



XD 9004F  
AF1SWF1HE  
02/21/2017

# Simple. Smart.



## XLT Gas Oven & AVI Hood Installatie en bedieningshandleiding



**VOORZICHTIGHE**

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

De huidige versies van deze handleiding, Technisch / Rough-In Specificaties, Onderdelen & Service Manual, bouwkundige tekeningen, en een lijst van de International geautoriseerde distributeurs zijn beschikbaar op: [www.xltovens.com](http://www.xltovens.com)

For use with the following XLT Gas Oven Versions:

Australia (AE) F1  
Standard (S) F1  
World (W) F1

For use with the following AVI Gas Hood Versions:

Standard (S) E  
World (W) E



Intertek Intertek 0359 GAS40066  
2000887 SAI Global



XLT Ovens  
PO Box 9090  
Wichita, Kansas 67277

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



### VEILIGHEID HANGT OP U



#### GEVAAR

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

- Plaats op een prominente locatie instructies voor het geval je ruikt gas te volgen. Deze informatie kan worden verkregen door contact op met uw plaatselijke gasleverancier.



#### GEVAAR

### VOOR JOUW VEILIGHEID

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

- In het geval van een gaslucht wordt waargenomen, schakel het gas bij de belangrijkste afsluiter onmiddellijk. Neem contact op met uw lokale Gas Company of leverancier.
- Heeft de voor de verbranding en / of ventilatielucht om het apparaat niet te beperken. Zorg voor voldoende vrije ruimte voor de exploitatie, het schoonmaken, het behoud van de eenheid en voldoende ruimte voor het bedienen van het gas afsluiter wanneer het apparaat in de geïnstalleerde positie.
- Houd het gebied vrij en uit de buurt van brandbare stoffen. **DO NOT AEROSOLS** spray in de buurt van dit **TOESTEL WANNEER HET IN WERKING**.
- Ovens zijn gecertificeerd voor montage op brandbare vloeren.
- Elektrische schema's bevinden zich in de doos van de oven controle en in deze handleiding. Koppel ingangsvormogen op het apparaat voordat u onderhoud uitvoert.
- Dit apparaat vraagt om een afzuigkap. De installatie moet voldoen aan de lokale codes.
- Dit apparaat kan worden bediend met ofwel aardgas of aardolie vloeibare brandstof zoals aangegeven op het typeplaatje label aan de zijkant van het toestel.
- Dit apparaat moet worden bediend door dezelfde spanning, fase en frequentie van de elektrische stroom zoals aangegeven op het naamplaatje label aan de zijkant van het toestel.
- Minimale afstanden moeten worden aangehouden tot brandbare en niet-brandbare bouwmaterialen.
- Volg alle plaatselijke voorschriften bij het installeren van dit apparaat.
- Volg alle plaatselijke codes voor het elektrisch aarden van het apparaat.
- Apparaat is niet te worden gereinigd met water onder hoge druk.
- XLT ovens zijn gecertificeerd voor gebruik in stapels van maximaal drie (3) eenheden van XLT producten. Integratie van producten van andere fabrikanten in een oven stack is niet aan te raden, en vervalt de garantie. XLT Ovens aanvaardt geen aansprakelijkheid voor gemengd product toepassingen.
- Het niet XLT Customer Service bellen op 1-888-443-2751 voorafgaand aan het contacteren van een reparatie bedrijf vervalt elke en alle garanties.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.

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

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

## Definities & Symbolen

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



**GEVAAR**

Geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan die, indien niet vermeden, kan leiden tot ernstig letsel of de dood.



**HOOG  
VOLTAGE**

Duidt op een hoge spanning. Het vraagt uw aandacht voor items of handelingen die gevaarlijk zijn voor u en andere personen die dit apparaat zou kunnen zijn. Lees het bericht en volg de instructies nauwkeurig.



**WAARSCHUWING**

Wijst op een potentieel gevaarlijke situatie aan, dat indien niet vermeden, kan leiden tot kortingen of verpletterd. Het vraagt uw aandacht voor items of handelingen die gevaarlijk zijn voor u en andere personen die dit apparaat zou kunnen zijn.



**VOORZICHTIGHEID**

Wijst op een potentieel gevaarlijke situatie aan, dat indien niet vermeden, kan leiden tot licht tot matig letsel of ernstige schade aan het product. De in de LET beschreven situatie kan, indien niet vermeden, leiden tot ernstige gevolgen. Belangrijke veiligheidsmaatregelen zijn beschreven in LET OP (evenals WAARSCHUWING), dus zorg ervoor om ze te observeren.



**NOTA**

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



**TIP**

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



## Garantie - US and Canada

Rev G

Approval Date: 11/01/2016

XLT warrants versie F ovens geproduceerd na 1 januari 2016 vrij te zijn van gebreken in materiaal en vakmanschap is bij normaal gebruik gedurende zeven (7) jaar vanaf de datum van aankoop door de eindgebruiker, en verder garandeert belangrijkste fan blades, transportband schachten en lopende lagers voor tien (10) jaar. XLT verder garandeert alle ovens zijn vrij van roest voor tien (10) jaar vanaf de datum dat de apparatuur is aangeschaft. XLT garandeert versie E kappen na 1 December 2015 vrij te zijn van gebreken in materiaal en vakmanschap is bij normaal gebruik gedurende vijf (5) jaar vanaf de datum van aankoop door de eindgebruiker koper vervaardigd. Defect een deel zal XLT leveren van een vervangend onderdeel en betalen voor alle arbeid die is gekoppeld aan de vervanging van het deel. Indien bij inspectie XLT vaststelt dat het deel niet defect is, zullen alle gemaakte kosten de verantwoordelijkheid van de koper van de eindgebruiker. Deze garantie wordt uitgebreid tot de oorspronkelijke koper van de eindgebruiker en is niet overdraagbaar zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van XLT. Schade zijn beperkt tot de oorspronkelijke aankoopprijs.

### PLICHTEN VAN DE EIGENAAR:

- de eigenaar dient de apparatuur en de kratten inspecteren op tijdstip van verkrijging. Schade tijdens de verzending is om onmiddellijk aan de vervoerder worden gemeld en ook aan XLT
- de apparatuur moet worden geïnstalleerd en beheerd volgens de schriftelijke instructies ingericht met de eenheid
- deze garantie wordt geen excuus voor de eigenaar van een goed onderhoud van de apparatuur volgens de schriftelijke instructies ingericht met de eenheid
- een kopie van de "initiële Start-Up Checklist" moet worden ingevuld en keerde terug naar XLT wanneer de eenheid in eerste instantie is geïnstalleerd, en/of wanneer de eenheid is verwijderd en in een andere locatie
- de gas-, elektrische- en HVAC toepassingen moeten worden geïnstalleerd, verbonden met de oven en geïnstalleerd door lokaal gelicentieerde aannemers
- storing contact XLT Ovens voordat u contact opneemt met een reparatie bedrijf voor garantie werk vernietigt elke en alle garanties

### WAT IS NIET OVERDEKTE:

- vracht schade
- overuren kosten
- een deel dat defect vanwege nutsvoorzieningen (piekspanning wordt hoge of lage spanningen, hoge of lage gasdruk of volume, besmet brandstof of onjuiste hulpprogramma verbindingen)
- een deel dat defecte vanwege vocht en/of andere verontreinigingen
- transportband riemen
- Filters
- uitlaat Fans
- Light Bulbs
- Painted of poedercoating oppervlakken
- normale onderhoud of aanpassingen
- deze garantie niet van toepassing wordt indien het materieel of enig onderdeel is beschadigd als gevolg van ongeval, ongeval, wijziging, misbruik, misbruik, onjuiste schoonmaken, onjuiste installatie, onjuiste handelingen, natuurrampen of door de mens veroorzaakte rampen

### CLAIMS BEHANDELD ALS VOLGT:

moet dergelijke gebreken worden ontdekt, XLT moet worden meegedeeld. Na de kennisgeving zorgt XLT voor de nodige reparaties moeten worden uitgevoerd door een geautoriseerde onderhoudsmonteur. Ontkenning van de diensten bij de aankomst van een geautoriseerde onderhoudsmonteur zal vrijgeven XLT van alle garantieverplichtingen.



## Garantie - Internationale

Rev J

Approval Date: 11/01/2016

Wanneer gekocht via een internationale Authorized Distributor, garandeert XLT versie F Ovens en versie E Hoods vrij te zijn van gebreken in materiaal en vakmanschap is bij normaal gebruik. De internationale Authorized Distributor zal repareren XLT producten tijdens de garantieperiode. Deze garantie wordt uitgebreid tot de oorspronkelijke koper van de eindgebruiker en is niet overdraagbaar zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de International Authorized Distributor. Schade zijn beperkt tot de oorspronkelijke aankoop prijs. Producten die door andere middelen dan een internationale Authorized Distributor gekocht zal hebben geen garantie. Deze garantie geldt voor gebieden buiten de 50 Verenigde Staten van Amerika en Canada.

### PLICHTEN VAN DE EIGENAAR:

- de eigenaar dient de apparatuur en de kratten inspecteren op tijdstip van verkrijging. Schade tijdens de verzending moet onmiddellijk worden gemeld aan de vervoerder, alsmede voor de internationale Authorized Distributor.
- De apparatuur moet worden beheerd volgens de schriftelijke instructies voorzien van de eenheid.
- Deze garantie is niet geldig tenzij apparatuur is geïnstalleerd, gestart en onder toezicht van de internationale Authorized Distributor aangetoond.
- Deze garantie wordt geen excuus voor de eigenaar van een goed onderhoud van de apparatuur volgens de schriftelijke instructies voorzien van de eenheid.
- Een kopie van de "initiële Start-Up Checklist" moet worden ingevuld en keerde terug naar de International Authorized Distributor wanneer de eenheid in eerste instantie is geïnstalleerd, en/of wanneer de eenheid is verwijderd en op een andere locatie geïnstalleerd.
- Het gas, elektrisch, moeten HVAC toepassingen worden aangesloten op de apparatuur en geïnstalleerd door lokaal gelicentieerde aannemers.
- De erkende internationale distributeur moet gecontacteerd worden voor service. Niet-Neem contact op met de internationale Authorized Distributor voordat u contact opneemt met een reparatie bedrijf voor garantie werk vernietigt alle garanties.

### WAT VINDT u (afhankelijk van de lokale marktomstandigheden) :

- 5 jaar arbeid-extensies zijn mogelijk beschikbaar en betaling kan
- 5 jaar op onderdelen-extensies zijn mogelijk beschikbaar en kosten kunnen toepassen
- 5 jaar onderdelen en arbeid op: oven fan blade, structurele lassen, transportband schachten, lopende lagers, verroeste materialen in ovens

### WAT IS NIET OVERDEKTE (afhankelijk van de lokale marktomstandigheden) :

- vracht schade
- een deel dat wordt defecte vanwege nutsvoorzieningen (piekspanning, hoge of lage spanningen, hoge of lage gasdruk of volume, vervuilde brandstof of onjuiste hulpprogramma verbindingen)
- een deel dat defecte vanwege vocht en/of andere verontreinigingen
- transportband riemen
- wordt Filters
- uitlaat fans
- Light bulbs
- Painted of poedercoating oppervlakken
- Rusted materialen in afzuigkappen
- normale onderhoud of aanpassingen
- deze garantie is niet van toepassing als de apparatuur of enig onderdeel is beschadigd als gevolg van het ongeluk, ongeval, ombouwen, misbruik, misbruik, onjuiste reiniging, gebruik van bijtende/zure chemische stoffen, onjuiste installatie, onjuiste bediening, natuurrampen of door de mens veroorzaakte rampen

### CLAIMS BEHANDELD ALS VOLGT:

moet dergelijke gebreken ontdekt worden, het International Authorized Distributor moet worden gemeld. Na de kennisgeving zorgt de International Authorized Distributor voor de noodzakelijke reparaties.



Deze pagina is opzettelijk leeg gelaten.

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

## KENNIS drager van SCHADE TEGELIJK

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

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

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



**GEVAAR**

Installatie van alle gasapparaten & ventilatie afzuigkappen mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professional die heeft gelezen en begrijpt deze instructies en vertrouwd is met de juiste veiligheidsvoorzieningen. Lees deze handleiding grondig voor het installeren of er onderhoud aan deze apparatuur.

## Bewaar deze handleiding

Dit document is eigendom van de eigenaar van deze apparatuur.

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

All Right Hand & Left Hand aanduidingen in deze handleiding zijn vanuit het oogpunt als direct staan voor de glazen deur sandwich.

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
F	Updated Australia Orifice Size For 3270-HP 4.97 and 3.17 Was 4.98 and 3.18 On Pg. 18, Add Sediment Trap Image Pg. 24, Corrected Punctuation, Changed Manual Revision To F1 on Cover, and Updated Certifications On Pg. 107.	02/21/2017



Waarschuwing & Veiligheid Informatie .....	2
Garantie .....	4
Verantwoordelijkheden Installatie .....	7
Oven Beschrijving .....	10
Oven Krat Afmetingen .....	13
Oven Afmetingen en gewichten .....	14
Oven Eisen .....	16
Oven Alleen Rough-In Specificaties .....	23
Oven Bijeenkomst .....	25
Oven Installatie .....	30
Oven Brandbestrijding .....	31
Oven Ventilatievereisten & Richtlijnen .....	33
Oven Eerste Start-Up .....	34
Oven Bediening .....	35
Oven Operator controleert .....	36
Reiniging van de oven .....	40
Onderhoud van de oven .....	45
Oven Problemen oplossen .....	46
Hood Installatie .....	48
Hood Beschrijving .....	49
Motorkap en Lijkwade Krat Afmetingen .....	51
Hood Afmetingen en gewichten .....	52
Aanbevolen uitlaatgasstroom tarieven .....	54
Hood Elektrische vereisten .....	56
Hood Rough-In Specificaties .....	57
Hood Elektrische aansluitingen .....	58
Kap Assemblage .....	70
Hood Verbinding .....	87
Hood Eerste Start-Up .....	89
Hood Exploitant Controls .....	90
Hood Valance Kit .....	93
Hood Duct Wrap Kit .....	96
Hood reiniging .....	97
Elektrische Schema's .....	98
Certificeringen .....	107
Oven Start-Up checklist .....	109
Hood Start-Up checklist .....	111
Nota .....	113

Deze handleiding behandelt de volgende XLT Oven & Hood modellen:

Ovens		Hoods
Standard	HP	
X3F1-1832-xxxxx	X3F1-1832-xxxxx-HP	H3E-1832-xxxxx
X3F1-2440-xxxxx	X3F1-2440-xxxxx-HP	H3E-2440-xxxxx
X3F1-3240-xxxxx	X3F1-3240-xxxxx-HP	H3E-3240-xxxxx
X3F1-3255-xxxxx	X3F1-3255-xxxxx-HP	H3E-3255-xxxxx
X3F1-3270-xxxxx	X3F1-3270-xxxxx-HP	H3E-3270-xxxxx
X3F1-3855-xxxxx	X3F1-3855-xxxxx-HP	H3E-3855-xxxxx
X3F1-3870-xxxxx	X3F1-3870-xxxxx-HP	H3E-3870-xxxxx

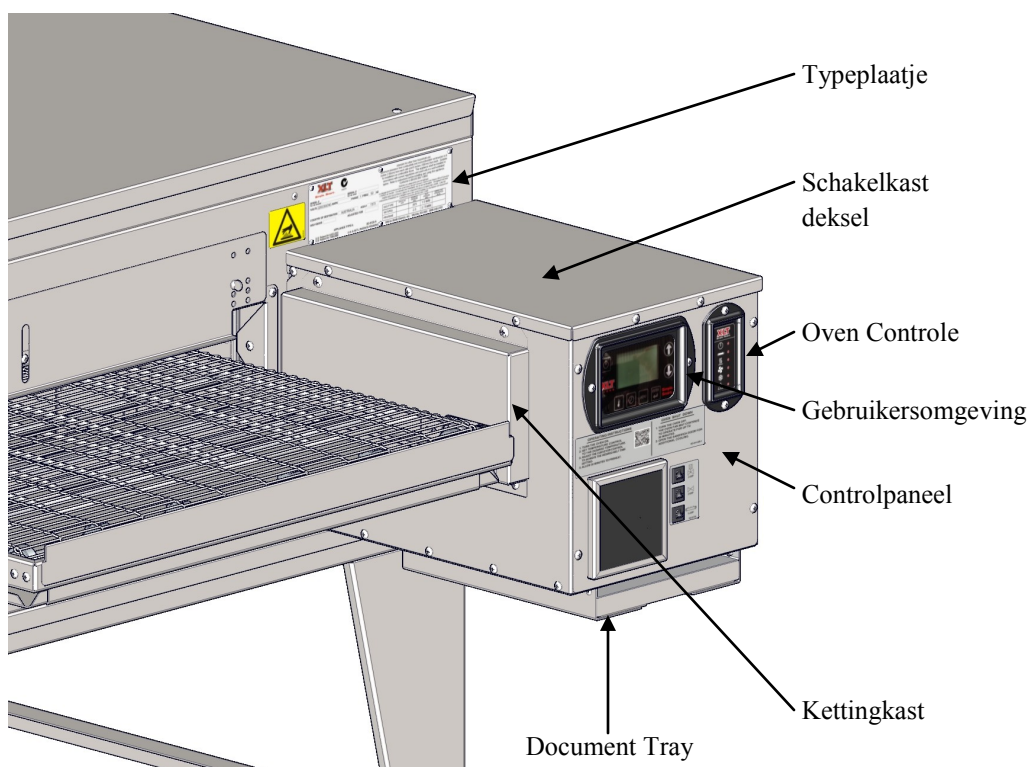
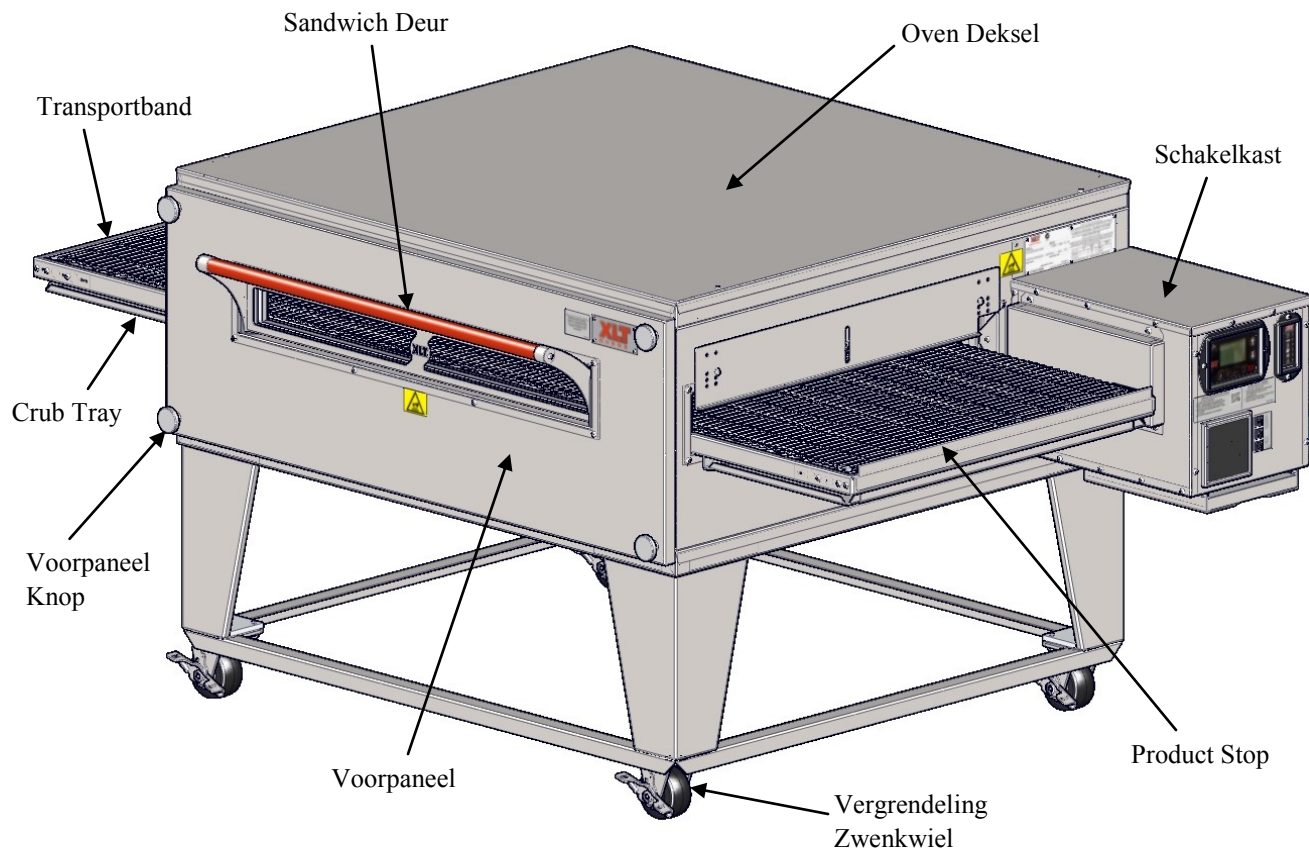
De eerste 2 cijfers van het modelnummer na het streepje vertegenwoordigen de transportband breedte en de laatste twee cijfers geven de bakken kamer lengte. De vijf x na die nummers vertegenwoordigt de oven en afzuigkap configuratie nummer. De HP na de vijf x vertegenwoordigt de snellere bakken high performance ovens. De 3270 en 3870 modellen hebben twee branders, een aan elke kant, en hebben twee schakelkasten. Alle andere modellen slechts een enkele brander met een schakelkast die aan beide zijden kan worden toegevoerd. De ovens kunnen worden gebruikt in een enkele, dubbele of driedubbele oven stack configuratie. Alle ovens zijn gas en zijn verkrijgbaar in aardgas of vloeibaar petroleumgas modellen (elektrische ovens zijn ook beschikbaar). Alle modellen kunnen worden geconfigureerd voor een split bandtransporteur.

## OVEN BESCHRIJVING

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

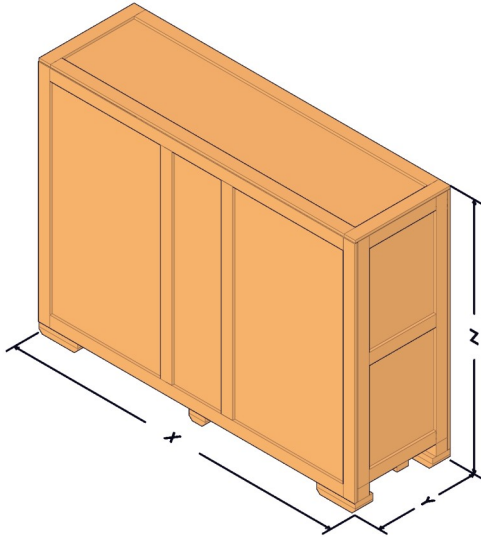
Een gemakkelijk verwijderbare frontpaneel kunnen volledig reinigen van de ovenruimte. Alle blootgestelde oven oppervlakken zowel exterieur als interieur zijn van roestvrij staal. De transporteur is een uit een stuk ontwerp en vanaf de zijde waar de schakelkast heeft verwijderd. Geen gereedschap nodig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

Accessoires zoals verlengd transportband rekken, basis planken, verlengde fronten, brand onderdrukking componenten en geperforeerde kruimel trays zijn verkrijgbaar bij XLT. Bovendien bewegen apparatuur zoals karren en Vijzels zijn beschikbaar om te installeren en te verplaatsen ovens. Neem contact op met XLT Ovens of uw erkende leverancier voor meer informatie.



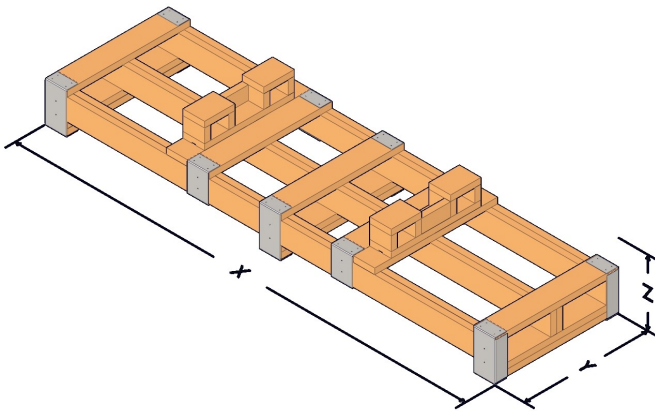
Deze pagina is bewust leeg gelatin.

## INTERNATIONALE HOUTEN KRATTEN



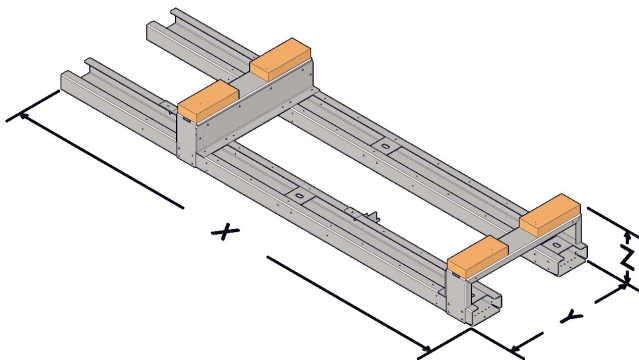
International Wood Crate Dimensions			
Oven Model	Gas and Electric Ovens		
	X	Y	Z
1832	76 [1930]	29 3/4 [756]	60 3/8 [1534]
2440	84 [2134]	29 3/4 [756]	66 3/8 [1686]
3240	84 [2134]	29 3/4 [756]	74 3/8 [1889]
3255	99 [2515]	29 3/4 [756]	74 3/8 [1889]
3270	115 1/2 [2934]	29 3/4 [756]	74 3/8 [1889]
3855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

## BINNENLANDSE HOUTEN KRATTEN



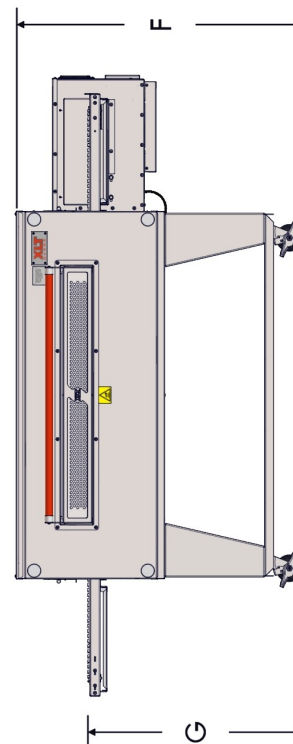
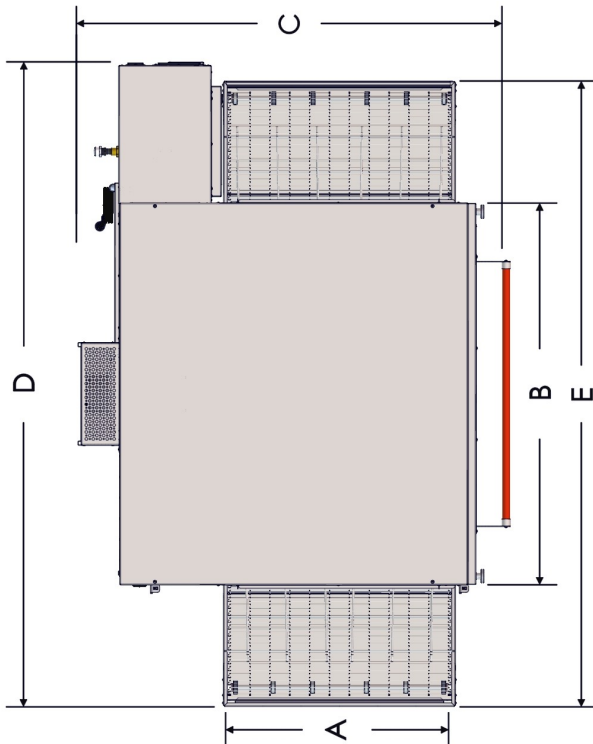
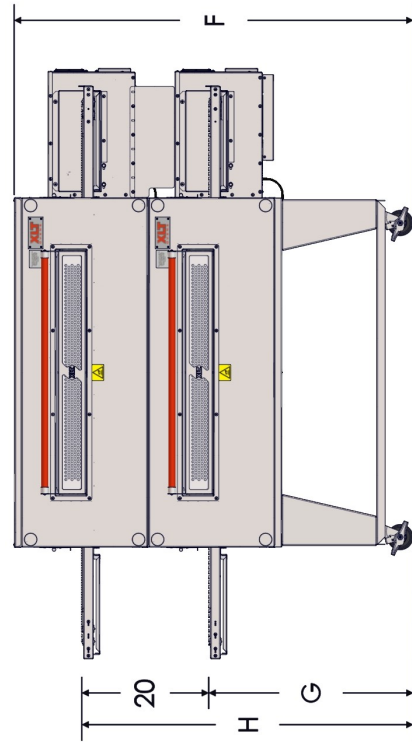
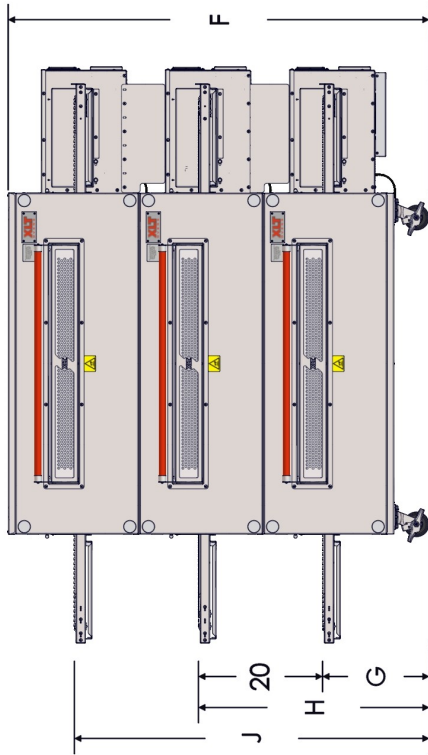
Domestic Wood Crate Dimensions								
Oven Model	Gas Oven				Electric Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)	X	Y	Z	Z (Oven)
1832	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	17 [432]	59 1/2 [1511]	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	56 [1422]
2440	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	17 [432]	65 1/2 [1664]	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	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]				

## METAAL SLIPPEN (Alleen Containe)



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.



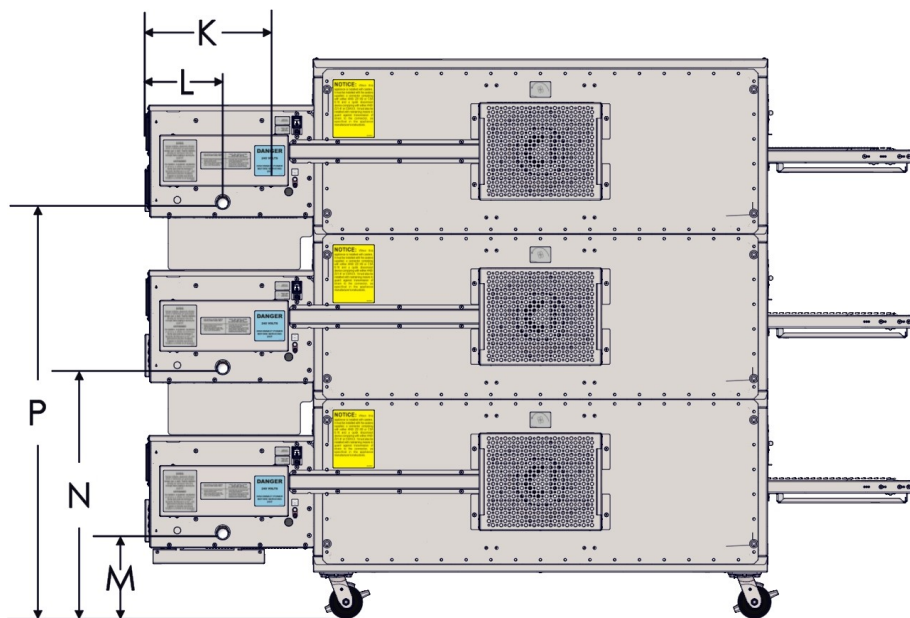
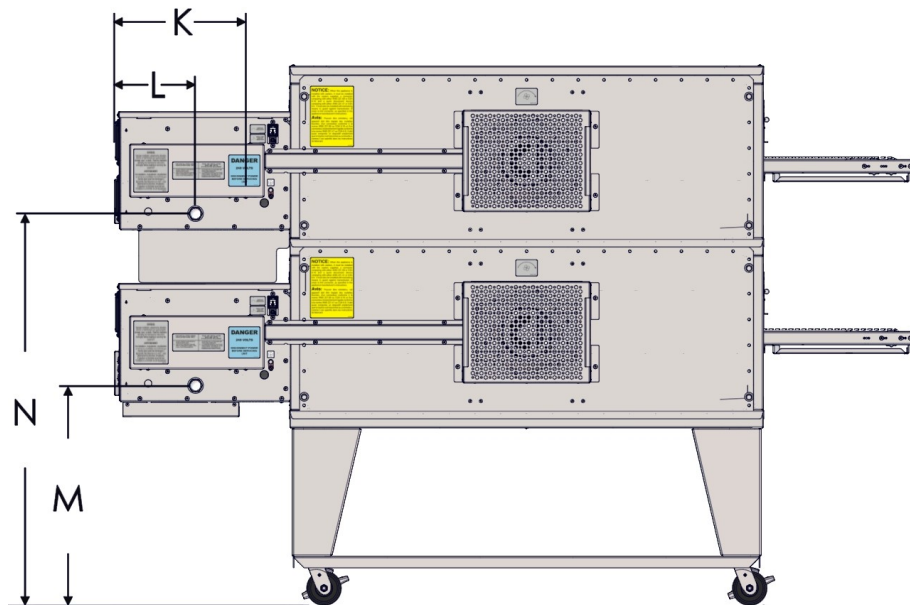
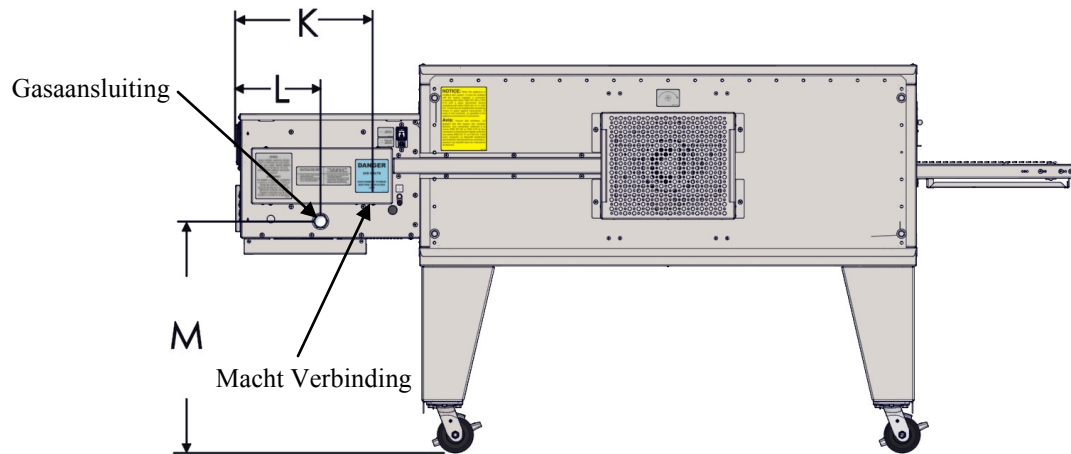
NOTE: All dimensions in inches [millimeters], ± 1/4 [6], unless otherwise noted. All weights in pounds [kilograms] unless otherwise noted.

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 EN ELEKTRISCHE INLET AFMETINGEN WORLD & AUSTRALIË (230V / 50Hz)





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

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

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

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

Alle op deze pagina waarden zijn per elke oven

Standard (120V/60Hz) - Gas Oven Heating Values & Orifice Sizes						Australia (230V/50Hz) - 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	59.1	14.80	53.3	3.45	2.13
2440	71,000		0.152	3.86	0.098	2.49	2440	20.80	74.9	20.80	74.9	3.86	2.49
3240	88,000		0.170	4.32	0.104	2.64	3240	25.79	92.8	23.44	84.4	4.32	2.64
3240-HP	122,000		0.196	4.98	0.125	3.18	3240-HP	35.75	128.7	35.75	128.7	4.98	3.18
3255	115,000		0.187	4.75	0.120	3.05	3255	33.70	121.3	35.16	126.6	4.75	3.05
3255-HP	130,000		0.209	5.31	0.130	3.30	3255-HP	38.10	137.2	35.46	127.7	5.31	3.30
3270	190,000		0.176	4.47	0.111	2.82	3270	55.68	200.4	55.68	200.4	4.47	2.82
3270-HP	240,000		0.196	4.98	0.125	3.18	3270-HP	70.30	253.1	70.30	253.1	4.97	3.17
3855	115,000		0.196	4.98	0.123	3.12	3855	33.00	118.8	33.70	121.3	4.98	3.12
3855-HP	148,000		0.218	5.54	0.134	3.40	3855-HP	43.37	156.1	39.85	143.5	5.54	3.40
3870	198,000		0.181	4.60	0.111	2.82	3870	58.03	208.9	54.22	195.2	4.60	2.82
3870-HP	240,000		0.196	4.98	0.125	3.18	3870-HP	70.30	253.1	70.30	253.1	4.98	3.18

World & New Zealand (230V/50Hz) - 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



De HP achter Oven Model staat voor High Performance.

NOTA

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	1.50-3.50	11.5-14	27.5-35	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

	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

## Gas Supply Eisen Voor All Ovens

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

### NOTA

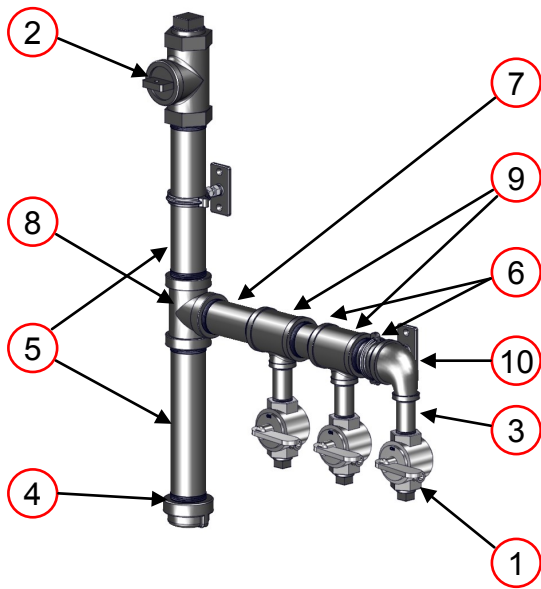
1. De gastoevoer moet een gasmeter en regulator groot genoeg om alle van de gastoestellen, zoals de oven, boiler te behandelen, en ovens in werking hebben op hetzelfde moment. Tel alle van de Btu / kw / MJ ratings aan de totale belasting te bepalen.
2. De gastoevoer moet een aparte gasmeter en gas drukregelaar voor elke inzittende hebben. Installaties in gebouwen met meerdere huurders, (strip malls) niet gasmeters en regelgevende instanties te delen met andere bewoners.
3. Gasslang samenstellingen met snelkoppelingen voor elke oven deck zal op elke klep worden geïnstalleerd.
4. Een sedimentval wordt stroomafwaarts van de apparatuur afsluiter zo dicht mogelijk bij de inlaat van het apparaat zo praktisch op de installatie apparaat geïnstalleerd. De sedimentval moet een T-stuk met een afgetopte tepel in de bodem uitlaat zoals afgebeeld (Pg. # 21), en in overeenstemming met ANSI Z223.1-2012 en NFPA 54-2012 National Fuel Gas Code, sectie 9.6.7 zijn.
5. Een sedimentval wordt aan de achterkant van de oven besturingskast voor de gasslang worden geïnstalleerd. De sedimentval moet een T-stuk met een afgetopte tepel in de bodem uitlaat zoals afgebeeld (Pg. # 24), en in overeenstemming met ANSI Z223.1-2012 en NFPA 54-2012 National Fuel Gas Code, sectie 9.6.7 zijn.
6. De samenstelling van gassen varieert van tijd tot tijd en van plaats tot plaats. Om deze reden wordt het gebruikt voor de gasleidingen materiaal staal of gietijzer, geen koper zijn. ANSI Z83.11-2006 CSA 1,8-2006 Gas Food Service zegt: ". Koperen buizen of semi-stijve buis met interne koperen gelaagdheid, zowel intern in blik of niet, mogen niet worden gebruikt voor het transporteren van gassen" ANSI Z223.1 NFPA 54 National Fuel gas Code luidt: "Koper en messing buizen mogen niet worden gebruikt als het gas meer dan een gemiddelde van 0,3 korrels vanwaterstofsulfide per 100 scf van gas (0,7 mg / 100L)



VOORZICHTIGHEID

Gebruik geen teflon tape op gasleiding aansluitingen zoals deze eventueel kan leiden tot gasklep storing of verstopping van openingen uit flarden van tape. Het gebruik van teflon tape kan de garantie beïnvloeden.

- **Minimaal een 1 1/2 toevoerleiding vereist.**



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

### Gasvoorziening Testcriteria

1. Het toestel en de individuele afsluitklep moeten worden losgekoppeld van de gastoevoer leidingsysteem tijdens een druktest van dat systeem op proef druk van meer dan 3,5 kPa of 1/2-psi.
2. Het toestel moet uit de gastoevoer leidingsysteem worden geïsoleerd door het sluiten van de individuele handmatige afsluitklep tijdens een druktest van de gastoevoer leidingsysteem bij testdruk gelijk aan of minder dan 3,45 kPa of 1/2-psi.

