

XLT[®]

SmartSolutions[™]

XD 9004A
AKSWH03HF02
5/9/2023
German



XLT Gas Ofen & XLT Haube Installation und Bedienungsanleitung



VORSICHT

Lesen Sie dieses Handbuch, bevor Sie dieses Gerät verwenden.

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

Für den Einsatz mit den folgenden XLT Gas Ofen Versionen:

Australien (A)	H
Korea (K)	H
Standard (S)	H
Welt (W)	H

Für den Einsatz mit den folgenden XLT-Haubenversionen:

Standard (S)	F
Welt (W)	F



Übersetzung der Original-Anleitungen

XLT Ovens
PO Box 9090
Wichita, Kansas 67277

US: 888-443-2751 FAX: 316-943-2769 INTL: +1-316-943-2751 WEB: www.xltovens.com



WARNUNG

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



WARNUNG

FÜR IHRE SICHERHEIT

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



WARNUNG

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



WARNUNG

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

XLT hat Millionen von Dollar in die Entwicklung und Erprobung unserer Produkte und die Erstellung von Handbüchern investiert. Diese Handbücher sind am vollständigsten und am einfachsten zu verstehen. Sie sind jedoch wertlos, wenn Sie sie nicht befolgen.

Wir haben erlebt, dass Ladenbetreiber und Gebäudeeigentümer aufgrund fehlerhafter Installationen Tausende von Dollar an Einnahmen verloren haben. Wir empfehlen Ihnen, alle Anweisungen in diesem Handbuch zu befolgen und sich an die bewährten Praktiken der Bauvorschriften für Sanitär-, Elektro- und HLK-Anlagen zu halten.

Revision History Table

Revision	Comments	Date
A	New Release - H Oven F Hood - Shroud Assembly Updates	05/23/2023

Definitionen und symbole

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

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

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

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

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

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



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



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

 <p>HANDBUCH LESEN</p>	<p>Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät benutzen.</p>		<p>Klemme, die für den Anschluss an einen Außenleiter vorgesehen ist.</p>
		<p>SCHUTZERDE</p>	



Sicherheit hängt von ihnen ab



VORSICHT

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



ACHTUNG

Installation and repairs of all electrical appliances and ventilation exhaust hoods should only be performed by a qualified professional who has read and understands these instructions and is familiar with proper safety precautions. Read this manual thoroughly before installing or servicing this equipment.

- Beitrag in exponierter Lage Anweisungen für den Fall, Gasgeruch gefolgt werden. Diese Informationen können durch Rücksprache mit Ihrem lokalen Gasversorger erhalten werden.
- Wenn Sie Gasgeruch wahrnehmen, stellen Sie das Gas sofort am Hauptabsperrventil ab. Wenden Sie sich an Ihr örtliches Gasversorgungsunternehmen oder Ihren Lieferanten.
- Drosseln Sie nicht den Strom der Verbrennungs- und/oder Lüftungsluft zum Gerät. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum zum Bedienen, Reinigen und Warten sowie für ausreichenden Freiraum zum Betätigen des Gasabsperrventils, wenn sich das Gerät in der Einbauposition befindet.
- Halten Sie den Bereich frei von brennbarem Material. **VERSPRÜHEN SIE KEINE AEROSOLE IN DER NÄHE DES GERÄTES, WÄHREND ES IN BETRIEB IST.**
- Die Öfen sind für die Installation auf brennbaren oder nicht brennbaren Böden und in der Nähe von brennbaren oder nicht brennbaren Wänden zugelassen.
- Elektrische Schaltpläne befinden sich im Inneren des Schaltkastens des Backofens, in diesem Handbuch und im Internet unter www.xltovens.com. Trennen Sie das Gerät vor der Durchführung von Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Für dieses Gerät ist eine Lüftungshaube erforderlich, die den örtlichen Vorschriften entsprechen muss.
- Dieses Gerät kann entweder mit Erdgas oder mit Flüssiggas betrieben werden, wie auf dem Typenschild an der Seite des Geräts angegeben.
- Dieses Gerät muss mit derselben Spannung, Phase und Frequenz des Stroms betrieben werden, die auf dem Typenschild an der Seite des Geräts angegeben sind.
- Es müssen Mindestabstände zu brennbaren und nicht brennbaren Baumaterialien eingehalten werden.
- Dieses Gerät arbeitet unter 75 dBA.
- Beachten Sie bei der Installation dieses Geräts alle örtlichen Vorschriften.
- Befolgen Sie alle örtlichen Vorschriften zur elektrischen Erdung des Geräts.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl (Hochdruckwasser) gereinigt werden.
- XLT-Öfen sind für die Verwendung in Stapeln von bis zu vier (4) Einheiten von XLT-Produkten zertifiziert. Die Integration von Produkten anderer Hersteller in einen Ofenstapel wird nicht empfohlen und führt zum Erlöschen jeglicher Garantien. XLT übernimmt keine Haftung für gemischte Produktanwendungen.
- Wenn Sie den XLT-Kundendienst unter 1-888-443-2751/316-943-2751 nicht anrufen, bevor Sie sich an eine Reparaturfirma wenden, erlischt jegliche Garantie.

BITTE BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG ZUM NACHSCHLAGEN AUF.

Warnung und sicherheitshinweise	2
Inhaltsverzeichnis	5
Garantie	6
Allgemein	8
Empfang & inspection	9
Verantwortlichkeiten der Installateur	10
Beschreibung des ofens	11
Abmessungen der ofenkiste	13
Abmessungen und gewicht des ofens	14
Anforderungen an den ofen	17
Ofen nur grob in den Spezifikationen	26
Ofen-Versammlung	28
Ofen-Anschluss	35
Brandunterdrückung im Ofen	36
Leitlinien zur Beatmung im Ofen	38
Erstinbetriebnahme des Ofens	39
Betrieb des Ofens (Integriertes Kontrollpaket)	40
Bedienelemente des Ofens (Integriertes Kontrollpaket)	41
Bedienelemente des Ofens (Diskretes Steuerungspaket)	45
Reinigung von Ofen	49
Wartung des Ofens	54
Fehlerbehebung am Ofen	55
Installation der Haube	58
Haube Beschreibung	59
Abmessungen der Haube und der Verkleidungskiste	60
Abmessungen und Gewicht der Haube	62
Empfohlene Abgasdurchflussraten	64
Elektrische Anforderungen der Haube	66
Einbauspezifikationen für die Haube	67
Elektrische Anschlüsse der Haube	68
Montage von Haube und Abdeckhaube	79
Anschluss der Haube	102
Erstinbetriebnahme der Haube	103
Bedienelemente der Haube	104
Kapuzen-Volant	105
Haubenkanal-Verpackungssatz	108
Reinigung der Haube	109
Ofen Schematisch	112
Hauben Schematisch	138
Zertifizierungen	142
Typische Ladeninstallation.....	144
Checkliste für die Erstinbetriebnahme des Ofens	145
Anmerkungen	146

XLT garantiert für Öfen, die nach dem 22. September 2022 hergestellt wurden, dass sie bei normalem Gebrauch für sieben (7) Jahre ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs durch den Endverbraucher frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind, und garantiert darüber hinaus für zehn (10) Jahre die Hauptventilatorflügel, Förderwellen und Förderlager. XLT garantiert außerdem, dass alle Öfen/Hauben für zehn (10) Jahre ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs rostfrei sind. XLT garantiert für Hauben, die nach dem 22. September 2022 hergestellt wurden, für sieben (7) Jahre ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs durch den Endverbraucher, dass sie bei normalem Gebrauch frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind. Wenn der Kauf ein vorverrohrtes Ansul-System sowohl für die Öfen als auch für die Haube umfasst, erhöht sich die Garantie auf zehn (10) Jahre für beide Geräte. Im Falle eines Teilausfalls liefert XLT ein Ersatzteil und übernimmt alle Kosten für die mit dem Austausch des Teils verbundene Arbeit. Wenn XLT bei der Inspektion feststellt, dass das Teil nicht defekt ist, gehen alle anfallenden Kosten zu Lasten des Endverbrauchers und des Käufers. Diese Garantie gilt nur für den ursprünglichen Endverbraucher und ist nicht übertragbar ohne vorherige schriftliche Zustimmung von XLT. Der Schadenersatz ist auf den ursprünglichen Kaufpreis begrenzt.

PFLICHTEN DES EIGENTÜMERS:

- Der Eigentümer muss die Ausrüstung und die Kisten zum Zeitpunkt des Empfangs inspizieren. Beschädigungen während des Transports sind sofort dem Spediteur und auch dem Händler/Dienstleister zu melden.
- Das Gerät muss in Übereinstimmung mit dem mit dem Gerät gelieferten Installations- und Betriebshandbuch installiert und betrieben werden.
- Diese Garantie entbindet den Eigentümer nicht von der ordnungsgemäßen Wartung des Geräts in Übereinstimmung mit dem mit dem Gerät gelieferten Installations- und Betriebshandbuch
- Eine Kopie der "Checkliste für die Erstinbetriebnahme" muss ausgefüllt und an den Distributor/Service Provider und an XLT zurückgeschickt werden, wenn das Gerät erstmalig installiert wird und/oder wenn das Gerät ausgebaut und an einem anderen Ort installiert wird.
- Die Gas-, Strom- und HLK-Versorgungseinrichtungen müssen an den Ofen angeschlossen und von örtlich lizenzierten Auftragnehmern installiert werden.
- Wenn der Händler/Dienstleister nicht kontaktiert wird, bevor er eine Reparaturfirma für Garantiarbeiten kontaktiert hat, erlischt jegliche Garantie

WAS NICHT ABGEDECKT IST:

- Frachtschäden
- Gebühren für Überstunden
- Jedes Teil, das aufgrund von Versorgungsleistungen defekt wird (Stromstöße, hohe oder niedrige Spannungen, hoher oder niedriger Gasdruck oder -volumen, verunreinigter Brennstoff oder unsachgemäße Versorgungsanschlüsse)
- Jedes Teil, das aufgrund von Feuchtigkeit und/oder anderen Verunreinigungen defekt wird
- Förderbänder
- Filter
- Abgas-Ventilatoren
- Glühbirnen
- Lackierte oder pulverbeschichtete Oberflächen
- Normale Wartung oder Anpassungen
- Diese Garantie gilt nicht, wenn das Gerät oder ein Teil infolge eines Unfalls, eines Unfalls, einer Veränderung, eines Missbrauchs, einer unsachgemäßen Reinigung, einer unsachgemäßen Installation, eines unsachgemäßen Betriebs, einer Naturkatastrophe oder einer von Menschen verursachten Katastrophe beschädigt wird.

ANSPRÜCHE WIE FOLGT BEHANDELT:

- Sollte ein solcher Fehler entdeckt werden, muss der Vertriebspartner/Dienstleister benachrichtigt werden. Nach der Benachrichtigung veranlasst der Vertriebspartner/Dienstleister, dass notwendige Reparaturen von einem autorisierten Servicevertreter durchgeführt werden. Die Verweigerung von Serviceleistungen nach Eintreffen eines autorisierten Servicevertreters entbindet XLT und den Distributor/Service Provider von allen Garantieverpflichtungen.

XLT garantiert für Öfen, die nach dem 22. September 2022 hergestellt wurden, dass sie bei normalem Gebrauch für fünf (5) Jahre ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs durch den Endverbraucher frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind, und garantiert darüber hinaus für zehn (10) Jahre die Hauptventilatorflügel, Förderwellen und Förderlager. XLT garantiert außerdem, dass alle Öfen/Hauben für zehn (10) Jahre ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs rostfrei sind. XLT garantiert, dass Hauben, die nach dem 22. September 2022 hergestellt wurden, bei normalem Gebrauch für fünf (5) Jahre ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs durch den Endverbraucher frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind. Wenn der Kauf sowohl eine Haube als auch einen Ofen umfasst, erhöht sich die Garantie auf sieben (7) Jahre für beide Geräte. Im Falle eines Teilversagens wird XLT ein Ersatzteil liefern und alle mit dem Austausch des Teils verbundenen Arbeitsstunden bezahlen. Wenn XLT bei der Inspektion feststellt, dass das Teil nicht defekt ist, gehen alle anfallenden Kosten zu Lasten des Käufers, der Endverbraucher ist. Diese Garantie gilt nur für den ursprünglichen Endverbraucher und ist nicht übertragbar ohne vorherige schriftliche Zustimmung von XLT. Der Schadenersatz ist auf den ursprünglichen Kaufpreis begrenzt.

PFLICHTEN DES EIGENTÜMERS:

- Der Eigentümer muss die Ausrüstung und die Kisten zum Zeitpunkt des Empfangs inspizieren. Beschädigungen während des Transports sind sofort dem Spediteur und auch dem Händler/Dienstleister zu melden.
- Das Gerät muss in Übereinstimmung mit dem mit dem Gerät gelieferten Installations- und Betriebshandbuch installiert und betrieben werden.
- Diese Garantie entbindet den Eigentümer nicht von der ordnungsgemäßen Wartung des Geräts in Übereinstimmung mit dem mit dem Gerät gelieferten Installations- und Betriebshandbuch
- Eine Kopie der "Checkliste für die Erstinbetriebnahme" muss ausgefüllt und an den Distributor/Service Provider und an XLT zurückgeschickt werden, wenn das Gerät erstmalig installiert wird und/oder wenn das Gerät ausgebaut und an einem anderen Ort installiert wird.
- Die Gas-, Strom- und HLK-Versorgungseinrichtungen müssen an den Ofen angeschlossen und von örtlich lizenzierten Auftragnehmern installiert werden.
- Wenn der Händler/Dienstleister nicht kontaktiert wird, bevor er eine Reparaturfirma für Garantiarbeiten kontaktiert hat, erlischt jegliche Garantie

WAS NICHT ABGEDECKT IST:

- Frachtschäden
- Gebühren für Überstunden
- Jedes Teil, das aufgrund von Versorgungsleistungen defekt wird (Stromstöße, hohe oder niedrige Spannungen, hoher oder niedriger Gasdruck oder -volumen, verunreinigter Brennstoff oder unsachgemäße Versorgungsanschlüsse)
- Jedes Teil, das aufgrund von Feuchtigkeit und/oder anderen Verunreinigungen defekt wird
- Förderbänder
- Filter
- Abgas-Ventilatoren
- Glühbirnen
- Lackierte oder pulverbeschichtete Oberflächen
- Normale Wartung oder Anpassungen
- Diese Garantie gilt nicht, wenn das Gerät oder ein Teil infolge eines Unfalls, eines Unfalls, einer Veränderung, eines Missbrauchs, einer unsachgemäßen Reinigung, einer unsachgemäßen Installation, eines unsachgemäßen Betriebs, einer Naturkatastrophe oder einer von Menschen verursachten Katastrophe beschädigt wird.

ANSPRÜCHE WIE FOLGT BEHANDELT:

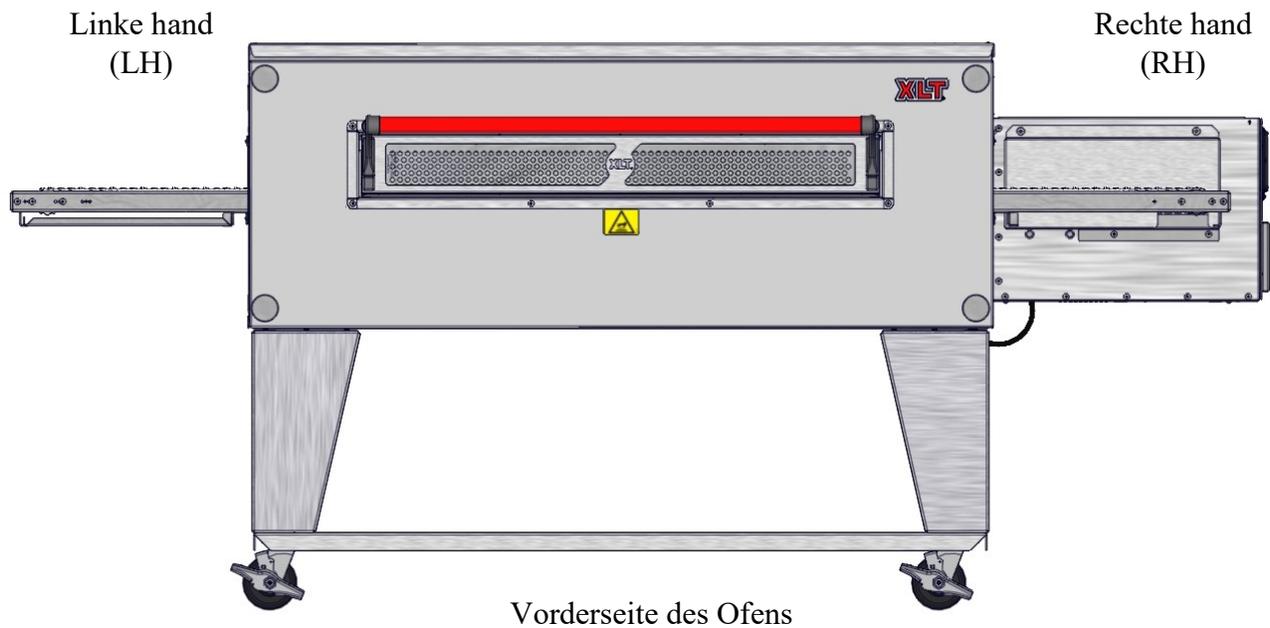
- Sollte ein solcher Fehler entdeckt werden, muss der Vertriebspartner/Dienstleister benachrichtigt werden. Nach der Benachrichtigung veranlasst der Vertriebspartner/Dienstleister, dass notwendige Reparaturen von einem autorisierten Servicevertreter durchgeführt werden. Die Verweigerung von Serviceleistungen nach Eintreffen eines autorisierten Servicevertreters entbindet XLT und den Distributor/Service Provider von allen Garantieverpflichtungen.

Speichern sie diese anleitung

Dieses Dokument ist Eigentum des Besitzers dieses Gerätes.

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

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



Auf einmal träger des schadens informieren

Prüfen Sie bei Erhalt aller von einem Spediteur versandten Waren auf äußere Schäden, die auf innere Schäden hindeuten könnten. Wenn es die Umstände zulassen, öffnen Sie alle Kisten und untersuchen Sie sie vollständig auf Schäden, während der Zusteller noch vor Ort ist. Sollte ein Schaden vorhanden sein, vermerken Sie dies bitte auf dem Lieferschein und rufen Sie den Spediteur an, um innerhalb von 24 Stunden nach Erhalt der Ware eine Schadensmeldung zu machen. Wenn Sie den Schaden nicht innerhalb der ersten 24 Stunden reklamieren, kann dies dazu führen, dass Sie keine Möglichkeit haben, den Schaden zu beheben.

XLT möchte, dass Sie mit jedem Aspekt des Besitzes und der Nutzung Ihres Ofens und Ihrer Haube zufrieden sind. Unser Ziel ist es, Ihnen Geräte zu liefern, auf deren Herstellung wir stolz sind und die Sie mit Stolz besitzen werden. Ihr Feedback hilft uns, unsere Produkte und unser Unternehmen zu verbessern.

XLT verfügt über qualifiziertes Kundendienstpersonal, das Ihnen rund um die Uhr und 365 Tage die Woche bei allen Problemen mit XLT-Geräten zur Seite steht. Wenn Sie technische Unterstützung für den von Ihnen gekauften Ofen oder die von Ihnen gekaufte Abzugshaube wünschen oder uns Ihr Feedback geben möchten, kontaktieren Sie uns unter 888-443-2751 oder 316-943-2751, oder besuchen Sie www.xltovens.com.

Verantwortung	Dienstleistungsunternehmen	Eigentümer Auftragnehmer
Standortbestimmung: Überprüfen der Größen von Strom- und Gaszählern/Reglern	X	
Verkabelung von TS1 #R3, R4, R5 zum Abluftventilator		X
Versorgung (1) einphasig 230 Volt 10 Amp-Schaltung von Schalter-Panel Hood XLT		X
Montage der neuen Haube gemäß XLT-Installations- und Betriebshandbuch		X
XLT-Haube von der Decke abhängen		X
Rohrleitung an XLT-Haube schweißen		X
Neues Abluftgebläse auf dem Dach installieren		X
XLT-Haube mit Strom versorgen		X
Kanalabdeckung oder Schürze über XLT-Haube installieren		X
Verkabelung von TS1, R3, R4, R5 zum Abluftventilator herstellen		X
Obere und untere Abdeckungen montieren	X	
Abdeckungen montieren	X	
Montage der neuen Öfen gemäß XLT-Installations- und Betriebshandbuch	X	
Sockel montiert und an Ort und Stelle gebracht	X	
Transport und Stapeln der Öfen mit geeigneter Hebevorrichtung	X	
Abziehen des gesamten PVC	X	
Montieren Sie die Abdeckungen und Halterungen am XLT-Ofen/Haube	X	
FS am Ofen installieren	X	
Anschluss von Brennstoff an XLT-Produkte	X	
XLT-Ofen(e) mit Strom versorgen	X	
Installation der Rohrleitungen und Abtropfstützen	X	
Auf Lecks prüfen	X	
Flexible Gasschläuche installieren	X	
Der Anschluss erfordert möglicherweise eine Genehmigung und eine Überprüfung der Vorschriften		X
Verlegen Sie die Zuluft so, dass sie an den Enden der Öfen in den Raum gelangt		X
Inbetriebnahme gemäß XLT-Installations- und Betriebshandbuch	X	
Die Inbetriebnahme-Checkliste wurde gemäß dem Installations- und Betriebsbuch ausgefüllt	X	
Die Inbetriebnahme-Checkliste muss bei XLT eingereicht werden, um die Garantie zu bestätigen		X



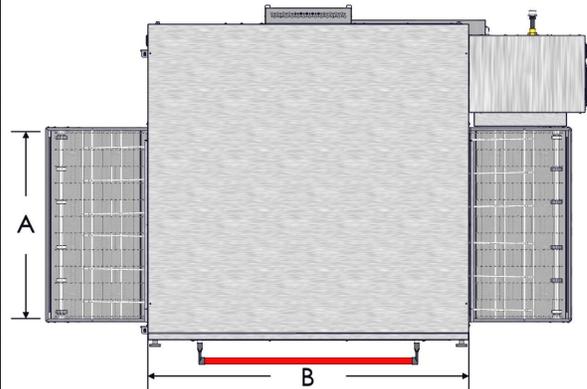
Wenn XLT-Mitarbeiter den Installationsprozess abschließen, gelten sie in Bezug auf die obige Tabelle als Dienstleistungsunternehmen.



Die Installation aller Gasgeräte und Abzugshauben sollte nur von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden, der diese Anweisungen gelesen und verstanden hat und mit den entsprechenden Sicherheitsvorkehrungen vertraut ist. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder warten.

Dieses Handbuch gilt für die folgenden XLT-Ofen- und Haubenmodelle:

Ovens	Hood/Shroud Package	Hood Size	Shroud Size
X3H-1832-xxxxx	02-9F-1832-xxxxx	1832	1832
X3H-2336-xxxxx	02-9F-2336-xxxxx	2440	2336
X3H-2440-xxxxx	02-9F-2440-xxxxx	2440	2440
X3H-3240-xxxxx	02-9F-3240-xxxxx	3240	3240
X3H-3255-xxxxx	02-9F-3255-xxxxx	3255	3255
X3H-3855-xxxxx	02-9F-3855-xxxxx	3855	3855
X3H-4455-xxxxx	02-9F-4455-xxxxx	4455	4455
X3H-3270-1B-xxxxx	02-9F-3270-1B-xxxxx	3270	3270
X3H-3270-2B-xxxxx	02-9F-3270-2B-xxxxx	3270	3270
X3H-3870-xxxxx	02-9F-3870-xxxxx	3870	3870
X3H-3280-xxxxx	02-9F-3280-xxxxx	3280	3280
X3H-3250-xxxxx-DS	02-9F-3250-xxxxx	3255	3250DS
X3H-3265-xxxxx-DS	02-9F-3265-xxxxx	3270	3265DS
X3H-3280-xxxxx-DS	02-9F-3280-xxxxx	3280	3280DS
X3H-3880-xxxxx-DS	02-9F-3880-xxxxx	3880	3880DS



Die ersten beiden (2) Ziffern der Modellnummer nach dem Bindestrich stehen für die Breite des Förderbandes und die letzten beiden Ziffern für die Länge der Backkammer. Zum Beispiel haben die Modelle X3H-3255-xxxx eine Backkammer mit einer Breite (A im Bild oben) von 32 Zoll und einer Länge (B im Bild oben) von 55 Zoll. Die fünf (5) x hinter diesen Zahlen stehen für die Konfigurationsnummer des Ofens und der Haube. Die Modelle 3265, 3270-2B, 3870, 3280 und 3880 haben zwei (2) Brenner, einen auf jeder Seite, und verfügen über zwei (2) Bedienfelder. Alle anderen Modelle haben nur einen einzigen Brenner mit einem einzigen Steuerkasten, der auf beiden Seiten angebracht werden kann. Die DS-Modelle, die am Ende der Modellnummer angegeben sind, können nur in einer Einzel- oder Doppelstockkonfiguration verwendet werden. Alle anderen Ofenmodelle können in einer Einzel-, Doppel- oder Dreifach-Stapelkonfiguration verwendet werden. Alle gasbeheizten Öfen sind als Erdgas- oder Flüssiggasmodelle erhältlich (Elektroöfen sind ebenfalls in verschiedenen Größen erhältlich). Alle Modelle können für ein geteiltes Förderband konfiguriert werden.

Beschreibung des ofen

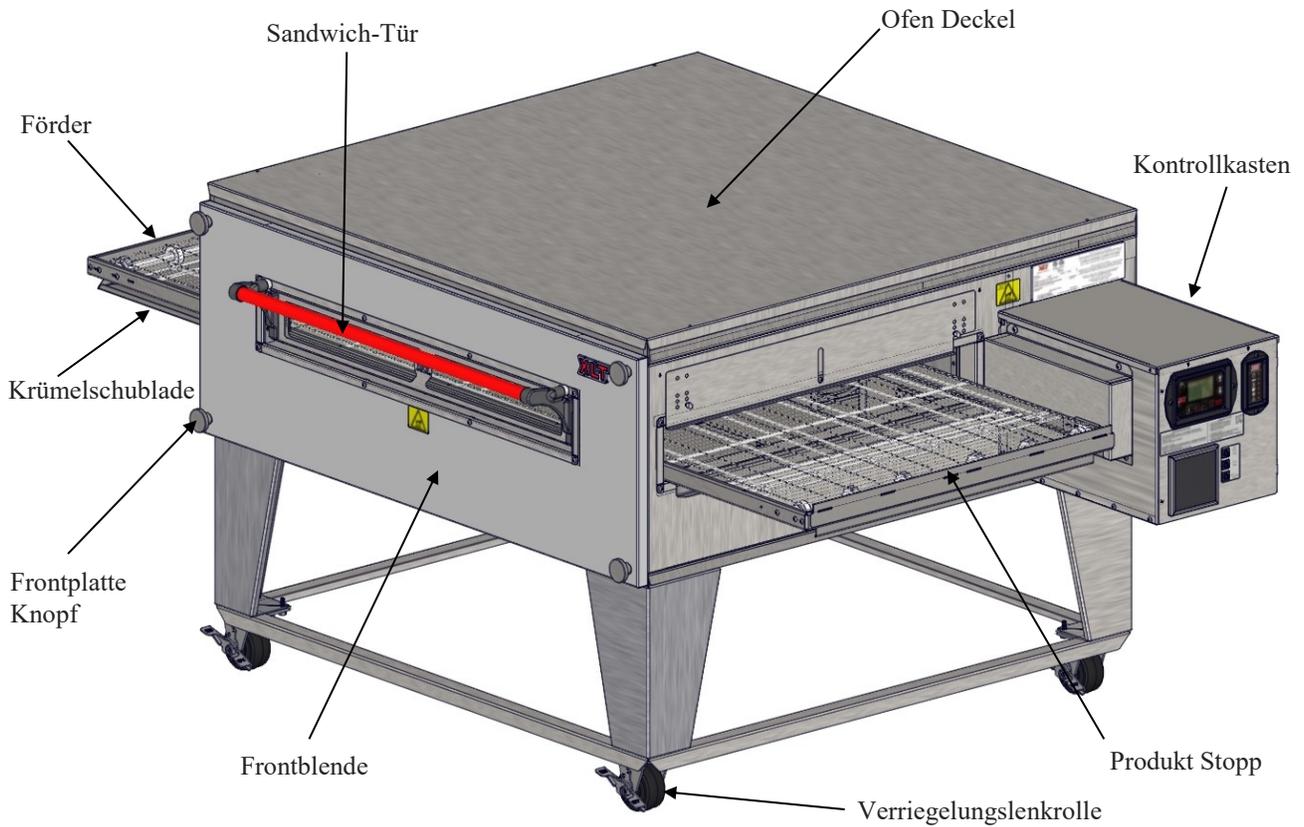
Das Gargut wird auf das Förderband aus Edelstahldraht auf einer Seite des Ofens gelegt. Das Förderband transportiert die Speisen dann mit einer vom Benutzer gesteuerten Geschwindigkeit durch die Backkammer. Es sorgt für ein wiederholbares und gleichmäßiges Garen der Speisen. Die Förderrichtung lässt sich durch einfache Programmierung ändern.

Eine optionale Sandwich-Tür ermöglicht es Ihnen, Lebensmittel zum Garen in kürzeren Zeiten zu entnehmen. Präzise Temperaturen sind vom Benutzer einstellbar und werden durch eine digitale Steuerung aufrechterhalten.

Eine abnehmbare Frontplatte ermöglicht die Reinigung des Ofeninneren. Alle freiliegenden Oberflächen des Ofens (sowohl außen als auch innen) sind aus Edelstahl.

Das Transportband ist aus einem Stück gefertigt. Es kann zusammen mit dem Schaltkasten an der Seite abgenommen werden. Der Ofen ist auf feststellbaren Lenkrollen montiert und lässt sich so leicht bewegen und warten.

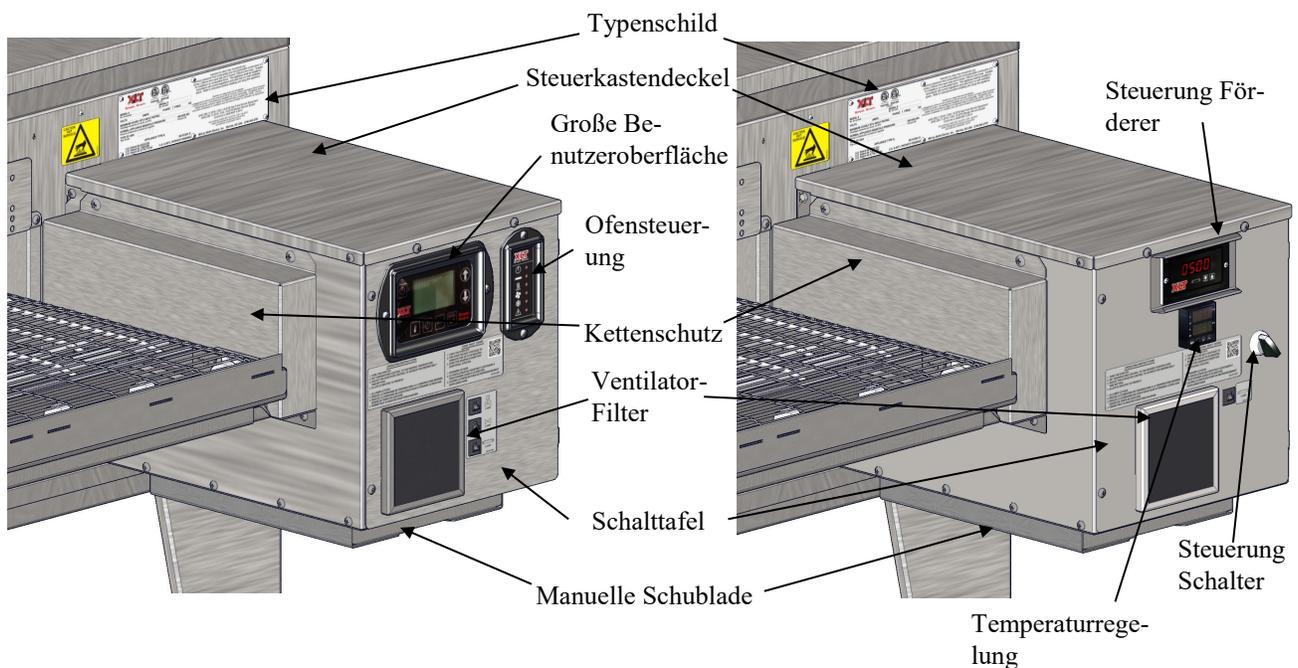
XLT bietet eine Vielzahl von Zubehör für die Öfen und Hauben an. Wir bieten auch die Installation und den Transport der Geräte an. Kontaktieren Sie XLT oder Ihren autorisierten Händler für weitere Informationen.



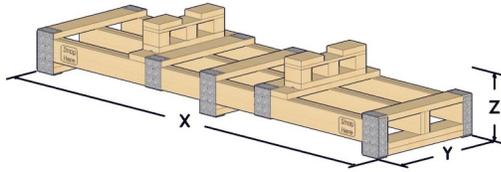
Die Verpackung des Schaltkastens kann je nach Herstellungsdatum variieren. Das oben abgebildete Steuerpaket dient nur als Referenz für den Gesamtofen. Siehe Optionen für das Steuerpaket unten.

Integriertes Steuerpaket

Diskretes Steuerpaket



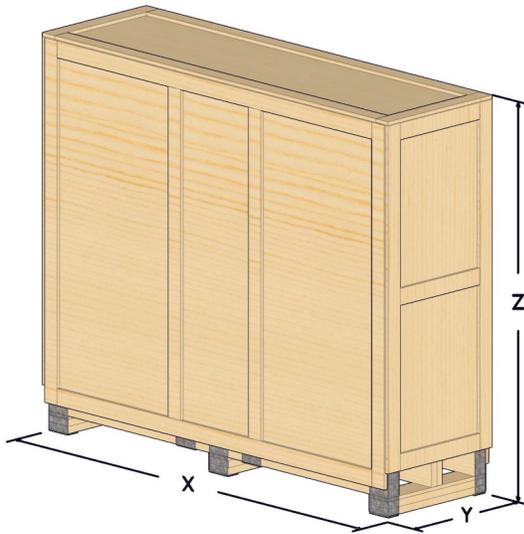
Inlandischen holzkiste



Domestic Wood Crate Dimensions				
Oven Model	Gas Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 4/7 [446]	60 [1526]
2336	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 4/7 [446]	63 4/5 [1621]
2440	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 4/7 [446]	66 [1678]
3240	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 4/7 [446]	74 [1881]
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]	79 3/4 [2026]
3270	115 5/8 [2937]	31 5/8 [803]	15 [381]	71 1/2 [1816]
3870	115 5/8 [2937]	31 5/8 [803]	15 [381]	77 1/2 [1969]
3280	115 5/8 [2937]	31 5/8 [803]	15 [381]	77 1/2 [1969]

Domestic Wood Crate Dimensions				
Oven Model	Gas Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
3250-DS	85 5/8 [2175]	37 5/8 [956]	15 [381]	71 1/2 [1816]
3265-DS	115 5/8 [2937]	37 5/8 [956]	15 [381]	71 1/2 [1816]
3280-DS	115 5/8 [2937]	37 5/8 [956]	15 [381]	71 1/2 [1816]
3880-DS	115 5/8 [2937]	37 5/8 [956]	15 [381]	77 1/2 [1969]

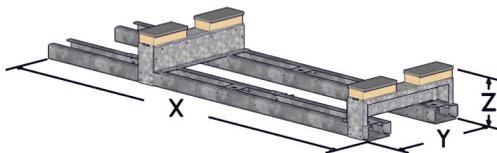
Internationalen holzkiste



Int'l Wood Crate Dimensions			
Oven Model	Gas Oven		
	X	Y	Z
1832	76 [1930]	29 3/4 [756]	63 1/2 [1613]
2336	84 [2134]	29 3/4 [756]	69 1/2 [1765]
2440	84 [2134]	29 3/4 [756]	69 1/2 [1765]
3240	84 [2134]	29 3/4 [756]	77 1/2 [1969]
3255	99 [2515]	29 3/4 [756]	77 1/2 [1969]
3855	99 [2515]	29 3/4 [756]	83 1/2 [2121]
4455	99 [2515]	29 3/4 [756]	85 1/2 [2172]
3270	115 1/2 [2934]	29 3/4 [756]	77 1/2 [1969]
3870	115 1/2 [2934]	29 3/4 [756]	83 1/2 [2121]
3280	115 1/2 [2934]	29 3/4 [756]	83 1/2 [2121]

Int'l Wood Crate Dimensions			
Oven Model	Gas Oven		
	X	Y	Z
3250-DS	84 [2134]	35 3/4 [908]	77 1/2 [1969]
3265-DS	99 [2515]	35 3/4 [908]	77 1/2 [1969]
3280-DS	115 1/2 [2934]	35 3/4 [908]	77 1/2 [1969]
3880-DS	115 1/2 [2934]	35 3/4 [908]	83 1/2 [2121]

Metallkufen (behälter nur)

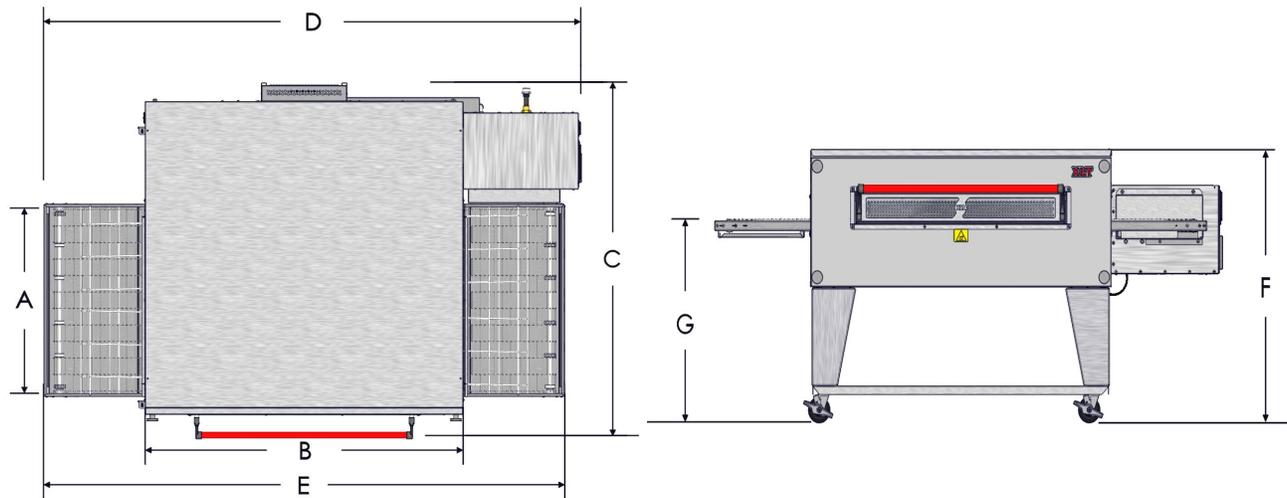


Metal Skid Dimensions				
Oven Model	Gas Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	55 [1397]	21 2/3 [551]	8 5/8 [219]	51 1/8 [1299]
2336	59 [1499]	21 2/3 [551]	8 5/8 [219]	54 7/8 [1394]
2440	63 [1600]	21 2/3 [551]	8 5/8 [219]	57 1/8 [1451]
3240	63 [1600]	21 2/3 [551]	8 5/8 [219]	65 1/8 [1654]
3255	78 [1981]	21 2/3 [551]	8 5/8 [219]	65 1/8 [1654]
3855	78 [1981]	21 2/3 [551]	8 5/8 [219]	71 1/8 [1807]
4455	78 [1981]	21 2/3 [551]	8 5/8 [219]	77 1/8 [1959]
3270	115 [2921]	21 2/3 [551]	9 3/4 [248]	66 1/4 [1683]
3870	115 [2921]	21 2/3 [551]	9 3/4 [248]	72 1/4 [1835]
3280	115 [2921]	21 2/3 [551]	9 3/4 [248]	66 1/4 [1683]

Metal Skid Dimensions				
Oven Model	Gas Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
3250-DS	68 [1727]	27 2/3 [704]	8 5/8 [219]	65 1/8 [1654]
3265-DS	97 [2464]	27 2/3 [704]	8 5/8 [219]	65 1/8 [1654]
3280-DS	115 [2921]	27 2/3 [704]	9 3/4 [248]	66 1/4 [1683]
3880-DS	115 [2921]	27 2/3 [704]	9 3/4 [248]	72 1/4 [1835]

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

Einzelner stapel



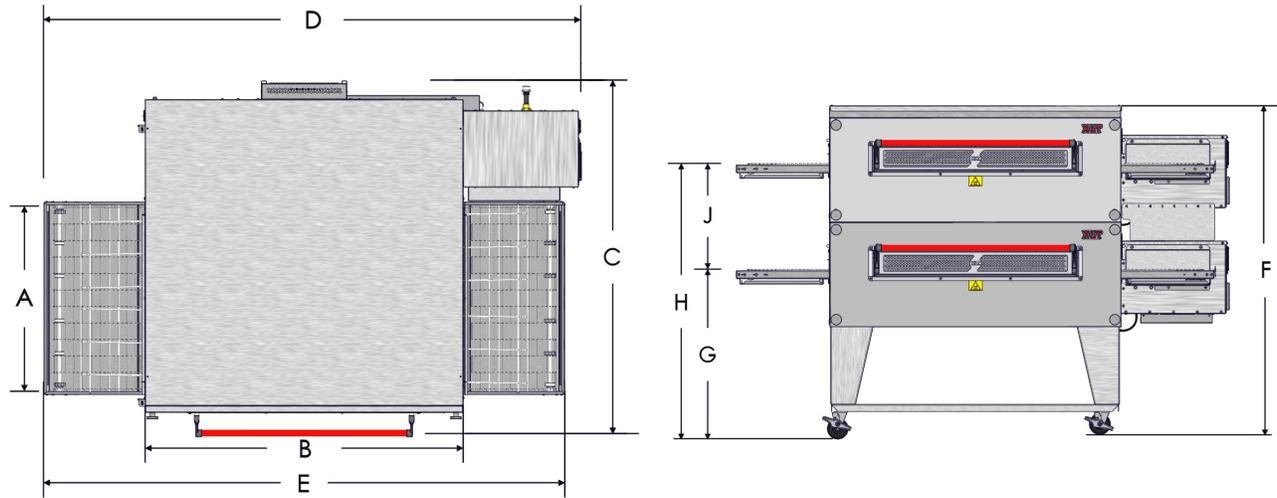
SINGLE OVEN	A	B	C	D	E	F	G	OVEN WEIGHT	CRATED WEIGHTS (1 CRATE)			
									DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID	
1832	18 [457]	32 [813]	47 5/6 [1215]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	43 [1092]	32 [813]	569 [258]	1832	696 [316]	747 [339]	624 [283]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	43 [1092]	32 [813]	634 [288]	2336	761 [345]	826 [375]	691 [313]
2440	24 [610]	40 [1016]	53 5/6 [1367]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	43 [1092]	32 [813]	706 [320]	2440	833 [378]	898 [407]	766 [347]
3240	32 [813]	40 [1016]	61 5/6 [1570]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	43 [1092]	32 [813]	817 [371]	3240	944 [428]	1015 [460]	877 [398]
3255	32 [813]	55 [1397]	61 5/6 [1570]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	993 [450]	3255	1154 [523]	1223 [555]	1061 [481]
3855	38 [965]	55 [1397]	67 5/6 [1723]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	1065 [483]	3855	1226 [556]	1300 [590]	1133 [514]
4455	44 [1118]	55 [1397]	73 5/6 [1875]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	1131 [513]	4455	1292 [586]	1363 [618]	1199 [544]
3270-1B	32 [813]	70 [1778]	61 5/6 [1570]	108 [2743]	105 1/4 [2673]	43 [1092]	32 [813]	1169 [530]	3270-1B	1317 [597]	1413 [641]	1280 [581]
3270-2B	32 [813]	70 [1778]	61 5/6 [1570]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	43 [1092]	32 [813]	1273 [577]	3270-2B	1421 [645]	1517 [688]	1384 [628]
3870	38 [965]	70 [1778]	67 5/6 [1723]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	43 [1092]	32 [813]	1388 [630]	3870	1536 [697]	1638 [743]	1499 [680]
3280	32 [813]	80 [2032]	61 5/6 [1570]	110 5/8 [2810]	110 4/5 [2814]	43 [1092]	32 [813]	1369 [621]	3280	1517 [688]	1613 [732]	1480 [671]

DS modelle

SINGLE OVEN	A	B	C	D	E	F	G	OVEN WEIGHT	CRATED WEIGHTS (1 CRATE)			
									DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID	
3250-DS	32 [813]	50 [1270]	61 7/8 [1572]	90 1/2 [2299]	90 1/4 [2292]	48 5/8 [1235]	35 [889]	971 [440]	3250-DS	1097 [498]	1178 [534]	1037 [470]
3265-DS	32 [813]	65 [1651]	61 7/8 [1572]	105 3/4 [2686]	105 1/4 [2673]	48 5/8 [1235]	35 [889]	1251 [567]	3265-DS	1409 [639]	1492 [677]	1334 [605]
3280-DS	32 [813]	80 [2032]	61 7/8 [1572]	120 7/8 [3070]	119 5/6 [3044]	48 5/8 [1235]	35 [889]	1438 [652]	3280-DS	1596 [724]	1698 [770]	1552 [704]
3880-DS	38 [965]	80 [2032]	67 7/8 [1724]	120 7/8 [3070]	119 5/6 [3044]	48 5/8 [1235]	35 [889]	1584 [718]	3880-DS	1742 [790]	1849 [839]	1698 [770]

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

Doppelter stapel



DOUBLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	OVEN WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	47 5/6 [1215]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	1034 [469]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	1151 [522]
2440	24 [610]	40 [1016]	53 5/6 [1367]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	1286 [583]
3240	32 [813]	40 [1016]	61 5/6 [1570]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	1483 [673]
3255	32 [813]	55 [1397]	61 5/6 [1570]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	1800 [816]
3855	38 [965]	55 [1397]	67 5/6 [1723]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	1931 [876]
4455	44 [1118]	55 [1397]	73 5/6 [1875]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	2047 [929]
3270-1B	32 [813]	70 [1778]	61 5/6 [1570]	108 [2743]	105 1/4 [2673]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	2119 [961]
3270-2B	32 [813]	70 [1778]	61 5/6 [1570]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	2329 [1056]
3870	38 [965]	70 [1778]	67 5/6 [1723]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	2534 [1149]
3280	32 [813]	80 [2032]	61 5/6 [1570]	110 5/8 [2810]	110 4/5 [2814]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	2496 [1132]

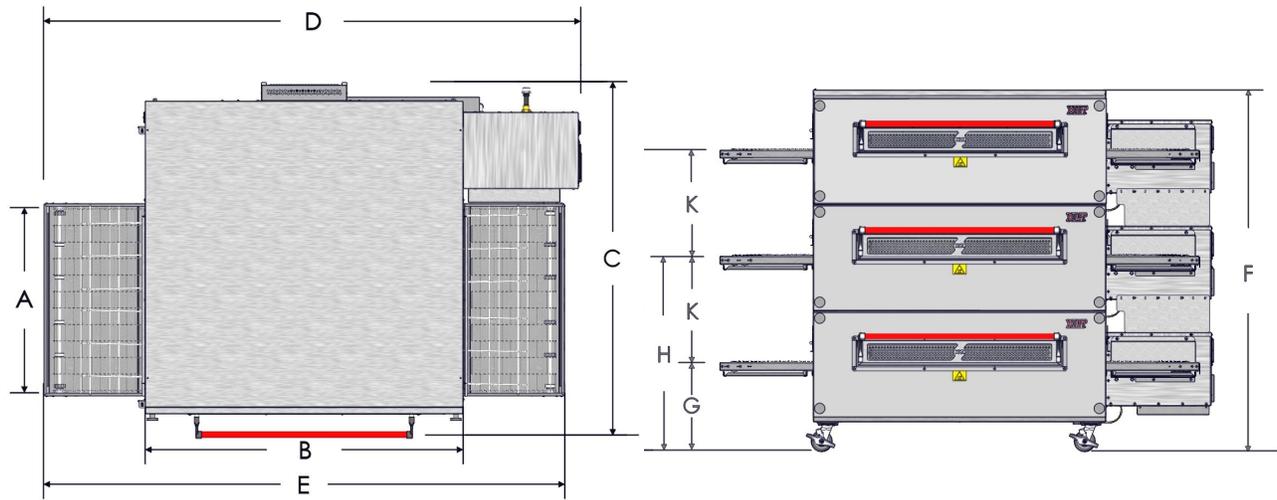
DOUBLE OVEN	CRATED WEIGHTS (2 CRATES)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	1288 [584]	1390 [630]	1143 [518]
2336	1405 [637]	1534 [696]	1265 [574]
2440	1540 [699]	1669 [757]	1405 [637]
3240	1737 [788]	1878 [852]	1602 [727]
3255	2121 [962]	2260 [1025]	1936 [878]
3855	2252 [1021]	2401 [1089]	2067 [938]
4455	2368 [1074]	2511 [1139]	2183 [990]
3270-1B	2415 [1095]	2607 [1183]	2340 [1061]
3270-2B	2625 [1191]	2817 [1278]	2550 [1157]
3870	2830 [1284]	3033 [1376]	2755 [1250]
3280	2792 [1266]	2984 [1354]	2717 [1232]

DS modelle

DOUBLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	OVEN WEIGHT	DOUBLE OVEN	CRATED WEIGHTS (2 CRATES)		
												DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
3250-DS	32 [813]	50 [1270]	61 7/8 [1572]	90 1/2 [2299]	90 1/4 [2292]	67 3/4 [1721]	28 [711]	54 [1372]	26 [660]	1764 [800]	3250-DS	2015 [914]	2177 [987]	1895 [860]
3265-DS	32 [813]	65 [1651]	61 7/8 [1572]	105 3/4 [2686]	105 1/4 [2673]	67 3/4 [1721]	28 [711]	54 [1372]	26 [660]	2289 [1038]	3265-DS	2605 [1182]	2770 [1256]	2455 [1114]
3280-DS	32 [813]	80 [2032]	61 7/8 [1572]	120 7/8 [3070]	119 5/6 [3044]	67 3/4 [1721]	28 [711]	54 [1372]	26 [660]	2628 [1192]	3280-DS	2944 [1335]	3147 [1427]	2855 [1295]
3880-DS	38 [965]	80 [2032]	67 7/8 [1724]	120 7/8 [3070]	119 5/6 [3044]	67 3/4 [1721]	28 [711]	54 [1372]	26 [660]	2891 [1311]	3880-DS	3207 [1455]	3421 [1552]	3118 [1414]

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

Dreifach stapel

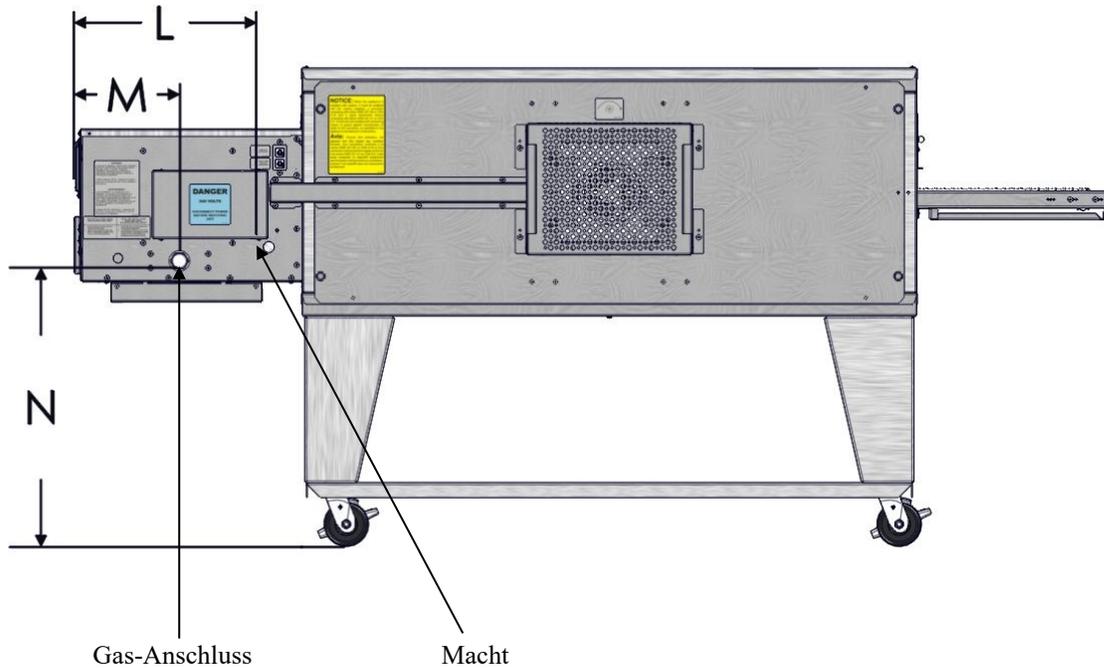


TRIPLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT	TRIPLE OVEN	CRATED WEIGHTS (3 CRATES)		
													DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	18 [457]	32 [813]	47 5/6 [1215]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	20 [508]	1343 [609]	1832	1724 [782]	1877 [851]	1507 [684]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	68 [1727]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	20 [508]	1502 [681]	2336	1883 [854]	2076 [942]	1673 [759]
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]	20 [508]	1707 [774]	2440	2088 [947]	2281 [1035]	1885 [855]
3240	32 [813]	40 [1016]	61 5/6 [1570]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	68 [1727]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	20 [508]	2005 [909]	3240	2386 [1082]	2597 [1178]	2183 [990]
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]	20 [508]	2605 [1182]	3255	3086 [1400]	3294 [1494]	2809 [1274]
3855	38 [965]	55 [1397]	67 5/6 [1723]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	68 [1727]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	20 [508]	2994 [1358]	3855	3475 [1576]	3698 [1677]	3198 [1451]
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]	20 [508]	3146 [1427]	4455	3627 [1645]	3842 [1743]	3350 [1520]
3270-1B	32 [813]	70 [1778]	61 5/6 [1570]	108 [2743]	105 1/4 [2673]	68 [1727]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	20 [508]	3064 [1390]	3270-1B	3508 [1591]	3796 [1722]	3395 [1540]
3270-2B	32 [813]	70 [1778]	61 5/6 [1570]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	20 [508]	3559 [1614]	3270-2B	4003 [1816]	4291 [1946]	3890 [1764]
3870	38 [965]	70 [1778]	67 5/6 [1723]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	68 [1727]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	20 [508]	3801 [1724]	3870	4245 [1925]	4549 [2063]	4132 [1874]
3280	32 [813]	80 [2032]	61 5/6 [1570]	110 5/8 [2810]	110 4/5 [2814]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	20 [508]	3789 [1719]	3280	4233 [1920]	4521 [2051]	4120 [1869]

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

Einzelner stapel

Abmessungen der gas- und stromanschlüsse - Welt (230V / 50 Hz)



SINGLE OVEN	L	M	N	OVEN WEIGHT
1832	18 1/4 [464]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	576 [261]
2336	18 1/4 [464]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	641 [291]
2440	18 1/4 [464]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	713 [323]
3240	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	832 [377]
3255	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	1002 [454]
3855	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	1072 [486]
4455	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	1140 [517]
3270-1B	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	1178 [534]
3270-2B	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	1286 [583]
3870	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	1398 [634]
3280	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	1383 [627]

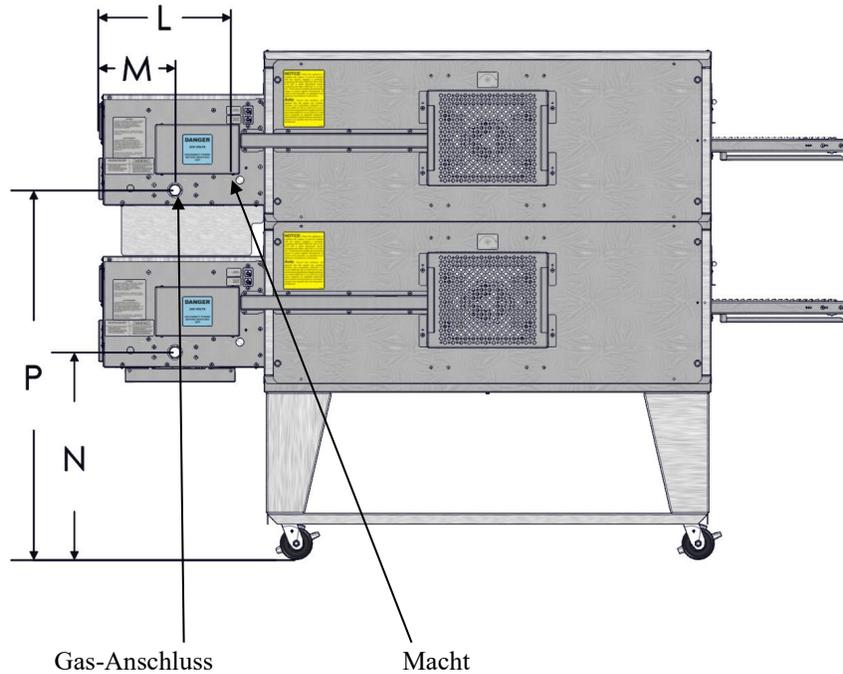
DS modelle

SINGLE OVEN	L	M	N	OVEN WEIGHT
3250-DS	7 [178]	2 1/2 [64]	28 5/8 [727]	967 [439]
3265-DS	7 [178]	2 1/2 [64]	28 5/8 [727]	1255 [569]
3280-DS	7 [178]	2 1/2 [64]	28 5/8 [727]	1447 [656]
3880-DS	7 [178]	2 1/2 [64]	28 5/8 [727]	1571 [713]

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

Doppelter stapel

Abmessungen der gas- und stromanschlüsse - Welt und Australien (230V / 50 Hz)



DOUBLE STACK	L	M	N	P	OVEN WEIGHT
1832	18 1/4 [464]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	1000 [454]
2336	18 1/4 [464]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	1115 [506]
2440	18 1/4 [464]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	1243 [564]
3240	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	1444 [655]
3255	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	1751 [794]
3855	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	1872 [849]
4455	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	1980 [898]
3270-1B	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	2070 [939]
3270-2B	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	2277 [1033]
3870	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	2466 [1119]
3280	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	2444 [1109]

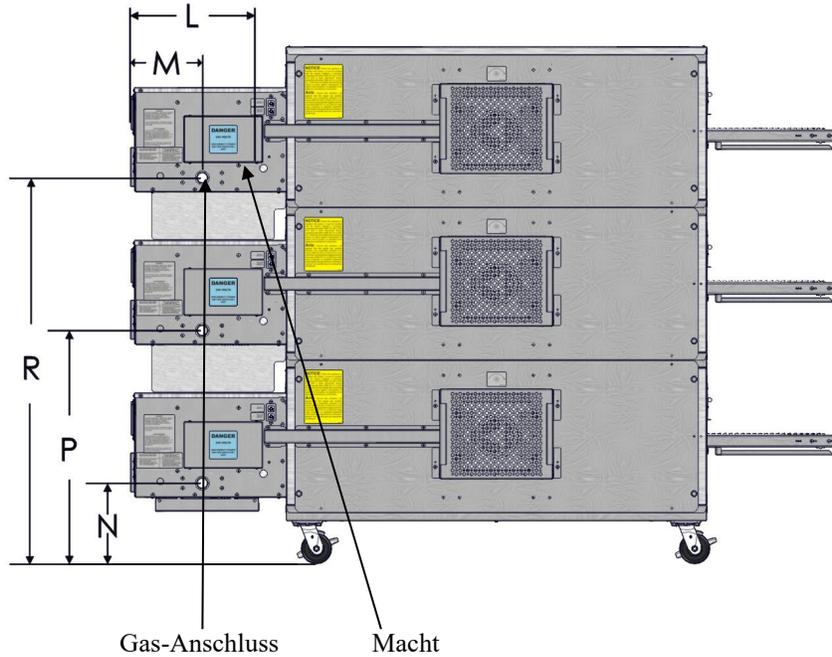
DS modelle

DOUBLE STACK	L	M	N	P	OVEN WEIGHT
3250-DS	7 [178]	2 1/2 [64]	21 1/2 [546]	47 1/2 [1207]	1755 [796]
3265-DS	7 [178]	2 1/2 [64]	21 1/2 [546]	47 1/2 [1207]	2297 [1042]
3280-DS	7 [178]	2 1/2 [64]	21 1/2 [546]	47 1/2 [1207]	2647 [1201]
3880-DS	7 [178]	2 1/2 [64]	21 1/2 [546]	47 1/2 [1207]	2867 [1300]

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

Dreifach stapel

Abmessungen des gas- und stromanschlusses - Welt und Australien (230V / 50 Hz)



TRIPLE STACK	L	M	N	P	R	OVEN WEIGHT
1832	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	1363 [618]
2336	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	1523 [691]
2440	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	1727 [783]
3240	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	2048 [929]
3255	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	2631 [1193]
3855	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	3021 [1370]
4455	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	3175 [1440]
3270-1B	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	3091 [1402]
3270-2B	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	3599 [1632]
3870	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	3831 [1738]
3280	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	3829 [1737]

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

Alle auf dieser Seite angegebenen Werte gelten für jeden Ofen

Standard (120V/60Hz) - Gas Oven Heating Values and Orifice Sizes						
Oven Model	Heating Values		Orifice Sizes			
	All Fuels		NAT		LP	
	BTU/HR		Inches	MM	Inches	MM
1832	56,000		0.136	3.45	0.084	2.13
2336	71,000		0.152	3.86	0.098	2.49
2440	71,000		0.152	3.86	0.098	2.49
3240	125,000		0.196	4.98	0.125	3.18
3255	140,000		0.209	5.31	0.130	3.30
3855	140,000		0.218	5.54	0.134	3.40
4455	170,000		0.234	5.94	0.140	3.56
3270-1B	150,000		0.218	5.54	0.134	3.40
3270-2B	209,000		0.187	4.75	0.113	2.87
3870	209,000		0.187	4.75	0.113	2.87
3280	235,000		0.196	4.98	0.123	3.12
3250-DS	140,000		0.218	5.54	0.134	3.40
3265-DS	209,000		0.187	4.75	0.113	2.87
3280-DS	235,000		0.196	4.98	0.123	3.12
3880-DS	235,000		0.196	4.98	0.123	3.12



HINWEIS

Die aufgeführten BTU-Werte sind Maximalwerte, die beim Erreichen der Sollwerttemperatur erreicht werden können. Sobald der Sollwert erreicht ist, sinkt der BTU/HR-Wert. Die Messwerte variieren, da sich die Ofenkapazität während des Betriebs ändert.

