



XD 9005A  
SWH03HF02  
5/9/2023  
French



# XLT Four Électrique & XLT Hotte Installation & Fonctionnement Manuel



PRUDENCE

Lisez ce manuel avant d'utiliser cet appareil.

Les versions actuelles de ce manuel, technique / Rough dans les spécifications, pièces et service manuel, des dessins d'architecture, et une liste des distributeurs agréés International sont disponibles à l'adresse: [www.xltovens.com](http://www.xltovens.com)

Pour une utilisation avec les versions XLT Four électrique suivants:

Standard (S) H  
Monde (W) H

Pour une utilisation avec les versions XLT Hotte suivants:

Standard (S) F  
Monde (W) F



Traduction des instructions originales

XLT Ovens  
PO Box 9090  
Wichita, Kansas 67277

US: 888-443-2751 FAX: 316-943-2769 INTL: +1-316-943-2751 WEB: [www.xltovens.com](http://www.xltovens.com)



ATTENTION

**POUR VOTRE SÉCURITÉ**

**Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.**



ATTENTION

**Une installation, un réglage, une modification, un service ou d'entretien peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer, d'utiliser ou d'entretenir cet équipement.**



ATTENTION

**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 hun veiligheid.**

XLT a dépensé des millions de dollars pour concevoir et tester ses produits et développer des manuels. Ces manuels sont les plus complets et les plus faciles à comprendre. Cependant, ils sont sans valeur si vous ne les suivez pas.

Nous avons été témoins d'exploitants de magasins et de propriétaires d'immeubles qui ont perdu des milliers de dollars de revenus en raison d'installations incorrectes. Nous vous recommandons de suivre toutes les instructions de ce manuel et les meilleures pratiques des codes du bâtiment en matière de plomberie, d'électricité et de CVC.

Revision History Table

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

### Les définitions & les symboles

Une instruction de sécurité (message) comprend une "alerte de sécurité Symbole" et un mot de signal ou une phrase telle que DANGER, ATTENTION ou PRUDENCE. Chaque mot de signal a la signification suivante:

 <b>DANGER</b>	Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si pas évitée, peut entraîner des blessures graves ou la mort.
--	--

 <b>HAUTE TENSION</b>	Indique une haute tension. Il attire votre attention sur des articles ou des opérations qui pourraient être dangereux pour vous et d'autres personnes utilisant cet équipement. Lisez le message et suivez attentivement les instructions.
---	--

 <b>ATTENTION</b>	Indique une situation potentiellement dangereuse, que si pas évitée, peut entraîner des coupures ou être écrasé. Il attire votre attention sur des articles ou des opérations qui pourraient être dangereux pour vous et d'autres personnes utilisant cet équipement.
---	---

 <b>PRUDENCE</b>	Indique une situation potentiellement dangereuse, que si pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées ou graves dommages au produit. La situation décrite dans le ATTENTION peut, sinon éviter, conduire à des résultats sérieux. Mesures de sécurité importantes sont décrites dans ATTENTION (ainsi que AVERTISSEMENT), veuillez donc à les observer.
--	--

 <b>REMARQUE</b>	Remarques indique une zone ou un sujet de mérite spécial, mettant l'accent sur la capacité soit du produit ou les erreurs courantes de fonctionnement ou de maintenance.
--	--

 <b>POINTE</b>	Conseils donnent une instruction spéciale qui peut gagner du temps ou d'autres avantages lors de l'installation ou l'utilisation du produit. La pointe attire l'attention sur une idée qui peut ne pas être évident pour les utilisateurs pour la première fois du produit.
--	---

 <b>LIRE LE MA- NUEL</b>	ISO 7000-0790: Lisez les instructions avant d'utiliser cette machine.	 <b>ÉQUIPEMENT DE CLASSE II</b>	IEC 60417-5172: Une classe II ou double appareil électrique isolé.
 <b>TERRE DE PRO- TECTION</b>	IEC 60417-5019: Terminal qui est destiné à être connecté à un conducteur externe.	 <b>ÉQUIPOTENTIALITÉ</b>	IEC 60417-5021: Ayant le même potentiel électrique de potentiel électrique uniforme.
 <b>FUSE-LINK</b>	IEC 60417-5016: Terminal qui est destiné à être connecté à un conducteur externe.		



## LA SÉCURITÉ DÉPEND DE VOUS



PRUDENCE

Cet appareil est destiné à un usage professionnel par du personnel qualifié. Cet appareil doit être installé par des personnes qualifiées conformément à la réglementation en vigueur. Cet appareil doit être installé avec une ventilation suffisante pour éviter l'apparition de concentrations inacceptables de substances nocives pour la santé dans la pièce où il est installé. Cet appareil a besoin d'un flux d'air frais non obstrué pour un fonctionnement satisfaisant et doit être installé dans un local convenablement ventilé conformément à la réglementation en vigueur. Cet appareil doit être entretenu par un personnel qualifié au moins tous les douze (12) mois ou plus tôt en cas d'utilisation intensive.



DANGER

L'installation et les réparations de tous les appareils électriques et des hottes d'évacuation de ventilation ne doivent être effectuées que par un professionnel qualifié qui a lu et compris ces instructions et qui connaît les mesures de sécurité appropriées. Lisez attentivement ce manuel avant d'installer ou de réparer cet équipement.

- Ne pas restreindre le flux d'air de ventilation vers l'unité. Prévoyez un espace suffisant pour le fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de l'unité en position installée.
- Maintenez la zone libre et dégagée de tout matériau combustible. **NE PAS VAPORISER D'AÉROSOLS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTIONNEMENT.**
- Les fours sont certifiés pour être installés sur des sols combustibles ou non combustibles, et à côté de murs combustibles ou non combustibles.
- Les schémas électriques se trouvent à l'intérieur du boîtier de commande du Four, dans ce manuel et en ligne sur le site [www.xltovens.com](http://www.xltovens.com). Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil avant d'effectuer tout entretien.
- Cet appareil nécessite une hotte de ventilation conforme aux codes locaux.
- Cet appareil doit être alimenté par un courant électrique de même tension, phase et fréquence que ceux indiqués sur la plaque signalétique située sur le côté de l'appareil.
- Des dégagements minimums doivent être maintenus par rapport aux matériaux de construction combustibles et non combustibles.
- Respectez tous les codes locaux lors de l'installation de cet appareil.
- Respectez tous les codes locaux pour la mise à la terre de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau (eau à haute pression).
- La plupart des fours XLT sont certifiés pour être utilisés dans des piles de jusqu'à quatre (4) unités de produits XLT. L'intégration de produits d'autres fabricants dans une pile de fours n'est pas recommandée et annule toute garantie. XLT n'assume aucune responsabilité pour les applications de produits mixtes.
- Le fait de ne pas appeler le service à la clientèle de XLT au 1-888-443-2751 ou au 1-316-943-2751 avant de contacter une entreprise de réparation annule toutes les garanties.
- Cet appareil fonctionne en dessous de 75 dBA.
- **VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**

Avertissement et informations de sécurité .....	2
Table des matières .....	5
Garantie .....	6
Généralités.....	8
Réception et inspection .....	9
Responsabilités en matière d'installation.....	10
Description des fours.....	11
Dimensions des caisses de four .....	13
Dimensions et poids du four.....	14
Exigences relatives aux fours .....	17
Spécifications pour le four seulement .....	18
Assemblage du four.....	20
Connexion du four.....	27
Suppression des incendies de four.....	28
Lignes directrices pour la ventilation des fours.....	30
Démarrage initial du four .....	31
Fonctionnement du four .....	32
Contrôles pour l'opérateur du four .....	33
Nettoyage des fours .....	36
Entretien du four.....	41
Dépannage des fours .....	42
Installation de la hotte .....	45
Description de la hotte.....	46
Dimensions de la caisse de la hotte et du carénage.....	47
Dimensions et poids de la hotte.....	49
Débits d'échappement recommandés .....	50
Exigences électriques de la hotte.....	52
Spécifications de l'installation de la hotte.....	53
Connexions électriques de la hotte.....	54
Assemblage de la hotte et du carénage.....	63
Raccordement de la hotte .....	72
Démarrage initial de la hotte .....	75
Contrôles de l'opérateur de la hotte .....	76
Kit de valence de hotte .....	77
Kit d'enveloppement du conduit de la hotte .....	80
Nettoyage de la hotte .....	81
Schéma du four.....	84
Schéma de la hotte.....	102
Certifications .....	106
Installation typique d'un magasin.....	108
Liste de contrôle pour le démarrage .....	109
Remarques .....	110

XLT garantit que les fours fabriqués après le 22 septembre 2022 sont exempts de tout défaut de matériau et de fabrication dans des conditions normales d'utilisation pendant sept (7) ans à compter de la date d'achat initiale par l'utilisateur final, et garantit également les pales du ventilateur principal, les arbres du convoyeur et les roulements du convoyeur pendant dix (10) ans. XLT garantit en outre que tous les fours et hottes sont exempts de rouille pendant dix (10) ans à compter de la date d'achat initiale de l'équipement. XLT garantit que les hottes fabriquées après le 22 septembre 2022 sont exemptes de tout défaut de matériau et de fabrication dans des conditions normales d'utilisation pendant sept (7) ans à compter de la date d'achat initiale par l'acheteur utilisateur final. Si l'achat comprend un système Ansul pré-tuyauté sur les fours et la hotte, la garantie sera portée à dix (10) ans sur les deux équipements. En cas de défaillance d'une pièce, XLT fournira une pièce de rechange et paiera toute la main-d'œuvre associée au remplacement de la pièce. Si, après inspection, XLT détermine que la pièce n'est pas défectueuse, tous les frais encourus seront à la charge de l'acheteur utilisateur final. La présente garantie s'applique à l'utilisateur final acheteur initial et n'est pas transférable sans le consentement écrit préalable de XLT. Les dommages sont limités au prix d'achat initial.

### LES OBLIGATIONS DU PROPRIÉTAIRE:

- Le propriétaire doit inspecter le matériel et les caisses au moment de leur réception. Les dommages survenus pendant le transport doivent être immédiatement signalés au transporteur, XLT, et documentés sur le connaissance
- L'équipement doit être installé et utilisé conformément au manuel d'installation et d'utilisation fourni avec l'appareil
- Cette garantie ne dispense pas le propriétaire d'entretenir correctement l'équipement conformément au manuel d'installation et d'utilisation fourni avec l'appareil
- Une copie de la "Liste de contrôle initiale pour le démarrage" doit être remplie et renvoyée à XLT lors de l'installation initiale de l'unité, et/ou lorsque l'unité est retirée et installée dans un autre lieu
- Les installations de gaz, d'électricité et de CVC doivent être raccordées au four et installées par des entrepreneurs locaux agréés
- Le fait de ne pas contacter XLT avant de contacter une entreprise de réparation pour des travaux sous garantie annule toutes les garanties

### CE QUI N'EST PAS COUVERT:

- Dommages au fret
- Frais d'heures supplémentaires
- Toute pièce qui devient défectueuse en raison des services publics (surtensions, tensions élevées ou faibles, pression ou volume de gaz élevé ou faible, combustible contaminé ou raccordements incorrects aux services publics)
- Toute pièce qui devient défectueuse en raison de l'humidité et/ou d'autres contaminants
- Bandes transporteuses
- Filtres
- Ventilateurs d'échappement
- Ampoules électriques
- Surfaces peintes ou enduites de poudre
- Entretien ou ajustements normaux
- Cette garantie ne s'applique pas si l'équipement ou toute pièce est endommagé à la suite d'un accident, d'un sinistre, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un mauvais nettoyage, d'une mauvaise installation, d'une mauvaise exploitation, de catastrophes naturelles ou d'origine humaine

### LES RÉCLAMATIONS TRAITÉES COMME SUIT :

- Si un tel défaut est découvert, XLT doit en être informé. Dès réception de la notification, XLT fera effectuer les réparations nécessaires par un agent de service autorisé. Le refus de service à l'arrivée d'un agent de service autorisé libérera XLT de toute obligation de garantie.



## Garantie – International

Rev L

Date D'approbation: 09/22/2022

XLT garantit que les fours fabriqués après le 22 septembre 2022 sont exempts de tout défaut de matériau et de fabrication dans des conditions normales d'utilisation pendant cinq (5) ans à compter de la date d'achat initiale par l'utilisateur final, et garantit également les pales du ventilateur principal, les arbres du convoyeur et les roulements du convoyeur pendant dix (10) ans. XLT garantit en outre que tous les fours et hottes sont exempts de rouille pendant dix (10) ans à compter de la date d'achat initiale de l'équipement. XLT garantit que les hottes fabriquées après le 22 septembre 2022 sont exemptes de tout défaut de matériau et de fabrication dans des conditions normales d'utilisation pendant cinq (5) ans à compter de la date d'achat initiale par l'acheteur utilisateur final. Si l'achat comprend une hotte et les deux fours, la garantie sera portée à sept (7) ans sur les deux pièces d'équipement. En cas de défaillance d'une pièce, XLT fournira une pièce de rechange et paiera toute la main-d'œuvre associée au remplacement de la pièce. Si, après inspection, XLT détermine que la pièce n'est pas défectueuse, tous les frais encourus seront à la charge de l'acheteur utilisateur final. La présente garantie s'applique à l'utilisateur final acheteur initial et n'est pas transférable sans le consentement écrit préalable de XLT. Les dommages sont limités au prix d'achat initial.

### DUTIES OF THE OWNER:

- Le propriétaire doit inspecter l'équipement et les caisses au moment de la réception. Les dommages survenus pendant le transport doivent être immédiatement signalés au transporteur et au distributeur/fournisseur de services.
- L'équipement doit être installé et utilisé conformément au manuel d'installation et d'utilisation fourni avec l'appareil.
- Cette garantie ne dispense pas le propriétaire d'entretenir correctement l'équipement conformément au manuel d'installation et d'utilisation fourni avec l'appareil.
- Une copie de la "Liste de contrôle de la mise en service initiale" doit être remplie et retournée au distributeur/fournisseur de services et à XLT lors de l'installation initiale de l'appareil et/ou lorsque l'appareil est retiré et installé dans un autre endroit.
- Les services publics de gaz, d'électricité et de chauffage, ventilation et climatisation doivent être raccordés au Four et installés par des entrepreneurs locaux agréés.
- Le fait de ne pas contacter le distributeur/fournisseur de services avant de contacter une entreprise de réparation pour des travaux sous garantie annule toutes les garanties.

### CE QUI N'EST PAS COUVERT:

- Dommages au fret
- Frais d'heures supplémentaires
- Toute pièce qui devient défectueuse en raison des services publics (surtensions, tensions élevées ou faibles, pression ou volume de gaz élevé ou faible, combustible contaminé ou raccordements incorrects aux services publics)
- Toute pièce qui devient défectueuse en raison de l'humidité et/ou d'autres contaminants
- Bandes transporteuses
- Filtres
- Ventilateurs d'échappement
- Ampoules électriques
- Surfaces peintes ou enduites de poudre
- Entretien ou ajustements normaux
- Cette garantie ne s'applique pas si l'équipement ou toute pièce est endommagé à la suite d'un accident, d'un sinistre, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un mauvais nettoyage, d'une mauvaise installation, d'une mauvaise exploitation, de catastrophes naturelles ou d'origine humaine

### LES RÉCLAMATIONS TRAITÉES COMME SUIV :

- Si un tel défaut est découvert, le distributeur/fournisseur de services doit en être informé. Après notification, le distributeur/fournisseur de services prendra les dispositions nécessaires pour que les réparations nécessaires soient effectuées par un agent de service autorisé. Le refus de service à l'arrivée d'un agent de service autorisé libérera XLT et le distributeur/prestataire de services de toute obligation de garantie.

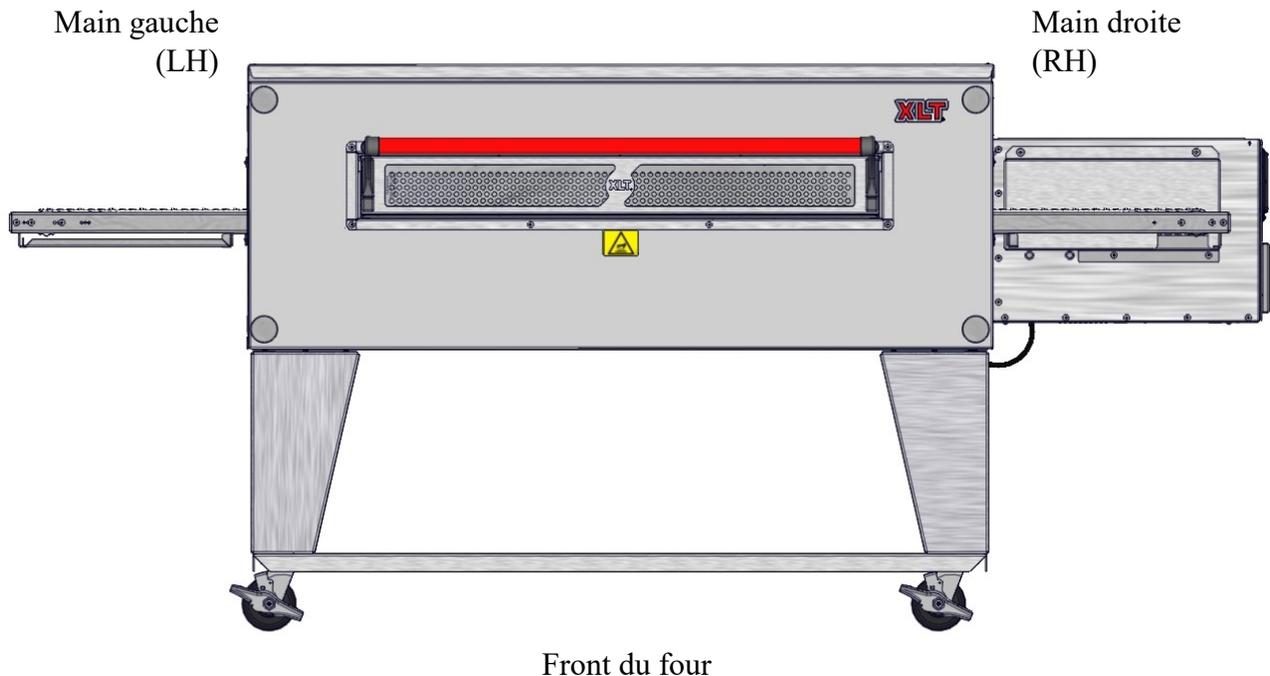


## Conservez ce manuel

Ce document est la propriété du propriétaire de cet équipement

XLT se réserve le droit d'apporter des changements dans la conception et les spécifications, et / ou faire des ajouts ou des améliorations à son produit sans imposer aucune obligation sur elle-même pour les installer dans les produits déjà fabriqués.

Toutes les désignations de la main droite et de la main gauche dans ce manuel sont du point de vue suivant.



### Aviser porteur de dommages à la fois

À la réception de toutes les marchandises expédiées par un transporteur public, vérifiez l'absence de tout dommage extérieur qui pourrait indiquer un dommage intérieur. Si les conditions le permettent, ouvrez toutes les caisses et procédez à une inspection complète des dommages éventuels pendant que le livreur est encore là. S'il y a des dommages, veuillez le noter sur le reçu de livraison et appeler le transporteur pour faire une réclamation pour dommages au fret dans les 24 heures suivant la réception. Si vous ne faites pas de réclamation dans les 24 heures, vous risquez de perdre la possibilité de résoudre le problème.

XLT veut que vous soyez satisfait de tous les aspects de la possession et de l'utilisation de votre four et de votre hotte. Notre objectif est de vous fournir des équipements que nous sommes fiers de fabriquer et que vous serez fiers de posséder. Vos commentaires nous aideront à comprendre comment améliorer nos produits et notre entreprise.

XLT dispose d'un personnel qualifié au service de la clientèle qui peut vous aider 24 heures sur 24, 7 jours sur 7 et 365 jours par an pour tout problème lié à l'équipement XLT que vous pourriez rencontrer. Pour recevoir une assistance technique pour le four ou la hotte que vous avez achetée ou pour nous faire part de vos commentaires, contactez-nous au 888-443-2751 ou 316-943-2751, ou visitez [www.xltovens.com](http://www.xltovens.com).

Responsabilité	Société de Service	Propriétaire/ Contractor
<b>Enquête sur le site: Vérifier les dimensions des compteurs/régulateurs d'électricité et de gaz</b>	X	
<b>Câblage d'alimentation du TS1 #R3, R4, R5 au ventilateur d'extraction</b>		X
<b>Alimentation (1) 230 volts monophasé circuit de 10 ampères du panneau de disjoncteurs à XLT hotte</b>		X
<b>Assemblage de la nouvelle hotte conformément au manuel d'installation et d'utilisation du XLT</b>		X
Suspendre la hotte XLT au plafond		X
Souder les conduits à la hotte XLT		X
Installer un nouveau ventilateur d'extraction sur le toit		X
Alimentation électrique du capot XLT		X
Installer un couvre-conduit ou une valence au-dessus de la hotte XLT		X
Câblage d'alimentation de TS1, R3, R4, R5 au ventilateur d'extraction		X
Assembler les ensembles de haubans supérieur et inférieur	X	
Installer l'ensemble des haubans	X	
<b>Assemblage des nouveaux fours selon le manuel d'installation et d'utilisation du XLT</b>	X	
Bases assemblées et mises en place	X	
Alimenter le(s) four(s) XLT en électricité	X	
Les fours sont déplacés et empilés à l'aide d'un équipement de levage approprié	X	
Enlever tout le PVC	X	
Assemblez les haubans et les supports au four/à la hotte XLT	X	
Installer FS au four	X	
<b>Le raccordement peut nécessiter un permis et des inspections du code</b>		X
<b>Déplacer l'air d'appoint pour qu'il entre dans la pièce aux extrémités des fours</b>		X
<b>Mettez le four en marche conformément au manuel d'installation et d'utilisation du XLT</b>	X	
La liste de contrôle du démarrage a été remplie conformément au manuel d'installation et d'utilisation	X	
La liste de contrôle de mise en route doit être soumise à XLT pour valider la garantie		X

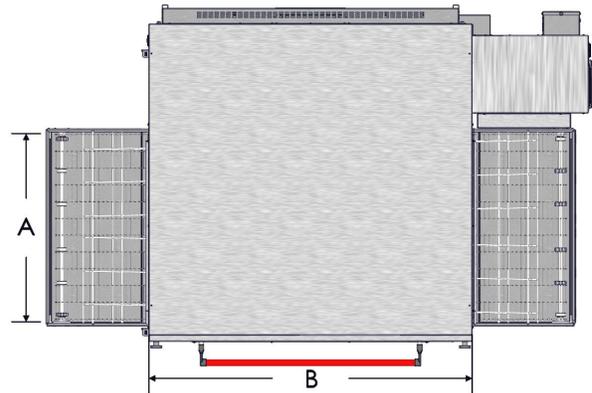


REMARQUE

Si des employés d'XLT effectuent le processus d'installation, ils seront considérés comme une société de service au regard du tableau ci-dessus.

Ce manuel couvre les modèles de fours et de hottes XLT suivants:

Ovens	Hood/Shroud Package	Hood Size	Shroud Size
X3H-1832-xxxxx	02-9F-1832-xxxxx	1832	1832
X3H-2336-xxxxx	02-9F-2336-xxxxx	2440	2336
X3H-2440-xxxxx	02-9F-2440-xxxxx	2440	2440
X3H-3240-xxxxx	02-9F-3240-xxxxx	3240	3240
X3H-3250-xxxxx-DS	02-9F-3250-xxxxx	3255	3250DS
X3H-3255-xxxxx	02-9F-3255-xxxxx	3255	3255
X3H-3855-xxxxx	02-9F-3855-xxxxx	3855	3855
X3H-4455-xxxxx	02-9F-4455-xxxxx	4455	4455



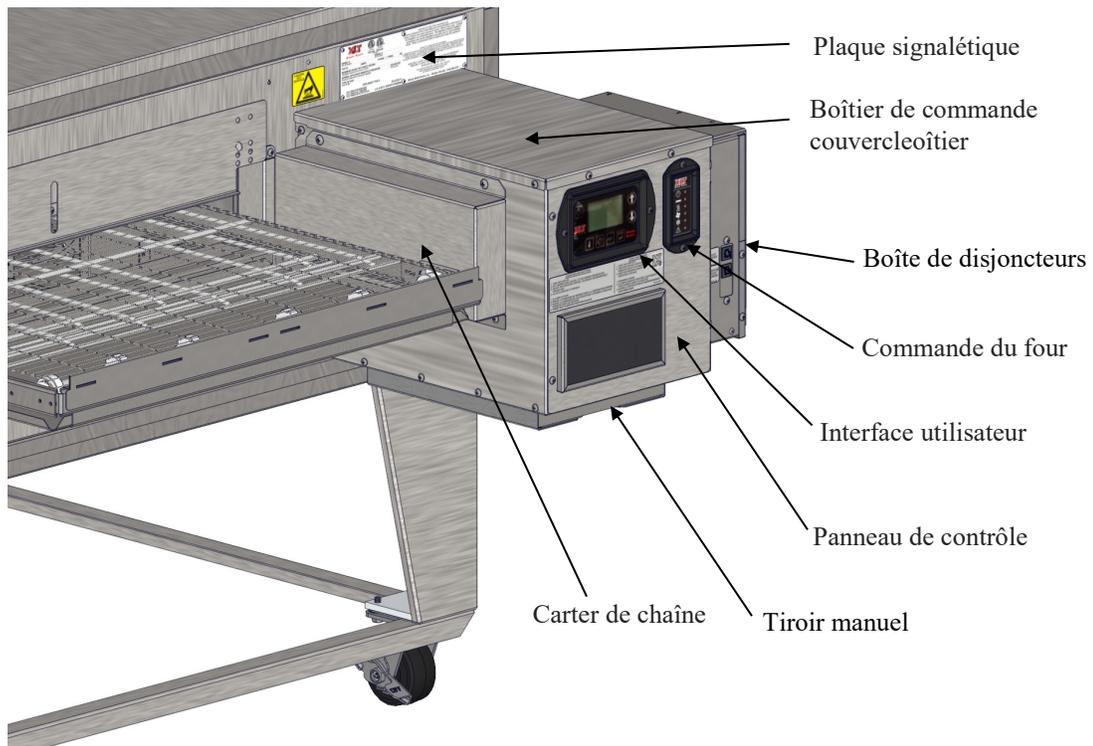
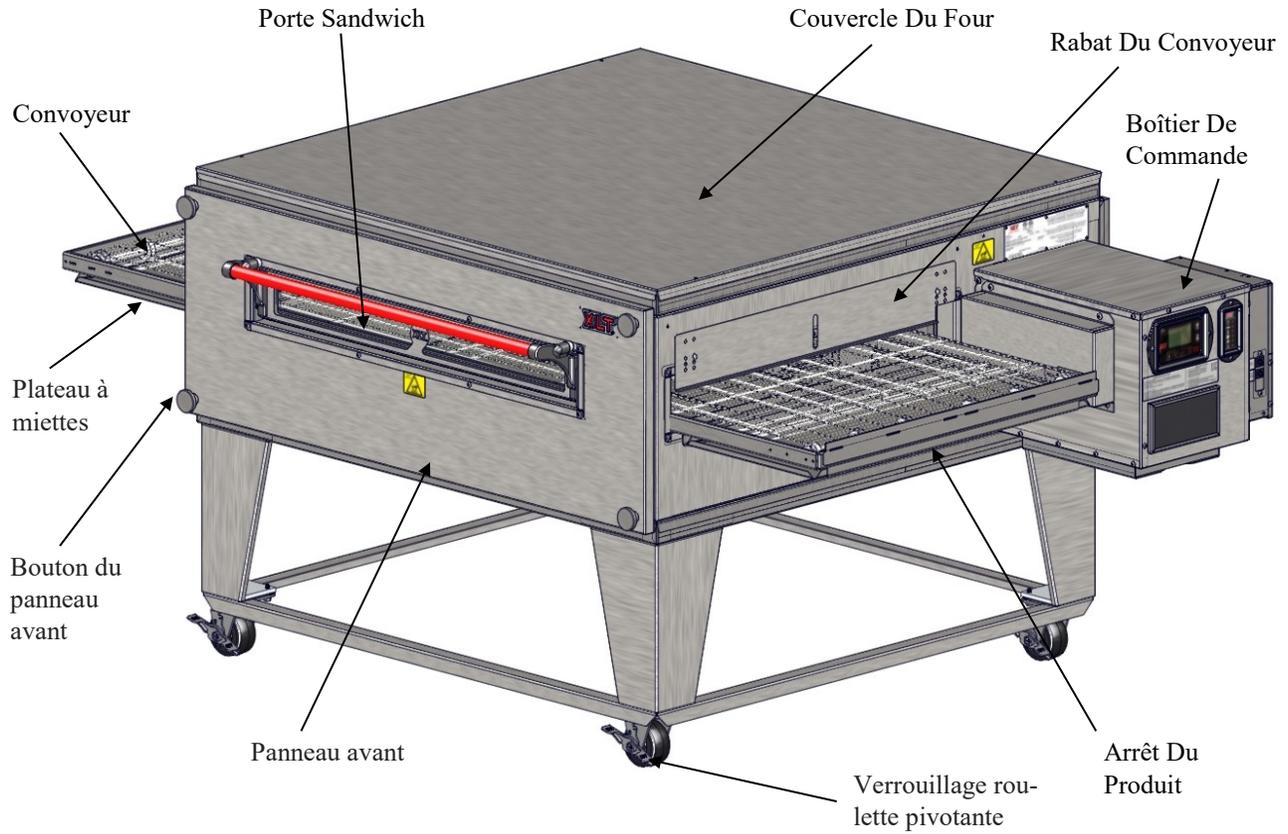
Les deux (2) premiers chiffres du numéro de modèle après le tiret représentent la largeur du Convoyeur et les deux (2) derniers chiffres indiquent la longueur de la chambre de cuisson. Par exemple, les modèles X3H-3255-xxxx ont une chambre de cuisson dont la largeur (A sur l'image ci-dessus) est de 32 pouces et la longueur (B sur l'image ci-dessus) de 55 pouces. Les cinq (5) x qui suivent ces chiffres représentent le numéro de configuration du four et de la hotte. Les modèles DS, notés à la fin du numéro de modèle, ne peuvent être utilisés que dans une configuration à pile simple ou double. Tous les autres fours peuvent être utilisés dans une configuration à pile simple, double, triple ou quadruple. Tous les modèles sont dotés d'un seul boîtier de commande, qui peut être monté à droite ou à gauche, et sont chauffés par des éléments électriques (les fours à gaz sont également disponibles en plusieurs tailles). Tous les modèles peuvent être configurés pour un convoyeur à bande divisée.

## Description des fours

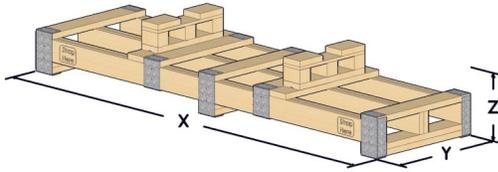
Les aliments sont placés sur le convoyeur en fil d'acier inoxydable d'un côté du Four. Le convoyeur transporte ensuite les aliments dans la chambre de cuisson à une vitesse contrôlée par l'utilisateur. Cela permet une cuisson répétable et uniforme des aliments. Les convoyeurs peuvent être facilement configurés pour se déplacer de gauche à droite ou de droite à gauche par un simple changement de programmation. Une grande porte sandwich centrale en option permet d'introduire des aliments pour une cuisson plus rapide. Les températures précises sont réglables par l'utilisateur et maintenues par une commande numérique.

Un panneau frontal facilement amovible permet de nettoyer entièrement l'intérieur du four. Toutes les surfaces exposées du four, extérieures et intérieures, sont en acier inoxydable. Le Convoyeur est conçu en une seule pièce et se retire du côté où se trouve le boîtier de commande. Le four lui-même est monté sur des roulettes pivotantes verrouillables pour faciliter son déplacement et son entretien.

XLT propose une variété d'accessoires à utiliser avec les fours et les hottes, ainsi que pour l'installation et le déplacement de l'équipement. Veuillez contacter XLT ou votre distributeur agréé pour plus d'informations.

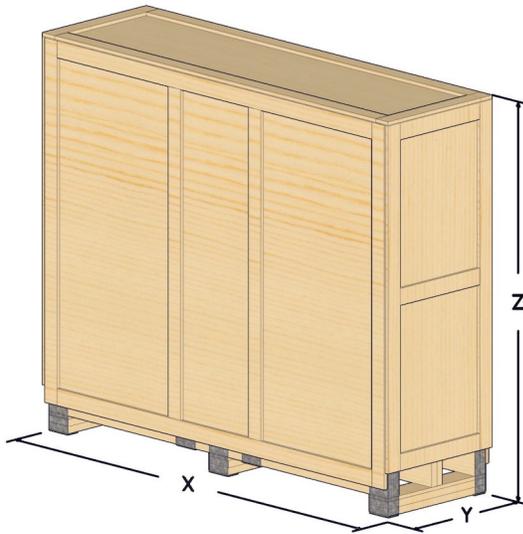


Caisses en bois domestiques



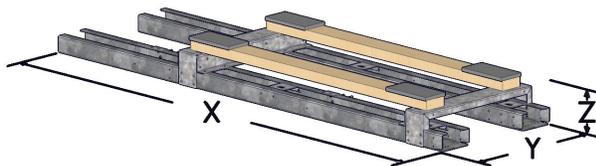
Domestic Wood Crate Dimensions				
Oven Model	Electric Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	59 3/4 [1518]
2336	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	63 1/2 [1613]
2440	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	65 3/4 [1670]
3240	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	73 3/4 [1873]
3250-DS	85 5/8 [2175]	37 5/8 [956]	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]

Caisses de bois international



International Wood Crate Dimensions			
Oven Model	Electric Ovens		
	X	Y	Z
1832	76 [1930]	29 3/4 [756]	63 1/2 [1613]
2336	84 [2134]	29 3/4 [756]	69 1/2 [1765]
2440	84 [2134]	29 3/4 [756]	69 1/2 [1765]
3240	84 [2134]	29 3/4 [756]	77 1/2 [1969]
3250-DS	84 [2134]	35 3/4 [908]	77 1/2 [1969]
3255	99 [2515]	29 3/4 [756]	77 1/2 [1969]
3855	99 [2515]	29 3/4 [756]	83 1/2 [2121]
4455	99 [2515]	29 3/4 [756]	85 1/2 [2172]

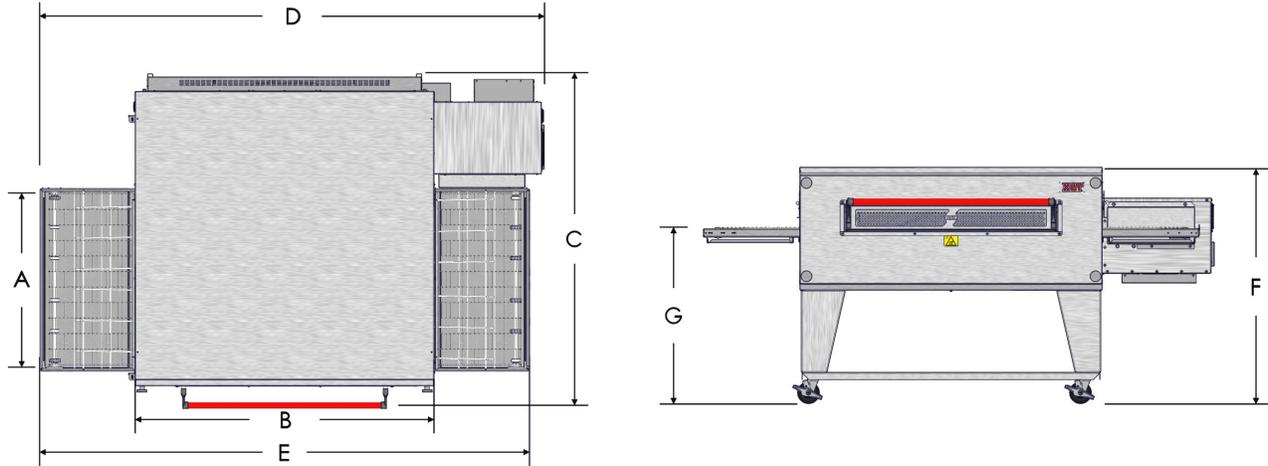
Patins métalliques (conteneurs seulement)



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]
3250-DS	68 [1727]	27 2/3 [704]	8 5/8 [219]	65.125 [1654]
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]

REMARQUE: Toutes les dimensions sont exprimées en pouces [millimètres], ± 1/4 [6], sauf indication contraire.

Pile d'un



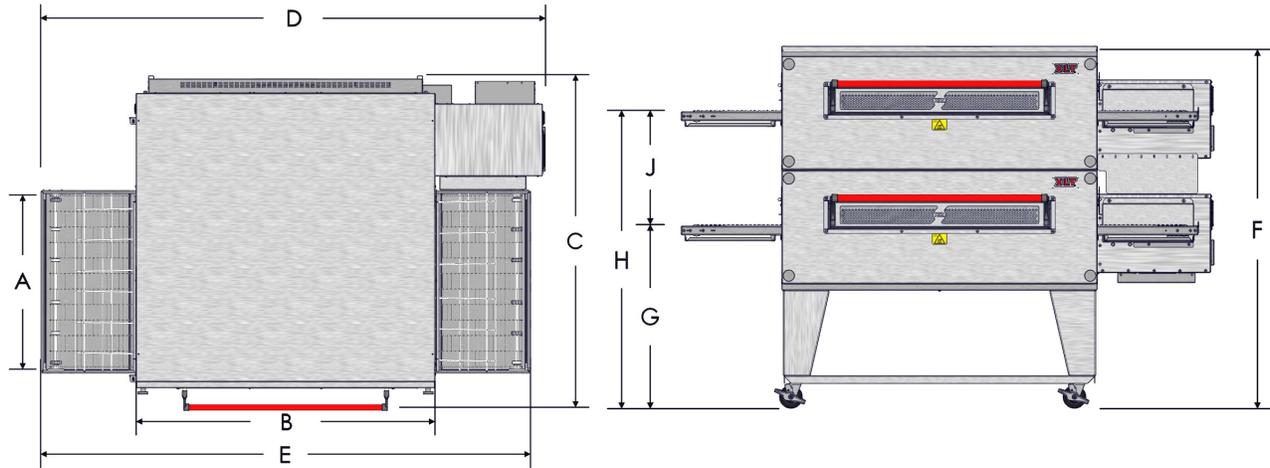
SINGLE OVEN	A	B	C	D	E	F	G	OVEN WEIGHT	CRATED WEIGHTS		
									DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	18 [457]	32 [813]	47 5/6 [1215]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	43 [1092]	32 [813]	568 [258]	765 [347]	802 [364]	688 [312]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	43 [1092]	32 [813]	642 [291]	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]	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]	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]	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]	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]	1583 [718]	1657 [752]	1500 [680]

DS modèles

SINGLE OVEN	A	B	C	D	E	F	G	OVEN WEIGHT	CRATED WEIGHTS (1 CRATE)		
									DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
3250-DS	32 [813]	50 [1270]	61 7/8 [1572]	90 1/2 [2299]	90 1/4 [2292]	48 5/8 [1235]	35 [889]	978 1/2 [444]	1104 [501]	1185 [538]	1044 [474]

REMARQUE : Toutes les dimensions sont exprimées en pouces[millimètres], ± 1/4[6], sauf indication contraire.  
Tous les poids sont exprimés en livres[kilogrammes], sauf indication contraire.

## Pile de deux



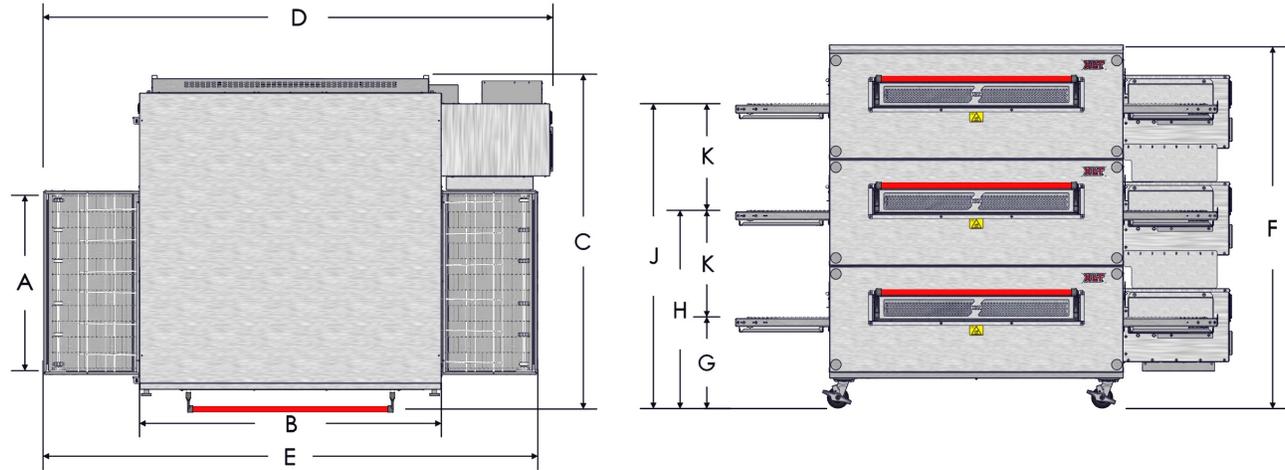
DOUBLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	OVEN WEIGHT	CRATED WEIGHTS			
											DOUBLE OVEN	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	18 [457]	32 [813]	47 5/6 [1215]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	1030 [467]	1832	1413 [641]	1488 [675]	1259 [571]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	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]	20 [508]	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]	20 [508]	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]	20 [508]	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]	20 [508]	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]	20 [508]	2362 [1071]	4455	2931 [1329]	3078 [1396]	2764 [1254]

## DS modèles

DOUBLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	OVEN WEIGHT	CRATED WEIGHTS (2 CRATES)			
											DOUBLE OVEN	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
3250-DS	32 [813]	50 [1270]	61 7/8 [1572]	77 7/8 [1978]	78 [1981]	67 3/4 [1721]	28 [711]	54 [1372]	26 [660]	1779 [807]	3250-DS	2030 [921]	2192 [994]	1910 [866]

REMARQUE : Toutes les dimensions sont exprimées en pouces [millimètres], ± 1/4 [6], sauf indication contraire.  
Tous les poids sont exprimés en livres [kilogrammes], sauf indication contraire.

Pile de trois



TRIPLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	47 5/6 [1215]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	20 [508]	1457 [661]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	20 [508]	1664 [755]
2440	24 [610]	40 [1016]	53 5/6 [1367]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	20 [508]	1855 [841]
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]	20 [508]	2185 [991]
3255	32 [813]	55 [1397]	61 5/6 [1570]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	20 [508]	2629 [1192]
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]	20 [508]	2830 [1284]
4455	44 [1118]	55 [1397]	73 5/6 [1875]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	20 [508]	3393 [1539]

TRIPLE OVEN	CRATED WEIGHTS		
	DOM. WOOD	INTL WOOD	METAL SKID
1832	2022 [917]	2134 [968]	1791 [812]
2336	2250 [1021]	2402 [1090]	2029 [920]
2440	2460 [1116]	2612 [1185]	2246 [1019]
3240	2823 [1280]	2995 [1359]	2609 [1183]
3255	3391 [1538]	3579 [1623]	3140 [1424]
3855	3612 [1638]	3816 [1731]	3361 [1525]
4455	4231 [1919]	4452 [2019]	3980 [1805]

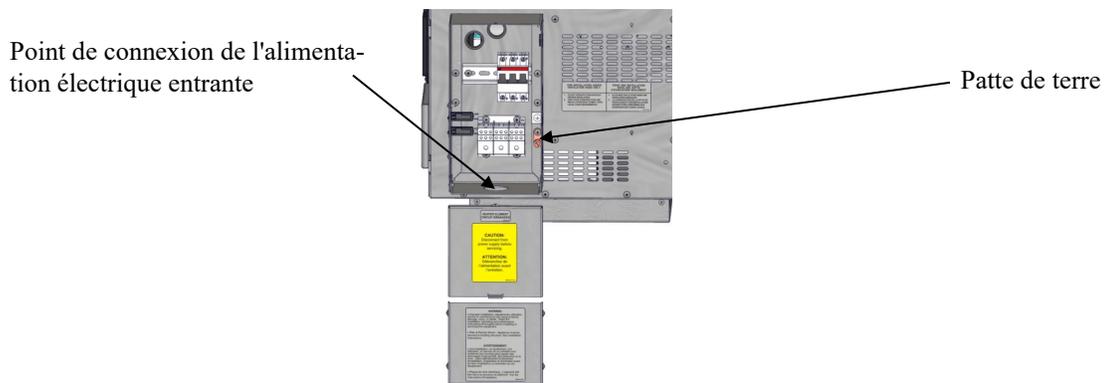
REMARQUE : Toutes les dimensions sont exprimées en pouces[millimètres], ± 1/4[6], sauf indication contraire.  
Tous les poids sont exprimés en livres[kilogrammes], sauf indication contraire.