### Vereisten Gaslang

- Voor Australië, als de installatie met een flexibele slang, de montage moeten worden gekeurd volgens AS / NZS 1869, en zijn klasse B of D.
- Voor Standard Ovens, als de installatie met een flexibele gaslang, moet de installatie voldoen aan een ANSI Z21.69 of CAN / CGA-6.16 en een loskoppeling apparaat voldoet aan zowel ANSI Z21.41 of CAN-6.9.
- De installatie moet voldoen aan de lokale bouwvoorschriften, of bij het ontbreken van lokale codes, bij de Nationale Fuel Gas Code, ANSI Z223.1, nieuwste versie, Natural Gas Installatie Code, CAN / CGA-B149.1, of vloeibaar petroleumgas installatie Code, CAN / CGA-B149.2, voor zover van toepassing.

Alle getoonde deze pagina waarden zijn per elke oven

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	

#### VOOR ELK OVEN:

- Een aparte 20A stroomonderbreker moeten worden verstrekt voor elke oven dek.
- Elektrische aansluitingen moeten toegankelijk zijn als de ovens in de geïnstalleerde positie.
- Elektrische aansluitingen moeten voldoen aan alle lokale eisen van de code.

#### Electrical Grounding Instructions

##### Standaard Ovens

- Dit apparaat is uitgerust met een drie-riek (aardstekker) voor uw bescherming tegen elektrische schokken en moet worden aangesloten op een goed geaarde aansluiting. Niet snijden of verwijderen de aarding van deze plug.
- Eenmaal geïnstalleerd, moet het apparaat elektrisch worden geaard in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften, of bij het ontbreken van plaatselijke voorschriften, met de National Electrical Code, ANSI / NFPA 70, of de Canadese Electrical Code, CSA C22.2, zoals van toepassing.



**HOOG  
VOLTAGE**

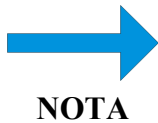
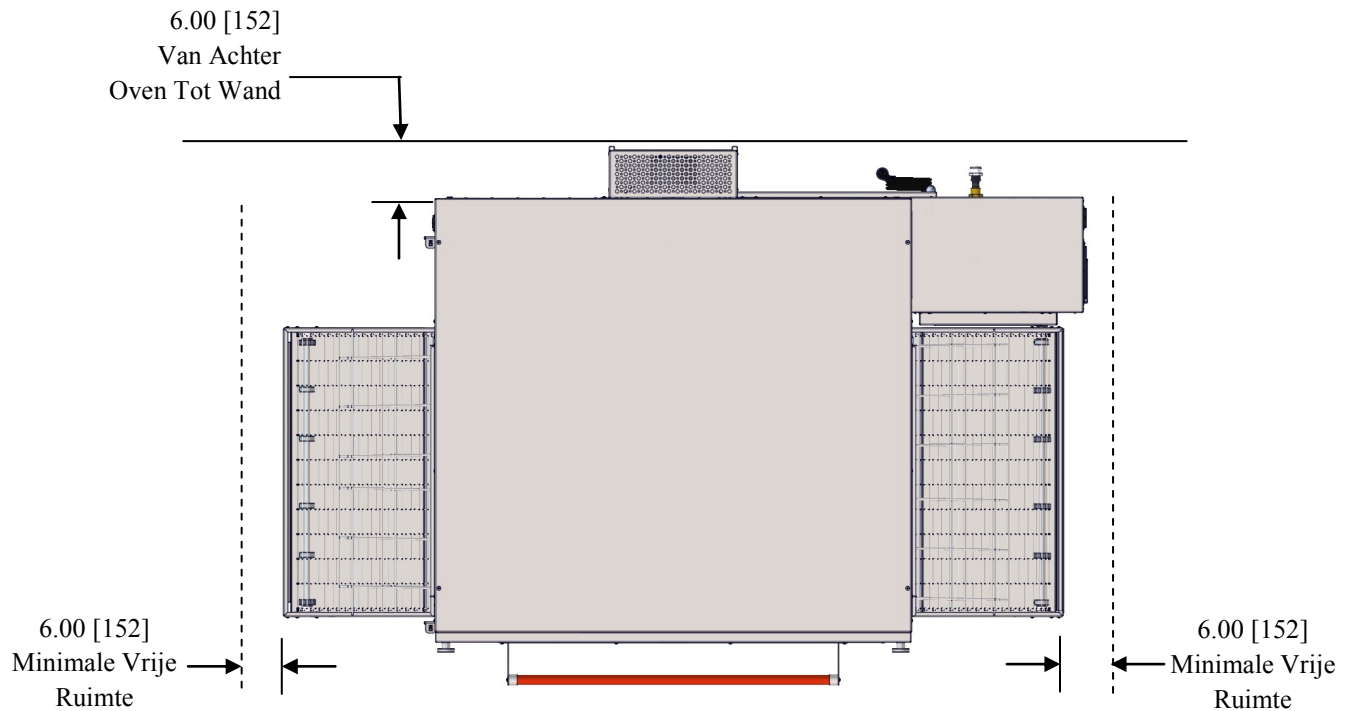
##### Wereld Ovens

- Dit apparaat is uitgerust met een aardingsaansluiting voor uw bescherming tegen elektrische schokken en moet goed geaard.
- Eenmaal geïnstalleerd, moet het apparaat elektrisch worden geaard in overeenstemming met de lokale codes.

##### Australische Ovens

- Dit apparaat is uitgerust met een aardingsaansluiting voor uw bescherming tegen elektrische schokken en moet goed geaard.
- De elektrische voorzieningen moeten in overeenstemming zijn met AS / NZS 3000 bedrading regels worden geïnstalleerd.

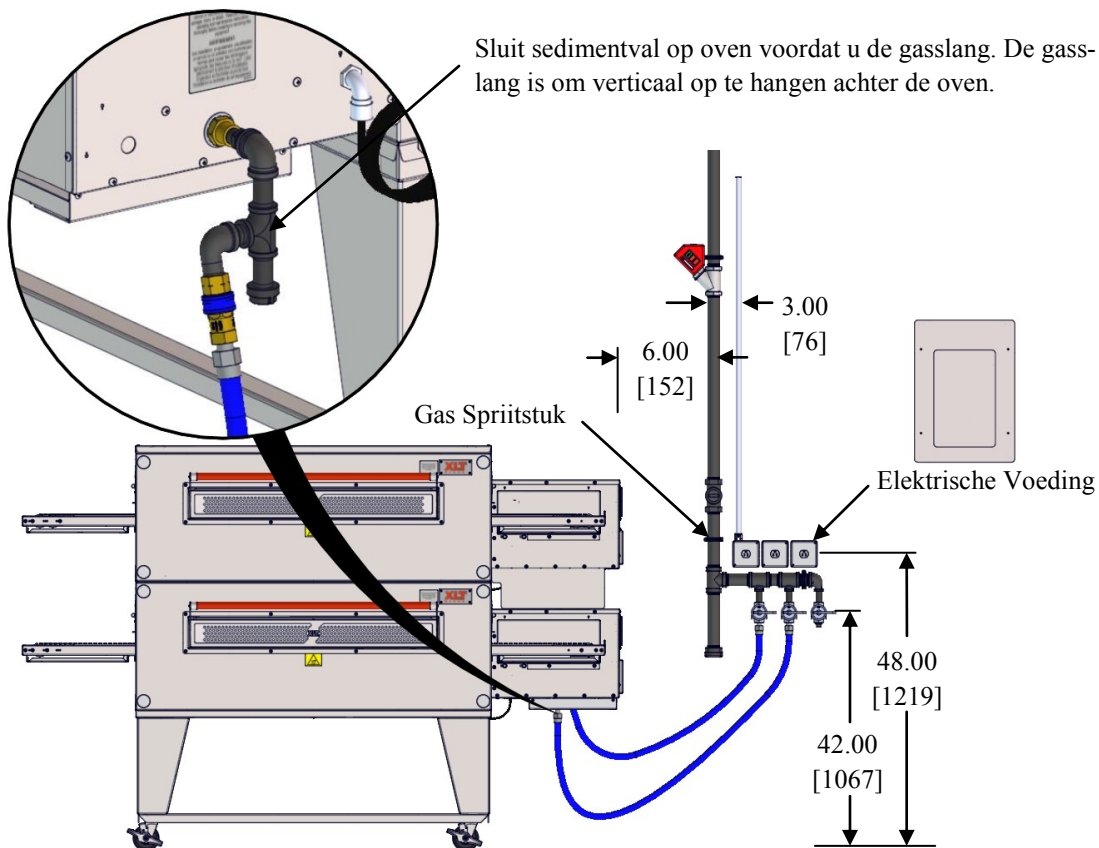
Deze ovens zijn geschikt voor montage aan beide brandbaar of onbrandbaar vloeren, en grenzend aan hetzij brandbaar of onbrandbaar wanden. De motorkap ontworpen om voldoende ruimte tussen de achterkant van de oven leveren. De minimale kant toestemming is verleend 6in. / 150mm, gemeten vanaf het uiteinde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



**NOTA**

Utilities moet eenvoudig toegankelijk zijn wanneer de ovens in de geïnstalleerde positie. Niet nutsbedrijven achter de ovens te installeren.

Achter Mening Van De Control Box

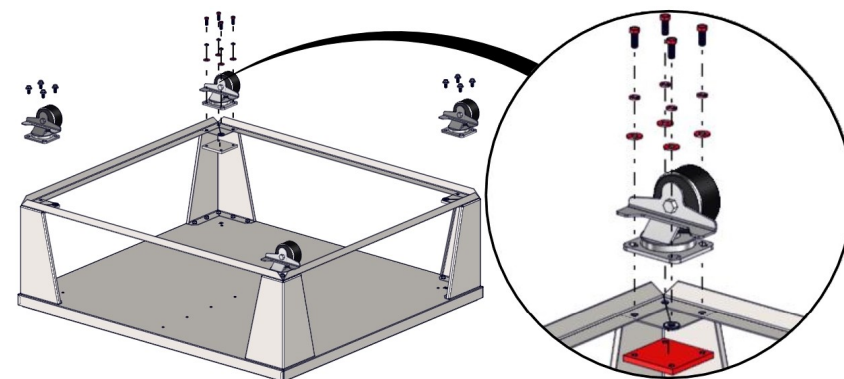
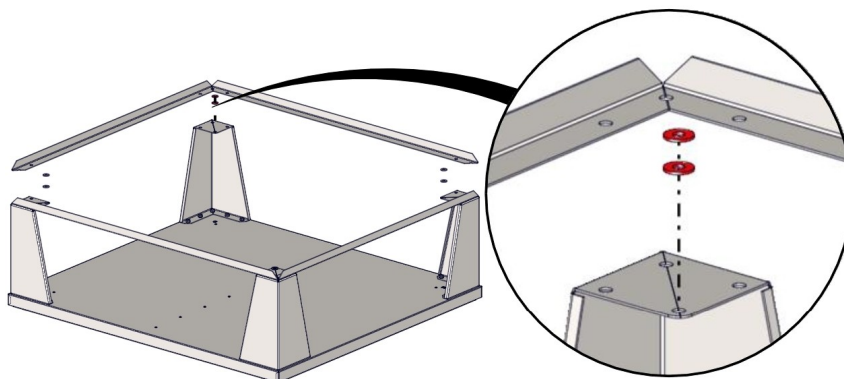
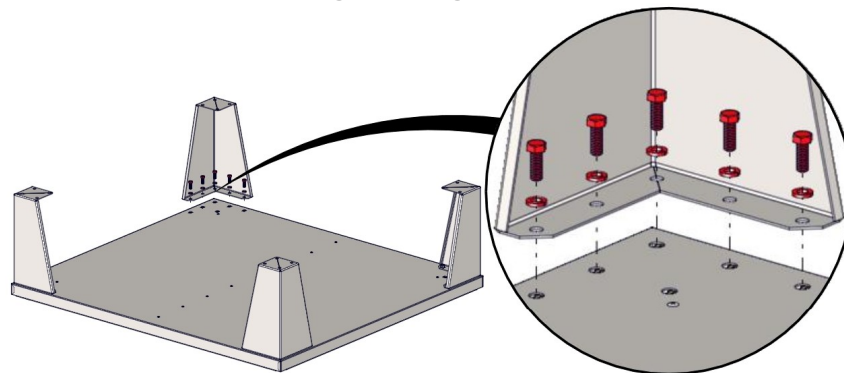


**NOTA**

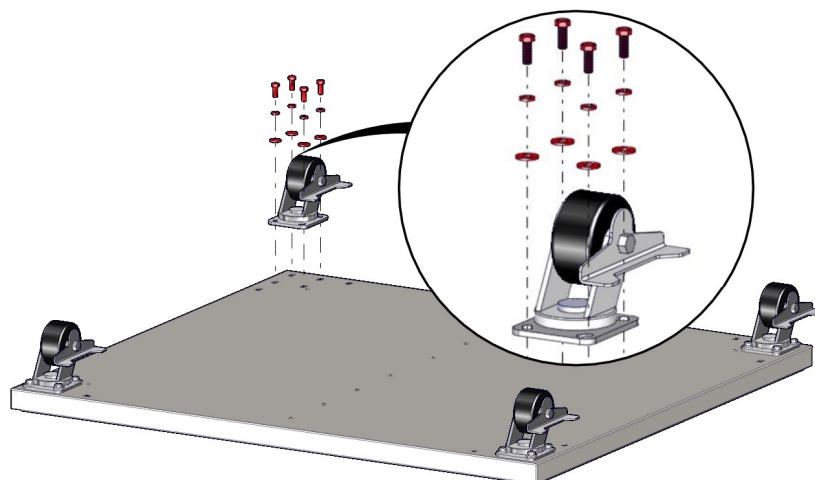
Alle installaties moeten voldoen aan lokale bouw- en mechanische codes. Vereist is dat de ovens onder een afzuigkap worden geplaatst afzuiging en voldoende ventilatie zorgen.



## Base Assemblage - Single & Dubbele Stack



## Base Assemblage - Triple Stack



## WAARSCHUWING &amp; VEILIGHEIDSINFORMATIE

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



**GEVAAR**

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



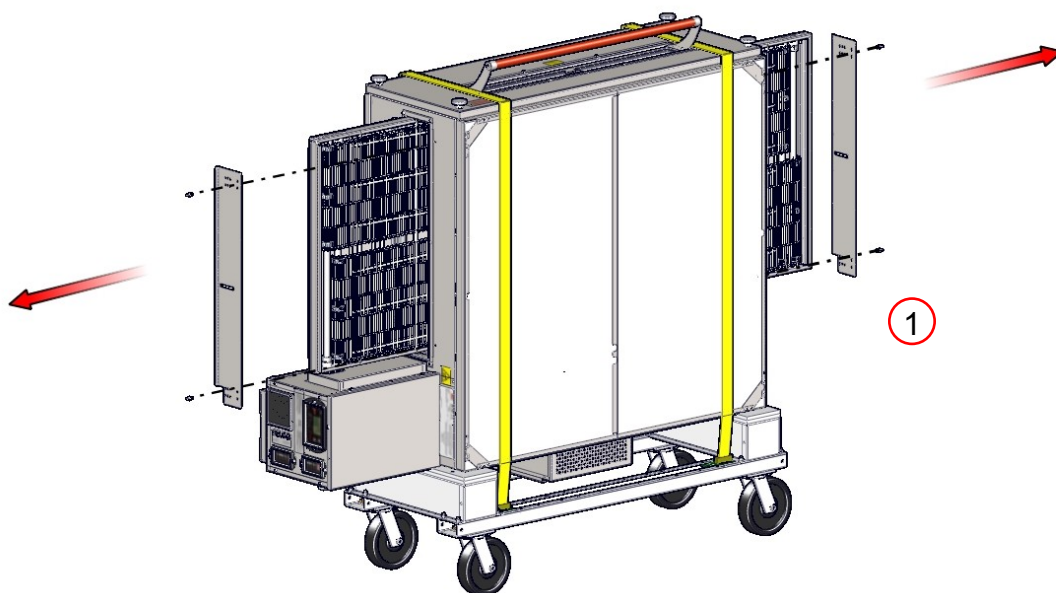
**VOORZICHTIGHEID**

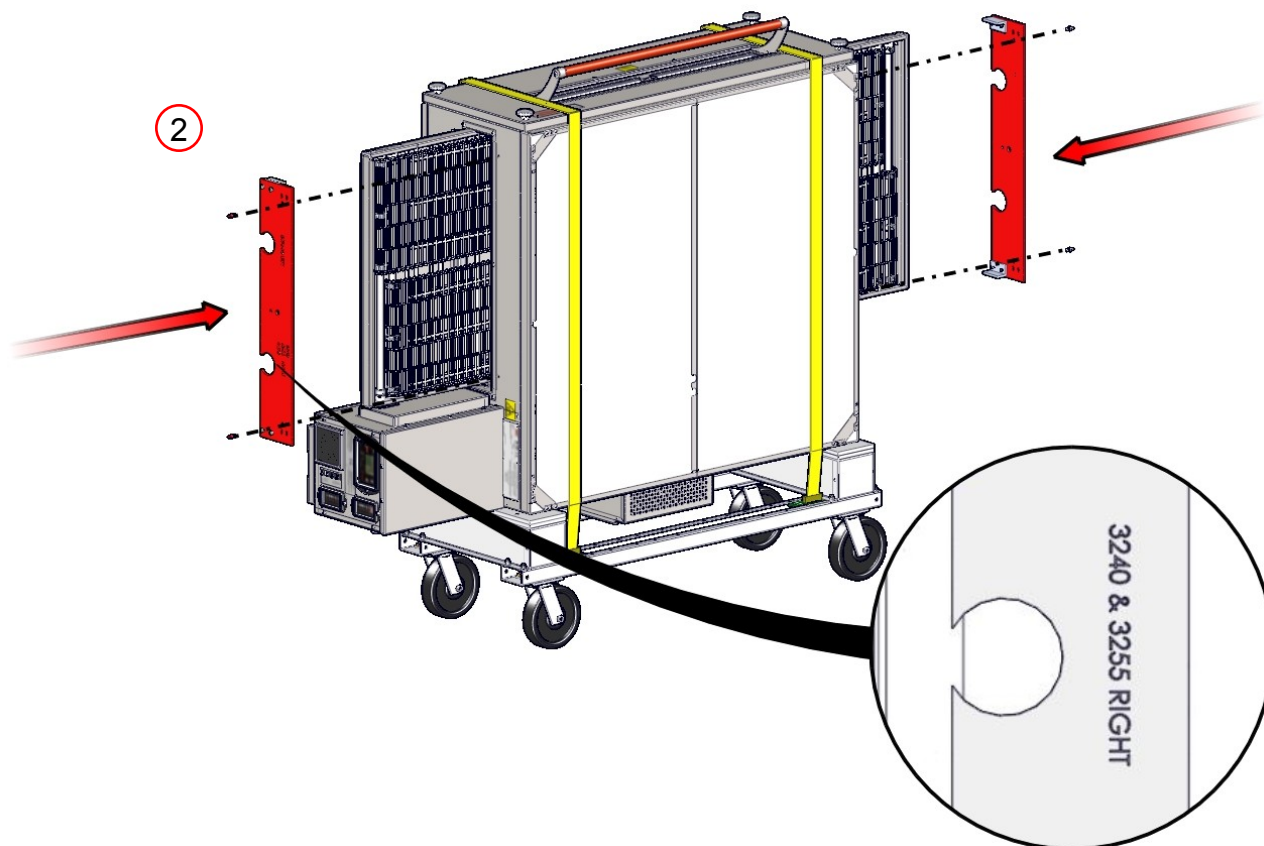
Wees voorzichtig bij het rollen van de oven op de kar, in het bijzonder wanneer gaan omhoog of omlaag hellingbanen en over hobbels. Laat de riemen / strepen op tot de oven is in de buurt van de verzamelplaats.



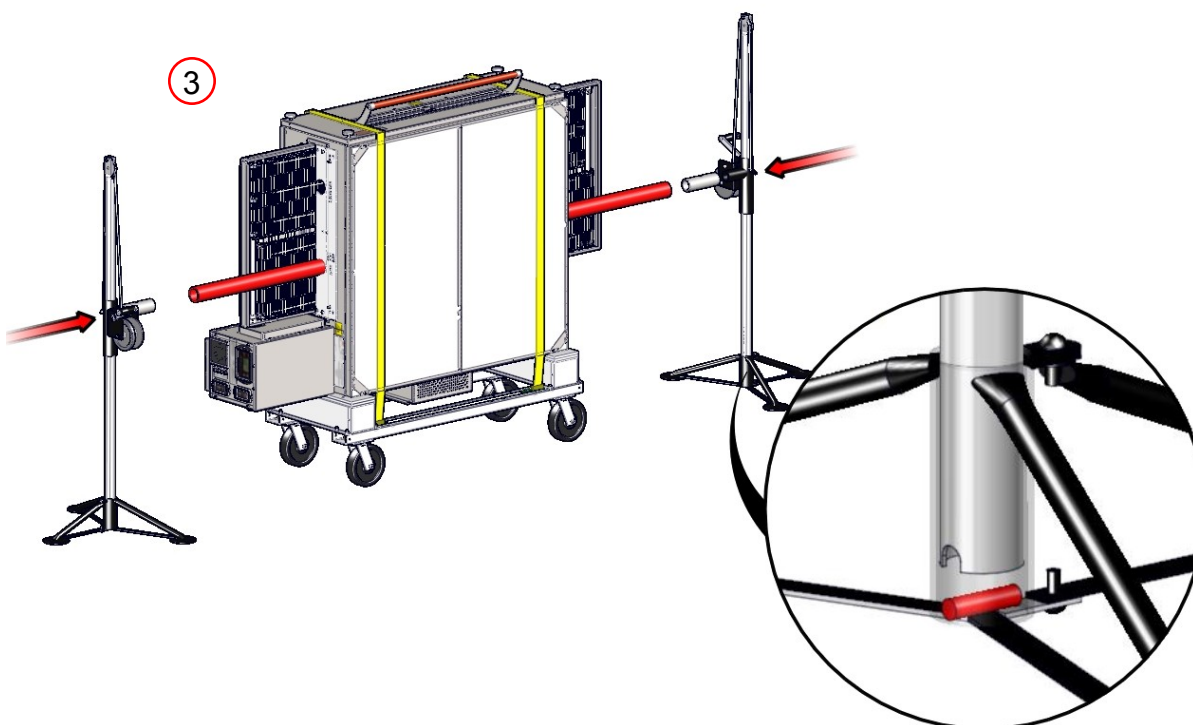
**GEVAAR**

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





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



## OVEN MONTAGE

### Stapelen Van De Ovens



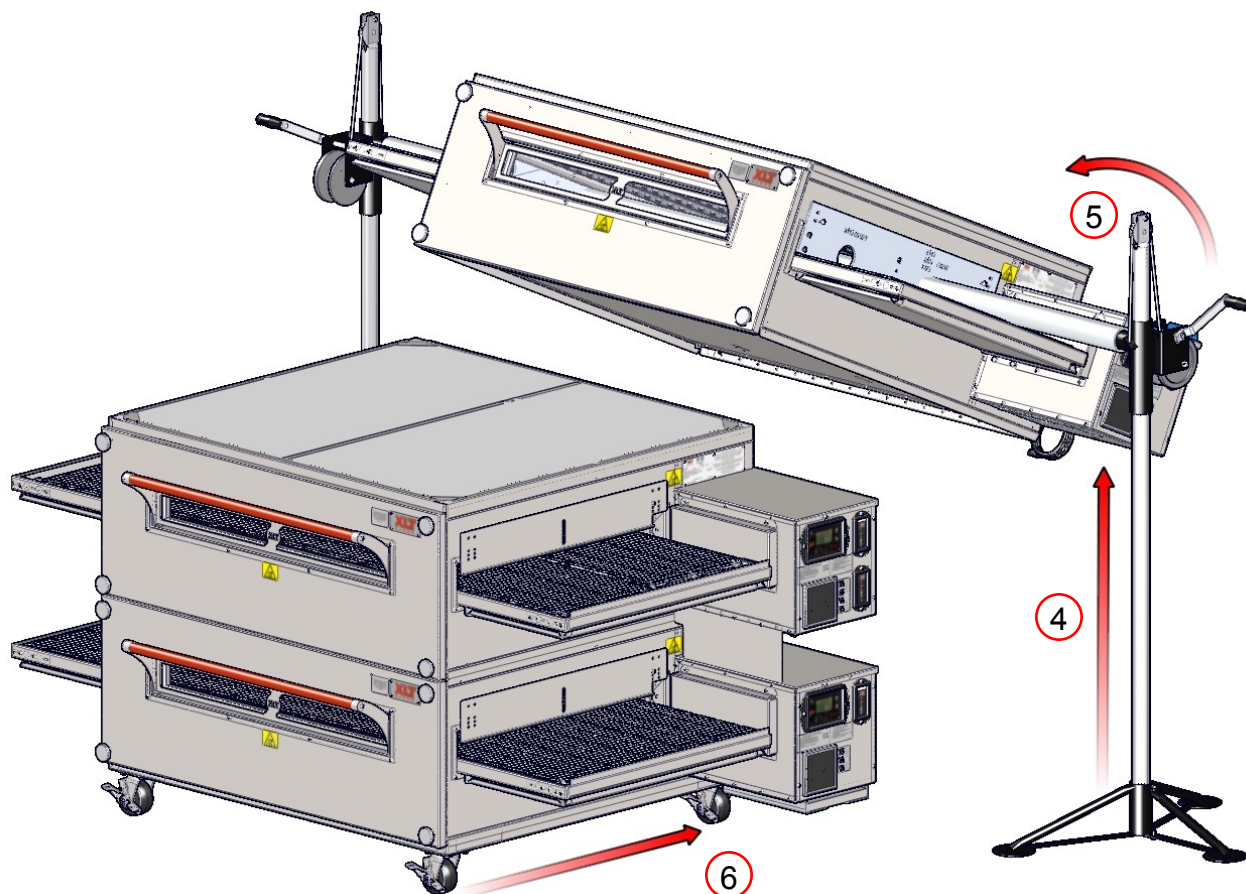
**GEVAAR**

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



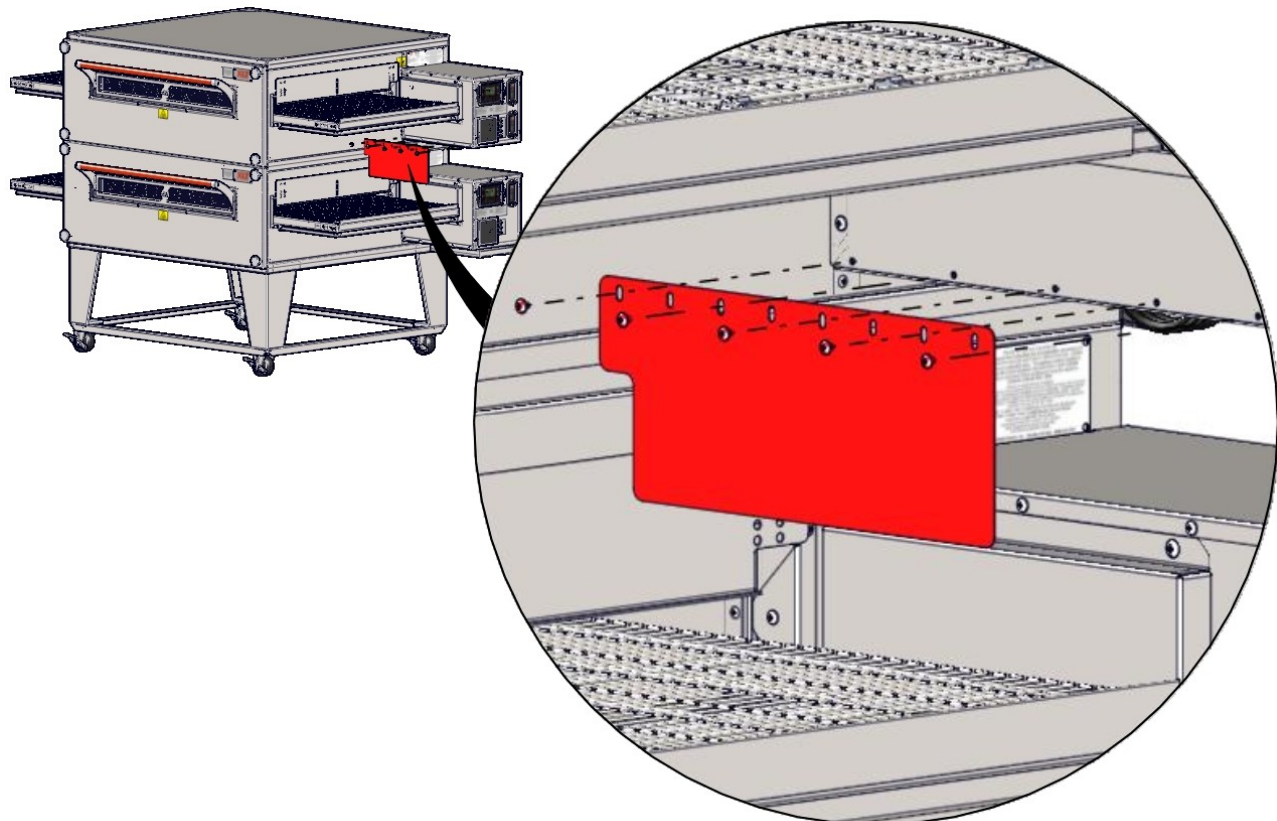
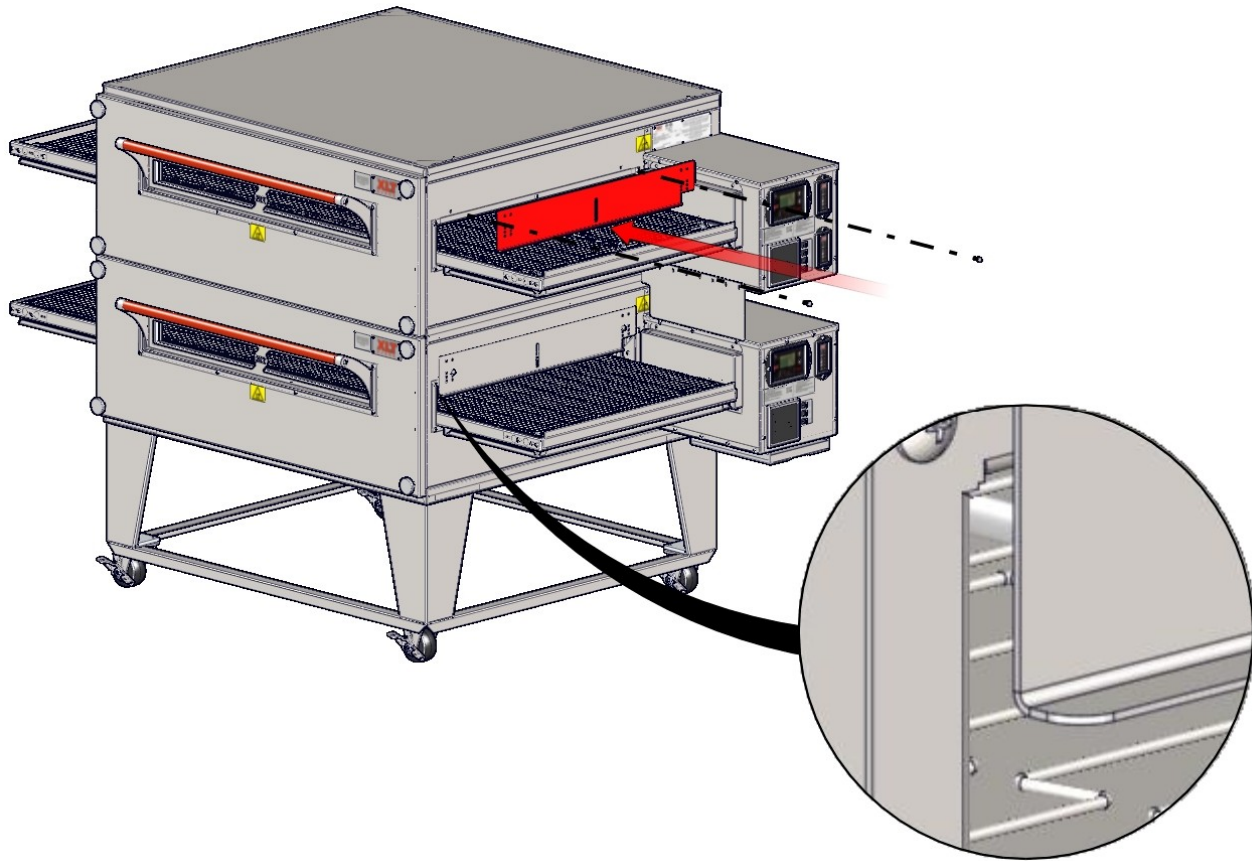
**GEVAAR**

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



# OVEN MONTAGE

## Stapelen Van De Ovens



## Fysieke locatie en afstand Requirements

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



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

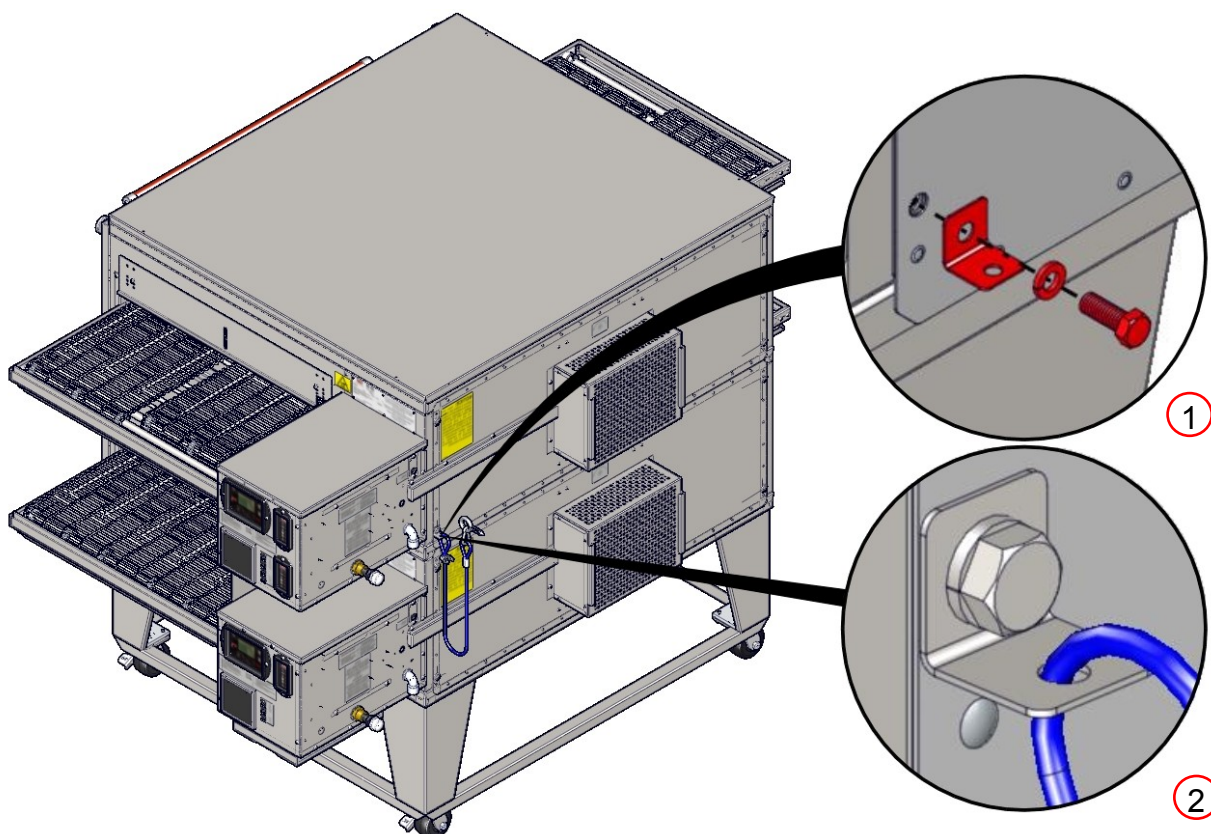
**NOTA**

**In Australië, installeer de terughoudendheid kabel in overeenstemming met AS 5601.**

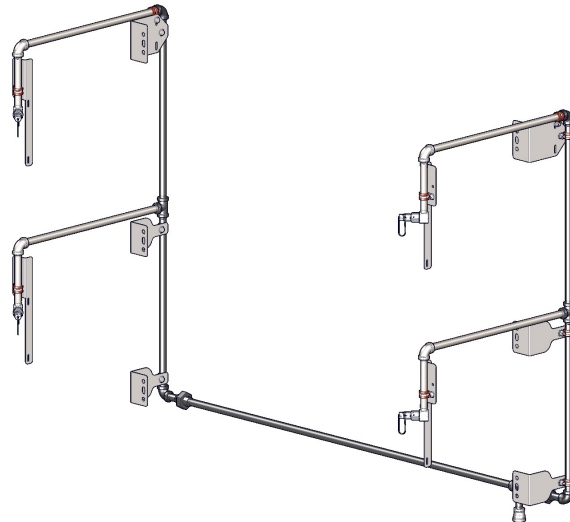
## Terughoudendheid

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

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

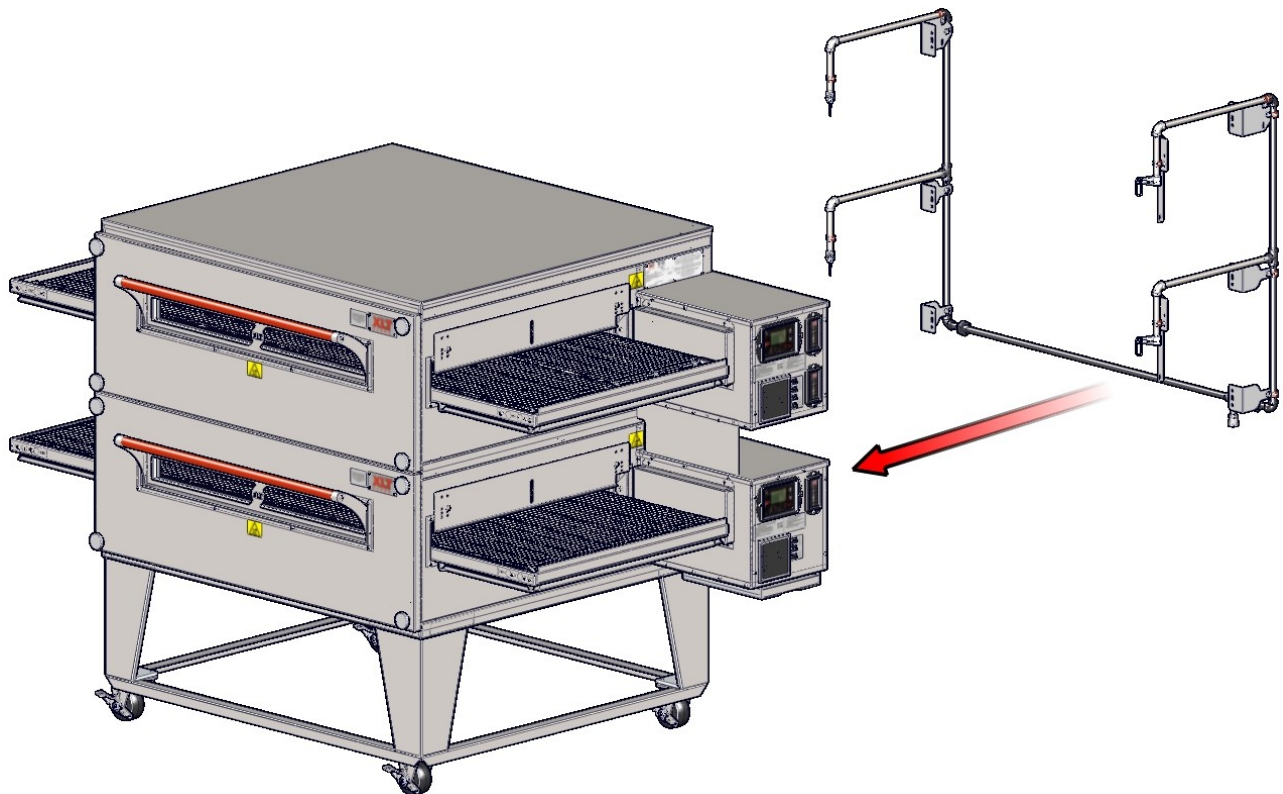


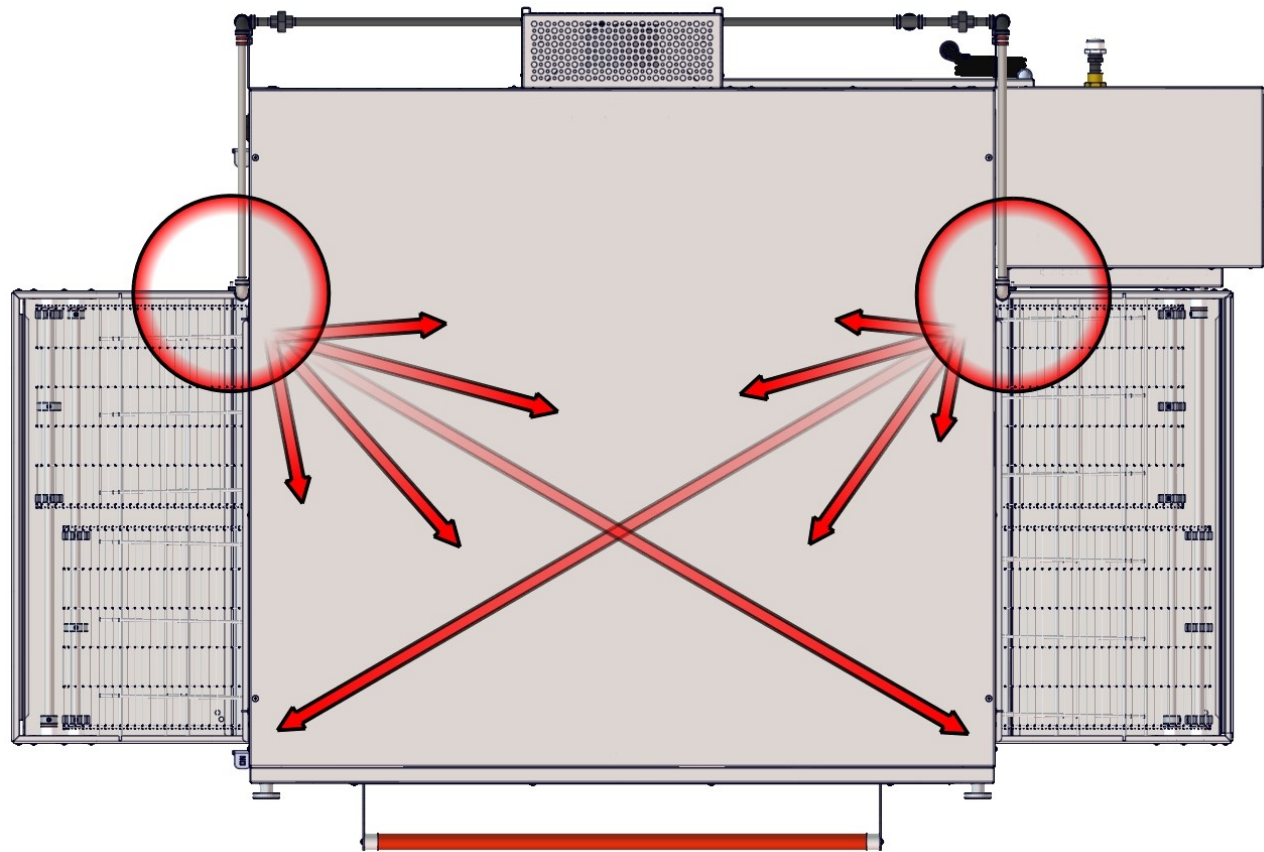
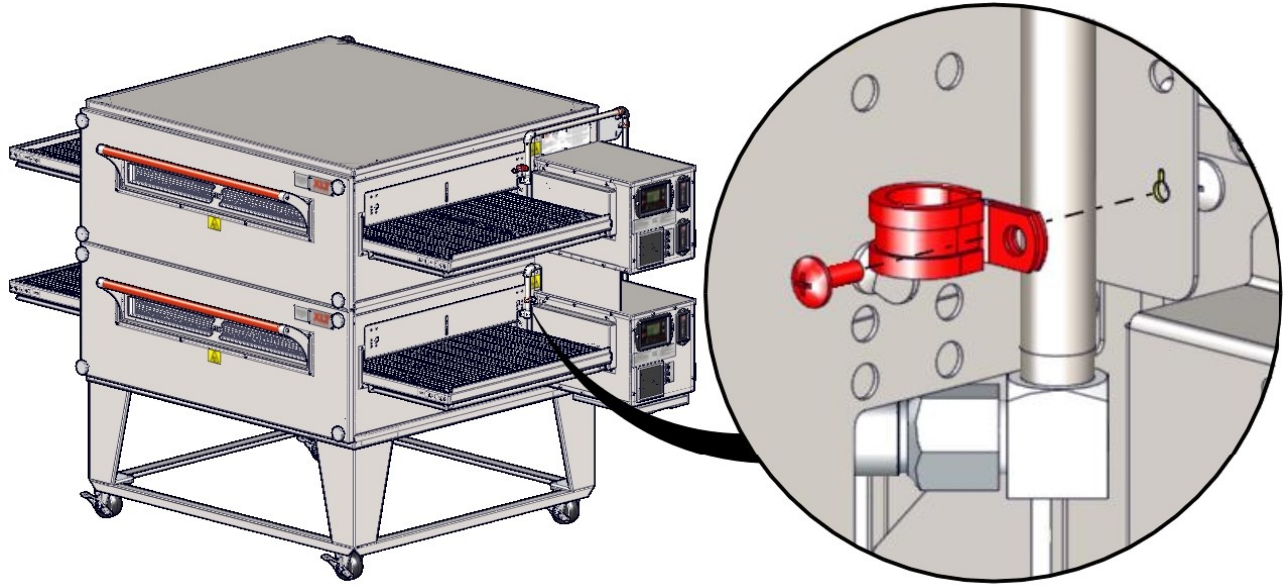
De eis voor brandblussystemen variëren per locatie en de overheid die jurisdictie. Als u verplicht bent om brandblussysteem installeren op uw oven, een voorgemonteerde leidingen kit beschikbaar is die gebruik maakt van reeds bestaande gaten om de installatie en het toekomstige onderhoud te vereenvoudigen.



