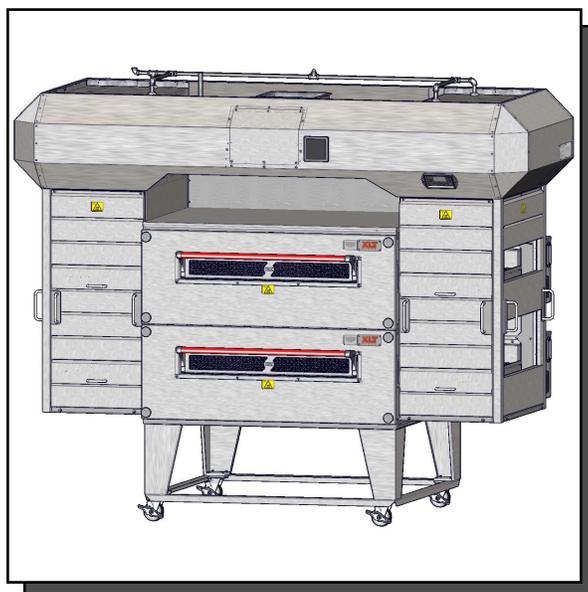


XLT[®]

SmartSolutions[™]

XD 9005D
SWHHE
02/16/2021
Russian



Электрическая духовка XLT и капюшон XLT Руководство по установке и эксплуатации



ВНИМАНИЕ

Перед использованием данного прибора прочитайте данное руководство.

Текущие версии этого руководства, спецификации Rough-In, запасные части и руководство по обслуживанию, архитектурные чертежи и список международных уполномоченных дистрибьюторов доступны по адресу:

www.xltovens.com

Для использования со следующими версиями электрической духовки XLT:

Стандарт (S)	Н
Мир (W)	Н

Для использования со следующими версиями XLT Electric Hood:

Стандарт (S)	Е
Мир (W)	Е



Перевод первоначальных инструкций

XLT Ovens
PO Box 9090
Wichita, Kansas 67277

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



**ПРЕДОСТЕ-
РЕЖЕНИЕ**

ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Не храните и не используйте бензин или другие легковоспламеняющиеся жидкости или пары вблизи этого или любого другого устройства.



**ПРЕДОСТЕ-
РЕЖЕНИЕ**

Неправильная установка, настройка, изменение, обслуживание или техническое обслуживание могут привести к повреждению имущества, травме или смерти. Перед установкой, использованием или обслуживанием этого оборудования внимательно прочтите инструкции по установке, эксплуатации и техническому обслуживанию.



**ПРЕДОСТЕ-
РЕЖЕНИЕ**

Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, за исключением случаев, когда за ними осуществляется надзор или инструктаж по использованию устройства лицом, ответственным за их безопасность.

XLT потратил миллионы долларов на разработку и тестирование наших продуктов, а также разработку руководств по установке и эксплуатации. Эти руководства являются наиболее полными и легкими для понимания в отрасли. Однако они бесполезны, если они не соблюдаются.

Мы стали свидетелями того, как владельцы магазинов и владельцы зданий теряют много тысяч долларов в результате упущенной выгоды из-за неправильной установки. Мы настоятельно рекомендуем вам следовать всем инструкциям, приведенным в этом руководстве, а также следовать передовым методам строительства строительных, строительных и строительных систем отопления,

Revision History Table

Revision	Comments	Date
C	Updated Schematics Pg. 118-119	11/20/2020
D	Updated Oven Operator Controls Pg. 36, Updated Schematics Pg. 102-107	02/16/2021

Определения и символы

Инструкция по безопасности (сообщение) включает в себя «Символ предупреждения о безопасности» и сигнальное слово или фразу, например **ОПАСНОСТЬ**, **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** или **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**. Каждое сигнальное слово имеет следующее значение:

 ОПАСНОСТЬ	Указывает на потенциально опасную ситуацию, которая, если ее не избежать, может привести к серьезным травмам или смерти.
 ВЫСОКАЯ НАПРЯЖЕНИЕ	Указывает на высокое напряжение. Он обращает ваше внимание на предметы или операции, которые могут быть опасны для вас и других лиц, эксплуатирующих это оборудование. Прочтите сообщение и следуйте
 ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ	Указывает на потенциально опасную ситуацию, которая, если ее не избежать, может привести к порезу или раздавливанию. Он обращает ваше внимание на предметы или операции, которые могут быть опасны для вас и других лиц, эксплуатирующих это оборудование.
 ВНИМАНИЕ	Указывает на потенциально опасную ситуацию, которая, если ее не избежать, может привести к незначительной травме или серьезному повреждению продукта. Ситуация, описанная в ВНИМАНИЕ , может, если ее не избежать, приведет к серьезным результатам. Важные меры безопасности описаны в ВНИМАНИЕ (а также в ПРЕДУПРЕЖДЕНИИ), поэтому обязательно соблюдайте их.



Примечания указывают на область или предмет особого достоинства, подчеркивая либо способность продукта, либо общие ошибки при эксплуатации или обслуживании.



НАКОНЕЧНИК

Советы дают специальную инструкцию, которая может сэкономить время или предоставить другие преимущества при установке или использовании продукта. Совет обращает внимание на идею, которая может быть не очевидна для первых пользователей продукта.

 ЧИТАТЬ РУКОВОДСТВО	 ОБОРУДОВАНИЕ КЛАССА II
 ЗАЩИТНАЯ ЗЕМЛЯ	 ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ
 ЗАЩИТНАЯ ЗЕМЛЯ	



БЕЗОПАСНОСТЬ ЗАВИСИТ ОТ ВАС



ВНИМАНИЕ

Этот прибор предназначен для профессионального использования квалифицированным персоналом. Этот прибор должен быть установлен квалифицированными специалистами в соответствии с действующими правилами. Этот прибор должен быть установлен с достаточной вентиляцией для предотвращения появления неприемлемых концентраций веществ, вредных для здоровья в помещении, в котором он установлен. Этот прибор нуждается в беспрепятственном потоке свежего воздуха для удовлетворительной работы и должен быть установлен в хорошо вентилируемом помещении в соответствии с действующими нормами. Этот прибор должен обслуживаться квалифицированным персоналом не реже одного раза в двенадцать (12) месяцев или раньше, если ожидается интенсивное использование.



ОПАСНОСТЬ

Ремонт всех приборов и вытяжек должен выполняться только квалифицированным специалистом, который прочитал и понял данную инструкцию и знаком с надлежащими мерами предосторожности. Внимательно прочтите данное руководство перед установкой или обслуживанием данного оборудования.

- Не ограничивайте поток вентиляционного воздуха на устройство. Обеспечьте достаточный зазор для работы, очистки и обслуживания устройства в установленном положении.
- Держите область свободной и очищенной от горючего материала. НЕ РАСПРОСТРАНЯЙТЕ АЭРОЗОЛЫ В ОКРЕСТНОСТИ ЭТОГО ПРИБОРА, КОГДА ЭТО В ЭКСПЛУАТАЦИИ.
- Печи сертифицированы для установки на горючих полах.
- Электрические схемы расположены внутри блока управления печи, в настоящем руководстве и на сайте www.xltovens.com. Перед выполнением любого технического обслуживания отключите входное питание прибора.
- Для этого устройства требуется вытяжной вентилятор. Установка должна соответствовать локальным кодам.
- Это устройство должно работать от одного и того же напряжения, фазы и частоты электропитания, как указано на табличке с заводской табличкой, расположенной сбоку от устройства.
- Минимальные зазоры должны поддерживаться от горючих и негорючих строительных материалов.
- При установке данного устройства соблюдайте все местные коды.
- Следуйте всем местным кодам, чтобы электрически заземлить устройство.
- Прибор не следует чистить водой под высоким давлением.
- Печи XLT сертифицированы для использования в штабелях до трех (3) единиц продукции XLT. Интеграция продуктов другого производителя в стеклянную печь не рекомендуется, и аннулирует какие-либо гарантии. Печи XLT не несет ответственности за смешанные приложения.
- Неспособность позвонить в службу поддержки клиентов XLT по телефону 1-888-443-2751 перед обращением в ремонтную компанию нарушает все и все гарантии.
- ПОЖАЛУЙСТА, СОЗДАЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ БУДУЩЕЙ СПРАВКИ.
- Этот прибор работает ниже 70 дБА.

Предупреждение и информация о безопасности.....	2
Гарантия.....	6
Общие сведения.....	8
Приемка и осмотр.....	9
Обязанности по установке.....	10
Размеры ящиков для печей.....	15
Размеры и вес печи.....	16
Требования к печи.....	20
Духовка только грубые спецификации.....	21
сборка печей.....	23
подключение печи.....	30
Печь пожаротушения.....	31
Рекомендации по вентиляции в печи.....	33
Духовка Начальный пуск.....	34
Эксплуатация печи.....	35
Органы управления для оператора печи.....	36
Чистка печей.....	38
Обслуживание печи.....	43
Устранение неисправностей в печи.....	44
Установка капота.....	46
Капюшон Описание.....	47
Капюшон и кожух Ящик Размеры.....	49
Размеры и вес капота.....	50
Рекомендуемый расход отработанных газов.....	52
Требования к электрооборудованию Капюшона.....	54
Капюшон только грубые спецификации.....	55
Капюшон Электрические соединения.....	56
Капюшон сборка.....	70
Подключение кожуха.....	88
Капюшон Первый старт.....	90
Контроль оператора кожуха.....	91
Валенс-комплект капота.....	92
Набор для обертывания вытяжного канала.....	95
Чистка капота.....	96
Чертежи электрических цепей.....	98
Сертификаты.....	117
Контрольный список запуска.....	119
Типичная установка магазина.....	120
Примечания.....	121

Rev J

Дата утверждения: 10/16/2019

XLT гарантирует, что печи версии H, изготовленные после 16 октября 2019 года, не будут иметь никаких дефектов материала и изготовления при нормальном использовании в течение семи (7) лет с момента первоначальной покупки конечным пользователем, а также дает гарантию на лопасти главного вентилятора, валы конвейера и подшипники конвейера в течение десяти (10) лет. Кроме того, XLT гарантирует, что все печи/капсулы не будут ржаветь в течение десяти (10) лет с даты первоначальной покупки оборудования. XLT гарантирует, что вытяжки версии E, изготовленные после 16 октября 2019 года, не будут иметь никаких дефектов материала и изготовления при нормальной эксплуатации в течение семи (7) лет с даты первоначальной покупки конечным пользователем. Если покупка включает в себя готовую систему Ansol как на духовых шкафах, так и на вытяжке, то гарантия будет увеличена до десяти (10) лет на обе части оборудования. В случае выхода из строя детали, XLT предоставит запасную часть и оплатит все работы, связанные с заменой детали. Если после проверки XLT установит, что деталь не является дефектной, все понесенные расходы будут нести конечный пользователь-покупатель. Данная гарантия распространяется на первоначального покупателя конечного пользователя и не подлежит передаче без предварительного письменного согласия XLT. Ущерб ограничивается первоначальной покупной ценой.

ОБЯЗАННОСТИ ВЛАДЕЛЬЦА:

- Владелец должен осмотреть оборудование и ящики при получении. О повреждении во время транспортировки необходимо немедленно сообщить перевозчику, XLT, и задокументировать его в консоаменте.
- Установка и эксплуатация оборудования должны осуществляться в соответствии с руководством по монтажу и эксплуатации, поставляемым вместе с устройством.
- Настоящая гарантия не освобождает владельца от необходимости надлежащего технического обслуживания оборудования в соответствии с Руководством по установке и эксплуатации, поставляемым вместе с устройством.
- Копия "Первоначального контрольного списка ввода в эксплуатацию" должна быть заполнена и возвращена в XLT при первоначальной установке устройства и/или при снятии и установке устройства в другом месте.
- Газовые, электрические и HVAC коммунальные службы должны быть подключены к печи и установлены местными лицензированными подрядчиками.
- Невозможность связаться с XLT до обращения в ремонтную компанию для проведения гарантийных работ аннулирует все гарантии.

Что не покрывается:

- Грузовой урон
- Сверхурочные сборы
- Любая часть, которая становится дефектной из-за коммунальных услуг (скачки напряжения, высокое или низкое напряжение, высокое или низкое давление или объем газа, загрязненное топливо или неправильные подключения к сети)
- Любая часть, которая становится дефектной из-за влаги и / или других загрязнений
- Конвейерные ленты
- фильтры
- Выхлопные вентиляторы
- Лампочки
- Покрашенные или порошковые поверхности
- Нормальное техническое обслуживание или регулировка
- Настоящая гарантия не применяется, если оборудование или любая деталь повреждены в результате несчастного случая, смерти, внесение изменений, злоупотребление, неправильная очистка, неправильная установка, неправильная работа, Стихийные бедствия, или техногенных катастроф.

ПРЕТЕНЗИИ, КАК ПОСЛЕДУЮЩИЕ:

- Если обнаружен такой дефект, XLT должен быть уведомлен. После уведомления XLT организует необходимые ремонтные работы уполномоченным сервисным агентом. Отказ в предоставлении услуг по прибытии авторизованного сервисного агента освобождает XLT от и все любых гарантийных обязательств.



Гарантия - международный

Rev L

Дата утверждения: 06/01/2020

XLT гарантирует, что печи версии H, изготовленные после 16 октября 2019 года, не будут иметь никаких дефектов материала и изготовления при нормальном использовании в течение пяти (5) лет со дня их первоначальной покупки конечным пользователем, а также дает гарантию на лопасти главного вентилятора, валы конвейеров и подшипники конвейеров в течение десяти (10) лет. XLT также гарантирует отсутствие ржавчины во всех печах/капсулах в течение десяти (10) лет с даты первоначальной покупки оборудования. XLT гарантирует, что вытяжки версии E, изготовленные после 16 октября 2019 года, не будут иметь никаких дефектов материала и изготовления при нормальном использовании в течение пяти (5) лет с даты первоначальной покупки конечным пользователем. Если покупка включает в себя вытяжку и духовые шкафы, то гарантия на оба устройства будет увеличена до семи (7) лет. В случае выхода из строя детали, XLT предоставит запасную часть и оплатит все работы, связанные с заменой детали. Если после проверки XLT установит, что деталь не является дефектной, все понесенные расходы будут нести конечный пользователь-покупатель. Данная гарантия распространяется на первоначального покупателя конечного пользователя и не подлежит передаче без предварительного письменного согласия XLT. Ущерб ограничивается первоначальной покупной ценой.

ОБЯЗАННОСТИ ВЛАДЕЛЬЦА:

- Владелец должен осмотреть оборудование и ящики при получении. О повреждении во время транспортировки необходимо немедленно сообщить перевозчику, а также дистрибьютору/поставщику услуг.
- Установка и эксплуатация оборудования должны осуществляться в соответствии с руководством по монтажу и эксплуатации, поставляемым вместе с устройством.
- Настоящая гарантия не освобождает владельца от необходимости надлежащего технического обслуживания оборудования в соответствии с Руководством по установке и эксплуатации, поставляемым вместе с устройством.
- Копия "Первоначального контрольного перечня" должна быть заполнена и возвращена дистрибьютору/поставщику услуг и XLT при первоначальной установке устройства и/или при снятии и установке устройства в другом месте.
- Газовые, электрические и HVAC коммунальные службы должны быть подключены к печи и установлены местными лицензированными подрядчиками.

Невозможность связаться с дистрибьютором/поставщиком услуг до обращения в ремонтную компанию для выполнения гарантийных работ аннулирует все гарантии.

Что не покрывается:

- Грузовой урон
- Сверхурочные сборы
- Любая часть, которая становится дефектной из-за коммунальных услуг (скачки напряжения, высокое или низкое напряжение, высокое или низкое давление или объем газа, загрязненное топливо или неправильные подключения к сети)
- Любая часть, которая становится дефектной из-за влаги и / или других загрязнений
- Конвейерные ленты
- фильтры
- Выхлопные вентиляторы
- Лампочки
- Покрашенные или порошковые поверхности
- Нормальное техническое обслуживание или регулировка
- Настоящая гарантия не применяется, если оборудование или любая деталь повреждены в результате несчастного случая, смерти, внесение изменений, злоупотребление, неправильная очистка, неправильная установка, неправильная работа, Стихийные бедствия, или техногенных катастроф.

ПРЕТЕНЗИИ, КАК ПОСЛЕДУЮЩИЕ:

- В случае обнаружения любого такого дефекта необходимо уведомить Дистрибьютора/Поставщика услуг. После уведомления дистрибьютор/поставщик услуг организует необходимый ремонт, который должен быть произведен уполномоченным сервисным агентом. В случае отказа в обслуживании по прибытии авторизованного сервисного агента XLT и Дистрибьютор/Поставщик услуг освобождаются от любых и всех гарантийных обязательств.

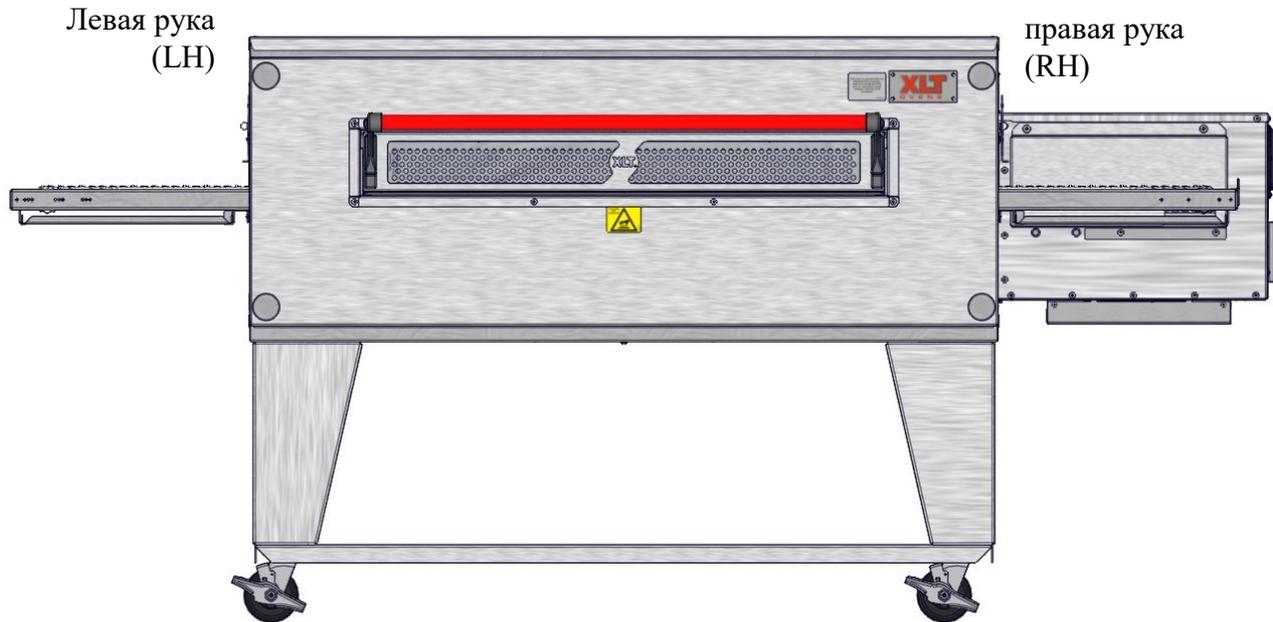


Сохранить это руководство

Этот документ является собственностью владельца этого оборудования.

XLT оставляет за собой право вносить изменения в дизайн и спецификации и / или вносить дополнения или улучшения в свой продукт, не налагая на себя каких-либо обязательств по их установке в ранее изготовленных продуктах.

Все обозначения правой и левой рукой в данном руководстве приведены с точки зрения, как показано ниже.



КОНТАКТНОЕ АГЕНТСТВО ПЕРЕВОЗКИ НЕМЕДЛЕННО

После получения всех товаров, отправленных общим перевозчиком, проверьте наличие каких-либо внешних повреждений, которые могут указывать на внутренние повреждения. Если позволяют условия, откройте все ящики и выполните полное расследование осмотра за любой ущерб, пока водитель доставки все еще там. Если есть повреждения, обратите внимание на квитанцию о доставке и позвоните перевозчику, чтобы подать заявку на повреждение груза в течение 24 часов с момента получения. Несоблюдение требования о возмещении убытков в течение первых 24 часов может лишить возможности разрешения иска.

XLT хочет, чтобы вы были полностью удовлетворены каждым аспектом владения и использования вашей духовки и вытяжки. Ваши отзывы, как положительные, так и отрицательные, очень важны для нас, поскольку это помогает нам понять, как улучшить наши продукты и нашу компанию. Наша цель - предоставить вам оборудование, которое мы с гордостью создаем, и вы будете гордиться своим собственным.

Чтобы получить техническую поддержку приобретенной вами печи или вытяжного шкафа, XLT имеет квалифицированный персонал по обслуживанию клиентов, который может оказать помощь в решении любых проблем, связанных с использованием XLT духовой шкафа. Обслуживание клиентов доступно 24/7/365 или посетите сайт www.xltovens.com.

Обязанность	Сервисная компания	Владелец / Подрядчик
Опрос сайта: проверьте размеры электрических и газовых счетчиков / регуляторов	X	
Проводка питания от TS1 # R3, R4, R5 до вытяжного вентилятора		X
Питание (1) однофазное напряжение 230 вольт 10 ампер от панели выключателя до XLT капот		X
Сборка нового капюшона на XLT Руководство по установке и эксплуатации		X
Подвесной XLT Капот от потолка		X
Установите новый вытяжной вентилятор на крыше		X
Питание для XLT-капюшона		X
Установите крышку воздуховода выше XLT капот		X
Монтаж новых печей на XLT Руководство по установке и эксплуатации		
Стенды собраны и установлены на место	X	
Духовые шкафы перемещены и сложены с надлежащим подъемным оборудованием	X	
Очистить весь ПВХ	X	
Собрать кожухи и кронштейны к XLT Духовка / капот	X	
Подключение топлива к продуктам XLT		
воздуховоды сварные к XLT капот		X
Подключите электропитание	X	
Для подключения может потребоваться проверка разрешений и кодов		X
Переместите макияж-воздух, чтобы войти в комнату на концах духовок		X
Запуск в XLT Руководство по установке и эксплуатации:	X	
Проверка давления / утечки газа, функции вытяжки / духовки, при необходимости отрегулируйте	X	
Контрольный список запуска должен быть отправлен в XLT для подтверждения гарантии.		X

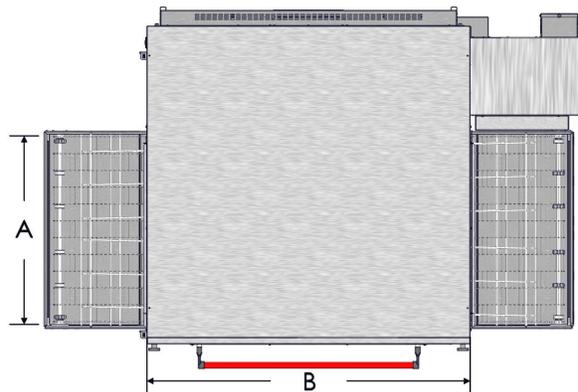


Если сотрудники XLT завершают процесс установки, то в отношении вышеприведенной таблицы они будут считаться сервисной компанией.

Эта страница специально оставлена пустой.

Данное руководство охватывает следующие модели XLT Oven & Hood:

Ovens	Hoods
X3H-1832-xxxxx	H3E-1832-xxxxx
X3H-2336-xxxxx	
X3H-2440-xxxxx	H3E-2440-xxxxx
X3H-3240-xxxxx	H3E-3240-xxxxx
X3H-3255-xxxxx	H3E-3255-xxxxx
X3H-3855-xxxxx	H3E-3855-xxxxx
X3H-4455-xxxxx	



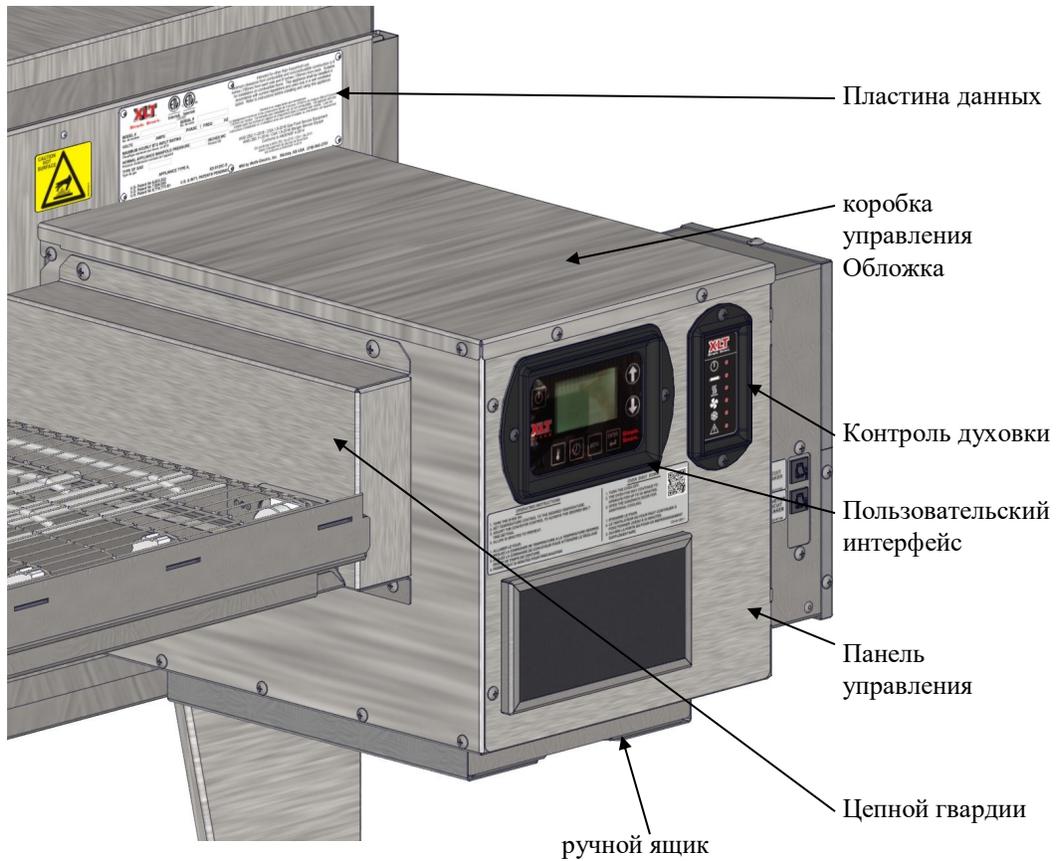
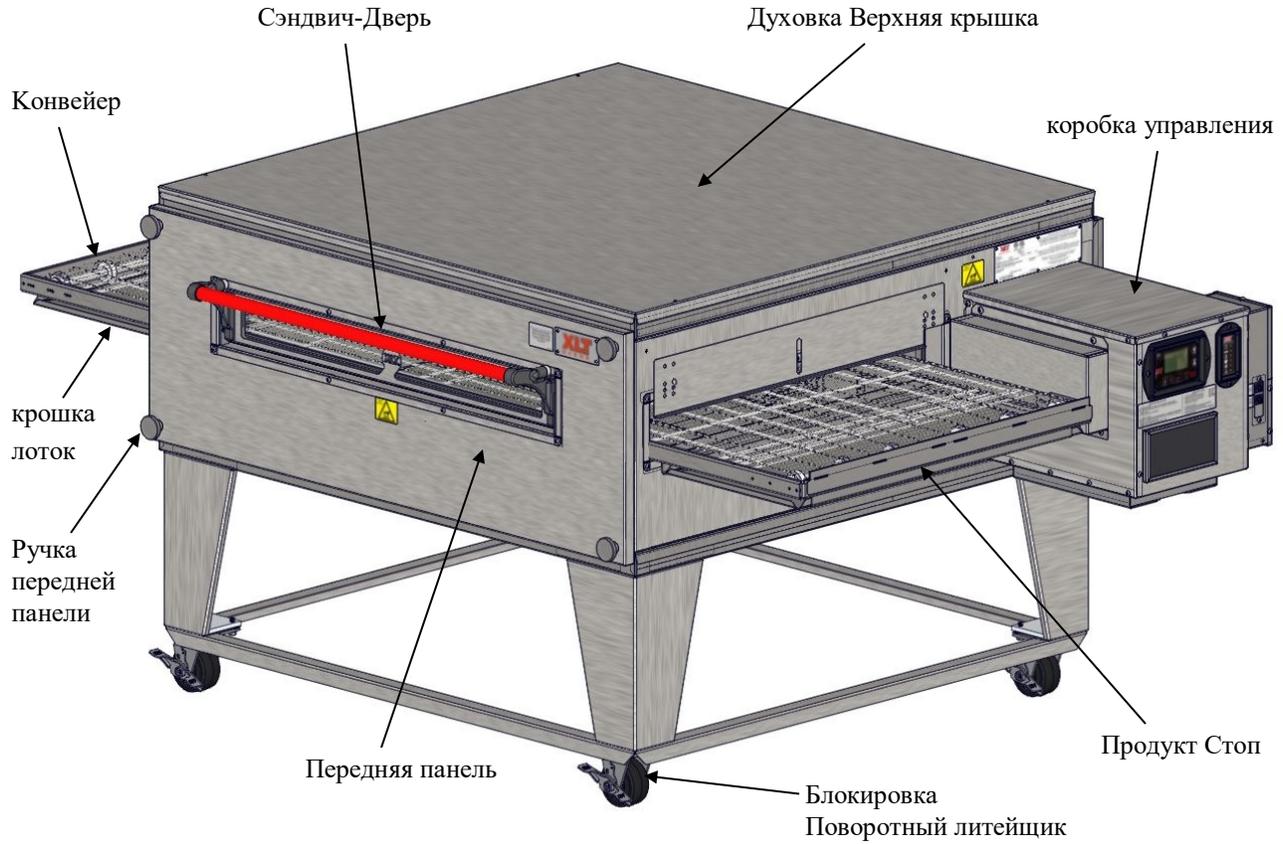
Первые две (2) цифры номера модели после тире обозначают ширину конвейера, а последние две (2) цифры - длину пекарной камеры. Например, модели X3H-3255-xxxx будут иметь пекарную камеру шириной (A на изображении выше) 32 дюйма и длиной (B на изображении выше) 55 дюймов. Пять (5) х после этих цифр представляют собой номер конфигурации печи и вытяжки. Печи могут использоваться в конфигурации с одним, двумя, тремя или четырьмя штабелями. Все модели имеют единый блок управления, который может быть установлен как с правой, так и с левой стороны, и нагреваются электрическими элементами (газовые печи также доступны в различных размерах). Все модели могут быть сконфигурированы для разделенного ленточного конвейера.

КОНВЕЙЕРНАЯ ПЕЧЬ ОПИСАНИЕ

Пищевой продукт размещается на конвейерной ленте из нержавеющей стали с одной стороны печи. Затем конвейер транспортирует продукты через камеру выпечки с регулируемой пользователем скоростью. Это обеспечивает повторяемость и равномерность приготовления пищи. Конвейеры могут быть легко сконфигурированы для перемещения либо влево-вправо, либо вправо-влево с простым изменением программирования. Опциональная центральная сэндвич-дверь позволяет вводить блюда для приготовления в более короткие сроки. Точные температуры регулируются пользователем и поддерживаются с помощью цифрового управления.

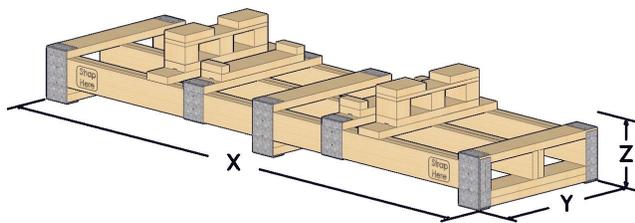
Легко снимающаяся передняя панель позволяет полностью очистить внутреннюю поверхность печи. Все открытые поверхности печи, как снаружи, так и внутри, выполнены из нержавеющей стали. Конвейер представляет собой цельную конструкцию и снимается со стороны, имеющей блок управления. Для демонтажа и очистки конвейера или внутренней поверхности печи не требуется никаких инструментов. Сама печь установлена на запираемых поворотных роликах для удобства перемещения и обслуживания.

XLT предлагает различные аксессуары для использования с печами и вытяжками, а также для установки и перемещения оборудования. Пожалуйста, свяжитесь с XLT или Вашим Уполномоченным дистрибьютором для получения более подробной информации.



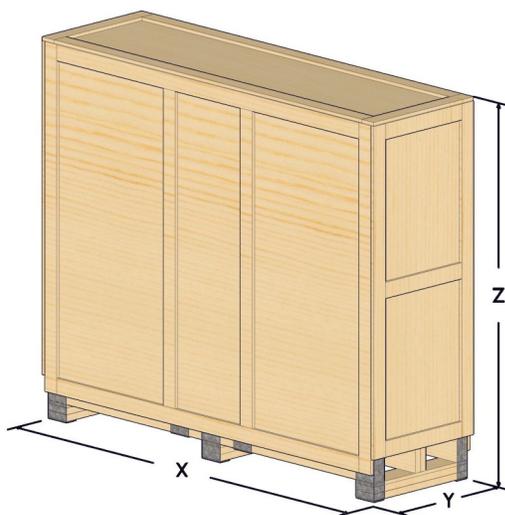
Эта страница специально оставлена пустой.

ДОМОТЕЧЕСТВЕННЫЕ ДРЕВЕСИНЫ КОНТЕЙНЕРЫ



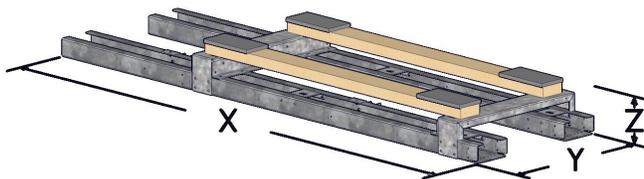
Domestic Wood Crate Dimensions				
Oven Model	Electric Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	59 3/4 [1518]
2336	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	63 1/2 [1613]
2440	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	65 3/4 [1670]
3240	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	73 3/4 [1873]
3255	115 5/8 [2937]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	73 3/4 [1873]
3855	115 5/8 [2937]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	79 3/4 [2026]
4455	115 5/8 [2937]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	85 3/4 [2178]

МЕЖДУНАРОДНЫЕ ДРЕВЕСИНЫ КОНТЕЙНЕРЫ



International Wood Crate Dimensions			
Oven Model	Electric Ovens		
	X	Y	Z
1832	76 [1930]	29 3/4 [756]	60 3/8 [1534]
2336	84 [2134]	29 3/4 [756]	66 3/8 [1686]
2440	84 [2134]	29 3/4 [756]	66 3/8 [1686]
3240	84 [2134]	29 3/4 [756]	74 3/8 [1889]
3255	99 [2515]	29 3/4 [756]	74 3/8 [1889]
3855	99 [2515]	29 3/4 [756]	80 3/8 [2042]

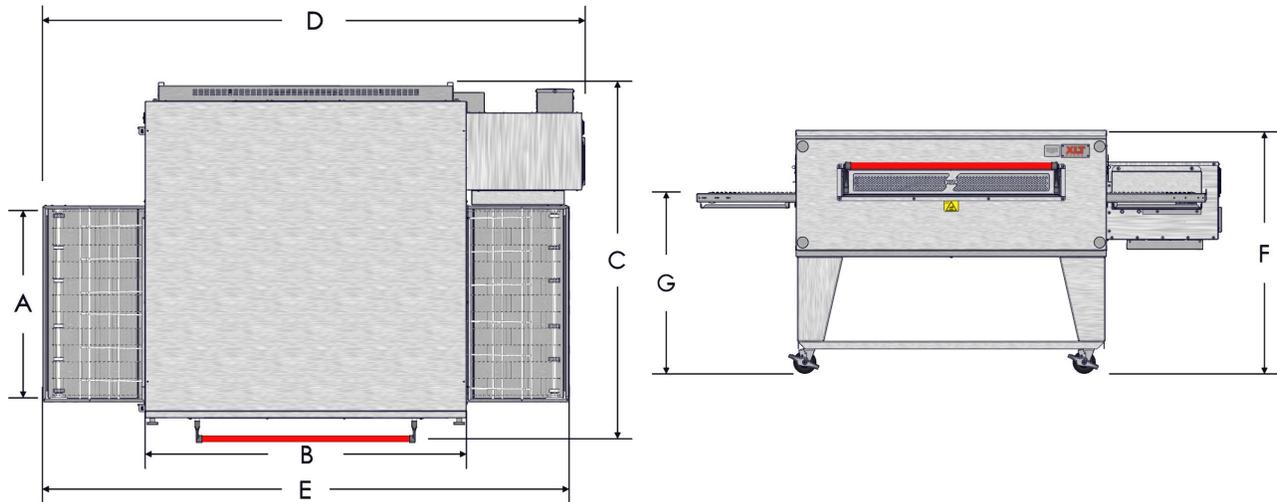
МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ КОНТЕЙНЕРЫ (Только контейнеры)



Metal Skid Dimensions				
Oven Model	Electric Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	55 [1397]	21 6/7 [555]	6 1/2 [165]	49 [1245]
2336	59 [1499]	21 6/7 [555]	6 1/2 [165]	52 3/4 [1340]
2440	63 [1600]	21 6/7 [555]	6 1/2 [165]	55 [1397]
3240	63 [1600]	21 6/7 [555]	6 1/2 [165]	63 [1600]
3255	78 [1981]	21 6/7 [555]	6 1/2 [165]	63 [1600]
3855	78 [1981]	21 6/7 [555]	6 1/2 [165]	69 [1753]
4455	78 [1981]	21 6/7 [555]	6 1/2 [165]	75 [1905]

ПРИМЕЧАНИЕ: Все размеры в дюймах [миллиметрах], ± 1/4 [6], если не указано иное.

Размеры и вес печи Одноместный штабель

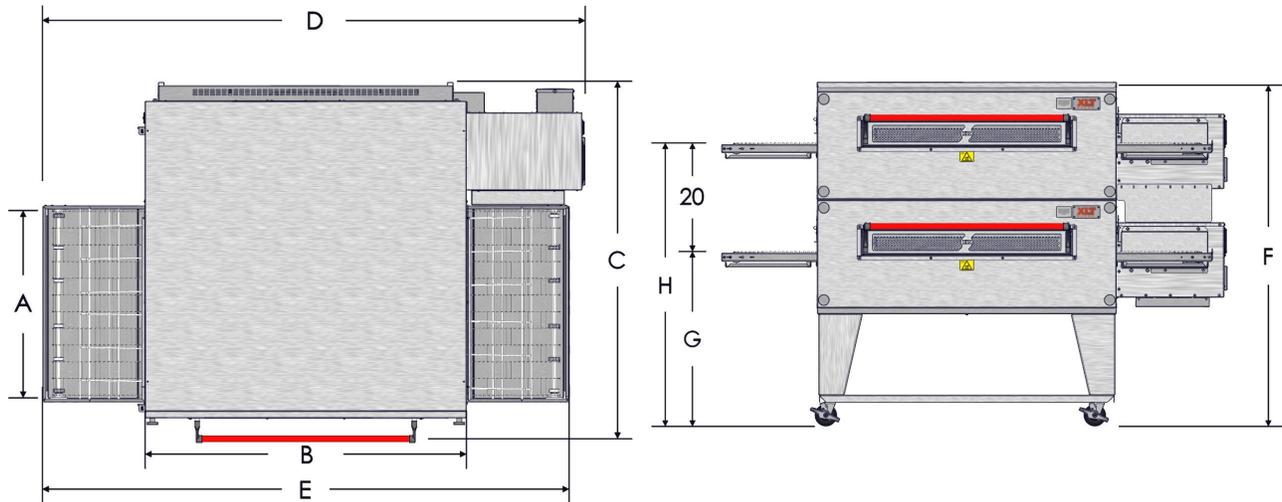


SINGLE OVEN	A	B	C	D	E	F	G	OVEN WEIGHT	SINGLE OVEN	CRATED WEIGHTS		
										DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	18 [457]	32 [813]	47 5/6 [1215]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	43 [1092]	32 [813]	568 [258]	1832	765 [347]	802 [364]	688 [312]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	43 [1092]	32 [813]	642 [291]	2336	846 [384]	897 [407]	773 [351]
2440	24 [610]	40 [1016]	53 5/6 [1367]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	43 [1092]	32 [813]	716 [325]	2440	928 [421]	978 [444]	856 [388]
3240	32 [813]	40 [1016]	61 5/6 [1570]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	43 [1092]	32 [813]	843 [382]	3240	1067 [484]	1125 [510]	996 [452]
3255	32 [813]	55 [1397]	61 5/6 [1570]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	1012 [459]	3255	1280 [581]	1342 [609]	1196 [542]
3855	38 [965]	55 [1397]	67 5/6 [1723]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	1090 [494]	3855	1366 [620]	1434 [650]	1282 [582]
4455	44 [1118]	55 [1397]	73 5/6 [1875]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	1288 [584]	4455	1583 [718]	1657 [752]	1500 [680]

ПРИМЕЧАНИЕ: Все размеры в дюймах [миллиметрах], ± 1/4 [6], если не указано иное.

Все веса в фунтах [килограммах], если не указано иное.

Двойной штабель

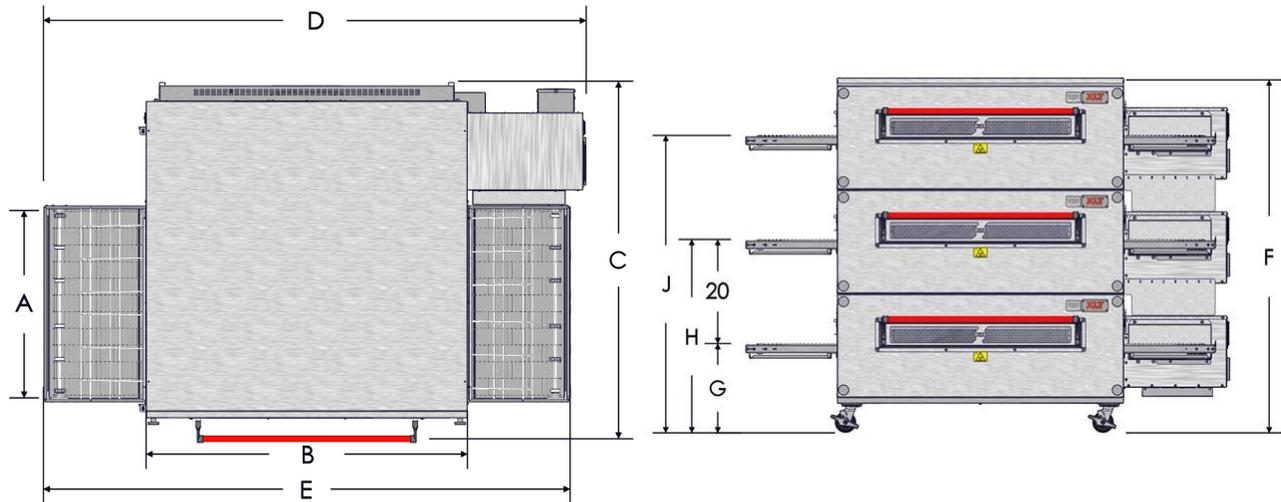


DOUBLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	OVEN WEIGHT	CRATED WEIGHTS			
										DOUBLE OVEN	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	18 [457]	32 [813]	47 5/6 [1215]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	1030 [467]	1832	1413 [641]	1488 [675]	1259 [571]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	1167 [529]	2336	1564 [709]	1665 [755]	1416 [642]
2440	24 [610]	40 [1016]	53 5/6 [1367]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	1304 [591]	2440	1714 [777]	1815 [823]	1571 [713]
3240	32 [813]	40 [1016]	61 5/6 [1570]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	1533 [695]	3240	1966 [892]	2081 [944]	1823 [827]
3255	32 [813]	55 [1397]	61 5/6 [1570]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	1840 [835]	3255	2357 [1069]	2482 [1126]	2189 [993]
3855	38 [965]	55 [1397]	67 5/6 [1723]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	1981 [899]	3855	2512 [1139]	2648 [1201]	2345 [1064]
4455	44 [1118]	55 [1397]	73 5/6 [1875]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	2362 [1071]	4455	2931 [1329]	3078 [1396]	2764 [1254]

ПРИМЕЧАНИЕ: Все размеры в дюймах [миллиметрах], ± 1/4 [6], если не указано иное.

Все веса в фунтах [килограммах], если не указано иное.

Размеры и вес печи тройной штабель



TRIPLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	OVEN WEIGHT	CRATED WEIGHTS			
											DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID	
1832	18 [457]	32 [813]	47 5/6 [1215]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	1457 [661]	1832	2022 [917]	2134 [968]	1791 [812]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	1664 [755]	2336	2250 [1021]	2402 [1090]	2029 [920]
2440	24 [610]	40 [1016]	53 5/6 [1367]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	1855 [841]	2440	2460 [1116]	2612 [1185]	2246 [1019]
3240	32 [813]	40 [1016]	61 5/6 [1570]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	2185 [991]	3240	2823 [1280]	2995 [1359]	2609 [1183]
3255	32 [813]	55 [1397]	61 5/6 [1570]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	2629 [1192]	3255	3391 [1538]	3579 [1623]	3140 [1424]
3855	38 [965]	55 [1397]	67 5/6 [1723]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	2830 [1284]	3855	3612 [1638]	3816 [1731]	3361 [1525]
4455	44 [1118]	55 [1397]	73 5/6 [1875]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	3393 [1539]	4455	4231 [1919]	4452 [2019]	3980 [1805]

ПРИМЕЧАНИЕ: Все размеры в дюймах [миллиметрах], ± 1/4 [6], если не указано иное.

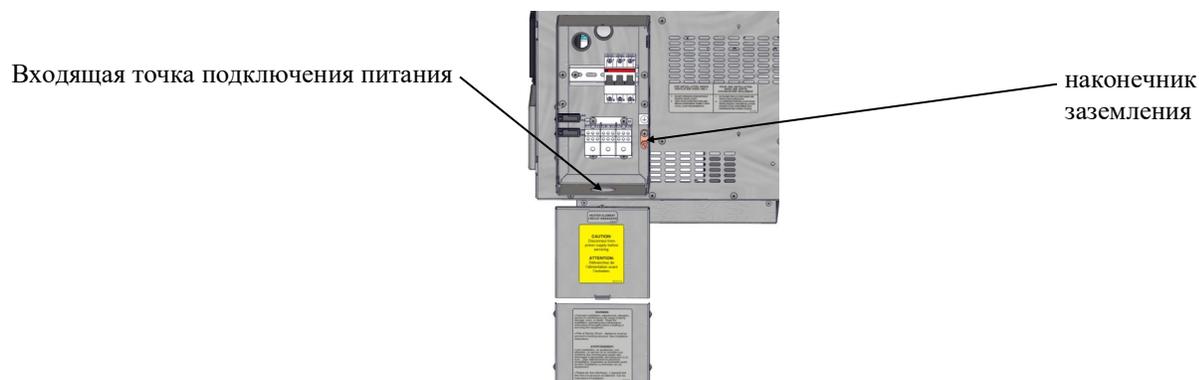
Все веса в фунтах [килограммах], если не указано иное.

Эта страница специально оставлена пустой.

