



XD 9005A
SWH03HF02
5/9/2023
Spanish



XLT Horno Eléctrico & Campana XLT Manual de Instalación y Operación



PRECAUCIÓN

Lea este manual antes de utilizar este aparato.

Las versiones actuales de este manual, las especificaciones técnicas, el manual de piezas y servicios, la instalación de extinción de incendios, los planos arquitectónicos y la lista de distribuidores internacionales autorizados están disponibles en: www.xltovens.com

Para el uso con las siguientes versiones XLT Horno Eléctrico:

Estándar (S) H
Mundo (W) H

Para usar con las siguientes versiones de Campana XLT:

Estándar (S) F
Mundo (W) F



Traducción de las instrucciones 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



ADVERTENCIA

POR TU SEGURIDAD

No almacene o use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables en la cercanía de este o cualquier otro electrodoméstico.



ADVERTENCIA

La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inadecuados pueden causar daños materiales, lesiones o incluso la muerte. Read the installation, operating and Leer la instalación, operación y instrucciones de mantenimiento antes de instalar, usar o dar servicio a este equipo.



ADVERTENCIA

Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso del aparato.

XLT ha gastado millones de dólares en el diseño y las pruebas de nuestros productos y en el desarrollo de manuales. Estos manuales son los más completos y fáciles de entender. Sin embargo, no tienen ningún valor si usted no los sigue.


Hemos sido testigos de operadores de tiendas y propietarios de edificios que han perdido miles de dólares en ingresos debido a instalaciones incorrectas. Le recomendamos que siga todas las instrucciones de este manual y las mejores prácticas de los códigos de construcción de fontanería, electricidad y climatización.


Revision History Table


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


Definiciones Y Símbolos


Una instrucción de seguridad (mensaje) incluye un "Símbolo de Alerta" y escribir una palabra o frase como **PELIGRO**, **ADVERTENCIA** o **PRECAUCIÓN**. Cada palabra de advertencia tiene esiguiente significado:


 PELIGRO	<p>ISO 7000-0434: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede provocar lesiones graves o la muerte.</p>
---	--





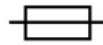
 ALTO VOLTAJE	<p>IEC 60417-5036: Indica un alto voltaje. Se llama su atención a los elementos u operaciones que podrían ser peligrosos para usted y otras personas que operen este equipo. Lea el mensaje y siga las instrucciones cuidadosamente.</p>
--	--

 ADVERTENCIA	<p>ISO 7000-0434: Indica una situación potencialmente peligrosa, que si no se evita, puede provocar lesiones menores o moderadas o graves daños en el producto. La situación descrita en PRECAUCION puede, si no se evita, conducir a resultados graves. medidas de seguridad importantes se describen en la PRECAUCIÓN (así como en ADVERTENCIA), así que asegúrese de observarlas.</p>
---	--

 PRECAUCIÓN	<p>ISO 7000-0434: Indica una situación potencialmente peligrosa, que si no se evita, puede provocar lesiones menores o moderadas o graves daños en el producto. La situación descrita en PRECAUCION puede, si no se evita, conducir a resultados graves. medidas de seguridad importantes se describen en la PRECAUCIÓN (así como en ADVERTENCIA), así que asegúrese de observarlas.</p>
--	--

 **NOTA** Notas indica un área o tema de especial atención, enfatizando ya sea la capacidad del producto o errores comunes en la operación o mantenimiento.

 **IDEA** Idea, es una instrucción especial que puede ahorrar tiempo proveer otros beneficios al instalar o utilizar el producto. La punta llama la atención sobre una idea que puede no ser evidente para los usuarios de primera vez del producto.

 LEA EL MANUAL	<p>ISO 7000-0790: Lea las instrucciones antes de usar esta máquina.</p>	 EQUIPO DE CLASE II	<p>IEC 60417-5172: Una clase II o aparato eléctrico con doble aislamiento.</p>
 TIERRA DE PROTECCIÓN	<p>IEC 60417-5019: Terminal que está destinado para la conexión a un conductor externo.</p>	 EQUIPOTENCIALIDAD	<p>IEC 60417-5021: Tener el mismo potencial eléctrico de potencial eléctrico uniforme.</p>
 FUSE-LINK	<p>IEC 60417-5016: Terminal que está destinado para la conexión a un conductor externo.</p>		



SEGURIDAD DEPENDE DE TI



PRECAUCIÓN

Este aparato es para uso profesional por personal cualificado. Este aparato debe ser inestancado por personas calificadas de acuerdo con la normativa vigente. Este aparato debe ser inestancado con suficiente ventilación para evitar que se produzcan concentraciones inaceptables de subposturas perjudiciales para la salud en la sala en la que está instalado. Este aparato necesita un sin obstáculos flujo de aire fresco para un funcionamiento satisfactorio y se debe instalar en una habitación adecuadamente ventilada en conformidad con la normativa vigente. Este aparato debe ser reparado por personal cualificado, al menos, cada doce (12) meses o antes si se espera un uso intensivo.



PELIGRO

Las reparaciones de todos los aparatos y campanas de ventilación sólo deben ser realizadas por un profesional calificado que haya leído y entendido estas instrucciones y esté familiarizado con las precauciones de seguridad adecuadas. Lea detenidamente este manual antes de instalar o dar servicio a este equipo.

- No restrinja el flujo de aire de ventilación hacia la unidad. Proporcione un espacio libre adecuado para el funcionamiento, la limpieza y el mantenimiento de la unidad en la posición instalada.
- Mantenga el área libre y despejada de material combustible. **NO ROCÍE AEROSOL EN LAS PROXIMIDADES DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.**
- Los hornos están certificados para su instalación en suelos combustibles o no combustibles, y junto a paredes combustibles o no combustibles.
- Los esquemas eléctricos se encuentran dentro de la caja de control del horno, en este manual y en línea en www.xltovens.com. Desconecte la alimentación de la unidad antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento.
- Esta unidad requiere una campana de ventilación que debe cumplir con los códigos locales.
- Esta unidad debe funcionar con el mismo voltaje, fase y frecuencia de la energía eléctrica designada en la placa de datos ubicada en el lateral de la unidad.
- Deben mantenerse las distancias mínimas con respecto a los materiales de construcción combustibles y no combustibles.
- Siga todos los códigos locales al instalar esta unidad.
- Siga todos los códigos locales para conectar eléctricamente la unidad a tierra.
- El aparato no debe limpiarse con chorro de agua (agua a alta presión).
- La mayoría de los hornos XLT están certificados para su uso en pilas de hasta cuatro (4) unidades de productos XLT. La integración de los productos de otros fabricantes en una pila de horno no se recomienda, y anula cualquier garantía. XLT no asume ninguna responsabilidad por las aplicaciones de productos mixtos.
- Si no se llama al servicio de atención al cliente de XLT al 1-888-443-2751 antes de ponerse en contacto con una empresa de reparación, se anulan todas las garantías.
- Este aparato funciona por debajo de 75 dBA.
- **POR FAVOR, CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS.**

Advertencia e información de seguridad	2
Índice de contenidos	5
Garantía	6
Generalidades	8
Recepción e inspección	9
Responsabilidades de instalación	10
Descripción del horno	11
Dimensiones de la caja del horno	13
Dimensiones y pesos del horno	14
Requisitos del horno	17
Especificaciones de la instalación del horno	18
Asamblea del Horno	20
Conexión del horno	27
Supresión del fuego del horno	28
Pautas de ventilación del horno	30
Puesta en marcha inicial del horno	31
Funcionamiento del horno	32
Controles del operador del horno	33
Limpieza del horno	36
Mantenimiento del horno	41
Solución de problemas del horno	42
Instalación de la campana	45
Descripción de la campana	46
Dimensiones de la campana y del cajón de la cubierta	47
Dimensiones y pesos de la campana	49
Caudal de escape recomendado	50
Requisitos eléctricos de la campana	52
Especificaciones de la campana	53
Conexiones eléctricas de la campana	54
Montaje de la campana y la cubierta	63
Conexión de la campana	72
Puesta en marcha inicial de la campana	75
Controles del operador de la campana	76
Kit de cenefa de la campana	77
Kit de envoltura del conducto de la campana	80
Limpieza de la campana	81
Esquema eléctrico del horno	84
Esquema eléctrico de la campana	102
Certificaciones	106
Instalación típica de la tienda	108
Lista de comprobación de la puesta en marcha	109
Notas	110



GARANTÍA—EE.UU. Y CANADÁ

Rev J

Fecha de aprobación: 09/22/2022

XLT garantiza hornos fabricados después del 22 de septiembre de 2022 para estar libre de cualquier defecto en el material y la mano de obra en condiciones normales de uso durante siete (7) años a partir de la fecha de la compra original por el usuario final, y garantiza aún más las palas del ventilador principal, ejes de transporte, y los cojinetes del transportador durante diez (10) años. XLT garantiza además todos los hornos / campanas para estar libre de óxido durante diez (10) años a partir de la fecha en que el equipo se compra originalmente. XLT garantiza las campanas fabricadas después del 22 de septiembre de 2022 para estar libre de cualquier defecto de material y mano de obra en condiciones normales de uso durante siete (7) años a partir de la fecha de compra original por el comprador usuario final. Si la compra incluye un sistema Ansul preconectado tanto en los hornos como en la campana, la garantía se incrementará a diez (10) años en ambos equipos. En el caso de un fallo de la pieza, XLT proporcionará una pieza de repuesto y pagar por toda la mano de obra asociada con la sustitución de la pieza. Si en la inspección XLT determina que la parte no es defectuosa, todos los costos incurridos serán responsabilidad del comprador usuario final. Esta garantía se extiende al comprador original del usuario final y no es transferible sin el consentimiento previo por escrito de XLT. Los daños se limitan al precio de compra original.