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

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







## Ventilatie-eisen

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

## Richtlijnen Ventilatie

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

[Keuken Ventilatie Ontwerp Gids 1](#)

[Keuken Ventilatie Ontwerp Gids 2](#)

[Keuken Ventilatie Ontwerp Gids 3](#)

[Keuken Ventilatie Ontwerp Gids 4](#)

## Ventilatie Performance Test

Na de oven en afzuigkap zijn geïnstalleerd en actief zijn, kan een rook kaars worden gebruikt om te 'zien' of de hitte en dampen worden volledig uitgepakt. De test wordt hieronder uiteengezet:

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

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

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

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

De Oven Ingebruikname Checklist, vond aan het eind van deze handleiding moeten worden ingevuld (beide zijden) op het moment van de installatie, ondertekend door de Klant en keerde terug naar XLT Ovens en de erkende distributeur te Garantie beleid te initiëren. **Als de Start-Up Checklist niet volledig is ingevuld en teruggestuurd naar XLT Ovens, dan is de garantie zal niet worden gehonoreerd.**

### Start-up Procedure

1. Zorg ervoor dat alle ovens hebben in overeenstemming met de I & O handboek is geïnstalleerd en dat alle nutsvoorzieningen zijn aangesloten op de ovens in overeenstemming met de plaatselijke bouwvoorschriften.
2. Vul stap 1 op de checklist met alle informatie en afdrukken leesbaar.
3. Plaats 1 schakelkast in dienst positie en documenteren van inkomende gasdruk (zie P & S handboek voor gasklep aanpassingen) Als gasdruk niet binnen XLT specificaties contact gasbedrijf aan te passen.
4. Plaats alle schakelkasten in dienst positie, verwijder alle blauwe markeringen van binnenuit alle controle dozen en sluit de jumper aan de kabelboom. Begin elke oven en volledige vorm.
5. Met alle apparatuur draait, controleer de dynamische gasdruk. Als gasdruk niet binnen XLT specificaties contact gasbedrijf aan te passen.
6. Compleet Start-up checklist met de handtekening van de eigenaar en de terugkeer naar de XLT.



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



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
	150° C	310° C



Lees en begrijp stappen eerste. Screens zal automatisch afslag als er geen activiteit wordt gedetecteerd.

### TIP

## Factory Tech-Modus

1. Om Factory Tech-modus wilt invoeren, houdt de 2 Pijl knoppen voor 10 seconden.

### SOFTWARE VERSION

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

### Software Versie

MC & UI Software versie. Druk op pijl omlaag om naar het volgende scherm. Afbeelding voor referentie - Zie XLT Voor de juiste versie

### SERIAL NUMBER ENTRY

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



### Serienummer

ENTER om veranderingen aan te brengen. Gebruik de links naar de pijlen rechts om naar de volgende tekenpositie te scrollen. Gebruik de pijltjes omhoog / omlaag om te veranderen waarden en druk op ENTER om te accepteren en vooruit.

### ELAPSED TIME[HRS]

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

### Verstreken Tijd

Verstreken tijd "Total Operation" en "Sinds Filter Cleaning". Verstreken tijd totaal kan niet worden gereset. Druk op ENTER om verder te gaan.

### BELT LENGTH

```
70
```

### Lengte Van De Riem

Er zijn vier beschikbare riem lengtes: 32, 40, 55 en 70 met de standaard set op 55. ENTER om de waarde te markeren, pijlen omhoog / omlaag aan te passen. ENTER om te accepteren en vooruit.

### BELT WIDTH

```
32
```

### Riem Breedte

Er zijn vier beschikbare bandbreedten die overeenkomen met de geselecteerde lengte. De standaardwaarde is bij 32. Indien een bandlengte van 32 wordt gekozen, dan is de enige optie een breedte 18 riem. Als 40 wordt gekozen, dan kunt u kiezen 24 of 32. Indien een 55 of 70 wordt gekozen, dan kunt u kiezen 32 of 38. ENTER om de waarde te markeren, pijlen omhoog / omlaag aan te passen. ENTER om te accepteren.

### MAIN FAN TYPE

```
ON/OFF <STD>
```

### Main Fan Soort

Fabrieksinstelling is aan / uit-type. Om te veranderen, drukt u op ENTER. Gebruik de pijlen omhoog / omlaag om te schakelen tussen STD en VFD. Druk op ENTER om te accepteren en vooruit..

### SPLIT BELT?

```
NO
```

### Split Riem

MC1 is voor links band en MC2 is voor rechts riem. Fabrieksinstelling is NO. Om te veranderen druk op ENTER. Gebruik de pijltjes omhoog / omlaag om naar YES (nog knippert). Druk op ENTER om te accepteren en vooruit.

### DUAL BURNER?

```
YES
```

### Dual Brander

MC1 is voor de rechterhand Burner en MC2 is voor de linkerhand Burner. Fabrieksinstelling is NO. Om te veranderen druk op ENTER. Gebruik de pijltjes omhoog / omlaag om naar YES (nog knippert). Druk op ENTER om te accepteren en vooruit. Als MC2 heeft geen jumper fout zal laten zien.

FUEL TYPE

GAS

**Brandstoftype**

Gas of Electric. Fabrieksinstelling is Gas. Om te wijzigen druk op ENTER. Gebruik de pijlen omhoog / omlaag en ENTER om te accepteren en vooruit.

REMOTE HOOD SWITCH  
INSTALLED?

NO

**Remote Kapschakelaar**

Fabrieksinstelling is NO. Als er een Remote Hood Switch geïnstalleerd, druk op ENTER en NO knippert. Gebruik de pijlen omhoog / omlaag om naar YES. Druk op ENTER om te accepteren en vooruit.

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

Fabrieksinstelling is nul. Hiermee kan de veld tech om aanpassingen te maken tot 20 graden +/- in temperatuur.

HIGH TEMP

590°F

**Hoge Temperatuur**

Kan worden verminderd in slechts 10 graden in stappen van fabrieksinstelling van 590 graden Fahrenheit. Niet minder dan 500 graden Fahrenheit. Om te veranderen, druk op ENTER en gebruik omhoog / omlaag pijlen om te veranderen en druk op ENTER om te accepteren en vooruit.

LOW TEMP

350°F

**Lage Temperatuur**

De oven kan worden teruggebracht tot 300 graden Fahrenheit de fabrieksinstelling is 350 graden Fahrenheit. Als het veld tech verlaagd temp tot 300 graden zal de controle die het mogelijk te maken en weer te geven "Valve Change reqd" Om te veranderen druk op ENTER en gebruik omhoog / omlaag pijlen om te veranderen en druk op ENTER om te accepteren en vooruit.

MAIN FAN [AMPS]

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

Alleen voor units met On / Off main ventilator. VFD units zijn 3-fase, geen toezicht door deze controle. Dit scherm toont Amp belasting op ventilator motor.

BELT DIRECTION

L to R

**Bandrichting**

Als de riem richting veranderde behoeften van beide links naar rechts of rechts naar links, druk op ENTER en gebruik omhoog / omlaag om de instelling te wijzigen. De draad band is non-directioneel en geen fysiek niet hoeven te veranderen. Als de transportband is een split riem, gebruik dan de TIME knop om te schakelen tussen de banden. Druk op ENTER om te accepteren en vooruit..

MAIN FAN OFF DELAY

AUTO[225°F]

**Belangrijkste Fan Off Vertraging**

Om te wijzigen, druk op ENTER om AUTO te markeren. Gebruik de pijltjes omhoog / omlaag om naar (TIJD 30:00) en druk op ENTER om te accepteren en af te sluiten.

BEEPER BUTTON TEST

**Pieper Testknop**

Druk op ENTER de instelling in te voeren. Een pieptoon bij elke druk op de knop. Druk op ENTER om af te sluiten.

## Menumodus (facultatief)

### Menubediening

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



### Change Menu-Instelling

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

## Extra gebruiker opties

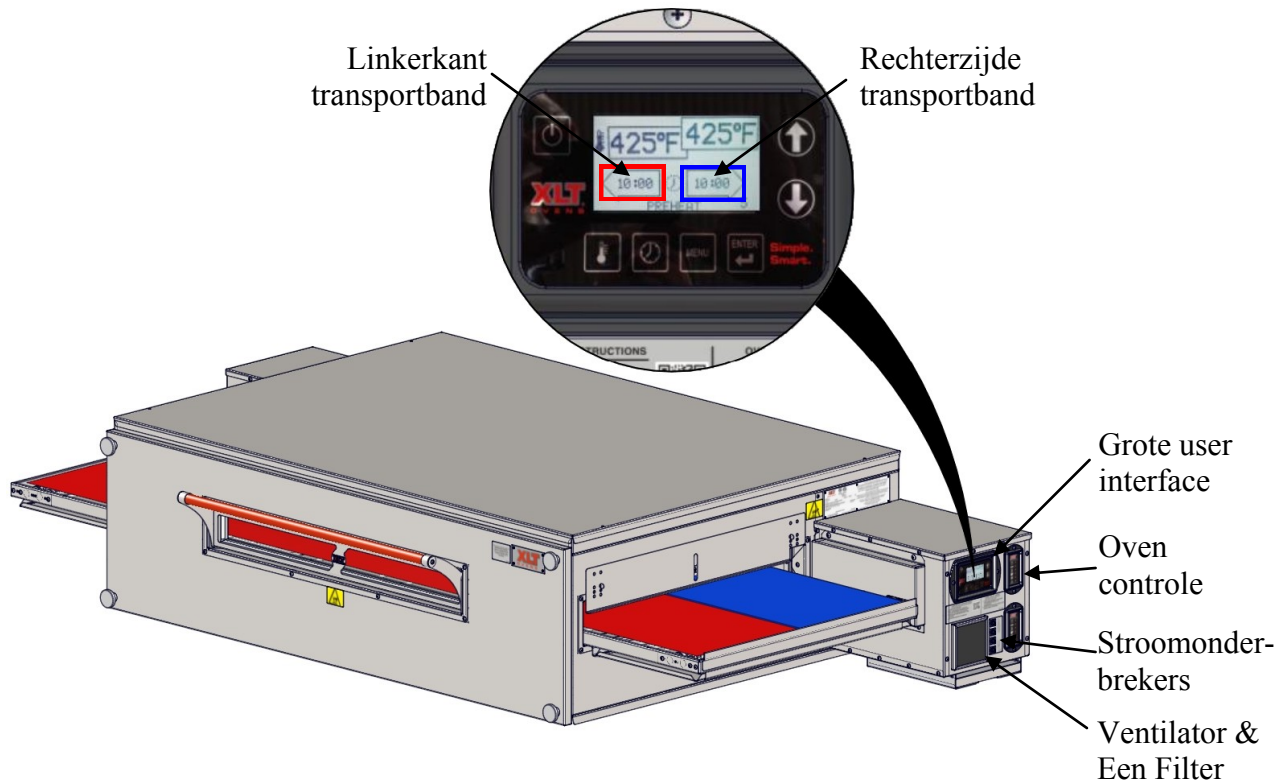
### Lock-Instellingen

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

### Fahrenheit Naar Celsius

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

### Split Transportband Tijdcontroles



### Temperatuurregeling

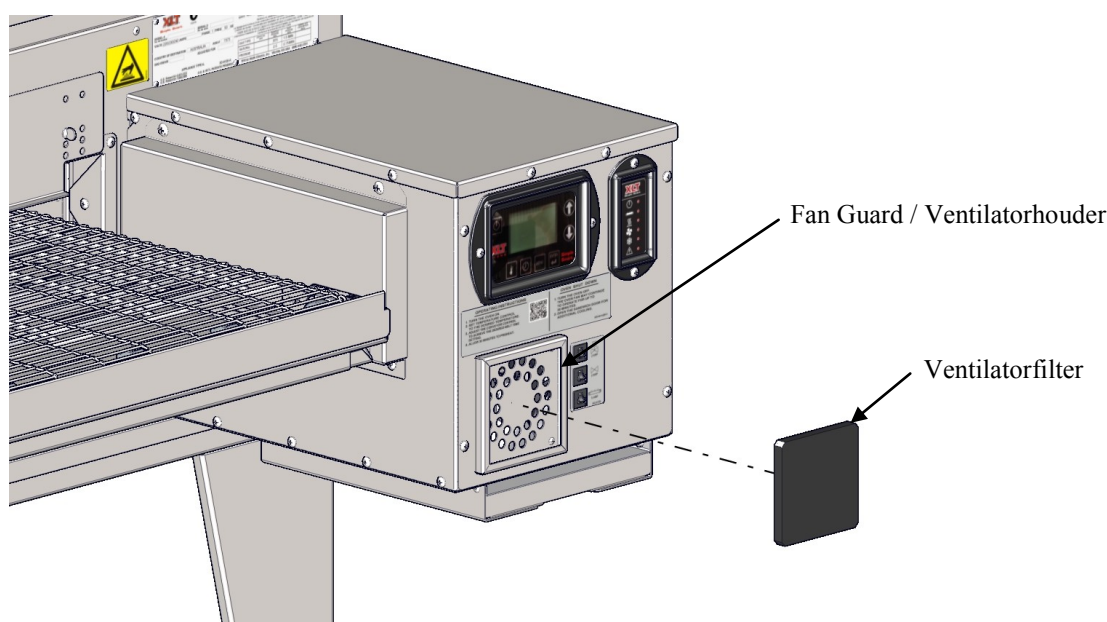
3270 en 3870 alleen



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

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

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



### Koeling Filter Onderhoud

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





**GEVAAR**

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



**VOORZICHTIGHE  
ID**

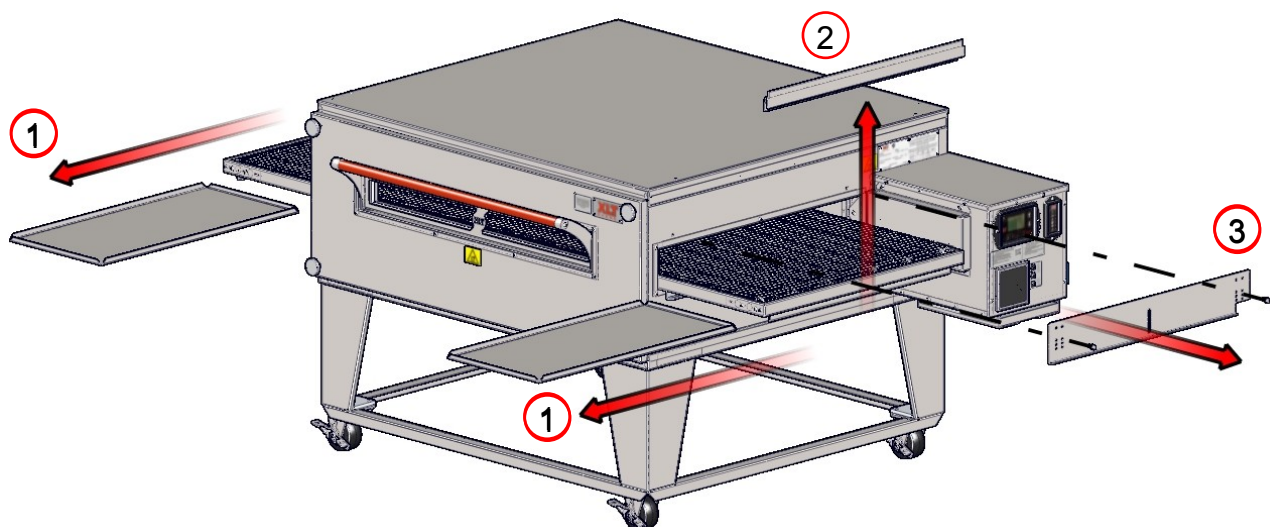
Als de oven is van de geïnstalleerde locatie voor het reinigen of het onderhoud moet worden verwijderd, de volgende procedure moet worden gevolgd:

1. Sluit belangrijkste gaskraan.
2. Koppel elektrisch snoer.
3. Koppel gasleiding.
4. Unlock wielen.
5. Disconnect terughoudendheid.
6. Bij onderhoud of reiniging is voltooid, verplaatst de oven voor op oorspronkelijke locatie.
7. Sluit terughoudendheid.
8. Lock wielen.
9. Steek de stekker in het snoer.
10. Steek de stekker in gasleiding.
11. Draai gaskraan op.
12. Volg de normale verlichting instructies.



**TIP**

Lees en begrijp de volgende 11 stappen eerste. Ze illustreren hoe om componenten uit de oven voor het schoonmaken te verwijderen.





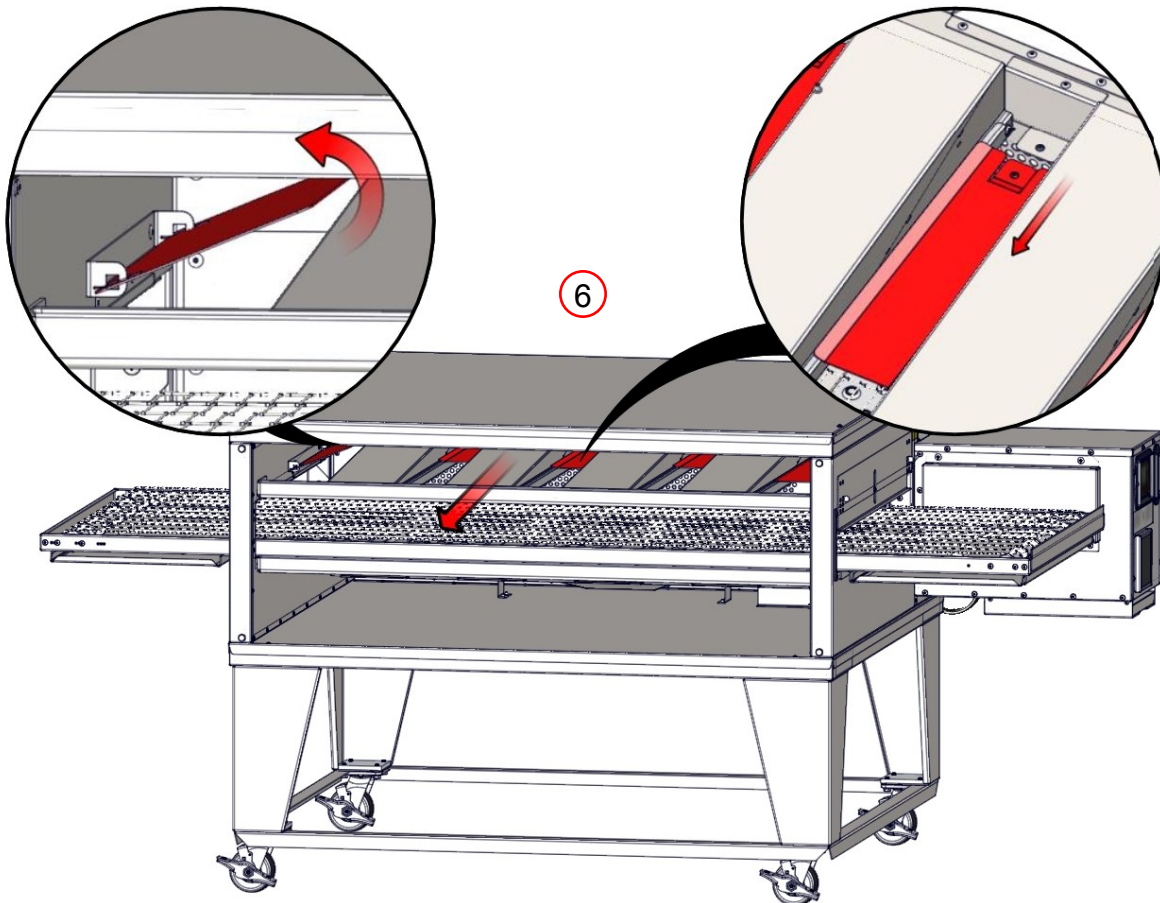
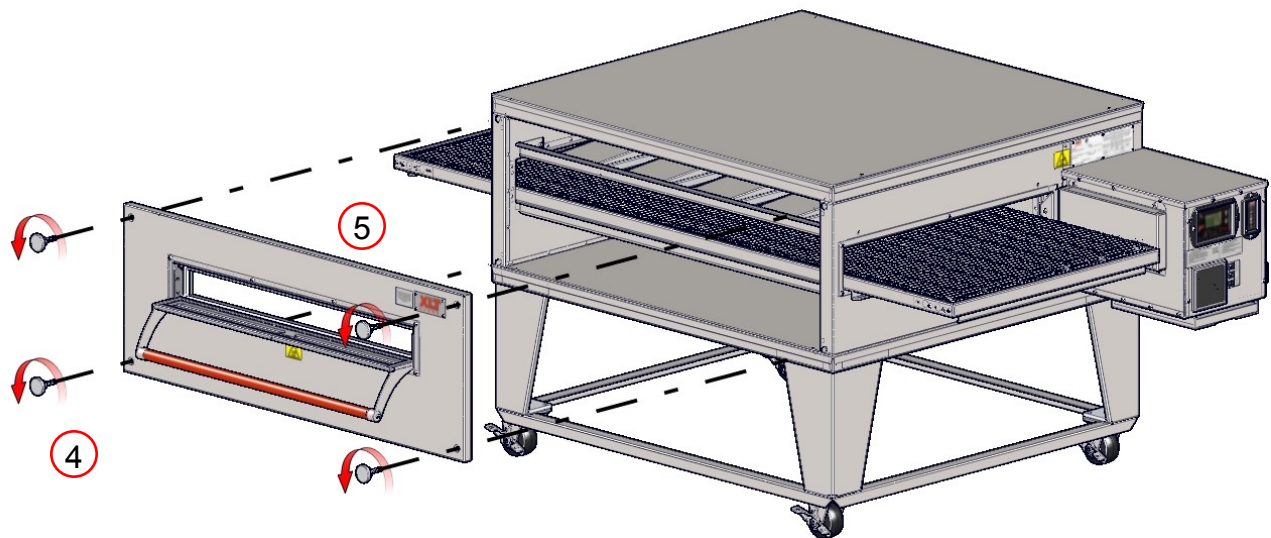
Het openen van de deur Sandwich zal grip locatie voor het verwijderen van het voorpaneel.

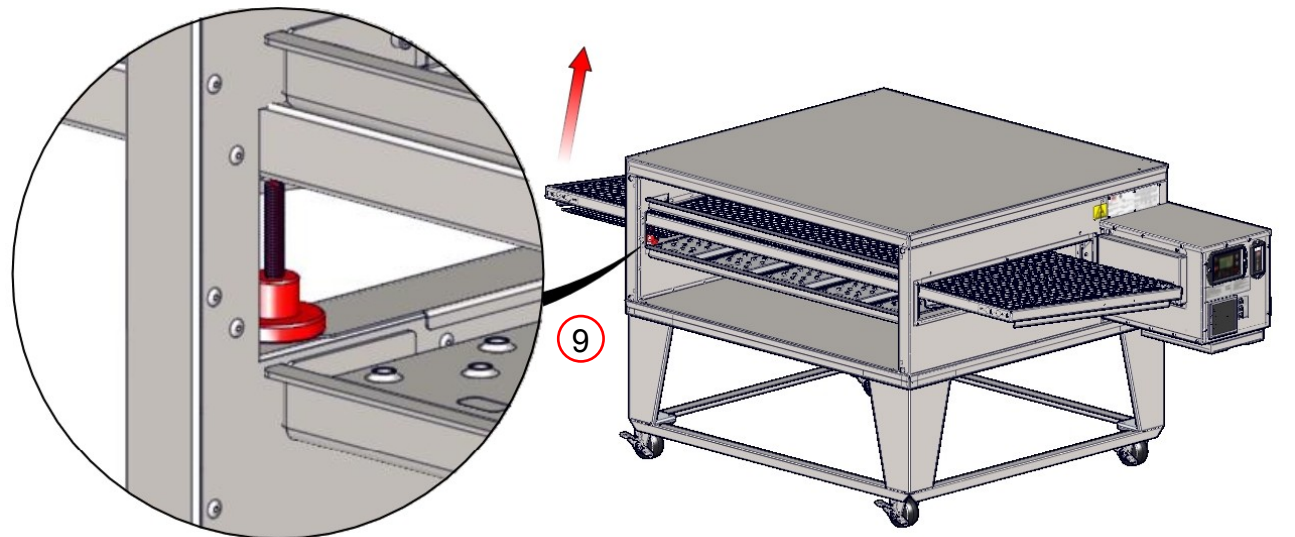
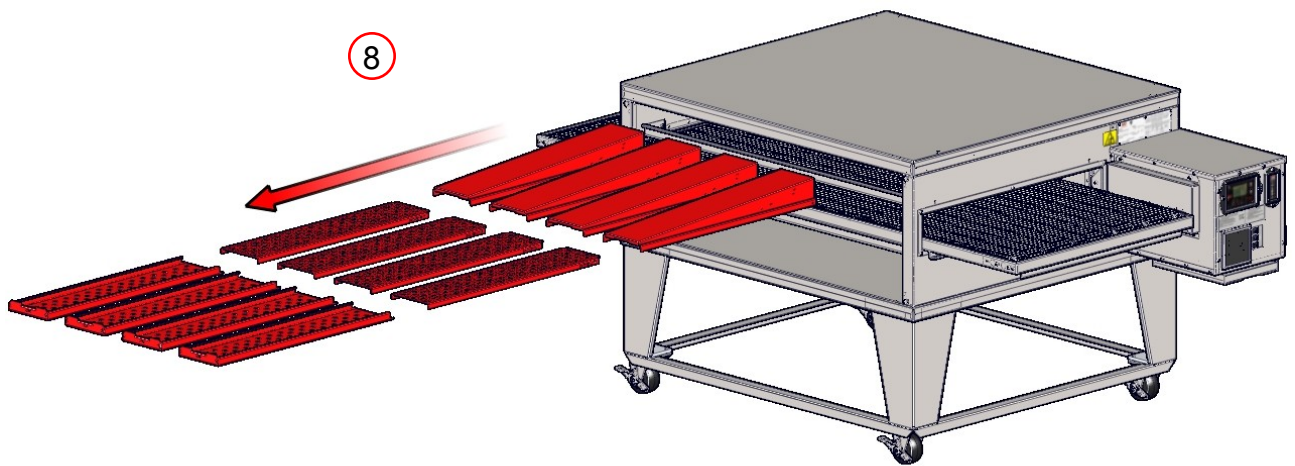
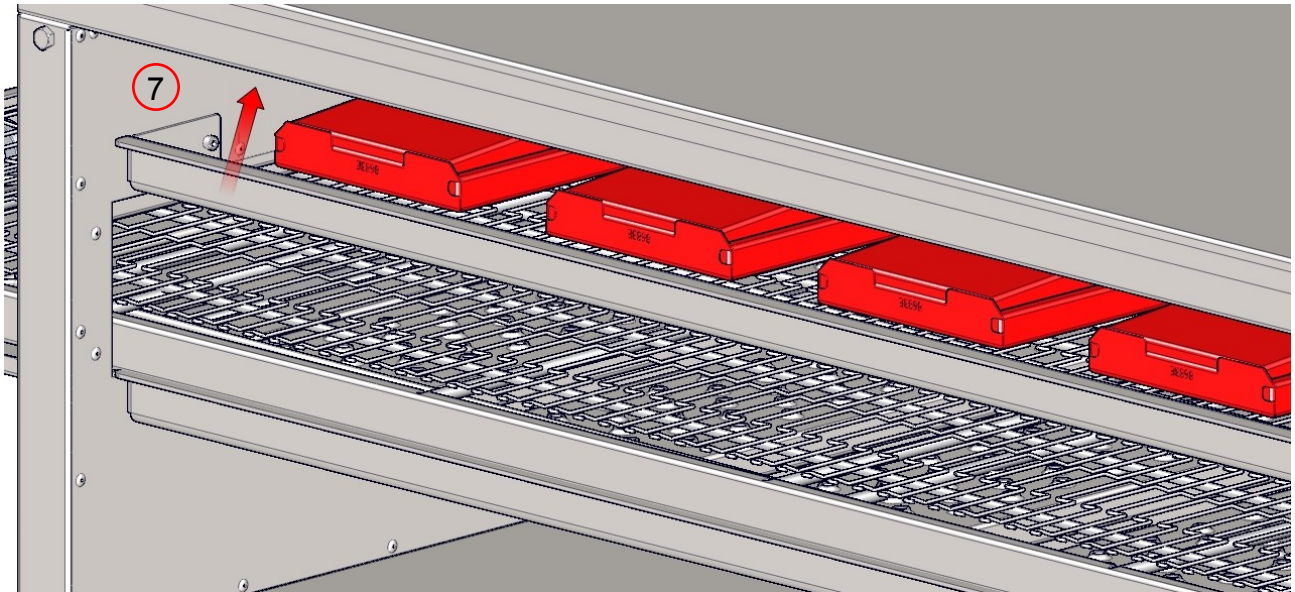
## TIP

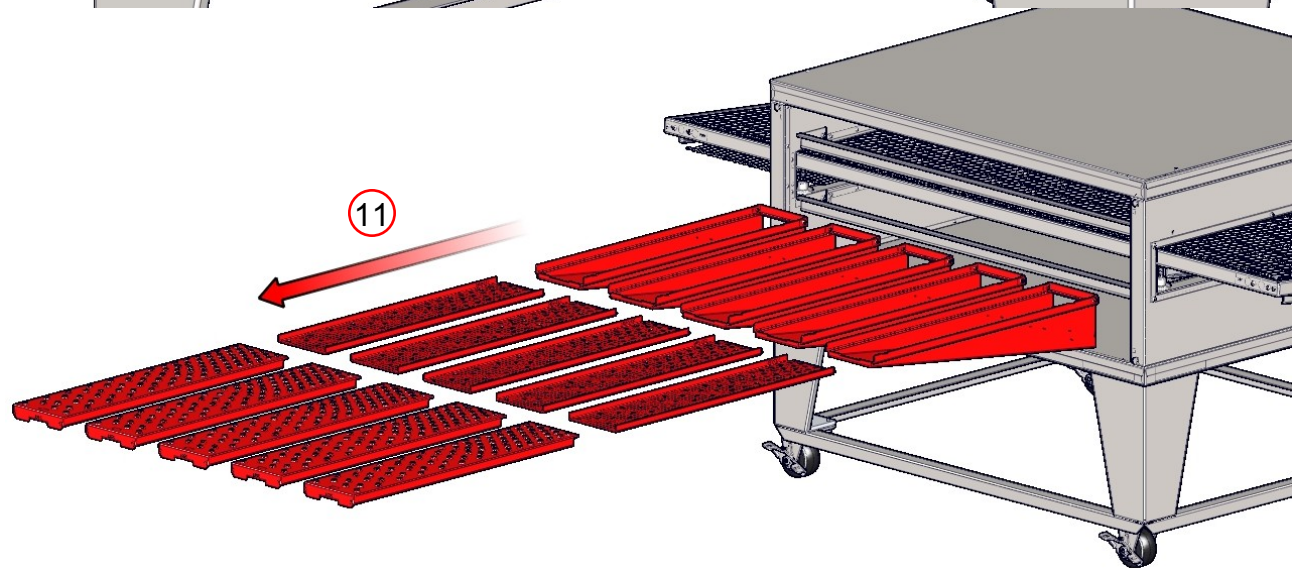
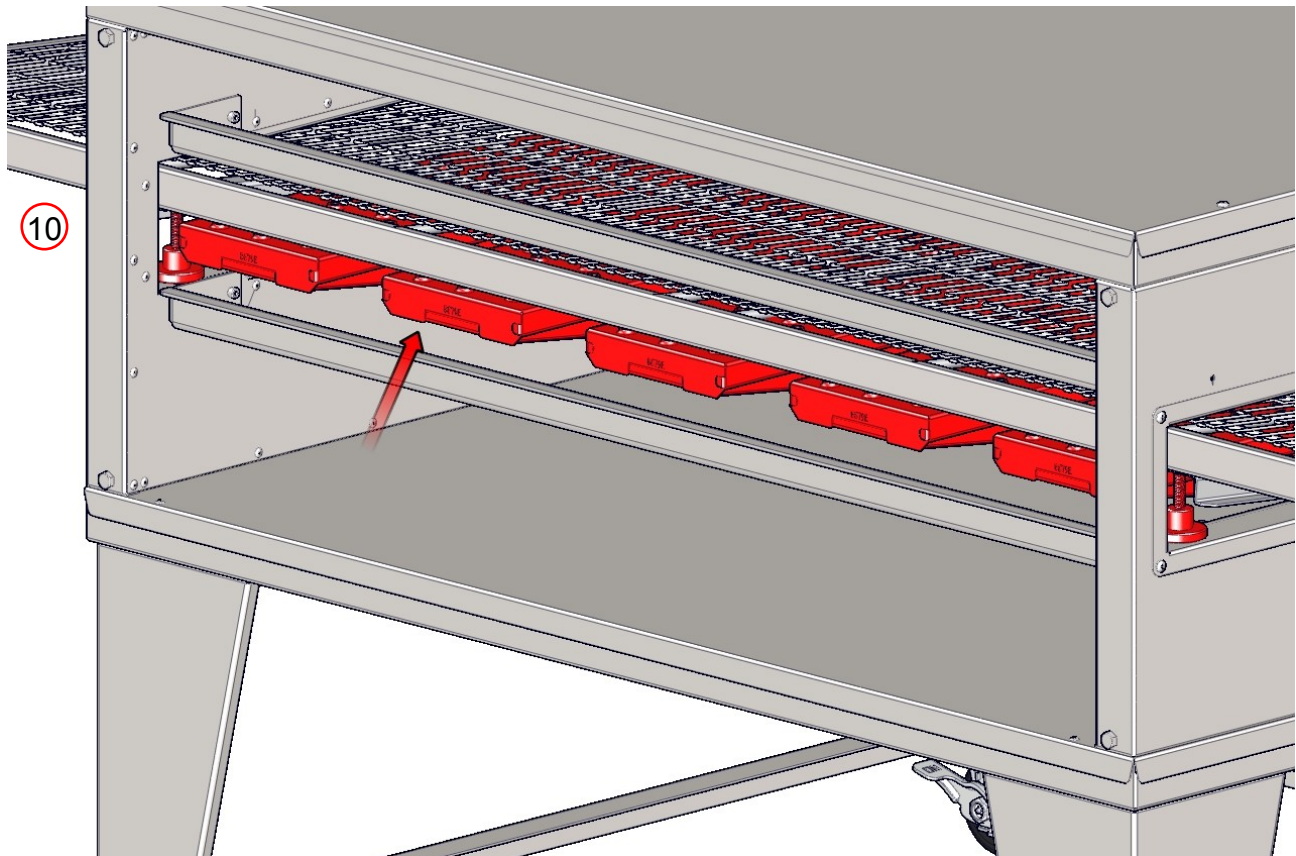


VOORZICHTIGHE  
ID

Frontpanelen kan een gewicht tot 75 lbs. [34 kg]. Wees voorzichtig bij het tillen.







Spuit geen vloeibare reinigingsmiddelen in de sleuven en gaten in de volgende locaties:

- Achterkant van Control Box
- Onder Control Box
- Hoofd Fan Motor Cover

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

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"/>

\* Gebruik geen bijtende schoonmaakmiddelen op het bedieningspaneel. Gebruik alleen reinigingsmiddelen geschikt Lexan® op het gezicht van de transporteur controle.

\* Gebruik geen waterstraal om ovens te reinigen.

Neem contact op met een vertegenwoordiger van de fabriek of een lokale service bedrijf aan alle andere onderhoud en reparaties uit te voeren.



**GEVAAR**

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

### Goede Koken

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

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

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

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

**Mechanische Functie**

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

1. Controleer of het netsnoer aan op de oven is aangesloten en / of aangesloten indien uitgerust met een stekker en stopcontact.
2. Controleer alle zekeringen op de oven bedieningspaneel en op de achterkant van de schakelkast te zorgen dat ze niet zijn geactiveerd.
3. Controleer om te zien dat de automaten in de elektrische dienst panel gebouw zijn niet geactiveerd of uitgeschakeld.
4. Controleer de gaskraan om te controleren of deze volledig is ingeschakeld. De hendel op de klep moeten parallel aan de gasleiding wanneer de klep wordt ingeschakeld en de handgreep loodrecht zal de gasleiding wanneer de klep wordt uitgeschakeld. Bedenk ook dat wanneer de gasslang is losgekoppeld het zal tijd nemen om de lucht uit het gas trein.
5. Controleer of de oven wordt geleverd met gas door het ontkoppelen en terugspringende de snelkoppeling op de gasslang.
6. Controleer of de oven volledig geassembleerd. Alle van de vingers moet goed zijn geïnstalleerd. Onjuiste of onvolledige vinger plaatsing kan een "winderige" aandoening die kan leiden tot de brander niet aan het licht te veroorzaken.
7. Gasleiding grootte en de druk moet voldoende zijn om de totale behoefte BTU met alle apparatuur in opslag ingeschakeld te ondersteunen. Raadpleeg het gedeelte "Oven Gas Requirements" van deze handleiding.
8. (Australië slechts) Voor de oven niet goed aansteken, zet de oven uit en houd de handmatige reset-knop op de achterkant van de regelkast gedurende vijf seconden. Wacht ongeveer 30 seconden of totdat de ventilator stopt met draaien en zet de oven weer aan.

