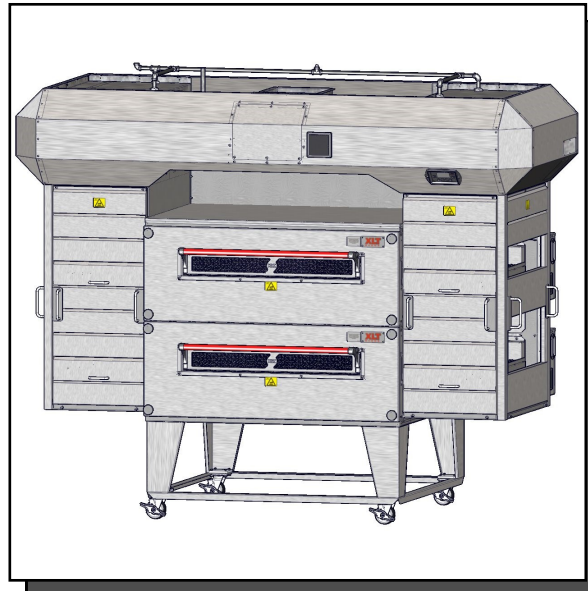


# XLT<sup>®</sup>

## SmartSolutions<sup>™</sup>

XD 9005D  
SWHHE  
02/16/2021  
Dutch



## XLT Elektrisch Oven & XLT Hood Installatie en bedieningshandleiding



**LET OP**

Lees deze handleiding voordat u dit apparaat gebruikt.

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

Voor gebruik met de volgende XLT Electric Oven Versies:

Standaard (S) H  
Wereld (W) H

Voor gebruik met de volgende XLT Electric Hood Versies:

Standaard (S) E  
Wereld (W) E



Vertaling van de originele instructies

XLT Ovens  
PO Box 9090  
Wichita, Kansas 67277  
US: 888-443-2751 FAX: 316-943-2769 INTL: 316-943-2751 WEB: [www.xltovens.com](http://www.xltovens.com)



**WAARSCH  
UWING**

### VOOR JOUW VEILIGHEID

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



**WAARSCH  
UWING**

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



**WAARSCH  
UWING**

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij toezicht of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor

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

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

**Revision History Table**


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

## Definities & Symbolen

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

	ISO 7000-0434: geeft een mogelijk gevaarlijke situatie die, indien niet vermeden, kan leiden tot ernstig letsel of de dood.
<b>GEVAAR</b>	
	IEC 60417-5036: Duidt op een hoge spanning. Het vraagt uw aandacht voor items of handelingen die gevaarlijk zijn voor u en andere personen die dit apparaat zou kunnen zijn. Lees het bericht en volg de instructies nauwkeurig.
<b>HOOG VOLTAGE</b>	
	ISO 7000-0434: Wijst op een potentieel gevaarlijke situatie aan, dat indien niet vermeden, kan leiden tot kortingen of verpletterd. Het vraagt uw aandacht voor items of handelingen die gevaarlijk zijn voor u en andere personen die dit apparaat zou kunnen zijn.
<b>WAARSCHUWING</b>	
	ISO 7000-0434: Wijst op een potentieel gevaarlijke situatie aan, dat indien niet vermeden, kan leiden tot licht tot matig letsel of ernstige schade aan het product. De in de LET beschreven situatie kan, indien niet vermeden, leiden tot ernstige gevolgen. Belangrijke veiligheidsmaatregelen zijn beschreven in LET OP (evenals WAARSCHUWING), dus zorg ervoor om ze te observeren.
<b>LET OP</b>	

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

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

 <b>READ MANUAL</b>	ISO 7000-0790: Lees de instructies voor het gebruik van deze machine.	 <b>CLASS II EQUIPMENT</b>	IEC 60417-5172: Een klasse II of dubbel geïsoleerd elektrisch apparaat.
 <b>PROTECTIVE EARTH</b>	IEC 60417-5019: Aansluiting die is bestemd voor aansluiting op een externe geleider.	 <b>EQUIPOTENTIALITY</b>	IEC 60417-5021: Met dezelfde elektrische potentiaal van uniforme elektrische potentiaal.
 <b>FUSE-LINK</b>	IEC 60417-5016: Aansluiting die is bestemd voor aansluiting op een externe geleider.		



## VEILIGHEID HANGT OP U



### LET OP

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



### GEVAAR

Reparaties van alle apparaten en afzuigkappen mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professional die deze instructies heeft gelezen en begrijpt en bekend is met de juiste veiligheidsmaatregelen. Lees deze handleiding grondig door voordat u deze apparatuur installeert of onderhoudt.

- Laat de stroom ventilatielucht om het apparaat niet te beperken. Zorg voor voldoende vrije ruimte voor de exploitatie, het schoonmaken, het behoud van de eenheid in de geïnstalleerde positie.
- Houd het gebied vrij en uit de buurt van brandbare stoffen. DO NOT AEROSOLS spray in de buurt van dit TOESTEL WANNEER HET IN WERKING.
- Ovens zijn gecertificeerd voor montage op brandbare vloeren.
- Elektrische schema's bevinden zich in de doos van de oven & control en in deze handleiding.
- Koppel ingangsvermogen op het apparaat voordat u onderhoud uitvoert.
- Dit apparaat vraagt om een afzuigkap. De installatie moet voldoen aan de lokale codes.
- Dit apparaat moet worden bediend door dezelfde spanning, fase en frequentie van de elektrische stroom zoals aangegeven op het naamplaatje label aan de zijkant van het toestel.
- Minimale afstanden moeten worden aangehouden tot brandbare en niet-brandbare bouwmaterialen.
- Volg alle plaatselijke voorschriften bij het installeren van dit apparaat.
- Volg alle plaatselijke codes voor het elektrisch aarden van het apparaat.
- Apparaat is niet te worden gereinigd met water onder hoge druk.
- XLT ovens zijn gecertificeerd voor gebruik in stapels van maximaal drie (3) eenheden van XLT producten. Integratie van producten van andere fabrikanten in een oven stack is niet aan te raden, en vervalt de garantie. XLT Ovens aanvaardt geen aansprakelijkheid voor gemengd product toepassingen.
- Het niet XLT klantendienst bellen op 1-888-443-2751 voorafgaand aan het contacteren van een reparatie bedrijf vervalt elke en alle garanties.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
- Dit apparaat werkt onder de 70 dBA.



Waarschuwing & Veiligheidsinformatie .....	2
Garantie .....	6
Algemeen .....	8
Ontvangst & Inspectie .....	9
Verantwoordelijkheden voor de installatie .....	10
Ovenbeschrijving .....	12
Oven Kratten Afmetingen .....	15
Afmetingen en gewichten van de oven .....	16
Ovenvereisten .....	20
Oven Alleen Ruw-In-Specificaties .....	21
Ovensamenstelling .....	23
Ovenaansluiting .....	30
Ovenbrandbestrijding .....	31
Ovenventilatie-richtlijnen .....	33
Oven Initiële Start-Up .....	34
Ovenverrichting .....	35
Bedieningselementen voor ovens .....	36
Ovenreiniging .....	38
Ovenonderhoud .....	43
Oven Problemen oplossen .....	44
afzuigkapinstallatie .....	46
afzuigkapbeschrijving .....	47
afzuigkap en lijkwade Kratten Afmetingen .....	49
Afmetingen en gewichten van de afzuigkap .....	50
Aanbevolen uitlaatgasdebieten .....	52
Afzuigkap Elektrische eisen .....	54
Afzuigkap Ruw-In-Specificaties .....	55
Afzuigkap Elektrische aansluitingen .....	56
Afzuigkapconstructie .....	70
Afzuigkapaansluiting .....	88
Afzuigkap eerste ingebruikname .....	90
Bedieningselementen voor Afzuigkap .....	91
Afzuigkap valanceersysteem .....	92
Afzuigkapbuiswikkelkit .....	95
Schoonmaken van de Afzuigkap .....	96
Elektrische schema's .....	98
Certificeringen .....	117
Opstartchecklist .....	119
Typische winkelinstallatie .....	120
Opmerkingen .....	121

## Garantie - US and Canada

Rev J

Approval Date: 10/16/2019

XLT garandeert dat de ovens van versie H die na 16 oktober 2019 zijn geproduceerd, vrij zijn van materiaal- en fabricagefouten bij normaal gebruik gedurende zeven (7) jaar vanaf de datum van de oorspronkelijke aankoop door de eindgebruiker, en garandeert verder de hoofdventilatorbladen, transportassen en transportlagers gedurende tien (10) jaar. XLT garandeert verder dat alle ovens/kappen vrij zijn van roest gedurende tien (10) jaar vanaf de datum waarop de apparatuur oorspronkelijk is aangeschaft. XLT garandeert dat de kappen van versie E die na 16 oktober 2019 zijn gefabriceerd, vrij zijn van materiaal- en fabricagefouten bij normaal gebruik gedurende zeven (7) jaar vanaf de datum van de oorspronkelijke aankoop door de eindgebruiker. Als de aankoop een voorgeprogrammeerd Ansul-systeem op zowel de ovens als de afzuigkap omvat, wordt de garantie op beide apparaten verhoogd tot tien (10) jaar. In het geval van een defect aan een onderdeel zal XLT een vervangingsonderdeel leveren en alle arbeid die met de vervanging van het onderdeel gepaard gaat, betalen. Indien XLT bij controle vaststelt dat het onderdeel niet defect is, zijn alle gemaakte kosten voor rekening van de eindgebruiker. Deze garantie wordt uitgebreid naar de oorspronkelijke eindgebruiker-koper en is niet overdraagbaar zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van XLT. De schade is beperkt tot de oorspronkelijke aanschafprijs.

### PLICHTEN VAN DE EIGENAAR:

- De eigenaar moet de apparatuur en de kratten bij ontvangst inspecteren. Schade tijdens de verzending moet onmiddellijk worden gemeld aan de vervoerder, XLT, en gedocumenteerd op de Bill of Lading.
- De apparatuur moet worden geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de installatie- en bedieningshandleiding die bij het apparaat is geleverd.
- Deze garantie ontslaat de eigenaar niet van de verplichting om de apparatuur naar behoren te onderhouden in overeenstemming met de installatie- en gebruikershandleiding die bij het apparaat is geleverd.
- Een kopie van de "Initial Start-Up Checklist" moet worden ingevuld en teruggestuurd naar XLT wanneer de unit voor het eerst wordt geïnstalleerd, en/of wanneer de unit wordt verwijderd en op een andere locatie wordt geïnstalleerd.
- De gas-, elektrische en HVAC-voorzieningen moeten worden aangesloten op de oven en worden geïnstalleerd door lokale erkende aannemers.
- Als u geen contact opneemt met XLT voordat u contact opneemt met een reparatiebedrijf voor garantiwerkzaamheden, komen alle garanties te vervallen.

### WAT NIET GEDEKT IS:

- Vrachtschade
- Overuren
- Elk onderdeel dat defect raakt als gevolg van nutsvoorzieningen (stroompieken, hoge of lage spanningen, hoge of lage gasdruk of -volume, vervuilde brandstof, of onjuiste aansluitingen van het nutsbedrijf)
- Elk onderdeel dat defect raakt door vocht en/of andere verontreinigingen
- Transportbanden
- Filters
- Uitlaatgassenventilatoren
- Gloeilampen
- Geschilderde of met poeder gecoate oppervlakken
- Normaal onderhoud of aanpassingen
- Deze garantie is niet van toepassing als de apparatuur of enig onderdeel beschadigd is als gevolg van een ongeval, een ongeval, wijziging, misbruik, onjuiste reiniging, onjuiste installatie, onjuiste bediening, natuurrampen of door de mens veroorzaakte rampen.

### DE VORDERINGEN WORDEN ALS VOLGT BEHANDELD:

- Mocht een dergelijk defect worden ontdekt, dan moet XLT daarvan op de hoogte worden gesteld. Na melding zal XLT de nodige reparaties laten uitvoeren door een geautoriseerde servicemedewerker. Ontzegging van diensten bij aankomst van een geautoriseerde servicemedewerker ontslaat XLT van alle garantieverplichtingen.

## Garantie – Internationale

Rev L

Approval Date: 06/01/2020

XLT garandeert dat de ovens van versie H die na 16 oktober 2019 zijn geproduceerd, vrij zijn van materiaal- en fabricagefouten bij normaal gebruik gedurende vijf (5) jaar vanaf de datum van de oorspronkelijke aankoop door de eindgebruiker, en garandeert verder de hoofdventilatorbladen, transportassen en transportlagers gedurende tien (10) jaar. XLT garandeert verder dat alle ovens/kappen vrij zijn van roest gedurende tien (10) jaar vanaf de datum waarop de apparatuur oorspronkelijk is aangeschaft. XLT garandeert dat de kappen van versie E die na 16 oktober 2019 zijn gefabriceerd, vrij zijn van materiaal- en fabricagefouten bij normaal gebruik gedurende vijf (5) jaar vanaf de datum van de oorspronkelijke aankoop door de eindgebruiker. Als de aankoop een afzuigkap en de ovens omvat, wordt de garantie op beide apparaten verhoogd tot zeven (7) jaar. In het geval van een defect aan een onderdeel zal XLT een vervangend onderdeel leveren en alle arbeid die met de vervanging van het onderdeel gepaard gaat, betalen. Indien XLT bij controle vaststelt dat het onderdeel niet defect is, zijn alle gemaakte kosten voor rekening van de eindgebruiker. Deze garantie wordt uitgebreid naar de oorspronkelijke eindgebruiker-koper en is niet overdraagbaar zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van XLT. De schade is beperkt tot de oorspronkelijke aanschafprijs.

### PLICHTEN VAN DE EIGENAAR:

- De eigenaar moet de apparatuur en de kratten bij ontvangst inspecteren. Schade tijdens de verzending moet onmiddellijk worden gemeld aan de vervoerder en ook aan de distributeur/dienstverlener.
- De apparatuur moet worden geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de installatie- en bedieningshandleiding die bij het apparaat is geleverd.
- Deze garantie ontslaat de eigenaar niet van de verplichting om de apparatuur naar behoren te onderhouden in overeenstemming met de installatie- en gebruikershandleiding die bij het apparaat is geleverd.
- Een kopie van de "Initiële Start-Up Checklist" moet worden ingevuld en teruggestuurd naar de Distributeur/Serviceprovider en naar XLT wanneer de unit voor het eerst wordt geïnstalleerd, en/of wanneer de unit wordt verwijderd en op een andere locatie wordt geïnstalleerd.
- De gas-, elektrische en HVAC-voorzieningen moeten worden aangesloten op de oven en worden geïnstalleerd door lokale erkende aannemers.
- Als u geen contact opneemt met de distributeur/serviceprovider voordat u contact opneemt met een reparatiebedrijf voor garantiewerkzaamheden, komen alle garanties te vervallen.

### WAT NIET GEDEKT IS:

- Vrachtschade
- Overuren
- Elk onderdeel dat defect raakt als gevolg van nutsvoorzieningen (stroompieken, hoge of lage spanningen, hoge of lage gasdruk of -volume, vervuilde brandstof, of onjuiste aansluitingen van het nutsbedrijf)
- Elk onderdeel dat defect raakt door vocht en/of andere verontreinigingen
- Transportbanden
- Filters
- Uitlaatgassenventilatoren
- Gloeilampen
- Geschilderde of met poeder gecoate oppervlakken
- Normaal onderhoud of aanpassingen
- Deze garantie is niet van toepassing als de apparatuur of enig onderdeel beschadigd is als gevolg van een ongeval, een ongeval, wijziging, misbruik, onjuiste reiniging, onjuiste installatie, onjuiste bediening, natuurrampen of door de mens veroorzaakte rampen.

### CLAIMS HANDLED AS FOLLOWS:

- Indien een dergelijk defect wordt ontdekt, moet de distributeur/dienstverlener op de hoogte worden gesteld. Na kennisgeving zal de Distributeur/Serviceprovider ervoor zorgen dat de nodige reparaties worden uitgevoerd door een geautoriseerde serviceagent. Ontzegging van diensten bij aankomst van een geautoriseerde serviceagent zal XLT en de Distributeur/Serviceprovider ontheffen van alle garantieverplichtingen.

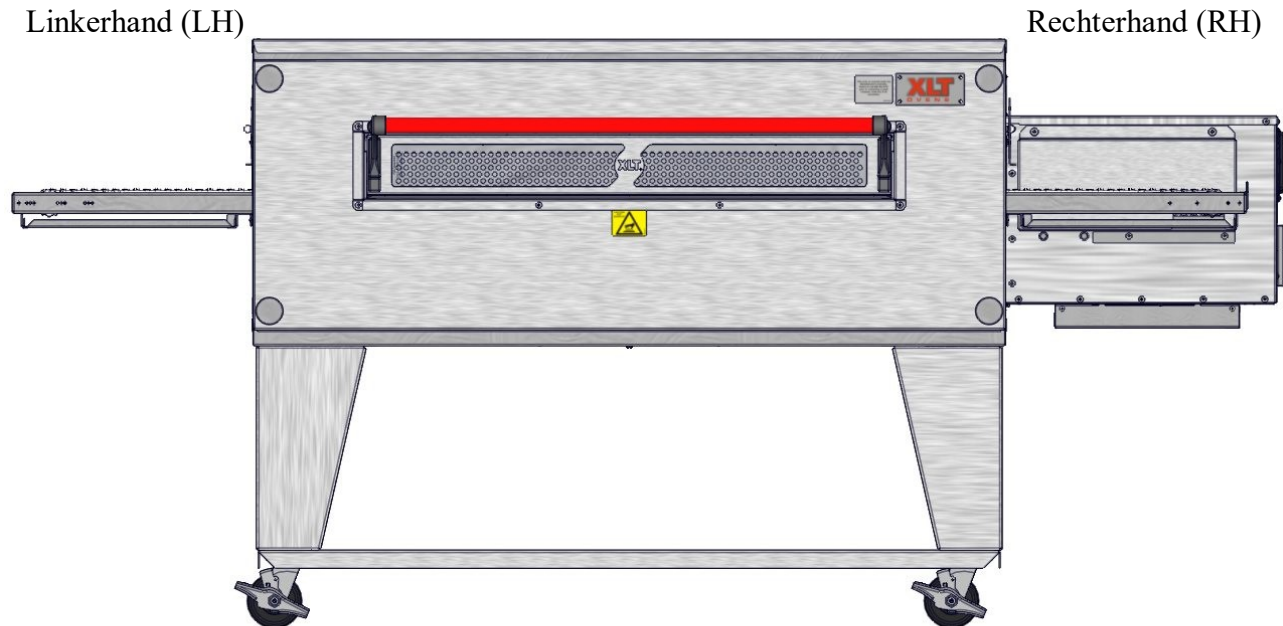


**Bewaar deze handleiding**

Dit document is eigendom van de eigenaar van deze apparatuur.

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

Alle rechts- en linkshandige aanduidingen in deze handleiding zijn vanuit het oogpunt van de onderstaande afbeelding.



## KENNIS DRAGER VAN SCHADE TEGELIJK

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

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

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

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

**NOTA**

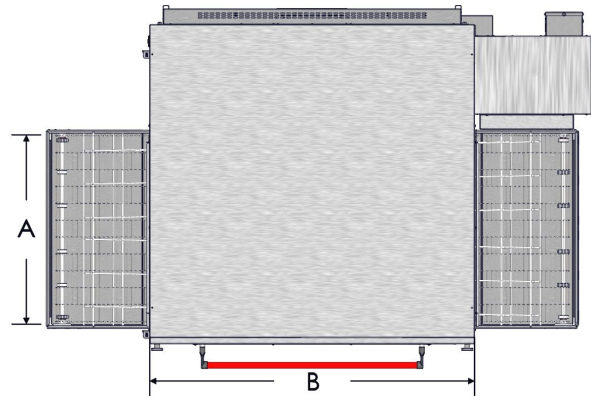
Notes geeft een gebied of onderwerp van bijzondere verdiensten, met nadruk op ofwel het vermogen van het product of de veel voorkomende fouten in de bediening of het onderhoud.



Deze pagina is bewust leeg gelatin.

Deze handleiding behandelt de volgende XLT Oven & Afzuigkap modellen:

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



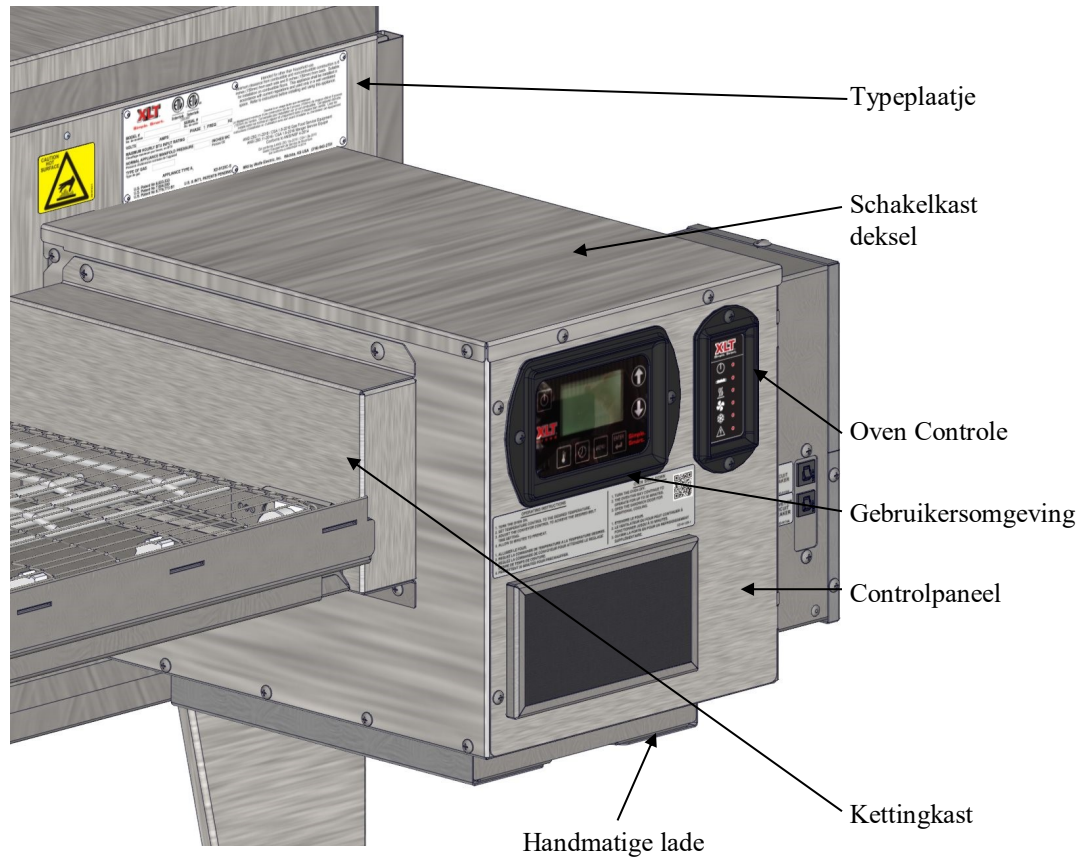
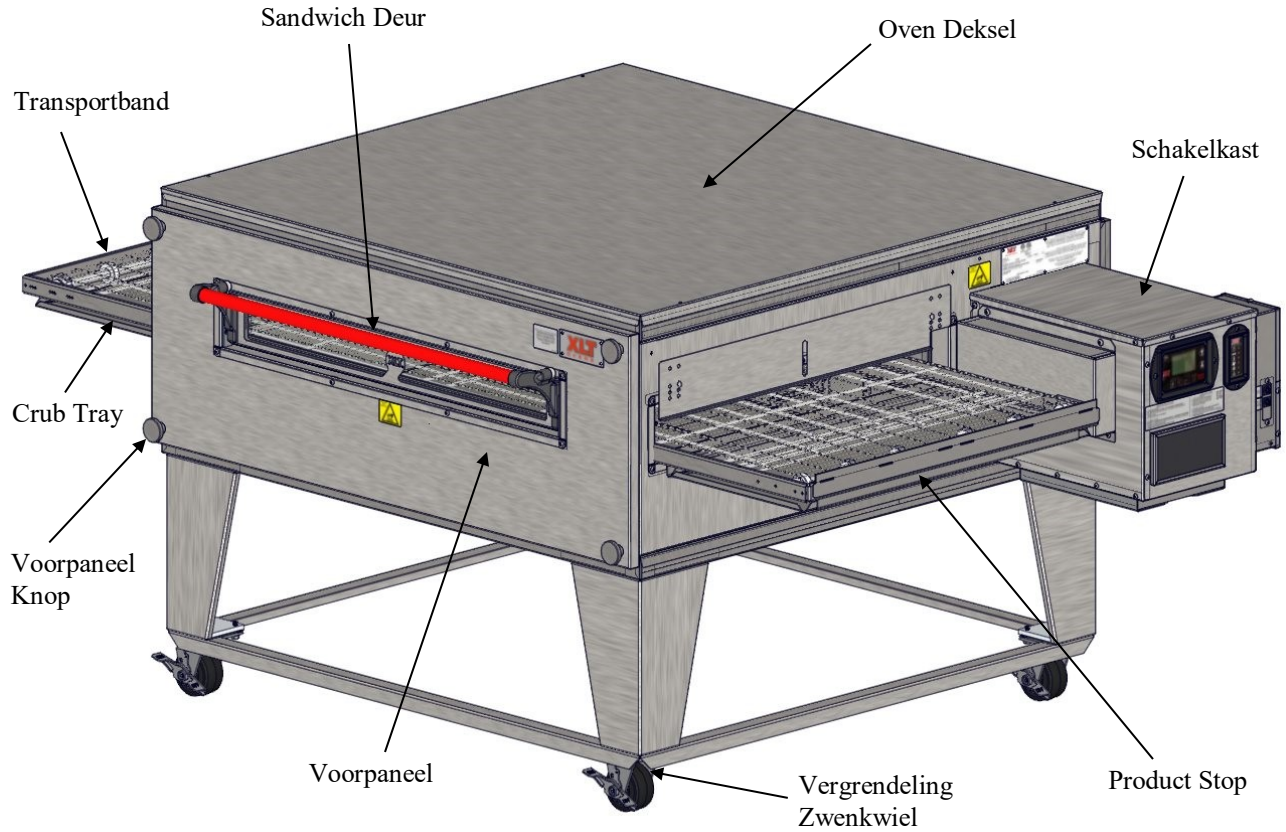
De eerste twee (2) cijfers van het modelnummer na het streepje staan voor de transportbreedte en de laatste twee (2) cijfers geven de bakkamerlengte aan. De X3H-3255-xxxx modellen hebben bijvoorbeeld een bakkamer met een breedte (A in bovenstaande afbeelding) van 32 inch en een lengte (B in bovenstaande afbeelding) van 55 inch. De vijf (5) x's achter deze nummers staan voor het configuratienummer van de oven en de kap. De ovens kunnen worden gebruikt in een enkele, dubbele, driedubbele of vierdubbele stapelconfiguratie. Alle modellen hebben een enkele bedieningskast, die zowel aan de rechter- als aan de linkerzijde kan worden gemonteerd, en worden verwarmd met elektrische elementen (gasovens zijn ook verkrijgbaar in verschillende maten). Alle modellen kunnen worden geconfigureerd voor een gedeelde bandtransporteur.

## OVEN BESCHRIJVING

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

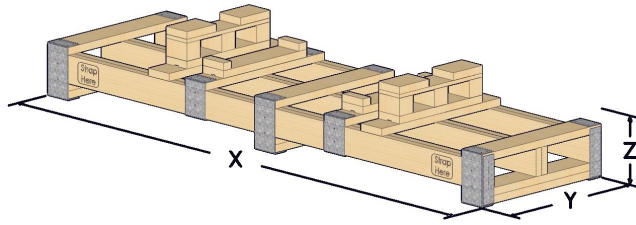
Een gemakkelijk verwijderbare frontpaneel kunnen volledig reinigen van de ovenruimte. Alle blootgestelde oven oppervlakken zowel exterieur als interieur zijn van roestvrij staal. De transporteur is een uit een stuk ontwerp en vanaf de zijde waar de schakelkast heeft verwijderd. Geen gereedschap nodig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

XLT heeft verschillende accessoires beschikbaar voor het gebruik van de ovens en afzuigkappen en voor de installatie en het verplaatsen van de apparatuur. Neem contact op met XLT of uw erkende distributeur voor meer informatie.



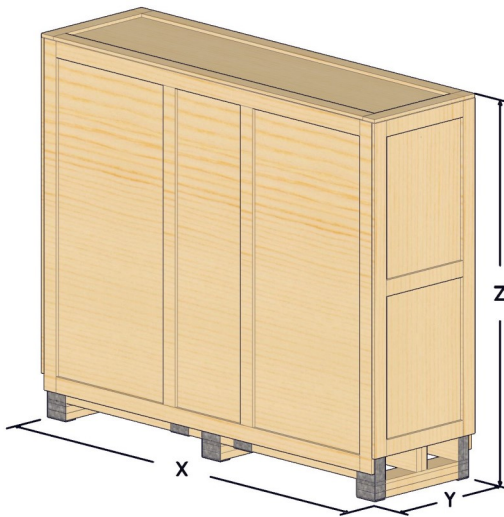
Deze pagina is bewust leeg gelatin.

## BINNENLANDSE HOUTEN KRATTEN



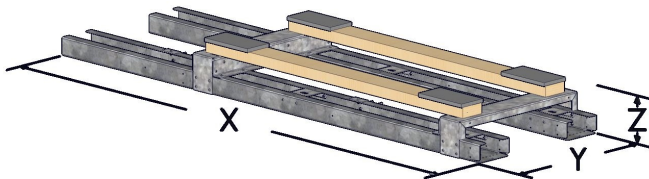
Domestic Wood Crate Dimensions				
Oven Model	Electric Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	59 3/4 [1518]
2336	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	63 1/2 [1613]
2440	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	65 3/4 [1670]
3240	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]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

## INTERNATIONALE HOUTEN KRATTEN



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

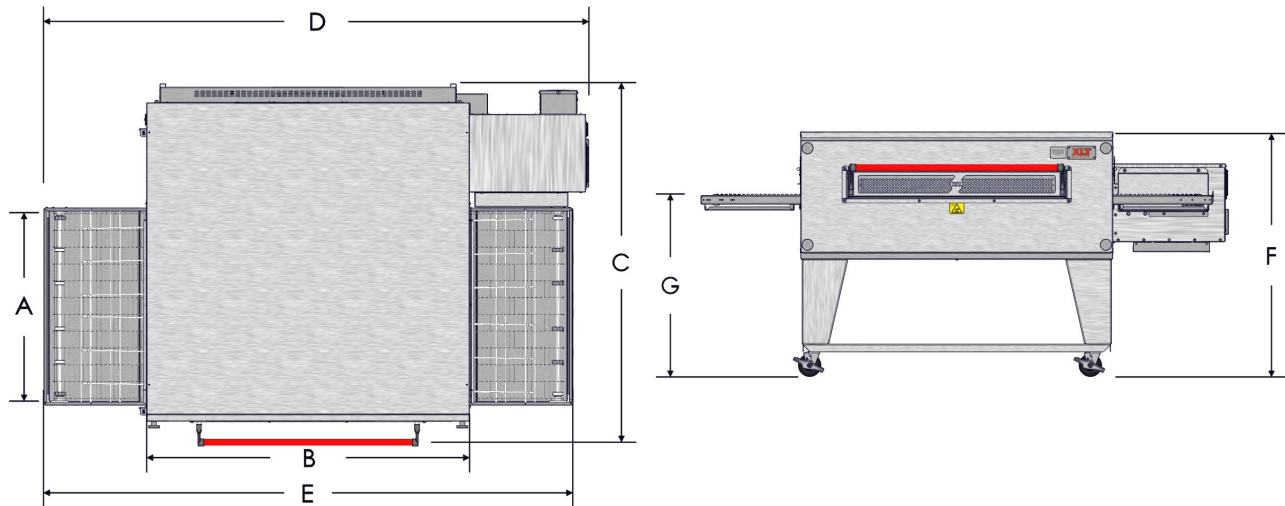
## METAAL SLIPPEN (Alleen Containe)



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

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld.

## Enkele stapel

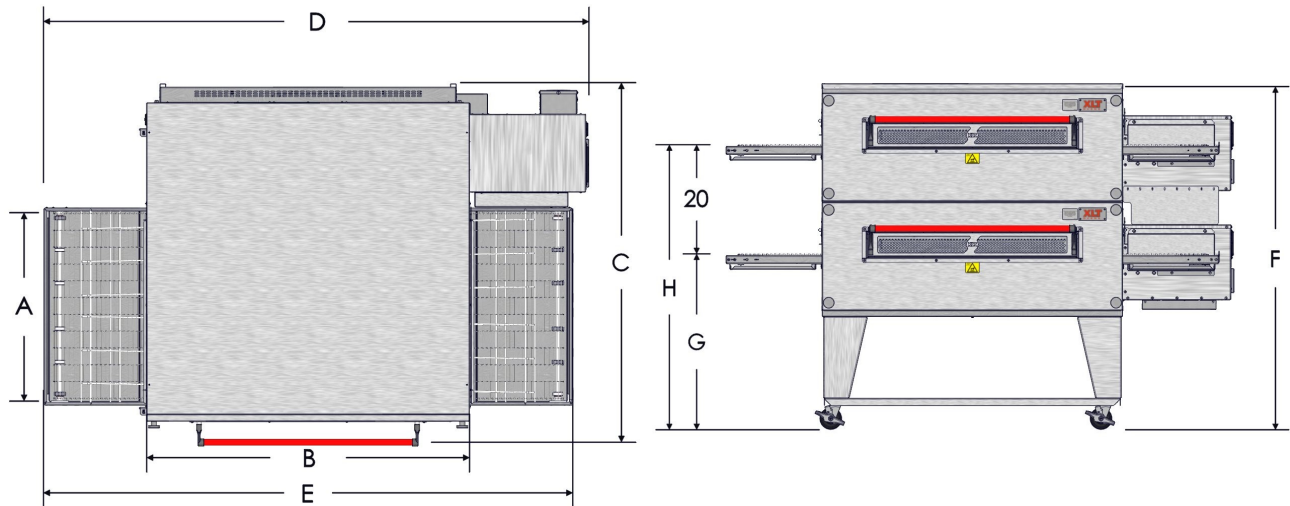


SINGLE OVEN	A	B	C	D	E	F	G	OVEN WEIGHT	SINGLE OVEN	CRATED WEIGHTS		
										DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	18 [457]	32 [813]	47 5/6 [1215]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	43 [1092]	32 [813]	568 [258]	1832	765 [347]	802 [364]	688 [312]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	43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

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld.  
Alle gewichten in ponden [kilogram], tenzij anders vermeld.



## Dubbele stapel

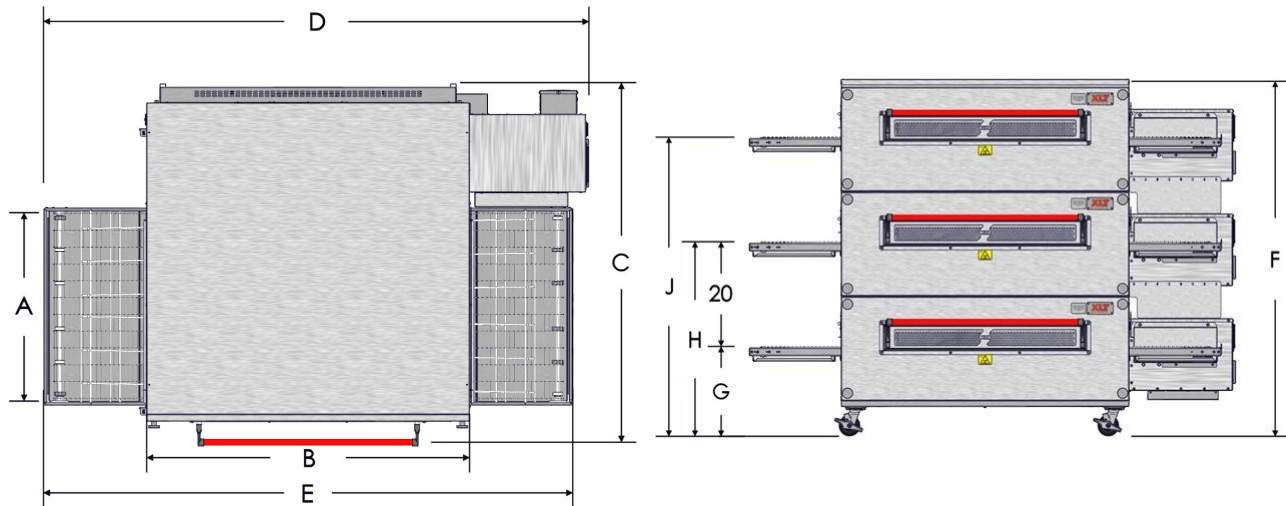


DOUBLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	OVEN WEIGHT	CRATED WEIGHTS			
										DOUBLE OVEN	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	18 [457]	32 [813]	47 5/6 [1215]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	1030 [467]	1832	1413 [641]	1488 [675]	1259 [571]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]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

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld.  
Alle gewichten in ponden [kilogram], tenzij anders vermeld.

## Afmetingen en gewichten van de oven

### Drievoudige stapel



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

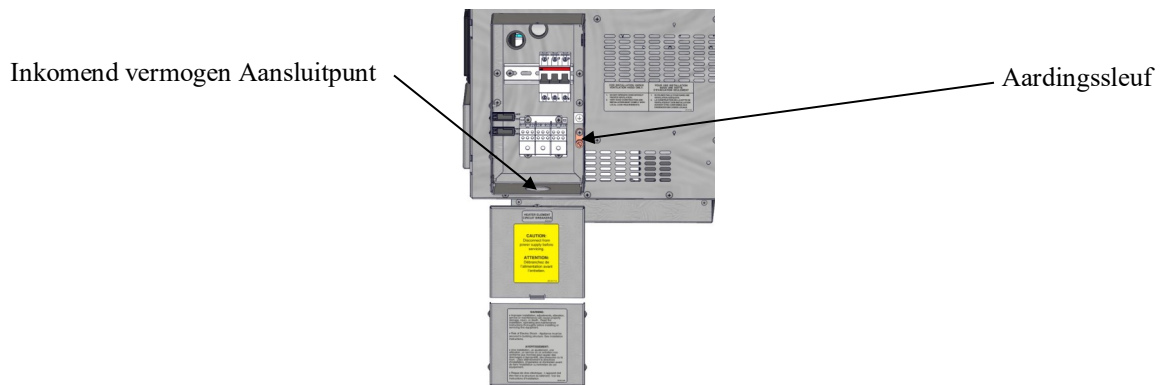
OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld.  
Alle gewichten in ponden [kilogram], tenzij anders vermeld.

Deze pagina is bewust leeg gelatin.

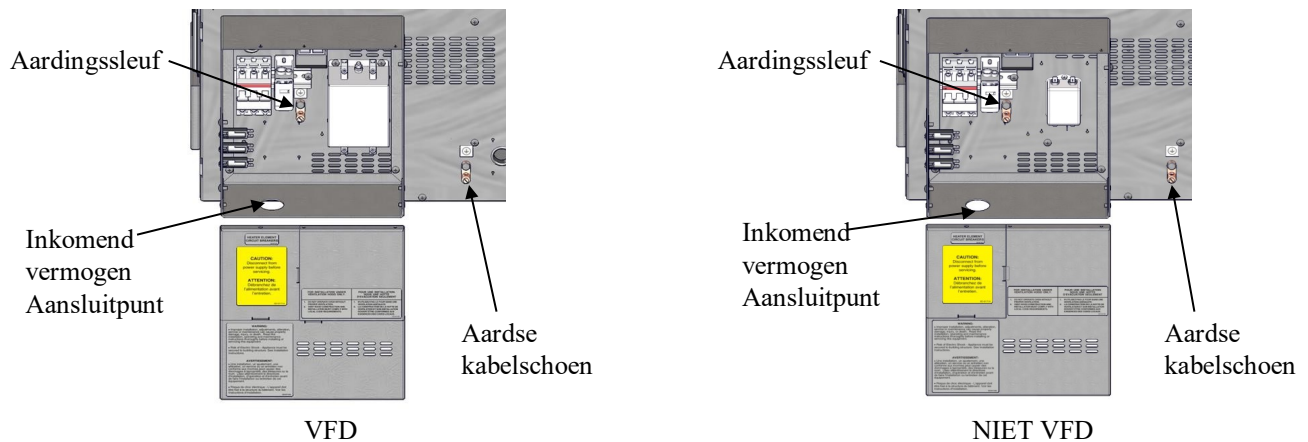
Electric Oven Electrical Requirements											
Per EACH Oven											
Oven Model	STANDARD					WORLD					
	Volts AC	Amps	Hertz	Phase	KW	Volts AC	Amps	Hertz	Phase	KW	
1832	208/240	45/39	60	3	16	380/415	31/24	50	3	16/15	
2336											82/65
2440		90/80			32		55/48			32/34	
3240											
3255				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

VOOR ELK OVEN:

- Een aparte stroomonderbreker moeten worden verstrekt voor elke oven dek.
- Elektrische aansluitingen moeten toegankelijk zijn als de ovens in de geïnstalleerde positie.
- Elektrische aansluitingen moeten voldoen aan alle lokale eisen van de code.
- Zorg ervoor ovens zijn geaard volgens de plaatselijke codes.

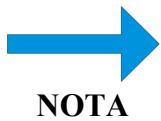
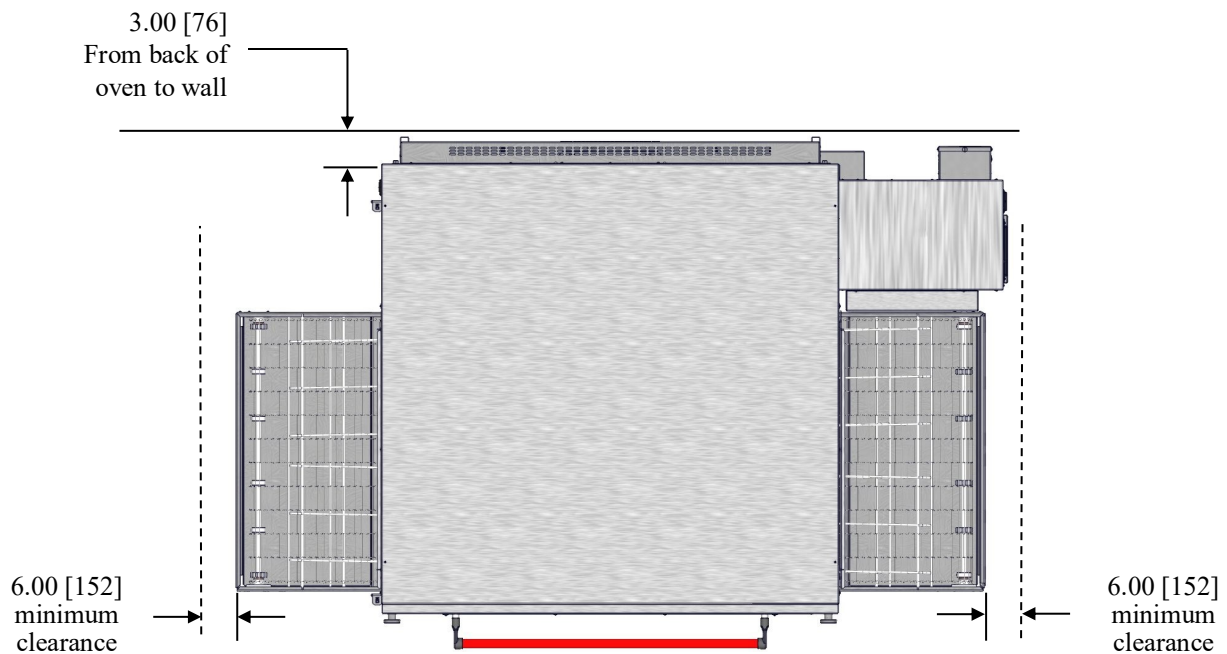


Besturingskast Achterzijde - Standaard



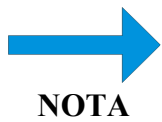
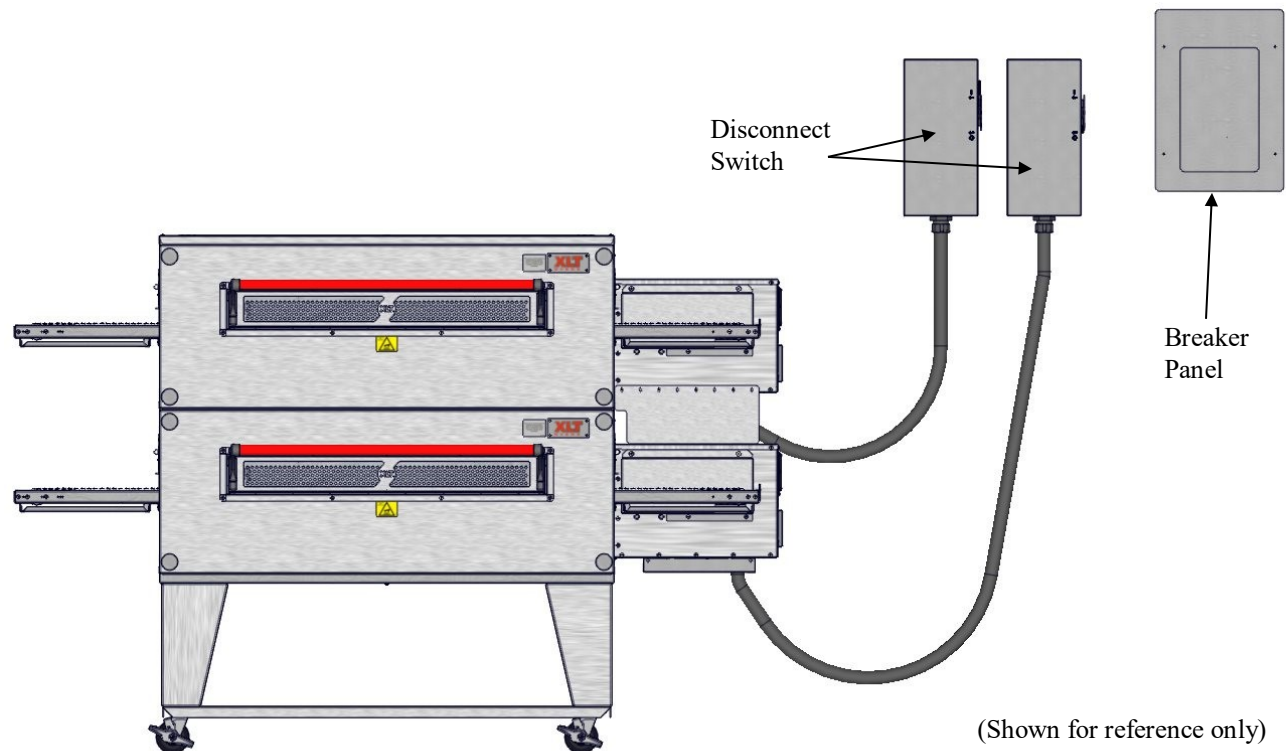
Besturingskast Achterzijde - Wereld

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

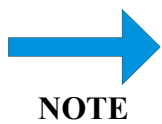


Nutsbedrijven moeten gemakkelijk bereikbaar zijn wanneer de ovens in de geïnstalleerde positie. Niet nutsbedrijven achter de ovens te installeren.