LOS DEBERES DEL PROPIETARIO:

- El propietario debe inspeccionar el equipo y las cajas en el momento de su recepción. Los daños que se produzcan durante el transporte deben ser comunicados inmediatamente al transportista, XLT, y documentados en el conocimiento de embarque.
- El equipo debe ser instalado y operado de acuerdo con el Manual de Instalación y Operación suministrado con la unidad.
- Esta garantía no excusa al propietario de mantener adecuadamente el equipo de acuerdo con el Manual de Instalación y Operación suministrado con la unidad.
- Se debe llenar una copia de la "Lista de verificación de la puesta en marcha inicial" y devolverla a XLT cuando la unidad se instale inicialmente, y/o cuando la unidad se retire e instale en otro lugar.
- Los servicios de gas, electricidad y HVAC deben ser conectados al horno e instalados por contratistas con licencia local.
- Si no se contacta a XLT antes de contactar a una compañía de reparación para el trabajo de garantía, se anulan todas las garantías.

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO:

- Daños en la carga
- Cargos por horas extras
- Cualquier pieza que se vuelva defectuosa debido a los servicios públicos (sobretensiones, voltajes altos o bajos, presión o volumen de gas alto o bajo, combustible contaminado o conexiones inapropiadas de los servicios públicos)
- Cualquier parte que se vuelva defectuosa debido a la humedad y/u otros contaminantes
- Cintas transportadoras
- Filtros
- Ventiladores de escape
- Bombillas
- Superficies pintadas o recubiertas de polvo
- Mantenimiento o ajustes normales
- Esta garantía no se aplicará si el equipo o alguna de sus partes resulta dañada como resultado de un accidente, accidente, alteración, uso indebido, abuso, limpieza inadecuada, instalación inadecuada, operación inadecuada, desastres naturales o desastres causados por el hombre.

LAS RECLAMACIONES SE MANEJADAS DE LA SIGUIENTES MANERA:

- Si se descubre algún defecto de este tipo, se debe notificar a XLT. Tras la notificación, XLT se encargará de que las reparaciones necesarias sean realizadas por un agente de servicio autorizado. La denegación de servicios a la llegada de un agente de servicio autorizado liberará a XLT de todas y cada una de las obligaciones de la garantía.





GARANTÍA—INTERNACIONAL

Rev L

Fecha de aprobación: 09/22/2022

XLT garantiza hornos fabricados después del 22 de septiembre de 2022 para estar libre de cualquier defecto en el material y la mano de obra en condiciones normales de uso durante cinco (5) años a partir de la fecha de la compra original por el usuario final, y garantiza aún más las palas del ventilador principal, ejes de transporte, y los cojinetes del transportador durante diez (10) años. XLT garantiza además todos los hornos / campanas para estar libre de óxido durante diez (10) años a partir de la fecha en que el equipo se compra originalmente. XLT garantiza las campanas fabricadas después del 22 de septiembre de 2022 para estar libre de cualquier defecto en el material y mano de obra en condiciones normales de uso durante cinco (5) años a partir de la fecha de compra original por el comprador usuario final. Si la compra incluye una campana y los hornos, la garantía se incrementará a siete (7) años en ambos equipos. En el caso de un fallo de la pieza, XLT proporcionará una pieza de repuesto y pagar por toda la mano de obra asociada con la sustitución de la pieza. Si en la inspección XLT determina que la parte no es defectuosa, todos los costos incurridos serán responsabilidad del comprador del usuario final. Esta garantía se extiende al comprador original del usuario final y no es transferible sin el consentimiento previo por escrito de XLT. Los daños se limitan al precio de compra original.

LOS DEBERES DEL PROPIETARIO:

- El propietario debe inspeccionar el equipo y las cajas en el momento de su recepción. Los daños durante el envío deben ser inmediatamente reportados al transportista y también al Distribuidor/Proveedor de servicios.
- El equipo debe ser instalado y operado de acuerdo con el Manual de Instalación y Operación suministrado con la unidad.
- Esta garantía no excusa al propietario de mantener adecuadamente el equipo de acuerdo con el Manual de Instalación y Operación suministrado con la unidad.
- Se debe llenar una copia de la "Lista de verificación de inicio" y devolverla al distribuidor/proveedor de servicios y al XLT cuando la unidad se instale inicialmente, y/o cuando la unidad se retire e instale en otro lugar.
- Los servicios de gas, electricidad y HVAC deben ser conectados al horno e instalados por contratistas con licencia local.
- Si no se contacta con el distribuidor/proveedor de servicios antes de contactar con una compañía de reparaciones para el trabajo de garantía, se anulan todas las garantías.

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO:

- Daños en la carga
- Cargos por horas extras
- Cualquier pieza que se vuelva defectuosa debido a los servicios públicos (sobretensiones, voltajes altos o bajos, presión o volumen de gas alto o bajo, combustible contaminado o conexiones inapropiadas de los servicios públicos)
- Cualquier parte que se vuelva defectuosa debido a la humedad y/u otros contaminantes
- Cintas transportadoras
- Filtros
- Ventiladores de escape
- Bombillas
- Superficies pintadas o recubiertas de polvo
- Mantenimiento o ajustes normales
- Esta garantía no se aplicará si el equipo o alguna de sus partes resulta dañada como resultado de un accidente, accidente, alteración, uso indebido, abuso, limpieza inadecuada, instalación inadecuada, operación inadecuada, desastres naturales o desastres causados por el hombre.

LAS RECLAMACIONES SE MANEJADAS DE LA SIGUIENTES MANERA:

- Si se descubre algún defecto de este tipo, el Distribuidor/Proveedor de servicios debe ser notificado. Tras la notificación, el Distribuidor/Proveedor de Servicios se encargará de que las reparaciones necesarias sean realizadas por un agente de servicio autorizado. La denegación de servicios a la llegada de un agente de servicio autorizado liberará a XLT y al distribuidor/proveedor de servicios de todas y cada una de las obligaciones de la garantía.

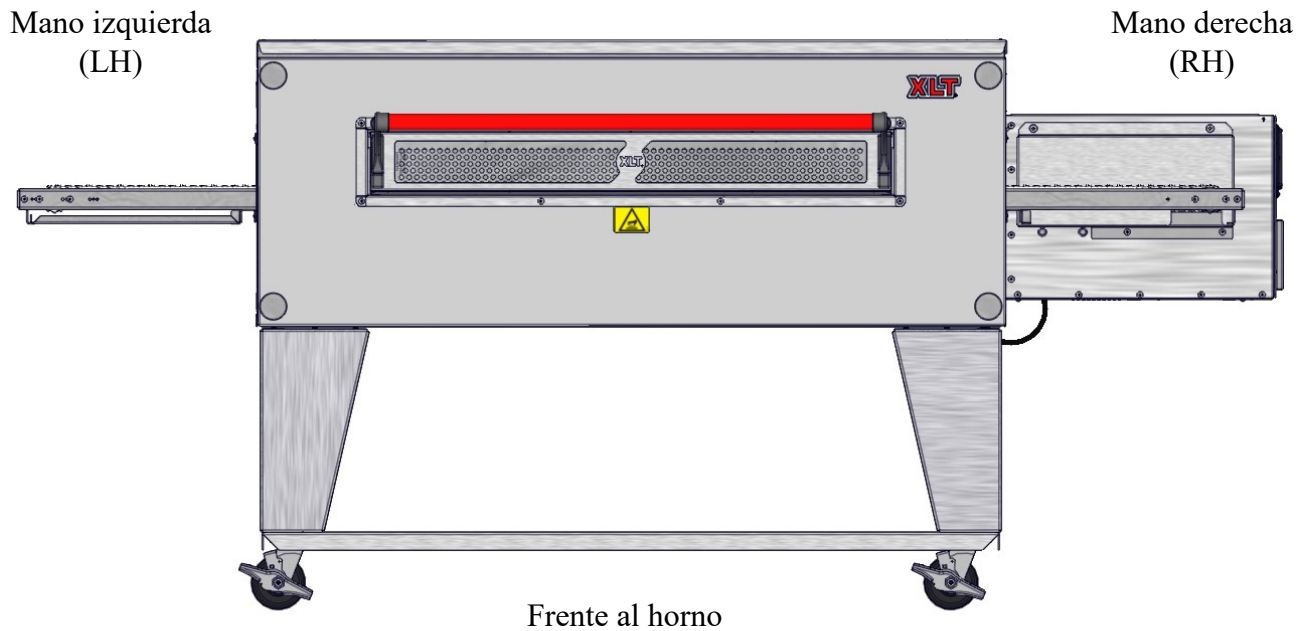


Guarde Este Manual

Este documento es propiedad del dueño de este equipo.

