



XD 9004E  
AFSWFHE  
11/01/2016

# Simple. Smart.



## XLT plynová trouba & AVI Hood Instalace a návod k použití



**POZOR**

Tento přístroj je určen pro profesionální použití kvalifikovaným personálem. Tento spotřebič musí být nainstalován kvalifikovanými osobami v souladu s platnými předpisy. Tento spotřebič musí být instalován s dostatečným větráním, aby se zabránilo vzniku nepříjemné koncentrace zdraví škodlivých látek v místnosti, ve které je nainstalován. Tento přístroj potřebuje neomezený přísun čerstvého vzduchu k zajištění uspokojivé funkce a musí být instalován ve vhodně větrané místnosti v souladu s platnými předpisy. Tento přístroj by měl být opraven kvalifikovaným personálem minimálně jednou za 12 měsíců, nebo dříve, pokud se očekává, že silněm namáhání.

Aktuální verze tohoto návodu, technický / s hrubým ve specifikacích, Parts & service manual, architektonické výkresy, a seznamem International autorizovaných distributorů jsou k dispozici na adrese: [www.xltovens.com](http://www.xltovens.com)

For use with the following XLT Gas Oven Versions:

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

For use with the following AVI Gas Hood Versions:

Standard (S) E  
World (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](http://www.xltovens.com)



### BEZPEČNOST záleží na vás



#### NEBEZPEČÍ

Nesprávná instalace, nastavení, úpravy, servis nebo údržba může způsobit poškození majetku, zranění nebo smrt. Před instalací, použitím nebo servisem tohoto zařízení si důkladně přečtěte návod na instalaci, provoz a údržbu.

- Příspěvek na viditelném informací o umístění je třeba dodržet v případě, že budete zápach plynu. Tyto informace lze získat dotazem na svého místního dodavatele plynu.



#### NEBEZPEČÍ

#### Pro vaši bezpečnost

Neukládejte ani nepoužívejte benzín nebo jiné hořlavé kapaliny nebo páry v blízkosti tohoto nebo jiného zařízení.

- V případě, že je detekována plyn zápach, oddělila plyn v hlavní uzavírací ventil okamžitě.
- Obráťte se na místní plynárenské společnosti nebo dodavatele.
- Neomezujte proudění spalování a / nebo větracího vzduchu do jednotky. Poskytovat dostatek volného prostoru pro obsluhu, čištění, údržbu přístroje & dostatek volného prostoru pro ovládání uzavírací ventil plynu, když je jednotka v instalované poloze.
- Udržujte prostor bez & jasné hořlavého materiálu. **NESTRÍKEJTE** částicím v blízkosti tohoto zařízení, pokud je v provozu.
- Pece jsou certifikovány pro montáž na hořlavých podlahách.
- Elektrická schémata jsou umístěna uvnitř řídicí jednotky trouby av této příručce. Odpojení napájecího napětí k jednotce před prováděním údržby.
- Tato jednotka vyžaduje ventilační kapuci. Instalace musí odpovídat místním předpisům.
- Tato jednotka může být provozována buď zemní plyn nebo zkapalněný ropný palivo určené na štítku typový štítek umístěný na boku přístroje.
- Tato jednotka musí být provozována stejným napětím, fází a frekvencí elektrické energie, jak jsou určeny na štítku typový štítek umístěný na boku přístroje.
- Minimální vzdálenosti musí být udržována od hořlavých a nehořlavých stavebních materiálů.
- Dodržujte všechny místní předpisy Při instalaci tohoto zařízení.
- Dodržujte všechny místní normy pro elektrické uzemnění jednotky.
- Přístroj není třeba čistit vysokotlakou vodou.
- XLT pece jsou certifikovány pro použití v stohy až tři (3) jednotky XLT produktů. Integrace produktů jiných výrobců do stohu trouby se nedoporučuje, a má za následek zánik jakýchkoli záruk. XLT Pece nenesou žádnou odpovědnost za smíšené použití výrobku.
- V opačném případě volání XLT zákaznický servis na 1-888-443-2751 před kontaktováním společnost opravy má za následek zánik jakékoliv a všechny záruky.
- Uchovejte tento návod pro případné pozdější použití.

XLT Pece utratila miliony dolarů přípravou a testováním našich výrobků, jakož i rozvojových Instalace a návody k obsluze. Tyto příručky jsou nejkomplexnější a nejjednodušší k pochopení v tomto odvětví. Jsou však worthless v případě, že nejsou dodržovány.

Byli jsme svědky operátorům ukládat a majitelé domů přijít o mnoho tisíc dolarů na ztracených příjmech z důvodu chybných instalací. Důrazně doporučujeme dodržovat všechny pokyny uvedené v tomto návodu k obsluze, jakož i vycházet z osvědčených postupů v oblasti instalatérství, elektro a stavební předpisy HVAC.

## Definice a symboly

Bezpečnostní pokyny (zprávy) zahrnují "Bezpečnostní symboly ostražitosti" & signální slovo nebo frázi jako NEBEZPEČÍ, VAROVÁNÍ nebo POZOR. Každé signální slovo má následující význam:



**NEBEZPEČÍ**

Označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nevyhnete, může mít za následek vážné zranění nebo smrt.



**VYSOKÉHO  
NAPĚTÍ**

Označuje vysokého napětí. To volá svou pozornost na položky nebo operace, které by mohly být nebezpečné pro vás a další osoby pracující s tímto zařízením. Přečtěte si zprávu a pečlivě postupujte podle pokynů.



**VAROVÁNÍ**

Označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která pokud se jí nevyhnete, může mít za následek snížení nebo rozdrčení. To volá svou pozornost na položky nebo operace, které by mohly být nebezpečné pro vás a další osoby pracující s tímto zařízením.



**POZOR**

Označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která pokud se jí nevyhnete, může mít za následek menší zranění nebo vážné poškození výrobku. Situace popsána v UPOZORNĚNÍ může, pokud se jí nevyhnete, vést k vážným výsledkům. Důležitá bezpečnostní opatření jsou popsána v POZOR (stejně jako výstraha), tak se určitě je dodržovat.



**NOTE**

Poznámky označuje oblast nebo subjekt zvláštního významu, zdůrazňující buď schopnosti výrobku nebo běžné chyby při operacích nebo obsluze.



**TIP**

Tipy nabízejí speciální instrukce, které mohou uspořit čas nebo poskytnou další výhody při instalaci nebo používání výrobku. Špička upozorňuje na myšlenky, že nemusí být zřejmé na první-time uživatelů produktu.

XLT garantuje verze F trouby vyrobené po 1 ledna 2016 bude bez vad materiálu a zpracování při normálním používání sedm (7) let od data původního nákupu koncovým uživatelem a dále zaručuje, že hlavní vrtule, dopravník hřídele a ložiska dopravníků pro deset (10) let. XLT dále zaručuje, že všechny trouby bude bez rzi na deset (10) let od data, původně zakoupené zařízení. XLT zaručuje, E verze kryty vyrobené po 1 prosince 2015 bude bez vad materiálu a zpracování při normálním používání pět (5) let od data původního nákupu koncovému uživateli. V případě selhání části XLT poskytnout náhradní díl a platit pro všechny práce související s výměnou části. Je-li při inspekci XLT zjistí, že část není vadný, všechny vzniklé náklady bude odpovídat koncovému uživateli. Tato záruka je rozšířen původního koncového uživatele-kupujícího a není přenosná bez předchozího písemného souhlasu společnosti XLT. Škody jsou omezeny na původní kupní ceny.

### POVINNOSTI VLASTNÍKA:

- vlastník musí zkontrolovat vybavení a beden v době přijetí. Poškození během přepravy, je být okamžitě nahlášeny dopravci a také pro XLT
- zařízení musí být nainstalován a provozován podle písemných instrukcí s
- jednotka této záruky nebude Omluvte vlastník řádně udržovat zařízení v souladu s písemnými pokyny s jednotkou
- kopii "První Start-Up Checklist" musí být vyplněny a vrátil do XLT, když jednotka je původně nainstalován , nebo když jednotka je odebrán a nainstalován v jiném umístění
- plyn, elektrická a HVAC nástroje musí být připojen k troubě a nainstalován místně licenci dodavatelů
- neschopnost kontaktovat XLT trouby před kontaktování společnosti na opravu záruční práce pórovitost veškeré záruky

### CO NENÍ POKRYTO:

- škody nákladní přesčas účtuje
- část, která se stává vadný, protože nástroj služby (přepětí vysoké nebo nízké napětí, vysoký nebo nízký tlak nebo objem, znečištěné palivo nebo nesprávné nástroj připojení)
- část, která se vadný z důvodu vlhkosti nebo jiných kontaminujících látek
- dopravníkové pásy
- filtry
- odsávací ventilátory
- žárovky
- malované nebo práškovými vypalovanými laky povrchy
- normální údržby nebo úpravy
- tuto záruku nelze uplatnit, pokud zařízení nebo jakákoli část je poškozen v důsledku nehody , nehody, pozměnění, nesprávné čištění, nesprávné instalaci, neodborné zásahy, přírodních katastrof nebo používáním člověkem způsobené katastrofy

### DEKLARACÍ ZPRACOVÁNA TAKTO:

by měla taková vada objevena, musí být oznámeny XLT. Po oznámení XLT zajistí nezbytné opravy provede autorizovaný servis. Odmítnutí služby po příjezdu autorizovaný servis uvolní XLT veškeré záruční povinnosti.

Při nákupu prostřednictvím autorizovaného distributora International, XLT zaručuje, že verze F trouby a digestoře E verze bude bez vad materiálu a zpracování při normálním používání. Autorizovaný Distributor mezinárodní opraví XLT produkty v záruční době. Tato záruka je rozšířen původního koncového uživatele-kupujícího a není přenosná bez předchozího písemného souhlasu společnosti Rexair International. Škody jsou omezeny na původní kupní ceny. Produkty zakoupené jiným způsobem než autorizovaného distributora International bude mít žádnou záruku. Tato záruka se vztahuje na oblasti mimo 50, Spojené státy americké a Kanada.

### POVINNOSTI VLASTNÍKA:

- vlastník musí zkontrolovat vybavení a beden v době přijetí. Poškození během přepravy, je být okamžitě oznámeny dopravci a také autorizovaný Distributor International.
- zařízení musí být provozován podle písemných instrukcí zařízení s jednotkou.
- Tato záruka není platná, pokud zařízení je nainstalován, začal a prokázal pod dohledem autorizovaného distributora International.
- Tato záruka nebude Omluvte vlastník řádně udržovat zařízení v souladu s písemnými pokyny zařízení s jednotkou.
- kopii "První Start-Up Checklist" musí být vyplněny a vrátil do autorizovaného distributora International, pokud jednotka je původně nainstalován, nebo když jednotka je odebrán a nainstalován v jiném umístění.
- plynové, elektrické a HVAC nástroje musí být připojen k zařízení a nainstalovat místně licenci dodavatelů.
- Mezinárodní autorizovaný Distributor musí kontaktovat službu. Neschopnost obraťte se na autorizovaného distributora mezinárodní před kontaktování společnosti na opravu záruční práce zruší veškeré záruky.

### Na CO SE (s výhradou podmínek na místním trhu) :

- 5 let práce – rozšíření může být k dispozici a
- 5 let díly mohou být účtovány poplatky – rozšíření mohou být k dispozici a poplatky mohou použít
- 5 let na díly a práci na: Lopatka ventilátoru trouby, strukturální svary, dopravník hřídele, ložiska dopravníků, zrezivělé materiály do trouby,

### CO NENÍ POKRYTO (v závislosti na podmínky místního trhu) :

- Nákladní poškodit
- část, která se vadně díky přímotopné (přepětí, vysoké nebo nízké napětí, vysoký nebo nízký tlak nebo objem, znečištěné palivo nebo nesprávné nástroj připojení)
- filtruje část, která se vadný z důvodu vlhkosti nebo jiných kontaminujících látek
- dopravníkové pásy
- filtr
- výfukového fanoušci
- žárovky
- malované nebo práškovými vypalovanými laky povrchy,
- Rusted materiály v kápích
- běžné údržby nebo úpravy
- Tato záruka neplatí, pokud zařízení nebo jeho části je poškozen v důsledku nehody, nehody, změně, zneužití, zneužití, nesprávné čištění, použití hydroxidu/kyselé chemikálie, nesprávné instalaci, neodborné zásahy, přírodních katastrof nebo člověkem způsobených katastrof

### DEKLARACÍ ZPRACOVÁNA TAKTO:

by měla taková vada objevena, autorizovaný Distributor mezinárodní musí být oznámeny. Po oznámení autorizovaný Distributor mezinárodní zajistí nezbytné repairs.

Tato stránka je prázdná záměrně.

Odpovědnost	XLT/servisní společnost	Vlastník / dodavatel
<b>Site Survey: Ověření velikosti elektrické a plynové měřič / regulátor</b>	X	
<b>Napájecí vedení z TS1 # R3, R4, R5 do odtahového ventilátoru</b>		X
<b>Napájení (1) jednofázový 230 voltů 10 Amper obvodu od jistič panelu do XLT Hood</b>		X
<b>Instalace nového kapucí na XLT Instalace a návodu k obsluze</b>		X
Pozastavit XLT Hood od stropu		X
Svar potrubí na XLT Hood		X
Instalovat nový odtahový ventilátor na střeše		X
Napájení XLT Hood		X
Nainstalujte kryt potrubí nebo Valance nad XLT Hood		X
<b>Instalace nových pecí na XLT Instalace a návodu k obsluze</b>		
Stojany sestaveny a zavedly	X	
Pece pohyboval a stohovat s řádnou zvedacím zařízením	X	
Sestavte kryty & držáky XLT trouba / Hood	X	
<b>Hook-up palivo XLT produkty</b>		
Instalovat potrubí a odkapávání nohy		X
Zkontrolujte těsnost		X
Instalovat pružné hadice plynové	X	
Připojit elektrické napájení	X	
<b>Přípojky mohou vyžadovat povolení a kód Kontroly</b>		X
<b>Přemístit make-up-Air vstoupit do místnosti na koncích pecích</b>		X
<b>Start-up za XLT Instalace a návodu k obsluze:</b>	X	
Tlak plynu / zkoušení netěsnosti, digestoř / funkce trouba, upravte podle potřeby	X	
Start-Up Kontrolní seznam musí být předloženy k ověření XLT Záruka		X

### oznámit dopravci škody najednou

Po obdržení všech výrobků dodávaných o společný dopravce, zkontrolujte, zda jakékoliv vnější poškození, které by mohly naznačovat vnitřní poškození. Pokud to podmínky dovolují, otevřené všechny přepravky a provést úplnou kontrolu za případné škody, zatímco řidič dodávky je tam pořád. Pokud dojde k poškození, upozorňujeme na potvrzení o doručení a volat dopravce k reklamaci poškození nákladu do 24 hodin po obdržení. V opačném případě reklamaci poškození během prvních 24 hodin může způsobit ztrátu možnost mít nárok vyřešen.

XLT Pece chce, abyste se s každým aspektem vlastnění a používání trouby & kapotu zcela spokojen. Vaše zpětná vazba, jak pozitivní a negativní, je pro nás velmi důležité, protože nám pomáhá pochopit, jak vylepšit naše produkty a naši společnost. Naším cílem je poskytnout vám zařízení, které jsme hrdí na budování a budete hrdí vlastnit.

Chcete-li získat technickou podporu pro trouby nebo kapuce zakoupeného XLT má kvalifikovaný personál zákaznického servisu, který může poskytnout pomoc na jakýkoliv typ problému XLT trouby mohou nastat. Zákaznický servis je k dispozici 24/7/365 nebo návštěvu [www.xltovens.com](http://www.xltovens.com).



**NEBEZPEČÍ**

Instalace všech typů plynových spotřebičů a vzduchotechnika digestoře by měl provádět pouze kvalifikovaný pracovník, který si přečetl a rozumí si tyto pokyny a je obeznámen s řádnými bezpečnostními opatřeními. Před instalací nebo servisem tohoto zařízení si důkladně přečtěte tuto příručku.

### Uložte tento návod

Tento dokument je vlastnictvím vlastníka tohoto zařízení.

XLT Pece si vyhrazuje právo provádět změny v konstrukci a specifikaci, a / nebo dodatky k nebo zlepšení svého produktu, aniž by žádné závazky na sebe jejich instalaci v produktech dříve vyrobené.

Všechny pravá ruka a levá ruka označení v této příručce jsou z hlediska jakoby stál přímo před dveřmi sklo sendvič.

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



Varování a bezpečnostní pokyny .....	2
Záruka .....	4
Odpovědnost k instalaci .....	7
Trouba Popis .....	10
Trouba Rozměry přepravky.....	13
Trouba Rozměry a hmotnosti .....	14
Trouba Požadavky .....	16
Troubu pouze nahrubo ve specifikacích .....	23
Trouba Sestava .....	24
Trouba Instalace .....	30
Trouba Fire Suppression .....	31
Trouba Ventilační požadavky a pokyny .....	33
Trouba První uvedení do provozu .....	34
Trouba Ovládání .....	35
Trouba řidič ovládá .....	36
Trouba Čištění .....	40
Trouba Údržba .....	45
Trouba Řešení problémů .....	46
Hood Popis .....	49
Hood a shroud rozměry přepravky.....	51
Hood Rozměry a hmotnosti .....	52
Doporučené Odsávací průtoky .....	54
Hood Elektrické požadavky .....	56
Hood Hrubě ve specifikacích .....	57
Hood Elektrické připojení .....	58
Hood Instalace .....	70
Hood První uvedení do provozu .....	89
Hood řidič ovládá .....	90
Hood Valance Kit .....	93
Hood potrubí Wrap Kit .....	96
Hood Čištění .....	97
Elektrické Schémata .....	98
Certifikace .....	107
Trouba Start-Up Kontrolní seznam pro .....	109
Kontrolní seznam Hood Start-Up .....	111
Poznámává .....	113

Tato příručka se týká následujících XLT Oven & Hood modely:

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

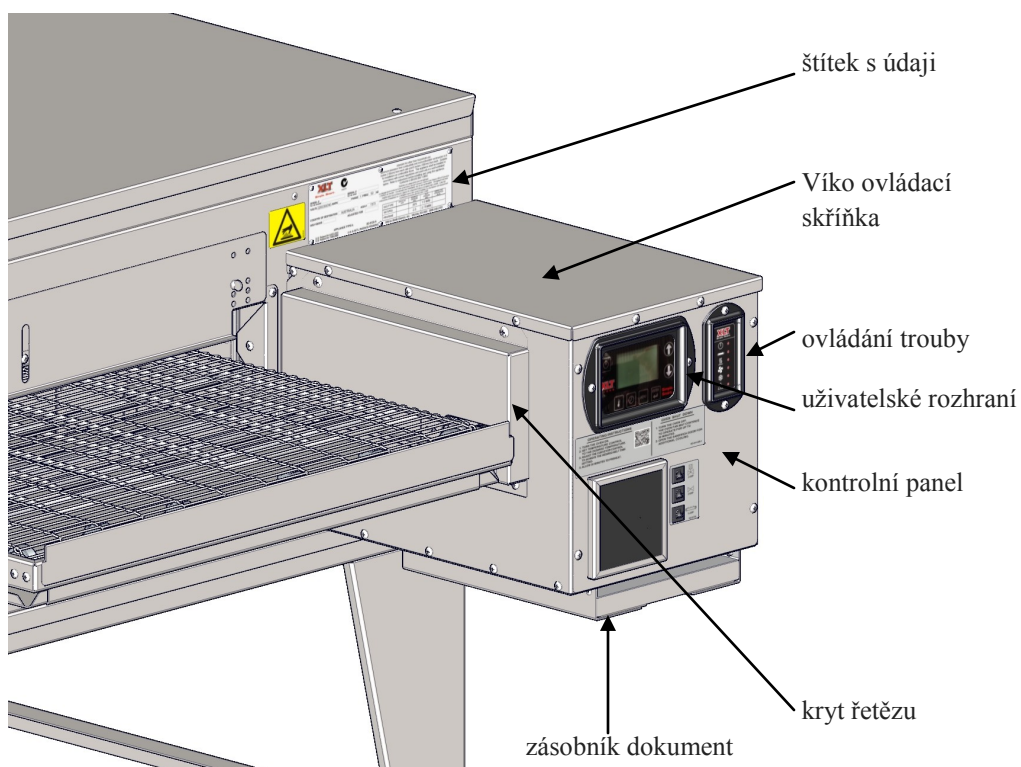
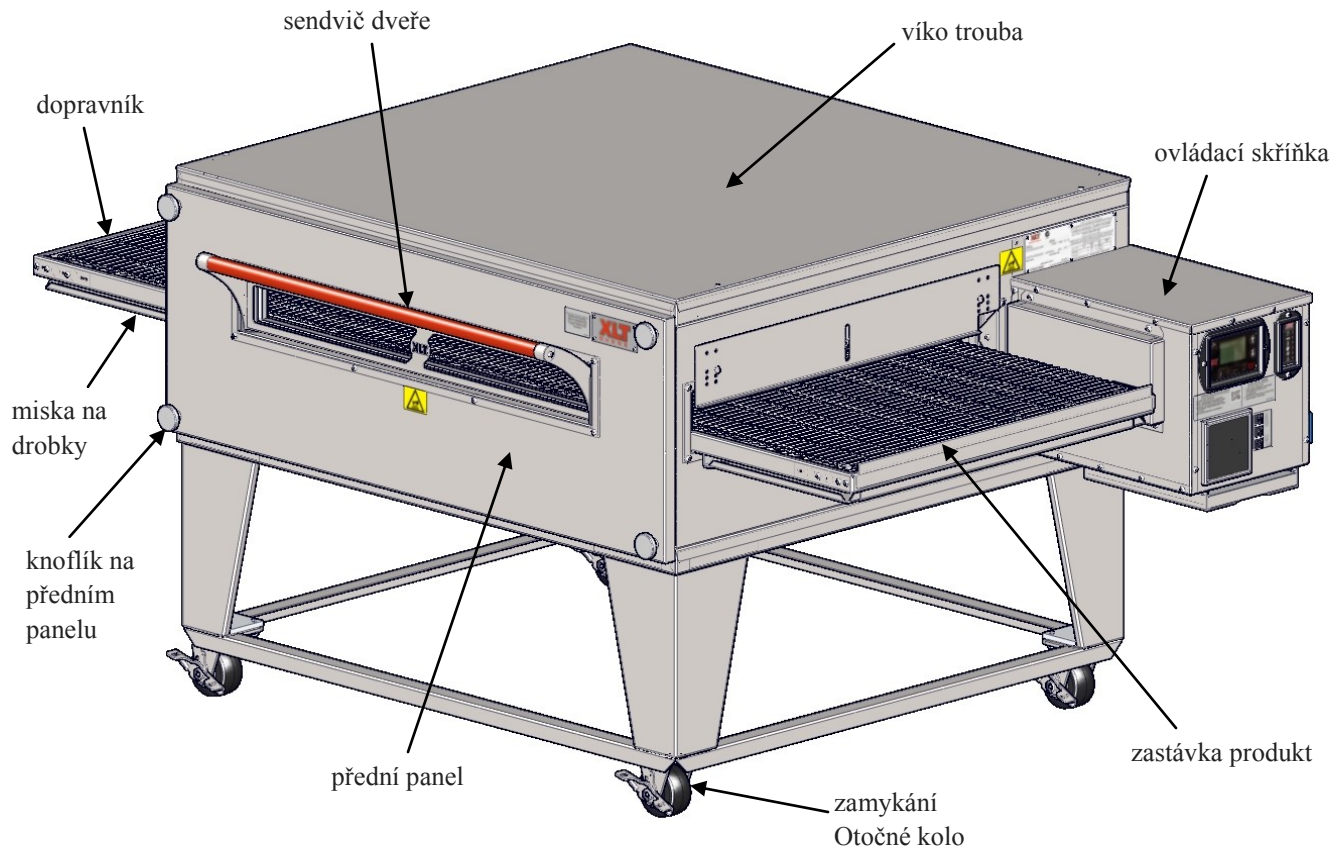
První 2 číslice čísla modelu za pomlčkou představují šířku dopravníku a poslední dvě číslice označují péct délku komory. Pět x je po těchto čísel představuje troubou a digestoří konfigurační číslo. HP po pěti letech x představuje rychlejší pečící trouby s vysokým výkonem. 3270 a 3870 modely mají dva hořáky, jeden na každé straně, a mají dva ovládací skříně. Všechny ostatní modely mají pouze jeden hořák s ovládací skříňkou jednoho, který může být poskytnut na obou koncích. Pece mohou být použity v jednom, dvou nebo trojitým troubou konfiguraci zásobníku. Všechny trouby jsou plynové a jsou k dispozici ve zemní plyn nebo modely zkapalněný ropný plyn (Elektrické trouby jsou také k dispozici). Všechny modely lze nakonfigurovat pro děleným pásovým dopravníkem.

## TROUBA POPIS

Potravinářský produkt je umístěn na drátů z korozivzdorné oceli dopravníkového pásu na jedné straně trouby. Dopravník pak dopravuje jídlo přes pečení komoře při rychlosti uživatelem řízené. To poskytuje opakována a je stálejší přípravu pokrmů. Dopravníky mohou být snadno nakonfigurovat tak, aby pohyb buď zleva doprava nebo zprava doleva s jednoduchým programovacím změny. Velké centrum sendvič dveří umožňuje zavedení nebo odstranění potravin pro vaření v kratším časovém horizontu. Přesné teploty jsou uživatelsky nastavitelné a udržuje digitálním ovládáním.

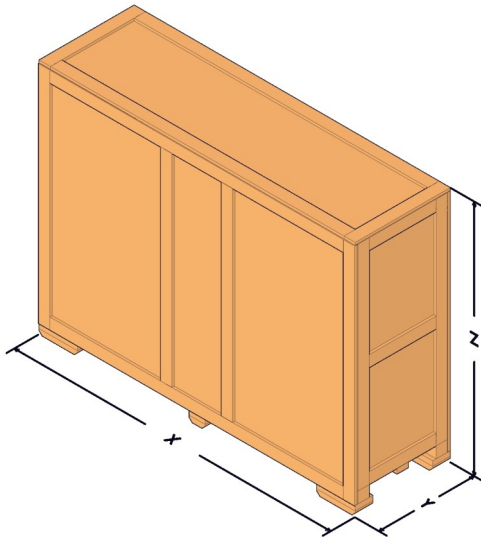
Snadno odnímatelný čelní panel umožňuje plné čištění vnitřního prostoru trouby. Všechny exponované povrchy trouby interiérové i exteriérové jsou z nerezové oceli. Dopravník je konstrukce z jednoho kusu a je odstraněn ze strany, která má ovládací skřínky. Nejsou vyžadovány žádné nástroje pro demontáž a čištění dopravního pásu nebo trouby interiéru. Trouba samotný je namontován na uzamykatelnými otočnými kolečky pro snadnou manipulaci a údržbu.

Příslušenství, jako jsou rozšířené dopravníkové polic, základní regály, rozšířené frontách, hasícího komponent a perforovaných pater drti jsou k dispozici od XLT. Navíc, pohyblivé zařízení, jako jsou vozíky a zdvihací zdířky jsou k dispozici na pomoc instalaci a přesunout pece. Obraťte se na XLT trouby nebo od vašeho autorizovaného distributora pro více informací.



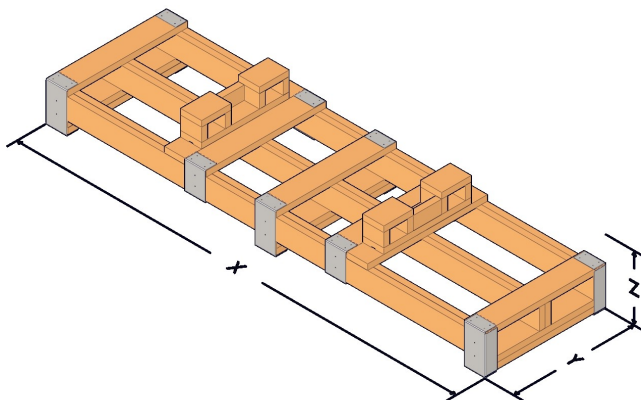
Tato strana je záměrně ponechána prázdná.

MEZINARODNI DREVO PREPRAVKY



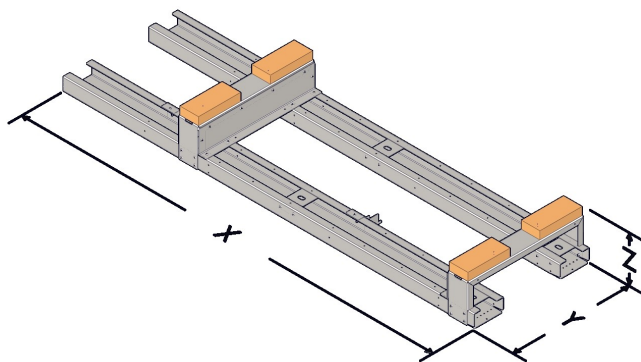
International Wood Crate Dimensions			
Oven Model	Gas and Electric Ovens		
	X	Y	Z
1832	76 [1930]	29 3/4 [756]	60 3/8 [1534]
2440	84 [2134]	29 3/4 [756]	66 3/8 [1686]
3240	84 [2134]	29 3/4 [756]	74 3/8 [1889]
3255	99 [2515]	29 3/4 [756]	74 3/8 [1889]
3270	115 1/2 [2934]	29 3/4 [756]	74 3/8 [1889]
3855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

DOMACI DREVO BEDNA



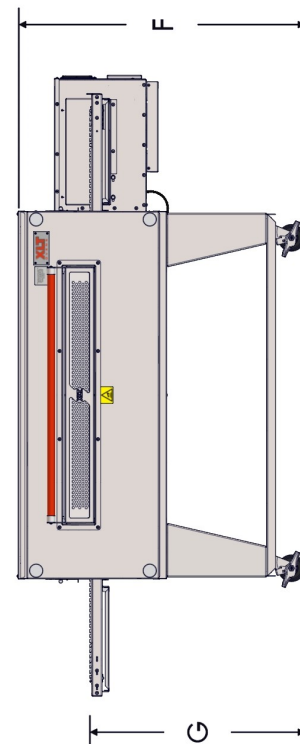
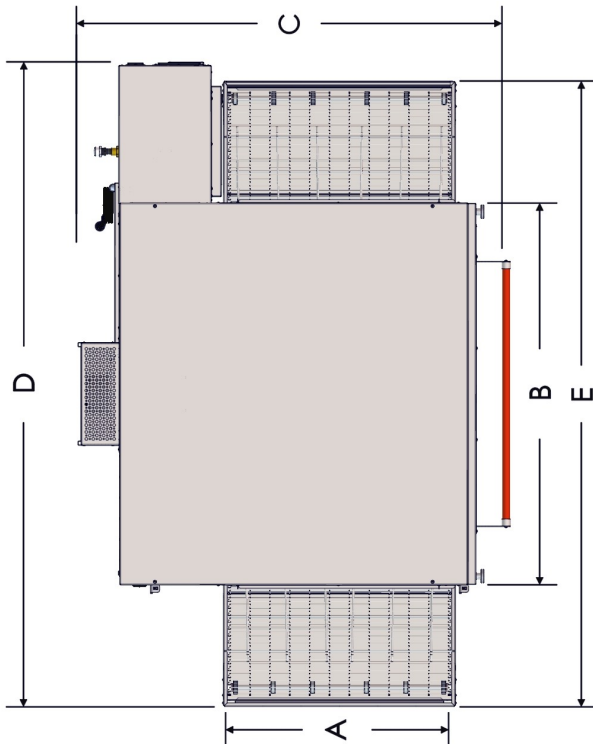
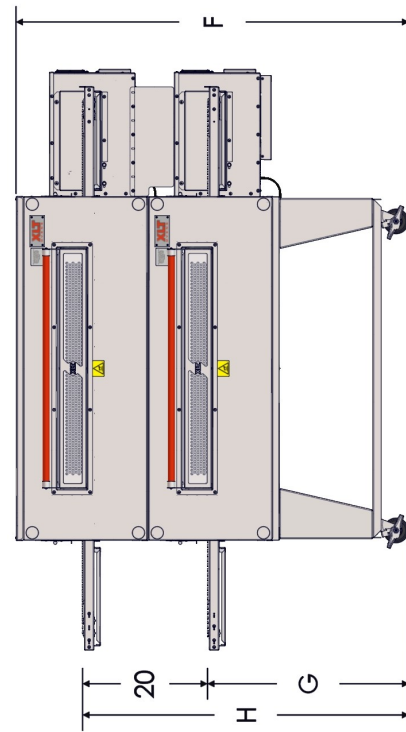
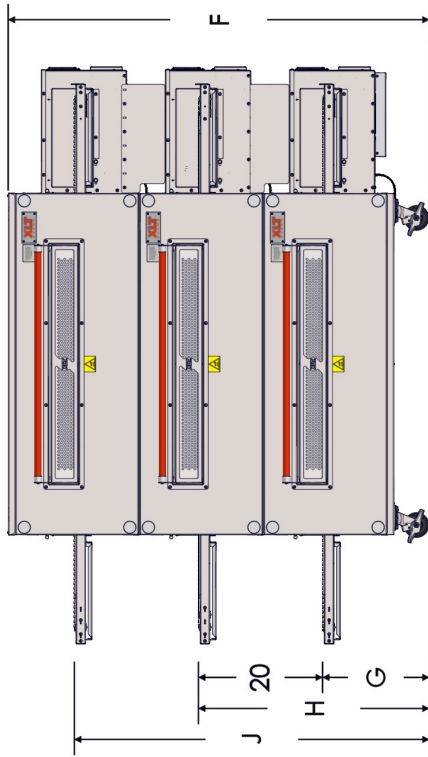
Domestic Wood Crate Dimensions								
Oven Model	Gas Oven				Electric Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)	X	Y	Z	Z (Oven)
1832	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	17 [432]	59 1/2 [1511]	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	56 [1422]
2440	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	17 [432]	65 1/2 [1664]	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]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

METAL SMYK (Pouze Kontejnery)



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

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



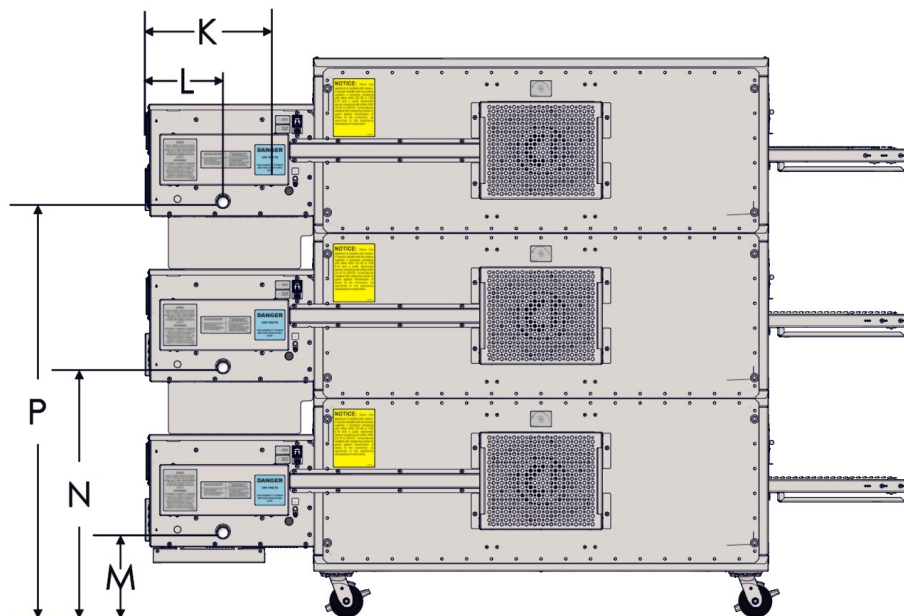
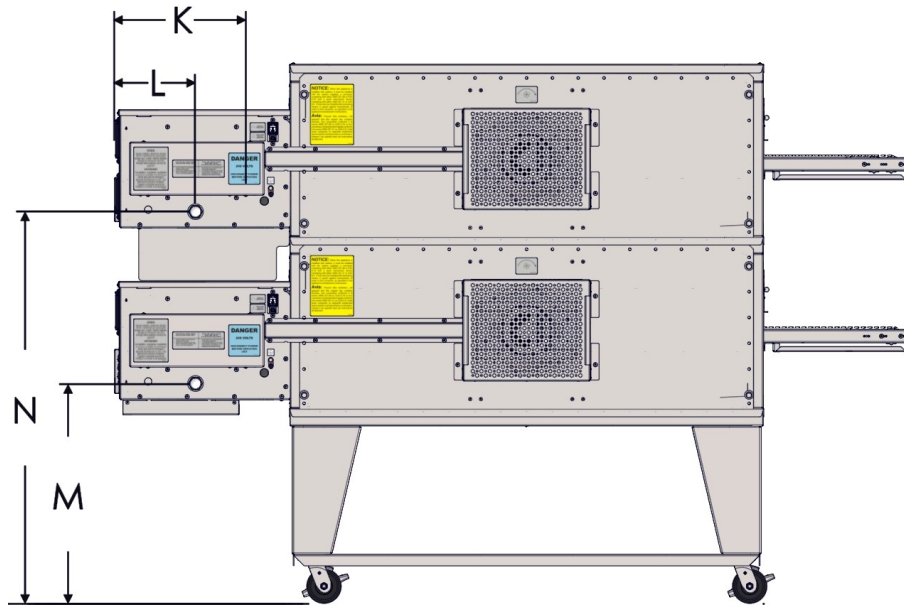
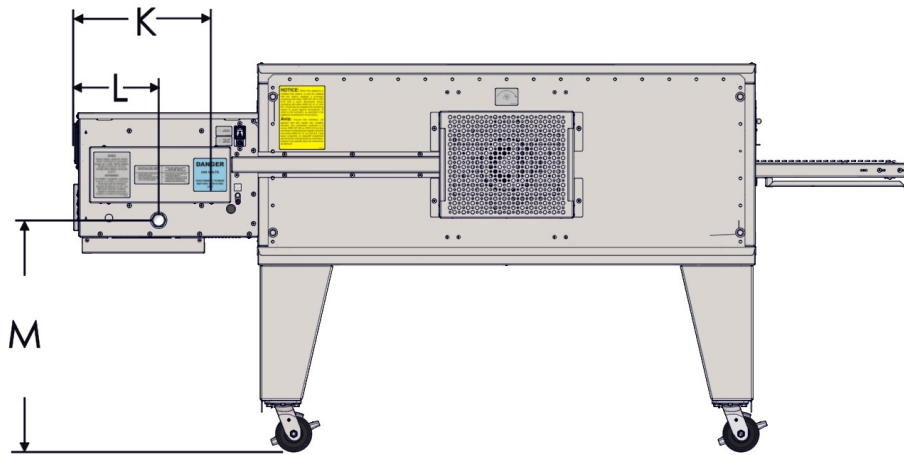
NOTE: All dimensions in inches [millimeters], ± 1/4 [6], unless otherwise noted. All weights in pounds [kilograms] unless otherwise noted.

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

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

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

GAS AND ELECTRICAL INLET DIMENSIONS WORLD & AUSTRALIA





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

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

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

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

Všechny hodnoty zobrazené na této stránce jsou za každé troubě

Standard - Gas Oven Heating Values & Orifice Sizes						Australia - Gas Oven Heating Values & Orifice Sizes							
Oven Model	Heating Values		Orifice Sizes				Oven Model	Heating Values				Orifice Sizes	
	All Fuels		NAT		LP			NAT		LP		NAT	LP
	BTU/HR		Inches	MM	Inches	MM		KW/HR	MJ/HR	KW/HR	MJ/HR	MM	MM
1832	56,000		0.136	3.45	0.084	2.13	1832	16.41	59.08	14.80	53.28	3.45	2.13
2440	71,000		0.152	3.86	0.098	2.49	2440	20.80	74.88	20.80	74.88	3.86	2.49
3240	88,000		0.170	4.32	0.104	2.64	3240	25.79	92.85	23.44	84.39	4.32	2.64
3240-HP	122,000		0.196	4.98	0.125	3.18	3240-HP	35.75	128.70	35.75	128.70	4.98	3.18
3255	115,000		0.187	4.75	0.120	3.05	3255	33.70	121.32	35.16	126.58	4.75	3.05
3255-HP	130,000		0.209	5.31	0.130	3.30	3255-HP	38.10	137.16	35.46	127.66	5.31	3.30
3270	190,000		0.176	4.47	0.111	2.82	3270	55.68	200.45	55.68	200.45	4.47	2.82
3270-HP	240,000		0.196	4.98	0.125	3.18	3270-HP	70.30	253.09	70.30	253.09	4.98	3.18
3855	115,000		0.196	4.98	0.123	3.12	3855	33.00	118.80	33.70	121.32	4.98	3.12
3855-HP	148,000		0.218	5.54	0.134	3.40	3855-HP	43.37	156.14	39.85	143.46	5.54	3.40
3870	198,000		0.181	4.60	0.111	2.82	3870	58.03	208.91	54.22	195.20	4.60	2.82
3870-HP	240,000		0.196	4.98	0.125	3.18	3870-HP	70.30	253.09	70.30	253.09	4.98	3.18

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

 HP za modelu trouby je zkratka pro vysoký výkon.

**NOTE**

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

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

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

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

**Dodávky plynu Požadavky na Australian Standard & World trouby**

 **Všechna zařízení musí být v souladu s místními budovy a mechanické kódy.**

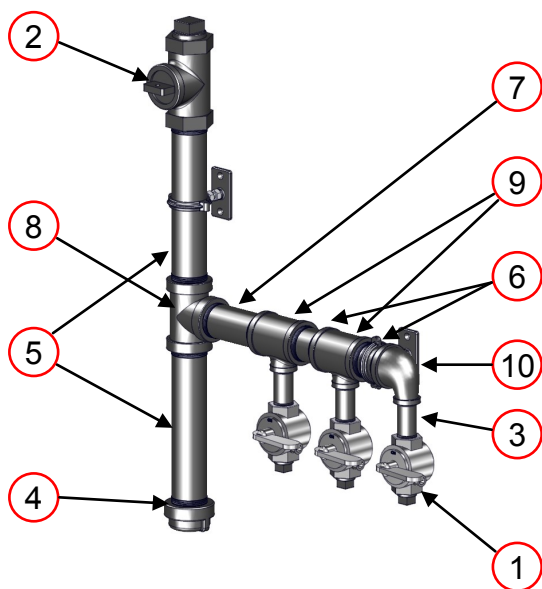
**NOTE**

1. Přívod plynu musí mít plynoměr & regulátor dostatečně velké, aby zvládnout všechny z plynových spotřebičů, jako pece, ohříváče vody, & pece v provozu ve stejnou dobu. Sečíst všechny BTU / kW / MJ hodnocení ke stanovení celkového zatížení.
2. Přívod plynu musí mít samostatný plynoměr a regulátor tlaku plynu pro každou osobu na palubě. Zařízení v budovy obsazené více organizacemi, (promenád pásu) nesmějí sdílet plynoměry a regulátory s ostatními obyvateli.
3. Hadice plynové sestavy s rychlými odpojí u každé paluby trouba bude instalována na každém ventilu.
4. Částečka usazeniny past musí být instalována po proudu od zařízení uzavíracím ventilem co nejbližší ke vstupu spotřebiče jako praktický při instalaci přístroje. Sediment past musí být buď tričko armatura s limitovanou vsuvkou v dolní části na výstupu, jak je znázorněno, a v souladu s ANSI Z223.1-2012 a NFPA 54-2012 National Gas zákoníku palivo, sekce 9.6.7.
5. Složení plynů značně liší čas od času a z místa na místo. Z tohoto důvodu je materiál použitý pro plynové vedení musí být z oceli nebo tvárné litiny, ne měď. ANSI Z83.11-2006 CSA 1,8 až 2006 Gas Food Service Equipment uvádí: ". Měděné potrubí nebo polotuhá hadice s vnitřním měděným vrstvením, at' už interně konzervované nebo ne, nesmějí být použity pro dopravu plynů" ANSI Z223.1 NFPA 54 National palivo plyn kodexu stanoví: "měď a mosaz potrubí nesmí být použity v případě, že plyn obsahuje v průměru více než 0,3 zrn sirovodíku na 100 SCF plynu (0,7 mg / 100L)."

**POZOR**

Nepoužívejte teflonovou pásku na plyn liniových spojů, protože to může případně způsobit poruchu plynového ventilu nebo ucpání otvorů od cáry pásky. Použití teflonovou páskou může mít vliv na záruku.

- Je požadován minimálně 1 1/2 přívodního vedení s.



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

### Zaplynovací Požadavky na zkoušení

1. Spotřebič a jeho individuální uzavírací ventil musí být odpojena od potrubního systému zásobování plynem během jakéhokoliv tlakových zkoušek tohoto systému při testovacím tlaku nad 3,5 kPa nebo 1/2-psi.
2. Přístroj musí být izolována od potrubního systému zásobování plynem a uzavřela svou individuální ruční uzavírací ventil během jakéhokoliv tlakových zkoušek potrubního systému pro přívod plynu u zkušebních tlaků rovné nebo nižší než 3,45 kPa nebo 1/2-psi.

### Požadavky hadice plynové

- Pro Austrálii, pokud instalaci s pružnou hadicí, sestava musí být certifikována, AS / NZS 1869, a být třída B nebo D.
- Pro standardní Pece, pokud instalaci s flexibilní hadicí plynu, instalace musí být v souladu buď s ANSI Z21.69 nebo CAN / CGA-6.16 a odpojení zařízení splňuje buď ANSI Z21.41 nebo CAN-6.9.
- Instalace musí odpovídat s místními stavebními předpisy, nebo při absenci místních předpisů, s Kodexem National Fuel Gas, ANSI Z223.1, nejnovější verze, zemní plyn Instalační kód, můžete / CGA-B149.1, nebo zkapalněný ropný plyn instalace kódu, CAN / CGA-B149.2, co je relevantní.

Všechny hodnoty zobrazené tuto stránku jsou za každé troubě

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

### PRO KAŽDÝ trouba:

- Samostatnou 20A jistič musí být u každé paluby trouby.
- Elektrické zapojení musí být přístupné, když trouby jsou v instalované poloze.
- Elektrické zapojení musí splňovat všechny požadavky na místní kód.

### Elektrické uzemnění Pokyny

#### Standardní Trouby

- Tento přístroj je vybaven třemi kolíky (zemnicí) zástrčky pro vaši ochranu proti úrazu elektrickým proudem a musí být zapojen do řádně uzemněné tříkolíkové zásuvky. Neřežte nebo odebrat zemnicí kolík z tohoto konektoru.
- Po instalaci spotřebiče musí být elektricky uzemněn v souladu s místními předpisy, nebo při absenci místních předpisů, s National Electrical Code, ANSI / NFPA 70, nebo Canadian Electrical Code, CSA C22.2, podle příslušnosti.



