

XLT[®]

SmartSolutions[™]

XD 9004H
AGSWGHE
02/16/2021
German



XLT Gas Ofen & XLT Haube Installation und Bedienungsanleitung



Lesen Sie dieses Handbuch, bevor Sie dieses Gerät verwenden.

Aktuelle Versionen dieses Handbuchs, Technik / Rau-In-Spezifikationen, Teile & Service Manual, Architekturzeichnungen, und eine Liste der internationalen Vertriebspartner finden Sie unter: www.xltovens.com

Für den Einsatz mit den folgenden XLT Gas Ofen Versionen:

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

Für den Einsatz mit den folgenden XLT Gashaube Ausführungen:

Standard (S)	E
World (W)	E



Übersetzung der Original-Anleitungen

XLT Ovens
PO Box 9090
Wichita, Kansas 67277

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



WARNUNG

Beitrag in exponierter Lage Anweisungen für den Fall, Gasgeruch gefolgt werden. Diese Informationen können durch Rücksprache mit Ihrem lokalen Gasversorger erhalten werden.



WARNUNG

FÜR IHRE SICHERHEIT

Bewahren Sie keine oder Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Gase verwenden in die Nähe dieses oder ein anderes Gerät.



WARNUNG

Eine unsachgemäße Installation, Anpassung, Änderung oder Wartung kann zu Sachschäden führen, Verletzungen oder zum Tod führen. Lesen Sie die Installations-, Betriebs- und Wartungsanleitung sorgfältig durch, bevor die Installation, Verwendung oder die Wartung.



WARNUNG

Reparaturen an allen Geräten und Lüftungshauben dürfen nur von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden, der diese Anleitung gelesen und verstanden hat und mit den entsprechenden Sicherheitsvorkehrungen vertraut ist. Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder warten.

XLT hat der Gestaltung Millionen von Dollar ausgegeben, und das Testen unserer Produkte sowie die Entwicklung von Installations- und Bedienungsanleitungen. Diese Handbücher sind die umfassendste und am einfachsten in der Branche zu verstehen. Sie sind jedoch wertlos, wenn sie nicht befolgt werden.

Wir haben erlebt Shopbetreiber und Bauherren verlieren viele Tausende von Dollar an entgangenen Einnahmen durch falsche Installationen. Wir empfehlen Ihnen, alle Anweisungen in diesem Handbuch sowie die besten Praktiken anwenden in Sanitär-, Elektro-, und HVAC Bauvorschriften zu befolgen.

Revision History Table

Revision	Comments	Date
G	Updated Operation Section Pg. 35, Updated Schematics Pg. 98-111	11/20/2020
H	Updated Oven Operator Controls Pg. 41, Updated Schematics Pg. 104-105 & 108-111	02/16/2021

Definitionen und Symbole

Ein Sicherheitshinweis (Nachricht) einen "Safety Alert Symbol" & ein Signal Wort oder eine Phrase wie GEFAHR, WARNUNG oder VORSICHT. Jedes Signalwort hat folgende Bedeutung:



ACHTUNG

Weist auf eine potenziell gefährliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden, zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen kann.



HOCHSPANNUNG

Weist auf eine hohe Spannung. Er fordert Ihre Aufmerksamkeit auf Gegenstände oder Operationen, die Sie und andere Personen gefährlich werden könnte, das Gerät in Betrieb. Lesen Sie die Meldung und befolgen Sie die Anweisungen.



WARNUNG

Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, dass, wenn sie nicht vermieden wird, kann sich schneiden oder zerquetscht zu werden. Er fordert Ihre Aufmerksamkeit auf Gegenstände oder Operationen, die Sie und andere Personen gefährlich werden könnte, das Gerät in Betrieb.



VORSICHT

Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, dass, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten führen kann Verletzungen oder schwere Schäden am Produkt zu moderieren. Die Situation in der ACHTUNG beschrieben kann, wenn sie nicht vermieden, zu ernsthaften Ergebnissen. Wichtige Sicherheitsmaßnahmen werden in VORSICHT (sowie WARNING) beschrieben, so sicher sein, sie zu beobachten.

- SVGW- Gasleitsätze G1: Erdgasinstallationen
- SVGW- Flüssiggasleitsätze L1: Flüssiggasinstallationen
- Vorschriften der kantonalen Instanzen (z.B. Feuerpolizeivorschriften)



HINWEIS

Hinweise gibt einen Bereich an oder Gegenstand besonderer Verdienst, entweder das Produkt der Fähigkeit oder häufige Fehler in Betrieb oder Wartung zu betonen.



TIPP

Tipps geben eine spezielle Anweisung, die Zeit oder andere Leistungen bei der Installation oder der Verwendung des Produkts zu speichern. Die Spitze lenkt die Aufmerksamkeit auf eine Idee, die nicht offensichtlich sein können Erstanwender des Produkts.



Sicherheit hängt von Ihnen ab



VORSICHT

Dieses Gerät ist für den professionellen Einsatz von qualifiziertem Personal. Dieses Gerät muss von qualifizierten Personen gemäß den geltenden Vorschriften installiert werden. Das Gerät muss über eine ausreichende Belüftung installiert werden, um das Auftreten von unannehmbaren Konzentrationen gesundheitsschädlicher Stoffe in den Raum zu verhindern, in dem es installiert ist. Dieses Gerät benötigt eine ungehinderte Zufuhr von frischer Luft für zufriedenstellenden Betrieb und muss in einem gut belüfteten Raum in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert werden. Dieses Gerät sollte alle zwölf (12) Monate von qualifiziertem Personal mindestens gewartet werden oder früher, wenn die starke Nutzung erwartet wird.



ACHTUNG

Eine unsachgemäße Installation, Anpassung, Änderung oder Wartung kann zu Sachschäden führen, Verletzungen oder zum Tod führen. Lesen Sie die Installations-, Betriebs- und Wartungsanleitung sorgfältig durch, bevor die Installation, Verwendung oder die Wartung.

- Beitrag in exponierter Lage Anweisungen für den Fall, Gasgeruch gefolgt werden. Diese Informationen können durch Rücksprache mit Ihrem lokalen Gasversorger erhalten werden.
- Im Falle einer Gasgeruch festgestellt wird, fahren Sie das Gas am Haupt Absperrventil sofort ab. Kontaktieren Sie Ihren lokalen Gas Company oder Lieferanten.
- Sie nicht den Fluss der Verbrennung und / oder Lüftungsluft zum Gerät beschränken. Sie genügend Abstand für den Betrieb, die Reinigung, das Gerät und einen ausreichenden Abstand Aufrechterhaltung des Gassperrventil für den Betrieb, wenn das Gerät in der installierten Position ist.
- Halten Sie den Bereich frei und frei von brennbaren Materialien. NICHT Sprühaerosolen IN DER NÄHE DIESES GERÄT WÄHREND ER IN BETRIEB IST.
- Backöfen sind für die Montage auf brennbaren Böden zertifiziert.
- Elektrische Schaltpläne befinden sich im Schaltkasten des Ofens, in diesem Handbuch und online unter www.xltovens.com. Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten muss die Stromversorgung des Geräts unterbrochen werden.
- Dieses Gerät benötigt eine Abzugshaube. Die Installation muss den örtlichen Vorschriften entsprechen.
- Dieses Gerät kann auf der Seite des Geräts entweder mit Erdgas oder flüssigem Brennstoff Erdöl als Designated auf dem Typenschild betrieben werden.
- Dieses Gerät muss von der gleichen Spannung, Phase und Frequenz der elektrischen Leistung betrieben werden, wie auf der Seite des Geräts befindet sich auf dem Typenschild gekennzeichnet.
- Mindestabstände müssen von brennbaren und nicht brennbaren Baustoffen gehalten werden.
- Befolgen Sie alle örtlichen Vorschriften, wenn Sie dieses Gerät installieren.
- Befolgen Sie alle örtlichen Vorschriften, um elektrisch das Gerät erden.
- Gerät ist nicht mit Hochdruckwasser gereinigt werden.
- XLT Öfen sind für den Einsatz in Stapeln von bis zu drei (3) Einheiten von XLT Produkte zertifiziert. Integration von Produkten anderer Hersteller in einen Ofen Stapel wird nicht empfohlen, und führt zum Erlöschen jeglicher Gewährleistung. XLT Backöfen übernimmt keine Haftung für gemischte Produktanwendungen.
- Nicht XLT-Kundendienst unter 1-888-443-2751 vor dem Kontakt mit einer Reparaturfirma führt zum Erlöschen jeglicher & alle Garantien nennen.
- BITTE DIESE ANLEITUNG FÜR DIE ZUKUNFT AUF BEHALTEN.

Warnung und Sicherheitshinweise	2
Garantie	6
Allgemein	8
Empfang & Inspektion	9
Verantwortlichkeiten der Installateur	10
Ofen Beschreibung	12
Abmessungen der Ofenkiste.....	15
Abmessungen und Gewicht des Ofens.....	16
Anforderungen an den Ofen	19
Ofen nur grob in den Spezifikationen	27
Ofen-Versammlung.....	29
Ofen-Anschluss	36
Brandunterdrückung im Ofen.....	37
Leitlinien zur Beatmung im Ofen.....	39
Erstinbetriebnahme des Ofens.....	40
Betrieb des Ofens	41
Bedienelemente des Ofens	42
Reinigung von Öfen	44
Wartung des Ofens	49
Fehlerbehebung am Ofen	50
Installation der Haube	52
Hauben Beschreibung	53
Abmessungen von Hauben- und Wantenverschlügen.....	55
Abmessungen und Gewicht der Haube	56
Empfohlene Abgasdurchflussraten.....	58
Elektrische Anforderungen der Haube	60
Kapuze grob in Spezifikationen	61
Elektrische Anschlüsse der Haube	62
Montage der Haube	76
Anschluss der Haube.....	94
Erstinbetriebnahme der Haube	96
Bedienelemente der Haube.....	97
Kapuzen-Volant-Satz	98
Bausatz für Haubenkanal-Rohrumhüllung.....	101
Reinigung der Haube.....	102
Elektrische Schaltpläne	104
Zertifizierungen.....	123
Checkliste für die Inbetriebnahme	125
Typische Ladeninstallation.....	126
Anmerkungen.....	127



Garantie - US und Canada

Rev H

Approval Date: 09/28/2017

XLT garantiert, dass Version G-Öfen, die nach dem 16. Oktober 2017 hergestellt wurden, während eines Zeitraums von sieben (7) Jahren ab dem ursprünglichen Kaufdatum durch den Endbenutzer bei normalem Gebrauch frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind und weiterhin Hauptlüfterflügel, , und Förderlager für zehn (10) Jahre. XLT garantiert außerdem, dass alle Öfen / Dunstabzüge zehn (10) Jahre nach dem Kaufdatum des Geräts frei von Rost sind. XLT garantiert, dass Version E-Hauben nach dem 16. Oktober 2017 bei normalem Gebrauch sieben (7) Jahre nach dem ursprünglichen Kauf durch den Endbenutzerkäufer frei von Material- und Verarbeitungsmängeln sind. Wenn der Kauf eine vorverrohrte Ansul-Systemhaube und die Öfen umfasst, erhöht sich die Garantiezeit auf beide Geräte auf zehn (10) Jahre. Im Falle eines Teilfehlers wird XLT ein Ersatzteil liefern und alle mit dem Austausch des Teils verbundenen Arbeiten bezahlen. Wenn XLT bei der Inspektion feststellt, dass das Teil nicht defekt ist, gehen alle entstandenen Kosten zu Lasten des Endbenutzerkäufers. Diese Garantie erstreckt sich auf den ursprünglichen Endbenutzer und ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung von XLT nicht übertragbar. Der Schaden ist auf den ursprünglichen Kaufpreis begrenzt.

PFLICHTEN DES EIGENTÜMERS:

- Der Eigentümer muss die Ausrüstung und die Kisten zum Zeitpunkt des Eingangs überprüfen. Schäden während des Transports sind dem Spediteur und auch XLT sofort zu melden
- Das Gerät muss gemäß dem mit dem Gerät gelieferten I & O-Handbuch installiert und betrieben werden
- Diese Garantie entbindet den Besitzer nicht von der ordnungsgemäßen Wartung des Geräts gemäß dem mit dem Gerät gelieferten I & O-Handbuch
- Eine Kopie der "Checkliste für die Erstinbetriebnahme" muss ausgefüllt und an XLT zurückgesendet werden, wenn das Gerät ursprünglich installiert wurde und / oder wenn das Gerät entfernt und an einem anderen Ort installiert wurde
- Die Gas-, Elektro- und HVAC-Utilities müssen an den Ofen angeschlossen und von lokal zugelassenen Auftragnehmern installiert werden
- Wenn Sie sich vor der Kontaktaufnahme mit einem Reparaturunternehmen für Garantieleistungen nicht mit XLT-Öfen in Verbindung setzen, erlischt jeglicher Garantieanspruch

WAS NICHT GEDECKT IST:

- Frachtschaden
- Überstundengebühren
- Alle Teile, die aufgrund von Versorgungsdiensten defekt werden (Überspannungen, hohe oder niedrige Spannungen, hoher oder niedriger Gasdruck oder -volumen, verschmutzter Brennstoff oder unzulängliche Versorgungsanschlüsse)
- Jedes Teil, das aufgrund von Feuchtigkeit und / oder anderen Verunreinigungen defekt wird
- Förderbänder
- Filter
- Abluftventilatoren
- Glühbirne
- Lackierte oder pulverbeschichtete Oberflächen
- Normale Wartung oder Anpassungen
- Diese Garantie gilt nicht, wenn das Gerät oder Teile durch Unfall, Unfall, Änderung, Missbrauch, Missbrauch, unsachgemäße Reinigung, unsachgemäße Installation, unsachgemäßen Betrieb, Naturkatastrophen oder durch den Menschen verursachte Katastrophen beschädigt wurden

BEHANDELT WIE FOLGT:

Sollte ein solcher Mangel entdeckt werden, muss XLT benachrichtigt werden. Bei der Benachrichtigung veranlasst XLT, dass notwendige Reparaturen von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden. Die Verweigerung von Dienstleistungen bei Ankunft eines autorisierten Service-Agenten wird XLT von allen Gewährleistungsverpflichtungen befreien.



Garantie – International

Rev K

Approval Date: 09/28/2017

XLT garantiert, dass Version G-Öfen, die nach dem 16. Oktober 2017 hergestellt wurden, während eines Zeitraums von fünf (5) Jahren ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs durch den Endbenutzer bei normalem Gebrauch frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind und weiterhin Hauptlüfterflügel, , und Förderlager für zehn (10) Jahre. XLT garantiert außerdem, dass alle Öfen / Dunstabzüge zehn (10) Jahre nach dem Kaufdatum des Geräts frei von Rost sind. XLT garantiert, dass Version E-Hauben nach dem 16. Oktober 2017 bei normalem Gebrauch fünf (5) Jahre nach dem ursprünglichen Kauf durch den Endbenutzer frei von Material- und Verarbeitungsmängeln sind. Wenn der Kauf eine Abzugshaube und die Öfen umfasst, wird die Garantie auf beide Geräte auf sieben (7) Jahre verlängert. Im Falle eines Teilfehlers wird XLT ein Ersatzteil liefern und alle mit dem Austausch des Teils verbundenen Arbeiten bezahlen. Wenn XLT bei der Inspektion feststellt, dass das Teil nicht defekt ist, gehen alle entstandenen Kosten zu Lasten des Endbenutzerkäufers. Diese Garantie erstreckt sich auf den ursprünglichen Endbenutzer und ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung von XLT nicht übertragbar. Der Schaden ist auf den ursprünglichen Kaufpreis begrenzt.

PFLICHTEN DES EIGENTÜMERS:

- Der Eigentümer muss die Ausrüstung und die Kisten zum Zeitpunkt des Eingangs überprüfen. Schäden während des Transports sind dem Spediteur und auch dem Händler / Dienstleistungsanbieter unverzüglich anzuzeigen
- Das Gerät muss gemäß dem mit dem Gerät gelieferten I & O-Handbuch installiert und betrieben werden
- Diese Garantie entbindet den Besitzer nicht von der ordnungsgemäßen Wartung des Geräts gemäß dem mit dem Gerät gelieferten I & O-Handbuch
- Eine Kopie der "Checkliste für die Erstinbetriebnahme" muss ausgefüllt und an den Distributor / Service Provider zurückgegeben werden, wenn das Gerät anfänglich installiert wird und / oder wenn das Gerät entfernt und an einem anderen Ort installiert wird
- Die Gas-, Elektro- und HVAC-Utilities müssen an den Ofen angeschlossen und von lokal zugelassenen Auftragnehmern installiert werden
- Wenn Sie den Händler / Service-Provider nicht kontaktieren, bevor Sie sich an eine Reparaturfirma wenden, um Garantieleistungen zu vermeiden, erlischt jeglicher Garantieanspruch

WAS NICHT GEDECKT IST:

- Frachtschaden
- Überstundengebühren
- Alle Teile, die aufgrund von Versorgungsdiensten defekt werden (Überspannungen, hohe oder niedrige Spannungen, hoher oder niedriger Gasdruck oder -volumen, verschmutzter Brennstoff oder unzulängliche Versorgungsanschlüsse)
- Jedes Teil, das aufgrund von Feuchtigkeit und / oder anderen Verunreinigungen defekt wird
- Förderbänder
- Filter
- Abluftventilatoren
- Glühbirne
- Lackierte oder pulverbeschichtete Oberflächen
- Normale Wartung oder Anpassungen
- Diese Garantie gilt nicht, wenn das Gerät oder Teile durch Unfall, Unfall, Änderung, Missbrauch, Missbrauch, unsachgemäße Reinigung, unsachgemäße Installation, unsachgemäßen Betrieb, Naturkatastrophen oder durch den Menschen verursachte Katastrophen beschädigt wurden

BEHANDELT WIE FOLGT:

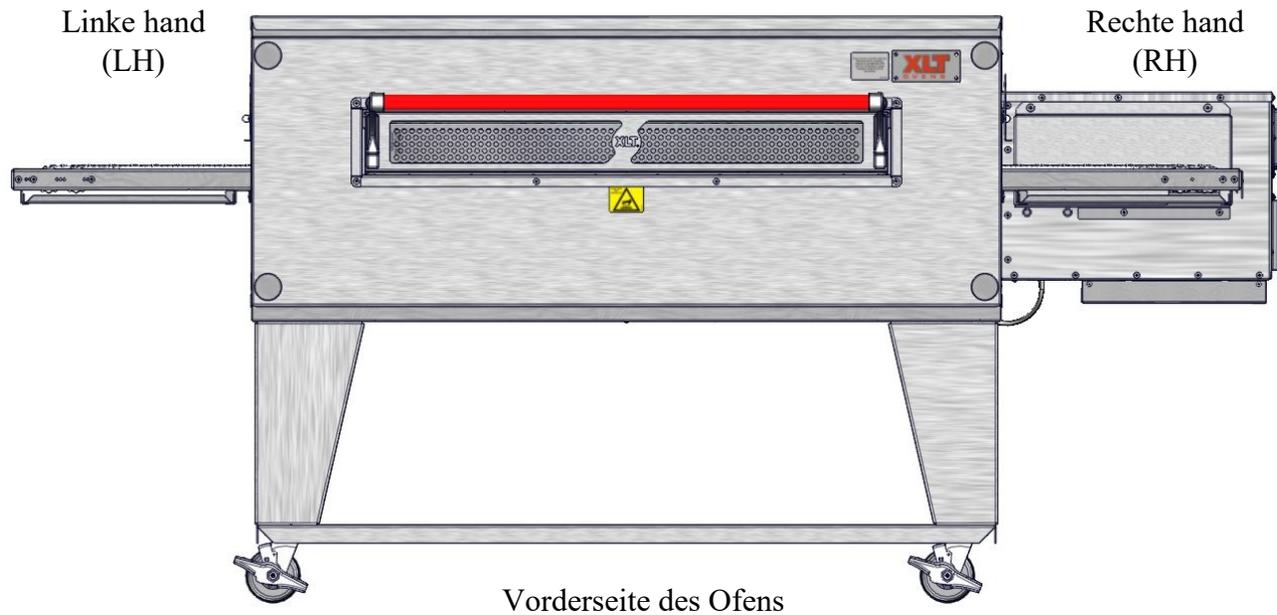
Sollte ein solcher Mangel entdeckt werden, muss der Distributor / Service Provider benachrichtigt werden. Bei der Benachrichtigung veranlasst der Distributor / Service-Provider die notwendigen Reparaturen durch einen autorisierten Service-Agenten. Denial of Services bei Ankunft eines autorisierten Service-Agenten wird XLT und Distributor / Service Provider von allen Gewährleistungsverpflichtungen freigeben.

Speichern Sie diese Anleitung

Dieses Dokument ist Eigentum des Besitzers dieses Gerätes.

XLT behält sich das Recht vor, Änderungen im Design und Spezifikationen zu machen und / oder Ergänzungen vornehmen oder Verbesserungen an seinem Produkt, ohne irgendwelche Verpflichtungen auf sich selbst auferlegt, früher gefertigte Produkte in zu installieren.

Alle Bezeichnungen für die rechte und linke Hand in diesem Handbuch beziehen sich auf den unten dargestellten Gesichtspunkt.



Auf einmal Träger des Schadens informieren

Nach dem Empfang aller Waren von einem gemeinsamen Träger geliefert, auf eventuelle äußere Schäden, die innere Schäden hinweisen. Wenn die Bedingungen dies zulassen, öffnen Sie alle Kisten und führen Sie eine vollständige Inspektion für Schäden während der Auslieferungsfahrer immer noch da. Wenn es Schäden, beachten Sie bitte auf dem Lieferschein und den Träger rufen, um einen Transportschaden Anspruch innerhalb von 24 Stunden nach Eingang zu machen. Das Fehlen einer Schadensersatzanspruch innerhalb der ersten 24 Stunden machen kann die Möglichkeit zum Erlöschen beschlossen, den Anspruch zu haben.

XLT Backöfen möchte, dass Sie mit jedem Aspekt völlig zufrieden zu sein, zu besitzen und mit Ihrem Backofen und Kapuze. Ihr Feedback, sowohl positive und negative, ist sehr wichtig für uns, da es hilft uns zu verstehen, wie unsere Produkte und unser Unternehmen zu verbessern. Unser Ziel ist es, Ihnen mit Ausrüstung zur Verfügung zu stellen, die wir stolz sind, zu bauen und Sie werden stolz sein, zu besitzen.

So empfangen Sie technische Unterstützung für den Ofen oder Haube Sie erworben haben, hat XLT qualifizierte Kundendienstpersonal, die Unterstützung auf jeder Art von XLT Backofen Problem zur Verfügung stellen kann, die auftreten können. Kundenservice ist verfügbar 24/7/365 oder www.xltovens.com besuchen.

**ACHTUNG**

Installation aller Gasgeräte und Lüftungsablufthauben sollten nur von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden, gelesen hat und versteht diese Anweisungen und ist vertraut mit den entsprechenden Sicherheitsvorkehrungen. Lesen Sie dieses Handbuch vor der Installation oder Wartung dieser Anlage.

Verantwortung	Dienstleistungsunternehmen	Eigentümer Auftragnehmer
Site Survey: Stellen Sie sicher, Elektro- und Gaszähler / Regler Größen	X	
Versorgungsleitungen von TS1 # R3, R4, R5 Fan zu erschöpfen		X
Versorgung (1) einphasig 230 Volt 10 Amp-Schaltung von Schalter-Panel Hood XLT		X
Versammlung der neuen Haube pro XLT Installations- und Bedienungsanleitung		X
Aussetzen XLT Hood von der Decke		X
Installieren Sie den neuen Abluftventilator auf dem Dach		X
Versorgung Strom Hood XLT		X
Installieren Kanalabdeckung oder Valance oben XLT Hood		X
Versammlung neuer Öfen pro XLT Installations- und Bedienungsanleitung		
Stände zusammengebaut und eingestellt an Ort und Stelle	X	
Backöfen bewegt und gestapelt mit der richtigen Hebezeuge	X	
Peel alle PVC	X	
Montieren Sie Wanten & Halter zu XLT Backofen / Hood	X	
Anschluss Kraftstoff XLT Produkte		
Verlegen Sie die Schläuche und Abtropfschlaufen		X
Weld Führung zu XLT Hood		X
Auf undichte Stellen prüfen		X
Installieren Sie flexible Gasschläuche	X	
Schließen Sie Stromversorgung	X	
Verbindung können verlangen, Permit und Code-Inspektionen		X
Verlagern Make-Up-Air den Raum an den Enden der Öfen zu betreten		X
Inbetriebnahme pro XLT Installations- und Bedienungsanleitung:	X	
Der Gasdruck / Dichtigkeitsprüfung, Kapuze / Backofen-Funktion, ggf. einstellen	X	
Checkliste zur Inbetriebnahme muss eingereicht werden, um XLT Garantie		X

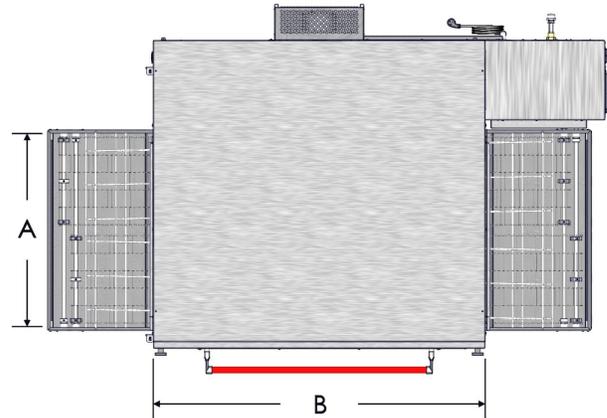


Wenn XLT-Mitarbeiter den Installationsprozess abschließen, gelten sie in Bezug auf die obige Tabelle als Dienstleistungsunternehmen.

Diese Seite wurde absichtlich frei gelassen.

In diesem Handbuch werden die folgenden XLT Oven & Hood Modelle:

Ovens		Hoods
Standard	HP	
X3G-1832-xxxxx		H3E-1832-xxxxx
X3G-2336-xxxxx		
X3G-2440-xxxxx		H3E-2440-xxxxx
X3G-3240-xxxxx	X3G-3240-xxxxx-HP	H3E-3240-xxxxx
X3G-3255-xxxxx	X3G-3255-xxxxx-HP	H3E-3255-xxxxx
X3G-3270-xxxxx	X3G-3270-xxxxx-HP	H3E-3270-xxxxx
X3G-3855-xxxxx	X3G-3855-xxxxx-HP	H3E-3855-xxxxx
X3G-3870-xxxxx	X3G-3870-xxxxx-HP	H3E-3870-xxxxx



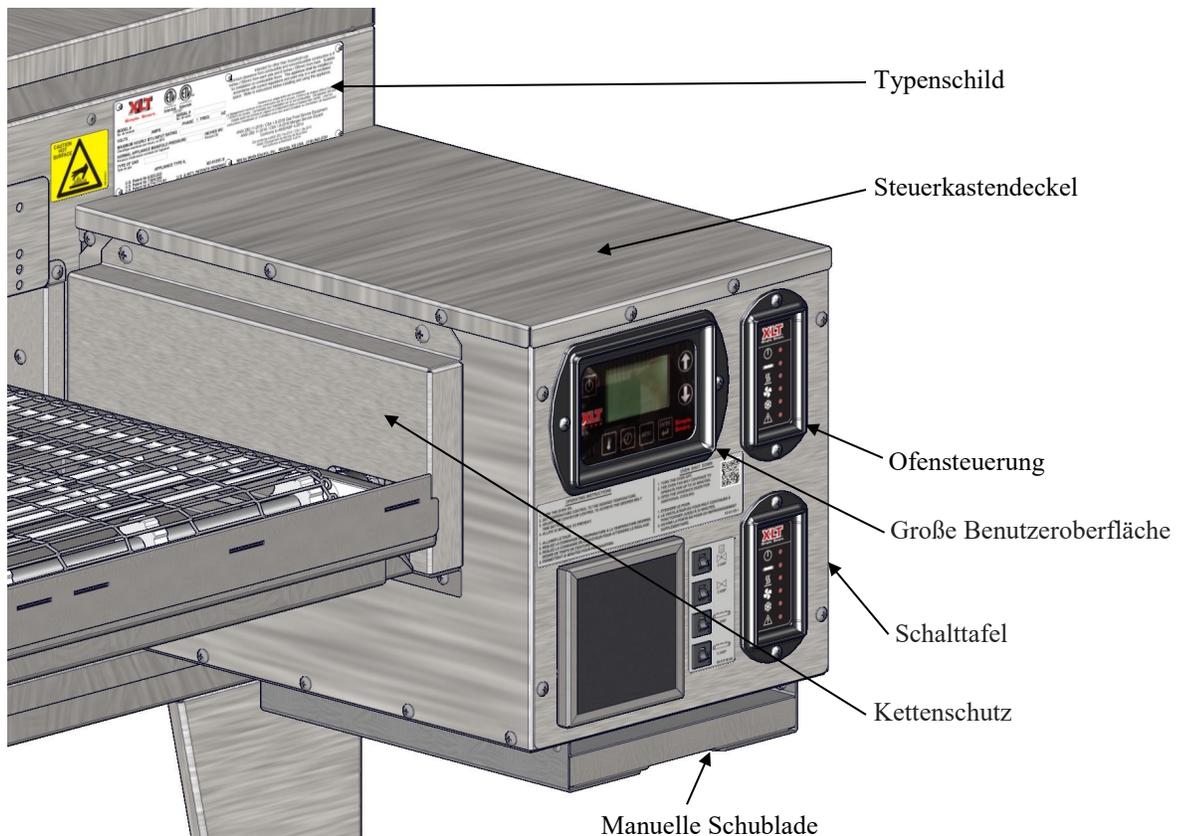
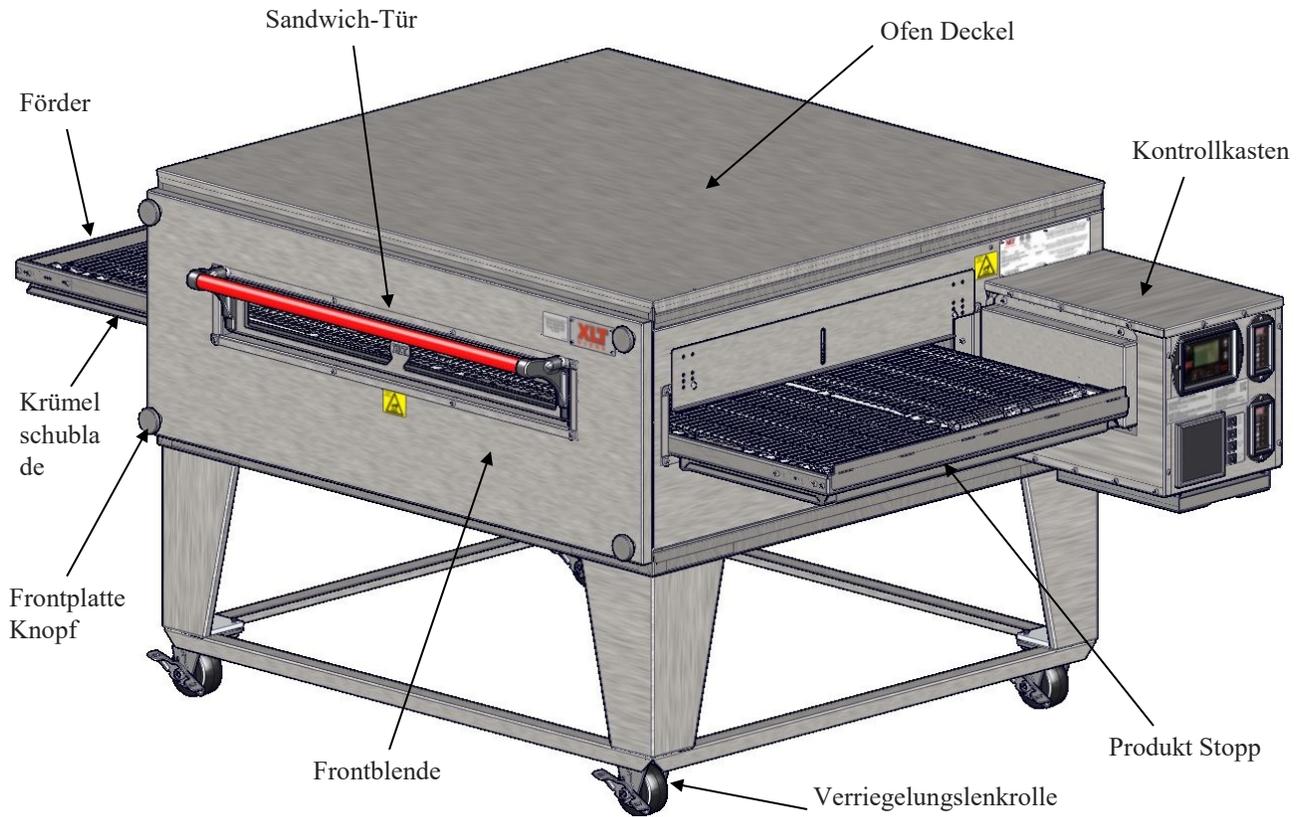
Die ersten beiden (2) Ziffern der Modellnummer nach dem Bindestrich stehen für die Förderbandbreite und die letzten beiden Ziffern für die Backkammerlänge. Die Modelle X3G-3255-xxxx hätten zum Beispiel eine Backkammer mit einer Breite (A im Bild oben) von 32 Zoll und einer Länge (B im Bild oben) von 55 Zoll. Die fünf (5) x nach diesen Zahlen stehen für die Konfigurationsnummer des Ofens und der Haube. Die HP nach den fünf (5) x's stehen für Hochleistungsöfen. Diese Modelle sollten gewählt werden, wenn Sie planen, die Öfen in der Nähe der Höchsttemperaturen von 590°F/310°C zu betreiben, oder wenn Sie schnell und oft zwischen zwei sehr unterschiedlichen Temperaturen wechseln möchten. Die bei den HP-Modellen mitgelieferten größeren Öffnungen helfen den Öfen, unter diesen Bedingungen eine optimale Leistung aufrechtzuerhalten. Die Modelle 3270 und 3870 sind zwei Brenner, einer auf jeder Seite, und verfügen über zwei Steuerkästen. Alle anderen Modelle haben nur einen Brenner mit einem einzigen Steuerkasten, der an jedem Ende vorgesehen werden kann. Die Öfen können in einer Einzel-, Doppel-, Dreifach- oder Vierfach-Ofenstapelkonfiguration verwendet werden. Alle Öfen sind gasbetrieben und in Erdgas- oder Flüssiggasausführung erhältlich (Elektroöfen sind ebenfalls in verschiedenen Größen erhältlich). Alle Modelle können für geteiltes Förderband konfiguriert werden.

OFEN BESCHREIBUNG

Nahrungsmittelprodukt auf dem rostfreien Stahldrahtförderband an einer Seite des Ofens angeordnet. Der Förderer transportiert dann die Nahrung durch die bake Kammer bei einem vom Benutzer gesteuerten Geschwindigkeit. Dies sorgt für wiederholbare und einheitliche Essen kochen. Die Fördereinrichtungen können leicht mit einer einfachen Programmierung Änderung zu bewegen, entweder von links nach rechts oder von rechts nach links ausgebildet sein. Ein großes Zentrum Sandwich Tür ermöglicht die Einführung oder Entfernung von Nahrungsmitteln, die zum in kürzeren Zeiten zu kochen. Präzise Temperaturen sind frei einstellbar und durch eine digitale Steuerung beibehalten.

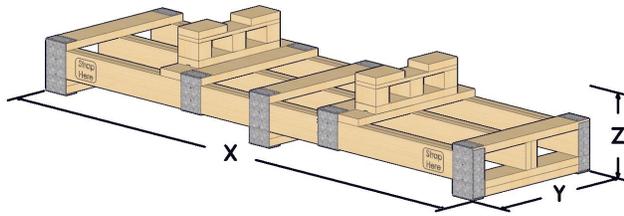
Eine leicht abnehmbare Frontplatte ermöglicht die vollständige Reinigung des Ofeninneren. Alle exponierten Ofenflächen außen und innen sind aus Edelstahl. Der Förderer ist ein einteilig ausgebildet und von der Seite entfernt, die das Steuerfeld aufweist. Es sind keine Werkzeuge für die Demontage und Reinigung des Förderers oder Ofeninnenraum erforderlich. Der Ofen selbst ist für das einfache Bewegen und Wartung auf feststellbaren Schwenkrollen montiert.

Zubehör wie z.B. Förderbandregale, Bodenregale, verlängerte Fronten, Feuerlöschkomponenten und perforierte Krümelschubladen sind bei XLT erhältlich. Darüber hinaus sind Transportgeräte wie Wagen und Hebeböcke erhältlich, die bei der Installation und dem Transport der Öfen helfen. Bitte kontaktieren Sie XLT oder Ihren autorisierten Vertriebspartner für weitere Informationen.



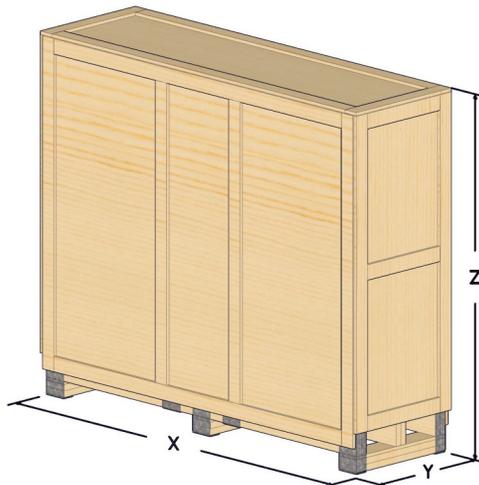
Diese Seite wurde absichtlich frei gelassen.

INLANDISCHEN HOLZKISTE



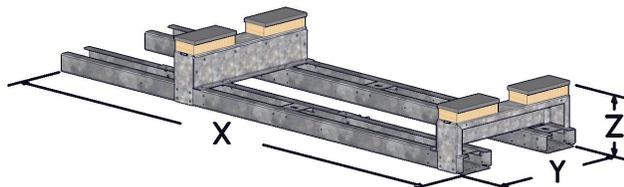
Domestic Wood Crate Dimensions				
Oven Model	Gas Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	85 3/4 [2178]	31 1/2 [800]	17 1/2 [445]	60 [1524]
2336	85 5/8 [2175]	31 1/2 [800]	17 4/7 [446]	63 4/5 [1621]
2440	85 3/4 [2178]	31 1/2 [800]	17 1/2 [445]	66 [1676]
3240	85 3/4 [2178]	31 1/2 [800]	17 1/2 [445]	74 [1880]
3255	115 5/8 [2937]	31 1/2 [800]	17 1/4 [438]	73 3/4 [1873]
3270	115 5/8 [2937]	31 1/2 [800]	17 1/4 [438]	73 3/4 [1873]
3855	115 5/8 [2937]	31 1/2 [800]	17 1/4 [438]	79 3/4 [2026]
3870	11 5/8 [295]	31 1/2 [800]	17 1/4 [438]	79 3/4 [2026]

INTERNATIONALEN HOLZKISTE



International Wood Crate Dimensions			
Oven Model	Gas Ovens		
	X	Y	Z
1832	76 [1930]	29 3/4 [756]	63 1/2 [1613]
2336	84 [2134]	29 3/4 [756]	69 1/2 [1765]
2440	84 [2134]	29 3/4 [756]	69 1/2 [1765]
3240	84 [2134]	29 3/4 [756]	77 1/2 [1969]
3255	99 [2515]	29 3/4 [756]	77 1/2 [1969]
3270	115 1/2 [2934]	29 3/4 [756]	77 1/2 [1969]
3855	99 [2515]	29 3/4 [756]	83 1/2 [2121]
3870	115 1/2 [2934]	29 3/4 [756]	83 1/2 [2121]

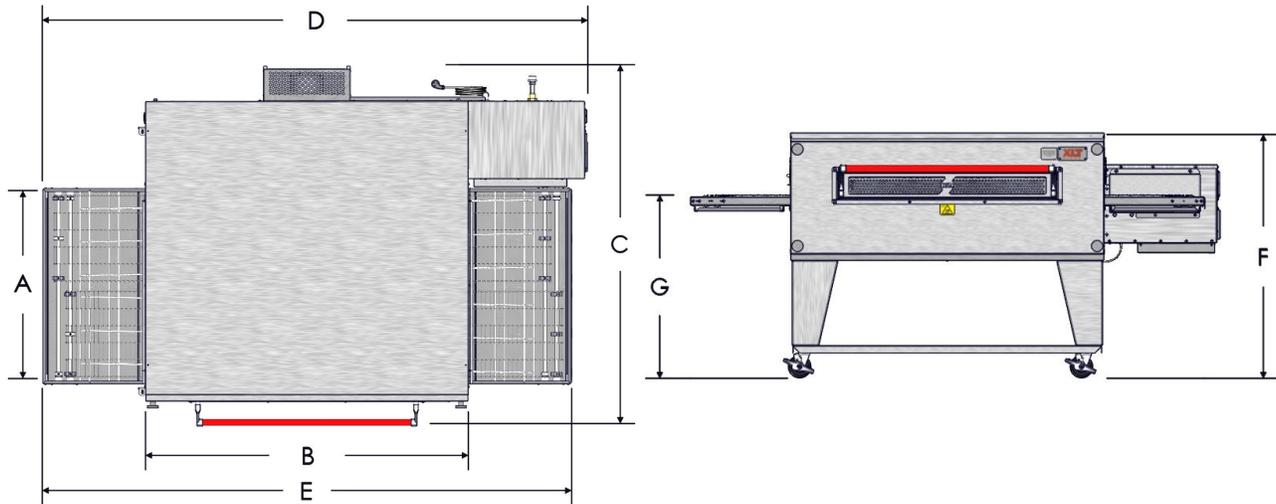
METALLKUFEN (Behälter Nur)



Metal Skid Dimensions				
Oven Model	Gas Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	55 [1397]	21 3/4 [552]	8 5/8 [219]	51 1/8 [1299]
2336	59 [1499]	21 3/4 [552]	8 5/8 [219]	54 7/8 [1394]
2440	63 [1600]	21 3/4 [552]	8 5/8 [219]	57 1/8 [1451]
3240	63 [1600]	21 3/4 [552]	8 5/8 [219]	65 1/8 [1654]
3255	78 [1981]	21 3/4 [552]	8 5/8 [219]	65 1/8 [1654]
3270	115 [2921]	21 3/4 [552]	9 3/4 [248]	66 1/4 [1683]
3855	78 [1981]	21 3/4 [552]	8 5/8 [219]	71 1/8 [1807]
3870	115 [2921]	21 3/4 [552]	9 3/4 [248]	72 1/4 [1835]

HINWEIS: Alle Abmessungen in Zoll [Millimeter], ± 1/4 [6], sofern nicht anders angegeben.

Einzelner Stapel



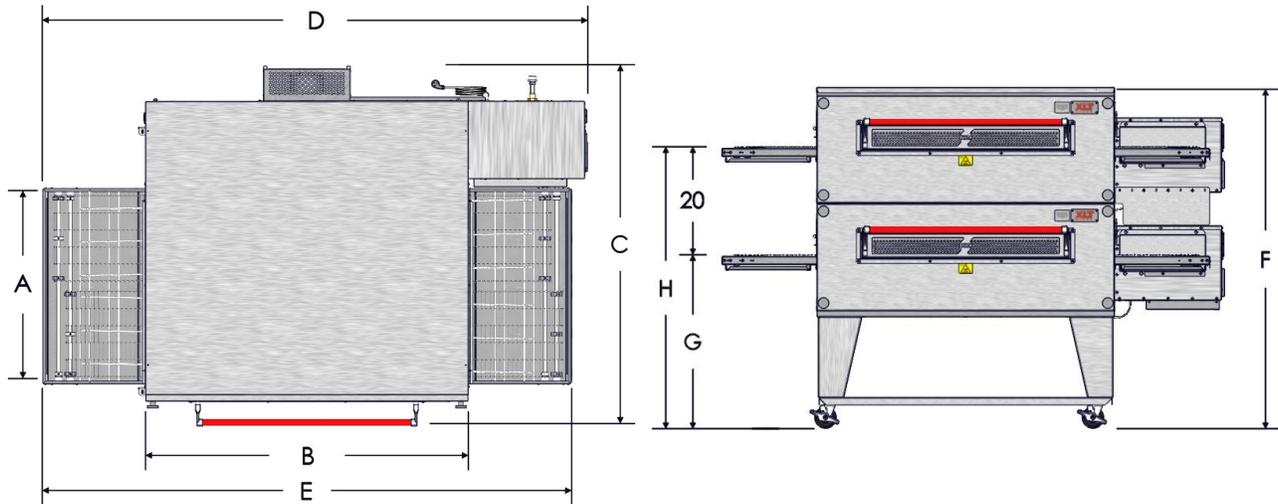
SINGLE OVEN	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	48 [1219]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	560 [254]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	623 [283]
2440	24 [610]	40 [1016]	54 [1372]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	695 [315]
3240	32 [813]	40 [1016]	62 [1575]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	782 [355]
3255	32 [813]	55 [1397]	62 [1575]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	941 [427]
3270	32 [813]	70 [1778]	62 [1575]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	1225 [556]
3855	38 [965]	55 [1397]	68 [1727]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	1013 [459]
3870	38 [965]	70 [1778]	68 [1727]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	1317 [597]

SINGLE OVEN	CRATED WEIGHTS (1 CRATE)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	744 [337]	794 [360]	676 [307]
2336	813 [369]	876 [397]	747 [339]
2440	893 [405]	955 [433]	838 [380]
3240	988 [448]	1058 [480]	933 [423]
3255	1196 [542]	1264 [573]	1117 [507]
3270	1509 [684]	1595 [723]	1459 [662]
3855	1275 [578]	1349 [612]	1196 [542]
3870	1610 [730]	1702 [772]	1560 [708]

HINWEIS: Alle Abmessungen in Zoll [Millimeter], ± 1/4 [6], sofern nicht anders angegeben.

Alle Gewichte in Pfund [Kilogramm], sofern nicht anders angegeben.

Dreifach-Stapel

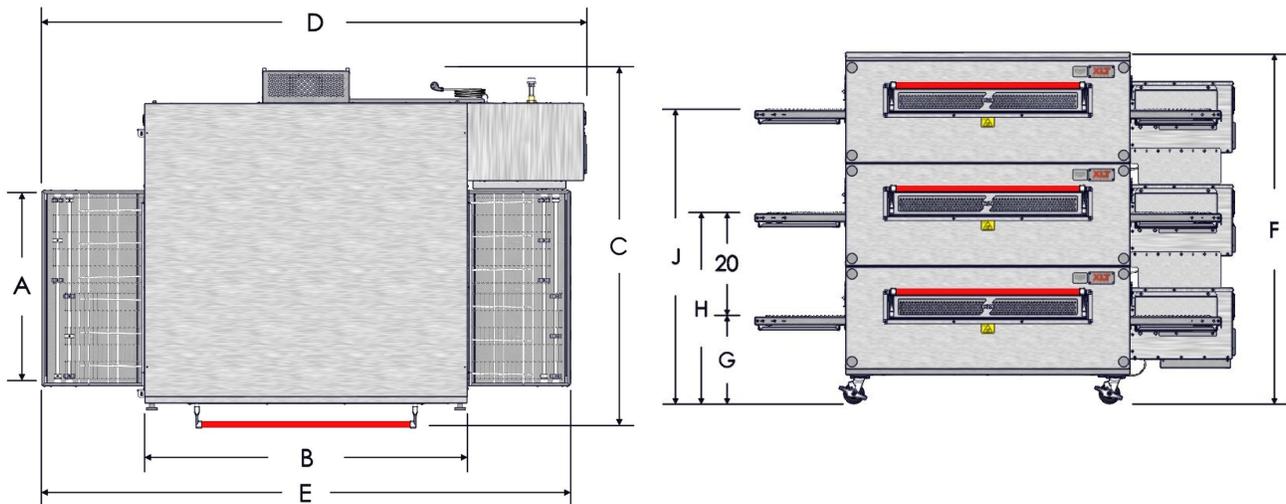


DOUBLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	48 [1219]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	1015 [460]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	1131 [513]
2440	24 [610]	40 [1016]	54 [1372]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	1265 [574]
3240	32 [813]	40 [1016]	62 [1575]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	1424 [646]
3255	32 [813]	55 [1397]	62 [1575]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	1714 [777]
3270	32 [813]	70 [1778]	62 [1575]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	2255 [1023]
3855	38 [965]	55 [1397]	68 [1727]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	1845 [837]
3870	38 [965]	70 [1778]	68 [1727]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	2422 [1099]

DOUBLE OVEN	CRATED WEIGHTS (2 CRATES)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	1372 [622]	1471 [667]	1236 [561]
2336	1500 [680]	1625 [737]	1368 [621]
2440	1647 [747]	1773 [804]	1537 [697]
3240	1822 [826]	1961 [889]	1712 [777]
3255	2046 [928]	2115 [959]	1967 [892]
3270	2642 [1198]	2728 [1237]	2592 [1176]
3855	2191 [994]	2264 [1027]	2111 [958]
3870	2825 [1281]	2918 [1324]	2776 [1259]

HINWEIS: Alle Abmessungen in Zoll [Millimeter], ± 1/4 [6], sofern nicht anders angegeben.
Alle Gewichte in Pfund [Kilogramm], sofern nicht anders angegeben.

Dreifach-Stapel



TRIPLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	48 [1219]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	N/A	1392 [631]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	68 [1727]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	N/A	1635 [742]
2440	24 [610]	40 [1016]	54 [1372]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	N/A	1775 [805]
3240	32 [813]	40 [1016]	62 [1575]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	68 [1727]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	N/A	2194 [995]
3255	32 [813]	55 [1397]	62 [1575]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	37 [940]	57 [1448]	N/A	2607 [1183]
3270	32 [813]	70 [1778]	62 [1575]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	43 [1092]	32 [813]	37 [941]	57 [1448]	N/A	3915 [1776]
3855	38 [965]	55 [1397]	68 [1727]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	37 [940]	57 [1448]	N/A	3267 [1482]
3870	38 [965]	70 [1778]	68 [1727]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	43 [1092]	32 [813]	37 [941]	57 [1448]	N/A	4218 [1913]

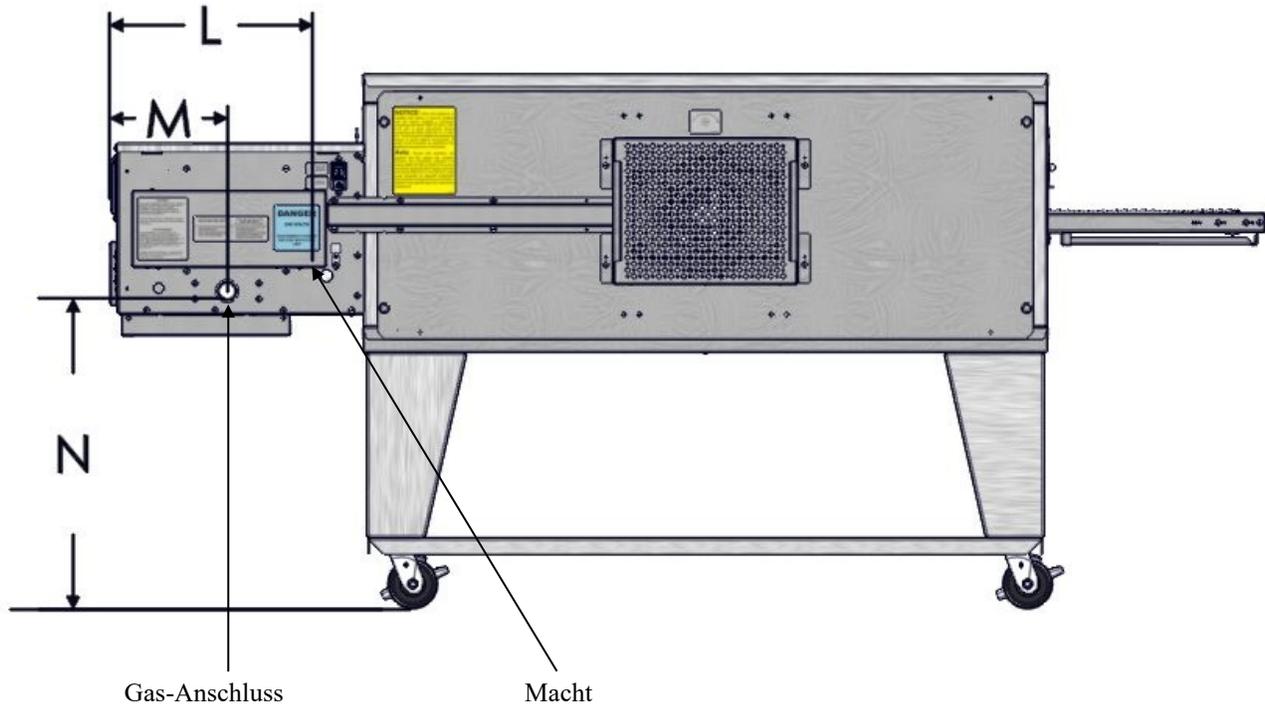
TRIPLE OVEN	CRATED WEIGHTS (3 CRATES)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	1914 [868]	2063 [936]	1710 [776]
2336	2182 [990]	2370 [1075]	1984 [900]
2440	2336 [1060]	2524 [1145]	2171 [985]
3240	2797 [1269]	3005 [1363]	2632 [1194]
3255	3029 [1374]	3097 [1405]	2950 [1338]
3270	4468 [2027]	4554 [2066]	4418 [2004]
3855	3755 [1703]	3828 [1736]	3676 [1667]
3870	4801 [2178]	4893 [2219]	4751 [2155]

HINWEIS: Alle Abmessungen in Zoll [Millimeter], ± 1/4 [6], sofern nicht anders angegeben.

Alle Gewichte in Pfund [Kilogramm], sofern nicht anders angegeben.

Einzelner Stapel

GAS UND ELEKTRO EINLASS MASSE WORLD & AUSTRALIA (230V / 50Hz)



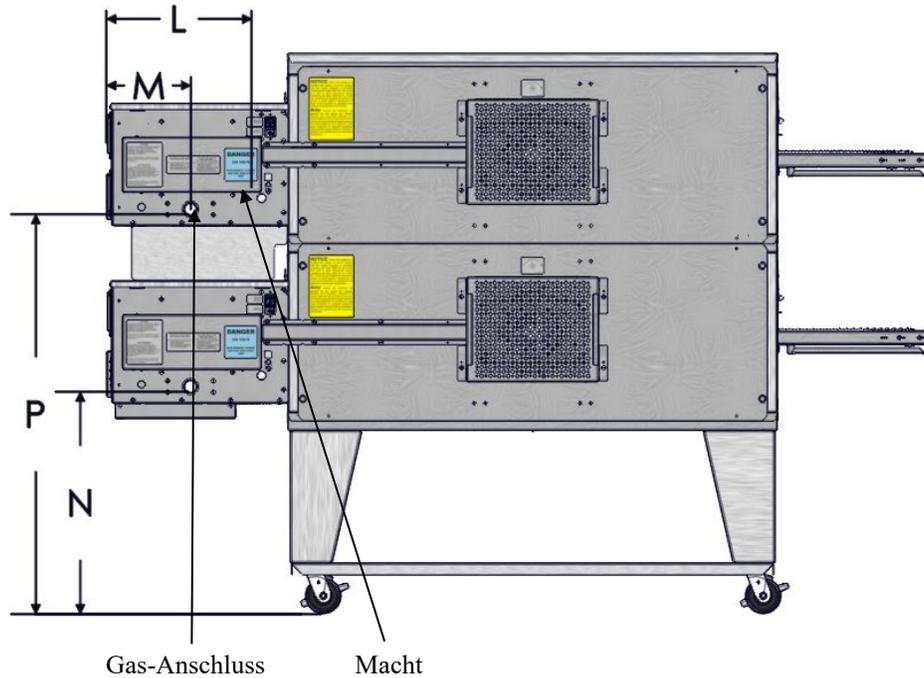
SINGLE OVEN	L	M	N	P	R	S	OVEN WEIGHT
1832	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	568 [258]
2336	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	631 [286]
2440	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	706 [320]
3240	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	791 [359]
3255	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	942 [427]
3270	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	1221 [554]
3855	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	1014 [460]
3870	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	1308 [593]

SINGLE OVEN	CRATED WEIGHTS (1 CRATE)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	753 [342]	802 [364]	685 [311]
2336	822 [373]	885 [401]	756 [343]
2440	905 [411]	967 [439]	850 [386]
3240	998 [453]	1067 [484]	943 [428]
3255	1197 [543]	1265 [574]	1118 [507]
3270	1504 [682]	1591 [722]	1455 [660]
3855	1276 [579]	1350 [612]	1197 [543]
3870	1600 [726]	1692 [767]	1550 [703]

HINWEIS: Alle Abmessungen in Zoll [Millimeter], ± 1/4 [6], sofern nicht anders angegeben.
Alle Gewichte in Pfund [Kilogramm], sofern nicht anders angegeben.