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

**GEVAAR**

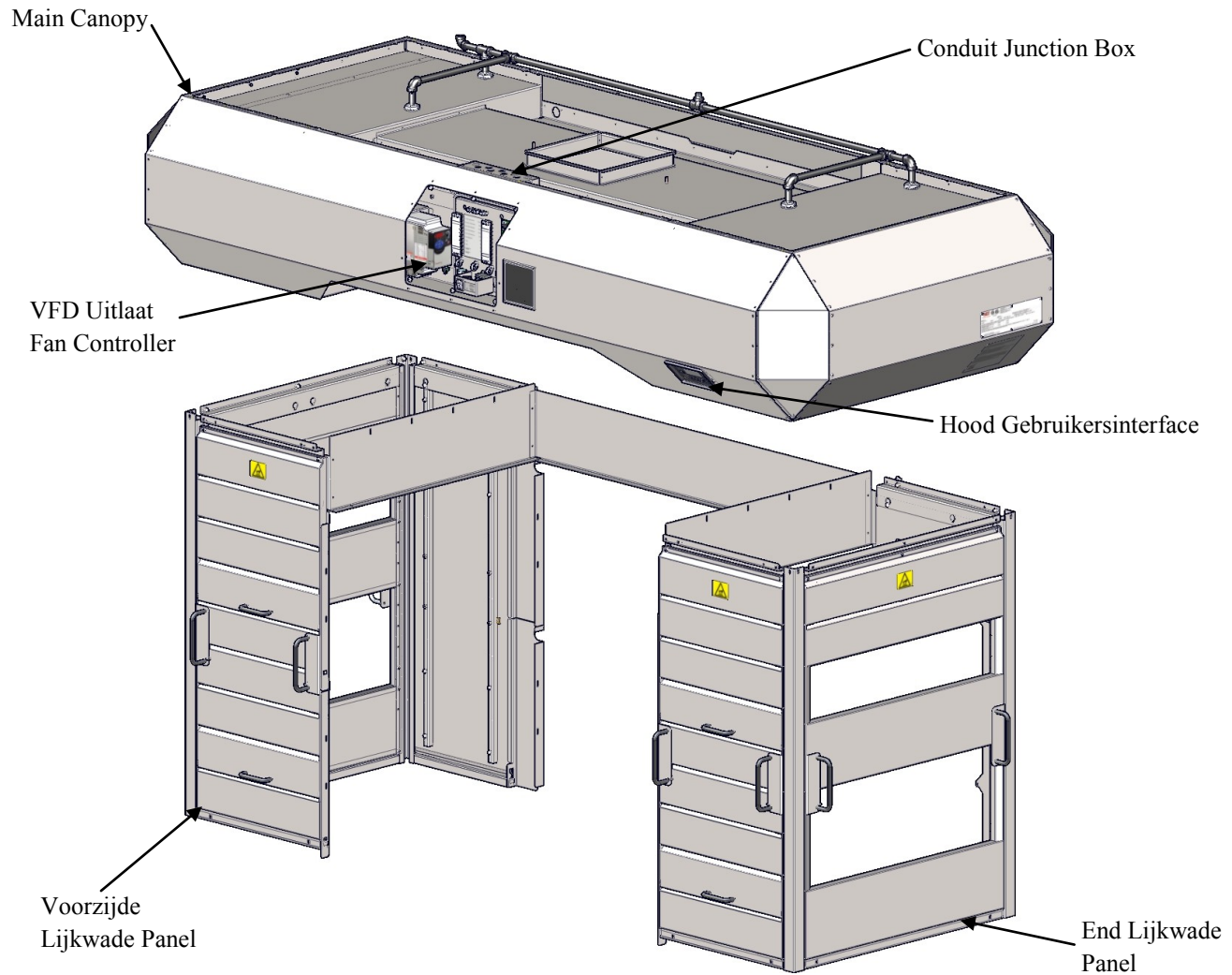
Controleer alle lokale codes voorafgaand aan de installatie. Bijzondere eisen kan nodig zijn, afhankelijk van bouw materiaal constructie. Het is de installateur de verantwoorde zodat de constructie de kap wordt opgehangen aan alle codes en kan de kap gewicht te dragen.

### Verantwoordelijkheid Van Koper

Het is de verantwoordelijkheid van de koper:

- Grondig onderzoek van de plattegronden en specificaties. De exacte locatie van de oven moet worden vastgesteld vóór de installatie van de kap.
- Om te lossen, Kist, monteren en installeren van de kap naar It's beoogde locatie.
- Om ervoor te zorgen dat de elektriciteitsbedrijven ter plaatse worden geïnstalleerd in overeenstemming met de plaatselijke bouwverordeningen en voldoen aan de specificaties in deze handleiding.
- Om te zien dat elektriciteitsbedrijven goed zijn aangesloten door een erkend installateur met de juiste hardware.
- Om een gekwalificeerde installateur te garanderen is een eerste start-up procedure uitgevoerd.
- Locatie moet een minimum te beperken lang en verdraaid kanaal loopt, en zich inspannen om een straight duidelijk pad naar het dak / muur fan stoeprand hebben.
- Alle hood draagconstructies voldoende stevig zijn om het gewicht van de kap en wanten ondersteunen. Raadpleeg de Hood Afmetingen en Gewichten pagina voor gewicht.
- Handhaven van de juiste afstanden van brandbare materialen volgens International Mechanical code (IMC), en de National Fire Protection Agency (NFPA) 96, en de lokale mechanische codes.
- In Australië, een afzuigkap in overeenstemming met AS 5601 Gas Installatie worden geïnstalleerd.
- Om te zorgen dat de AVI Hood behoorlijk aan het plafond structuur is opgehangen.





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

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

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

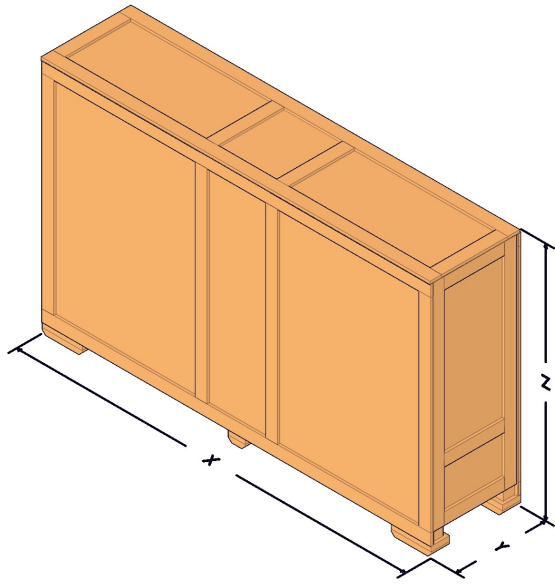
De VFD zet ingangsvermogen variabele frequentie driefase vermogen om de snelheid van de uitlaatventilator regelen. Alle elektriciteitsbedrijven voor de kap en de ventilator aan te sluiten door middel van de elektrische kast gelegen aan de voorzijde van de belangrijkste luifel. De capacitive touch bevinden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

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

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

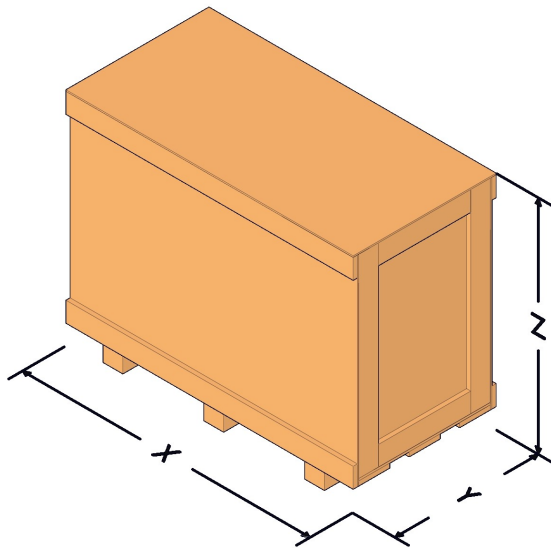
Deze pagina is bewust leeg gelatin.

**HOOD KRATTEN**



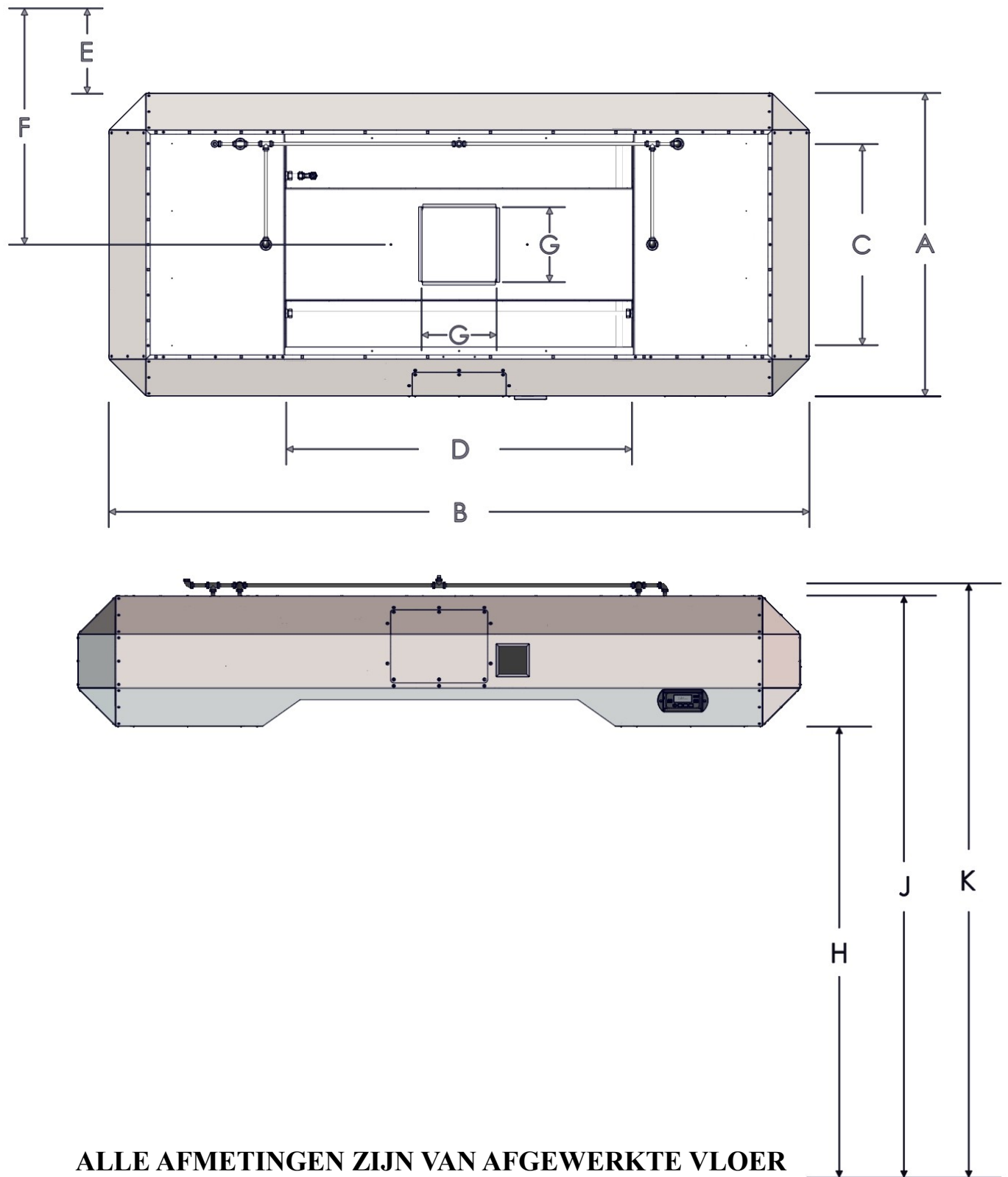
Hood Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z
xx32	94 1/4 [2394]	27 [686]	58 3/8 [1483]
xx40	102 1/4 [2597]	27 [686]	64 3/8 [1635]
xx55	117 1/4 [2978]	27 [686]	72 3/8 [1838]
xx70	132 1/4 [3359]	27 [686]	72 3/8 [1838]

**SLUIER KRATTEN**



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

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



**ALLE AFMETINGEN ZIJN VAN AFGEWERKTE VLOER**

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	31	67	185
[787]	[787]	[1702]	[84]

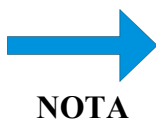


Alle afmetingen in inches [mm], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld. Alle gewichten in pounds [kg] tenzij anders aangegeven.

**NOTA**

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

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



Alle waarden zijn CFM [m<sup>3</sup> / min], tenzij anders vermeld. Cijfers geven gemeten totale volume op het kanaal.

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

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

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

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


Luchtstroom op elke vraag & afvoerrooster.


Luchtstromen op afzuigkappen in vergelijking met de specificaties te ontwerpen.

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

[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]	

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

 **NOTA** De meeste bouwvoorschriften vereisen 500 voet per minuut snelheid. Afvoerpijp is 1 ft2. Neem contact op met uw lokale gebouw officieel voor de eisen.

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

## Inputs in Elektrische

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



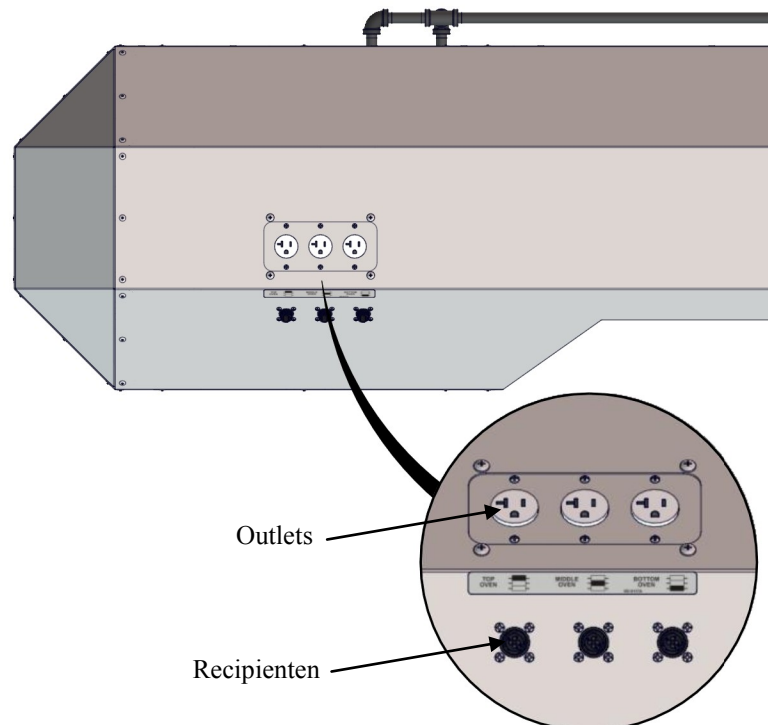
CAUTION

Niet aansluiten op 3 Phase macht. 1 Phase Only.

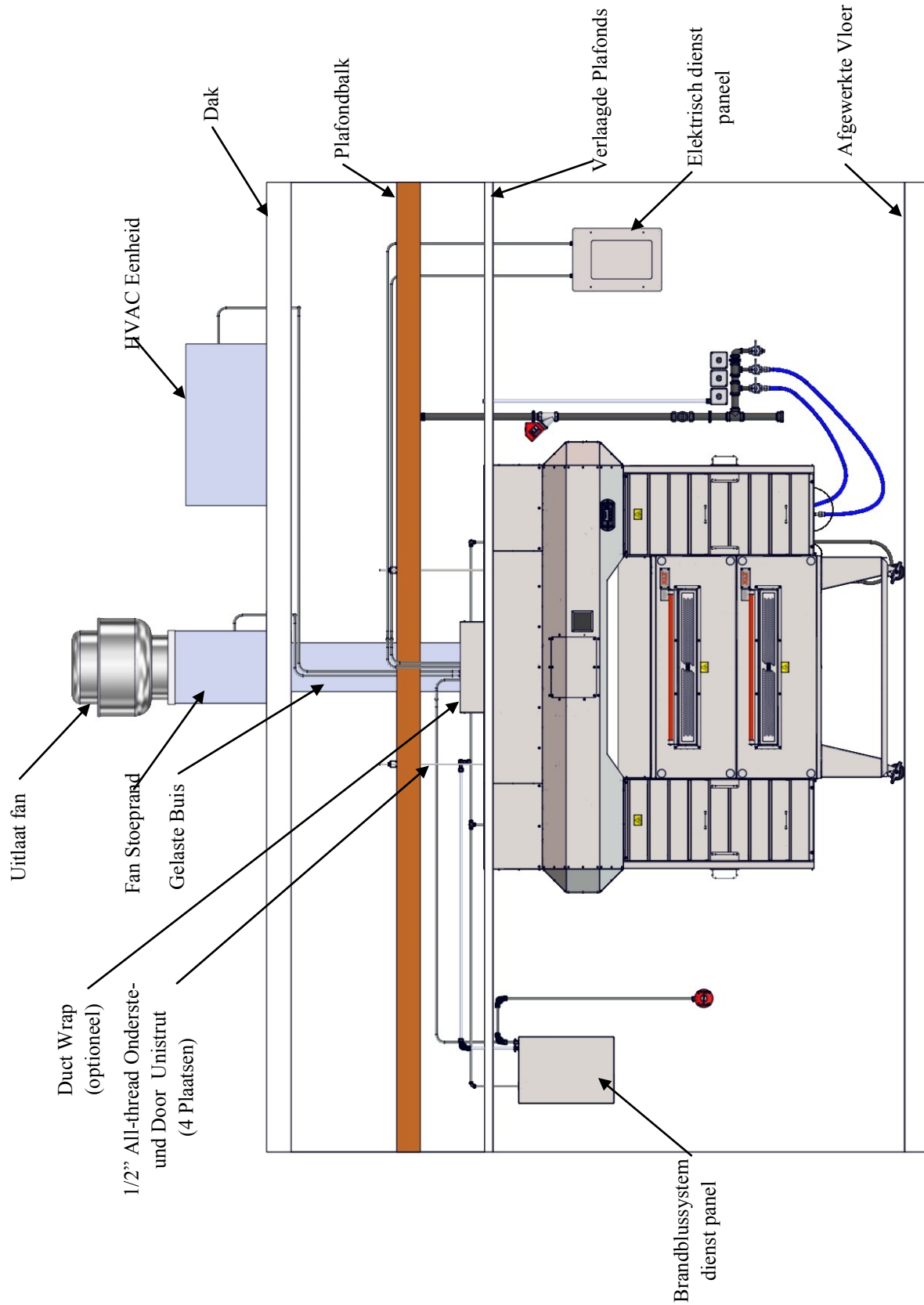
## Uitgangen Van Elektrische

Het AVI Hood systeem luidt als volgt:

- Tot (3) schakeluitgangen voor HVAC demper en / of speciale eenheid.
- Een (1) 230 VAC, 10 Amp, variabele frequentie, driefase vermogen van de ventilatie-ventilator.
- Tot drie (3) houders voor ovens.
- Een (1) 24 VDC brandalarm signaal.
- Verhuizing koord zal fysiek aan te sluiten in de oven.



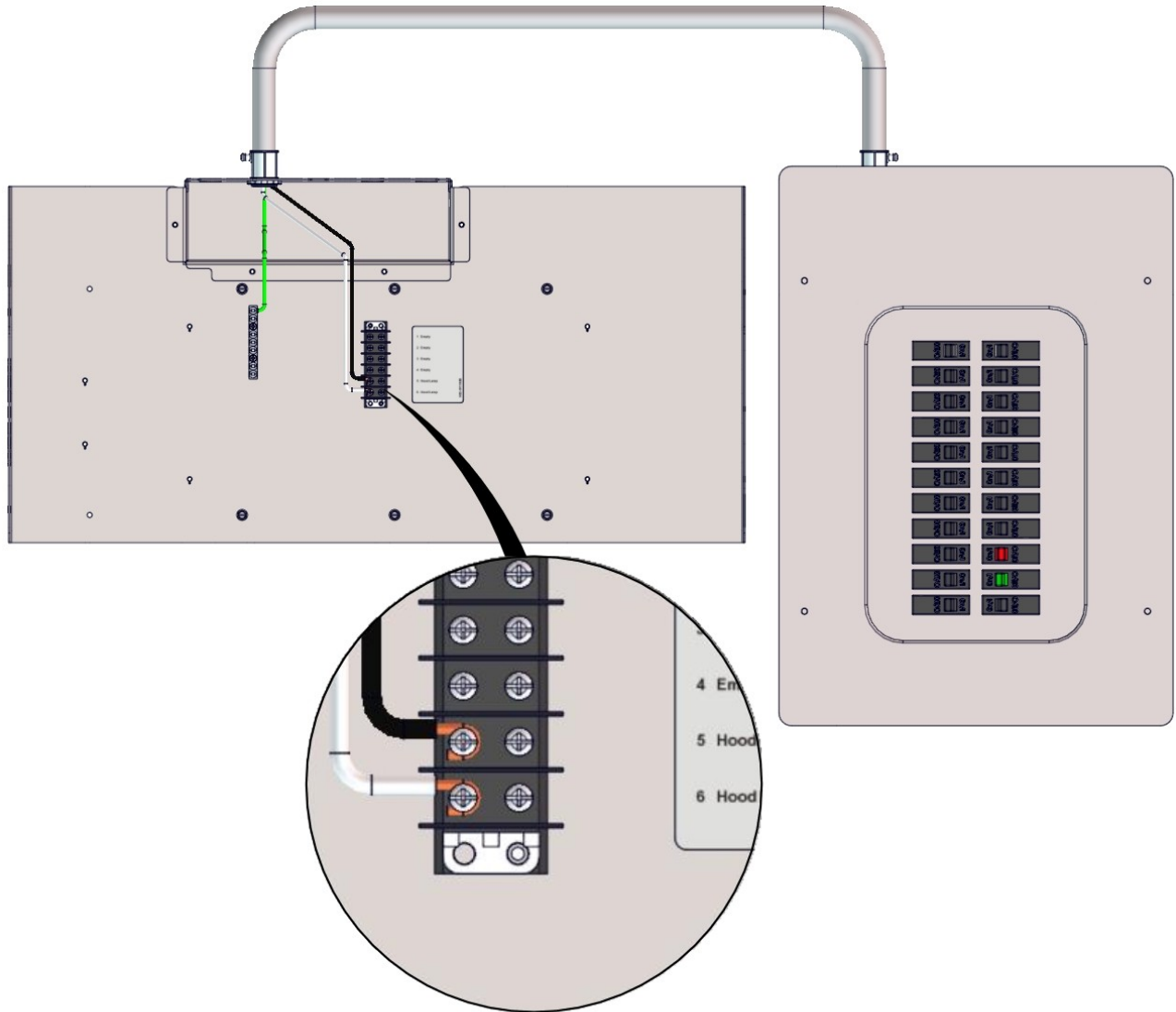




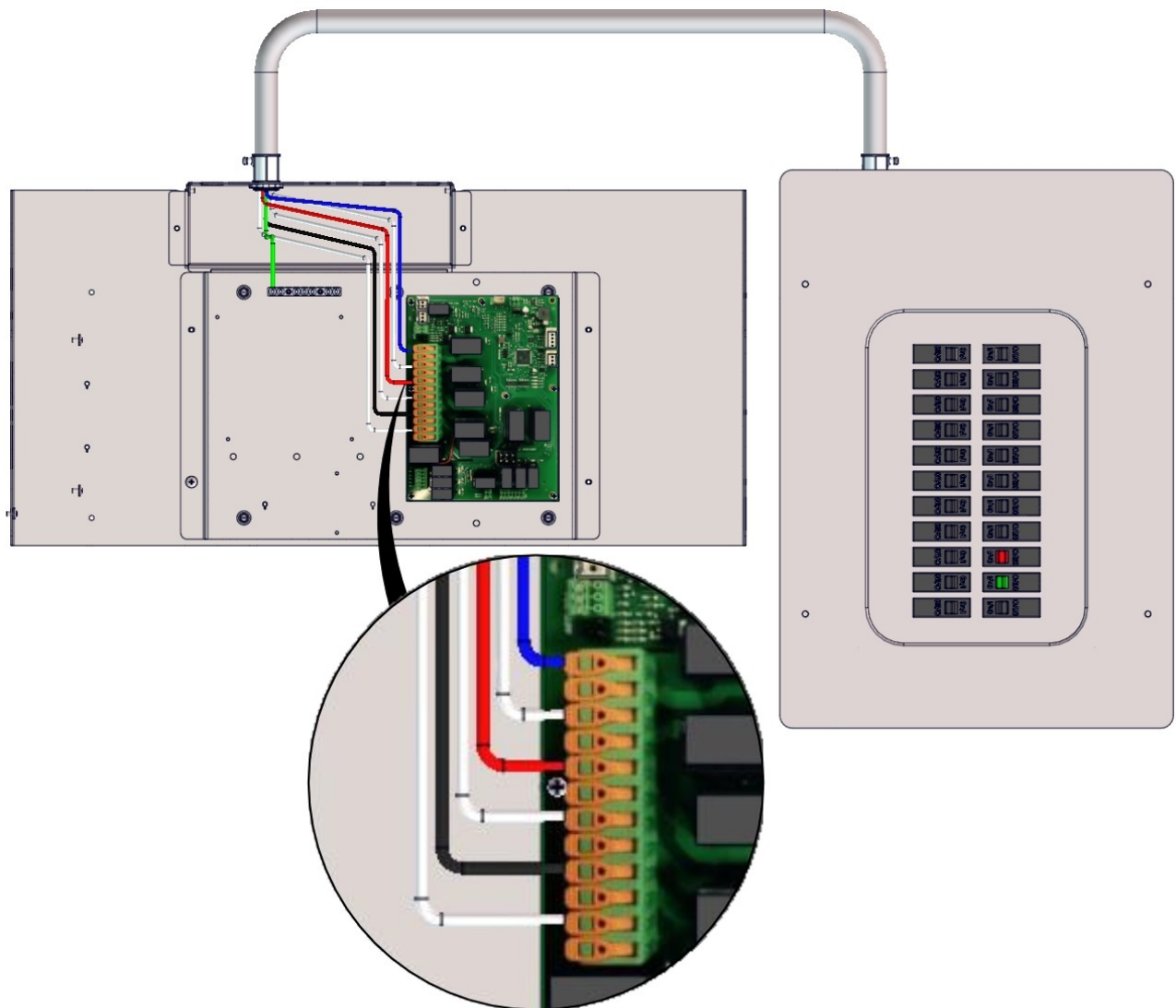
Alle structurele delen, elektrische & brandblusapparatuur weergegeven alleen voor referentie.



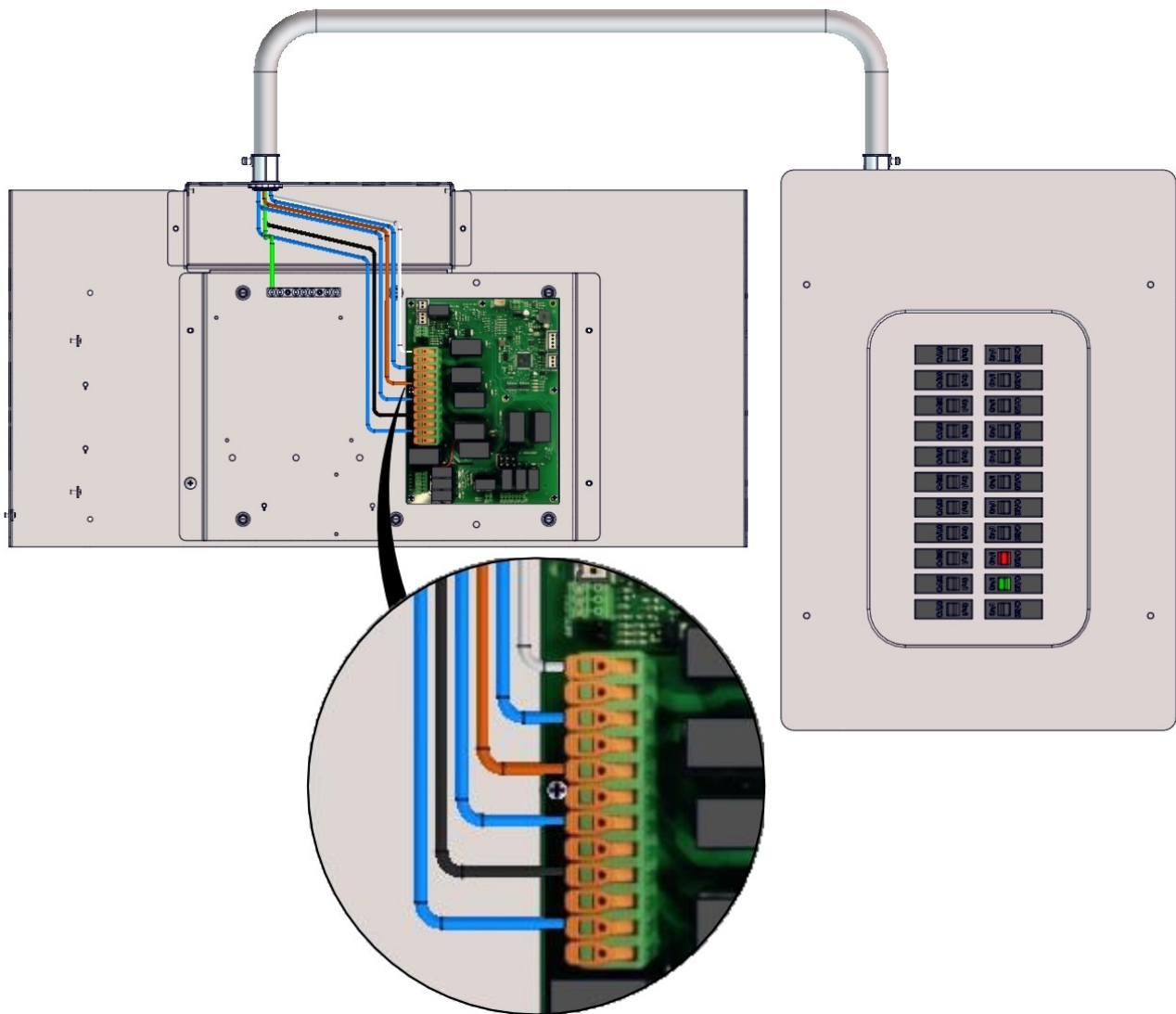
## Ingangsvermogen te Lichten



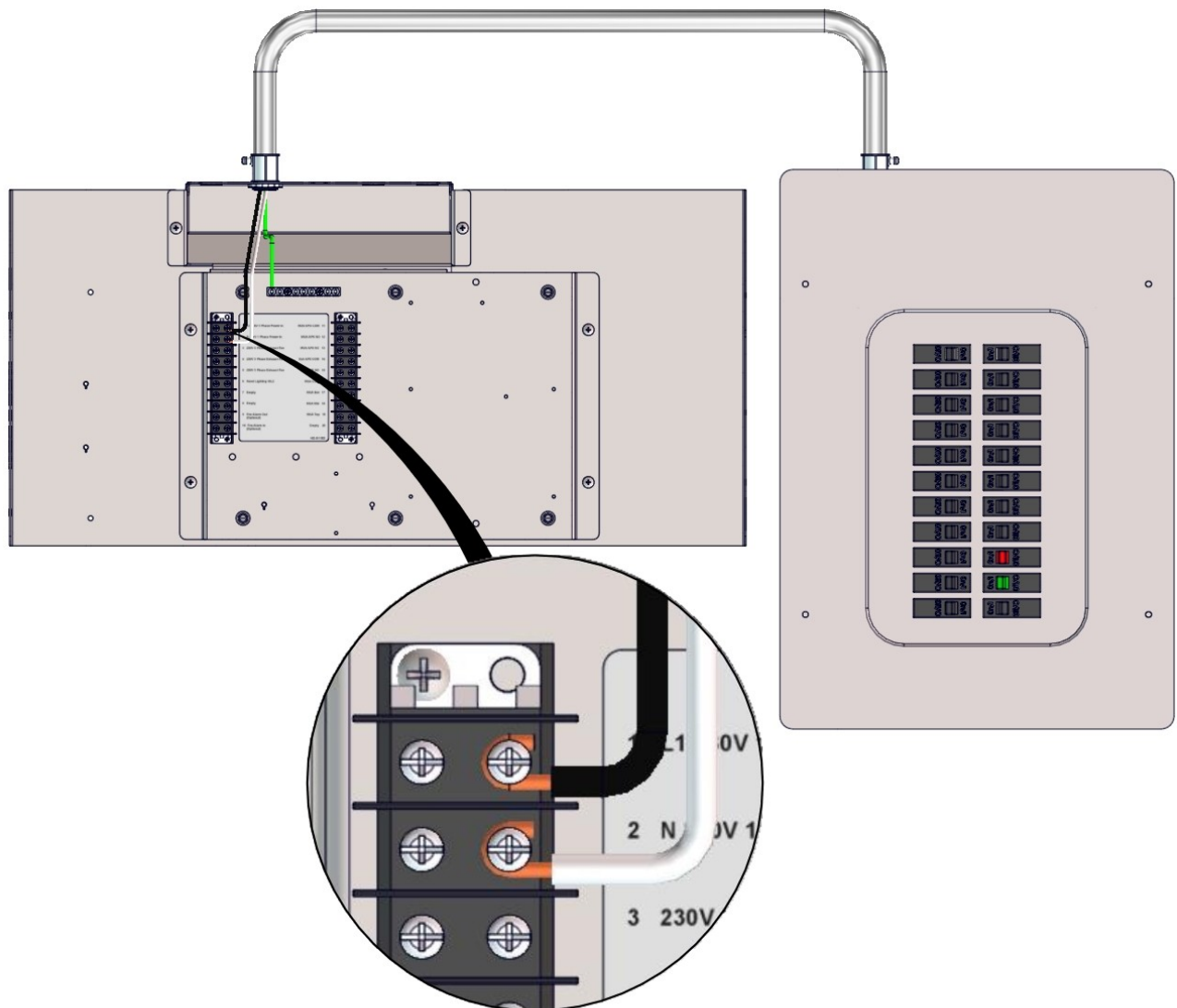
## Ingangsvermogen naar Ovens - Standard (120V / 60Hz)



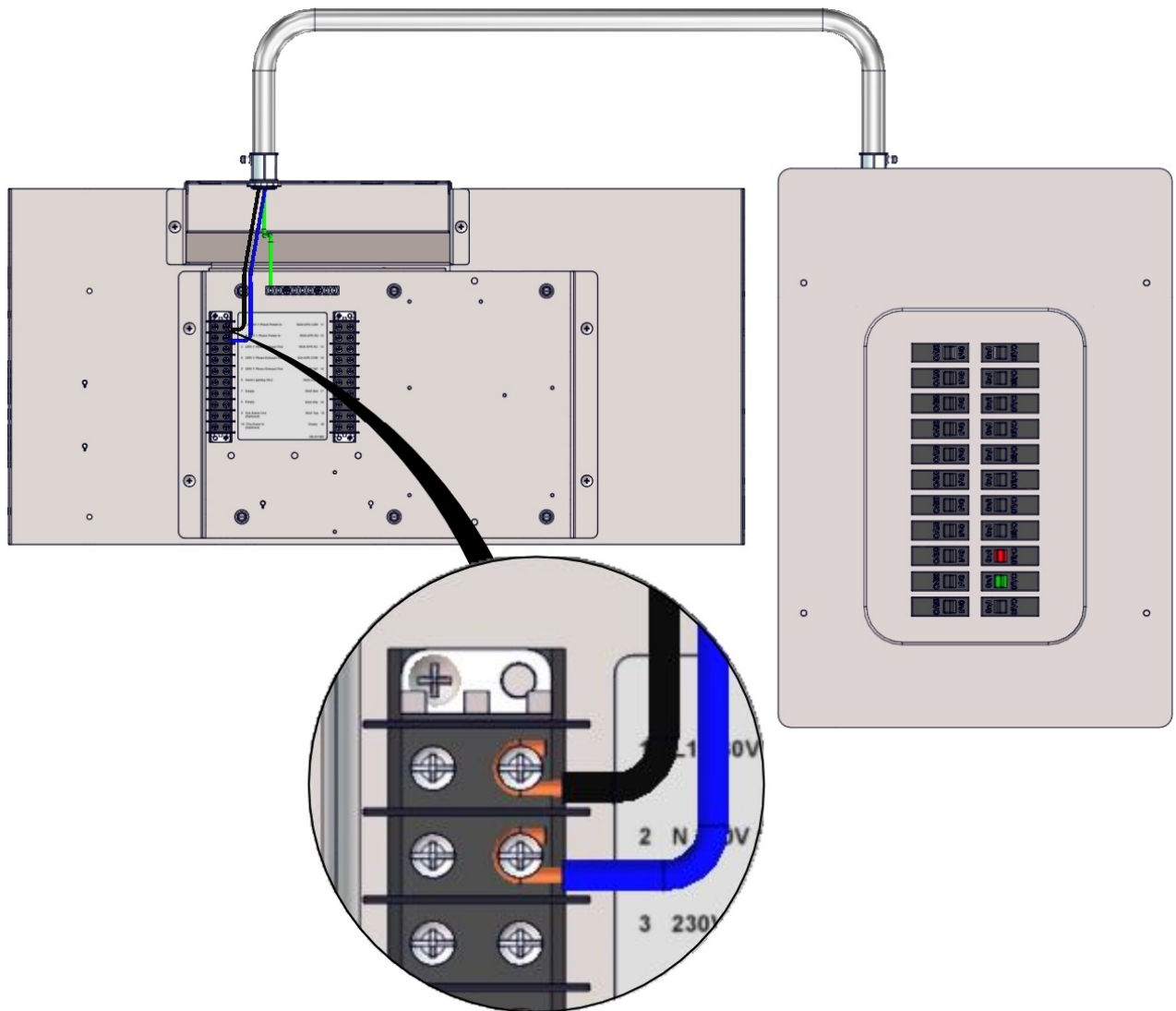
## Ingangsvermogen naar Ovens - Wereld (230V / 50Hz)



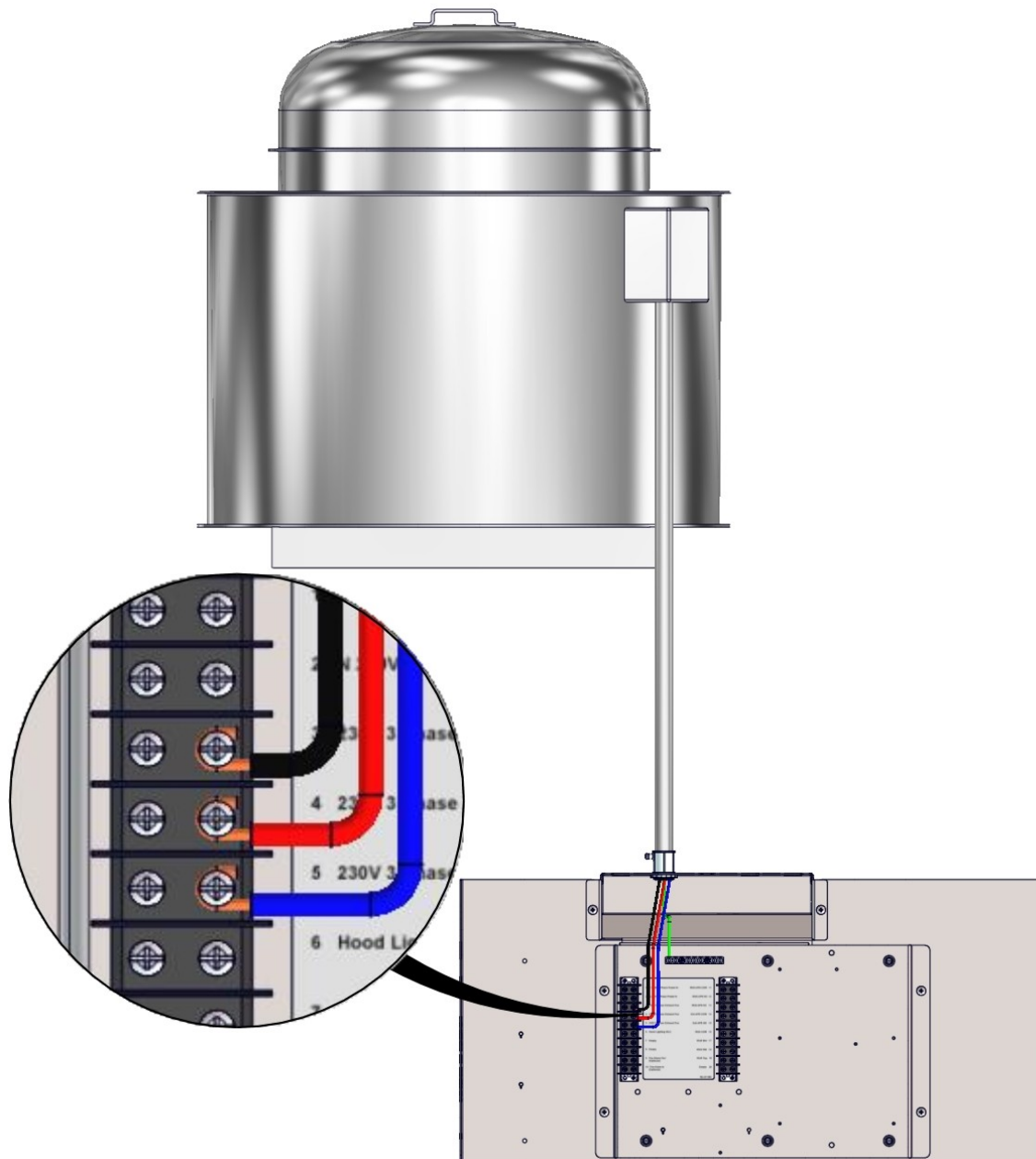
## Ingangsvermogen Naar VFD Controleur - Standard (120V / 60Hz)



