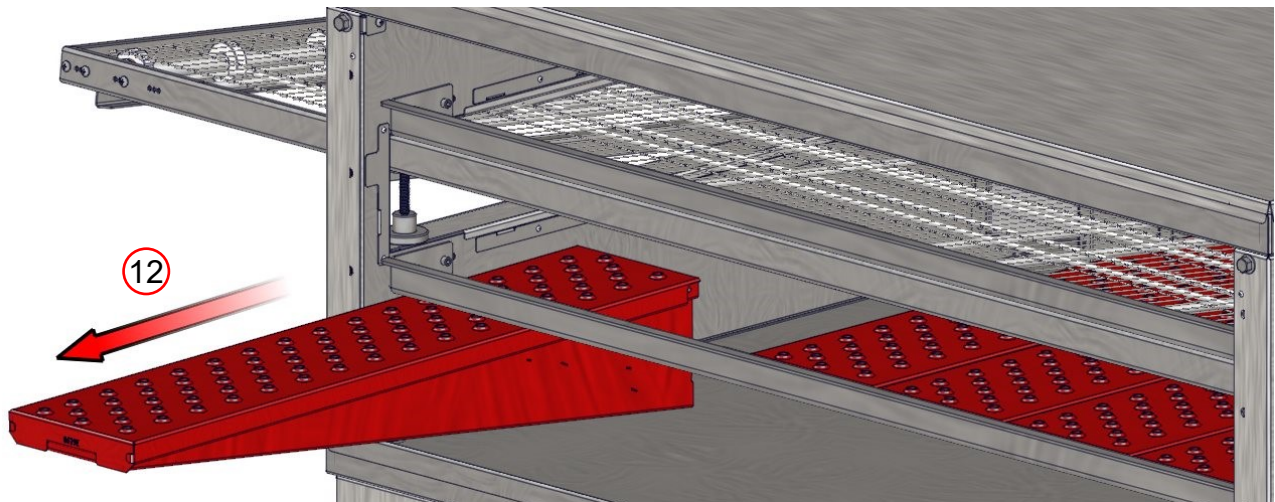
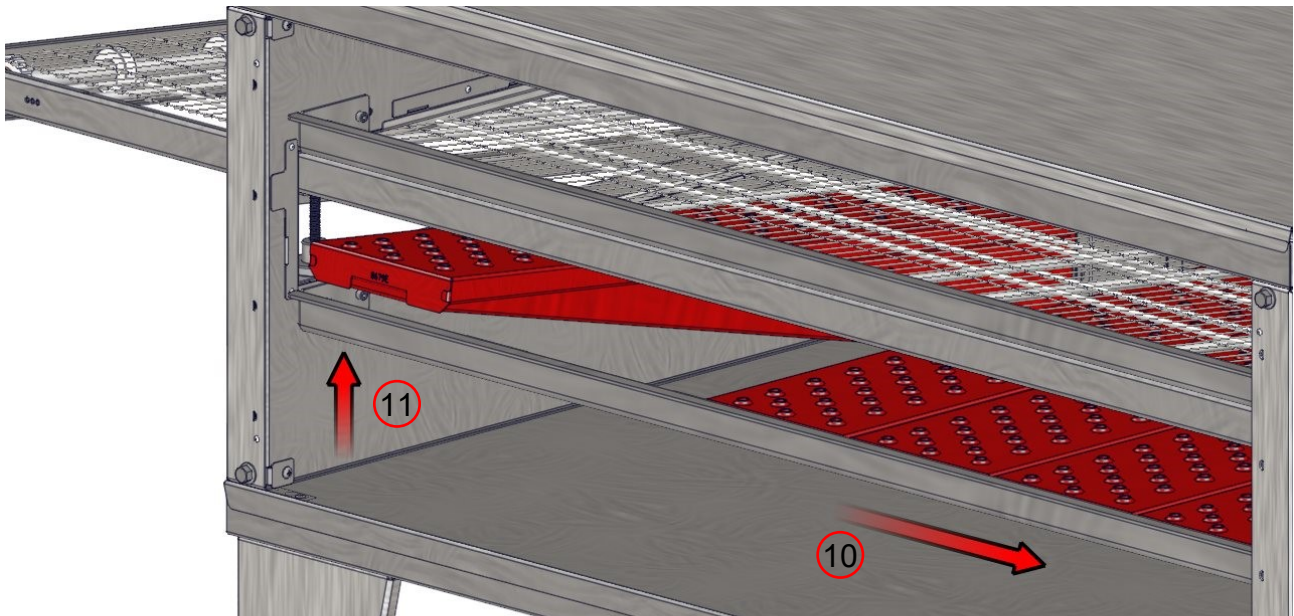


WAARSCHUWING

Personen met pacemakers of interne medische hulpmiddelen moeten niet omgaan met sterke zeldzame aardmagneten. Deze magneten zijn te vinden in de sandwichdeurconstructie.







Spuit GEEN vloeibare reinigingsmiddelen in de sleuven en gaten in de achterkant van de besturingskast, onder de besturingskast of het deksel van de hoofdventilatormotor.

Zoals bij elk toestel, is er regelmatig onderhoud nodig. Veel factoren hebben invloed op dit schema zoals product mix en de uren van gebruik. Een voorbeeld schema opgenomen.

Onderhoudsschema voor de oven					
		Dagel-ijks	Wekel-ijks	Maandel-ijks	Halfjaar-ijks
Schoonmaken					
	Lege kruimelbakken	<input type="checkbox"/>			
	Veeg de voorkant, de zijkanten en de bovenkant af	<input type="checkbox"/>			
	Veeg de bedieningskast en het bedieningspaneel af*	<input type="checkbox"/>			
	Schone ventilatiefilters	<input type="checkbox"/>			
	Verwijder grote brokstukken van de transportband		<input type="checkbox"/>		
	Veeg de motorkap af		<input type="checkbox"/>		
	Schoon Sandwichraam		<input type="checkbox"/>		
	Verwijder het puin van de buitenste bedekkingen van de vingers			<input type="checkbox"/>	
	Verwijder het puin in de bakkamer			<input type="checkbox"/>	
	Verwijder puin van de hoofdventilatormotor			<input type="checkbox"/>	
	Schone vingerdeksels				<input type="checkbox"/>
	Schoon binnen Bakkamer				<input type="checkbox"/>
	Schone Transportband Montage				<input type="checkbox"/>
Inspectie					
	Controleer de ventilatiefilters op vuil	<input type="checkbox"/>			
	Controleer de transportband op rek		<input type="checkbox"/>		
	Controleer de rolketting van de transportband op rek			<input type="checkbox"/>	
Aanpassen					
	Transportband			<input type="checkbox"/>	
Smeer					
	Smering van raampennen met voedselveilig vet			<input type="checkbox"/>	
	Transportbandketting				<input type="checkbox"/>
Vervang					
	Ventilatorfilters				<input type="checkbox"/>

- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen op de transportlagers (zie Pg. 38).
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuurponsjes (zie Pg. 38).
- *Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen op het bedieningspaneel. Gebruik alleen reinigingsmiddelen die compatibel zijn met Lexan® op de voorkant van de transportbandbesturing (zie Pg. 38).
- Gebruik geen water onder hoge druk om de oven te reinigen.

Neem contact op met een vertegenwoordiger van de fabriek of een lokaal servicebedrijf om alle andere onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uit te voeren.



GEVAAR

Oven moet cool en het elektrisch snoer losgekoppeld voordat een reiniging of onderhoud wordt gedaan.

Goede Koken

Experimenteren is ongeveer de enige manier om de juiste tijd en de temperatuur instellingen bepalen. Terwijl een pizza perfect kan kijken gekookt op de buitenkant, kan binnen gaar worden. Een thermometer is noodzakelijk om te bepalen of etenswaren worden goed gaar. De meeste gezondheid afdelingen hebben regels en voorschriften die minimum temperaturen voor de interne voedsel temperaturen vast te stellen. De meeste operators willen voedsel koken zo snel mogelijk om meer klanten per uur te bedienen. Echter, het bereiden van voedsel langzamer is de enige manier om een juiste temperatuur te bereiken. Als voedingsproducten aanvaardbaar kijken op de buitenkant, maar een interne temperatuur te laag, dan is de temperatuurverlaging en verlagen van de bandsnelheid (waardoor de baktijd toeneemt) noodzakelijk.

Verschillende factoren kunnen invloed hebben op de bereiding prestaties en kenmerken:

- Oven temperatuur (in het algemeen van invloed op kleur)
- Bandsnelheid (over het algemeen van invloed op gaarheid)
- vinger arrangement
- Hoogte
- Pans versus schermen
- deeg dikte
- Kaasachtige
- Grondstof temperatuur (bevroren?)
- Hoeveelheid toppings

XLT ovens kan worden geconfigureerd om een grote verscheidenheid van voedsel te koken. Dit wordt bereikt door aanbrengen van de vingers om de bakken kenmerken regelen. In het algemeen zijn de meeste koken is een "bottom-up" -proces. De hete lucht uit de onderste rij van de vingers heeft te gaan door middel van de transportband (een afstand van ongeveer 2 "/ 50,8 mm), verhit de pan of het scherm, en dan eigenlijk koken rauw deeg. De hete lucht van boven, anderzijds, in principe alleen kaas en opnieuw warmte voorgekookt toppings smelten. Bijgevolg zullen de meeste exploitanten de oven met de vingers aangebracht dat veel meer lucht wordt naar de bodem van de pizza dan naar boven gebruiken. Er zijn plaatsen een gelijk aantal vingers boven en onder de transporteur. Beschikbaar zijn vinger afdekplaten dat zes rijen van gaten, vier rijen van gaten, twee rijen gaten, en geen gaten (of blanco afdekplaten) hebben. Een typische opstelling vinger kunnen de meeste of zelfs alle vingers onderaan "helemaal open", dat wil vingers met zes rijen gaten, en slechts twee of drie vingers geplaatst met vier of zes rijen gaten. De bovenste vingers kan worden opgesteld in een symmetrisch patroon of asymmetrisch verplaatsen naar de ingang of uitgang van de transporteur. Wij raden u aan om te experimenteren door te proberen andere vinger regelingen, temperaturen en bandsnelheden. XLT Ovens kan u helpen met uw oven / product configuraties.

Mechanische Functie

Als uw oven niet naar behoren functioneert, controleert u de volgende voorwaarden:

1. Controleer of het netsnoer aan op de oven is aangesloten en de loskoppeling is in de "on" positie.
2. Controleer om te zien dat de automaten in de elektrische dienst panel gebouw zijn niet geactiveerd of uitgeschakeld.
3. Controleer alle zekeringen op de oven bedieningspaneel te zorgen dat ze niet zijn geactiveerd.
4. Zorg voor een goede spanning, stroomsterkte en draad grootte.

Als uw oven nog steeds niet goed functioneert, XLT heeft gekwalificeerd klantenservice personeel dat hulp kan bieden op elk type XLT oven probleem dat je kunt ervaren. Customer Service is beschikbaar 24/7/365 op 888-443-2751, of bezoek www.xltovens.com.

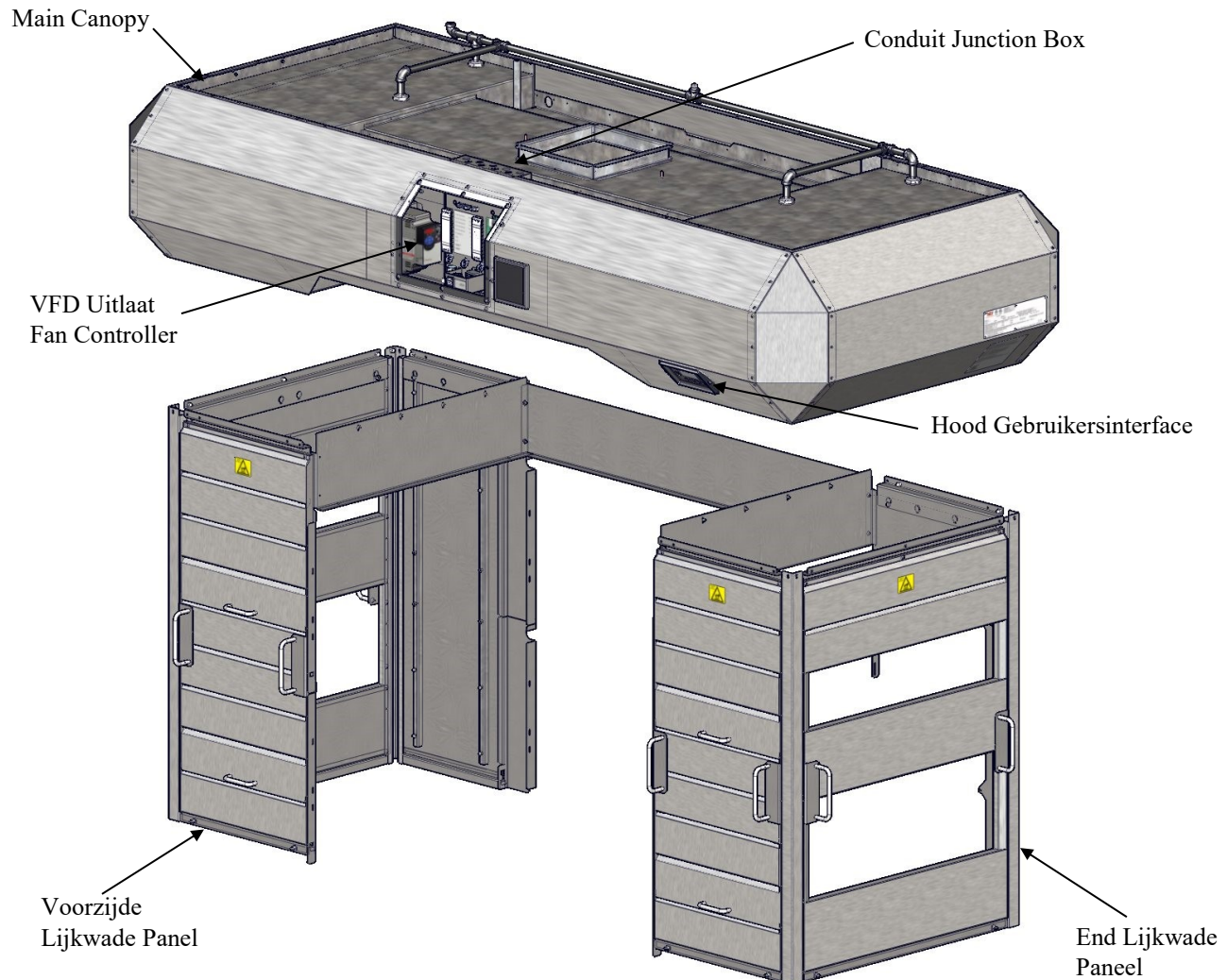
**GEVAAR**

Controleer alle lokale codes voorafgaand aan de installatie. Bijzondere eisen kan nodig zijn, afhankelijk van bouw materiaal constructie. Het is de installateur de verantwoorde zodat de constructie de kap wordt opgehangen aan alle codes en kan de kap gewicht te dragen.

Verantwoordelijkheid Van Koper

Het is de verantwoordelijkheid van de koper:

1. Grondig onderzoek van de plattegronden en specificaties. De exacte locatie van de oven moet worden vastgesteld vóór de installatie van de kap.
2. Om te lossen, Kist, monteren en installeren van de kap naar It's beoogde locatie.
3. Om ervoor te zorgen dat de elektriciteitsbedrijven ter plaatse worden geïnstalleerd in overeenstemming met de plaatselijke bouwverordeningen en de specificaties in deze handleiding.
4. Om te zien dat elektriciteitsbedrijven goed zijn aangesloten door een erkend installateur met de juiste hardware.
5. Om een gekwalificeerde installateur te garanderen is een eerste start-up procedure uitgevoerd.
6. Locatie moet lang en gedraaide kanaal loopt een minimum te beperken. Maak inspanningen om een rechte duidelijk pad naar het dak fan stoeprand hebben.
7. Alle hood draagconstructies voldoende stevig zijn om het gewicht van de kap en wanten ondersteunen. Raadpleeg de Hood Afmetingen en Gewichten pagina voor gewicht.
8. Handhaven van de juiste afstanden van brandbare materialen volgens International Mechanical code (IMC), en de National Fire Protection Agency (NFPA) 96, en de lokale mechanische codes.
9. Om te zorgen dat de XLT Hood behoorlijk aan het plafond structuur is opgehangen.



De XLT Hood systeem bestaat uit drie (3) grote delen; Main Canopy, de schermen, en de frequentieregelaar (VFD) uitlaat fan controller.

The Main Canopy dient voor het verzamelen en doorgeven van warmte aan de uitlaat fan. Het herbergt filters, verlichting en controller. De controller werkt zowel de motorkap en ovens. Het hoofdscherm grootte is afhankelijk oven formaat.

De Straalpijpingen helpen de efficiëntie van het hoofdscherm van warmte vangen. Ze zijn configureerbaar voor beide zijden of aan het einde laden of lossen, en zijn gemakkelijk te verwijderen voor reiniging en onderhoud.

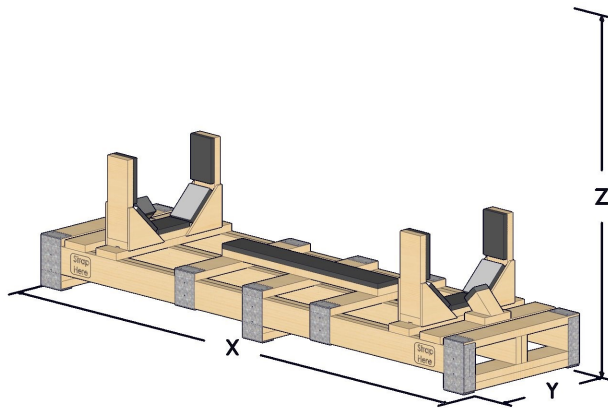
De VFD zet ingangsvormen variabele frequentie driefase vermogen om de snelheid van de uitlaatventilator regelen. Alle elektriciteitsbedrijven voor de kap en de ventilator aan te sluiten door middel van de elektrische kast gelegen aan de voorzijde van de belangrijkste luifel. De capacitive touch bevinden zich aan de kap gebruikersinterface aan de voorzijde van hoofdscherm en grijpen de functie van de afzuigkap en oven (s). Er zijn relais die vergrendelingen voor apparatuur zoals HVAC dempers en / of specifieke MUA eenheden en er is een optioneel relais voor brandblussysteem.

Alle XLT kappen zijn beschikbaar pre-achtergrondmuziek voor brandbestrijding, waardoor voor eenvoudige, in het veld installaties. Voor brandblussysteem gedetailleerde informatie zie handleiding XD-9011 Brandbestrijding Installatie voor XLT Kappen en XLT Ovens.

De XLT kap is ontworpen om te voldoen aan de eisen van IMC 2015 of de huidige versie, die is een type I kap. Het werd ook ontworpen om optionele brandblussysteem toegevoegd aan eisen van NFPA 96 norm voldoen. Dit werd gedaan om XLT de eisen van de klant en de bijbehorende jurisdicties staan betere dienstverlening.

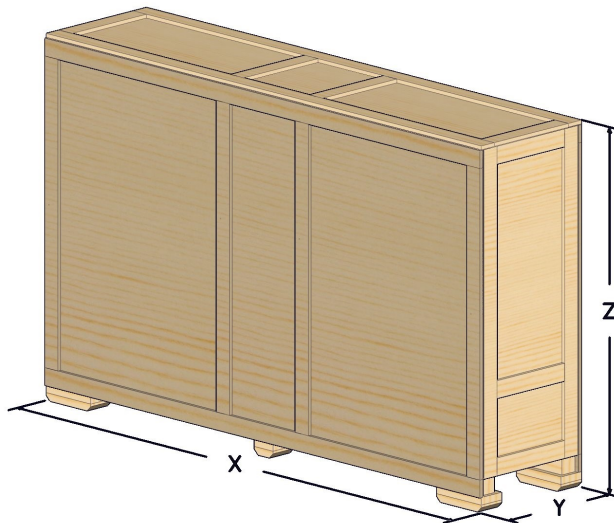
Deze pagina is bewust leeg gelatin.

KRATTEN VOOR HUISELIJKE AFZUIGKAP



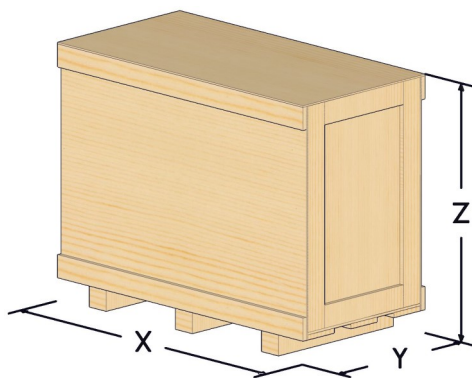
Hood Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z (With Hood)
1832	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	47 1/6 [1198]
2440	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	53 1/6 [1351]
3240	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	61 1/6 [1554]
3255	132 3/4 [3372]	31 3/4 [806]	61 1/6 [1554]
3855	132 3/4 [3372]	31 3/4 [806]	67 1/6 [1706]
3270	132 3/4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

KRATTEN VOOR INTERNATIONALE AFZUIGKAP



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]

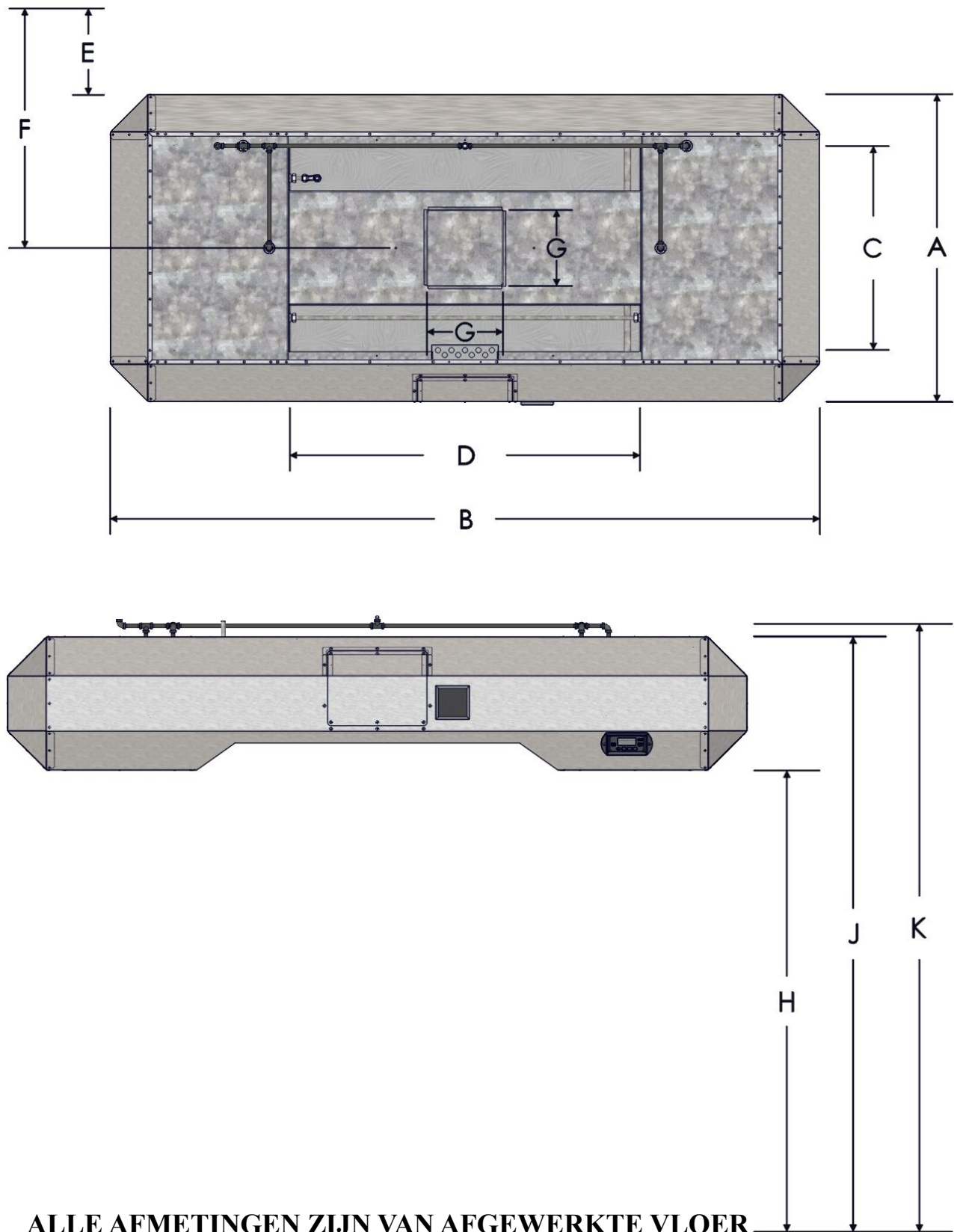
KRATTEN VOOR LIJKWADEVERPAKKING



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]

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld.



Oven Model	Hood Dimensions										Hood Weights			Crated Weight (2 Crates)			
	A	B	C	D	E*	F*	G	H	J	K	Single	Double	Triple	Hood	Single	Double	Triple
1832	34 3/8 [873]	88 5/8 [2251]	18 [457]	32 [813]	13 1/2 [343]	30 5/8 [778]	12 [305]	69 5/8 ±1/8 [1768]	89 7/8 [2283]	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]

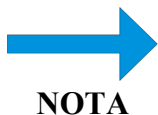


* E en F zijn de minimale afstanden van een niet brandbare muur structuur.

NOTA

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld.
Alle gewichten in ponden [kilogram], tenzij anders vermeld.

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			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]	



Alle waarden zijn CFM [m³ / min], tenzij anders vermeld. Cijfers geven gemeten totale volume op het kanaal.

In overeenstemming met mechanische codes, make-up lucht moet worden geleverd. Voor commerciële keukens make-up lucht, wordt het bedrag bepaald door de afzuigkap debiet eisen en alle andere vereisten uitlaatgasstroom in de keukens.

Op zijn minst rook kaarsen worden gebruikt voor vastleggen en insluiting (C & C) proef. Raadpleeg de Ventilatievereisten beschreven in het hoofdstuk Oven in deze handleiding.

A Test & Balance (TAB) rapport wordt aanbevolen na de installatie is voltooid. Hieronder vindt u de minimum punten die moeten worden opgenomen wordt dit rapport:

Totaal luchtstroom op alle A / C, Make-Up Air (MUA), en uitlaatsystemen.

Luchtstroom op elke vraag & afvoerrooster.

Luchtstromen op afzuigkappen in vergelijking met de specificaties te ontwerpen.

Een laatste lucht balans rapport, met correcties van de problemen die zijn gevonden in het rapport, zal helpen om te verzekeren dat uw gebouw naar behoren en efficiënt te functioneren.

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]	



NOTA

Alle waarden FPM [m / min], tenzij anders vermeld. De cijfers vertegenwoordigen VELOCITY gemeten op de Grease Filter.



NOTA

Controleer aan de hand van bouwvoorschriften wat de minimaal vereiste CFM-snelheid is en of deze groter is dan de waarden die in de bovenstaande tabel staan vermeld voor de grootte en de hoeveelheid van de ovens die zich onder de kap bevinden.

De snelheid waarden boven worden verkregen door het houden van een windmeter 3 "weg van de Grease Filter. Neem een aantal lezingen op verschillende locaties in de filters en het gemiddelde van de resultaten.

Inputs in Elektrische

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



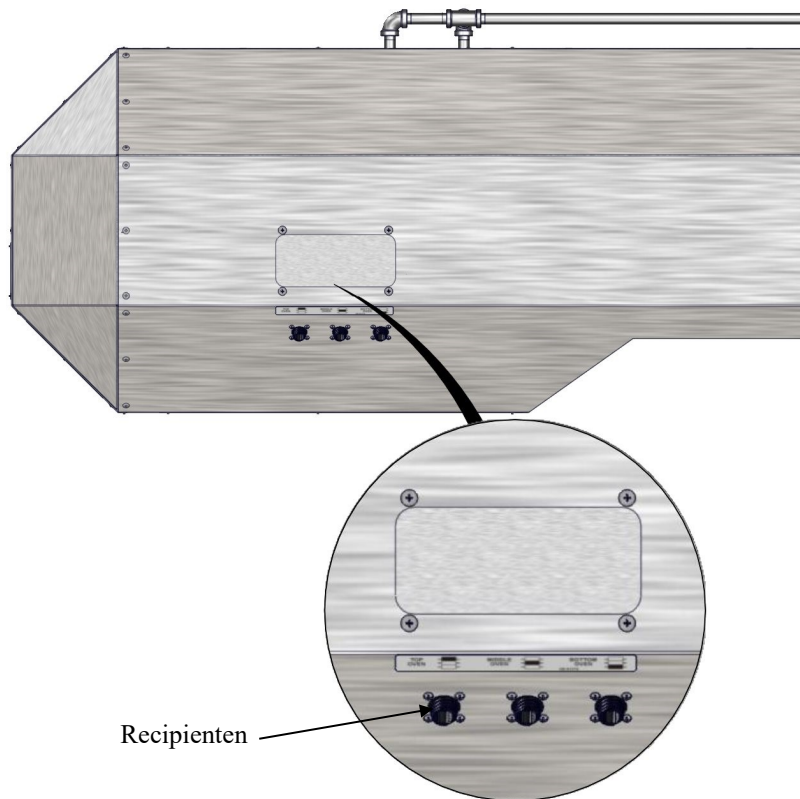
LET OP

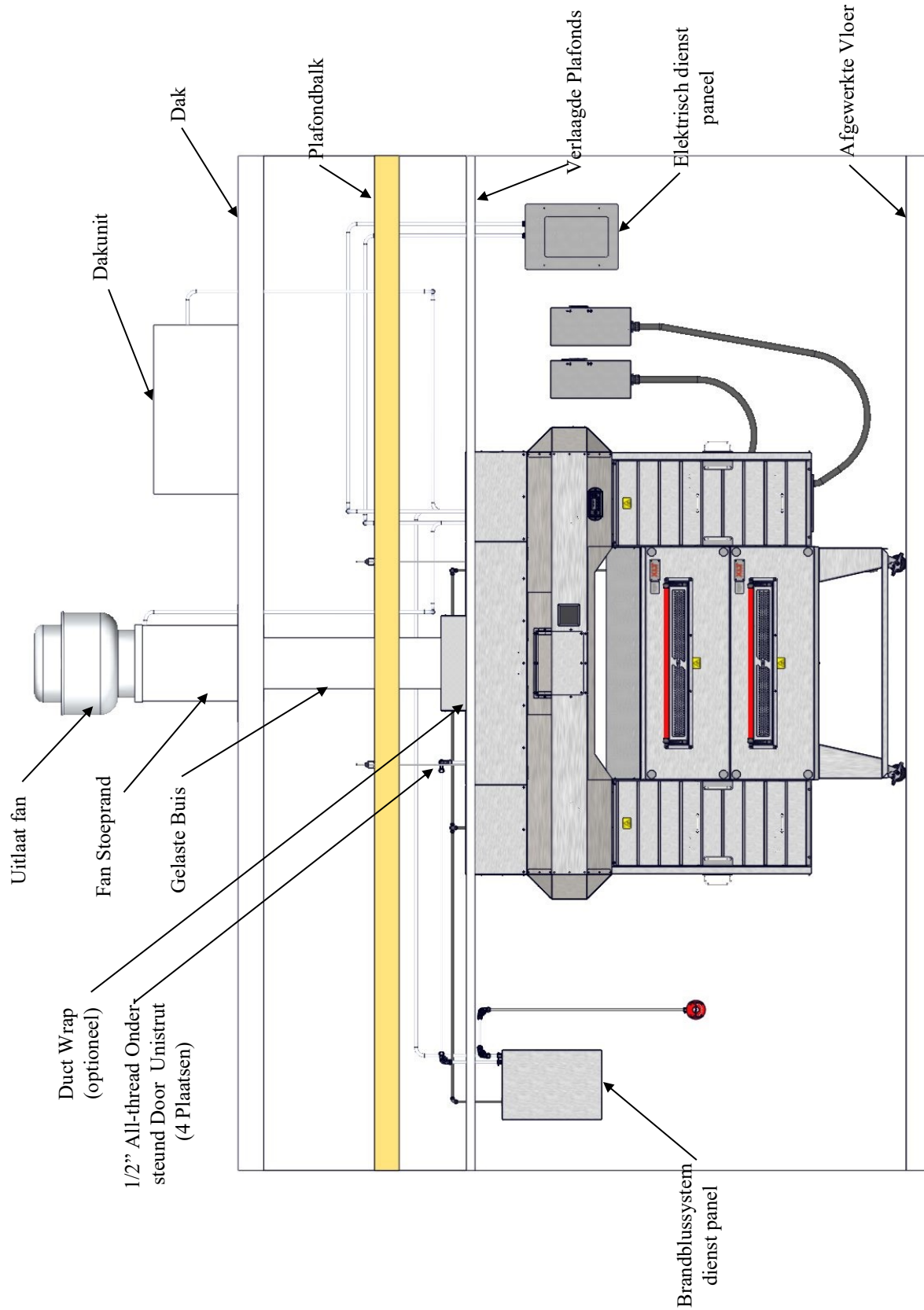
Niet aansluiten op 3 Phase macht. 1 Phase Only.