Doppelter Stapel

GAS UND ELEKTRO EINLASS MASSE WORLD & AUSTRALIA (230V / 50Hz)



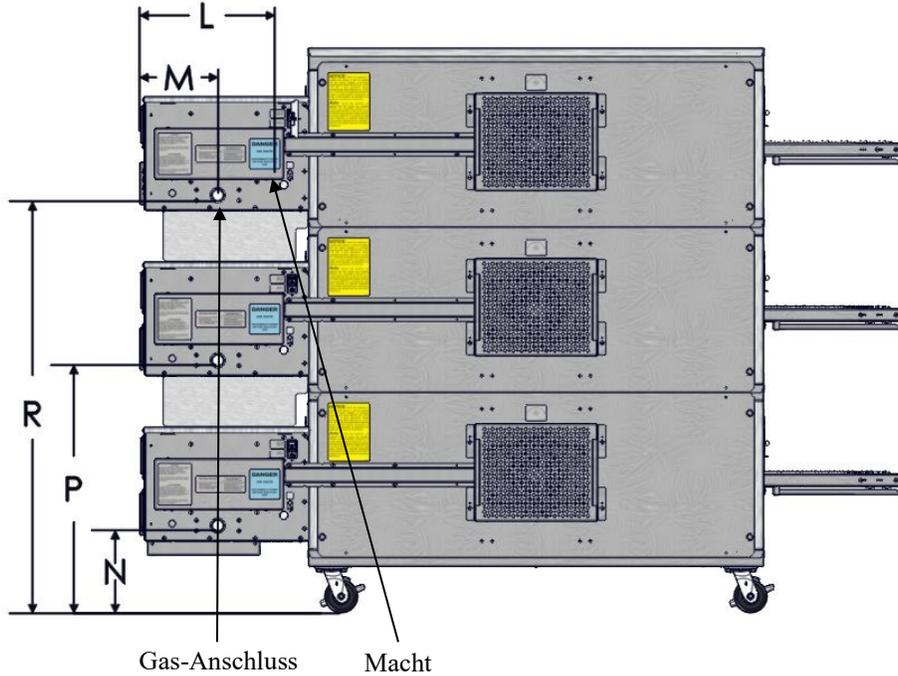
DOUBLE STACK	L	M	N	P	R	S	OVEN WEIGHT
1832	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	N/A	N/A	1030 [467]
2336	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	N/A	N/A	1145 [519]
2440	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	N/A	N/A	1284 [582]
3240	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	N/A	N/A	1441 [654]
3255	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	N/A	N/A	1714 [777]
3270	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	N/A	N/A	2247 [1019]
3855	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	N/A	N/A	1846 [837]
3870	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	N/A	N/A	2404 [1090]

DOUBLE OVEN	CRATED WEIGHTS (2 CRATES)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	1261 [572]	1311 [595]	1193 [541]
2336	1388 [630]	1450 [658]	1322 [600]
2440	1540 [699]	1603 [727]	1485 [674]
3240	1713 [777]	1782 [808]	1658 [752]
3255	2046 [928]	2115 [959]	1967 [892]
3270	2633 [1194]	2720 [1234]	2583 [1172]
3855	2192 [994]	2265 [1027]	2112 [958]
3870	2805 [1272]	2898 [1315]	2756 [1250]

HINWEIS: Alle Abmessungen in Zoll [Millimeter], ± 1/4 [6], sofern nicht anders angegeben.
Alle Gewichte in Pfund [Kilogramm], sofern nicht anders angegeben.

Dreifach-Stapel

GAS UND ELEKTRO EINLASS MASSE WORLD & AUSTRALIA (230V / 50Hz)



TRIPLE STACK	L	M	N	P	R	S	OVEN WEIGHT
1832	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	10 1/4 [260]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]	N/A	1403 [636]
2336	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	10 1/4 [260]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]	N/A	1647 [747]
2440	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	10 1/4 [260]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]	N/A	1786 [810]
3240	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	10 1/4 [260]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]	N/A	2207 [1001]
3255	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]	N/A	2618 [1188]
3270	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]	N/A	4018 [1823]
3855	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]	N/A	3339 [1515]
3870	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]	N/A	4336 [1967]

TRIPLE OVEN	CRATED WEIGHTS (3 CRATES)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	1671 [758]	1721 [781]	1603 [727]
2336	1940 [880]	2002 [908]	1874 [850]
2440	2093 [949]	2155 [977]	2038 [924]
3240	2556 [1159]	2625 [1191]	2501 [1134]
3255	3041 [1379]	3109 [1410]	2962 [1344]
3270	4581 [2078]	4668 [2117]	4531 [2055]
3855	3834 [1739]	3908 [1773]	3755 [1703]
3870	4931 [2237]	5023 [2278]	4881 [2214]

HINWEIS: Alle Abmessungen in Zoll [Millimeter], ± 1/4 [6], sofern nicht anders angegeben.
Alle Gewichte in Pfund [Kilogramm], sofern nicht anders angegeben.

Alle Werte auf dieser Seite sind für jeden Ofen

Standard (120V/60Hz) - Gas Oven Heating Values & Orifice Sizes						
Oven Model	Heating Values		Orifice Sizes			
	All Fuels		NAT		LP	
	BTU/HR		Inches	MM	Inches	MM
1832	56,000		0.136	3.45	0.084	2.13
2336	71,000		0.152	3.86	0.098	2.49
2440	71,000		0.152	3.86	0.098	2.49
3240	88,000		0.170	4.32	0.104	2.64
3240-HP	122,000		0.196	4.98	0.125	3.18
3255	115,000		0.187	4.75	0.120	3.05
3255-HP	130,000		0.209	5.31	0.130	3.30
3270	190,000		0.176	4.47	0.111	2.82
3270-HP	240,000		0.196	4.98	0.125	3.18
3855	115,000		0.196	4.98	0.123	3.12
3855-HP	148,000		0.218	5.54	0.134	3.40
3870	198,000		0.181	4.60	0.111	2.82
3870-HP	240,000		0.196	4.98	0.125	3.18

Australia (230V/50Hz) - Gas Oven Heating Values & Orifice Sizes						
Oven Model	Heating Values				Orifice Sizes	
	NAT		LP		NAT	LP
	KW/HR	MJ/HR	KW/HR	MJ/HR	MM	MM
1832	16.41	59.08	16.41	59.08	3.45	2.13
2336	20.80	74.88	20.80	74.88	3.86	2.49
2440	20.80	74.88	20.80	74.88	3.86	2.49
3240	25.79	92.84	23.44	84.38	4.32	2.64
3240-HP	35.75	128.70	35.75	128.70	4.98	3.18
3255	33.70	121.32	35.16	126.58	4.75	3.05
3255-HP	38.10	137.16	35.46	127.66	5.31	3.30
3270	55.68	200.45	55.68	200.45	4.47	2.82
3270-HP	70.30	253.08	70.30	253.08	4.98	3.18
3855	33.00	118.80	33.70	121.32	4.98	3.12
3855-HP	43.37	156.13	39.85	143.46	5.54	3.40
3870	58.03	208.91	54.22	195.19	4.60	2.82
3870-HP	70.30	253.08	70.30	253.08	4.98	3.18

World & New Zealand (230V/50Hz) - Gas Oven Heating Values & Orifice Sizes								
Oven Model	Heating Values						Orifice Sizes	
	Natural			Butane	Propane		NAT	LP
	G20		G25	G30	G31			
	KW/HR	MJ/HR	KW/HR	KW/HR	KW/HR	MJ/HR	MM	MM
1832	16.41	59.08	13.18	18.50	16.41	59.08	3.45	2.13
2336	20.80	74.88	16.99	25.00	20.80	74.88	3.86	2.49
2440	20.80	74.88	16.99	25.00	20.80	74.88	3.86	2.49
3240	25.79	92.85	20.80	25.79	23.44	84.39	4.32	2.64
3240-HP	35.75	128.70	27.98	38.24	35.75	128.70	4.98	3.18
3255	33.70	121.32	26.08	39.56	35.16	126.58	4.75	3.05
3255-HP	38.10	137.16	33.11	39.85	35.46	127.66	5.31	3.30
3270	55.68	200.45	46.30	58.03	55.68	200.45	4.47	2.82
3270-HP	70.30	253.09	55.00	76.78	70.30	253.09	4.98	3.18
3855	33.00	118.80	30.00	38.10	33.70	121.32	4.98	3.12
3855-HP	43.37	156.14	38.00	43.37	39.85	143.46	5.54	3.40
3870	58.03	208.91	54.22	58.03	54.22	195.20	4.60	2.82
3870-HP	70.30	253.09	55.00	76.20	70.30	253.09	4.98	3.18

Korea (220V/60Hz) - Gas Oven Heating Values & Orifice Sizes				
Oven Model	Heating Values		Orifice Sizes	
	NAT	LP	NAT	LP
	KW/HR	KW/HR	MM	MM
1832	16.41	16.41	3.45	2.13
2336	20.80	20.80	3.86	2.49
2440	20.80	20.80	3.86	2.49
3240	25.79	23.44	4.32	2.64
3240-HP	35.75	35.75	4.98	3.18
3255	33.70	35.16	4.75	3.05
3255-HP	38.10	35.46	5.31	3.30
3270	55.68	55.68	4.47	2.82
3270-HP	70.30	70.30	4.98	3.18
3855	33.00	33.70	4.98	3.12
3855-HP	43.37	39.85	5.54	3.40
3870	58.03	54.22	4.60	2.82
3870-HP	70.30	70.30	4.98	3.18



Der HP hinter Ofenmodell steht für High Performance.

HINWEIS



HINWEIS

Die aufgeführten BTU-Messwerte sind Maxima, die beim Anstieg auf die Solltemperatur erreicht werden könnten. Sobald der Sollwert erreicht ist, sinkt der BTU/HR-Wert. Die Messwerte ändern sich, wenn sich die Ofenkapazität während des Betriebs ändert.

Gas Oven Fuel Pressure Requirements														
Oven Models	Inlet Pressure Range								Manifold Pressure					
	Standard, World, and Australia						Korea							
	Natural Gas			LP Gas			Natural Gas	LP Gas	Natural Gas		LP Gas			
	W/C	mbar	kPa	W/C	mbar	kPa	kPa	kPa	W/C	mbar	kPa	W/C	mbar	kPa
All	6-14	15-35	1.50-3.50	11.5-14	27.5-35	2.75-3.50	1.50-2.50	2.30-3.30	3.5	8.75	0.875	10	25	2.5

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

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

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

Gasversorgungsanforderungen für Australian, Standard & World Backöfen

 Alle Anlagen müssen an die lokalen Gebäude und mechanische Vorschriften entsprechen.

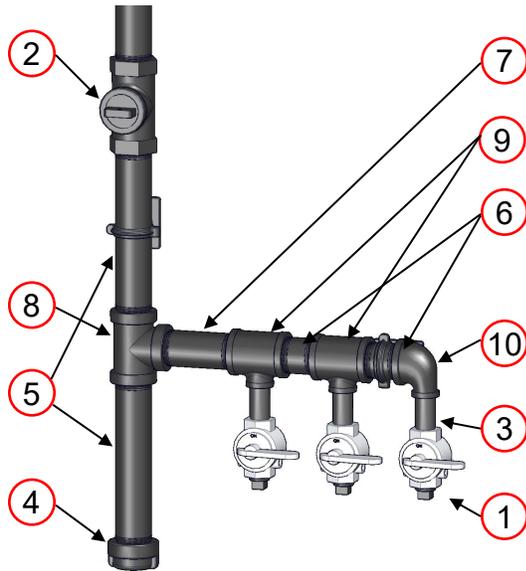
HINWEIS

1. Die Gasversorgung muss einen Gaszähler und einen Regler haben, der groß genug ist, um ALLE Gasgeräte wie Ofen, Warmwasserbereiter und Öfen im Betrieb gleichzeitig zu handhaben. Addieren Sie alle Btu / kw / MJ-Bewertungen, um die Gesamtbelastung zu bestimmen.
2. Die Gasversorgung muss für jeden Insassen einen separaten Gaszähler und Gasdruckregler aufweisen. Installationen in Mehrfamilienhäusern (Streifenwagen) dürfen Gaszähler und Regler nicht mit anderen Insassen teilen.
3. An jedem Ventil werden Gasschlauchleitungen mit Schnellkupplungen für jedes Backofendeckel installiert.
4. Eine Sedimentfalle ist nach dem Geräteabsperrventil so nahe wie möglich am Eingang des Gerätes zu installieren, wie es bei der Installation des Gerätes praktisch ist. Die Sedimentfalle muss ein T-Stück sein, das mit einem mit einem Deckel versehenen Nippel im unteren Auslass, wie in Abb. 35 dargestellt, und gemäß ANSI Z223.1-2012 und NFPA 54-2012 Nationaler Treibgas-Code, Abschnitt 9.6.7 versehen ist.
5. Vor dem Gasschlauch muss ein Sedimentfänger an der Rückseite des Backofens installiert werden. Die Sedimentfalle muss ein T-Stück sein, das mit einem mit einem Deckel versehenen Nippel im unteren Auslass, wie in Abbildung 24 dargestellt, dargestellt ist, und in Übereinstimmung mit ANSI Z223.1-2012 und NFPA 54-2012 Nationaler Treibgascode, Abschnitt 9.6.7.
6. Die Zusammensetzung der Gase variiert stark von Zeit zu Zeit und von Ort zu Ort. Aus diesem Grund ist das Material für die Gasleitungen Stahl oder Temperguss, nicht Kupfer. ANSI Z83.11-2016 CSA 1.8-2016 Gas Food Service Equipment heißt es: "Kupferrohre oder halbsteife Rohre mit interner Kupferschicht, ob intern verzinkt oder nicht, dürfen nicht für die Förderung von Gasen verwendet werden." ANSI Z223.1 NFPA 54 National "Gas- und Kupferrohrleitungen dürfen nicht verwendet werden, wenn das Gas mehr als durchschnittlich 0,3 Körner Schwefelwasserstoff pro 100 scf Gas enthält (0,7 mg / 100 L)."

**VORISCHT**

Verwenden Sie Teflonband nicht auf Verbindungen Gasleitung, da dies möglicherweise Gasventil Fehlfunktion oder Verstopfen von Öffnungen aus Fetzen Band führen kann.

- Ein Minimum von einer 1 1/2 Versorgungsleitung erforderlich ist.



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

Gasversorgung Testanforderungen

1. Das Gerät und seine einzelnen Absperrventils muss während jeder Druckprüfung des Systems bei Prüfdrücke von mehr als 3,5 kPa oder ½-psi von der Gasversorgungsleitungssystem getrennt werden.
2. Das Gerät muss durch Schließen das jeweilige manuelle Absperrventil während einer Druckprüfung des Gaszuleitungssystems bei einem Testdruck gleich oder kleiner als 3,45 kPa oder ½ -psi aus dem Gaszuleitungssystem isoliert werden.

Gasschlauch Anforderungen

- Für Australien, wenn mit einer flexiblen Schlauchleitung zu installieren, muss die Montage auf AS / NZS 1869 zertifiziert werden, und sein der Klasse B oder D.
- Für Standard-Öfen, wenn mit einer flexiblen Gasschlauch installieren, muss die Anlage mit entweder ANSI Z21.69 oder CAN / CGA-6,16 & einer Trennvorrichtung entsprechen entweder ANSI Z21.41 entsprechen oder CAN-6.9.
- Die Installation muss mit örtlichen Bauvorschriften, oder in Abwesenheit von lokalen Codes, mit dem National Fuel Gas-Code, ANSI Z223.1, neueste Version, Erdgas Installationscode , CAN / CGA-B149.1 oder Liquid Petroleum Gas entsprechen Installationscode , CAN / CGA-B149.2, soweit zutreffend.

Alle Werte dieser Seite sind für jeden Ofen

Gas Oven Electrical Requirements						
Per EACH Oven						
Oven	Standard			Australia & World		
Model	Volts AC	Amps	Hertz	Volts AC	Amps	Hertz
1832	120 VAC 1Φ	4.8	50/60	220/230/ 240 VAC 1Φ	3	50/60
2336		4.8			3	
2440		4.8			3	
* 3240		4.8			3	
* 3255		4.8			3	
* 3270		8.5			7	
* 3855		4.8			3	
* 3870		8.5			7	
*All HP Models Included				Install in accordance with AS/NZS 3000 Wiring		

FÜR JEDEN OFEN:

- Ein separater 20A Schutzschalter muss für jeden Ofen Deck zur Verfügung gestellt werden.
- Die elektrischen Anschlüsse müssen zugänglich sein, wenn die Öfen in der Einbaulage sind.
- Die elektrischen Anschlüsse müssen alle örtlichen Vorschriften erfüllen.

Anweisungen zur elektrischen Erdung

Standard-Öfen

- Dieses Gerät ist zu Ihrem Schutz vor Stromschlaggefahr mit einem dreipoligen (Erdungs-)Stecker ausgestattet und sollte in eine ordnungsgemäß geerdete dreipolige Steckdose eingesteckt werden. Schneiden oder entfernen Sie den Erdungszapfen dieses Steckers nicht.
- Bei der Installation muss das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften oder, falls keine örtlichen Vorschriften vorhanden sind, gemäß dem National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, bzw. dem Canadian Electrical Code, CSA C22.2, elektrisch geerdet werden.



HOCHSPANNUNG

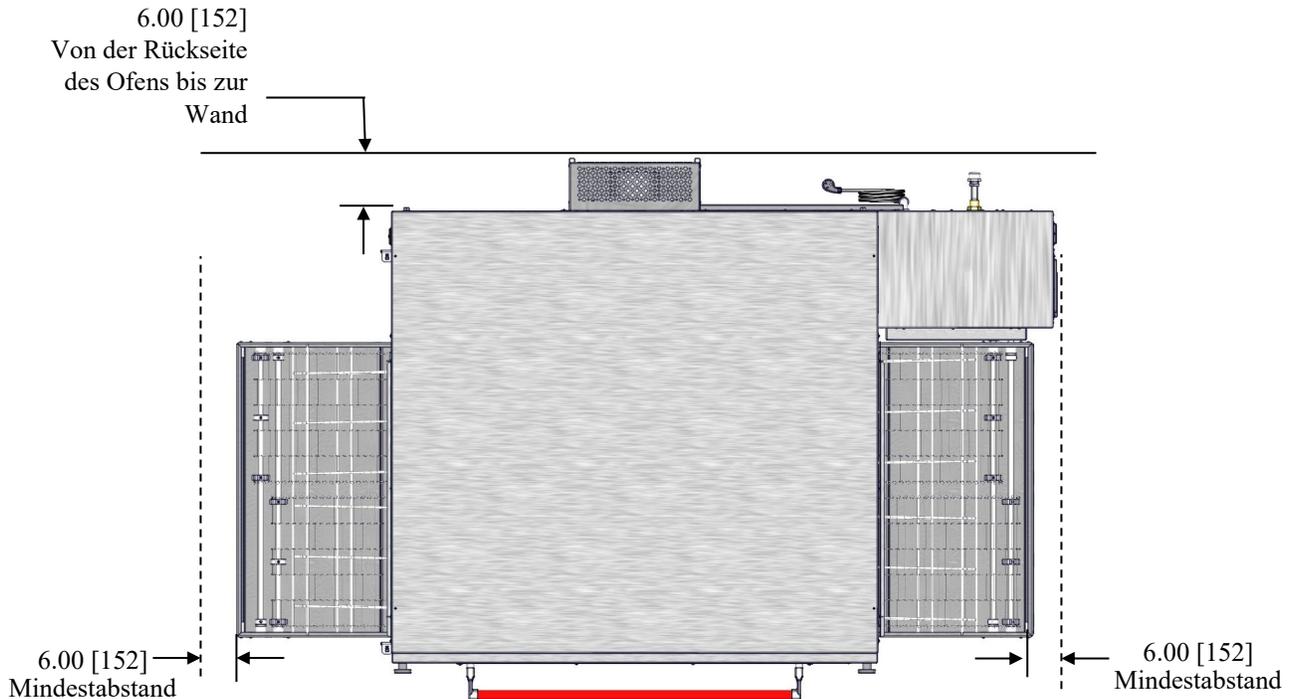
Welt-Öfen

- Dieses Gerät ist mit einer Erdungslasche zu Ihrem Schutz gegen Stromschlaggefahr ausgestattet und muss ordnungsgemäß geerdet werden.
- Bei der Installation muss das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften elektrisch geerdet werden.

Australische Öfen

- Dieses Gerät ist mit einer Erdungslasche zu Ihrem Schutz gegen Stromschlaggefahr ausgestattet und muss ordnungsgemäß geerdet werden.
- Der elektrische Anschluss muss in Übereinstimmung mit den Verdrahtungsregeln AS/NZS 3000 installiert werden.

Diese Öfen eignen sich für den Einbau auf brennbaren oder nicht brennbaren Böden und angrenzend an brennbare oder nicht brennbare Wände. Die Motorabdeckung ist so konstruiert, dass sie den richtigen Abstand zur Rückseite des Ofens bietet. Die minimalen Seitenabstände sind 6in. / 150mm, gemessen vom Ende des Förderers.



HINWEIS

Dienstprogramme müssen leicht zugänglich sein, wenn die Öfen in der Einbaulage sind. Installieren Sie keine Dienstprogramme hinter den Öfen.



HINWEIS

Alle Anlagen müssen den örtlichen Bau- und mechanischen Anlagen entsprechen. Es ist erforderlich, dass die Öfen unter einer Abzugshaube platziert werden, um die Abluft und eine ausreichende Luftzufuhr sorgen.

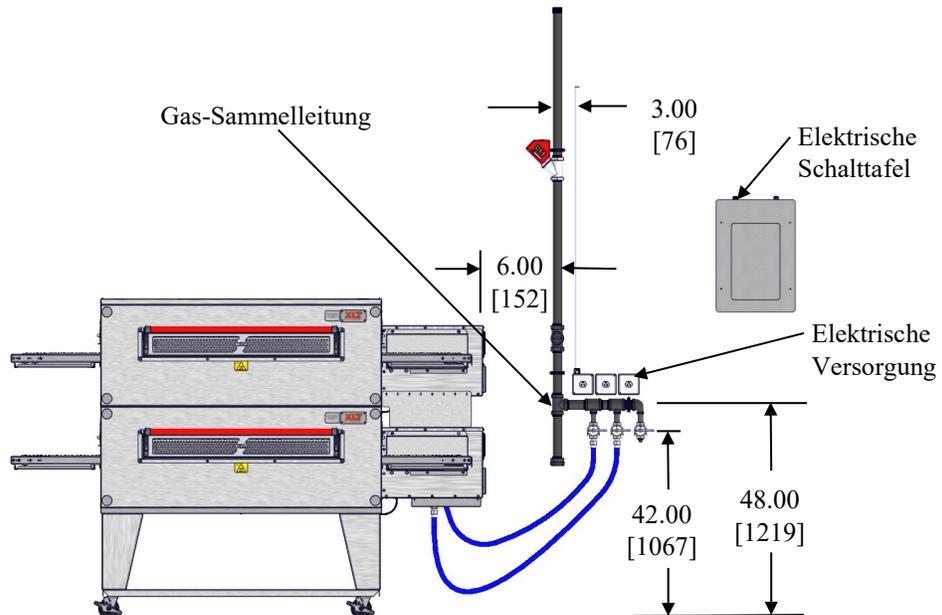


HINWEIS

Die Geräte müssen mit einer Kabelverankerung installiert werden, um die Belastung der Leiter, das Verdrillen der Anschlüsse und den Abrieb der Isolierung zu verringern.



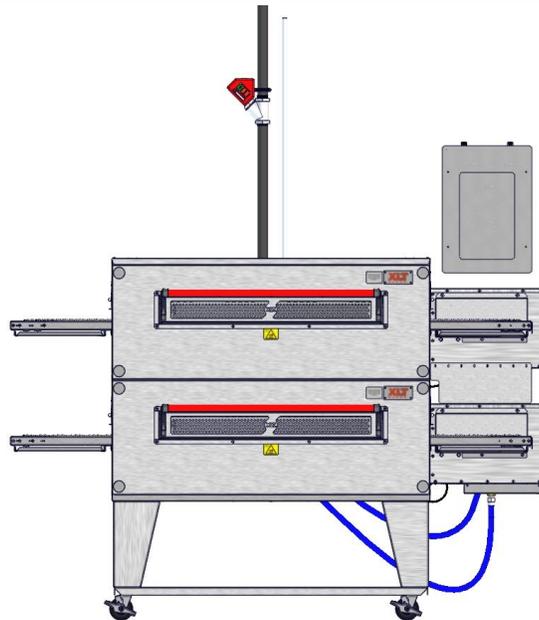
Die ankommende Gasleitung MUSS neben dem Ofen auf der Seite des Schaltkastens verlaufen.



Akzeptable Installation



Die Versorgungseinrichtungen müssen leicht zugänglich sein, wenn sich die Öfen in der eingebauten Position befinden. Installieren Sie keine Versorgungseinrichtungen hinter den Öfen.



Inakzeptable Installation

HINWEIS: Alle Abmessungen in Zoll [Millimeter], $\pm 1/4$ [6], sofern nicht anders angegeben.

Warn- und Sicherheitshinweise

XLT Öfen lassen sich leicht mit der richtigen Hebezeuge bewegt und gestapelt werden. Die Verwendung von XLT genehmigt Hebeausrüstung wird dringend empfohlen. Kontakt XLT für weitere Informationen.

**ACHTUNG**

- Diese Öfen sind schwer und können verursachen Körperverletzung kippen oder fallen.
- Stellen Sie niemals Teil Ihres Körpers unter jedem Ofen, der durch die Hebeböcke aufgehängt ist. Eine Quetschgefahr besteht, wenn der Ofen fällt oder rutscht.
- Stellen Sie KEINE Ihre Hände auf den Wagenheber senkrechten Stange unterhalb der Winde des Wagenhebers . Da die Buchse des Winde senkt sich, wenn Sie die Buchse Griff drehen, wird ein Klemmpunkt zwischen der Winde und dem Pol geschaffen.

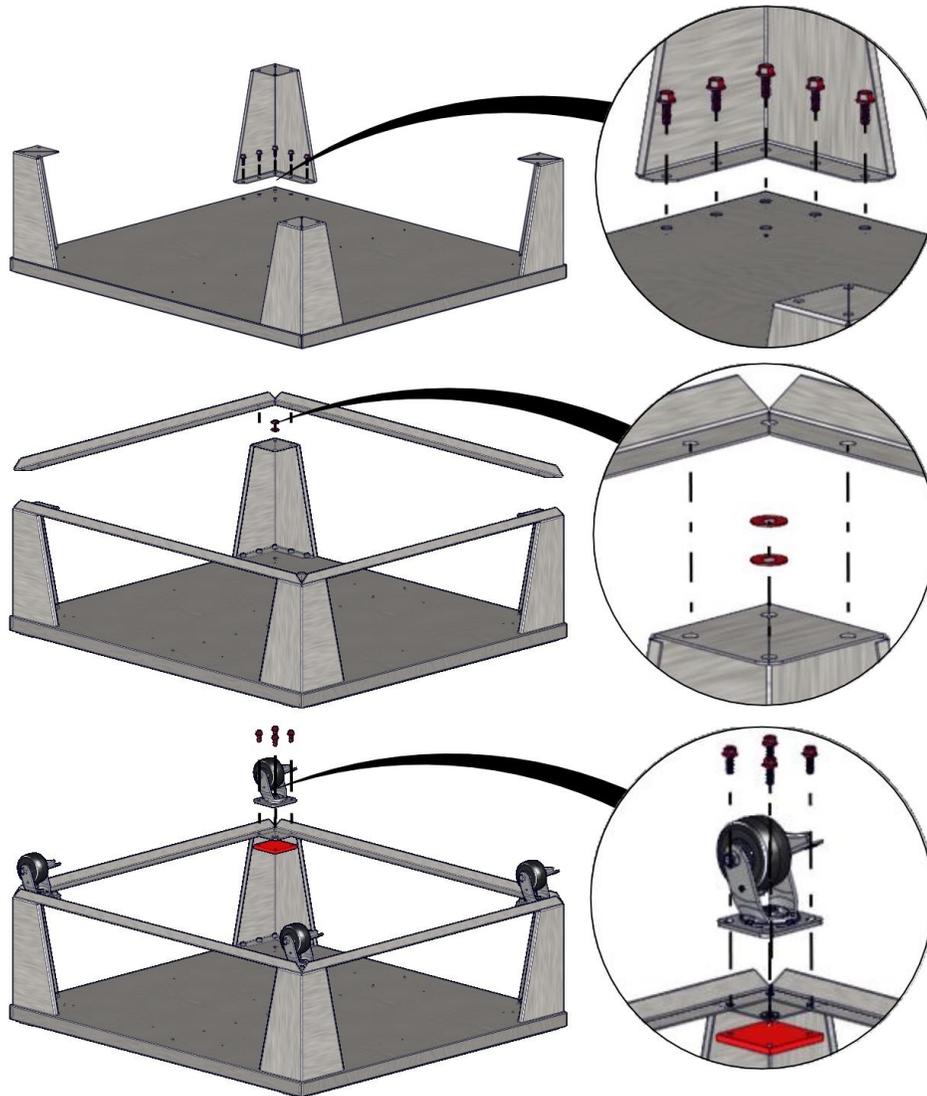
**VORSICHT**

Vorsicht bei der Ofen auf den Wagen rollen, vor allem, wenn Beulen nach oben oder unten Rampen & über. Lassen Sie die Riemen / Banding auf, bis der Ofen in der Nähe der Montagebereich ist.

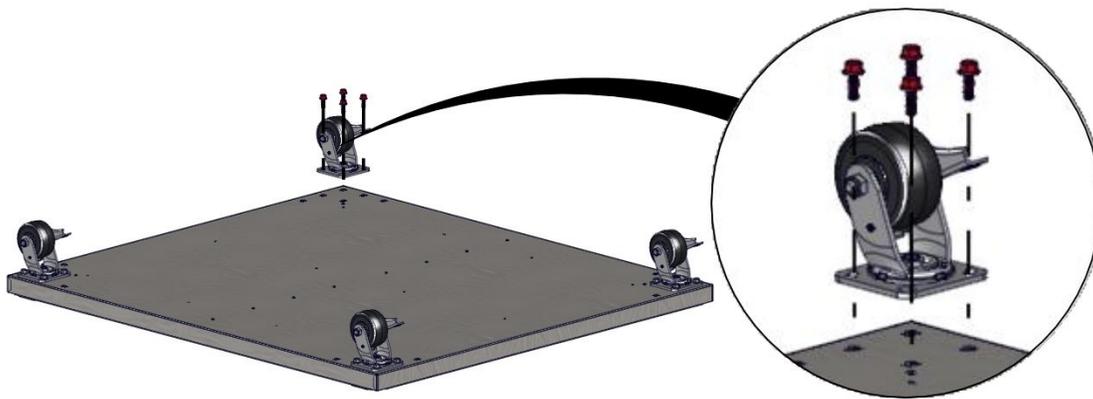
**ACHTUNG**

- Achten Sie darauf, dass die Kerbe am Rohr der Windenanordnung mit dem Stift in der Stativbasis ausgerichtet ist, wie dargestellt. Diese Ausrichtungen sind wichtig, und halten Sie den Stecker richtig ausgerichtet sind.
- Überprüfen Sie für einen reibungslosen Betrieb. Das Kabel sollte nicht gequetscht werden und sollte glatt über die Riemenscheibe auf der Oberseite der Polbaugruppe passieren.
- Überprüfen Sie Kabel vor jeder Benutzung.
- Wenn Kabel durchgescheuert ist oder Anzeichen von übermäßigem Verschleiß, verwenden Sie nicht, bis Kabel ersetzt wird.
- Auf ein Minimum das Kabel jährlich mit Drahtseil ersetzen, erfüllt oder übertrifft die Spezifikationen des Herstellers Buchse.
- Sie nicht die angegebene Kapazität des Hebers nicht überschreiten.

Basis-Baugruppe - Einzel- und Doppelstapel

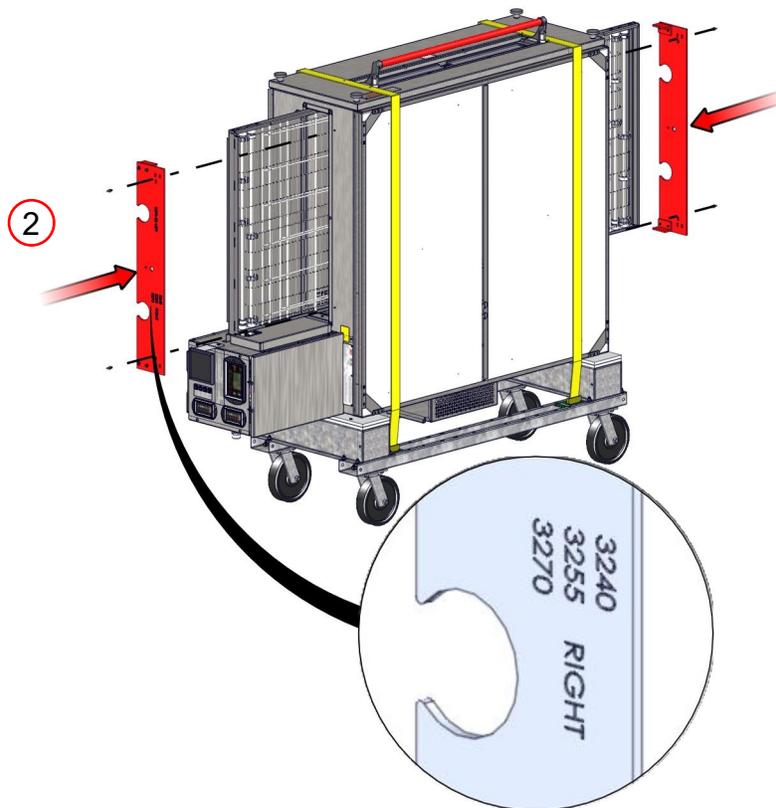
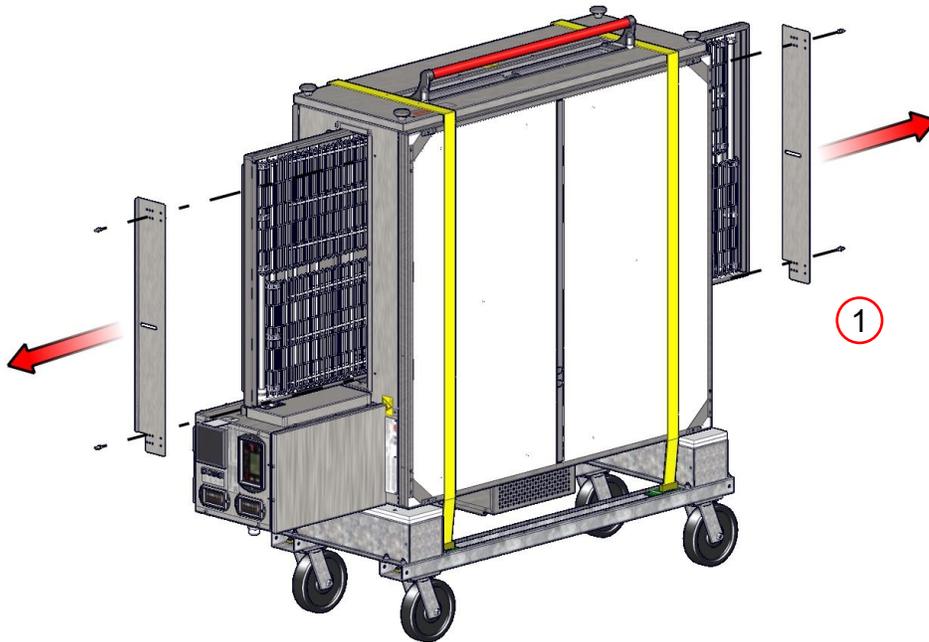


Basis-Baugruppe - Dreifach-Stapel

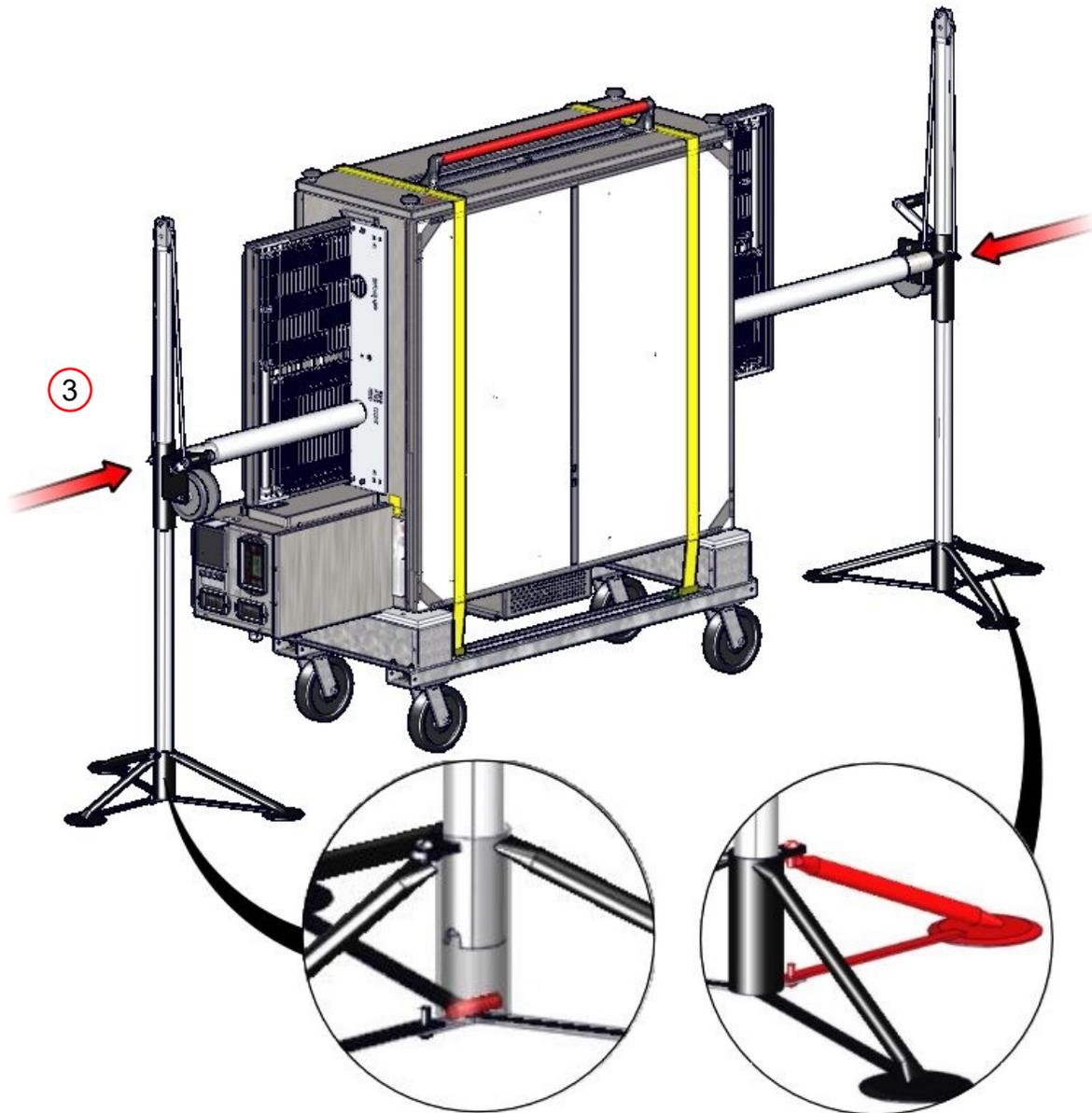




Lesen und verstehen Sie zunächst die nächsten sechs (6) Schritte. Sie veranschaulichen, wie man die Öfen stapelt und Zubehör installiert



Das Lifting Rohrloch, für die entsprechende Ofengröße markiert, muss am nächsten an der Steuerkasten eingebaut werden.



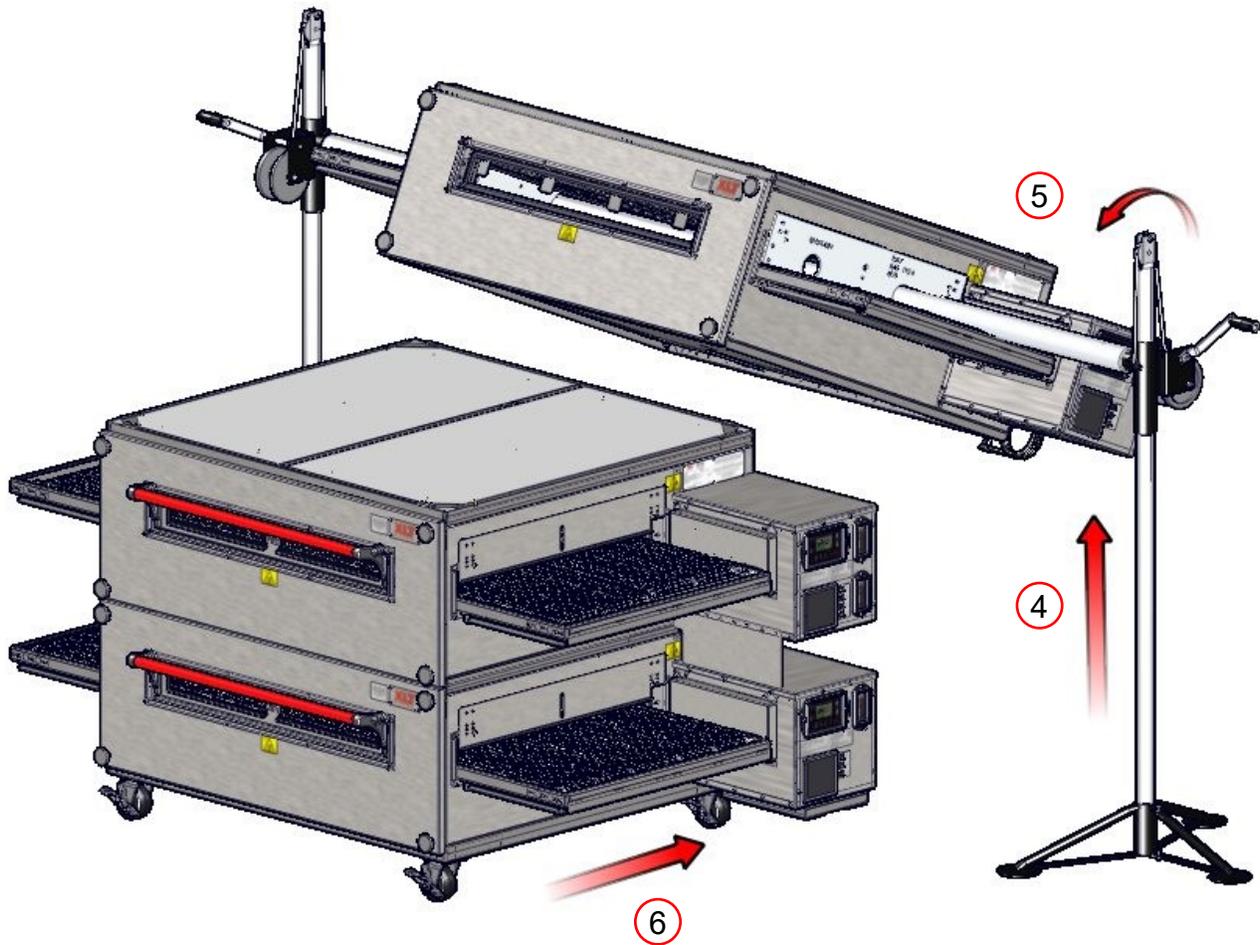
Das Klappbein des Stativs muss nach außen aus dem Ofen heraus positioniert werden.

**ACHTUNG**

Die Nichtbeachtung der Wagenheber in die Heberohr richtig zu engagieren und führt völlig in Schäden, Verletzungen oder sogar den Tod von einem fallenden Ofen.

**ACHTUNG**

- Beide Buchsen sollten gemeinsam angehoben werden, sonst können sie binden und eine gefährliche Situation entwickeln wird.
- Sie keinen Teil von sich selbst unter dem Ofen jederzeit stellen.
- Der Ofen ist kopflastig . Achtung.

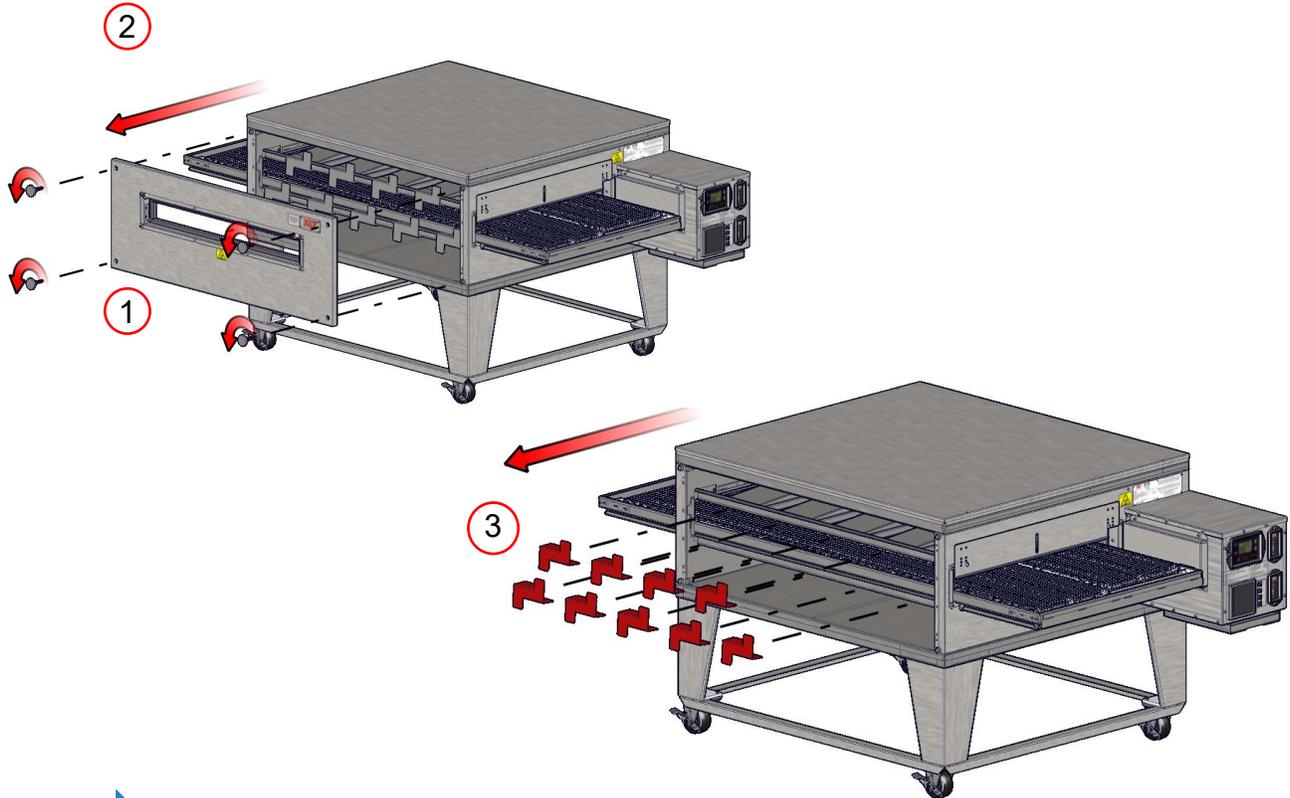




WARNUNG

Personen mit Herzschrittmachern oder internen medizinischen Geräten sollten nicht mit starken Seltenerd-magneten umgehen. Diese Magnete befinden sich in der Sandwich-Tür-Baugruppe.

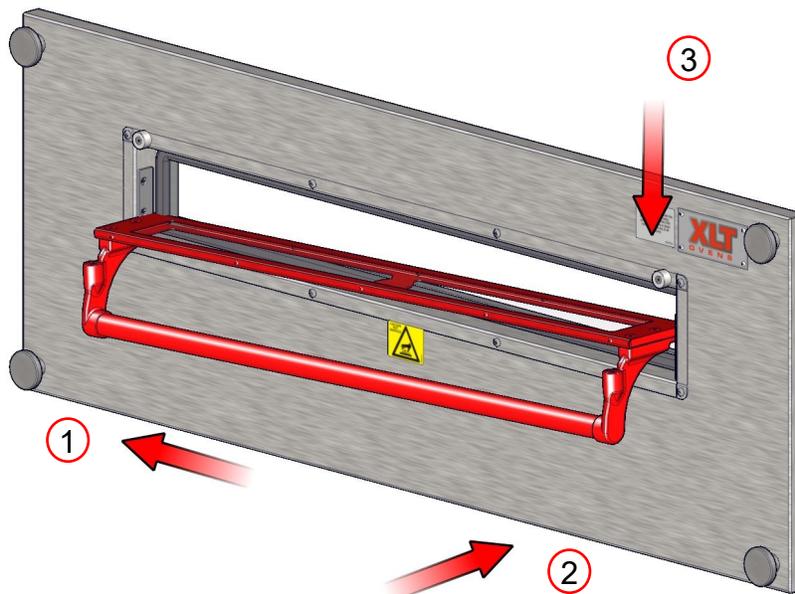
Fingerclips entfernen

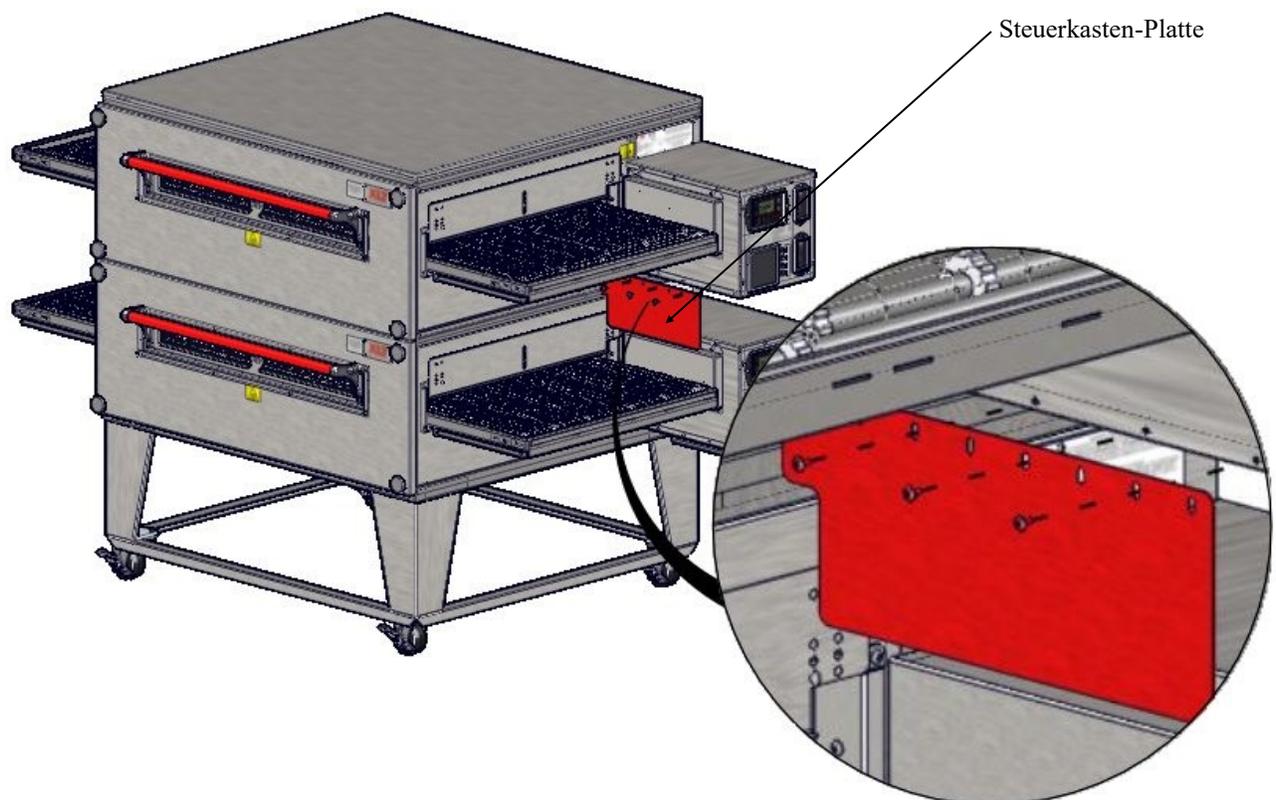
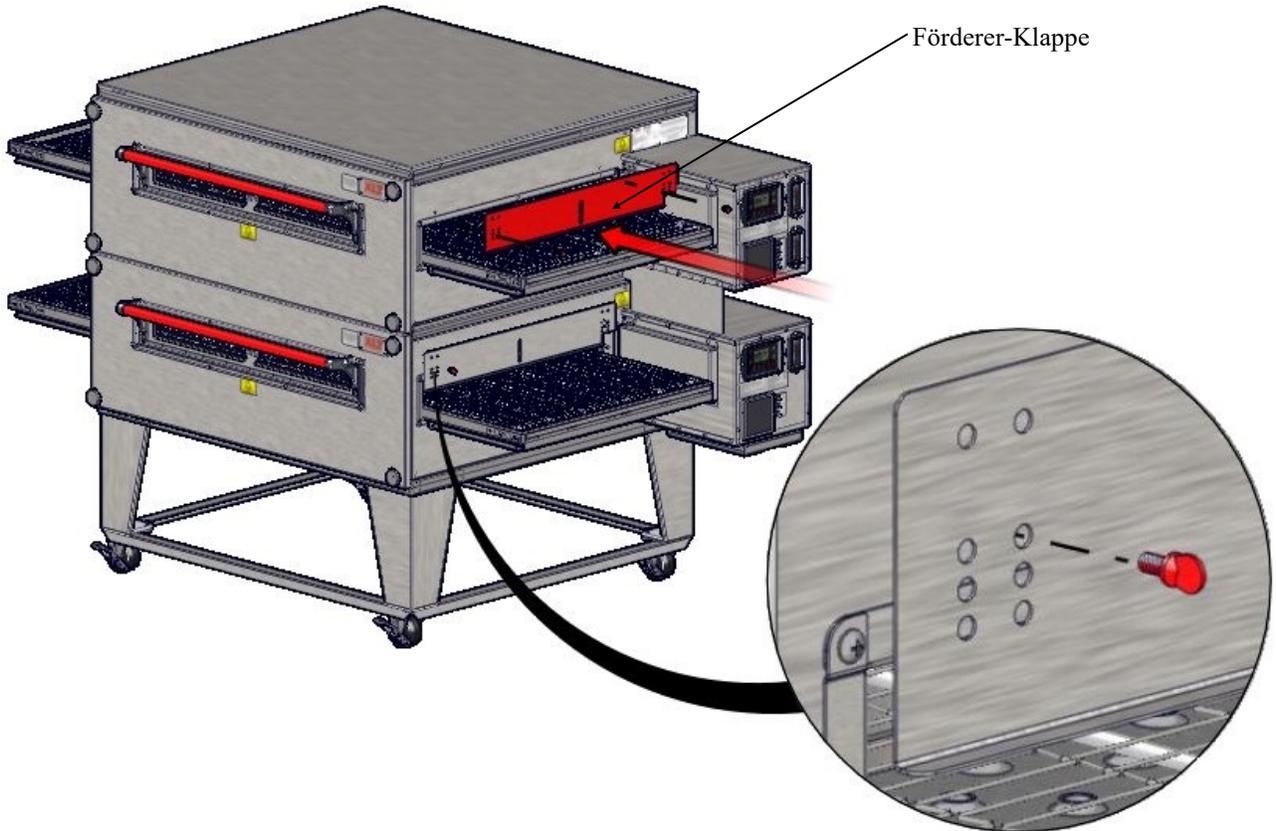


HINWEIS

Fingerclips nur für Transportzwecke Verwerfen Sie einmal entfernt.