World (230V/50Hz) - Gas Oven Heating Values and Orifice Sizes								
Oven Model	Heating Values						Orifice Sizes	
	Natural			Butane	Propane		NAT	LP
	G20		G25	G30	G31			
	KW/HR	MJ/HR	KW/HR	KW/HR	KW/HR	MJ/HR	MM	MM
1832	16.41	59.08	13.18	18.50	16.41	59.08	3.45	2.13
2336	20.80	74.91	16.99	25.00	20.80	74.91	3.86	2.49
2440	20.80	74.91	16.99	25.00	20.80	74.91	3.86	2.49
3240	36.60	131.88	28.00	39.50	36.60	131.88	4.98	3.18
3255	41.00	147.71	33.00	43.00	41.00	147.71	5.31	3.30
3855	41.03	147.71	33.70	44.54	41.03	147.71	5.54	3.40
4455	49.80	179.36	40.00	52.00	49.80	179.36	5.94	3.56
3270-1B	43.90	158.26	37.00	43.90	45.40	163.44	5.54	3.40
3270-2B	61.25	220.51	51.28	65.94	61.25	220.51	4.75	2.87
3870	61.25	220.51	51.28	65.94	61.25	220.51	4.75	2.87
3280	68.87	247.93	55.68	73.85	68.87	247.93	4.98	3.12
3250-DS	41.03	147.71	33.70	44.54	41.03	147.71	5.54	3.40
3265-DS	61.25	220.51	51.28	65.94	61.25	220.51	4.75	2.87
3280-DS	68.87	247.93	55.68	73.85	68.87	247.93	4.98	3.12
3880-DS	68.87	247.93	55.68	73.85	68.87	247.93	4.98	3.12

Alle auf dieser Seite angegebenen Werte gelten für jeden Ofen

Korea (220V/60Hz) - Gas Oven Heating Values and Orifice Sizes				
Oven Model	Heating Values		Orifice Sizes	
	NAT	LP	NAT	LP
	KW/HR	KW/HR	MM	MM
1832	16.41	16.41	3.45	2.13
2336	20.80	20.80	3.86	2.49
2440	20.80	20.80	3.86	2.49
3240	36.60	36.60	4.98	3.18
3255	41.00	41.00	5.31	3.30
3855	41.03	41.03	5.54	3.40
4455	49.80	49.80	5.94	3.56
3270-1B	43.90	45.40	5.54	3.40
3270-2B	61.25	61.25	4.75	2.87
3870	61.25	61.25	4.75	2.87
3280	68.87	68.87	4.98	3.12
3250-DS	41.03	41.03	5.54	3.40
3265-DS	61.25	61.25	4.75	2.87
3280-DS	68.87	68.87	4.98	3.12
3880-DS	68.87	68.87	4.98	3.12

Australia & New Zealand (230V/50Hz) - Gas Oven Heating Values and Orifice Sizes						
Oven Model	Heating Values				Orifice Sizes	
	NAT		LP		NAT	LP
	KW/HR	MJ/HR	KW/HR	MJ/HR	MM	MM
1832	16.41	59.08	16.41	59.08	3.45	2.13
2336	20.80	74.91	20.80	74.91	3.86	2.49
2440	20.80	74.91	20.80	74.91	3.86	2.49
3240	36.60	131.88	36.60	131.88	4.98	3.18
3255	41.00	147.71	41.00	147.71	5.31	3.30
3855	41.03	147.71	41.03	147.71	5.54	3.40
4455	49.80	179.36	49.80	179.36	5.94	3.56
3270-1B	43.90	158.26	45.40	163.44	5.54	3.40
3270-2B	61.25	220.51	61.25	220.51	4.75	2.87
3870	61.25	220.51	61.25	220.51	4.75	2.87
3280	68.87	247.93	68.87	247.93	4.98	3.12
3250-DS	41.03	147.71	41.03	147.71	5.54	3.40
3265-DS	61.25	220.51	61.25	220.51	4.75	2.87
3280-DS	68.87	247.93	68.87	247.93	4.98	3.12
3880-DS	68.87	247.93	68.87	247.93	4.98	3.12

Gas Oven Fuel Pressure Requirements															
Oven Models	Inlet Pressure Range								Manifold Pressure						
	Standard, World, Australia and New Zealand							Korea		Manifold Pressure					
	Natural Gas			LP Gas				Natural Gas	LP Gas	Natural Gas			LP Gas		
	W/C	mbar	kPa	W/C	mbar	kPa	kPa	kPa	W/C	mbar	kPa	W/C	mbar	kPa	
All	6-14	15-35	1.50-3.50	11-14	27.5-35	2.75-3.50	1.50-2.50	2.30-3.30	3.5	8.75	0.875	10	25	2.5	

Adjustable Bypass Low Flame Pressure Setting	
Gas Types	in. W/C
Natural	0.4
Propane	0.8

Oven Gas Group									
Gas Group	Natural Gas					Propane Gas			
	I _{2H}	I _{2E}	I _{2ELL}	I _{2E+}	I _{2L}	I ₃₊	I _{3B/P (30)}	I _{3P (30/37/50)}	I _{3B (37)}
Inlet pressure (mbar)	20	20	20/25	20/25	25	28/30/37/50	28-30/37/50	30/37/50	37
Number of injectors	(1) per burner								
Main burner opening size	Fixed								
Ignition	Electric Direct Spark Igniter								
Inlet connection	Standard: 3/4" NPT					World/Korean: BSP 3/4" Male thread			
Gas Matrix by Country									
Country	Symbol	Natural Gas (8.75 mbar manifold)					LP Gas (25 mbar manifold)		
		I _{2H}	I _{2E}	I _{2ELL}	I _{2E+}	I _{2L}	I ₃₊	I _{3B/P}	I _{3P}
Austria	AT	X						X	
Belgium	BE					X		X	
Bulgaria	BG	X						X	
Croatia	HR	X						X	X
Cyprus	CY						X	X	X
Czech Republic	CZ	X					X	X	X
Denmark	DK	X						X	
Estonia	EE	X					X	X	
Finland	FI	X						X	X
France	FR				X		X	X	X
Germany	DE		X	X				X	X
Greece	GR	X					X		X
Hungary	HU	X				X		X	X
Iceland	IS	X							
Ireland	IE	X					X		X
Italy	IT	X					X		
Latvia	LT	X					X	X	
Lithuania	LV	X					X	X	
Luxembourg	LU		X				X	X	X
Malta	MT							X	X
Netherlands	NL		X			X		X	X
Norway	NO	X						X	
Poland	PL		X					X	X
Portugal	PT	X					X		X
Romania	RO	X					X		
Slovakia	SK	X					X	X	X
Slovenia	SI	X						X	X
Spain	ES	X					X		X
Sweden	SE	X						X	
Switzerland	CH	X					X	X	X
Turkey	TR	X						X	X
United Kingdom	GB	X					X		X

Anforderungen an die Gasversorgung für alle Öfen



HINWEIS

Alle Installationen müssen den örtlichen Bauvorschriften und mechanischen Vorschriften entsprechen.

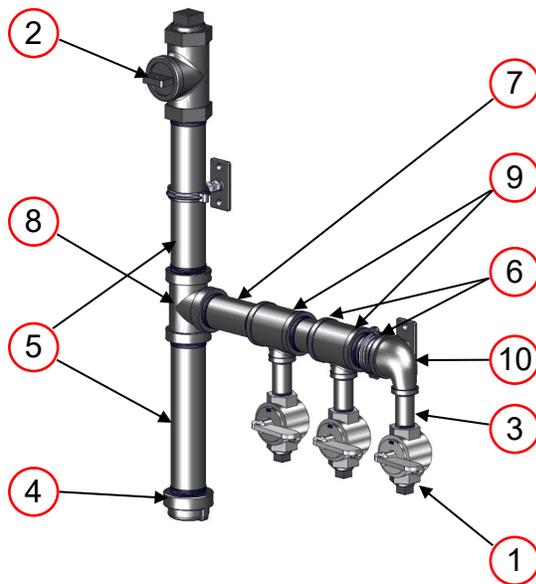
1. Die Gasversorgung muss einen Gaszähler und einen Regler haben, der groß genug ist, um ALLE Gasgeräte wie Ofen, Warmwasserbereiter und Öfen im Betrieb gleichzeitig zu handhaben. Addieren Sie alle Btu / kw / MJ-Bewertungen, um die Gesamtbelastung zu bestimmen.
2. Die Gasversorgung muss für jeden Insassen einen separaten Gaszähler und Gasdruckregler aufweisen. Installationen in Mehrfamilienhäusern (Streifenwagen) dürfen Gaszähler und Regler nicht mit anderen Insassen teilen.
3. An jedem Ventil werden Gasschlauchleitungen mit Schnellkupplungen für jedes Backofendeckel installiert.
4. Eine Sedimentfalle ist nach dem Geräteabsperrenteil so nahe wie möglich am Eingang des Gerätes zu installieren, wie es bei der Installation des Gerätes praktisch ist. Die Sedimentfalle muss ein T-Stück sein, das mit einem mit einem Deckel versehenen Nippel im unteren Auslass, wie in Abb. 21 dargestellt, und gemäß ANSI Z223.1-2012 und NFPA 54-2012 Nationaler Treibgas-Code, Abschnitt 9.6.7 versehen ist.
5. Vor dem Gasschlauch muss ein Sedimentfänger an der Rückseite des Backofens installiert werden. Die Sedimentfalle muss ein T-Stück sein, das mit einem mit einem Deckel versehenen Nippel im unteren Auslass, wie in Abbildung 24 dargestellt, dargestellt ist, und in Übereinstimmung mit ANSI Z223.1-2012 und NFPA 54-2012 Nationaler Treibgascode, Abschnitt 9.6.7.
6. Die Zusammensetzung der Gase variiert stark von Zeit zu Zeit und von Ort zu Ort. Aus diesem Grund ist das Material für die Gasleitungen Stahl oder Temperguss, nicht Kupfer. ANSI Z83.11-2016 CSA 1.8-2016 Gas Food Service Equipment heißt es: "Kupferrohre oder halbsteife Rohre mit interner Kupferschicht, ob intern verzinkt oder nicht, dürfen nicht für die Förderung von Gasen verwendet werden." ANSI Z223.1 NFPA 54 National "Gas- und Kupferrohrleitungen dürfen nicht verwendet werden, wenn das Gas mehr als durchschnittlich 0,3 Körner Schwefelwasserstoff pro 100 scf Gas enthält (0,7 mg / 100 L)."



VORSICHT

Verwenden Sie kein Teflonband an den Gasleitungsanschlüssen, da dies zu Fehlfunktionen des Gasventils oder zum Verstopfen der Öffnungen durch Bandfetzen führen kann. Die Verwendung von Teflonband kann zum Erlöschen Ihrer Garantie führen. Wenden Sie sich bei Fragen an XLT unter 888-443-2751 oder 316-943-2751.

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



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

Gasversorgung Testanforderungen

1. Das Gerät und seine einzelnen Absperrventils muss während jeder Druckprüfung des Systems bei Prüfdrücke von mehr als 3.5 kPa oder ½-psi von der Gasversorgungsleitungssystem getrennt werden.
2. Das Gerät muss durch Schließen das jeweilige manuelle Absperrventil während einer Druckprüfung des Gaszuleitungssystem bei einem Testdruck gleich oder kleiner als 3.45 kPa oder ½-psi aus dem Gaszuleitungssystem isoliert werden.

Gasschlauch Anforderungen

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

Alle Werte dieser Seite sind für jeden Ofen

Gas Oven Electrical Requirements										
Per EACH Oven										
Oven Model	Standard			Australia & World			Korea			
	Volts AC	Amps	Hertz	Volts AC	Amps	Hertz	Volts AC	Watts		
1832	120 VAC 1Φ	4.8	50/60	220/230/ 240 VAC 1Φ	3	50/60	220 VAC 1Φ	660		
2336										
2440										
3240										
3255										
3855										
4455										
3270-1B		8.5			4.8			7	3	660
3270-2B										
3870										
3280		8.5			4.8			7	3	660
3250-DS										
3265-DS										
3280-DS		8.5			4.8			7	3	660
3880-DS										
				Install in accordance with AS/NZS 3000 Wiring						

FÜR JEDEN OFEN:

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

Anweisungen zur elektrischen Erdung

Standard-Öfen

- Dieses Gerät ist zum Schutz vor Stromschlägen mit einem dreipoligen (geerdeten) Stecker ausgestattet und muss an eine ordnungsgemäß geerdete dreipolige Steckdose angeschlossen werden. Schneiden Sie den Erdungsstift nicht ab und entfernen Sie ihn nicht von diesem Stecker.
- Bei der Installation muss das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften geerdet werden, oder, falls keine örtlichen Vorschriften bestehen, gemäß dem National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, oder dem Canadian Electrical Code, CSA C22.2, je nach Anwendbarkeit.



HOCHSPANNUNG

Weltweite Öfen

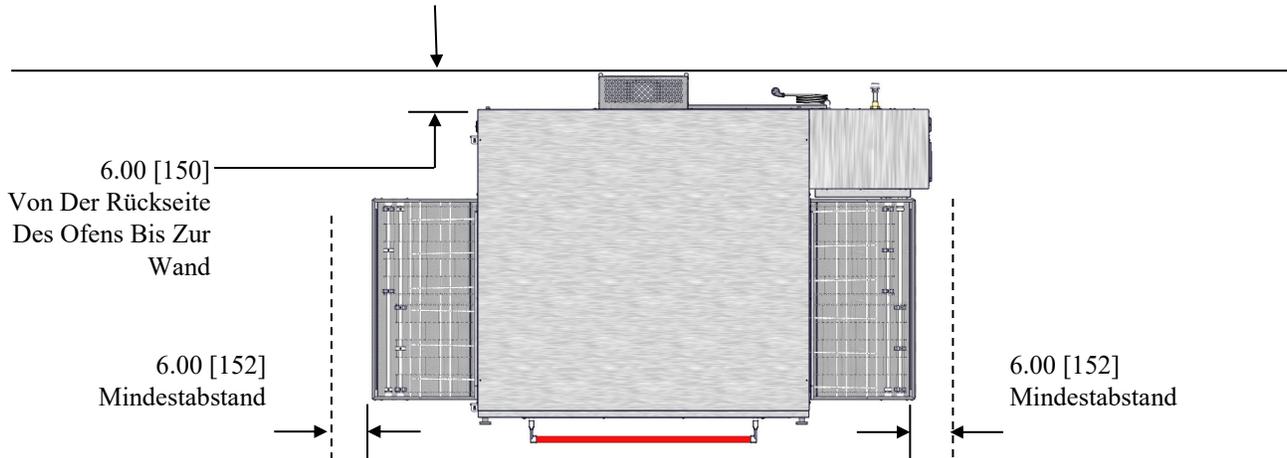
- Dieses Gerät ist zum Schutz vor Stromschlägen mit einer Erdungsklemme ausgestattet und muss ordnungsgemäß geerdet werden.
- Bei der Installation muss das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften geerdet werden.

Australien/Neuseeland Öfen

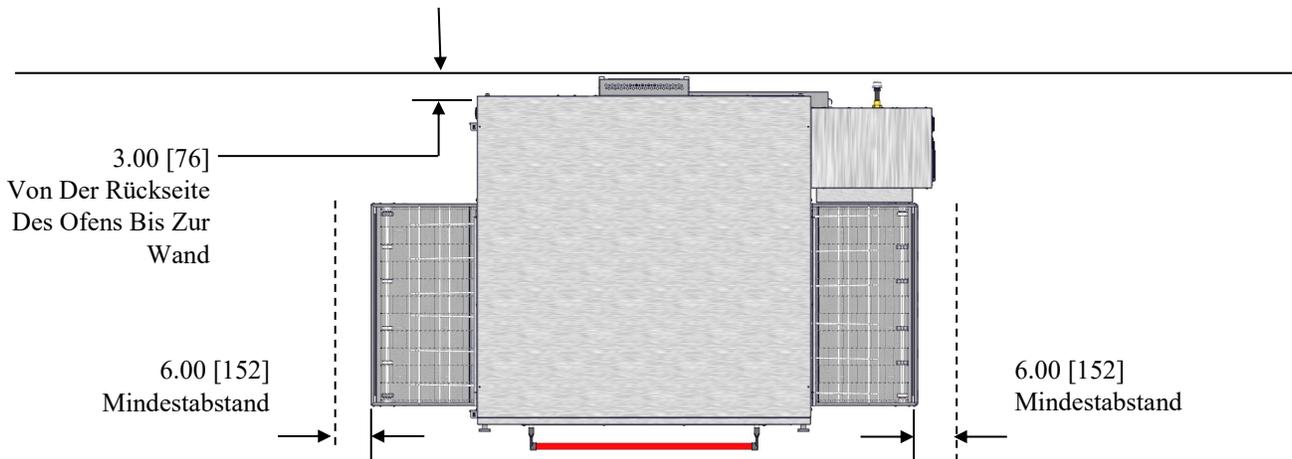
- Dieses Gerät ist zum Schutz vor Stromschlägen mit einer Erdungsklemme ausgestattet und muss ordnungsgemäß geerdet werden.
- Die Elektroinstallation muss in Übereinstimmung mit den AS/NZS 3000 Verdrahtungsregeln durchgeführt werden.

Modelle 1832, 2336 Und 2440

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

**Alle Anderen Modelle**

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



Alle Installationen müssen den örtlichen Bau- und Installationsvorschriften entsprechen. Es ist erforderlich dass die Öfen unter einer Haube platziert werden, die eine Abgasentlüftung und eine ausreichende Luftzufuhr zu gewährleisten.



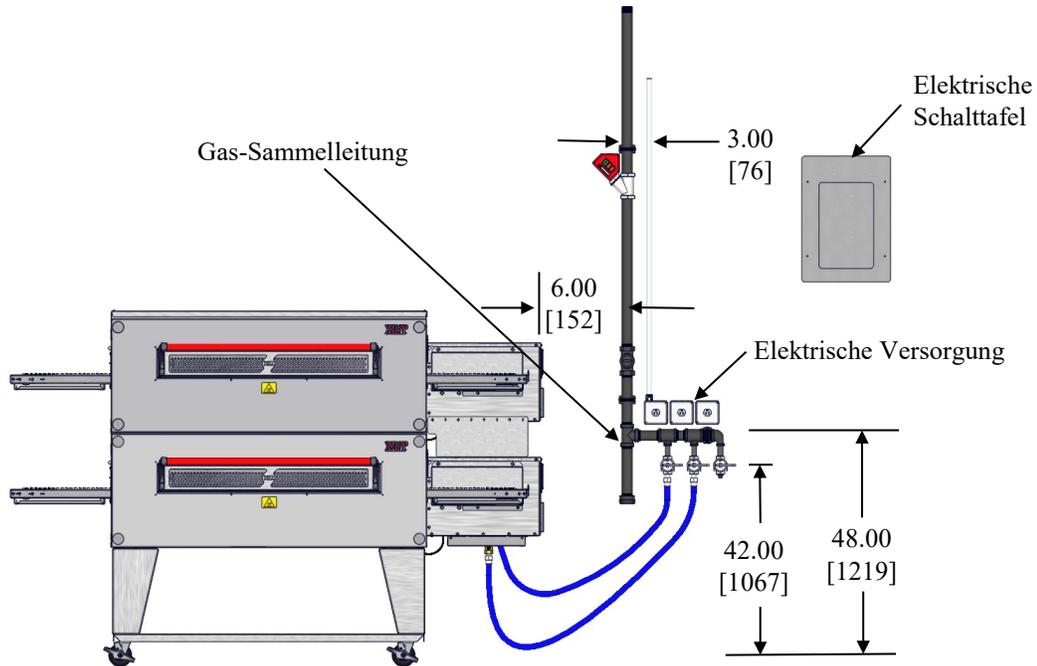
Die Geräte müssen mit Kabelverankerungen installiert werden, um die Leiter zu entlasten, Verdrehen der Klemmen und Abschürfungen an der Isolierung.

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



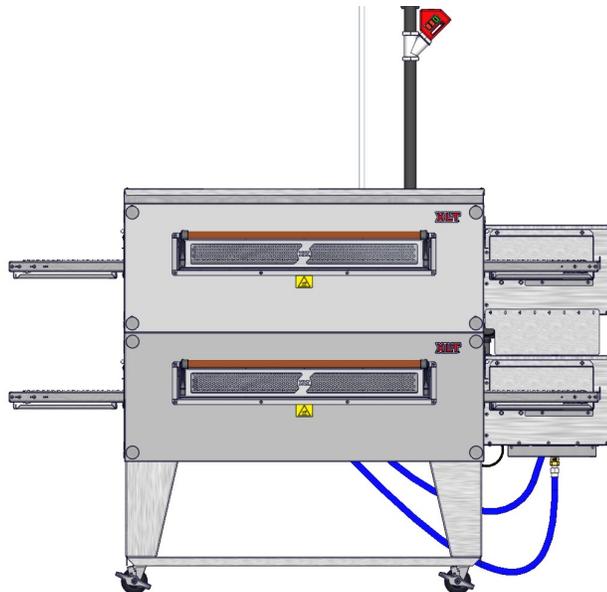
Die ankommende Gasleitung MUSS neben dem Ofen auf der Seite des Schaltkastensverlaufen.

Akzeptable Installation



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

Inakzeptable Installation



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

Warn- Und Sicherheitshinweise

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



ACHTUNG

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



VORSICHT

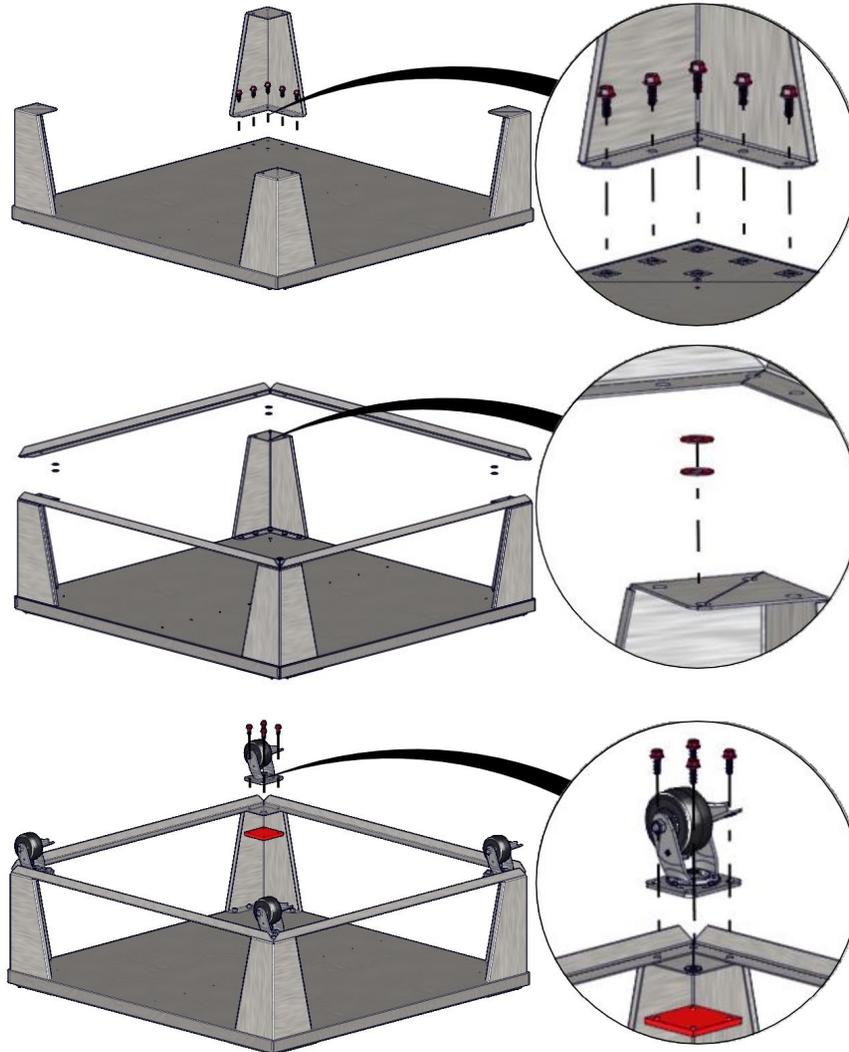
Vorsicht bei der Ofen auf den Wagen rollen, vor allem, wenn Beulen nach oben oder unten Rampen & über. Lassen Sie die Riemen / Banding auf, bis der Ofen in der Nähe der Montagebereich ist.



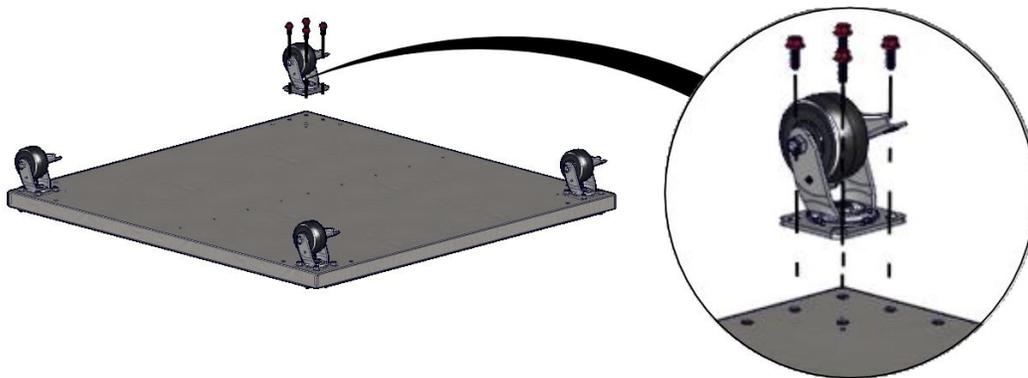
ACHTUNG

- Achten Sie darauf, dass die Kerbe am Rohr der Windenbaugruppe mit dem Stift ausgerichtet ist. Diese Ausrichtung ist wichtig, damit der Wagenheber richtig ausgerichtet bleibt.
- Überprüfen Sie den reibungslosen Betrieb. Das Seil darf nicht eingeklemmt sein und muss reibungslos über die Rolle oben auf der Stangenbaugruppe laufen.
- Überprüfen Sie Kabel vor jeder Benutzung.
- Wenn das Kabel ausgefranst ist oder Anzeichen von übermäßigem Verschleiß aufweist, darf es NICHT verwendet werden, bis es ausgetauscht ist.
- Ersetzen Sie das Kabel mindestens einmal jährlich durch ein Drahtseil, das den Spezifikationen des Herstellers des Hebezeugs entspricht oder diese übertrifft.
- Überschreiten Sie nicht die angegebene Kapazität des Wagenhebers.

Basis-Baugruppe - Einzel- Und Doppelstapel



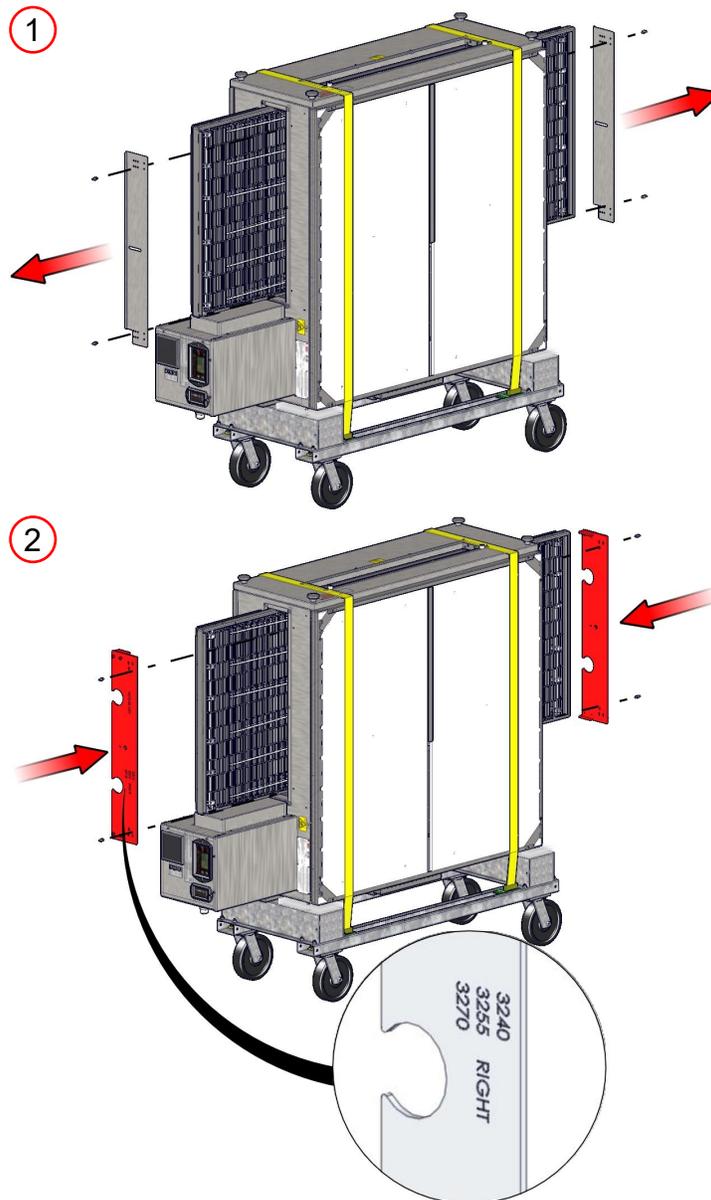
Basis-Baugruppe - Dreifach-Stapel





TIPP

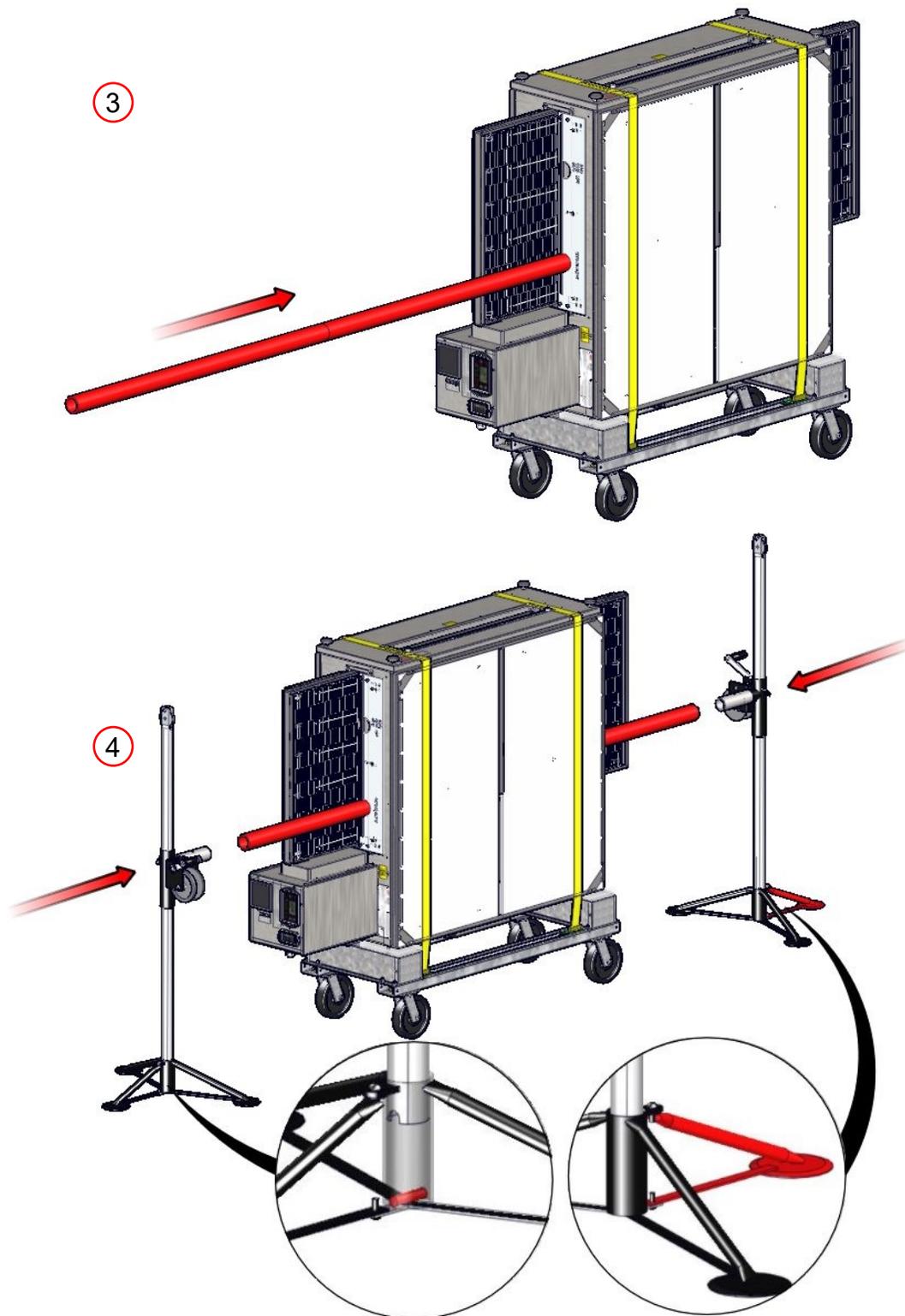
Lesen und verstehen Sie zuerst die nächsten acht (8) Schritte. Sie zeigen, wie man die Öfen sicher stapelt.



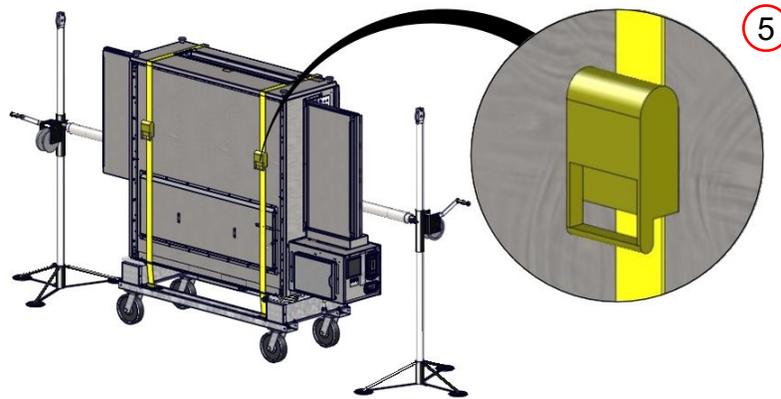
HINWEIS

Das Loch für das Heberohr, das für die entsprechende Ofengröße gekennzeichnet ist, muss in der Nähe des Kontrollkastens installiert werden. Wenn Ihre Hebeplatten nicht alle der unten aufgeführten Größen haben.

Oven Size	Lifting Plate Position
3250	3270-2B
3265	3270-2B
3280	3270-2B
3880	3870-2B



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



HINWEIS

Verwenden Sie die Entriegelungslasche am Gurt, um beide Gurte zu lösen und zu entfernen.

Das Stapeln Der Ofen



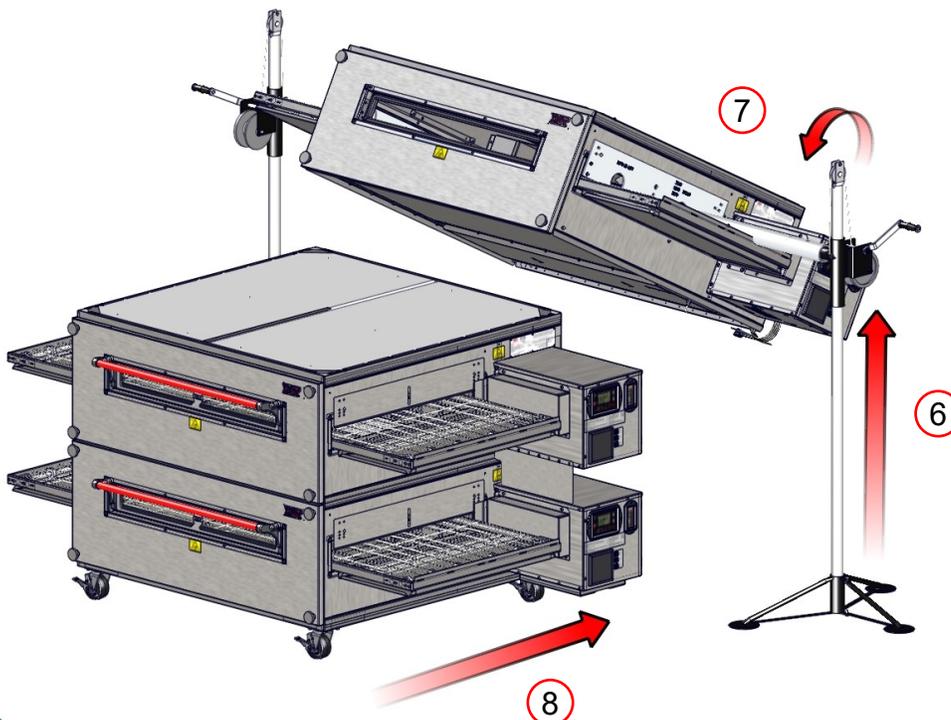
ACHTUNG

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



ACHTUNG

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



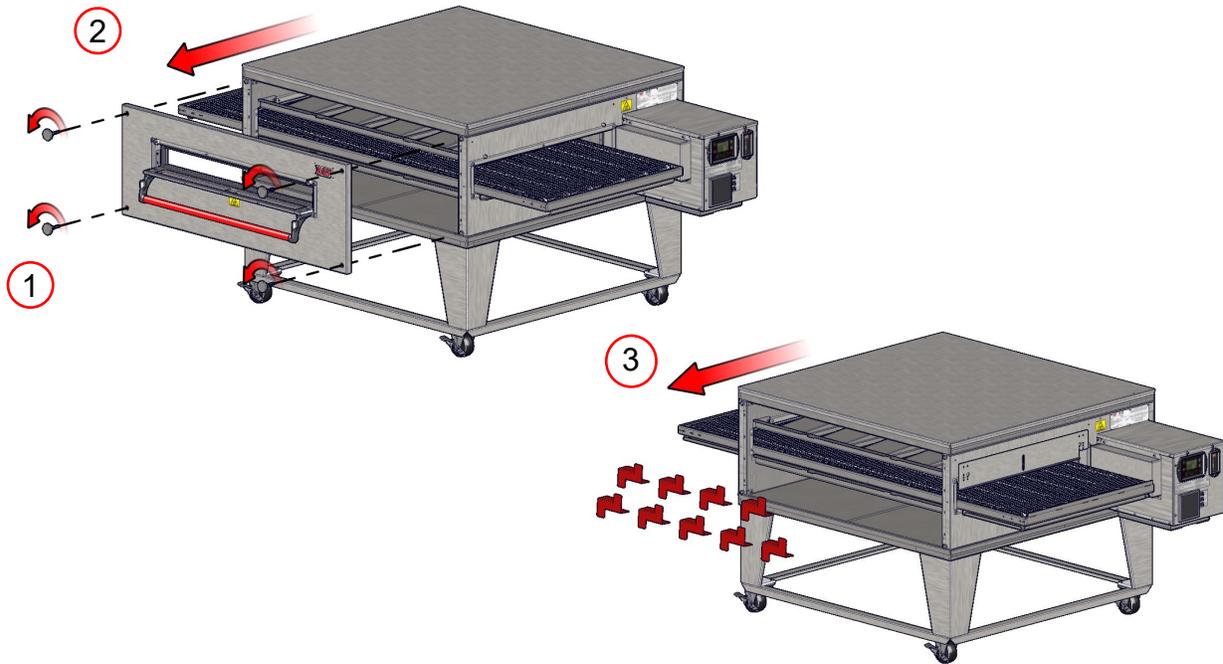
HINWEIS

Das Ofenmodell DS kann nur in Einzel- oder Doppelofen-Stapelkonfigurationen verwendet werden.



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

Fingerclips Entfernen

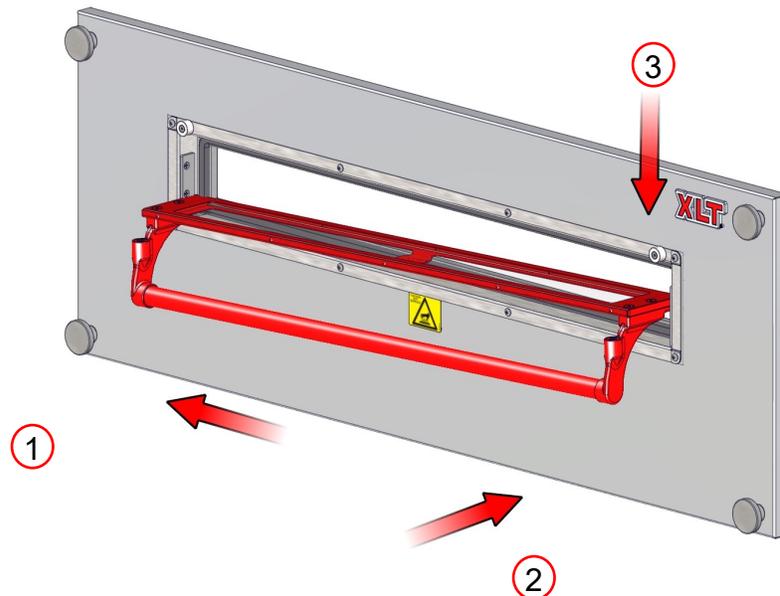


Alle Frontplatten der DS-Modelle werden mit Hebegriffen versehen.

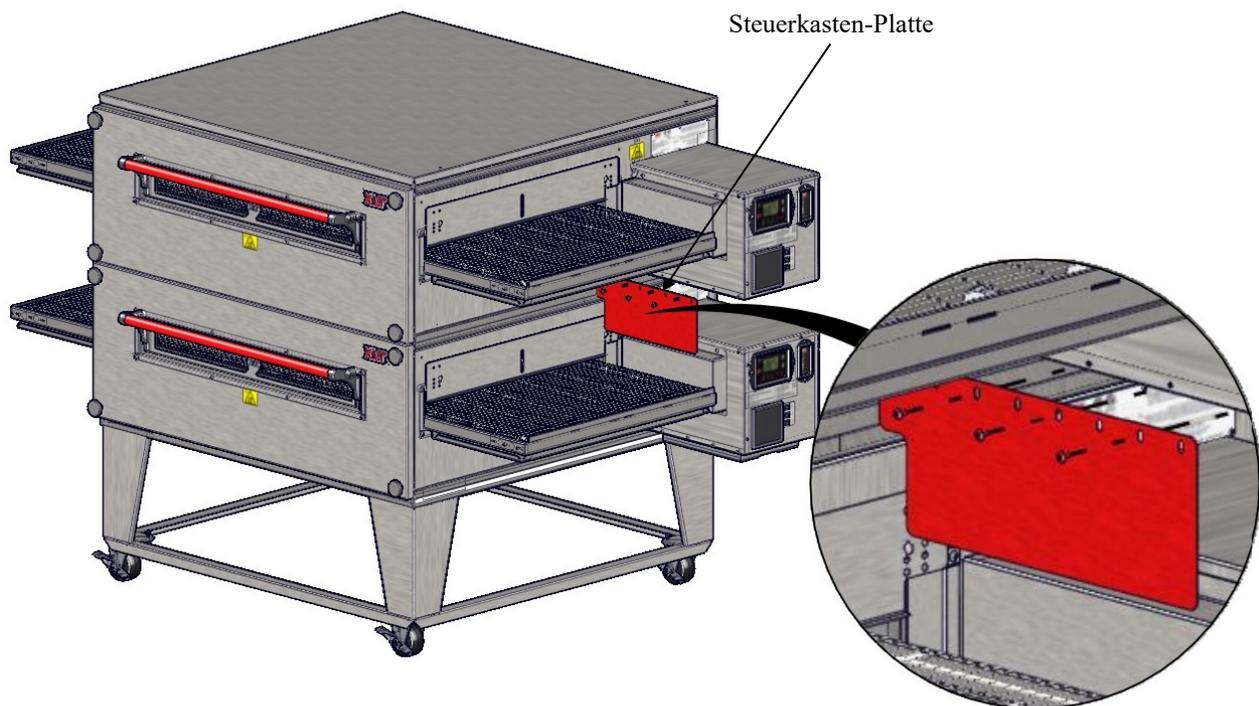
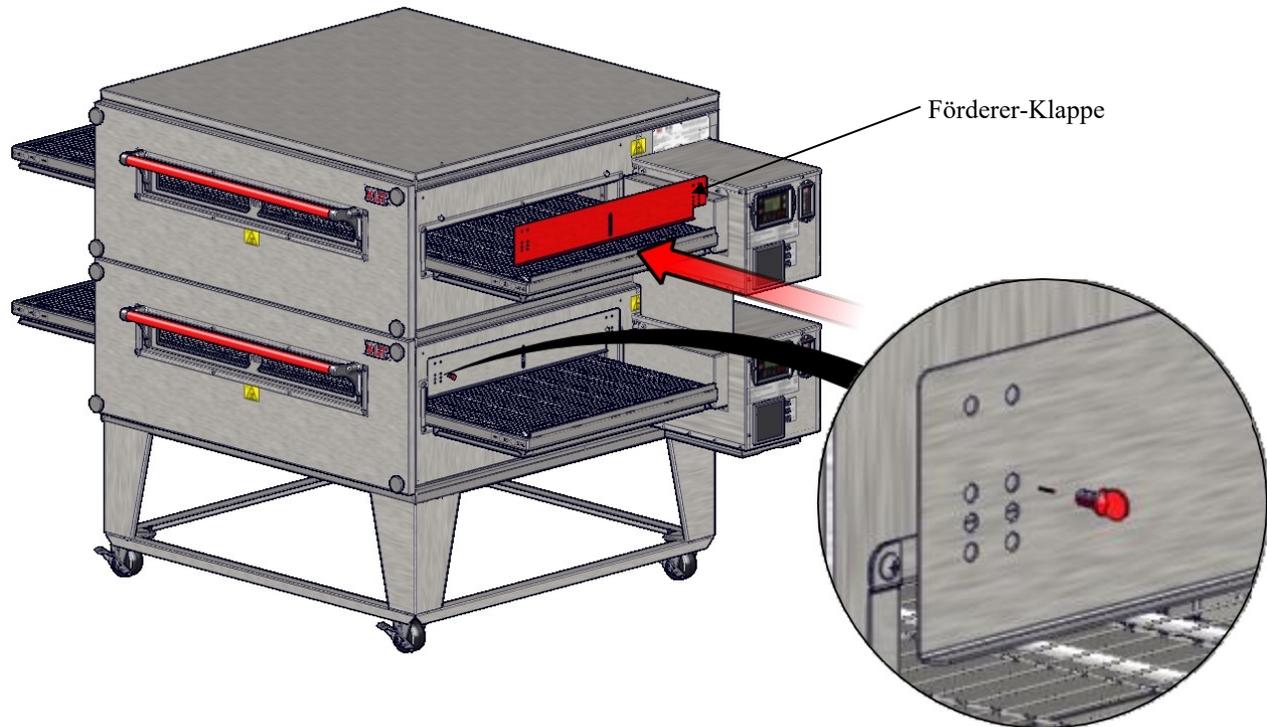


Fingerclips nur für Transportzwecke. Verwerfen Sie einmal entfernt.