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld.



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



Equipment must be installed with cord anchorage to relieve strain on conductors, twisting of terminals, and abrasions to insulation.



**WAARSCHUWING & VEILIGHEIDSINFORMATIE**

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

**GEVAAR**

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

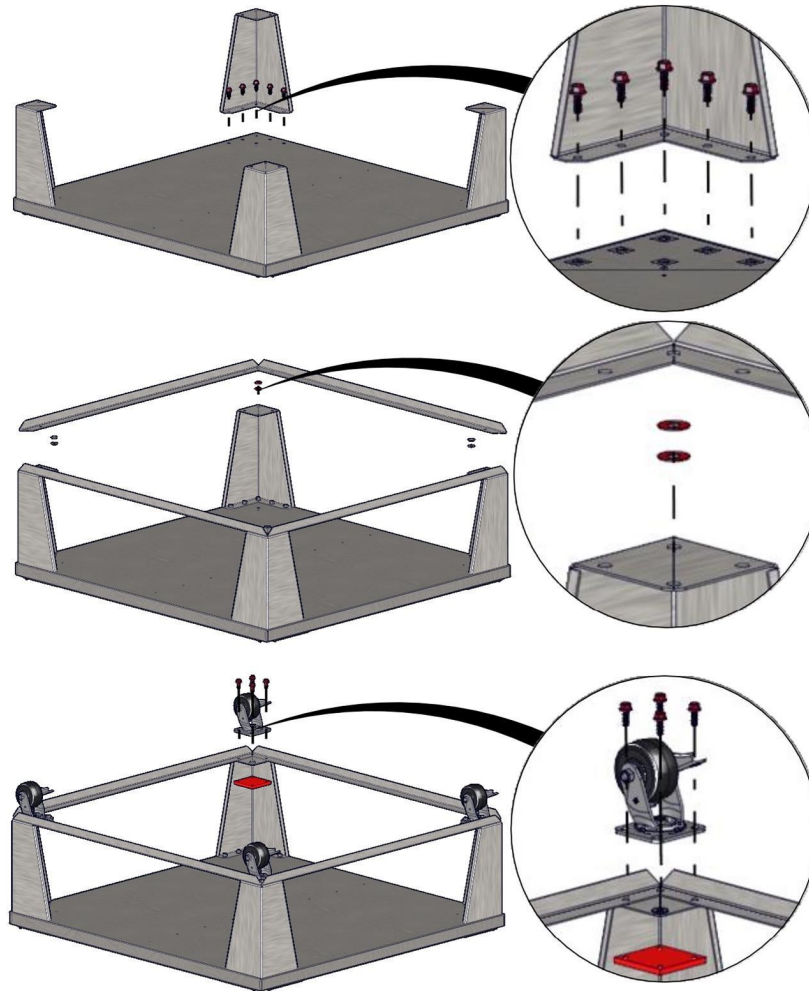
**LET OP**

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

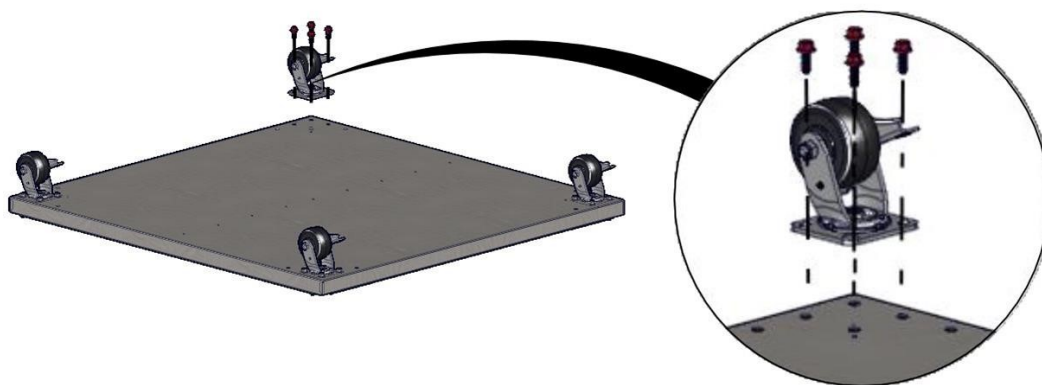
**GEVAAR**

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

## Basissamenstelling - Enkele &amp; dubbele stapel

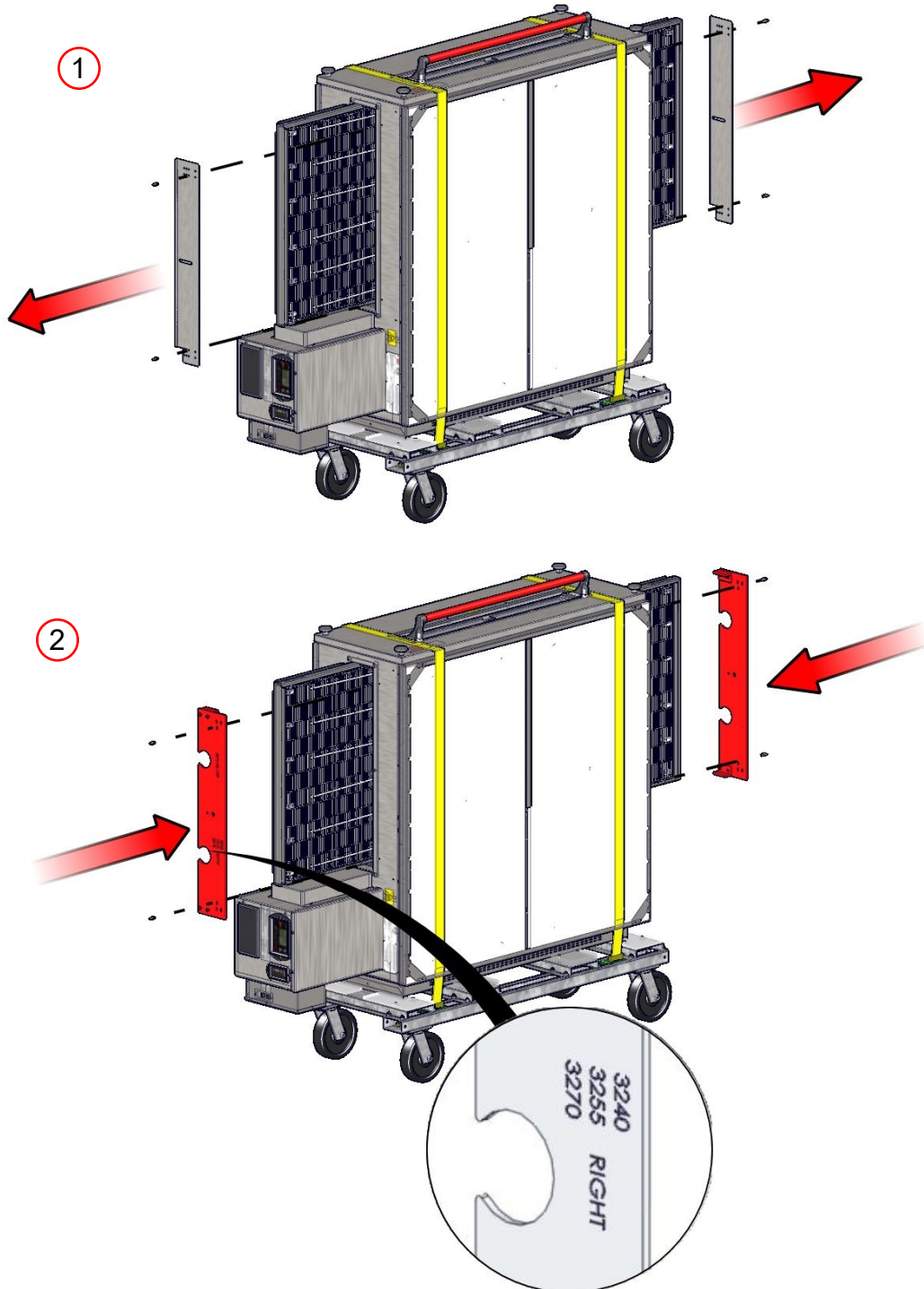


## Basissamenstelling - Drievoudige stapel





Lees en begrijp eerst de volgende zes (6) stappen. Ze illustreren hoe de ovens veilig gestapeld kunnen worden.



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



NOTA

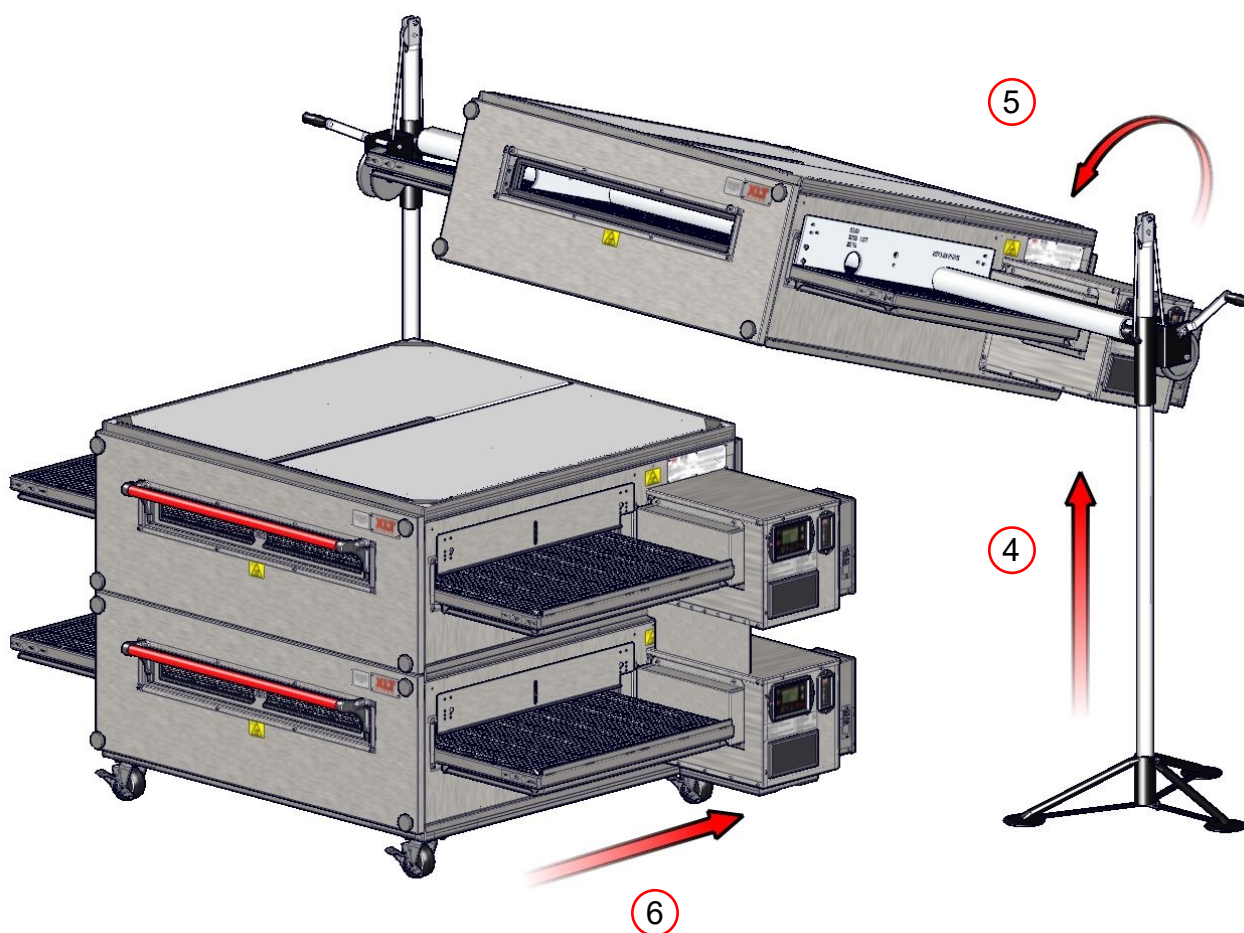
De vouwpoot van het statief moet buiten de oven worden geplaatst.

**GEVAAR**

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

**GEVAAR**

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

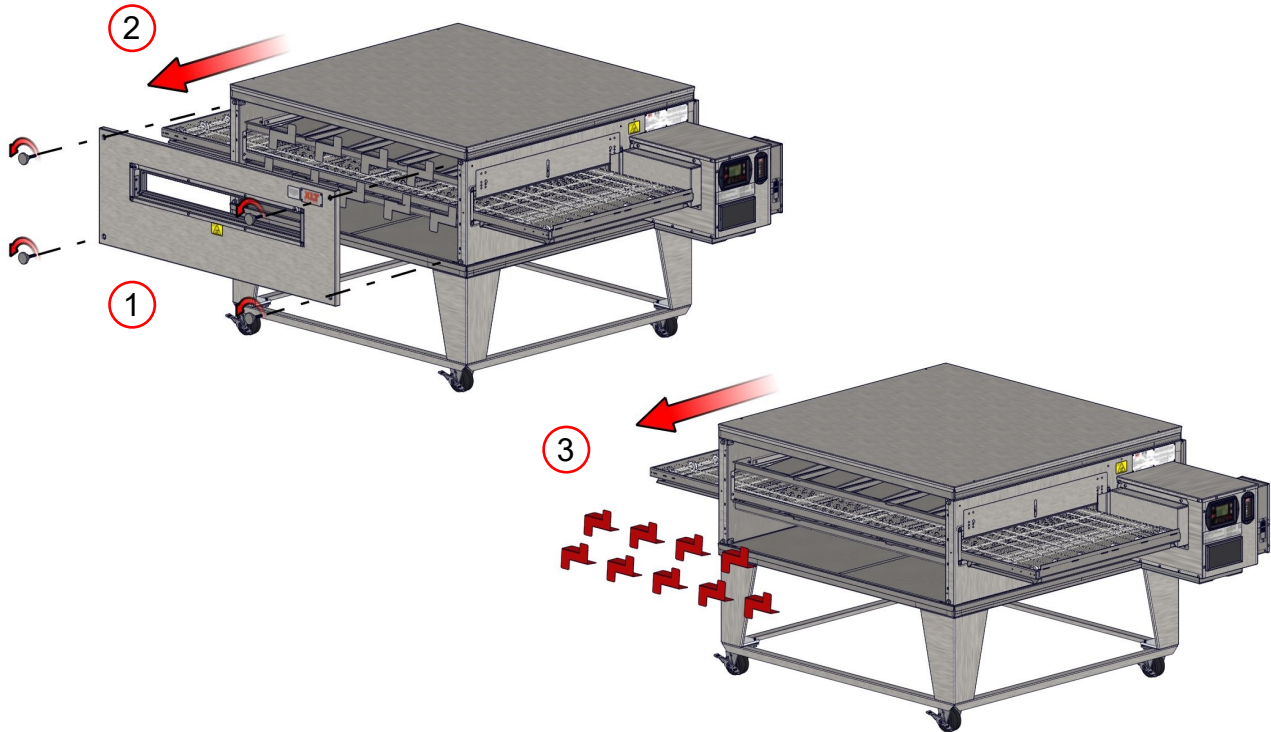






Individuals with pacemakers or internal medical devices should not handle strong rare-earth magnets. These magnets are found in the sandwich door assembly.

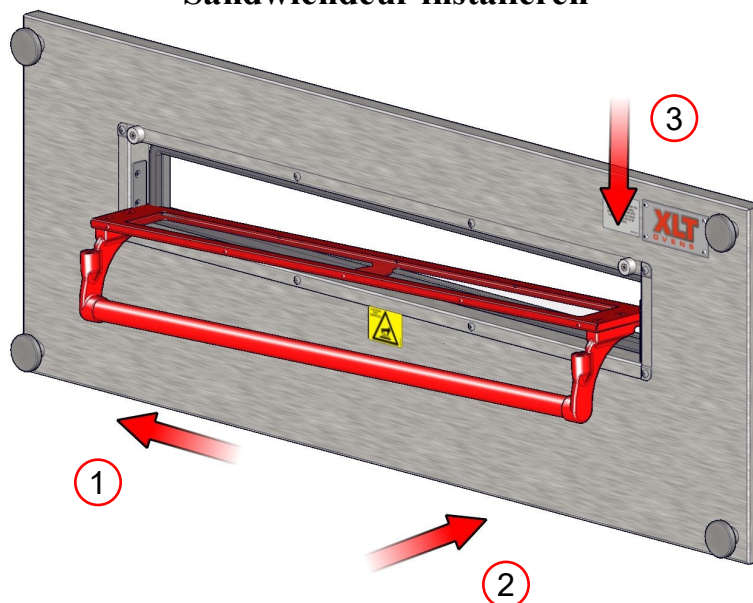
### Verwijderen vinger klem



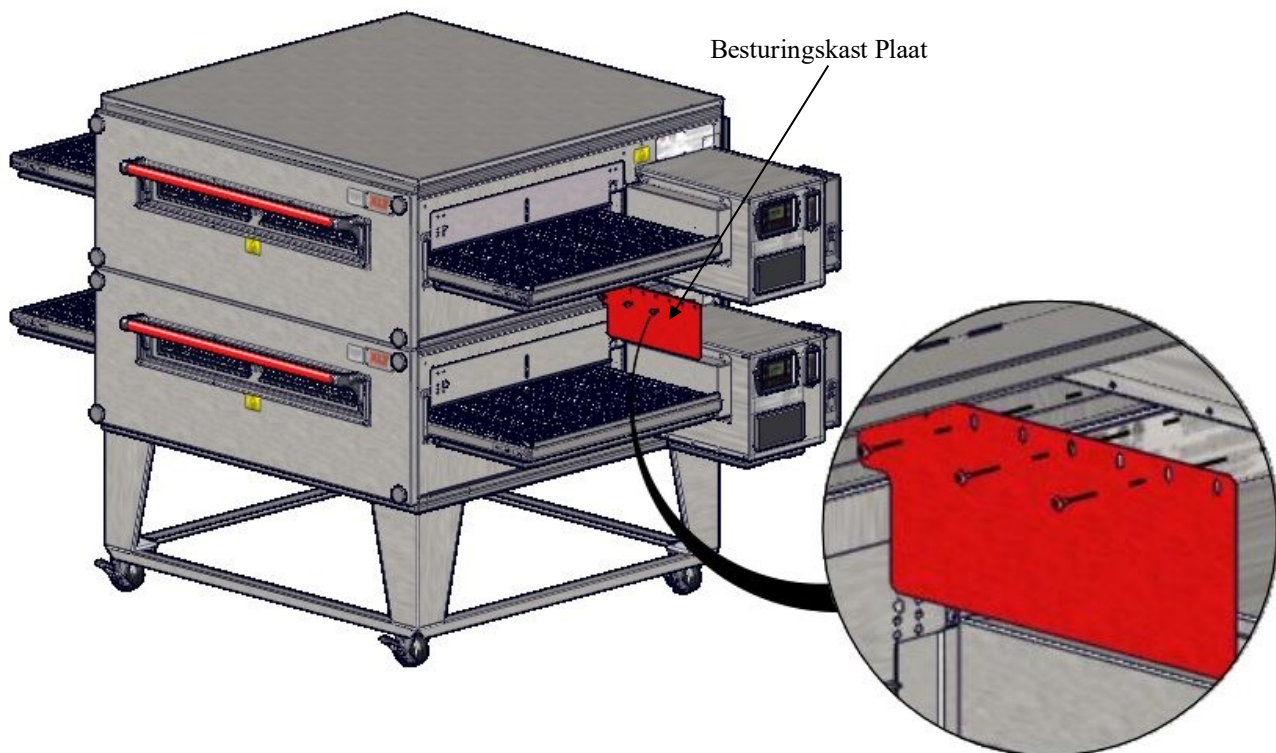
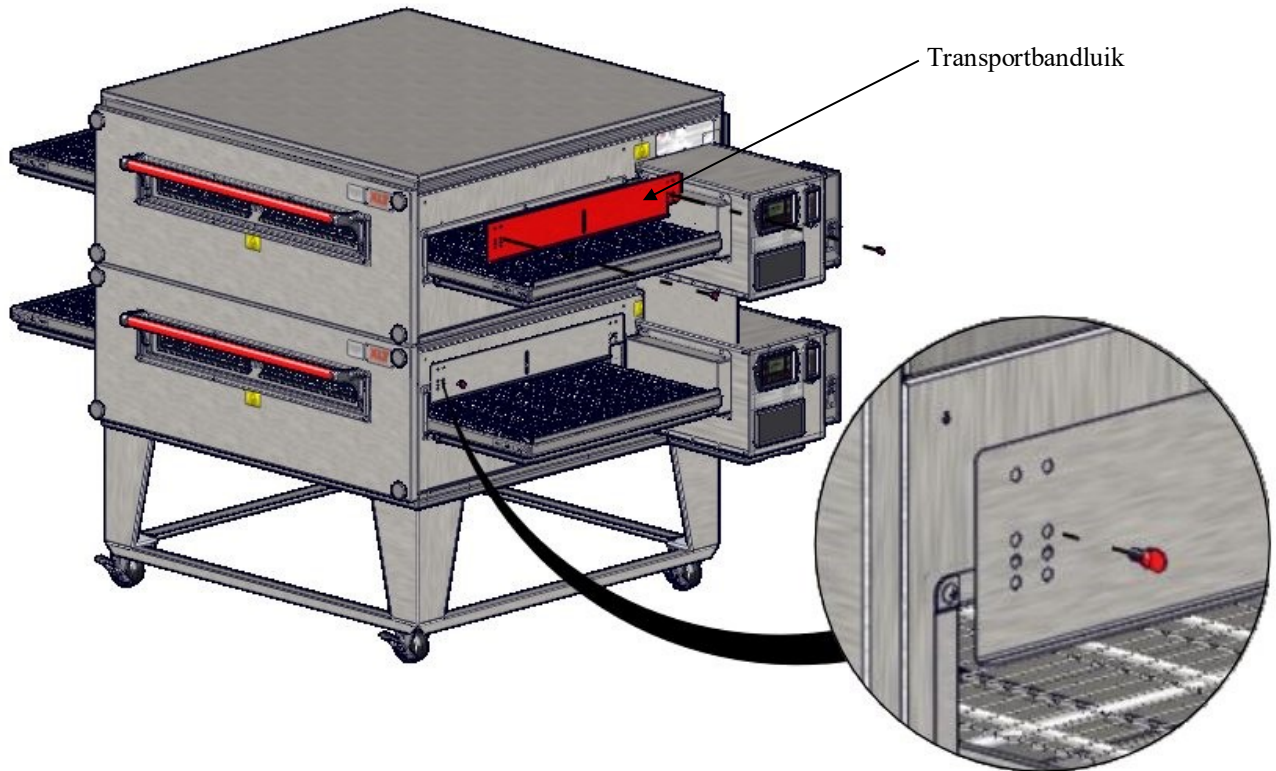
**NOTA**

Vinger clips voor slechts ervoer. Ontdoen nadat het is verwijderd.

### Sandwichdeur installeren







## Fysieke locatie en afstand Requirements

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

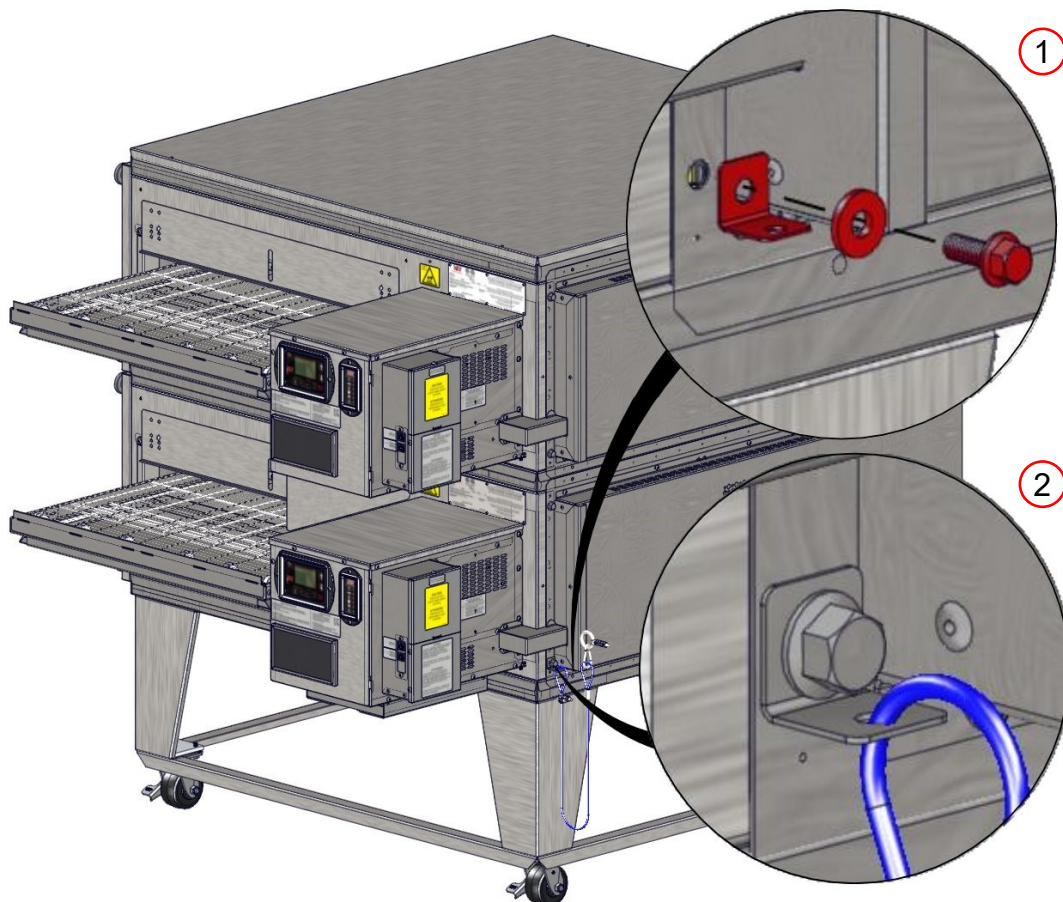
 Alle installaties moeten voldoen aan lokale bouw- en mechanische codes.

### NOTA

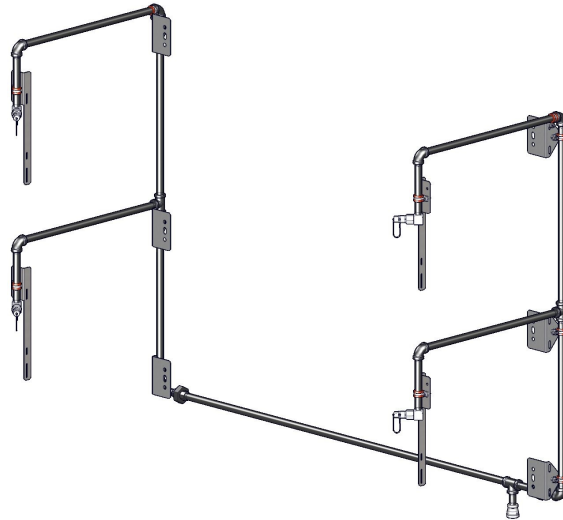
## Terughoudendheid

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

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

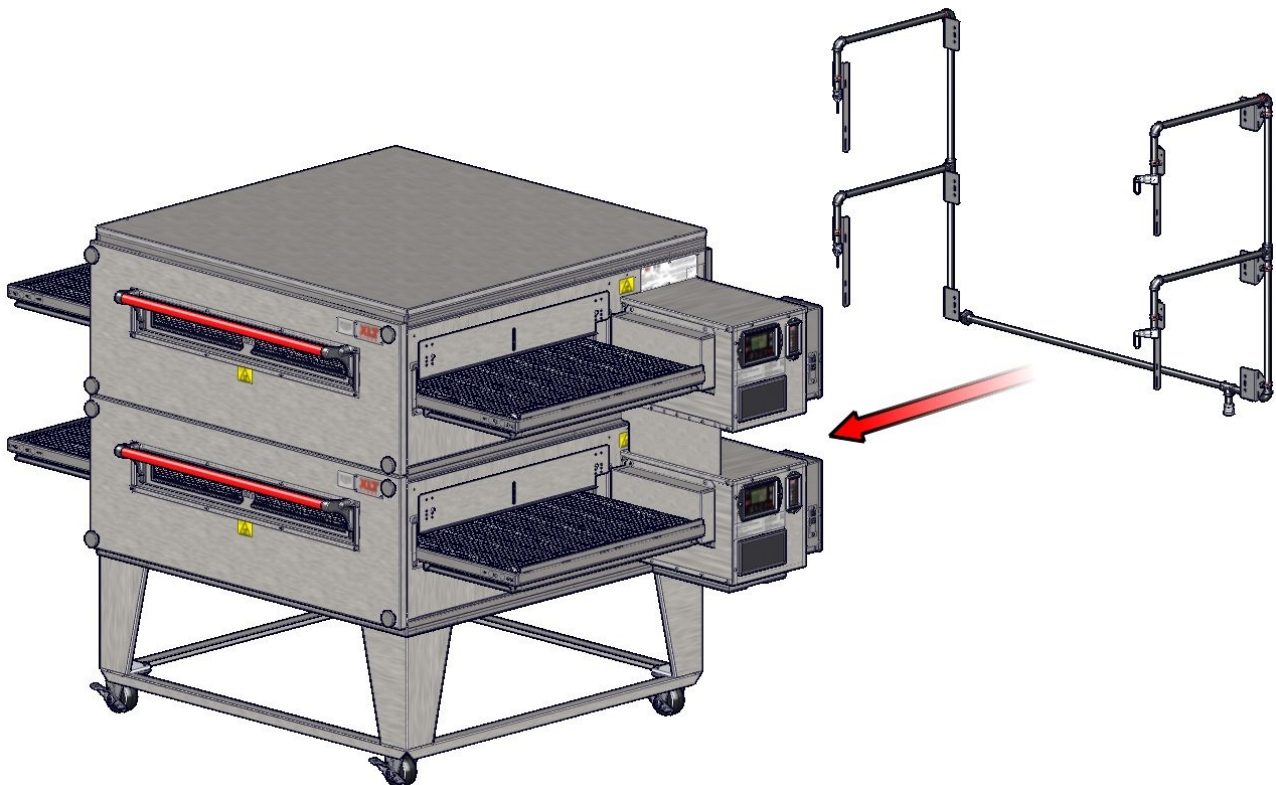


De eis voor brandblussystemen variëren per locatie en de overheid die jurisdictie. Als u verplicht bent om brandblussysteem installeren op uw oven, een voorgemonteerde leidingen kit beschikbaar is die gebruik maakt van reeds bestaande gaten om de installatie en het toekomstige onderhoud te vereenvoudigen.

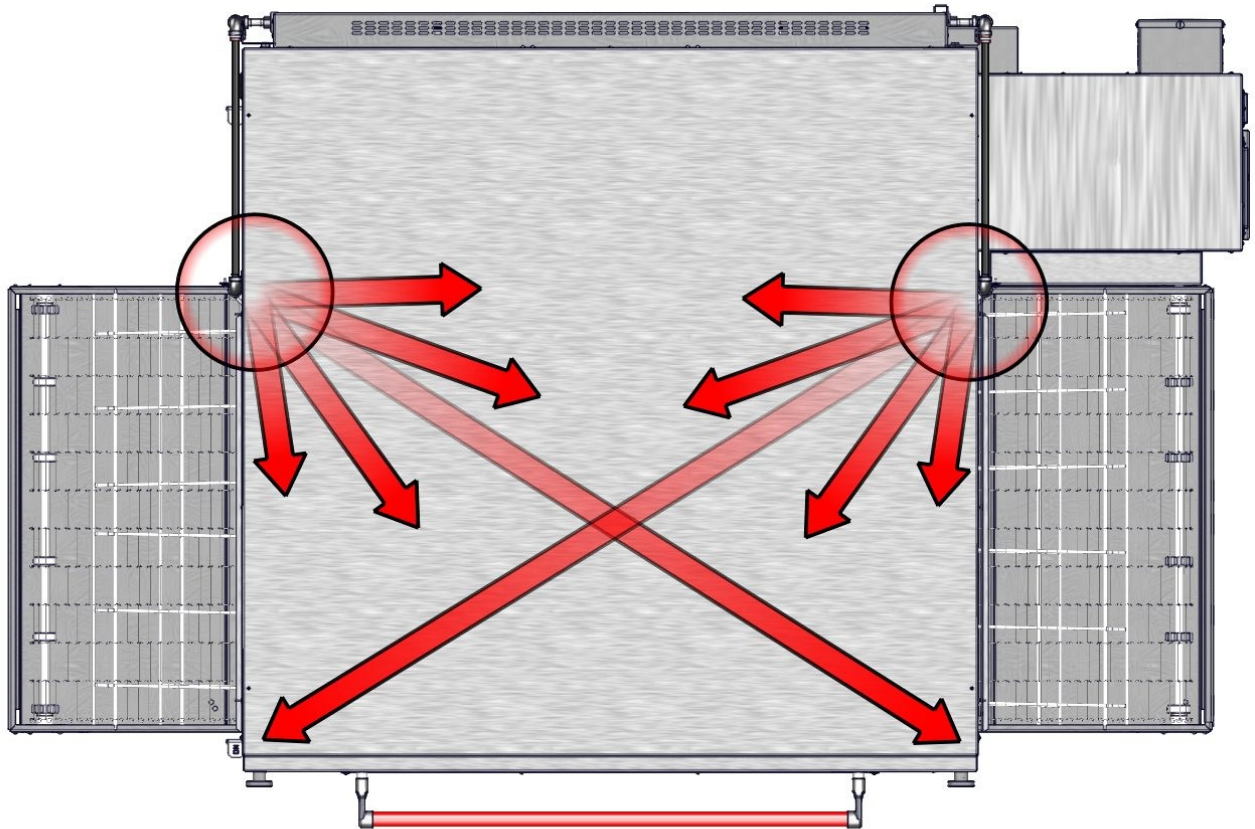
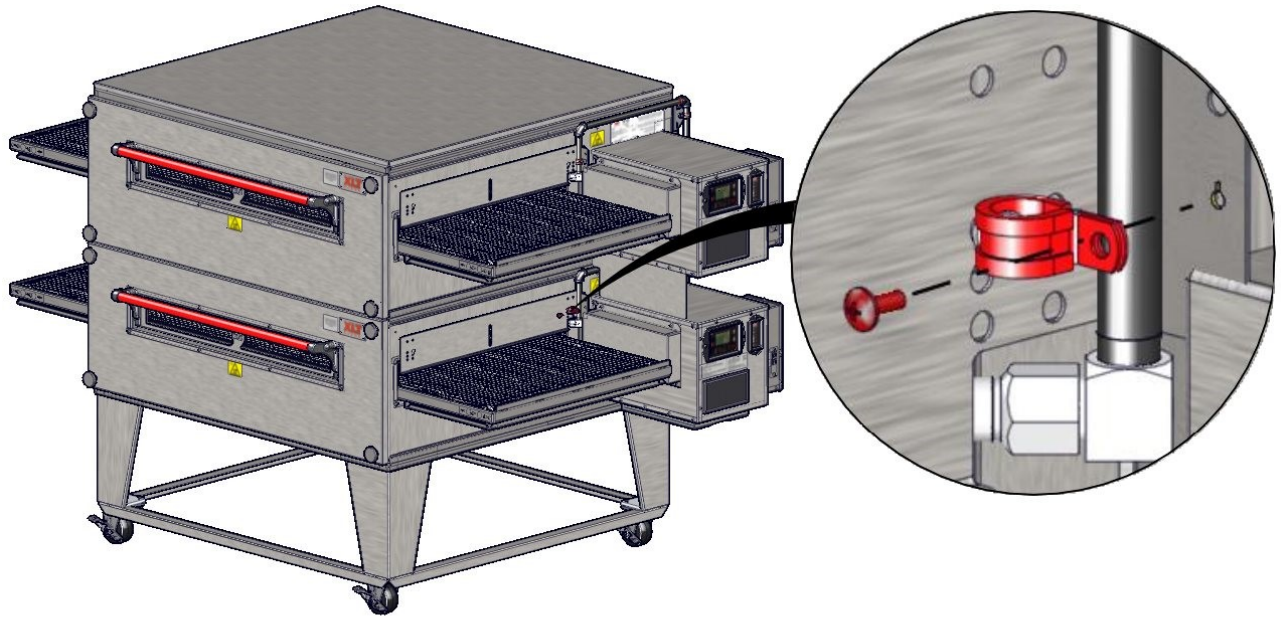


Dit ontwerp is getest en goedgekeurd om succesvol te voldoen aan brandblussysteem codes. Het maakt gebruik van twee (2) nozzles per bakken kamer, en maakt kruimel trays, kettingkasten, en alle andere accessoires gemakkelijk worden verwijderd. De kit interfereert niet met enige of onderhoud.

Voor gedetailleerde informatie over brandbestrijding, zie handleiding XD-9011







## **Ventilatie-eisen**

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

## **Richtlijnen Ventilatie**

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

## **Ventilatie Performance Test**

Nadat de oven en afzuigkap zijn geïnstalleerd en functioneren, kan een rookkaars worden gebruikt om “zien” als de warmte en dampen worden volledig geëxtraheerd. De testprocedure wordt hieronder beschreven:

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

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

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

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

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

### Opstartprocedure

1. Zorg ervoor dat alle ovens hebben in overeenstemming met de Installatie & Bediening hand-  
boek is geïnstalleerd en dat alle nutsvoorzieningen zijn aangesloten op de ovens in  
overeenstemming met de plaatselijke bouwvoorschriften.
2. Compleet Start-up checklist met de handtekening van de eigenaar en de terugkeer naar de  
XLT.



**LET OP**

Overschrijd de 65 Hz niet bij VFD-instellingen.



**NOTA**

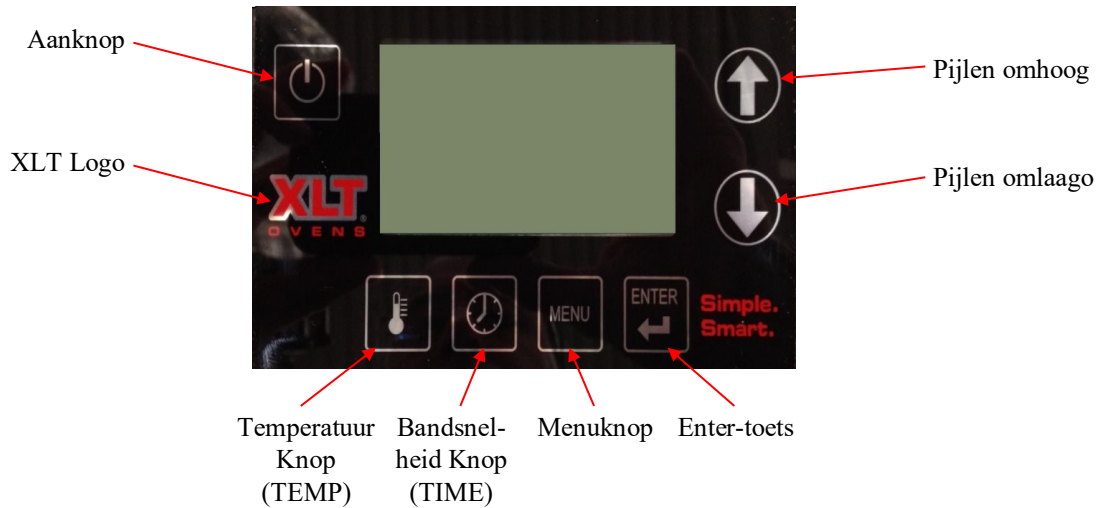
Alle XLT ovens worden geprogrammeerd voor een baktijd van 5:00 minuten en een  
temperatuur van 500°F/260°C. De eindgebruikers zijn verantwoordelijk voor het  
bepalen van de oveninstellingen. De onderstaande tabellen geven de minimum- en  
maximumwaarden voor de baktijd en -temperatuur aan.

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

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



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



① **DRAAIEN OP:** Houd de aan/uit-knop één (1) seconde ingedrukt. Druk op de Enter-toets om het opstarten van de oven te bevestigen.

### Temperatuurregeling



② **TEMPERATUURREGELING:** Druk drie (3) seconden op de knop TEMP. Gebruik de pijl omhoog of omlaag om de temperatuur aan te passen. Druk op Enter om op te slaan.

### Riem Tijdaanpassing

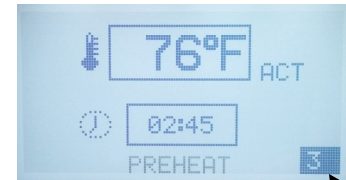


③ **RIEM TIJDAANPASSING:** Druk drie (3) seconden op de TIJD knop. Gebruik de pijl omhoog of omlaag om de bandtijd aan te passen. Als de riem wordt gesplitst, drukt u op de knop TIME om te wisselen tussen de riemtijden. Druk op Enter om op te slaan.

④ **DRAAIEN UIT:** Houd de aan/uit-knop één (1) seconde ingedrukt.



## Menumodus (facultatief)



### Menubediening

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

### Change Menu-Instelling

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

## Extra gebruiker opties

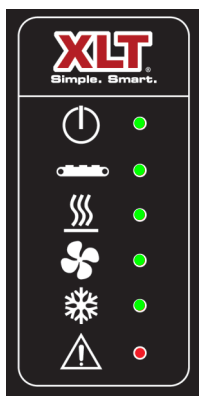
### Lock-Instellingen

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

### Fahrenheit Naar Celsius

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

## Oven Controle LED's Staat:

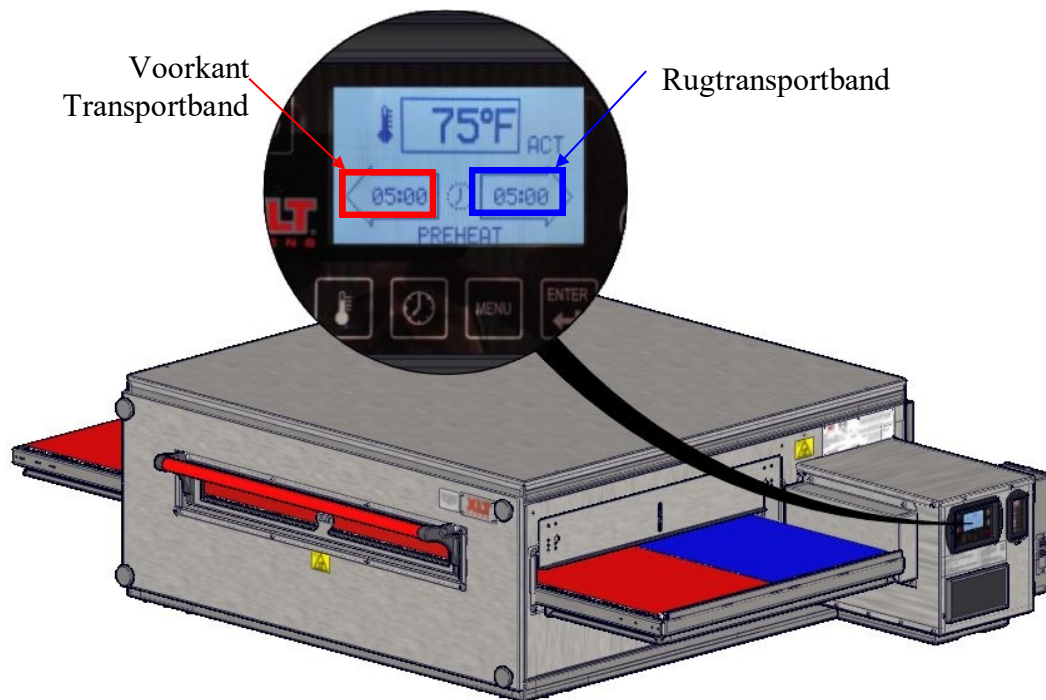


### LED's Status:

1. Macht - Groen (Verlicht als de oven stroom heeft.)
2. Transportband - Groen (Verlicht als transporteurs actief zijn)
3. Warmte - Groen (Verlicht als de SSR stroom ontvangt)
4. Hoofdventilator - Groen (Verlicht als de ventilator draait)
5. Afkoelen - Groen (Verlicht als de oven in de koelstand staat.)
6. Alarm - Rood (Verlicht als een alarm wordt uitgeschakeld)

(Alle LED's branden ter referentie)

## Split Transportband Tijdcontroles



NOTA

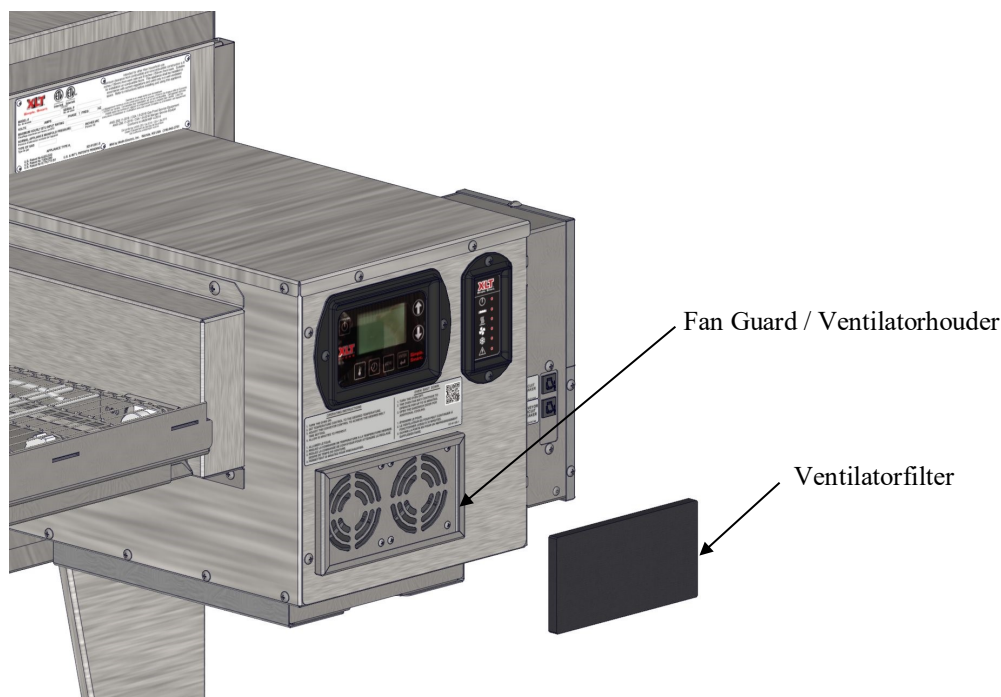
Om optimaal te kunnen bakken kunnen nieuwe vingers nodig zijn als de richting van de riem wordt veranderd.