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

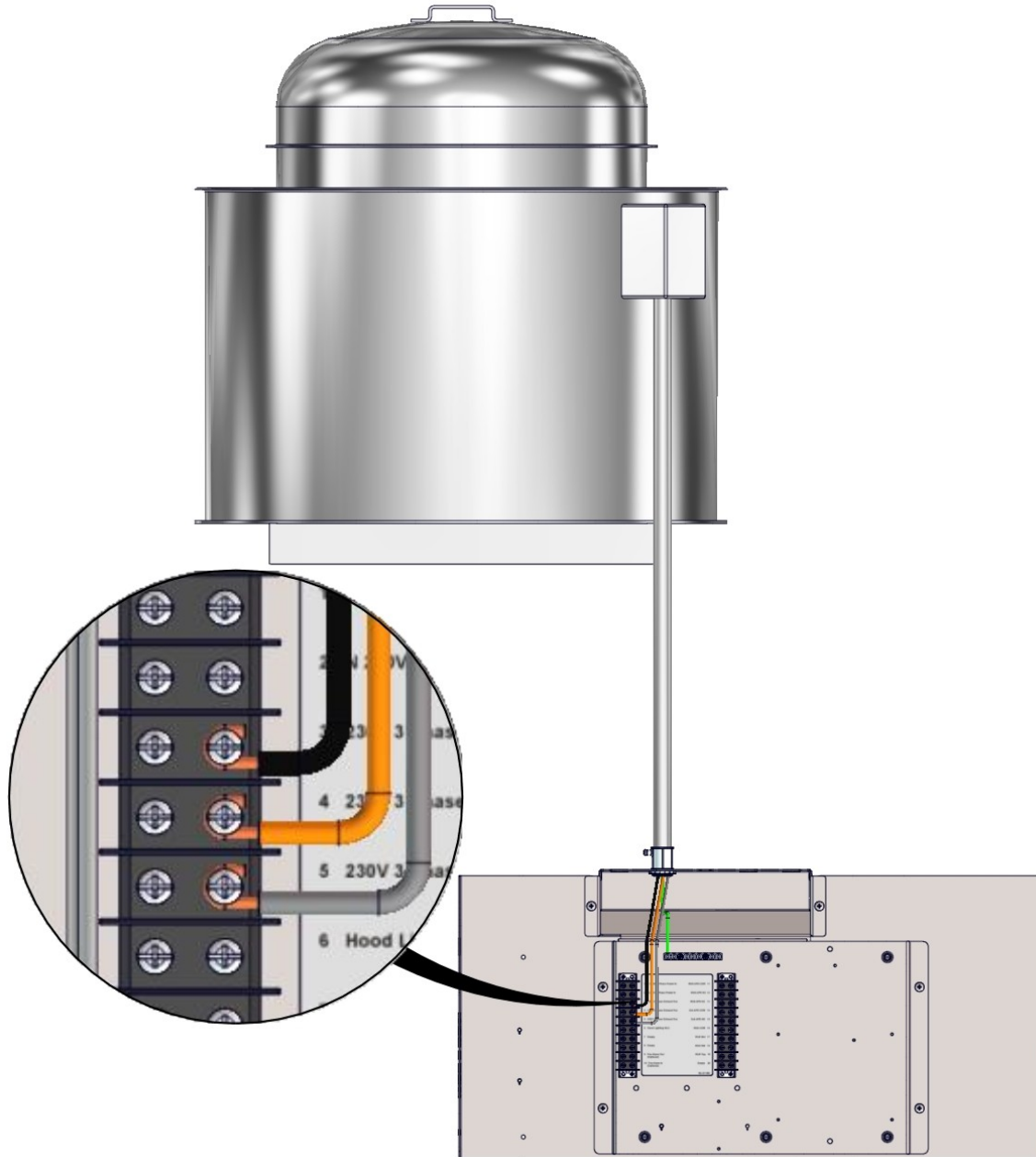


## Uitgangsvermogen van VFD uitlaat fan - Standard (120V / 60Hz)

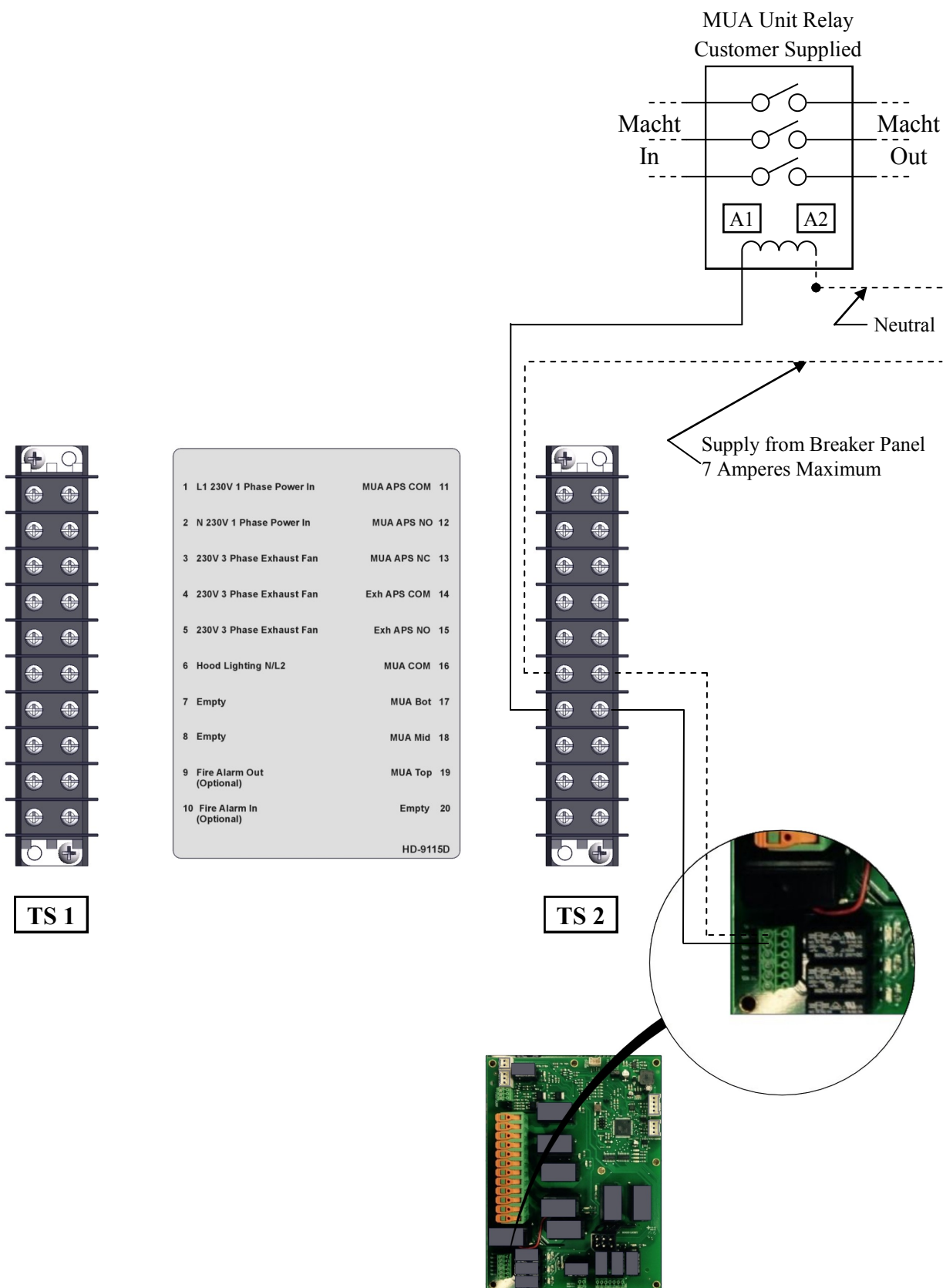




## Uitgangsvermogen van VFD uitlaat fan - Wereld (230V / 50Hz)

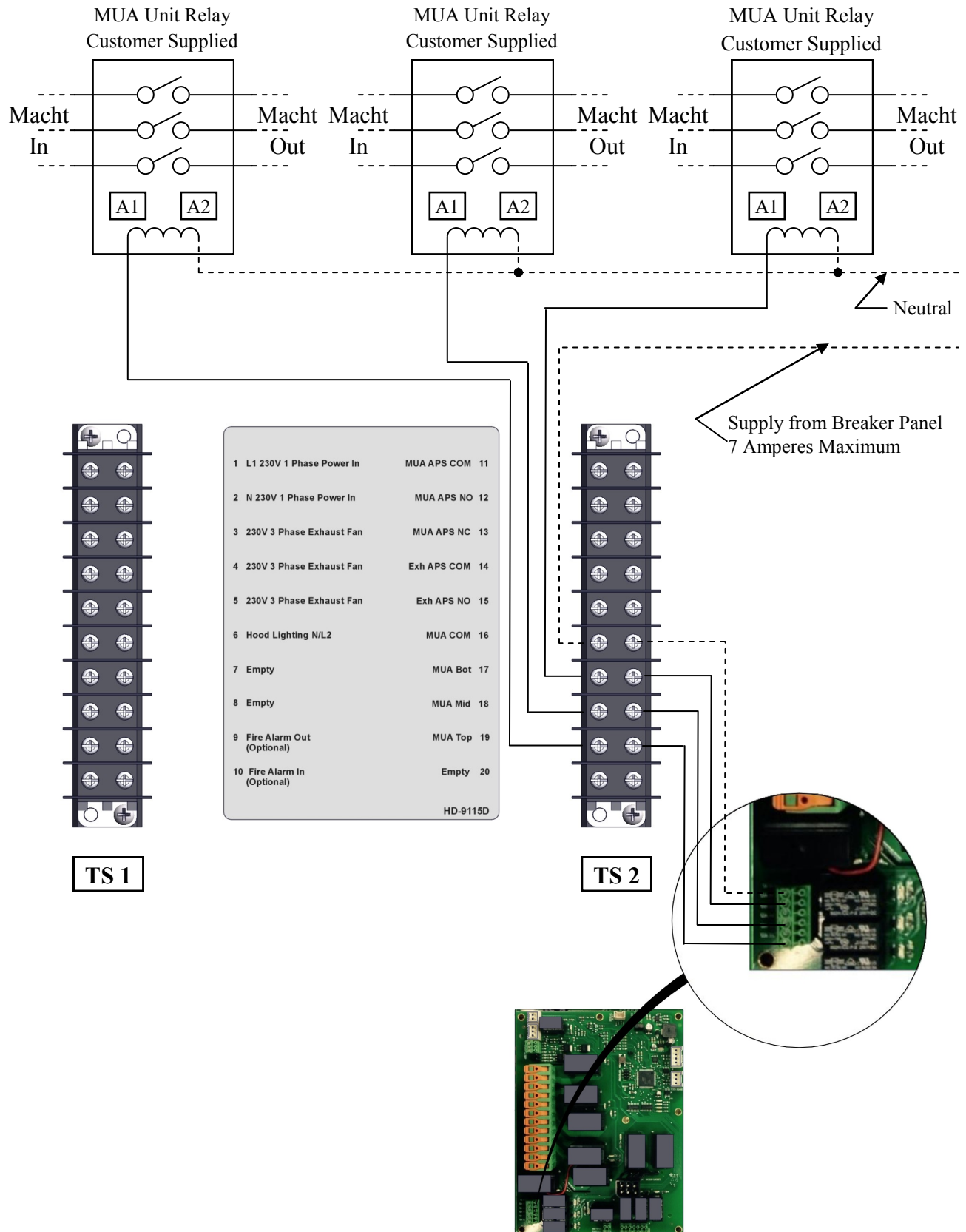


MUA Damper Relais - Enkele Uitgang - Spanning & Frequentie

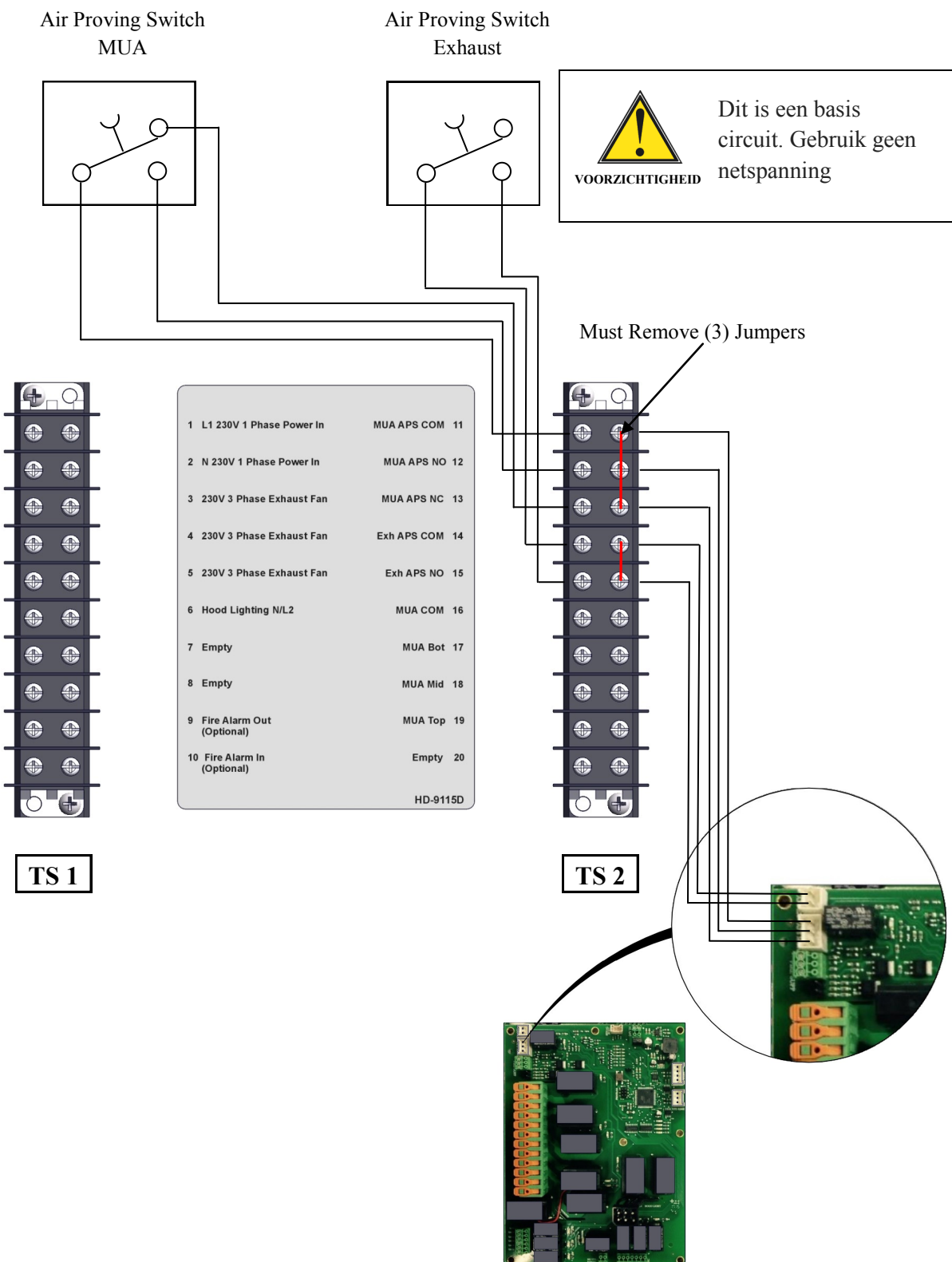


Sommige bedrading voor de duidelijkheid verwijderd. Zie schema voor meer informatie.

## MUA Damper Relais—Multiple Uitgang - Spanning & Frequentie



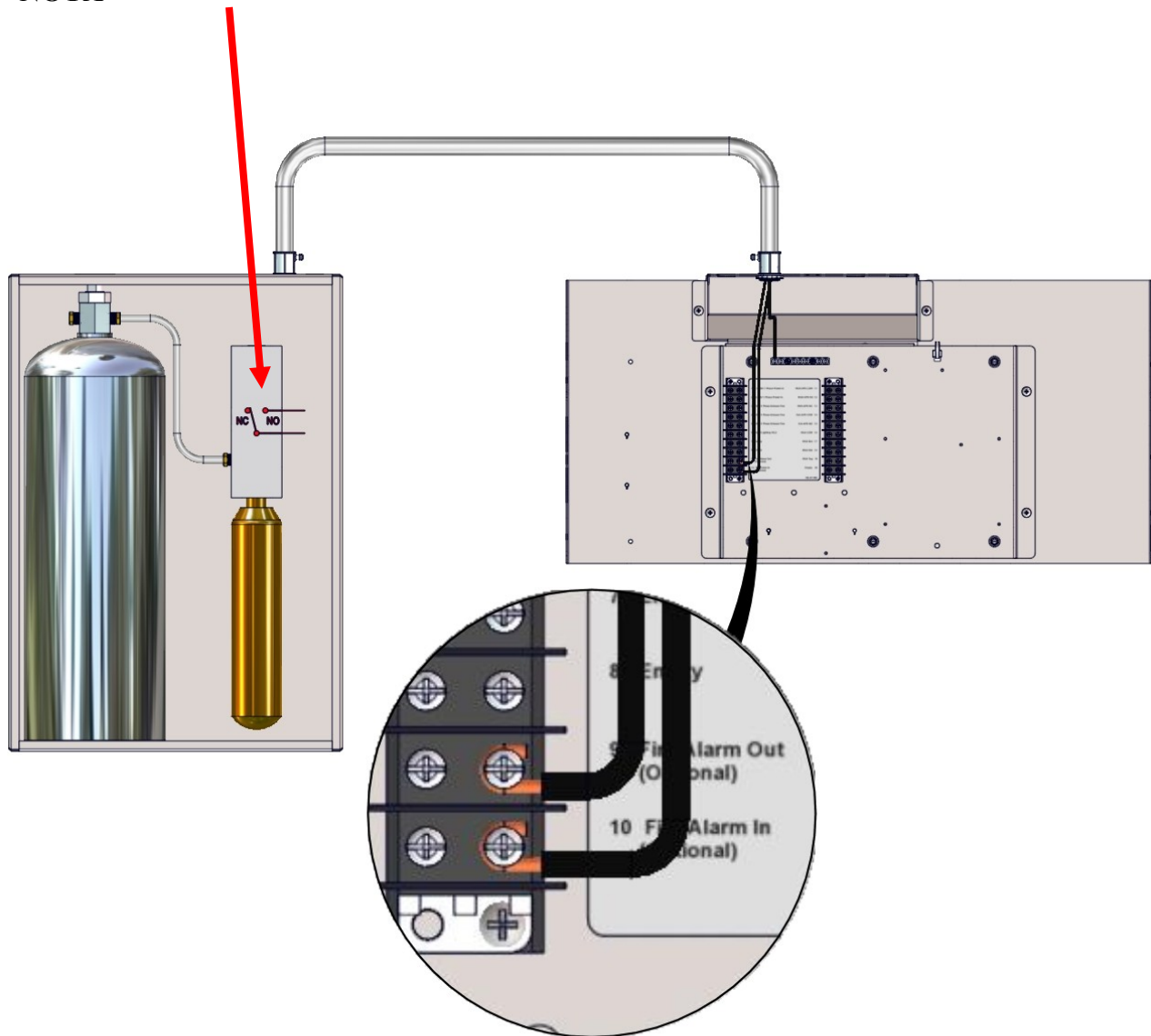
Sommige bedrading voor de duidelijkheid verwijderd. Zie schema voor meer informatie.



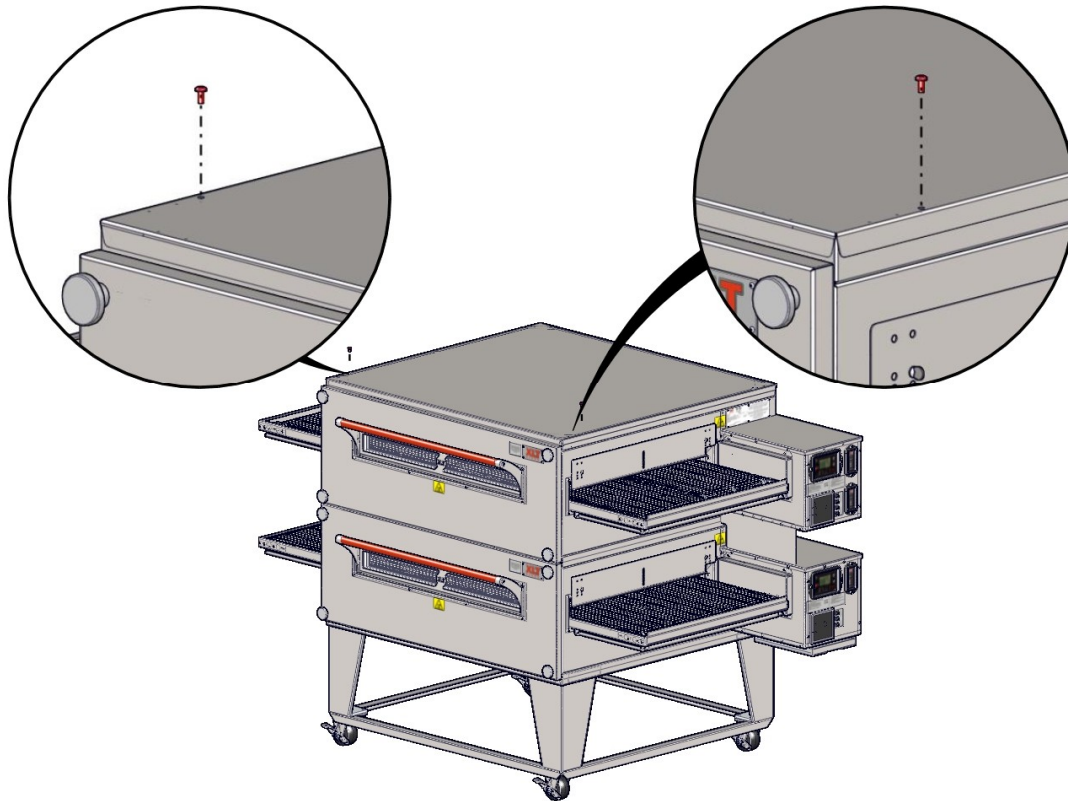
Sommige bedrading voor de duidelijkheid verwijderd. Zie schema voor meer informatie.

## Brandalarm relais - Spanning & Frequentie

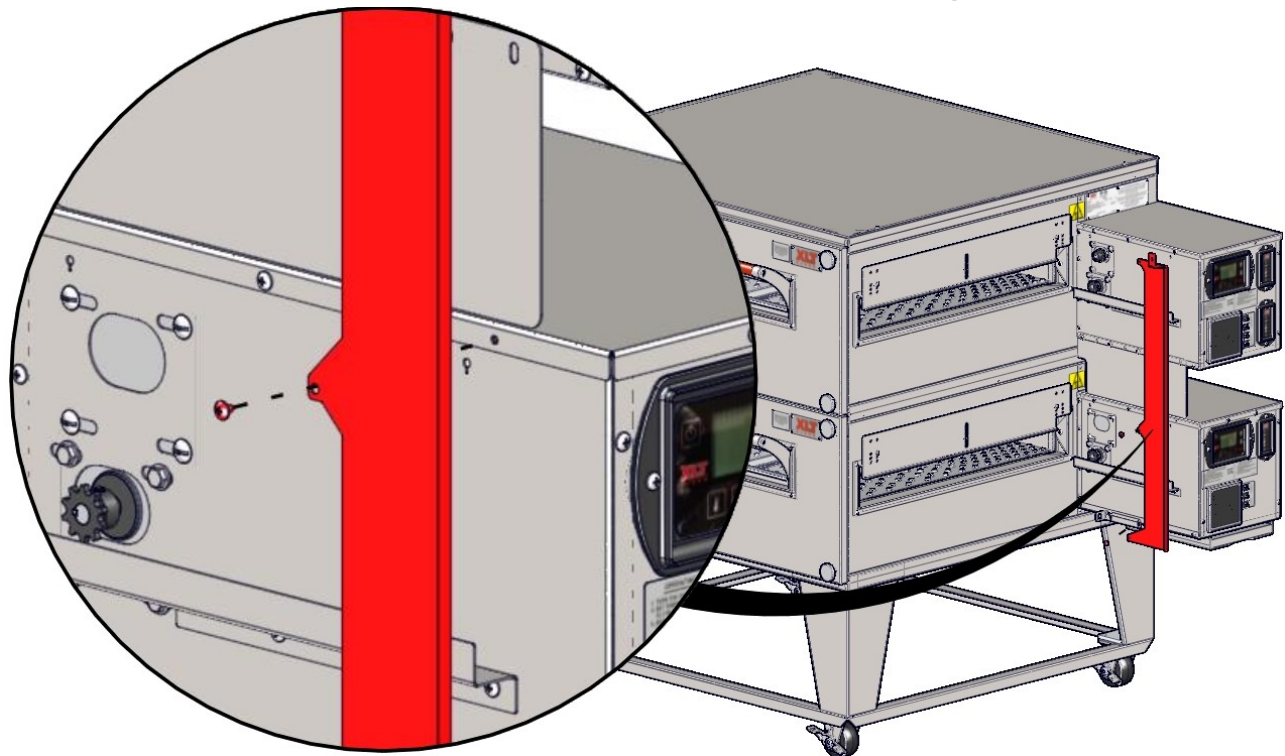
**→** Sluit de draden van de aansluitkast naar de Normaal Open (NO) contacten in het brandbestrijdingssysteem kast.  
**NOTA**



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

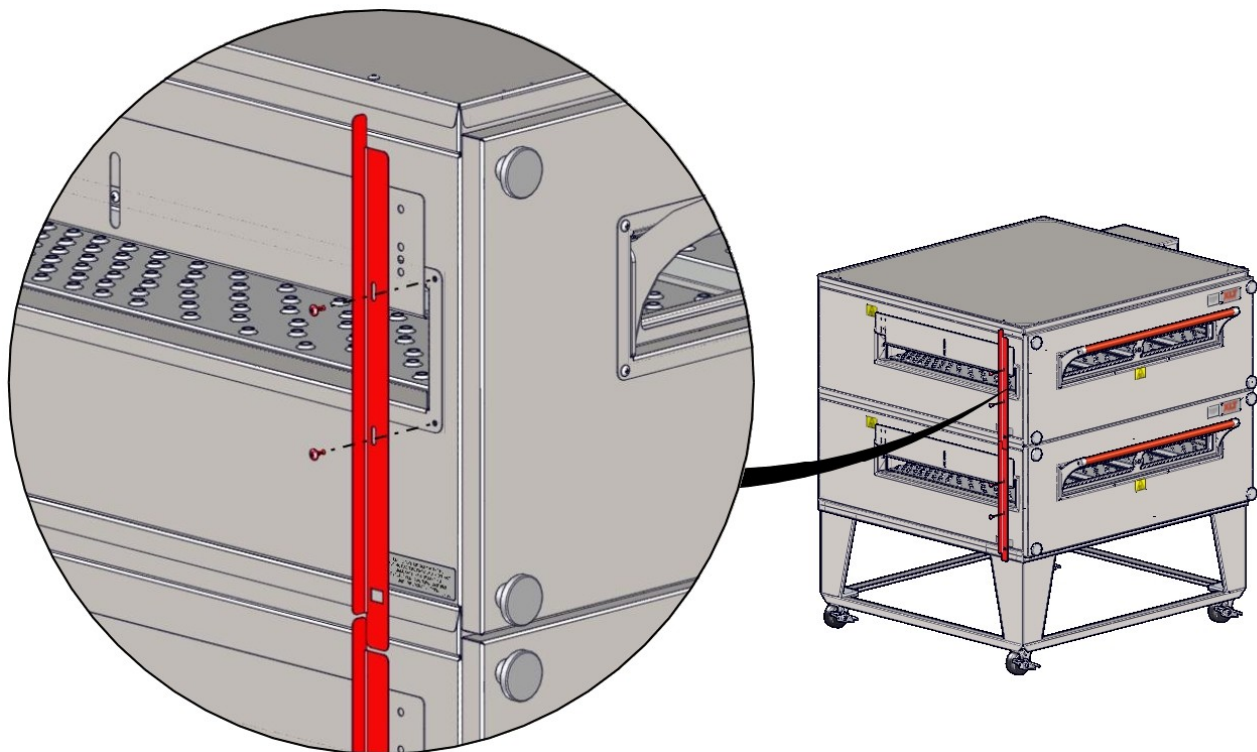
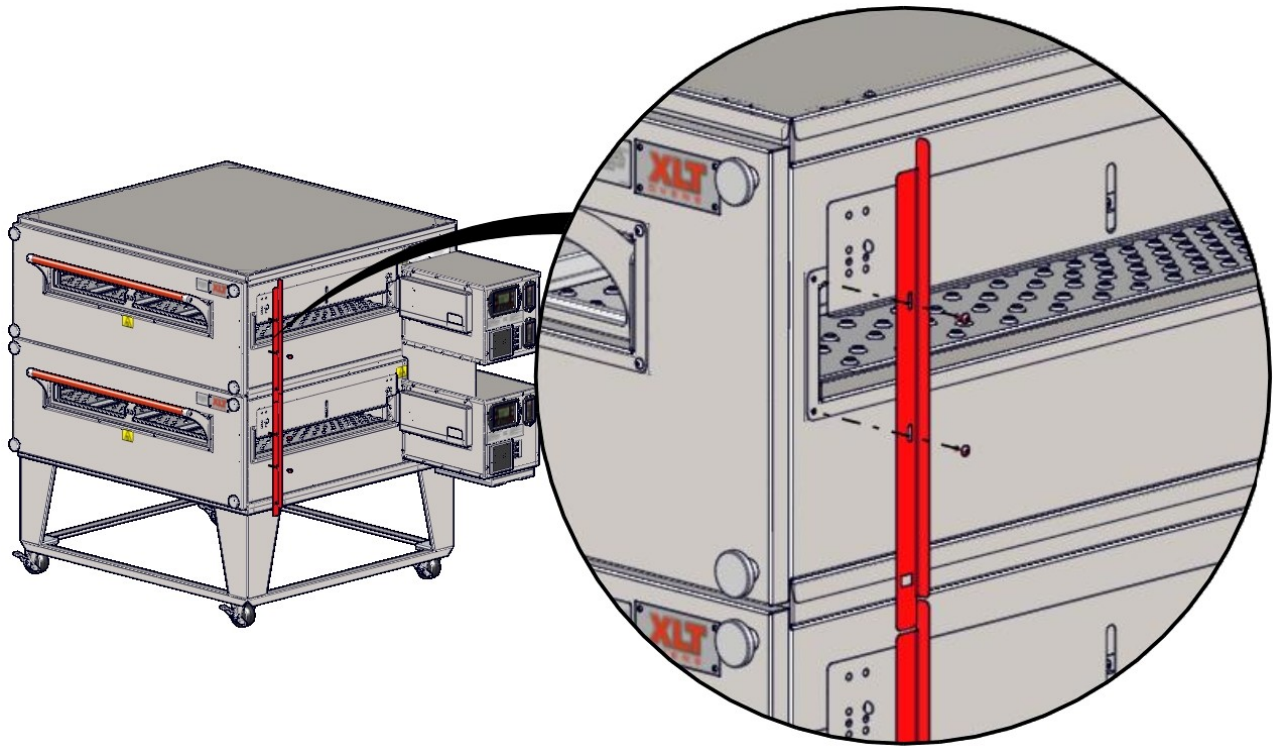


Bereid Ovens - Schakelkast closeout beugel

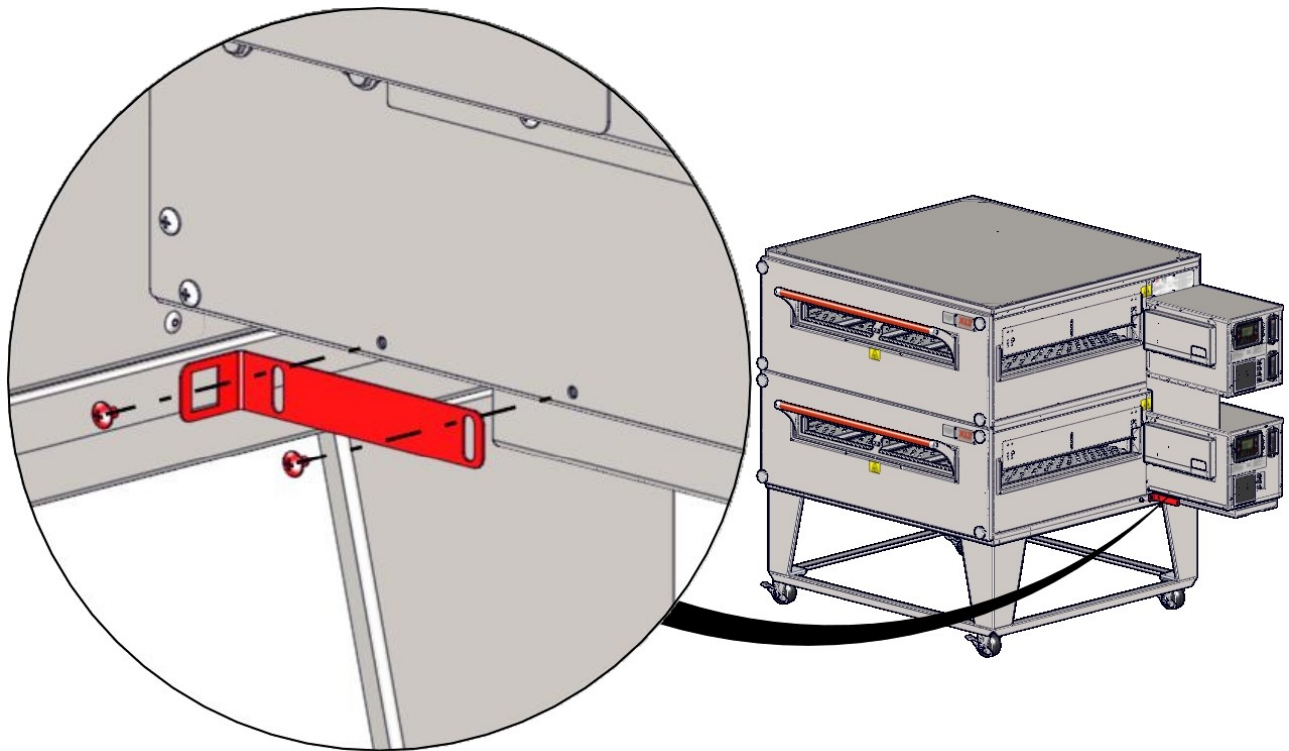


Conveyors have been removed for clarity

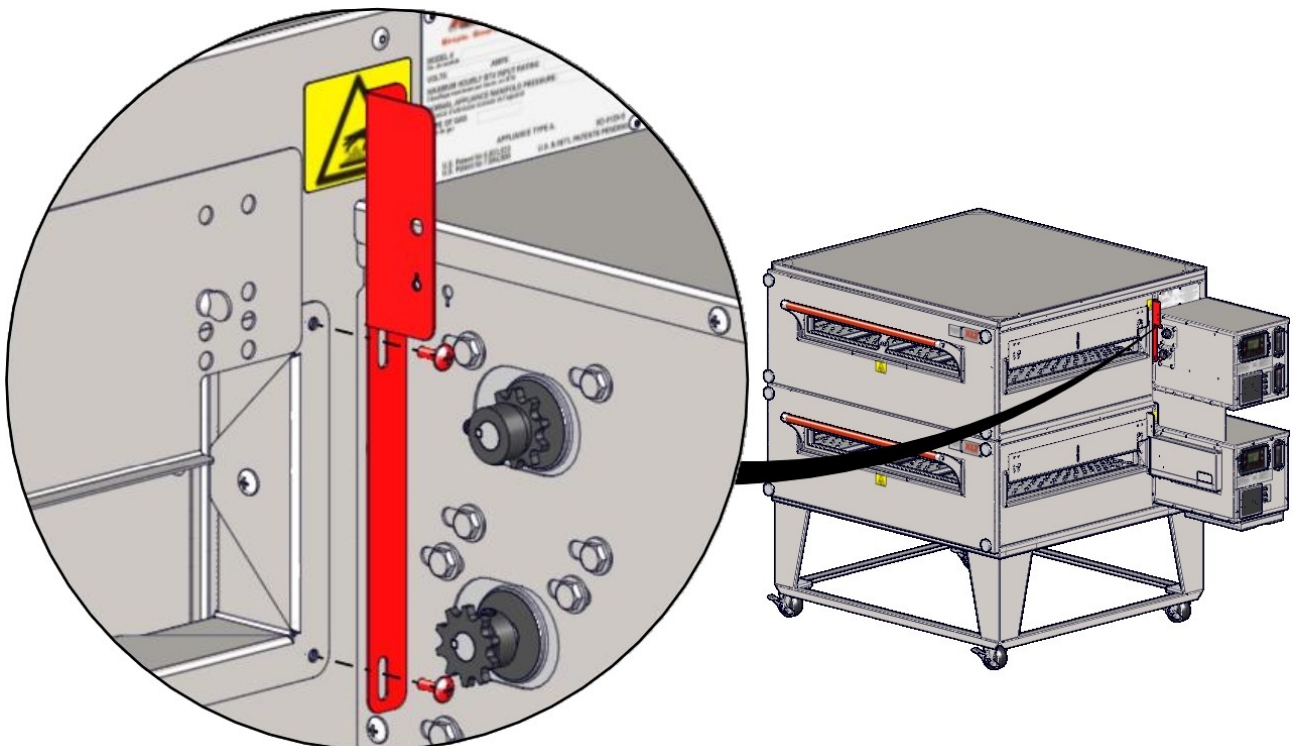
## Bereid Ovens - front lijkwade beugels



