



XD 9005D  
SWF1HE  
02/21/2017

**Simple. Smart.**



## XLT електрическа фурна и AVI Худ Ръководство за инсталиране и операция



Прочетете това ръководство, преди да използвате този уред.

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

For use with the following XLT Electric Oven Versions:

Standard (S) F1  
World (W) F1

For use with the following AVI Electric Hood Versions:

Standard (S) E  
World (W) E



Intertek Intertek 0359  
2000887

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)





### БЕЗОПАСНОСТ зависи от вас



#### ВНИМАНИЕ

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



#### ОПАСНОСТ

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



#### ОПАСНОСТ

#### ЗА ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ

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










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

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

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

## Определения и символи

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

 <b>ОПАСНОСТ</b>	ISO 7000-0434: Показва потенциално опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до сериозни наранявания или смърт.	
 <b>ВИСОКО НАПРЕЖЕНИЕ</b>	IEC 60417-5036: Този символ показва високо напрежение. Той призовава вниманието ви към предмети или операции, които могат да бъдат опасни за вас и други лица, работещи с това оборудване. Прочетете съобщението и следвайте внимателно инструкциите.	
 <b>WARNING</b>	ISO 7000-0434: Показва потенциално опасна ситуация, която ако не бъде избегната, може да доведе до леко до умерено нараняване или тежко увреждане на продукта. Ситуацията, описана в ВНИМАНИЕ може, ако не бъде избегната, доведе до сериозни резултати. Важни мерки за безопасност, са описани в ВНИМАНИЕ (както и предупреждение), така че не забравяйте да ги спазват.	
 <b>ВНИМАНИЕ</b>	ISO 7000-0434: Показва потенциално опасна ситуация, която ако не бъде избегната, може да доведе до леко до средно нараняване или тежко увреждане на продукта. Ситуацията, описана в ВНИМАНИЕ може, ако не бъде избегната, доведе до сериозни резултати. Важни мерки за безопасност, са описани в ВНИМАНИЕ (както и предупреждение), така че не забравяйте да ги спазват.	
 <b>READ MANUAL</b>	ISO 7000-0790: Прочетете инструкциите преди да използвате тази машина.	 <b>CLASS II EQUIPMENT</b>
 <b>PROTECTIVE EARTH</b>	IEC 60417-5019: терминал, който е предназначен за свързване към външен проводник.	 <b>EQUIPOTENTIALITY</b>
 <b>FUSE-LINK</b>	IEC 60417-5016: терминал, който е предназначен за свързване към външен проводник.	

XLT варианти версия F фурни, произведени след 1 януари 2016 г. да бъдат свободни от дефекти в материала и изработката при нормална употреба в продължение на седем (7) години от датата на първоначалната покупка от крайния потребител и допълнително варианти основните вентилатора остриета, конвейерни валове и транспортни лагери за 10 (десет) години. XLT допълнително заповеди всички фурни да бъдат свободни от ръжда за десет (10) години от датата, на която първоначално е закупено оборудване. XLT заповеди версия E качулки, произведени след 1 декември 2015 г. да бъдат свободни от дефекти в материала и изработката при нормална употреба за 5 (пет) години от датата на първоначалната покупка на купувача за крайния потребител. В случай на повреда в част XLT ще предостави на резервна част и плащат за всички труда, свързани с подмяна на част. Ако при инспекция XLT определя, че част не е дефектен, всички направени разходи ще бъде отговорност на купувача за крайния потребител. Тази гаранция е удължен до първоначалния краен потребител купувач и не се прехвърля без предварителното писмено съгласие на XLT. Вреди са ограничени до първоначалната покупна цена.

### ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА СОБСТВЕНИКА:

- собственикът трябва да инспектира оборудване и каси по време на получаване. Повреда по време на превоза трябва да бъдат незабавно докладвани на превозвача и също за XLT
- оборудването трябва да бъде инсталиран и експлоатират съгласно писмените инструкции, обзаведени с единица
- тази гаранция не се Извинете на собственика от правилно поддържане на оборудване съгласно писмените инструкции, обзаведени с единица
- копие на "първоначалното стартиране Контролен лист" трябва да бъдат попълнени и върнати XLT когато единица е първоначално инсталиран , или когато единица е премахната и инсталирани в друго местоположение
- газ, електрически и ОВК инструменти трябва да бъде свързан към фурната и инсталирани от локално лицензирани изпълнители
- липса на контакт XLT фурни преди свързване ремонт компания за гаранция работа кухни всякакви гаранции

### КАКВО НЕ е ПОКРИТ:

- товарен щети
- Извънредният такси
- всяка част, която става дефектен тъй комунални услуги (удари високо или ниско напрежение, високо или ниско газ под налягане или обем, замърсени гориво, или неправилно полезност връзки)
- всяка част, която става дефектен поради влага и/или други замърсители
- транспортни колани
- филтри
- изпускателната фенове
- крушки
- боядисани или прахово покритие повърхности
- нормалната поддръжка или корекции
- тази гаранция не се прилага ако оборудването или някоя част е повредена в резултат на злополука , произшествие, промяна, злоупотреба, злоупотреба, неправилно почистване, неправилна инсталация, неправилна експлоатация, природни бедствия или от човека бедствия

### ВЗЕМАНИЯ БОРАВИ КАКТО СЛЕДВА:

трябва да бъдат открити такъв дефект, XLT трябва да бъдат уведомени. След уведомяването XLT ще осигури необходимите ремонти да бъдат направени от оторизиран сервизен агент. Отказ на услуги при пристигането на оторизиран сервиз агент ще освободи XLT за всички гаранционни задължения.



Когато закупени чрез оторизиран международен дистрибутор, XLT заповеди версия F фурни и версия E качулки да бъдат свободни от дефекти в материала и изработката при нормална употреба. Оторизиран дистрибутор на International ще ремонт XLT продукти по време на гаранционния период. Тази гаранция е удължен до първоначалния краен потребител купувач и не се прехвърля без предварителното писмено съгласие на оторизиран международен дистрибутор. Вреди са ограничени до първоначалната покупна цена. Продукти, закупени от други средства освен оторизиран международен дистрибутор няма никаква гаранция. Тази гаранция важи за районите извън границите на 50 Съединените щати на Америка и Канада.

### ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА СОБСТВЕНИКА:

- собственикът трябва да инспектира оборудване и каси по време на получаване. Щети по време на превоза е да бъдат незабавно докладвани на превозвача, а също и да е адекватно международно.
- оборудването трябва да бъдат осъществявани съгласно писмените инструкции, обзаведени с единица.
- Тази гаранция не е валидна, освен ако оборудването е инсталиран, започва и демонстрира под надзора на Международната оторизиран дистрибутор.
- Тази гаранция не се извините на собственика от правилно поддържане на оборудване съгласно писмените инструкции, обзаведени с единица.
- А копие на "първоначалното стартиране Контролен лист" трябва да бъдат попълнени и върнати на оторизиран международен дистрибутор, когато единицата първоначално е инсталиран, или когато единица е премахната и инсталирана на друго място.
- газ, електрически и ОВК инструменти трябва да бъде свързан към оборудването и инсталирани от локално лицензирани изпълнители.
- Оторизиран дистрибутор трябва да бъдат потърсени за услуга. Неуспех да се свържете с оторизиран международен дистрибутор преди свързване ремонт компания за гаранция работа кухни всякакви гаранции.

### КАКВО е ПОКРИТА (в зависимост от местните условия на пазара) :

- 5 година труда – разширения могат да бъдат достъпни и може да има такси
- 5 години части – разширения могат да бъдат достъпни и такси могат да се прилагат
- 5 години части и труд на: пещ Фен Блейд, структурни заварки, конвейерни валове, лагери конвеерни, ръждясали материали в фурни

### КАКВО НЕ е ПОКРИТ (в зависимост от местните пазарни условия) :

- навло увредят
- всяка част, която става дефектен защото комунални услуги (удари, високо или ниско напрежение, високо или ниско газ под налягане или обем, замърсени гориво или неправилно полезност връзки)
- всяка част, която става дефектен поради влага и/или други замърсители
- конвейерни ленти
- филтри
- изпускателната фенове
- крушки
- боядисани или боядисани повърхности
- Rusted материали в качулки
- нормалната поддръжка или корекции
- тази гаранция не се прилага, ако оборудване или част е повреден в резултат на злополука, произшествие, промяна, неправилна употреба, злоупотреба, неправилно почистване, използването на сода/кисели химикали, неправилна инсталация, неправилна експлоатация, природни бедствия, или предизвикани от човека бедствия

### ВЗЕМАНИЯ БОРАВИ КАКТО СЛЕДВА:

трябва да бъдат открити такъв дефект, оторизиран международен дистрибутор трябва да бъде уведомен. След уведомяването оторизиран дистрибутор на International ще осигури необходимите поправки.

Тази страница умишлено е оставена празна.

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

### уведомява превозвач на УВРЕЖДАНЕ наведнъж

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

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

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



**ОПАСНОСТ**

Монтаж на всички електрически уреди и смукателна вентилация качулки трябва да се извършва само от квалифициран специалист, който е прочел и разбира тези инструкции и е запознат с подходящи предпазни мерки за безопасност. Прочетете внимателно това ръководство, преди да инсталирате или обслужване на това оборудване.



**NOTE**

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



**TIP**

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

### Запазете това ръководство

Този документ е собственост на собственика на това оборудване.

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

Всички дясната ръка и лявата ръка наименования в това ръководство са от гледна точка на, както ако стои точно пред стъклената врата сандвич.

Revision History Table		
Revision	Comments	Date
C	Updated US and International Warranties On Pg. 4 and 5, Added Installation Responsibilities to Pg. 7, Updated Oven and Hood Schematics, Updated Images To Reflect Decals Moving, Added Oven Crate Dimensions Pg. 13 and Hood Crate Dimension Pg. 45.	11/01/2016
D	Updated Cover Page To F1 and Corrected Punctuation.	02/21/2017

Предупреждение & Информация за безопасност .....	2
Гаранция .....	4
отговорности за монтаж .....	7
Фурна Описание .....	10
Готварска печка на Crate Размери .....	13
Фурна Размери & тежести .....	14
Готварска Изисквания .....	16
Готварска само приблизителни-В Спецификации .....	17
Фурна събрание .....	19
Фурна за монтаж .....	24
Фурна Fire Suppression .....	25
Готварска изисквания за вентилация и насоки .....	27
Фурна първоначално пускане в експлоатация .....	28
Фурна Работа .....	29
Фурна Оператор Controls .....	30
Фурна за почистване .....	34
Фурна за поддръжка .....	39
Фурна неизправности .....	40
Качулка инсталация .....	42
Качулка Описание .....	43
Худ и саван Размери .....	45
Худ Размери & тежести .....	46
Препоръчителен дебит на отработени газове .....	48
Худ Електрически изисквания .....	50
Худ грапава в спецификациите .....	51
Худ Електрически връзки .....	52
Худ Монтаж .....	64
Худ за монтаж .....	81
Худ първоначално пускане в експлоатация .....	83
Худ Оператор Controls .....	84
Худ Вальнс Kit .....	87
Худ Скоч Wrap Kit .....	90
Худ Почистване .....	91
Електрически Схеми .....	92
Сертификати .....	101
Фурна Start-Up списък .....	103
Худ Start-Up списък .....	105
белязва .....	107

Това ръководство обхваща следните модели XLT Готварска & Худ:

Ovens	Hoods
X3F1-1832-xxxxx	H3E-1832-xxxxx
X3F1-2440-xxxxx	H3E-2440-xxxxx
X3F1-3240-xxxxx	H3E-3240-xxxxx
X3F1-3255-xxxxx	H3E-3255-xxxxx
X3F1-3855-xxxxx	H3E-3855-xxxxx

Първите 2 цифри от номера на модела, след тирето представляват ширината на конвейер и последните две цифри показват дължината на пекат камера. Петимата x след тези числа представлява броят на конфигурацията на фурната и качулка. Моделите 3270 и 3870 са с две горелки, един от всяка страна, и имат две контролни кутии. Всички други модели имат само един горелка с една единствена кутия за контрол, която може да бъде предоставена на всеки край. Фурните могат да бъдат използвани в единична, двойна или тройна фурна конфигурация стак. Всички фурни са газови и са на разположение на природен газ или модели втечен нефтен газ (Електрически фурни също са на разположение). Всички модели могат да бъдат конфигурирани за конвейер разцепление колан.

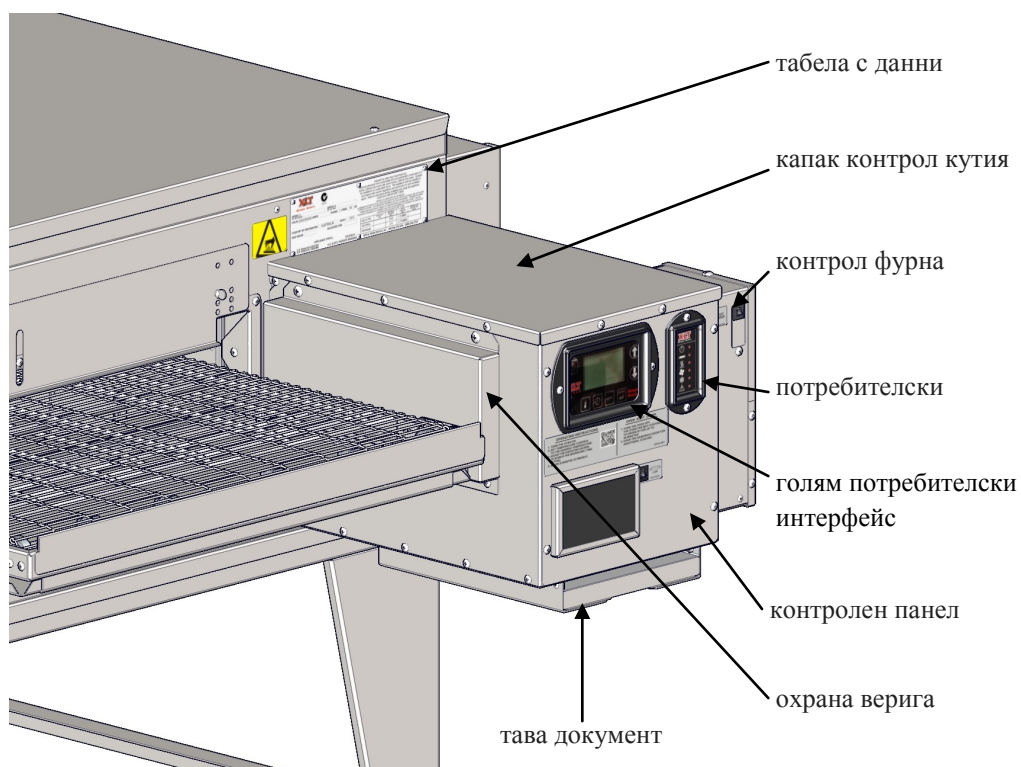
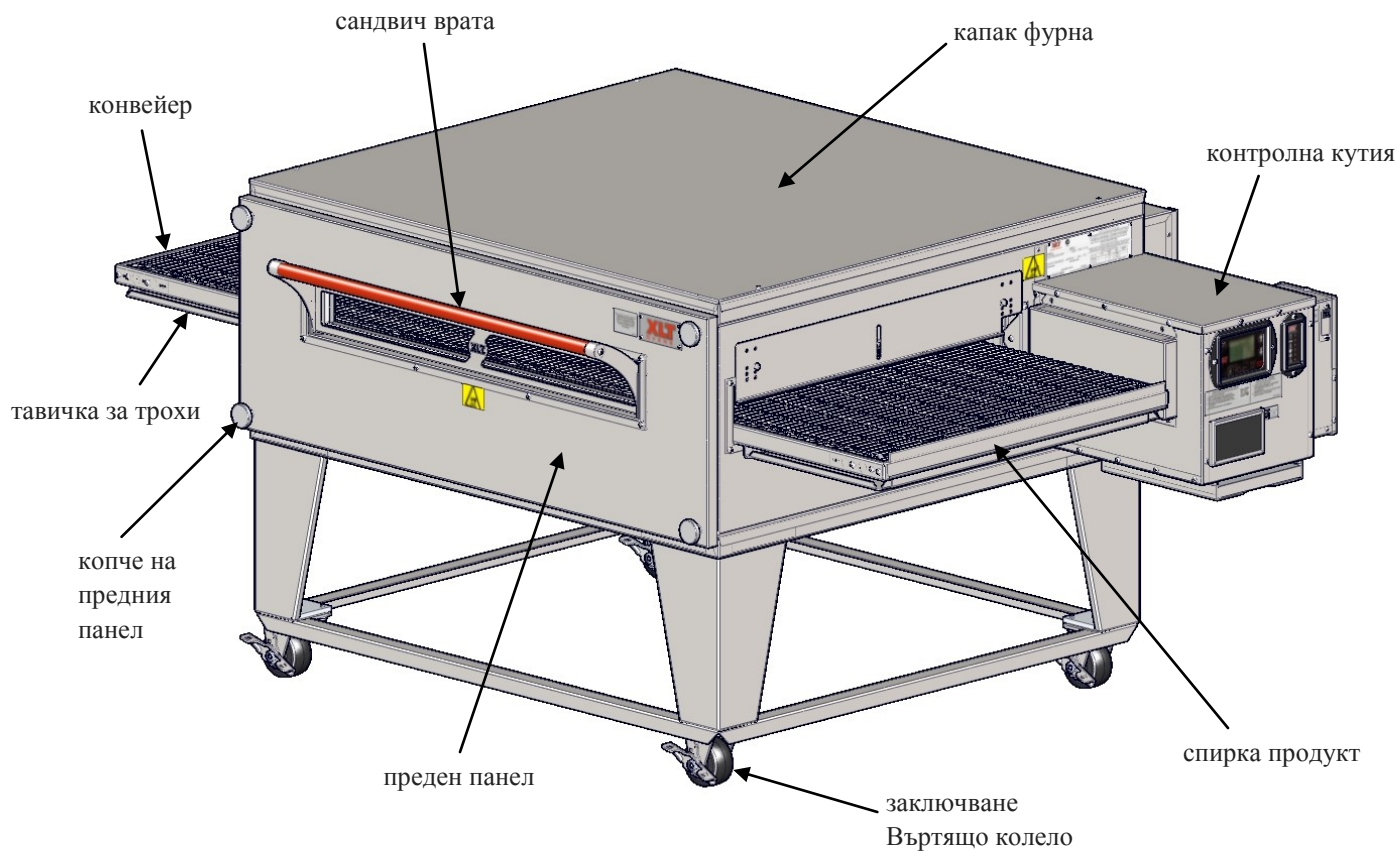
## ФУРНА ОПИСАНИЕ

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

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

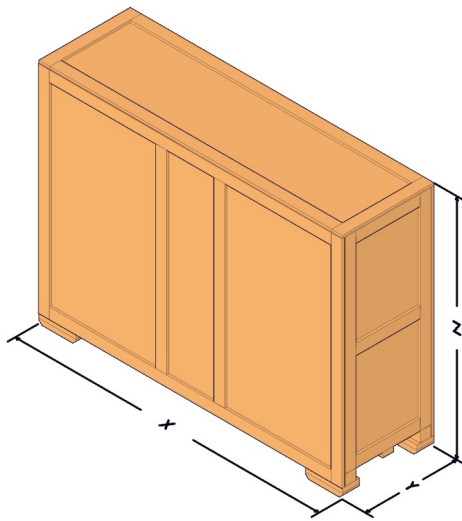
Аксесоари като разширени транспортни рафтове, базови рафтове, продължителни фронтове, компоненти пожарогасителни и перфорирани троха тави са на разположение от XLT. В допълнение, движещи оборудване, като например колички и крикове са на разположение, за да ви помогне да инсталирате и да се премести фурни.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





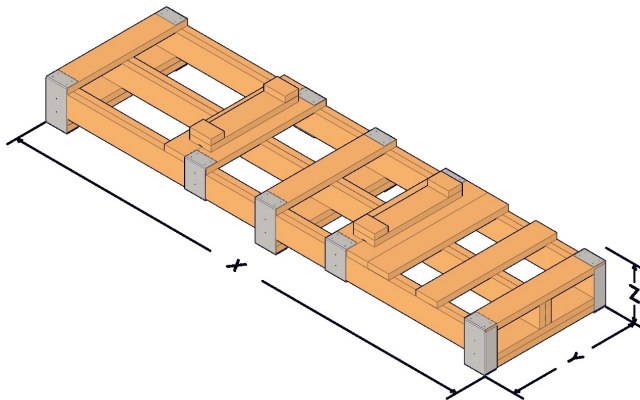
Тази страница е умишлено оставено празно .

МЕЖДУНДРОДЕН ДЪРВО МАИРА



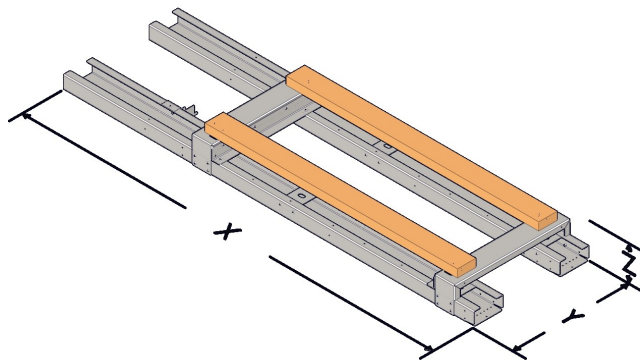
International Wood Crate Dimensions			
Oven Model	Gas and Electric Ovens		
	X	Y	Z
1832	76 [1930]	29 3/4 [756]	60 3/8 [1534]
2440	84 [2134]	29 3/4 [756]	66 3/8 [1686]
3240	84 [2134]	29 3/4 [756]	74 3/8 [1889]
3255	99 [2515]	29 3/4 [756]	74 3/8 [1889]
3270	115 1/2 [2934]	29 3/4 [756]	74 3/8 [1889]
3855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

ВЪТРЕШНО ДЪРВО МАИРА



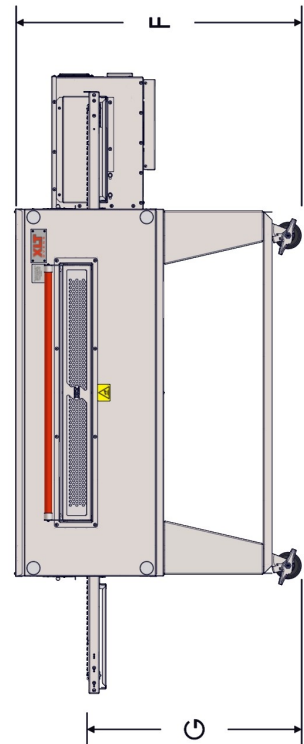
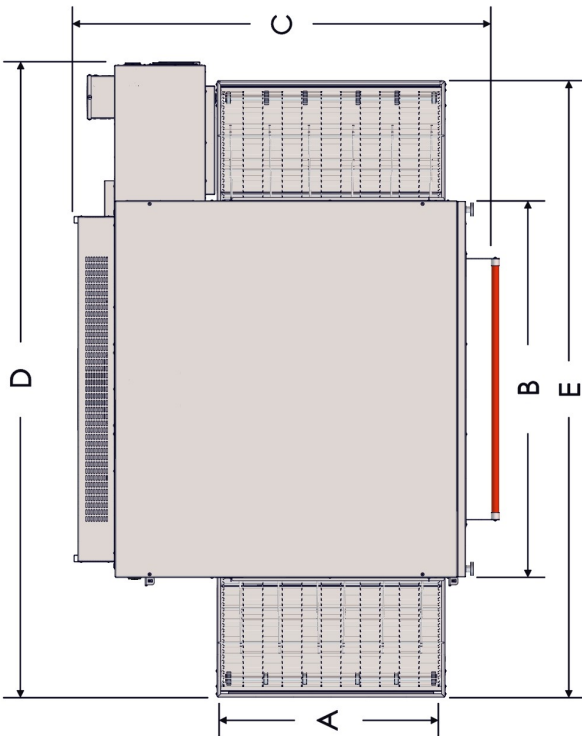
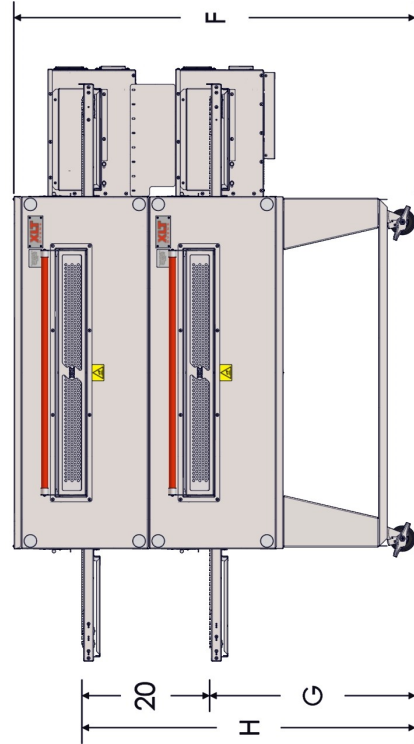
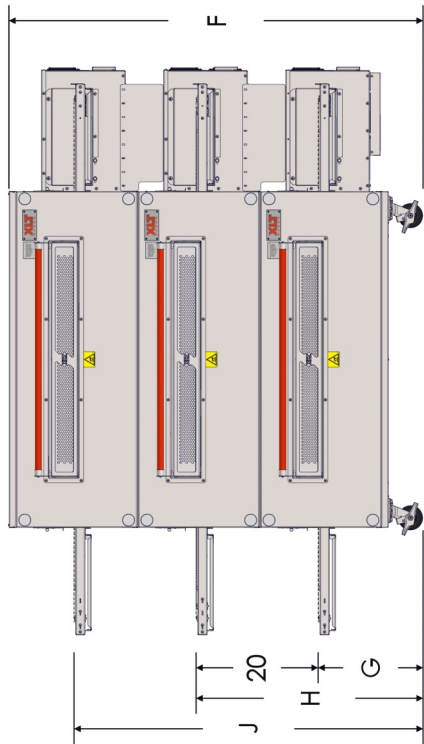
Domestic Wood Crate Dimensions								
Oven Model	Gas Oven				Electric Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)	X	Y	Z	Z (Oven)
1832	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	17 [432]	59 1/2 [1511]	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	56 [1422]
2440	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	17 [432]	65 1/2 [1664]	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]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

МЕТАЛ ШЕИНИ (Контейнери Само)



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.



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]	47 3/4 [1213]	37 [940]	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]	47 3/4 [1213]	37 [940]	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]	47 3/4 [1213]	37 [940]	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]	47 3/4 [1213]	37 [940]	N/A	N/A	884 [401]	1064 [483]
3855	38 [965]	55 [1397]	68 3/8 [1737]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	47 3/4 [1213]	37 [940]	N/A	N/A	981 [445]	1166 [529]

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]	67 3/4 [1721]	37 [940]	57 [1448]	N/A	1123 [509]	1397 [634]
2440	24 [610]	40 [1016]	54 3/8 [1381]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	67 3/4 [1721]	37 [940]	57 [1448]	N/A	1342 [609]	1650 [748]
3240	32 [813]	40 [1016]	62 3/8 [1584]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	67 3/4 [1721]	37 [940]	57 [1448]	N/A	1389 [630]	1709 [775]
3255	32 [813]	55 [1397]	62 3/8 [1584]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	67 3/4 [1721]	37 [940]	57 [1448]	N/A	1629 [739]	1989 [902]
3855	38 [965]	55 [1397]	68 3/8 [1737]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	67 3/4 [1721]	37 [940]	57 [1448]	N/A	1812 [822]	2182 [990]

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]
3855	38 [965]	55 [1397]	62 3/8 [1584]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	67 3/4 [1721]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	2602 [1180]	3157 [1432]

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

Electric Oven Electrical Requirements								
Per EACH Oven								
Oven Model	STANDARD			WORLD			ALL	
	Volts AC	Amps	Hertz	Volts AC	Amps	Hertz	Phase	KW
1832	208/240	45/39	60	380	31	50	3	16
2440		82/65			51			27
3240		90/80			55			32
3255								
3855								
4 Wire Service - L1, L2, L3 +1 Ground (per oven)				5 Wire Service - L1, L2, L3 N +2 Grounds (per oven)				

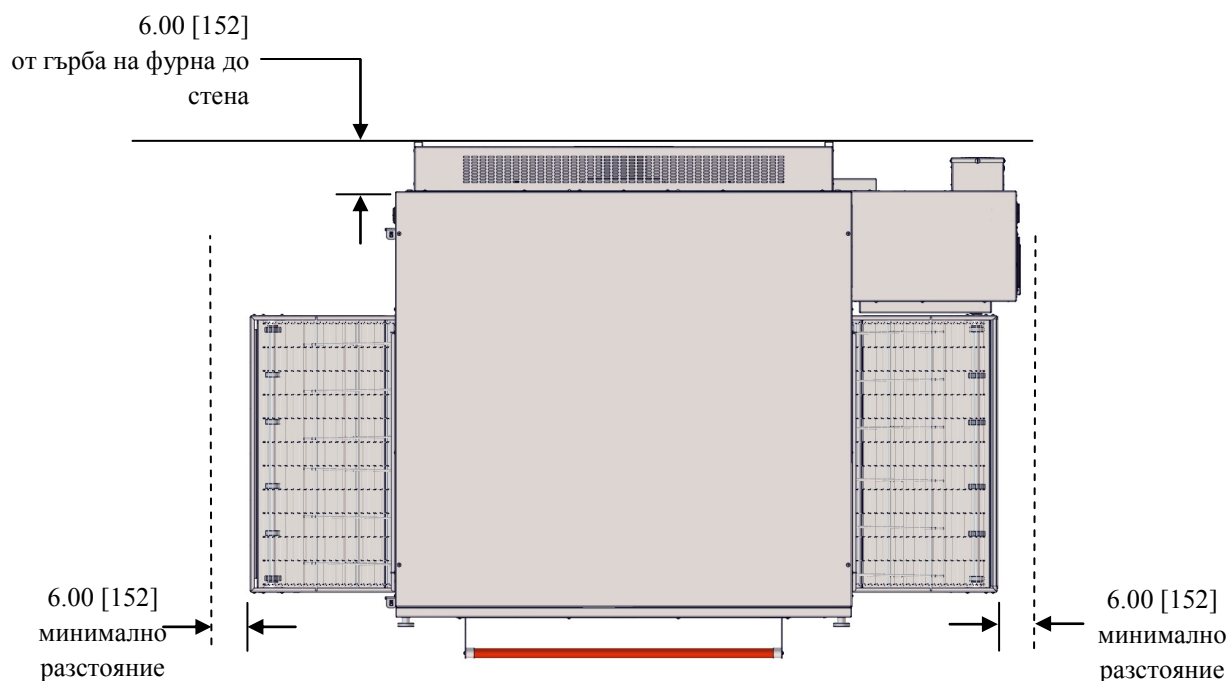
### ЗА ВСЕКИ ФУРНА:

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

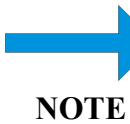
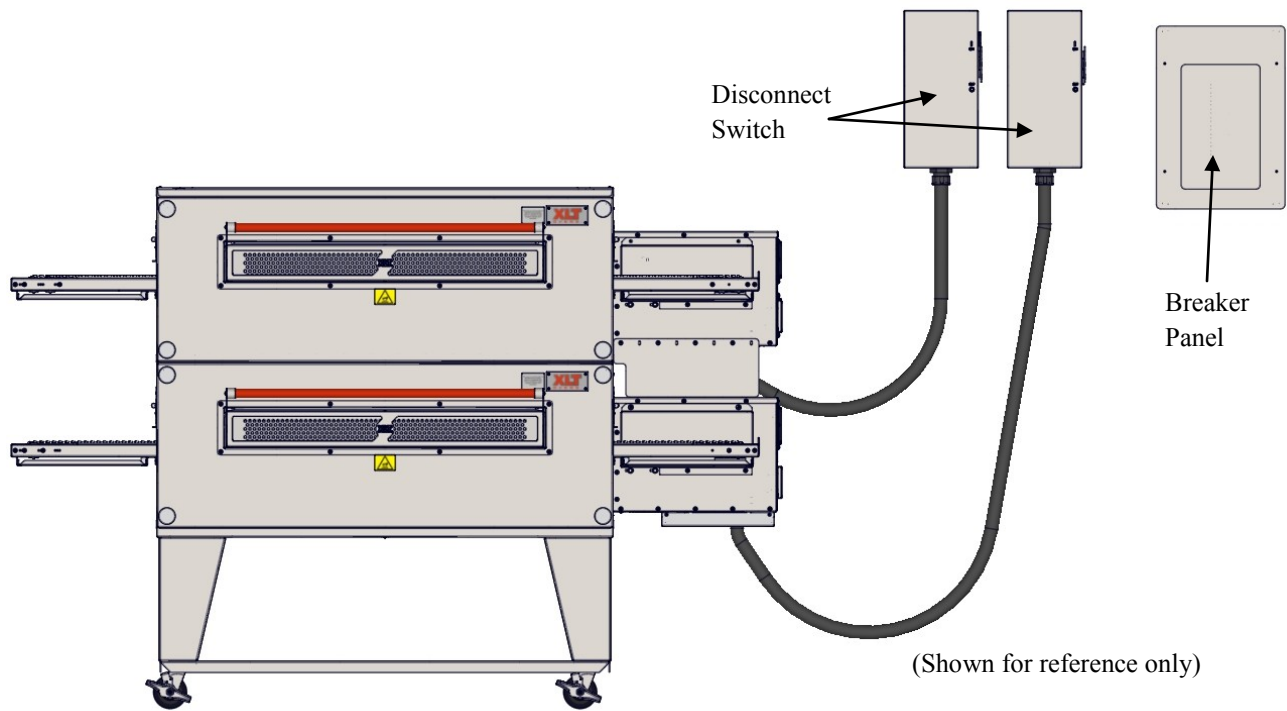




Тези пещи са подходящи за монтаж върху или горими или негорими етажа, и в непосредствена близост до или горими или негорими стени. Капака на двигателя е предназначена да осигури правилното клирънс на задната част на фурната. Минимални странични разрешения за достъп са 6 in. / 150 милиметра, измерена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

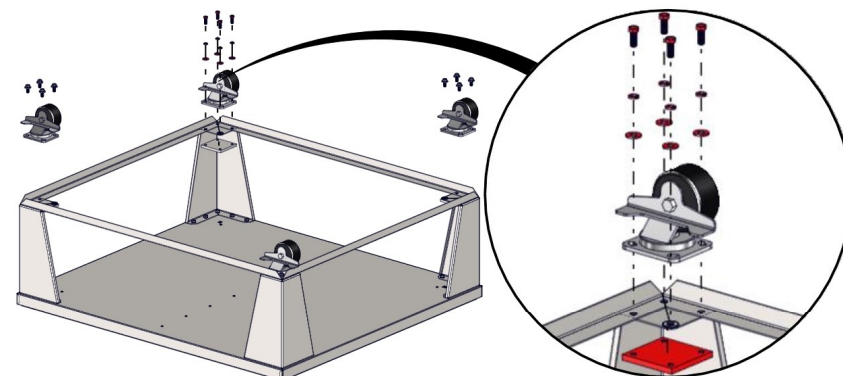
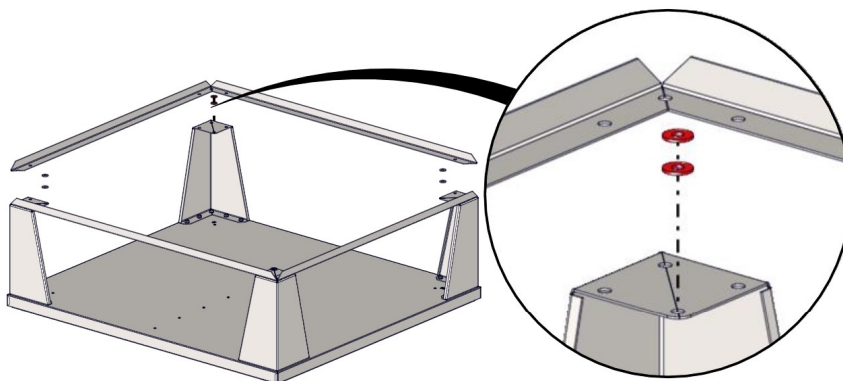
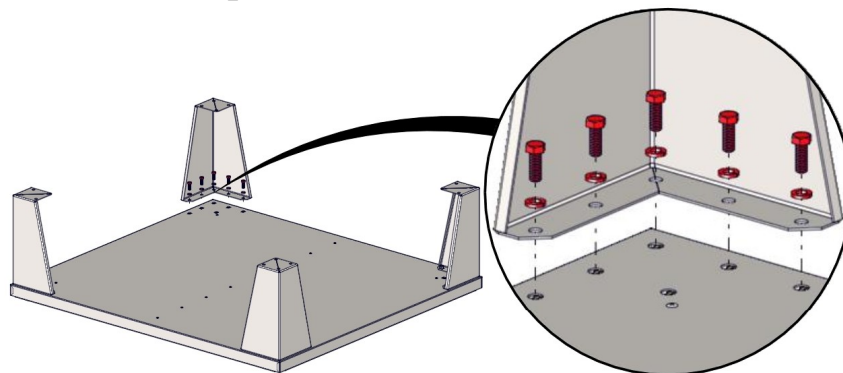


**➔** **Забележка** комунални услуги трябва да са лесно достъпни, когато фурните са в монтирано положение. Не инсталирайте комунални услуги зад пещите.

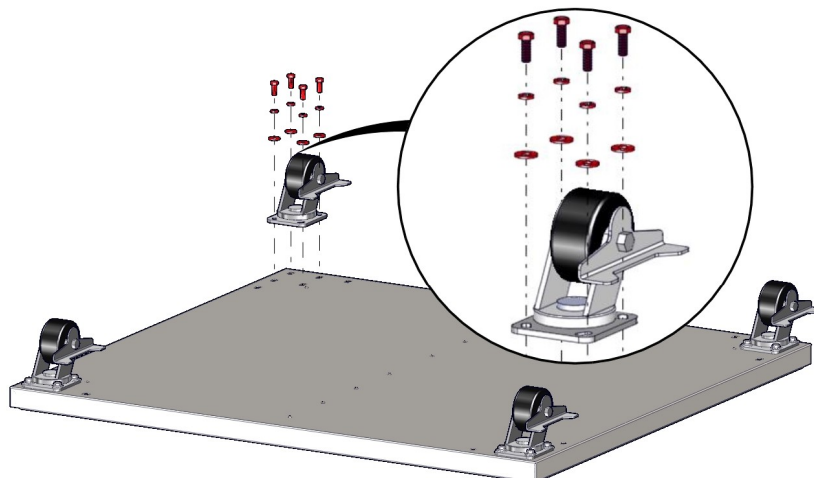


Всички инсталации трябва да съответстват на местното сграда и механични кодове. Необходимо е, че печите, се поставят под вентилация качулка да се осигури смукателна вентилация и адекватно предлагане на въздуха.

## база събрание - единична и двойна стека



## база монтаж - троен стак



## ВНИМАНИЕ &amp; ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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



## ОПАСНОСТ

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



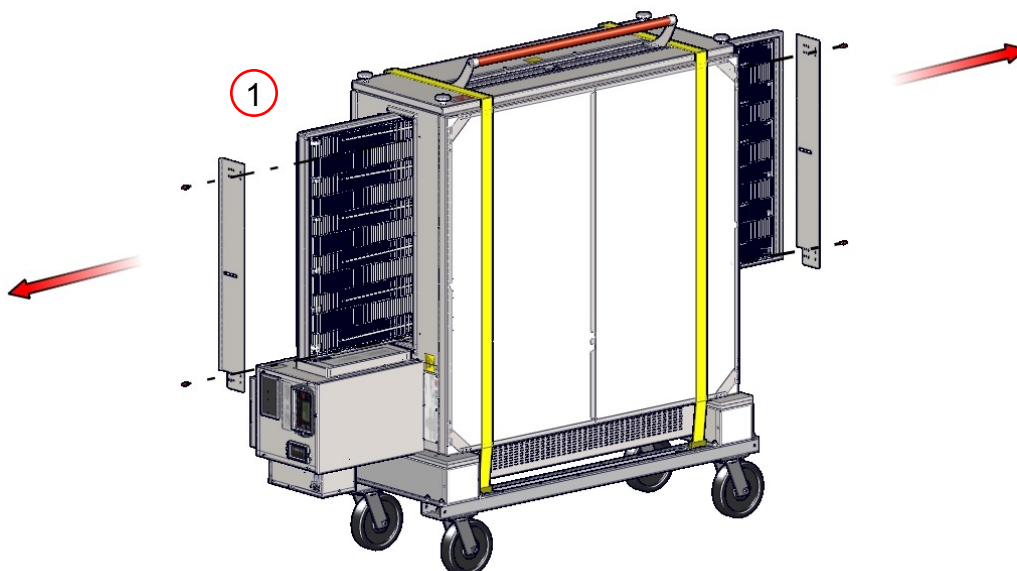
## ВНИМАНИЕ

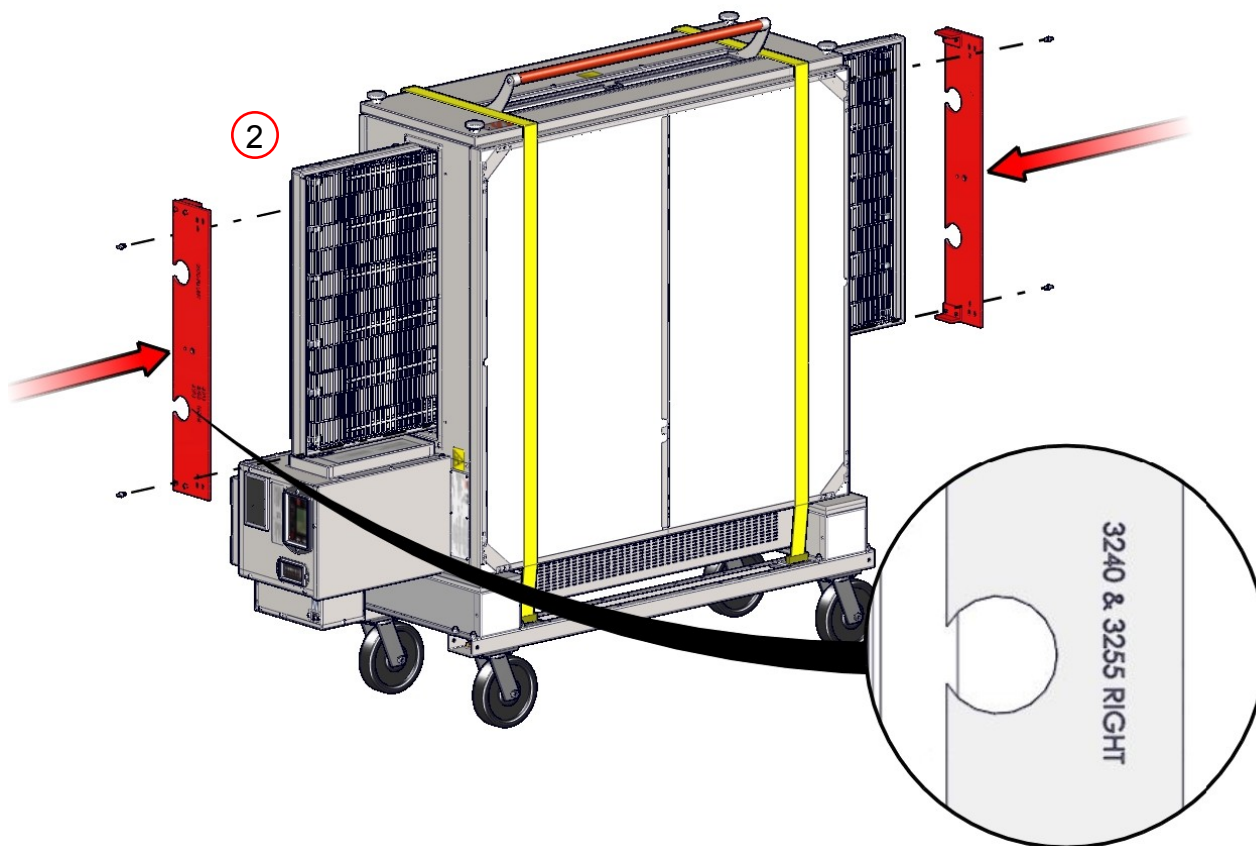
Бъдете внимателни, когато подвижен фурната на колата, особено когато става нагоре или надолу рампи и през неравности. Оставете ремъците / ивици, докато фурната е в близост до зоната за монтаж.