Uitgangen Van Elektrische

Het XLT Hood systeem luidt als volgt:

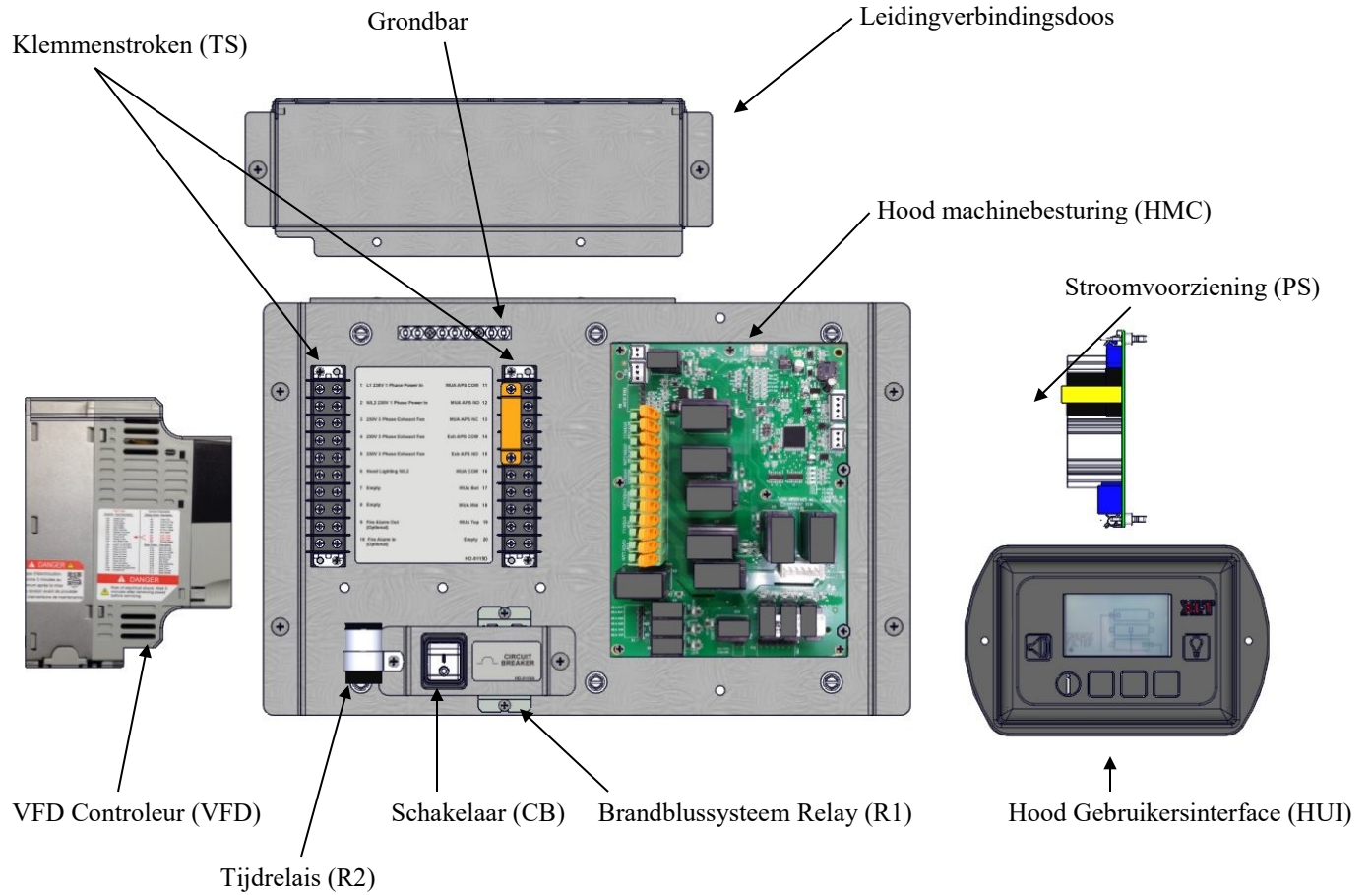
- Up to three (3) switching outputs for HVAC damper and/or dedicated unit.
- One (1) 230 VAC, 10 Amp, variable frequency, three phase power output for the ventilation exhaust fan.
- Up to three (3) receptacles for ovens.
- One (1) 24 VDC fire alarm signal.
- Relocation cord will physically connect into oven.

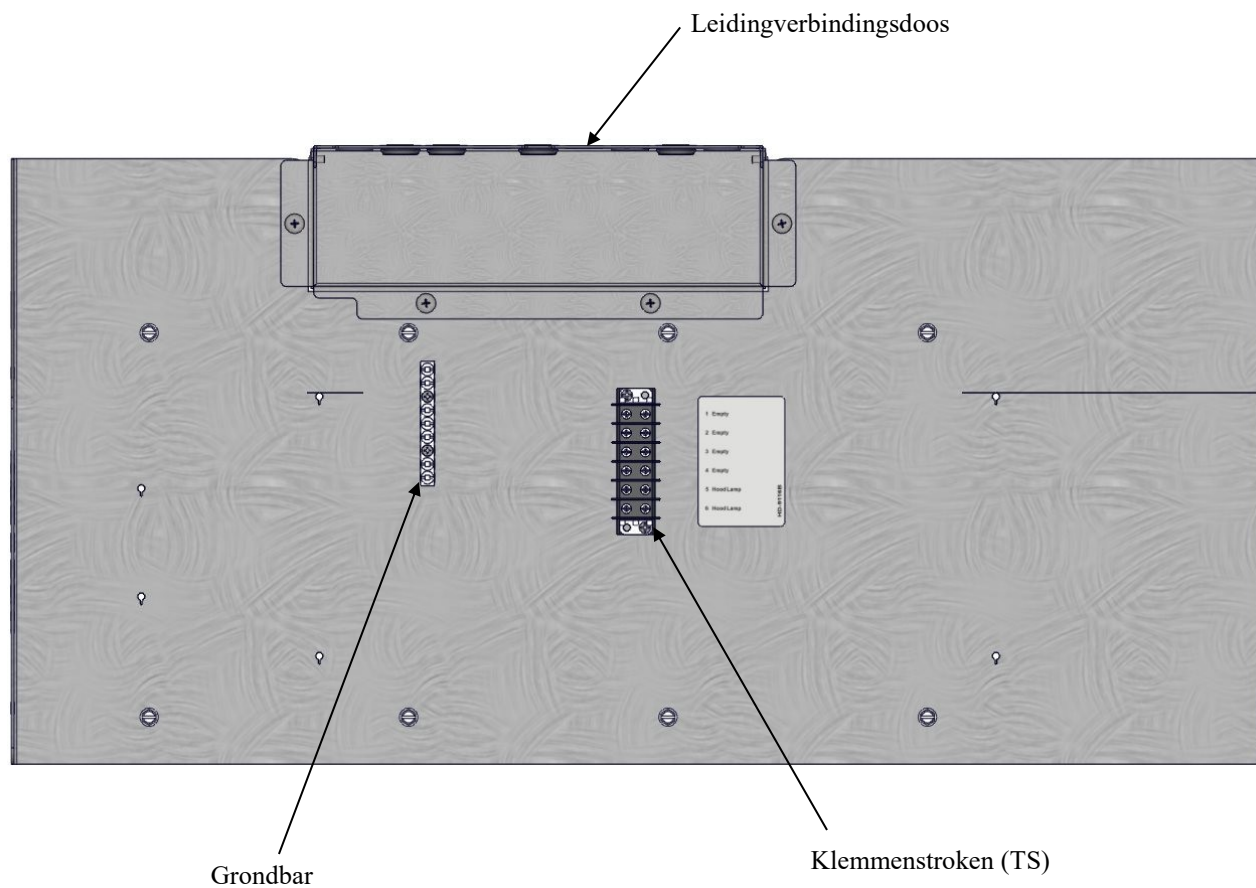




Alle structurele delen, elektrische & brandblusapparatuur weergegeven alleen voor referentie.

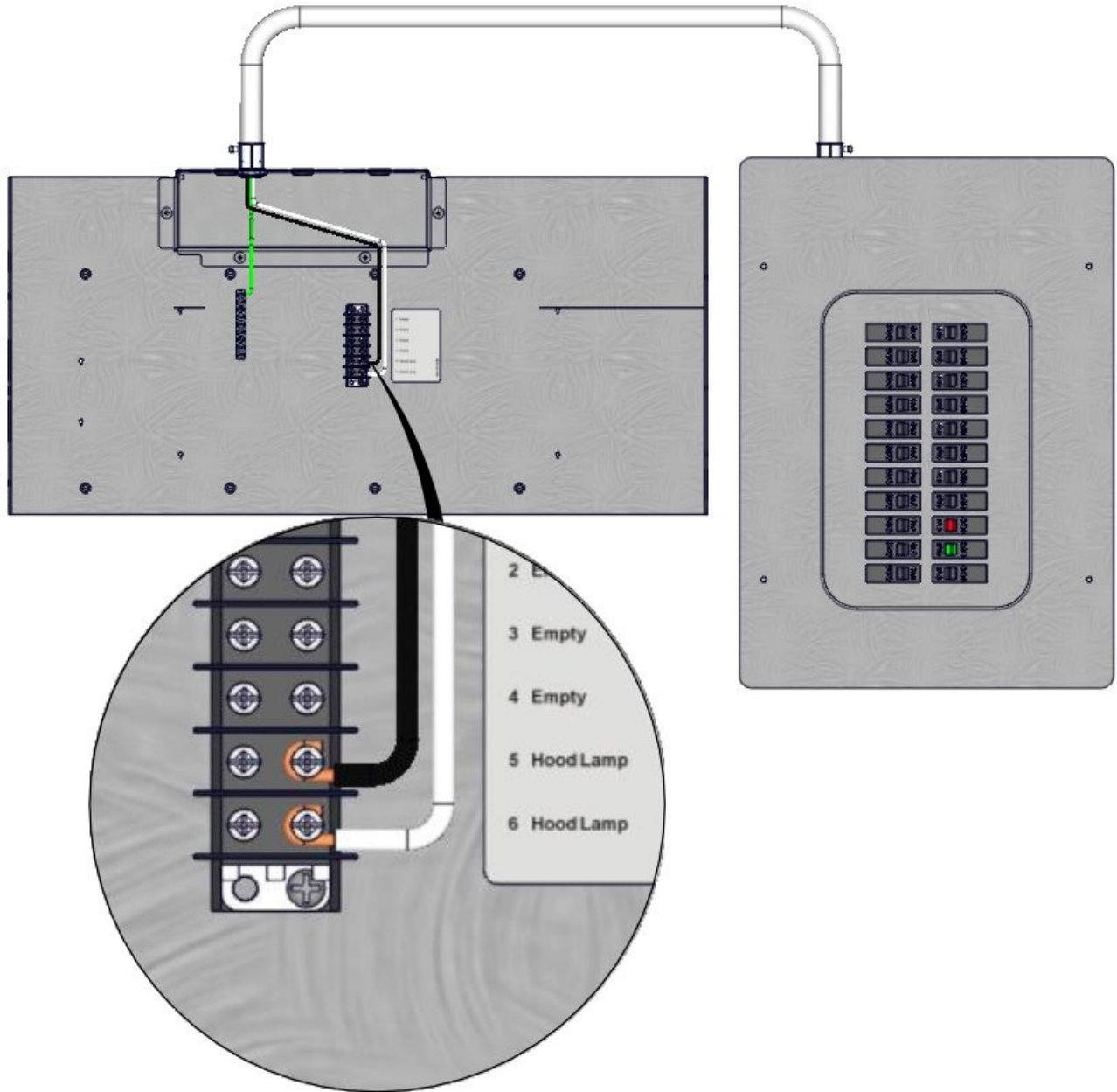
VFD Besturingskast

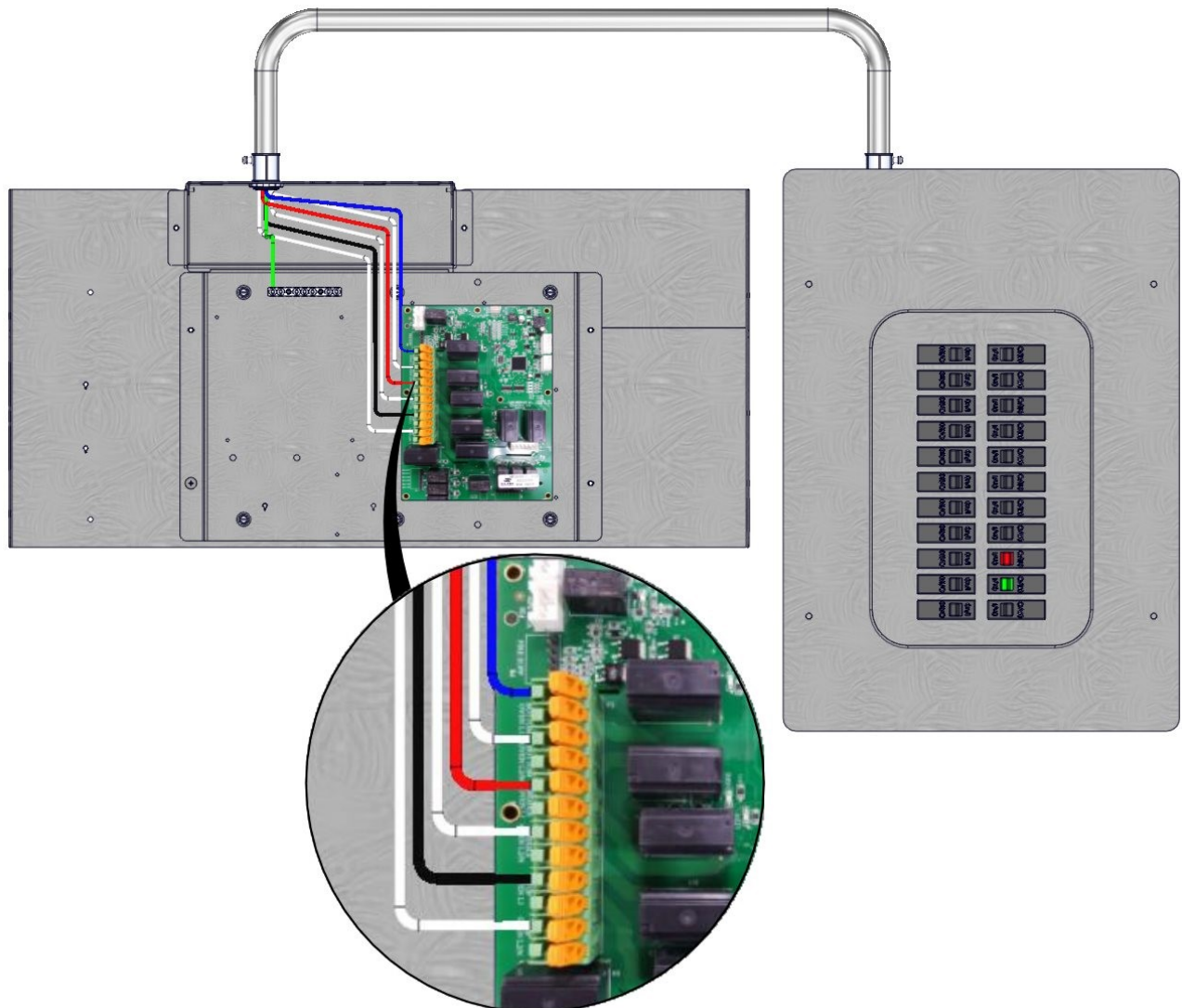




Deze pagina is bewust leeg gelatin.

Niet-VFD-bedieningsbox - Ingangsvermogen naar lichten

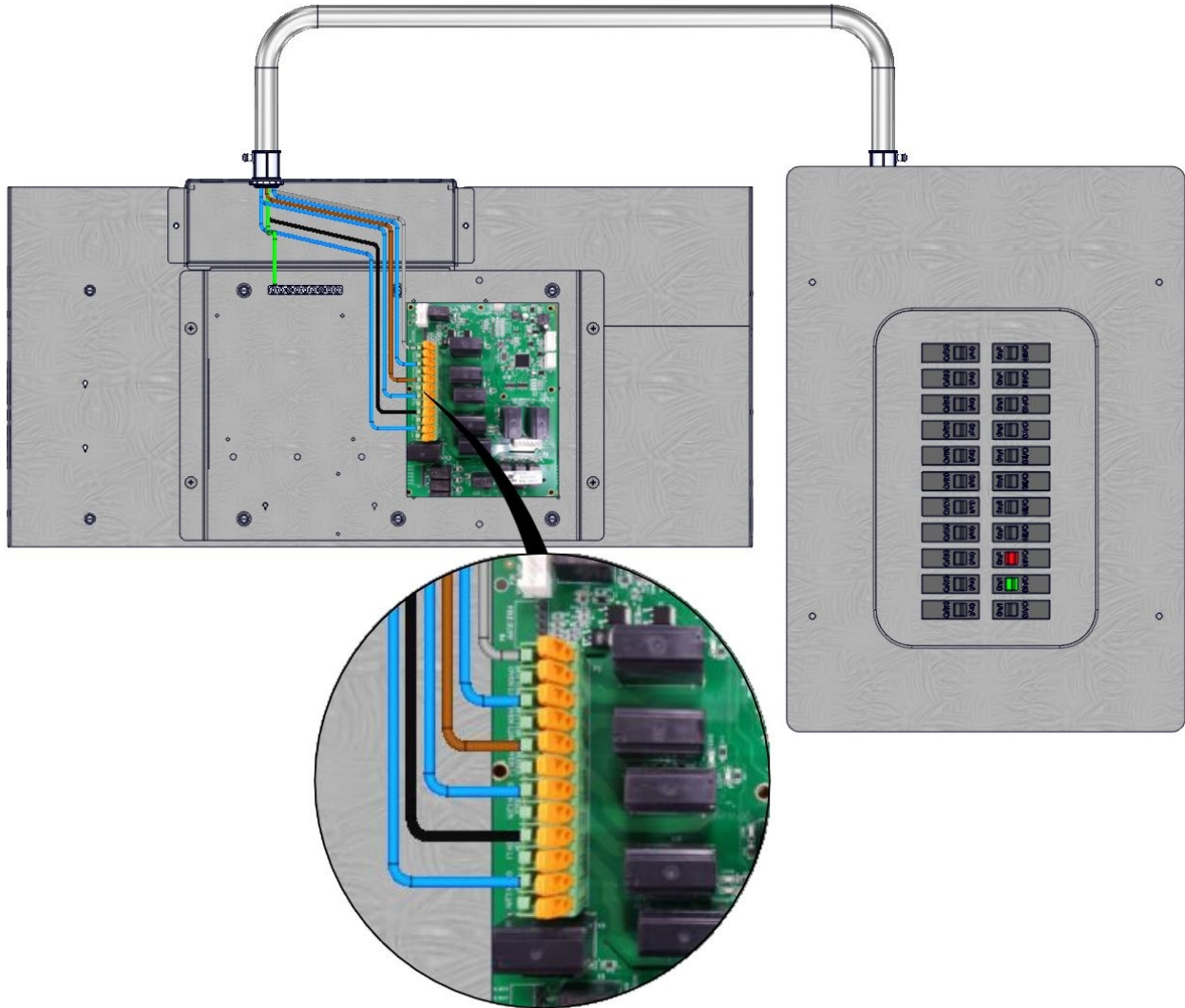




Elke oven heeft zijn eigen 120V en Neutrale draden.

NOTA

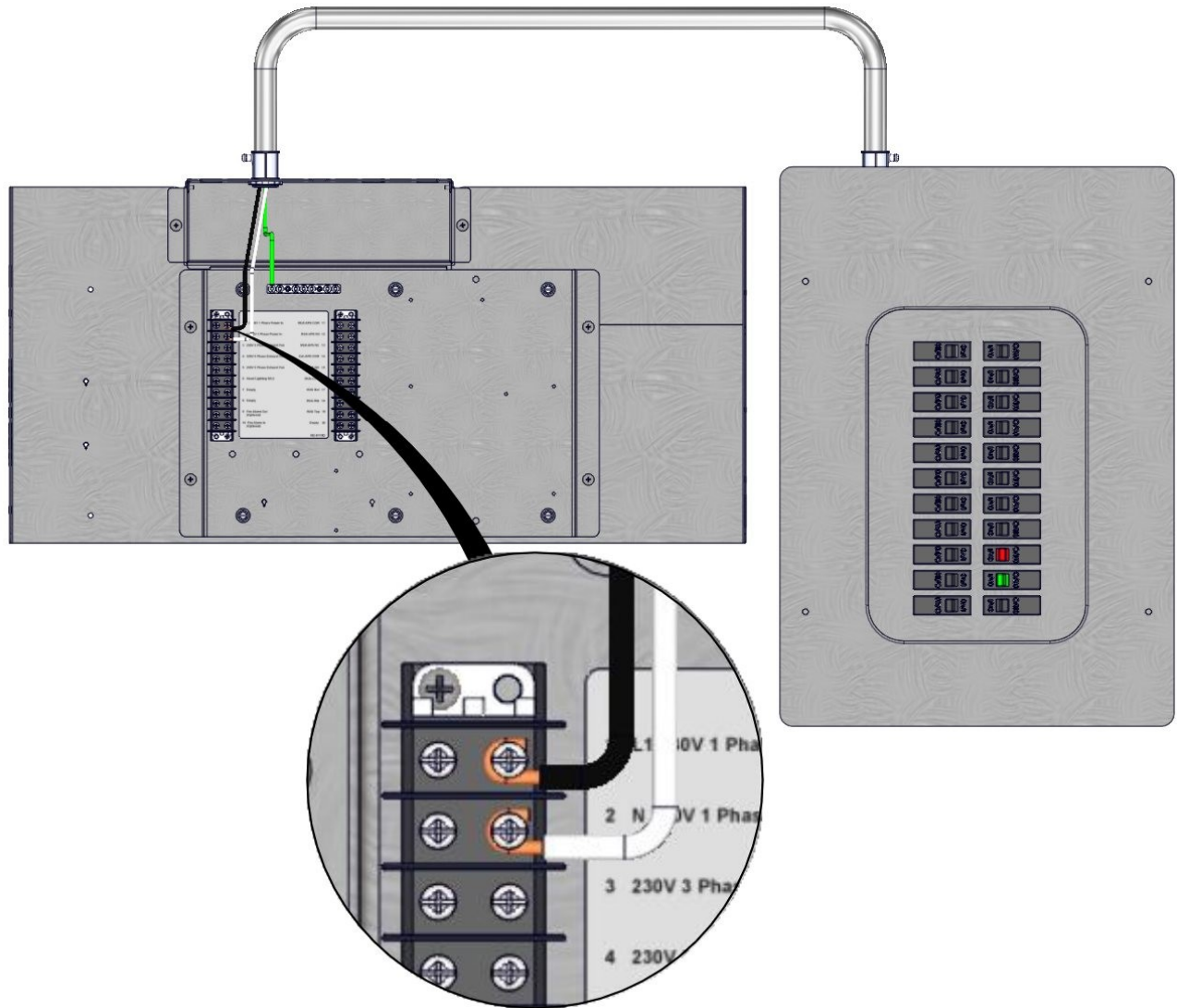
Ingangsvermogen naar Ovens - Wereld (230V / 50Hz)



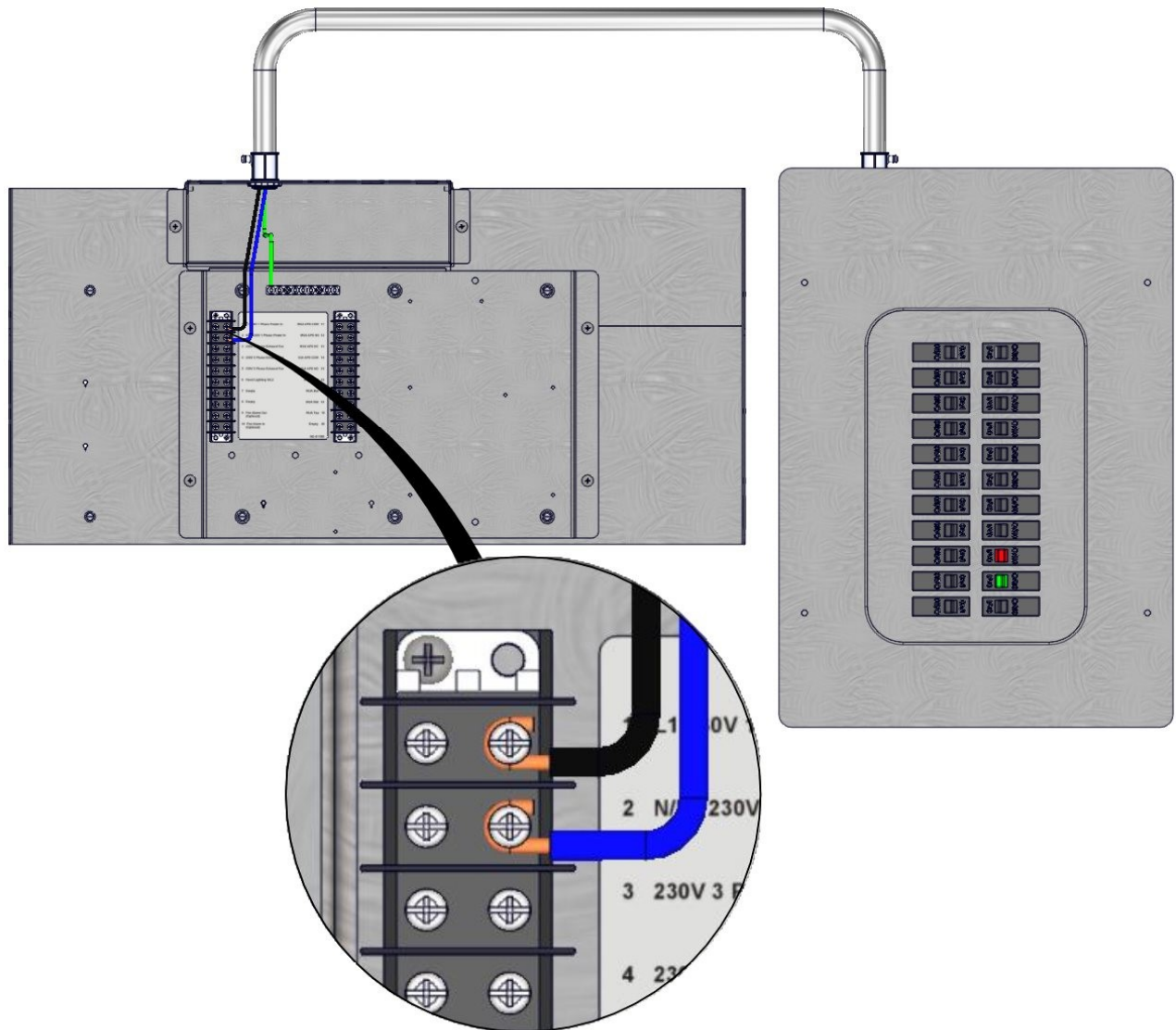
Elke oven heeft zijn eigen 230V en Neutrale draden.

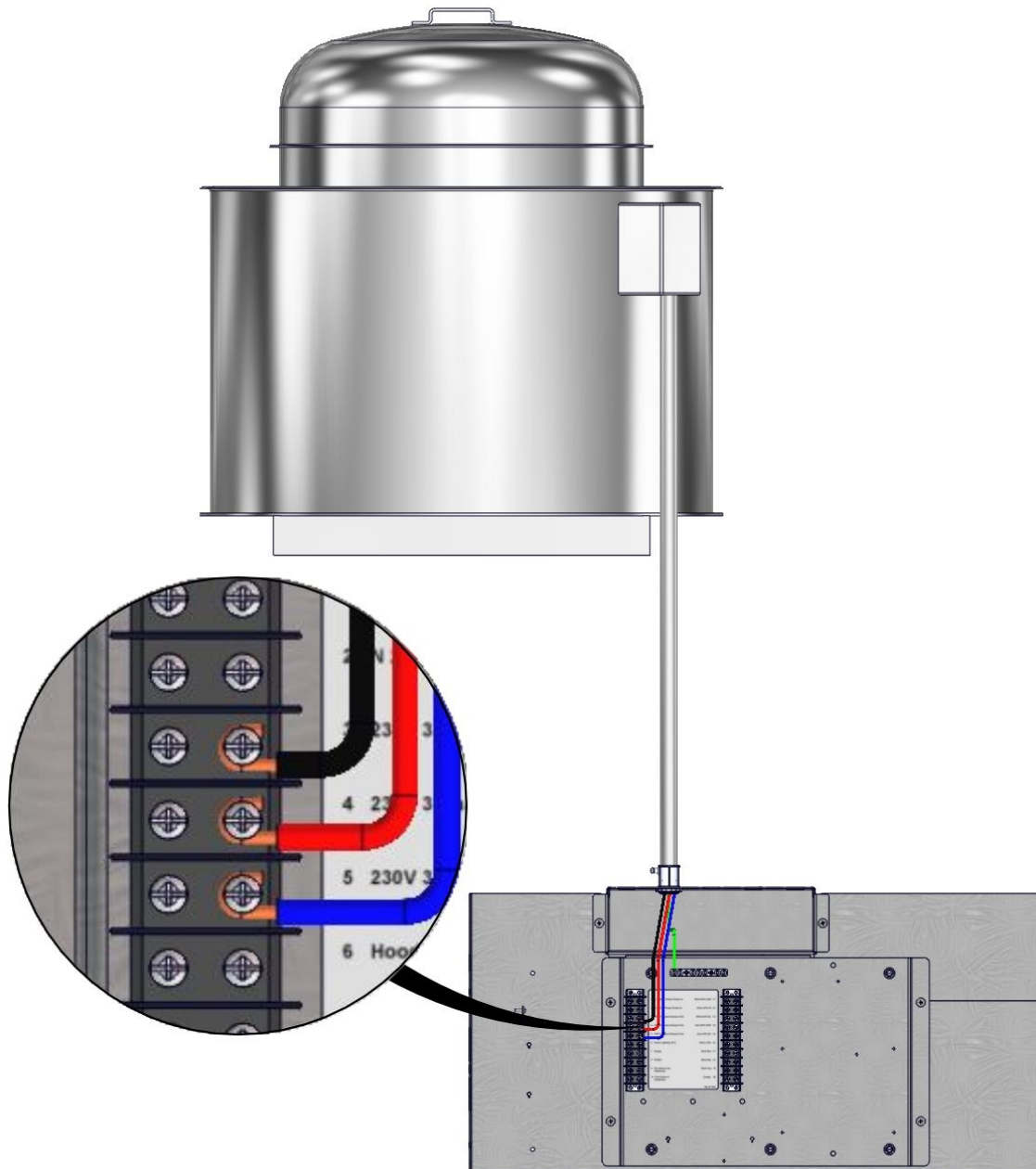
NOTA

Ingangsvermogen Naar VFD Controleur - Standard (230V / 60Hz)

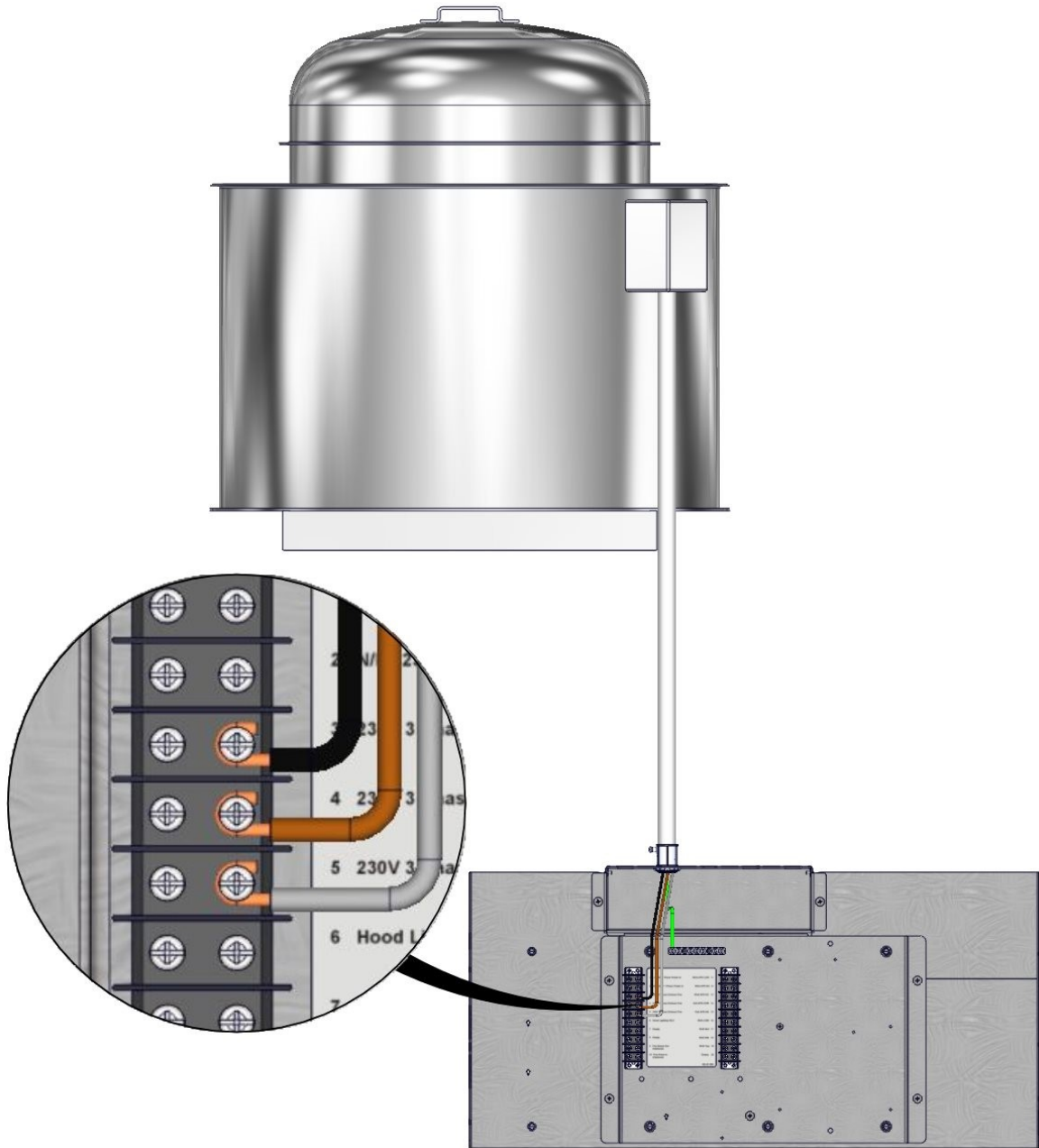


Ingangsvermogen Naar VFD Controller - Wereld (230V / 50 Hz)