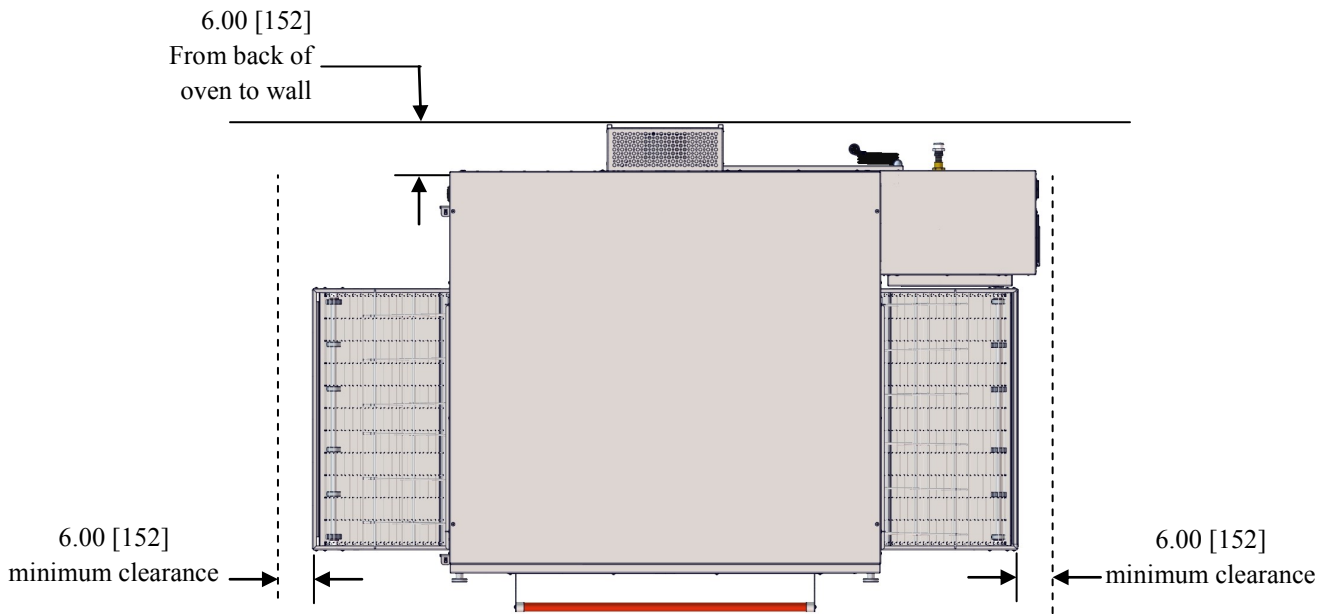
**VYSOKÉHO  
NAPĚTÍ**

#### Světové Trouby

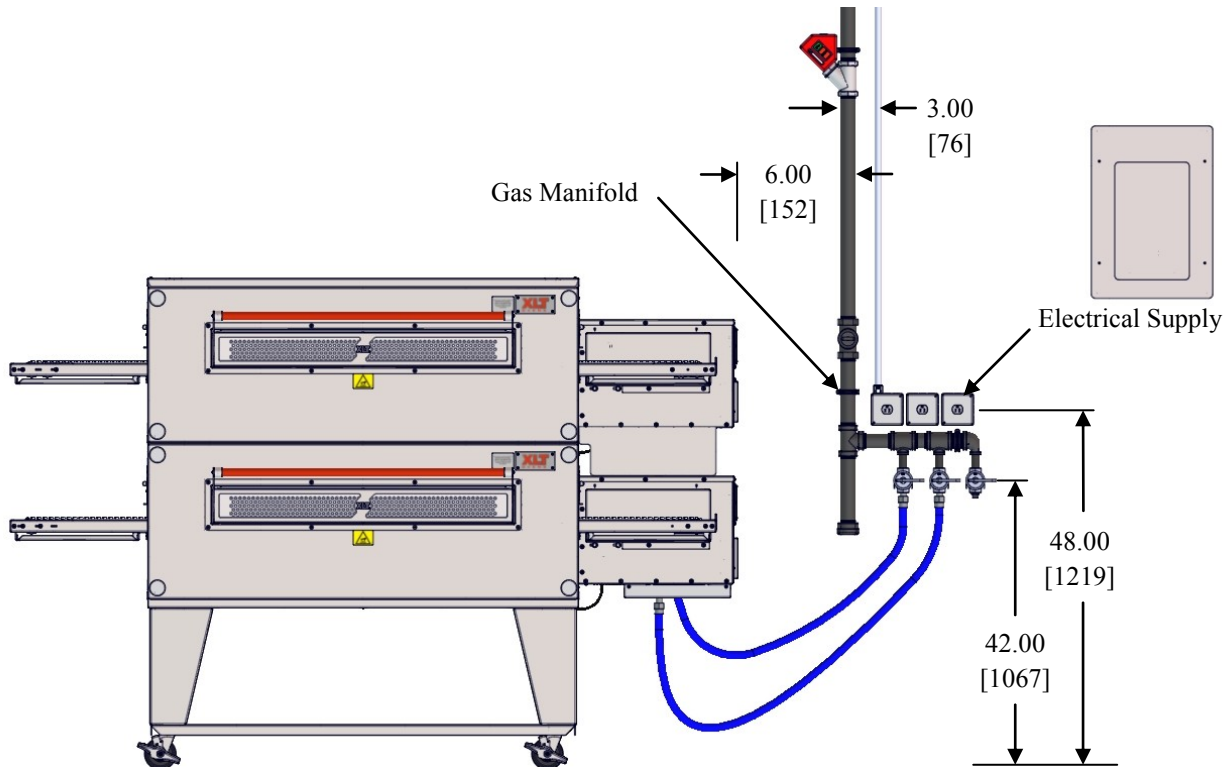
- Tento přístroj je vybaven s uzemňovací svorkou pro ochranu proti úrazu elektrickým proudem a musí být řádně uzemněna.
- Po instalaci spotřebiče musí být elektricky uzemněn v souladu s místními předpisy.

#### Australský Trouby

- Tento přístroj je vybaven s uzemňovací svorkou pro ochranu proti úrazu elektrickým proudem a musí být řádně uzemněna.
- Elektrická služba musí být instalovány v souladu s AS / NZS 3000 Kabelové pravidel.

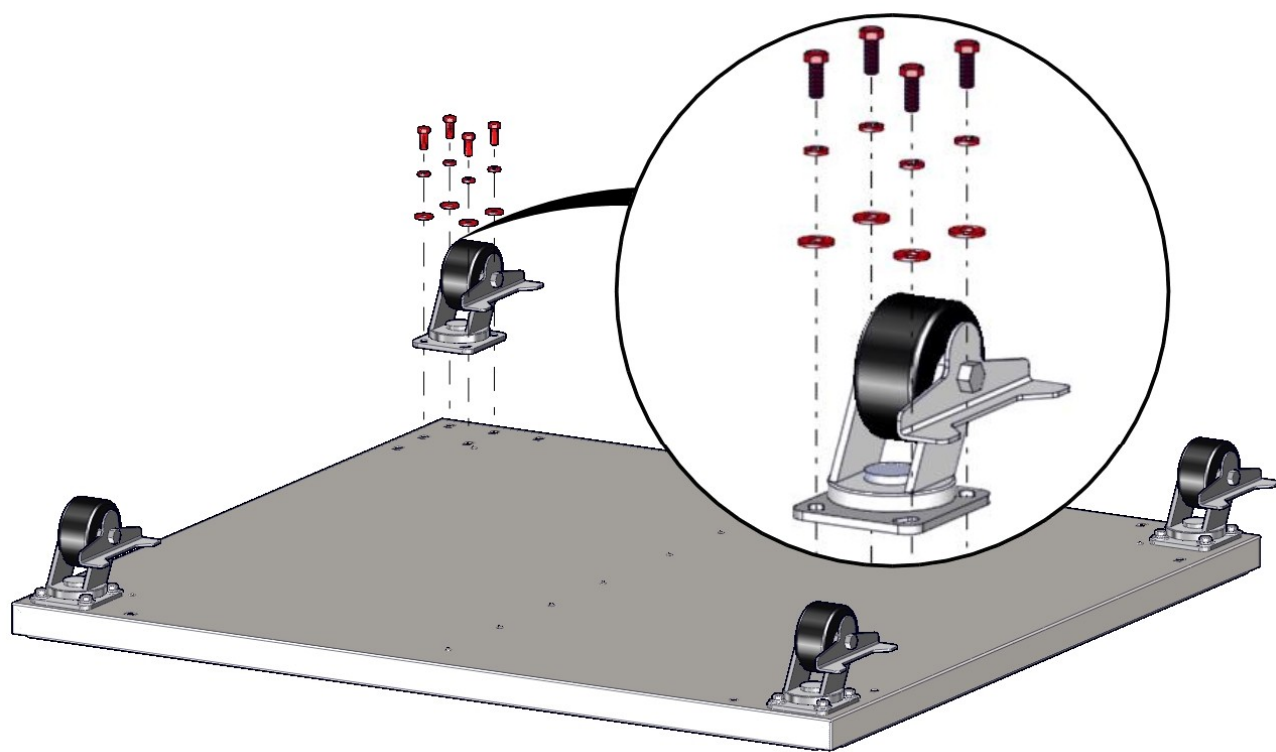


**NOTE** → Poplatky musí být snadno přístupné, když trouby jsou v instalované poloze. Neinstalujte nástroje stojí za pecí.



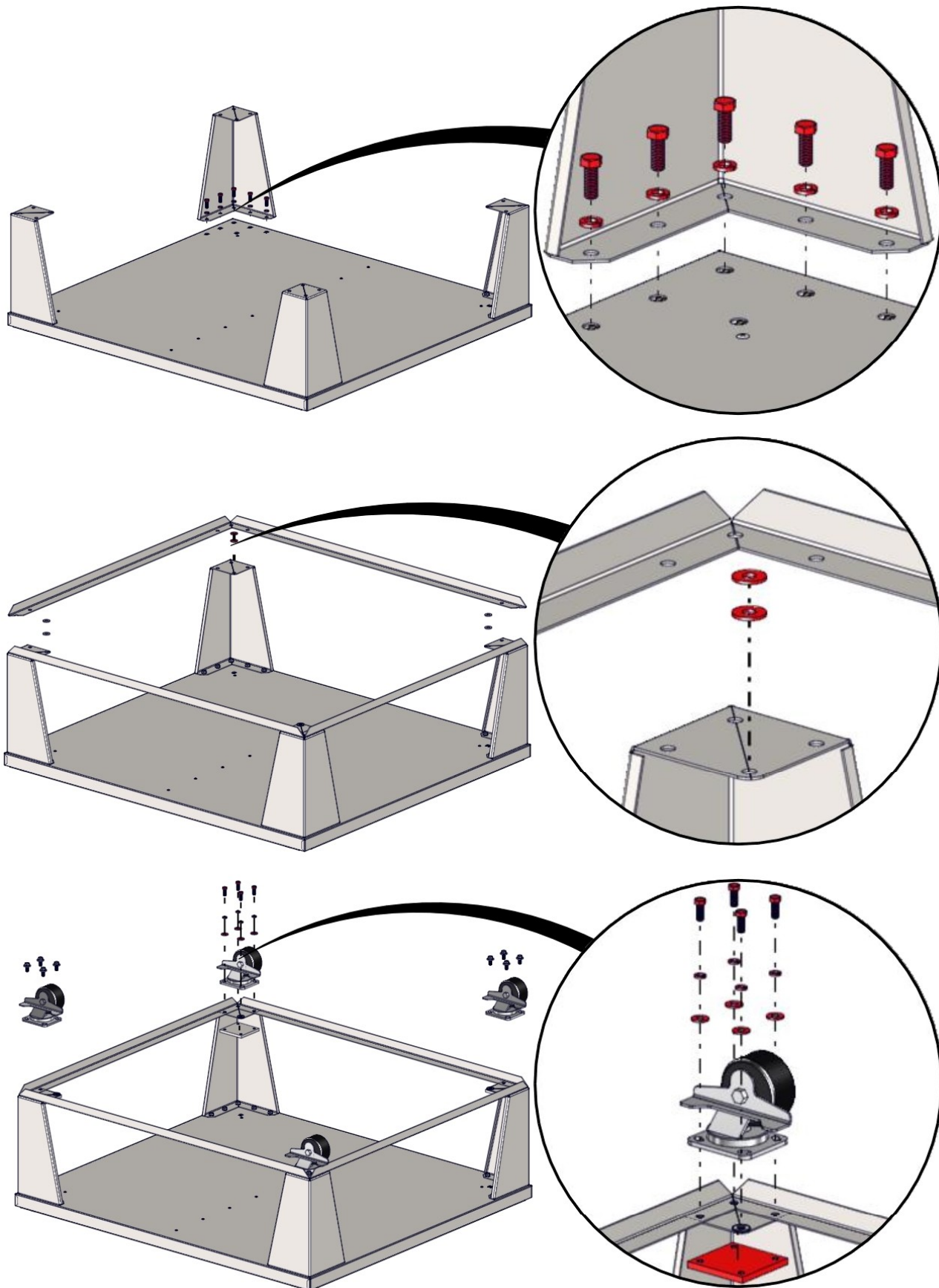
**NOTE** → Všechna zařízení musí být v souladu s místními budovy a mechanické kódy. Je nutné, aby trouby byly umístěny pod kapotou větrání poskytovanou podtlakového větrání a dostatečný přísun vzduchu.

## Sestava základny - trojitý zásobníku





## Sestava základny - jedno a dvoupatrové



## VAROVÁNÍ A BEZPEČNOST INFORMACÍ

XLT trouby lze snadno přesouvat a stohovat s řádným zdvihacím zařízením. Použití XLT schválených zdvihacích zařízení je vysoce doporučeno. Kontaktujte XLT pro více informací.



NEBEZPEČÍ

- Tyto pece jsou těžké a může naklonit nebo spadnout a ublížení na zdraví.
- NIKDY neumísťujte žádnou část svého těla pod jakýmkoli trouby, který je zavěšen pomocí zvedáků. Nebezpečí rozdrčení existuje, pokud je trouba padá nebo klouže.
- NEPOKLÁDEJTE ruce na zvedáku vertikální tyč pod vrátka zvedáku. Jako naviják na zvedáku sestupuje, když otočíte rukojeť zvedáku, špetka bod je vytvořen mezi navijákem a tyče.



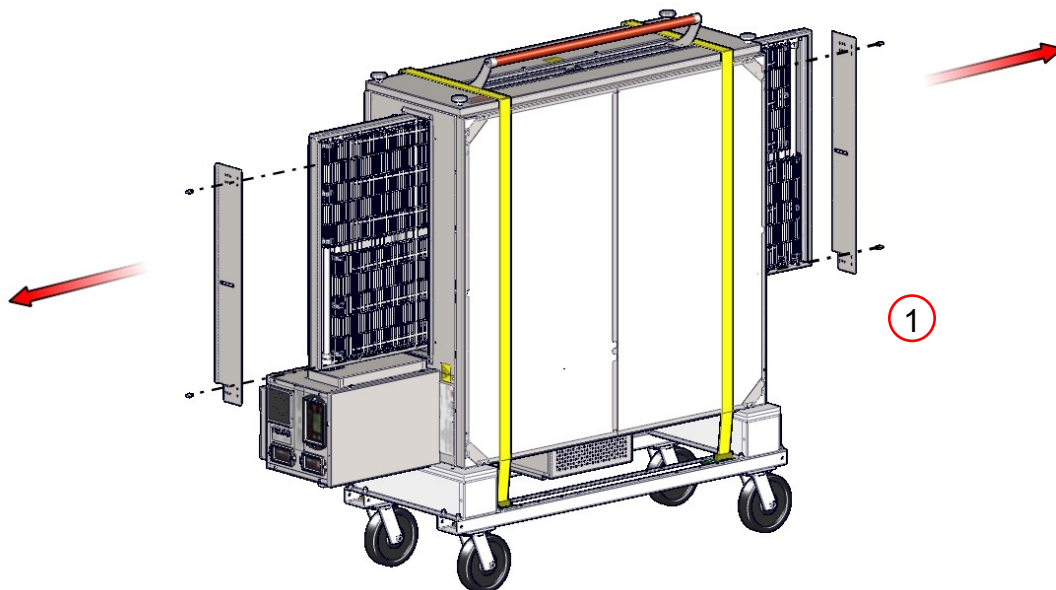
POZOR

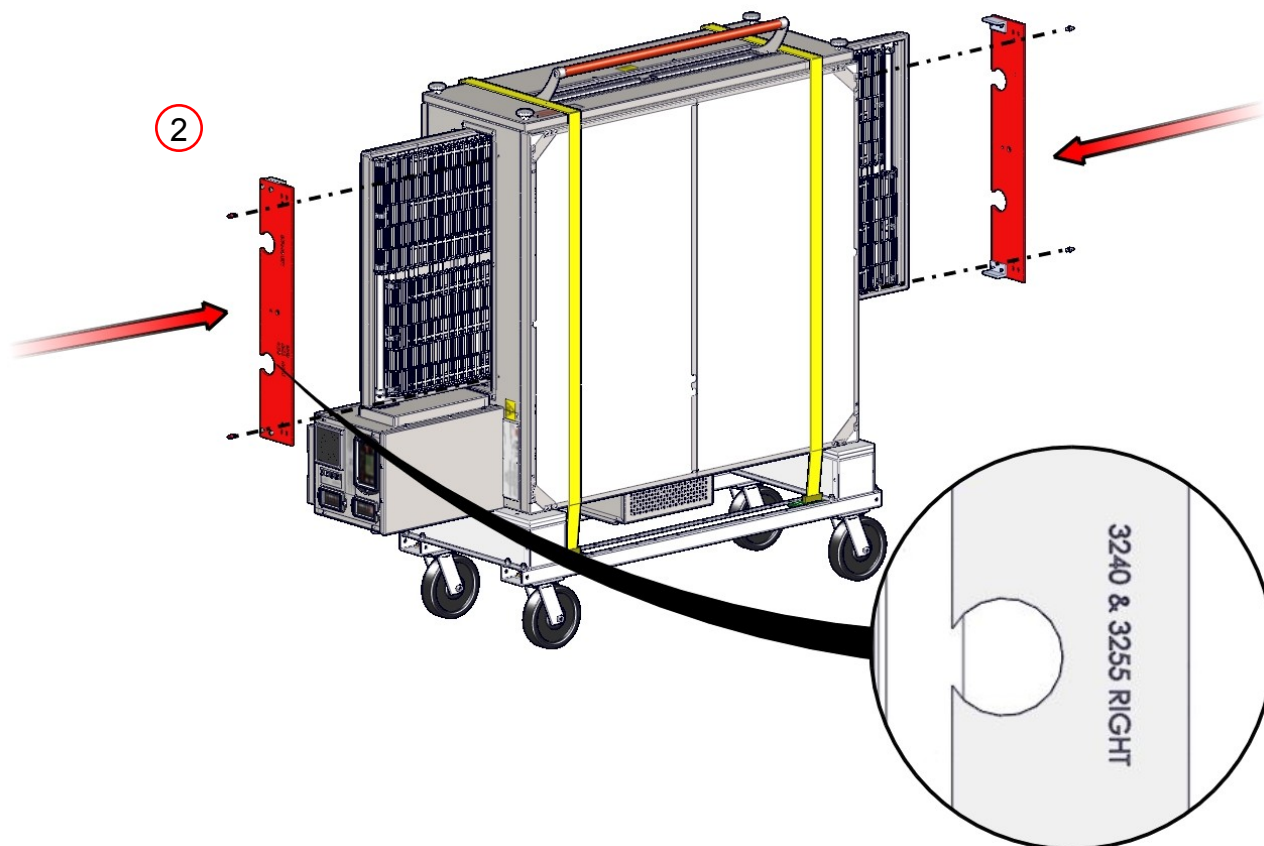
Buďte opatrní při odvalování trouby na vozíku, a to zejména při jízdě nahoru nebo dolů ramp a přes hrby. Ponechte popruhy / pruhovaly, dokud je trouba poblíž oblasti soustředění.



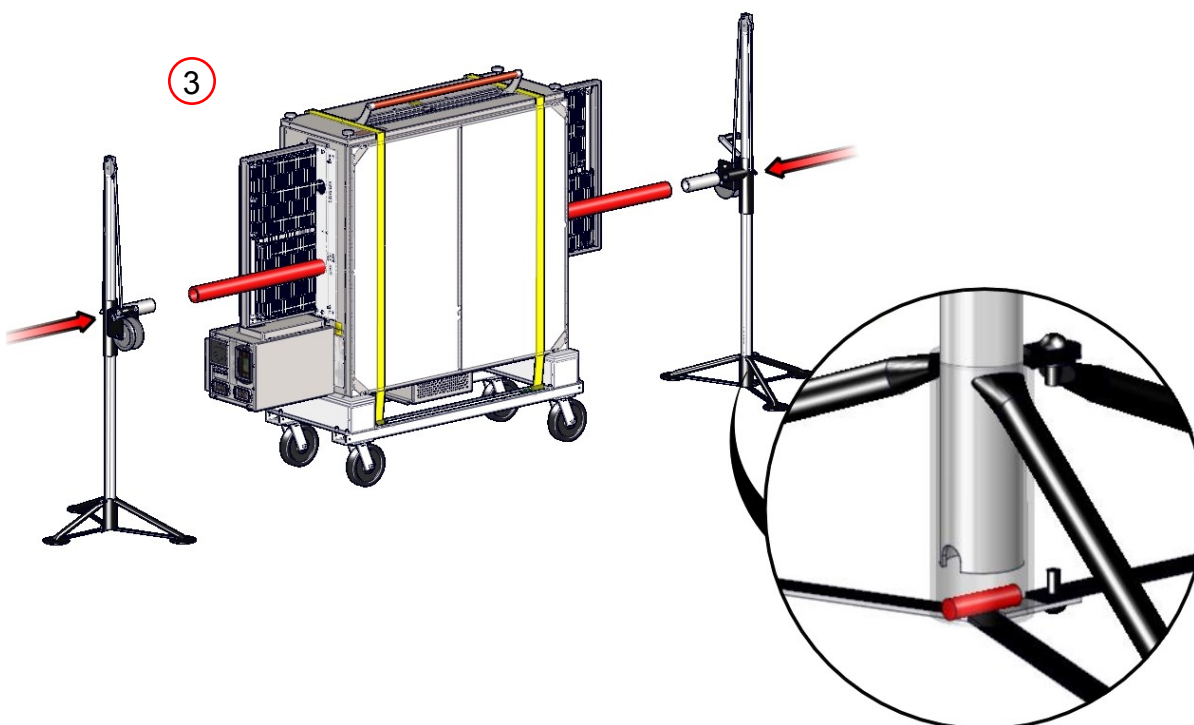
NEBEZPEČÍ

- Ujistěte se, že drážka na trubce sestavy navijáku je v souladu s čepem na stativ základnu, jak je znázorněno. Tyto politické angažovanosti jsou důležité a držet zvedák ve správné rovině.
- Zkontrolujte jejich lehký chod. Kabel by neměl být sevřený a měl by projít hladce přes kladku na horní straně pólu sestavy.
- Zkontrolujte kabel před každým použitím.
- Pokud je kabel roztřepený nebo vykazuje známky nadměrného opotřebení, NEPOUŽÍVEJTE, dokud se nahrazuje kabel.
- Minimálně kabel vyměnit každoročně pomocí ocelových lan, která splňuje nebo překračuje specifikace Jack výrobce.
- Nepřekračujte stanovenou kapacitu zvedáku.





**NOTE** → Díra Zvedání trubky, označený za vhodnou velikost trouby, musí být instalovány nejbliže k ovládací skřínce.



## Stohování Pecí



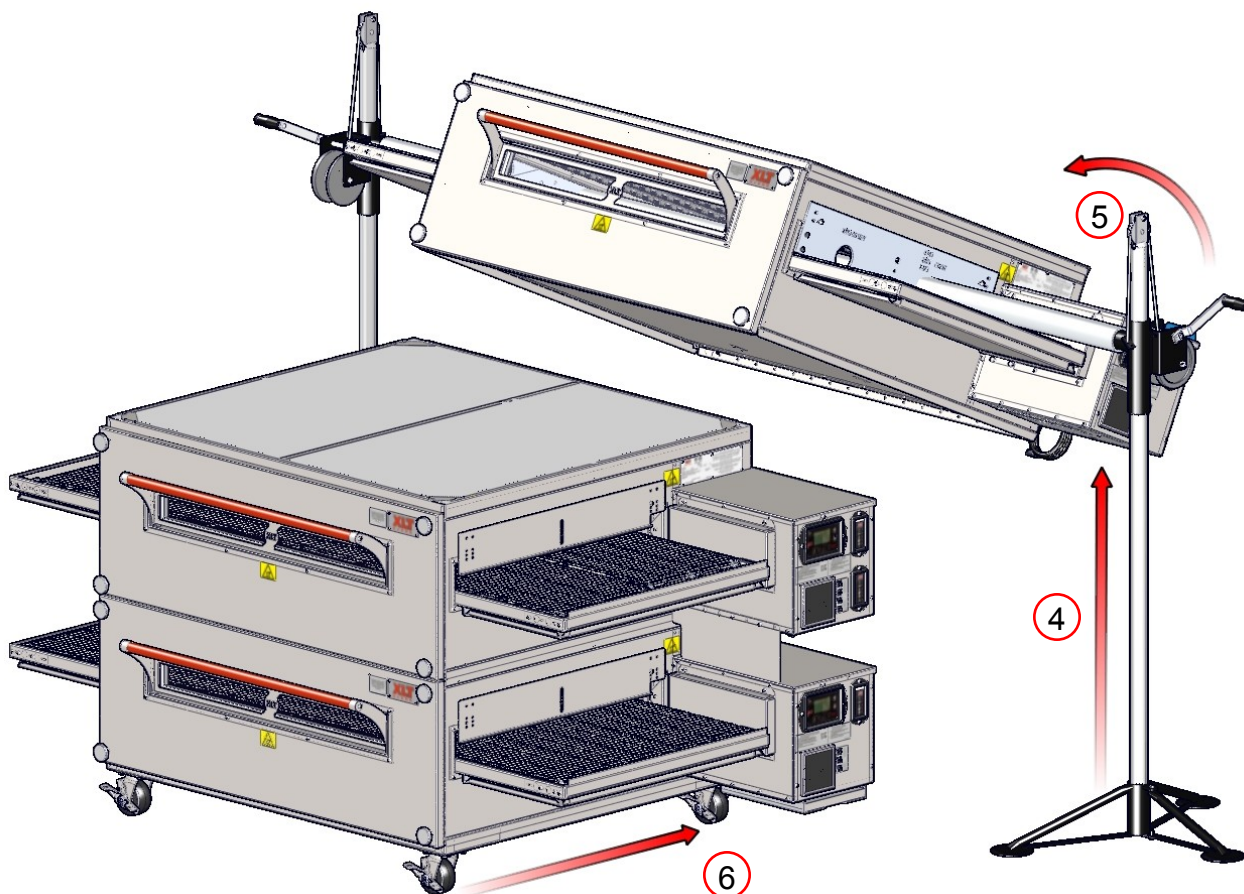
NEBEZPEČÍ

Nesprávné zapojit zvedáků do zdvihacího Pipe a naprosto bude mít za následek poškození, zranění nebo úmrtí v důsledku klesající troubě.

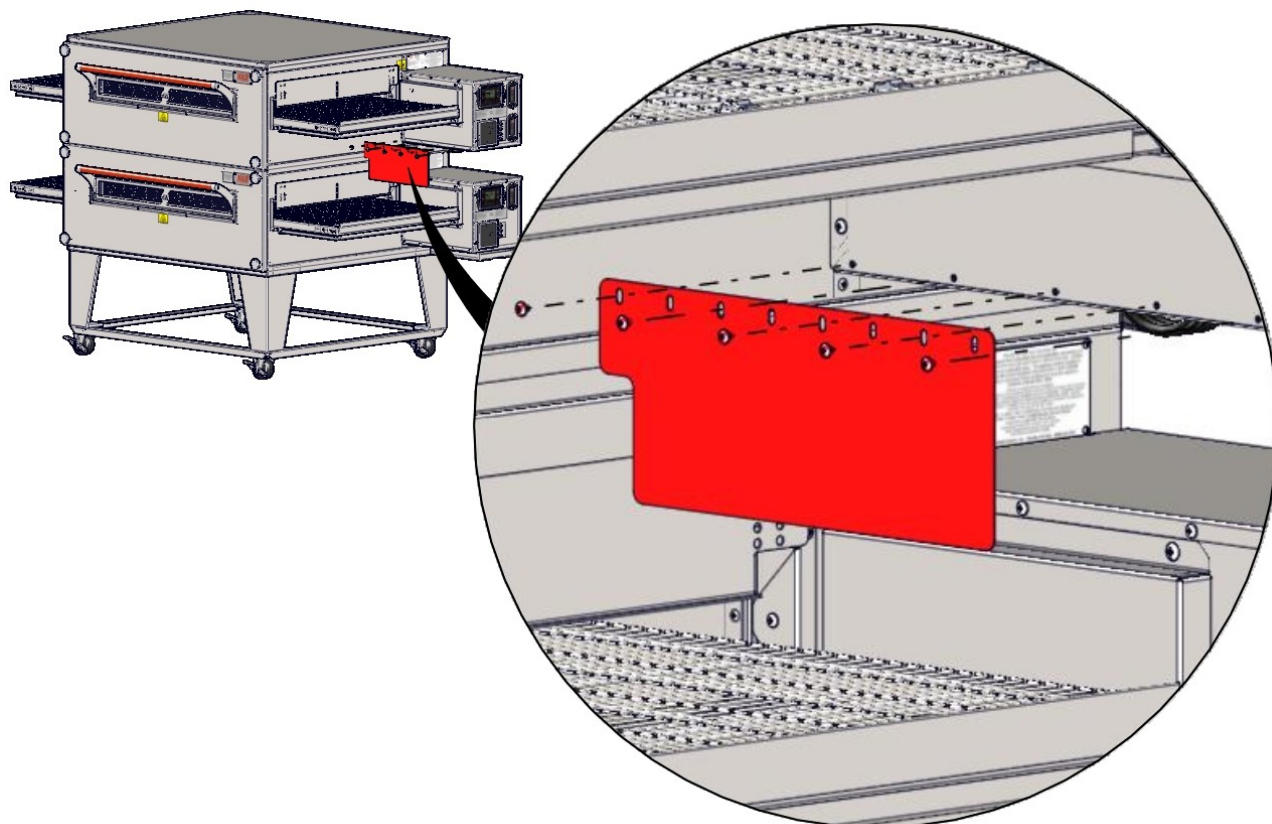
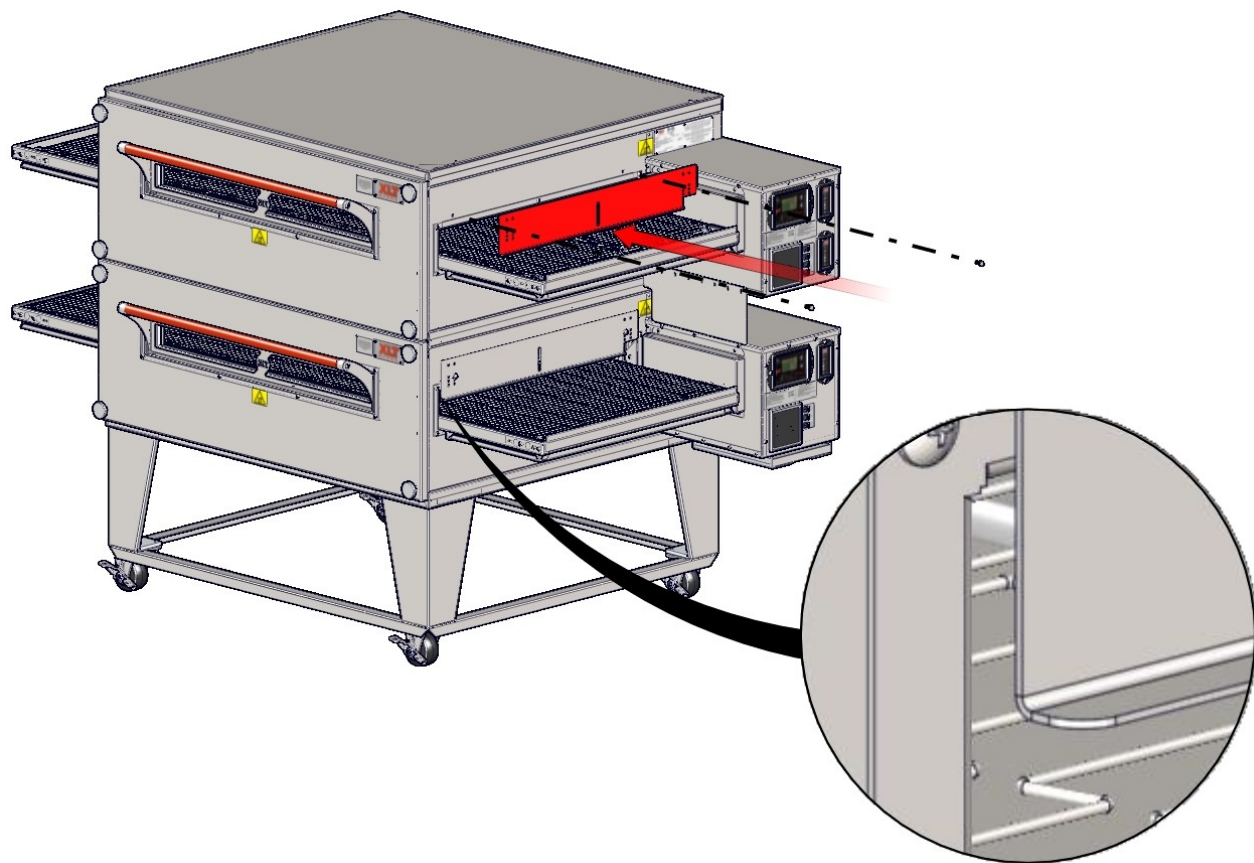


NEBEZPEČÍ

- Oba konektory by měly být zvýšeny v souzvuku, jinak se může vázat a nebezpečná situace bude vyvíjet.
- Nevkládejte žádnou část sebe sama pod spodní částí trouby kdykoliv.
- Trouba je nejvyšší těžké. Buď opatrný.




## Stohování Pecí



## Fyzické umístění a mezery Požadavky

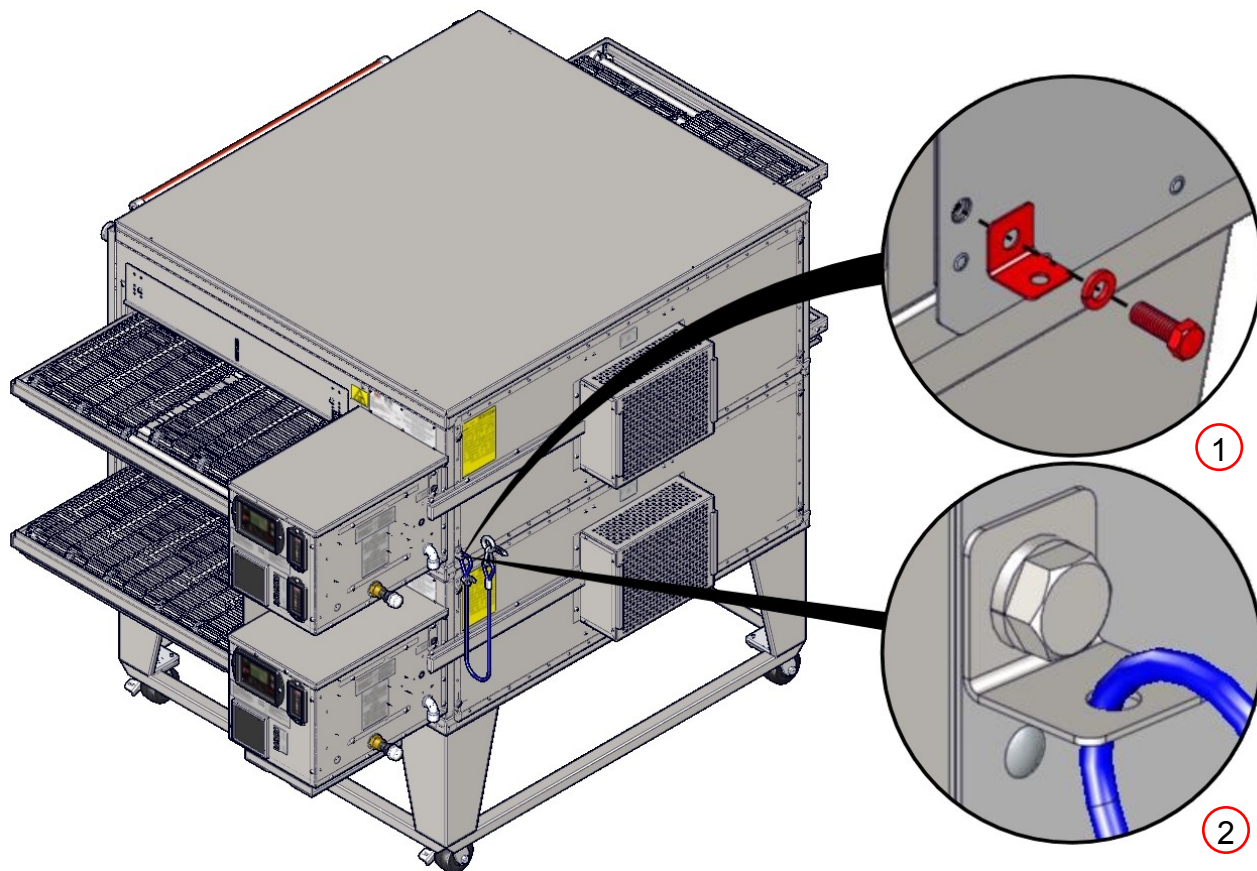
Tyto pece jsou vhodné pro montáž na buď hořlavých nebo nehořlavých podlahy, a v sousedství buď hořlavých nebo nehořlavých stěn. Kryt motoru je navržen tak, aby bylo dosaženo žádoucího vzdálenosti k zadní části trouby. Minimální boční odstupy jsou 6in. / 150 mm, měřeno od konce dopravníku.

**NOTE**  **Všechna zařízení musí být v souladu s místními budovy a mechanické kódy. V Austrálii, instalaci zádržného kabel v souladu s AS 5601.**

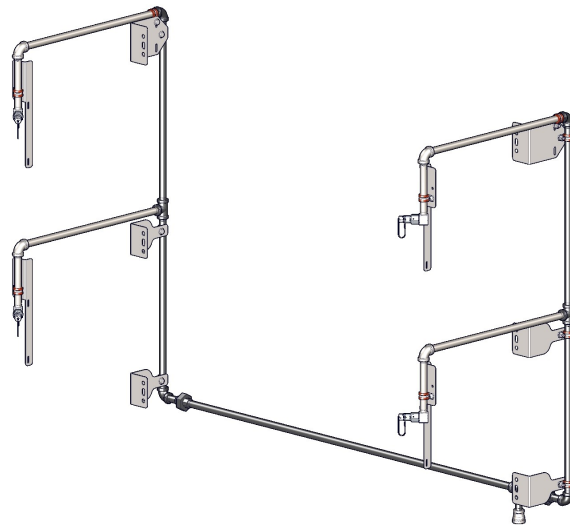
## Omezení

Protože všechny trouby jsou vybaveny kolečky, musí být všechna zařízení nakonfigurován s opěrkou omezit pohyb trouby bez závislosti na hadici elektrický napájecí kabel nebo plynu pro omezení pohybu trouby. Jeden (1) opěrka kit, který zahrnuje jeden (1) šroubu s očkem, (1) z nere-zové oceli klip & kabelem, je nutné pro každý zásobník trouba, bez ohledu na to, pokud jsou použity na jednom, dvou nebo trojitě konfigurace. Klip by měl být instalován v nejnižším otvoru v zadní stěně na ovládacím konci nejnižší pece ve stohu. Šroub zpoždění oko musí být instalován do konstrukčního prvku stěny nebo podlahy. Je vlastníka její povinností zajistit zádržný systém správně nainstalovaná.

Po dokončení jakýmkoliv servisem nebo čištěním funkcí, které vyžadují odstranění opěrky, se ujistili, že je správně znovu připojen k peci.

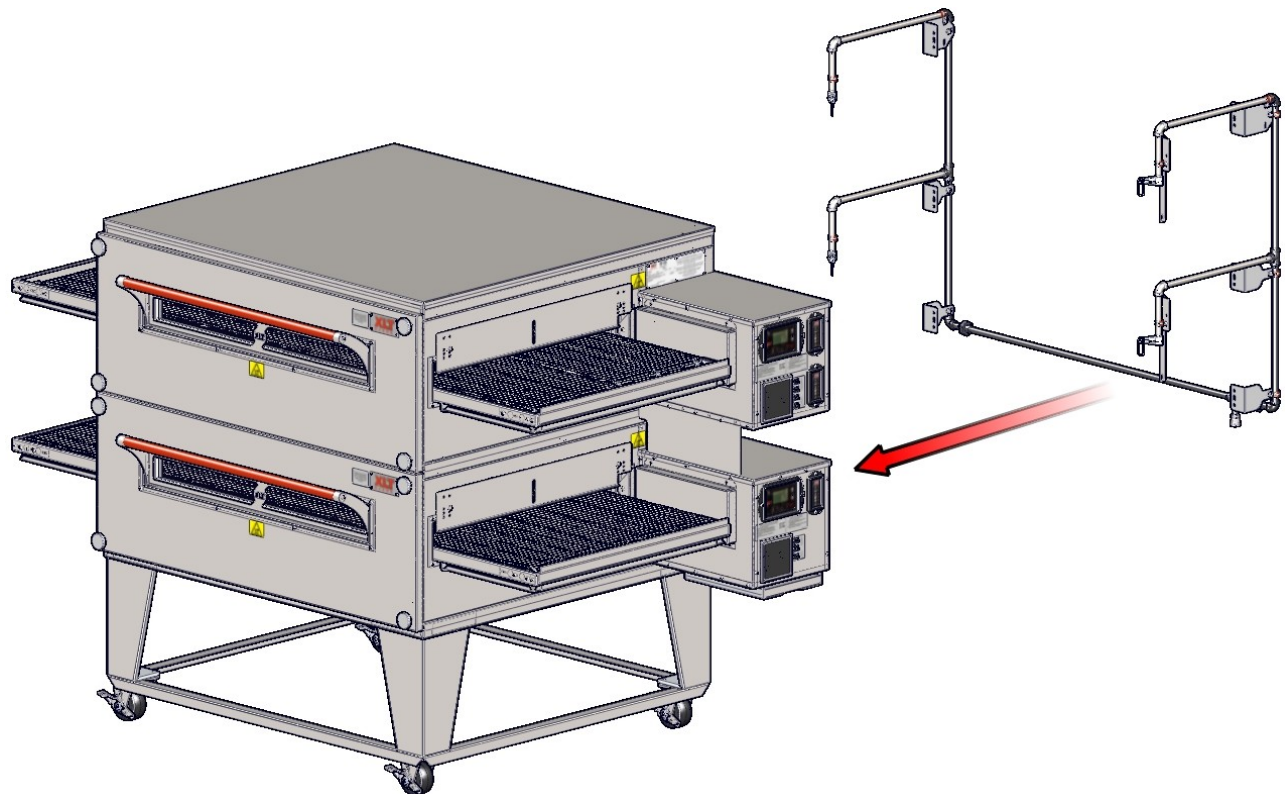


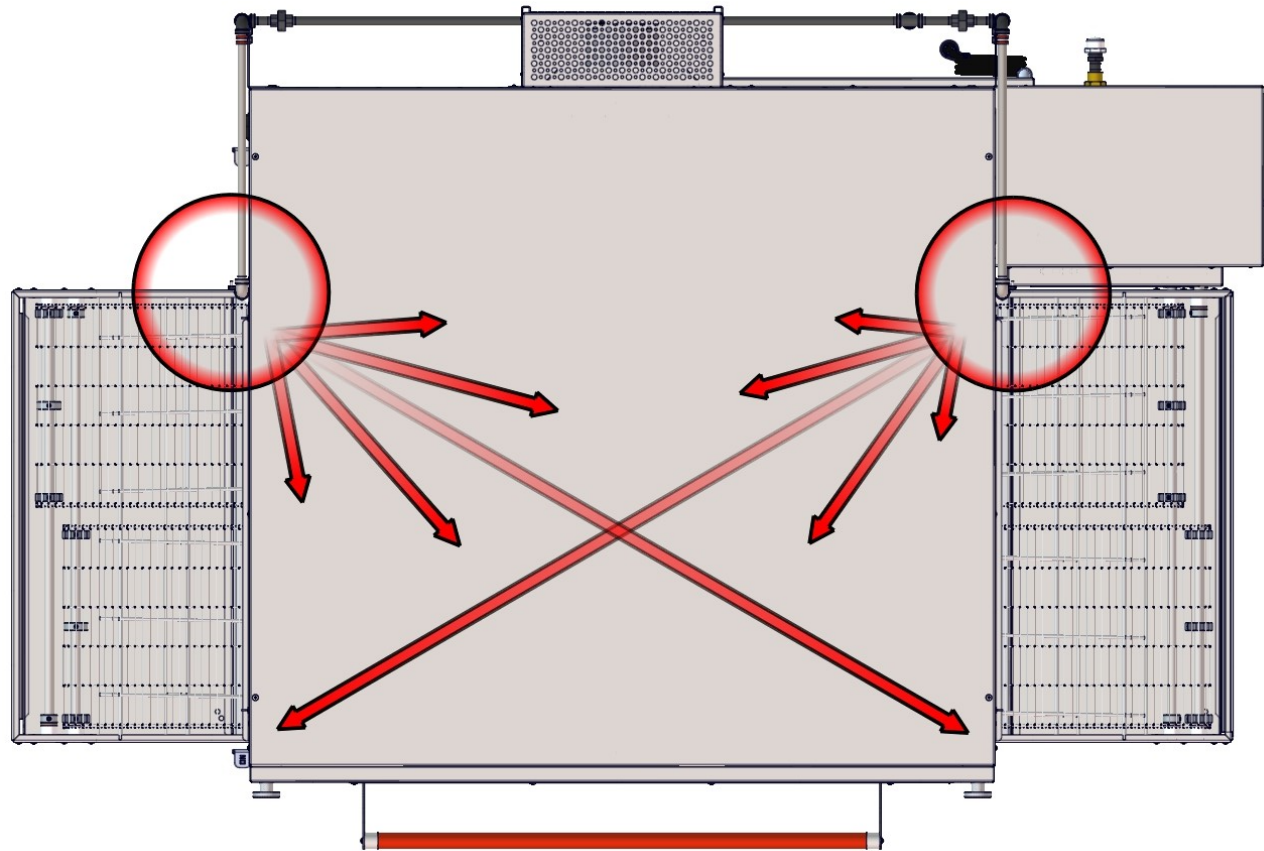
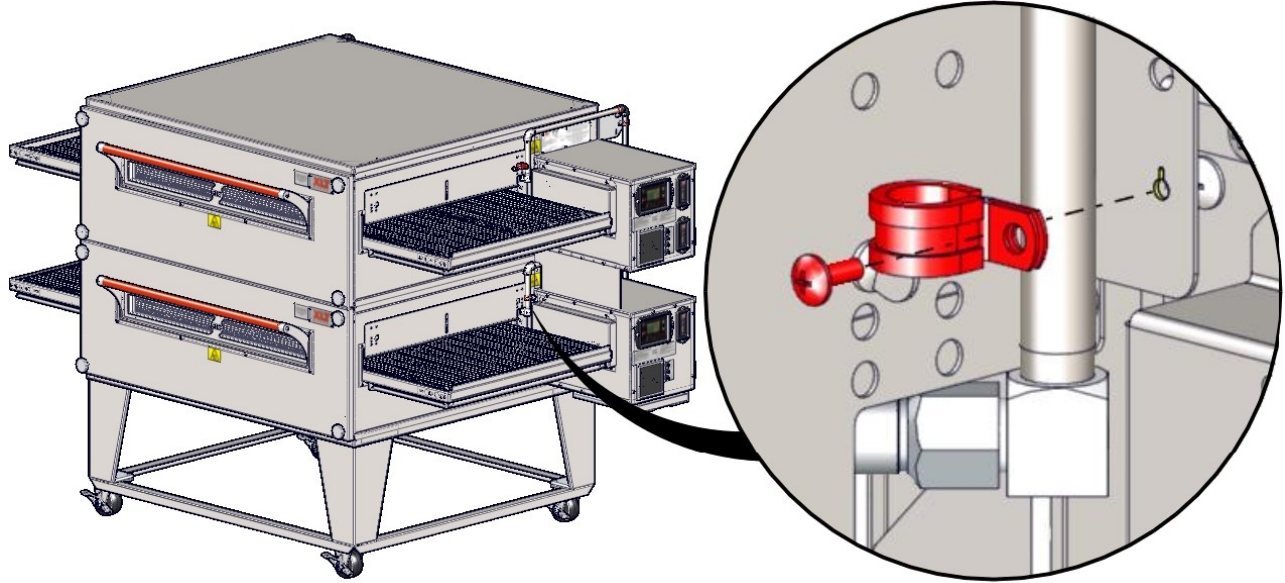
Požadavek na systémy hašení požáru liší podle místa a pravomoci orgánu mají. Pokud jste nutné k instalaci hašení na trouby, předem smontované potrubí sada je k dispozici, který využívá již existující otvory pro zjednodušení instalace a budoucí služby.