## Bereid Ovens - onderlat brackets

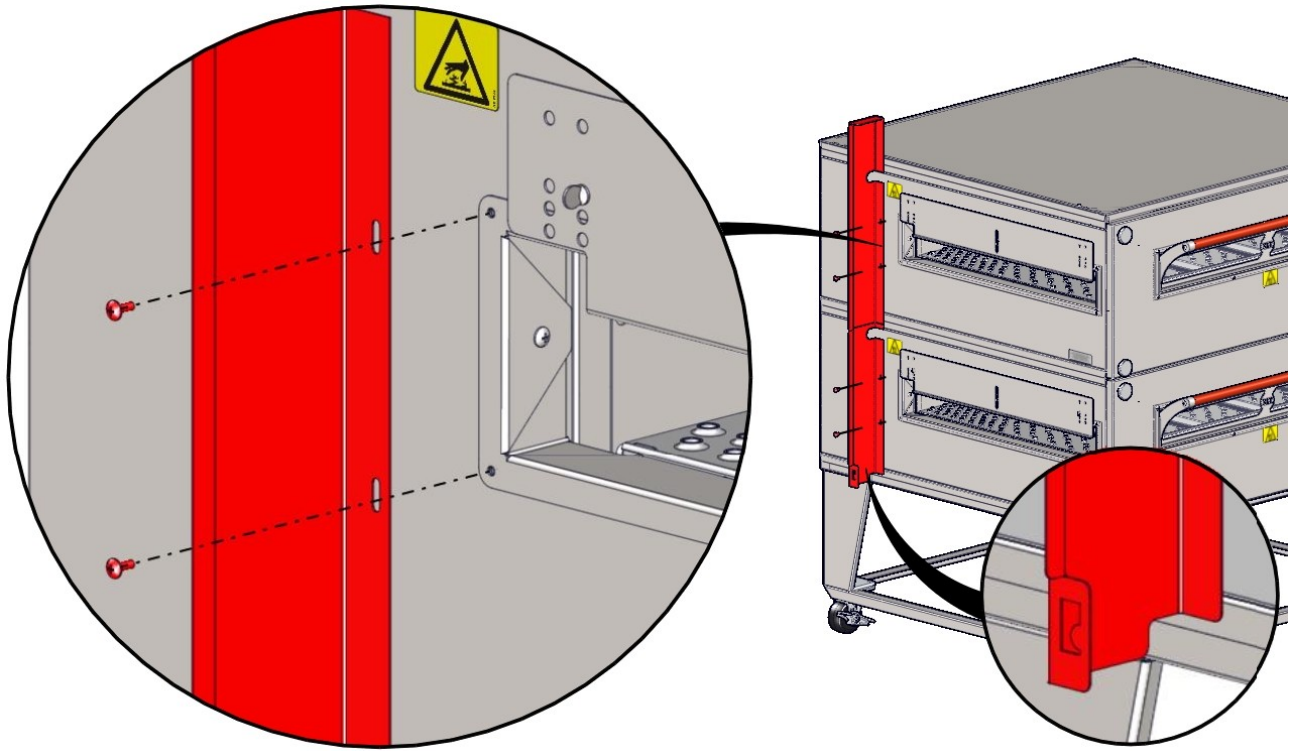


## Bereid Ovens - schakelkast kant closeout

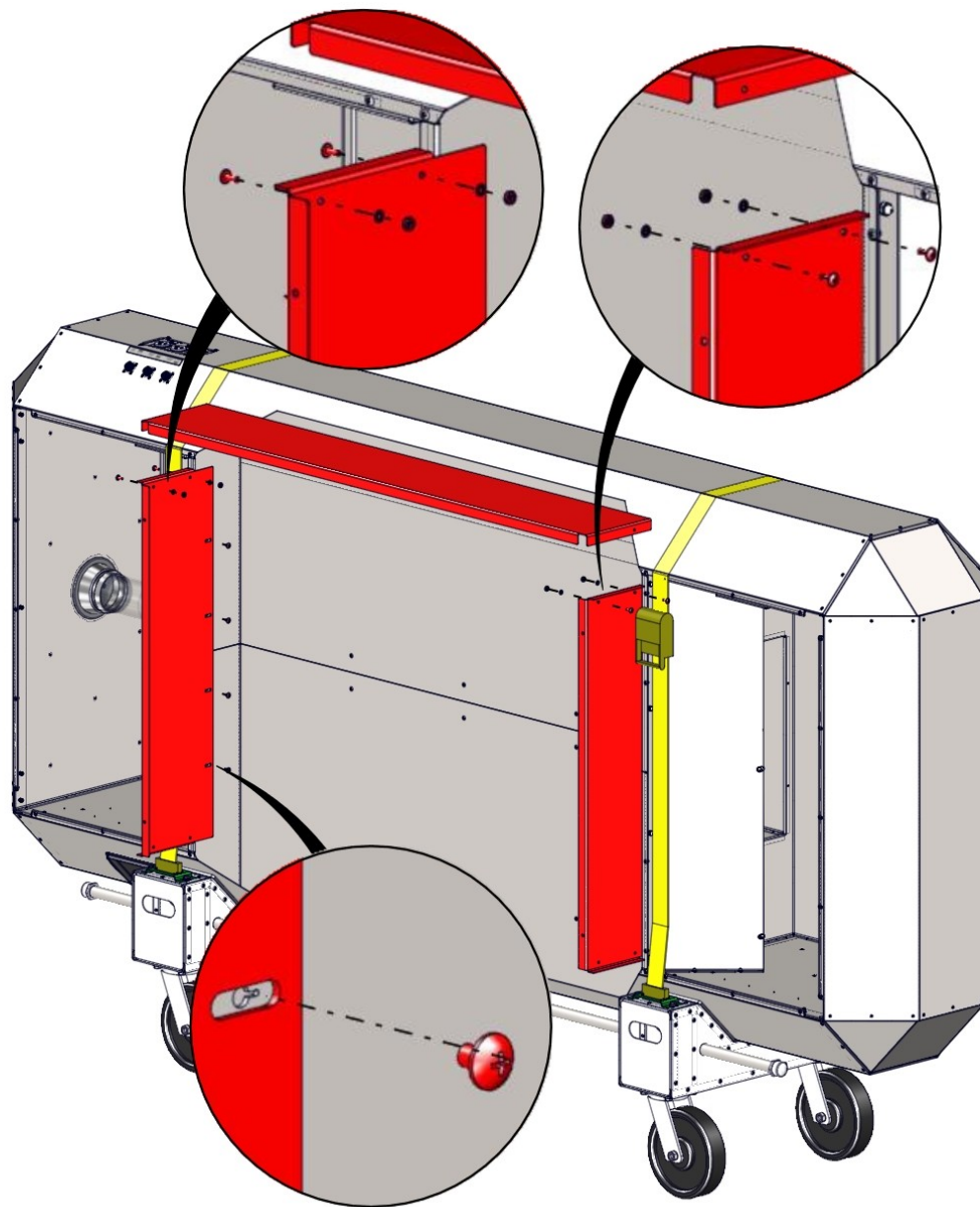




## Bereid Ovens - achter lijkwade beugels

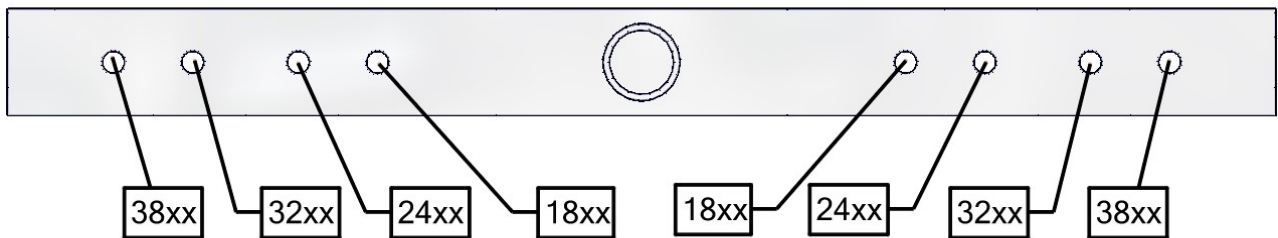
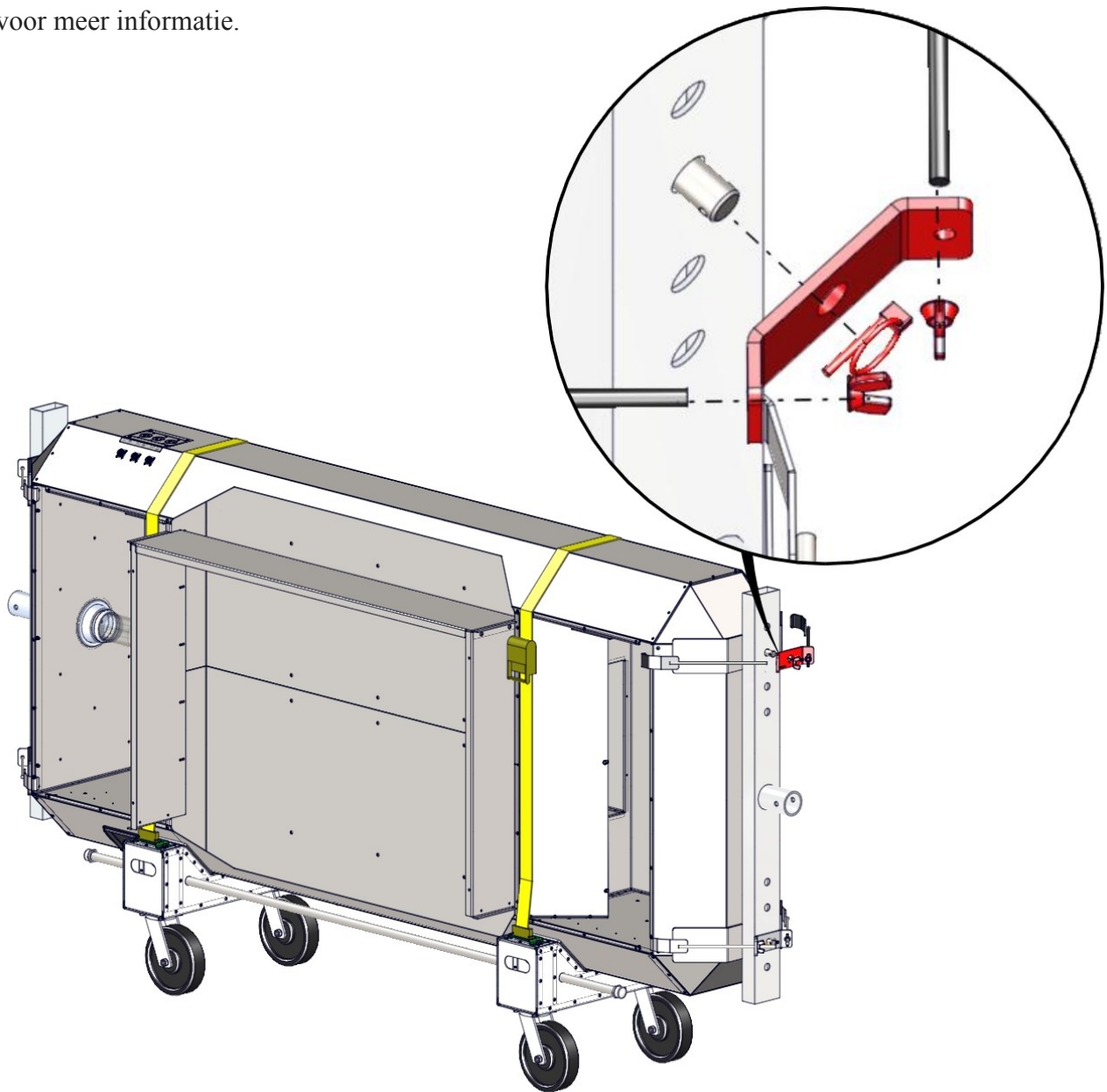


## Bereid Hood



## Herwerktuigen Setup

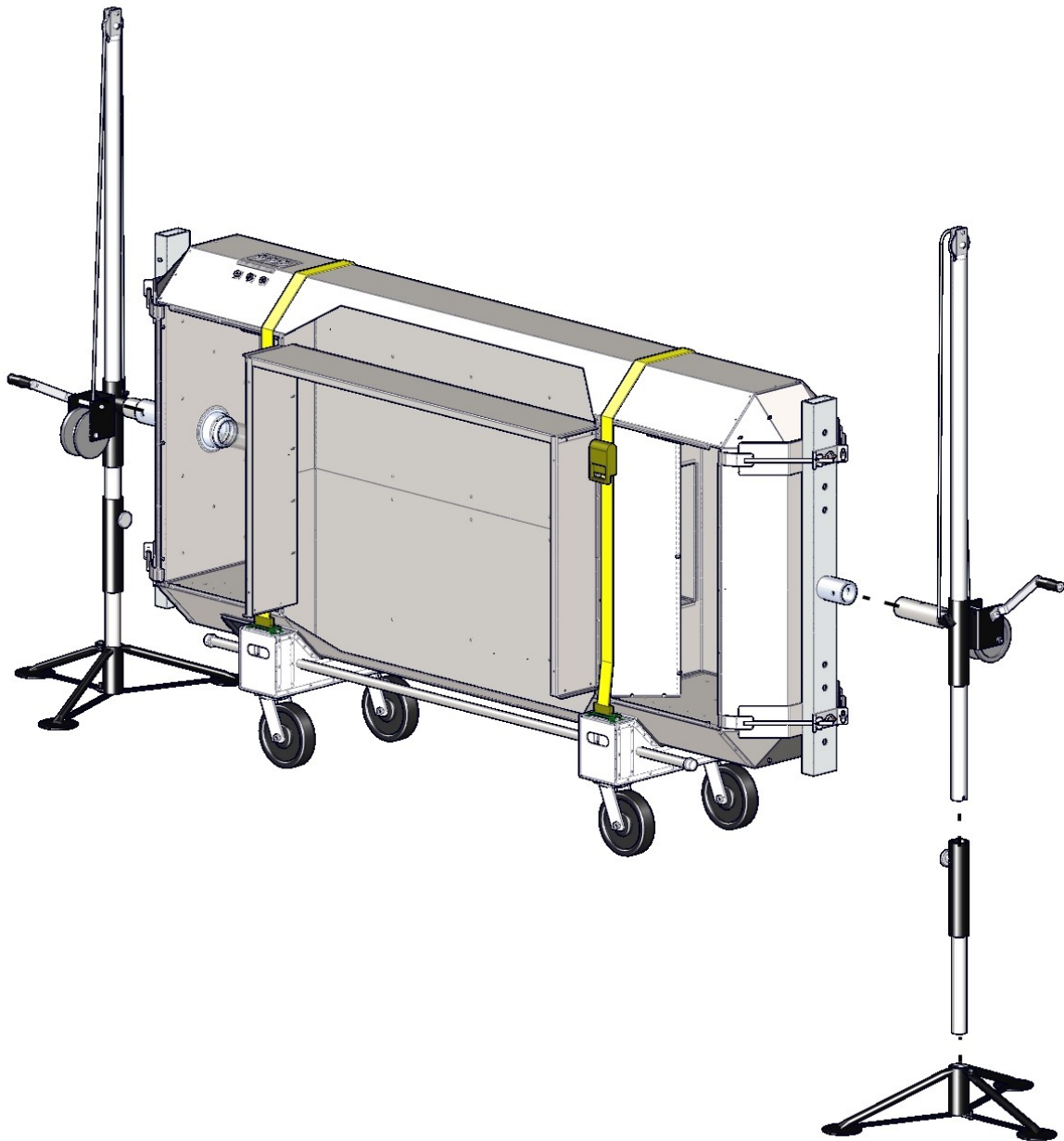
AVI kappen kan gemakkelijk worden verplaatst en gestapeld met de juiste hijsmiddelen. Het gebruik van de XLT goedgekeurde hefmiddele wordt sterk aanbevolen. Neem contact op met XLT voor meer informatie.



## Krik Setup

**GEVAAR**

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



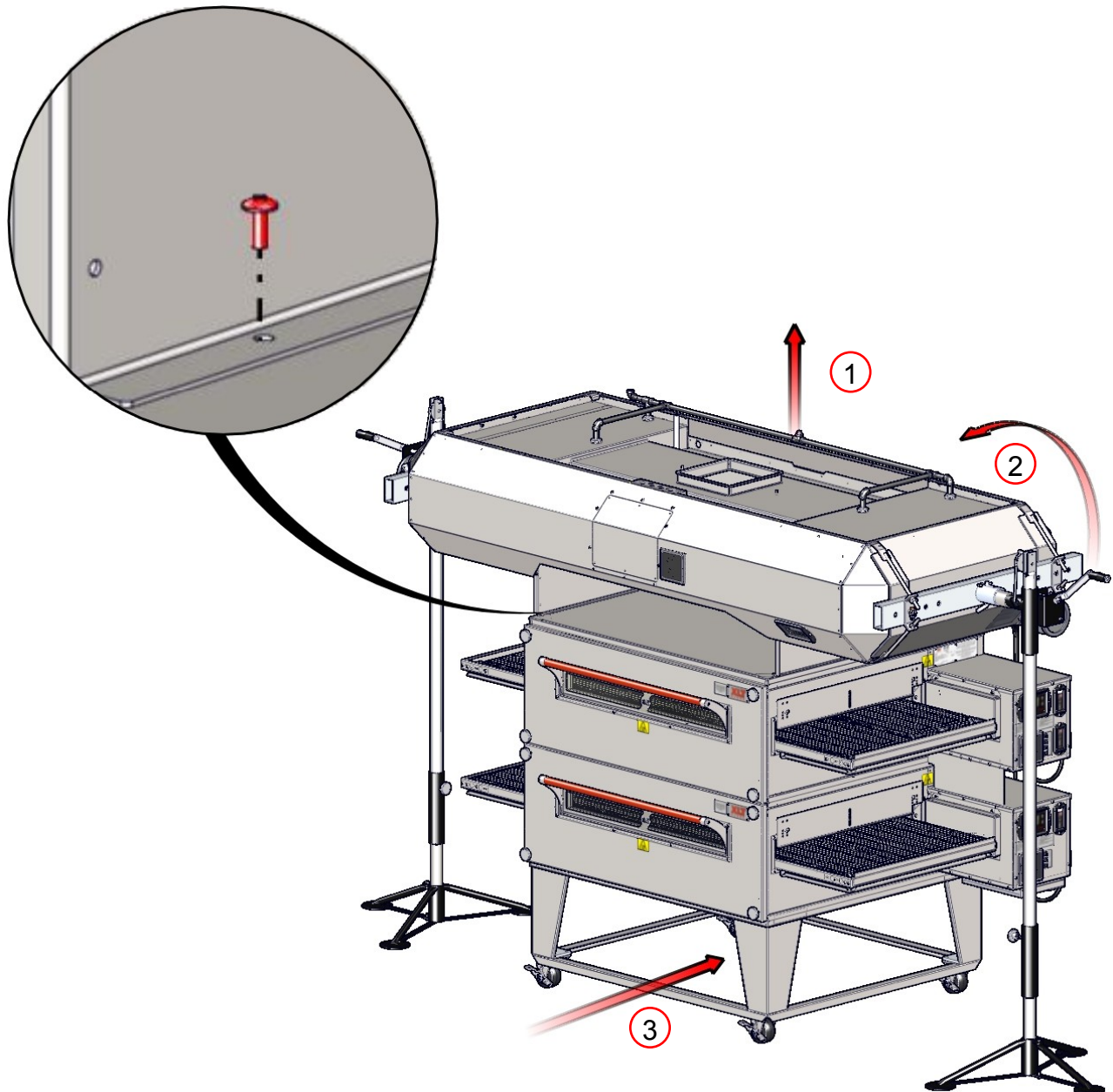
## Stapelen Kap Op De Ovens

**GEVAAR**

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

**GEVAAR**

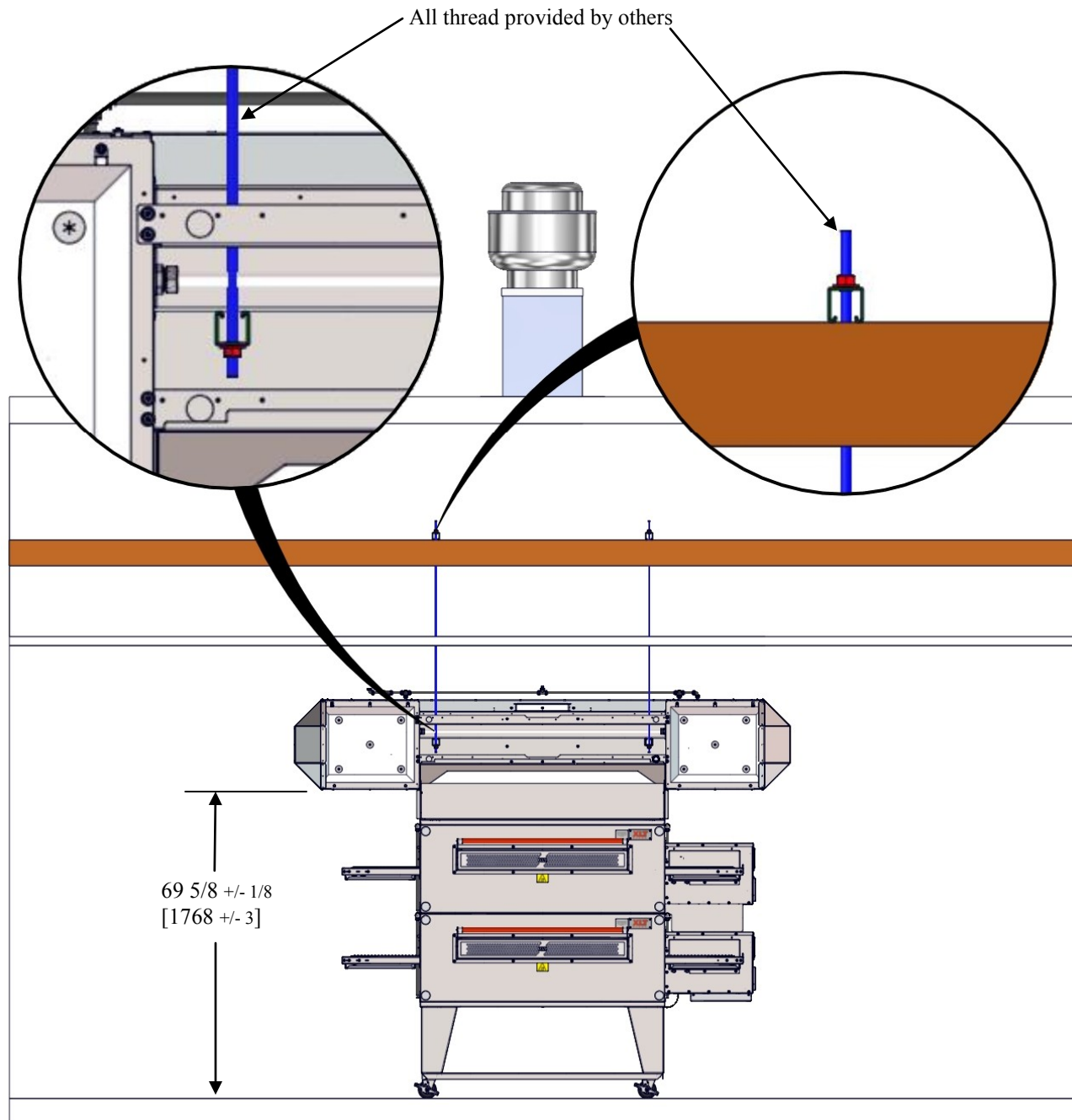
- Beide aansluitingen moeten worden verhoogd in koor, anders kunnen ze binden en een gevaarlijke situatie zich zal ontwikkelen.
- Plaats geen deel van jezelf onder de motorkap op elk moment.
- De kap is topzwaar. Doe voorzichtig.





**GEVAAR**

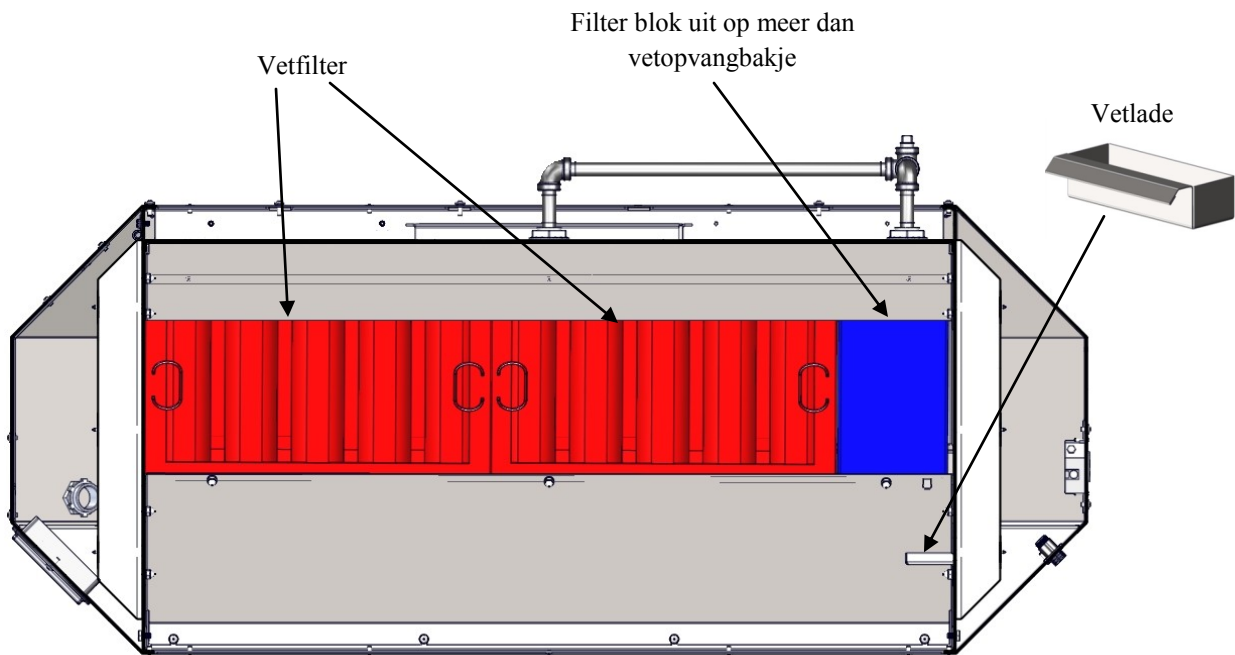
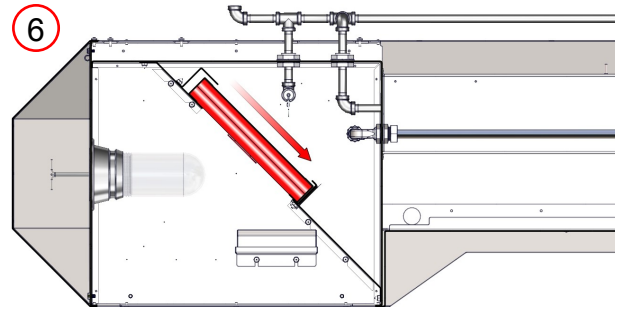
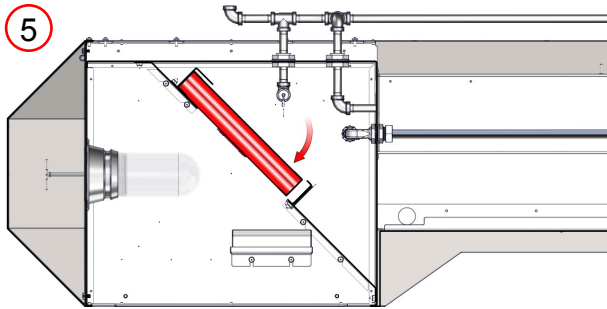
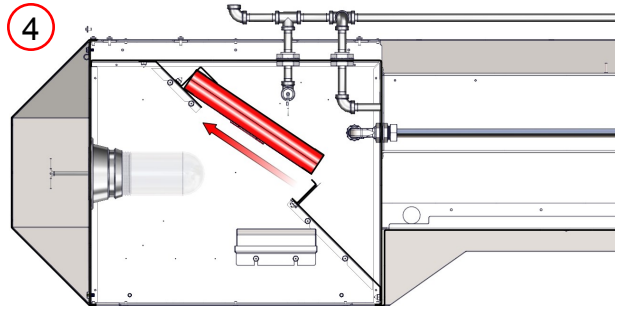
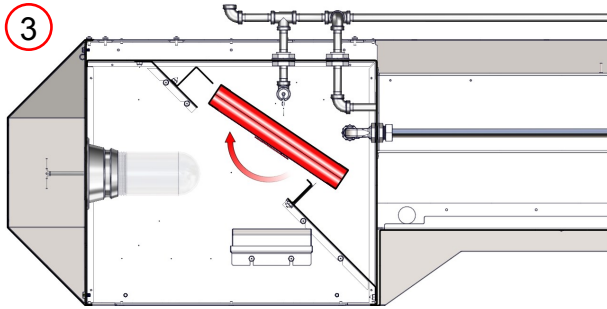
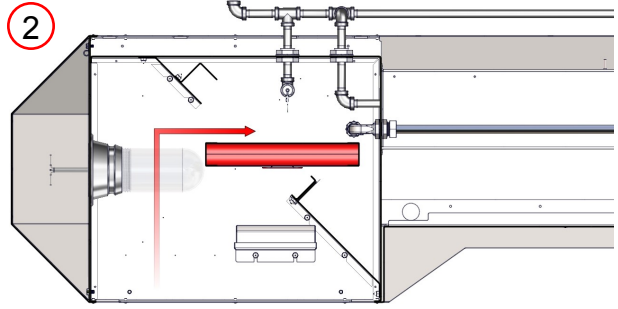
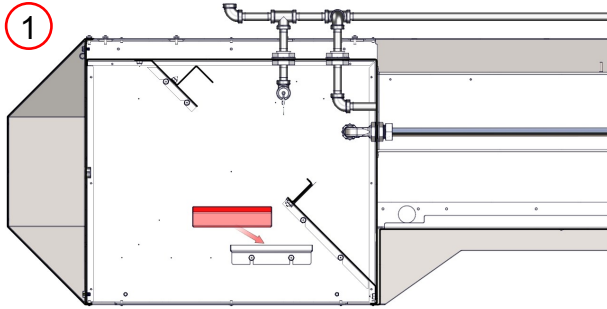
**Hood moet worden geschorst plafondbalken**



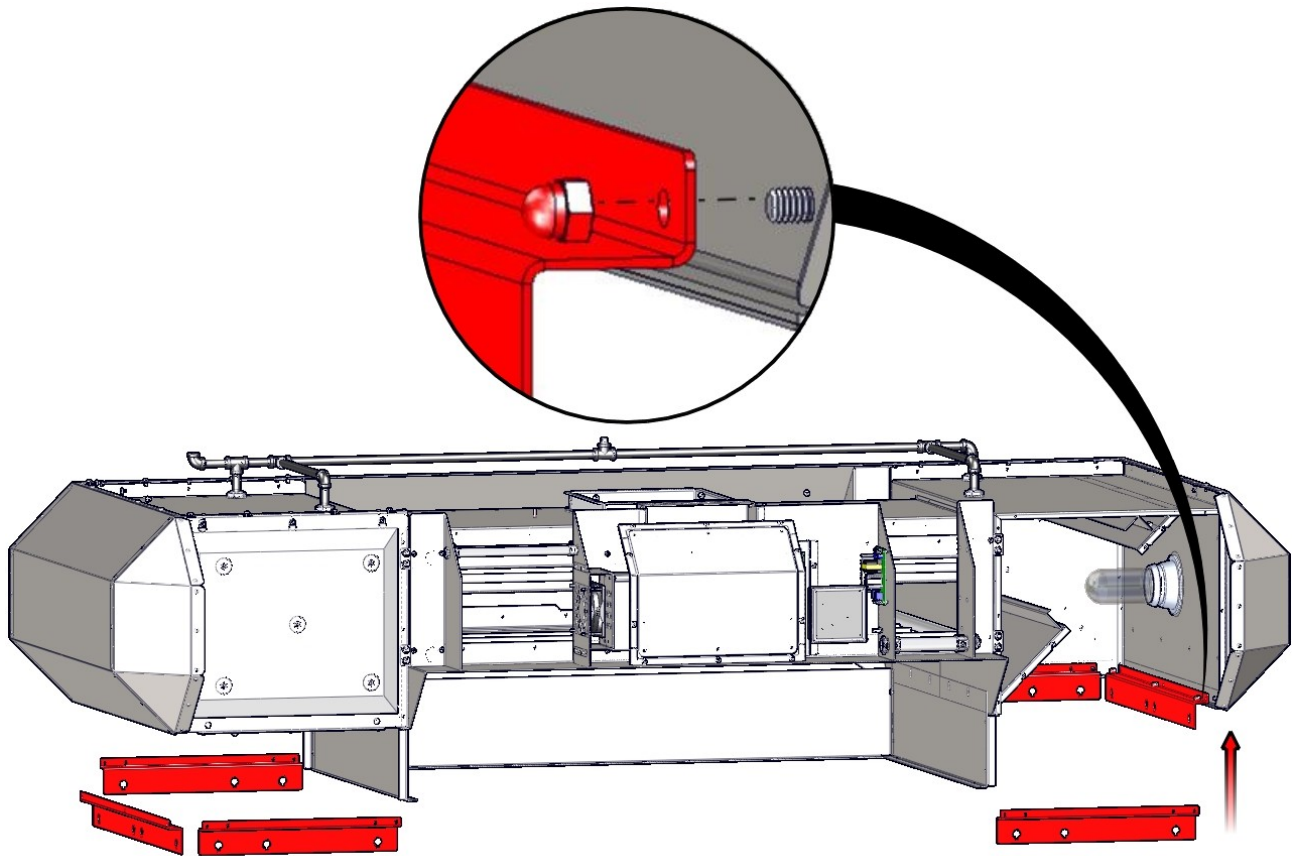
Deze meting is van de afgewerkte vloer tot de onderkant van de zwevende kap.

**NOTA**

## Installeer Grease Pallets, Gloeilampen & Covers, en Grease Filters



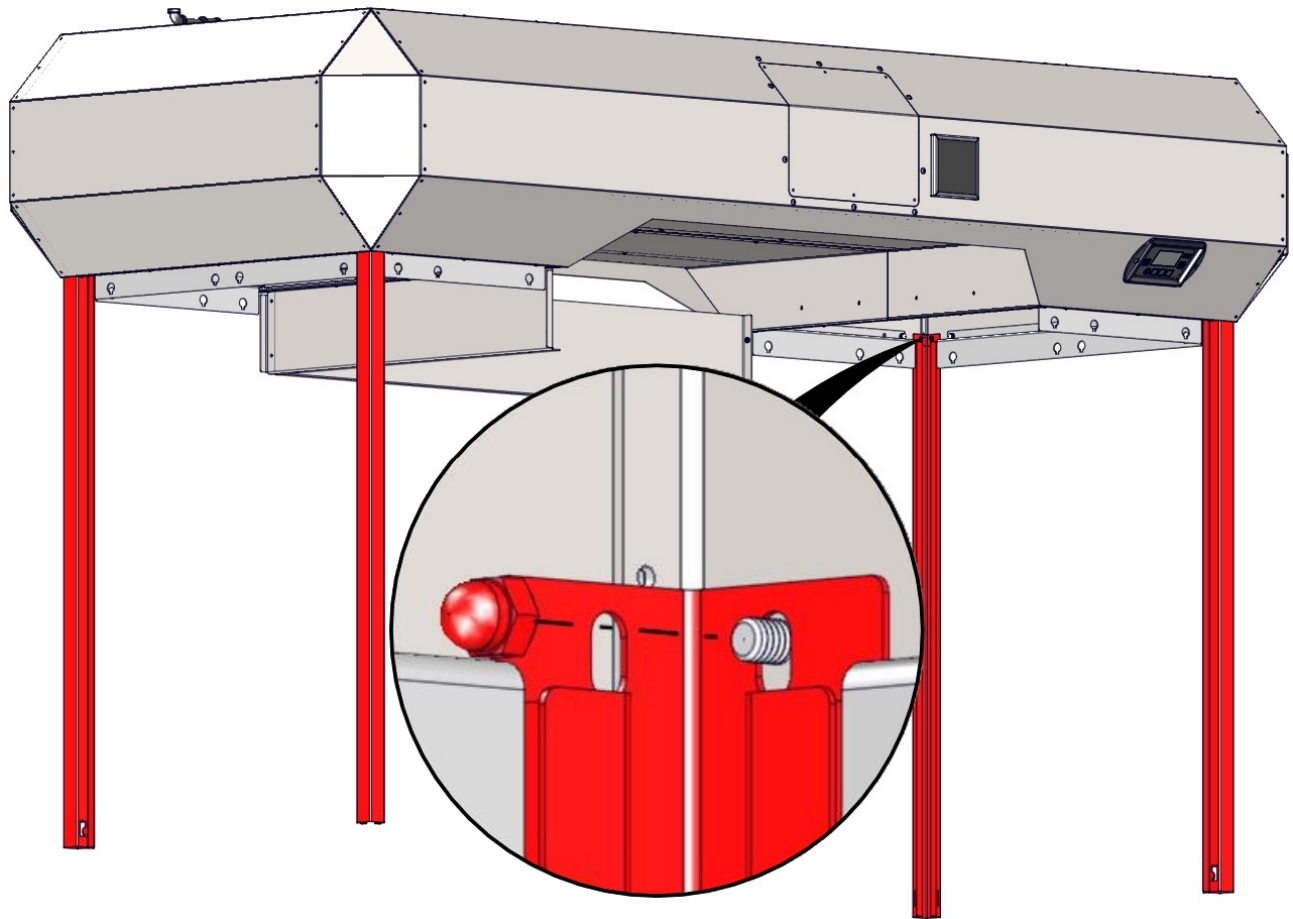
## Installeert Lijkwade Opknoping Haakjes