XLT se reserva el derecho de realizar cambios en el diseño y las especificaciones. XLT también se reserva el derecho de hacer adiciones o mejoras a su producto sin imponer ninguna obligación sobre sí mismo para instalarlos en los productos fabricados anteriormente.

Todas las designaciones de mano derecha y mano izquierda en este manual son desde el punto de vista como se ve a continuación.



Notifique Los Daños Al Transportista De Inmediato

Al recibir toda la mercancía enviada por un transportista común, compruebe si hay algún daño exterior que pueda indicar daños interiores. Si las condiciones lo permiten, abra todas las cajas y realice una inspección completa para detectar cualquier daño mientras el conductor de la entrega está todavía allí. Si hay daños, anótelos en el recibo de entrega y llame al transportista para presentar una reclamación por daños en el plazo de 24 horas desde la recepción. El hecho de no hacer una reclamación de daños dentro de las primeras 24 horas puede anular la oportunidad de tener la reclamación re-suelto.

XLT quiere que usted esté totalmente satisfecho con todos los aspectos de la propiedad y el uso de su horno y la campana. Su opinión, tanto positiva como negativa, es muy importante para nosotros, ya que nos ayuda a entender cómo mejorar nuestros productos y nuestra empresa. Nuestro objetivo es proporcionarle un equipo del que estemos orgullosos de construir y que usted esté orgulloso de poseer.

Para recibir apoyo técnico para el horno o la campana que compró, XLT tiene personal de servicio al cliente calificado que puede proporcionar asistencia en cualquier tipo de problema de equipo XLT puede experimentar. El servicio de atención al cliente está disponible 24/7/365 en 316-943-2751 o visite www.xltovens.com.

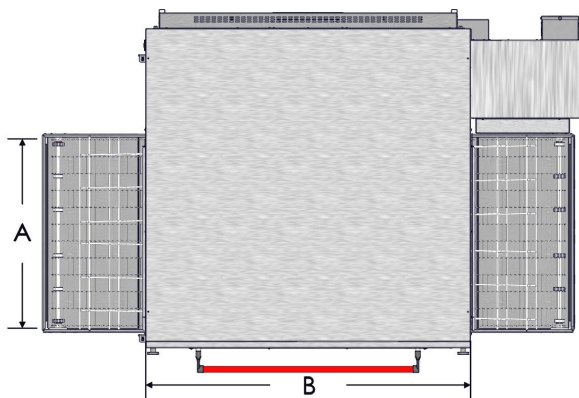
Responsabilidad	Empresa de Servicios	Propietario/Contratista
Estudio del sitio: Verificar el tamaño de los contadores/reguladores de electricidad y gas	X	
Cableado de alimentación de TS1 #R3, R4, R5 al extractor		X
Versorgung (1) einphasig 230 Volt 10 Amp-Schaltung von Schalter-Panel Hood XLT		X
Montaje de la nueva campana según el manual de instalación y funcionamiento del XLT		X
Suspender la campana XLT del techo		X
Soldar los conductos a la campana XLT		X
Instalar un nuevo extractor en el techo		X
Alimentación de la campana XLT		X
Instalar la cubierta del conducto o la cenefa sobre la campana XLT		X
Cableado de alimentación de TS1, R3, R4, R5 al extractor		X
Ensamblar los conjuntos de cubierta superior e inferior	X	
Instalar el conjunto de cubiertas	X	
Montaje de los nuevos hornos según el manual de instalación y funcionamiento del XLT	X	
Bases ensambladas y colocadas en su lugar	X	
Suministrar energía a los hornos XLT	X	
Hornos movidos y apilados con el equipo de elevación adecuado	X	
Pelar todo el PVC	X	
Ensamblar las cubiertas y los soportes al horno/campana XLT	X	
Instalar FS al horno	X	
La conexión puede requerir un permiso e inspecciones de código		X
Reubicar Make-Up-Air para entrar en la habitación en los extremos de los hornos		X
Puesta en marcha según el manual de instalación y funcionamiento del XLT	X	
Lista de verificación de puesta en marcha se ha llenado por el Manual de Instalación y Operación	X	
Lista de verificación de inicio debe ser presentada a XLT para validar la garantía		X



Si los empleados de XLT están completando el proceso de instalación, se considerará una empresa de servicios en lo que respecta a la tabla anterior.

Este manual incluye los siguientes modelos XLT horno y de la campana:

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



Los primeros dos (2) dígitos del número de modelo después del guión representan el ancho del transportador y los últimos dos (2) dígitos indican la longitud de la cámara de cocción. Por ejemplo, los modelos X3H-3255-xxxx tendrían una cámara de cocción con un ancho (A en la imagen de arriba) de 32 pulgadas y un largo (B en la imagen de arriba) de 55 pulgadas. Las cinco (5) x después de estos números representan el número de configuración del horno y de la campana. Los modelos DS, indicados al final del número de modelo, sólo pueden utilizarse en una configuración de pila simple o doble. Todos los demás hornos pueden utilizarse en una configuración de pila simple, doble, triple o cuádruple. Todos los modelos tienen una sola caja de control, que puede montarse tanto en el lado derecho como en el izquierdo, y se calientan por medio de elementos eléctricos (los hornos de gas también están disponibles en una variedad de tamaños). Todos los modelos pueden configurarse para una cinta transportadora dividida.