Sandwich-Tür Installieren



Installation von Zubehör



Physische Lage Und Abstandsanforderungen

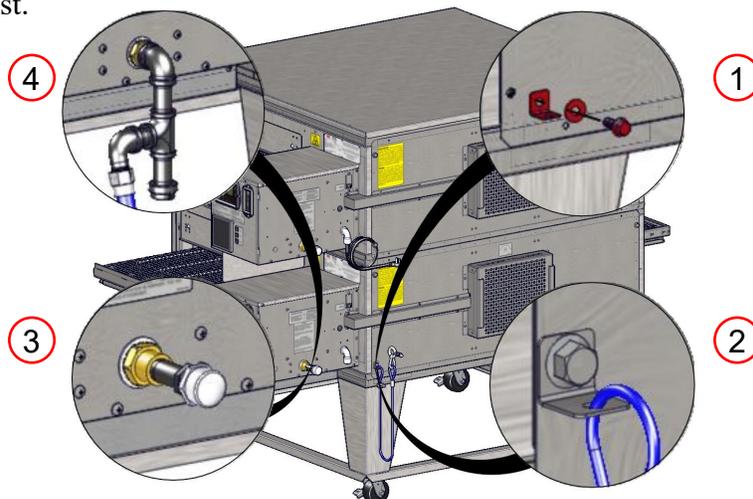
Diese Öfen eignen sich für die Montage auf entweder brennbaren oder nicht brennbaren Fußböden, und neben entweder brennbaren oder nicht brennbaren Wänden. Die Motorabdeckung ist entworfen, um die richtigen Abstand an der Rückseite des Ofens bereitzustellen. Die Mindestseitenabstände sind 6in. / 150 mm,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



Alle Installationen müssen den örtlichen Bauvorschriften und mechanischen Vorschriften entsprechen. In Australien muss das Rückhaltesystem gemäß AS 5601 installiert werden. (Wir haben dies nicht für das deutsche Handbuch).

Zurückhaltung

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



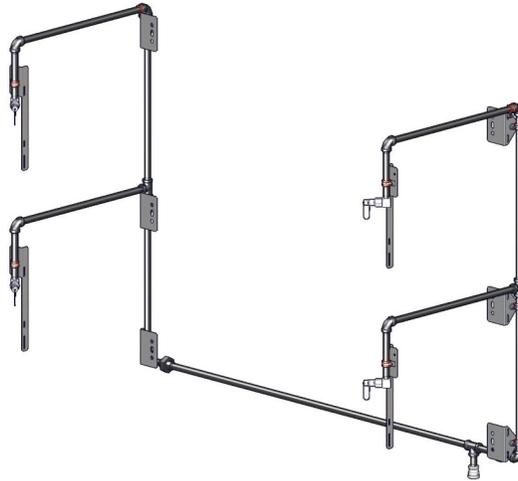
Sedimentfalle

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



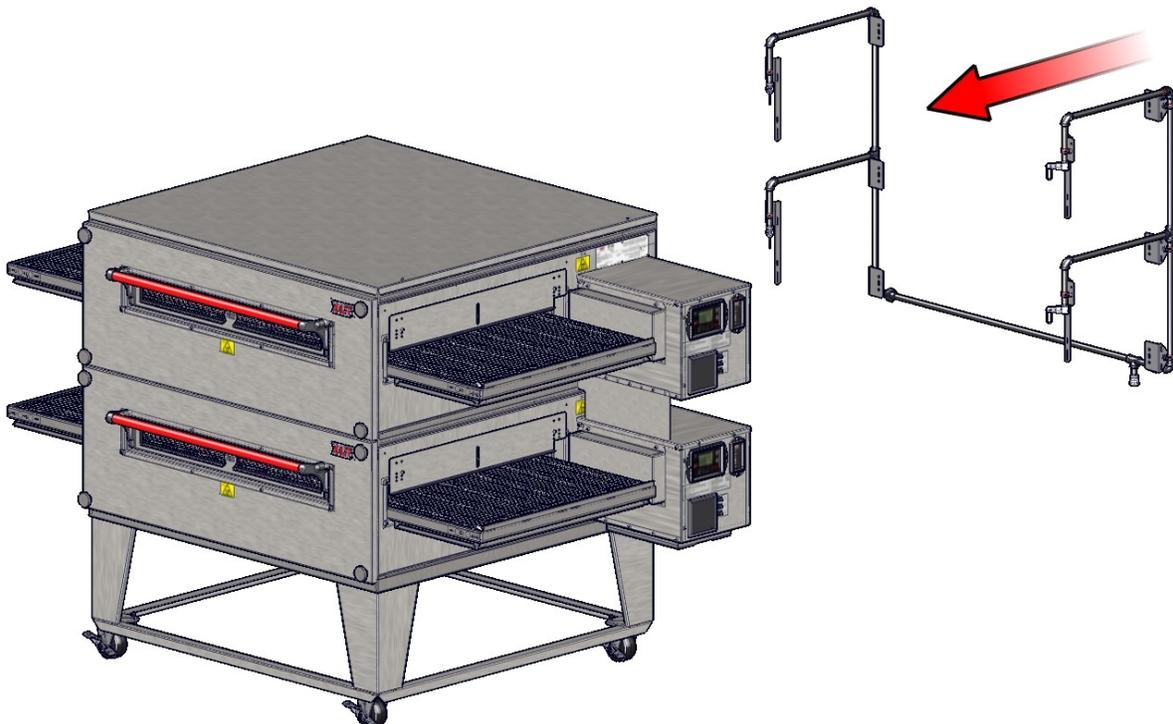
Verwenden Sie kein Teflonband auf Gasleitungsverbindungen, da dies zu einer Fehlfunktion des Gasventils oder zum Verstopfen von Öffnungen von Klebestreifen führen kann. Die Verwendung von Teflonband wird die Garantie beeinträchtigen.

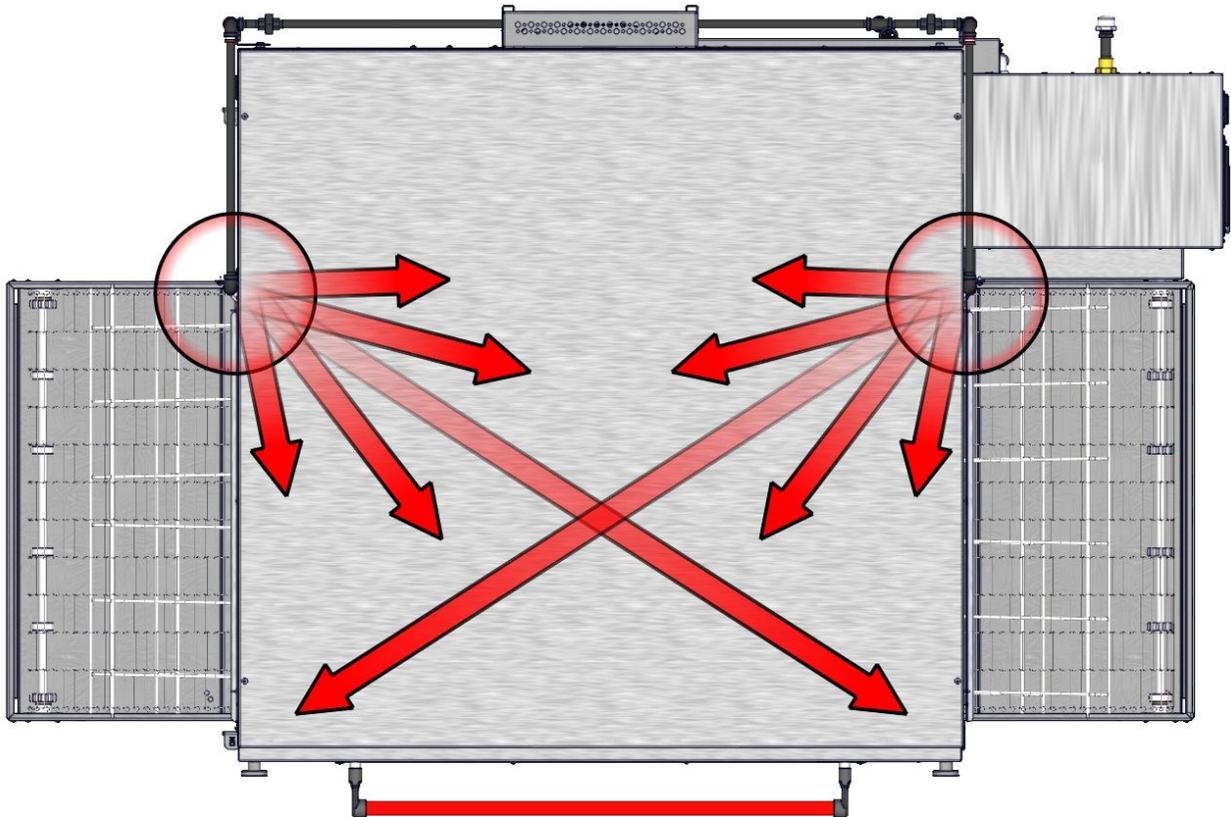
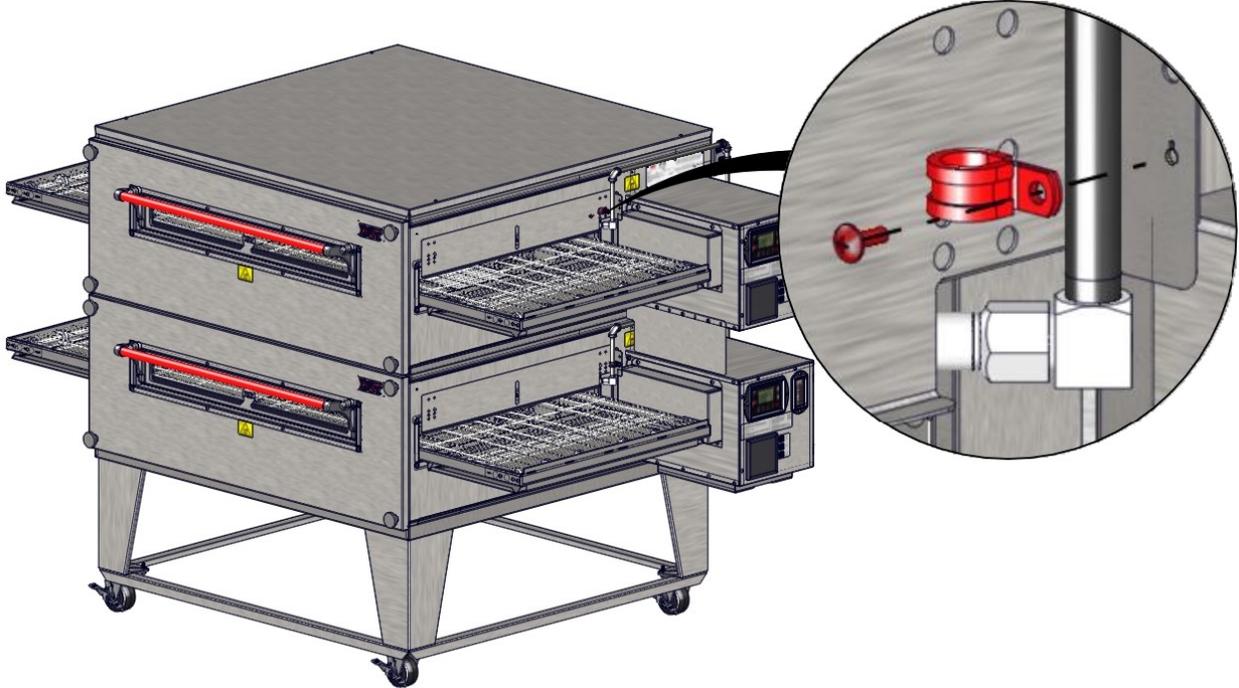
Die Anforderung für Feuerlöschanlagen sind je nach Standort und der zuständigen Behörde vor. Wenn Sie verpflichtet sind, Feuerunterdrückung auf dem Ofen zu installieren, eine vormontierte Rohrleitungen Kit zur Verfügung, das bereits vorhandene Löcher nutzt Installation und zukünftigen Service zu vereinfachen.



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

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





Anforderungen an die Belüftung

Zur Ableitung von Wärme und Dämpfen ist eine motorbetriebene Dunstabzugshaube erforderlich. Es müssen Vorkehrungen getroffen werden, um die aus dem Gebäude abgesaugte Luftmenge wieder aufzufüllen. Die Haube und die HVAC-Installation müssen den örtlichen Bau- und Mechanikvorschriften entsprechen. Die Anforderungen variieren von Land zu Land je nach Standort. Für eine ordnungsgemäße Belüftung ist der Eigentümer des Ofens verantwortlich. Das XLT-Hauben-System ist so konzipiert, dass es alle Anforderungen für XLT-Öfen erfüllt, und wir empfehlen, dieses System zu verwenden.

Lüftungs Richtlinien

Erkundigen Sie sich bei der zuständigen Behörde, um die Anforderungen für Ihre Installation zu ermitteln. Wenden Sie sich an den Lieferanten Ihrer Dunstabzugshaube und an Ihren HVAC-Vertragspartner, um sich beraten zu lassen. Eine Luftbilanzprüfung wird dringend empfohlen und sollte von einem zugelassenen Bauunternehmen durchgeführt werden. Eine ordnungsgemäß konstruierte und installierte Lüftungshaube und ein HLK-System beschleunigen die Genehmigung, reduzieren die Wartungskosten und sorgen für eine angenehmere Arbeitsumgebung. XLT empfiehlt außerdem, die Bedienelemente für die Öfen und die Bedienelemente für das Abluftgebläse zu verriegeln, damit das Abluftgebläse eingeschaltet wird, sobald die Öfen eingeschaltet werden.

Prüfung Der Lüftungsleistung

Nachdem der Ofen und die Haube installiert und in Betrieb sind, kann mit einer Rauchkerze geprüft werden, ob die Wärme und die Dämpfe vollständig abgeleitet werden. Das Testverfahren wird im Folgenden beschrieben:

1. Der Ofen muss bei der vom Benutzer festgelegten Temperatur in Betrieb sein.
2. Der Förderer muss ausgeschaltet sein.
3. Der Abluftventilator der Haube muss eingeschaltet sein.
4. Stellen Sie eine Rauchkerze in einer Pfanne auf das Förderband in der Mitte des Ofens.
5. Beobachten Sie das Rauchmuster, das aus dem Ofen kommt.
6. Repeat the smoke candle test for each oven, as well as when all ovens are operating.
7. Die Dunstabzugshaube muss den gesamten Rauch aus dem Ofen auffangen.

Nachdem das Abluftgebläse so eingestellt wurde, dass es die Hitze vollständig erfasst und eindämmt, muss eine entsprechende Menge an Zusatzluft (MUA) in das Gebäude eingeleitet werden, um die Menge der abgezogenen Luftmenge auszugleichen. Eine Luftbilanzprüfung kann die richtige Menge an Zusatzluftstrom ermitteln.

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

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

Start-Up-Verfahren

1. Vergewissern Sie sich, dass alle Öfen in Übereinstimmung mit der Installations- und Bedienungsanleitung installiert wurden und dass alle Versorgungsleitungen in Übereinstimmung mit den örtlichen Bauvorschriften an die Öfen angeschlossen sind.
2. Bringen Sie alle Kontrollkästen in Betriebsposition und überprüfen Sie den eingehenden Gasdruck (siehe Teile- und Servicehandbuch für Gasventileinstellungen). Wenn der Gasdruck nicht den XLT-Spezifikationen entspricht wenden Sie sich an das Gasversorgungsunternehmen zur Einstellung.
3. Prüfen Sie den dynamischen Gasdruck, während alle Geräte laufen. Liegt der Gasdruck nicht innerhalb der XLT-Spezifikationen, wenden Sie sich an das Gasversorgungsunternehmen, um ihn anzupassen.
4. Füllen Sie die Inbetriebnahme-Checkliste mit der Unterschrift des Eigentümers aus und senden Sie sie an XLT zurück.



VORSICHT

Überschreiten Sie nicht 65 Hz in den VFD-Einstellungen.



HINWEIS

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

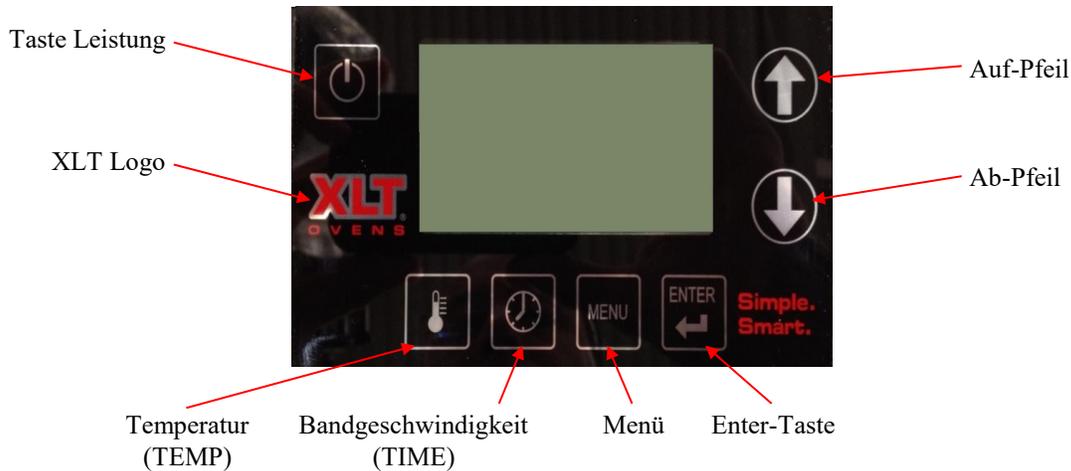
Conveyor Belt Times		
Oven Models	MINIMUM	MAXIMUM
1832	1:30	17:00
xx36-xx80	1:30	20:00

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



VORSICHT

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



Temperatureinstellung



① **ANSCHALTEN:** Halten Sie die Einschalttaste eine (1) Sekunde lang gedrückt. Drücken Sie die Enter-Taste, um das Einschalten des Ofens zu bestätigen.

② **TEMPERATUREINSTELLUNG:** Drücken Sie die TEMP-Taste für drei (3) Sekunden. Zum Einstellen der Temperatur entweder den Aufwärts- oder den Abwärts Pfeil verwenden. Bei Doppelbrennern drücken Sie die Taste TEMP, um zwischen den Brennertemperaturen umzuschalten. Zum Speichern Enter drücken.

Gürtel Zeiteinstellung



③ **GÜRTEL ZEITEINSTELLUNG:** Einstellen der Gürtelzeit, Drücken Sie die Taste TIME drei (3) Sekunden lang. Zum Einstellen der Gürtelzeit entweder den Auf- oder Ab-Pfeil verwenden. Wenn das Band geteilt ist, drücken Sie die TIME-Taste, um zwischen den Bandzeiten umzuschalten.

④ **AUSSCHALTEN:** Halten Sie die Einschalttaste eine (1) Sekunde lang gedrückt.



HINWEIS

Die Verpackung des Schaltkastens kann je nach Herstellungsdatum variieren. Das oben abgebildete Steuerpaket dient nur als Referenz für den Gesamtofen.

Menü-Modus (Optionen)



In der Menüprogrammierung können bis zu zwölf (12) voreingestellte Menüs gespeichert werden, die bei Bedarf nach Nummern abgerufen werden können. Jedes Programm enthält eine bestimmte Backtemperatur und Bandzeit.

So wählen Sie ein Menüprogramm aus

1. Rufen Sie den Menümodus auf, indem Sie eine (1) Sekunde lang auf MENU drücken. Die Nummer in der unteren rechten Ecke beginnt zu blinken.
2. Verwenden Sie die Pfeiltasten Auf und Ab, um durch die nummerierten Menüprogramme zu blättern.
3. Um ein gewünschtes Menüprogramm auszuwählen, drücken Sie eine (1) Sekunde lang die Eingabetaste. Ein schwarzer Kasten erscheint um die Nummer herum (siehe Abbildung oben) und wird auf dem Betriebsbildschirm angezeigt.
4. Das Display verlässt den Programmierbildschirm automatisch nach fünf (5) Sekunden ohne Aktivität.

So brechen Sie ein Menüprogramm ab

1. Rufen Sie den Menümodus auf, indem Sie eine (1) Sekunde lang auf MENU drücken. Die Zahl in der unteren rechten Ecke beginnt zu blinken.
2. Drücken Sie MENU erneut für eine (1) Sekunde. Der Betriebsbildschirm kehrt zurück, ohne dass ein programmiertes Menü verwendet wird und ohne eine Zahl in der unteren rechten Ecke des Bildschirms.

So ändern Sie die Menüeinstellung

1. Um eine Einstellung zu ändern, gehen Sie, wenn die Zahl blinkt, zur gewünschten Voreinstellung und drücken Sie drei (3) Sekunden lang ENTER und MENU.
2. TEMP beginnt zu blinken. Wählen Sie mit den Auf-/Ab-Pfeiltasten die gewünschte Temperatur und drücken Sie ENTER.
3. TIME beginnt zu blinken. Verwenden Sie die Pfeiltasten Auf/Ab, um die Zeit auszuwählen, und halten Sie dann ENTER und MENU drei (3) Sekunden lang gedrückt, um die Voreinstellung zu speichern.

Zusätzliche Benutzeroptionen

Einstellungen Sperren

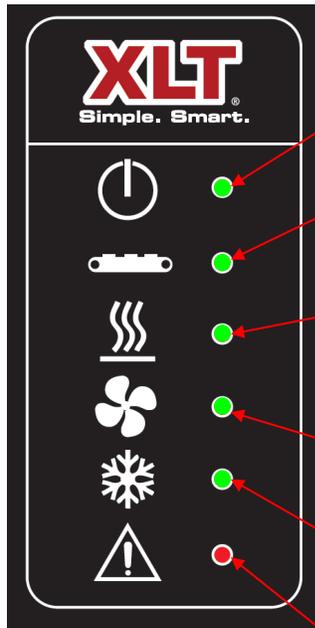
1. Zum Sperren und Entsperren von Ofenzeit und Temperatur drücken Sie TIME und ENTER drei (3) Sekunden lang, bis das LUI einmal piept.
2. Drücken Sie dann TEMP, TIME und TEMP einzeln innerhalb von drei (3) Sekunden, um die Einstellungen zu sperren.
3. In der unteren linken Ecke des LUI wird ein Symbol zum Sperren oder Entsperren angezeigt.

Fahrenheit zu Celsius

1. Um die Temperatur von Fahrenheit auf Celsius umzustellen, halten Sie die Tasten TEMP und ENTER drei (3) Sekunden lang gedrückt, und die Einstellungen werden geändert.

Backofensteuerung LED's Status:

Ofen Maschinensteuerung



(Alle LEDs leuchten als Referenz)

Leistung

Grün Dauerhaft: Ofen hat Strom.



Förderband

Grün Ständig: Die Förderbänder sind aktiv.
Blinken: Ein Problem wurde erkannt.



Hitze

Grün Stetig: Der Backofen fordert Wärme an.
Leuchtet weiter, während die Temperatur erreicht wird.
Blinken: Ein Problem wurde erkannt.



Hauptventilator

Grün Stetig: Der Lüfter dreht sich.
Blinken: Problem wird erkannt.



Abkühlen

Grün Stetig: Backofen befindet sich im Abkühlmodus.

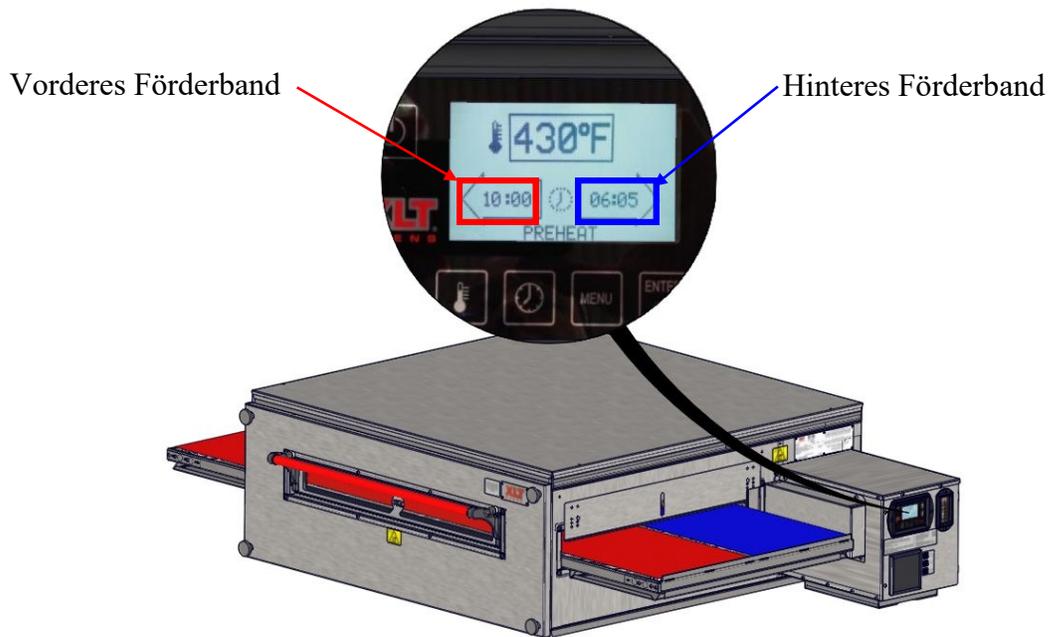


Alarm

Rot Stetig: Der Alarm wurde ausgelöst.
Blinken: Einige Fehlerzustände führen zu einer blinkenden LED.



Spaltbandförderzeitkontrollen



Um ein optimales Backergebnis zu erzielen, müssen bei einer Änderung der Bandrichtung möglicherweise neue Finger eingesetzt werden.



Wenn es sich um ein Standardband handelt, wird nur eine (1) Förderzeit angezeigt (siehe Abbildung unten).

Standard-Bandförderer Zeitsteuerung

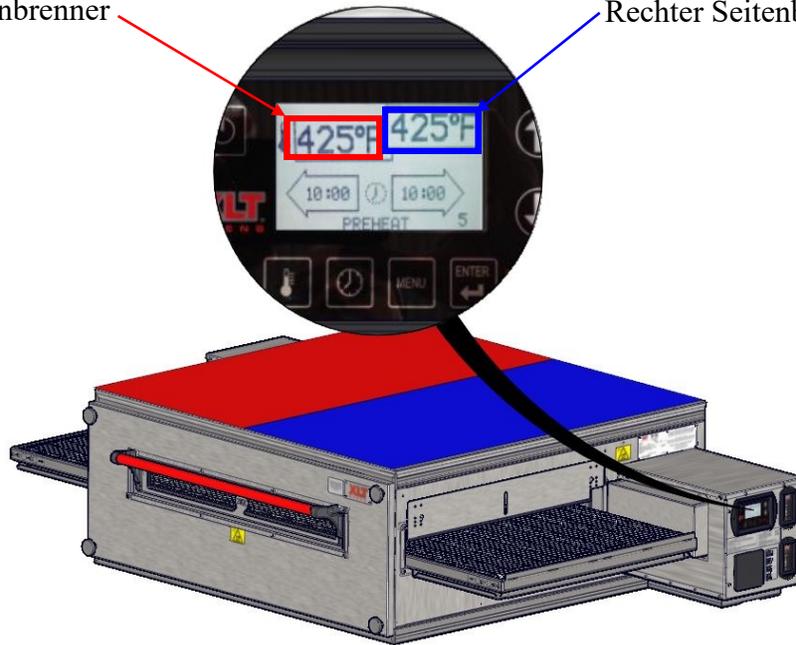


Zwei Brenner-Temperaturregler

3270-2B, 3870, 3280, 3265-DS, 3280-DS und 3880-DS

Linker Seitenbrenner

Rechter Seitenbrenner

**HINWEIS**

Bei einem Einzelbrenner wird nur eine (1) Temperatur angezeigt (siehe Abbildung unten).

Einzelbrenner-Temperaturregelung

Einzelbrenner



Zeitsteuerungen am Förderband



Förderband Zeit

Pfeil nach oben zum Erhöhen der Zeit

Pfeil nach unten zum Verringern der Zeit

Conveyor Belt Times		
Oven Models	MINIMUM	MAXIMUM
All	1:30	17:00



HINWEIS

Die Verpackung des Schaltkastens kann je nach Herstellungsdatum variieren. Das oben abgebildete Steuerungspaket dient nur als Referenz für den Gesamtofen.

Zeitsteuerungen am Förderband



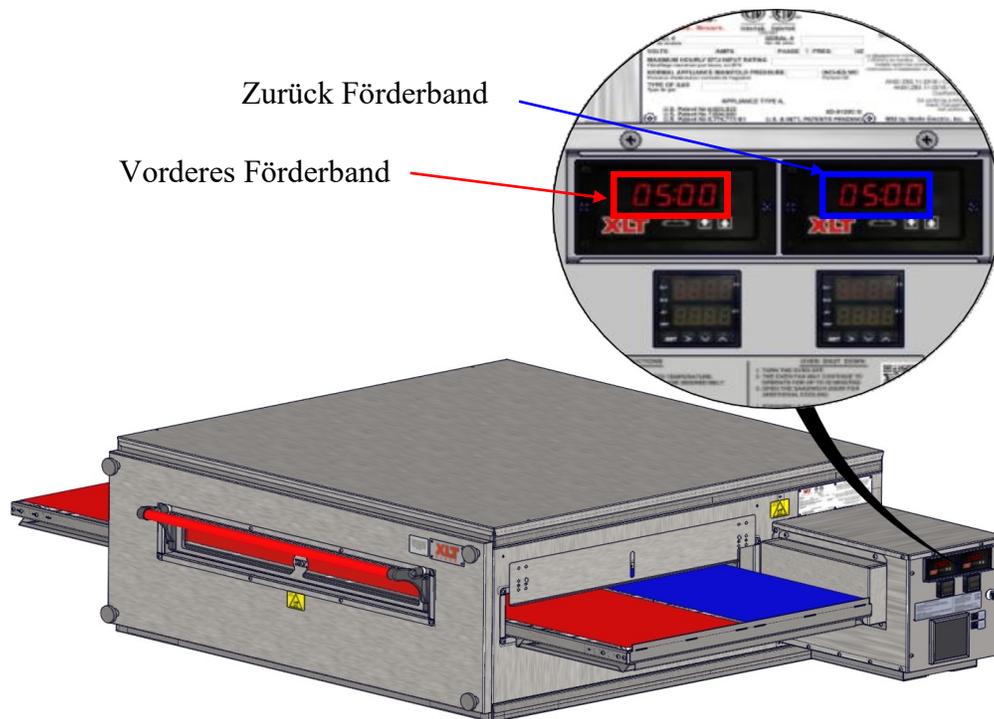
Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie entweder den Pfeil nach oben oder den Pfeil nach unten.



HINWEIS

Die Verpackung des Schaltkastens kann je nach Herstellungsdatum variieren. Das oben abgebildete Steuerungspaket dient nur als Referenz für den Gesamtofen.

Spaltbandförderer Zeitsteuerungen



Standard-Bandförderer-Zeitsteuerungen

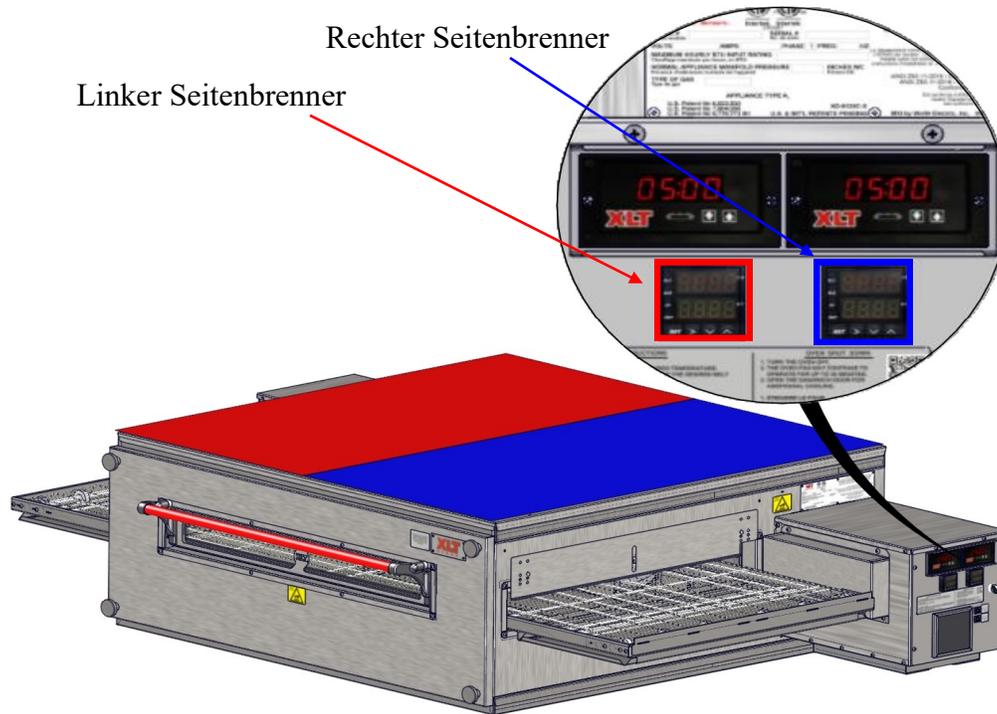
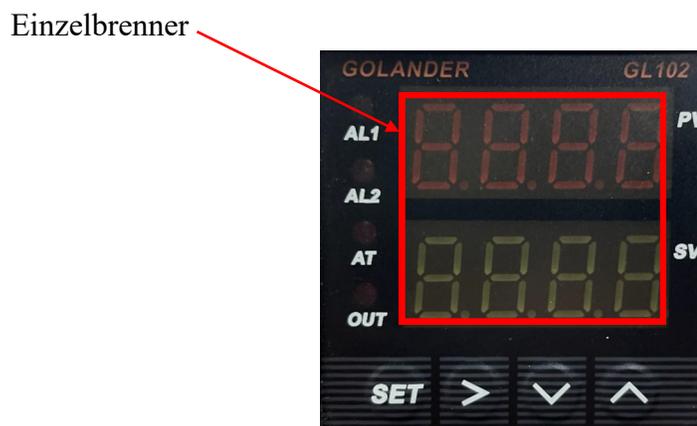


HINWEIS

Um ein optimales Backergebnis zu erzielen, müssen bei einer Änderung der Bandrichtung möglicherweise neue Finger eingesetzt werden.

Zwei Brenner-Temperaturregler

3270-2B, 3870, 3280, 3265-DS, 3280-DS und 3880-DS

**Einzelbrenner-Temperaturregelung**

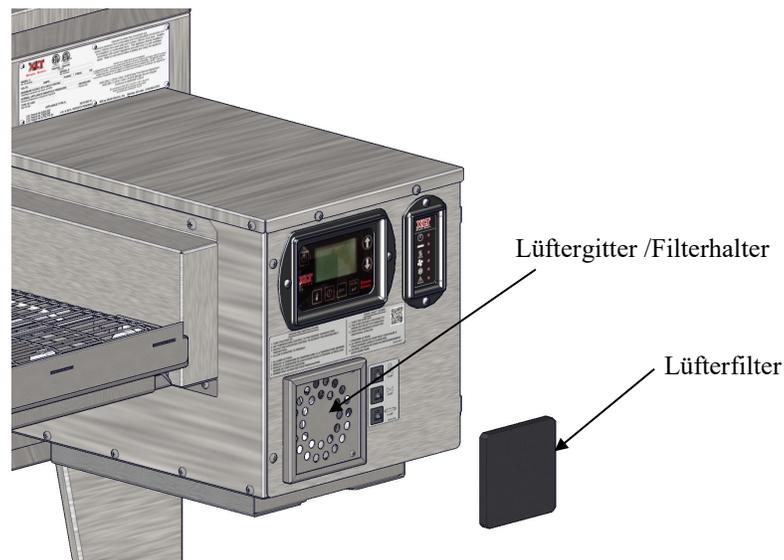
Ihr XLT-Backofen ist aus rostfreiem Stahl gefertigt. Die meisten handelsüblichen Reinigungsmittel können sicher auf allen Edelstahloberflächen verwendet werden. Prüfen Sie vor der Verwendung die Anwendungsbeschränkungen auf dem Produktetikett. Beachten Sie die empfohlenen Vorsichts- und Sicherheitsmaßnahmen, die vom Produkthersteller vorgeschrieben werden. Bleichmittel können den Edelstahl verfärben und korrodieren und werden daher nicht zur Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel für die Lager des Förderers, da sie das Teil irreversibel beschädigen können.

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerpads, da diese die Edelstahloberfläche zerkratzen können. Bereiche mit starken Ablagerungen sollten eingesprüht werden und bis zu fünf (5) Minuten einwirken, bevor sie abgewischt werden. Wischen Sie immer mit der "Maserung" der Oberfläche, um das Aussehen zu erhalten.

Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel für das Bedienfeld und/oder die elektronischen Komponenten. Verwenden Sie für die Oberfläche der Förderbandsteuerung nur Reinigungsmittel, die mit Lexan® kompatibel sind.

Das wichtigste Element, das gereinigt werden muss, ist der Filter am Gebläse. Der Filter wird von der Lüfterhaube/Filterhalterung aus Edelstahl gehalten und kann mehrmals gewaschen werden. Eine regelmäßige Reinigung des Filters ist wichtig, um die Luftzirkulation im Steuergehäuse aufrechtzuerhalten. Dieser Filter sollte täglich gereinigt werden, um eine optimale Luftzirkulation in der Kontrollbox zu gewährleisten. Bitte kontaktieren Sie XLT für Ersatzteile.



Wartung Des Ventilatorfilters

1. Wenn die Gebläsefilter gereinigt werden müssen, erscheint auf dem LUI ein Alarm mit der Aufschrift "FILTER".
2. Reinigen Sie den Gebläsefilter.
3. Drücken Sie die Taste MENU, um den Bildschirm "FILTER RESET" aufzurufen.
4. Drücken Sie ENTER, um den Filtertimer zurückzusetzen. Dadurch gelangen Sie zu einem anderen Bildschirm, der den Timer wieder bei 00:00 anzeigt und nach fünf (5) Sekunden beendet wird.



Der Backofen muss abgekühlt sein und das Stromkabel muss herausgezogen sein, bevor eine Reinigung oder Wartung durchgeführt wird.

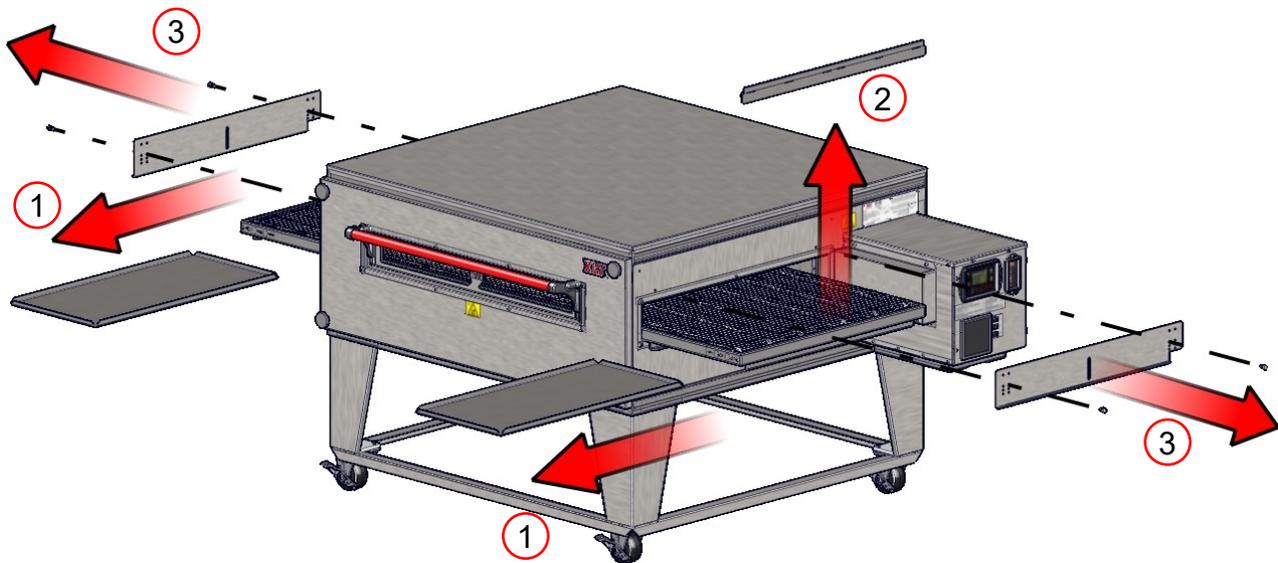


Wenn der Backofen zu Reinigungs- oder Wartungszwecken von seinem Aufstellungsort entfernt werden soll, ist das folgende Verfahren zu befolgen:

1. Das manuelle Hauptgasventil schließen.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Ziehen Sie den Stecker aus der Gasleitung.
4. Räder entriegeln.
5. Rückhaltevorrückung abnehmen.
6. Haubenverschiebungsseile abtrennen. (falls zutreffend)
7. Nach Abschluss der Wartungs- oder Reinigungsarbeiten den Ofen an seinen ursprünglichen Standort zurückbringen.
8. Schließen Sie die Kabel zur Verlegung der Haube an. (falls zutreffend)
9. Rückhaltevorrückung anschließen.
10. Räder arretieren.
11. Stromkabel einstecken.
12. Gasleitung einstecken.
13. Manuelles Gasventil aufdrehen.
14. Normale Beleuchtungsanweisungen befolgen.



Lesen Sie zuerst die vollständige Bedienungsanleitung und die Online-Anleitung. Darin wird beschrieben, wie Sie die Komponenten des Backofens zur Reinigung ausbauen können.





TIPP

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



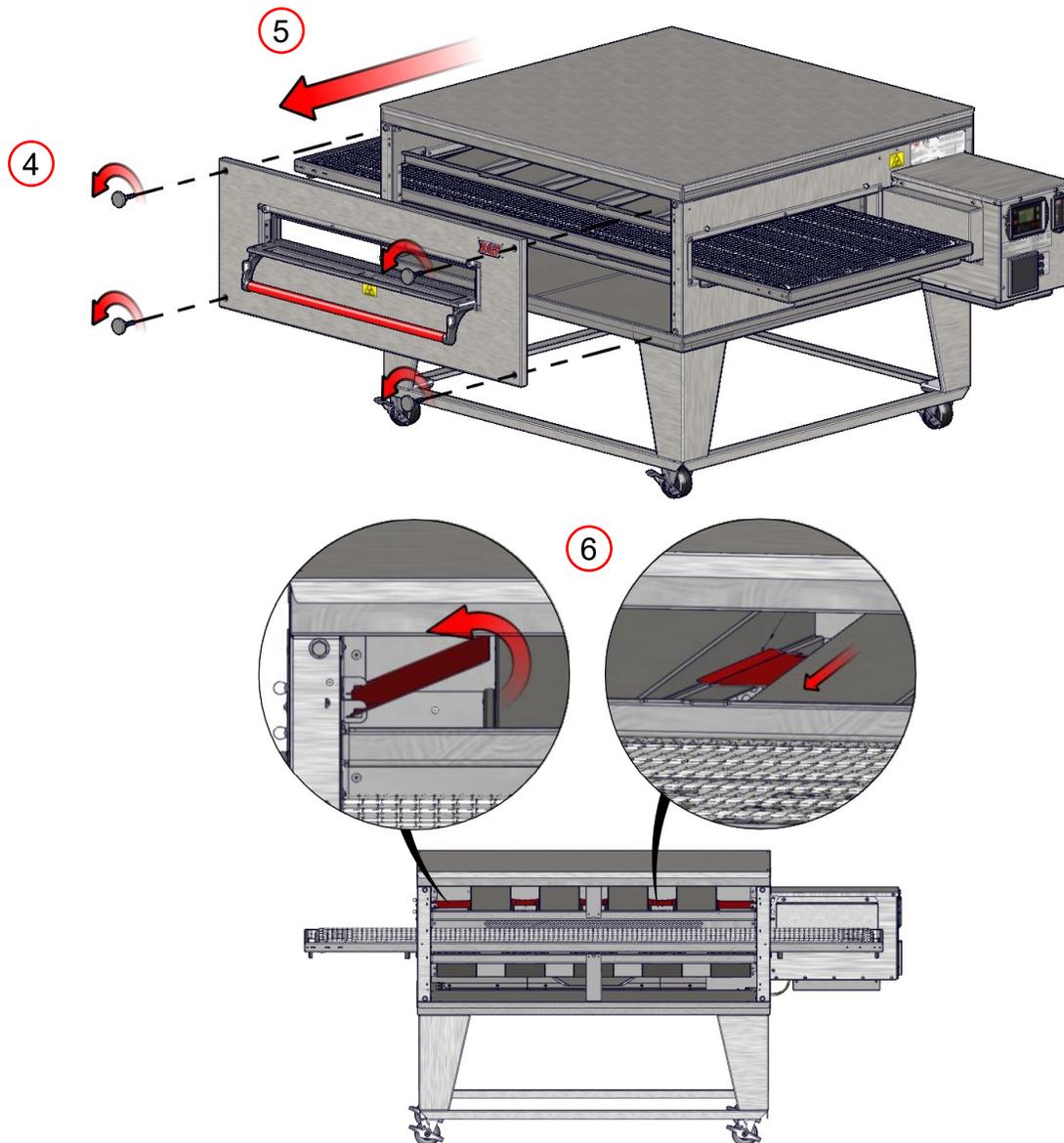
WARNUNG

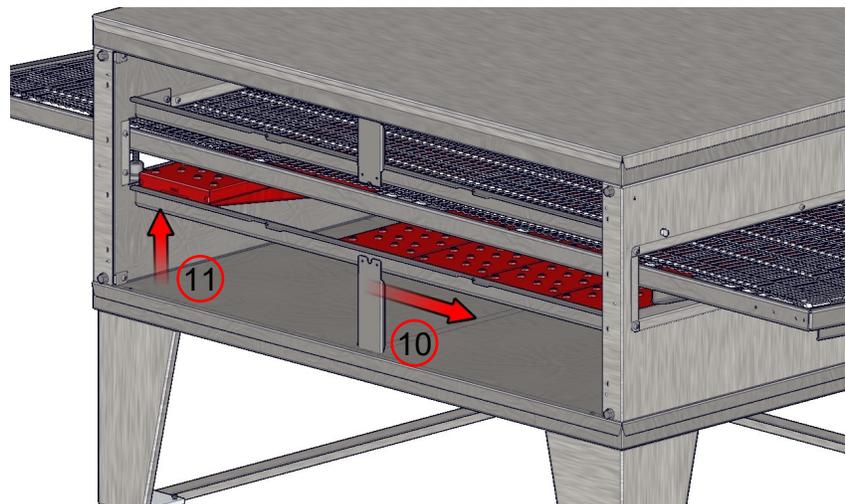
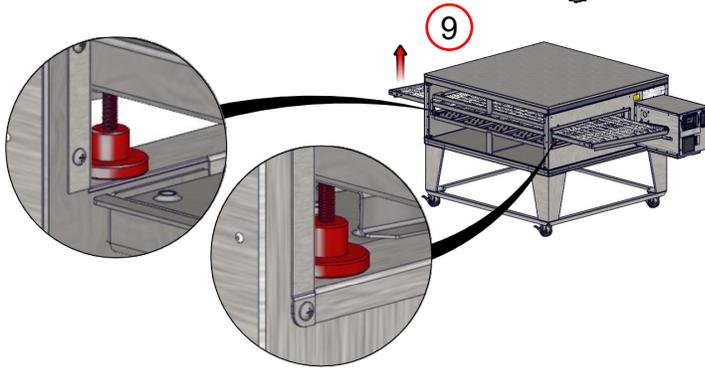
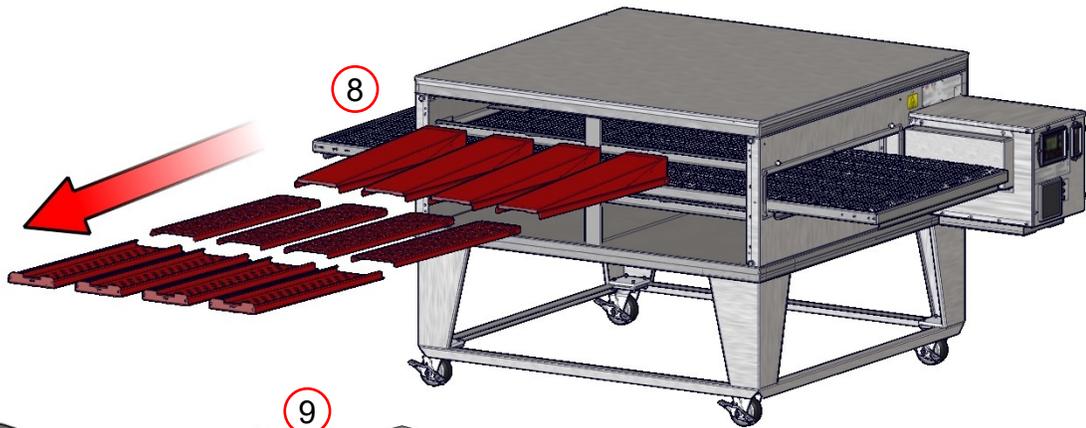
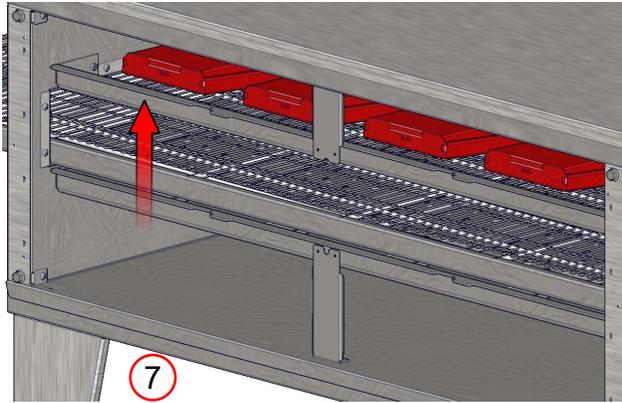
Frontplatten können bis zu 94 Pfund wiegen. [42 kg]. Seien Sie vorsichtig beim Heben.

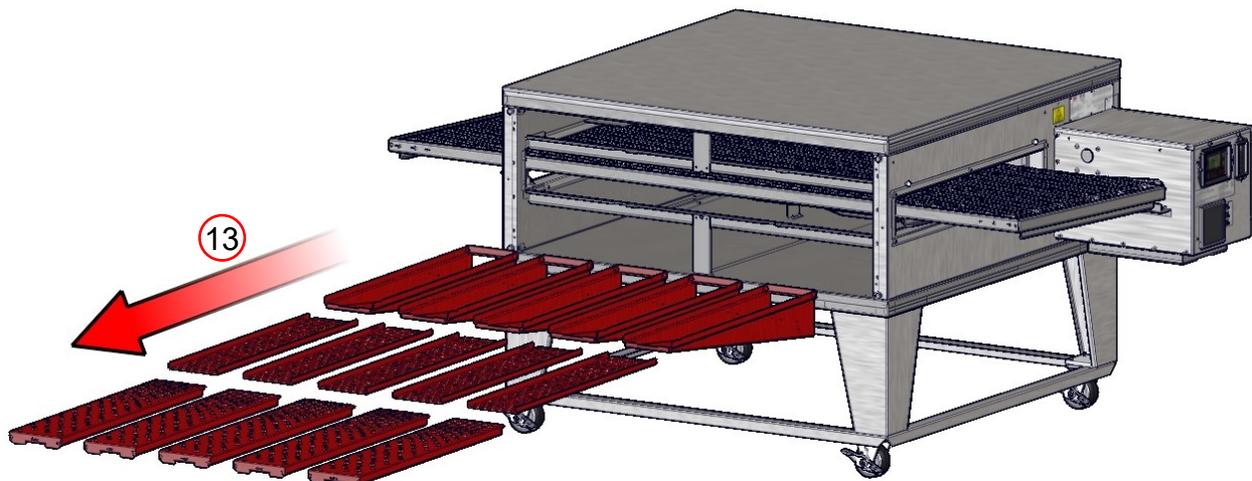
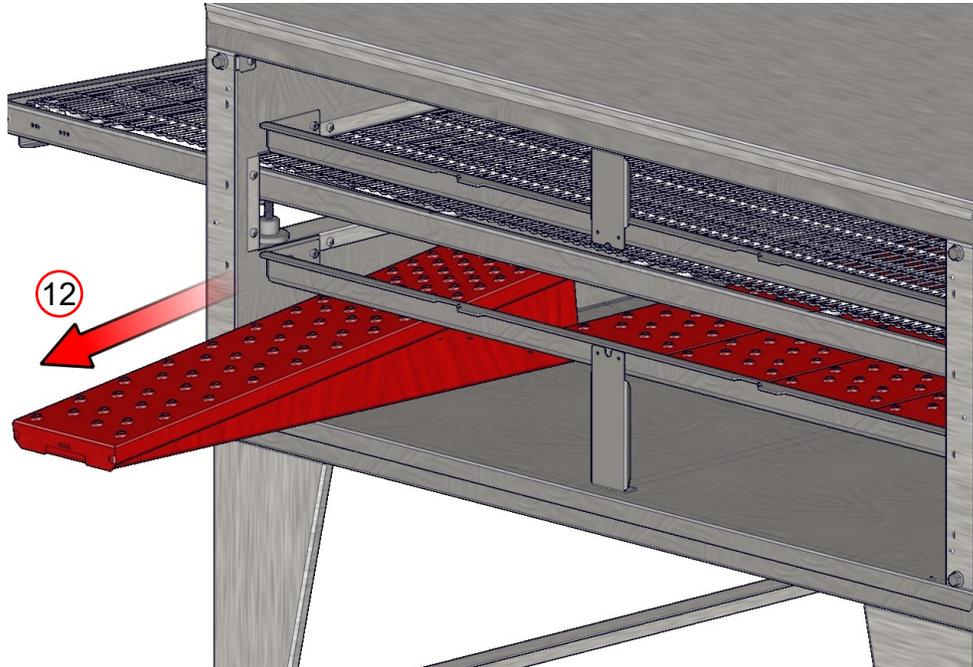


VORSICHT

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







VORSICHT

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

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



ACHTUNG

Der Backofen muss abgekühlt sein und das Stromkabel muss herausgezogen sein, bevor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.