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	45	60	3	16	380	31	50	3	16	
	240	39				415	24			15	
2336	208	45				380	31			16	
	240	39				415	24			15	
2440	208	82				27	380			51	27
	240	65					415			44	31
3240	208	82			32		380			51	27
	240	65					415			44	31
3250-DS	208	90					380			55	32
	240	80					415			48	34
3255	208	90				380	55			32	
	240	80				415	48			34	
3855	208	90	380	55	32						
	240	80	415	48	34						
4455	208	90	380	55	32						
	240	80	415	48	34						
4 Wire Service - L1, L2, L3 +1 Ground (per oven)						5 Wire Service - L1, L2, L3 N +2 Grounds (per oven)					

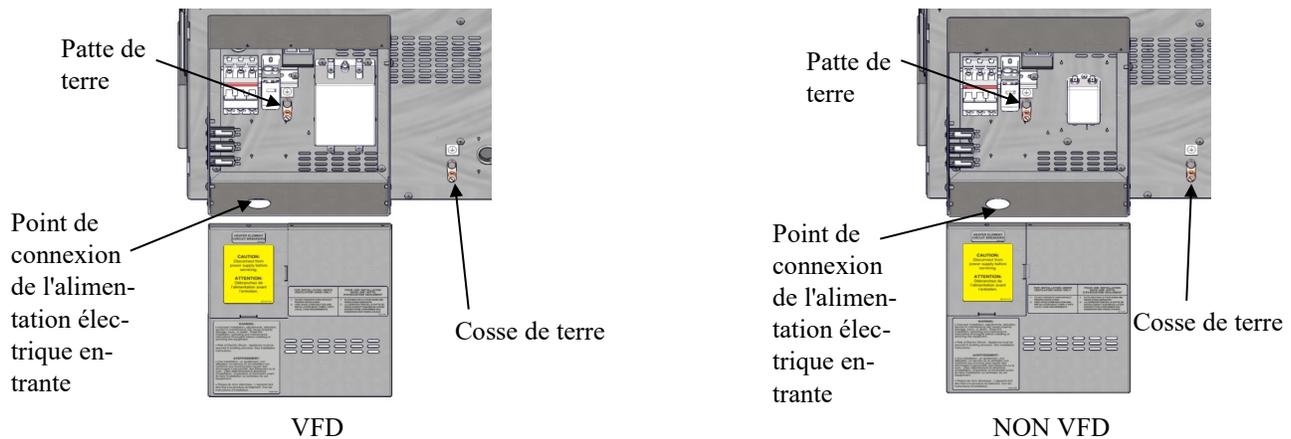
**POUR CHAQUE FOUR:**

- Un disjoncteur séparé doit être fourni pour chaque plate-forme du four.
- Les connexions électriques doivent être accessibles lorsque les fours sont en position de montage.
- Les connexions électriques doivent satisfaire à toutes les exigences du code local.
- Assurer fours sont mis à la terre par les codes locaux.

**Boîte de commande arrière - standard**

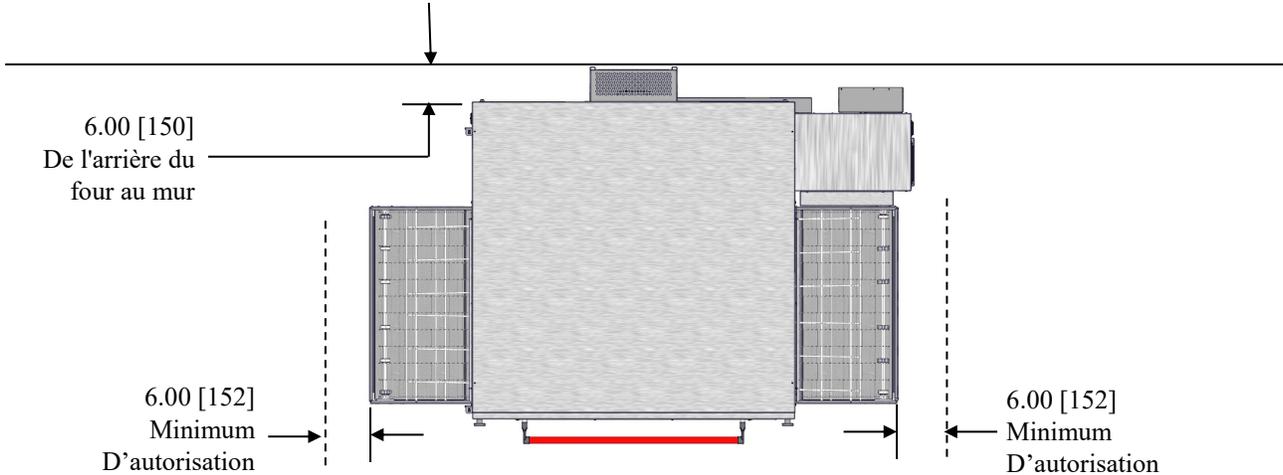


**Boîte de commande arrière - Monde**



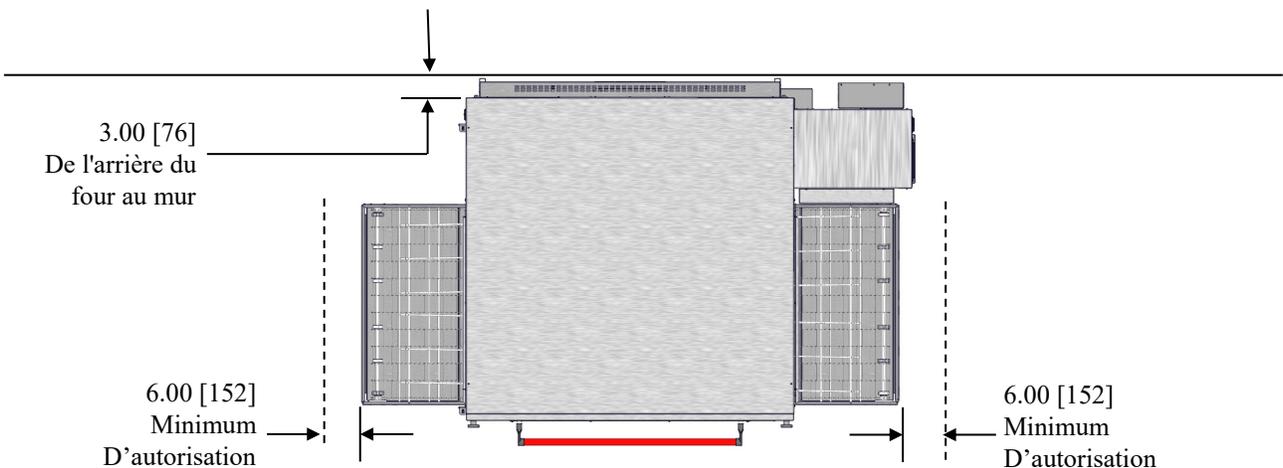
## Modèles 1832, 2336 et 2440

Ces fours sont conçus pour être installés sur des planchers combustibles ou non combustibles et adjacents à des murs combustibles ou non combustibles. Le couvercle du moteur est conçu pour fournir le dégagement approprié à l'arrière du four. Les dégagements latéraux minimums sont 6in. / 150mm mesurée à partir de l'extrémité du convoyeur.



## Tous les autres modèles

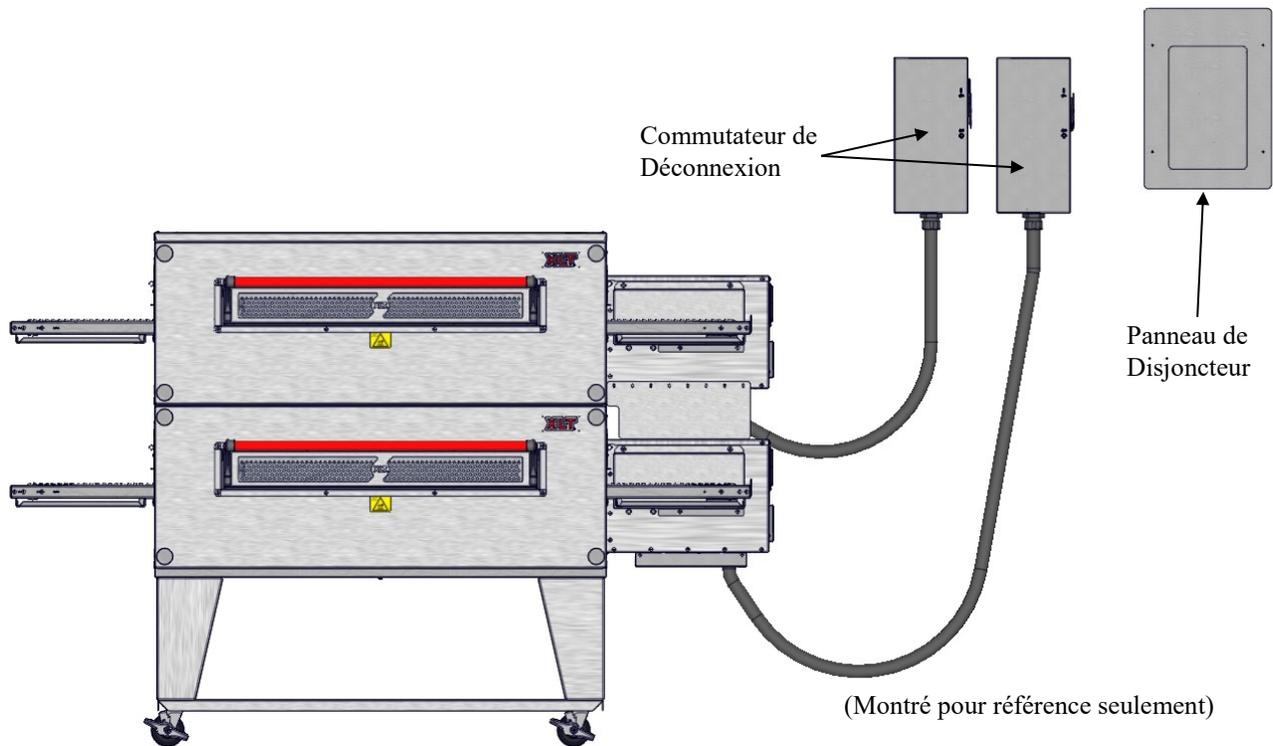
Ces fours sont conçus pour être installés sur des planchers combustibles ou non combustibles et adjacents à des murs combustibles ou non combustibles. Le couvercle du moteur est conçu pour fournir le dégagement approprié à l'arrière du four. Les dégagements latéraux minimums sont 6in. / 150mm mesurée à partir de l'extrémité du convoyeur.



**REMARQUE** → Toutes les installations doivent être conformes aux codes locaux de construction et mécaniques. Il est nécessaire que les fours soient placés sous une hotte de ventilation pour assurer une ventilation par aspiration et une alimentation en air.

**REMARQUE** → L'équipement doit être installé avec un ancrage de cordon pour soulager les conducteurs, la torsion des bornes et l'abrasion de l'isolation.

REMARQUE : Toutes les dimensions sont exprimées en pouces[millimètres], ± 1/4[6], sauf indication contraire.



PRUDENCE

Les utilitaires doivent être facilement accessibles lorsque les fours sont en position installée. Ne pas installer les utilitaires derrière les fours.



REMARQUE

Toutes les installations doivent être conformes aux codes locaux de construction et mécaniques. Il est nécessaire que les fours soient placés sous une hotte de ventilation pour assurer une ventilation par aspiration et une alimentation en air.



REMARQUE

L'équipement doit être installé avec un ancrage de cordon pour soulager la tension sur les conducteurs, la torsion des bornes et l'abrasion de l'isolation.

### Avertissement et de sécurité

Fours XLT peuvent facilement être déplacés et empilés avec l'équipement de levage approprié. L'utilisation de XLT approuvé l'équipement de levage est fortement recommandé. Contactez XLT pour plus d'informations.



DANGER

- Ces fours sont lourds et peuvent basculer ou tomber et causer des blessures corporelles.
- **NE JAMAIS** placer une partie de votre corps sous toute four qui est suspendu par les vérins de levage. Un danger d'écrasement existe si le four tombe ou glisse.
- **NE PAS** placer vos mains sur le mât vertical de vérin de levage sous le treuil du cric. Comme le treuil du vérin descend lorsque vous tournez la poignée du cric, un point de pincement est créé entre le treuil et le pôle.



PRUDENCE

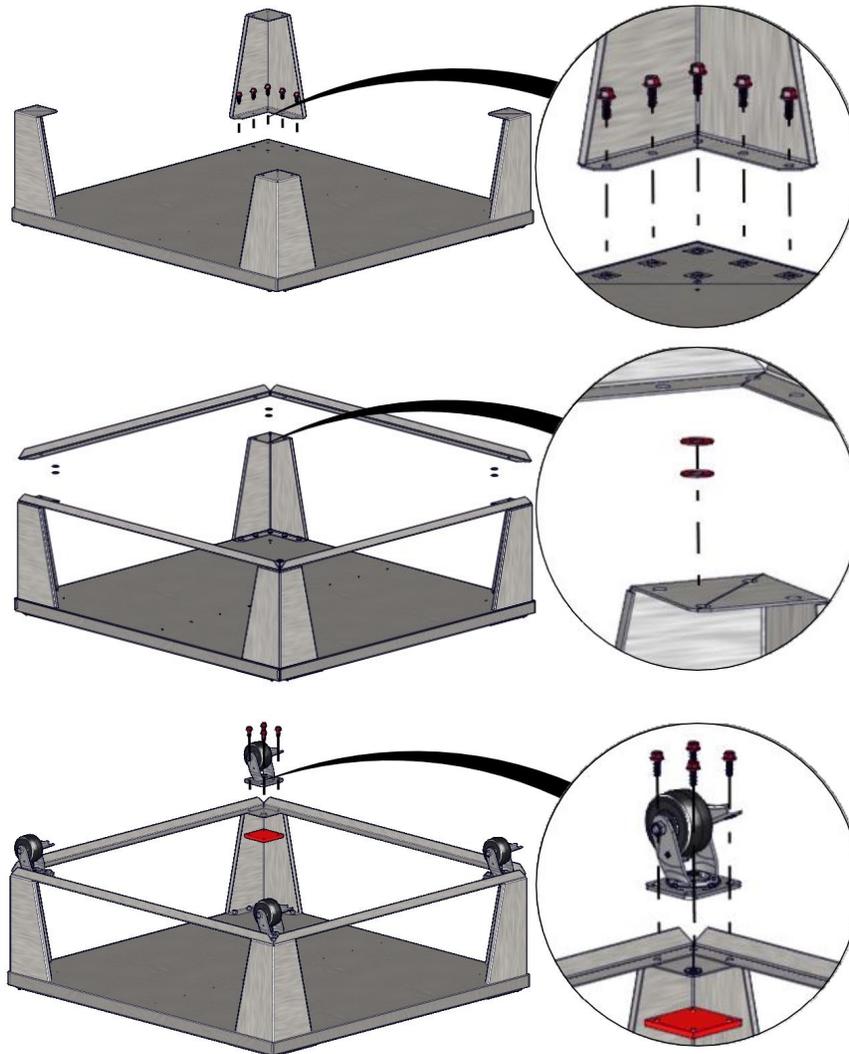
Soyez prudent lorsque vous rouler le four sur le chariot, surtout quand monter ou descendre des rampes et sur les bosses. Laissez les sangles / baguage jusqu'à ce que le four est à proximité de la zone d'assemblage.



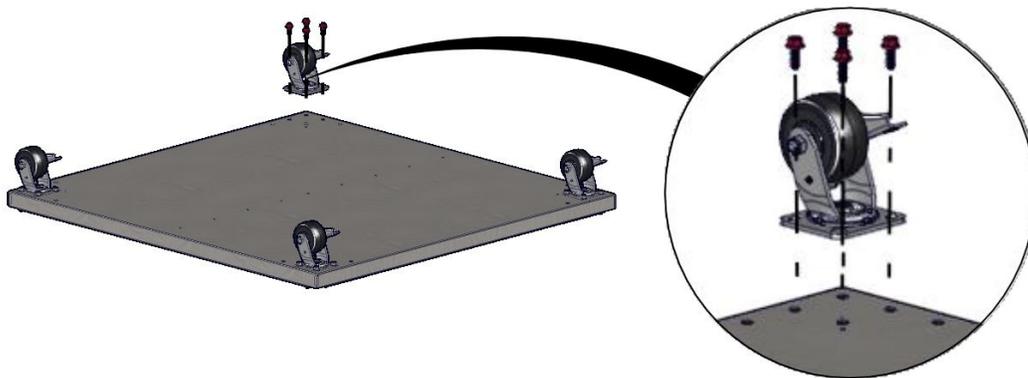
DANGER

- Assurez-vous que l'encoche du tube de l'assemblage du treuil est alignée avec la goupille de la base du trépied, comme indiqué sur les pages suivantes. Ces alignements sont importants et permettent de maintenir le cric correctement aligné.
- Vérifiez le bon fonctionnement. Le câble ne doit pas être pincé et devrait passer en douceur sur la poulie sur le dessus de l'assemblage poteau.
- Inspecter le câble avant chaque utilisation.
- Si le câble est effiloché ou montre des signes d'usure excessive, **NE PAS UTILISER** jusqu'à ce câble est remplacé.
- Au minimum remplacer le câble par un avec un câble métallique qui respecte ou dépasse les spécifications du fabricant de cric.
- Ne pas dépasser la capacité indiquée de la prise.

Assemblage base - Pile de un et deux



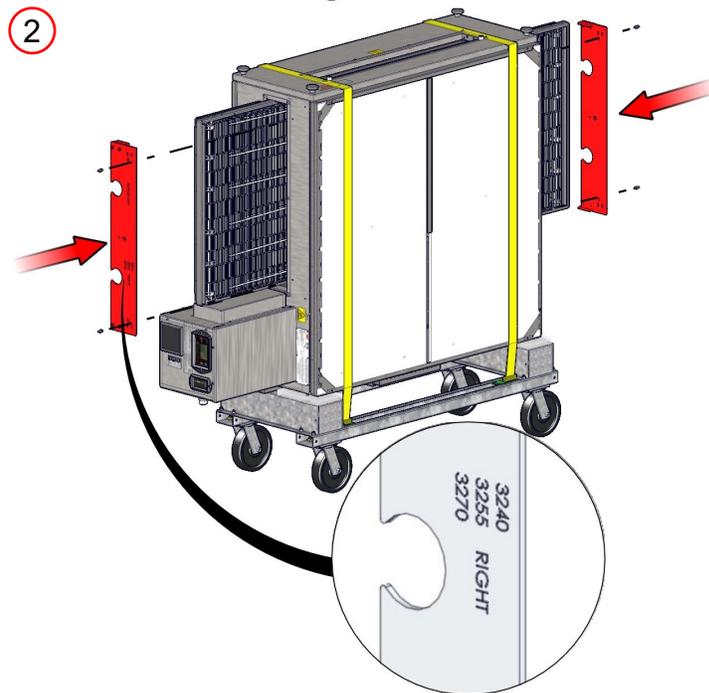
Assemblage Base - Pile De Trois





POINTE

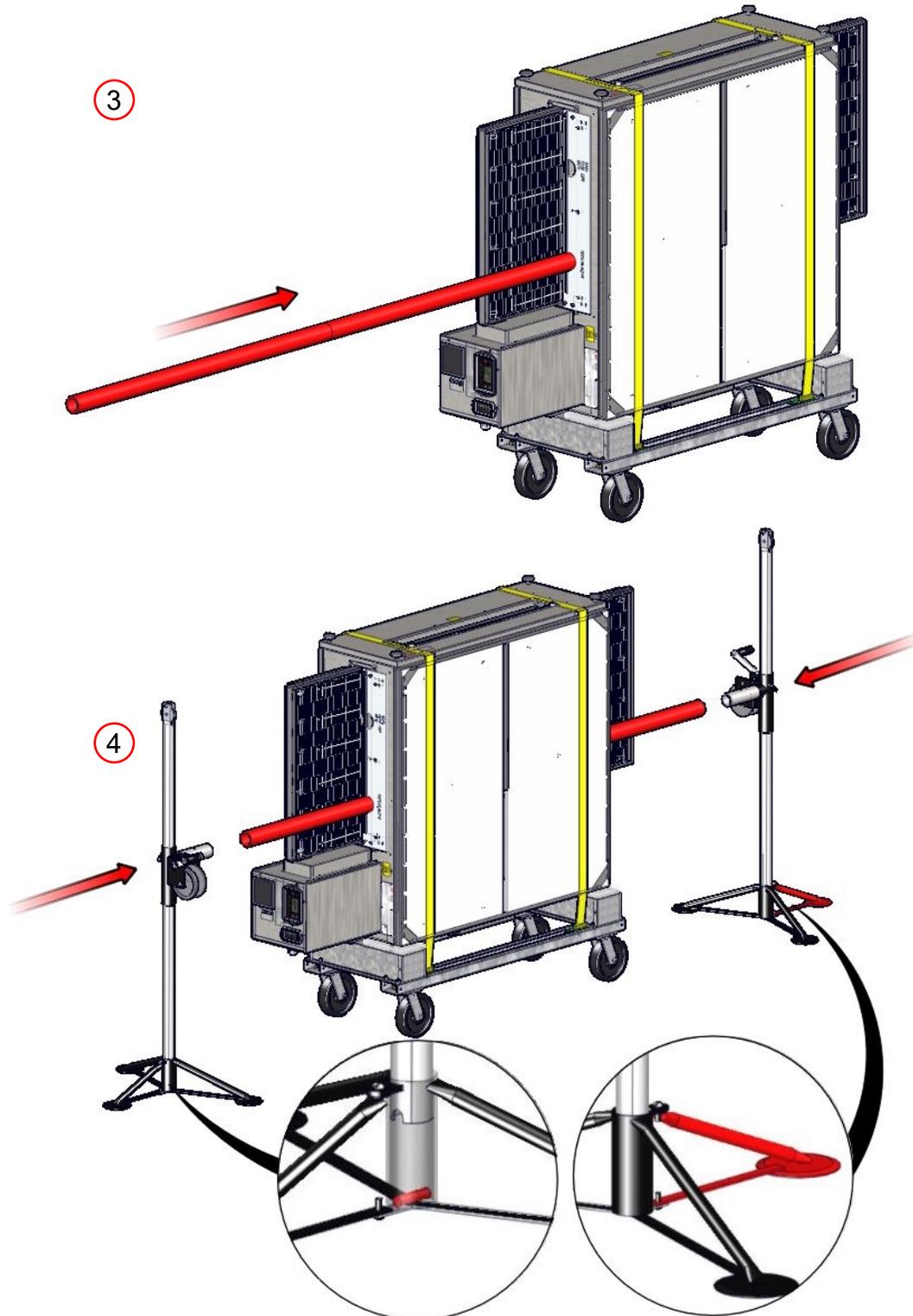
Passez en revue et comprenez d'abord les huit (8) étapes suivantes. Elles illustrent comment empiler les fours en toute sécurité.



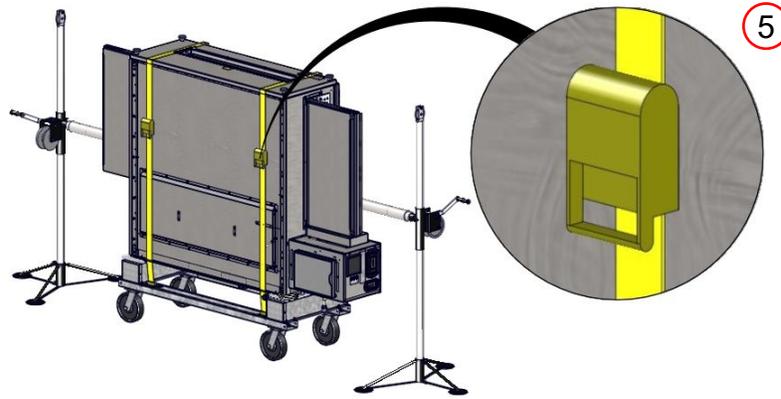
REMARQUE

Le trou du tuyau de levage, marqué pour la taille appropriée du four, doit être installé le plus près du boîtier de commande. Si vos plaques de levage n'ont pas toutes nos tailles disponibles listées cidessous.

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



Le pied repliable du trépied doit être positionné à l'extérieur du four.



REMARQUE

Utilisez la languette de libération de la sangle pour desserrer et retirer les deux sangles.

### Empiler les fours



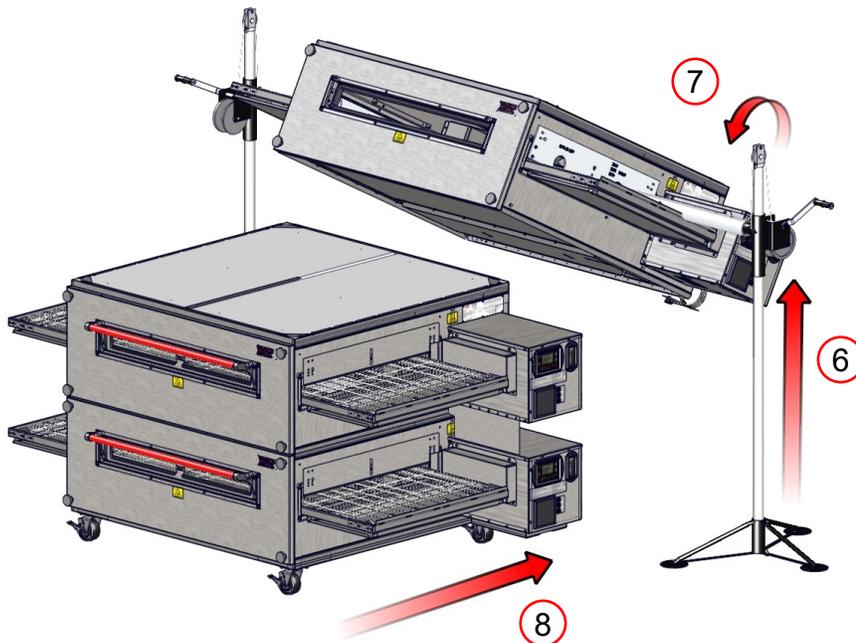
DANGER

Défaut d'engager les vérins de levage dans le tube de levage correctement et complètement se traduira par des dommages, des blessures ou la mort d'un four chute.



DANGER

- Les deux prises doivent être soulevées à l'unisson, sinon ils peuvent se lier et une situation dangereuse se développer.
- Ne mettez pas une partie de vous-même sous le four à tout moment.
- Le four est trop lourde. Faites attention.



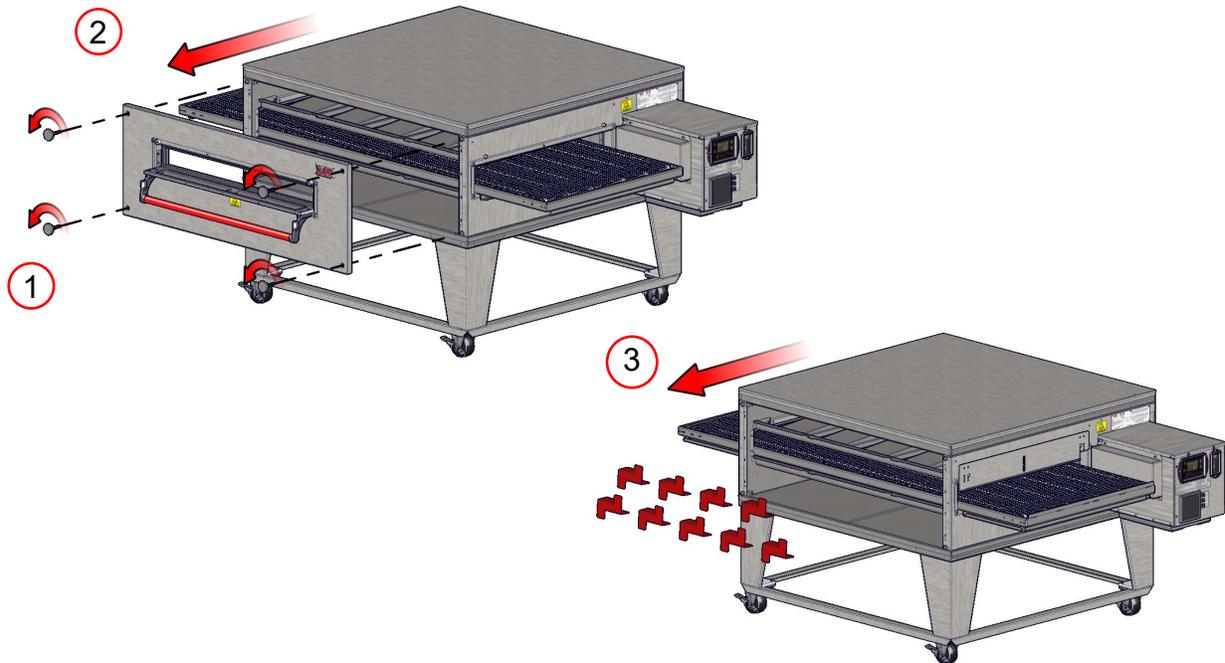
REMARQUE

Le four modèle DS ne peut être utilisé que dans des configurations de four à simple ou double pile.



Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical interne ne doivent pas manipuler de puissants aimants de terres rares. Ces aimants se trouvent dans l'assemblage de la porte sandwich.

### Enlever les doigts

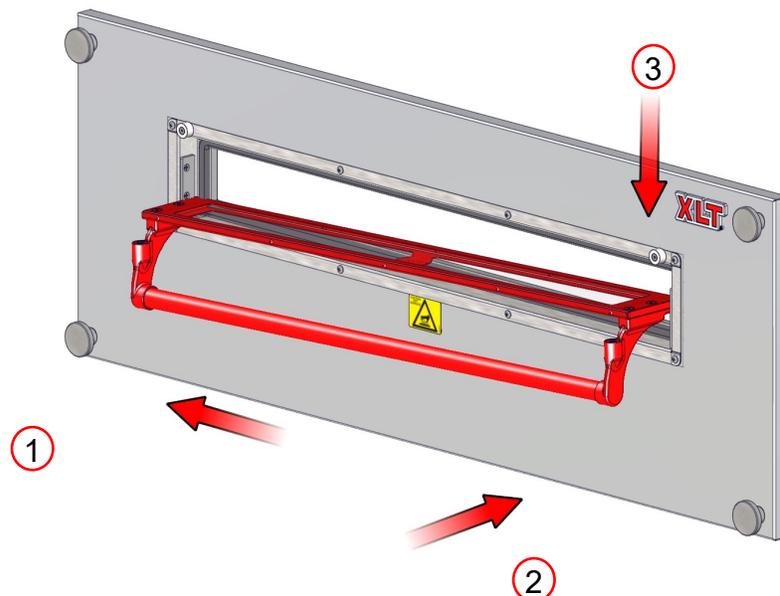


Toutes les faces avant des modèles DS seront munies de poignées de lavage.

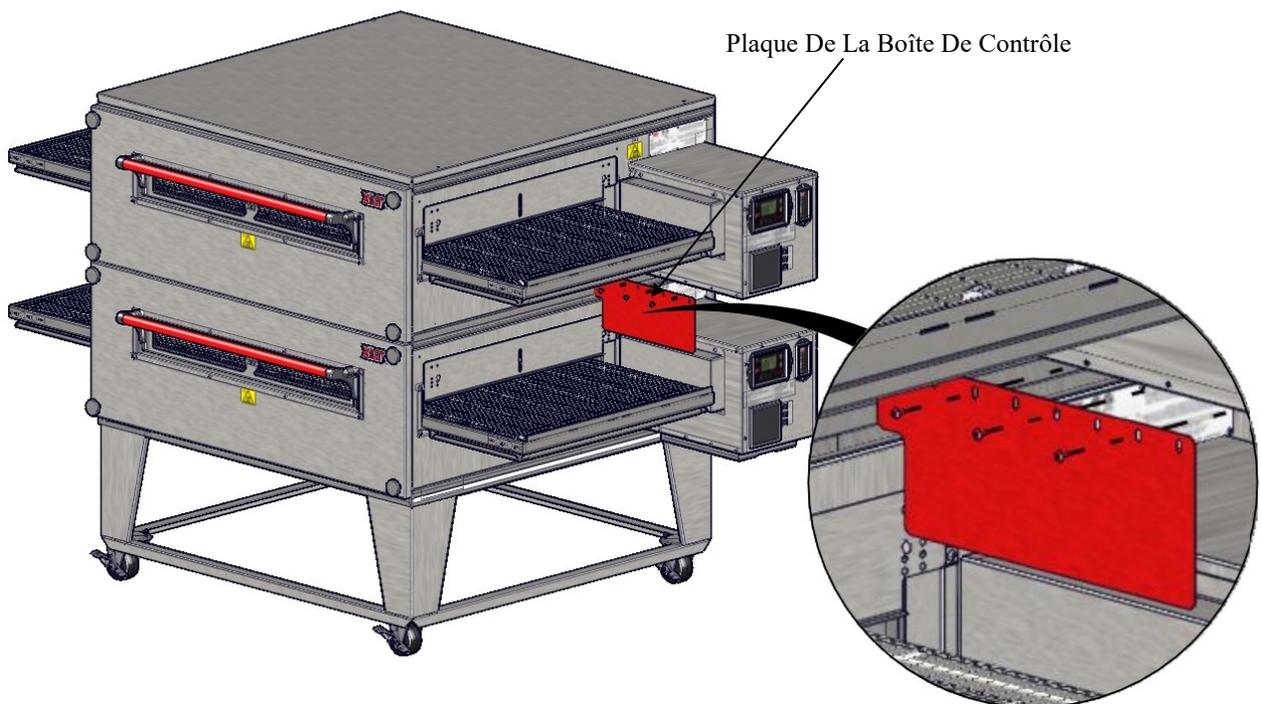
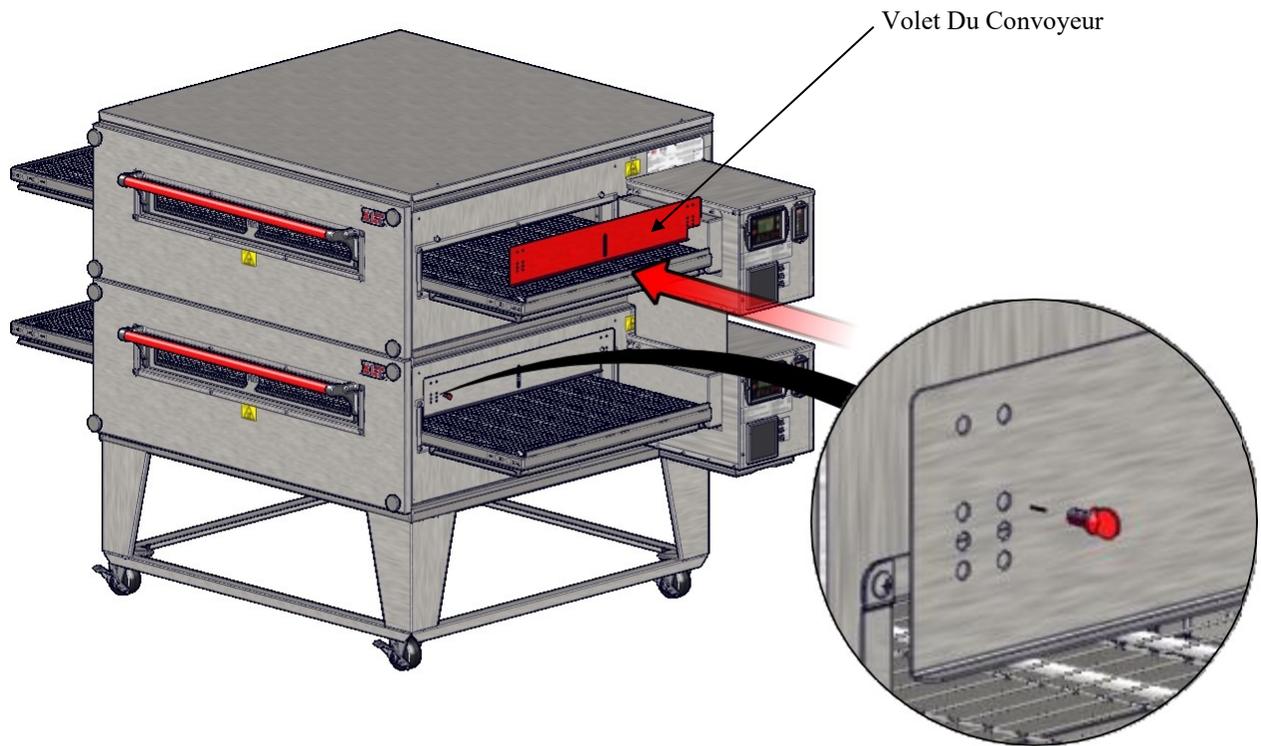


Pinces à doigt pour le transport seulement. Jeter une fois retiré.

### Installation de la porte sandwich



## Installation d'accessoires



## Emplacement physique et exigences d'espacement

Ces fours peuvent être installés sur des sols combustibles ou non combustibles, et à côté de murs combustibles ou non combustibles. Le couvercle du moteur est conçu pour assurer un dégagement adéquat par rapport à l'arrière du Four. Les dégagements latéraux minimums sont de 6po. / 150 mm, mesuré à partir de l'extrémité du Convoyeur.



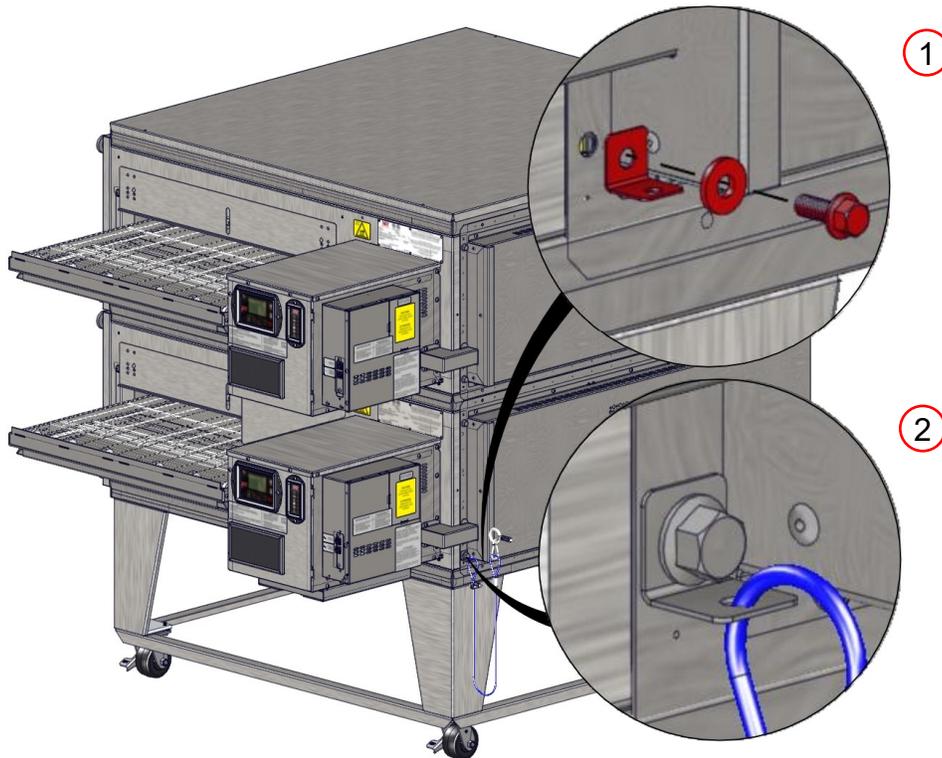
REMARQUE

**Toutes les installations doivent être conformes aux codes locaux de construction et de mécanique.**

## Retenue

Comme tous les fours sont équipés de roulettes, toutes les installations doivent être configurées avec un dispositif de retenue pour limiter le mouvement du four sans dépendre du cordon d'alimentation électrique pour limiter le mouvement du four. Un (1) kit de retenue, qui comprend un (1) boulon à œil, un (1) clip en acier inoxydable et un câble, est nécessaire pour chaque pile de fours, qu'elle soit utilisée sur une configuration simple, double, triple ou quadruple. L'attache doit être installée dans le trou le plus bas de la paroi arrière sur l'extrémité de commande du four le plus bas de la pile. Le boulon à œil doit être installé dans un élément structurel d'un mur ou du plancher. Il incombe au propriétaire de s'assurer que le dispositif de retenue est installé correctement.

Après avoir effectué toute opération d'entretien ou de nettoyage nécessitant le retrait du dispositif de retenue, assurez-vous qu'il est correctement réinstallé sur le Four.

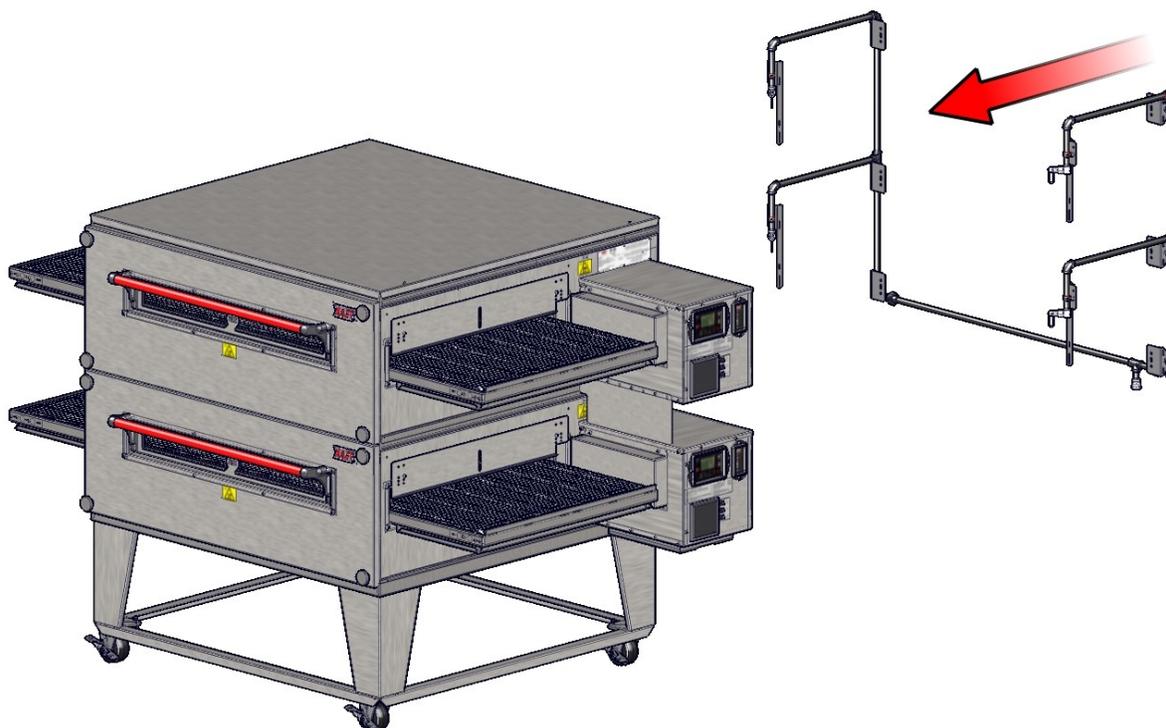


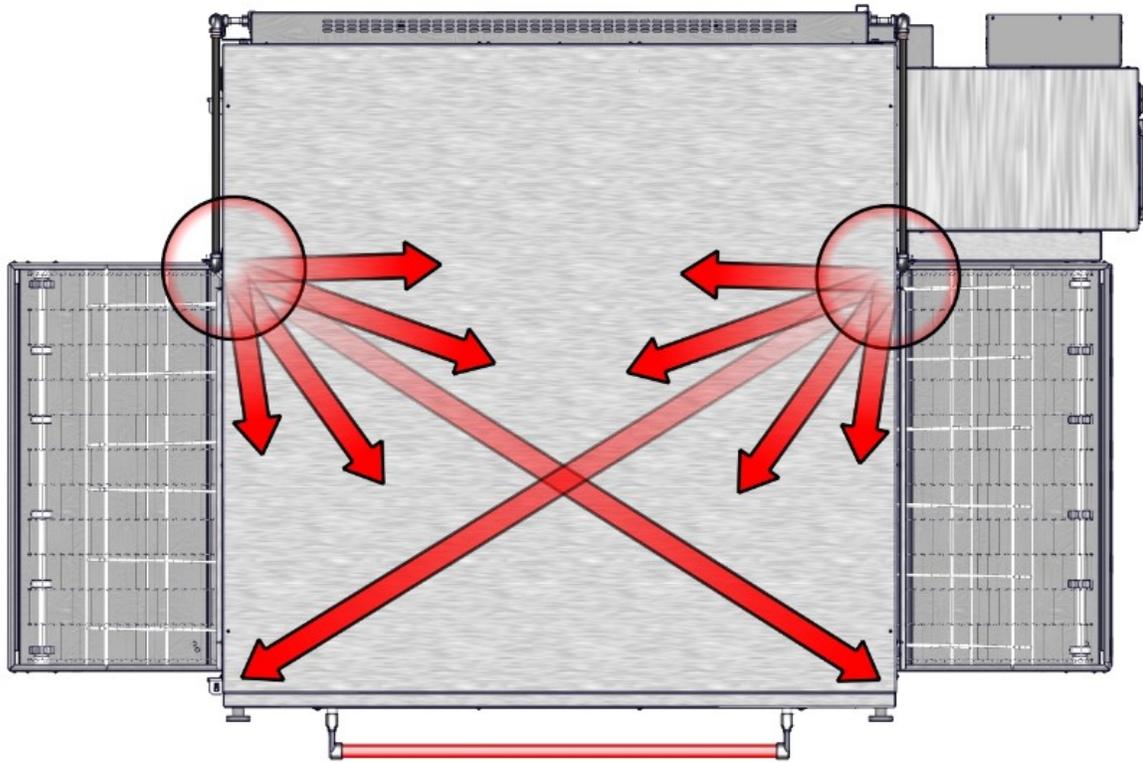
L'exigence pour les systèmes d'extinction d'incendie varient selon le lieu et l'autorité compétente. Si vous devez installer la suppression du feu sur votre four, un kit pré-assemblé la tuyauterie est disponible qui utilise des trous pré-existants pour simplifier l'installation et des services futurs.