Tento design byl testován a schválen k úspěšnému dosažení souladu s hasícího kódy. Používá pouze dvě (2) trysek na pečení komoře a umožňuje Drť zásobníky, kryty řetězu, a všechny ostatní doplňky, které mají být snadno odstranit. Souprava není v rozporu s jakýmikoli provozu nebo údržbě.

Pro hašení požáru Podrobné informace viz manuál XD-9011 hašení požáru instalace pro AVI kapucí a XLT pece.







## Požadavky na větrání

S vlastním pohonem ventilační digestoř je povinen odvádět teplo a výpary. Některé musí být zajištěno, aby doplnění množství vzduchu, který se získává z budovy. Kapuce a instalace HVAC musí splňovat místní stavební a mechanické kódy. Požadavky se liší v celé zemi v závislosti na umístění. Správné větrání je trouba zodpovědnosti vlastníků. Systém AVI Hood je navržen tak, aby splňovaly všechny požadavky na XLT trouby a to je naše doporučení, aby byl použit tento systém.

## Pokyny pro větrání

Získat informace z jurisdikce orgánu s cílem stanovit požadavky pro instalaci. Váš dodavatel větrání kapucí a HVAC dodavatel by měl být kontaktován poskytnout vodítko. Zkouška rovnováha vzduchu je vysoce doporučeno, provedena licencovaným dodavatelem. Správně konstruovány a nainstalovány ventilační kapuce a HVAC systém bude urychlit schválení snížit veškeré náklady na údržbu a poskytují pohodlnější pracovní prostředí. XLT rovněž doporučuje, aby provozovatel přepínače pro peci a spínačem operátora pro odtahovým ventilátorem být blokovány tak, že odtahový ventilátor dostane pod proudem, jakmile jsou trouby zapnuté. Další informace naleznete v následujících odkazů na [xltovens.com](http://xltovens.com):

[Kitchen Ventilation Design Guide 1](#)

[Kitchen Ventilation Design Guide 2](#)

[Kitchen Ventilation Design Guide 3](#)

[Kitchen Ventilation Design Guide 4](#)

## Zkouška výkonnosti ventilace

Po instalaci trouby a ventilace digestoř a jsou v provozu, kouř svíčka může být použit pro "vidět" v případě, že teplo a páry jsou úplně extrahovány. Zkušební postup je popsán níže:

Trouba musí být provozu na 450 stupňů-500°F / 232°-260°C.

Dopravník musí být vypnuta.

Odtahový ventilátor větrání digestoř musí být zapnutý.

Dát kouře svíčku na pánvi na dopravním pásu ve středu pece.

Pozorovat kouř vzor vycházející z trouby.

Zkouška se opakuje kouře svíčky pro každý trouby, jakož i když všechny pece jsou v provozu.

Větrací digestoř musí zachycovat všechny kouř z trouby.

Po odtahový ventilátor byla upravena tak, aby zcela zachytit a obsahují teplo, musí existovat odpovídající množství make up vzduchu (MUA) zavedla do budovy, aby vyrovnání částky objemu vzduchu jsou odstraněny. Test bilance vzduch může určit správné množství průtoku vzduchu make-up.

Všechny trouby jsou testovány v továrně na funkční provoz. Provoz je ověřena a upraveny tak, aby bylo zajištěno správné funkce. Nicméně, polních podmínek jsou někdy liší od výrobních podmínek. **Je třeba mít na autorizované servisní technik ověřit operaci a provést úpravy terénu v případě potřeby.**

Troubě Počáteční Start-Up Checklist, naleznete na konci tohoto návodu, musí být dokončen (po obou stranách) při instalaci, která byla podepsána Zákazníkem a vrátila se do XLT pecích a u autorizovaného distributora pro zahájení záruční podmínky. **V případě, že Start-Up Kontrolní seznam není vyplněn úplně a vrátil se do XLT trouby, pak nebude splněn zárukou.**

### Uvedení do provozu Postup

1. Zajistěte, aby všechny trouby byly instalovány v souladu s I & O manuálu a že všechny nástroje jsou spojeny s trouby v souladu s místními stavebními předpisy.
2. Vyplňte Krok 1 na kontrolní seznam se všemi informacemi a tisk čitelně.
3. Umístěte 1 řídicí jednotku do servisní polohy a dokumentovat příchozí tlaku plynu (viz P & S příručky pro úpravy plynový ventil) Pokud je tlak plynu není v XLT specifikace kontakt plynárenské společnosti se přizpůsobit.
4. Umístit všechny ovládací skříně do servisní polohy, odstranit všechny modré značky zevnitř všechny ovládací skříně a připojte propojku na kabelovém svazku. Začněte každý trouba a kompletní podobě.
5. S všechny spotřebiče běží, zkontrolujte dynamický tlak plynu. -Li tlak plynu není v XLT specifikace kontakt plynárenské společnosti se přizpůsobit.
6. Kompletní Start-up kontrolní seznam s majitelem podpisu a návrat do XLT.



**POZOR**

Tato trouba není schopné bezpečně umístěny do provozu v případě výpadku dodávky elektrické energie. by měl být učiněn žádný pokus provozovat tuto troubu při výpadku proudu.



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

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



TIP

Číst a rozumět první kroky. Obrazovky se automaticky exit-li žádná aktivita je snímána.

## Režim Továrna Tech

Chcete-li zadat Factory Tech Mode stiskněte a podržte tlačítka se šípkami 2 po dobu 10 sekund.

### SOFTWARE VERSION

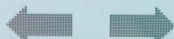
```
MC1: VER 0029
MC2: VER 0029
UI: VER 0035
```

### Verze softwaru

MC & UI Verze softwaru. Stisknutím tlačítka šipka dolů přejděte na další obrazovku. Obrázek pouze pro referenční účely - viz XLT pro správnou verzi

### SERIAL NUMBER ENTRY

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



### Sériové číslo

Tlačítka na změny ENTER. Použijte ze strany na stranu šipky přejděte na další znakovou pozici. Použijte šipek nahoru / dolů pro změnu hodnoty a stiskněte tlačítka ENTER přijmout a předem.

### ELAPSED TIME[HRS]

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

### Uplynulý čas

Uplynulý čas "Total Operation" a "od posledního čištění filtru". Uplynulý čas celková nelze vynulovat. Stisknutím klávesy ENTER k postupu.

### BELT LENGTH

70

### Délka pásu

K dispozici jsou čtyři dostupné délky řemenů: 32, 40, 55 a 70 s výchozí sadou na 55. ENTER pro zvýraznění hodnoty, šipky nahoru / dolů upravte. ENTER přijmout a předem.

### BELT WIDTH

32

### šířka pásu

K dispozici jsou čtyři dostupné šířky pásů, které korespondují s délkou vybranou. Výchozí nastavení je na 32. Je-li zvolena délka pás 32, pak jedinou možností je šířkou 18 pásu. Je-li zvolena 40, pak si můžete vybrat 24 nebo 32. Pokud je 55 nebo 70 je vybrána, pak si můžete vybrat 32 nebo 38. ENTER pro zvýraznění hodnoty, šipky nahoru / dolů upravte. ENTER přijmout a předem.

### MAIN FAN TYPE

ON/OFF (STD)

### Hlavní typ ventilátoru

Tovární nastavení je On / Off typu. Chcete-li změnit, stiskněte klávesu ENTER. Použijte šipky nahoru / dolů pro změnu mezi STD a VFD. Stisknutím klávesy ENTER přijmout a předem.

### SPLIT BELT?

NO

### Rozdělit pás

MC1 je pro levou pás a MC2 je pro správnou pásu. Tovární nastavení je NE. Pro změnu stiskněte tlačítka ENTER. Použijte šipek nahoru / dolů pro změnu na YES (stále bliká). Stisknutím klávesy ENTER přijmout a předem.

### DUAL BURNER?

YES

### Duální hořák

MC1 je určen pro ruční Burner vpravo a MC2 je pro levou ruku hořáku. Tovární nastavení je NE. Pro změnu stiskněte tlačítka ENTER. Použijte šipek nahoru / dolů pro změnu na YES (stále bliká). Stisknutím klávesy ENTER přijmout a předem. Pokud MC2 nemá chybu skokan ukáže.

FUEL TYPE

GAS

**Druh paliva**

Plynový nebo elektrický. Tovární nastavení je Gas. Změna stiskněte tlačítko ENTER. Použijte šipky nahoru / dolů a ENTER přijmout a předem.

REMOTE HOOD SWITCH  
INSTALLED?

NO

**Dálková spoušť Hood**

Tovární nastavení je NE . Dojde-li k Dálková spoušť Hood nainstalován , stiskněte klávesu ENTER a NO bliká . Použijte šipky nahoru / dolů pro změnu na YES . Stisknutím klávesy ENTER přijmout a předem.

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

Tovární nastavení je nula. Umožňuje pole tech provést úpravy až do +/- 20 stupňů teploty.

HIGH TEMP

590°F

**Vysoká teplota**

Může být snížena na pouhých 10 stupňových krocích od továrního nastavení 590 stupňů Fahrenheit. Ne méně než 500 stupňů Fahrenheit. Pro změnu stiskněte ENTER a pomocí šipek nahoru / dolů změnit, a stiskněte klávesu ENTER přijmout a předem.

LOW TEMP

350°F

**Nízká teplota**

Troubě může být snížena na 300 stupňů Fahrenheit. Výchozí je 350 stupňů Fahrenheit. Pokud pole tech sníží teplota na 300 stupňů ovládání umožní ji a zobrazí "Ventil Změnit reqd" Pro změnu stiskněte tlačítko ENTER a pomocí šipek nahoru / dolů změnit, a stiskněte klávesu ENTER přijmout a předem.

MAIN FAN [AMPS]

Press ENTER to see  
isolated amp load**Hlavní Fan**

Pouze pro jednotky s On / Off hlavního ventilátoru. VFD jednotky jsou tři fáze, nemá žádný monitorovací touto kontrolou. Tento displej zobrazuje Amp zatížení motoru ventilátoru.

BELT DIRECTION

L to R

**Směr pás**

Pokud se změni pás potřeby směru od bud' zleva doprava nebo zprava doleva, stiskněte klávesu ENTER a pomocí šipek nahoru / dolů pro změnu nastavení . Drát pás nesměrové a není fyzicky třeba měnit. Je-li dopravník je rozdělený pás, pak použijte tlačítko TIME přepínat mezi pásy. Stisknutím klávesy ENTER přijmout a předem .

MAIN FAN OFF DELAY

AUTO[225°F]

**Hlavním zpoždění ventilátor vypnut**

Pro změnu stiskněte tlačítko ENTER pro zvýraznění AUTO. Použijte šipek nahoru / dolů pro změnu (časovanou 30:00) a stiskněte tlačítko ENTER přijmout a ukončit.

BEEPER BUTTON TEST

**Bzučák testovací tlačítko**

Stiskněte ENTER pro vstup do nastavení. Pípnutí při každém stisknutí tlačítka. Pro opuštění stiskněte tlačítko ENTER.

## Režim Nabídka (Volitelný)



### Provoz Nabídky

1. Pro vstup do Menu Mode stiskněte tlačítko MENU.
2. Číslo v pravém dolním rohu začne blikat.
3. Procházejte menu stisknutím šipek nahoru / dolů (max 12 přednastavených menu).
4. Pro výběr požadovaného menu stiskněte tlačítko ENTER. Číslo by měl mít solidní černou skříňku kolem něj.
5. Chcete-li změnit na jinou výběru nabídky stiskněte tlačítko MENU a pevná látka černá skříňka zmizí a číslo začne blikat.
6. Je-li počet blikání stisknutím tlačítka MENU opustíte režim nabídky.

### Změna nastavení Nabídka

1. Chcete-li změnit nastavení, když je číslo bliká jít na požadovanou předvolbu a stiskněte tlačítko ENTER a MENU po dobu 3 sekund.
2. TEMP by měl začít blikat. Použijte šipek nahoru / dolů pro výběr temp a poté stiskněte tlačítko ENTER.
3. TIME by měl začít blikat. Použijte šipek nahoru / dolů pro výběr času a poté stiskněte a podržte tlačítko ENTER a MENU po dobu 3 sekund pro uložení pro uložení předvolbu.

## Další Možnosti Uživatelů

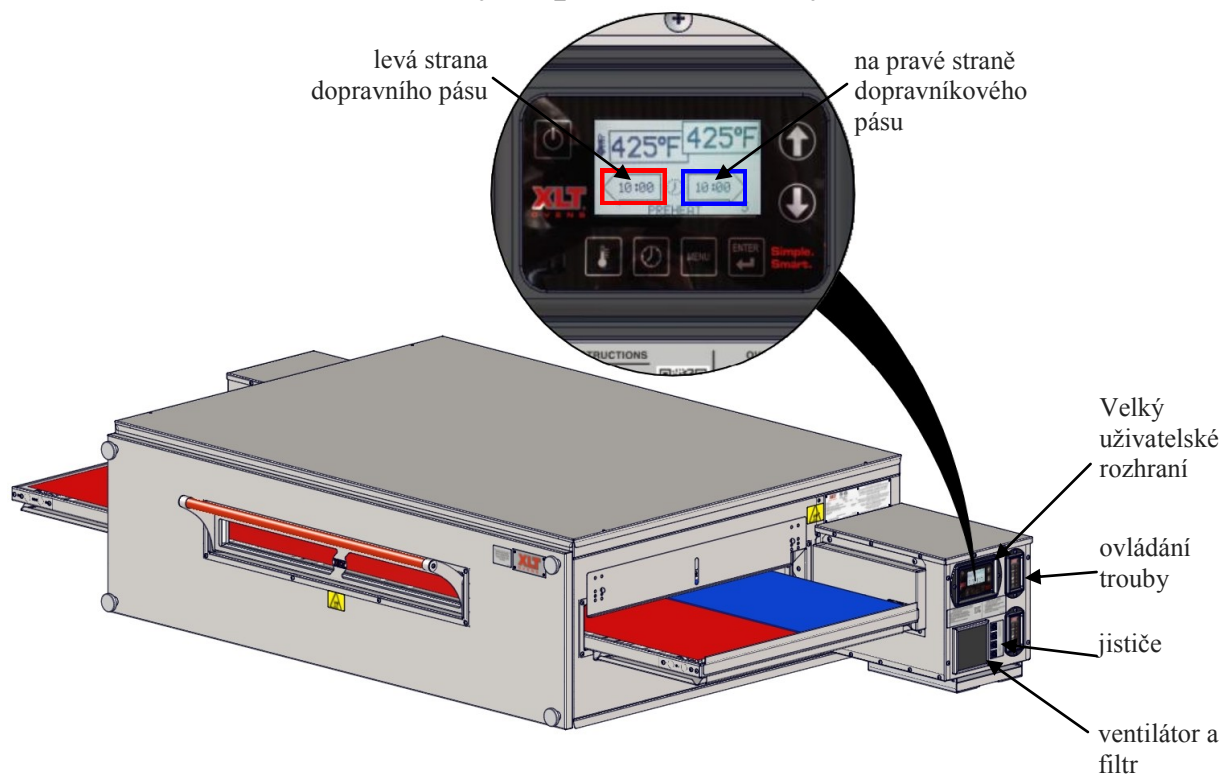
### Zámek

1. Pro zamknutí a odemknutí trouby čas a teplotu době zveřejnění této zprávy a ENTER po dobu 3 sekund, dokud LUI jednou pípne.
2. Poté stiskněte tlačítko TEMP, čas a TEMP během 3 sekund zamknout nastavení.
3. Zámek nebo odemknout symbol se zobrazí v levém dolním rohu Lui.

### Fahrenheit na stupně Celsia

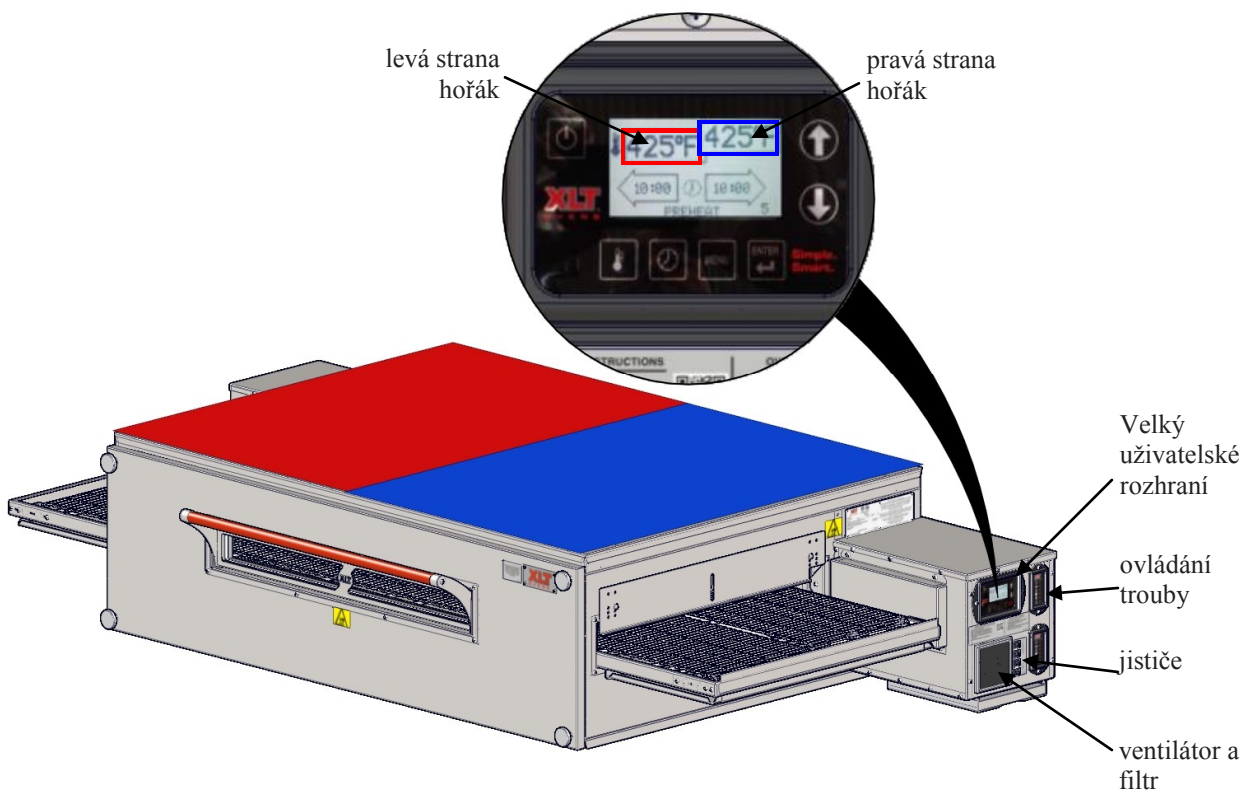
1. Pro změnu teploty ze stupňů Fahrenheitů na Celsia stiskněte a podržte TEMP a ENTER po dobu 3 sekund a nastavení se změní.

## Rozdělit Pásový dopravník časovými kontrolami



## Ovládání teploty

3270 a 3870 Pouze

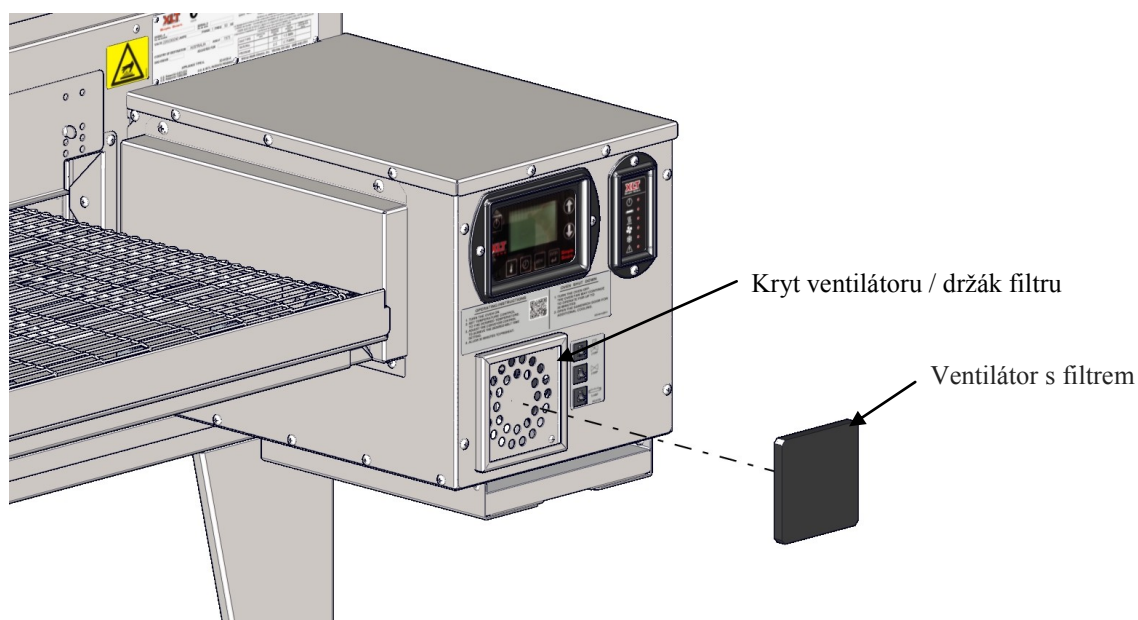


Váš XLT trouba je vyroben z nerezavějící oceli. Většina komerčních čisticí prostředky se mohou bezpečně používat na všechny povrchy z nerezové oceli. Zkontrolovat omezení aplikací na etiketě výrobku před použitím. Dodržujte doporučené preventivní a bezpečnostní opatření, jak je vyžadováno výrobcem produktu. Nepoužívejte žádné ostré čisticí prostředky na dopravním ložisek.

Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo brusné podložky, protože mohou poškrábat povrch z nerezové oceli. Oblasti s těžkým nahromaděním by měly být ošetřeny a nechá se máčet po dobu až 5 minut před utírání čisté. Vždy utřete s "zrno" povrchu zachovat vzhled.

Nepoužívat žíraviny na ovládacím panelu a / nebo elektronických součástek. používat pouze čisticí prostředky kompatibilní s Lexan® na tváři řízení dopravníku.

Nejkritičtější položka má být vyčištěn, je filtr na ventilátoru. Filtr je držena na místě nerezové oceli Kryt ventilátoru / filtru pro montáž a může být několikrát promyje. Pravidelné čištění filtru je důležité udržovat cirkulaci vzduchu uvnitř řídicí jednotky. V závislosti na skladovacích podmínkách, je třeba tento filtr čistit jednou týdně, nebo jak to dostane zanesený prachem. Obrat'te se na XLT Pece pro náhradní díly.



### Chlazení Filtr údržba

1. Když je třeba vyčistit filtry chlazení objeví alarm na lui říká "filtr".
2. Stiskněte tlačítko MENU pro vstup na obrazovku "FILTER RESET".
3. Jakmile je filtr vyčištěn, stiskněte tlačítko ENTER pro reset provozních hodin filtru. Tím se dostanete na jinou obrazovku, která vám ukáže časovač záda v 00:00 a bude ukončen po 5 sekundách.
4. Pokud si přejete, aby se vyhnula alarmu Stiskněte tlačítko MENU a bude jasné, alarm po dobu dalších 2 hodin. Potom alarm "FILTER" se opět objeví.





NEBEZPEČÍ

Mikrovlnná trouba musí být v pohodě a elektrický kabel odpojen dříve, než je provedeno jakékoliv čištění a údržbu.



POZOR

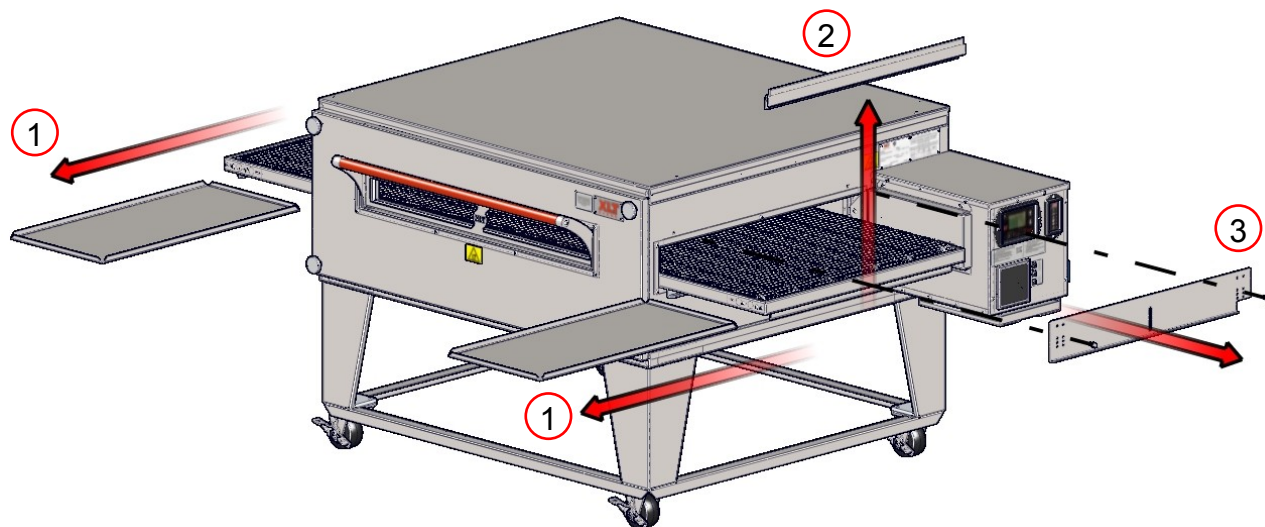
Je-li trouba musí být odstraněny ze své základní poloze pro čištění nebo servis, následující postup je třeba dodržovat:

1. Vypnutí hlavního ruční plynový ventil.
2. Odpojte elektrický kabel.
3. Odpojte plynové potrubí.
4. Odemknout kolečka.
5. Odpojení zdrženlivost.
6. Při údržbě a čištění je kompletní, přesunout troubu na původní místo.
7. Připojit zdrženlivost.
8. Lock kolečka.
9. Zapojte elektrického kabelu.
10. Zapojte plynového potrubí.
11. Otočte ruční plynový ventil.
12. Postupujte podle pokynů normální osvětlení.



TIP

Číst a nejprve porozumět dalších 11 kroků , které ukazují, jak odebrat součásti z trouby za účelem čištění .



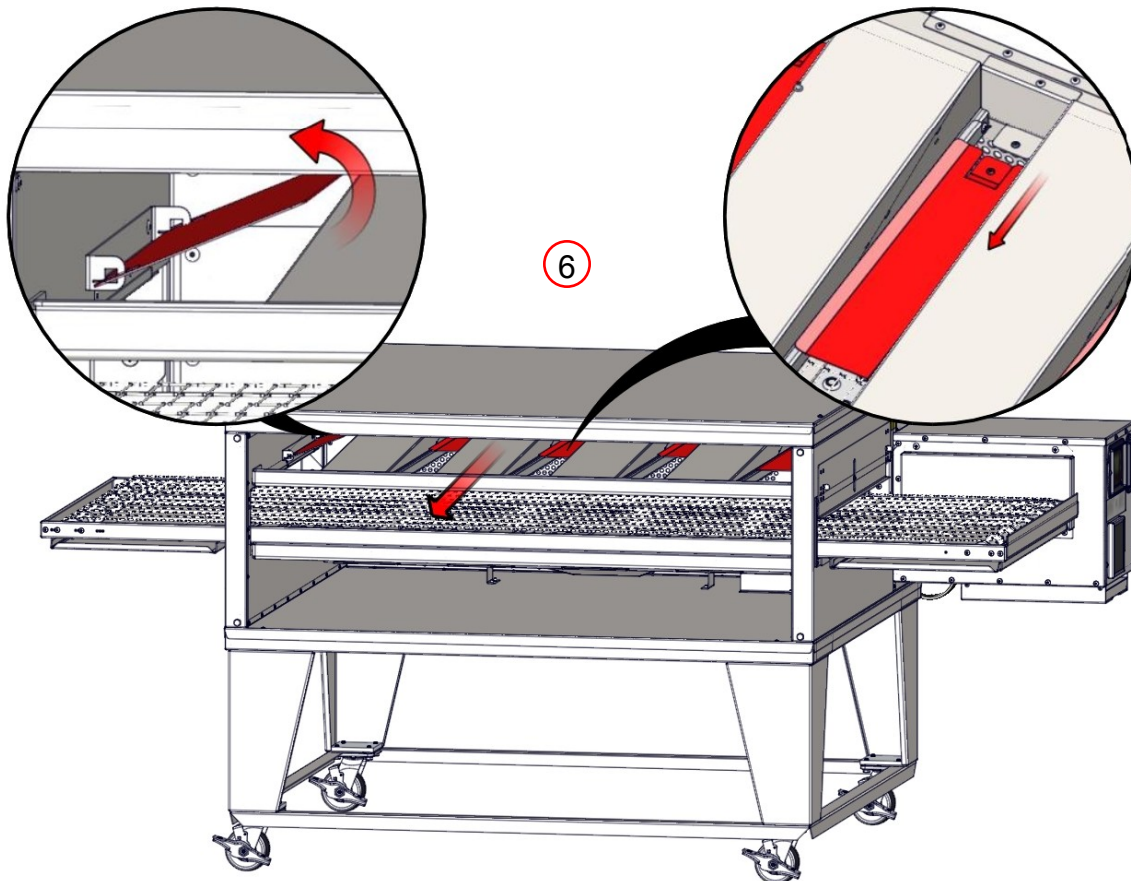
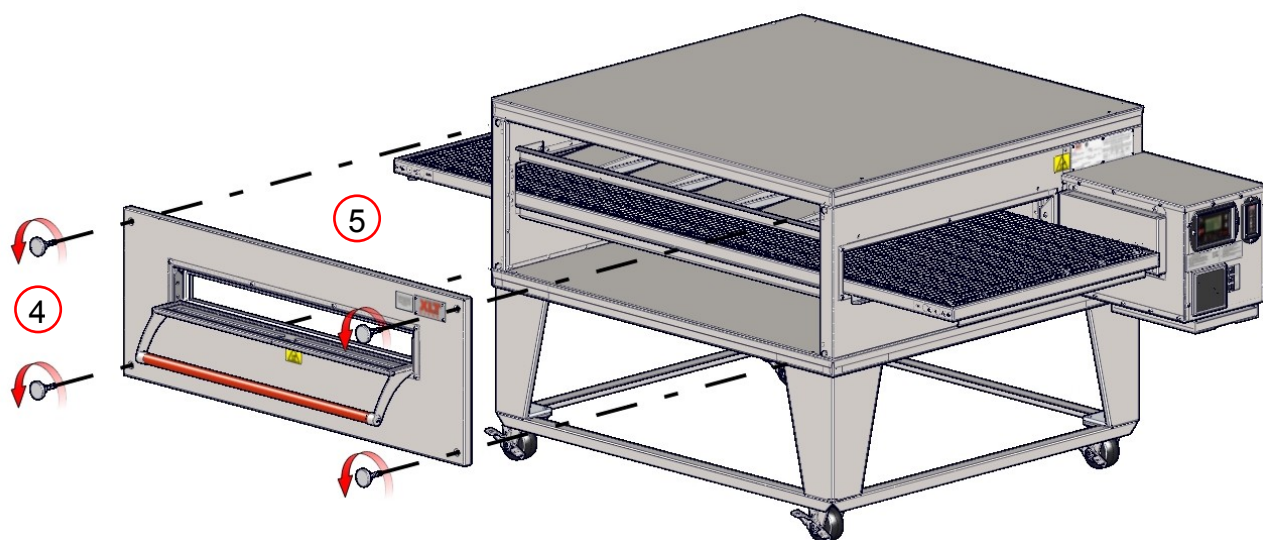


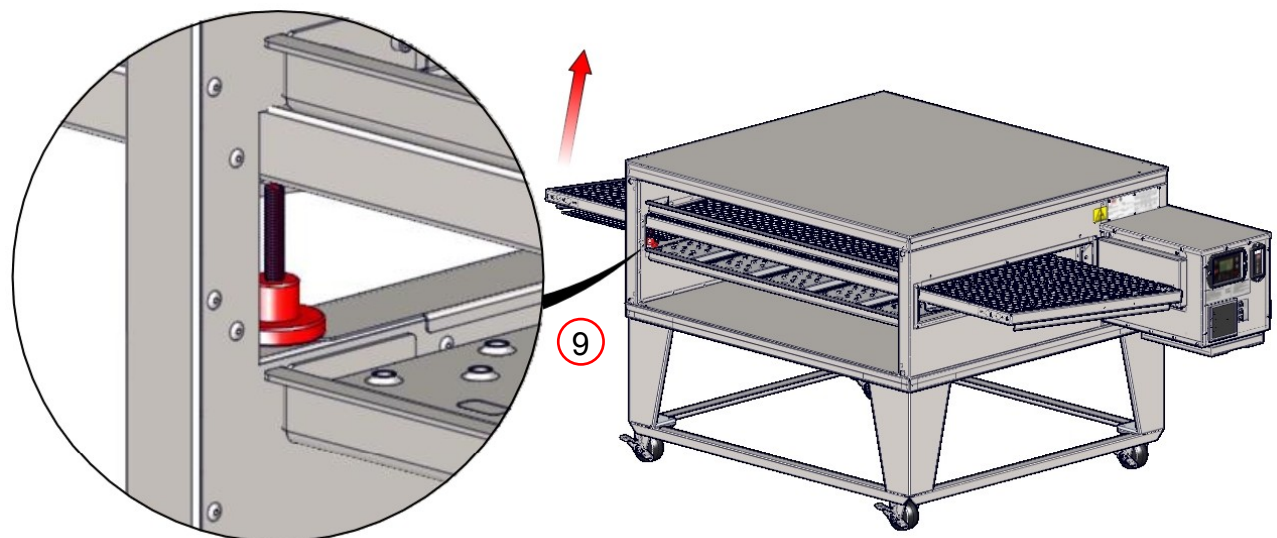
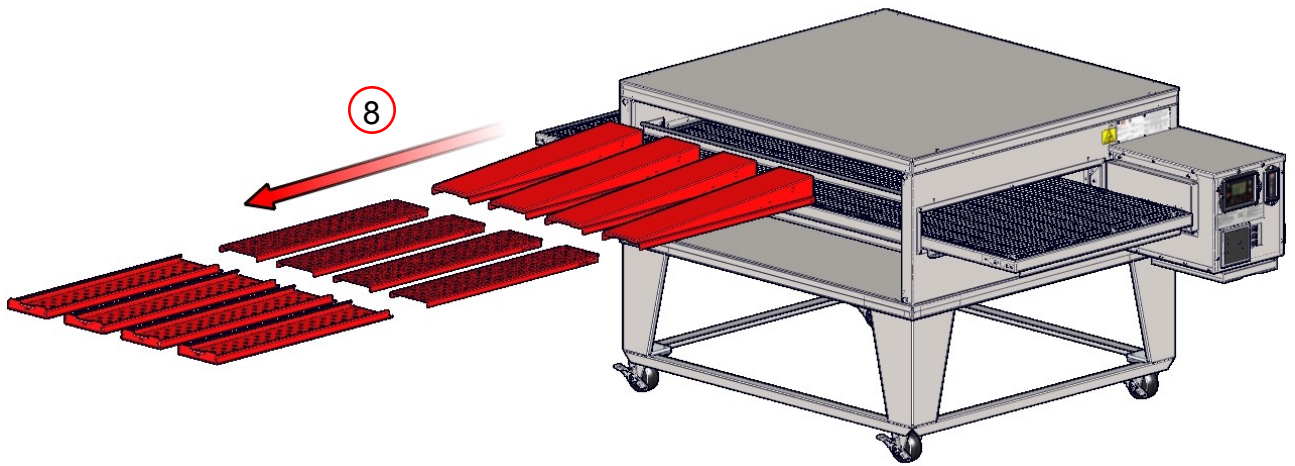
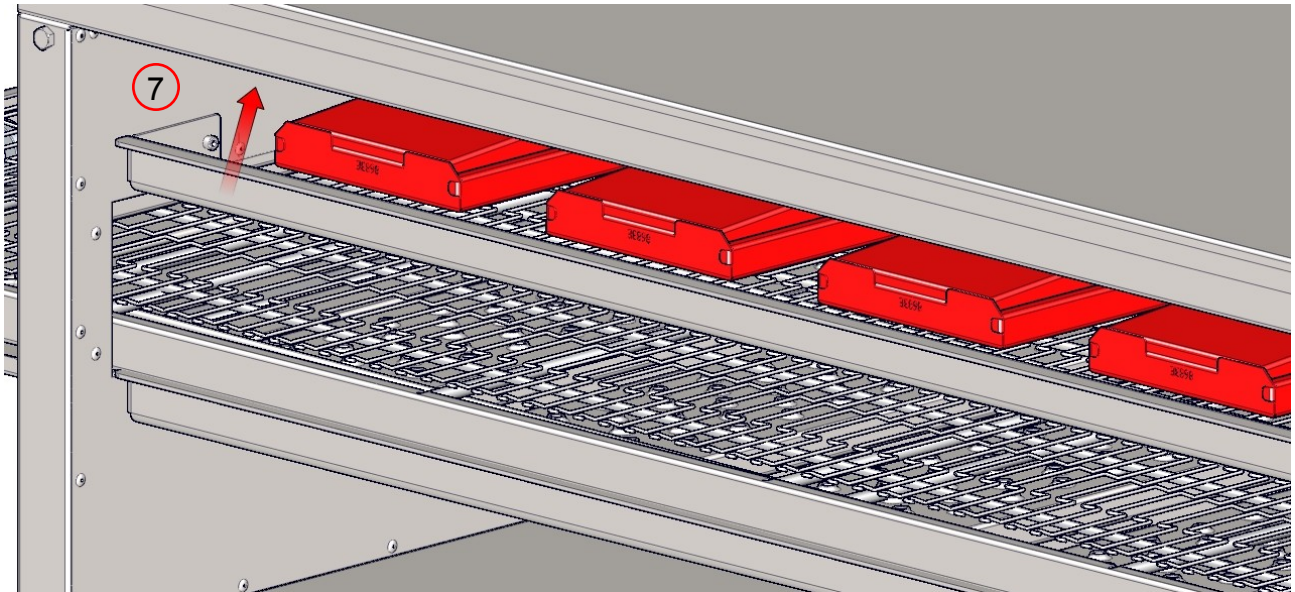
Otevření dveří sandwich poskytne místo pro uchopení pro odstranění předního panelu.

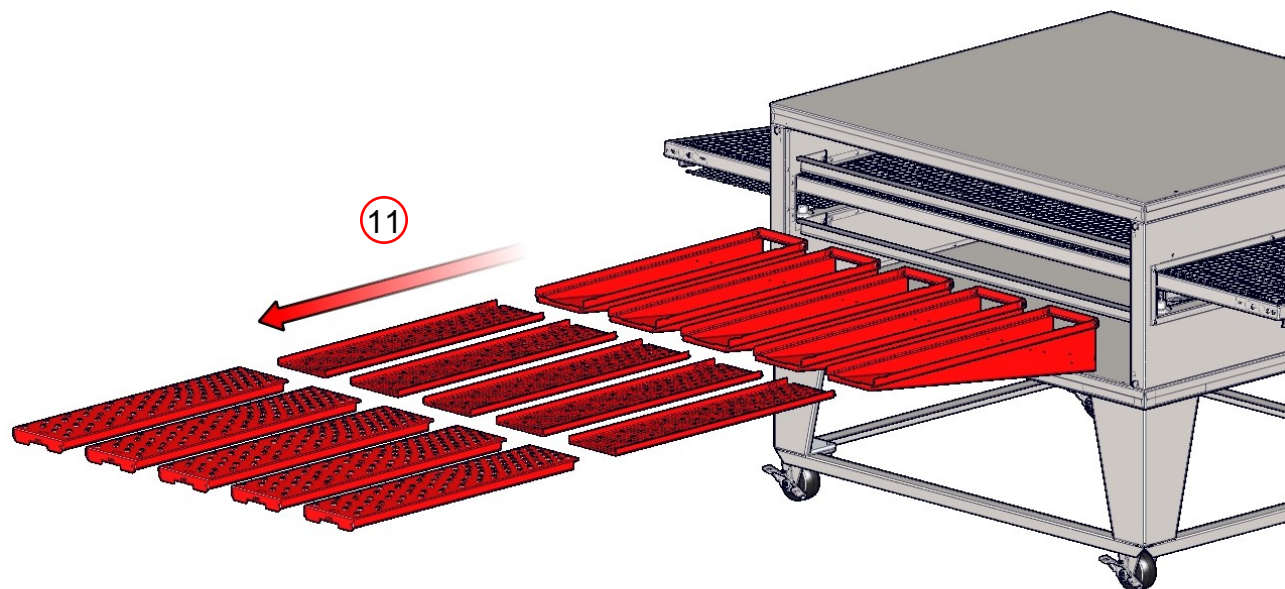
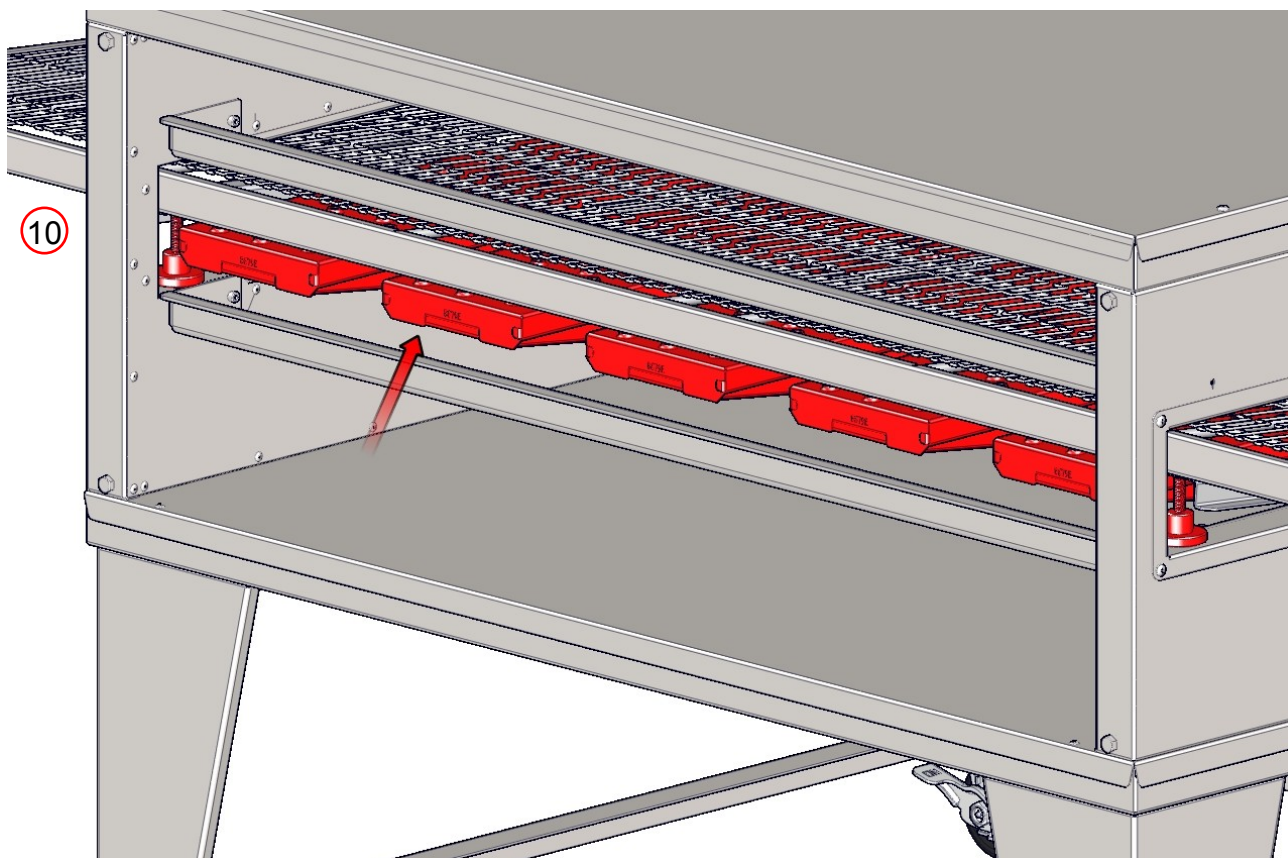
## TIP



Přední panely mohou vážit až 75 liber. [34 kg]. Při zvedání dbejte zvýšené opatrnosti.







**POZOR**

Nestříkejte tekuté čisticí prostředky do štěrbin a otvorů v těchto místech:

- Zadní Control Box
- Pod Control Box
- Hlavním ventilátoru Kryt motoru

Stejně jako u jiných zařízení, je nutná pravidelná údržba. Mnoho faktorů ovlivňují tento harmonogram, jako je produktového mixu a hodinách používání. Příkladem plán je součástí balení.

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

\* Nepoužívejte žádné ostré čisticí prostředky na ovládacím panelu. používat pouze čisticí prostředky kompatibilní s Lexan® na tváři řízení dopravníku.

\* K čištění trouby nepoužívejte proud vody.

Obráťte se na zástupce tovární nebo místní servisní společnost vykonávat všechny ostatní údržbu a opravy.



NEBEZPEČÍ

**Mikrovlnná trouba musí být v pohodě a elektrický kabel odpojen dříve, než je provedeno jakékoliv čištění a údržbu.**

### Správné Vaření

Experimentování je asi jediný způsob, jak určit správné nastavení času a teploty. Zatímco pizza může vypadat dokonale vařené na vnější straně, může být uvnitř nedostatečně tepelně. Teploměr je třeba zjistit, zda potraviny jsou správně uvařené. Většina zdravotnických oddělení mají pravidla a předpisy, které stanoví minimální teploty pro vnitřní teplotě potravin. Většina provozovatelů chcete vařit jídlo tak rychle, jak je to možné, aby sloužil více zákazníků za hodinu. Nicméně, vaření potraviny pomalejší je jediný způsob, jak dosáhnout správné vnitřní teplotu. Pokud vaše potravinářské výrobky vypadají přijatelné na vnější straně, ale mají vnitřní teplotu, která je příliš nízká, pak snížení teploty a snížení rychlosti pásu (čímž se zvyšuje celková doba), bude nutné.