Descripción del horno

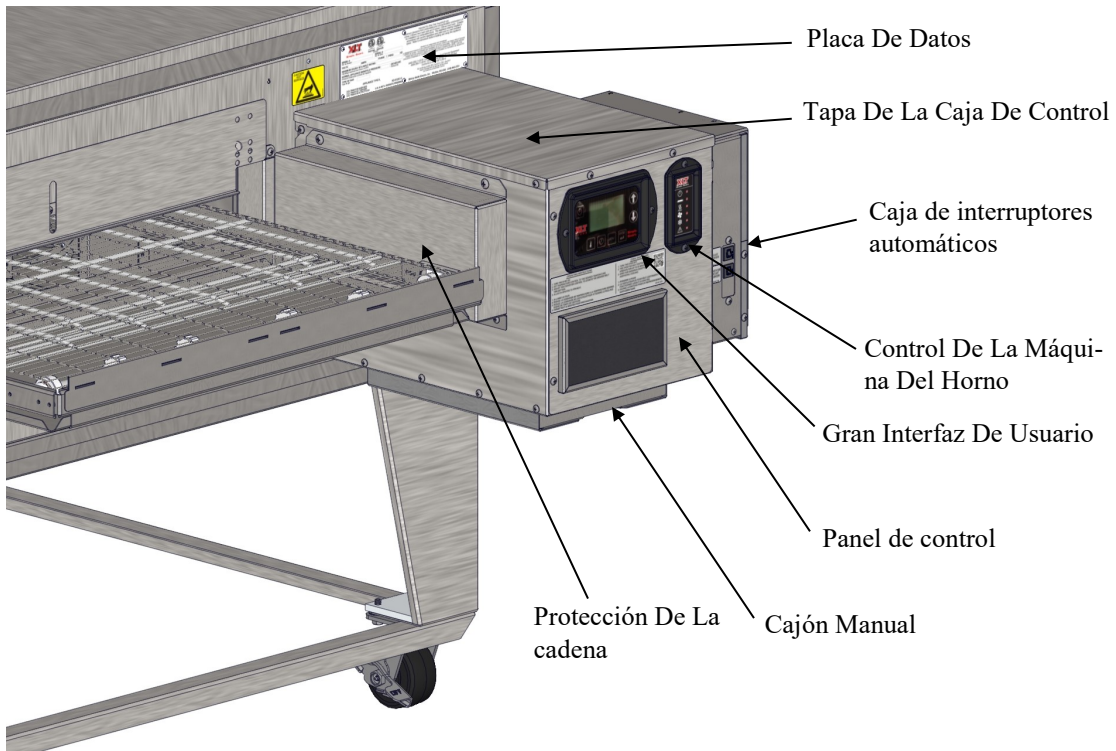
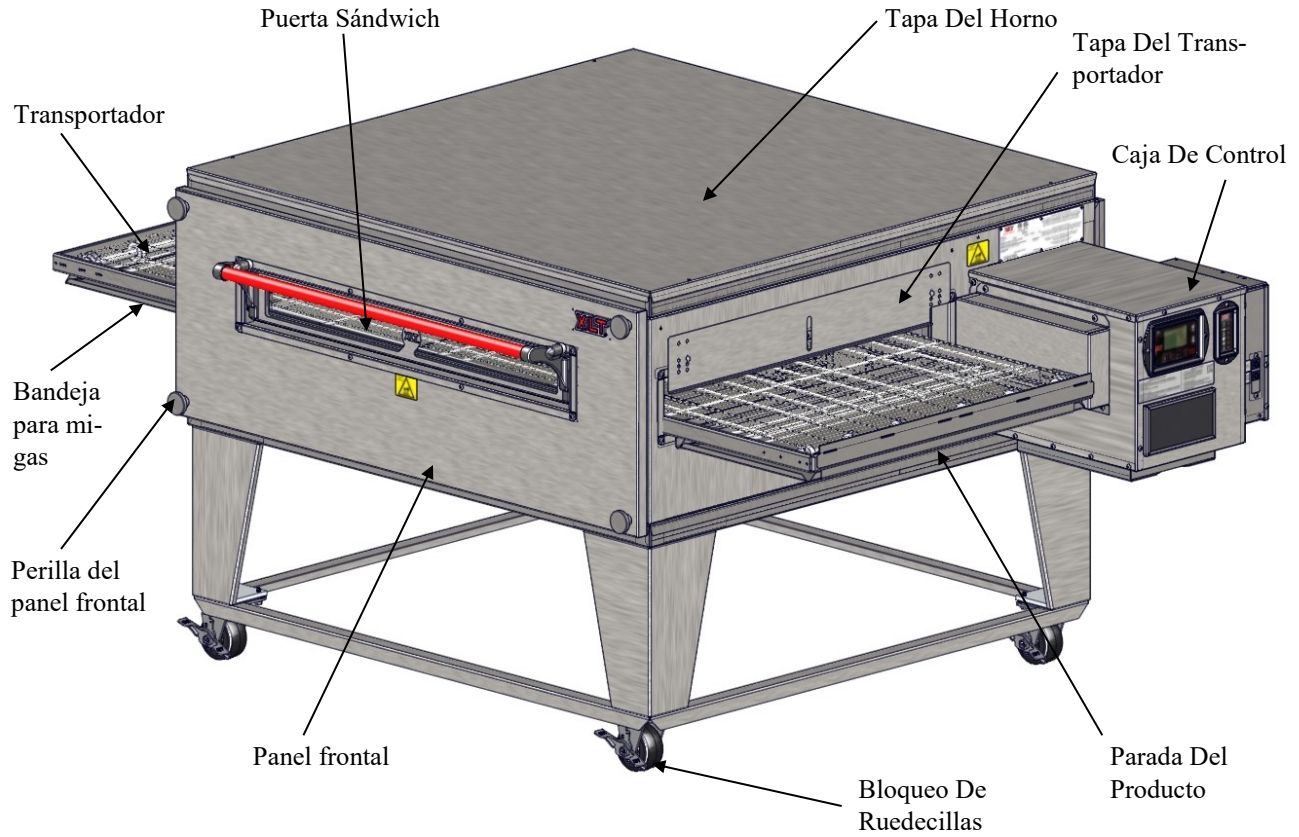
El producto alimenticio se coloca en la cinta transportadora de alambre de acero inoxidable en un lado del horno. A continuación, la cinta transporta los alimentos a través de la cámara de cocción a una velocidad controlada por el usuario. Proporciona una cocción repetible y uniforme de los alimentos. Se puede cambiar la dirección de la cinta transportadora con una sencilla programación.

Una puerta para sándwiches opcional le permite retirar los alimentos para cocinarlos en tiempos más cortos. Las temperaturas precisas son ajustables por el usuario y se mantienen mediante un control digital.

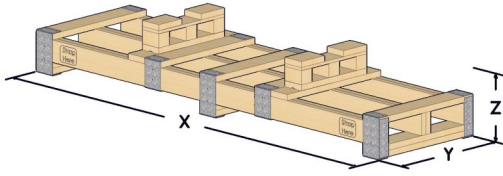
Un panel frontal extraíble permite la limpieza del interior del horno. Todas las superficies expuestas del horno (tanto el exterior como el interior) son de acero inoxidable.

El transportador es un diseño de una sola pieza. Se puede desmontar por el lateral con la caja de control. El horno está montado sobre ruedas giratorias bloqueables para facilitar su traslado y mantenimiento.

XLT tiene una variedad de accesorios para su uso con los hornos y campanas. También tenemos la instalación y el movimiento de los equipos. Póngase en contacto con XLT o su distribuidor autorizado para obtener más información.

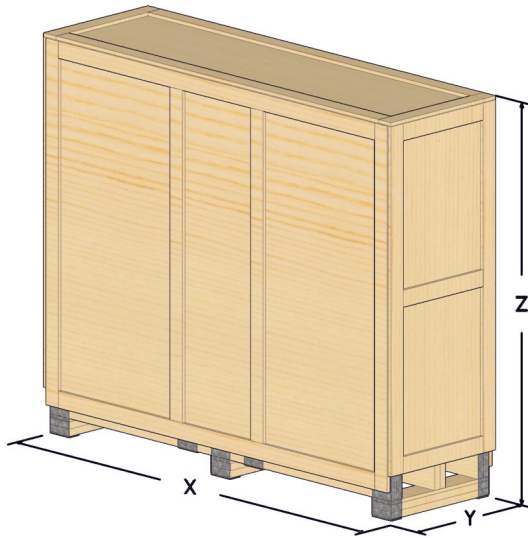


Cajas De Madera Domesticas



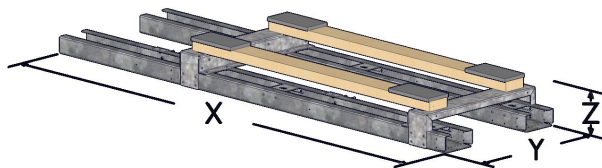
Domestic Wood Crate Dimensions				
Oven Model	Electric Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	59 3/4 [1518]
2336	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	63 1/2 [1613]
2440	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	65 3/4 [1670]
3240	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]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

Cajas De Madera Internacional



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]

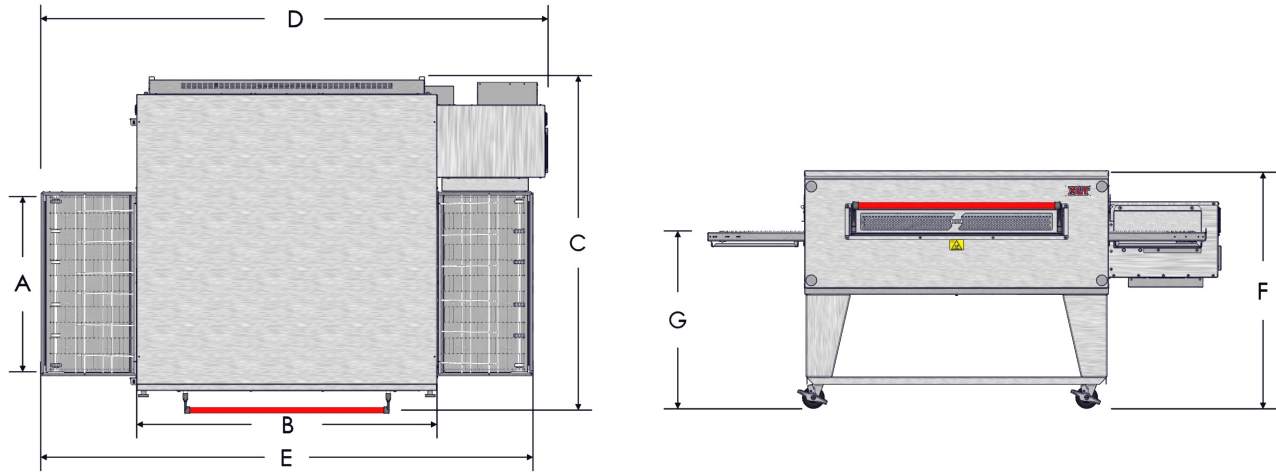
Patines Metalicos (Sólo Contenedores)



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]

NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], ± 1/4[6], a menos que se indique lo contrario.