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

- Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel für das Bedienfeld. Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die mit Lexan® verträglich sind, auf der Vorderseite der Förderbandsteuerung.
- Um festzustellen, ob das Drahtband gespannt ist, ziehen Sie an der Mitte des Bandes an der Öffnung des Förderers nach oben. Wenn der Gurt die Oberseite der Fördereröffnung berührt, müssen die Glieder entfernt werden, um die Spannung zu korrigieren.
- Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel für die Lager des Förderers.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerpads.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Ofens keinen Wasserstrahl (Hochdruckwasserstrahl).

Wenden Sie sich für alle anderen Wartungs und Reparaturarbeiten an einen Werksvertreter oder ein örtliches Serviceunternehmen.

Richtige Kochen

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

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

XLT-Öfen können zum Garen einer Vielzahl von Lebensmitteln konfiguriert werden. Dies wird durch die Gestaltung einer Fingergruppe zur Steuerung der Backeigenschaften erreicht. Im Allgemeinen ist das Garen ein "Bottom-up"-Prozess. Die heiße Luft aus der unteren Reihe von Fingern muss durch das Förderband strömen (eine Strecke von etwa 50,8 mm), die Pfanne oder das Sieb erhitzen und dann das Gargut tatsächlich garen. Die Heißluft von oben hingegen muss im Grunde nur die vorgekochten Beläge schmelzen und wieder aufwärmen. Folglich verwenden die meisten Betreiber den Ofen so, dass die Finger so angeordnet sind, dass viel mehr Luft auf die Unterseite der Speisen als auf die Oberseite geleitet wird. Es gibt Fingerabdeckplatten mit sechs Lochreihen, mit vier Lochreihen, mit zwei Lochreihen und ohne Loch (oder leere Abdeckplatten). Eine typische Anordnung der Finger könnte so aussehen, dass die meisten oder sogar alle Finger an der Unterseite "voll geöffnet" sind, d. h. Finger mit allen sechs Lochreihen, und nur zwei oder drei Finger an der Oberseite mit vier oder sechs Lochreihen. Die oberen Finger können in einem symmetrischen Muster angeordnet sein oder asymmetrisch entweder zum Eingang oder zum Ausgang des Förderers hin verschoben werden. Wir ermutigen Sie zum Experimentieren, indem Sie verschiedene Fingeranordnungen, Temperaturen und Bandgeschwindigkeiten ausprobieren. XLT kann Sie bei der Konfiguration Ihres Ofens/Produkts unterstützen.

Mechanische Funktion

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

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



Gehen Sie vorsichtig vor und lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, wenn Sie die Geräte ausstecken.

Hartes Zurücksetzen

Wenn Ihr Ofen immer noch nicht richtig funktioniert, führen Sie einen Hard-Reset durch. Schalten Sie das Gerät zunächst aus und trennen Sie es dann vom Stromnetz. Lassen Sie das Gerät eine (1) Minute lang ausgesteckt. Stecken Sie das Gerät anschließend wieder ein und schalten Sie es ein.

LUI-Service-Fehler-Codes

Anzeige Alarm	MC LED	Fehlerermittlung	Fehlersuche
Oven Probe	Alarm-LED leuchtet. LED HEAT blinkt. Alle anderen LEDs funktionieren wie gewohnt.	Temp-Sensor-Fehler, offen oder kurz. Temp < 40°F(4°C) oder >700°F(371°C)	Führen Sie einen Hard-Reset durch.
Ignition Error	Alarm-LED leuchtet. LED HEAT blinkt. Alle anderen LEDs funktionieren wie gewohnt.	Ab Zündfreigabesignal (Betrieb), wenn der Ofen innerhalb von drei (3) Minuten keinen Temperaturanstieg von -4°C (25°F) verzeichnet. Wenn Neustart (Ist-Temperatur innerhalb von 10°C (50°F) des Sollwerts) Fehlerzeit zehn (10) Minuten.	Prüfen Sie, ob der Gasschlauch angeschlossen ist. Ist das äußere Gasventil eingeschaltet? Wenn ja, führen Sie einen Hard-Reset durch. Wenn nein, drehen Sie das Gasventil auf.
Over Temp	Alarm-LED leuchtet. LED HEAT blinkt. Alle anderen LEDs funktionieren wie gewohnt.	Die Temperatur liegt 50°F (10°C) über dem Sollwert für einen Zeitraum von mehr als einer (1) Minute. Wenn der Benutzer den Sollwert niedriger einstellt, wird der Alarm gesperrt, bis der neue Sollwert erreicht ist.	Führen Sie einen Hard-Reset durch.
Under Temp	Alarm-LED leuchtet. LED HEAT blinkt. Alle anderen LEDs funktionieren wie gewohnt.	Sobald der Sollwert erreicht ist, liegt der Istwert für mehr als dreißig (30) Minuten 15°F (-9°C) unter dem Sollwert. Wenn der Benutzer den Sollwert anpasst, muss der Timer zurückgesetzt werden.	Prüfen Sie, ob der Gasschlauch angeschlossen ist. Ist das äußere Gasventil eingeschaltet? Wenn ja, führen Sie einen Hard-Reset durch. Wenn nein, drehen Sie das Gasventil auf.
Over Speed	Alarm-LED leuchtet. LED CONVEYOR blinkt. Alle anderen LEDs funktionieren wie gewohnt.	Geschwindigkeit > dreißig (30) Sekunden schnell Dauer vs. Sollwert	Führen Sie einen Hard-Reset durch. Wenn der Fehler weiterhin besteht, überprüfen Sie die LUI-Einstellungen. Wenn die Einstellungen korrekt sind, führen Sie einen Schwenktest durch, um die Einstellungen zu bestätigen.
Under Speed	Alarm-LED leuchtet. LED CONVEYOR blinkt. Alle anderen LEDs funktionieren wie gewohnt.	Geschwindigkeit > dreißig (30) Sekunden schnell Dauer vs. Sollwert	Überprüfen Sie die Antriebskette und das Ritzel, um den ordnungsgemäßen Zustand zu überprüfen. Führen Sie einen Hard-Reset durch. Wenn der Fehler weiterhin besteht, LUI-Einstellungen prüfen. Wenn die Einstellungen korrekt sind, führen Sie einen Schwenktest durch, um die Einstellungen zu bestätigen.
Software Error	Alarm-LED blinkt. Alle anderen LEDs sind aus.	Interner Softwarefehler	Prüfen Sie auf eingeklemmte Drähte. Führen Sie einen Hard-Reset durch.
EEPROM Error	Alarm-LED blinkt. Alle anderen LEDs sind aus.	Schlechte Prüfsumme	Führen Sie einen Hard-Reset durch.
Key Short	Alarm-LED blinkt. Alle anderen LEDs sind aus.	Jede Taste kurzgeschlossen > eine (1) Minute	Reinigen Sie den LUI-Bildschirm. Überprüfen Sie, ob die LUI-Software Version 50 (v50) oder höher im Tech-Modus ist. Führen Sie einen Hard Reset durch.
Comm Error	Alarm-LED blinkt. Alle anderen LEDs sind aus.	Interner Softwarefehler	Führen Sie einen Hard-Reset durch.
Main Fan Low Amps	Alarm-LED leuchtet. FAN-LED blinkt. Alle anderen LEDs funktionieren wie gewohnt.	Die Stromstärke liegt zehn (10) Sekunden lang unter dem Mindestwert gemäß der Tabelle für die Hauptlüfterstromstärke.	Führen Sie einen Hard-Reset durch.
Main Fan High Amps	Alarm-LED leuchtet. FAN-LED blinkt. Alle anderen LEDs funktionieren wie gewohnt.	Die Amperezahl liegt zehn (10) Sekunden lang unter dem maximalen Wert gemäß der Tabelle für die Hauptlüfter-Amperezahl.	Prüfen Sie, ob das CBI ausgelöst wurde. Wenn ja, CBI zurücksetzen. Wenn nein, führen Sie einen Hard-Reset durch.

Wenn Ihr Ofen immer noch nicht richtig funktioniert, rufen Sie XLT unter 316-943-2751 an, besuchen Sie xxx.xltovens.com, oder wenden Sie sich an Ihren örtlichen Händler.



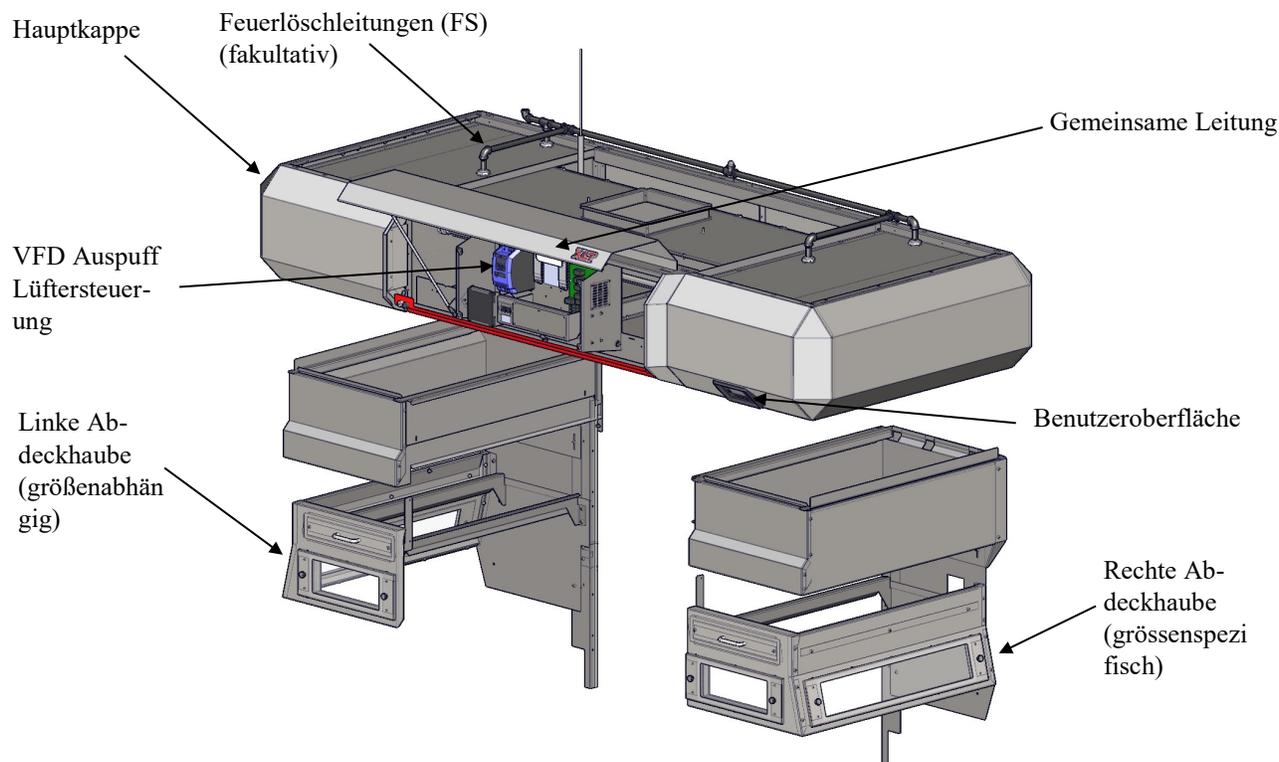
ACHTUNG

Prüfen Sie vor der Installation alle örtlichen Vorschriften. Je nach der Konstruktion des Gebäudes können besondere Anforderungen erforderlich sein. Es liegt in der Verantwortung des Installateurs sicherzustellen, dass die Konstruktion, an der die Haube aufgehängt werden soll, allen Vorschriften entspricht und das Gewicht der Haube tragen kann.

Verantwortung Des Käufers

Es liegt in der Verantwortung des Käufers:

1. Prüfen Sie die Grundrisse und Spezifikationen gründlich. Der genaue Standort des Ofens muss vor der Installation der Haube festgelegt werden.
2. Die Haube ausladen, auspacken, zusammenbauen und am vorgesehenen Ort installieren.
3. Sicherstellen, dass die Elektroinstallation vor Ort in Übereinstimmung mit den örtlichen Bauvorschriften erfolgt und den Spezifikationen in diesem Handbuch entspricht.
4. Sicherstellen, dass die elektrischen Versorgungsleitungen von einem qualifizierten Installateur mit den richtigen Teilen ordnungsgemäß angeschlossen werden.
5. Sicherstellen, dass ein qualifizierter Installateur eine Erstinbetriebnahme durchgeführt hat.
6. Der Standort sollte so gewählt werden, dass möglichst wenig lange und verdrehte Rohrleitungen verlegt werden und ein gerader, klarer Weg zum Dach-/Wandventilator besteht.
7. Alle tragenden Strukturen der Haube müssen stark genug sein, um das Gewicht der Haube und der Verkleidungen zu tragen. Informationen zum Gewicht finden Sie auf der Seite Abmessungen und Gewichte der Haube.
8. Halten Sie die korrekten Abstände zu brennbaren Materialien gemäß dem International Mechanical Code (IMC), der National Fire Protection Agency (NFPA) 96 und den örtlichen mechanischen Vorschriften ein.
9. In Australien muss eine Lüftungshaube gemäß AS 5601 Gasinstallation installiert werden.
10. Sicherstellen, dass die XLT-Haube ordnungsgemäß an der Deckenkonstruktion aufgehängt ist.



Das XLT-Hauben-System besteht aus drei (3) Hauptteilen: der Hauptabdeckung, den Abdeckungen und der Abluftventilatorsteuerung mit variablem Frequenzantrieb (VFD).

Die Haupthaube dient dazu, die Wärme zu sammeln und an den Abluftventilator weiterzuleiten. In ihr befinden sich Filter, Beleuchtung und die Steuerung. Der Regler steuert sowohl die Haube als auch die Öfen. Die Größe der Haupthaube ist abhängig von der Größe des Ofens.

Die Abdeckhauben unterstützen die Effizienz der Haupthaube, indem sie die Wärme einfangen. Sie lassen sich für die Beschickung von vorne oder von hinten sowie für die Entnahme von vorne oder von hinten konfigurieren und sind für Reinigungs- und Wartungszwecke leicht abnehmbar.

Der VFD wandelt die Eingangsleistung in eine dreiphasige Ausgangsleistung mit variabler Frequenz um, um die Drehzahl des Abluftventilators zu steuern. Alle elektrischen Versorgungsleitungen für die Haube und das Abluftgebläse werden über den Schaltkasten an der Vorderseite des Hauptgehäuses angeschlossen. Die kapazitiven Berührungstasten befinden sich auf der Benutzeroberfläche der Haube an der Vorderseite des Hauptgehäuses und verriegeln die Stromfunktionen der Haube und des Ofens/der Öfen. Es gibt Relais, die Geräte wie z. B. HLK-Klappen und/oder spezielle MUA-Einheiten verriegeln, und es gibt ein optionales Relais für die Brandunterdrückung.

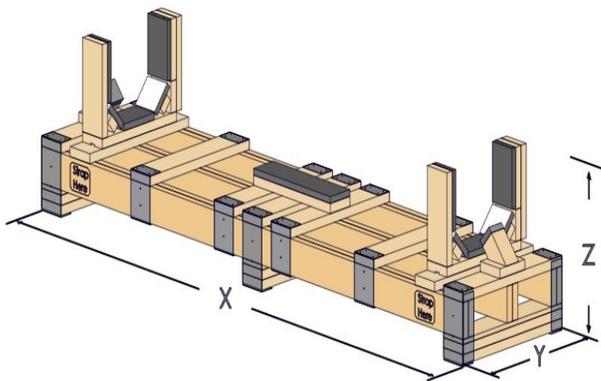
Alle XLT-Hauben sind für die Feuerunterdrückung vorverrohrt, was eine einfache Vor-Ort-Installation ermöglicht. Detaillierte Informationen zur Feuerunterdrückung finden Sie im Handbuch XD-9011 Feuerunterdrückungsinstallation für XLT-Hauben und XLT-Öfen.

Die XLT-Haube wurde so konzipiert, dass sie den Anforderungen des IMC 2015 bzw. der aktuellen Version entspricht, was eine Haube des Typs I ist. Sie wurde auch so konzipiert, dass sie optional mit einer Feuerunterdrückung ausgestattet werden kann, um die Anforderungen der Norm NFPA 96 zu erfüllen. Auf diese Weise kann XLT die Anforderungen des Kunden und der entsprechenden Gerichtsbarkeiten besser erfüllen.

Haube/Abdeckungspaket

Ovens	Hood/Shroud Package	Hood Size	Shroud Size
X3H-1832-xxxxx	02-9F-1832-xxxxx	1832	1832
X3H-2336-xxxxx	02-9F-2336-xxxxx	2440	2336
X3H-2440-xxxxx	02-9F-2440-xxxxx	2440	2440
X3H-3240-xxxxx	02-9F-3240-xxxxx	3240	3240
X3H-3255-xxxxx	02-9F-3255-xxxxx	3255	3255
X3H-3855-xxxxx	02-9F-3855-xxxxx	3855	3855
X3H-4455-xxxxx	02-9F-4455-xxxxx	4455	4455
X3H-3270-1B-xxxxx	02-9F-3270-1B-xxxxx	3270	3270
X3H-3270-2B-xxxxx	02-9F-3270-2B-xxxxx	3270	3270
X3H-3870-xxxxx	02-9F-3870-xxxxx	3870	3870
X3H-3280-xxxxx	02-9F-3280-xxxxx	3280	3280
X3H-3250-xxxxx-DS	02-9F-3250-xxxxx	3255	3250DS
X3H-3265-xxxxx-DS	02-9F-3265-xxxxx	3270	3265DS
X3H-3280-xxxxx-DS	02-9F-3280-xxxxx	3280	3280DS
X3H-3880-xxxxx-DS	02-9F-3880-xxxxx	3880	3880DS

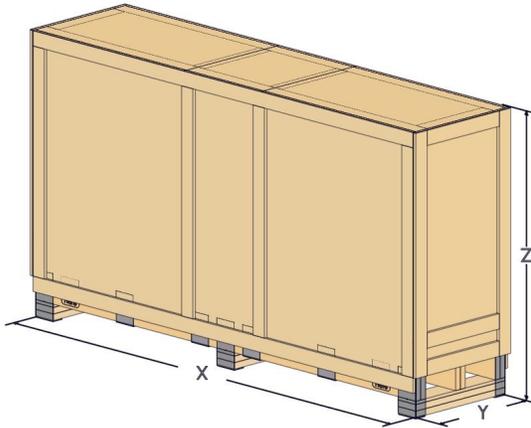
Inländische Haubenkisten



Hood Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z (With Hood)
1832	103 3/8 [2626]	27 7/8 [708]	46 3/4 [1187]
2336	103 3/8 [2626]	27 7/8 [708]	52 3/4 [1340]
2440	103 3/8 [2626]	27 7/8 [708]	52 3/4 [1340]
3240	103 3/8 [2626]	27 7/8 [708]	60 3/4 [1543]
3250DS	118 3/8 [3007]	27 7/8 [708]	60 3/4 [1543]
3255	118 3/8 [3007]	27 7/8 [708]	60 3/4 [1543]
3855	118 3/8 [3007]	27 7/8 [708]	66 3/4 [1695]
4455	118 3/8 [3007]	27 7/8 [708]	72 3/4 [1848]
3265DS	133 3/8 [3388]	27 7/8 [708]	60 3/4 [1543]
3270	133 3/8 [3388]	27 7/8 [708]	60 3/4 [1543]
3870	133 3/8 [3388]	27 7/8 [708]	66 3/4 [1695]
3280	148 3/8 [3769]	27 7/8 [708]	60 3/4 [1543]
3280DS	148 3/8 [3769]	27 7/8 [708]	60 3/4 [1543]
3880DS	148 3/8 [3769]	27 7/8 [708]	66 3/4 [1695]

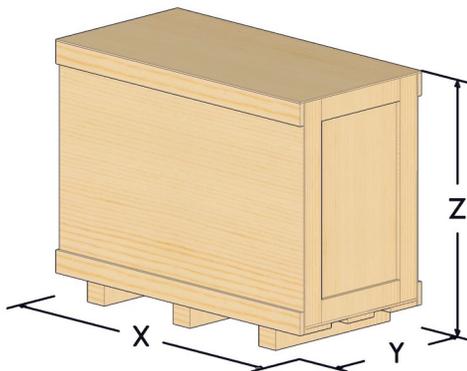
HINWEIS: Alle Abmessungen in Zoll [Millimeter], ± 1/4 [6], sofern nicht anders angegeben.

Internationale Haubenkisten



Hood Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z (With Hood)
1832	105 [2667]	29 1/2 [749]	65 3/4 [1668]
2336	105 [2667]	29 1/2 [749]	65 3/4 [1668]
2440	105 [2667]	29 1/2 [749]	65 3/4 [1668]
3240	105 [2667]	29 1/2 [749]	65 3/4 [1668]
3250DS	120 [3048]	29 1/2 [749]	65 3/4 [1668]
3255	120 [3048]	29 1/2 [749]	65 3/4 [1668]
3855	120 [3048]	29 1/2 [749]	71 3/4 [1821]
4455	120 [3048]	29 1/2 [749]	77 3/4 [1973]
3265DS	135 [3429]	29 1/2 [749]	65 3/4 [1668]
3270	135 [3429]	29 1/2 [749]	65 3/4 [1668]
3870	135 [3429]	29 1/2 [749]	71 3/4 [1821]
3280	150 [3810]	29 1/2 [749]	65 3/4 [1668]
3280DS	150 [3810]	29 1/2 [749]	65 3/4 [1668]
3880DS	150 [3810]	29 1/2 [749]	71 3/4 [1821]

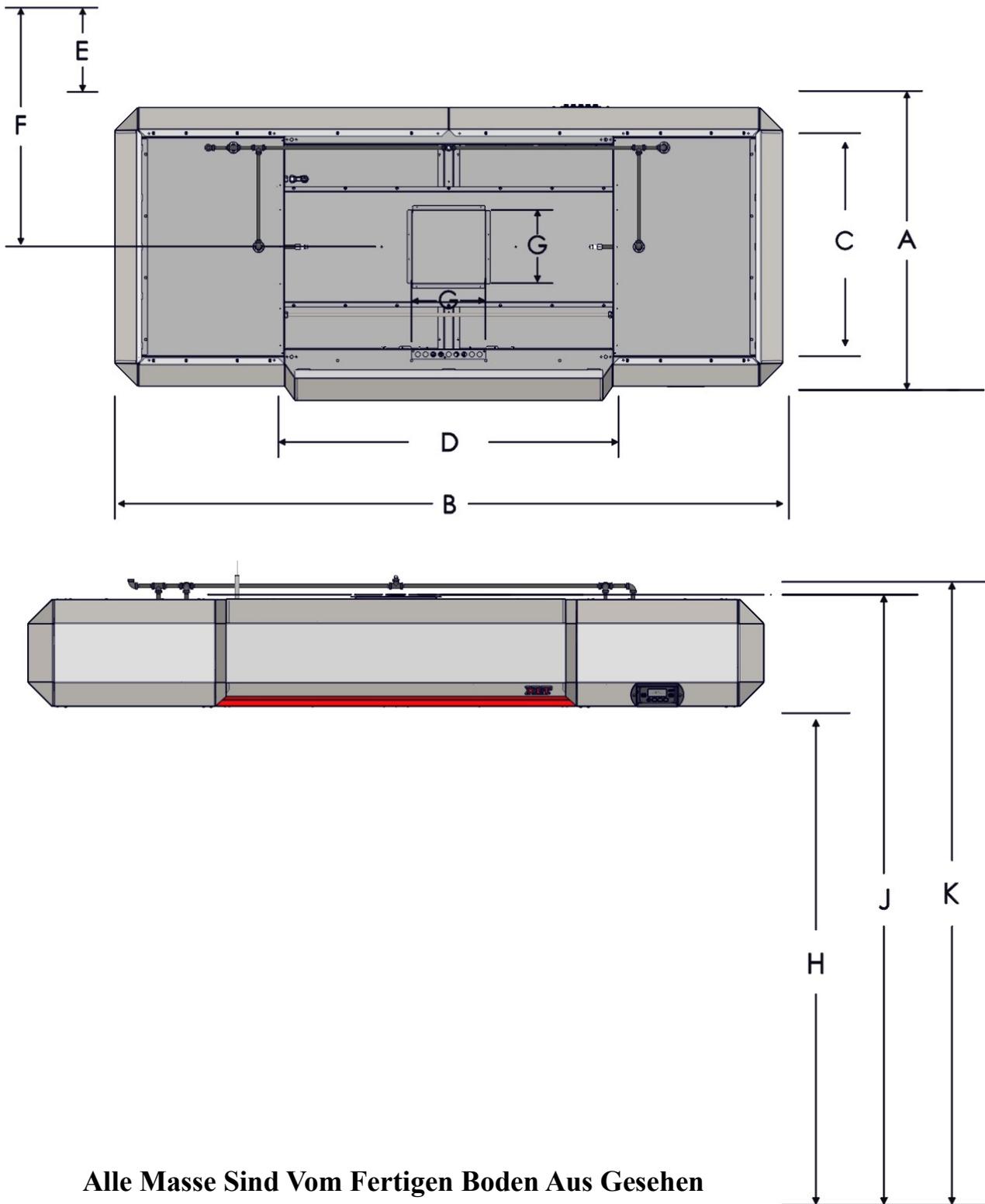
Leichttuch-Kisten



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

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

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



Oven Model	Hood Dimensions										Hood Only Weights	Hood & Shroud Weights			Crated Weight Domestic			Crated Weight International		
	A	B	C	D	E*	F*	G	H	J	K		Double	Triple	Hood	Double	Triple	Hood	Double	Triple	
1832	33 1/2 [851]	85 1/4 [2165]	21 1/2 [546]	30 1/4 [768]		31 [787]						271 [123]	454 [206]	511 [232]	477 [216]	629 [285]	741 [336]	561 [254]	762 [346]	825 [374]
2440	39 1/2 [1003]	93 1/4 [2369]	27 1/2 [699]	38 1/4 [972]		34 [864]						314 [142]	513 [233]	574 [260]	525 [238]	688 [312]	811 [368]	609 [276]	828 [376]	895 [406]
3240	47 1/2 [1207]	93 1/4 [2369]	35 1/2 [902]	38 1/4 [972]	15 1/4	38 [965]	12	69 5/8 ±1/8	85 3/8	88 1/8		349 [158]	579 [263]	646 [293]	564 [256]	753 [342]	891 [404]	648 [294]	901 [409]	975 [442]
3250 DS	47 1/2 [1207]	108 1/4 [2750]	35 1/2 [902]	53 1/4 [1353]		38 [965]						389 [176]	619 [281]		634 [288]	819 [371]		725 [329]	978 [444]	
3255	47 1/2 [1207]	108 1/4 [2750]	35 1/2 [902]	53 1/4 [1353]	387	38 [965]	305	1768	2169	2238		389 [176]	619 [281]	687 [312]	634 [288]	819 [371]	962 [436]	725 [329]	978 [444]	1053 [478]
3265 DS	47 1/2 [1207]	123 1/4 [3131]	35 1/2 [902]	68 1/4 [1734]		38 [965]						425 [193]	673 [305]		693 [314]	890 [404]		791 [359]	1063 [482]	
3270	47 1/2 [1207]	123 1/4 [3131]	35 1/2 [902]	68 1/4 [1734]		38 [965]						425 [193]	655 [297]	722 [327]	693 [314]	873 [396]	1020 [463]	791 [359]	1044 [474]	1118 [507]
3280	47 1/2 [1207]	138 1/4 [3512]	35 1/2 [902]	83 1/4 [2115]		38 [965]						461 [209]	708 [321]	757 [343]	743 [337]	936 [425]	1069 [485]	852 [386]	1124 [510]	1179 [535]
3280 DS	47 1/2 [1207]	138 1/4 [3512]	35 1/2 [902]	83 1/4 [2115]		38 [965]						461 [209]	708 [321]		743 [337]	936 [425]		852 [386]	1124 [510]	
3855	53 1/2 [1359]	108 1/4 [2750]	41 1/2 [1054]	53 1/4 [1353]		41 [1041]						419 [190]	666 [302]	737 [334]	668 [303]	866 [393]	1017 [461]	765 [347]	1036 [470]	1114 [505]
3870	53 1/2 [1359]	123 1/4 [3131]	41 1/2 [1054]	68 1/4 [1734]		41 [1041]						453 [205]	703 [319]	775 [352]	724 [328]	921 [418]	1078 [489]	828 [376]	1103 [500]	1182 [536]
3880 DS	53 1/2 [1359]	138 1/4 [3512]	41 1/2 [1054]	83 1/4 [2115]		41 [1041]						453 [205]	743 [337]		779 [353]	971 [440]		895 [406]	1170 [531]	
4455	59 1/2 [1511]	108 1/4 [2750]	47 1/2 [1207]	53 1/4 [1353]		44 [1118]						442 [200]	712 [323]	786 [357]	694 [315]	911 [413]	1073 [487]	796 [361]	1092 [495]	1175 [533]

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



* E und F sind die Mindestabstände zur fertigen brennbaren oder nicht brennbaren Wandkonstruktion.

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

Exhaust Flow Rates VOLUME (min. recommended)										
		Ovens On			18xx	24xx	32xx	38xx	44xx	
		Top	Middle	Bottom						
Single	X				500	500	500	500	500	
					[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]	
Double	X				500	500	500	500	500	
					[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]	
			X		500	500	670	800	950	
					[14.16]	[14.16]	[18.97]	[22.65]	[26.9]	
X			X		500	500	670	800	950	
					[14.16]	[14.16]	[18.97]	[22.65]	[26.9]	
Triple	X				500	500	500	500	500	
					[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]	
		X				500	500	670	800	950
						[14.16]	[14.16]	[18.97]	[22.65]	[26.9]
				X		540	720	960	1140	1360
						[15.29]	[20.39]	[27.18]	[32.28]	[38.51]
	X	X				500	500	670	800	950
						[14.16]	[14.16]	[18.97]	[22.65]	[26.9]
	X			X		540	720	960	1140	1360
						[15.29]	[20.39]	[27.18]	[32.28]	[38.51]
	X		X		540	720	960	1140	1360	
					[15.29]	[20.39]	[27.18]	[32.28]	[38.51]	
X	X		X		540	720	960	1140	1360	
					[15.29]	[20.39]	[27.18]	[32.28]	[38.51]	

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

In Übereinstimmung mit den mechanischen Vorschriften muss Zusatzluft zugeführt werden. Bei gewerblichen Küchen wird die Menge der Zusatzluft durch die Anforderungen an die Durchflussmenge der Abzugshaube und alle anderen Anforderungen an die Durchflussmenge in der Küche bestimmt.

Für einen Capture & Containment (C&C)-Test müssen mindestens Rauchkerzen verwendet werden. Siehe hierzu die Belüftungsanforderungen im Abschnitt Backofen in diesem Handbuch.

Es wird empfohlen, nach Abschluss der Installation einen Test- und Bilanzbericht (TAB) zu erstellen. Dieser Bericht muss mindestens die folgenden Punkte enthalten:

- Gesamtluftstrom aller Klimaanlage, Zusatzluft (MUA) und Abgassysteme.
- Luftstrom an allen Zu- und Abluftgittern.
- Luftströme an Abzugshauben im Vergleich zu den Konstruktionspezifikationen.

Ein abschließender Luftbilanzbericht mit Korrekturen der im Bericht festgestellten Probleme trägt dazu bei, sicherzustellen, dass Ihre Gebäudesysteme ordnungsgemäß und effizient funktionieren. Siehe "Anforderungen und Richtlinien für die Ofenbelüftung".

Exhaust Flow Rates VELOCITY (min. recommended)										
		Ovens On			18xx	24xx	32xx	38xx	44xx	
		Top	Middle	Bottom						
Single	X				187.5	187.5	93.75	93.75	93.75	
					[57.15]	[57.15]	[28.58]	[28.58]	[28.58]	
Double	X				187.5	187.5	93.75	93.75	93.75	
					[57.15]	[57.15]	[28.58]	[28.58]	[28.58]	
	X		X		187.5	187.5	125.625	150	178.125	
					[57.15]	[57.15]	[38.29]	[45.72]	[54.29]	
Triple	X				187.5	187.5	93.75	93.75	93.75	
					[57.15]	[57.15]	[28.58]	[28.58]	[28.58]	
	X	X				187.5	187.5	125.625	150	178.125
						[57.15]	[57.15]	[38.29]	[45.72]	[54.29]
	X		X			202.5	270	180	213.75	255
						[61.72]	[82.3]	[54.86]	[65.15]	[77.72]
	X	X	X			202.5	270	180	213.75	255
						[61.72]	[82.3]	[54.86]	[65.15]	[77.72]
X	X	X			202.5	270	180	213.75	255	
					[61.72]	[82.3]	[54.86]	[65.15]	[77.72]	
X	X	X			202.5	270	180	213.75	255	
					[61.72]	[82.3]	[54.86]	[65.15]	[77.72]	



Alle Werte sind FPM [M/Min], sofern nicht anders angegeben. Die Zahlen stellen die am Fettfilter gemessene VELOCITY dar.



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

Die obigen VELOCITY-Messwerte werden ermittelt, indem ein Anemometer 3" vom Fettfilter entfernt gehalten wird. Führen Sie mehrere Messungen an verschiedenen Stellen der Filter durch und ermitteln Sie den Durchschnitt der Ergebnisse.

Eingänge In Elektrische

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



VORSICHT

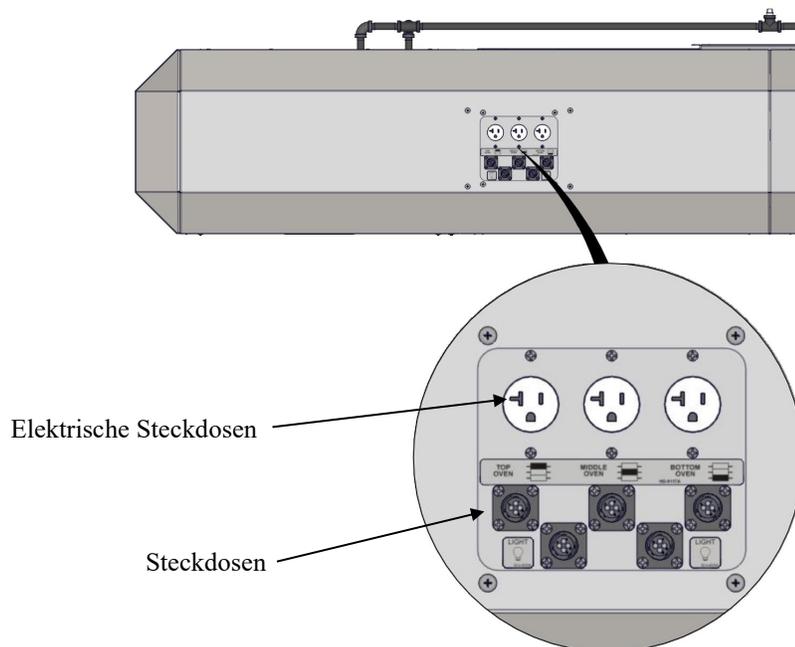
Nicht an 3-Phasen-Strom anschließen. Nur 1 Phase.

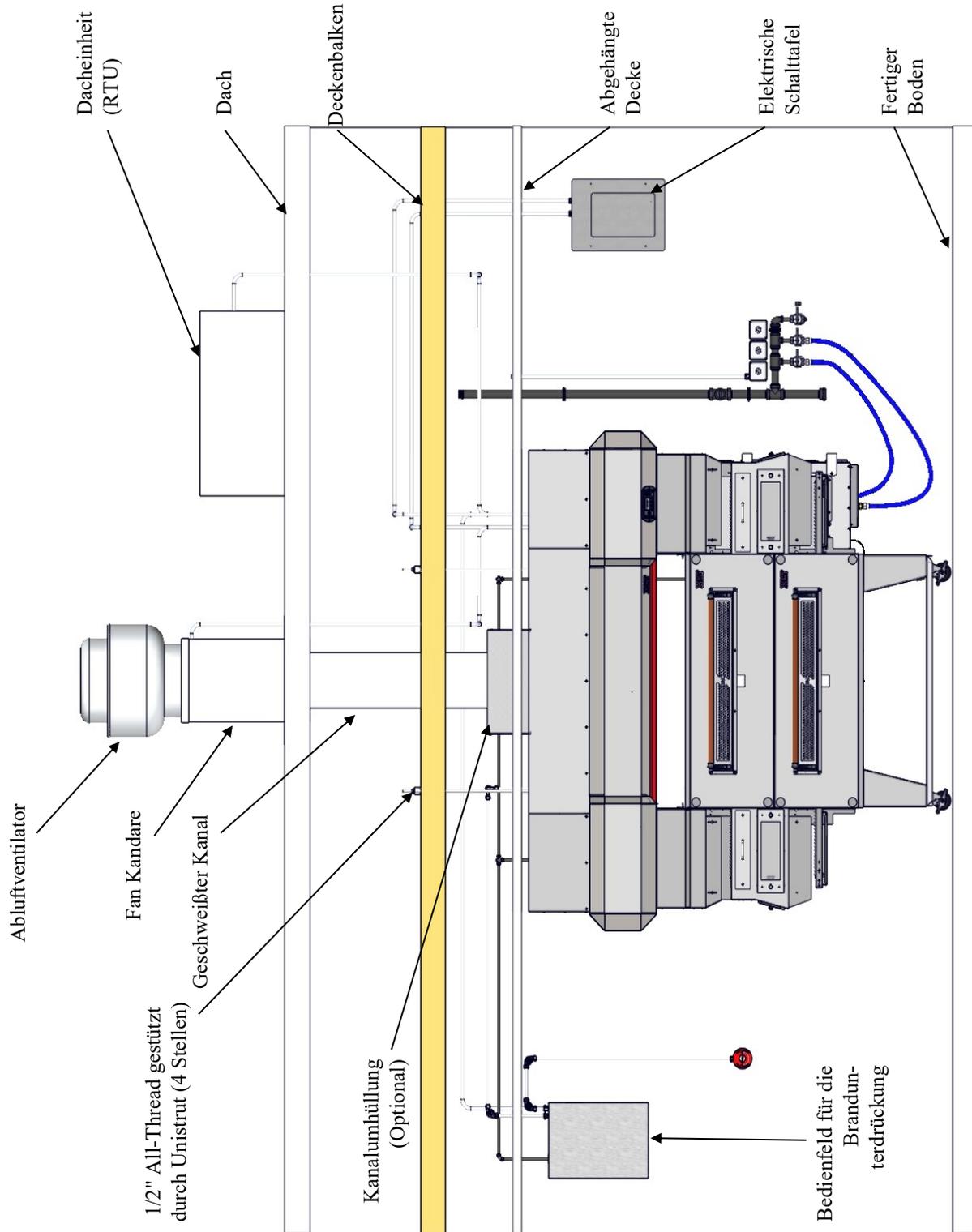
Ausgänge Vom Stromnetz

Das XLT-Hauben-System bietet:

- Bis zu drei (3) Schaltausgänge für die HVAC-Klappe und/oder die dedizierte Einheit
- Einen (1) 230 VAC, 10 Ampere, variabler Frequenz, dreiphasiger Stromausgang für den Abluftventilator
- Bis zu drei (3) Steckdosen für Öfen
- Ein (1) 24 VDC Feueralarmsignal

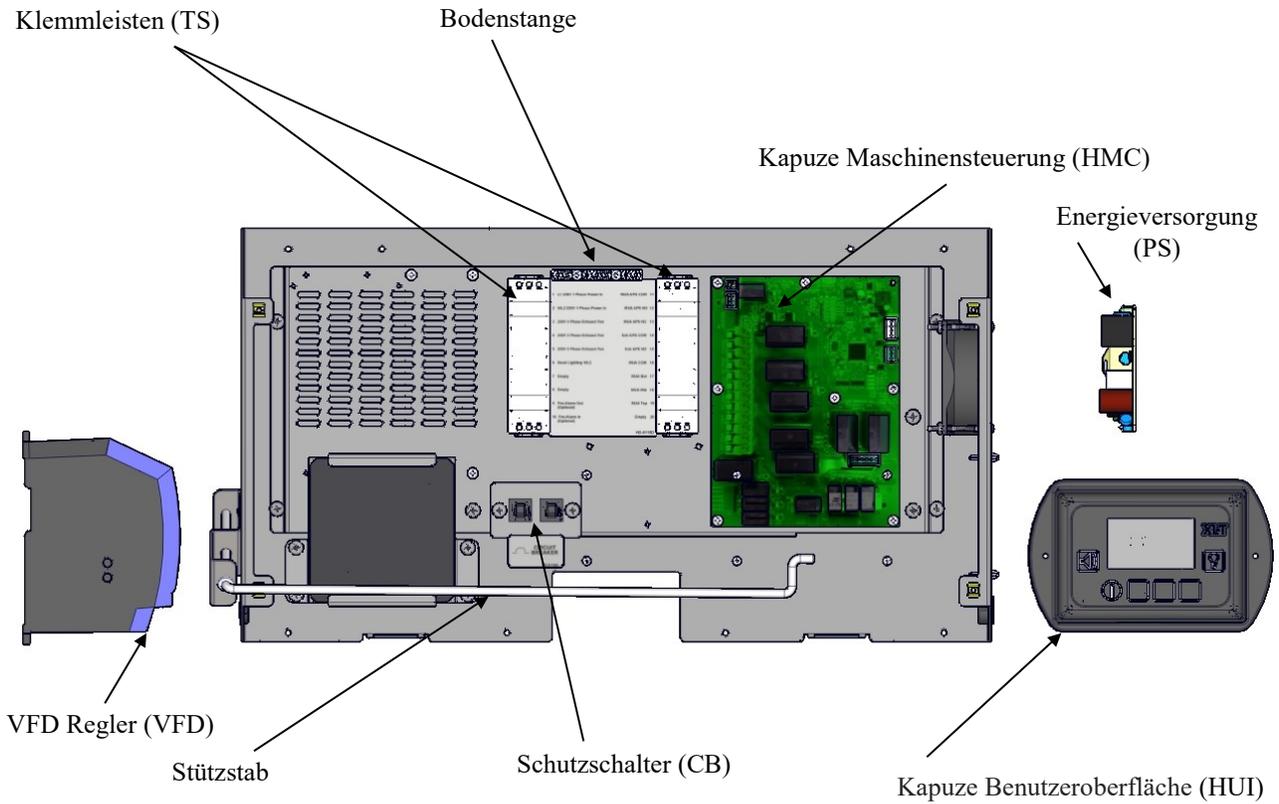
Das Verteilerkabel wird physisch an den Ofen angeschlossen.





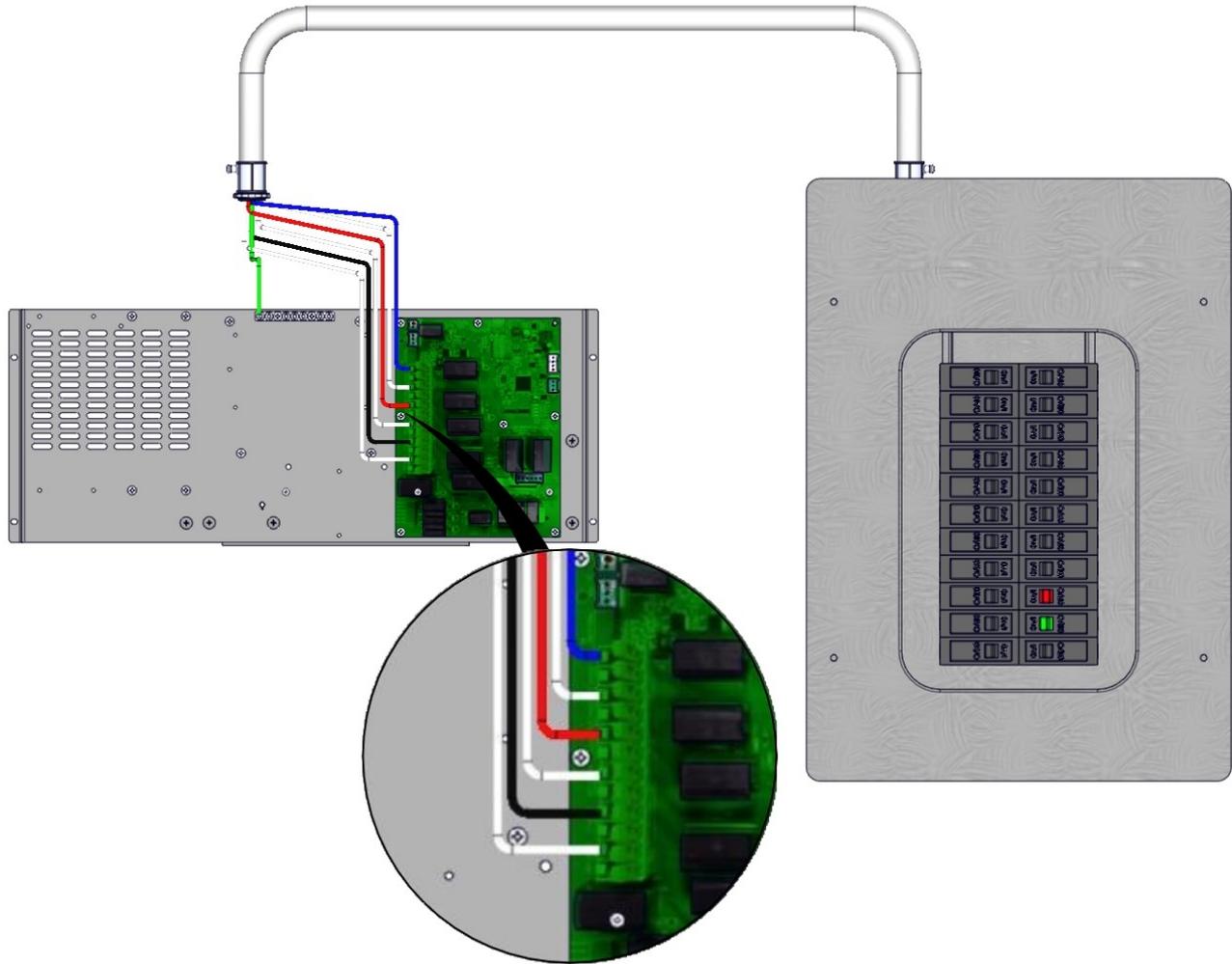
Alle Strukturelemente, Elektro- und Feuerlöschanlagen sind nur als Referenz dargestellt.

VFD-Steuerkasten



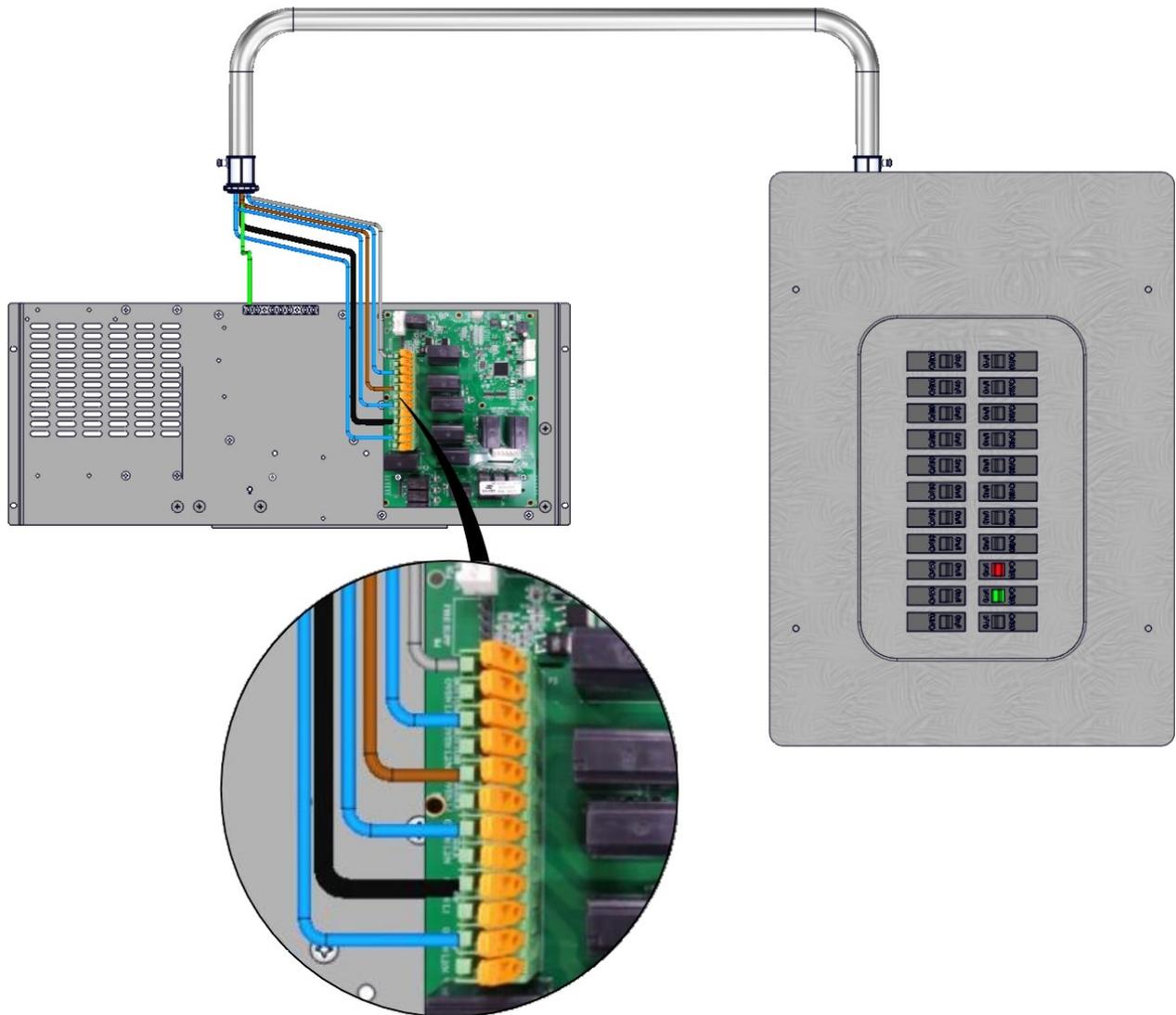
VFD-Steuerkasten (Abdeckung abgenommen)

Eingangsleistung der Öfen - Standard (120V / 60Hz)



Jeder Ofen hat eine eigene 120-V-Leitung und einen eigenen Nullleiter.

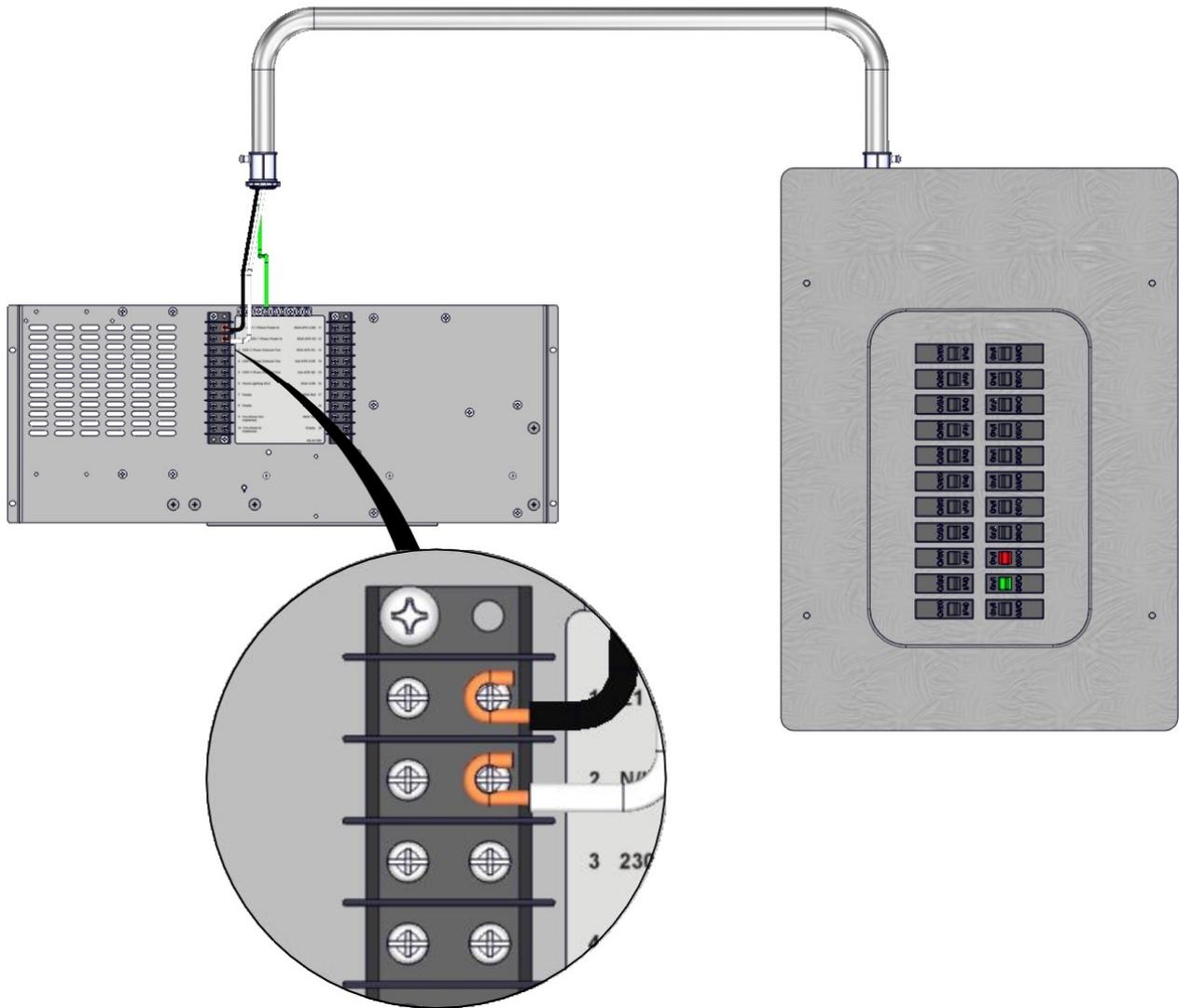
Eingangsleistung der Öfen - Welt (230V / 50Hz)



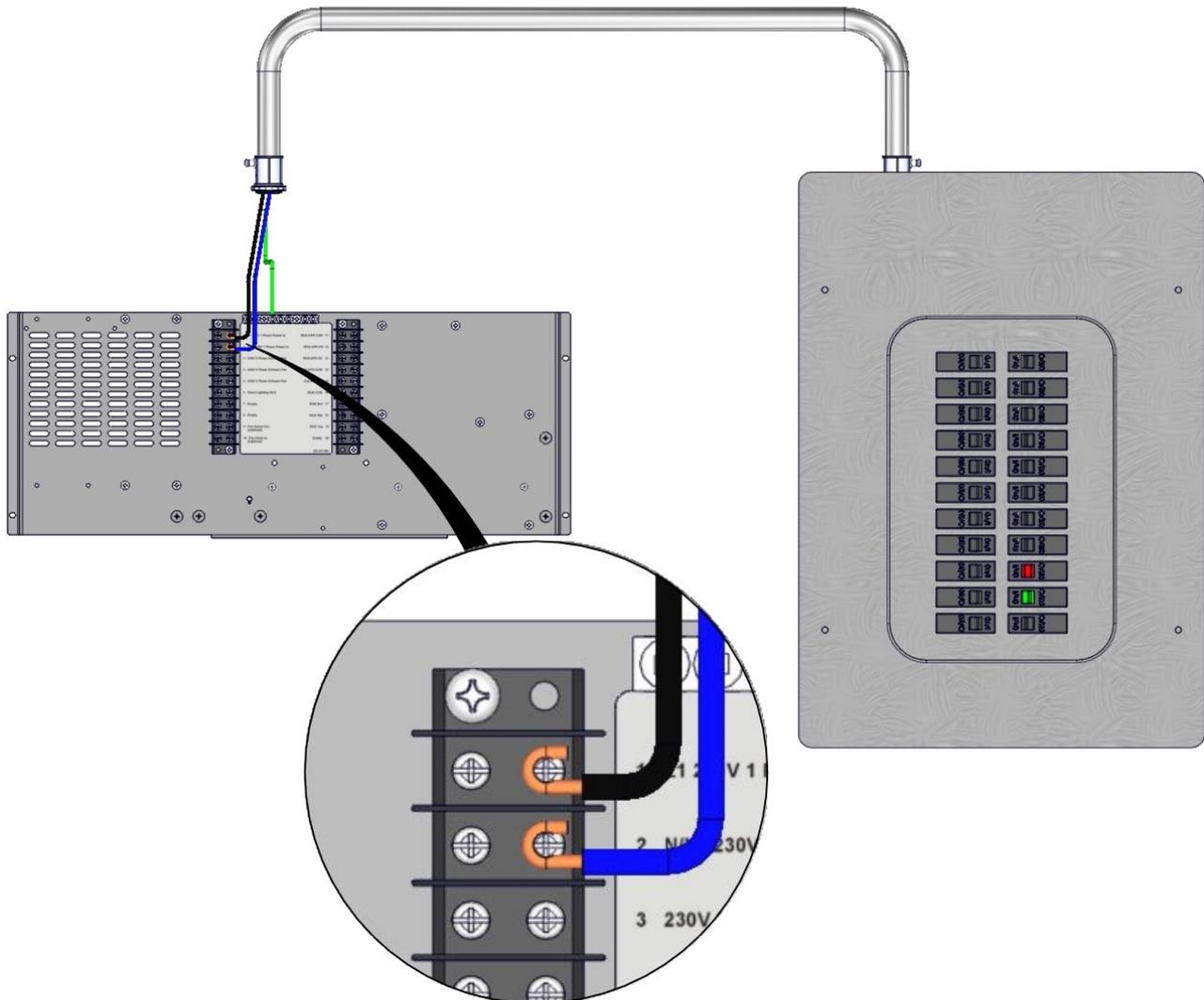
HINWEIS

Jeder Ofen verfügt über eine eigene 230V-Leitung und einen eigenen Nullleiter.