Sandwich-Tür installieren





Physische Lage und Abstandsanforderungen

Diese Öfen eignen sich für die Montage auf entweder brennbaren oder nicht brennbaren Fußböden, und neben entweder brennbaren oder nicht brennbaren Wänden. Die Motorabdeckung ist entworfen, um die richtigen Abstand an der Rückseite des Ofens bereitzustellen. Die Mindestseitenabstände sind 6in. / 150 mm, vom Ende des Förderers gemessen.

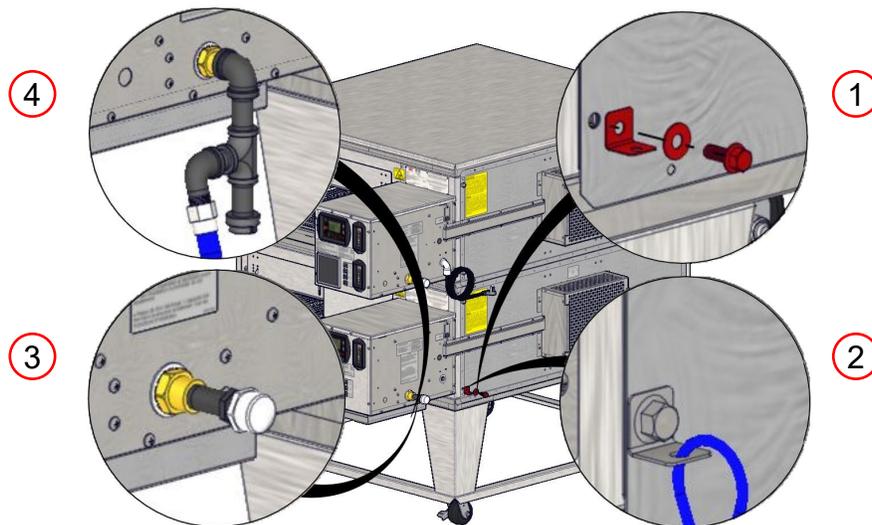


Alle Anlagen müssen den örtlichen Bau- und mechanischen Anlagen entsprechen. In Australien, installieren Sie das Rückhalteband nach AS 5601.

HINWEIS

Zurückhaltung

Da alle Öfen mit Rollen ausgestattet sind, müssen die Anlagen mit einer Rückhalte konfiguriert werden, um die Bewegung des Ofens zu begrenzen, ohne auf den elektrischen Stromkabel oder Gasschlauch je den Ofen Bewegung zu begrenzen. Ein (1) Rückhaltesatz, die eine beinhaltet (1) Augenschraube (1) Edelstahl-Clip & ein Kabel, wird für jeden Ofen Stapel erforderlich, unabhängig verwendet werden, wenn auf einem Einzel-, Doppel- oder Dreifach -Konfiguration. Der Clip ist in der untersten Loch der Rückwand auf dem Steuerende des untersten Ofen in dem Stapel installiert. Die Verzögerung Augenschraube muss in einem Bauteil einer Wand oder auf dem Boden installiert werden. Es liegt in der Verantwortung des Eigentümers der Zurückhaltung, um sicherzustellen, richtig installiert ist. Nach Abschluss der Wartungs- oder Reinigungs Funktionen ausführt, die ein Entfernen der Rückhalte erfordern, sicherzustellen, dass es in den Ofen wieder richtig angebracht ist.



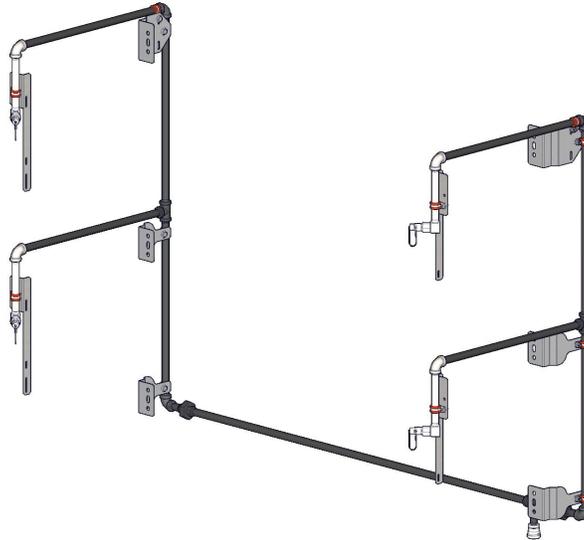
Sedimentfalle

Schließen Sie die Sedimentfalle an den Ofen an, bevor Sie den Gasschlauch anschließen. Entfernen Sie zuerst den Schlauch mit der weißen Kappe von der Rückseite des Steuerkastens (Punkt 3 oben) und installieren Sie die mitgelieferte Sedimentfalle an ihrem Platz (Punkt 4 oben). Der Gasschlauch sollte senkrecht hinter dem Ofen aufgehängt werden. Der Sedimentabscheider sollte wie in Schritt 4 oben nach unten gerichtet sein. Ein Sedimentabscheider muss an allen Öfen installiert werden.



Verwenden Sie kein Teflonband auf Gasleitungsverbindungen, da dies zu einer Fehlfunktion des Gasventils oder zum Verstopfen von Öffnungen von Klebestreifen führen kann. Die Verwendung von Teflonband wird die Garantie beeinträchtigen.

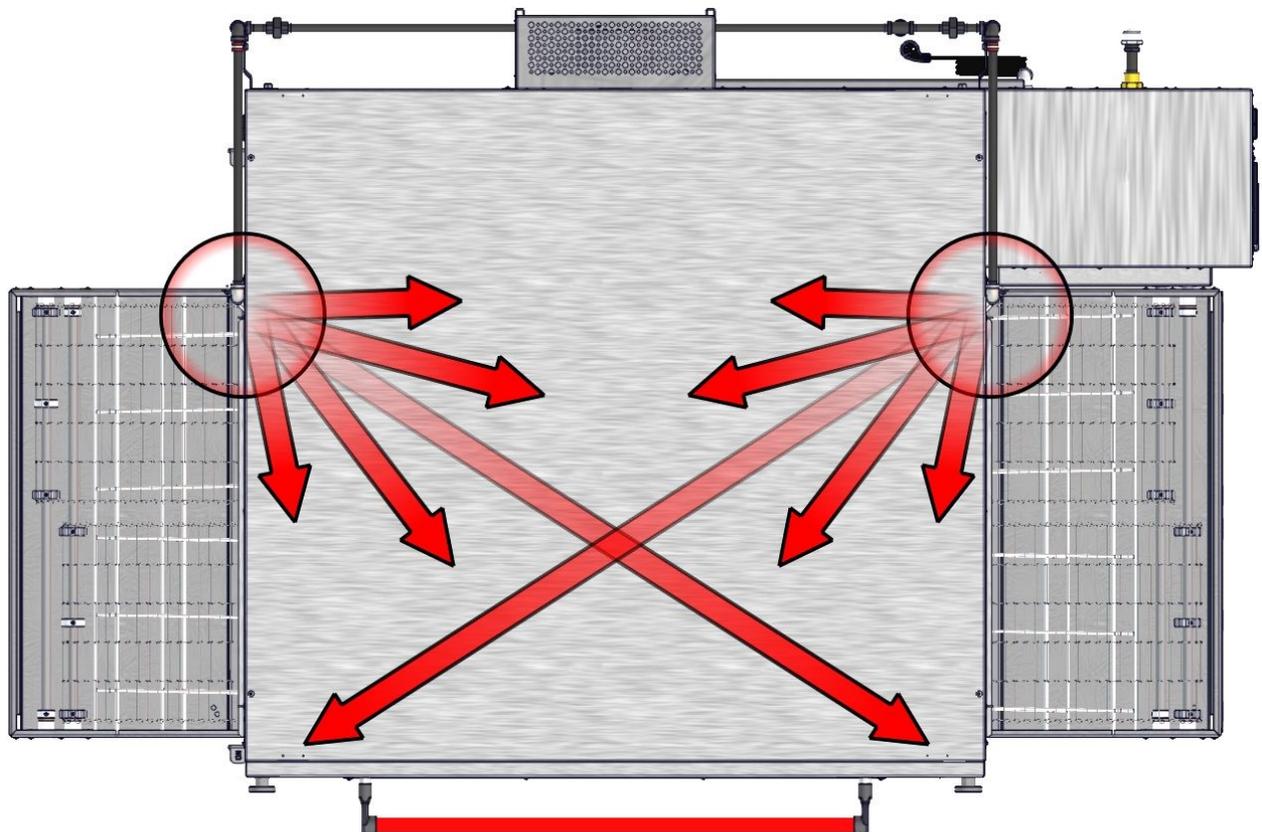
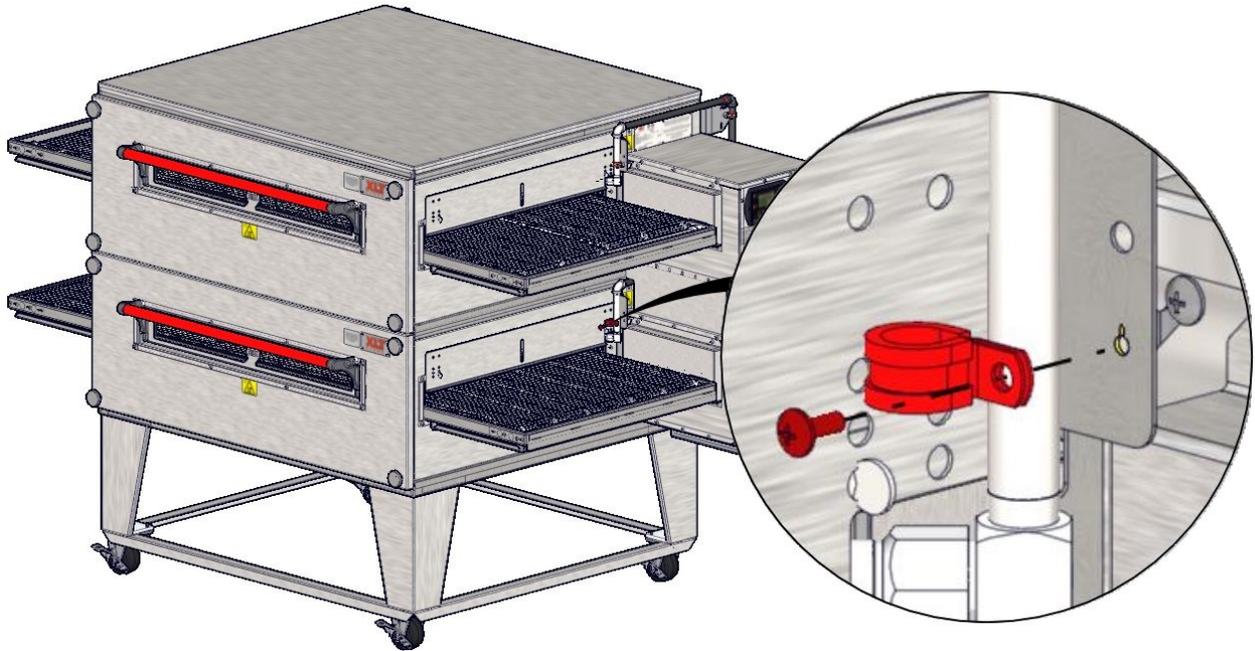
Die Anforderung für Feuerlöschanlagen sind je nach Standort und der zuständigen Behörde vor. Wenn Sie verpflichtet sind, Feuerunterdrückung auf dem Ofen zu installieren, eine vormontierte Rohrleitungen Kit zur Verfügung, das bereits vorhandene Löcher nutzt Installation und zukünftigen Service zu vereinfachen.



Dieser Entwurf wurde geprüft und genehmigt, um erfolgreich mit Feuerunterdrückungs Codes erfüllen. Es verwendet nur zwei (2) Düsen pro backen Kammer und ermöglicht Krümelbleche , Kettenschutz und alle anderen Zubehörteile leicht entfernt werden. Das Kit nicht mit irgendwelchen Operationen oder Wartung stören.

Detaillierte Informationen zur Brandbekämpfung finden Sie im Handbuch XD-9011 Fire Suppression Installation für XLT-Hauben und XLT-Öfen.





Anforderungen an die Belüftung

Eine angetriebene Abzugshaube ist erforderlich, Wärme und Dämpfe zu entfernen. Einige ist vorzusehen, dass die Menge an Luft nachzufüllen, die aus dem Gebäude herausgezogen wird. Die Haube und HVAC Installation muss örtlichen Bau- und mechanischen Codes erfüllen. Die Bestimmungen unterscheiden sich im ganzen Land nach Standort abhängig. Richtiges Lüften ist die Verantwortung des Ofens Eigentümer. Die XLT-Hood-System ist so konzipiert, alle Anforderungen für XLT Öfen zu erfüllen und es ist unsere Empfehlung, dass dieses System verwendet werden.

Lüftungs Richtlinien

Informieren Sie von der zuständige Behörde, die Anforderungen für die Installation zu bestimmen. Ihre Dunstabzugshaube Lieferant und HVAC Auftragnehmer sollte kontaktiert werden, um Leitlinien zur Verfügung zu stellen. Ein Luft Balance-Test ist sehr zu empfehlen, von einem lizenzierten Vertragspartner durchgeführt . Ein richtig konstruiert und installiert Lüftungshaube und HVAC-System wird ihre Zustimmung zu beschleunigen, reduzieren alle Wartungskosten und bieten eine komfortable Arbeitsumgebung . XLT empfiehlt ferner, dass die Bedienschalter für die Öfen und die Bedienschalter für den Abluftventilator verriegelt werden, so dass der Abluftventilator mit Energie versorgt wird, wenn die Öfen eingeschaltet sind.

Lüftungsleistungstest

Nach der Installation und Inbetriebnahme des Ofens und der Belüftungshaube kann eine Rauchkerze verwendet werden, um zu sehen, ob die Hitze und Dämpfe vollständig entnommen sind. Das Prüfverfahren ist nachfolgend beschrieben:

- Der Backofen muss bei 450°-500°F / 232°-260°C betrieben werden.
- Der Förderer muss ausgeschaltet sein.
- Abluftventilator der Lüftungshaube muss eingeschaltet sein.
- Legen Sie eine Rauchkerze in eine Pfanne auf dem Förderband in der Mitte des Ofens.
- Beobachten Sie das Rauchmuster, das aus dem Ofen kommt.
- Wiederholen Sie den Rauch-Kerzen-Test für jeden Backofen, sowie wenn alle Öfen arbeiten.

Die Lüftungshaube muss den gesamten Rauch aus dem Ofen erfassen.

Nachdem das Abgasgebläse so eingestellt wurde, dass es die Hitze vollständig einfängt und enthält, muss eine entsprechende Menge an Luft (MUA) in das Gebäude eingeführt werden, um die Menge des entfernten Luftvolumens auszugleichen. Ein Luftbalance-Test kann die richtige Menge an Make-Up-Luftströmungsraten bestimmen.

Alle Öfen sind ab Werk für Funktionsbetrieb getestet. Der Betrieb wird überprüft und Anpassungen vorgenommen werden einwandfreie Funktion zu gewährleisten. Allerdings sind Feldbedingungen manchmal anders als Fabrikbedingungen. **Es ist notwendig, ein autorisierter Servicetechniker überprüfen Betrieb zu haben und Feld Anpassungen vornehmen, wenn nötig.**

Der Ofen Inbetriebnahme Checkliste am Ende dieses Handbuchs müssen (beide Seiten) abgeschlossen werden, zum Zeitpunkt der Installation, vom Kunden unterschrieben und an XLT Öfen und der autorisierten Vertriebsgesellschaft Garantie-Politik einzuleiten. **Wenn der Start-Up-Checkliste ist nicht vollständig ausgefüllt und zurück XLT Öfen, dann wird die Garantie nicht berücksichtigt.**

Start-up-Verfahren

1. Stellen Sie sicher, dass alle Öfen in Übereinstimmung mit dem Installations- und Betriebshandbuch installiert wurden und dass alle Versorgungsleitungen in Übereinstimmung mit den örtlichen Bauvorschriften an die Öfen angeschlossen sind.
2. Stellen Sie einen (1) Steuerkasten in Betriebsposition und überprüfen Sie den eingehenden Gasdruck (siehe Handbuch für Teile & Service für Gasventileinstellungen). Wenn der Gasdruck nicht innerhalb der XLT-Spezifikationen liegt, wenden Sie sich zur Einstellung an das Gasunternehmen.
3. Alle Steuerkasten in Betriebsposition bringen und jeden Ofen starten und Schritt 2 abschließen.
4. Überprüfen Sie bei allen laufenden Geräten den dynamischen Gasdruck. Wenn der Gasdruck nicht innerhalb der XLT-Spezifikationen liegt, wenden Sie sich zur Einstellung an das Gasversorgungsunternehmen.
5. Füllen Sie die Start-up-Checkliste mit der Unterschrift des Eigentümers aus und senden Sie sie an XLT zurück.



VORSICHT

Überschreiten Sie nicht 65 Hz in den VFD-Einstellungen.



HINWEIS

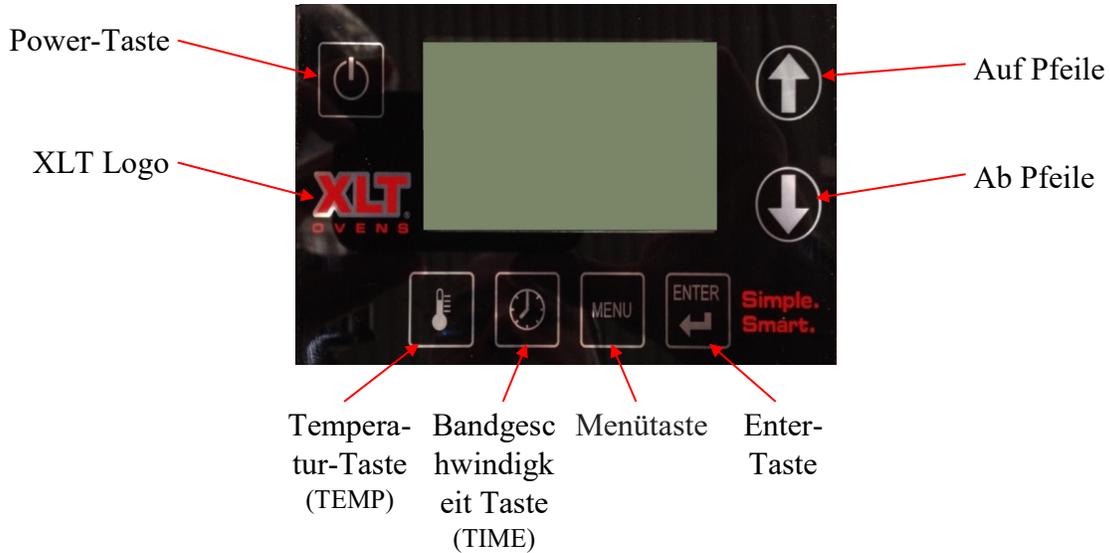
Alle XLT-Öfen werden für eine Backzeit von 5:00 Minuten und eine Temperatur von 500°F/260°C programmiert. Für die Festlegung der Ofeneinstellungen sind die Endbenutzer verantwortlich. In den folgenden Tabellen sind Minimal- und Maximalwerte für Backzeit und Temperatur angegeben.

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

Oven Operating Temperature Range		
Oven Models	MINIMUM	MAXIMUM
All	300° F	590° F
	150° C	310° C



Dieser Ofen ist nicht in der Lage ist, in Betrieb bei einem Stromausfall sicher gestellt. Versuchen Sie nicht, diesen Ofen bei Stromausfall den Betrieb durchgeführt werden.



① **Anmachen:** Leistung Ofen auf (Halten für 1 Sekunde)

Temperatureinstellung



② **Temperatureinstellung:** Drücken Sie TEMP-Taste 3 Sek. Um die Temperatur anpassen Verwenden Sie entweder die Aufwärts- oder Abwärts- Pfeil . Wenn Doppel Brenner die TEMP-Taste drücken, um andere Temp zu ändern. Drücken Sie die Eingabetaste zu speichern.

Gürtel Zeiteinstellung



③ **Gürtel Zeiteinstellung:** Drücken Sie TIME-Taste 3 Sek. So stellen Sie Gürtel Zeit Verwenden Sie entweder die Aufwärts- oder Abwärts- Pfeil . Wenn Split-Gürtel die TIME-Taste, um andere Zeit zu ändern. Drücken Sie die Eingabetaste zu speichern.

④ **Abschalten:** Macht Ofen Off (Halten für 1 Sekunde)

Menü-Modus (Optionen)



Menübedienung

1. Zum Menümodus drücken Sie MENU ein.
2. Die Zahl in der unteren rechten Ecke beginnt zu blinken.
3. Blättern Sie durch die Menüs durch Drücken von Up / Down Pfeile (Max zwölf (12) voreingestellte Menüs).
4. So wählen Sie die gewünschten Menüs drücken Sie die Eingabetaste. Die Nummer sollte eine solide schwarze Box um ihn herum haben.
5. So ändern Sie wird zu einem anderen Menüauswahl drücken Sie MENU und das feste schwarze Box verschwinden und die Zahl beginnt zu blinken.
6. Wenn die Zahl blinkt MENU drücken, wird Menü-Modus verlassen.

Änderung Menüeinstellung

1. Um eine Einstellung zu ändern, wenn die Zahl ist unterwegs, um die gewünschte Preset und drücken blinkt ENTER und MENU für drei (3) Sekunden.
2. TEMP beginnt zu blinken. Mit den Auf / Ab-Pfeile Temperaturstufe zu wählen und drücken Sie ENTER.
3. TIME beginnt zu blinken. Mit den Auf / Ab-Pfeile Zeit auszuwählen und drücken Sie anschließend ENTER und MENU drei (3) Sekunden Voreinstellung zu speichern.

Additional Benutzeroptionen

Sperreinstellungen

1. So sperren und Ofenzeit und Temperatur TIME drücken entriegeln und ENTER für drei (3) Sekunden, bis die LUI einmal piept.
2. Dann drücken Sie TEMP, TIME und TEMP innerhalb von drei (3) Sekunden Einstellungen zu sperren.
3. Ein sperren oder entsperren Symbol wird in der linken unteren Ecke des LUI angezeigt.

Fahrenheit in Celsius

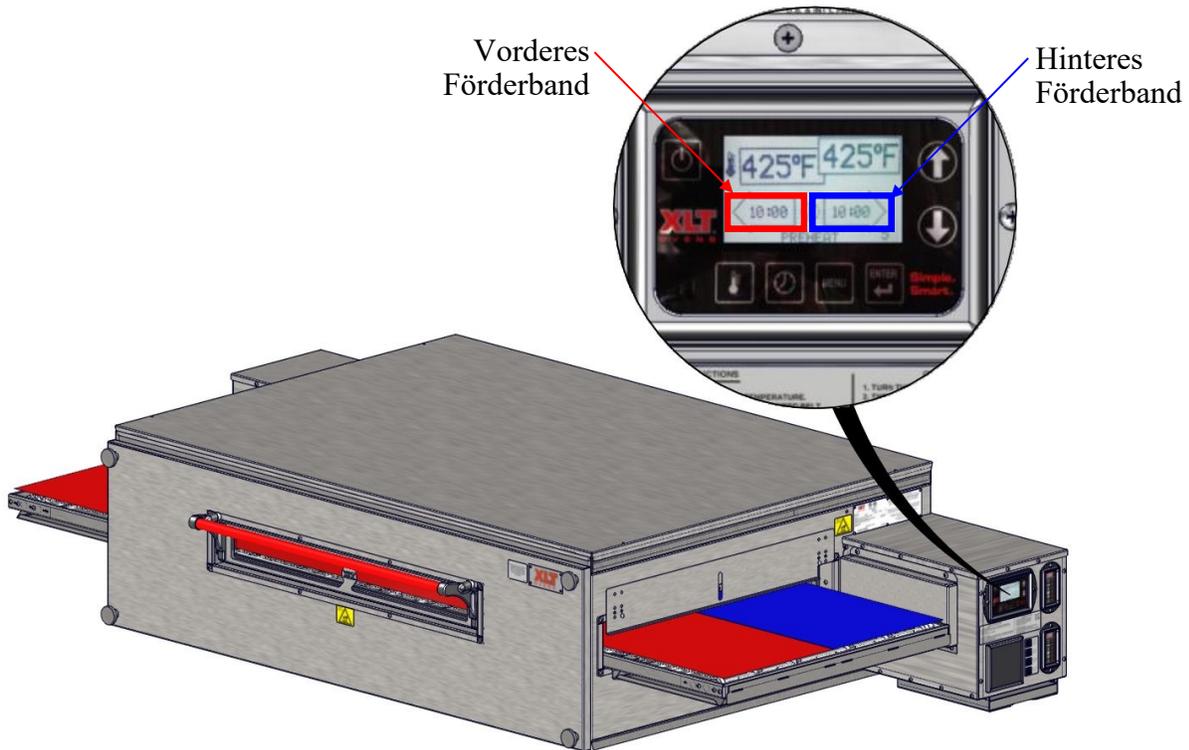
1. Um Temperatur von Fahrenheit auf Celsius zu ändern, drücken und halten Sie den TEMP und ENTER für drei (3) Sekunden und die Einstellungen ändert.

Backofensteuerung LED's Status:

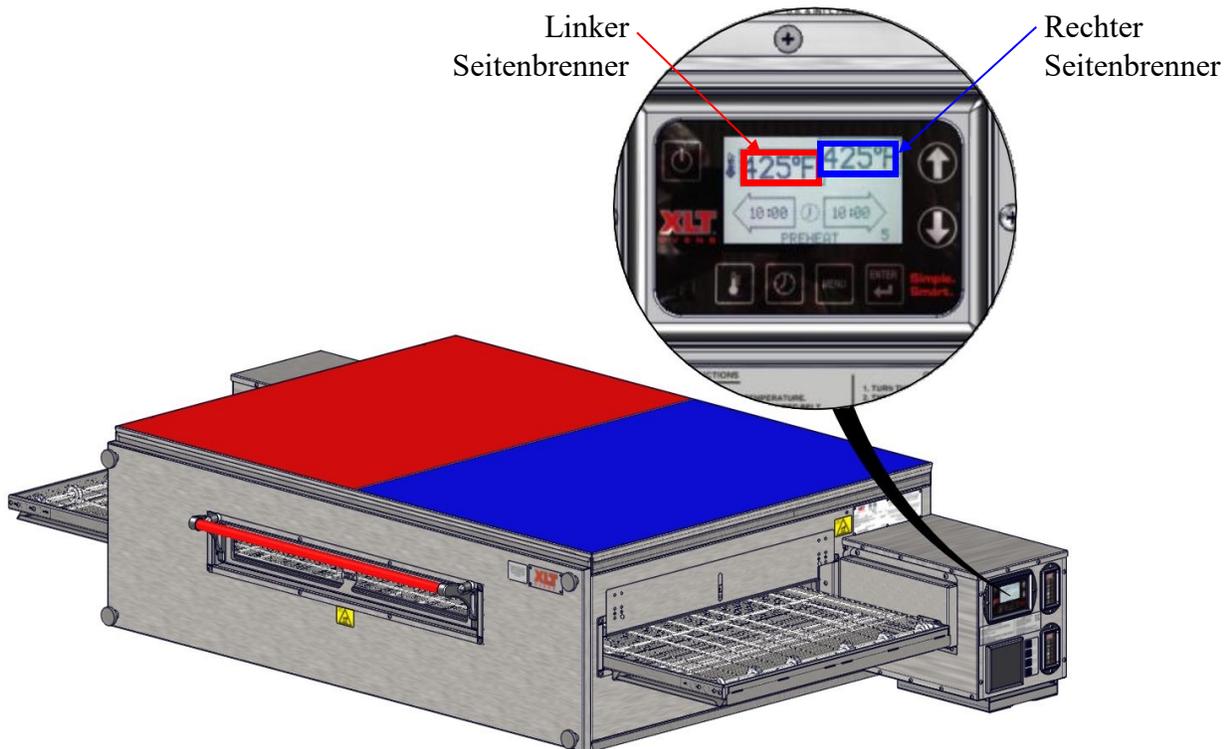


1. Leistung - Grün (beleuchtet, wenn der Ofen mit Strom versorgt wird)
2. Förderband - Grün (beleuchtet, wenn Förderer aktiv sind und blinken, wenn ein Problem erkannt wird.)
3. Hitze - Grün (Beleuchtet, wenn der Ofen auf Hitze ruft und beim Klettern auf Temperatur leuchtet. Die LED blinkt ein und aus, wenn der Ofen den Sollwert erreicht und blinkt, wenn ein Problem festgestellt wird.)
4. Hauptventilator - Grün (Beleuchtet, wenn der Lüfter sich dreht und blitzt, wenn ein Problem erkannt wird.)
5. Abkühlen- Grün (Beleuchtet, wenn der Backofen im Abkühlmodus ist).
6. Alarm - Rot (Beleuchtet, wenn ein Alarm ausgelöst wird und einige Fehlerzustände einen Blitz verursachen).

Spaltbandförderzeitrollen



Temperaturregler
3270 und 3870 nur



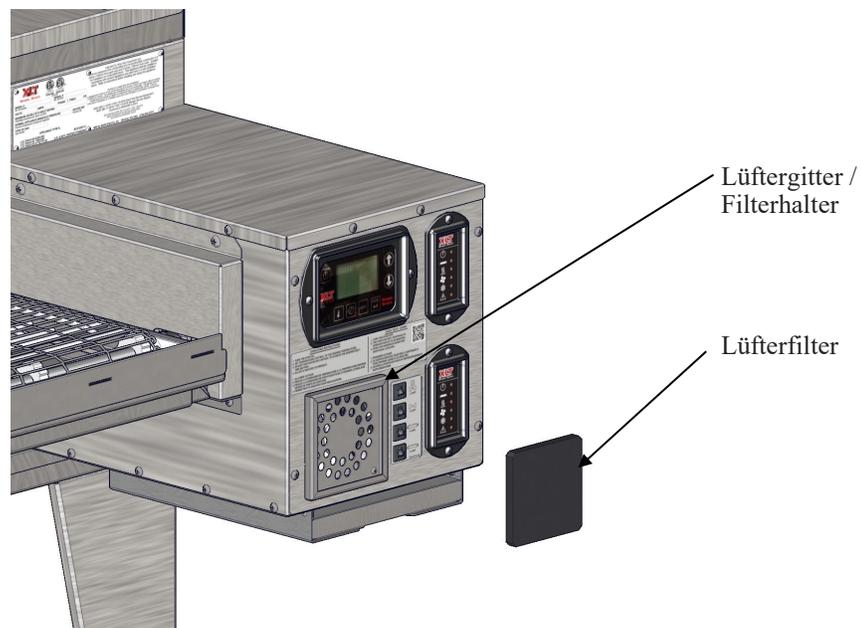
Ihre XLT Ofen ist aus Edelstahl gebaut. Die meisten kommerziellen Reinigungsmittel können sicher auf allen Edelstahloberflächen verwendet werden. Prüfen Anwendungsbeschränkungen auf Etikett vor dem Gebrauch. Beachten Sie empfohlenen Vorsichts- und Sicherheitsmaßnahmen, wie vom Hersteller vorgegeben. Bleiche kann zu Verfärbung und Korrosion von Edelstahl führen und wird zur Reinigung nicht empfohlen.

Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel auf den Transportlager.

Keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme verwenden, wie sie Edelstahloberflächen verkratzen können. Gebiete mit schweren Aufbau sollte für bis zu 5 Minuten vor dem Abwischen einweichen gesprüht und zugelassen werden. Wischen Sie immer mit dem "Korn" der Oberfläche Aussehen zu erhalten.

Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel auf dem Bedienfeld und / oder elektronischen Komponenten. Verwenden Sie nur Reinigungsmittel kompatibel mit Lexan auf dem Gesicht des Fördersteuerung.

Der kritischste Punkt gereinigt werden, ist der Filter auf dem Ventilator. Der Filter wird an Ort und Stelle durch den Edelstahl Lüftergitter / Filterhalter gehalten und kann mehrmals gewaschen werden. Eine regelmäßige Reinigung des Filters ist wichtig, die Luftzirkulation im Steuerkasten zu halten. Je nach Lagerbedingungen sollte dieser Filter wöchentlich gereinigt werden oder wie es mit Staub verstopft. Bitte kontaktieren Sie XLT für Ersatzteile.



Kühler Filterwartung

1. Wenn Kühl Filter gereinigt werden müssen wird ein Alarm auf dem LUI erscheinen "FILTER" sagen.
2. Drücken Sie die MENU-Taste das "FILTER RESET" aufzurufen.
3. Sobald der Filter gereinigt wird, drücken Sie ENTER, um den Filtertimer zurück. Dadurch werden Sie zu einem anderen Bildschirm nehmen, die Sie den Timer zurück um 00:00 Uhr zeigen und wird nach 5 Sekunden verlassen.
4. Wenn Sie die MENU-Taste Alarm drücken zu umgehen und es wird der Alarm für weitere 2 Stunden löschen. Dann wird der "FILTER" Alarm wieder erscheinen.



ACHTUNG

Ofen muss kühl und das elektrische Kabel herausgezogen werden, bevor eine Reinigung oder Wartung durchgeführt wird.



VORSICHT

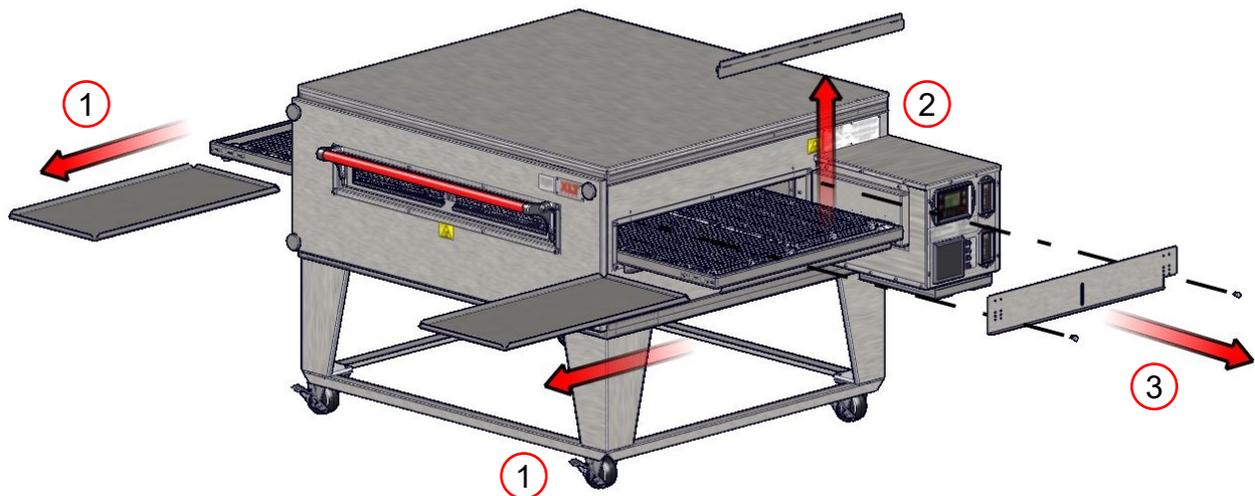
Wenn der Ofen wird aus seiner Position für die Reinigung oder Wartung entfernt werden soll, wird das folgende Verfahren befolgt werden:

- | | |
|--|---|
| 1. Manuelles Hauptgasventil absperren | 8. Haubenverschiebungsschnur anschließen (falls zutreffend) |
| 2. Netzkabel ausstecken | 9. Rückhaltesystem anschließen |
| 3. Gasleitung abstecken | 10. Sperr-Rollen |
| 4. Rollen entriegeln | 11. Elektrisches Kabel einstecken |
| 5. Zurückhaltung aufheben | 12. Gasleitung einstecken |
| 6. Trennen Sie das Kabel zur Verlagerung der Haube (falls zutreffend) | 13. Manuelles Gasventil einschalten |
| 7. Wenn die Wartung oder Reinigung abgeschlossen ist, bringen Sie den Ofen an seinen ursprünglichen Standort | 14. Befolgen Sie die Anweisungen für normale Beleuchtung |



TIPP

Lesen Sie die nächsten dreizehn (13) Schritte zuerst verstehen. Sie zeigen, wie Komponenten für die Reinigung aus dem Ofen zu entfernen.





Die Sandwich-Tür öffnen, wird ein Griff Lage bieten die Frontplatte zu entfernen.

TIPP



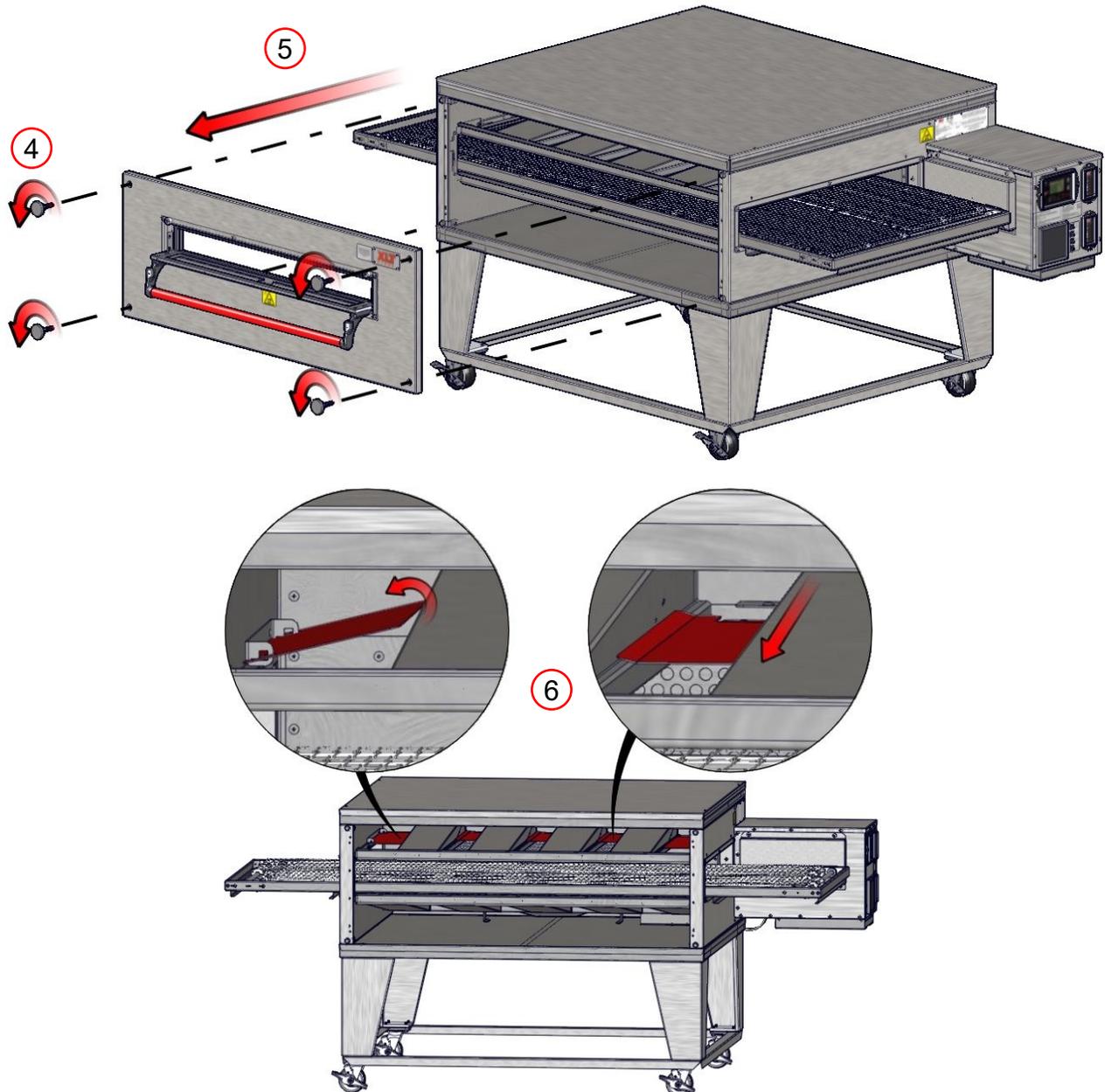
VORSICHT

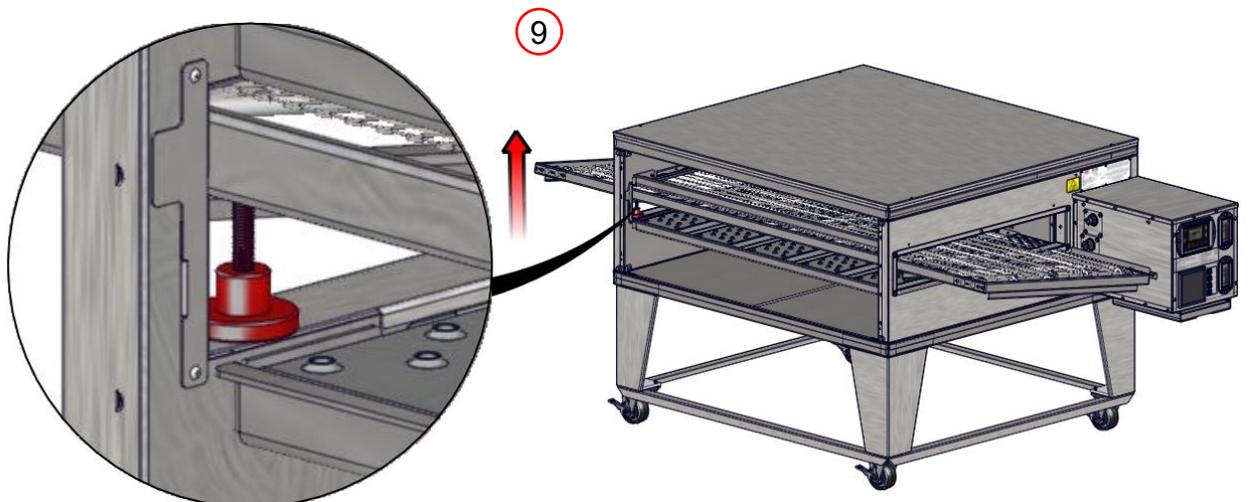
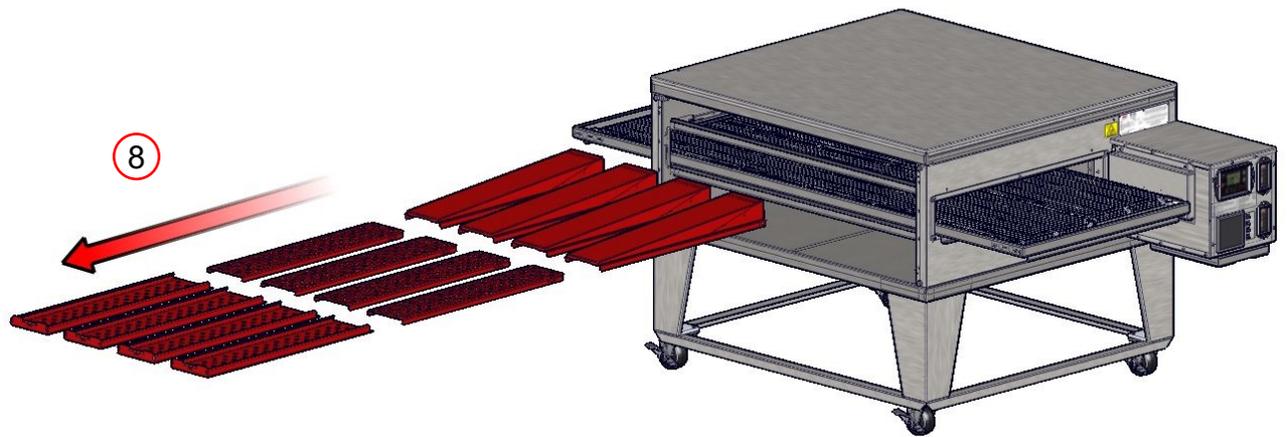
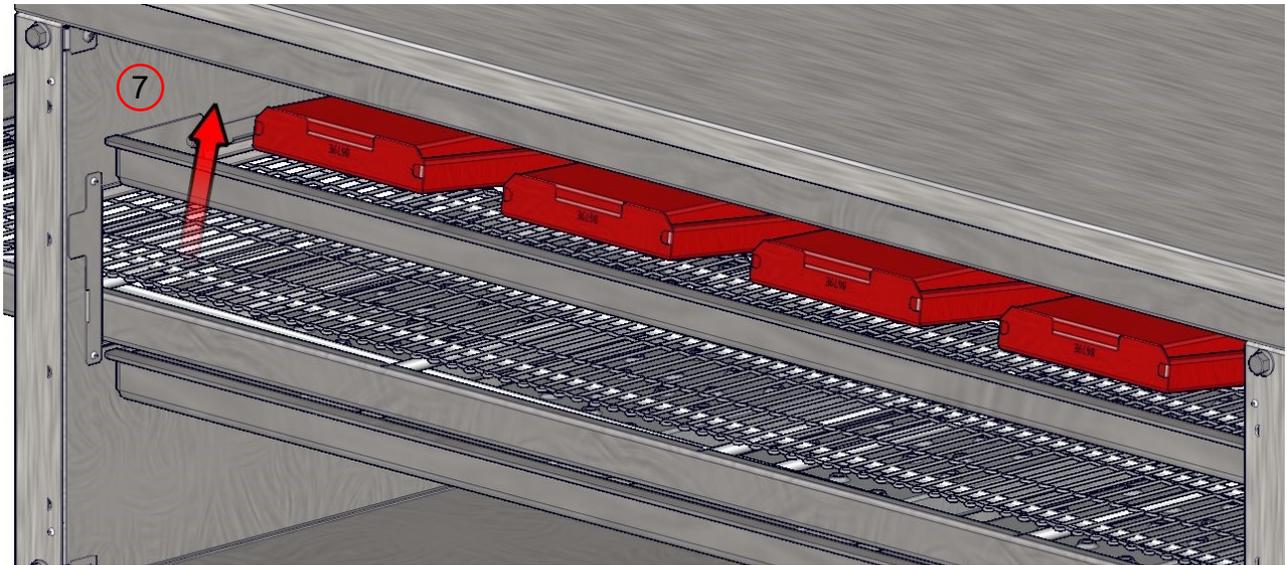
Frontplatten können bis zu 72 Pfund wiegen. [33 kg]. Seien Sie vorsichtig beim Heben.

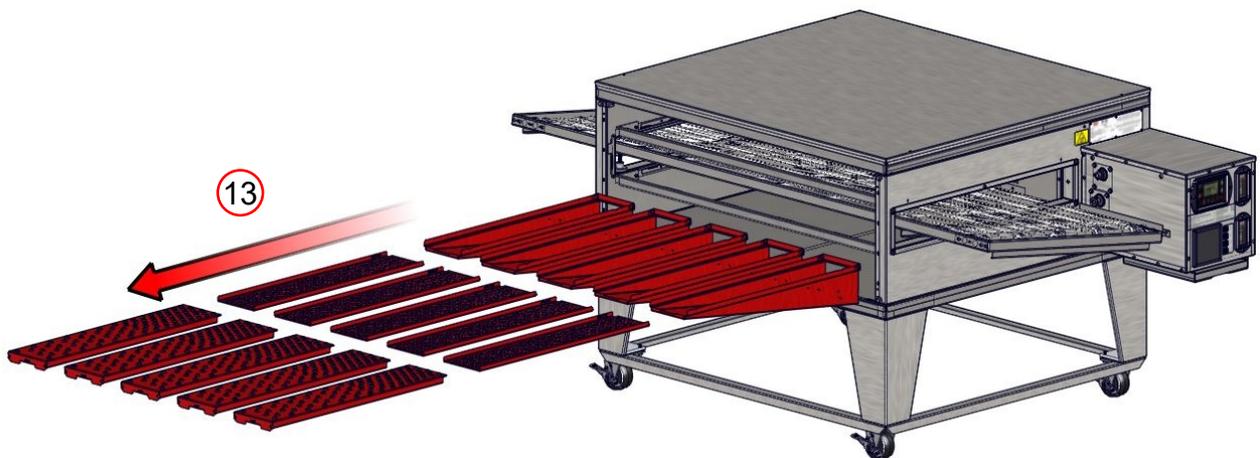
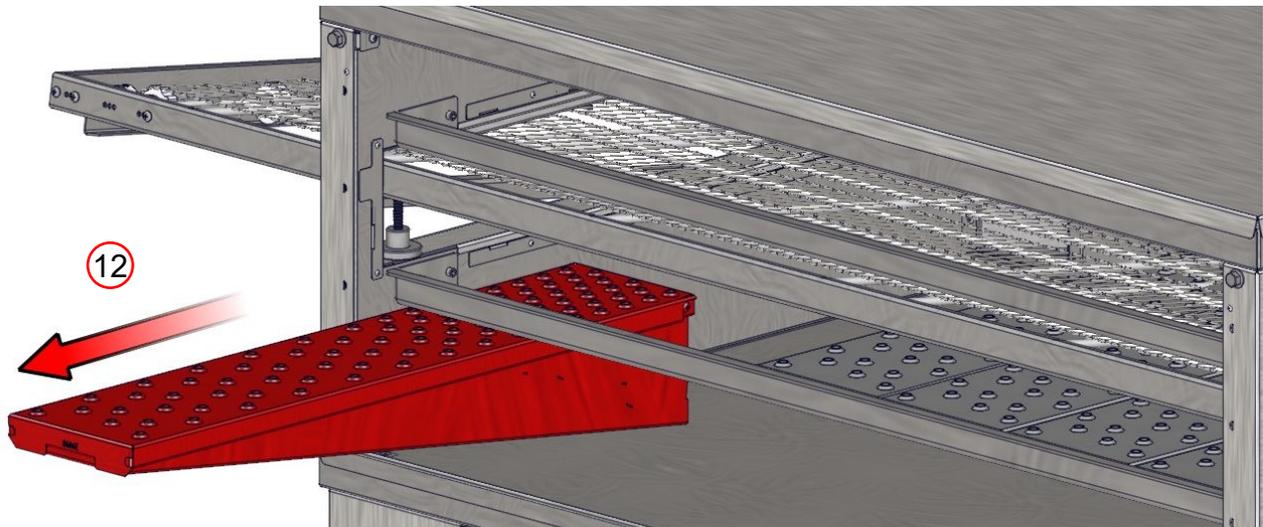
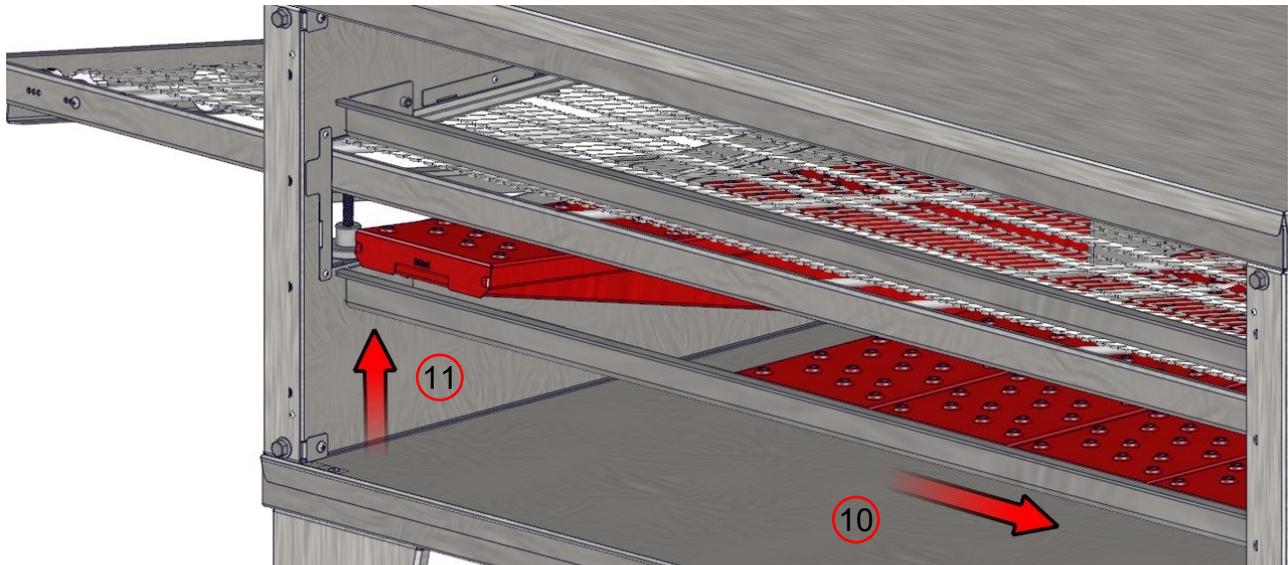


WARNUNG

Personen mit Herzschrittmachern oder internen medizinischen Geräten sollten nicht mit starken Seltenerd-magneten umgehen. Diese Magnete befinden sich in der Sandwich-Tür-Baugruppe.







VORSICHT

KEINE flüssigen Reinigungsmittel in den Schlitzen und Löchern in den folgenden Orten sprühen: Rückseite der Control Box, Unter Control Box, Hauptlüfter Motorabdeckung

Wie bei jedem Gerät, ist eine regelmäßige Wartung erforderlich. Viele Faktoren beeinflussen diesen Zeitplan wie Produktmix und Betriebsstunden . Ein Beispiel Zeitplan ist im Preis inbegriffen.

Zeitplan für die Wartung des Ofens					
		Täglich	Wöchent- lich	Monat- lich	Halbjähr- lich
Reinigung					
	Krümletablets leeren	<input type="checkbox"/>			
	Wischen Sie vorne, an den Seiten und oben	<input type="checkbox"/>			
	Steuerkasten & Bedienfeld abwischen *	<input type="checkbox"/>			
	Lüfterfilter reinigen	<input type="checkbox"/>			
	Großen Schutt vom Förderer entfernen		<input type="checkbox"/>		
	Motorabdeckung abwischen		<input type="checkbox"/>		
	Sauberes Sandwich-Fenster		<input type="checkbox"/>		
	Entfernen von Rückständen von Backfingerausläufern			<input type="checkbox"/>	
	Trümmer aus der Backkammer entfernen			<input type="checkbox"/>	
	Schmutz vom Hauptlüftermotor entfernen			<input type="checkbox"/>	
	Saubere Backfingerausläufe				<input type="checkbox"/>
	Backkammer innen reinigen				<input type="checkbox"/>
	Saubere Förderer-Baugruppe				<input type="checkbox"/>
Inspektion					
	Lüfterfilter auf Verschmutzung prüfen	<input type="checkbox"/>			
	Transportband auf Dehnung prüfen		<input type="checkbox"/>		
	Fördererantriebsrollenkette auf Dehnung prüfen			<input type="checkbox"/>	
Anpassen					
	Förderer-Drahtband			<input type="checkbox"/>	
Schmieren					
	Schmierung von Fensterstiften mit lebensmittelechtem Fett			<input type="checkbox"/>	
	Rollenkette für Fördererantrieb				<input type="checkbox"/>
Ersetze					
	Filter für Ventilatoren				<input type="checkbox"/>

- Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel für die Lager des Förderers (siehe S. 44).
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerpads (siehe S. 44).
- *Benutzen Sie keine ätzenden Reinigungsmittel auf dem Bedienfeld. Nur mit Lexan® kompatible Reiniger auf der Stirnseite der Fördersteuerung verwenden (siehe S. 44).
- Verwenden Sie zur Reinigung des Ofens kein Hochdruckwasser.