Una Sola Pila



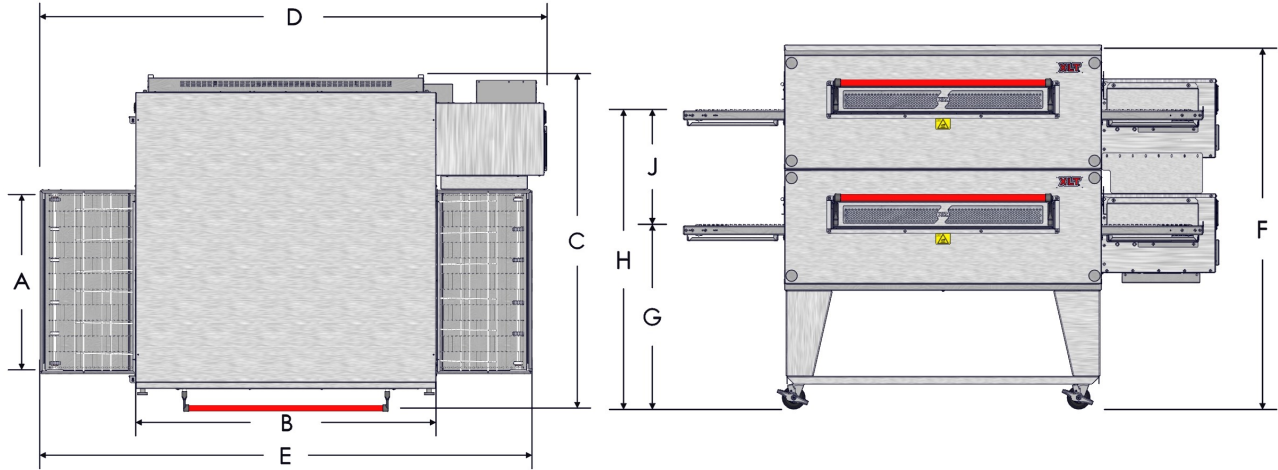
SINGLE OVEN	A	B	C	D	E	F	G	OVEN WEIGHT	CRATED WEIGHTS		
									DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	18 [457]	32 [813]	47 5/6 [1215]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	43 [1092]	32 [813]	568 [258]	765 [347]	802 [364]	688 [312]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	43 [1092]	32 [813]	642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

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]

NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], ± 1/4[6], a menos que se indique lo contrario.
 Todos los pesos en libras[kilogramos] a menos que se indique lo contrario.

Doble Pila



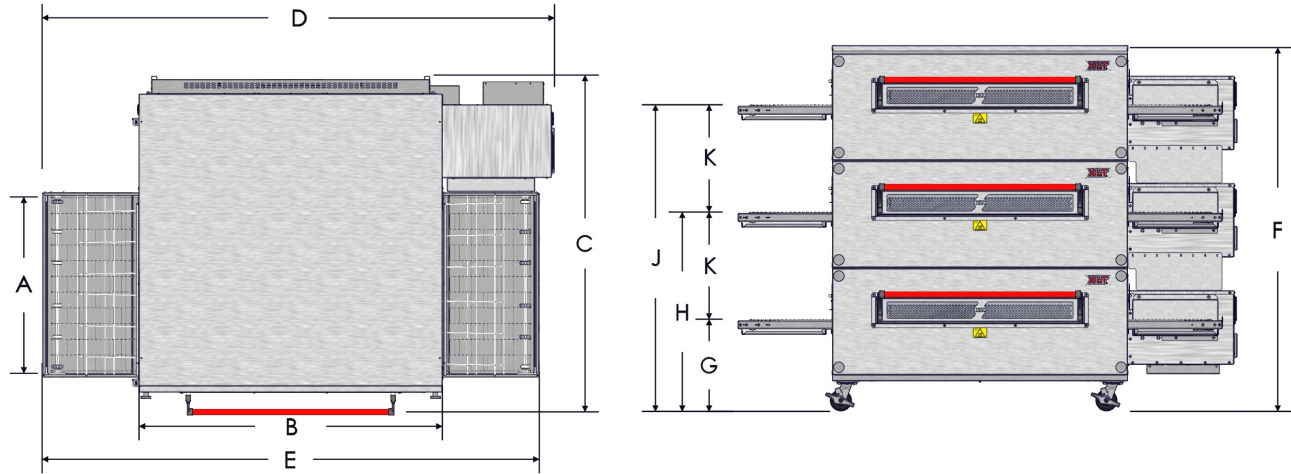
DOUBLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	OVEN WEIGHT	CRATED WEIGHTS			
											DOUBLE OVEN	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	18 [457]	32 [813]	47 5/6 [1215]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	1030 [467]	1832	1413 [641]	1488 [675]	1259 [571]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]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

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]

NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], ± 1/4[6], a menos que se indique lo contrario.
 Todos los pesos en libras[kilogramos] a menos que se indique lo contrario.

Triple Pila



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]

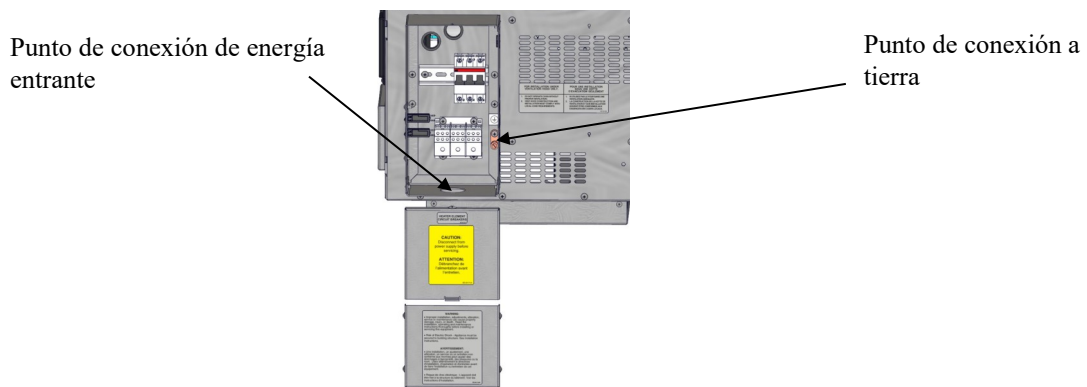
NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], ± 1/4[6], a menos que se indique lo contrario.
 Todos los pesos en libras[kilogramos] a menos que se indique lo contrario.

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				380	51			27
	240	65				415	44			31
3240	208	82			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)					

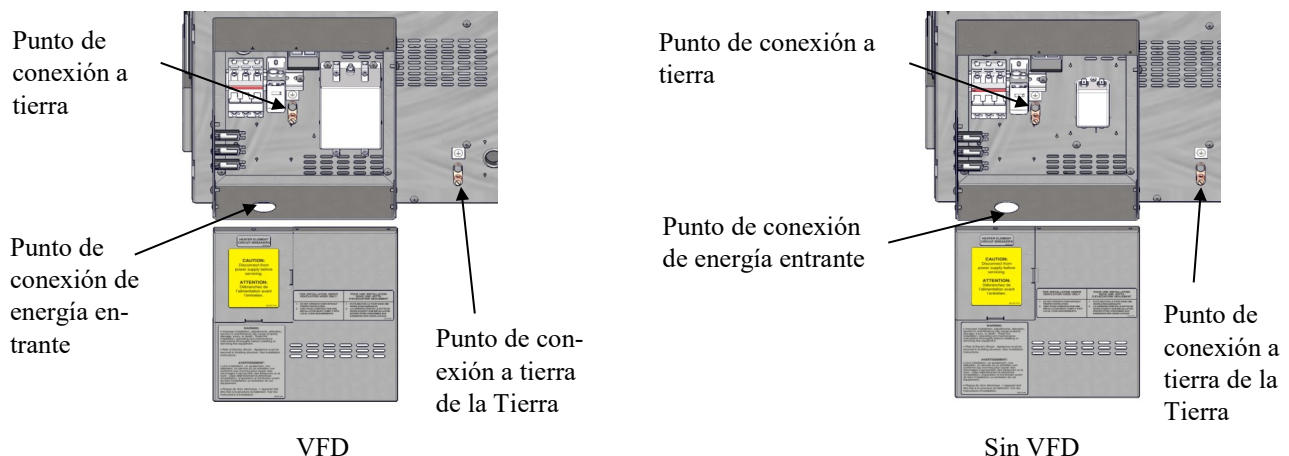
PARA CADA HORNO:

- Un interruptor de circuito se debe presentar para cada horno de la cubierta.
- Las conexiones eléctricas deben ser accesibles cuando los hornos están en la posición instalada.
- Las conexiones eléctricas deben cumplir con todos los requisitos de los códigos locales.
- Asegurar hornos están conectados a tierra según los códigos locales.