Cette conception a été testé et approuvé pour se conformer avec succès aux codes d'extinction des incendies. Il utilise seulement deux (2) buses par chambre de cuisson, et permet plateaux à miettes, carters de chaîne, et tous les autres accessoires pour être facilement enlevés. Le kit ne pas interférer avec les opérations ou l'entretien.

Pour des informations détaillées concernant l'extinction d'incendie, voir le manuel XD-9011 Installation d'extinction d'incendie pour hottes XLT et fours XLT.





### Exigences en matière de ventilation

Une hotte de ventilation motorisée est nécessaire pour évacuer la chaleur et les vapeurs. Des dispositions doivent être prises pour renouveler la quantité d'air qui est extraite du bâtiment. La hotte et l'installation CVC doivent être conformes aux codes locaux de construction et de mécanique. Les exigences varient dans tout le pays en fonction de l'emplacement. Le propriétaire du Four est responsable d'une ventilation adéquate. Le système de hotte XLT est conçu pour répondre à toutes les exigences des fours XLT et nous recommandons l'utilisation de ce système.

### Directives de ventilation

Obtenez des informations auprès de l'autorité compétente pour déterminer les exigences de votre installation. Votre fournisseur de hottes de ventilation et votre entrepreneur en CVC doivent être contactés pour vous guider. Un test d'équilibre de l'air est fortement recommandé et doit être effectué par un entrepreneur agréé. Une hotte de ventilation et un système CVC correctement conçus et installés accéléreront l'approbation, réduiront tous les coûts d'entretien et offriront un environnement de travail plus confortable. XLT recommande également que les commandes de l'opérateur pour les fours et la commande de l'opérateur pour le ventilateur d'échappement soient verrouillées afin que le ventilateur d'échappement soit mis sous tension lorsque les fours sont allumés.

### Test de performance de ventilation

Une fois que le Four et la Hotte ont été installés et qu'ils fonctionnent, une bougie à fumée peut être utilisée pour "voir" si la chaleur et les vapeurs sont complètement extraites. La procédure de test est décrite ci-dessous :

1. Le four doit fonctionner à la température définie par l'utilisateur, ou le four doit fonctionner à 450-500F/232-260C.
2. Le convoyeur doit être éteint.
3. Le ventilateur d'échappement de la Hotte doit être allumé.
4. Placez une bougie à fumée dans une casserole sur la bande transporteuse au centre du Four.
5. Observez la fumée qui sort du four.
6. Répétez le test de la bougie de fumée pour chaque four, ainsi que lorsque tous les fours fonctionnent.

La hotte de ventilation doit capter toute la fumée du Four.

Une fois que le ventilateur d'échappement a été réglé pour capter et contenir complètement la chaleur, il faut introduire une quantité correspondante d'air d'appoint dans le bâtiment pour compenser le volume d'air retiré. Un test d'équilibre de l'air peut déterminer la quantité appropriée de débit d'air d'appoint.

Tous les fours sont testés en usine pour vérifier leur fonctionnement. Le fonctionnement est vérifié et des réglages sont effectués pour assurer un fonctionnement correct. Cependant, les conditions sur le terrain sont parfois différentes de celles de l'usine. Il est nécessaire de faire appel à un technicien de maintenance agréé pour vérifier le fonctionnement et effectuer les réglages sur site si nécessaire.

La liste de contrôle du démarrage initial du four, qui se trouve à la fin de ce manuel, doit être remplie au moment de l'installation, signée par le client et renvoyée à XLT et au distributeur agréé pour déclencher la politique de garantie. Si la liste de contrôle de mise en route n'est pas remplie complètement et retournée à XLT, la garantie ne sera pas honorée.

## Procédure de démarrage initial

1. Assurez-vous que tous les fours ont été installés conformément au manuel d'installation et d'utilisation et que tous les services publics sont raccordés aux fours conformément aux codes du bâtiment locaux.
2. Remplissez la liste de contrôle de démarrage avec la signature du propriétaire et renvoyez-la à XLT.



Ne pas dépasser 65 Hz avec les paramètres VFD.



Tous les fours XLT sont programmés pour un temps de cuisson de 5 minutes et une température de 500°F/260°C. Les utilisateurs finaux sont responsables de la détermination des réglages du four. Les tableaux ci-dessous indiquent les valeurs minimales et maximales du temps et de la température de cuisson.

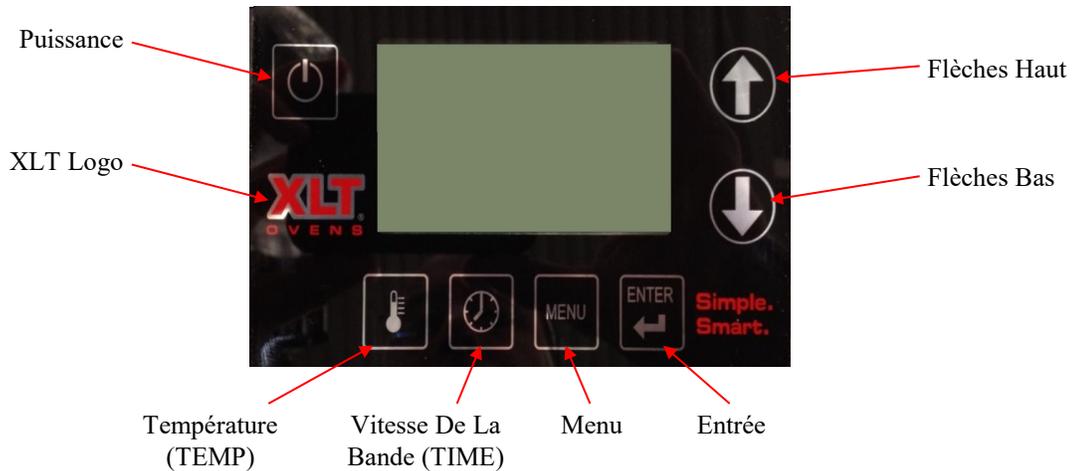
Conveyor Belt Times (Min:Sec)		
Oven Models	MINIMUM	MAXIMUM
1832	1:30	17:00
xx36-xx55	1:30	20:00

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



PRUDENCE

Ce Four ne peut pas être mis en service en toute sécurité en cas de panne de courant. N'essayez pas de faire fonctionner ce four en cas de panne de courant.



### Réglage de la température



### Réglage de la durée de la bande



- 1 Allumage** : Maintenez le bouton marche/arrêt enfoncé pendant une (1) seconde. Appuyez sur le bouton Enter pour confirmer la mise en marche du four.
- 2 Réglage De La Température** : Appuyez sur la touche TEMP pendant trois (3) secondes. Pour régler la température, utilisez la flèche vers le haut ou vers le bas. Si vous utilisez un double brûleur, appuyez sur la touche TEMP pour alterner entre les températures des brûleurs. Appuyez sur la touche Entrée pour enregistrer.
- 3 Ajustement De L'heure De La BANDE** : Appuyez sur la touche TIME pendant trois (3) secondes. Pour régler le temps de ceinture, utilisez la flèche vers le haut ou vers le bas. Si la courroie est divisée, appuyez sur le bouton TIME pour alterner entre les temps de ceinture. Appuyez sur la touche Entrée pour enregistrer.
- 4 Éteinte** : Maintenir le bouton d'alimentation pendant un (1) deuxième.

## Mode menu (optionnel)



La programmation des menus permet de stocker jusqu'à douze (12) menus prédéfinis qui peuvent être rappelés par numéro selon les besoins. Chaque programme contient une température de cuisson et une durée de bande spécifiées.

### Pour sélectionner un programme de menu

1. Entrez dans le mode Menu en appuyant sur MENU pendant une (1) seconde. Le numéro dans le coin inférieur droit se met à clignoter.
2. Utilisez les flèches haut et bas pour faire défiler les programmes de menu numérotés.
3. Pour sélectionner le programme de menu souhaité, appuyez sur la touche Enter pendant une (1) seconde. Une boîte noire apparaîtra autour du numéro (voir l'image ci-dessus) et sera présente sur l'écran de fonctionnement.
4. Les écrans sortent automatiquement des écrans de programmation après cinq (5) secondes d'inactivité.

### Pour annuler un programme de menu

1. Entrez dans le mode Menu en appuyant sur MENU pendant une (1) seconde. Le numéro dans le coin inférieur droit se met à clignoter.
2. Appuyez à nouveau sur MENU pendant une (1) seconde. L'écran de fonctionnement revient sans menu programmé en cours d'utilisation et sans numéro dans le coin inférieur droit de l'écran.

### Pour modifier le réglage du menu

1. Pour modifier un réglage, lorsque le numéro clignote, allez sur le préréglage souhaité et appuyez sur ENTER et MENU pendant trois (3) secondes.
2. TEMP se met à clignoter. Utilisez les flèches haut/bas pour sélectionner temp et appuyez sur ENTER.
3. TIME se met à clignoter. Utilisez les flèches Haut/Bas pour sélectionner l'heure puis appuyez sur ENTER et MENU pendant trois (3) secondes pour sauvegarder la présélection.

## Options supplémentaires pour l'utilisateur

### Verrouillage des paramètres

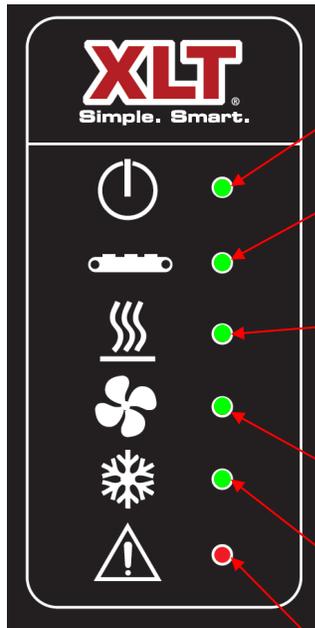
1. Pour verrouiller et déverrouiller l'heure et la température du four, appuyez sur TIME et ENTER pendant trois (3) secondes jusqu'à ce que la LUI émette un bip.
2. Appuyez ensuite sur TEMP, TIME, puis TEMP individuellement dans les trois (3) secondes pour verrouiller les réglages.
3. Un symbole de verrouillage ou de déverrouillage s'affiche dans le coin inférieur gauche de la LUI.

### De Fahrenheit à Celsius

1. Pour changer la température de Fahrenheit en Celsius, appuyez sur TEMP et ENTER pendant trois (3) secondes et les réglages changeront.

## Statut de la LED de contrôle du four:

## Commande du Four Machie



(Toutes les LED sont allumées pour référence.)

Alimentation Vert



La lumière est allumée : Le Four est sous tension.

Convoyeur Vert



La lumière est allumée : Les convoyeurs sont actifs.  
Le voyant clignote : Un problème est détecté.

Chaleur Vert



La lumière est allumée : Le four demande de la chaleur. Le voyant reste allumé pendant la montée en température.  
Le voyant clignote : Un problème est détecté.

Ventilateur principal Vert



La lumière est allumée : Le ventilateur tourne.  
Le voyant clignote : Un problème est détecté.

Refroidir Vert



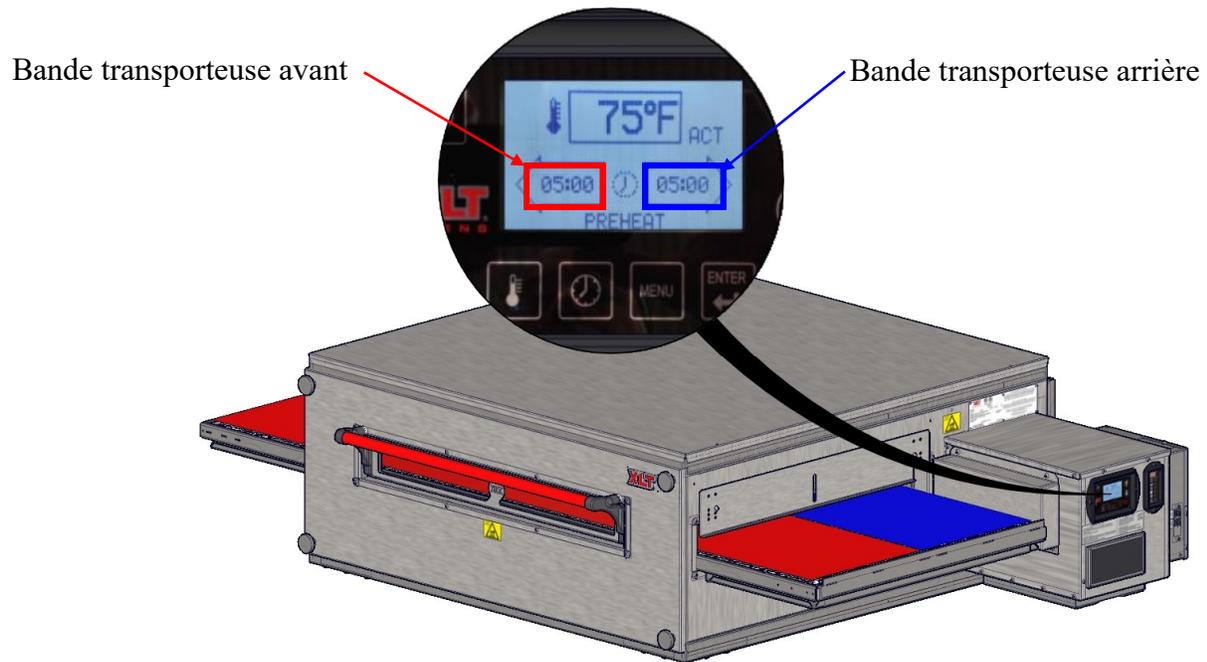
La lumière est allumée : Le four est en mode de refroidissement.

Alarme Rouge



La lumière est allumée : L'alarme s'est déclenchée.  
Le voyant clignote : Certaines conditions de défaillance entraînent le clignotement de la LED.

Commandes de split convoyeur temps



Pour maintenir une cuisson optimale, de nouveaux doigts peuvent être nécessaires si la direction de la bande est modifiée.



Si la bande est standard, un seul temps de convoyeur sera affiché (voir l'image ci-dessous).

Contrôle du temps du convoyeur à bande standard

Heure du convoyeur à bande



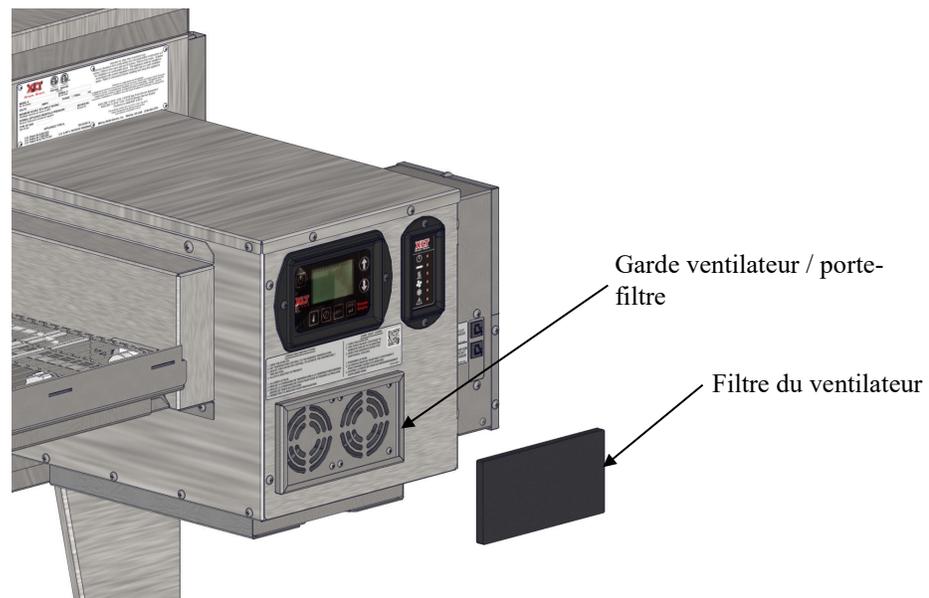
Votre four XLT est construit en acier inoxydable. La plupart des produits de nettoyage commerciaux peuvent être utilisés en toute sécurité sur toutes les surfaces en acier inoxydable. Vérifiez les restrictions d'application sur l'étiquette du produit avant de l'utiliser. Respectez les mesures de précaution et de sécurité recommandées par le fabricant du produit. L'eau de Javel peut décolorer et corroder l'acier inoxydable et n'est pas recommandée pour le nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs caustiques sur les roulements du Convoyeur car ils causeront des dommages irréversibles à la pièce.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons abrasifs car ils peuvent rayer les surfaces en acier inoxydable. Il convient de pulvériser les zones fortement encrassées et de les laisser tremper pendant cinq (5) minutes avant de les essuyer. Essuyez toujours dans le sens du "grain" de la surface pour préserver l'apparence.

N'utilisez pas de nettoyeurs caustiques sur le panneau de commande et/ou les composants électroniques. N'utilisez que des nettoyeurs compatibles avec le Lexan® sur la face de la commande du Convoyeur.

L'élément le plus critique à nettoyer est le filtre du ventilateur. Le filtre est maintenu en place par la protection en acier inoxydable du ventilateur/le support du filtre et peut être lavé plusieurs fois. Le nettoyage régulier du filtre est important pour maintenir la circulation de l'air dans le boîtier de commande. Ce filtre doit être nettoyé quotidiennement pour maintenir une circulation d'air optimale dans le boîtier de commande. Veuillez contacter XLT pour obtenir des pièces de rechange.



### Entretien du filtre du ventilateur

1. Lorsque les filtres du ventilateur doivent être nettoyés, une alarme apparaîtra sur le LUI disant "FILTRE".
2. Nettoyez le filtre du ventilateur.
3. Appuyez sur la touche MENU pour accéder à l'écran "FILTER RESET".
4. Appuyez sur la touche ENTER pour réinitialiser la minuterie du filtre. Ceci vous amènera à un autre écran qui vous montrera le minuteur de retour à 00:00 et sortira après cinq (5) secondes.



Le four doit être cool et le cordon électrique débranché avant tout nettoyage ou entretien est fait.



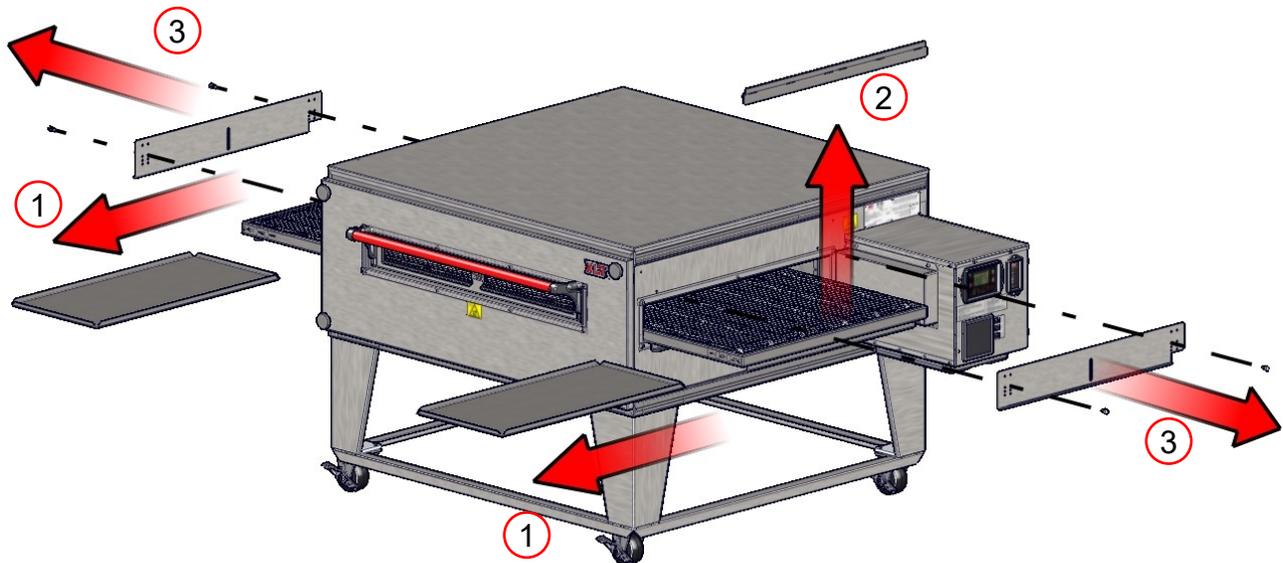
Si le four doit être retiré de son emplacement d'installation pour le nettoyage ou l'entretien, la procédure suivante doit être suivie:

1. Coupez l'alimentation électrique principale.
2. Débranchez le cordon électrique, le cas échéant.
3. Déverrouillez les roulettes.
4. Débrancher le dispositif de retenue.
5. Débranchez le cordon de déplacement de la hotte (le cas échéant).
6. Une fois l'entretien ou le nettoyage terminé, remettez le Four à son emplacement d'origine.
7. Branchez le cordon de déplacement de la hotte (le cas échéant).
8. Branchez le dispositif de retenue.
9. Verrouillez les roulettes.
10. Branchez le cordon électrique, le cas échéant.
11. Mettez l'appareil sous tension.
12. Suivez les instructions normales de démarrage.



POINTE

Lire et comprendre les treize (13) étapes suivantes d'abord. Ils illustrent comment supprimer les composants du four pour le nettoyage.





POINTE

L'ouverture de la porte sandwich offre une prise pour retirer le panneau avant.



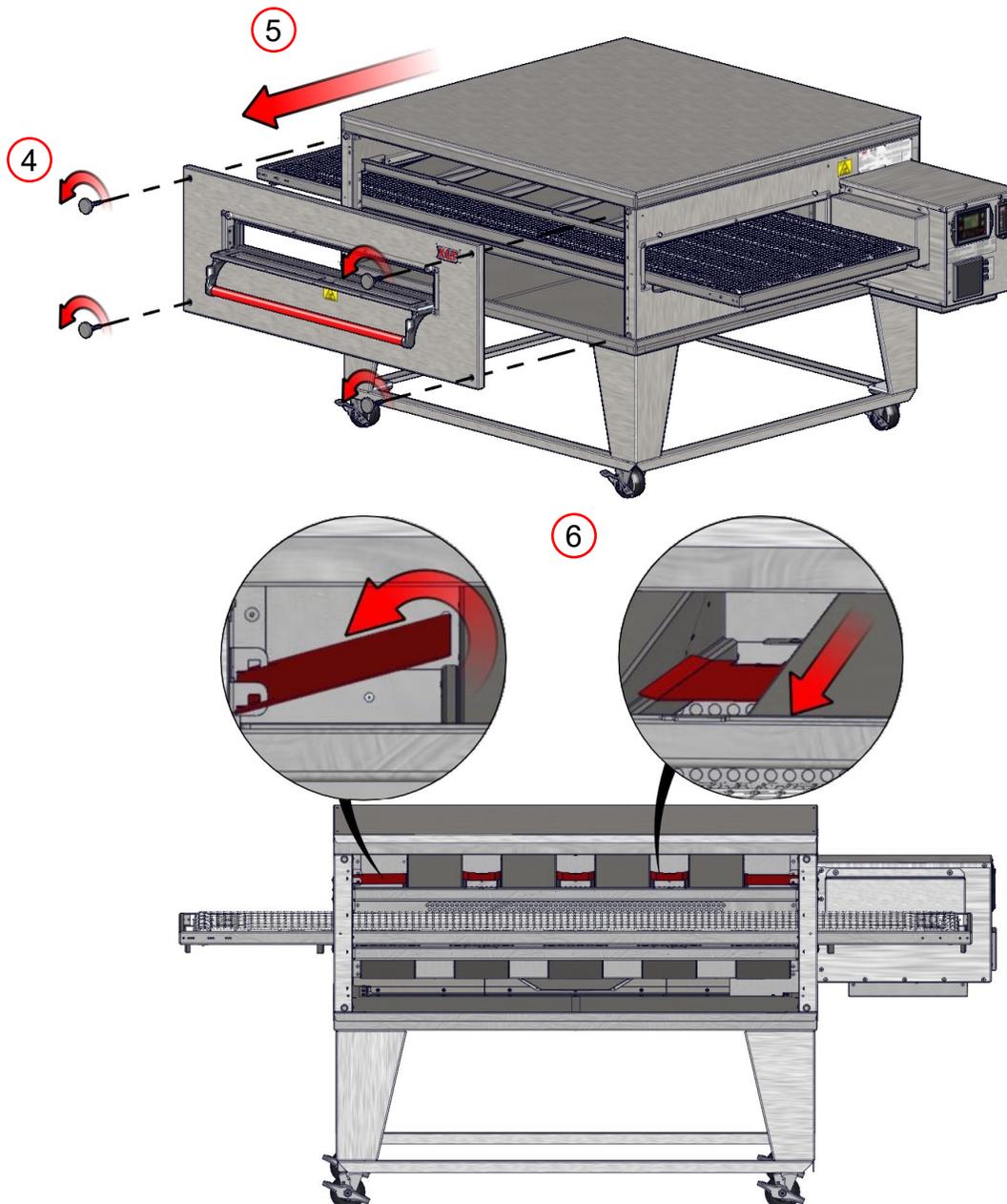
PRUDENCE

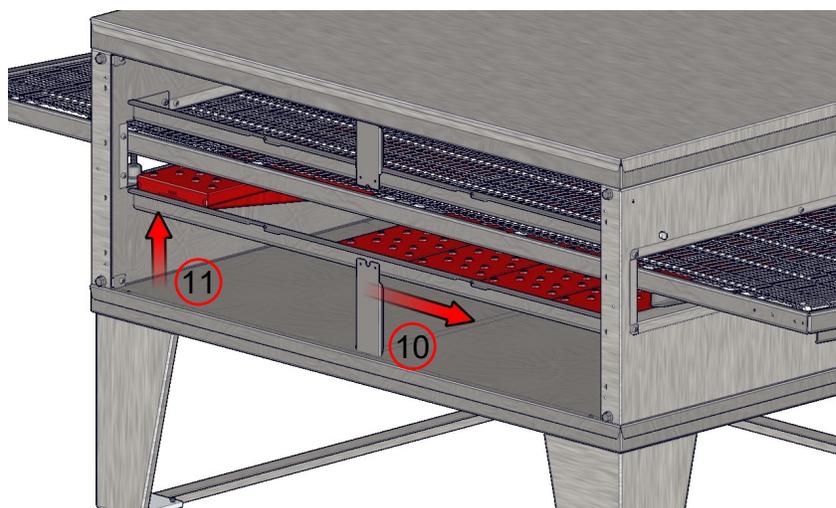
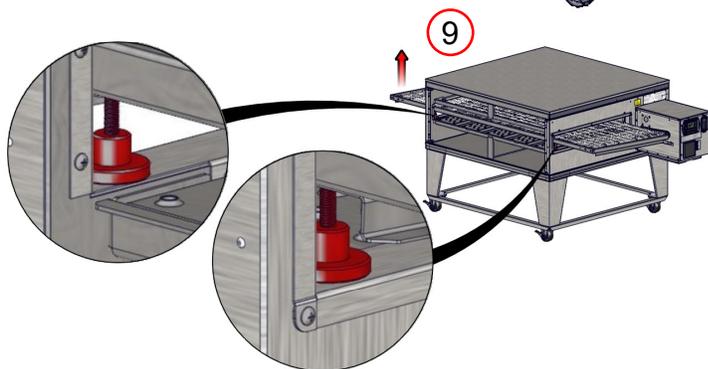
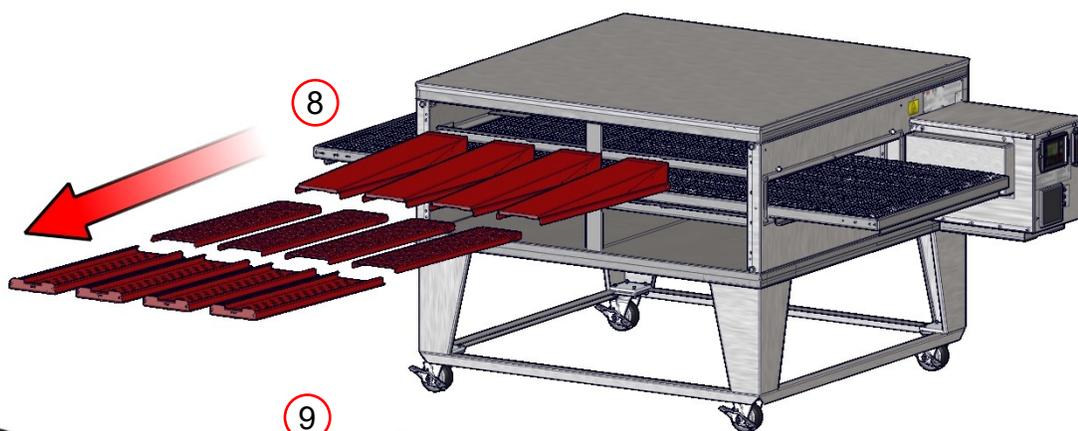
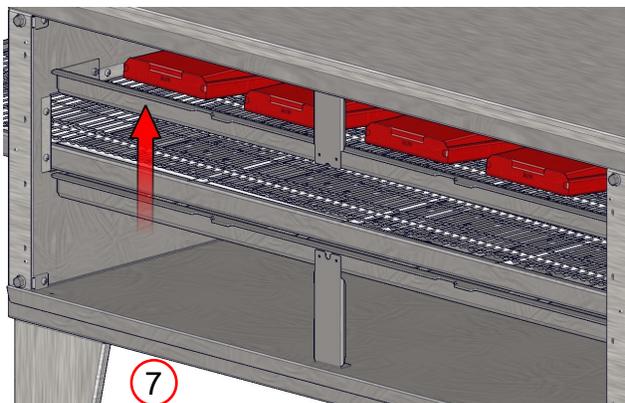
Les panneaux avant peuvent peser jusqu'à 30 kg [66 lbs]. Soyez prudent lorsque vous les soulevez.

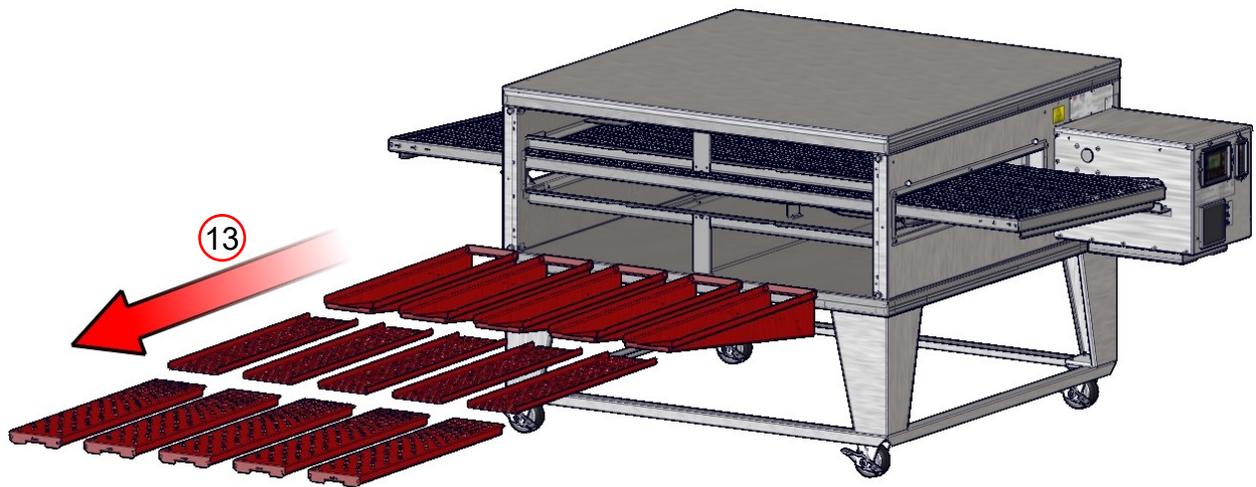
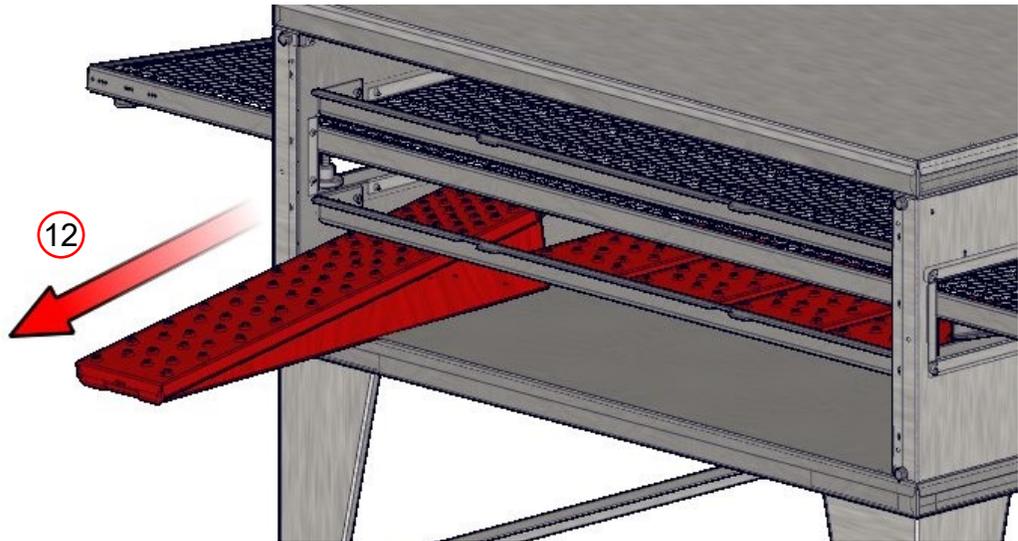


ATTENTION

Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un appareil médical interne ne doivent pas manipuler d'aimants puissants à base de terres rares. Ces aimants se trouvent dans l'assemblage de la porte sandwich.







PRUDENCE

NE PAS vaporiser de produits de nettoyage liquides dans les fentes et les trous à l'arrière du boîtier de commande, sous le boîtier de commande ou dans le couvercle du moteur du ventilateur principal.

Comme pour tout appareil, l'entretien périodique est nécessaire. De nombreux facteurs influent sur ce calendrier comme le mélange et les heures d'utilisation des produits. Un programme d'exemple est inclus.



**DANGER**

Le Four doit être froid et le cordon électrique débranché avant tout nettoyage ou entretien.

Programme d'entretien du four				
	Quotidien	Hebdomadaire	Mensuel	Semi-annuel
<b>Nettoyage</b>				
Plateaux à miettes vides	<input type="checkbox"/>			
Essuyer le devant, les côtés et le dessus	<input type="checkbox"/>			
Essuyer la boîte de contrôle et le panneau de contrôle *	<input type="checkbox"/>			
Nettoyer les filtres des ventilateurs	<input type="checkbox"/>			
Enlever les gros débris du convoyeur		<input type="checkbox"/>		
Essuyer le couvercle du moteur principal		<input type="checkbox"/>		
Nettoyer la fenêtre sandwich		<input type="checkbox"/>		
Enlever les débris des doigts			<input type="checkbox"/>	
Enlever les débris de l'intérieur de la chambre de cuisson			<input type="checkbox"/>	
Enlever les débris du moteur du ventilateur principal			<input type="checkbox"/>	
Nettoyer les doigts				<input type="checkbox"/>
Nettoyer l'intérieur de la chambre de cuisson				<input type="checkbox"/>
Assemblage de convoyeurs propres				<input type="checkbox"/>
<b>Inspection</b>				
Vérifiez que les filtres des ventilateurs ne sont pas encr	<input type="checkbox"/>			
Vérifier si la bande transporteuse est bien tendue		<input type="checkbox"/>		
Vérifier l'étirement de la chaîne à rouleaux d'entraînement du convoyeur			<input type="checkbox"/>	
<b>Ajuster</b>				
Bande transporteuse en fil métallique			<input type="checkbox"/>	
<b>Lubrifier</b>				
Lubrification des goupilles de fenêtre avec de la graisse de qualité alimentaire			<input type="checkbox"/>	
Chaîne à rouleaux d'entraînement de convoyeur				<input type="checkbox"/>
<b>Remplacer</b>				
Filtres de ventilateur				<input type="checkbox"/>

- N'utilisez pas de nettoyants caustiques sur le panneau de commande. N'utilisez que des nettoyants compatibles avec le Lexan® sur la face de la commande du Convoyeur.
- Pour déterminer si la bande métallique est tendue, tirez sur le centre de la bande au niveau de l'ouverture du Convoyeur. Si la courroie touche le haut de l'ouverture du Convoyeur, il faudra retirer les maillons pour régler la tension. Reportez-vous à la section Réglage de la courroie métallique du Manuel de pièces et d'entretien pour retirer les maillons.
- N'utilisez pas de nettoyants caustiques sur les roulements du Convoyeur.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons abrasifs.
- N'utilisez pas de jet d'eau (jet d'eau à haute pression) pour nettoyer le Four.

Contactez un représentant de l'usine ou une entreprise de service locale pour effectuer tous les autres entretiens et réparations.

### Cuisson correcte

L'expérimentation est à peu près le seul moyen de déterminer les réglages de temps et de température appropriés. Alors qu'un produit alimentaire peut sembler parfaitement cuit à l'extérieur, l'intérieur peut être insuffisamment cuit. Un thermomètre est nécessaire pour déterminer si les aliments sont correctement cuits. La plupart des services de santé ont des règles et des règlements qui établissent des températures minimales pour la cuisson interne des aliments. La plupart des opérateurs souhaitent cuire les aliments le plus rapidement possible afin de servir plus de clients par heure. Cependant, cuire les aliments plus lentement est le seul moyen d'obtenir une température interne correcte. Si vos produits alimentaires ont l'air acceptables à l'extérieur, mais que leur température interne est trop basse, il faudra baisser la température et diminuer la vitesse du tapis (ce qui augmentera le temps de cuisson).

Plusieurs facteurs peuvent affecter les performances de cuisson et les caractéristiques:

- La température du four (affecte généralement la couleur)
- Vitesse du convoyeur (affecte généralement la cuisson)
- Arrangement de doigts
- Altitude
- Pans contre écrans
- Épaisseur de la pâte
- Type de fromage
- La température des ingrédients bruts (congelés?)
- Quantité de garnitures

Les fours XLT peuvent être configurés pour cuire une grande variété d'aliments. Ceci est accompli en concevant un groupe de doigts pour contrôler les caractéristiques de cuisson. D'une manière générale, la plupart des cuissons sont des processus "du bas vers le haut". L'air chaud provenant de la rangée inférieure de doigts doit traverser le Convoyeur (sur une distance d'environ 50,8 mm), chauffer la casserole ou le tamis, puis cuire réellement l'aliment. L'air chaud provenant de la rangée supérieure, quant à lui, doit uniquement faire fondre et réchauffer les garnitures pré-cuites. Par conséquent, la plupart des opérateurs utilisent le four avec les doigts disposés de manière à ce que beaucoup plus d'air soit dirigé vers le bas des aliments que vers le haut. Il existe des plaques de recouvrement des doigts comportant six rangées de trous, quatre rangées de trous, deux rangées de trous et aucun trou (ou plaques de recouvrement vierges). Une disposition typique des doigts peut avoir la plupart ou même tous les doigts du bas "complètement ouverts", c'est-à-dire des doigts avec les six rangées de trous, et seulement deux ou trois doigts du haut avec quatre ou six rangées de trous. Les doigts supérieurs peuvent être disposés de manière symétrique ou peuvent être décalés de manière asymétrique vers l'entrée ou la sortie du Convoyeur. Nous vous encourageons à expérimenter en essayant différentes dispositions de doigts, températures et vitesses de bande. XLT peut vous aider avec vos configurations de four/produit.

### Fonction mécanique

Si votre four ne fonctionne pas correctement, s'il vous plaît vérifier les conditions suivantes:

1. Vérifiez que le cordon d'alimentation du Four est connecté et/ou branché s'il est équipé d'une fiche et d'une prise.
2. Vérifiez que tous les disjoncteurs situés sur le panneau de commande du four et à l'arrière du boîtier de commande n'ont pas été déclenchés.
3. Vérifiez que les disjoncteurs du panneau de service électrique du bâtiment n'ont pas été déclenchés ou mis hors tension.
4. Vérifiez que la tension, l'ampérage et la taille des fils sont corrects.
5. Dans le cas où le Four ne s'allume pas correctement. Éteignez le four et attendez environ trente (30) secondes ou jusqu'à ce que le ventilateur cesse de tourner, puis rallumez le four.
6. (Installations du Monde) Si vous utilisez les interrupteurs à voiles, vérifiez sur l'interface utilisateur les messages d'erreur relatifs à la séquence des interrupteurs à voiles.



HAUTE  
TENSION

Procédez avec prudence et lisez attentivement les instructions suivantes lorsque vous débranchez les appareils.

### Remise à zéro

Si votre Four ne fonctionne toujours pas correctement, effectuez une réinitialisation matérielle. Mettez d'abord l'appareil hors tension, puis débranchez-le de toute alimentation électrique. Laissez l'appareil débranché pendant une (1) minute. Une fois cette opération terminée, rebranchez l'appareil et mettez-le sous tension.