Kontaktieren Sie einen Vertreter der Fabrik oder einen lokalen Service-Unternehmen alle anderen artungen und Reparaturen durchzuführen .



ACHTUNG

Ofen muss kühl und das elektrische Kabel herausgezogen werden, bevor eine Reinigung oder Wartung durchgeführt wird.

Richtige Kochen

Experimentation ist über die einzige Möglichkeit, die richtige Zeit und Temperatureinstellungen zu bestimmen. Während eine Pizza perfekt auf der Außenseite gekocht aussehen kann, kann das Innere ungekocht werden. Ein Thermometer ist notwendig, um festzustellen, ob Lebensmittel richtig gekocht werden. Die meisten Gesundheitsbehörden haben Regeln und Vorschriften, die für die interne Nahrungsmitteltemperaturen Tiefsttemperaturen etablieren. Die meisten Betreiber wollen Lebensmittel zu kochen, so schnell wie möglich, um mehr Kunden pro Stunde zu dienen. Jedoch langsamer Kochen von Speisen ist der einzige Weg, um eine richtige Innentemperatur zu erreichen. Wenn Ihre Lebensmittelprodukte auf der Außenseite akzeptabel aussehen, haben aber eine interne Temperatur, die zu niedrig ist, dann die Temperatur zu senken und die Bandgeschwindigkeit abnimmt (wodurch die Kochzeit zu erhöhen), wird notwendig sein.

Mehrere Faktoren können die Kochleistung und Eigenschaften beeinflussen:

- Ofentemperatur (in der Regel wirkt sich Farbe)
- Fördergeschwindigkeit (in der Regel wirkt sich Garzustand)
- Finger-Anordnung
- Höhe
- Pfannen im Vergleich zu Bildschirmen
- Teigstärke
- Käsesorte
- Rohstoff Temperatur (gefroren?)
- Anzahl von Belägen

XLT können so konfiguriert werden, eine große Vielfalt von Lebensmitteln zu kochen. Dies wird erreicht durch die Finger Anordnen der Backeigenschaften zu steuern. Im Allgemeinen sind die meisten Kochen ist ein "bottom up" Prozess. Die heiße Luft aus der unteren Reihe von Fingern hat durch den Förderer (ein Abstand von etwa 2 "/ 50,8 mm) zu gehen, erhitzen Sie die Pfanne oder Bildschirm, und dann kochen eigentlich rohen Teig. Die heiße Luft von oben, auf der anderen Seite, im Grunde nur Käse und Re-heat vorgekochtem Toppings zu schmelzen. Folglich werden die meisten Betreiber den Ofen mit den so angeordneten Fingern, dass viel mehr Luft zum Boden der Pizza gerichtet ist, als an der Spitze. Es gibt Orte für eine gleiche Anzahl von Fingern über und unter dem Förderband. Erhältlich sind Finger Abdeckplatten, die sechs Reihen von Löchern, vier Reihen von Löchern, zwei Reihen von Löchern, und keine Löcher (oder leere Abdeckplatten). Eine typische Fingeranordnung die meisten oder sogar alle Finger am Boden "voll offen" haben könnte, dh die Finger mit allen sechs Reihen von Löchern, und nur zwei oder drei Finger auf der Oberseite mit vier oder sechs Reihen von Löchern. Die oberen Finger können in einem symmetrischen Muster angeordnet sein oder asymmetrisch, um entweder die Eintritts- oder Austrittsende der Fördereinrichtung verschoben werden. Wir empfehlen Ihnen, indem Sie versuchen, verschiedene Finger Anordnungen zu experimentieren, Temperaturen und Bandgeschwindigkeiten. XLT Backöfen können Sie mit Ihrem Backofen / Produktkonfigurationen zu unterstützen.

Mechanische Funktion

Wenn Ihr Ofen nicht richtig funktioniert, überprüfen Sie bitte die folgenden Bedingungen:

1. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel mit dem Ofen verbunden ist und / oder eingesteckt, wenn sie mit einem Stecker und Steckdose ausgestattet.
2. Überprüfen Sie alle Leistungsschalter auf dem Ofen Bedienfeld und auf der Rückseite des Steuerkastens zu gewährleisten, dass sie nicht ausgelöst wurden.
3. Überprüfen Sie, dass die Leistungsschalter im Gebäude elektrischen Service-Panel nicht oder ausgeschaltet ausgelöst.
4. Überprüfen Sie den Gashahn zu überprüfen, ob es vollständig eingeschaltet wird. Der Griff an dem Ventil sollte mit der Gasleitung parallel sein, wenn das Ventil eingeschaltet ist, und der Griff wird mit der Gasrohrleitung senkrecht sein, wenn das Ventil ausgeschaltet ist. Denken Sie auch daran, dass zu jeder Zeit der Gasschlauch getrennt wurde es wird einige Zeit dauern, um die Luft aus dem Gas Zug zu spülen.
5. Stellen Sie sicher, dass Ofen wird durch Auskuppeln und rückspring die Schnelltrennarmatur auf dem Gasschlauch mit Gas versorgt.
6. Überprüfen Sie, dass der Ofen vollständig zusammengebaut ist. Alle Finger richtig installiert werden müssen. Fehlerhafte oder unvollständige Finger-Platzierung kann einen "windigen" Zustand führen, dass der Brenner nicht ans Licht kommen kann.
7. Gasleitungsgröße und Druck muss ausreichend sein Gesamt BTU Anforderungen mit allen Geräten im Speicher zu unterstützen, eingeschaltet. Siehe "Backofen Gasanforderungen" dieses Handbuchs.
8. Falls der Ofen nicht richtig leuchtet, schalten Sie den Ofen aus und warten Sie etwa dreißig (30) Sekunden oder bis das Gebläse aufhört, sich zu drehen, und schalten Sie den Ofen wieder ein.

Wenn Ihr Backofen immer noch nicht richtig funktioniert, hat XLT qualifizierte Kundendienstpersonal , die Unterstützung auf jeder Art von XLT Backofen Problem zur Verfügung stellen kann, die auftreten können. Kundenservice ist verfügbar 24/7/365 bei 888-443-2751 oder www.xltovens.com besuchen.

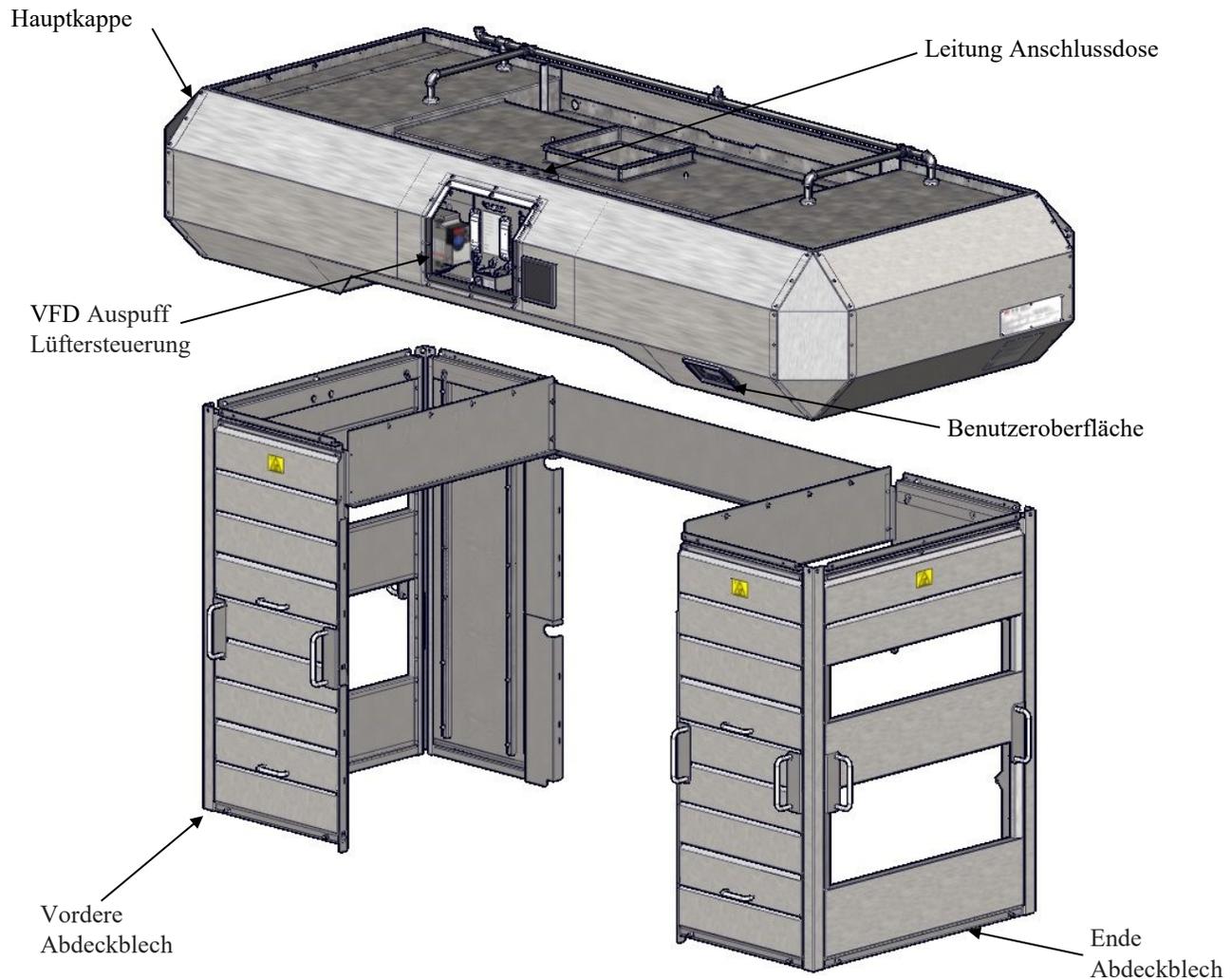
**ACHTUNG**

Überprüfen Sie alle lokalen Codes vor der Installation. Besondere Anforderungen kann erforderlich sein, je nach Material Hochbau. Es ist die Installation des Auftragverantwortungsvoll, um sicherzustellen, dass die Struktur der Haube von gehalten werden, alle Codes erfüllt und kann die Kapuze Gewicht tragen.

Käufer Verantwortung

Es ist die Verantwortung des Käufers:

1. Gründlich überprüfen Sie die Grundrisse und Spezifikationen. Die genaue Lage des Ofens muss vor der Installation der Haube bestimmt werden.
2. Zum Entladen, uncrate, montieren, und die Haube installieren, um es Standort bestimmt wird.
3. Um sicherzustellen, dass Stromversorger vor Ort entsprechend installiert sind mit den örtlichen Bauvorschriften und die Spezifikationen in diesem Handbuch entsprechen.
4. Um zu sehen, dass Stromversorger ordnungsgemäß von einem qualifizierten Installateur angeschlossen werden, um die richtige Hardware.
5. Um einen qualifizierten Installateur sicherzustellen, hat eine erste Startprozedur durchgeführt.
6. Standort sollte lange und verdreht Kanal läuft minimieren, und darum bemühen, einen geraden klaren Weg zum Dach / Wand-Fan Kandare zu haben.
7. Alle Haube Tragstrukturen muss stark genug sein, um das Gewicht der Haube und Wanten zu unterstützen. Beachten Sie die Haube Maße & Gewichte Seite für Gewicht.
8. Pflegen Sie die richtigen Abstände zu brennbaren Materialien gemäß International Mechanical Code (IMC) und National Fire Protection Agency (NFPA) 96 und lokale mechanische Codes.
9. In Australien, um eine Abzugshaube nach AS 5601 Gas-Installation installiert werden. Um sicherzustellen, dass die XLT-Hood richtig von der Deckenkonstruktion aufgehängt.
10. Sicherstellen, dass die XLT-Haube ordnungsgemäß von der Deckenkonstruktion abgehängt ist.



Die XLT-Hood-System besteht aus drei (3) Hauptteile; das Hauptdach, die Wanten und die Variable Frequency Drive (VFD) Abgaslüftersteuerung.

Das Hauptdach dient zum Sammeln und Wärme an den Abluftventilator übertragen. Es beherbergt Filter, Beleuchtung und Steuerung. Der Controller arbeitet sowohl die Motorhaube und Öfen. Die Hauptkappe Größe ist abhängig von Ofengröße.

Die Wanten helfen, die Effizienz der Hauptkappe durch Hitzeblasen. Sie sind konfigurierbar für beide Seiten oder das Ende des Be- und Entladens und sind zur Reinigung und Wartung leicht entfernbar.

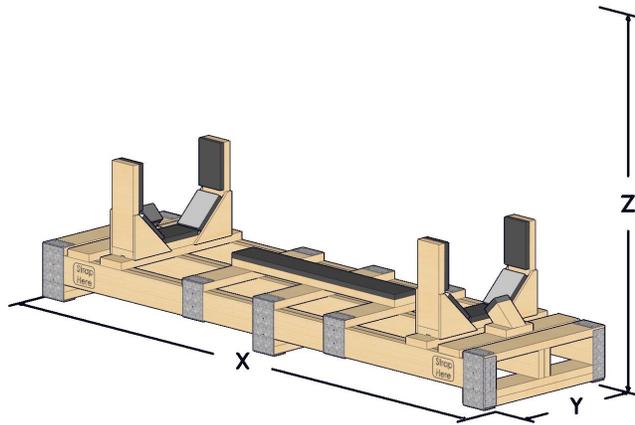
Die VFD wandelt Eingangsleistung mit variabler Frequenz Drei-Phasen-Ausgangsleistung die Geschwindigkeit des Abluftventilator zu steuern. Alle Stromversorger für die Motorhaube und Abluftventilator verbinden durch das elektrische Feld an der Vorderseite des Hauptkappe befindet. Die kapazitiven Touch-Tasten sind auf der Haube Benutzeroberfläche auf der Vorderseite des Hauptkappe befindet, und verriegeln Sie die Funktion der Haube und Backofen (n). Es gibt Relais, die Verriegelungen für Geräte wie HVAC Dämpfer und / oder dedizierte MUA Einheiten, und es ist ein optionales Relais zur Feuerunterdrückung.

Alle XLT Hauben sind für Feuerunterdrückung vorge verrohrt, so dass für einfache, in Flächenanlagen. siehe zur Feuerunterdrückung detaillierte Informationen manuell XD-9011 Brandschutzinstallation für XLT Hauben und XLT Backöfen.

Die XLT-Haube wurde entwickelt, um den Anforderungen der IMC 2015 oder aktuelle Version entsprechen, die ein Typ-I-Haube ist. Es wurde auch optional Feuerunterdrückung hinzugefügt haben entworfen Anforderungen von NFPA 96 Norm zu erfüllen. Dies wurde getan, XLT, um einen besseren Service zu ermöglichen, die Anforderungen des Kunden und die damit verbundenen Ländern.

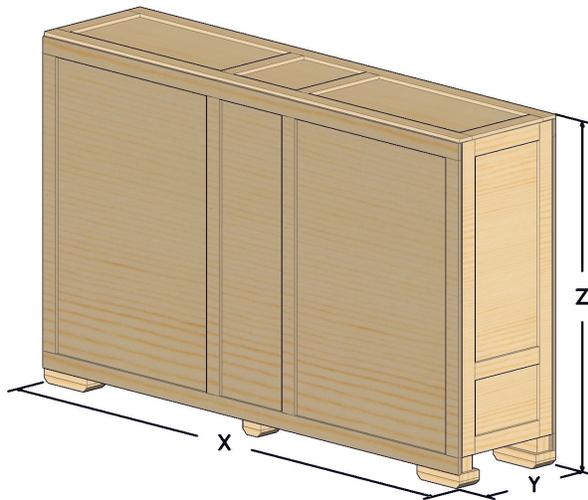
Diese Seite wurde absichtlich frei gelassen.

Häusliche Haubenkisten



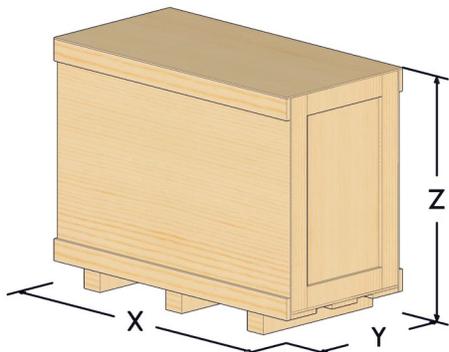
Hood Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z (With Hood)
1832	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	47 1/4 [1198]
2440	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	53 1/4 [1351]
3240	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	61 1/4 [1554]
3255	132 3/4 [3372]	31 3/4 [806]	61 1/4 [1554]
3855	132 3/4 [3372]	31 3/4 [806]	67 1/4 [1706]
3270	132 3/4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

Internationale Haubenkisten



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]

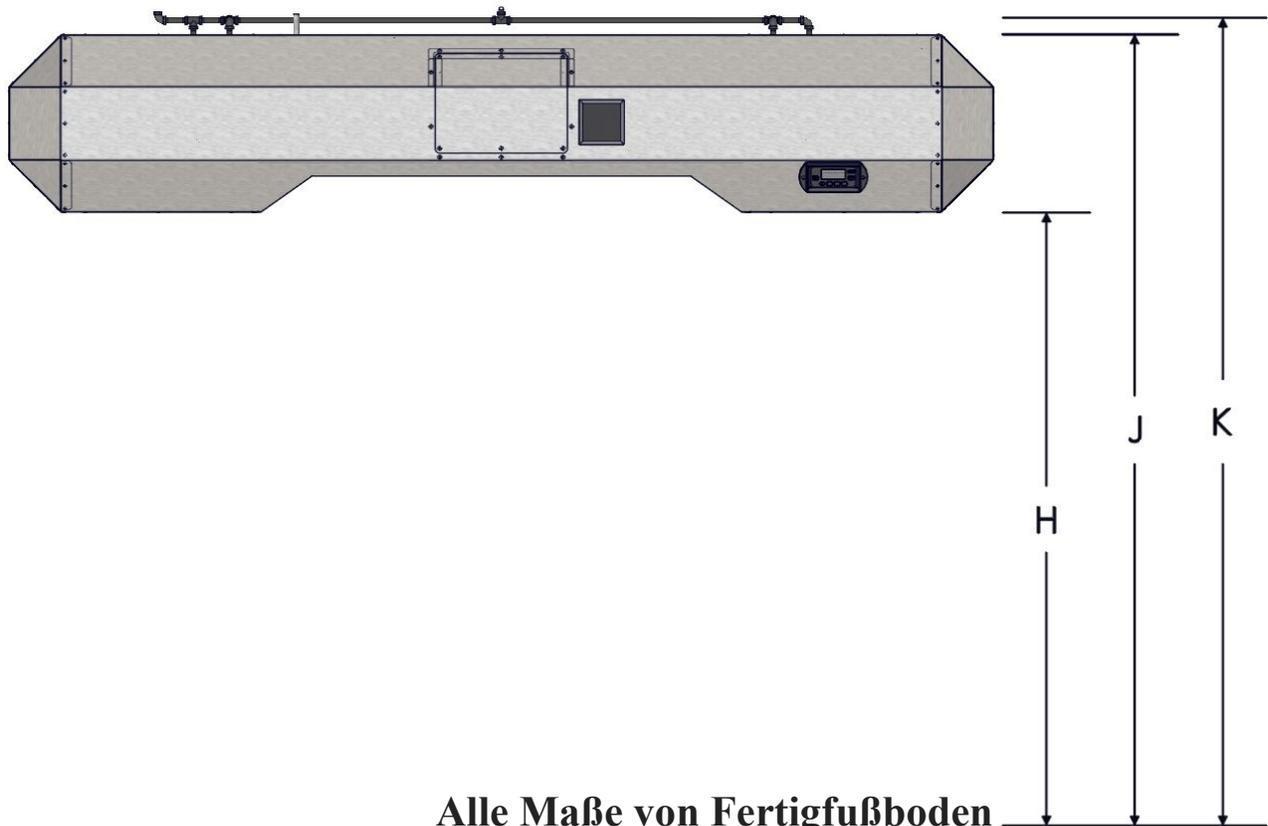
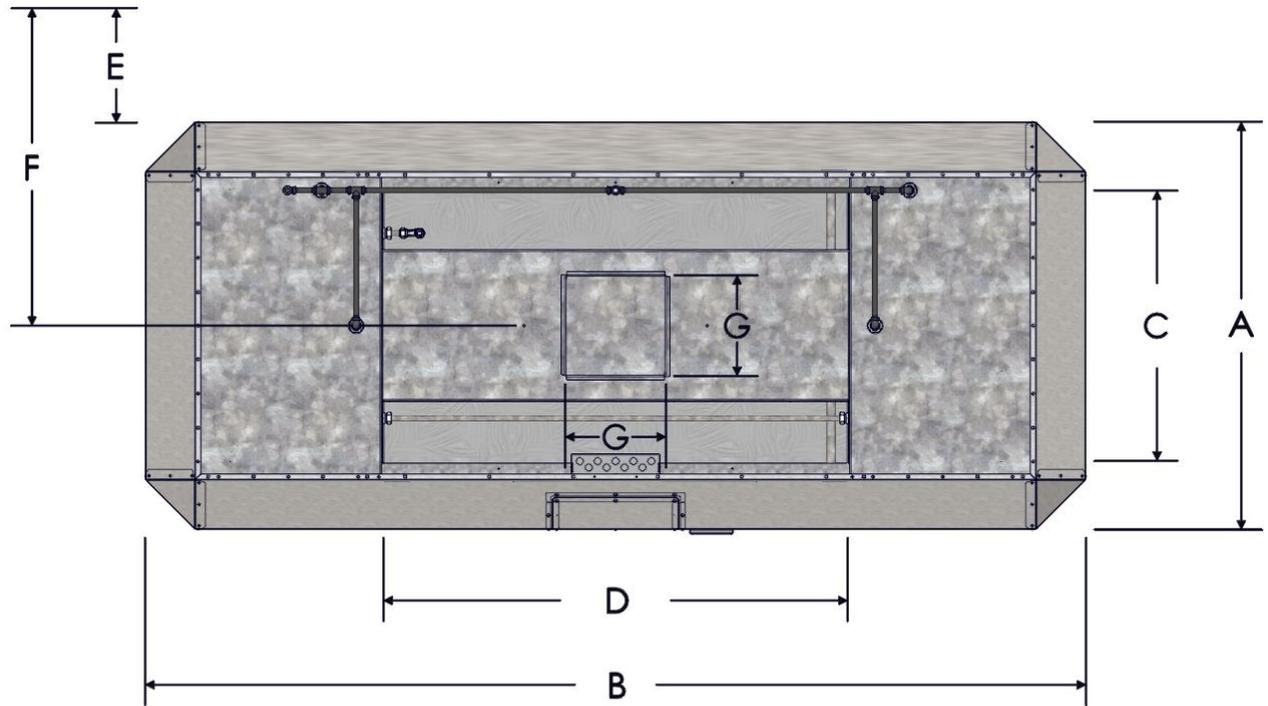
Leichtentuch-Kisten



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

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

HINWEIS: Alle Abmessungen in Zoll [Millimeter], ± 1/4 [6], sofern nicht anders angegeben.



Oven Model	Hood Dimensions										Hood With Shrouds Weights			Crated Weight (2 Crates)			
	A	B	C	D	E*	F*	G	H	J	K	Single	Double	Triple	Hood	Single	Double	Triple
1832	34 3/8 [873]	88 5/8 [2251]	18 [457]	32 [813]	13 1/2 [343]	30 5/8 [778]	12	69 5/8 ±1/8 [1768]	89 7/8 [2283]	91 7/8 [2334]	506 [230]	495 [225]	495 [225]	523 [237]	310 [141]	264 [120]	304 [138]
2440	40 3/8 [1026]	96 5/8 [2454]	24 [610]	40 [1016]		33 5/8 [854]					590 [268]	565 [256]	560 [254]	610 [277]	339 [154]	281 [127]	322 [146]
3240	48 3/8 [1229]	96 5/8 [2454]	32 [813]	40 [1016]		37 5/8 [956]					685 [311]	640 [290]	660 [299]	661 [300]	373 [169]	304 [138]	333 [151]
3255	48 3/8 [1229]	111 5/8 [2835]	32 [813]	55 [1397]		37 5/8 [956]					735 [333]	680 [308]	700 [318]	724 [328]	385 [175]	310 [141]	333 [151]
3270	48 3/8 [1229]	126 5/8 [3216]	32 [813]	70 [1778]		37 5/8 [956]					760 [345]	705 [320]	737 [334]	782 [355]	391 [177]	304 [138]	328 [149]
3855	54 3/8 [1381]	111 5/8 [2835]	38 [965]	55 [1397]		40 5/8 [1032]					795 [361]	730 [331]	745 [338]	764 [347]	408 [185]	310 [141]	339 [154]
3870	54 3/8 [1381]	126 5/8 [3216]	38 [965]	70 [1778]		40 5/8 [1032]					825 [374]	770 [349]	770 [349]	828 [376]	419 [190]	322 [146]	345 [156]

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



* E und F sind die Mindestabstände von einer nicht brennbaren Wandstruktur .

HINWEIS

HINWEIS: Alle Abmessungen in Zoll [Millimeter], ± 1/4 [6], sofern nicht anders angegeben.
Alle Gewichte in Pfund [Kilogramm], sofern nicht anders angegeben.

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

**HINWEIS**

Alle Werte sind CFM [m³ / min], sofern nicht anders vermerkt. Die Zahlen repräsentieren GESAMTVOLUMEN an dem Kanal gemessen.

In Übereinstimmung mit mechanischen Codes, bilden Luft versorgt werden müssen. Für gewerbliche Küchenluft bilden, ist der Betrag, um den Abzugshaube Flussrate Anforderungen bestimmt und alle anderen Abgasströme Anforderungen in der Küche.

Zumindest rauchen Kerzen müssen für einen Capture & Containment (C & C) Test verwendet werden. Wenden Sie sich an den Belüftungsanforderungen offenbart in dem Ofen in diesem Handbuch.

Ein Test & Balance (TAB) Bericht wird empfohlen, nach der Installation abgeschlossen ist. Im Folgenden sind die Mindest Artikel enthalten ist dieser Bericht zu:

- Gesamtluftstrom auf alle A / C, Make-Up Air (MUA), und Abgasanlagen .
- Airflow jeder Stromversorgung und Abluftgitter .
- Luftströme auf Abzugshauben im Vergleich Spezifikationen zu entwerfen.

Eine abschließende Luftbilanzbericht , mit irgendwelchen Korrekturen von Fragen in dem Bericht, wird dazu beitragen, Ihre Gebäudesysteme einwandfrei funktionieren und effizient, um sicherzustellen, dass.

Siehe Anforderungen und Richtlinien für die Ofenbelüftung.

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]	



Alle Werte sind FPM [m / min], wenn nicht anders vermerkt. Die Zahlen repräsentieren Geschwindigkeit an der Fettfilter gemessen.



Überprüfen Sie anhand der Bauvorschriften, wie hoch die erforderliche CFM-Mindestgeschwindigkeit ist und dass sie größer ist als die in der obigen Tabelle aufgeführten Werte für die Größe und Anzahl der Öfen unter der Haube.

Die Geschwindigkeitswerte oben erhält man durch ein Anemometer 3 "weg von der Fettfilter zu halten. Nehmen Sie mehrere Messungen an verschiedenen Standorten in den Filter und die Ergebnisse gemittelt.

Eingänge In Elektrische

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



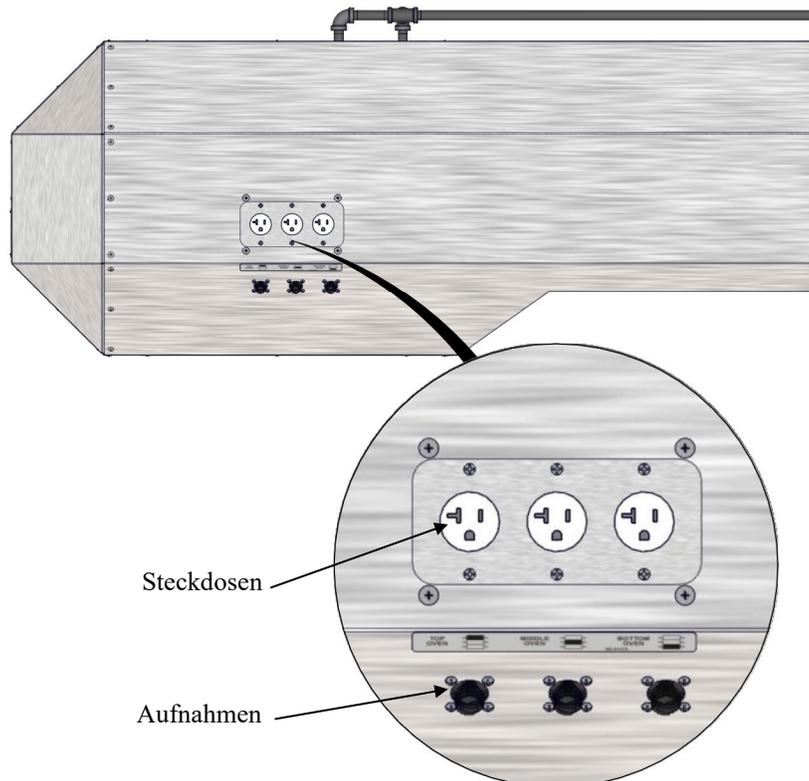
VORSICHT

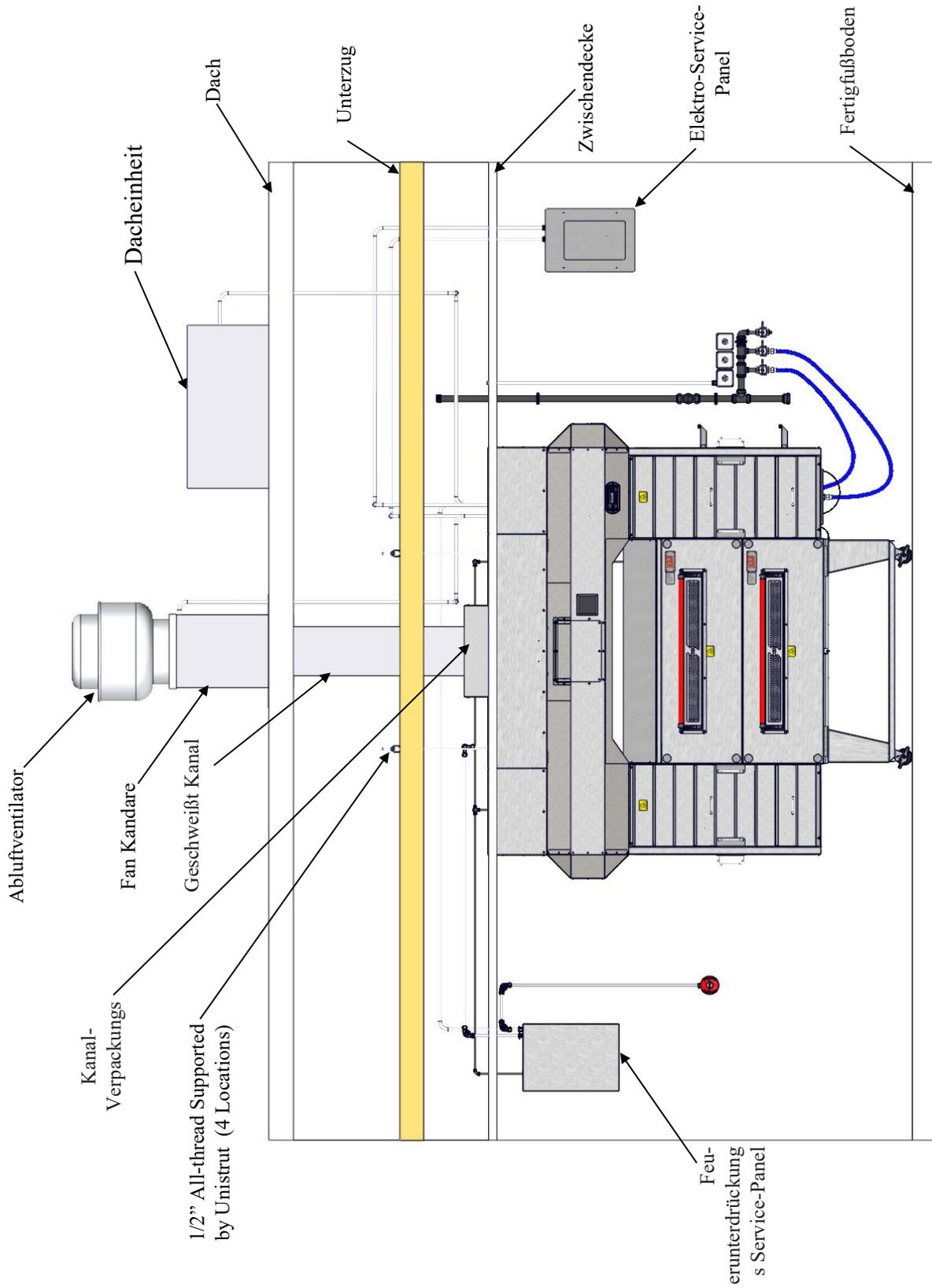
Schließen Sie das Gerät nicht an 3 Phasen an. Nur 1 Phase.

Ausgänge Von Elektrischen

Das XLT-Hauben-System bietet:

- Bis zu (3) Schaltausgänge für HVAC-Dämpfer und / oder dedizierte Einheit.
- Ein (1) 230 VAC, 10 Ampere, variabler Frequenz, dreiphasige Ausgangsleistung für den Lüftungsventilator.
- Bis zu drei (3) Steckdosen für Öfen.
- Ein (1) 24 VDC Feueralarmsignal.
- Relocation Schnur wird physisch in Ofen verbinden.

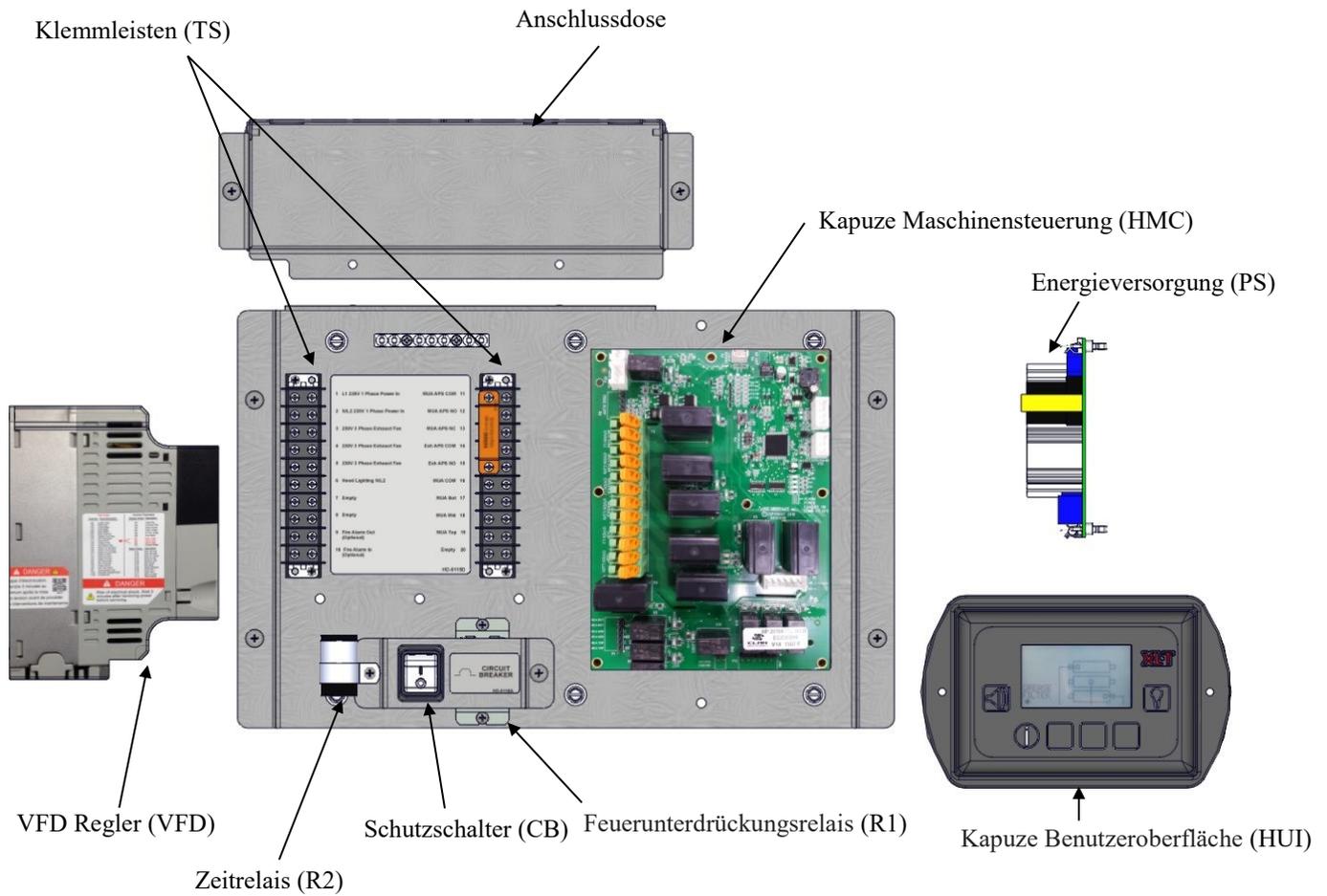


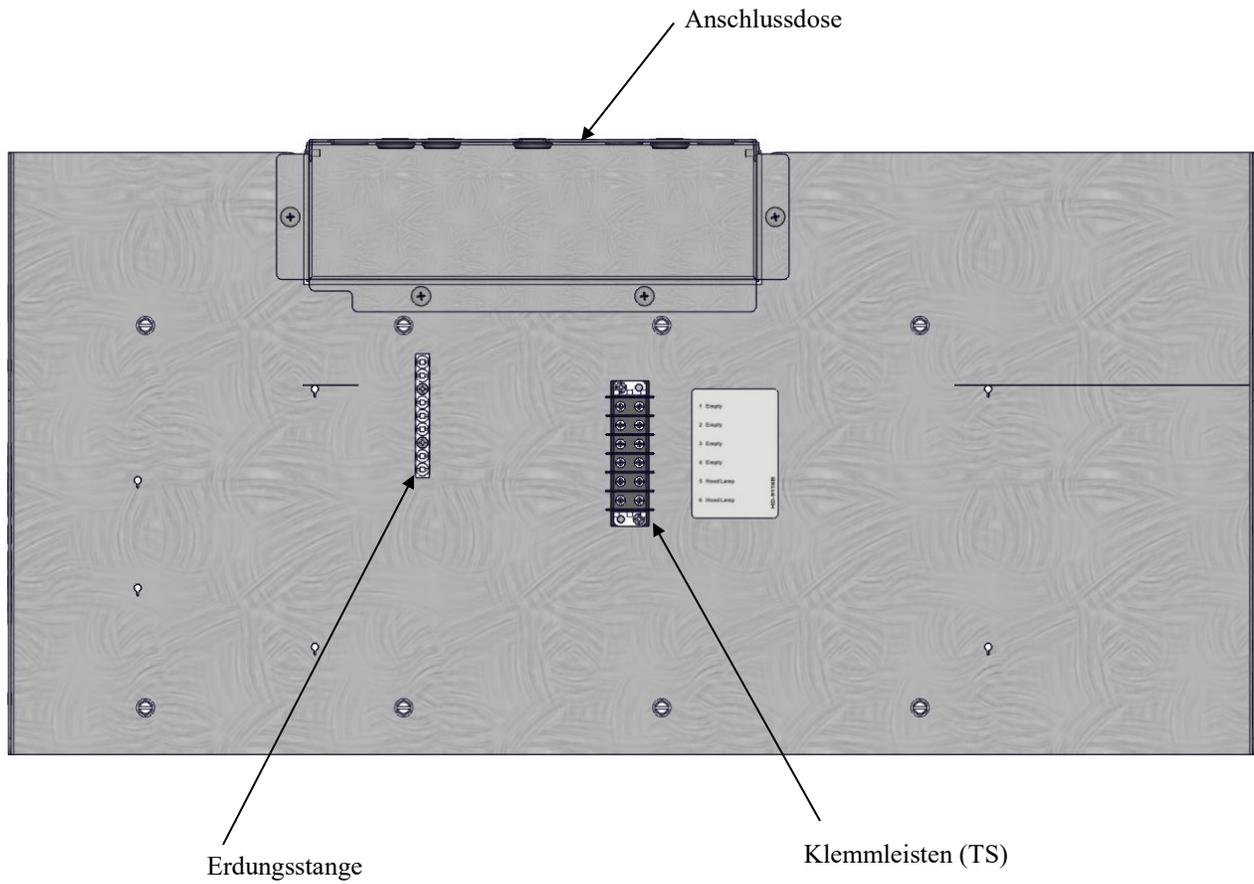


Alle Bauteile, elektrische und Brandbekämpfungsgeräte nur als Referenz gezeigt.

Elektrische Anschlüsse der Haube

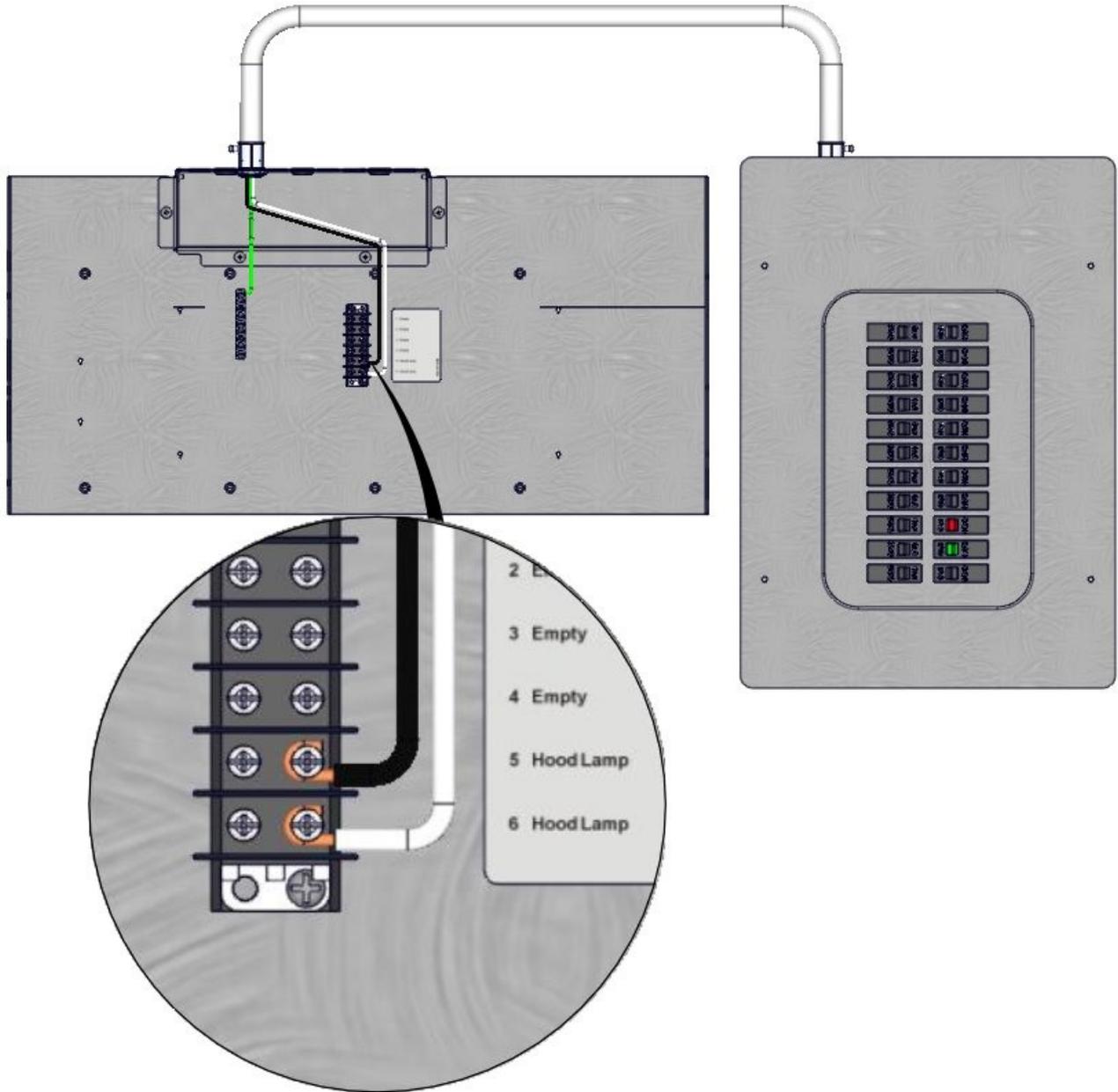
VFD-Steuerkasten - Standard(120V / 60Hz)



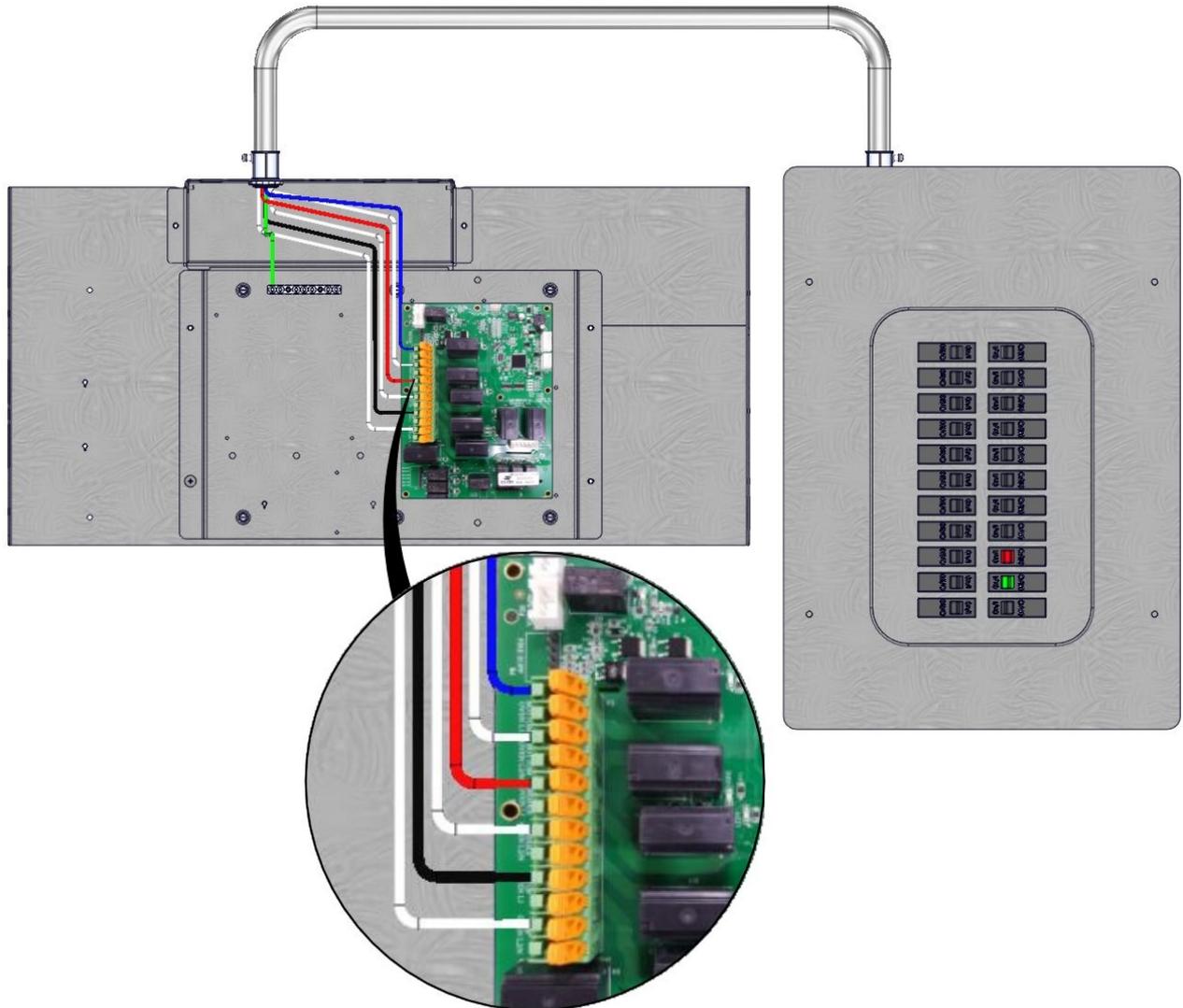


Diese Seite wurde absichtlich frei gelassen.

Nicht-VFD-Steuerbox - Eingangsleistung für Leuchten

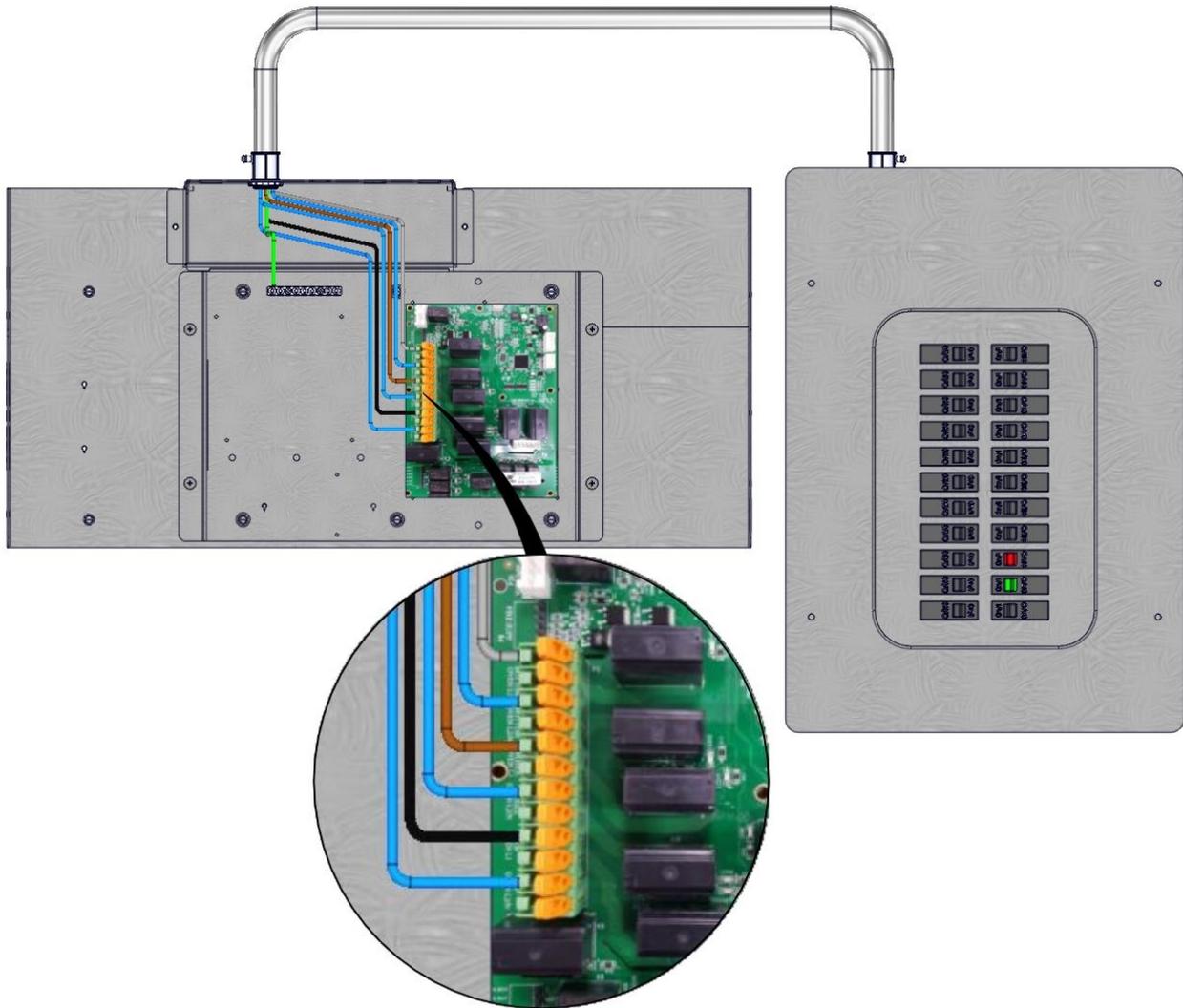


Eingangsleistung zu VFD-Controller - Standard (120V /60Hz)

**HINWEIS**

Jeder Ofen wird über einen eigenen 120V- und Neutraleiter verfügen.