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

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

Gebruik geen bijtende schoonmaakmiddelen op het bedieningspaneel en / of elektronische componenten. Gebruik alleen reinigingsmiddelen geschikt Lexan® op het gezicht van de transporteur controle.

De meest kritische punt te reinigen is het filter van de ventilator. Het filter wordt op zijn plaats gehouden door de roestvrijstalen fan guard / filter monteren en kan meerdere keren worden gewassen. Regelmatig reinigen van het filter is belangrijk om luchtcirculatie te handhaven binnen de schakelkast. Afhankelijk van de omstandigheden op te slaan, moet dit filter wekelijks worden gereinigd of als het verstopt raakt met stof. Neem contact op met XLT voor vervangende onderdelen.



### Koeling Filter Onderhoud

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

**GEVAAR**

De oven moet koel zijn en de ontkoppelschakelaars moeten in de uitgeschakelde stand staan voordat er reiniging of onderhoud wordt uitgevoerd.

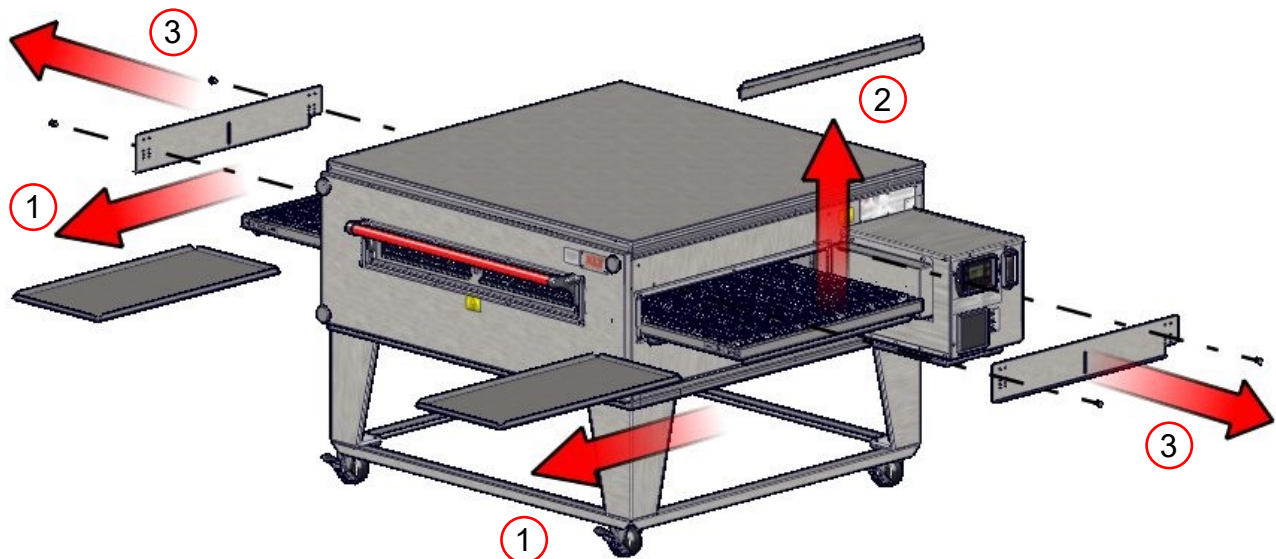
**LET OP**

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

1. Schakel de hoofd-elektrische verbinding uit
2. Trek de stekker uit het stopcontact, indien aanwezig
3. Ontgrendelingswielen
4. Ontkoppel de beveiliging
5. Verplaatsings snoer van de motorkap loskoppelen (indien van toepassing)
6. Wanneer het onderhoud of de reiniging voltooid is, verplaats de oven dan naar de oorspronkelijke locatie.
7. Verplaatsings snoer van de motorkap aansluiten (indien van toepassing)
8. Verbind de beperking
9. Slotwielen
10. Steek de stekker in het stopcontact, indien aanwezig
11. Schakel de elektrische hoofdverbinding uit
12. Volg de normale startinstructies

**TIP**

Lees en begrijp de volgende dertien (13) stappen eerste. Ze illustreren hoe om componenten uit de oven voor het schoonmaken te verwijderen.





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

**TIP**



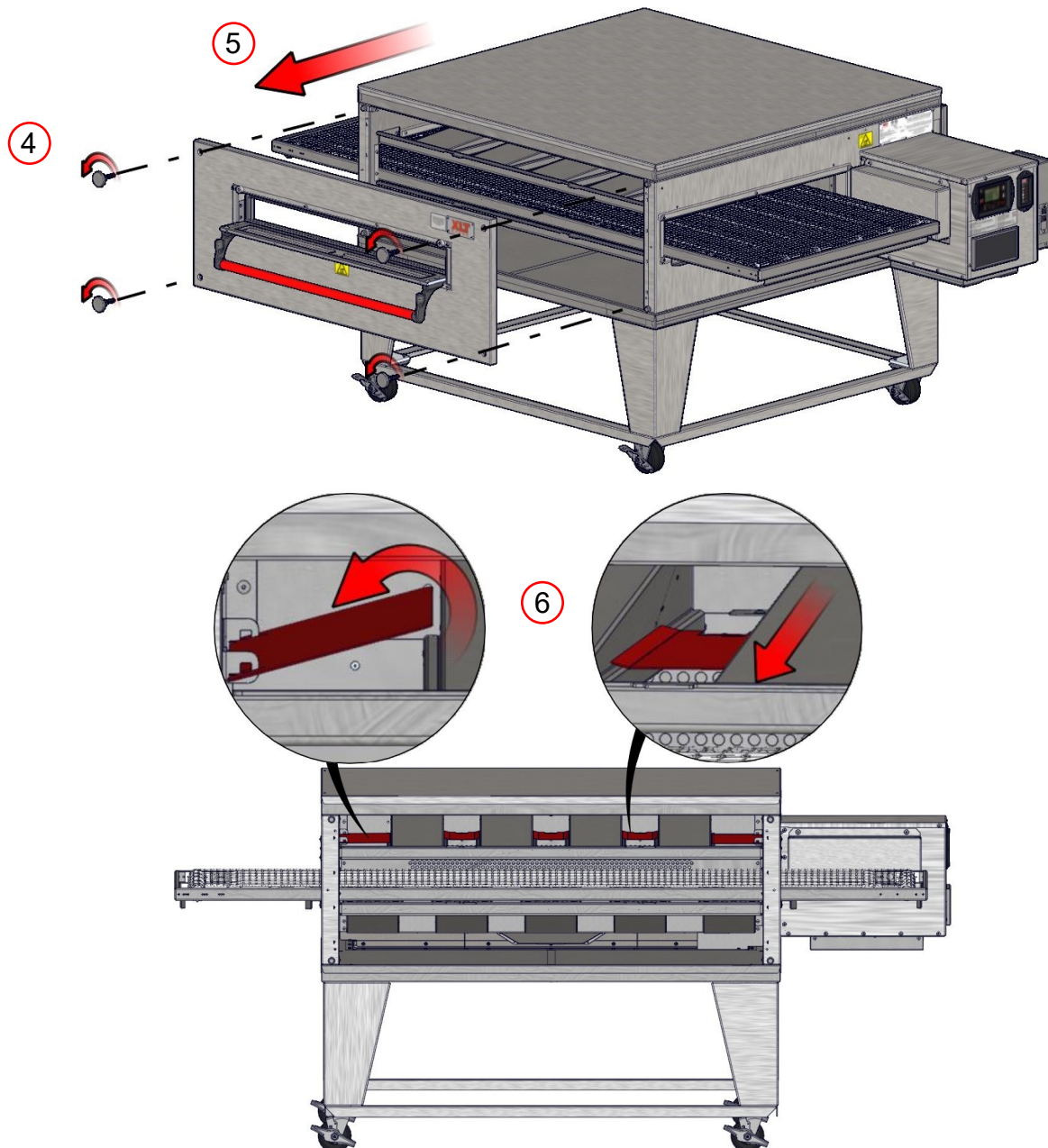
**LET OP**

Frontpanelen kan een gewicht tot 66 lbs. [30 kg]. Wees voorzichtig bij het tillen.

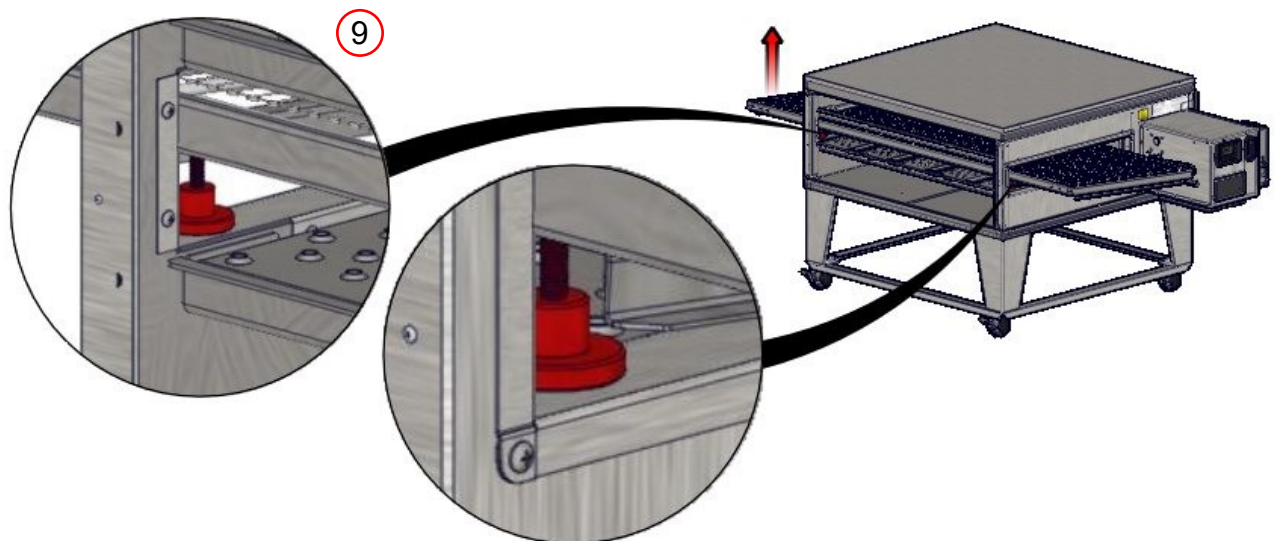
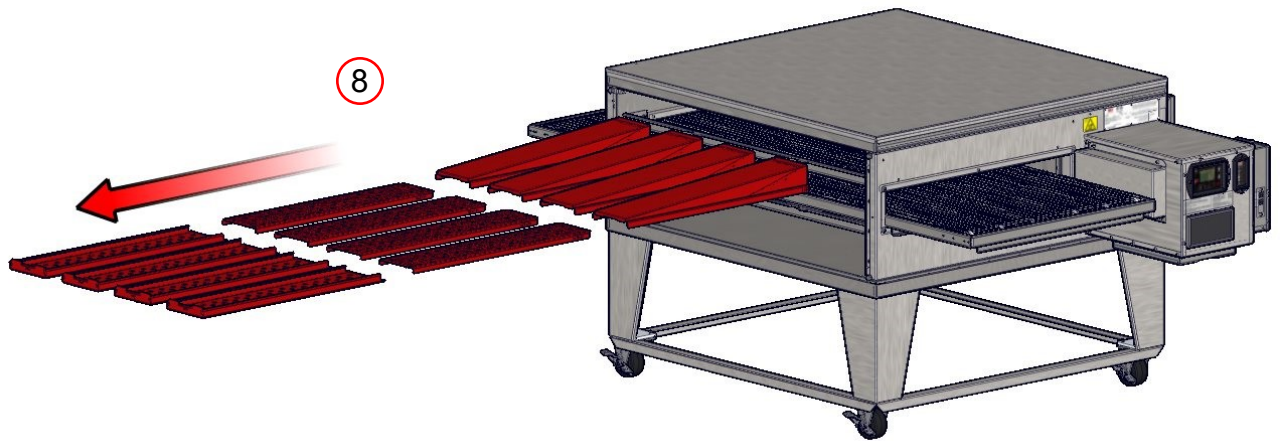
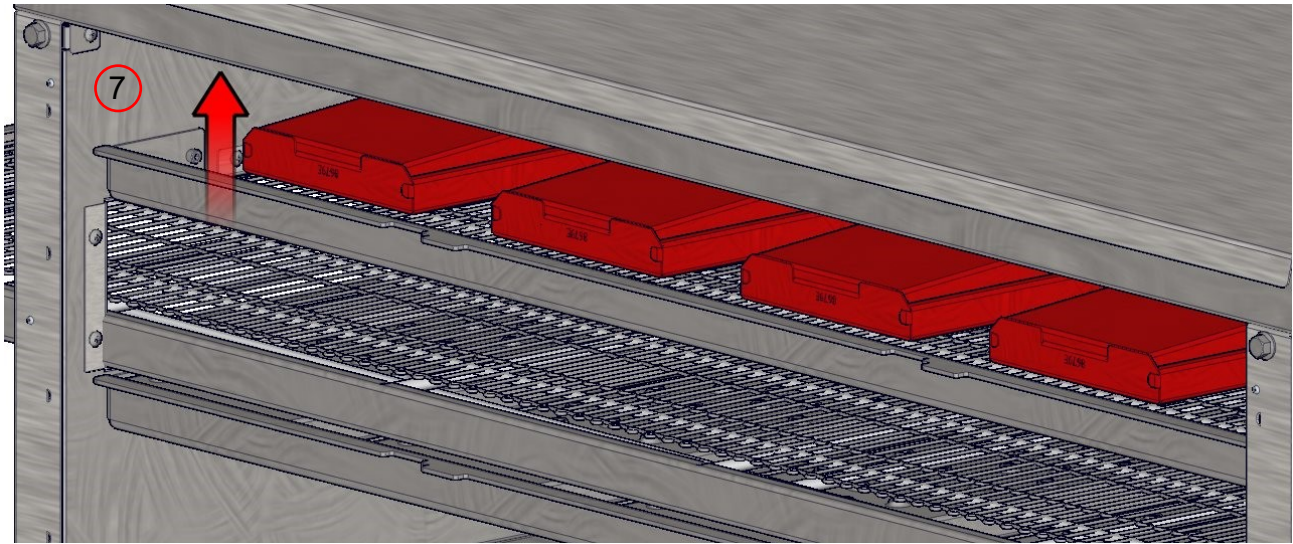


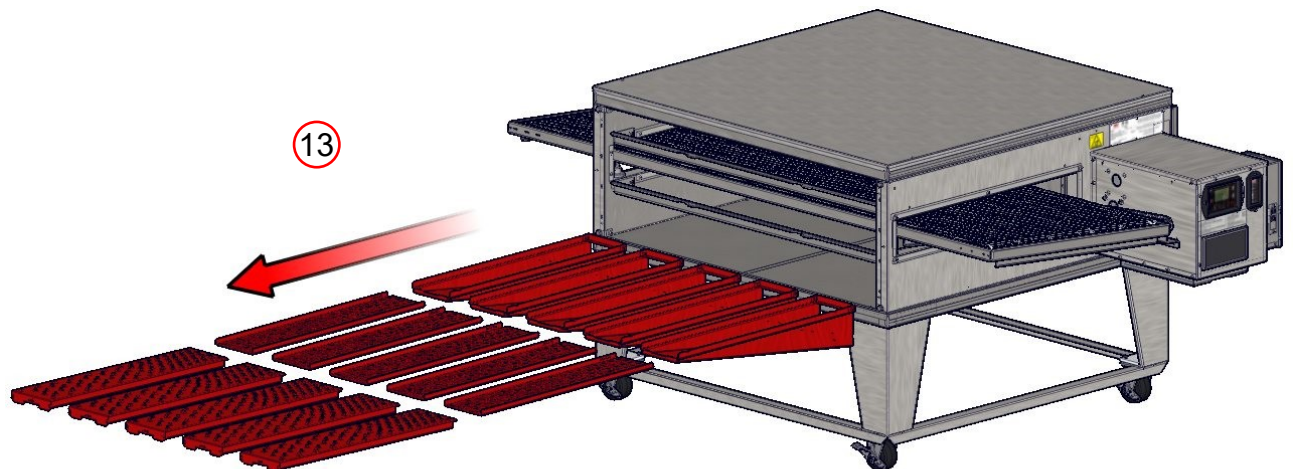
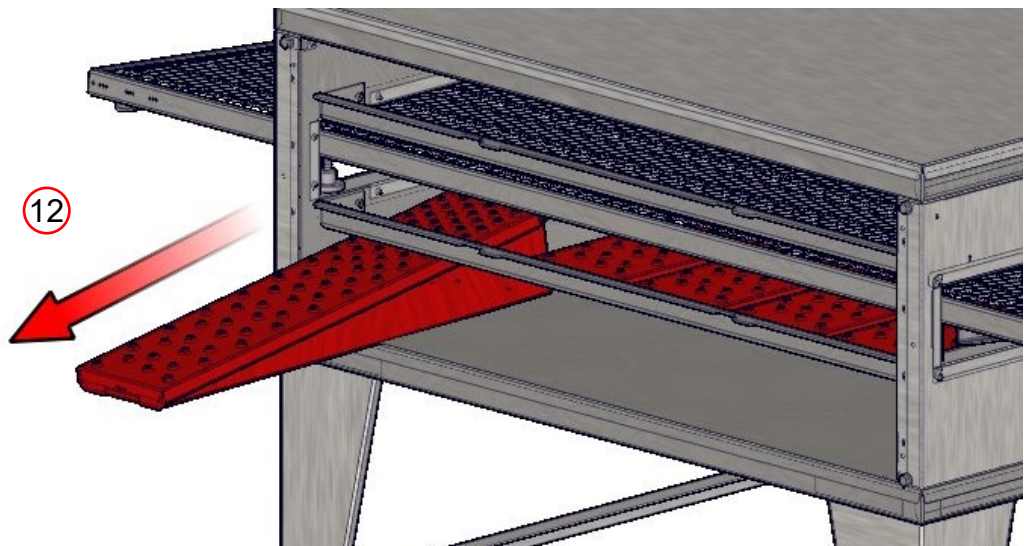
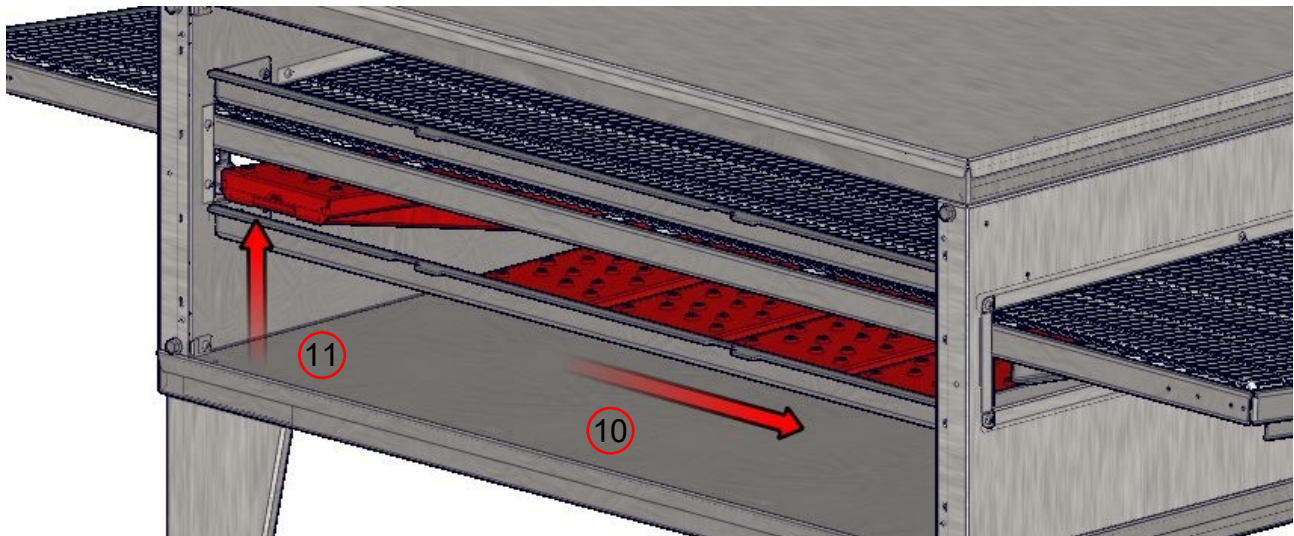
**WAARSCHUWING**

Personen met pacemakers of interne medische hulpmiddelen moeten niet omgaan met sterke zeldzame aardmagneten. Deze magneten zijn te vinden in de sandwichdeurconstructie.









Spuit GEEN vloeibare reinigingsmiddelen in de sleuven en gaten in de achterkant van de besturingskast, onder de besturingskast of het deksel van de hoofdventilatormotor.



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

Onderhoudsschema voor de oven					
		Dagel-ijks	Wekel-ijks	Maandel-ijks	Halfjaarlijks
<b>Schoonmaken</b>					
	Lege kruimelbakken	<input type="checkbox"/>			
	Veeg de voorkant, de zijkanten en de bovenkant af	<input type="checkbox"/>			
	Veeg de bedieningskast en het bedieningspaneel af *	<input type="checkbox"/>			
	Schone ventilatiefilters	<input type="checkbox"/>			
	Verwijder grote brokstukken van de transportband		<input type="checkbox"/>		
	Veeg de motorkap af		<input type="checkbox"/>		
	Schoon Sandwichraam		<input type="checkbox"/>		
	Verwijder het puin van de buitenste bedekkingen van de vingers			<input type="checkbox"/>	
	Verwijder het puin in de bakkamer			<input type="checkbox"/>	
	Verwijder puin van de hoofdventilatormotor			<input type="checkbox"/>	
	Schone vingerdeksels				<input type="checkbox"/>
	Schoon binnen Bakkamer				<input type="checkbox"/>
	Schone Transportband Montage				<input type="checkbox"/>
<b>Inspectie</b>					
	Controleer de ventilatiefilters op vuil	<input type="checkbox"/>			
	Controleer de transportband op rek		<input type="checkbox"/>		
	Controleer de rolketting van de transportband op rek			<input type="checkbox"/>	
<b>Aanpassen</b>					
	Transportband			<input type="checkbox"/>	
<b>Smeer</b>					
	Smering van raampennen met voedselveilig vet			<input type="checkbox"/>	
	Transportbandketting				<input type="checkbox"/>
<b>Vervang</b>					
	Ventilatorfilters				<input type="checkbox"/>

- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen op de transportlagers (zie Pg. 38).
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuurponsjes (zie Pg. 38).
- \*Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen op het bedieningspaneel. Gebruik alleen reinigingsmiddelen die compatibel zijn met Lexan® op de voorkant van de transportbandbesturing (zie Pg. 38).
- Gebruik geen water onder hoge druk om de oven te reinigen.

Neem contact op met een vertegenwoordiger van de fabriek of een lokaal servicebedrijf om alle andere onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uit te voeren.



**GEVAAR**

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

**Goede Koken**

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

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

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

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

**Mechanische Functie**

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

1. Controleer of het netsnoer aan op de oven is aangesloten en de loskoppeling is in de "on" positie.
2. Controleer om te zien dat de automaten in de elektrische dienst panel gebouw zijn niet geactiveerd of uitgeschakeld.
3. Controleer alle zekeringen op de oven bedieningspaneel te zorgen dat ze niet zijn geactiveerd.
4. Zorg voor een goede spanning, stroomsterkte en draad grootte.

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

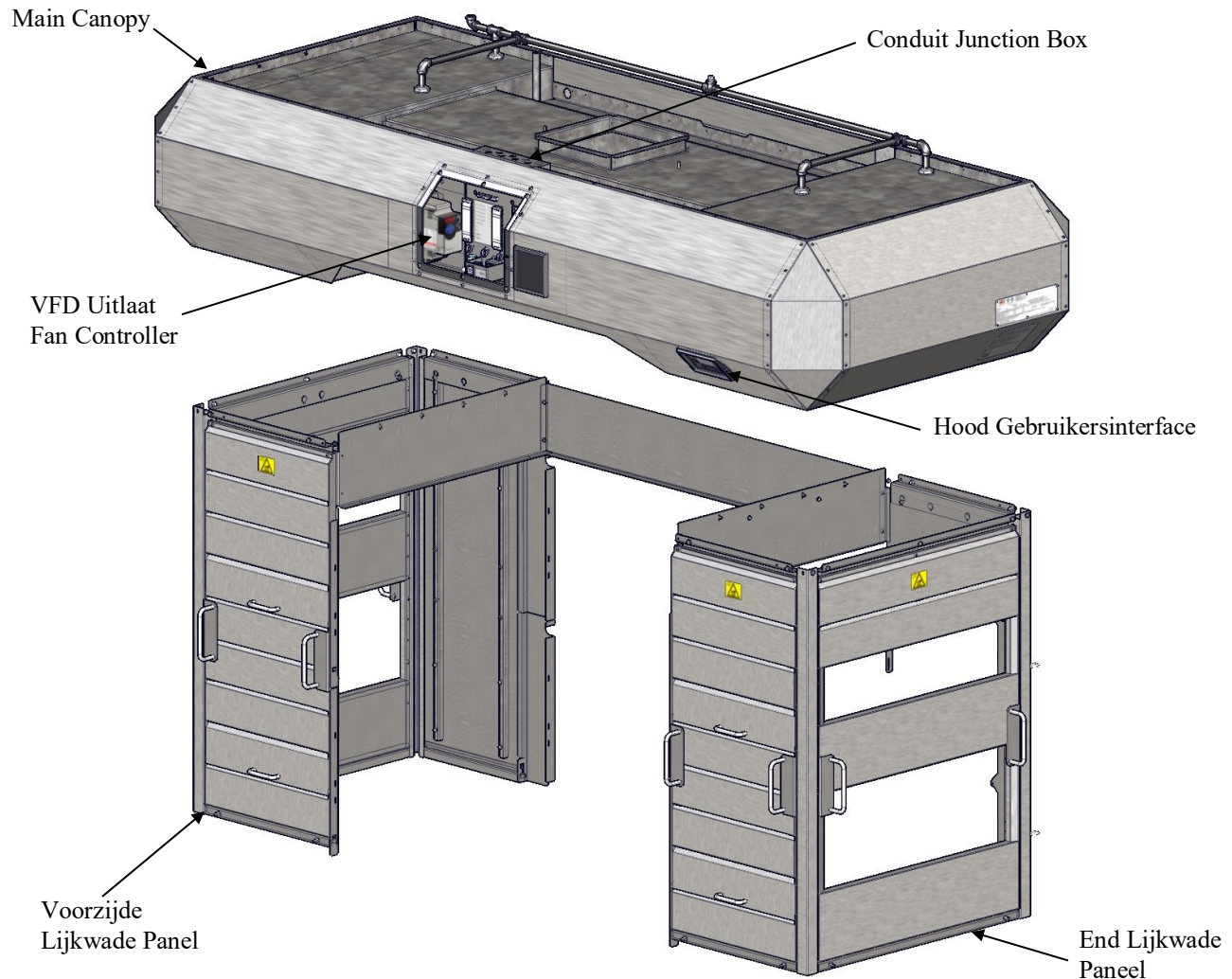
**GEVAAR**

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

### Verantwoordelijkheid Van Koper

Het is de verantwoordelijkheid van de koper:

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



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

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

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

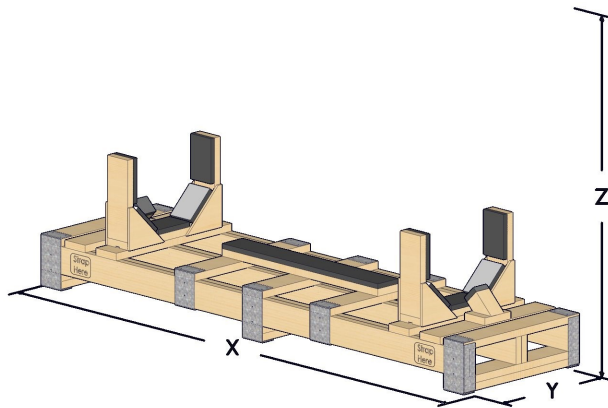
De VFD zet ingangsvermogen variabele frequentie driefase vermogen om de snelheid van de uitlaatventilator regelen. Alle elektriciteitsbedrijven voor de kap en de ventilator aan te sluiten door middel van de elektrische kast gelegen aan de voorzijde van de belangrijkste luifel. De capacitive touch bevinden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

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

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

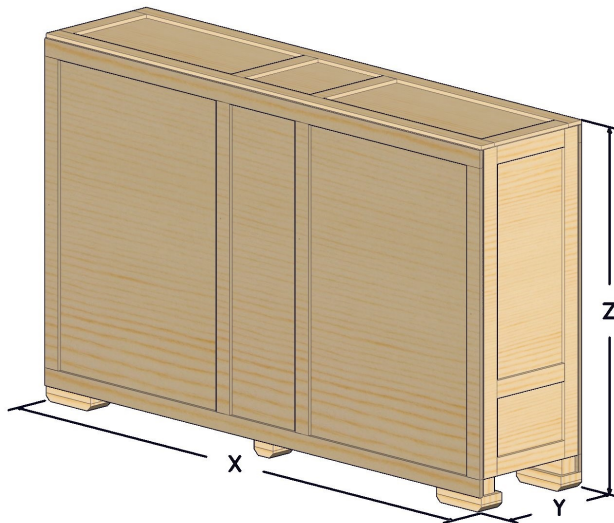
Deze pagina is bewust leeg gelatin.

**KRATTEN VOOR HUISELIJKE AFZUIGKAP**



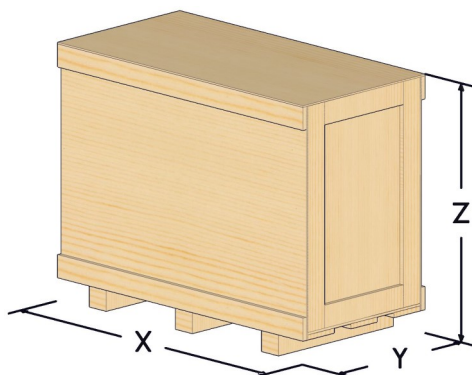
Hood Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z (With Hood)
1832	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	47 1/4 [1198]
2440	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	53 1/4 [1351]
3240	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	61 1/4 [1554]
3255	132 3/4 [3372]	31 3/4 [806]	61 1/4 [1554]
3855	132 3/4 [3372]	31 3/4 [806]	67 1/4 [1706]
3270	132 3/4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

**KRATTEN VOOR INTERNATIONALE AFZUIGKAP**



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

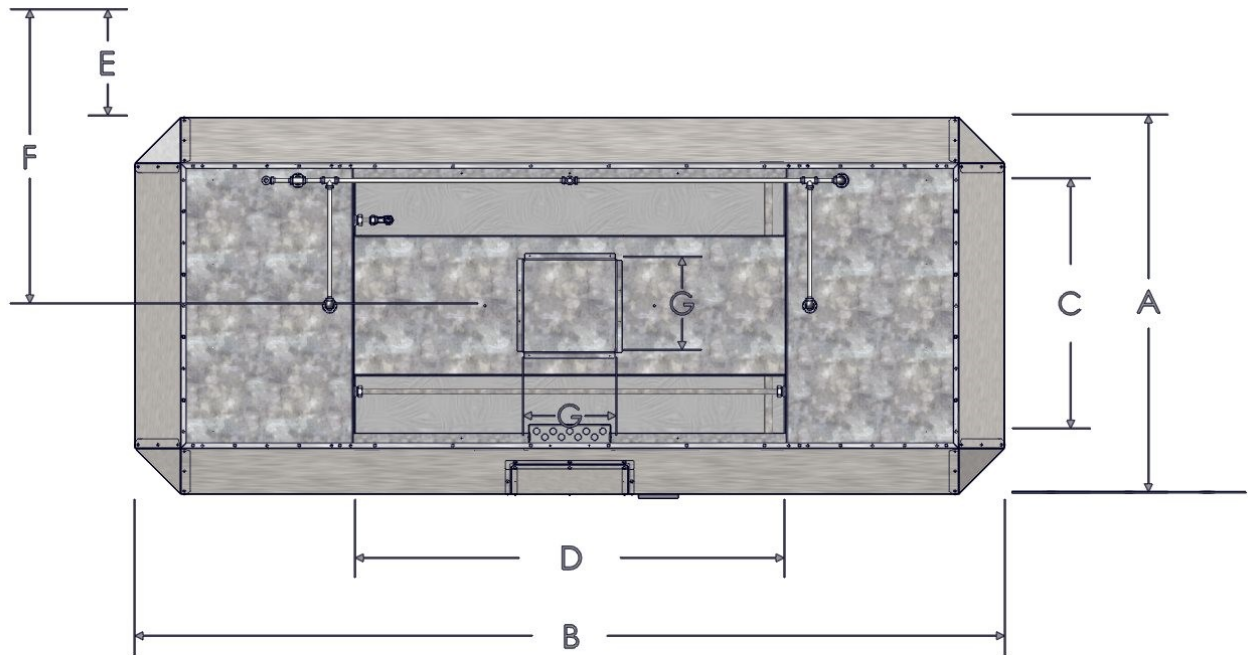
**KRATTEN VOOR LIJKWADEVERPAKKING**



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

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld.





**ALLE AFMETINGEN ZIJN VAN AFGEWERKTE VLOER**

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

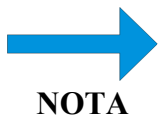
Exhaust Fan And Curb Dimensions			Crated Weight (Stacked)
31 [787]	31 [787]	67 [1702]	185 [84]



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

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld.  
Alle gewichten in ponden [kilogram], tenzij anders vermeld.

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



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

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

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

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

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

Luchtstroom op elke vraag & afvoerrooster.

Luchtstromen op afzuigkappen in vergelijking met de specificaties te ontwerpen.

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

Verwijzen naar "Ovenventilatie richtlijnen"

Exhaust Flow Rates VELOCITY (min. recommended)								
		Ovens On			18xx	24xx	32xx	38xx
		Top	Middle	Bottom				
Single	X				187.5	187.5	93.75	93.75
					[57.15]	[57.15]	[28.58]	[28.58]
Double	X				187.5	187.5	93.75	93.75
					[57.15]	[57.15]	[28.58]	[28.58]
	X		X	X	189.75	241.5	155.25	181.125
					[57.84]	[73.61]	[47.32]	[55.21]
Triple	X				187.5	187.5	93.75	93.75
					[57.15]	[57.15]	[28.58]	[28.58]
	X	X			189.75	241.5	155.25	181.125
					[57.84]	[73.61]	[47.32]	[55.21]
	X		X	X	287.25	365.625	235.125	274.3125
					[87.55]	[111.44]	[71.67]	[83.61]
	X	X			189.75	241.5	155.25	181.125
					[57.84]	[73.61]	[47.32]	[55.21]
X		X	X	287.25	365.625	235.125	274.3125	
				[87.55]	[111.44]	[71.67]	[83.61]	
X	X	X	X	287.25	365.625	235.125	274.3125	
				[87.55]	[111.44]	[71.67]	[83.61]	



**NOTA**

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



**NOTA**

Controleer aan de hand van bouwvoorschriften wat de minimaal vereiste CFM-snelheid is en of deze groter is dan de waarden die in de bovenstaande tabel staan vermeld voor de grootte en de hoeveelheid van de ovens die zich onder de kap bevinden.

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

## Inputs in Elektrische

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



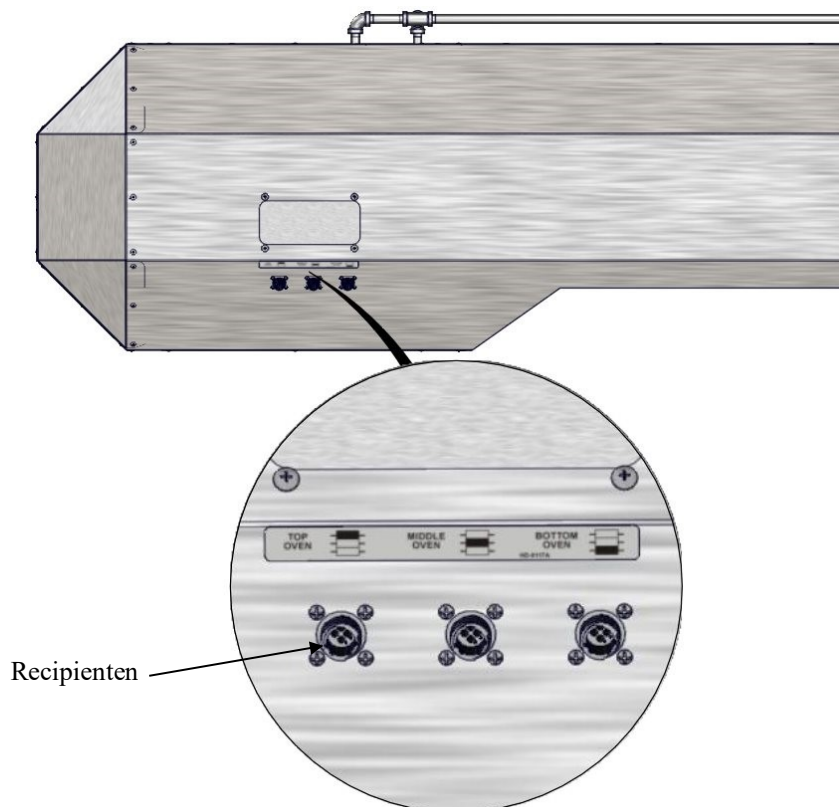
VOOR-  
ZICHTIGHEID

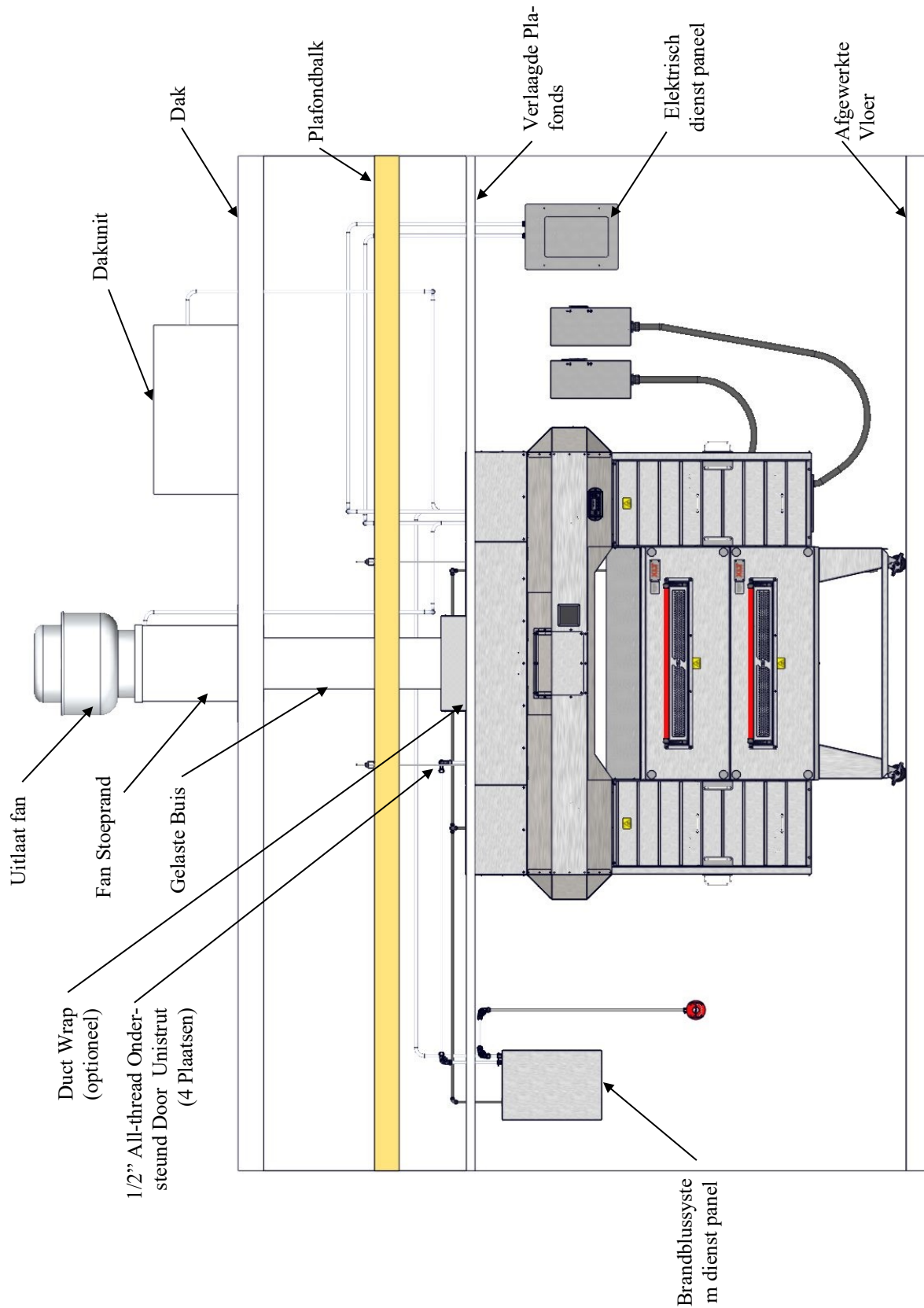
Niet aansluiten op 3 Phase macht. 1 Phase Only.

## Uitgangen Van Elektrische

Het XLT Hood systeem luidt als volgt:

- Tot drie (3) schakeluitgangen voor HVAC-demper en/of speciale eenheid.
- Een (1) 230 VAC, 10 Amp, variabele frequentie, driefasige vermogensafgifte voor de ventilator.
- Tot drie (3) aansluitingen voor ovens.
- Eén (1) 24 VDC-brandalarmsignaal
- Verplaatsingsnoer zal fysiek worden aangesloten op de oven.