## Codes d'erreur du service LUI

Alarme d'affichage	MC LED	Détermination d'erreur	Dépannage
Oven Probe	LED d'alarme allumée. LED de chaleur clignotante. Toutes les autres LED fonctionnent normalement.	Temp Sensor Error, Open ou Short. Temp <40 ° F (4 °C) ou > 700 °F (371 °C)	Effectuer une réinitialisation matérielle. Si l'erreur persiste, contactez XLT.
PCB Temp Probe	LED d'alarme allumée. LED de chaleur clignotante. Toutes les autres LED fonctionnent normalement.	Temp Sensor Error, Open ou Short.	Effectuer une réinitialisation matérielle. Si l'erreur persiste, contactez XLT.
Ignition Error	LED d'alarme allumée. Le LED HEAT clignote. Toutes les autres LED fonctionnent normalement.	À partir du signal d'activation de l'allumage (marche), si le four ne voit pas la température augmenter de 25 °F (-4 °C) en trois (3) minutes. Si le four redémarre (température réelle à moins de 50 °F (10 °C) du point de consigne), le délai d'erreur est de dix (10) minutes.	Effectuez une réinitialisation matérielle. Si l'erreur persiste, contactez XLT.
Over Temp	LED d'alarme allumée. LED de chaleur clignotante. Toutes les autres LED fonctionnent normalement.	Temp est 50 °F (10 °C) au-dessus du point de consigne pour une période > 1 min. Si l'utilisateur ajuste le point de consigne plus bas, inhibez l'alarme jusqu'à ce que le nouveau point de consigne soit atteint.	Effectuer une réinitialisation matérielle. Si l'erreur persiste, contactez XLT.
Under Temp	LED d'alarme allumée. LED de chaleur clignotante. Toutes les autres LED fonctionnent normalement.	Une fois le point de consigne atteint, la valeur réelle est inférieure à 15 °F (-9 °C) pendant plus de 30 minutes. Si l'utilisateur ajuste le point de consigne, réinitialise la minuterie.	Vérifiez si le tuyau de gaz est connecté. Ensuite, la soupape de gaz extérieure est-elle activée? Si oui, effectuez une réinitialisation matérielle. Si l'erreur persiste, contactez XLT.
Over Speed	LED d'alarme allumée. DEL clignotante du convoyeur. Toutes les autres LED fonctionnent normalement.	Vitesse > 30 sec. durée rapide vs point de consigne	Effectuer une réinitialisation matérielle. Si l'erreur persiste, vérifiez les paramètres LUI. Si les paramètres sont corrects, effectuez un test de panoramique pour confirmer les paramètres. Si l'erreur persiste, contactez XLT.
Under Speed	LED d'alarme allumée. DEL clignotante du convoyeur. Toutes les autres LED fonctionnent normalement.	Vitesse > 30 sec. Durée lente par rapport au point de consigne	Vérifiez la chaîne de transmission et le pignon pour vérifier le bon état de fonctionnement. Effectuer une réinitialisation matérielle. Si l'erreur persiste, vérifiez les paramètres LUI. Si les paramètres sont corrects, effectuez un test de panoramique pour confirmer les paramètres. Si l'erreur persiste, contactez XLT.
Software Error	Le voyant d'alarme clignote. Tous les autres voyants sont éteints.	Erreur logicielle interne	Effectuer une réinitialisation matérielle. Si l'erreur persiste, contactez XLT.
EEPROM Error	Le voyant d'alarme clignote. Tous les autres voyants sont éteints.	Mauvaise somme	Effectuer une réinitialisation matérielle. Si l'erreur persiste, contactez XLT.
Key Short	Le voyant d'alarme clignote. Tous les autres voyants sont éteints.	Toute touche en court-circuit > 1 min.	Nettoyer l'écran LUI. Effectuez une réinitialisation matérielle. Si une erreur persiste, contactez XLT.
Comm Error	Le voyant d'alarme clignote. Tous les autres voyants sont éteints.	Erreur logicielle interne	Effectuer une réinitialisation matérielle. Si l'erreur persiste, contactez XLT.
Hi Alarm	LED d'alarme allumée. LED de chaleur clignotante. Toutes les autres LED fonctionnent normalement.	Hi Alarm point de consigne dépassé.	Effectuer une réinitialisation matérielle. Si l'erreur persiste, contactez XLT.
Main Fan Low Amps	LED d'alarme allumée. Voyant lumineux du ventilateur. Toutes les autres LED fonctionnent normalement.	Ampères inférieurs au niveau minimal par tableau de niveau d'amplificateur de ventilateur principal pendant 10 secondes	Effectuer une réinitialisation matérielle. Si l'erreur persiste, contactez XLT.
Main Fan High Amps	LED d'alarme allumée. Voyant lumineux du ventilateur. Toutes les autres LED fonctionnent normalement.	Ampères supérieurs au niveau maximal par tableau de niveau d'amplificateur de ventilateur principal pendant 10 secondes	Vérifiez CBI pour voir s'il s'est déclenché. Si oui, réinitialisez CBI. Si non, effectuez une réinitialisation matérielle. Si l'erreur persiste, contactez XLT.
Belt Jam	Voyant du convoyeur clignotant. Toutes les autres LED fonctionnent normalement.	Si la vitesse actuelle du moteur est inférieure à 25% de la dernière vitesse minimale du moteur.	Vérifier les obstructions. Si aucun obstacle n'est trouvé, vérifiez la chaîne d'entraînement et le pignon afin de vérifier qu'ils fonctionnent correctement. Effectuer une réinitialisation matérielle. Si l'erreur persiste, contactez XLT.

Si votre Four ne fonctionne toujours pas correctement, XLT dispose d'un personnel de service à la clientèle qualifié qui peut vous aider à résoudre tout type de problème lié à l'équipement XLT. Le service à la clientèle est disponible 24 heures sur 24, 7 jours sur 7 et 365 jours par an au 888-443-2751/316-943-2751, ou visitez [www.xltovens.com](http://www.xltovens.com).

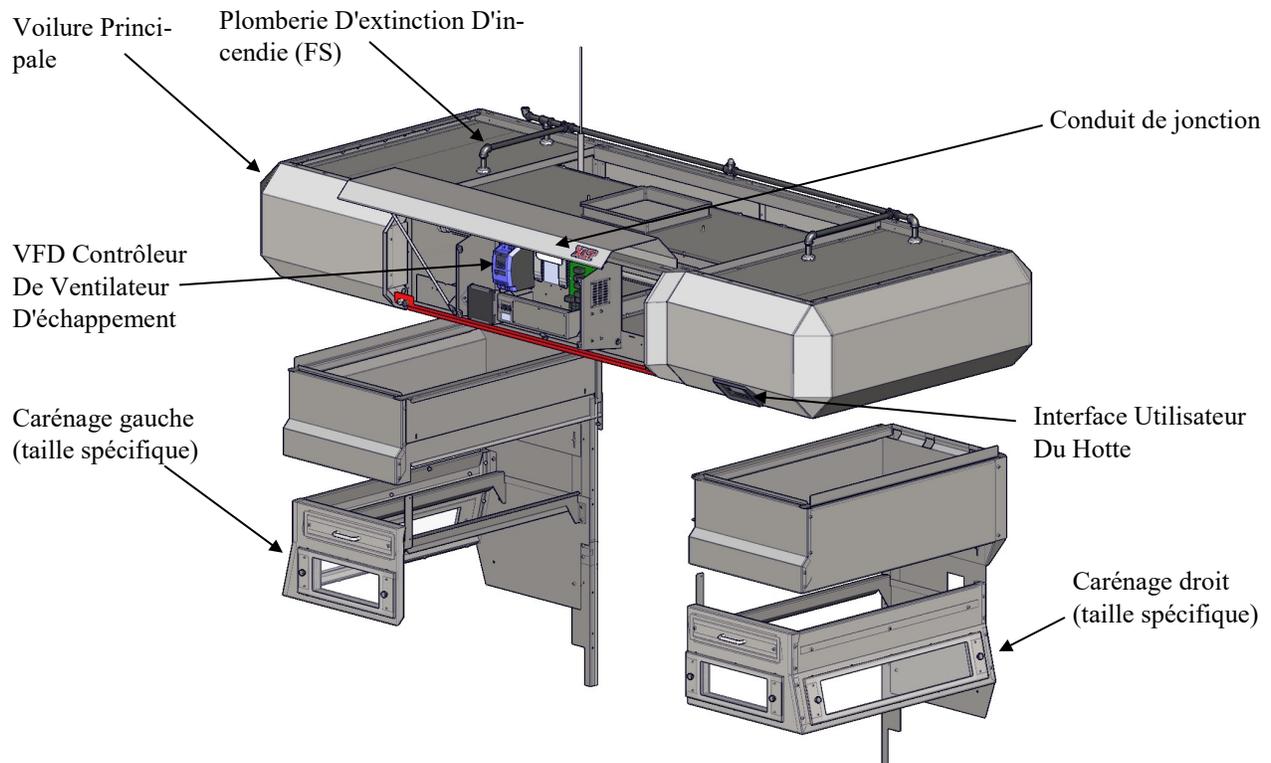


Vérifiez tous les codes locaux avant l'installation. Des exigences particulières peuvent être nécessaires selon la construction des matériaux de construction. Il incombe à l'entrepreneur chargé de l'installation de s'assurer que la structure sur laquelle la hotte doit être suspendue au plafond est conforme à tous les codes et qu'elle peut supporter le poids de la hotte.

### Responsabilité de l'acheteur

Il est de la responsabilité de l'acheteur

1. D'examiner minutieusement les plans d'étage et les spécifications. L'emplacement exact du four doit être déterminé avant d'installer la hotte.
2. Décharger, déballer, assembler et installer la hotte à l'endroit prévu.
3. S'assurer que les services électriques sont installés sur le site conformément aux codes de construction locaux et qu'ils sont conformes aux spécifications de ce manuel.
4. S'assurer que les installations électriques sont correctement raccordées par un installateur qualifié en utilisant le matériel approprié.
5. Pour s'assurer qu'un installateur qualifié a effectué une procédure de démarrage initial.
6. Réduire au minimum les parcours de conduits longs et tordus, et s'efforcer d'avoir un chemin droit et dégagé vers la bordure du ventilateur de toit/mural.
7. Pour s'assurer que toutes les structures de support de la hotte sont suffisamment solides pour supporter le poids de la hotte et des carénages. Reportez-vous à la page Dimensions et poids de la hotte pour connaître le poids.
8. Pour maintenir les distances appropriées par rapport aux matériaux combustibles, conformément au code international de mécanique (IMC), à la National Fire Protection Agency (NFPA) 96 et aux codes locaux de mécanique.
9. S'assurer que la Hotte XLT est correctement suspendue à la structure du plafond.



Le système de hotte XLT est composé de trois (3) éléments principaux : la voûte principale, les carénages et le contrôleur du ventilateur d'extraction à entraînement à fréquence variable (VFD).

L'auvent principal sert à recueillir et à transmettre la chaleur au ventilateur d'extraction. Il abrite les filtres, les entraînements, les relais et le contrôleur. Le contrôleur fait fonctionner à la fois la hotte et les fours. La taille de l'auvent principal dépend de la taille du four.

Les carénages contribuent à l'efficacité de la hotte principale en piégeant la chaleur. Elles sont configurées pour un chargement et un déchargement par l'avant ou par l'arrière, et sont facilement amovibles pour le nettoyage et l'entretien. Cependant, XLT recommande que les carénages soient nettoyés en place pour des raisons de commodité et de gain de temps.

Le VFD en option convertit la puissance d'entrée en puissance de sortie triphasée à fréquence variable pour contrôler la vitesse du ventilateur d'échappement. Toutes les utilités électriques pour la hotte et le ventilateur d'extraction sont connectées par la boîte électrique située à l'avant de l'auvent principal. Les boutons tactiles capacitifs sont situés sur l'interface utilisateur de la hotte, à l'avant de l'auvent principal, et verrouillent la fonction d'alimentation de la hotte et des fours. Des relais permettent de verrouiller des équipements tels que des clapets de chauffage, de ventilation et de climatisation, et/ou des unités MUA dédiées, ainsi qu'un relais optionnel pour l'extinction des incendies.

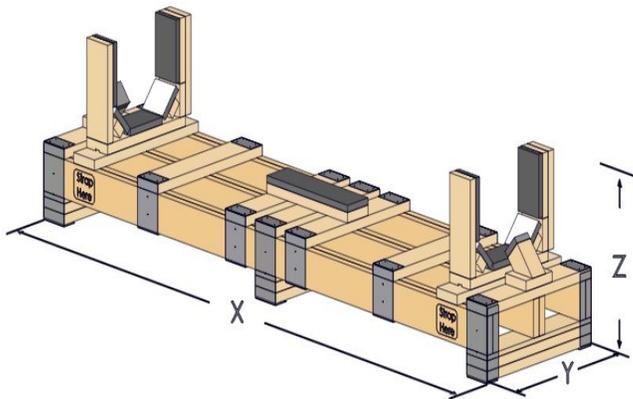
Toutes les hottes XLT sont disponibles avec un pré-tuyautage optionnel pour l'extinction des incendies, ce qui permet des installations simples sur le terrain. Pour des informations détaillées sur l'extinction des incendies, voir le manuel XD-9011 Installation d'extinction des incendies pour les hottes et les fours XLT.

La hotte XLT a été conçue pour être conforme aux exigences de l'IMC 2015 ou de la version actuelle, qui est une hotte de Type I. Elle a également été conçue pour être équipée d'un système d'extinction d'incendie optionnel afin de répondre aux exigences de la norme NFPA 96. Ceci a été fait pour permettre à XLT de mieux répondre aux exigences du client et des juridictions associées.

Ensemble hotte/carénage

Ovens	Hood/Shroud Package	Hood Size	Shroud Size
X3H-1832-xxxxx	02-9F-1832-xxxxx	1832	1832
X3H-2336-xxxxx	02-9F-2336-xxxxx	2440	2336
X3H-2440-xxxxx	02-9F-2440-xxxxx	2440	2440
X3H-3240-xxxxx	02-9F-3240-xxxxx	3240	3240
X3H-3250-xxxxx-DS	02-9F-3250-xxxxx	3255	3250DS
X3H-3255-xxxxx	02-9F-3255-xxxxx	3255	3255
X3H-3855-xxxxx	02-9F-3855-xxxxx	3855	3855
X3H-4455-xxxxx	02-9F-4455-xxxxx	4455	4455

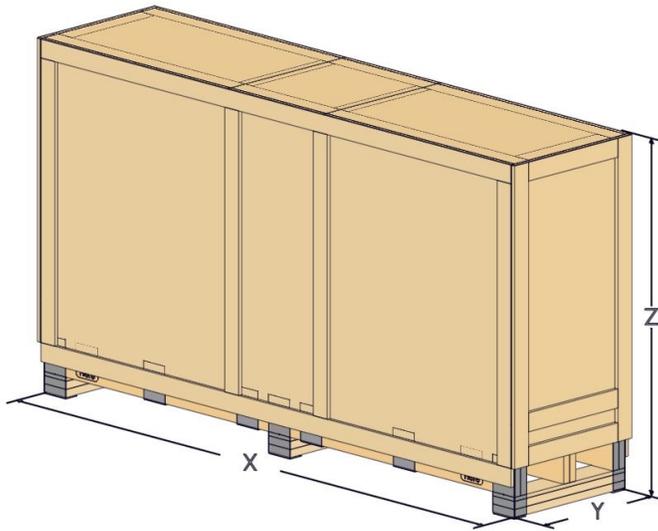
Caisses de hotte domestiques



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

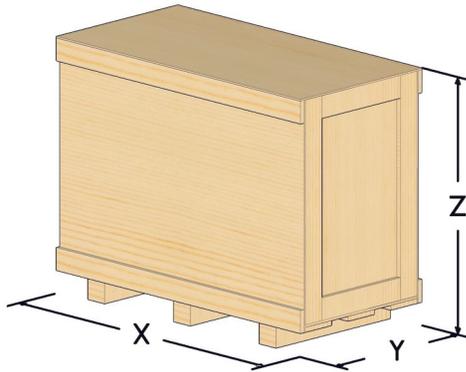
REMARQUE: Toutes les dimensions sont exprimées en pouces[millimètres], ± 1/4[6], sauf indication contraire.  
Tous les poids sont exprimés en livres[kilogrammes], sauf indication contraire.

## Caisses de hotte internationales



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

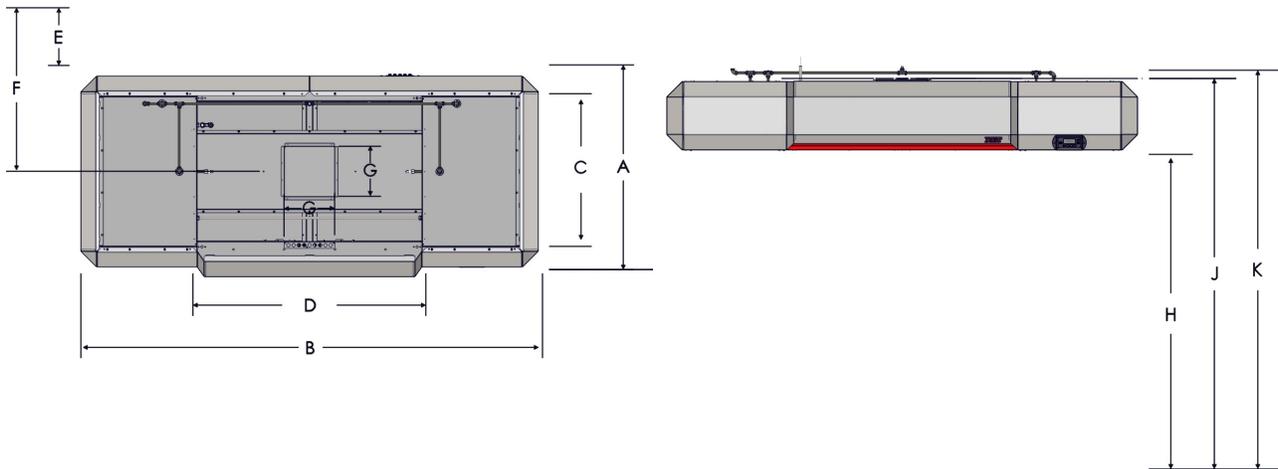
## Caisses de carénage



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

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

REMARQUE: Toutes les dimensions sont exprimées en pouces [millimètres],  $\pm 1/4[6]$ , sauf indication contraire.  
Tous les poids sont exprimés en livres [kilogrammes], sauf indication contraire.



## Toutes les dimensions sont de plancher fini

Oven Model	Hood Dimensions										Hood Only Weights	Hood & Shroud Weights		Crated Weight Domestic			
	A	B	C	D	E*	F*	G	H	J	K		Double	Triple	Hood	Double	Triple	
1832	33 1/2 [851]	85 1/4 [2165]	21 1/2 [546]	30 1/4 [768]	15 1/4 [387]	31 [787]	12 [305]	69 5/8 ±1/8 [1768]	85 3/8 [2169]	88 1/8 [2238]	271 [123]	454 [206]	511 [232]	477 [216]	629 [285]	741 [336]	
2440	39 1/2 [1003]	93 1/4 [2369]	27 1/2 [699]	38 1/4 [972]		34 [864]					38 [965]	349 [158]	579 [263]	646 [293]	564 [256]	753 [342]	891 [404]
3240	47 1/2 [1207]	93 1/4 [2369]	35 1/2 [902]	38 1/4 [972]		38 [965]					389 [176]	619 [281]	687 [312]	634 [288]	819 [371]	962 [436]	
3250 DS	47 1/2 [1207]	108 1/4 [2750]	35 1/2 [902]	53 1/4 [1353]		41 [1041]					419 [190]	666 [302]	737 [334]	668 [303]	866 [393]	1017 [461]	
3255	47 1/2 [1207]	108 1/4 [2750]	35 1/2 [902]	53 1/4 [1353]		44 [1118]					442 [200]	712 [323]	786 [357]	694 [315]	911 [413]	1073 [487]	
3855	53 1/2 [1359]	108 1/4 [2750]	41 1/2 [1054]	53 1/4 [1353]													
4455	59 1/2 [1511]	108 1/4 [2750]	47 1/2 [1207]	53 1/4 [1353]													

Ovens	Hood/Shroud Package	Hood Size	Shroud Size
X3H-1832-xxxxx	02-9F-1832-xxxxx	1832	1832
X3H-2336-xxxxx	02-9F-2336-xxxxx	2440	2336
X3H-2440-xxxxx	02-9F-2440-xxxxx	2440	2440
X3H-3240-xxxxx	02-9F-3240-xxxxx	3240	3240
X3H-3250-xxxxx-DS	02-9F-3250-xxxxx	3255	3250DS
X3H-3255-xxxxx	02-9F-3255-xxxxx	3255	3255
X3H-3855-xxxxx	02-9F-3855-xxxxx	3855	3855
X3H-4455-xxxxx	02-9F-4455-xxxxx	4455	4455

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



\* E et F sont les distances minimales par rapport à la structure du mur fini combustible ou non combustible.

REMARQUE : Toutes les dimensions sont exprimées en pouces[millimètres], ± 1/4[6], sauf indication contraire.  
Tous les poids sont exprimés en livres[kilogrammes], sauf indication contraire.

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



REMARQUE

Toutes les valeurs sont CFM [M3 / min], sauf indication contraire. Les chiffres représentent VOLUME TOTAL mesurée au niveau du conduit.

Conformément aux codes mécaniques, l'air d'appoint doit être fourni. Dans le cas d'une cuisine commerciale, la quantité d'air d'appoint est déterminée par les exigences de débit de la hotte et par toutes les autres exigences de débit d'évacuation de la cuisine.

Au minimum, des bougies de fumée doivent être utilisées pour un test de capture et de confinement (C&C). Reportez-vous aux exigences de ventilation indiquées dans la section Four de ce manuel.

Il est recommandé d'établir un rapport d'essai et d'équilibre (TAB) une fois l'installation terminée. Voici les éléments minimum à inclure dans ce rapport :

- Débit d'air total sur tous les systèmes de climatisation, d'air d'appoint (MUA) et d'échappement.
- Débit d'air sur chaque grille d'alimentation et d'échappement.
- Les débits d'air sur les hottes d'évacuation comparés aux spécifications de conception.

Un rapport final d'équilibrage de l'air, avec toutes les corrections des problèmes trouvés dans le rapport, aidera à garantir que les systèmes de votre bâtiment fonctionnent correctement et efficacement.

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

**REMARQUE** Toutes les valeurs sont exprimées en FPM [M/Min], sauf indication contraire. Les chiffres représentent la VÉLOCITÉ mesurée au niveau du filtre à graisses.

**REMARQUE** Vérifiez auprès des codes du bâtiment quelle est la vitesse minimale requise en CFM et qu'elle est supérieure aux valeurs indiquées dans le tableau ci-dessus pour la taille et la quantité de fours sous la hotte.

Les mesures de VÉLOCITÉ ci-dessus sont obtenues en tenant un anémomètre à 3" du filtre à graisses. Prenez plusieurs mesures à différents endroits des filtres et faites la moyenne des résultats.

## Entrées dans la boîte électrique

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



PRUDENCE

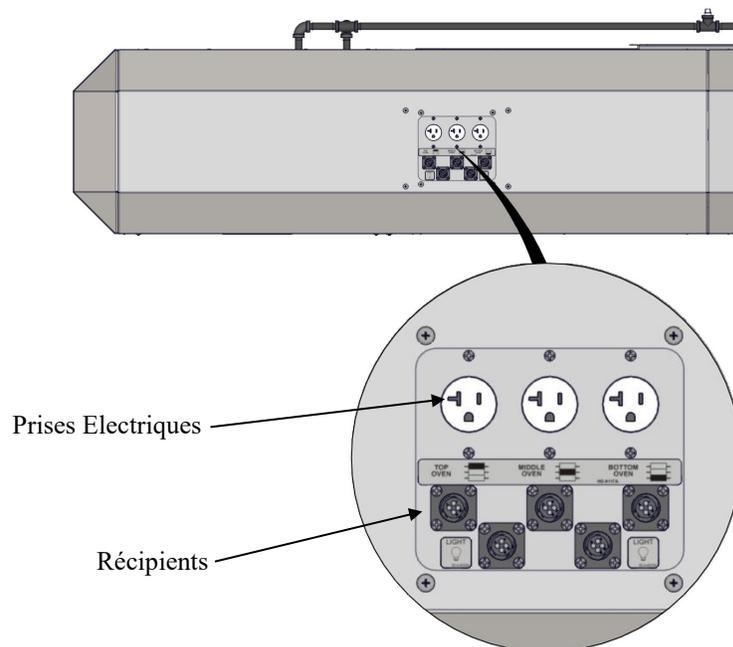
Ne pas brancher à l'alimentation triphasée. 1 Phase seulement.

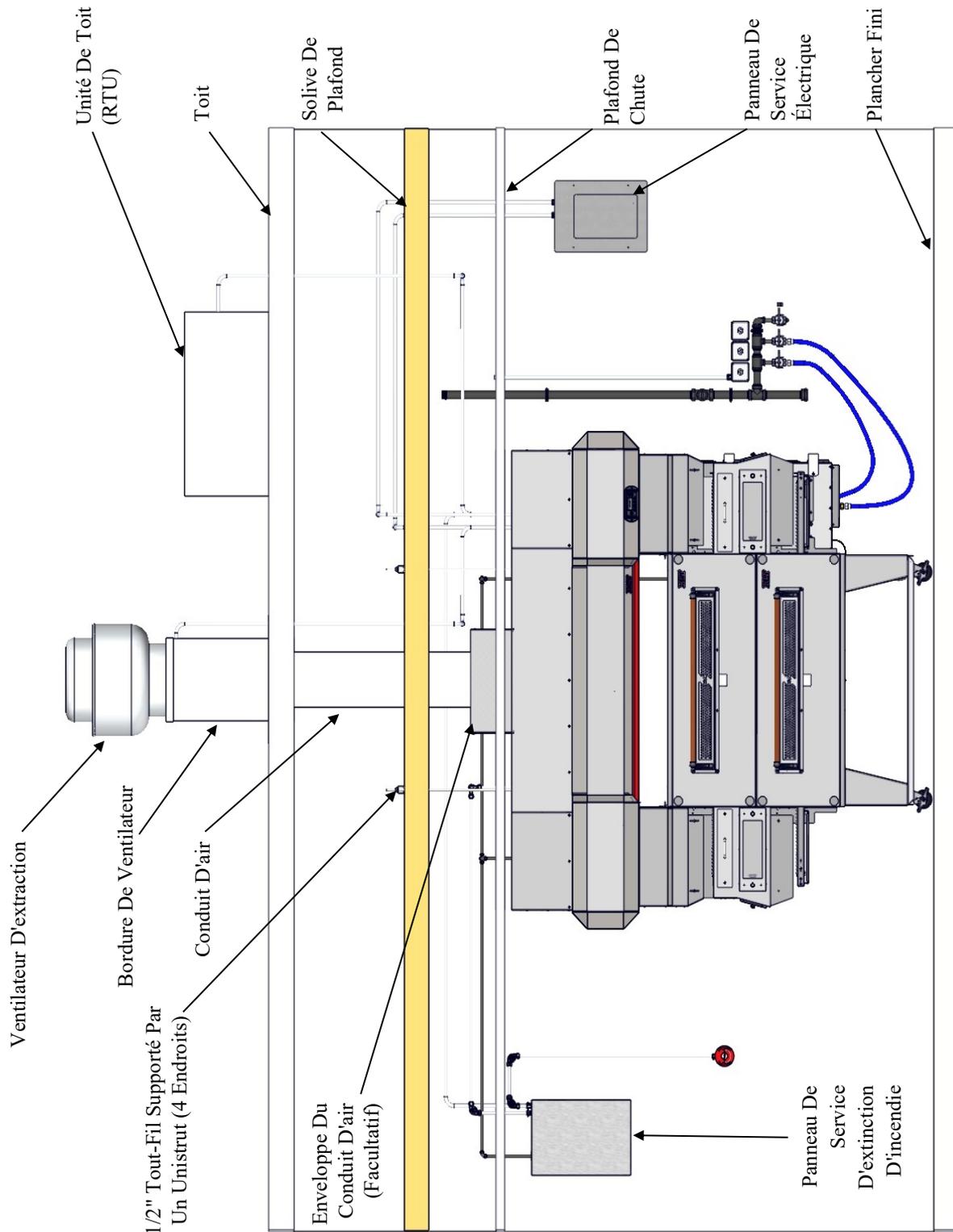
## Sorties dans la boîte électriques

Le système de la hotte XLT offre:

- Jusqu'à (3) sorties de commutation pour l'amortisseur HVAC et/ou l'unité dédiée.
- Une (1) sortie 230 VAC, 10 ampères, à fréquence variable, triphasée pour le ventilateur de ventilation
- Jusqu'à trois (3) récipients pour les fours
- Un (1) signal d'alarme incendie 24 VDC

Le cordon de relocalisation se connecte physiquement au four.

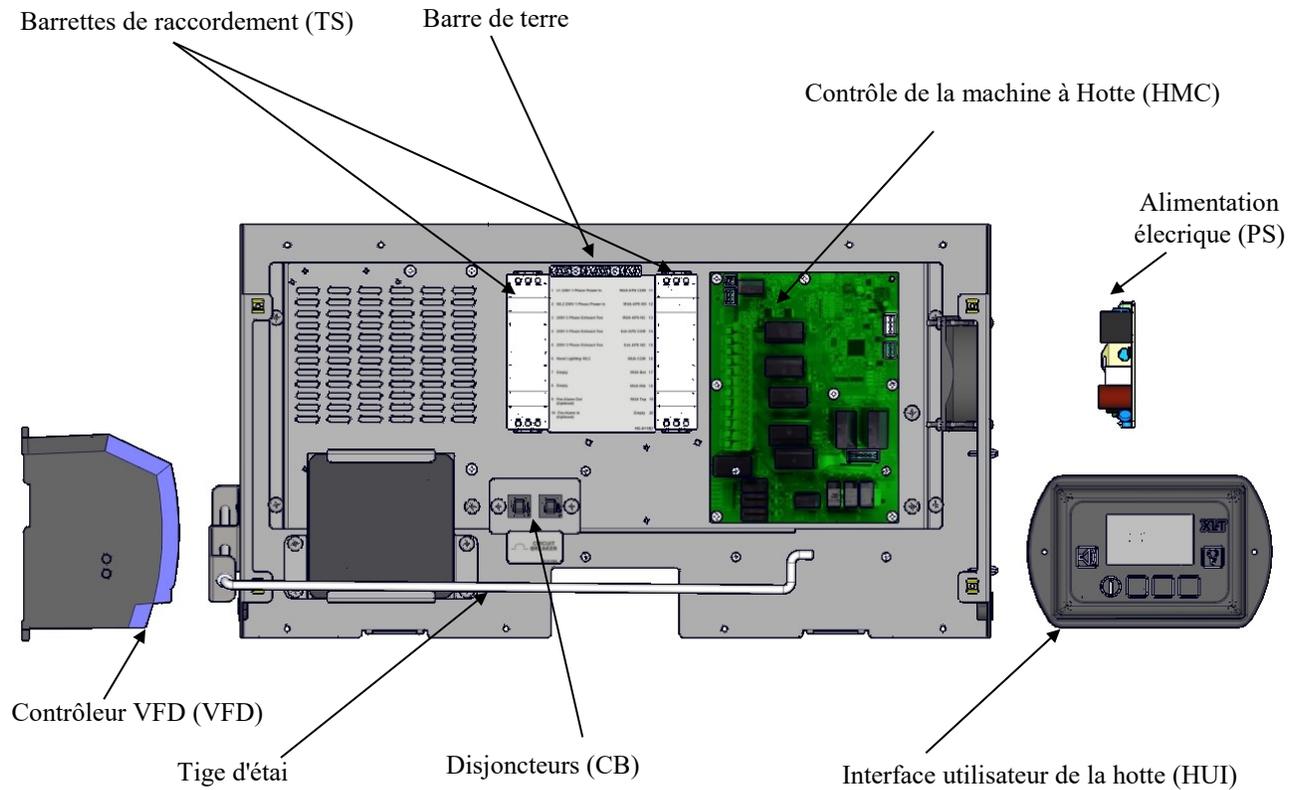




\*L'image ci-dessus représente une configuration de four à gaz.

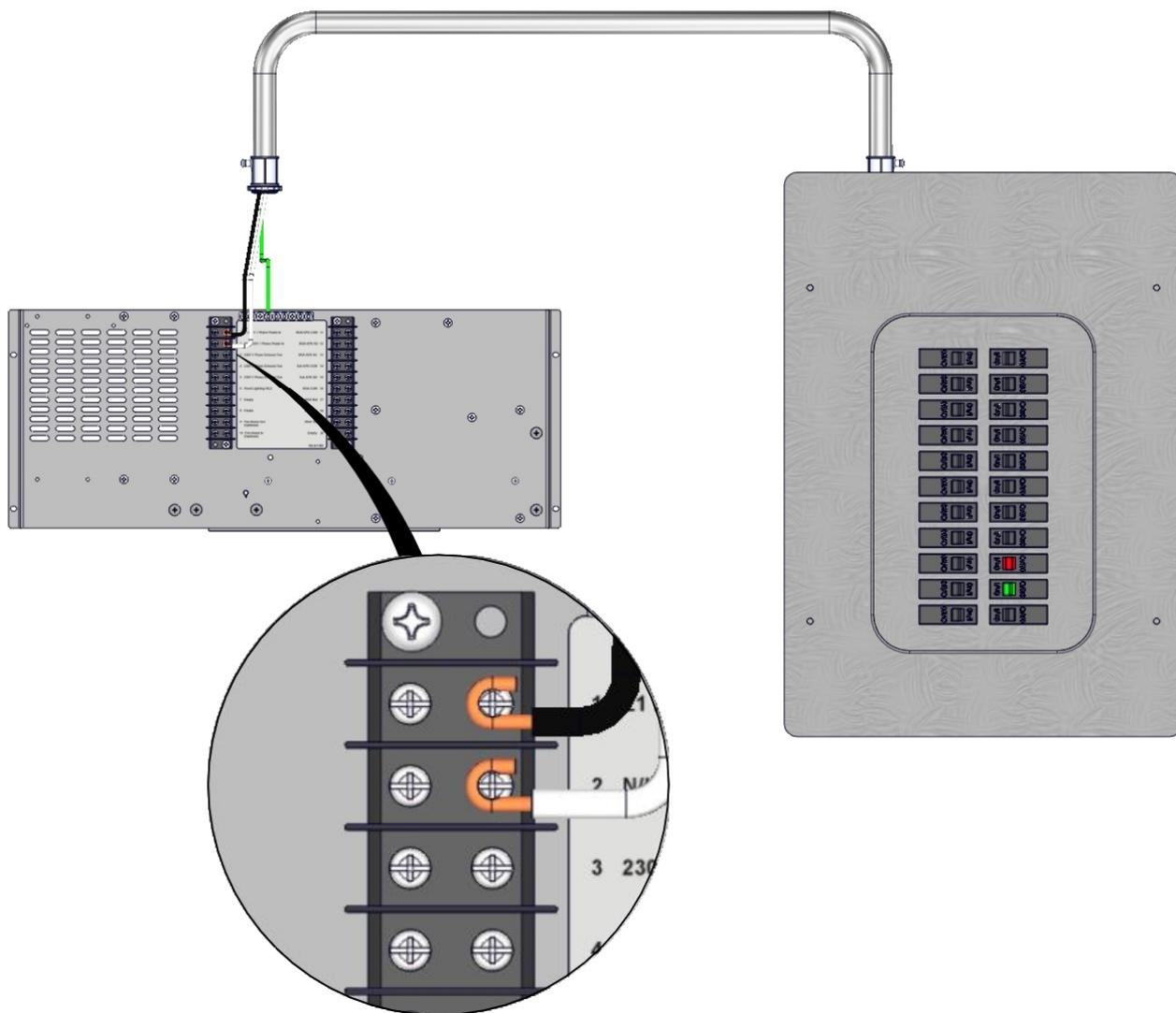
Tous les membres, les équipements électriques et incendie à la construction suppression montré pour référence seulement.

## Boîte de commande VFD

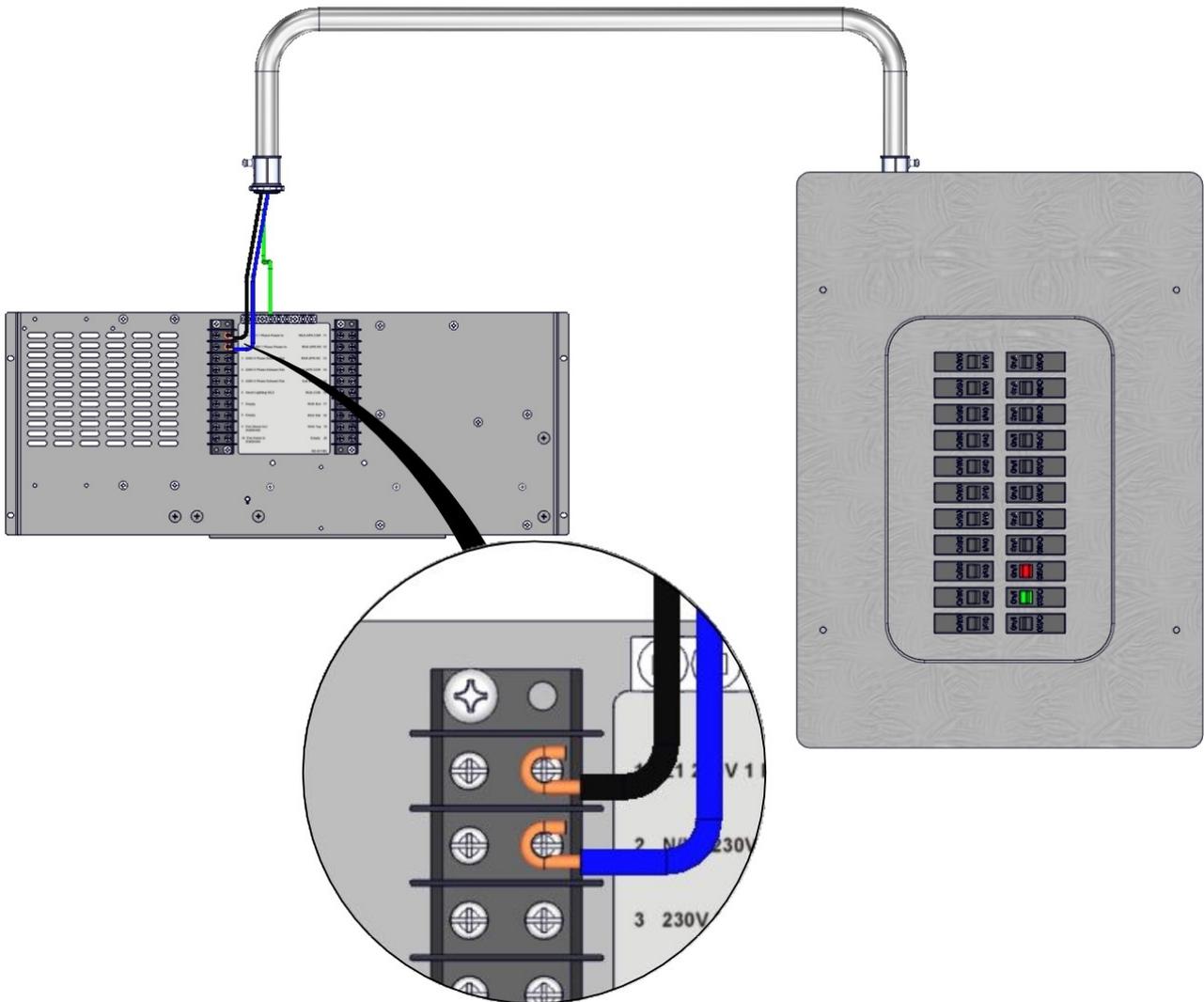


Boîte de commande VFD (couverture retirée)

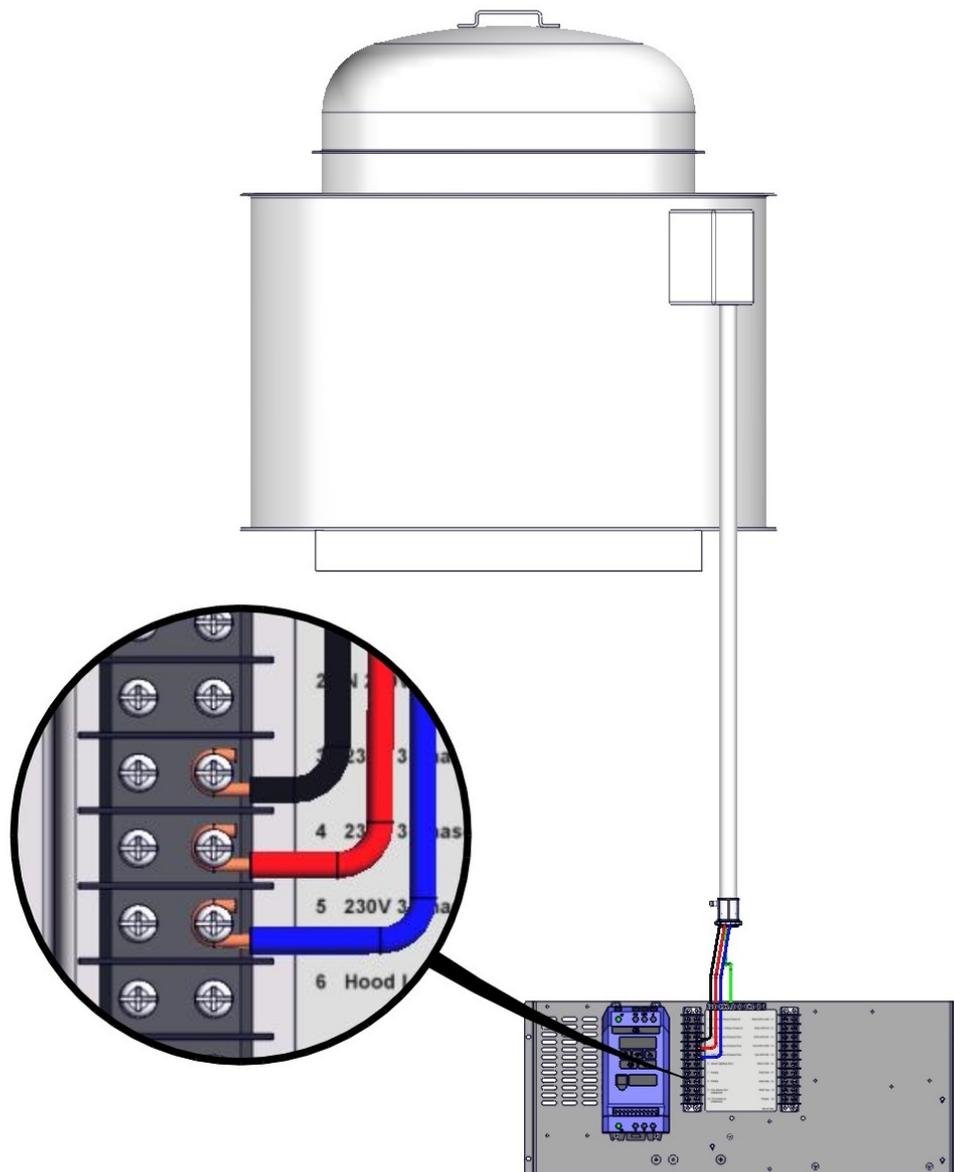
Alimentation d'entrée du contrôleur VFD - Standard (208/240V monophasé)



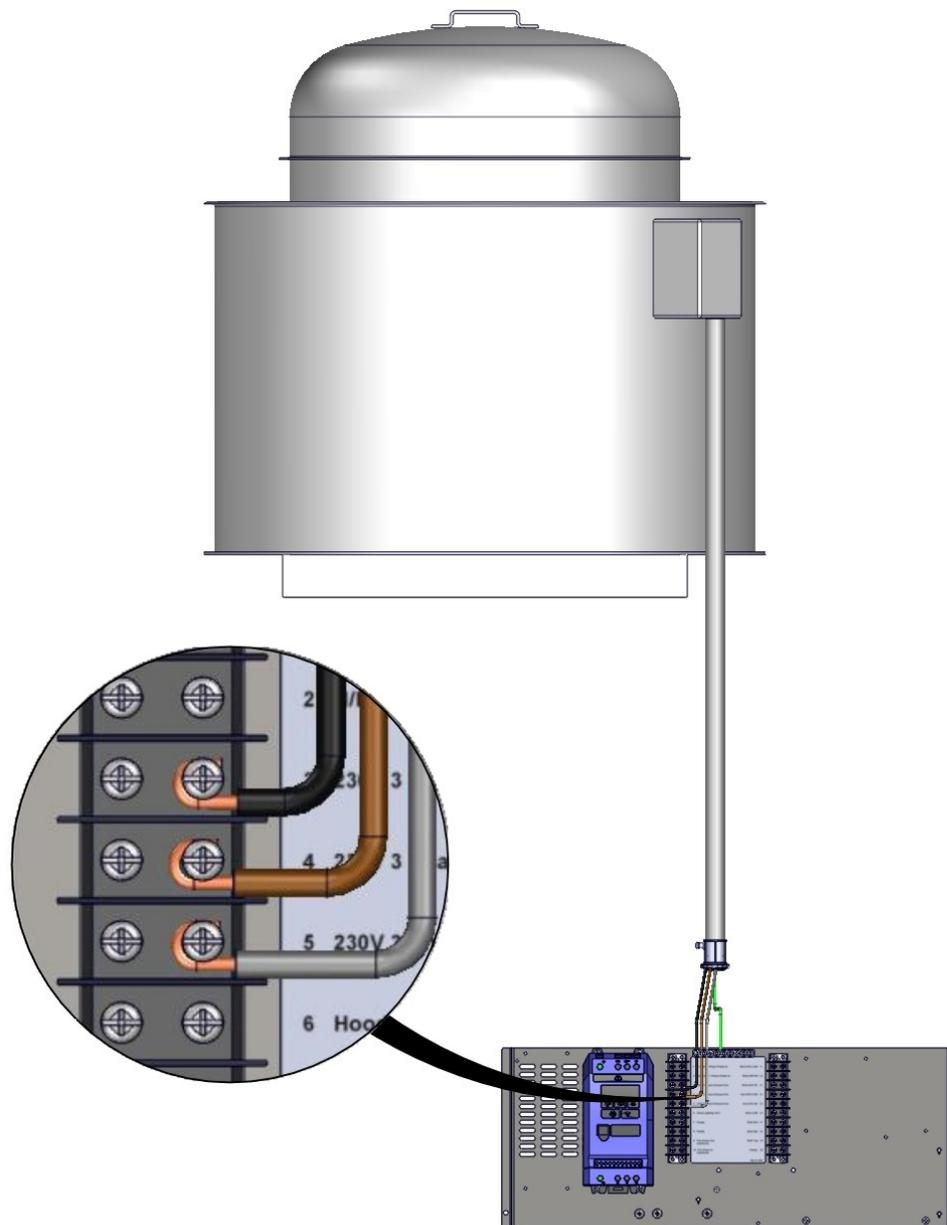
Alimentation d'entrée du contrôleur VFD - Monde (230V / 50Hz)