Několik faktorů může ovlivnit výkon vaření a vlastnosti:

- Teplota trouby (obecně ovlivňuje barva)
- Rychlost dopravníku (obvykle postihuje STUPEŇ VAŘENÍ)
- Finger uspořádání
- Nadmořská výška
- Pánve oproti obrazovek
- tloušťka těsto
- sýr typu
- Teplota syrový přísada (zmrzlý?)
- Množství polevy

XLT pece může být nakonfigurován tak, aby vařit širokou škálu potravin. Toho je dosaženo tím, že uspořádá prsty ovládat vlastnosti pečení. Obecně řečeno, většina vaření je "zdola nahoru" proces. Horký vzduch ze spodní řadě prstů musí projít dopravník (ve vzdálenosti asi 2 "/ 50,8 mm), teplo pánev nebo obrazovky, a pak vlastně vařit syrové těsto. Horký vzduch z horní části, na druhé straně, v podstatě jen musí roztavit sýr a re-tepelných předvařené zálivky. V důsledku toho většina operátorů používat troubu s prsty uspořádány tak, že mnohem více vzduchu je směřován do dolní části pizzy, než v horní části. K dispozici jsou místa pro stejný počet prstů nad a pod dopravníkem. K dispozici jsou prst krycí desky, které mají šest řad otvorů, čtyřmi řadami otvorů, dvěma řadami otvorů, a žádné díry (nebo prázdný pokrývají desky). Typický prst uspořádání může mít většinu nebo dokonce všechny prsty na dně "full open", která je prsty se všemi šesti řadami otvorů, a jen dva nebo tři prsty na vrcholu se čtyřmi nebo šesti řadami otvorů. Horní prsty mohou být uspořádány symetricky rozloženy, nebo může být posunut asymetricky buď vstupní nebo výstupní konce dopravníku. Doporučujeme vám experimentovat tím, že pokusí jiný prst uspořádání, teploty a rychlosti pásu. XLT Pece vám mohou pomoci s vaší konfigurací trouba / výrobků.

**Mechanické Funkce**

Pokud vaše trouba nefunguje správně, ověřte prosím následující podmínky:

1. Ověřte, zda je napájecí kabel do pece je připojen a / nebo zapojen Pokud je vozidlo vybaveno zásuvku a zástrčku.
2. Zkontrolujte všechny jističe na ovládacím panelu trouby a na zadní straně ovládací skříně, aby bylo zajištěno, že nebyly vypnut.
3. Zkontrolujte, zda jsou jističe v objektu elektrické servisní panel nebyly aktivován nebo vypnut.
4. Zkontrolujte ruční plynový ventil, aby se ověřilo, zda je zapnutý úplně. Rukojeť na ventilu by měl být rovnoběžné s plynového potrubí, když je ventil zapnut, a rukojeť bude kolmý s plynového potrubí, když je ventil vypnut. Také si pamatují, že kdykoliv se hadice plynu byl odpojen to bude nějakou dobu trvat očistit vzduchu z plynové řady.
5. Ověřte, že trouba je dodáván s plynem vypnutím a Zpětné rychlého odpojení montáž na hadici plynu.
6. Zkontrolujte, zda je trouba zcela smontován. Všechny prstů musí být řádně nainstalován.
7. Nesprávné nebo neúplné umístění prstu může způsobit "větrný" stav, který může způsobit hořák není na světlo.
8. Velikost linie a tlak plynu musí být adekvátní k podpoře celkových požadavků BTU se všemi spotřebiči v obchodě zapnuty. Naleznete v části "Trouba dodávkách plynu" v této příručce
9. (Pouze Austrálie) V případě, že trouba nefunguje správně osvětlení. Vypněte troubu a stiskněte a držte spínač ručního resetu na zadní straně ovládací skříně po dobu pěti sekund. Počkejte přibližně 30 sekund nebo dokud se ventilátor přestane otáčet a zapněte troubu znovu zapnout.

Pokud vaše trouba stále nepracuje správně, XLT má kvalifikovaný personál zákaznického servisu, který může poskytnout pomoc na jakýkoliv typ problému XLT trouby mohou nastat. Zákaznický servis je k dispozici 24/7/365 na 888-443-2751 nebo navštivte [www.xltovens.com](http://www.xltovens.com).

**NEBEZPEČÍ**

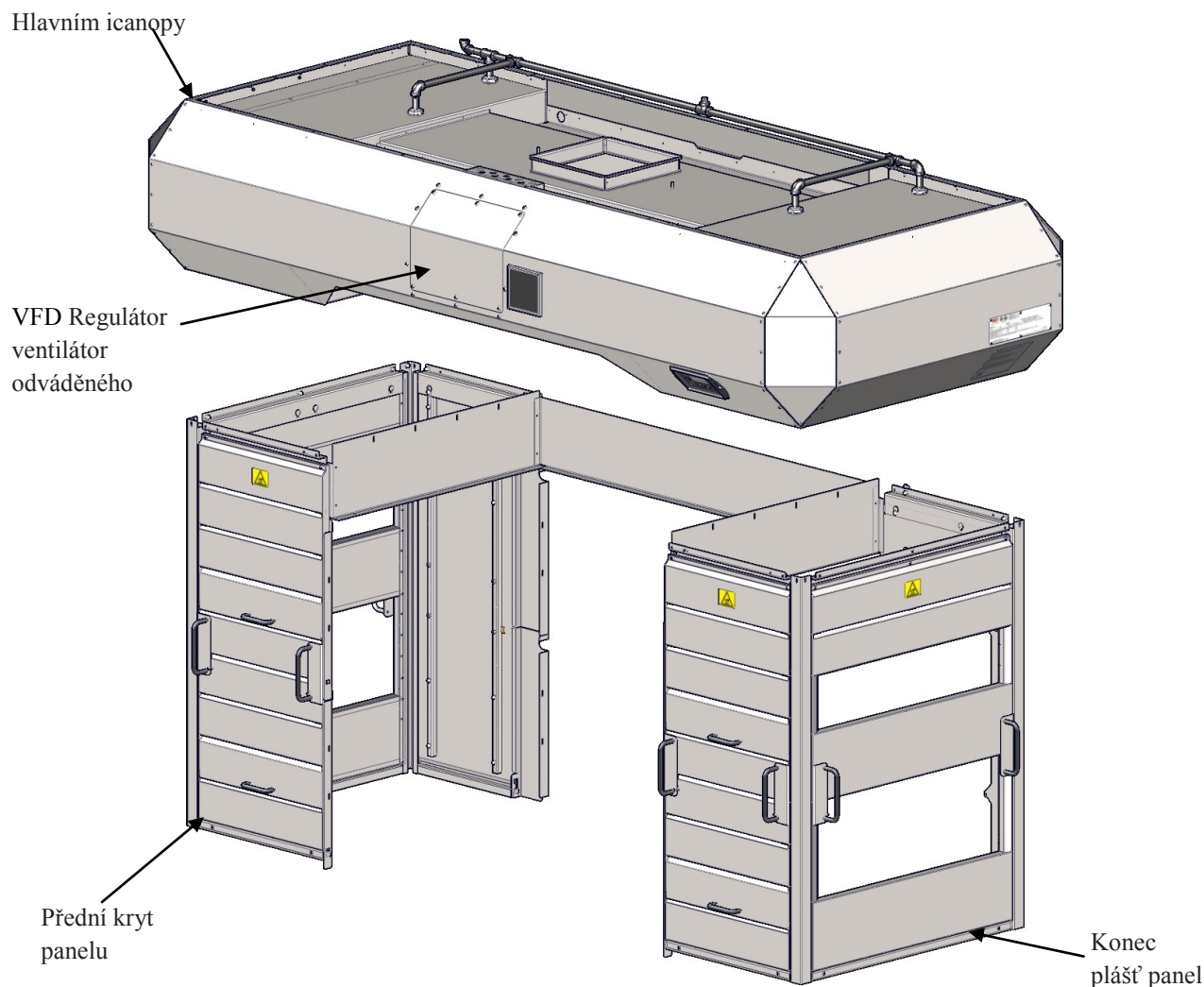
Zkontrolujte všechny místní předpisy před instalací. Zvláštní požadavky, může být nutné v závislosti na stavebních materiálech konstrukce. Jedná se o instalaci zhotovitele zodpovědně, aby bylo zajištěno, že struktura je odsavač zavěsit splňuje všechny kódy a může nést váhu digestoře.

### Odpovědnost kupujícího

Je odpovědností kupujícího:

- Důkladně posuzovat plány podlaží a specifikace. Přesné umístění trouby musí být stanovena před instalací digestoře.
- Vyložit, uncrate, smontovat a instalovat kapuci, aby to určeno umístění.
- Aby bylo zajištěno, že elektrické nástroje jsou instalovány na místě v souladu s místními stavebními předpisy a splňují specifikace v tomto návodu.
- Chcete-li vidět, že elektrické nástroje jsou správně spojeny kvalifikovaný montér pomocí vhodného hardware.
- Pro zajištění kvalifikovaného instalatéra provedl první start-up řízení.
- Místo by mělo minimalizovat dlouhé a stočené kanálové běhy, a usilovat o to, mít přímou jasnou cestu na střechu / nástěnný ventilátor obrubníku.
- Všechny kapuce nosné konstrukce musí být dostatečně pevný, aby unesl váhu digestoře a úponů. Viz strana Hood Rozměry a hmotnosti na váze.
- Udržovat správné odstupy od hořlavých materiálů v souladu s mezinárodním strojního kódu (IMC) a Národní agentura pro požární ochrany (NFPA) 96, a místní mechanické kódy.
- V Austrálii, ventilační digestoř, které mají být instalovány v souladu s AS 5601 plynofikace. Aby zajistily, že AVI Hood je správně zavěšen na stropní konstrukce.





AVI Hood systém se skládá ze tří (3) hlavní části; Hlavní Canopy věnce a pohon s frekvenčním měničem (VFD) regulátor odtahový ventilátor.

Hlavní Canopy slouží ke shromažďování a přenosu tepla do odtahového ventilátoru. Je vybaven filtry, světla a regulátor. Regulátor pracuje jak kapuci a pece. Hlavní padák velikost je závislá na velikosti pece.

Věnce pomáhají účinnost hlavního vrchlíku zachycením tepla. Jsou konfigurovatelné pro obou stranách nebo konečnému naložení nebo vyložení, a jsou snadno odnímatelné pro čištění a údržbu.

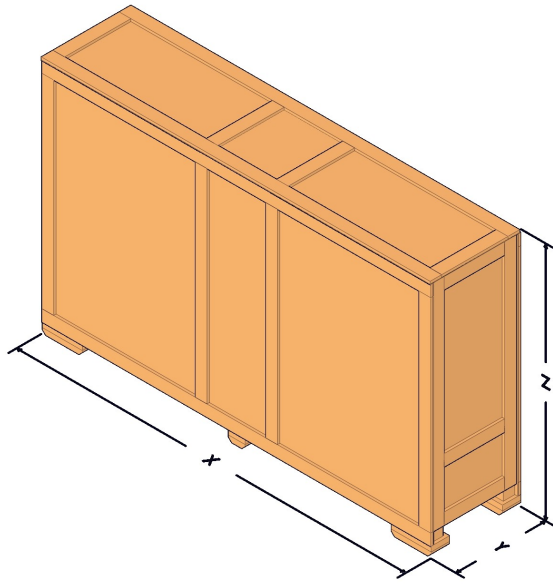
VFD převádí vstupní výkon na frekvenčním třífázového výstupního výkonu pro řízení rychlosti výfukového ventilátoru. Všechny elektrické nástroje pro kapuci a odtahového ventilátoru připojit prostřednictvím elektrického pole umístěného na přední straně hlavního vrchlíku. Kapacitní dotyková tlačítka jsou umístěna na Hood uživatelského rozhraní na přední straně hlavního vrchlíku a proplést funkci kapotou a troubou (y). Existují relé, které poskytují blokování pro zařízení, jako jsou HVAC tlumiče a / nebo specializovaných jednotek MUA a tam je volitelná relé pro potlačení ohně.

Všechny AVI digestoře jsou k dispozici pre-potrübím pro hašení požárů, což umožňuje jednoduché, v poli instalacích. Pro hašení požáru Podrobné informace viz manuál XD-9011 hašení požáru instalace pro AVI kapucí a XLT pece.

AVI kapuce byl navržen tak, aby odpovídal požadavkům IMC 2015 nebo aktuální verzi, která je typu I kapuce. To bylo také navrženo tak, aby volitelný hašení přidané ke splnění požadavků NFPA 96 standardu. Toto bylo děláno aby XLT k lepším službám požadavky zákazníka a příslušné jurisdikce.

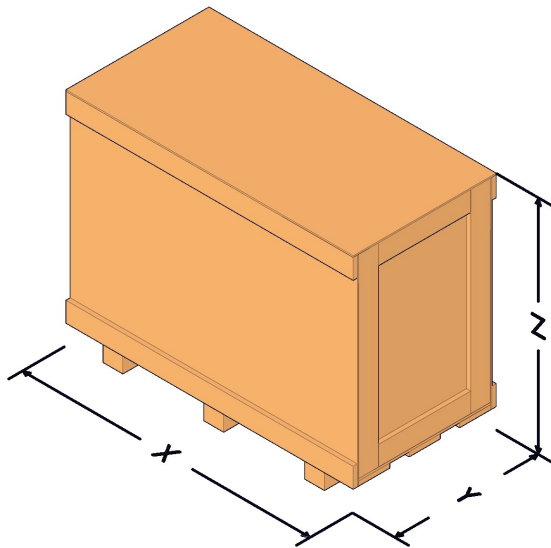
Tato strana je záměrně ponechána prázdná.

## KAPUCE BEDNA



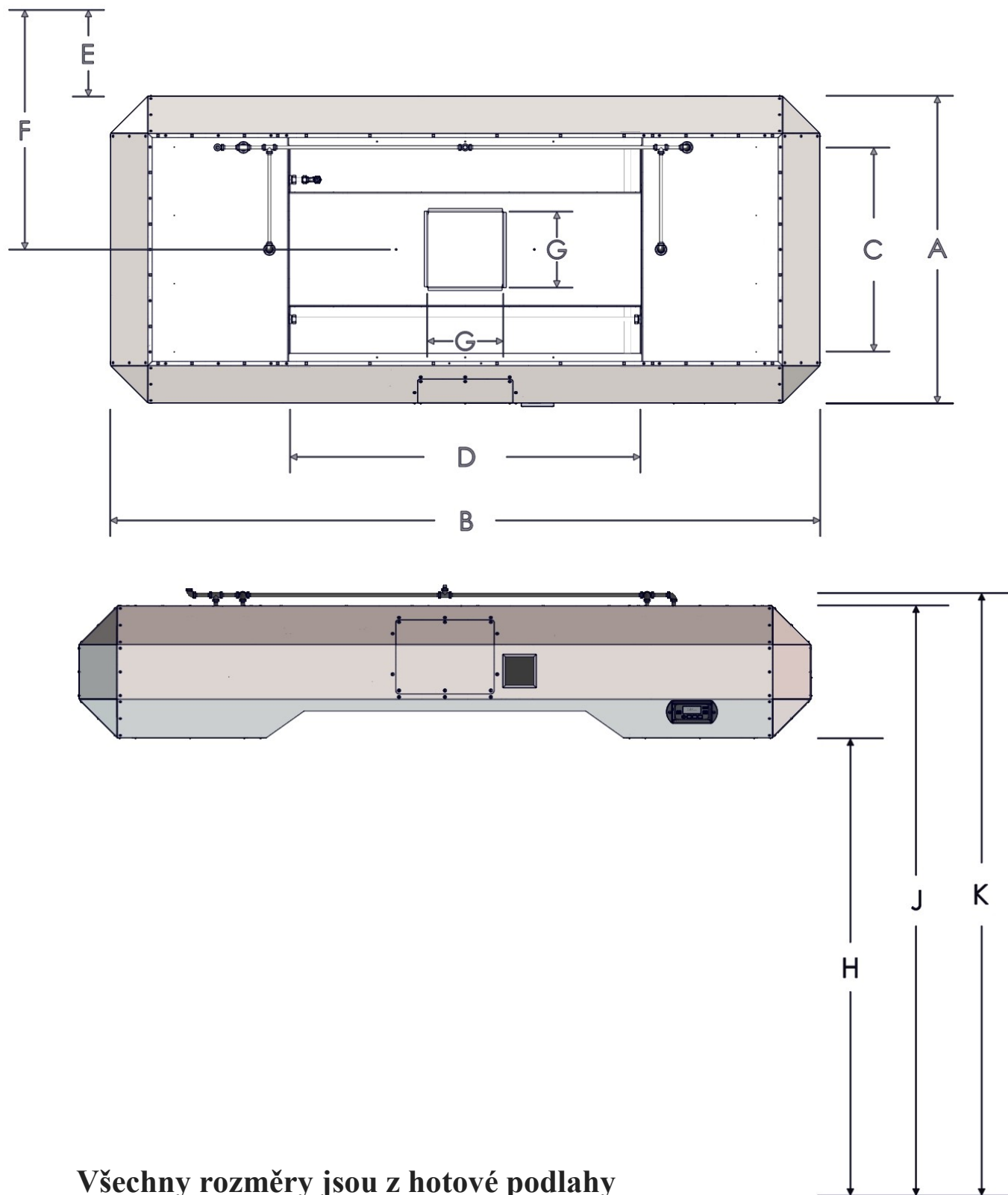
Hood Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z
xx32	94 1/4 [2394]	27 [686]	58 3/8 [1483]
xx40	102 1/4 [2597]	27 [686]	64 3/8 [1635]
xx55	117 1/4 [2978]	27 [686]	72 3/8 [1838]
xx70	132 1/4 [3359]	27 [686]	72 3/8 [1838]

## KRYT PŘEPRAVKA



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

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



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

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



Všechny rozměry v palcích [palcích], ± 1/4 [6], pokud není uvedeno jinak. Všechny hmotnosti v librách [kilogramy] Není-li uvedeno jinak.

**NOTE** \* E a F jsou minimální vzdálenosti z nehořlavé konstrukci stěny.

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

**NOTE**

Všechny hodnoty jsou CFM [m<sup>3</sup> / min], pokud není uvedeno jinak. Čísla představují celkový objem měřenou na potrubí.

V souladu s mechanickými kódů, make up vzduch musí být dodány. Pro komerční kuchyně tvoří vzduch, částka se určuje požadavky na průtok výfukového Digestoř všech ostatních požadavků průtok spalin v kuchyni.

Minimálně kouř svíčky musí být použit pro zachycování a zadržování (C & C) zkoušce. Odkazují na Větrací požadavky uvedenými v části trouby v této příručce.

A (TAB) Zpráva Testy a Balance se doporučuje po dokončení instalace. Níže jsou uvedeny minimální položky, které mají být zahrnuty je tato zpráva:

Celkový průtok vzduchu na všech A / C, make-up vzduch (MUA), & výfukové systémy.


Proudění vzduchu na každé přívodní a výfukové mřížky.

Proudění vzduchu na digestoře oproti návrhu specifikace.

Zpráva o konečný zůstatek vzduchu, s případnými opravami otázek zjištěných ve zprávě, pomůže, aby se ujistili, že vaše stavební systémy fungují správně a efektivně.

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

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

 **NOTE** Všechny hodnoty jsou FPM [m / min], pokud není uvedeno jinak. Čísla představují rychlost je změřena na tukový filtr.

 **NOTE** Většina stavební předpisy vyžadují 500 stop za minutu rychlost. Výfukové potrubí je 1 ft2. Poradte se se svým místním stavebním úředníka pro požadavky.

Rychlost čtení výše jsou získány držící anemometr 3 "pryč od tukový filtr. Trvat několik měření v různých místech po celé filtrů a průměr výsledků.

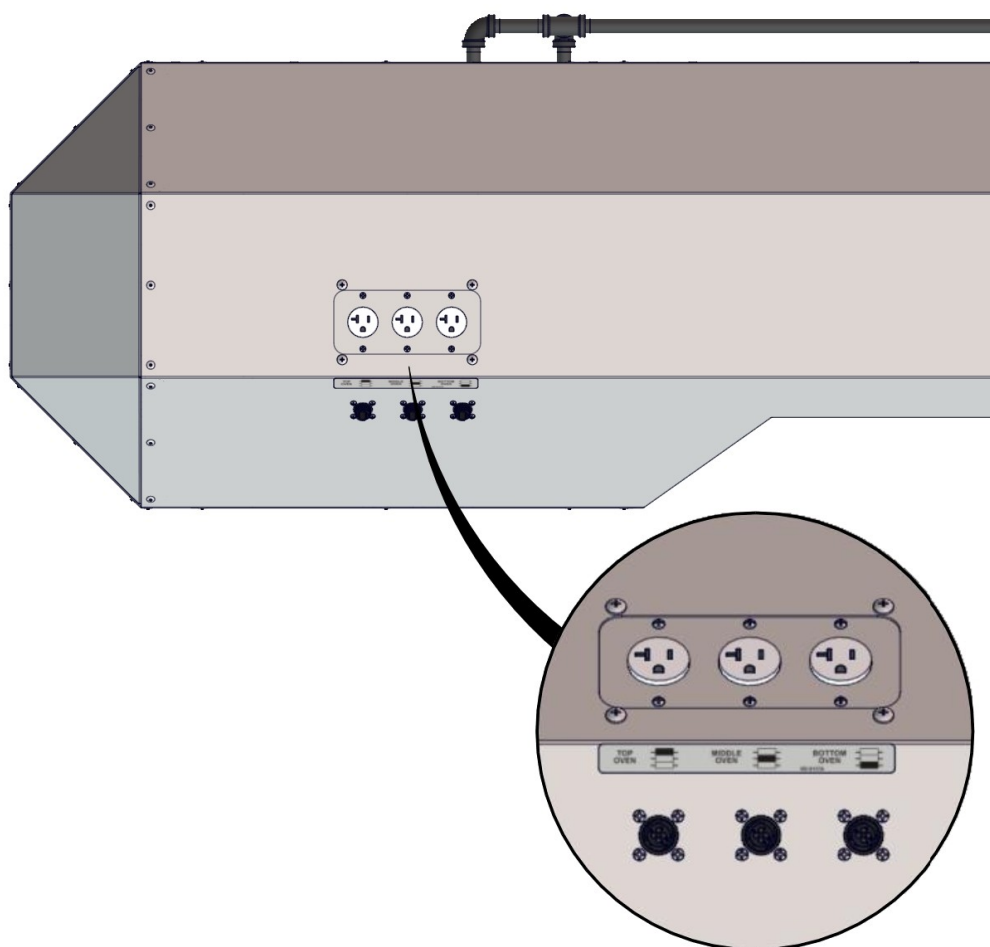
## Vstupy do elektrického pole

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

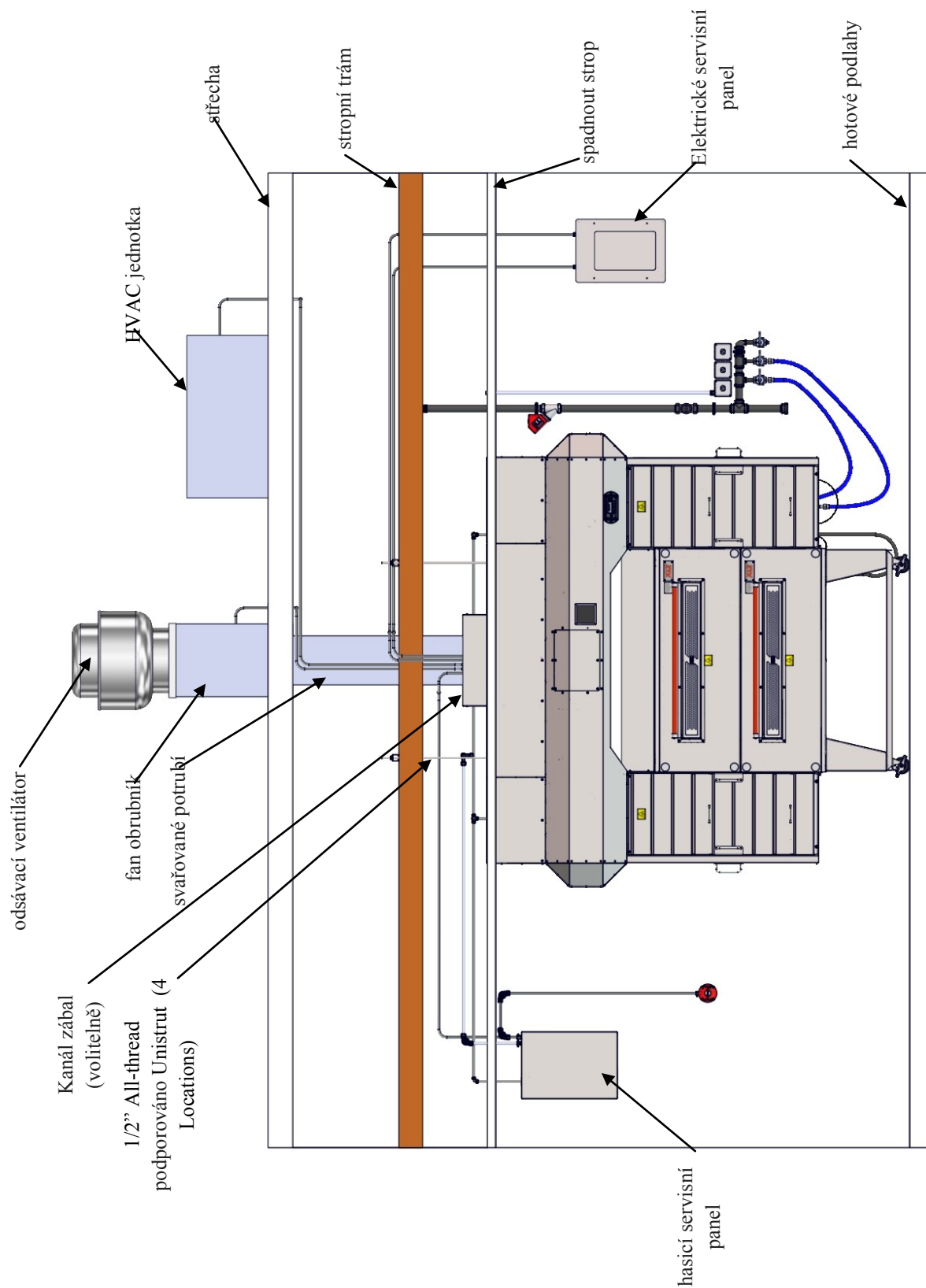
## Výstupy z elektrotechniky box

Systém AVI Hood stanoví:

- Až (3) spínací výstupy pro HVAC tlumiče a / nebo specializovanou jednotku.
- Jeden (1) 230 V AC, 10 Amp, s proměnnou frekvencí, výkon třífázový pro větrání odtahového ventilátoru.
- Až tři (3) nádoby pro trouby.
- Jeden (1) 24 VDC signálu požárního poplachu.



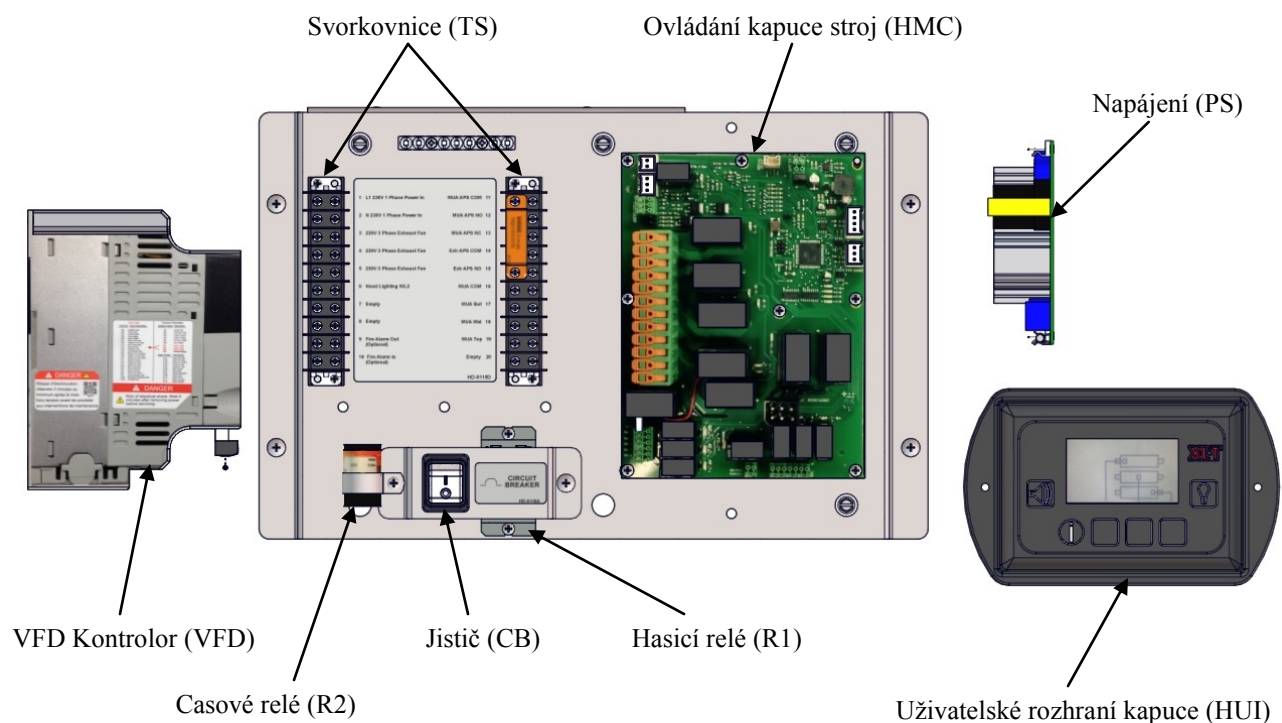




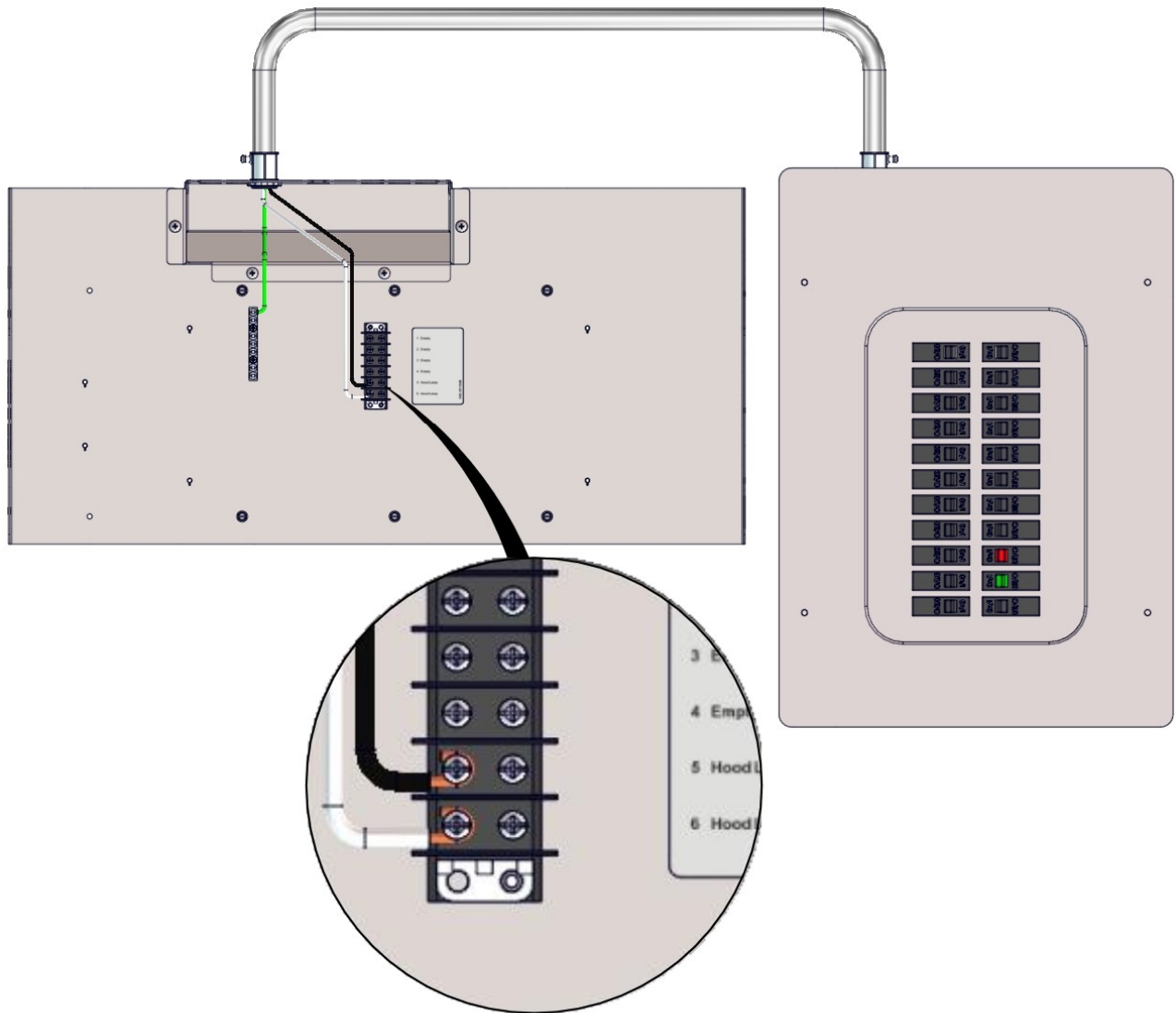
Všechny konstrukční prvky, elektrická a hasicí zařízení znázorněná pouze informativní charakter.

# HOOD ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

## VFD Řídicí box - standard s hašení

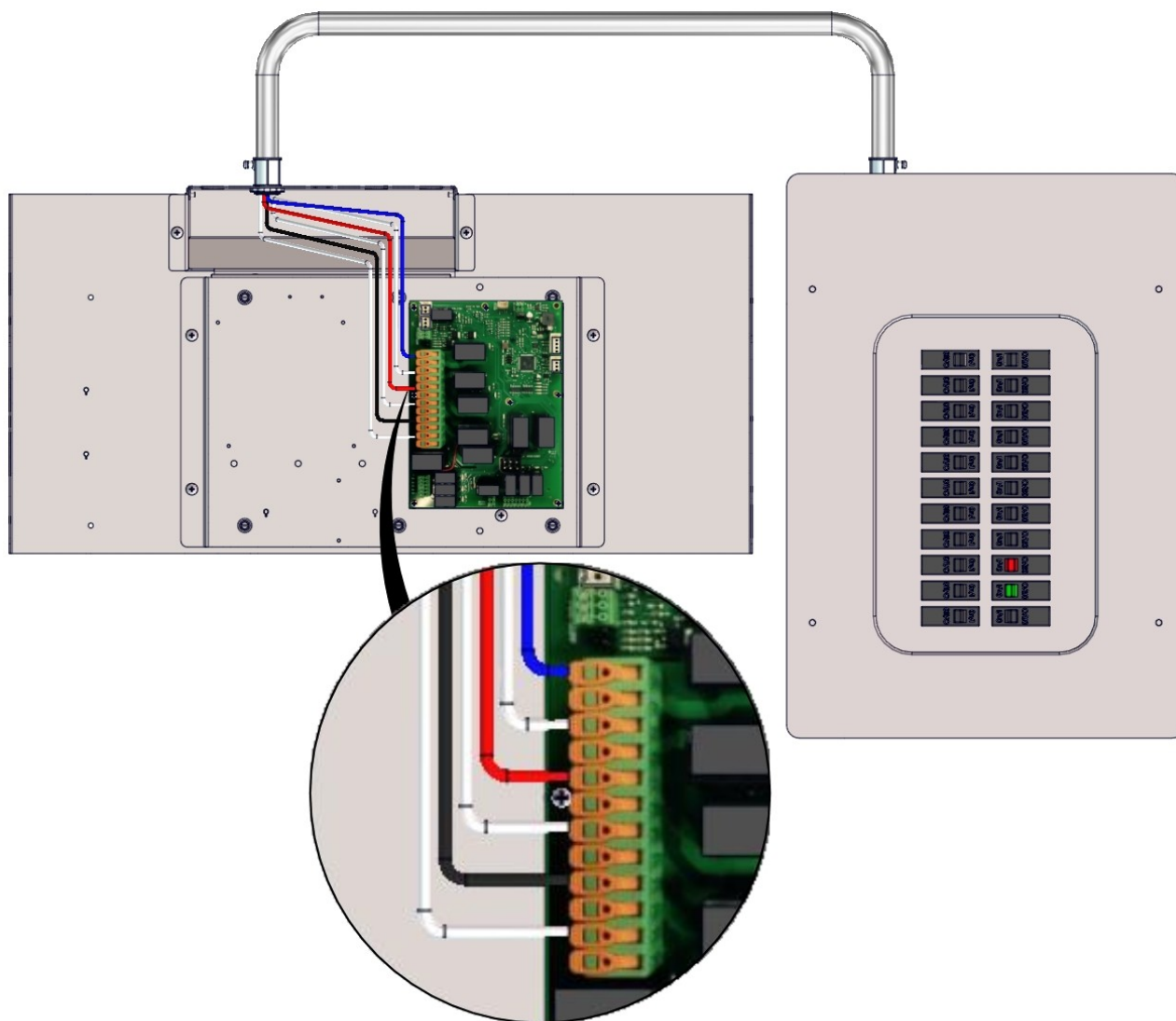


## Příkon světel - bez regulátoru VFD

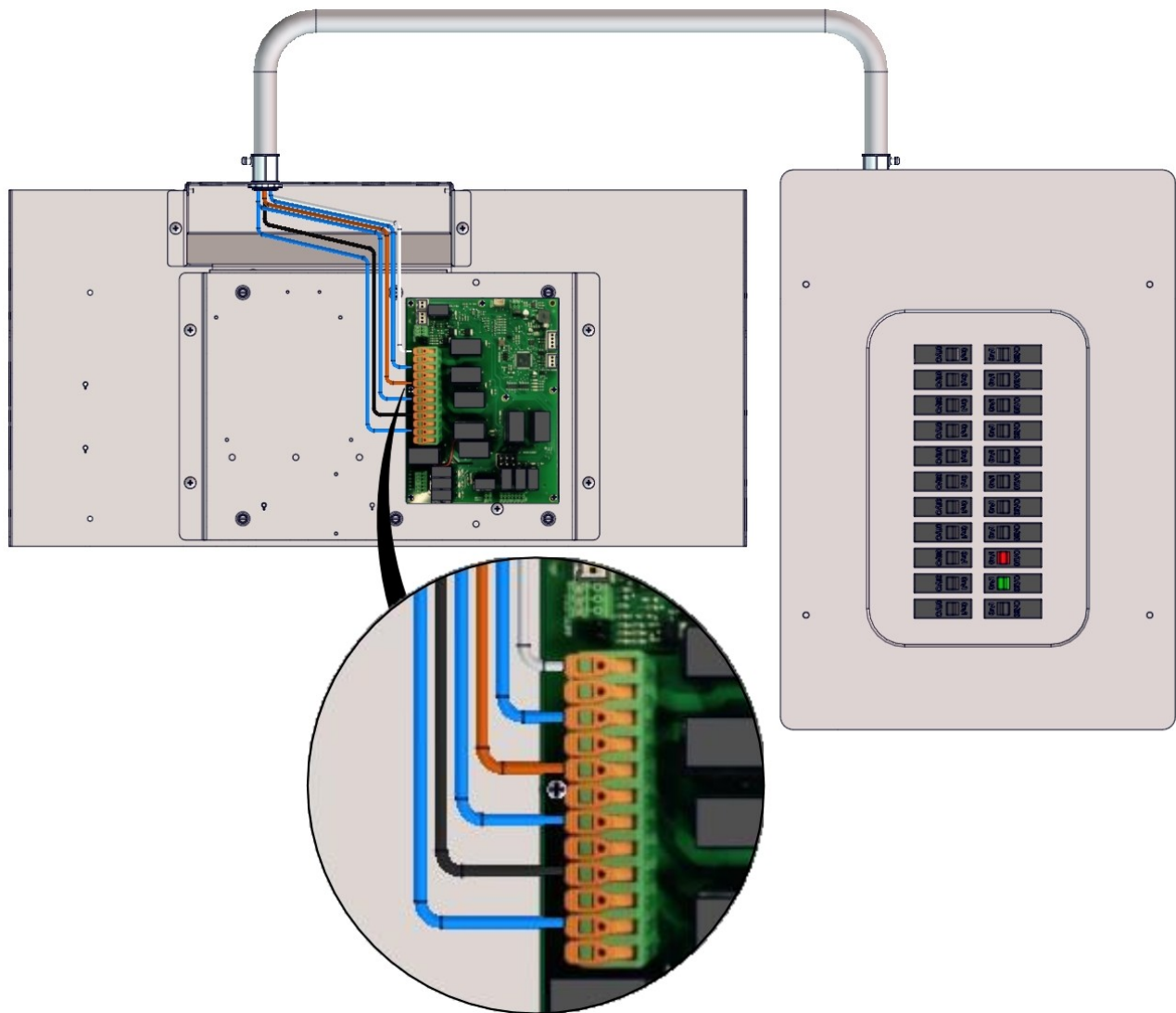


Non-VFD Control Box (Cover removed)

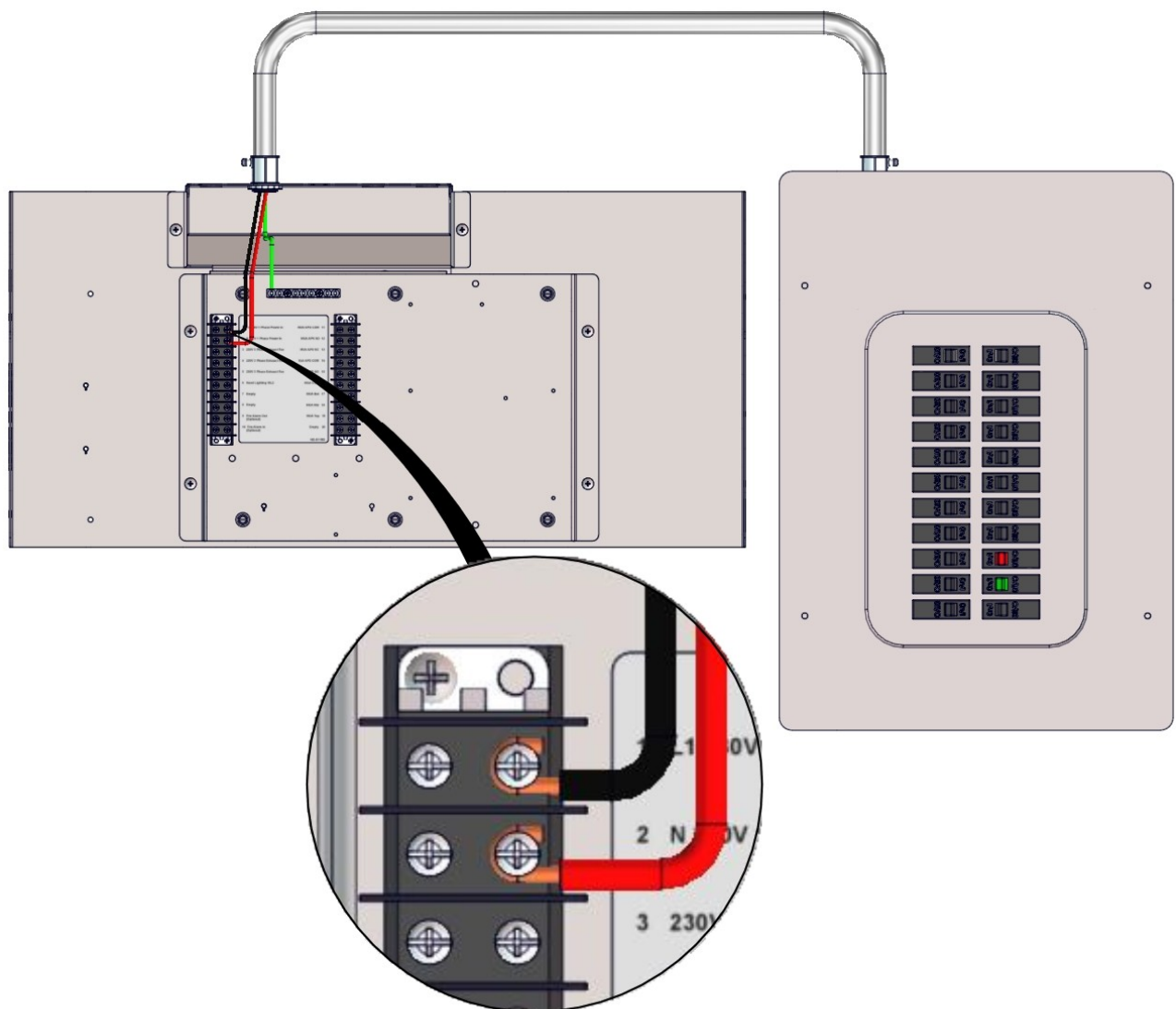
## Příkon do Trouba - napětí a frekvence



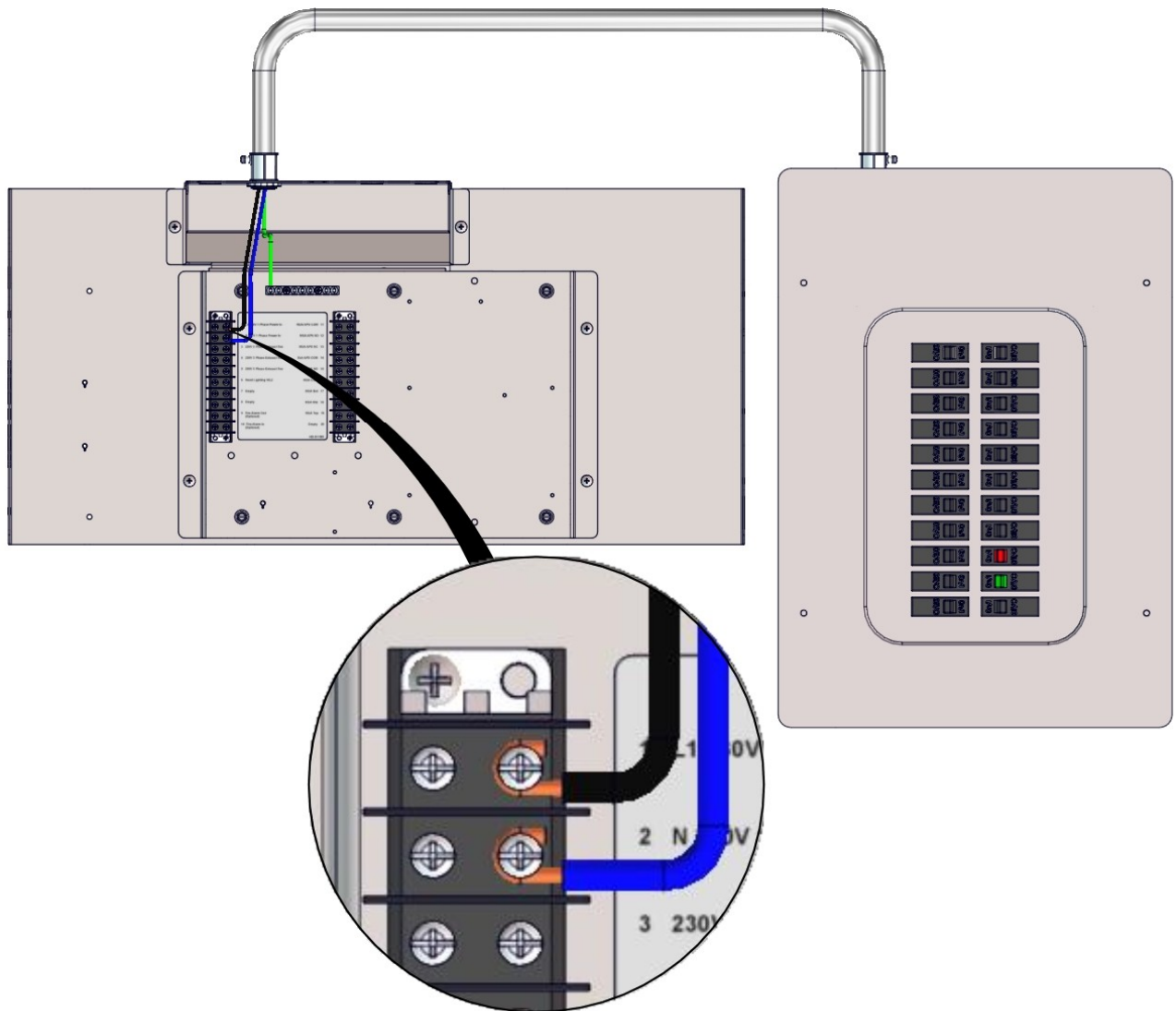
## Příkon do Trouba - světový napětí a frekvence