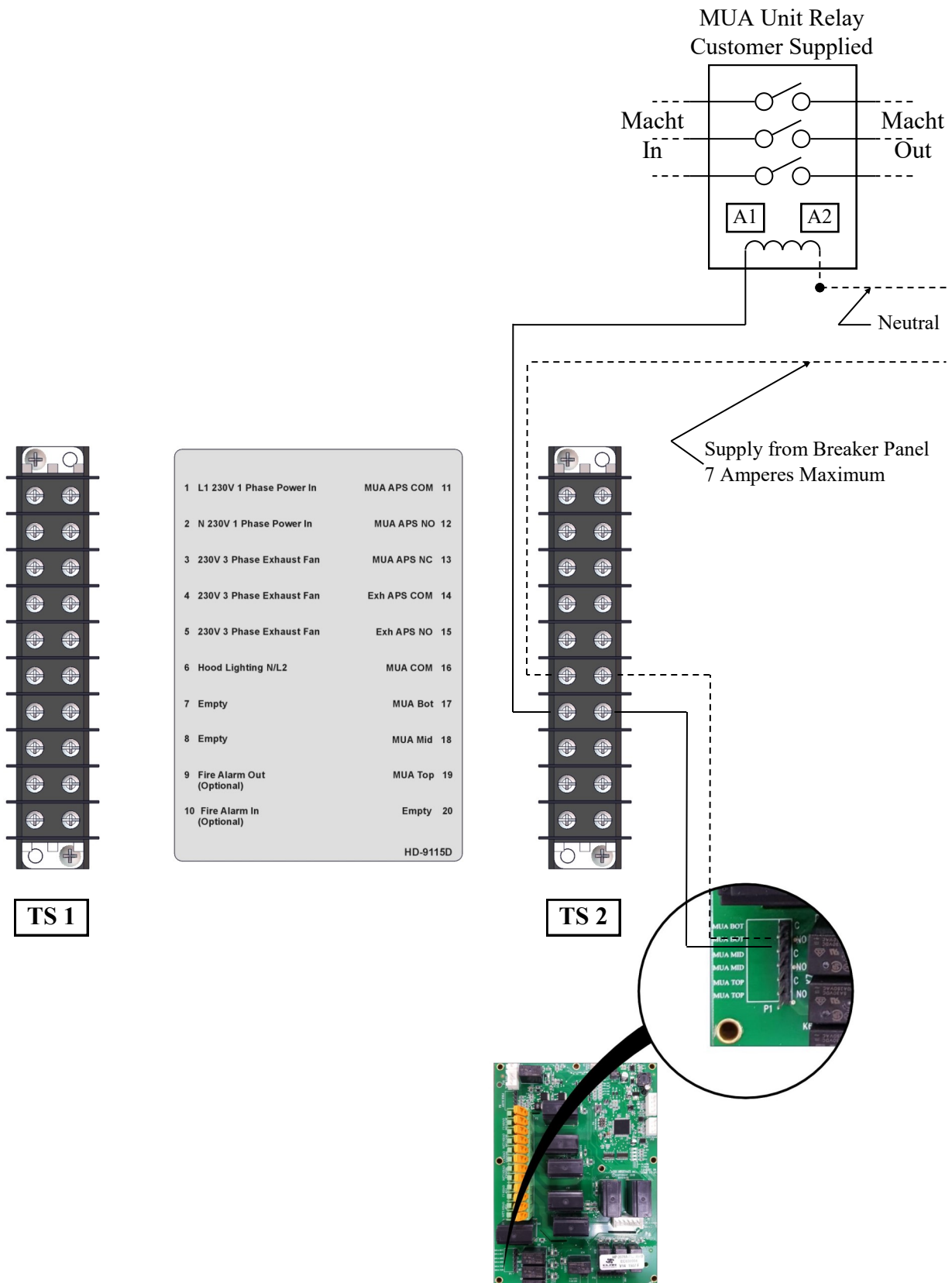




Uitgangsvermogen van VFD uitlaat fan - Wereld

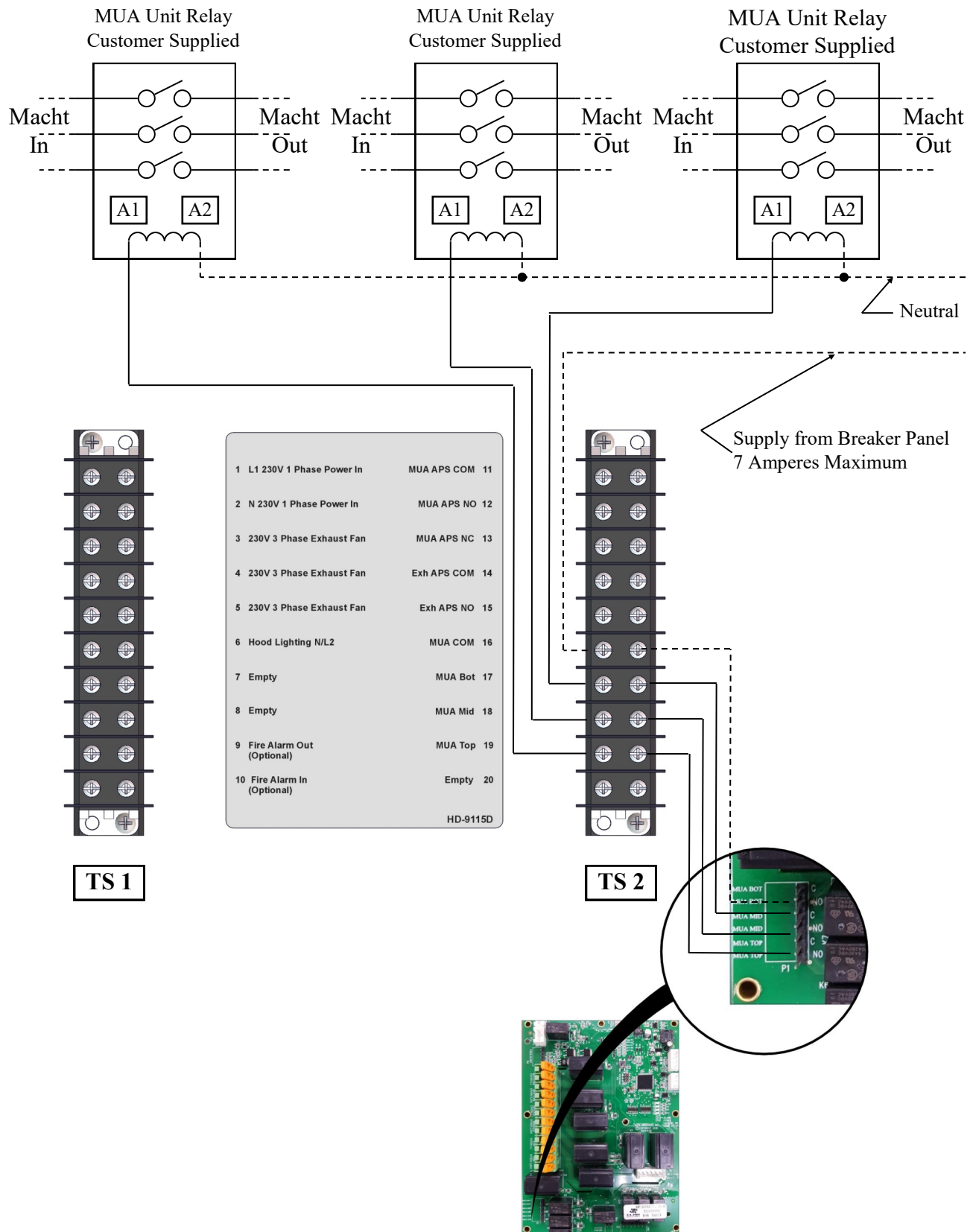


MUA Damper Relais - Enkele Uitgang - Spanning & Frequentie



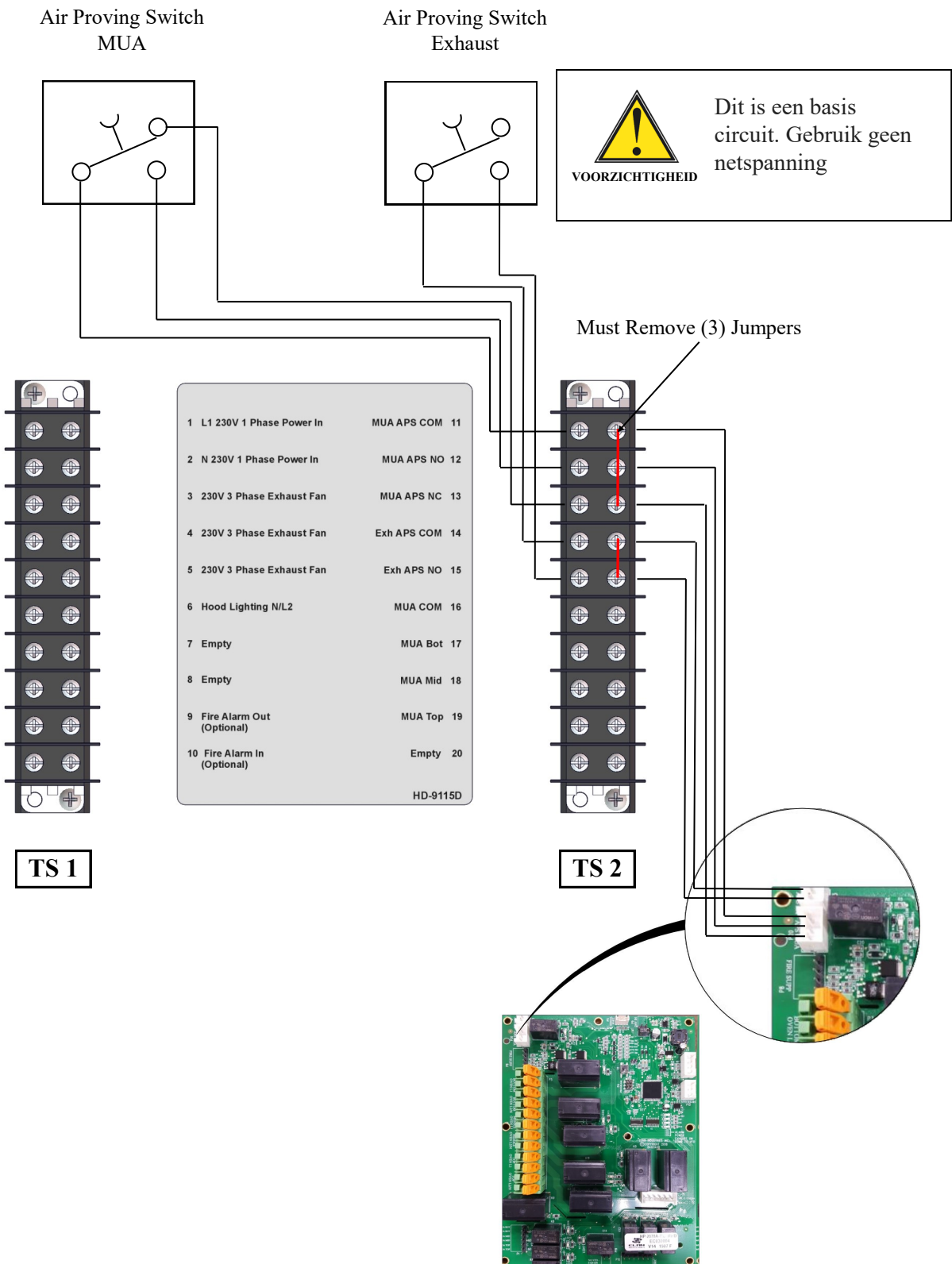
Sommige bedrading voor de duidelijkheid verwijderd. Zie schema voor meer informatie.

MUA Damper Relais—Multiple Uitgang - Spanning & Frequentie



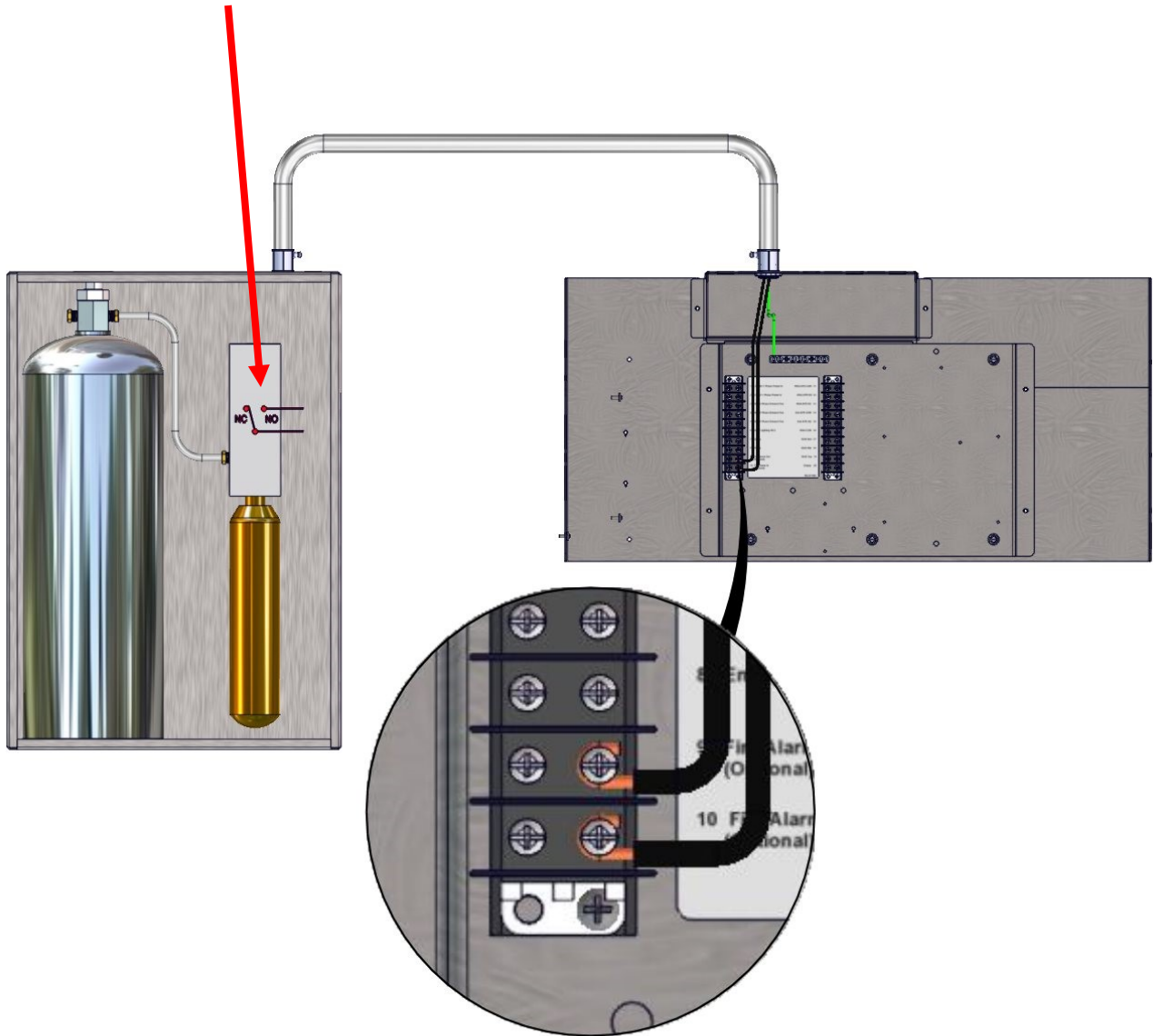
Sommige bedrading voor de duidelijkheid verwijderd. Zie schema voor meer informatie.

Afzuigkap Elektrische aansluitingen Wereld (230V / 50Hz) - W / Air Proving Switches



Sommige bedrading voor de duidelijkheid verwijderd. Zie schema voor meer informatie.

➔ Sluit de draden van de aansluitkast naar de Normaal Open (NO) contacten in het brandbestrijdingssysteem kast.
NOTA



➔ TS1-10R heeft alleen spanning als het brandbestrijdingssysteem is geactiveerd.

**GEVAAR**

De oven moet koel zijn en het elektrische paneel moet in de uit-stand staan voordat de kapmontage begint.

**LET OP**

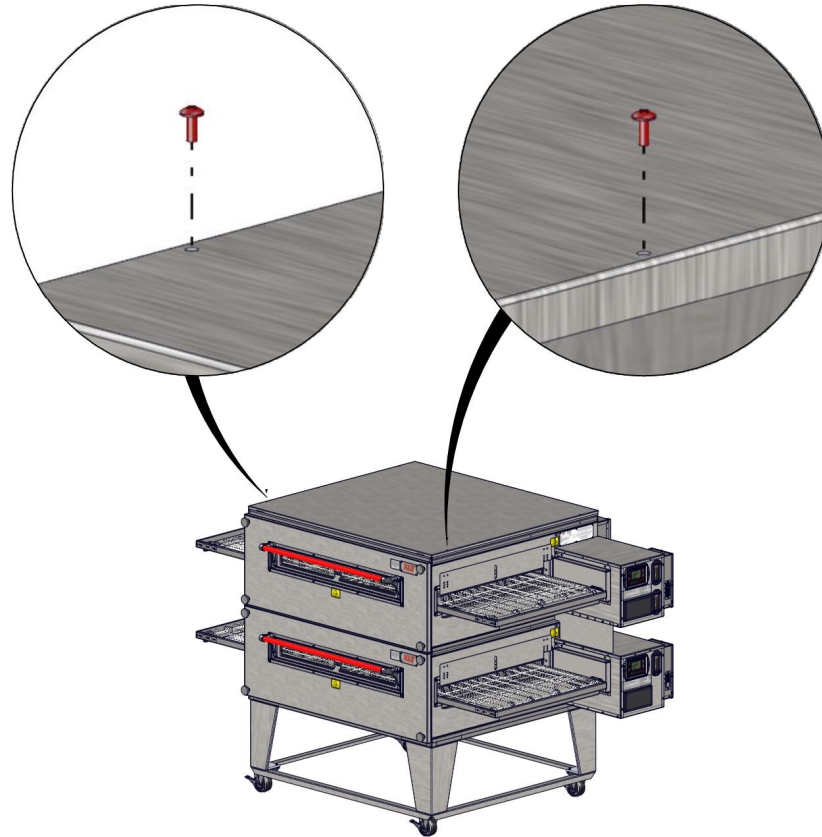
Als de oven voor de montage en installatie van de kap van de geïnstalleerde plaats moet worden verwijderd, moet de volgende procedure worden gevolgd:

1. Trek de stekker uit het stopcontact
2. Ontgrendelingswielen
3. Ontkoppel de beveiliging
4. Wanneer de kapmontage voltooid is, verplaats de oven dan naar de originele locatie.
5. Verbind de beperking
6. Slotwielen
7. Steek de stekker in het stopcontact
8. Volg de normale startinstructies

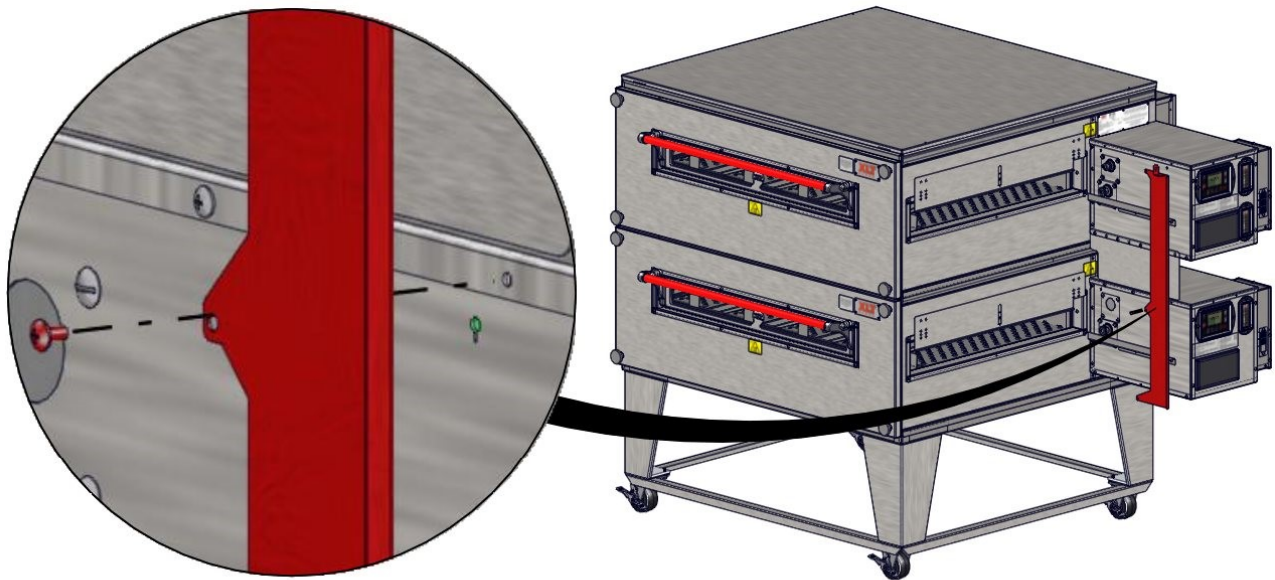
**TIP**

Lees en begrijp de volgende zeventien (17) pagina's eerst. Ze illustreren hoe de onderdelen van de kap en de lijkwade moeten worden geïnstalleerd.

Bereid Ovens - Verwijder deksel Schroeven - Twee (2) Alleen



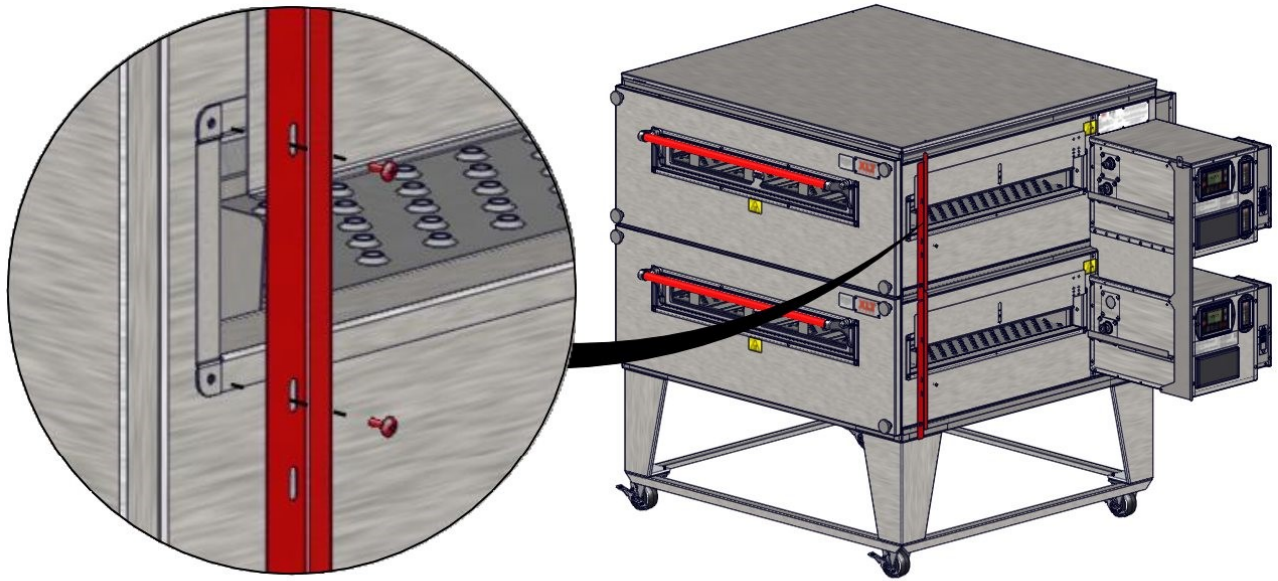
Bereid Ovens - Schakelkast closeout beugel



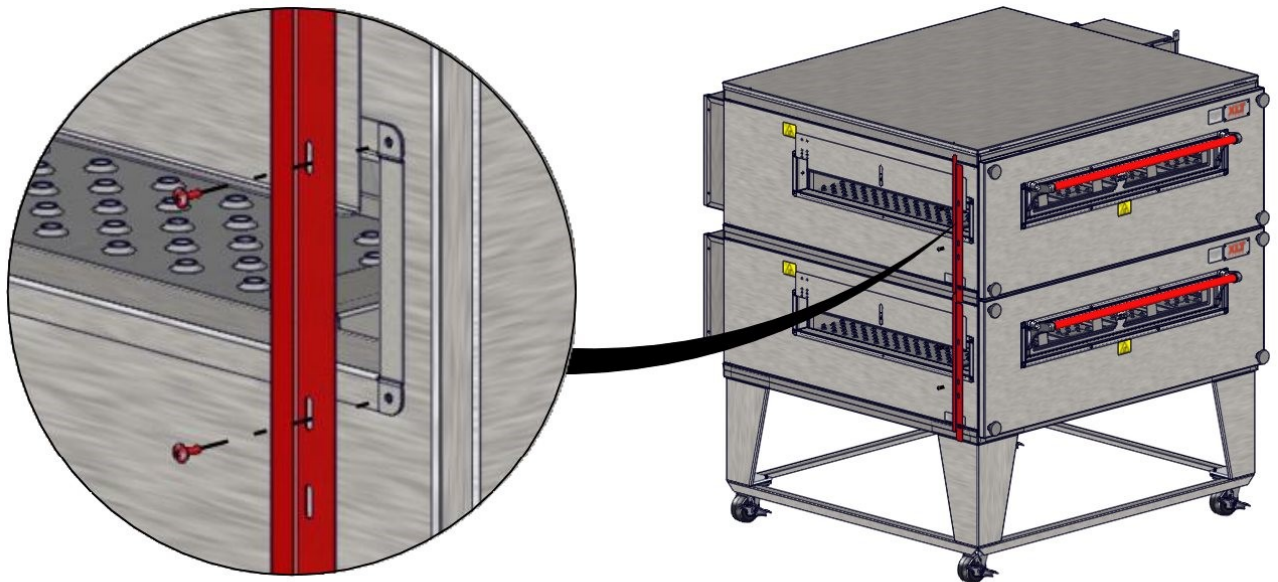
Transportbanden zijn verwijderd voor de duidelijkheid