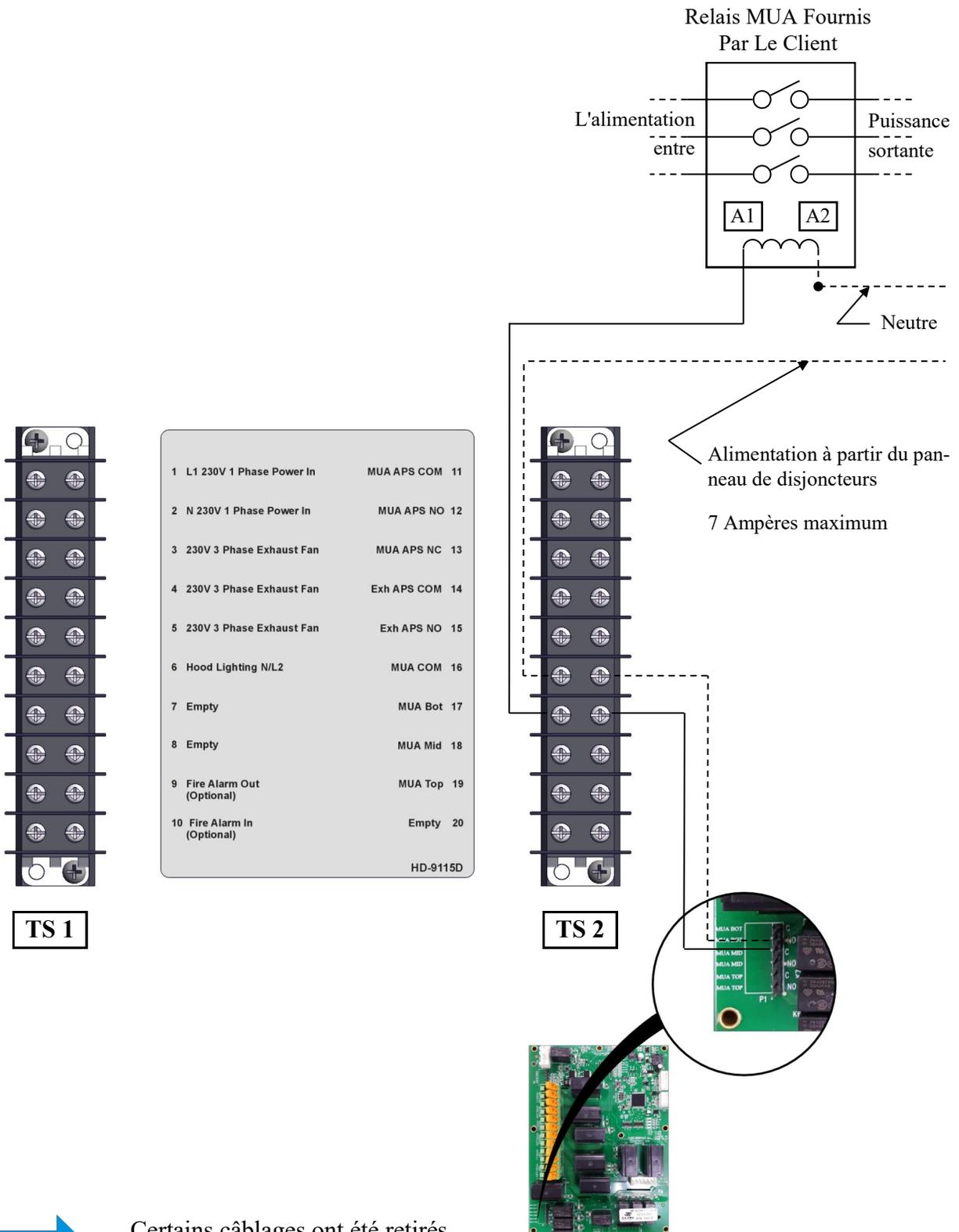
Puissance de sortie du VFD vers le ventilateur d'Echappement - Standard



## Puissance de sortie du VFD au Ventilateur d'Echappement - Monde



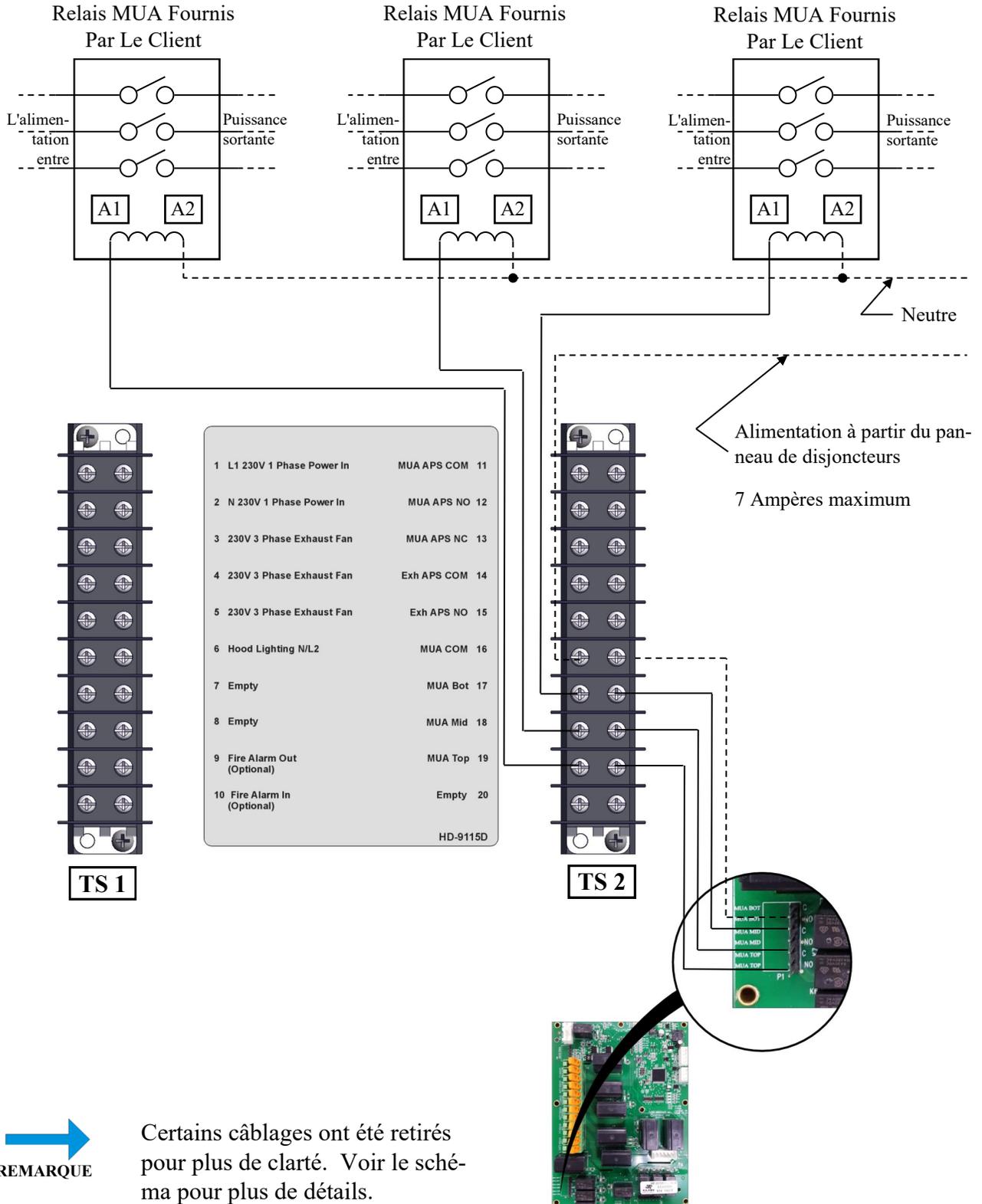
## Relais MUA Damper - Sortie unique - Tension et fréquence



 **REMARQUE**

Certains câblages ont été retirés pour plus de clarté. Voir le schéma pour plus de détails.

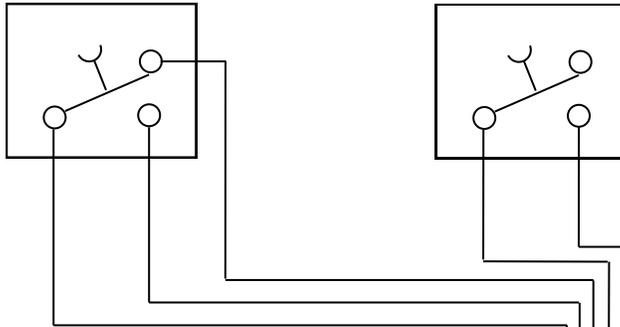
MUA Damper Relays - Multiple Output - Voltage and Frequency



## Monde (230V / 50Hz)- Avec interrupteurs de contrôle d'air

Interrupteur de debit d'air  
MUA

Interrupteur de prélèvement d'air  
Echappement

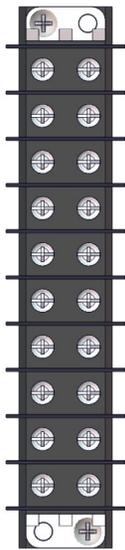




**PRUDENCE**

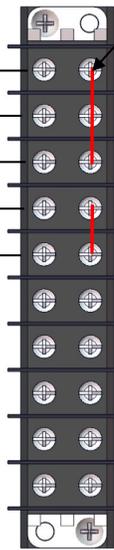
Ceci est un circuit de mise à la terre. Ne pas utiliser tension de ligne.

Il faut enlever (3) cavaliers

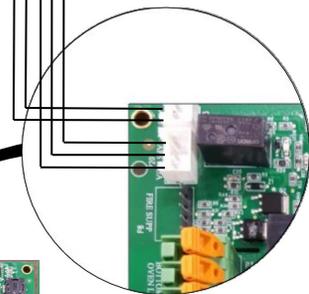


**TS 1**

1	L1 230V 1 Phase Power In	MUA APS COM	11
2	N 230V 1 Phase Power In	MUA APS NO	12
3	230V 3 Phase Exhaust Fan	MUA APS NC	13
4	230V 3 Phase Exhaust Fan	Exh APS COM	14
5	230V 3 Phase Exhaust Fan	Exh APS NO	15
6	Hood Lighting N/L2	MUA COM	16
7	Empty	MUA Bot	17
8	Empty	MUA Mid	18
9	Fire Alarm Out (Optional)	MUA Top	19
10	Fire Alarm In (Optional)	Empty	20
HD-9115D			



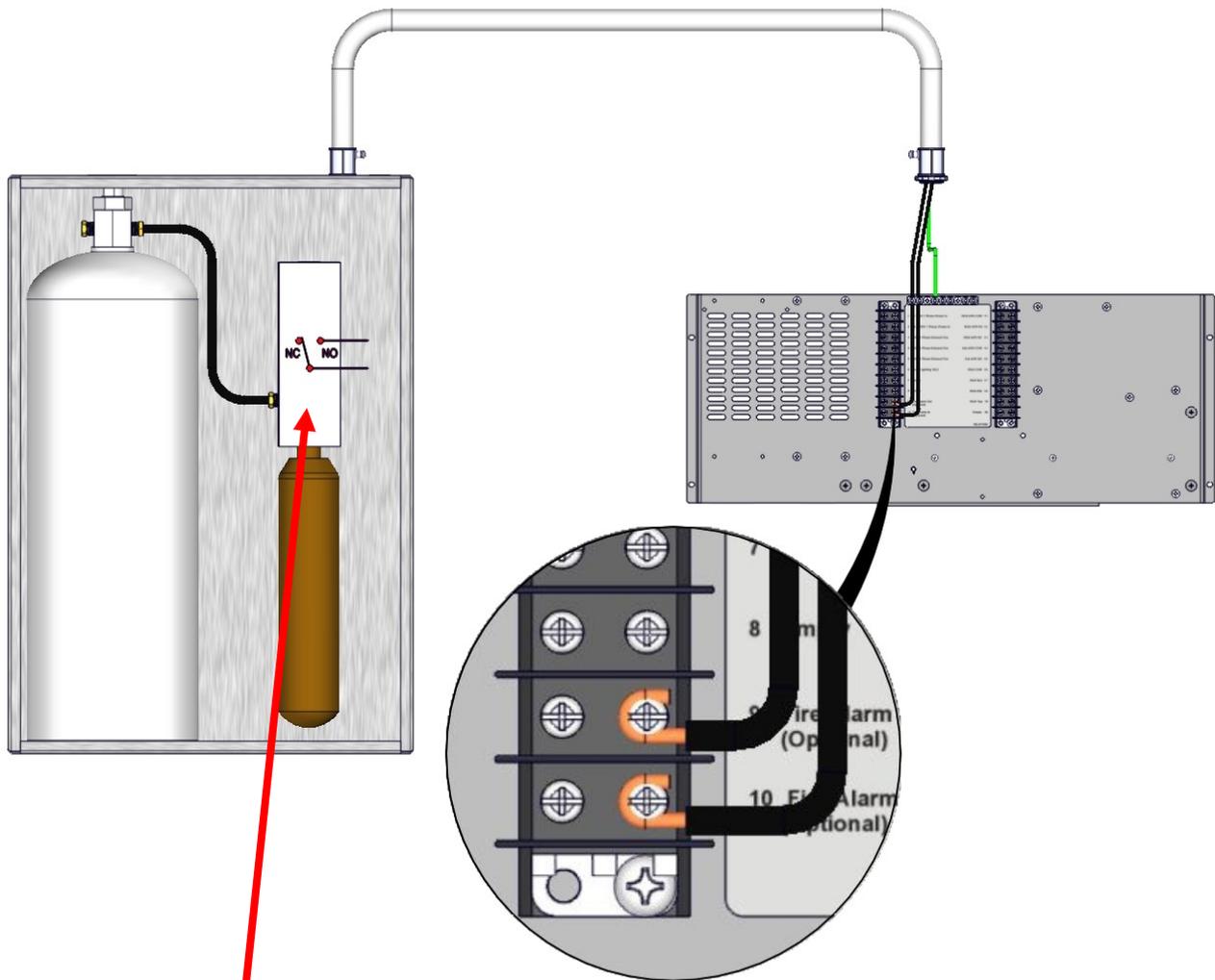
**TS 2**



**REMARQUE**

Certains câblages ont été retirés pour plus de clarté. Voir le schéma pour plus de détails.

## Alarme incendie relais - Tension et fréquence



REMARQUE

Connectez les fils de la boîte de jonction aux contacts normalement ouverts (NO) de l'armoire d'extinction d'incendie.

REMARQUE

Le TS1-10R est sous tension lorsque le système d'extinction d'incendie est activé.



Le four doit être froid et le cordon électrique débranché avant de commencer l'assemblage de la hotte.



Si le four doit être retiré de son emplacement pour le montage et l'installation de la hotte, la procédure suivante doit être suivie:

1. Débranchez le cordon électrique.
2. Déverrouiller les roulettes.
3. Débranchez le dispositif de retenue.
4. Une fois l'assemblage de la hotte terminé, remettez le Four à son emplacement d'origine.
5. Raccordez le dispositif de retenue.
6. Verrouillez les roulettes.
7. Branchez le cordon électrique.
8. Suivez les instructions normales d'allumage.

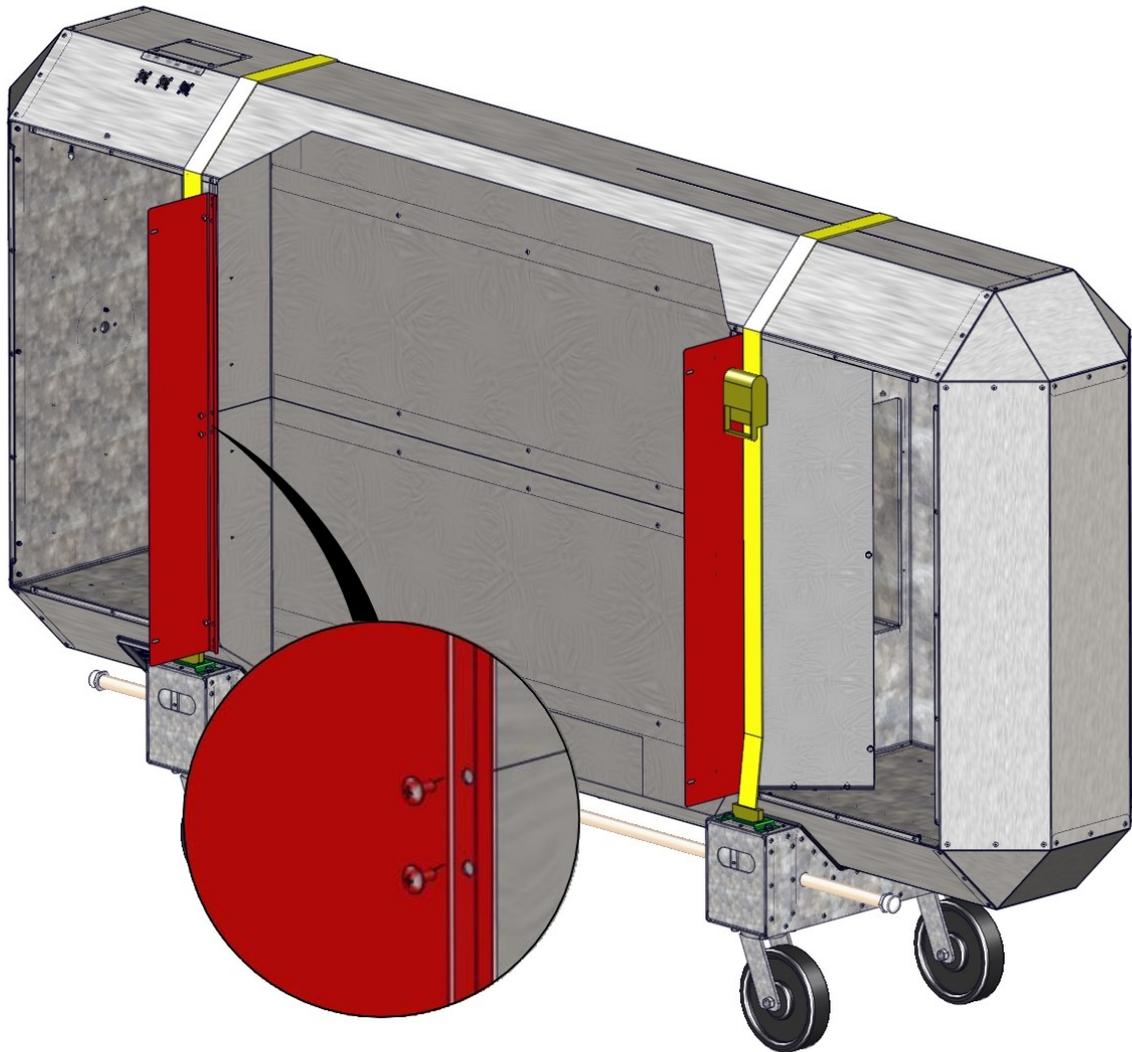


POINTE

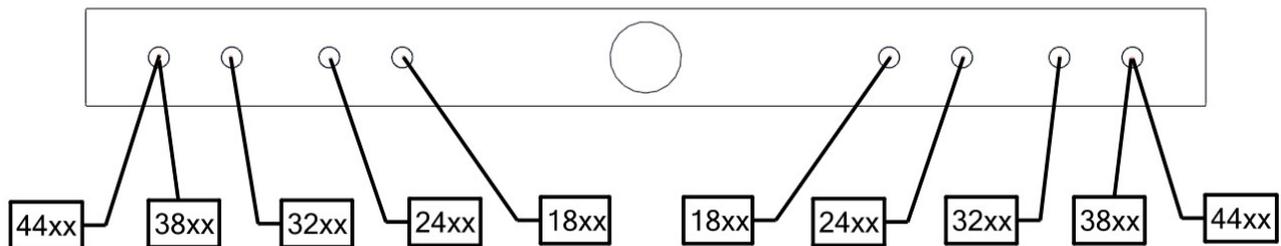
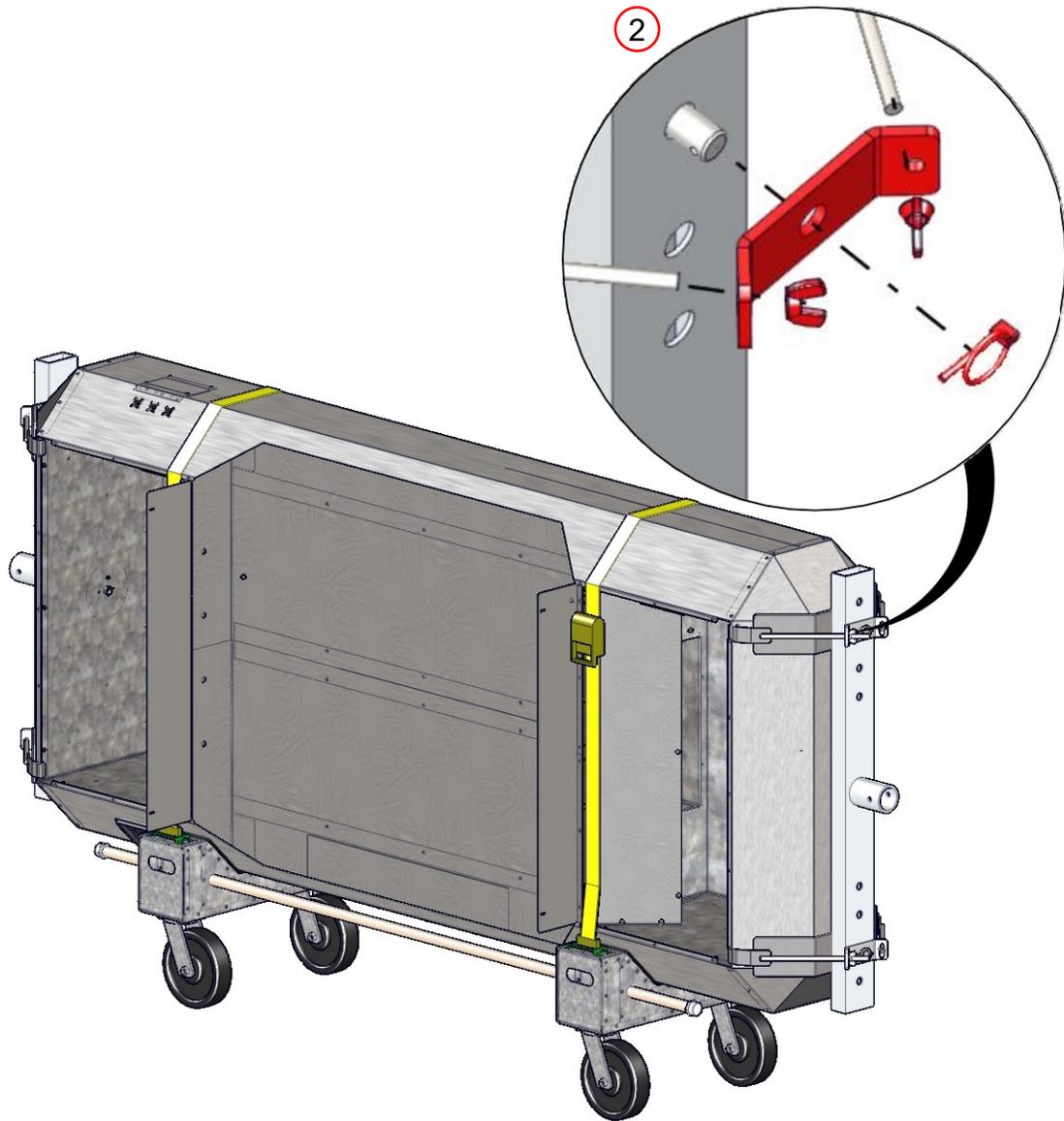
Lisez et comprenez d'abord les étapes suivantes. Elles illustrent comment installer les composants de la hotte sur les fours, et comment installer la hotte.

## Préparation de la hotte - Installation des rails de transition de la hotte

①



Installation de l'équipement de levage



Tous les modèles de hotte 44xx fonctionnent dans la même fente que les modèles de hotte 38xx lorsqu'on utilise l'équipement de levage actuel. Les crochets ne seront pas placés à distance de l'un ou l'autre des bords de la boîte.

### Avertissement et informations de sécurité

Une hotte XLT peut facilement être déplacée avec l'équipement de levage approprié. L'utilisation d'un équipement de levage approuvé par XLT est fortement recommandée. Contactez XLT pour plus d'informations.



- Ces hottes sont lourdes et peuvent basculer ou tomber et provoquer des blessures corporelles.
- Ne placez JAMAIS une partie de votre corps sous une hotte suspendue par les vérins de levage. Il existe un risque d'écrasement si la Hotte tombe ou glisse.
- NE PAS placer vos mains sur le poteau vertical du cric de levage sous le treuil du cric. Lorsque le treuil du cric descend lorsque vous tournez la poignée du cric, un point de pincement est créé entre le treuil et le poteau.



SOYEZ PRUDENT lorsque vous faites rouler la Hotte sur le chariot, en particulier lorsque vous montez ou descendez des rampes et franchissez des bosses. Laissez les sangles/bandes jusqu'à ce que le Four soit près de la zone d'assemblage.



- Assurez-vous que l'encoche sur le tube de l'assemblage du treuil est alignée avec la goupille de la base du trépied. Ces alignements sont importants et permettent de maintenir le cric correctement aligné.
- Vérifiez que le fonctionnement est régulier. Le câble ne doit pas être pincé et doit passer en douceur sur la poulie située en haut de l'assemblage du mât.
- Inspectez le câble avant chaque utilisation.
- Si le câble est effiloché ou présente des signes d'usure excessive, NE PAS UTILISER jusqu'à ce que le câble soit remplacé.
- Au minimum, remplacez le câble chaque année par un câble métallique qui répond ou dépasse les spécifications du fabricant du vérin.
- Ne dépassez pas la capacité indiquée du cric.

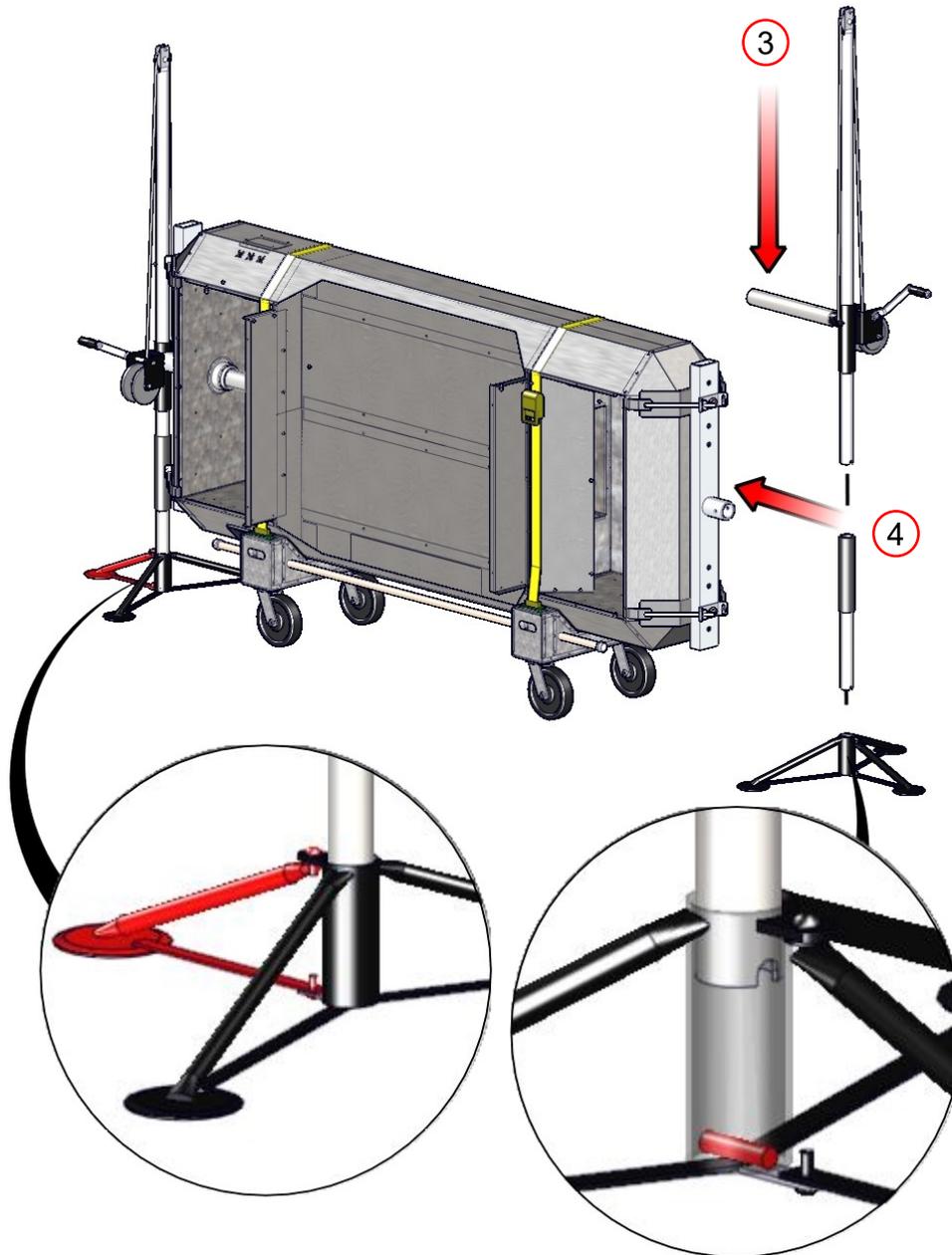


Si les vérins de levage ne sont pas engagés correctement et complètement dans le tube de levage, la chute de la Hotte peut entraîner des dommages, des blessures ou la mort.



- Les deux vérins doivent être levés à l'unisson, sinon ils risquent de créer une situation dangereuse.
- Ne mettez à aucun moment une partie de vous-même sous la Hotte.
- La Hotte est lourde. Faites attention.

## Installation du cric de levage



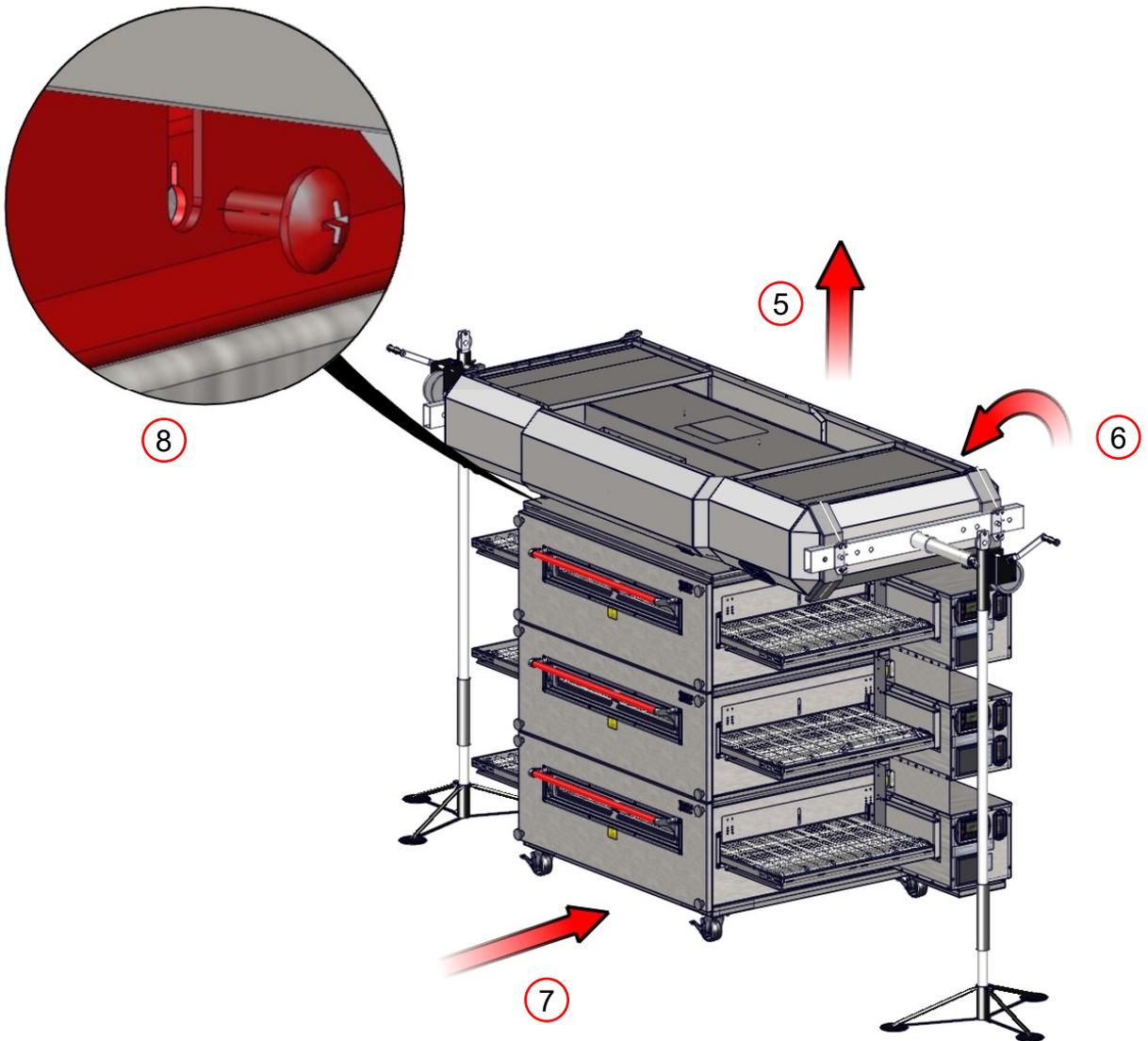
La jambe pliante du trépied doit être positionnée à l'extérieur de la hotte.

## Empilage de la hotte sur les fours



DANGER

- Les deux crics doivent être levés à l'unisson, sinon ils peuvent développer une situation dangereuse.
- Ne mettez jamais une partie de vous-même sous la Hotte.
- La hotte est très lourde. Faites attention.

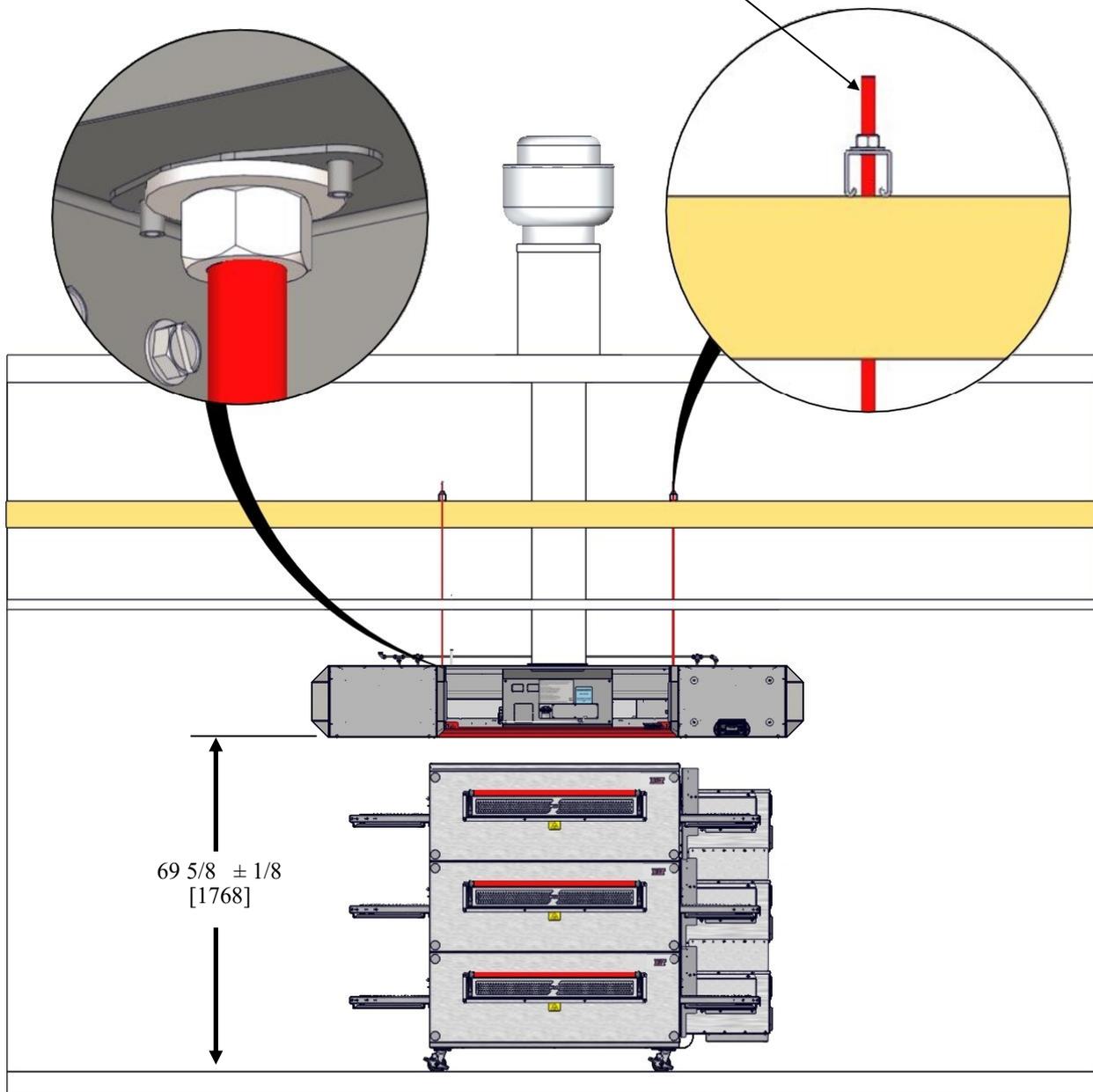


## Suspendre la hotte aux solives du plafond



La hotte doit être suspendue aux solives du plafond.

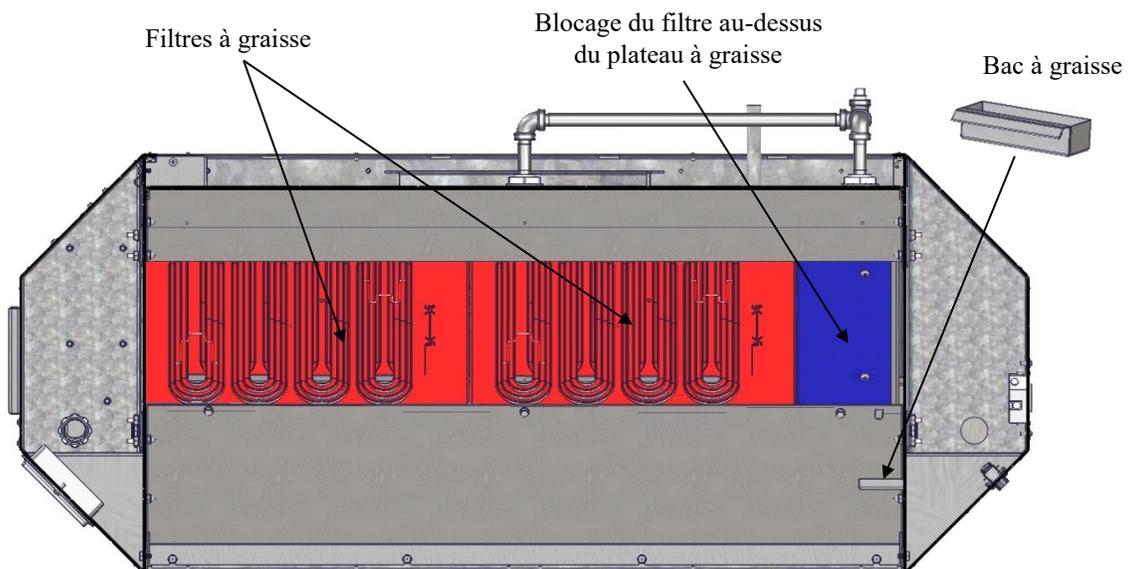
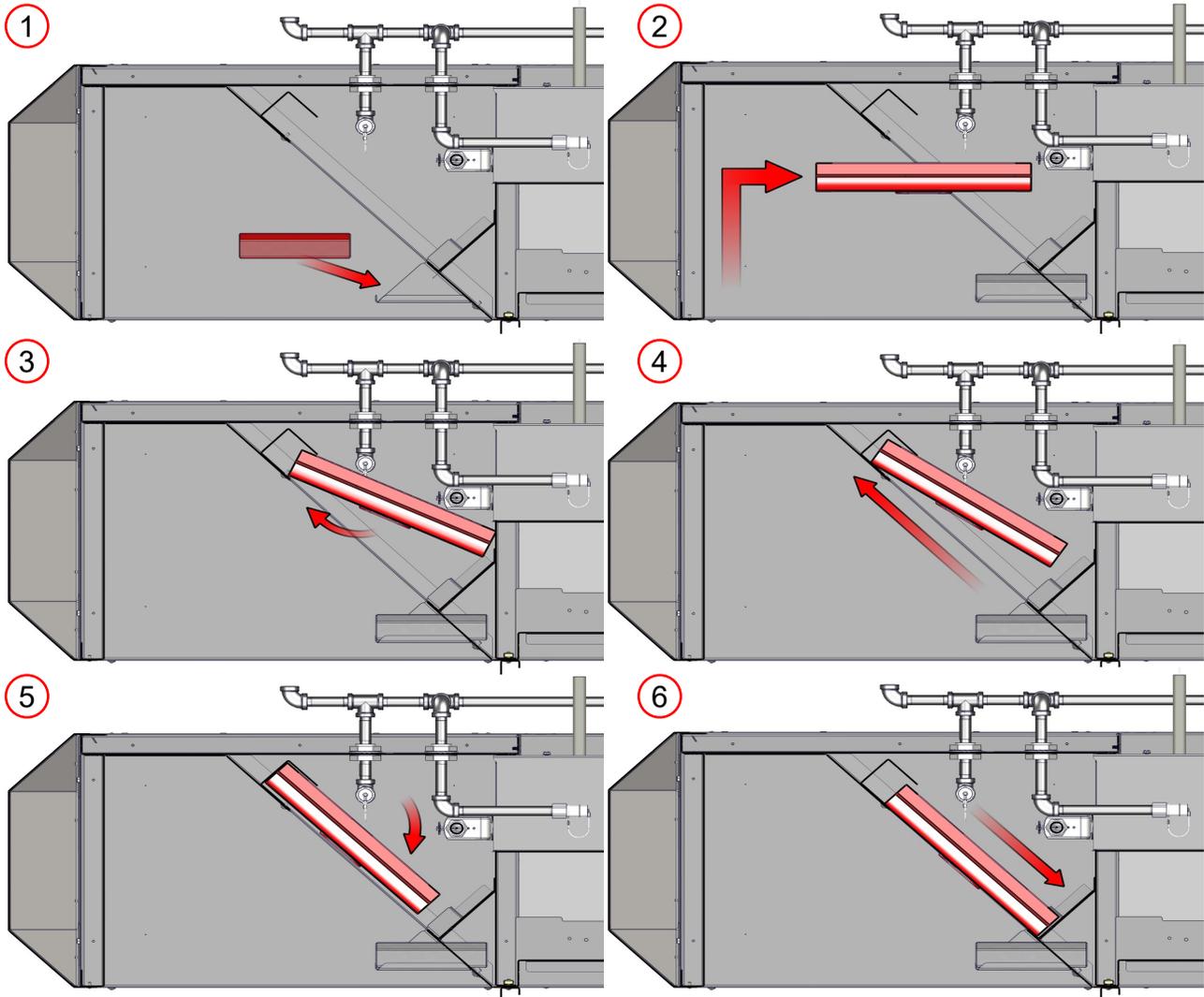
Tous les fils fournis par d'autres



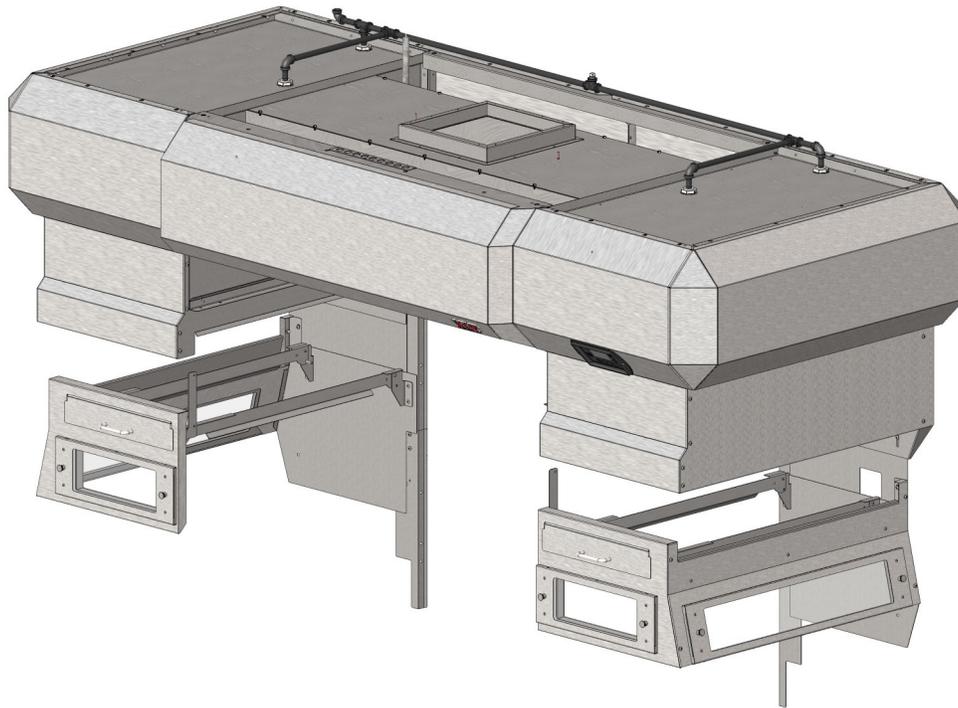
Cette mesure va du plancher fini au bas de la hotte suspendue.