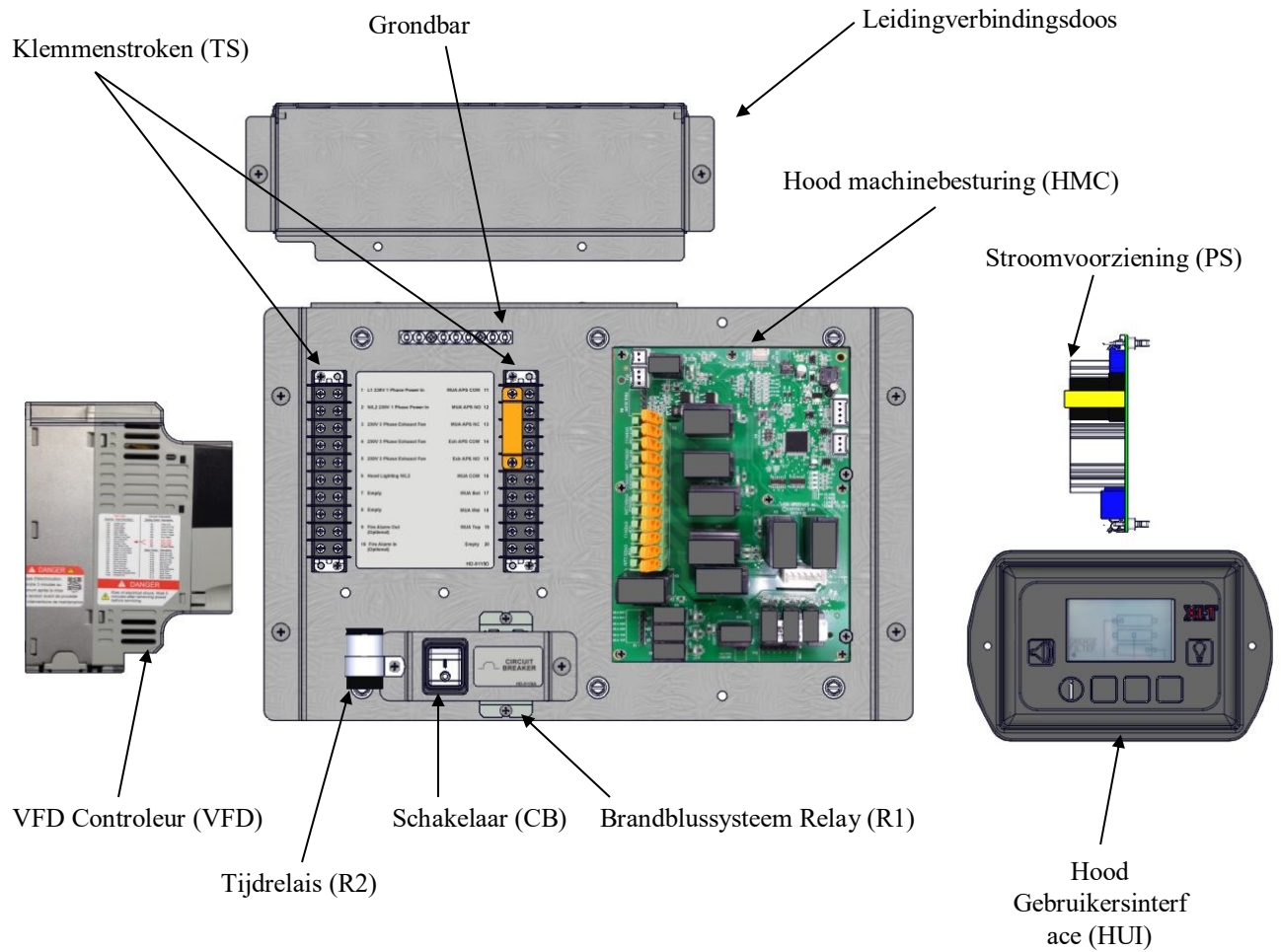


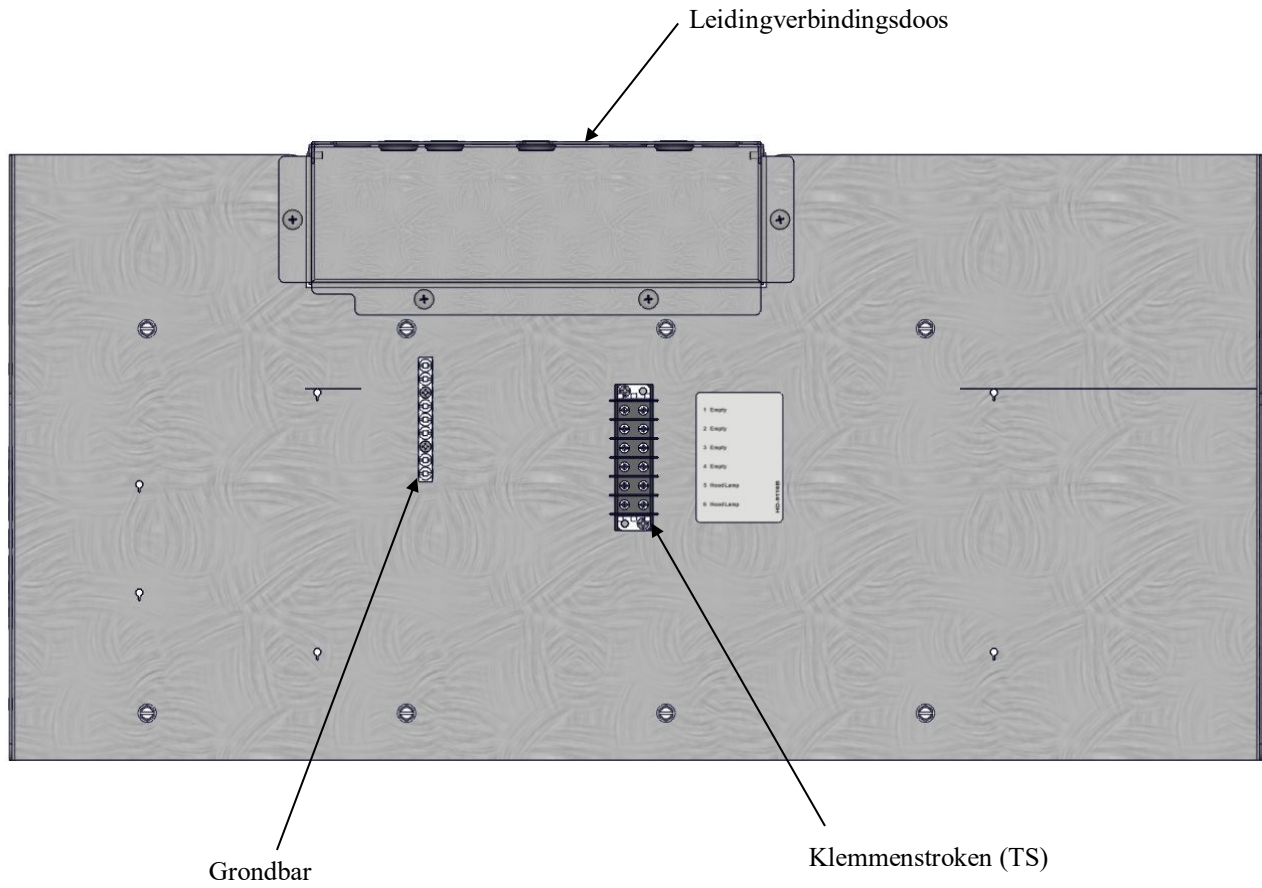
Alle structurele delen, elektrische & brandblusapparatuur weergegeven alleen voor referentie.



# Afzuigkap Elektrische aansluitingen

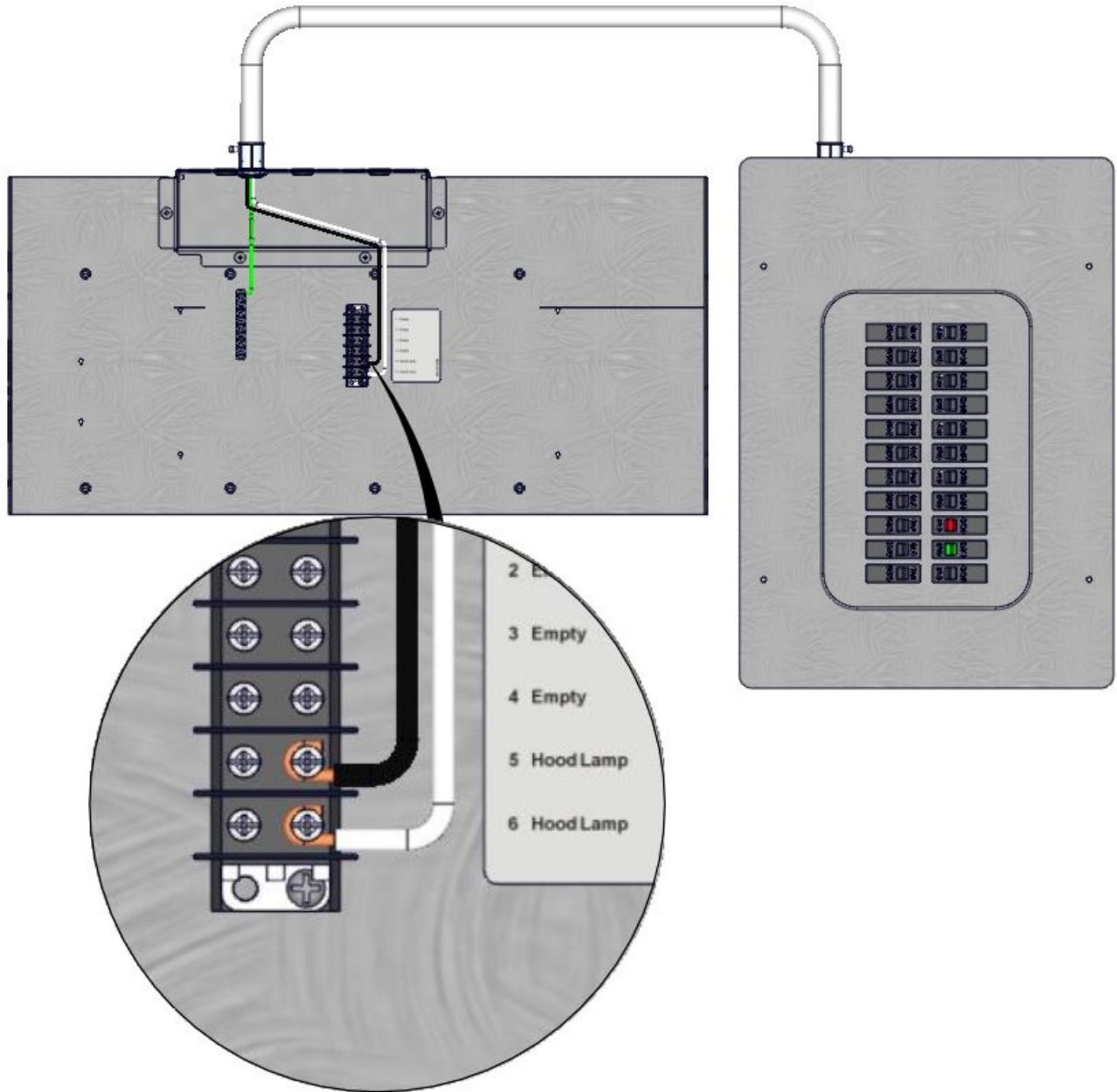
## VFD Besturingskast

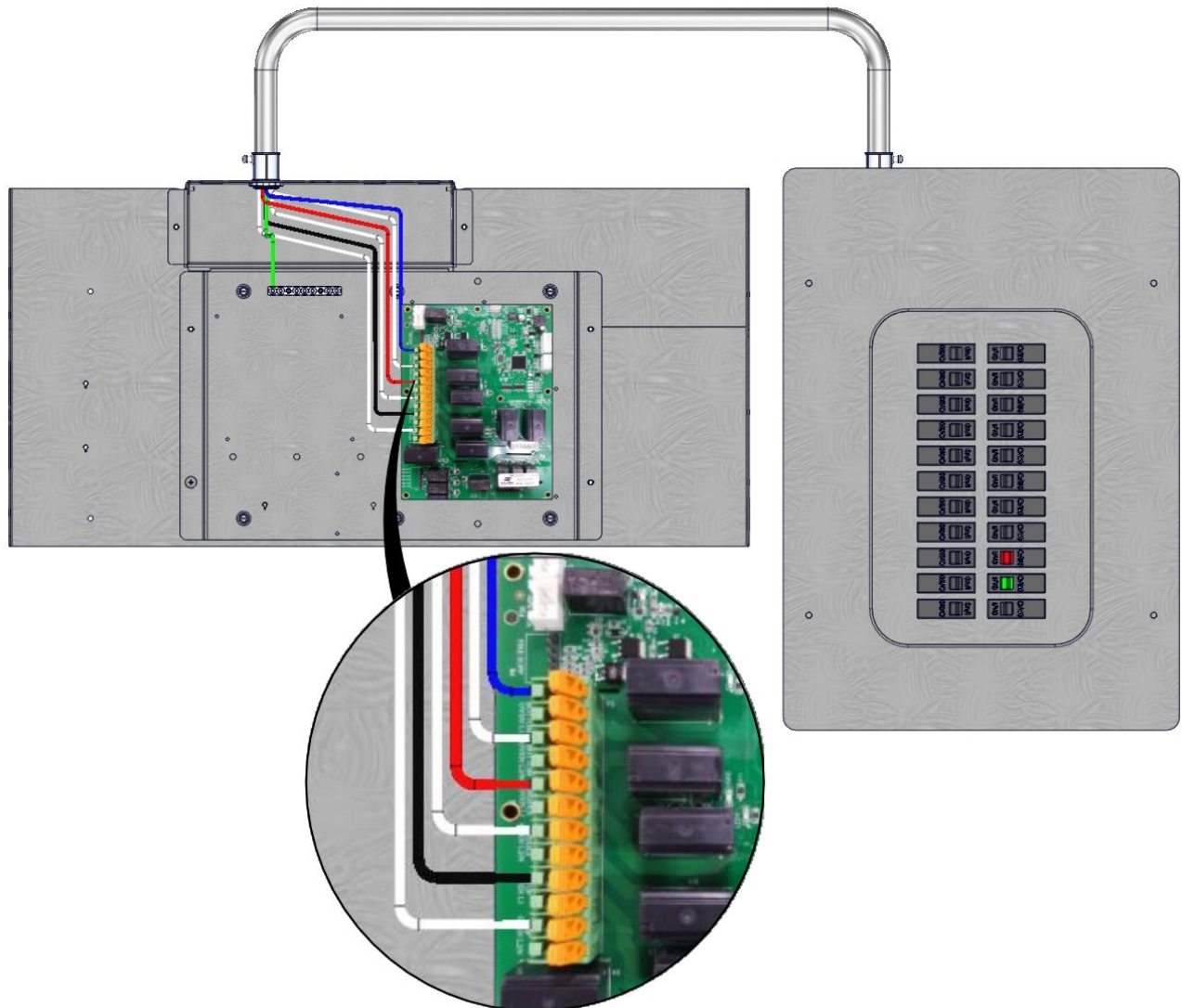




Deze pagina is bewust leeg gelatin.

Niet-VFD-bedieningsbox - Ingangsvermogen naar lichten

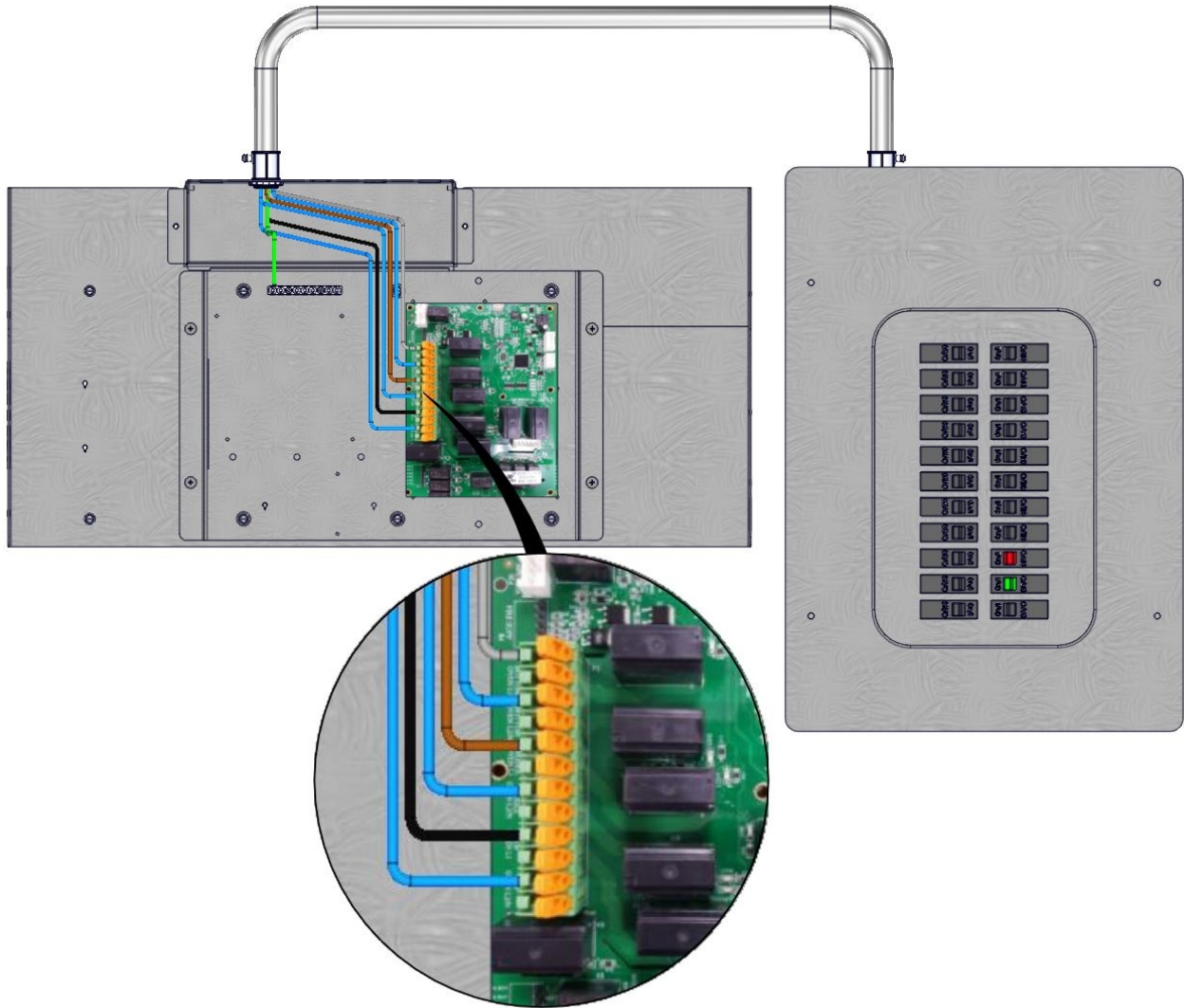




Elke oven heeft zijn eigen 120V en Neutrale draden.

**NOTA**

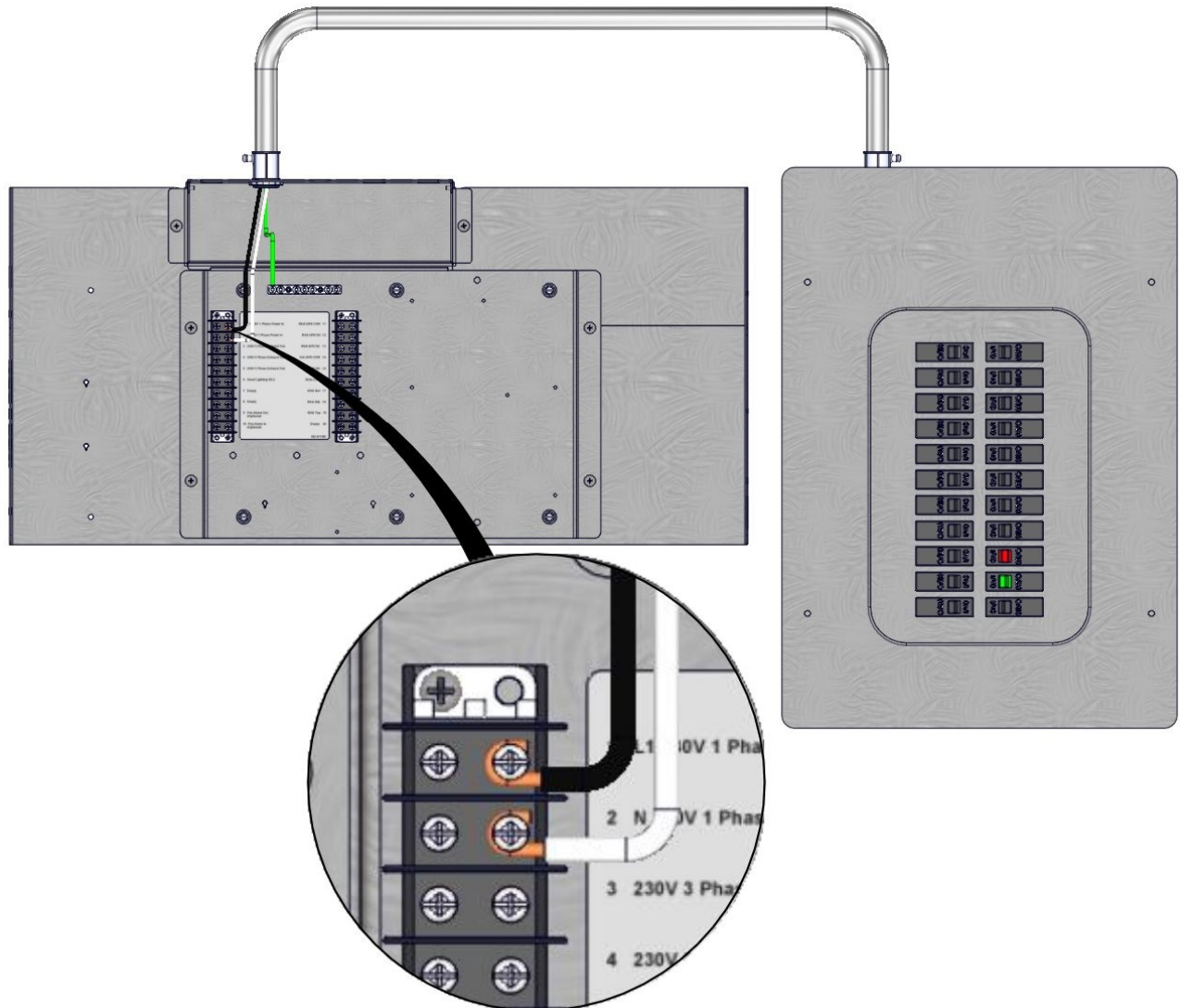
## Ingangsvermogen naar Ovens - Wereld (230V / 50Hz)



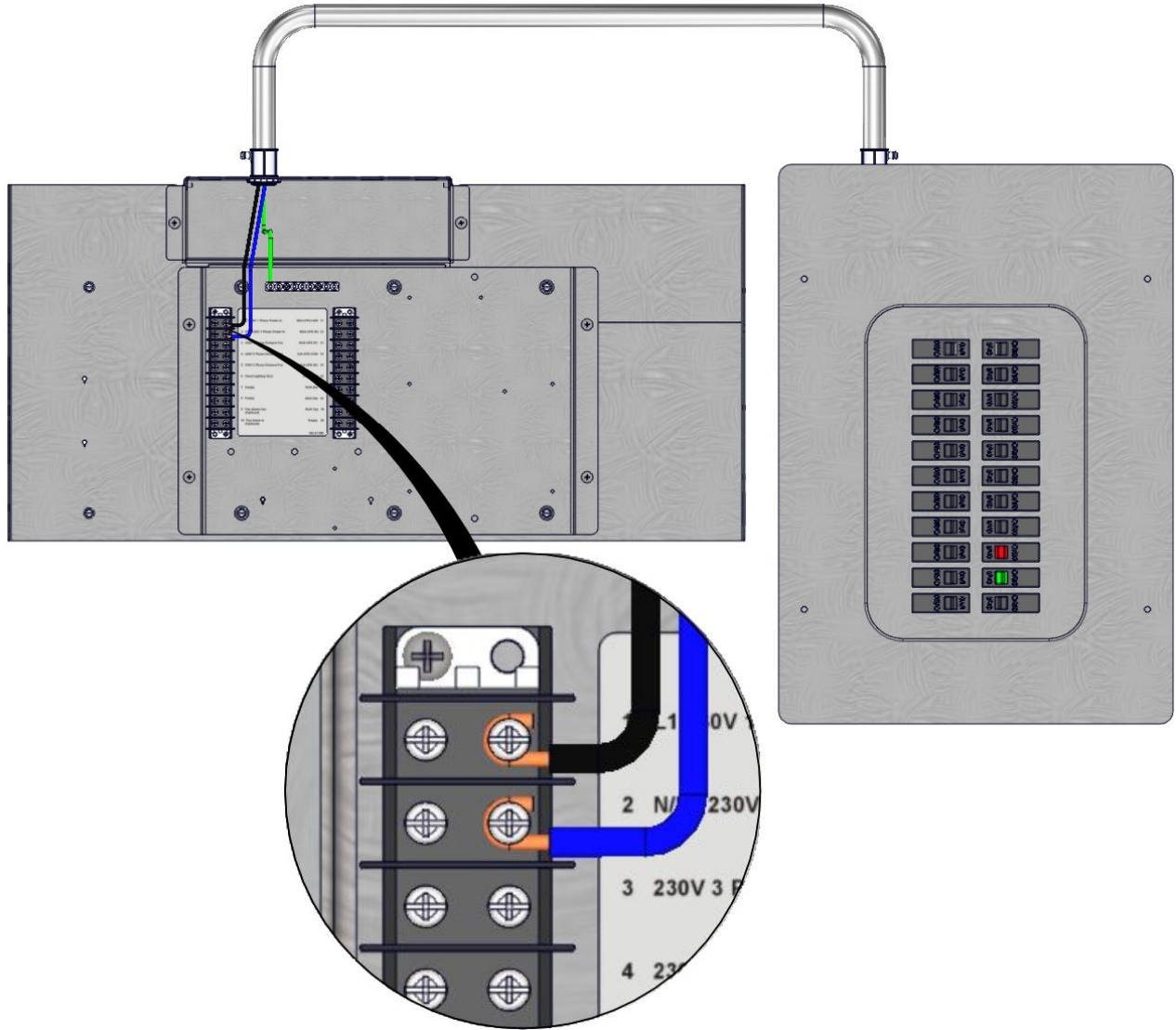
Elke oven heeft zijn eigen 230V en Neutrale draden.

**NOTA**



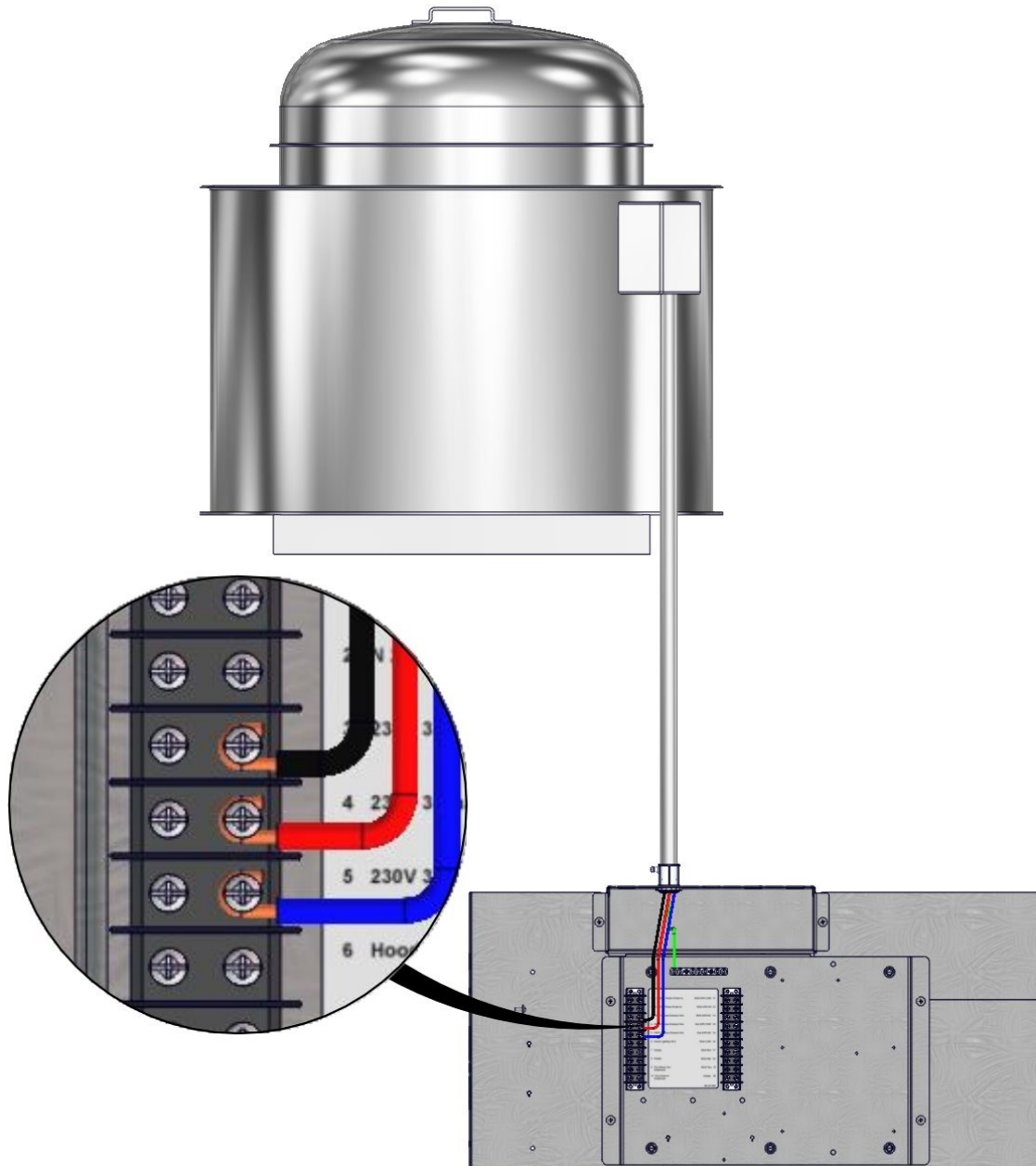


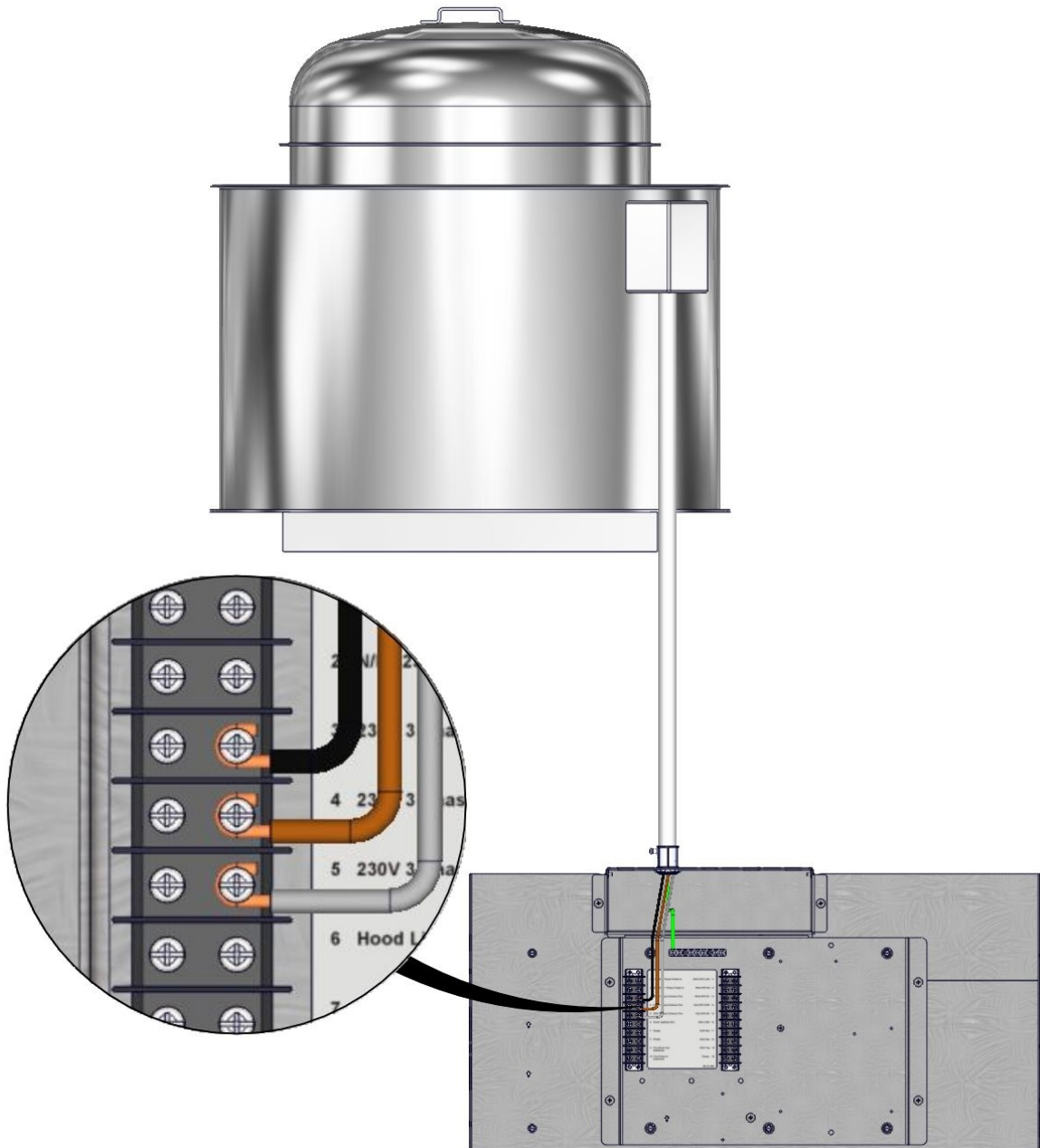
Ingangsvermogen Naar VFD Controller - Wereld (230V / 50 Hz)



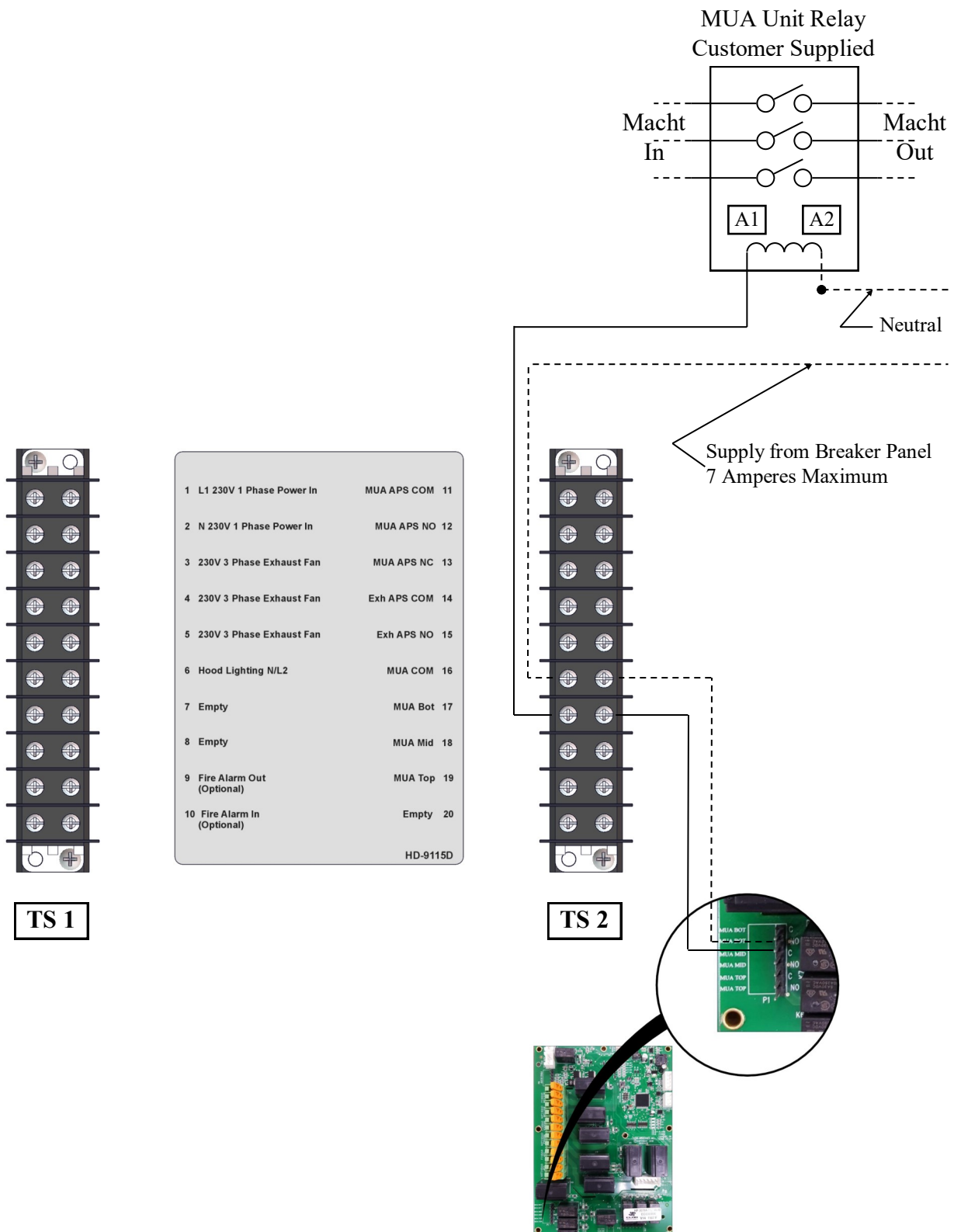
# Afzuigkap Elektrische aansluitingen

## Uitgangsvermogen van VFD uitlaat fan - Standard



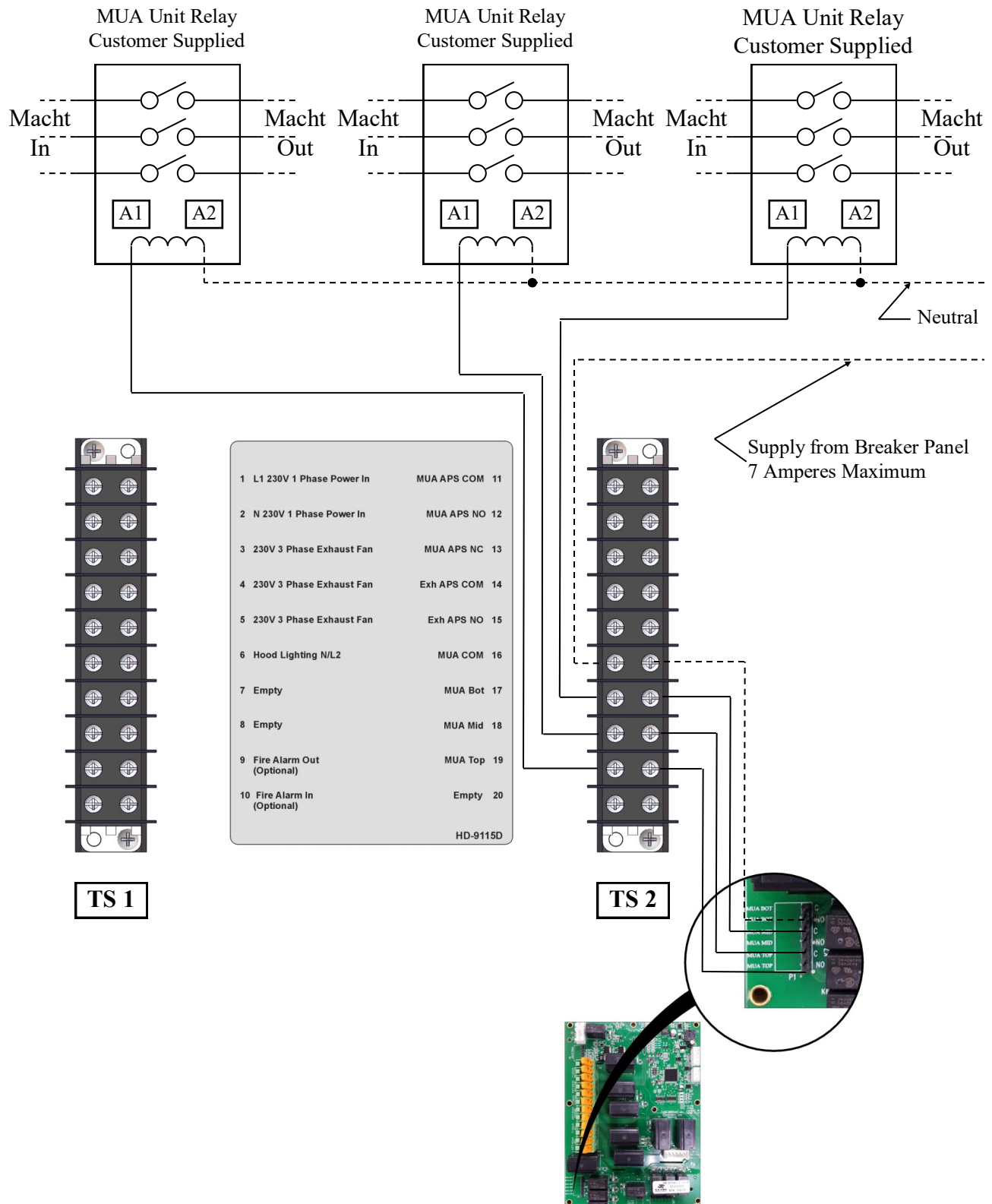


MUA Damper Relais - Enkele Uitgang - Spanning & Frequentie



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

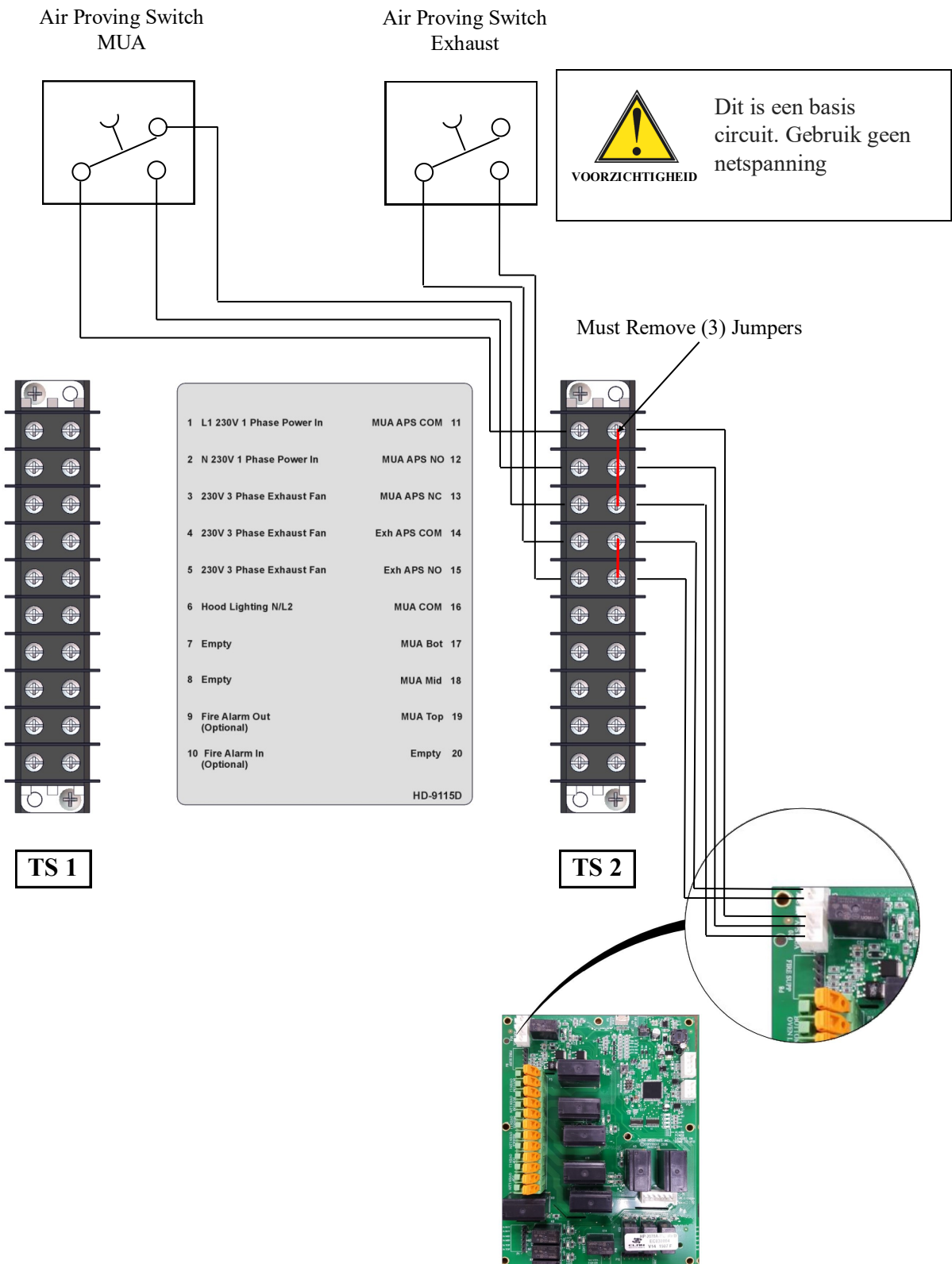
## MUA Damper Relais—Multiple Uitgang - Spanning & Frequentie




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

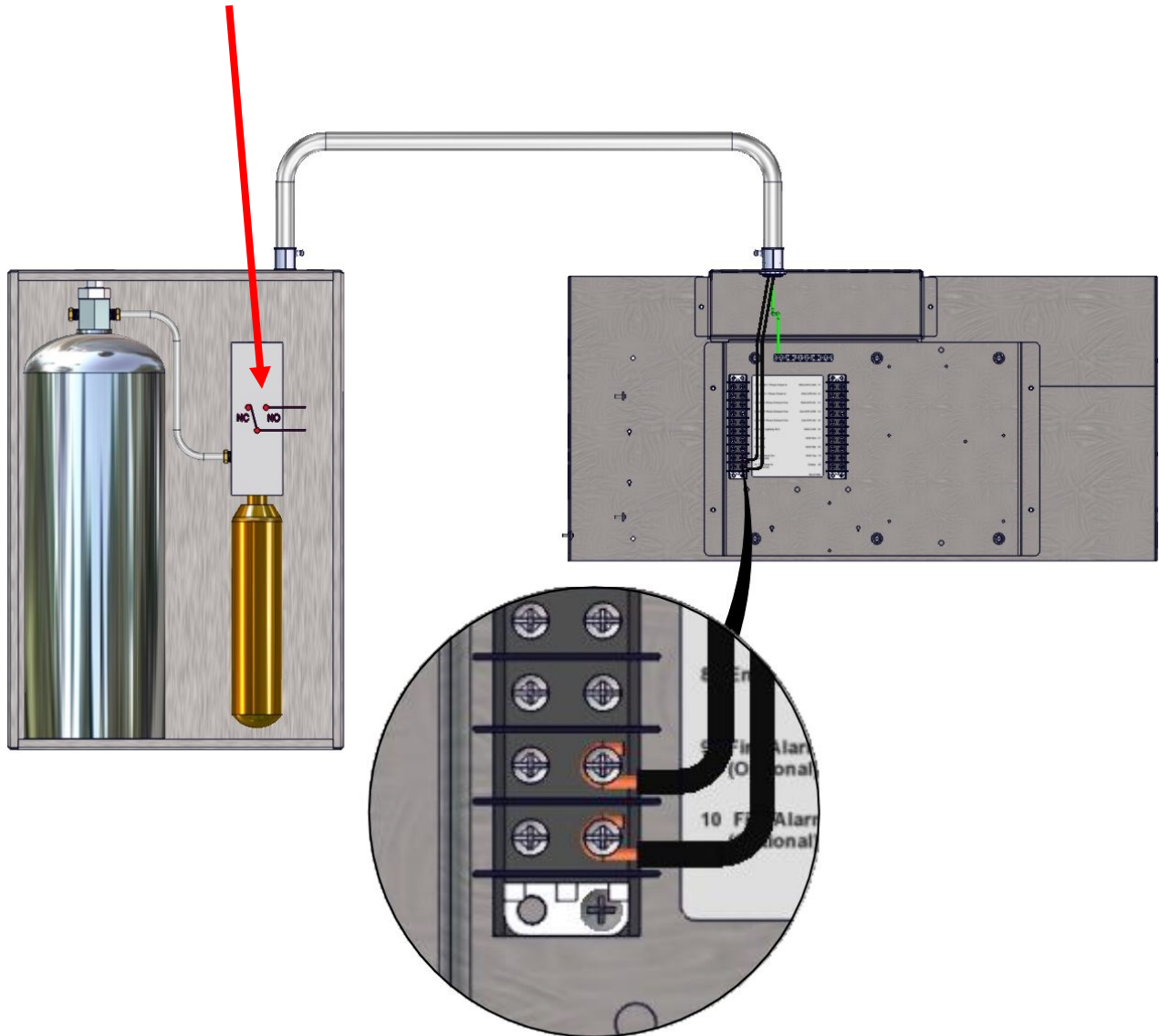



# Afzuigkap Elektrische aansluitingen Wereld (230V / 50Hz) - W / Air Proving Switches



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

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



 TS1-10R heeft alleen spanning als het brandbestrijdingssysteem is geactiveerd.  
**NOTA**

**GEVAAR**

De oven moet koel zijn en de stekker moet uit het stopcontact zijn voordat u met de montage van de kap begint.