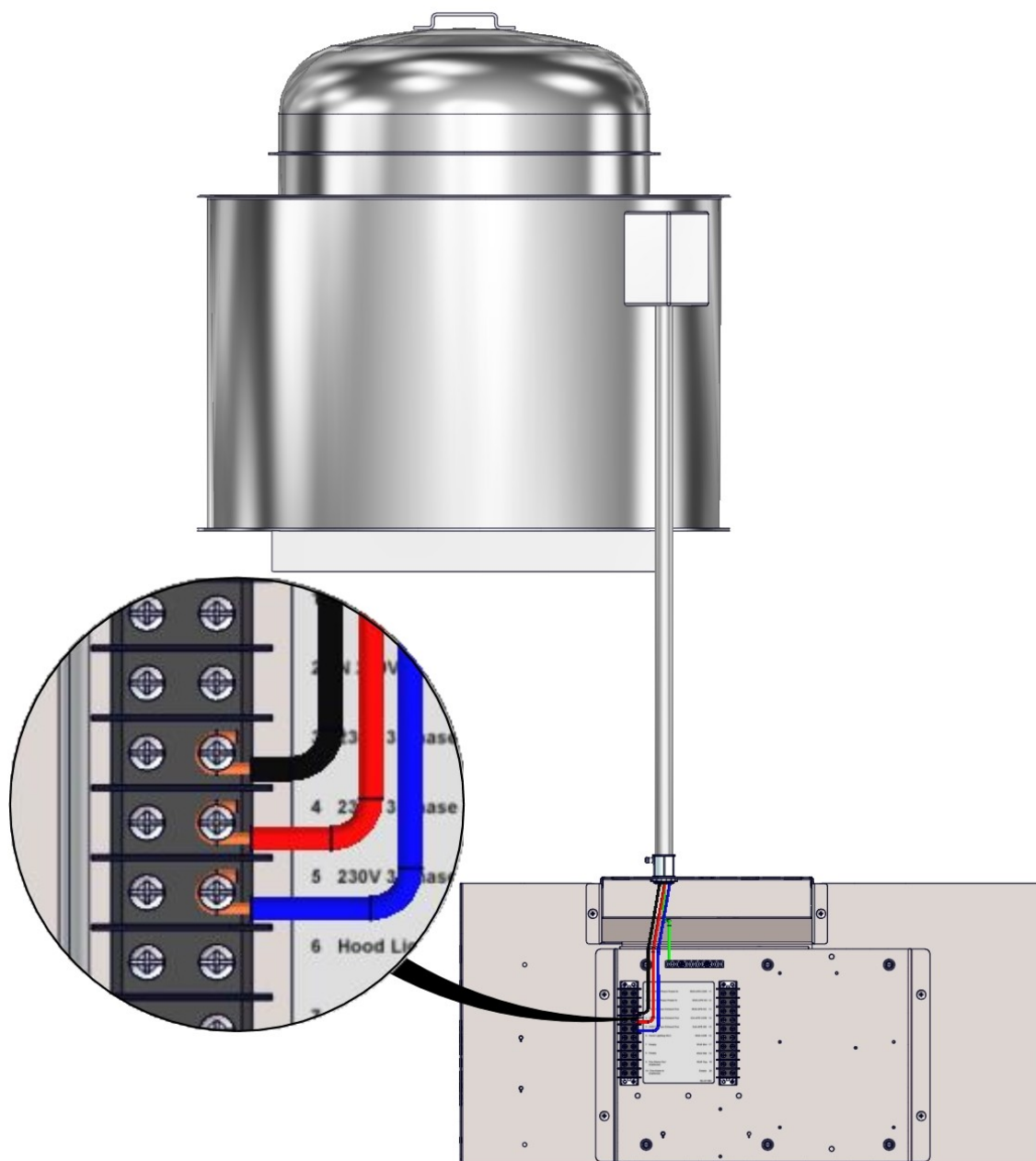
## Příkon do řídicí jednotky VFD - standardní napětí a frekvence



## Příkon do řídicí jednotky VFD - světového napětí a frekvence

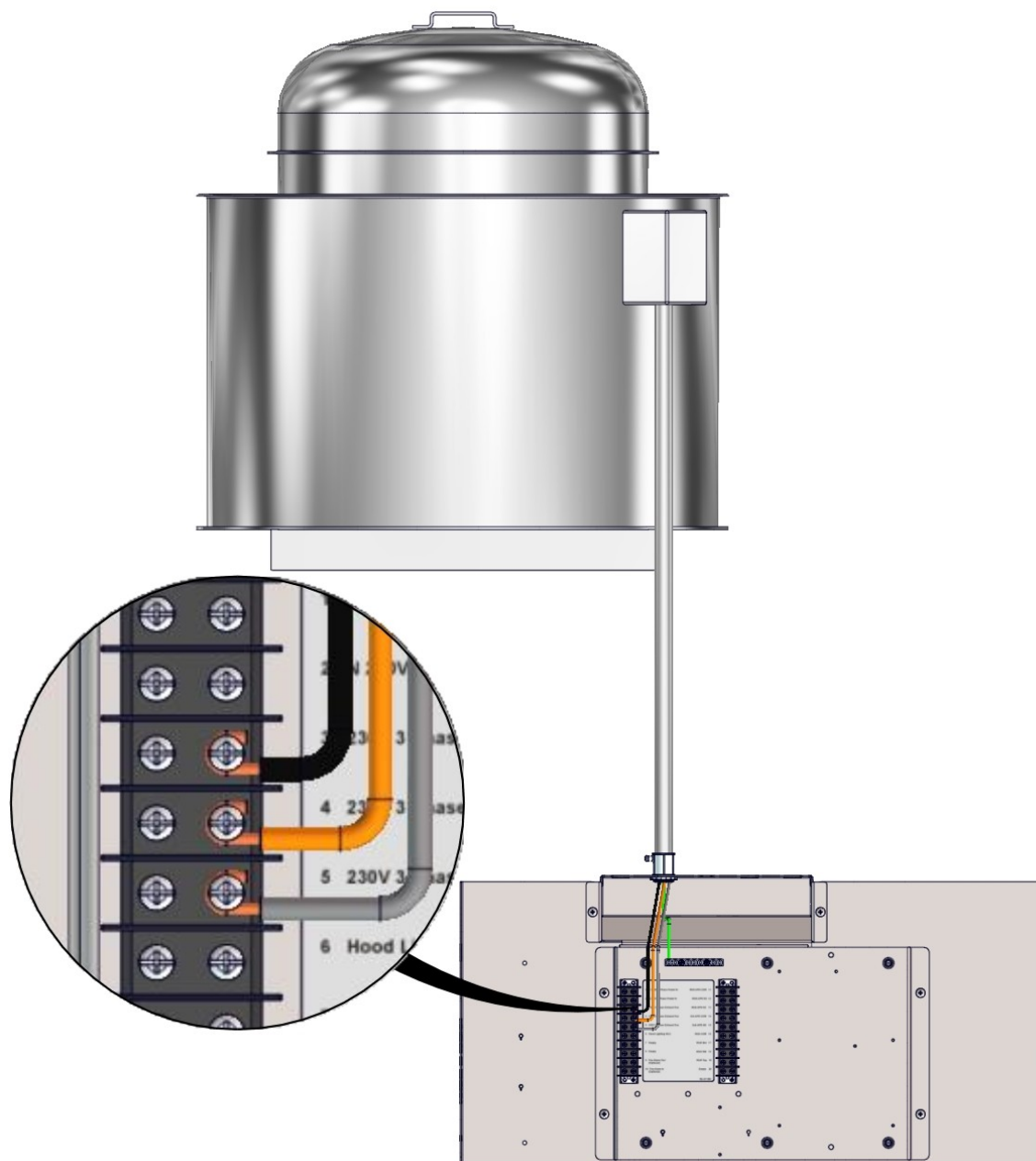


Výkon od VFD na odtahový ventilátor - standardní napětí a frekvence

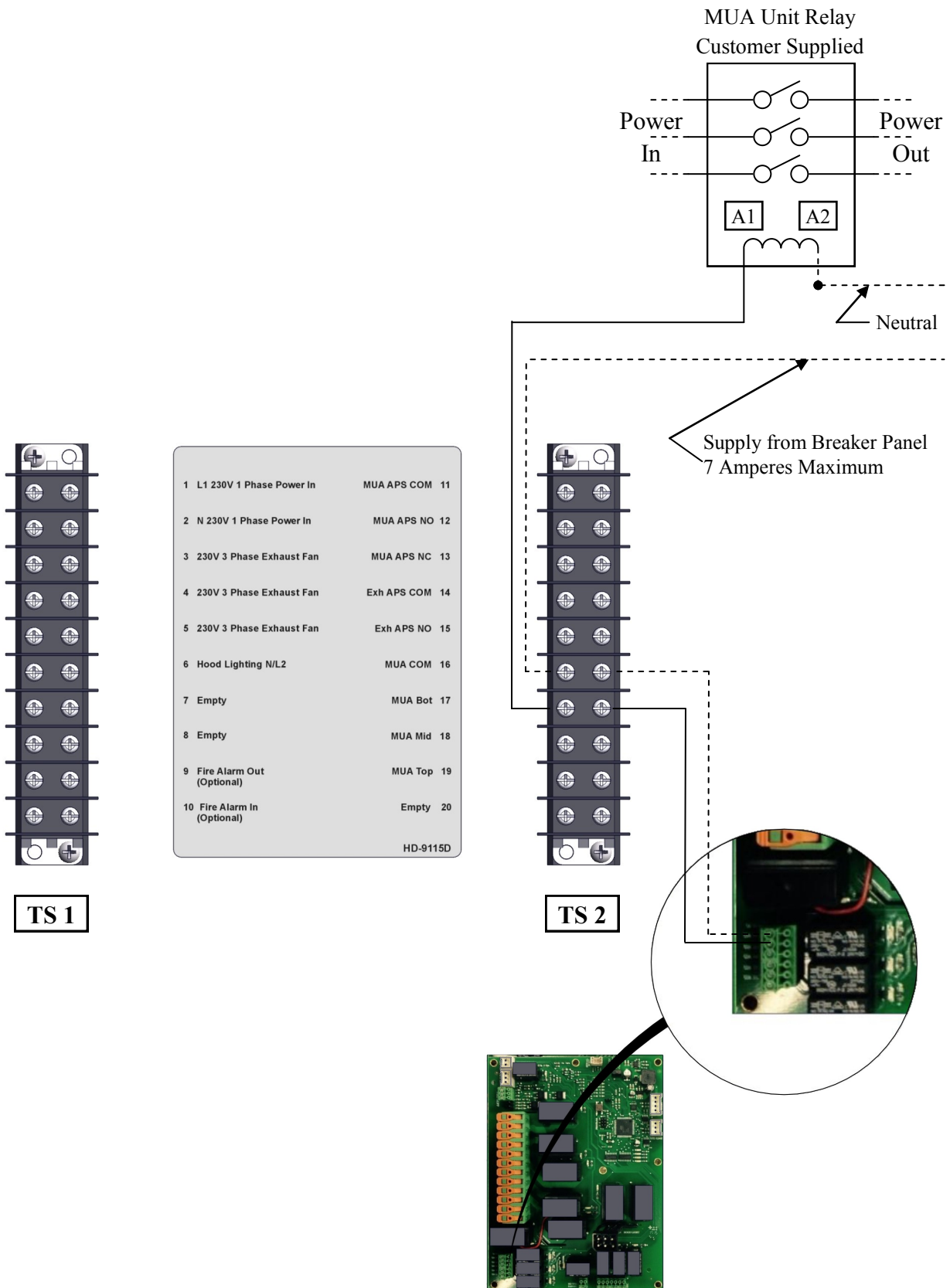




## Výkon od VFD na odtahový ventilátor - Světový napětí a frekvence

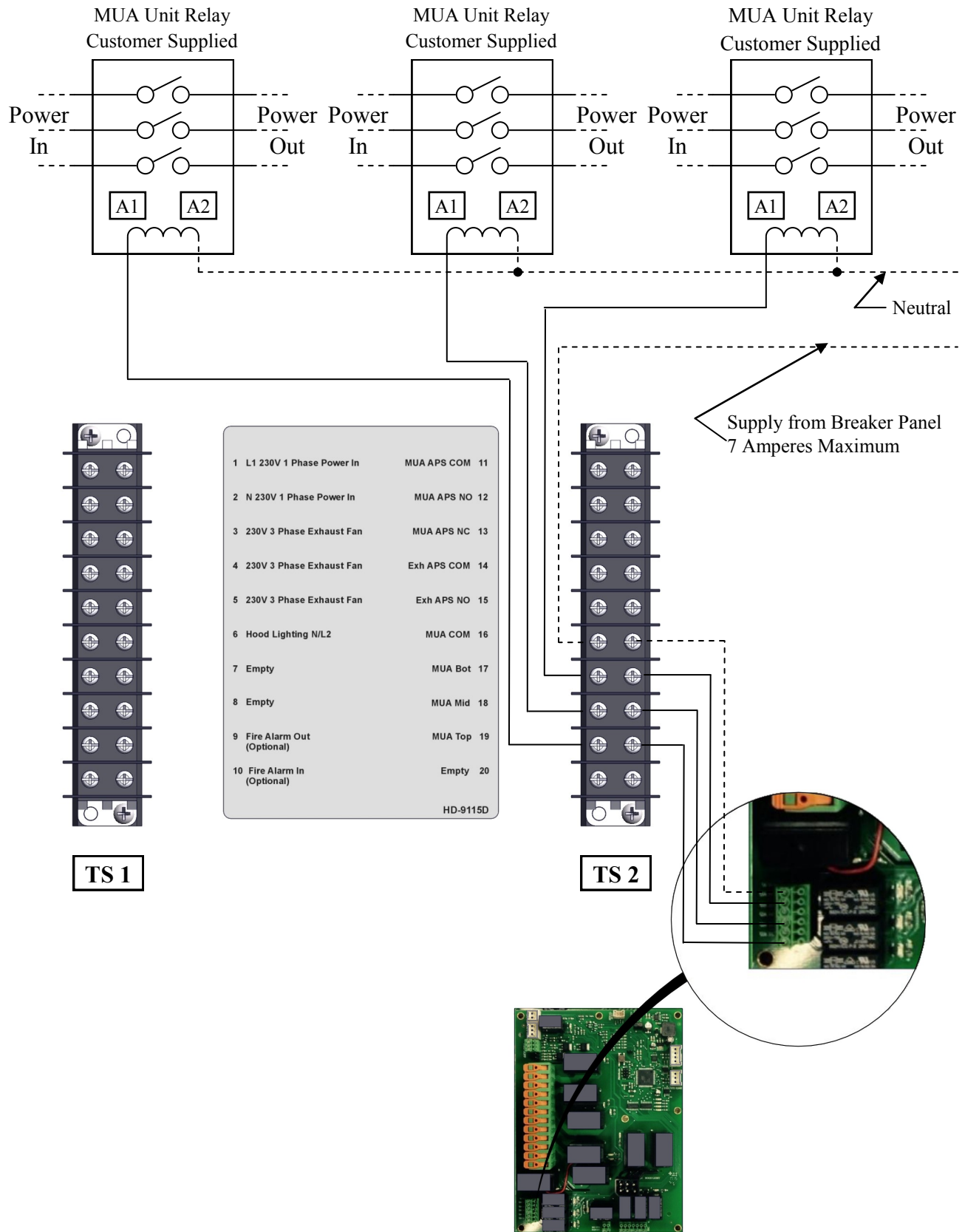


## MUA klapek relé - single výstupu - napětí a frekvence



Some wiring removed for clarity. See schematic for details.

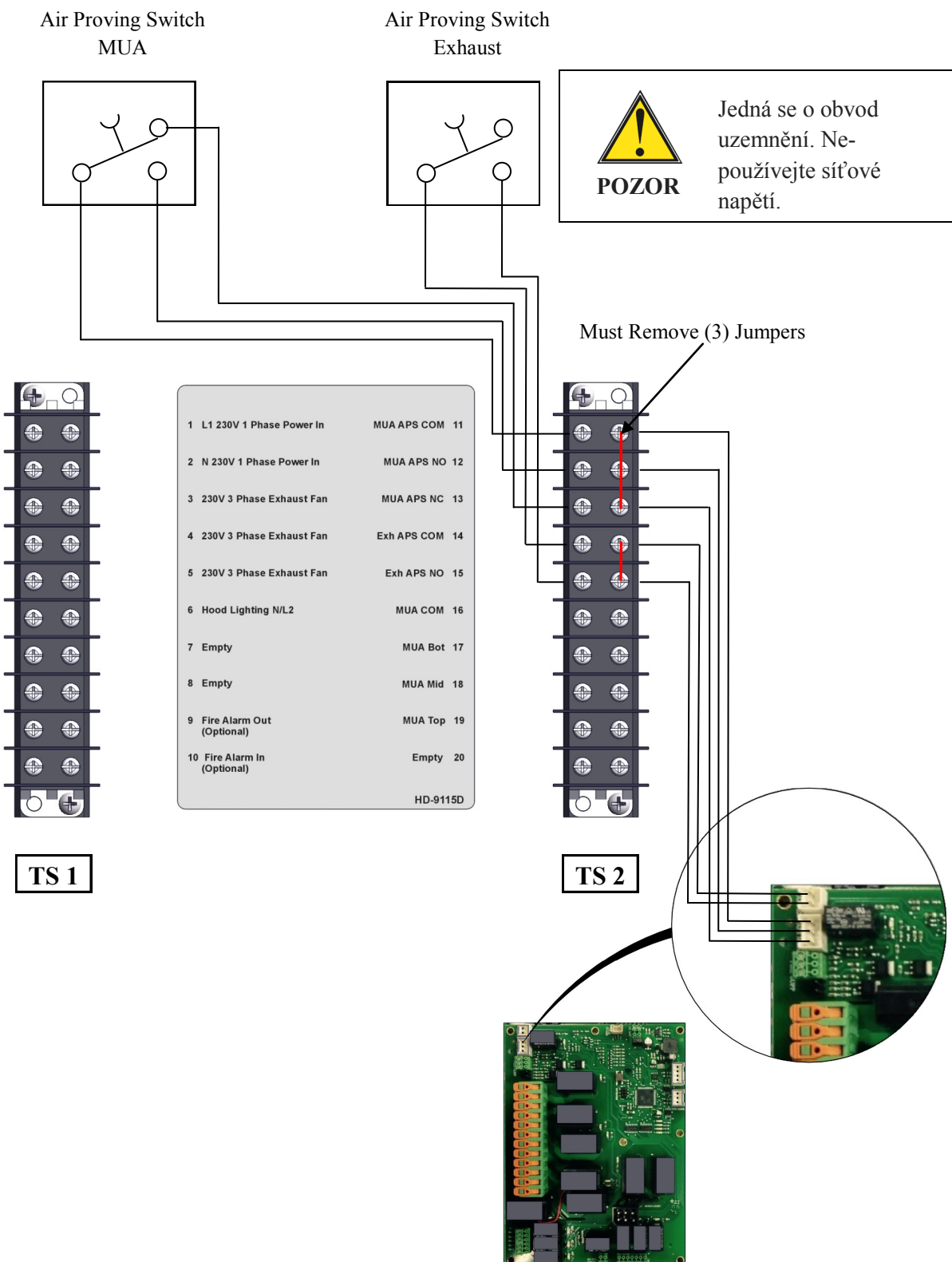
## MUA klapek Relé - výstup s vícenásobným - napětí a frekvence



Some wiring removed for clarity. See schematic for details.


# HOOD ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

world napětí a frekvence - s Air Proving spínači

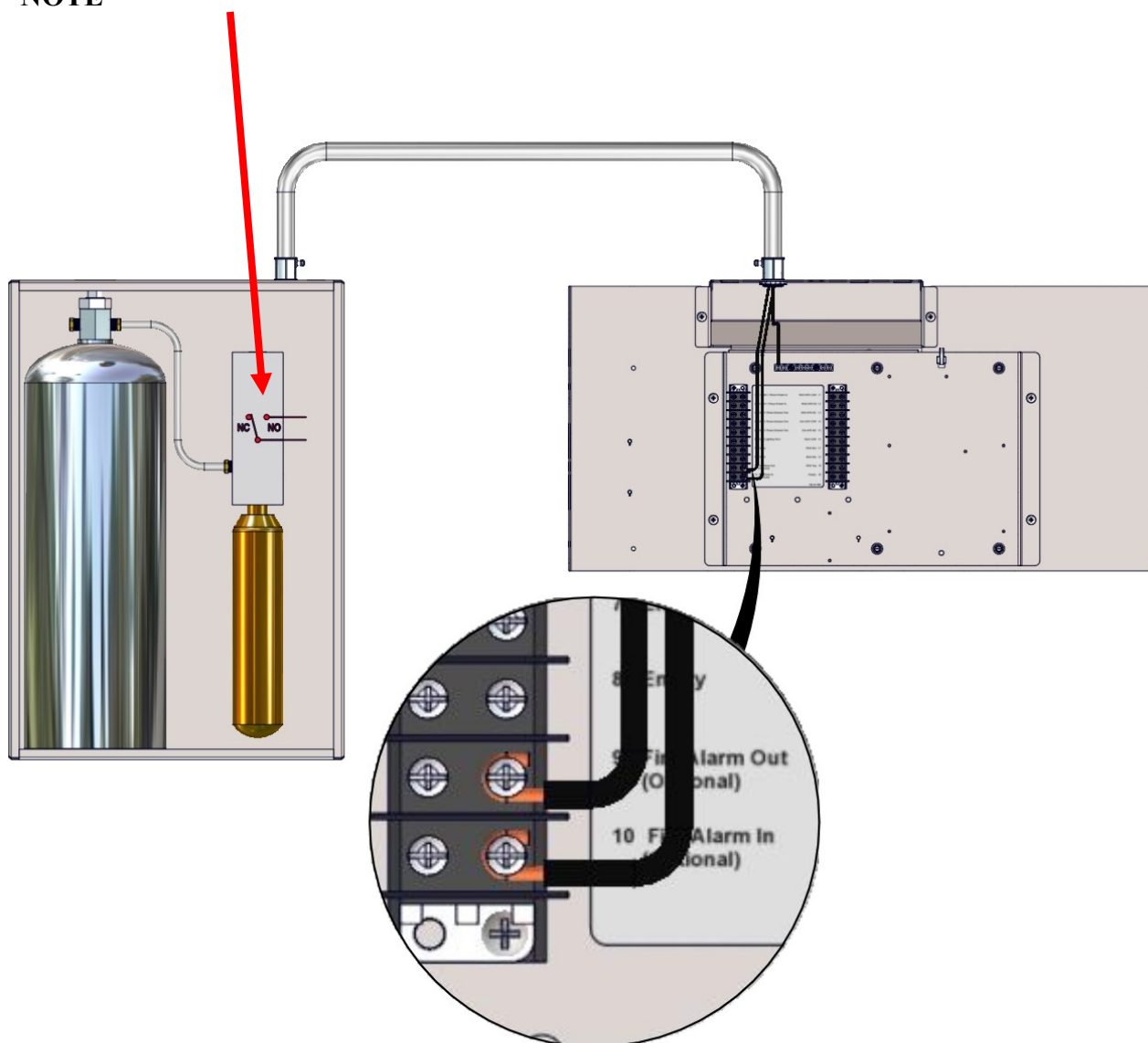


Some wiring removed for clarity. See schematic for details.

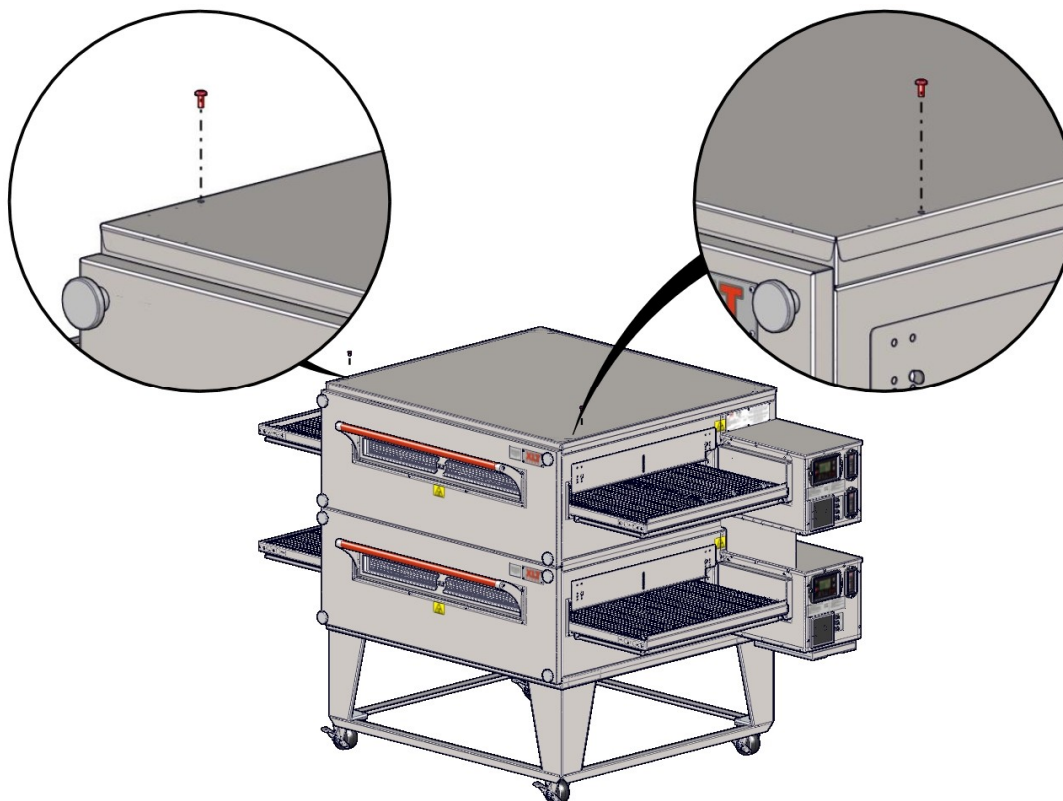
## Požární poplach relé - napětí a frekvence

 Připojte vodiče od křižovatky Box na spínacím (NO) kontaktů v hašení požáru skříně.

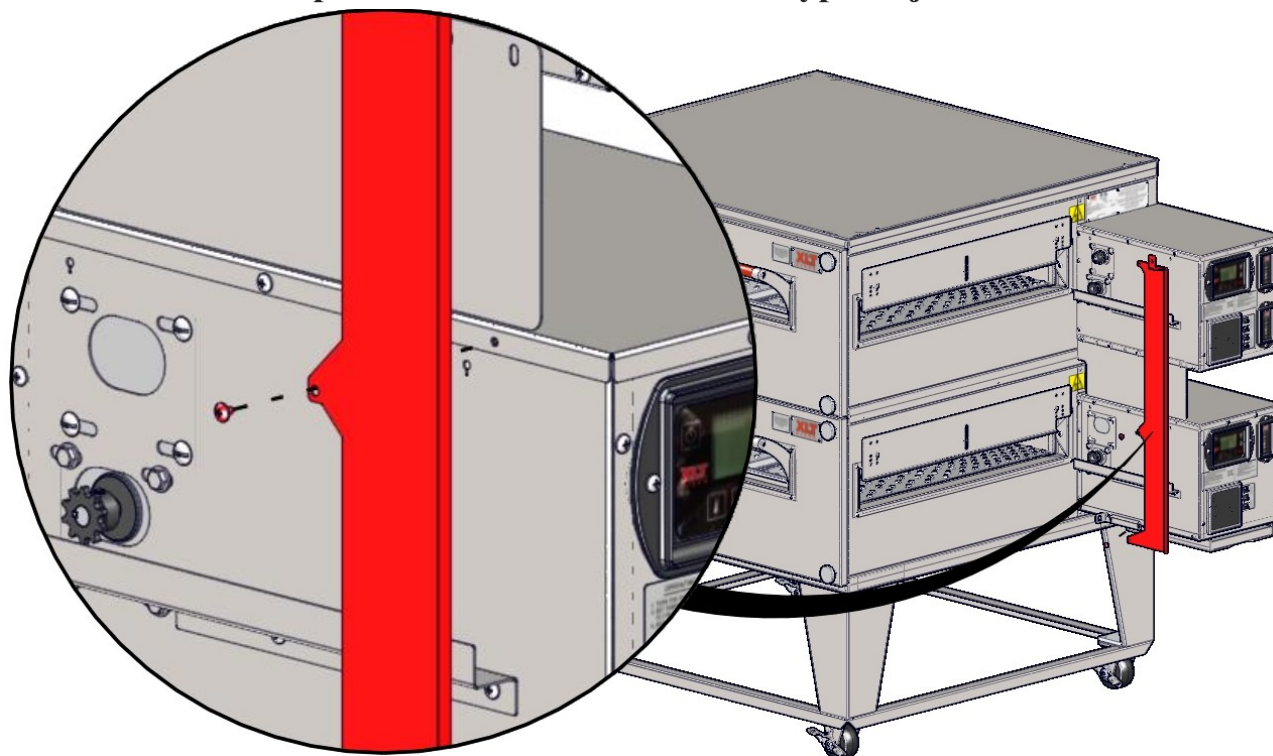
**NOTE**



Připravte Pece - Odstraňte šrouby víka - dvě (2) Pouze

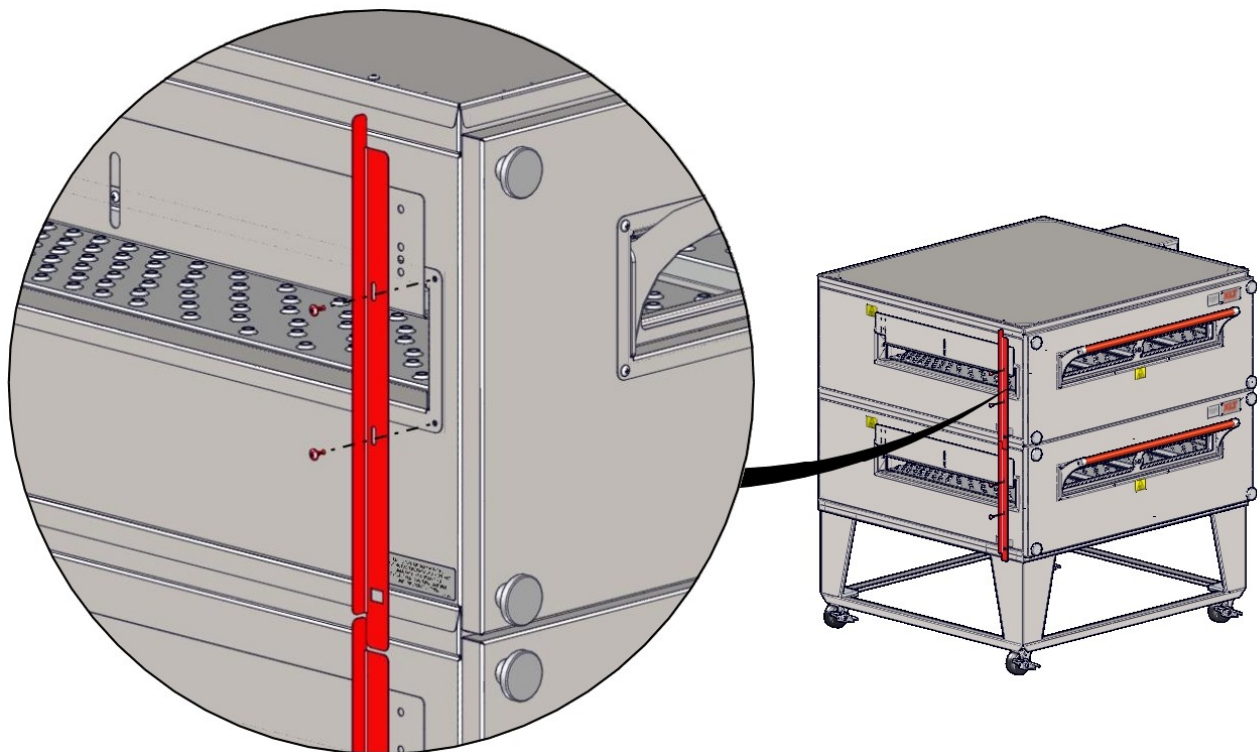
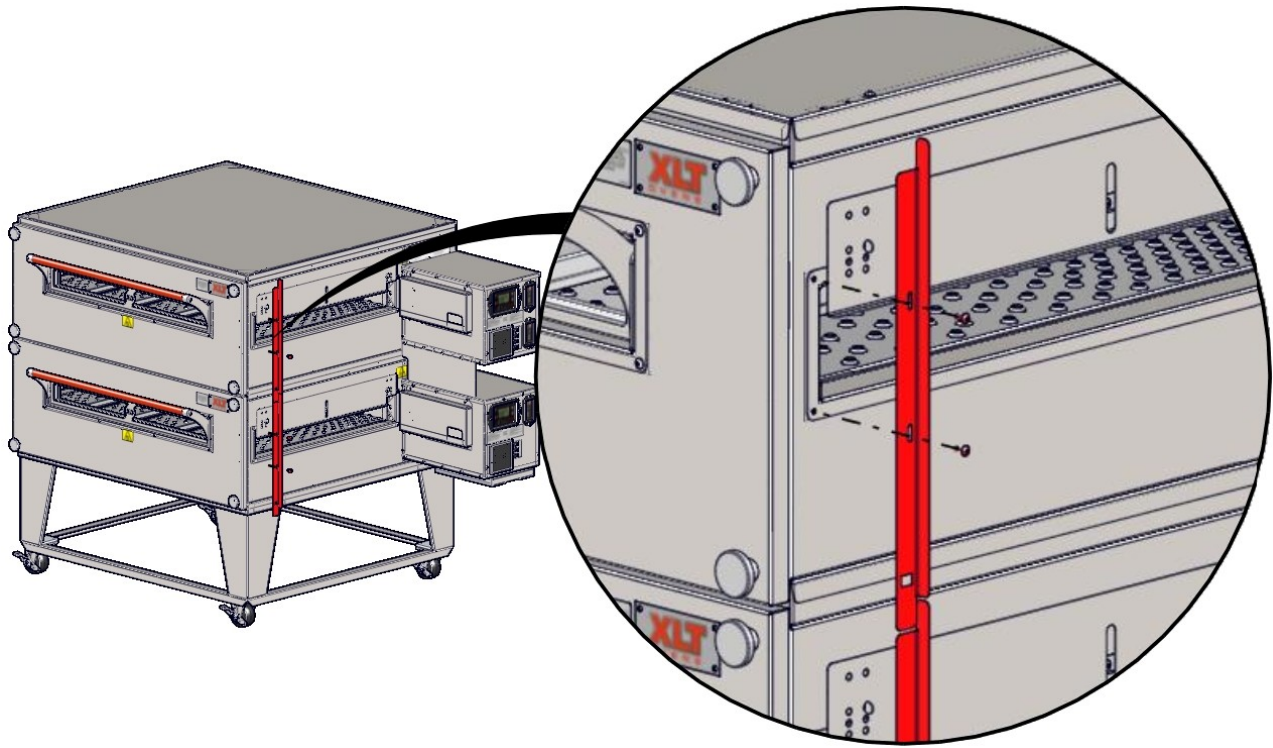


Připravte Pece - ovládací skříňě výprodej Držák

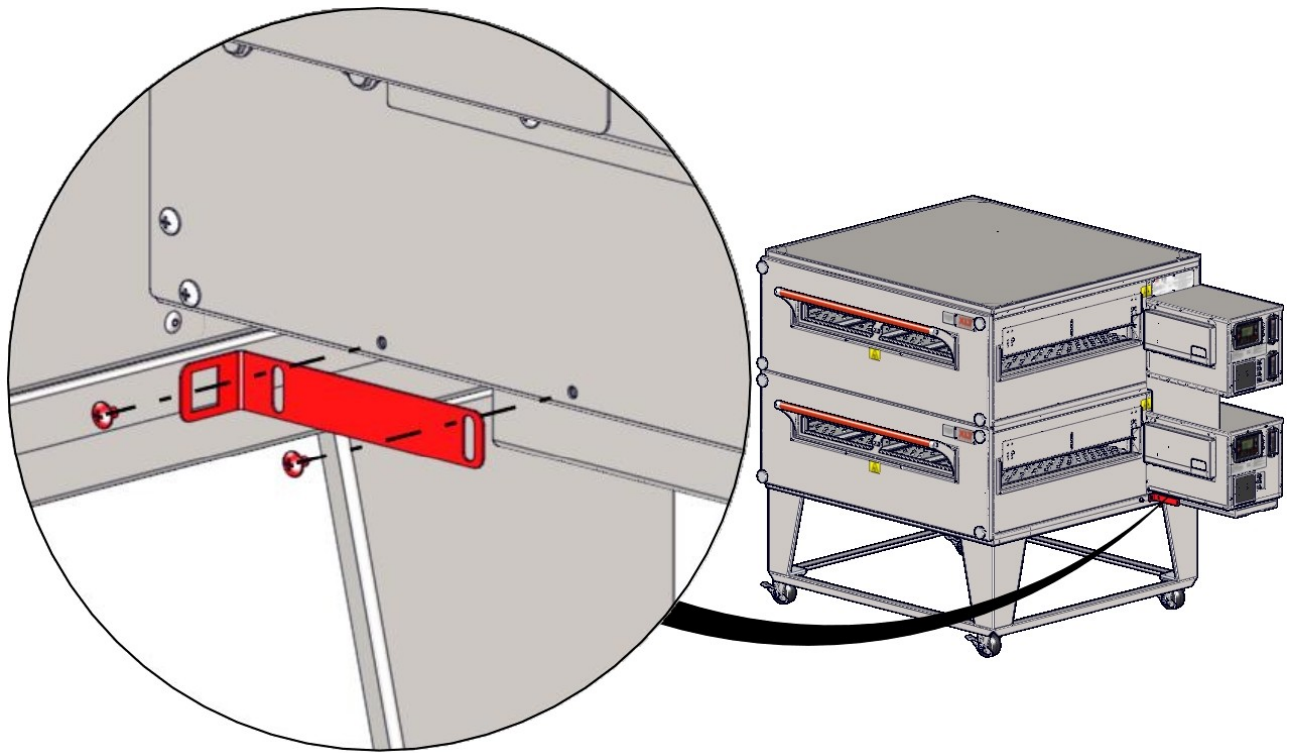


Dopravníky byly odstraněny pro přehlednost

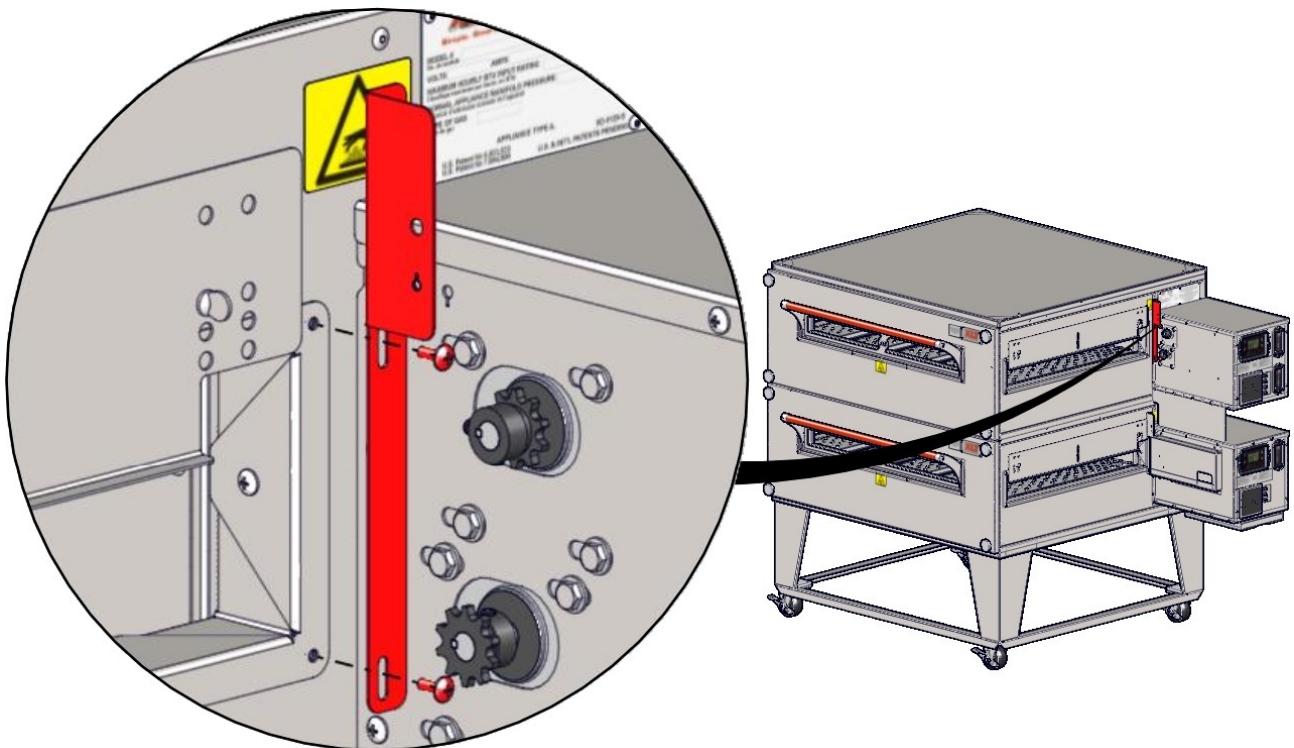
## Připravte Pece - Přední věnců Konzoly



## Připravte Pece - spodní částí rámu konzola

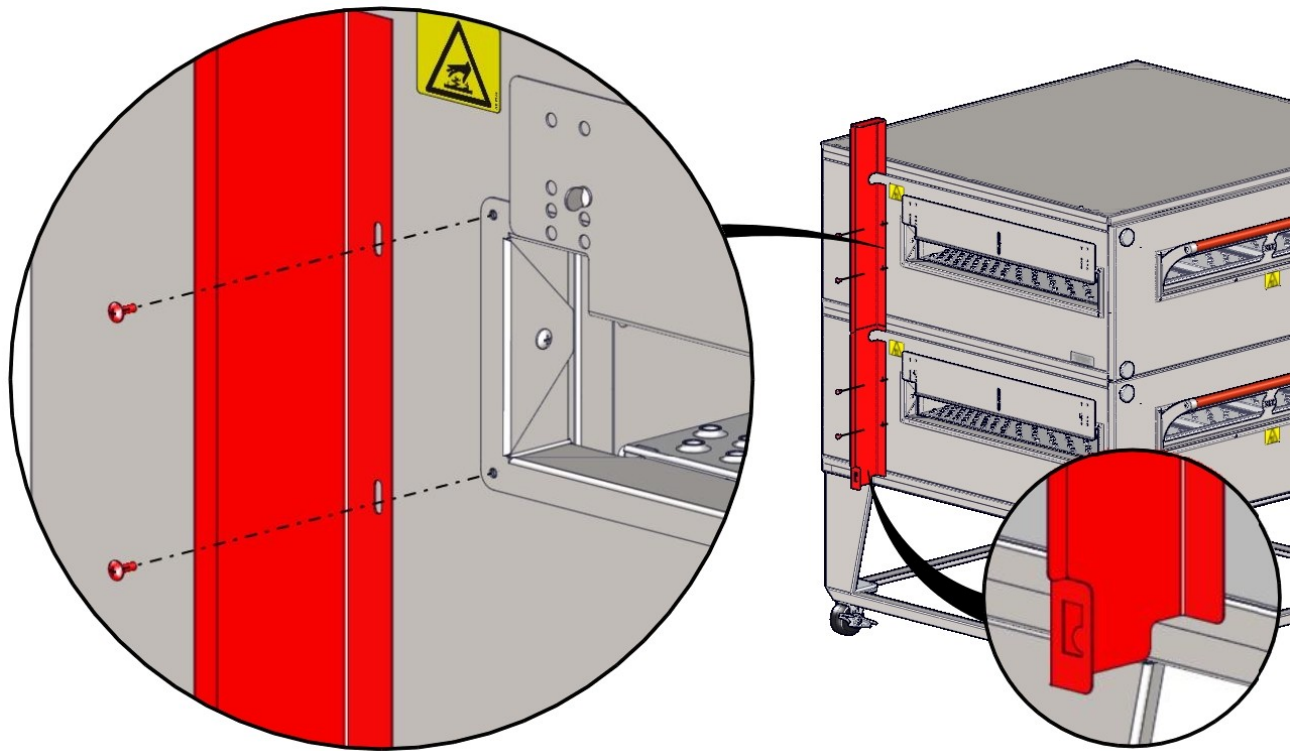


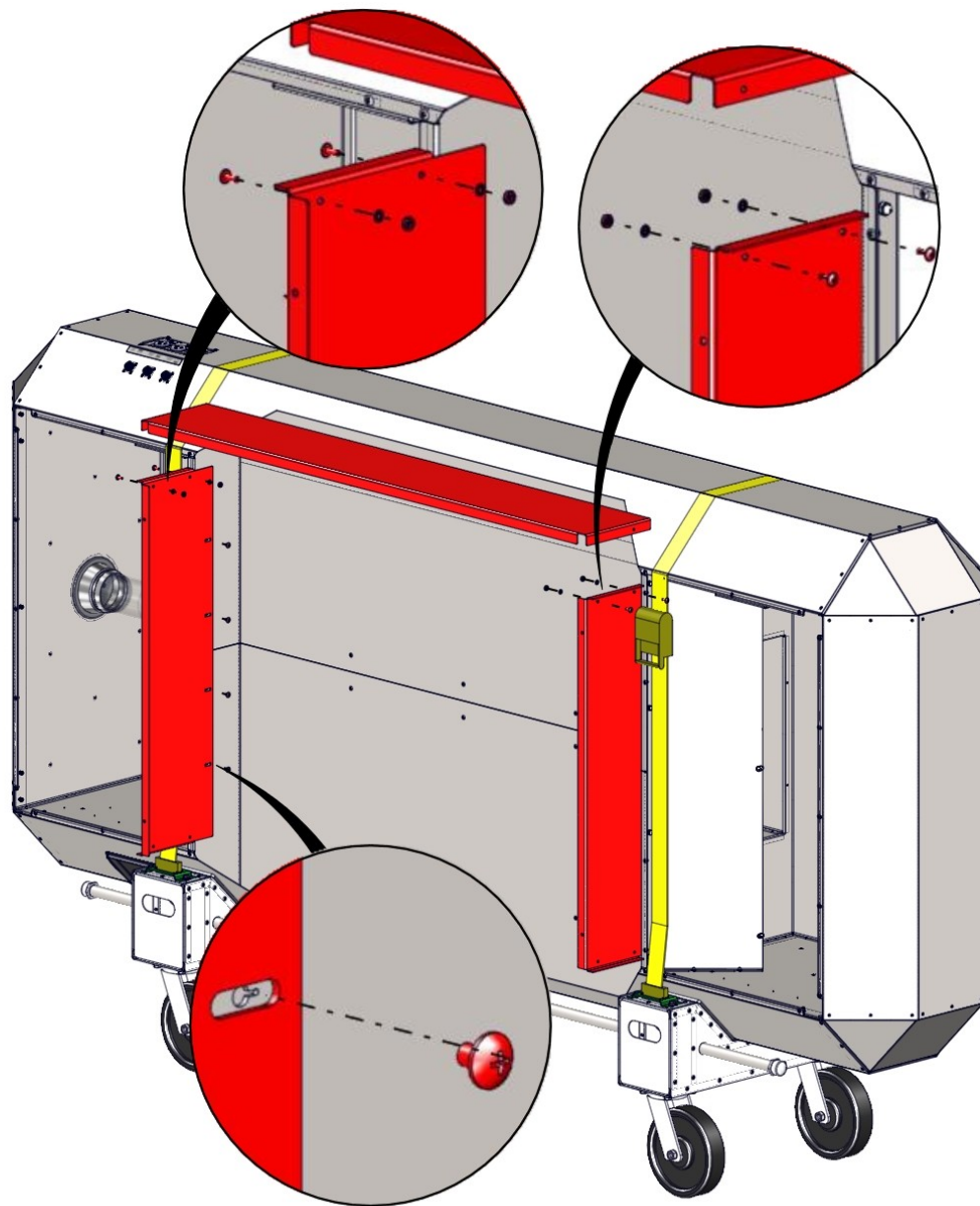
## Připravte Pece - ovládací box boční výprodej