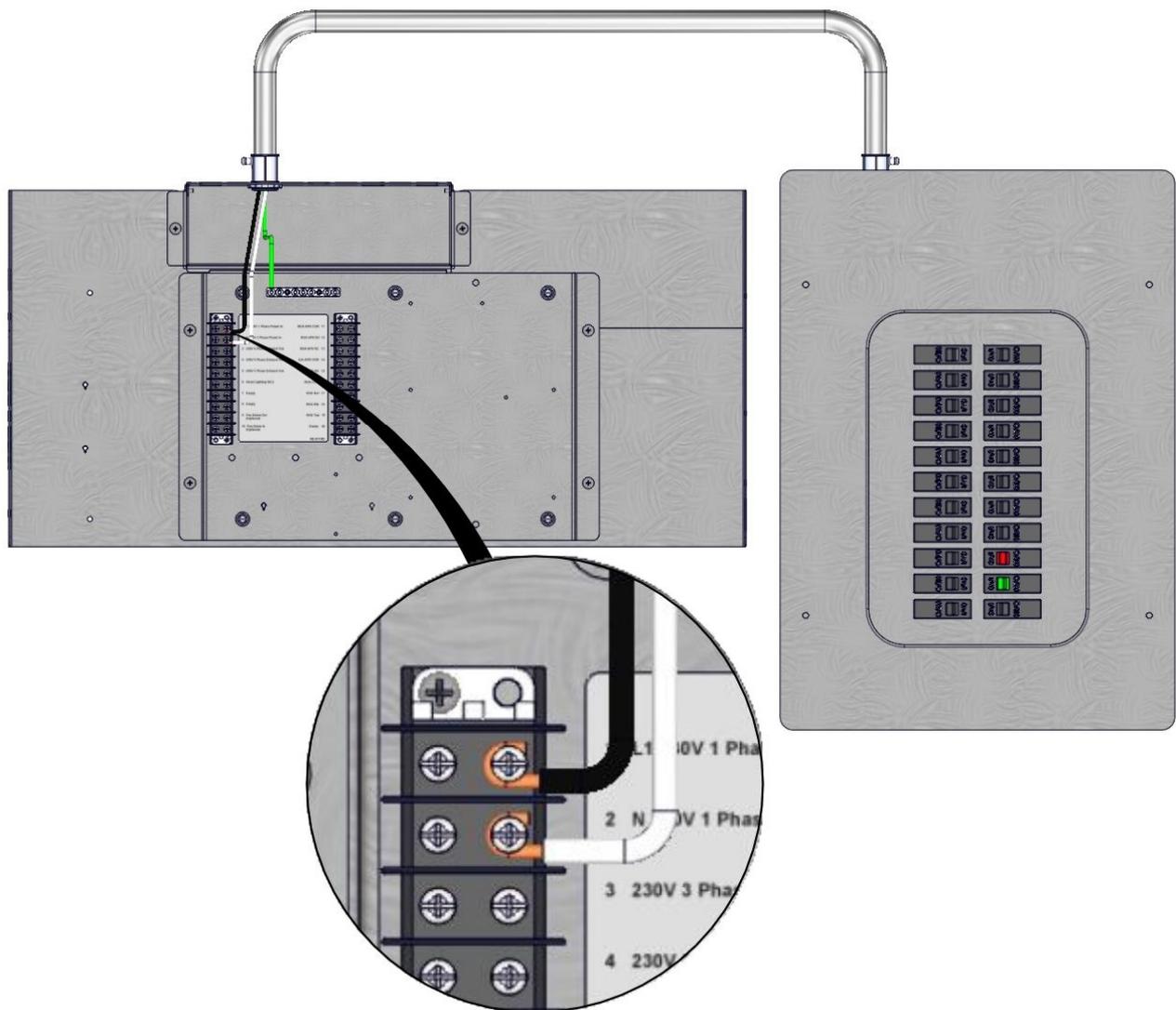
Eingangsleistung zu VFD-Controller - Welt (230V / 50Hz)



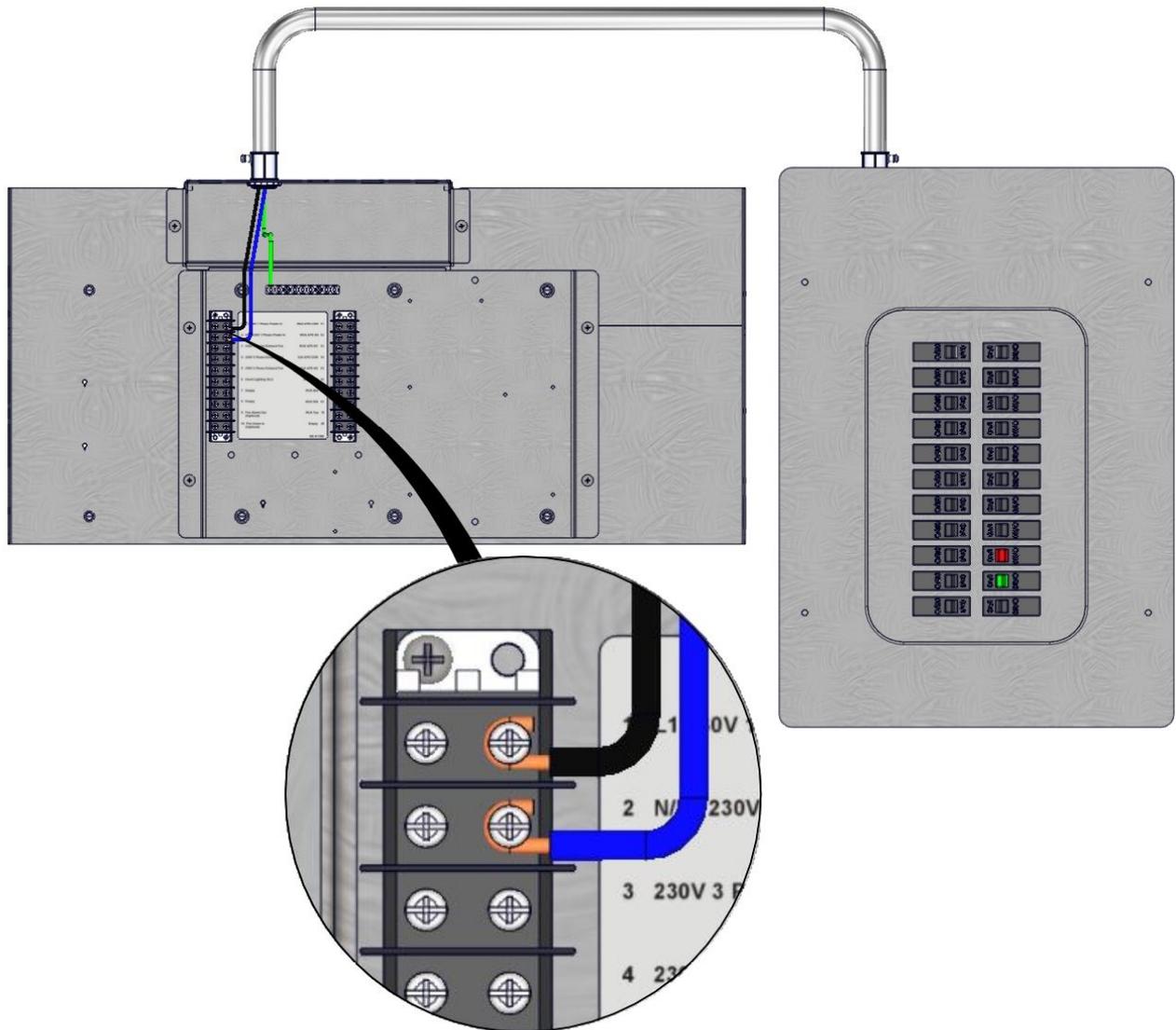
HINWEIS

Jeder Ofen wird über einen eigenen 230V- und Neutraleiter verfügen.

Eingangsleistung to VFD Controller - Standard (120V / 60Hz)

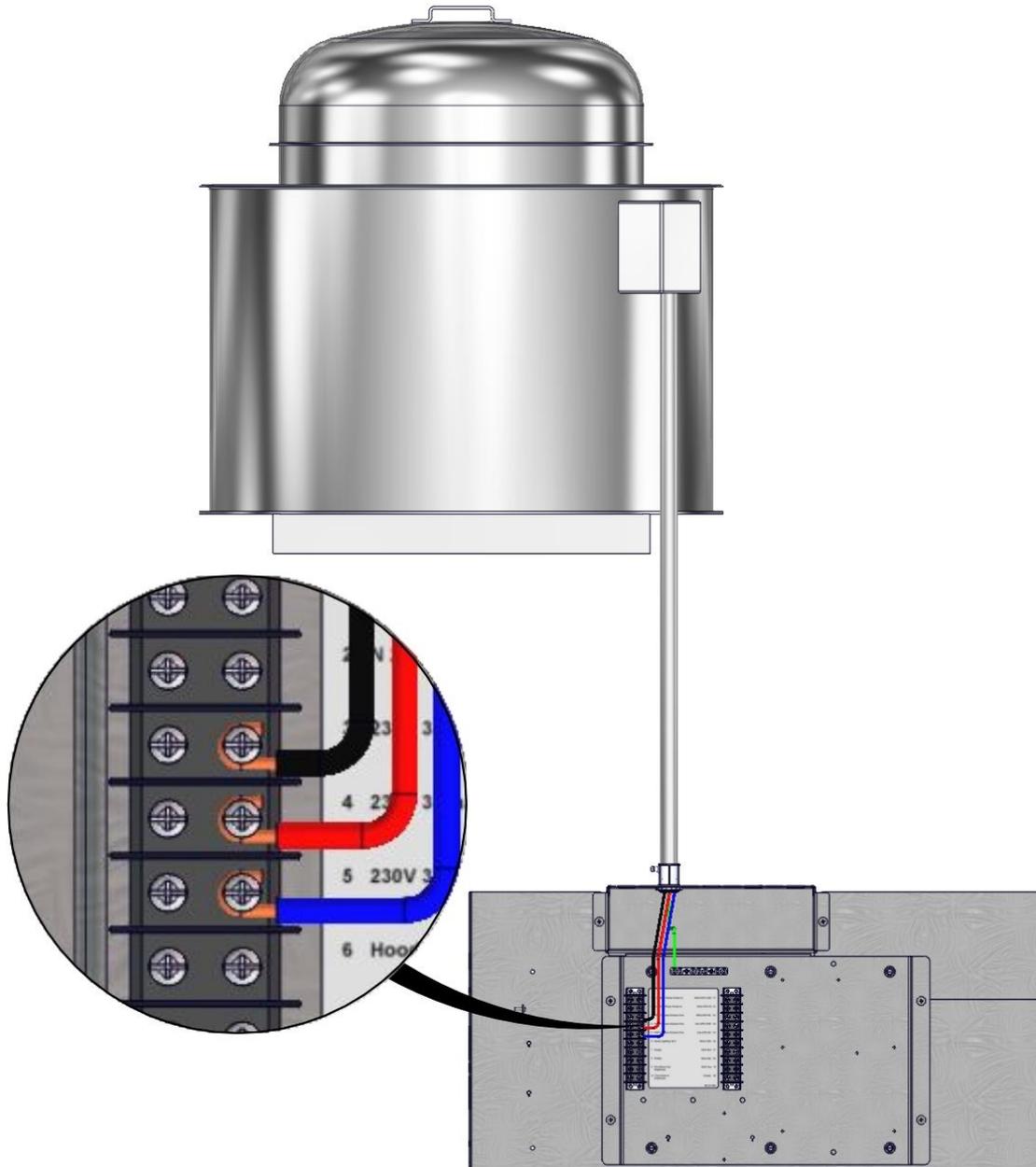


Eingangsleistung to VFD Controller - Welt (230V / 50Hz)

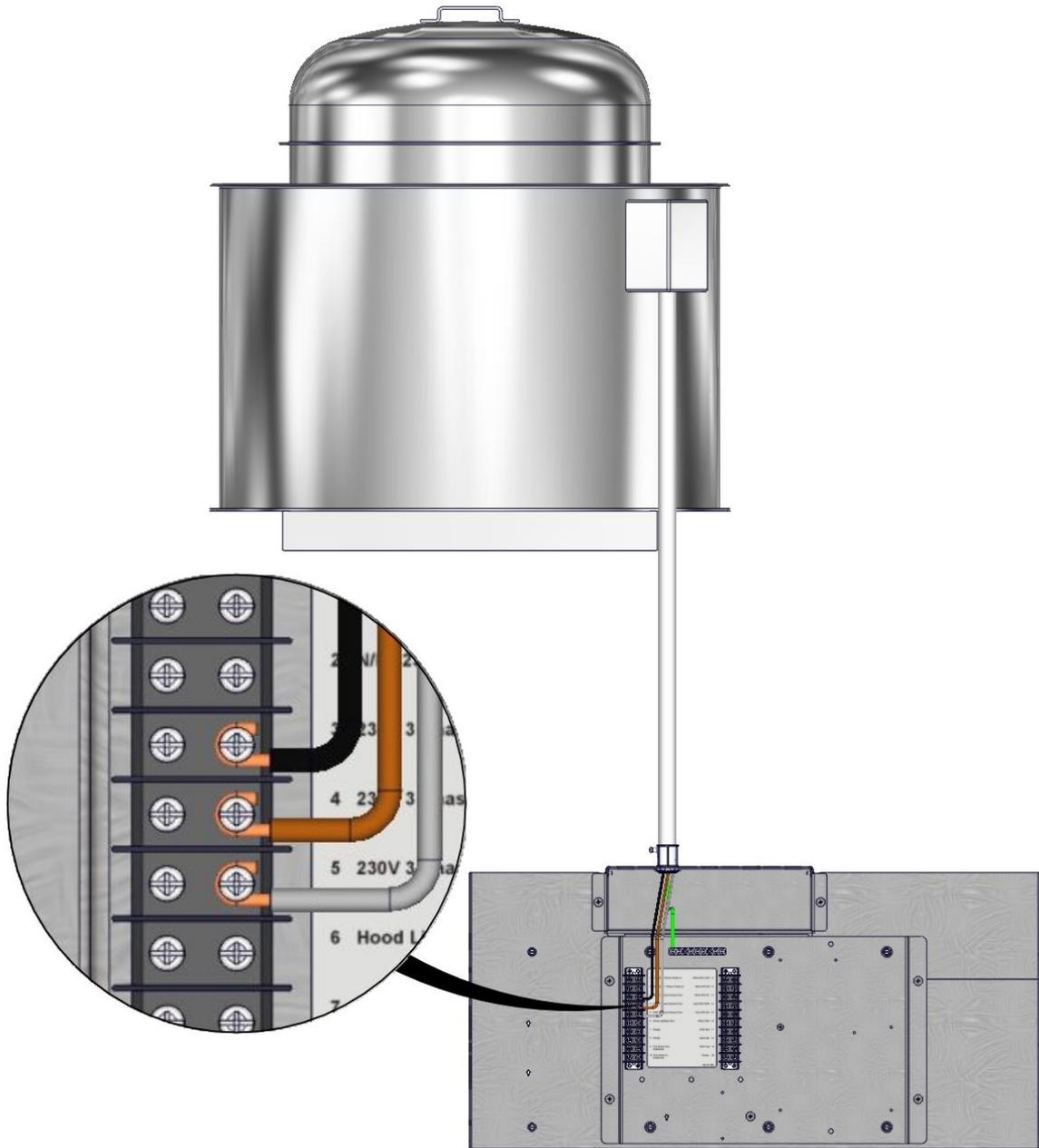


Elektrische Anschlüsse der Haube

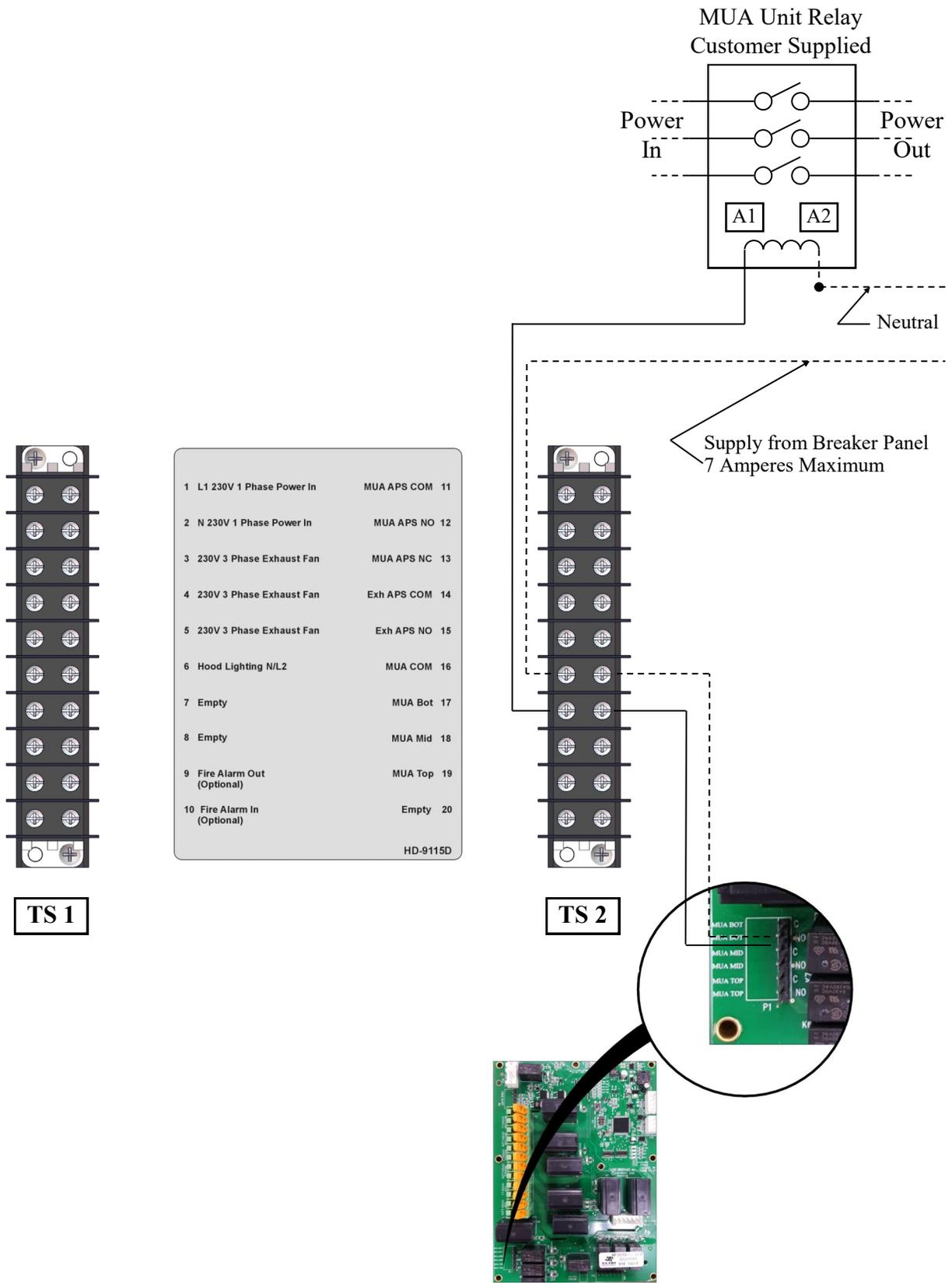
Ausgangsleistung von VFD Abzugshaube - Standard



Ausgangsleistung von VFD Abzugshaube - Welt

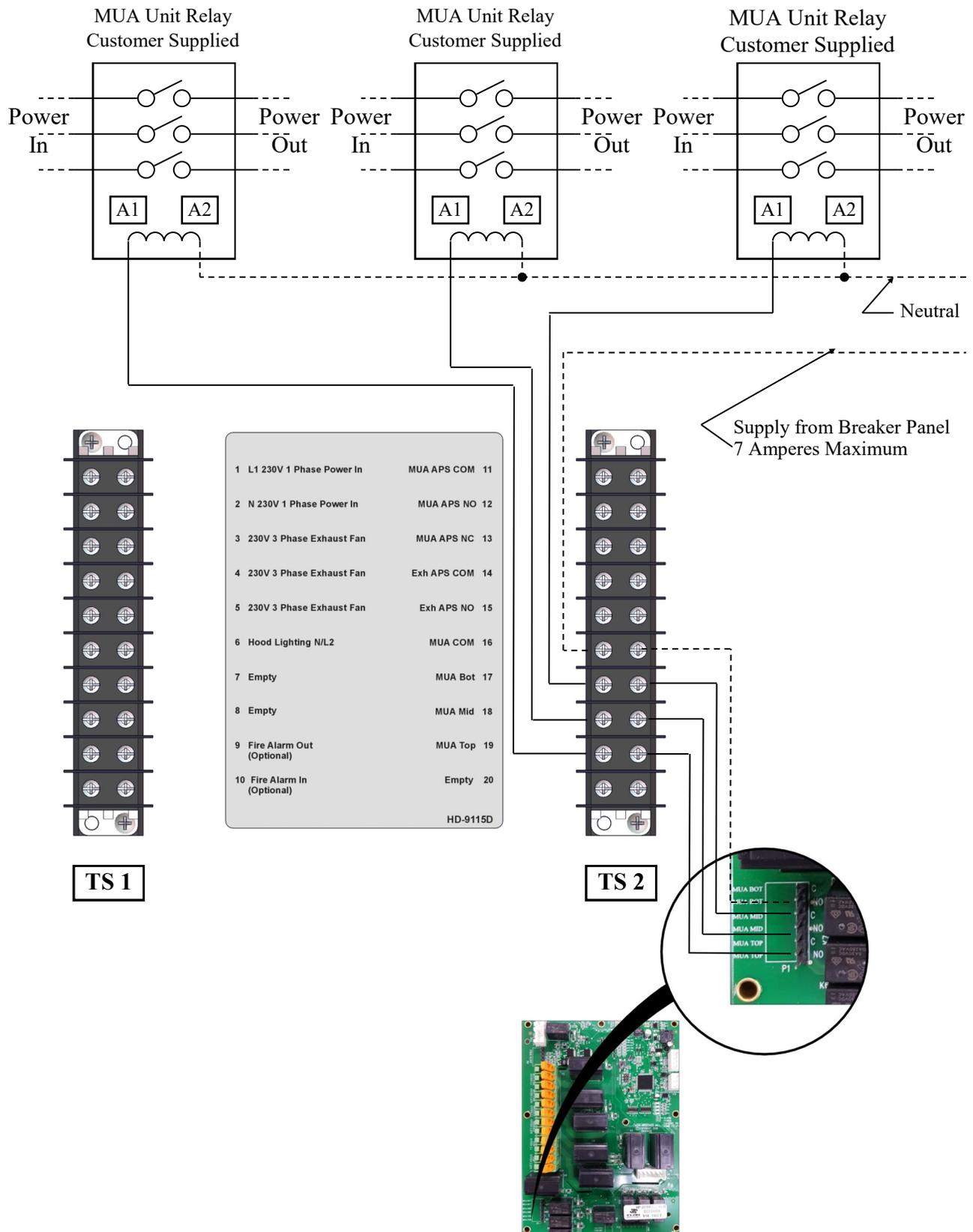


MUA Dämpferrelais - Einzigem Ausgang—Spannung und Frequenz

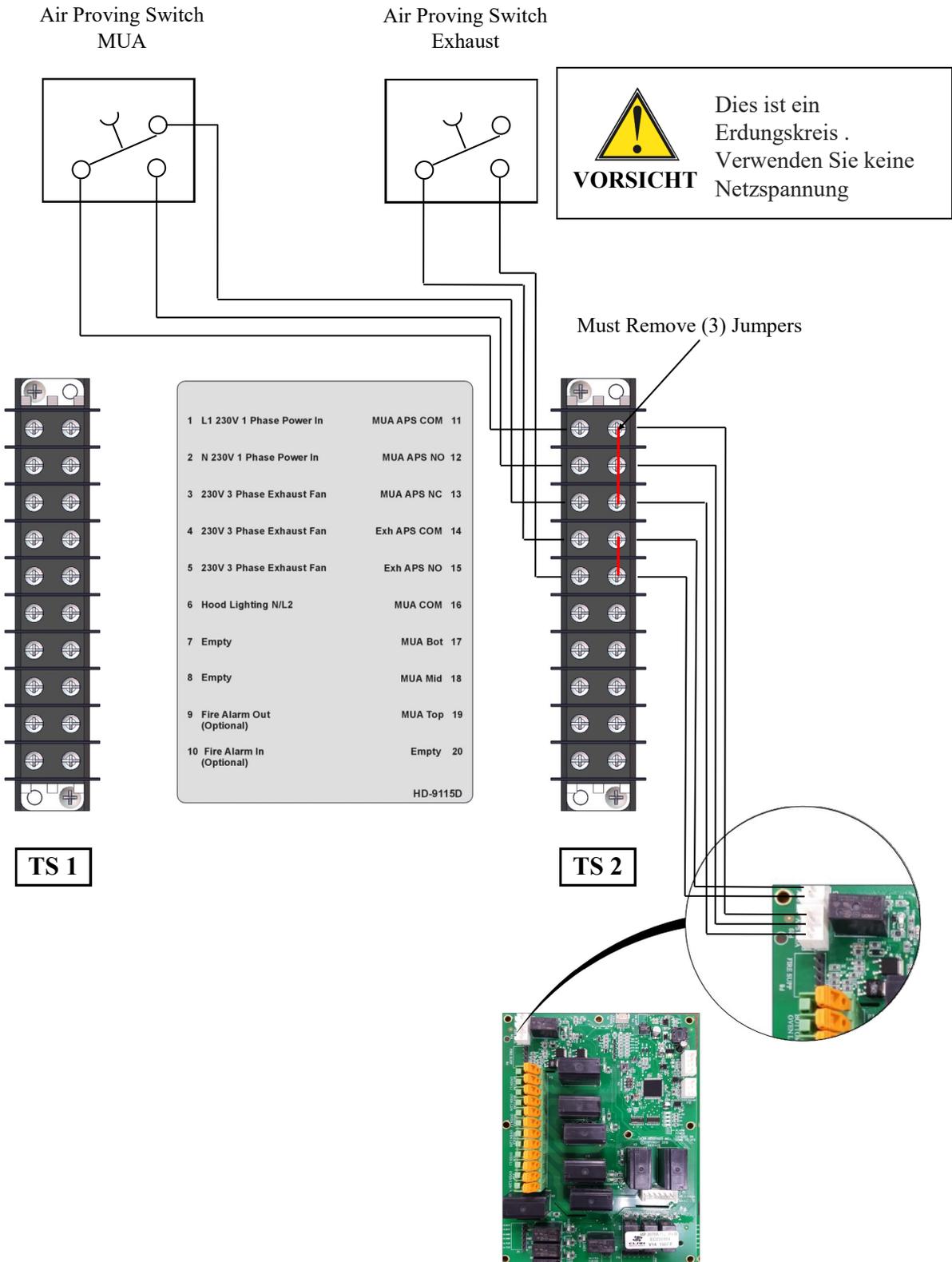


Some wiring removed for clarity. See schematic for details.

MUA Dämpferrelais - Mehrere Ausgang—Spannung und Frequenz



Some wiring removed for clarity. See schematic for details.

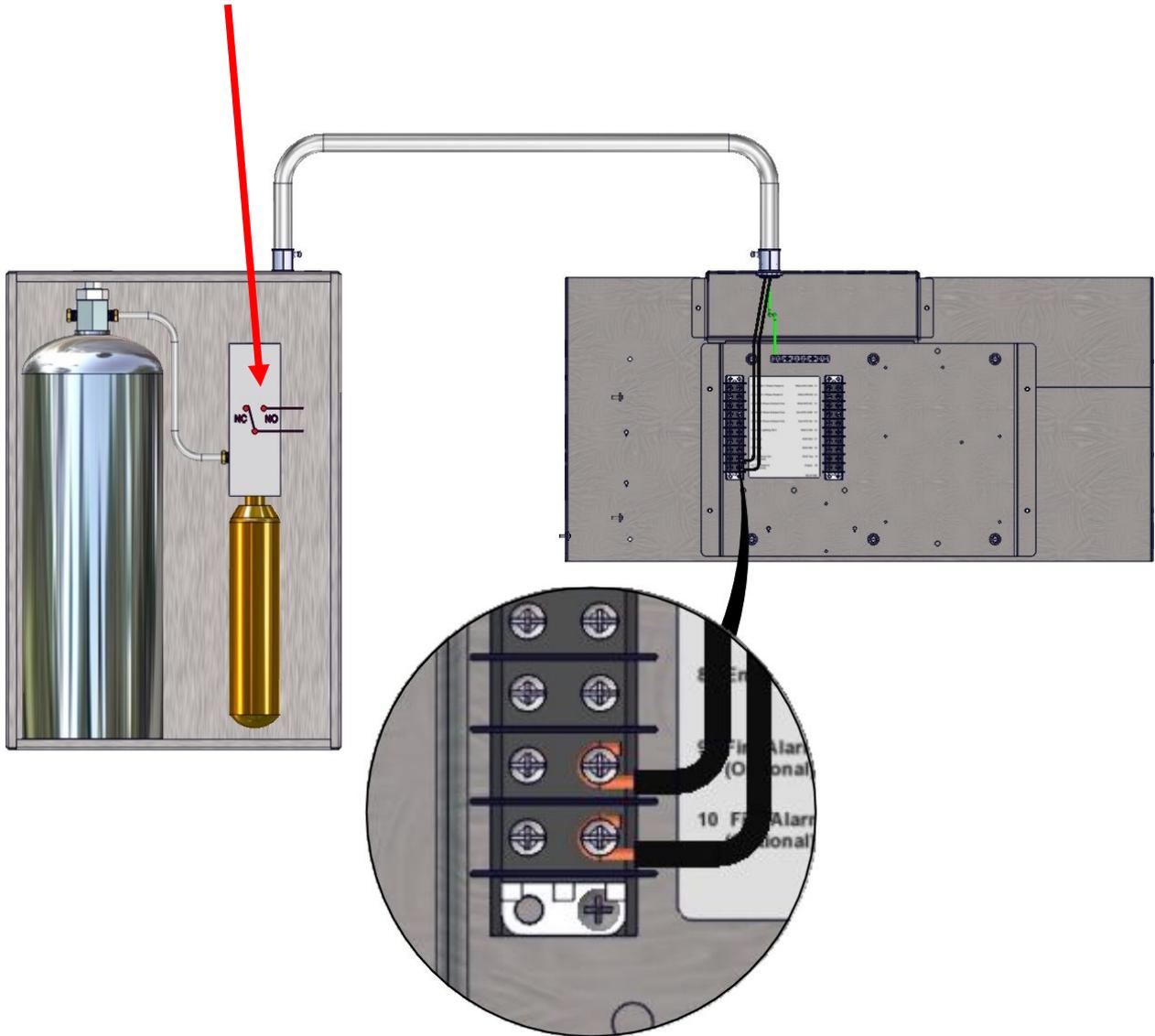


Some wiring removed for clarity. See schematic for details.

Feueralarmrelais - Spannung und Frequenz



Schließen Sie Kabel von der Anschlussdose zum Normally Open (NO) in der Brandschutzschrank .



TS1-10R hat nur dann Spannung, wenn das Feuerlöschsystem aktiviert wurde.

**ACHTUNG**

Ofen muss kühl und das elektrische Kabel herausgezogen werden, bevor eine Reinigung oder Wartung durchgeführt wird.

**VORSICHT**

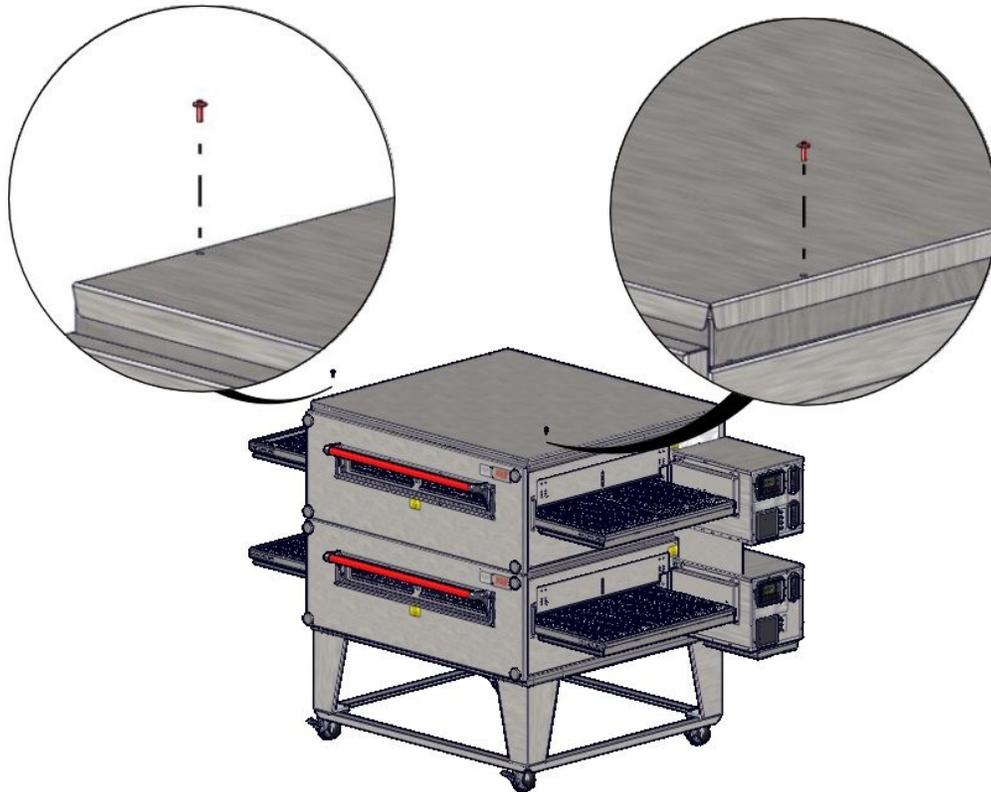
Schließen Sie das Gerät nicht an 3 Phasen an. Nur 1 Phase.

1. Manuelles Hauptgasventil absperren
2. Netzkabel ausstecken
3. Gasleitung abstecken
4. Rollen entriegeln
5. Zurückhaltung aufheben
6. Wenn die Montage der Haube abgeschlossen ist, bringen Sie den Ofen an seinen ursprünglichen Standort
7. Rückhaltesystem anschließen
8. Sperren-Rollen
9. Umzugskabel anschließen (falls zutreffend)
10. Elektrisches Kabel einstecken
11. Gasleitung einstecken
12. Manuelles Gasventil einschalten
13. Befolgen Sie die Anweisungen für normale Beleuchtung

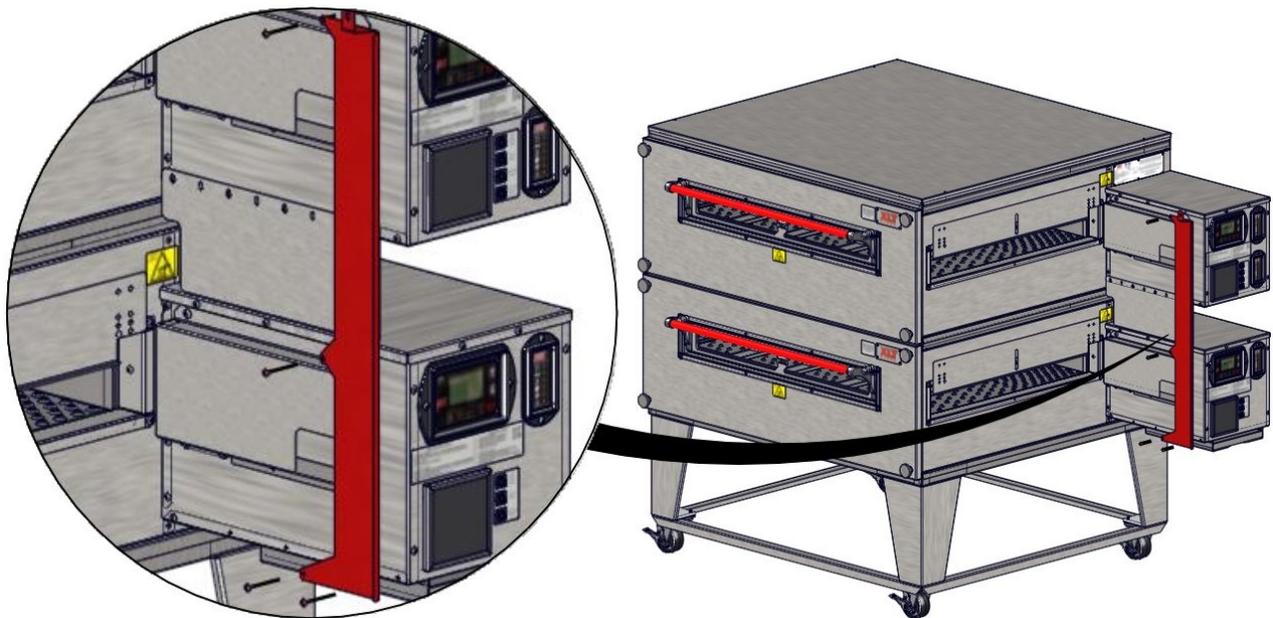
**TIPP**

Lesen und verstehen Sie zuerst die nächsten siebzehn (17) Seiten. Sie veranschaulichen, wie die Komponenten der Haube und der Ummantelung zu installieren sind.

Bereiten Sie Backöfen - Entfernen Deckelschrauben - Zwei (2) Nur



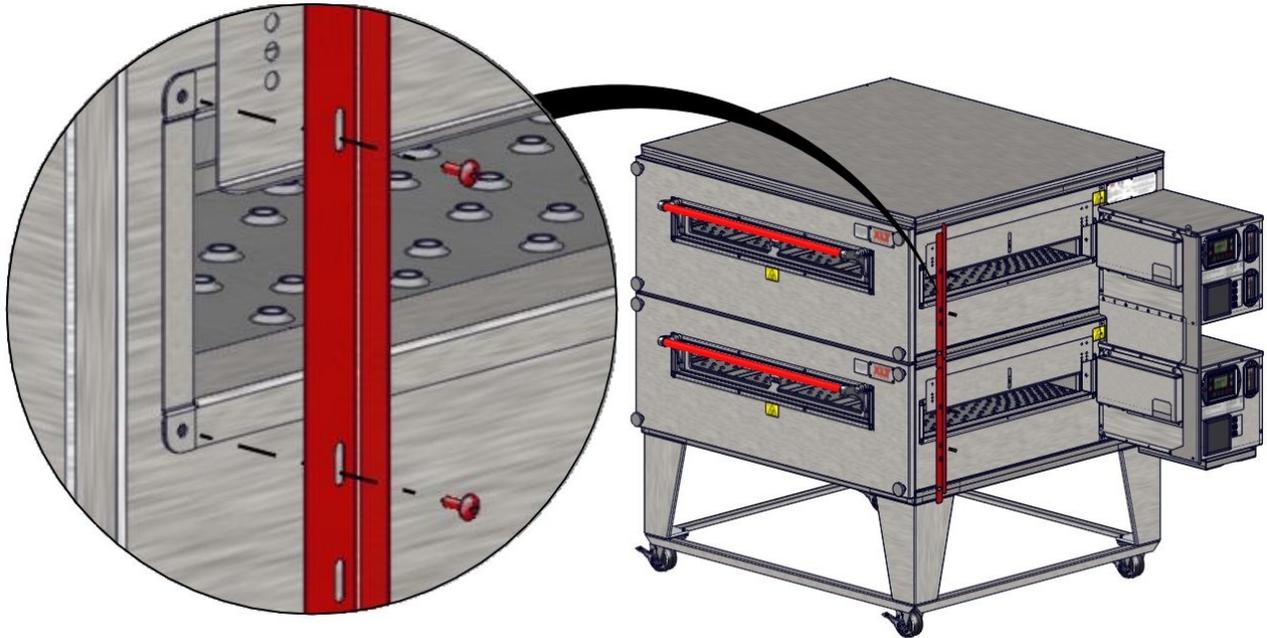
Bereiten Sie Backöfen - Kontrollkasten Räumungs Bracket



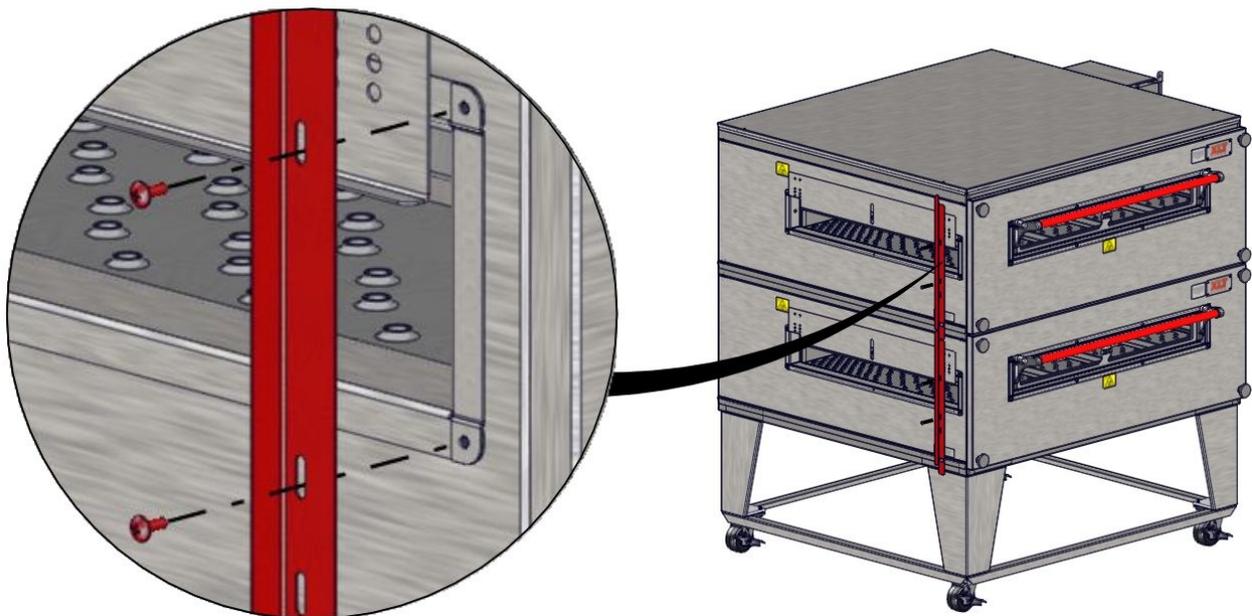
Fördereinrichtungen wurden zur Klarheit entfernt

Bereiten Sie Backöfen - Frontabdeckung Brackets

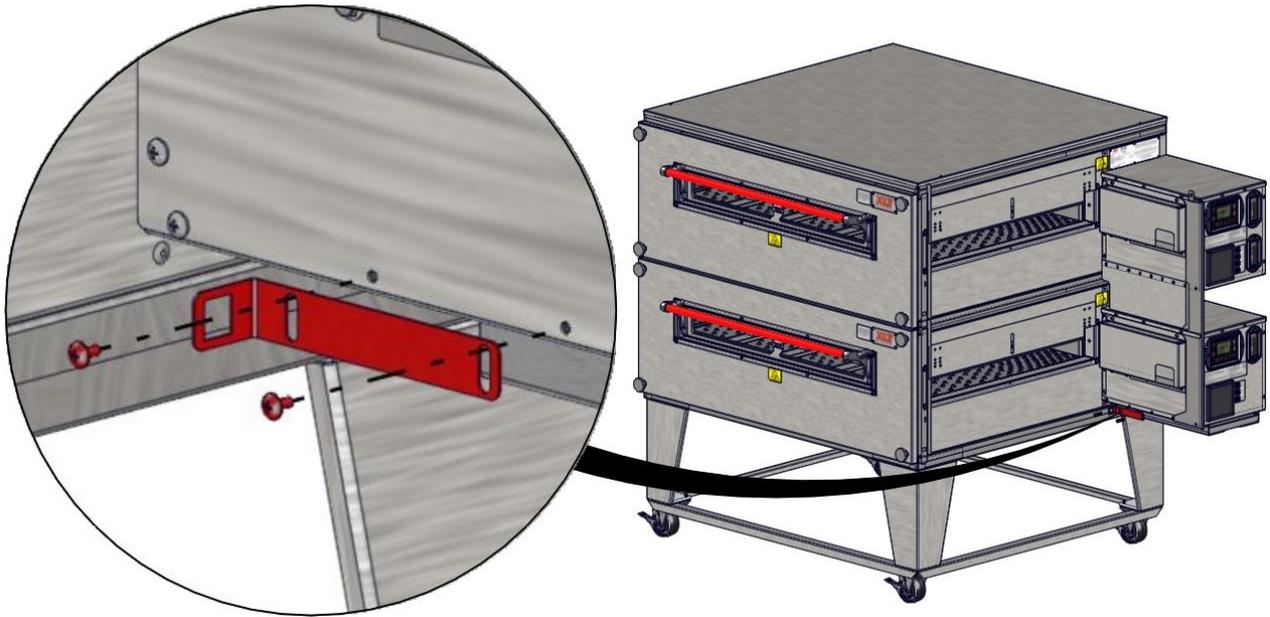
Rechte Seite



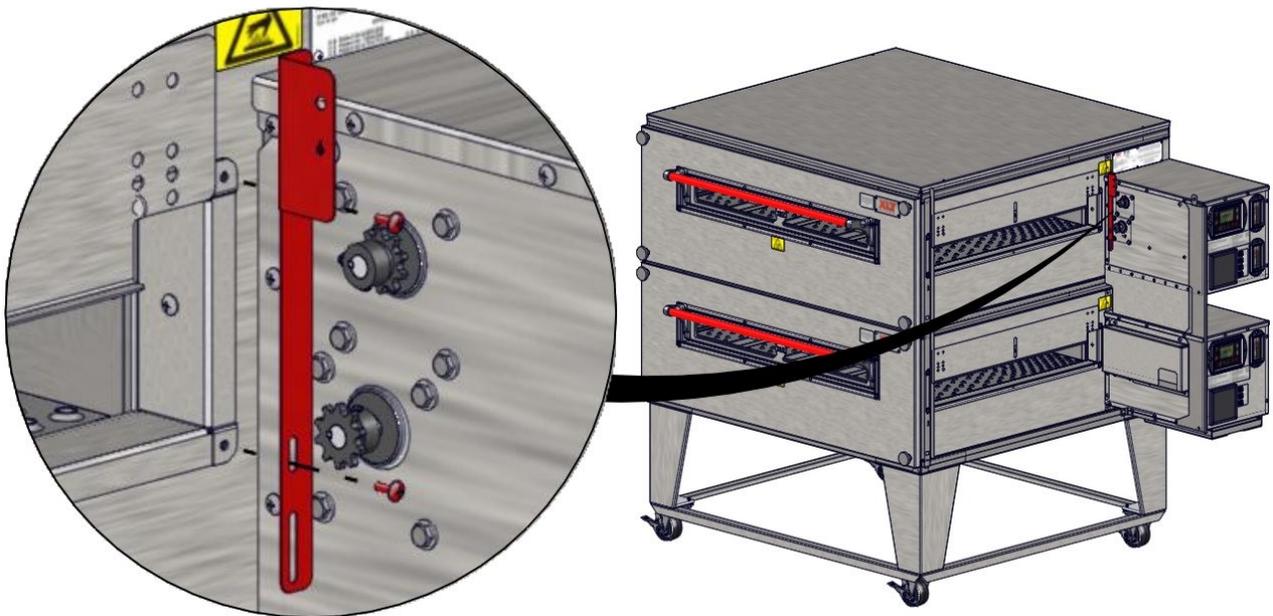
Linke Seite



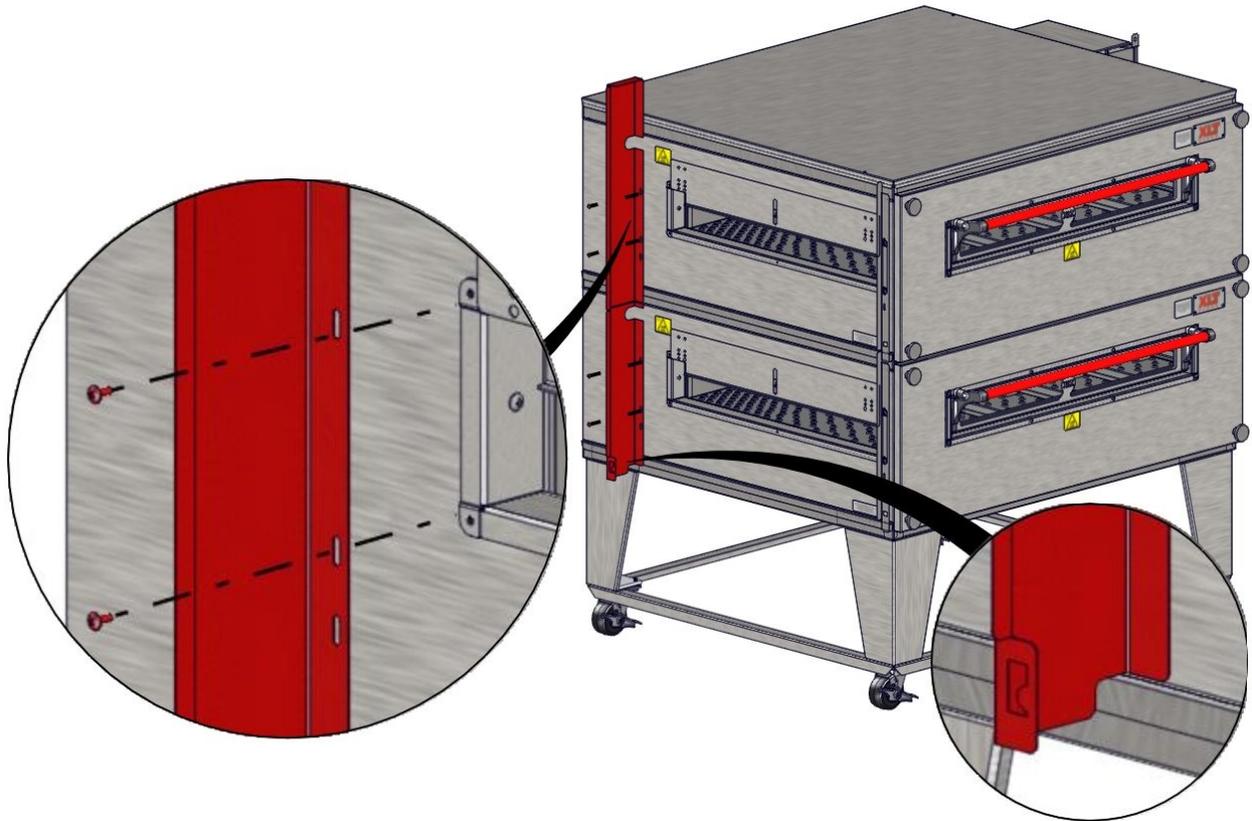
Bereiten Sie Backöfen - Untere Schienenhalterung

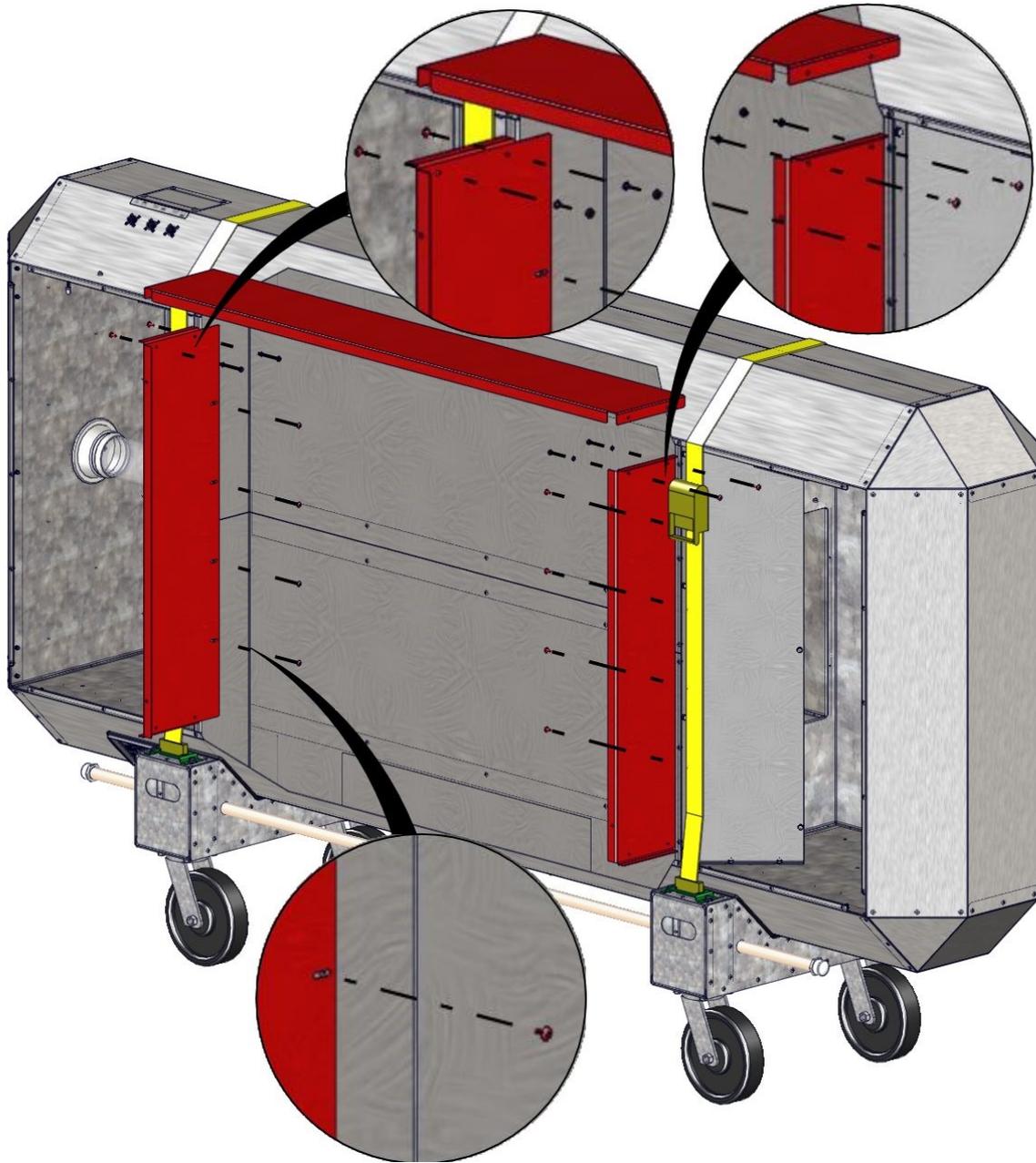


Bereiten Sie Backöfen - Control Box Side Räumung



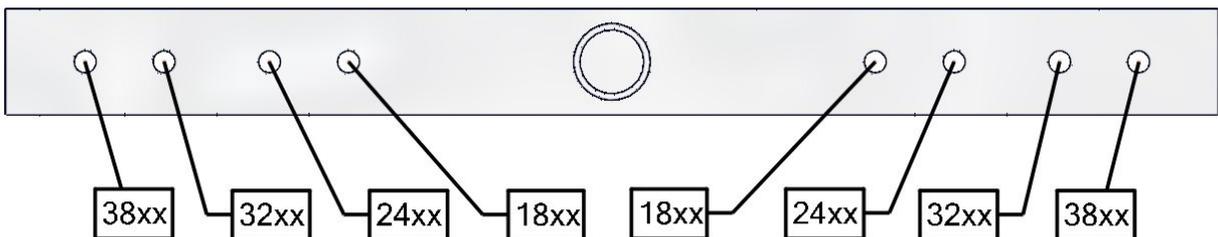
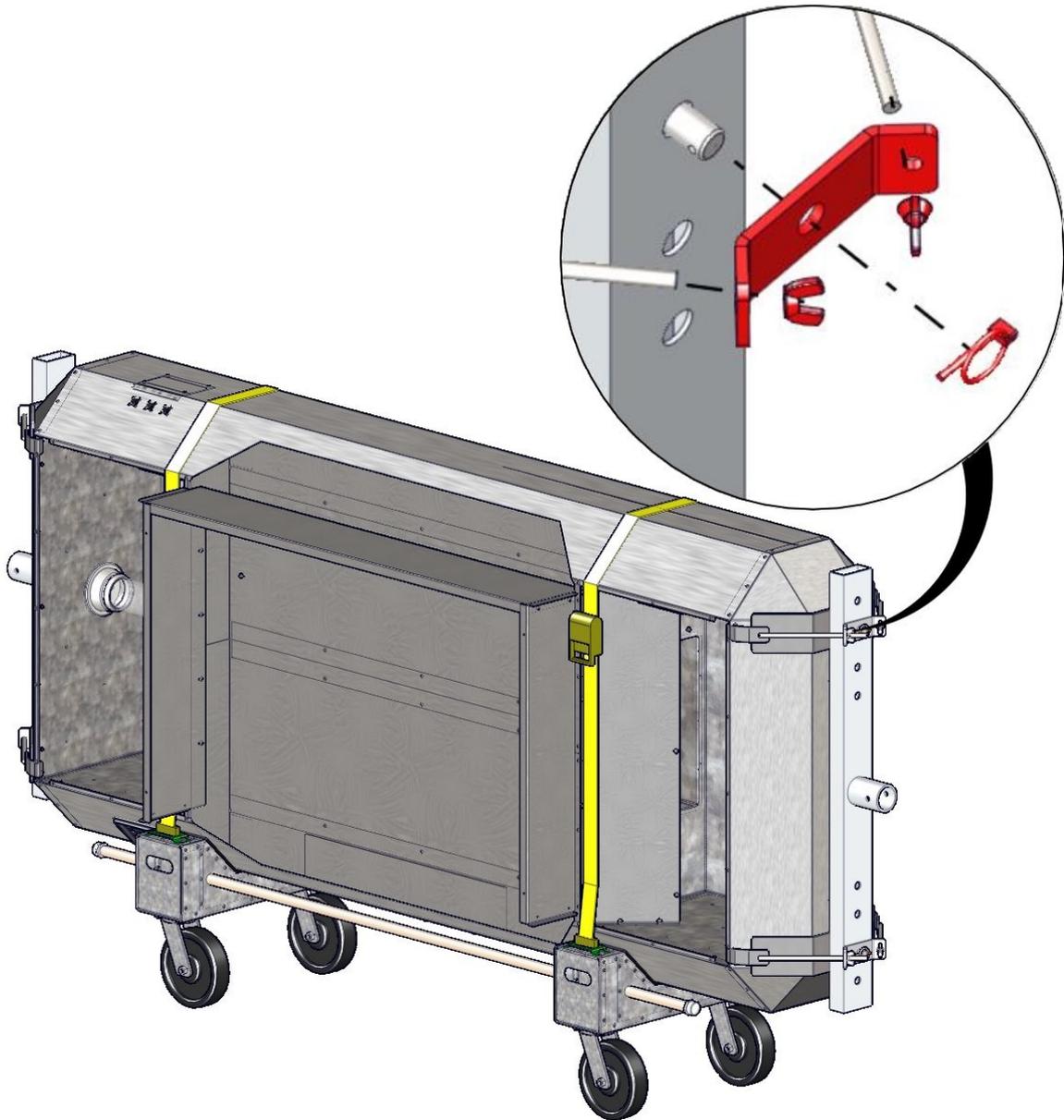
Bereiten Sie Backöfen - Hintere Shroud Brackets





Hubwerk-Setup

XLT hauben können leicht mit der richtigen Hebezeuge bewegt und gestapelt werden. Die Verwendung von XLT genehmigt Hebeausrüstung wird dringend empfohlen. Kontakt XLT für weitere Informationen.