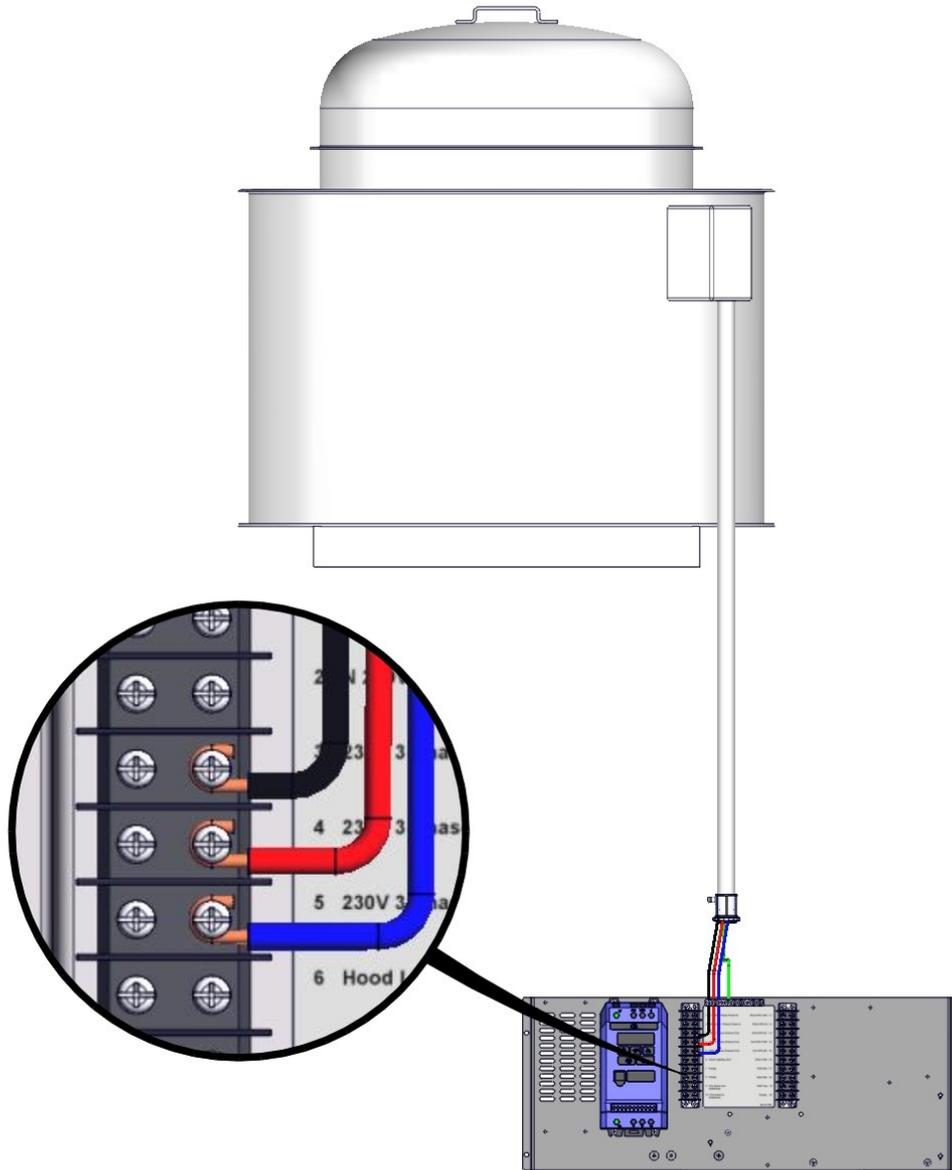
Eingangsleistung zum VFD-Controller - Standard (208/240V einphasig)



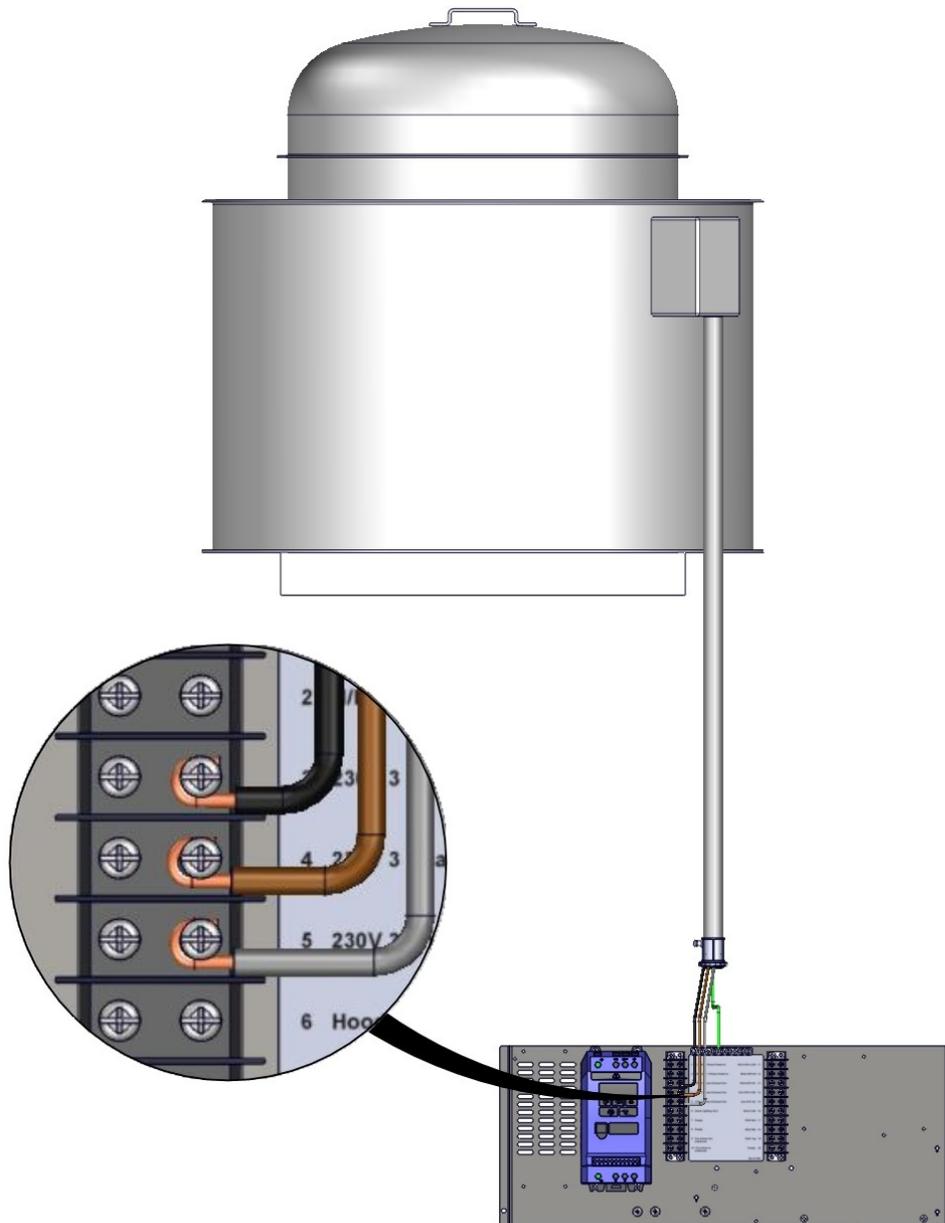
Eingangsleistung zum VFD-Regler - Welt (230V / 50Hz)



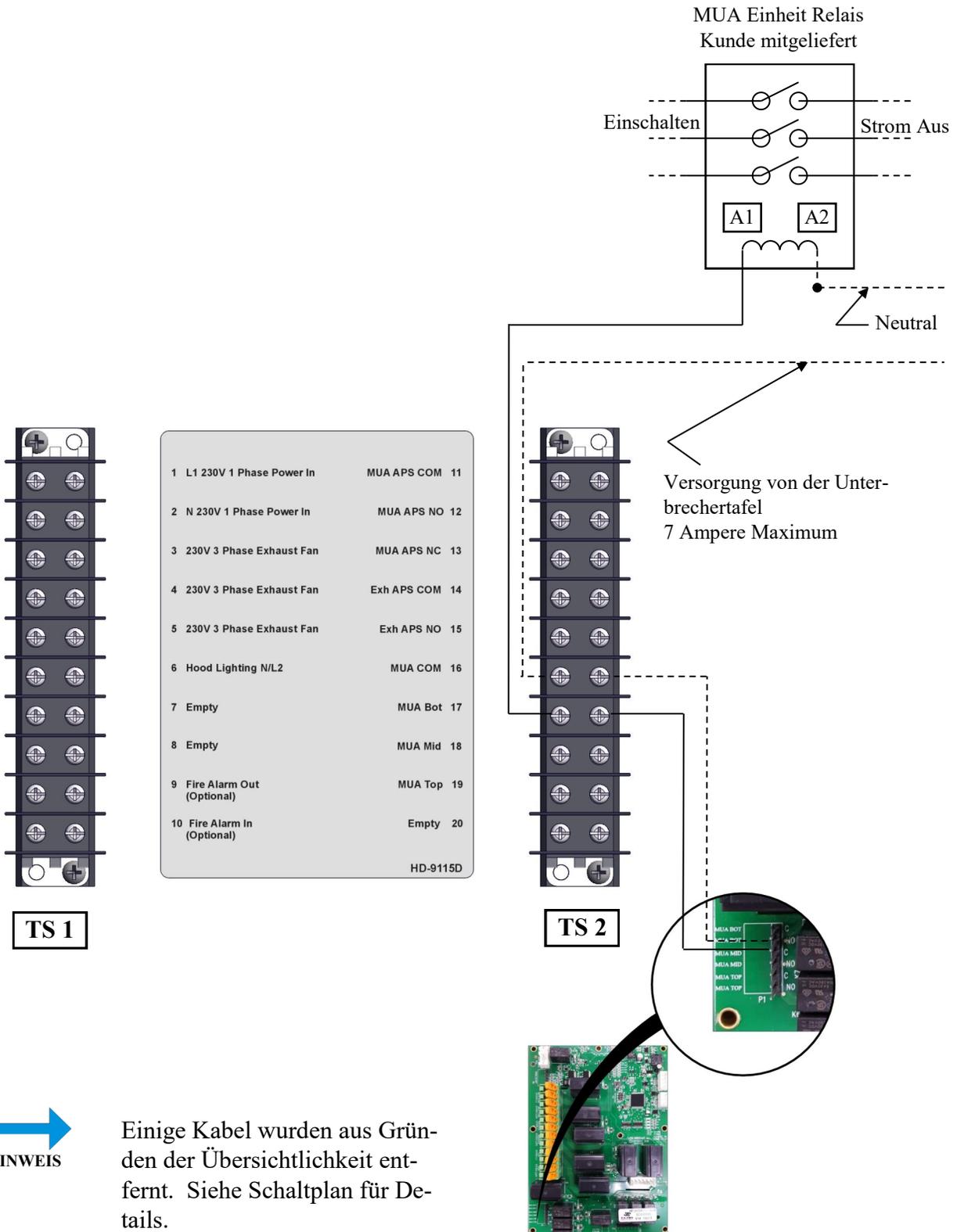
Ausgangsleistung vom VFD zum Abluftventilator - Standard



Ausgangsleistung vom VFD zum Abluftventilator - Welt



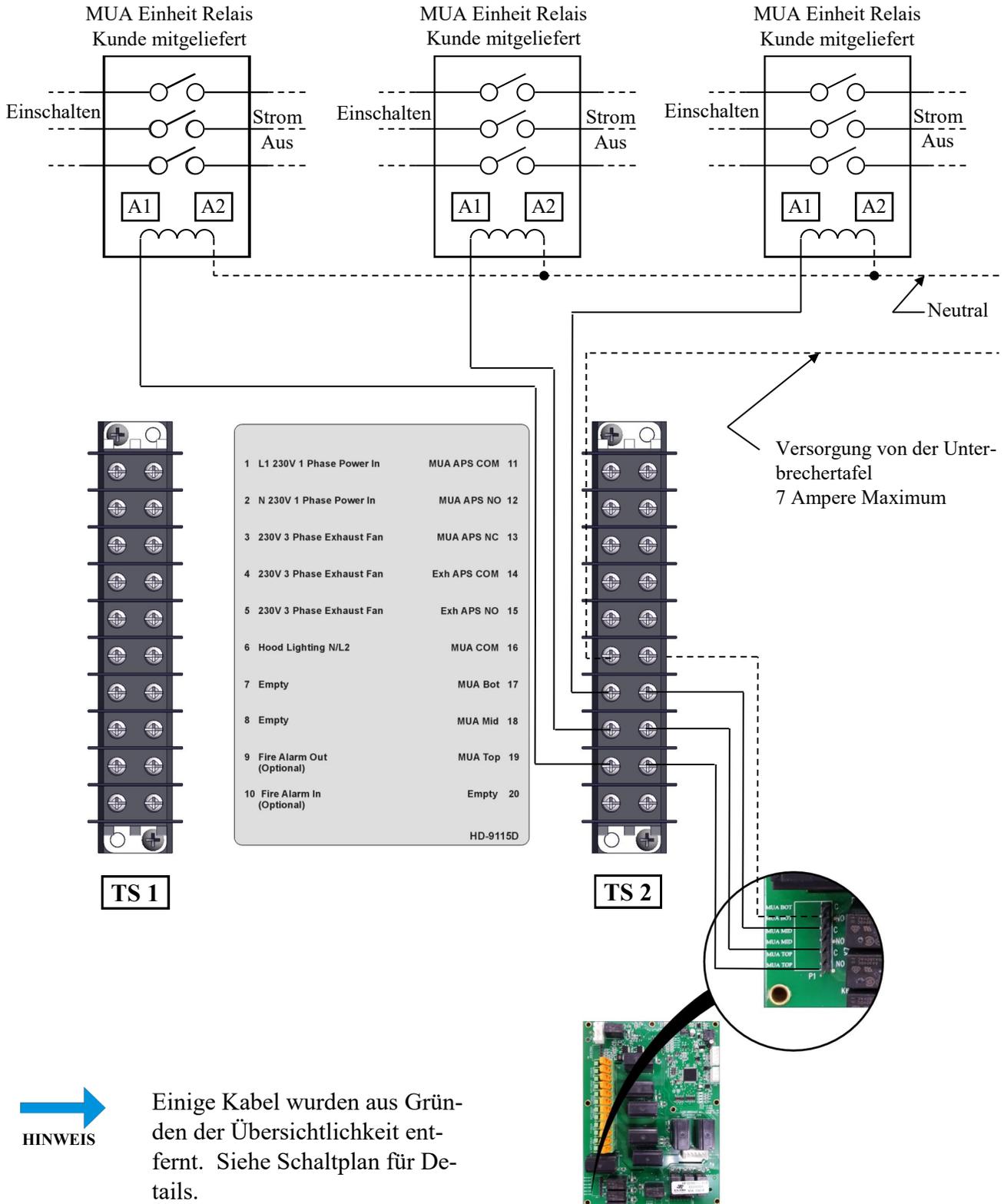
MUA Dämpferrelais - Einzigem Ausgang—Spannung und Frequenz



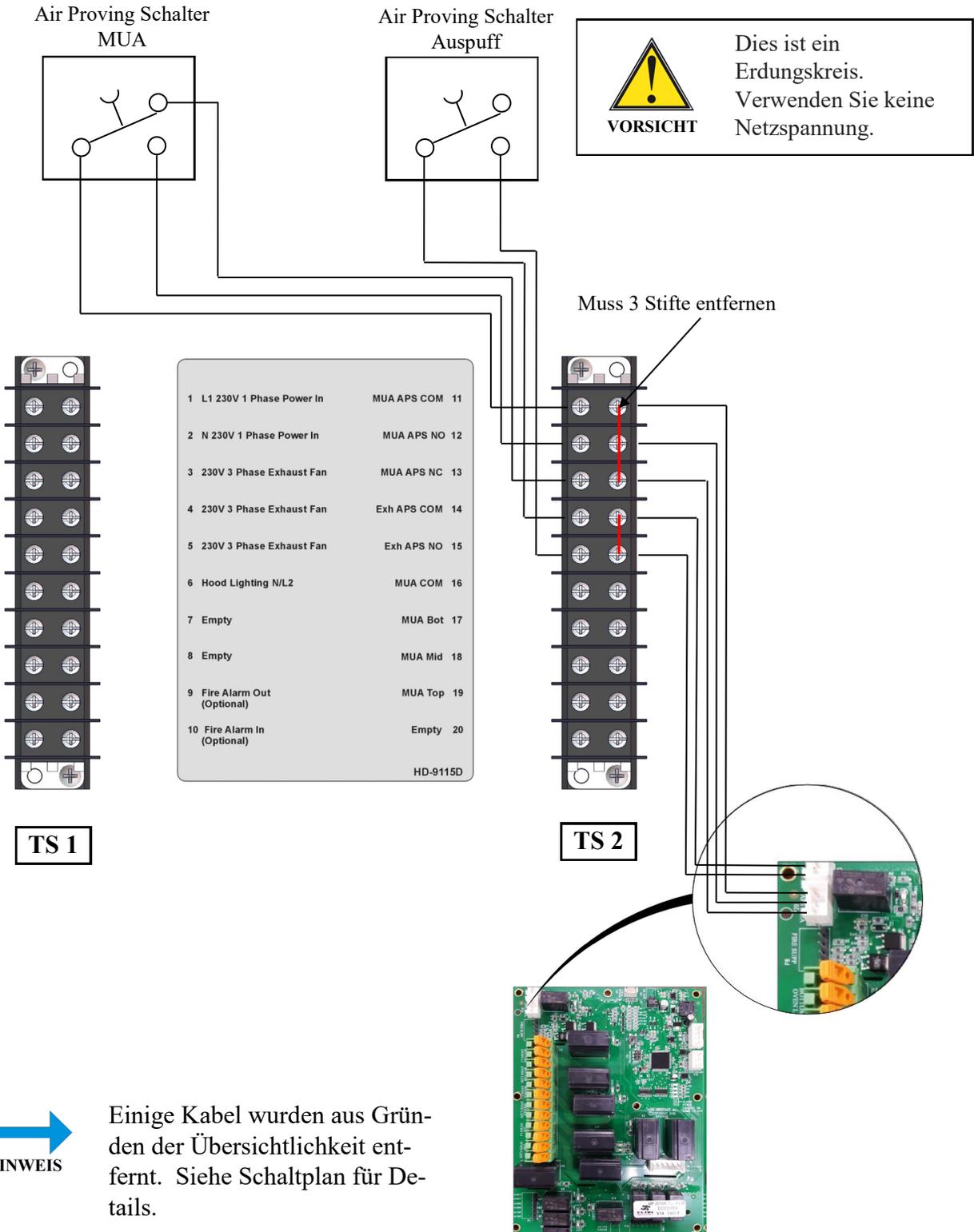
Einige Kabel wurden aus Gründen der Übersichtlichkeit entfernt. Siehe Schaltplan für Details.



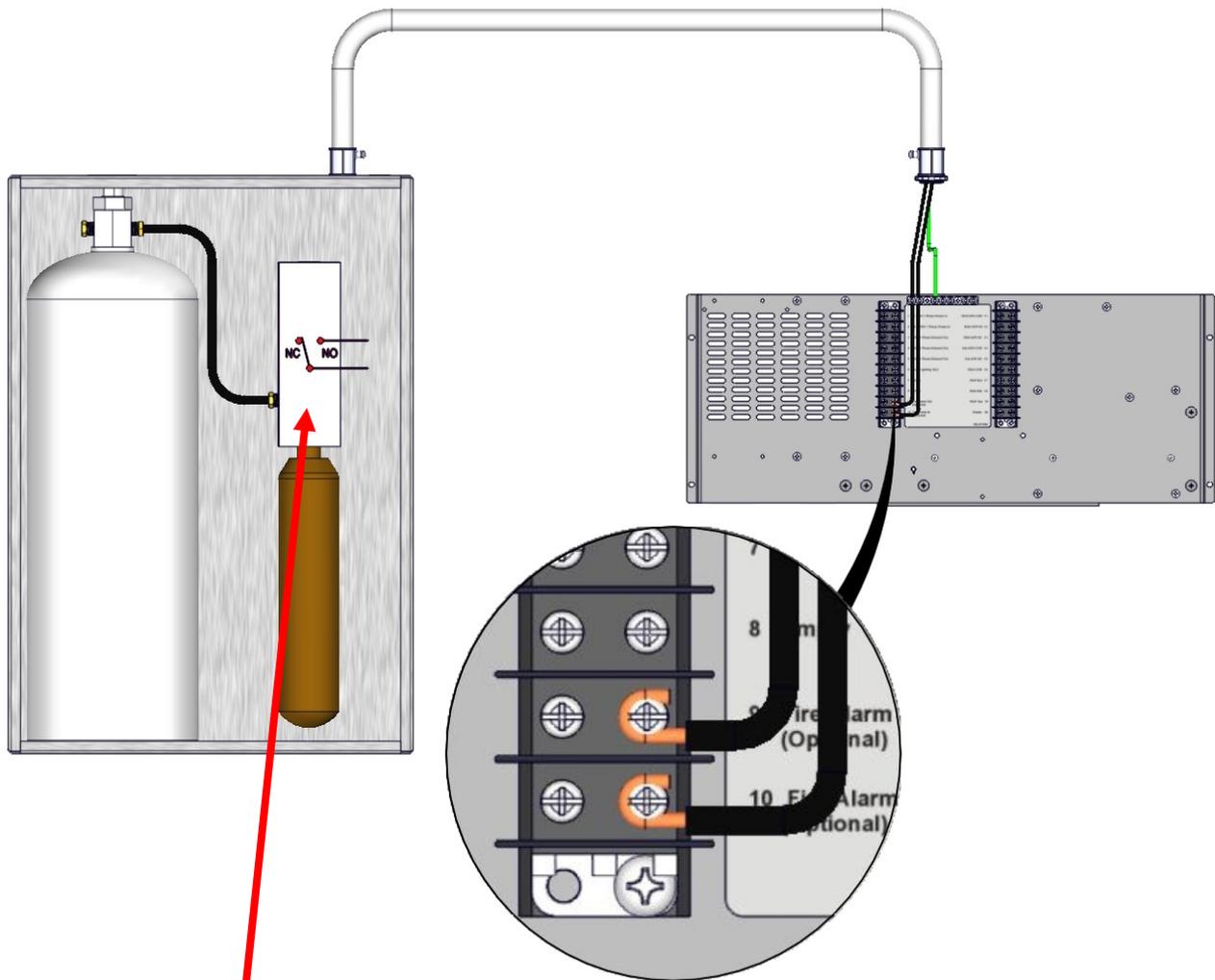
MUA Dämpferrelais - Einzigen Ausgang—Spannung und Frequenz



Welt (230V / 50Hz) -Mit Luft Proving Schalter



Feueralarmrelais - Spannung und Frequenz



Verbinden Sie die Drähte von der Verteilerdose mit den Schließerkontakten im Feuerlöschschrank.



Das TS1-10R steht unter Spannung, wenn das Feuerlöschsystem aktiviert worden ist.



Der Ofen muss kühl sein und das Stromkabel muss abgezogen sein, bevor die Montage der Haube beginnt.



Wenn der Ofen zur Montage und Installation der Haube von seinem Einbauort entfernt werden soll, ist das folgende Verfahren zu befolgen:

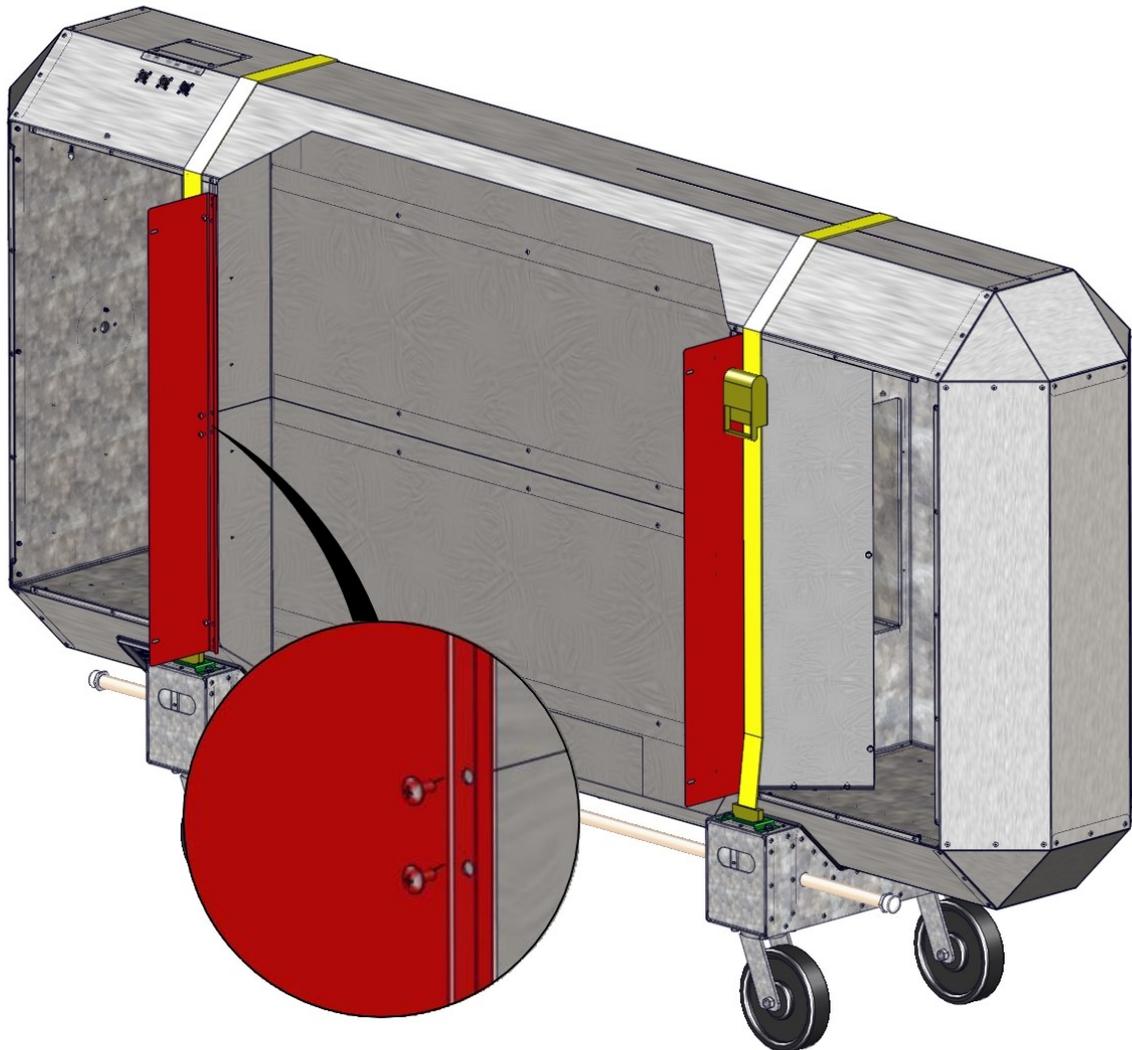
1. Manuelles Hauptgasventil absperren
2. Netzkabel ausstecken
3. Gasleitung abstecken
4. Rollen entriegeln
5. Zurückhaltung aufheben
6. Wenn die Montage der Haube abgeschlossen ist, bringen Sie den Ofen an seinen ursprünglichen Standort
7. Rückhaltesystem anschließen
8. Sperr-Rollen
9. Umzugskabel anschließen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



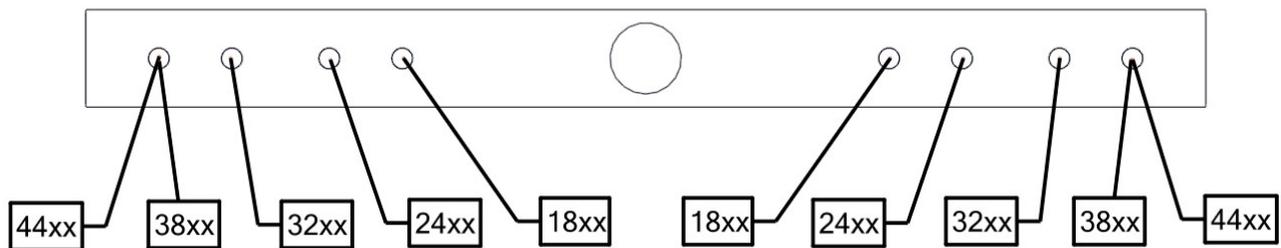
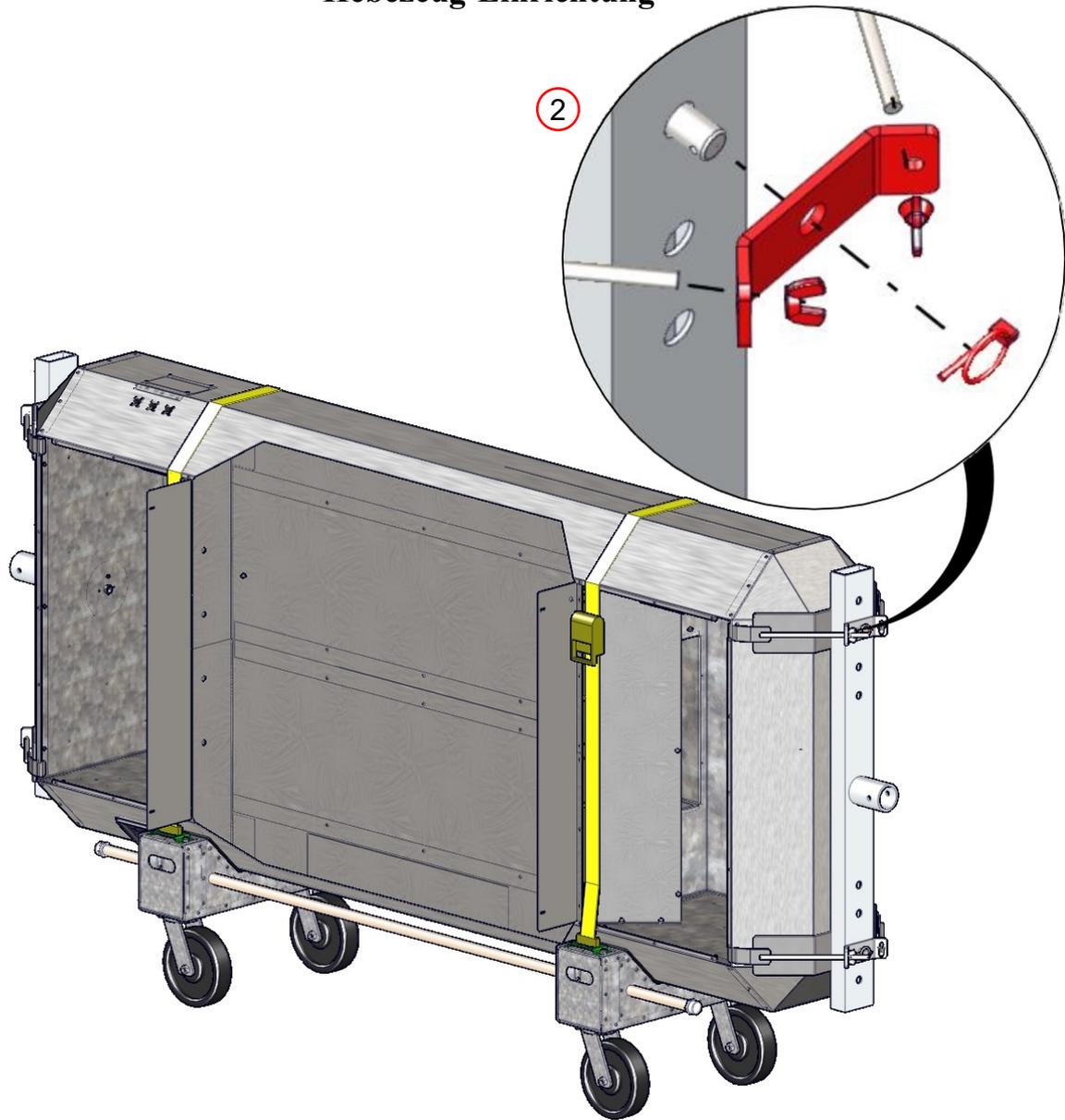
TIPP

Lesen und verstehen Sie zuerst die nächsten neunzehn (19) Seiten. Sie veranschaulichen, wie die Komponenten der Haube und der Ummantelung zu installieren sind.

Haube vorbereiten - Haubenübergangsschienen montieren



Hebezeug-Einrichtung



Alle 44xx-Haubenmodelle funktionieren in demselben Schlitz wie die 38xx-Haubenmodelle, wenn die aktuelle Hebevorrichtung verwendet wird. Die Haken werden nicht bis zu einer der beiden Endkanten des Kastens aufgesetzt.

Warnung und Sicherheitsinformationen

Eine XLT-Haube kann mit der richtigen Hebevorrichtung leicht bewegt werden. Die Verwendung einer von XLT zugelassenen Hebevorrichtung wird dringend empfohlen. Kontaktieren Sie XLT für weitere Informationen.



ACHTUNG

- Diese Haube ist schwer und kann kippen oder herunterfallen und Verletzungen verursachen.
- Halten Sie NIEMALS einen Teil Ihres Körpers unter eine Haube, die an den Hebeböcken aufgehängt ist. Es besteht Quetschgefahr, wenn die Haube herunterfällt oder verrutscht.
- Legen Sie Ihre Hände NICHT auf die vertikale Stange des Hebebocks unter der Winde des Hebebocks. Wenn sich die Winde des Wagenhebers beim Drehen des Wagenhebergriffs absenkt, entsteht eine Quetschstelle zwischen der Winde und der Stange.



VORSICHT

Seien Sie VORSICHTIG, wenn Sie die Haube auf dem Wagen rollen, insbesondere wenn Sie Rampen hinauf- oder hinunterfahren und über Unebenheiten fahren. Lassen Sie die Gurte/Bänder an, bis sich der Ofen in der Nähe des Montagebereichs befindet.



ACHTUNG

- Achten Sie darauf, dass die Kerbe am Rohr der Windenbaugruppe mit dem Stift im Stativfuß ausgerichtet ist. Diese Ausrichtung ist wichtig, damit der Wagenheber richtig ausgerichtet bleibt.
- Überprüfen Sie den reibungslosen Betrieb. Das Seil darf nicht eingeklemmt sein und muss reibungslos über die Rolle oben auf der Stangenbaugruppe laufen.
- Überprüfen Sie das Kabel vor jedem Gebrauch.
- Wenn das Kabel ausgefranst ist oder Anzeichen von übermäßigem Verschleiß aufweist, darf es NICHT verwendet werden, bis es ausgetauscht ist.
- Ersetzen Sie das Kabel mindestens einmal jährlich durch ein Drahtseil, das den Spezifikationen des Herstellers des Hebezeugs entspricht oder diese übertrifft.
- Überschreiten Sie nicht die angegebene Kapazität des Wagenhebers.



ACHTUNG

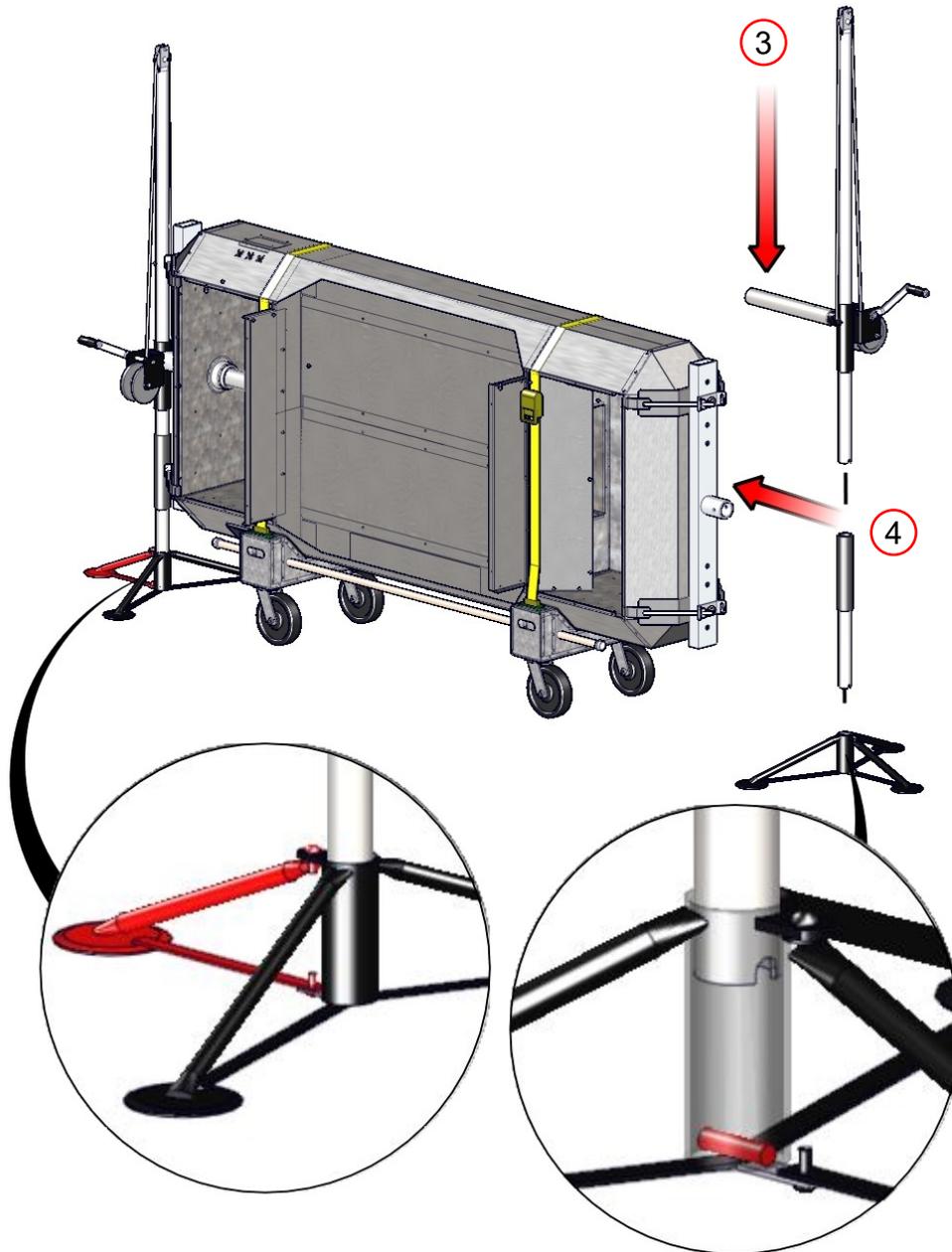
Wenn die Hebeböcke nicht ordnungsgemäß und vollständig in das Heberohr eingerastet sind, führt dies zu Schäden, Verletzungen oder zum Tod durch eine herabfallende Haube.



ACHTUNG

- Beide Wagenheber müssen gleichzeitig angehoben werden, da sie sich sonst verhaken und eine gefährliche Situation entstehen kann.
- Begeben Sie sich zu keiner Zeit unter die Motorhaube.
- Die Haube ist schwer. Seien Sie vorsichtig.

Hebebock-Einrichtung



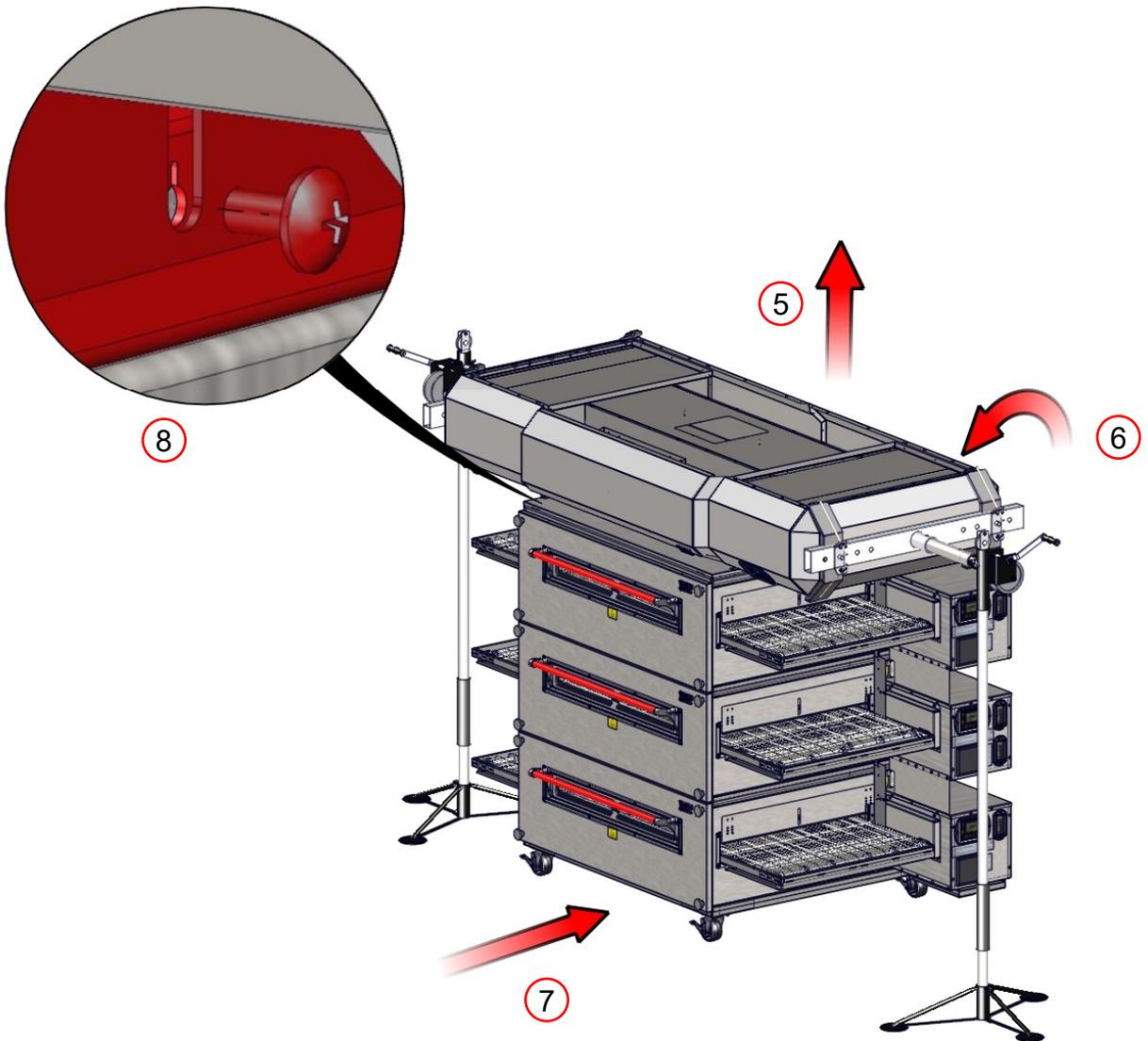
Das klappbare Bein des Stativs muss von der Haube aus nach außen gerichtet sein.

Stapelhaube auf den Öfen



ACHTUNG

- Beide Wagenheber müssen gleichzeitig angehoben werden, da sie sich sonst verhaken und eine gefährliche Situation entstehen kann.
- Begeben Sie sich zu keiner Zeit unter die Haube.
- Die Haube ist kopplastig. Seien Sie vorsichtig.

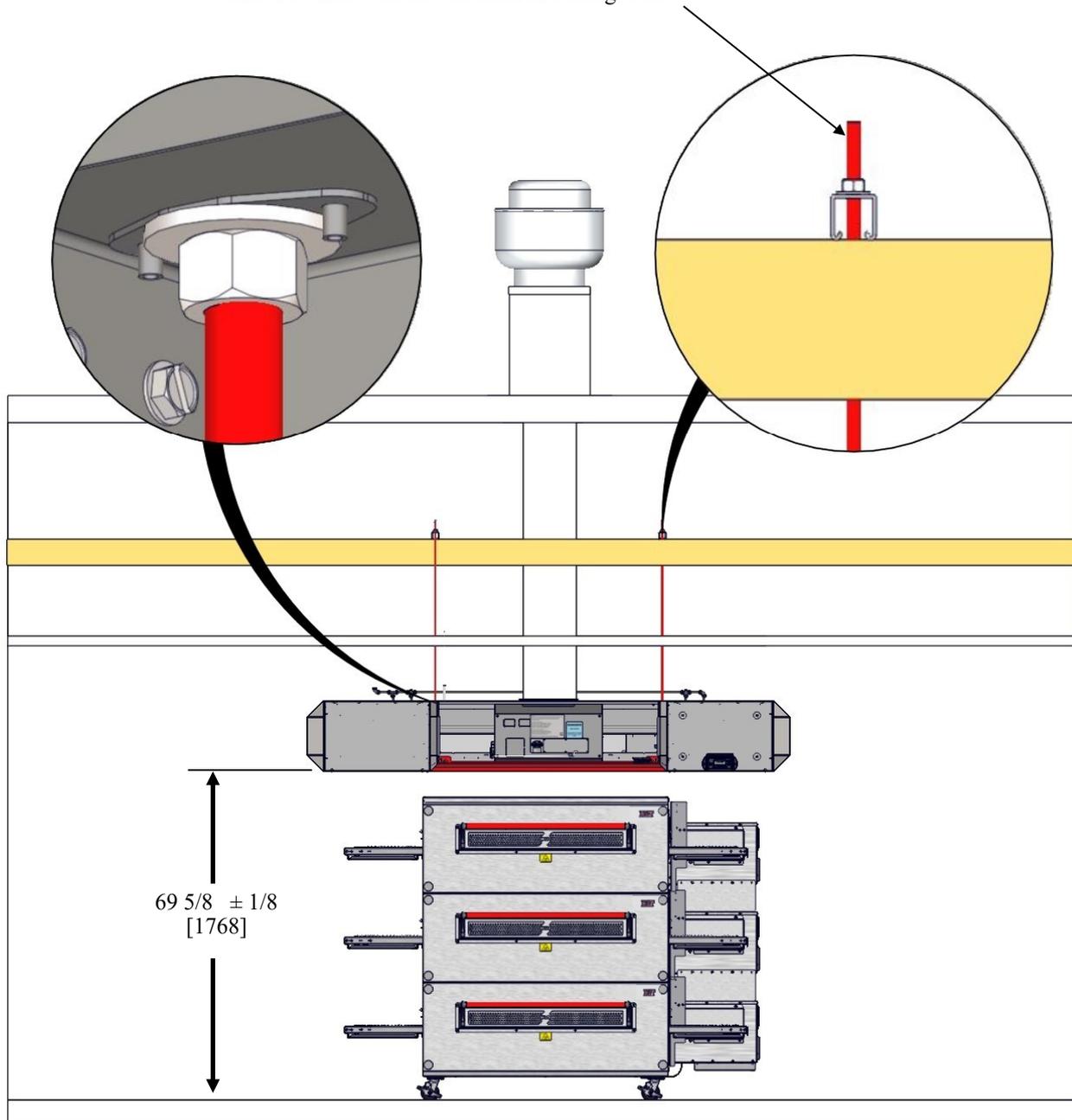


Haube an Deckenbalken aufhängen



Die Haube muss an den Deckenbalken aufgehängt werden.

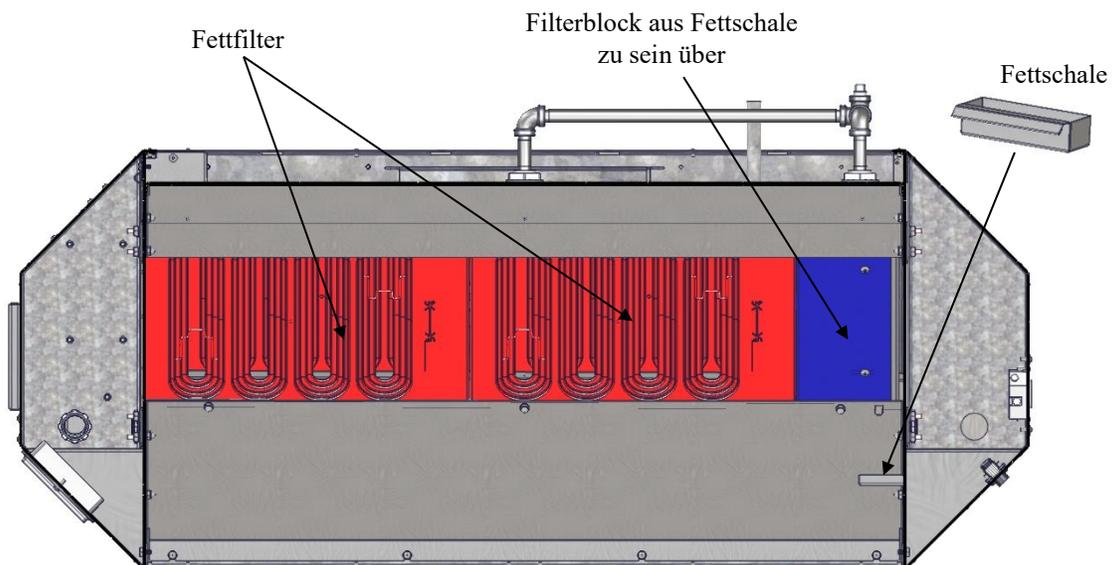
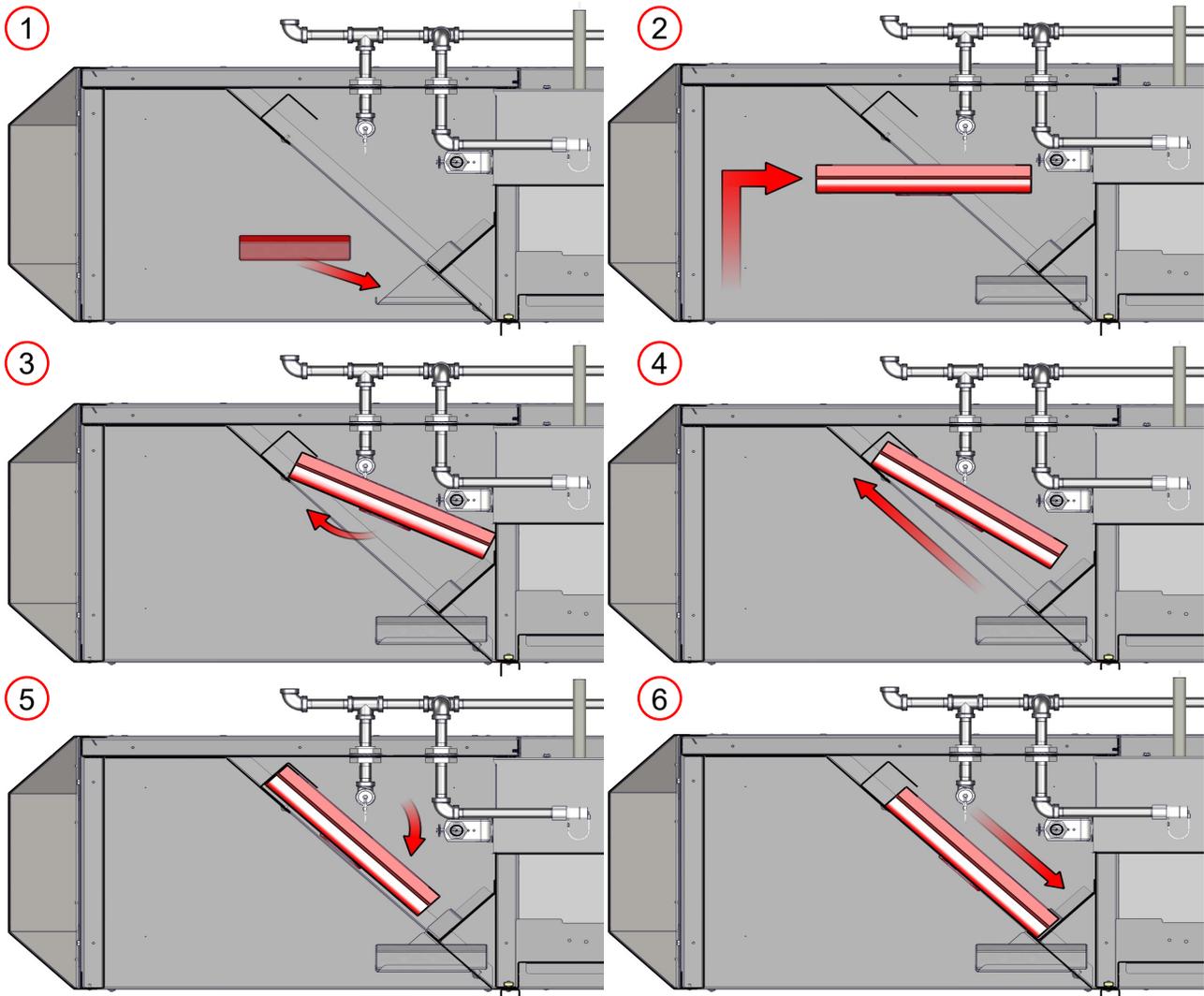
Alle Gewinde werden von anderen bereitgestellt



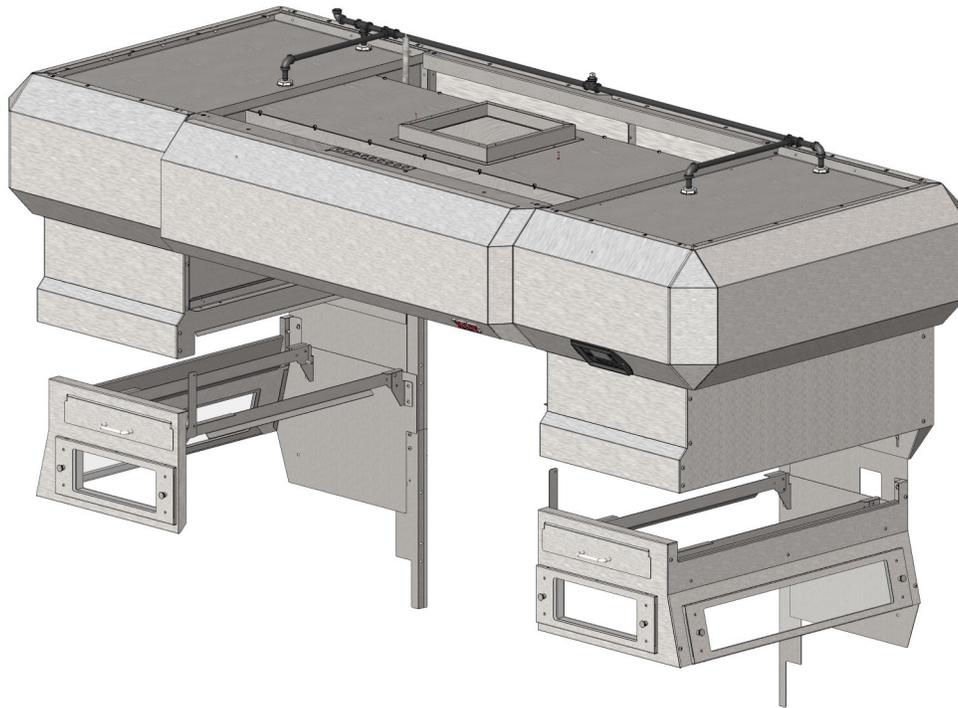
Dieses Maß gilt vom fertigen Fußboden bis zur Unterseite der aufgehängten Haube.