Control de cuadro trasero—Estándar

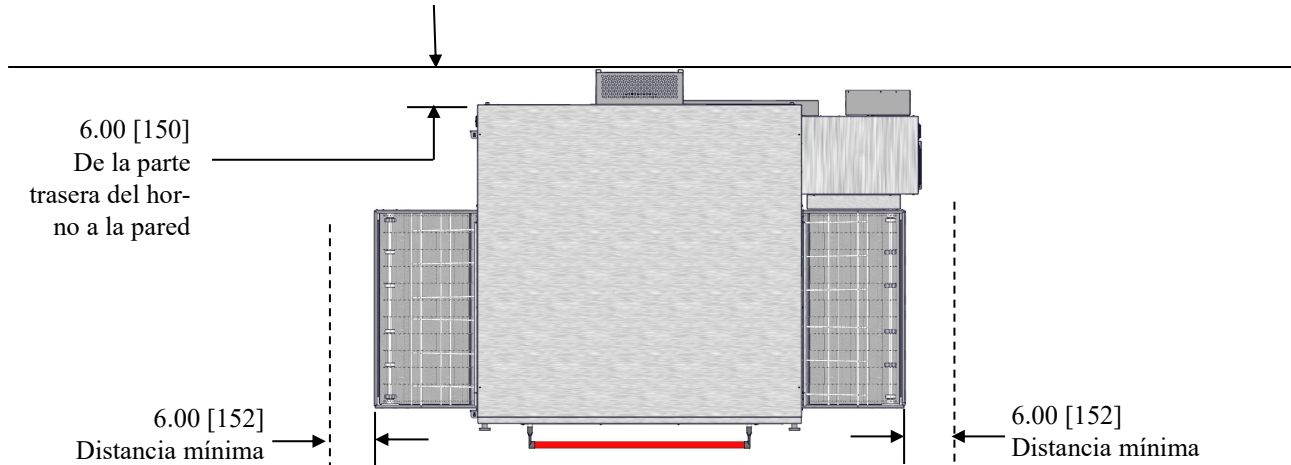


Control de cuadro trasero—Mundo



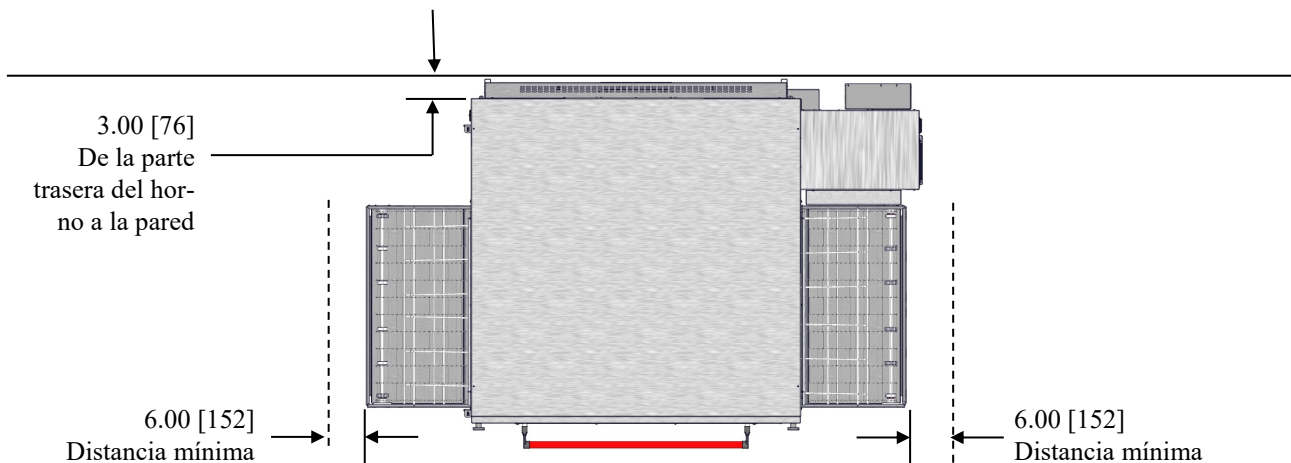
Modelos 1832, 2336 Y 2440

Estos hornos son adecuados para su instalación en suelos combustibles o no combustibles, y junto a paredes combustibles o no combustibles. La cubierta del motor está diseñada para proporcionar el espacio libre adecuado a la parte posterior del horno. Las distancias laterales mínimas son de 6 pulgadas /150 mm, medidas desde los extremos del transportador.

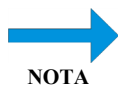


Todos Los Demás Modelos

Estos hornos son adecuados para su instalación en suelos combustibles o no combustibles, y junto a paredes combustibles o no combustibles. La cubierta del motor está diseñada para proporcionar el espacio libre adecuado a la parte trasera del horno. Las distancias laterales mínimas son de 6 pulgadas/152 mm, medidas desde los extremos del transportador.

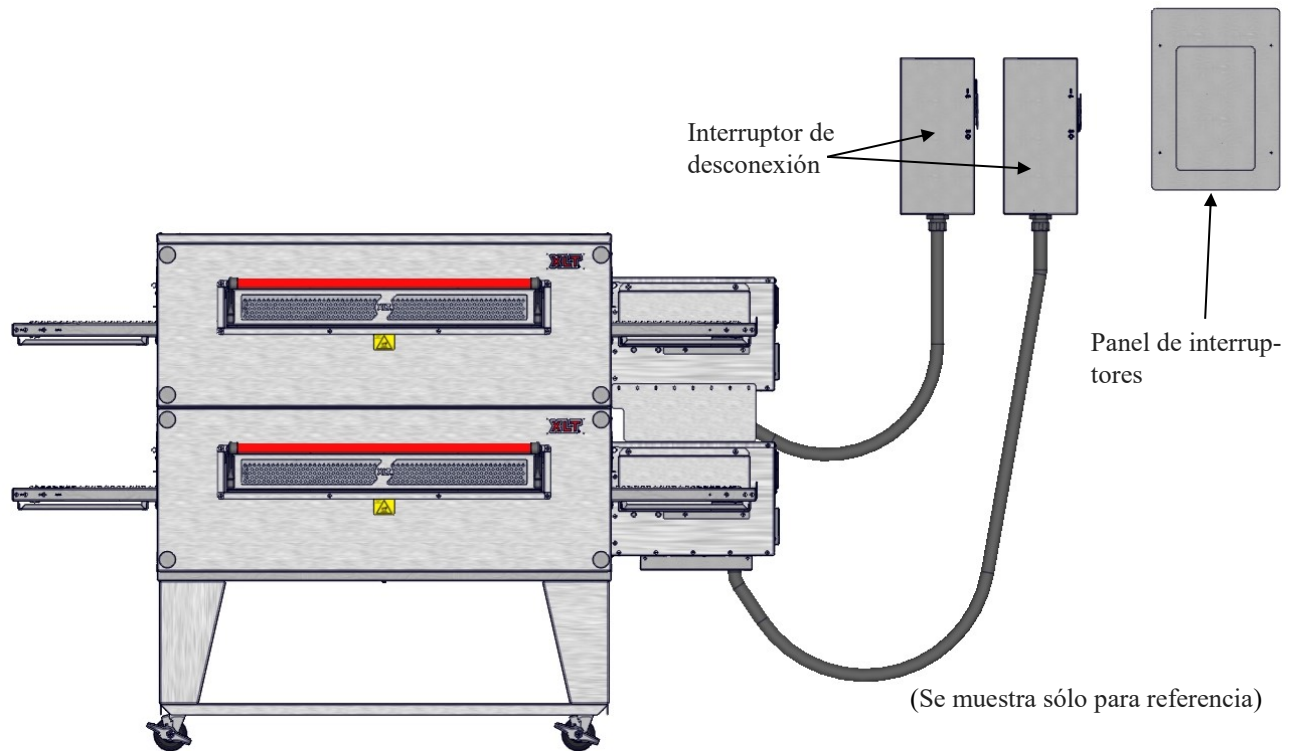


Todas las instalaciones deben cumplir con los códigos locales de construcción y mecánica. Es necesario que los hornos se coloquen bajo una campana de ventilación para proporcionar ventilación de escape y un suministro de aire adecuado.



Los equipos deben instalarse con anclaje de cables para aliviar la tensión de los conductores, la torsión de los terminales y la abrasión del aislamiento.

NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], $\pm 1/4[6]$, a menos que se indique lo contrario.



PRECAUCIÓN

Los servicios públicos deben ser fácilmente accesibles cuando los hornos están en la posición de instalación. No instale los servicios públicos detrás de los hornos.



NOTA

Todas las instalaciones deben cumplir con los códigos locales de construcción y mecánicos. Se requiere que los hornos se colocan bajo una campana de ventilación para proporcionar aire de ventilación y suministro de aire adecuado.



NOTA

El equipo debe instalarse con anclaje de cuerda para aliviar la tensión de los conductores, la torsión de los terminales y las abrasiones del aislamiento.

Advertencia E Información De Seguridad

Hornos XLT se pueden mover fácilmente y se apilan con el equipo de elevación adecuado. El uso de equipos de elevación aprobado XLT es muy recomendable. Póngase en contacto con XLT para mas más información.



PELIGRO

- Estos hornos son pesados y pueden volcar o caer causando lesiones corporales.
- NUNCA coloque ninguna parte de su cuerpo debajo de un horno que esté suspendido por los gatos de elevación. Existe un peligro de aplastamiento si el horno se cae o resbala.
- NO coloque las manos en el poste vertical del gato elevador debajo del cabrestante del gato. Cuando el cabrestante del gato desciende al girar la manivela del gato, se crea un punto de pellizco entre el cabrestante y el poste.