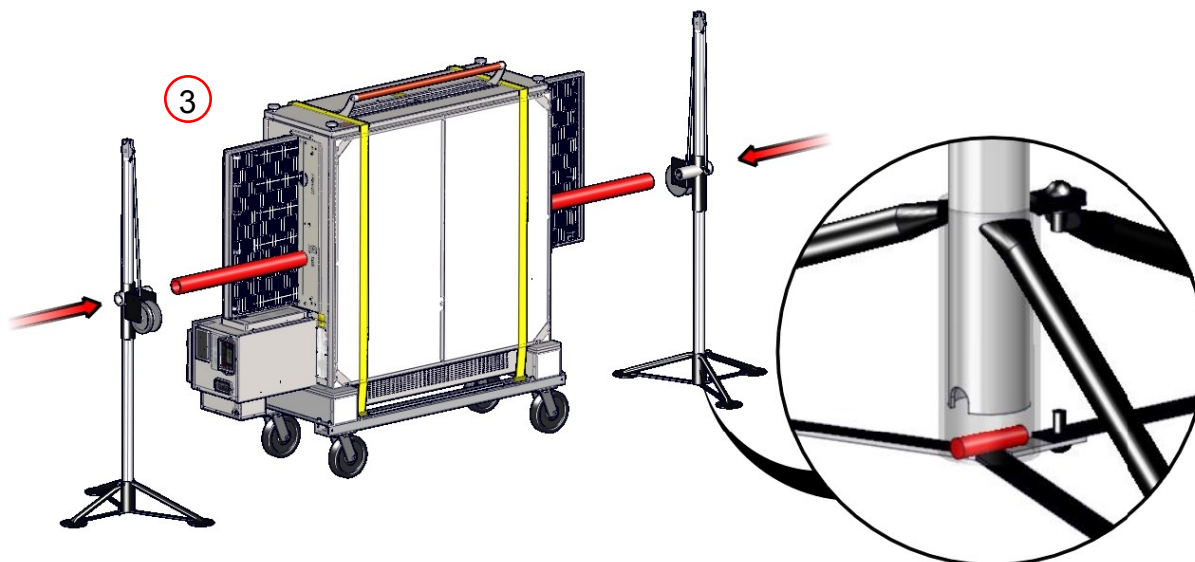
## ОПАСНОСТ

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





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





## ФУРНА СЪБРАНИЕ

### Натрупването на пещите



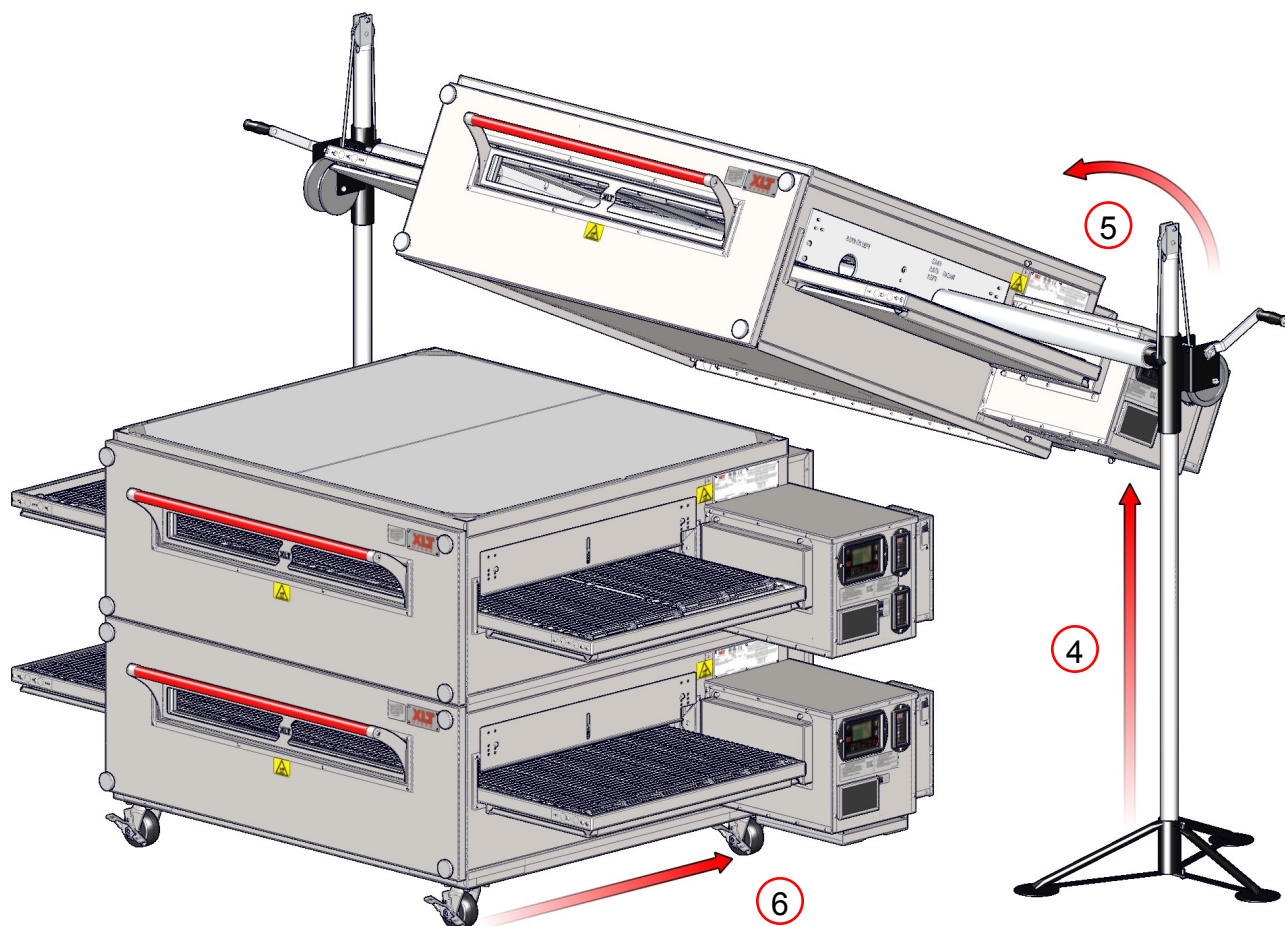
**ОПАСНОСТ**

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

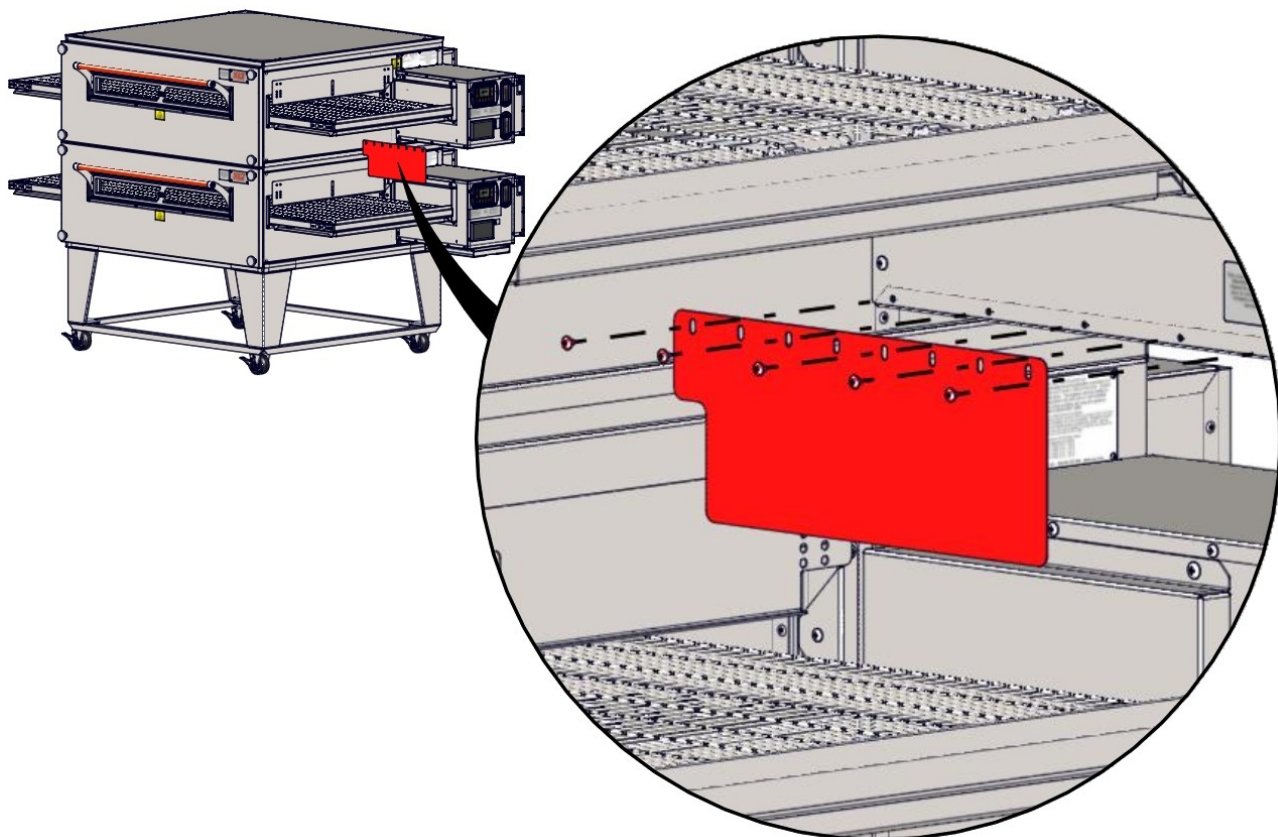
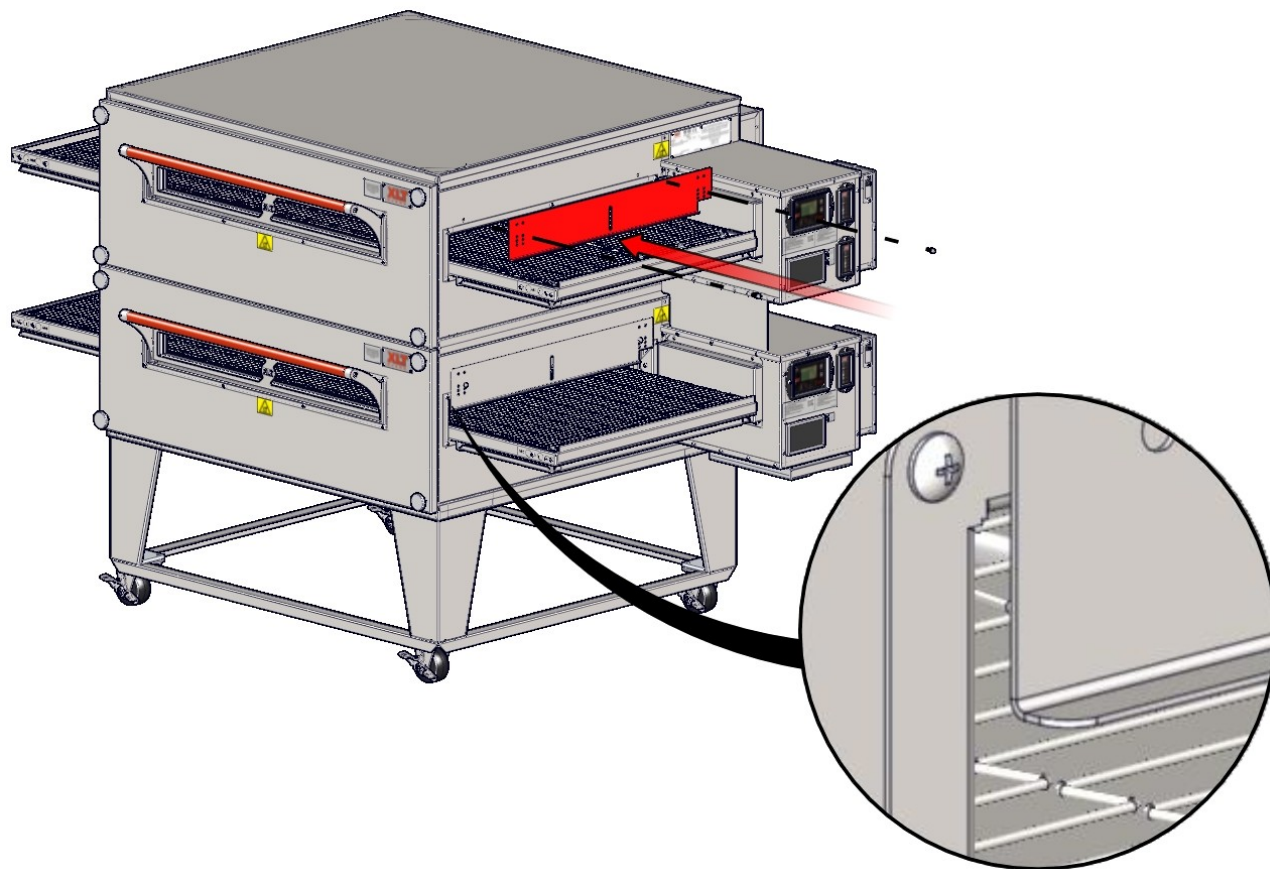


**ОПАСНОСТ**

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








## Физическо местоположение и разредка Изисквания

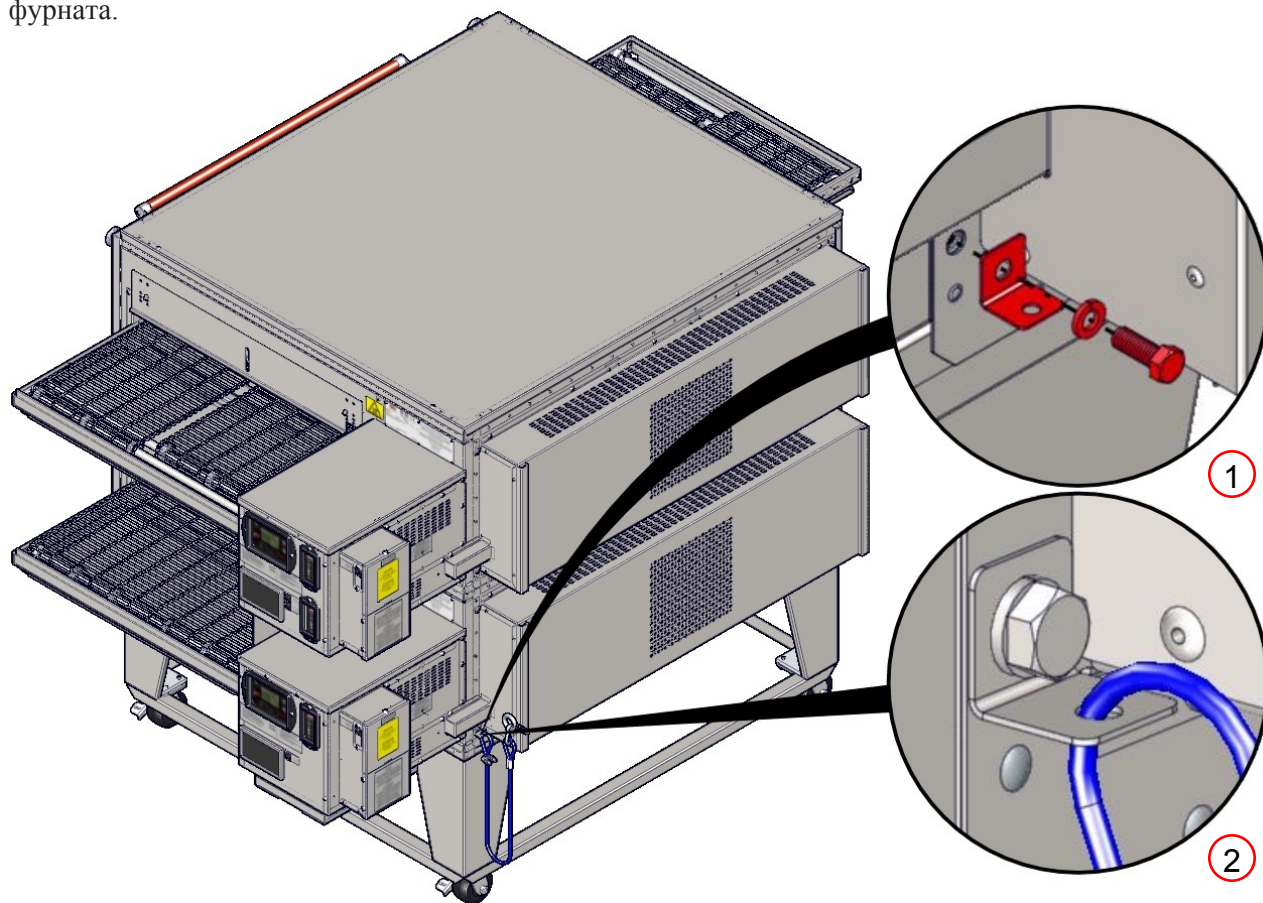
Тези пещи са подходящи за монтаж върху или горими или негорими етажа, и в непосредствена близост до или горими или негорими стени. Капака на двигателя е предназначена да осигури правилното клирънс на задната част на фурната. Минимални странични разрешенията за достъп са 6in. / 150 милиметра, измерена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

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

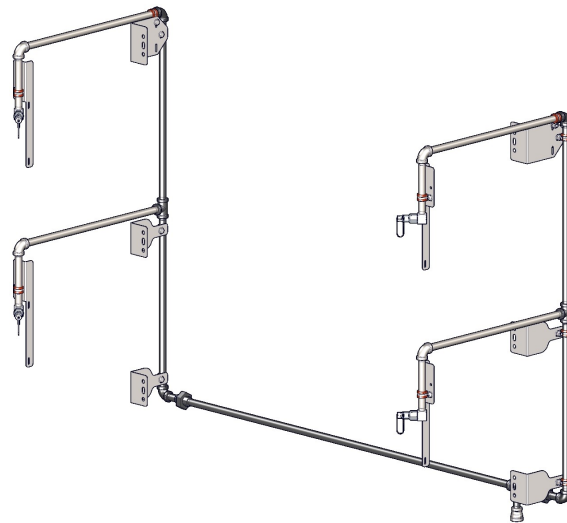
### съдържаност

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

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

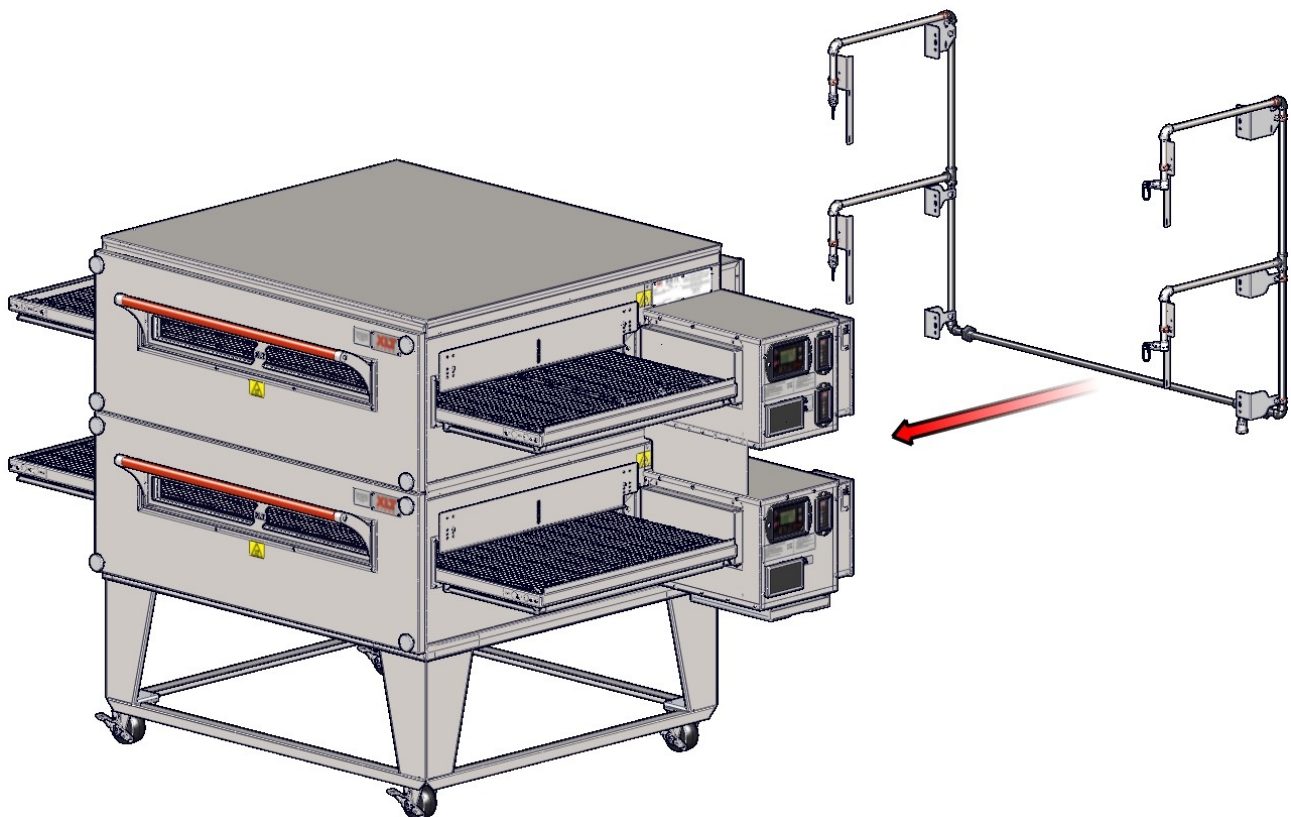


Изискването за системи за пожарогасене варират според местоположението и компетентността на органа като. Ако е необходимо да инсталирате пожарогасителна на вашата фурна, предварително монтиран комплект тръбопроводи е достъпно, който използва вече съществуващи дупки, за да се опрости инсталацията и бъдещи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

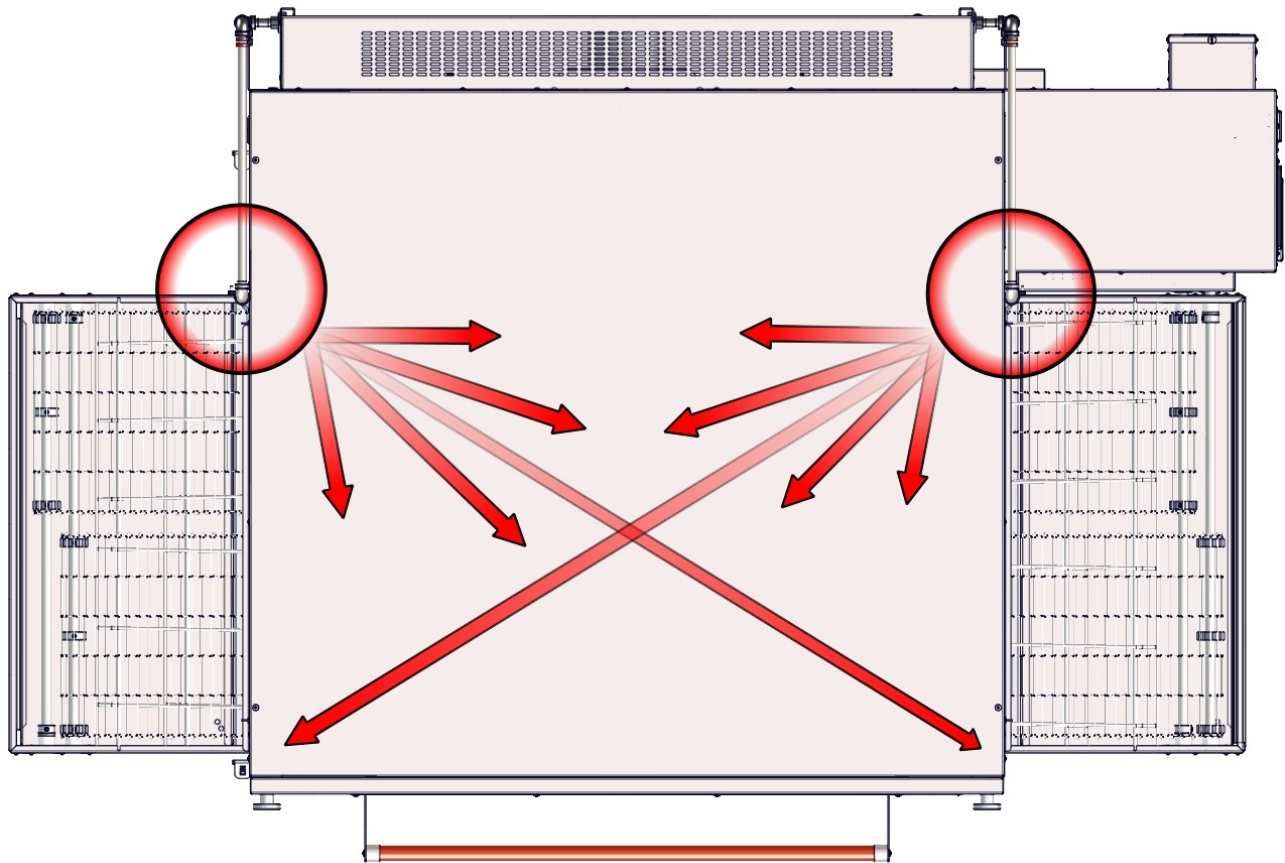
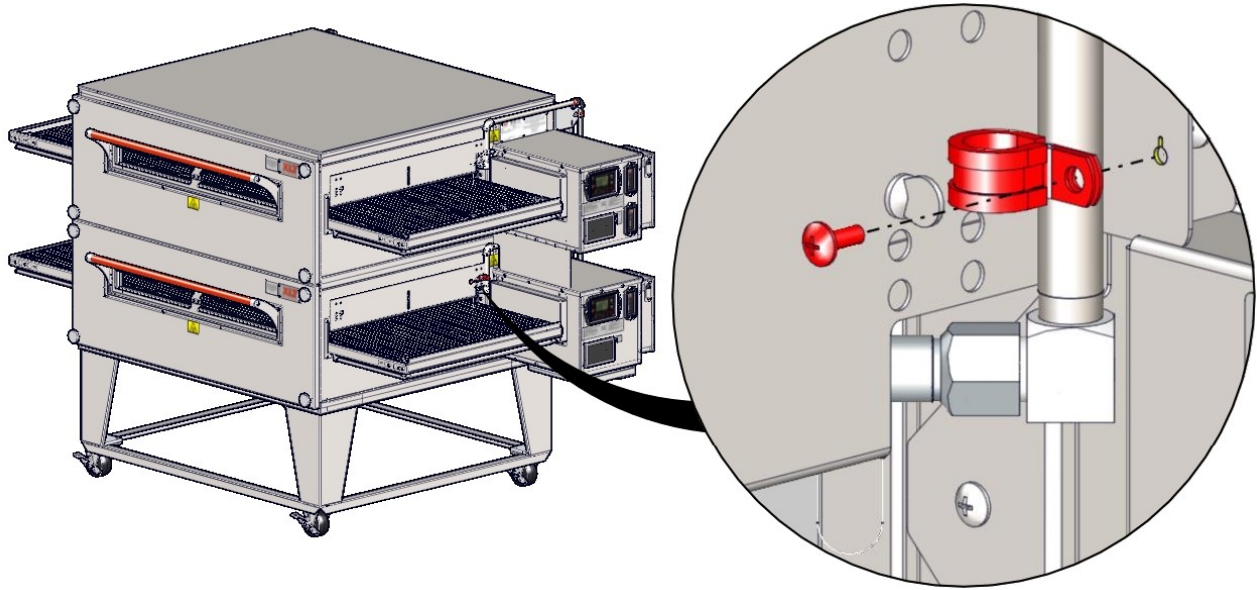


Този дизайн е тестван и одобрен за успешно се съобразят с кодове пожарогасителни. Тя използва само две (2) дюзи за пекат камера, и позволява троха тави, верижни охрана, както и всички други аксесоари, които да бъдат лесно отстранени. Комплектът не пречи на каквито и да било операции или поддръжка.

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







## вентиляционни Изисквания

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

## Насоки за вентилация

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

[Kitchen Ventilation Design Guide 1](#)

[Kitchen Ventilation Design Guide 2](#)

[Kitchen Ventilation Design Guide 3](#)

[Kitchen Ventilation Design Guide 4](#)

## Вентилация изпитване на ефективност

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

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

Капакът на вентилация трябва да улови всички дима от фурната.

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

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

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

### Стартиране на процедурата

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





**ВНИМАНИЕ**

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



Включи



Мощност на фурната На (Задържете за 1 сек)

Температура приспособяване



Натиснете TEMP Бутон за 3 сек. За да регулирате температурата използва или стрелка нагоре или надолу. Ако Двойна Вигнер Натиснете бутоната TEMP да се промени към Други Темп. Натиснете ENTER, за да се спаси.

Колан Време за приспособяване



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

Изключи



Мощност фурната (Задържете за 1 сек)

Conveyor Belt Times			Oven Operating Temperature Range		
Oven Models	MINIMUM	MAXIMUM	Oven Models	MINIMUM	MAXIMUM
1832	1:30	17:00	All	300° F	590° F
xx40-xx70	1:30	20:00		150° C	310° C



Прочетете и разберете стъпки първи. Екрани автоматично ще излезете, ако не активност се усети.

бакшиш

## Режим фабрика тек

За да въведете натиснете Factory Tech Mode и задръжте бутоните 2 стрелки за 10 секунди.

### версията на софтуера

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

MC & UI версията на софтуера. Натиснете надолу стрелка, за да преминете към следващия екран. Изображение само за справка - виж XLT За правилната версия

### Сериен номер

```
SERIAL NUMBER ENTRY
35000-H-01-2015/01
← →
```

ENTER бутон, за да направите промени. Използвайте наляво-надясно стрелка, за да преминете към следващата позиция характер. Използвайте Up стрели / надолу, за да се променят ценностите и натиснете ENTER за да приемете и предварително.

### Изминалото време

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

Изминало време "Общо Операция" и "От последното почистване на филтъра". Изминало общо време не може да се нулира. Натиснете ENTER, за да преминете.

### колан Дължина

```
BELT LENGTH
70
```

Има четири налични дължини на колана: 32, 40, и 55 с стандартния набор на 55. ENTER за да подчертае стойност, стрели нагоре / надолу, за да се приспособят. ENTER за да приемете и предварително.

### колан Ширина

#### BELT WIDTH

```
32
```

Има четири налични ширини колани, които съответстват с дължина избрана. По подразбиране е определен на 32. Ако дължина колан на 32 е избрана, тогава единственият вариант е ширина 18 колан. Ако 40 е избрана, след това можете да изберете 24 или 32. Ако един 55 е избрана, след това можете да изберете 32 или 38. ENTER за да подчертае стойност, стрели нагоре / надолу, за да се адаптира. ENTER за да приемете и предварително.

#### MAIN FAN TYPE

```
ON/OFF (STD)
```

### Основен вид фен

Подразбиране е On / Off тип. За да промените, натиснете въведете ключ. Използвайте стрелките нагоре / надолу, за да промените между STD и VFD. Натиснете ENTER за да приемете и предварително.

#### SPLIT BELT?

```
NO
```

### СПЛИТ колан

MC1 е за левия колан и MC2 е за дясната лента. Фабрична е NO. За да промените натиснете ENTER. Използвайте Up стрели / надолу, за да се промени, за да YES (още мига). Натиснете ENTER за да приемете и предварително.

#### DUAL BURNER?

```
YES
```

### двойна горелка

MC1 е за дясната ръка на горелката и MC2 е за лявата ръка горелка. Фабрична е NO. За да промените натиснете ENTER. Използвайте Up стрели / надолу, за да се промени, за да YES (още мига). Натиснете ENTER за да приемете и предварително. Ако MC2 не разполага с грешка скок ще покаже.

FUEL TYPE

GAS

## гориво

Газови или електрически. Подразбиране е на газ. За промяна натиснете ENTER. Използвайте стрелките нагоре / надолу и ENTER за да приемете и предварително.

REMOTE HOOD SWITCH  
INSTALLED?

NO

## Дистанционно превключвател Худ

Фабрична е NO . Ако има Remote Худ Switch инсталира , след това натиснете ENTER и никой не мига . Използвайте стрелките нагоре / надолу , за да се промени , за да YES . Натиснете ENTER за да приемете и предварително.

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

## Температурно отместване Регулирайте

Подразбиране е нула. Позволява технологии в областта да се направят корекции до +/- 20 градуса в температурата.

HIGH TEMP

590°F

## Висока температура

Може да бъде намалена само за 10 градусови стъпки от фабричните настройки по подразбиране на 590 градуса по Фаренхайт. Не по-малко от 500 градуса по Фаренхайт. За да промените натиснете ENTER и се използва за нагоре / надолу стрелка, за да се промени и натиснете ENTER за да приемете и предварително.

LOW TEMP

350°F

## Ниска Температура

Фурната може да се намали до 300 градуса по Фаренхайт по подразбиране е 350 градуса по Фаренхайт. Ако технологии в областта намалява температурата до 300 градуса по контрола ще го позволи и ще покаже "Valve Промяна Reqd" За да промените натиснете ENTER и използвайте стрелките нагоре / надолу, за да промените и натиснете ENTER за да приемете и предварително.

MAIN FAN [AMPS]

Press ENTER to see  
isolated amp load

## Главна фен

Само за уреди с На основния вентилатор / Off. VFD единици са 3 фаза, не мониторинг от този контрол. Този екран показва Amp натоварване на мотора.

BELT DIRECTION

L to R

## колан Посока

посока Belt е или отляво надясно или отдясно наляво. За да промените натиснете ENTER и се използва за нагоре / надолу стрелка, за да се промени. колан тел е индиректно и не физически е необходимо да се промени. Ако се раздели с помощта на бутон колан време, за да превключват между колани. Натиснете ENTER за да приемете и предварително.

MAIN FAN OFF DELAY

AUTO[225°F]

## Главна фен на разстояние закъснение

За да промените натиснете ENTER, за да маркирате AUTO. Използвайте Up стрели / надолу, за да се промени, за да (Timed 30:00) и натиснете ENTER за да приемете и излизане.

BEEPER BUTTON TEST

## тест на Аларма бутон

Натиснете ENTER, за да въведете настройка. Звуков сигнал с всяко натискане на един бутон. Натиснете ENTER, за да излезете.

### Режим Меню (по избор)



#### Меню операция

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

#### Промяна на менюто за настройка

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

### Допълнителни опции за потребителя

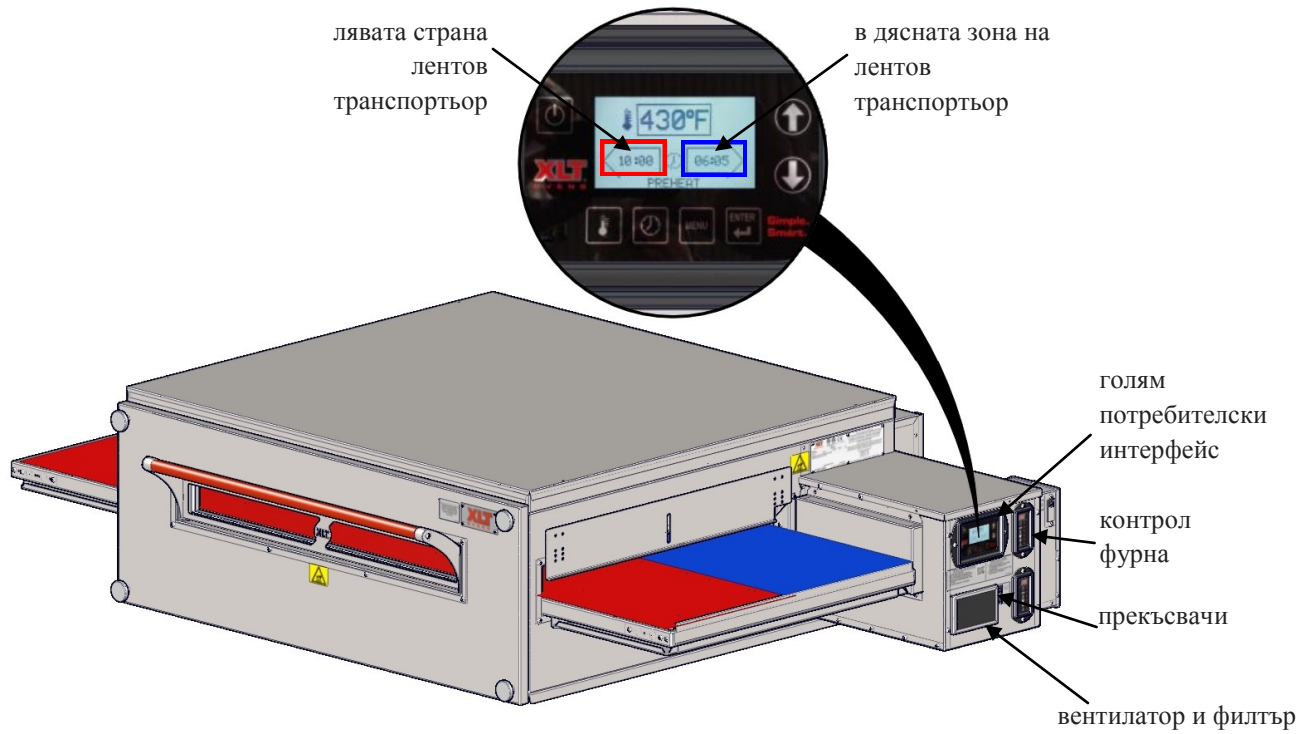
#### заклучване на настройките

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

#### Фаренхайт За по Целзий

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

Контроли Сплит транспортъра Час



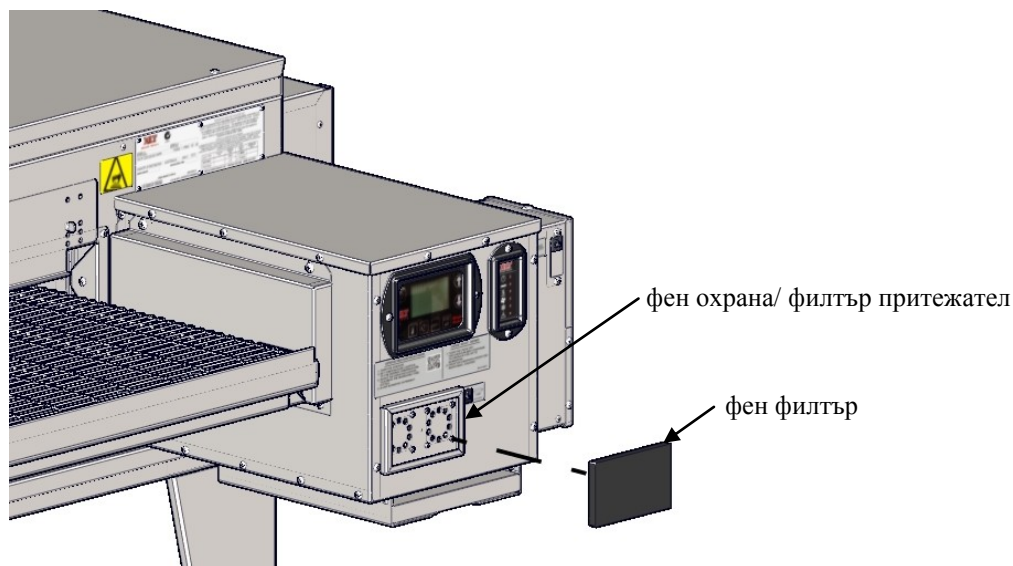


Вашият XLT пещ е изработена от неръждаема стомана. Повечето почистващи препарати търговски могат да бъдат използвани безопасно за всички повърхности от неръждаема стомана. Проверете ограничения за кандидатстване на етикета на продукта преди употреба. Спазвайте препоръчани предпазни и защитни мерки, както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

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

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

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



### Охлаждане Филтър поддръжка

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



**ОПАСНОСТ**

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



**ВНИМАНИЕ**

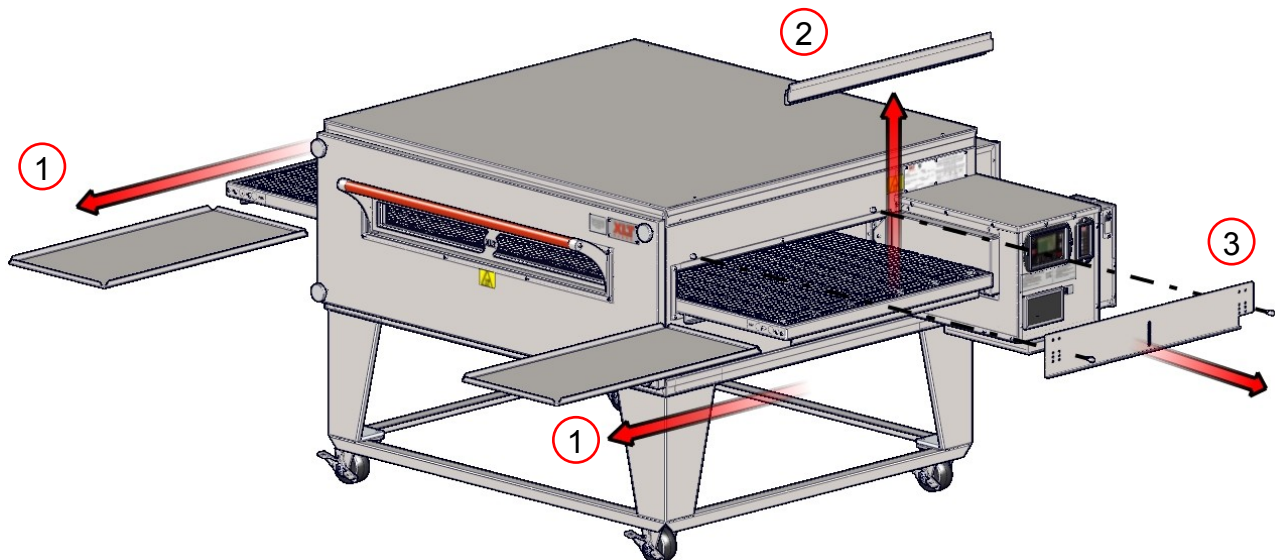
Ако фурната е да бъде отстранен от своя инсталиран място за почистване или обслужване, следната процедура трябва да се следва:

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



**БАКШИШ**

Прочетете и разберете следващите 11 стъпки първо. Те илюстрират как да се премахне компоненти от печта за почистване .







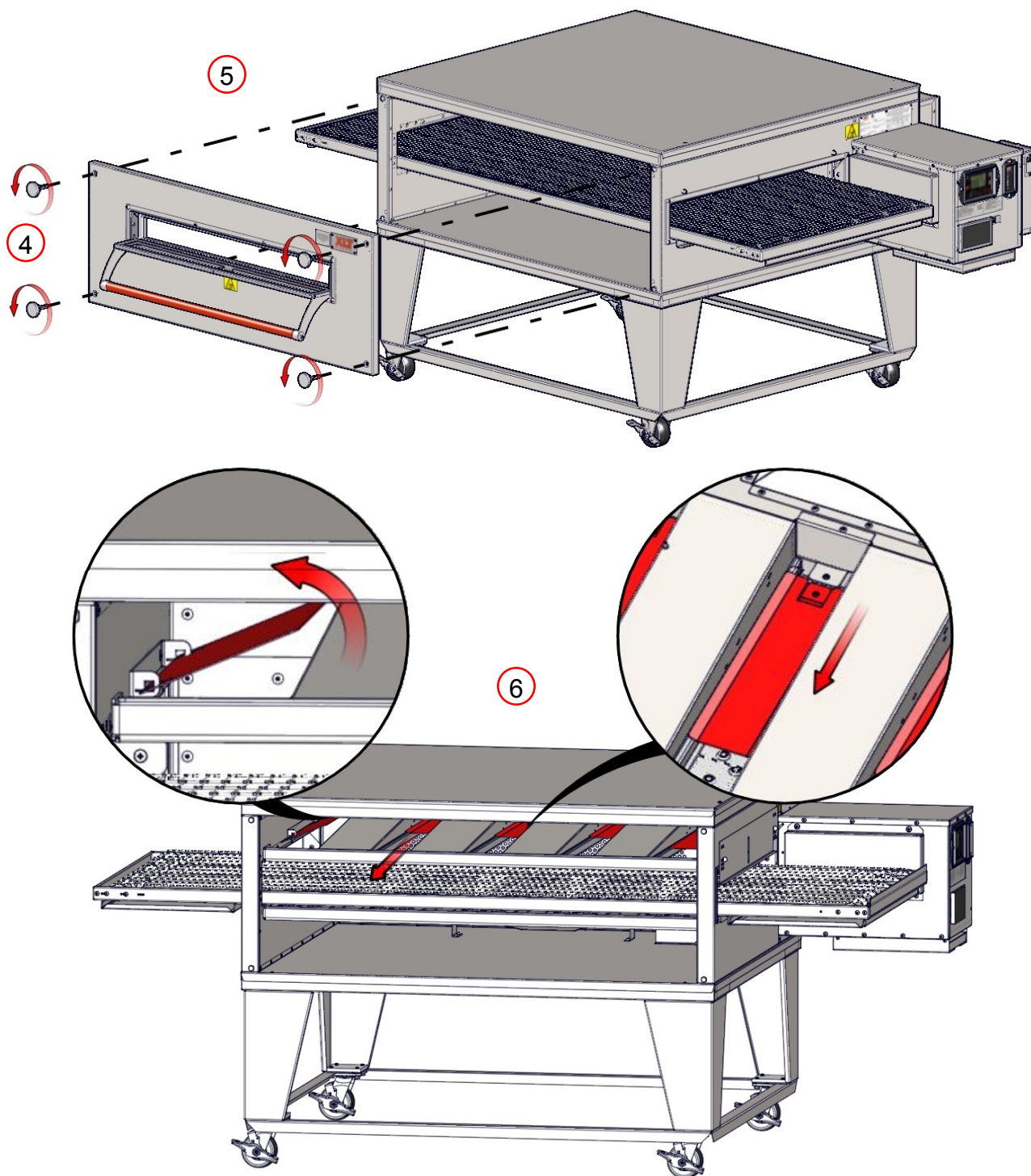
Отваряне на Sandwich вратата ще осигури място за захващане за премахване на предния панел.