NOTA

Bereid Ovens - Voorkant lijkwade beugels

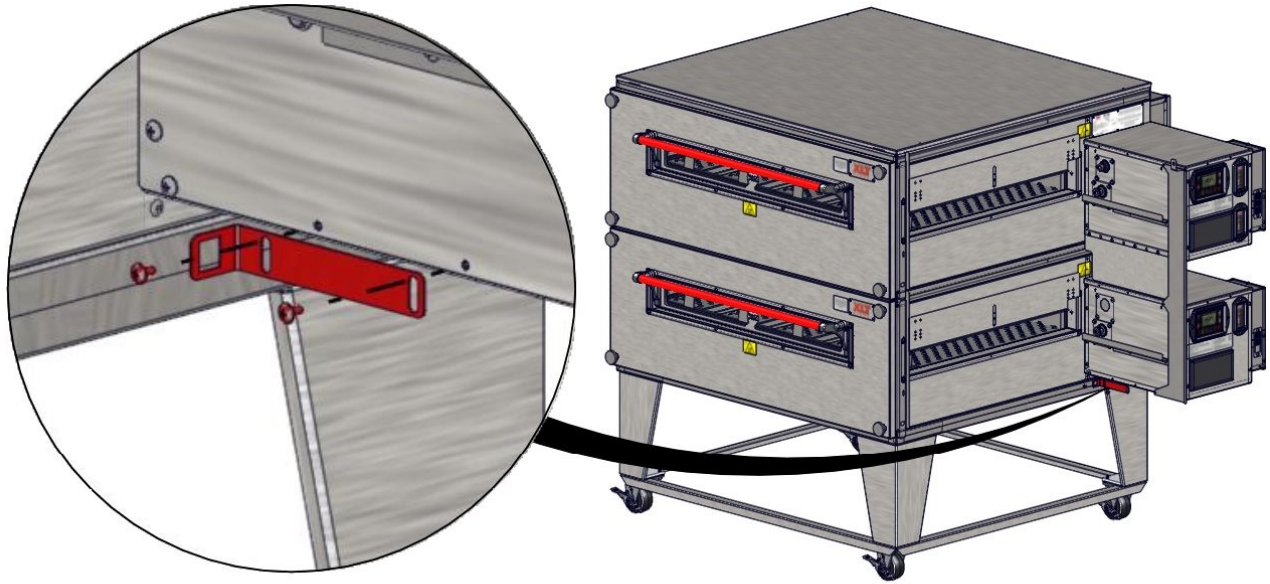


Rechterzijde

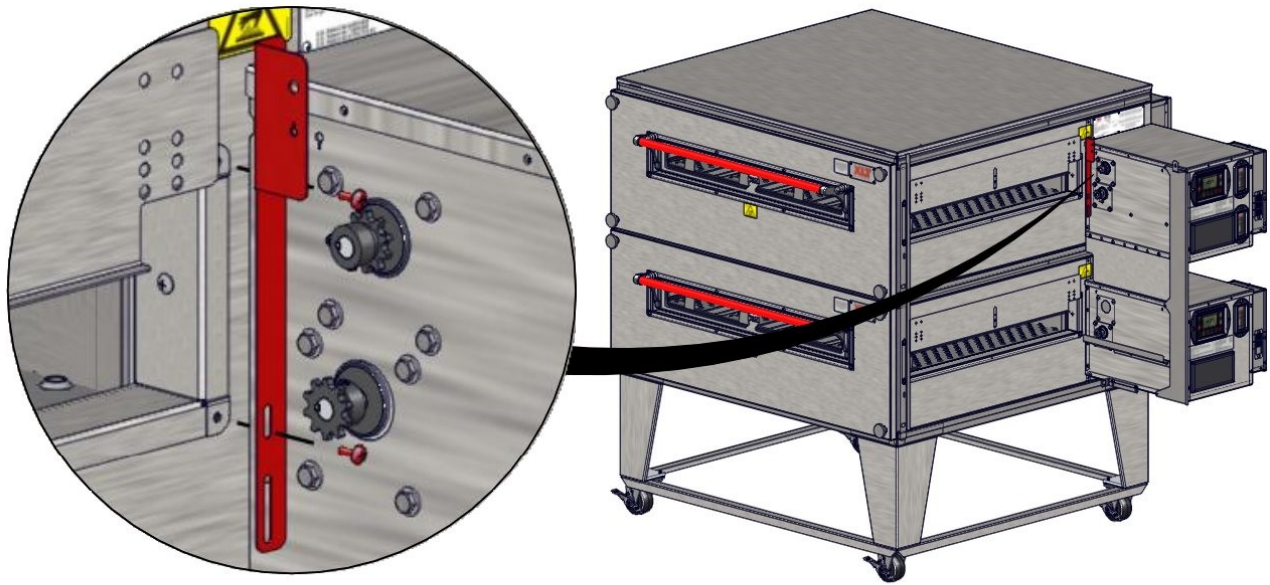


Linkerzijde

Bereid Ovens - onderlat brackets

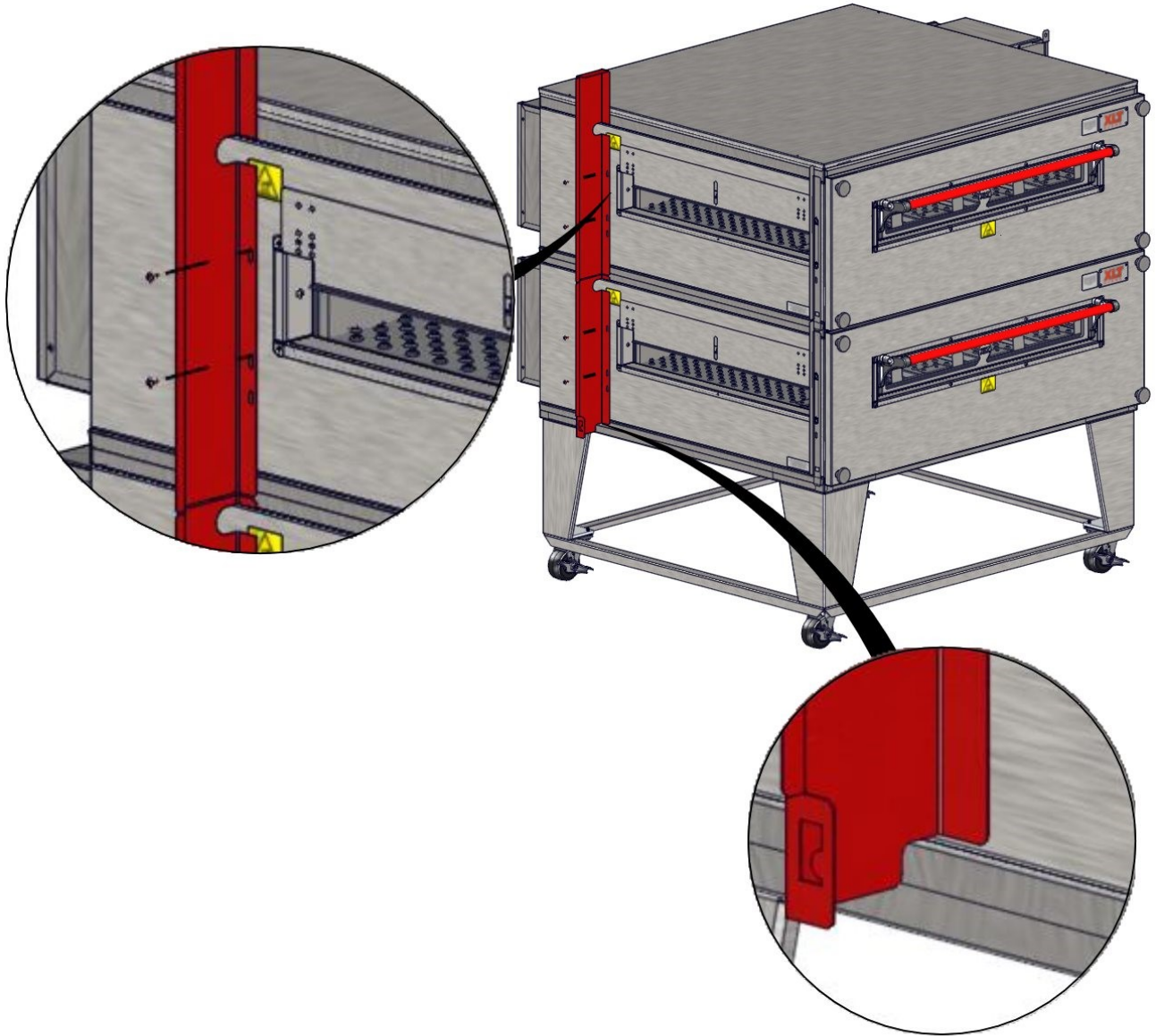


Bereid Ovens - schakelkast kant closeout

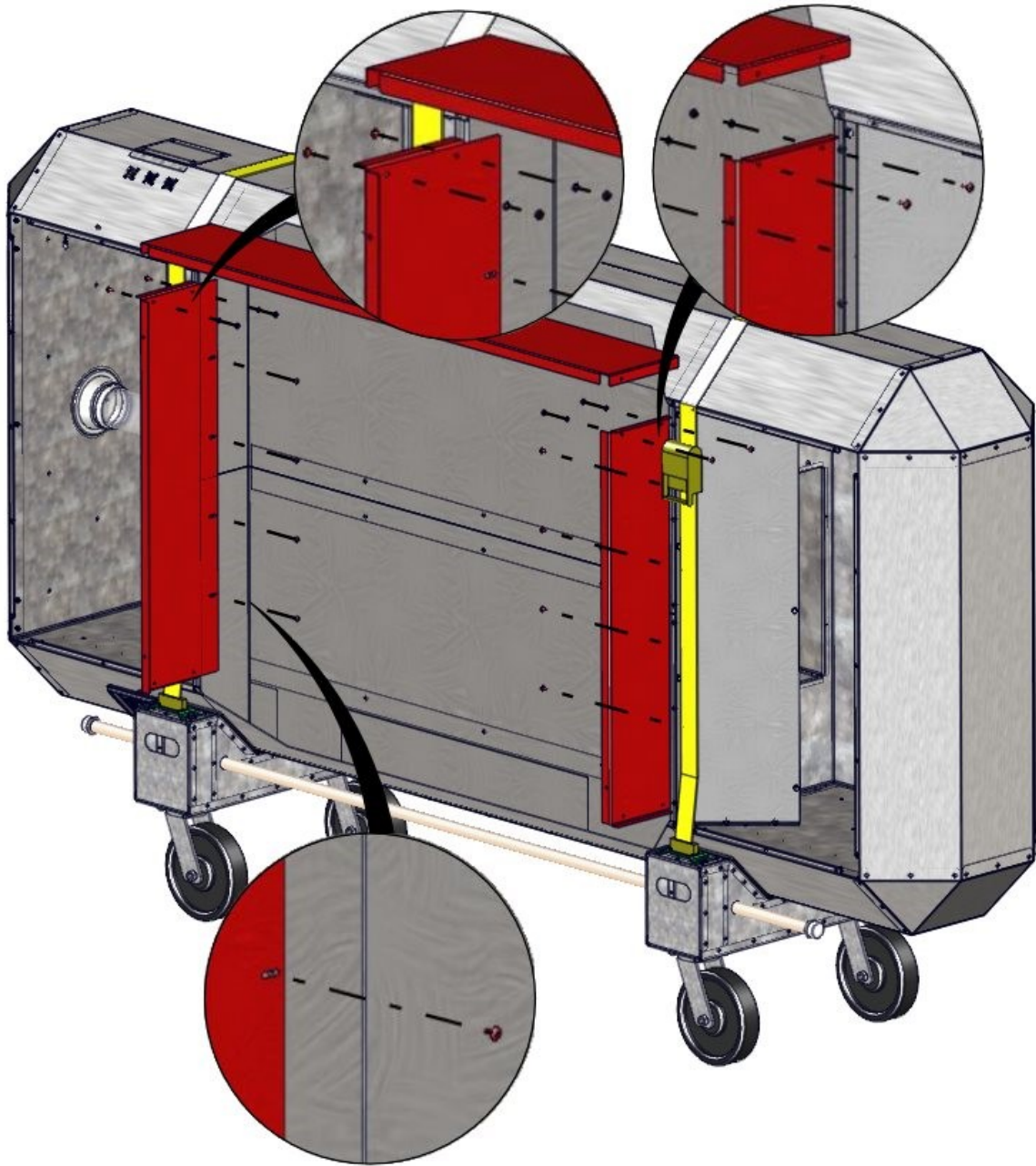


Afzuigkapconstructie

Bereid Ovens - achter lijkwade beugels

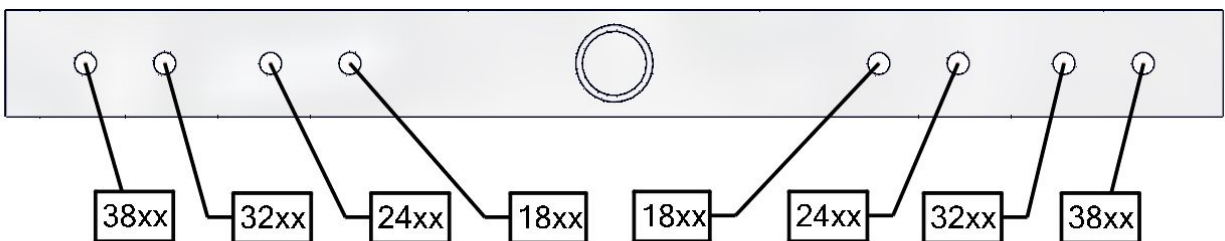
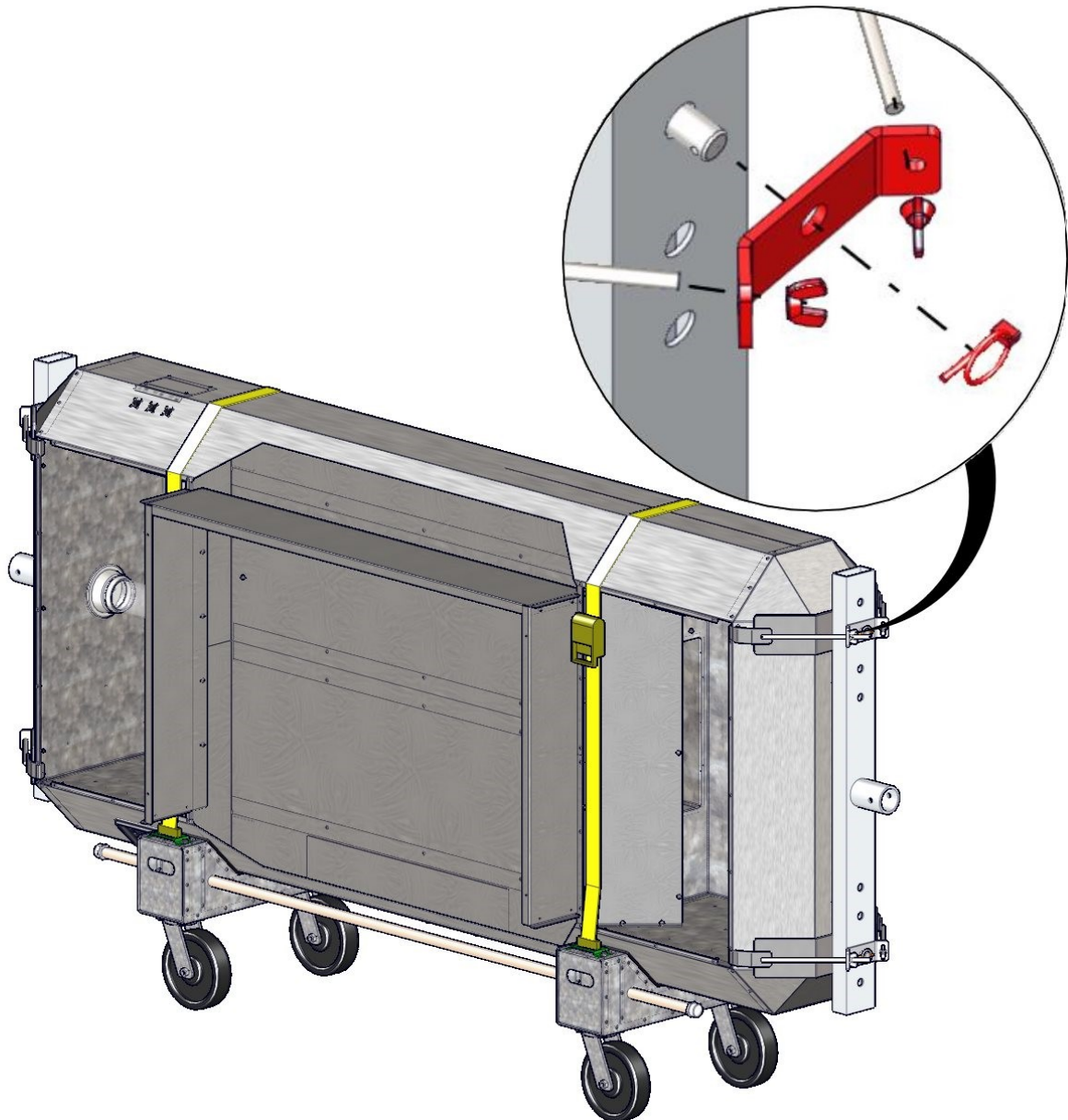


Bereid Kap



Afzuigkapconstructie Herwerktuigen Opstelling

XLT kappen kan gemakkelijk worden verplaatst en gestapeld met de juiste hijsmiddelen. Het gebruik van de XLT goedgekeurde hefmiddelen wordt sterk aanbevolen. Neem contact op met XLT voor meer informatie.



Krik Setup



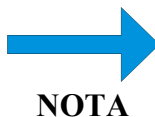
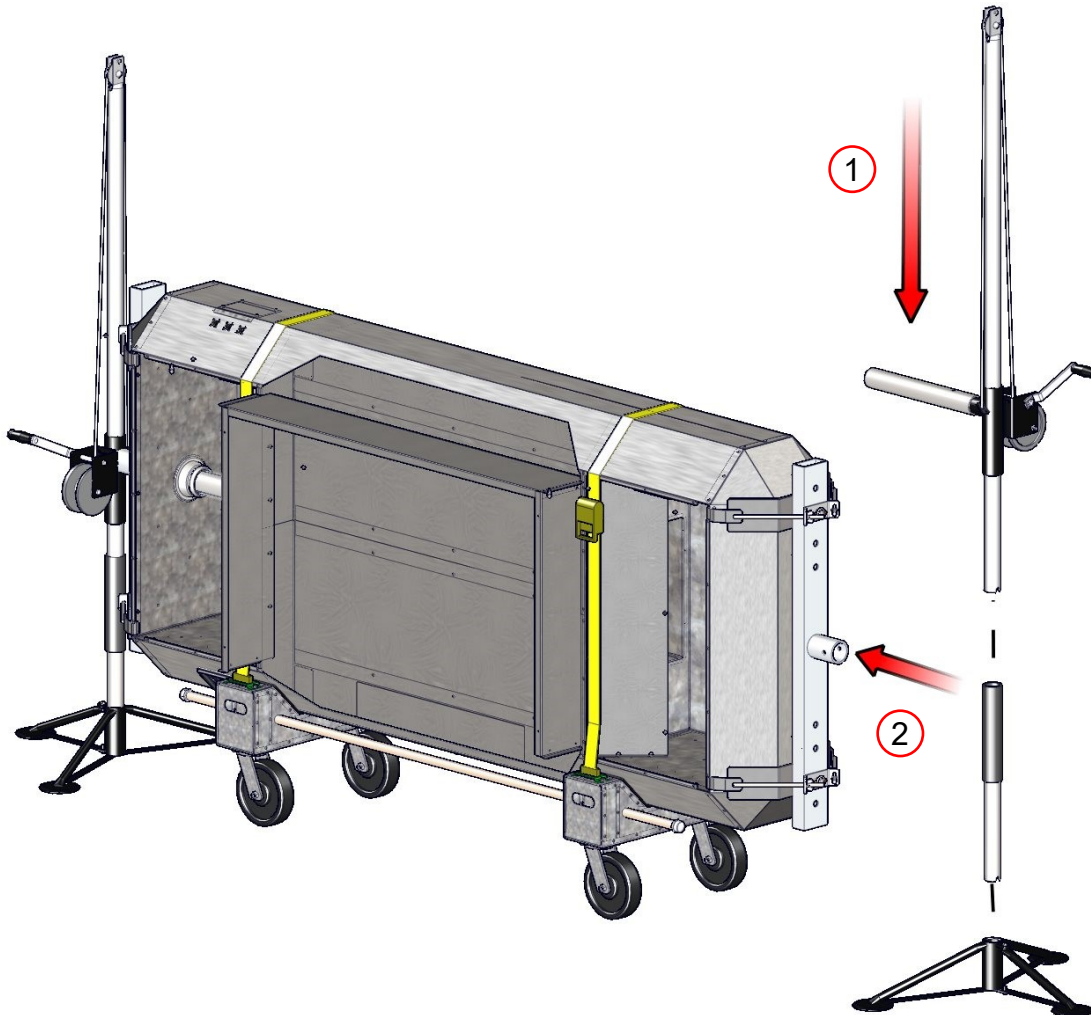
GEVAAR

- Controleer op soepele werking. De kabel mag niet worden geknepen en moet soepel gaat over de katrol op de top van de paal montage.
- Inspecteer kabel voor elk gebruik.
- Als de kabel is gerafeld of tekenen van overmatige slijtage, **GEBRUIK GEEN** totdat de kabel vervangen.
- Op een minimum jaarlijks vervangen van de kabel met staalkabel die voldoet aan of overtreft de specificaties van de aansluiting fabrikant.
- Neem niet meer dan de opgegeven capaciteit van de aansluiting.



GEVAAR

Als u de Lifting Jacks correct aangrijpen in de Lifting Pipe en volledig zal leiden tot schade, letsel of dood door een vallende capuchon.



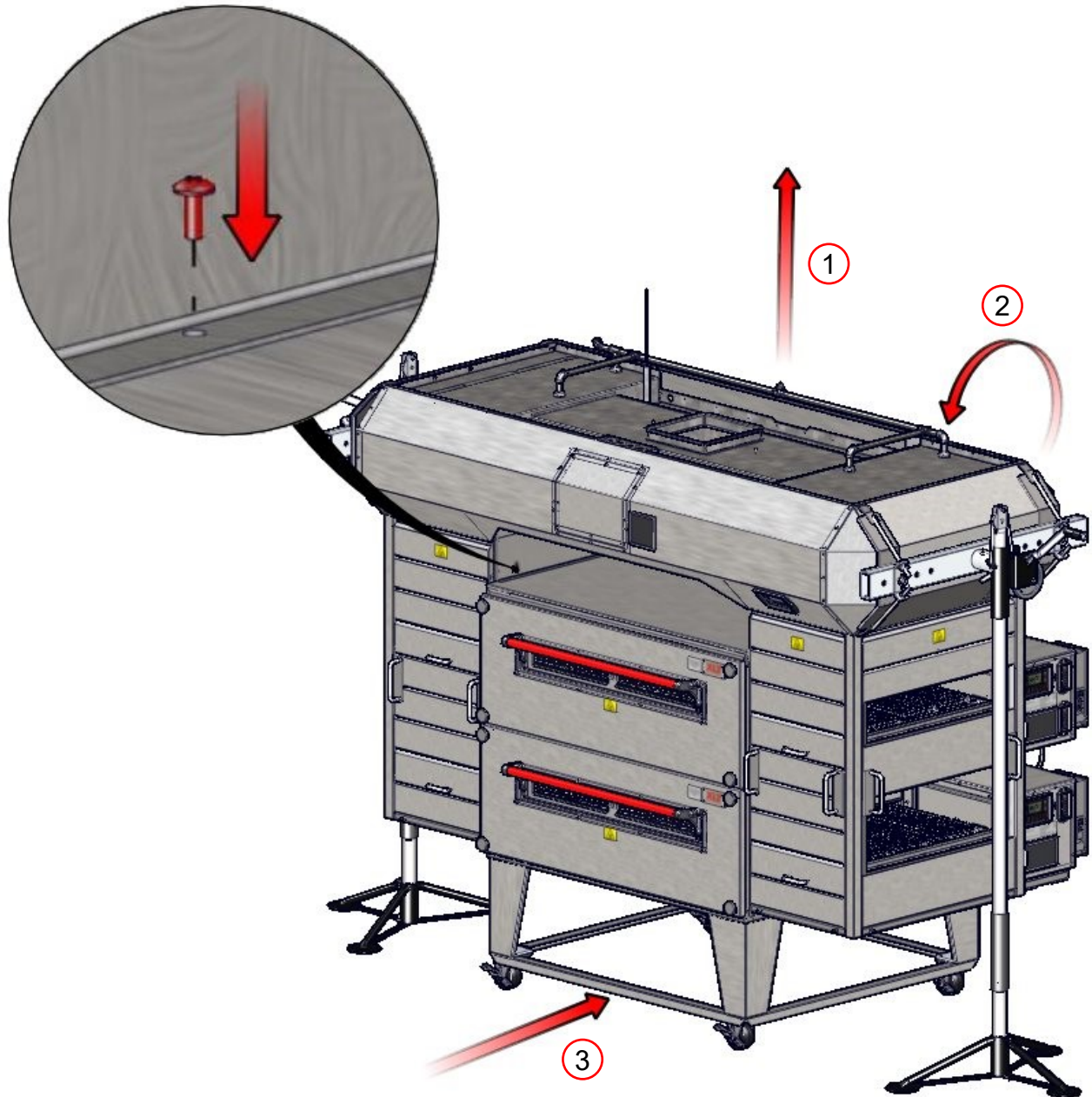
Het opklapbare been van het statief moet naar buiten toe worden gepositioneerd vanuit de afzuigkap.

Afzuigkapconstructie Stapelen Kap Op De Ovens



GEVAAR

- Beide aansluitingen moeten worden verhoogd in koor, anders kunnen ze binden en een gevaarlijke situatie zich zal ontwikkelen.
- Plaats geen deel van jezelf onder de motorkap op elk moment.
- De kap is topzwaar. Doe voorzichtig.

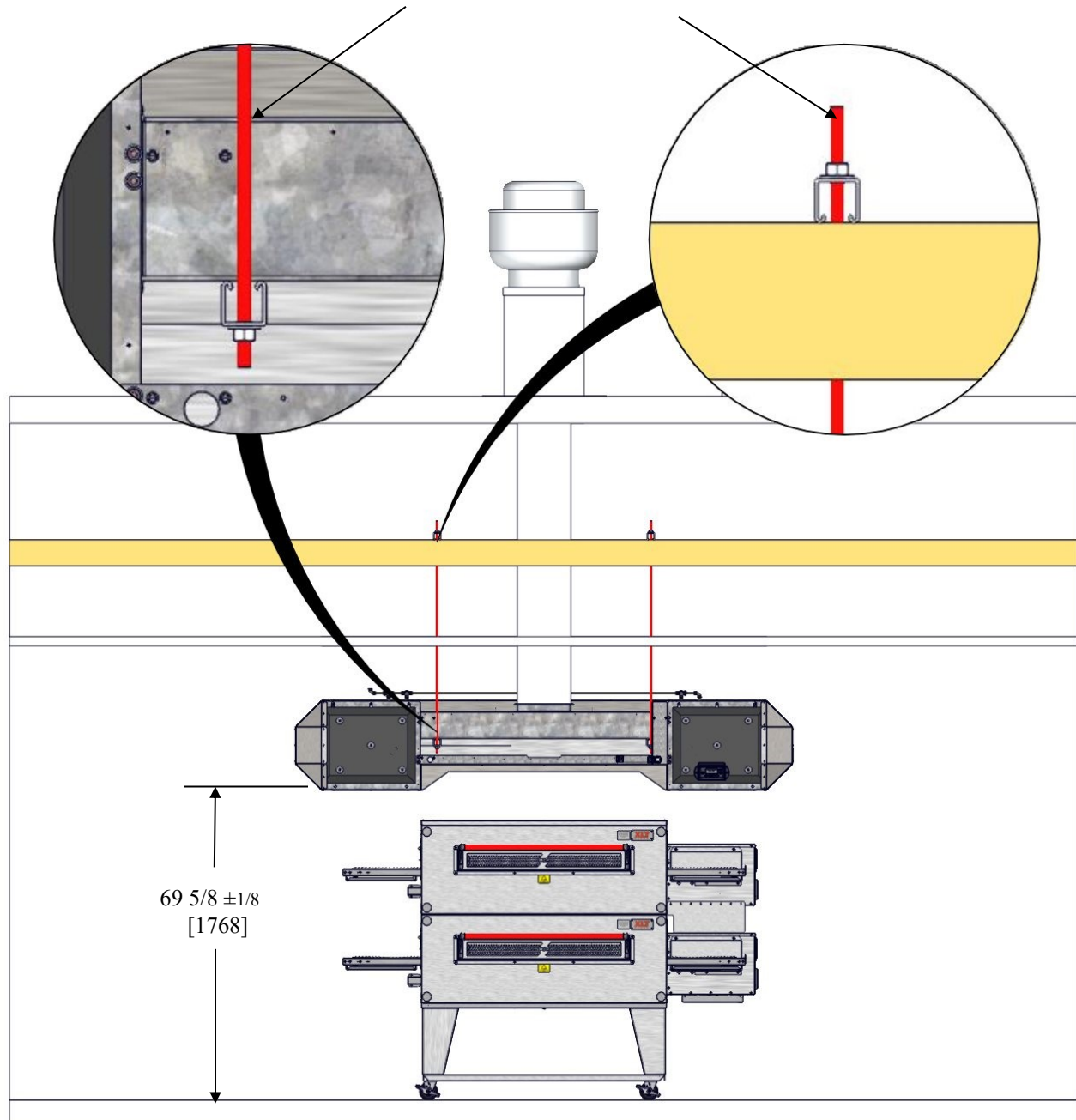




GEVAAR

Hood moet worden geschorst plafondbalken

Alle draadjes die door anderen zijn aangeleverd

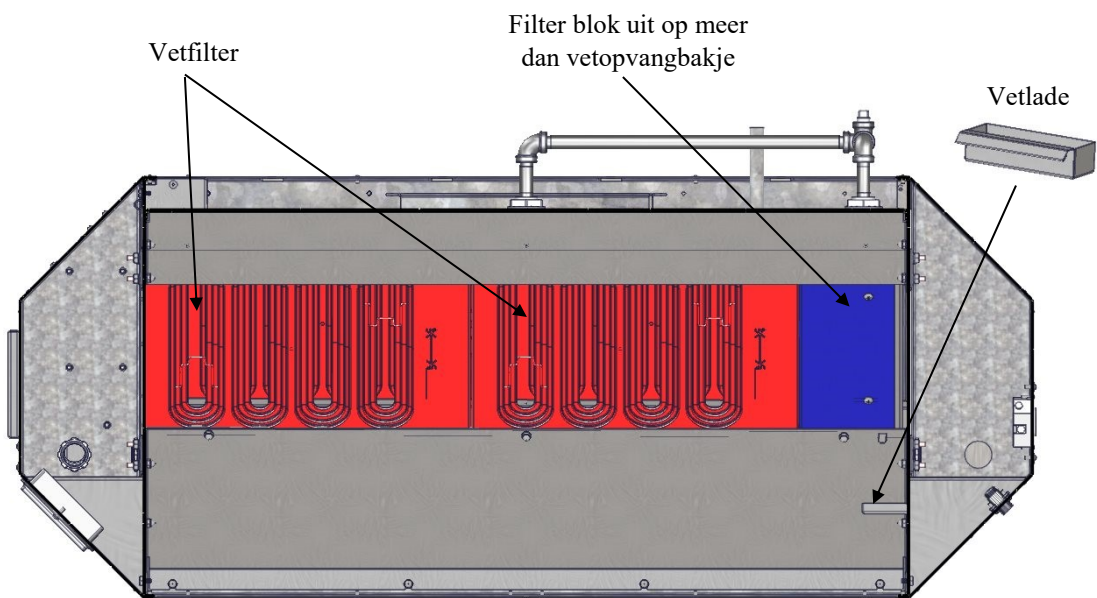
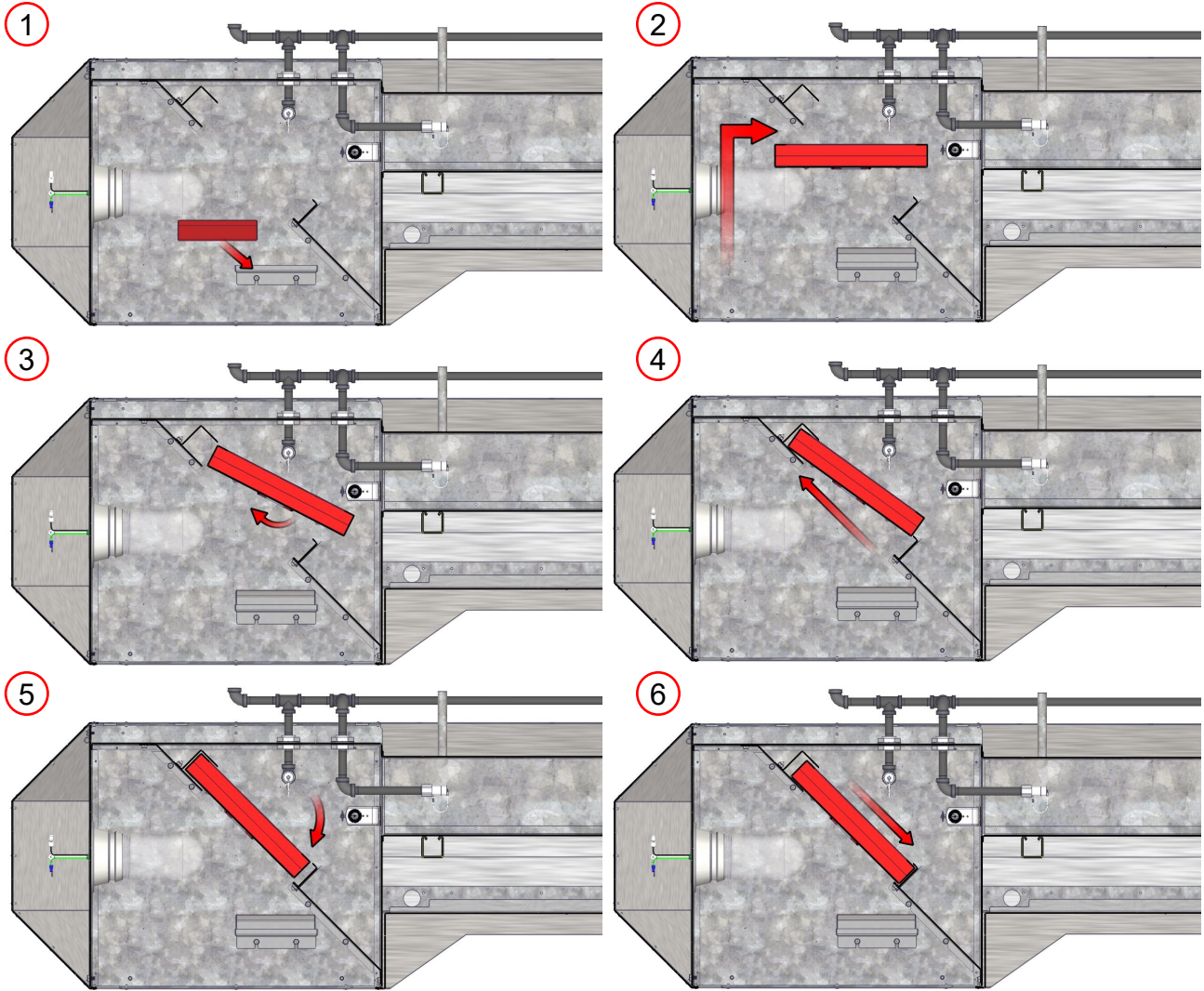


→ Deze meting is van de afgewerkte vloer tot de onderkant van de zwevende kap.

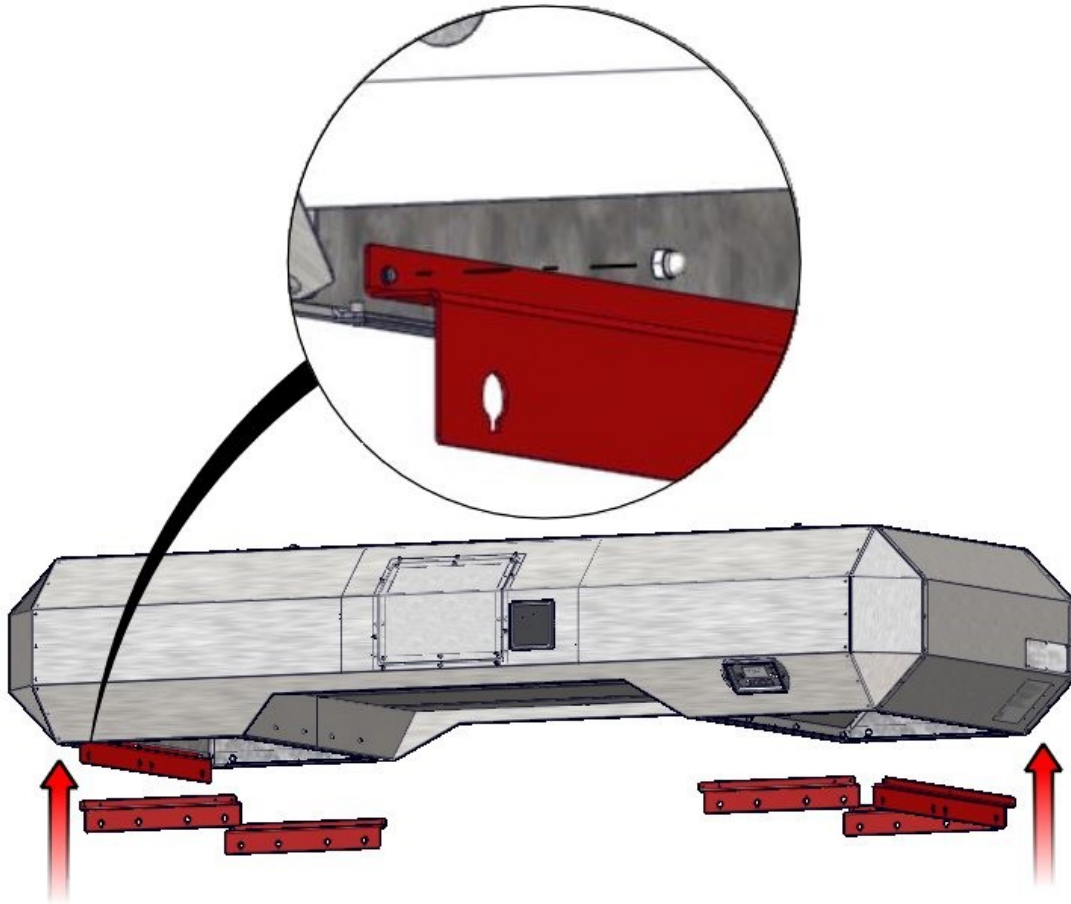
NOTA

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld.

Installeer Grease Pallets, Gloeilampen & Covers, en Grease Filters



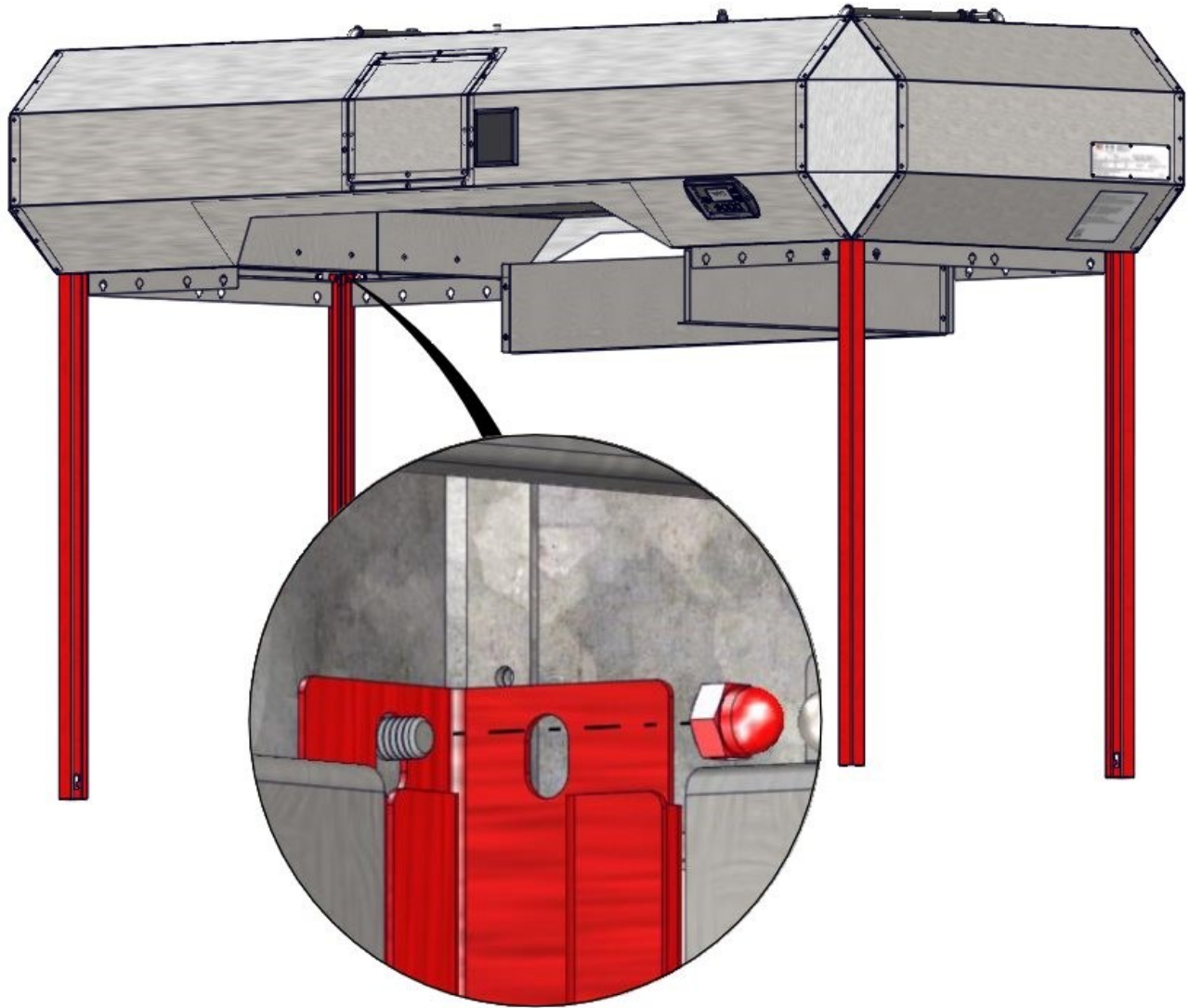
Installeert Lijkwade Opknoping Haakjes



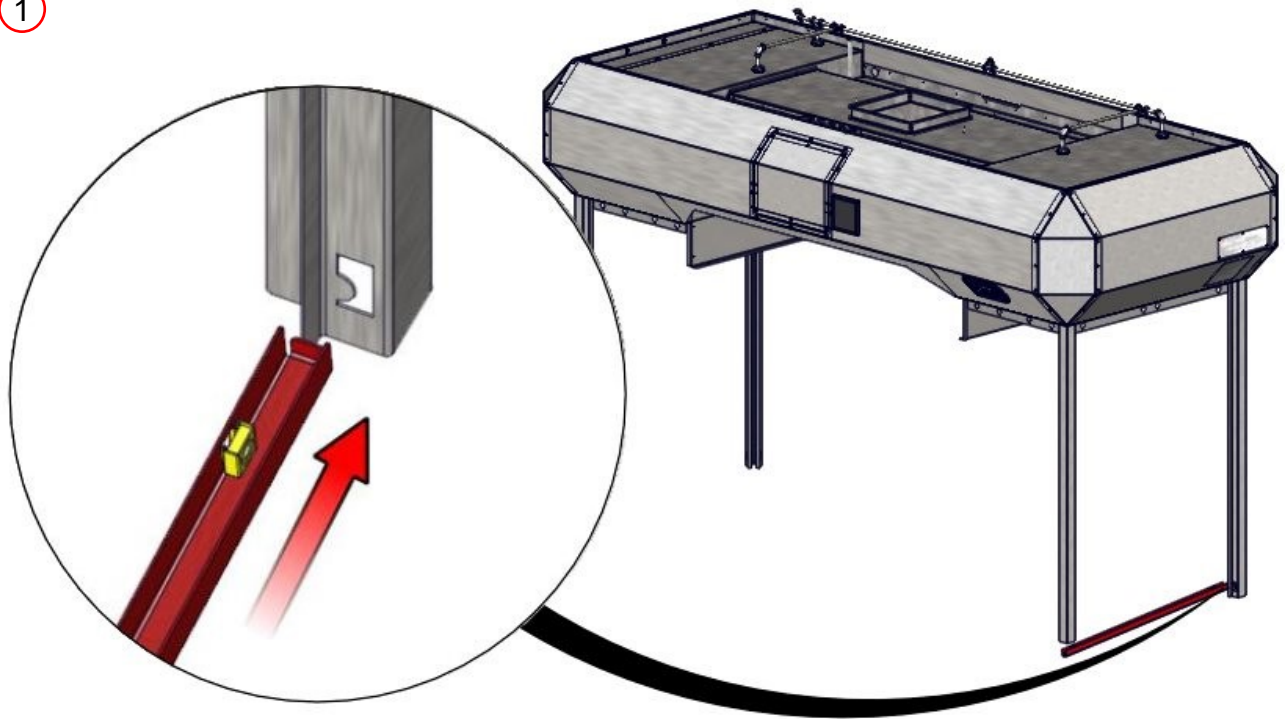
NOTA

Onderdelen voor de duidelijkheid verwijderd

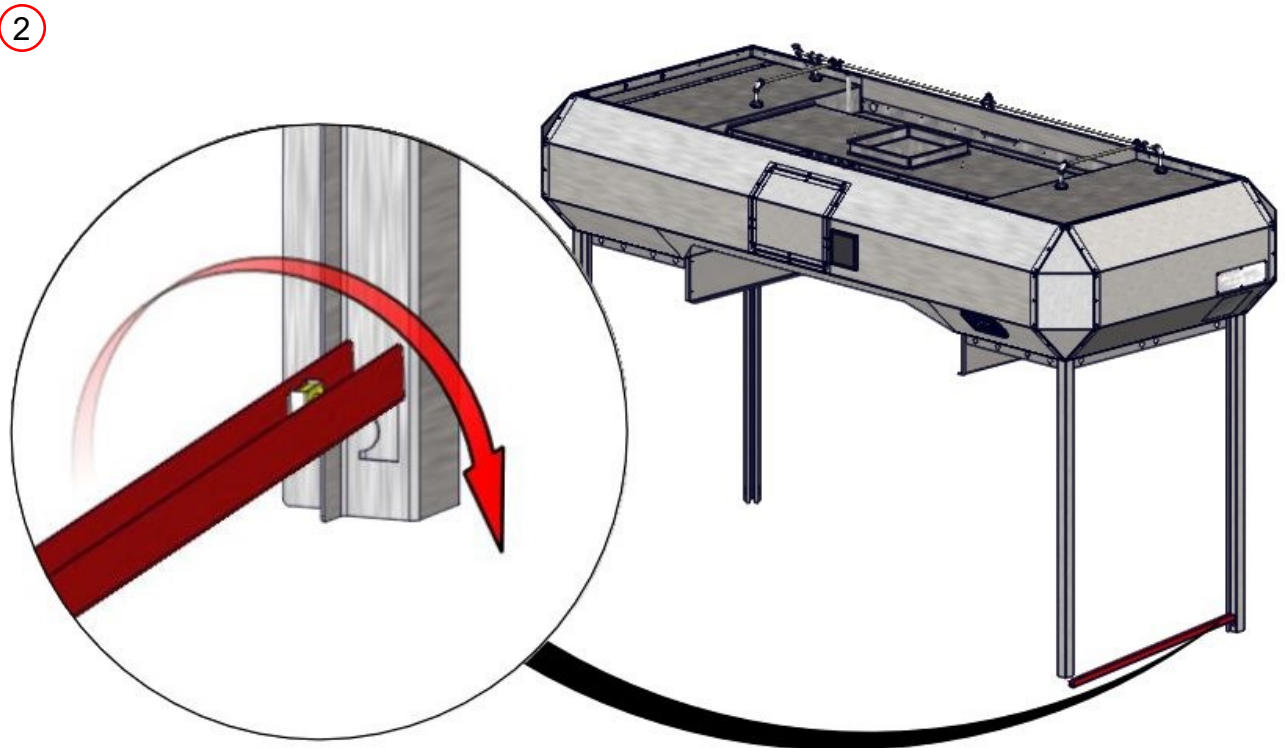
Afzuigkapconstructie Installeert Hoekstiljen