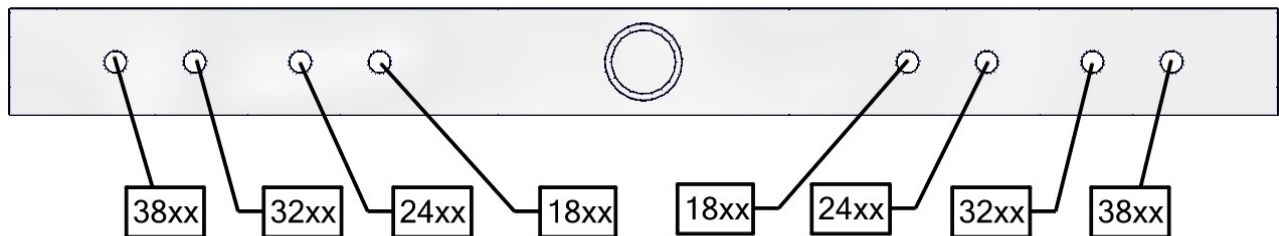
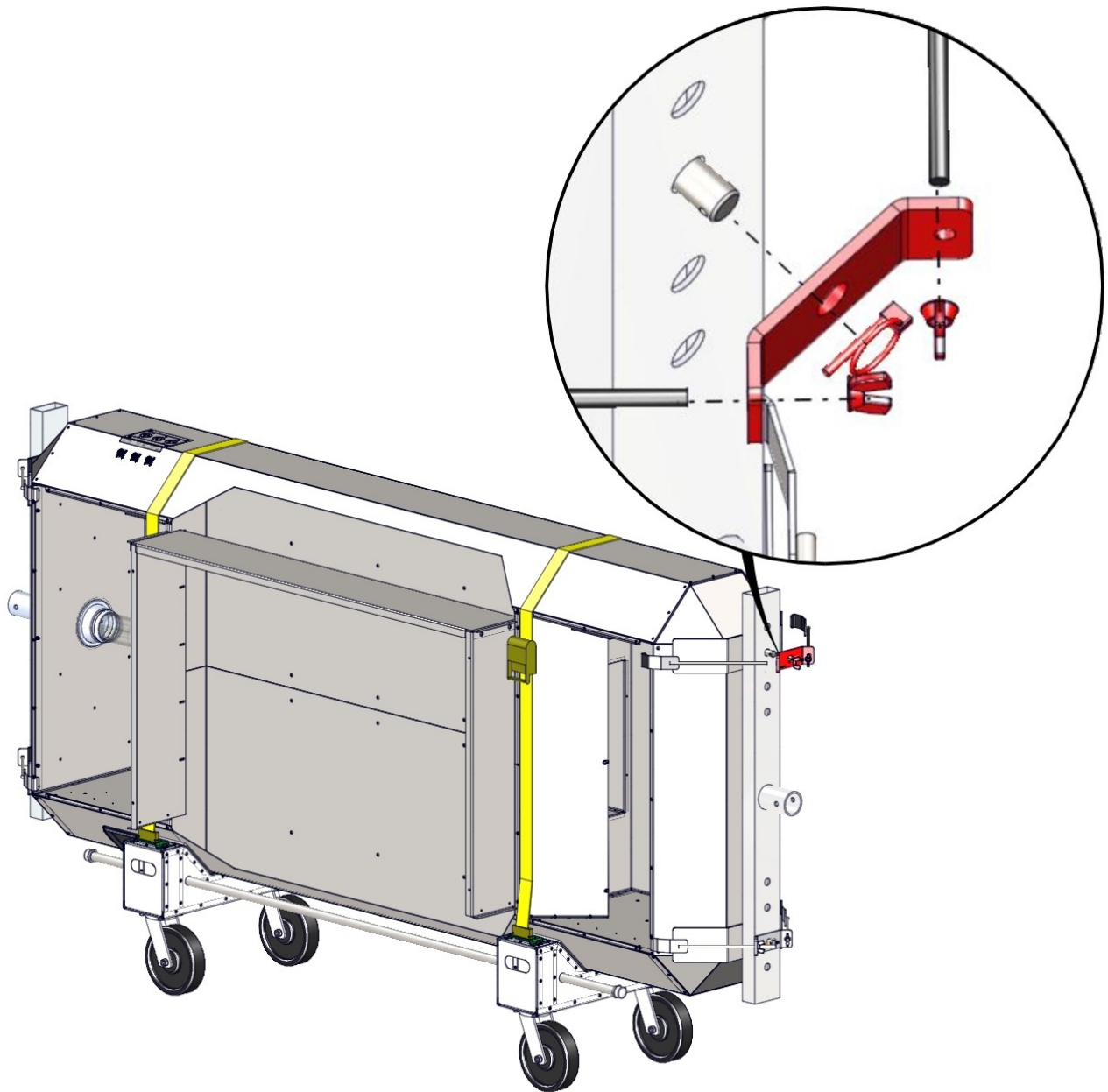
## Připravte Pece - Zadní věnců Konzoly





## Nastavení zvedací zařízení

AVI kukly lze snadno přesouvat a stohovat s řádným zdvihacím zařízením. Použití XLT schválených zdvihacích zařízení je vysoce doporučeno. Kontaktujte XLT pro více informací.

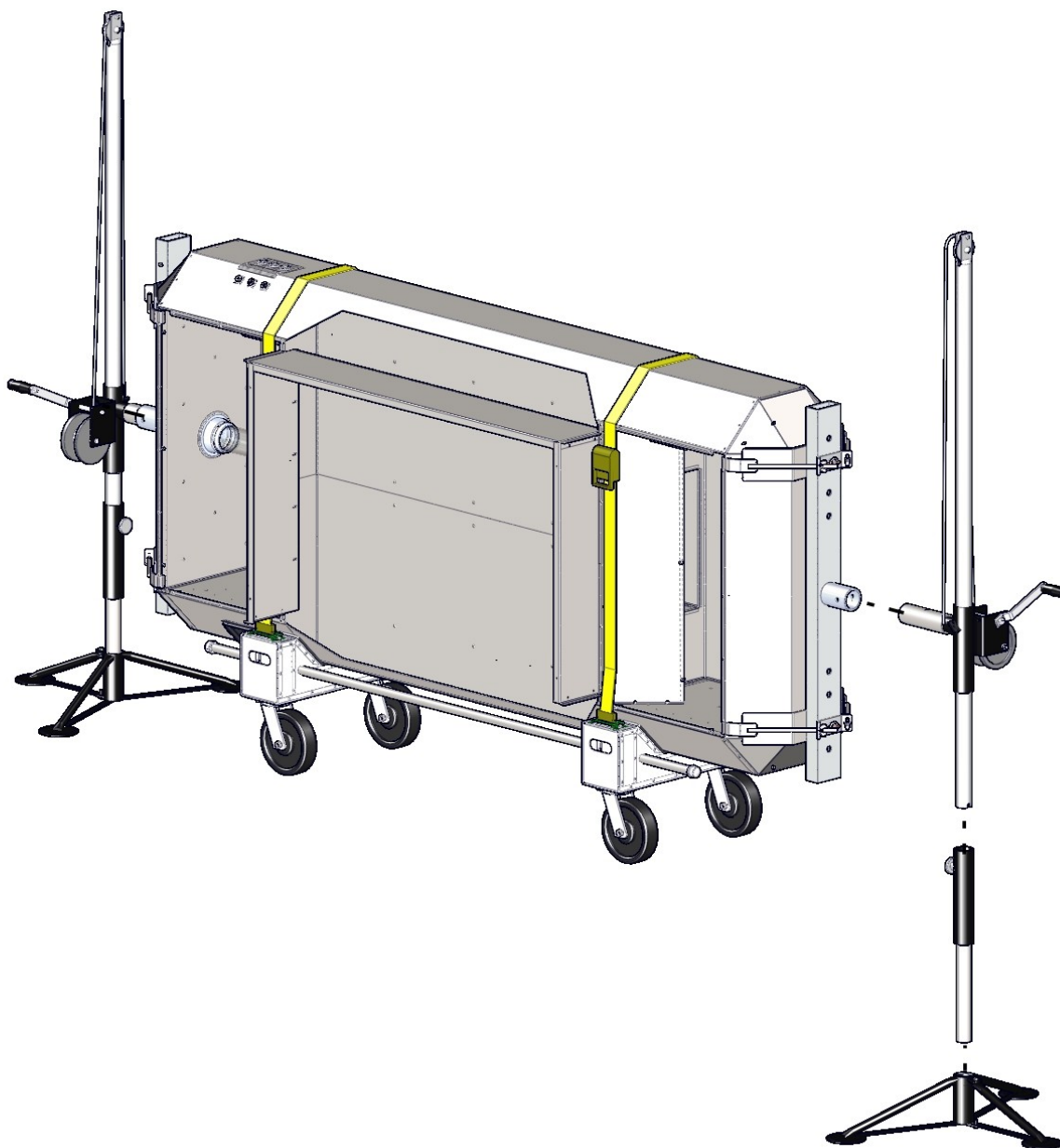


## Nastavení zvedák



NEBEZPEČÍ

- Zkontrolujte kabel před každým použitím.
- Pokud je kabel roztřepený nebo vykazuje známky nadměrného opotřebení a zaskřípání, NEPOUŽÍVEJTE, dokud se nahrazení kabel.
- Zkontrolujte jejich lehký chod. Kabel by neměl být sevřený a by měla procházet plynule přes kladku na horní straně pólu sestavy.
- Minimálně kabel vyměnit každoročně pomocí ocelových lan, která splňuje nebo překračuje specifikace Jack výrobce.
- Nepřekračujte stanovenou kapacitu zvedáku.



## Stohování kapuce na pecích



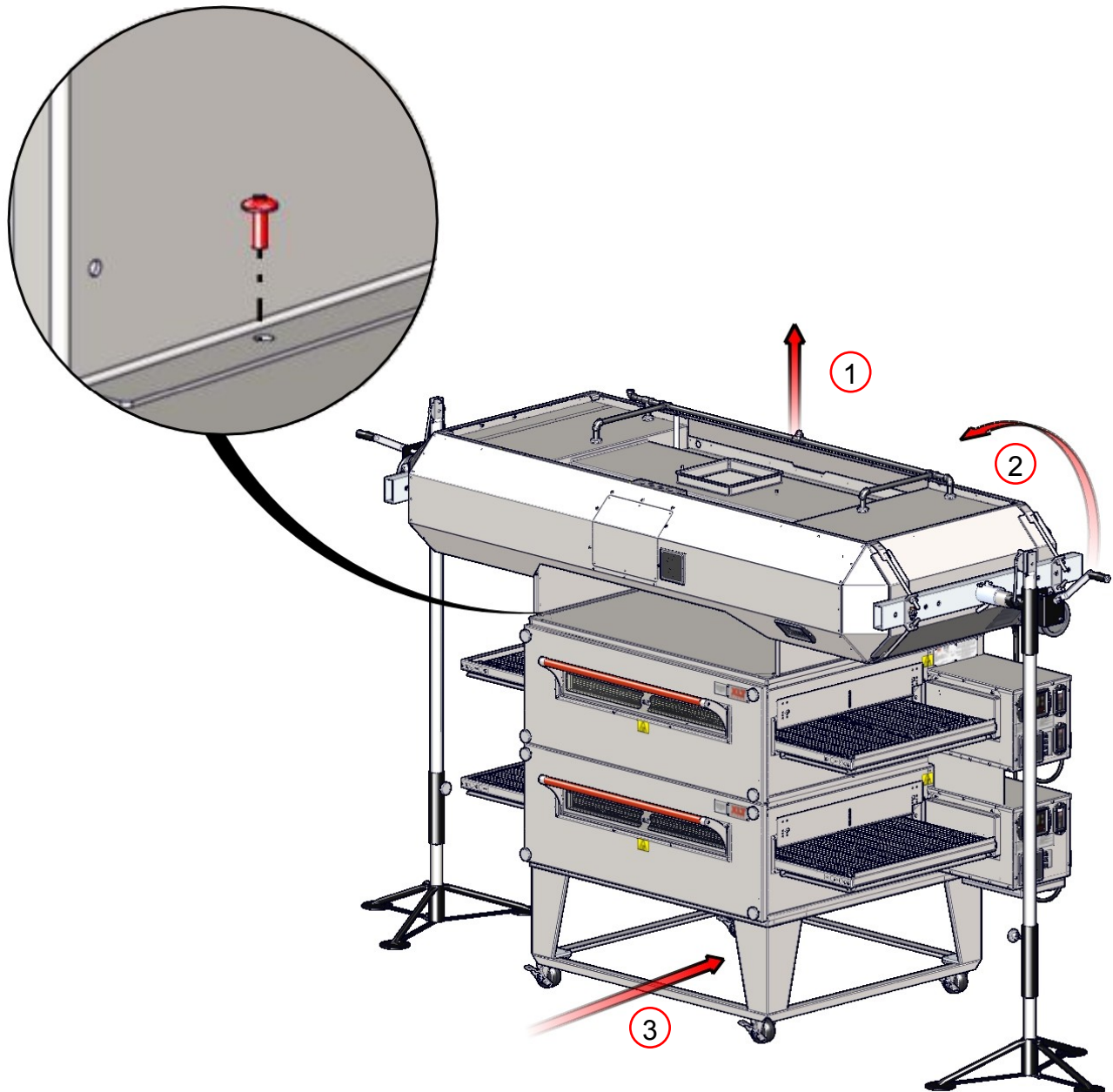
NEBEZPEČÍ

Nesprávné zapojit zvedáků do zdvihacího Pipe a naprosto bude mít za následek poškození, zranění nebo úmrtí v důsledku klesající kapuci.



NEBEZPEČÍ

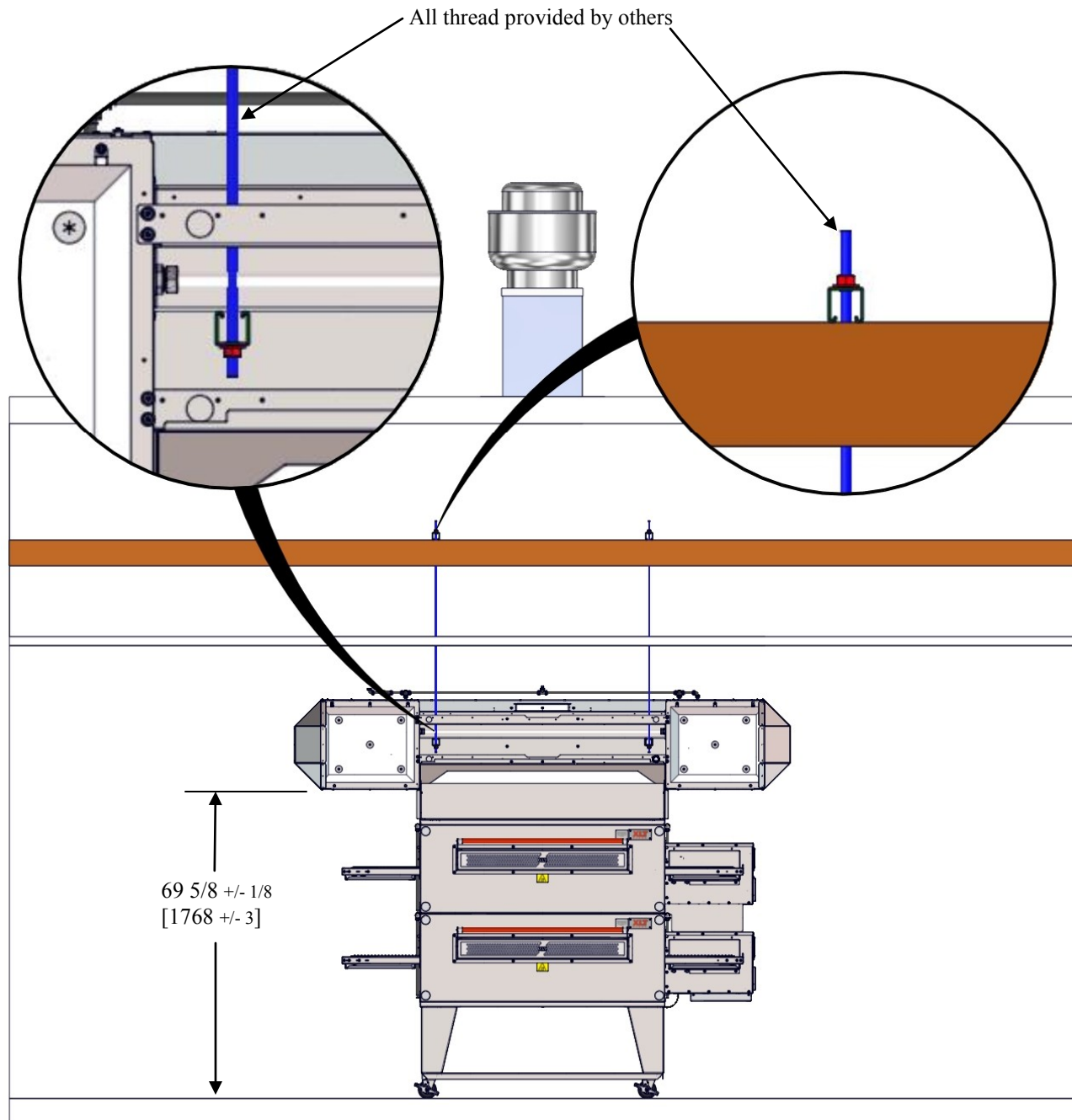
- Oba konektory by měly být zvýšeny v souzvuku, jinak se může vázat a nebezpečná situace bude vyvíjet.
- Nevkládejte žádnou část sebe sama pod kapotou kdykoliv.
- Kapota je nejvyšší těžké. Buď opatrný.





NEBEZPEČÍ

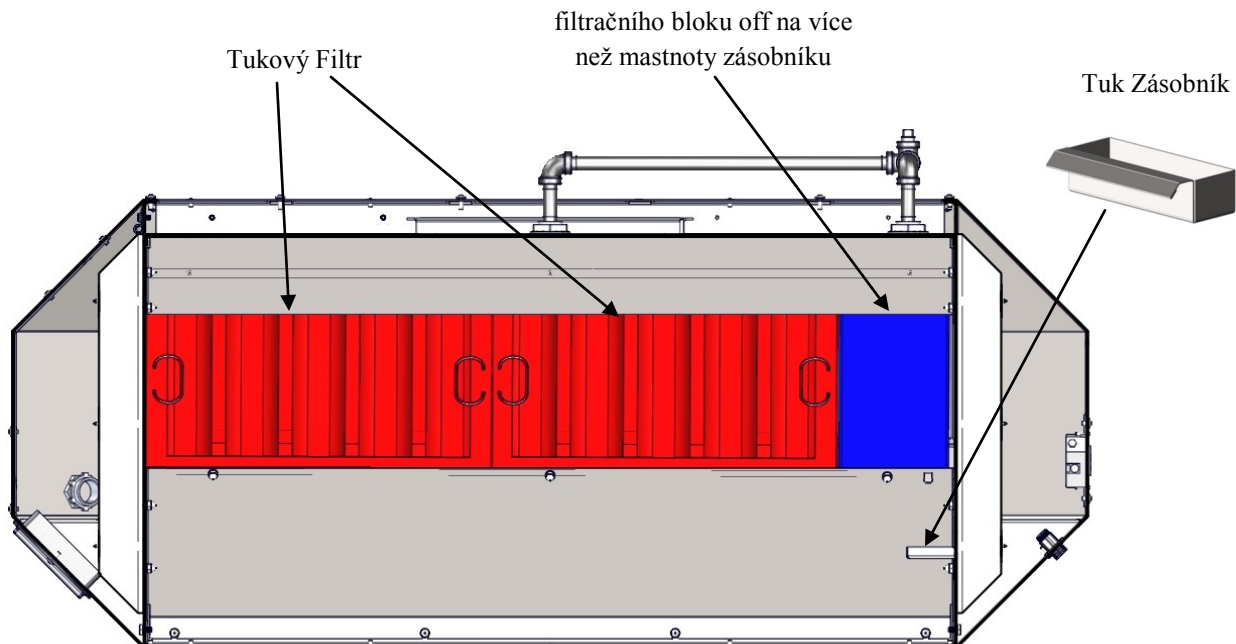
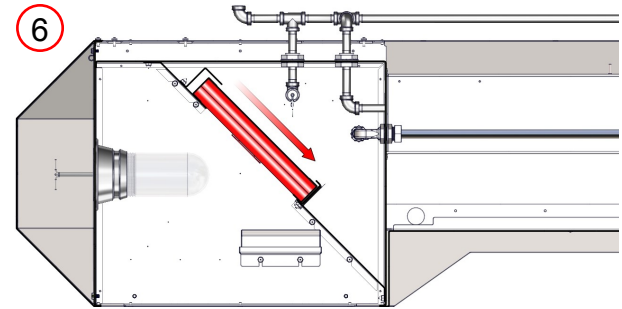
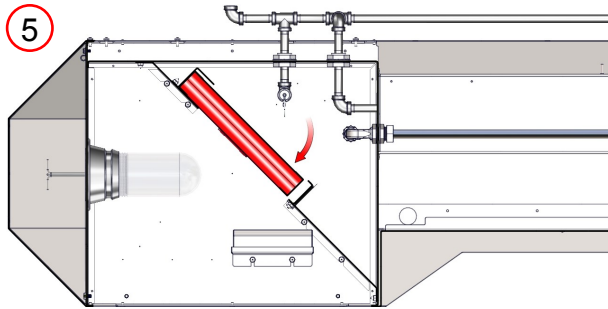
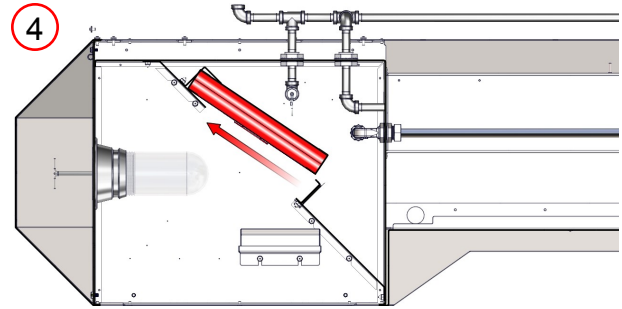
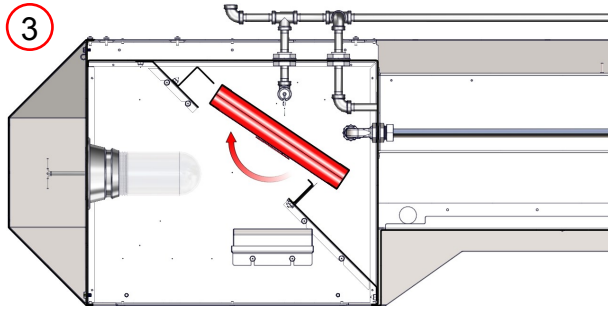
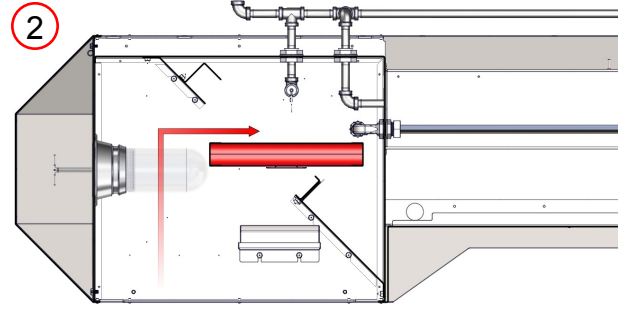
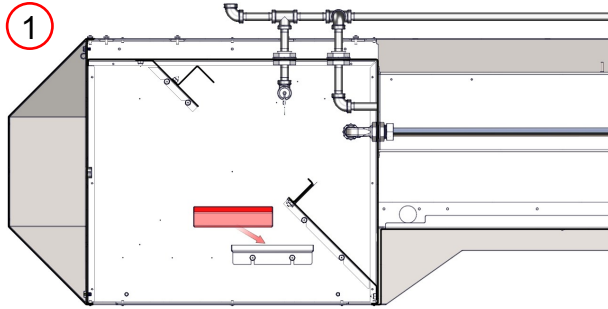
**Kapuce Musí být zavěšena na stropní trámy**



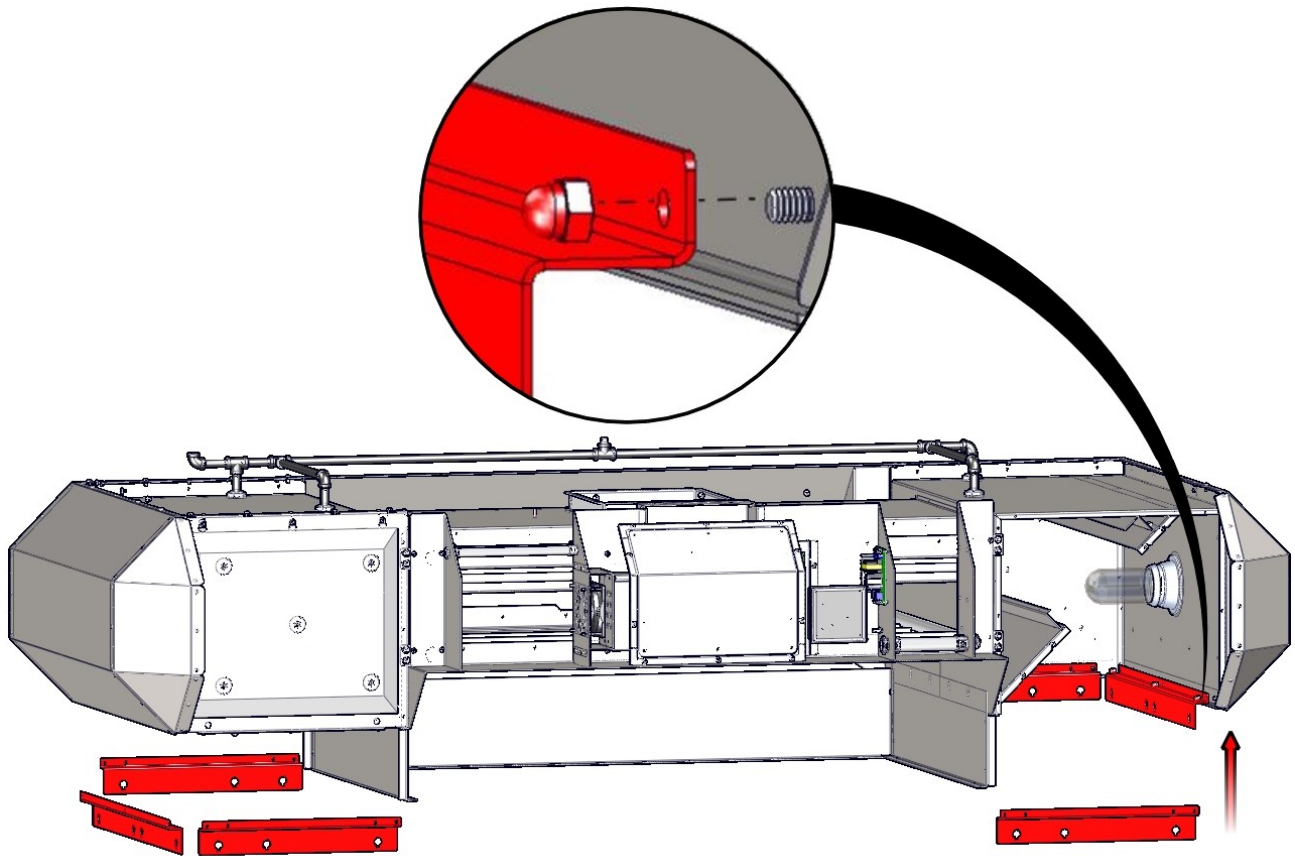
**NOTE**

Toto měření je od hotové podlahy na spodní části zavěšeného kapoty.

## Nainstalovat Mazací zásobníky, žárovky & krytů a tukovými filtry



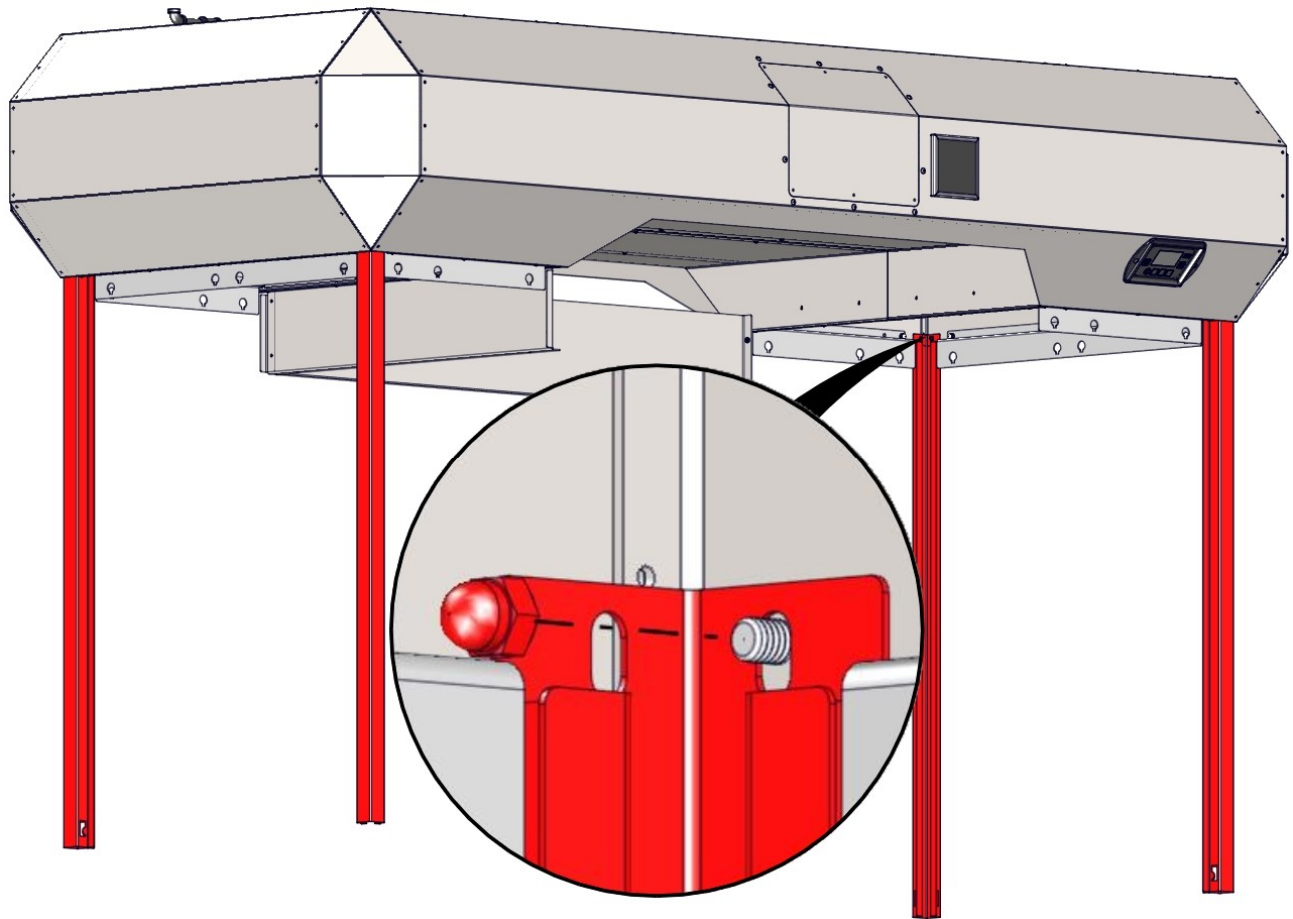
Nainstalovat věnců úchytech



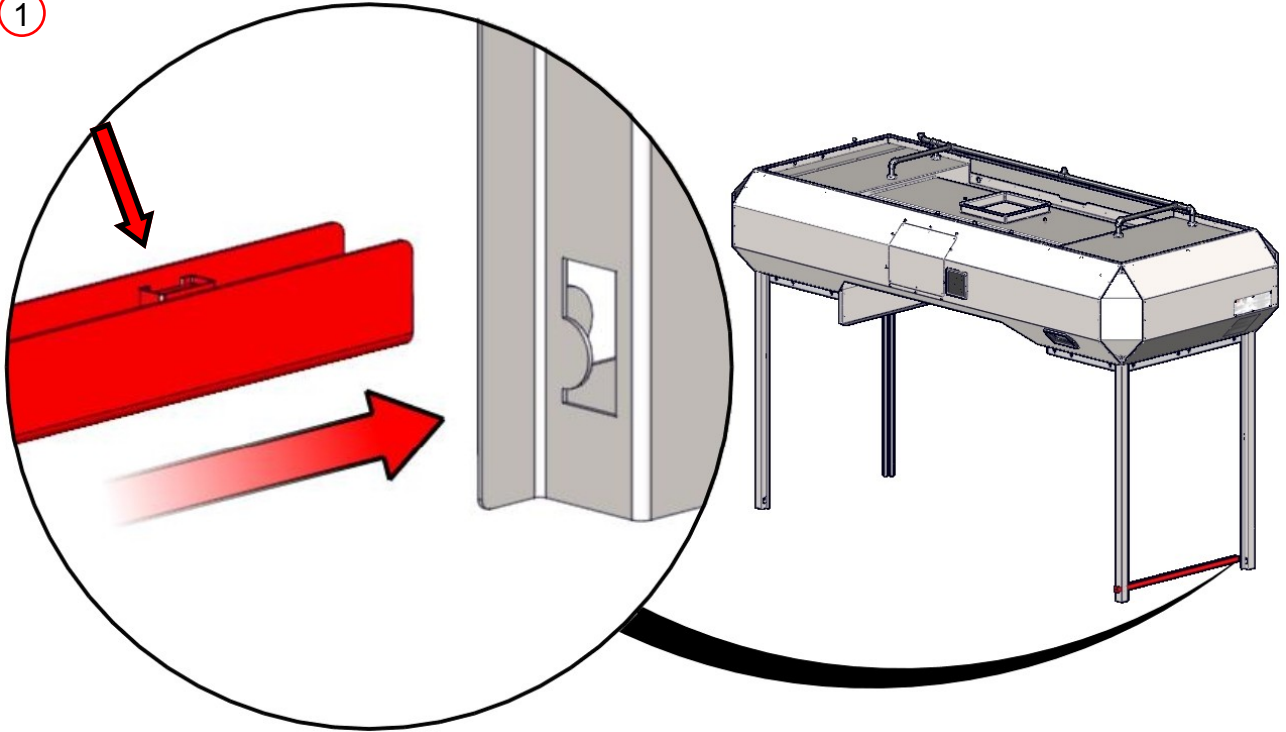
Části odebrány kvůli jasnějšímu



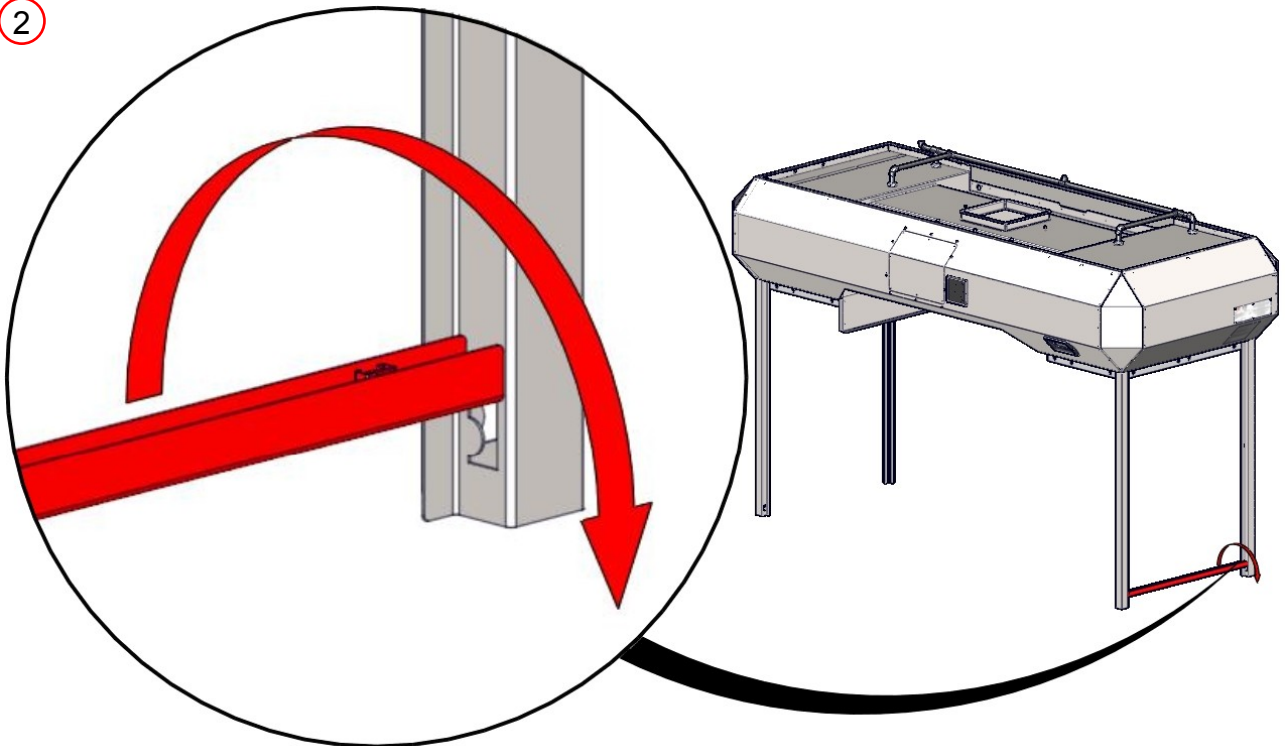
Nainstalovat rohové sloupky



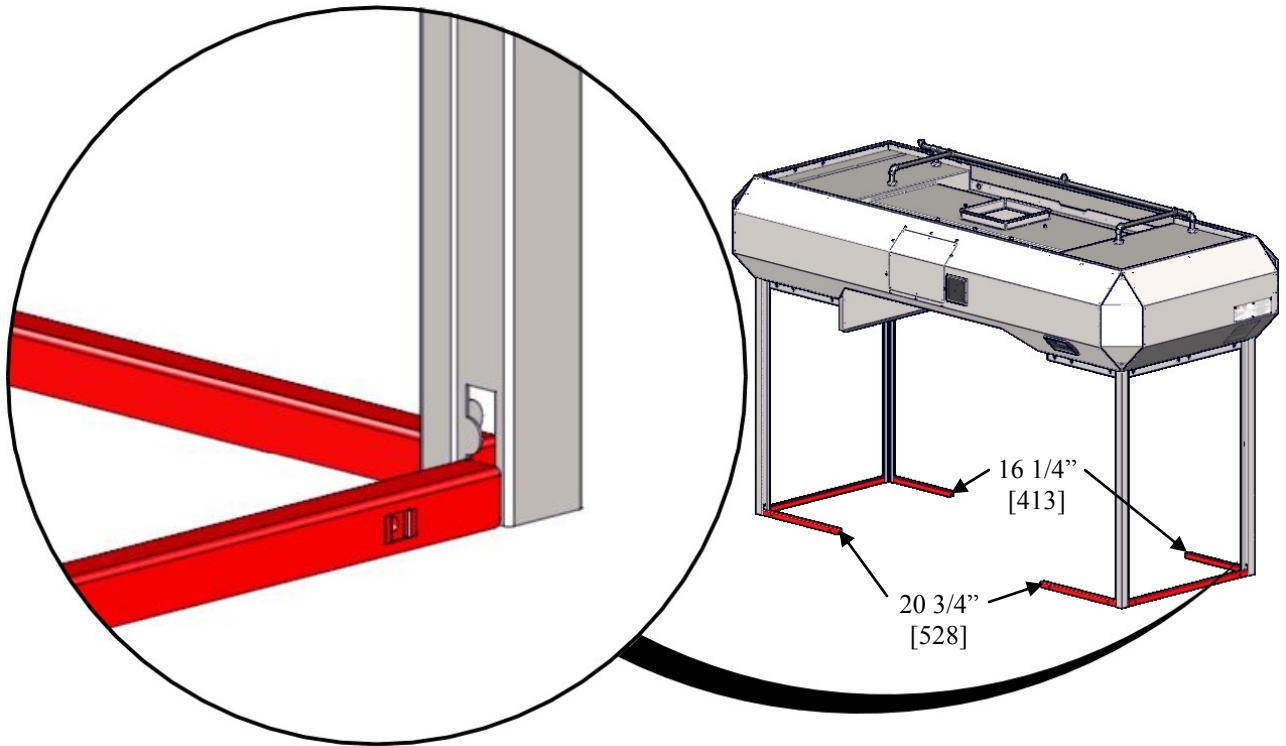
1



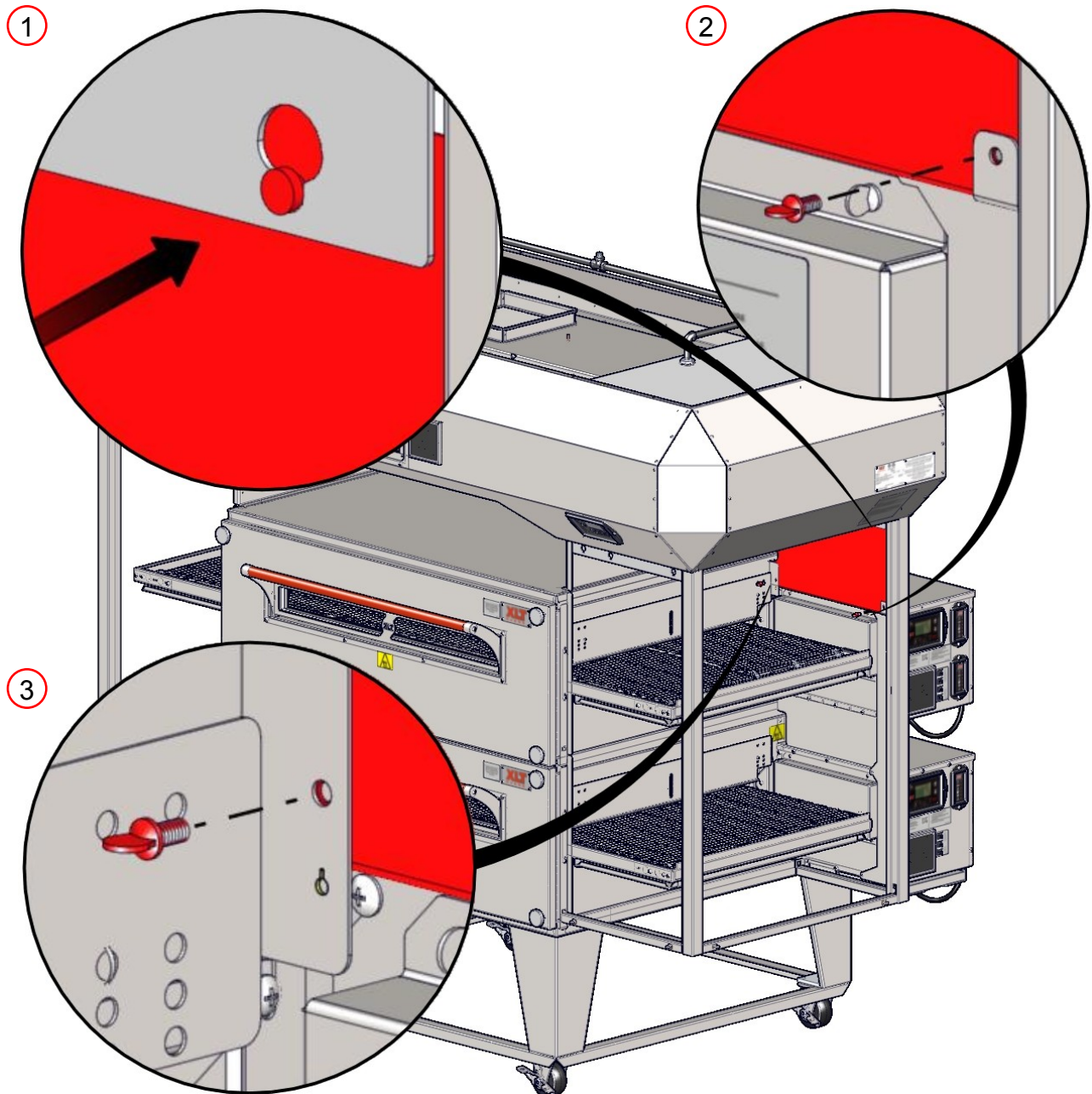
2



## Nainstalujte spodní lišty

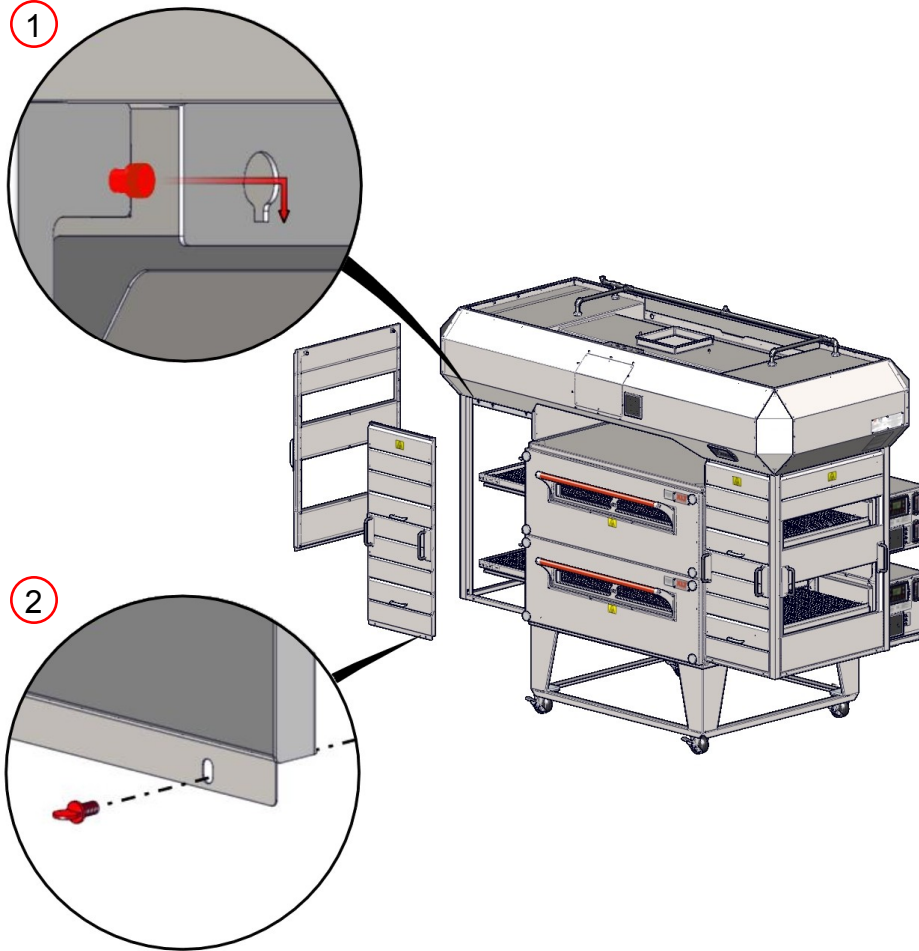


## Nainstalovat ovládací skříňka Horní výprodej

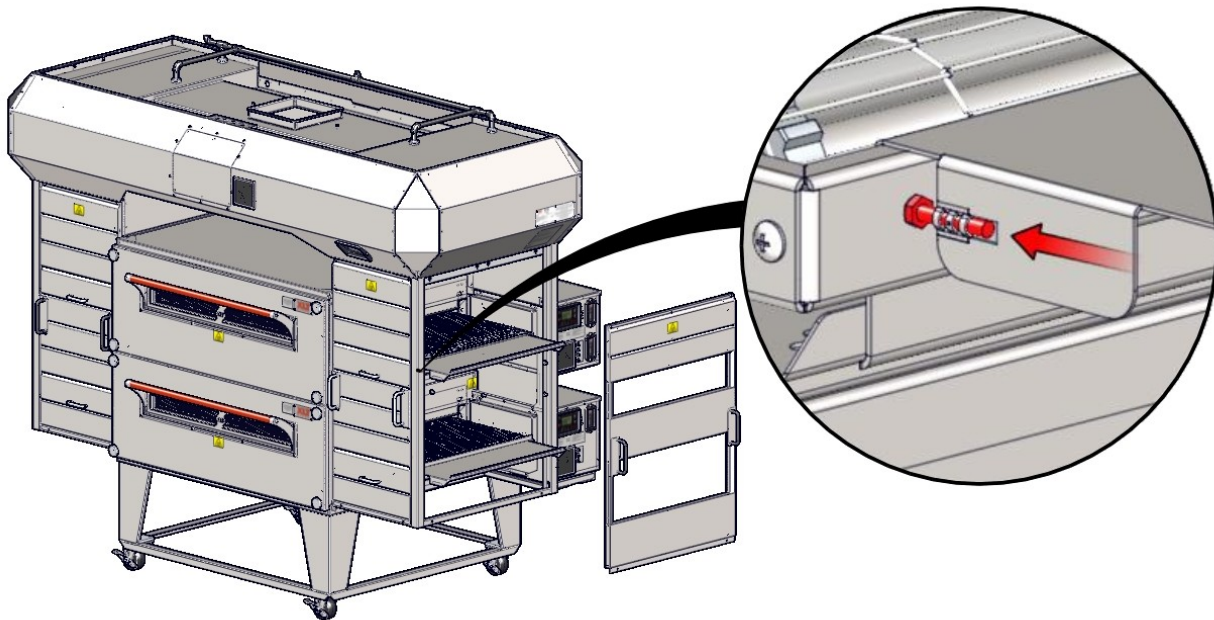
**NOTE**

Pokud instalujete "model 70, totéž platí pro LH straně pece.