REMARQUE : Toutes les dimensions sont exprimées en pouces [millimètres],  $\pm 1/4[6]$ , sauf indication contraire.

## Installer les bacs à graisse, les couvercles et les filtres à graisse



**F Instruction de travail sur le carénage du capot**



Scannez pour regarder l'instruction vidéo



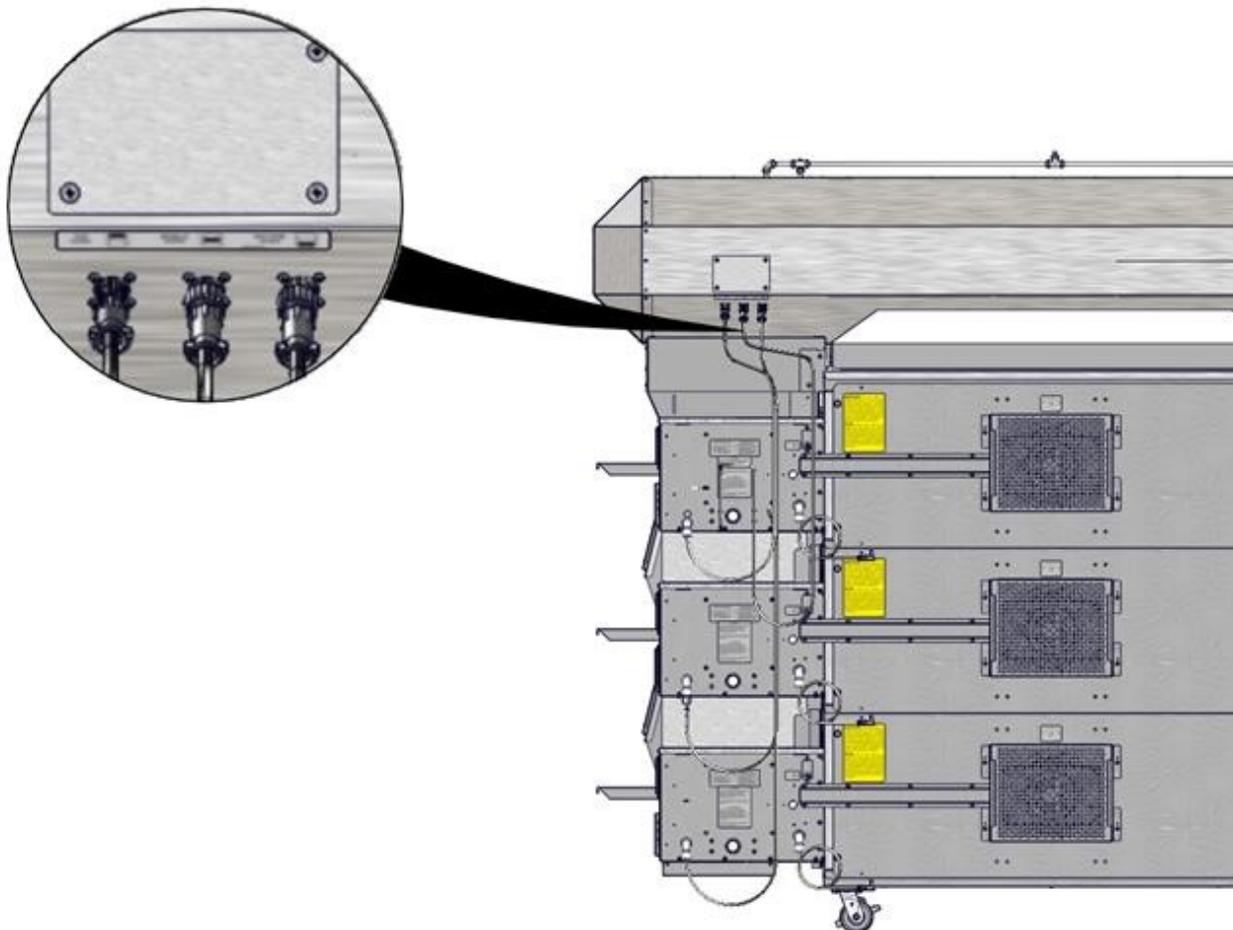
Ou Visitez:

[xltovens.com/f2-shrouds](http://xltovens.com/f2-shrouds)

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

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

## Assemblage du cordon de déplacement de la hotte



Toutes les hottes sont équipées de trois (3) réceptacles de relocalisation des interrupteurs, quel que soit le nombre de fours XLT installés.

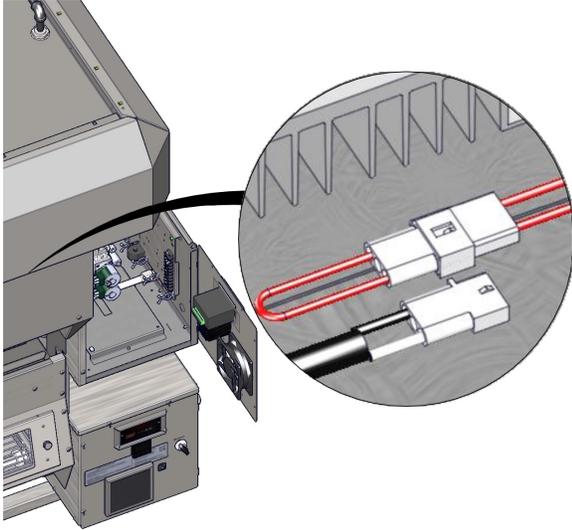
Pour un four simple, utilisez l'emplacement "Top".

Pour un four double, utilisez l'emplacement "Top" pour le four supérieur et l'emplacement "Bottom" pour le four inférieur, en laissant l'emplacement "Middle" ouvert.

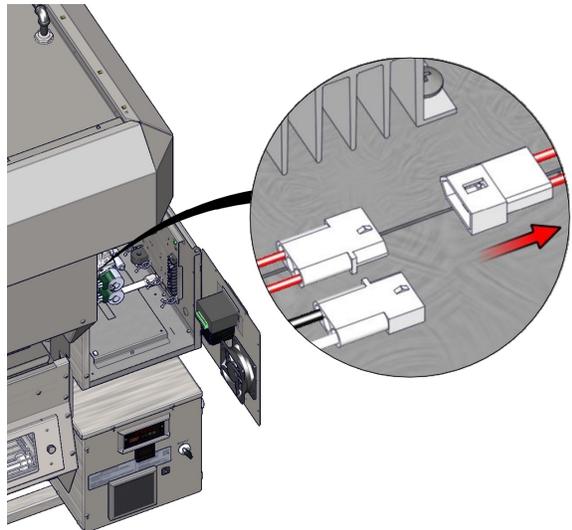
Insérez et verrouillez chaque cordon de commande du four dans l'emplacement désigné sur la partie inférieure du boîtier de commande de la hotte.

Assemblage du cordon de raccordement de la hotte

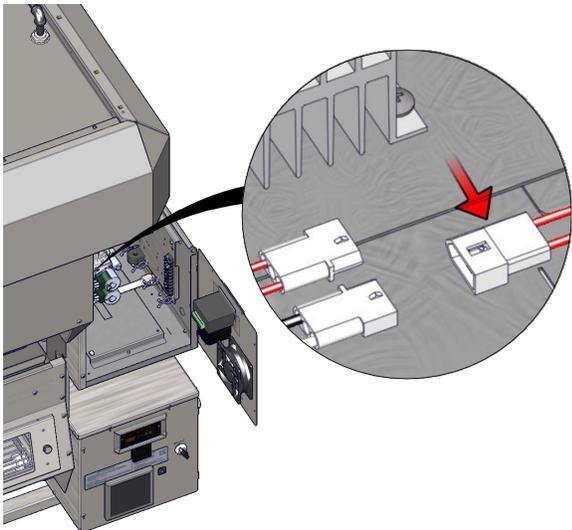
1



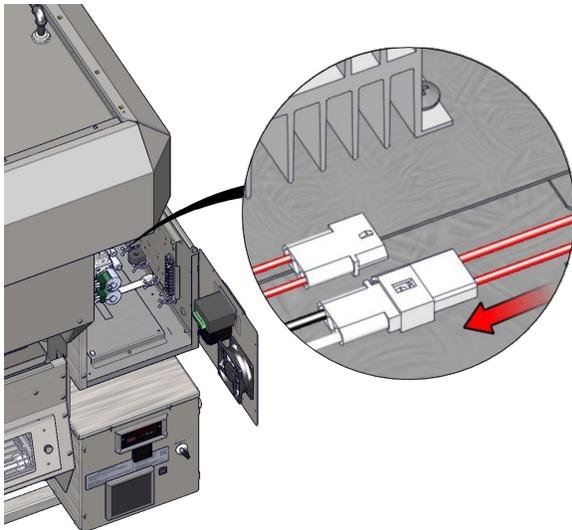
2



3



4



Cette page a été laissée blanche intentionnellement.

## Ajustements d'entraînement à fréquence variable

Toutes les cagoules XLT sont testées en usine. Le fonctionnement est vérifié, et des ajustements sont effectués pour assurer un fonctionnement correct. Cependant, les conditions sur le terrain sont parfois différentes de celles de l'usine. Ces variables rendent nécessaire de faire vérifier le fonctionnement par un technicien de service autorisé et d'effectuer des ajustements sur le terrain si nécessaire. Les éléments suivants doivent être vérifiés et contrôlés pour répondre aux spécifications et aux exigences énoncées dans le présent manuel avant la mise en service de la hotte :

- Corriger rotation du ventilateur
- Air make-up équilibre

La liste de contrôle de démarrage initial doit être rempli au moment de l'installation, signé par le Client et retourné à XLT Fours pour lancer la politique de garantie.

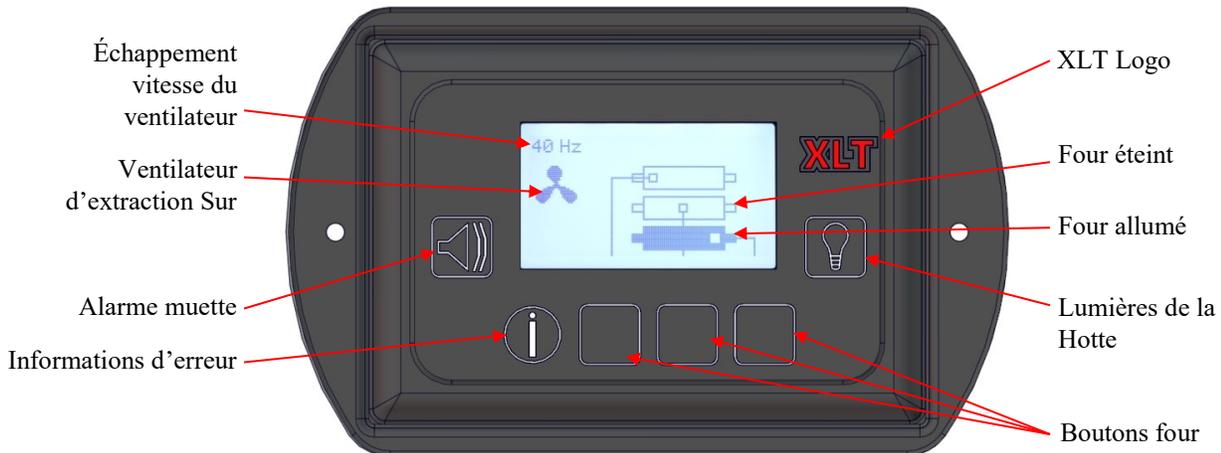
Le régulateur VFD est réglé en usine sur les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessous.

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

Si vous avez besoin soit plus ou moins le débit d'air, procédez comme suit:

1. Appuyez et maintenez les Feux de capot et XLT Logo pour entrer dans le mode usine de technologie.
2. Utilisez les flèches haut / bas pour atteindre l'équilibre d'air manuel.
3. Appuyez sur la touche ENTER bouton pendant trois (3) secondes. Ligne entière clignote.
4. Faites défiler jusqu'à réglage du four souhaitée. Appuyez sur ENTER.
5. +/- Devrait clignoter et il permet +/- changer jusqu'à 10 Hz.
6. Appuyez sur ENTER pour enregistrer les modifications.
7. Appuyez sur ON pour tester l'équilibre de l'air.

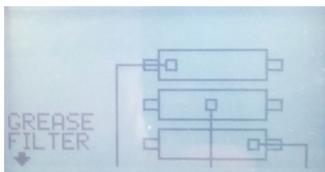
### Démarrage initial



### Fonctionnement de la hotte

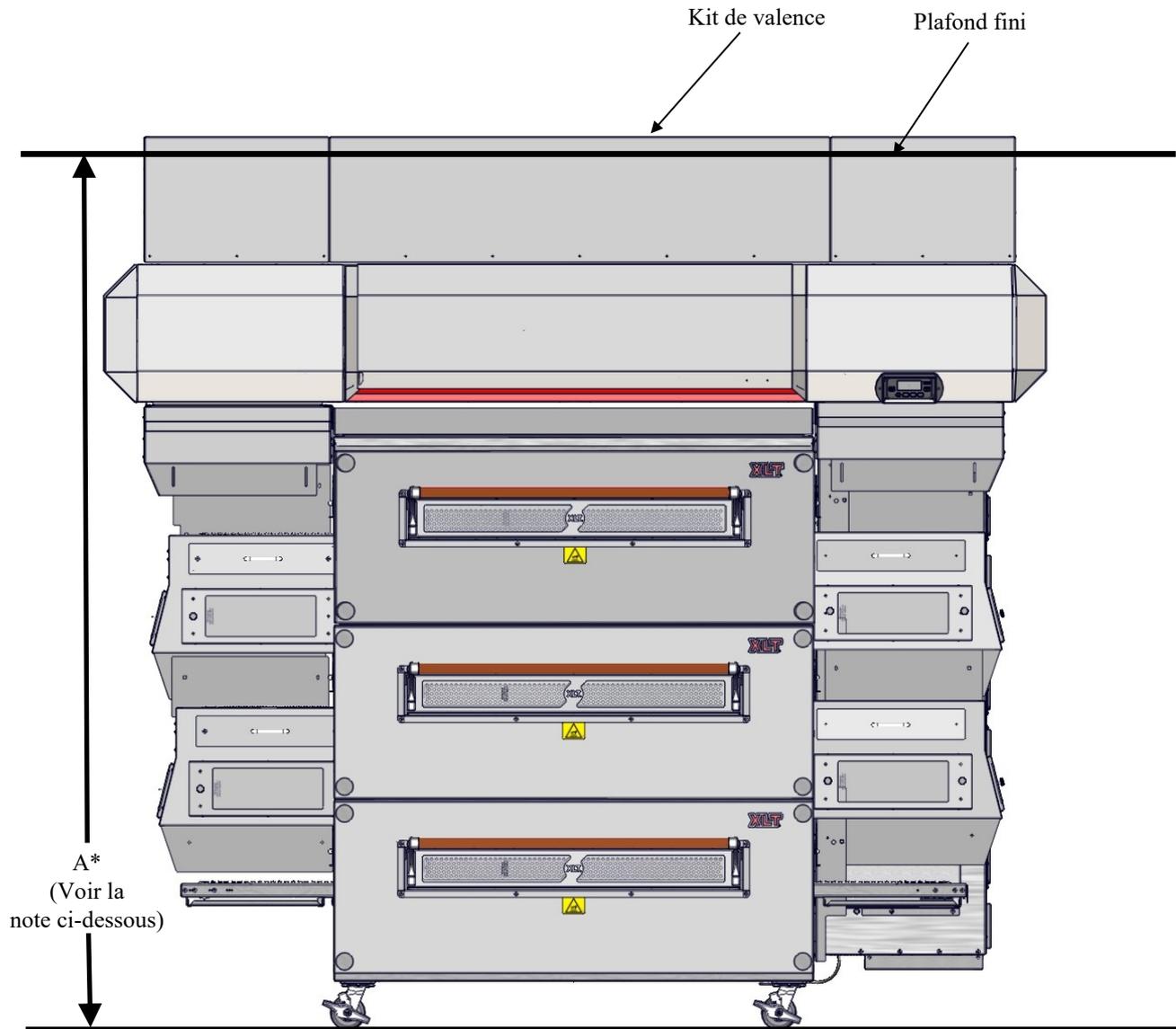
1. Mettez le(s) four(s) souhaité(s) en marche en appuyant sur le bouton du four correspondant. Reportez-vous à la section Fonctionnement du four pour savoir comment régler la température et la vitesse du Convoyeur. Le(s) four(s), le ventilateur d'extraction et l'unité d'air d'appoint seront activés par cet interrupteur si la hotte XLT est installée conformément au présent manuel.
2. Lorsque des fours supplémentaires sont mis en marche, le VFD augmente automatiquement la vitesse du ventilateur d'extraction via le HUI.
3. Lors de l'arrêt des fours, éteignez le four souhaité en appuyant sur le bouton correspondant du HUI. L'unité d'air d'appoint s'arrête. Le ventilateur d'échappement s'éteint après environ quinze (15) minutes et le four s'éteint après environ trente (30) minutes.

### Réinitialisation du ventilateur de refroidissement de la hotte et de la minuterie e graissage



1. L'alarme Filtre de réinitialisation du ventilateur et la graisse de refroidissement sera affiché dans la partie inférieure gauche de l'interface utilisateur Hood. Appuyez sur le bouton d'information d'erreur pour entrer réinitialiser l'écran.
2. Pour réinitialiser le ventilateur de refroidissement ou Filtre à graisse appuyez sur le bouton tactile capacitif de centre avec remise à zéro au-dessus pour régler l'heure de retour à zéro.
3. L'écran suivant affichera pendant 5 secondes, puis revenir à l'écran de fonctionnement normal.

La taille du kit de valence en option est déterminée par la taille de la hotte XLT et la distance entre le sol fini et la hauteur du faux plafond installé. Le kit de valence se visse directement sur la hotte XLT et ne nécessite aucun support structurel. Le revêtement en plastique doit être retiré de toutes les pièces avant l'installation.

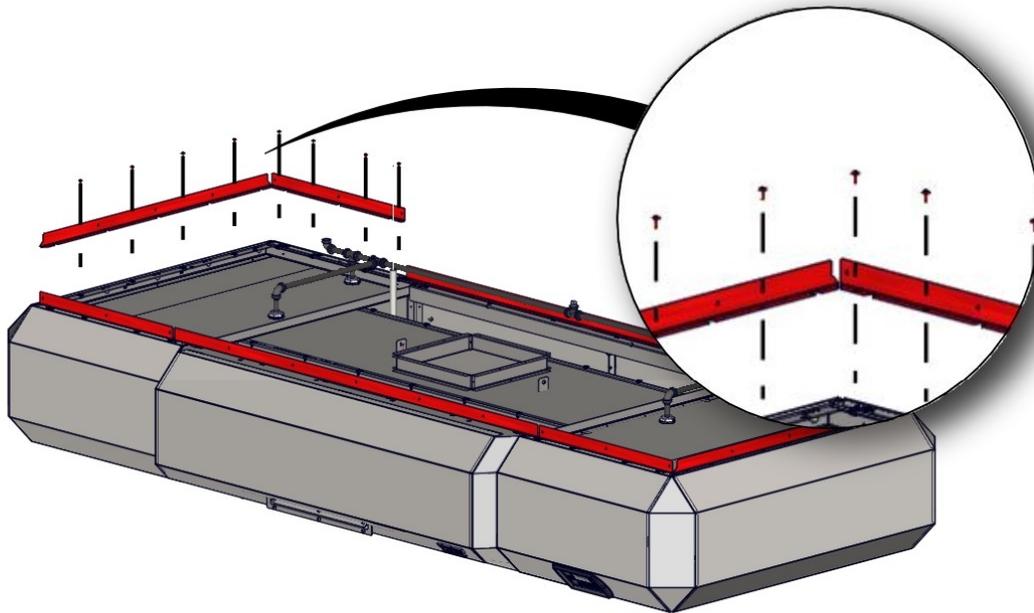


REMARQUE

La mesure A\* ci-dessus va du sol fini au bas du plafond suspendu. Les kits de valence de hotte XLT sont disponibles pour différentes hauteurs de plancher à plafond. Pour obtenir la bonne taille de cantonnière, contactez XLT ou votre représentant désigné pour plus d'informations.

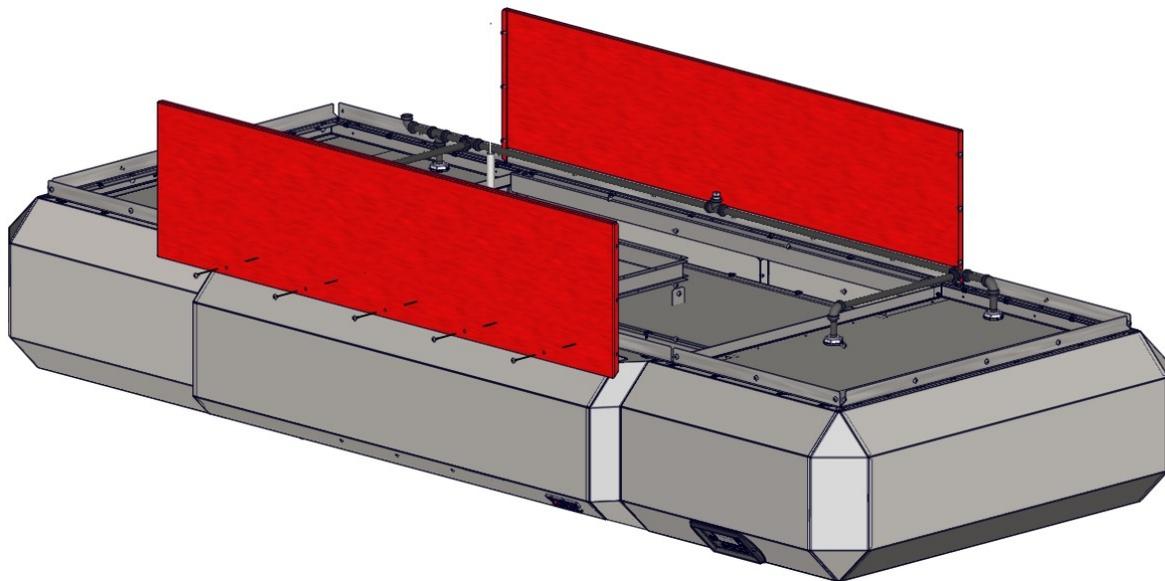
## Installer les supports de valence

①



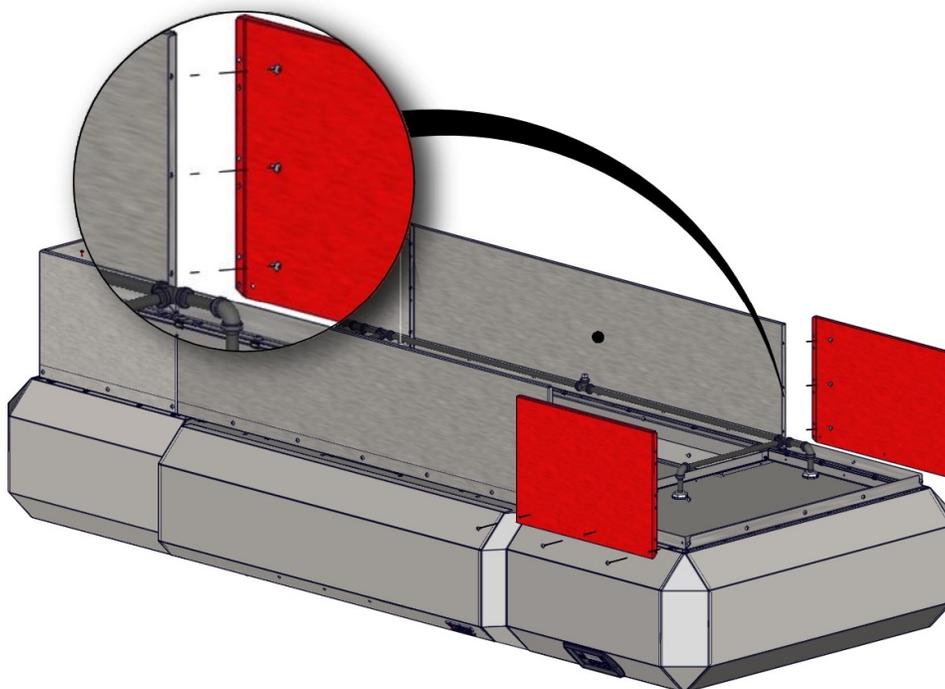
## Installer les panneaux avant et arrière

②



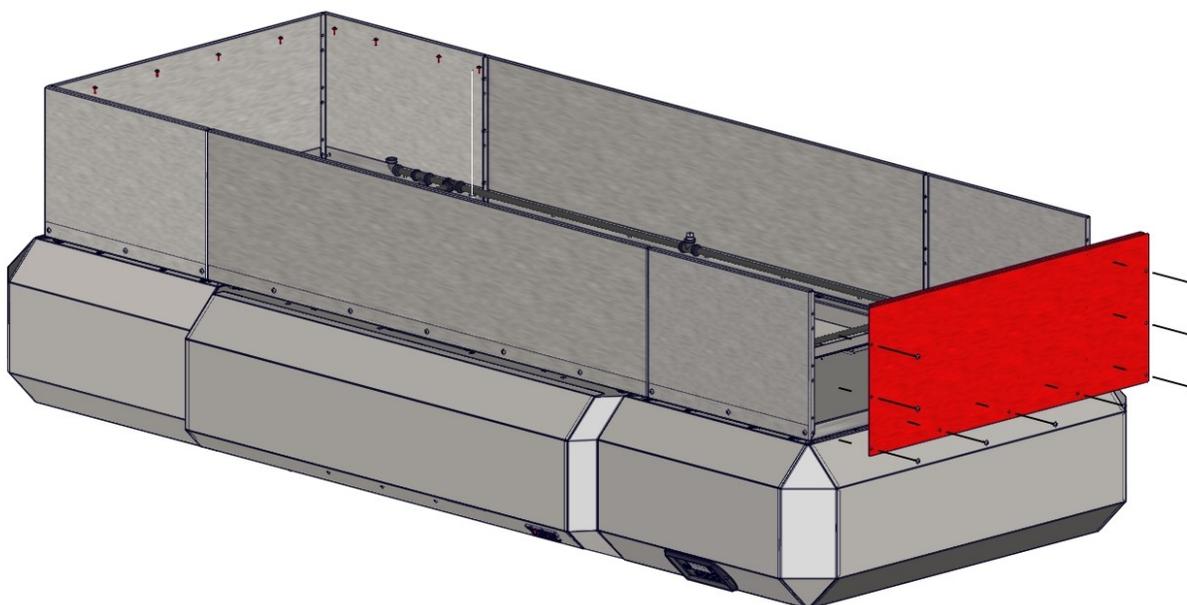
Installer les panneaux d'angle

3



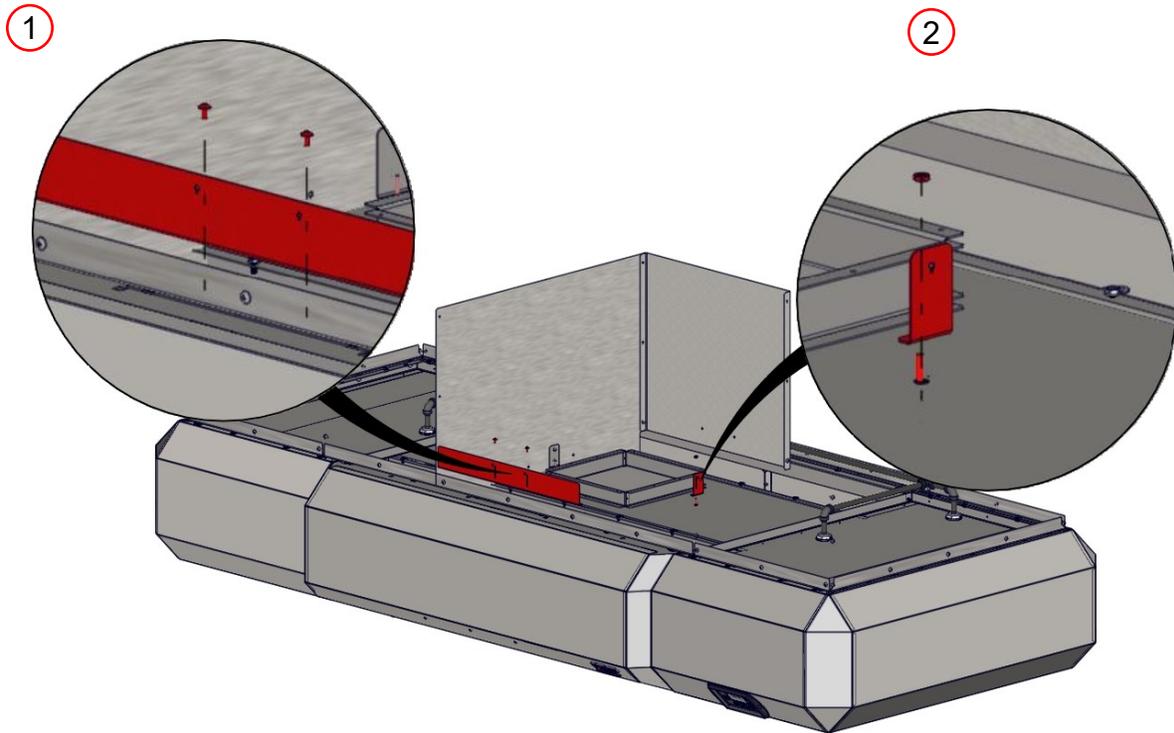
Installer les panneaux d'extrémité

4

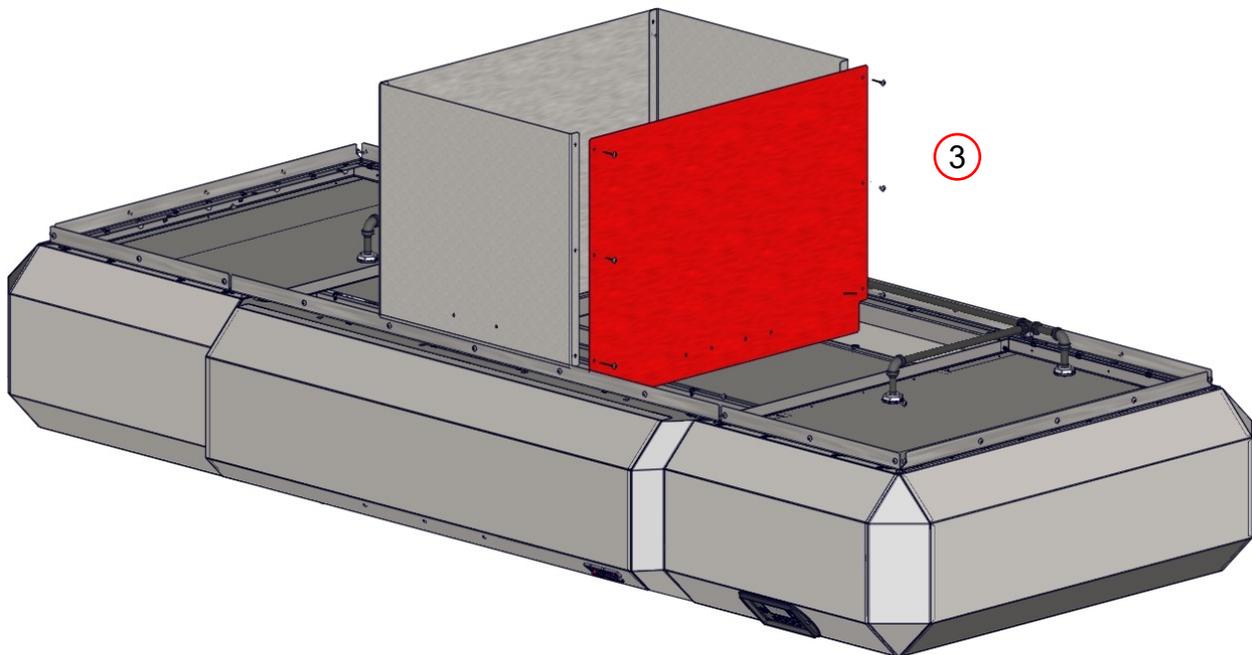


## Enveloppe du conduit de la hotte en option

## Installer les supports d'enveloppement des conduits



## Installer les panneaux d'enveloppement des conduits



Comme pour tout appareil, un entretien périodique est nécessaire. De nombreux facteurs influent sur ce calendrier, comme la composition du produit et les heures d'utilisation. Un exemple de calendrier est inclus.

Votre hotte XLT est construite en acier inoxydable et aluminisé. Vérifiez les restrictions d'application sur l'étiquette du produit avant de l'utiliser. Respectez les mesures de précaution et de sécurité recommandées par le fabricant du produit. L'eau de Javel peut décolorer et corroder l'acier inoxydable et n'est pas recommandée pour le nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou caustiques. Les tampons abrasifs rayent les surfaces en acier inoxydable. Il est recommandé de vaporiser les zones très encrassées et de les laisser tremper pendant cinq (5) minutes avant de les nettoyer avec un chiffon. Essuyez toujours dans le sens du "grain" de la surface pour préserver l'apparence.

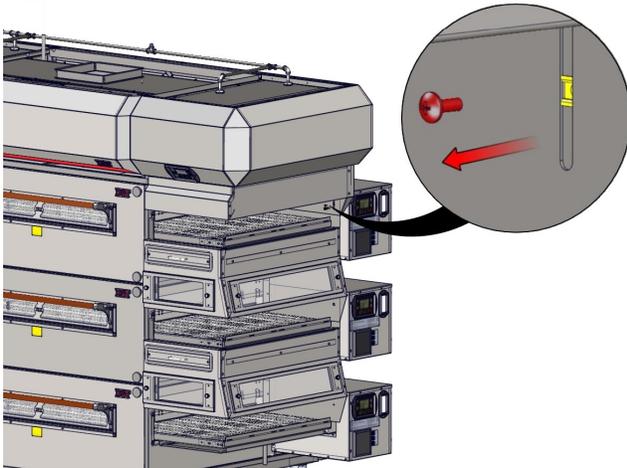
 <b>DANGER</b>	Le four doit être froid et le cordon électrique débranché avant tout nettoyage.
 <b>PRUDENCE</b>	Les panneaux de carénage peuvent peser jusqu'à 23 kg [50 lbs]. Soyez prudent lorsque vous les soulevez.
 <b>PRUDENCE</b>	NE PAS vaporiser de produits de nettoyage liquides dans le boîtier électrique de la hotte (situé à l'avant de la partie supérieure), ni dans la grande interface utilisateur (située à l'avant, dans le coin inférieur droit).

Programme de nettoyage et d'entretien de la hotte					
		Quotidien	Hebdomadaire	Mensuel	Selon les besoins
<b>Nettoyage</b>					
	Essuyer le devant, les côtés et le de	<input type="checkbox"/>			
	Des globes lumineux propres	<input type="checkbox"/>			
	Plateaux à graisse vides et propres	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	Nettoyer le filtre du ventilateur	<input type="checkbox"/>			
	Filtres à graisse propres		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	Ventilateur de conduit et d'évacuation propre			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Remplacer</b>					
	Filtre du ventilateur				<input type="checkbox"/>
	Ampoules électriques				<input type="checkbox"/>



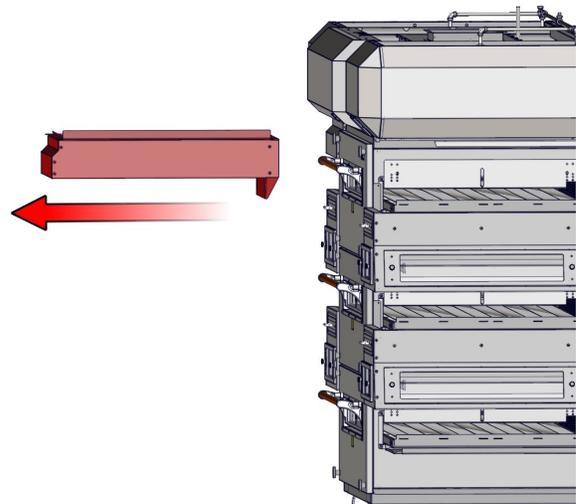
Les fenêtres en verre peuvent être nettoyées avec un simple nettoyant pour vitres. XLT préfère que les fenêtres en verre soient nettoyées sur place, mais elles sont conçues avec des boutons amovibles au cas où il serait nécessaire de les laver dans un évier à compartiment.

①



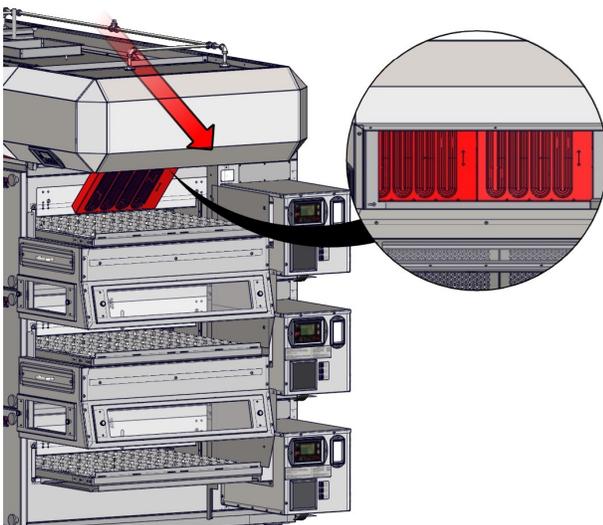
Retirez la fixation à l'arrière du carénage supérieur, des deux côtés de la hotte.

②



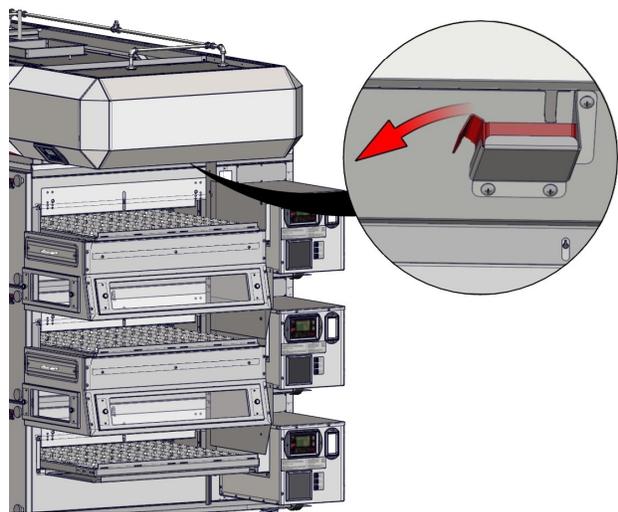
Déposez les carénages supérieurs des deux côtés de la hotte.

③



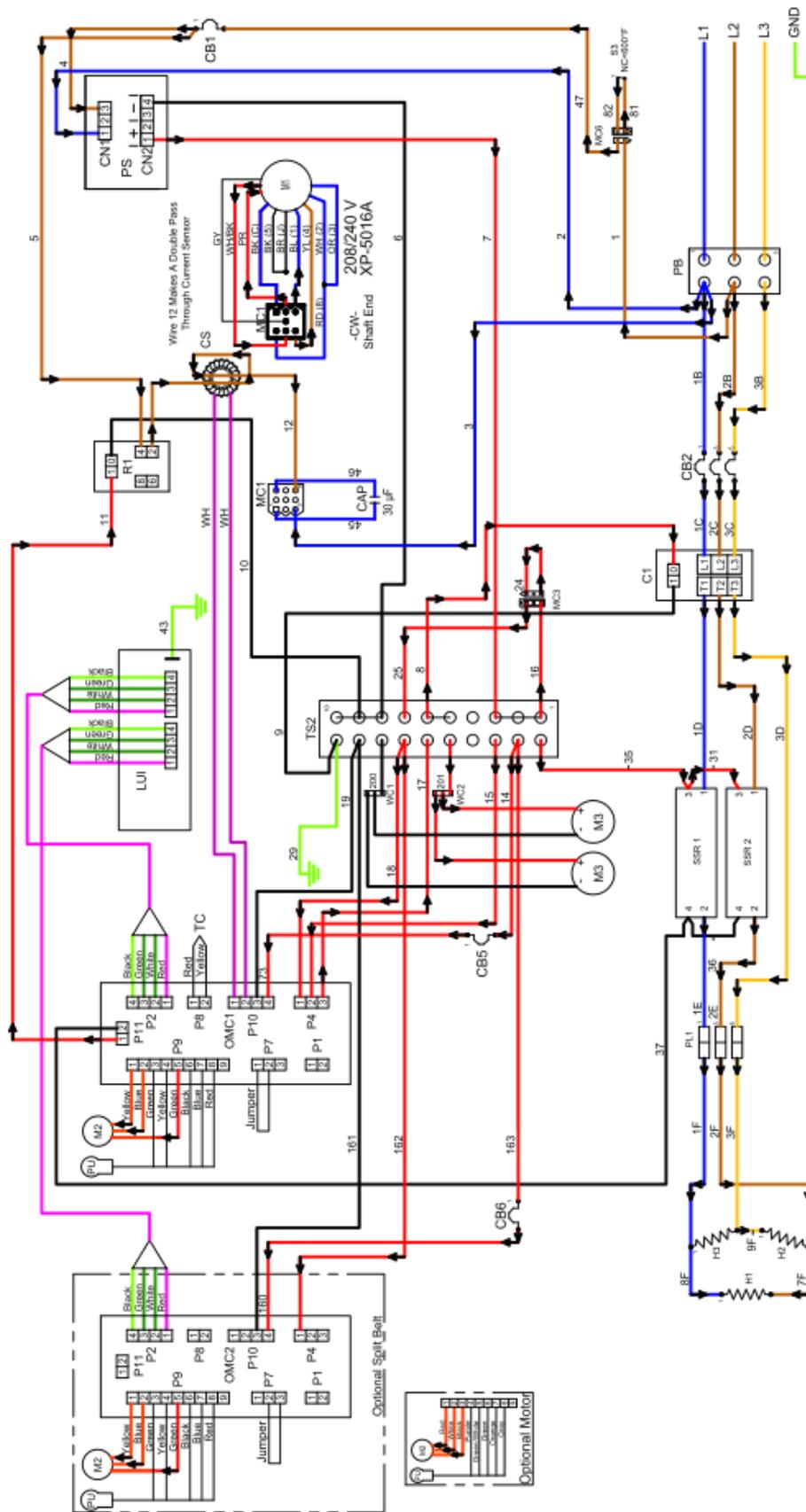
Retirez les filtres à graisse des deux côtés de la Hotte. Reportez-vous à la page d'assemblage de la hotte et du carénage/Installation des bacs à graisse, des couvercles et des filtres à graisse, et inversez le processus.