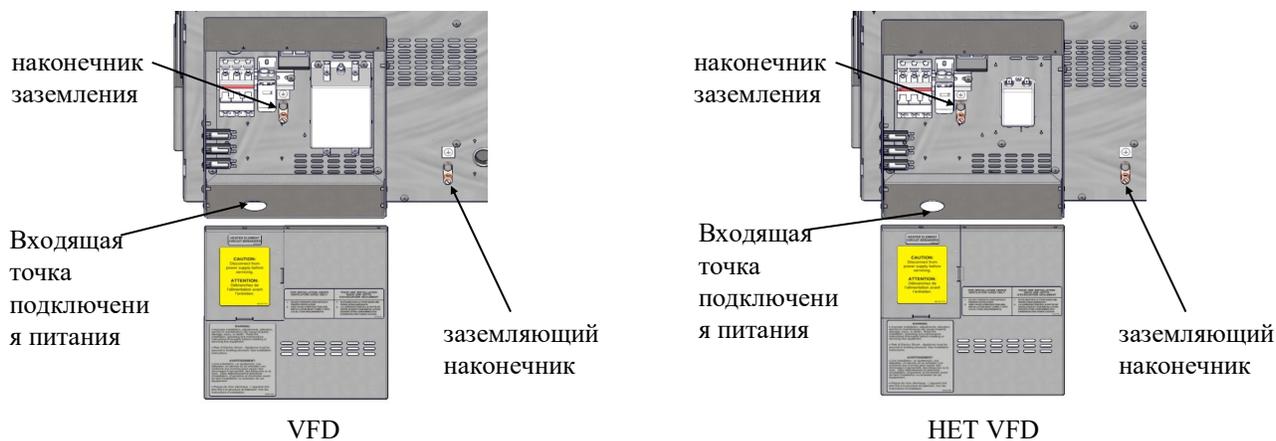
Electric Oven Electrical Requirements												
Per EACH Oven												
Oven Model	STANDARD					WORLD						
	Volts AC	Amps	Hertz	Phase	KW	Volts AC	Amps	Hertz	Phase	KW		
1832	208/240	45/39	60	3	16	380/415	31/24	50	3	16/15		
2336											27	51/44
2440		82/65			32		55/48			32/34		
3240											27	27/31
3255					90/80					32	55/48	32/34
3855												
4455		27			27/31							
4 Wire Service - L1, L2, L3 +1 Ground (per oven)					5 Wire Service - L1, L2, L3 N +2 Grounds (per oven)							

ДЛЯ КАЖДОЙ ПЕЧИ:

- Для каждой духовой шкафы должен быть предусмотрен отдельный автоматический выключатель
- Электрические соединения должны быть доступны, когда печи находятся в установленном положении.
- Электрические соединения должны соответствовать всем требованиям местного кода.
- Убедитесь, что духовки заземлены по местным кодам.

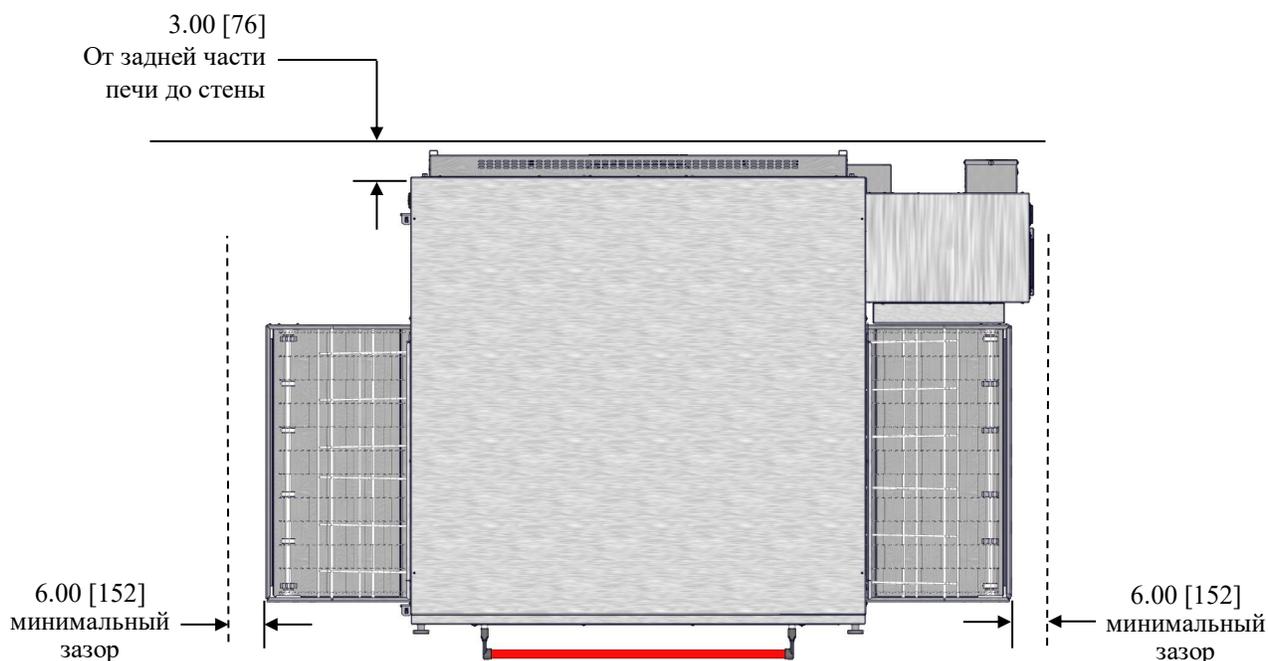


Задняя панель управления - стандарт



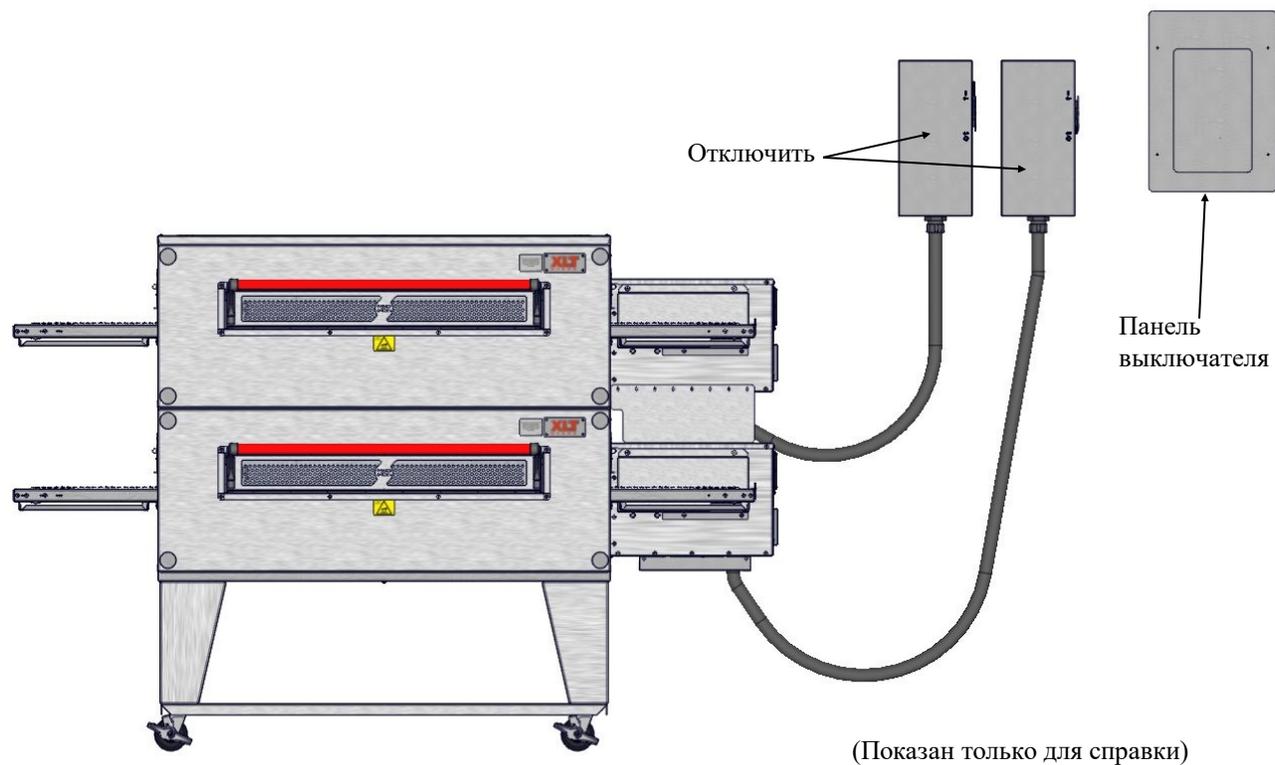
Задняя панель управления - Мир

Эти печи подходят для установки на горючих или негорючих полах и рядом с горючими или негорючими стенами. Крышка двигателя предназначена для обеспечения надлежащего зазора на задней панели печи. Минимальные боковые зазоры - 6 дюймов / 150 мм, измеренный от конца конвейера.



Утилиты должны быть легко доступны, когда печи находятся в установленном положении. Не устанавливайте утилиты за духовыми шкафами.

ПРИМЕЧАНИЕ: Все размеры в дюймах [миллиметрах], $\pm 1/4$ [6], если не указано иное.

**ЗАМЕТКА**

Все установки должны соответствовать местным строительным и механическим кодам. Необходимо, чтобы печи были установлены под вентиляционной вытяжкой, чтобы обеспечить вытяжную вентиляцию и достаточную подачу воздуха.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ И ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Печи XLT можно легко перемещать и сложены с помощью подходящего подъемного оборудования. Рекомендуется использовать подъемное оборудование, одобренное XLT. Обратитесь в XLT за дополнительной информацией.

**ОПАСНОСТЬ**

- Эти печи тяжелые и могут наконечник или падать, нанося телесные повреждения.
- НИКОГДА не размещайте какую-либо часть вашего тела под любой духовкой, которая подвешена подъемными домкратами. Опасность раздавливания существует, если печь падает или скользит.
- НЕ положите руки на вертикальный полюс подъемного гнезда под лебедкой гнезда. Когда лебедка джек спускается, когда вы поворачиваете ручку гнезда, между лебедкой и шесту создается точка пинча.

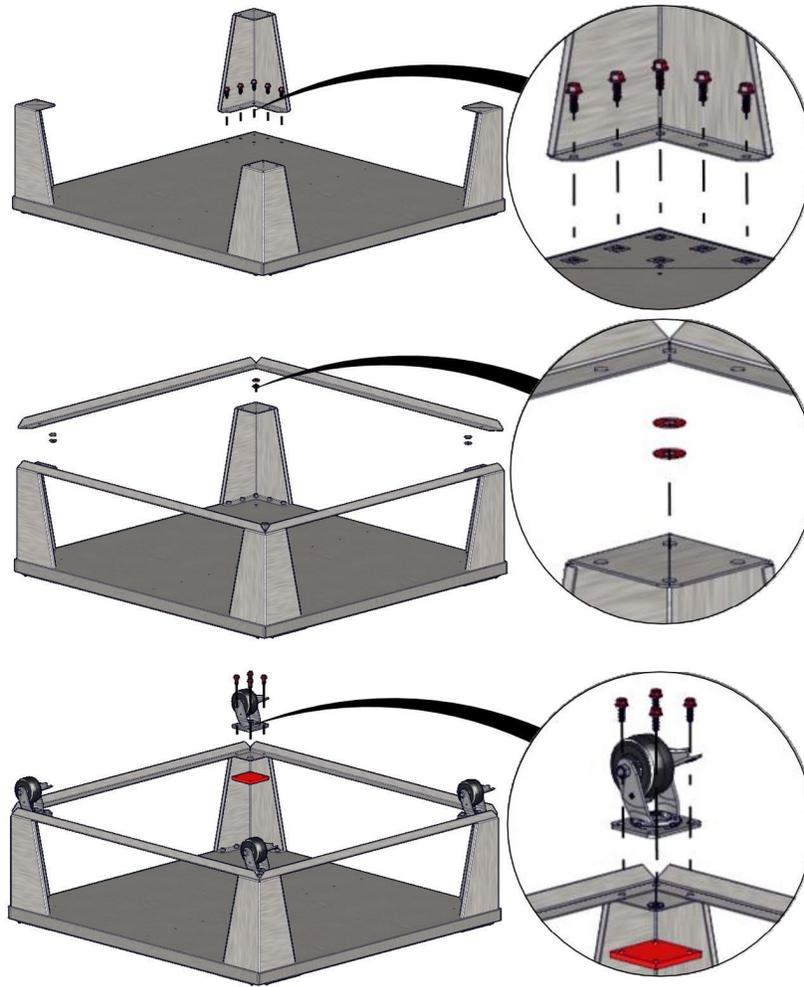
**ВНИМАНИЕ**

Будьте осторожны при прокатке духовки на тележке, особенно при движении вверх или вниз по склонам и по шишкам. Оставьте ремни на духовке, пока печь не окажется рядом с зоной сборки.

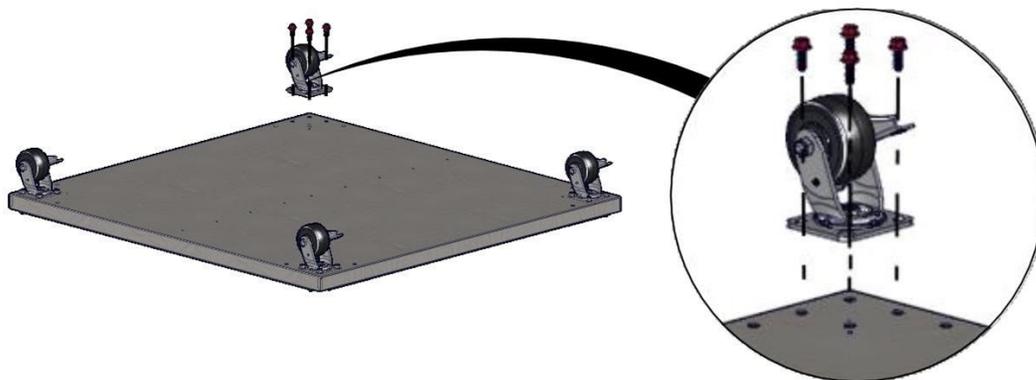
**ОПАСНОСТЬ**

- Убедитесь, что вырез на трубке узла лебедки выровнен с выступом в основании штатива, как показано на рисунке. Эти выравнивания важны и обеспечивают правильное выравнивание гнезда.
- Проверьте плавность работы. Кабель не должен быть зажат и должен плавно проходить через шкив сверху узла полюса.
- Проверяйте кабель перед каждым использованием.
- Если кабель изношен или обнаруживает признаки чрезмерного износа, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ до замены кабеля.
- Как минимум, заменяйте кабель ежегодно тросом, который соответствует или превосходит характеристики производителя домкрат.
- Не превышайте указанную емкость домкрат.

фундаментная сборка - одинарный и двойной стеки



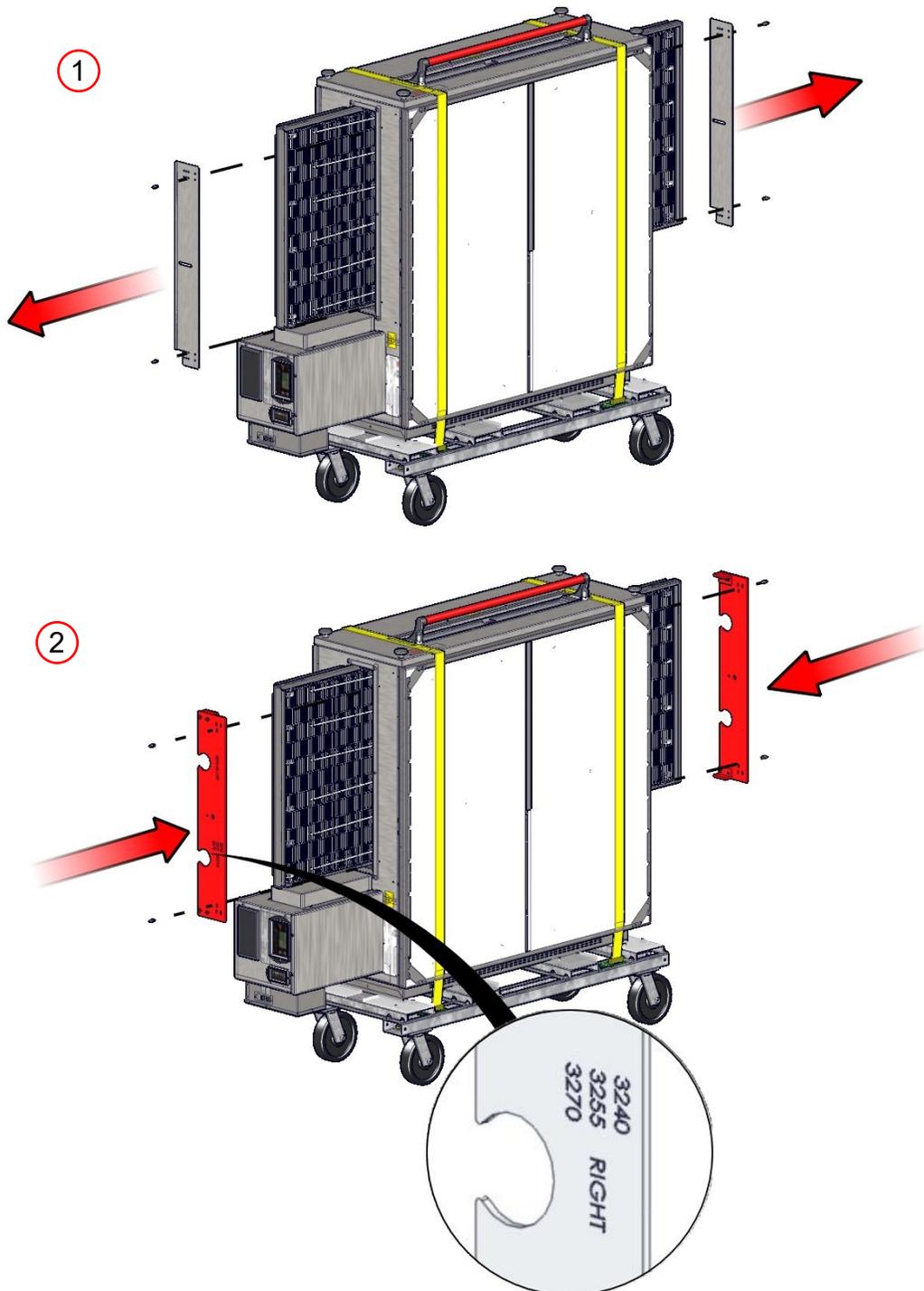
фундаментная ассамблея - тройной стек





СОВЕТ

Прочтите и поймите сначала следующие три (3) страницы. Они иллюстрируют, как безопасно укладывать печи в штабель.



Отверстие подъемной трубы, обозначенное для соответствующего размера печи, должно быть установлено ближе всего к блоку управления.



Складывающаяся ножка штатива должна быть расположена снаружи от печи.

Укладка духовок



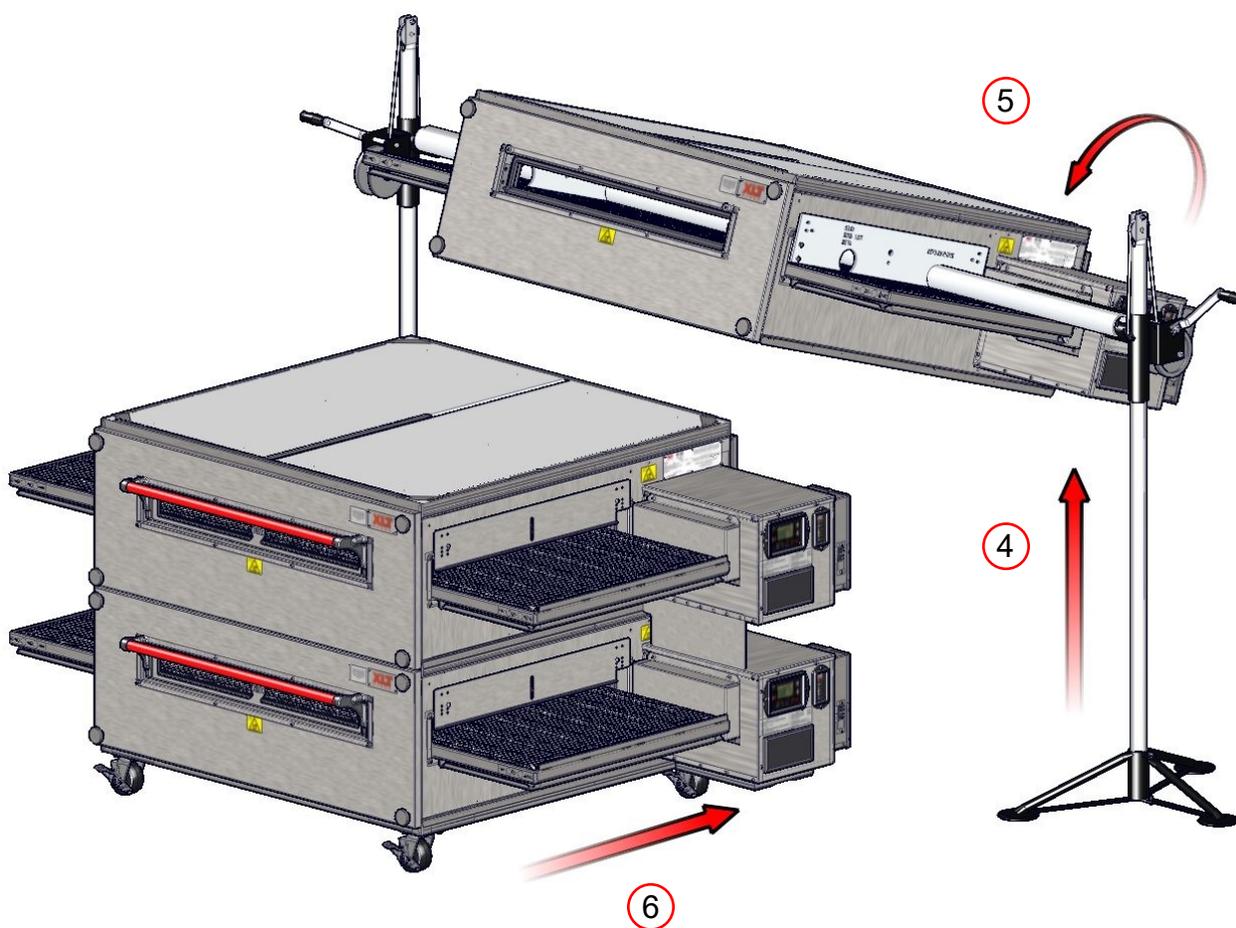
ОПАСНОСТЬ

Неправильное и полное снятие подъемных валов в подъемную трубу приведет к повреждению, травме или смерти от падающей печи.



ОПАСНОСТЬ

- Оба подъемные домкраты должны подниматься в унисон, иначе они могут быть может связываться, и опасная ситуация будет развиваться.
- Не ставьте ни одну часть себя под печь духовку любое время.
- Духовка тяжелая. Быть осторожен.

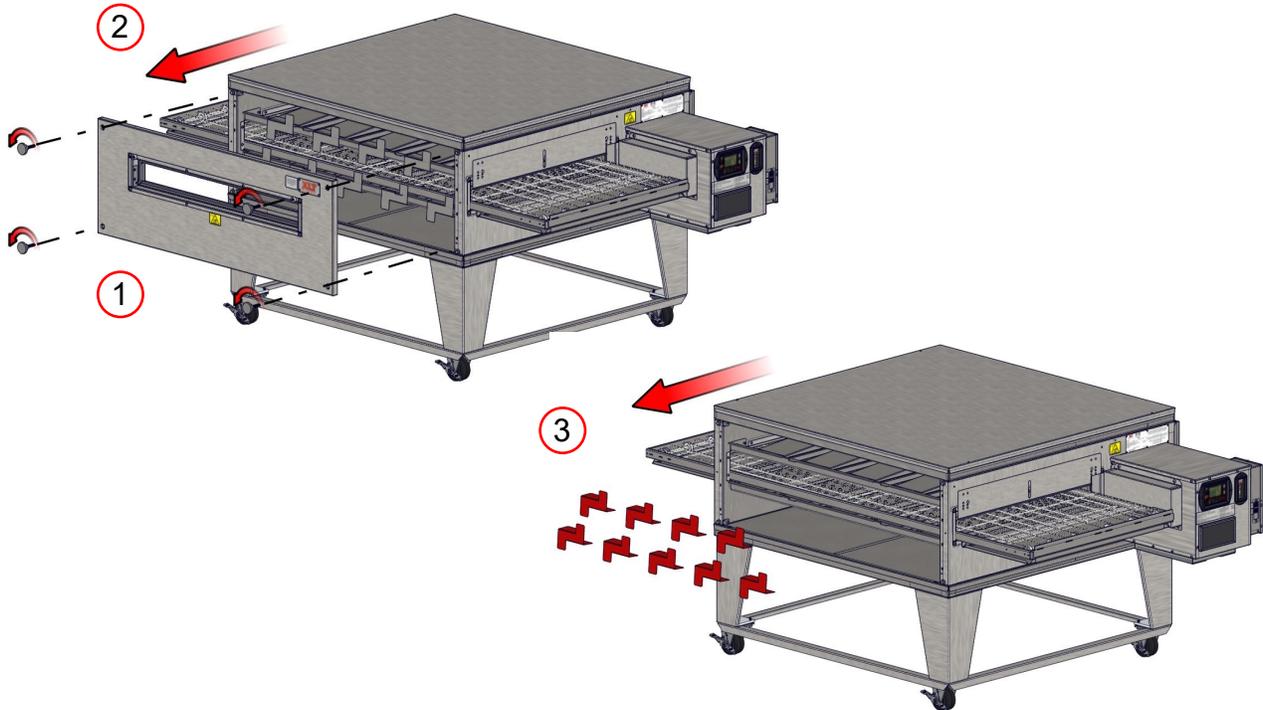




**ПРЕДОСТЕ-
РЕЖЕНИЕ**

Лица с кардиостимуляторами или внутренними медицинскими устройствами не должны работать с сильными редкоземельными магнитами. Эти магниты находятся в узле сэндвичевой двери.

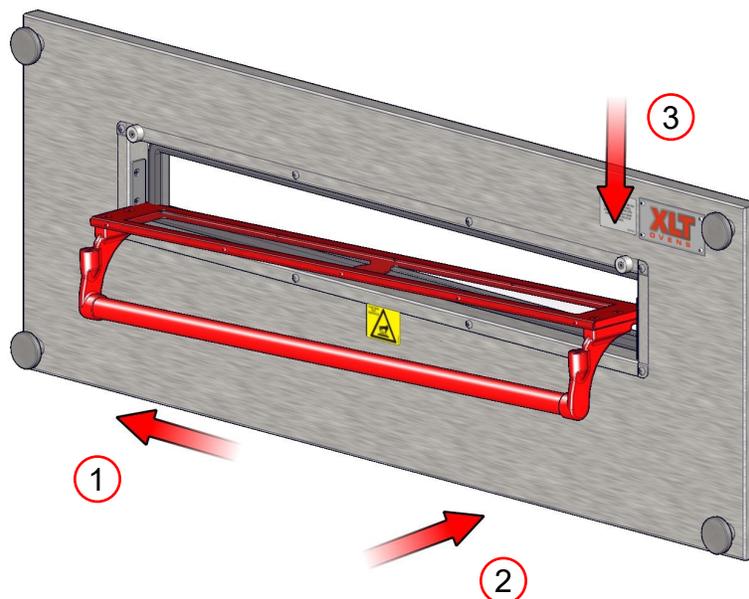
Удаление пальцевых клипов



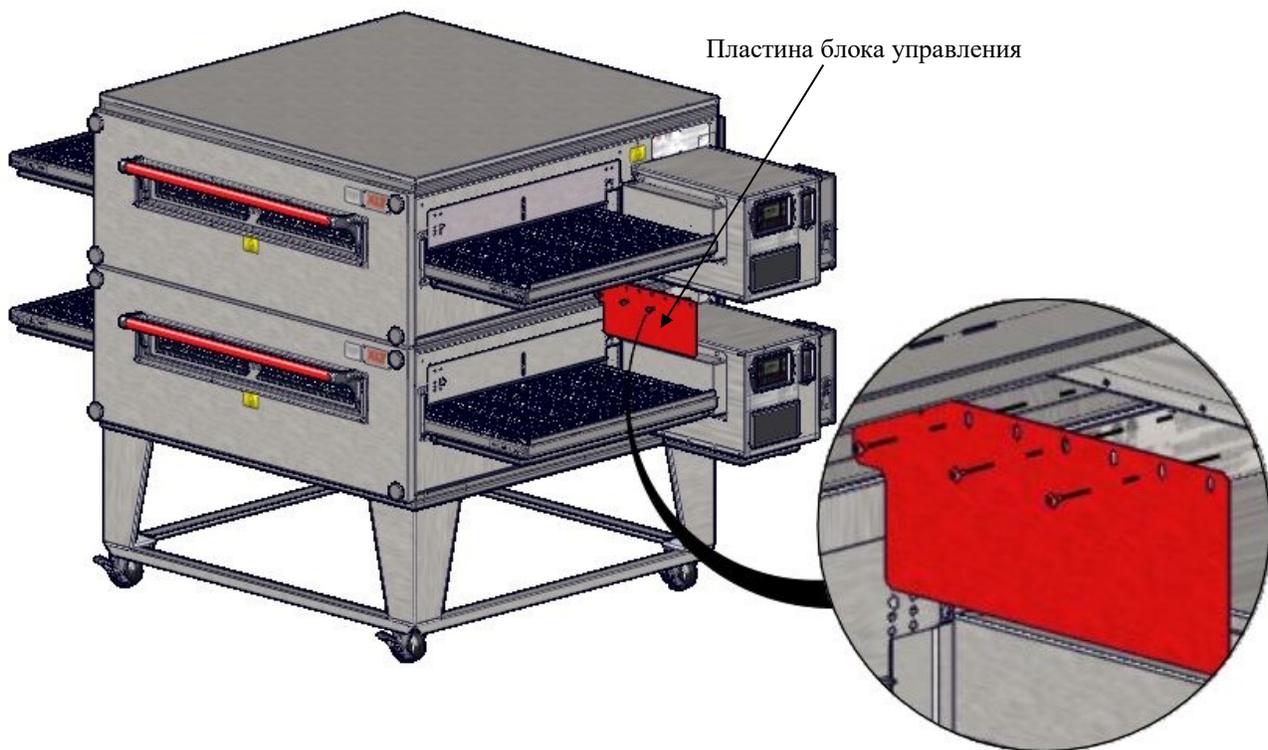
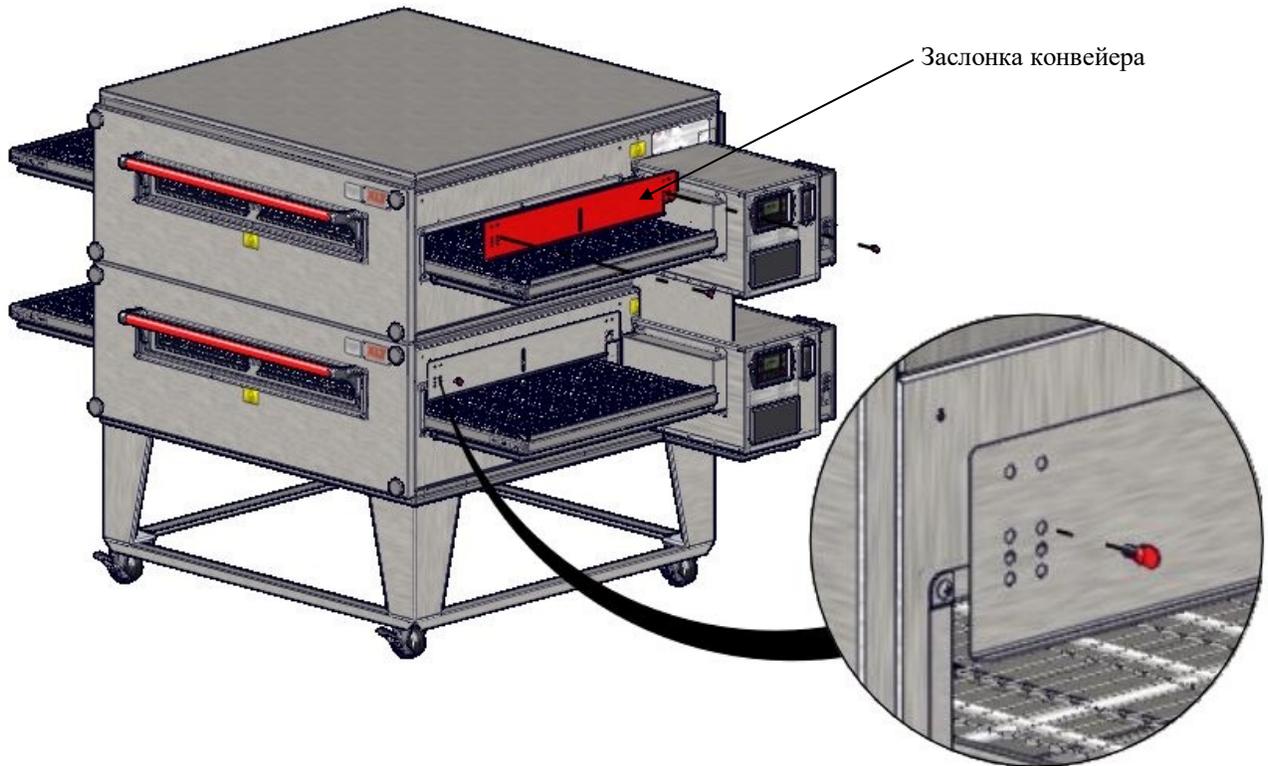
ЗАМЕТКА

Зажимы для пальцев только для транспортировки. Выбросить при снятии с конвейерной печи.

Установка сэндвич-двери

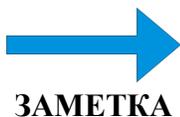


Установка аксессуаров



Требования к физическому расположению и Требования к расстоянию

Эти печи подходят для установки на горючих или негорючих полах и рядом с горючих или негорючих стенами. Крышка двигателя предназначена для обеспечения надлежащего зазора на задней панели печи. Минимальные боковые зазоры - 6 дюймов. / 150 мм, измеренный от конца конвейера.



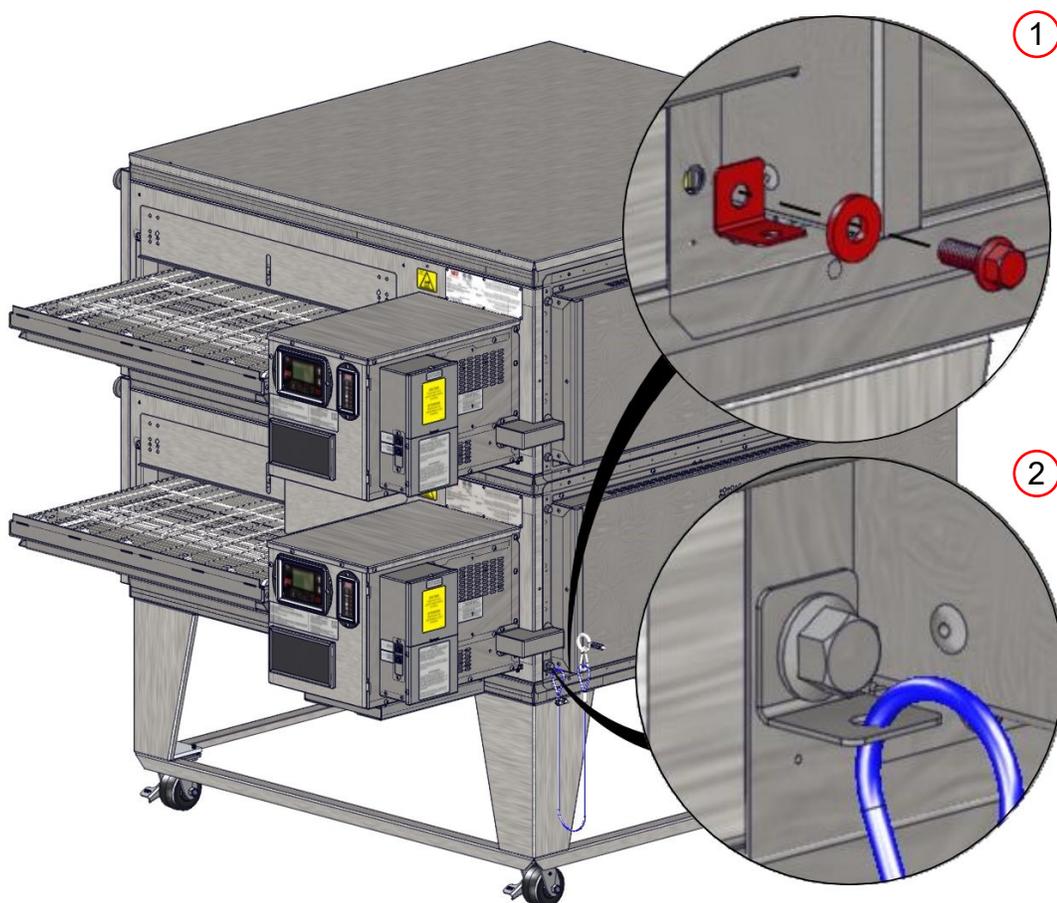
Все установки должны соответствовать местным строительным и механическим кодам.

ЗАМЕТКА

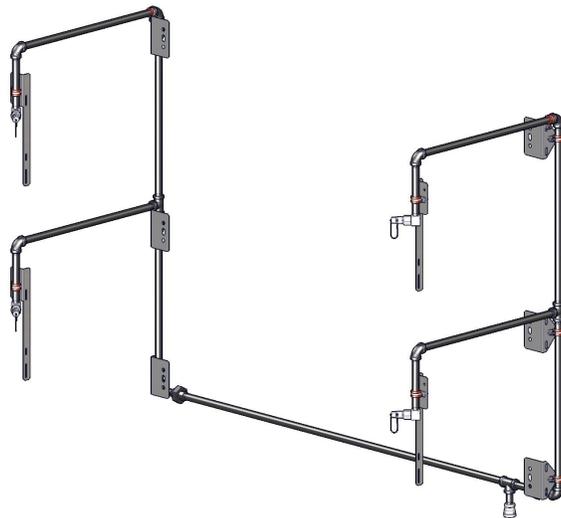
Настенное крепление для духовки

Поскольку все печи оснащены роликами, все установки должны быть сконфигурированы с ограничением, чтобы ограничить движение духовки, без в зависимости от электропитания или газового шланга, чтобы ограничить движение печки. Для каждого стеллажа печи необходим один (1) комплект удерживающего устройства, который включает один (1) глазной болт, (1) зажим из нержавеющей стали и кабель, независимо от того, используется ли он в одной, двойной или тройной конфигурации. Клип должен быть установлен в самом нижнем отверстии задней стенки на конце управления самой низкой духовки в стеке. Болт с запаздыванием должен быть установлен в конструктивный элемент стены или пола. Обязанностью владельца является обеспечение правильной установки ограничителя.

По завершении выполнения любых функций обслуживания или очистки, требующих снятия сменного устройства, убедитесь, что он правильно подключен к духовке.

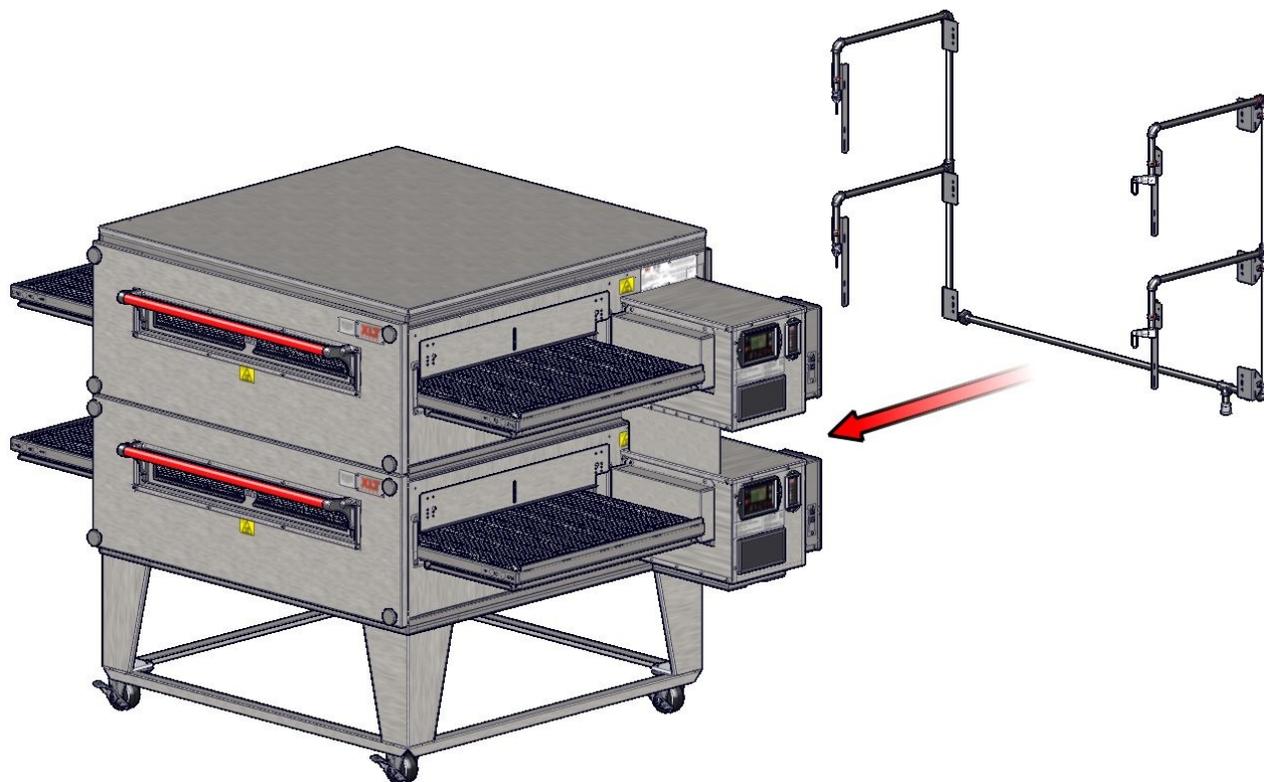


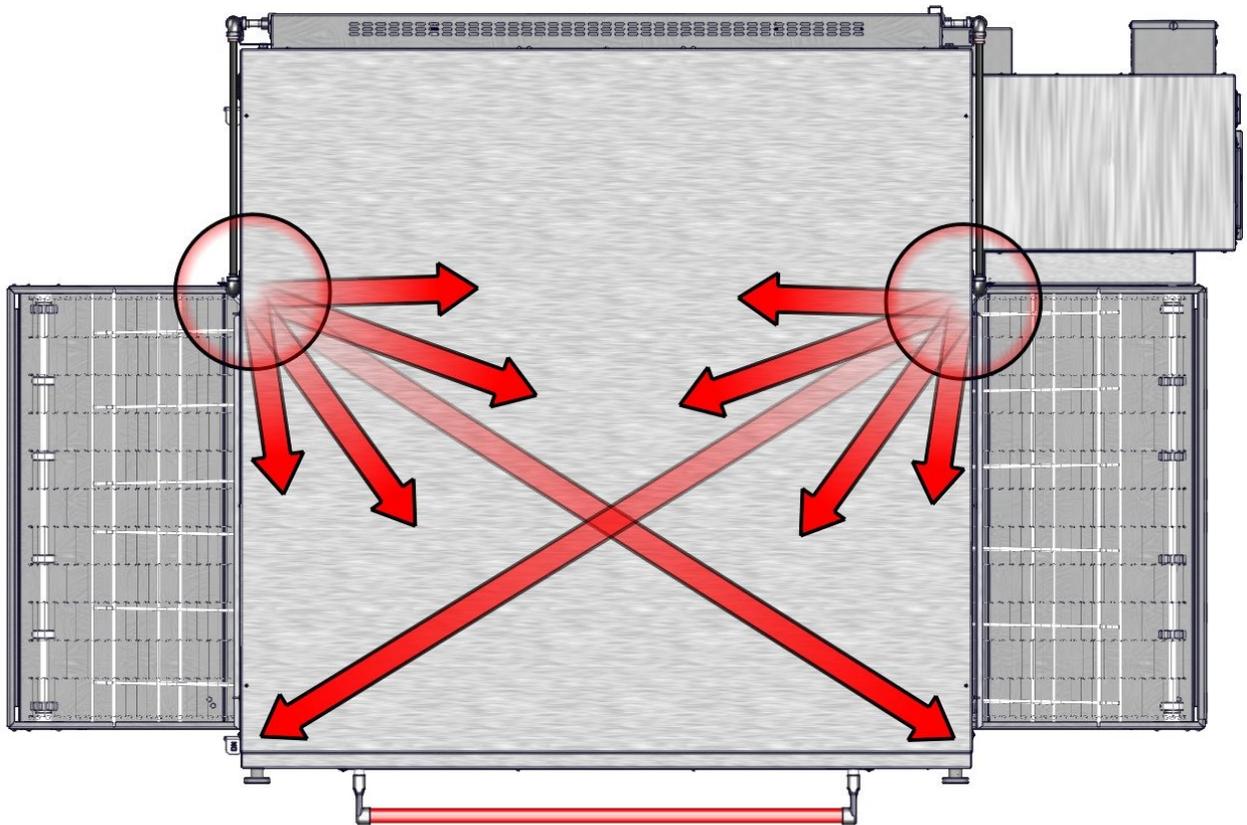
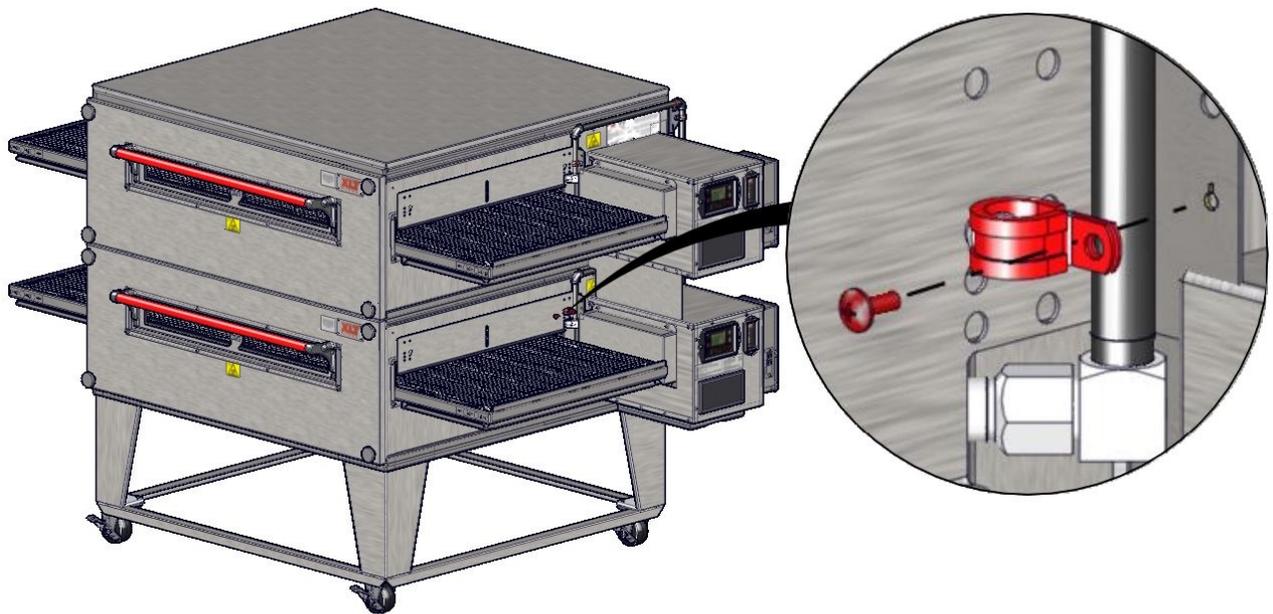
Требование к системам пожаротушения зависит от местоположения и полномочий, имеющих юрисдикцию. Если вам требуется установить пожаротушение огня в духовку, имеется готовый комплект трубопроводов, в котором используются уже существующие отверстия для упрощения установки и дальнейшего обслуживания.



Эта конструкция была протестирована и одобрена для успешного соблюдения кодов пожаротушения. Он использует только два (2) сопла на камеру для выпекания и позволяет легко снимать лотки для крошек, защитные ограждения для цепи и все другие аксессуары. Комплект не мешает никаким операциям или обслуживанию.