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

Installieren von Fettauffangwannen, Abdeckungen und Fettfiltern



Arbeitsanleitung für die F-Motorhaubenverkleidung



Scannen Sie, um die Videoanleitung anzusehen



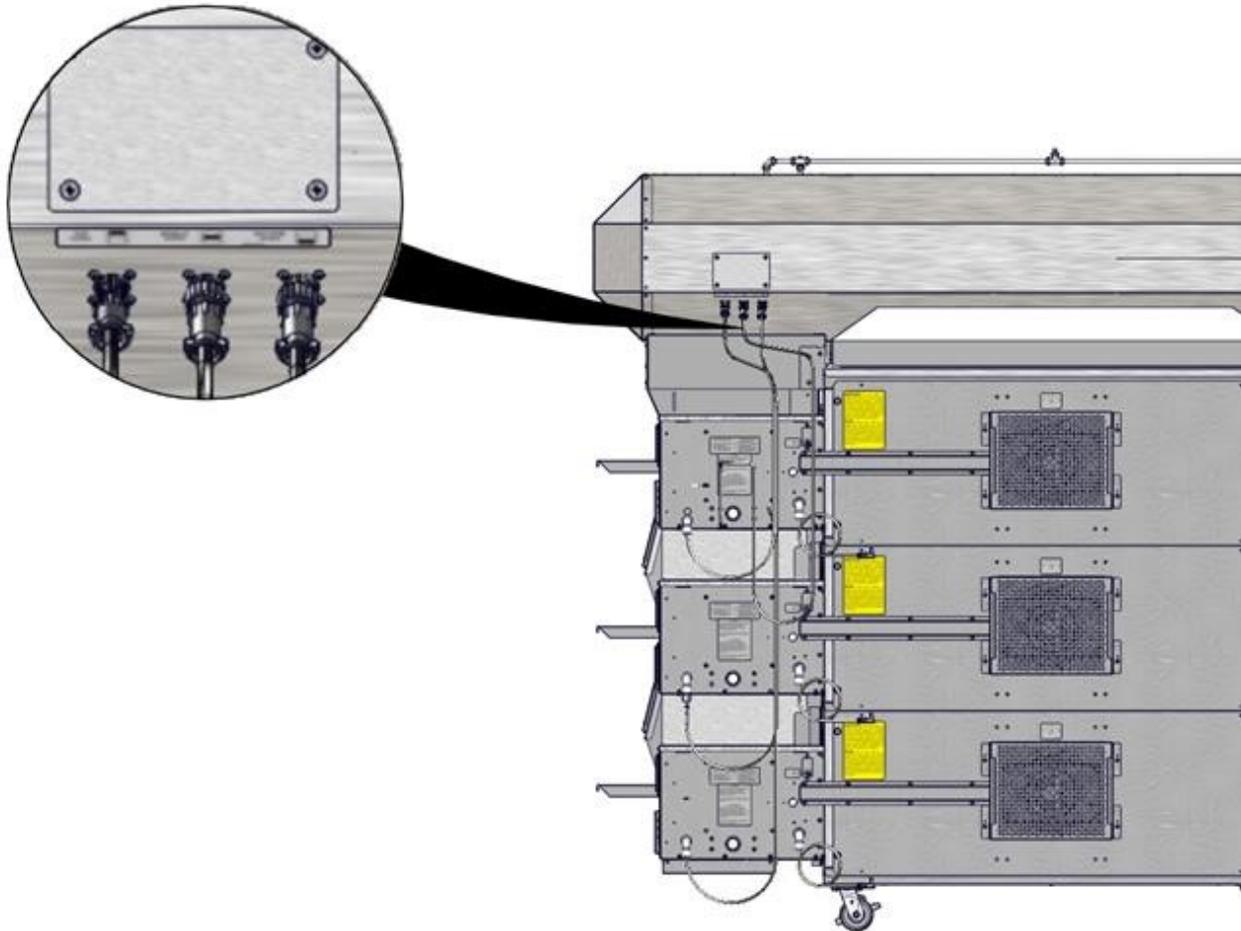
Oder besuchen :

xltovens.com/f2-shrouds

Tool Requirements	
Screwdriver: Phillips #2	
3/8" (10mm) Wrench	

Shroud Boxes		
Box Labels	Double Stack	Triple Stack
	Qty	Qty
RH Upper Shroud Box	1	1
LH Upper Shroud Box	1	
RH Lower Shroud Box	1	2
LH Lower Shroud Box	1	2
Accessories Box	1	1

Montage der Haubenverschiebungsseilanordnung



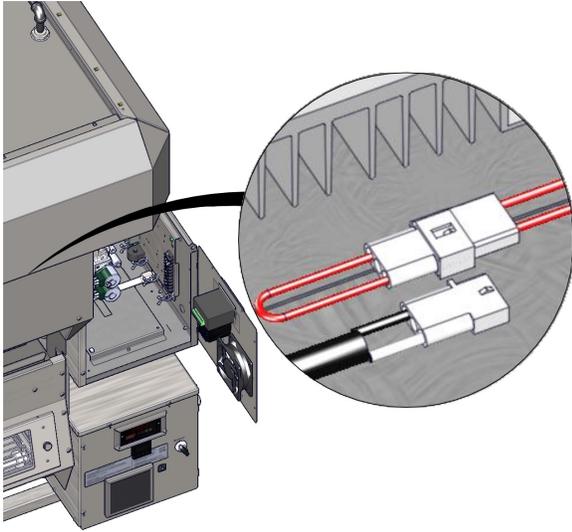
Alle Dunstabzugshauben sind mit drei (3) Steckdosen für die Verlegung von Schaltern ausgestattet, unabhängig davon, wie viele XLT-Backöfen installiert sind.

Für einen einzelnen Ofen verwenden Sie die Position "Oben".
Bei einem Doppelstapel verwenden Sie die Position "Oben" für den oberen Ofen und "Unten" für den unteren Ofen, wobei "Mitte" offen bleibt.

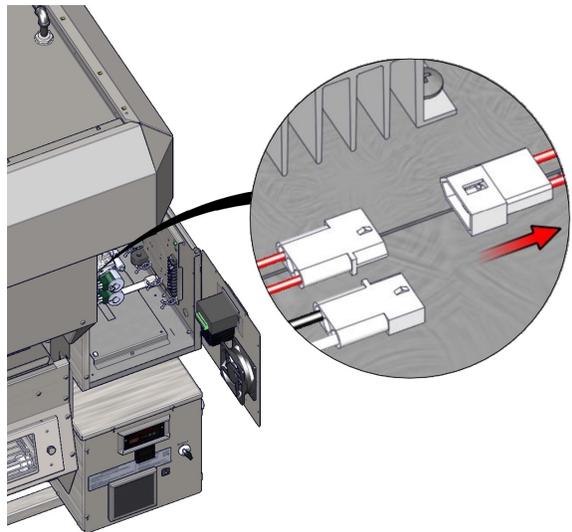
Stecken Sie das Steuerkabel jedes Ofens in die dafür vorgesehene Stelle ein und verriegeln Sie es an der Unterseite des Haubensteuerungsgehäuses.

Haubenverlegungsseil anschließen

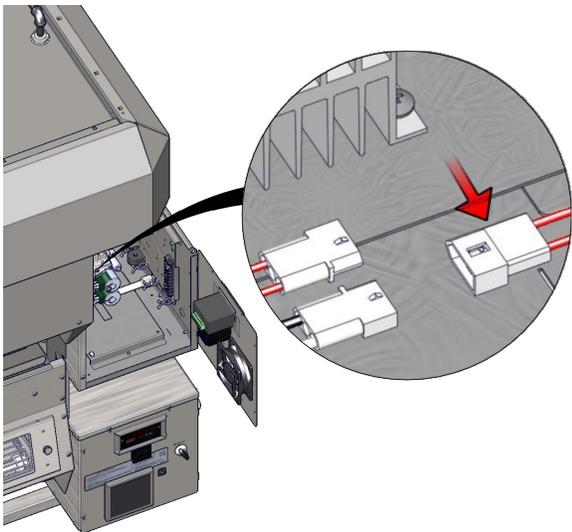
1



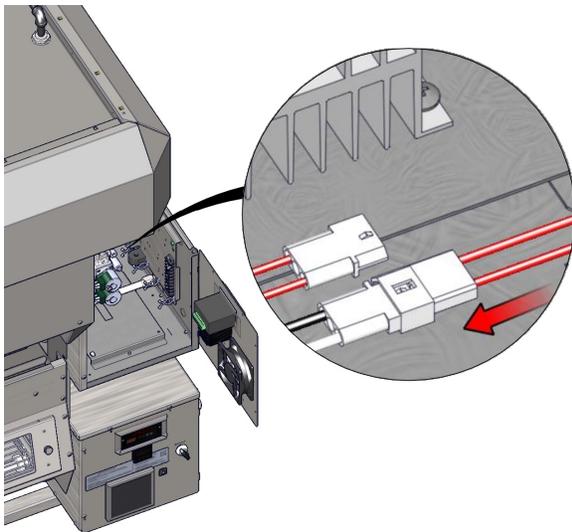
2



3



4



Variable Frequency Drive Anpassungen

Alle XLT-Hauben werden im Werk einem Funktionstest unterzogen. Der Betrieb wird überprüft, und es werden Anpassungen vorgenommen, um den ordnungsgemäßen Betrieb sicherzustellen. Die Bedingungen vor Ort unterscheiden sich jedoch manchmal von den Werksbedingungen. Es ist notwendig, dass ein autorisierter Servicetechniker den Betrieb prüft und, falls erforderlich, Einstellungen vor Ort vornimmt.

Die folgenden Punkte müssen vor der Inbetriebnahme der Haube überprüft werden, um sicherzustellen, dass die in diesem Handbuch aufgeführten Spezifikationen und Anforderungen erfüllt sind:

- Korrekte Drehung des Ventilators
- Ausgeglichene Zuluft

Die Checkliste für die Erstinbetriebnahme der Haube, die sich am Ende dieses Handbuchs befindet, muss zum Zeitpunkt der Installation ausgefüllt und vom Kunden unterschrieben an XLT und den autorisierten Händler zurückgeschickt werden, um die Garantiebestimmungen in Kraft zu setzen. Wenn die Inbetriebnahme-Checkliste nicht vollständig ausgefüllt und an XLT zurückgeschickt wird, wird die Garantie nicht anerkannt.

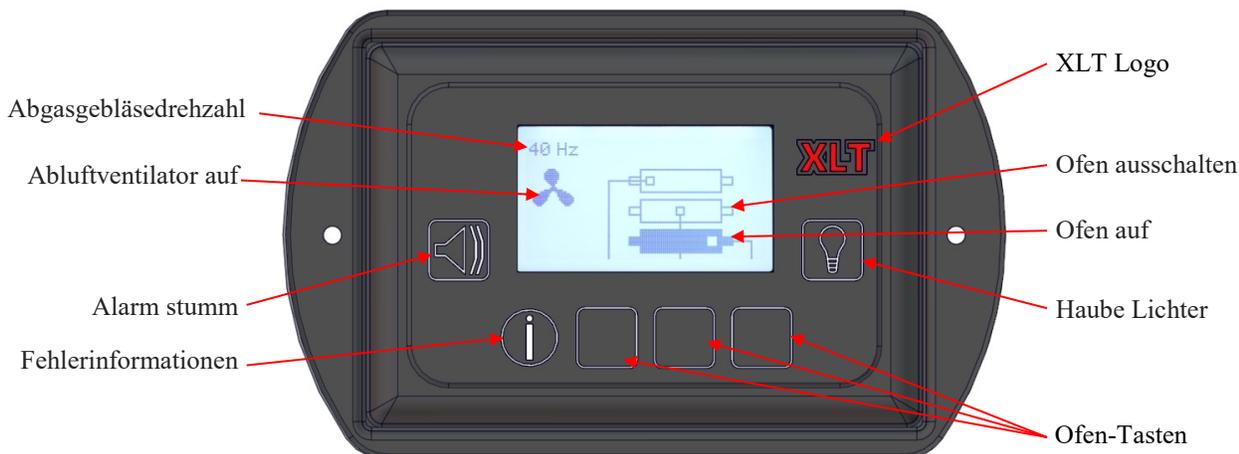
Der VFD-Regler ist werksseitig auf die in der nachstehenden Tabelle angegebenen Werte eingestellt.

	VFD Controller Settings						
	Ovens On			1832, 2336, & 2440	3240, 3250DS, 3255, 3265DS, 3270, 3280, & 3280DS	3855, 3870, & 3880DS	4455
	Top	Middle	Bottom				
Single	X			20 Hz	25 Hz	30 Hz	30 Hz
Double	X			20 Hz	25 Hz	30 Hz	30 Hz
			X	20 Hz	30 Hz	35 Hz	45 Hz
Triple	X		X	20 Hz	30 Hz	35 Hz	45 Hz
		X		20 Hz	30 Hz	35 Hz	30 Hz
			X	30 Hz	35 Hz	40 Hz	50 Hz
	X	X		20 Hz	30 Hz	35 Hz	45 Hz
	X		X	30 Hz	35 Hz	40 Hz	50 Hz
		X	X	30 Hz	35 Hz	40 Hz	50 Hz
	X	X	X	30 Hz	35 Hz	40 Hz	50 Hz
Fire Suppression				60 Hz DO NOT CHANGE			

Wenn Sie entweder mehr oder weniger Luftstrom benötigen, gehen Sie wie folgt vor:
(Siehe Abbildung der Benutzeroberfläche der Haube auf der nächsten Seite)

1. Halten Sie die Tasten LIGHTS und XLT LOGO gedrückt, um in den werkseitigen Technikmodus zu gelangen.
2. Verwenden Sie die Pfeile nach oben/unten, um den manuellen Luftausgleich zu erreichen.
3. Drücken und halten Sie die ENTER-Taste für drei (3) Sekunden. Die gesamte Zeile wird blinken.
4. Blättern Sie zur gewünschten Ofeneinstellung. Drücken Sie ENTER.
5. +/- sollte blinken und ermöglicht +/- Änderungen bis zu 10 Hz.
6. ENTER drücken, um die Änderungen zu speichern.
7. ON drücken, um den Luftausgleich zu testen.

Erste Inbetriebnahme

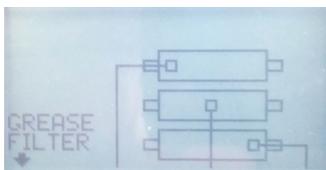


Wenn XLT-Backöfen mit einer XLT-Haube ausgestattet sind und die Steckdosen in die Haube statt in die Wand eingesteckt werden, ist die Haupt-Einschalttaste des Backofens deaktiviert und funktioniert nicht mehr. Die Hauben-Benutzerschnittstelle (HUI) der XLT-Haube hat Vorrang vor der Einschalttaste des Backofens.

Betrieb der Haube

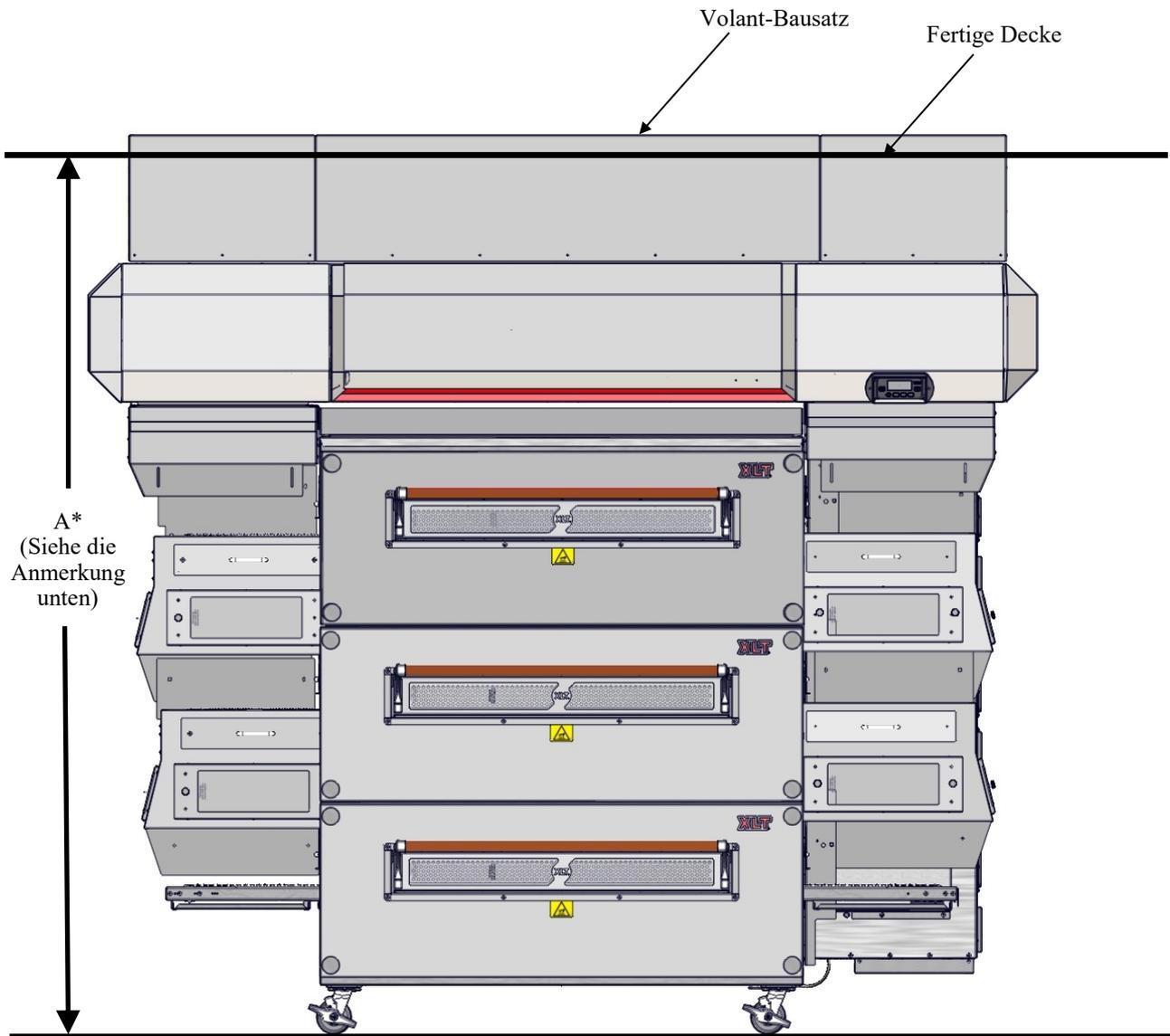
1. Schalten Sie den/die gewünschten Ofen ein, indem Sie die entsprechende Ofentaste drücken. Lesen Sie im Abschnitt Ofenbetrieb nach, wie Sie die Temperatur und die Fördergeschwindigkeit einstellen. Die Öfen, das Abluftgebläse und die Zuluftanlage werden durch diesen Schalter aktiviert, wenn die XLT-Haube gemäß dieser Anleitung installiert ist.
2. Wenn zusätzliche Öfen eingeschaltet werden, erhöht der VFD über die HUI automatisch die Geschwindigkeit des Abluftventilators.
3. Beim Ausschalten der Öfen schalten Sie den gewünschten Ofen aus, indem Sie die entsprechende Taste auf der HUI drücken. Die Zuluftanlage schaltet sich aus. Der Abluftventilator schaltet sich nach etwa fünfzehn (15) Minuten und der Ofen nach etwa dreißig (30) Minuten ab.

Zurücksetzen Hood Lüfter und Fett Timer



1. Der Alarm zum Zurücksetzen des Kühlgebläses und des Fettfilters wird unten links auf der Benutzeroberfläche der Haube angezeigt. Drücken Sie die Fehlerinformationstaste, um den Reset-Bildschirm aufzurufen.
2. Um das Kühlgebläse oder den Fettfilter zurückzusetzen, drücken Sie die mittlere kapazitive Touch-Taste mit Reset darüber, um die Zeit auf Null (0) zurückzusetzen.
3. Der folgende Bildschirm wird für fünf (5) Sekunden angezeigt und kehrt dann zum normalen Betriebsbildschirm zurück.

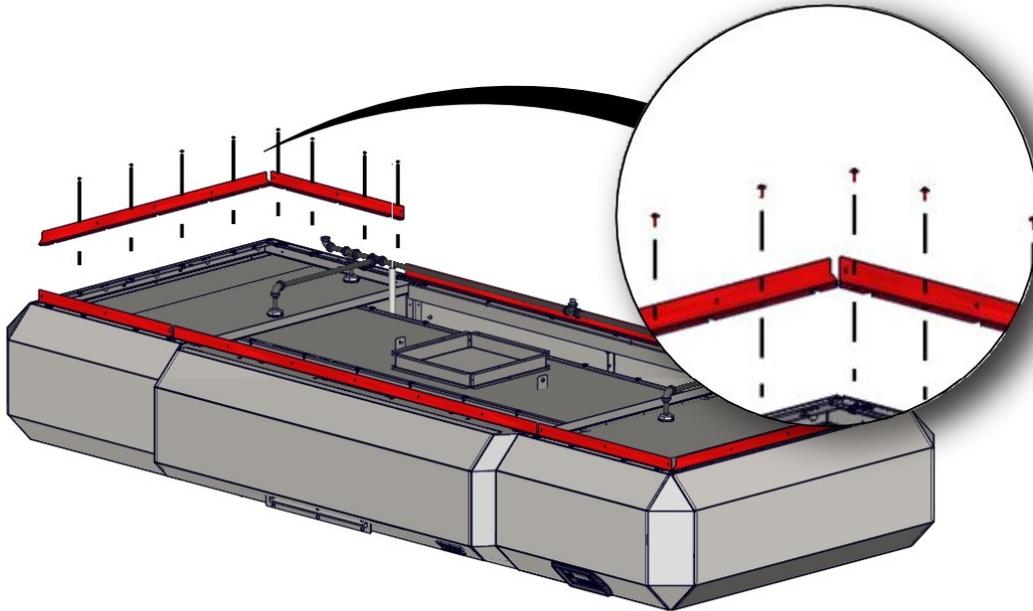
Die Größe des optionalen Volantsatzes richtet sich nach der Größe der XLT-Haube und dem Abstand zwischen dem fertigen Fußboden und der Höhe der installierten Zwischendecke. Das Volant-Kit wird direkt an die XLT-Haube geschraubt und benötigt keine strukturelle Unterstützung. Die Kunststoffbeschichtung muss vor der Installation von allen Teilen entfernt werden.



Das obige Maß A* bezieht sich auf den Abstand zwischen dem fertigen Fußboden und der Unterseite der abgehängten Decke. XLT-Haubenschürzen-Sets sind für unterschiedliche Boden- und Deckenhöhen erhältlich. Um die richtige Größe des Volants zu erhalten, kontaktieren Sie XLT oder Ihren zuständigen Vertreter für weitere Informationen.

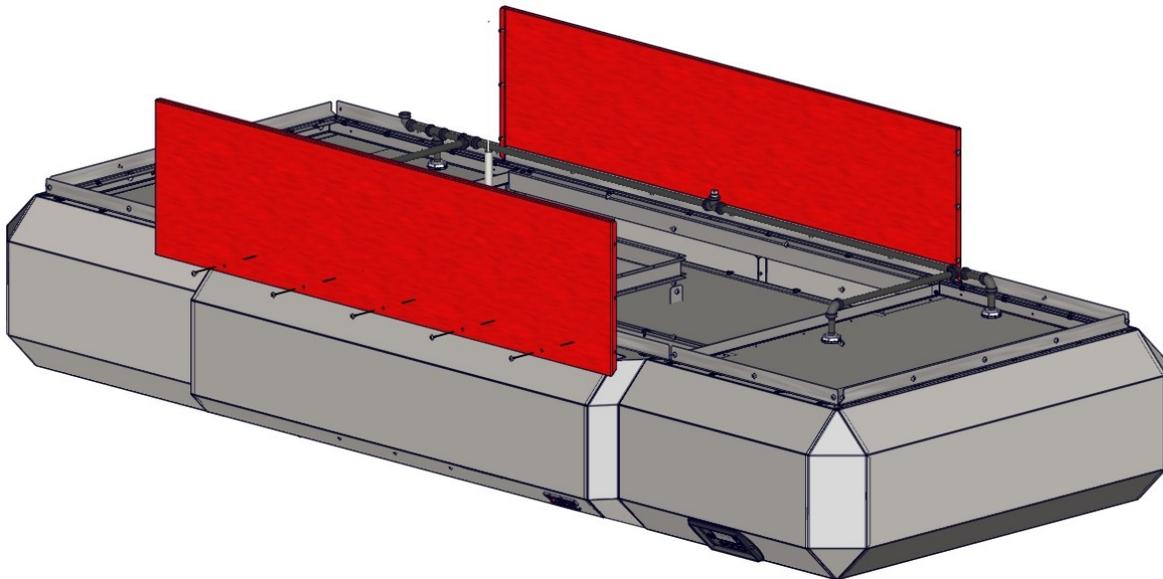
Halterungen für Volant montieren

①



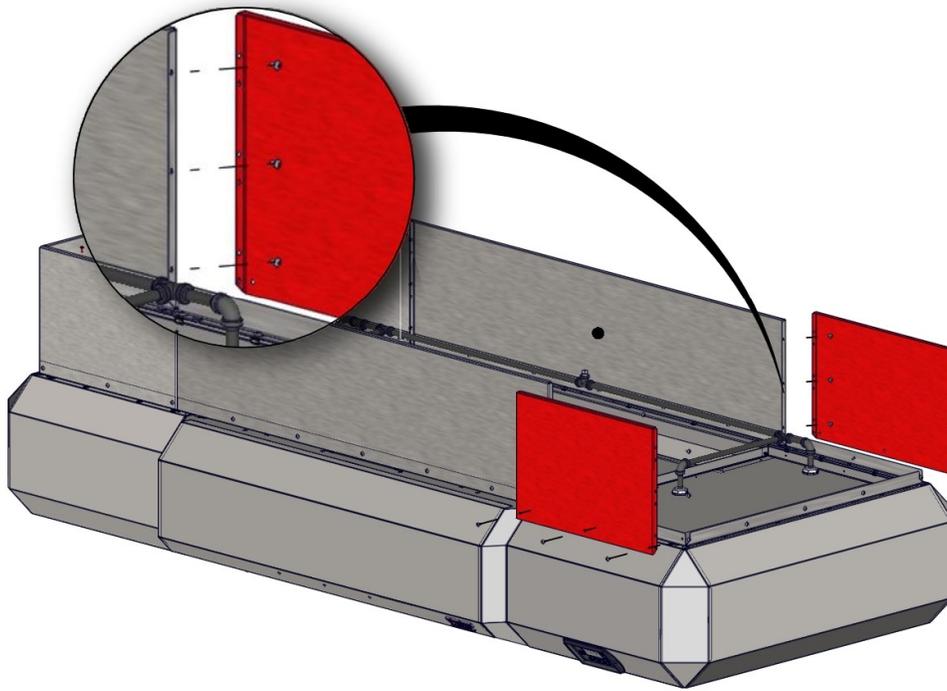
Vorder- und Rückwand montieren

②



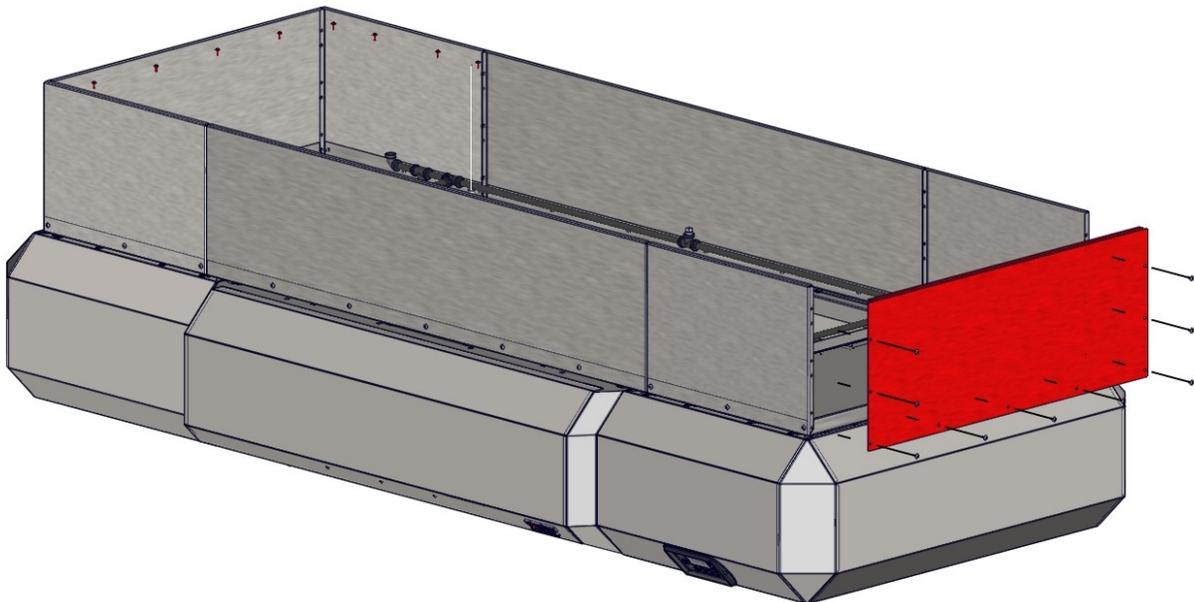
Eckpaneele installieren

3



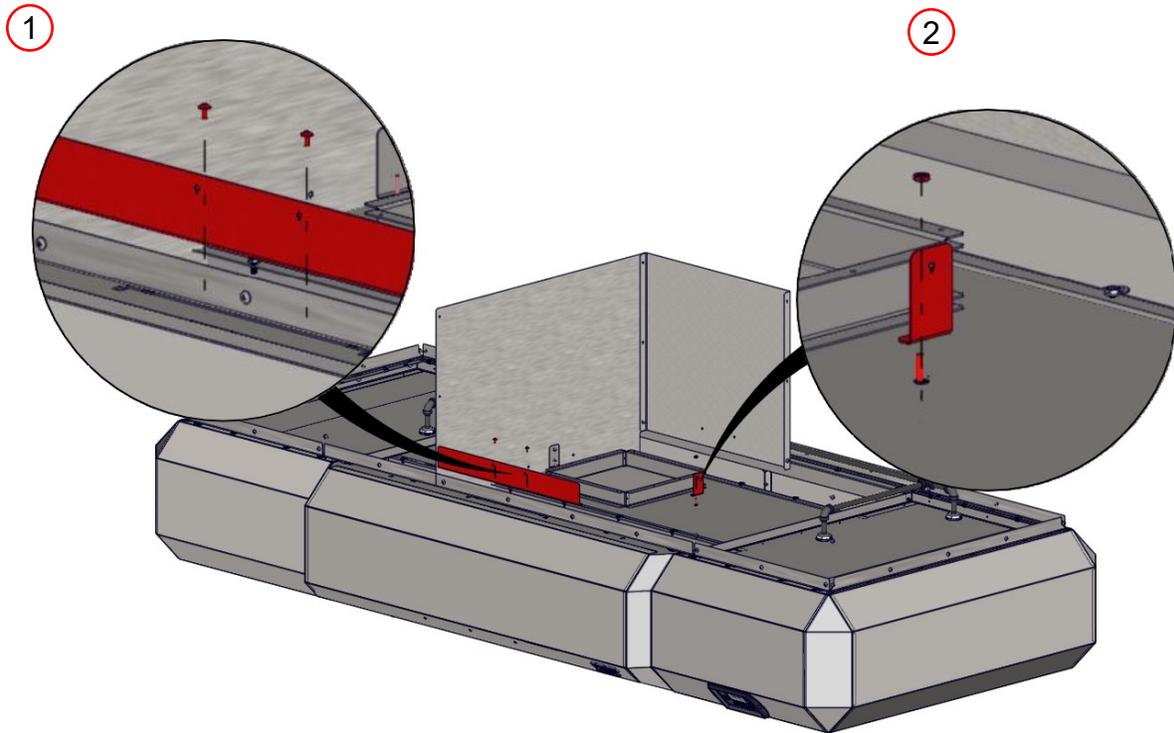
Endpaneele installieren

4

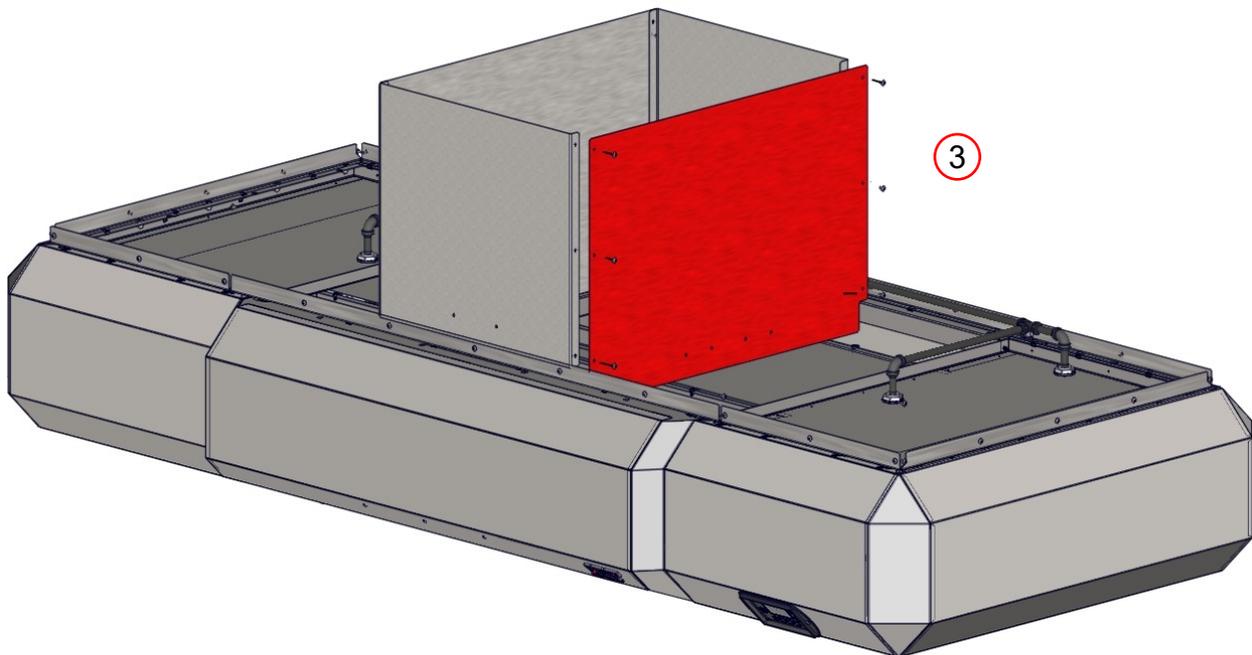


Optionale Hauben-Kanalumhüllung

Installieren Sie die Halterungen für die Kanalumhüllung



Installieren der Kanalumhüllungspaneele



Wie bei jedem Gerät ist eine regelmäßige Wartung erforderlich. Viele Faktoren beeinflussen diesen Zeitplan, wie z. B. der Produktmix und die Nutzungsdauer. Ein Beispielplan ist beigefügt.

Ihre XLT-Haube ist aus rostfreiem und aluminisiertem Stahl gefertigt. Prüfen Sie vor dem Gebrauch die Anwendungsbeschränkungen auf dem Produktetikett. Beachten Sie die empfohlenen Vorsichts- und Sicherheitsmaßnahmen, die vom Produkthersteller vorgeschrieben werden. Bleichmittel kann den Edelstahl verfärben und korrodieren und wird daher nicht zur Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder ätzenden Reinigungsmittel. Scheuerschwämme zerkratzen Edelstahloberflächen. Bereiche mit starken Ablagerungen sollten eingesprüht werden und bis zu fünf (5) Minuten einwirken, bevor sie abgewischt werden. Wischen Sie immer mit der "Maserung" der Oberfläche, um das Aussehen zu erhalten.



ACHTUNG

Der Backofen muss abgekühlt und das Stromkabel abgezogen sein, bevor er gereinigt wird.



VORSICHT

Die Abdeckplatten können bis zu 23 kg [50 lbs] wiegen. Seien Sie beim Anheben vorsichtig.



VORSICHT

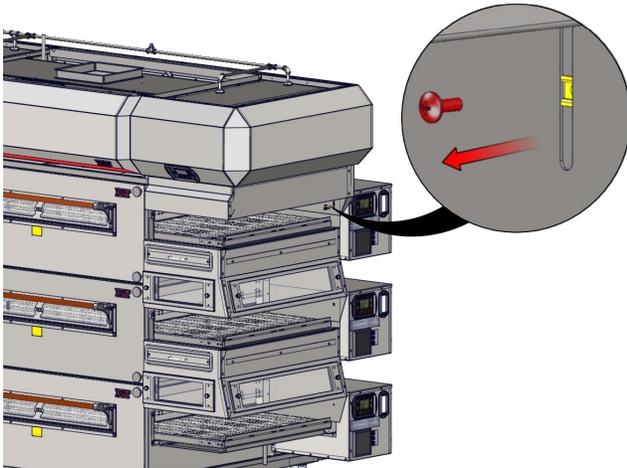
Sprühen Sie KEINE flüssigen Reinigungsmittel in den Schaltkasten der Haube (an der Vorderseite des oberen Teils) oder in die große Benutzeroberfläche (an der Vorderseite in der unteren rechten Ecke).

Zeitplan für Reinigung und Wartung der Motorhaube					
	Täglich	Wöchent-lich	Monatlich	Wie erforderlich	
Reinigung					
Vorderseite, Seiten und Oberseite abwischen	<input type="checkbox"/>				
Fettauffangbehälter leeren & reinigen	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
Gebälsefilter reinigen	<input type="checkbox"/>				
Fettfilter reinigen		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
Lüftungsschacht und Abluftventilator reinigen			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Glasfenster reinigen		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
Ersetze					
Gebälsefilter(n)					<input type="checkbox"/>
Glühbirnen					<input type="checkbox"/>



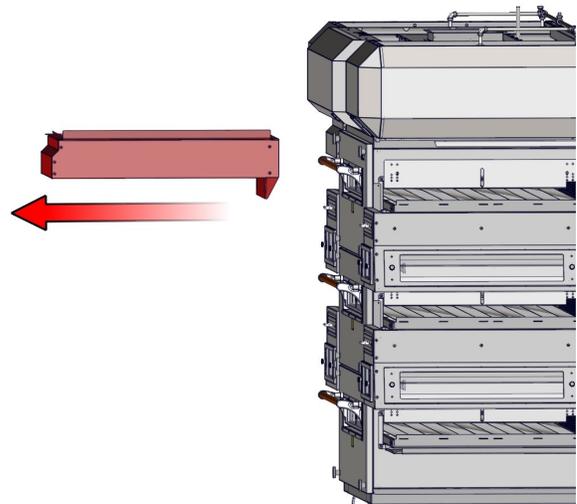
Die Glasfenster können mit einfachem Fensterreiniger gereinigt werden. XLT zieht es vor, dass die Glasfenster an Ort und Stelle gereinigt werden, sie sind jedoch mit abnehmbaren Knöpfen ausgestattet für den Fall, dass eine Reinigung in einem Abteilspülbecken erforderlich ist.

①



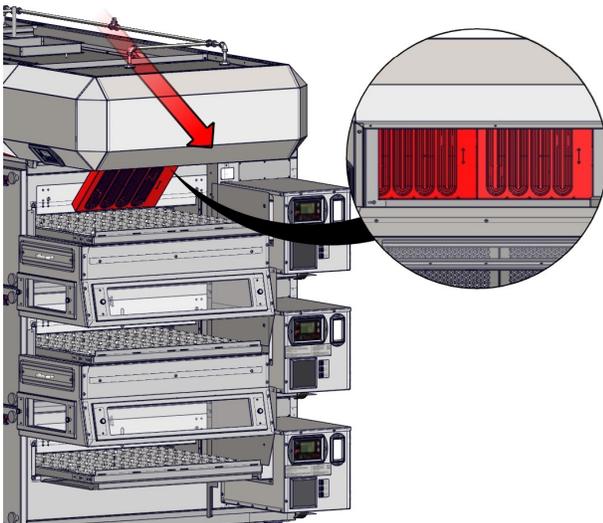
Entfernen Sie den Verschluss auf der Rückseite der oberen Abdeckung, auf beiden Seiten der Haube.

②



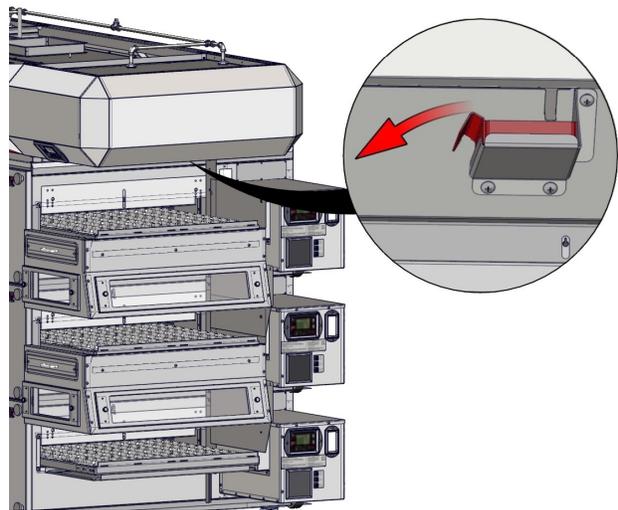
Entfernen Sie die oberen Abdeckungen von beiden Seiten der Motorhaube.

③

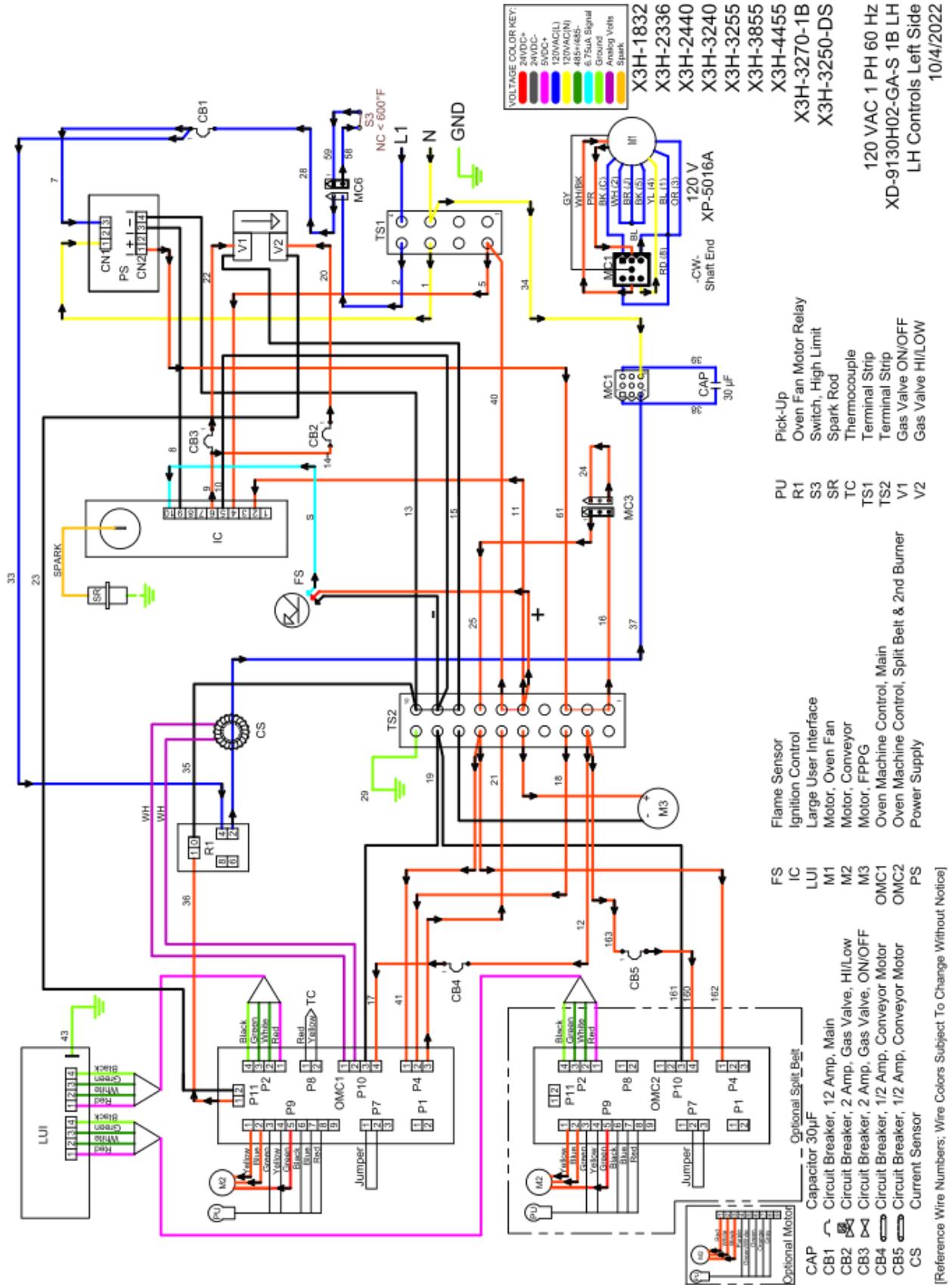


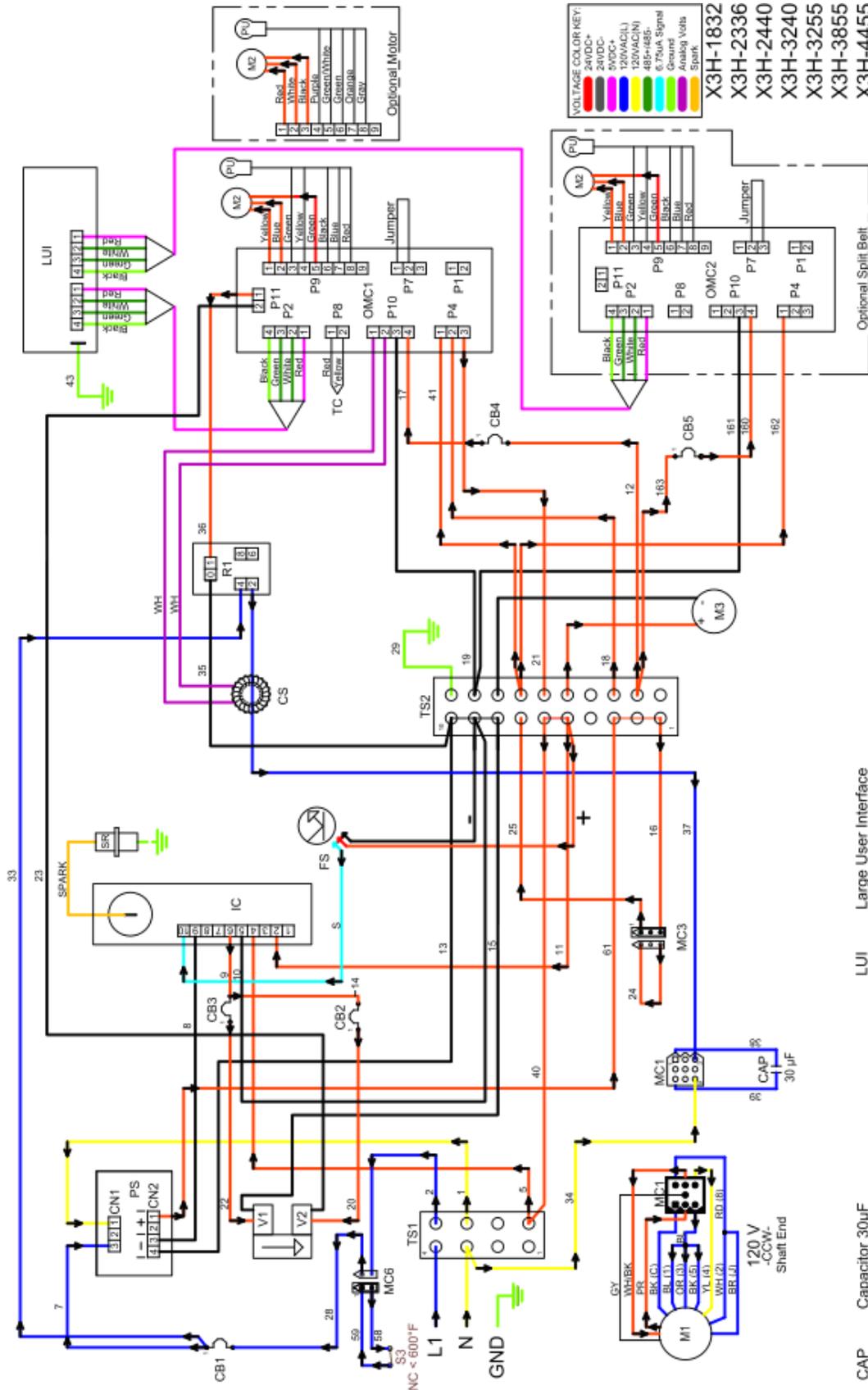
Entfernen Sie die Fettfilter an beiden Seiten der Haube. Lesen Sie die Seite für den Zusammenbau von Montage von Haube und Abdeckhaube / Einbau von Fettauffangwannen, Abdeckungen und Fettfiltern und kehren Sie den Vorgang um.

④



Entfernen Sie die Fettauffangwanne von beiden Seiten der Haube.