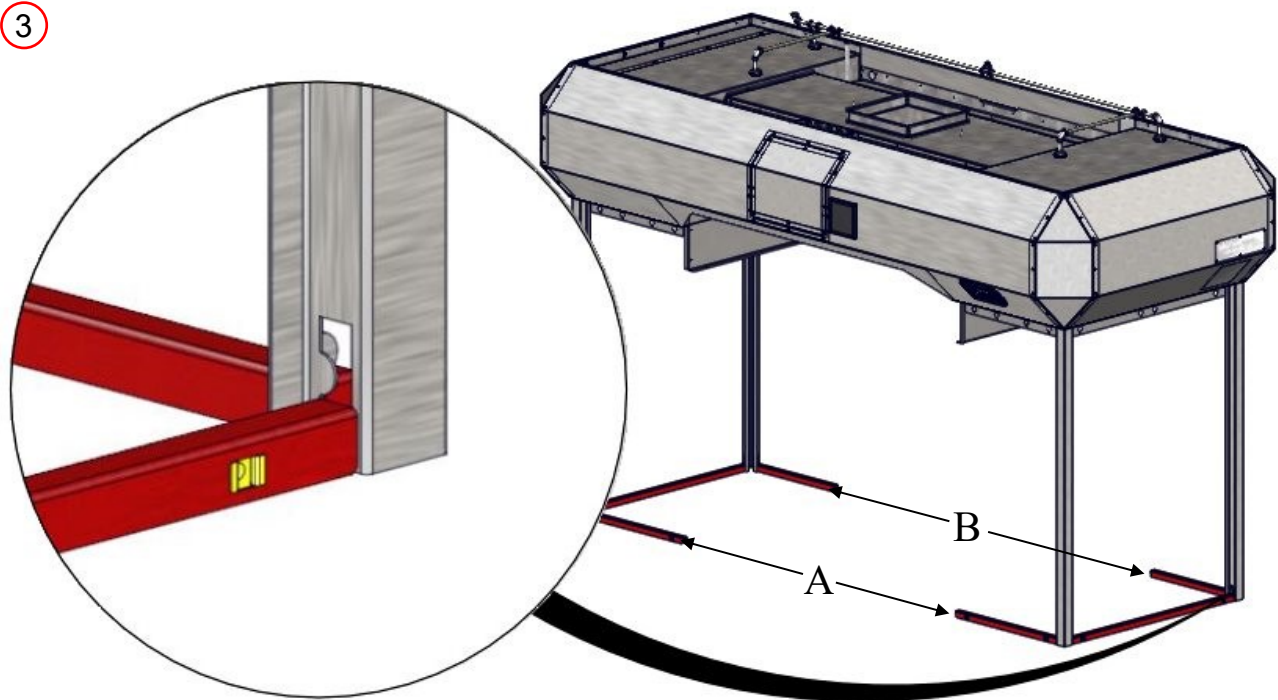
1



2

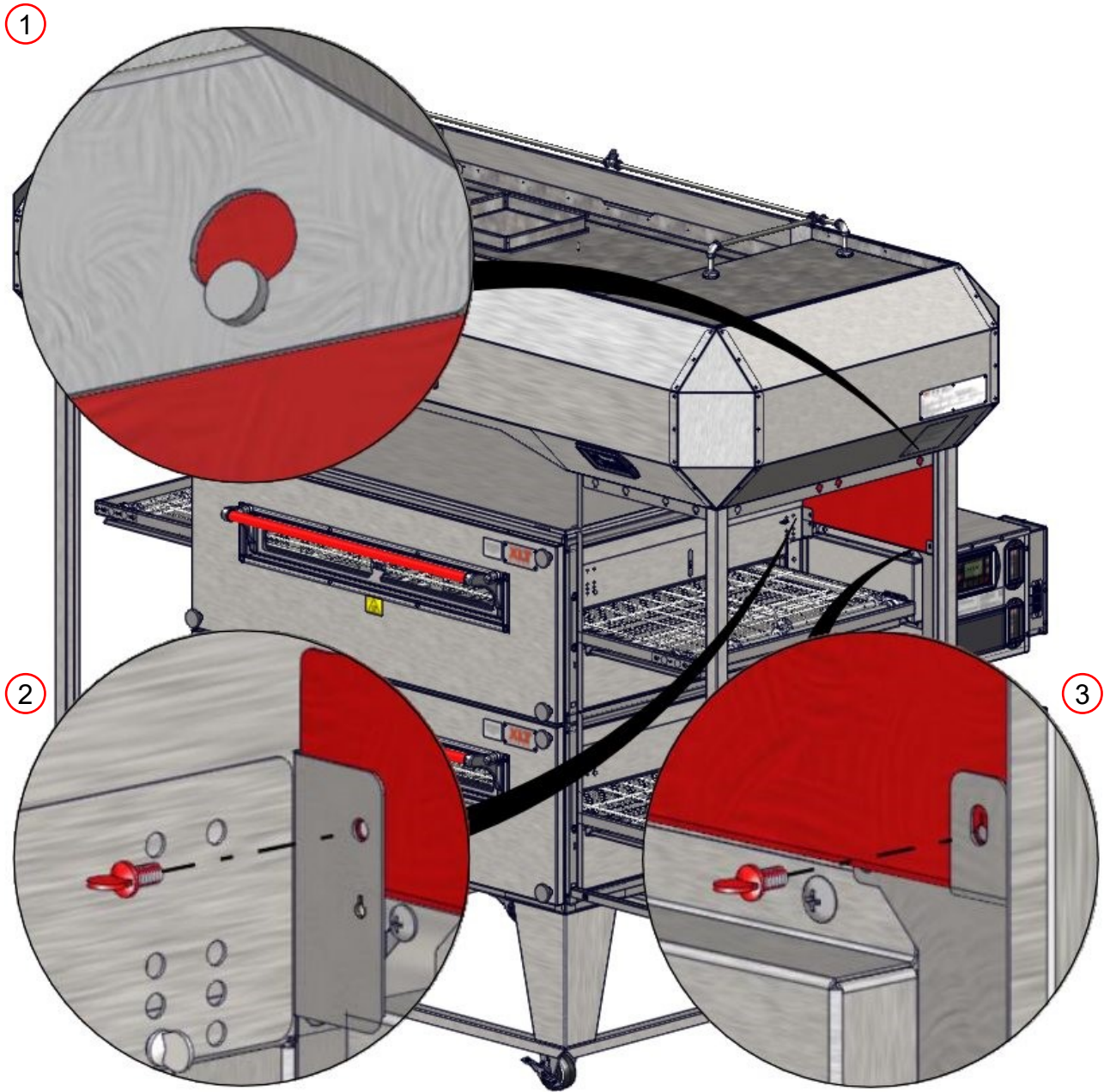


3

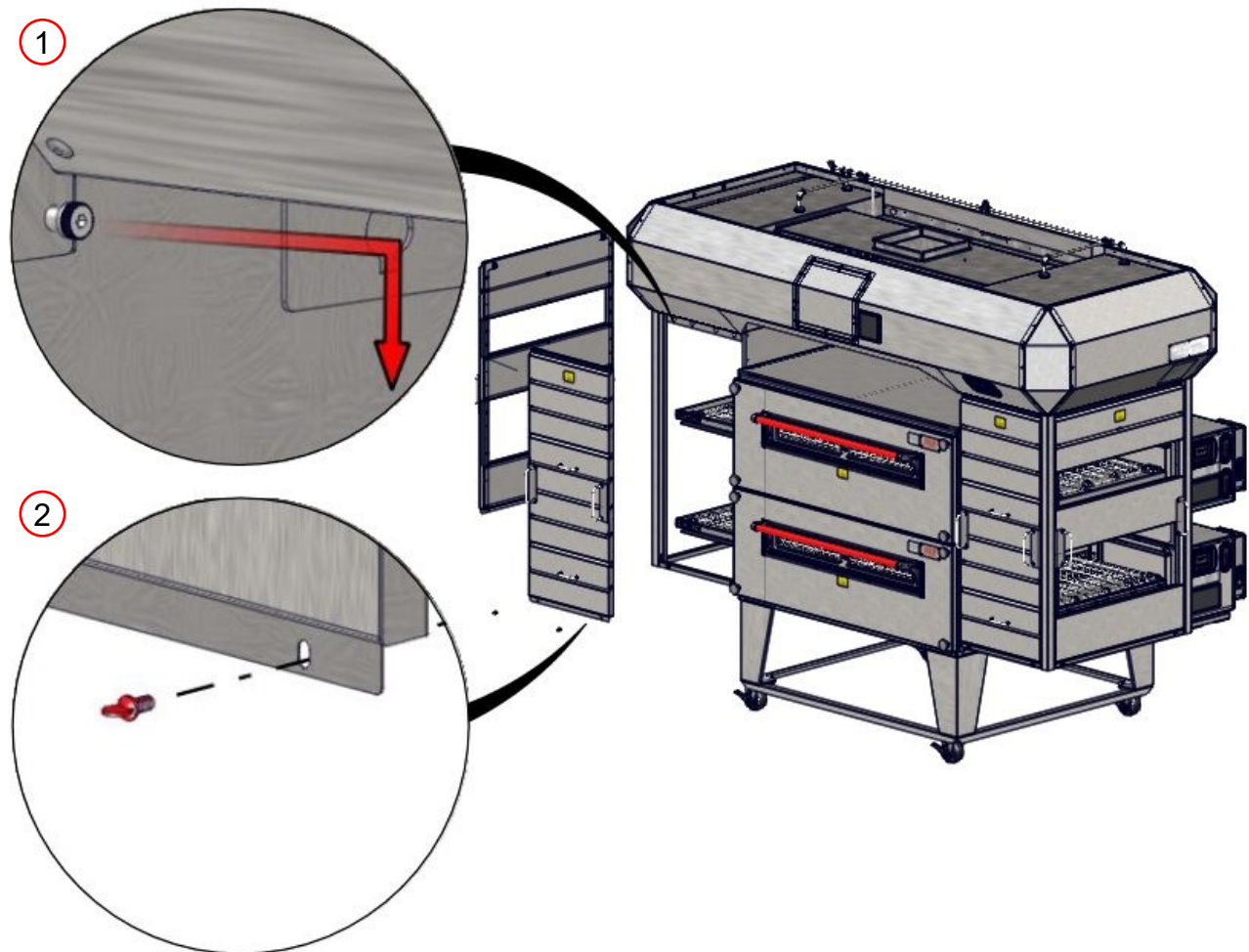


Oven Model	Bottom Rail Widths	
	A	B
1832	32 [813]	41 [1041]
2440	40 [1016]	49 [1245]
3240	40 [1016]	49 [1245]
3255	55 [1397]	64 [1626]
3270	70 [1778]	79 [2007]
3855	55 [1397]	64 [1626]
3870	70 [1778]	79 [2007]

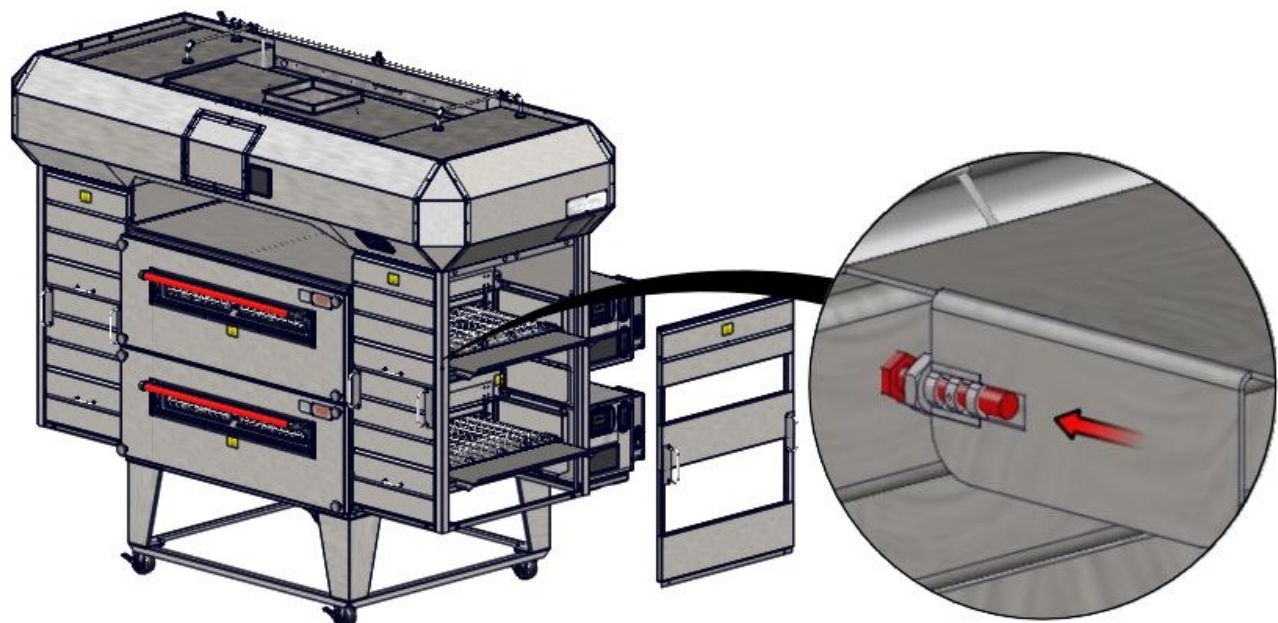
OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld.



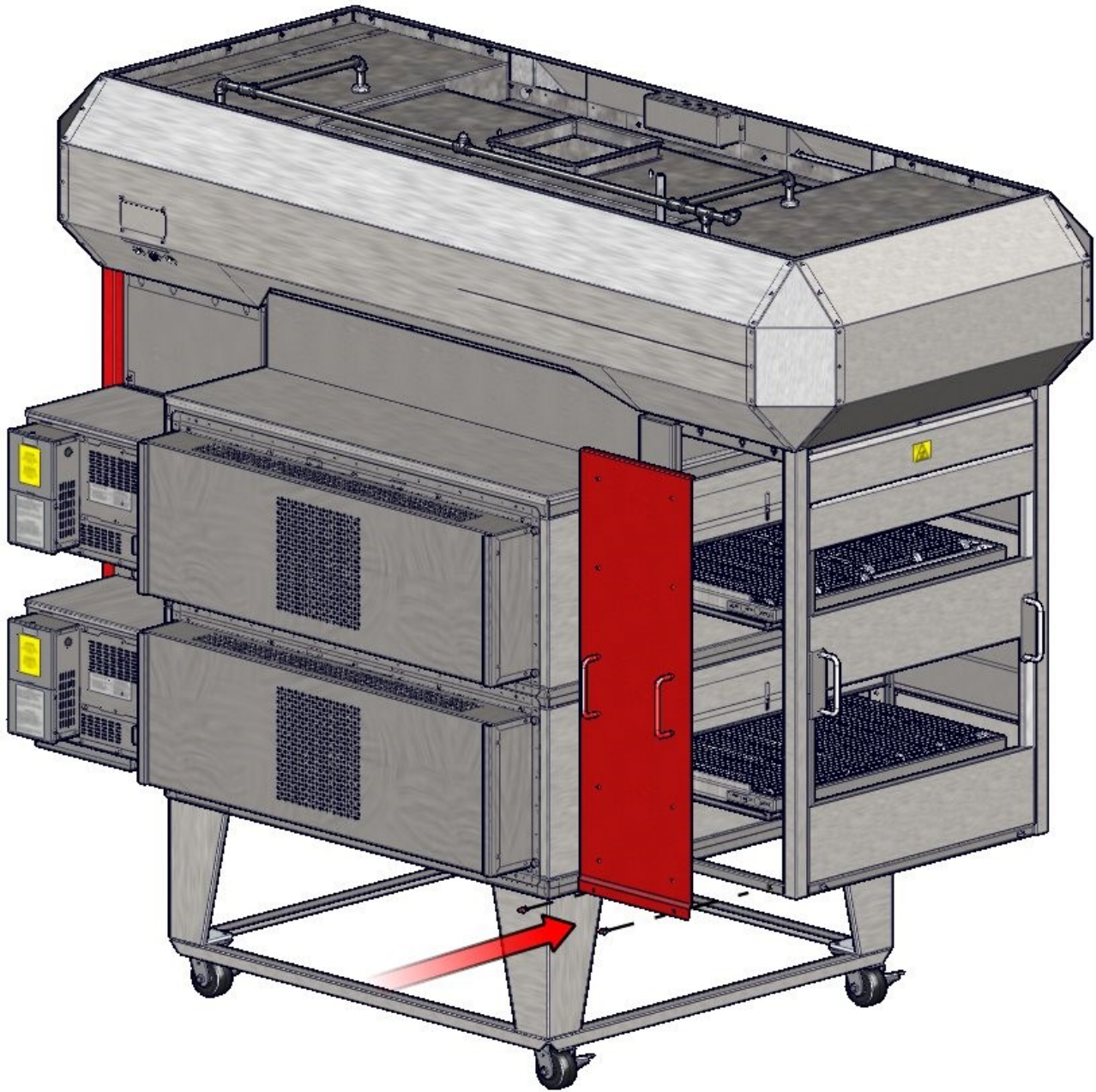
Installeer lijkwade panelen - Receptie en eindigt



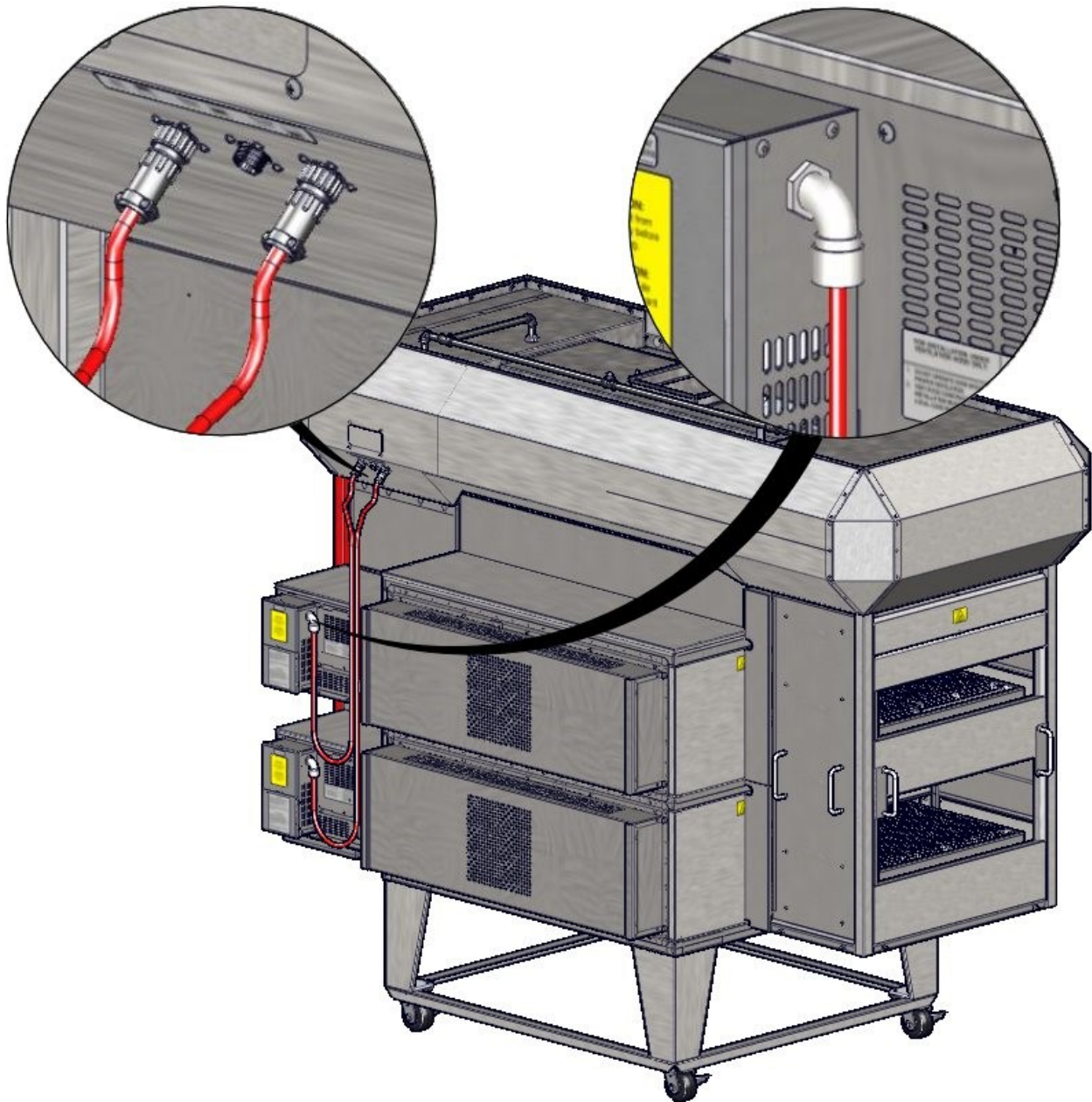
Installeren - Transportbord



Installeert terug lijkwade paneel



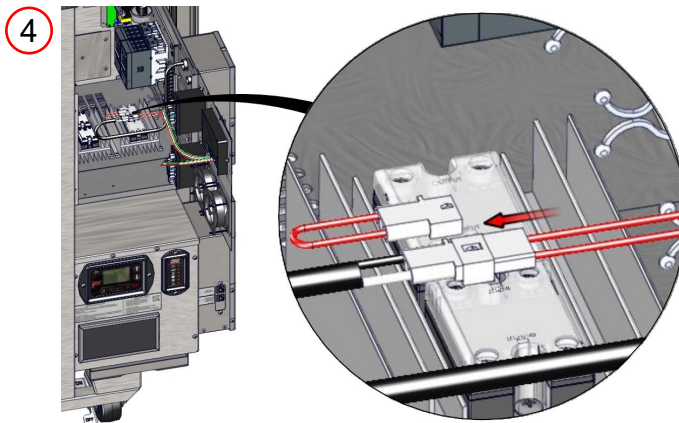
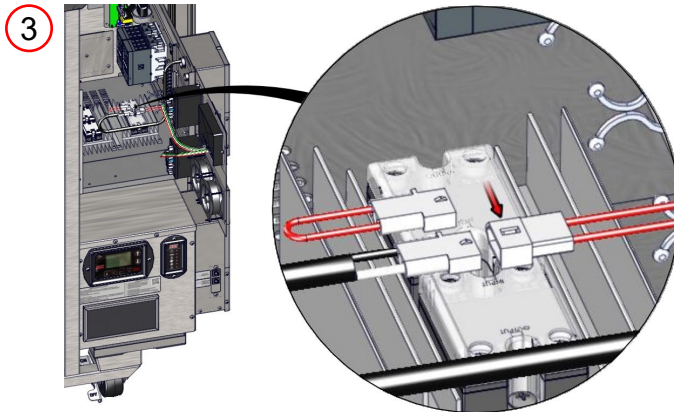
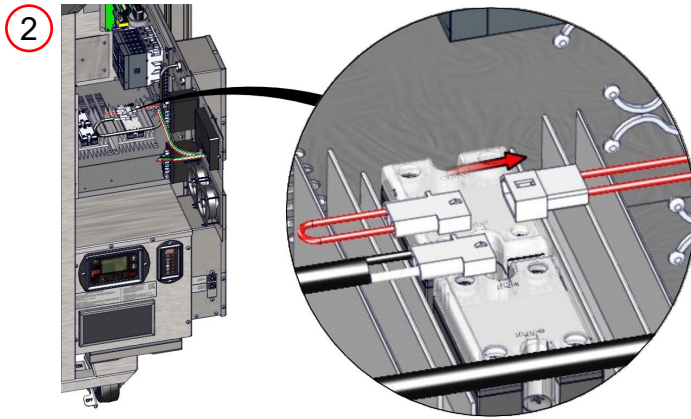
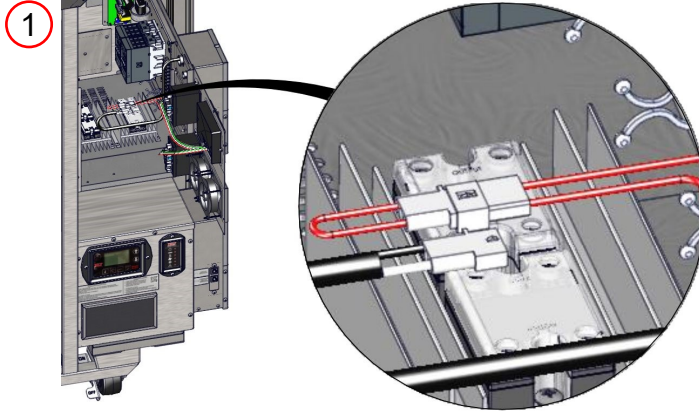
Installeer Kap Verhuizing Koord Monteren



Alle kappen zijn uitgerust met drie (3) switch verhuizing verkooppunten, ongeacht hoeveel XLT Ovens zijn geïnstalleerd. Voor een enkele oven gebruikt "Top" locatie. Voor een double stack gebruikt "Top" locatie voor de bovenste oven en 'Bottom' locatie voor lagere oven, waardoor "Middle" locatie geopend.

Plaats en sluit iedere oven controle aan op de aangewezen locatie aan de onderkant van de kap schakelkast.

Aansluiten Kap Verhuizing Koord Monteren



Variable Frequency Drive Aanpassingen

Alle XLT Hoods zijn functioneel getest in de fabriek. De werking wordt gecontroleerd, en aanpassingen zijn gemaakt om de juiste werking te garanderen. Echter, veldomstandigheden zijn soms anders dan de fabrieksinstellingen. Deze variabelen maken het noodzakelijk om te beschikken over een erkende onderhoudstechnicus controleren bediening en maak veld aanpassingen als dat nodig is. De volgende items moeten worden gecontroleerd en geverifieerd aan de specificaties en eisen vermeld in deze handleiding voorafgaand aan de kap wordt in opdracht voldoen:

- **Juiste draairichting fan**
- **Balanced make-up lucht**

De Eerste Start-Up Checklist moeten worden ingevuld op het moment van de installatie, ondertekend door de klant en keerde terug naar XLT Ovens te Garantie beleid te initiëren.

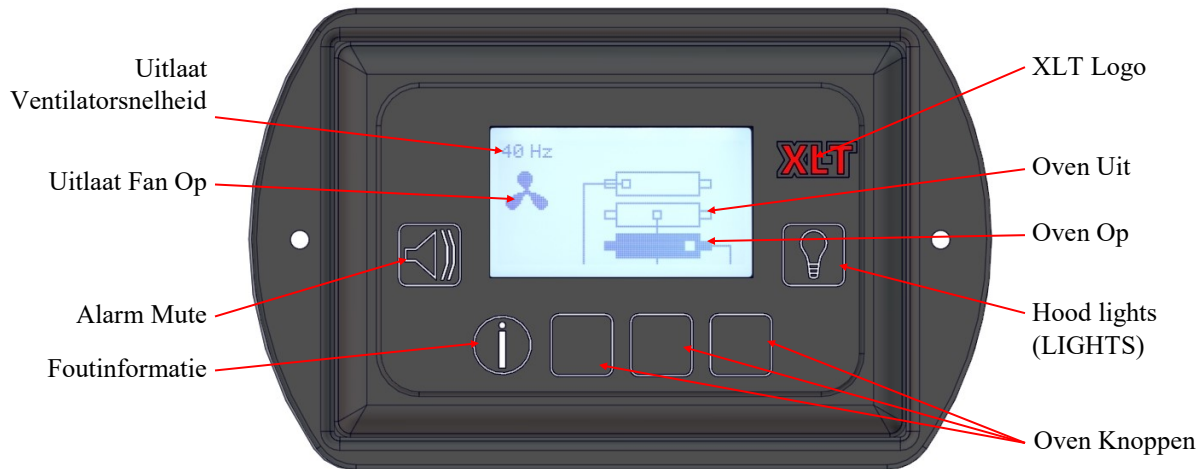
De VFD controller wordt in de fabriek afgesteld om de weergegeven in de onderstaande tabel waarden.

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		

Als u meer of minder luchtstroom vereisen, als volgt te werk:

1. Houd de LIGHTS en XLT LOGO knoppen in de fabriek tech-modus te gaan.
2. Gebruik de pijlen omhoog / omlaag om de balans handmatig lucht te bereiken.
3. Houd ENTER toets 3 seconden. Hele rij knipperen.
4. Scroll naar de gewenste instelling oven. Druk op ENTER.
5. +/- Moet gaan knipperen en geeft +/- veranderen tot 10 Hz.
6. Druk op ENTER om de wijzigingen op te slaan.
7. Druk op ON om de balans te lucht te testen.

Initiële start-up

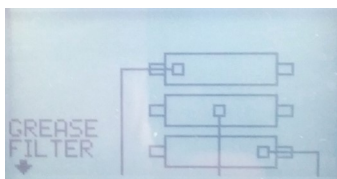


NOTITIE Wanneer XLT Ovens zijn uitgerust met een XLT Hood en de recipiënten stekker uit de muur en aangesloten op de motorkap., De hoofdschakelaar van de oven is uitgeschakeld en niet meer functioneert. The Hood User Interface (HUI) op de XLT Hood overschrijft de oven switch.