Подробную информацию о пожаротушении см. В руководстве по установке пожарной сигнализации XD-9011 для вытяжных XLT капюшоны и XLT печи.





Требования к вентиляции

Для удаления тепла и паров требуется вытяжной вентилятор. Должны быть предусмотрены некоторые условия для пополнения количества воздуха, извлеченного из здания. Капот и установка HVAC должны соответствовать местным строительным и механическим кодам. Требования различаются по всей стране в зависимости от местоположения. Собственная вентиляция - ответственность владельца печи. Система XLT Hood разработана для удовлетворения всех требований для печей XLT, и мы рекомендуем использовать эту систему.

Руководство по вентиляции

Получите информацию от органа, имеющего юрисдикцию, для определения требований к вашей установке. Чтобы предоставить руководство, свяжитесь с поставщиком вашей вытяжной вентиляции и подрядчиком по ОВК. Настоятельно рекомендуется испытание баланса воздуха, выполняемое лицензированным подрядчиком. Правильно спроектированная и установленная вентиляционная вытяжка и система отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха ускорят утверждение, снижают затраты на техническое обслуживание и обеспечивают более удобную рабочую среду. XLT также рекомендует, чтобы оператор переключился на духовки, а переключатель оператора для вытяжного вентилятора был заблокирован так, чтобы приточный вентилятор включался при включении духовки.

Тест производительности вентиляции

После установки и работы духовки и вытяжного шкафа дымовая свеча может использоваться, чтобы «видеть», если тепло и пары полностью извлекаются. Процедура испытания описана ниже:

- Печь должна работать при температуре 450°-500°F / 232°-260°C
- Конвейер должен быть выключен.
- Вентилятор вытяжной вентиляции должен быть включен.
- Поместите дымовую свечу в кастрюлю на конвейерной ленте в центре духовки.
- Соблюдайте рисунок дыма, выходящий из духовки.
- Повторите тест дымовой свечи для каждой печи, а также при работе всех печей.

Вентиляционный капот должен захватывать весь дым из духовки.

После того, как вытяжной вентилятор отрегулирован так, чтобы полностью захватить и содержать тепло, в здание должно быть внесено соответствующее количество подвального воздуха (MUA), чтобы компенсировать объем удаляемого воздуха. Тест на воздушный баланс может определять правильное количество расхода воздуха.

Все печи проверены на заводе для функциональной работы. Операция проверена и внесены корректировки для обеспечения надлежащей работы. Однако полевые условия иногда отличаются от заводских условий. **Необходимо, чтобы авторизованный технический специалист подтвердил работу и, при необходимости, внедрил корректировки полей.**

Первоначальный контрольный список начальной настройки печи, который находится в конце этого руководства, должен быть завершен (обе стороны) во время установки, подписанный Клиентом и возвращен в XLT Ovens и уполномоченный дистрибьютор для начала гарантийной политики. **Если контрольный список запуска полностью не заполнен и возвращен в XLT Ovens, тогда гарантия не будет соблюдена.**

Процедура запуска

1. Убедитесь, что все печи установлены в соответствии с Руководством по эксплуатации и эксплуатации, и что все утилиты подключены к духовым шкафам в соответствии с местными строительными нормами.
2. Полный контрольный список запуска с подписью владельца и возврат в XLT.



ВНИМАНИЕ

Не превышайте 65 Гц при настройках VFD.



ЗАМЕТКА

Все печи XLT поставляются запрограммированными на время выпечки 5:00 минут и температуру 500°F/260°C. Конечные пользователи несут ответственность за определение настроек печи. В приведенных ниже таблицах указаны минимальные и максимальные значения времени и температуры выпечки.

Conveyor Belt Times (Min:Sec)		
Oven Models	MINIMUM	MAXIMUM
1832	1:30	17:00
xx36-xx55	1:30	20:00

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



ВНИМАНИЕ

Эта печь не может безопасно помещаться в эксплуатацию в случае сбоя питания. Не следует пытаться использовать эту духовку во время сбоя питания.

Кнопка питания

Логотип XLT



Стрелки вверх

Стрелки вниз

Кнопка температуры (TEMP)
Кнопка скорости пояса (TIME)
Кнопка меню (MENU)
Кнопка ввода (ENTER)

① **Включить:** Включить питание духовки (Удерживайте в течение 1 секунды)

Регулировка температуры



② **Регулировка температуры:** Нажмите кнопку TEMP в течение 3 секунд. Для регулировки температуры используйте стрелку ВВЕРХ или ВНИЗ. Если двойная горелка нажимает кнопку TEMP, чтобы перейти на другую температуру. Нажмите ENTER для сохранения.

Регулировка времени пояса



③ **Регулировка времени пояса:** Нажмите кнопку TIME в течение 3 секунд. Для регулировки времени ремня используйте стрелку ВВЕРХ или ВНИЗ. Если сплит-ремень нажимает кнопку TIME для перехода в другое время. Нажмите ENTER для сохранения.

④ **Выключить:** Чтобы выключить духовку (Удерживать 1 секунду)

Режим меню (необязательно)**Работа в меню**

1. Для входа в режим меню нажмите MENU.
2. Число в нижнем правом углу начнет мигать.
3. Прокрутите меню, нажав стрелки вверх / вниз (максимум двенадцать (12) предустановленных меню).
4. Для выбора нужного меню нажмите ENTER. Номер должен иметь сплошной черный ящик.
5. Чтобы перейти к другому выбору меню, нажмите МЕНЮ, и сплошной черный ящик исчезнет, и число начнет мигать.
6. Когда число мигает, нажмите MENU, чтобы выйти из режима меню.

Изменить настройку меню

1. Чтобы изменить настройку, когда число мигает, перейдите к нужной предустановке и нажмите ENTER и MENU в течение три (3) секунд.
2. TEMP должен начать мигать. Используйте стрелки вверх / вниз для выбора температура, затем нажмите ENTER.
3. TIME должно начать мигать. Используйте стрелки вверх / вниз для выбора времени, затем нажмите и удерживайте ENTER

Дополнительные параметры пользователя**Настройки блокировки**

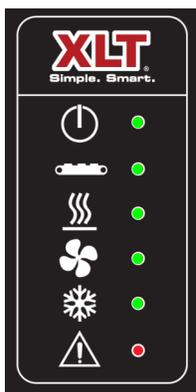
1. Чтобы заблокировать и разблокировать время и температуру в духовке, нажмите TIME и ENTER в течение три (3) секунд, пока LUI не подаст один звуковой сигнал.
2. Затем нажмите TEMP, TIME и TEMP в течение три (3) секунд, чтобы заблокировать настройки.
3. Символ блокировки или разблокировки появится в левом нижнем углу LUI.

Фаренгейт до Цельсия

1. Чтобы изменить температуру от Фаренгейта до Цельсия, нажмите и удерживайте TEMP и ENTER в течение три (3) секунд, и настройки изменятся.

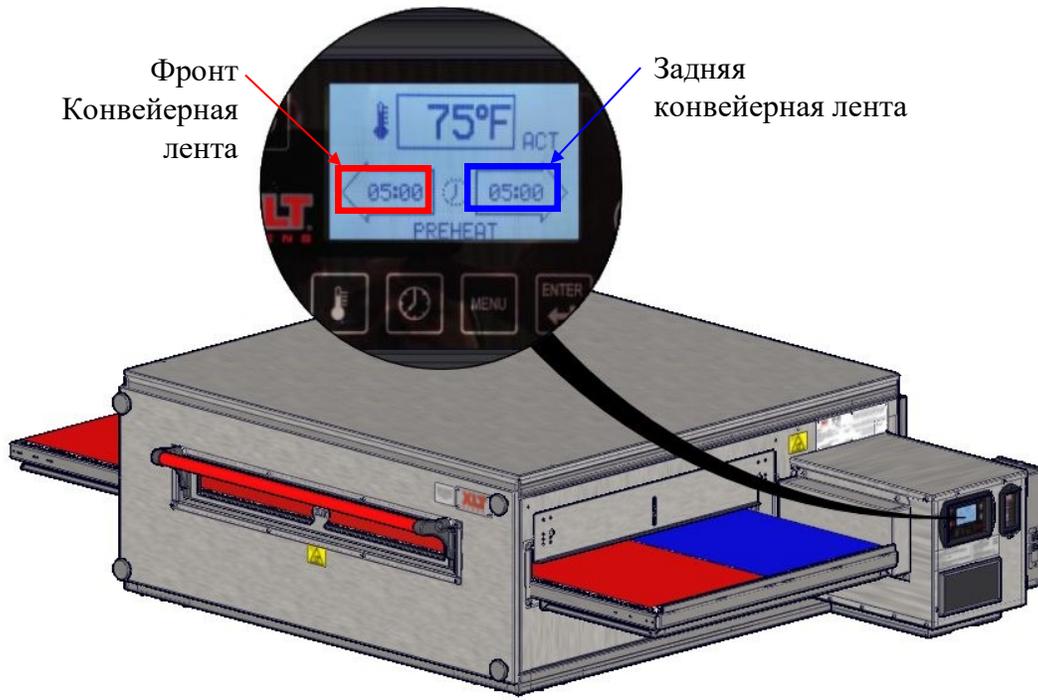
Контроль духовки светодиода**светодиода статус:**

1. Питание - зеленый (освещен, когда печь имеет питание)
2. Конвейер - зеленый (освещен, когда конвейеры активны)
3. Тепло - зеленый (освещен, когда газовый клапан получает питание)
4. Главный вентилятор - зеленый (светится при вращении вентилятора)
5. Остыть- зеленый (освещен, когда печь находится в режиме охлаждения)
6. Тревога - красный (подсвечивается при срабатывании тревоги)



(Все светодиоды включены для справки)

Регуляторы времени конвейера с раздельным поясом



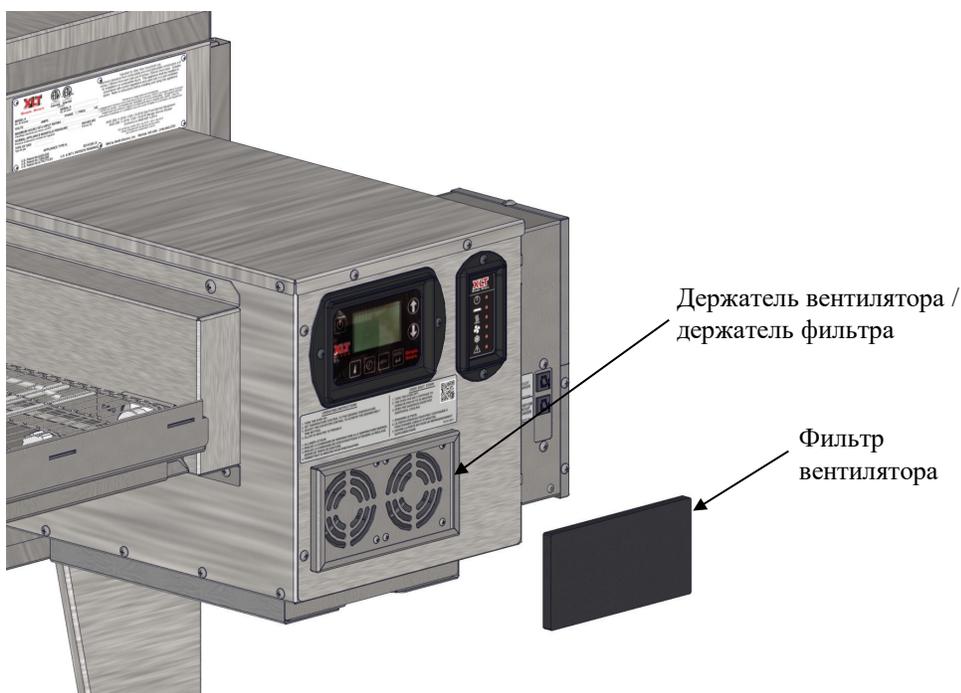
Для поддержания оптимальной выпечки при смене направления движения ленты могут понадобиться новые пальцы.

Ваша печь XLT изготовлена из нержавеющей стали. Большинство коммерческих чистящих средств можно безопасно использовать на всех поверхностях из нержавеющей стали. Проверяйте ограничения приложений на этикетке продукта перед использованием. Соблюдайте рекомендуемые меры предосторожности и меры безопасности, которые продиктованы производителем продукта. Не используйте каустические чистящие средства на подшипниках конвейера.

Не используйте абразивные чистящие средства или абразивные прокладки, поскольку они могут царапать поверхности из нержавеющей стали. Области с интенсивным наращиванием следует опрыскивать и оставлять впитываться на срок до 5 минут до вытирания. Всегда протирайте «зерно» поверхности, чтобы поддерживать внешний вид.

Не используйте каустические чистящие средства на панели управления и / или электронных компонентах. Используйте только чистящие средства, совместимые с Lexan® на лицевой стороне конвейерного устройства.

Самый важный элемент для очистки - это фильтр на вентиляторе. Фильтр удерживается на месте с помощью защитного кожуха из нержавеющей стали / крепление фильтра и может быть вымыт несколько раз. Регулярная очистка фильтра важна для поддержания циркуляции воздуха в блоке управления. В зависимости от условий хранения этот фильтр следует очищать еженедельно или засорять пылью. Пожалуйста, свяжитесь с XLT Ovens для запасных частей.



Обслуживание охлаждающего фильтра

1. Когда необходимо очистить охлаждающие фильтры, на LUI появится сигнал «FILTER».
2. Нажмите кнопку MENU, чтобы войти в экран «FILTER RESET».
3. После очистки фильтра нажмите ENTER, чтобы сбросить таймер фильтра. Это приведет вас к другому экрану, который покажет вам таймер в 00:00 и выйдет через пять (5) секунд.
4. Если вы хотите обходить сигнал тревоги, нажмите кнопку MENU, и он погаснет будильник еще на два (2) часа. Затем снова появится надпись «FILTER».



ОПАСНОСТЬ

Печь должна быть прохладной, а выключатели должны быть переведены в положение "off" (выключено) перед проведением чистки или техобслуживания.



ВНИМАНИЕ

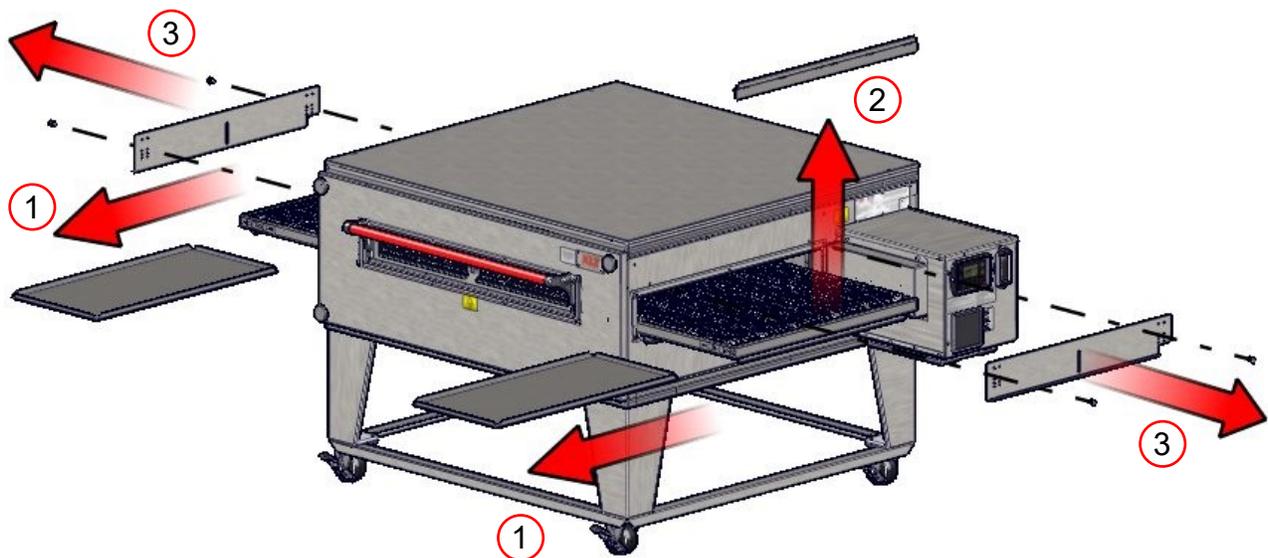
Если печь должна быть удалена из установленного места для очистки или обслуживания, необходимо выполнить следующую процедуру:

1. Отключить главный электрический разъем
2. Отсоедините электрический шнур, если он укомплектован
3. Разблокировать ролики
4. Отключить сдерживание
5. Отсоедините шнур перемещения кожуха (если применимо).
6. По окончании обслуживания или очистки переместить печь в исходное местоположение
7. Подключить шнур перемещения кожуха (если применимо)
8. Подключить сдерживание
9. Блокировочные ролики
10. Подключите электрический шнур, если он укомплектован
11. Включить главный электрический разъединитель
12. Следуйте обычным инструкциям по запуску



НАКОНЕЧНИК

Сначала прочитайте и поймите следующие тринадцать (13) шагов. Они иллюстрируют, как удалить компоненты из печи для очистки.





Открытие дверцы сэндвич обеспечит расположение захвата для снятия передней панели.

НАКОНЕЧНИК



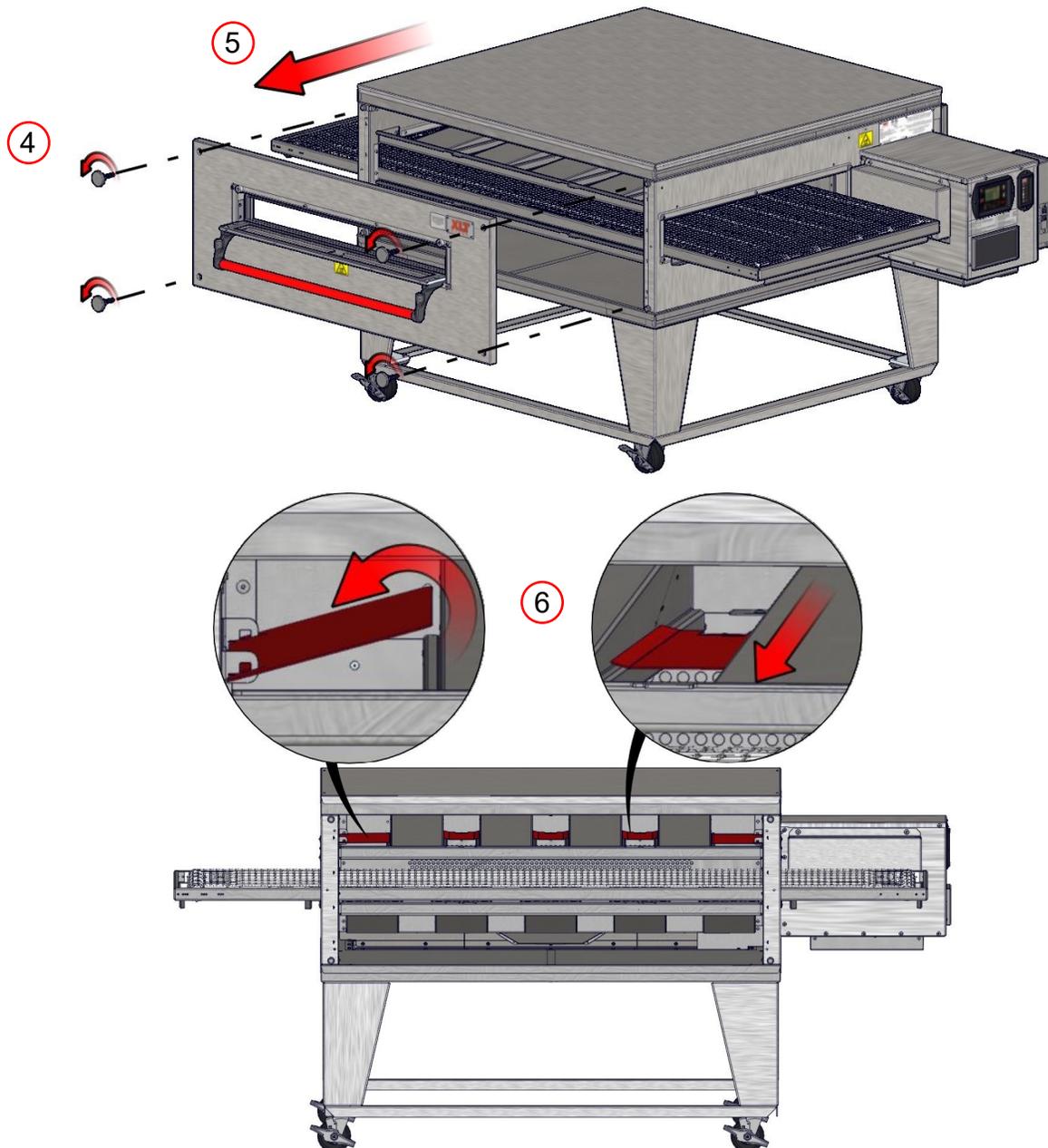
Передние панели могут весить до 66 фунтов. [30 кг]. Будьте осторожны при подъеме.

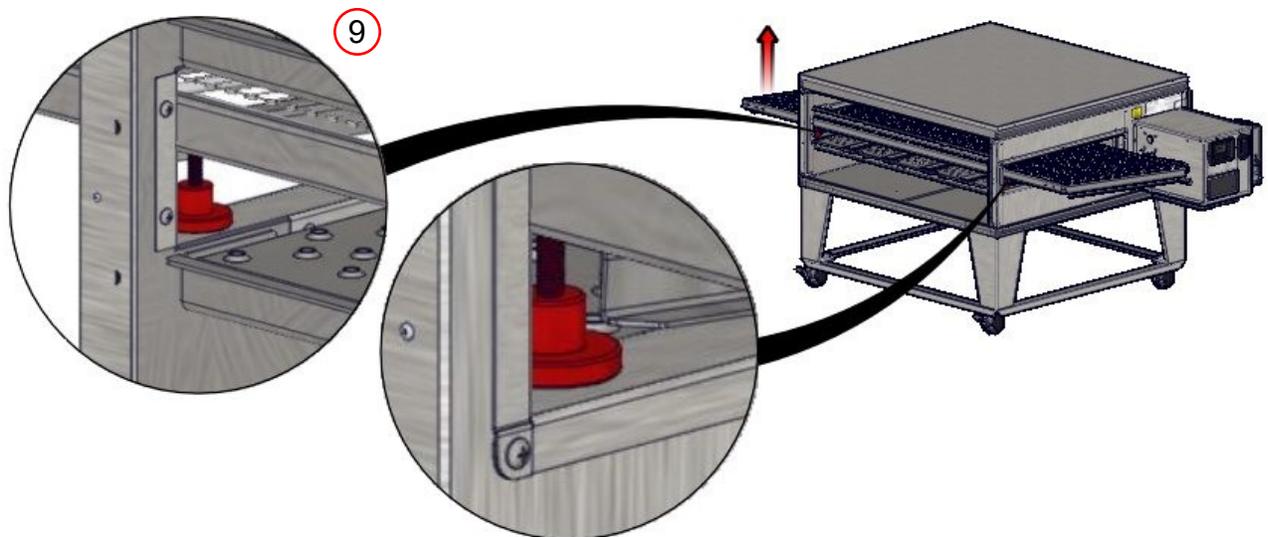
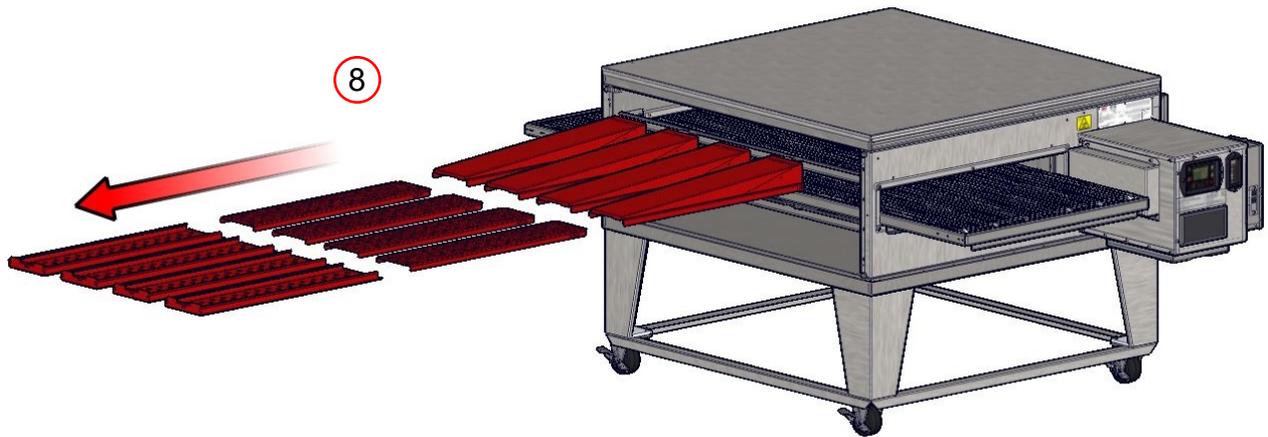
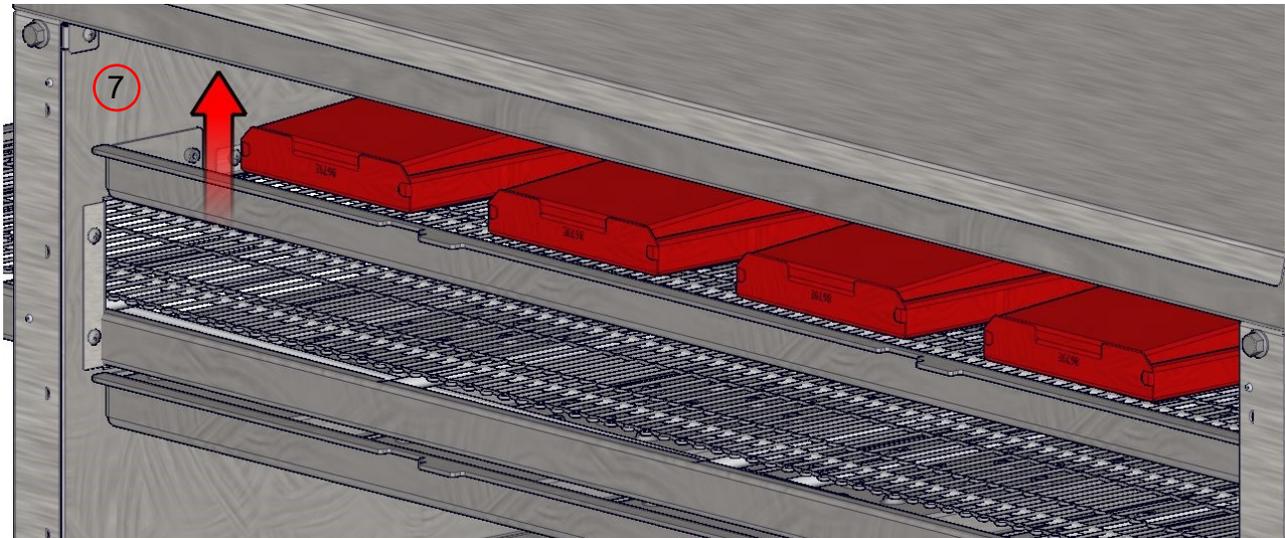
ВНИМАНИЕ

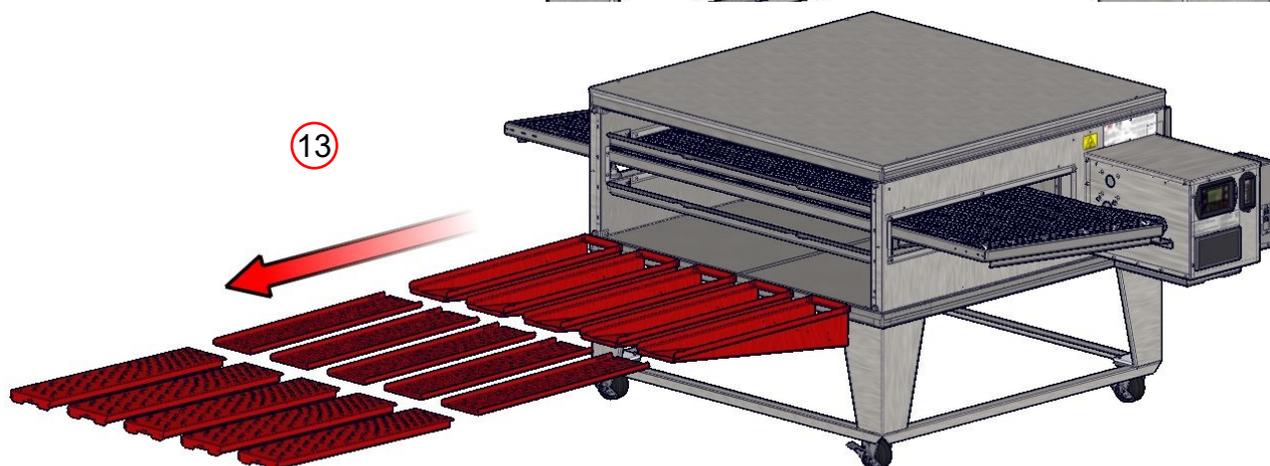
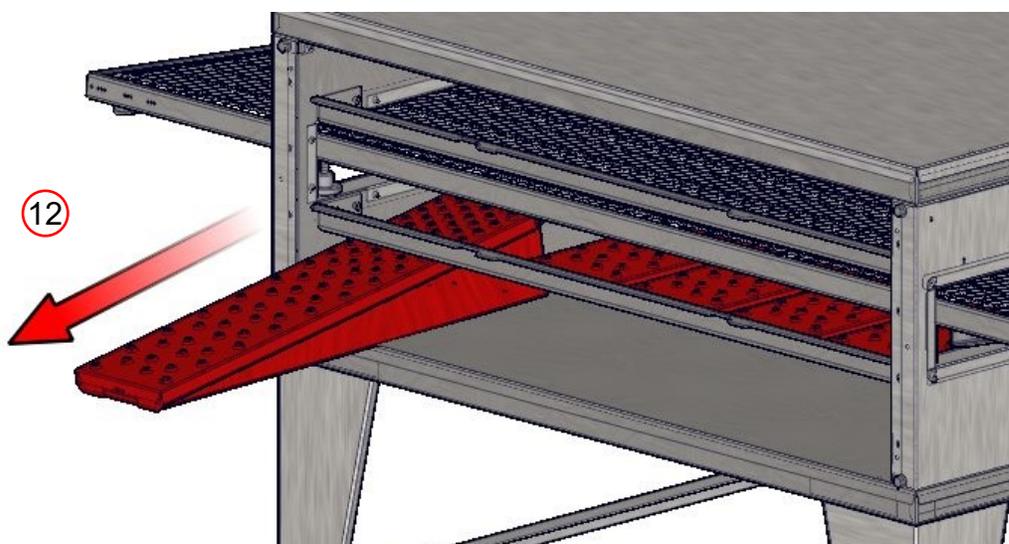
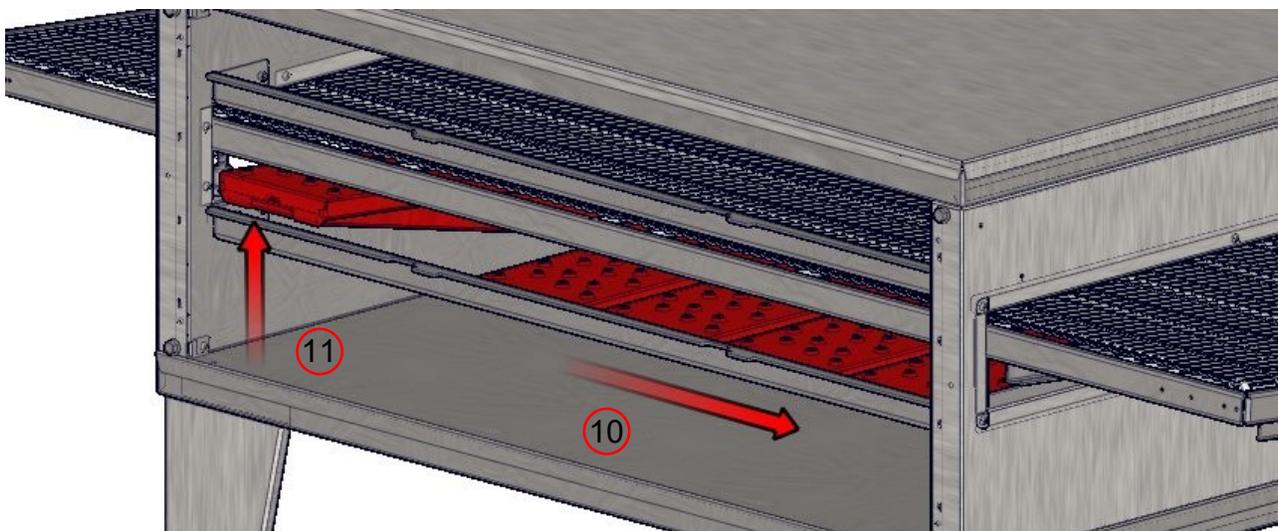


ПРЕДОСТЕ- РЕЖЕНИЕ

Лица с кардиостимуляторами или внутренними медицинскими устройствами не должны работать с сильными редкоземельными магнитами. Эти магниты находятся в узле сэндвичевой двери.





**ВНИМАНИЕ**

НЕ распыляйте жидкие чистящие средства в пазах и отверстиях в следующих местах: Задняя панель управления, Под блоком управления, Крышка главного вентилятора

Как и в случае любого устройства, требуется периодическое техническое обслуживание. На этот график влияют многие факторы, такие как сочетание продуктов и часы использования. Примерный график включен.

График технического обслуживания печей					
		Ежед-невно	Еженед-ельный	Ежеме-сячно	Полугодо-вой
Уборка					
	Поддоны для пустых крошек	<input type="checkbox"/>			
	Протрите передние, боковые и верхние части	<input type="checkbox"/>			
	Сотрите блок управления и панель управления *	<input type="checkbox"/>			
	Чистые фильтры вентилятора	<input type="checkbox"/>			
	Удаление крупного мусора с конвейера		<input type="checkbox"/>		
	Протрите крышку двигателя		<input type="checkbox"/>		
	Чистое сэндвичевое окно		<input type="checkbox"/>		
	Удалить мусор из частей пальцевых розетки			<input type="checkbox"/>	
	Удалить мусор изнутри пекарной камеры			<input type="checkbox"/>	
	Удалить мусор из главного двигателя вентилятора			<input type="checkbox"/>	
	Чистые пальцы				<input type="checkbox"/>
	Чистая внутри хлебопекарной камеры				<input type="checkbox"/>
	Чистый конвейерный узел				<input type="checkbox"/>
Инспекция					
	Проверьте фильтры вентилятора на наличие грязи	<input type="checkbox"/>			
	Проверьте конвейерную ленту на растяжение		<input type="checkbox"/>		
	Проверка приводной роликовой цепи конвейера на растяжение			<input type="checkbox"/>	
Настройка					
	Конвейерная проволоочная лента			<input type="checkbox"/>	
Смазать					
	Смазка штырей Окна W/ Смазка Пищевой Классификации			<input type="checkbox"/>	
	Приводная рольганговая цепь конвейера				<input type="checkbox"/>
Заменить					
	фильтры вентилятора				<input type="checkbox"/>

- Не используйте едкие очистители на подшипниках конвейера (см. стр. 38).
- Не используйте абразивные очистители или абразивные подушечки (см. стр. 38).
- *Не используйте едкие очистители на панели управления. Используйте только совместимые с Lexan® очистители на лицевой панели управления конвейером (см. стр. 38).
- Не используйте воду под высоким давлением для очистки печи.

Обратитесь к представителю завода или в местную сервисную компанию для выполнения всех других работ по техническому обслуживанию и ремонту.



Духовка должна быть прохладной, а электрический шнур отключен до того, как будет проведена чистка или техническое обслуживание.

ОПАСНОСТЬ

Правильная кулинария

Эксперимент - это единственный способ определить правильные настройки времени и температуры. Хотя пицца может выглядеть отлично приготовленной снаружи, внутренняя часть может быть недоваренной. Для определения того, правильно ли приготовлены пищевые продукты, необходим термометр. Большинство отделений здравоохранения имеют правила и положения, которые устанавливают минимальные температуры для внутренних температур пищи. Большинство операторов хотят готовить продукты как можно быстрее, чтобы обслуживать больше клиентов в час. Тем не менее, приготовление пищи медленнее - это единственный способ добиться надлежащей внутренней температуры. Если ваши пищевые продукты выглядят приемлемыми снаружи, но имеют слишком низкую внутреннюю температуру, необходимо будет снизить температуру и уменьшить скорость ремня (тем самым увеличив время приготовления).

Несколько факторов могут повлиять на производительность и характеристики приготовления:

- Температура духовки (обычно влияет на цвет)
- Скорость конвейера (как правило, влияет на степени готовности)
- договоренность пальцев
- высота над уровнем моря
- Пицца против экранов
- Толщина теста для пиццы
- Тип сыра
- Температура исходного ингредиента (замороженная?)
- Количество начинок

Печи XLT могут быть сконфигурированы для приготовления широкого ассортимента продуктов питания. Это достигается путем расположения пальцев для контроля характеристик выпечки. Вообще говоря, большая часть кулинарии - это процесс «снизу вверх». Горячий воздух из нижнего ряда пальцев должен проходить через конвейер (расстояние около 2 дюймов / 50,8 мм), нагревать кастрюлю или экран, а затем на самом деле готовить сырое тесто. С другой стороны, горячий воздух сверху, в основном, должен расплавить сыр и повторно нагревать предварительно приготовленные начинки. Следовательно, большинство операторов будут использовать духовку с расположенными пальцами, чтобы на дно пиццы было направлено больше воздуха, чем на верх. Есть места для равного количества пальцев выше и ниже конвейера. Доступны пластинки для пальцев, которые имеют шесть рядов отверстий, четыре ряда отверстий, два ряда отверстий и отверстия (или пустые крышки). Типичное расположение пальцев может иметь большинство или даже все пальцы на дне «полностью открытые», то есть пальцы со всеми шестью рядами отверстий и только два или три пальца сверху с четырьмя или шестью рядами отверстий. Верхние пальцы могут быть расположены симметричным образом или могут быть сдвинуты асимметрично на входной или выходной конец конвейера. Мы рекомендуем вам поэкспериментировать, пытаясь разделить пальцы, температуру и скорость ленты. Печи XLT могут помочь вам в настройке вашей печи / продукта.

Механическая функция

Если ваша печь не работает должным образом, проверьте следующие условия:

1. Убедитесь, что шнур питания в духовке подключен, а разъединитель находится в положении «включено».
2. Убедитесь, что выключатели в электрической панели управления здания не были отключены или выключены.
3. Проверьте все выключатели на панели управления духовки и на задней панели блока управления, чтобы убедиться, что они не были сработаны.
4. Обеспечьте правильное напряжение, силу тока и размер провода.

Если ваша духовка по-прежнему не работает должным образом, XLT имеет квалифицированный персонал по обслуживанию клиентов, который может помочь в решении любой проблемы с духовкой XLT, которая может возникнуть. Обслуживание клиентов доступно 24/7/365 по адресу 888-443-2751 или на сайте www.xltovens.com.

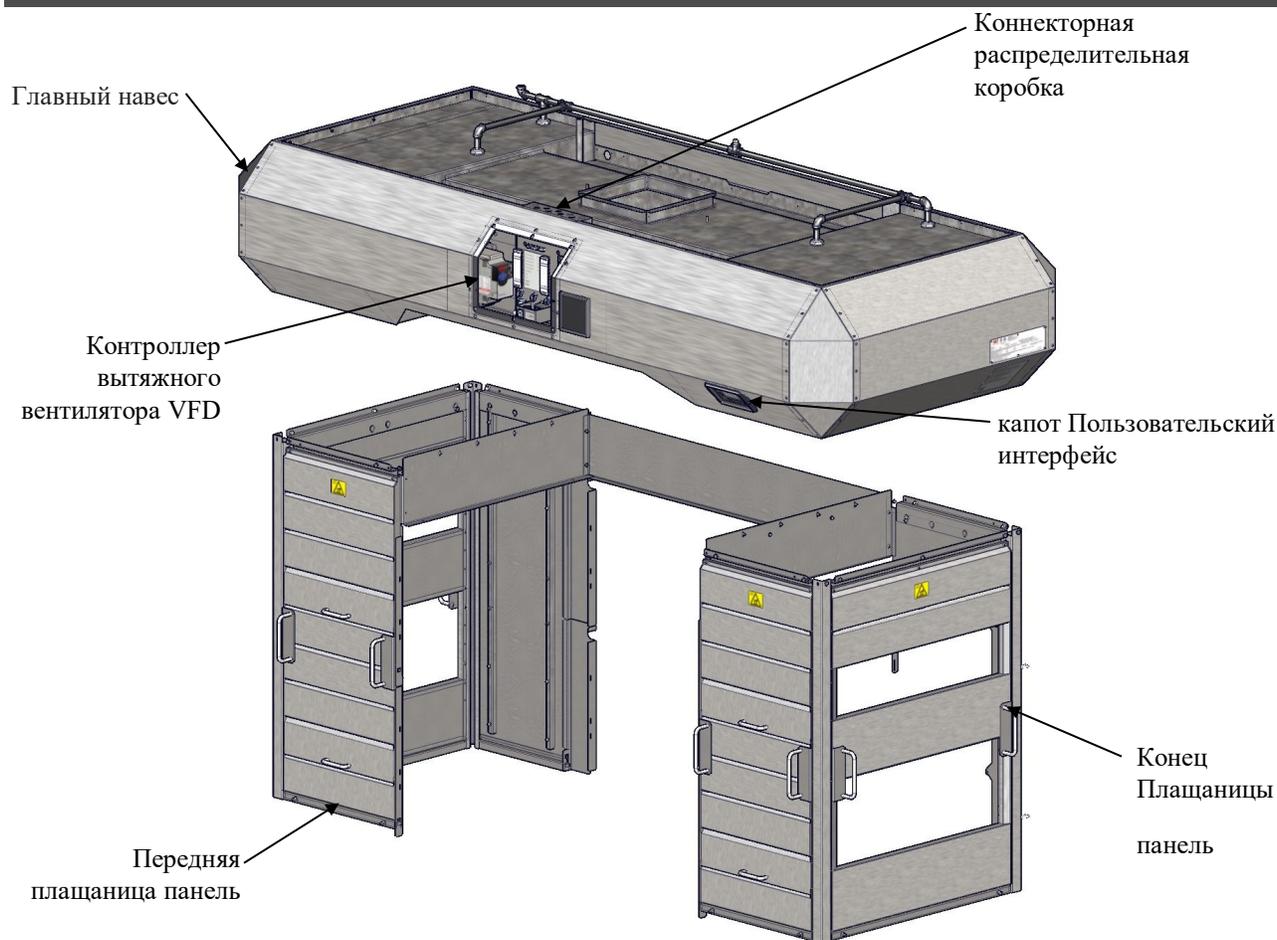
**ОПАСНОСТЬ**

Перед установкой проверьте все местные коды. В зависимости от конструкции строительных материалов могут потребоваться специальные требования. Ответственность подрядчика по установке заключается в обеспечении того, чтобы конструкция капота была подвешена от всех кодов и могла нести вес капота.

Ответственность покупателя

Ответственность покупателя:

1. Тщательно рассмотрите планы этажей и спецификации. Точное расположение духовки должно быть определено перед установкой вытяжки.
2. Чтобы разгрузить, разукрасить, собрать и установить капюшон в нужное место.
3. Для обеспечения того, чтобы электросетевые объекты устанавливались на месте в соответствии с местными строительными нормами и отвечали требованиям настоящего руководства.
4. Чтобы убедиться, что электрические утилит подключены надлежащим образом квалифицированным установщиком с использованием соответствующего оборудования.
5. Чтобы убедиться, что квалифицированный установщик выполнил начальную процедуру запуска.
6. Расположение должно минимизировать длинные и скрученные трубопроводы, а также приложить усилия, чтобы иметь прямой путь к крышу / крышке вентилятора крыши.
7. Все несущие конструкции капота должны быть достаточно прочными, чтобы поддерживать вес капота и кожухов. См. Страницу «Размеры и вес капота» для веса.
8. Соблюдать надлежащие зазоры от горючих материалов в соответствии с Международным механическим кодом (IMC) и Национальным агентством противопожарной защиты (NFPA) 96 и местными механическими кодами.
9. Чтобы убедиться, что капюшон XLT правильно подвешен из потолочной конструкции.



Система XLT Hood состоит из трех (3) основных частей; главный купол, кожухи и контроллер вентилятора с регулируемой частотой вращения (VFD).

Основной навес служит для сбора и передачи тепла в вытяжной вентилятор. В нем установлены фильтры, источники света и контроллер. Контроллер управляет как вытяжкой, так и духовыми шкафами. Основной размер купола зависит от размера печи.

Плашаницы помогают повысить эффективность основного купола за счет улавливания тепла. Они настраиваются для боковой или конечной загрузки или разгрузки и легко снимаются для очистки и обслуживания.

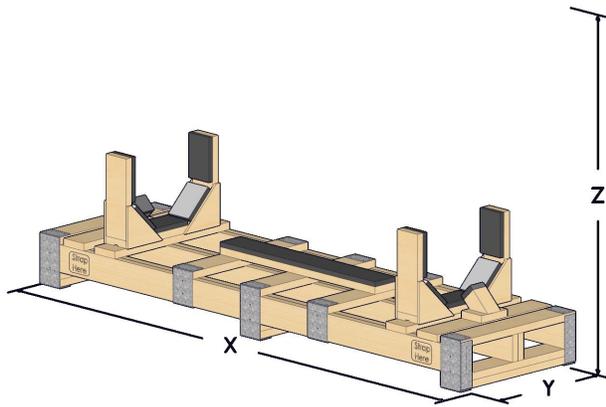
VFD преобразует входную мощность в трехфазную выходную мощность переменной частоты для управления скоростью вытяжного вентилятора. Все электроприборы для вытяжного вентилятора и вытяжного вентилятора соединяются через электрическую коробку, расположенную на передней части основного купола. Емкостные сенсорные кнопки расположены на пользовательском интерфейсе вытяжки на передней панели основного купола и блокируют функцию капота и духовки (ов). Существуют реле, которые обеспечивают блокировки для оборудования, такого как заслонки HVAC, и / или выделенные блоки MUA, и есть дополнительное реле для подавления пожара.

Все вытяжные шкафы XLT поставляются с предварительной подачей для подавления пожара, что позволяет использовать простые установки в полевых условиях. Подробную информацию о подавлении пожара см. В руководстве XD-9011 Установка подавления огня для вытяжных шкафов XLT и XLT-печей.

Капот XLT был разработан для соответствия требованиям IMC 2015 или текущей версии, которая является капюшоном Type I. Он также был спроектирован таким образом, чтобы добавить дополнительное пожаротушение для удовлетворения требований стандарта NFPA 96. Это было сделано, чтобы позволить XLT лучше обслуживать требования заказчика и соответствующих юрисдикций.

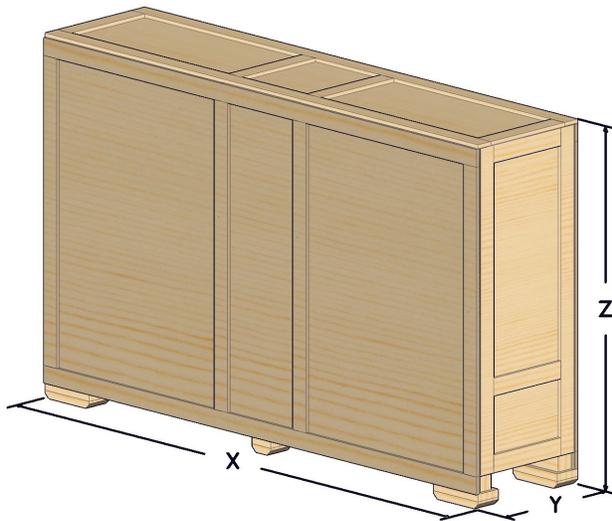
Эта страница специально оставлена пустой.