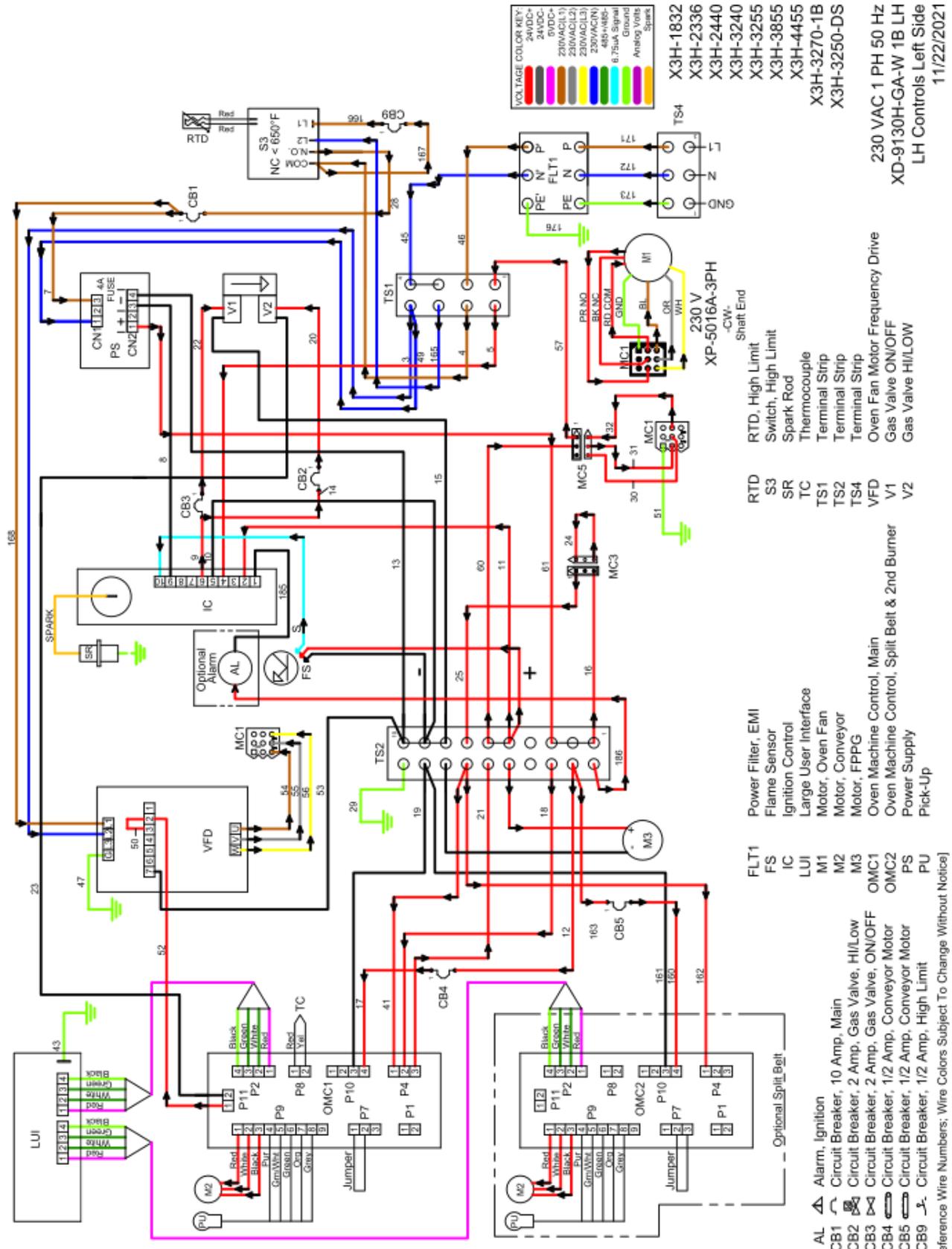


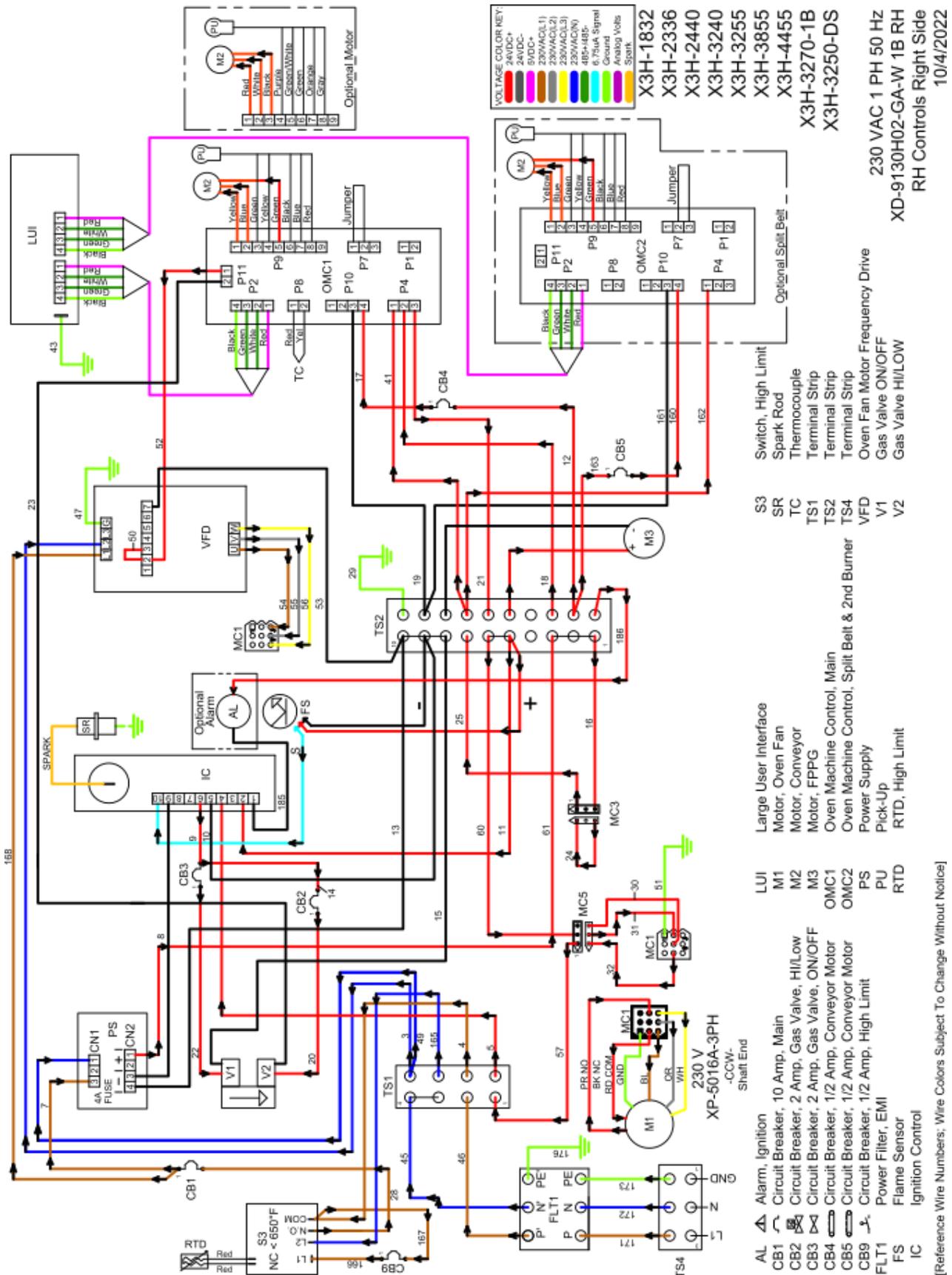


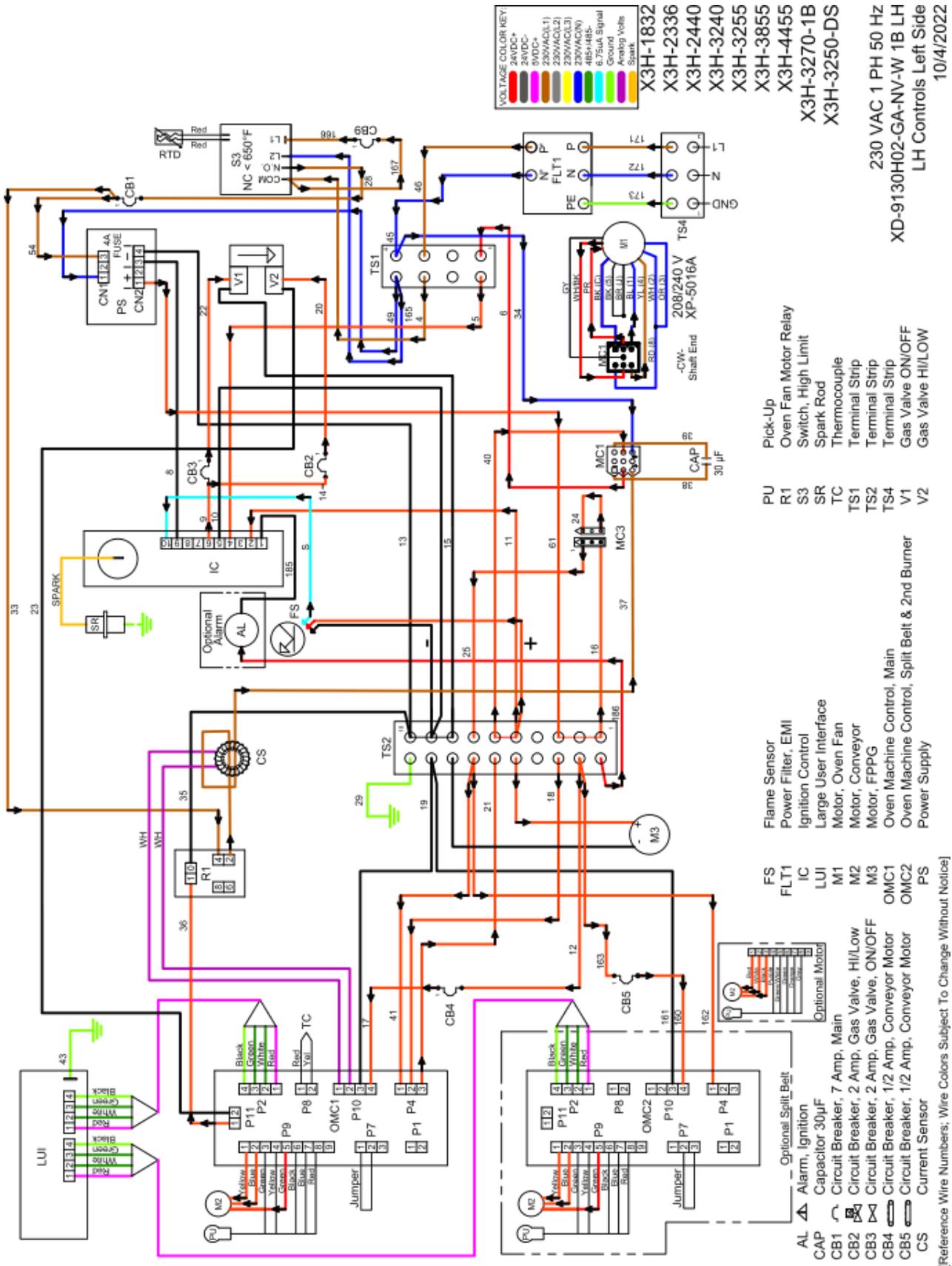
- VOLTAGE COLOR KEY:**
 24VDC+ Red
 24VDC- Blue
 50VCA Purple
 120VAC(L) Yellow
 120VAC(N) Green
 485+485- Cyan
 6.75mA Signal Magenta
 Ground Black
 Analog Volts Light Blue
 Spark Orange
- Optional Motor**
 1 Red
 2 White
 3 Black
 4 Purple
 5 Green/White
 6 Green/Black
 7 Orange/Black
 8 Gray
- Optional Split Belt**
 1 Yellow
 2 Blue
 3 Green
 4 Yellow
 5 Green
 6 Black
 7 Black
 8 Red
- Legend:**
 CAP Capacitor 30µF
 CB1 Circuit Breaker, 12 Amp, Main
 CB2 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, Hi/LoW
 CB3 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
 CB4 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
 CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
 CS Current Sensor
 FS Flame Sensor
 IC Ignition Control
 LUI Large User Interface
 M1 Motor, Oven Fan
 M2 Motor, Conveyor
 M3 Motor, FPPG
 OMC1 Oven Machine Control, Main
 OMC2 Oven Machine Control, Split Belt & 2nd Burner
 PS Power Supply
 PU Pick-Up
 R1 Oven Fan Motor Relay
 S3 Switch, High Limit
 SR Spark Rod
 TC Thermocouple
 TS1 Terminal Strip
 TS2 Terminal Strip
 V1 Gas Valve ON/OFF
 V2 Gas Valve Hi/LoW
- Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice!**

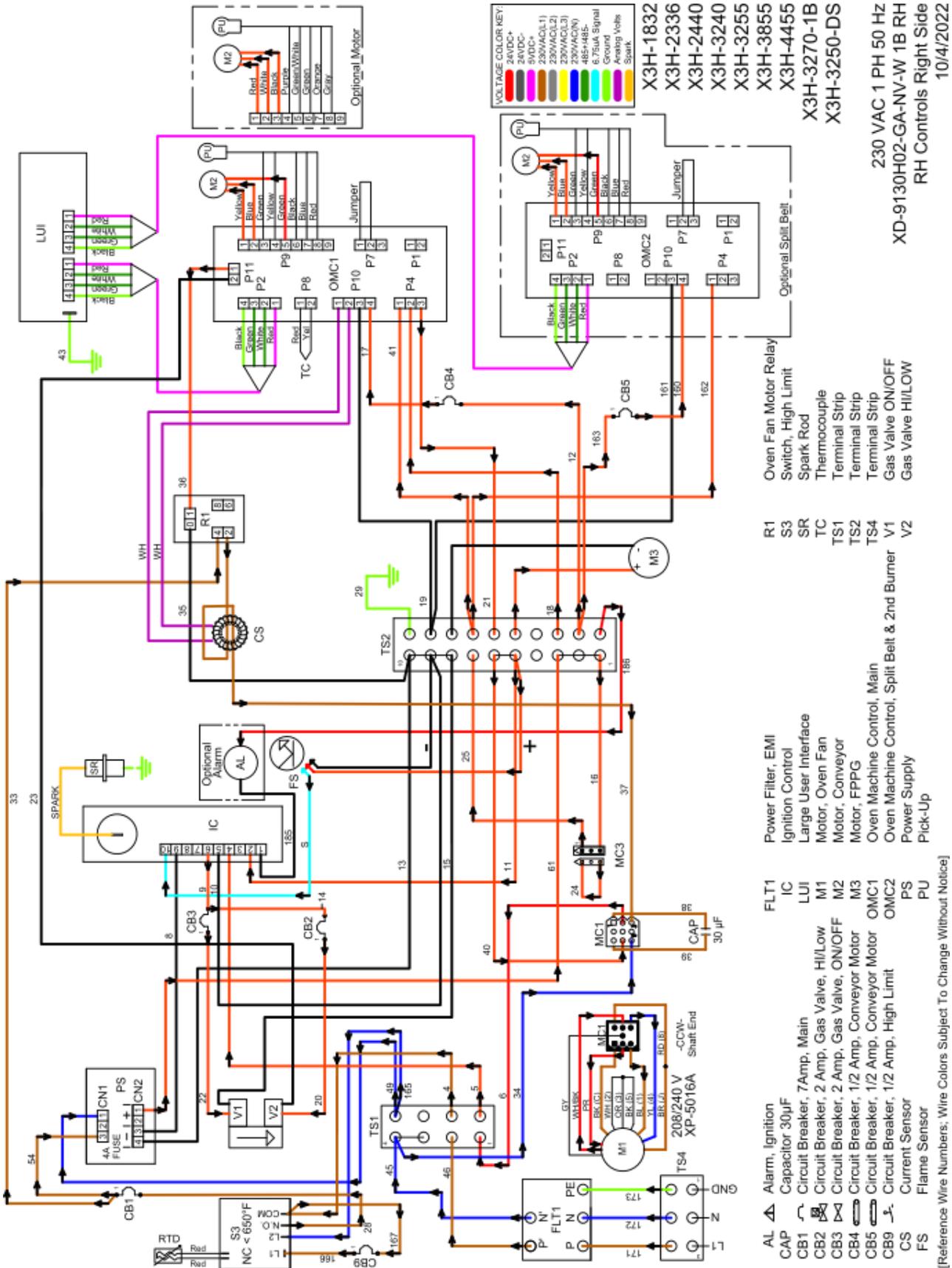
X3H-1832
 X3H-2336
 X3H-2440
 X3H-3240
 X3H-3255
 X3H-3855
 X3H-4455
 X3H-3270-1B
 X3H-3250-DS

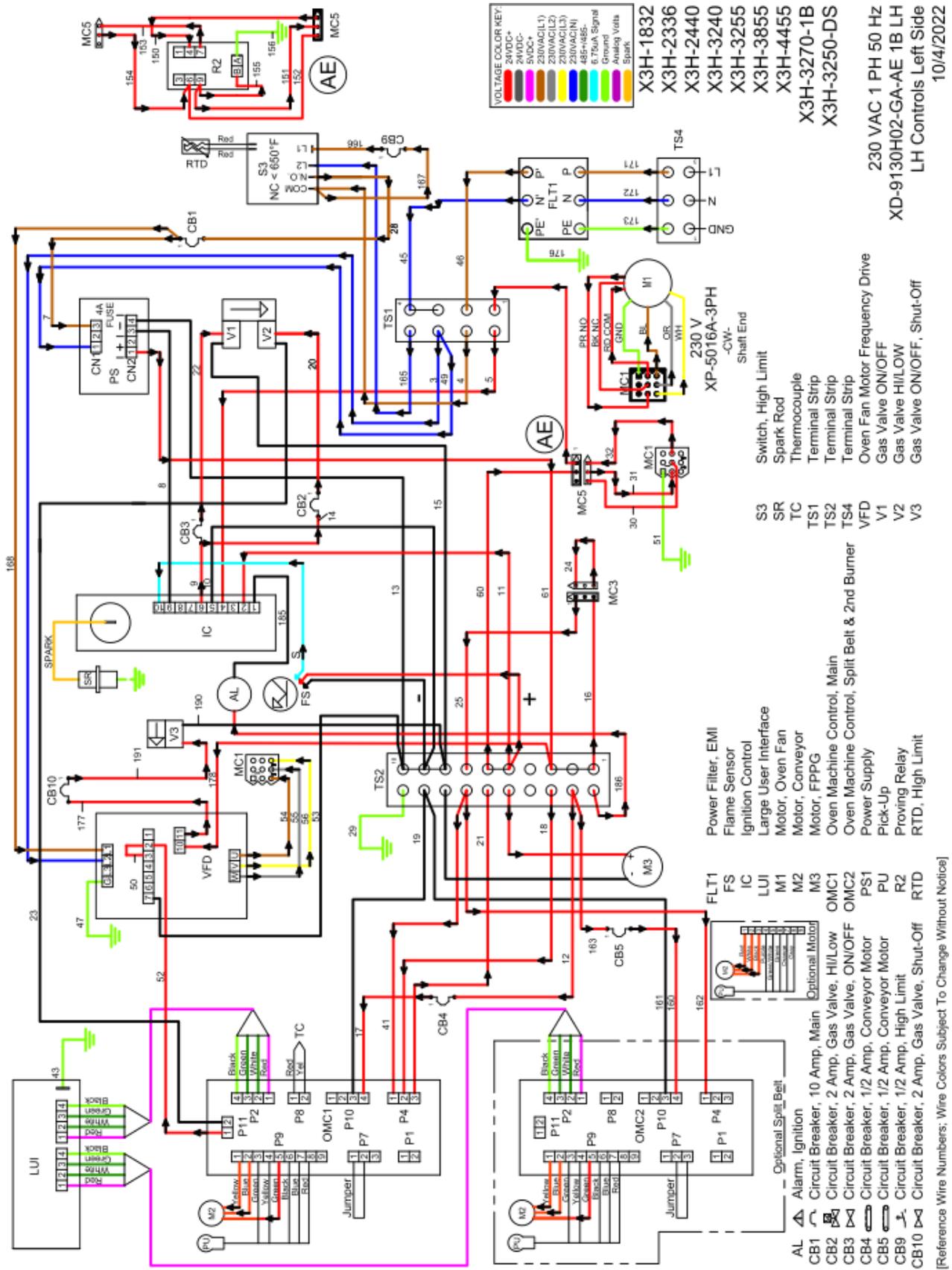
120 VAC 1 PH 60 Hz
 XD-9130H02-GA-S 1B RH
 RH Controls Right Side
 10/4/2022

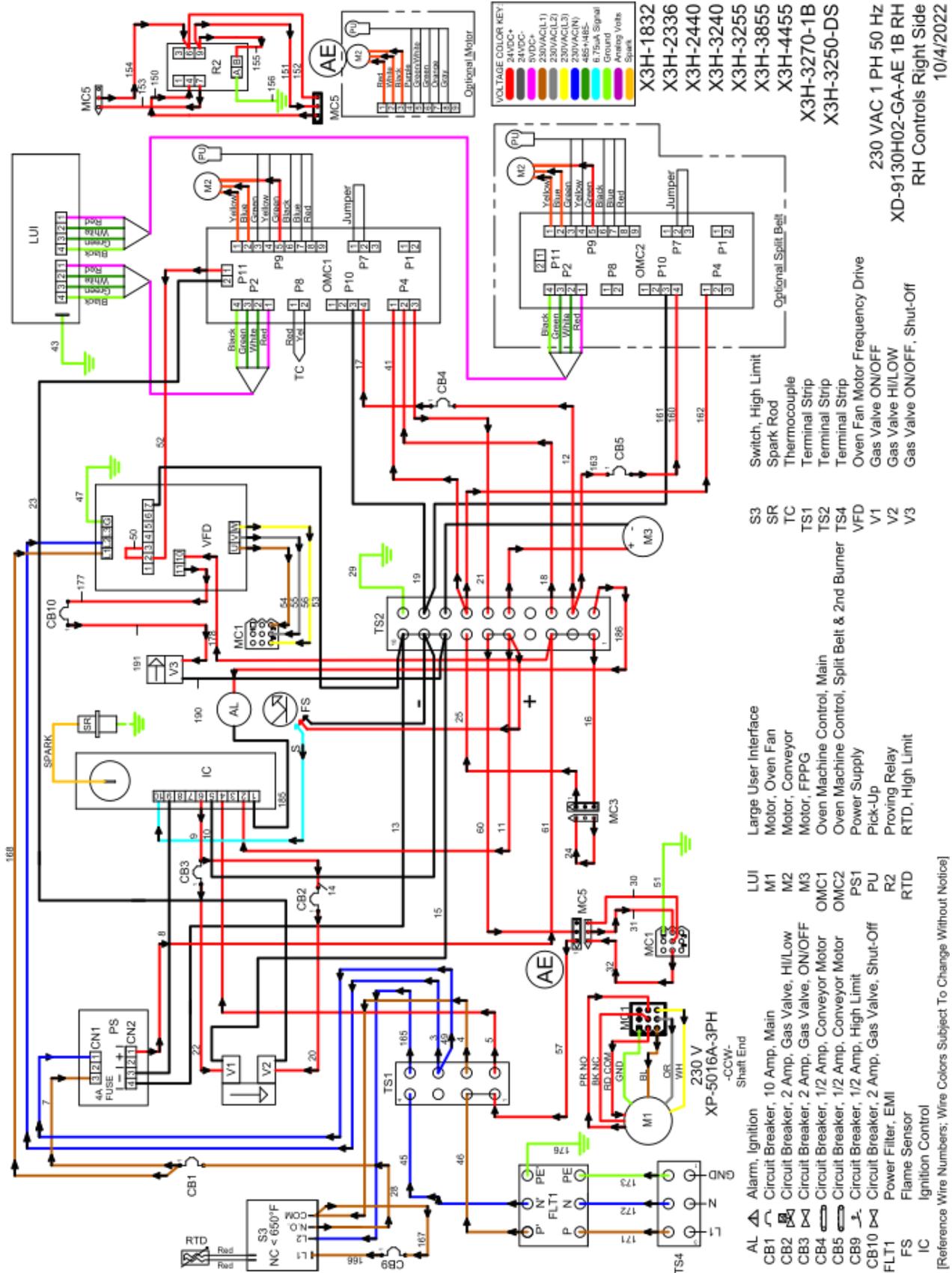






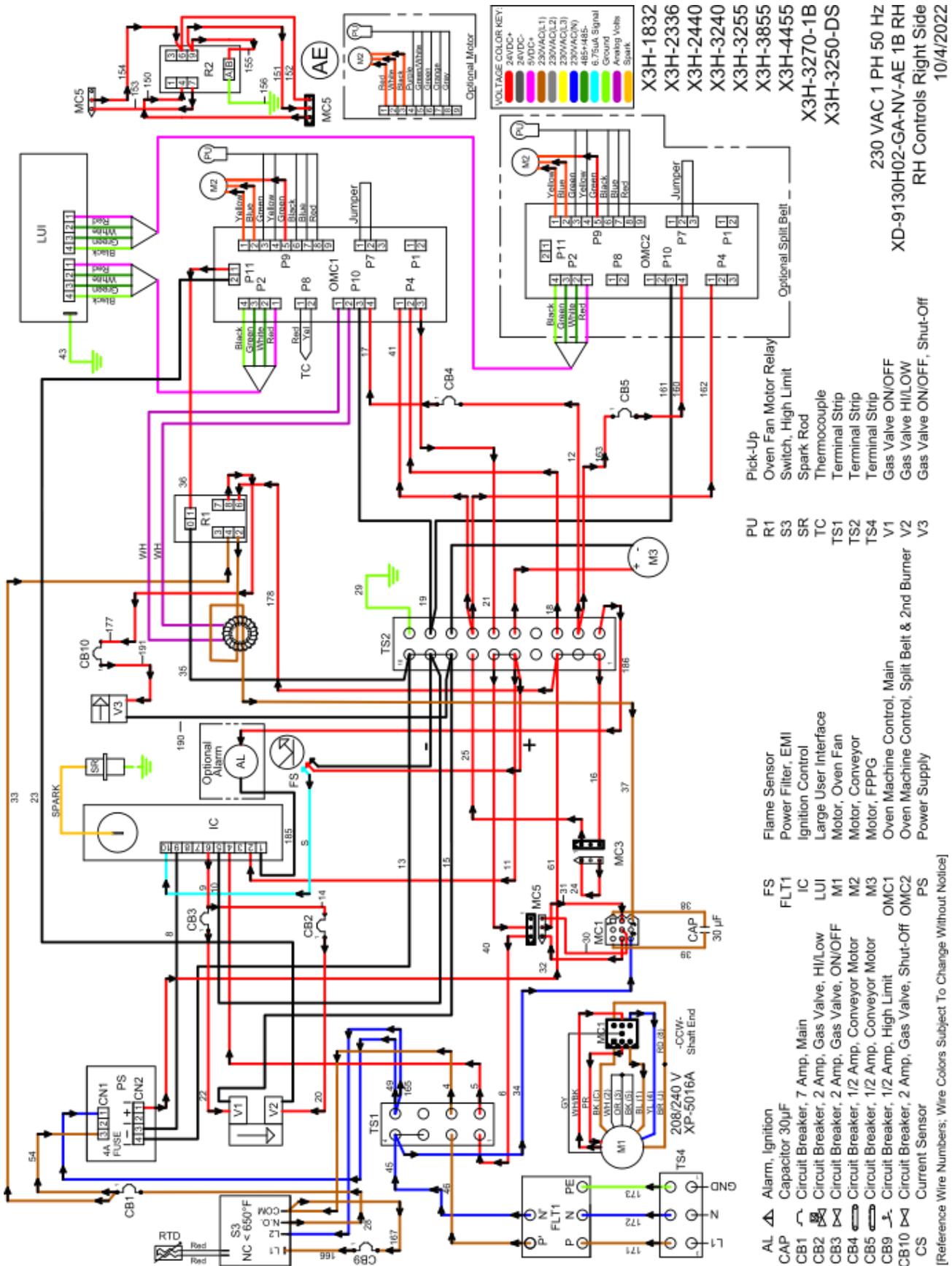


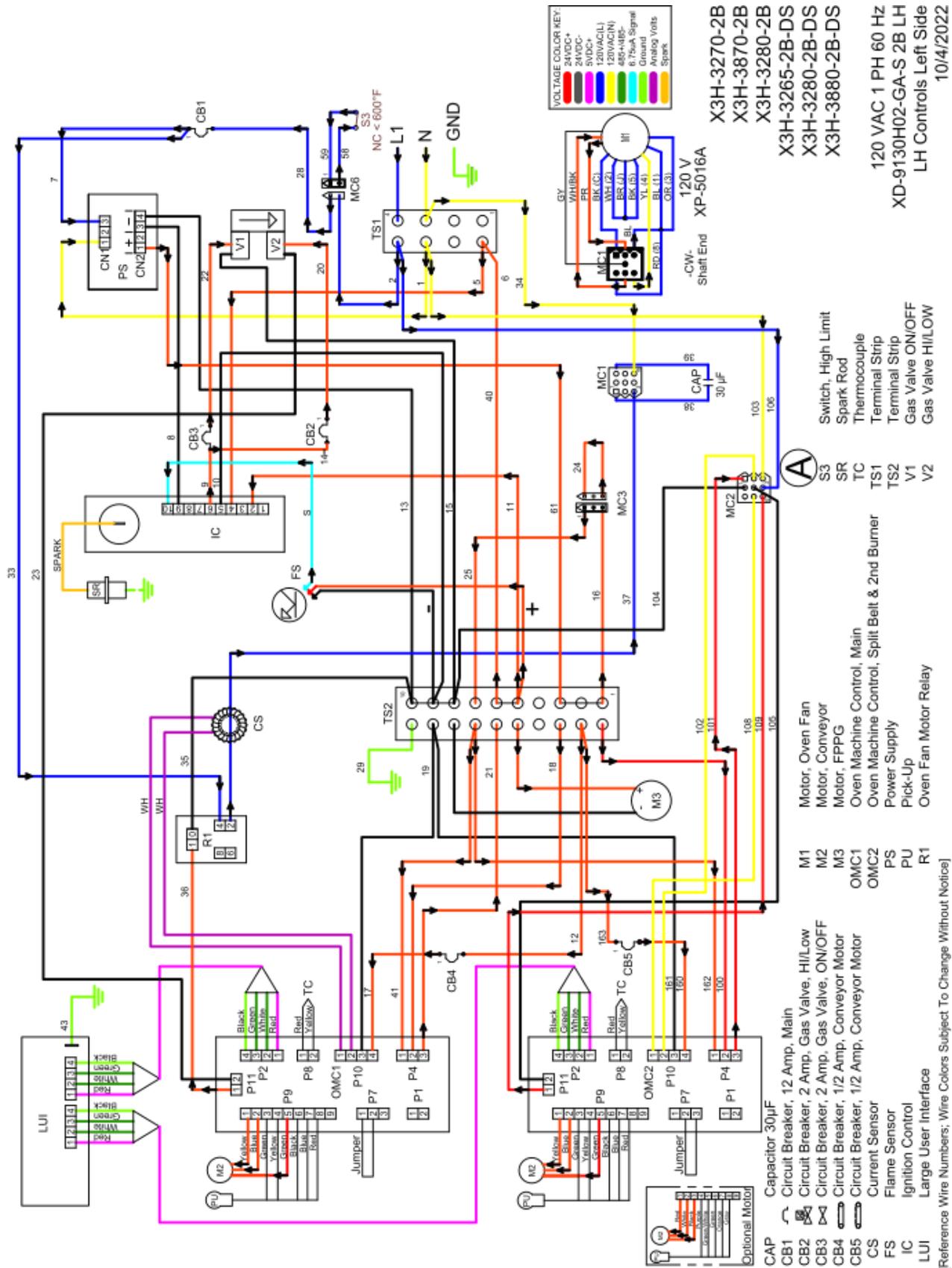


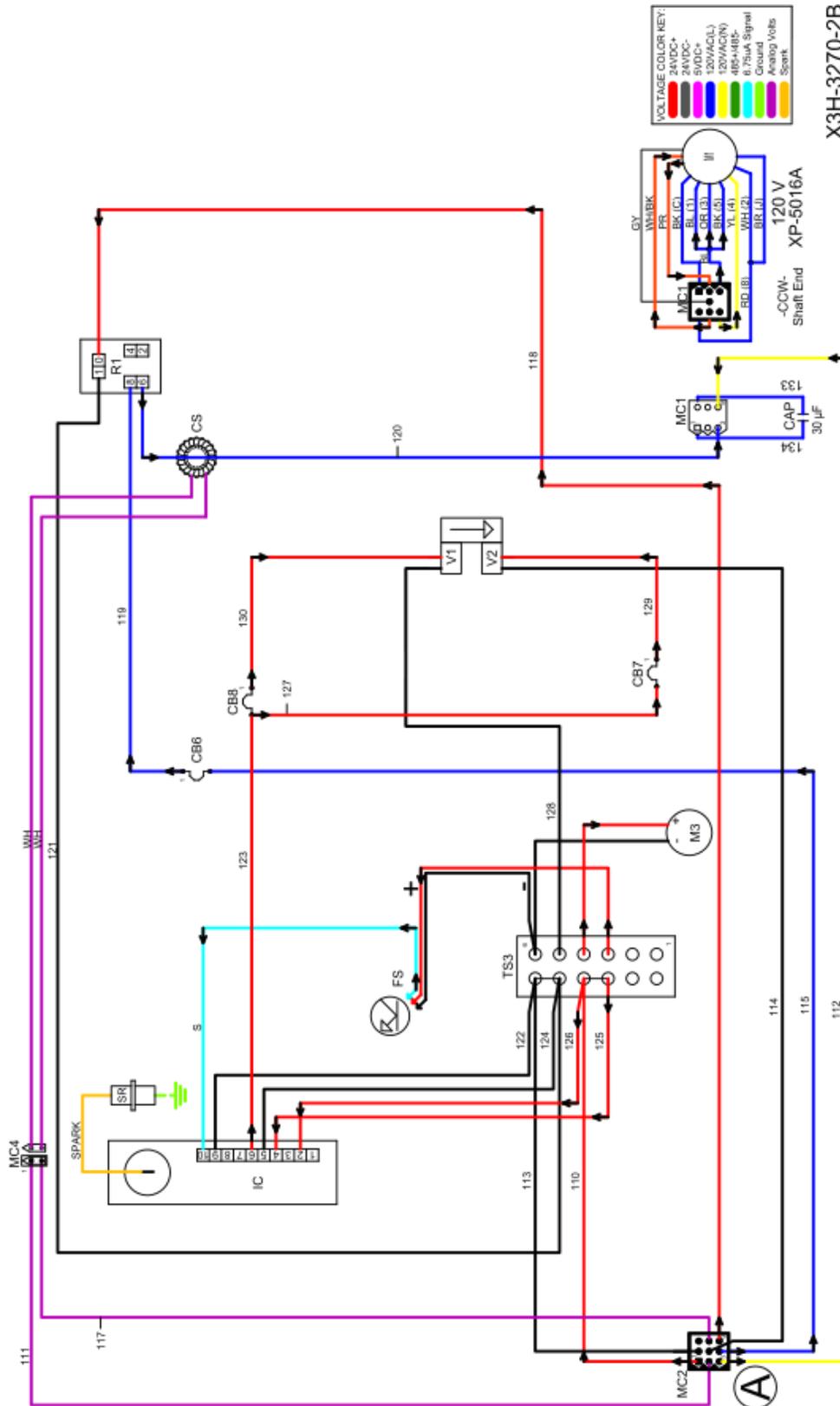


[Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice]

Diese Seite wurde absichtlich frei gelassen.







VOLTAGE COLOR KEY:

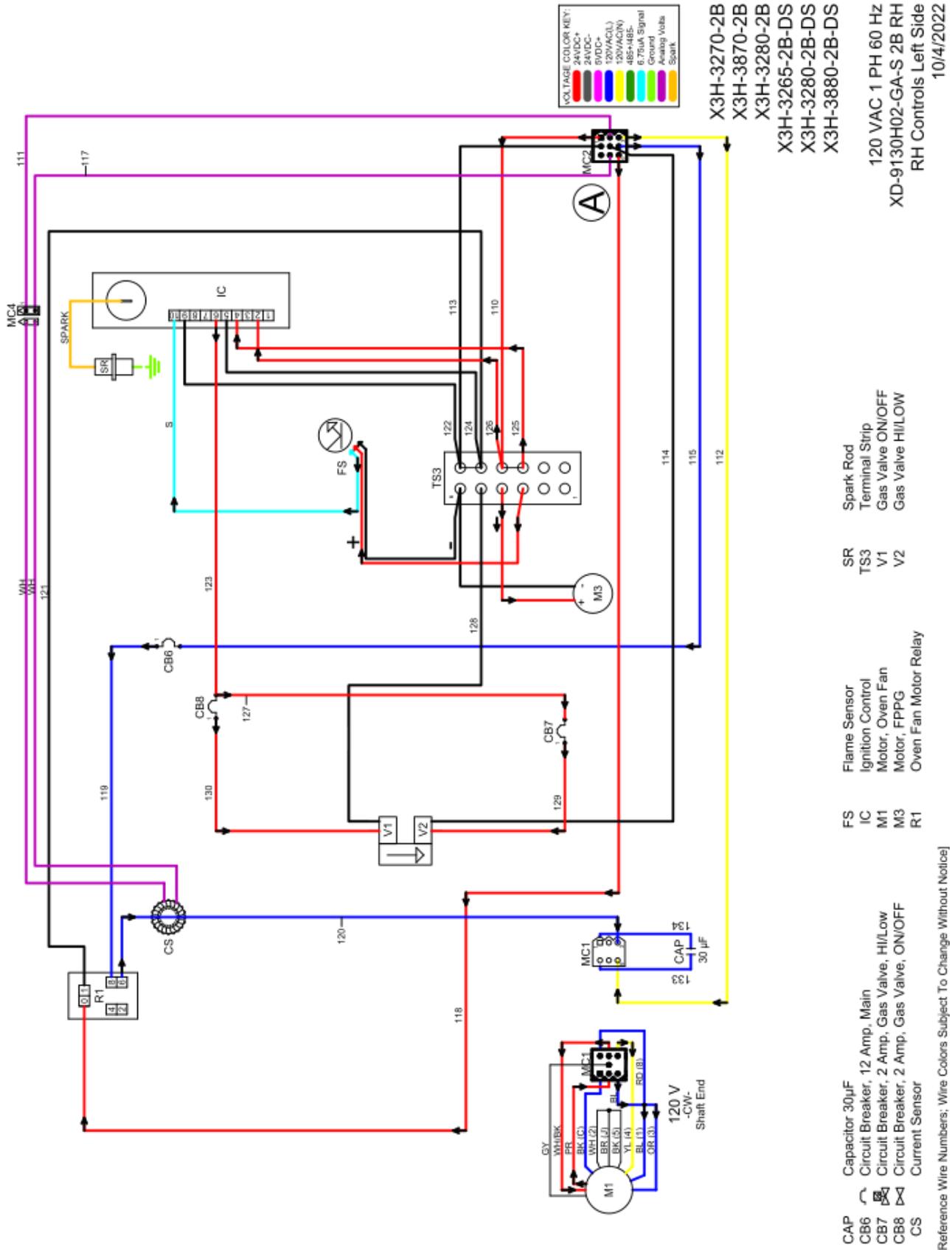
Red	24VDC+
Blue	24VDC-
Black	120VAC(L)
White	120VAC(N)
Green	485-485V
Yellow	6.75µA Signal
Cyan	Ground
Purple	Analog Volts
Orange	Spark

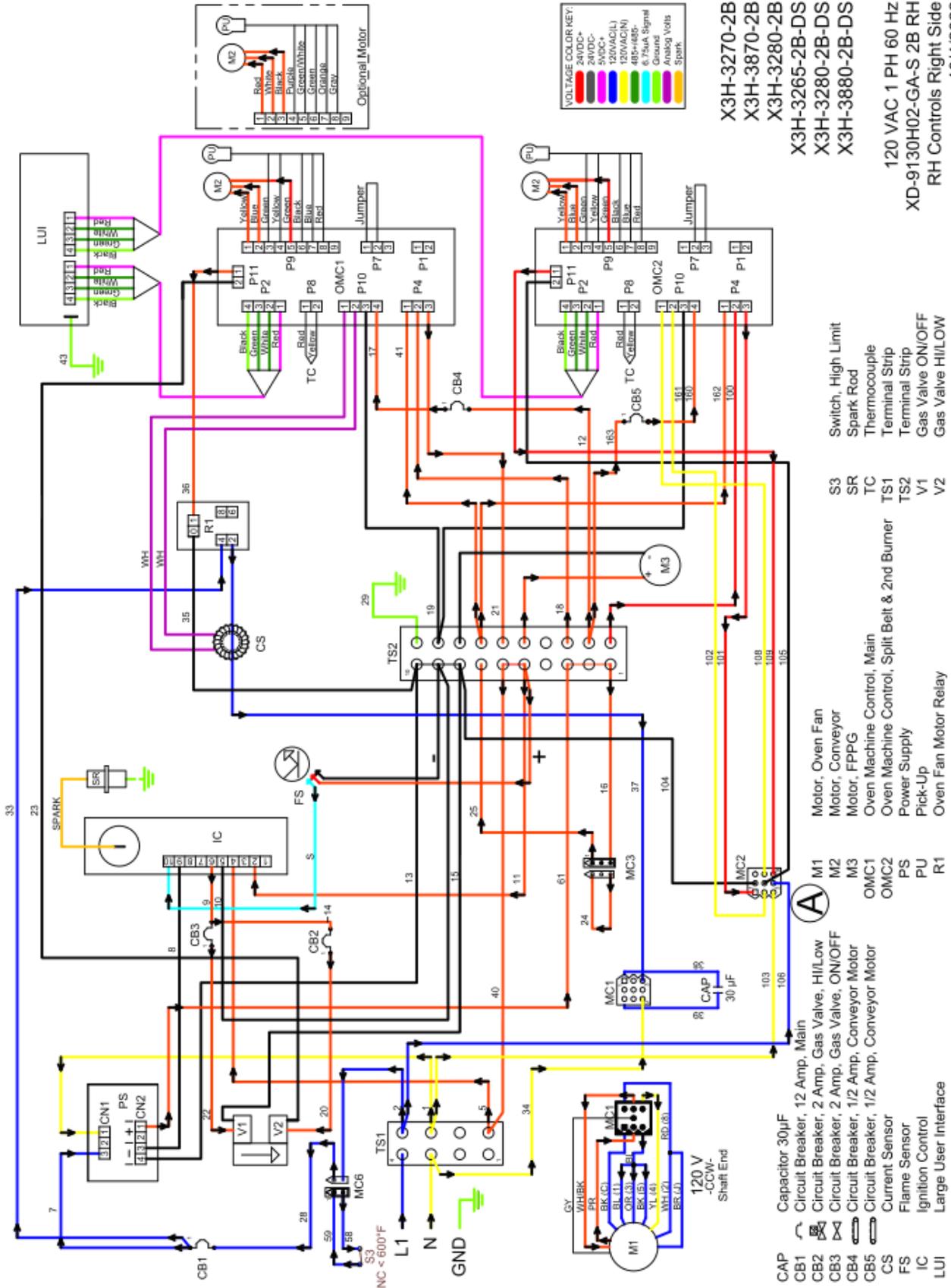
- X3H-3270-2B
- X3H-3870-2B
- X3H-3280-2B
- X3H-3265-2B-DS
- X3H-3280-2B-DS
- X3H-3880-2B-DS

120 VAC 1 PH 60 Hz
 XD-9130H02-GA-S 2B LH
 LH Controls Right Side
 10/4/2022

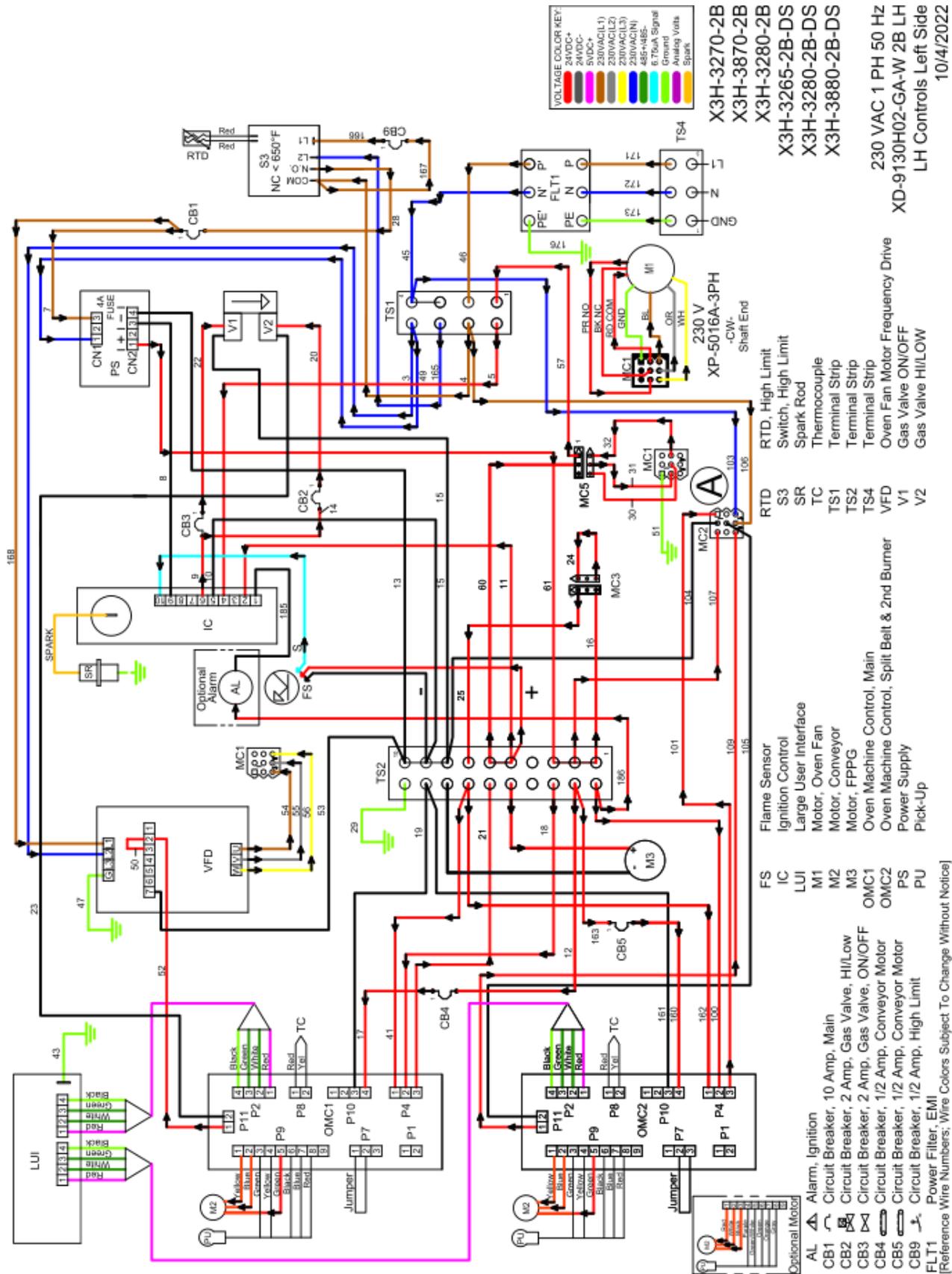
- CAP Capacitor 30µF
- CB6 Circuit Breaker, 12 Amp, Main
- CB7 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/LOW
- CB8 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CS Current Sensor
- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control
- M1 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, FPPG
- R1 Oven Fan Motor Relay
- SR Spark Rod
- TS3 Terminal Strip
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW

[Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice]

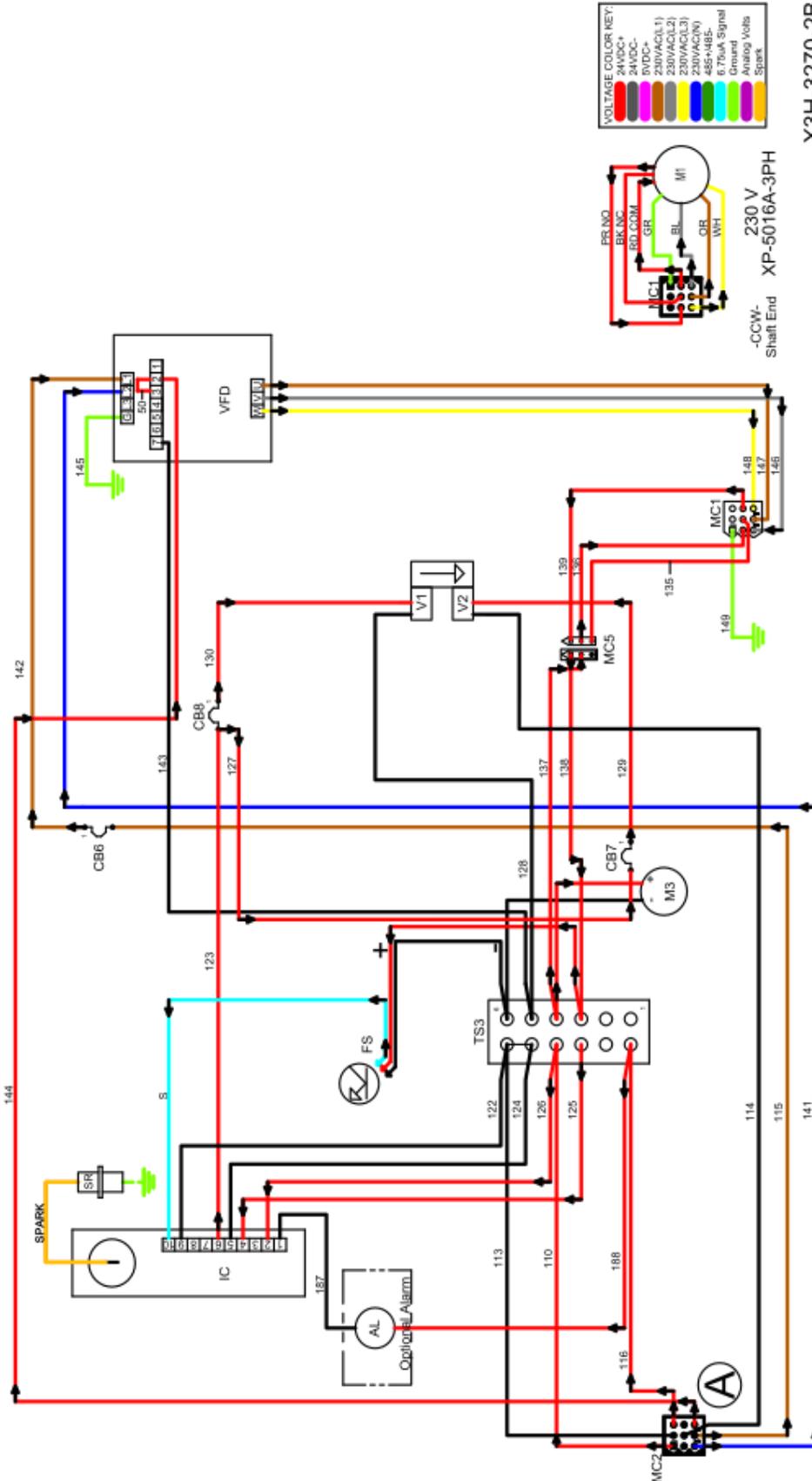




[Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice]

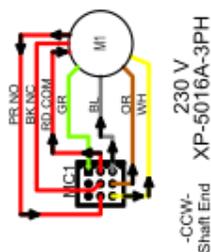


- X3H-3270-2B
- X3H-3870-2B
- X3H-3280-2B
- X3H-3265-2B-DS
- X3H-3280-2B-DS
- X3H-3880-2B-DS
- 230 VAC 1 PH 50 Hz
- XD-9130H02-GA-W 2B LH
- LH Controls Left Side
- 10/4/2022



VOLTAGE COLOR KEY:

- 24VDC+ (Red)
- 24VDC- (Black)
- 5VDC+ (Purple)
- 230VAC(L1) (Orange)
- 230VAC(L2) (Yellow)
- 230VAC(L3) (Green)
- 230VAC(N) (Blue)
- 485+485- (Cyan)
- 6.75uA Signal (Light Blue)
- Ground (White)
- Analog Vols (Pink)
- Spark (Light Green)



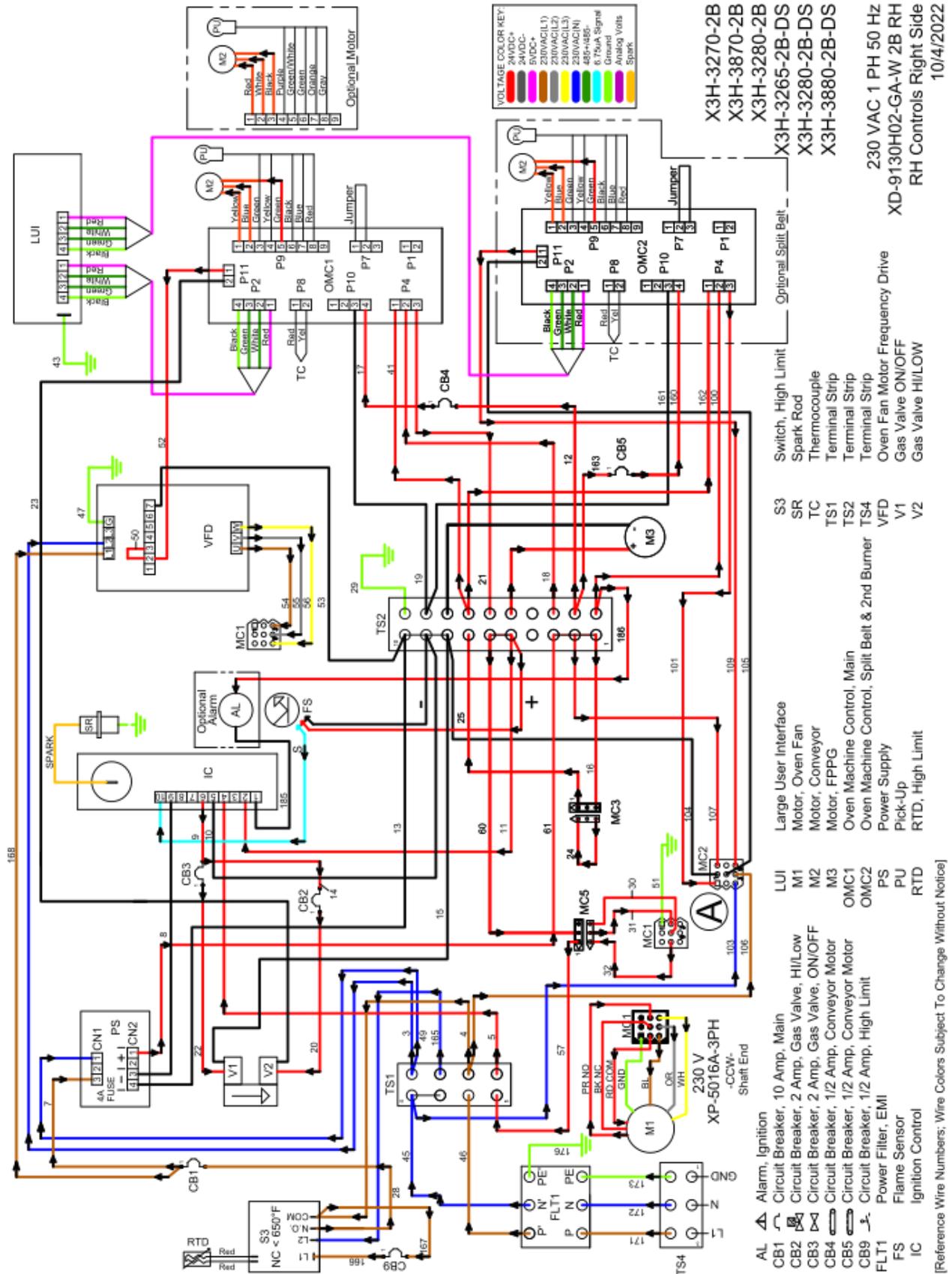
- X3H-3270-2B
- X3H-3870-2B
- X3H-3280-2B
- X3H-3265-2B-DS
- X3H-3280-2B-DS
- X3H-3880-2B-DS