Hood Operatie

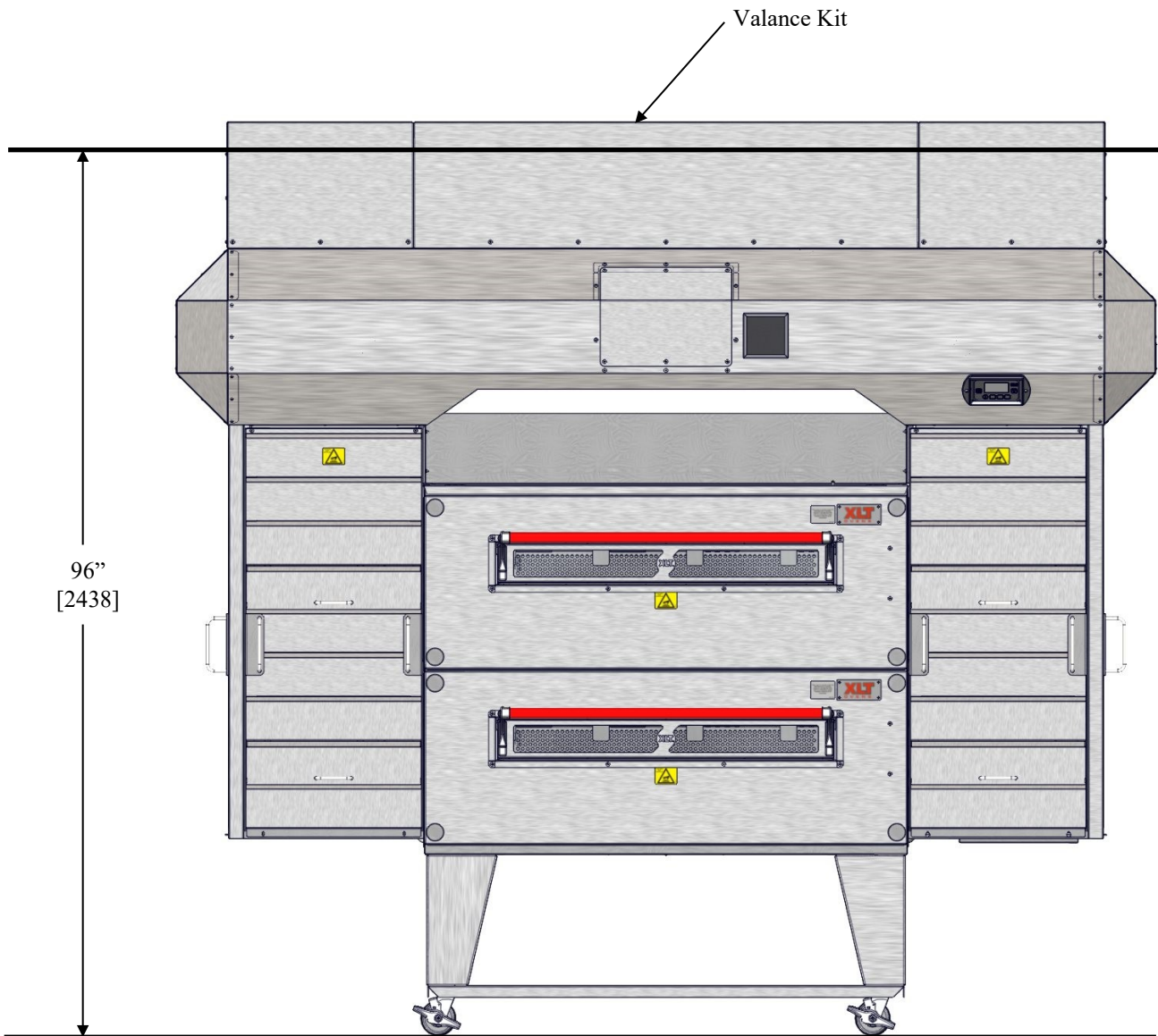
1. Draai de gewenste oven (s) op door op de bijbehorende knop. Raadpleeg de start-up sectie Oven voor instructies over hoe u de temperatuur en transportbanden snelheid aan te passen. De oven (s), afzuigkap, en make-up air unit wordt geactiveerd door deze schakelaar als de XLT Hood is geïnstalleerd volgens deze handleiding.
2. Inschakelen van de verlichting door de licht-toets op de HUI. (Lampen niet meegeleverd met kap)
3. Als extra ovens zijn ingeschakeld, via de HUI het VFD zal automatisch de ventilator snelheid te verhogen.
4. Bij het afsluiten van de ovens, schakelt u de gewenste oven uit door op de bijbehorende knop op de HUI. De make-up air unit wordt uitgeschakeld. De ventilator wordt uitgeschakeld na ongeveer 15 minuten en de oven wordt uitgeschakeld na ongeveer 30 minuten.

Resetten Kap Ventilator En Vet Timer



1. De Cooling Fan en Vetfilterinstallatie reset alarm zal verschijnen in de linker kant van de Hood User Interface. Druk op de Error knop Informatie aan te gaan resetten scherm.
2. Om de koelventilator of Vetfilterinstallatie druk resetten het centrum capacitive touch knop met reset erboven om de tijd terug te zetten op nul.
3. Het volgende scherm verschijnt gedurende 5 seconden en dan terug naar het normale scherm.

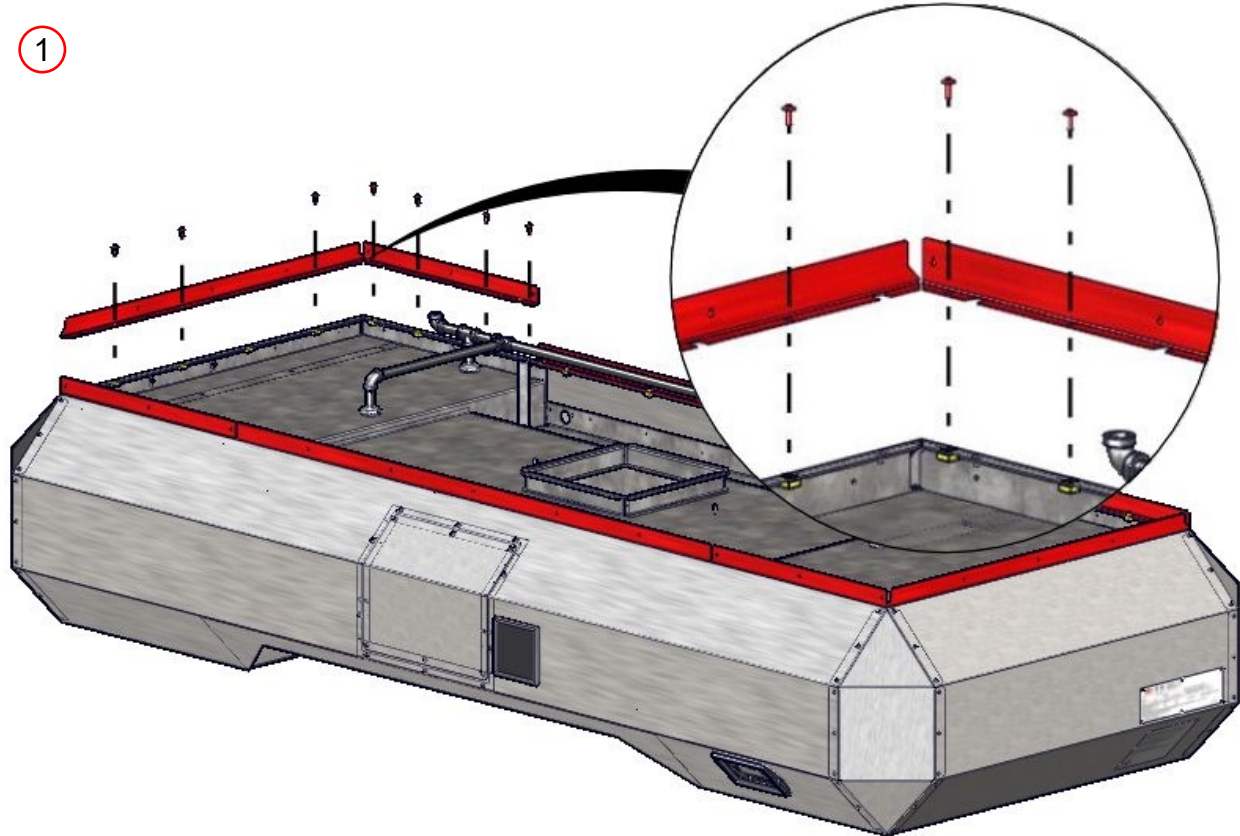
De volant kit grootte wordt bepaald door XLT Hood grootte en afstand van de afgewerkte vloer tot de geïnstalleerde daling plafondhoogte. De volant kit schroeven rechtstreeks aan de XLT Hood en heeft geen structurele steun nodig hebben. De kunststofbekleding moet worden verwijderd uit alle onderdelen voor de installatie.



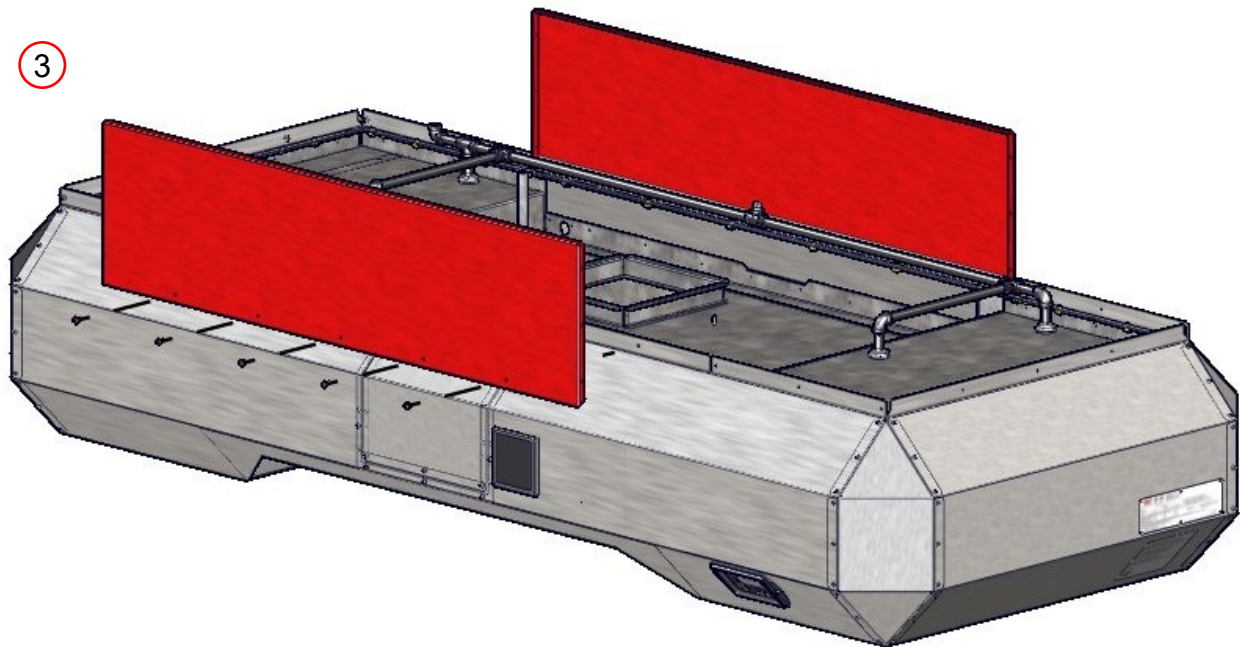
XLT Hood volant kits zijn beschikbaar voor verschillende vloer tot plafond hoogtes. Contact XLT ovens of uw aangewezen vertegenwoordiger voor meer informatie.

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], $\pm 1/4$ [6], tenzij anders vermeld.

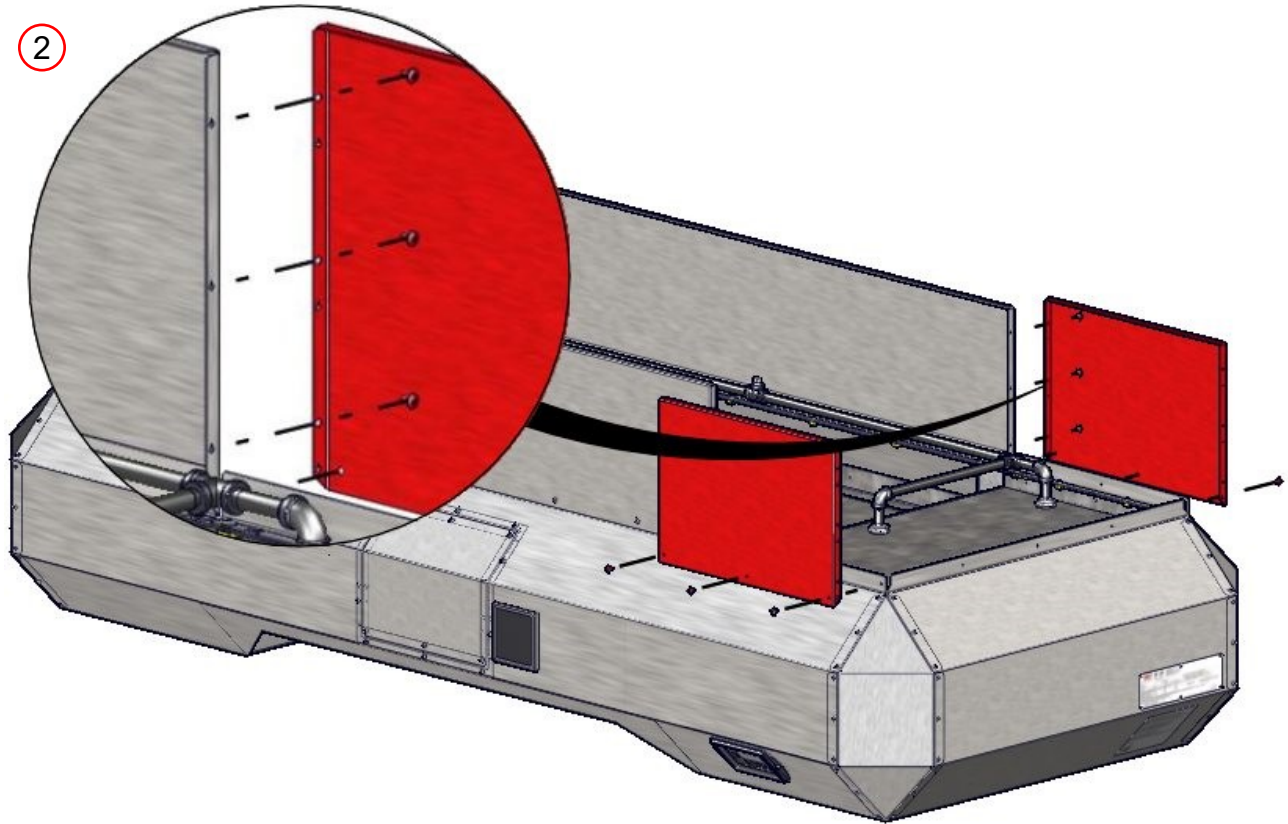
Installeert Volant Beugels



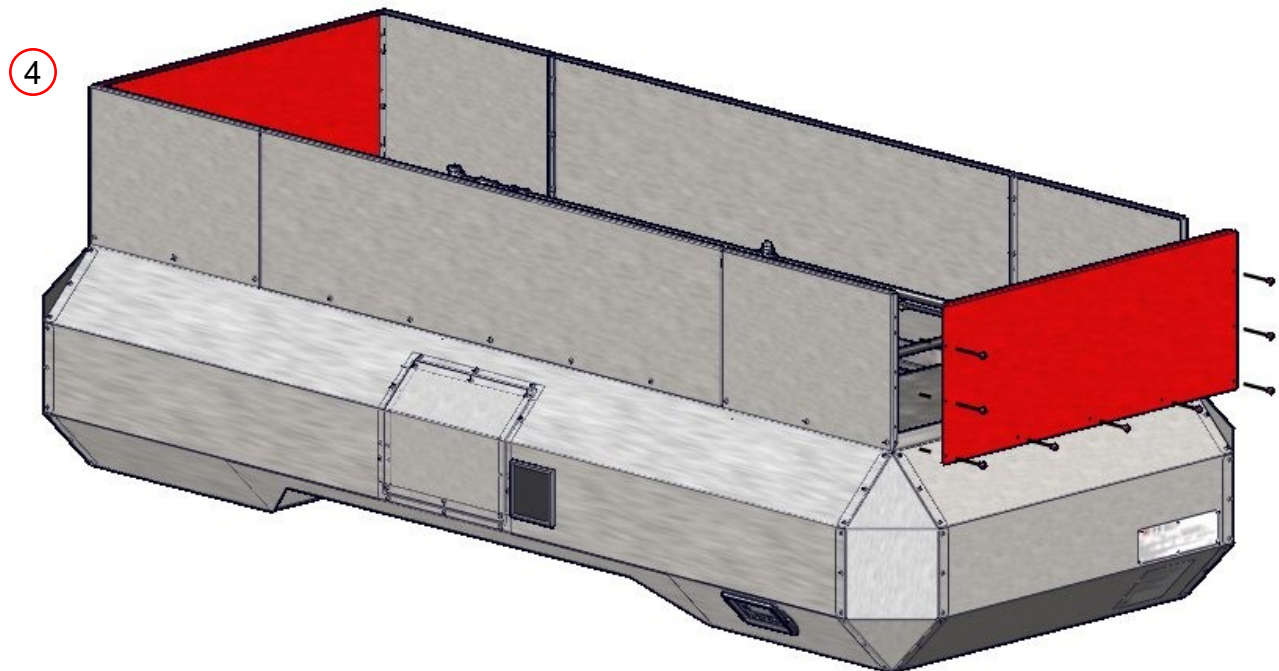
Installeren Voor & Achter Panelen



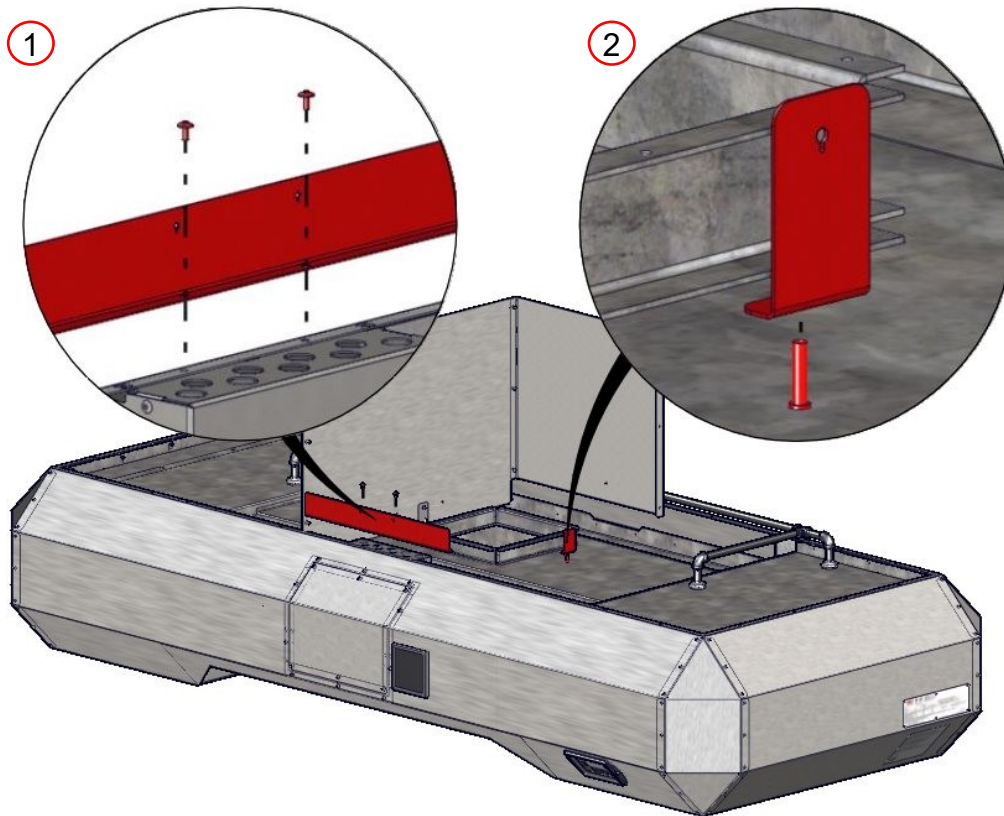
Installeert Hoekpanelen



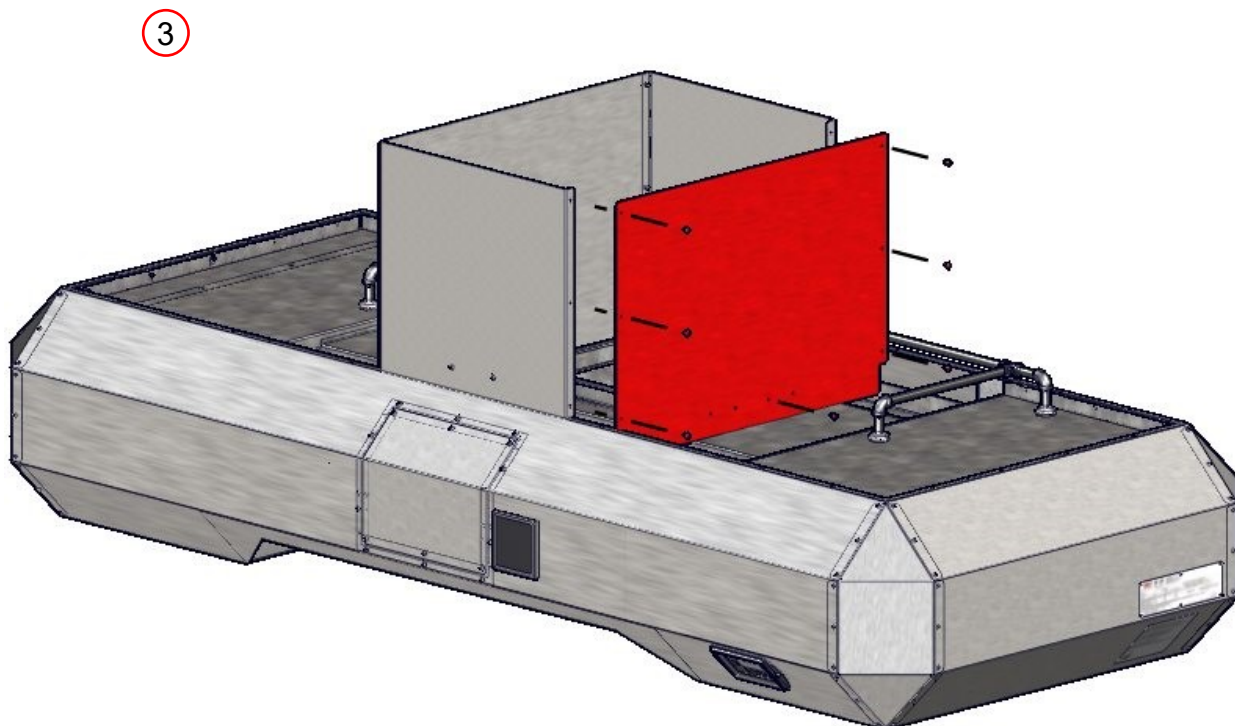
Installeert Eindpanelen



Optionele kapkanaalwikkeling
Installeer kanaalwikkelpbeugels



Kanaalwikkelpanelen installeren



Uw XLT kap is gemaakt van roestvrij staal en aluminium stalen. Controleer applicatie beperkingen op het etiket van het product voorafgaand aan gebruik. Observeren aanbevolen voorzorgs- en veiligheidsmaatregelen zoals gedicteerd door de fabrikant van het product.

Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Schuursponsjes krassen roestvrij stalen oppervlakken. Gebieden met zware opbouw moet worden gespoten en doorweekt tot 5 minuten voor smetten. Altijd af met de "graan" van het oppervlak aan het uiterlijk te be-

Schoonmaak- en onderhoudsschema voor afzuigkappen						
		Dagelijks	Wekelijks	Maand- lijks	Halfjaar- lijks	Naar behoefte
Schoonmaken						
	Veeg de voorkant, de zijkanten en de bovenkant af.	<input type="checkbox"/>				
	Schone lichtbollen	<input type="checkbox"/>				
	Lege & schone vetbakjes	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
	Schone ventilatiefilter	<input type="checkbox"/>				
	Schone Vetfilters		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	Schoon kanaal en uitlaatgasventilator			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Inspectie						
	Vetbakjes controleren	<input type="checkbox"/>				
	Vetfilters controleren		<input type="checkbox"/>			
Vervang						
	Ventilator Filter					<input type="checkbox"/>
	Gloeilampen					<input type="checkbox"/>

Schedule geleverd als slechts een leidraad. Frequentie van reiniging kunnen variëren naar behoefte.



GEVAAR

Oven moet koel en het netsnoer worden losgekoppeld voordat er reiniging wordt gedaan.



LET OP

Shroud Panels kan een gewicht tot 38 pond [18 kg]. Wees voorzichtig bij het tillen.

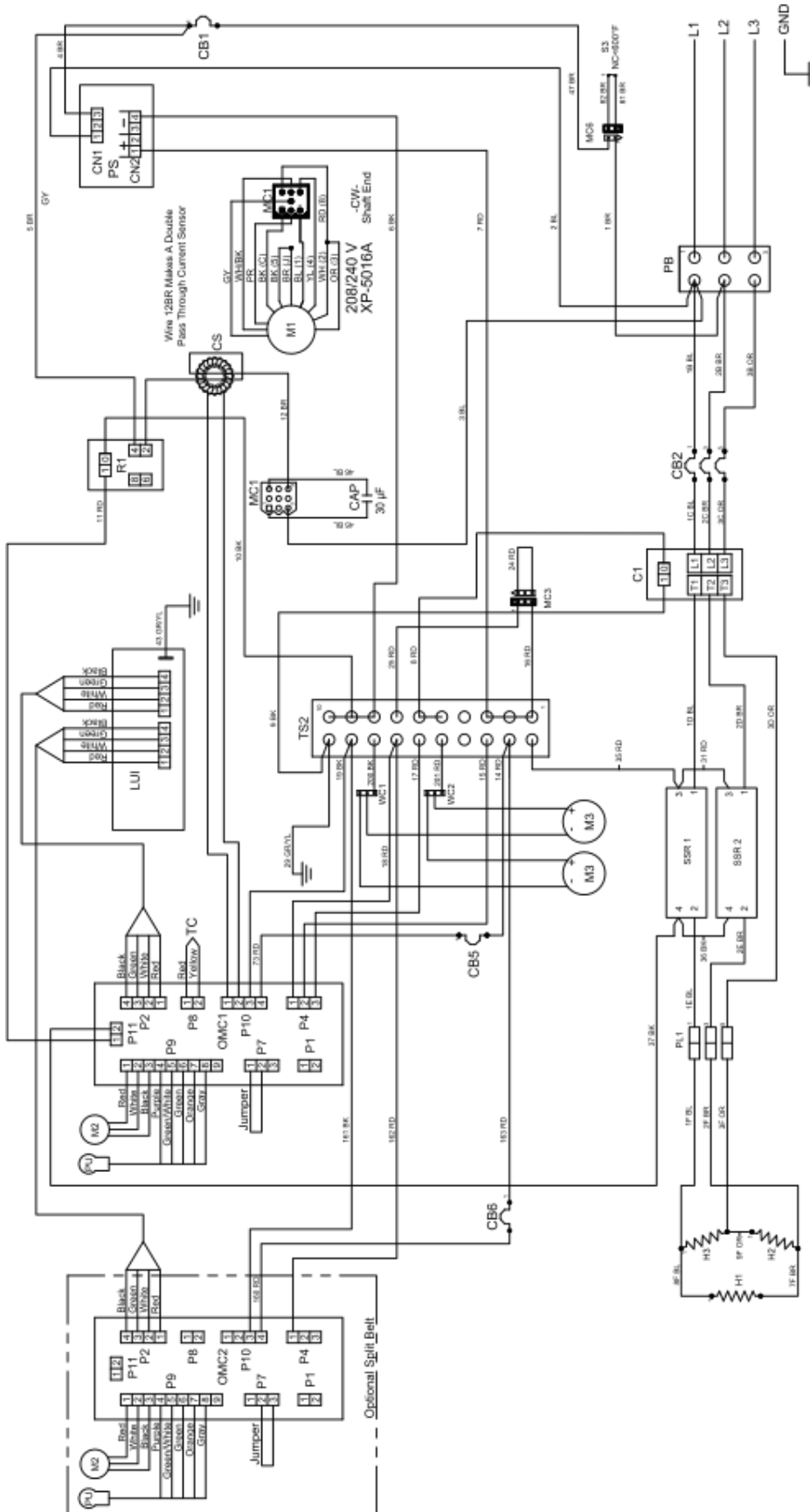


LET OP

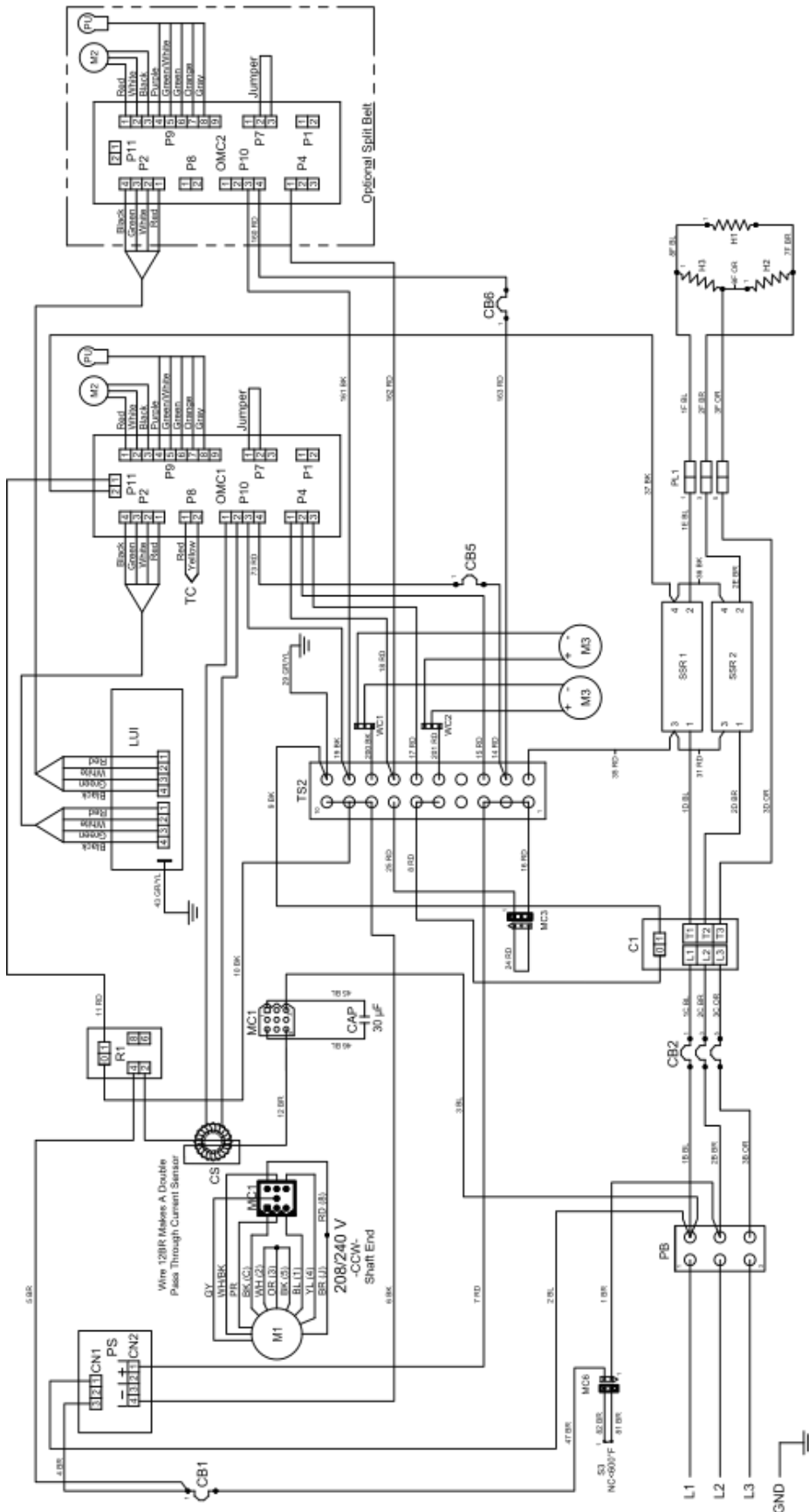
Spuit geen vloeibare reinigingsmiddelen in de volgende locaties: Afzuigkap elektrische kast (aan de voorkant van de bovenste gedeelte), User Interface (ligt aan de voorzijde rechter benedenhoek)

Raadpleeg de Hood installatie Afdeling voor demontage en montage.

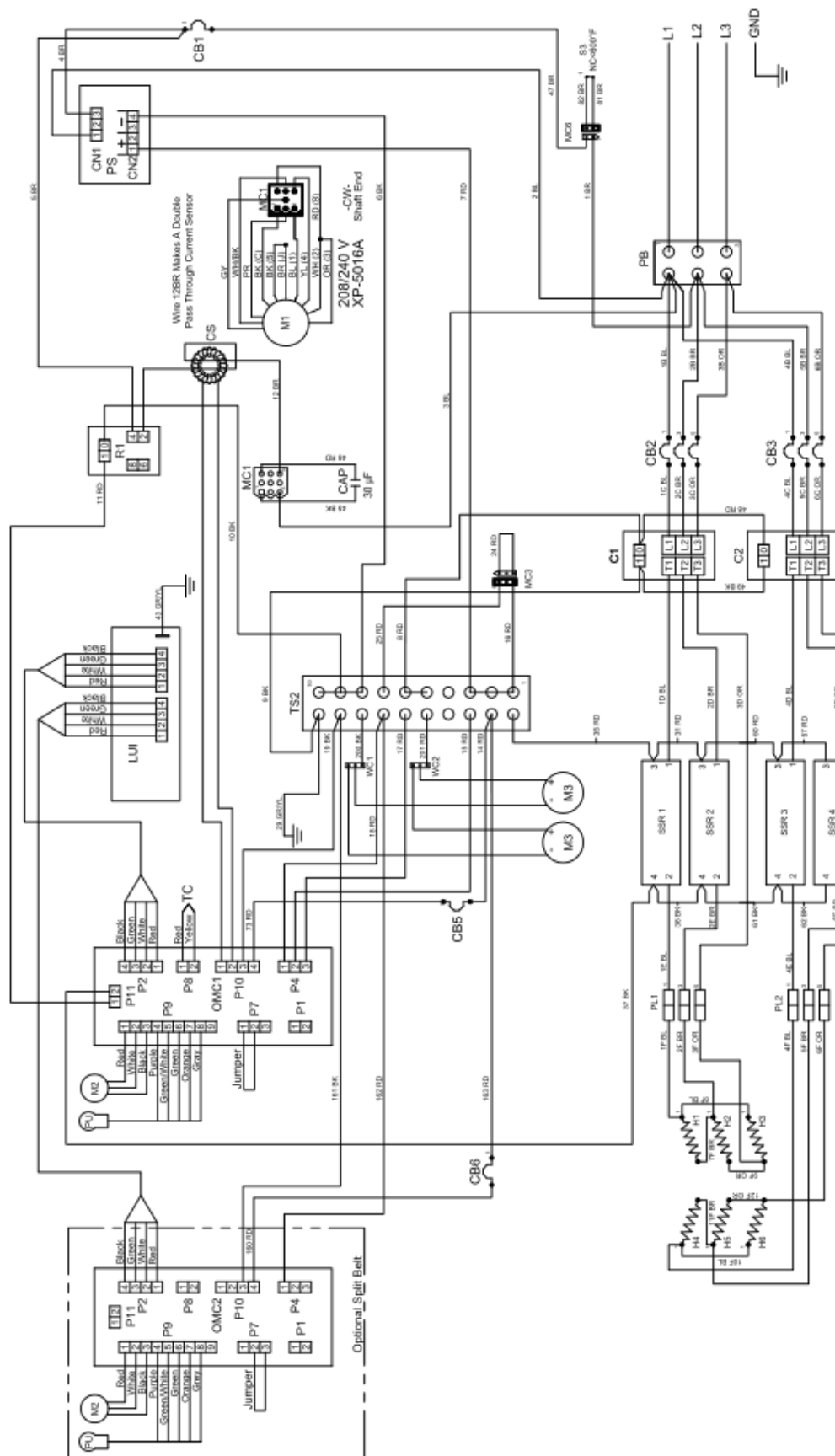
Deze pagina is bewust leeg gelatin.