Wagenheber Setup



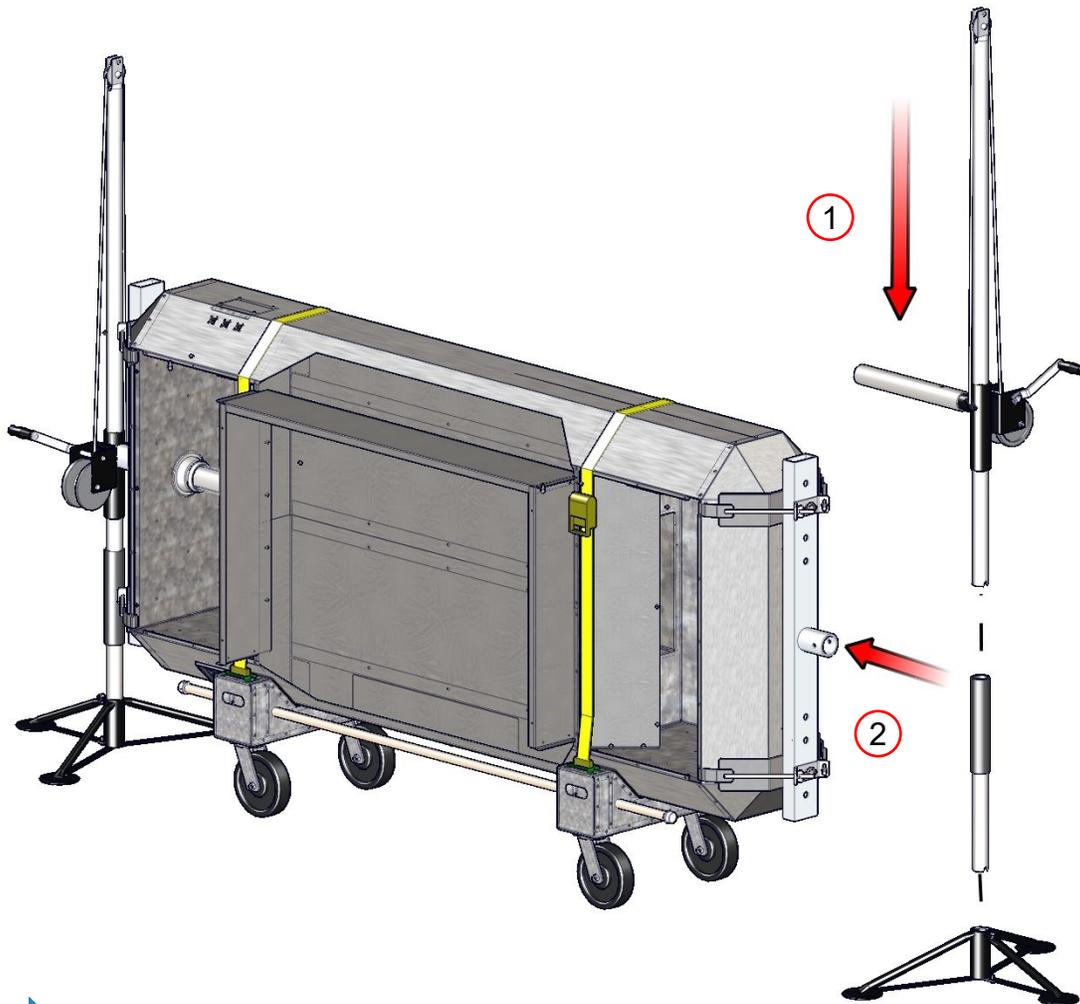
ACHTUNG

- Überprüfen Sie Kabel vor jeder Benutzung.
- Wenn Kabel durchgescheuert ist oder Anzeichen von übermäßigem Verschleiß und Riss, verwenden Sie nicht, bis Kabel ersetzt wird.
- Überprüfen Sie für einen reibungslosen Betrieb. Das Kabel sollte nicht gequetscht werden und sollte glatt über die Riemenscheibe auf der Oberseite der Polbaugruppe passieren.
- Auf ein Minimum das Kabel jährlich mit Drahtseil ersetzen, erfüllt oder übertrifft die Spezifikationen des Herstellers Buchse.
- Sie nicht die angegebene Kapazität des Hebers nicht überschreiten.



ACHTUNG

Die Nichtbeachtung der Wagenheber in die Heberrohr richtig zu engagieren und führt völlig in Schäden, Verletzungen oder sogar den Tod von einer fallenden Kapuze.



HINWEIS

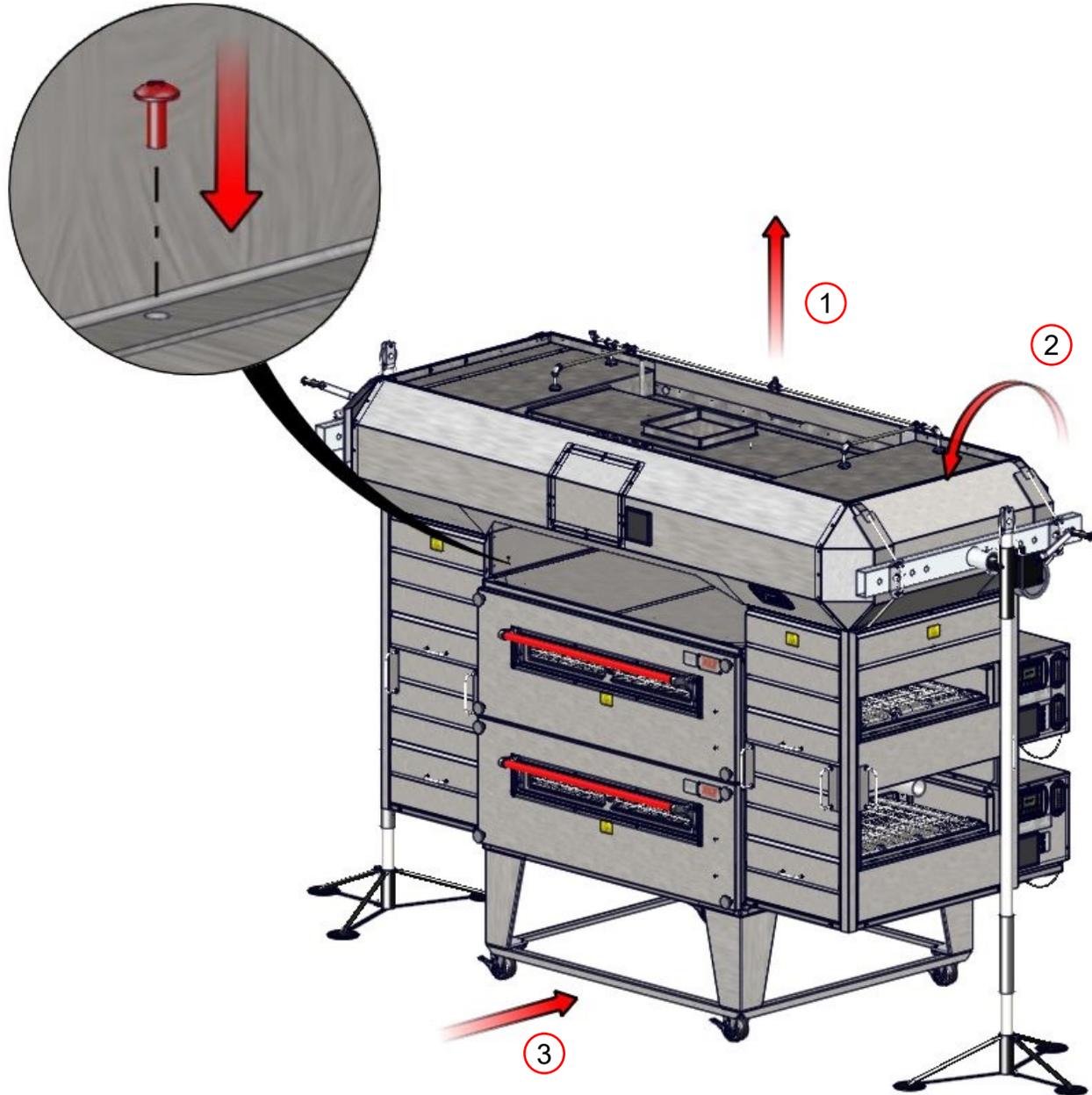
Das Klappbein des Stativs muss nach außen aus dem Ofen heraus positioniert werden.

Montage der Haube Stapel Hood auf den Backöfen



ACHTUNG

- Beide Buchsen sollten gemeinsam angehoben werden, sonst können sie binden und eine gefährliche Situation entwickeln wird.
- Jederzeit Sie kein Teil von sich selbst unter der Haube stecken.
- Die Haube ist oben schwer. Achtung.

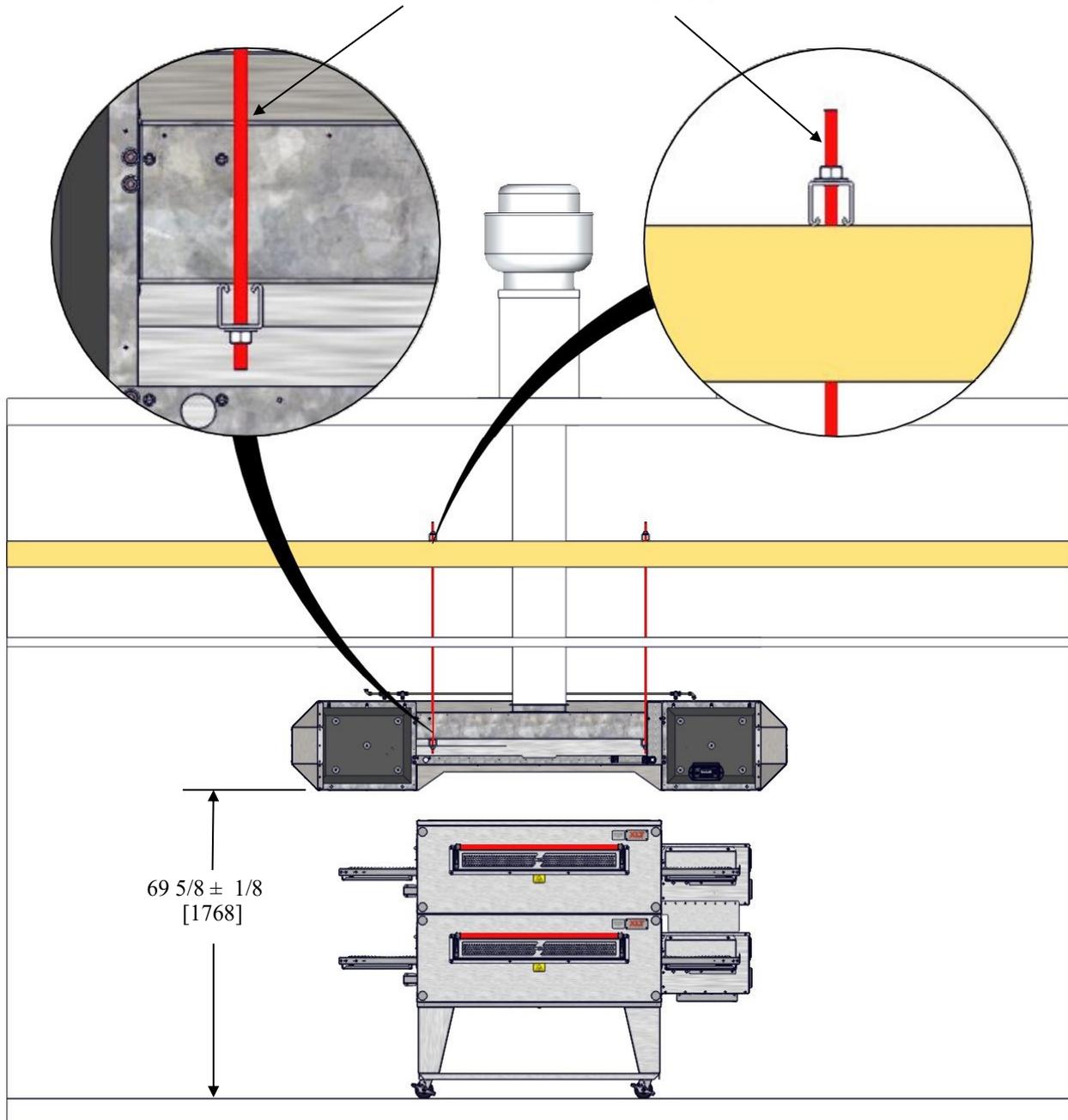




ACHTUNG

Hood muss von Deckenbalken aufgehängt werden

Alle Gewinde von anderen zur Verfügung gestellt.

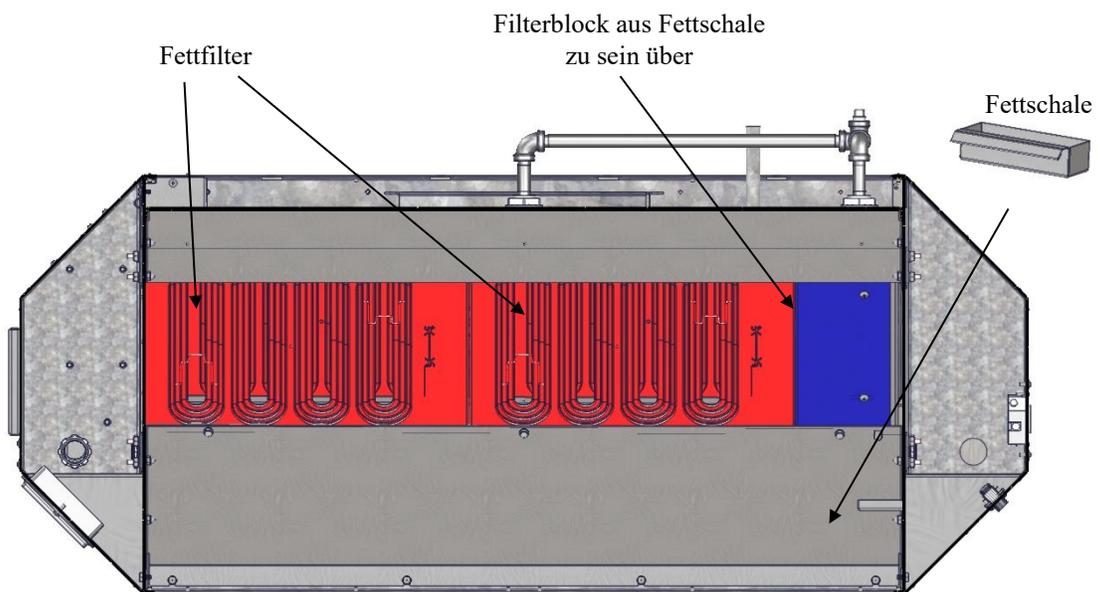
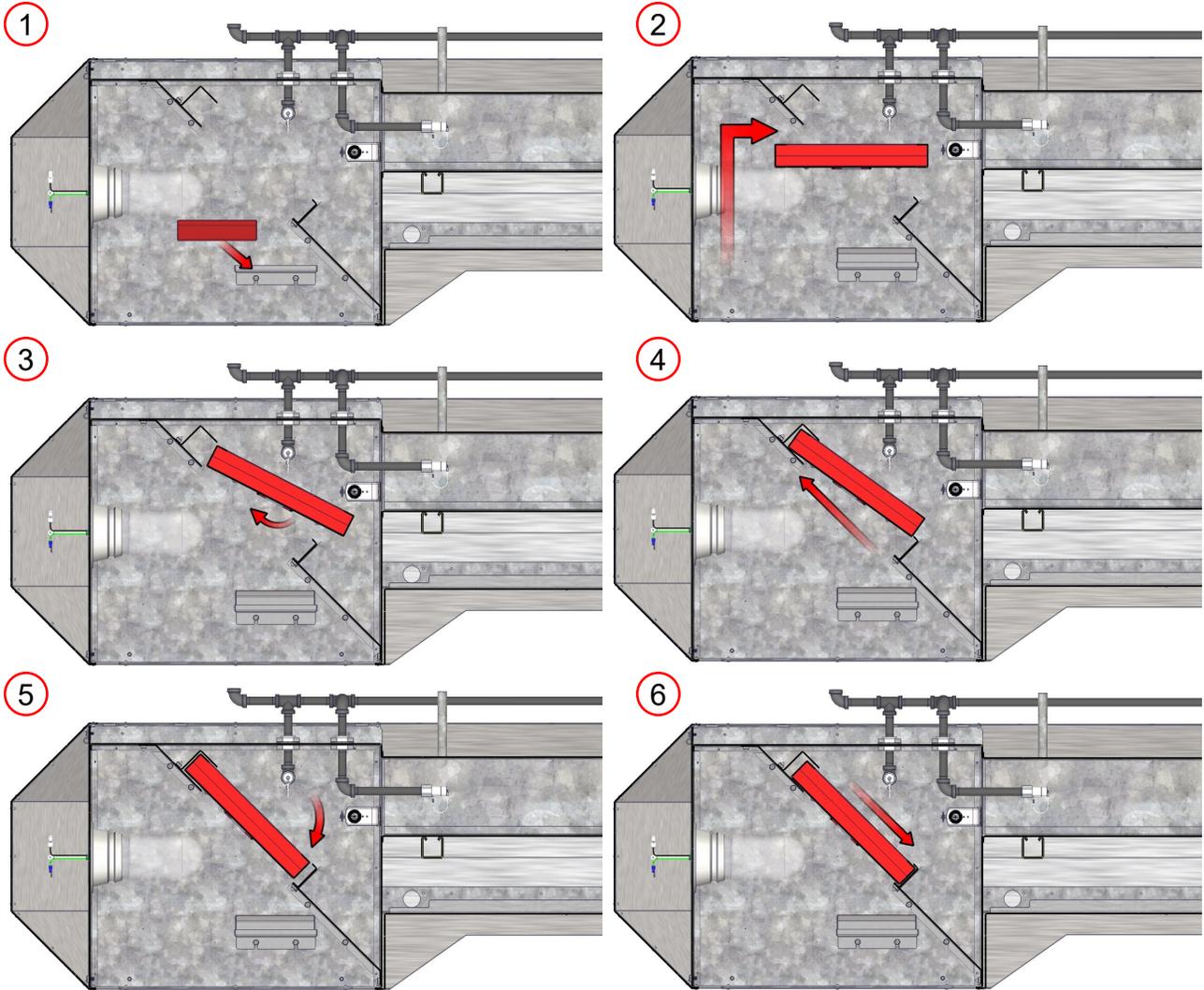


HINWEIS

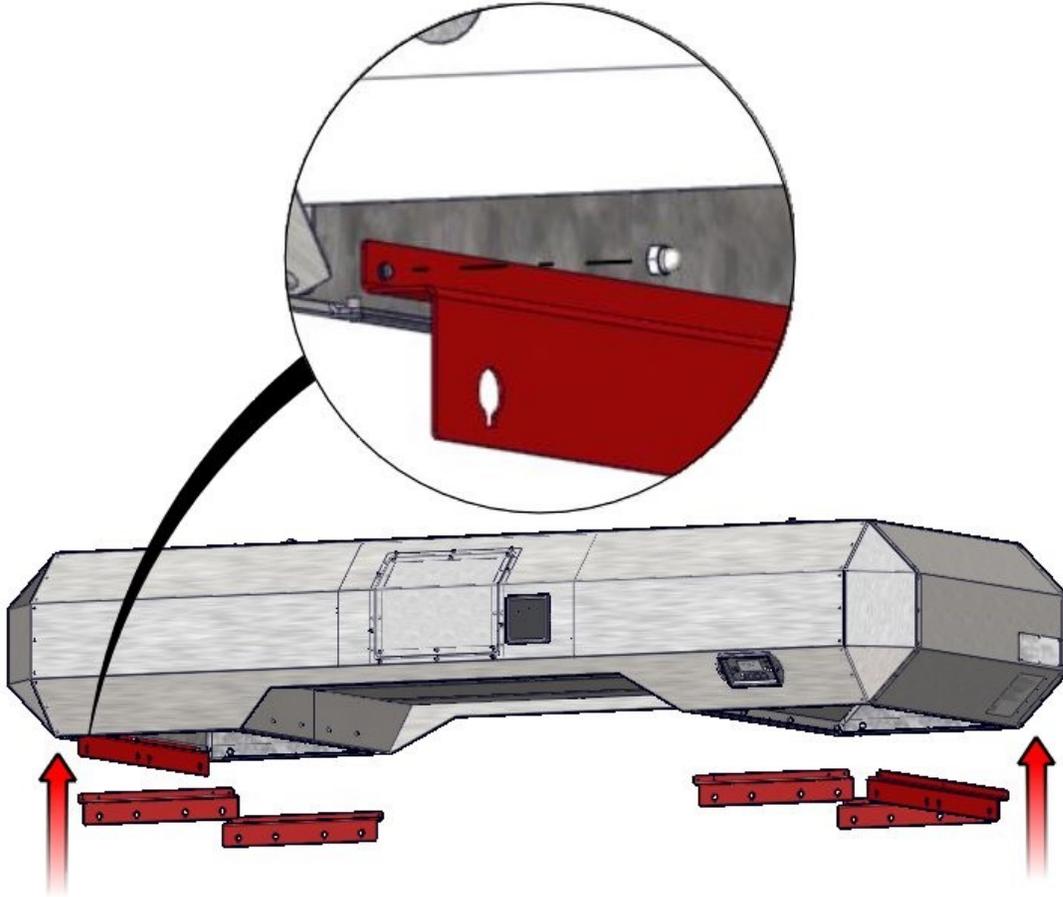
Diese Messung ist aus dem fertigen Boden zur Unterseite der aufgehängten Haube.

HINWEIS: Alle Abmessungen in Zoll [Millimeter], ± 1/4 [6], sofern nicht anders angegeben.

Installieren Fettwannen, Glühbirnen und Abdeckungen und Fettfilter



Installieren Sie Shroud Aufhängelaschen

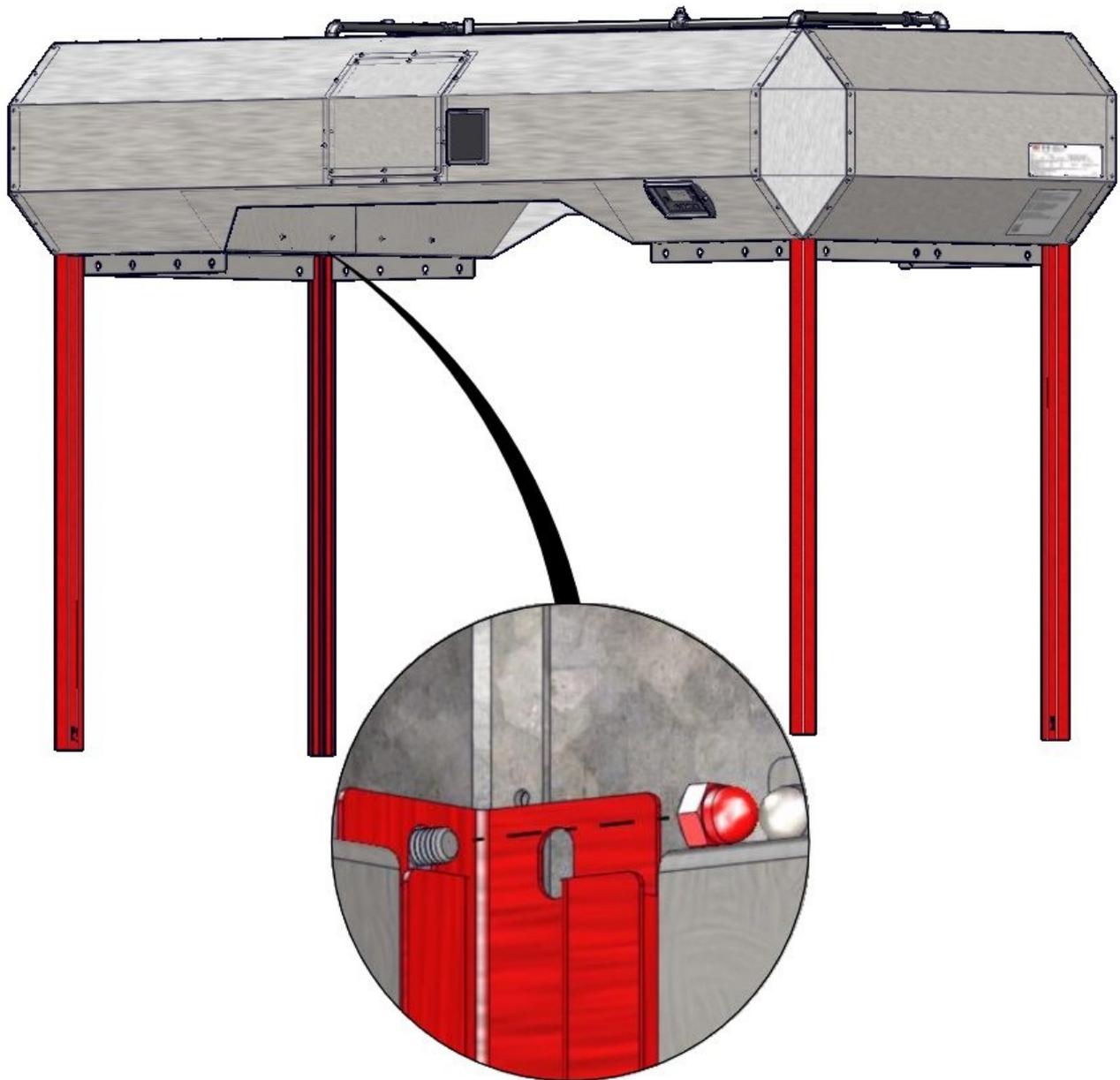


Teile zur besseren Darstellung abgenommen

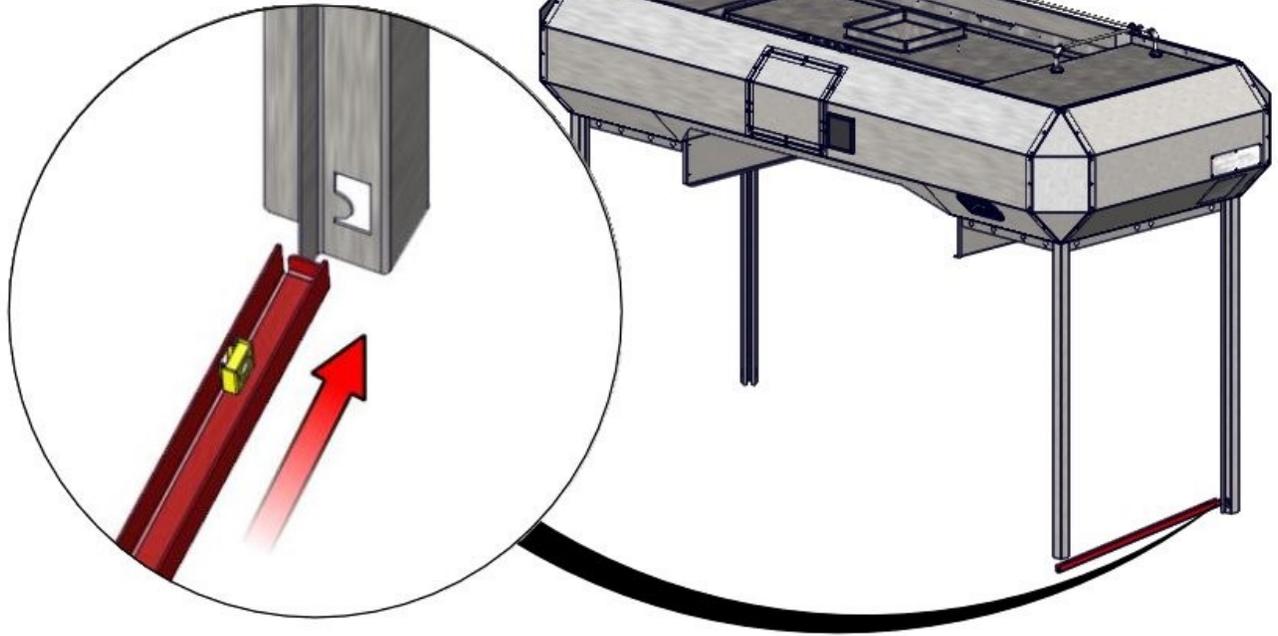
HINWEIS

Montage der Haube

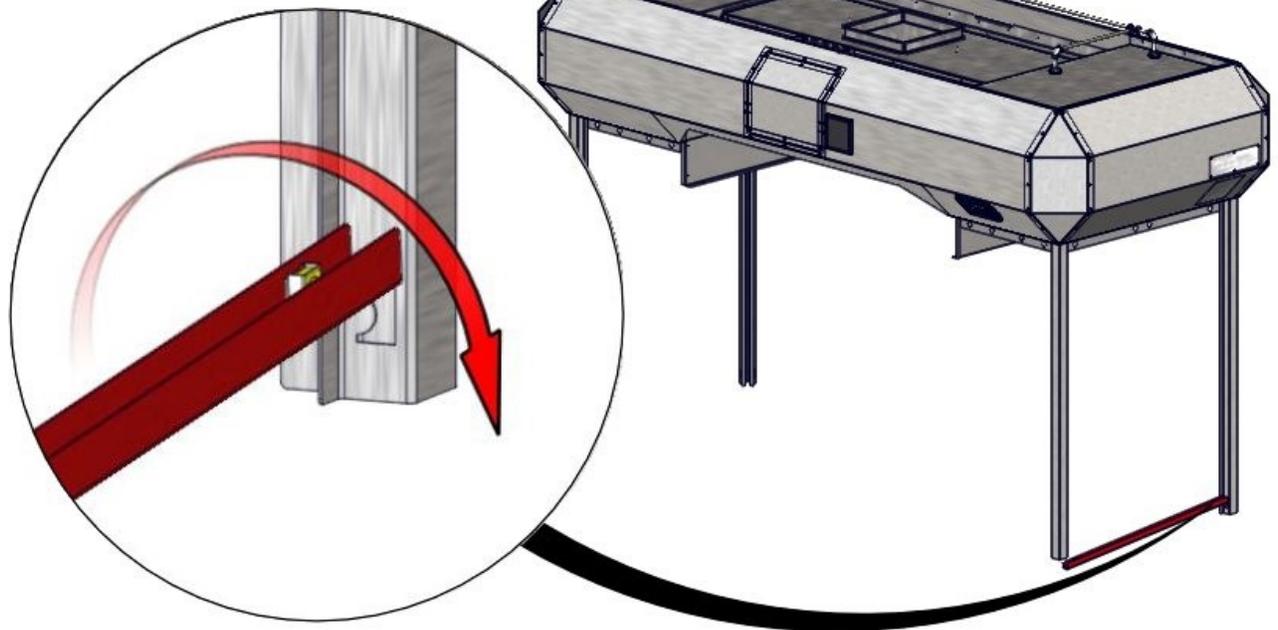
Installieren Sie Eckpfosten



1



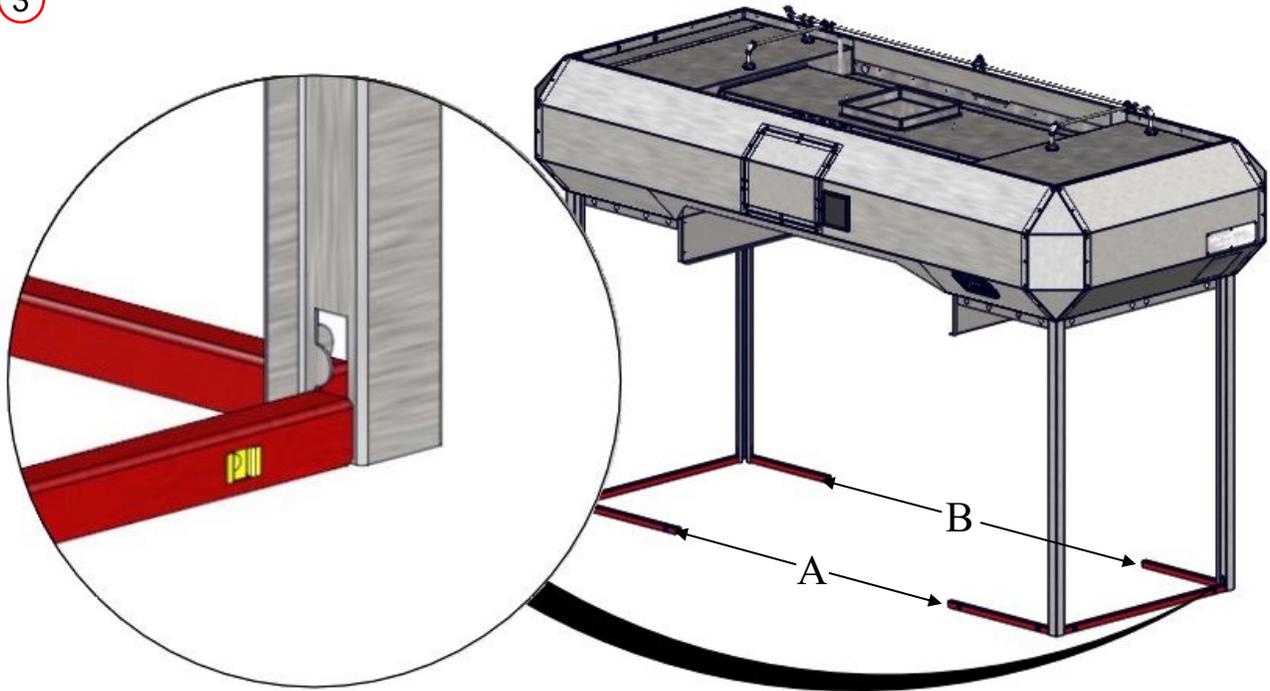
2



Montage der Haube

Installieren Bodenschienen

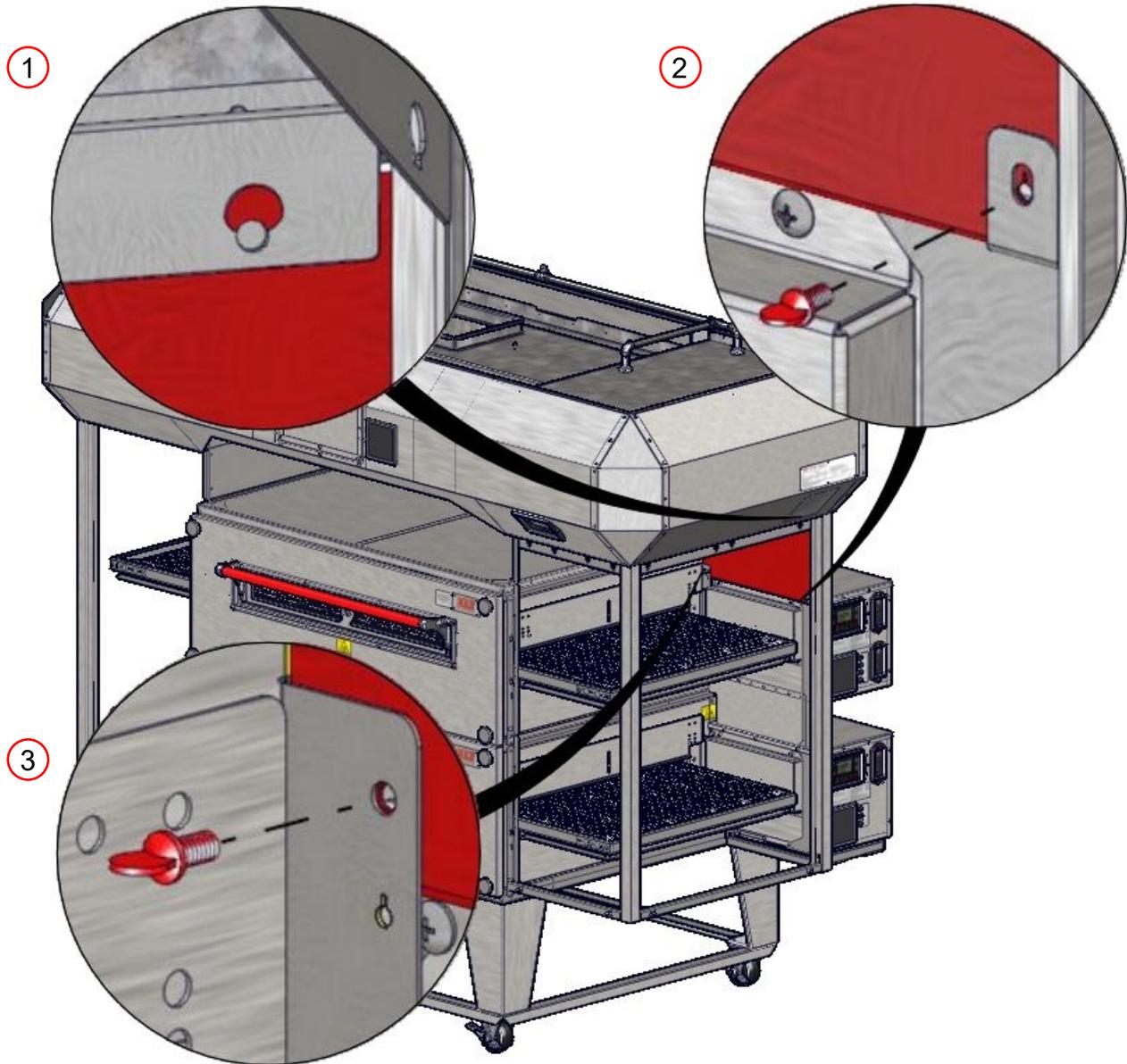
3



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

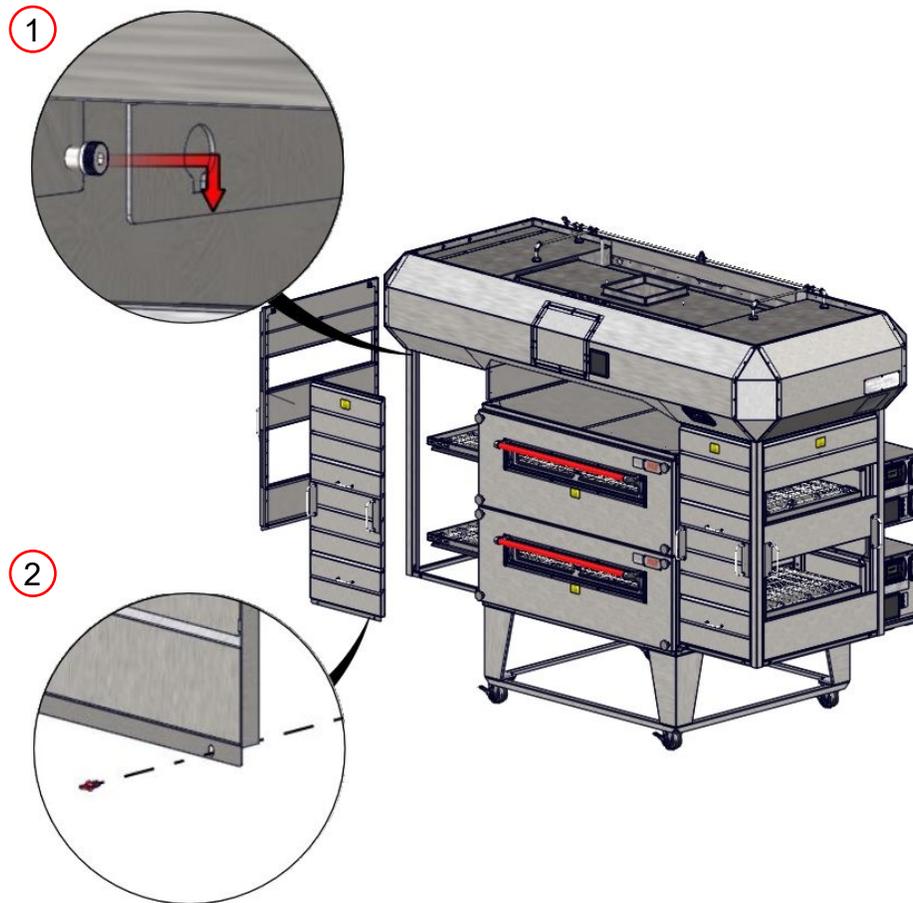
HINWEIS: Alle Abmessungen in Zoll [Millimeter], $\pm 1/4$ [6], sofern nicht anders angegeben.

Installieren Sie Steuerbox obere Räumung

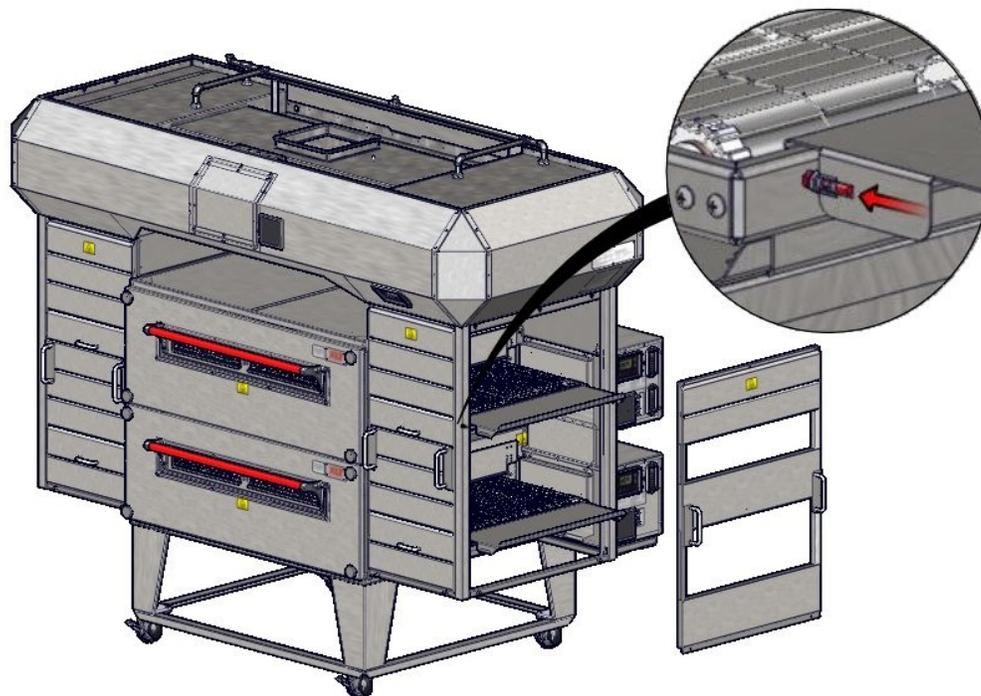


Wenn ein xx70-Modell installiert wird, befinden sich die Verschlüsse an beiden Enden des Ofens.

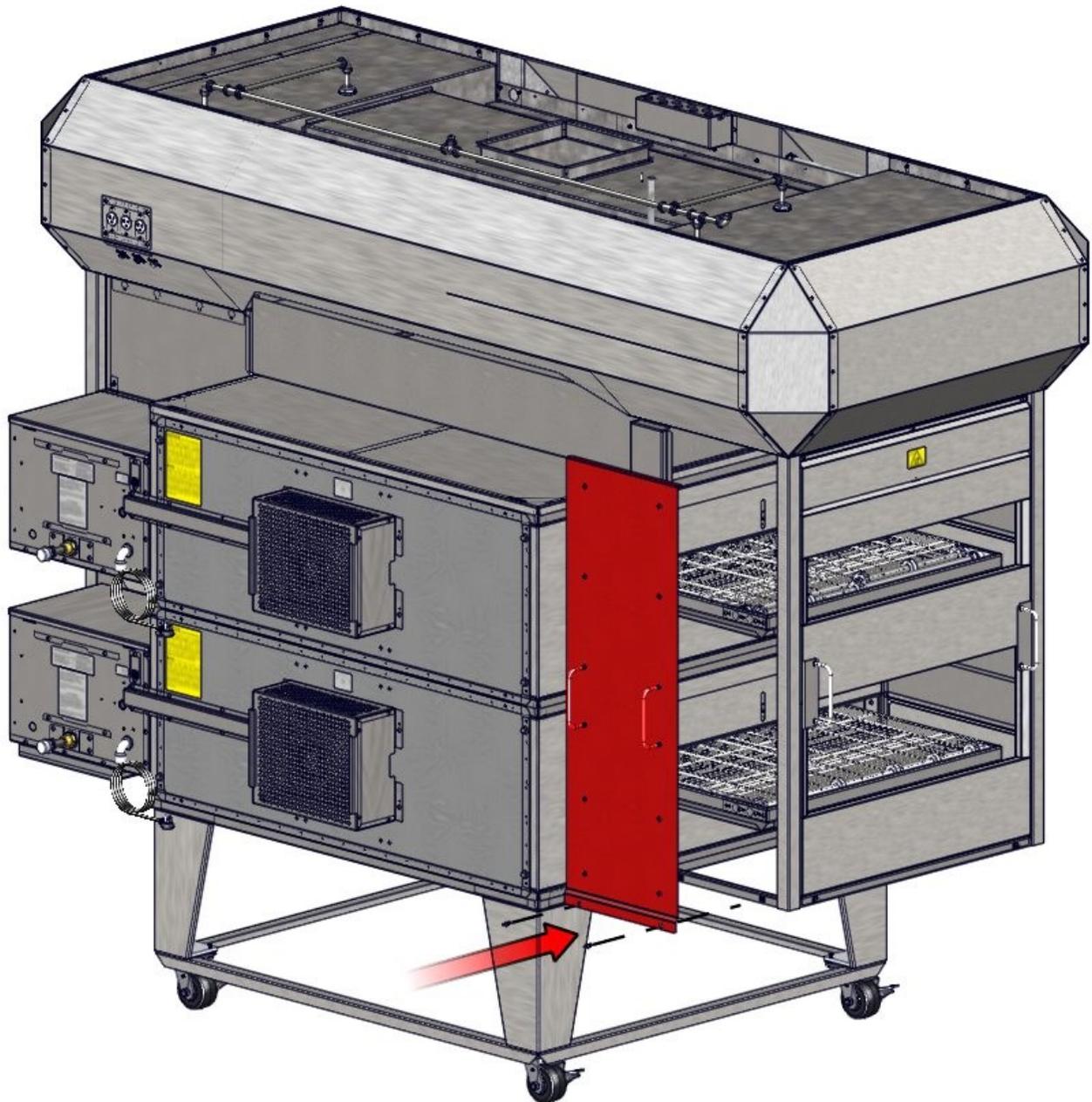
Installieren Sie Shroud Panels - Vorder- und Enden



Installation starten Tablett

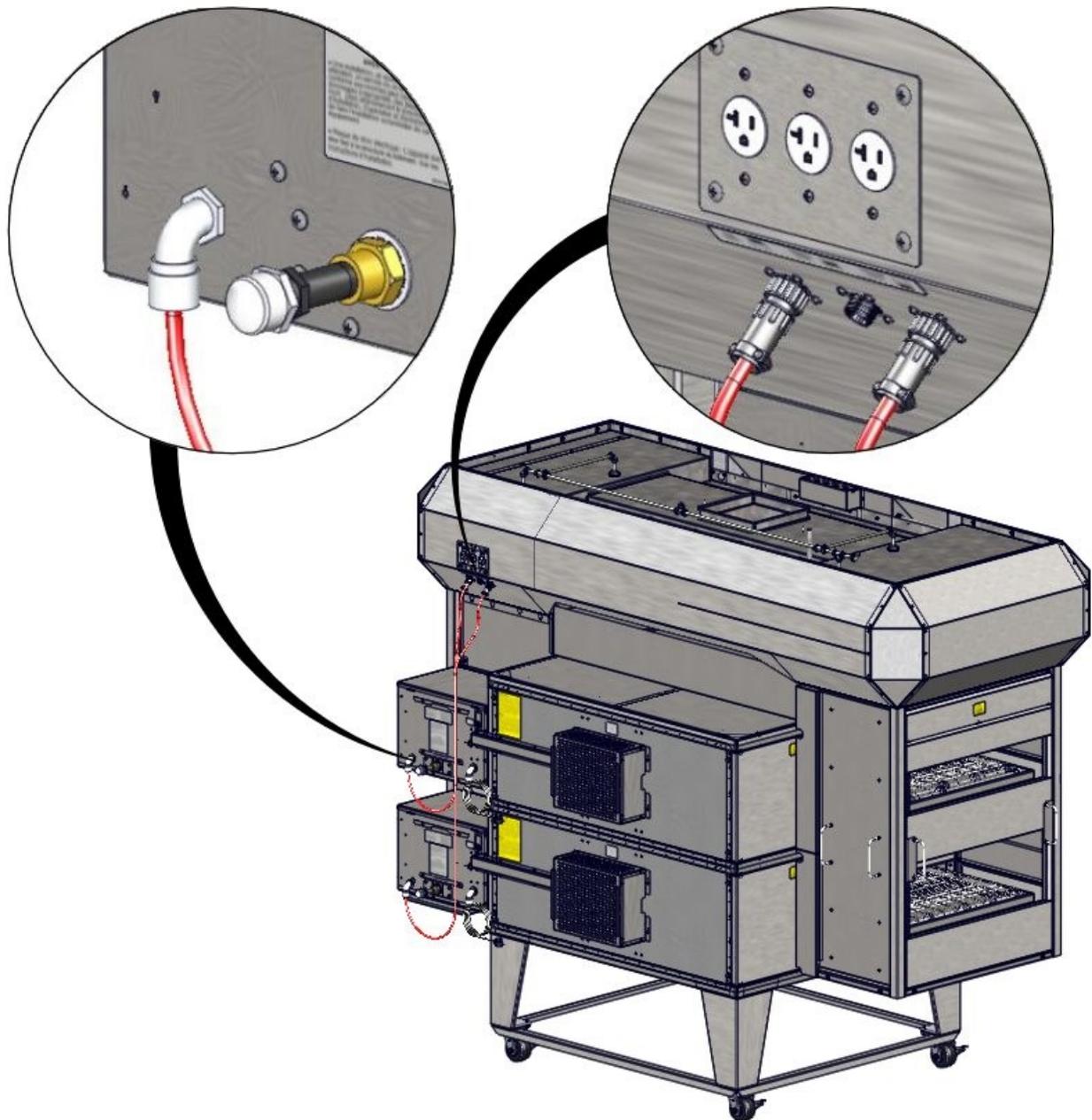


Installieren Sie zurück Abdeckblech

**HINWEIS**

Wenn ein xx70-Modell installiert wird, befinden sich an beiden Enden des Ofens anstelle des hinteren Verkleidungspaneels Schließungen für den Schaltkasten.

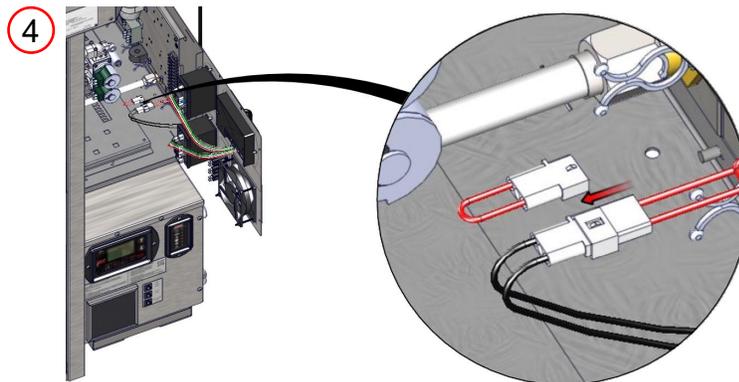
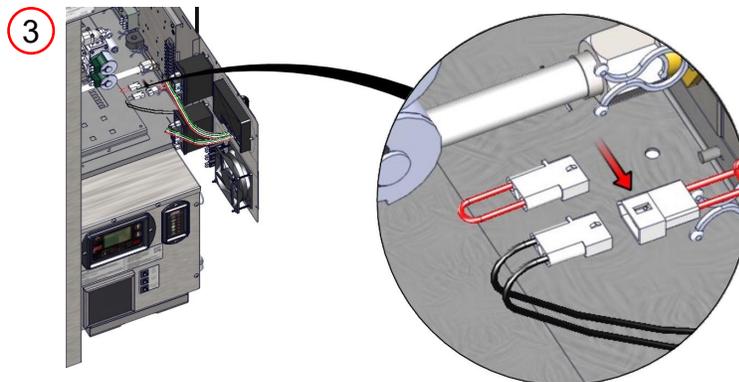
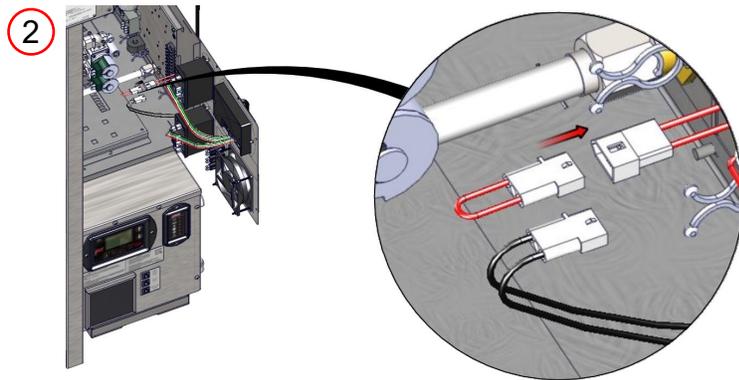
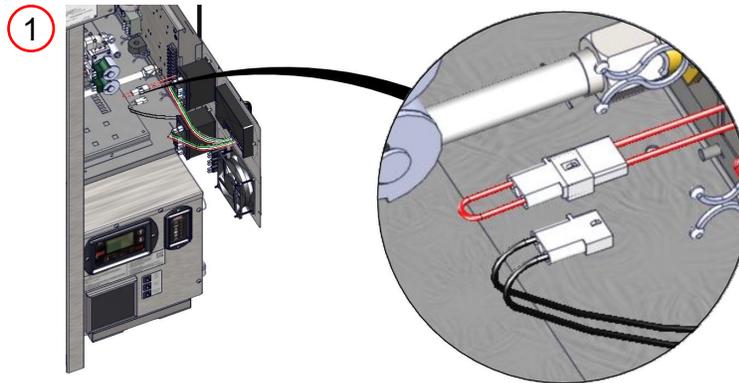
Installieren Sie die Haubenverlegungskabel-Baugruppe



Alle Hauben sind mit drei (3) Schalter Verlagerung Steckdosen ausgestattet, unabhängig davon, wie viele XLT Öfen installiert. Für einen einzigen Ofen Gebrauch "Top" Lage. Für ein Double-Stack-Nutzung "Top" Standort für die oberen Ofen und "Unten" Position für untere Ofen, so dass "Middle" Position offen.

Einsetzen und verriegeln jeden Ofensteuerkabel in die vorgesehene Stelle auf der Unterseite der Haube Steuerbox.

Verbinden Sie die Haubenverlegungskabel



Variable Frequency Drive Anpassungen

Alle XLT Hauben sind funktionell im Werk getestet. Der Betrieb wird überprüft und Anpassungen vorgenommen werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten. Allerdings sind Feldbedingungen manchmal anders als Fabrikbedingungen. Diese Variablen machen es notwendig, ein autorisierter Servicetechniker überprüfen Betrieb zu haben und Feld Anpassungen vornehmen, wenn nötig. Die folgenden Punkte müssen überprüft werden und überprüft die Spezifikationen und Anforderungen in diesem Handbuch vor der Motorhaube in Auftrag gegeben wird, angegeben zu erfüllen:

- Richtig Lüfterdreh
- Balanced Make-up Luft

Die Inbetriebnahme Checkliste muss zum Zeitpunkt der Installation abgeschlossen werden, vom Kunden unterschrieben und zu XLT Öfen zu Garantie-Politik einzuleiten.