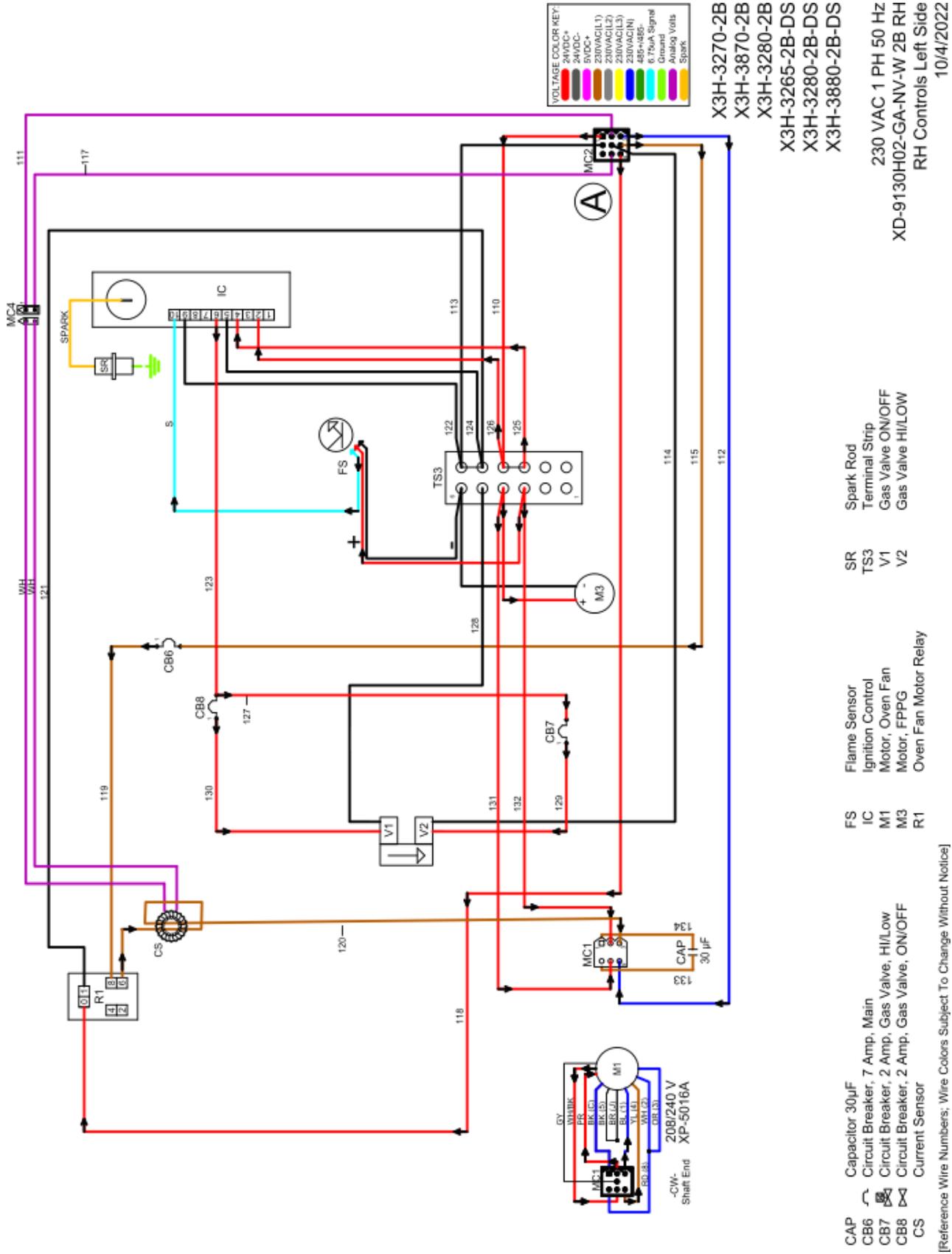
230 VAC 1 PH 50 Hz
 XD-9130H02-GA-W 2B LH
 LH Controls Right Side
 10/4/2022

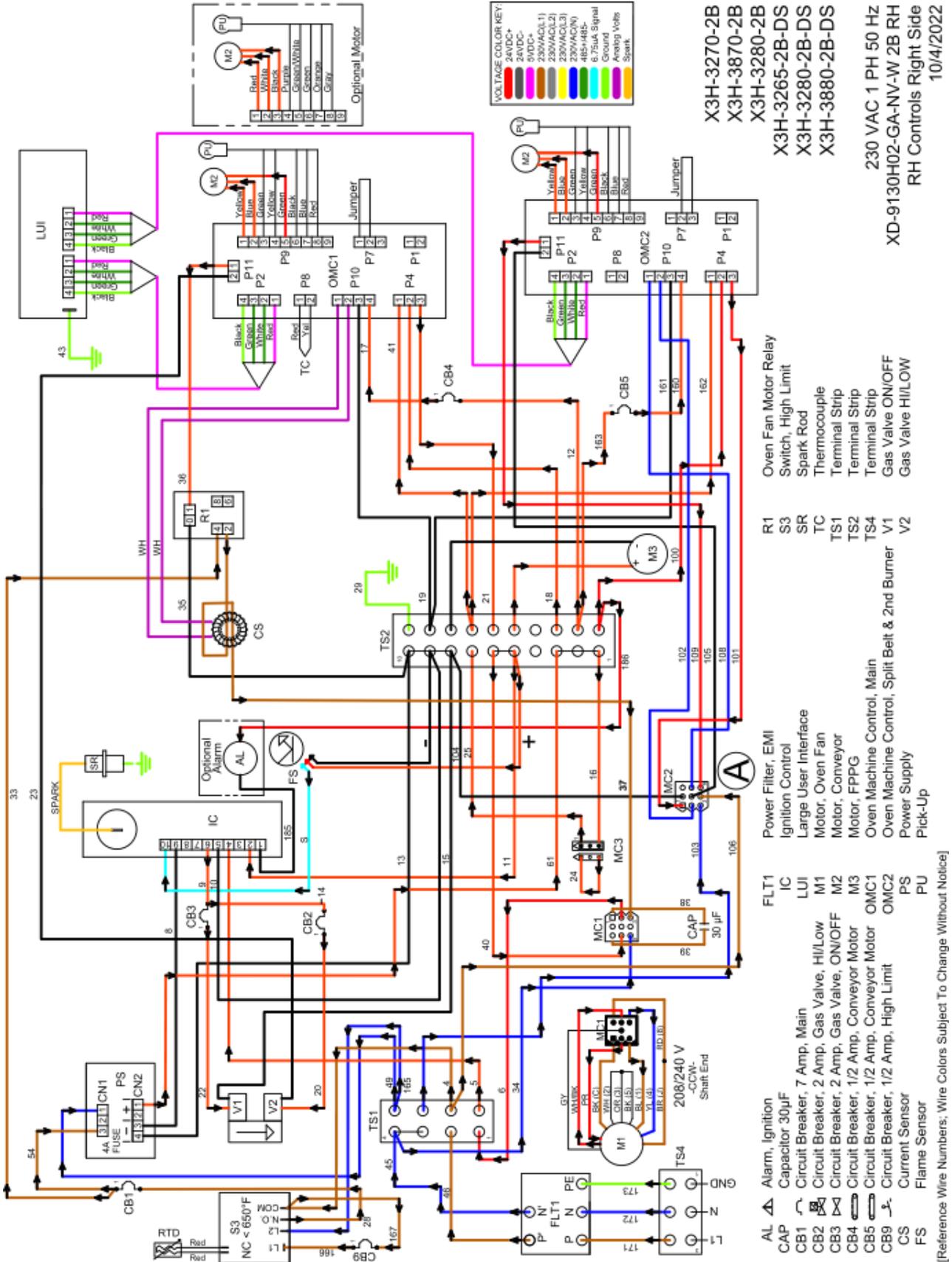
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW

- M1 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, FPPG
- SR Spark Rod
- TS3 Terminal Strip

- AL Alarm, Ignition
 - CB6 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
 - CB7 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/LOW
 - CB8 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
 - FS Flame Sensor
 - IC Ignition Control
- [Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice]







- X3H-3270-2B
- X3H-3870-2B
- X3H-3280-2B
- X3H-3265-2B-DS
- X3H-3280-2B-DS
- X3H-3880-2B-DS

230 VAC 1 PH 50 Hz
 XD-9130H02-GA-NV-W 2B RH
 RH Controls Right Side
 10/4/2022

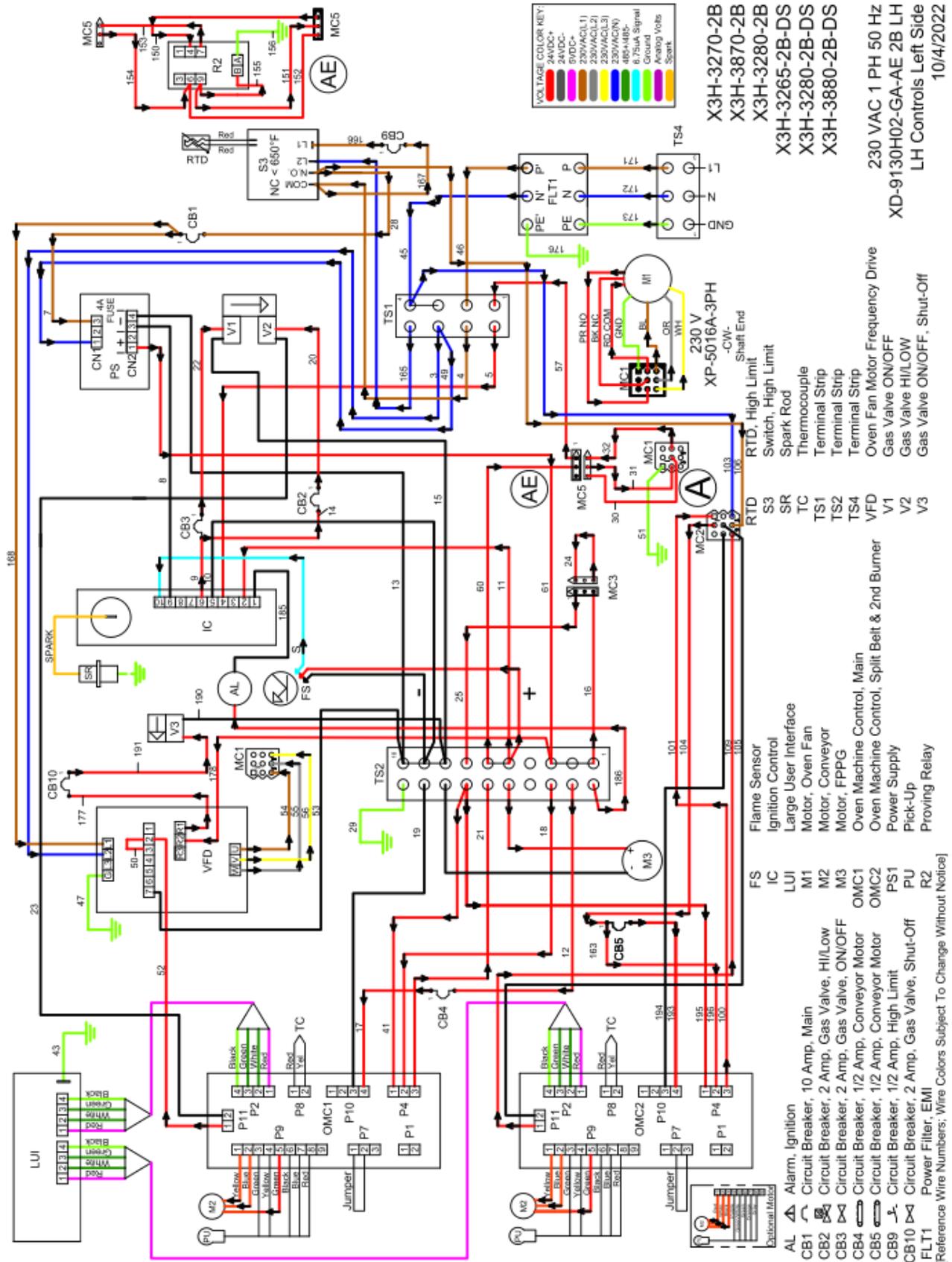
- Oven Fan Motor Relay
- Switch, High Limit
- Spark Rod
- Thermocouple
- Terminal Strip
- Terminal Strip
- Terminal Strip
- Gas Valve ON/OFF
- Gas Valve HI/LOW

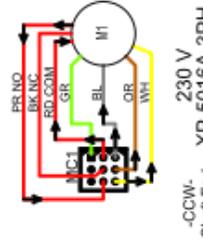
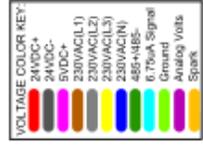
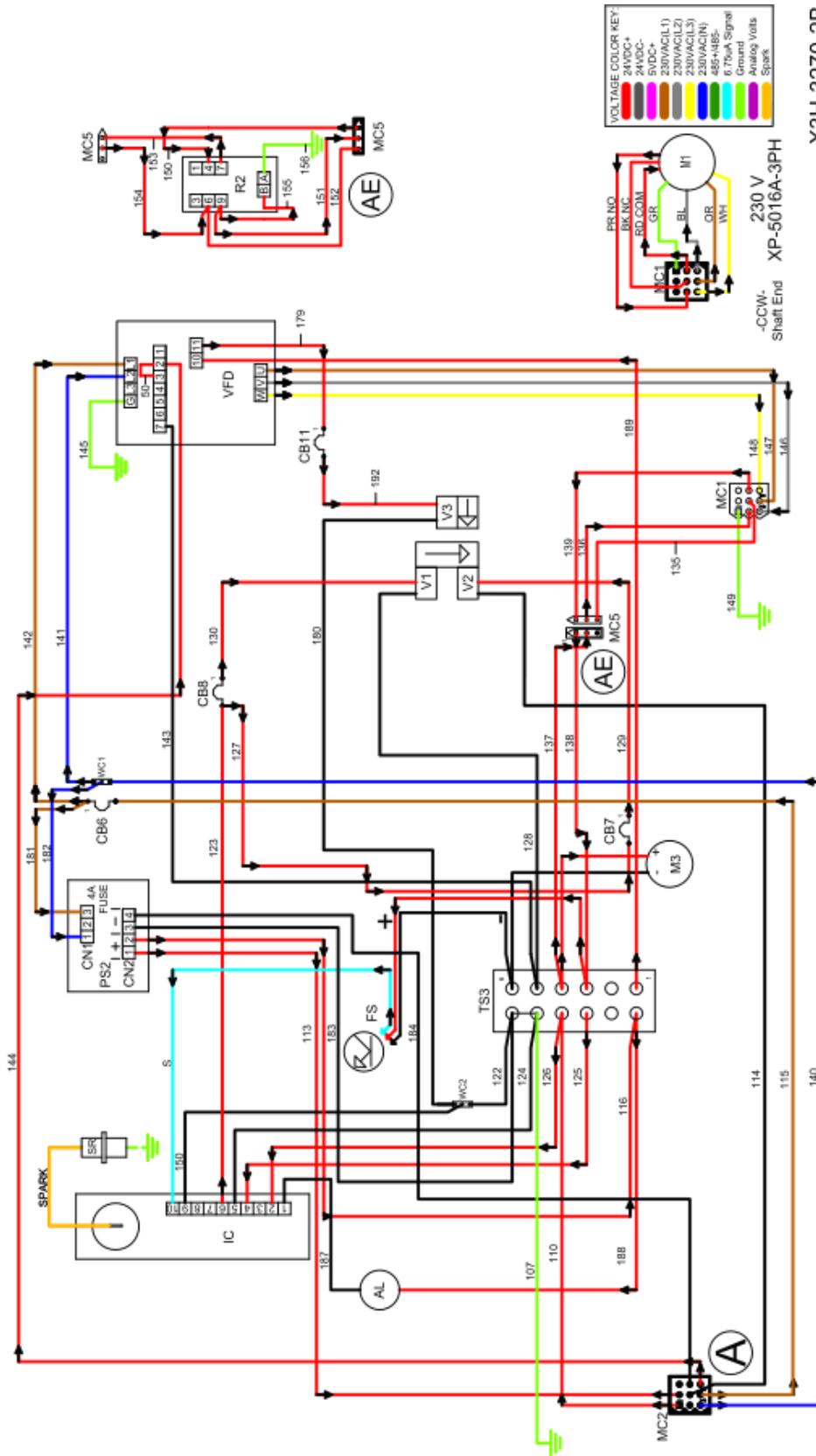
- R1
- S3
- SR
- TC
- TS1
- TS2
- TS4
- V1
- V2

- Power Filter, EMI
- Ignition Control
- Large User Interface
- Motor, Oven Fan
- Motor, Conveyor
- Motor, FPPG
- Oven Machine Control, Main
- Oven Machine Control, Split Belt & 2nd Burner
- Power Supply
- Pick-Up

- FLT1
- IC
- LUI
- M1
- M2
- M3
- OMC1
- OMC2
- PS
- PU







- X3H-3270-2B
- X3H-3870-2B
- X3H-3280-2B
- X3H-3265-2B-DS
- X3H-3280-2B-DS
- X3H-3880-2B-DS

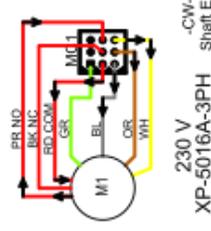
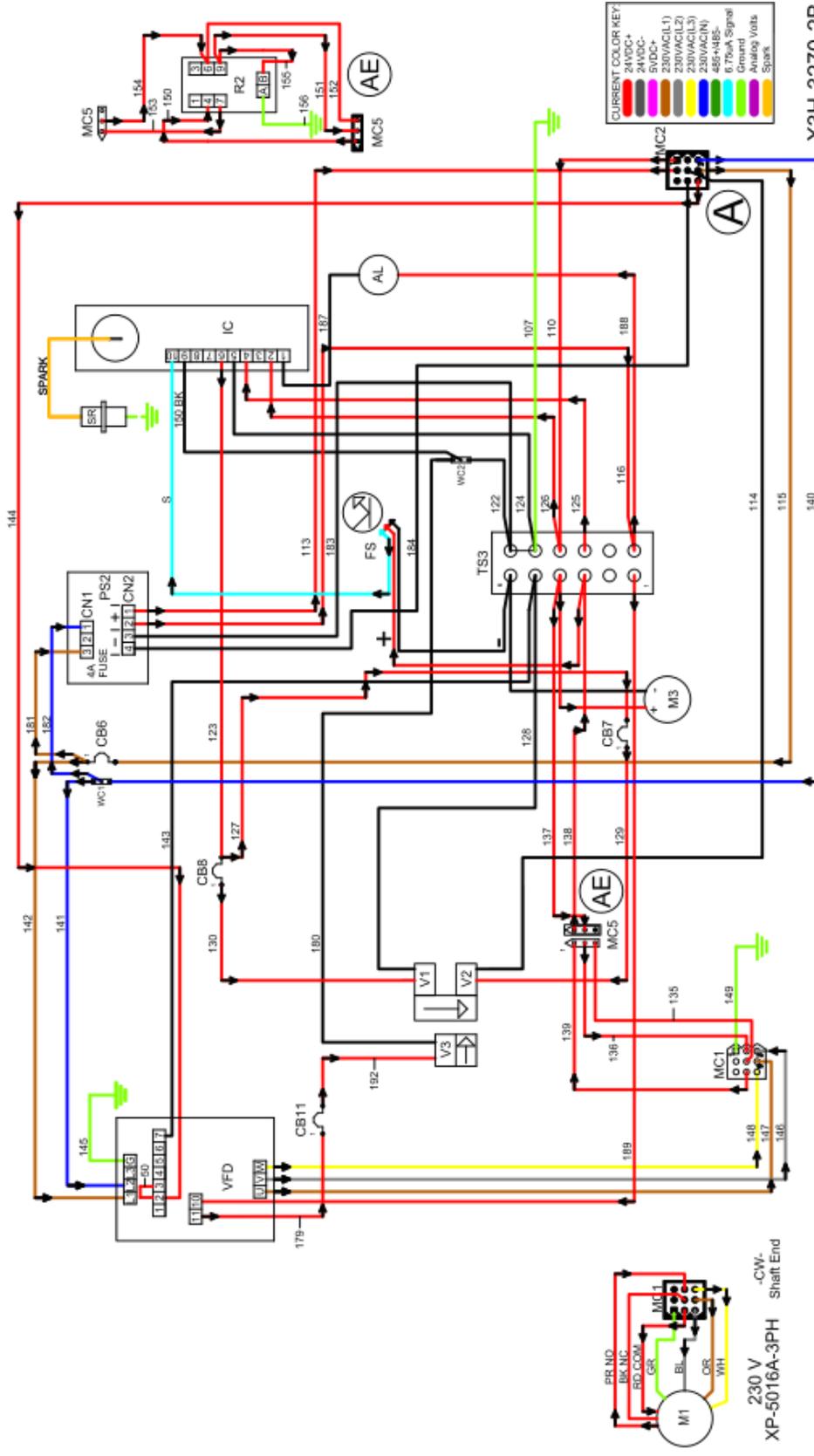
230 VAC 1 PH 50 HZ
 XD-9130H02-GA-AE 2B LH
 LH Controls Right Side
 10/4/2022

- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW
- V3 Gas Valve ON/OFF, Shut-Off
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

- M1 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, FPPG
- PS2 Power Supply
- R2 Proving Relay
- SR Spark Rod
- TS3 Terminal Strip

- AL Alarm, Ignition
- CB6 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB7 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/LOW
- CB8 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CB11 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, Shut-Off
- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control

[Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice]



CURRENT COLOR KEY

Black	140VAC
Red	240VAC
Blue	5VDC+
Green	230V(AC/L1)
Orange	230V(AC/L2)
Yellow	230V(AC/L3)
Purple	230V(AC/N)
Brown	48V-48SE
Pink	6.750A Signal
White	Ground
Grey	240VAC
Light Blue	Spark

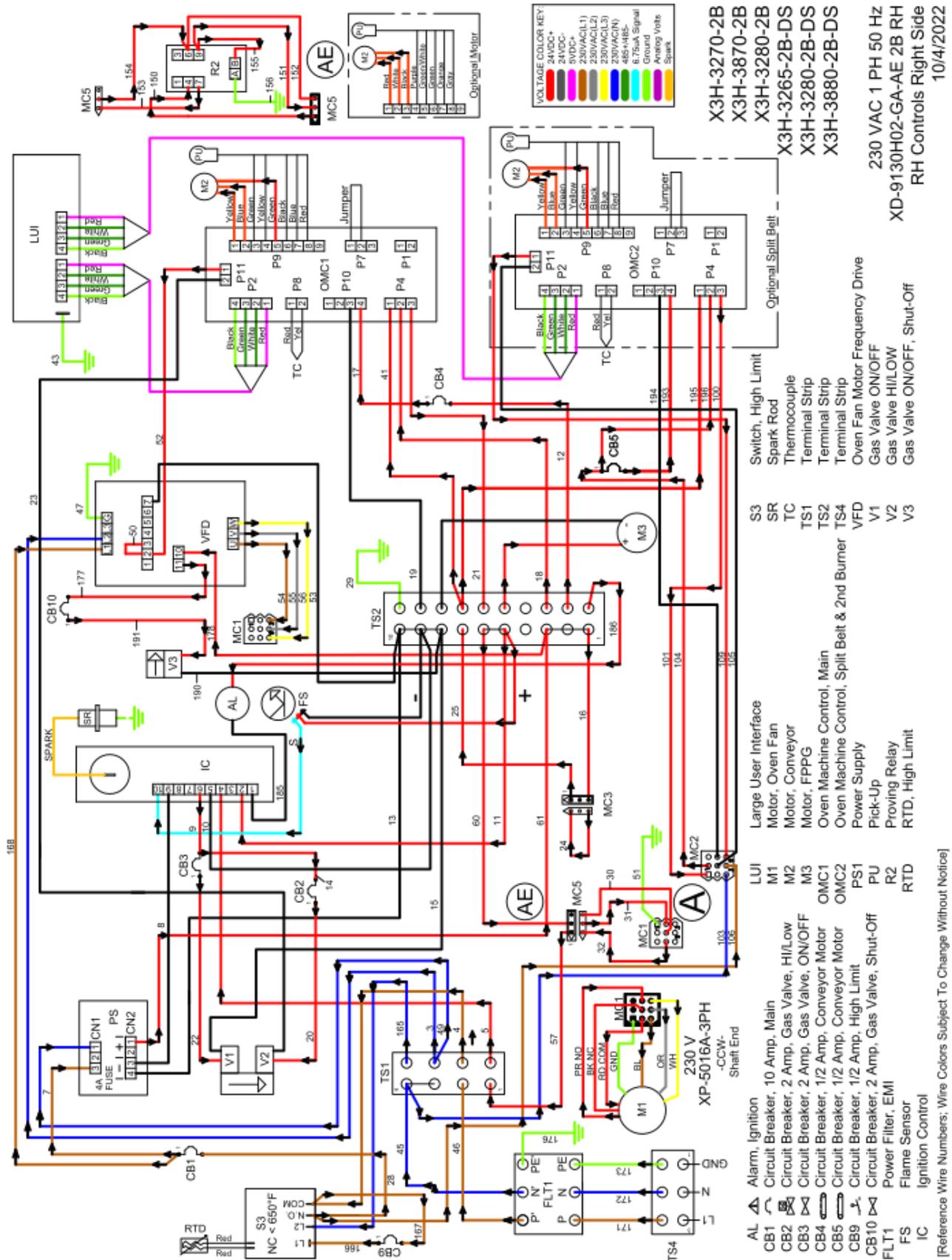
- X3H-3270-2B
- X3H-3870-2B
- X3H-3280-2B
- X3H-3265-2B-DS
- X3H-3280-2B-DS
- X3H-3880-2B-DS

230 VAC 1 PH 50 Hz
 XD-9130H02-GA-AE 2B RH
 RH Controls Left Side
 10/4/2022

- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW
- V3 Gas Valve ON/OFF, Shut-Off
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector
- M1 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, FPPG
- PS2 Power Supply
- R2 Proving Relay
- SR Spark Rod
- TS3 Terminal Strip

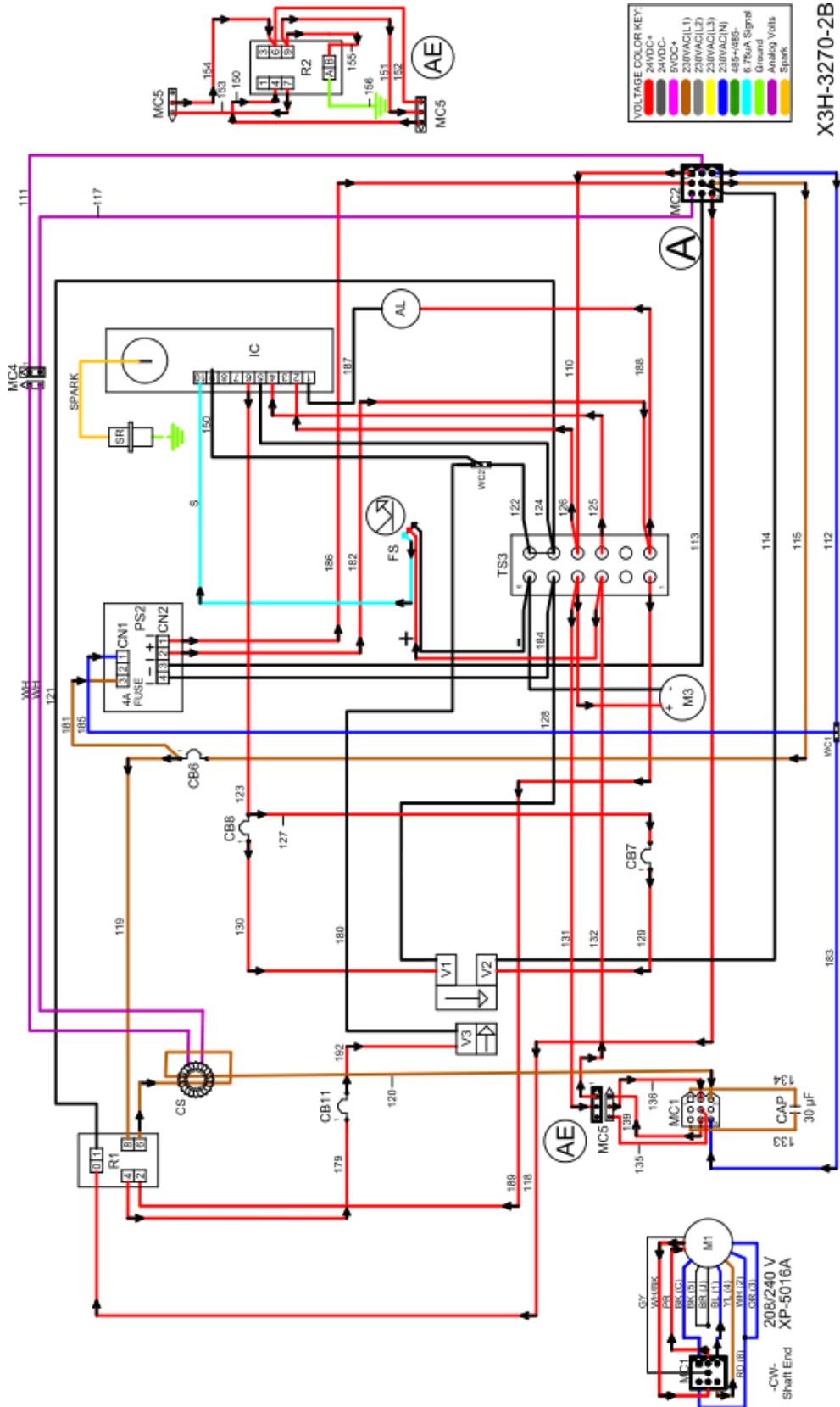
- AL Alarm, Ignition
- CB6 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB7 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/Low
- CB8 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CB11 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, Shut-Off
- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control

[Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice]



- X3H-3270-2B
- X3H-3870-2B
- X3H-3280-2B
- X3H-3265-2B-DS
- X3H-3280-2B-DS
- X3H-3880-2B-DS

230 VAC 1 PH 50 HZ
 XD-9130H02-GA-AE 2B RH
 RH Controls Right Side
 10/4/2022



VOLTAGE COLOR KEY:

- 24VDC+
- 24VDC-
- 5VDC+
- 5VDC-
- 230VAC(L1)
- 230VAC(L2)
- 230VAC(L3)
- 230VAC(N)
- 485+485-
- 6.7mA Signal
- Ground
- Analog Volts
- Spark

- X3H-3270-2B
- X3H-3870-2B
- X3H-3280-2B
- X3H-3265-2B-DS
- X3H-3280-2B-DS
- X3H-3880-2B-DS

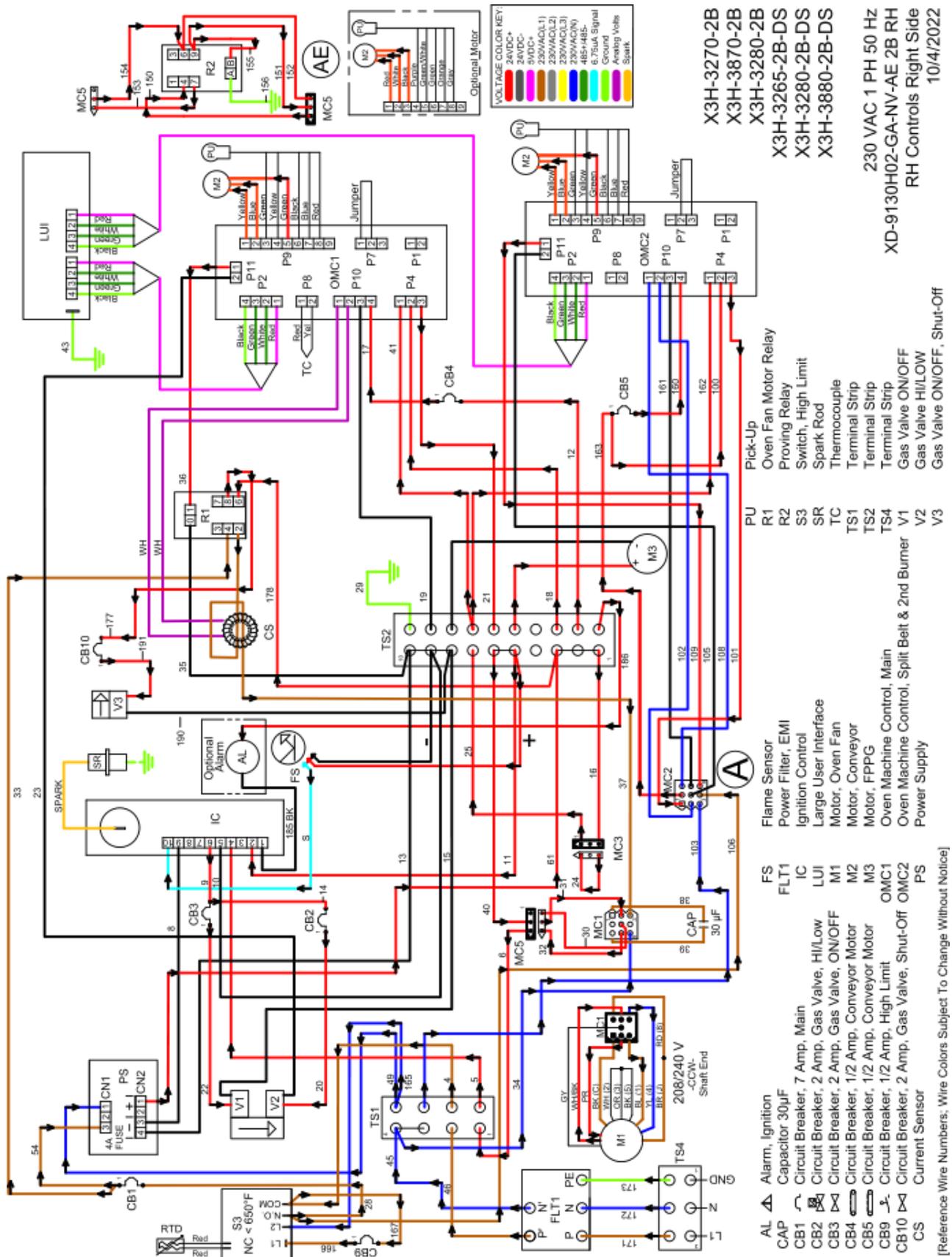
230 VAC 1 PH 50 Hz
 XD-9130H02-GA-NV-AE 2B RH
 RH Controls Left Side
 10/4/2022

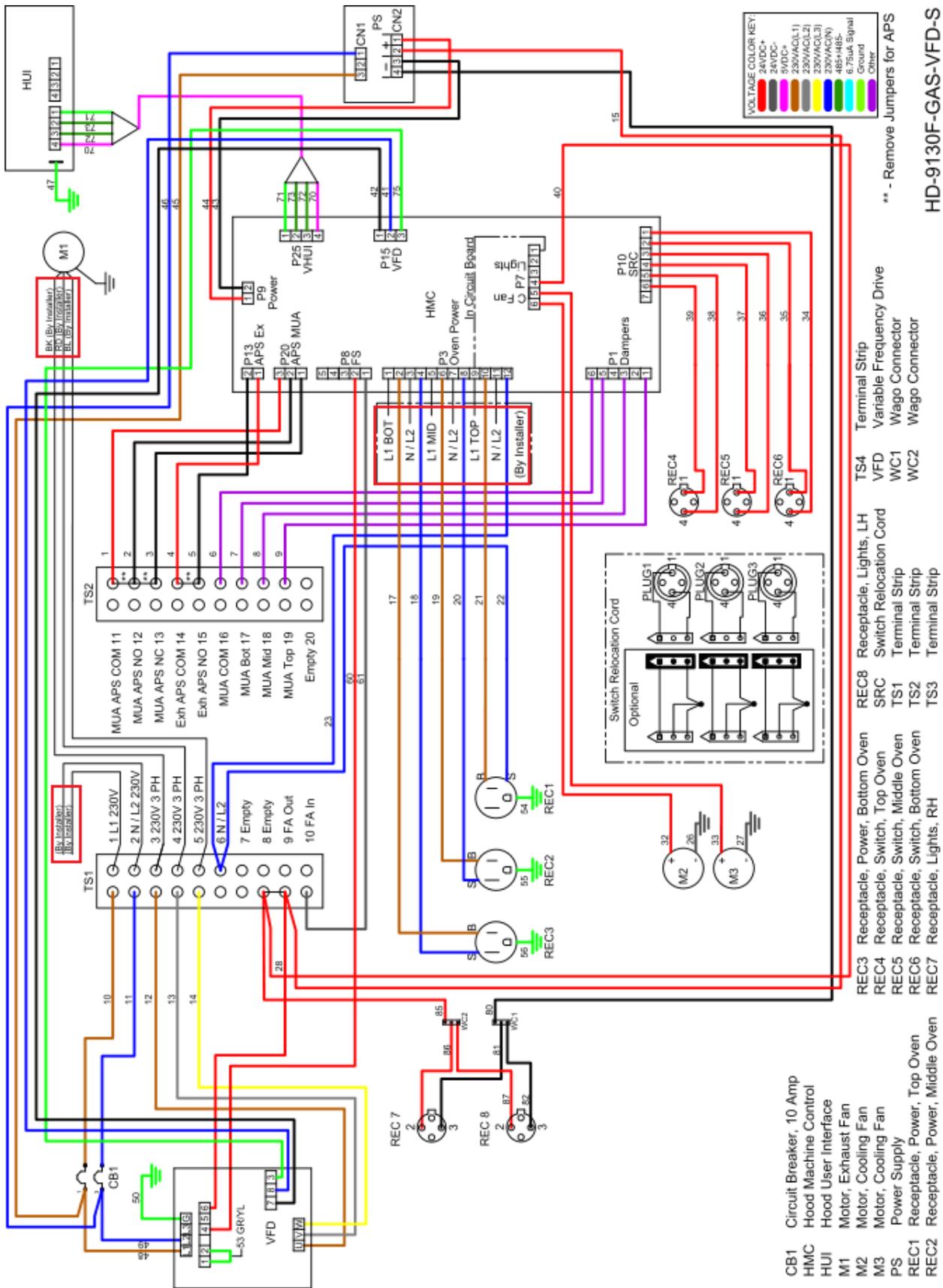
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW
- V3 Gas Valve ON/OFF, Shut-Off
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

- IC Ignition Control
- M1 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, FPPG
- R2 Oven Fan Motor Relay
- SR Proving Relay
- TS3 Spark Rod
- Terminal Strip

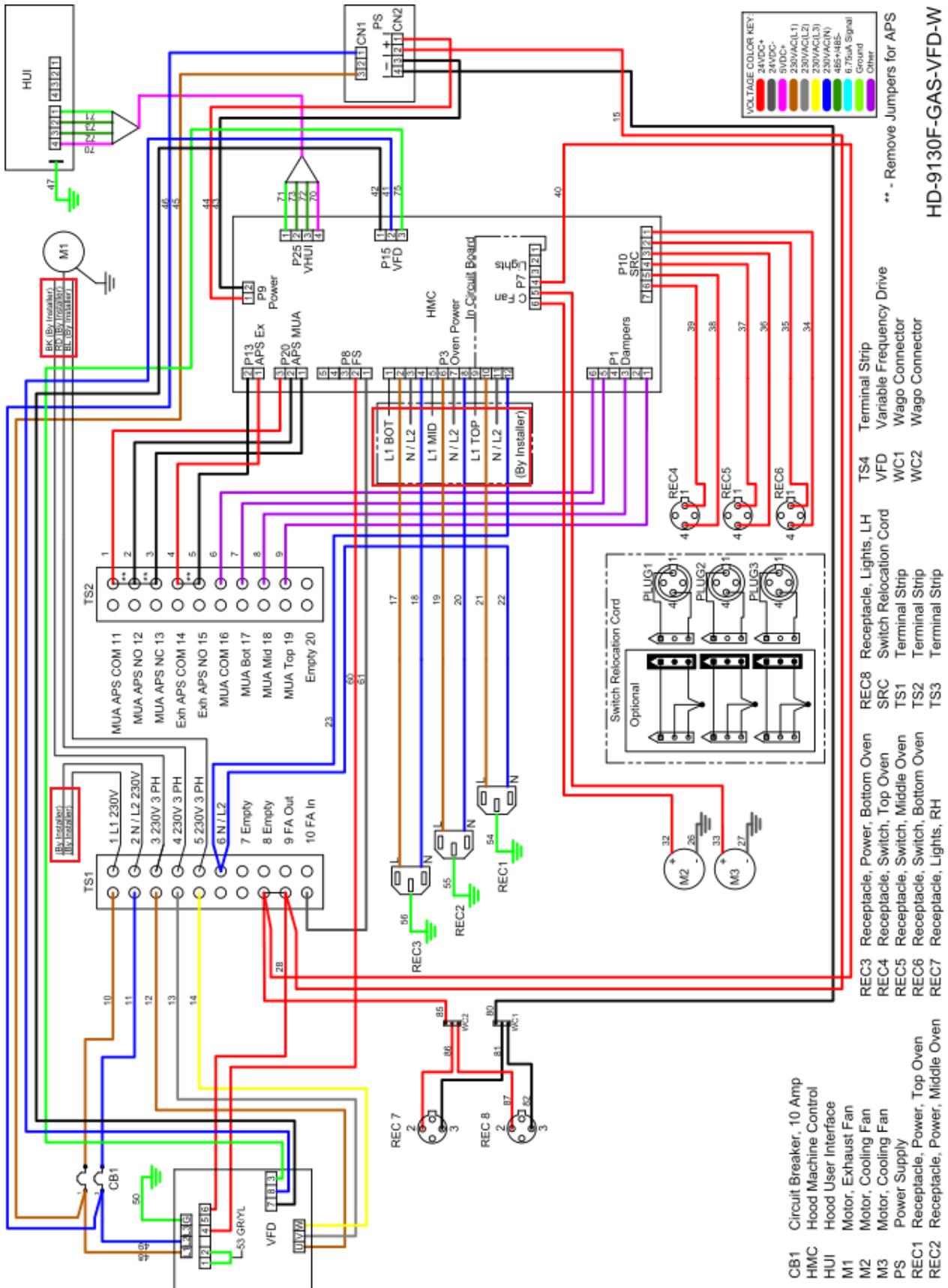
- CAP Capacitor 30µF
- CB6 Circuit Breaker, 7 Amp, Main
- CB7 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/LOW
- CB8 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CB11 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, Shut-Off
- CS Current Sensor
- FS Flame Sensor

[Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice]

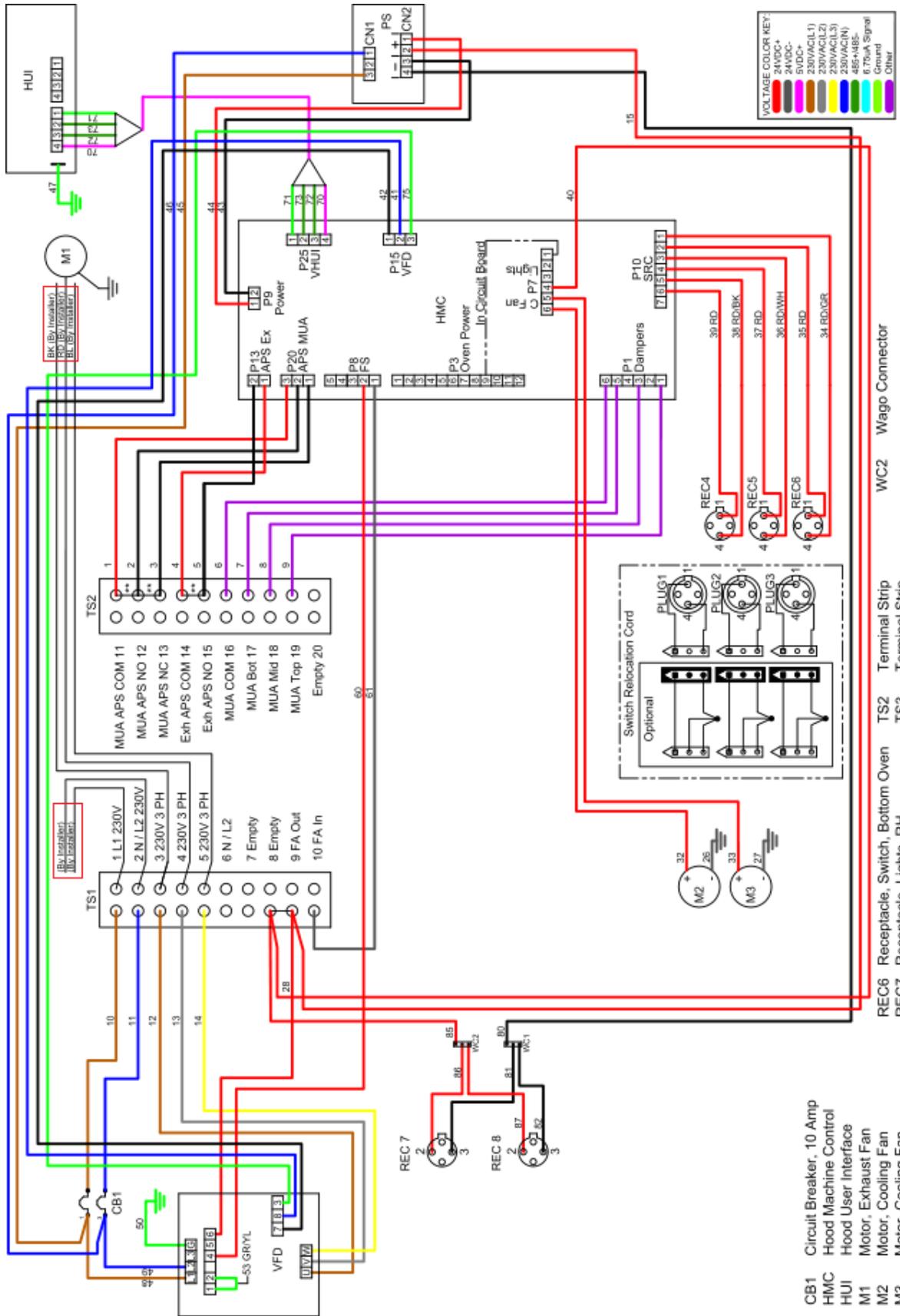




HD-9130F-GAS-VFD-S
5/16/2022



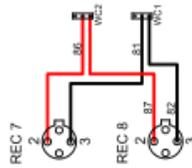
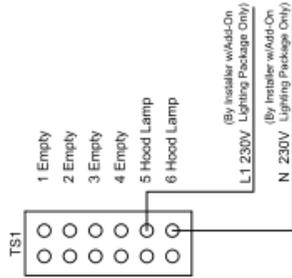
HD-9130F-GAS-VFD-W
5/16/2022



** - Remove Jumpers for APS

HD-9130F-ELE-VFD

5/16/2022



VOLTAGE COLOR KEY

240VDC	230V(AC)L1
230V(AC)N	Ground

HD-9130F-NV
5/16/2022

- REC4 Receptacle, Top Oven
- REC5 Receptacle, Middle Oven
- REC6 Receptacle, Bottom Oven
- REC7 Receptacle, Lights, RH
- REC8 Receptacle, Lights, LH
- S2 Switch, Top Oven
- S3 Switch, Middle Oven
- S4 Switch, Bottom Oven
- TS1 Terminal Strip

[Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice]

Produktzertifizierungen und anwendbare Codes

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 and Powered Hot Food Holding and 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

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 SAI Global Pty Limited 680 George Street, Sydney NSW 2000, GPO Box 5420 Sydney NSW 2001

³ 402 Hannuri-daero, Sejong-si, 339-012, Republic of Korea

Produktzertifizierungen und anwendbare Codes

Australian XLT Oven Certifications²

XLT Gas Ovens: (Certificate GAS40066)

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

Korea XLT Oven Certifications³

XLT Gas Ovens: (Certificate GA-107)

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

Standard and World XLT Hood Certifications¹

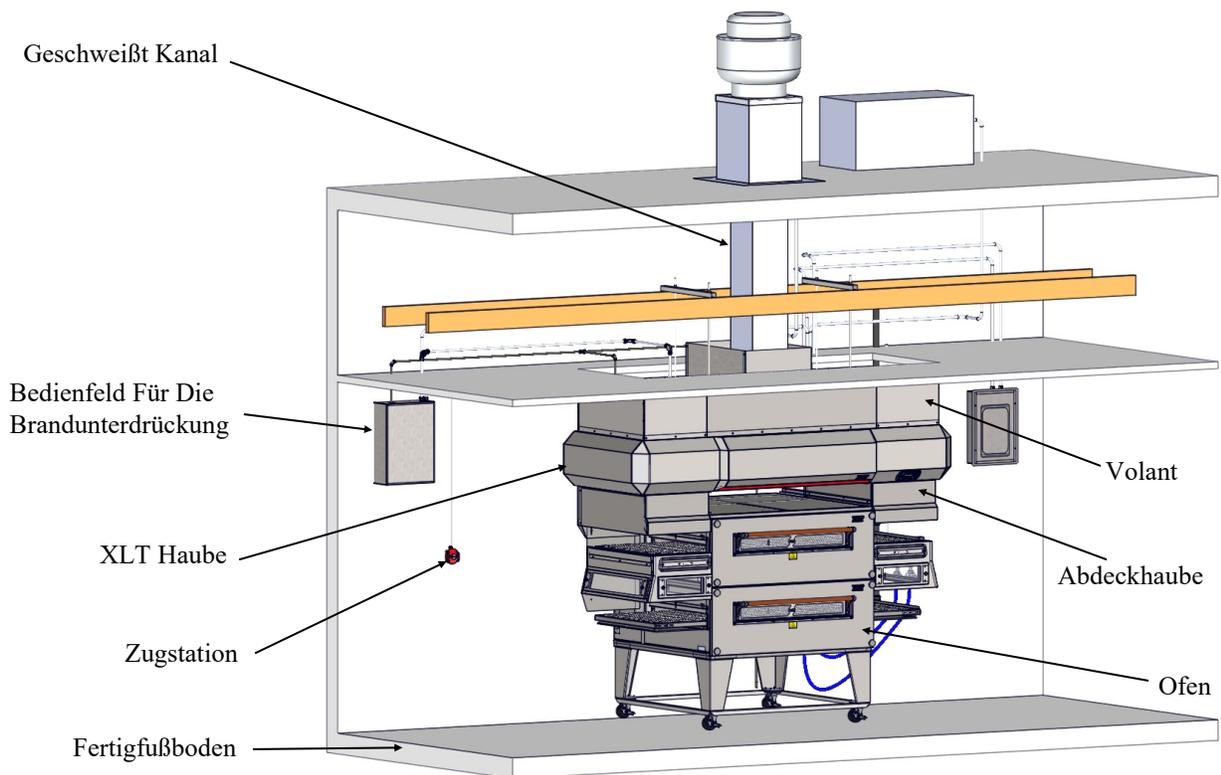
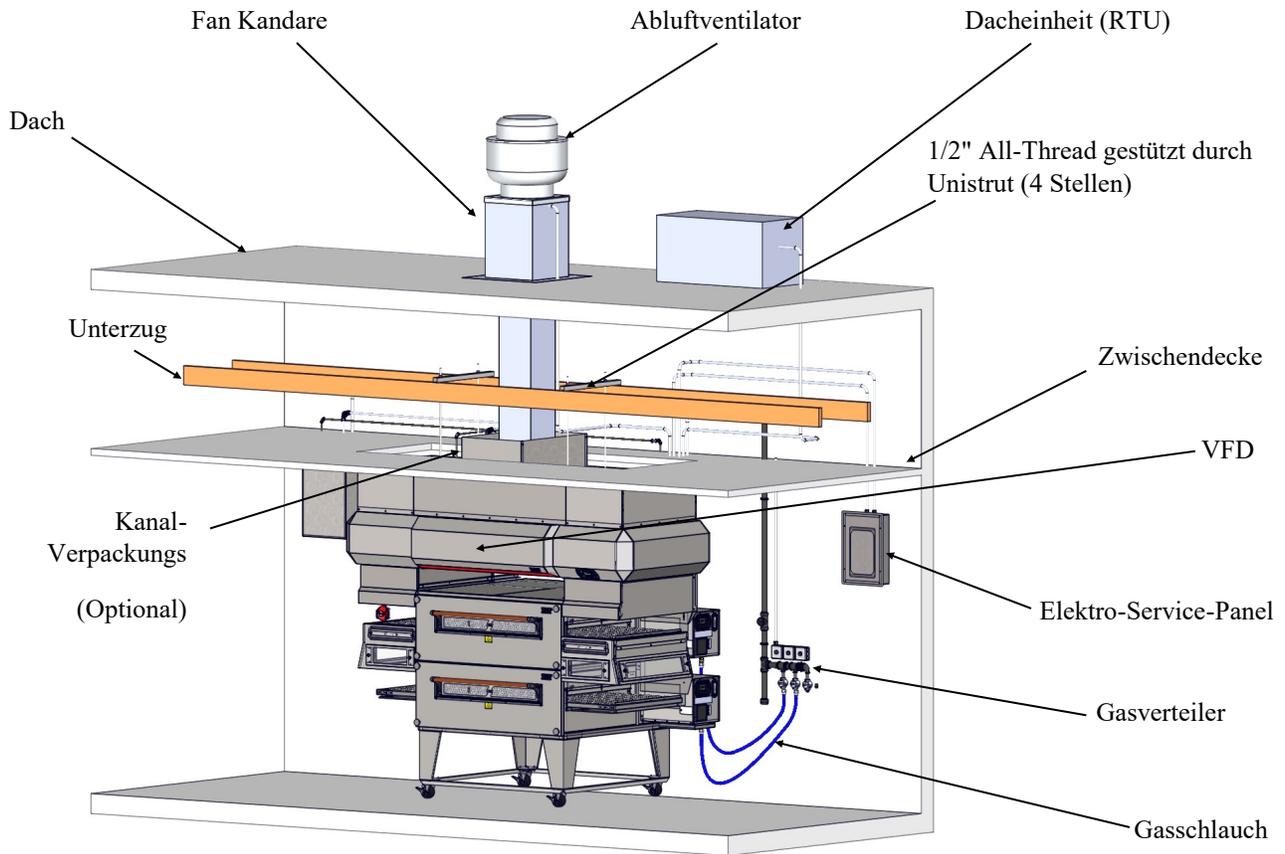
1. UL 710 Standard for Safety Exhaust Hoods for Commercial Cooking
2. ANSI/NSF 2:2014 Sanitation Food Equipment
3. ULC-S646, Standard for Exhaust Hoods and Related Controls for Commercial and Institutional Kitchens

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 SAI Global Pty Limited 680 George Street, Sydney NSW 2000, GPO Box 5420 Sydney NSW 2001

³ 402 Hannuri-daero, Sejong-si, 339-012, Republic of Korea



Checkliste für die Erstinbetriebnahme des Ofens

Füllen Sie alle Informationen aus und drucken Sie sie leserlich aus.

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



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

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

Print Name: _____ Signature: _____ Date: _____