БЫТОВОЙ НАЗЕМНЫЙ КОНТЕЙНЕР



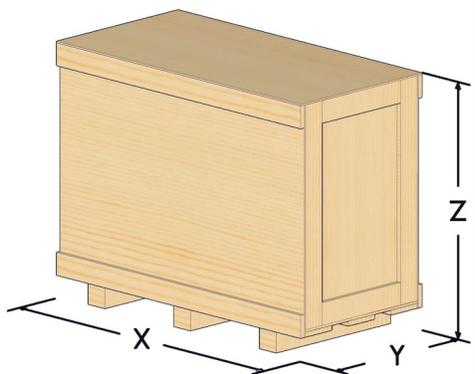
Hood Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z (With Hood)
1832	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	47 1/4 [1198]
2440	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	53 1/4 [1351]
3240	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	61 1/4 [1554]
3255	132 3/4 [3372]	31 3/4 [806]	61 1/4 [1554]
3855	132 3/4 [3372]	31 3/4 [806]	67 1/4 [1706]
3270	132 3/4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

МЕЖДУНАРОДНЫЙ МОРСКОЙ КОНТЕЙНЕР



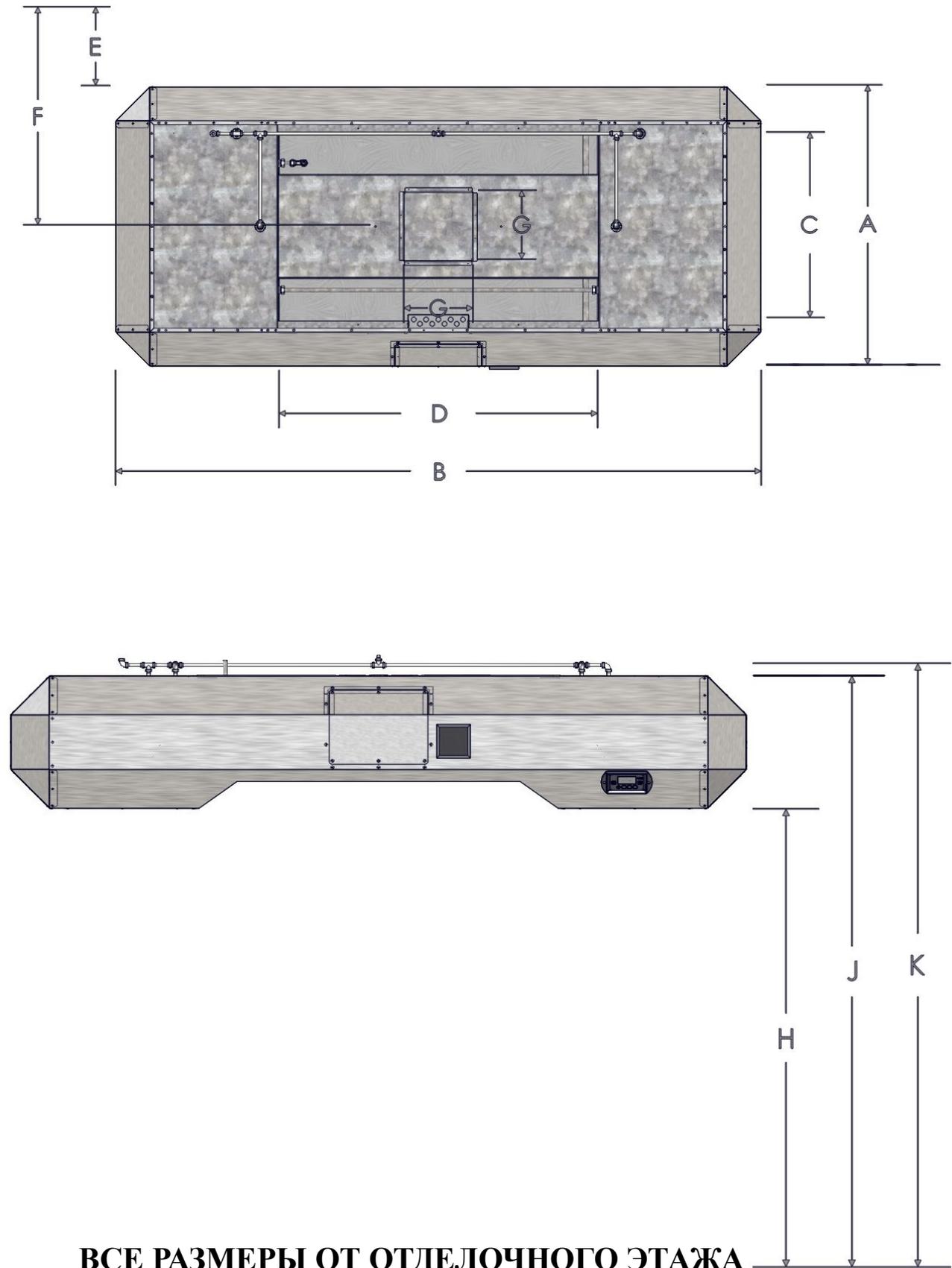
Hood Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z
xx32	94 1/4 [2394]	27 [686]	61 1/4 [1556]
xx40	102 1/4 [2597]	27 [686]	64 3/8 [1635]
xx55	117 1/4 [2978]	27 [686]	72 3/8 [1838]
xx70	132 1/4 [3359]	27 [686]	72 3/8 [1838]

КОНТЕЙНЕР ПЕРЕВОЗКИ ГРУЗА



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

ПРИМЕЧАНИЕ: Все размеры в дюймах [миллиметрах], ± 1/4 [6], если не указано иное.



ВСЕ РАЗМЕРЫ ОТ ОТДЕЛОЧНОГО ЭТАЖА

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 [305]	69 5/8 ±1/8 [1768]	89 7/8 [2283]	91 7/8 [2334]	506 [230]	495 [225]	495 [225]	523 [237]	310 [141]	264 [120]	304 [138]
2440	40 3/8 [1026]	96 5/8 [2454]	24 [610]	40 [1016]		33 5/8 [854]					590 [268]	565 [256]	560 [254]	610 [277]	339 [154]	281 [127]	322 [146]
3240	48 3/8 [1229]	96 5/8 [2454]	32 [813]	40 [1016]		37 5/8 [956]					685 [311]	640 [290]	660 [299]	661 [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 и F - минимальные расстояния от невоспламеняющейся стенки.

ЗАМЕТКА

ПРИМЕЧАНИЕ: Все размеры в дюймах [миллиметрах], ± 1/4 [6], если не указано иное.
Все веса в фунтах [килограммах], если не указано иное.

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



Все значения - CFM [М3 / Мин], если не указано иное. Цифры представляют собой ОБЩИЙ ОБЪЕМ, измеренные в канале.

В соответствии с механическими кодами должен подаваться воздух под высоким давлением. Для коммерческих кухонных кондиционеров количество зависит от требований к расходу вытяжного колпака и всех других требований расхода отработанного воздуха на кухне.

Как минимум, дымовые свечи должны использоваться для теста Захват и сдерживание (C & C). См. Требования к вентиляции, описанные в разделе «Печь» в этом руководстве.

Отчет об испытаниях и балансе (ТАВ) рекомендуется после завершения установки. Ниже приведены минимальные элементы, которые необходимо включить в этот отчет:

- Общий расход воздуха для всех кондиционеров, макияжного воздуха (MUA) и выхлопных систем.
- Воздушный поток на каждой подающей и вытяжной решетке.
- Воздушные потоки на вытяжных шкафах по сравнению с проектными спецификациями.

Окончательный отчет баланса воздуха с любыми исправлениями, обнаруженными в отчете, поможет обеспечить правильное и эффективное функционирование ваших строительных систем.

См. раздел "Рекомендации по вентиляции в печи"

Exhaust Flow Rates VELOCITY (min. recommended)							
Ovens 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]	



Все значения - FPM [M / Min], если не указано иное. Цифры представляют СКОРОСТЬ, измеренные в смазочный фильтр.



Проверьте по строительным нормам, какая минимальная требуемая скорость CFM и что она больше значений, указанных в приведенной выше таблице для размеров и количества печей, находящихся под вытяжкой.

Показания СКОРОСТЬ, приведенные выше, получают путем удерживания анемометра на расстоянии 3 "от фильтра смазки. Сделайте несколько показаний в разных местах по фильтрам и сравните результаты.

Входы в электрические

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



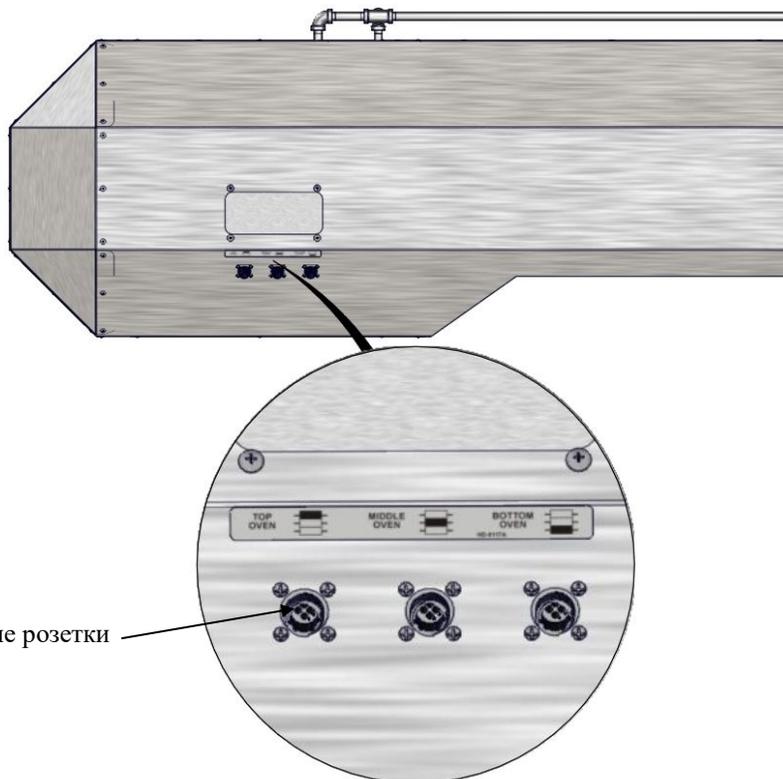
Не подключайте к источнику питания 3 фазы. Только 1 фаза.

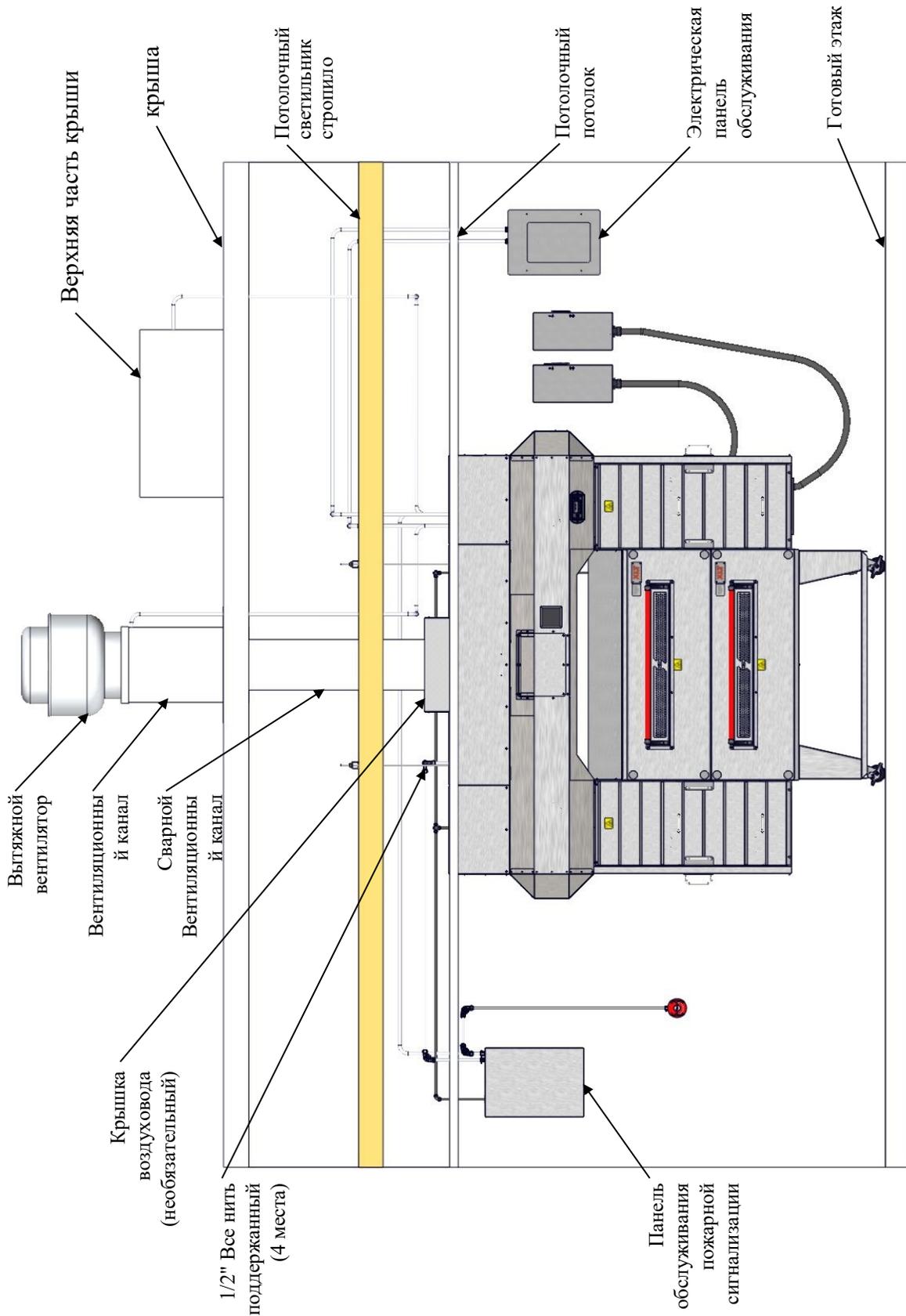
ВНИМАНИЕ

Выходы от электрооборудования

Система XLT капот обеспечивает:

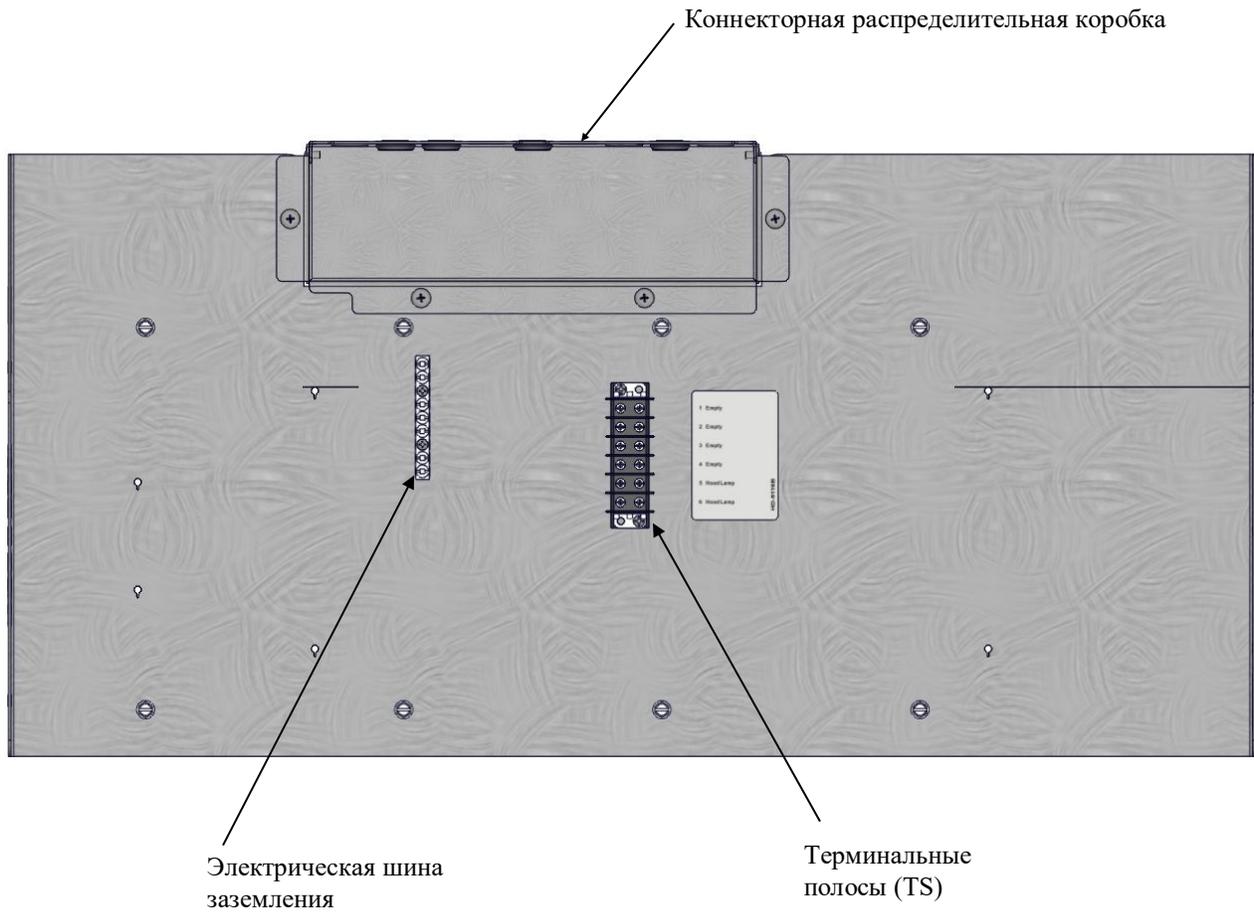
- До (3) переключающих выходов для заслонки HVAC и / или выделенного устройства.
- Один (1) 230 В переменного тока, 10 А, переменная частота, трехфазная выходная мощность вентилятора вытяжного вентилятора.
- передислокация шнура будет физически подключаться к духовке.





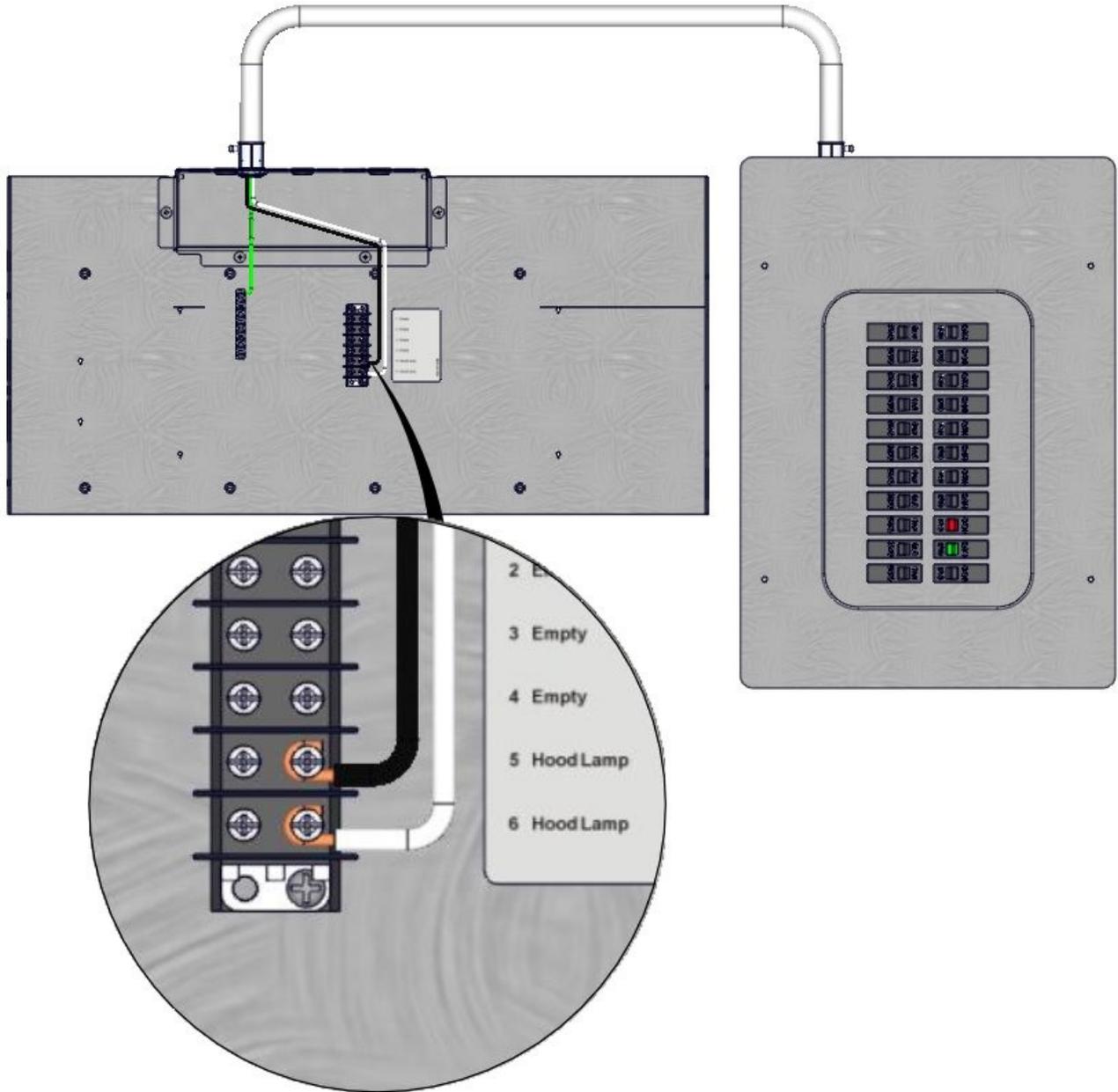
Все конструктивные элементы, электрическое и противопожарное оборудование показано только для справки.

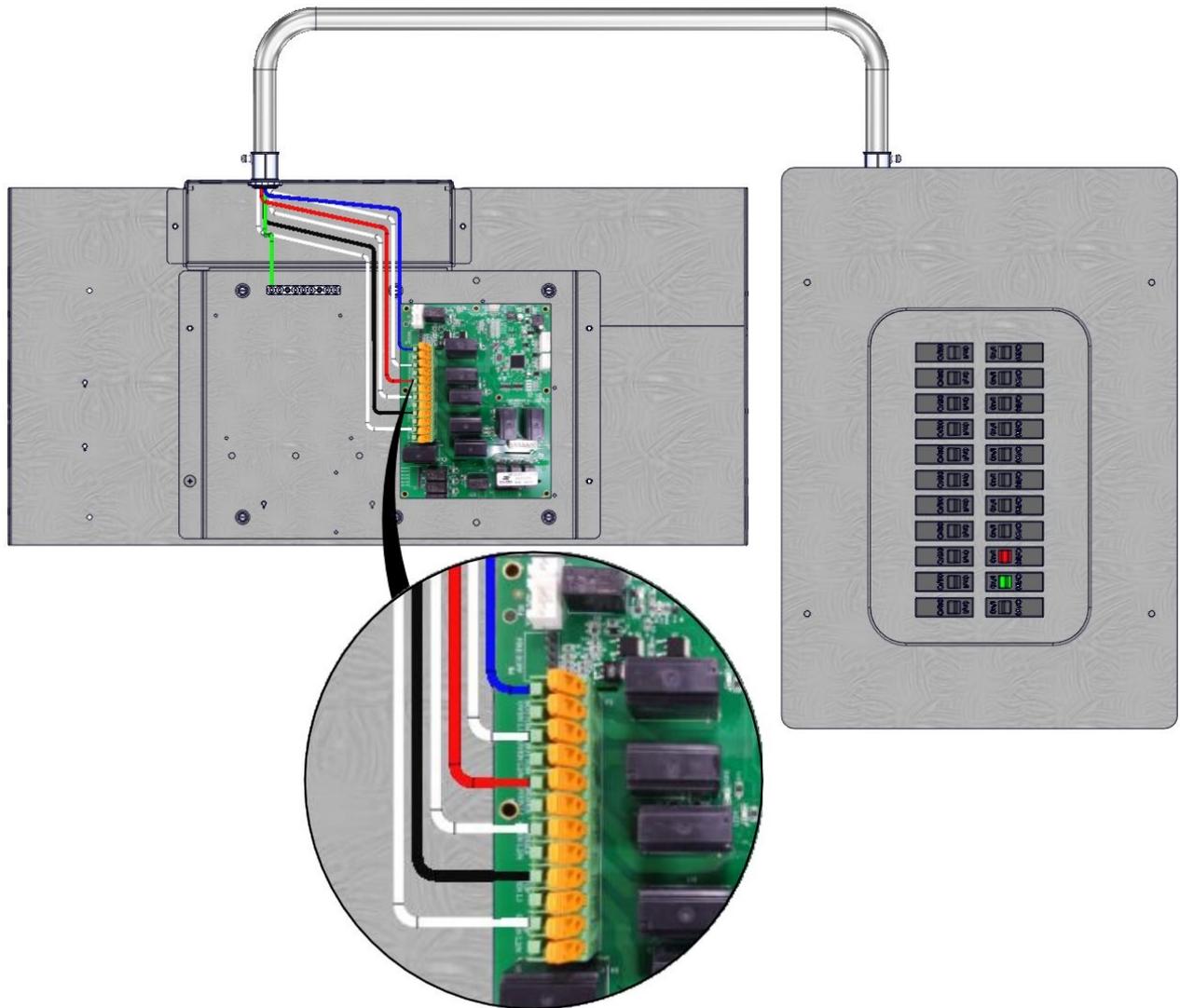
Блок управления без VFD



Эта страница специально оставлена пустой.

Блок управления без VFD - Входная мощность к светильникам

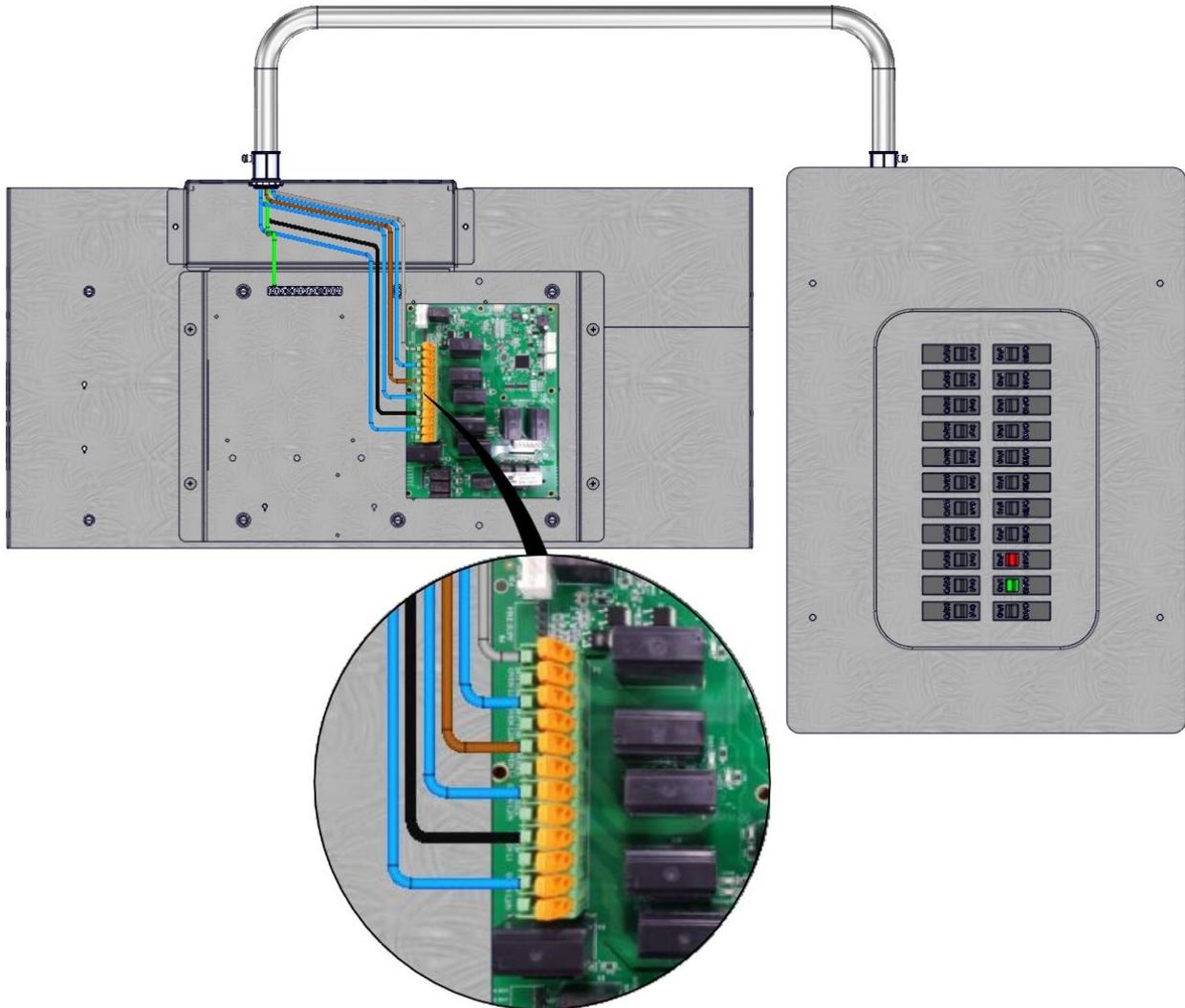




ЗАМЕТКА

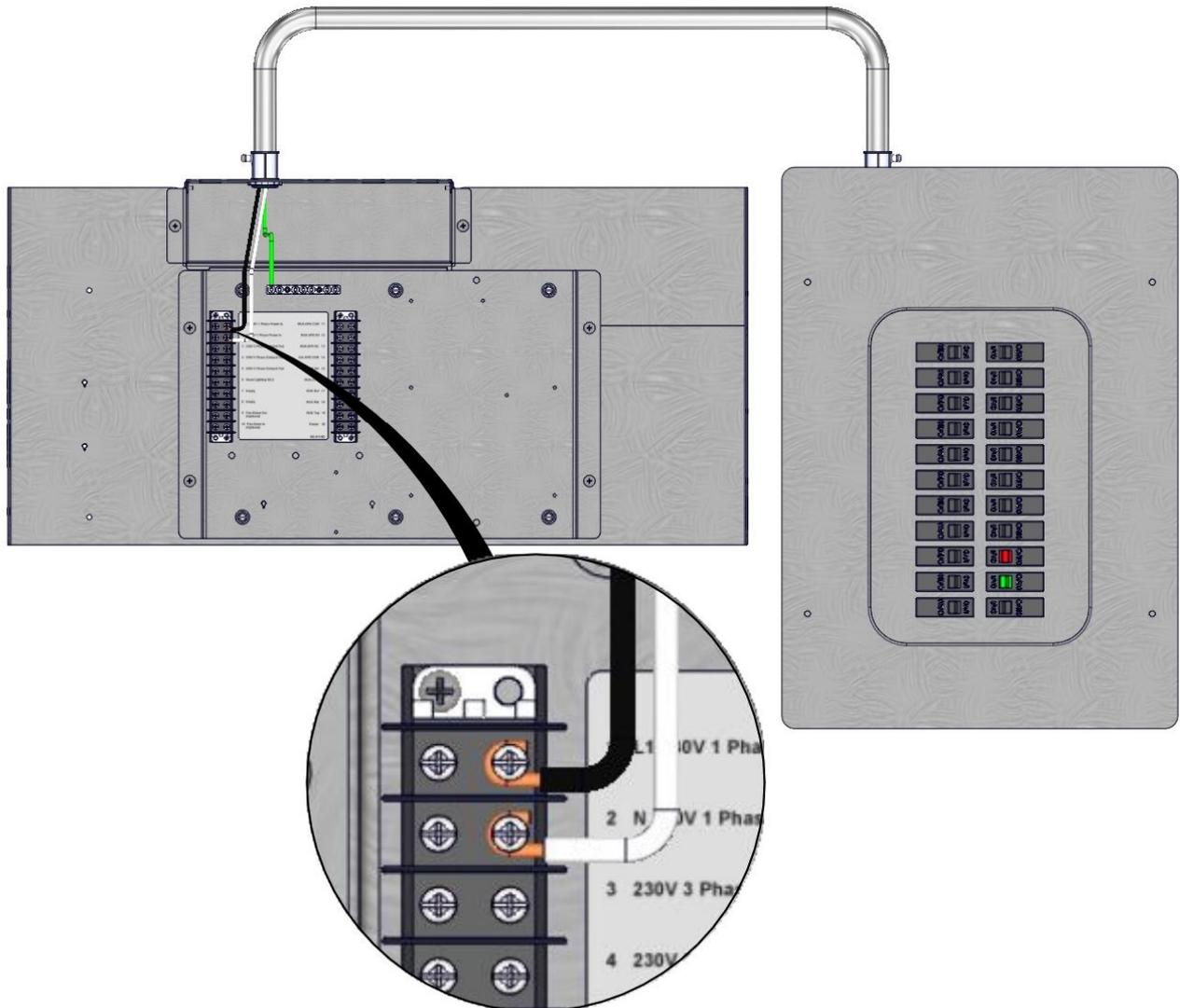
Каждая печь будет иметь свои собственные 120В и нейтральные провода.

Входная мощность в духовки - Мир (230 В / 50 Гц)

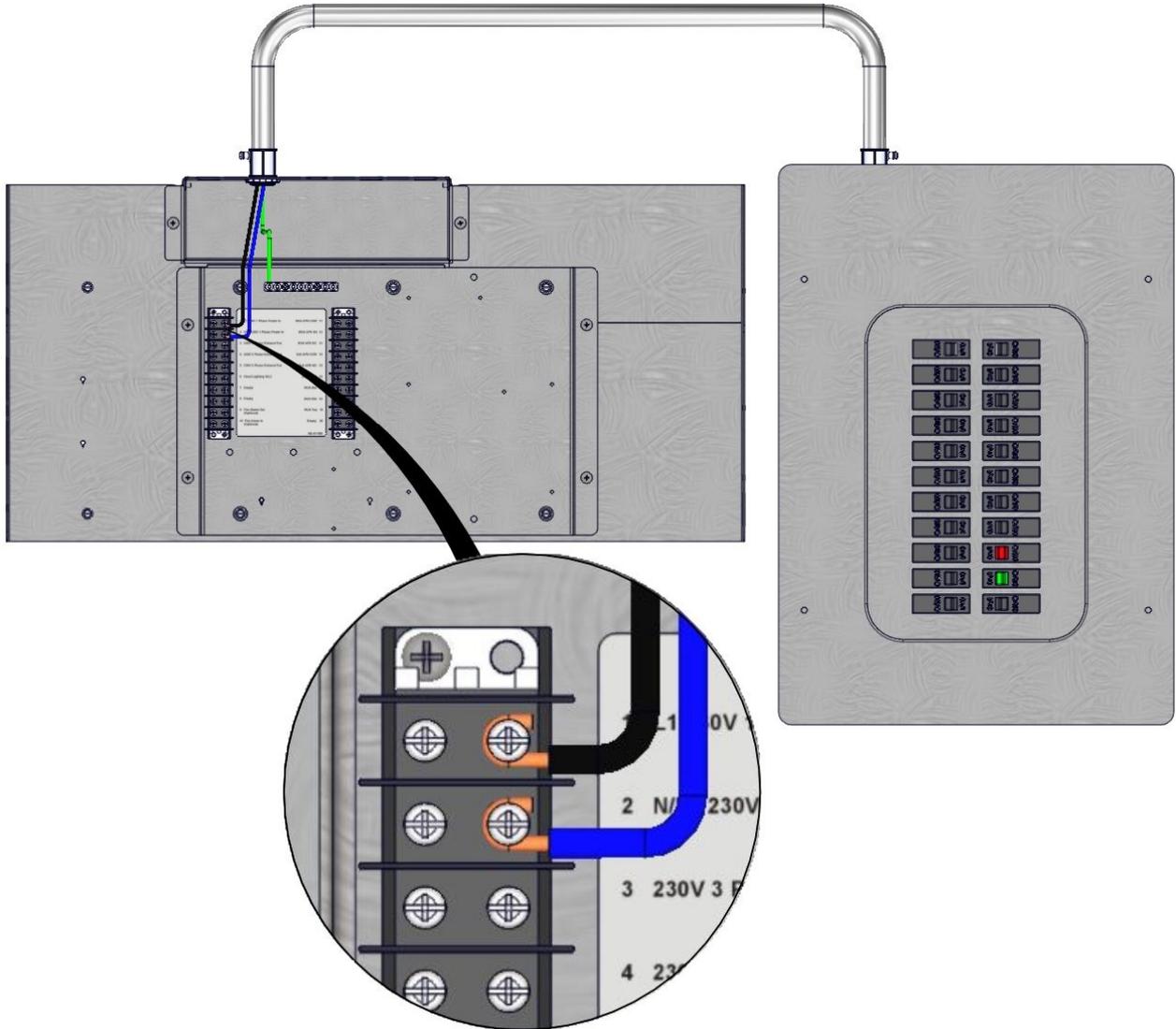


Каждая печь будет иметь свои собственные провода 230В и нейтральные.

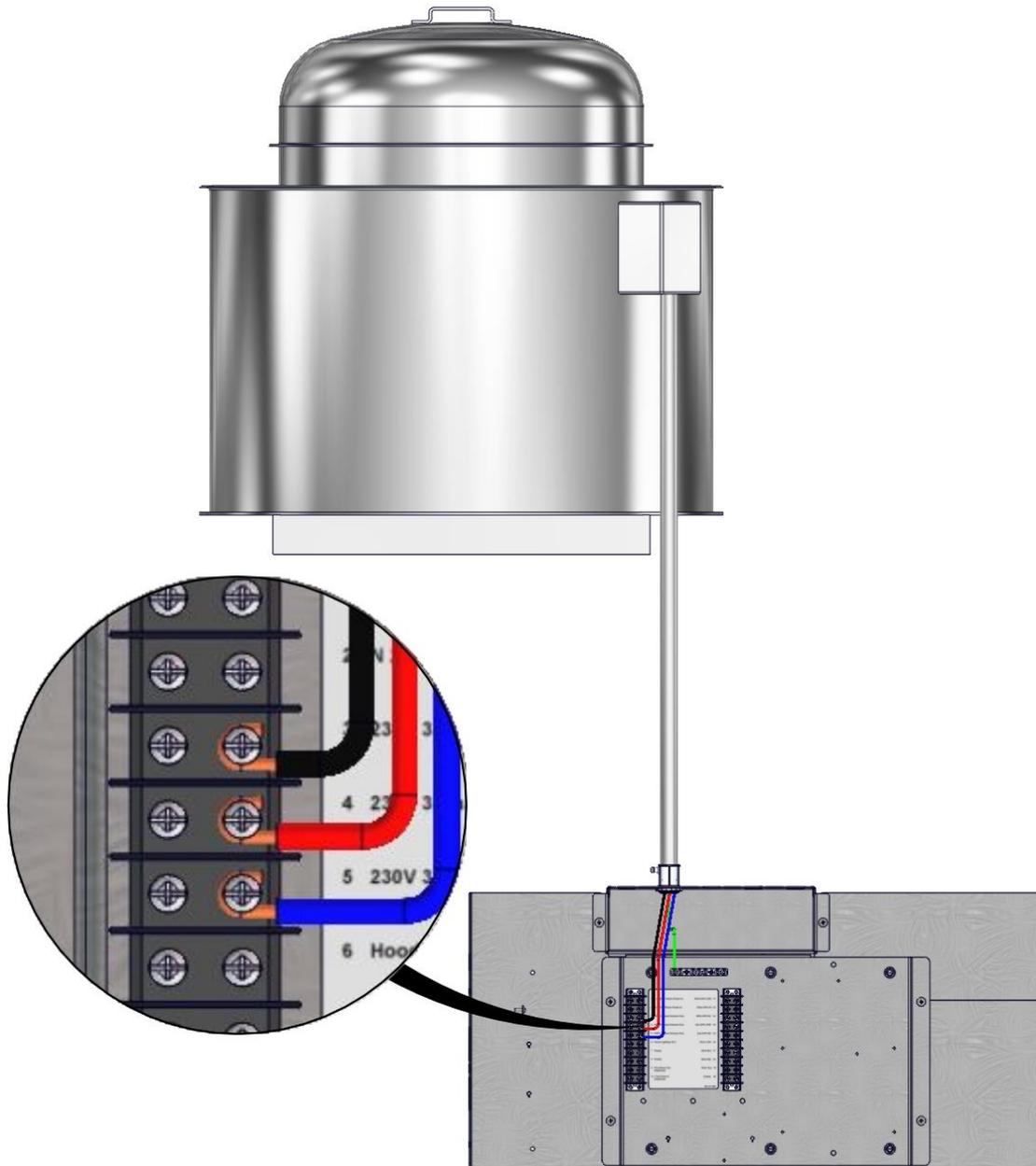
ЗАМЕТКА



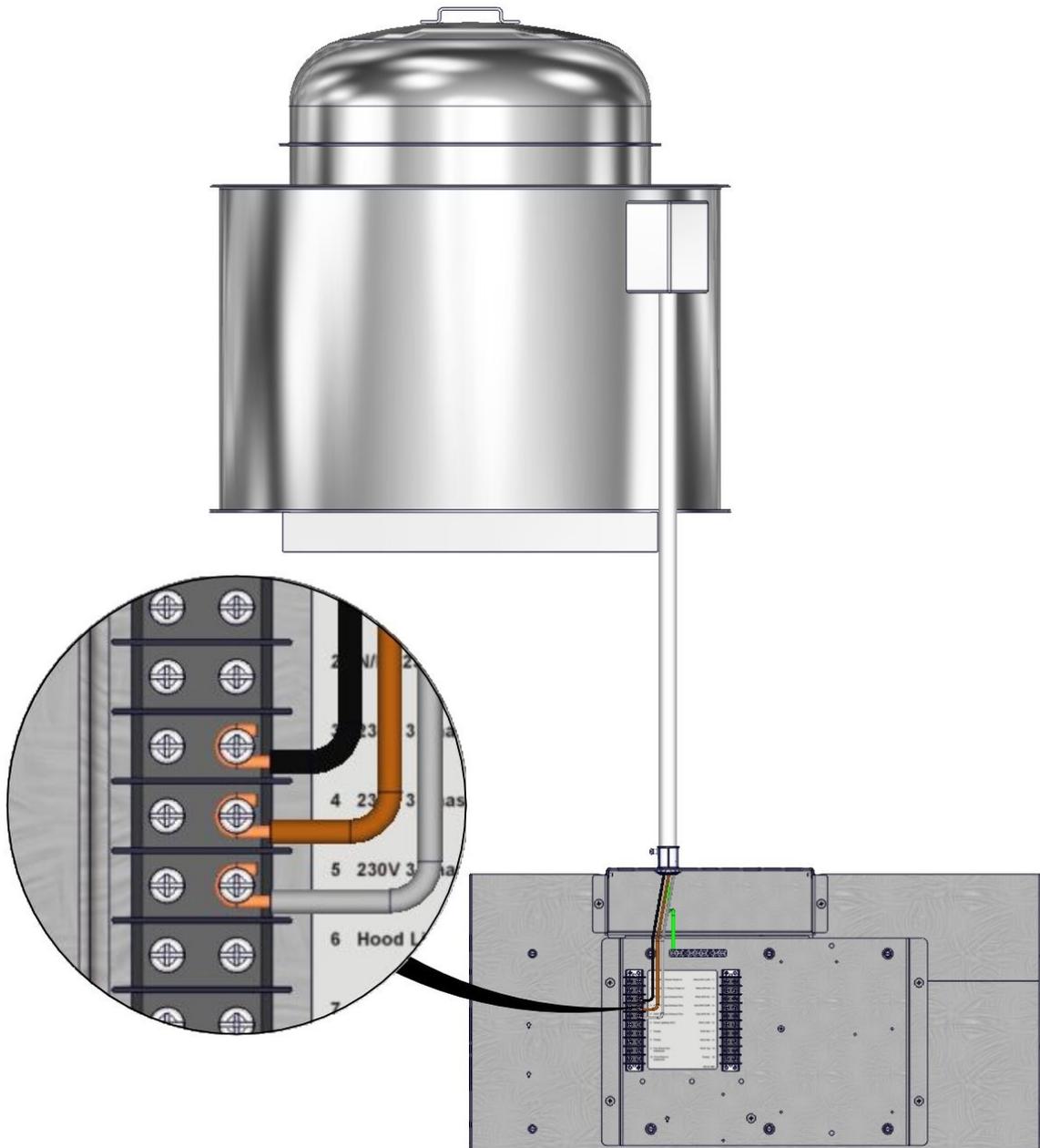
Входная мощность для контроллера VFD - Мир (230 В / 50 Гц)



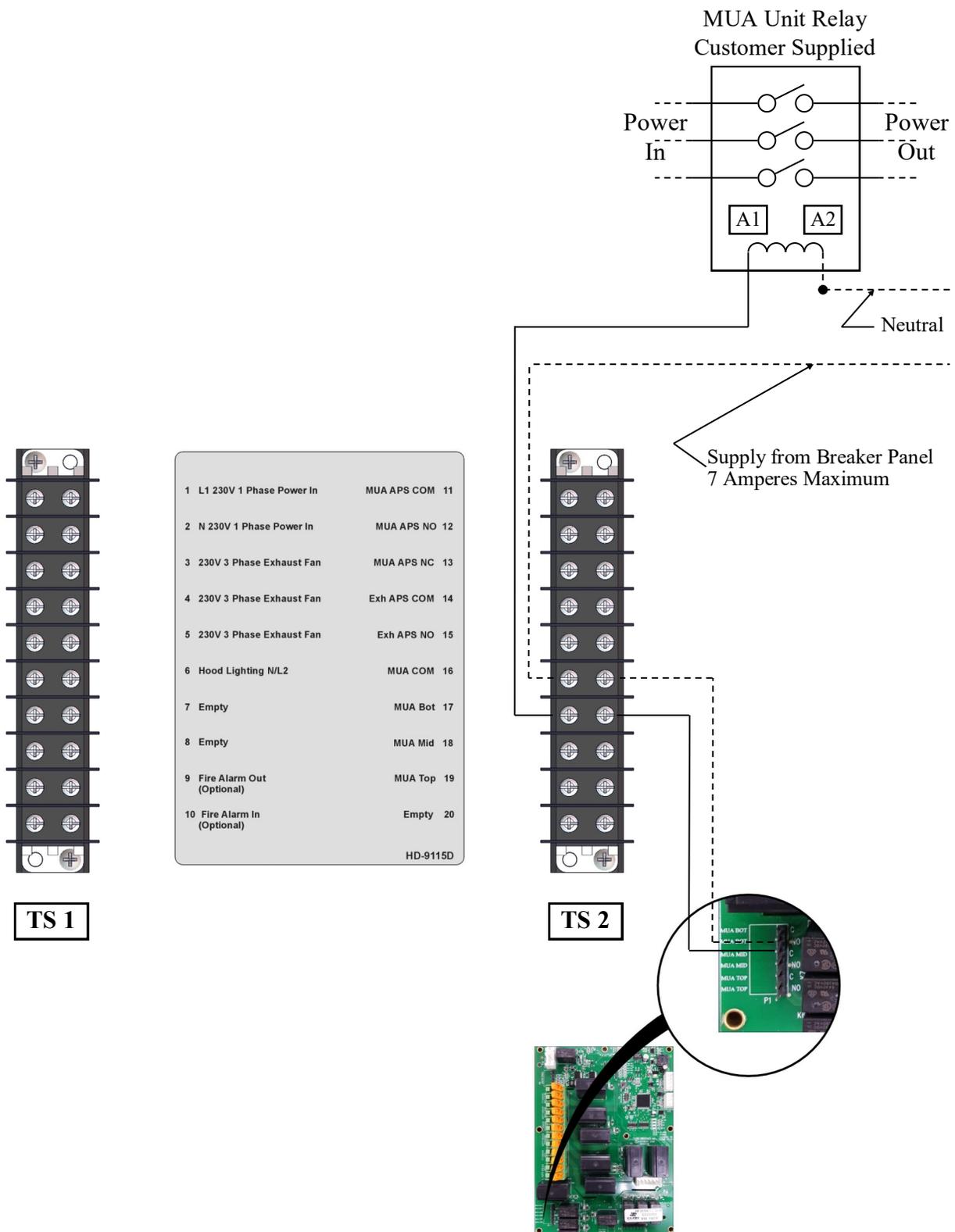
Выходная мощность от VFD до выхлопного вентилятора - стандартная