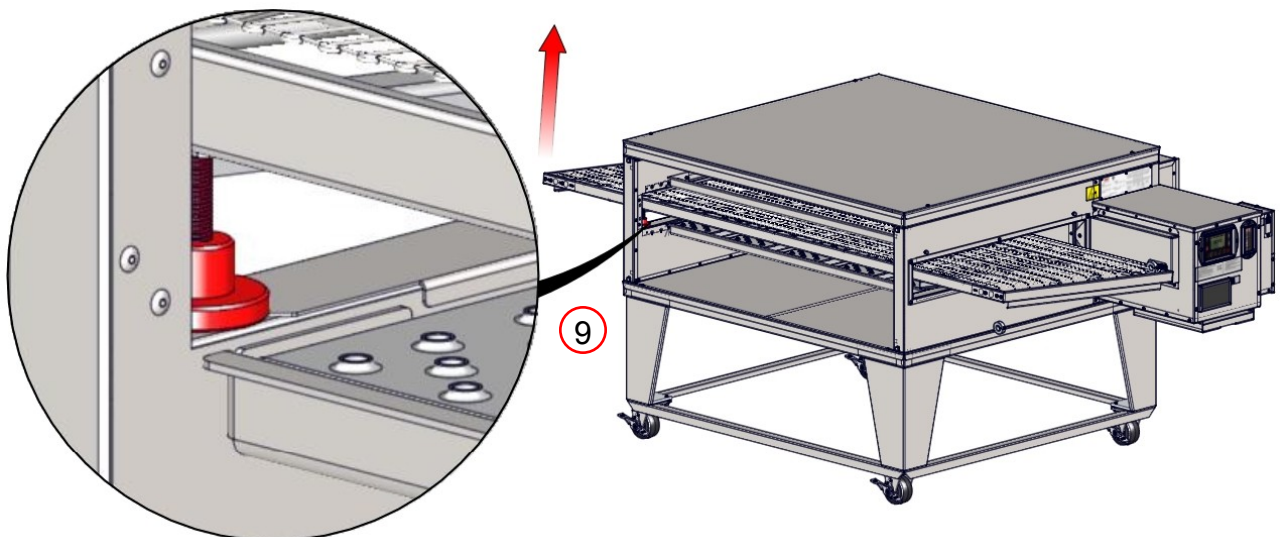
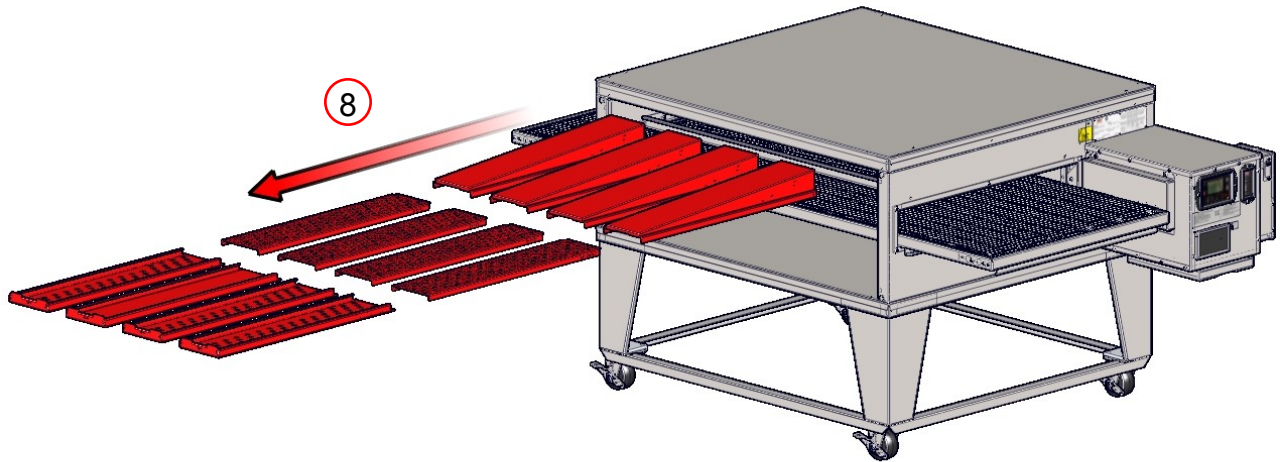
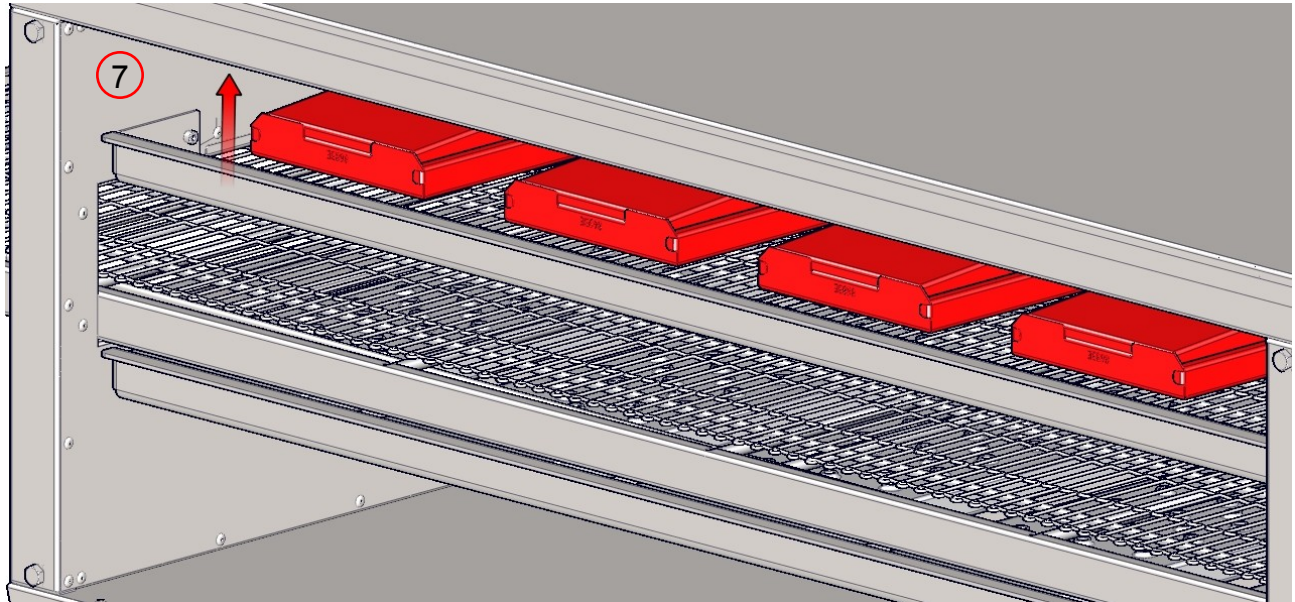
**бакшиш**



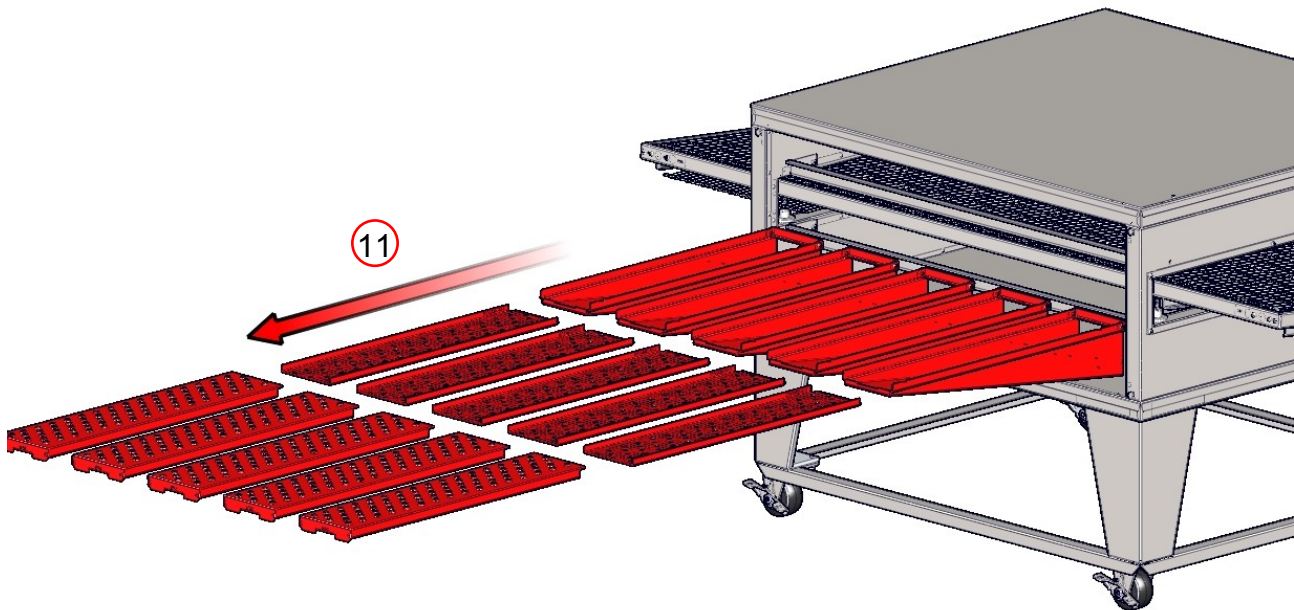
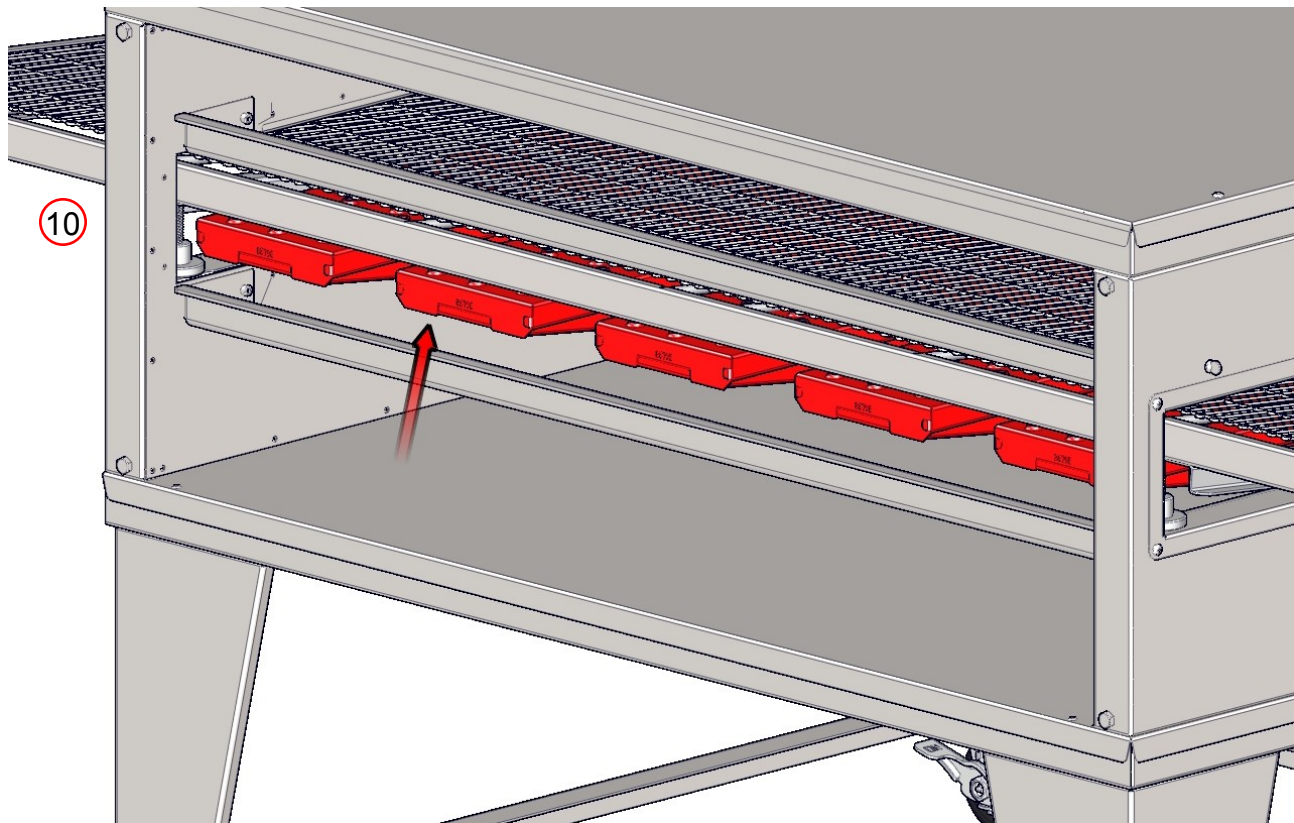
**ВНИМАНИЕ**

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









**ВНИМАНИЕ**

Не пръскайте течни почистващи препарати в процепите и дупките в следните места:

- Задна част на таблото за управление
- Под контрол кутия
- Главна мотора капак

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

Oven Maintenance Schedule					
		Daily	Weekly	Monthly	Semi-Annual
<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>					
	Conveyor Drive Roller Chain				<input type="checkbox"/>
<b>Replace</b>					
	Fan Filters				<input type="checkbox"/>

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

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

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



**ОПАСНОСТ**

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

### Правилната готвене

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

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

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

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

**Механична Функция**

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

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

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



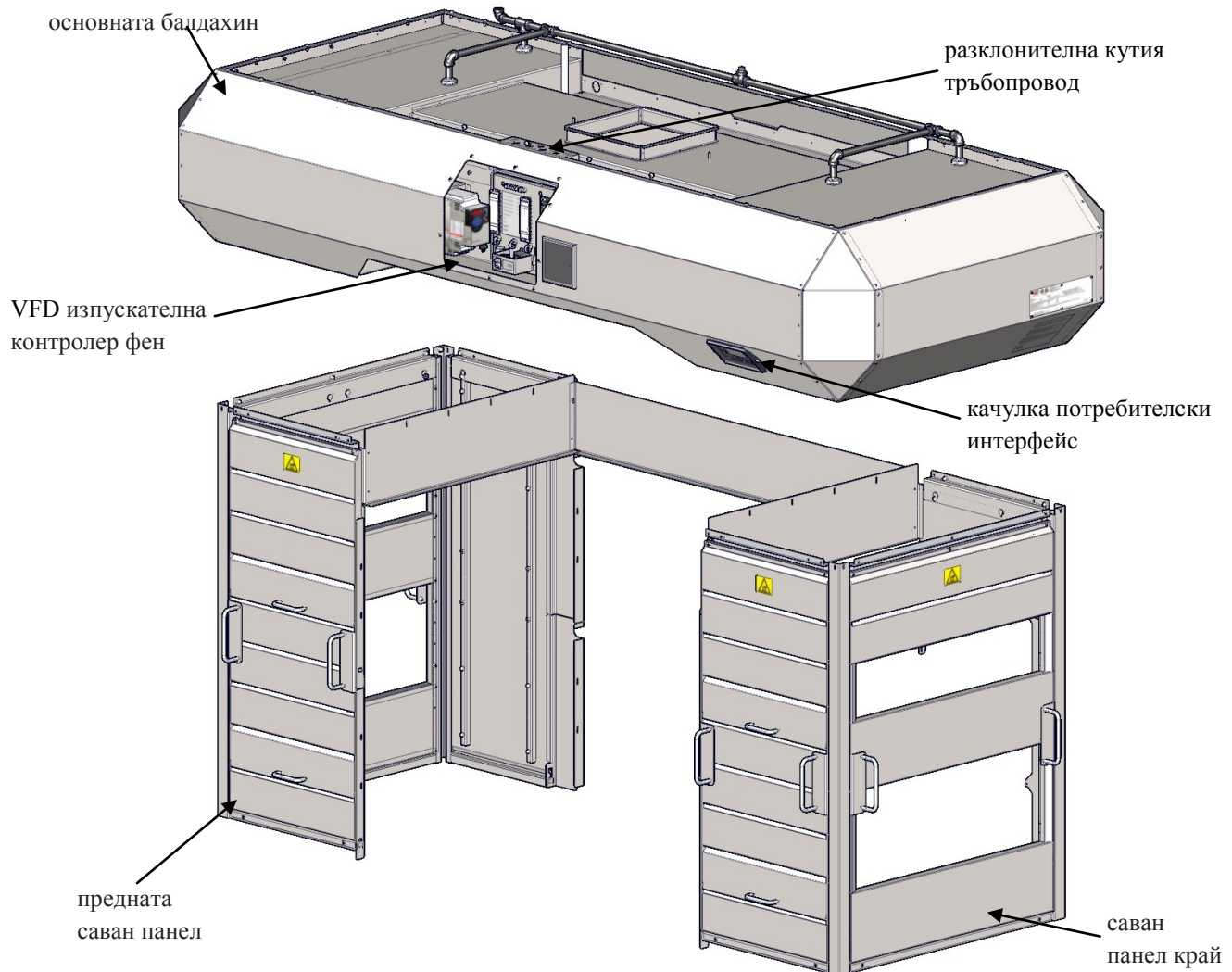
**ОПАСНОСТ**

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

## Отговорност на Купувача

Това е отговорност на купувача:

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



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

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

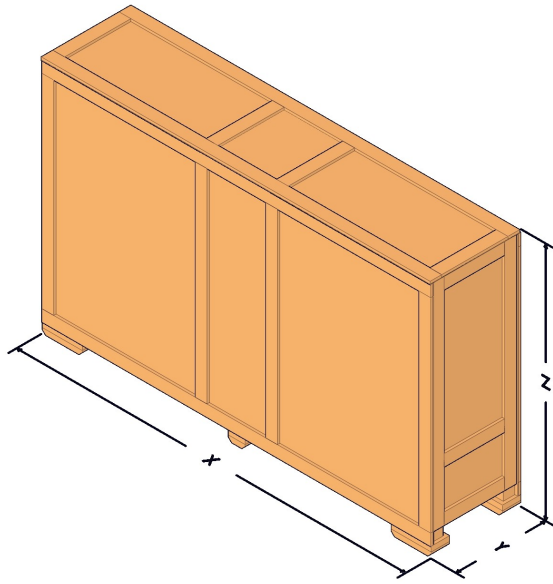
The VFD преобразува мощност до променлива честота изходна мощност трифазен за контрол на скоростта на вентилатора на отработените газове. Всички електрически компании за качулка и изпускателната вентилатор свързват чрез електрически прозорец, разположен в предната част на главния балдахин. Бутоните на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

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

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

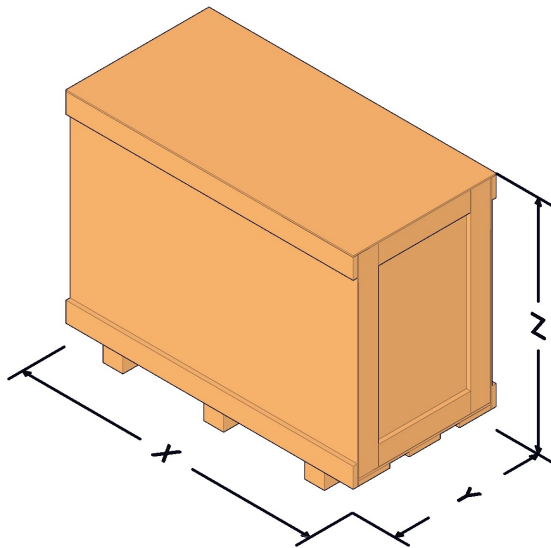
Тази страница е умишлено оставено празно .

КАЧУЛКА МАИРА



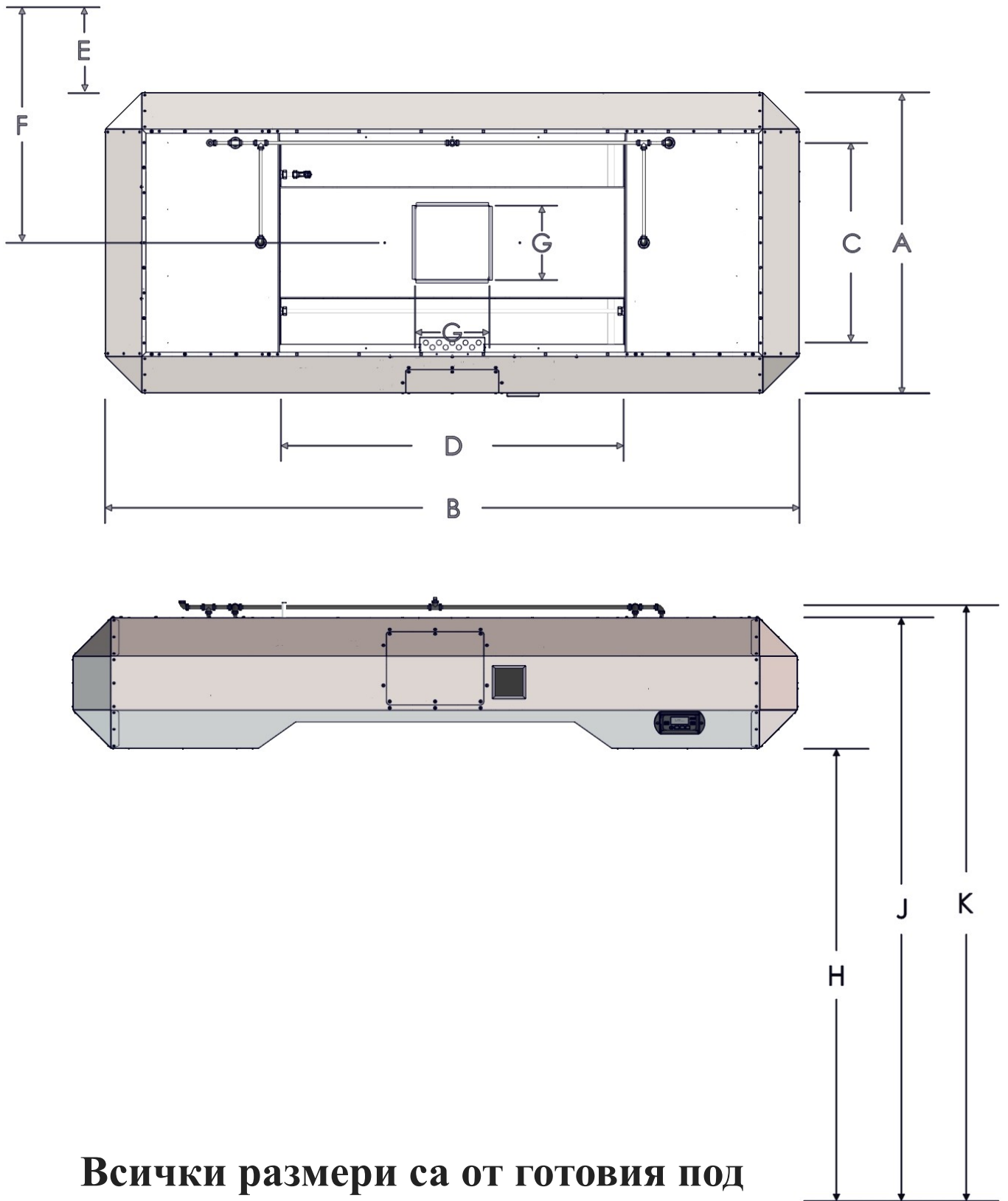
Hood Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z
xx32	94 1/4 [2394]	27 [686]	58 3/8 [1483]
xx40	102 1/4 [2597]	27 [686]	64 3/8 [1635]
xx55	117 1/4 [2978]	27 [686]	72 3/8 [1838]
xx70	132 1/4 [3359]	27 [686]	72 3/8 [1838]

ПОКРОВ МАИРА



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.



**Всички размери са от готовия под**

Oven Model	Hood Dimensions										Hood Weights			Crated Weight (2 Crates)			
	A	B	C	D	E*	F*	G	H	J	K	Single	Double	Triple	Hood	Single	Double	Triple
1832	34 3/8 [873]	88 5/8 [2251]	18 [457]	32 [813]	13 1/2 [343]	30 5/8 [778]	12 [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 [277]	373 [154]	304 [127]	333 [146]
3255	48 3/8 [1229]	111 5/8 [2835]	32 [813]	55 [1397]		37 5/8 [956]					735 [333]	680 [308]	700 [318]	724 [300]	385 [169]	310 [138]	333 [151]
3855	54 3/8 [1381]	111 5/8 [2835]	38 [965]	55 [1397]		40 5/8 [1032]					795 [361]	730 [331]	745 [338]	764 [328]	408 [175]	310 [141]	339 [151]

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



Всички размери са в инча [мм], ± 1/4 [6], освен ако не е отбелязано друго.  
Всички тегла в лири [кг], освен ако не е отбелязано друго.

**NOTE**

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



## 48 ПРЕПОРЪЧИТЕЛНО поток на отработилите газове ЦЕНИ

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



### NOTE

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

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

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

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

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


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


Airflow за всяка доставка и изпускателна решетка.

Въздушните потоци на отработените качулки в сравнение с проектиране спецификации.

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

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]	

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

 **NOTE** Повечето строителни норми изискват 500 фута за скорост минута. Изпускателна тръба е 1 ft<sup>2</sup>. Консултирайте се с вашия местен сграда официално за изисквания.

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

## Входове в електрическа

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



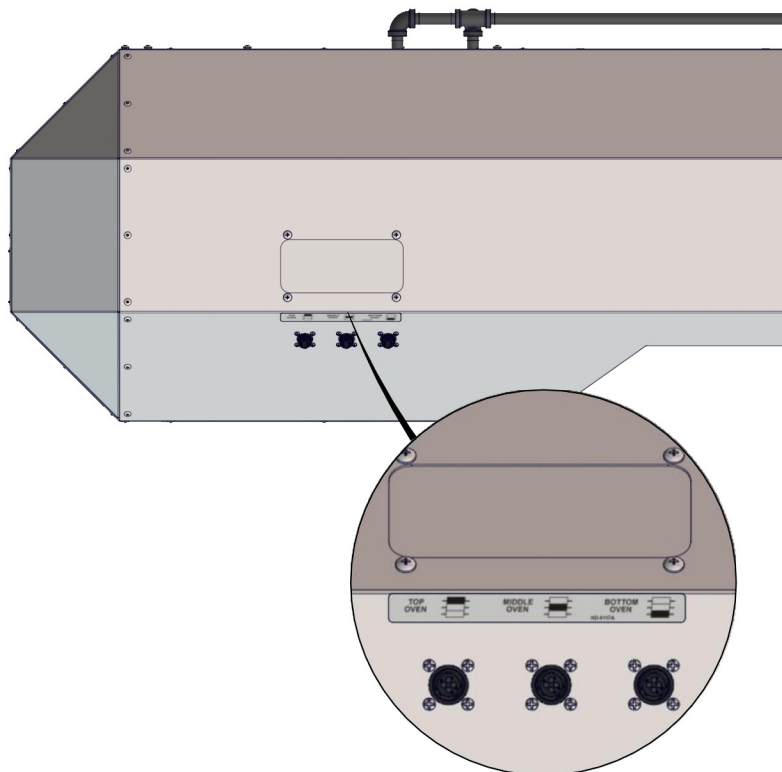
CAUTION

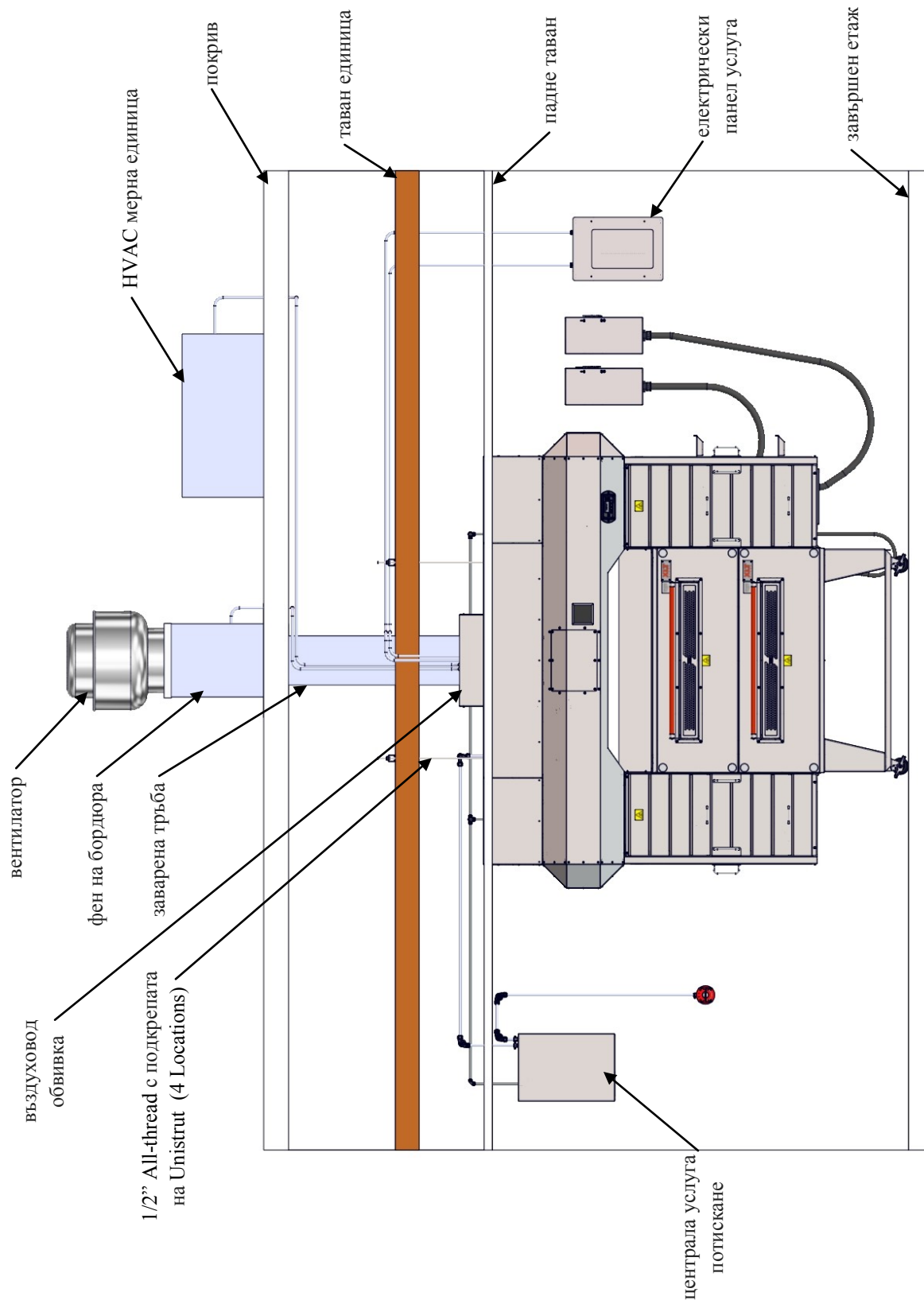
Не свързвайте към 3 фаза мощност. 1 Само фаза.

## Изходи от електрически

Системата AVI Худ предвижда:

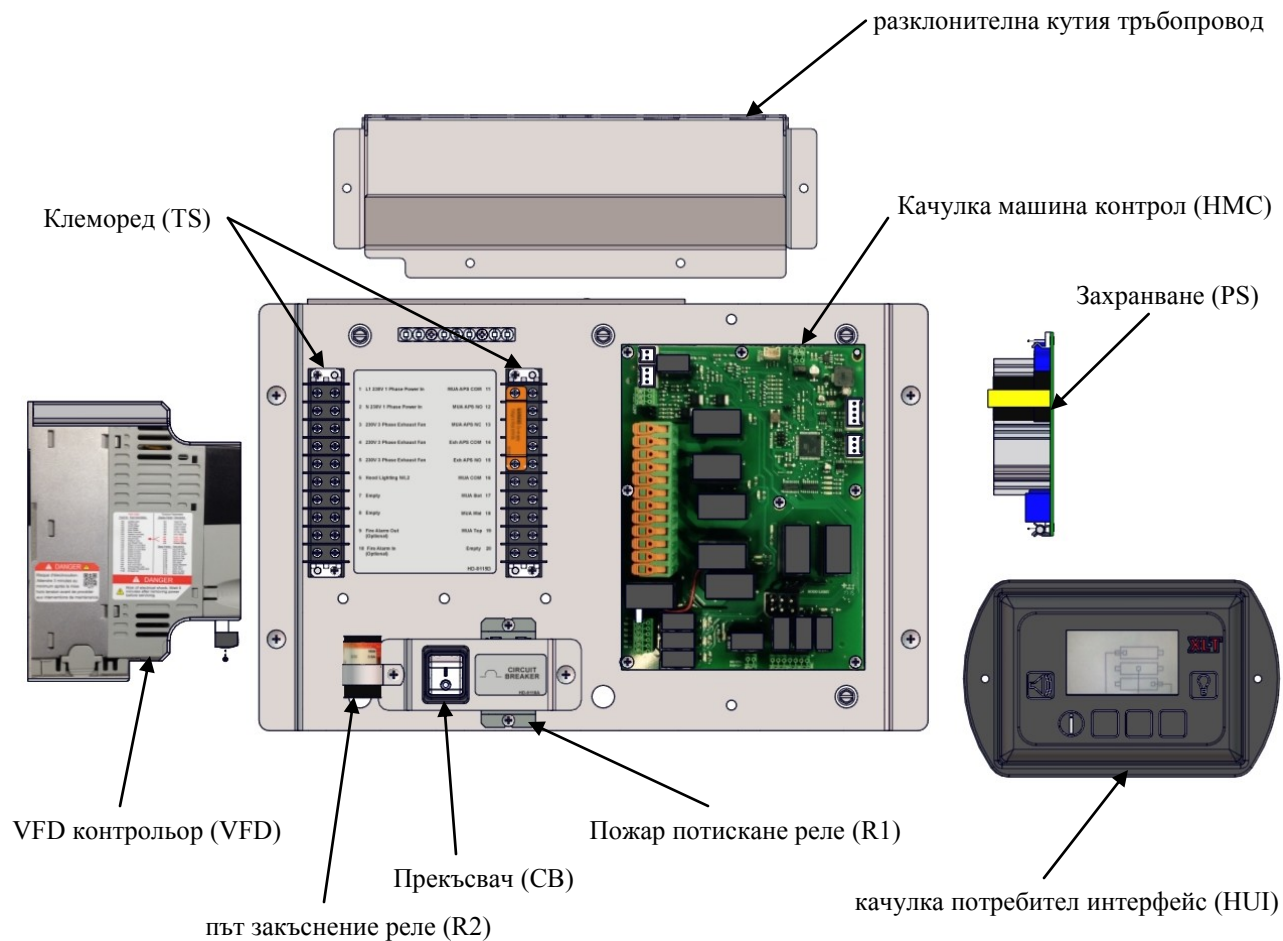
- До (3) превключващи изхода за HVAC амортисьор и / или специален отдел.
- Един (1) 230 VAC, 10 Amp, променлива честота, трифазна мощност за вентилатор на смукателна вентилация.
- Преместването кабел физически ще се свърже в пещ.

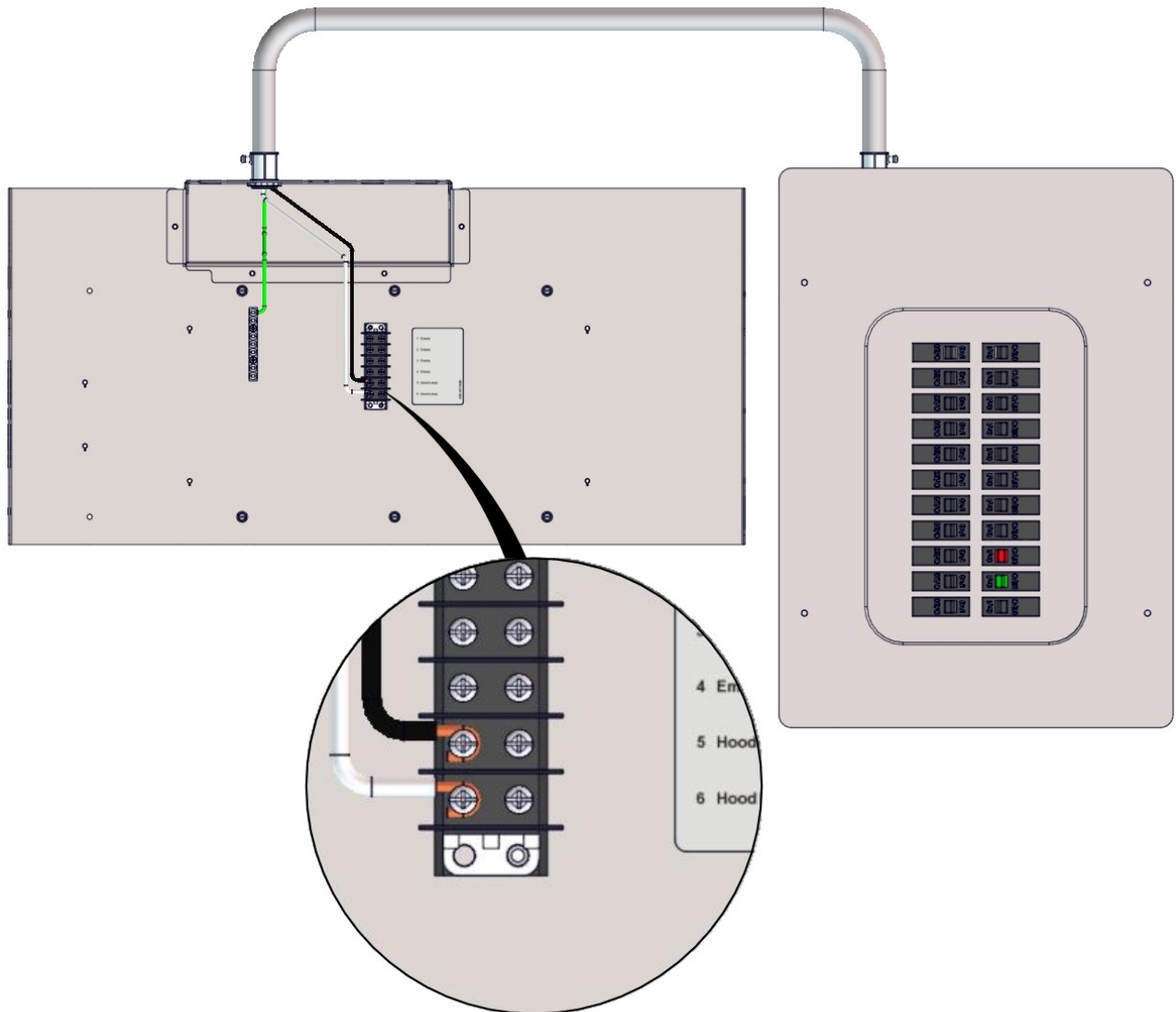




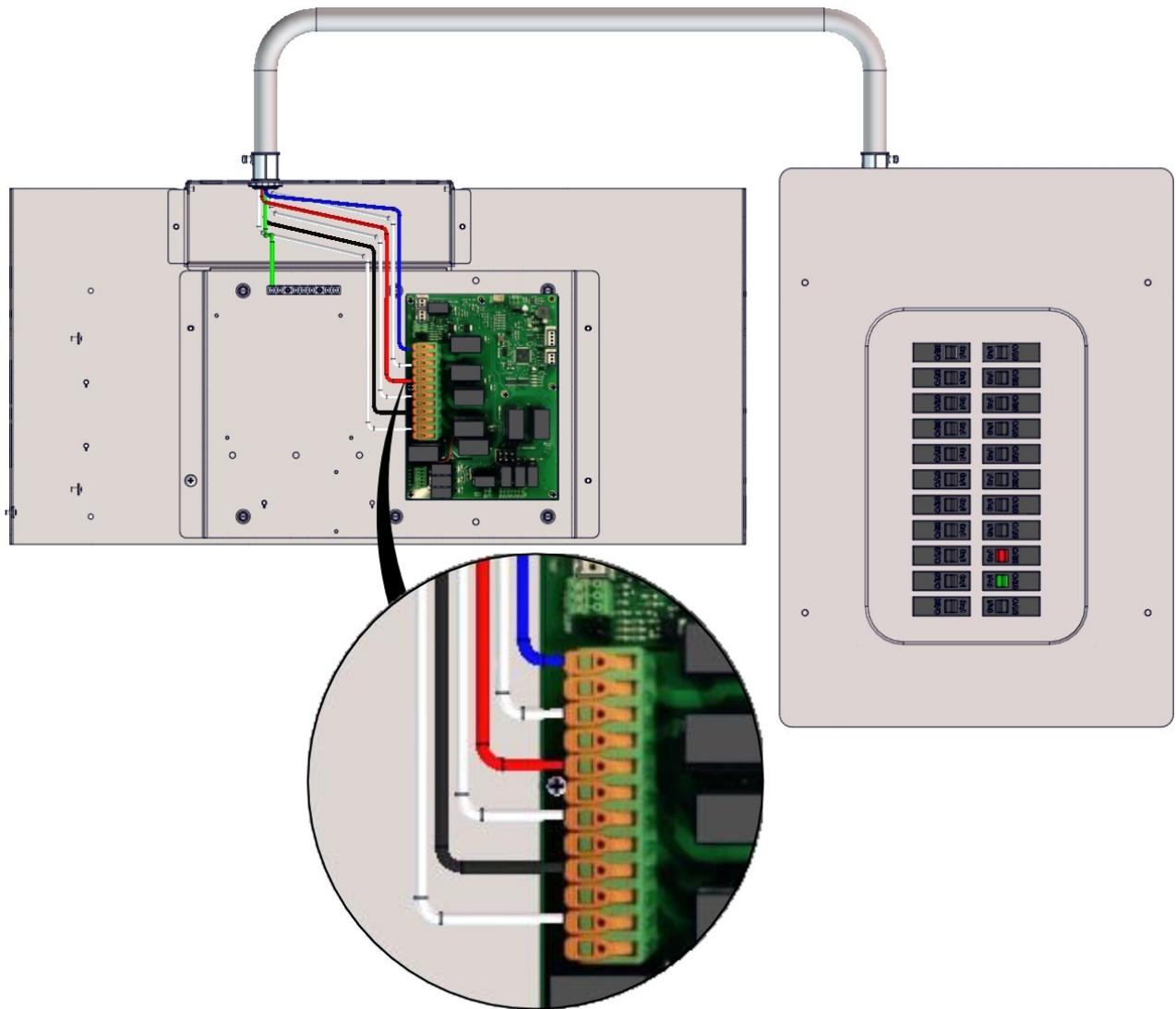
Всички членове, оборудване структурна електрическо и пожарогасене, показана само за справка.