④



Retirez le bac à graisse des deux côtés de la de la hotte.

Cette page a été laissée blanche intentionnellement.



**VOLTAGE COLOR KEY:**

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

X3H-1832  
X3H-2336

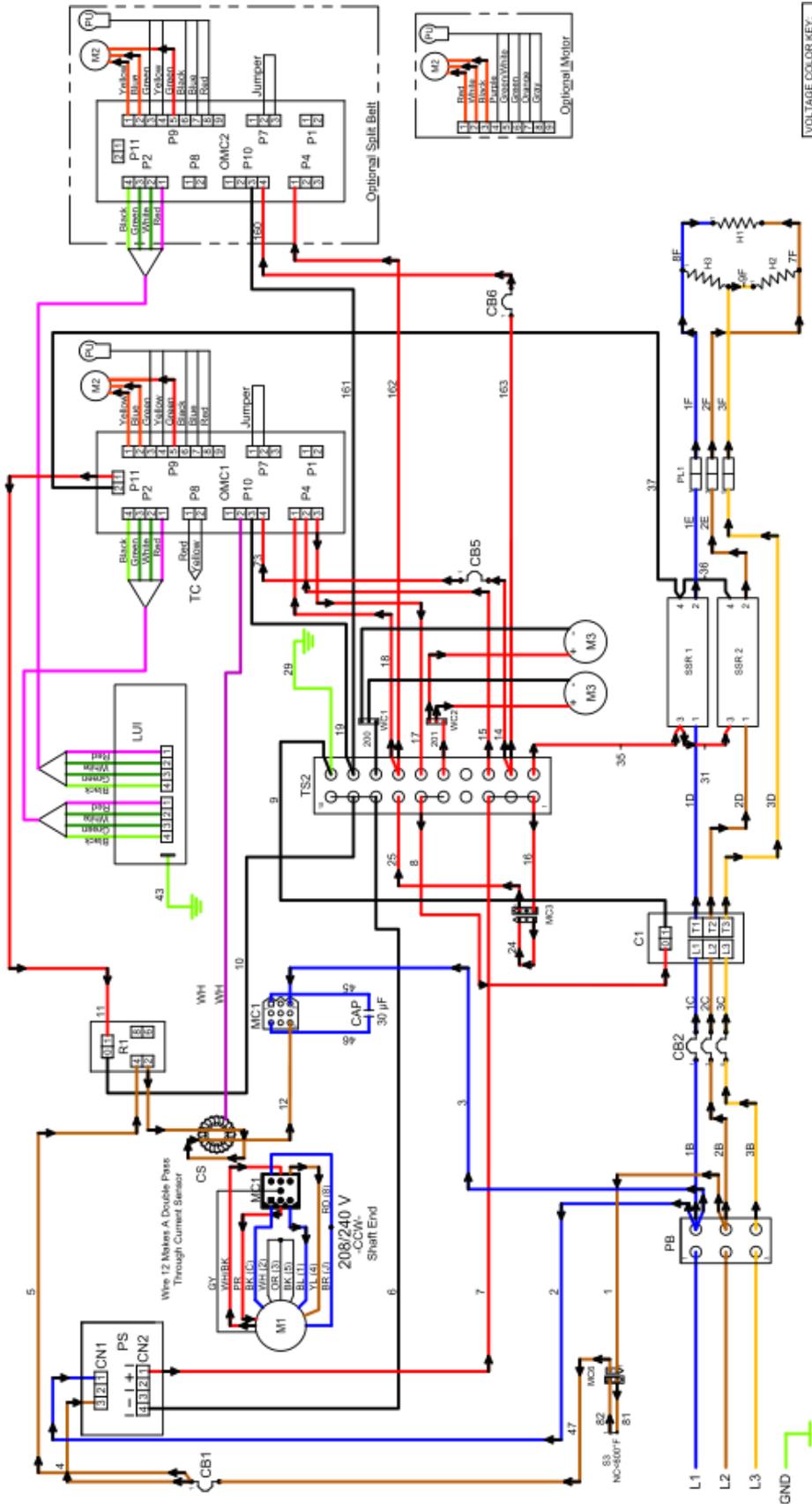
208/240 VAC 3 PH 60 HZ  
XD-9130H02-208/240-5300-3 LH  
LH Controls Left Side  
10/4/2022

- 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

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

- C1 Contactor, 70 Amp
- CAP Capacitor 30µF
- CB1 Circuit Breaker, 7 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

(Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice)

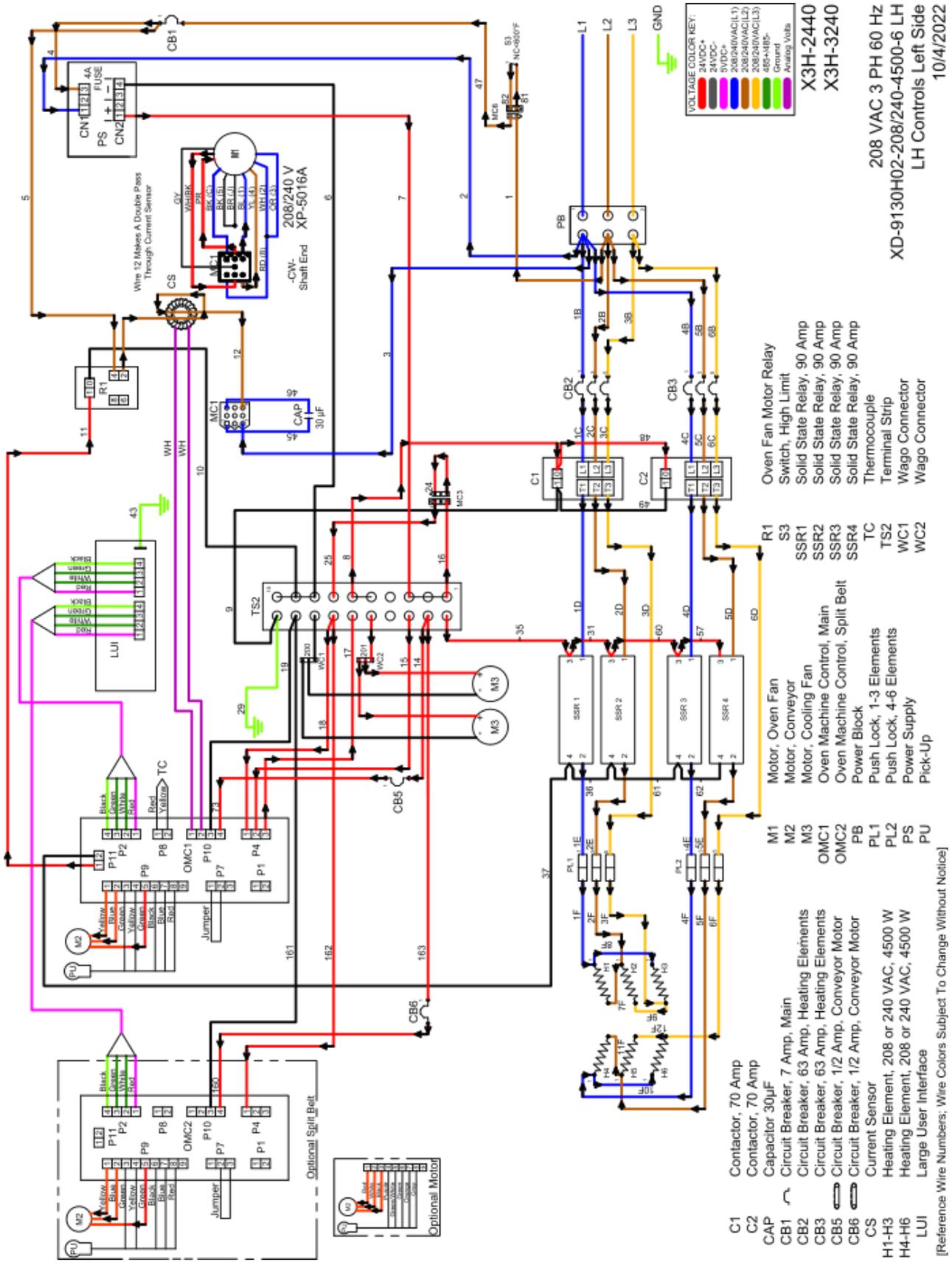


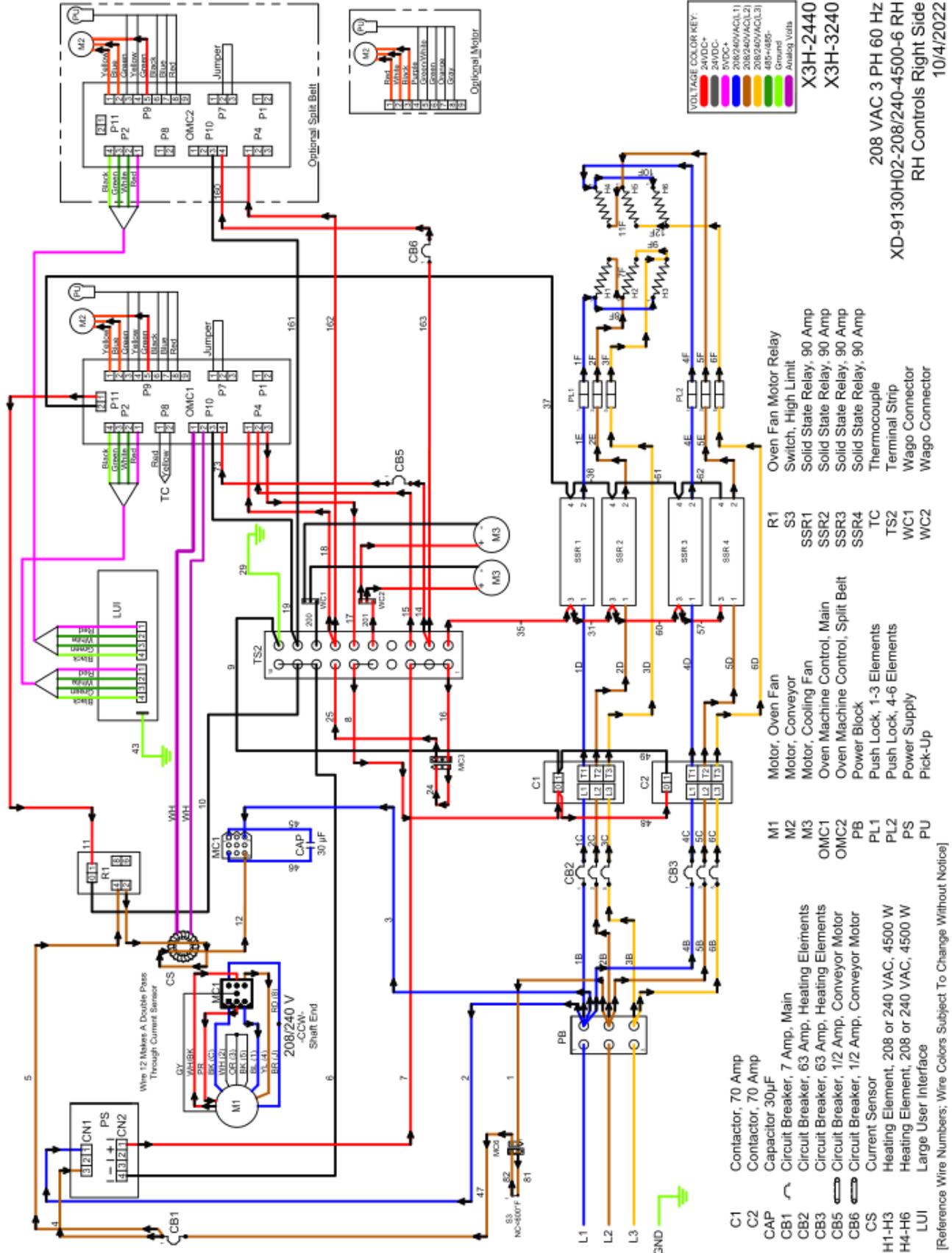
VOLTAGE COLOR KEY:

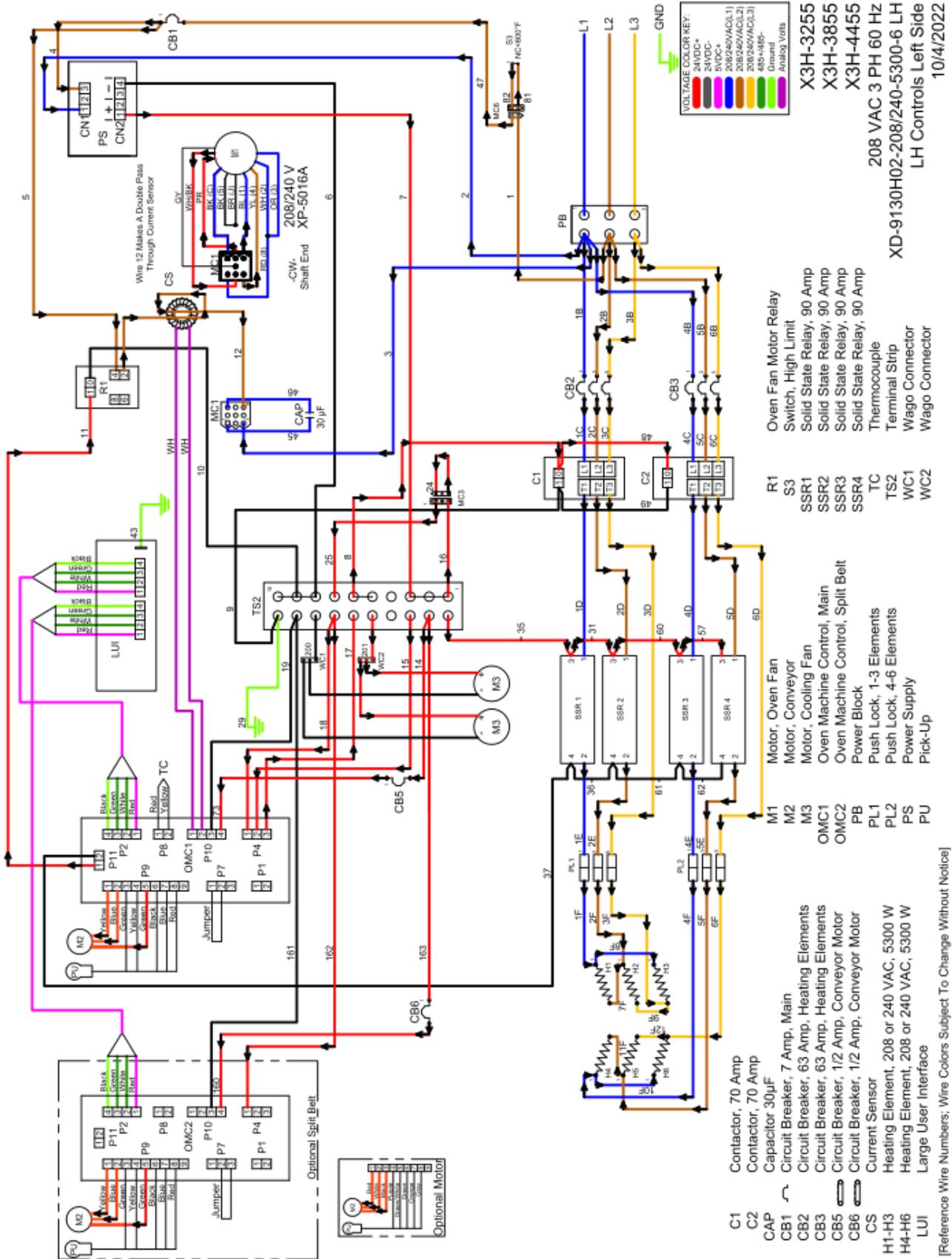
Red	5VDC+
Black	0VDC
Blue	5VDC-
Yellow	208/240VAC(L1)
Green	208/240VAC(L2)
Orange	208/240VAC(L3)
White	655V-HB5-
Grey	Ground
Light Blue	Analog Volts

X3H-1832  
X3H-2336  
208/240 VAC 3 PH 60 HZ  
XD-9130H02-208/240-5300-3 RH  
RH Controls Right Side  
10/4/2022

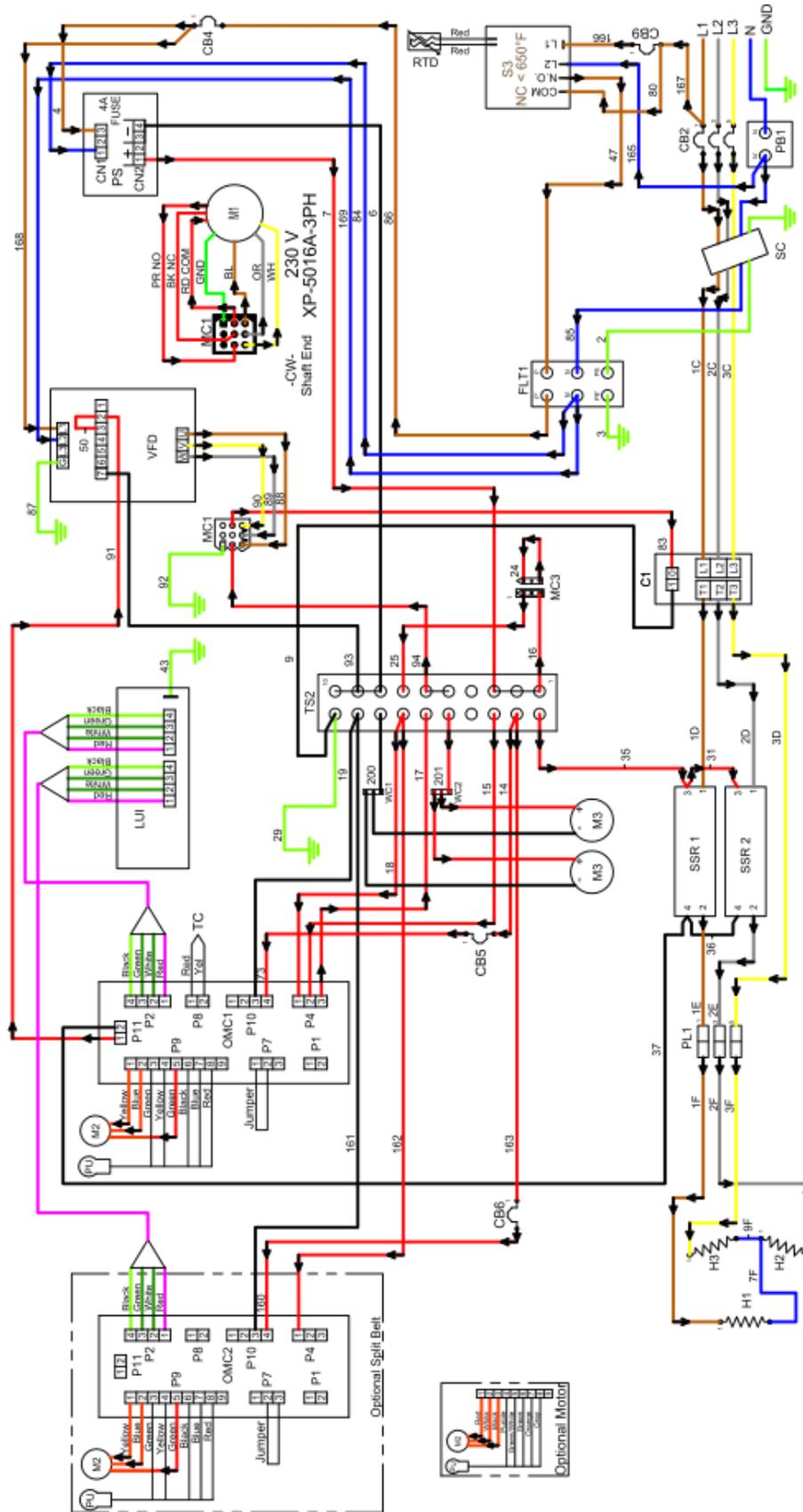
- C1 Contactor, 70 Amp
- CAP Capacitor 30µF
- CB1 Circuit Breaker, 7 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CS Current Sensor
- H1-H3 Heating Element, 208 or 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- M1 Contactor, 70 Amp
- M2 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, Conveyor
- 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 Motor, Oven Fan
- R2 Motor, Conveyor
- S3 Motor, Cooling Fan
- SSR1 Oven Machine Control, Main
- SSR2 Oven Machine Control, Split Belt
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector







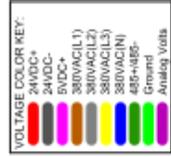
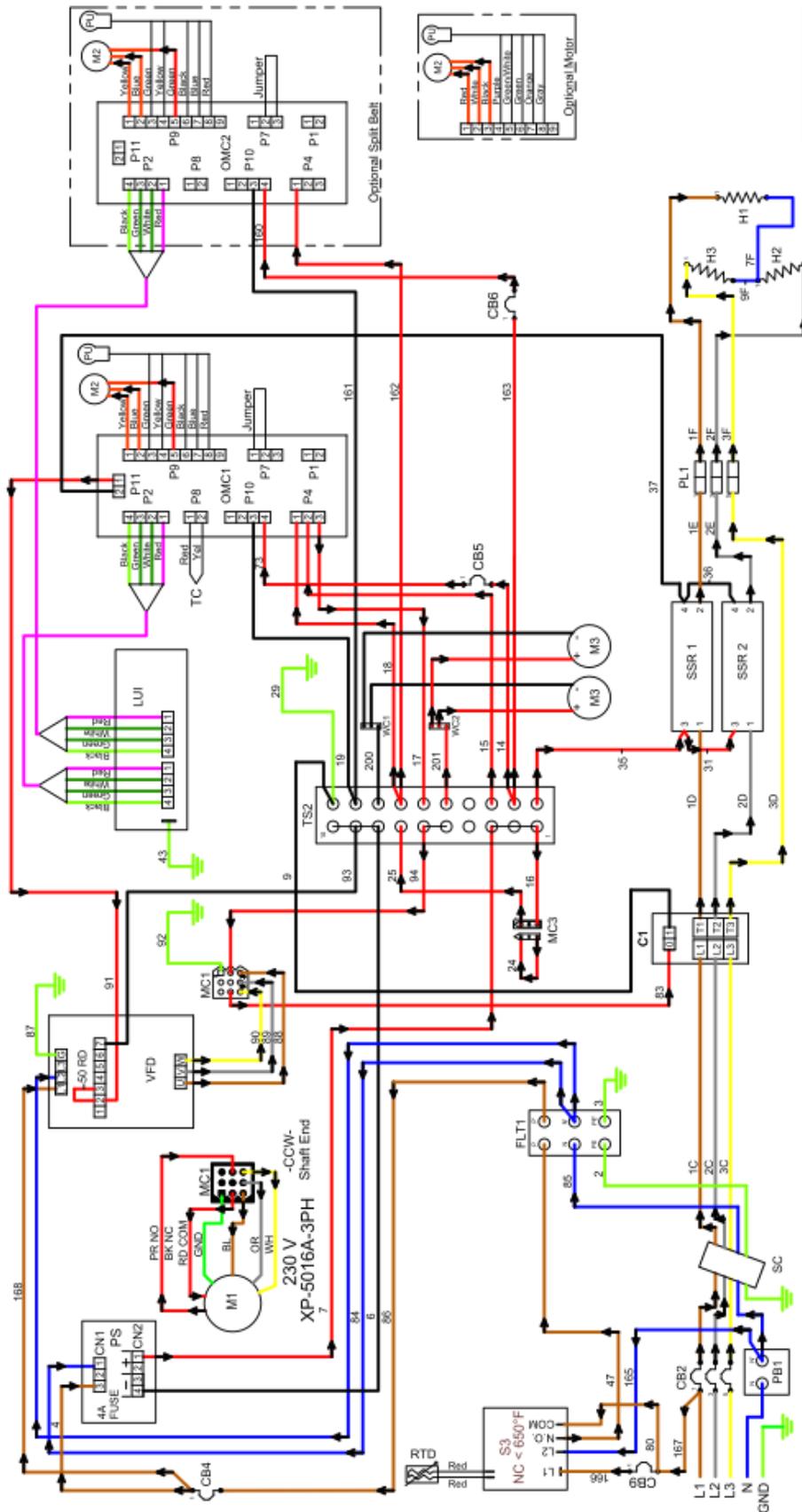




VOLTAGE COLOR KEY:

Red	24VDC+
Black	24VDC
Pink	5VDC+
Orange	380V/415VAC(L1)
Yellow	380V/415VAC(L2)
Green	380V/415VAC(L3)
Blue	380V/415VAC(N)
Purple	485+485+
White	Ground
Light Blue	Analog, Vdc's

- 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 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
  - OMC1 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
  - OMC2 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
  - PB1 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
  - PL1 Filter, Control Voltage
  - PS Heating Element, 240 VAC, 5300 W
  - PU Large User Interface
  - RTD Motor, Oven Fan
  - S3 Switch, High Limit
  - SC Motor, Cooling Fan
  - SSR1 Oven Machine Control, Main
  - SSR2 Oven Machine Control, Split Belt
  - TC Power Block
  - TS2 Push Lock, 1-3 Elements
  - VFD Power Supply
  - WC1 Pick-Up
  - WC2 RTD, High Limit
- X3H-1832  
X3H-2336
- 380/415 VAC 3 PH 50 HZ  
XD-9130H02-380/415-5300-3 LH  
LH Controls Left Side  
10/4/2022

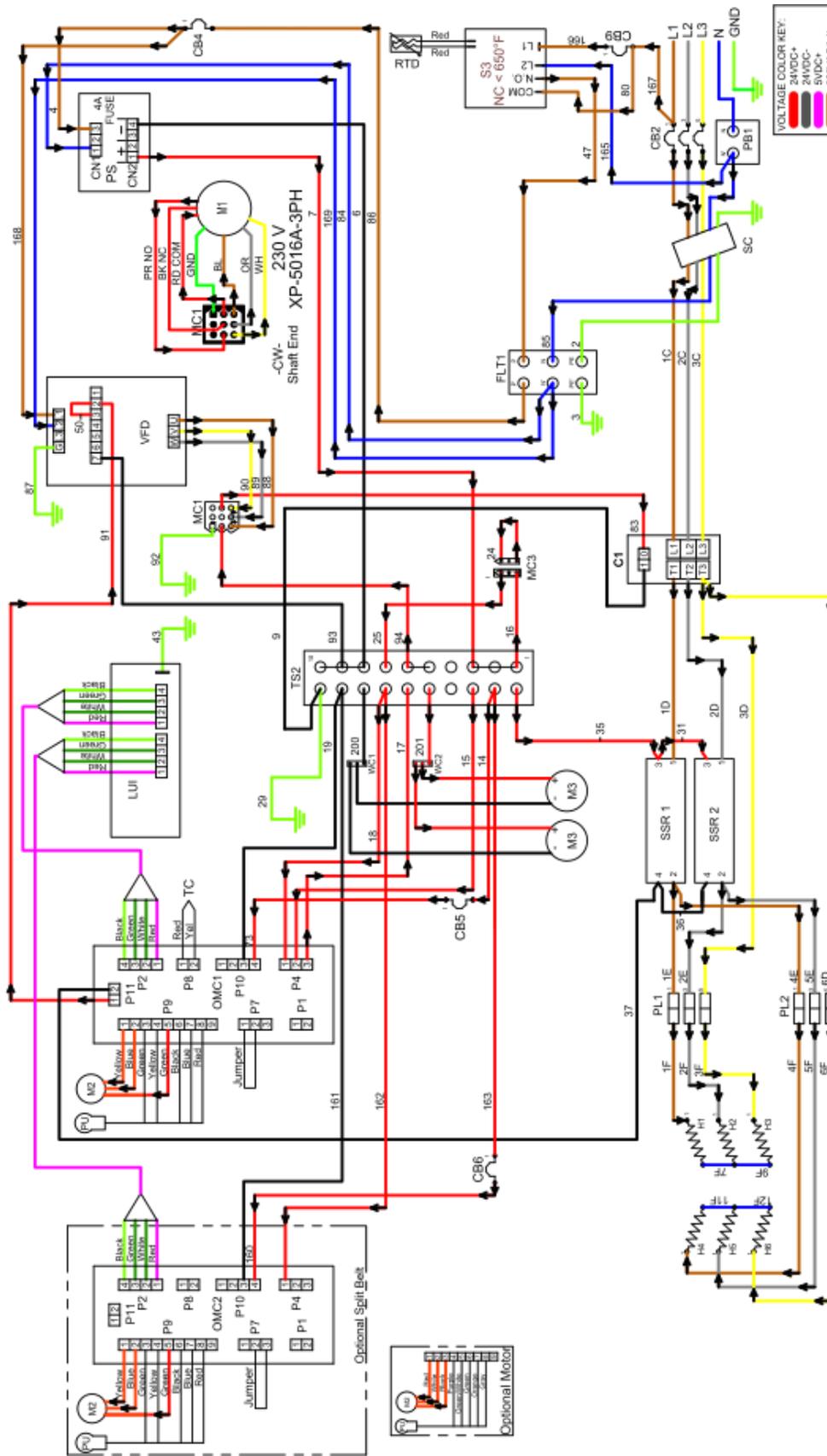


X3H-1832  
X3H-2336

- 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 Power Filter, EMI
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Contactor, 70 Amp
- M3 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- OMC1 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- OMC2 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- PB1 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- PS Power Filter, EMI
- PU Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- RTD Motor, Oven Fan
- S3 Motor, Conveyor
- SC Motor, Cooling Fan
- SSR1 Oven Machine Control, Main
- SSR2 Oven Machine Control, Split Belt
- TC Power Block
- TS2 Push Lock, 1-3 Elements
- VFD Power Supply
- WC1 Pick-Up
- WC2 RTD, High Limit
- 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-9130H02-380/415-5300-3 RH  
RH Controls Right Side  
10/4/2022

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



VOLTAGE COLOR KEY:

24VDC+	Red
24VDC-	Black
5VDC+	Yellow
380VAC(L1)	Orange
380VAC(L2)	Green
380VAC(L3)	Blue
380VAC(N)	White
485-488-	Light Blue
Ground	Green
Analog Volt	Purple

X3H-2440  
X3H-3240

380/415 VAC 3 PH 50 HZ  
XD-9130H02-380/415-4500-6 LH  
LH Controls Left Side  
10/4/2022

- RTD, High Limit
- 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

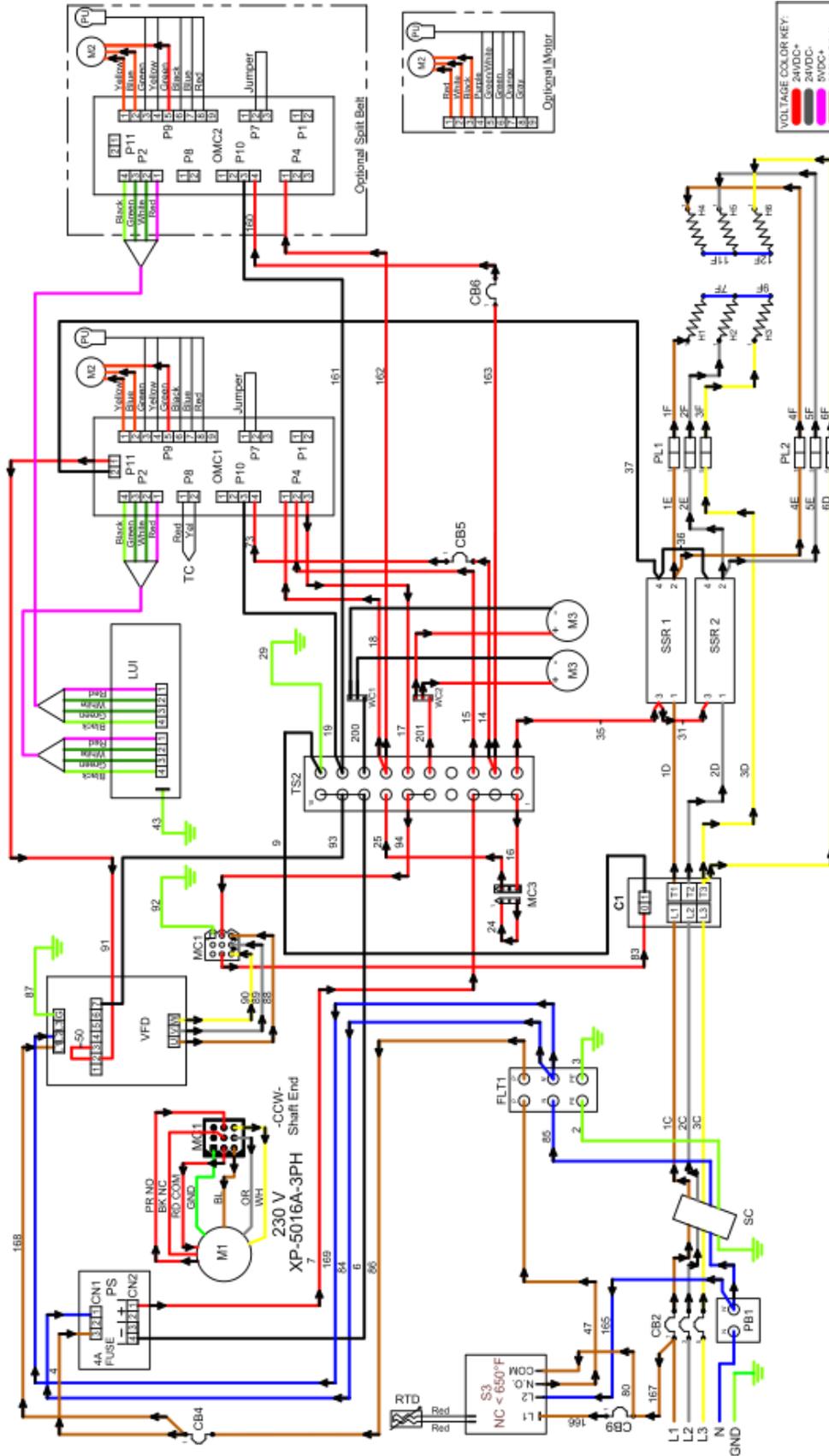
- RTD
- S3
- SC
- SSR1
- SSR2
- TC
- TS2
- VFD
- WC1
- WC2

- Motor, Oven Fan
- Motor, Conveyor
- Motor, Cooling Fan
- Oven Machine Control, Main
- Oven Machine Control, Split Belt
- Power Block
- Push Lock, 1-3 Elements
- Push Lock, 4-6 Elements
- Power Supply
- Pick-Up

- M1
- M2
- M3
- OMC1
- OMC2
- PB1
- PL1
- PL2
- PL3
- PL4
- PL5
- PL6
- PL7
- PL8
- PL9
- PL10
- PL11
- PL12
- PL13
- PL14
- PL15
- PL16
- PL17
- PL18
- PL19
- PL20
- PL21
- PL22
- PL23
- PL24
- PL25
- PL26
- PL27
- PL28
- PL29
- PL30
- PL31
- PL32
- PL33
- PL34
- PL35
- PL36
- PL37
- PL38
- PL39
- PL40
- PL41
- PL42
- PL43
- PL44
- PL45
- PL46
- PL47
- PL48
- PL49
- PL50

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





VOLTAGE COLOR KEY:

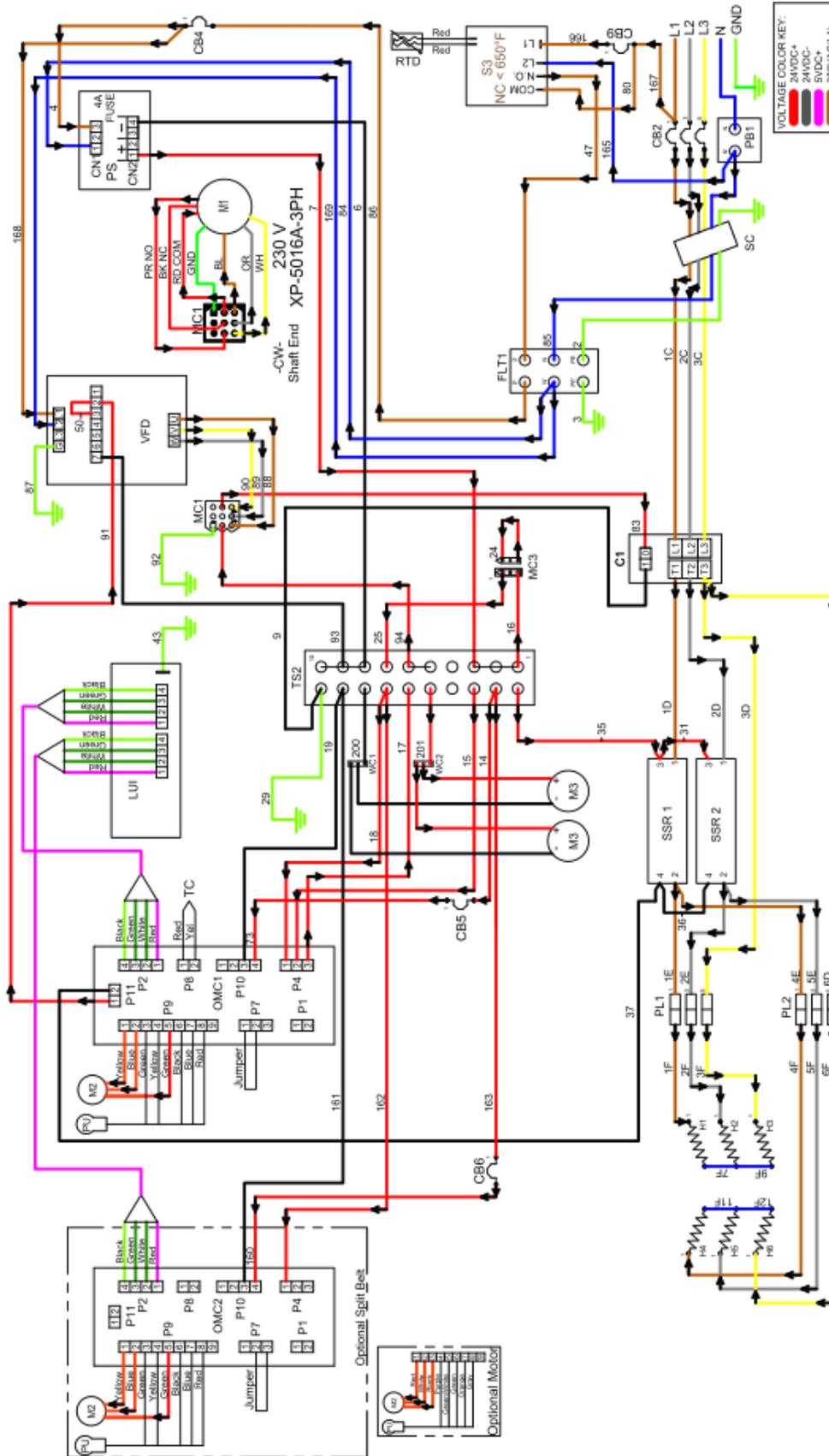
24VDC+	Red
24VDC-	Black
380VAC(L1)	Yellow
380VAC(L2)	Green
380VAC(L3)	Blue
380VAC(N)	White
485-488-	Black
Ground	Green/Yel
Analog Vvts	Grey

X3H-2440  
X3H-3240

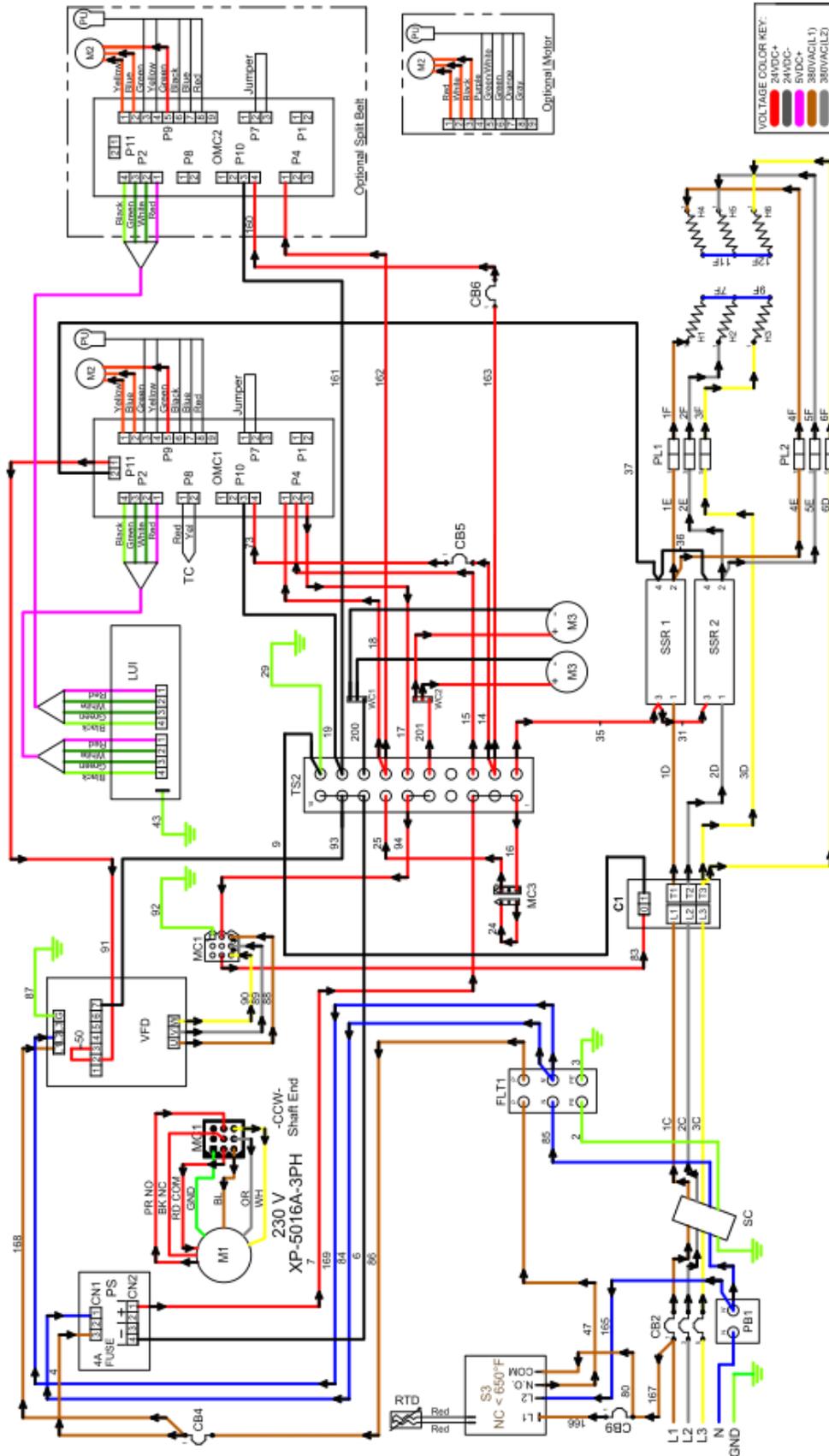
380/415 VAC 3 PH 50 Hz  
XD-9130H02-380/415-4500-6 RH  
RH Controls Right Side  
10/4/2022

- 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
- 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
- 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 Open Fan Motor Frequency Drive
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