Выходная мощность от VFD до выхлопного вентилятора - Мир

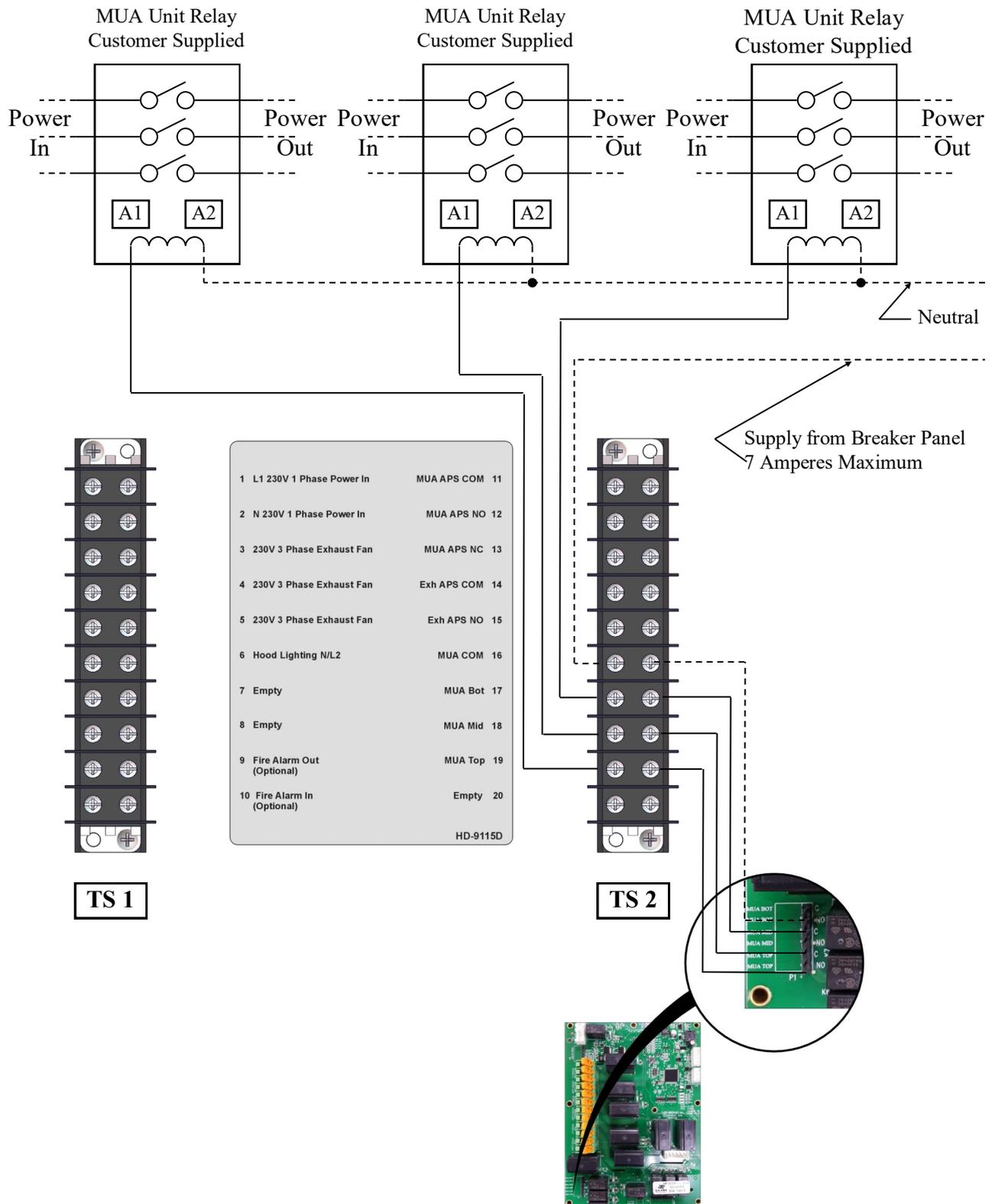


Реле защиты MUA - Один выход - Напряжение и частота

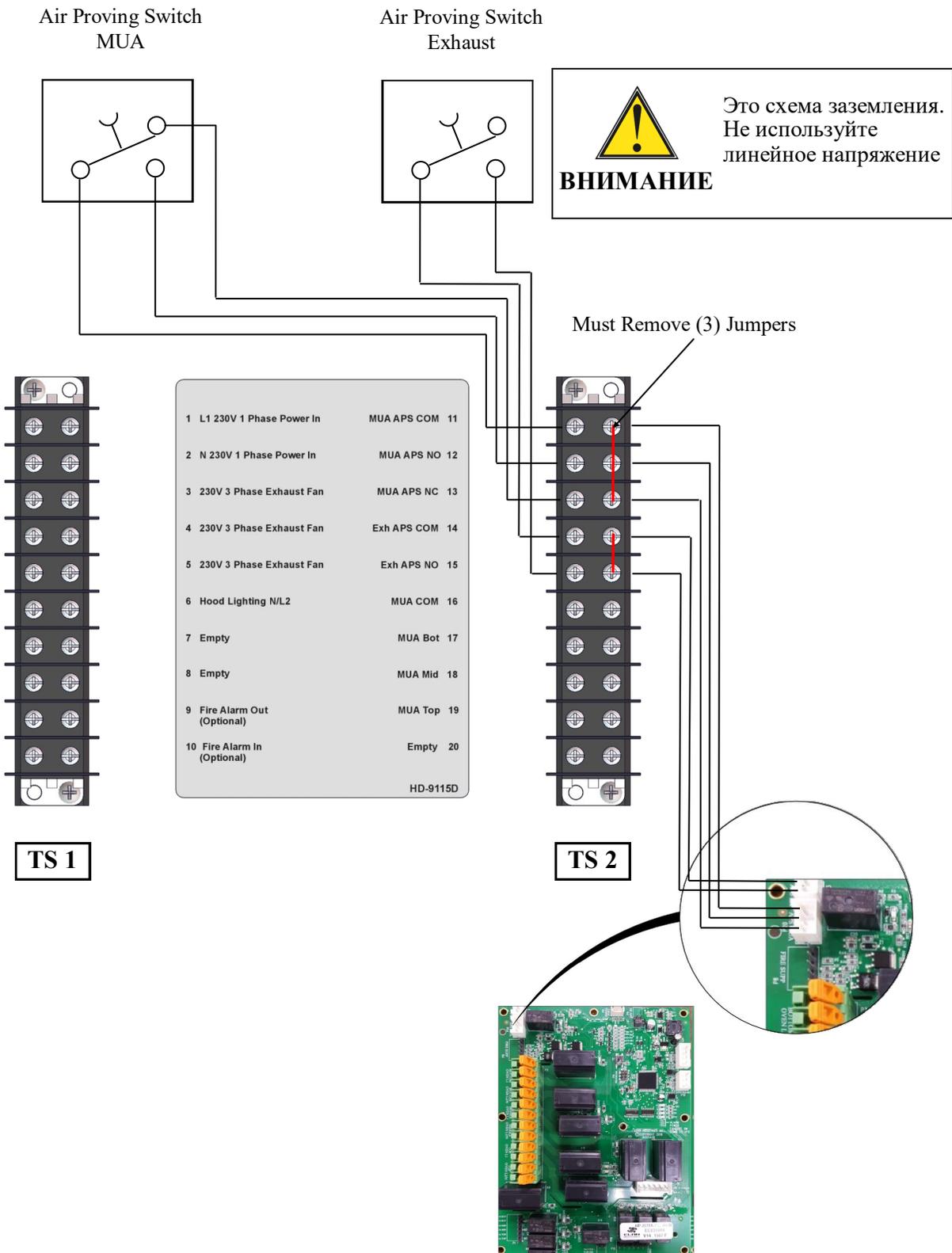


Для ясности снята некоторая проводка. Подробнее см. Схему.

Реле защиты MUA - Несколько выходов - Напряжение и частота



Для ясности снята некоторая проводка. Подробнее см. Схему.



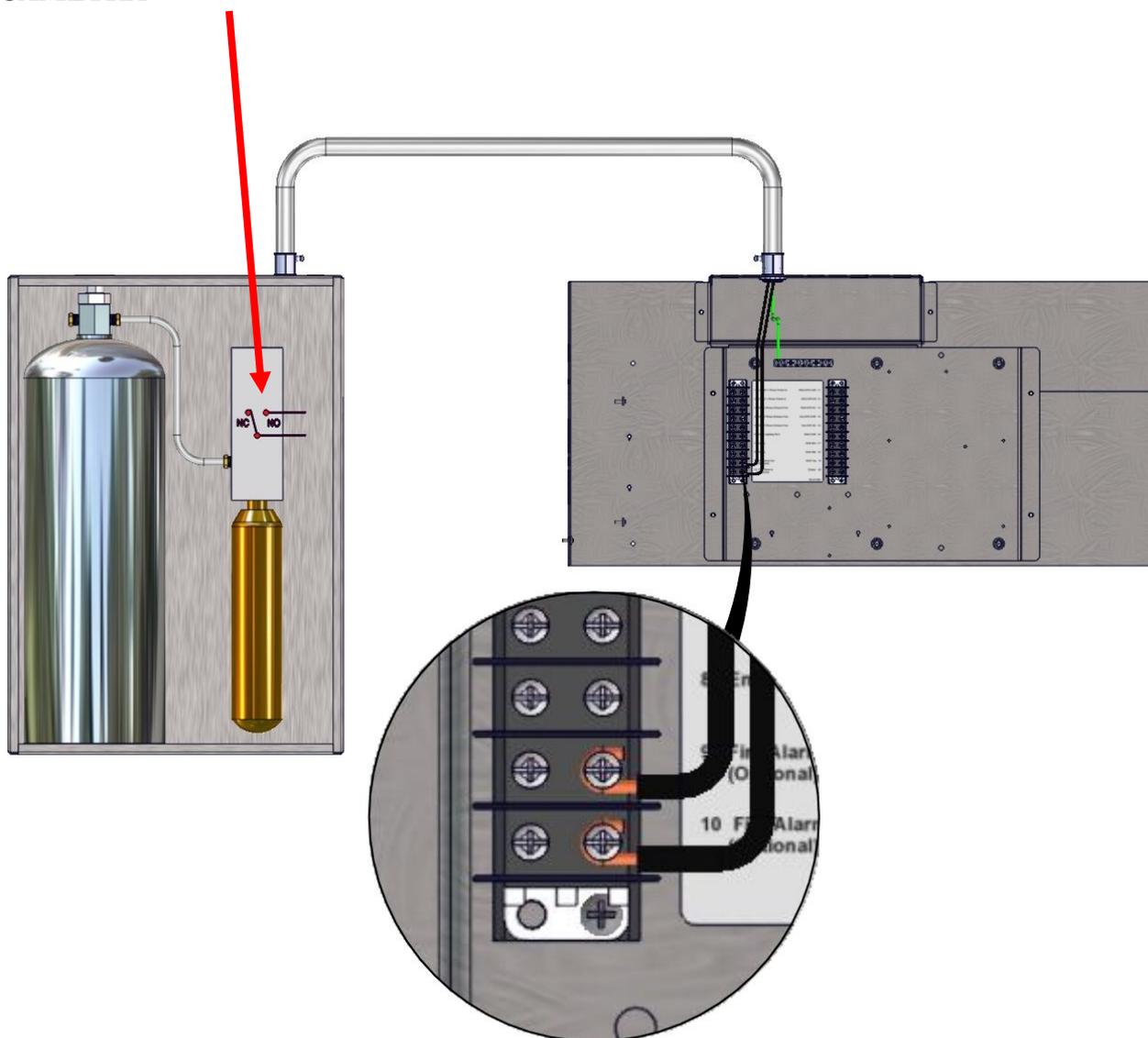
Для ясности снята некоторая проводка. Подробнее см. Схему.

Реле пожарной сигнализации - Напряжение и частота



ЗАМЕТКА

Подключите провода от распределительной коробки к нормально разомкнутым (NO) контактам в шкафу пожаротушения.



ЗАМЕТКА

Напряжение на TS1-10R будет подаваться только после активации системы пожаротушения.

**ОПАСНОСТЬ**

Духовка должна быть прохладной и электрический шнур должен быть отключен от сети, прежде чем начнется сборка капота.

**ВНИМАНИЕ**

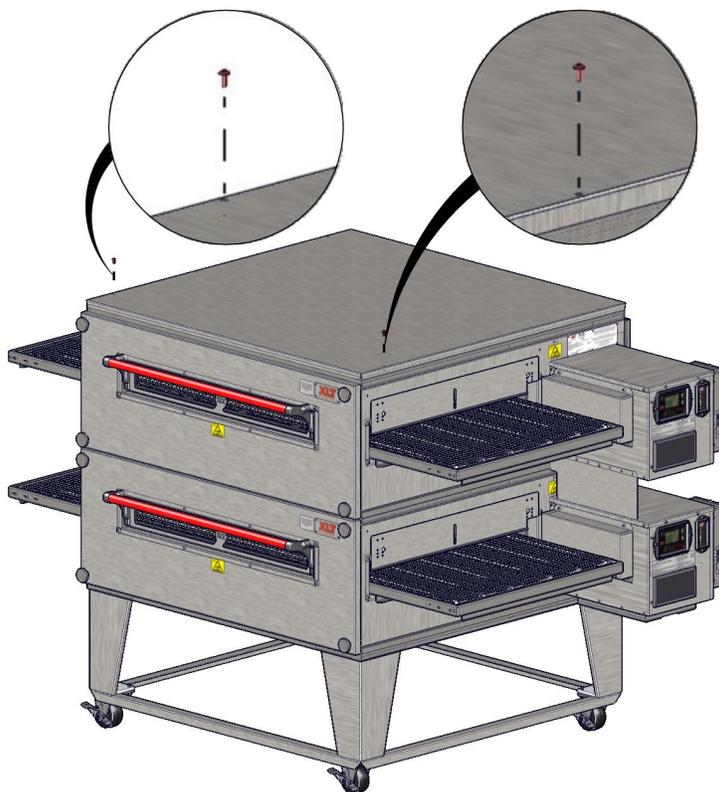
Если для сборки и установки вытяжки необходимо извлечь печь из места ее установки, необходимо выполнить следующую процедуру:

1. Отсоединить электрический шнур
2. Разблокировать ролики
3. Отключить сдерживание
4. Когда сборка вытяжки будет завершена, переместите печь в исходное место.
5. Подключить сдерживание
6. Блокировочные ролики
7. Подключить электрический шнур
8. Следуйте обычным инструкциям по запуску

**НАКОНЕЧНИК**

Прочтите и поймите сначала следующие семнадцать (17) страниц. Они иллюстрируют, как установить компоненты капота и кожуха.

Подготовьте духовки - Снять винты крышки - Два (2) только



Подготовьте духовки - Кронштейн для шкафов управления



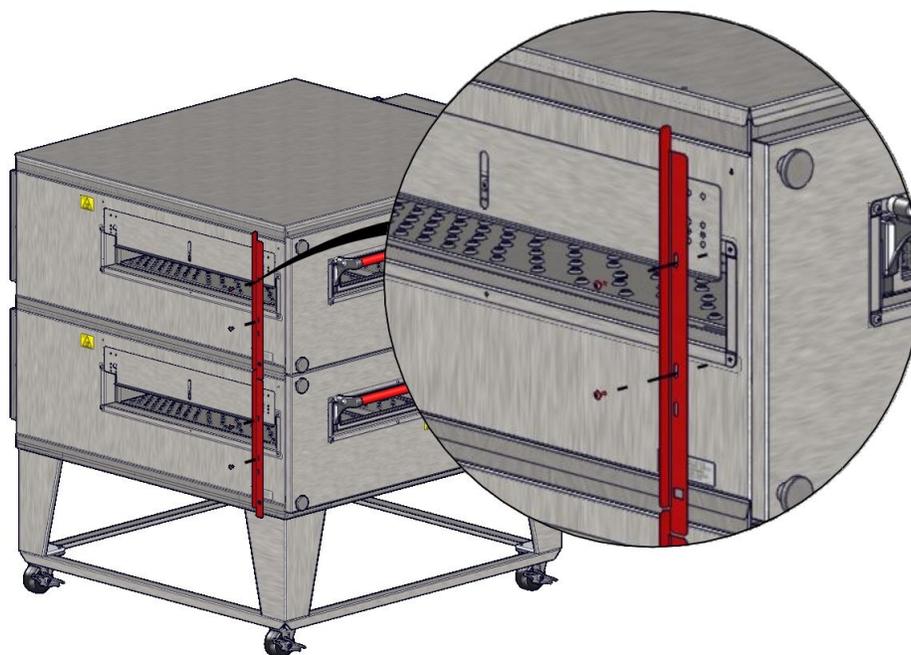
Конвейеры удалены для ясности

ЗАМЕТКА

Подготовьте духовки - Фронтальные пелена кронштейны

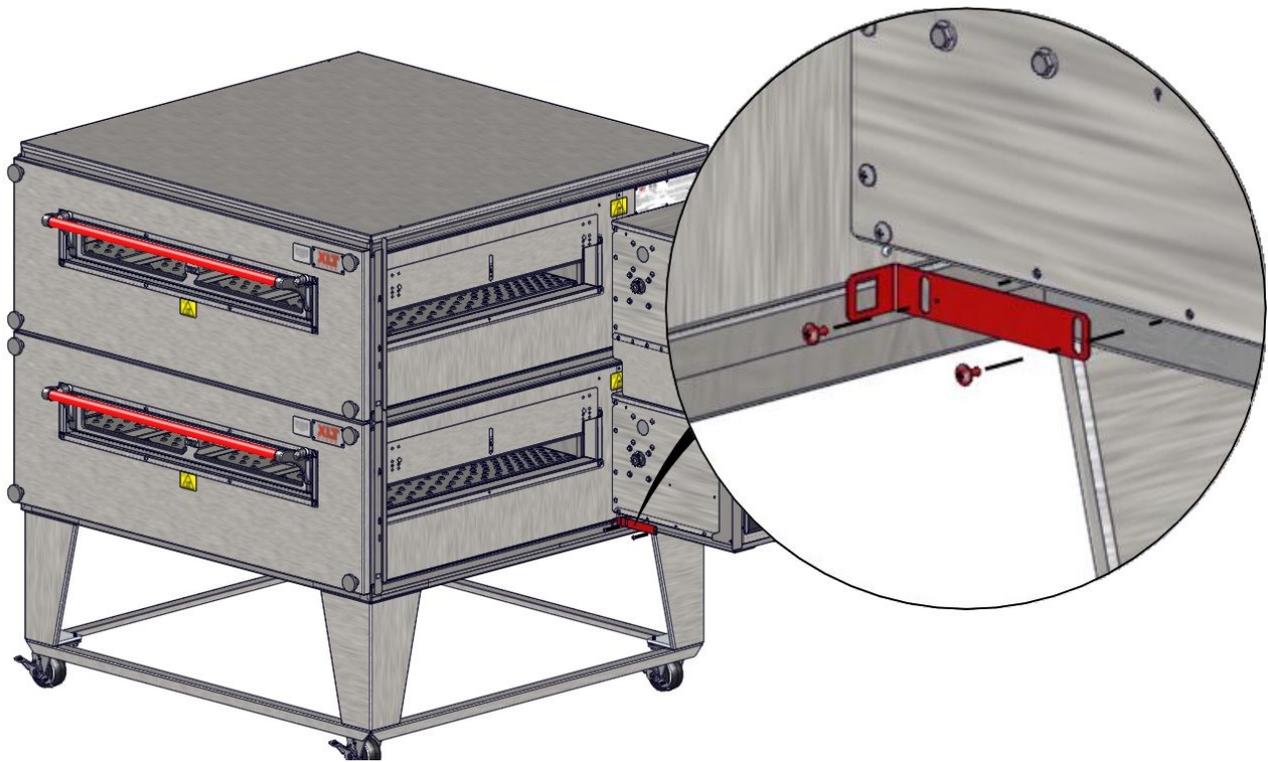


Правая рука

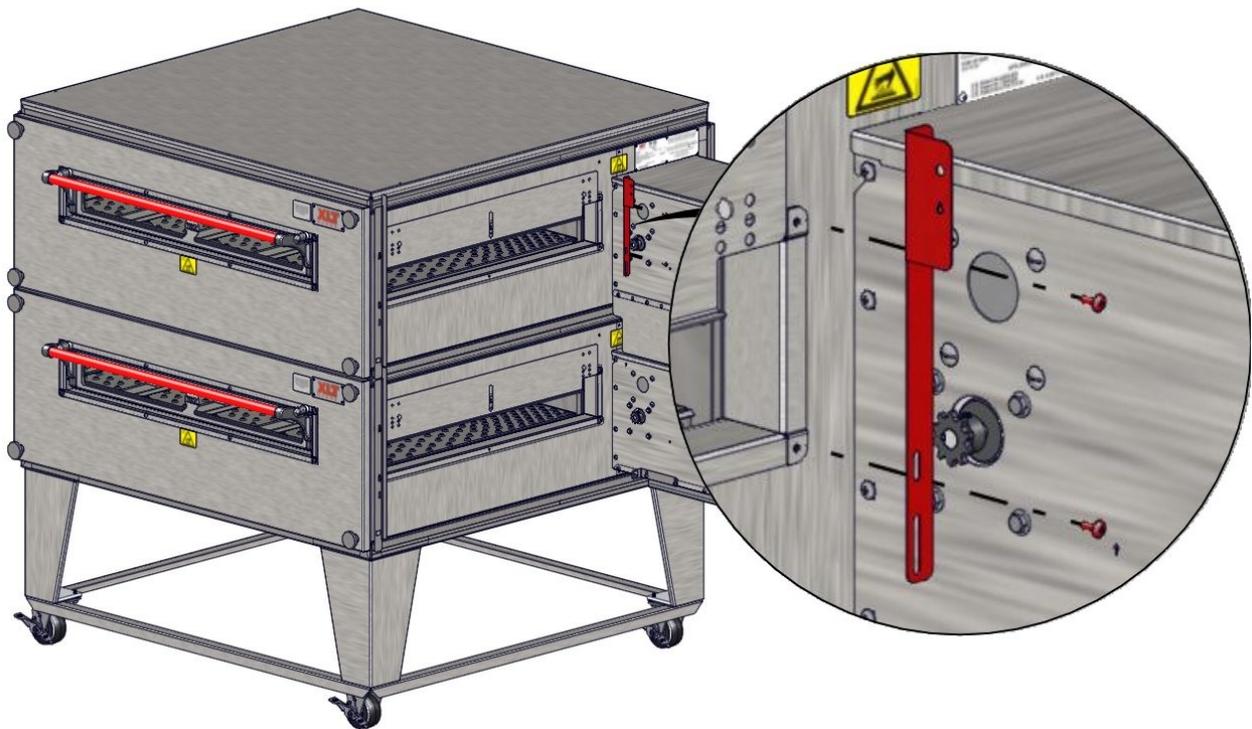


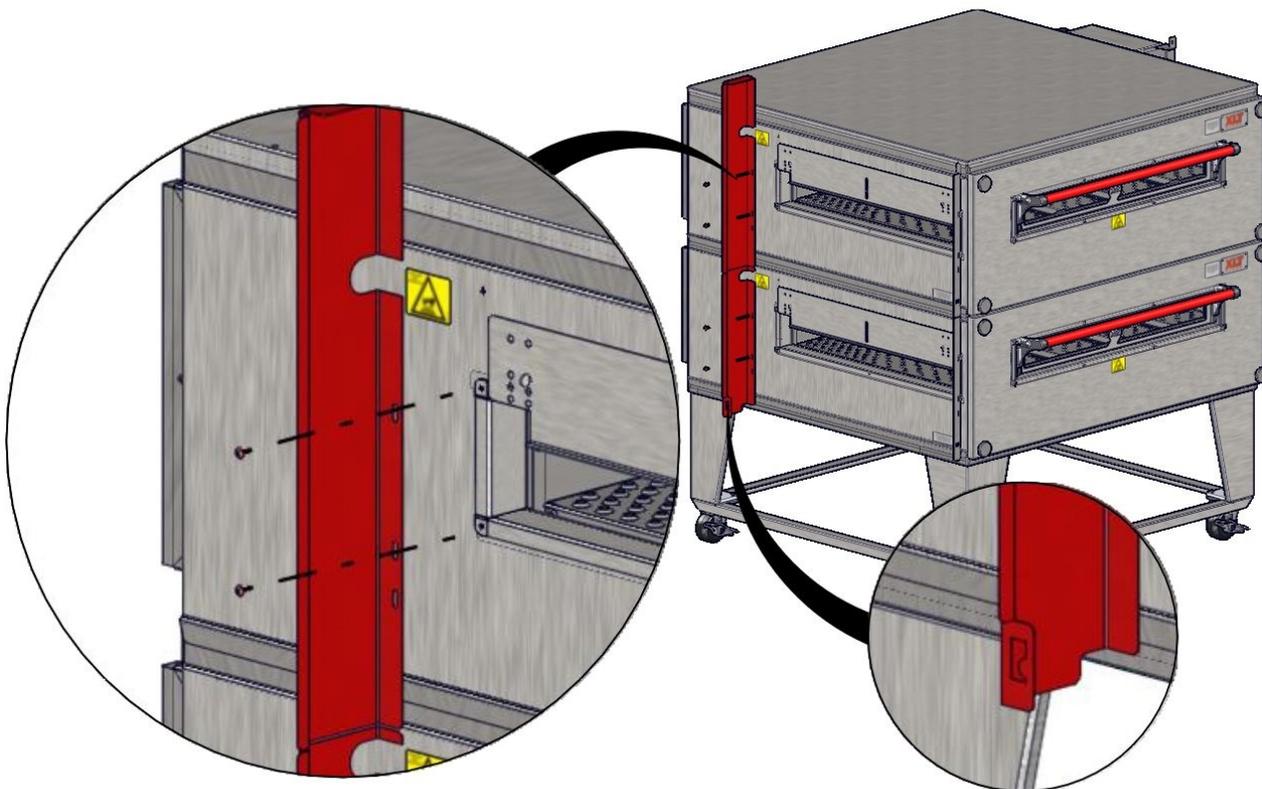
Левая сторона

Подготовьте духовки - Нижняя скоба



Подготовьте духовки - Блок управления Сторона закрытие

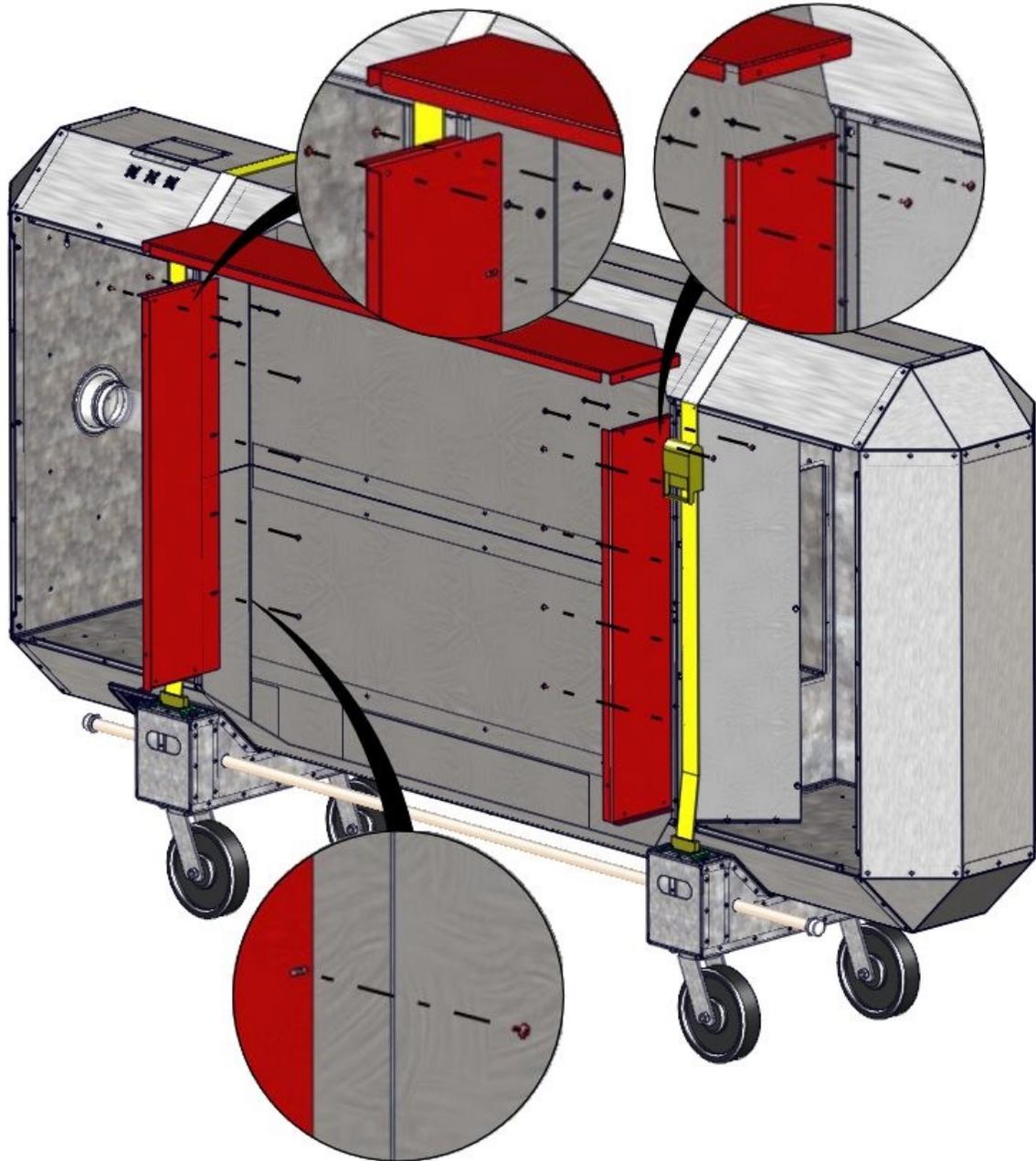




Подготовьте капюшон

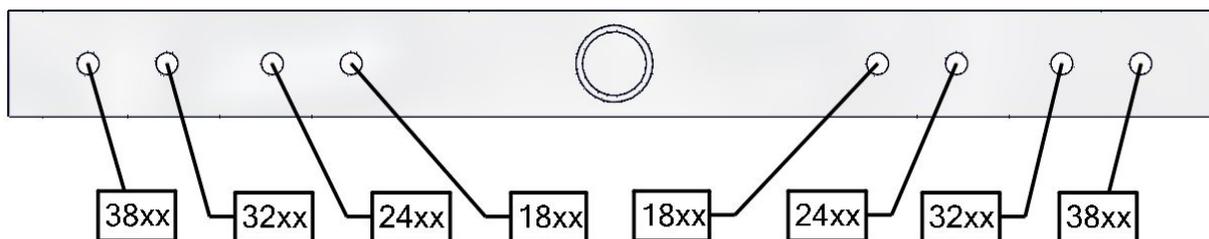
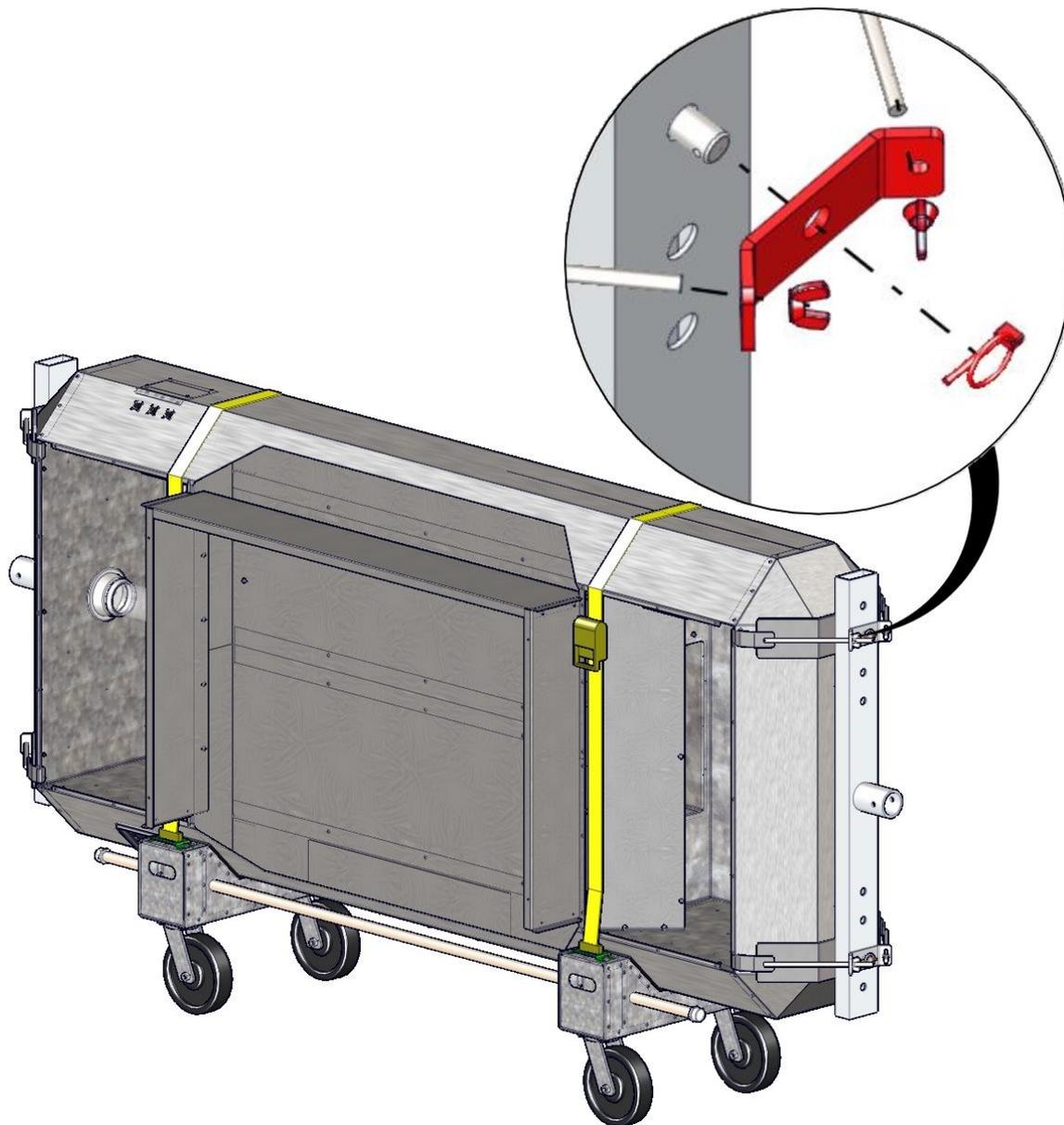
**ОПАСНОСТЬ**

- Оба подъемные гнездо должны подниматься в унисон, иначе они могут быть связаны, и опасная ситуация будет развиваться.
- Не ставьте ни одной части себя под капот в любое время.
- Капот тяжелый. Быть осторожен.



Установка подъемного механизма

Капоты XLT можно легко перемещать и складывать с помощью подходящего подъемного оборудования. Рекомендуется использовать подъемное оборудование, одобренное XLT. Обратитесь в XLT за дополнительной информацией.



Установка подъемного механизма



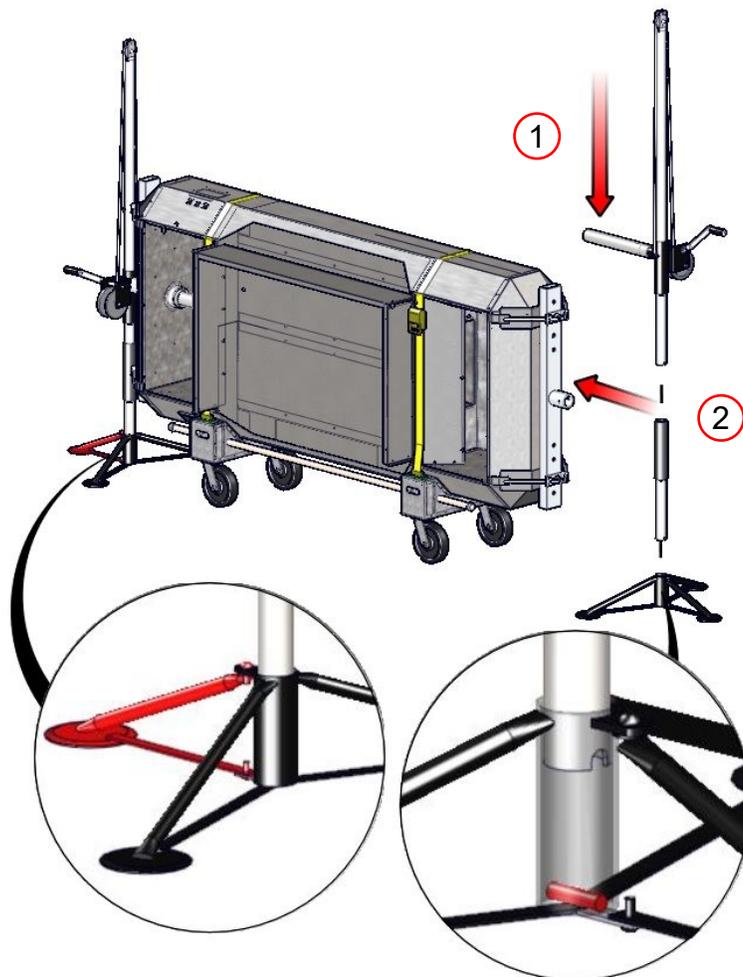
ОПАСНОСТЬ

- Проверьте кабель перед каждым использованием.
- Если кабель изношен или обнаруживает признаки чрезмерного износа, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ, пока кабель не будет заменен.
- Проверьте плавность работы. Кабель не должен быть зажат и должен плавно проходить через шкив сверху узла полюса.
- Как минимум, заменяйте кабель ежегодно тросом, который соответствует или превосходит характеристики производителя гнезда.
- Не превышайте указанную емкость гнезда.



ОПАСНОСТЬ

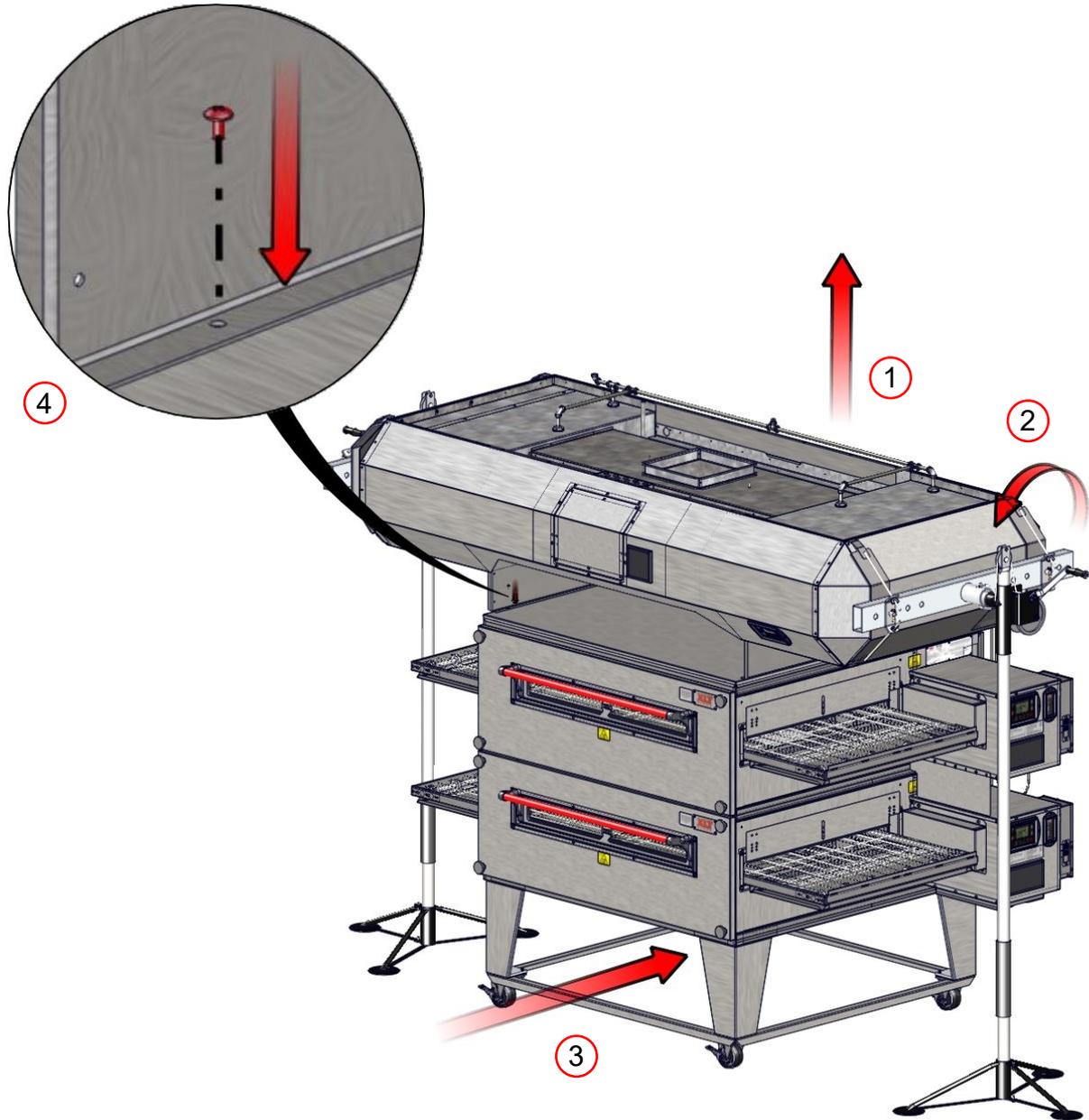
Неправильное и полное снятие подъемных валов в подъемную трубу приведет к повреждению, травме или смерти от падения капота.



ЗАМЕТКА

Складывающаяся ножка штатива должна быть расположена снаружи от печи.