## Худ Електрически връзки контрол кутия VFD - стандарт (120V / 60Hz)

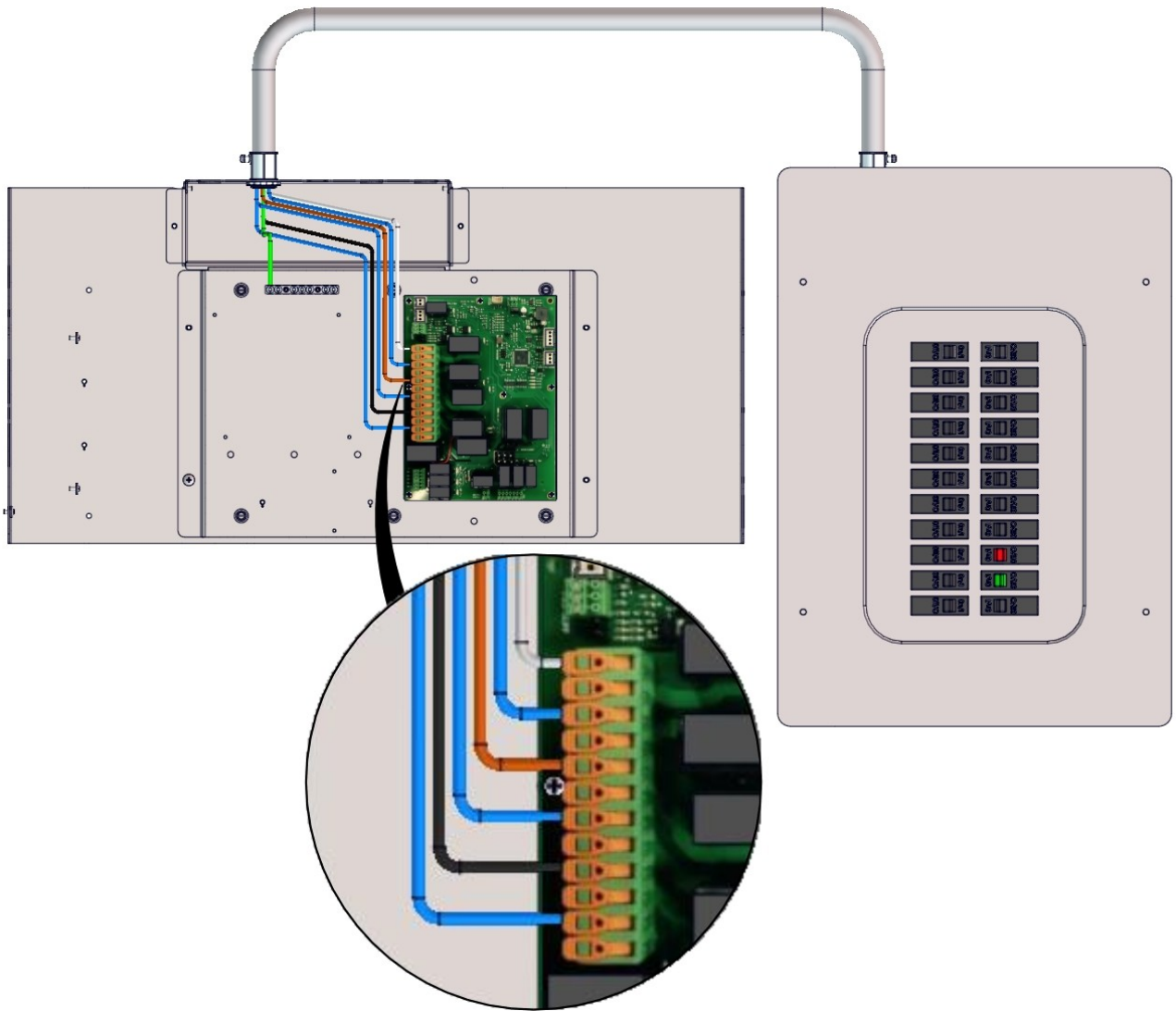


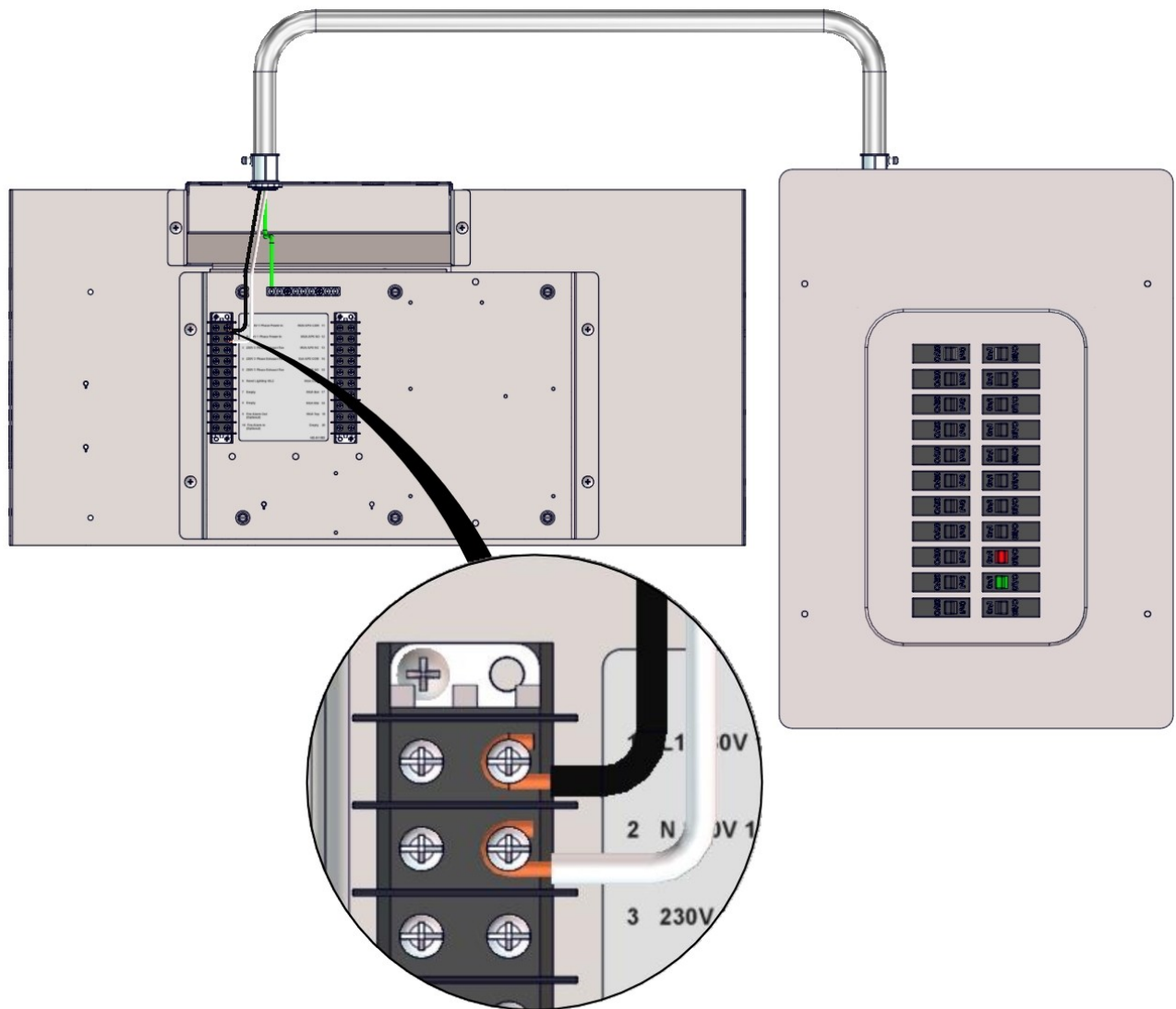




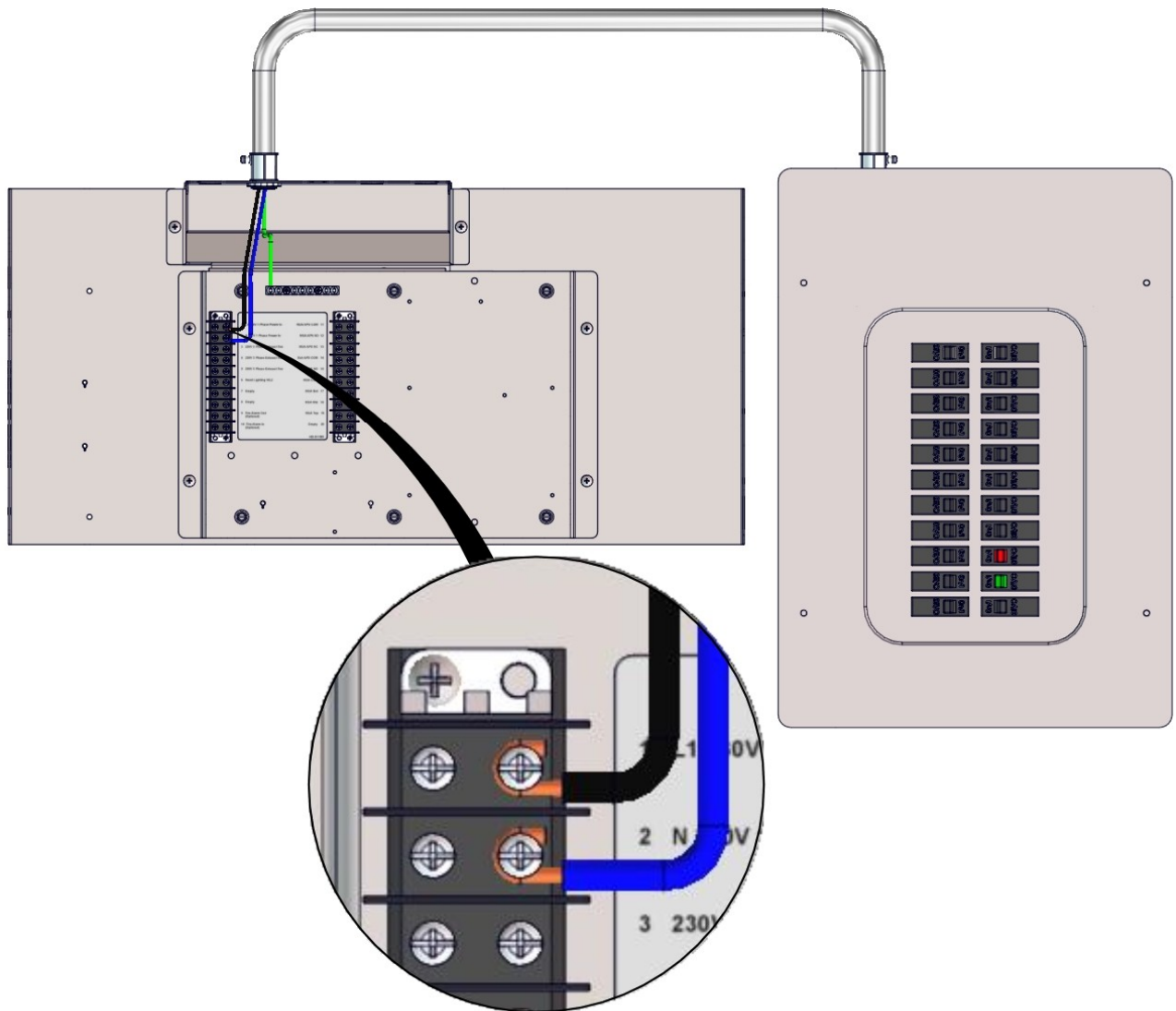


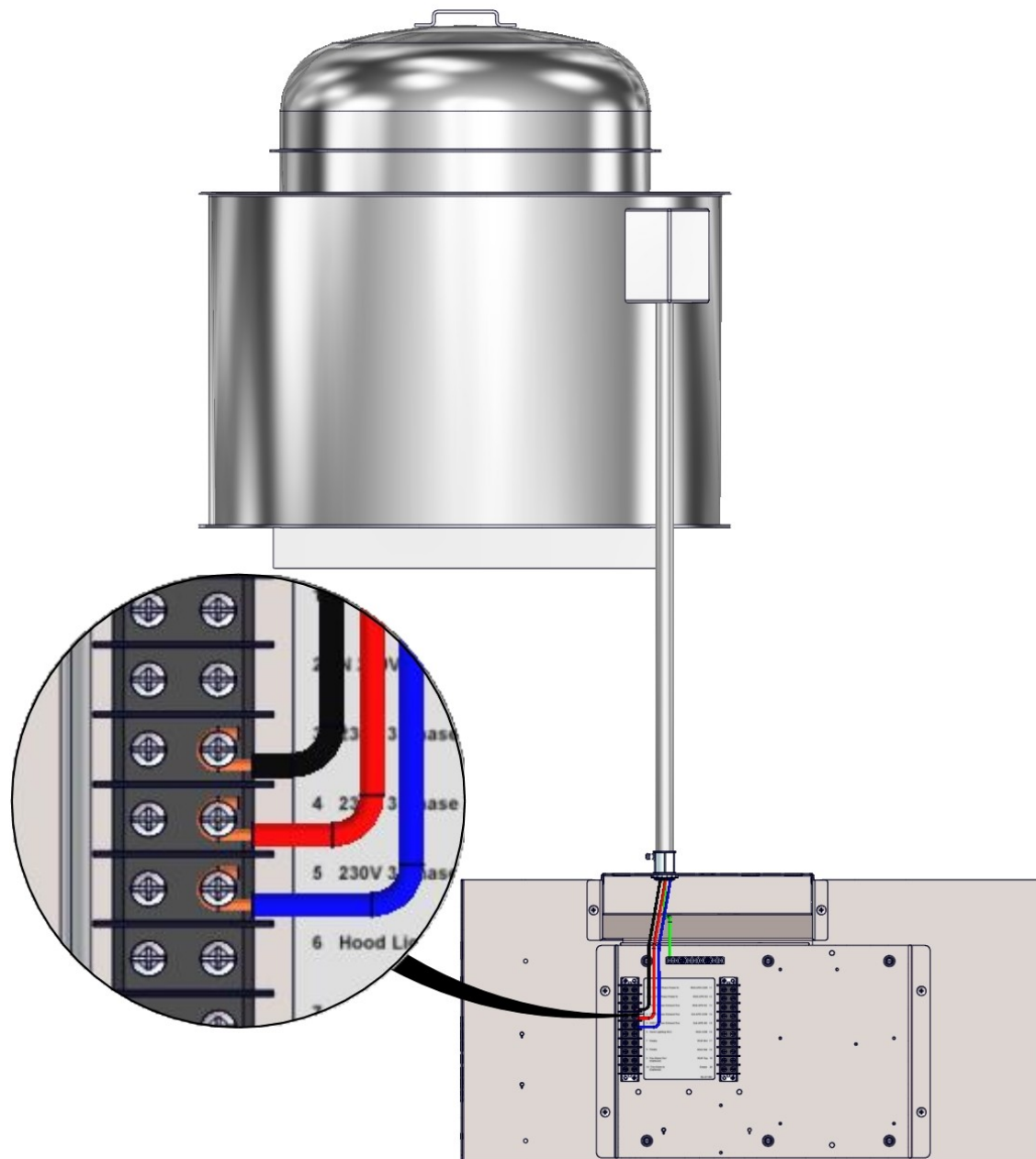
консумирана мощност до фурни - свят (230V / 50Hz)



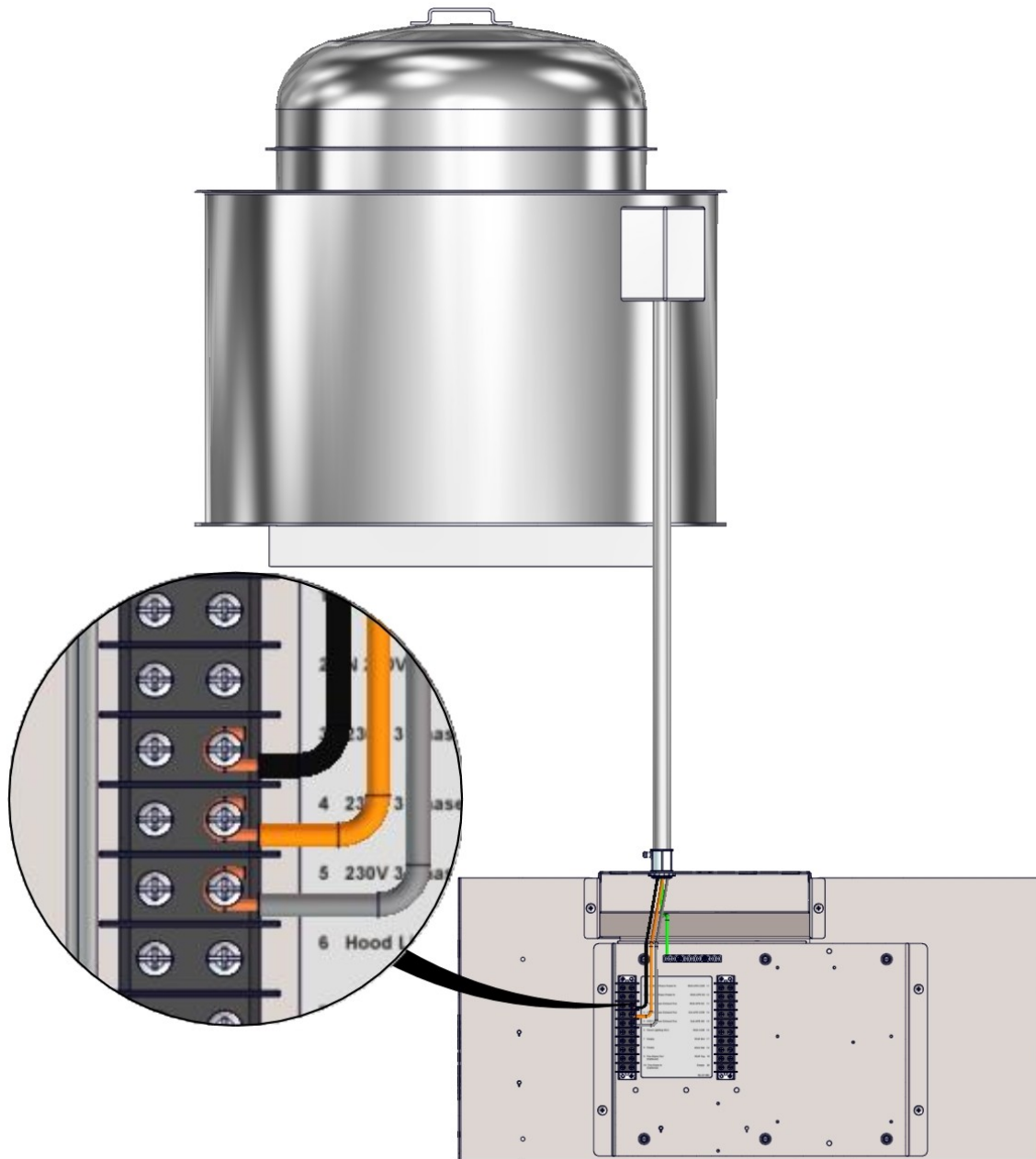


консумирана мощност до VFD контролер - свят (230V / 50Hz)



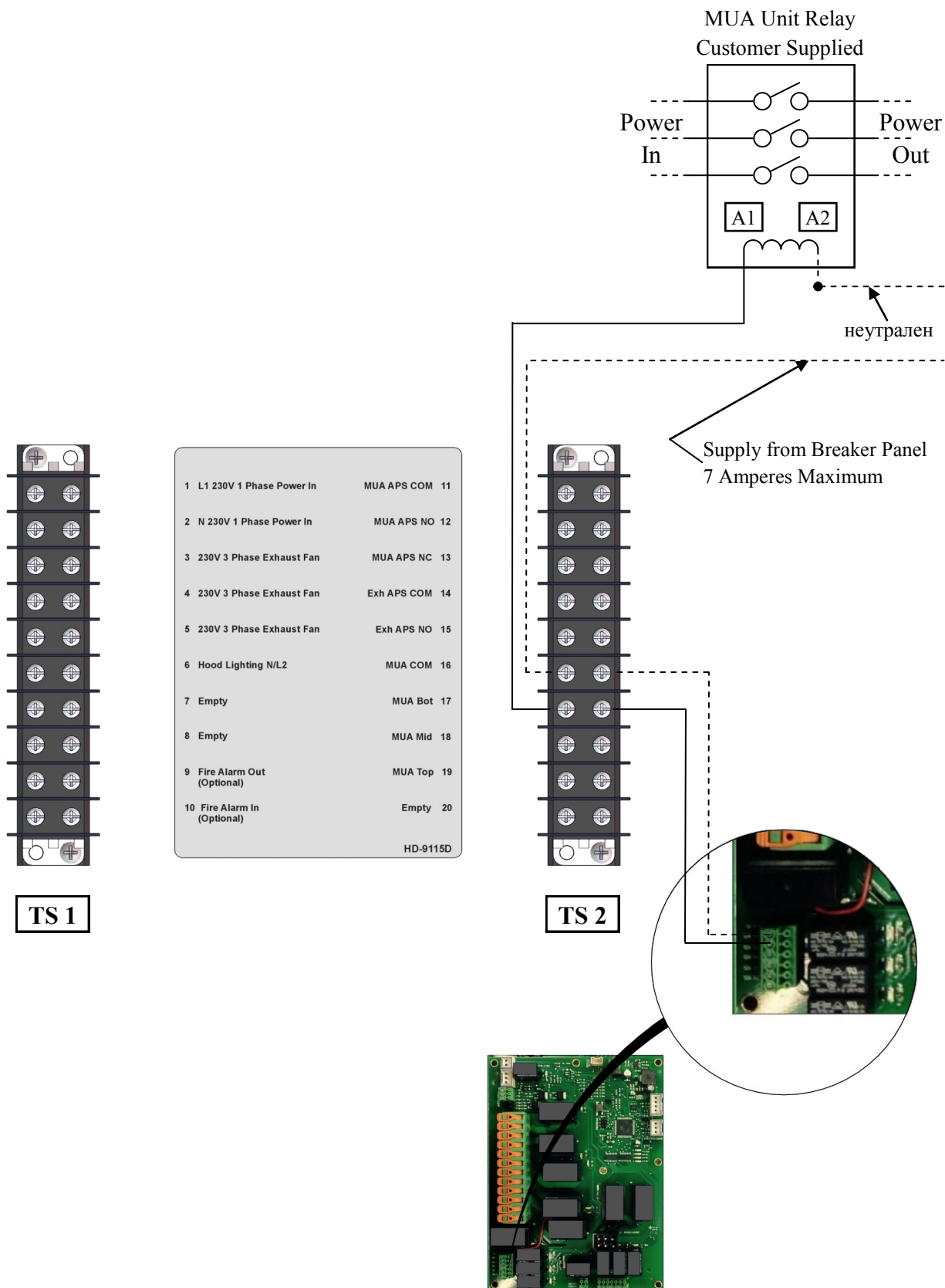


изходна мощност от VFD контролер за вентилатор - свят (230V / 50Hz)



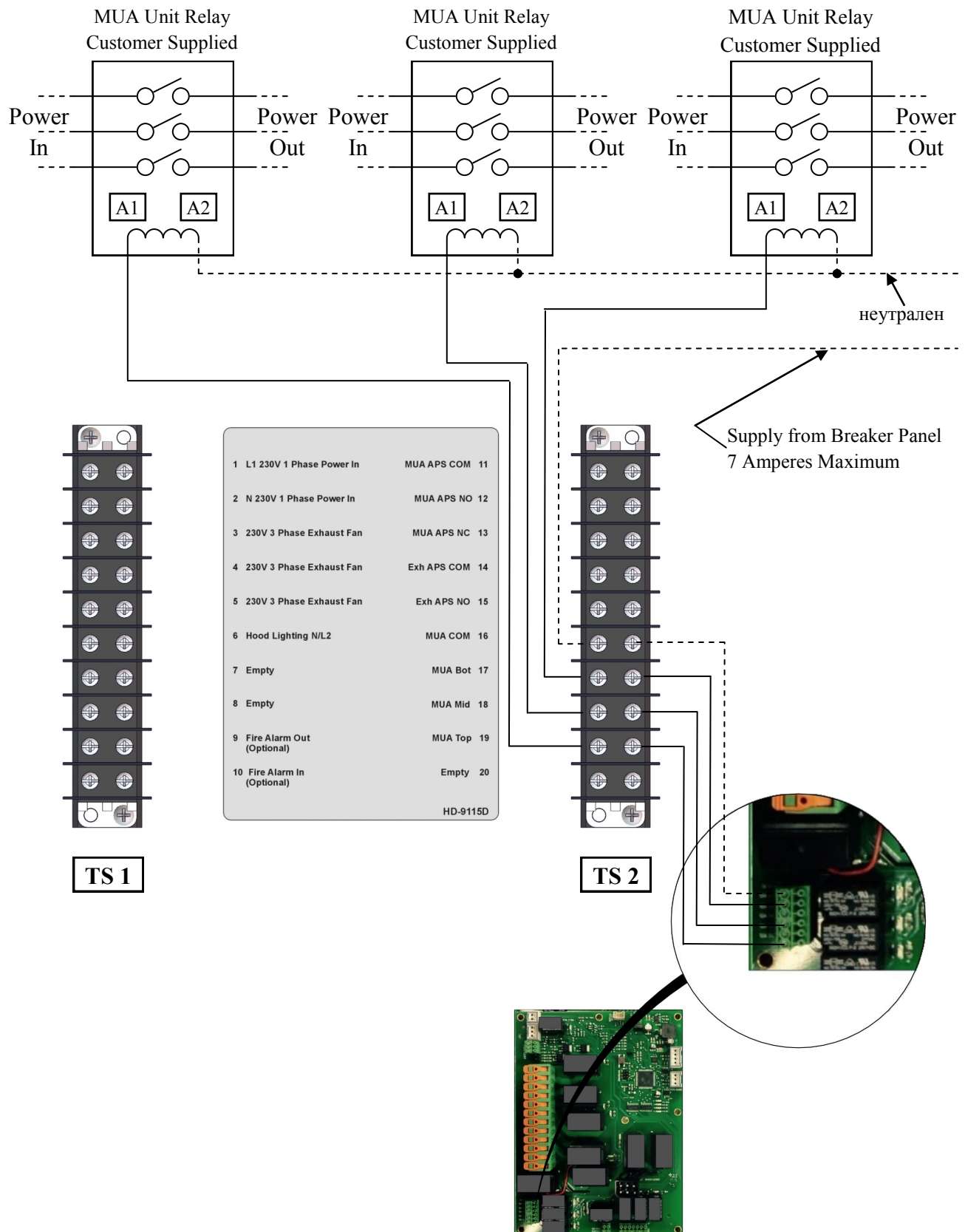


MUA амортизьорите релета - един изход - напрежение и честота

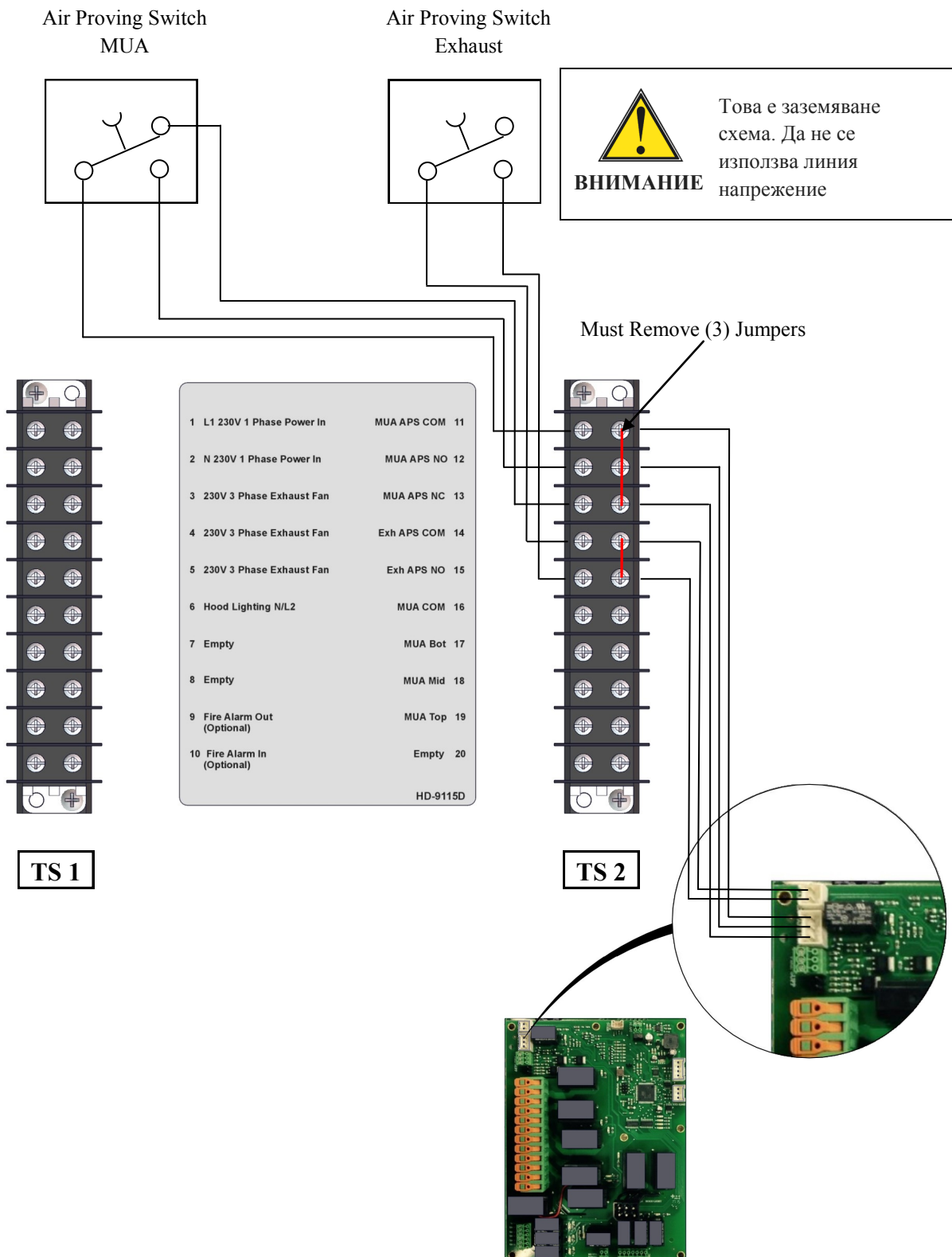


Some wiring removed for clarity. See schematic for details.

## MUA амортизърите релета - множествен изход - напрежение и честота



Some wiring removed for clarity. See schematic for details.

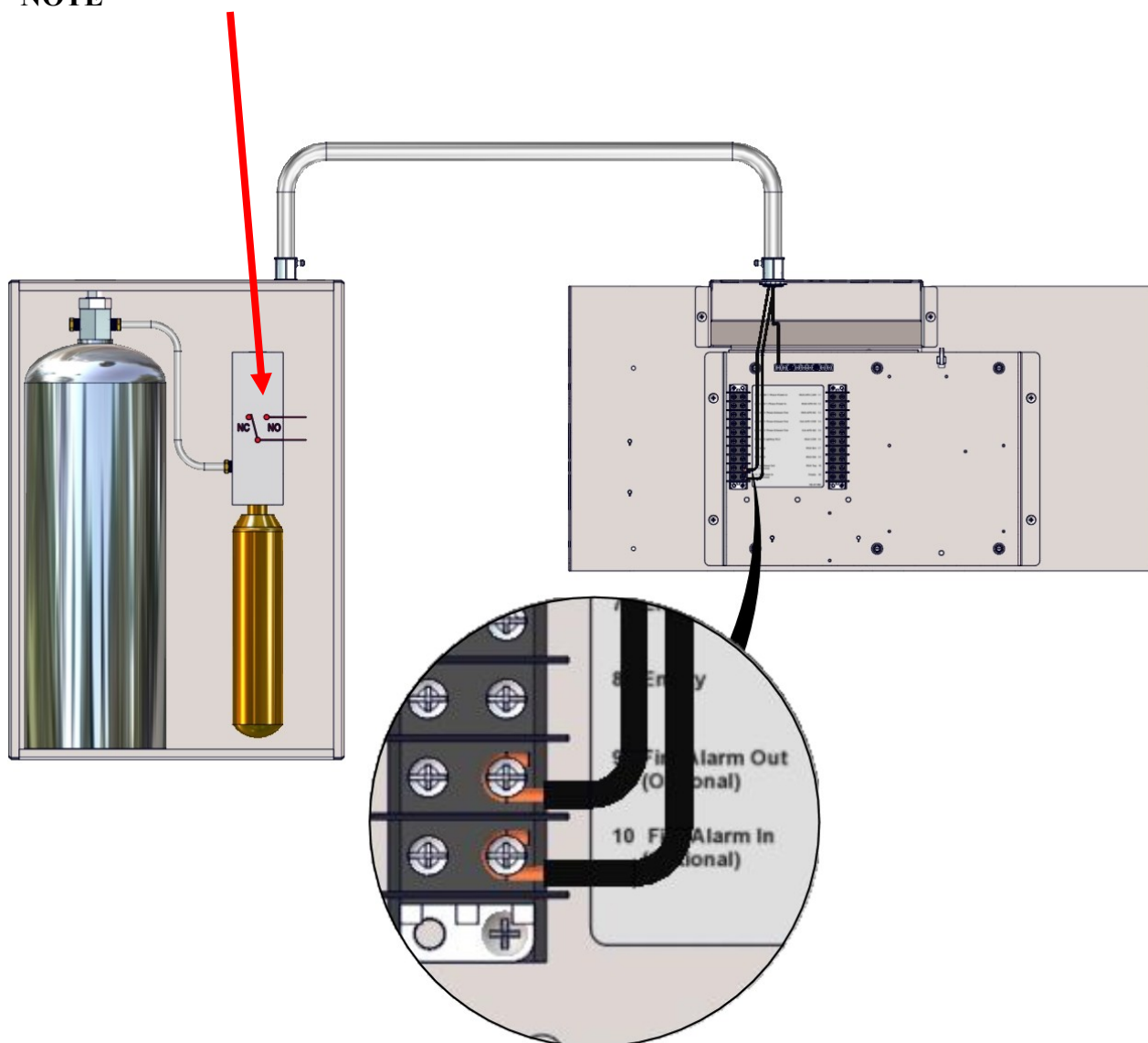


Some wiring removed for clarity. See schematic for details.

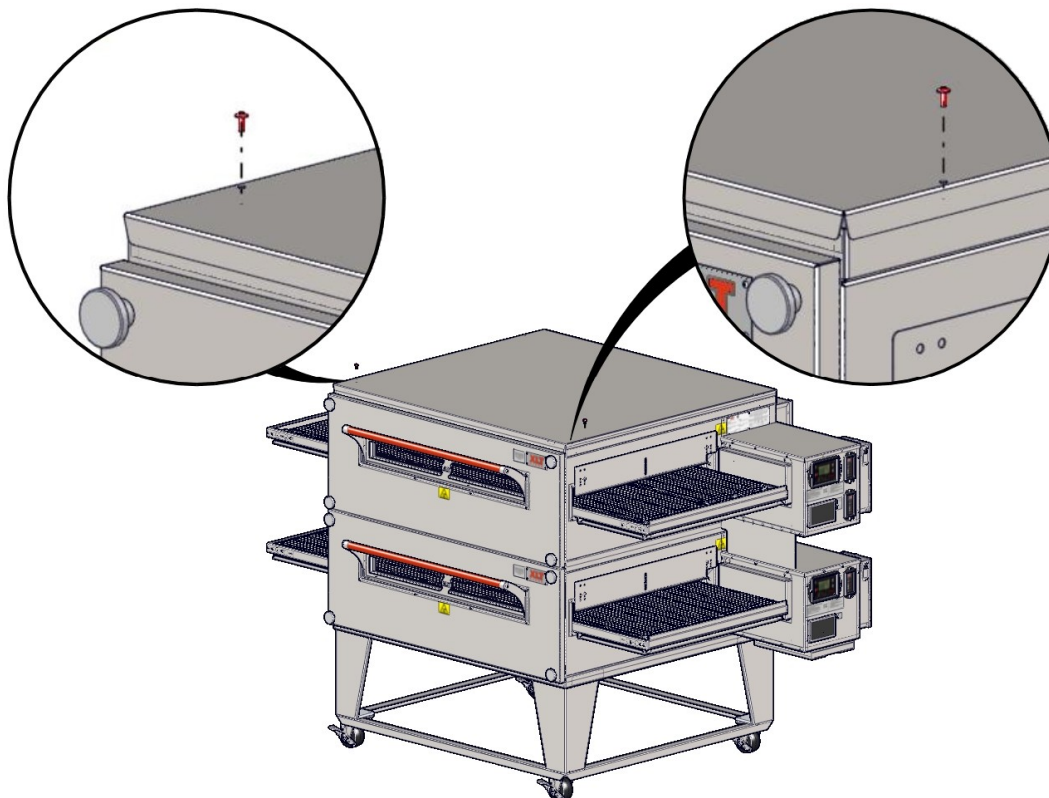
## Пожароизвестителна реле - напрежението и честотата

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

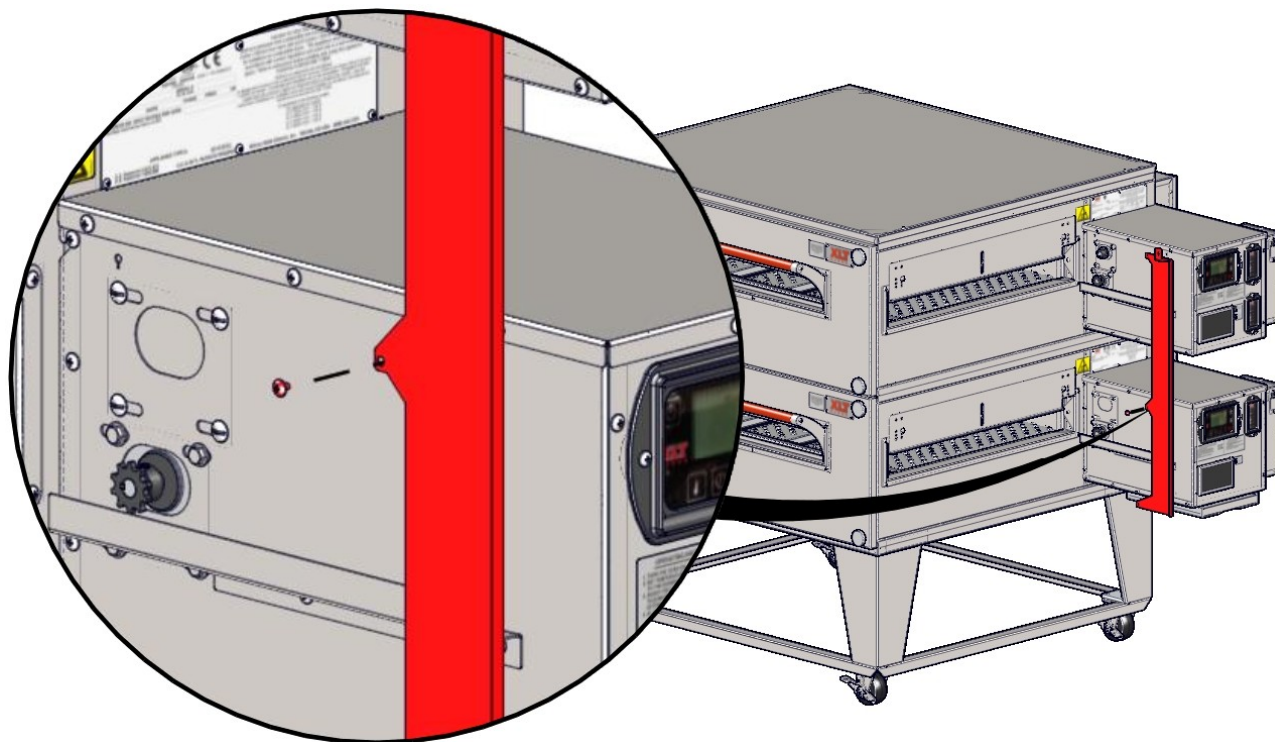
**NOTE**



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



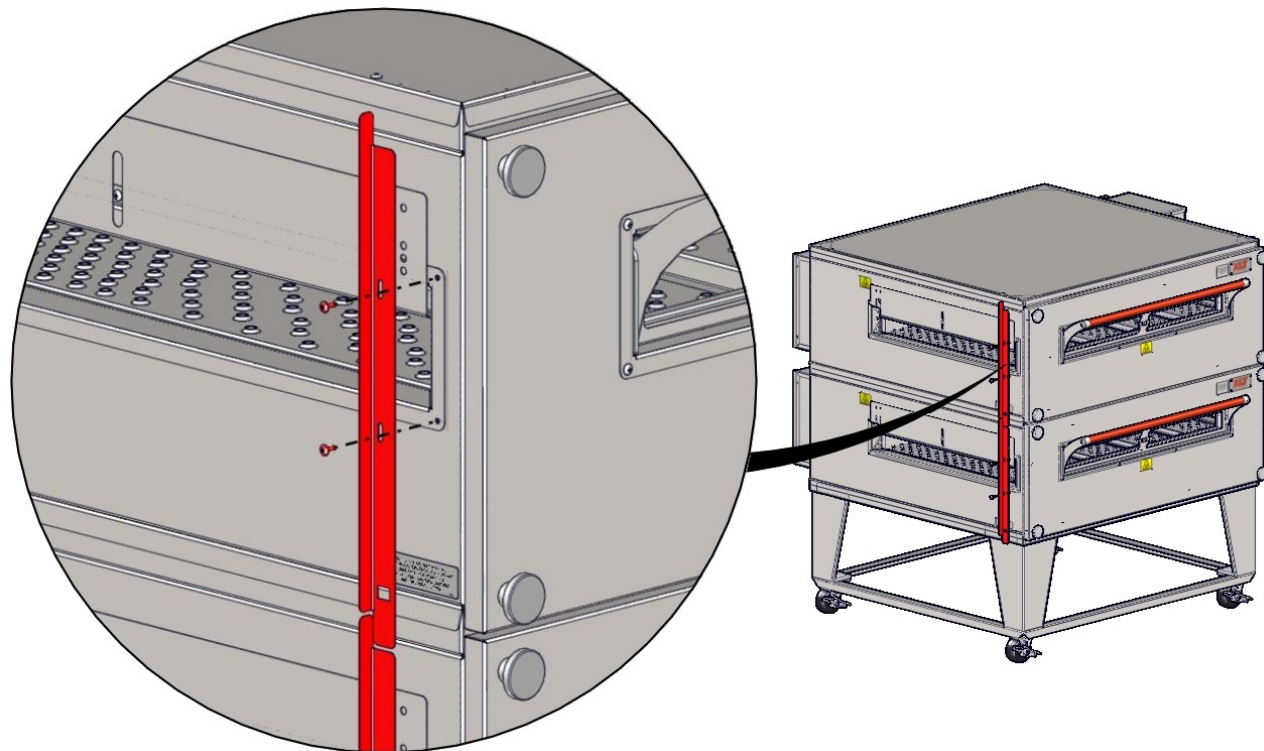
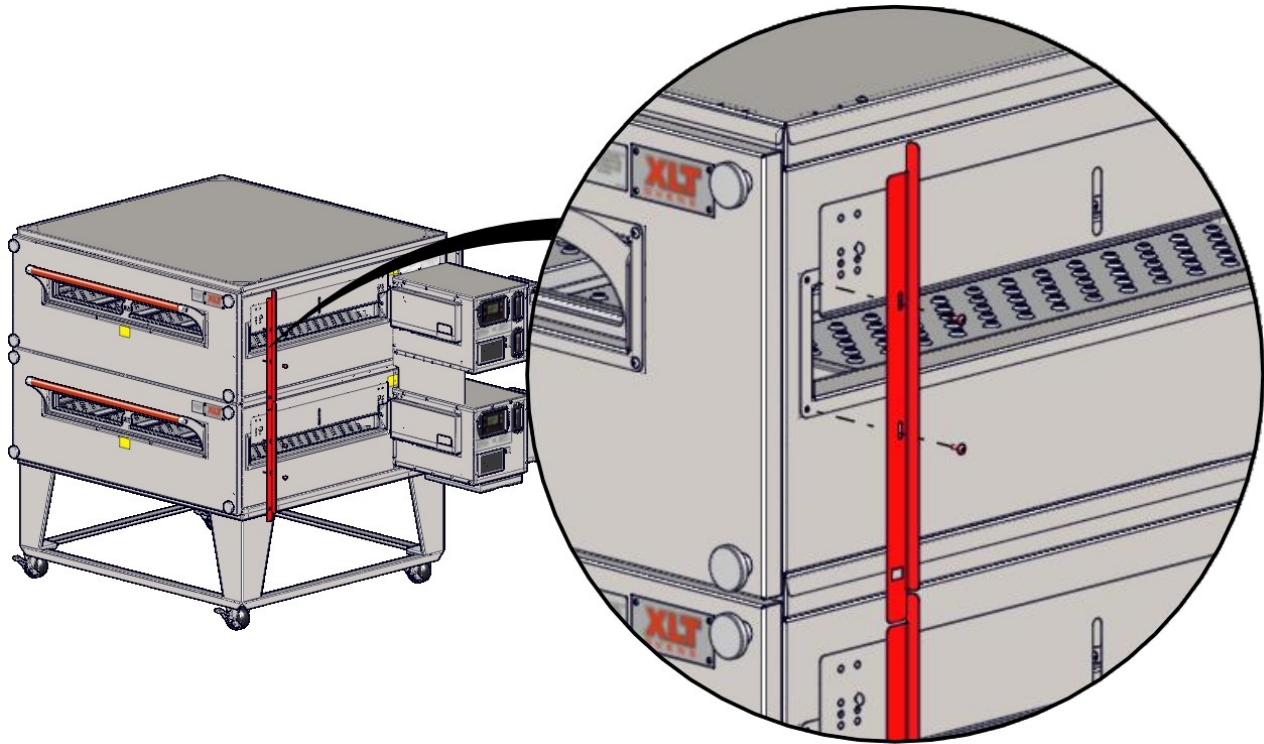
Подгответе фурни - контрол скоба кутия разпродажба на стоки