Onderdelen voor de duidelijkheid verwijderd

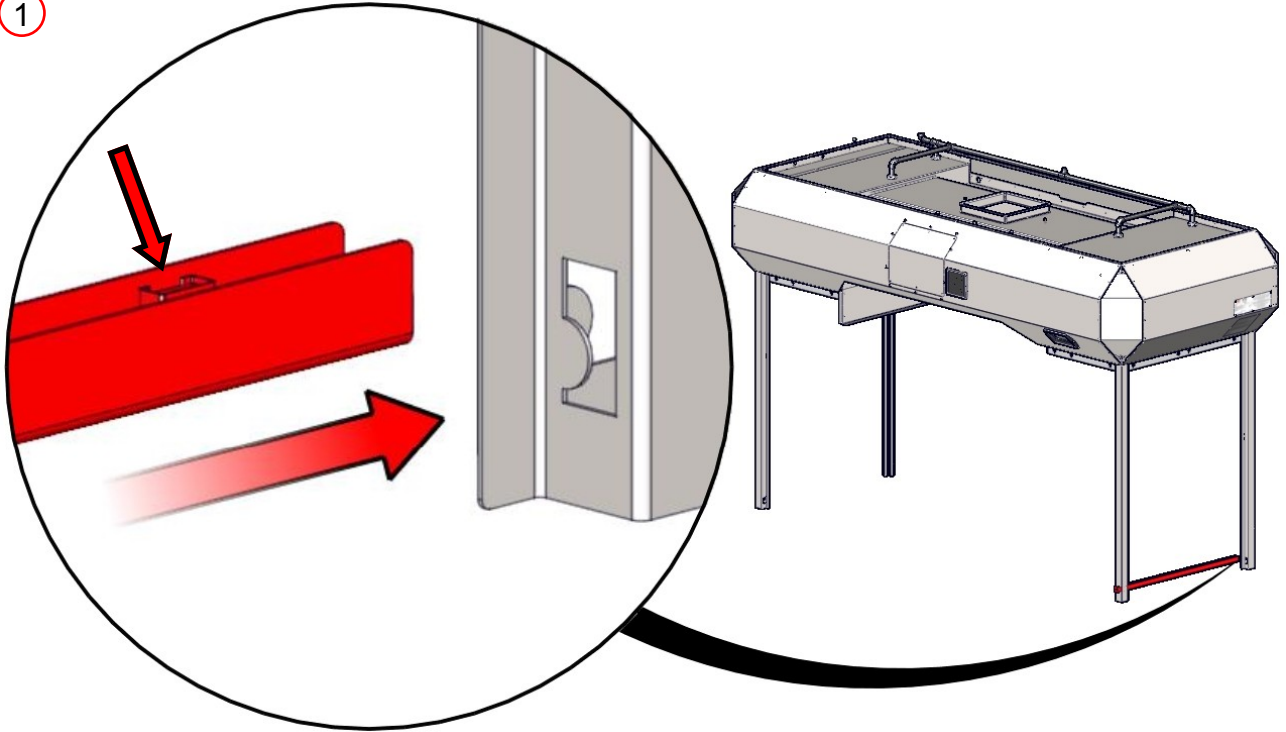


Installeert Hoekstiljen

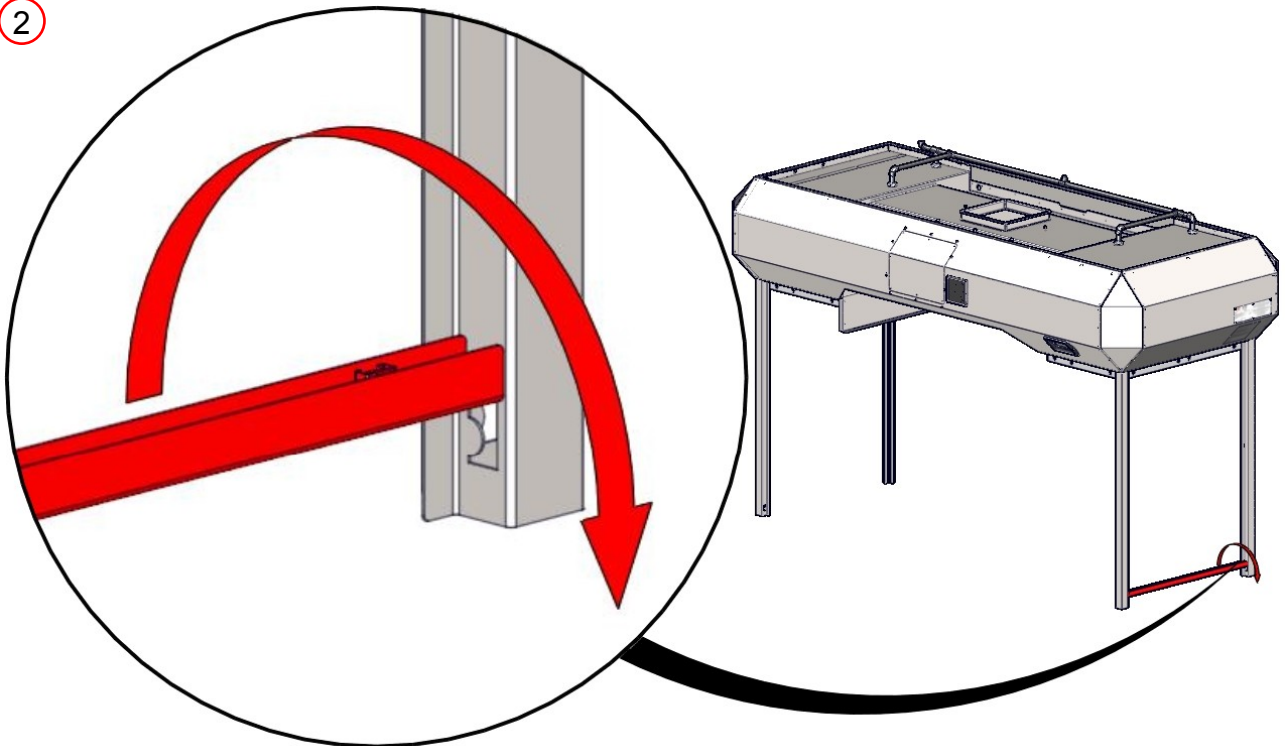


## Installeert Bottom Rails

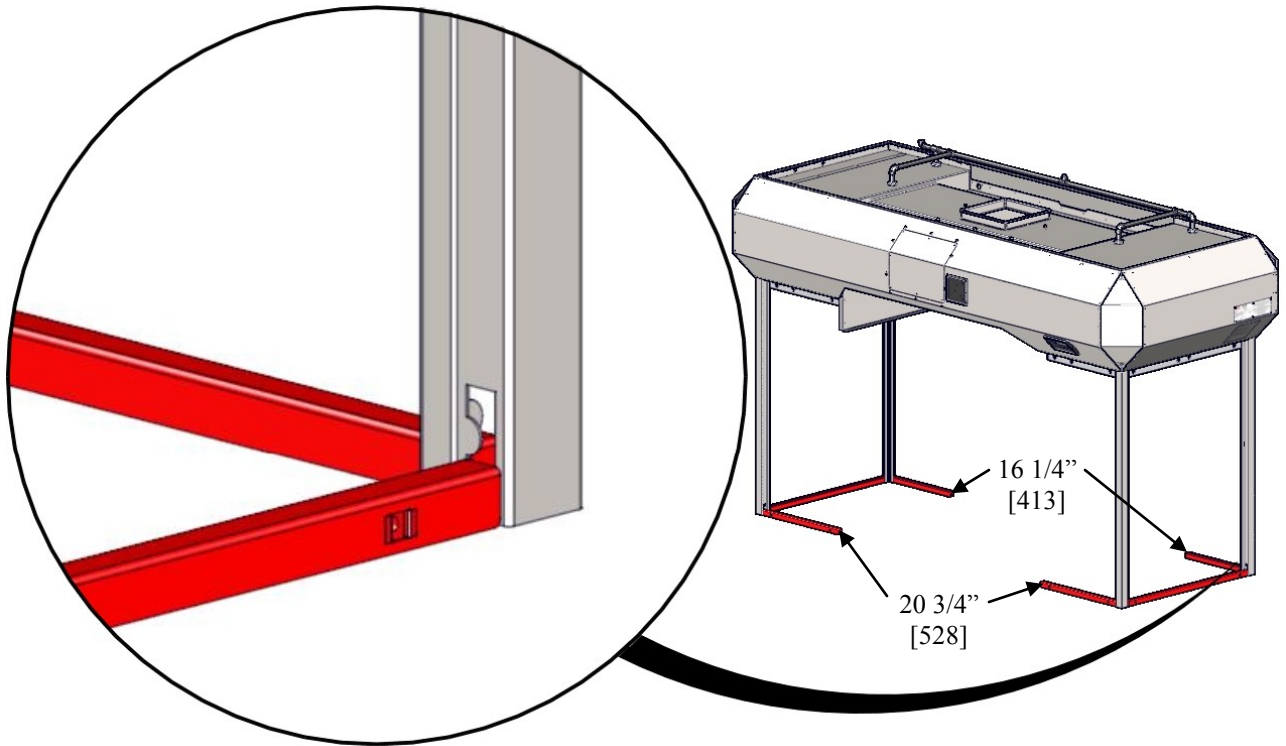
1



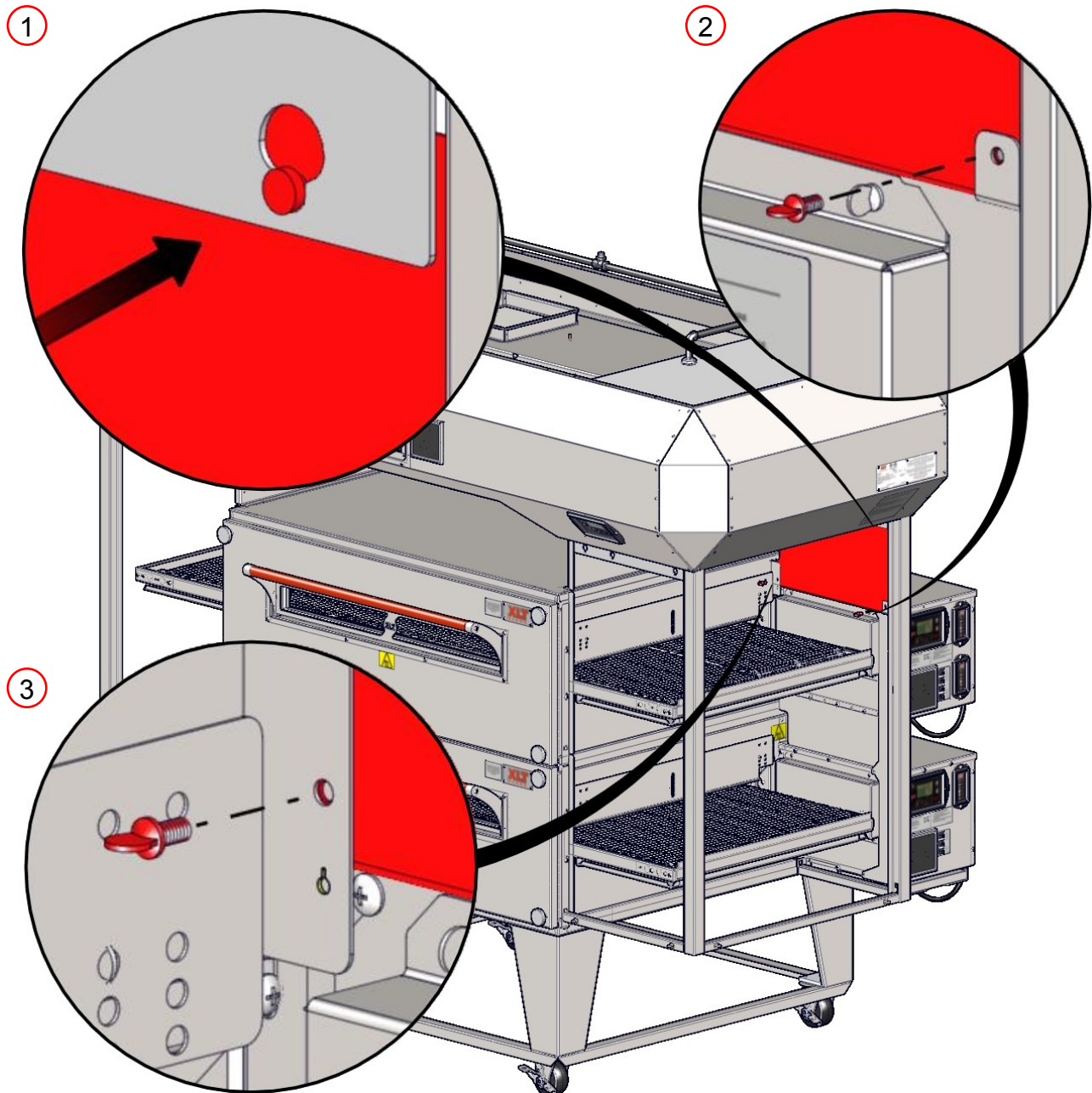
2



## Installeert Bottom Rails

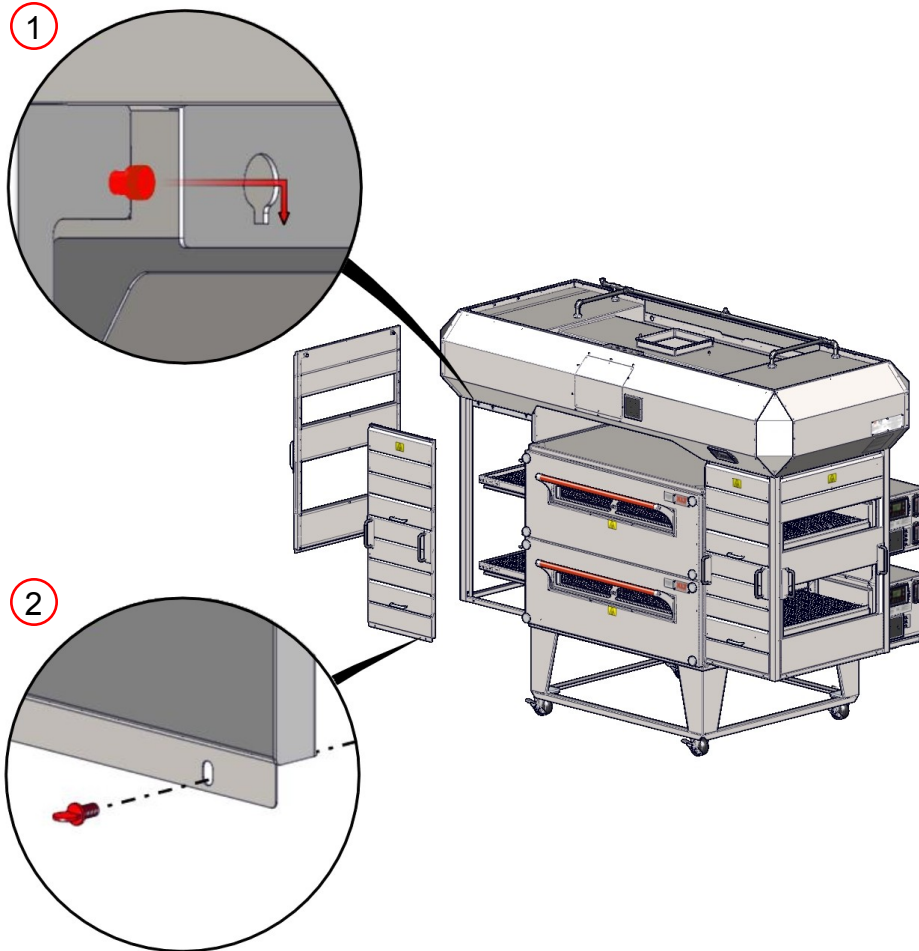


## Installeert Schakelkast Bovenste Closeout

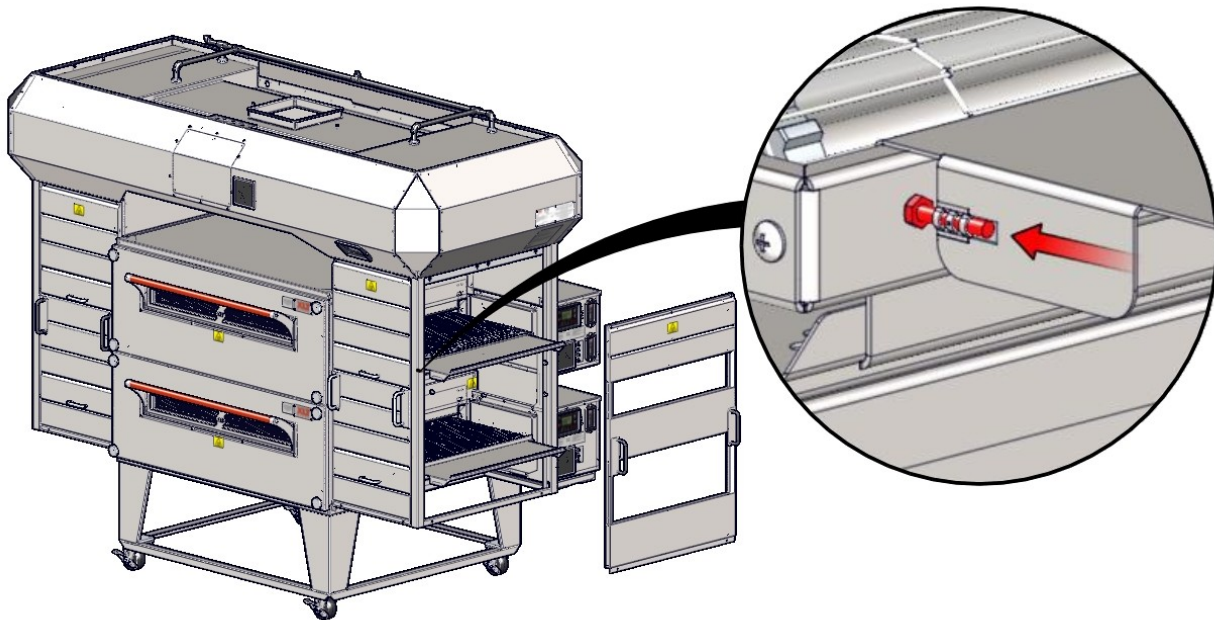
**NOTA**

Als het installeren van een 70 "-model, zal hetzelfde gelden voor de linker kant van de ovens.

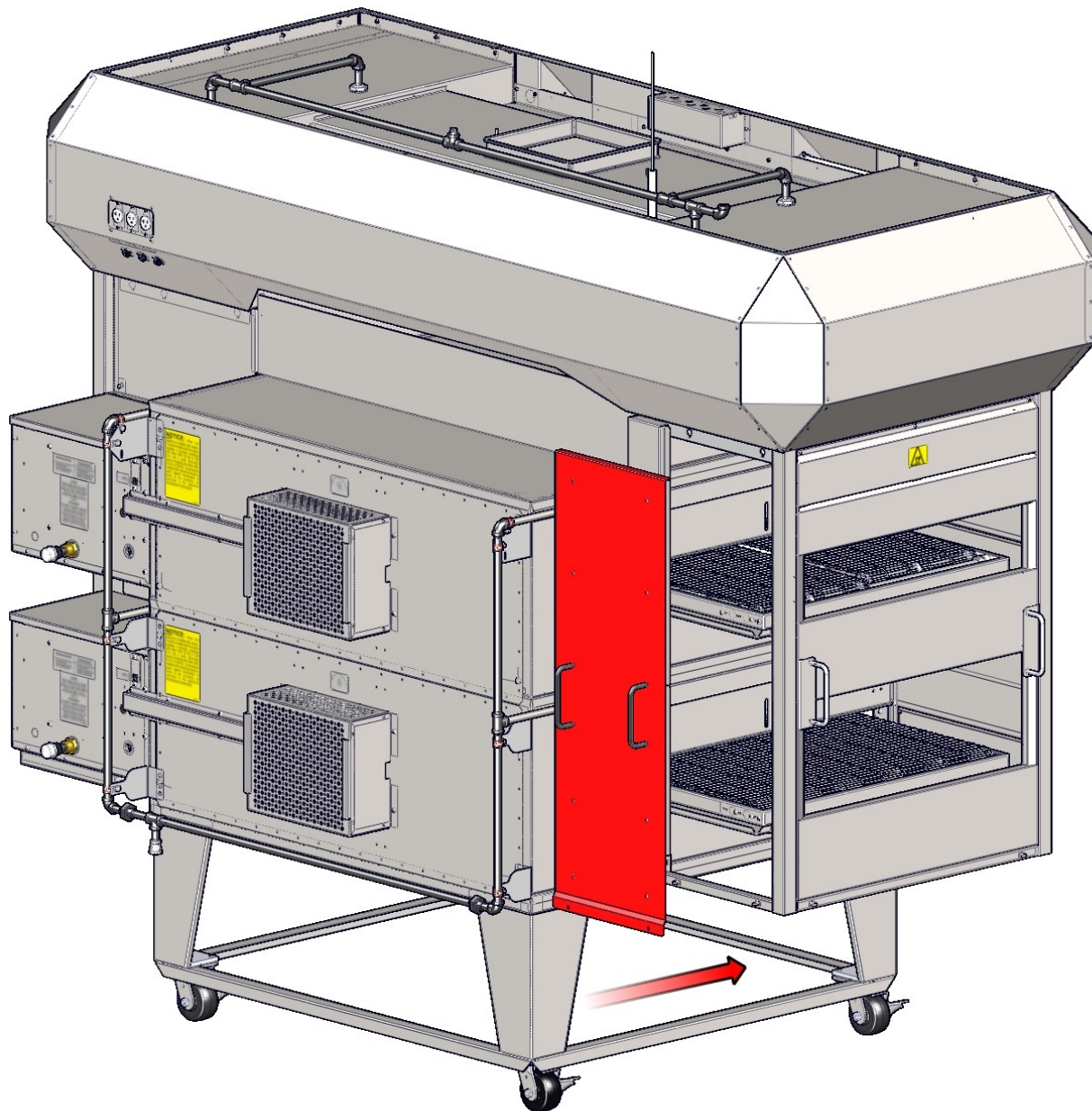
## Installeer lijkwade panelen - Receptie en eindigt



## Installeer Take-Off Trays



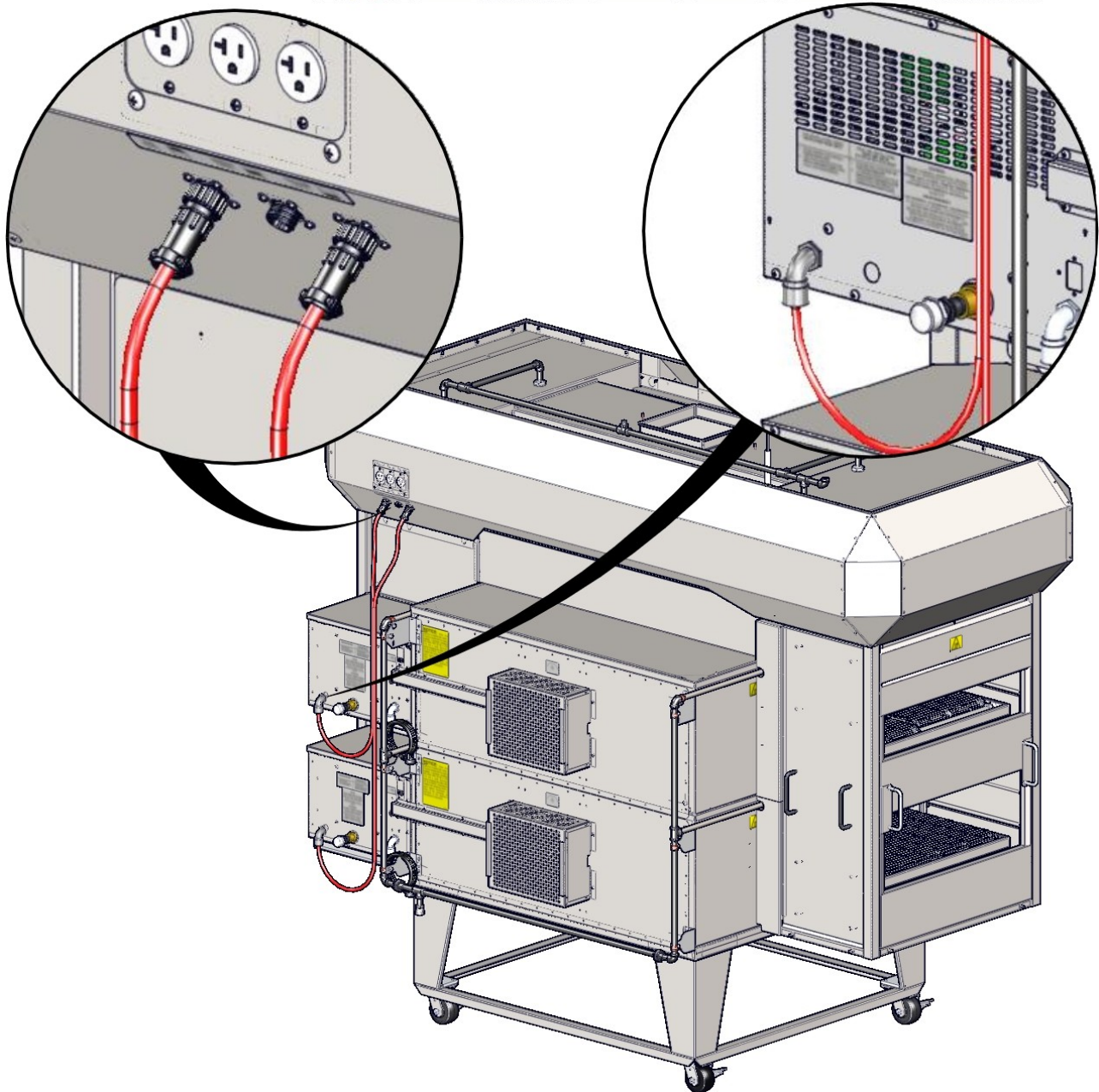
Installeert terug lijkwade paneel



NOTA

Als het installeren van een 70 "-model, vindt u op pagina 74

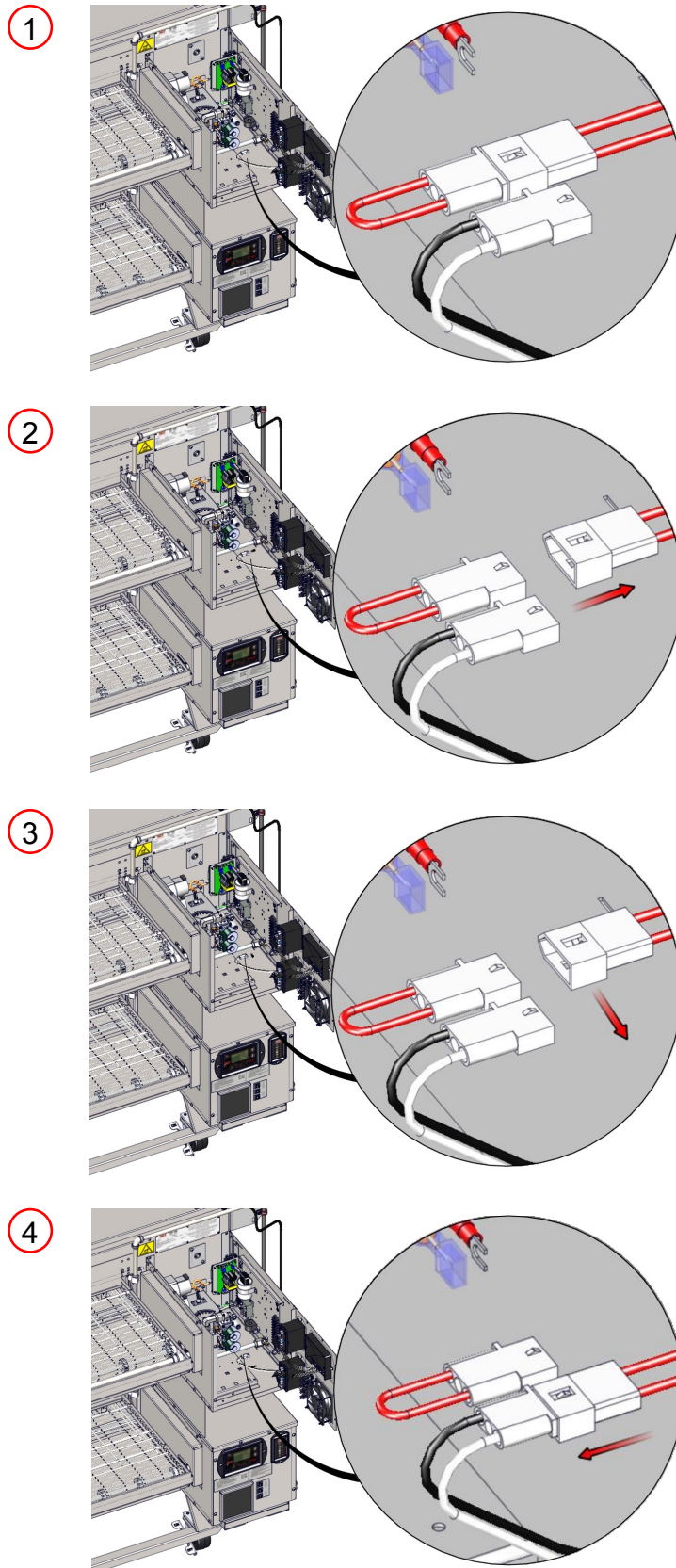
## Geïnstalleerd Kap Verplaatsing Koord Samenstel



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

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

## Sluit Kap Regel Koord Assemblage





## Variable Frequency Drive Aanpassingen

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

- Juiste draairichting fan
- Balanced make-up lucht

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

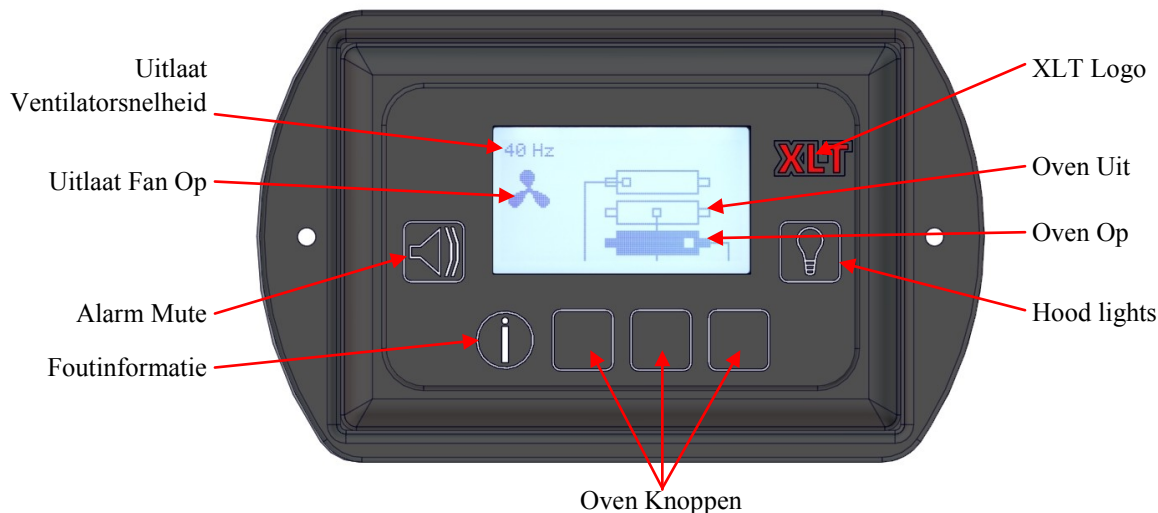
De VFD controller wordt in de fabriek afgesteld om de weergegeven in de onderstaande tabel waarden.

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

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

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

## Initiële start-up

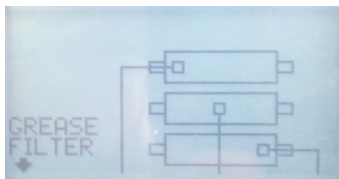


**NOTA** → Wanneer XLT Ovens zijn uitgerust met een XLT Hood en de recipiënten stekker uit de muur en aangesloten op de motorkap., De hoofdschakelaar van de oven is uitgeschakeld en niet meer functioneert. The Hood User Interface (HUI) op de XLT Hood overschrijft de oven switch.

## Hood Operatie

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

## Resetten Kap Ventilator En Vet Timer



1. De Cooling Fan en Vetfilterinstallatie reset alarm zal verschijnen in de linker kant van de Hood User Interface. Druk op de Error knop Informatie aan te gaan resetten scherm.

2. Om de koelventilator of Vetfilterinstallatie druk resetten het centrum capacitive touch knop met reset erboven om de tijd terug te zetten op nul.

3. Het volgende scherm verschijnt gedurende 5 seconden en dan terug naar het normale scherm.

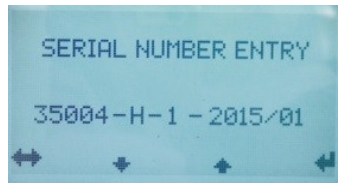
## Factory Tech Modus

1. Om Factory Tech-modus wilt invoeren, houdt 2 butons <HOOD LIGHT> & <XLT LOGO> gedurende 10 sec. binnenkomen.
2. Displays bericht te staan voor 3 sec. en piep, automatisch doorgaan.



### Software Versie

MC & UI Software versie. Druk op pijl omlaag om naar het volgende scherm. Afbeelding voor referentie - Zie XLT Voor de juiste versie



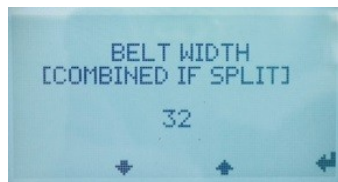
### Serienummer

ENTER om veranderingen aan te brengen. Gebruik van links naar rechts pijlen om door het menu te bladeren. Gebruik de pijlen omhoog / omlaag om de waarden te veranderen en op ENTER om te accepteren en vooruit.



### Lengte Van De Riem

Er zijn vier beschikbare bandbreedten die overeenkomen met de geselecteerde lengte. De standaardwaarde is bij 32. Indien een bandlengte van 32 wordt gekozen, dan is de enige optie 18 bandbreedte. Als 40 wordt gekozen, dan kunt u kiezen van een 24 of 32. Indien een 55 of 70 wordt gekozen, dan kunt u een 32 of 38. ENTER om de waarde te markeren, pijlen selecteren omhoog / omlaag om aan te passen. ENTER om te accepteren en vooruit.



### Riem Breedte

Er zijn vier beschikbare bandbreedten die overeenkomen met de geselecteerde lengte. De standaardwaarde is bij 32. Indien een bandlengte van 32 gekozen de enige optie een breedte 18 riem. Als 40 is gekozen kunt u kiezen van een 24 of 32. Indien een 55 of 70 wordt gekozen kunt u kiezen van een 32 of 38. ENTER om de waarde te markeren, pijlen omhoog / omlaag aan te passen. ENTER om te accepteren en vooruit.



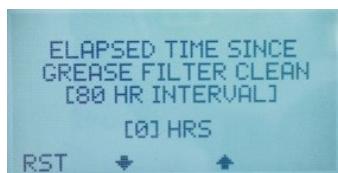
### Verstreken Tijd

Verstreken tijd totale operatie. Verstreken tijd totaal kan niet worden gereset. Druk op ENTER om verder te gaan.



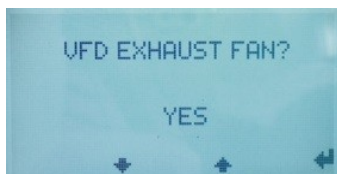
### Cooling Filter Koeling Filter

Verstreken tijd sinds Koeling Filter schoongemaakt. Reset wanneer de klant zet het. Druk op de Error knop Informatie om tijd te rusten als dat nodig is. Hour Interval is een dienst tech referentie. Druk op de pijl Omlaag om door te gaan.



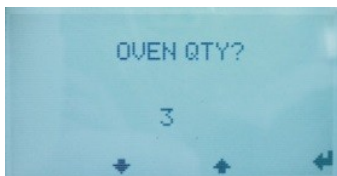
### Vetfilter

Verstreken tijd sinds Grease filters gereinigd. Reset wanneer de klant zet het. Druk op de Error knop Informatie om tijd te rusten als dat nodig is. Hour Interval is een dienst tech referentie. Druk op de pijl Omlaag om door te gaan.



### VFD Exhaust Fan

Standaard YES. Sommige kappen zonder VFD, Dit zal niet gebruikt worden. ENTER om te accepteren en vooruit.



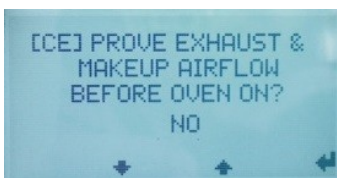
### Oven Quantity

Vermelde hoeveelheid van ovens (1, 2, 3). Standaard is 2. ENTER te benadrukken waarde, pijlen om te veranderen, op ENTER om te accepteren en vooruit.



### Makeup Air Mode

Gemeenschappelijke of Per oven. Standaard gemeen. Gemeenschappelijke MUA is bij elke oven en heeft 1 snelheid. Per Oven MUA op per oven met maximaal 3 snelheden. ENTER om waarden te benadrukken, pijlen om te veranderen, op ENTER om te accepteren en vooruit.



### Prove Air Flow

Nee of ja. Standaard NO. CE en Australië vereisen bewijzen voordat oven ON. ENTER om de waarde te markeren, pijlen om te veranderen, op ENTER om te accepteren en vooruit.



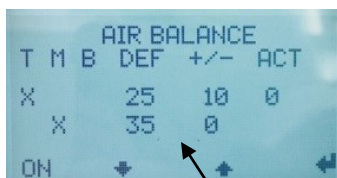
### Manual Makeup Air

Common, 1, 2 of 3. Deze functie kan alles aan te zetten of uit te voeren individuen. ENTER om de waarde te markeren, ON om eenheden te selecteren. Pijlen om te veranderen, op ENTER om te accepteren en vooruit.



### Manual VFD

Deze functie kan VFD draaien op 5 Hz stappen van 0-65Hz. ENTER om de waarde te markeren, gebruik omhoog / omlaag pijlen te verhogen en te verlagen. ON om te activeren bij geselecteerde snelheid. ENTER om te accepteren en vooruit.

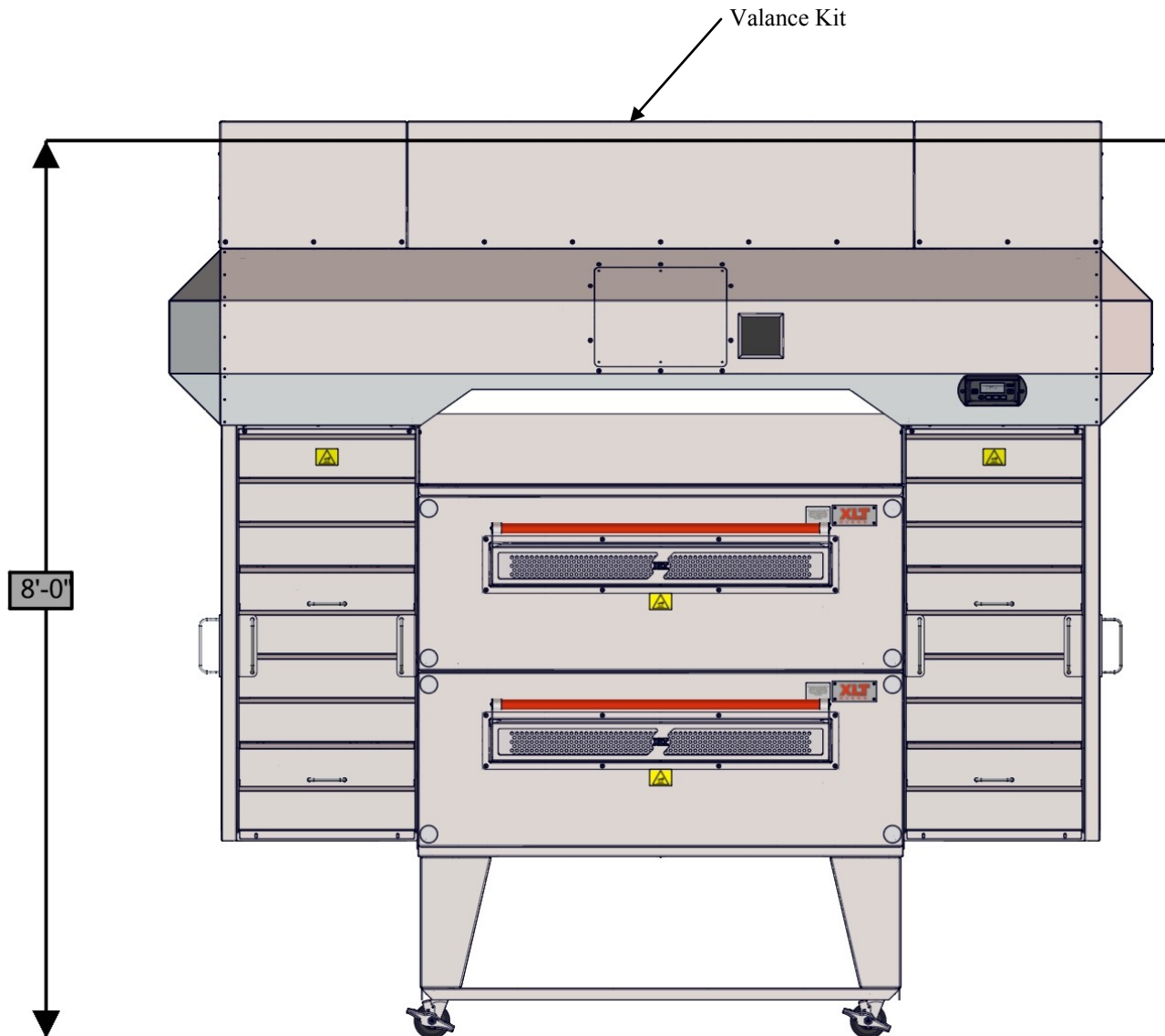


### Air Balance

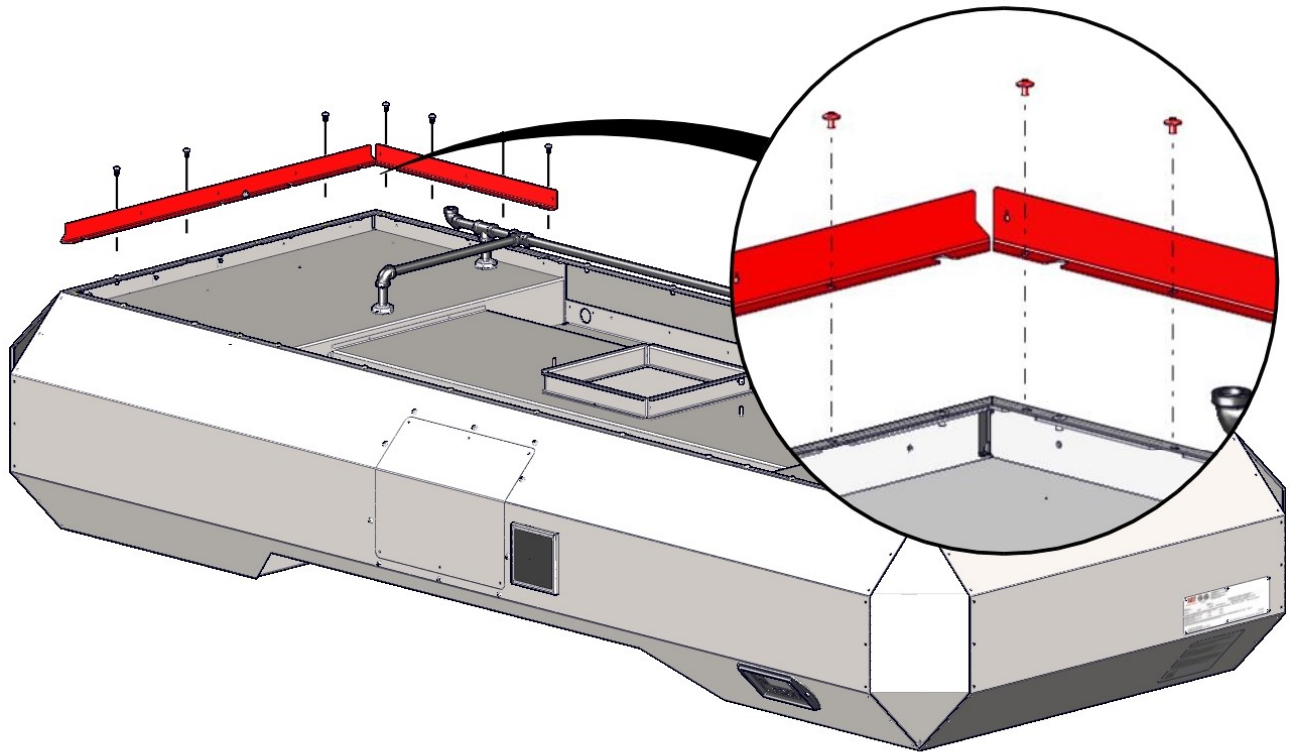
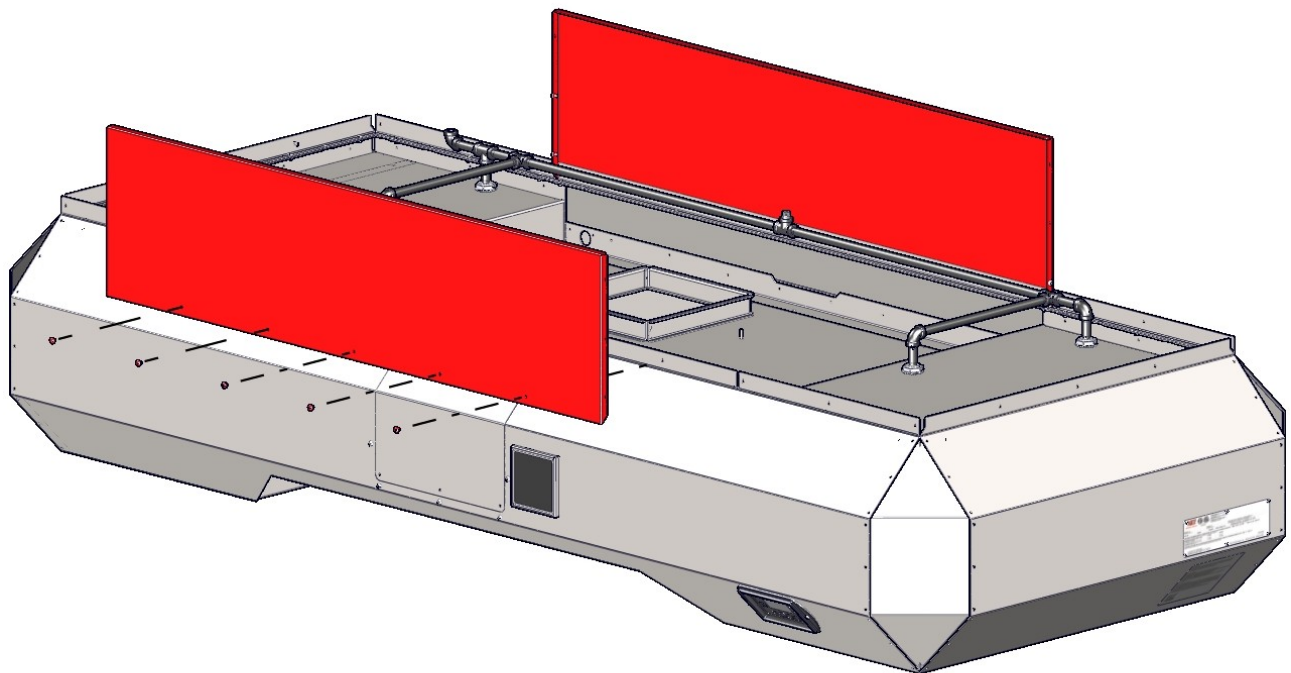
Gebruiker op ENTER om het bewerken van - / + waarde. Standaard van 0Hz voor de +/- waarde. Zodra de - / + waarde in Edit Mode (knippert), drukt u op en houdt ENTER voor 3 seconden. Dit kan de gebruiker andere lijnen (de gehele lijn knippert op dit punt) te selecteren. Omhoog / omlaag om tafel gaat u naar de gewenste lijn te krijgen. Druk nogmaals op ENTER om die lijn te accepteren en maak actief. Druk op ON om fan te schakelen naar de instelling (pictogram verandert in OFF, zodat de gebruiker weet dat het opnieuw op uit te schakelen). Gebruik +/- om Hz te veranderen voor die instelling totdat de gewenste waarde getoond. De maximale ACT instelling is 65Hz. Off als u klaar bent met die waarde. Herhaal dit met de overige instellingen indien nodig. Eens allemaal gedaan, ENTER om te accepteren en af te sluiten.

Dit is slechts deel van het VFD tafel die past in display. 4 lijnen beschikbaar, 2 zijn de titels, 2 zijn tafel waarden. Blader omhoog / omlaag om meer van de lijst te zien.