PRECAUCIÓN

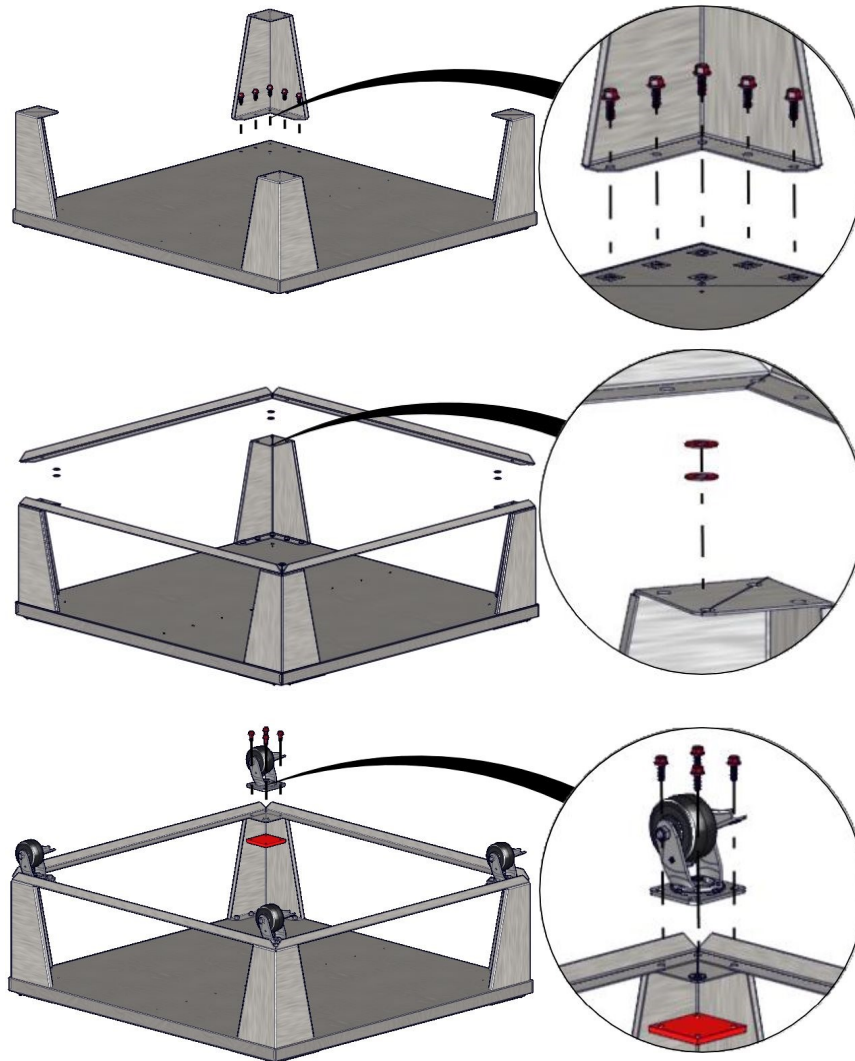
TENGA CUIDADO al hacer rodar el horno sobre el carro, especialmente al subir o bajar rampas y al pasar por baches. Deje las correas/bandas puestas hasta que el horno esté cerca de la zona de montaje.



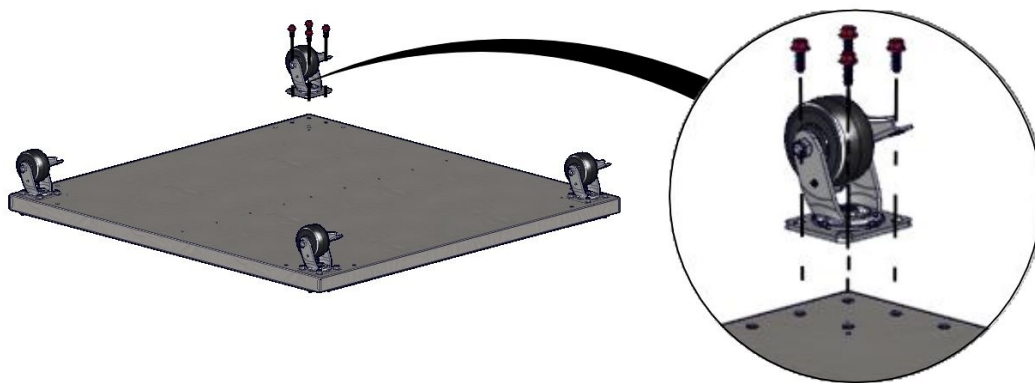
PELIGRO

- Asegúrese de que la muesca del tubo del conjunto del cabrestante esté alineada con el pasador de la base del trípode, tal como se muestra. Estas alineaciones son importantes y mantienen el gato bien alineado.
- Compruebe que el funcionamiento es suave. El cable no debe estar pellizcado y debe pasar suavemente sobre la polea en la parte superior del conjunto del poste.
- Inspeccione el cable antes de cada uso.
- Si el cable está deshilachado o muestra signos de desgaste excesivo, NO LO UTILICE hasta que se sustituya el cable.
- Como mínimo, sustituya el cable anualmente por otro que cumpla o supere las especificaciones del fabricante del gato.
- No supere la capacidad indicada del gato.