Конвейери са били отстранени за яснота

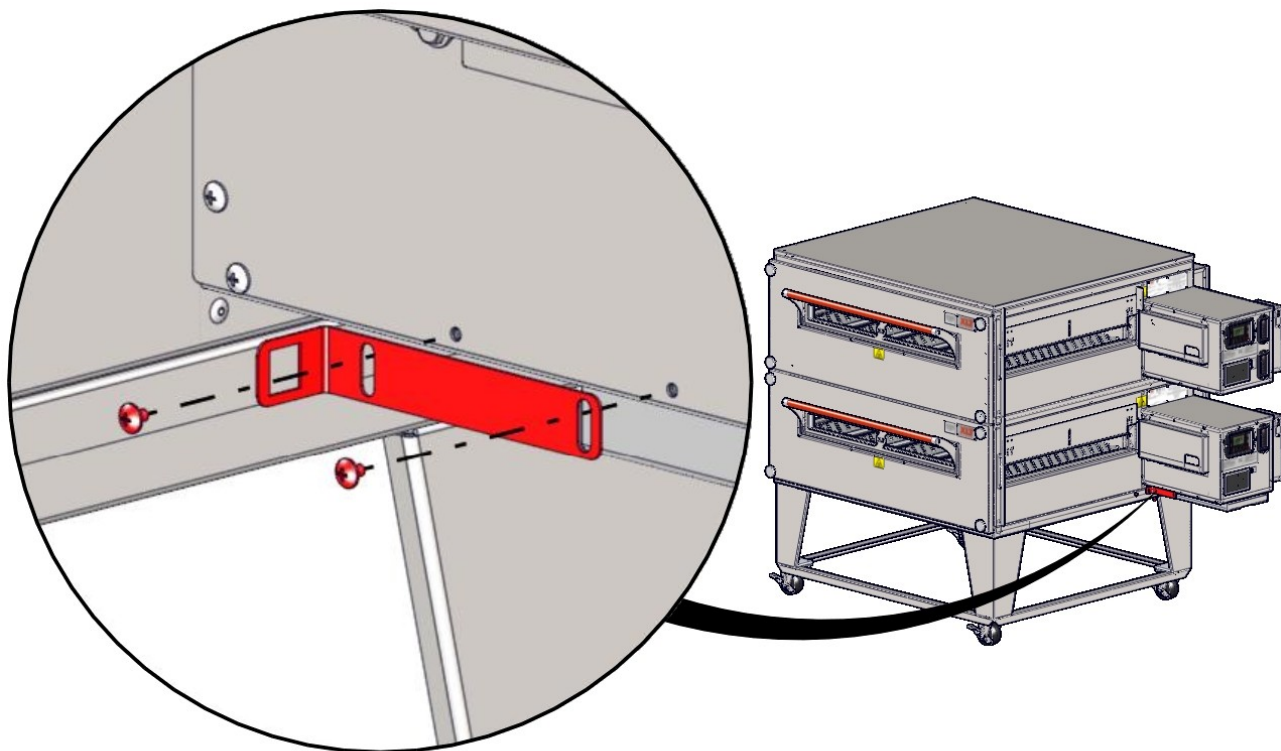


Подгответе фурни - предни вантите скоби

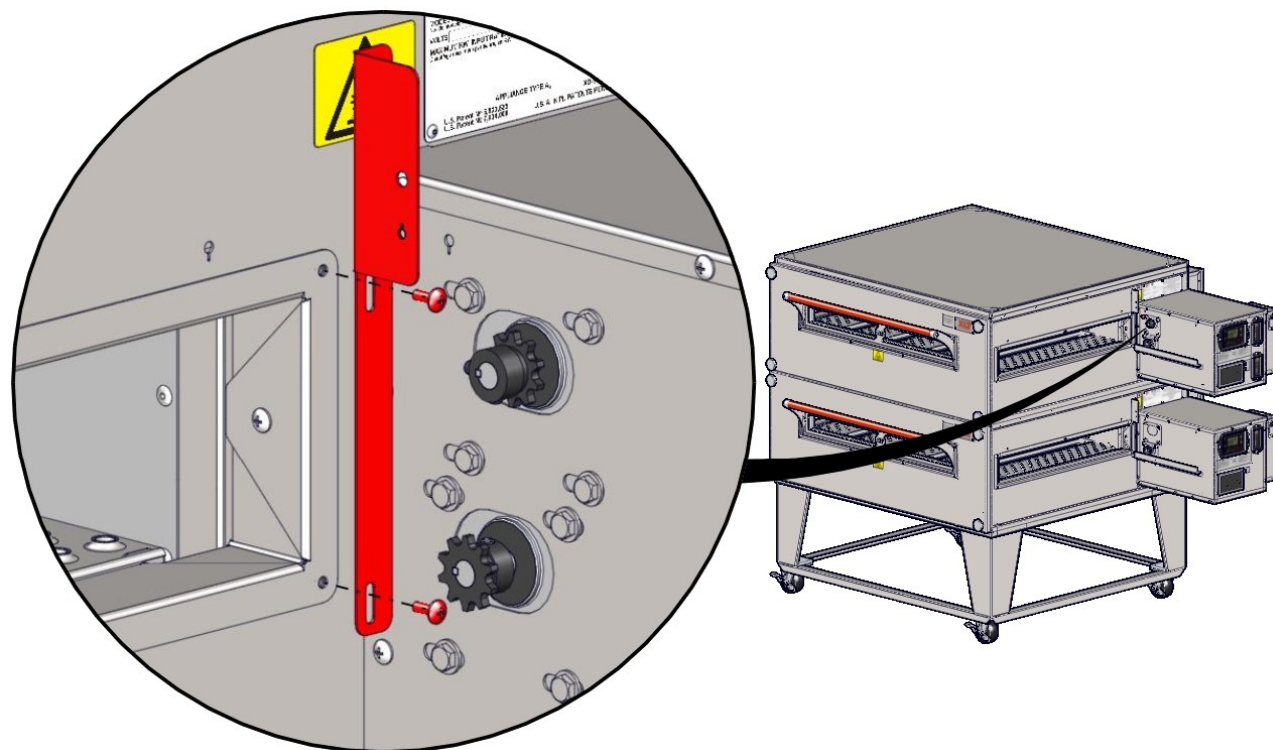




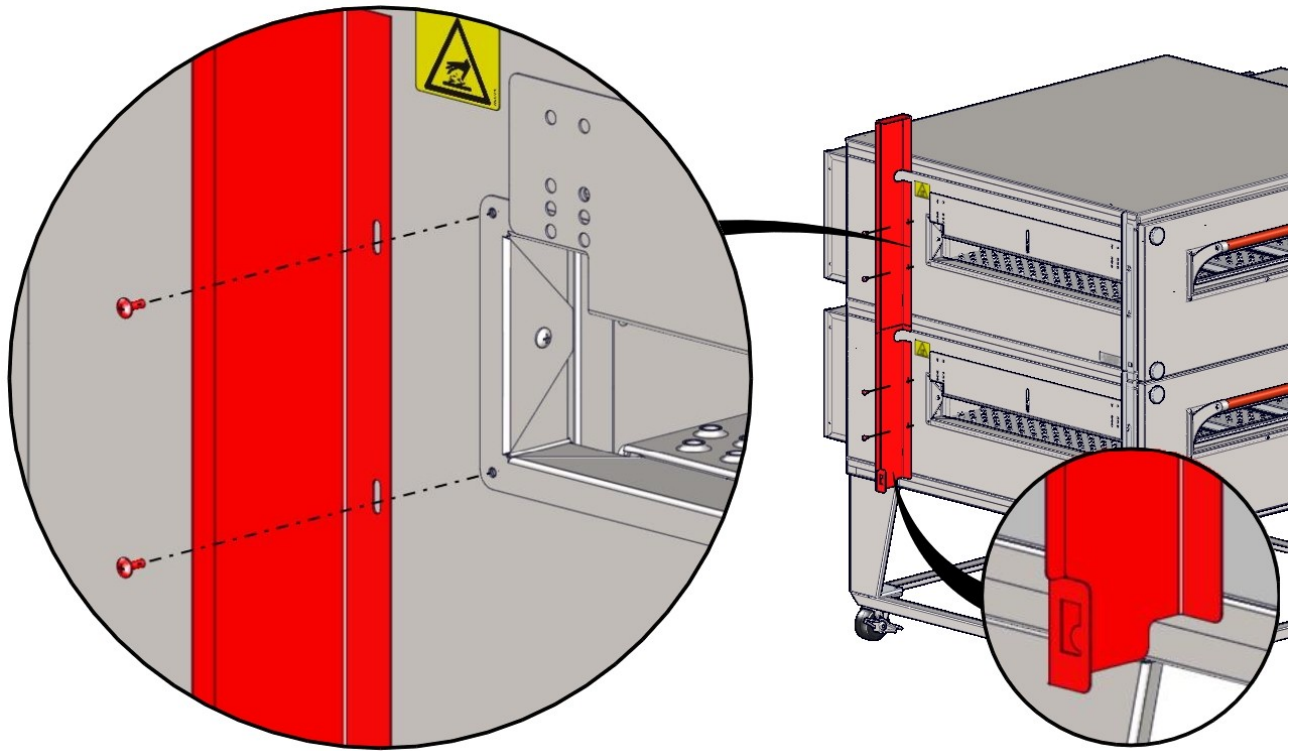
## Подгответе фурни - долната релса скоба

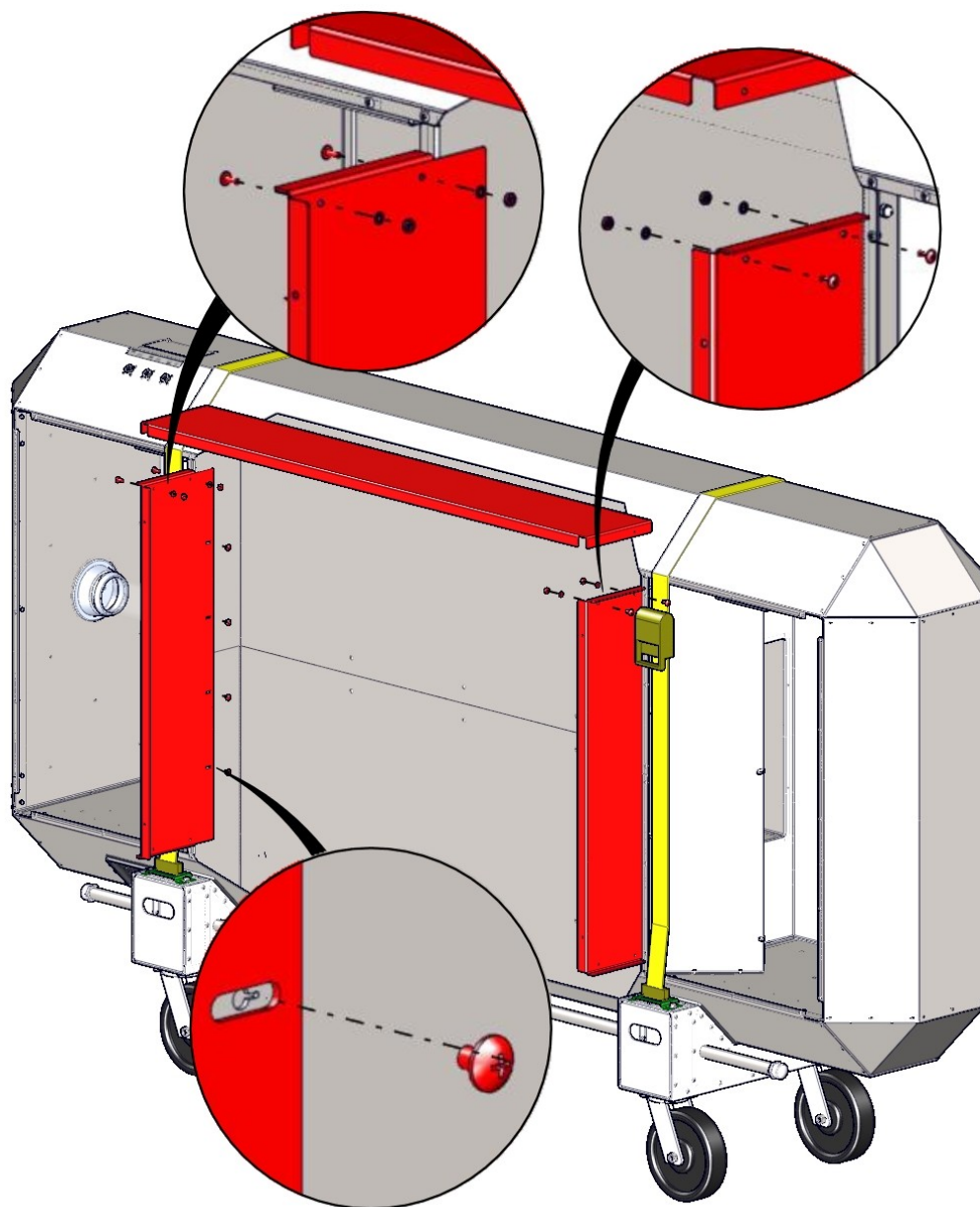


## Подгответе фурни - контрол кутия страна разпродажба на стоки



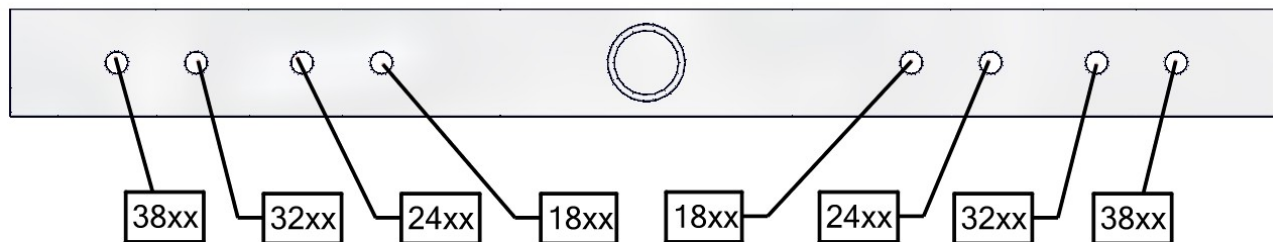
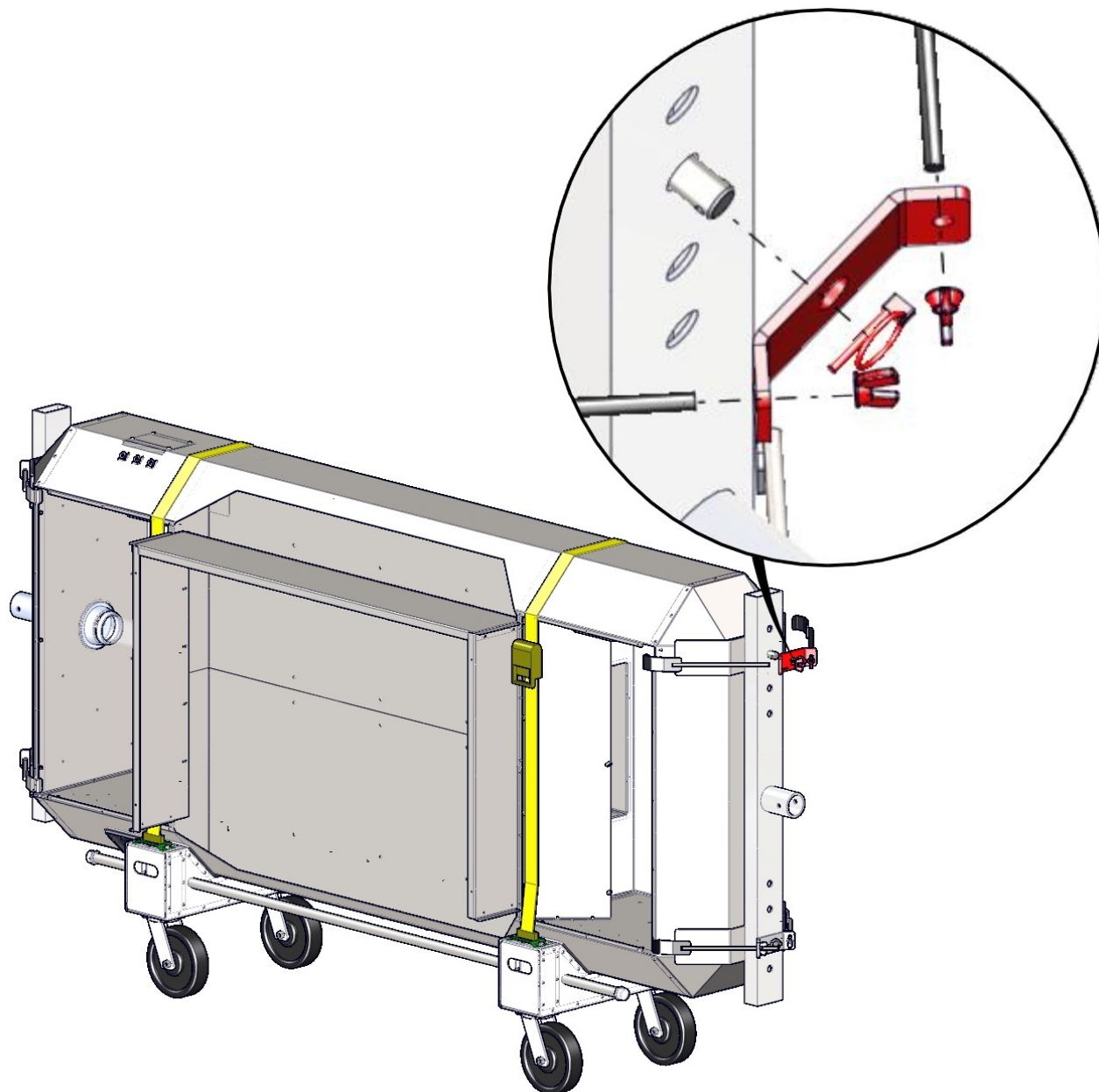
Подгответе фурни - задни вантите скоби





настройка Подемно-транспортни машини

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

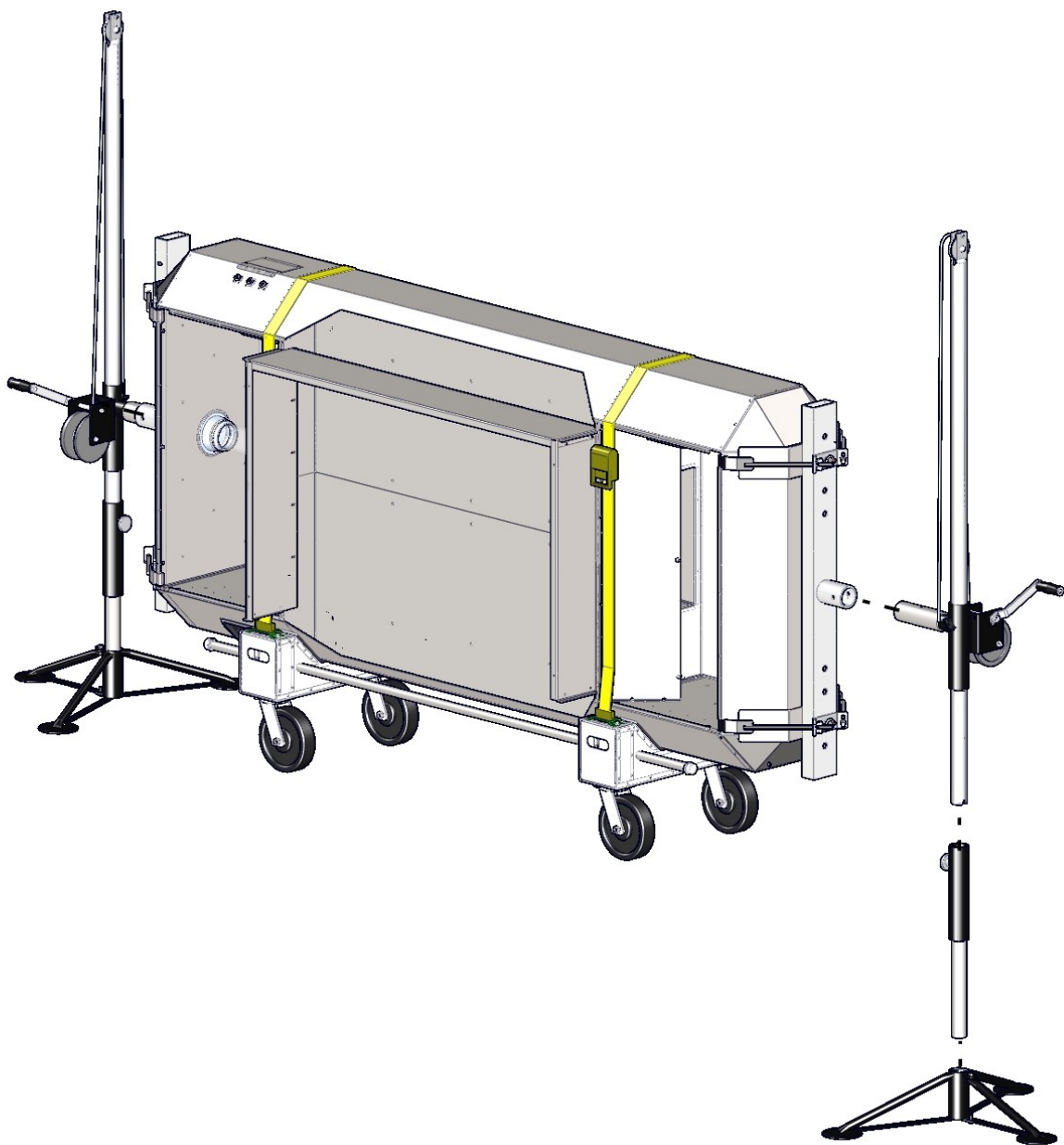


## качулка монтаж настройка повдигане жак



ОПАСНОСТ

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





подреждане качулка на пещите



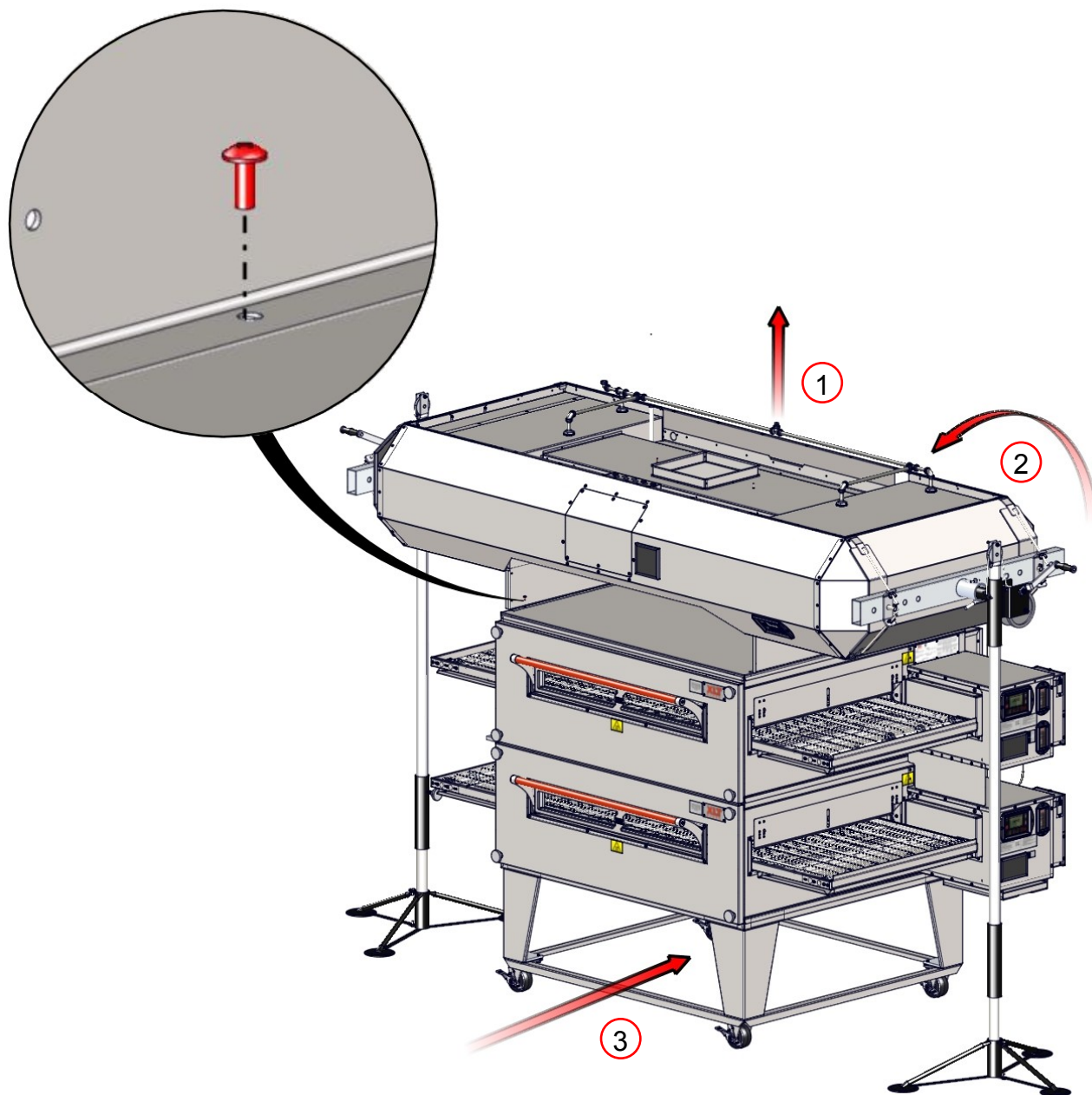
ОПАСНОСТ

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



ОПАСНОСТ

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



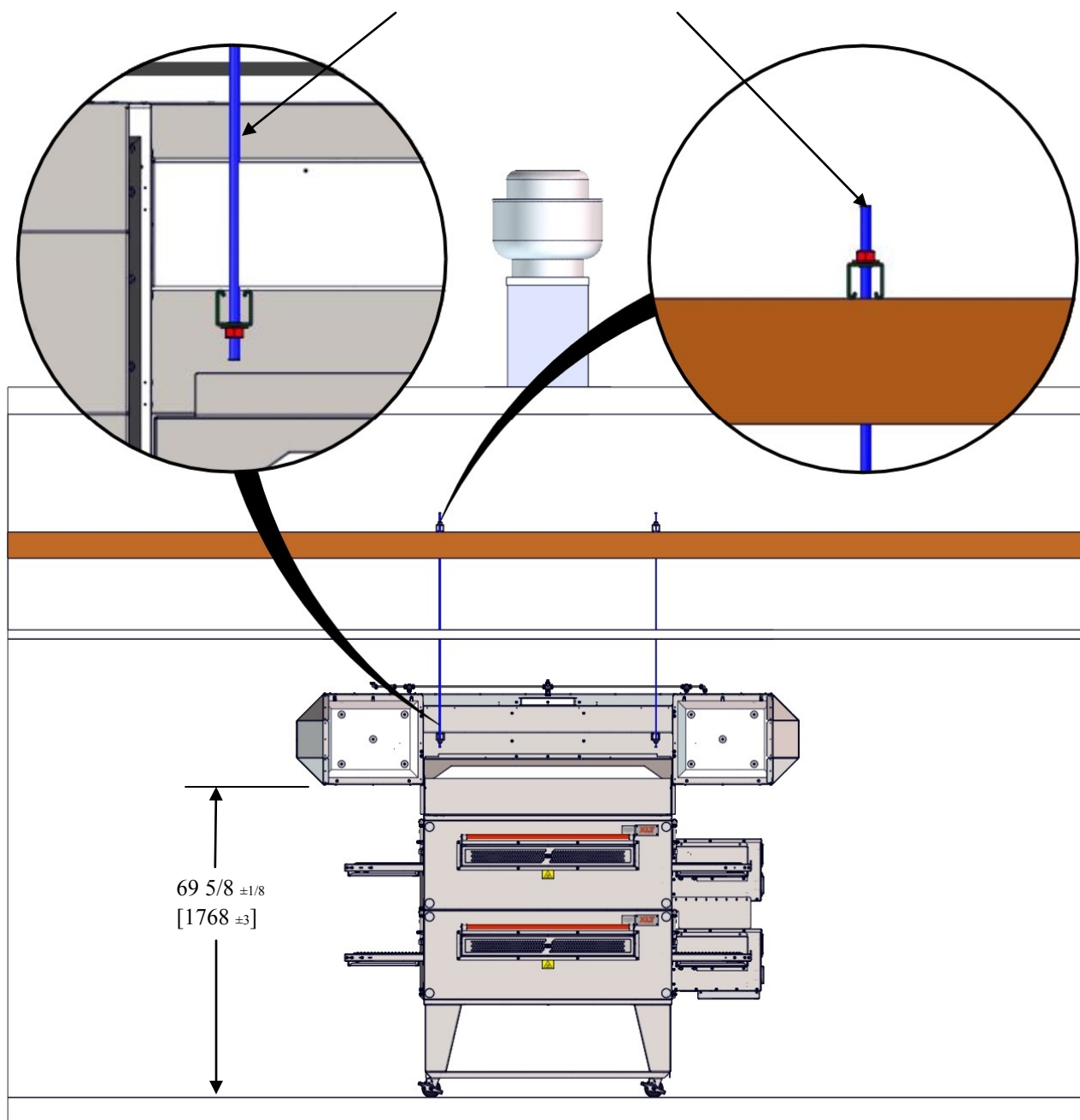




ОПАСНОСТ

Худ трябва да бъде отстранен от Таванни Греди

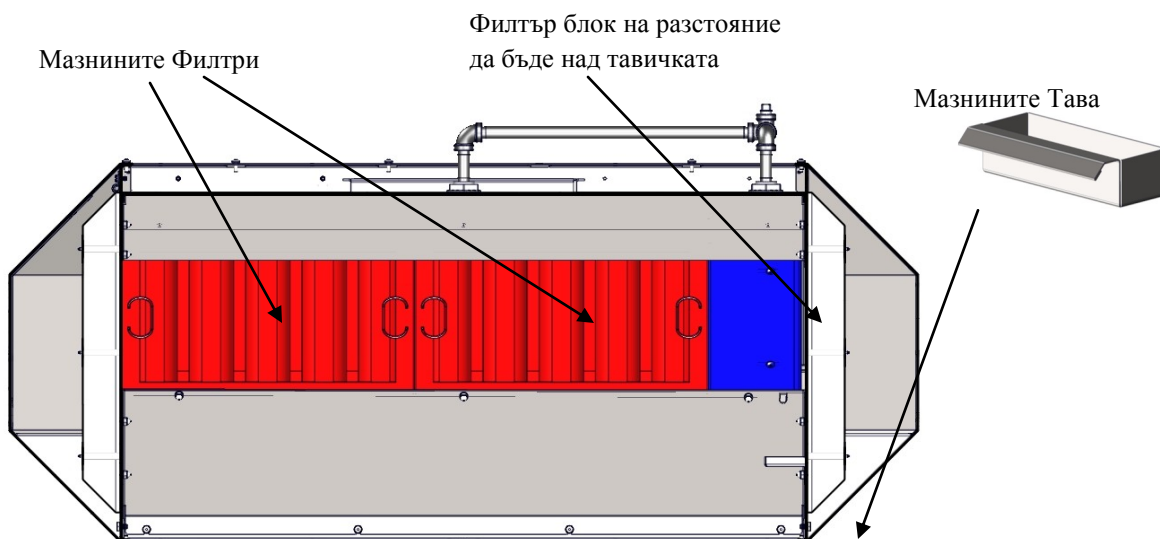
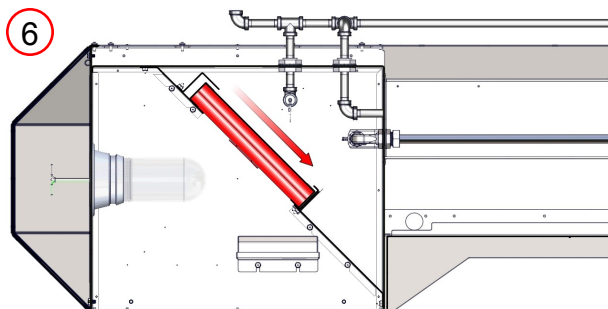
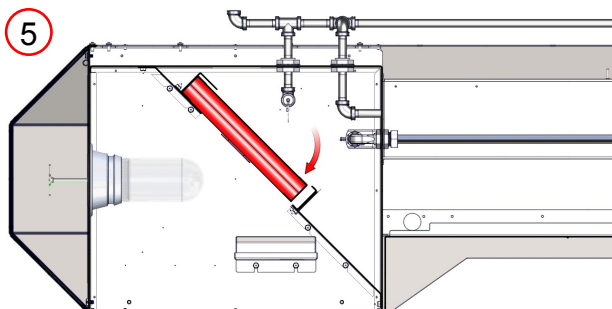
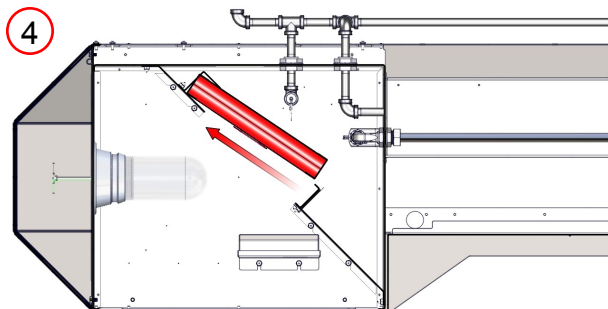
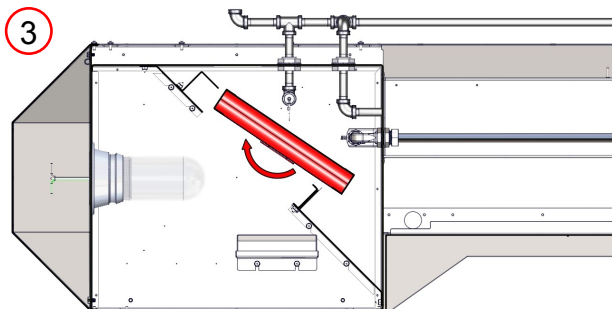
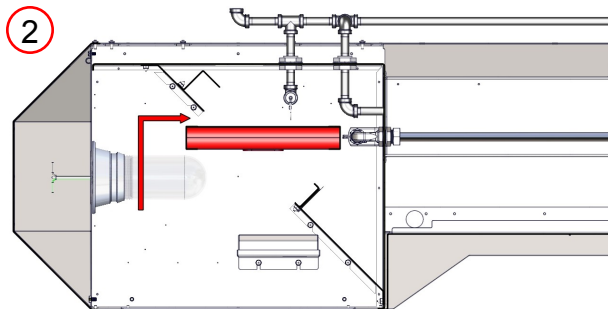
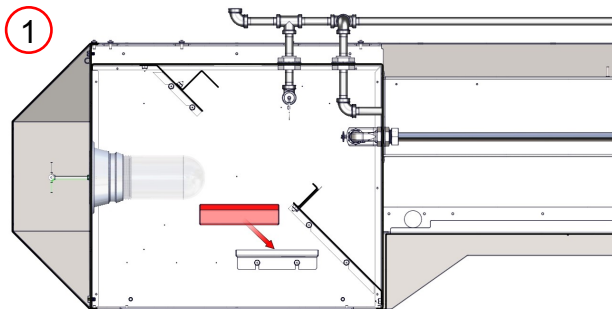
Всички конци , предоставена от други



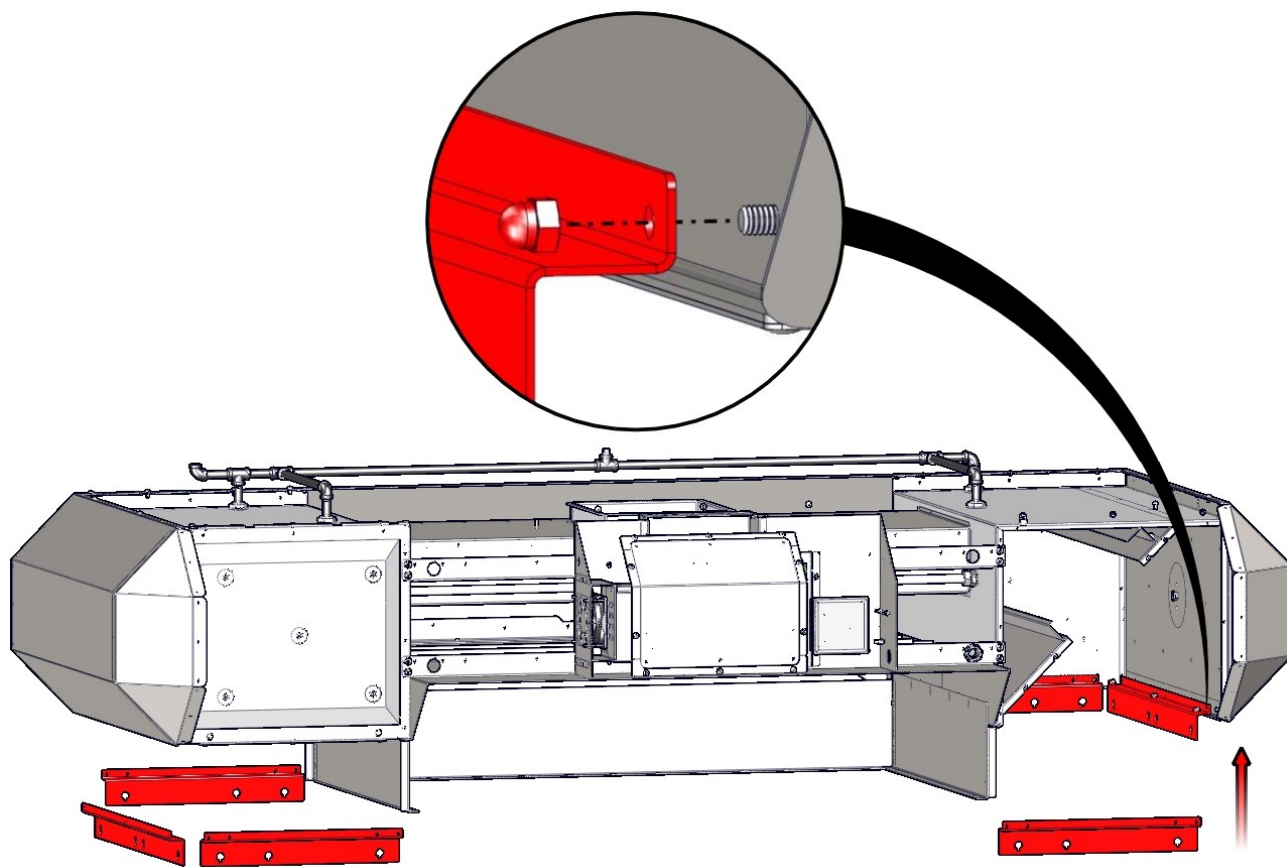
NOTE

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

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

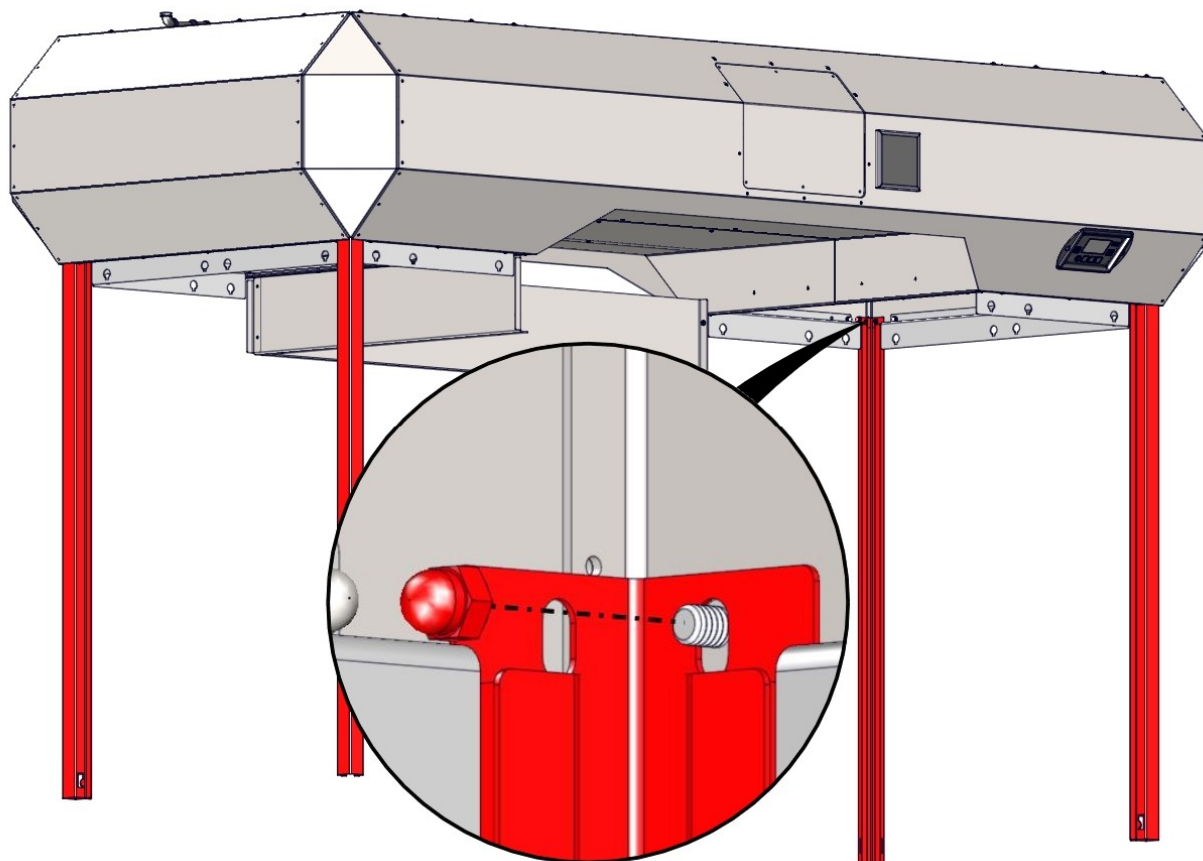


## Инсталирайте саван Висящи Скоби



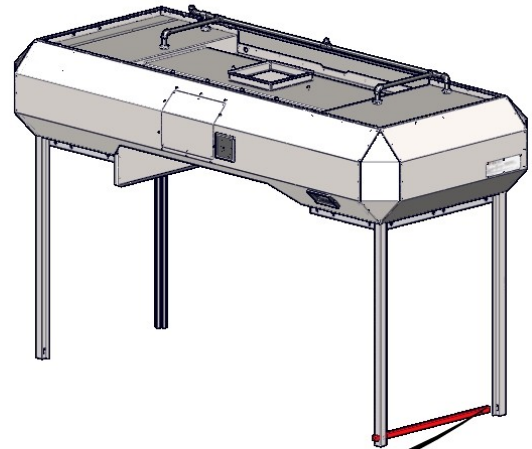
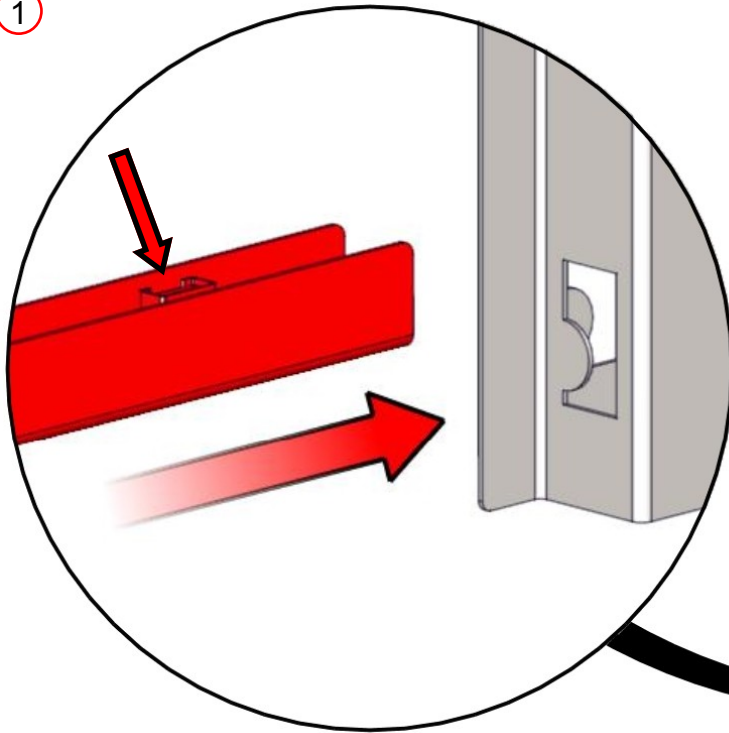
Елементи за яснота

Инсталирайте Ъглов Публикации

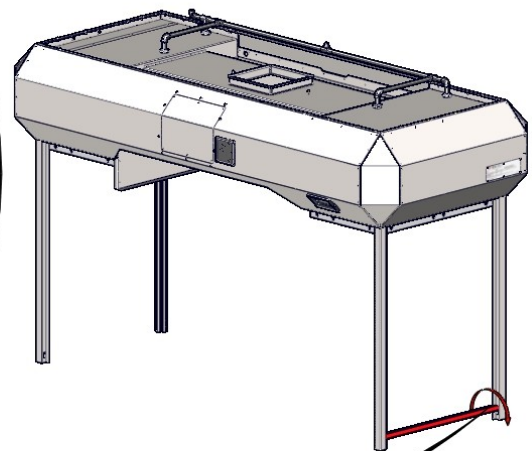
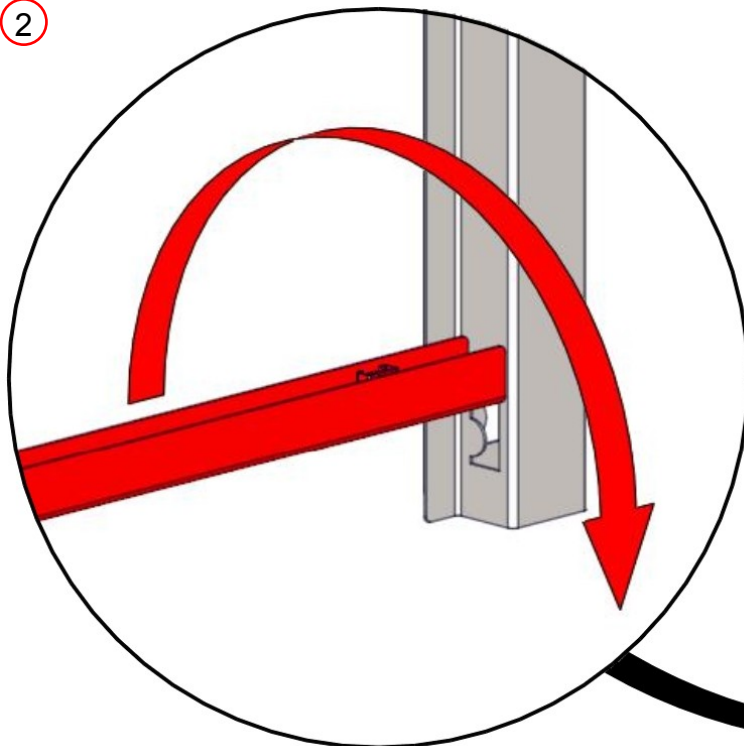