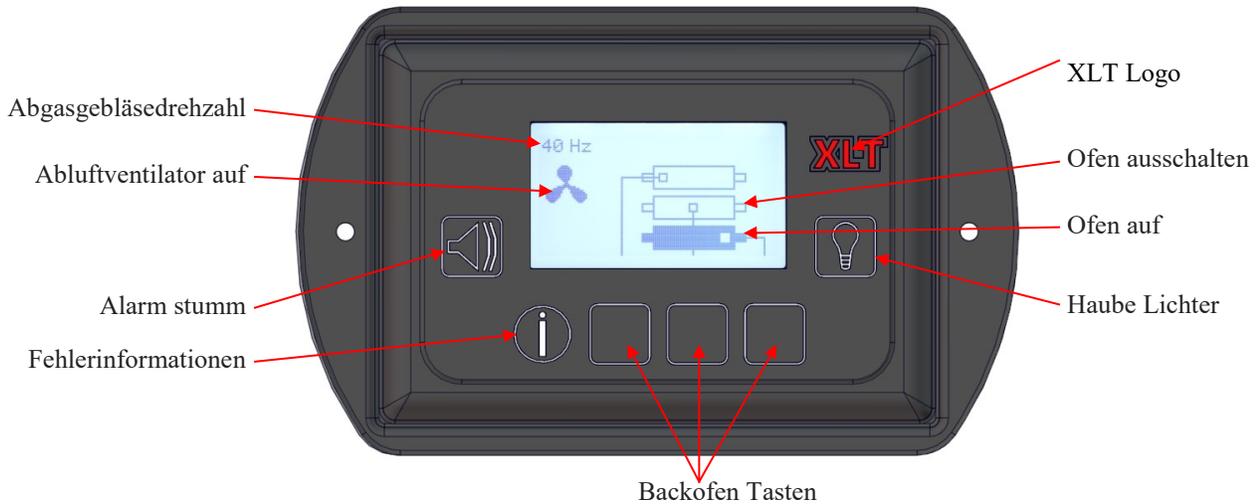
Die VFD-Controller ist ab Werk auf die Werte in der Tabelle unten dargestellt eingestellt.

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

Wenn Sie entweder mehr oder weniger Luftstrom benötigen, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drücken und halten Sie die HOOD LIGHT und XLT LOGO Tasten in Fabrik-Tech-Modus zu gelangen.
2. Verwenden Sie die Auf- / Ab-Pfeile manuelle Klimabilanz zu erreichen.
3. Drücken und halten Sie die ENTER Taste für drei (3) Sekunden. Ganze Zeile blinkt.
4. Blättern Sie, um die gewünschte Backofen-Einstellung. Drücken Sie ENTER.
5. +/- Sollte blinken und es erlaubt +/- bis 10 Hz ändern sich.
6. Drücken Sie ENTER Änderungen zu speichern.
7. Drücken Sie ON Luft Balance zu testen.

Erste Inbetriebnahme

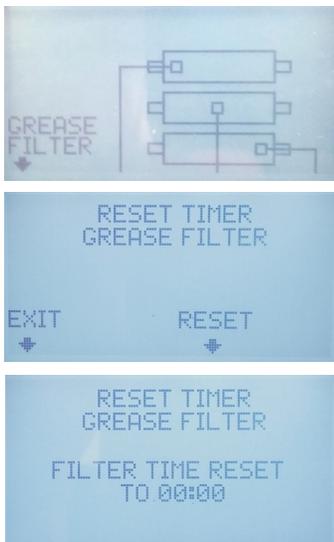


HINWEIS Wenn XLT-Öfen mit einer XLT-Kapsel ausgestattet sind und die Steckdosen von der Wand abgezogen und in die Haube gesteckt werden, ist der Hauptschalter des Ofens deaktiviert und funktioniert nicht mehr. Die Haubenbenutzeroberfläche (HUI) an der XLT-Haube übersteuert den Backofenschalter.

Hood Betrieb

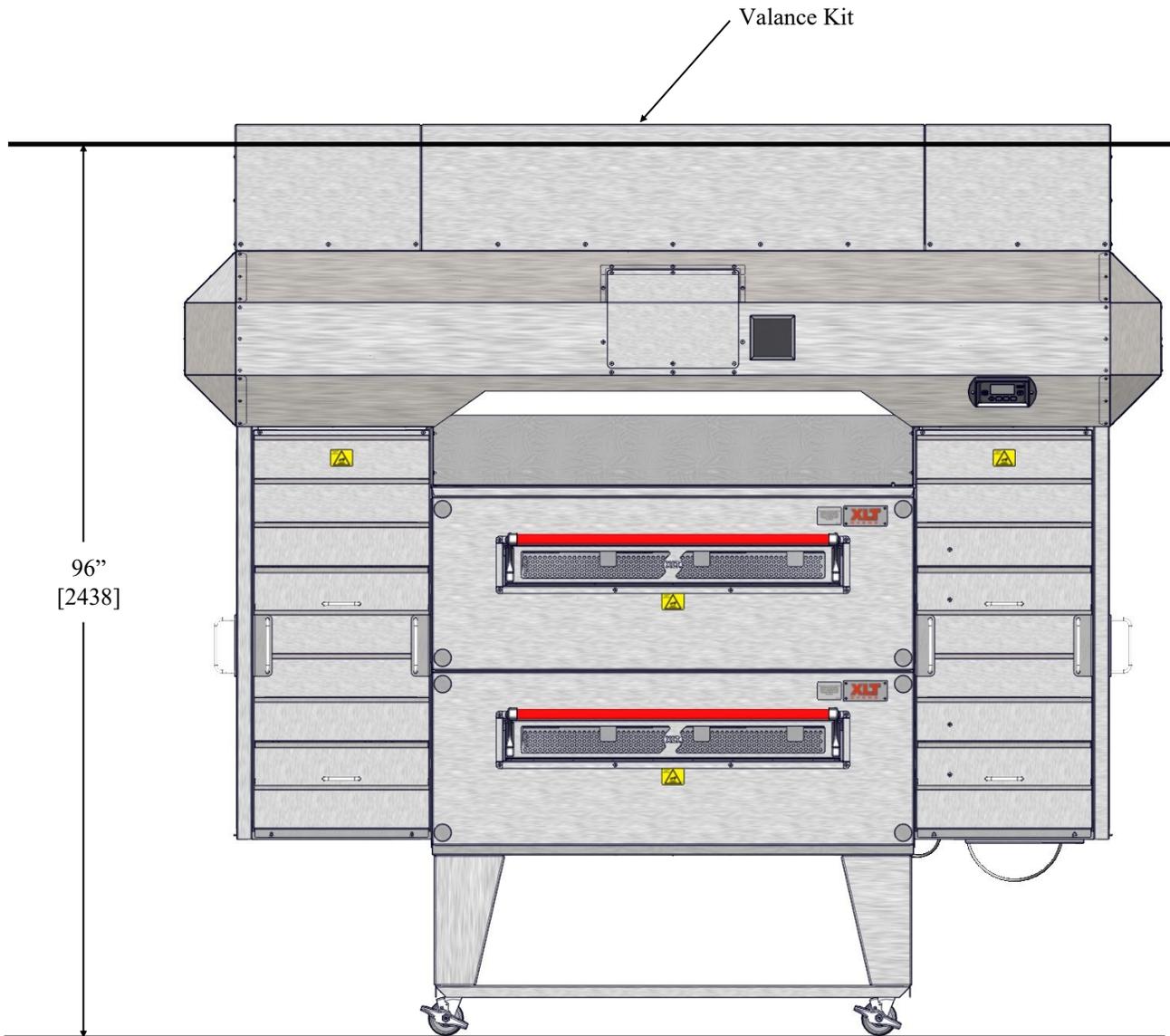
1. Drehen Sie den gewünschten Backofen (n) durch die entsprechende kapazitive Touch-Taste drücken.
2. Siehe den Ofen Start-up-Abschnitt für Anweisungen, wie Temperatur und Fördergeschwindigkeit einzustellen. Der Ofen (n), Abluftventilator, und Make-up Luftereinheit wird durch diesen Schalter aktiviert werden, wenn der XLT-Haube installiert ist gemäß dieser Anleitung.
3. Schalten Sie das Licht durch das Licht-Taste auf dem HUI drücken. (Birnen nicht mit Kapuze im Lieferumfang enthalten)
4. Wenn zusätzliche Öfen sind eingeschaltet, über das HUI wird die VFD automatisch die Abgasgebläsedrehzahl erhöhen.
5. Wenn die Öfen heruntergefahren, schalten Sie den gewünschten Ofen aus, indem Sie auf der HUI die entsprechende Taste drücken. Das Make-up Luftereinheit wird abgeschaltet. Der Abluftventilator wird nach ca. 15 Minuten abgeschaltet und der Ofen wird nach ca. 30 Minuten aus.

Zurücksetzen Hood Lüfter und Fett Timer



1. Der Lüfter und Fettfilter Reset Alarm wird in der unteren linken Seite der Haube Benutzeroberfläche angezeigt. Drücken Sie die Fehlerinformationen Enter-Taste zum Zurücksetzen Bildschirm.
2. So setzen Sie den Lüfter oder Fettfilter drücken Sie die Mitte kapazitive Touch-Taste mit Reset über ihm die Zeit auf Null zurückgesetzt.
3. Der folgende Bildschirm wird für fünf (5) Sekunden angezeigt und dann in den normalen Betriebsbildschirm zurückzukehren.

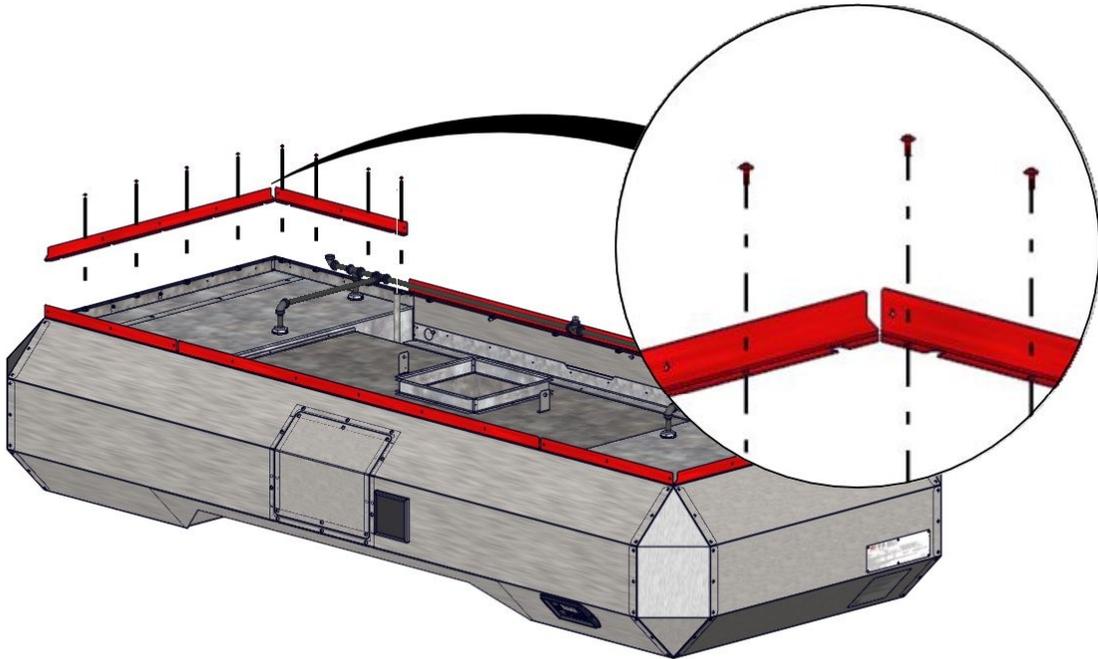
Der Valance-Kit Größe wird von XLT Hood Größe und Abstand von dem fertigen Boden auf die installierte abgehängten Decke Höhe bestimmt. Die Volant-Kit Schrauben direkt an die XLT Hood & erfordert keine strukturelle Unterstützung. Die Kunststoffbeschichtung ist aus allen Teilen vor der Montage entfernt werden.



XLT Hood Valance-Kits sind für verschiedene Boden bis zur Decke Höhen erhältlich. Kontakt XLT Öfen oder Ihre benannten Vertreter für weitere Informationen.

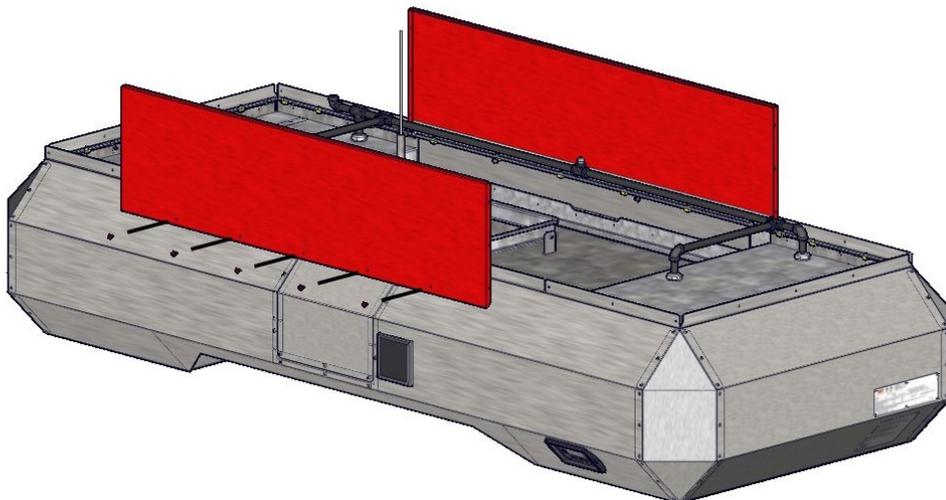
HINWEIS: Alle Abmessungen in Zoll [Millimeter], $\pm 1/4$ [6], sofern nicht anders angegeben.

1

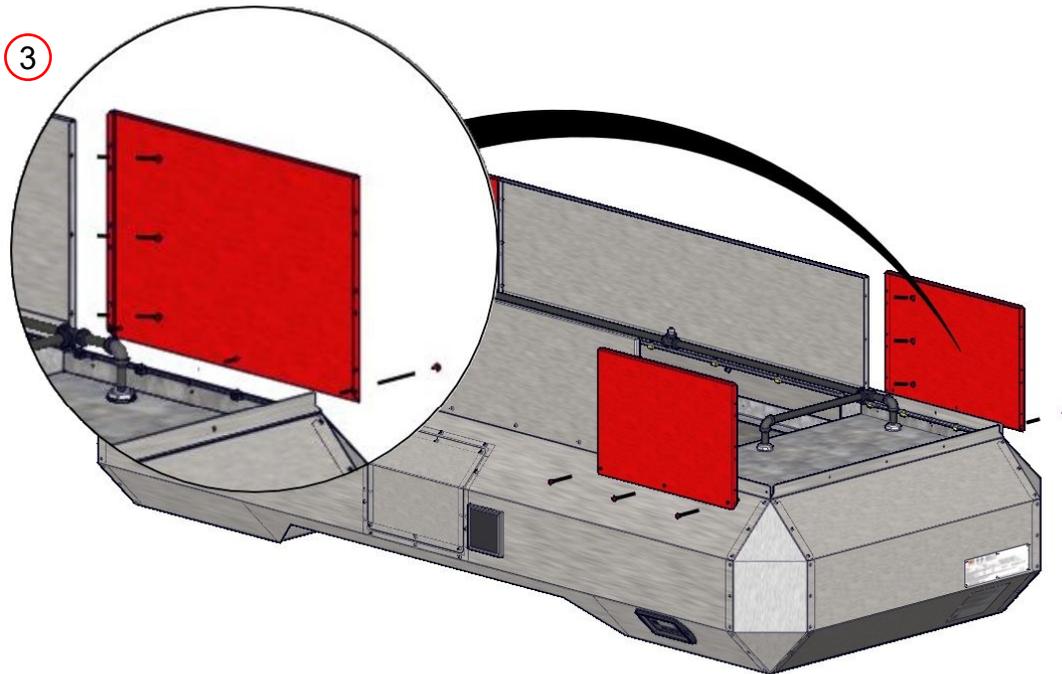


Installieren Sie Vorder-und Rückseite Platten

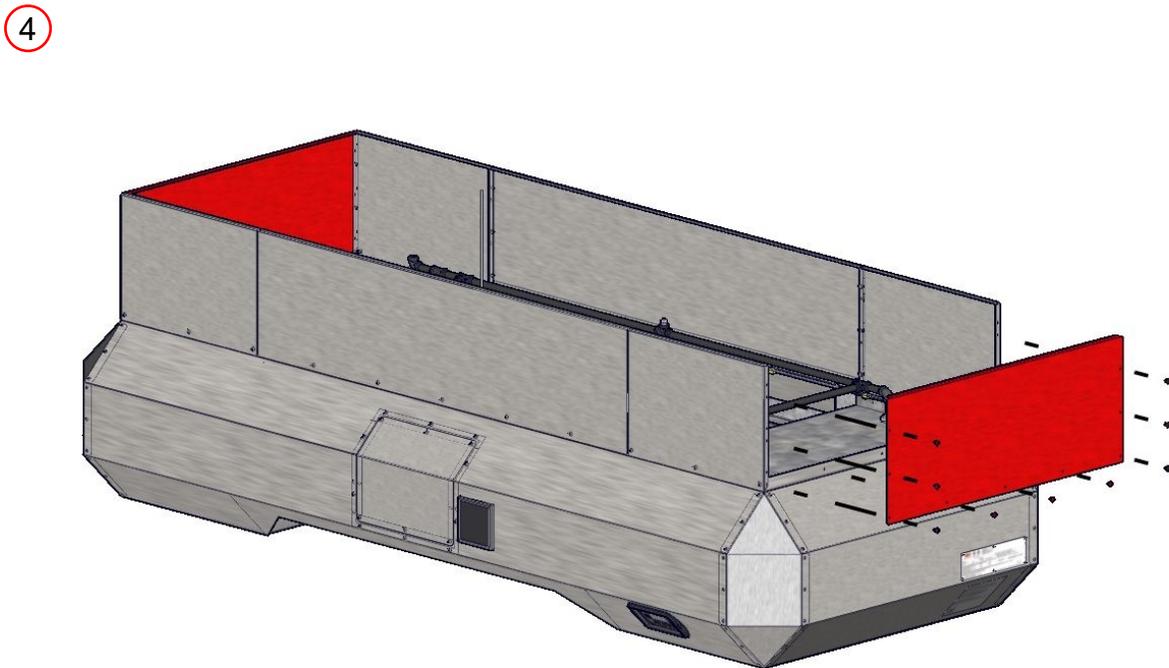
2



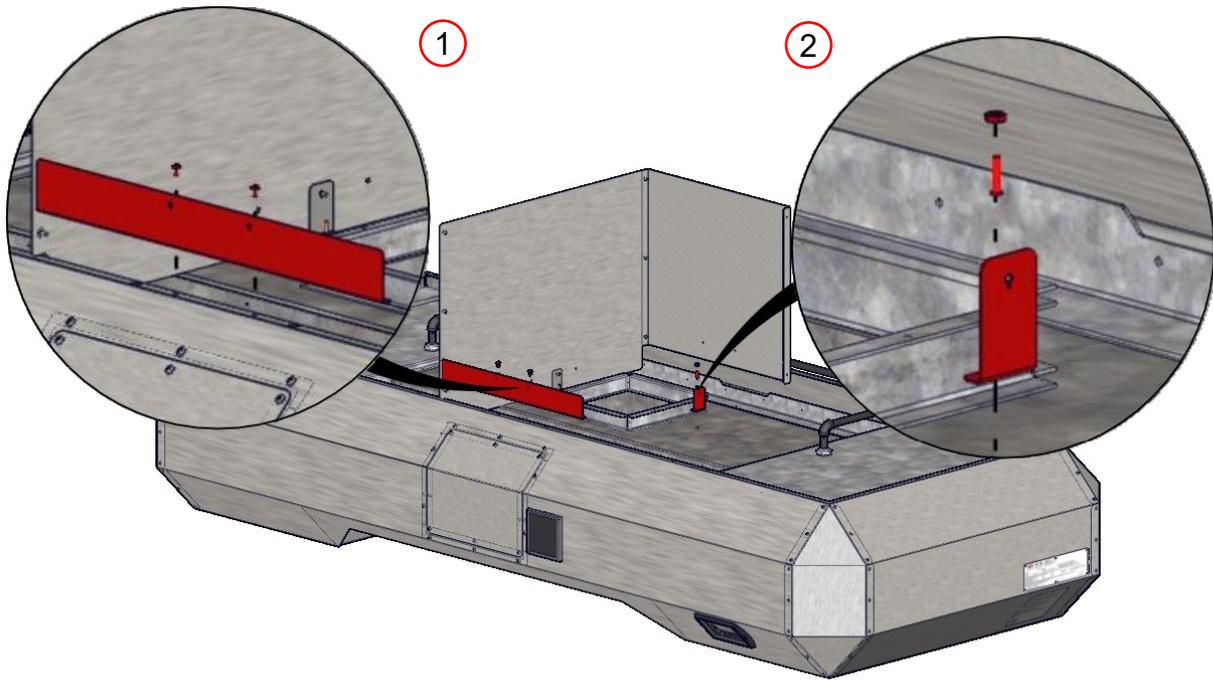
Kapuzen-Volant-Satz Installieren Sie Eckpaneele



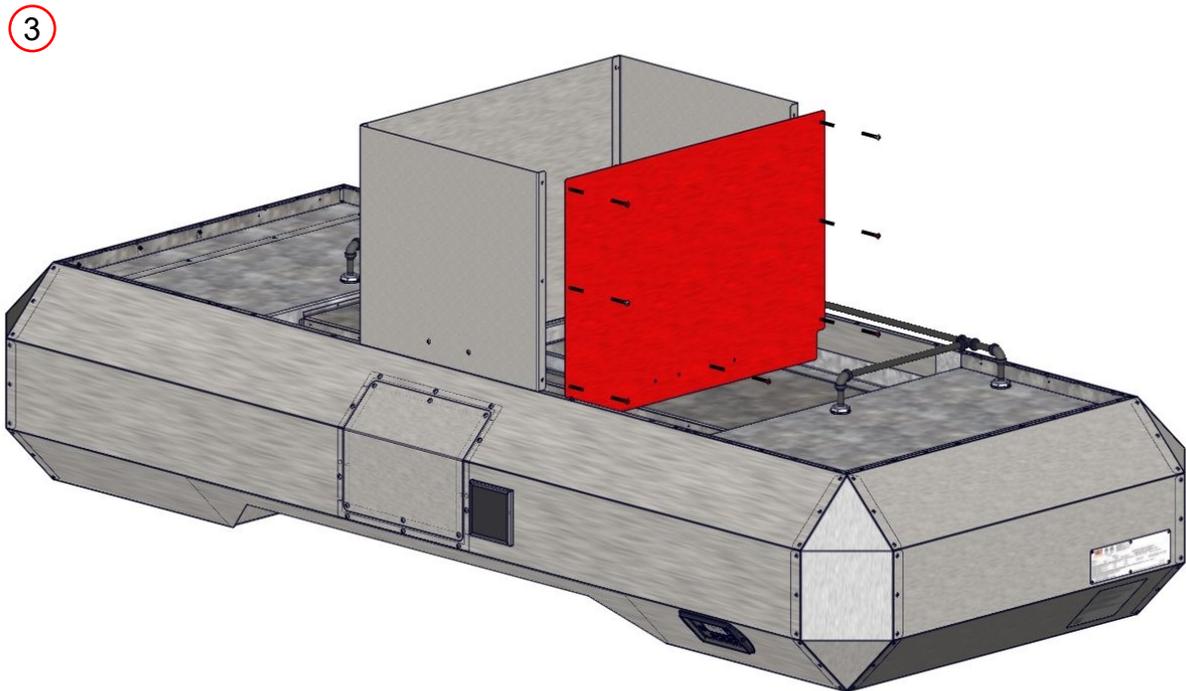
Installieren Sie Endplatten



Optionale Hauben-Kanal-Verpackung
Installieren Sie Kanal-Wickelhalterungen



Kanal-Wrap-Paneele installieren



Ihre XLT Haube ist aus rostfreiem und aluminisiertem Stahl. Prüfen Anwendungsbeschränkungen auf Etikett vor dem Gebrauch. Beachten Sie empfohlenen Vorsichts- und Sicherheitsmaßnahmen, wie vom Hersteller vorgegeben.

Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel verwenden. Schleifklötze Edelstahloberflächen verkratzen. Gebiete mit schwerem Aufbau sollte für bis zu 5 Minuten vor dem Abwischen einweichen gesprüht und zugelassen werden. Wischen Sie immer mit dem "Korn" der Oberfläche Aussehen zu erhalten.

Zeitplan für Reinigung und Wartung der Motorhaube						
		Täglich	Wöchent- lich	Monat- lich	Halbjähr- lich	Wie erforderlich
Reinigung						
	Wischen Sie vorne, an den Seiten und o	<input type="checkbox"/>				
	Saubere Lichtkugeln	<input type="checkbox"/>				
	Leere und saubere Fettwannen	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
	Lüfterfilter reinigen oder austauschen	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
	Saubere Fettfilter		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	Sauberer Kanal und Abluftventilator			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Inspektion						
	Fettwannen prüfen	<input type="checkbox"/>				
	Fettfilter prüfen		<input type="checkbox"/>			
Ersetze						
	Gebälse-Filter					<input type="checkbox"/>
	Glühbirnen					<input type="checkbox"/>

Nur Plan als Leitfaden zur Verfügung gestellt. Die Häufigkeit der Reinigung kann je nach Bedarf variieren.



ACHTUNG

Ofen muss kühl und das elektrische Kabel herausgezogen werden, bevor eine Reinigung durchgeführt wird.



VORSICHT

Shroud Panels können bis zu 38 lbs [18 kg] wiegen. Seien Sie vorsichtig beim Heben.

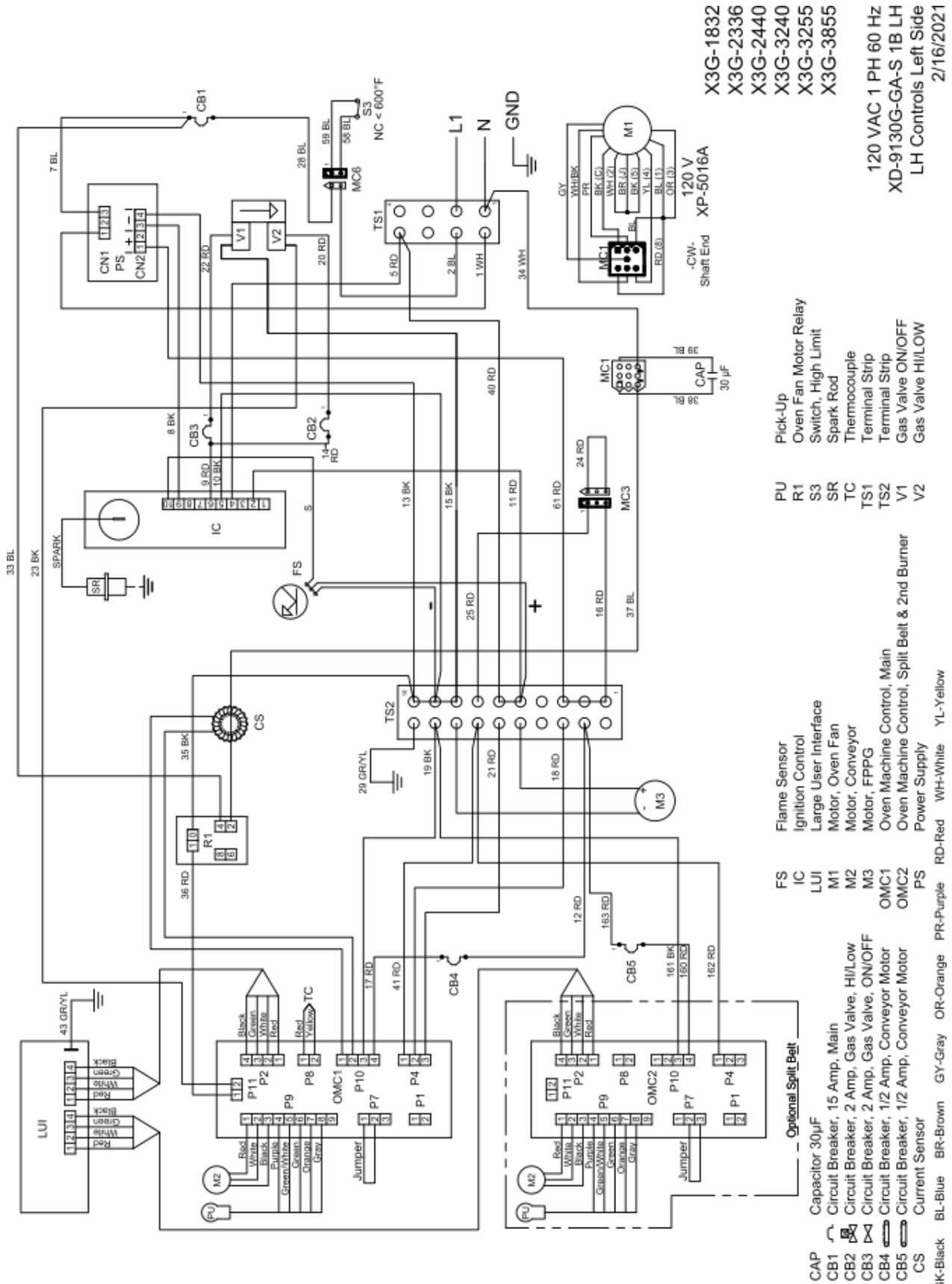


VORSICHT

KEINE flüssigen Reinigungsmittel in den folgenden Orten sprühen: Hood elektrische Feld (befindet sich auf der Vorderseite des oberen Teils), User Interface (befindet sich auf der Vorderseite rechts unten)

Beachten Sie die Haube Installation Abschnitt für die Demontage und Remontage .

Diese Seite wurde absichtlich frei gelassen.



- X3G-1832
- X3G-2336
- X3G-2440
- X3G-3240
- X3G-3255
- X3G-3855

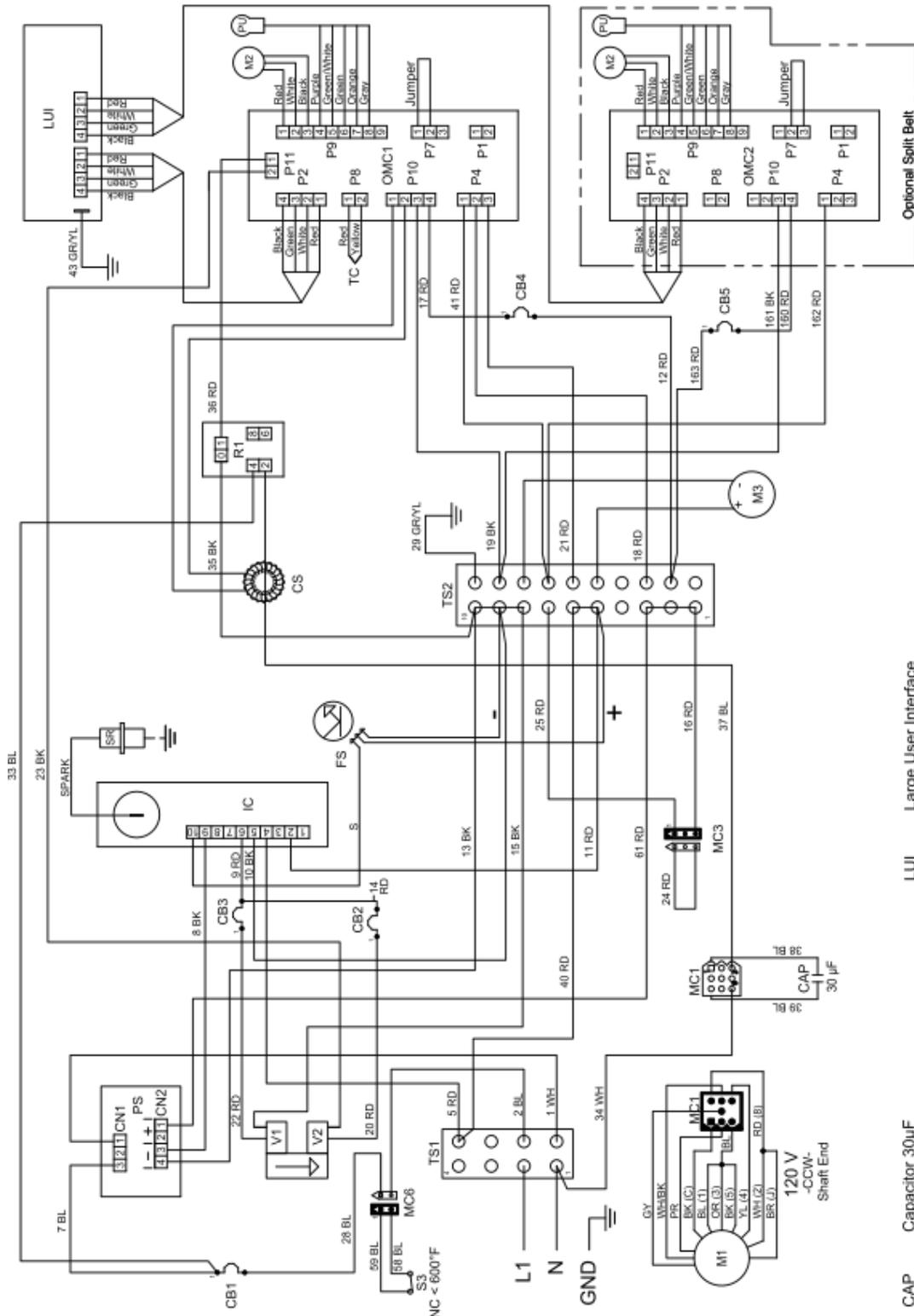
120 VAC 1 PH 60 HZ
 XD-9130G-GA-S 1B LH
 LH Controls Left Side
 2/16/2021

- PU Pick-Up
- PU Oven Fan Motor Relay
- R1 Switch, High Limit
- S3 Spark Rod
- SR Spark Rod
- TC Thermocouple
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Terminal Strip
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW

- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control
- LUI Large User Interface
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, FPPG
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt & 2nd Burner
- PS Power Supply
- RD-Red
- WH-White
- YL-Yellow

- CAP Capacitor 30µF
- CB1 Circuit Breaker, 15 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/LOW
- CB3 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CB4 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CS Current Sensor
- BL-Black
- BR-Brown
- GY-Gray
- OR-Orange
- PR-Purple
- RD-Red
- WH-White
- YL-Yellow



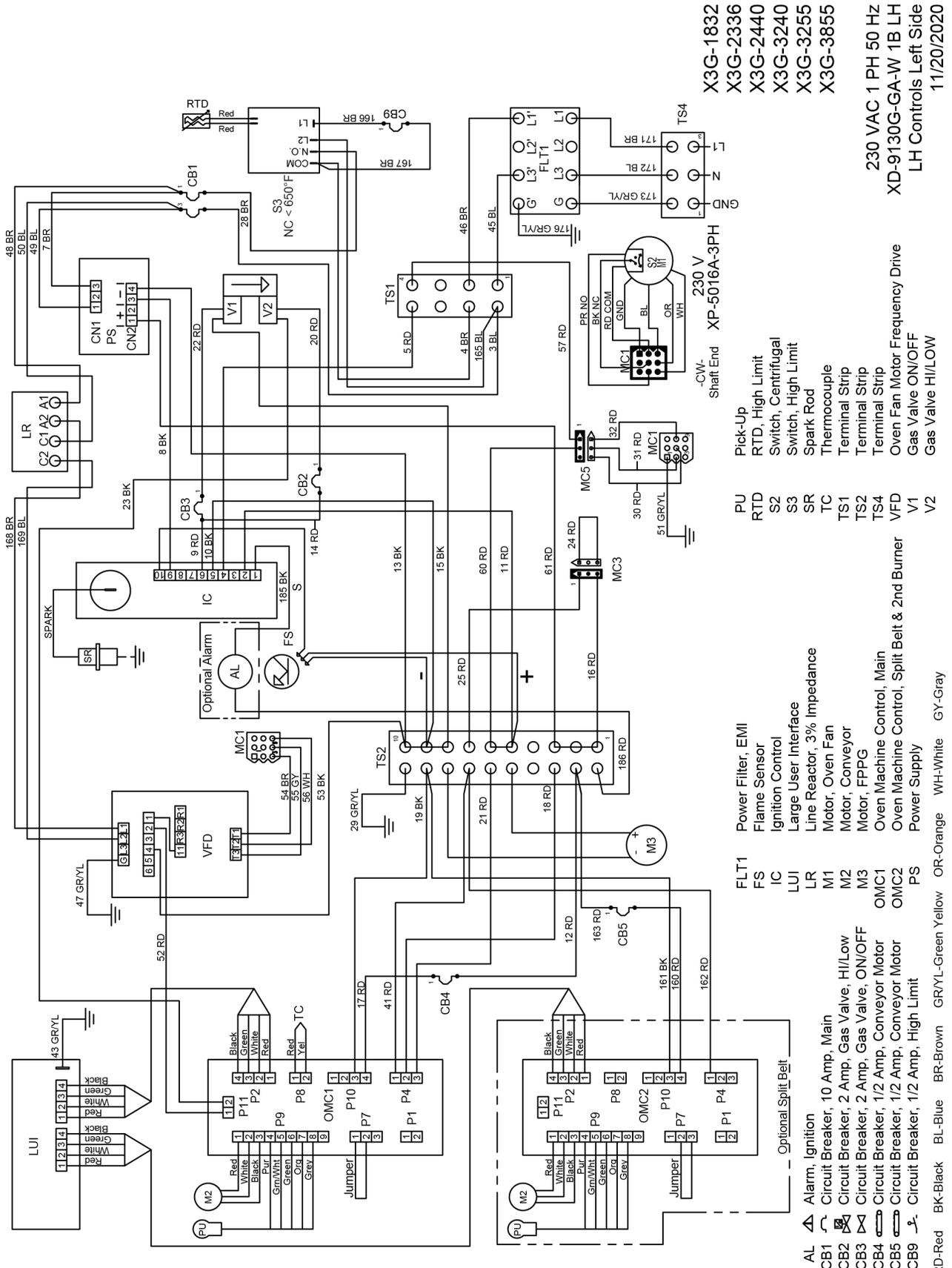


- CAP** Capacitor 30µF
CB1 Circuit Breaker, 15 Amp, Main
CB2 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/LOW
CB3 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
CB4 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
CS Current Sensor
FS Flame Sensor
IC Ignition Control
BK-Black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

X3G-1832
 X3G-2336
 X3G-2440
 X3G-3240
 X3G-3255
 X3G-3855

120 VAC 1 PH 60 HZ
 XD-9130G-GA-S 1B RH
 RH Controls Right Side
 2/16/2021





- X3G-1832
- X3G-2336
- X3G-2440
- X3G-3240
- X3G-3255
- X3G-3855

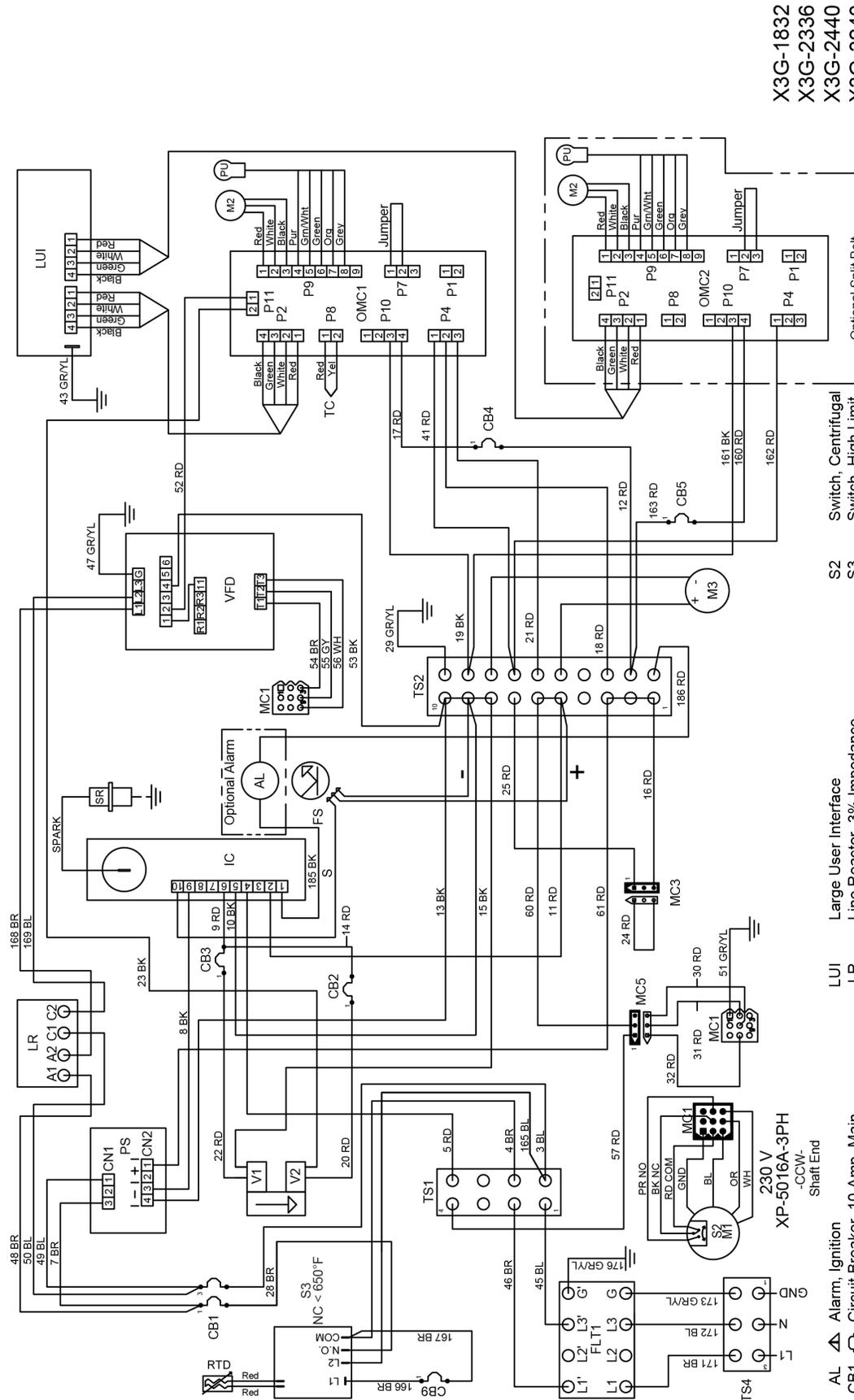
230 VAC 1 PH 50 Hz
 XD-9130G-GA-W 1B LH
 LH Controls Left Side
 11/20/2020

- PU Pick-Up
- RTD RTD, High Limit
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SR Spark Rod
- TC Thermocouple
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Terminal Strip
- TS4 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW

- FLT1 Power Filter, EMI
- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control
- LUI Large User Interface
- LR Line Reactor, 3% Impedance
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, FPPG
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt & 2nd Burner
- PS Power Supply

- AL Alarm, Ignition
- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/Low
- CB3 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CB4 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit





- X3G-1832
- X3G-2336
- X3G-2440
- X3G-3240
- X3G-3255
- X3G-3855

230 VAC 1 PH 50 Hz
 XD-9130G-GA-W 1B RH
 RH Controls Right Side
 11/20/2020

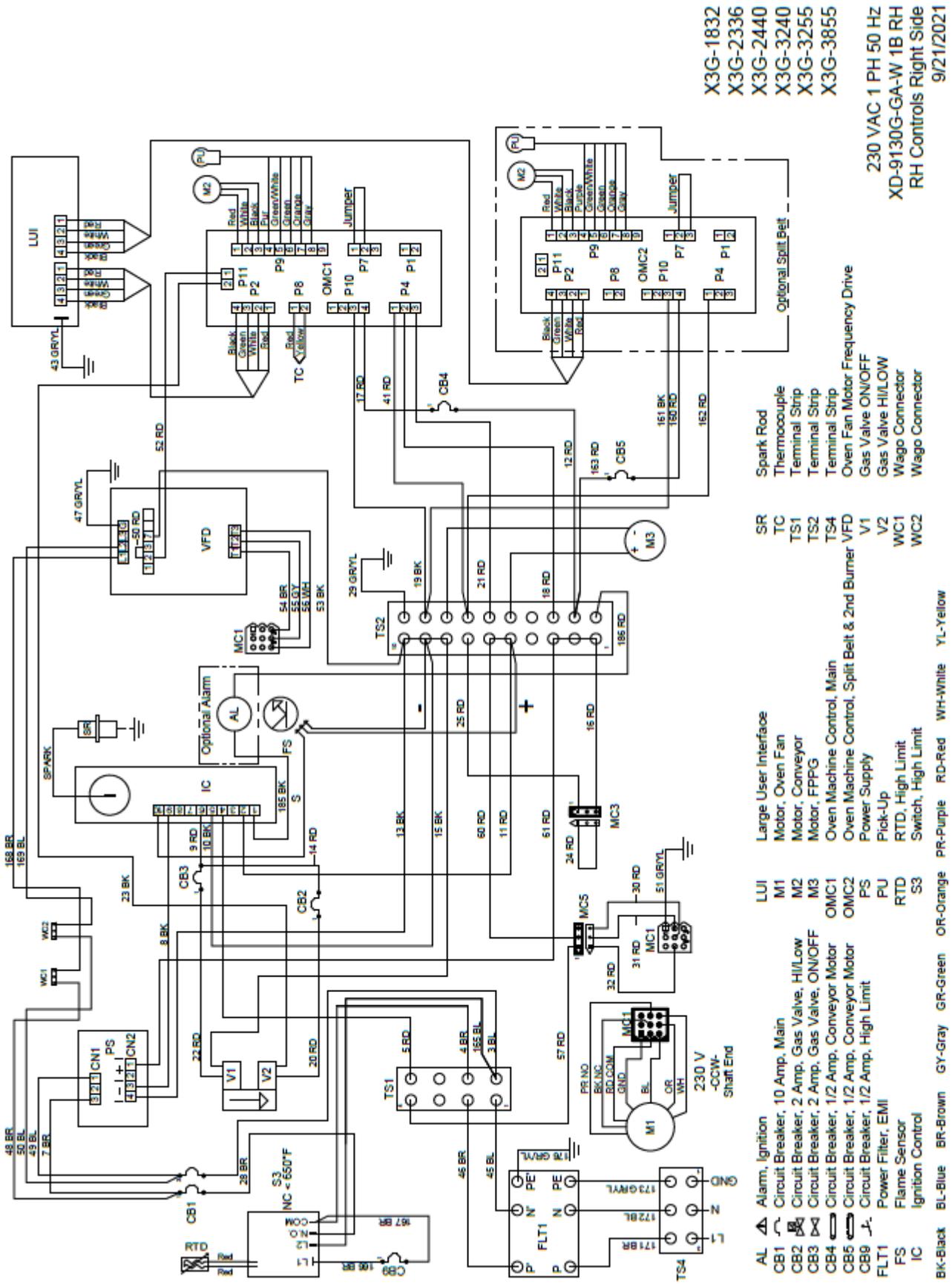
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SR Spark Rod
- TC Thermocouple
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Terminal Strip
- TS4 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW

- LUI Large User Interface
- LR Line Reactor, 3% Impedance
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, FPPG
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt & 2nd Burner
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- RTD RTD, High Limit
- WH-White
- GY-Gray

- AL Alarm, Ignition
- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/LOW
- CB3 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CB4 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Power Filter, EMI
- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control
- RD-Red
- BK-Black
- BL-Blue
- BR-Brown
- GRYL-Green Yellow
- OR-Orange
- WH-White
- GY-Gray



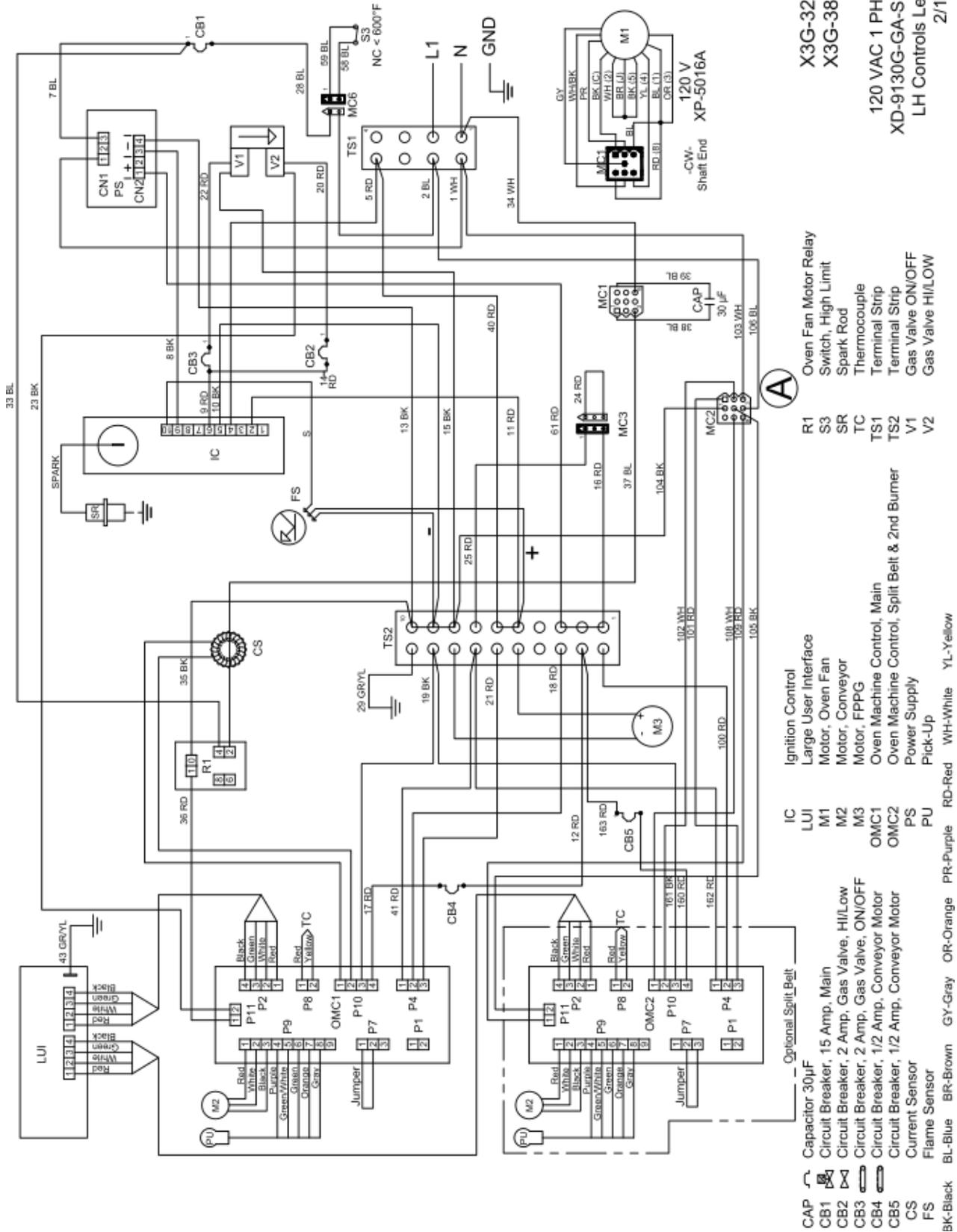
This page is intentionally left blank.