**LET OP**

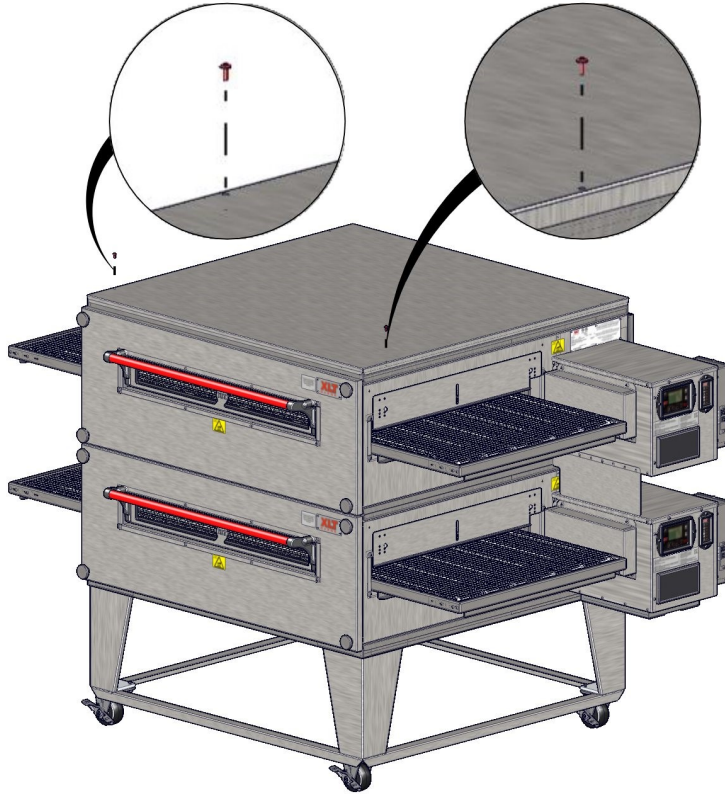
Als de oven van zijn geïnstalleerde plaats moet worden verwijderd voor een goede montage en installatie, moeten de volgende procedures worden gevolgd:

1. Trek de stekker uit het stopcontact
2. Wielen ontgrendelen
3. Maak de vergrendeling los
4. Verplaats de oven naar zijn oorspronkelijke plaats als de montage voltooid
5. Sluit de beveiliging aan
6. Wielen vergrendelen
7. Strekker in stopcontact
8. Volg de handmatige startinstructies

**TIP**

Lees en begrijp eerst de volgende aeventien (17) bladzijden. Ze laten zien hoe je de onderdelen van de uitaatkaap en de bekleding kunt installeren.

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



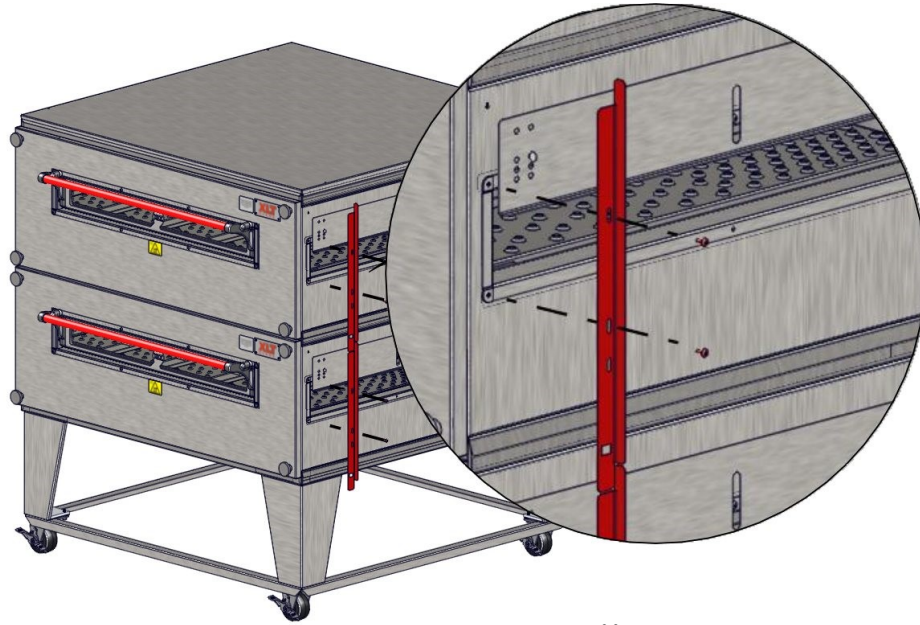
Bereid Ovens - Schakelkast closeout beugel



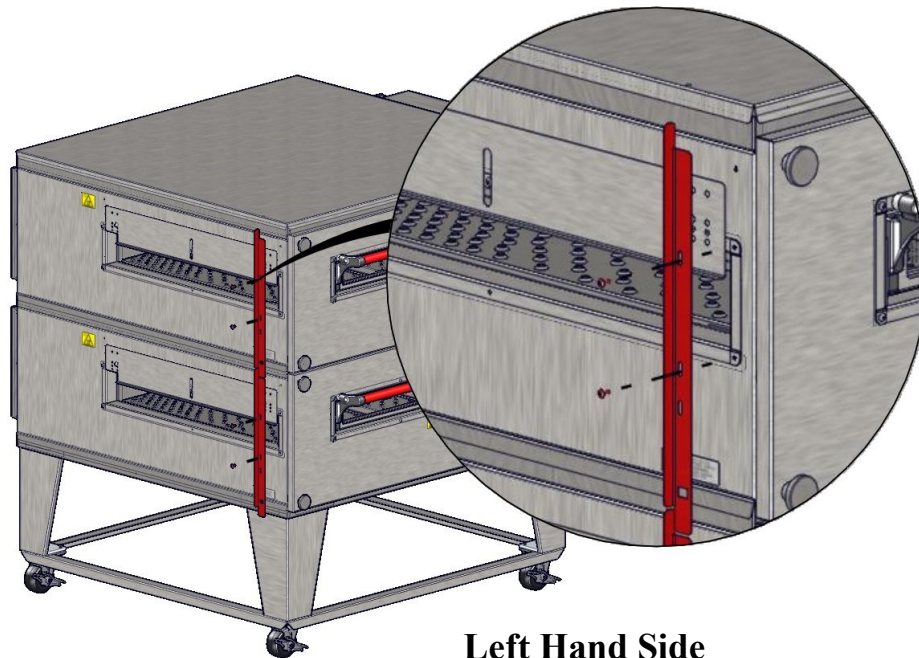
Conveyors have been removed for clarity



## Bereid Ovens - Voorkant lijkwade beugels

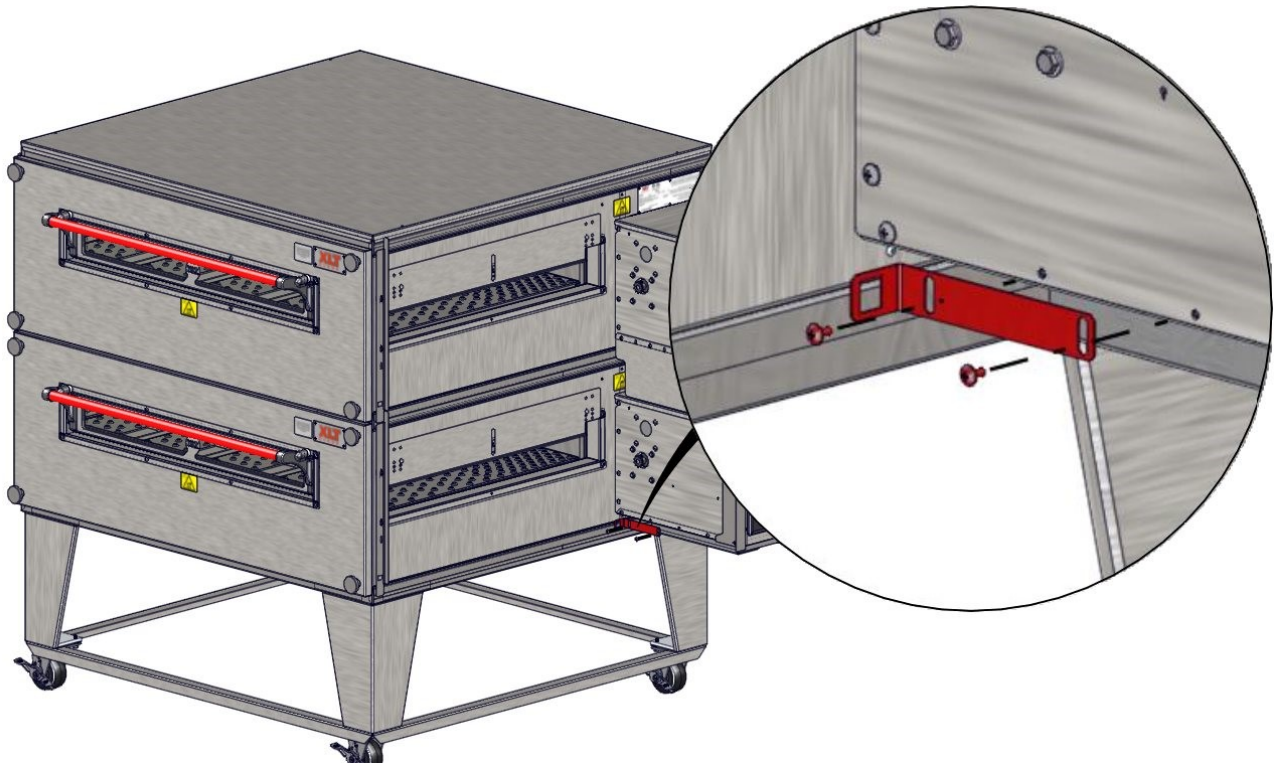


Rechterzijde

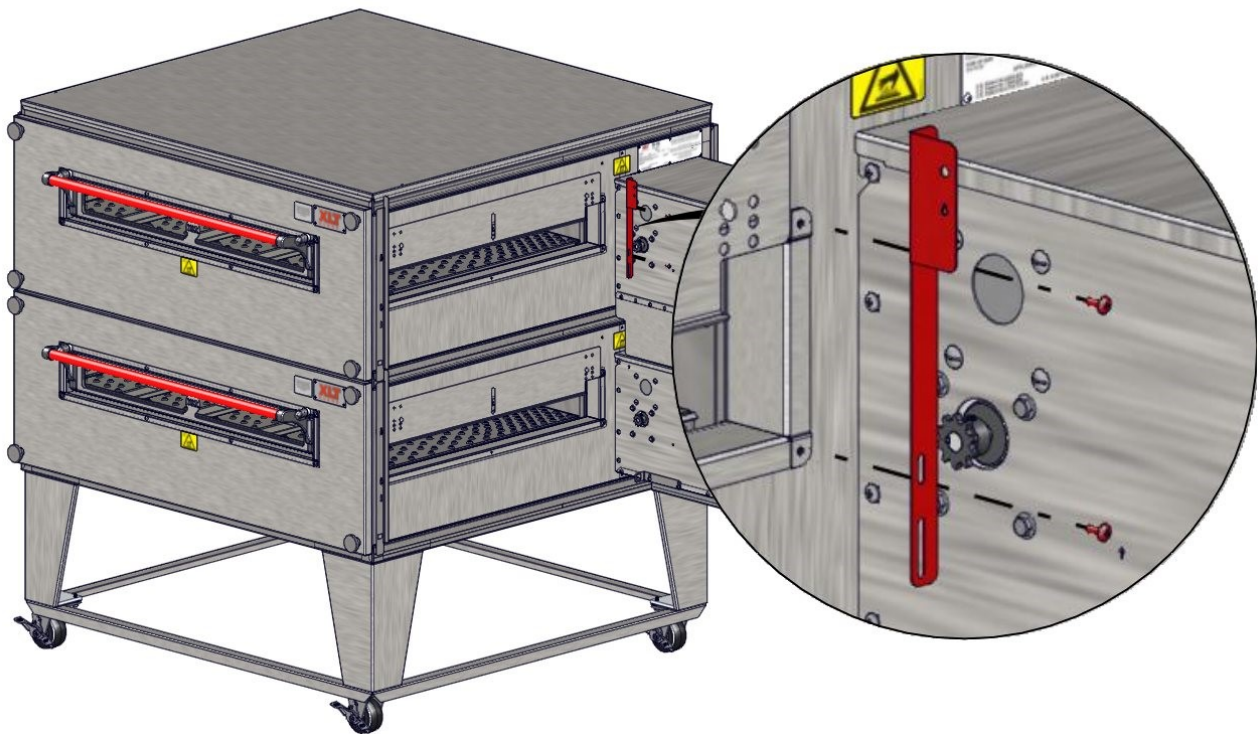


Left Hand Side

Bereid Ovens - onderlat brackets



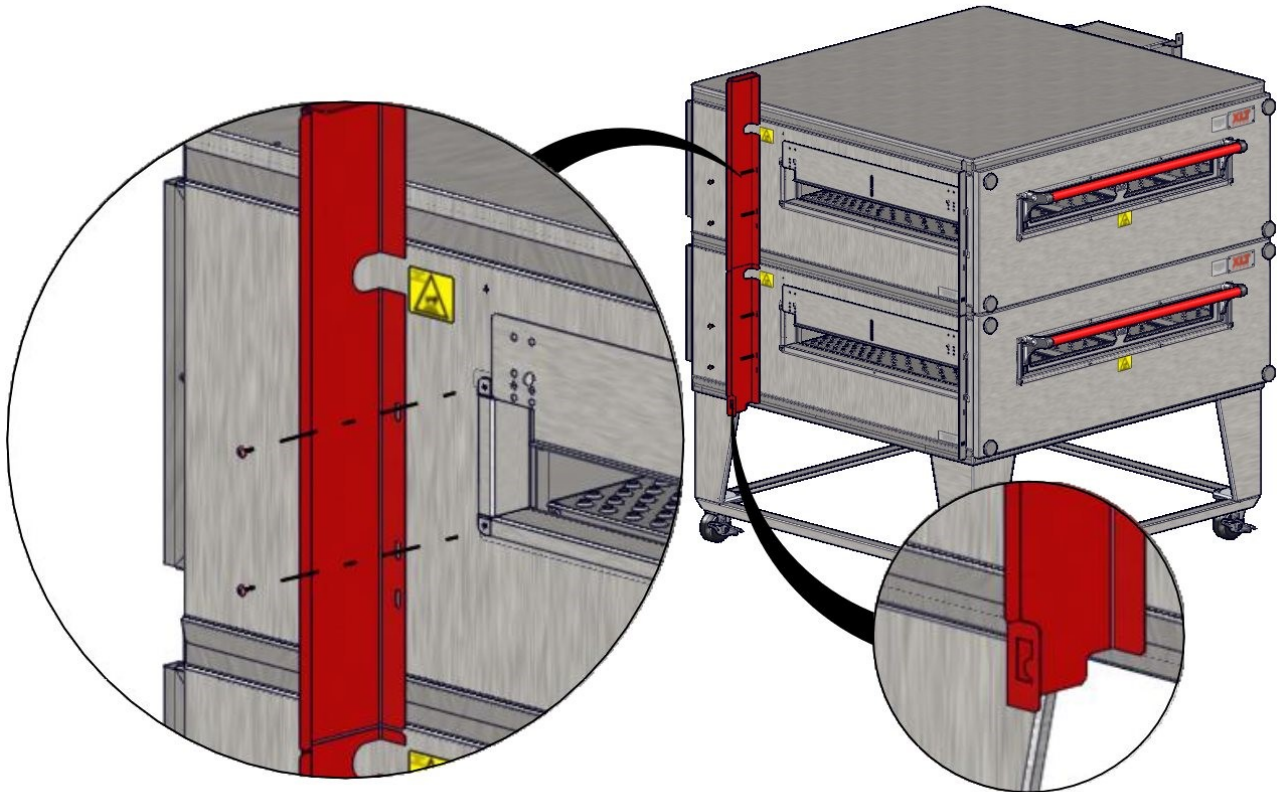
Bereid Ovens - schakelkast kant closeout





# Afzuigkapconstructie

## Bereid Ovens - achter lijkwade beugels

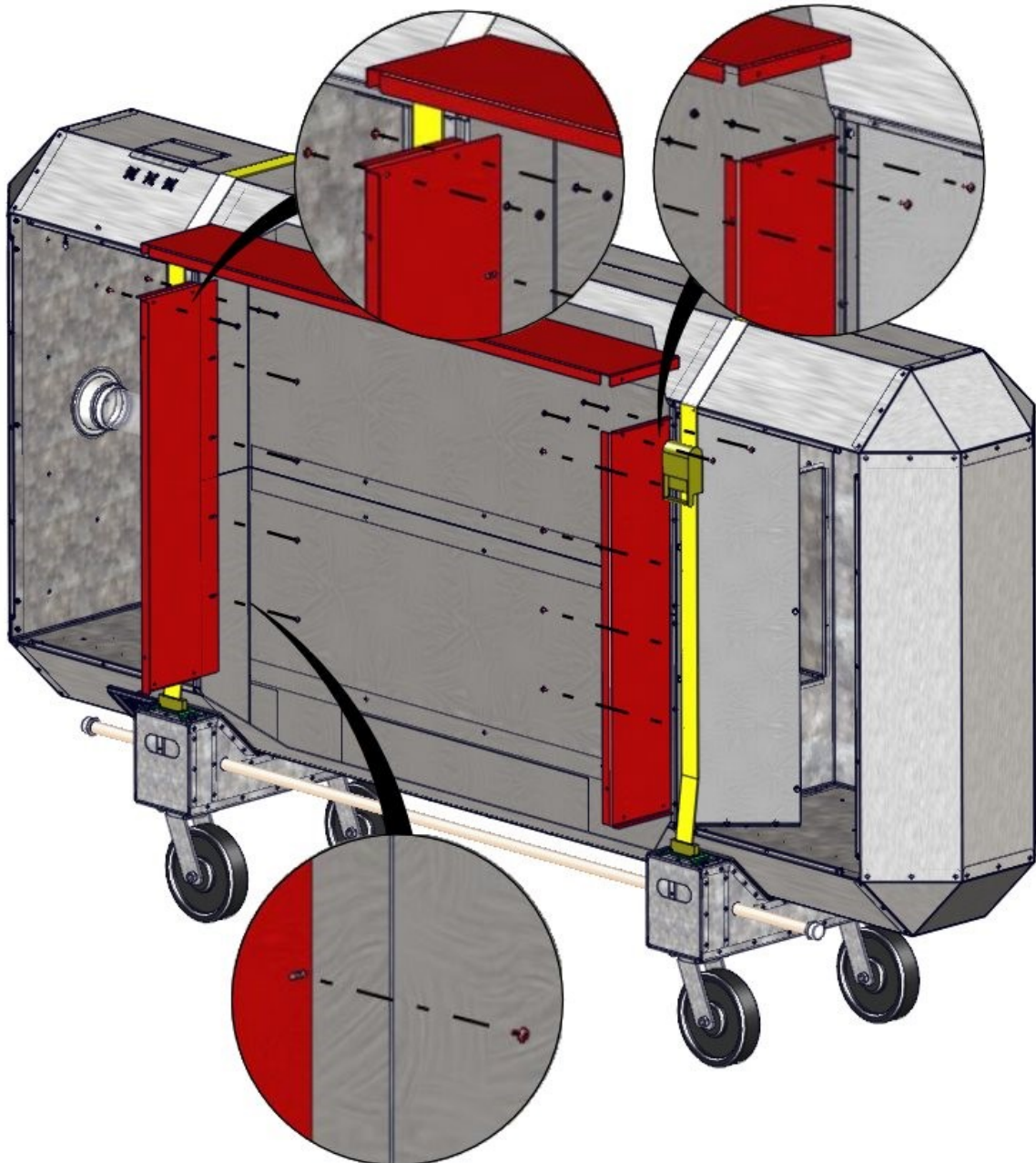


## Bereid Kap



**GEVAAR**

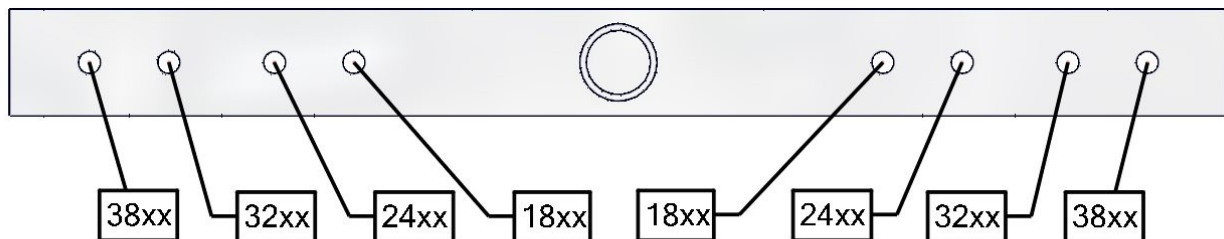
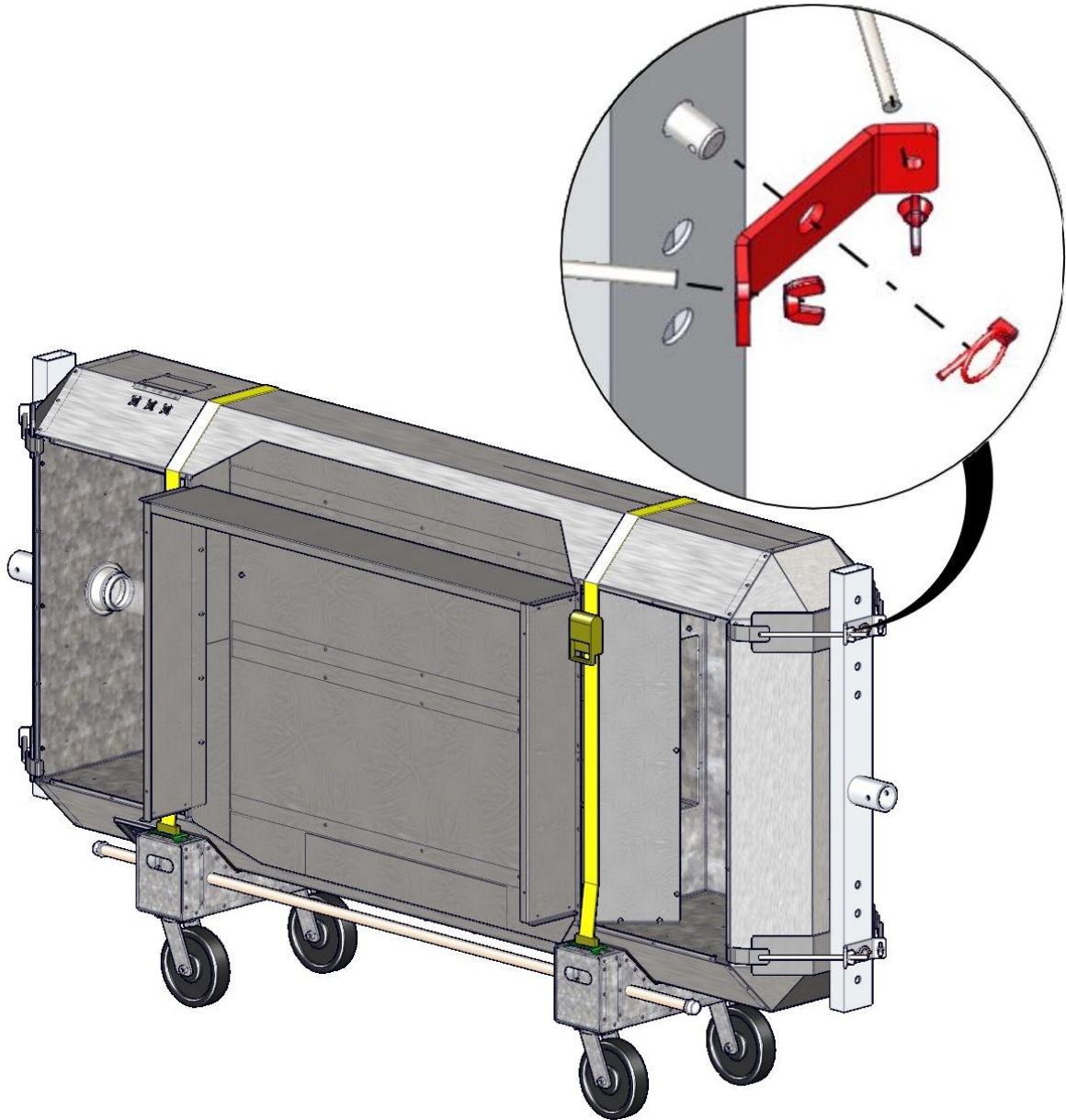
- Beide aansluitingen moeten worden verhoogd in koor, anders kunnen ze binden en een gevaarlijke situatie zich zal ontwikkelen.
- Plaats geen deel van jezelf onder de motorkap op elk moment.
- De kap is topzwaar. Doe voorzichtig.



## Afzuigkapconstructie

### Herwerktuigen Opstelling

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





## Krik Setup



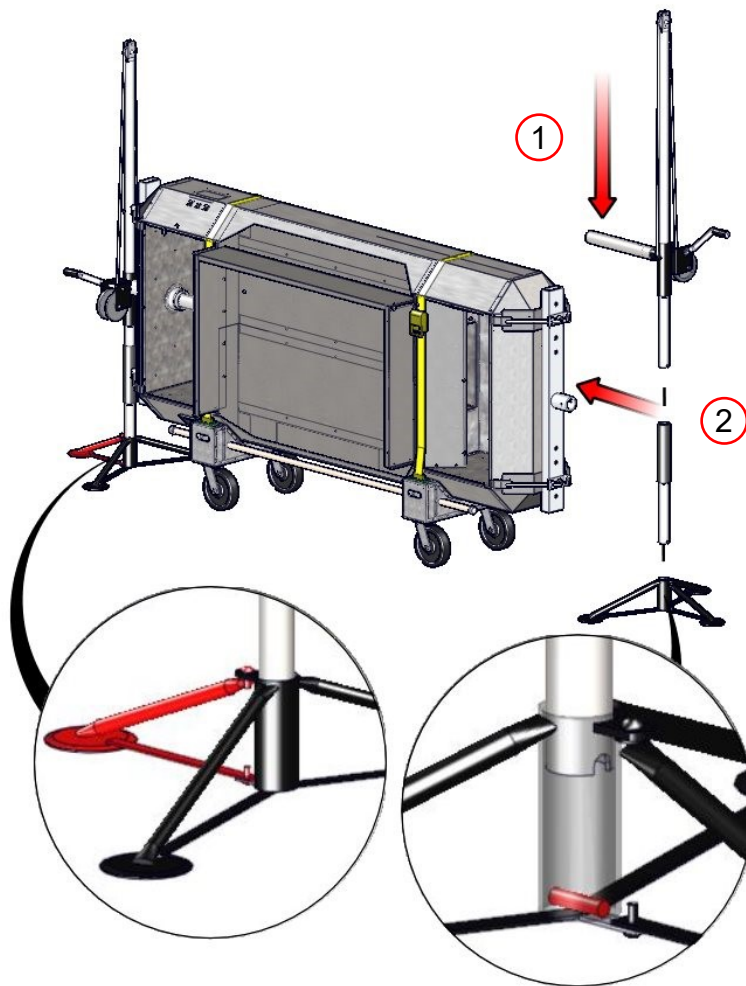
**GEVAAR**

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



**GEVAAR**

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

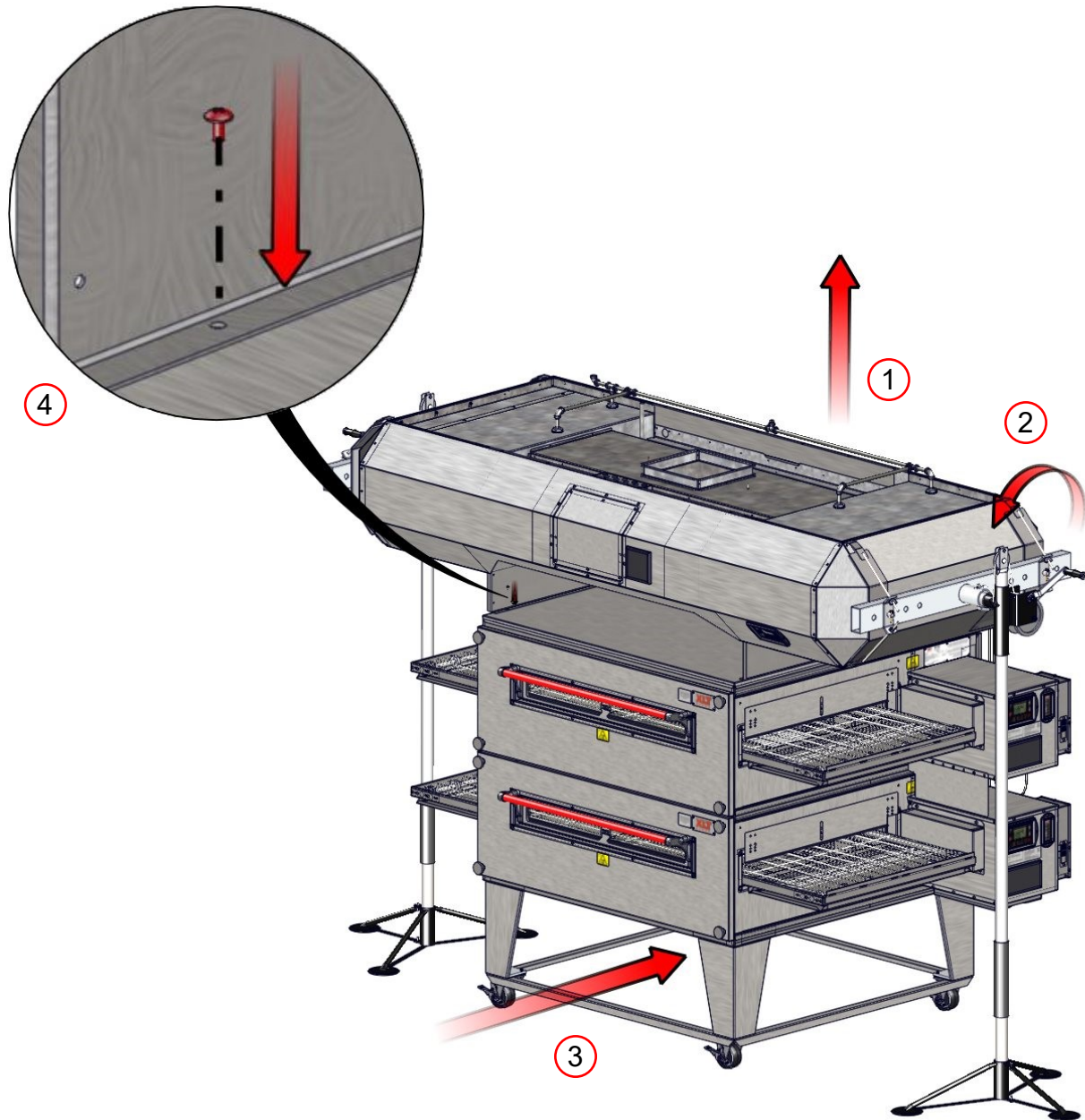


**NOTA**

Het opklapbare been van het statief moet naar buiten toe worden gepositioneerd vanuit de afzuigkap.

# Afzuigkapconstructie

## Stapelen Kap Op De Ovens





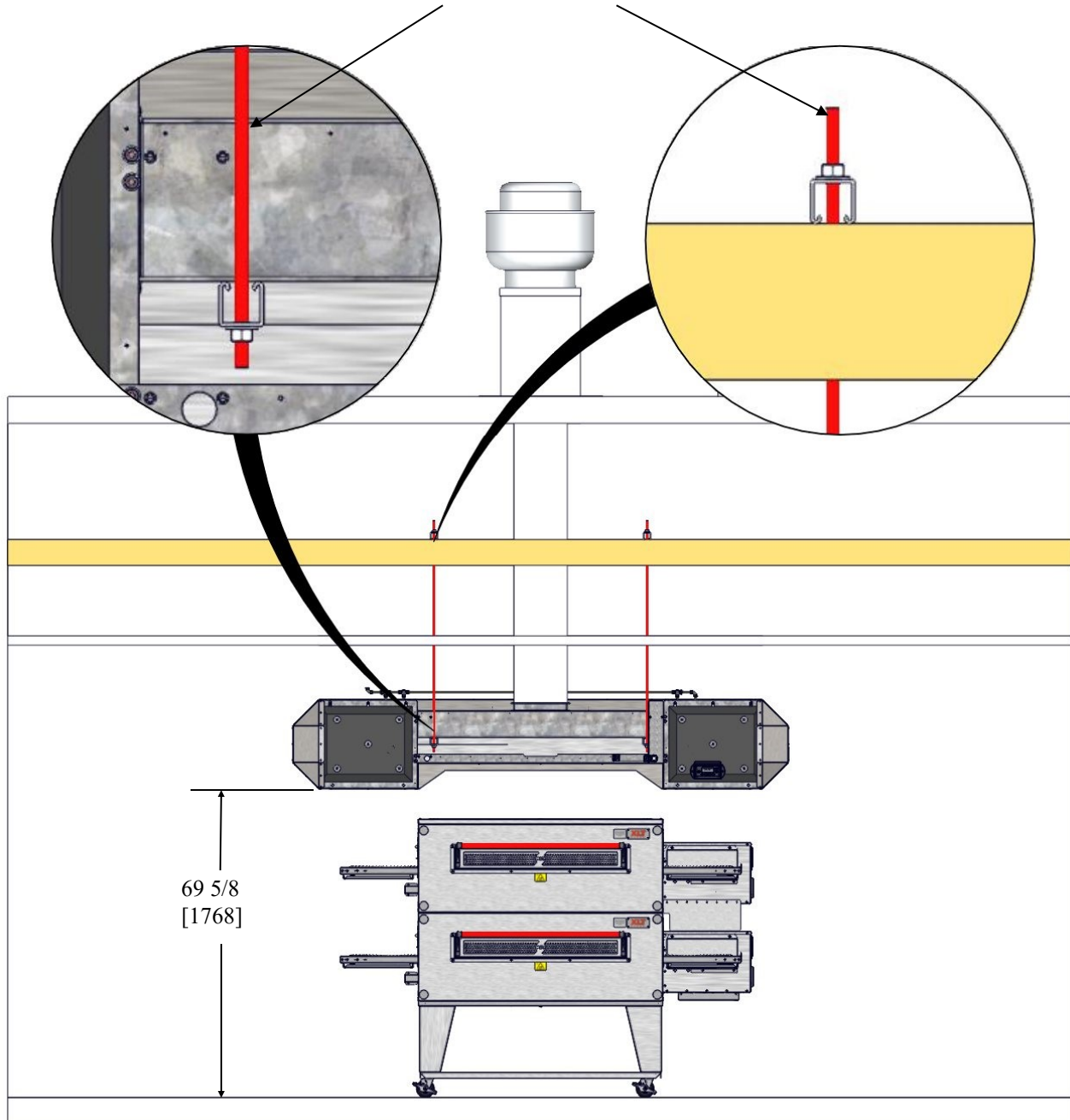
## Hang Kap Van Plafondbalken



**GEVAAR**

**Kap moet worden geschorst plafondbalken**

Alle draadjes die door anderen zijn aangeleverd

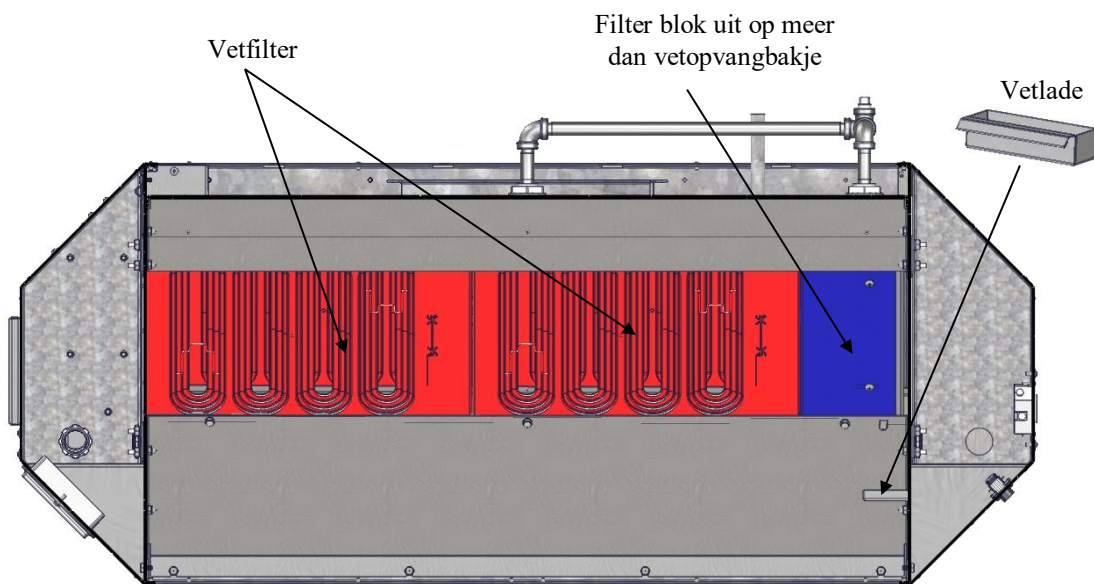
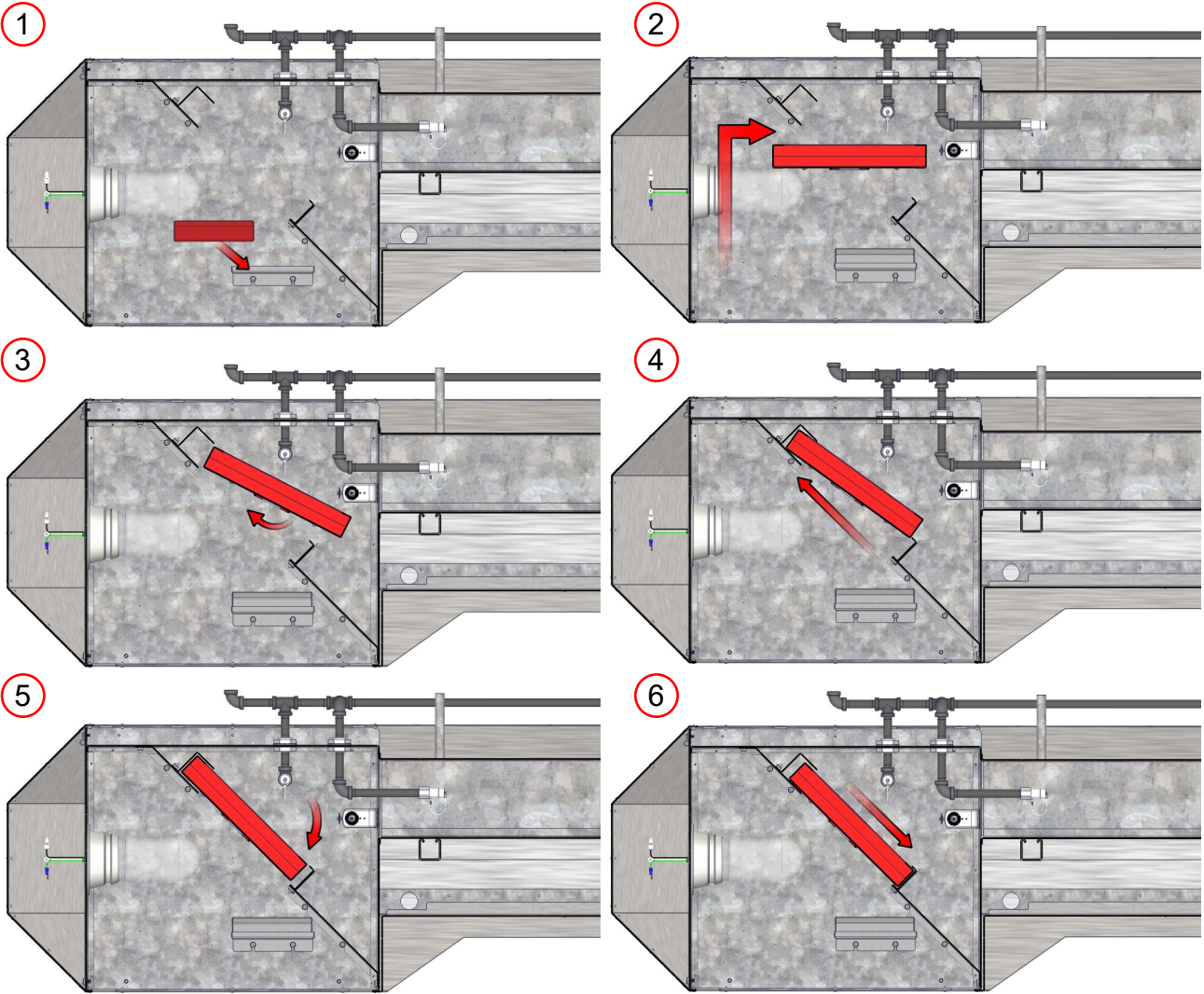


Deze meting loopt van de afgewerkte vloer tot aan de onderkant van de hangende afzuigkap.

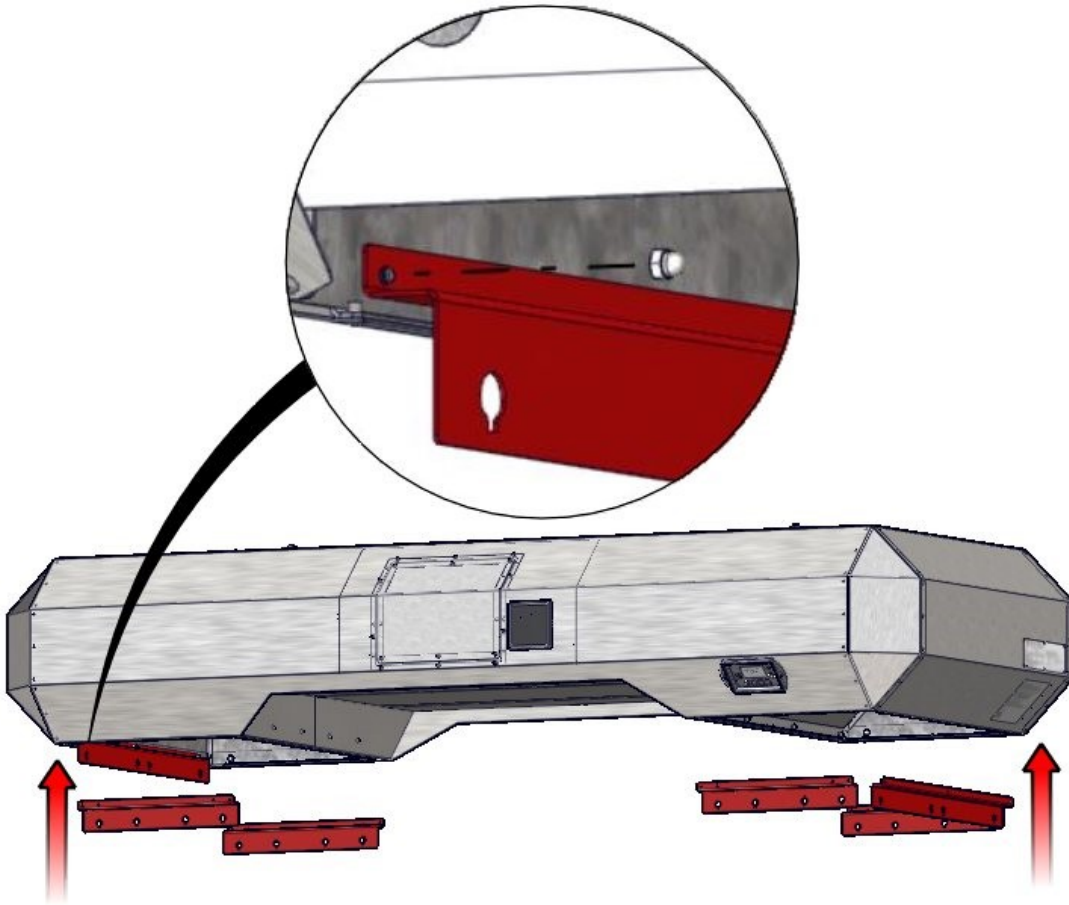
**NOTA**

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld.