## Инсталирайте долната релси

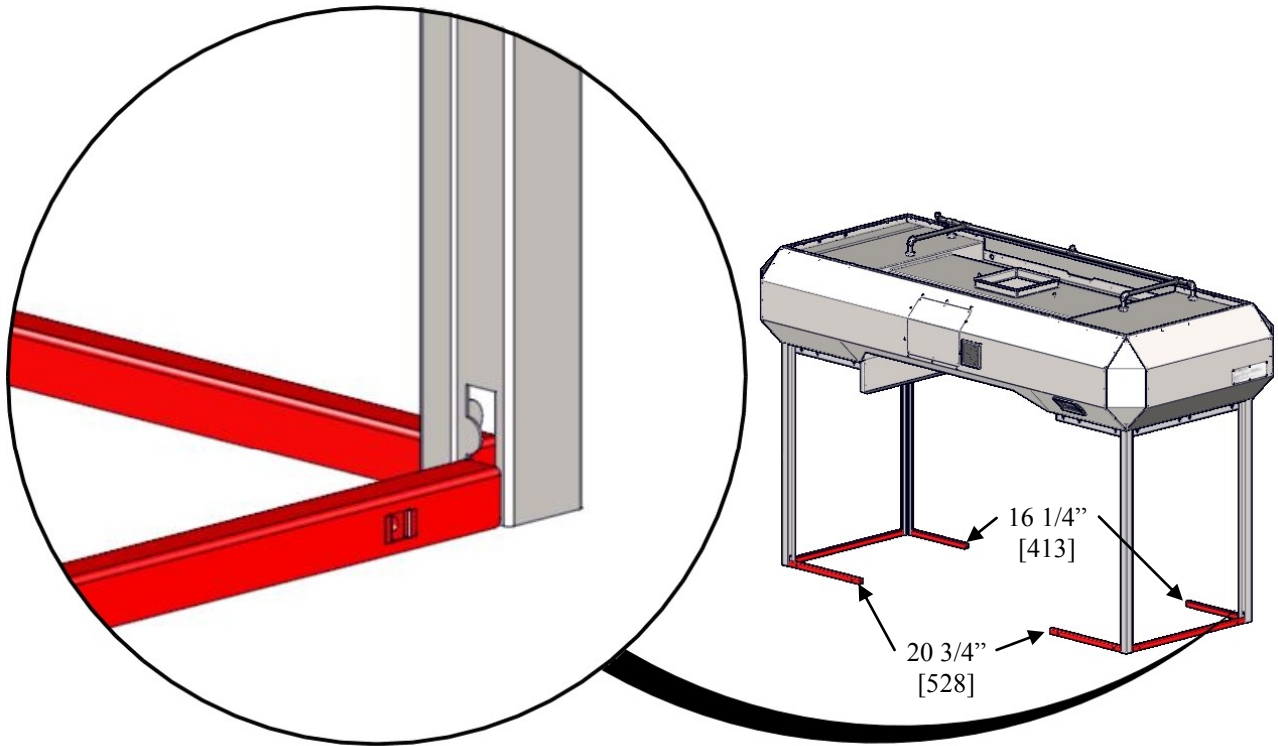
1



2

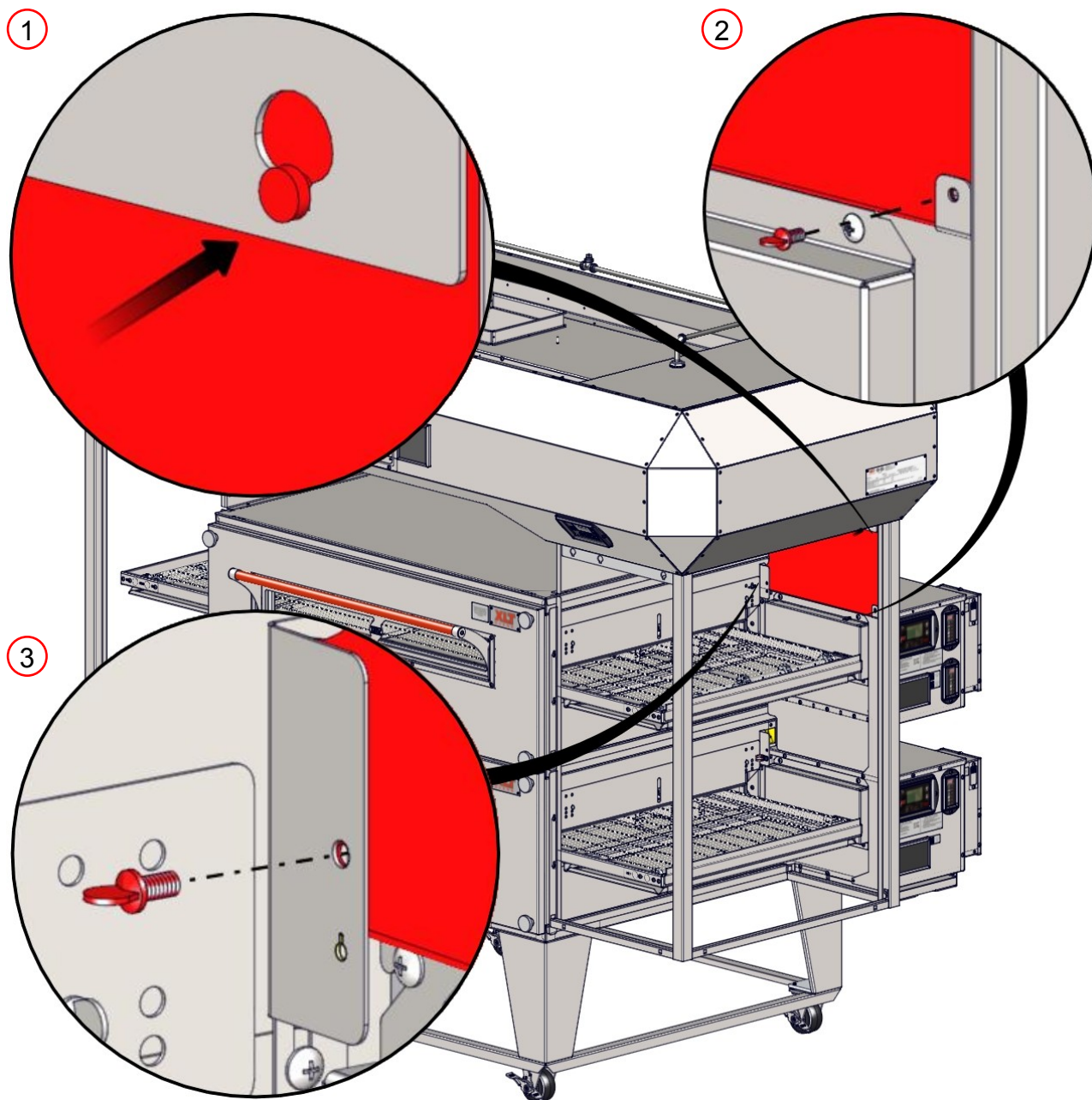


Инсталирайте долната релси





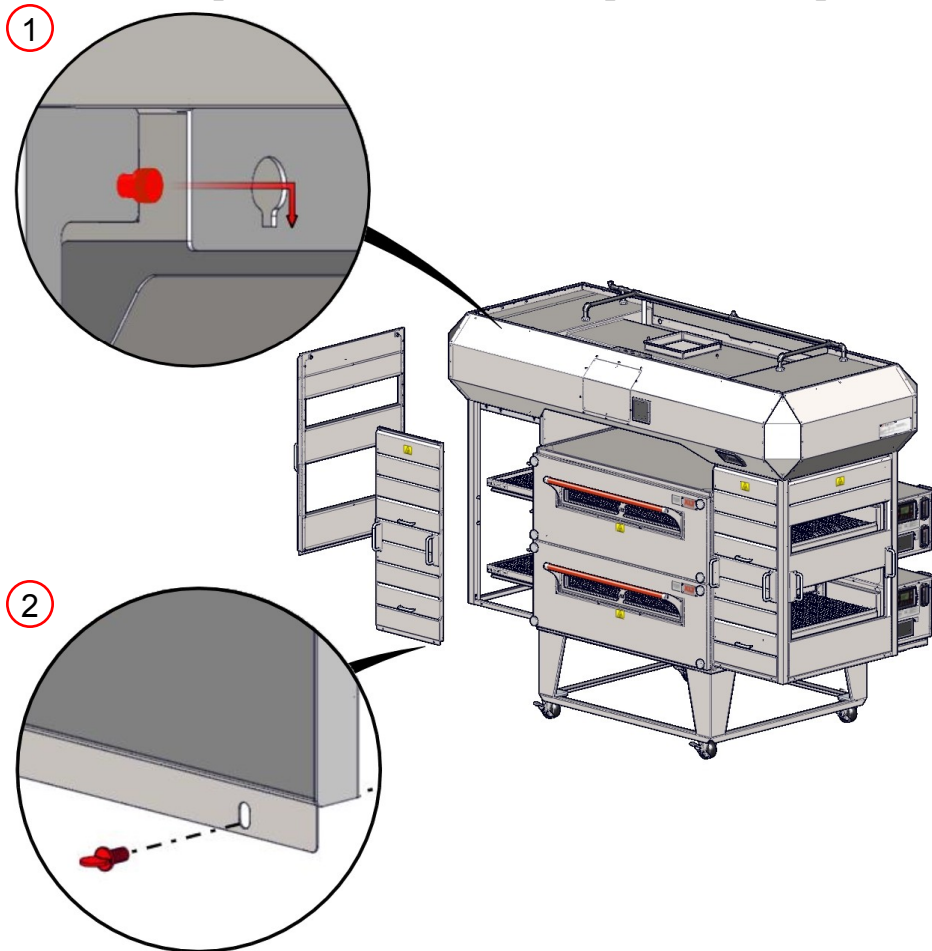
## Инсталирайте контрол кутия Горна Приключване



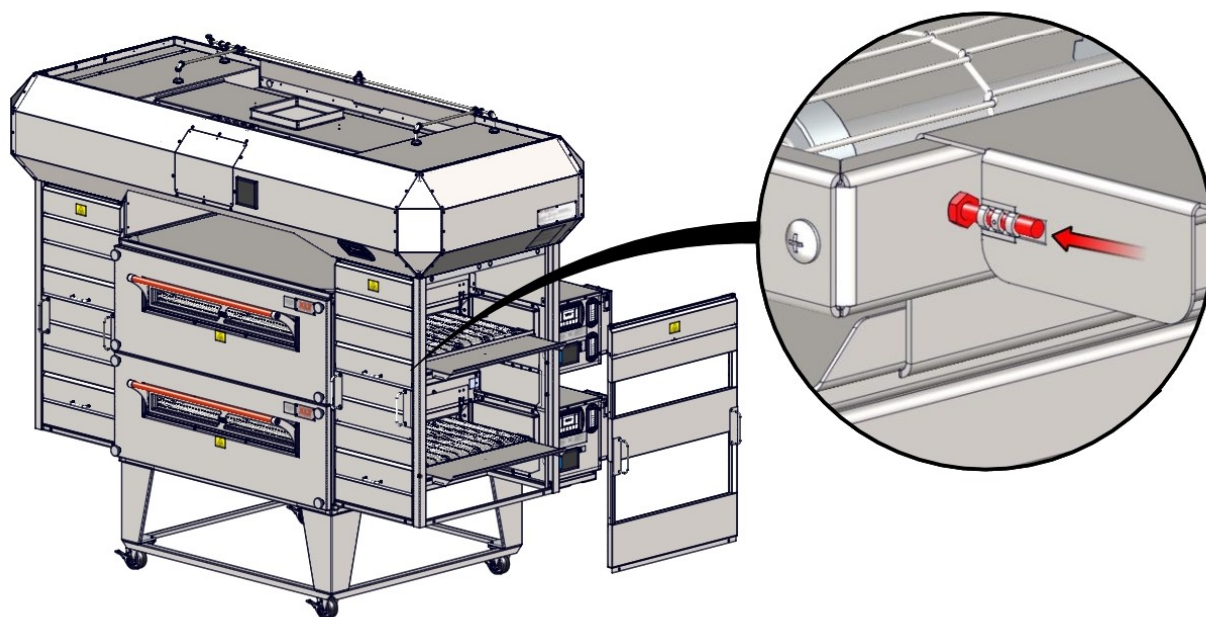
## NOTE

Ако инсталирането на "модел 70, същото ще се прилага за LH страна на фурни.

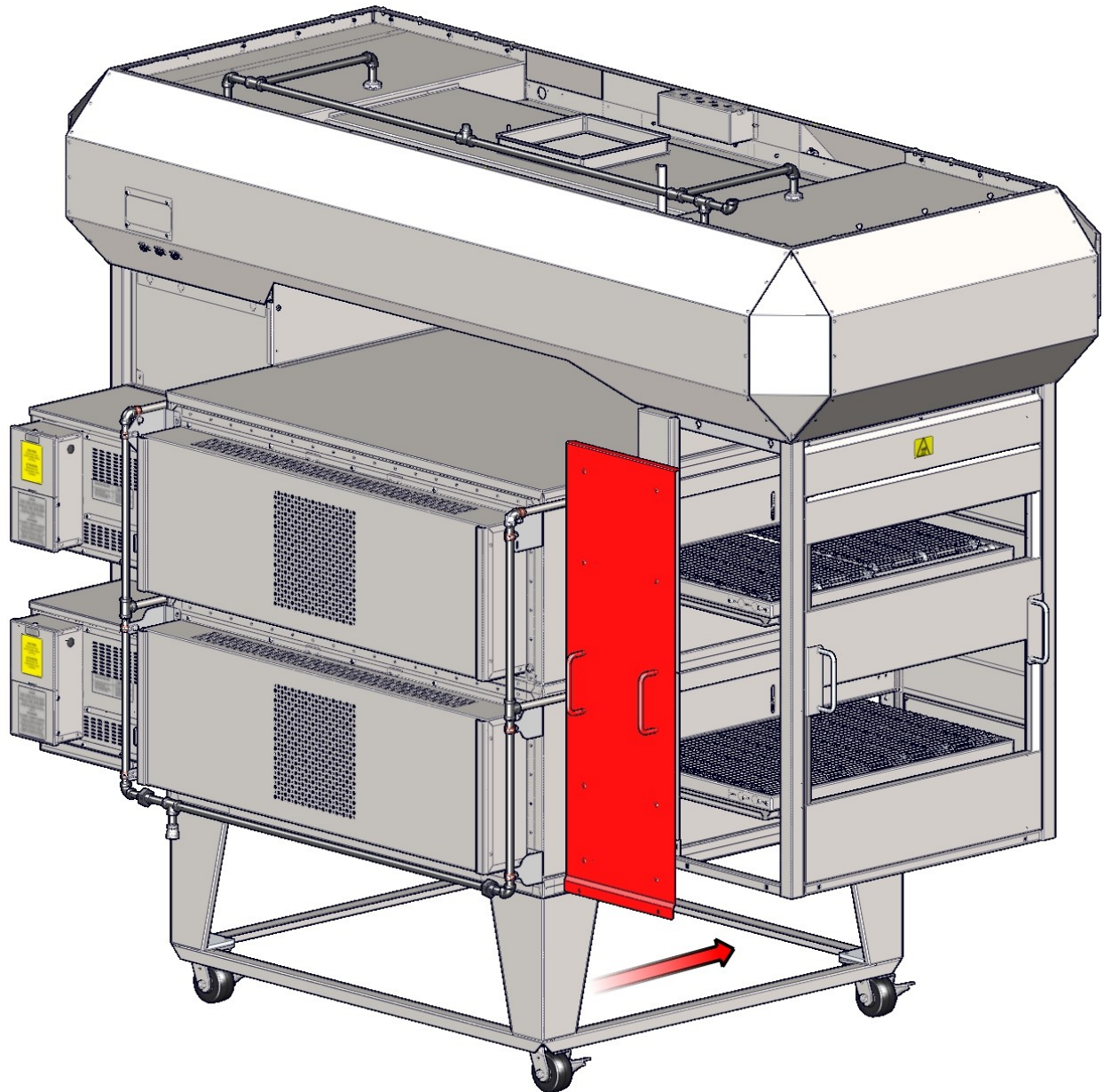
Инсталирайте саван Панели - предна и завършва



Инсталиране на излитане тави



## Инсталирайте Обратно Покров панел

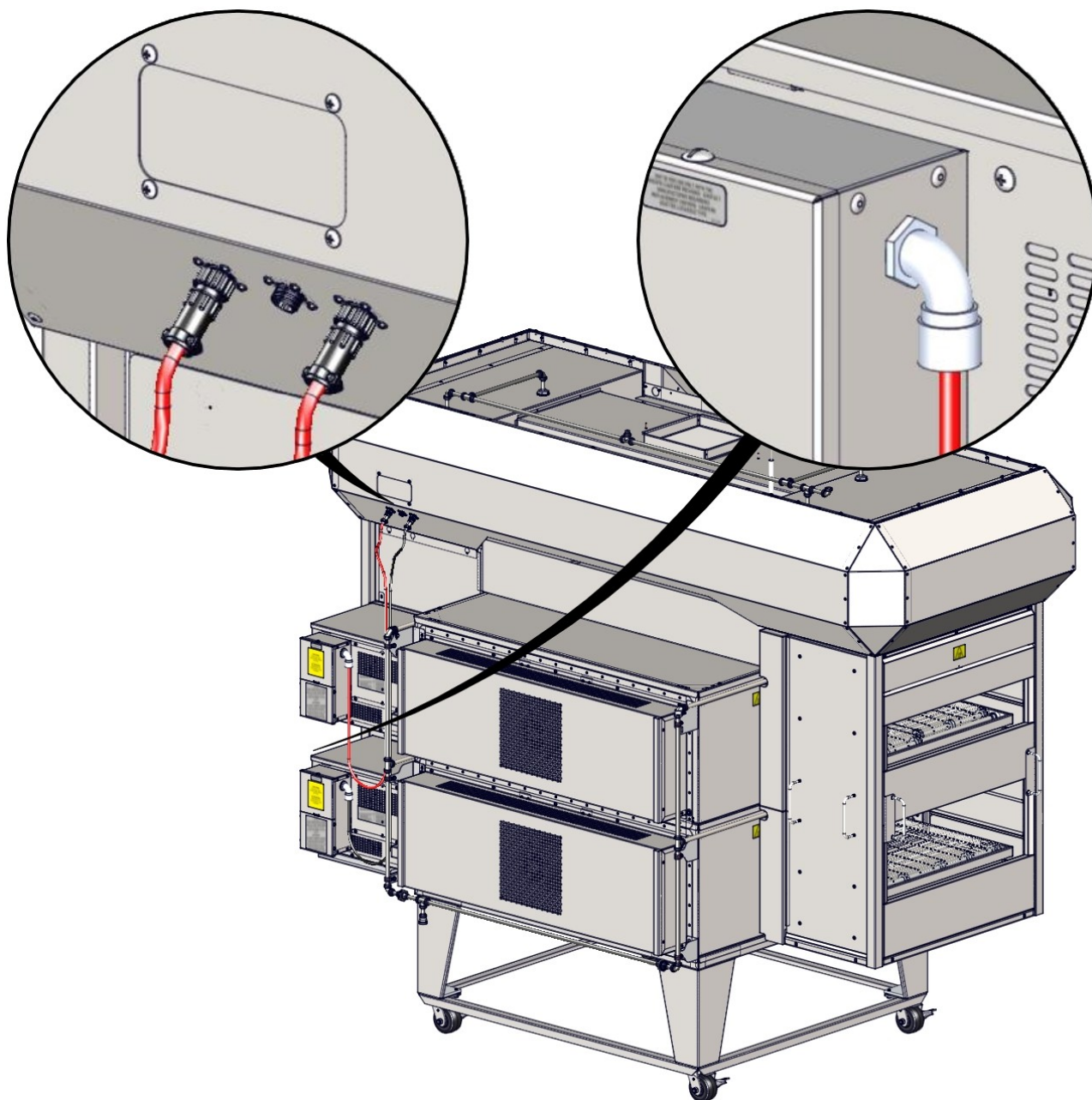


Ако инсталирането на "модел 70, вижте страница 74

**NOTE**



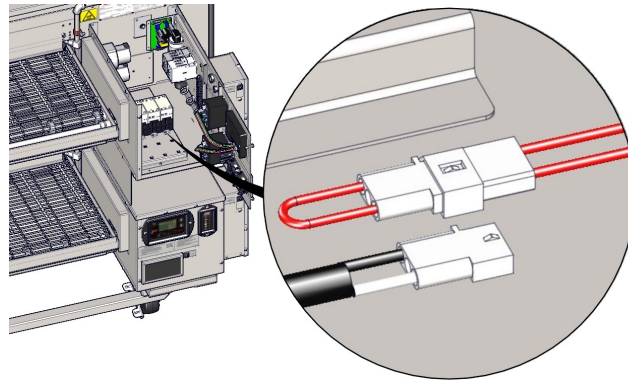
## Инсталирайте контролния кабел събрание Худ



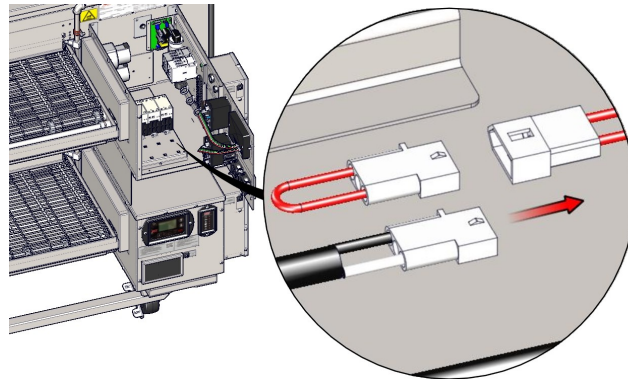
Всички качулки са оборудвани с три (3) превключвател за преместване обекти, независимо от това как се инсталират много XLT фурни. За еднократна употреба фурна място "Тор". За двойна употреба стека място "Тор" на горната част на фурната и "Bottom" място за по-ниска фурна, оставяйки "Middle" място отворен.

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

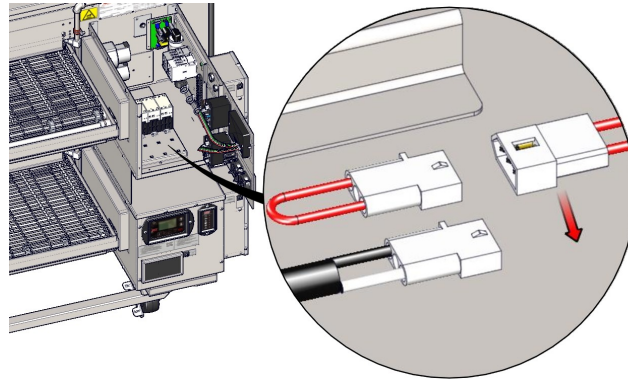
## Свържете контрол кабел събрание Худ



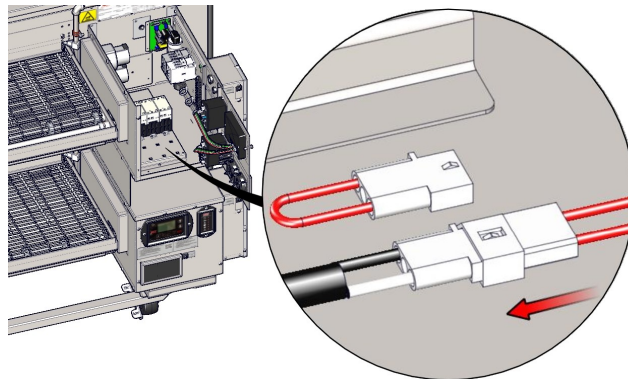
2



3



4



### Задвижване с променлива честота Корекции

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

#### Правилно въртене на вентилатора

#### Балансиран грим въздух

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

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

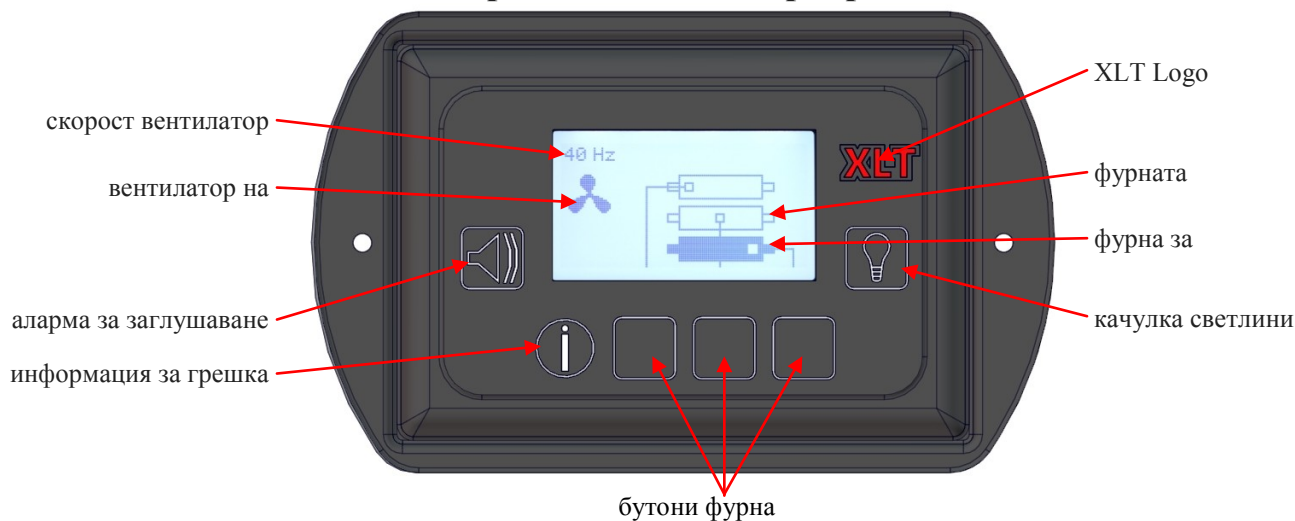
VFD Controller Settings						
	Switches On			1832 & 2440	3240 & 3255	3855
	Top	Middle	Bottom			
Single	X			20 Hz	25 Hz	30Hz
Double	X			20 Hz	25 Hz	30Hz
			X	35 Hz	40 Hz	45 Hz
	X		X	35 Hz	40 Hz	45 Hz
Triple	X			20 Hz	25 Hz	30Hz
		X		30 Hz	35 Hz	40 Hz
			X	40 Hz	45 Hz	50 Hz
	X	X		30 Hz	35 Hz	40 Hz
	X	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

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

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



## първоначалното стартиране

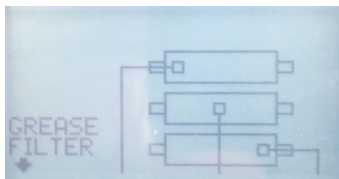


**NOTE** Когато XLT фурни са оборудвани с XLT Абсорбатори, главния прекъсвач на фурната е изключена и вече не функционира. Худ потребителски интерфейс (HUI) на XLT Худ надделява ключа фурна.

## Худ операция

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

## Възстановяване Худ охлаждащ вентилатор и таймер грес



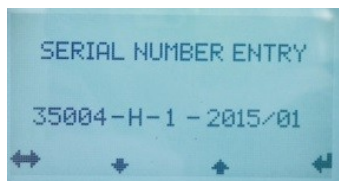
1. охлаждащ вентилатор и филтър за мазнини нулиране алармата ще се появи в долния ляв ъгъл на Hood потребителски интерфейс. Натиснете бутона Error информация, за да въведете изчисти екрана.
2. За нулиране на вентилатора за охлаждане или Grease филтър преса кондензаторен бутон докосване център с нулиране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

## Режим фабрика тек

1. За да въведете натиснете Factory Tech Mode и задръжете 2 buttons <HOOD LIGHT> & <XLT LOGO> за 10 сек. да влезеш.

**версията на софтуера**

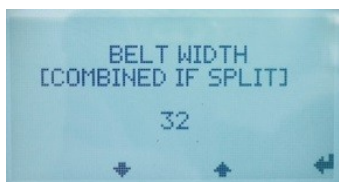
MC & UI версията на софтуера. Натиснете надолу стрелка, за да преминете към следващия екран. Изображение само за справка - виж XLT За правилната версия

**Сериен номер**

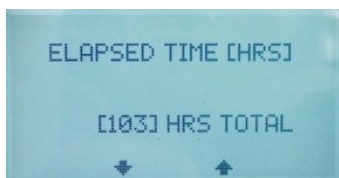
ENTER бутон, за да направите промени. Използвайте наляво-надясно стрелките за да се движите в менюто. Използвайте стрелките нагоре / надолу, за да се променят ценностите и ENTER за да приемете и предварително.

**колан Дължина**

Има четири налични дължини на колана: 32, 40, и 55 с стандартния набор на 55. ENTER за да подчертае стойност, стрели нагоре / надолу, за да се приспособят. ENTER за да приемете и предварително.

**колан Ширина**

Има четири налични ширини колани, които съответстват с дължина избрана. По подразбиране е определен на 32. Ако дължина колан на 32 е избран единственият вариант е ширина 18 колан. Ако 40 е избран, можете да изберете 24 или 32. Ако един 55 или 70 е избран, можете да изберете 32 или 38. ENTER за да подчертае стойност, стрели нагоре / надолу, за да се адаптира. ENTER за да приемете и предварително.

**Изминалото време**

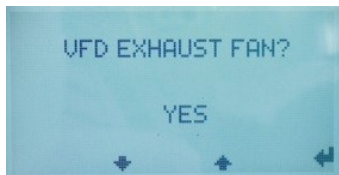
Изминало време общата работа. Изминало общо време не може да се нулира. Натиснете ENTER, за да преминете.

**Охлаждане Филтър**

Изминало време, тъй като Охлаждане почистват Филтър. Възстановява когато клиент нулира. Натиснете бутона Информация за грешка, за да си почине време, ако е необходимо. Часов интервал е референтна услуга тек. Натиснете надолу

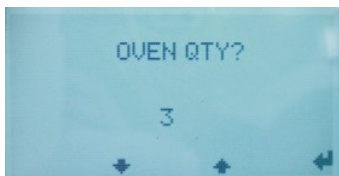
**Филтър за мазнини**

Изминало време, тъй като смазката Филтри почистени. Възстановява когато клиент нулира. Натиснете бутона Информация за грешка, за да си почине време, ако е необходимо. Часов интервал е референтна услуга тек. Натиснете надолу стрелка, за да преминете.



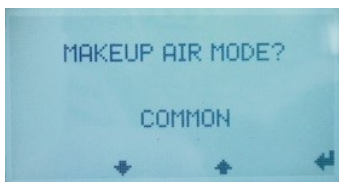
### VFD вентилатор

По подразбиране YES. Някои качулки без VFD, това няма да се използват. ENTER за да приемете и предварително.



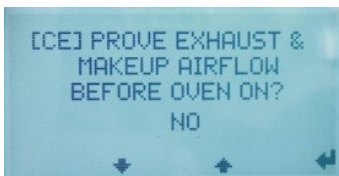
### Фурна Количество

Определете количеството на фурни (1, 2, 3). По подразбиране е 2. ENTER за да подчертае стойност, стрелки, за да се променят, ENTER за да приемете и предварително.



### режим на въздуха грим

Общата или Per фурна. По подразбиране общ. Общата MUA е с някоя печка и има настройка на скоростта 1. Per Фурна MUA на глава фурна с до 3 настройки за скорост. ENTER за да подчертае ценности, стрелките, за да се променят, ENTER за да приемете и предварително.



### Докажете на въздушния поток

NO или YES. По подразбиране NO. CE и Австралия изискват доказване пред фурната. ENTER за да подчертае стойност, стрелките, за да се променят, ENTER за да приемете и предварително.



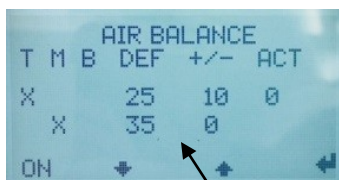
### Ръчно грим въздух

Чести, 1, 2, или 3. Tech може да превърне всичко ON или тече лица. ENTER за да подчертае стойност, ON, за да изберете единици. Стрелките, за да се променят, ENTER за да приемете и предварително.



### Ръчно VFD

тек може да работи VFD при 5 Hz крачки от 0-65Hz. ENTER за да подчертае стойност, използвайте стрелките нагоре / надолу, за да се увеличи и да се намали стойността. ON за да активирате при избрана скорост. ENTER за да приемете и предварително.

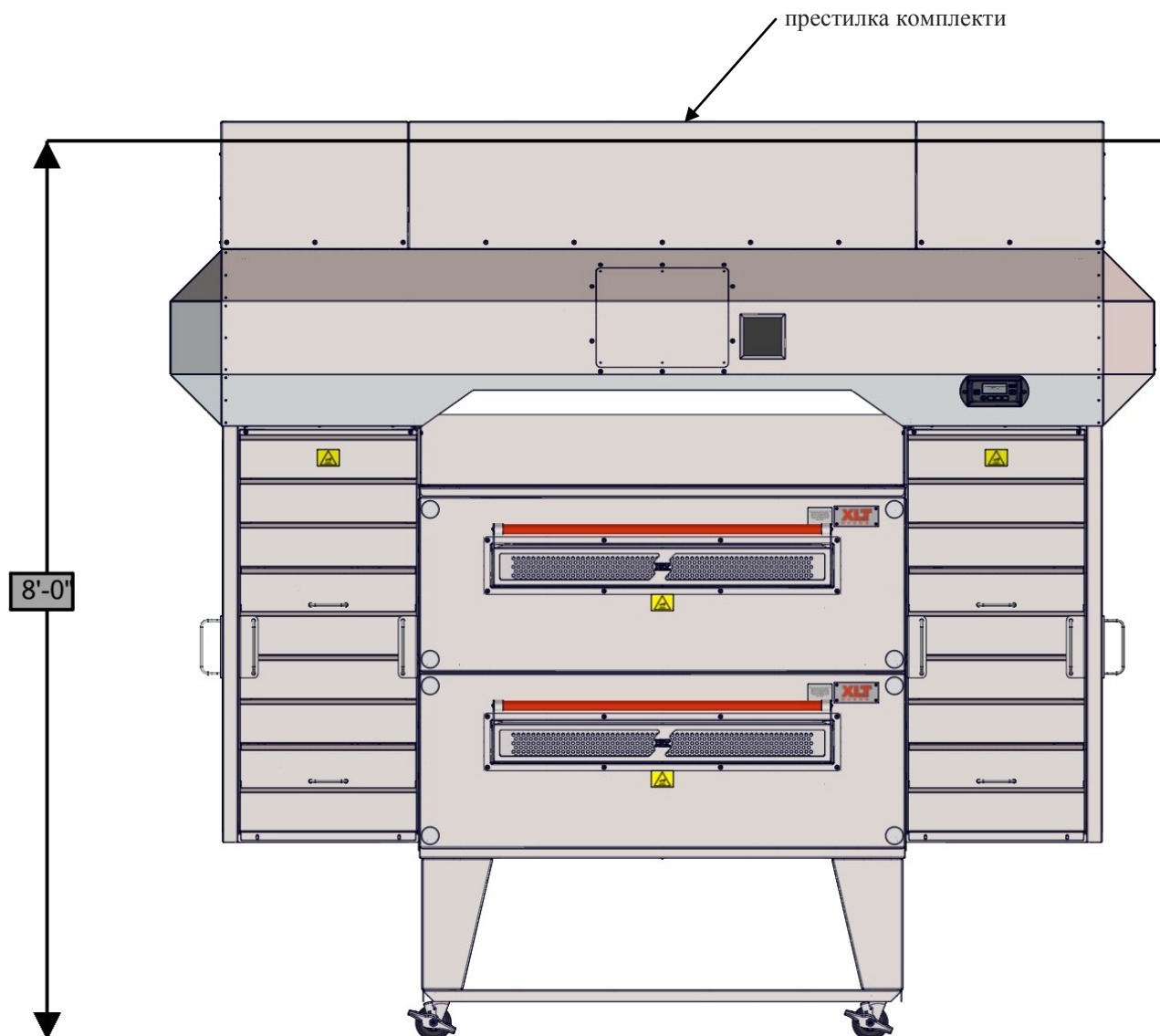


### въздушен баланс

Потребителят да натиснете ENTER, за да редактирате - / + стойността. По подразбиране на 0Hz за +/- стойност. След като - / + стойността е в Edit Mode (мигане), натиснете и задръжте ENTER за три секунди. Това позволява на потребителя да избере други линии (цялата линия мига в този момент). Стрелките нагоре / надолу, за да превъртите маса да стигне до желаната линия. Натиснете ENTER отново, за да се приеме, че линията и направи активна. Натиснете, за да включите вентилатора към създаване (промени икона, за да OFF така потребителското знае да натиснете отново, за да го превърне OFF). Използвайте +/-, за да се промени Hz за тази настройка, докато е показано желаната стойност. Настройката по Максимална ACT е 65 Hz. Off, когато е готово с тази стойност. Повторете с други настройки, както е необходимо. След като всичко е направено, ENTER за да приемете и излизане.

Това е само част от масата на VFD, което се вписва в дисплей. 4 линии на разположение, 2 са заглавията, 2 са таблични стойности. Превъртете нагоре / надолу за да видите повече на масата.

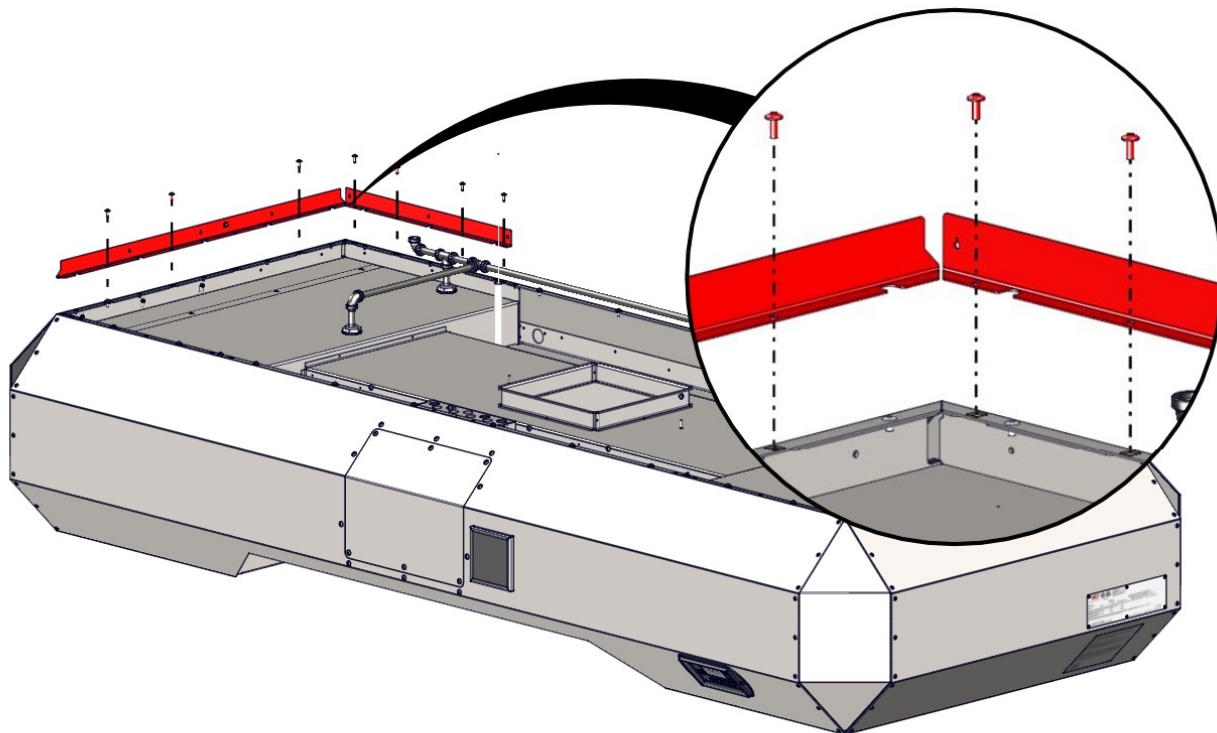
Размерът на престилка комплект се определя от размера на AVI Hood & разстояние от готовия под до инсталирания височината на тавана капка. винтове престилка комплект директно към AVI Hood & не изисква структурна подкрепа. пластмасово покритие трябва да се отстрани от всички части преди инсталирането.



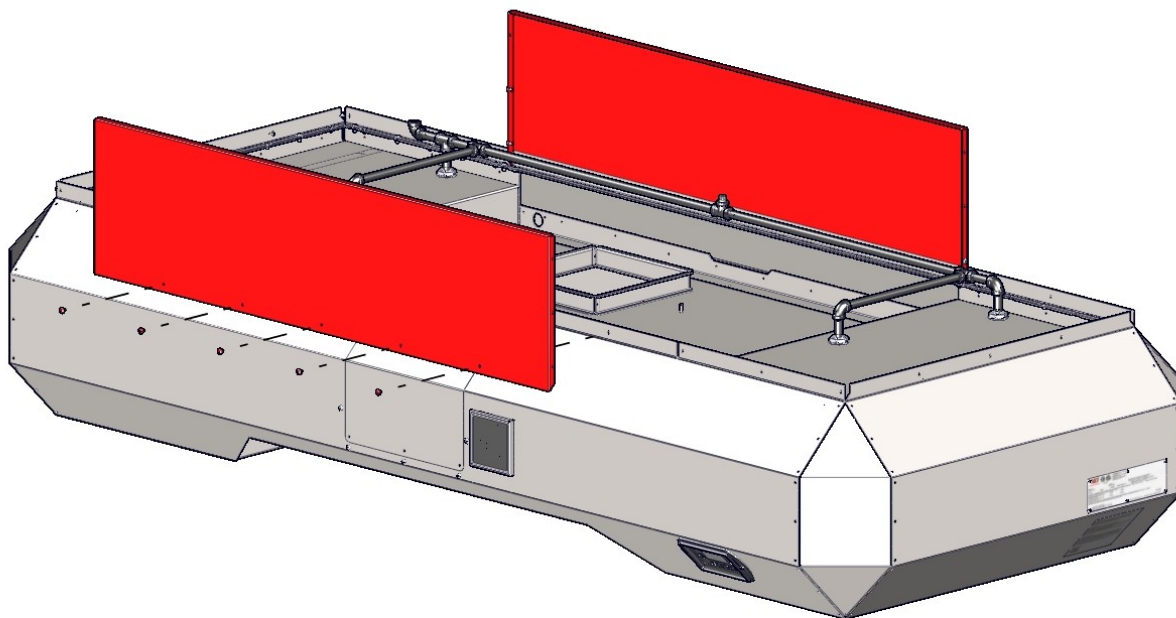
AVI Худ престилка комплекти са на разположение за друг етаж на височина на тавана. Свържи XLT пеци или си назначен представител за повече информация.