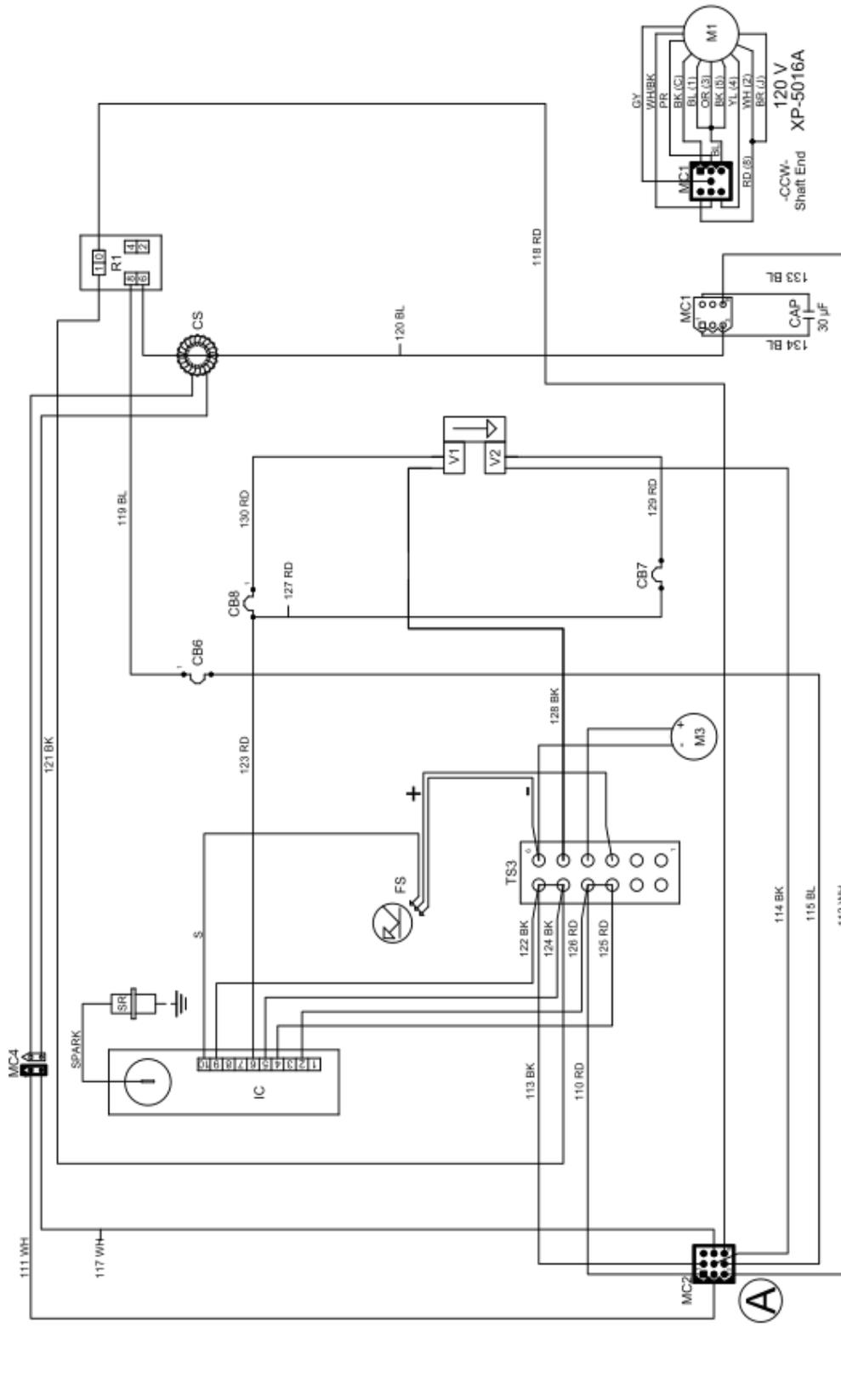


X3G-1832
 X3G-2336
 X3G-2440
 X3G-3240
 X3G-3255
 X3G-3855

230 VAC 1 PH 50 HZ
 XD-9130G-GA-W 1B RH
 RH Controls Right Side
 9/21/2021

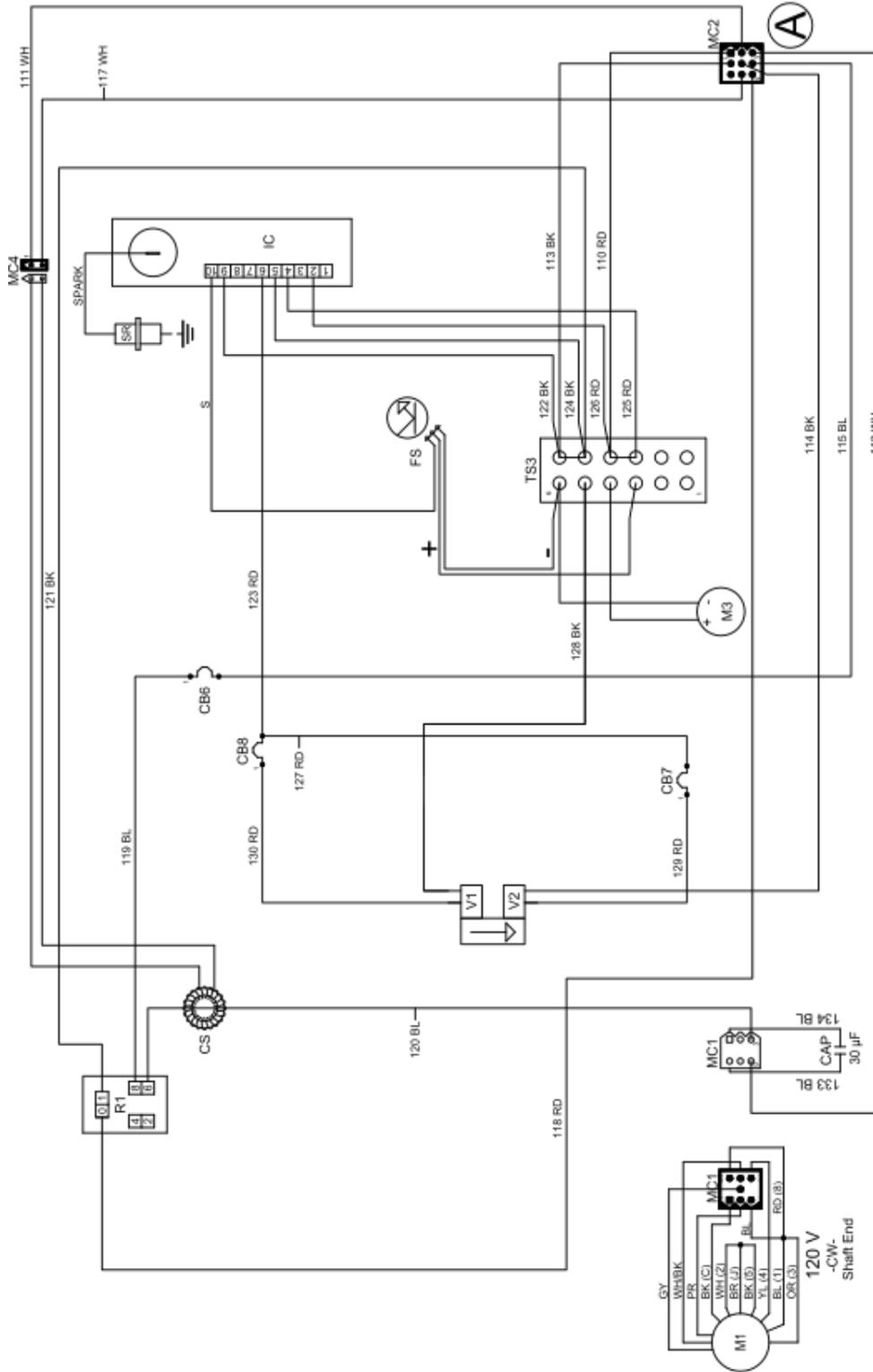






X3G-3270-2B
 X3G-3870-2B
 120 VAC 1 PH 60 HZ
 XD-9130G-GA-S 2B LH
 LH Controls Right Side
 2/16/2021

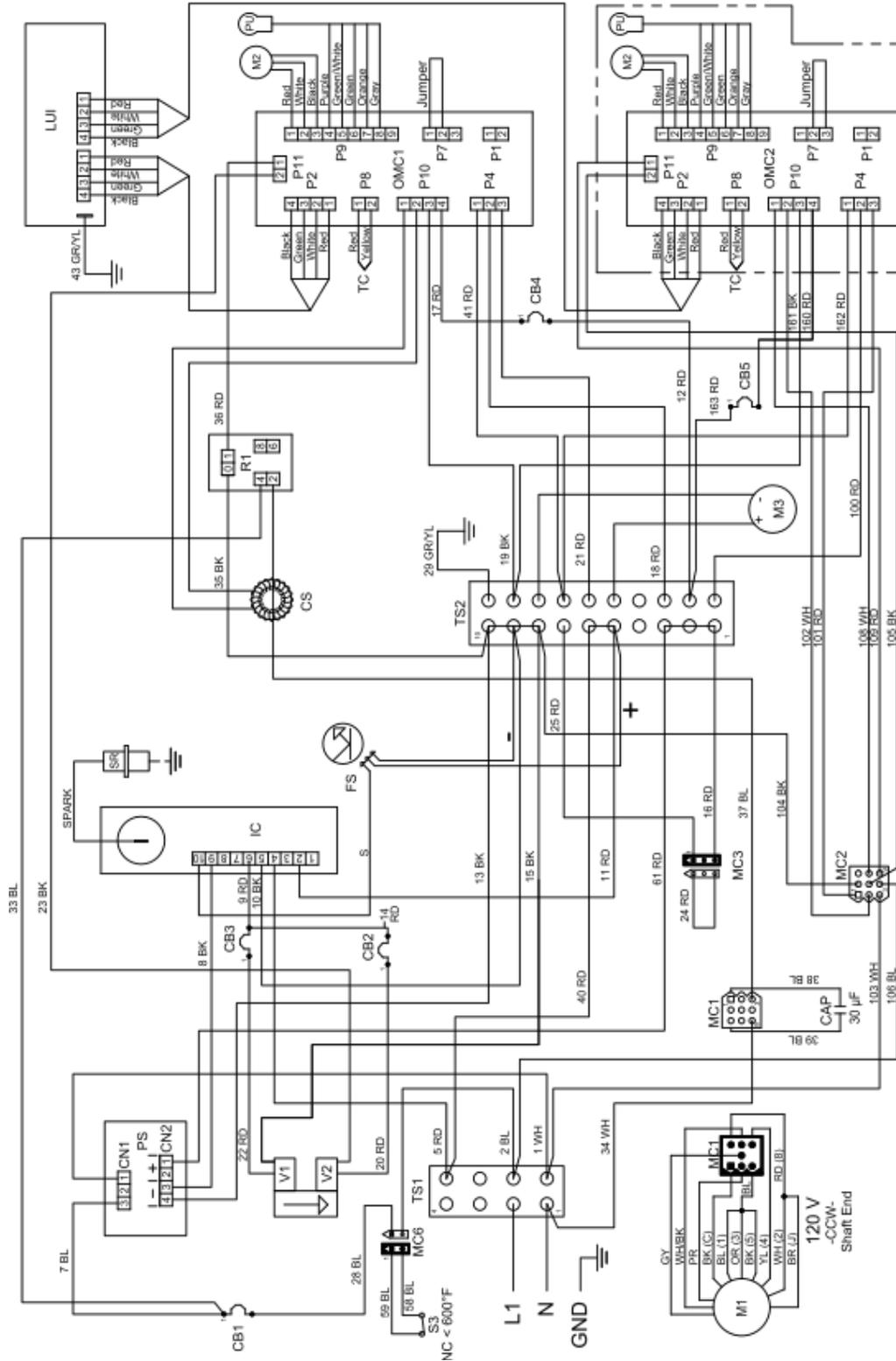
- CAP Capacitor 30µF
- CB6 Circuit Breaker, 15 Amp, Main
- CB7 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/LOW
- CB8 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CS Current Sensor
- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control
- M1 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, FPPG
- R1 Oven Fan Motor Relay
- SR Spark Rod
- TS3 Terminal Strip
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW
- BK-Black
- BL-Blue
- BR-Brown
- GY-Gray
- OR-Orange
- PR-Purple
- RD-Red
- WH-White
- YL-Yellow



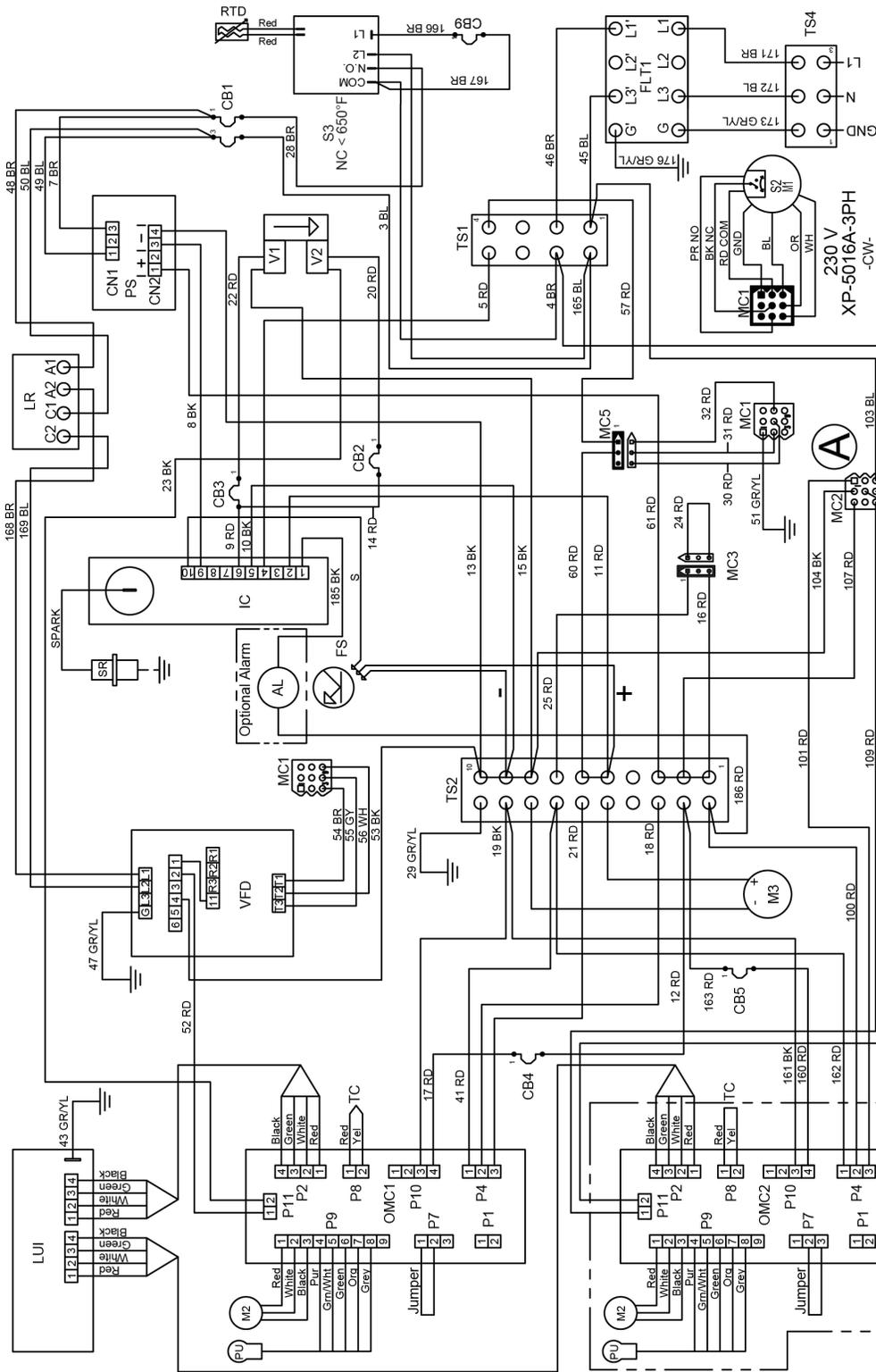
X3G-3270-2B
 X3G-3870-2B
 120 VAC 1 PH 60 Hz
 XD-9130G-GA-S-2B RH
 RH Controls Left Side
 2/16/2021

- CAP Capacitor 30µF
- CB6 Circuit Breaker, 15 Amp, Main
- CB7 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, Hi/Low
- CB8 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CS Current Sensor
- BK-Black BL-Blue BR-Brown GY-Gray OR-Orange PR-Purple RD-Red WH-White YL-Yellow
- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control
- M1 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, FPPG
- R1 Oven Fan Motor Relay
- SR Spark Rod
- TS3 Terminal Strip
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW





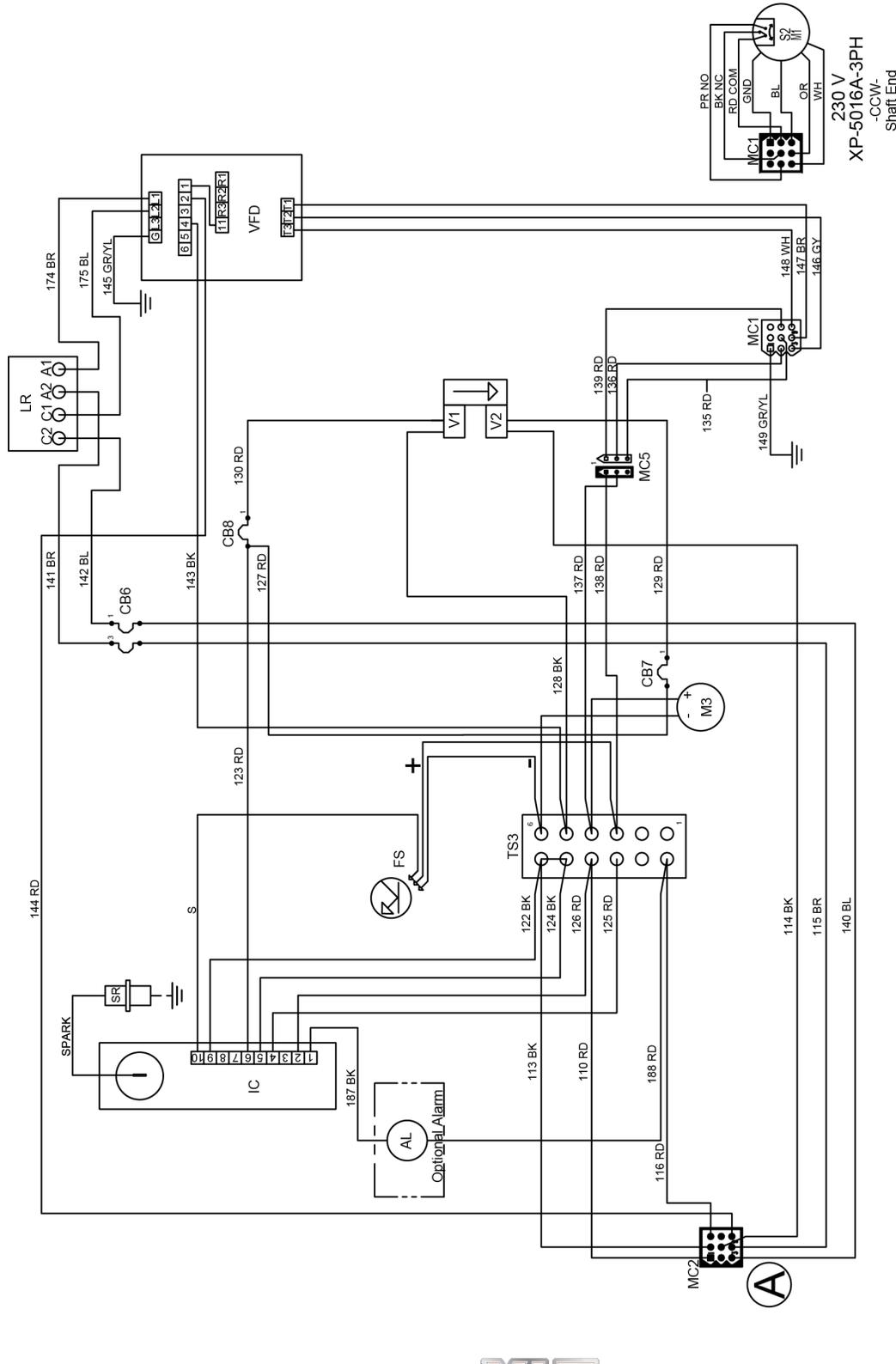
- CAP Capacitor 30µF
- CB1 Circuit Breaker, 15 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, Hi/Low
- CB3 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CB4 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CS Current Sensor
- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control
- BK-Black BL-Blue BR-Brown GY-Gray OR-Orange PR-Purple RD-Red WH-White YL-Yellow
- LUI Large User Interface
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, FPPG
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt & 2nd Burner
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- R1 Oven Fan Motor Relay
- S3 Switch, High Limit
- SR Spark Rod
- TC Thermocouple
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Terminal Strip
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW
- X3G-3270-2B
- X3G-3870-2B
- 120 VAC 1 PH 60 Hz
- XD-9130G-GA-S-2B RH
- RH Controls Right Side
- 2/16/2021



- AL Alarm, Ignition
- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/LOW
- CB3 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CB4 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- FLT1 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FS Power Filter, EMI
- RD-Red
- BK-Black
- BL-Blue
- BR-Brown
- GRYL-Green Yellow
- OR-Orange
- WH-White
- GY-Gray
- IC Ignition Control
- LUI Large User Interface
- LR Line Reactor, 3% Impedance
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, FPPG
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt & 2nd Burner
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- SPARK Spark Generator
- SR Spark Rod
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- V1 Oven Fan Motor Frequency Drive
- V2 Gas Valve ON/OFF
- TS1 Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- TS3 Terminal Strip
- TS4 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- MC1 MC
- MC2 MC
- MC3 MC
- MC4 MC
- MC5 MC
- TS1 TS
- TS2 TS
- TS3 TS
- TS4 TS
- XP-5016A-3PH 230 V 3-Phase Motor

X3G-3270-2B
X3G-3870-2B

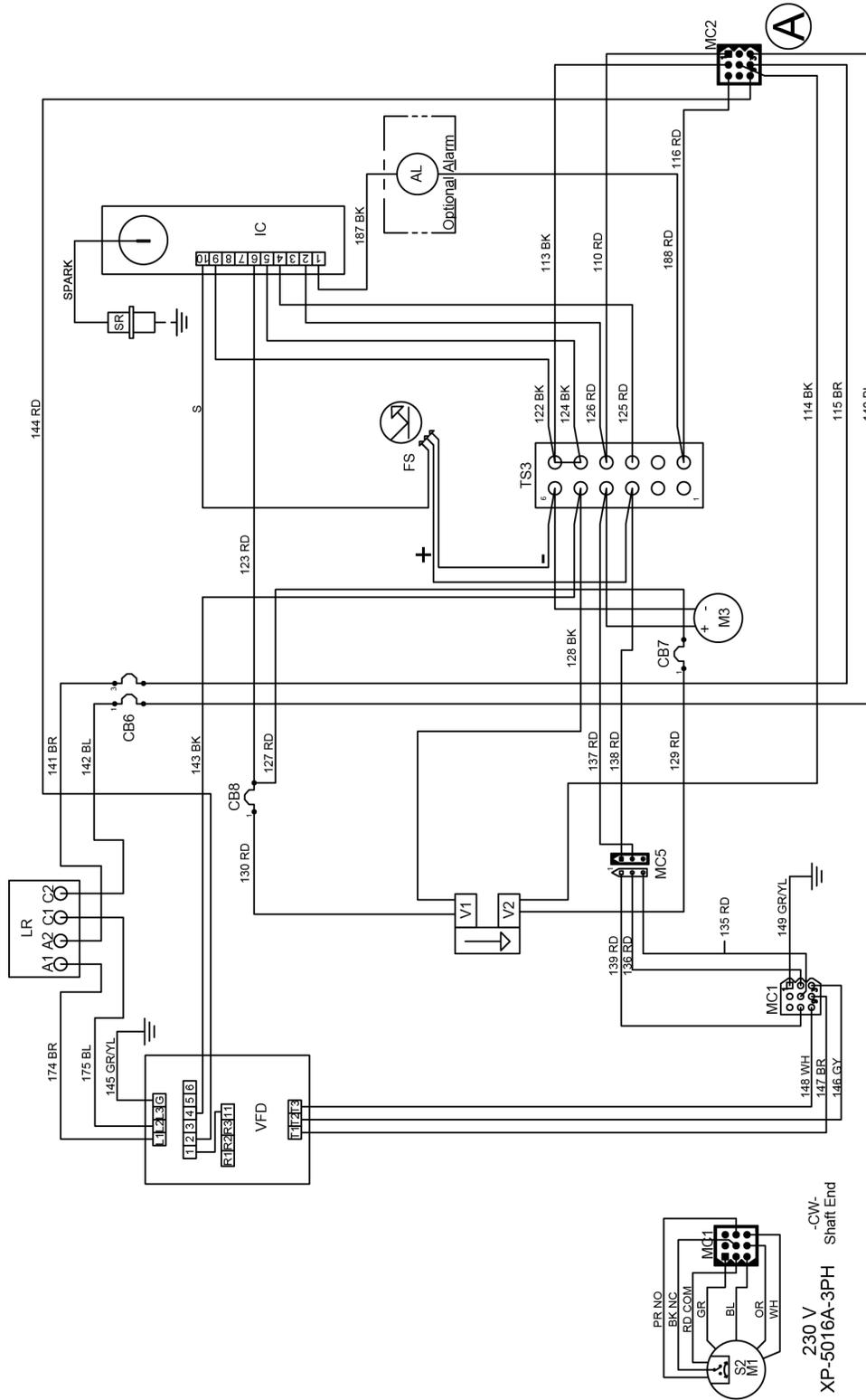
230 VAC 1 PH 50 HZ
XD-9130G-GA-W 2B LH
LH Controls Left Side
11/20/2020



X3G-3270-2B
X3G-3870-2B

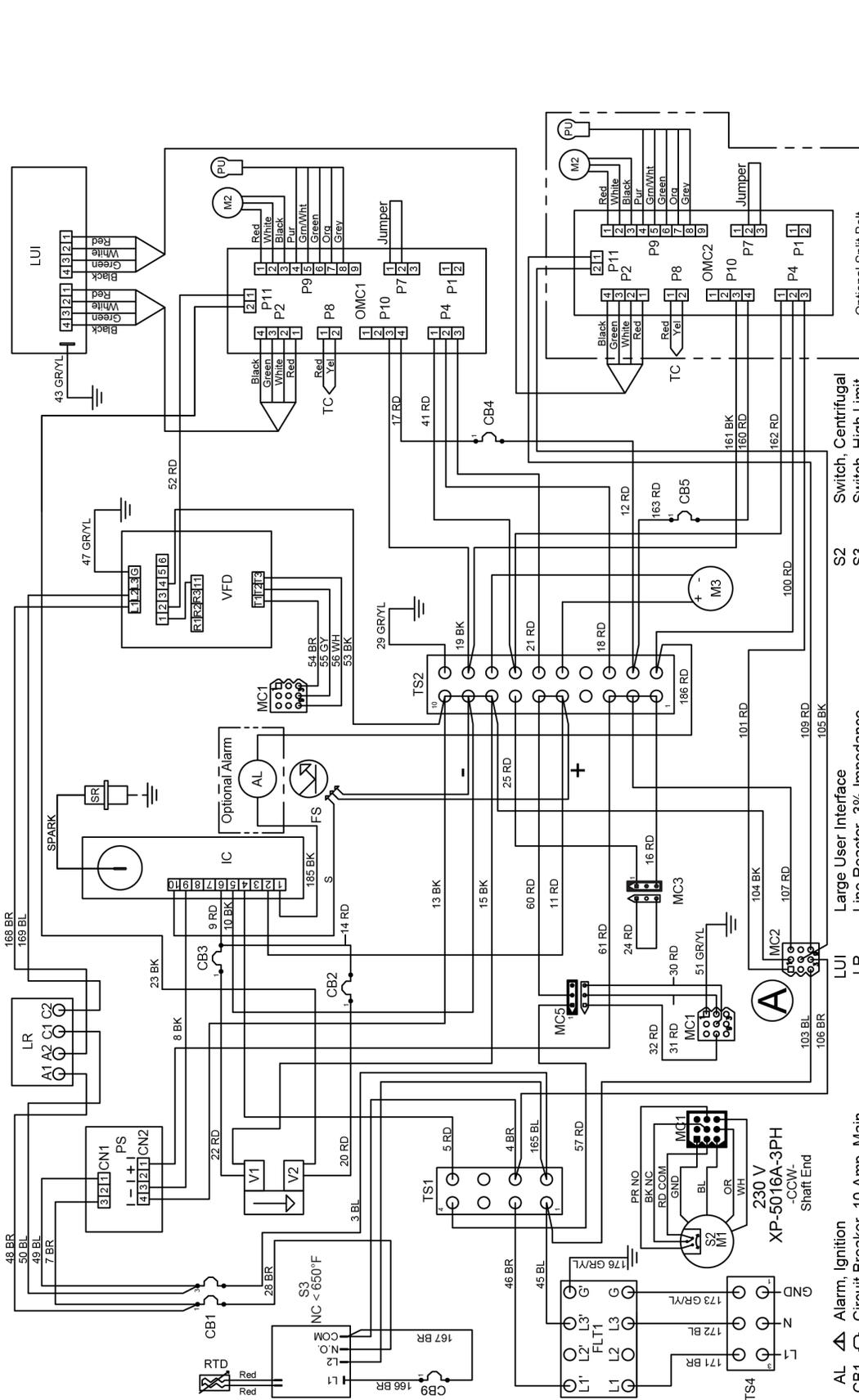
230 VAC 1 PH 50 Hz
XD-9130G-GA-W 2B LH
LH Controls Right Side
11/20/20

- AL Alarm, Ignition
- CB6 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB7 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/Low
- CB8 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GRYL-Green Yellow OR-Orange WH-White GY-Gray
- TS3 Line Reactor, 3% Impedance
- VFD Motor, Oven Fan
- V1 Motor, FPPG
- V2 Switch, Centrifugal
- Terminal Strip
- Oven Fan Motor Frequency Drive
- Gas Valve ON/OFF
- Gas Valve HI/LOW



X3G-3270-2B
 X3G-3870-2B
 230 VAC 1 PH 50 Hz
 XD-9130G-GA-W 2B RH
 RH Controls Left Side
 11/20/2020

AL	Alarm, Ignition	TS3	Terminal Strip
CB6	Circuit Breaker, 10 Amp, Main	VFD	Oven Fan Motor Frequency Drive
CB7	Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/Low	V1	Gas Valve ON/OFF
CB8	Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF	V2	Gas Valve HI/LOW
FS	Flame Sensor		
IC	Ignition Control		
RD-Red	BK-Black	BL-Blue	BR-Brown
	GRYL-Green Yellow	OR-Orange	WH-White
		GY-Gray	

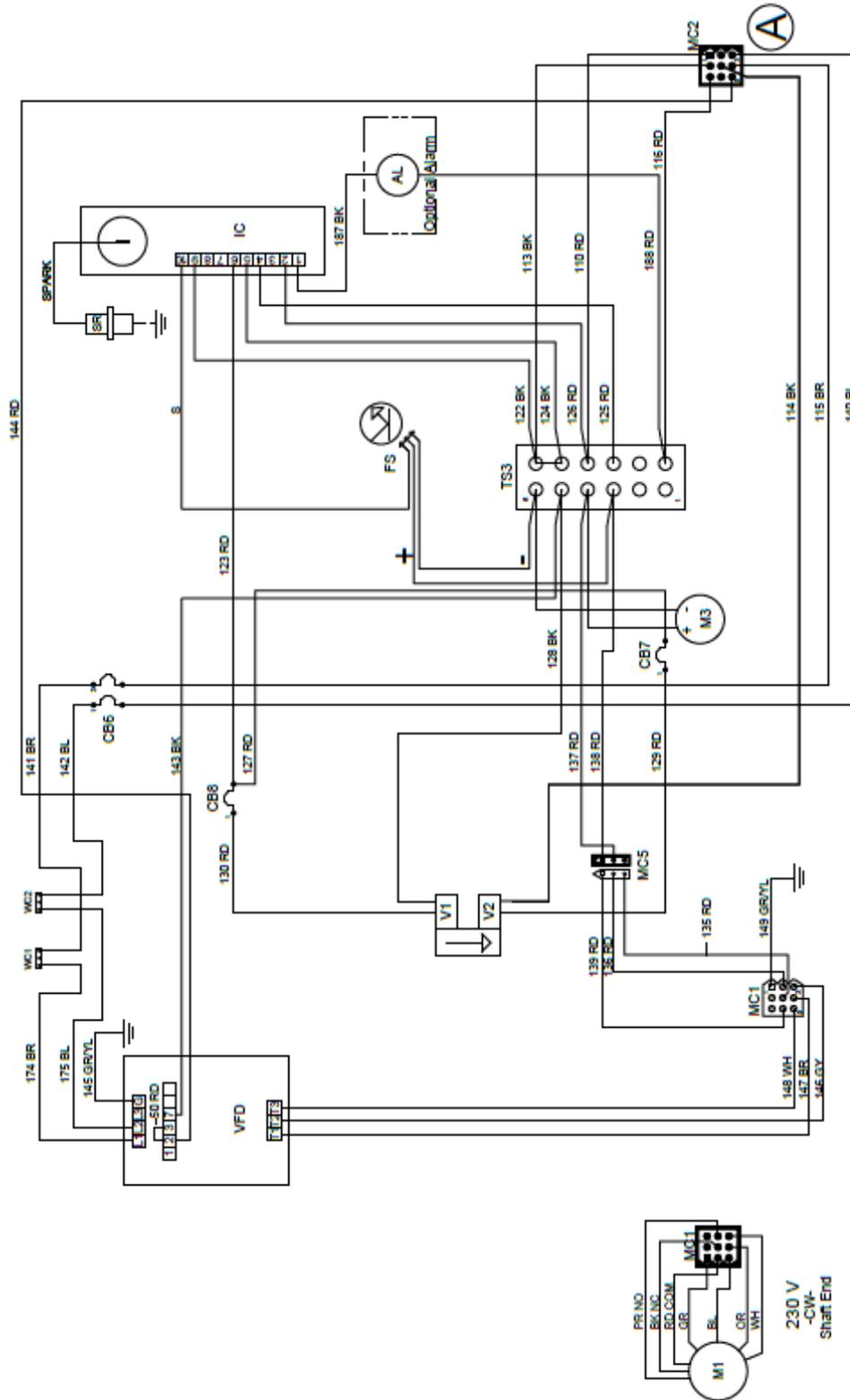


- AL Alarm, Ignition
- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/Low
- CB3 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CB4 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- FLT1 Power Filter, EMI
- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR/YL-Green Yellow OR-Orange WH-White GY-Gray
- LUI Large User Interface
- LR Line Reactor, 3% Impedance
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, FPPG
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt & 2nd Burner
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- RTD RTD, High Limit
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SR Spark Rod
- TC Thermocouple
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Terminal Strip
- TS4 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW

X3G-3270-2B
X3G-3870-2B

230 VAC 1 PH 50 HZ
XD-9130G-GA-W 2B RH
RH Controls Right Side
1/120/2020





X3G-3270-2B
X3G-3870-2B

Oven Fan Motor Frequency Drive

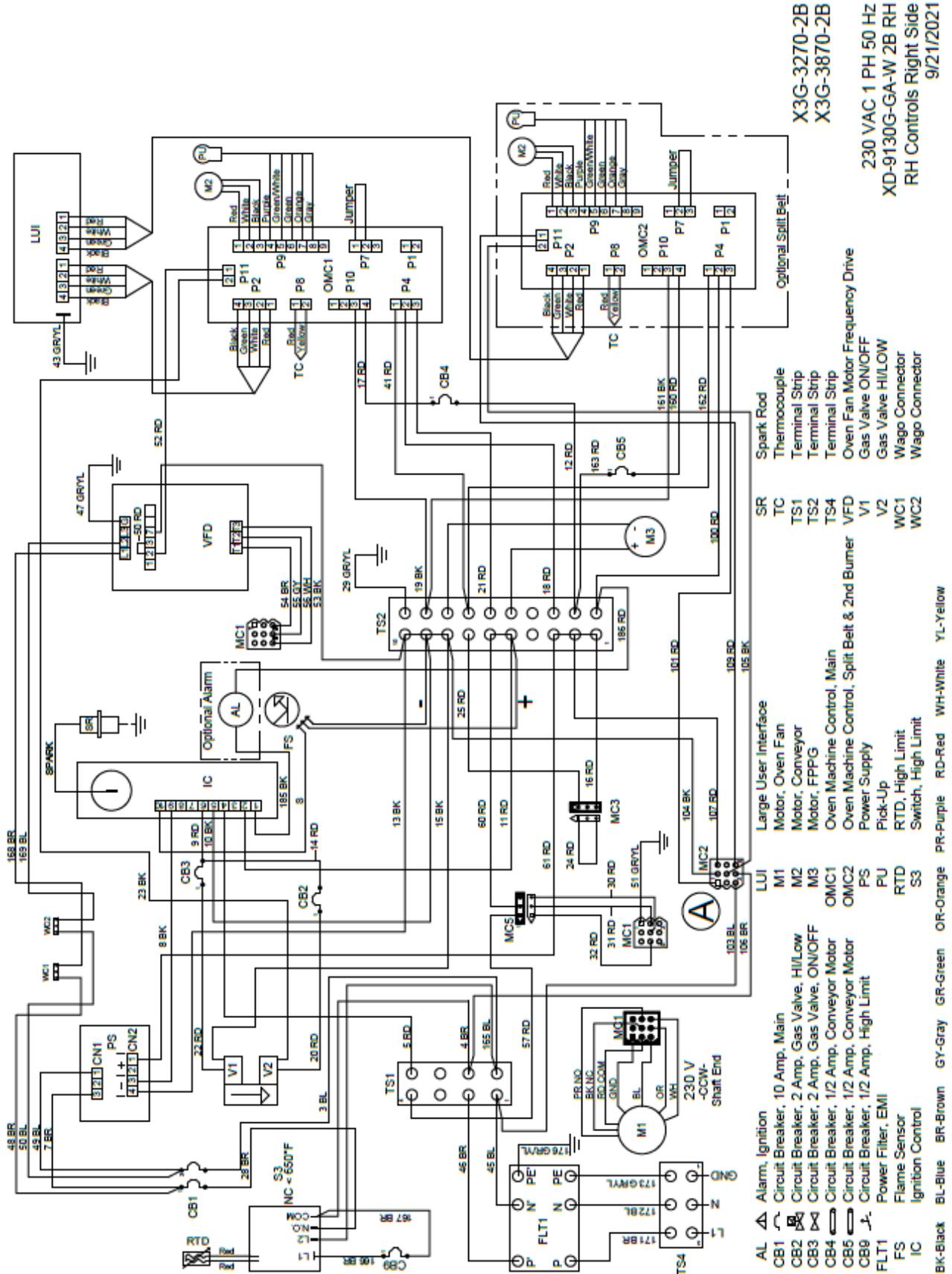
230 VAC 1 PH 50 HZ
XD-9130G-GA-W 2B RH
RH Controls Left Side
9/21/2021

Ignition Control

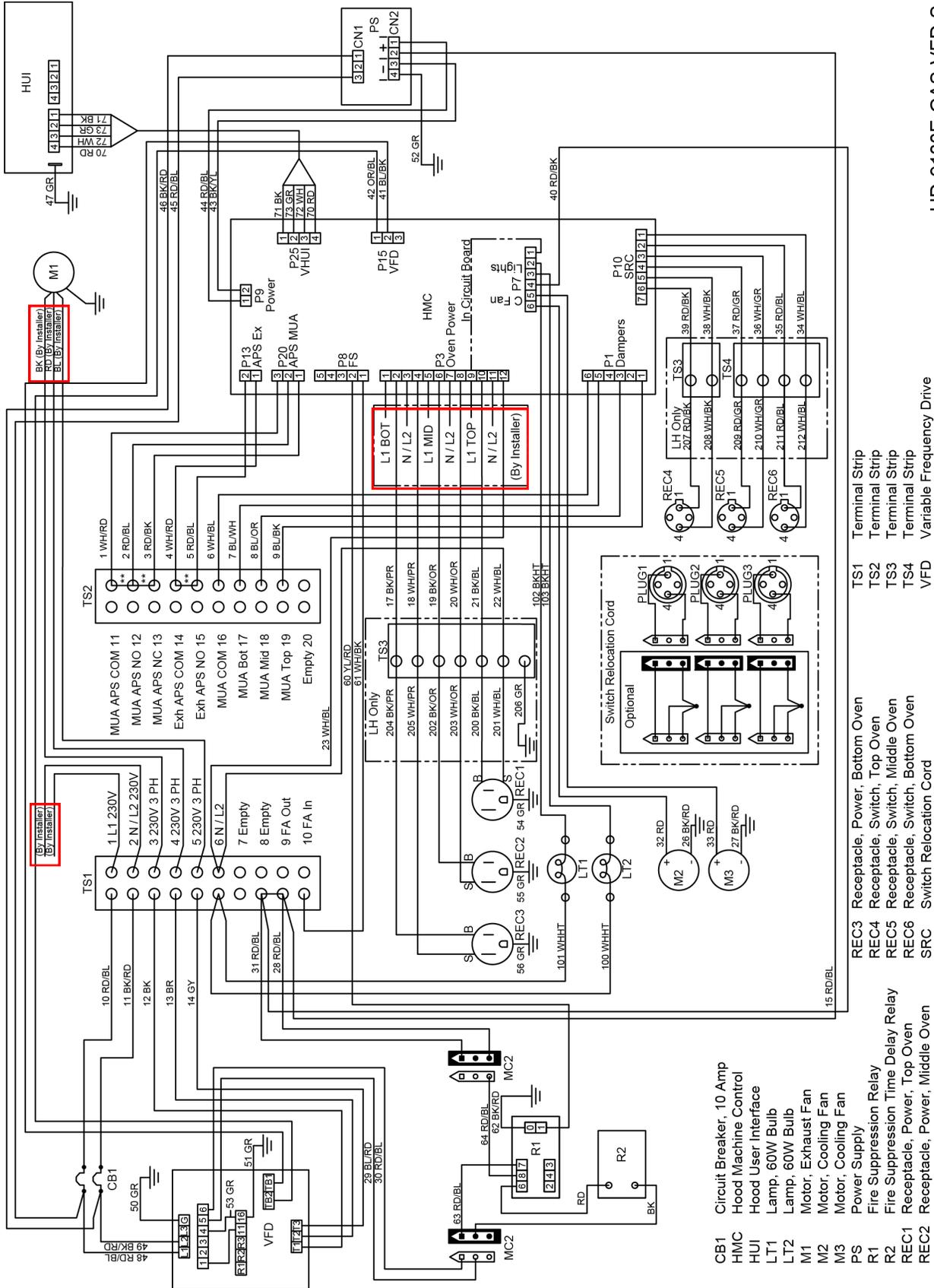
IC

Alarm, Ignition

- AL Alarm, Ignition
- CB88 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB7 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, Hi/Low
- CB8 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- FS Flame Sensor
- BK-Black BL-Blue BR-Brown GY-Gray GR-Green OR-Orange PR-Purple RD-Red WH-White YL-Yellow GND-Ground NO-Normally Open NC-Normally Closed COM-Common
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector
- IC Ignition Control
- M1 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, FPPG
- SR Spark Rod
- TS3 Terminal Strip



120 HAUBEN SCHEMATISCH - STANDARD W/FS-W/VFD



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

** - Remove Jumpers for APS

GY-Gray

WH-White

OR-Orange

HT-High Temp

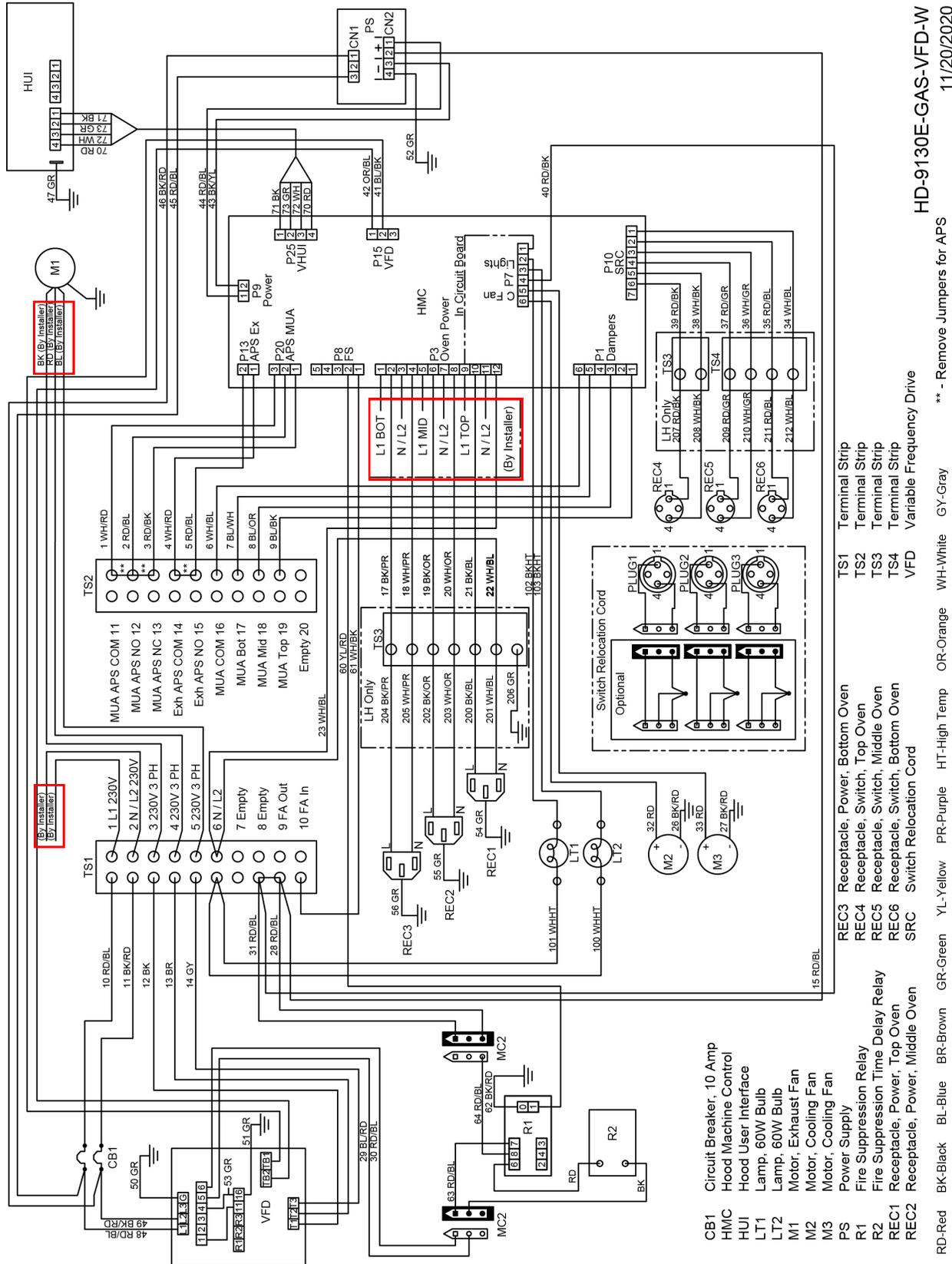
PR-Purple

GR-Green

BR-Brown

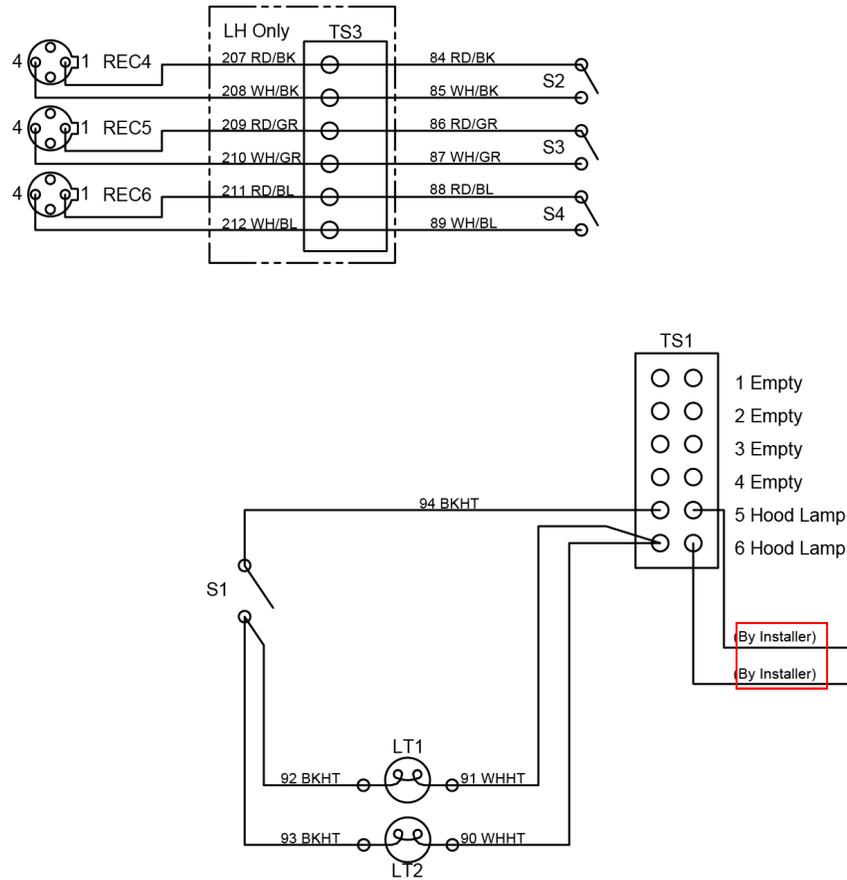
- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp
- HMC Hood Machine Control
- HUI Hood User Interface
- LT1 Lamp, 60W Bulb
- LT2 Lamp, 60W Bulb
- M1 Motor, Exhaust Fan
- M2 Motor, Cooling Fan
- M3 Motor, Cooling Fan
- PS Power Supply
- R1 Fire Suppression Relay
- R2 Fire Suppression Time Delay Relay
- REC1 Receptacle, Power, Top Oven
- REC2 Receptacle, Power, Middle Oven
- REC3 Receptacle, Power, Bottom Oven
- REC4 Receptacle, Switch, Top Oven
- REC5 Receptacle, Switch, Middle Oven
- REC6 Receptacle, Switch, Bottom Oven
- SRC Switch Relocation Cord
- TS1 Receptacle, Power, Bottom Oven
- TS2 Receptacle, Switch, Top Oven
- TS3 Receptacle, Switch, Middle Oven
- TS4 Receptacle, Switch, Bottom Oven
- VFD Variable Frequency Drive

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



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

** - Remove Jumpers for APS



- LT1 Lamp, 60W Bulb
- LT2 Lamp, 60W Bulb
- REC4 Receptacle, Top Oven
- REC5 Receptacle, Middle Oven
- REC6 Receptacle, Bottom Oven
- S1 Switch, Light
- S2 Switch, Top Oven
- S3 Switch, Middle Oven
- S4 Switch, Bottom Oven
- TS1 Terminal Strip
- TS3 Terminal Strip

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

HD-9130E-NV

03/16/2017

Standard XLT Oven Certifications¹ :**XLT Gas Ovens:**

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

XLT Electric Ovens:

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

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

1. EN 60335-1-2002 +A11, A04, +A12, A2:2006 +A1 Low Voltage Directive (LVD)
2. EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013 Electromagnetic Compatibility. (EMC)
3. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A:2008 Conducted Emissions, Surge Immunity
4. BS EN 203-1:2014, Standard for Safety of Gas Heated Catering Equipment
5. BS EN 203-2-1:2006, Standard for Gas Heated Catering Equipment
6. BS EN 203-3:2009, Gas Heated Catering Equipment; Materials and Parts in Contact with Food and Other Sanitary Aspects
7. EN 60335-2-102:2006 Gas Appliance Directive (GAD)

XLT Electric Ovens:

1. EN 60335-2-42:2002 +A1:2008 Safety of Household Appliances and Similar Electrical Appliances
2. EN 60335-1:2010 +A1:2013 Low Voltage Directive (LVD)
3. EN 55014-2:2015 Conducted Emissions, Surge Immunity
4. EN 61000-6-3:2007 +A1:2011 EMC Immunity for residential, commercial & light industrial
5. EN 55014-1 EMC house hold appliance electric tools & similar appliances
6. EN 61000-3-3 +A1+A2 Voltage fluctuation

Standard & World XLT Hood Certifications¹ :

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

Australian XLT Oven Certifications² :**XLT Gas Ovens: (Certification GAS40066)**

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

Korea XLT Oven Certifications³ :**XLT Gas Ovens: (Certificate GA-107)**

1. Meets KGS-AB338 Facility/Technical/Inspection Code For Manufacture of Commercial Gas Burning Appliances.

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

² The certifications for Australia are administered and verified by the Australian Gas Association 2 Park Way, PO Box 122, BRAESIDE, VIC 3195

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

Fill out all information and print legibly

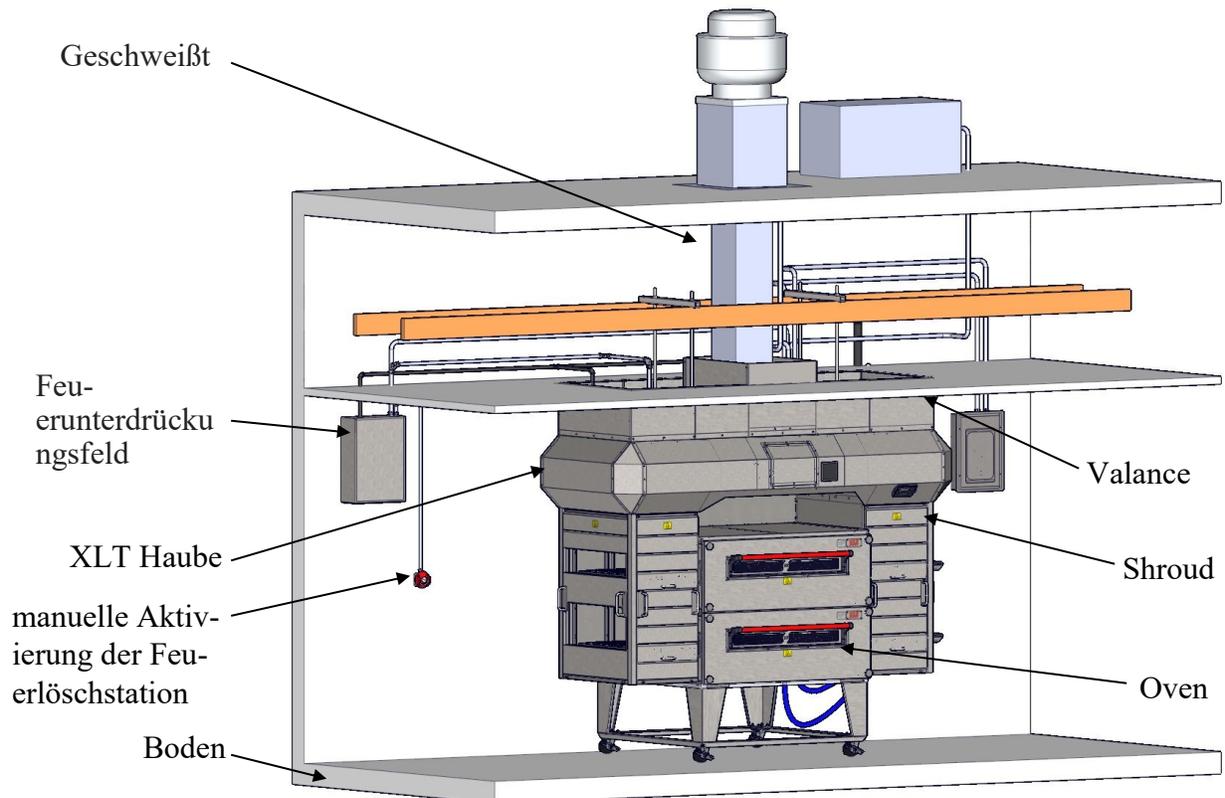
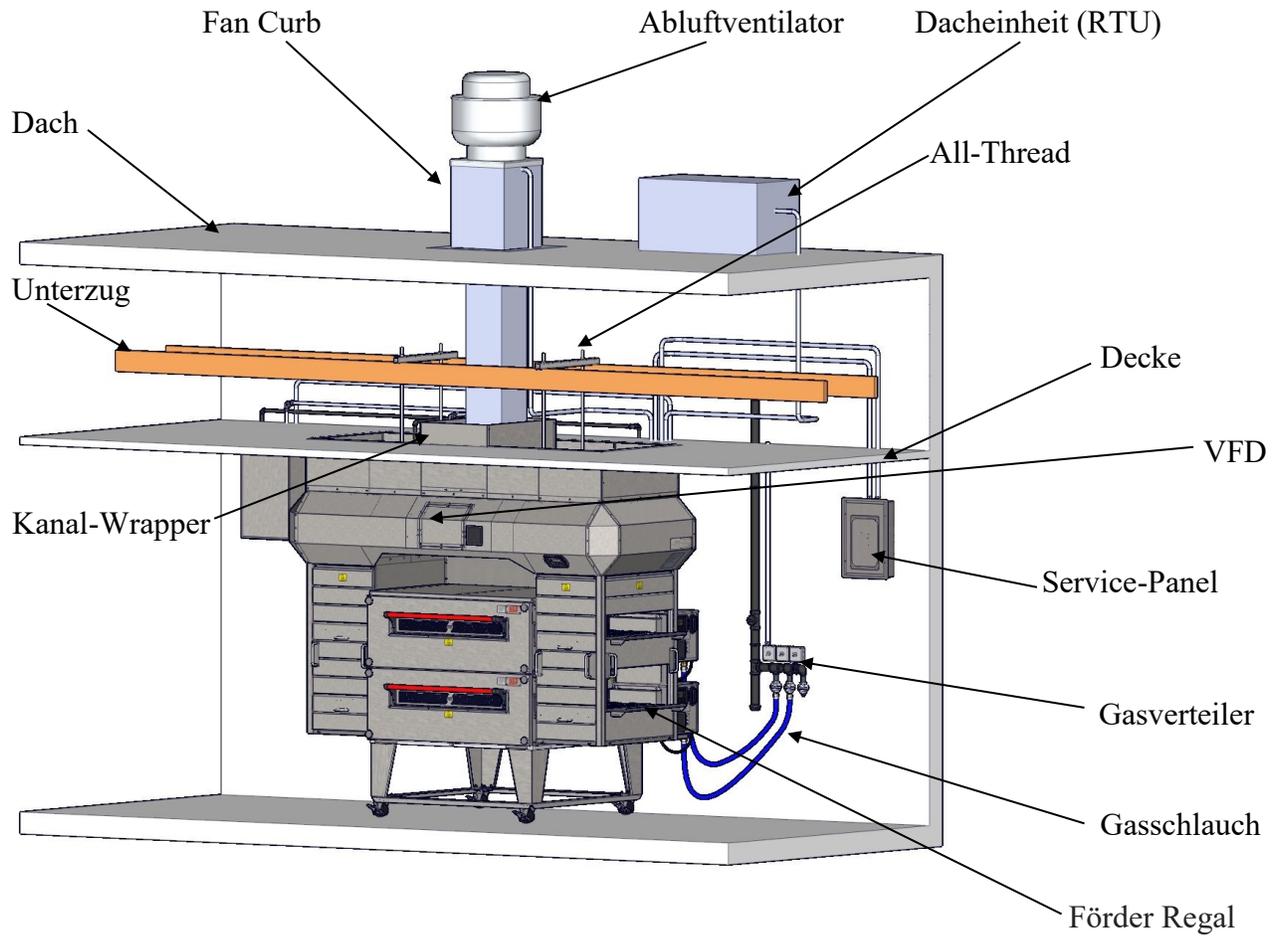
<p>Start-Up Information</p> <p>Customer Name: _____ Company Name: _____</p> <p>Phone #: _____ Email: _____</p> <p>Address: _____</p> <p>City: _____ State: _____ Zip: _____ Country: _____</p>	
<p style="text-align: center;">Follow Requirements outlined in Installation and Operation Manual</p> <p><u>Oven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



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

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

Print Name: _____ Signature: _____ Date: _____



XLT Ovens
PO Box 9090
Wichita, Kansas 67277

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