- | | | | | | |
|----------|---|----------|----------------------------------|-----------|---------------------------|
| 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 |
| CS | Current Sensor | PL1 | Push Lock, 1-3 Elements | WC1 | Wago Connector |
| H1-H3 | Heating Element, 208 or 240 VAC, 5300 W | PS | Power Supply | WC2 | Wago Connector |
| LUI | Large User Interface | PU | Pick-Up | | |
| BK-Black | BL-Blue | BR-Brown | GY-Gray | 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 LH
 LH Controls Left Side
 2/16/2021



- | | | | | | |
|-----------|---|-----------|----------------------------------|------|---------------------------|
| 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 | | PU | Pick-Up | | |
| BL-Blue | | PR-Purple | | | |
| BR-Brown | | OR-Orange | | | |
| GR-Green | | RD-Red | | | |
| GY-Gray | | 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

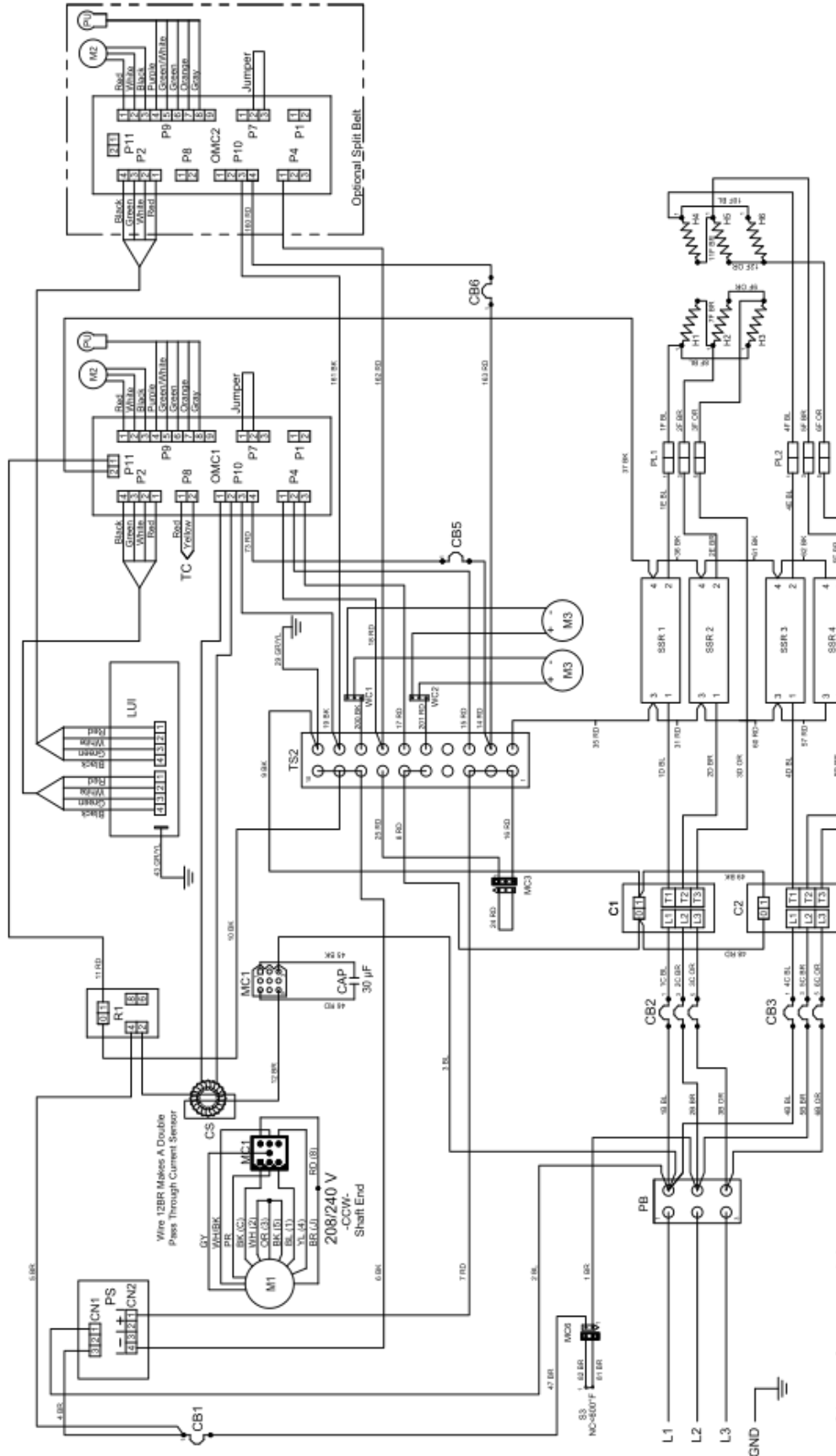


- C1 Contactor, 70 Amp
- C2 Contactor, 70 Amp
- CAP Capacitor 30µF
- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB3 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CS Current 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
- PL3 Power Supply
- PU Pick-Up
- R1 Contactor, 70 Amp
- S3 Contactor, 70 Amp
- S33 Solid State Relay, 90 Amp
- S34 Solid State Relay, 90 Amp
- S35 Solid State Relay, 90 Amp
- S36 Solid State Relay, 90 Amp
- S37 Solid State Relay, 90 Amp
- S38 Solid State Relay, 90 Amp
- S39 Solid State Relay, 90 Amp
- S39 Thermocouple
- S40 Terminal Strip
- S41 Wago Connector
- S42 Wago Connector
- S43 Wago Connector
- S44 Wago Connector
- S45 Wago Connector
- S46 Wago Connector
- S47 Wago Connector
- S48 Wago Connector
- S49 Wago Connector
- S50 Wago Connector
- S51 Wago Connector
- S52 Wago Connector
- S53 Wago Connector
- S54 Wago Connector
- S55 Wago Connector
- S56 Wago Connector
- S57 Wago Connector
- S58 Wago Connector
- S59 Wago Connector
- S60 Wago Connector
- S61 Wago Connector
- S62 Wago Connector
- S63 Wago Connector
- S64 Wago Connector
- S65 Wago Connector
- S66 Wago Connector
- S67 Wago Connector
- S68 Wago Connector
- S69 Wago Connector
- S70 Wago Connector
- S71 Wago Connector
- S72 Wago Connector
- S73 Wago Connector
- S74 Wago Connector
- S75 Wago Connector
- S76 Wago Connector
- S77 Wago Connector
- S78 Wago Connector
- S79 Wago Connector
- S80 Wago Connector
- S81 Wago Connector
- S82 Wago Connector
- S83 Wago Connector
- S84 Wago Connector
- S85 Wago Connector
- S86 Wago Connector
- S87 Wago Connector
- S88 Wago Connector
- S89 Wago Connector
- S90 Wago Connector
- S91 Wago Connector
- S92 Wago Connector
- S93 Wago Connector
- S94 Wago Connector
- S95 Wago Connector
- S96 Wago Connector
- S97 Wago Connector
- S98 Wago Connector
- S99 Wago Connector
- S100 Wago Connector
- TS2 Terminal Strip
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

X3G-2440
X3G-3240

208 VAC 3 PH 60 HZ
XD-9130G-208/240-4500-6 LH
LH Controls Left Side
2/16/2021



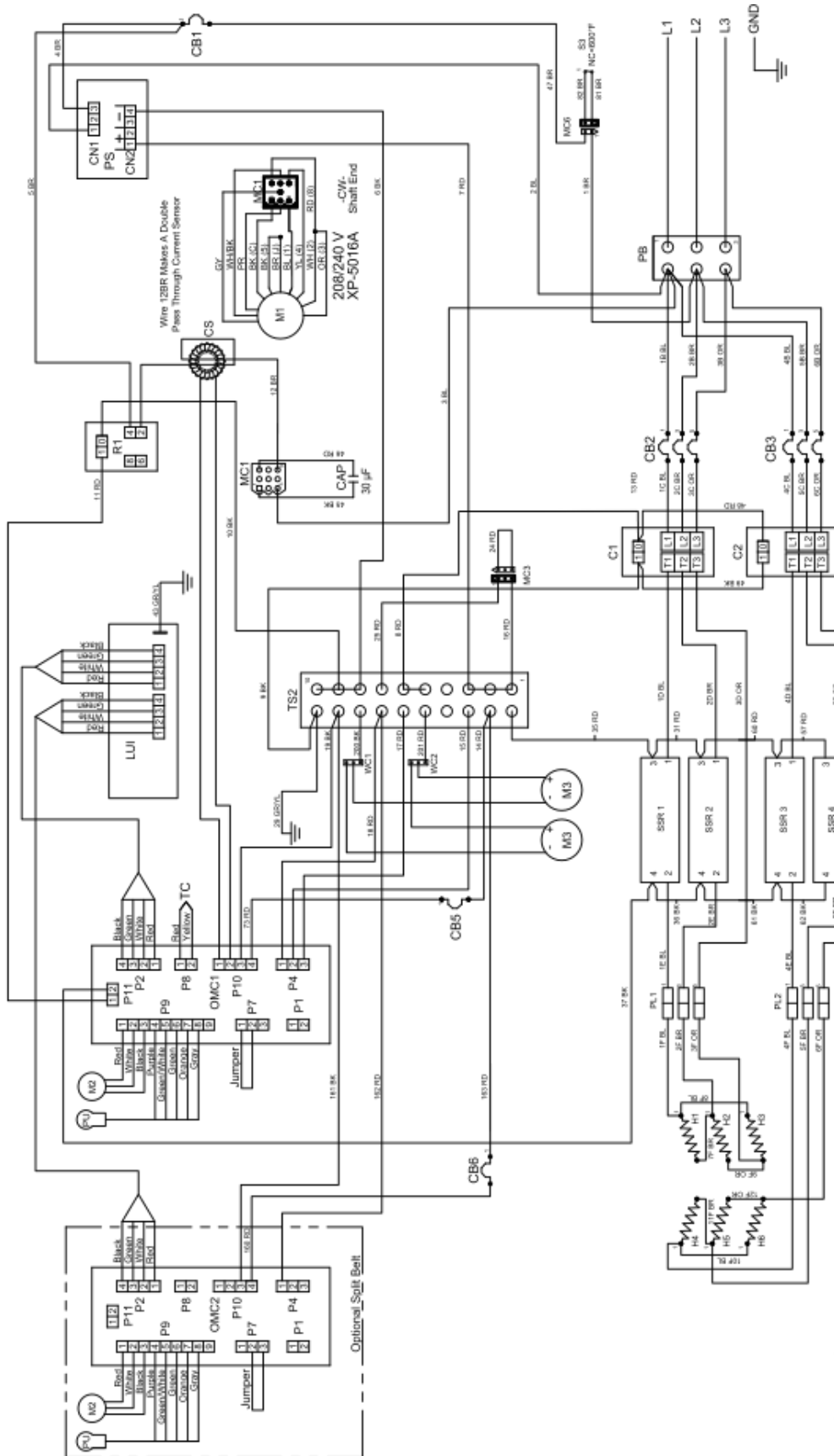


X3G-2440
X3G-3240
 208 VAC 3 PH 60 HZ
 XD-9130G-208/240-4500-6 RH
 RH Controls Right Side
 2/16/2021

- R1 Oven Fan Motor Relay
- S3 Switch, High Limit
- 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
- T2 Terminal Strip
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

- 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
- RD-Red
- PR-Purple
- OR-Orange
- GY-Gray
- BR-Brown
- WH-White
- YL-Yellow

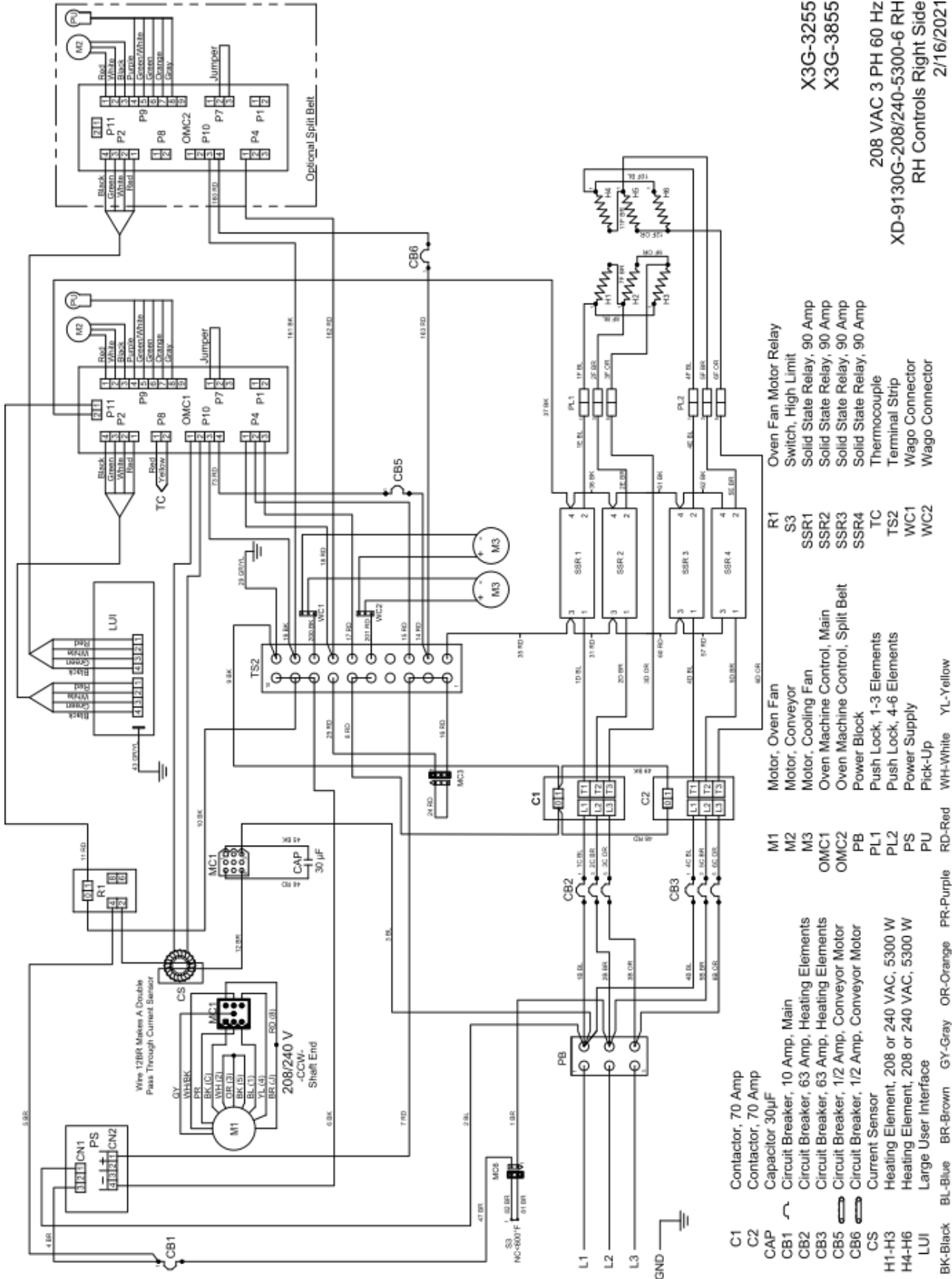


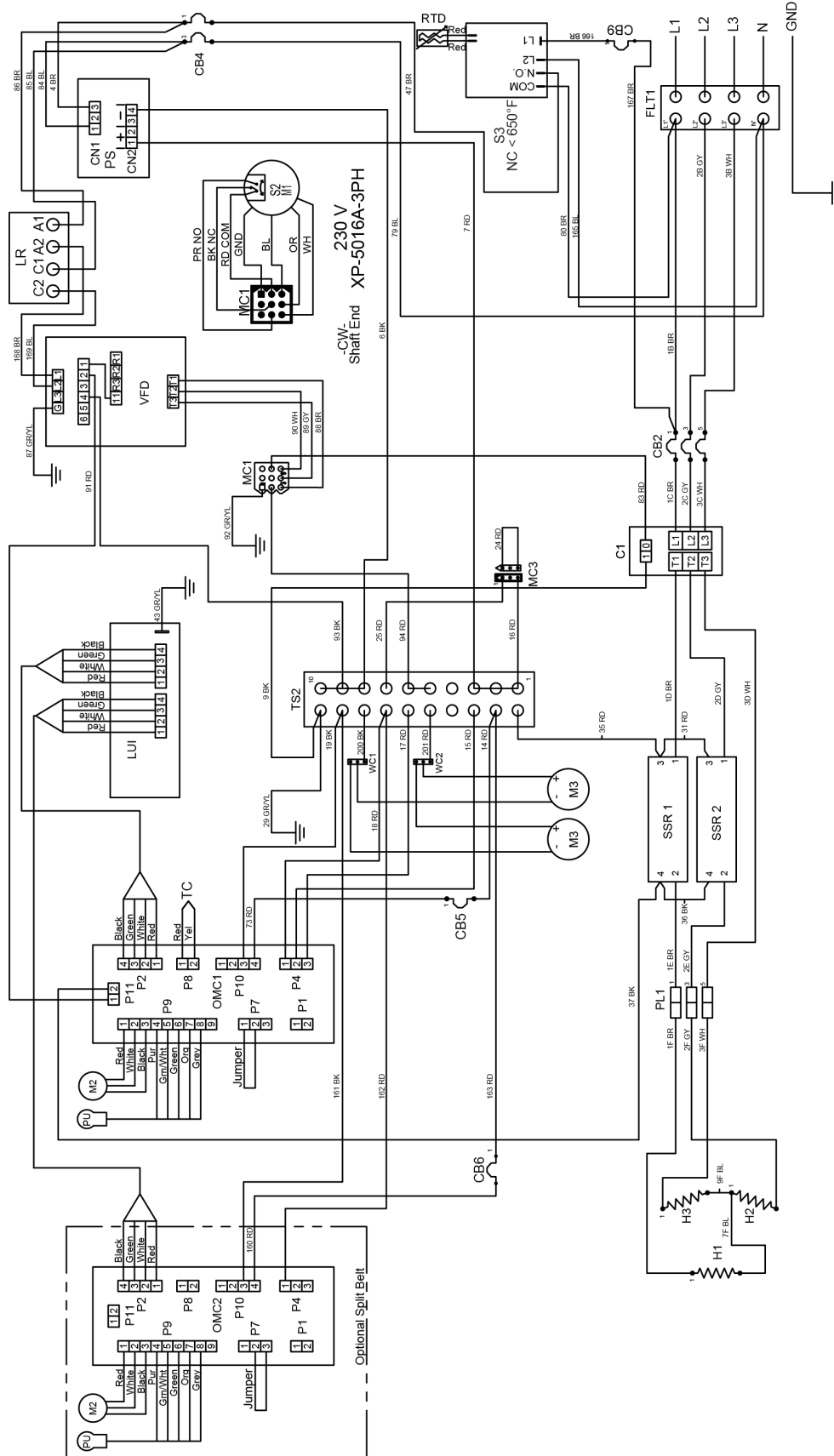


- C1 Contactor, 70 Amp
- C2 Contactor, 70 Amp
- CAP Capacitor 30µF
- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB3 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CS Current Sensor
- H1-H3 Heating Element, 208 or 240 VAC, 5300 W
- H4-H6 Heating Element, 208 or 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- BL-Black
- BL-Blue
- BR-Brown
- GY-Grey
- OR-Orange
- PR-Purple
- RD-Red
- 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
- PL3 Push Lock, 4-6 Elements
- PU Power Supply
- Pick-Up
- WH-White
- YL-Yellow
- R1 Motor, Oven Fan
- S3 Switch, High Limit
- 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
- OVEN Fan Motor Relay
- Switch, High Limit
- Solid State Relay, 90 Amp
- Solid State Relay, 90 Amp
- Solid State Relay, 90 Amp
- Solid State Relay, 90 Amp
- Thermocouple
- Terminal Strip
- Wago Connector
- Wago Connector

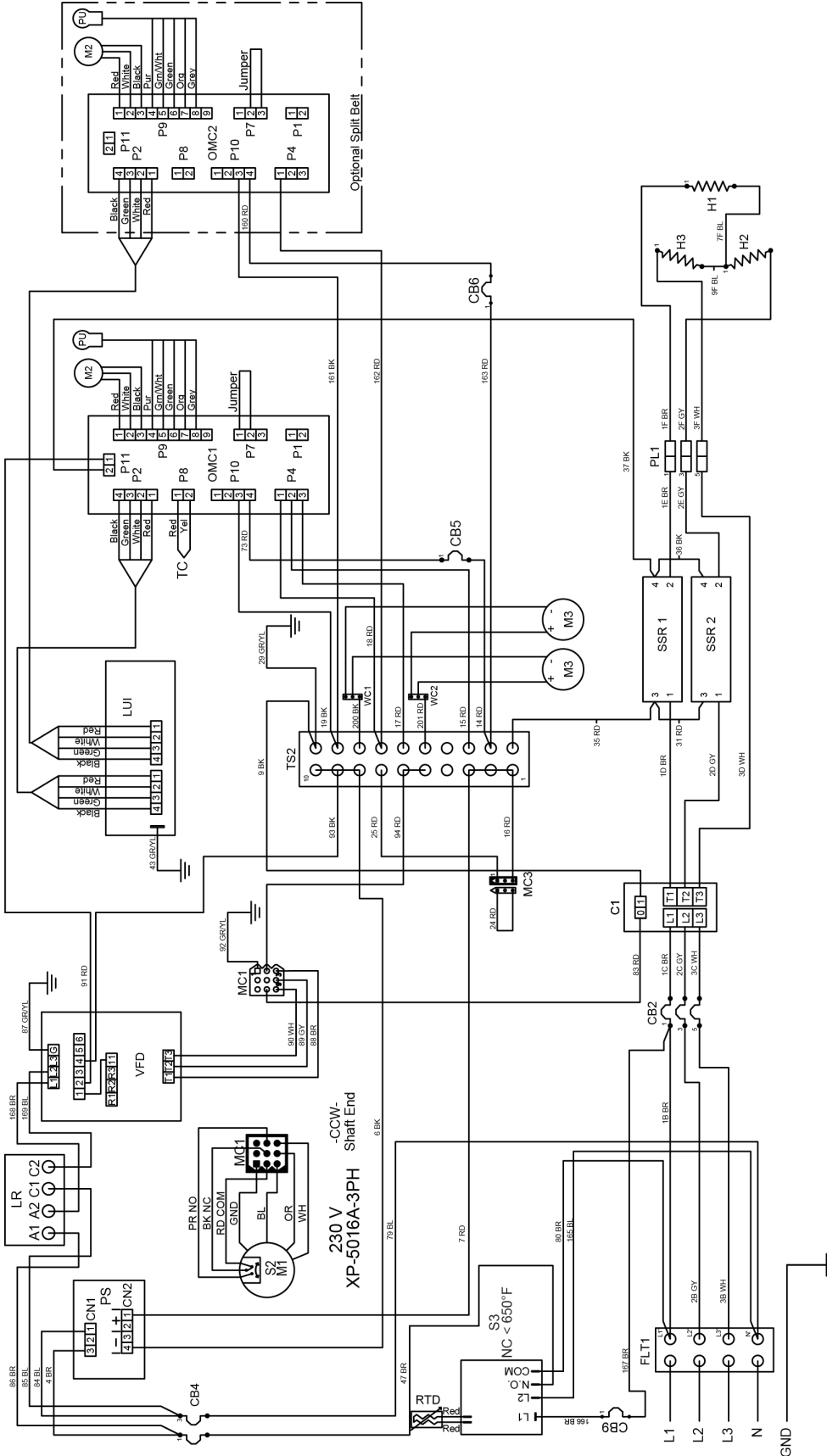
X3G-3255
X3G-3855

208 VAC 3 PH 60 Hz
XD-9130G-208/240-5300-6 LH
LH Controls Left Side
2/16/2021





- | | | | |
|-------------------|---|-----------|--------------------------------|
| 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 | VFD | Oven Fan Motor Frequency Drive |
| H1-H3 | Heating Element, 240 VAC, 5300 W | WC1 | Wago Connector |
| LUI | Large User Interface | WC2 | Wago Connector |
| 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 | | |
| BR-Brown | BR-Brown | WH-White | GY-Gray |
| BK-Black | BK-Black | OR-Orange | |
| GRYL-Green Yellow | GRYL-Green Yellow | | |
-
- | | |
|----------------------------|--|
| 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 | |

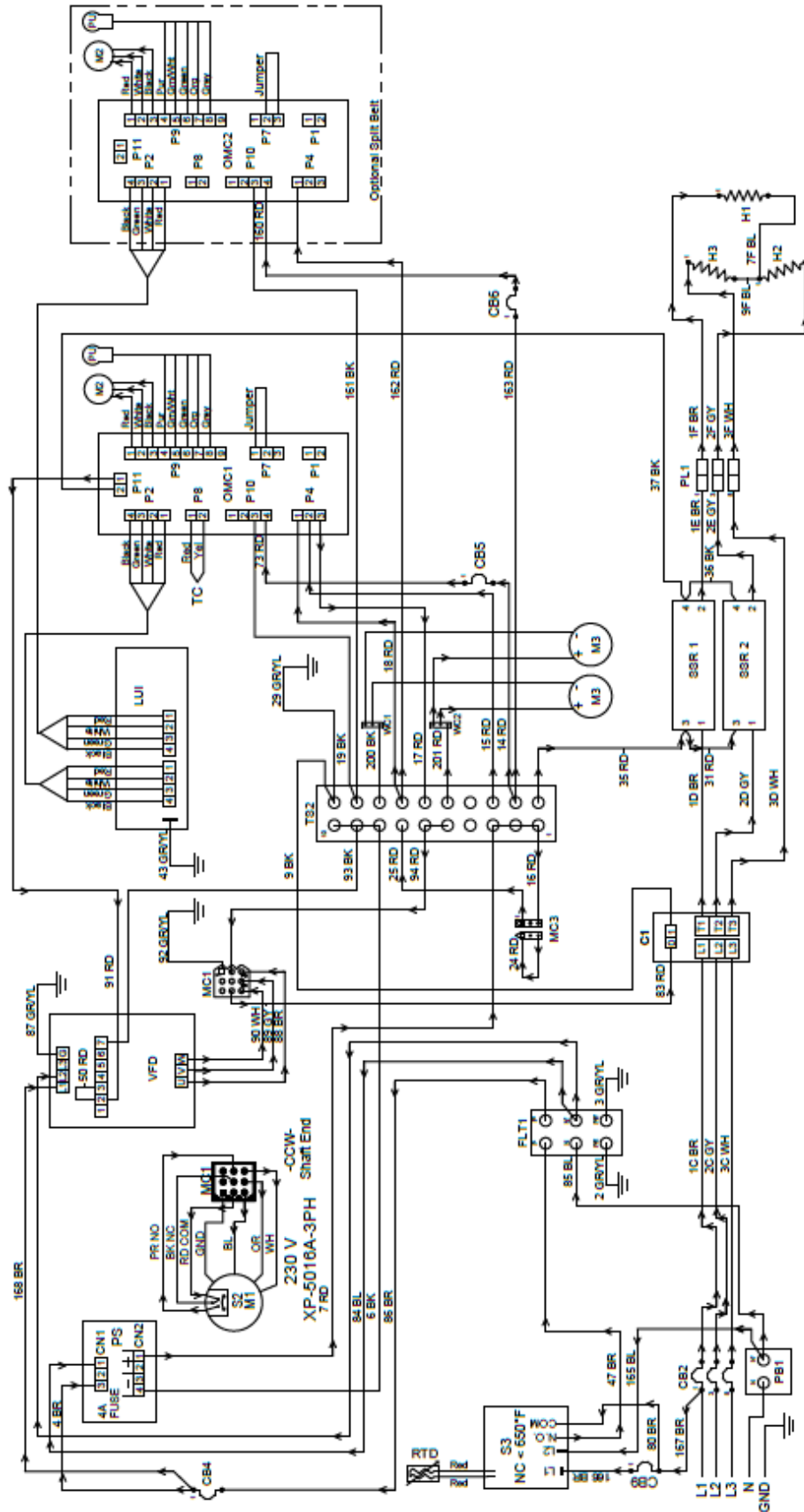


- C1 Contactor, 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Filter, Control Voltage
- H1-H3 Heating Element, 240 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
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

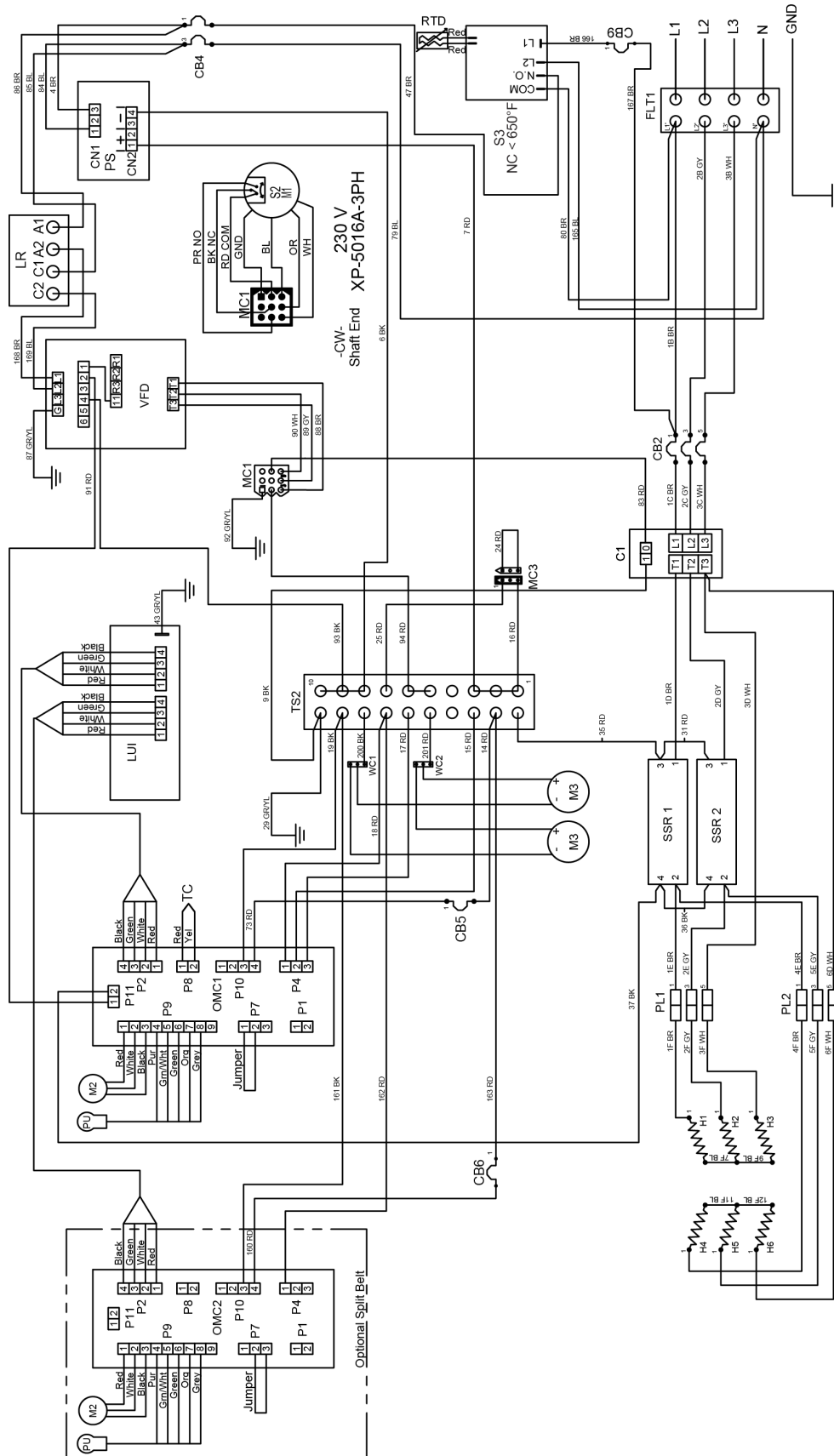
X3G-1832
X3G-2336

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

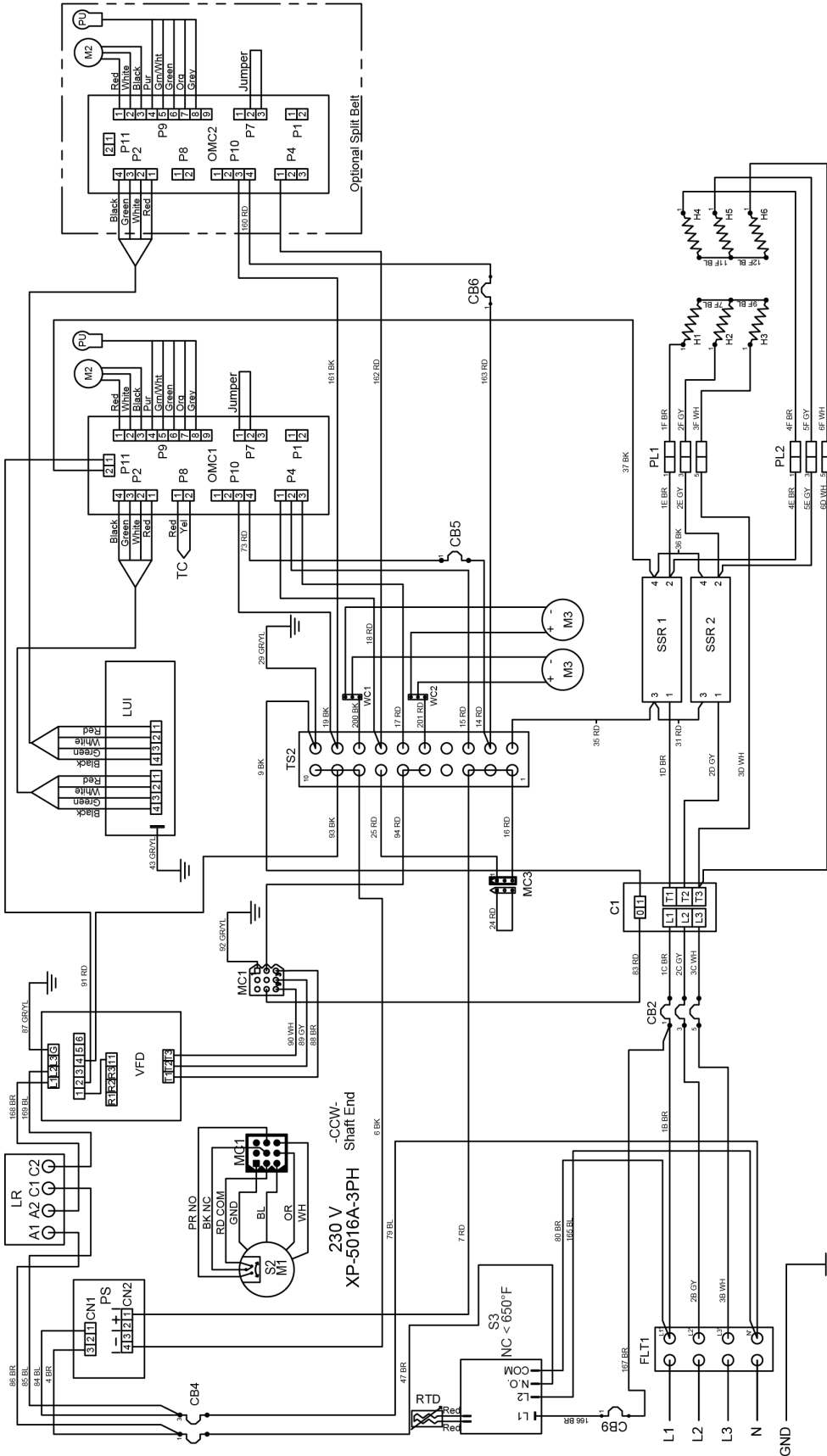
This page is intentionally left blank.