Installeer Grease Pallets, Gloeilampen



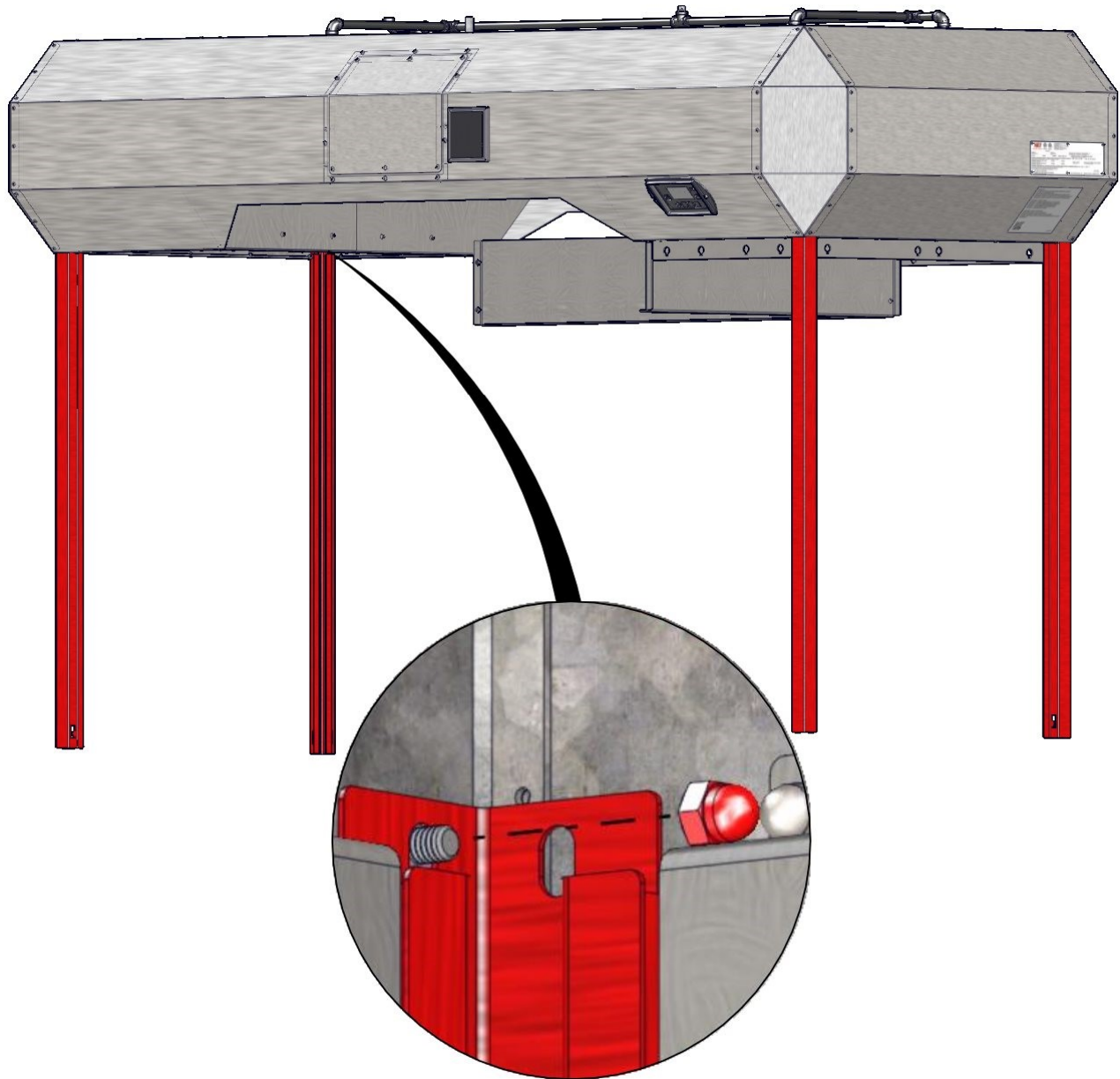
Installeert Lijkwade Opknoping Haakjes



Onderdelen voor de duidelijkheid verwijderd

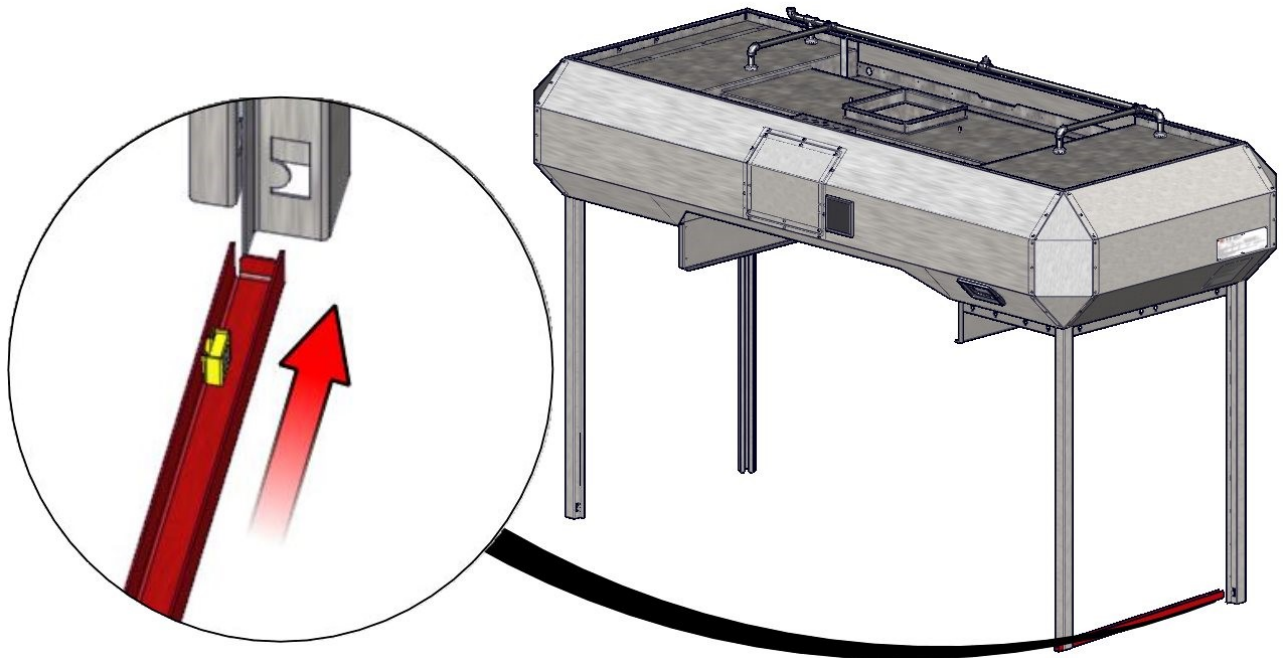
NOTA

## Afzuigkapconstructie Installeert Hoekstiljlen

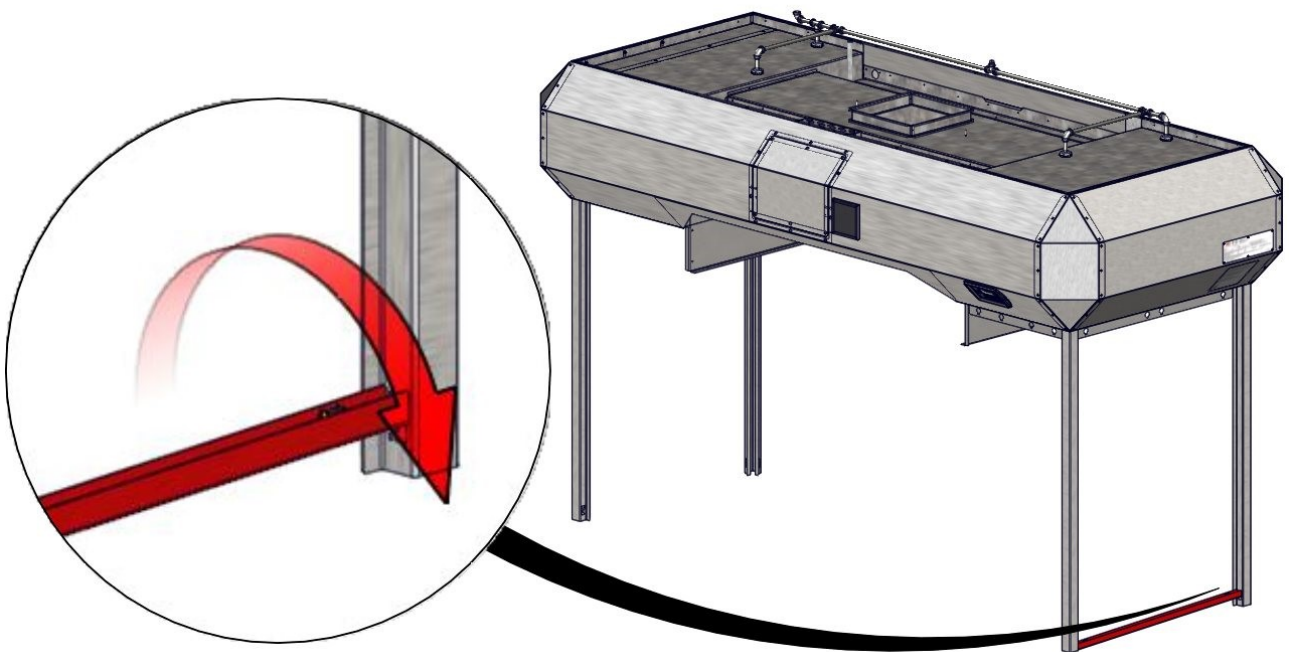




1

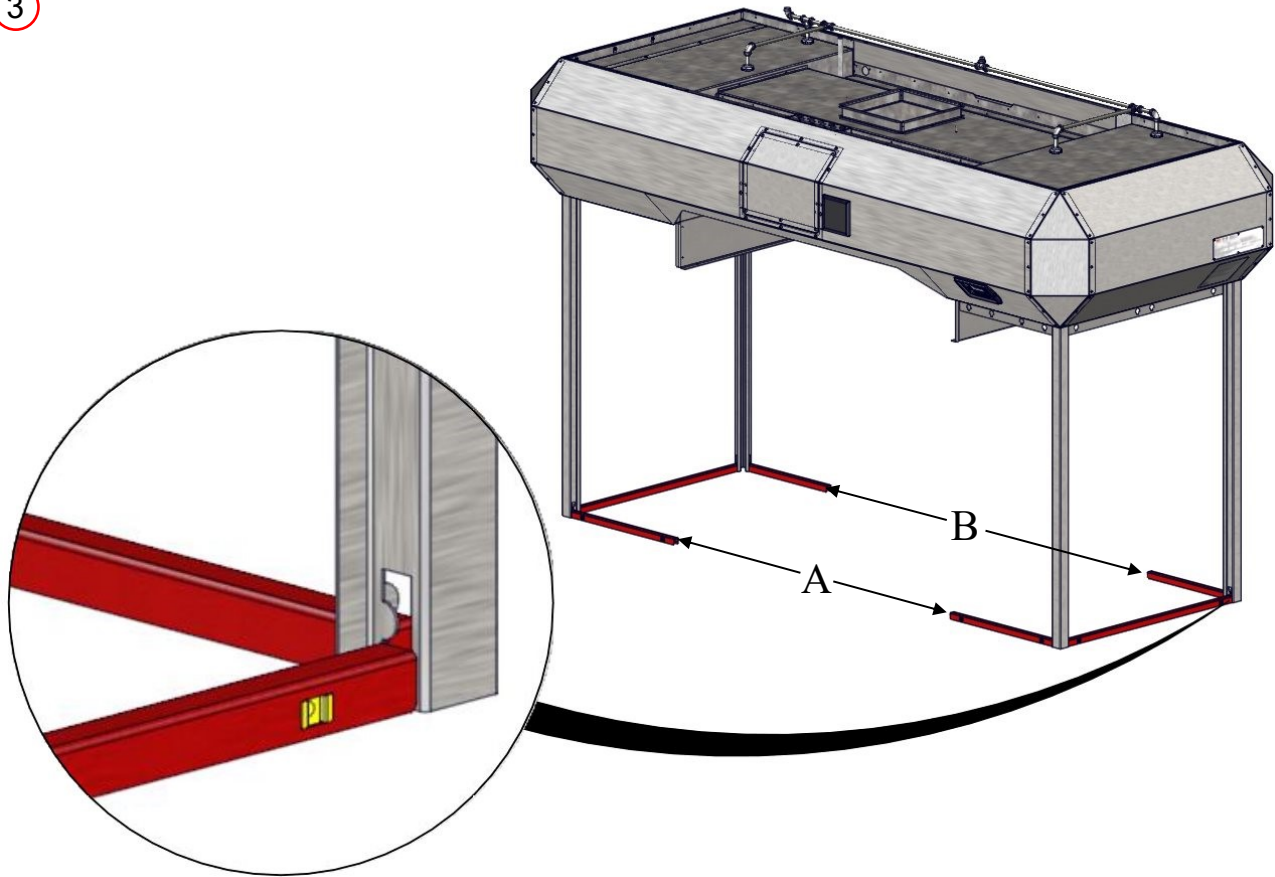


2





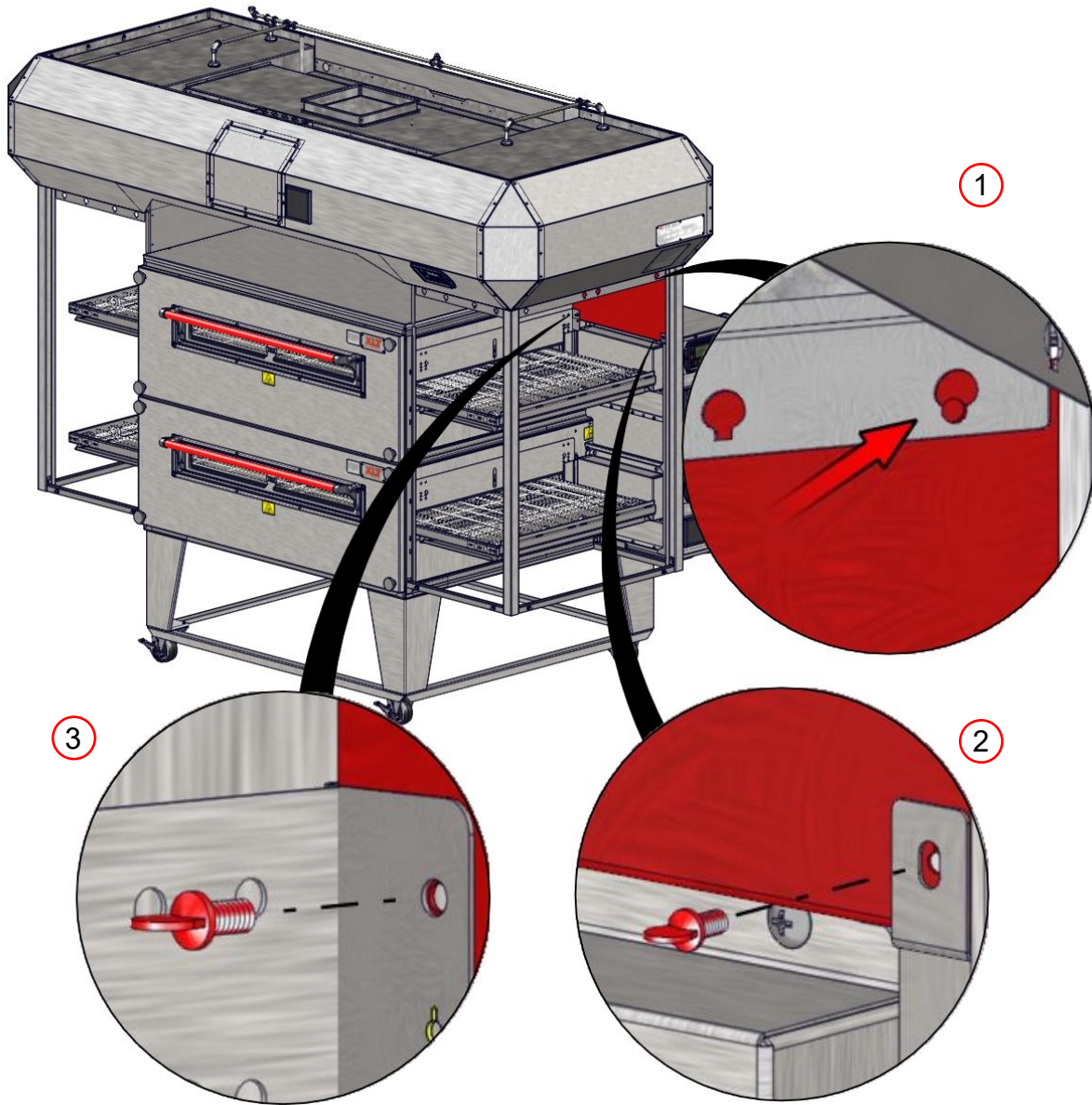
3



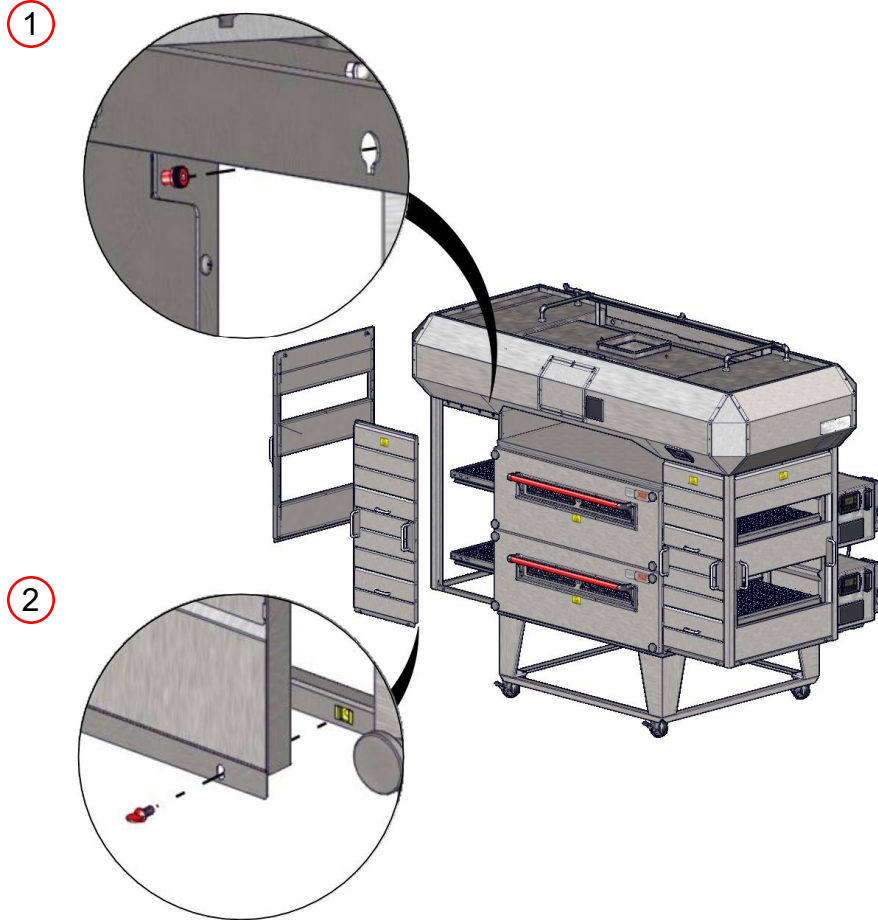
Oven Model	Bottom Rail Widths	
	A	B
1832	32 [813]	41 [1041]
2440	40 [1016]	49 [1245]
3240	40 [1016]	49 [1245]
3255	55 [1397]	64 [1626]
3270	70 [1778]	79 [2007]
3855	55 [1397]	64 [1626]
3870	70 [1778]	79 [2007]

NOTE: All dimensions in inches [millimeters],  $\pm 1/4$  [6], unless otherwise noted.

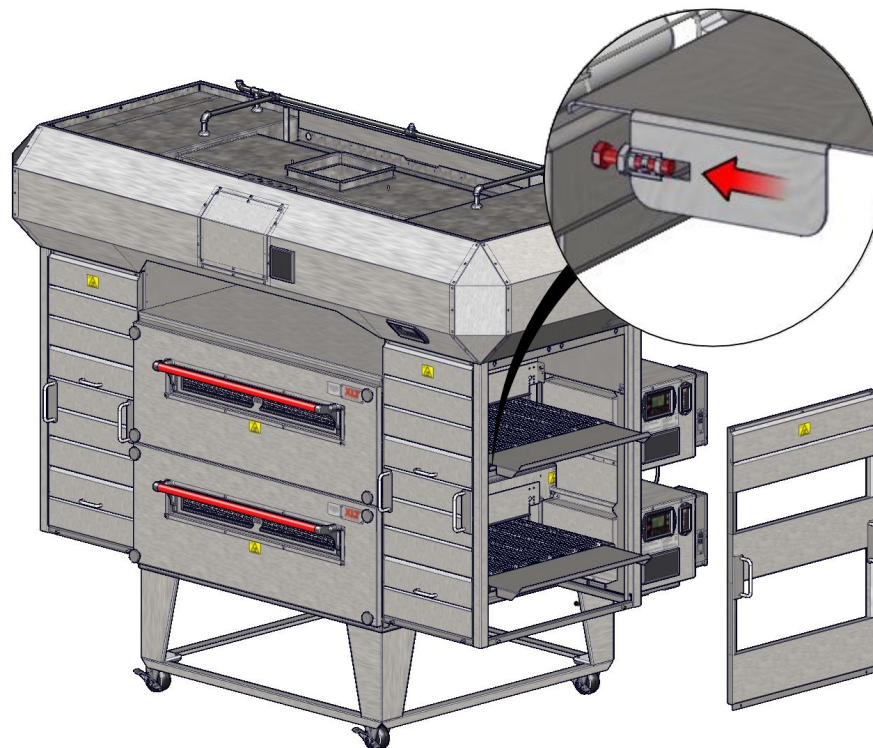
Installeert Schakelkast Bovenste Closeout



## Installeer lijkwade panelen - Receptie en eindigt

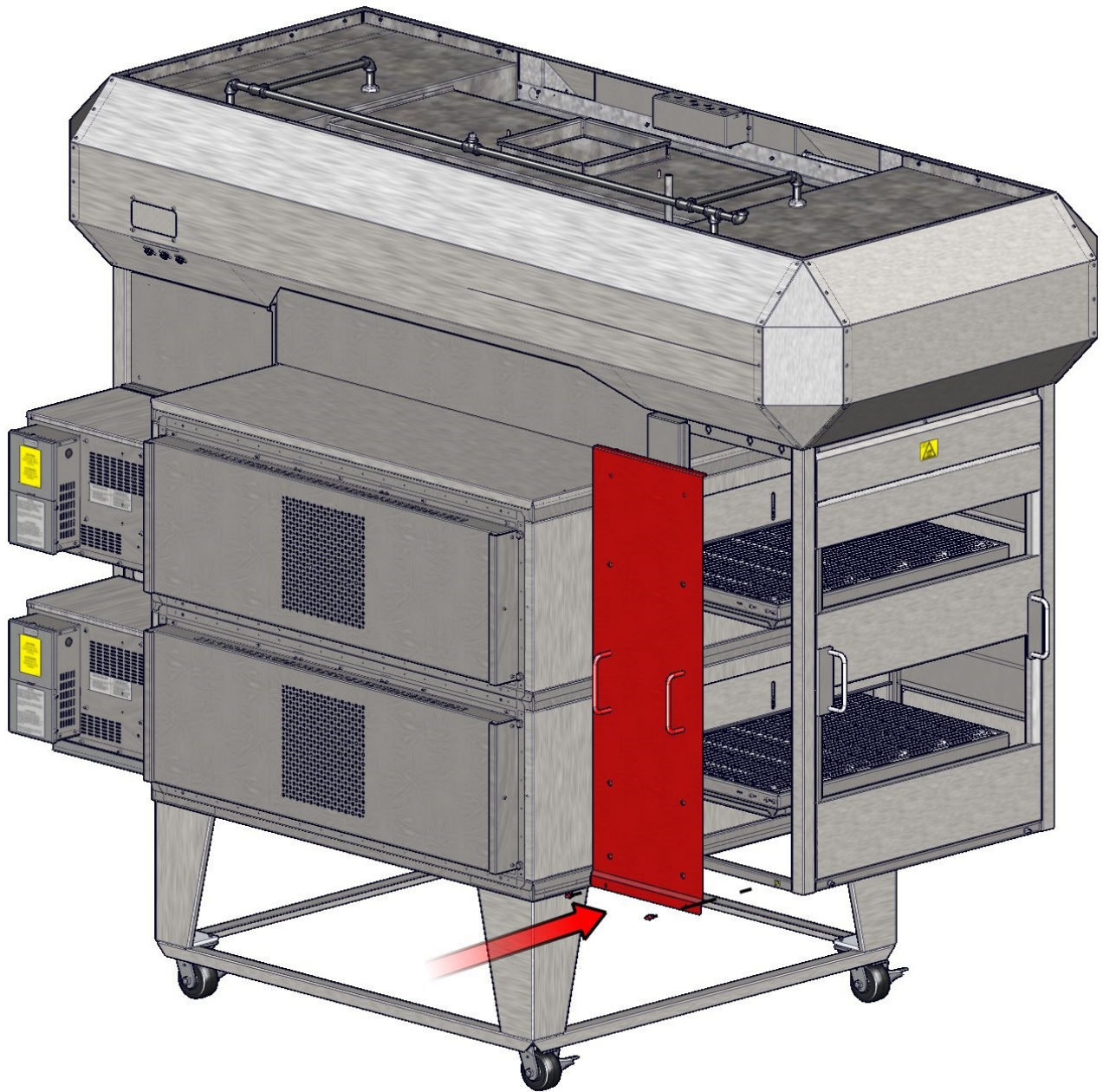


## Installeren - Transportbord



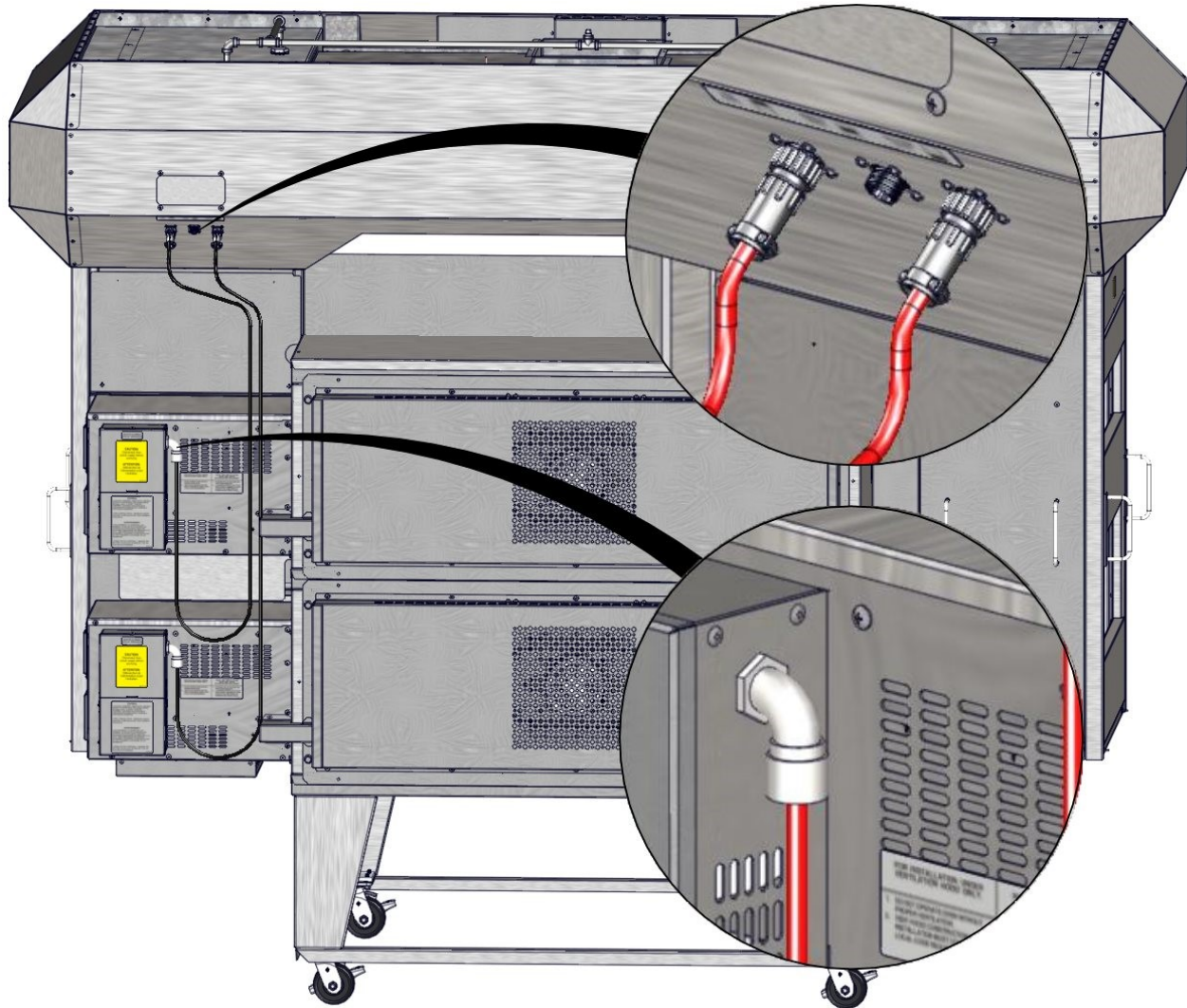


Installeert terug lijkwade paneel



## Afzuigkapaansluiting

### Installeer Kap Verhuizing Koord Monteren



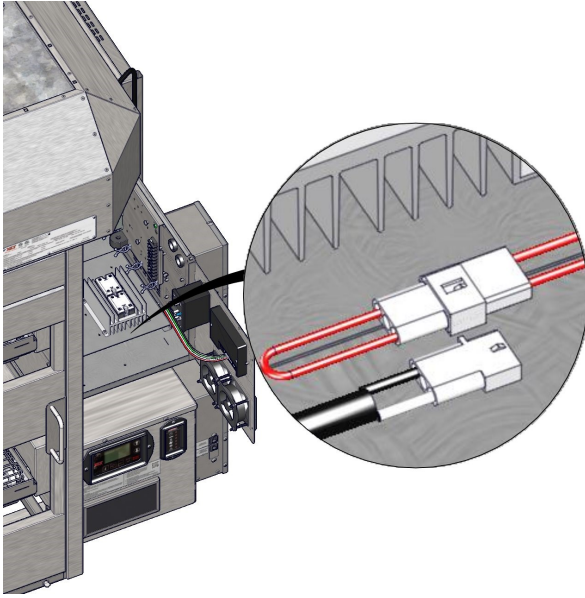
Alle kappen zijn uitgerust met drie (3) switch verhuizing verkooppunten, ongeacht hoeveel XLT Ovens zijn geïnstalleerd. Voor een enkele oven gebruikt "Top" locatie. Voor een double stack gebruikt "Top" locatie voor de bovenste oven en 'Bottom' locatie voor lagere oven, waardoor "Middle" locatie geopend.

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

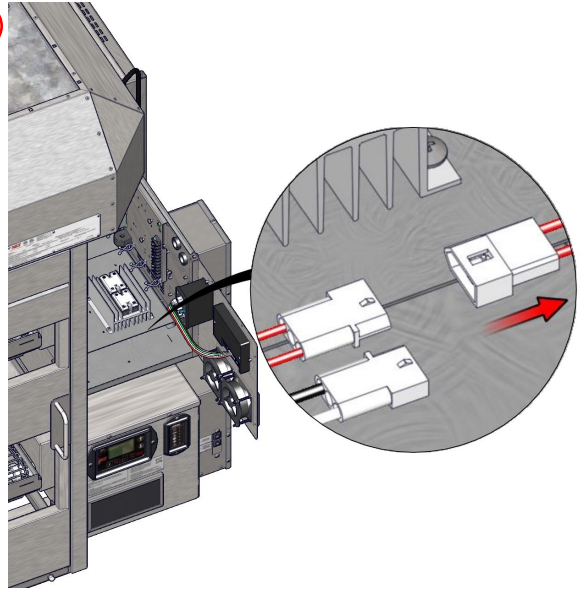


## Aansluiten Kap Verhuizing Koord Monteren

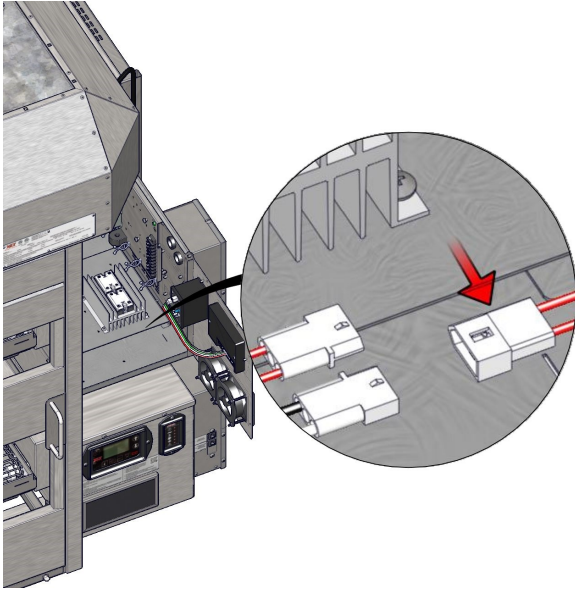
1



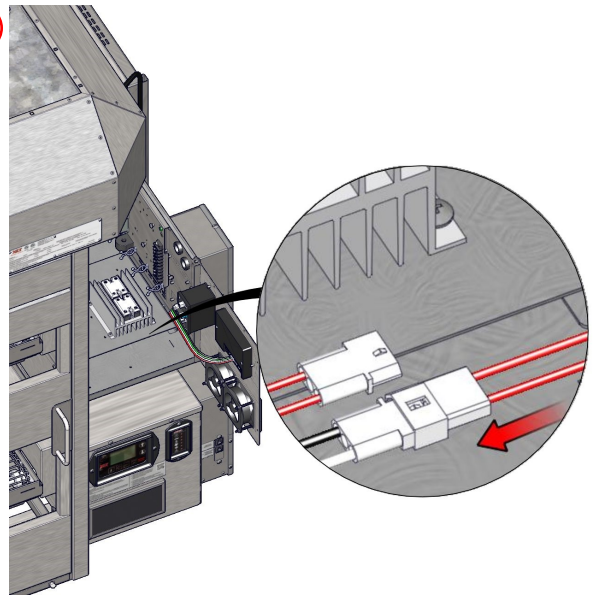
2



3



4



## Variable Frequency Drive Aanpassingen

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

- **Juiste draairichting fan**
- **Balanced make-up lucht**

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

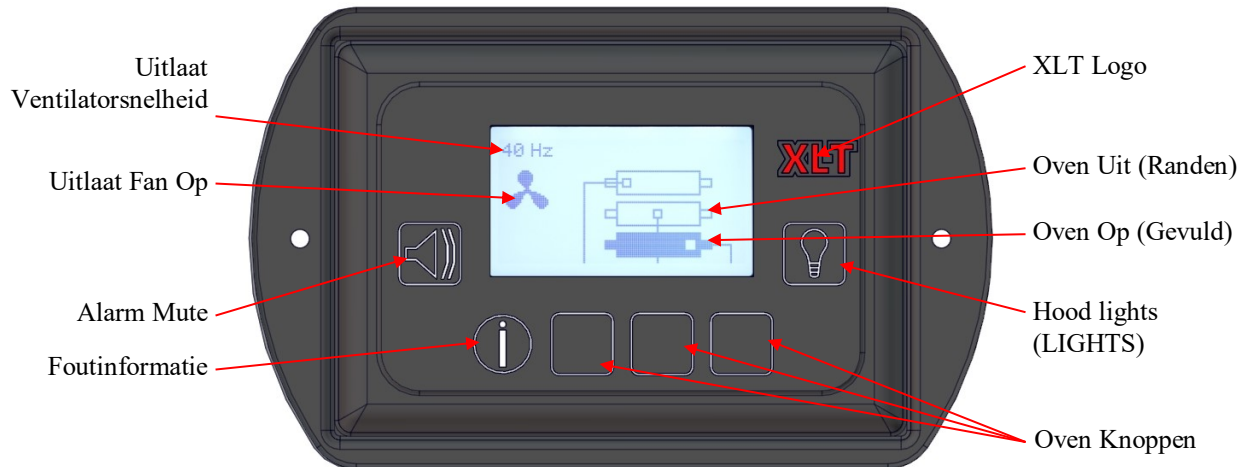
De VFD controller wordt in de fabriek afgesteld om de weergegeven in de onderstaande tabel waarden.

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

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

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

## Initiële start-up



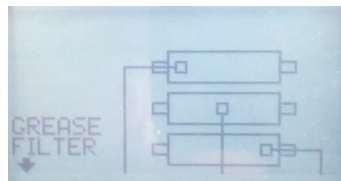
➔ Wanneer XLT Ovens zijn uitgerust met een XLT Hood en de recipiënten stekker uit de muur en aangesloten op de motorkap, De hoofdschakelaar van de oven is uitgeschakeld en niet meer functioneert. The Hood User Interface (HUI) op de XLT Hood overschrijft de oven switch.

**NOTITIE**

## Hood Operatie

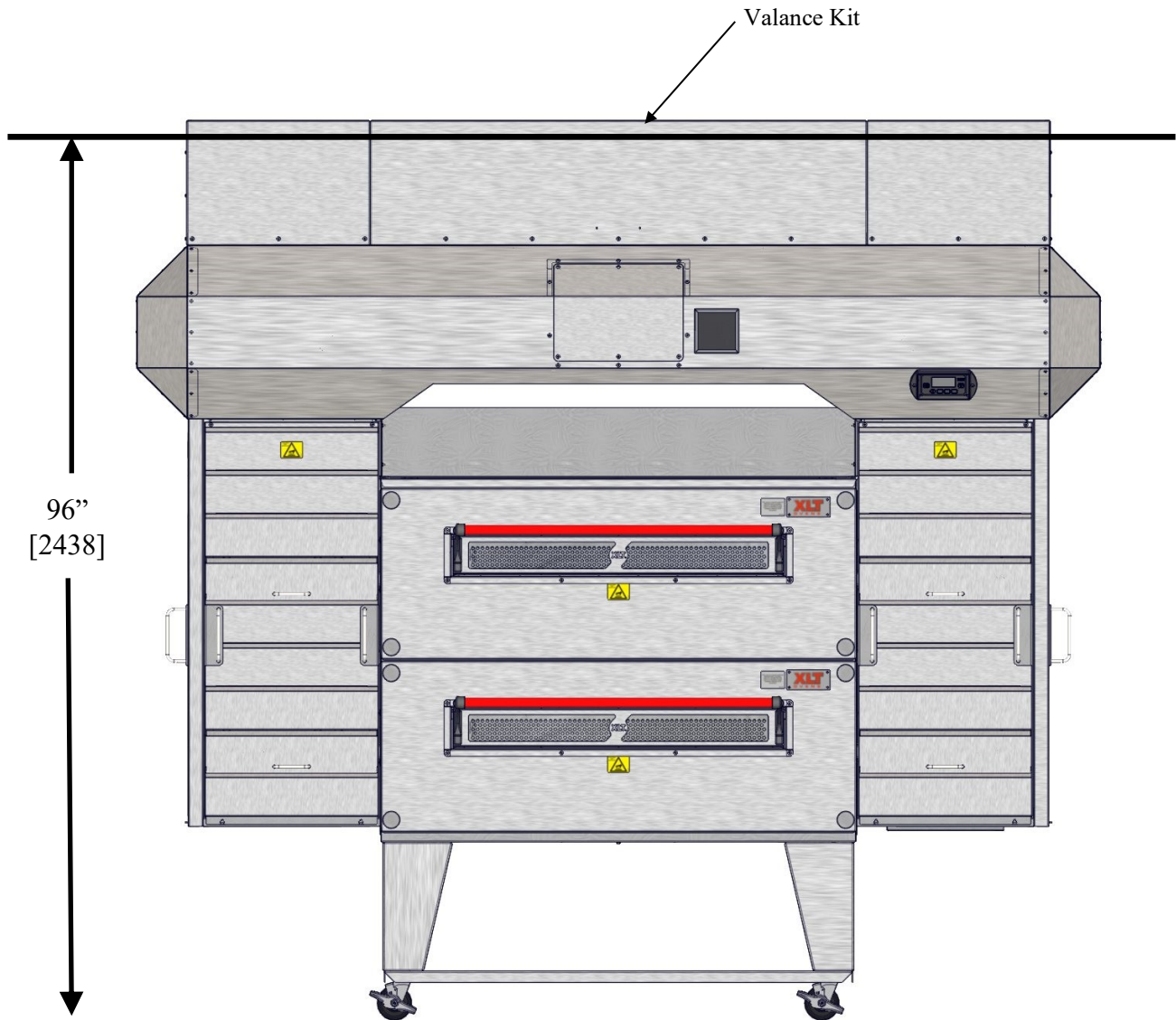
1. Draai de gewenste oven (s) op door op de bijbehorende knop. Raadpleeg de start-up sectie Oven voor instructies over hoe u de temperatuur en transportbanden snelheid aan te passen. De oven (s), afzuigkap, en make-up air unit wordt geactiveerd door deze schakelaar als de XLT Hood is geïnstalleerd volgens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

## Resetten Kap Ventilator En Vet Timer



1. De Cooling Fan en Vetfilterinstallatie reset alarm zal verschijnen in de linker kant van de Hood User Interface. Druk op de Error knop Informatie aan te gaan resetten scherm.
2. Om de koelventilator of Vetfilterinstallatie druk resetten het centrum capacitive touch knop met reset erboven om de tijd terug te zetten op nul.
3. Het volgende scherm verschijnt gedurende 5 seconden en dan terug naar het normale scherm.

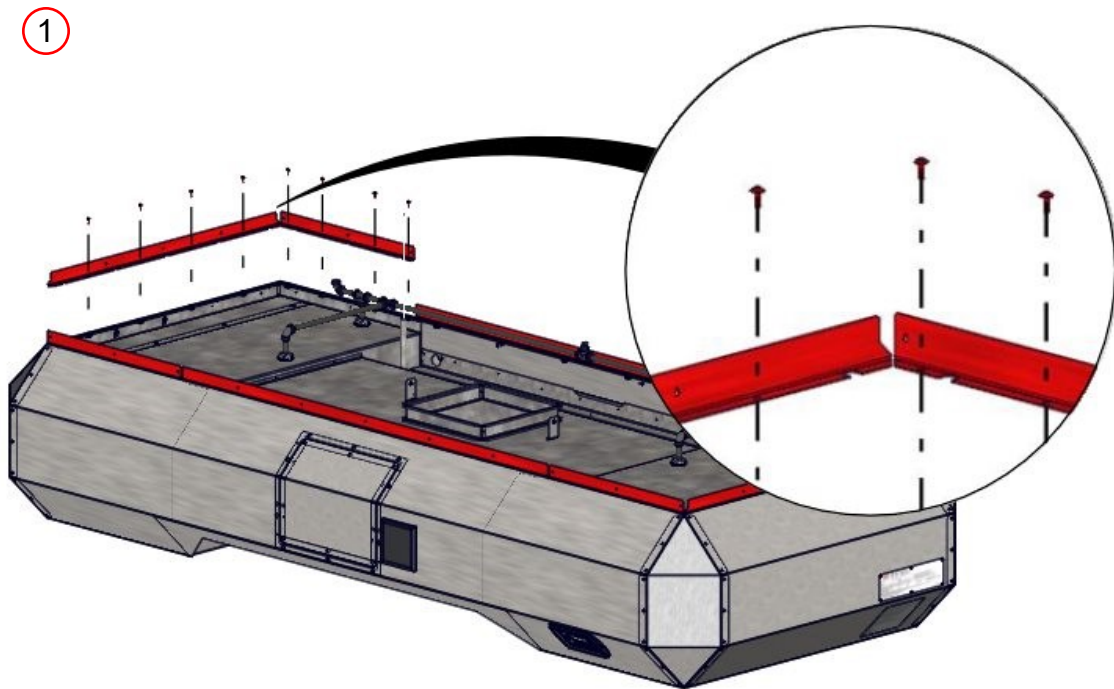
De valant kit grootte wordt bepaald door XLT Hood grootte en afstand van de afgewerkte vloer tot de geïnstalleerde daling plafondhoogte. De valant kit schroeven rechtstreeks aan de XLT Hood en heeft geen structurele steun nodig hebben. De kunststofbekleding moet worden verwijderd uit alle onderdelen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



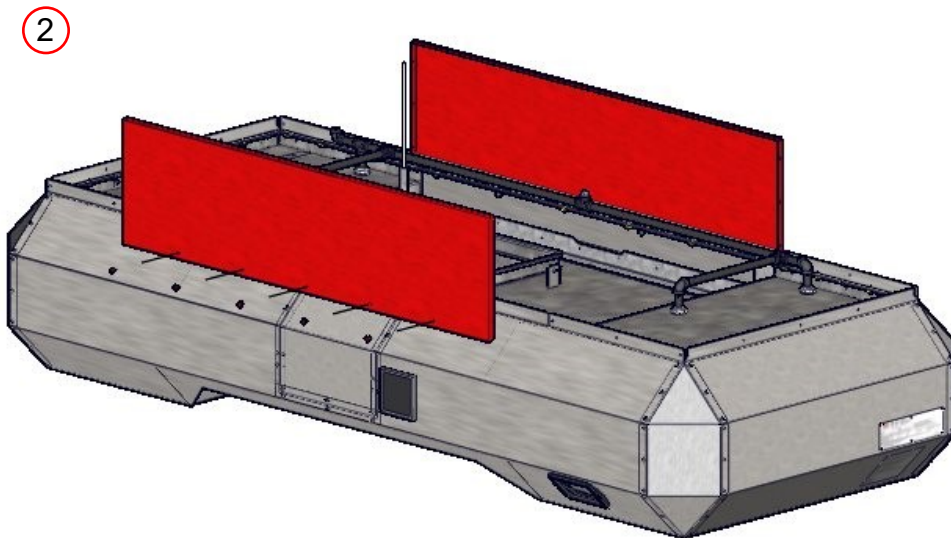
XLT Hood valant kits zijn beschikbaar voor verschillende vloer tot plafond hoogtes. Contact XLT ovens of uw aangewezen vertegenwoordiger voor meer informatie.