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



- VOLTAGE COLOR KEY:**
- 24VDC+ (Red)
  - 24VDC- (Black)
  - 5VDC+ (Orange)
  - 5VDC- (Green)
  - 380V(VAC)L1 (Blue)
  - 380V(VAC)L2 (Yellow)
  - 380V(VAC)L3 (Grey)
  - 380V(VAC)N (White)
  - 65-148V (Light Blue)
  - Ground (Green)
  - Warning (Pink)
- X3H-3255**  
**X3H-3855**  
**X3H-4455**
- 380/415 VAC 3 PH 50 HZ**  
**XD-9130H02-380/415-5300-6 LH**  
**LH Controls Left Side**  
**10/4/2022**
- RTD, High Limit**  
**Switch, High Limit**  
**Suppression Core**  
**Solid State Relay, 75 Amp**  
**Solid State Relay, 75 Amp**  
**Thermocouple**  
**Terminal Strip**  
**Oven Fan Motor Frequency Drive**  
**380/415 VAC 3 PH 50 HZ**  
**XD-9130H02-380/415-5300-6 LH**  
**LH Controls Left Side**  
**10/4/2022**
- RTD**  
**S3**  
**SC**  
**SSR1**  
**SSR2**  
**TC**  
**TS2**  
**VFD**  
**WC1**  
**WC2**
- Motor, Oven Fan**  
**Motor, Conveyor**  
**Motor, Cooling Fan**  
**Oven Machine Control, Main**  
**Oven Machine Control, Split Belt**  
**Power Block**  
**Push Lock, 1-3 Elements**  
**Push Lock, 4-6 Elements**  
**Power Supply**  
**Pick-Up**
- M1**  
**M2**  
**M3**  
**OMC1**  
**OMC2**  
**PB1**  
**PL1**  
**PL2**  
**PS**  
**PU**
- 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, 5300 W**  
**Heating Element, 240 VAC, 5300 W**  
**Large User Interface**
- [Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice]**



VOLTAGE COLOR KEY:

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

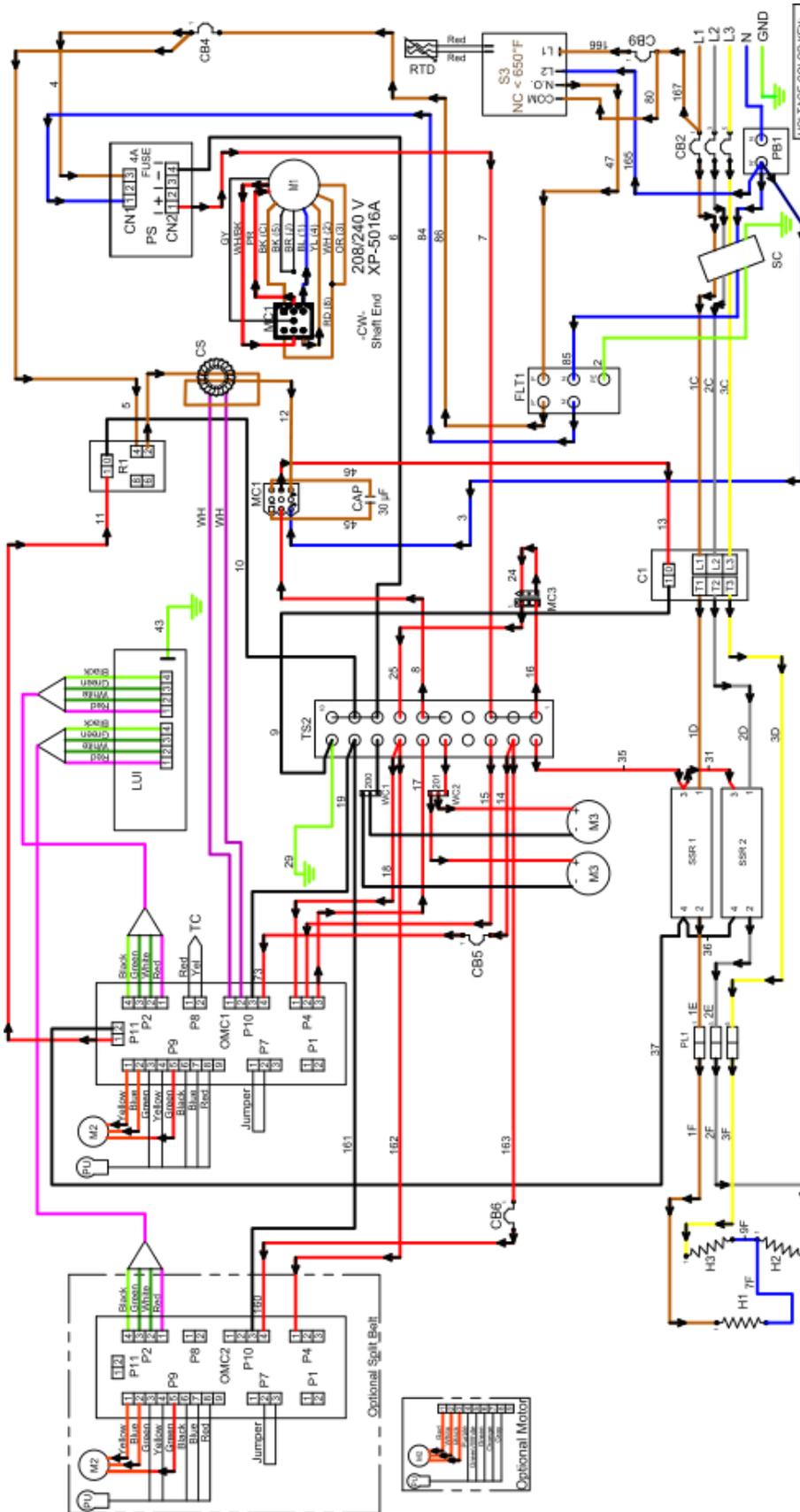
- X3H-3255
- X3H-3855
- X3H-4455

- 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
- Motor, Cooling Fan
- Oven Machine Control, Main
- Oven Machine Control, Split Belt
- Power Block
- Push Lock, 1-3 Elements
- PL1 Push Lock, 4-6 Elements
- PL2 Power Supply
- PS Pick-Up
- PU
- RTD RTD, High Limit
- 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-9130H02-380/415-5300-6 RH  
 RH Controls Right Side  
 10/4/2022



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



VOLTAGE COLOR KEY:

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

X3H-1832  
X3H-2336  
380/415 VAC 3 PH 50 Hz  
XD-9130H02-380/415-NV-5300-3 LH  
LH Controls Left Side  
10/4/2022

- R1 Oven Fan Motor Relay
- RTD RTD, High Limit
- 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

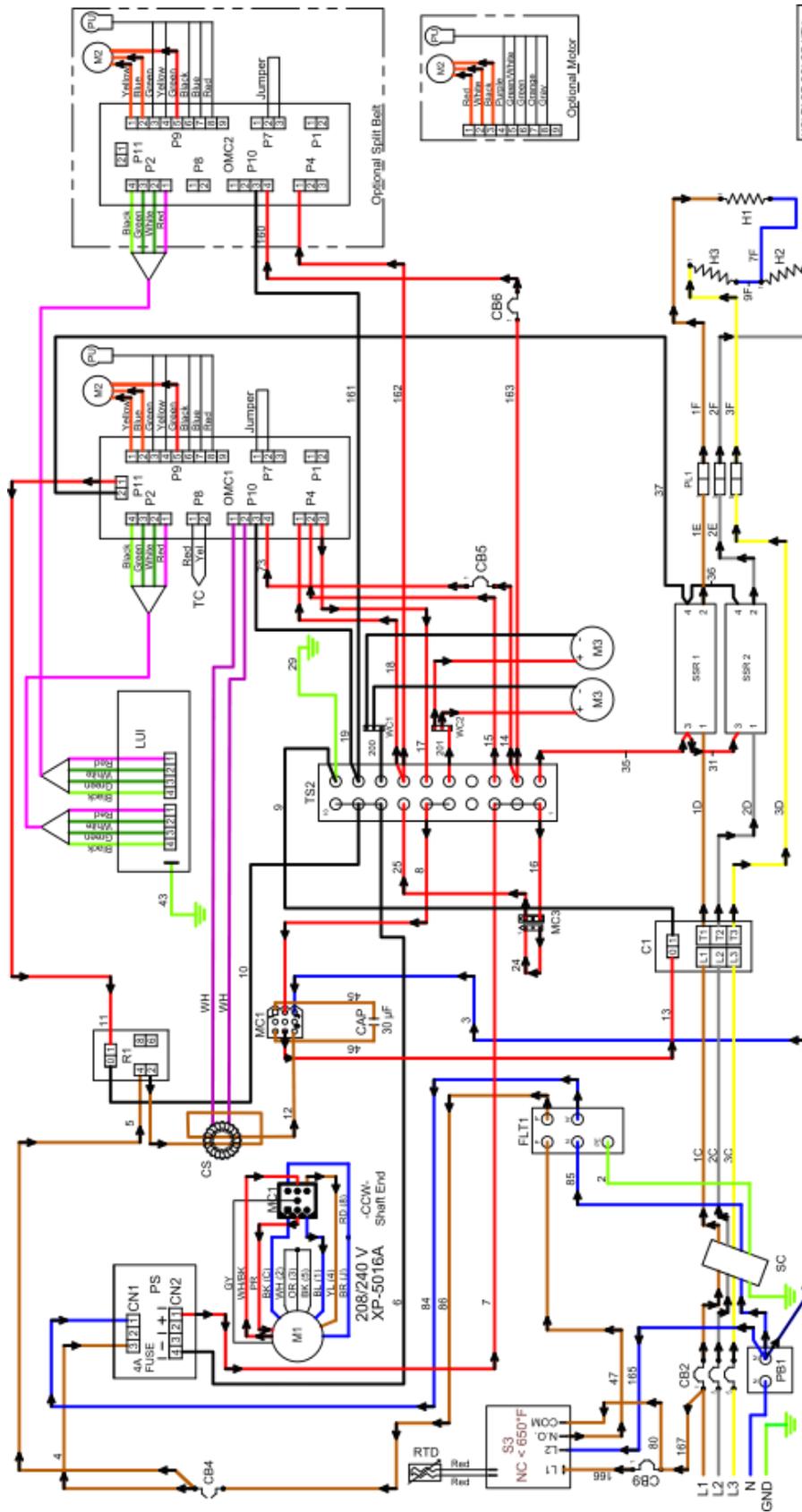
- R1 RTD
- RTD RTD, High Limit
- S3 Switch, High Limit
- SC Suppression Core
- SSR1 Solid State Relay, 75 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 75 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

- 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

- C1 Contactor, 70 Amp
- CAP Capacitor 30µF
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 7 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

- 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

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



**VOLTAGE COLOR KEY:**

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

X3H-1832  
X3H-2336

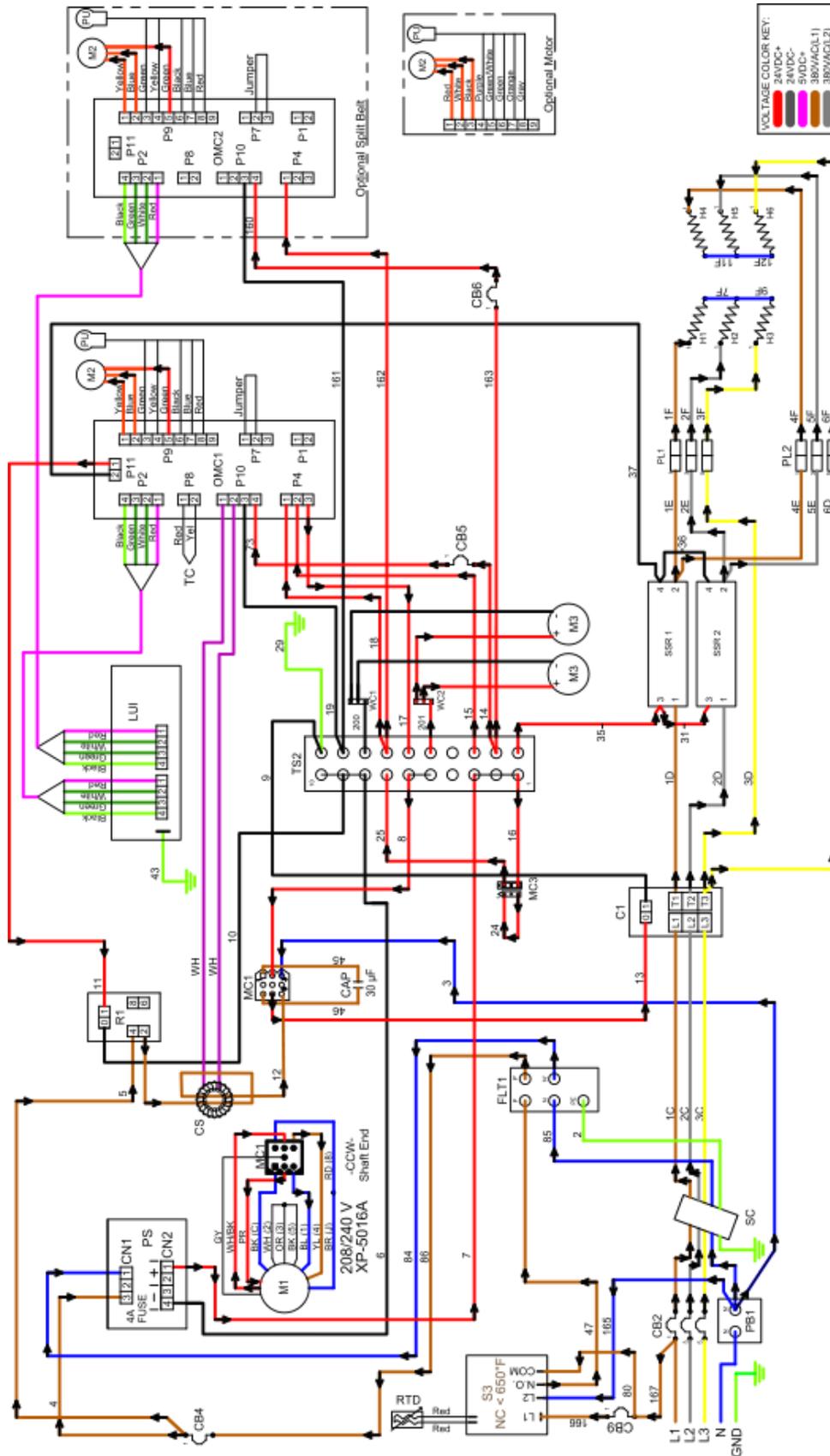
380/415 VAC 3 PH 50 Hz  
XD-9130H02-380/415-NV-5300-3 RH  
RH Controls Right Side  
10/4/2022

- C1 Contactor, 70 Amp
- CAP Capacitor 30µF
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 7 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
- 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 Oven Fan Motor Relay
- RTD RTD, High Limit
- 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

(Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice)







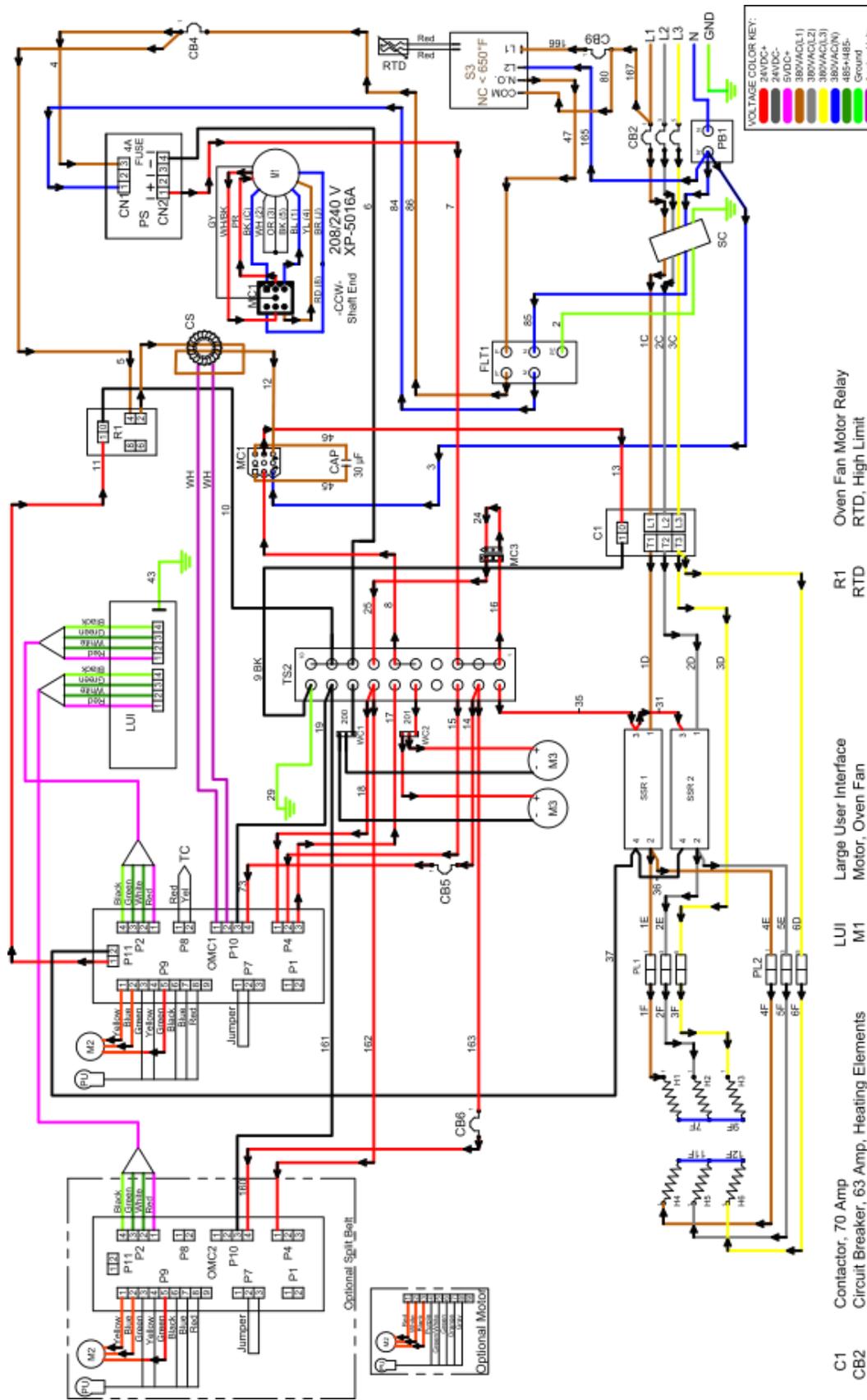
VOLTAGE COLOR KEY:

Red	24VDC+
Black	24VDC-
White	5VDC+
Blue	380VAC(L1)
Yellow	380VAC(L2)
Green	380VAC(L3)
Orange	380VAC(N)
Grey	485V485-
Light Blue	Ground
Light Green	Analog Volts

X3H-2440  
X3H-3240

- C1 Contactor, 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 7 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB8 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, 208 Or 240 VAC, 4500 W
- H4-H6 Heating Element, 208 Or 240 VAC, 4500 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
- PL2 Push Lock, 4-6 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- R1 Oven Fan Motor Relay
- RTD RTD, High Limit
- 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

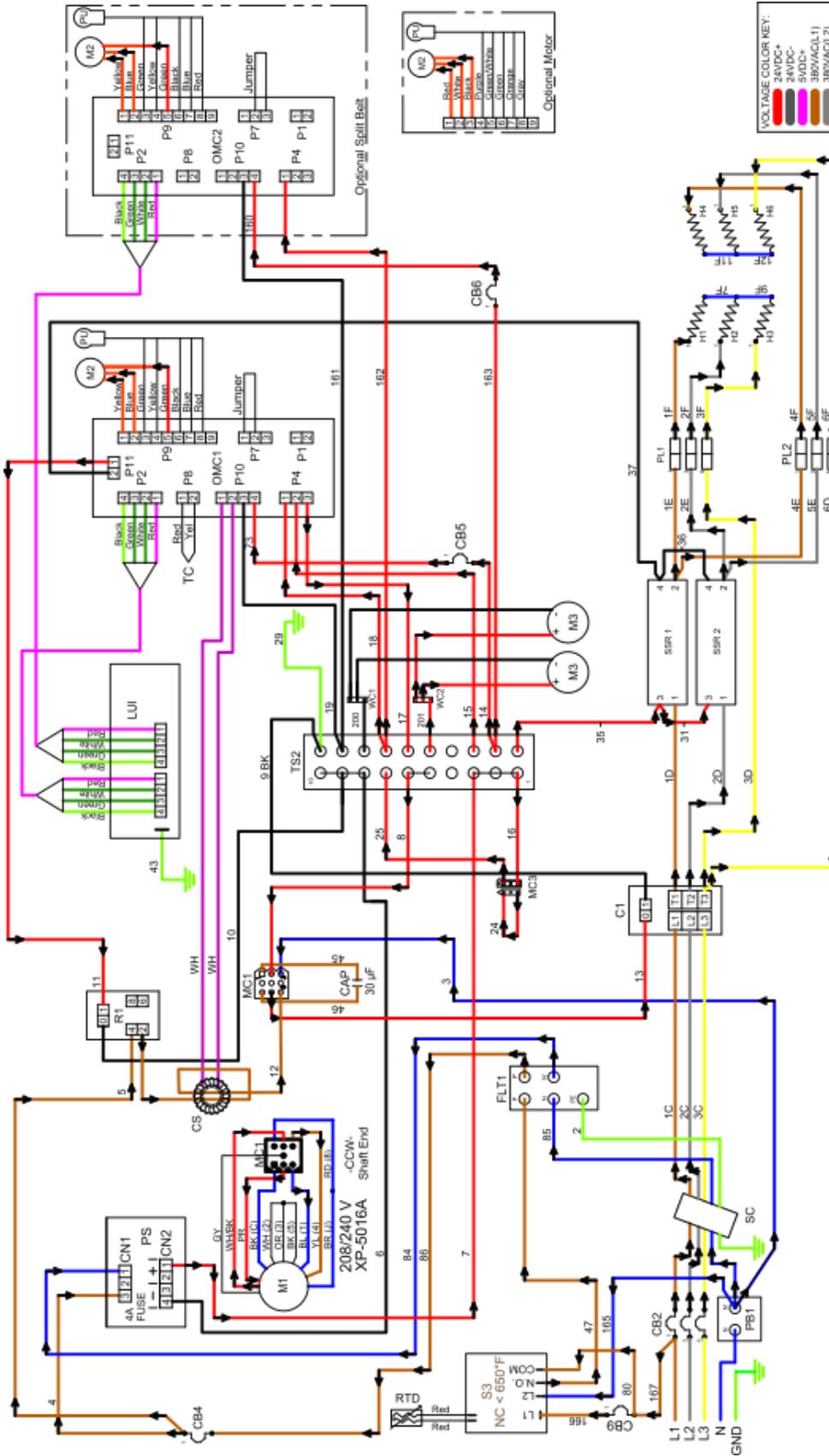
380/415 VAC 3 PH 50 Hz  
XD-9130H02-380/415-NV-4500-6 RH  
RH Controls Right Side  
10/4/2022



X3H-3255  
 X3H-3855  
 X3H-4455  
 380/415 VAC 3 PH 50 Hz  
 XD-9130H02-380/415-NV-5300-6 LH  
 LH Controls Left Side  
 10/4/2022

- C1 Contactor, 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 7 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB8 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
- 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 RTD
- 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

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



VOLTAGE COLOR KEY:

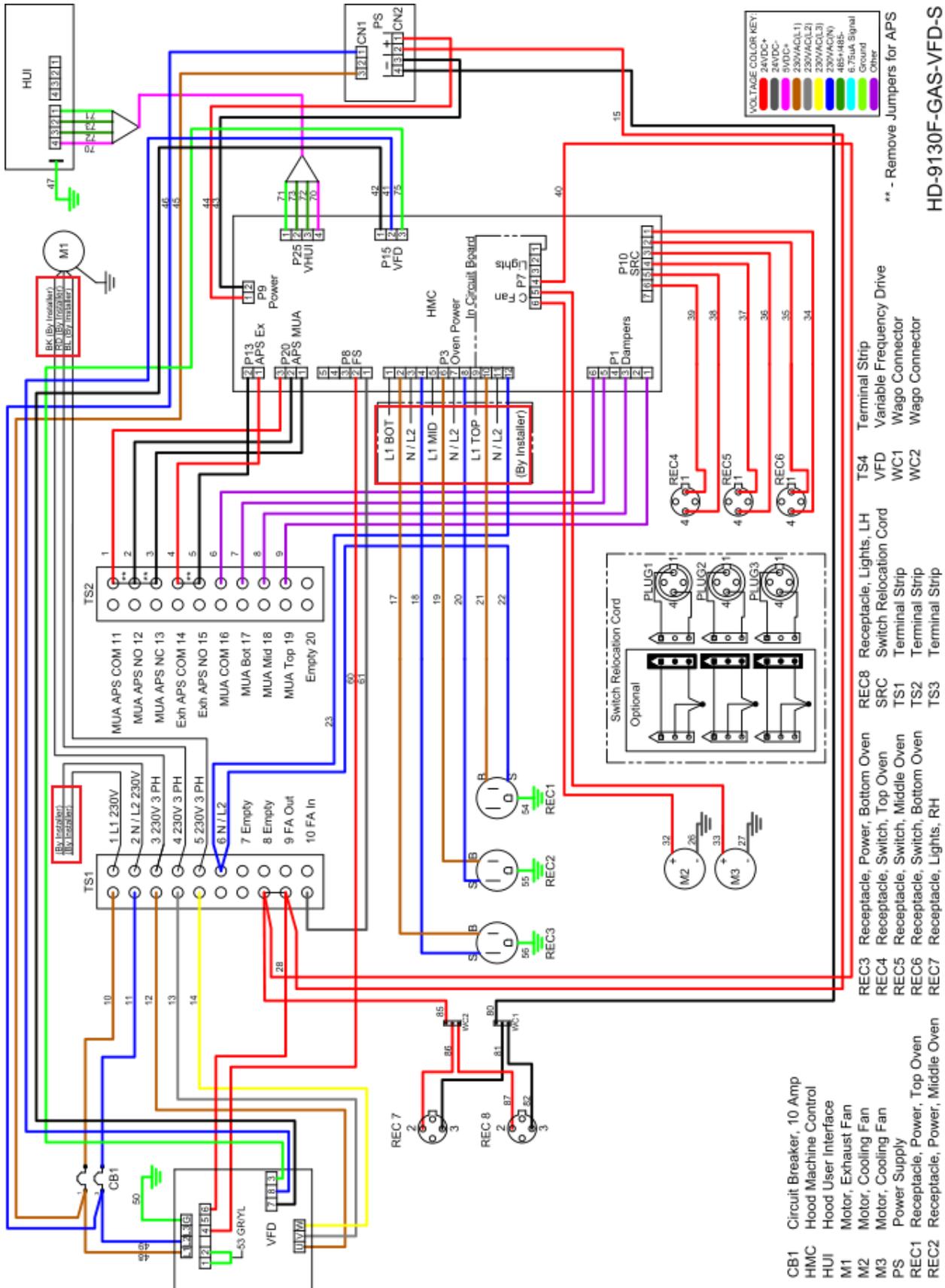
Red	24VDC+
Black	24VDC-
White	5VDC+
Yellow	380V/ACL1
Green	380V/ACL2
Blue	380V/ACL3
Orange	485V/485P
Purple	Ground
Light Blue	Analog Volts

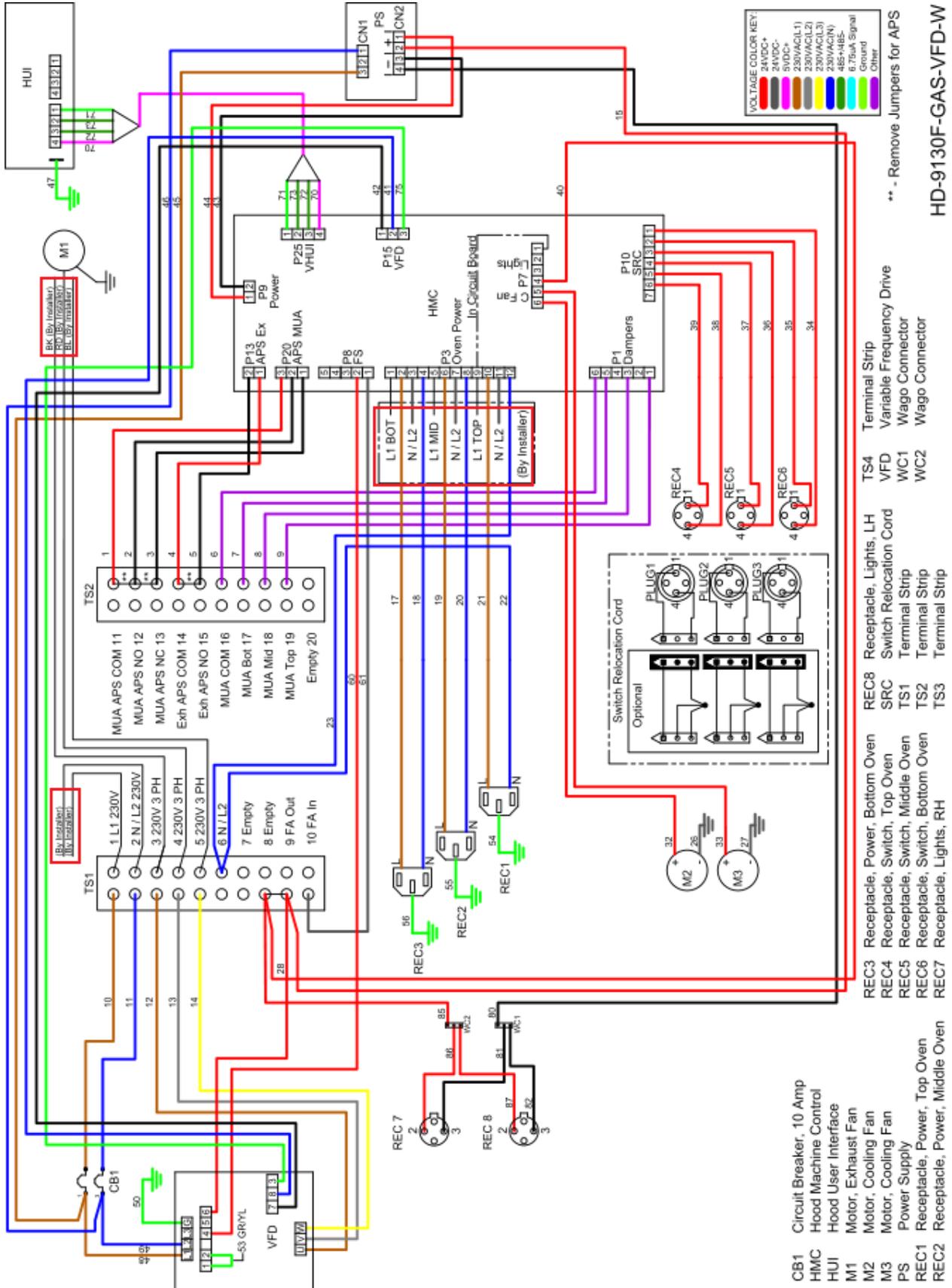
X3H-3255  
X3H-3855  
X3H-4455

- C1 Contactor, 70 Amp
- CB1 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB2 Circuit Breaker, 7 Amp, Main
- CB3 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB4 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB5 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
- 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
- RTD Oven Fan Motor Relay
- 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

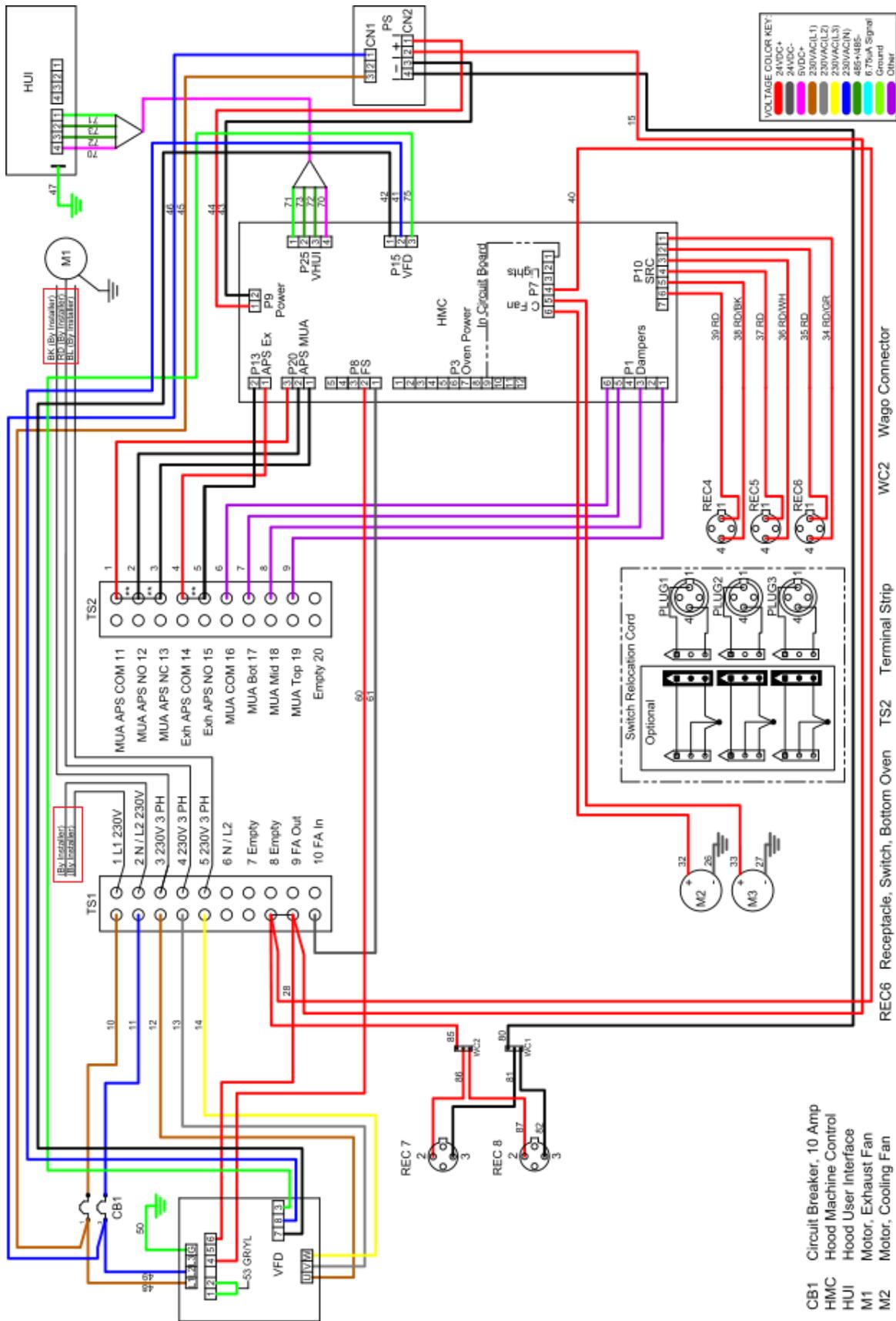
380/415 VAC 3 PH 50 Hz  
XD-9130H02-380/415-NV-5300-6 RH  
RH Controls Right Side  
10/4/2022

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





\*\* - Remove Jumpers for APS  
 HD-9130F-GAS-VFD-W  
 5/16/2022



- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp
- HMC Hood Machine Control
- HUI Hood User Interface
- M1 Motor, Exhaust Fan
- M2 Motor, Cooling Fan
- M3 Motor, Cooling Fan
- PS Power Supply
- REC4 Receptacle, Switch, Top Oven
- REC5 Receptacle, Switch, Middle Oven
- REC6 Receptacle, Switch, Bottom Oven
- REC7 Receptacle, Lights, RH
- REC8 Receptacle, Lights, LH
- SRC Switch Relocation Cord
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Terminal Strip
- TS3 Terminal Strip
- TS4 Terminal Strip
- VFD Variable Frequency Drive
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

\*\* - Remove Jumpers for APS

HD-9130F-ELE-VFD  
5/16/2022



## Certifications de produits et codes applicables

### 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 and Powered Hot Food Holding and Transportation Equipment

#### **XLT Electric Ovens:**

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

### World XLT Oven 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

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

<sup>3</sup> 402 Hannuri-daero, Sejong-si, 339-012, Republic of Korea

## Certifications de produits et codes applicables

### Australian XLT Oven Certifications<sup>2</sup>

#### **XLT Gas Ovens: (Certificate GAS40066)**

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

### Korea XLT Oven 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.

### Standard and World XLT Hood Certifications<sup>1</sup>

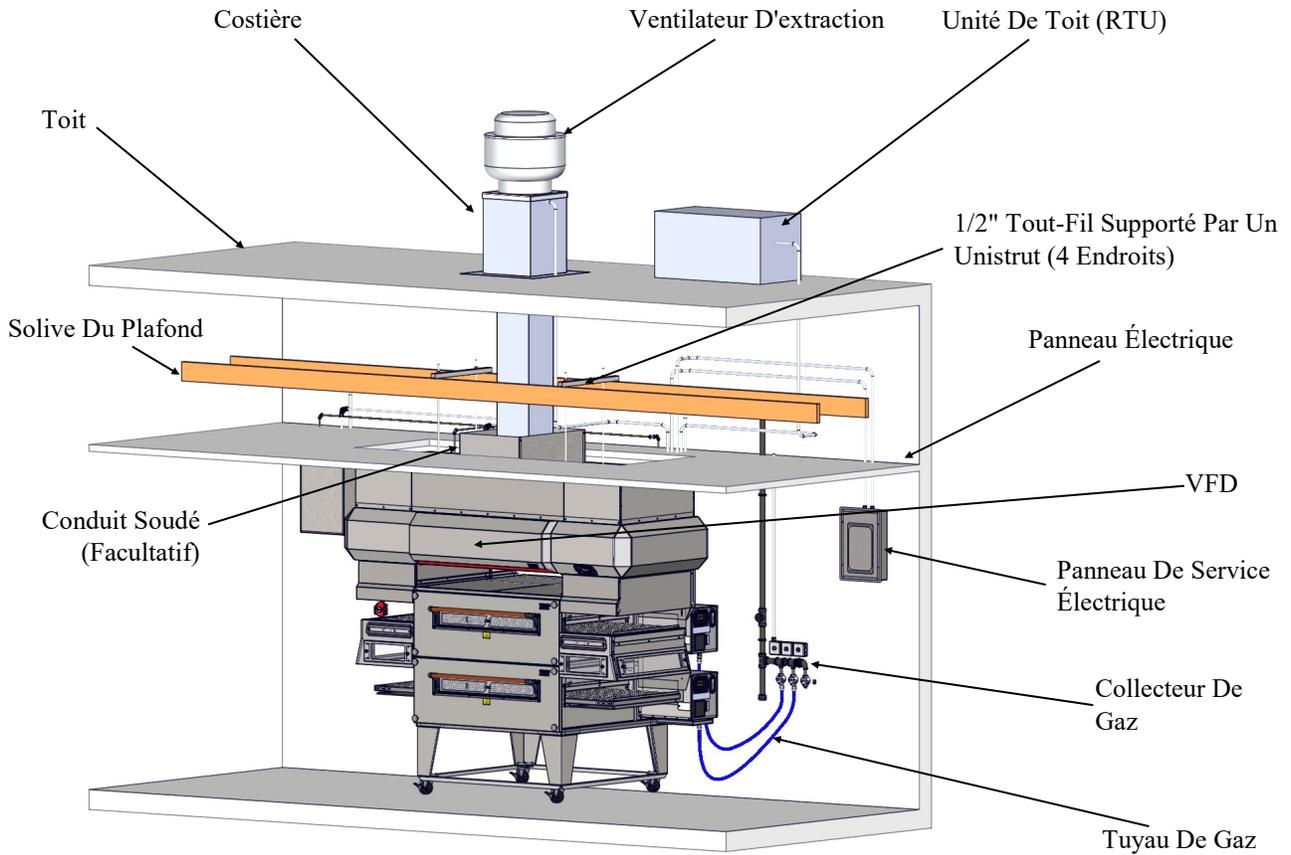
1. UL 710 Standard for Safety Exhaust Hoods for Commercial Cooking
2. ANSI/NSF 2:2014 Sanitation Food Equipment
3. ULC-S646, Standard for Exhaust Hoods and Related Controls for Commercial and Institutional Kitchens

<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.

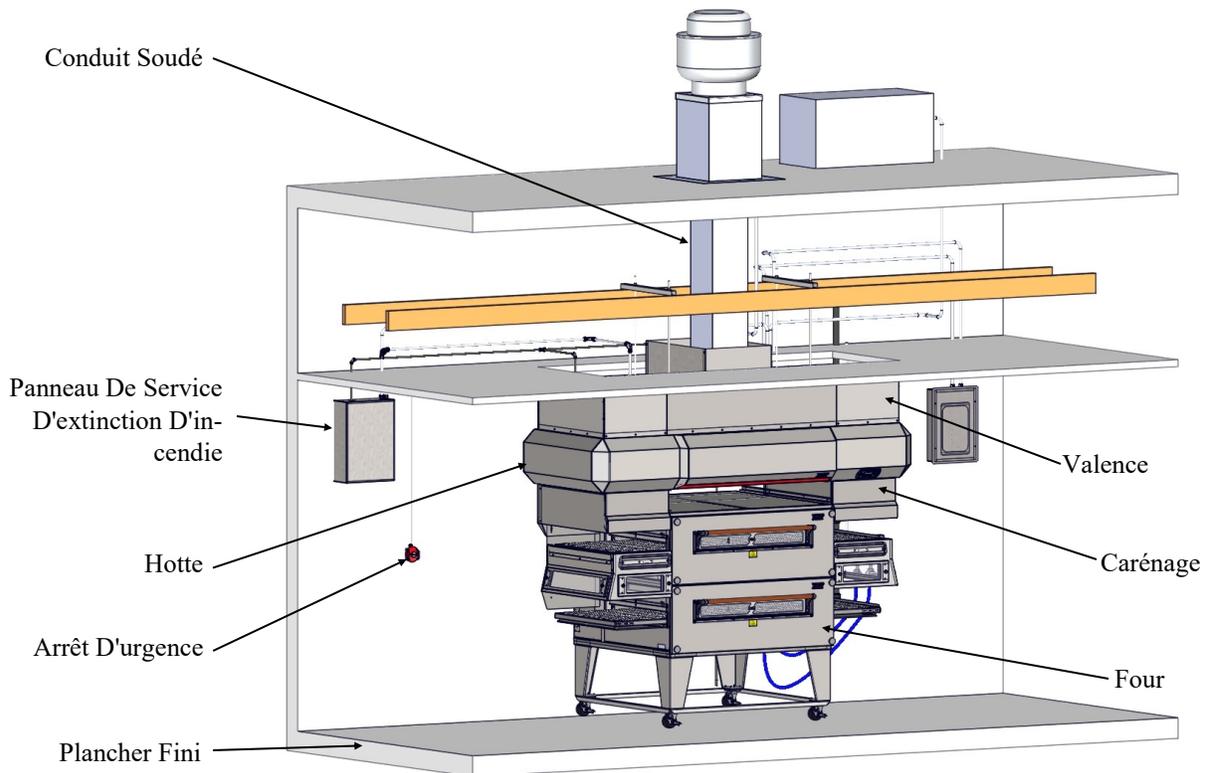
Intertek is a nationally and internationally certified testing and accreditation agency.

<sup>2</sup> The certifications for Australia are administered and verified by the SAI Global Pty Limited 680 George Street, Sydney NSW 2000, GPO Box 5420 Sydney NSW 2001

<sup>3</sup> 402 Hannuri-daero, Sejong-si, 339-012, Republic of Korea



\*L'image ci-dessus représente une configuration de four à gaz.



\*L'image ci-dessus représente une configuration de four à gaz.

# Liste de contrôle pour le démarrage

**Fill out all information and print legibly**

<p><b>Start-Up Information</b></p> <p>Customer Name: _____ Company Name: _____</p> <p>Phone #: _____ Email: _____</p> <p>Address: _____</p> <p>City: _____ State: _____ Zip: _____ Country: _____</p>	
<p><b>Follow Requirements outlined in Installation and Operation Manual</b></p> <p><u>Oven Install and Start-up Requirements:</u></p> <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> <li><input type="checkbox"/> Conveyor chain tensioned properly upon installation</li> </ul>	<p><b>Follow Requirements outlined in Installation and Operation Manual</b></p> <p><u>Hood Install and Start-up Requirements:</u></p> <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>
<p><b>Oven Information</b></p> <p><u>Top Oven</u></p> <p>Serial Number: _____</p> <p>Model Number: _____</p> <p><u>Middle Oven</u></p> <p>Serial Number: _____</p> <p>Model Number: _____</p> <p><u>Bottom Oven</u></p> <p>Serial Number: _____</p> <p>Model Number: _____</p>	<p><b>Hood Information</b></p> <p>Serial Number: _____</p> <p>Model Number: _____</p>
<div style="display: flex; align-items: center;">  <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: \_\_\_\_\_