- | | | | | | |
|-------|---|------|----------------------------------|------|--------------------------------|
| C1 | Contactor, 70 Amp | M2 | Motor, Conveyor | S3 | Switch, High Limit |
| CB2 | Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements | M3 | Motor, Cooling Fan | SSR1 | Solid State Relay, 75 Amp |
| CB4 | Circuit Breaker, 10 Amp, Main | OMC1 | Oven Machine Control, Main | SSR2 | Solid State Relay, 75 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 | PB1 | Power Block | TS2 | Terminal Strip |
| CB9 | Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit | PL1 | Push Lock, 1-3 Elements | VFD | Oven Fan Motor Frequency Drive |
| FLT1 | Power Filter, EMI | PU | Power Supply | WC1 | Wago Connector |
| H1-H3 | Heating Element, 240 VAC, 5300 W | RTD | Pick-Up | WC2 | Wago Connector |
| LUI | Large User Interface | S2 | Switch, Centrifugal | | |
| M1 | Motor, Oven Fan | | | | |
-
- | | |
|----------------------------|-----------|
| 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 | 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 | Oven 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 Yellow |
| | BL-Blue | 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 |
| TS2 | Terminal Strip |
| VFD | Oven Fan Motor Frequency Drive |
| WC1 | Wago Connector |
| WC2 | Wago Connector |
-
- | | |
|----------|----------------------------|
| X3G-2440 | 380/415 VAC 3 PH 50 Hz |
| X3G-3240 | XD-9130G-380/415-4500-6 LH |
| | LH Controls Left Side |
| | 11/20/2020 |



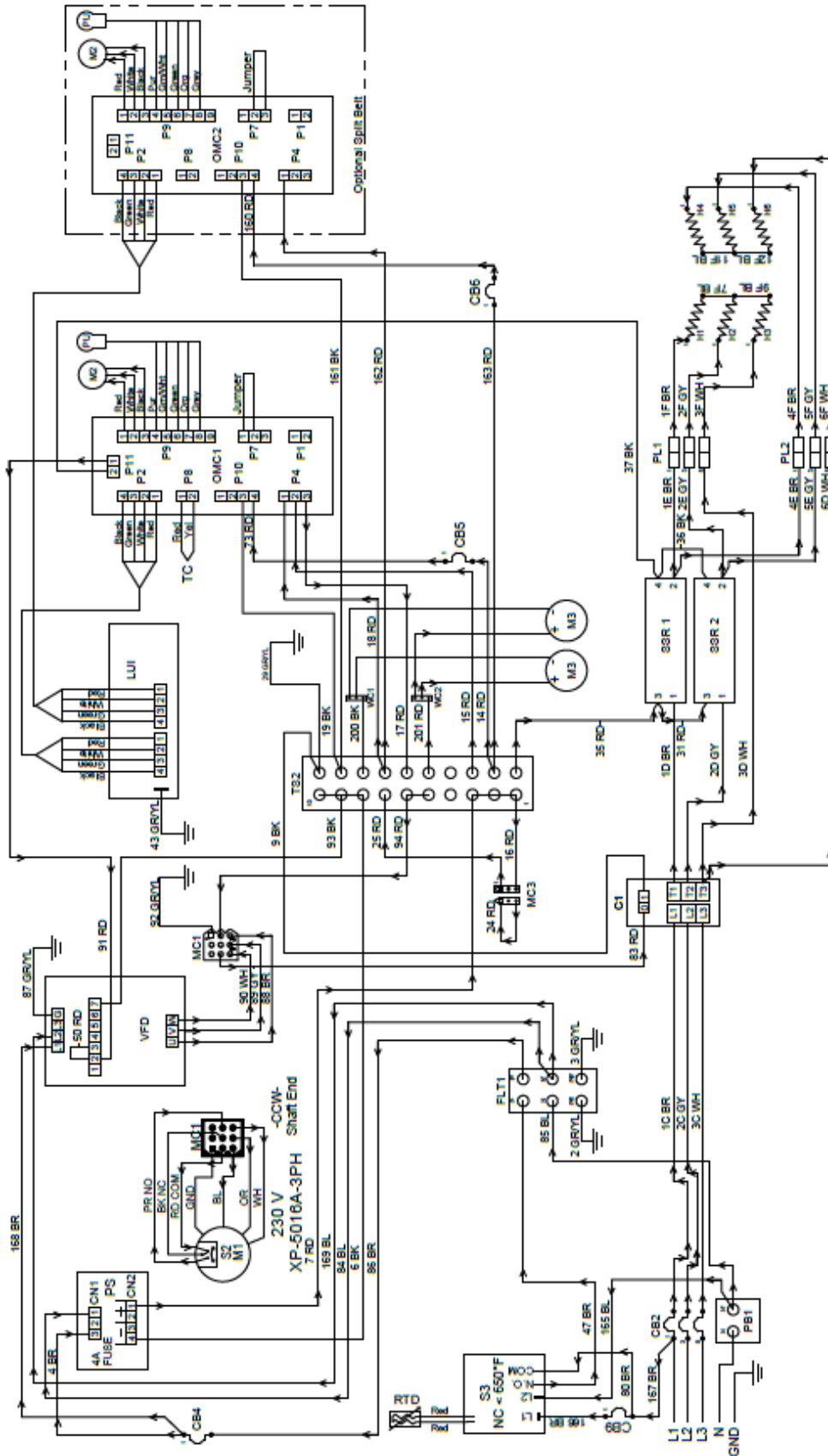
- C1 Contactor 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Filter, Control Voltage
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 4500 W
- H4-H6 Heating Element, 240 VAC, 4500 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 Oven Fan Motor Frequency Drive
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

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.

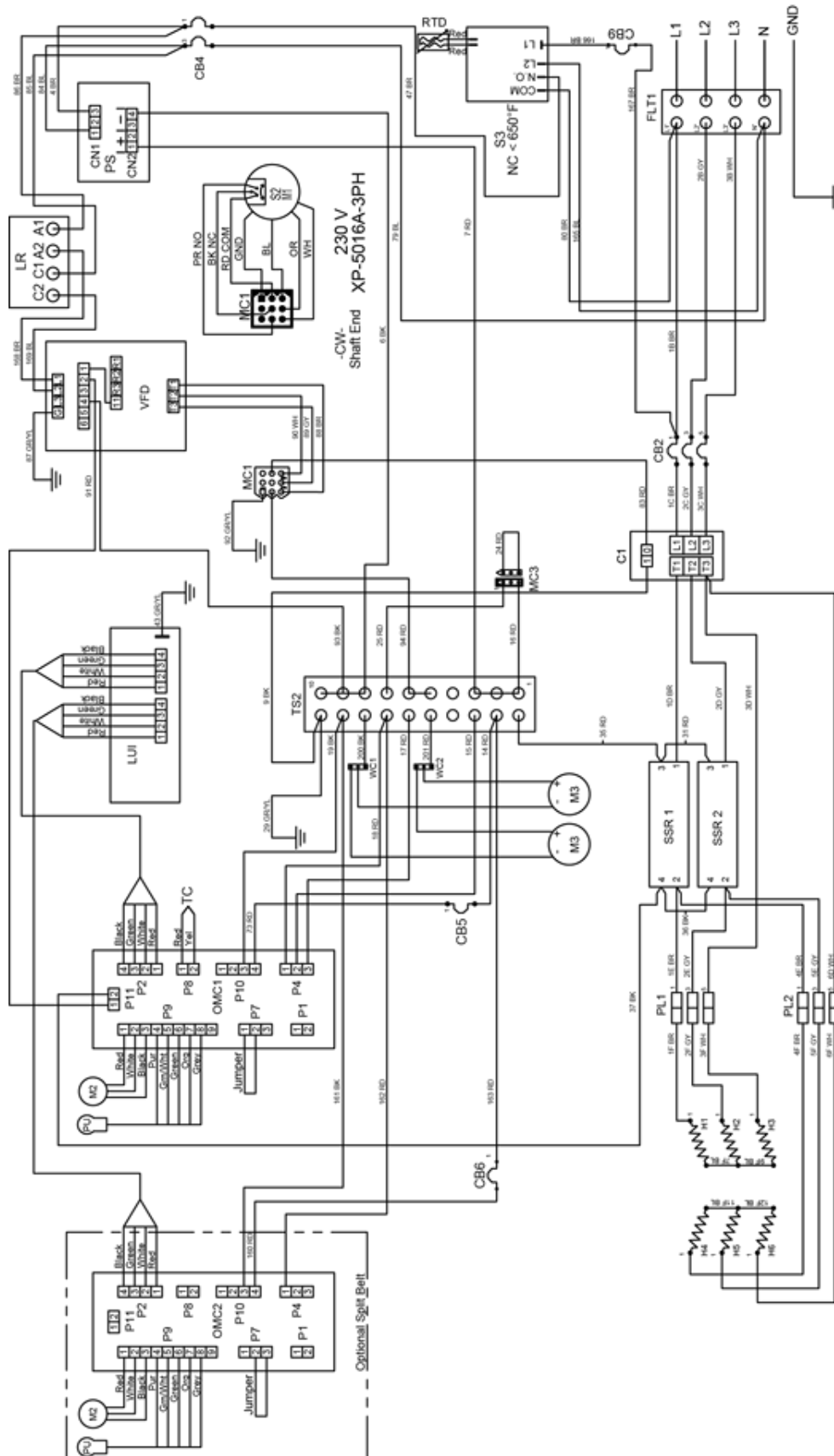


X3G-2440
X3G-3240

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
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB8 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- CB9 Power Filter, EMI
- FLT1 Heating Element, 208 Or 240 VAC, 4500 W
- 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
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PB1 Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PL2 Push Lock, 4-6 Elements
- PS Power Supply
- PU 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

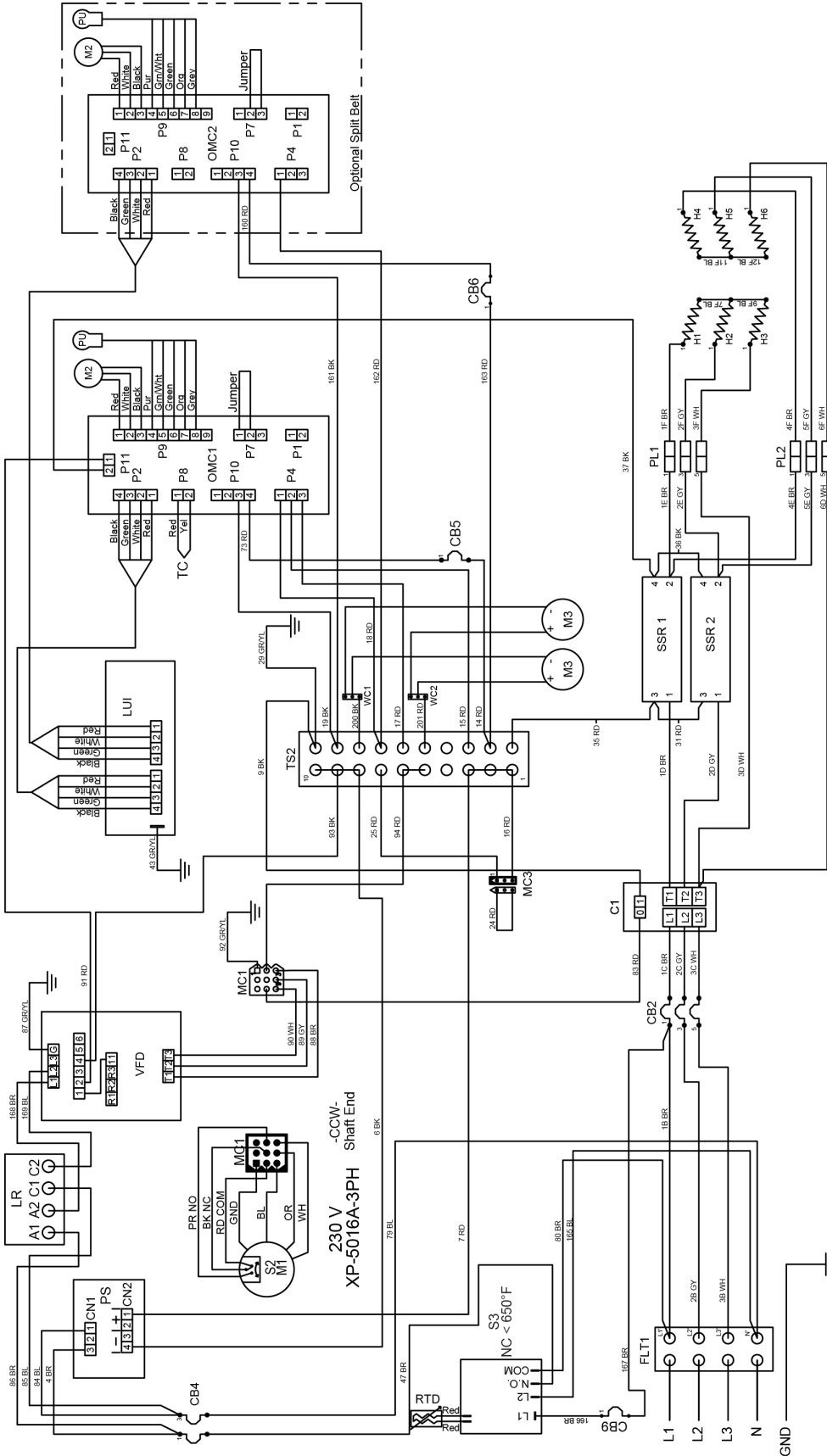




- C1 Contactor, 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Filter, Control Voltage
- H1-H3 Heating Element, 240 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 GR/YL-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 Oven Fan Motor Frequency Drive
- 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



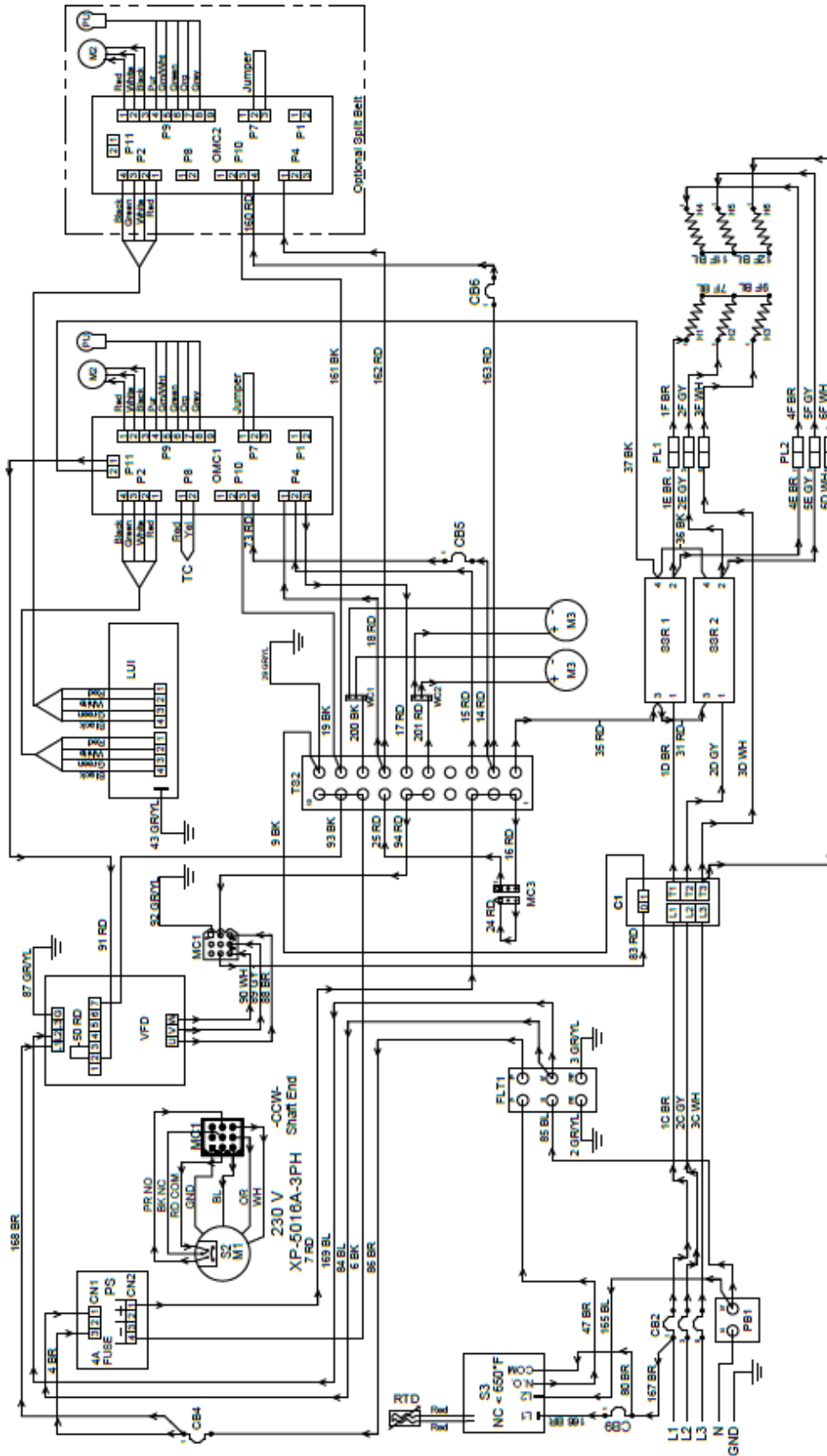
- | | | | | | |
|--------|---|----------|----------------------------------|-------------------|--------------------------------|
| C1 | Contactor, 70 Amp | LR | Line Reactor, 5% Impedance | RTD | RTD, High Limit |
| CB2 | Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements | M1 | Motor, Oven Fan | S2 | Switch,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

X3G-3255
X3G-3855

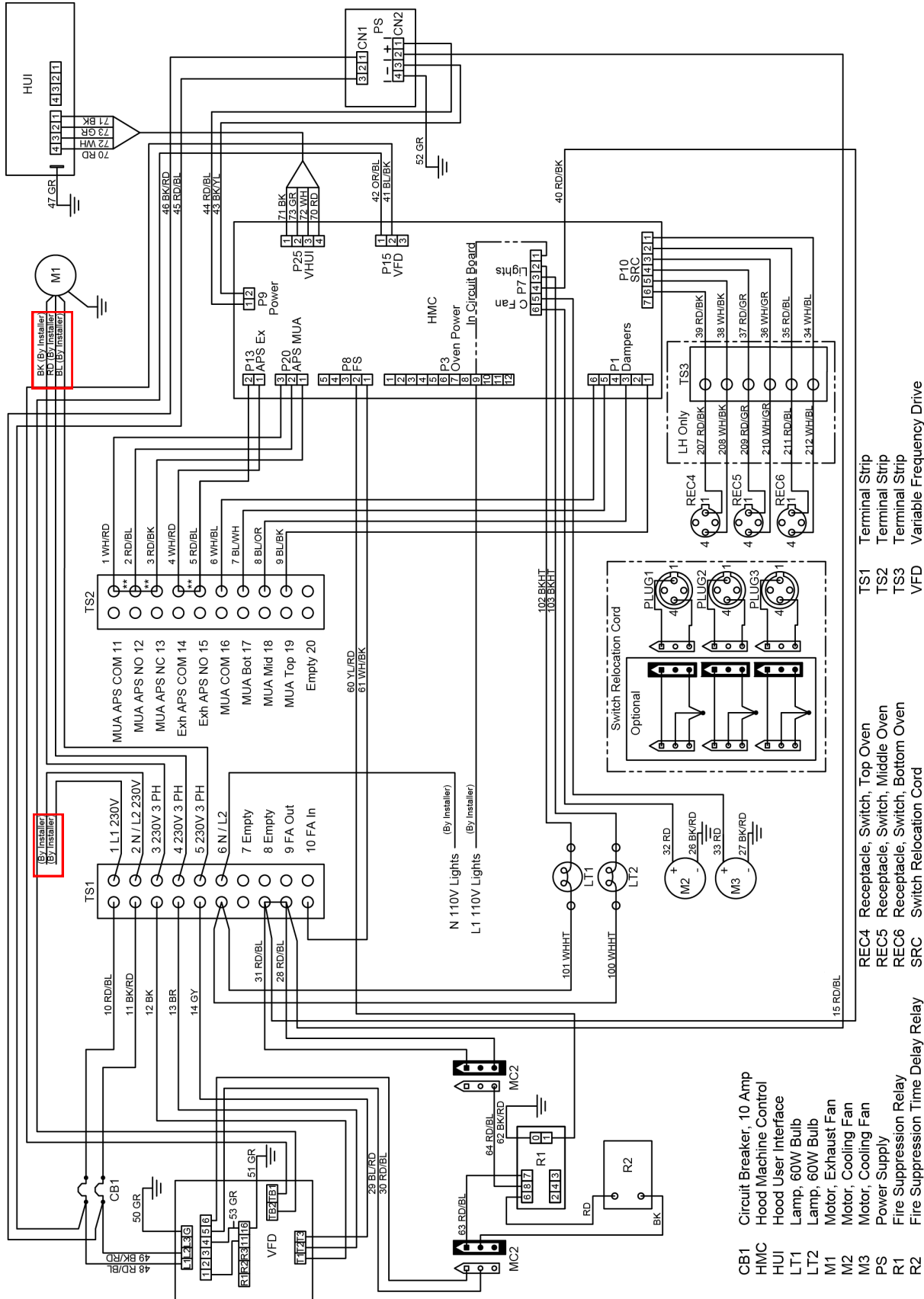
380/415 VAC 3 PH 50 Hz
XD-9130G-380/415-5300-6 RH
RH Controls Right Side
11/20/2020



This page is intentionally left blank.



- | | | | | | | |
|-------|---|------|----------------------------------|------|--------------------------------|----------------------------|
| C1 | Contactor, 70 Amp | M1 | Motor, Oven Fan | RTD | RTD, High Limit | X3G-3255 |
| CB2 | Circuit Breaker, 83 Amp, Heating Elements | M2 | Motor, Conveyor | S2 | Switch, Centrifugal | X3G-3855 |
| CB4 | Circuit Breaker, 10 Amp, Main | M3 | Motor, Cooling Fan | S3 | Switch, High Limit | X3G-4455 |
| CB5 | Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor | OMC1 | Oven Machine Control, Main | SSR1 | Solid State Relay, 75 Amp | 380/415 VAC 3 PH 50 Hz |
| CB6 | Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor | OMC2 | Oven Machine Control, Split Belt | SSR2 | Solid State Relay, 75 Amp | XD-9130G-380/415-5300-6 RH |
| CB9 | Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit | PB1 | Power Block | TC | Thermocouple | RH Controls Right Side |
| FLT1 | Power Filter, EMI | PL1 | Push Lock, 1-3 Elements | TS2 | Terminal Strip | 9/29/2021 |
| H1-H3 | Heating Element, 240 VAC, 5300 W | PL2 | Push Lock, 4-6 Elements | VFD | Oven Fan Motor Frequency Drive | |
| H4-H8 | Heating Element, 240 VAC, 5300 W | PS | Power Supply | WC1 | Wago Connector | |
| LUI | Large User Interface | PU | Pick-Up | WC2 | Wago Connector | |

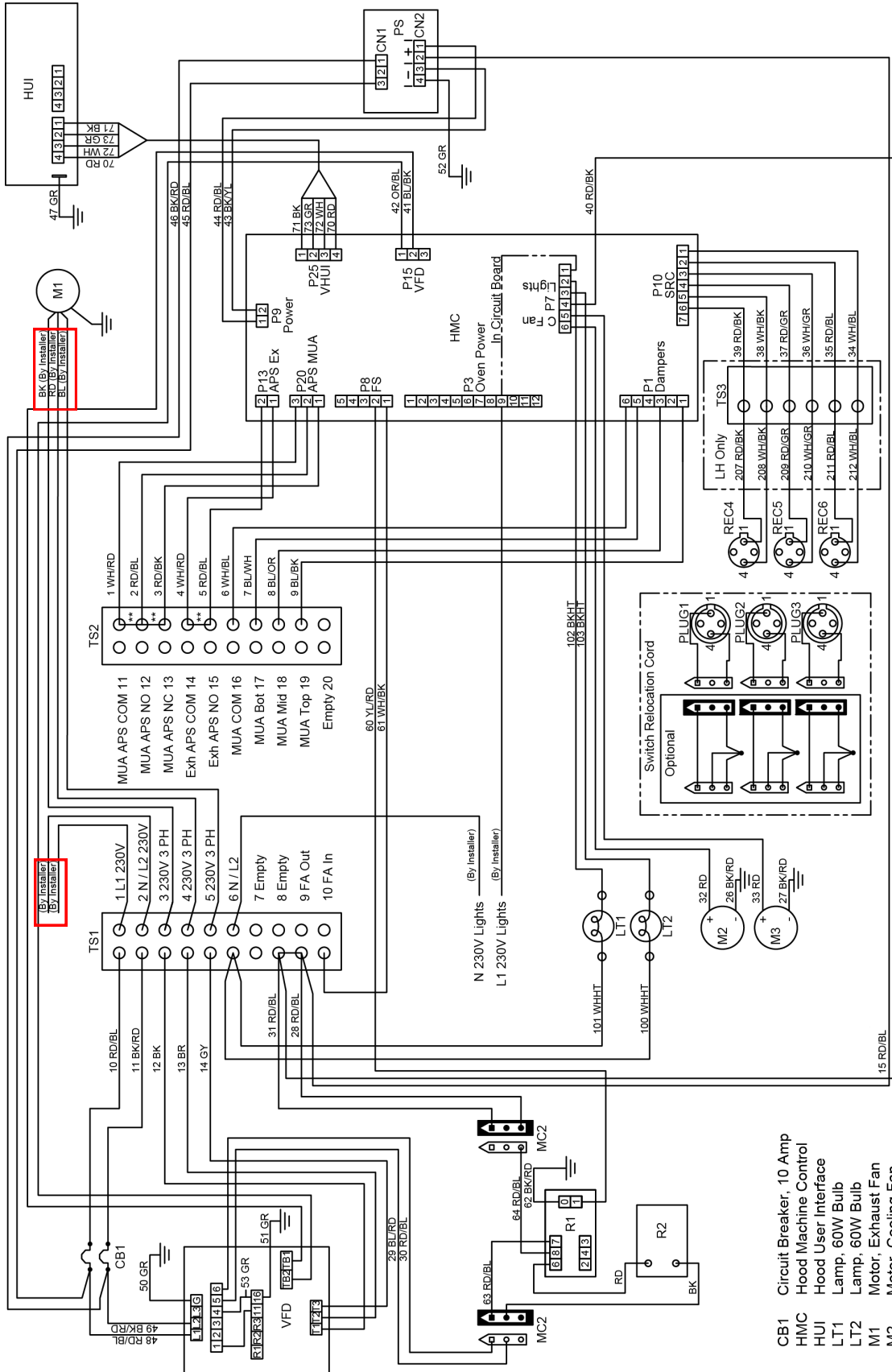


- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp
- HMC Hood Machine Control
- HUI Hood User Interface
- LT1 Lamp, 60W Bulb
- LT2 Lamp, 60W Bulb
- M1 Motor, Exhaust Fan
- M2 Motor, Cooling Fan
- M3 Motor, Cooling Fan
- PS Power Supply
- R1 Fire Suppression Relay
- R2 Fire Suppression Time Delay Relay
- REC4 Receptacle, 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

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

** - Remove Jumpers for APS

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

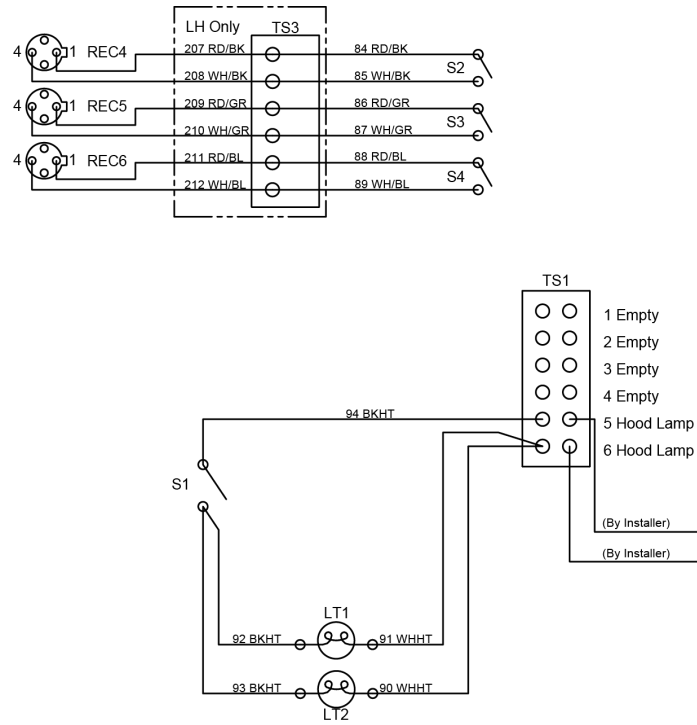


- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp
- HMC Hood Machine Control
- HUI Hood User Interface
- LT1 Lamp, 60W Bulb
- LT2 Lamp, 60W Bulb
- M1 Motor, Exhaust Fan
- M2 Motor, Cooling Fan
- M3 Motor, Cooling Fan
- PS Power Supply
- R1 Fire Suppression Relay
- R2 Fire Suppression Time Delay Relay
- REC4 Receptacle, 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

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

** - Remove Jumpers for APS

RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR-Green YL-Yellow PR-Purple FT-High Temp OR-Orange WH-White GY-Gray



- 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 Certifications¹ :

XLT Gas Ovens:

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

XLT Electric Ovens:

1. ANSI/UL197-CSA C22.2 Commercial Electric Appliances
2. ANSI/NSF 4-2016 Sanitation for Commercial Cooking Rethermalization & Powered Hot Food Holding & Transportation Equipment

World XLT Oven Certifications¹ :

XLT Gas Ovens:

1. EN 60335-1-2002 +A11, A04, +A12, A2:2006 +A1 Low Voltage Directive (LVD)
2. EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013 Electromagnetic Compatibility. (EMC)
3. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A:2008 Conducted Emissions, Surge Immunity
4. BS EN 203-1:2014, Standard for Safety of Gas Heated Catering Equipment
5. BS EN 203-2-1:2006, Standard for Gas Heated Catering Equipment
6. BS EN 203-3:2009, Gas Heated Catering Equipment; Materials and Parts in Contact with Food and Other Sanitary Aspects
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 55014-2:2015 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 Certifications¹ :


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

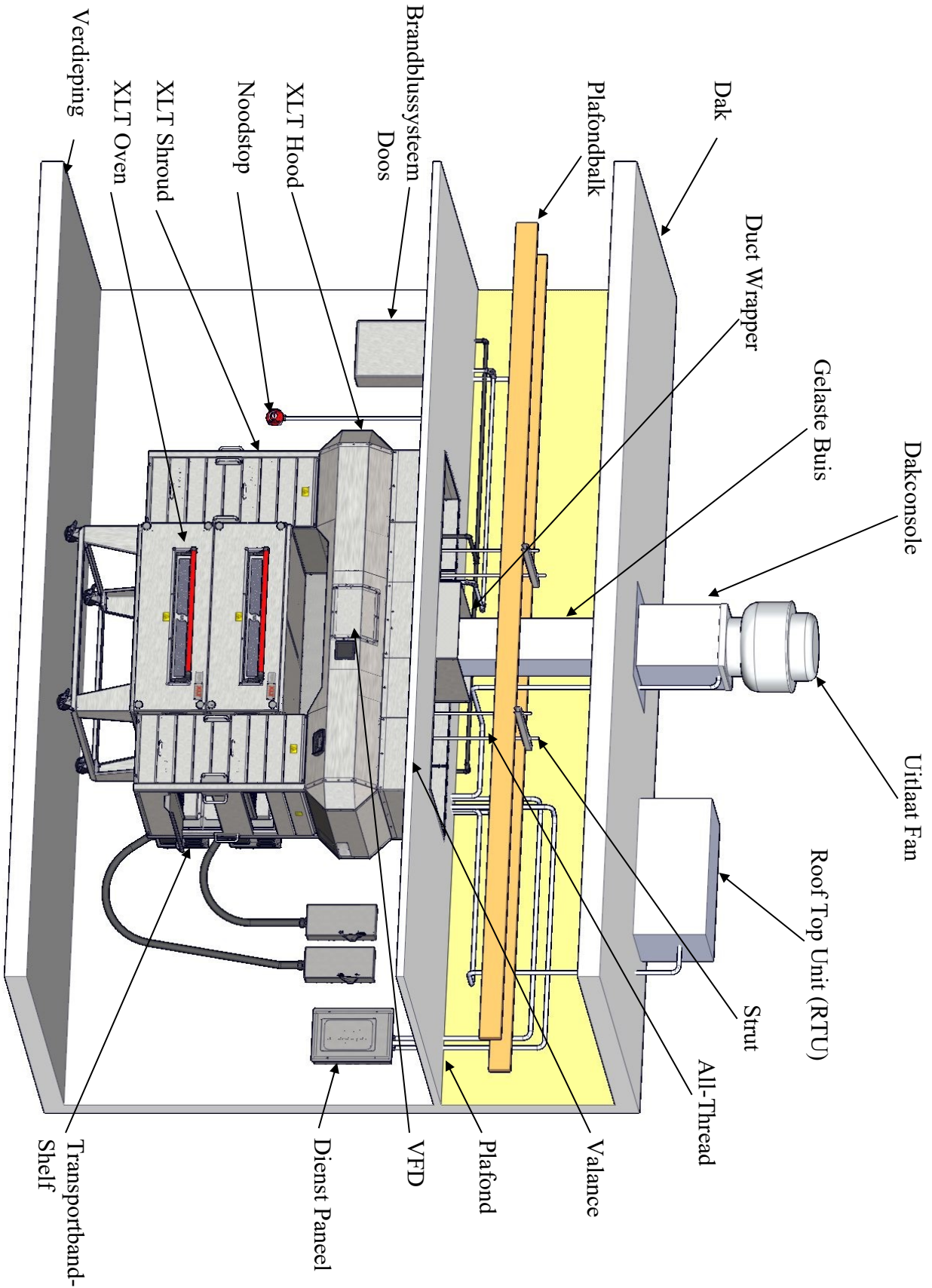
Oven Initial Start-up Checklist - Remove & Return to XLT Ovens

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;"> XLT Ovens PO Box 9090 Wichita, KS 67277 FAX: 316-943-2769 Email: startup@xltovens.com </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