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters],  $\pm 1/4$  [6], tenzij anders vermeld.



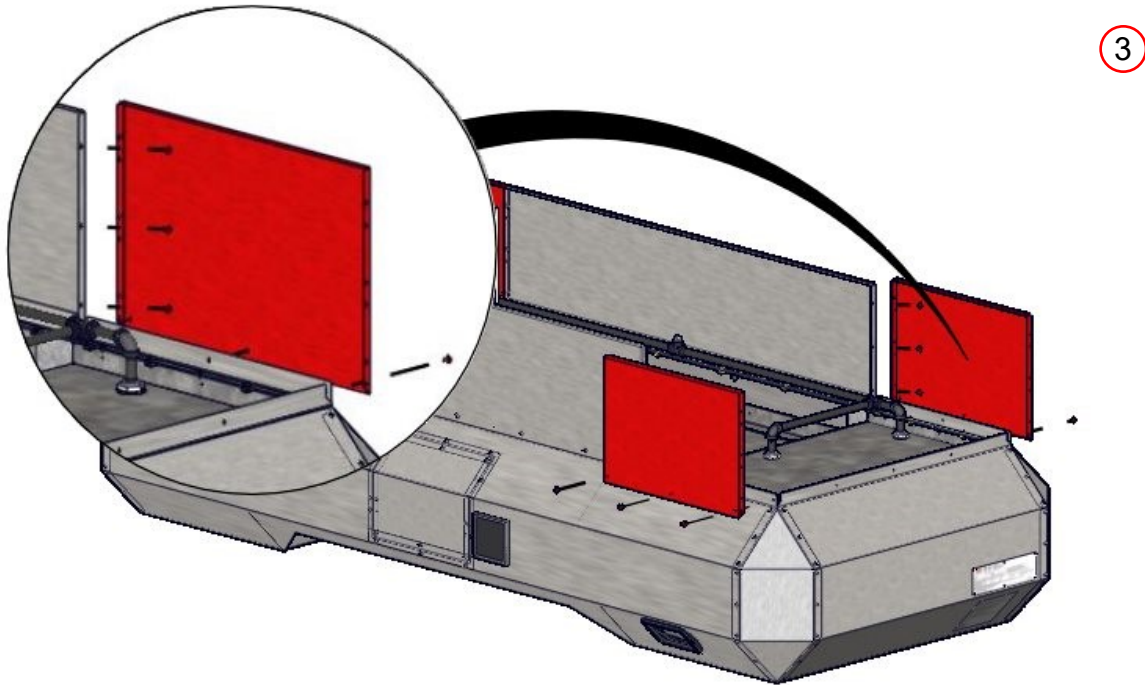


**Installeren Voor & Achter Panelen**

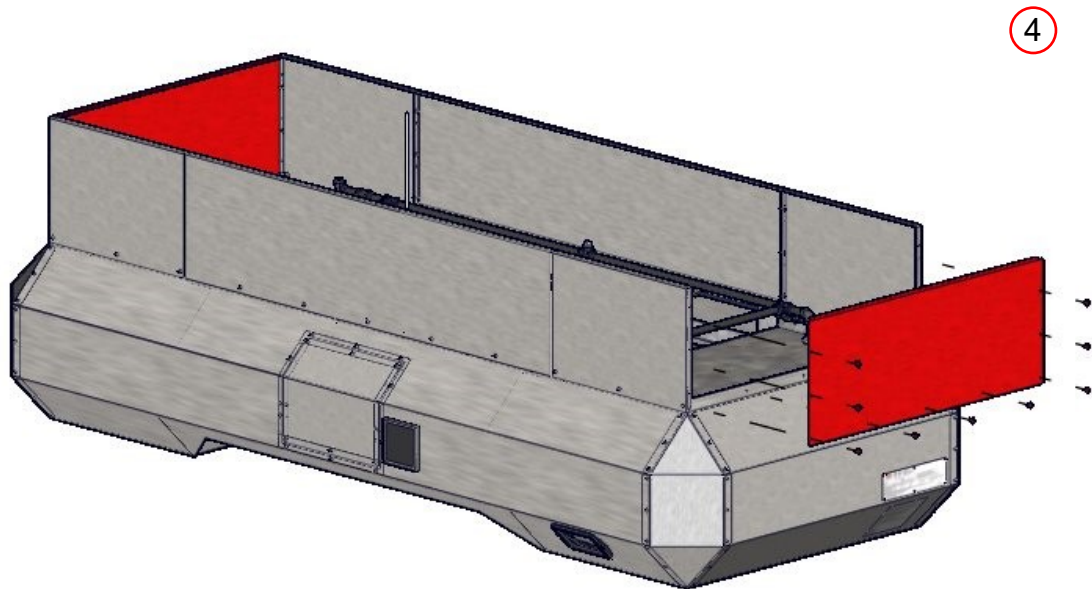




## Afzuigkap valanceersysteem Installeert Hoekpanelen

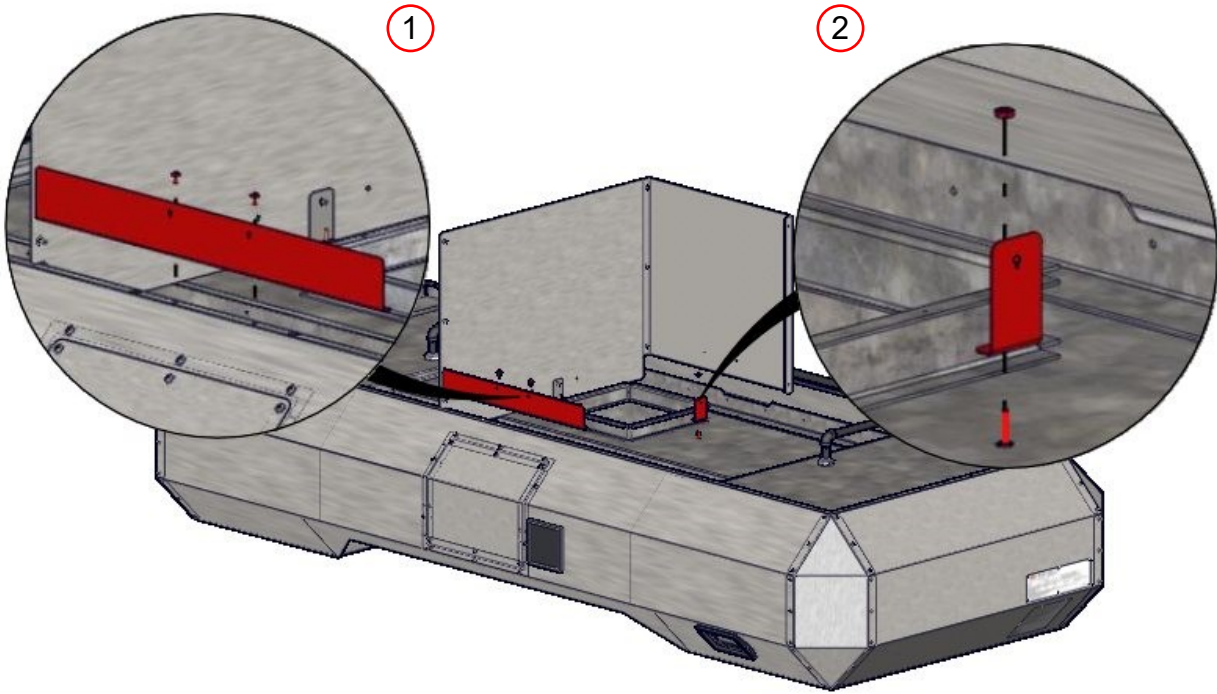


## Installeert Eindpanelen

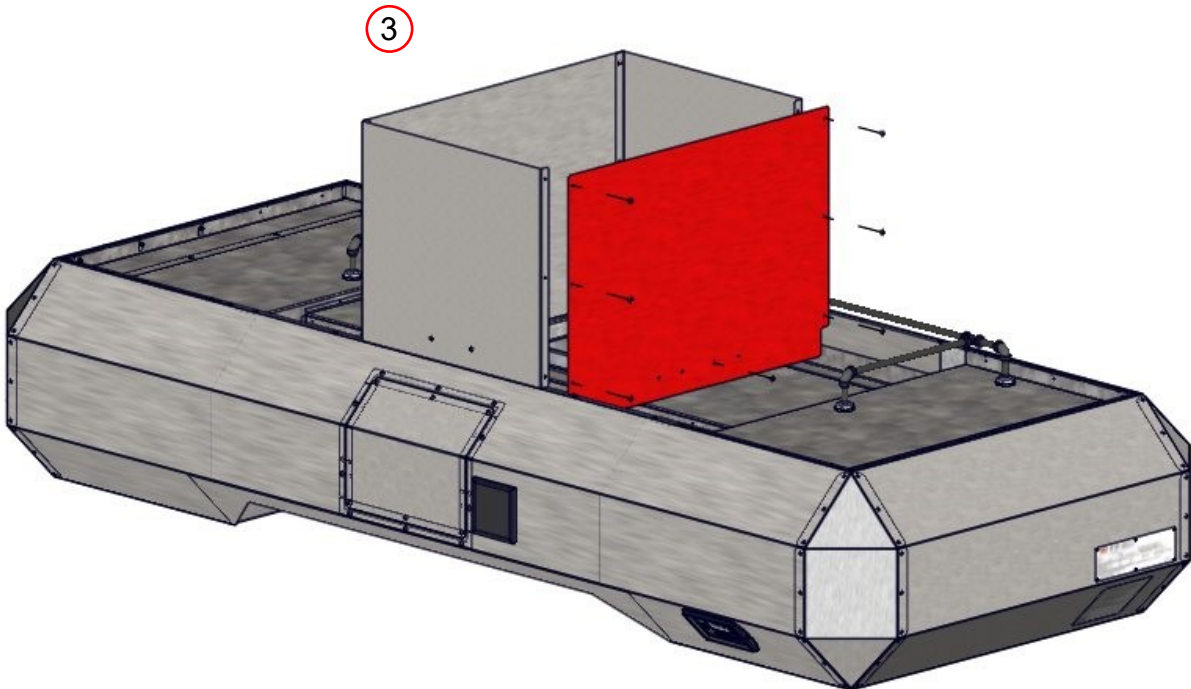


Optionele kapkanaalwikkeling

Installeer kanaalwikkelpakket



Kanaalwikkelpanelen installeren



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

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

Schoonmaak- en onderhoudsschema voor afzuigkappen						
		Dagelijks	Wekelijks	Maand- lijks	Halfjaar- lijks	Naar behoefte
<b>Schoonmaken</b>						
	Veeg de voorkant, de zijkanten en de bovenkant af.	<input type="checkbox"/>				
	Schone lichtbollen	<input type="checkbox"/>				
	Lege & schone vetbakjes	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
	Schone ventilatiefilter	<input type="checkbox"/>				
	Schone Vetfilters		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	Schoon kanaal en uitlaatgasventilator			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Inspectie</b>						
	Vetbakjes controleren	<input type="checkbox"/>				
	Vetfilters controleren		<input type="checkbox"/>			
<b>Vervang</b>						
	Ventilator Filter					<input type="checkbox"/>
	Gloeilampen					<input type="checkbox"/>

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



**GEVAAR**

Oven moet koel en het netsnoer worden losgekoppeld voordat er reiniging wordt gedaan.



**LET OP**

Shroud Panels kan een gewicht tot 38 pond [18 kg]. Wees voorzichtig bij het tillen.

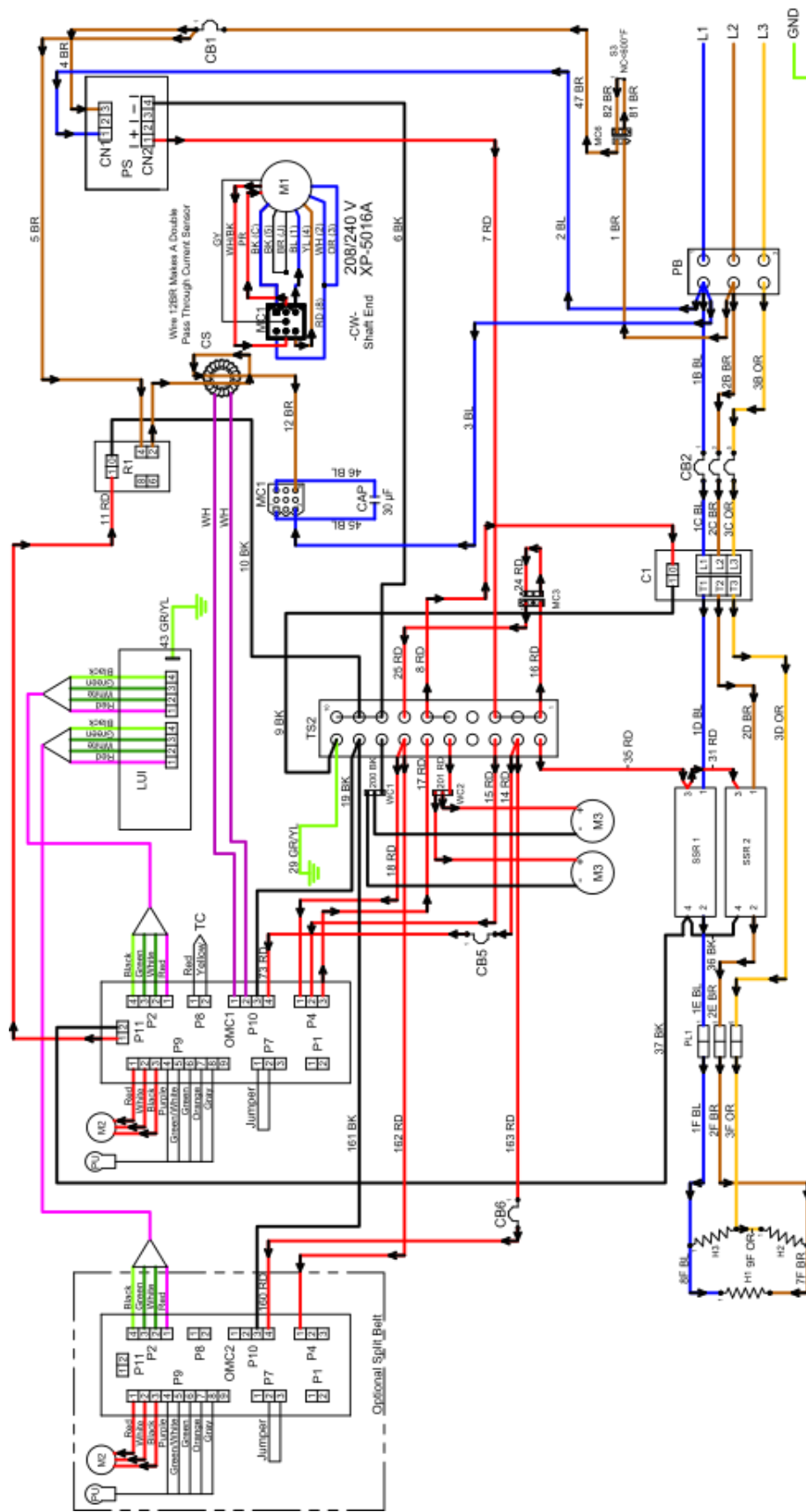


**LET OP**

Spuit geen vloeibare reinigingsmiddelen in de volgende locaties: Afzuigkap elektrische kast (aan de voorkant van de bovenste gedeelte), User Interface (ligt aan de voorzijde rechter benedenhoek)

Raadpleeg de Hood installatie Afdeling voor demontage en montage.

Deze pagina is bewust leeg gelatin.



VOLTAGE COLOR KEY:

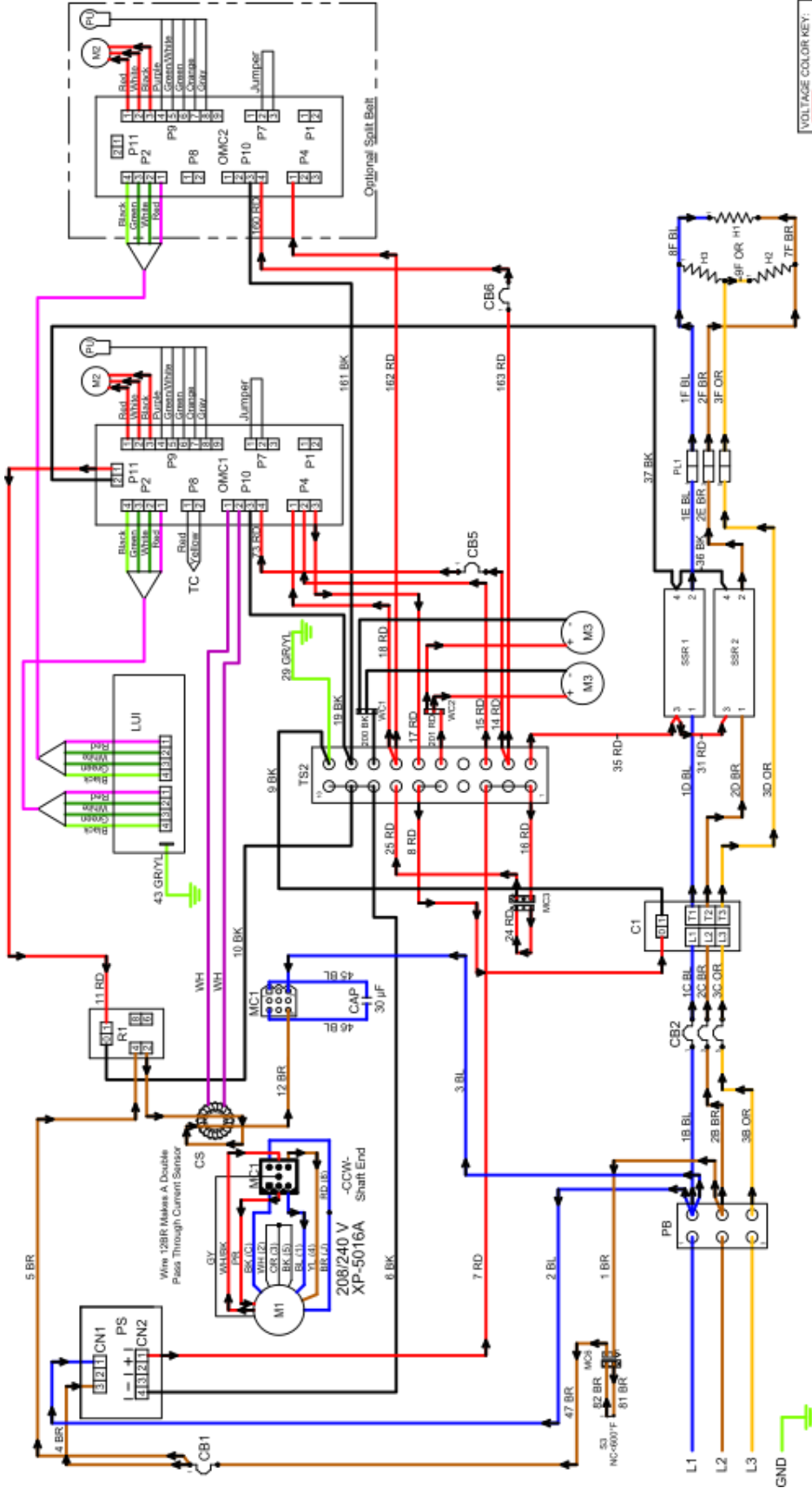
- 240VDC+
- 240VDC-
- 5VDC+
- 5VDC-
- 208/240VAC(L1)
- 208/240VAC(L2)
- 208/240VAC(L3)
- 485+485-
- Ground
- Analog Volts

X3H-1832  
X3H-2336

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

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





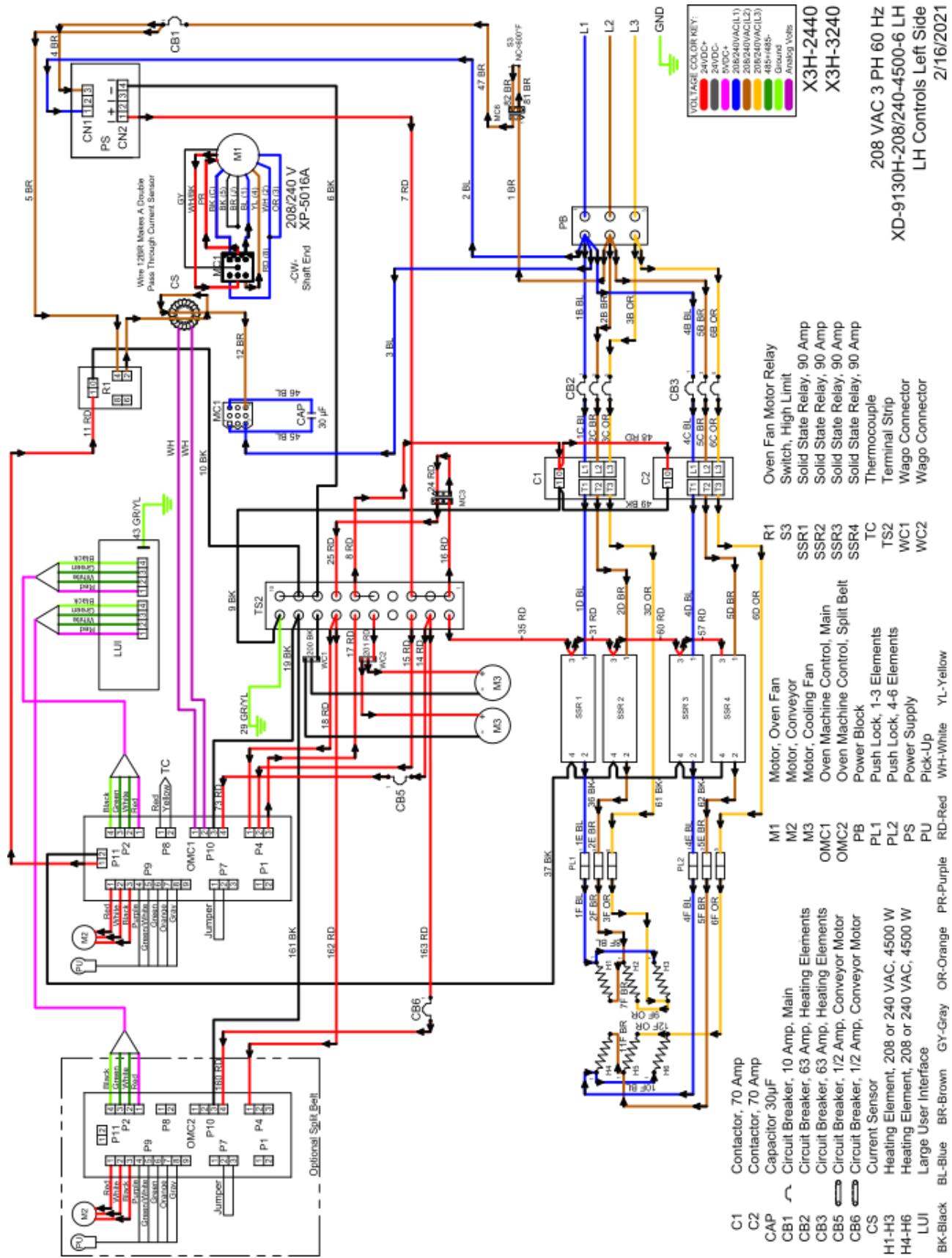
VOLTAGE COLOR KEY:

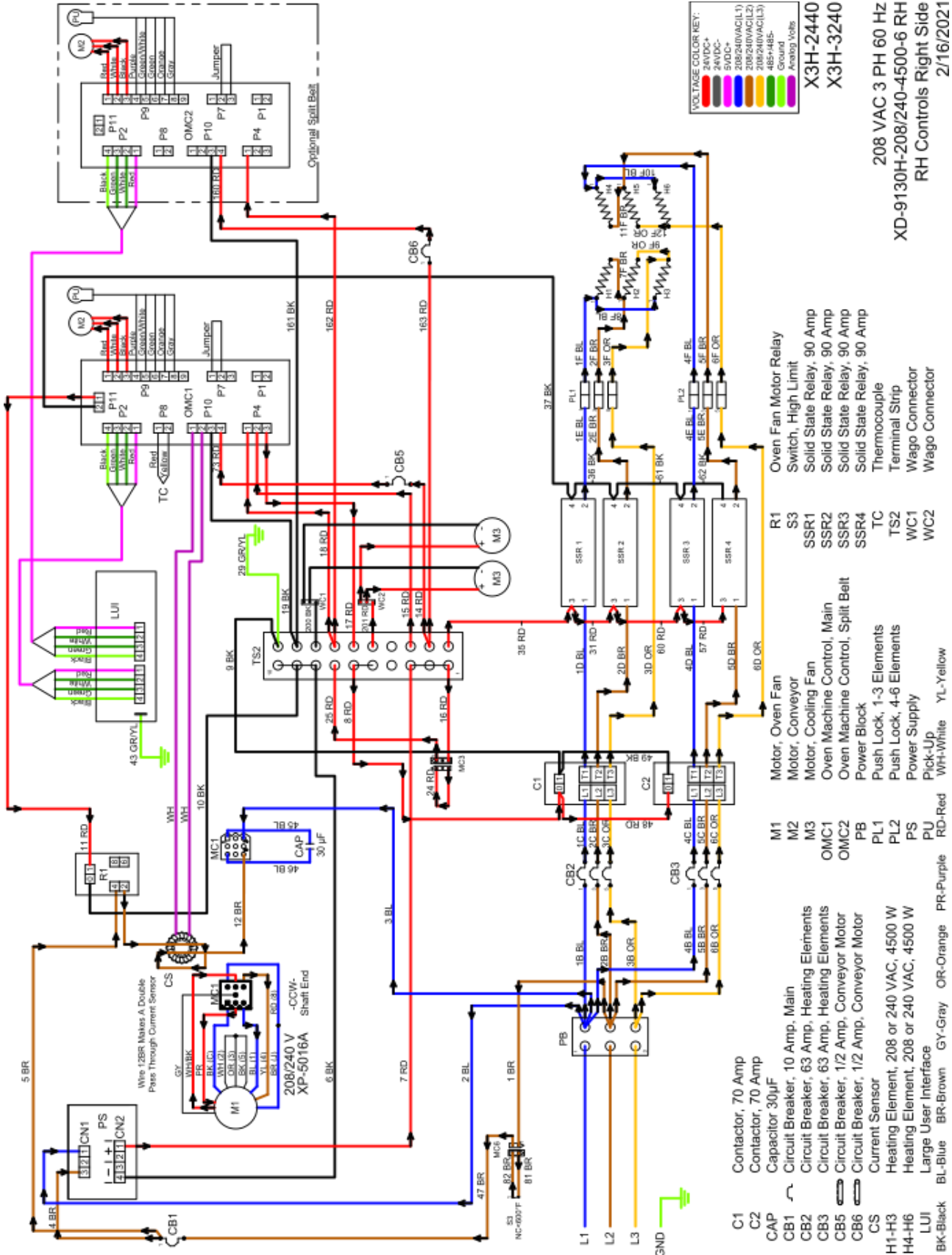
Red	24VDC+
Black	24VDC-
White	5VDC+
Blue	5VDC-
Green	208/240VAC(L1)
Yellow	208/240VAC(L2)
Orange	208/240VAC(L3)
Grey	485+485-
Light Blue	Ground
Light Green	Analog Volts

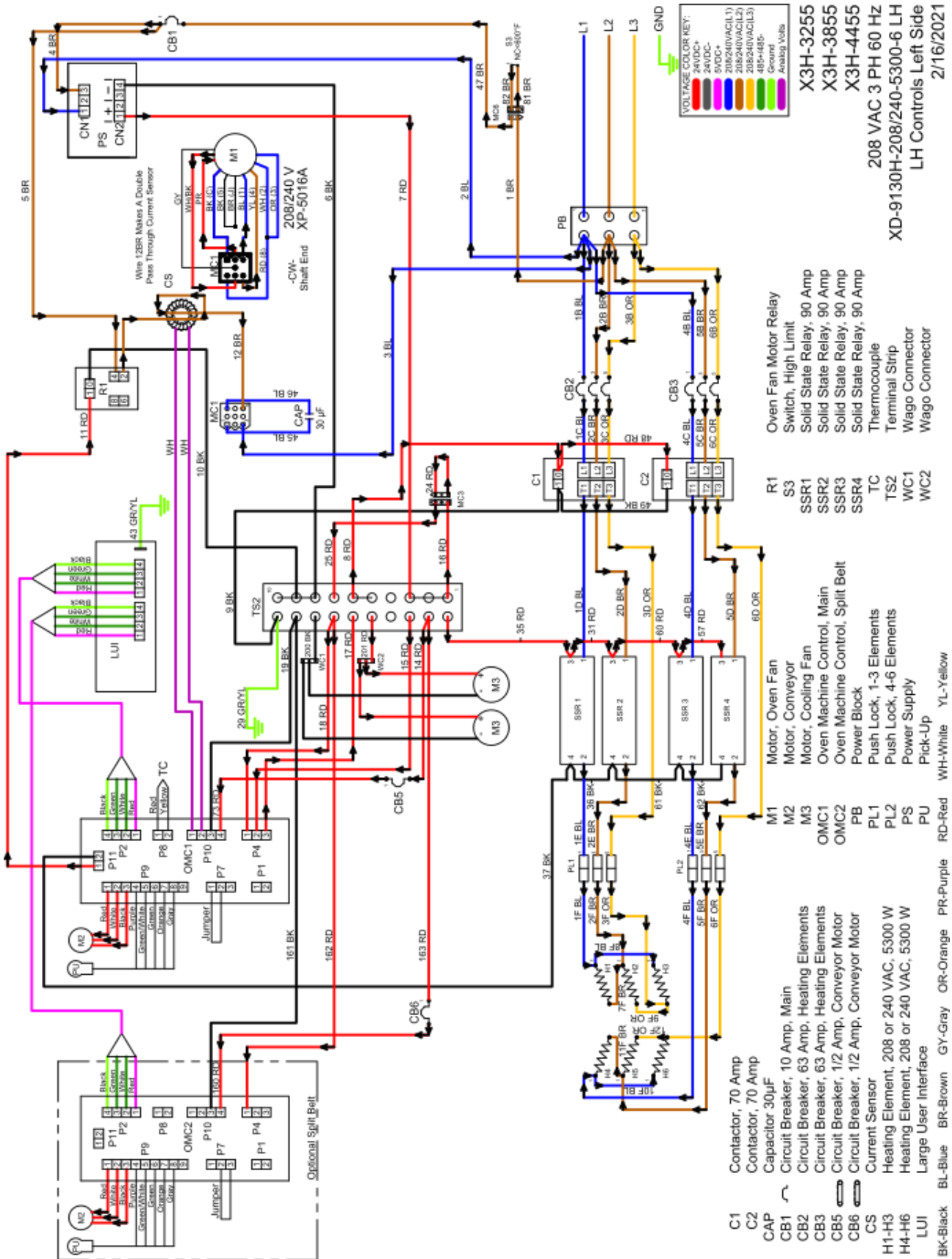
X3H-1832  
X3H-2336

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

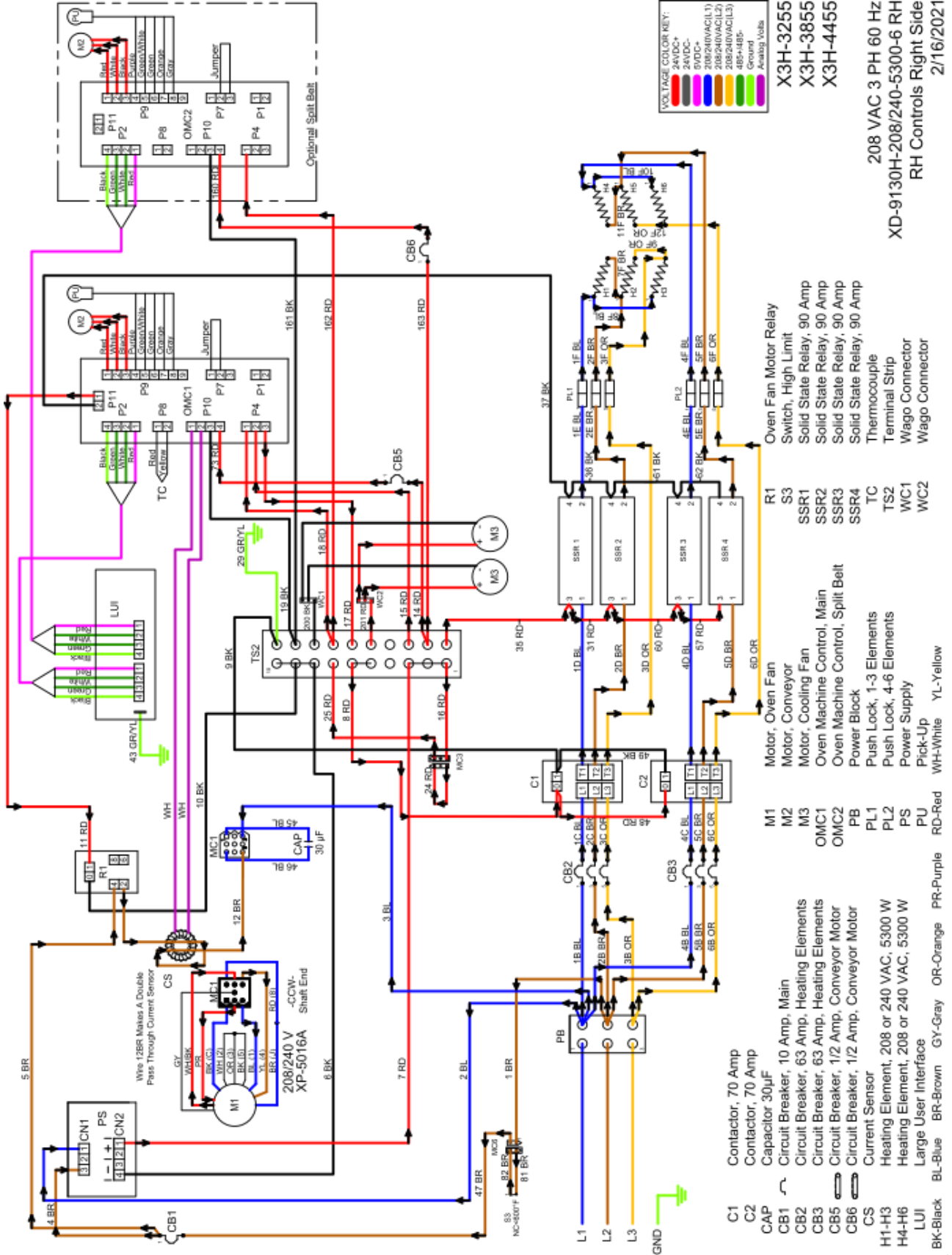
- R1 Oven Fan Motor Relay
- S3 Switch, High Limit
- SSR1 Solid State Relay, 90 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 90 Amp
- TC Thermocouple
- Terminal Strip
- Wago Connector
- WC2 Wago Connector
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PB Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- WH-White
- RD-Red
- PR-Purple
- OR-Orange
- GY-Gray
- BR-Brown
- YL-Yellow



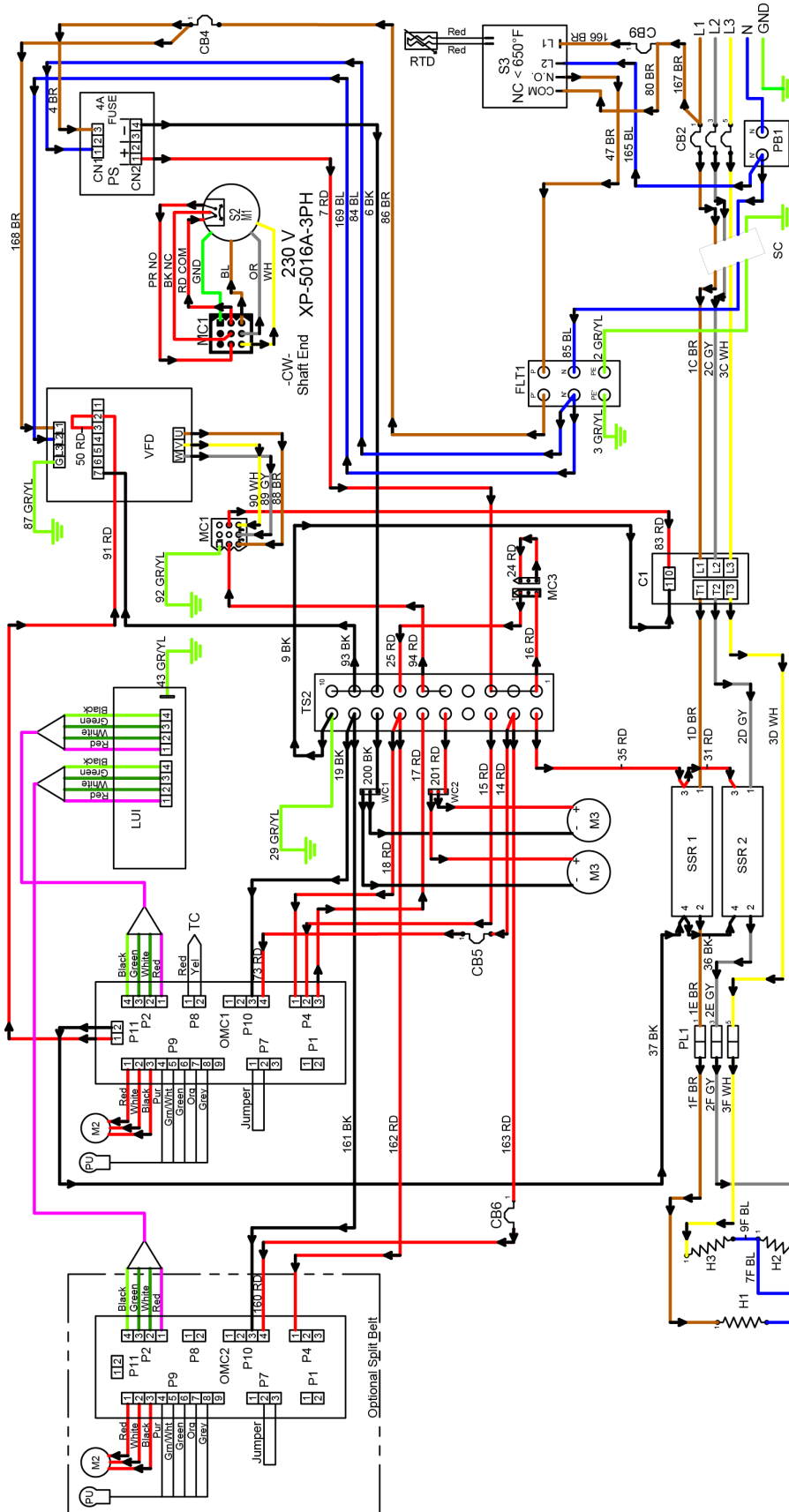












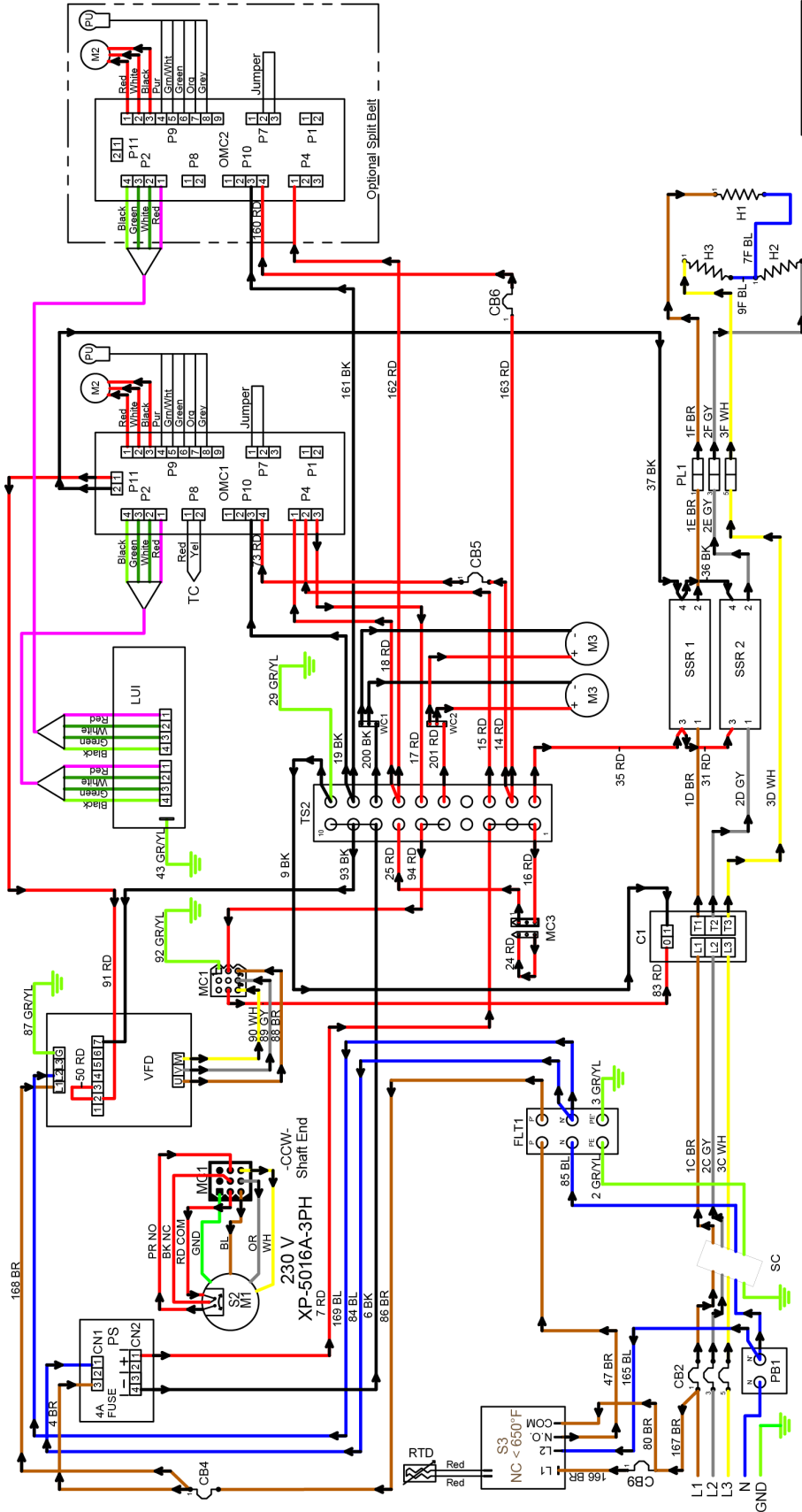
VOLTAGE COLOR KEY:

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

X3H-1832  
X3H-2336

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

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



**VOLTAGE COLOR KEY:**

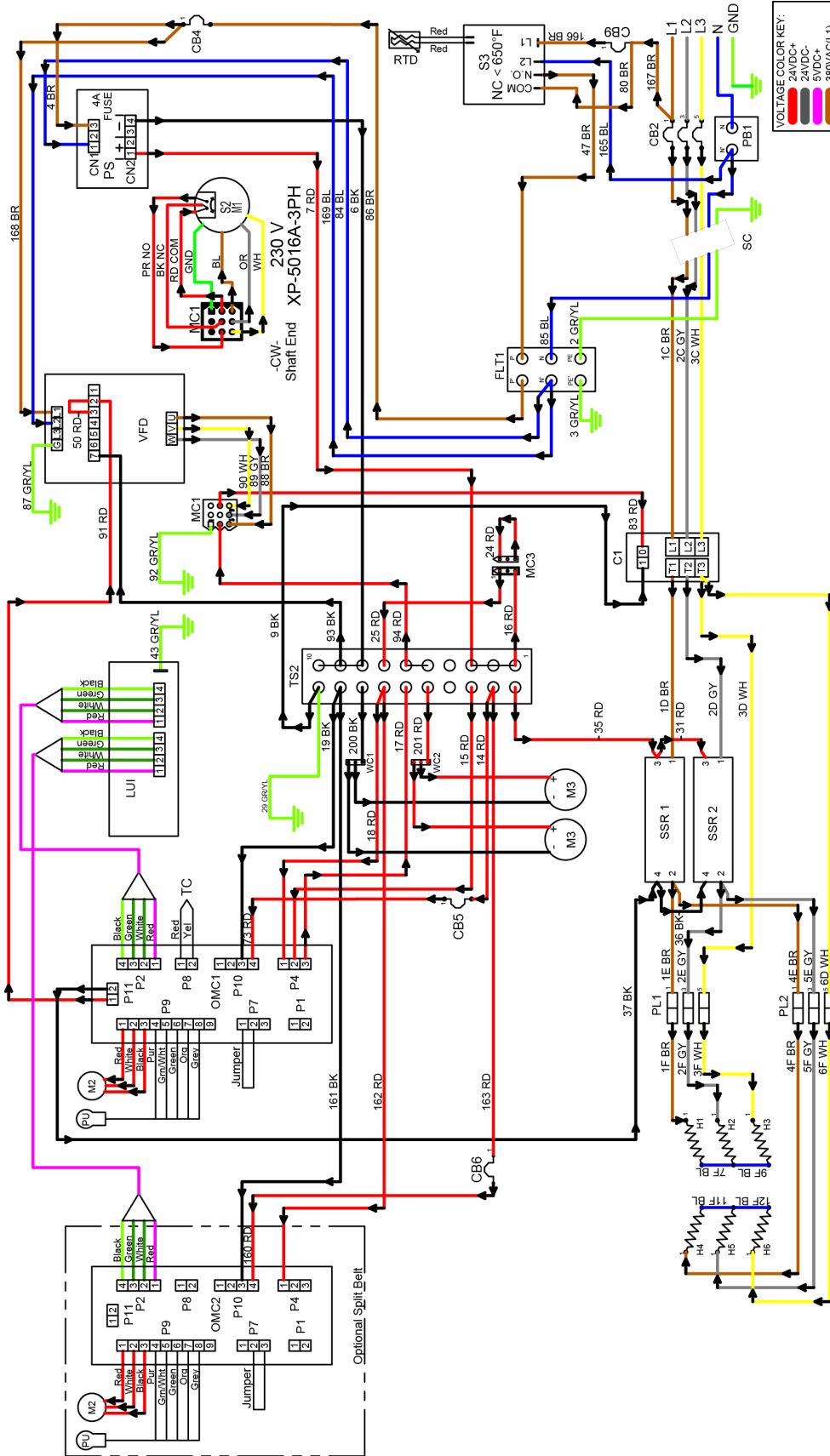
Red	24VDC+
Black	24VDC-
White	5VDC+
Black	5VDC-
Green	380V/AC(L1)
Yellow	380V/AC(L2)
Blue	380V/AC(L3)
Orange	380V/AC(N)
Grey	485+/485-
White	Ground
Grey	Analog Volts