## Инсталирайте престилка Скоби

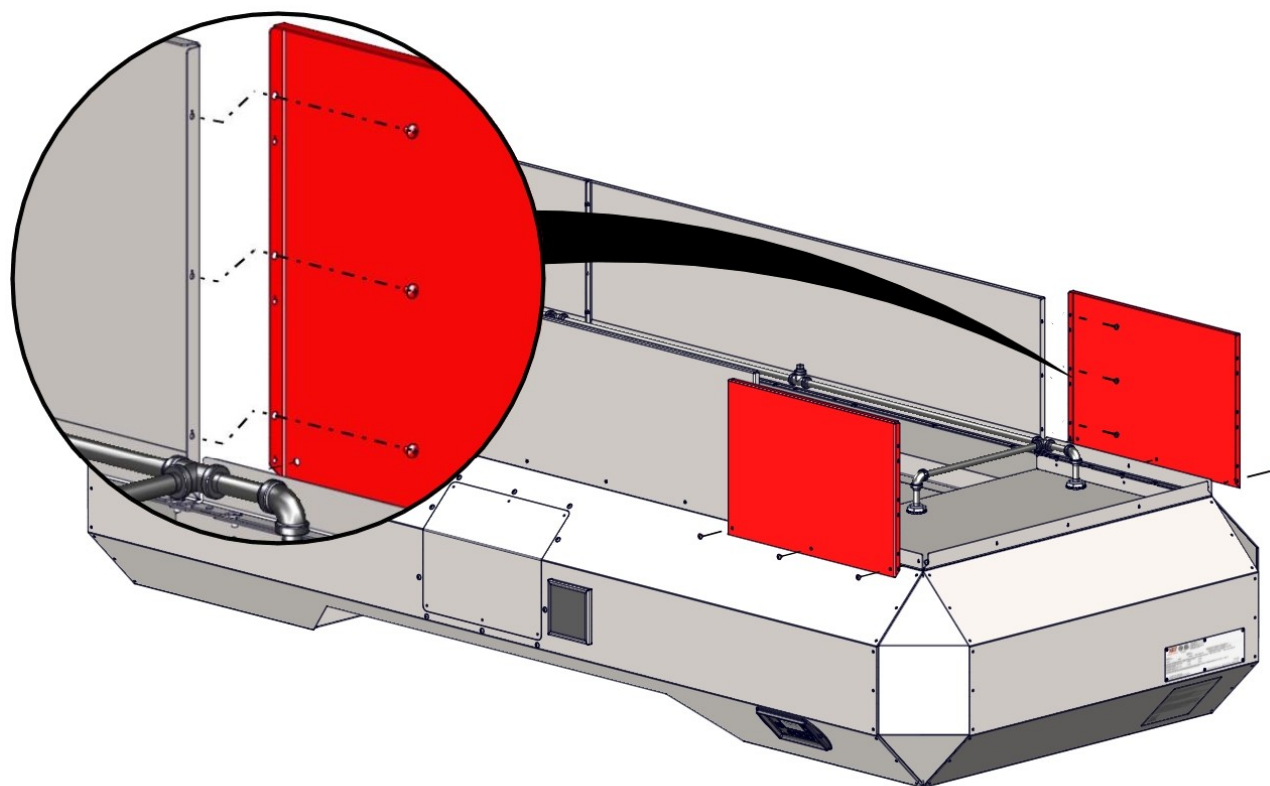


## Инсталирайте Предни и Задни панели

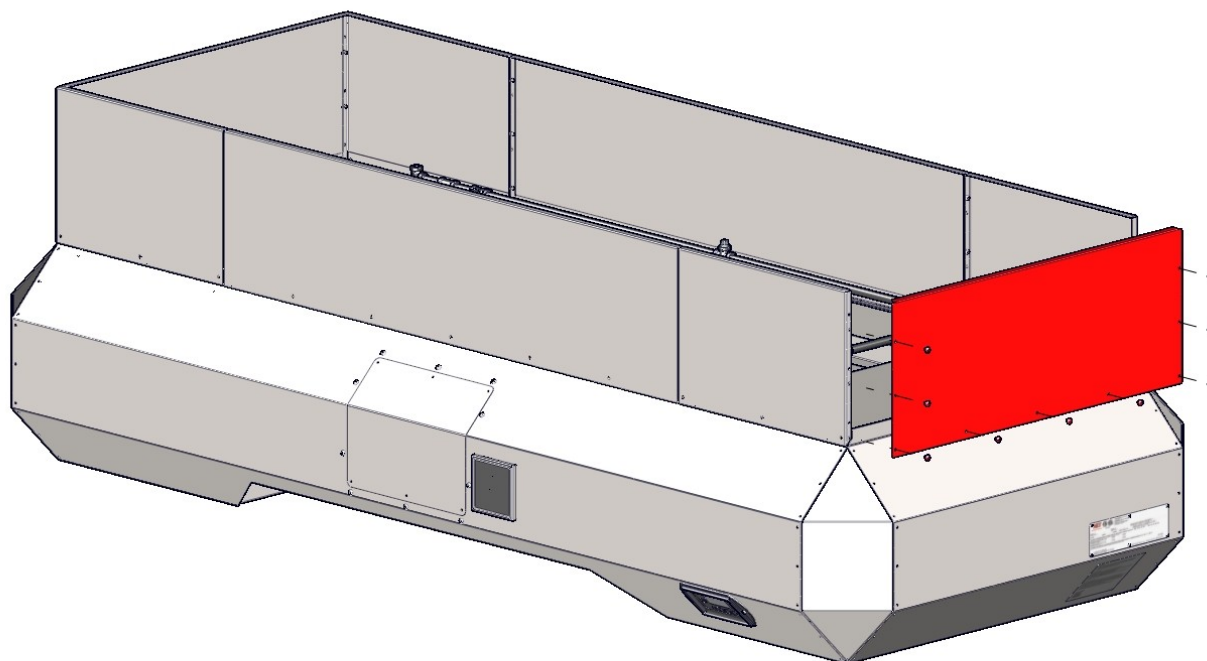


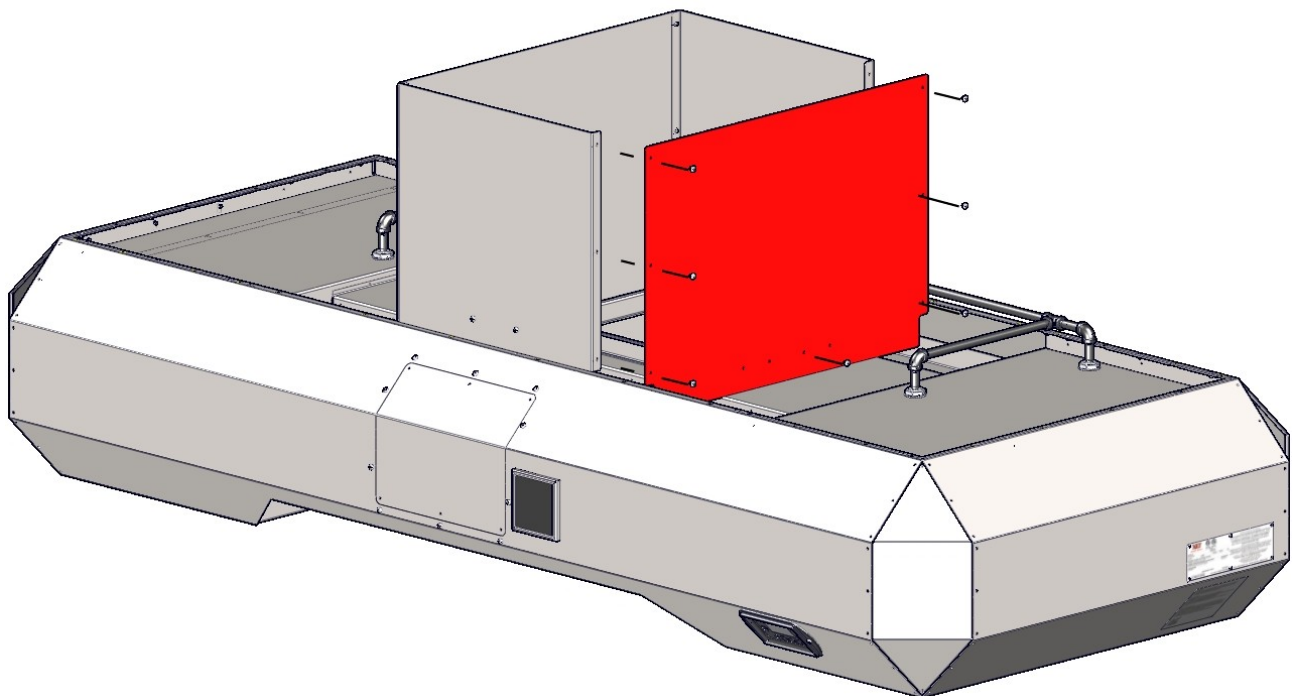
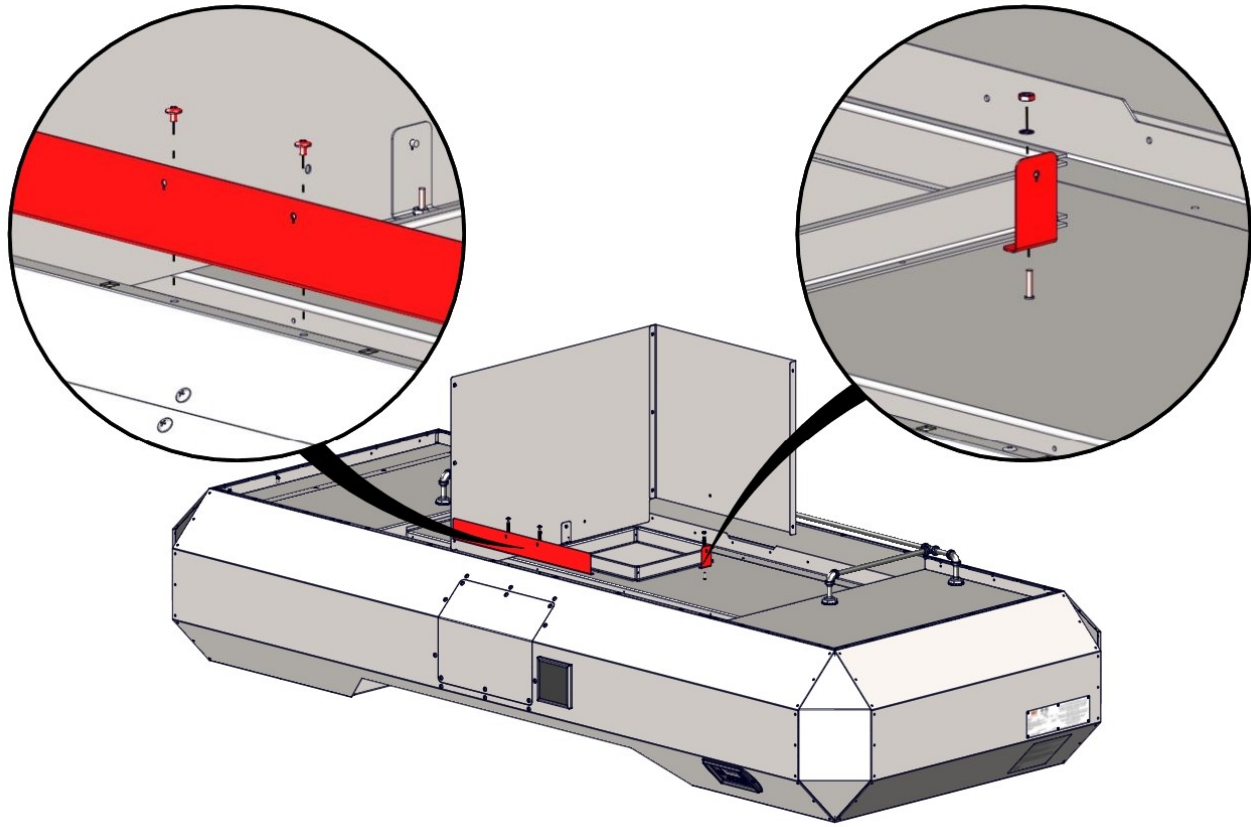


Инсталирайте ъглови панели



Инсталирайте крайни панели








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

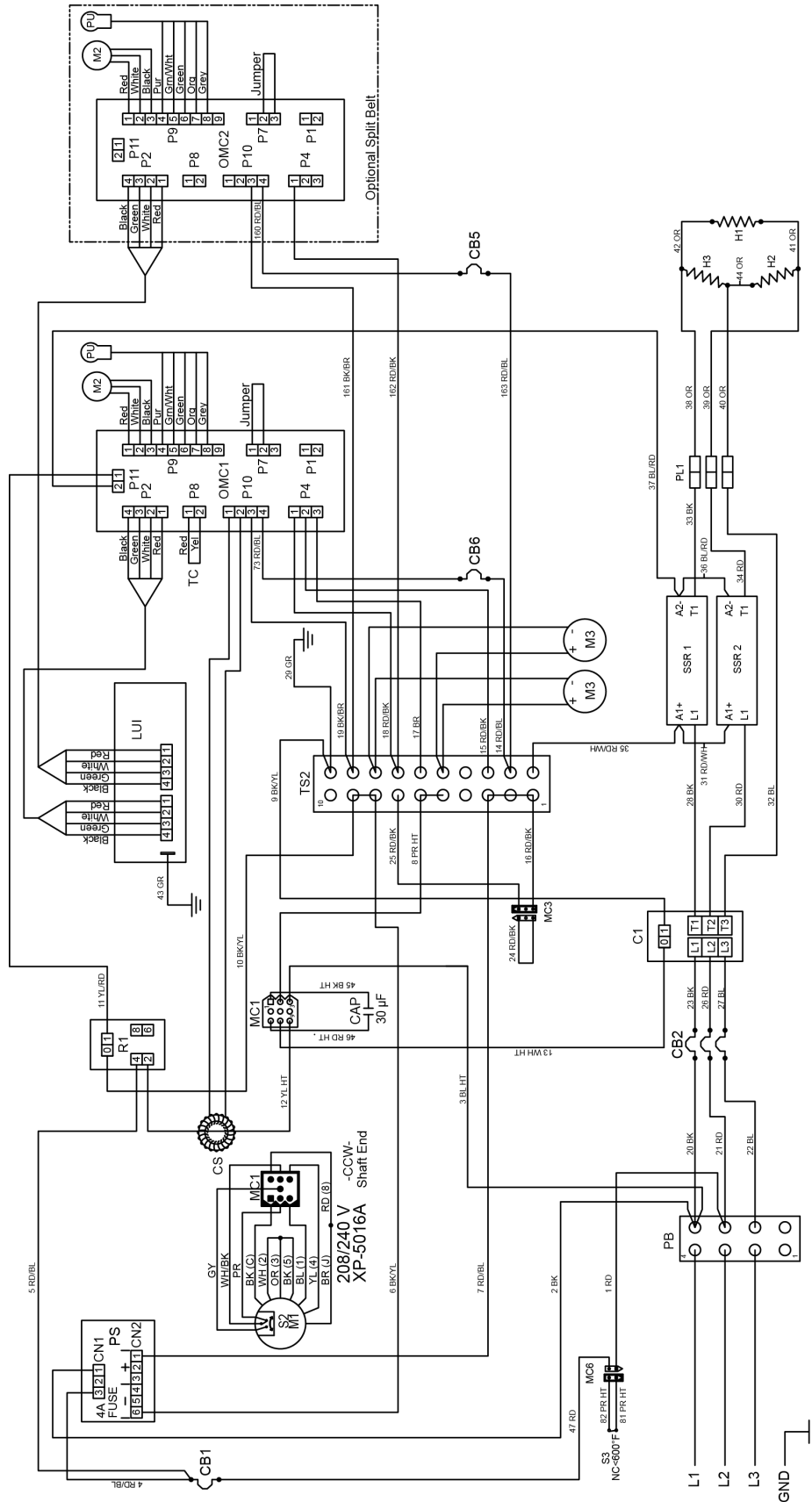
Не използвайте абразивни или разяждащи почистващи препарати. Абразивни подложки ще надраскат неръждаема стоманени повърхности. Зоните с тежки натрупване трябва да се пръска и се оставя да кисне в продължение на 5 минути преди да избършете чисти. Винаги избърсвайте с

Hood Cleaning & Maintenance Schedule						
		Daily	Weekly	Monthly	Semi-Annual	As Required
<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"/>

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

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

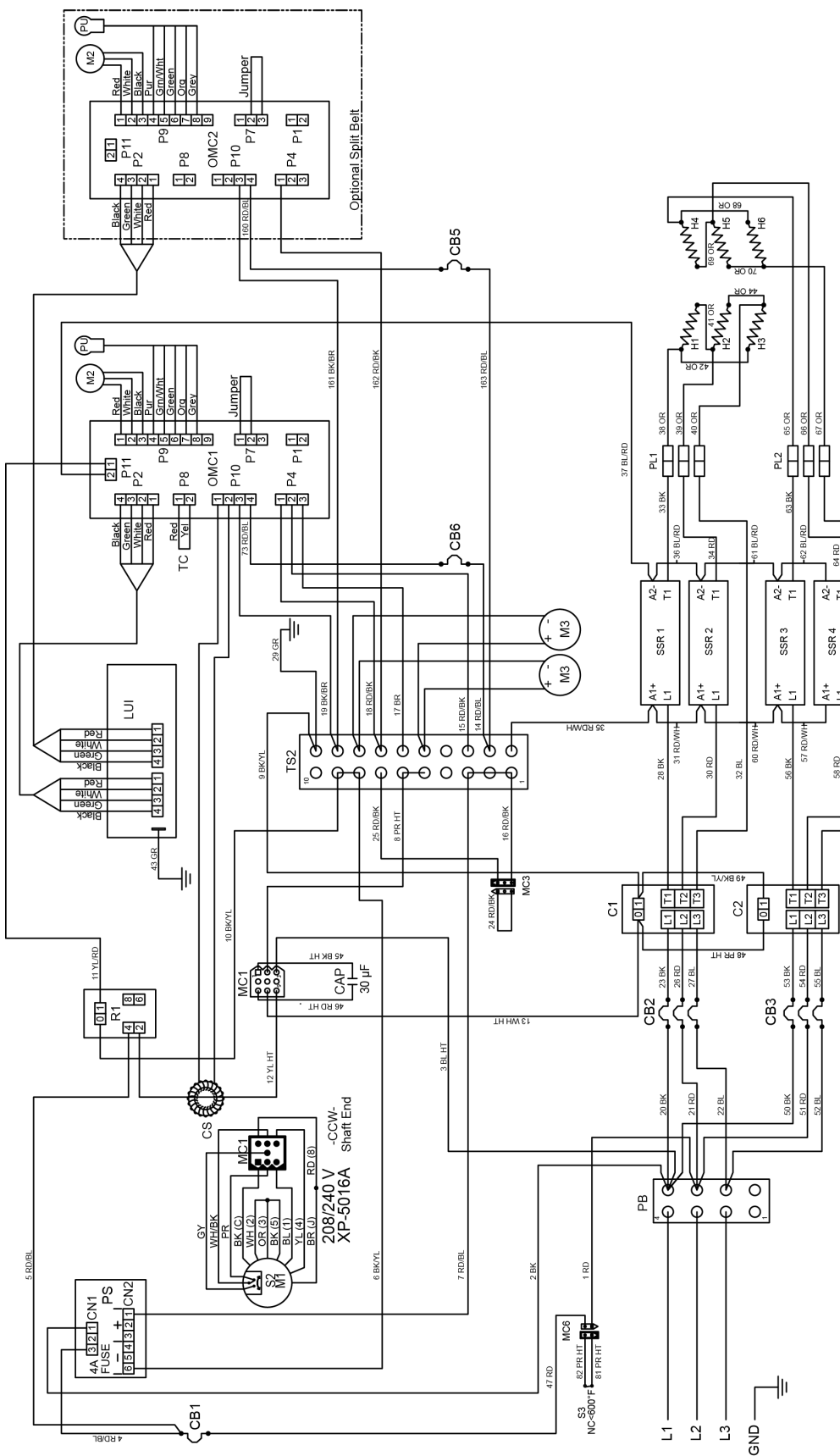
Refer to the Hood Installation Section for disassembly and reassembly.



- C1 Contactor 50 Amp
- CAP Capacitor 30µF
- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CS Current Sensor
- H1-H3 Heating Element, 208 or 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR-Green YL-Yellow PR-Purple HT-High Temp OR-Orange WH-White GY-Gray
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Control, Main
- OMC2 Oven Control, Split Belt
- PB Power Lock, 1-3 Elements
- PL1 Power Supply
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- R1 Oven Fan Motor Relay
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SSR1 Solid State Relay, 50 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 50 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip

X3F-1832

208/240 VAC 3 PH 60 Hz  
 XD-9130F-208/240-5300-3  
 Right Side  
 08/15/2016

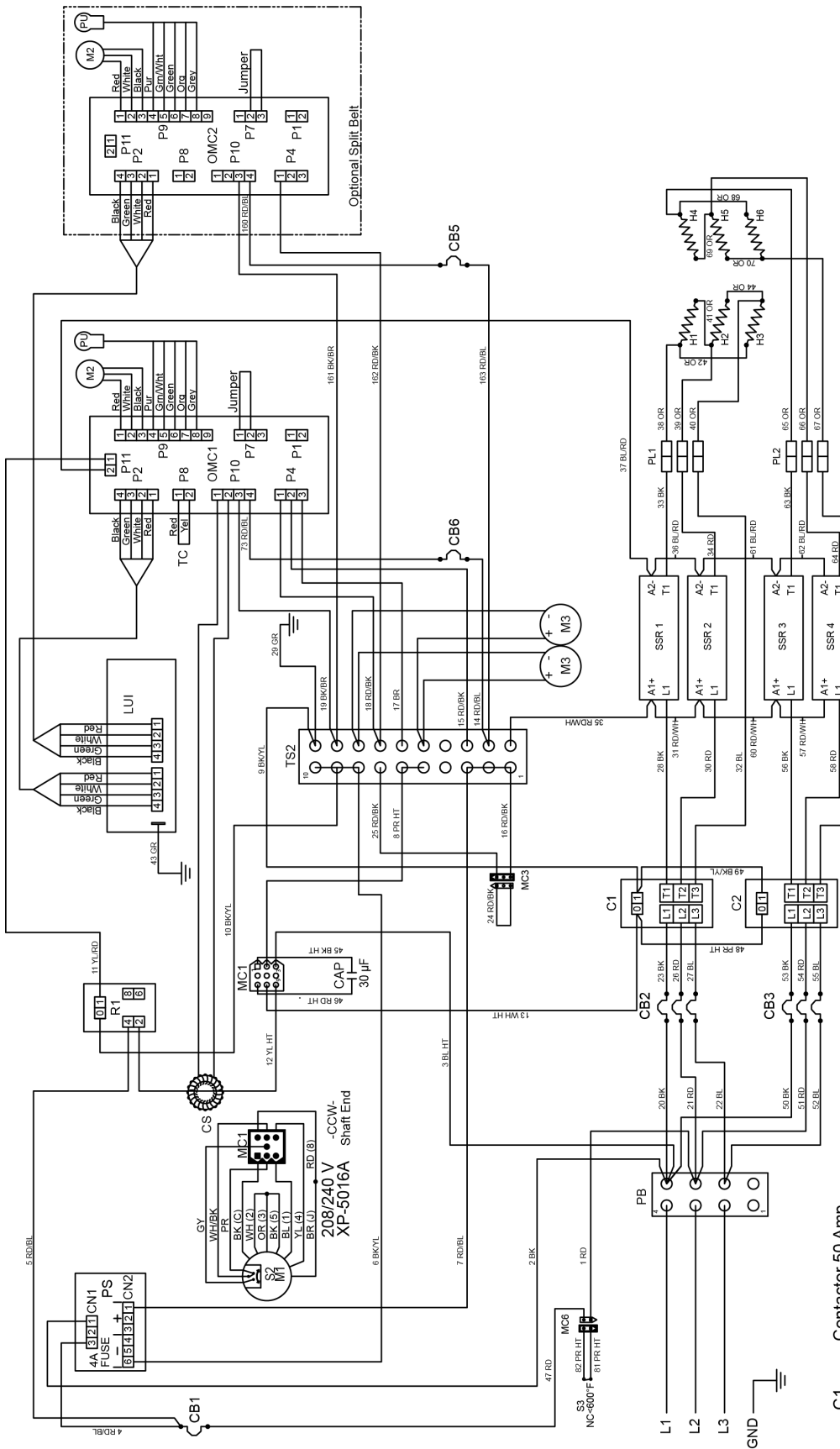


- C1 Contactor 50 Amp
- C2 Contactor 50 Amp
- CAP Capacitor 30µF
- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB3 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB5 Circuit Breaker, ½ Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, ½ Amp, Conveyor Motor
- CS Current Sensor
- H1-H3 Heating Element, 208 or 240 VAC, 4500 W
- H4-H6 Heating Element, 208 or 240 VAC, 4500 W
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR-Green YL-Yellow PR-Purple HT-High Temp OR-Orange WH-White GY-Gray
- LUI Large User Interface
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Control, Main
- OMC2 Oven Control, Split Belt
- PB Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PL2 Push Lock, 4-6 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- R1 Oven Fan Motor Relay
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SSR1 Solid State Relay, 50 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 50 Amp
- SSR3 Solid State Relay, 50 Amp
- SSR4 Solid State Relay, 50 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip

X3F-2440  
X3F-3240

208 VAC 3 PH 60 Hz  
XD-9130F-208/240-4500-6  
Right Side  
08/15/2016



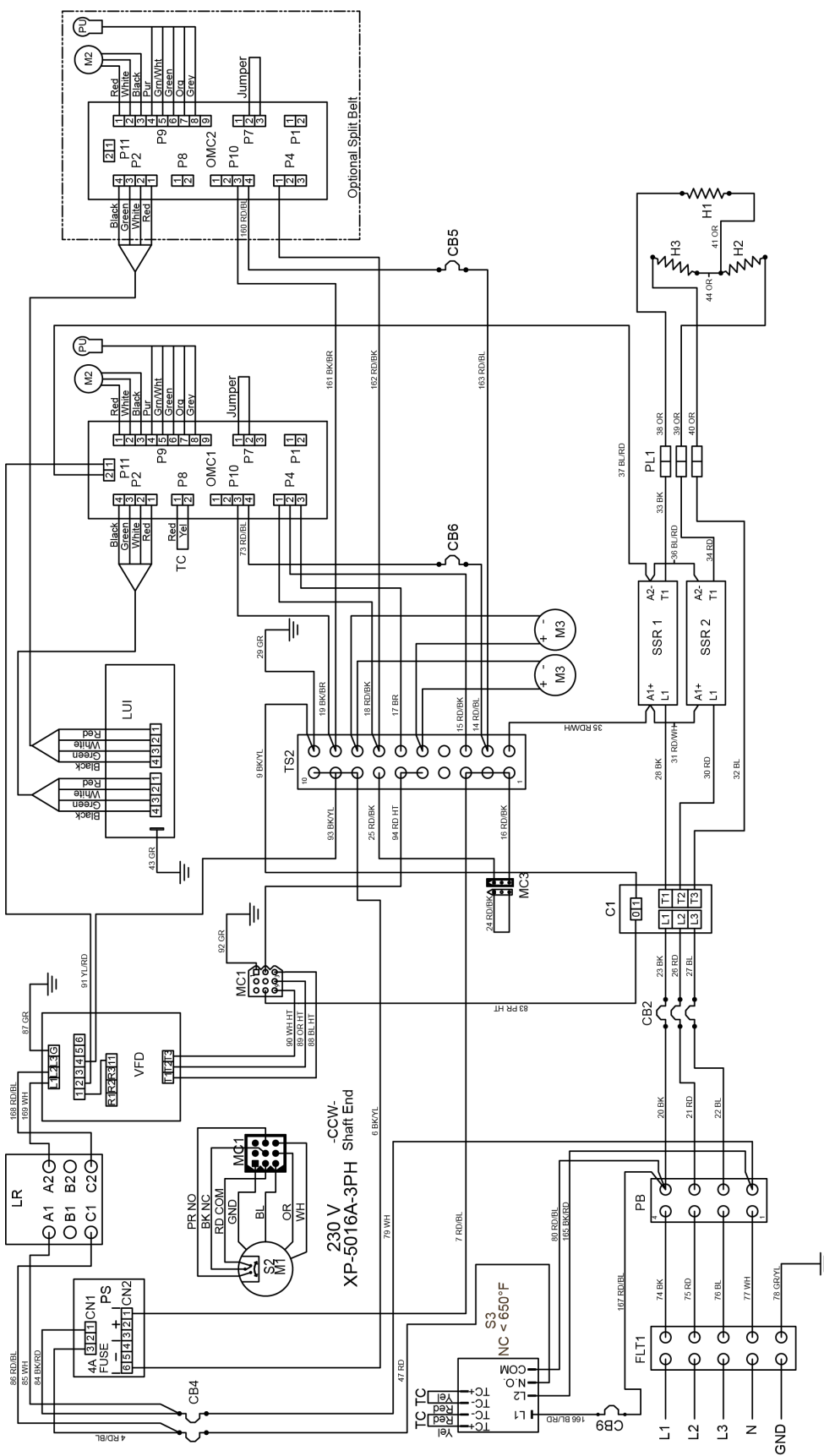


- C1 Contactor 50 Amp
- C2 Contactor 50 Amp
- CAP Capacitor 30µF
- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB3 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CS Current Sensor
- H1-H3 Heating Element, 208 or 240 VAC, 5300 W
- H4-H6 Heating Element, 208 or 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- RD-Red
- BK-Black
- BL-Blue
- BR-Brown
- GR-Green
- YL-Yellow
- PR-Purple
- HT-High Temp
- OR-Orange
- WH-White
- GY-Gray
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Control, Main
- OMC2 Oven Control, Split Belt
- PB Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PL2 Push Lock, 4-6 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- R1 SSR1
- R2 SSR2
- R3 SSR3
- R4 SSR4
- R5 SSR1
- R6 SSR2
- R7 SSR3
- R8 SSR4
- R9 SSR1
- R10 SSR2
- R11 SSR3
- R12 SSR4
- R13 SSR1
- R14 SSR2
- R15 SSR3
- R16 SSR4
- R17 SSR1
- R18 SSR2
- R19 SSR3
- R20 SSR4
- R21 SSR1
- R22 SSR2
- R23 SSR3
- R24 SSR4
- R25 SSR1
- R26 SSR2
- R27 SSR3
- R28 SSR4
- R29 SSR1
- R30 SSR2
- R31 SSR3
- R32 SSR4
- R33 SSR1
- R34 SSR2
- R35 SSR3
- R36 SSR4
- R37 SSR1
- R38 SSR2
- R39 SSR3
- R40 SSR4
- R41 SSR1
- R42 SSR2
- R43 SSR3
- R44 SSR4
- R45 SSR1
- R46 SSR2
- R47 SSR3
- R48 SSR4
- R49 SSR1
- R50 SSR2
- R51 SSR3
- R52 SSR4
- R53 SSR1
- R54 SSR2
- R55 SSR3
- R56 SSR4
- R57 SSR1
- R58 SSR2
- R59 SSR3
- R60 SSR4
- R61 SSR1
- R62 SSR2
- R63 SSR3
- R64 SSR4
- R65 SSR1
- R66 SSR2
- R67 SSR3
- R68 SSR4
- R69 SSR1
- R70 SSR2
- R71 SSR3
- R72 SSR4
- R73 SSR1
- R74 SSR2
- R75 SSR3
- R76 SSR4
- R77 SSR1
- R78 SSR2
- R79 SSR3
- R80 SSR4
- R81 SSR1
- R82 SSR2
- R83 SSR3
- R84 SSR4
- R85 SSR1
- R86 SSR2
- R87 SSR3
- R88 SSR4
- R89 SSR1
- R90 SSR2
- R91 SSR3
- R92 SSR4
- R93 SSR1
- R94 SSR2
- R95 SSR3
- R96 SSR4
- R97 SSR1
- R98 SSR2
- R99 SSR3
- R100 SSR4
- R101 SSR1
- R102 SSR2
- R103 SSR3
- R104 SSR4
- R105 SSR1
- R106 SSR2
- R107 SSR3
- R108 SSR4
- R109 SSR1
- R110 SSR2
- R111 SSR3
- R112 SSR4
- R113 SSR1
- R114 SSR2
- R115 SSR3
- R116 SSR4
- R117 SSR1
- R118 SSR2
- R119 SSR3
- R120 SSR4
- R121 SSR1
- R122 SSR2
- R123 SSR3
- R124 SSR4
- R125 SSR1
- R126 SSR2
- R127 SSR3
- R128 SSR4
- R129 SSR1
- R130 SSR2
- R131 SSR3
- R132 SSR4
- R133 SSR1
- R134 SSR2
- R135 SSR3
- R136 SSR4
- R137 SSR1
- R138 SSR2
- R139 SSR3
- R140 SSR4
- R141 SSR1
- R142 SSR2
- R143 SSR3
- R144 SSR4
- R145 SSR1
- R146 SSR2
- R147 SSR3
- R148 SSR4
- R149 SSR1
- R150 SSR2
- R151 SSR3
- R152 SSR4
- R153 SSR1
- R154 SSR2
- R155 SSR3
- R156 SSR4
- R157 SSR1
- R158 SSR2
- R159 SSR3
- R160 SSR4
- R161 SSR1
- R162 SSR2
- R163 SSR3
- R164 SSR4
- R165 SSR1
- R166 SSR2
- R167 SSR3
- R168 SSR4
- R169 SSR1
- R170 SSR2
- R171 SSR3
- R172 SSR4
- R173 SSR1
- R174 SSR2
- R175 SSR3
- R176 SSR4
- R177 SSR1
- R178 SSR2
- R179 SSR3
- R180 SSR4
- R181 SSR1
- R182 SSR2
- R183 SSR3
- R184 SSR4
- R185 SSR1
- R186 SSR2
- R187 SSR3
- R188 SSR4
- R189 SSR1
- R190 SSR2
- R191 SSR3
- R192 SSR4
- R193 SSR1
- R194 SSR2
- R195 SSR3
- R196 SSR4
- R197 SSR1
- R198 SSR2
- R199 SSR3
- R200 SSR4
- R201 SSR1
- R202 SSR2
- R203 SSR3
- R204 SSR4
- R205 SSR1
- R206 SSR2
- R207 SSR3
- R208 SSR4
- R209 SSR1
- R210 SSR2
- R211 SSR3
- R212 SSR4
- R213 SSR1
- R214 SSR2
- R215 SSR3
- R216 SSR4
- R217 SSR1
- R218 SSR2
- R219 SSR3
- R220 SSR4
- R221 SSR1
- R222 SSR2
- R223 SSR3
- R224 SSR4
- R225 SSR1
- R226 SSR2
- R227 SSR3
- R228 SSR4
- R229 SSR1
- R230 SSR2
- R231 SSR3
- R232 SSR4
- R233 SSR1
- R234 SSR2
- R235 SSR3
- R236 SSR4
- R237 SSR1
- R238 SSR2
- R239 SSR3
- R240 SSR4
- R241 SSR1
- R242 SSR2
- R243 SSR3
- R244 SSR4
- R245 SSR1
- R246 SSR2
- R247 SSR3
- R248 SSR4
- R249 SSR1
- R250 SSR2
- R251 SSR3
- R252 SSR4
- R253 SSR1
- R254 SSR2
- R255 SSR3
- R256 SSR4
- R257 SSR1
- R258 SSR2
- R259 SSR3
- R260 SSR4
- R261 SSR1
- R262 SSR2
- R263 SSR3
- R264 SSR4
- R265 SSR1
- R266 SSR2
- R267 SSR3
- R268 SSR4
- R269 SSR1
- R270 SSR2
- R271 SSR3
- R272 SSR4
- R273 SSR1
- R274 SSR2
- R275 SSR3
- R276 SSR4
- R277 SSR1
- R278 SSR2
- R279 SSR3
- R280 SSR4
- R281 SSR1
- R282 SSR2
- R283 SSR3
- R284 SSR4
- R285 SSR1
- R286 SSR2
- R287 SSR3
- R288 SSR4
- R289 SSR1
- R290 SSR2
- R291 SSR3
- R292 SSR4
- R293 SSR1
- R294 SSR2
- R295 SSR3
- R296 SSR4
- R297 SSR1
- R298 SSR2
- R299 SSR3
- R300 SSR4
- R301 SSR1
- R302 SSR2
- R303 SSR3
- R304 SSR4
- R305 SSR1
- R306 SSR2
- R307 SSR3
- R308 SSR4
- R309 SSR1
- R310 SSR2
- R311 SSR3
- R312 SSR4
- R313 SSR1
- R314 SSR2
- R315 SSR3
- R316 SSR4
- R317 SSR1
- R318 SSR2
- R319 SSR3
- R320 SSR4
- R321 SSR1
- R322 SSR2
- R323 SSR3
- R324 SSR4
- R325 SSR1
- R326 SSR2
- R327 SSR3
- R328 SSR4
- R329 SSR1
- R330 SSR2
- R331 SSR3
- R332 SSR4
- R333 SSR1
- R334 SSR2
- R335 SSR3
- R336 SSR4
- R337 SSR1
- R338 SSR2
- R339 SSR3
- R340 SSR4
- R341 SSR1
- R342 SSR2
- R343 SSR3
- R344 SSR4
- R345 SSR1
- R346 SSR2
- R347 SSR3
- R348 SSR4
- R349 SSR1
- R350 SSR2
- R351 SSR3
- R352 SSR4
- R353 SSR1
- R354 SSR2
- R355 SSR3
- R356 SSR4
- R357 SSR1
- R358 SSR2
- R359 SSR3
- R360 SSR4
- R361 SSR1
- R362 SSR2
- R363 SSR3
- R364 SSR4
- R365 SSR1
- R366 SSR2
- R367 SSR3
- R368 SSR4
- R369 SSR1
- R370 SSR2
- R371 SSR3
- R372 SSR4
- R373 SSR1
- R374 SSR2
- R375 SSR3
- R376 SSR4
- R377 SSR1
- R378 SSR2
- R379 SSR3
- R380 SSR4
- R381 SSR1
- R382 SSR2
- R383 SSR3
- R384 SSR4
- R385 SSR1
- R386 SSR2
- R387 SSR3
- R388 SSR4
- R389 SSR1
- R390 SSR2
- R391 SSR3
- R392 SSR4
- R393 SSR1
- R394 SSR2
- R395 SSR3
- R396 SSR4
- R397 SSR1
- R398 SSR2
- R399 SSR3
- R400 SSR4
- R401 SSR1
- R402 SSR2
- R403 SSR3
- R404 SSR4
- R405 SSR1
- R406 SSR2
- R407 SSR3
- R408 SSR4
- R409 SSR1
- R410 SSR2
- R411 SSR3
- R412 SSR4
- R413 SSR1
- R414 SSR2
- R415 SSR3
- R416 SSR4
- R417 SSR1
- R418 SSR2
- R419 SSR3
- R420 SSR4
- R421 SSR1
- R422 SSR2
- R423 SSR3
- R424 SSR4
- R425 SSR1
- R426 SSR2
- R427 SSR3
- R428 SSR4
- R429 SSR1
- R430 SSR2
- R431 SSR3
- R432 SSR4
- R433 SSR1
- R434 SSR2
- R435 SSR3
- R436 SSR4
- R437 SSR1
- R438 SSR2
- R439 SSR3
- R440 SSR4
- R441 SSR1
- R442 SSR2
- R443 SSR3
- R444 SSR4
- R445 SSR1
- R446 SSR2
- R447 SSR3
- R448 SSR4
- R449 SSR1
- R450 SSR2
- R451 SSR3
- R452 SSR4
- R453 SSR1
- R454 SSR2
- R455 SSR3
- R456 SSR4
- R457 SSR1
- R458 SSR2
- R459 SSR3
- R460 SSR4
- R461 SSR1
- R462 SSR2
- R463 SSR3
- R464 SSR4
- R465 SSR1
- R466 SSR2
- R467 SSR3
- R468 SSR4
- R469 SSR1
- R470 SSR2
- R471 SSR3
- R472 SSR4
- R473 SSR1
- R474 SSR2
- R475 SSR3
- R476 SSR4
- R477 SSR1
- R478 SSR2
- R479 SSR3
- R480 SSR4
- R481 SSR1
- R482 SSR2
- R483 SSR3
- R484 SSR4
- R485 SSR1
- R486 SSR2
- R487 SSR3
- R488 SSR4
- R489 SSR1
- R490 SSR2
- R491 SSR3
- R492 SSR4
- R493 SSR1
- R494 SSR2
- R495 SSR3
- R496 SSR4
- R497 SSR1
- R498 SSR2
- R499 SSR3
- R500 SSR4
- R501 SSR1
- R502 SSR2
- R503 SSR3
- R504 SSR4
- R505 SSR1
- R506 SSR2
- R507 SSR3
- R508 SSR4
- R509 SSR1
- R510 SSR2
- R511 SSR3
- R512 SSR4
- R513 SSR1
- R514 SSR2
- R515 SSR3
- R516 SSR4
- R517 SSR1
- R518 SSR2
- R519 SSR3
- R520 SSR4
- R521 SSR1
- R522 SSR2
- R523 SSR3
- R524 SSR4
- R525 SSR1
- R526 SSR2
- R527 SSR3
- R528 SSR4
- R529 SSR1
- R530 SSR2
- R531 SSR3
- R532 SSR4
- R533 SSR1
- R534 SSR2
- R535 SSR3
- R536 SSR4
- R537 SSR1
- R538 SSR2
- R539 SSR3
- R540 SSR4
- R541 SSR1
- R542 SSR2
- R543 SSR3
- R544 SSR4
- R545 SSR1
- R546 SSR2
- R547 SSR3
- R548 SSR4
- R549 SSR1
- R550 SSR2
- R551 SSR3
- R552 SSR4
- R553 SSR1
- R554 SSR2
- R555 SSR3
- R556 SSR4
- R557 SSR1
- R558 SSR2
- R559 SSR3
- R560 SSR4
- R561 SSR1
- R562 SSR2
- R563 SSR3
- R564 SSR4
- R565 SSR1
- R566 SSR2
- R567 SSR3
- R568 SSR4
- R569 SSR1
- R570 SSR2
- R571 SSR3
- R572 SSR4
- R573 SSR1
- R574 SSR2
- R575 SSR3
- R576 SSR4
- R577 SSR1
- R578 SSR2
- R579 SSR3
- R580 SSR4
- R581 SSR1
- R582 SSR2
- R583 SSR3
- R584 SSR4
- R585 SSR1
- R586 SSR2
- R587 SSR3
- R588 SSR4
- R589 SSR1
- R590 SSR2
- R591 SSR3
- R592 SSR4
- R593 SSR1
- R594 SSR2
- R595 SSR3
- R596 SSR4
- R597 SSR1
- R598 SSR2
- R599 SSR3
- R600 SSR4
- R601 SSR1
- R602 SSR2
- R603 SSR3
- R604 SSR4
- R605 SSR1
- R606 SSR2
- R607 SSR3
- R608 SSR4
- R609 SSR1
- R610 SSR2
- R611 SSR3
- R612 SSR4
- R613 SSR1
- R614 SSR2
- R615 SSR3
- R616 SSR4
- R617 SSR1
- R618 SSR2
- R619 SSR3
- R620 SSR4
- R621 SSR1
- R622 SSR2
- R623 SSR3
- R624 SSR4
- R625 SSR1
- R626 SSR2
- R627 SSR3
- R628 SSR4
- R629 SSR1
- R630 SSR2
- R631 SSR3
- R632 SSR4
- R633 SSR1
- R634 SSR2
- R635 SSR3
- R636 SSR4
- R637 SSR1
- R638 SSR2
- R639 SSR3
- R640 SSR4
- R641 SSR1
- R642 SSR2
- R643 SSR3
- R644 SSR4
- R645 SSR1
- R646 SSR2
- R647 SSR3
- R648 SSR4
- R649 SSR1
- R650 SSR2
- R651 SSR3
- R652 SSR4
- R653 SSR1
- R654 SSR2
- R655 SSR3
- R656 SSR4
- R657 SSR1
- R658 SSR2
- R659 SSR3
- R660 SSR4
- R661 SSR1
- R662 SSR2
- R663 SSR3
- R664 SSR4
- R665 SSR1
- R666 SSR2
- R667 SSR3
- R668 SSR4
- R669 SSR1
- R670 SSR2
- R671 SSR3
- R672 SSR4
- R673 SSR1
- R674 SSR2
- R675 SSR3
- R676 SSR4
- R677 SSR1
- R678 SSR2
- R679 SSR3
- R680 SSR4
- R681 SSR1
- R682 SSR2
- R683 SSR3
- R684 SSR4
- R685 SSR1
- R686 SSR2
- R687 SSR3
- R688 SSR4
- R689 SSR1
- R690 SSR2
- R691 SSR3
- R692 SSR4
- R693 SSR1
- R694 SSR2
- R695 SSR3
- R696 SSR4
- R697 SSR1
- R698 SSR2
- R699 SSR3
- R700 SSR4
- R701 SSR1
- R702 SSR2
- R703 SSR3
- R704 SSR4
- R705 SSR1
- R706 SSR2
- R707 SSR3
- R708 SSR4
- R709 SSR1
- R710 SSR2
- R711 SSR3
- R712 SSR4
- R713 SSR1
- R714 SSR2
- R715 SSR3
- R716 SSR4
- R717 SSR1
- R718 SSR2
- R719 SSR3
- R720 SSR4
- R721 SSR1
- R722 SSR2
- R723 SSR3
- R724 SSR4
- R725 SSR1
- R726 SSR2
- R727 SSR3
- R728 SSR4
- R729 SSR1
- R730 SSR2
- R731 SSR3
- R732 SSR4
- R733 SSR1
- R734 SSR2
- R735 SSR3
- R736 SSR4
- R737 SSR1
- R738 SSR2
- R739 SSR3
- R740 SSR4
- R741 SSR1
- R742 SSR2
- R743 SSR3
- R744 SSR4
- R745 SSR1
- R746 SSR2
- R747 SSR3
- R748 SSR4
- R749 SSR1
- R750 SSR2
- R751 SSR3
- R752 SSR4
- R753 SSR1
- R754 SSR2
- R755 SSR3
- R756 SSR4
- R757 SSR1
- R758 SSR2
- R759 SSR3
- R760 SSR4
- R761 SSR1
- R762 SSR2
- R763 SSR3
- R764 SSR4
- R765 SSR1
- R766 SSR2
- R767 SSR3
- R768 SSR4
- R769 SSR1
- R770 SSR2
- R771 SSR3
- R772 SSR4
- R773 SSR1
- R774 SSR2
- R775 SSR3
- R776 SSR4
- R777 SSR1
- R778 SSR2
- R779 SSR3
- R780 SSR4
- R781 SSR1
- R782 SSR2
- R783 SSR3
- R784 SSR4
- R785 SSR1
- R786 SSR2
- R787 SSR3
- R788 SSR4
- R789 SSR1
- R790 SSR2
- R791 SSR3
- R792 SSR4
- R793 SSR1
- R794 SSR2
- R795 SSR3
- R796 SSR4
- R797 SSR1
- R798 SSR2
- R799 SSR3
- R800 SSR4
- R801 SSR1
- R802 SSR2
- R803 SSR3
- R804 SSR4
- R805 SSR1
- R806 SSR2
- R807 SSR3
- R808 SSR4
- R809 SSR1
- R810 SSR2
- R811 SSR3
- R812 SSR4
- R813 SSR1
- R814 SSR2
- R815 SSR3
- R816 SSR4
- R817 SSR1
- R818 SSR2
- R819 SSR3
- R820 SSR4
- R821 SSR1
- R822 SSR2
- R823 SSR3
- R824 SSR4
- R825 SSR1
- R826 SSR2
- R827 SSR3
- R828 SSR4
- R829 SSR1
- R830 SSR2
- R831 SSR3
- R832 SSR4
- R833 SSR1
- R834 SSR2
- R835 SSR3
- R836 SSR4
- R837 SSR1
- R838 SSR2
- R839 SSR3
- R840 SSR4
- R841 SSR1
- R842 SSR2
- R843 SSR3
- R844 SSR4
- R845 SSR1
- R846 SSR2
- R847 SSR3
- R848 SSR4
- R849 SSR1
- R850 SSR2
- R851 SSR3
- R852 SSR4
- R853 SSR1
- R854 SSR2
- R855 SSR3
- R856 SSR4
- R857 SSR1
- R858 SSR2
- R859 SSR3
- R860 SSR4
- R861 SSR1
- R862 SSR2
- R863 SSR3
- R864 SSR4
- R865 SSR1
- R866 SSR2
- R867 SSR3
- R868 SSR4
- R869 SSR1
- R870 SSR2
- R871 SSR3
- R872 SSR4
- R873 SSR1
- R874 SSR2
- R875 SSR3
- R876 SSR4
- R877 SSR1
- R878 SSR2
- R879 SSR3
- R880 SSR4
- R881 SSR1
- R882 SSR2
- R883 SSR3
- R884 SSR4
- R885 SSR1
- R886 SSR2
- R887 SSR3
- R888 SSR4
- R889 SSR1
- R890 SSR2
- R891 SSR3
- R892 SSR4
- R893 SSR1
- R894 SSR2
- R895 SSR3
- R896 SSR4
- R897 SSR1
- R898 SSR2
- R899 SSR3
- R900 SSR4
- R901 SSR1
- R902 SSR2
- R903 SSR3
- R904 SSR4
- R905 SSR1
- R906 SSR2
- R907 SSR3
- R908 SSR4
- R909 SSR1
- R910 SSR2
- R911 SSR3
- R912 SSR4
- R913 SSR1
- R914 SSR2
- R915 SSR3
- R916 SSR4
- R917 SSR1
- R918 SSR2
- R919 SSR3
- R920 SSR4
- R921 SSR1
- R922 SSR2
- R923 SSR3
- R924 SSR4
- R925 SSR1
- R926 SSR2
- R927 SSR3
- R928 SSR4
- R929 SSR1
- R930 SSR2
- R931 SSR3
- R932 SSR4
- R933 SSR1
- R934 SSR2
- R935 SSR3
- R936 SSR4
- R937 SSR1
- R938 SSR2
- R939 SSR3
- R940 SSR4
- R941 SSR1
- R942 SSR2
- R943 SSR3
- R944 SSR4
- R945 SSR1
- R946 SSR2
- R947 SSR3
- R948 SSR4
- R949 SSR1
- R950 SSR2
- R951 SSR3
- R952 SSR4
- R953 SSR1
- R954 SSR2
- R955 SSR3
- R956 SSR4
- R957 SSR1
- R958 SSR2
- R959 SSR3
- R960 SSR4
- R961 SSR1
- R962 SSR2
- R963 SSR3
- R964 SSR4
- R965 SSR1
- R966 SSR2
- R967 SSR3
- R968 SSR4
- R969 SSR1
- R970 SSR2
- R971 SSR3
- R972 SSR4
- R973 SSR1
- R974 SSR2
- R975 SSR3
- R976 SSR4
- R977 SSR1
- R978 SSR2
- R979 SSR3
- R980 SSR4
- R981 SSR1
- R982 SSR2
- R983 SSR3
- R984 SSR4
- R985 SSR1
- R986 SSR2
- R987 SSR3
- R988 SSR4
- R989 SSR1
- R990 SSR2
- R991 SSR3
- R992 SSR4
- R993 SSR1
- R994 SSR2
- R995 SSR3
- R996 SSR4
- R997 SSR1
- R998 SSR2
- R999 SSR3
- R1000 SSR4