Штабелирующий капюшон на духовых шкафах

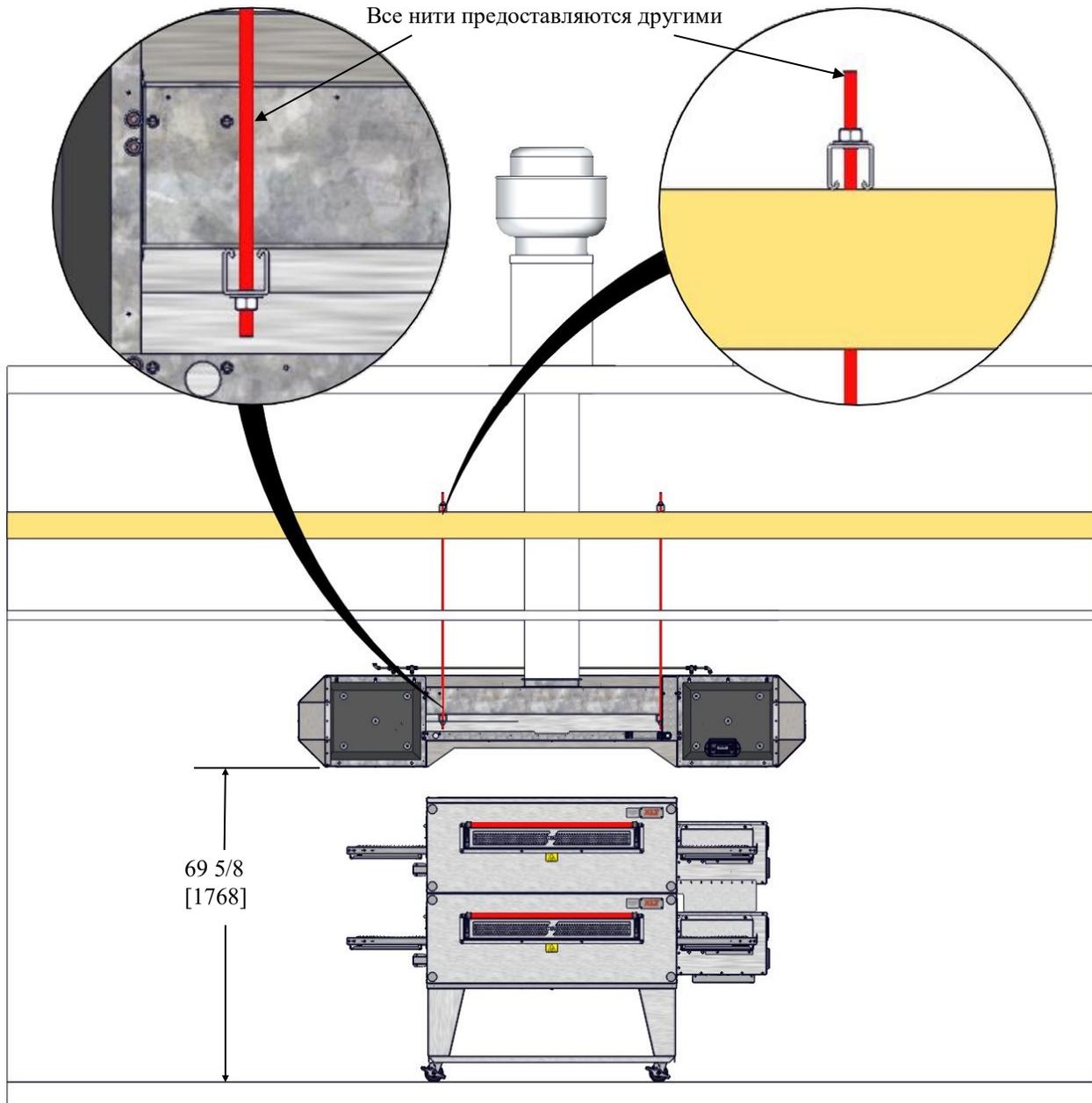


Повесной капюшон из потолочных плит



ОПАСНОСТЬ

Капот должен быть подвесным от потолочных плит

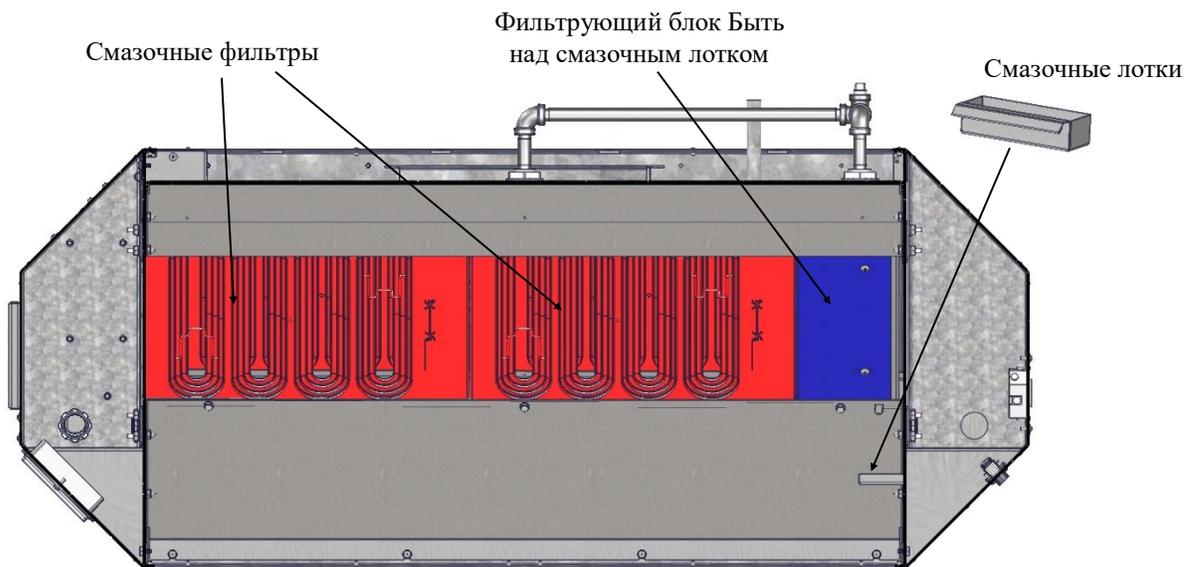
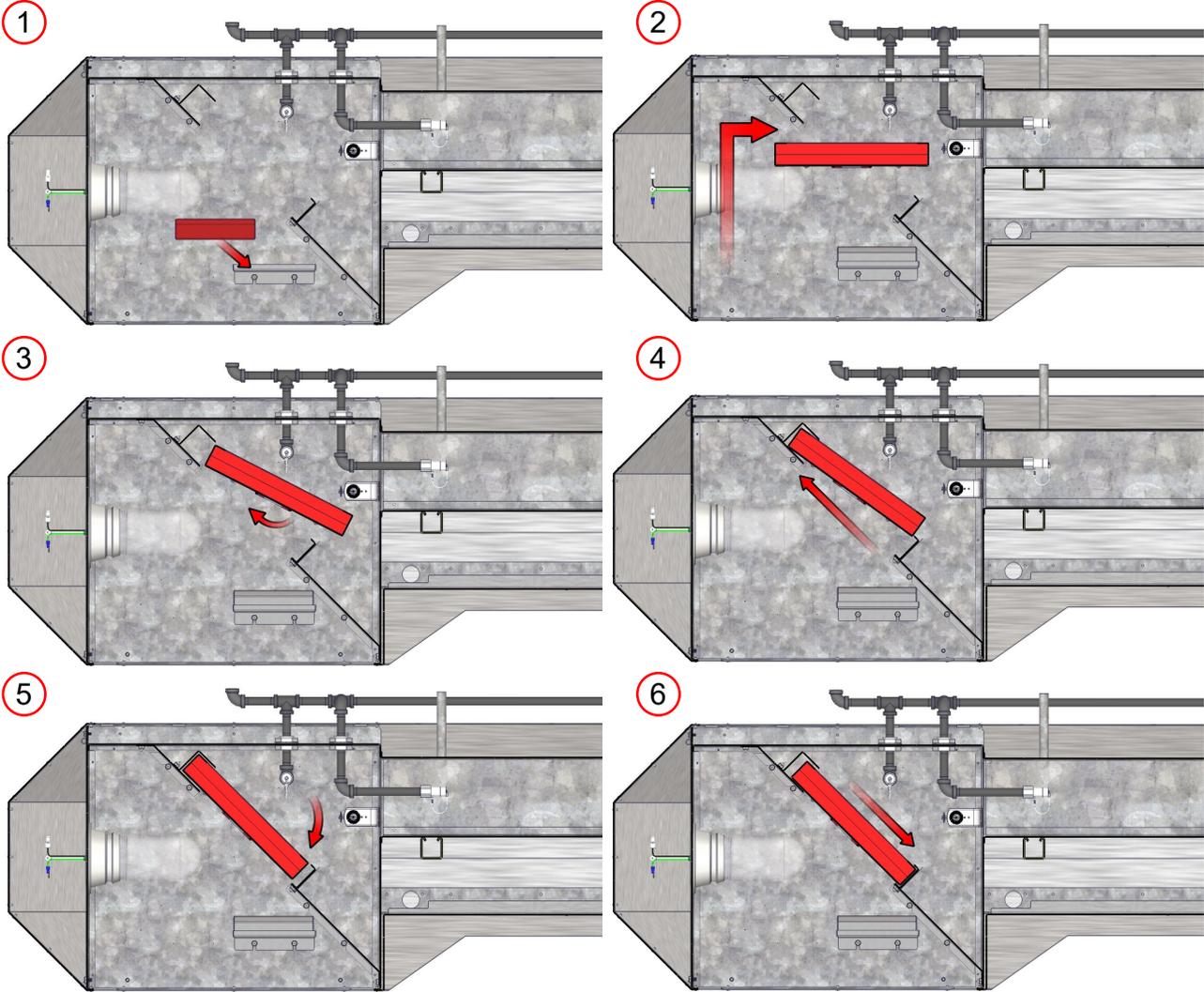


ЗАМЕТКА

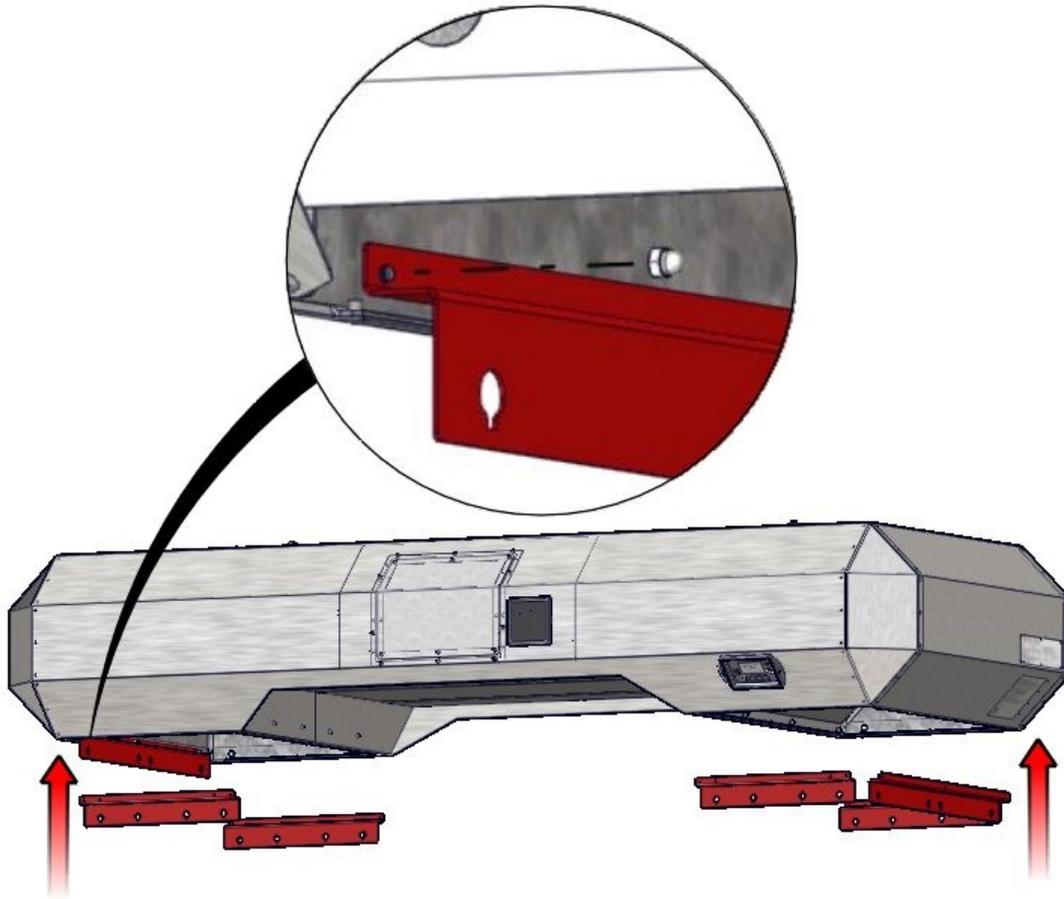
Это измерение от готового пола до нижней части подвесного колпака.

ПРИМЕЧАНИЕ: Все размеры в дюймах [миллиметрах], ± 1/4 [6], если не указано иное.

Установите смазочные лотки, лампочки и крышки, а также смазочные фильтры



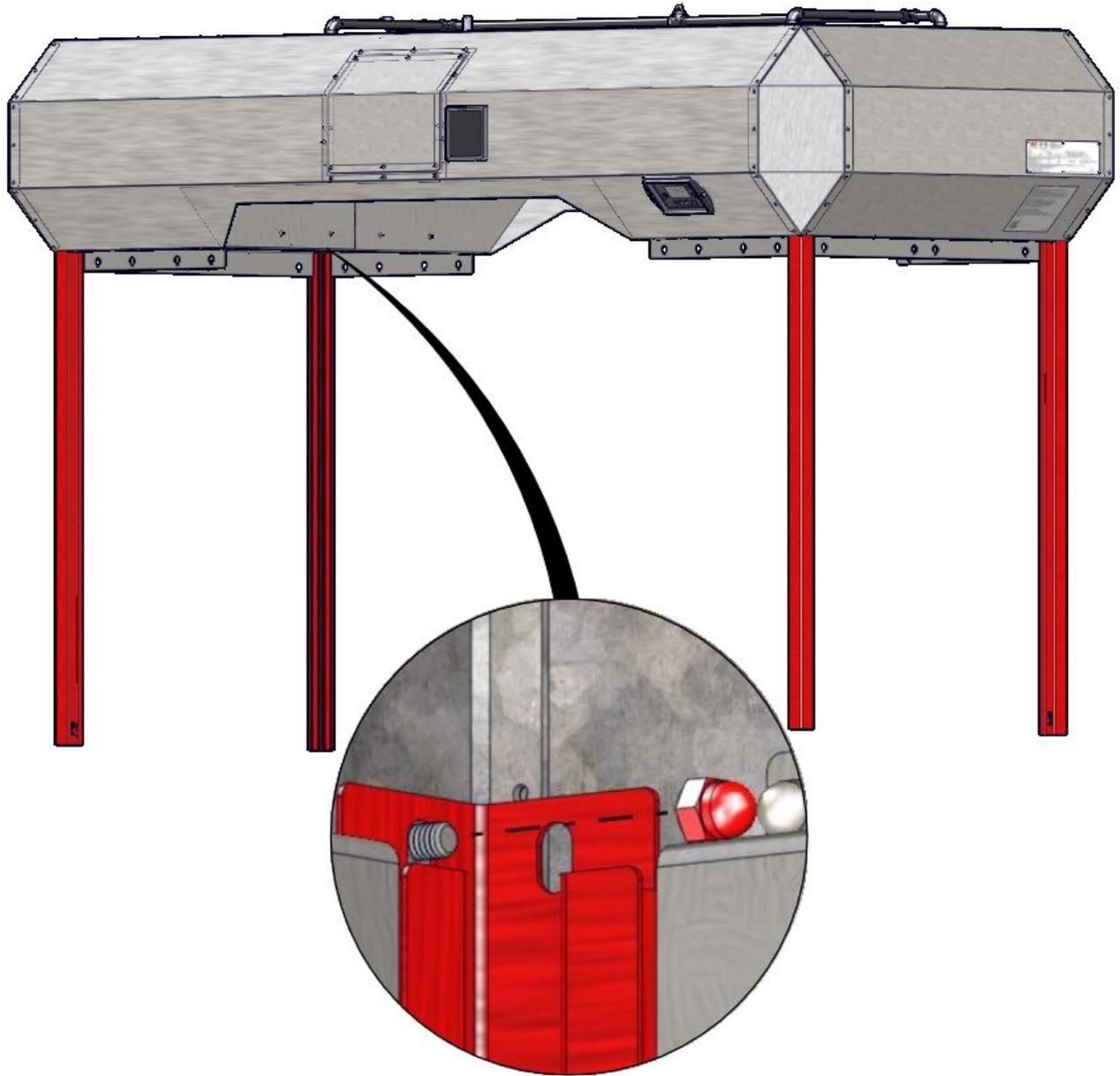
Установите подвесные кронштейны



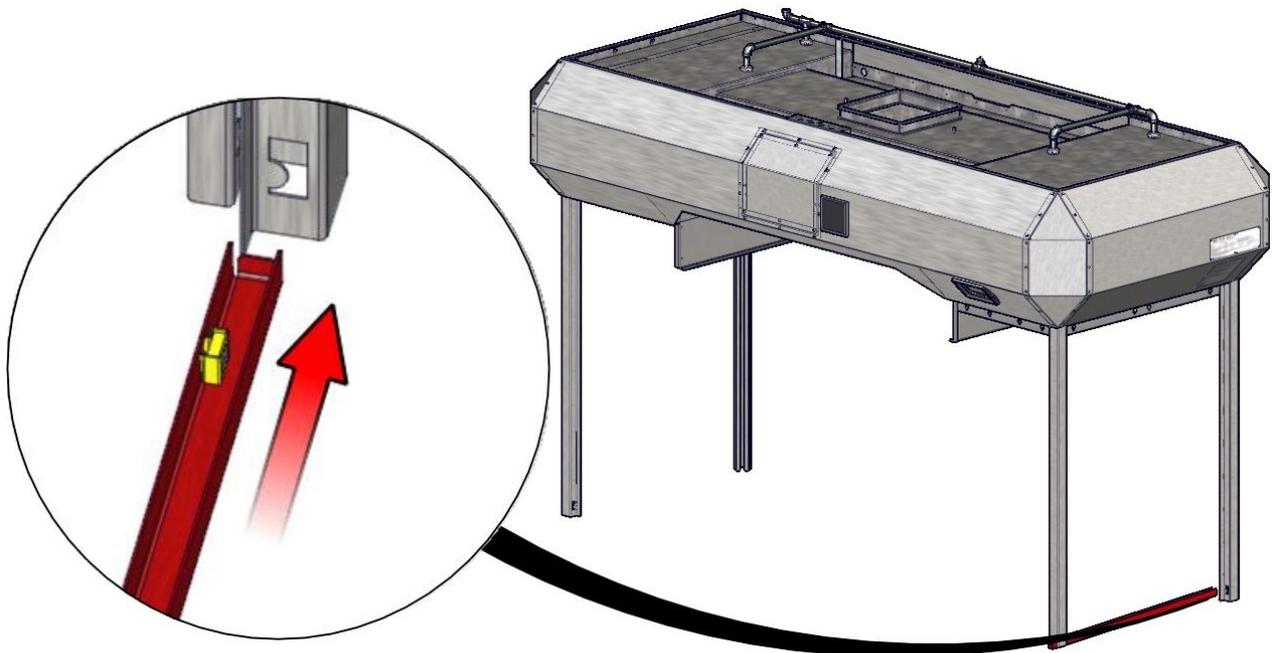
Части, удаленные для ясности

Капюшонное сборка

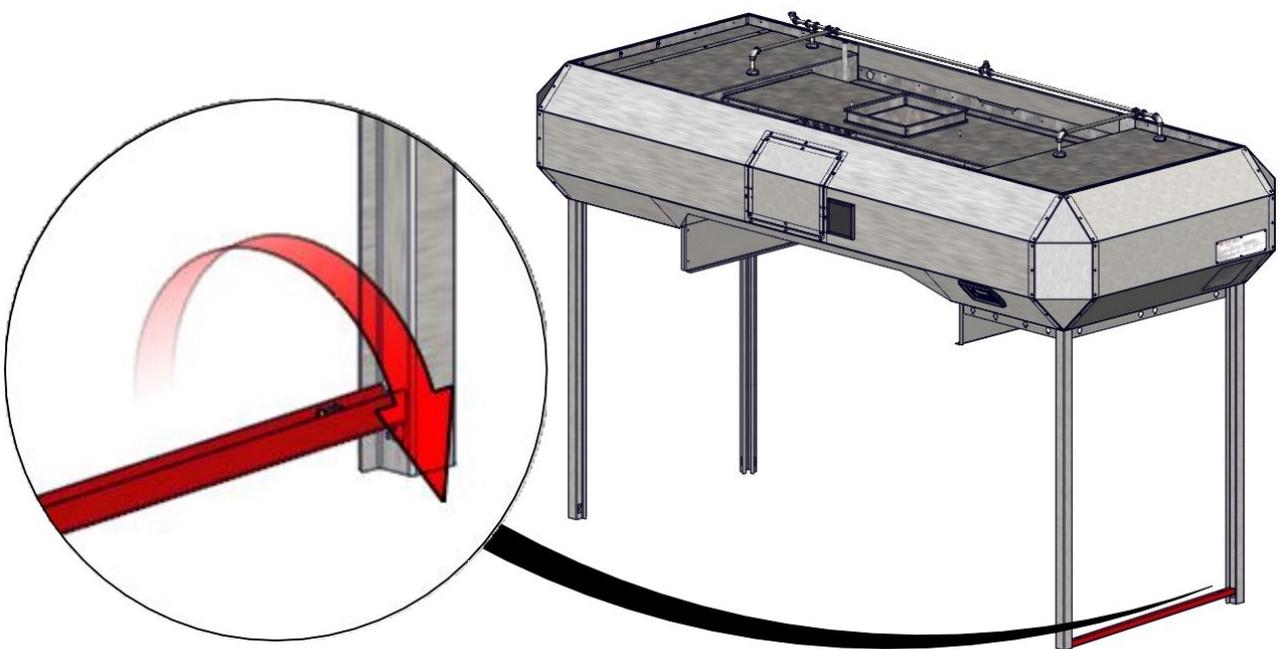
Устанавливать угловые опоры



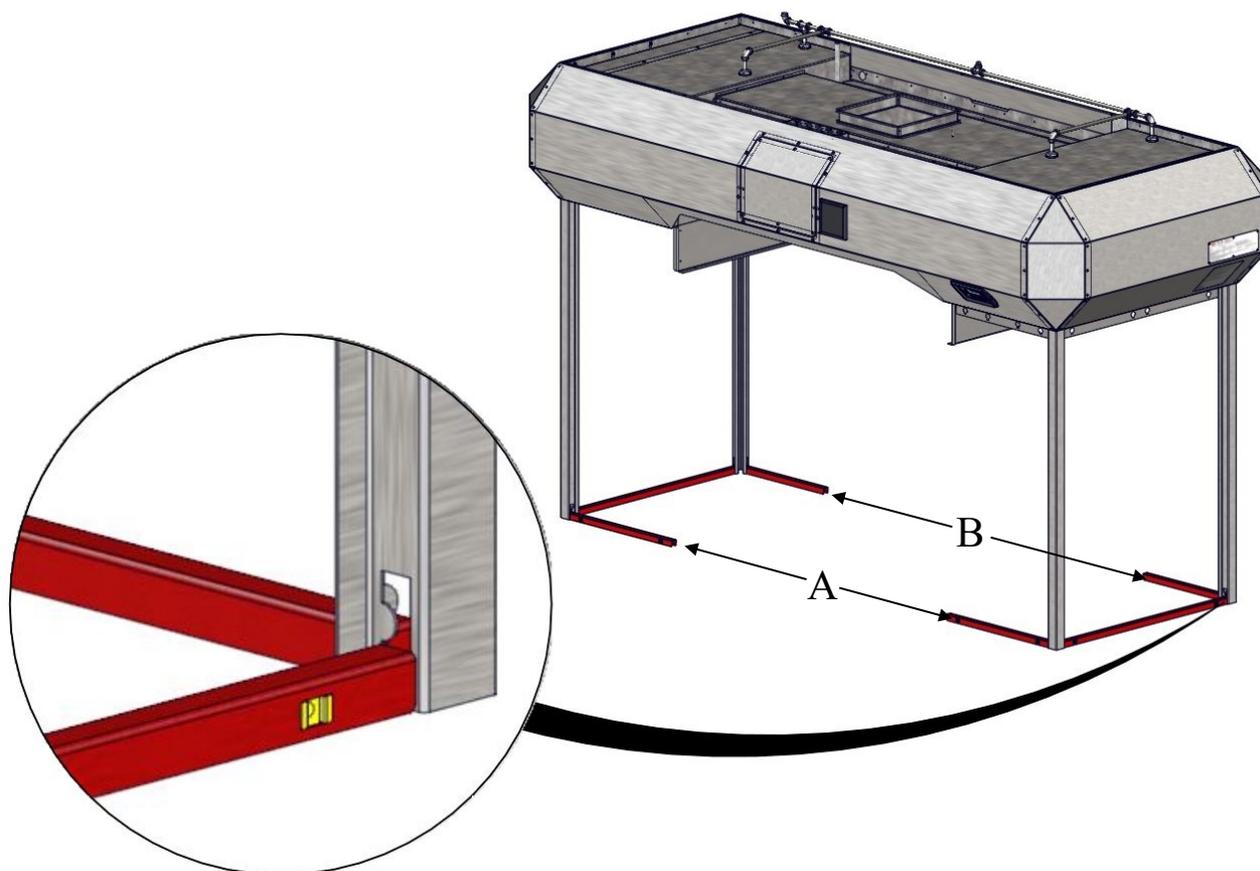
1



2



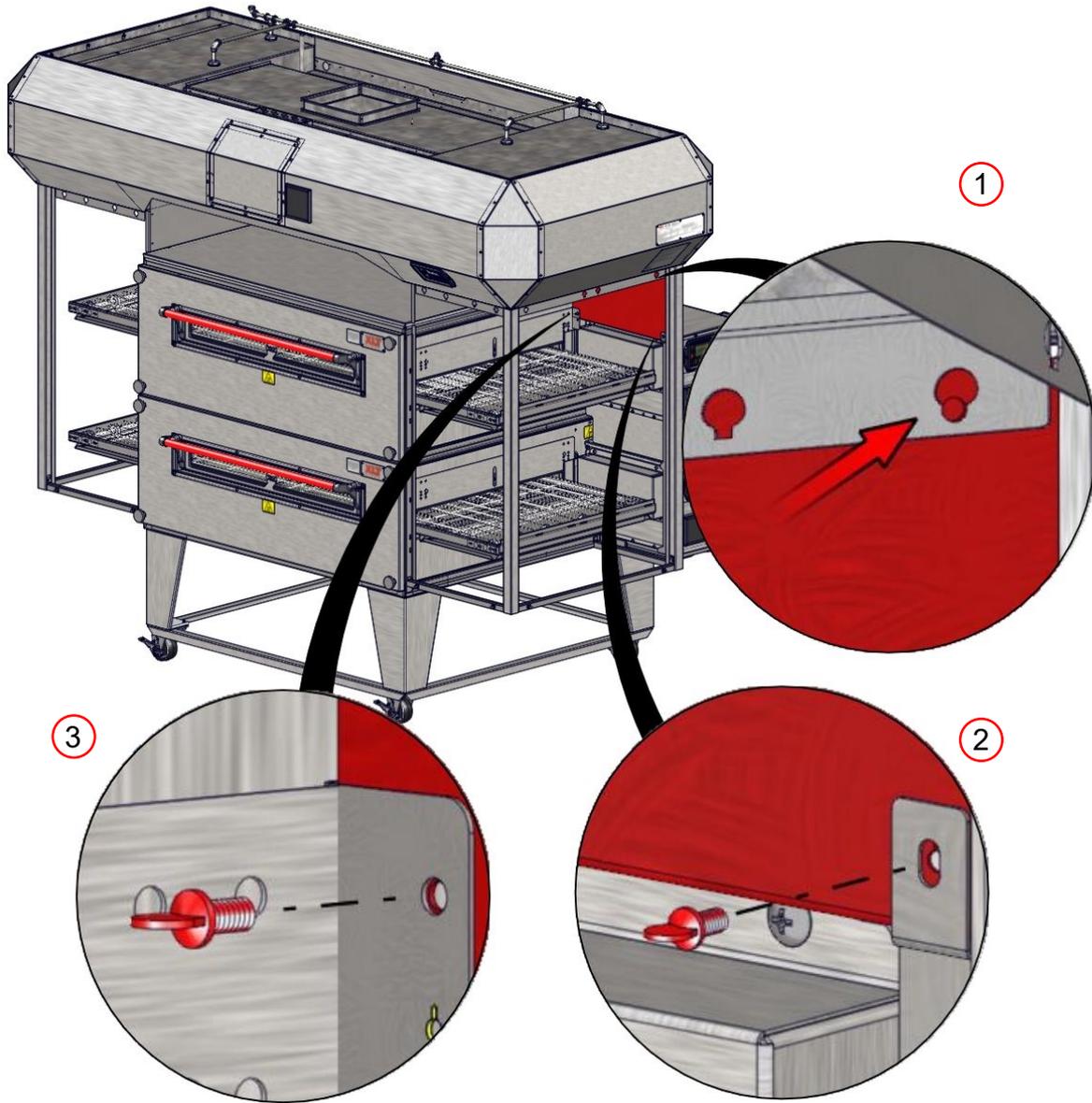
Капюшонное сборка Установка нижних рельсов



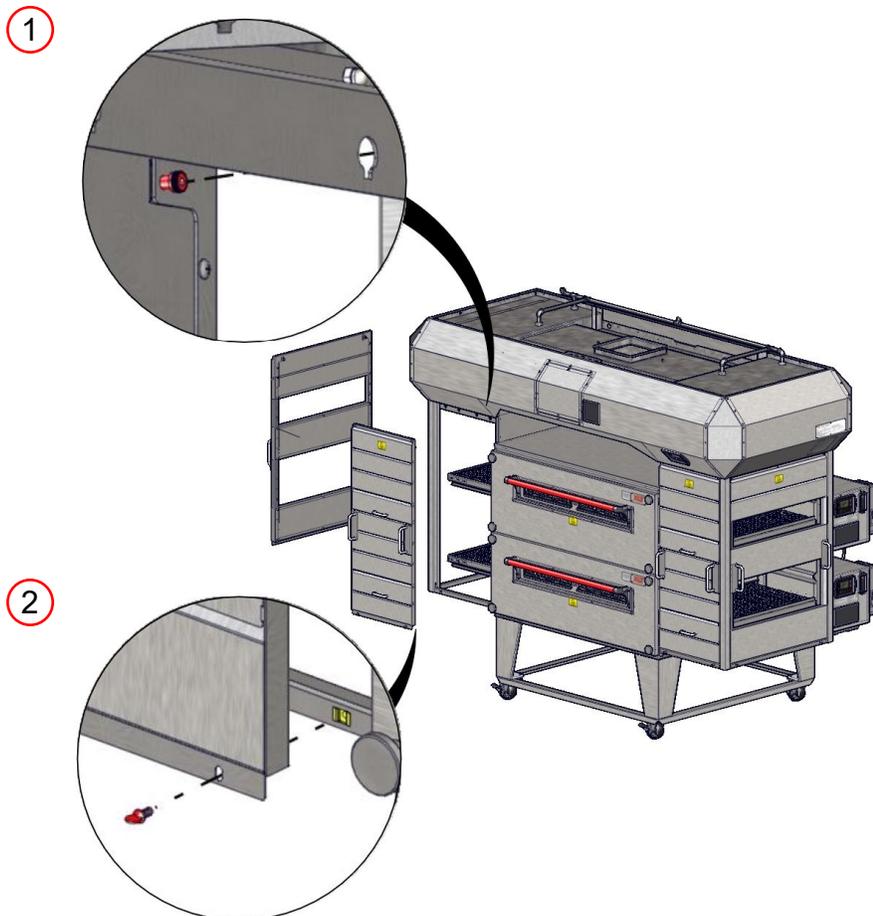
Oven Model	Bottom Rail Widths	
	A	B
1832	32 [813]	41 [1041]
2440	40 [1016]	49 [1245]
3240	40 [1016]	49 [1245]
3255	55 [1397]	64 [1626]
3270	70 [1778]	79 [2007]
3855	55 [1397]	64 [1626]
3870	70 [1778]	79 [2007]

ПРИМЕЧАНИЕ: Все размеры в дюймах [миллиметрах], $\pm 1/4$ [6], если не указано иное.

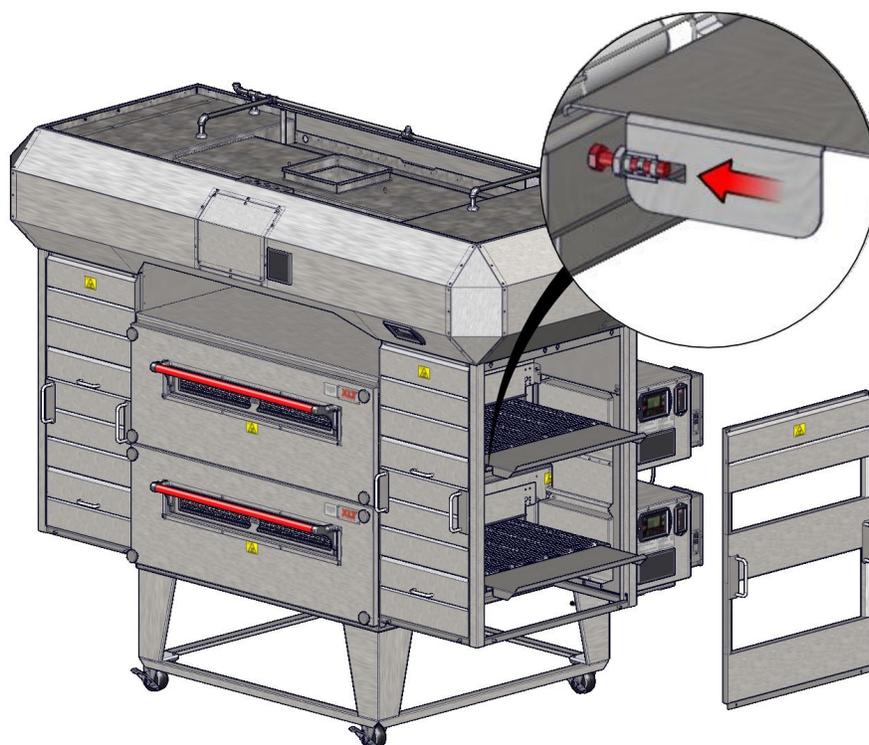
Установка верхнего блока управления скобка



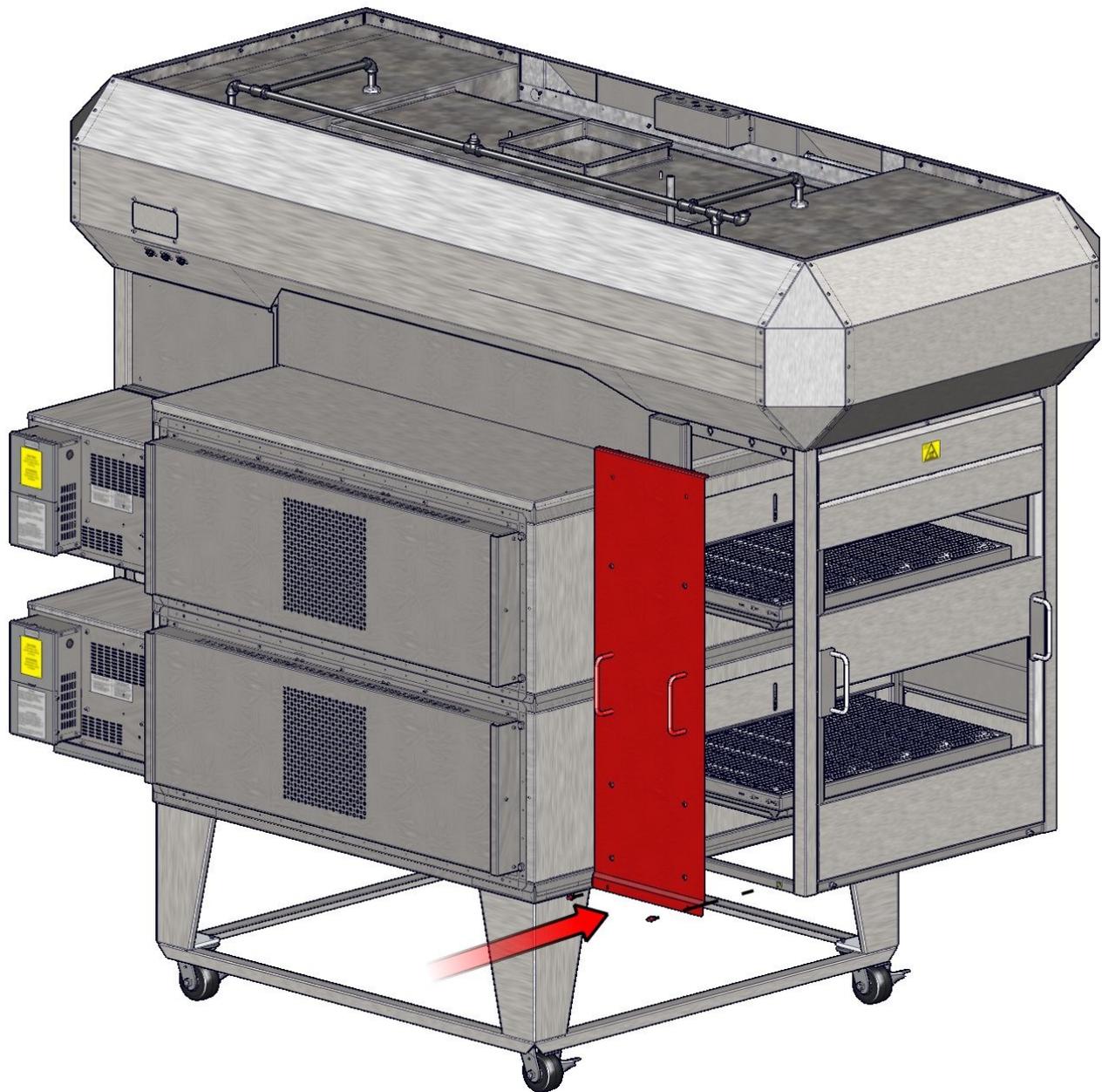
Установка панелей кожуха - спереди и сзади



Установите лотки для полки конвейера

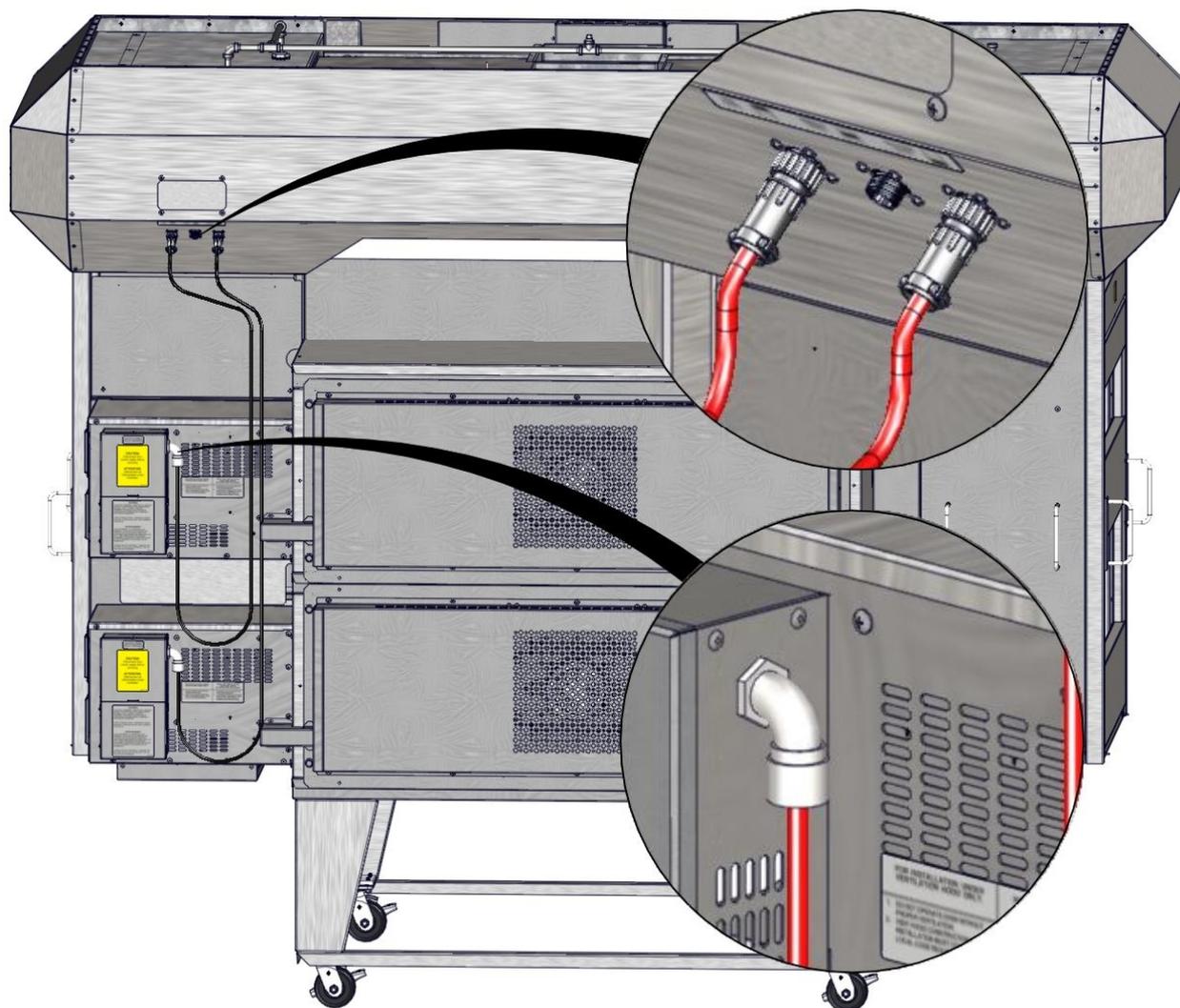


Установить заднюю панель кожуха



Подключение кожуха

Установить соединительный кабель

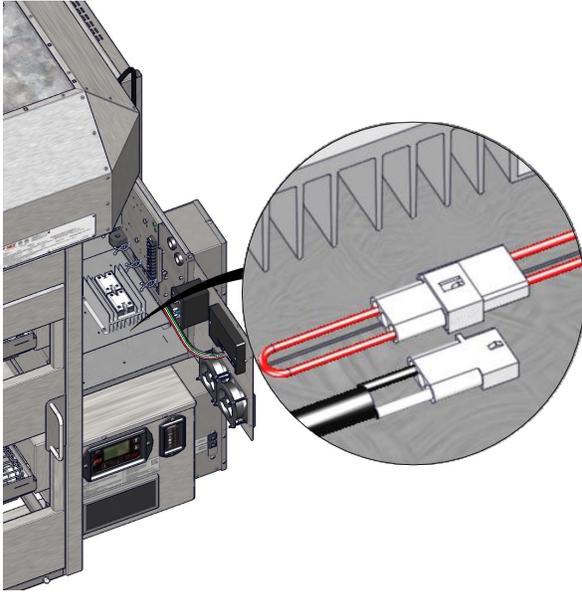


Все вытяжки снабжены тремя (3) гнездами для перемещения переключателей, независимо от количества установленных XLT-печей. Для одной печи используйте «Топ». Для двойного стека используйте «Топ» для верхней печи и «Нижнее» место для нижней печи, оставив «Среднее» местоположение открытым.

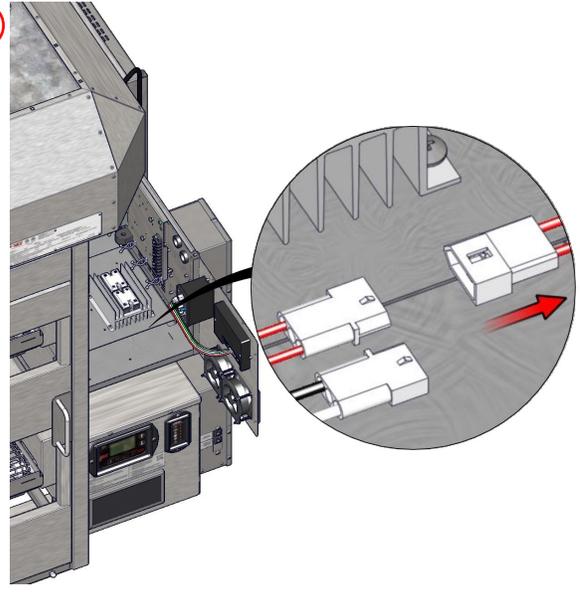
Вставьте и зафиксируйте каждый шнур управления духовым шкафом в указанном месте в нижней части блока управления кожуха капота.

Установить соединительный кабель

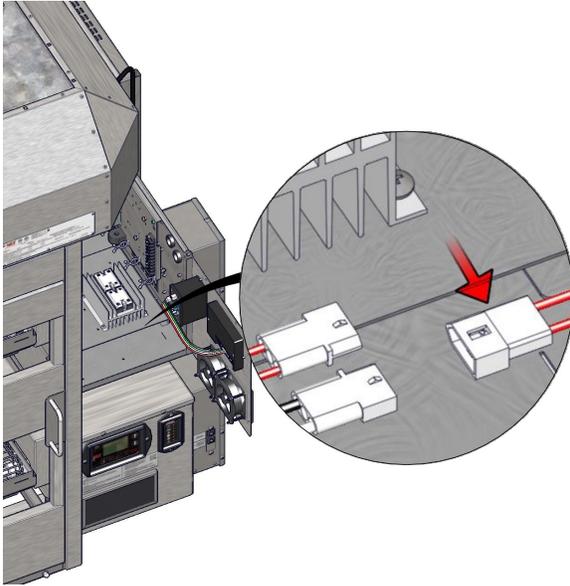
1



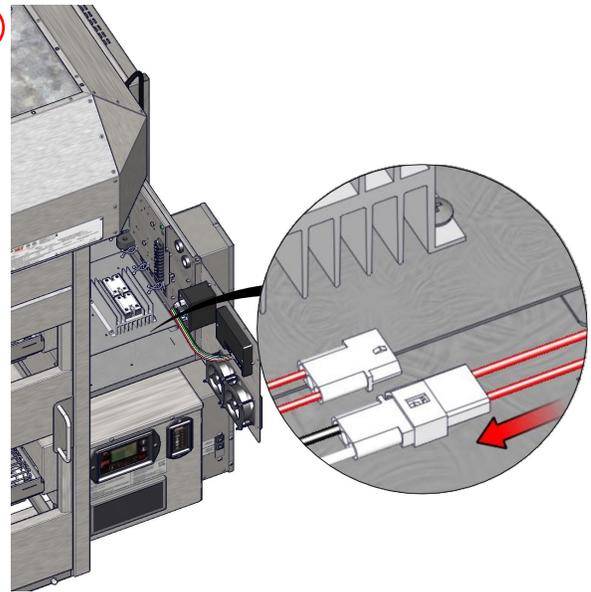
2



3



4



Регулировка частотного привода

Все кожухи XLT функционально проверяются на заводе-изготовителе. Эксплуатация проверяется, и вносятся коррективы для обеспечения правильной работы. Тем не менее, условия эксплуатации иногда отличаются от заводских. Необходимо, чтобы авторизованный техник по сервисному обслуживанию проверил работу и при необходимости отрегулировал ее на месте.

Перед вводом в эксплуатацию вытяжки необходимо проверить и проверить следующие пункты на соответствие спецификациям и требованиям, изложенным в данном руководстве:

- Правильное вращение вентилятора
- Сбалансированный подпиточный воздух

Первоначальный контрольный список для запуска должен быть завершен в момент установки, подписанный Клиентом и возвращен в XLT Ovens, чтобы инициировать гарантийную политику.

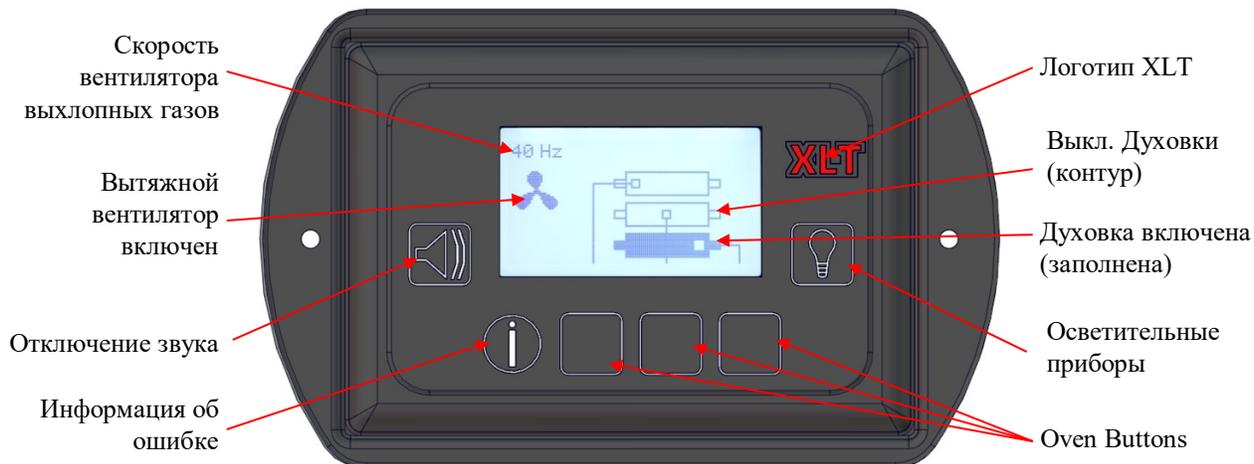
Контроллер VFD настроен на заводе-изготовителе на значения, отображаемые в приведенной ниже таблице.

	VFD Controller Settings					
	Ovens 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
Triple	X			35 Hz	40 Hz	45 Hz
	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		

Если вам требуется более или менее воздушный поток, выполните следующие действия:

1. Нажмите и удерживайте кнопки LIGHTS и XLT LOGO, чтобы войти в заводский технологический режим.
2. Используйте стрелки вверх / вниз для достижения ручного баланса воздуха.
3. Нажмите и удерживайте кнопку ENTER в течение три (3) секунд. Вся строка будет мигать.
4. Прокрутите до нужной настройки духовки. Нажмите ENTER.
5. +/- должен мигать и позволяет +/- изменять до 10 Гц.
6. Нажмите ENTER, чтобы сохранить изменения.
7. Нажмите ON, чтобы проверить баланс воздуха.

Начальный запуск

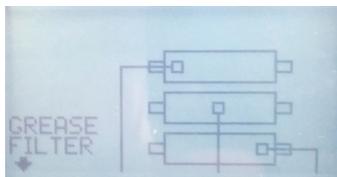


ЗАМЕТКА Когда XLT-печи оснащены XLT-капюшоном, а розетки отсоединены от стены и подключены к капоту. Главный выключатель на духовке отключен и больше не работает. Пользовательский интерфейс Hood (HUI) на XLT Hood перекрывает переключатель духовки.