X3H-1832  
X3H-2336

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

- C1 Contactor, 70 Amp
- C2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- C3 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- C4 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- C5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- C6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Power Filter, EMI
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PB1 Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- RTD RTD, High Limit
- S2 Switch, Centrifical
- S3 Switch, High Limit
- SC Suppression Core
- SSR1 Solid State Relay, 75 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 75 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector





**VOLTAGE COLOR KEY:**

24VDC+	Red
24VDC-	Black
5VDC+	Yellow
5VDC-	Green
380V/AC(L1)	Orange
380V/AC(L2)	Blue
380V/AC(L3)	Grey
0V(N)	White
0V(GND)	Black
0V(ANALOG)	Light Blue
Ground	Black
Analog Volts	Light Green

X3H-2440  
X3H-3240

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

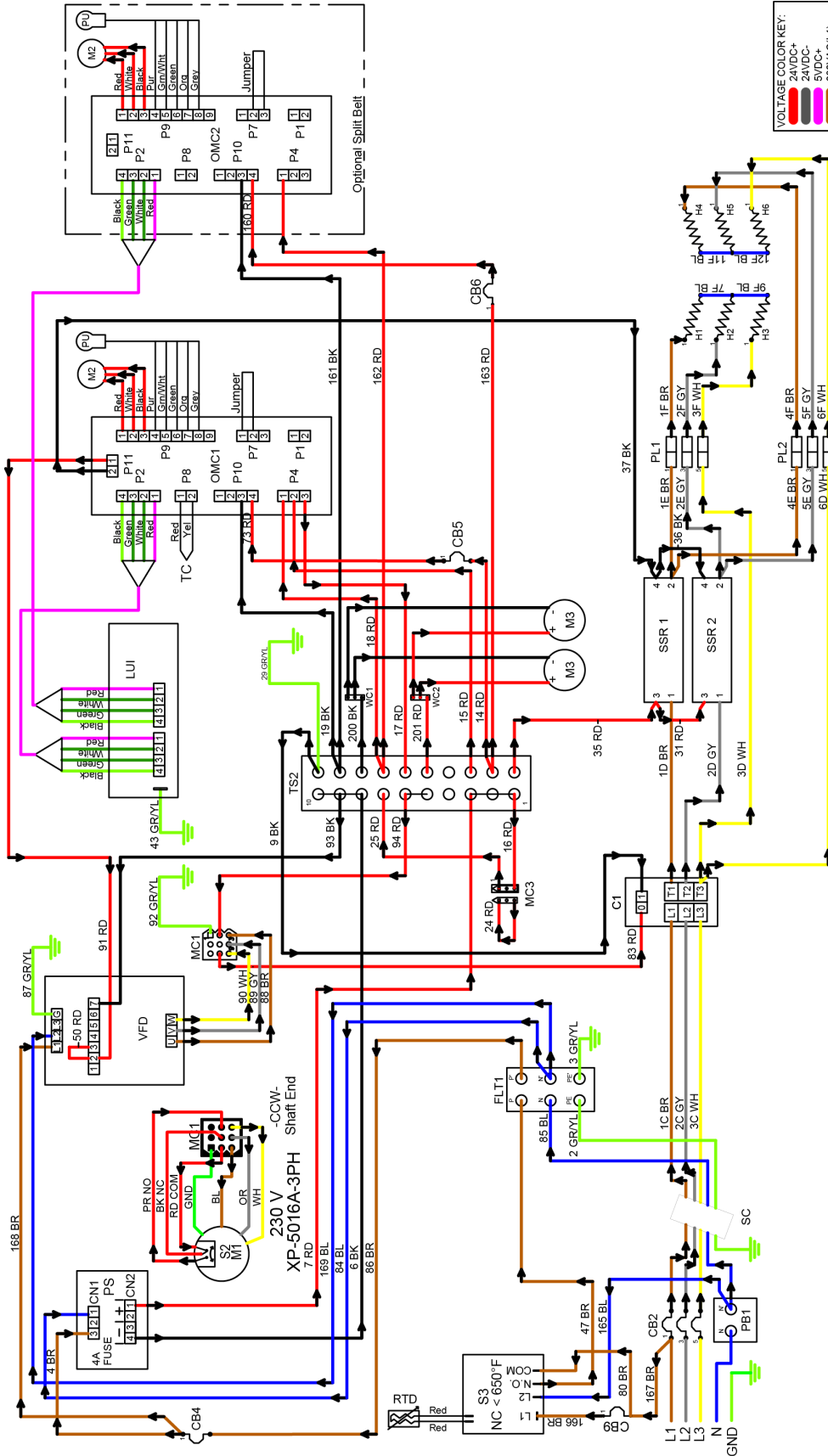
- RTD, High Limit
- Switch, Centrifugal
- Switch, High Limit
- Suppression Core
- Solid State Relay, 75 Amp
- Solid State Relay, 75 Amp
- Thermocouple
- Terminal Strip
- Oven Fan Motor Frequency Drive
- Wago Connector

- RTD
- S2
- S3
- SC
- SSR1
- SSR2
- TC
- TS2
- VFD
- WC1
- WC2

- M1
- M2
- M3
- OMC1
- OMC2
- PB1
- PL1
- PL2
- PS
- PU
- OR-Orange
- WH-White
- GY-Gray

- C1
- CB2
- CB4
- CB5
- CB6
- CB9
- FLT1
- H1-H3
- H4-H6
- LUI

- Contactor, 70 Amp
- Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- Power Filter, EMI
- Heating Element, 240 VAC, 4500 W
- Heating Element, 240 VAC, 4500W
- Large User Interface



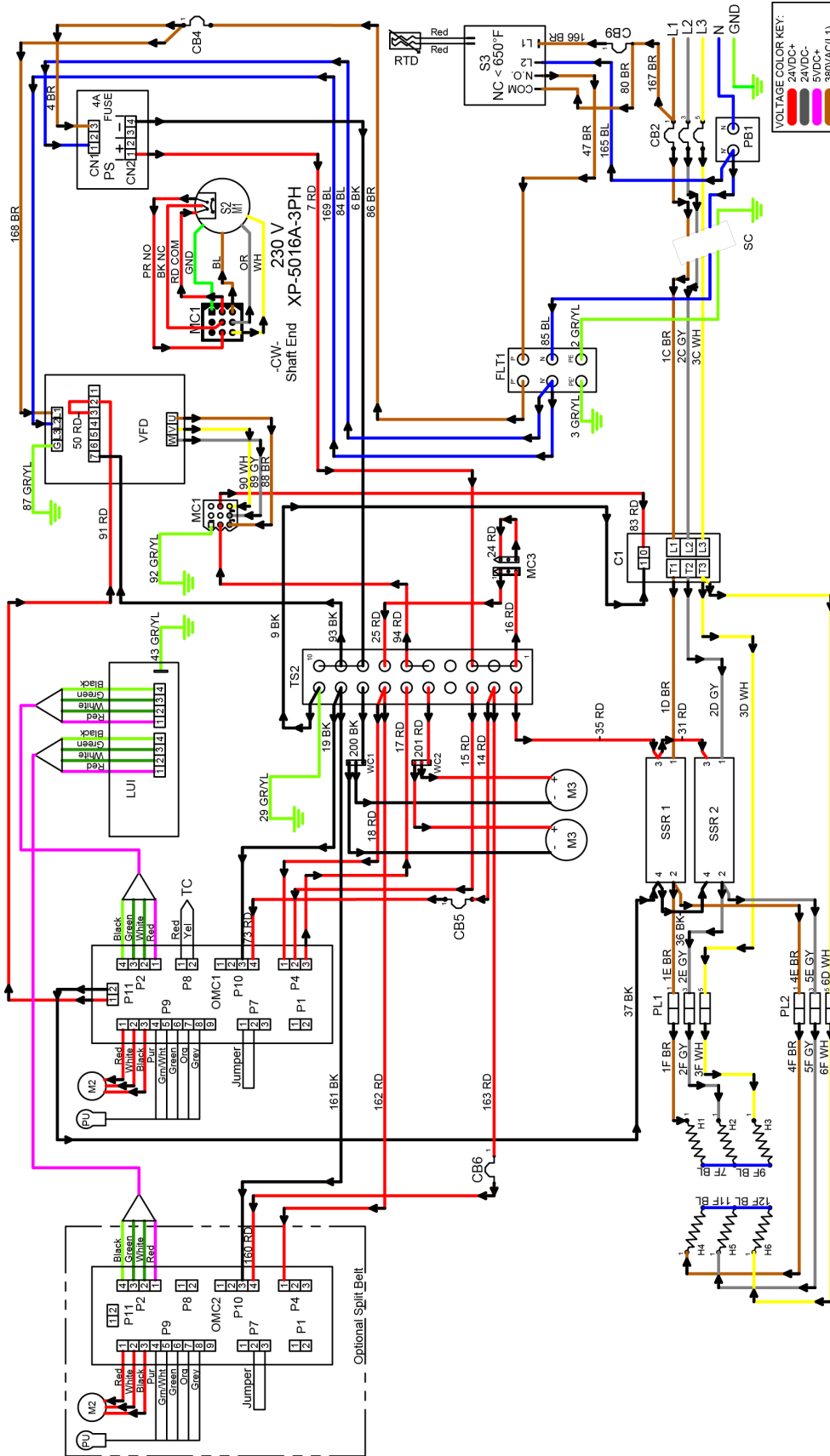
**VOLTAGE COLOR KEY:**

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

X3H-2440  
X3H-3240

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

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



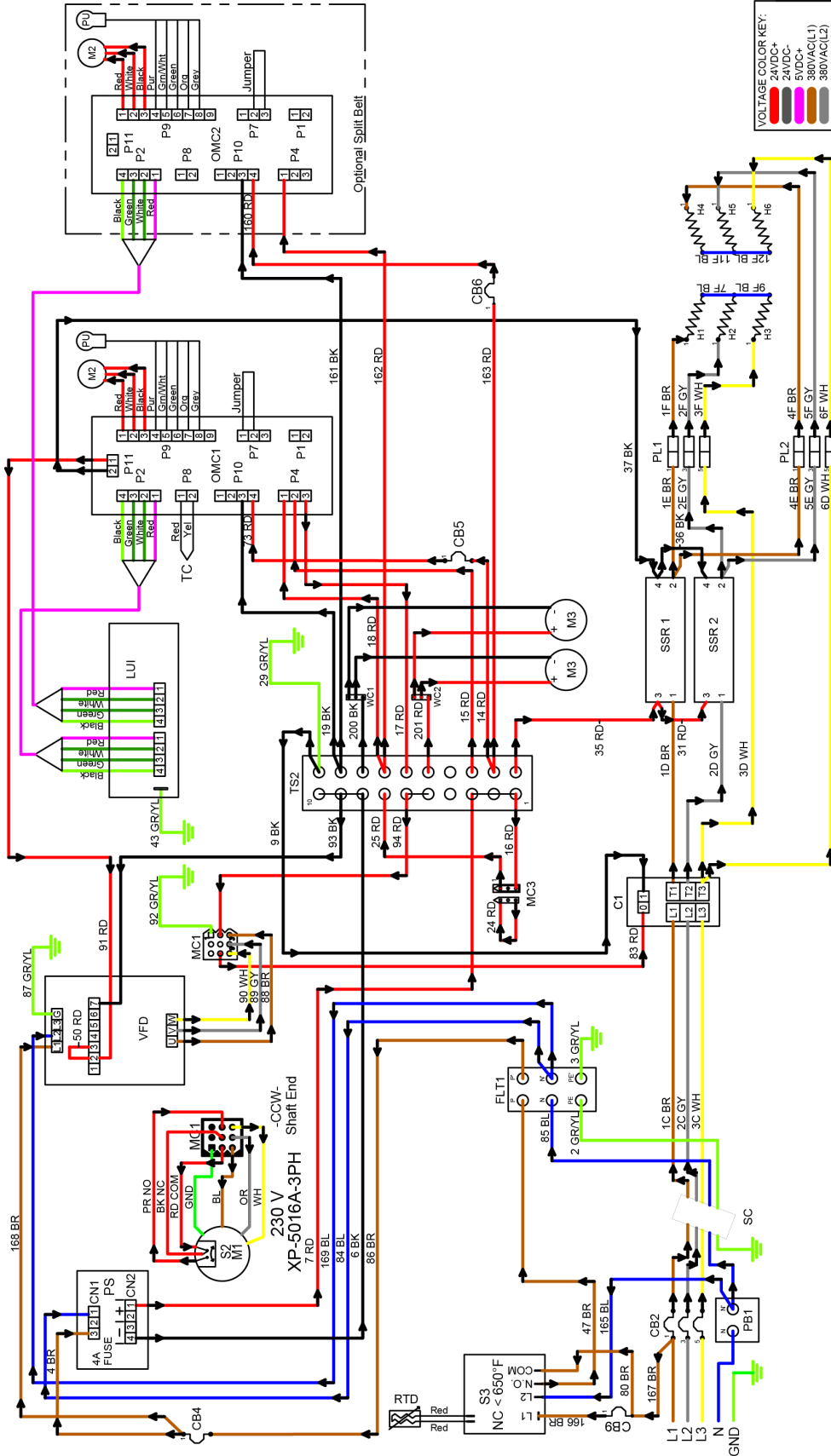
**VOLTAGE COLOR KEY:**

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

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

- RTD, High Limit
  - Switch, Centrifugal
  - Switch, High Limit
  - Suppression Core
  - Solid State Relay, 75 Amp
  - Solid State Relay, 75 Amp
  - Thermocouple
  - Terminal Strip
  - Oven Fan Motor Frequency Drive
  - Wago Connector
  - Wago Connector
- 
- M1 Motor, Oven Fan
  - M2 Motor, Conveyor
  - M3 Motor, Cooling Fan
  - OMC1 Oven Machine Control, Main
  - OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
  - PB1 Power Block
  - PL1 Push Lock, 1-3 Elements
  - PL2 Push Lock, 4-6 Elements
  - PS Power Supply
  - PU Pick-Up
  - RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR/YL-Green Yellow OR-Orange WH-White GY-Grey





VOLTAGE COLOR KEY:

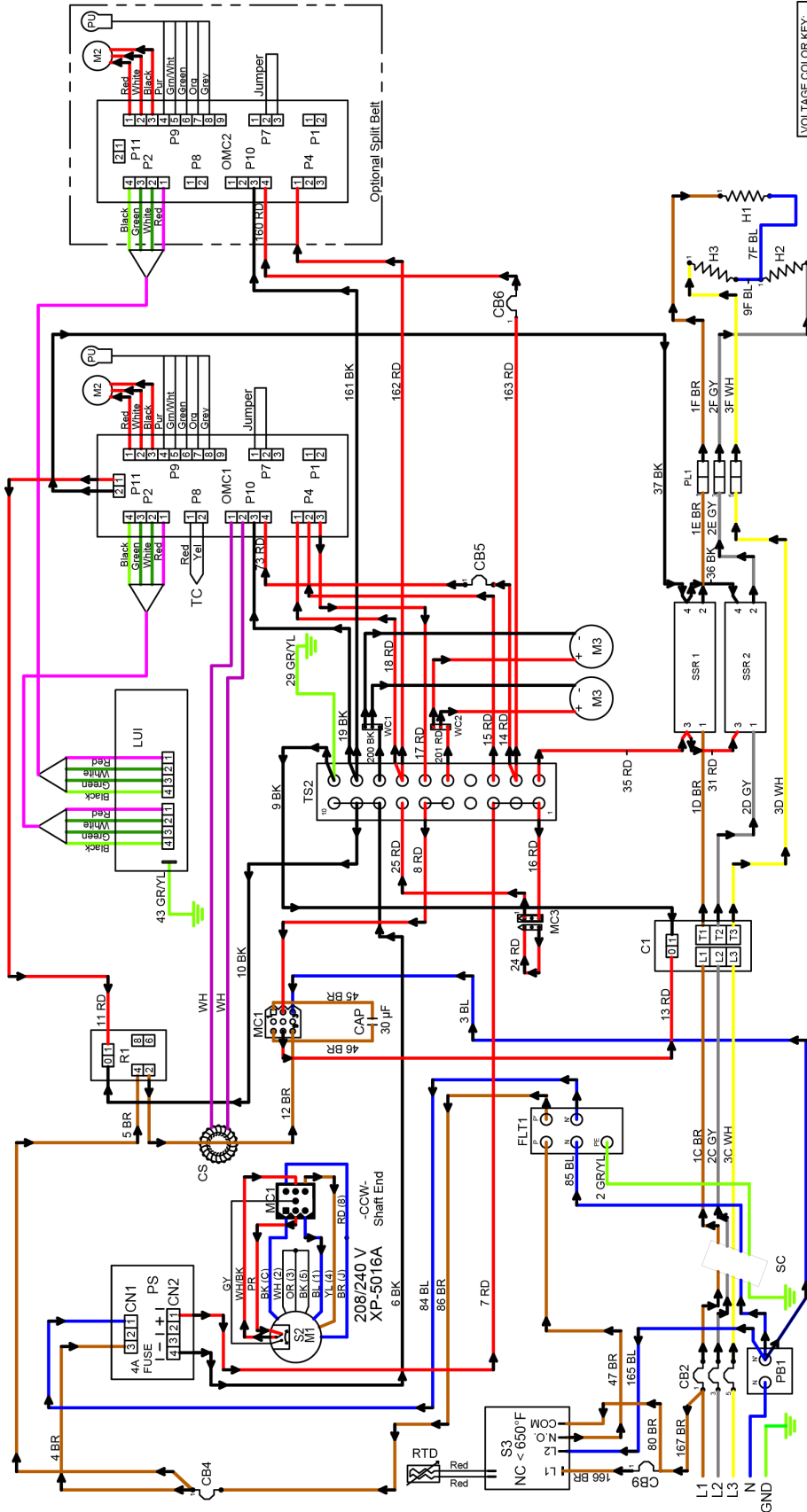
Red	24VDC+
Black	24VDC-
White	380V(AC)(L1)
Green	380V(AC)(L2)
Yellow	380V(AC)(L3)
Blue	380V(AC)(N)
Orange	485+/485-
Grey	Ground
White	Analog Volts

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

- C1 Contactor, 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Power Filter, EMI
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- H4-H6 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- M1 Contactor, 70 Amp
- M2 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, Conveyor
- MC1 Motor, Cooling Fan
- MC2 Oven Machine Control, Main
- PB1 Oven Machine Control, Split Belt
- PL1 Power Block
- PL2 Push Lock, 1-3 Elements
- PS Push Lock, 4-6 Elements
- PU Power Supply
- RTD RTD, High Limit
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SC Suppression Core
- SSR1 Solid State Relay, 75 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 75 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

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





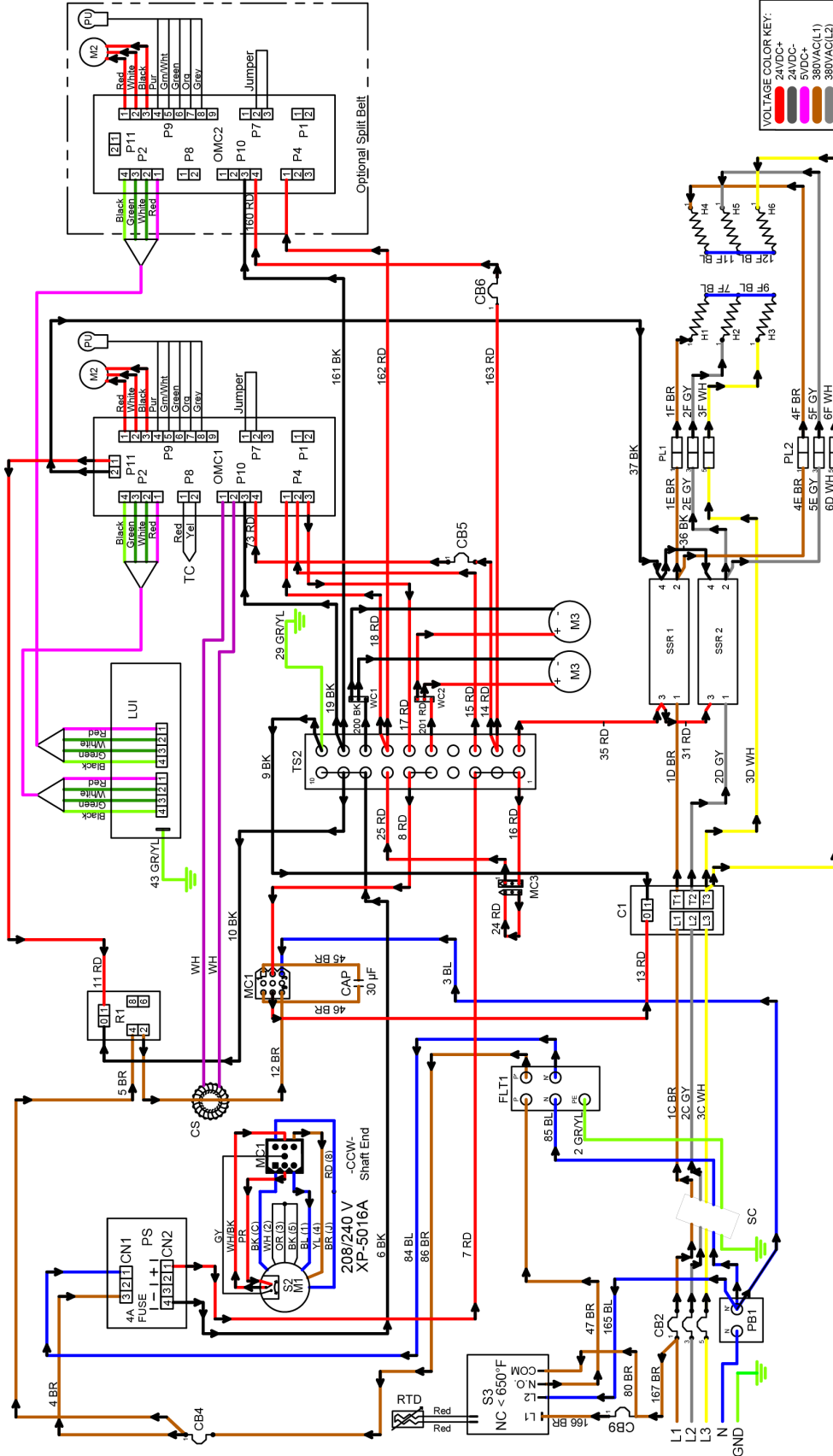
VOLTAGE COLOR KEY:

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

X3H-1832  
X3H-2336

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

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



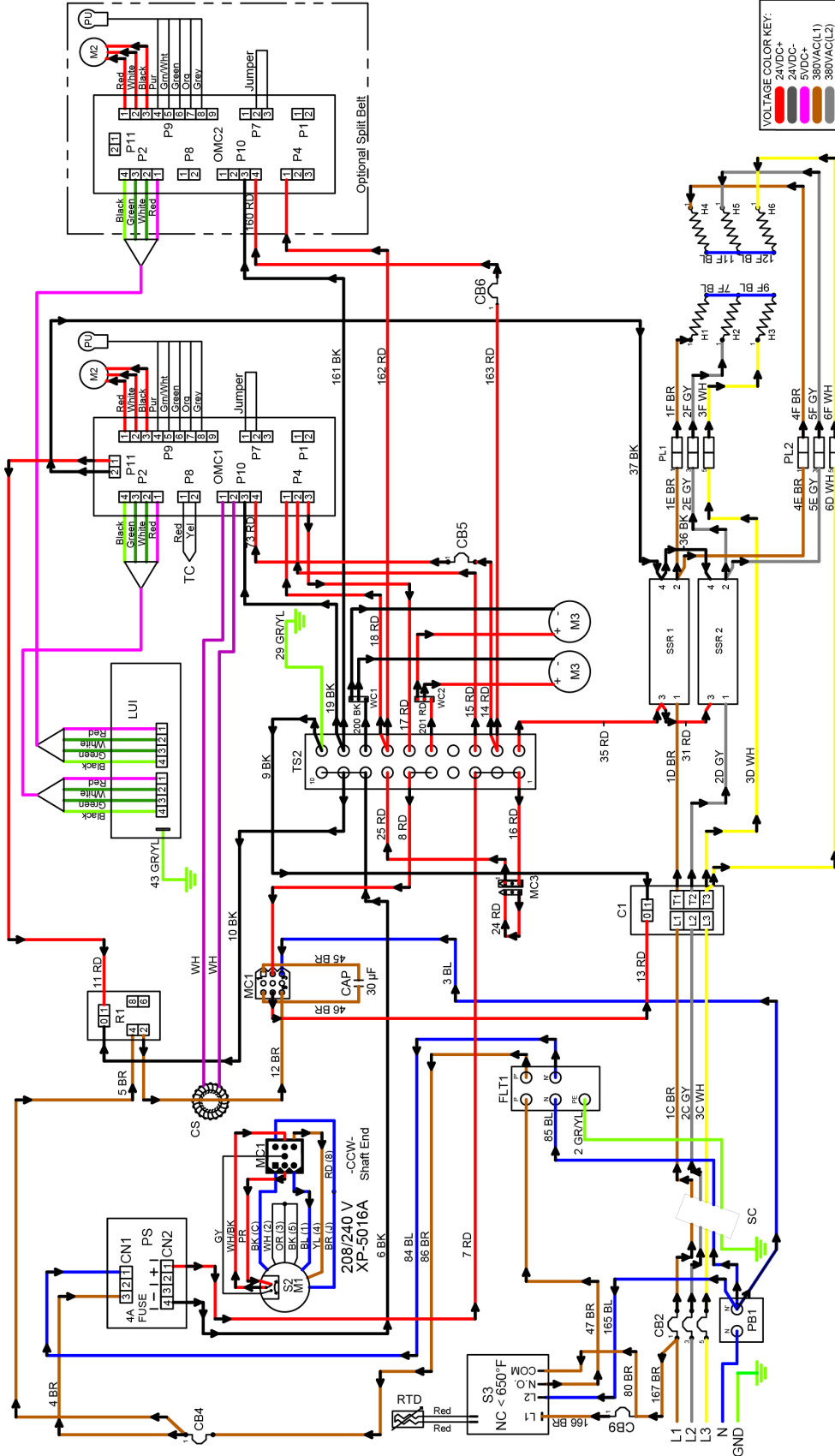
**VOLTAGE COLOR KEY:**

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

X3H-2440  
X3H-3240

- C1 Contactor, 70 Amp
- CB4 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB5 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CS Current Sensor
- FLT1 Power Filter, EMI
- H1-H3 Heating Element, 208 Or 240 VAC, 4500 W
- H4-H6 Heating Element, 208 Or 240 VAC, 4500 W
- LUI Large User Interface
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GRYL-Green Yellow OR-Orange WH-White GY-Gray
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PB1 Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PL2 Push Lock, 4-6 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- R1 Oven Fan Motor Relay
- RTD RTD, High Limit
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SC Suppression Core
- SSR1 Solid State Relay, 75 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 75 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

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



VOLTAGE COLOR KEY:

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

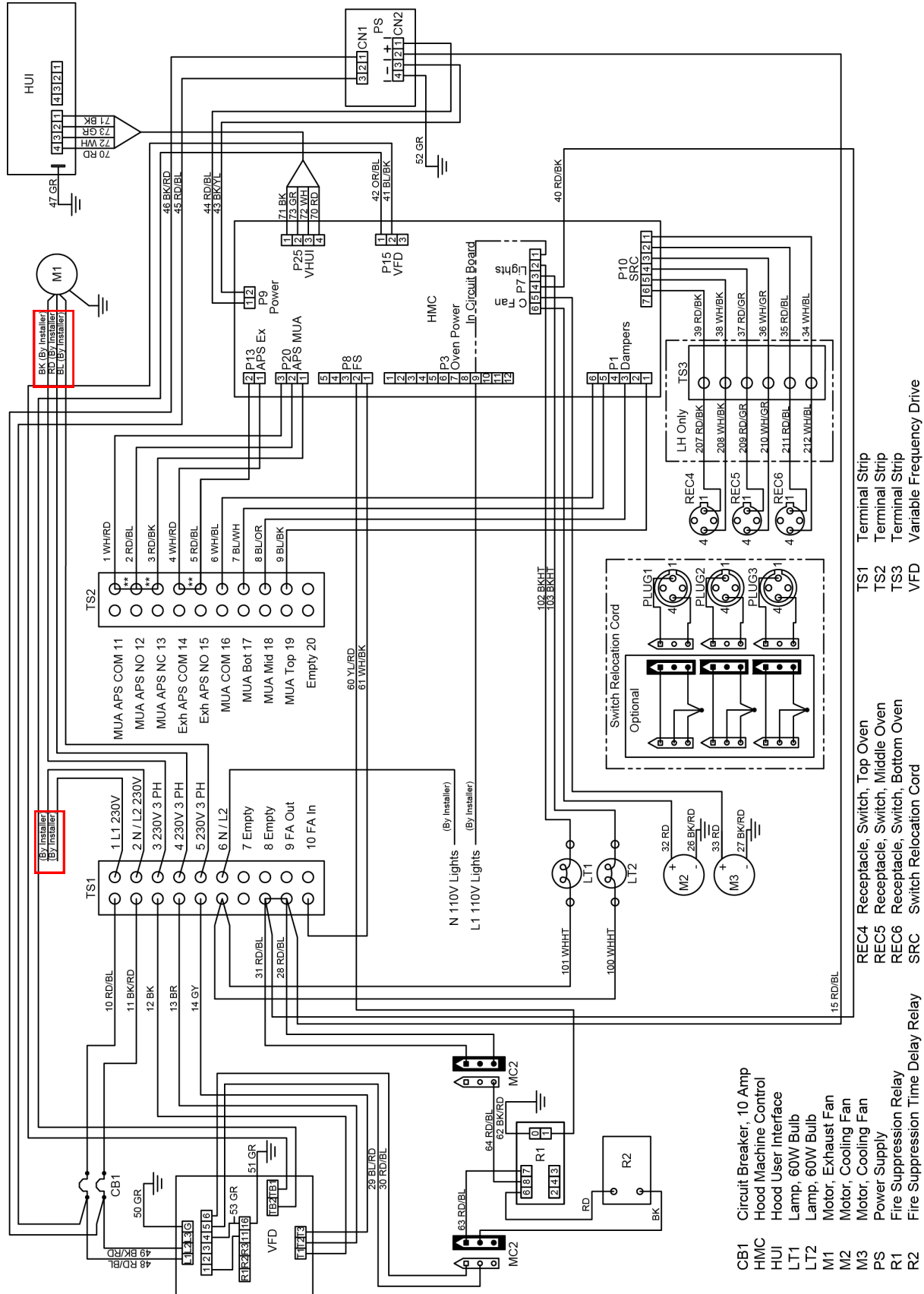
X3H-3255  
X3H-3855  
X3H-4455

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

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

Deze pagina is bewust leeg gelatin.





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

\*\* - Remove Jumpers for APS

GY-Gray

WH-White

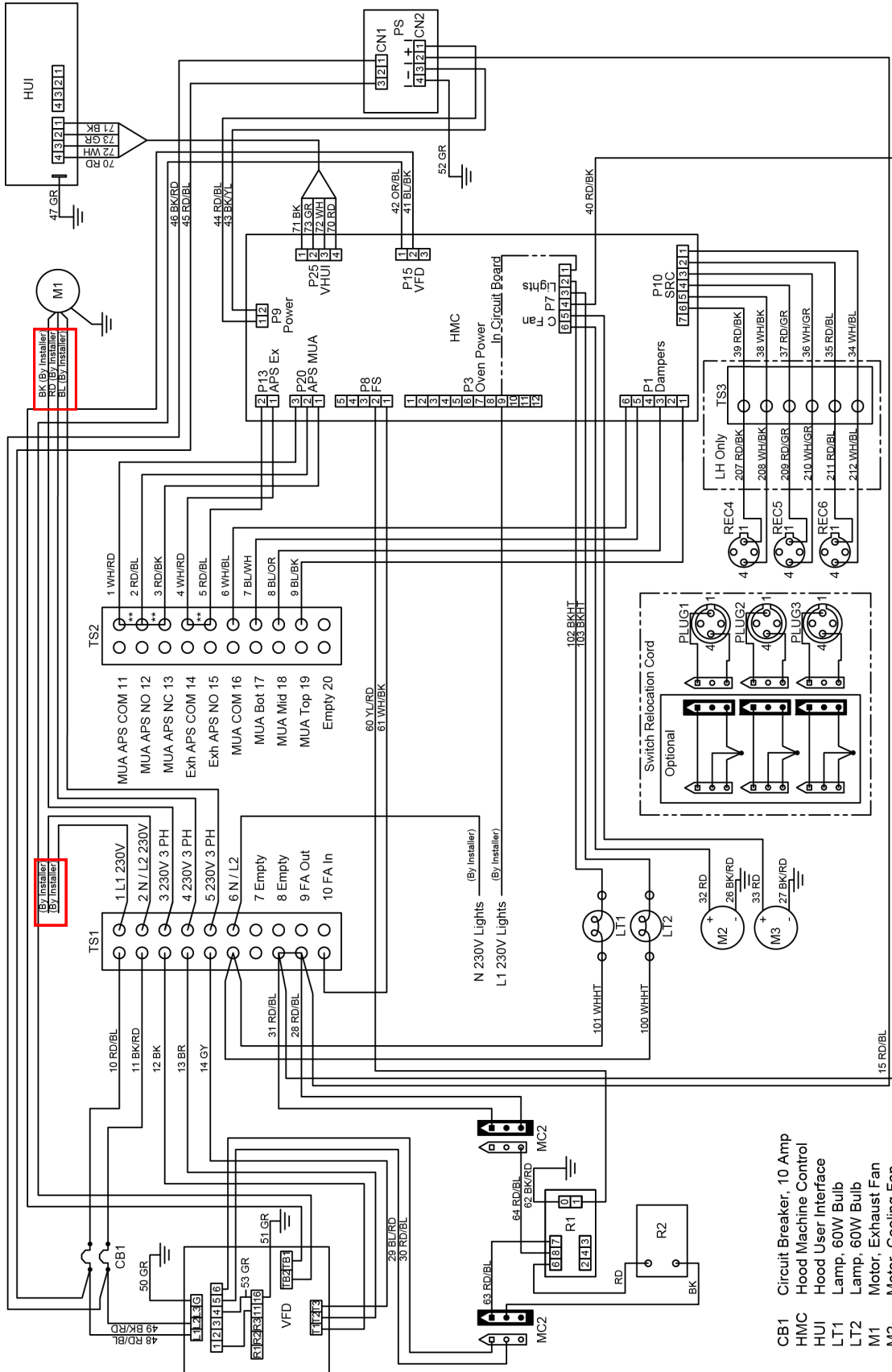
OR-Orange

YL-Yellow

PR-Purple

HT-High Temp

GR-Green



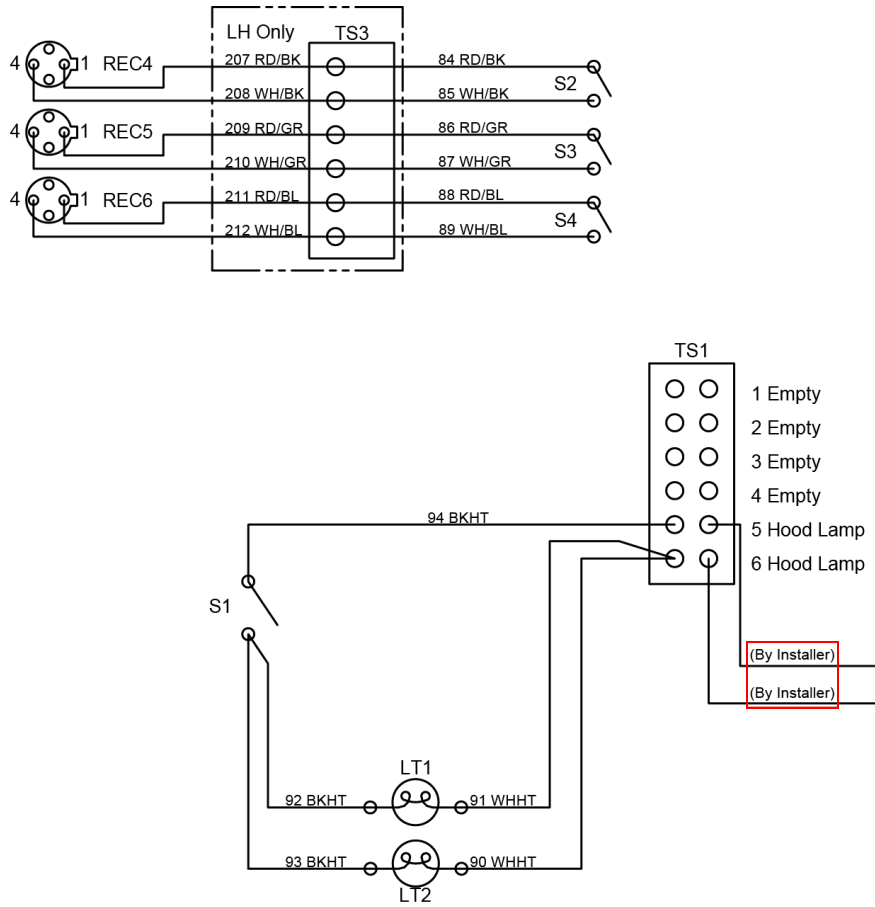
By Installer  
By Installer

BK (By Installer)  
RD (By Installer)  
BL (By Installer)

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

RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR-Green YL-Yellow PR-Purple FT-High Temp OR-Orange WH-White GY-Gray  
 \*\* - Remove Jumpers for APS  
 11/20/2020





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

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

HD-9130E-NV

03/16/2017

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

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

**XLT Electric Ovens:**

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

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

1. EN 60335-1:2002 +A11, A1:2004 +A12, A2:2006 +A1 Low Voltage Directive (LVD)
2. EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 EN 61000-3-2:2018, EN 61000-3-3:2013 Electromagnetic Compatibility. (EMC)
3. EN 55014-2:2015 Conducted Emissions, Surge Immunity
4. BS EN 203-1:2014, Gas Heated Catering Equipment; General Safety Rules
5. BS EN 203-2-1:2006, Standard for Gas Heated Catering Equipment; Specific Requirements Ovens
6. BS EN 203-3:2009, Gas Heated Catering Equipment; Materials and Parts in Contact with Food and Other Sanitary Aspects
7. EN 60335-2-102:2004 +A1:2008 +A2:2012 Gas Appliance Regulation (GAR)

**XLT Electric Ovens:**

1. EN 60335-2-42:2002 +A1:2008 Safety of Household Appliances and Similar Electrical Appliances
2. EN 60335-1:2010 +A1:2013 Low Voltage Directive (LVD)
3. EN 55014-2:2015 Conducted Emissions, Surge Immunity
4. EN 61000-3-2:2014 Electromagnetic Compatibility. (EMC)
5. EN 61000-3-3:2013 +A1+A2 Voltage fluctuation
6. EN 61000-6-3:2007 +A1:2011 EMC Immunity for residential, commercial & light industrial

**Standard & Wereld XLT Hood Certificaten<sup>1</sup> :**

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

**Korea XLT Oven Certifications<sup>3</sup> :****XLT Gas Ovens: (Certificate GA-107)**

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


<sup>1</sup> 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.

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



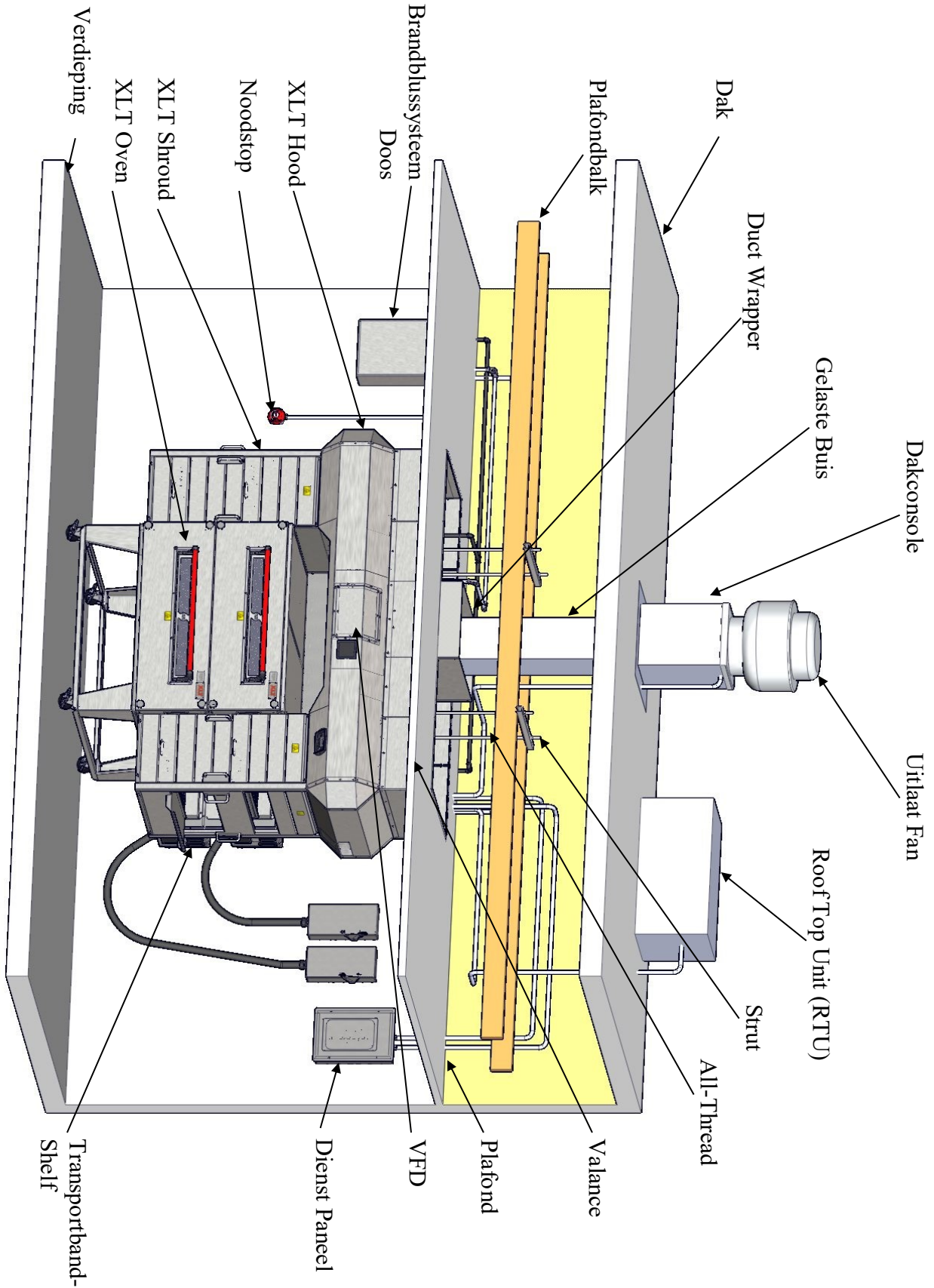
# Oven Initial Start-up Checklist - Remove & Return to XLT Ovens

**Fill out all information and print legibly**

<b>Start-Up Information</b> Customer Name: _____ Company Name: _____ Phone #: _____ Email: _____ Address: _____ City: _____ State: _____ Zip: _____ Country: _____	
<b>Follow Requirements outlined in Installation and Operation Manual</b>  <u>Oven Install and Start-up Requirements:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Gas Requirements met (Gas Ovens Only)           <ul style="list-style-type: none"> <li>• One shut off valve per oven installed; if not, call XLT as this may void warranty</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Electrical Requirements met</li> <li><input type="checkbox"/> Clearances met</li> <li><input type="checkbox"/> Oven(s) installed and stacked properly           <ul style="list-style-type: none"> <li>• XLT is not stacked on another manufacturer's ovens; if it is, call XLT as this may void warranty</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Oven(s) were powered on and functioned as designed</li> </ul>	<b>Follow Requirements outlined in Installation and Operation Manual</b>  <u>Hood Install and Start-up Requirements:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Electrical Requirements met</li> <li><input type="checkbox"/> Clearances/ Height Requirement met</li> <li><input type="checkbox"/> Hood installed properly</li> <li><input type="checkbox"/> Shrouds installed properly           <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovens are under hood with shrouds attached</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Ventilation Requirements met</li> <li><input type="checkbox"/> Hood was powered on and functions as designed</li> <li><input type="checkbox"/> Ovens function properly through the Hood</li> </ul>
<b>Oven Information</b>  <u>Top Oven</u> Serial Number: _____ Model Number: _____  <u>Middle Oven</u> Serial Number: _____ Model Number: _____  <u>Bottom Oven</u> Serial Number: _____ Model Number: _____	<b>Hood Information</b>  Serial Number: _____ Model Number: _____  <div style="text-align: right; padding-top: 20px;">  <p>XLT Ovens            PO Box 9090            Wichita, KS 67277            FAX: 316-943-2769            Email: <a href="mailto:startup@xltovens.com">startup@xltovens.com</a></p> </div>

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

Print Name: \_\_\_\_\_ Signature: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_





XLT Ovens  
PO Box 9090  
Wichita, Kansas 67277

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