## Nainstalovat Rubáš panely - přední a končí

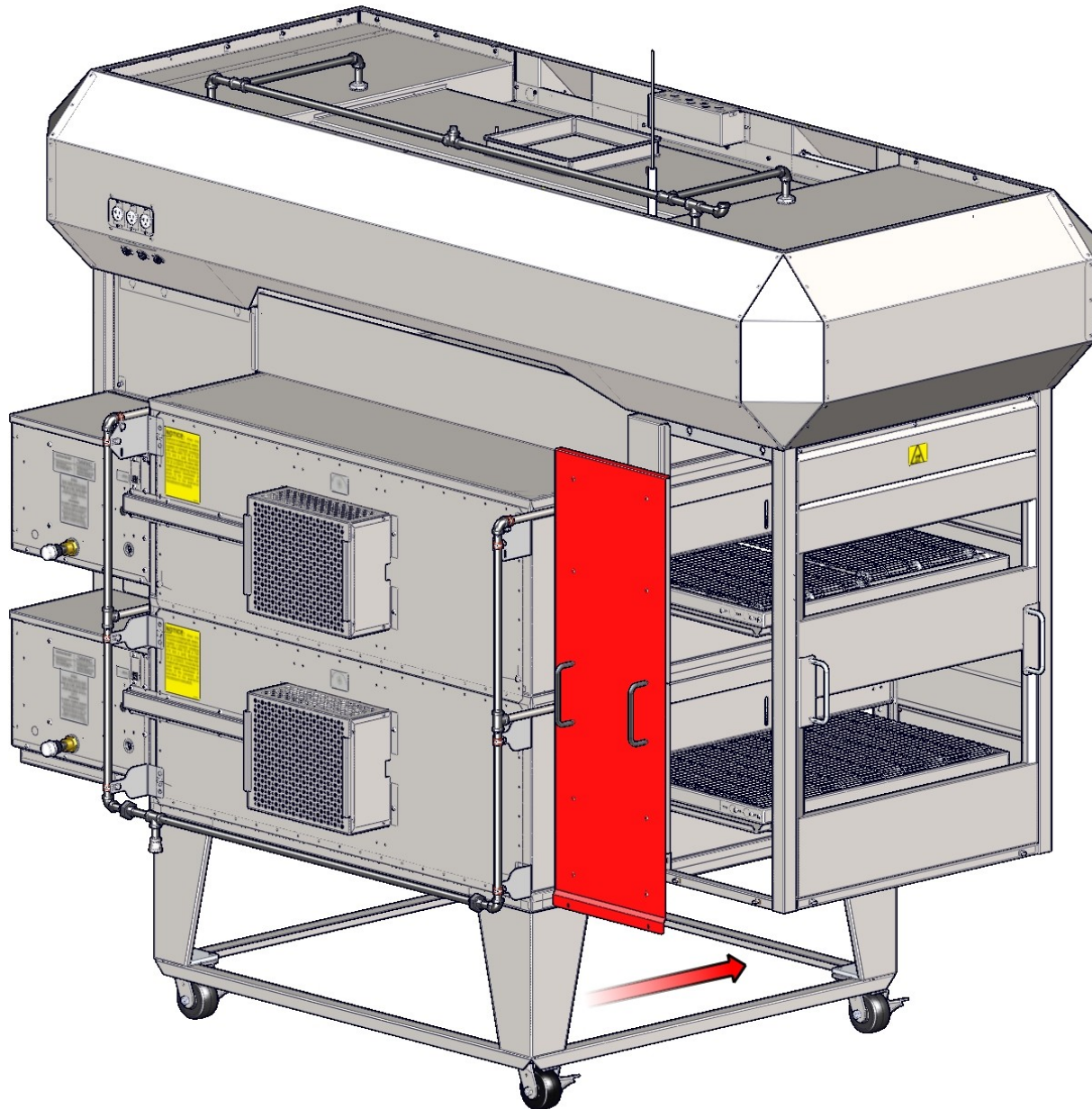


## Nainstalovat vzletem zásobníků



# HOOD INSTALACE

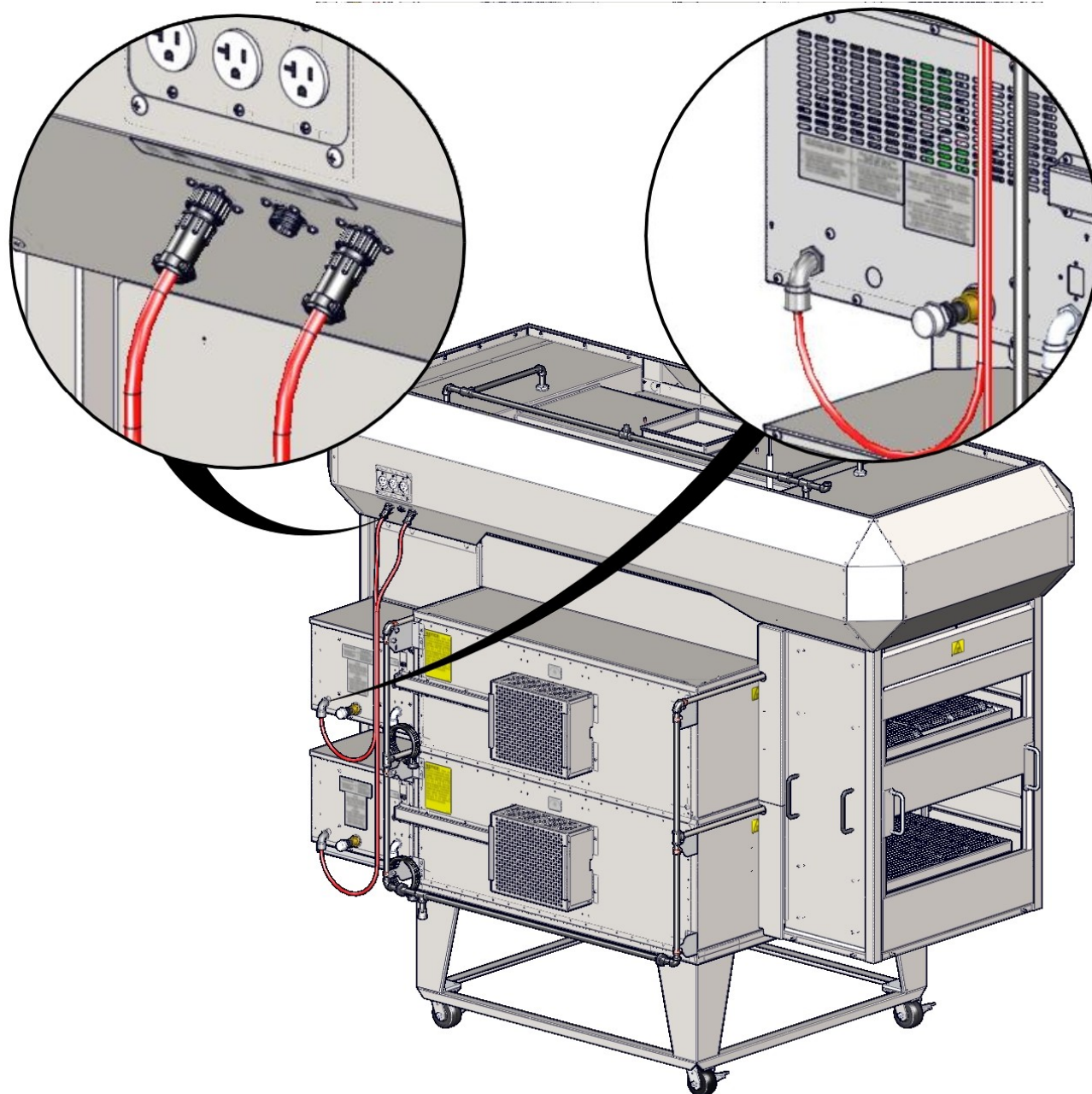
## Instalovat zadní panel věnce



**NOTE**

Pokud instalujete "model 70, viz strana 74

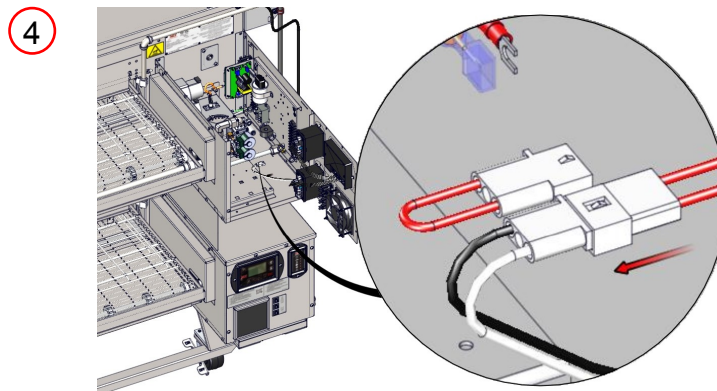
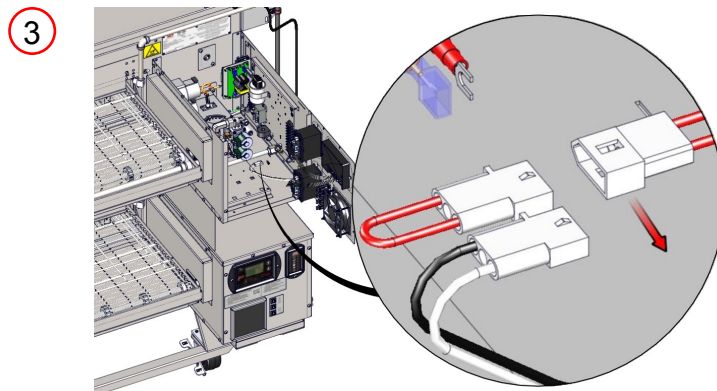
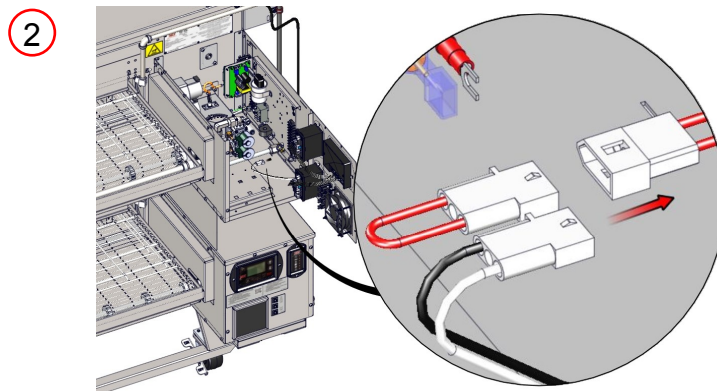
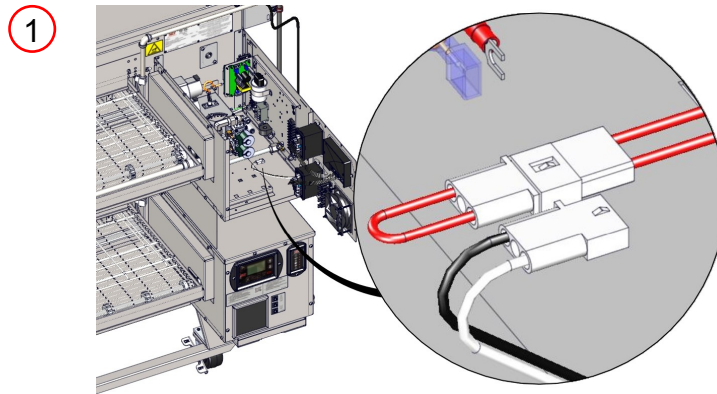
## Nainstalovat ovládací kapuce kabelu shromáždění



Všechny digestoře jsou vybavena třemi (3) přepínač přemístění prodejen, bez ohledu na to, jak jsou nainstalovány mnoho XLT pece. Pro single trouba použití "top" umístění. V případě dvojiho použití zásobníku "top" umístění pro horní troubou a "bottom" místa pro nižší troubou, odcházející "Střední" poloha otevřená.

Vložení a zablokování každé trouby ovládací kabel do určeného místa na spodní straně ovládacího kapuce boxu.

## Propojení řídicího kapuce kabelu shromáždění





## Úpravy pohon s frekvenčním měničem

Všechny AVI Digestore jsou funkčně testovány ve výrobním závodě. Provoz je ověřeno, a byly provedeny úpravy, aby bylo zajištěno řádné fungování. Nicméně, polních podmínek jsou někdy liší od výrobních podmínek. Tyto proměnné je nezbytné, aby autorizovaný servisní technik ověřit operaci a provést úpravy terénu v případě potřeby. Následující položky musí být kontrolovány a ověřeno, že splňují specifikace a požadavky uvedené v této příručce před kapotu právě uváděn do provozu:

**Správná otáček ventilátoru**

**Vyvážený make-up air**

Počáteční Start-Up Kontrolní seznam musí být dokončen v době instalace, která byla popsána Zákazníkem a vrátila se do XLT Pece zahájit záruční podmínky.

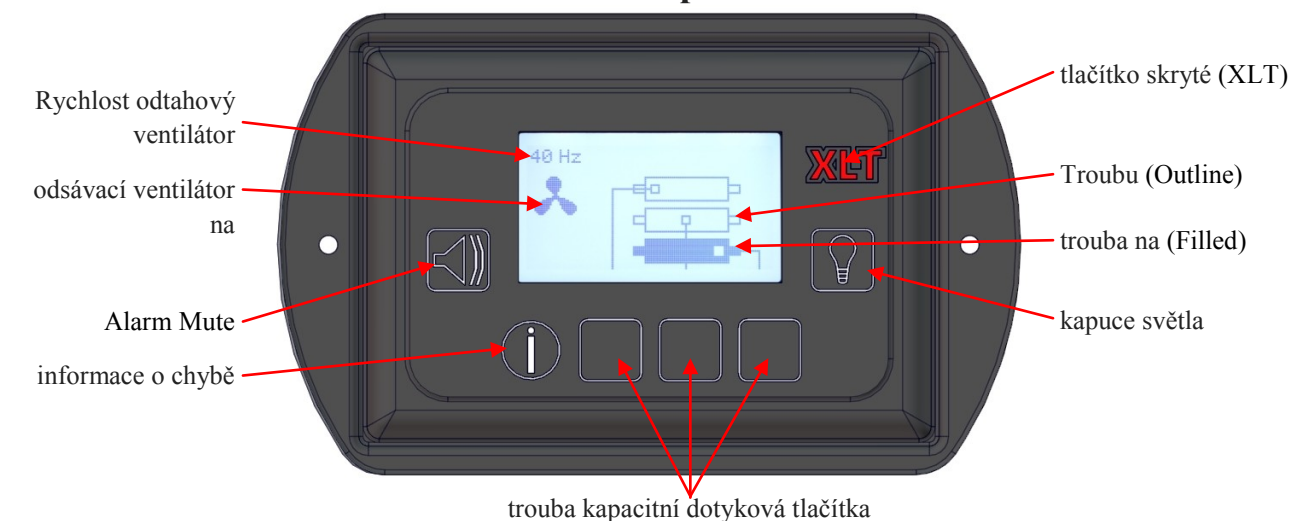
Regulátor VFD je nastavena v továrně na hodnoty zobrazené v níže uvedené tabulce.

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

Pokud budete potřebovat více či méně proudění vzduchu, postupujte takto:

1. Stiskněte a podržte <světlem a XLT logo> tlačítka pro vstup do režimu výroby tech.
2. Pomocí šipek nahoru / dolů k dosažení manuálního nastavení vyvážení vzduchu.
3. Stisknutím a podržením klávesy <ENTER> tlačítka po dobu 3 sekund. Celá řada bude blikat.
4. Přejděte na požadované nastavení trouby. Stisknutím tlačítka <ENTER>.
5. +/- Blikat a umožňuje +/- měnit až do 10 Hz.
6. Stisknutím tlačítka <ENTER> změny uložte.
7. Stisknutím tlačítka <ON> otestovat rovnováhu vzduchu.

## Počáteční spuštění

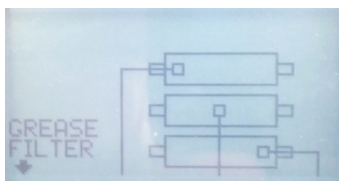


**NOTE** Jsou-li XLT Pece vybaveny XLT kukly, hlavní vypínač na troubě je zakázán a už ne funguje. Uživatelské rozhraní Hood (HUI) na XLT Hood přepíše přepínač trouby.

## Hood Provoz

1. Otočte požadovaný troubu (y) na stiskem příslušného tlačítka kapacitní dotykový.
2. Viz oddíl start-up v pecích pro návod, jak nastavit teplotu a rychlost dopravníku. Trouba (y), odtahový ventilátor, a make-up vzduchotechnická jednotka bude aktivován tímto přepínačem v případě, že XLT Hood je instalován v souladu s tímto návodem.
3. Zapnout světla stiskem světelného tlačítka na Hui. (Žárovky není součástí dodávky s kapucí) Jsou-li dodatečné trouby zapnuté, přes Hui VFD se automaticky zvýší otáčky odtahového ventilátoru.
4. Při vypínání trouby, otočte požadovanou troubu vypnout stisknutím příslušného tlačítka na Hui. Vzduch jednotka make-up se vypne. Odtahový ventilátor se vypne po asi 15 minut a trouba se vypne asi po 30 minutách.

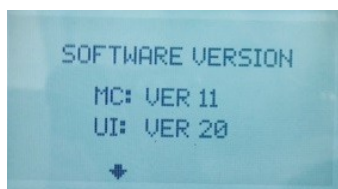
## Obnovení kapotu chladicí ventilátor a mastnota časovač



1. Alarm resetu filtru chladicího ventilátoru a mastnoty se objeví v dolní levé straně Hood uživatelského rozhraní. Stiskněte tlačítko Informace o chybě vstup do obrazovky obnovit.
2. Chcete-li obnovit chladicí ventilátor nebo tukový filtr stiskněte tlačítko kapacitní dotykový centrum s obnovením nad ním nastavit čas zpět na nulu.
3. Následující obrazovka se objeví po dobu 5 sekund a pak se vrátit do normálního provozního obrazovce.

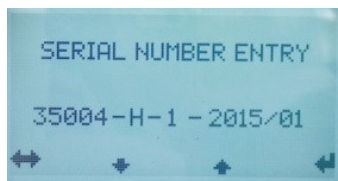
## Režim továrna tech

1. Pro vstup do továrny tech režimu stiskněte a podržte 2 butons (Light & XLT Logo) po dobu 10 sekund. vstoupit.
2. Displeje zobrazí zprávu po dobu 3 sekund. a pípnutí, auto-předem.



### Verze softwaru

MC & UI Verze softwaru. Stisknutím tlačítka šipka dolů přejděte na další obrázku. Obrázek pouze pro referenční účely - viz XLT pro správnou verzi



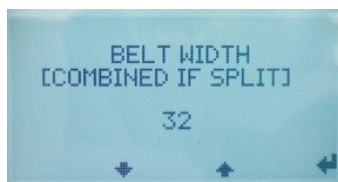
### Sériové číslo

Tlačítka na změny ENTER. Použijte ze strany na stranu šipky pro listování v menu. Použijte šipky nahoru / dolů pro změnu hodnoty a ENTER přijmout a předem.



### Délka pásu

K dispozici jsou čtyři dostupné délky řemenů: 32, 40, 55 a 70 s výchozí sadou na 55. ENTER pro zvýraznění hodnoty, šipky nahoru / dolů upravte. ENTER přijmout a předem.



### Šířka pásu

K dispozici jsou čtyři dostupné šířky pásů, které korespondují s délkou vybranou. Výchozí nastavení je na 32. Je-li zvolena délka pás 32, pak jedinou možností je 18 šířka pásu. Je-li zvolena 40, pak můžete zvolit, jestli 24 nebo 32. 55 nebo 70 je vybrána, pak můžete zvolit 32 nebo 38. ENTER pro zvýraznění hodnoty, šipky nahoru / dolů upravte. ENTER přijmout a předem.



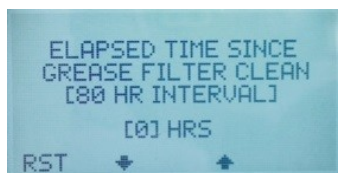
### Uplynulý čas

Uplynulý čas Celkový provoz. Uplynulý čas celková nelze vynulovat. Stisknutím klávesy ENTER k postupu.



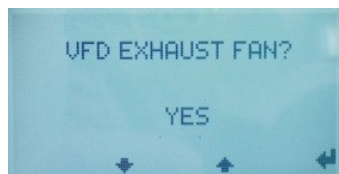
### Chlazení Filtr

Doba, která uplynula od Ochlazovací filtr vyčistit. Resetuje, když ji zákazník obnoví. Stiskněte tlačítka Informace o chybě na odpočinek čas v případě potřeby. Hodina Interval je reference služba tech. Stisknutím tlačítka šipka dolů k postupu.



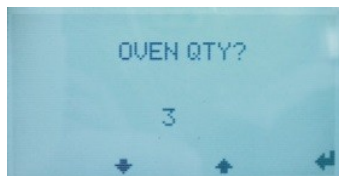
### Tukový filtr

Uplynulý čas, protože tukové filtry vyčistit. Resetuje, když ji zákazník obnoví. Stiskněte tlačítka Informace o chybě na odpočinek čas v případě potřeby. Hodina Interval je reference služba tech. Stisknutím tlačítka šipka dolů k postupu.



### VFD odtahový ventilátor

Výchozí ANO. Některé kukly bez VFD, To nebude použito. ENTER přijmout a předem.



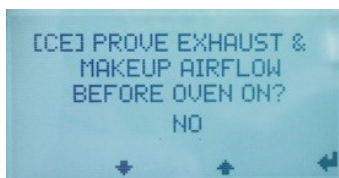
### Trouba Množství

Nastavení množství pecí (1, 2, 3). Výchozí hodnota je 2. ENTER upozornit na hodnoty, šipky pro změnu, ENTER přijmout a předem.



### Režim Make-up air

Časté nebo Per trouba. Výchozí běžné. Společná MUA je s jakýmkoli troubou a má 1 nastavení rychlosti. Per Trouba MUA na jeden troubě až 3 nastavení rychlosti. ENTER pro zvýraznění hodnot, šipky pro změnu, ENTER přijmout a předem.



### Prokázat Air Flow

NO nebo YES. Výchozí NO. CE a Australia vyžadují dokazování před troubou. ENTER vyzdvihnout hodnotu, šipky pro změnu, ENTER přijmout a předem.



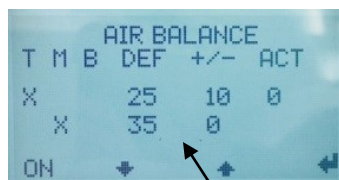
### Ruční Make-up Air

Obyčejný, 1, 2 nebo 3. Tech může obrátit celý ON nebo spustit jedinců. ENTER pro zvýraznění hodnoty, na výběr jednotek. Šipky pro změnu, ENTER přijmout a předem.



### Manuální VFD

Tech může běžet VFD na 5 Hz kroků od 0-65Hz. ENTER vyzdvihnout hodnotu, použijte šipky nahoru / dolů lze zvýšit nebo snížit hodnotu. ON k aktivaci při zvolené rychlosti. ENTER přijmout a předem.

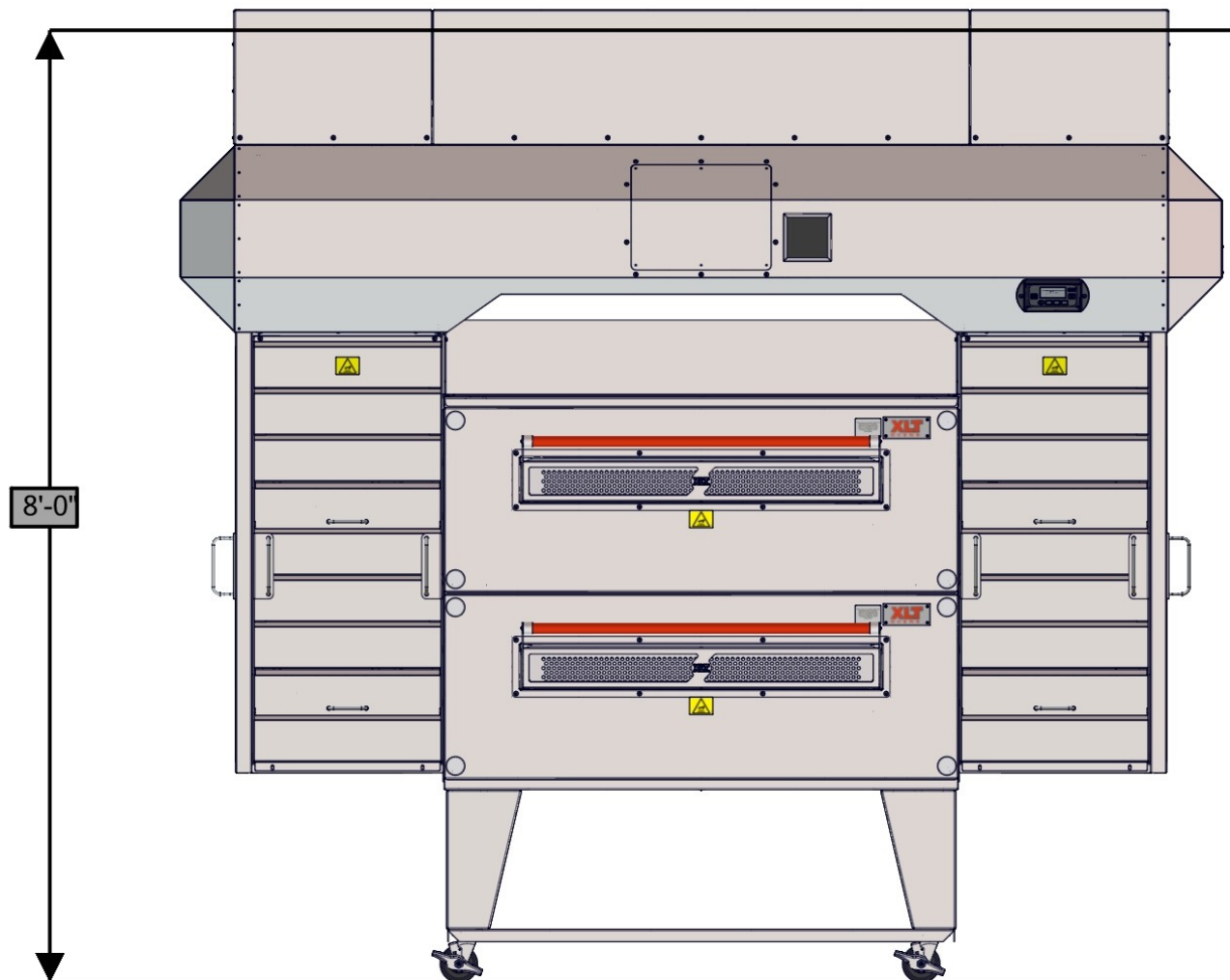


### Vzduchový vyrovnávací

Uživatel stisknout ENTER k editování - / + hodnotu. Prodlení 0Hz pro +/- hodnoty. Jakmile je - / + hodnota je v editačním módu (bliká), stiskněte a držte klávesu ENTER pro 3seconds. To umožňuje uživateli vybrat ostatní řádky (celé linky bude blikat v tomto bodě). Šipky nahoru / dolů přejděte tabulku se dostat na požadovaný řádek. Stisknutím klávesy ENTER znovu přijmout tento řádek a nastavit jako aktivní. Stisknutím tlačítka ON zapnout ventilátor na nastavení (změní se ikona na OFF, takže uživatel ví, znovu stisknout lze jej vypnout). Použijte +/- ke změně Hz pro dané nastavení, dokud je znázorněno požadovaná hodnota. Maximální nastavení ACT je 65Hz. Off, když udělal s touto hodnotou. Opakujte s dalšími nastaveními podle potřeby. Poté, co vše je hotovo, ENTER přijmout a ukončit.

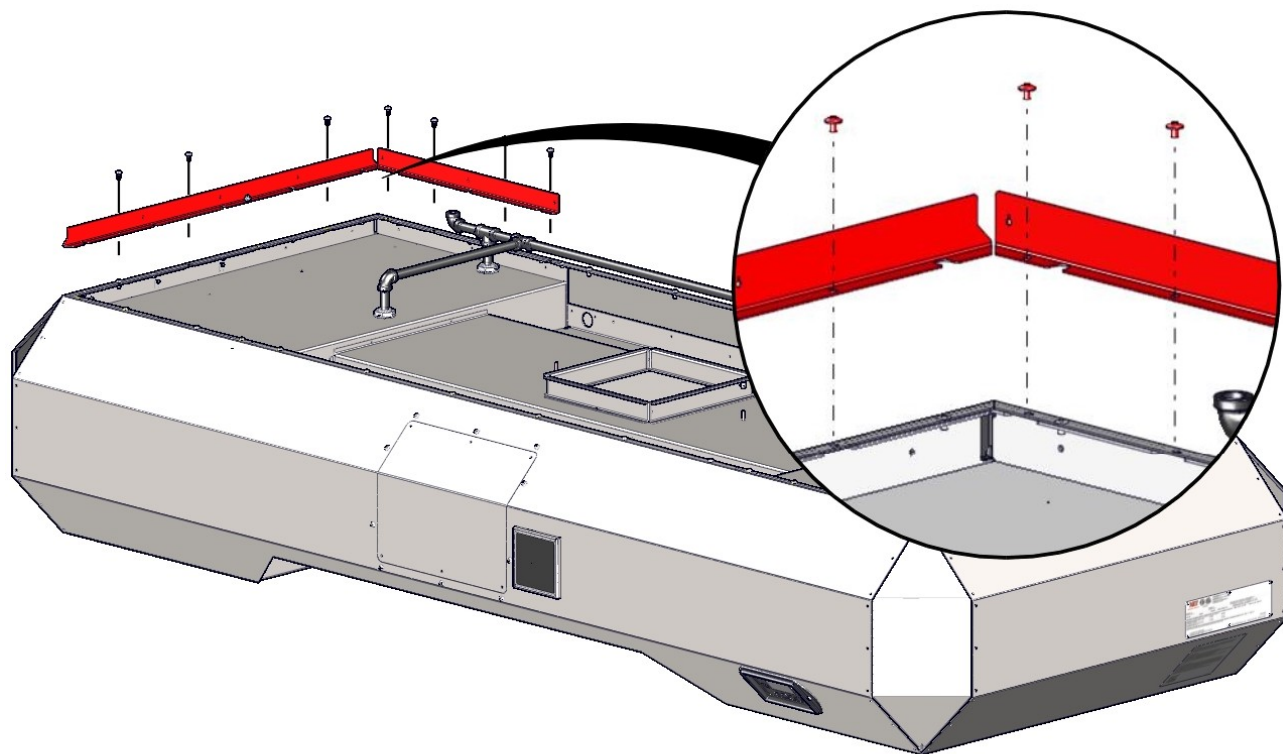
Toto je pouze část VFD tabulky, které se hodí na displeji. 4 Dostupné linky, dva jsou tituly, dva jsou tabulkové hodnoty. Rolovat nahoru / dolů vidět více z tabulky.

Velikost Volán Souprava je určena velikostí AVI Digestoř vzdálenosti od hotové podlahy na montážní výšku stropního podhledu. V záclonka kit šrouby přímo do AVI Hood a nevyžaduje žádnou strukturální podporu. Povlak z plastického materiálu musí být odstraněny ze všech částí před instalací.

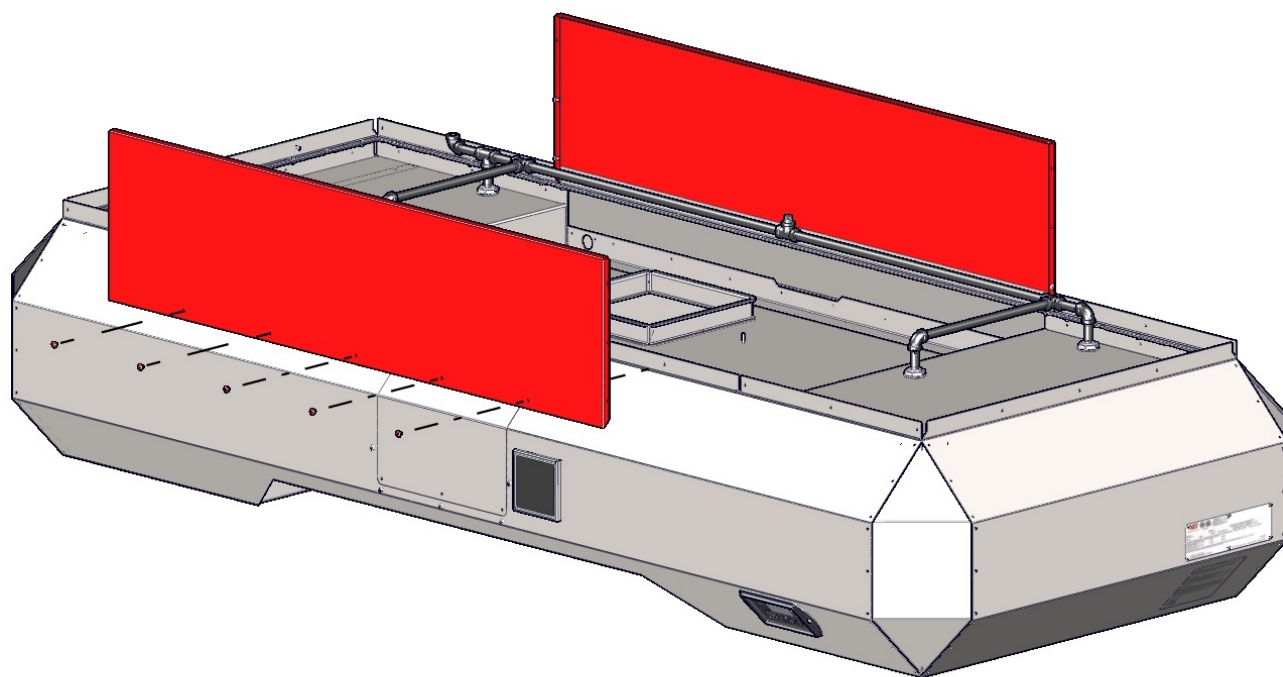


AVI Hood Valance sady jsou k dispozici pro různé podlahy až ke stropu výšek. Kontakt XLT trouby nebo si jím určený zástupce pro více informací.

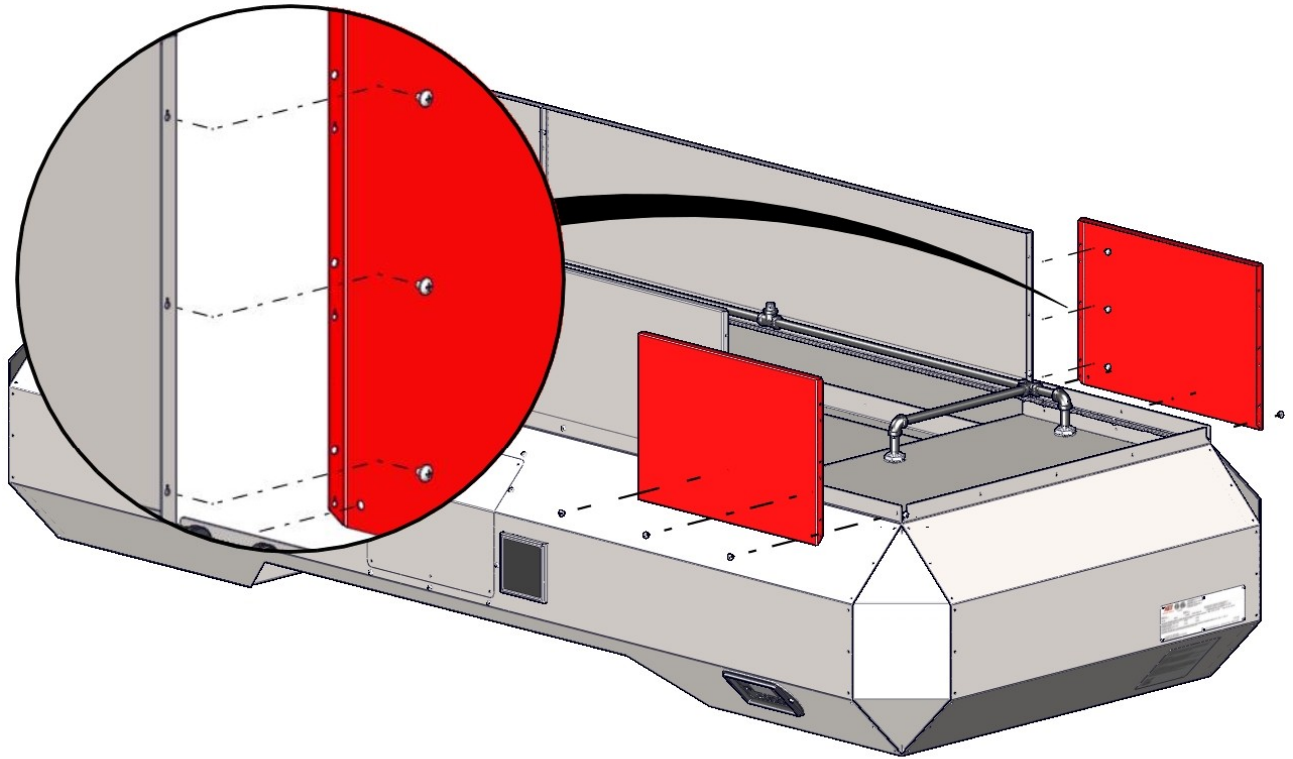
## Nainstalovat Valance Konzoly



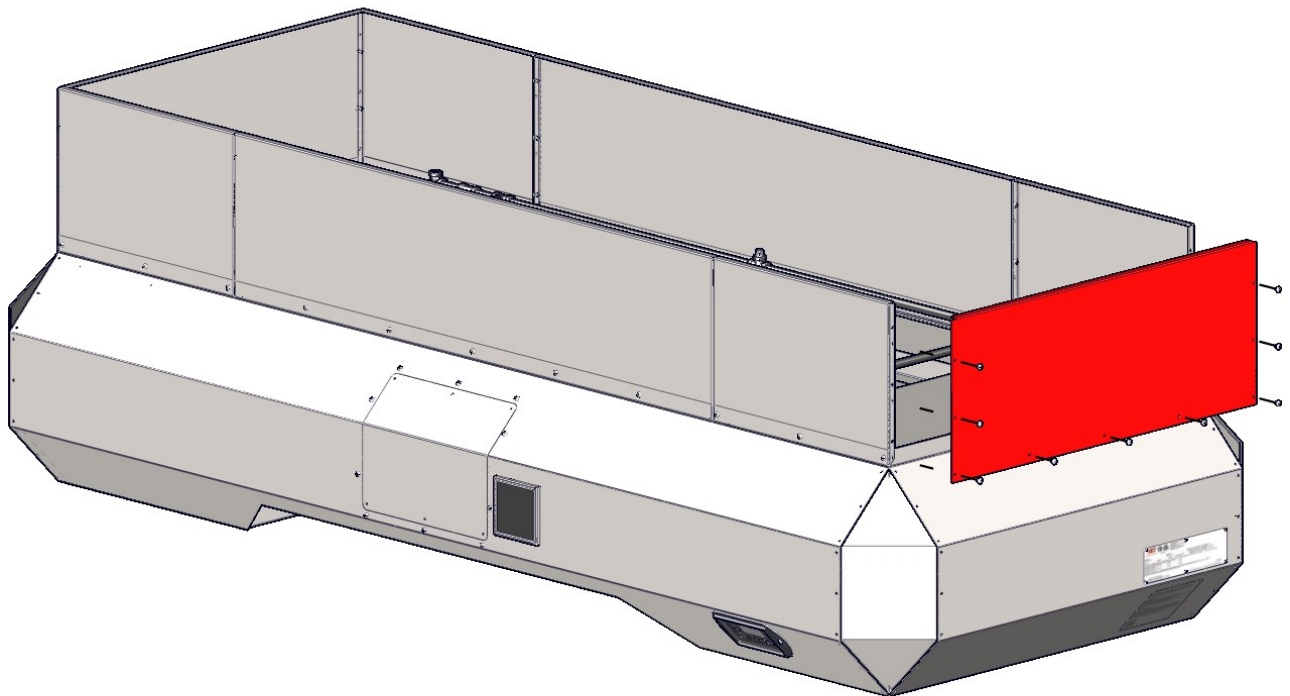
## Nainstalovat přední a zadní panely

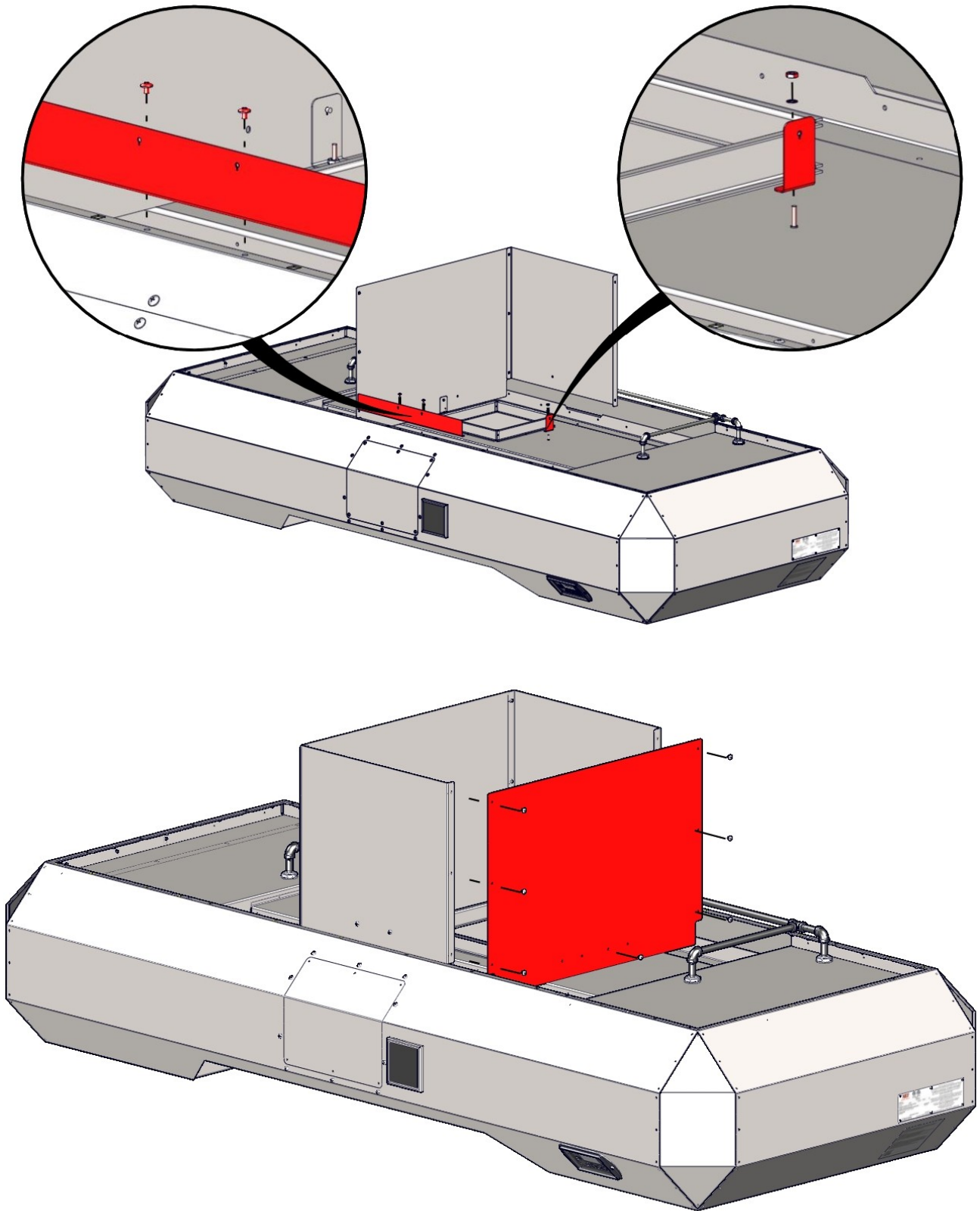


**Nainstalovat rohovým panelům**



**Nainstalujte koncové panely**










Váš AVI kapuce je vyroben z nerezové oceli a hliníkem. Zkontrolovat omezení aplikací na etiketě výrobku před použitím. Dodržujte doporučené preventivní a bezpečnostní opatření, jak je vyžadováno výrobcem produktu.