Управление капотом

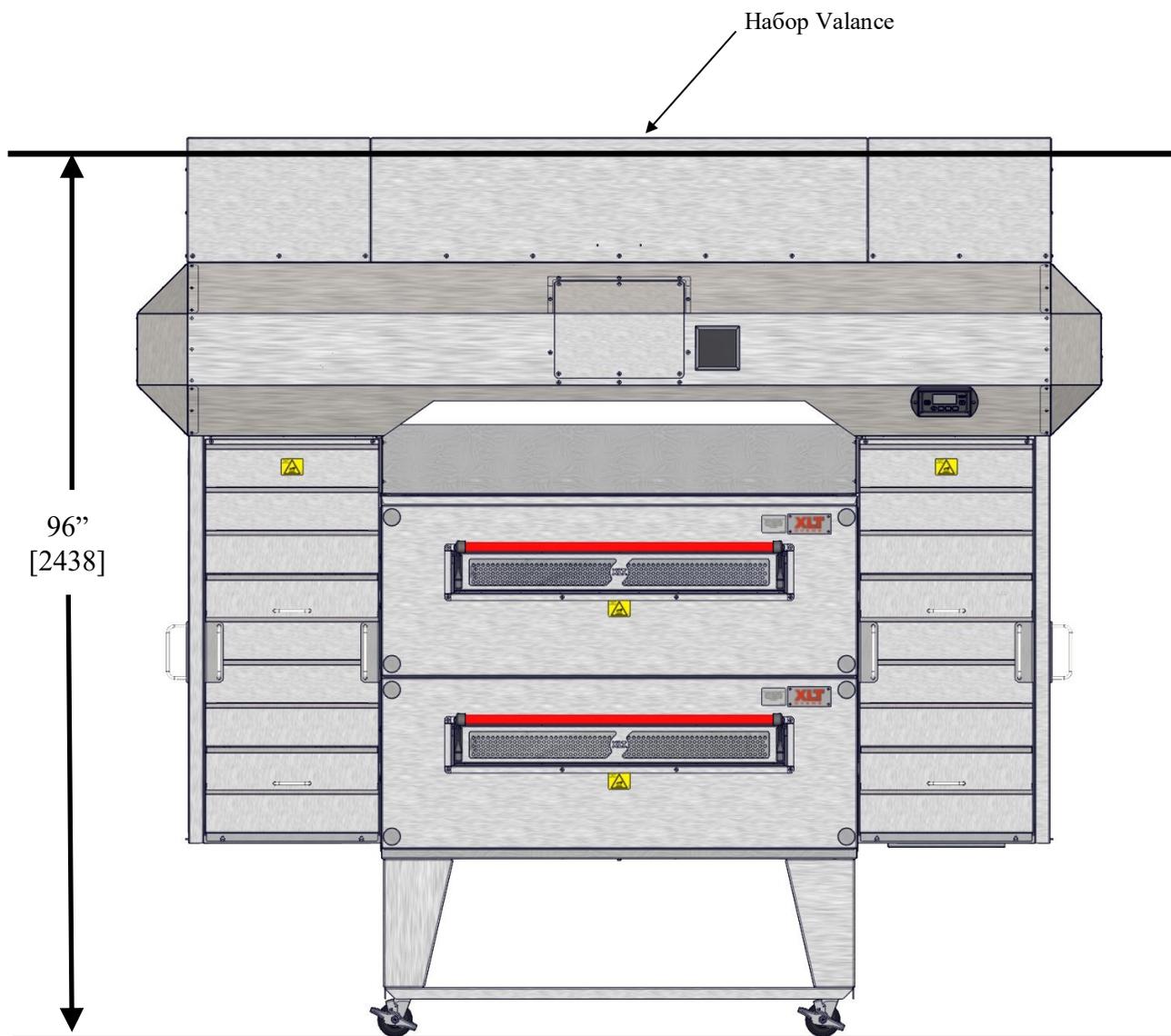
1. Включите нужную духовку (ы), нажав соответствующую кнопку духовки. Инструкции по регулировке температуры и скорости конвейера См. Раздел Ввод в эксплуатацию духовки. Духовой шкаф (ы), вытяжной вентилятор и кондиционер для макияжа будут активированы этим переключателем, если XLT Hood установлен в соответствии с настоящим руководством.
2. Включите свет, нажав кнопку подсветки капота на HUI. (Лампы не включены с капюшоном с завода)
3. Когда дополнительные духовки включаются, через HUI VFD автоматически увеличит скорость вытяжного вентилятора.
4. При выключении духовок выключите духовку, нажав соответствующую кнопку на HUI. Блок воздухозаборника отключится. Вытяжной вентилятор отключится примерно через 15 минут, и духовка отключится примерно через 30 минут.

Сброс вентилятора охлаждения охлаждающей жидкости и таймера смазки



1. Сигнал сброса фильтра охлаждения и смазки будет отображаться в нижней левой части пользовательского интерфейса капот. Нажмите кнопку «Информация об ошибке», чтобы войти в экран сброса.
2. Для сброса охлаждающего вентилятора или фильтра смазки нажмите центральную емкостную сенсорную кнопку со сбросом над ней, чтобы установить время на ноль.
3. Следующий экран отобразится в течение 5 секунд, а затем вернется к обычному рабочему экрану.

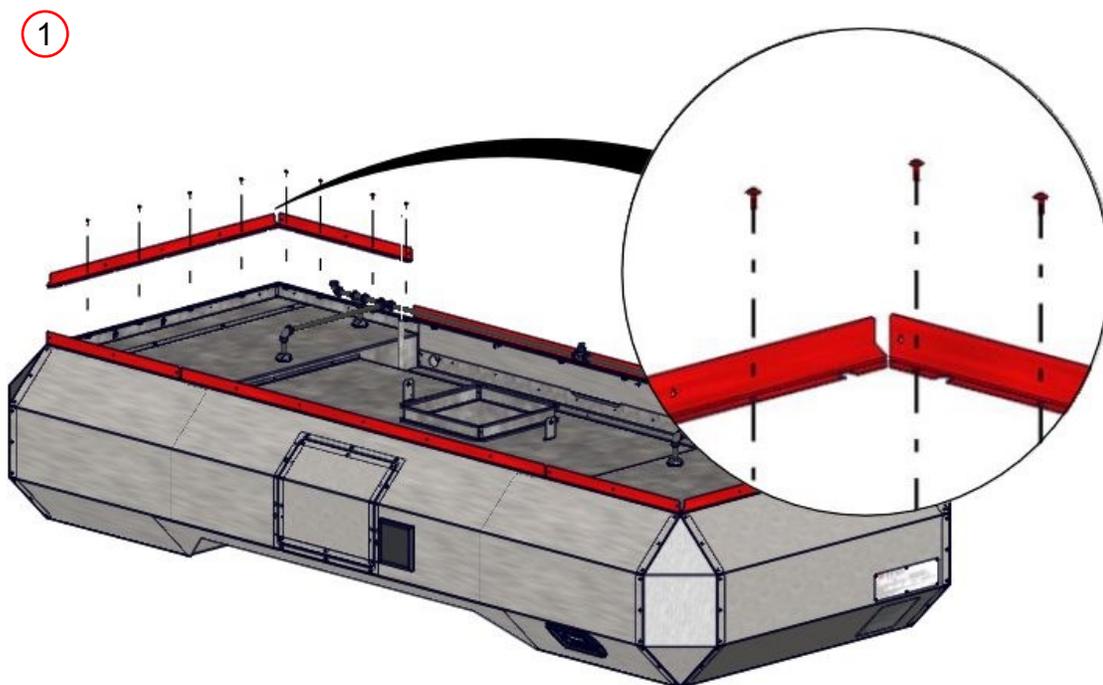
Набор Valance определяется размером и расстоянием XLT Hood от готового пола до установленной высоты потолка. Valance комплект винтов непосредственно к XLT Hood и не требует какой-либо структурной поддержки. Перед установкой пластиковое покрытие должно быть удалено со всех деталей.



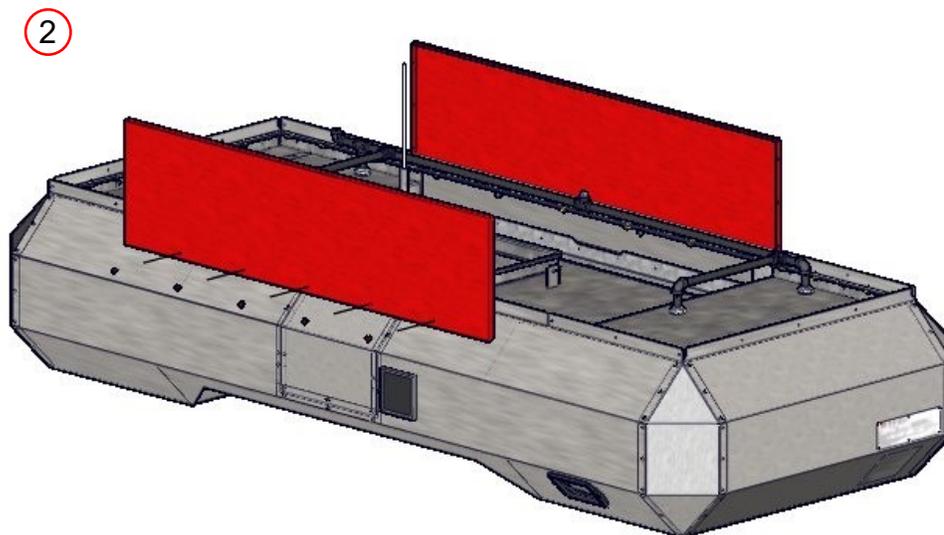
Комплекты Набор Валанче XLT Hood доступны для разных высот от пола до потолка. Для получения дополнительной информации обратитесь в фирму XLT или к назначенному вами представителю.

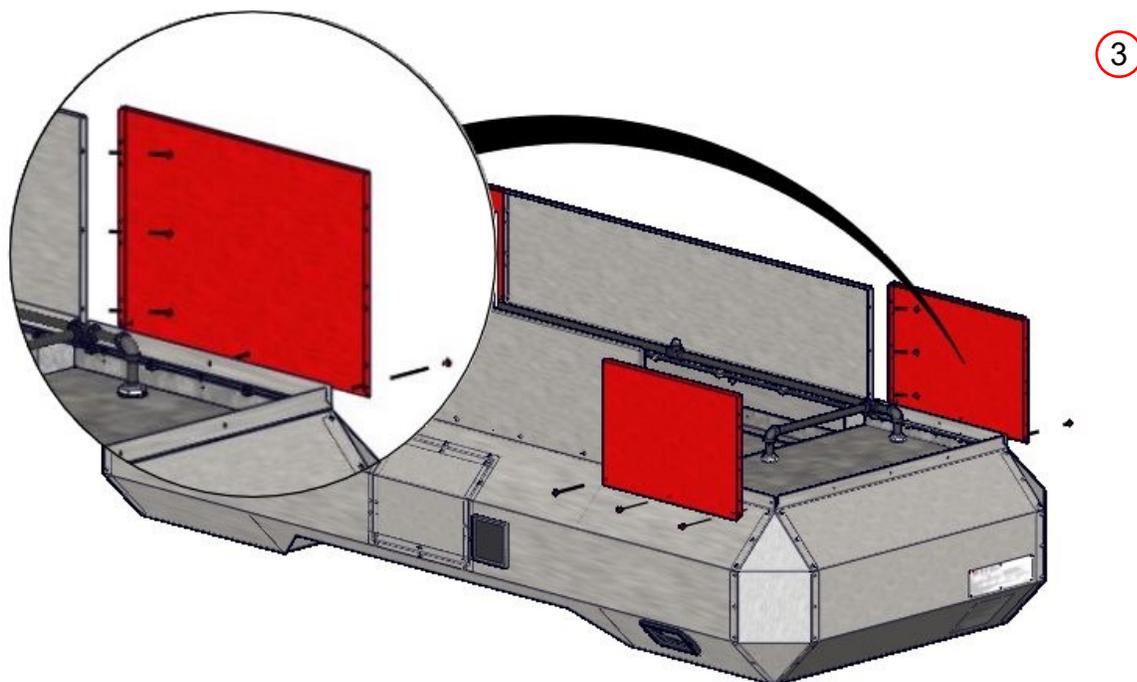
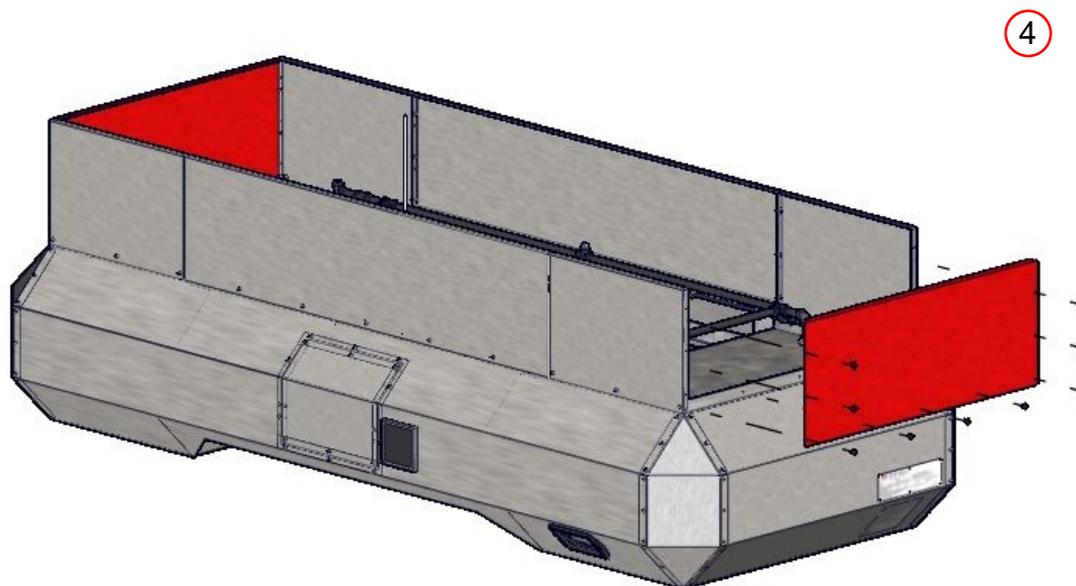
ПРИМЕЧАНИЕ: Все размеры в дюймах [миллиметрах], $\pm 1/4$ [6], если не указано иное.

Установите кронштейны вставки



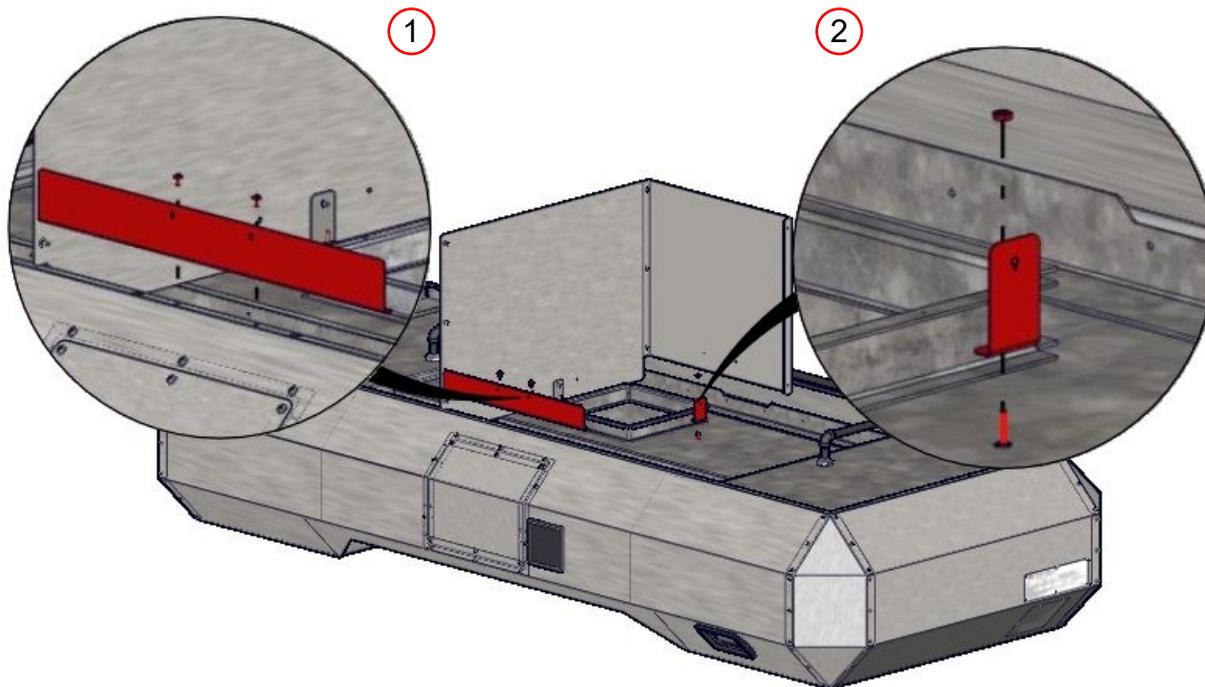
Установка передней и задней панелей



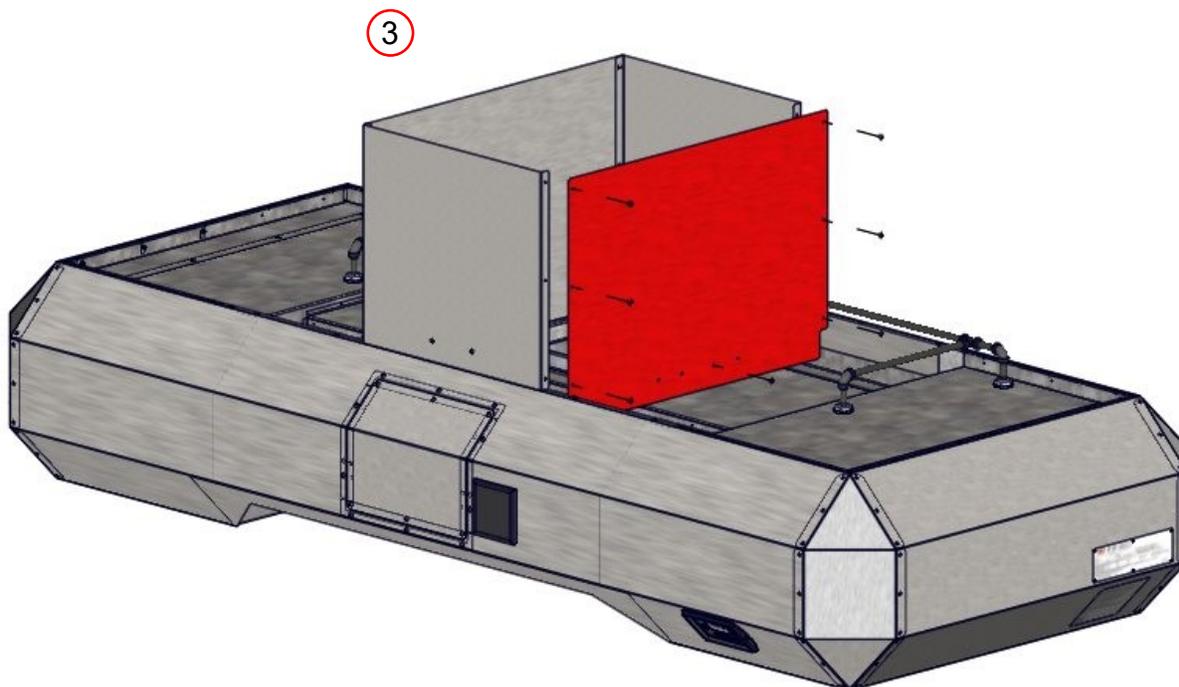
**Установка конечных панелей**

Дополнительный воздуховод вытяжки

Установить кронштейны для обертывания каналов



Установить панели для обёртывания воздуховодов



Как и любой другой прибор, требуется периодическое техническое обслуживание. На этот график влияют многие факторы, такие как ассортимент продукции и часы использования. Пример графика включен.

Ваша вытяжка XLT изготовлена из нержавеющей и алюминированной стали. Перед использованием проверьте ограничения по применению на этикетке продукта. Соблюдайте рекомендуемые меры предосторожности и безопасности в соответствии с указаниями производителя продукта. Отбеливание может привести к обесцвечиванию и коррозии нержавеющей стали и не рекомендуется для очистки.

Не используйте абразивные или едкие очистители. Абразивные подушечки поцарапают поверхности из нержавеющей стали. Зоны с сильным налипанием следует распылить и дать им впитаться в течение пяти (5) минут, прежде чем вытереть. Для сохранения внешнего вида всегда протирайте "зерном" поверхности.

График чистки и технического обслуживания вытяжки						
		Ежед- невно	Еженед- ельный	Ежеме- сячно	Полугодо- вой	По мере необходимости
Уборка						
	Протрите передние, боковые и	<input type="checkbox"/>				
	Чистые световые шарики	<input type="checkbox"/>				
	Пустые и чистые лотки для смазки	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
	Фильтр чистого вентилятора	<input type="checkbox"/>				
	Фильтры чистой смазки		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	Чистый воздуховод и вытяжной вентилятор			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Инспекция						
	Проверить лотки для смазки	<input type="checkbox"/>				
	Проверьте пищевые жировые фильтры		<input type="checkbox"/>			
Заменить						
	Фильтр вентилятора					<input type="checkbox"/>
	Лампочки					<input type="checkbox"/>



Духовка должна быть прохладной, а электрический шнур отключен до того, как будет произведена чистка.

ОПАСНОСТЬ



Панели кожуха могут весить до 38 фунтов [18 кг]. Будьте осторожны при подъеме.

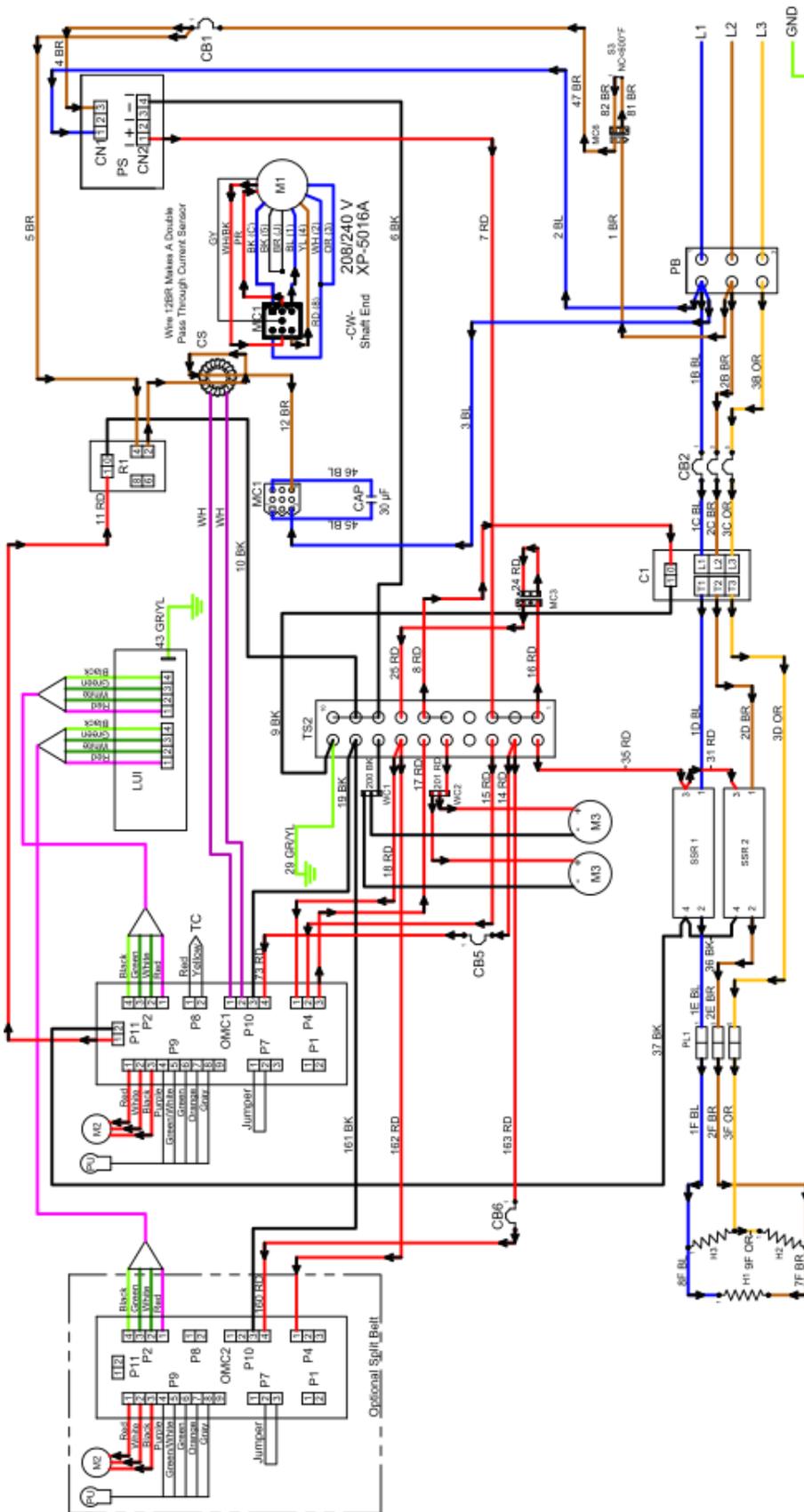
ВНИМАНИЕ



НЕ распыляйте жидкие чистящие средства в следующих местах: Капот электрический блок (расположен на передней части верхней части, Пользовательский интерфейс (расположен в нижнем правом углу)

ВНИМАНИЕ

Эта страница специально оставлена пустой.



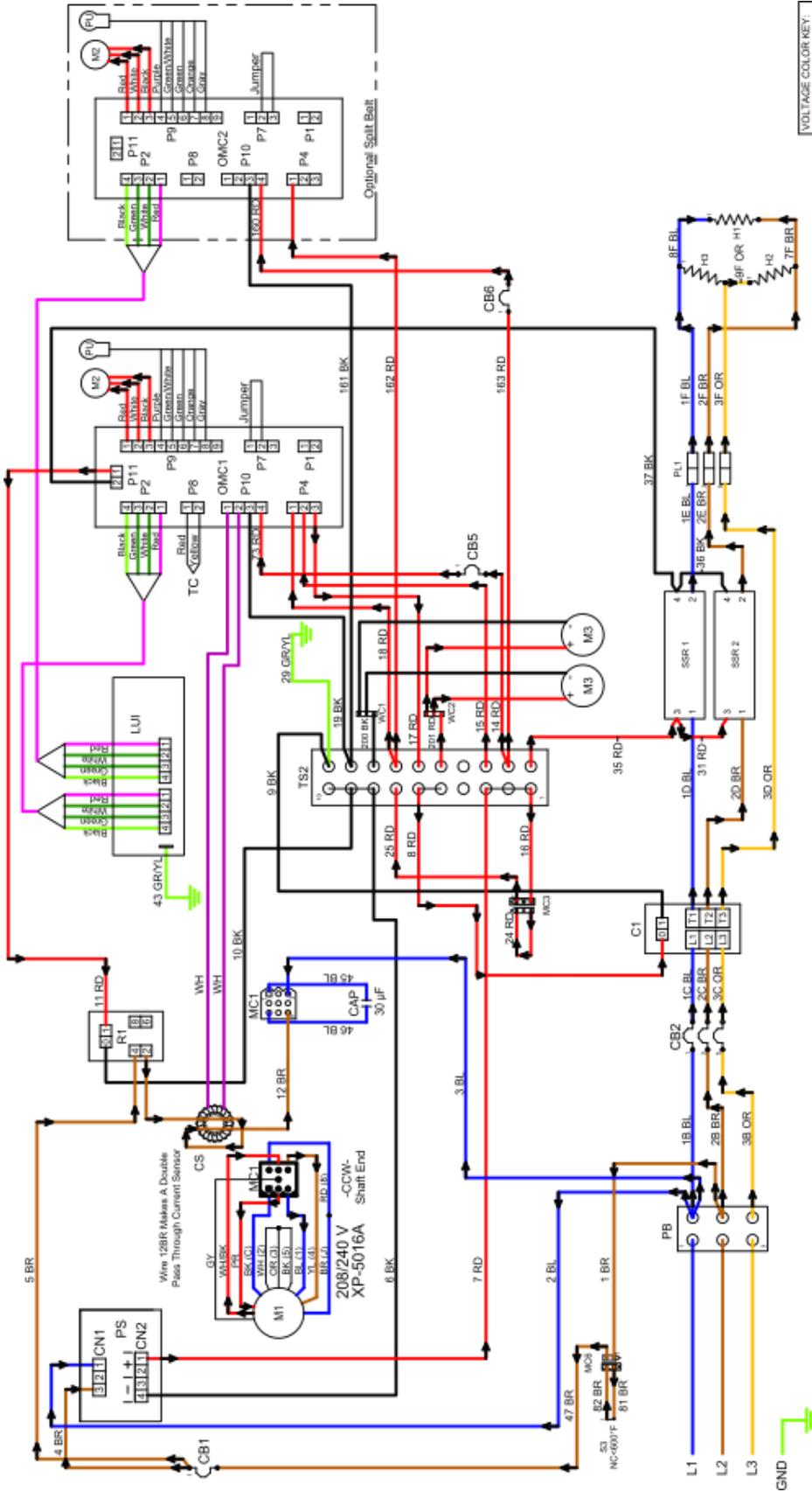
VOLTAGE COLOR KEY:

240VDC+	Red
240VDC-	Black
5VDC+	Yellow
5VDC-	Black
208/240VAC(L1)	Blue
208/240VAC(L2)	Orange
208/240VAC(L3)	Green
485V-485-	Purple
Ground	White
Analog Volts	Pink

X3H-1832
X3H-2336

208/240 VAC 3 PH 60 HZ
XD-9130H-208/240-5300-3 LH
LH Controls Left Side
2/16/2021

- C1 Contactor, 70 Amp
- CAP Capacitor, 30µF
- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CS Current Sensor
- H1-H3 Heating Element, 208 or 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PB Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- R1 Oven Fan Motor Relay
- S3 Switch, High Limit
- SSR1 Solid State Relay, 90 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 90 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector
- WH-White
- RD-Red
- PR-Purple
- GY-Gray
- OR-Orange
- YL-Yellow



VOLTAGE COLOR KEY:

Red	24VDC+
Black	24VDC-
White	5VDC+
Green	5VDC-
Blue	208/240VAC(L1)
Orange	208/240VAC(L2)
Yellow	208/240VAC(L3)
Grey	485+V485-
Light Blue	Ground
Light Green	Analog Volts

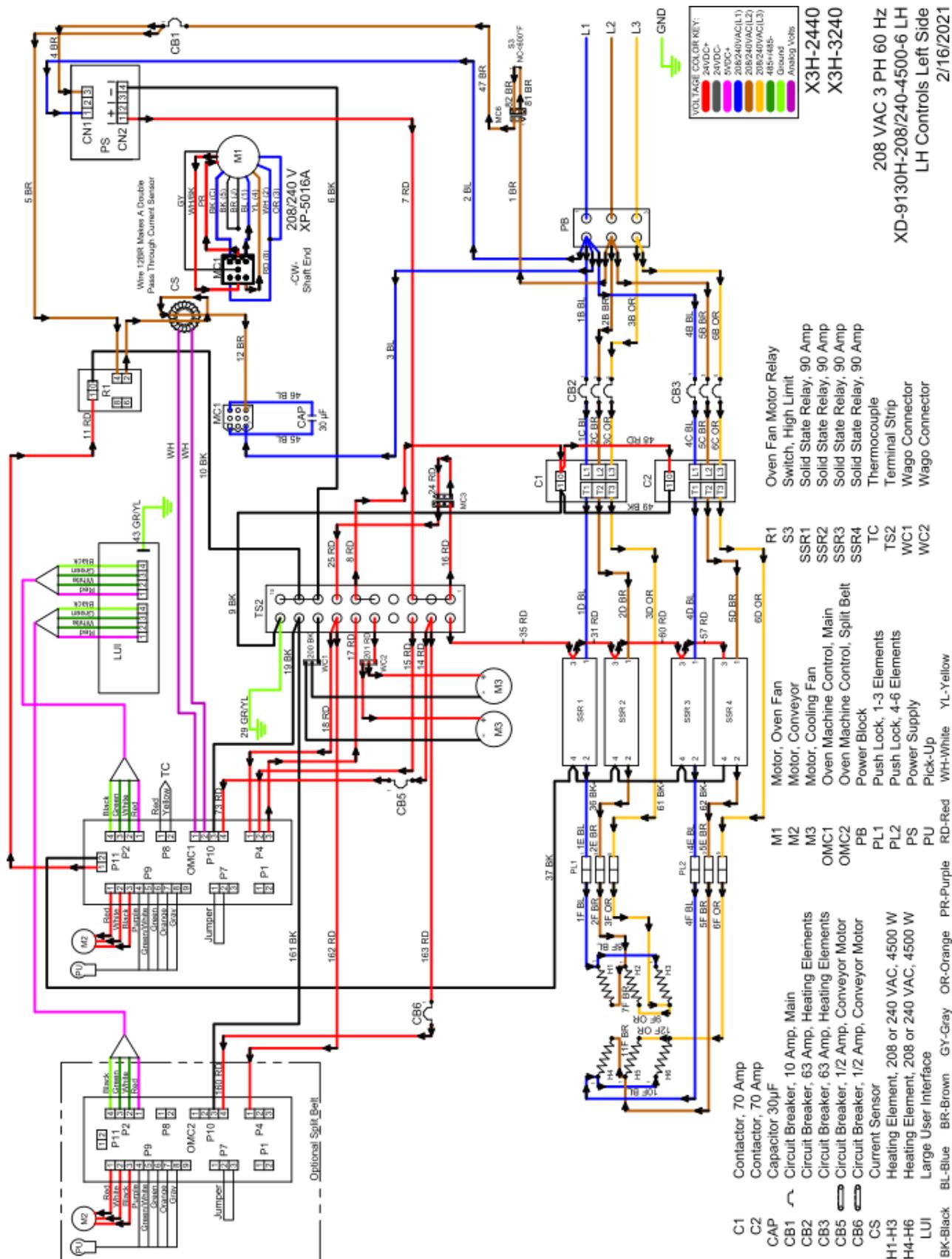
X3H-1832
X3H-2336

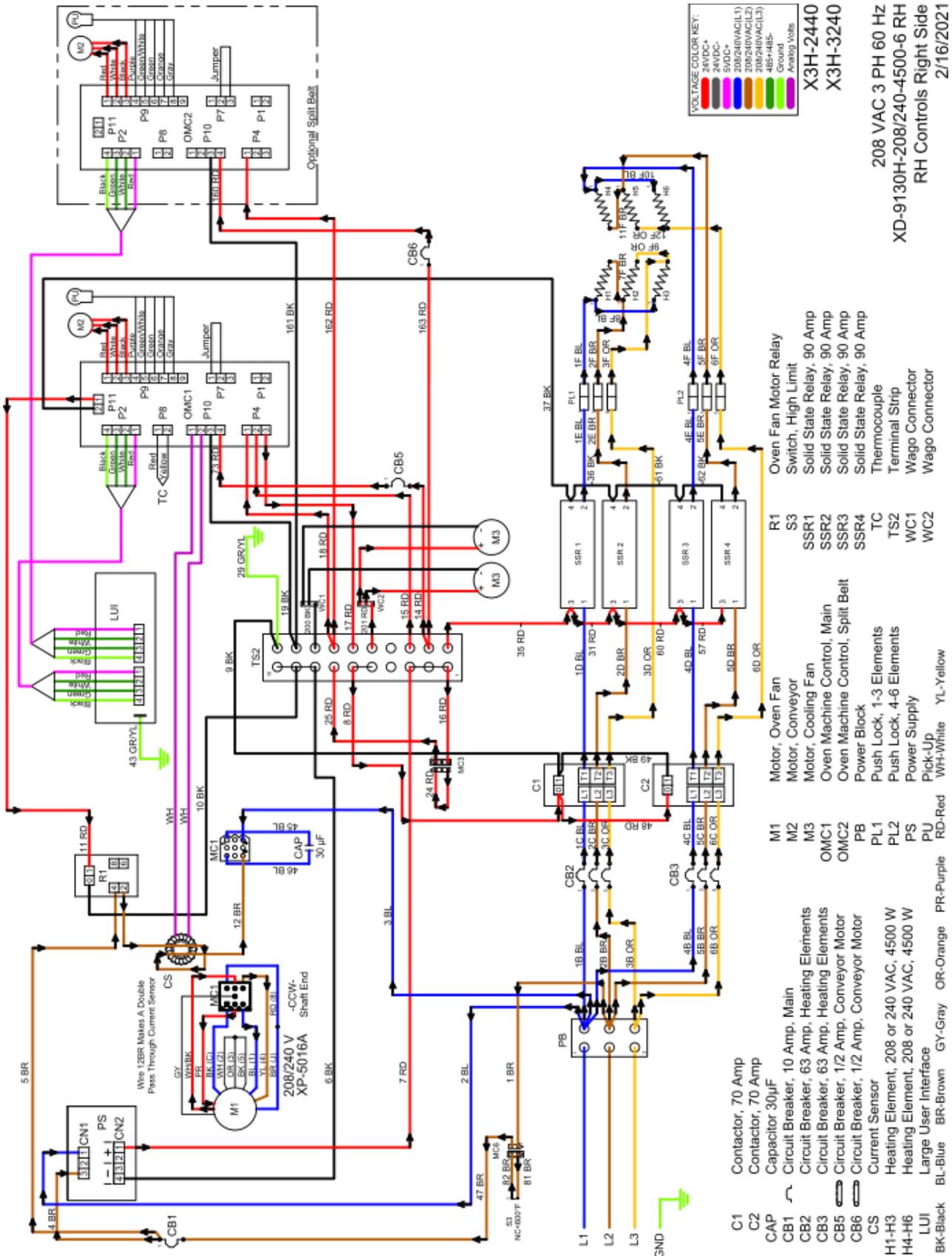
208/240 VAC 3 PH 60 Hz
XD-9130H-208/240-5300-3 RH
RH Controls Right Side
2/16/2021

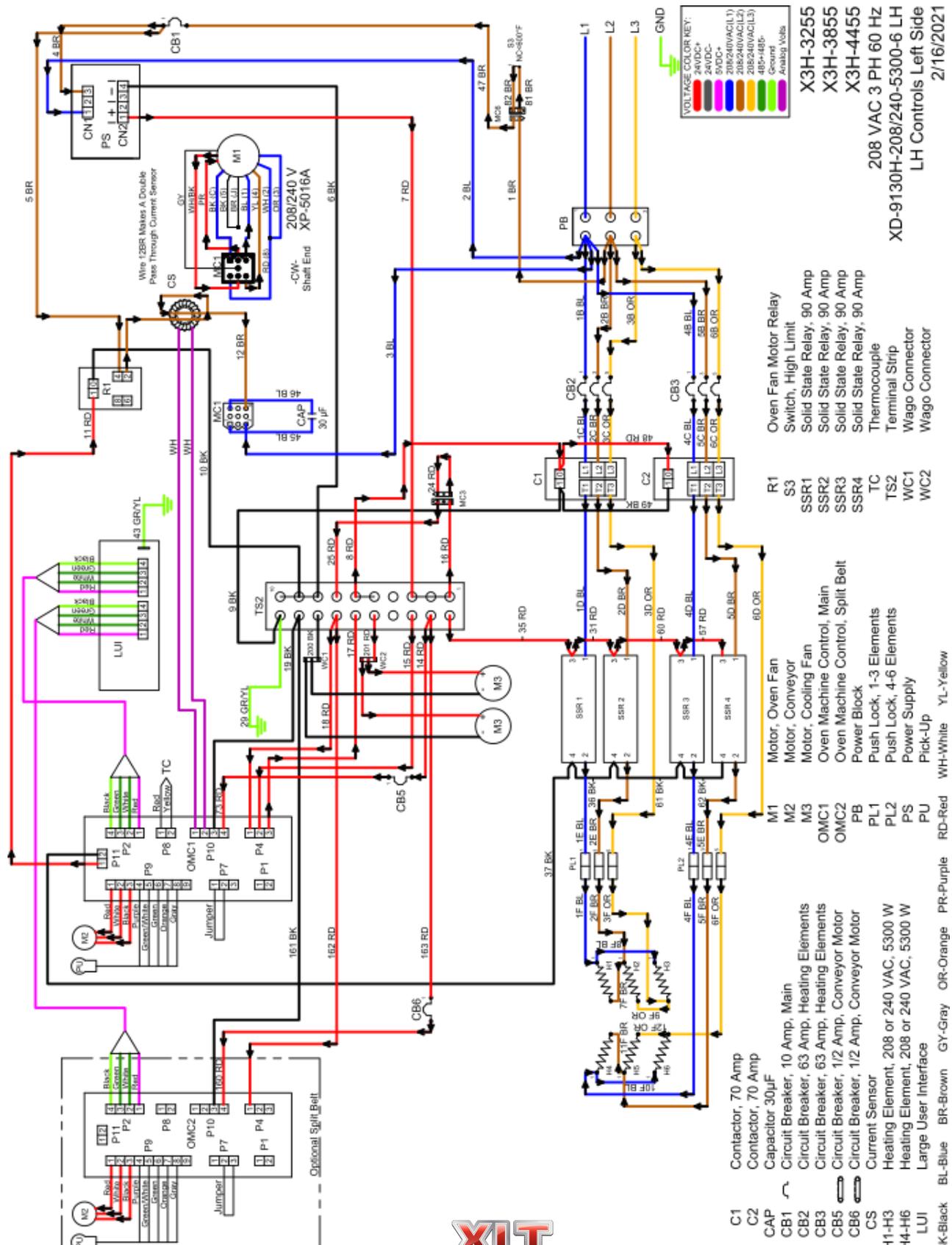
- R1 Oven Fan Motor Relay
- S3 Switch, High Limit
- SSR1 Solid State Relay, 90 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 90 Amp
- TC Thermocouple
- Terminal Strip
- Wago Connector
- Wago Connector

- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PB Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up

- C1 Contactor, 70 Amp
- CAP Capacitor 30µF
- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CS Current Sensor
- H1-H3 Heating Element, 208 or 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- BL-Black
- BR-Brown
- GY-Gray
- OR-Orange
- PR-Purple
- RD-Red
- WH-White
- YL-Yellow







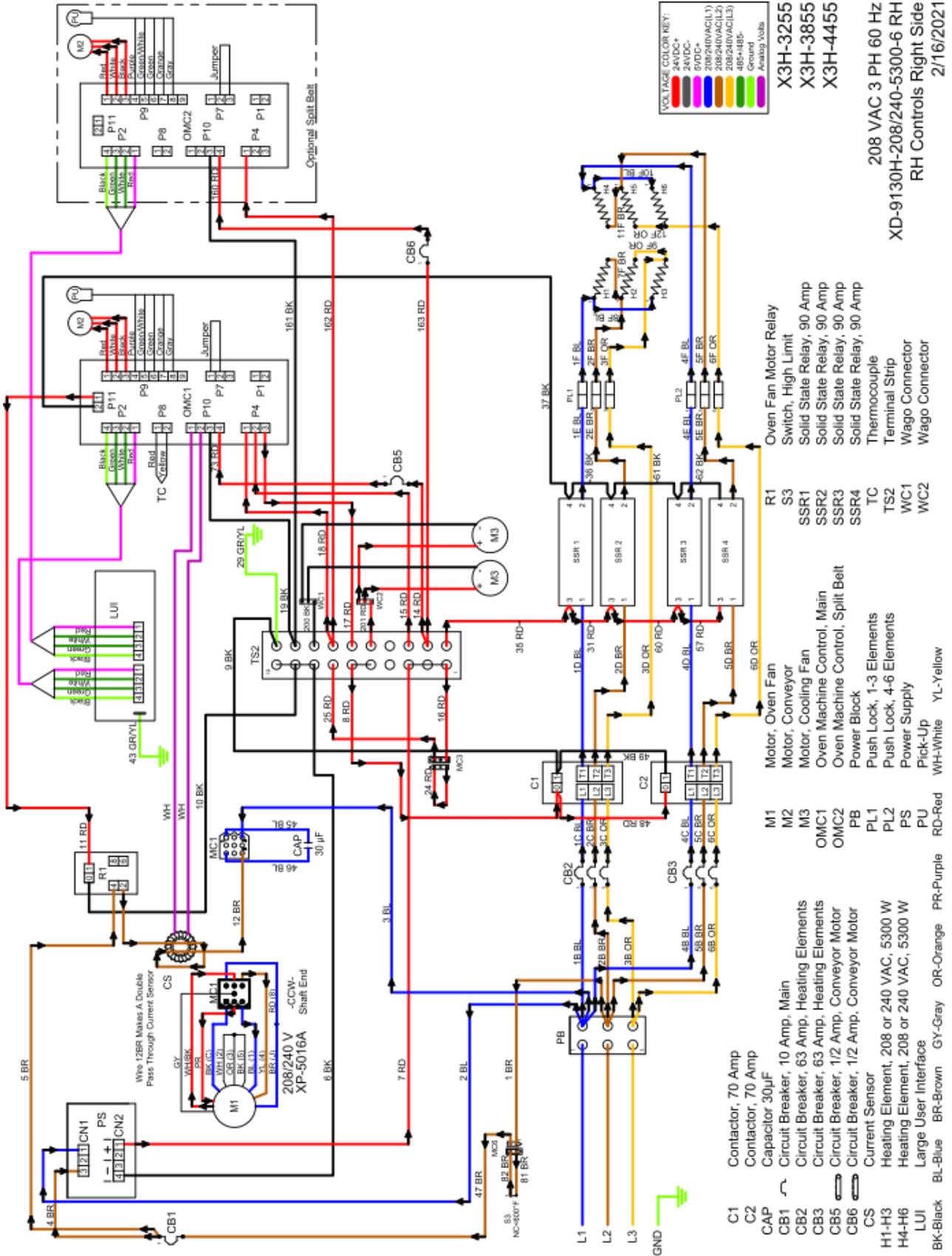
VOLTAGE COLOR KEY:

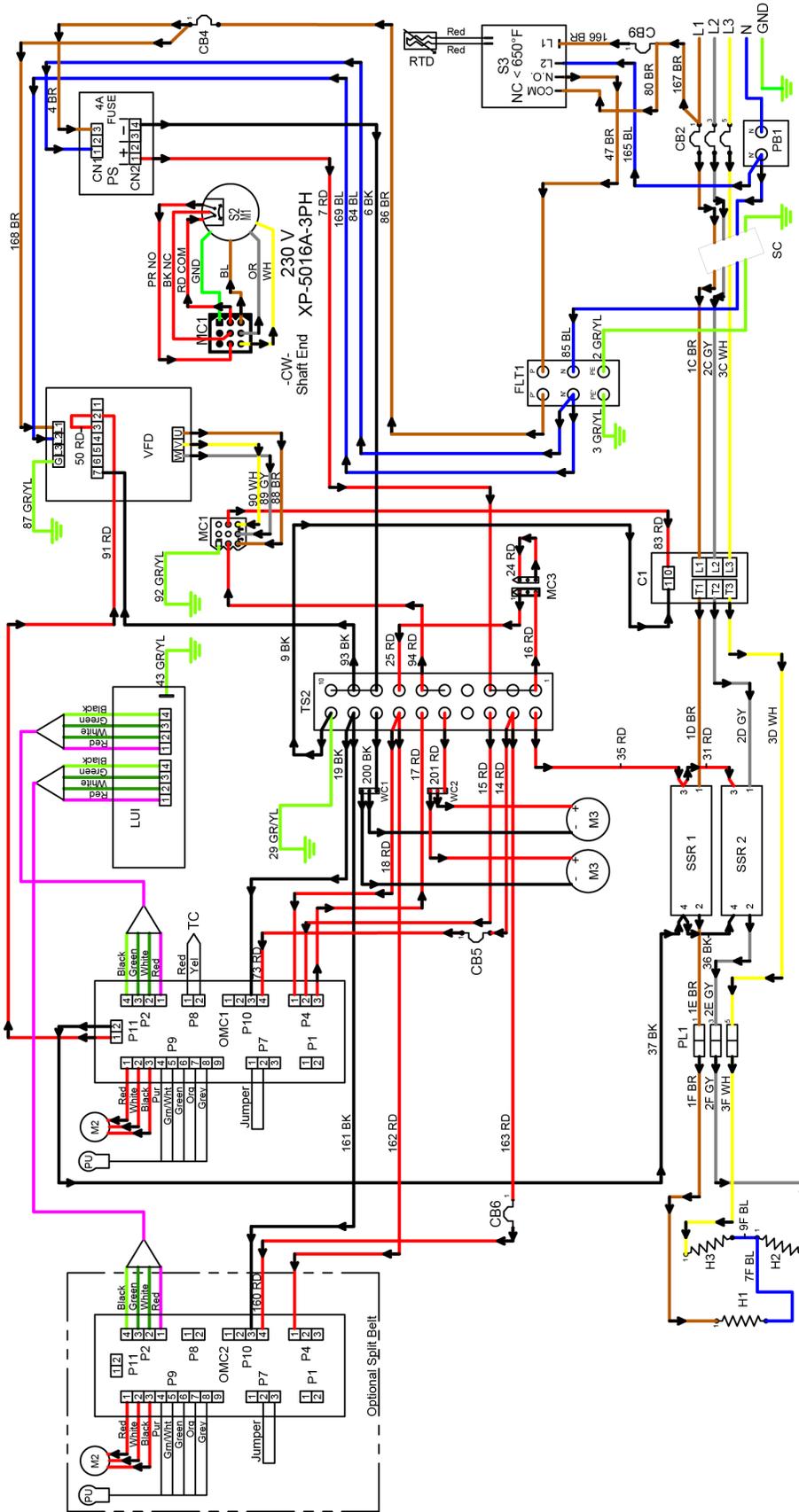
24VDC+	Red
24VDC-	Black
5VDC+	Yellow
5VDC-	Black
208/240VAC(L1)	Blue
208/240VAC(L2)	Orange
208/240VAC(L3)	Green
48V-480V	Light Blue
Ground	White
Analog 0-5Vdc	Purple