X3F-3255  
X3F-3855

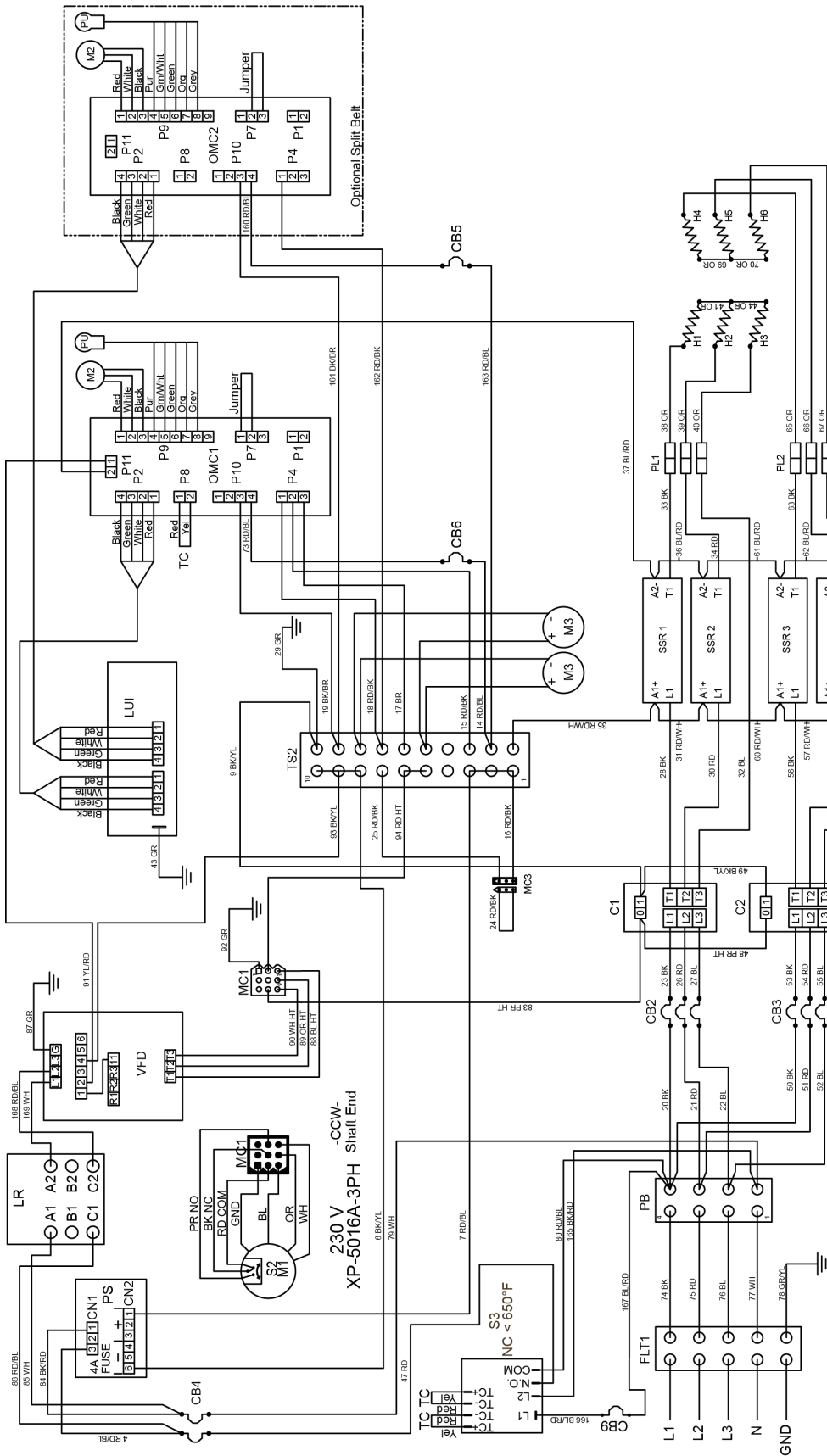
208 VAC 3 PH 60 Hz  
XD-9130F-208/240-5300-6  
Right Side  
08/15/2016





- C1 Contactor, 30 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, ½ Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, ½ Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, ½ Amp, High Limit
- CS Current Sensor
- FLT1 Filter, Control Voltage
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR-Green HT-High Temp LR-Line Reactor, 5% Impedance M1-Motor, Oven Fan M2-Motor, Conveyor M3-Motor, Cooling Fan OMC1-Over Control, Main OMC2-Over Control, Split Belt PB-Power Block PL1-Heating Element, 1-3 Elements PS-Power Supply PR-Purple WH-White YL-Yellow
- PU Pick-Up
- S2 Switch, Centrifical
- S3 Switch, High Limit
- SSR1 Solid State Relay, 30 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 30 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- VFD Variable Frequency Drive

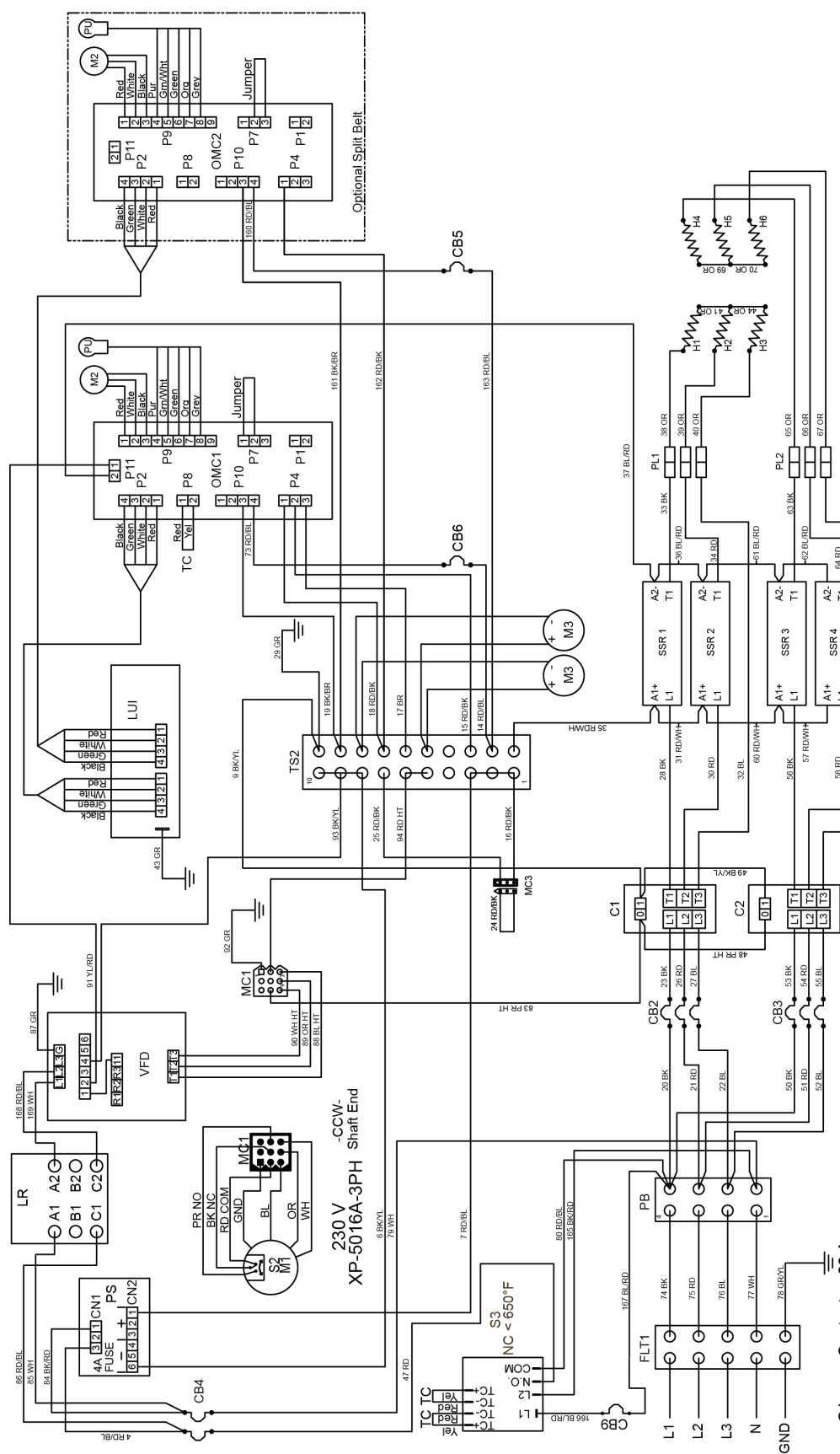
X3F-1832  
380 VAC 3 PH 50 Hz  
XD-9130F-380-5300-3  
Right Side  
08/15/2016



- C1 Contactor 30 Amp
- C2 Contactor 30 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB3 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Filter, Control Voltage
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 4500 W
- H4-H6 Heating Element, 240 VAC, 4500 W
- LUI Large User Interface
- LR Line Reactor, 5% Impedance
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Control, Main
- OMC2 Oven Control, Split Belt
- PB Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PL2 Push Lock, 4-6 Elements
- PS Power Supply
- PR-Purple
- YL-Yellow
- GR-Green
- BR-Brown
- BL-Blue
- RD-Red
- PU Pick-Up Switch, Centrifugal
- S2 Switch, High Limit
- S3 Solid State Relay, 30 Amp
- SSR1 Solid State Relay, 30 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 30 Amp
- SSR3 Solid State Relay, 30 Amp
- SSR4 Solid State Relay, 30 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- VFD Variable Frequency Drive
- WH-White
- GY-Gray

X3F-2440  
X3F-3240

380 VAC 3 PH 50 Hz  
XD-9130F-380-4500-6  
Right Side  
08/15/2016

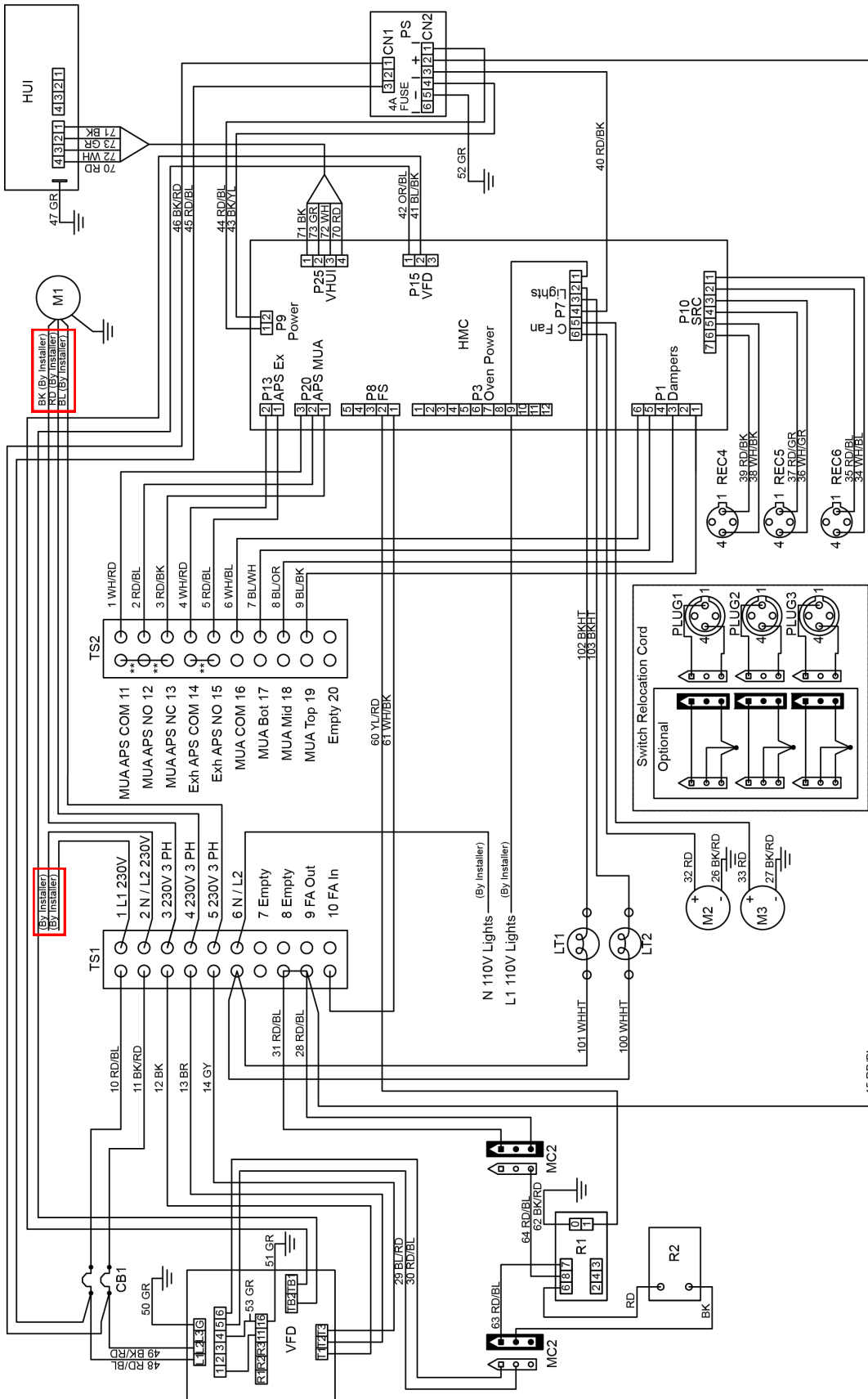


- C1 Contactor, 30 Amp
- C2 Contactor, 30 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB3 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Filter, Control Voltage
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- H4-H6 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR-Green
- YL-Yellow PR-Purple HT-High Temp OR-Orange
- WH-White GY-Gray
- PS Power Supply
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PL2 Push Lock, 4-6 Elements
- PL3 Push Lock, 1-3 Elements
- PL4 Push Lock, 4-6 Elements
- PL5 Push Lock, 1-3 Elements
- PL6 Push Lock, 4-6 Elements
- PL7 Push Lock, 1-3 Elements
- PL8 Push Lock, 4-6 Elements
- PL9 Push Lock, 1-3 Elements
- PL10 Push Lock, 4-6 Elements
- PL11 Push Lock, 1-3 Elements
- PL12 Push Lock, 4-6 Elements
- PL13 Push Lock, 1-3 Elements
- PL14 Push Lock, 4-6 Elements
- PL15 Push Lock, 1-3 Elements
- PL16 Push Lock, 4-6 Elements
- PL17 Push Lock, 1-3 Elements
- PL18 Push Lock, 4-6 Elements
- PL19 Push Lock, 1-3 Elements
- PL20 Push Lock, 4-6 Elements
- PL21 Push Lock, 1-3 Elements
- PL22 Push Lock, 4-6 Elements
- PL23 Push Lock, 1-3 Elements
- PL24 Push Lock, 4-6 Elements
- PL25 Push Lock, 1-3 Elements
- PL26 Push Lock, 4-6 Elements
- PL27 Push Lock, 1-3 Elements
- PL28 Push Lock, 4-6 Elements
- PL29 Push Lock, 1-3 Elements
- PL30 Push Lock, 4-6 Elements
- PL31 Push Lock, 1-3 Elements
- PL32 Push Lock, 4-6 Elements
- PL33 Push Lock, 1-3 Elements
- PL34 Push Lock, 4-6 Elements
- PL35 Push Lock, 1-3 Elements
- PL36 Push Lock, 4-6 Elements
- PL37 Push Lock, 1-3 Elements
- PL38 Push Lock, 4-6 Elements
- PL39 Push Lock, 1-3 Elements
- PL40 Push Lock, 4-6 Elements
- PL41 Push Lock, 1-3 Elements
- PL42 Push Lock, 4-6 Elements
- PL43 Push Lock, 1-3 Elements
- PL44 Push Lock, 4-6 Elements
- PL45 Push Lock, 1-3 Elements
- PL46 Push Lock, 4-6 Elements
- PL47 Push Lock, 1-3 Elements
- PL48 Push Lock, 4-6 Elements
- PL49 Push Lock, 1-3 Elements
- PL50 Push Lock, 4-6 Elements
- PL51 Push Lock, 1-3 Elements
- PL52 Push Lock, 4-6 Elements
- PL53 Push Lock, 1-3 Elements
- PL54 Push Lock, 4-6 Elements
- PL55 Push Lock, 1-3 Elements
- PL56 Push Lock, 4-6 Elements
- PL57 Push Lock, 1-3 Elements
- PL58 Push Lock, 4-6 Elements
- PL59 Push Lock, 1-3 Elements
- PL60 Push Lock, 4-6 Elements
- PL61 Push Lock, 1-3 Elements
- PL62 Push Lock, 4-6 Elements
- PL63 Push Lock, 1-3 Elements
- PL64 Push Lock, 4-6 Elements
- PL65 Push Lock, 1-3 Elements
- PL66 Push Lock, 4-6 Elements
- PL67 Push Lock, 1-3 Elements
- PL68 Push Lock, 4-6 Elements
- PL69 Push Lock, 1-3 Elements
- PL70 Push Lock, 4-6 Elements
- PL71 Push Lock, 1-3 Elements
- PL72 Push Lock, 4-6 Elements
- PL73 Push Lock, 1-3 Elements
- PL74 Push Lock, 4-6 Elements
- PL75 Push Lock, 1-3 Elements
- PL76 Push Lock, 4-6 Elements
- PL77 Push Lock, 1-3 Elements
- PL78 Push Lock, 4-6 Elements
- PL79 Push Lock, 1-3 Elements
- PL80 Push Lock, 4-6 Elements
- PL81 Push Lock, 1-3 Elements
- PL82 Push Lock, 4-6 Elements
- PL83 Push Lock, 1-3 Elements
- PL84 Push Lock, 4-6 Elements
- PL85 Push Lock, 1-3 Elements
- PL86 Push Lock, 4-6 Elements
- PL87 Push Lock, 1-3 Elements
- PL88 Push Lock, 4-6 Elements
- PL89 Push Lock, 1-3 Elements
- PL90 Push Lock, 4-6 Elements
- PL91 Push Lock, 1-3 Elements
- PL92 Push Lock, 4-6 Elements
- PL93 Push Lock, 1-3 Elements
- PL94 Push Lock, 4-6 Elements
- PL95 Push Lock, 1-3 Elements
- PL96 Push Lock, 4-6 Elements
- PL97 Push Lock, 1-3 Elements
- PL98 Push Lock, 4-6 Elements
- PL99 Push Lock, 1-3 Elements
- PL100 Push Lock, 4-6 Elements
- MC1 Motor Control, Main
- MC2 Motor Control, Split Belt
- MC3 Motor Control, Pick-Up
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Control, Main
- OMC2 Oven Control, Split Belt
- PB Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PL2 Push Lock, 4-6 Elements
- PL3 Push Lock, 1-3 Elements
- PL4 Push Lock, 4-6 Elements
- PL5 Push Lock, 1-3 Elements
- PL6 Push Lock, 4-6 Elements
- PL7 Push Lock, 1-3 Elements
- PL8 Push Lock, 4-6 Elements
- PL9 Push Lock, 1-3 Elements
- PL10 Push Lock, 4-6 Elements
- PL11 Push Lock, 1-3 Elements
- PL12 Push Lock, 4-6 Elements
- PL13 Push Lock, 1-3 Elements
- PL14 Push Lock, 4-6 Elements
- PL15 Push Lock, 1-3 Elements
- PL16 Push Lock, 4-6 Elements
- PL17 Push Lock, 1-3 Elements
- PL18 Push Lock, 4-6 Elements
- PL19 Push Lock, 1-3 Elements
- PL20 Push Lock, 4-6 Elements
- PL21 Push Lock, 1-3 Elements
- PL22 Push Lock, 4-6 Elements
- PL23 Push Lock, 1-3 Elements
- PL24 Push Lock, 4-6 Elements
- PL25 Push Lock, 1-3 Elements
- PL26 Push Lock, 4-6 Elements
- PL27 Push Lock, 1-3 Elements
- PL28 Push Lock, 4-6 Elements
- PL29 Push Lock, 1-3 Elements
- PL30 Push Lock, 4-6 Elements
- PL31 Push Lock, 1-3 Elements
- PL32 Push Lock, 4-6 Elements
- PL33 Push Lock, 1-3 Elements
- PL34 Push Lock, 4-6 Elements
- PL35 Push Lock, 1-3 Elements
- PL36 Push Lock, 4-6 Elements
- PL37 Push Lock, 1-3 Elements
- PL38 Push Lock, 4-6 Elements
- PL39 Push Lock, 1-3 Elements
- PL40 Push Lock, 4-6 Elements
- PL41 Push Lock, 1-3 Elements
- PL42 Push Lock, 4-6 Elements
- PL43 Push Lock, 1-3 Elements
- PL44 Push Lock, 4-6 Elements
- PL45 Push Lock, 1-3 Elements
- PL46 Push Lock, 4-6 Elements
- PL47 Push Lock, 1-3 Elements
- PL48 Push Lock, 4-6 Elements
- PL49 Push Lock, 1-3 Elements
- PL50 Push Lock, 4-6 Elements
- PL51 Push Lock, 1-3 Elements
- PL52 Push Lock, 4-6 Elements
- PL53 Push Lock, 1-3 Elements
- PL54 Push Lock, 4-6 Elements
- PL55 Push Lock, 1-3 Elements
- PL56 Push Lock, 4-6 Elements
- PL57 Push Lock, 1-3 Elements
- PL58 Push Lock, 4-6 Elements
- PL59 Push Lock, 1-3 Elements
- PL60 Push Lock, 4-6 Elements
- PL61 Push Lock, 1-3 Elements
- PL62 Push Lock, 4-6 Elements
- PL63 Push Lock, 1-3 Elements
- PL64 Push Lock, 4-6 Elements
- PL65 Push Lock, 1-3 Elements
- PL66 Push Lock, 4-6 Elements
- PL67 Push Lock, 1-3 Elements
- PL68 Push Lock, 4-6 Elements
- PL69 Push Lock, 1-3 Elements
- PL70 Push Lock, 4-6 Elements
- PL71 Push Lock, 1-3 Elements
- PL72 Push Lock, 4-6 Elements
- PL73 Push Lock, 1-3 Elements
- PL74 Push Lock, 4-6 Elements
- PL75 Push Lock, 1-3 Elements
- PL76 Push Lock, 4-6 Elements
- PL77 Push Lock, 1-3 Elements
- PL78 Push Lock, 4-6 Elements
- PL79 Push Lock, 1-3 Elements
- PL80 Push Lock, 4-6 Elements
- PL81 Push Lock, 1-3 Elements
- PL82 Push Lock, 4-6 Elements
- PL83 Push Lock, 1-3 Elements
- PL84 Push Lock, 4-6 Elements
- PL85 Push Lock, 1-3 Elements
- PL86 Push Lock, 4-6 Elements
- PL87 Push Lock, 1-3 Elements
- PL88 Push Lock, 4-6 Elements
- PL89 Push Lock, 1-3 Elements
- PL90 Push Lock, 4-6 Elements
- PL91 Push Lock, 1-3 Elements
- PL92 Push Lock, 4-6 Elements
- PL93 Push Lock, 1-3 Elements
- PL94 Push Lock, 4-6 Elements
- PL95 Push Lock, 1-3 Elements
- PL96 Push Lock, 4-6 Elements
- PL97 Push Lock, 1-3 Elements
- PL98 Push Lock, 4-6 Elements
- PL99 Push Lock, 1-3 Elements
- PL100 Push Lock, 4-6 Elements
- PU Pick-Up Switch, Centrifugal
- S2 Switch, High Limit
- S3 Solid State Relay, 30 Amp
- SSR1 Solid State Relay, 30 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 30 Amp
- SSR3 Solid State Relay, 30 Amp
- SSR4 Solid State Relay, 30 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- VFD Variable Frequency Drive

X3F-3255  
X3F-3855

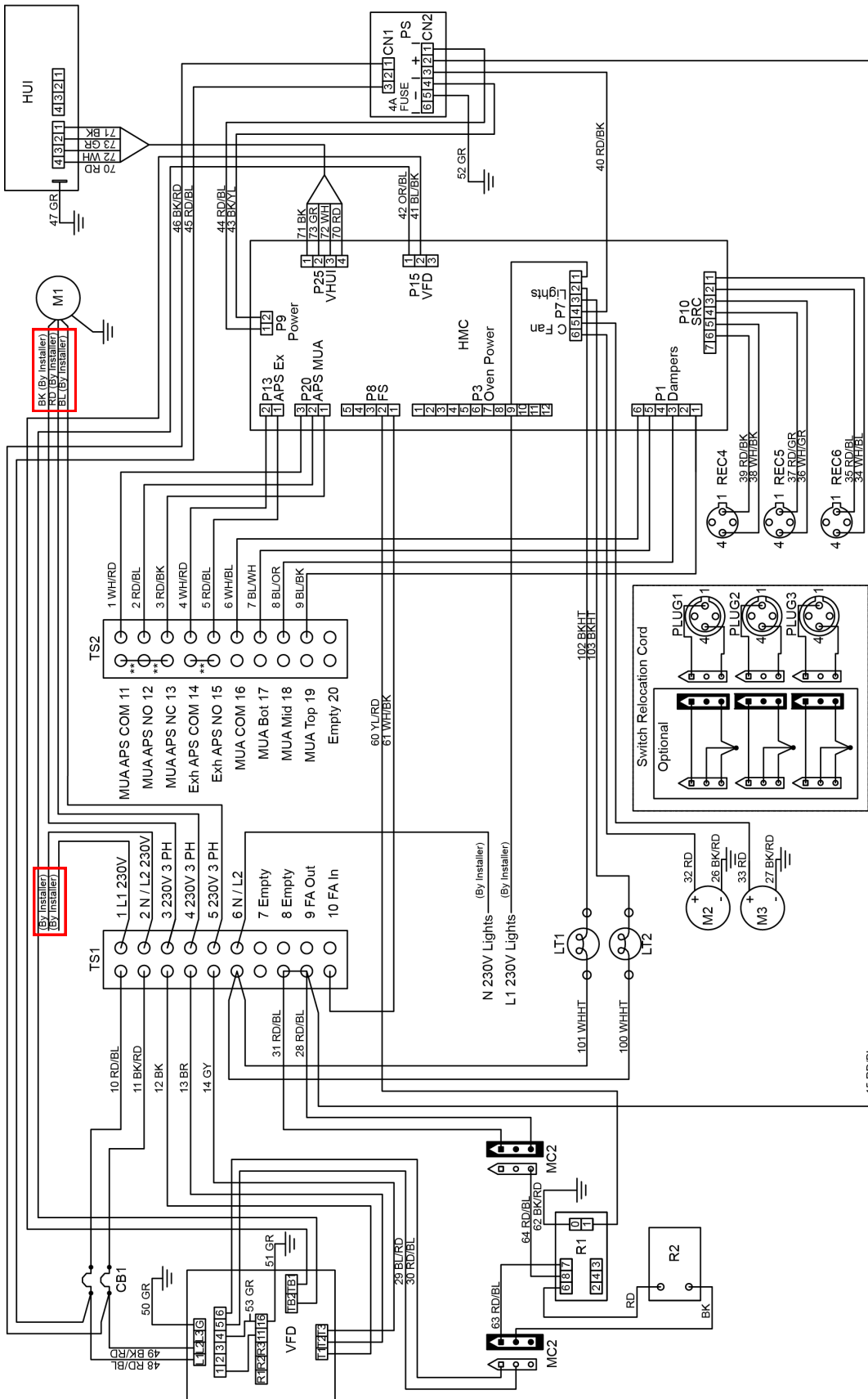
380 VAC 3 PH 50 Hz  
XD-9130F-380-5300-6  
Right Side  
08/15/2016





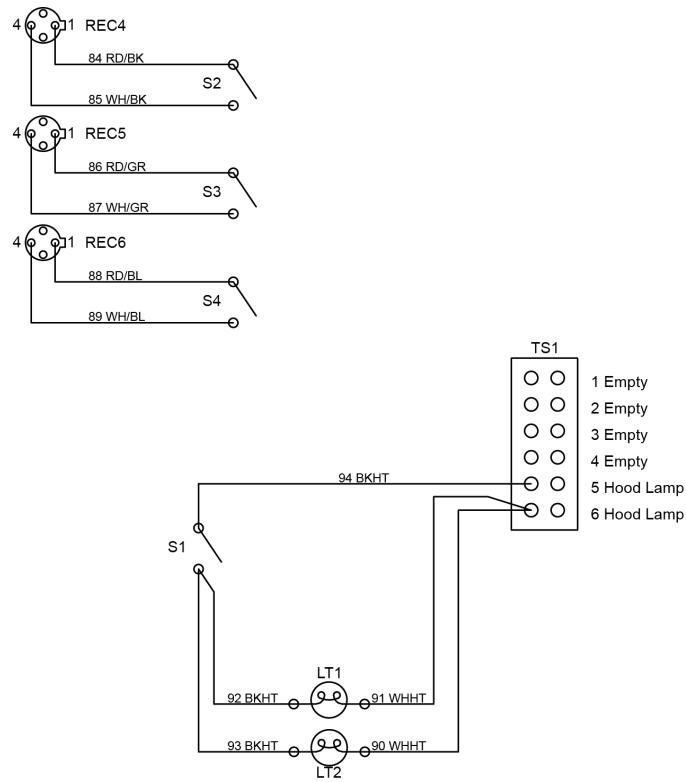
- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp
  - HMC Hood Machine Control
  - HUI Hood User Interface
  - LT1 Lamp, 60W Bulb
  - LT2 Lamp, 60W Bulb
  - M1 Motor, Exhaust Fan
  - M2 Motor, Cooling Fan
  - M3 Motor, Cooling Fan
  - PS Power Supply
  - R1 Fire Suppression Relay
  - R2 Fire Suppression Time Delay Relay
  - REC4 Receptacle, Switch, Top Oven
  - REC5 Receptacle, Switch, Middle Oven
  - REC6 Receptacle, Switch, Bottom Oven
  - SRC Switch Relocation Cord
  - TS1 Terminal Strip
  - TS2 Terminal Strip
  - VFD Variable Frequency Drive
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR-Green YL-Yellow PR-Purple HT-High Temp OR-Orange WH-White GY-Gray \*\* - Remove Jumpers for APS 08/15/2016





- |      |                                   |                             |
|------|-----------------------------------|-----------------------------|
| CB1  | Circuit Breaker, 10 Amp           | RD-Red                      |
| HMC  | Hood Machine Control              | BR-Brown                    |
| HUI  | Hood User Interface               | BL-Blue                     |
| LT1  | Lamp, 60W Bulb                    | GR-Green                    |
| LT2  | Lamp, 60W Bulb                    | YL-Yellow                   |
| M1   | Motor, Exhaust Fan                | GR-Green                    |
| M2   | Motor, Cooling Fan                | PR-Purple                   |
| M3   | Motor, Cooling Fan                | HT-High Temp                |
| PS   | Power Supply                      | OR-Orange                   |
| R1   | Fire Suppression Relay            | WH-White                    |
| R2   | Fire Suppression Time Delay Relay | G-Y-Gray                    |
| REC4 | Receptacle, Switch, Top Oven      | ** - Remove Jumpers for APS |
| 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-ELE-VFD-W  
08/15/2016



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

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

## Product Certifications and Applicable Codes

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

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

**XLT Electric Ovens:**

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

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

1. EN 60335-2-42:2003 + A11: 2012, used in conjunction with EN 60335-1:2002, Safety of Household Appliances and Similar Electrical Appliances
2. EN 60335-1-2002 +A11, A04, +A12, A2:2006 +A1 Low Voltage Directive (LVD)
3. EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013 Electromagnetic Compatibility. (EMC)
4. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A:2008 Conducted Emissions, Surge Immunity
5. BS EN 203-1:2014, Standard for Safety of Gas Heated Catering Equipment
6. BS EN 203-2-1: 2014, Standard for Gas Heated Catering Equipment
7. EN 60335-2-102:2006 Gas Appliance Directive (GAD)

**XLT Electric Ovens:**

1. EN 60335-2-42:2002 +A1:2008 Safety of Household Appliances and Similar Electrical Appliances
2. EN 60335-1:2010 +A1:2013 Low Voltage Directive (LVD)
3. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A:2008 Conducted Emissions, Surge Immunity
4. EN 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 & World AVI Hood Certifications <sup>1</sup>:**

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

<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

## 1st step: Fill out all information and print legibly

<b>Start-Up Information</b> Date of Start-Up: _____ Start-Up by: <input type="checkbox"/> XLT: _____ <input type="checkbox"/> Other: _____ Phone #: _____	XLT Ovens PO Box 9090 Wichita, KS 67277 FAX: 316-943-2769
<b>Installer Information</b> Date of installation: _____ Installed by: <input type="checkbox"/> XLT: _____ <input type="checkbox"/> Other: _____ Company: _____ Phone #: _____ Installer: _____	<b>Oven Size:</b> <input type="checkbox"/> 1832 <input type="checkbox"/> 2440 <input type="checkbox"/> 3240 <input type="checkbox"/> 3255 <input type="checkbox"/> 3855 <b>Heat Source:</b> <input type="checkbox"/> Electric
<b>Contact Information</b> Store Name: _____ Address: _____ City: _____ State: _____ Zip: _____ Phone #: _____ E-mail: _____ Contact Person: _____	
HVAC/Contractor Contact: _____ Address: _____ City: _____ State: _____ Zip: _____ Phone #: _____ Cell: _____ E-mail: _____	
Facility Information <input type="checkbox"/> Freestanding <input type="checkbox"/> Strip Mall <input type="checkbox"/> New construction <input type="checkbox"/> Existing location <input type="checkbox"/> Remodel Oven Location: <input type="checkbox"/> Against wall <input type="checkbox"/> In corner <input type="checkbox"/> Island	
Utilities present at installation: <input type="checkbox"/> Electric      Restraint Cable installed on bottom oven: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Customer or store operator shown how to disassemble and clean ovens and hood: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Hood manufacturer <input type="checkbox"/> AVI <input type="checkbox"/> Other (specify) _____ All Oven/Hood features explained: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Interlock system for non-AVI hood: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No      Air balance test performed: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Smoke test performed: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	
<b>Electrical</b> Electrical utilities accessible: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No      Separate electrical circuit per oven: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	
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 contaminates: <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: _____	



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

**2nd step:** Place all control boxes in service position and document settings, remove blue tag from inside control box and connect switch to wire harness. Start each oven and complete form below.

<p><b><u>Top Oven</u></b> <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> N/A</span></p> <p>Model #: _____</p> <p>Serial #: _____</p> <p>Front Belt Speed: _____ min _____ sec</p> <p>Back Belt Speed: _____ min _____ sec <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> N/A</span></p>	<p>Proper Belt Tension: <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</span></p> <p>Conveyor Belt Direction: <input type="checkbox"/> L to R <input type="checkbox"/> R to L</p> <p>Set Point Temp: Left _____ Right _____</p> <p>Fingers in proper location: <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</span></p> <p>Fire Suppression Installed: <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</span></p>
<p>Electrical Supply (per oven):</p> <p>_____ Volts _____ Amps _____ Hz _____ Phase</p>	
<p><b><u>Middle Oven</u></b> <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> N/A</span></p> <p>Model #: _____</p> <p>Serial #: _____</p> <p>Front Belt Speed: _____ min _____ sec</p> <p>Back Belt Speed: _____ min _____ sec <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> N/A</span></p>	<p>Proper Belt Tension: <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</span></p> <p>Conveyor Belt Direction: <input type="checkbox"/> L to R <input type="checkbox"/> R to L</p> <p>Set Point Temp: Left _____ Right _____</p> <p>Fingers in proper location: <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</span></p> <p>Fire Suppression Installed: <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</span></p>
<p>Electrical Supply (per oven):</p> <p>_____ Volts _____ Amps _____ Hz _____ Phase</p>	
<p><b><u>Bottom Oven</u></b> <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> N/A</span></p> <p>Model #: _____</p> <p>Serial #: _____</p> <p>Front Belt Speed: _____ min _____ sec</p> <p>Back Belt Speed: _____ min _____ sec <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> N/A</span></p>	<p>Proper Belt Tension: <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</span></p> <p>Conveyor Belt Direction: <input type="checkbox"/> L to R <input type="checkbox"/> R to L</p> <p>Set Point Temp: Left _____ Right _____</p> <p>Fingers in proper location: <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</span></p> <p>Fire Suppression Installed: <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</span></p>
<p>Electrical Supply (per oven):</p> <p>_____ Volts _____ Amps _____ Hz _____ Phase</p>	

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

**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 36).

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

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

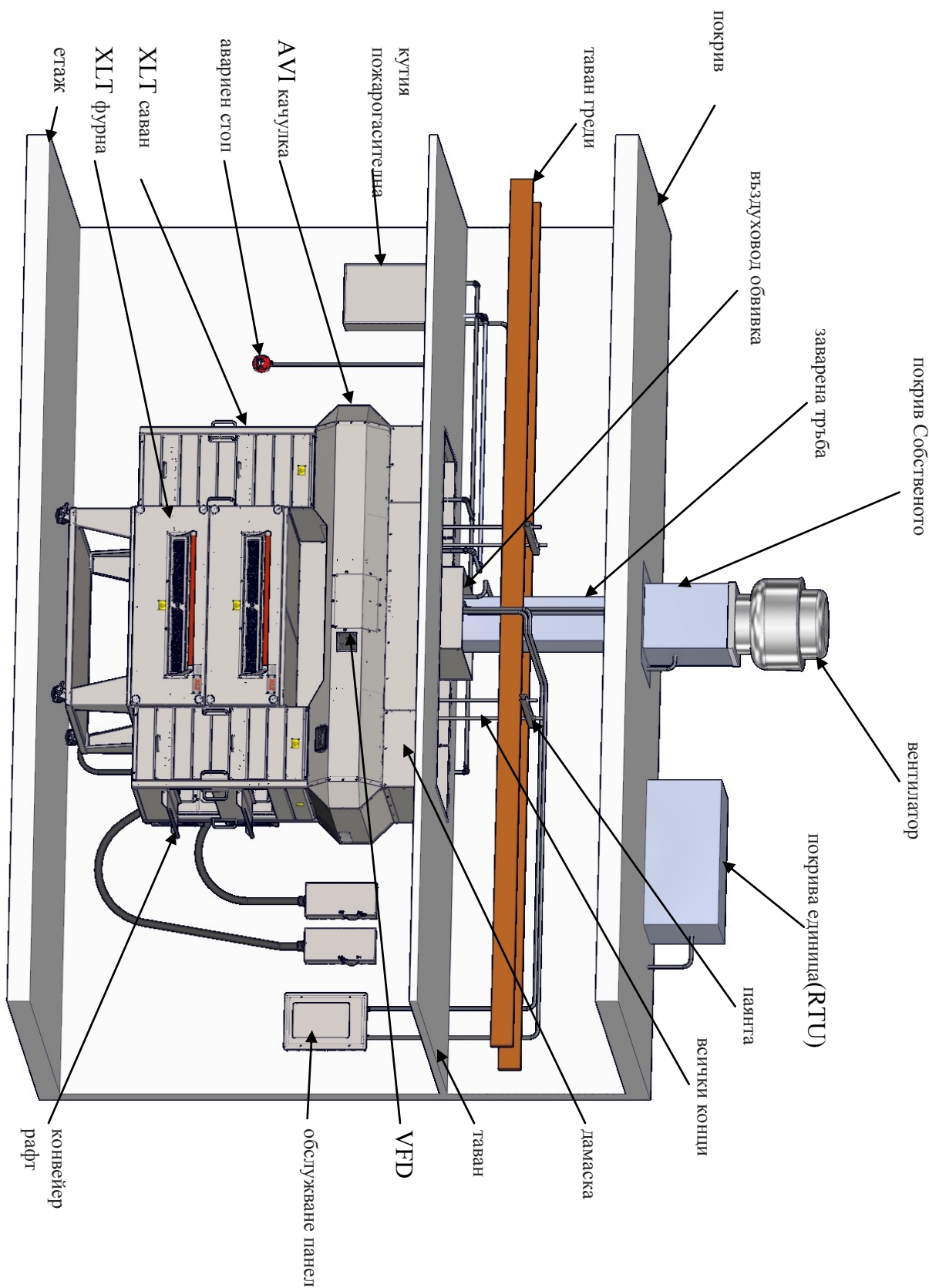
**1st step: Fill out all information and print legibly**

<p><b>Installer Information</b></p> <p>Date of installation: _____</p> <p>Installed by: <input type="checkbox"/> XLT installer: _____ <input type="checkbox"/> Other: _____</p> <p>Company: _____</p> <p>Phone #: _____</p> <p>Installer: _____</p>	<p><b>Hood Size:</b>     <input type="checkbox"/>1832   <input type="checkbox"/>2440   <input type="checkbox"/>3240   <input type="checkbox"/>3255</p> <p>                        <input type="checkbox"/>3270   <input type="checkbox"/>3855   <input type="checkbox"/>3870</p>
<p><b>Contact Information</b></p> <p>Store Name: _____ Address: _____</p> <p>City: _____ State: ____ Zip: _____ Phone #: _____</p> <p>E-mail: _____ Contact Person: _____</p>	
<p>HVAC/Contractor Contact: _____ Address: _____</p> <p>City: _____ State: ____ Zip: _____ Phone #: _____ Cell: _____</p> <p>E-mail: _____</p>	
<p>Facility Information     <input type="checkbox"/> Freestanding   <input type="checkbox"/> Strip Mall   <input type="checkbox"/> New construction   <input type="checkbox"/> Existing location   <input type="checkbox"/> Remodel</p> <p>Oven Location:             <input type="checkbox"/> Against wall   <input type="checkbox"/> In corner   <input type="checkbox"/> Island</p>	

**2nd step: Verify all information is correct before turning hood on**

<p>Model #: _____ Serial #: _____</p>	
<p>VFD power supplied:</p> <p>_____ Volts    _____ Amps</p> <p>_____ Hz        _____ Phase</p> <p>Number of bends in duct run: _____ 45°    _____ 90°</p>	<p>Height from bottom of hood to finished floor: _____ Feet    _____ Inches</p> <p>Length of duct run (from top of hood to fan): _____ Feet    _____ Inches</p> <p>Exhaust fan serial #: _____</p> <p>Rating of exhaust fan: _____ CFM</p>
<p>Hood hung prior to oven installation:     <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Hood hung to local codes:                     <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Switches face front of ovens:                 <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>VFD box cover replaced after installation: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>All shroud panels properly installed:       <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Grease filters properly installed:             <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Grease trays properly installed:             <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Crumb trays easily removable:               <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Oven power cords connected to Hood:       <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p style="padding-left: 150px;">Electric Oven    <input type="checkbox"/> N/A</p> <p>Air balance test performed:                   <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p>	<p>Oven switch cords connected to Hood:     <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Lights operate with switch:                   <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Light globes installed over bulbs:           <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Exhaust fan purchased from XLT:           <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Exhaust fan operates with hood switches: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Correct fan rotation:                           <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Fire suppression relay in VFD box utilized: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>VFD properly programmed:                   <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Valance Kit:                                      <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Duct Valance Kit:                               <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Smoke test preformed:                        <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p>
<p>Notes: _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	

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





XLT Ovens  
PO Box 9090  
Wichita, Kansas 67277

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