Nepoužívejte drsné nebo leptavé čisticí prostředky. Drátěnky poškrábat povrch z nerezové oceli. Oblasti s těžkým nahromaděním by měly být ošetřeny a nechá se máčet po dobu až 5 minut před utírání čisté. Vždy utřete s "zrno" povrchu zachovat vzhled.

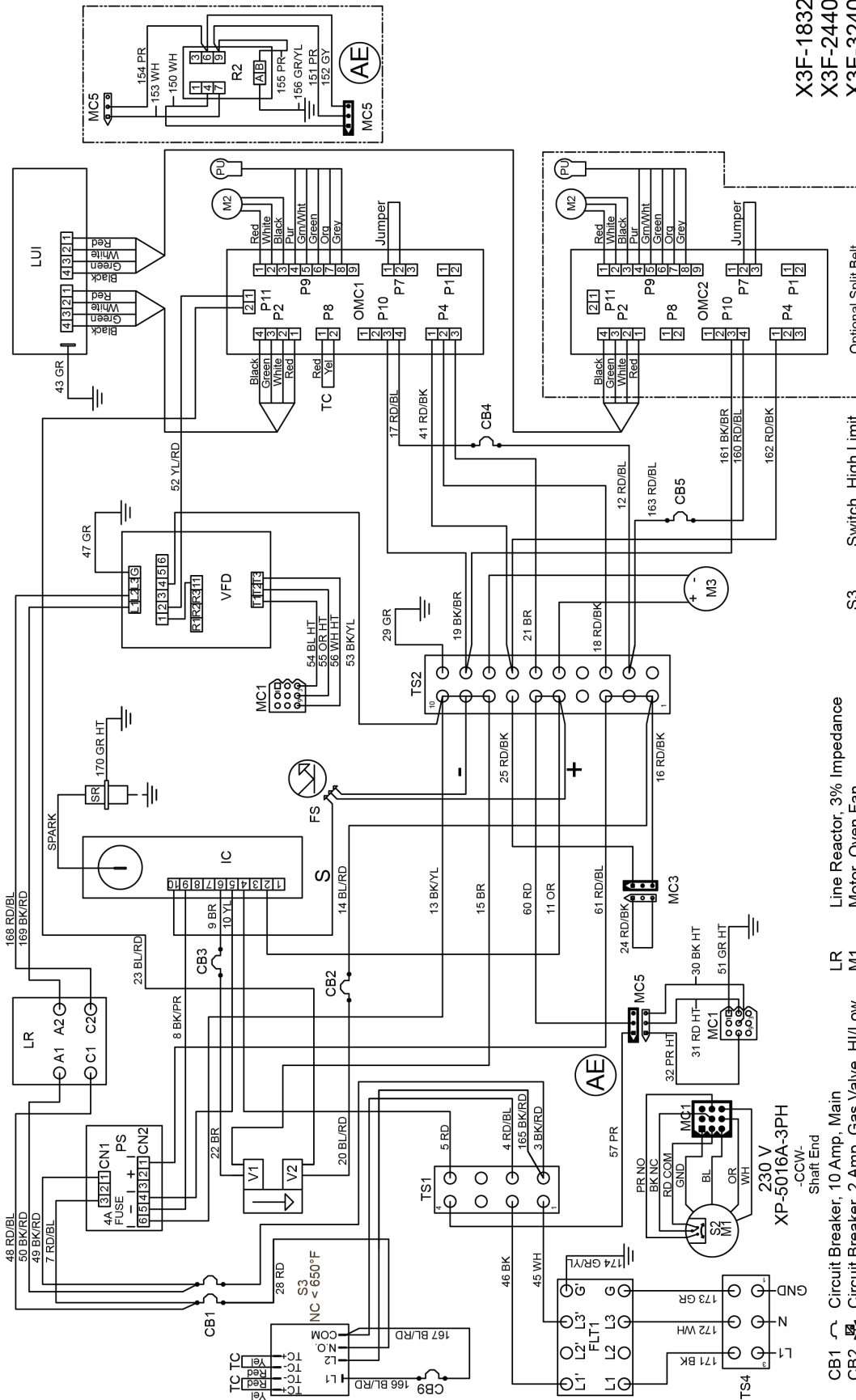
Hood Cleaning & Maintenance Schedule						
		Daily	Weekly	Monthly	Semi-Annual	As Required
<b>Cleaning</b>						
	Wipe down Front, Sides, & Top	<input type="checkbox"/>				
	Clean Light Globes	<input type="checkbox"/>				
	Empty & Clean Grease Trays	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>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

Plán za předpokladu, pouze jako vodítka. Četnost čištění se může měnit podle potřeby.

 <b>NEBEZPEČÍ</b>	<p><b>Mikrovlnná trouba musí být v pohodě a elektrický kabel odpojen před každým čištěním je hotovo.</b></p>
 <b>POZOR</b>	<p><b>Rubáš Panely mohou vážit až 60 liber [27 kg]. Při zvedání dbejte zvýšené opatrnosti.</b></p>
 <b>POZOR</b>	<p>Nestříkejte tekuté čisticí prostředky v následujících místech:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hood elektrické krabice (nachází se na přední straně horní části)</li> <li>• User Interface (se nachází na přední pravý dolní roh)</li> </ul>

Podívejte se do sekce Instalace Hood pro demontáž a montáž.





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

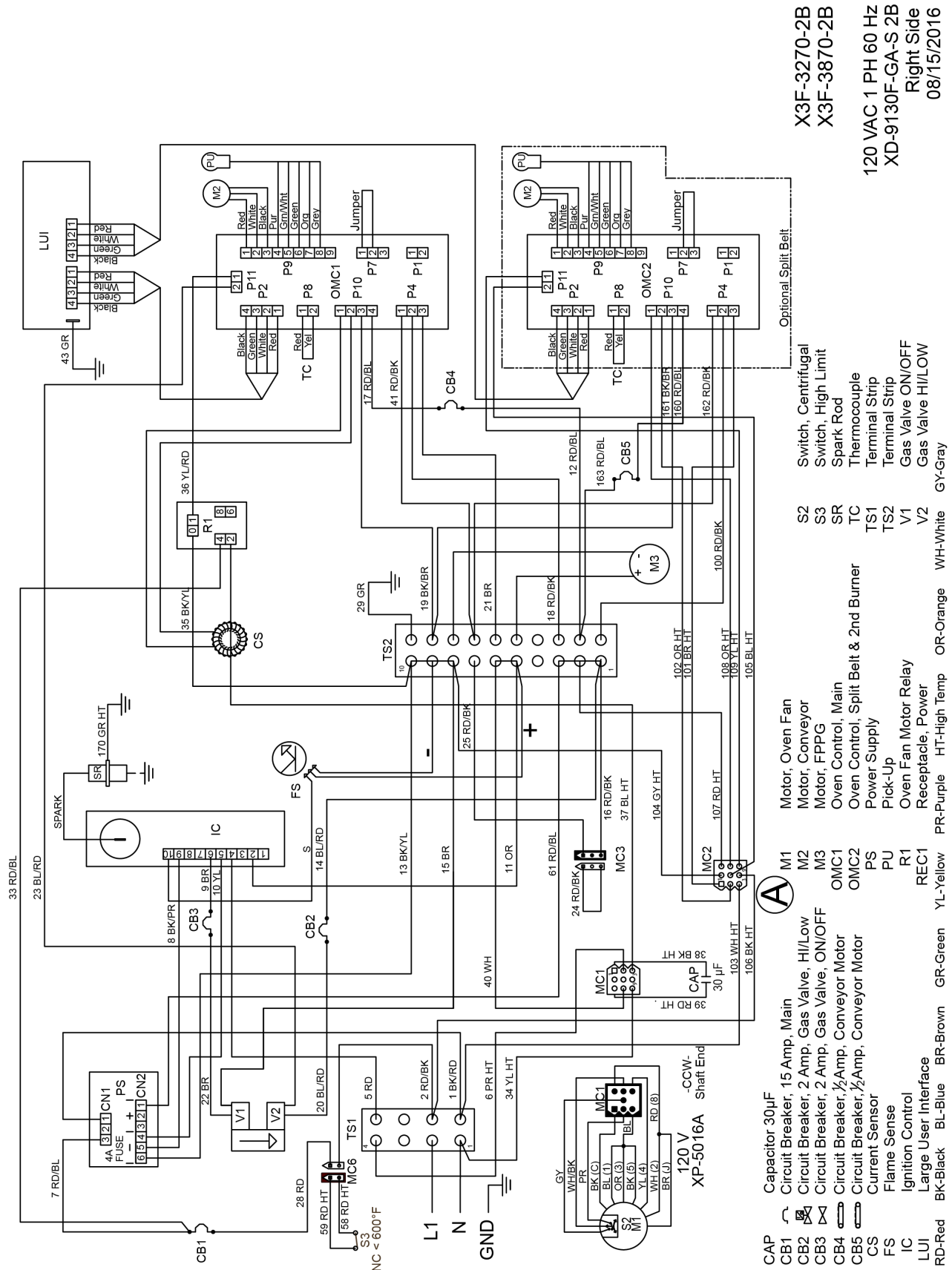
- 230 VAC 1 PH 50 Hz
- XD-9130F-GA-W 1B
- Right Side
- 08/15/2016

- Switch, High Limit S3
- Spark Rod SR
- Thermocouple TC
- Terminal Strip TS1
- Terminal Strip TS2
- Oven Fan Motor Frequency Drive VFD
- Gas Valve ON/OFF V1
- Gas Valve HI/LOW V2
- WH-White
- GY-Gray

- Line Reactor, 3% Impedance LR
- Motor, Oven Fan M1
- Motor, Conveyor M2
- Motor, FPPG M3
- Oven Control, Main OMC1
- Oven Control, Split Belt & 2nd Burner OMC2
- Power Supply PS
- Pick-Up PU
- Proving Relay (Australia Only) R2
- Switch, Centrifugal S2
- PR-Purple
- HT-High Temp
- OR-Orange
- WH-White
- GY-Gray

- Circuit Breaker, 10 Amp, Main CB1
- Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/LOW CB2
- Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF CB3
- Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor CB4
- Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor CB5
- Power Filter, EMI FLT1
- Flame Sense FS
- Ignition Control IC
- Large User Interface LUI
- BK-Black
- BL-Blue
- BR-Brown
- GR-Green
- YL-Yellow

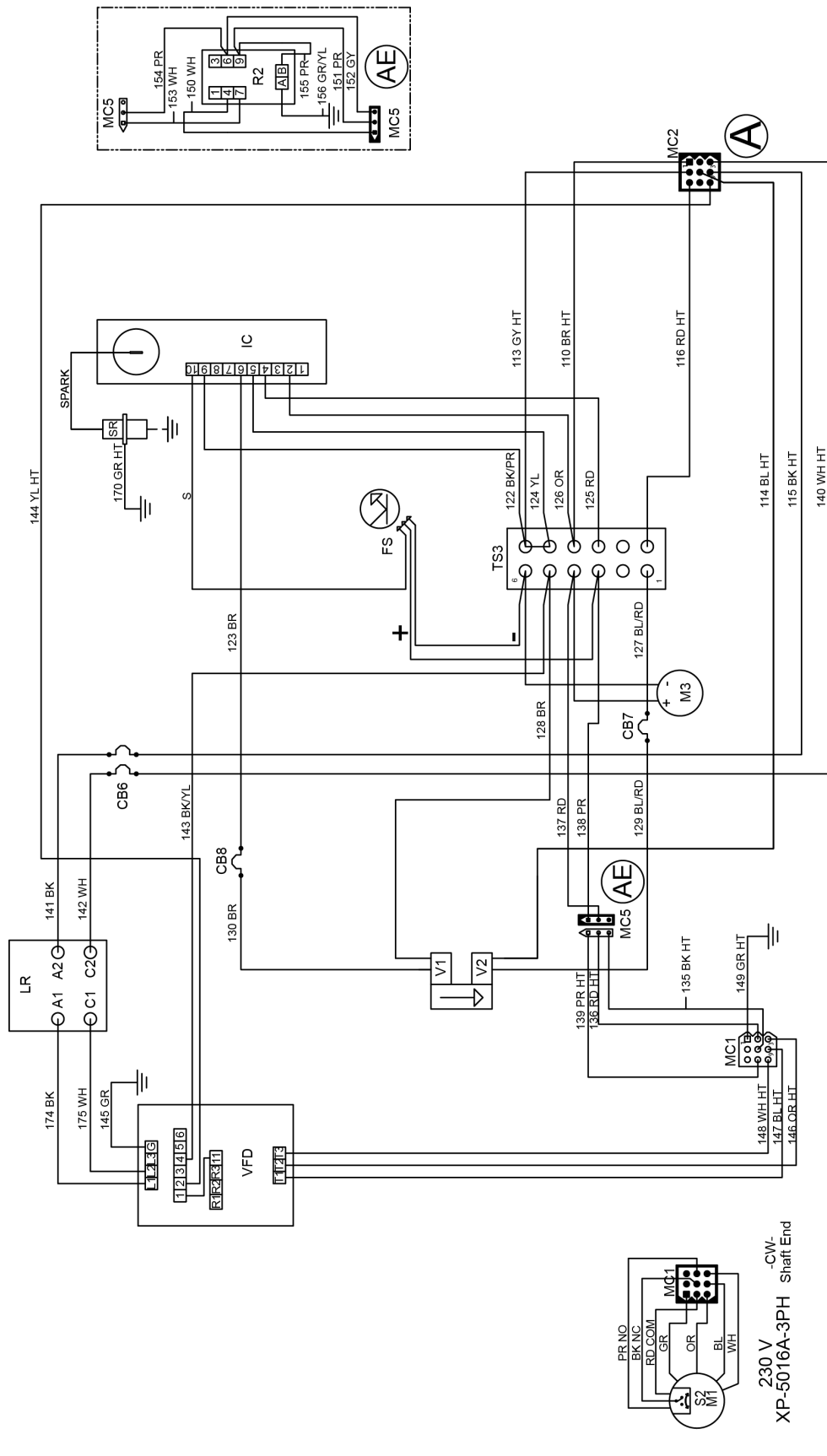




**X3F-3270-2B**  
**X3F-3870-2B**  
 120 VAC 1 PH 60 Hz  
**XD-9130F-GA-S 2B**  
 Right Side  
 08/15/2016

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



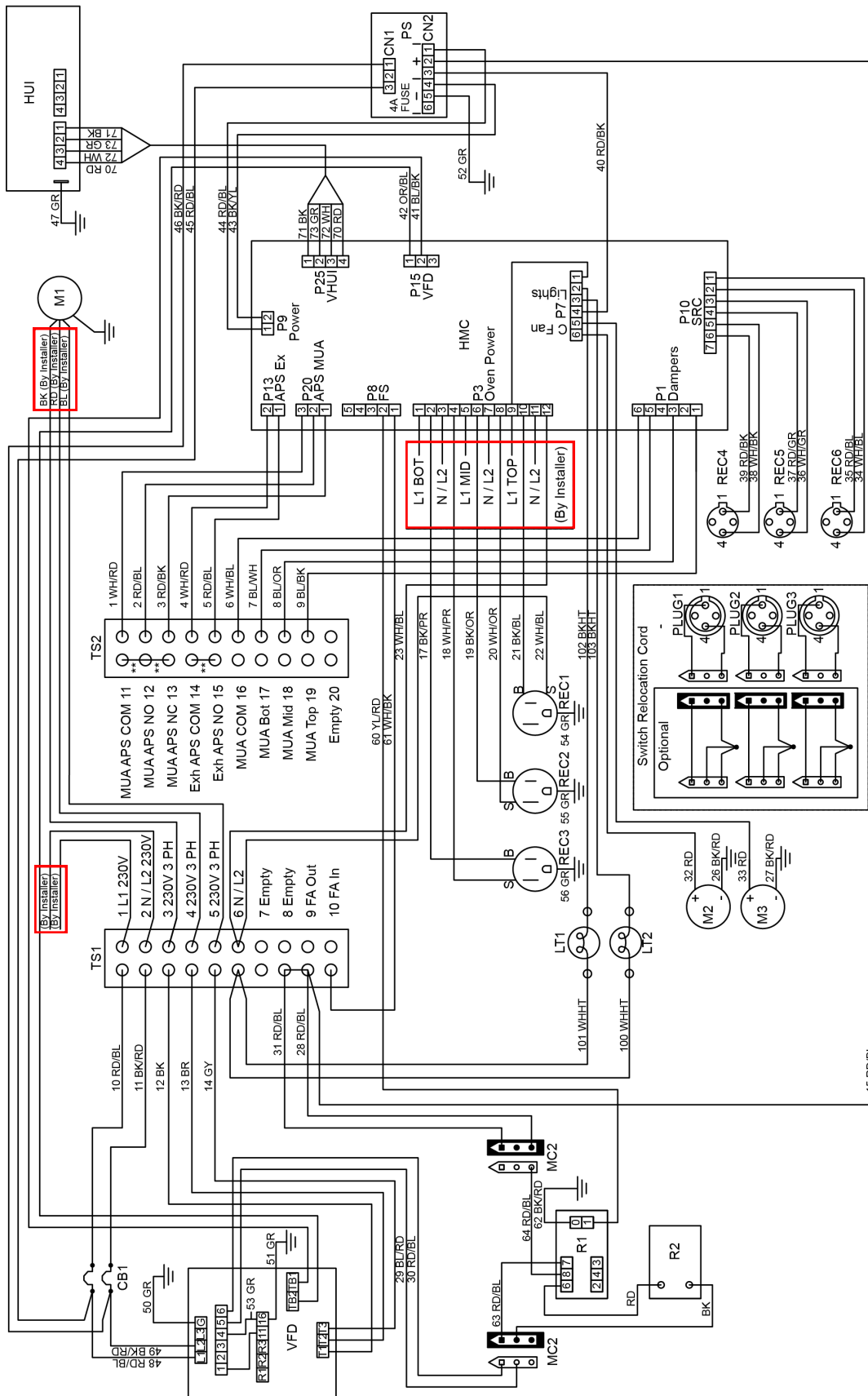


X3F-3270-2B  
X3F-3870-2B

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

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



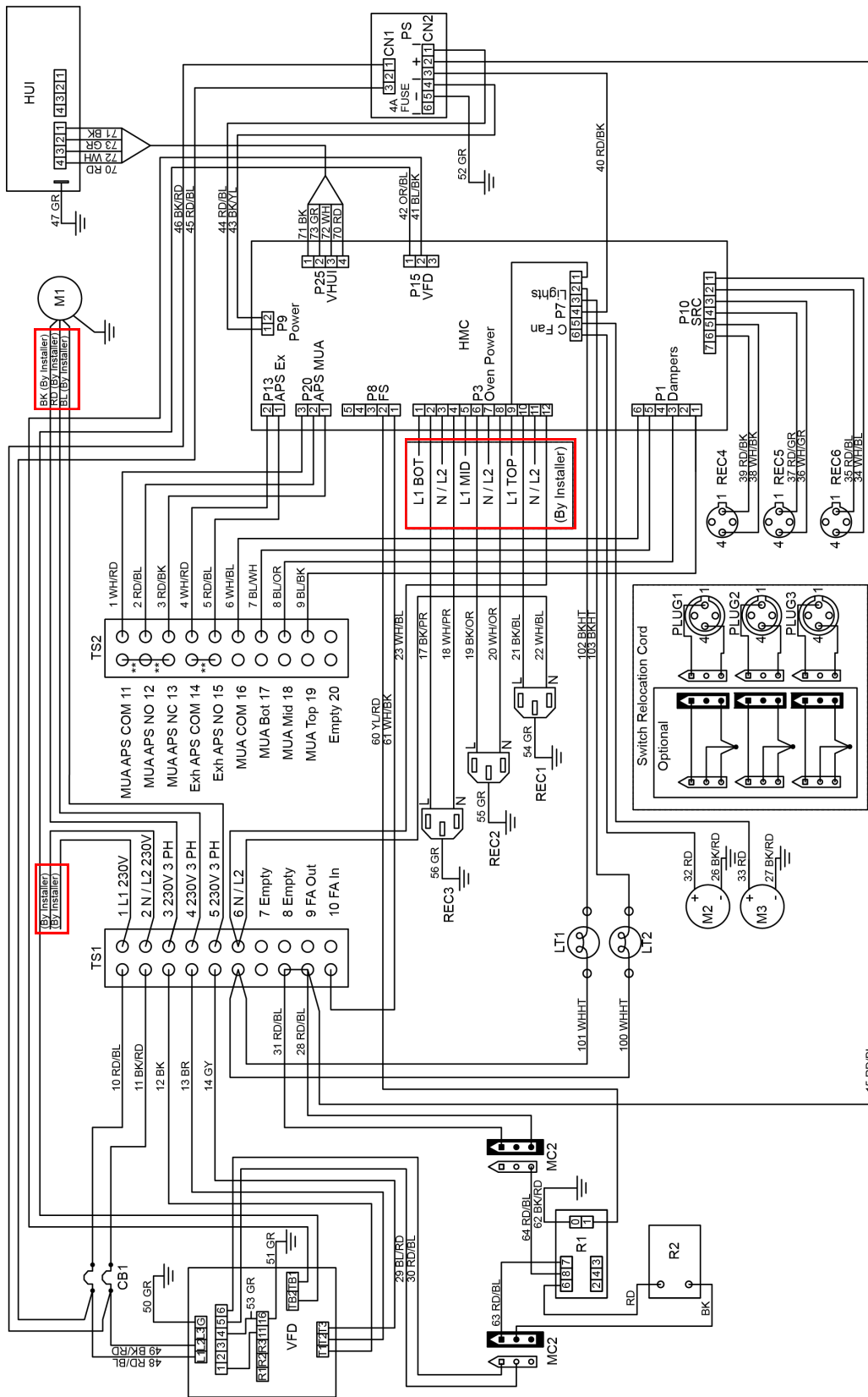


- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp
- HMC Hood Machine Control
- HUI Hood User Interface
- LT1 Lamp, 60W Bulb
- LT2 Lamp, 60W Bulb
- M1 Motor, Exhaust Fan
- M2 Motor, Cooling Fan
- M3 Motor, Cooling Fan
- PS Power Supply
- R1 Fire Suppression Relay
- R2 Fire Suppression Time Delay Relay
- REC1 Receptacle,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

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

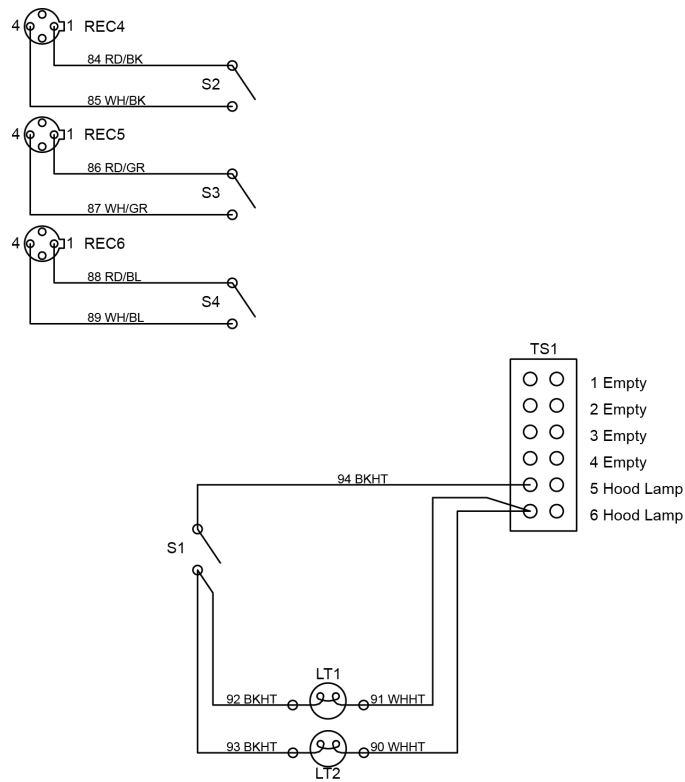
RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR-Green YL-Yellow PR-Purple HT-High Temp OR-Orange WH-White GY-Gray \*\* - Remove Jumpers for APS





- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp
- HMC Hood Machine Control
- HUI Hood User Interface
- LT1 Lamp, 60W Bulb
- LT2 Lamp, 60W Bulb
- M1 Motor, Exhaust Fan
- M2 Motor, Cooling Fan
- M3 Motor, Cooling Fan
- PS Power Supply
- R1 Fire Suppression Relay
- R2 Fire Suppression Time Delay Relay
- REC1 Receptacle, Power, Top Oven
- REC2 Receptacle, Power, Middle Oven
- REC3 Receptacle, Power, Bottom Oven
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR-Green YL-Yellow PR-Purple HT-High Temp OR-Orange WH-White GY-Gray \*\* - Remove Jumpers for APS
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Terminal Strip
- VFD Variable Frequency Drive
- REC4 Receptacle, Switch, Top Oven
- REC5 Receptacle, Switch, Middle Oven
- REC6 Receptacle, Switch, Bottom Oven
- SRC Switch Relocation Cord
- PLUG1 Optional
- PLUG2 Optional
- PLUG3 Optional
- Dampers
- P10 P10 SRC
- P15 P15 VFD
- P20 P20 APS MUA
- P25 P25 VHUJ
- P3 P3 Oven Power
- P9 P9 APS Ex
- P13 P13 APS
- P8 P8 PS
- P9 P9 Power
- TS2 MUA APS COM 11
- TS2 MUA APS NO 12
- TS2 MUA APS NC 13
- TS2 MUA APS COM 14
- TS2 Exh APS COM 15
- TS2 MUA COM 16
- TS2 MUA Bot 17
- TS2 MUA Mid 18
- TS2 MUA Top 19
- TS2 Empty 20
- TS1 10 RD/BL
- TS1 11 BK/RD
- TS1 12 BK
- TS1 13 BR
- TS1 14 GY
- TS1 15 RD/BL
- TS1 16 RD/BL
- TS1 17 BK/PR
- TS1 18 WH/PR
- TS1 19 BK/OR
- TS1 20 WH/OR
- TS1 21 BK/BL
- TS1 22 WH/BL
- TS1 23 WH/BL
- TS1 24 BK/PR
- TS1 25 WH/PR
- TS1 26 BK/OR
- TS1 27 WH/OR
- TS1 28 RD/BL
- TS1 29 BK/RD
- TS1 30 RD/BL
- TS1 31 RD/BL
- TS1 32 RD
- TS1 33 RD
- TS1 34 BK/RD
- TS1 35 RD/BL
- TS1 36 WH/GR
- TS1 37 WH/GR
- TS1 38 WH/GR
- TS1 39 RD/BK
- TS1 40 RD/BK
- TS1 41 BK
- TS1 42 OR/BL
- TS1 43 BK
- TS1 44 RD/BL
- TS1 45 RD/BL
- TS1 46 BK/RD
- TS1 47 GR
- TS1 48 RD/BL
- TS1 49 BK/RD
- TS1 50 GR
- TS1 51 GR
- TS1 52 GR
- TS1 53 GR
- TS1 54 GR
- TS1 55 GR
- TS1 56 GR
- TS1 57 WH/BK
- TS1 58 YL/RD
- TS1 59 WH/BK
- TS1 60 YL/RD
- TS1 61 WH/BK
- TS1 62 BK/RD
- TS1 63 RD/BL
- TS1 64 RD/BL
- TS1 65 BK/RD
- TS1 66 BK/RD
- TS1 67 BK/RD
- TS1 68 BK/RD
- TS1 69 BK/RD
- TS1 70 RD
- TS1 71 BK
- TS1 72 WH
- TS1 73 GR
- TS1 74 WH
- TS1 75 WH
- TS1 76 WH
- TS1 77 WH
- TS1 78 WH
- TS1 79 WH
- TS1 80 WH
- TS1 81 WH
- TS1 82 WH
- TS1 83 WH
- TS1 84 WH
- TS1 85 WH
- TS1 86 WH
- TS1 87 WH
- TS1 88 WH
- TS1 89 WH
- TS1 90 WH
- TS1 91 WH
- TS1 92 WH
- TS1 93 WH
- TS1 94 WH
- TS1 95 WH
- TS1 96 WH
- TS1 97 WH
- TS1 98 WH
- TS1 99 WH
- TS1 100 WH
- TS1 101 WH
- TS1 102 BK/HT
- TS1 103 BK/HT
- TS1 104 BK/HT
- TS1 105 BK/HT
- TS1 106 BK/HT
- TS1 107 BK/HT
- TS1 108 BK/HT
- TS1 109 BK/HT
- TS1 110 BK/HT
- TS1 111 BK/HT
- TS1 112 BK/HT
- TS1 113 BK/HT
- TS1 114 BK/HT
- TS1 115 BK/HT
- TS1 116 BK/HT
- TS1 117 BK/HT
- TS1 118 BK/HT
- TS1 119 BK/HT
- TS1 120 BK/HT
- TS1 121 BK/HT
- TS1 122 BK/HT
- TS1 123 BK/HT
- TS1 124 BK/HT
- TS1 125 BK/HT
- TS1 126 BK/HT
- TS1 127 BK/HT
- TS1 128 BK/HT
- TS1 129 BK/HT
- TS1 130 BK/HT
- TS1 131 BK/HT
- TS1 132 BK/HT
- TS1 133 BK/HT
- TS1 134 BK/HT
- TS1 135 BK/HT
- TS1 136 BK/HT
- TS1 137 BK/HT
- TS1 138 BK/HT
- TS1 139 BK/HT
- TS1 140 BK/HT
- TS1 141 BK/HT
- TS1 142 BK/HT
- TS1 143 BK/HT
- TS1 144 BK/HT
- TS1 145 BK/HT
- TS1 146 BK/HT
- TS1 147 BK/HT
- TS1 148 BK/HT
- TS1 149 BK/HT
- TS1 150 BK/HT
- TS1 151 BK/HT
- TS1 152 BK/HT
- TS1 153 BK/HT
- TS1 154 BK/HT
- TS1 155 BK/HT
- TS1 156 BK/HT
- TS1 157 BK/HT
- TS1 158 BK/HT
- TS1 159 BK/HT
- TS1 160 BK/HT
- TS1 161 BK/HT
- TS1 162 BK/HT
- TS1 163 BK/HT
- TS1 164 BK/HT
- TS1 165 BK/HT
- TS1 166 BK/HT
- TS1 167 BK/HT
- TS1 168 BK/HT
- TS1 169 BK/HT
- TS1 170 BK/HT
- TS1 171 BK/HT
- TS1 172 BK/HT
- TS1 173 BK/HT
- TS1 174 BK/HT
- TS1 175 BK/HT
- TS1 176 BK/HT
- TS1 177 BK/HT
- TS1 178 BK/HT
- TS1 179 BK/HT
- TS1 180 BK/HT
- TS1 181 BK/HT
- TS1 182 BK/HT
- TS1 183 BK/HT
- TS1 184 BK/HT
- TS1 185 BK/HT
- TS1 186 BK/HT
- TS1 187 BK/HT
- TS1 188 BK/HT
- TS1 189 BK/HT
- TS1 190 BK/HT
- TS1 191 BK/HT
- TS1 192 BK/HT
- TS1 193 BK/HT
- TS1 194 BK/HT
- TS1 195 BK/HT
- TS1 196 BK/HT
- TS1 197 BK/HT
- TS1 198 BK/HT
- TS1 199 BK/HT
- TS1 200 BK/HT
- TS1 201 BK/HT
- TS1 202 BK/HT
- TS1 203 BK/HT
- TS1 204 BK/HT
- TS1 205 BK/HT
- TS1 206 BK/HT
- TS1 207 BK/HT
- TS1 208 BK/HT
- TS1 209 BK/HT
- TS1 210 BK/HT
- TS1 211 BK/HT
- TS1 212 BK/HT
- TS1 213 BK/HT
- TS1 214 BK/HT
- TS1 215 BK/HT
- TS1 216 BK/HT
- TS1 217 BK/HT
- TS1 218 BK/HT
- TS1 219 BK/HT
- TS1 220 BK/HT
- TS1 221 BK/HT
- TS1 222 BK/HT
- TS1 223 BK/HT
- TS1 224 BK/HT
- TS1 225 BK/HT
- TS1 226 BK/HT
- TS1 227 BK/HT
- TS1 228 BK/HT
- TS1 229 BK/HT
- TS1 230 BK/HT
- TS1 231 BK/HT
- TS1 232 BK/HT
- TS1 233 BK/HT
- TS1 234 BK/HT
- TS1 235 BK/HT
- TS1 236 BK/HT
- TS1 237 BK/HT
- TS1 238 BK/HT
- TS1 239 BK/HT
- TS1 240 BK/HT
- TS1 241 BK/HT
- TS1 242 BK/HT
- TS1 243 BK/HT
- TS1 244 BK/HT
- TS1 245 BK/HT
- TS1 246 BK/HT
- TS1 247 BK/HT
- TS1 248 BK/HT
- TS1 249 BK/HT
- TS1 250 BK/HT
- TS1 251 BK/HT
- TS1 252 BK/HT
- TS1 253 BK/HT
- TS1 254 BK/HT
- TS1 255 BK/HT
- TS1 256 BK/HT
- TS1 257 BK/HT
- TS1 258 BK/HT
- TS1 259 BK/HT
- TS1 260 BK/HT
- TS1 261 BK/HT
- TS1 262 BK/HT
- TS1 263 BK/HT
- TS1 264 BK/HT
- TS1 265 BK/HT
- TS1 266 BK/HT
- TS1 267 BK/HT
- TS1 268 BK/HT
- TS1 269 BK/HT
- TS1 270 BK/HT
- TS1 271 BK/HT
- TS1 272 BK/HT
- TS1 273 BK/HT
- TS1 274 BK/HT
- TS1 275 BK/HT
- TS1 276 BK/HT
- TS1 277 BK/HT
- TS1 278 BK/HT
- TS1 279 BK/HT
- TS1 280 BK/HT
- TS1 281 BK/HT
- TS1 282 BK/HT
- TS1 283 BK/HT
- TS1 284 BK/HT
- TS1 285 BK/HT
- TS1 286 BK/HT
- TS1 287 BK/HT
- TS1 288 BK/HT
- TS1 289 BK/HT
- TS1 290 BK/HT
- TS1 291 BK/HT
- TS1 292 BK/HT
- TS1 293 BK/HT
- TS1 294 BK/HT
- TS1 295 BK/HT
- TS1 296 BK/HT
- TS1 297 BK/HT
- TS1 298 BK/HT
- TS1 299 BK/HT
- TS1 300 BK/HT
- TS1 301 BK/HT
- TS1 302 BK/HT
- TS1 303 BK/HT
- TS1 304 BK/HT
- TS1 305 BK/HT
- TS1 306 BK/HT
- TS1 307 BK/HT
- TS1 308 BK/HT
- TS1 309 BK/HT
- TS1 310 BK/HT
- TS1 311 BK/HT
- TS1 312 BK/HT
- TS1 313 BK/HT
- TS1 314 BK/HT
- TS1 315 BK/HT
- TS1 316 BK/HT
- TS1 317 BK/HT
- TS1 318 BK/HT
- TS1 319 BK/HT
- TS1 320 BK/HT
- TS1 321 BK/HT
- TS1 322 BK/HT
- TS1 323 BK/HT
- TS1 324 BK/HT
- TS1 325 BK/HT
- TS1 326 BK/HT
- TS1 327 BK/HT
- TS1 328 BK/HT
- TS1 329 BK/HT
- TS1 330 BK/HT
- TS1 331 BK/HT
- TS1 332 BK/HT
- TS1 333 BK/HT
- TS1 334 BK/HT
- TS1 335 BK/HT
- TS1 336 BK/HT
- TS1 337 BK/HT
- TS1 338 BK/HT
- TS1 339 BK/HT
- TS1 340 BK/HT
- TS1 341 BK/HT
- TS1 342 BK/HT
- TS1 343 BK/HT
- TS1 344 BK/HT
- TS1 345 BK/HT
- TS1 346 BK/HT
- TS1 347 BK/HT
- TS1 348 BK/HT
- TS1 349 BK/HT
- TS1 350 BK/HT
- TS1 351 BK/HT
- TS1 352 BK/HT
- TS1 353 BK/HT
- TS1 354 BK/HT
- TS1 355 BK/HT
- TS1 356 BK/HT
- TS1 357 BK/HT
- TS1 358 BK/HT
- TS1 359 BK/HT
- TS1 360 BK/HT
- TS1 361 BK/HT
- TS1 362 BK/HT
- TS1 363 BK/HT
- TS1 364 BK/HT
- TS1 365 BK/HT
- TS1 366 BK/HT
- TS1 367 BK/HT
- TS1 368 BK/HT
- TS1 369 BK/HT
- TS1 370 BK/HT
- TS1 371 BK/HT
- TS1 372 BK/HT
- TS1 373 BK/HT
- TS1 374 BK/HT
- TS1 375 BK/HT
- TS1 376 BK/HT
- TS1 377 BK/HT
- TS1 378 BK/HT
- TS1 379 BK/HT
- TS1 380 BK/HT
- TS1 381 BK/HT
- TS1 382 BK/HT
- TS1 383 BK/HT
- TS1 384 BK/HT
- TS1 385 BK/HT
- TS1 386 BK/HT
- TS1 387 BK/HT
- TS1 388 BK/HT
- TS1 389 BK/HT
- TS1 390 BK/HT
- TS1 391 BK/HT
- TS1 392 BK/HT
- TS1 393 BK/HT
- TS1 394 BK/HT
- TS1 395 BK/HT
- TS1 396 BK/HT
- TS1 397 BK/HT
- TS1 398 BK/HT
- TS1 399 BK/HT
- TS1 400 BK/HT
- TS1 401 BK/HT
- TS1 402 BK/HT
- TS1 403 BK/HT
- TS1 404 BK/HT
- TS1 405 BK/HT
- TS1 406 BK/HT
- TS1 407 BK/HT
- TS1 408 BK/HT
- TS1 409 BK/HT
- TS1 410 BK/HT
- TS1 411 BK/HT
- TS1 412 BK/HT
- TS1 413 BK/HT
- TS1 414 BK/HT
- TS1 415 BK/HT
- TS1 416 BK/HT
- TS1 417 BK/HT
- TS1 418 BK/HT
- TS1 419 BK/HT
- TS1 420 BK/HT
- TS1 421 BK/HT
- TS1 422 BK/HT
- TS1 423 BK/HT
- TS1 424 BK/HT
- TS1 425 BK/HT
- TS1 426 BK/HT
- TS1 427 BK/HT
- TS1 428 BK/HT
- TS1 429 BK/HT
- TS1 430 BK/HT
- TS1 431 BK/HT
- TS1 432 BK/HT
- TS1 433 BK/HT
- TS1 434 BK/HT
- TS1 435 BK/HT
- TS1 436 BK/HT
- TS1 437 BK/HT
- TS1 438 BK/HT
- TS1 439 BK/HT
- TS1 440 BK/HT
- TS1 441 BK/HT
- TS1 442 BK/HT
- TS1 443 BK/HT
- TS1 444 BK/HT
- TS1 445 BK/HT
- TS1 446 BK/HT
- TS1 447 BK/HT
- TS1 448 BK/HT
- TS1 449 BK/HT
- TS1 450 BK/HT
- TS1 451 BK/HT
- TS1 452 BK/HT
- TS1 453 BK/HT
- TS1 454 BK/HT
- TS1 455 BK/HT
- TS1 456 BK/HT
- TS1 457 BK/HT
- TS1 458 BK/HT
- TS1 459 BK/HT
- TS1 460 BK/HT
- TS1 461 BK/HT
- TS1 462 BK/HT
- TS1 463 BK/HT
- TS1 464 BK/HT
- TS1 465 BK/HT
- TS1 466 BK/HT
- TS1 467 BK/HT
- TS1 468 BK/HT
- TS1 469 BK/HT
- TS1 470 BK/HT
- TS1 471 BK/HT
- TS1 472 BK/HT
- TS1 473 BK/HT
- TS1 474 BK/HT
- TS1 475 BK/HT
- TS1 476 BK/HT
- TS1 477 BK/HT
- TS1 478 BK/HT
- TS1 479 BK/HT
- TS1 480 BK/HT
- TS1 481 BK/HT
- TS1 482 BK/HT
- TS1 483 BK/HT
- TS1 484 BK/HT
- TS1 485 BK/HT
- TS1 486 BK/HT
- TS1 487 BK/HT
- TS1 488 BK/HT
- TS1 489 BK/HT
- TS1 490 BK/HT
- TS1 491 BK/HT
- TS1 492 BK/HT
- TS1 493 BK/HT
- TS1 494 BK/HT
- TS1 495 BK/HT
- TS1 496 BK/HT
- TS1 497 BK/HT
- TS1 498 BK/HT
- TS1 499 BK/HT
- TS1 500 BK/HT

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



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

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

## Product Certifications and Applicable Codes

**Standard XLT Oven Certifications <sup>1</sup>:****XLT Gas Ovens:**

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

**XLT Electric Ovens:**

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

**World XLT Oven Certifications<sup>1</sup> :****XLT Gas Ovens:**

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

**XLT Electric Ovens:**

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

**Standard & World XLT Hood Certifications <sup>1</sup>:**

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

**Australian XLT Oven Certifications <sup>2</sup>:****XLT Gas Ovens: (Certification GAS40066)**

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

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

<sup>2</sup> 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

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

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

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

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

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

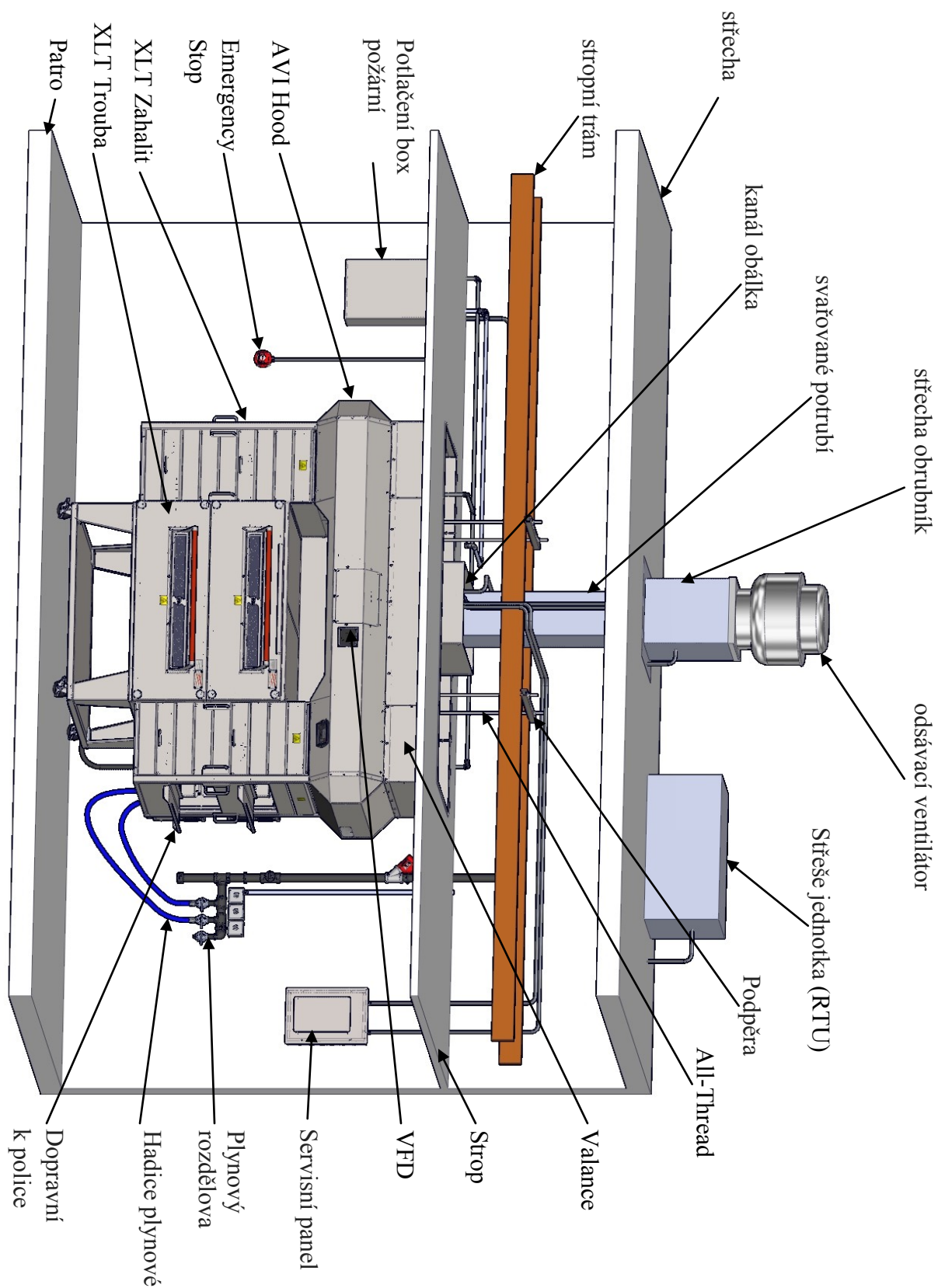
**Step 4: Document the dynamic pressure with all the gas appliances running.**

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

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

Customer Signature: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_









XLT Ovens  
PO Box 9090  
Wichita, Kansas 67277

US: 888-443-2751 FAX: 316-943-2769 INTL: 316-943-2751 WEB: [www.xltovens.com](http://www.xltovens.com)