X3H-3255
X3H-3855
X3H-4455
208 VAC 3 PH 60 Hz
XD-9130H-208/240-5300-6 LH
LH Controls Left Side
2/16/2021

- C1 Contactor, 70 Amp
- C2 Contactor, 70 Amp
- CAP Capacitor 30uF
- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB3 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CS Current Sensor
- H1-H3 Heating Element, 208 or 240 VAC, 5300 W
- H4-H6 Heating Element, 208 or 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PB Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PL2 Push Lock, 4-6 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- R1 Motor, Oven Fan
- S3 Switch, High Limit
- SSR1 Solid State Relay, 90 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 90 Amp
- SSR3 Solid State Relay, 90 Amp
- SSR4 Solid State Relay, 90 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector







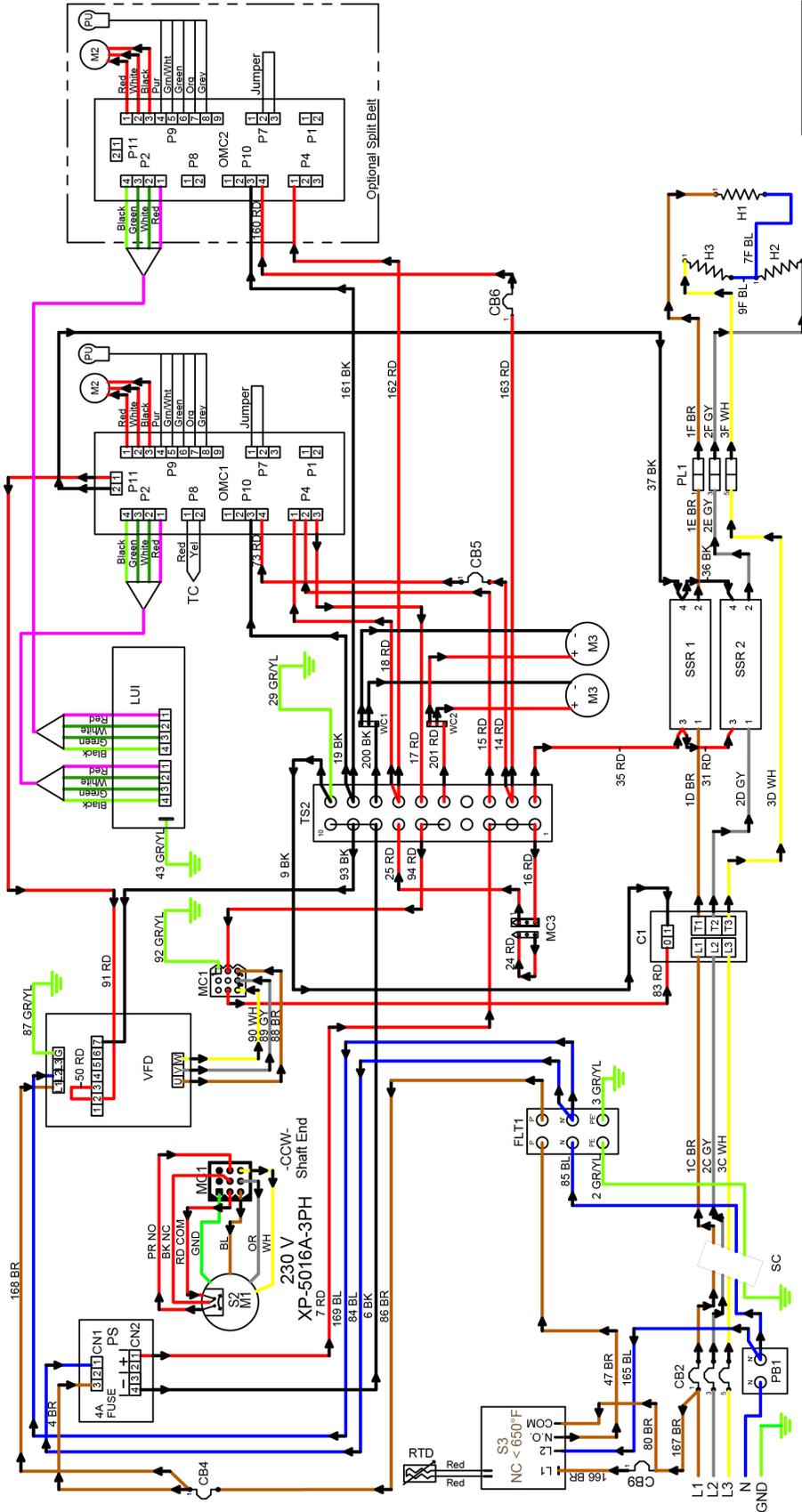
VOLTAGE COLOR KEY:

Red	24VDC+
Orange	24VDC-
Yellow	380V(AC)(L1)
Green	380V(AC)(L2)
Blue	380V(AC)(L3)
Purple	380V(AC)(N)
Black	485+/485-
White	Ground
Grey	Analog Volts

X3H-1832
X3H-2336

- C1 Contactor, 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Filter, Control Voltage
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Contactor, 70 Amp
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PB1 Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- RTD RTD, High Limit
- S2 Switch, Centrifical
- S3 Switch, High Limit
- SC Suppression Core
- SSR1 Solid State Relay, 75 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 75 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

380/415 VAC 3 PH 50 Hz
XD-9130H-380/415-5300-3 LH
LH Controls Left Side
6/5/2020



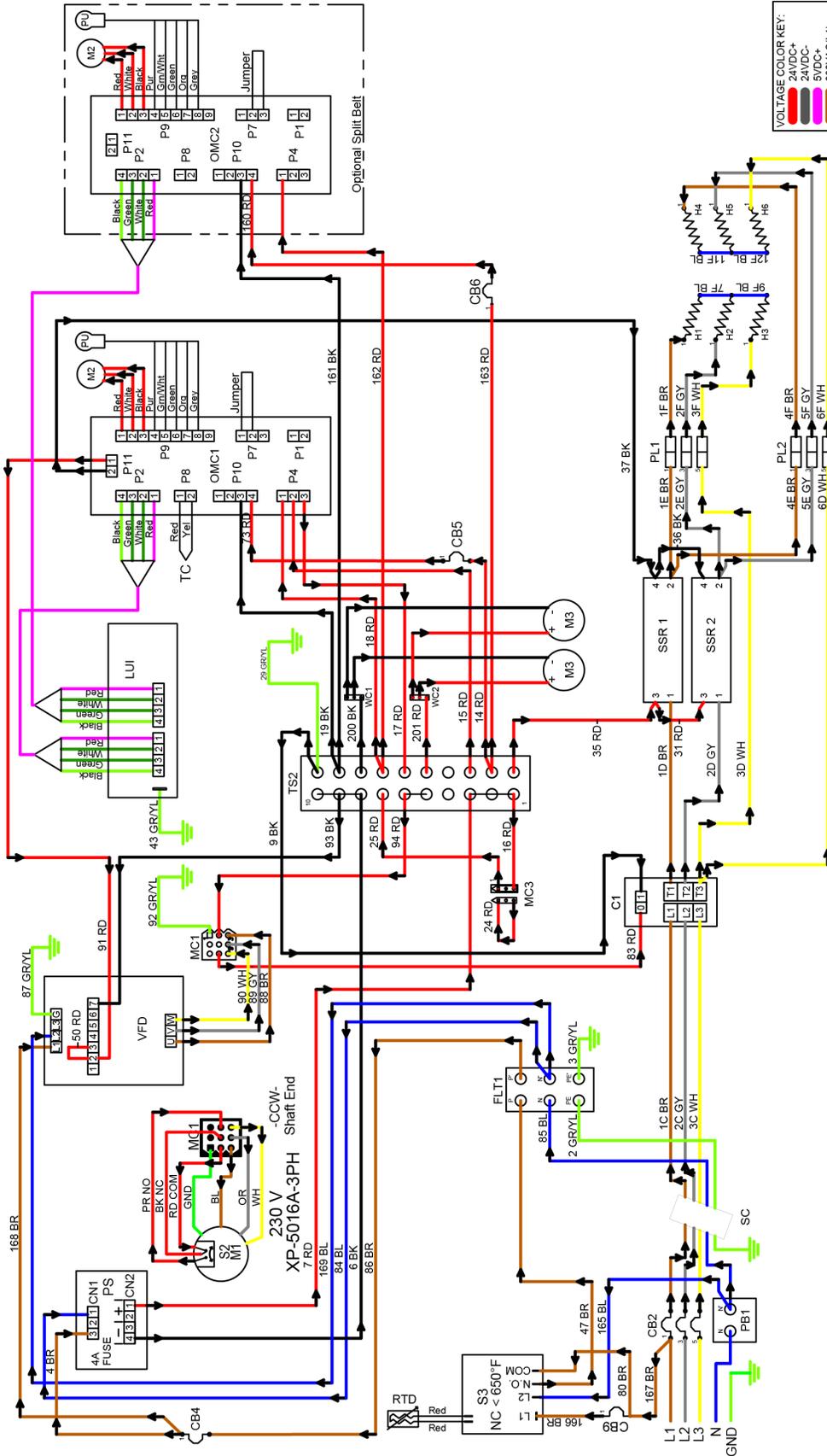
VOLTAGE COLOR KEY:

Red	24VDC+
Black	24VDC-
White	5VDC+
Black	5VDC-
Green	380V/AC(L1)
White	380V/AC(L2)
Red	380V/AC(L3)
Blue	380V/AC(N)
Yellow	485V/485V
Grey	Ground
Orange	Analog Volts

X3H-1832
X3H-2336

380/415 VAC 3 PH 50 Hz
XD-9130H-380/415-5300-3 RH
RH Controls Right Side
6/5/2020

- C1 Contactor, 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Power Filter, EMI
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Contactor, 70 Amp
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PB1 Power Block
- PL1 Power Lock, 1-3 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- RTD RTD, High Limit
- S2 Switch, Centrifical
- S3 Switch, High Limit
- SC Suppression Core
- SSR1 Solid State Relay, 75 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 75 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector



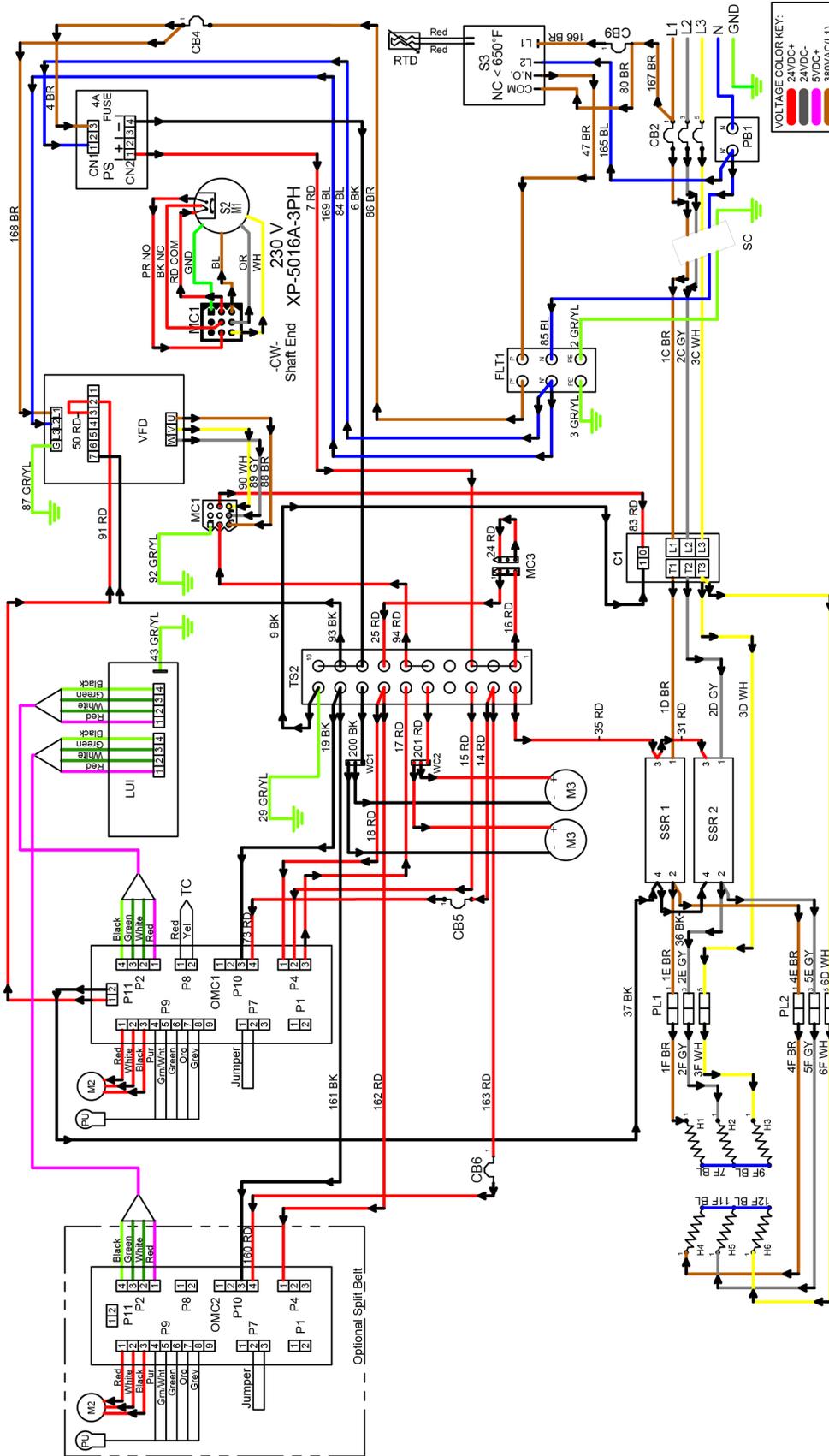
VOLTAGE COLOR KEY:

Red	24VDC+
Black	24VDC-
Pink	5VDC+
Orange	380VAC(L1)
Green	380VAC(L2)
Blue	380VAC(L3)
Yellow	380VAC(N)
White	485+485-
Grey	Ground
Light Blue	Analog Volts

X3H-2440
X3H-3240

380/415 VAC 3 PH 50 Hz
XD-9130H-380/415-4500-6 RH
RH Controls Right Side
6/5/2020

- C1 Contactor, 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Power Filter, EMI
- H1-H3 Heating Element, 208 Or 240 VAC, 4500 W
- H4-H6 Heating Element, 208 Or 240 VAC, 4500 W
- LUI Large User Interface
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GRYL-Green Yellow OR-Orange WH-White GY-Gray
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PB1 Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PL2 Push Lock, 4-6 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- RTD RTD
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SC Suppression Core
- SSR1 Solid State Relay, 75 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 75 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

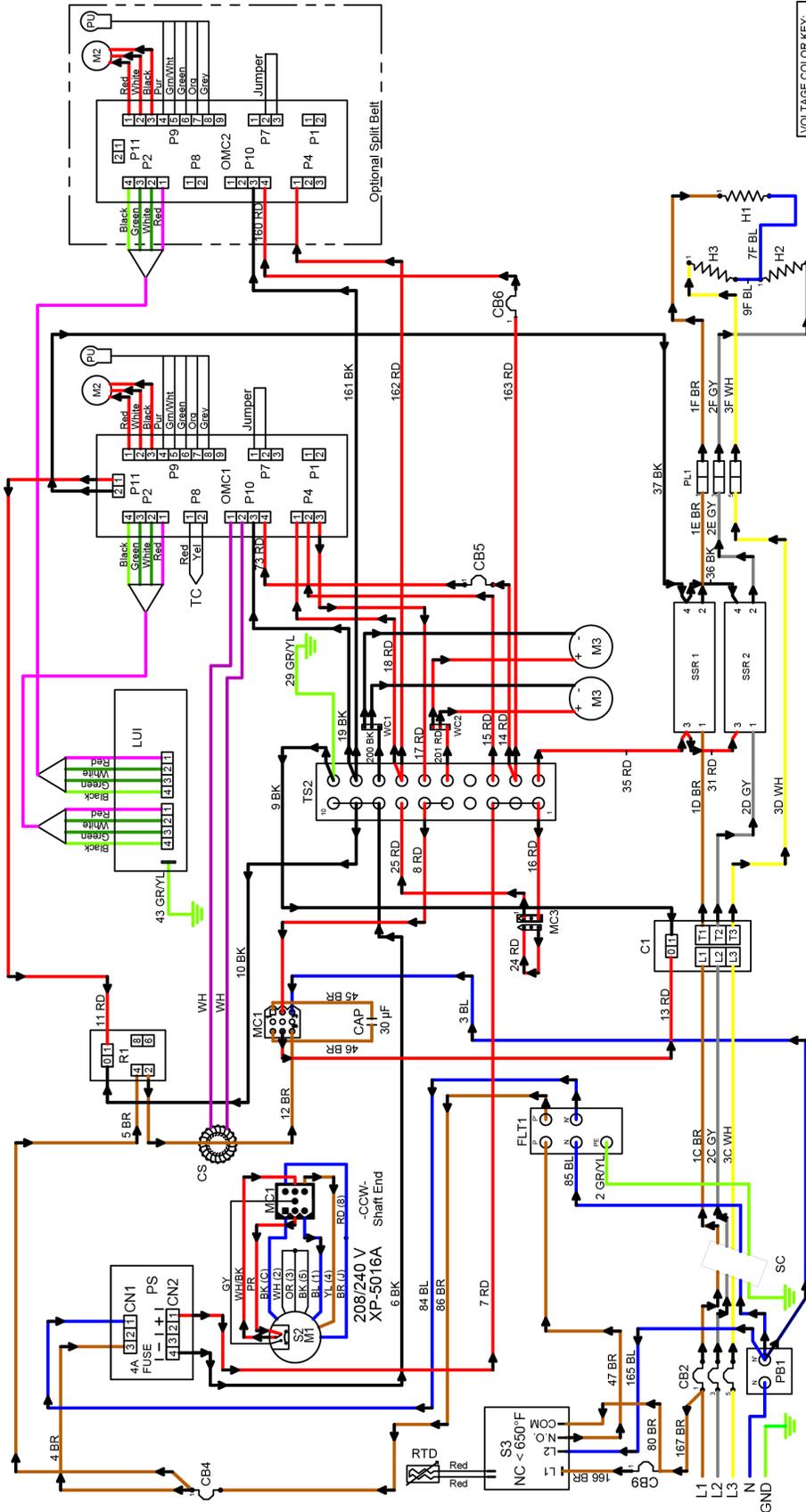


VOLTAGE COLOR KEY:

24VDC+	Red
24VDC-	Black
5VDC+	White
5VDC-	Green
380VAC(L1)	Blue
380VAC(L2)	Yellow
380VAC(L3)	Orange
485+/485-	Purple
Ground	Grey
Analog Volts	Pink

- C1 Contactor, 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Power Filter, EMI
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 4500 W
- H4-H6 Heating Element, 240 VAC, 4500 W
- LUI Large User Interface
- M1 Contactor, 70 Amp
- M2 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PB1 Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PL2 Push Lock, 4-6 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR/YL-Green Yellow OR-Orange WH-White GY-Grey
- RTD RTD, High Limit
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SC Suppression Core
- SSR1 Solid State Relay, 75 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 75 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

X3H-3255
 X3H-3855
 X3H-4455
 380/415 VAC 3 PH 50 Hz
 XD-9130H-380/415-5300-6 LH
 LH Controls Left Side
 6/5/2020



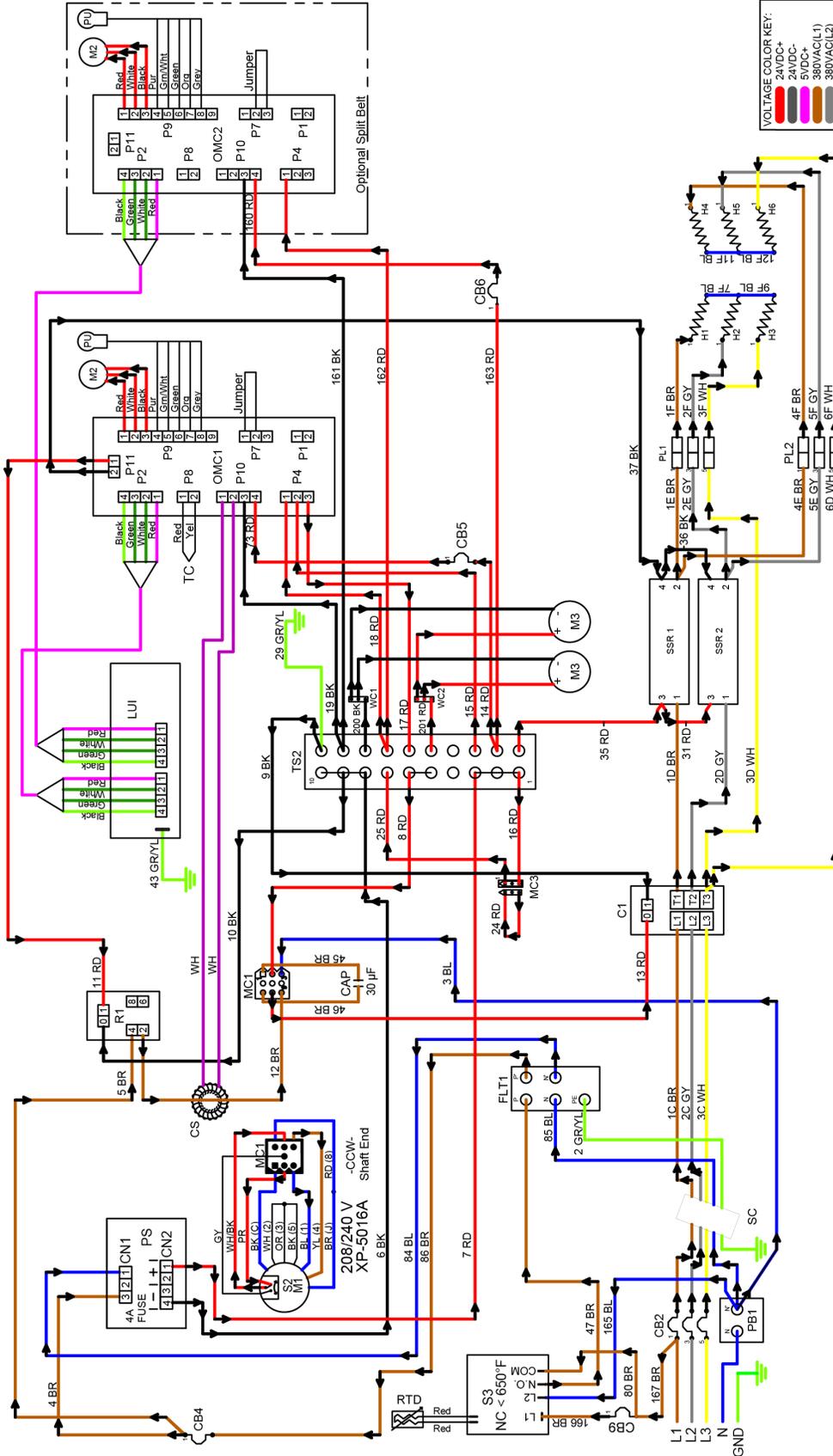
VOLTAGE COLOR KEY:

Red	24VDC+
Black	24VDC-
Yellow	5VDC+
Green	5VDC-
Brown	380V/AC(L1)
Black	380V/AC(L2)
Grey	380V/AC(L3)
Blue	380V/AC(N)
Purple	485+/485-
White	Ground
Orange	Analog Volts

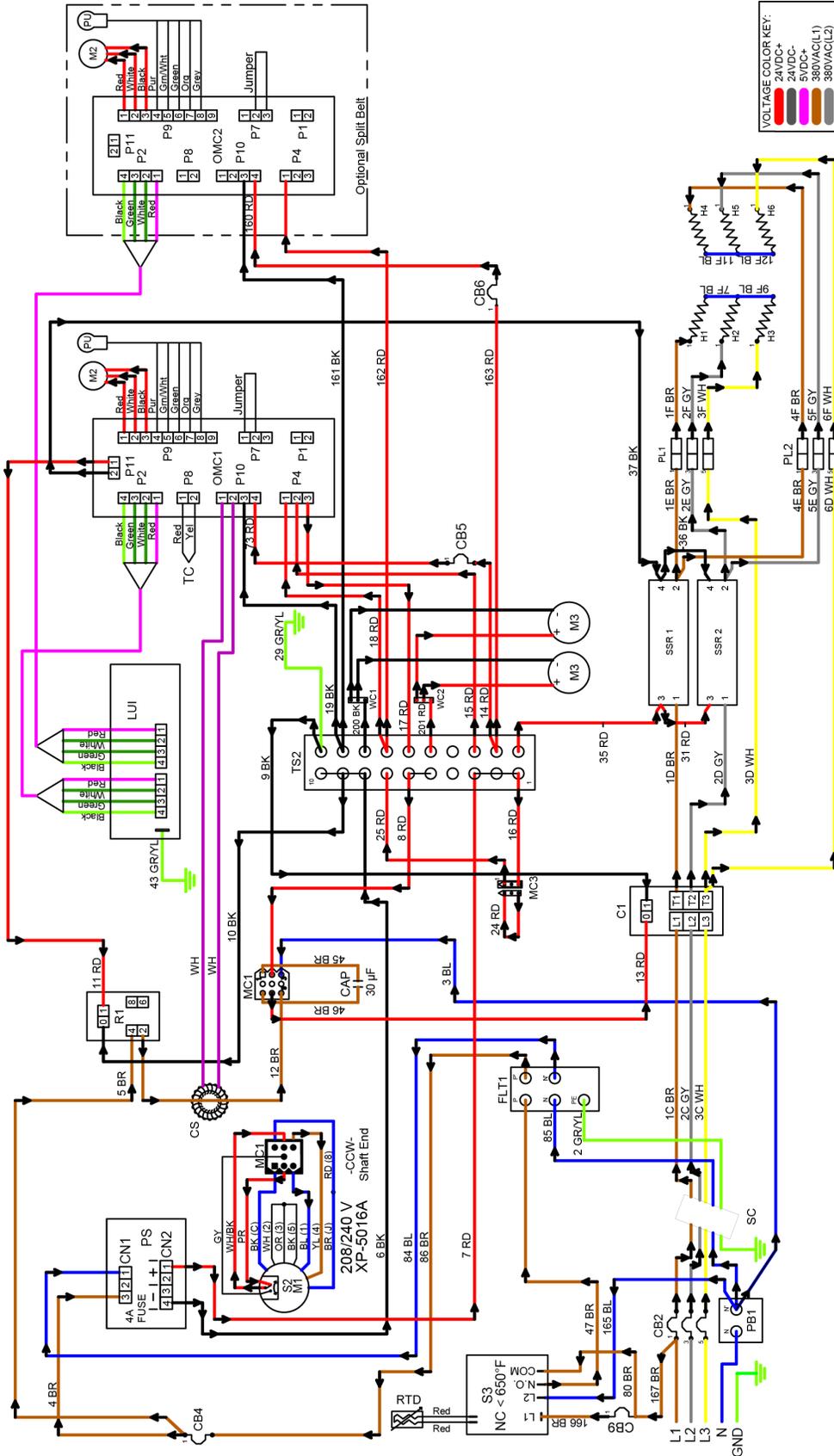
X3H-1832
X3H-2336

380/415 VAC 3 PH 50 Hz
XD-9130H-380/415-NV-5300-3 RH
RH Controls Right Side
6/5/2020

- C1 Contactor, 70 Amp
- CAP Capacitor 30µF
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- CS Current Sensor
- FLT1 Power Filter, EMI
- H1-H3 Heating Element; 240 VAC, 5300 W
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR/YL-Green Yellow OR-Orange WH-White GY-Gray
- LUI Large User Interface
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PB1 Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- R1 RTD
- RTD RTD, High Limit
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SC Suppression Core
- SSR1 Solid State Relay, 75 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 75 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector
- W3 Wago Connector



- VOLTAGE COLOR KEY:**
 24VDC+ (Red)
 5VDC+ (Orange)
 380VAC(L1) (Yellow)
 380VAC(L2) (Green)
 380VAC(N) (Blue)
 485+/485- (Purple)
 Analog Volts (Light Blue)
 Ground (Black)
- X3H-2440**
X3H-3240
- 380/415 VAC 3 PH 50 Hz**
XD-9130H-380/415-NV-4500-6 RH
RH Controls Right Side
6/5/2020
- C1 Contactor, 70 Amp
 - CB4 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
 - CB5 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
 - CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
 - CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
 - CS Current Sensor
 - FLT1 Power Filter, EMI
 - H1-H3 Heating Element, 208 Or 240 VAC, 4500 W
 - H4-H6 Heating Element, 208 Or 240 VAC, 4500 W
 - LUI Large User Interface
 - RD-Red
 - BK-Black
 - BL-Blue
 - BR-Brown
 - GRYL-Green Yellow
 - OR-Orange
 - WH-White
 - GY-Gray
 - M1 Contactor, 70 Amp
 - M2 Motor, Oven Fan
 - M3 Motor, Conveyor
 - MC1 Motor, Cooling Fan
 - MC2 Oven Machine Control, Main
 - PB1 Power Block
 - PL1 Push Lock, 1-3 Elements
 - PL2 Push Lock, 4-6 Elements
 - PS Power Supply
 - PU Pick-Up
 - R1 Oven Fan Motor Relay
 - RTD RTD, High Limit
 - S2 Switch, Centrifugal
 - S3 Switch, High Limit
 - SC Suppression Core
 - SSR1 Solid State Relay, 75 Amp
 - SSR2 Solid State Relay, 75 Amp
 - TC Thermocouple
 - TS2 Terminal Strip
 - WC1 Wago Connector
 - WC2 Wago Connector



VOLTAGE COLOR KEY:

Red	24VDC+
Black	9VDC+
White	0VDC (L1)
Blue	380V(AC)(L1)
Yellow	380V(AC)(L2)
Green	380V(AC)(L3)
Orange	380V(AC)(N)
Purple	485+/485-
Grey	Ground
Light Blue	Analog Volts

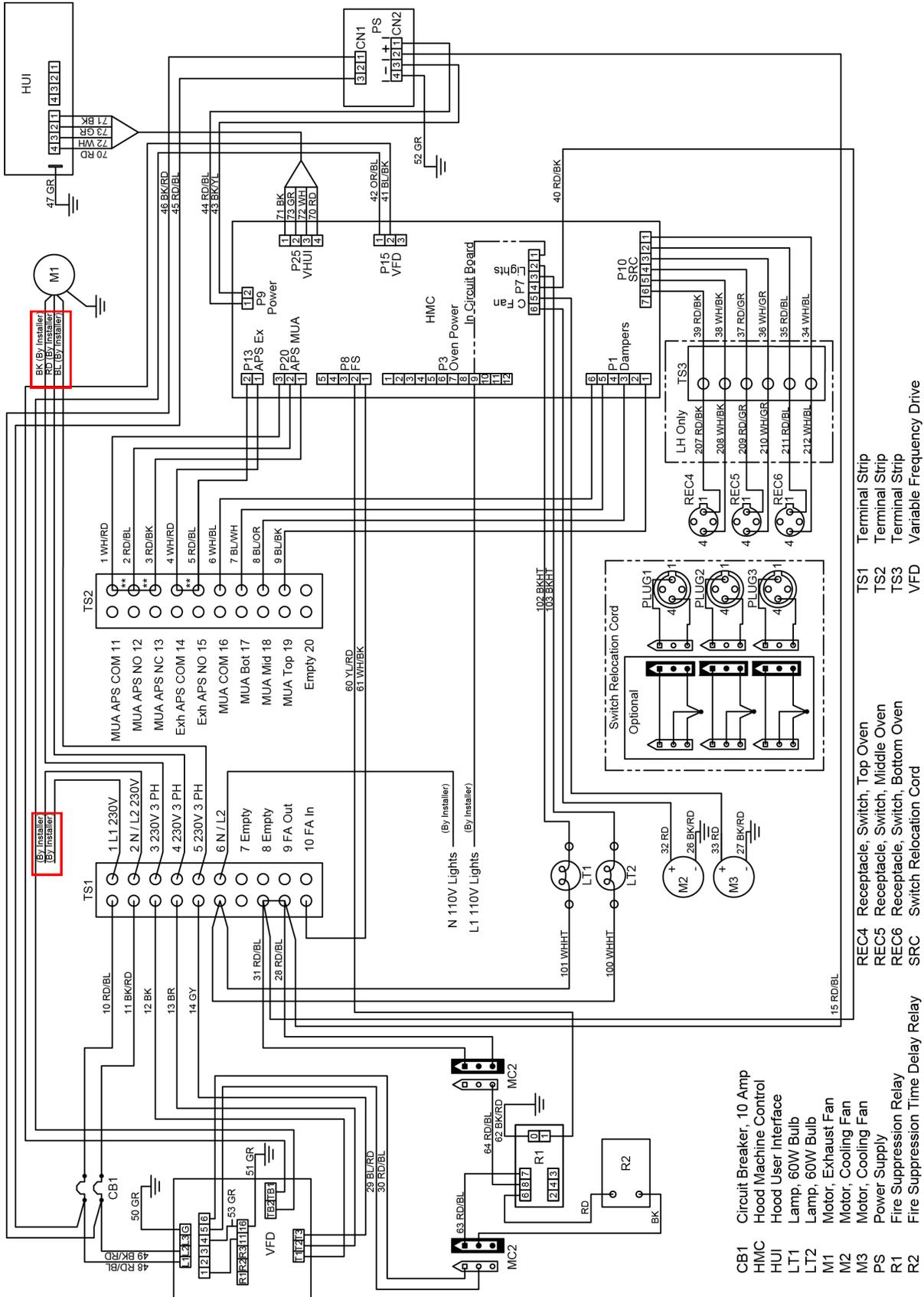
- X3H-3255
- X3H-3855
- X3H-4455

380/415 VAC 3 PH 50 Hz
 XD-9130H-380/415-NV-5300-6 RH
 RH Controls Right Side
 6/5/2020

- C1 Contactor, 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- CS Current Sensor
- FLT1 Power Filter, EMI
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- H4-H6 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GRYL-Green Yellow OR-Orange WH-White GY-Gray
- LUI Large User Interface
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PB1 Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PL2 Push Lock, 4-6 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- R1 Oven Fan Motor Relay
- RTD RTD, High Limit
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SC Suppression Core
- SSR1 Solid State Relay, 75 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 75 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector



Эта страница специально оставлена пустой.



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

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

** - Remove Jumpers for APS

GY-Gray

WH-White

OR-Orange

HT-High Temp

PR-Purple

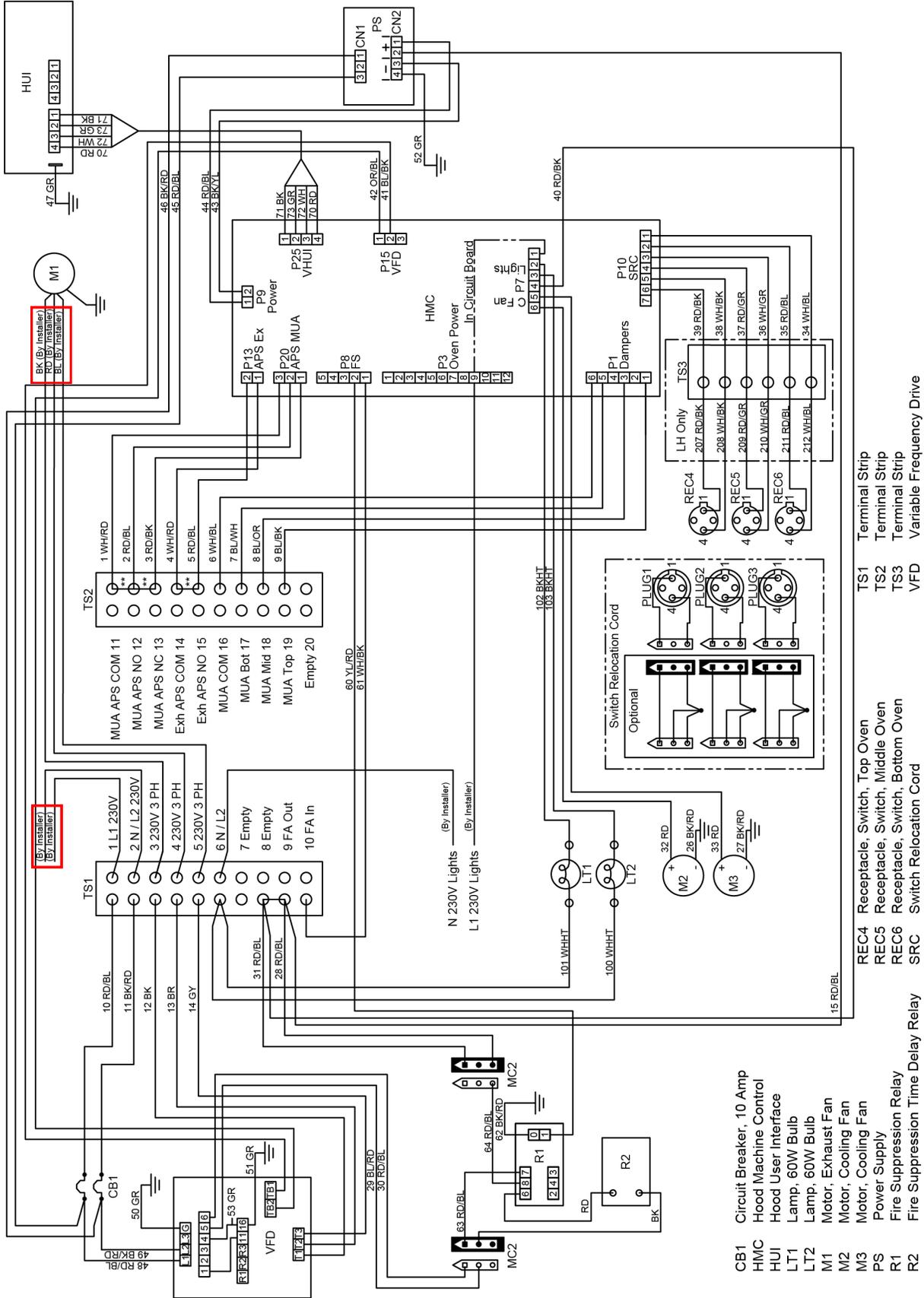
YL-Yellow

GR-Green

BR-Brown

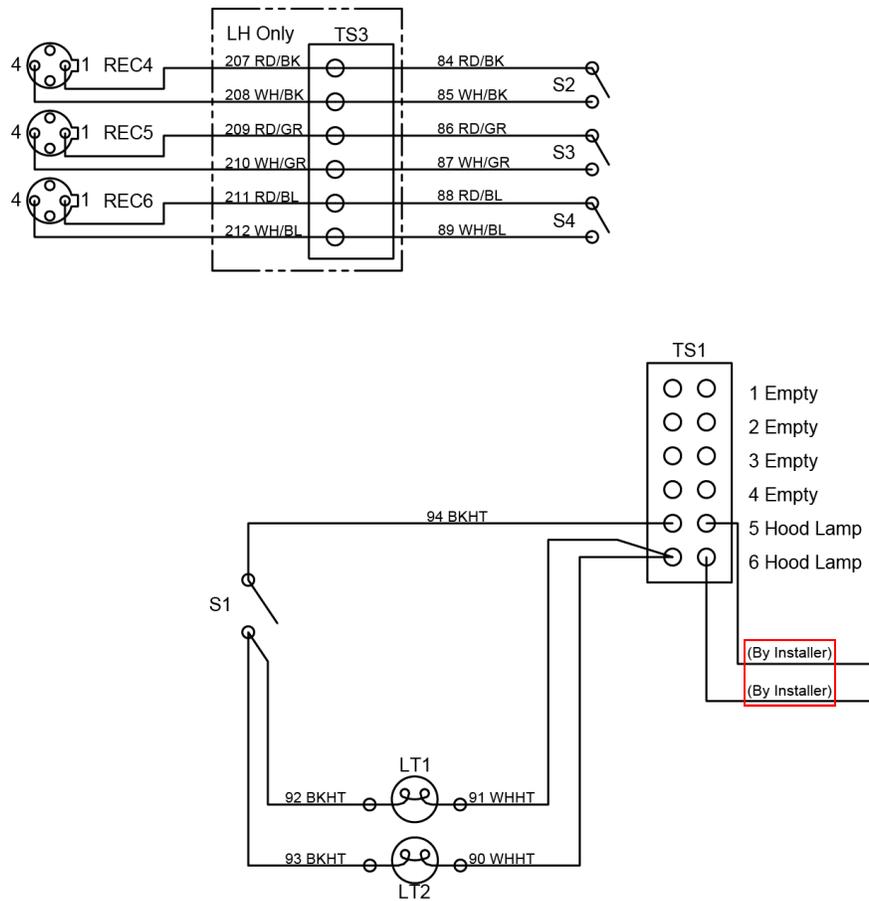
BL-Blue

BK-Black



HD-9130E-ELE-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, A1:2004 +A12, A2:2006 +A1 Low Voltage Directive (LVD)
2. EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 EN 61000-3-2:2018, EN 61000-3-3:2013 Electromagnetic Compatibility. (EMC)
3. EN 55014-2:2015 Conducted Emissions, Surge Immunity
4. BS EN 203-1:2014, Gas Heated Catering Equipment; General Safety Rules
5. BS EN 203-2-1:2006, Standard for Gas Heated Catering Equipment; Specific Requirements Ovens
6. BS EN 203-3:2009, Gas Heated Catering Equipment; Materials and Parts in Contact with Food and Other Sanitary Aspects
7. EN 60335-2-102:2004 +A1:2008 +A2:2012 Gas Appliance Regulation (GAR)

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 61000-3-2:2014 Electromagnetic Compatibility. (EMC)
5. EN 61000-3-3:2013 +A1+A2 Voltage fluctuation
6. EN 61000-6-3:2007 +A1:2011 EMC Immunity for residential, commercial & light industrial

Standard & World XLT Hood Certifications ¹:

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

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

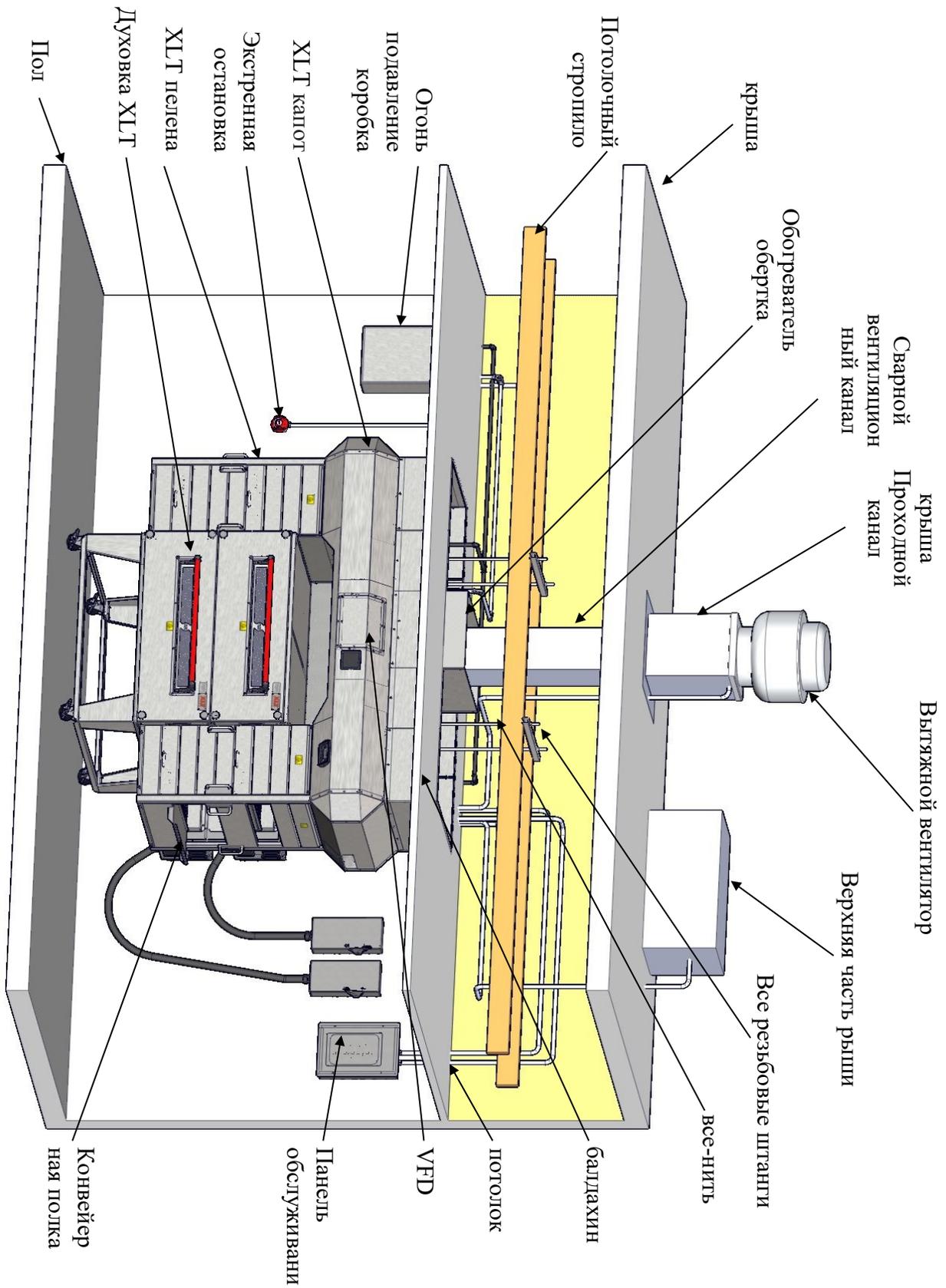
Oven Initial Start-up Checklist - Remove & Return to XLT Ovens

Fill out all information and print legibly

Start-Up Information Customer Name: _____ Company Name: _____ Phone #: _____ Email: _____ Address: _____ City: _____ State: _____ Zip: _____ Country: _____	
Follow Requirements outlined in Installation and Operation Manual <u>Oven Install and Start-up Requirements:</u> <input type="checkbox"/> Gas Requirements met (Gas Ovens Only) <ul style="list-style-type: none"> • One shut off valve per oven installed; if not, call XLT as this may void warranty <input type="checkbox"/> Electrical Requirements met <input type="checkbox"/> Clearances met <input type="checkbox"/> Oven(s) installed and stacked properly <ul style="list-style-type: none"> • XLT is not stacked on another manufacturer's ovens; if it is, call XLT as this may void warranty <input type="checkbox"/> Oven(s) were powered on and functioned as designed	Follow Requirements outlined in Installation and Operation Manual <u>Hood Install and Start-up Requirements:</u> <input type="checkbox"/> Electrical Requirements met <input type="checkbox"/> Clearances/ Height Requirement met <input type="checkbox"/> Hood installed properly <input type="checkbox"/> Shrouds installed properly <ul style="list-style-type: none"> • Ovens are under hood with shrouds attached <input type="checkbox"/> Ventilation Requirements met <input type="checkbox"/> Hood was powered on and functions as designed <input type="checkbox"/> Ovens function properly through the Hood
Oven Information <u>Top Oven</u> Serial Number: _____ Model Number: _____ <u>Middle Oven</u> Serial Number: _____ Model Number: _____ <u>Bottom Oven</u> Serial Number: _____ Model Number: _____	Hood Information Serial Number: _____ Model Number: _____ <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;"> XLT Ovens PO Box 9090 Wichita, KS 67277 FAX: 316-943-2769 Email: startup@xltovens.com </div>

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

Print Name: _____ Signature: _____ Date: _____



XLT Ovens
PO Box 9090
Wichita, Kansas 67277

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