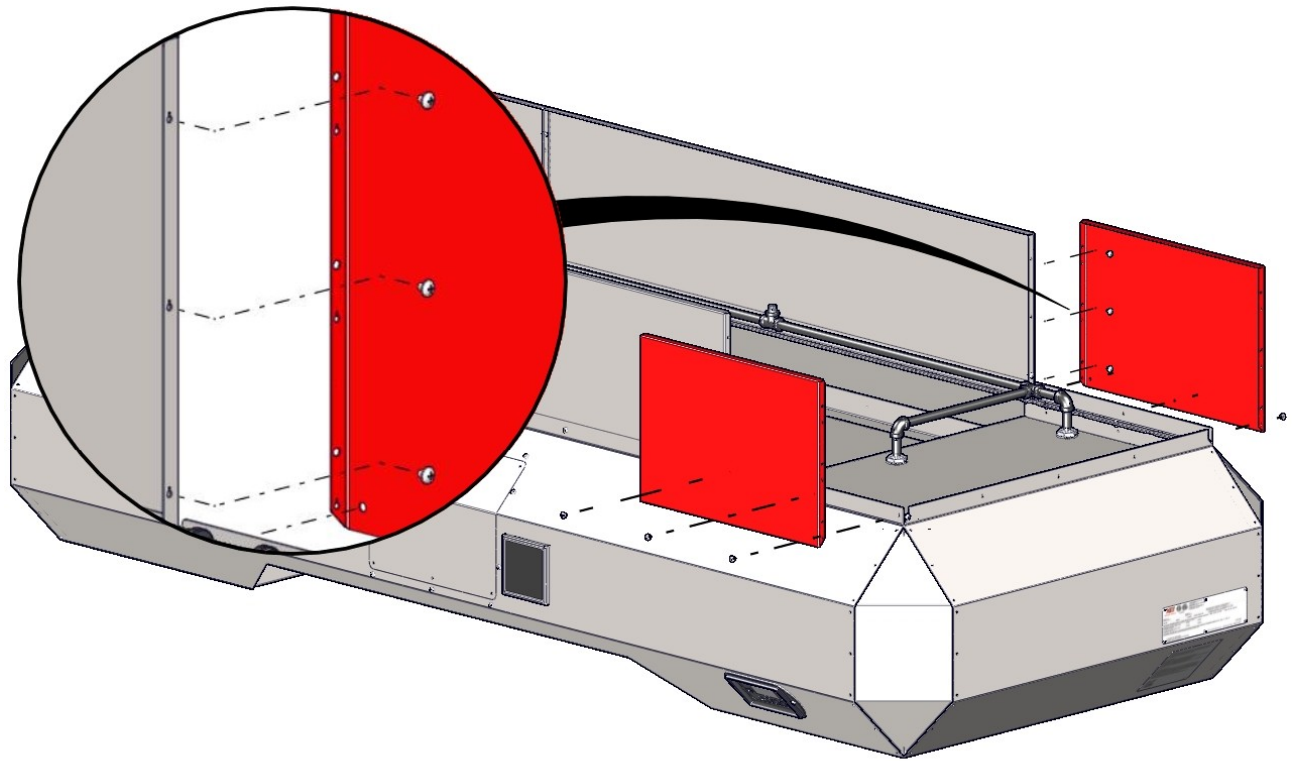
De valant kit grootte wordt bepaald door AVI Hood grootte en afstand van de afgewerkte vloer tot de geïnstalleerde daling plafondhoogte. De valant kit schroeven rechtstreeks aan de AVI Hood en heeft geen structurele steun nodig hebben. De kunststofbekleding moet worden verwijderd uit alle onderdelen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



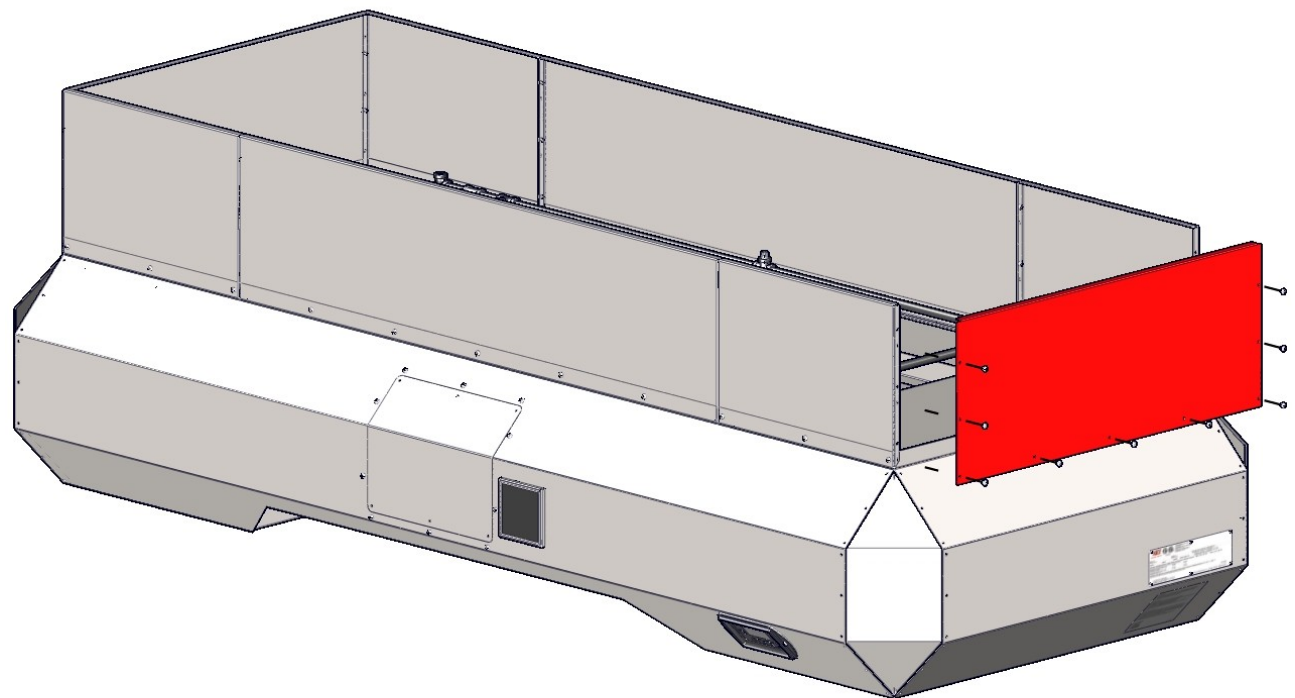
AVI Hood valant kits zijn beschikbaar voor verschillende vloer tot plafond hoogtes. Contact XLT ovens of uw aangewezen vertegenwoordiger voor meer informatie.

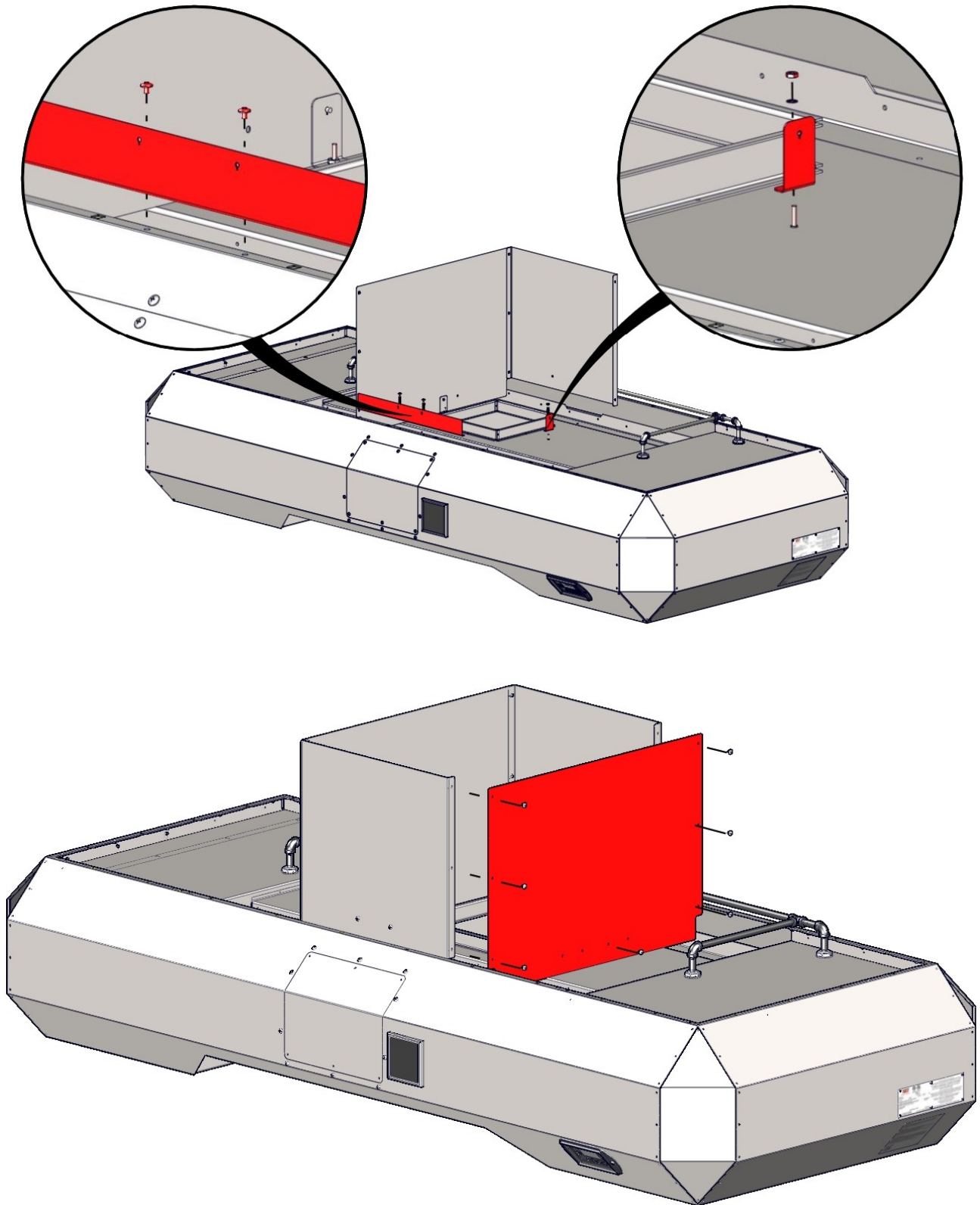
**Installeert Volant Beugels****Installeren Voor & Achter Panelen**

**Installeert Hoekpanelen**



**Installeert Eindpanelen**










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

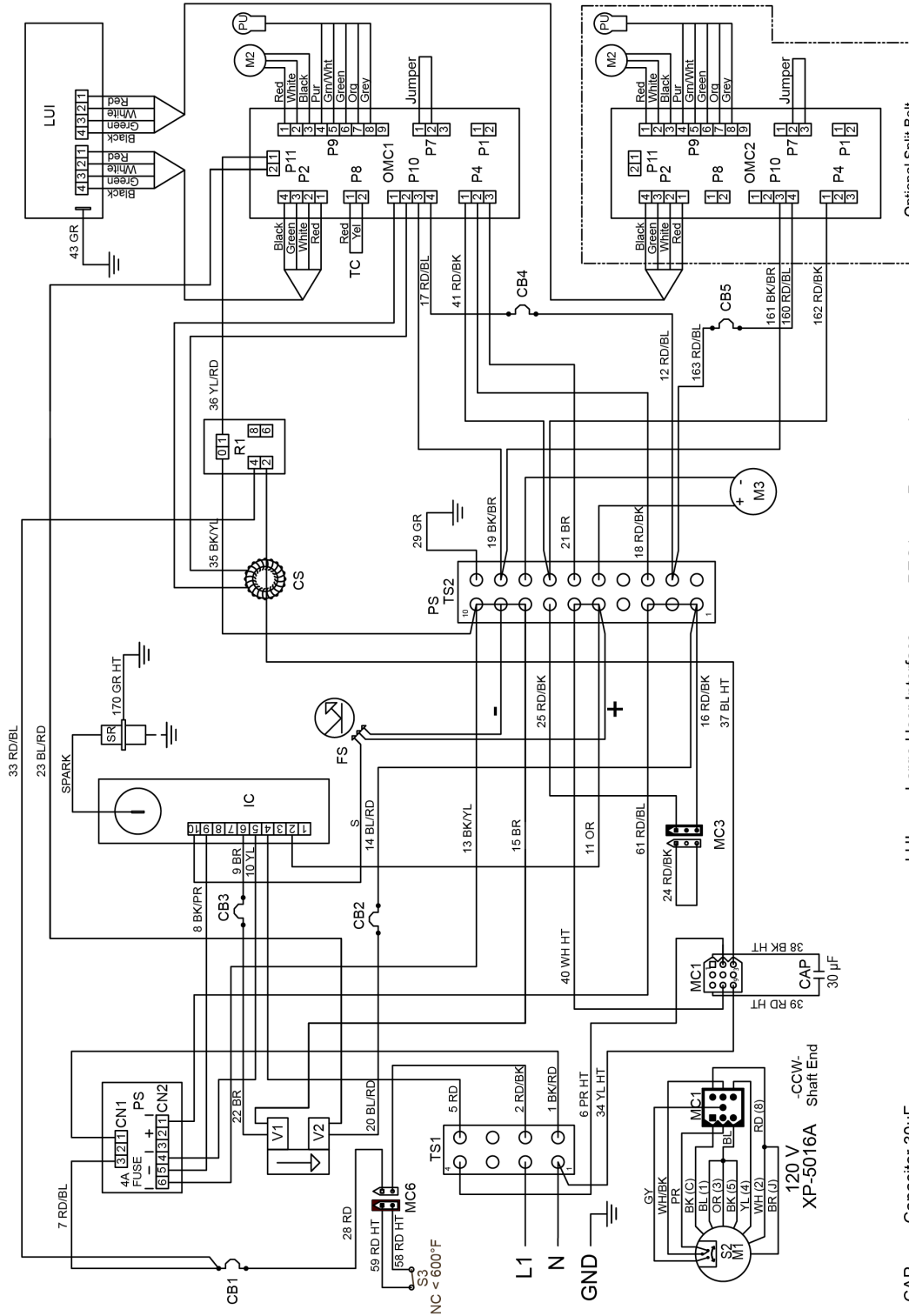
Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Schuursponsjes krassen roestvrij stalen oppervlakken. Gebieden met zware opbouw moet worden gespoten en doorweekt tot 5 minuten voor smetten. Altijd af met de "graan" van het oppervlak aan het uiterlijk te behouden.

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"/>

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

 <b>GEVAAR</b>	Oven moet koel en het netsnoer worden losgekoppeld voordat er reiniging wordt gedaan.
 <b>VOORZICHTIGHE ID</b>	Shroud Panels kan een gewicht tot 60 pond [27 kg]. Wees voorzichtig bij het tillen.
 <b>VOORZICHTIGHE ID</b>	Spuit geen vloeibare reinigingsmiddelen in de volgende locaties: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hood elektrische kast (aan de voorkant van de bovenste gedeelte)</li> <li>• User Interface (ligt aan de voorzijde rechter benedenhoek)</li> </ul>

Raadpleeg de Hood installatie Afdeling voor demontage en montage.



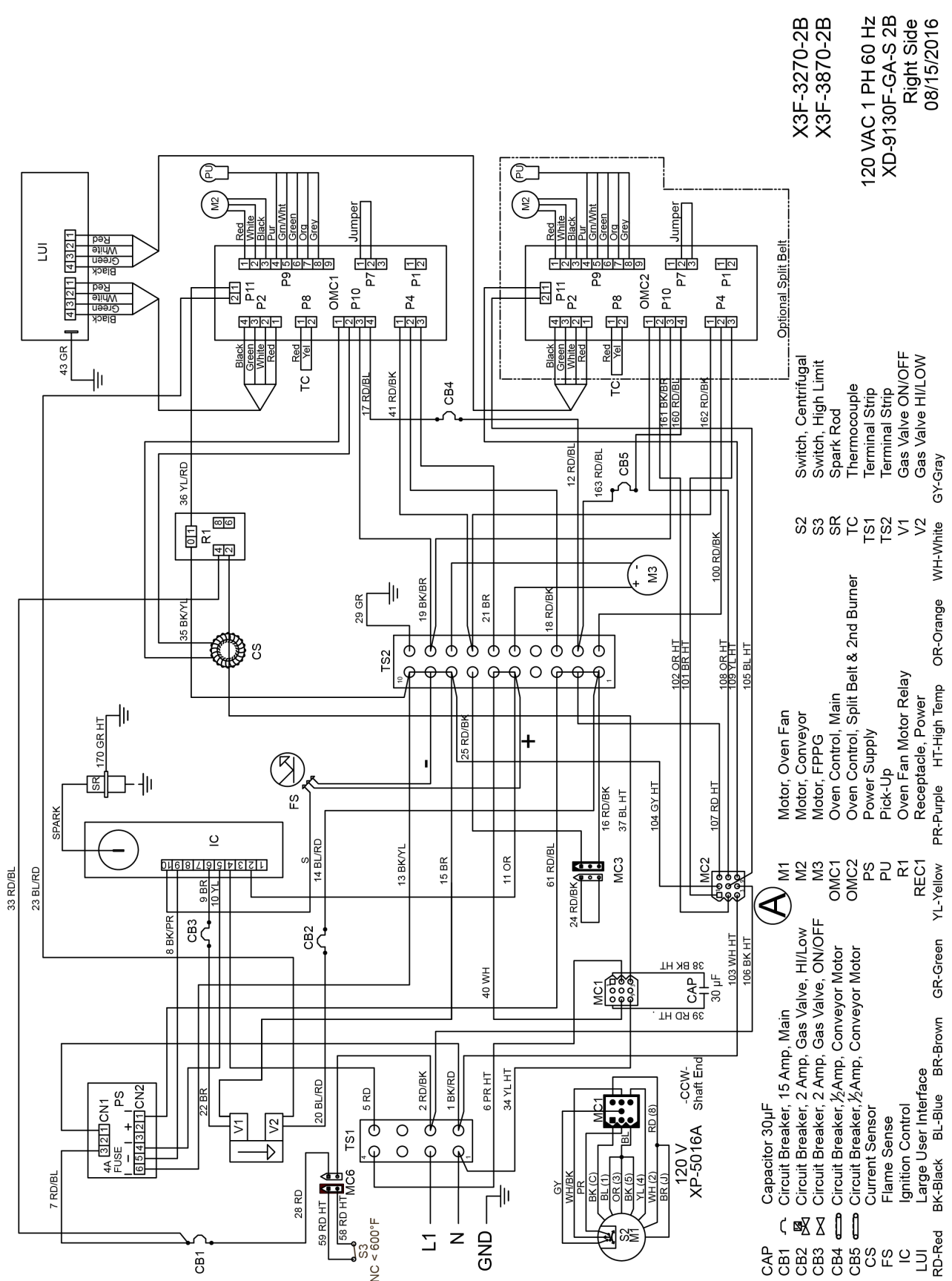
X3F-1832  
 X3F-2440  
 X3F-3240  
 X3F-3255  
 X3F-3855

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

- |        |   |              |                     |
|--------|---|--------------|---------------------|
| CAP    | Capacitor 30µF                            | REC1         | Receptacle          |
| CB1    | Circuit Breaker, 15 Amp, Main             | S2           | Switch, Centrifugal |
| CB2    | Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/Low | S3           | Switch, High Limit  |
| CB3    | Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF | SR           | Spark Rod           |
| CB4    | Circuit Breaker, ½ Amp, Conveyor Motor    | TC           | Thermocouple        |
| CB5    | Circuit Breaker, ½ Amp, Conveyor Motor    | TS1          | Terminal Strip      |
| CS     | Current Sensor                            | TS2          | Terminal Strip      |
| FS     | Flame Sense                               | V1           | Gas Valve ON/OFF    |
| IC     | Ignition Control                          | V2           | Gas Valve HI/LOW    |
| RD-Red | BK-Black                                  | YL-Yellow    | GR-Green            |
|        | BR-Brown                                  | HT-High Temp | OR-Orange           |
|        | MC1                                       | MC2          | MC3                 |
|        | MC4                                       | MC5          | MC6                 |
|        | MC7                                       | MC8          | MC9                 |
|        | MC10                                      | MC11         | MC12                |
|        | MC13                                      | MC14         | MC15                |
|        | MC16                                      | MC17         | MC18                |
|        | MC19                                      | MC20         | MC21                |
|        | MC22                                      | MC23         | MC24                |
|        | MC25                                      | MC26         | MC27                |
|        | MC28                                      | MC29         | MC30                |
|        | MC31                                      | MC32         | MC33                |
|        | MC34                                      | MC35         | MC36                |
|        | MC37                                      | MC38         | MC39                |
|        | MC40                                      | MC41         | MC42                |
|        | MC43                                      | MC44         | MC45                |
|        | MC46                                      | MC47         | MC48                |
|        | MC49                                      | MC50         | MC51                |
|        | MC52                                      | MC53         | MC54                |
|        | MC55                                      | MC56         | MC57                |
|        | MC58                                      | MC59         | MC60                |
|        | MC61                                      | MC62         | MC63                |
|        | MC64                                      | MC65         | MC66                |
|        | MC67                                      | MC68         | MC69                |
|        | MC70                                      | MC71         | MC72                |
|        | MC73                                      | MC74         | MC75                |
|        | MC76                                      | MC77         | MC78                |
|        | MC79                                      | MC80         | MC81                |
|        | MC82                                      | MC83         | MC84                |
|        | MC85                                      | MC86         | MC87                |
|        | MC88                                      | MC89         | MC90                |
|        | MC91                                      | MC92         | MC93                |
|        | MC94                                      | MC95         | MC96                |
|        | MC97                                      | MC98         | MC99                |
|        | MC100                                     | MC101        | MC102               |
|        | MC103                                     | MC104        | MC105               |
|        | MC106                                     | MC107        | MC108               |
|        | MC109                                     | MC110        | MC111               |
|        | MC112                                     | MC113        | MC114               |
|        | MC115                                     | MC116        | MC117               |
|        | MC118                                     | MC119        | MC120               |
|        | MC121                                     | MC122        | MC123               |
|        | MC124                                     | MC125        | MC126               |
|        | MC127                                     | MC128        | MC129               |
|        | MC130                                     | MC131        | MC132               |
|        | MC133                                     | MC134        | MC135               |
|        | MC136                                     | MC137        | MC138               |
|        | MC139                                     | MC140        | MC141               |
|        | MC142                                     | MC143        | MC144               |
|        | MC145                                     | MC146        | MC147               |
|        | MC148                                     | MC149        | MC150               |
|        | MC151                                     | MC152        | MC153               |
|        | MC154                                     | MC155        | MC156               |
|        | MC157                                     | MC158        | MC159               |
|        | MC160                                     | MC161        | MC162               |
|        | MC163                                     | MC164        | MC165               |
|        | MC166                                     | MC167        | MC168               |
|        | MC169                                     | MC170        | MC171               |
|        | MC172                                     | MC173        | MC174               |
|        | MC175                                     | MC176        | MC177               |
|        | MC178                                     | MC179        | MC180               |
|        | MC181                                     | MC182        | MC183               |
|        | MC184                                     | MC185        | MC186               |
|        | MC187                                     | MC188        | MC189               |
|        | MC190                                     | MC191        | MC192               |
|        | MC193                                     | MC194        | MC195               |
|        | MC196                                     | MC197        | MC198               |
|        | MC199                                     | MC200        | MC201               |
|        | MC202                                     | MC203        | MC204               |
|        | MC205                                     | MC206        | MC207               |
|        | MC208                                     | MC209        | MC210               |
|        | MC211                                     | MC212        | MC213               |
|        | MC214                                     | MC215        | MC216               |
|        | MC217                                     | MC218        | MC219               |
|        | MC220                                     | MC221        | MC222               |
|        | MC223                                     | MC224        | MC225               |
|        | MC226                                     | MC227        | MC228               |
|        | MC229                                     | MC230        | MC231               |
|        | MC232                                     | MC233        | MC234               |
|        | MC235                                     | MC236        | MC237               |
|        | MC238                                     | MC239        | MC240               |
|        | MC241                                     | MC242        | MC243               |
|        | MC244                                     | MC245        | MC246               |
|        | MC247                                     | MC248        | MC249               |
|        | MC250                                     | MC251        | MC252               |
|        | MC253                                     | MC254        | MC255               |
|        | MC256                                     | MC257        | MC258               |
|        | MC259                                     | MC260        | MC261               |
|        | MC262                                     | MC263        | MC264               |
|        | MC265                                     | MC266        | MC267               |
|        | MC268                                     | MC269        | MC270               |
|        | MC271                                     | MC272        | MC273               |
|        | MC274                                     | MC275        | MC276               |
|        | MC277                                     | MC278        | MC279               |
|        | MC280                                     | MC281        | MC282               |
|        | MC283                                     | MC284        | MC285               |
|        | MC286                                     | MC287        | MC288               |
|        | MC289                                     | MC290        | MC291               |
|        | MC292                                     | MC293        | MC294               |
|        | MC295                                     | MC296        | MC297               |
|        | MC298                                     | MC299        | MC300               |

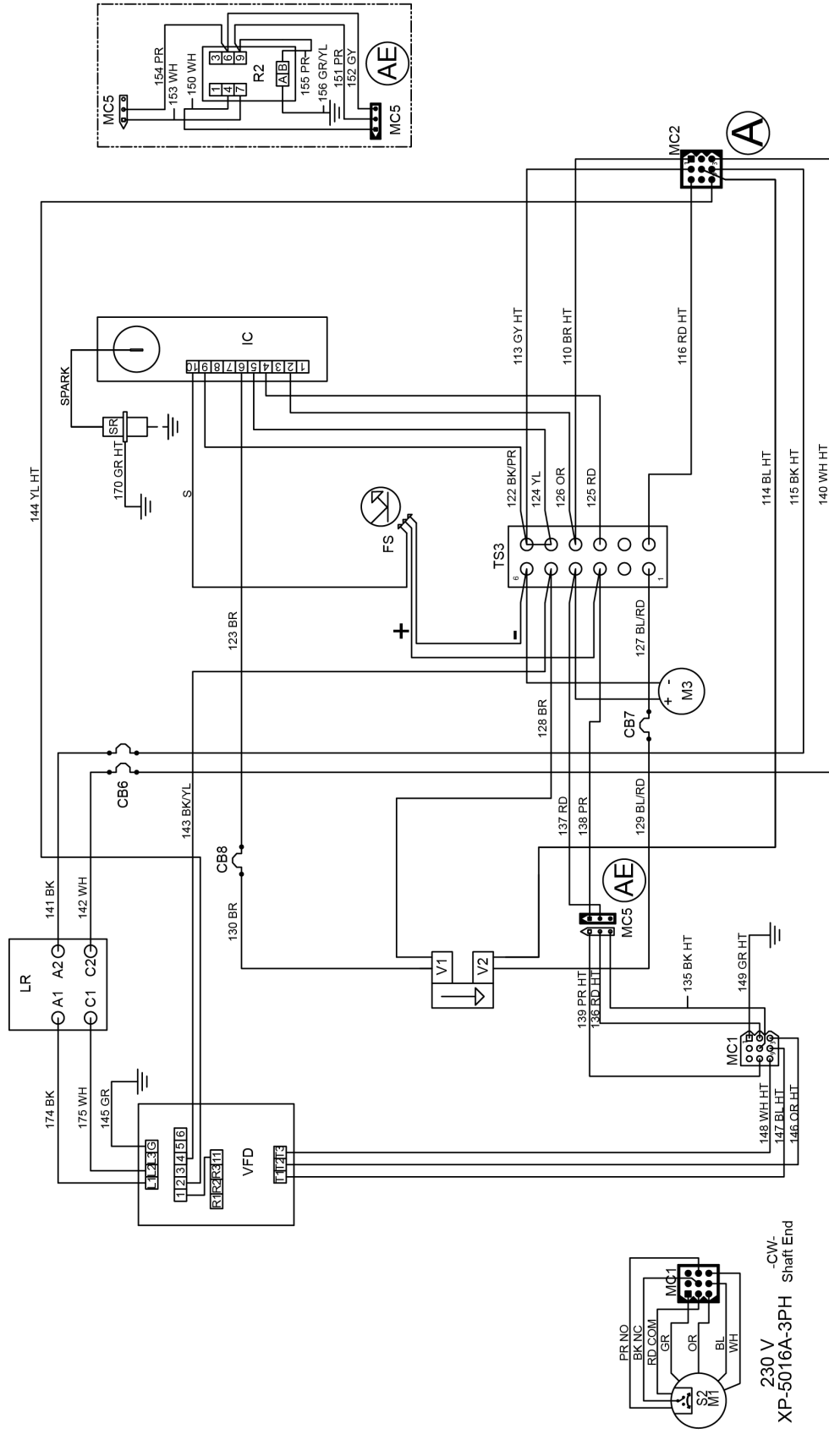






X3F-3270-2B  
X3F-3870-2B

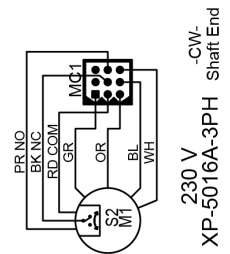
120 VAC 1 PH 60 Hz  
XD-9130F-GA-S 2B  
Right Side  
08/15/2016



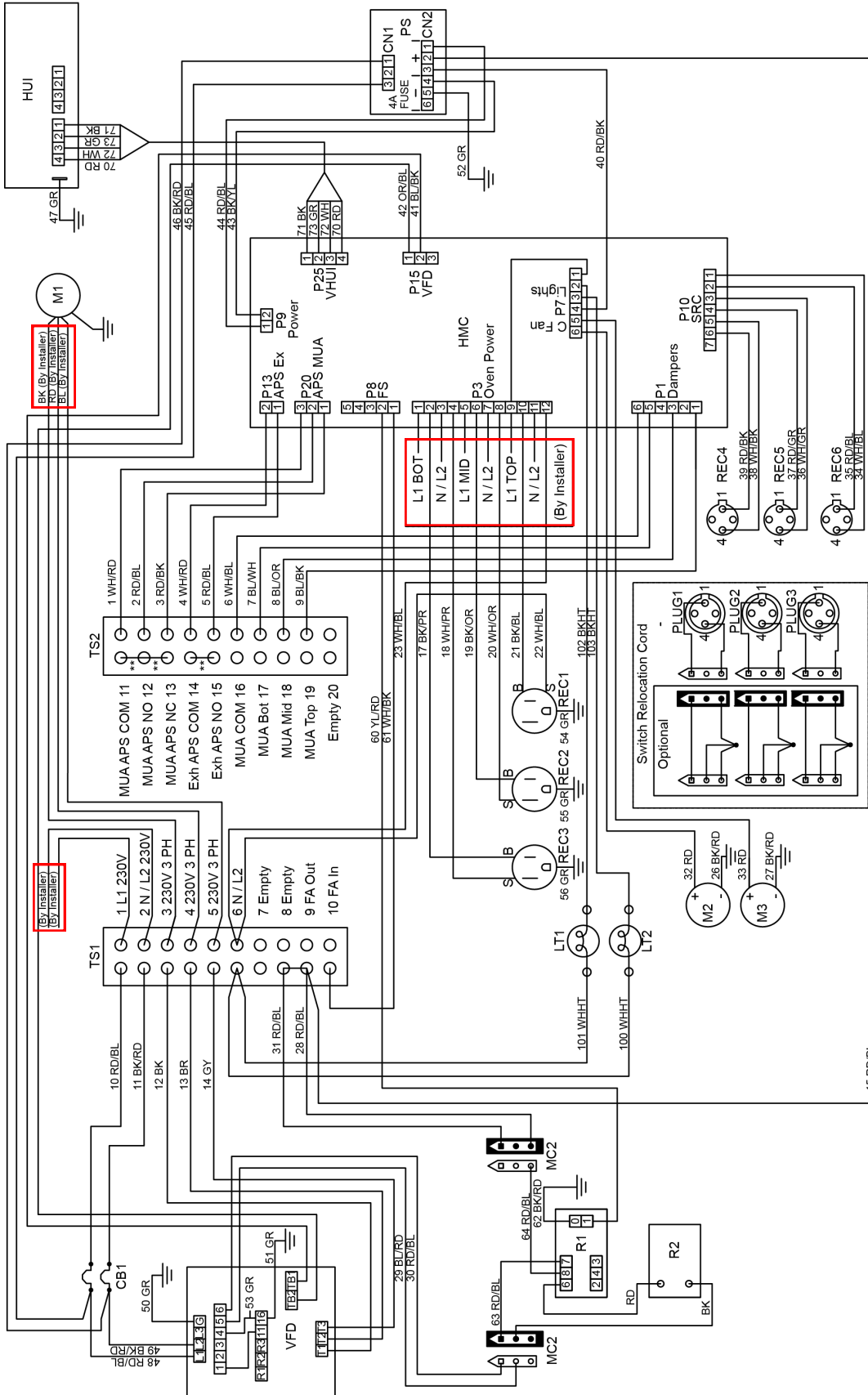
X3F-3270-2B  
X3F-3870-2B

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

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





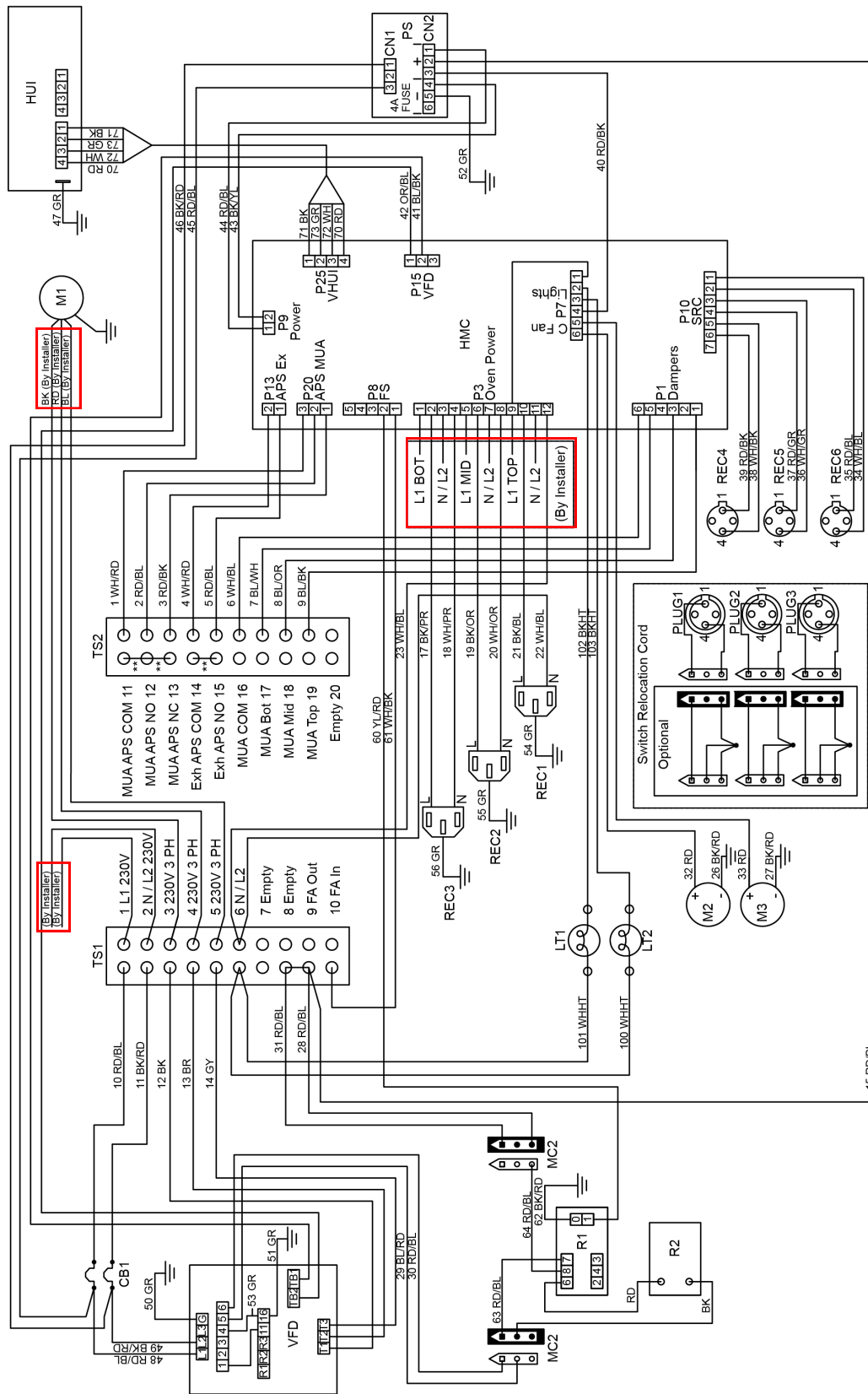


- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp
- HMC Hood Machine Control
- HUI Hood User Interface
- LT1 Lamp, 60W Bulb
- LT2 Lamp, 60W Bulb
- M1 Motor, Exhaust Fan
- M2 Motor, Cooling Fan
- M3 Motor, Cooling Fan
- PS Power Supply
- R1 Fire Suppression Relay
- R2 Fire Suppression Time Delay Relay
- REC1 Receptacle, 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

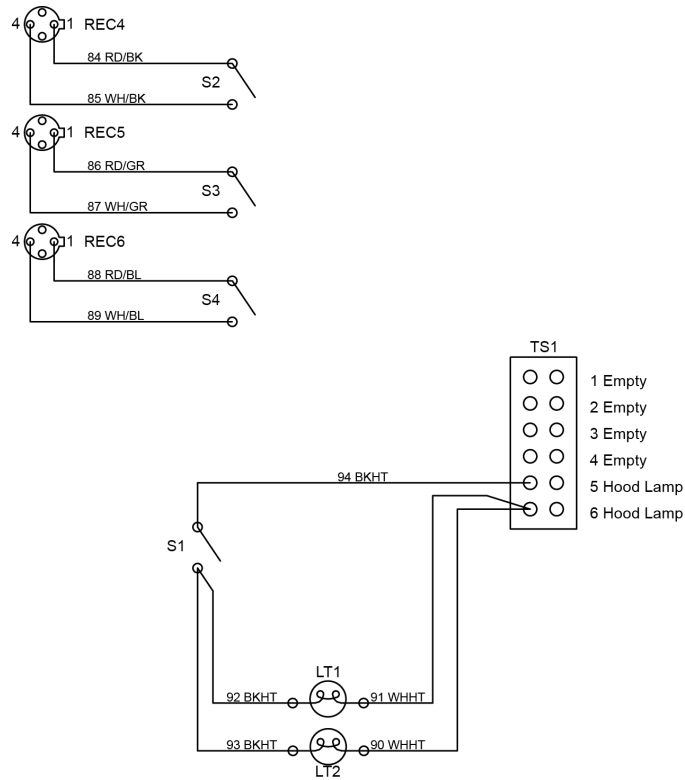




- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp
- HMC Hood Machine Control
- HUI Hood User Interface
- L1 Lamp, 60W Bulb
- L2 Lamp, 60W Bulb
- M1 Motor, Exhaust Fan
- M2 Motor, Cooling Fan
- M3 Motor, Cooling Fan
- PS Power Supply
- R1 Fire Suppression Relay
- R2 Fire Suppression Time Delay Relay
- REC1 Receptacle, Power, 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 Receptacle, Power, Top Oven
- TS2 Receptacle, Power, Middle Oven
- VFD Variable Frequency Drive

HD-9130E-GAS-VFD-W  
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



- 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 Certificaten <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 Elektrisch 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

**Wereld XLT Oven Certificaten<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 203-1:2014, Standard for Safety of Gas Heated Catering Equipment
6. BS EN 203-2-1: 2014, Standard for Gas Heated Catering Equipment
7. EN 60335-2-102:2006 Gas Appliance Directive (GAD)

**XLT Elektrisch 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 55014-1 EMC house hold appliance electric tools & similar appliances
6. EN 6100-3-3 +A1+A2 Voltage fluctuation

**Standard & Wereld XLT Hood Certificaten <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 Certificaten <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>		<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"/>	
		Remove finger shipping clips: <input type="checkbox"/>	
<b>Left Burner:</b>		<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"/>	
		Remove finger shipping clips: <input type="checkbox"/>	
<b>Left Burner:</b>		<b>Right Burner:</b>	
		High Bias: _____	

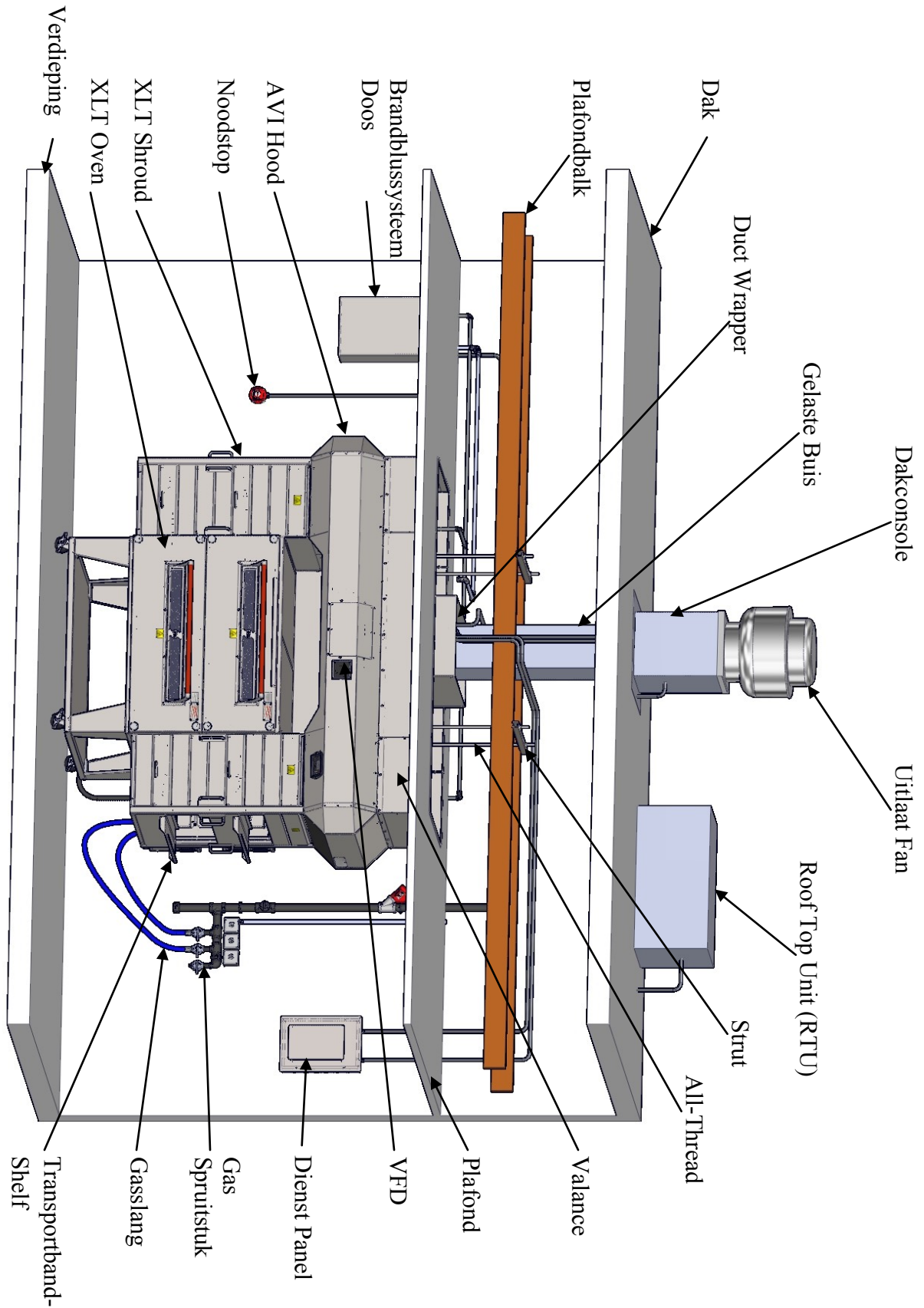
**Step 4: Document the dynamic pressure with all the gas appliances running.**

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)