Ensamblaje De La Base - Simple Y Doble Pila



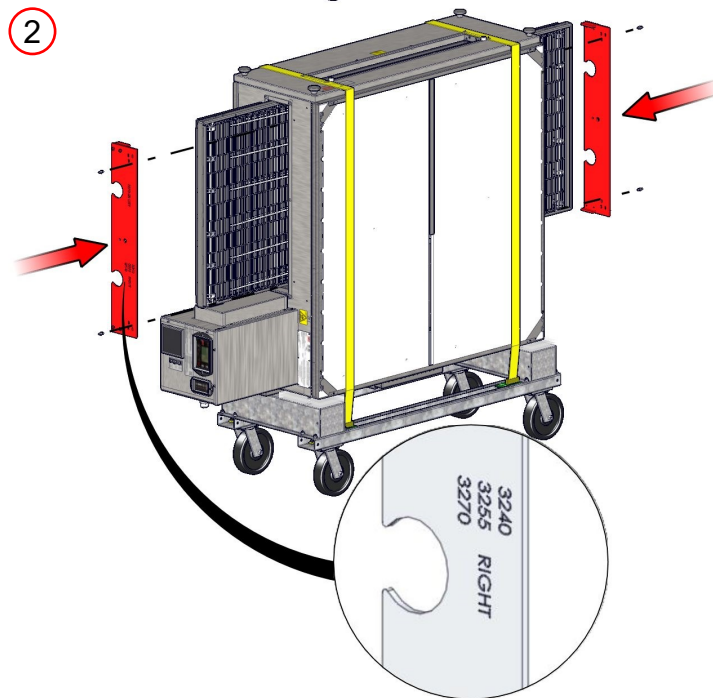
Ensamblaje De La Base - Triple Pila





IDEA

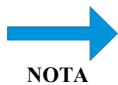
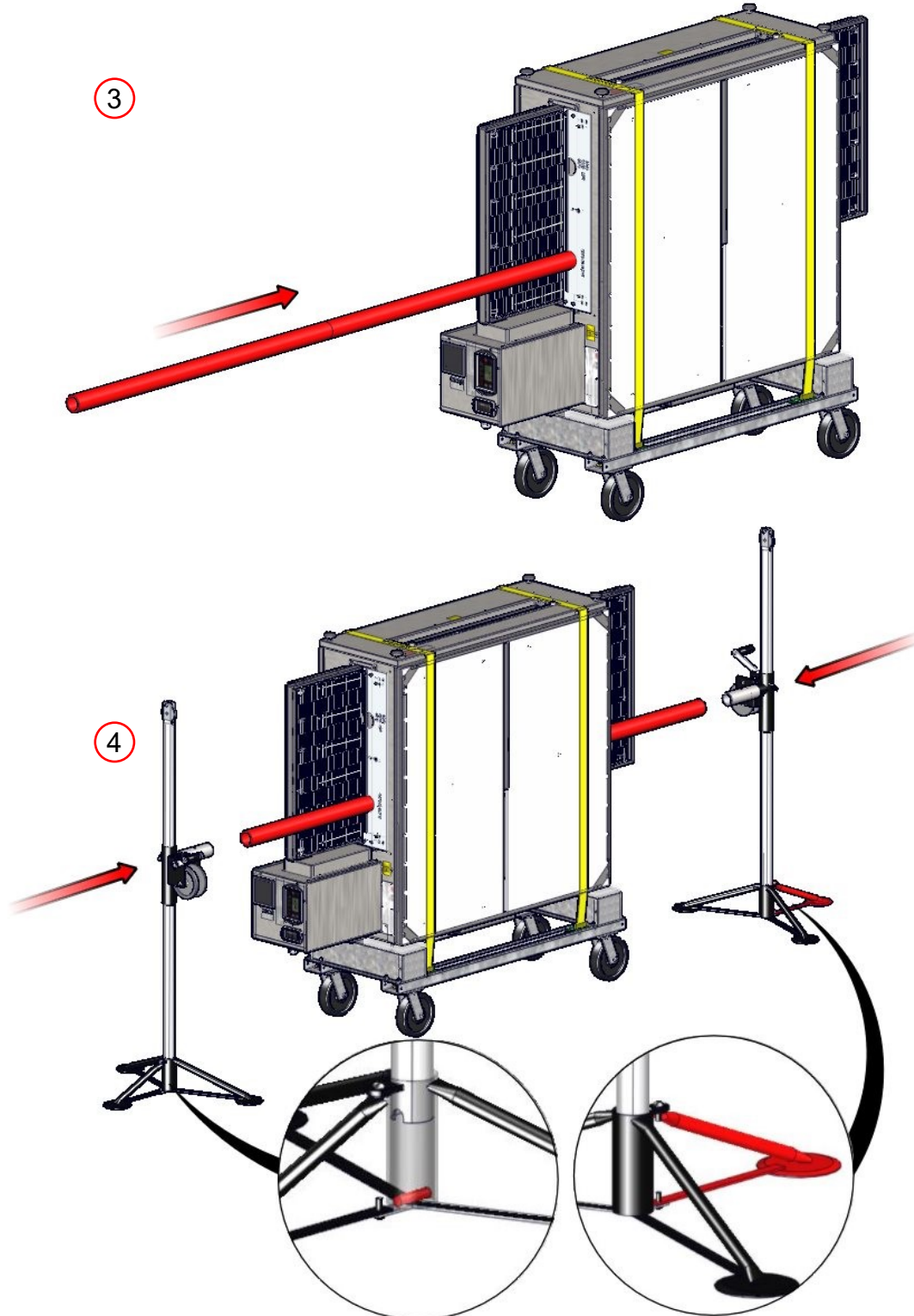
Revise y comprenda primero los siguientes ocho (8) pasos. Ilustran cómo apilar los hornos de forma segura.



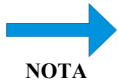
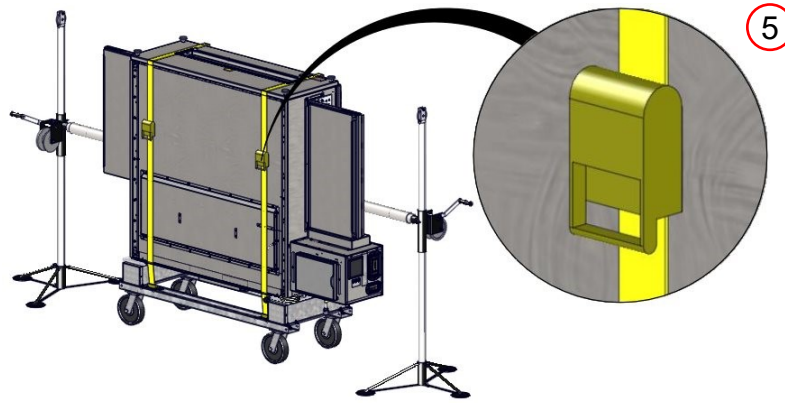
NOTA

El orificio del tubo de elevación, marcado para el tamaño apropiado del horno, debe instalarse lo más cerca posible de la caja de control. Si sus placas de elevación no tienen todos nuestros tamaños disponibles en la lista, siga la siguiente tabla.

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



La pata plegable del trípode debe colocarse hacia fuera del horno.



NOTA

Utilice la lengüeta de liberación de la correa para aflojar y retirar ambas correas.

Apilar Los Hornos



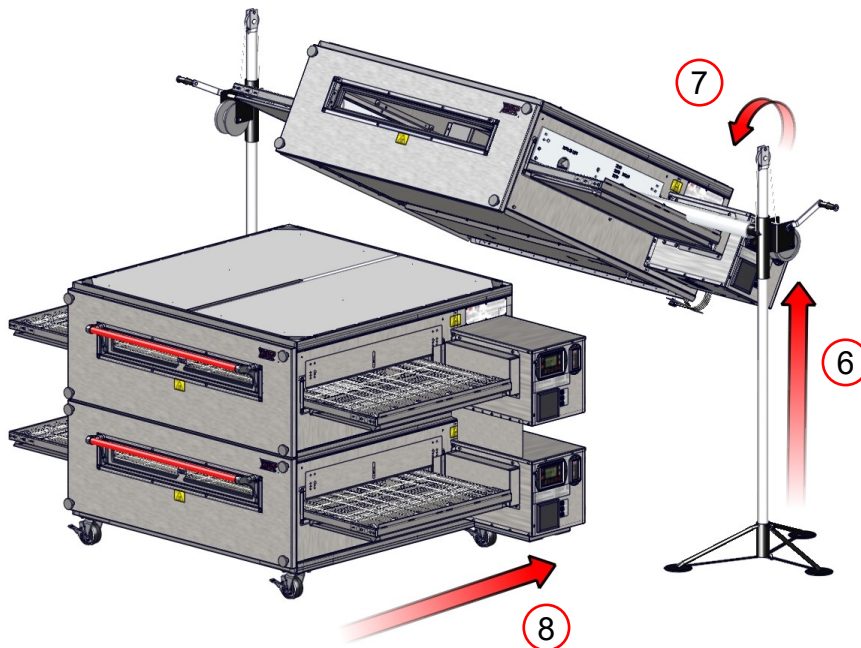
PELIGRO

Si no se encajan los gatos de elevación en el tubo de elevación de forma correcta y completa, se producirán daños, lesiones o la muerte por la caída del horno.



PELIGRO

- Los dos gatos deben levantarse al unísono, de lo contrario pueden atascarse y se producirá una situación peligrosa.
- No coloque ninguna parte de su cuerpo debajo del horno en ningún momento.
- El horno pesa mucho en la parte superior. Tenga cuidado.



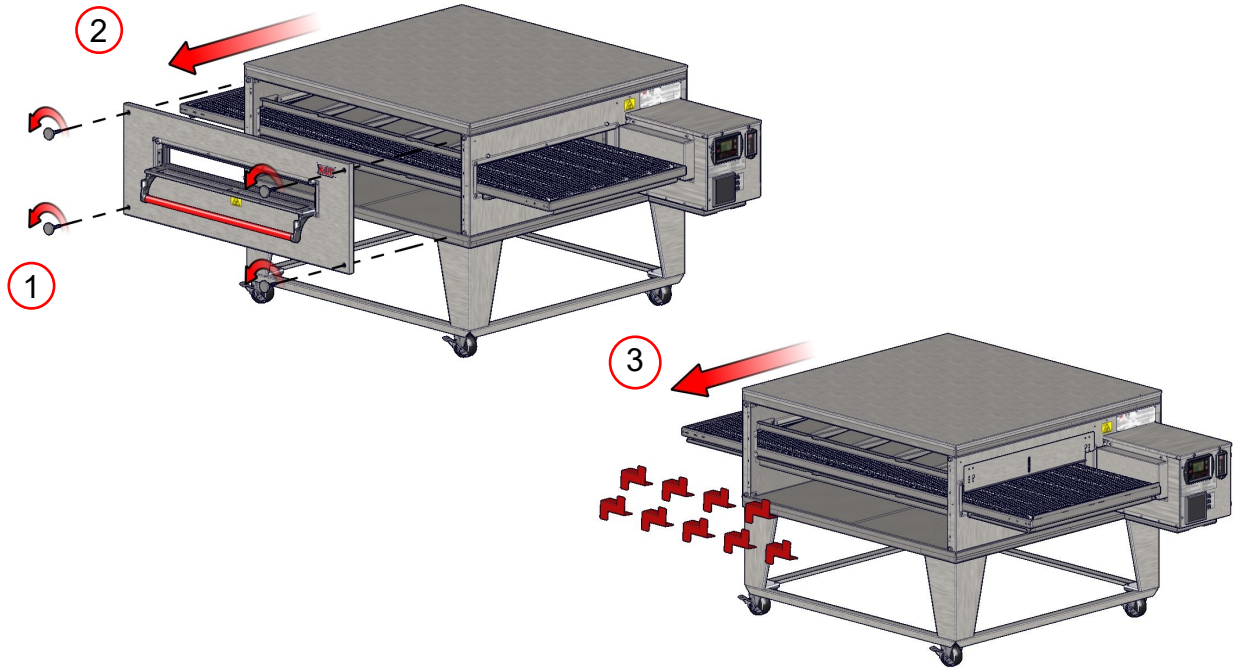
NOTA

Los hornos del modelo DS sólo pueden utilizarse en configuraciones de pila de horno simple o doble.



Los individuos con marcapasos o dispositivos médicos internos no deben manejar fuertes imanes de tierras raras. Estos imanes se encuentran en el ensamblaje de la puerta del sándwich.

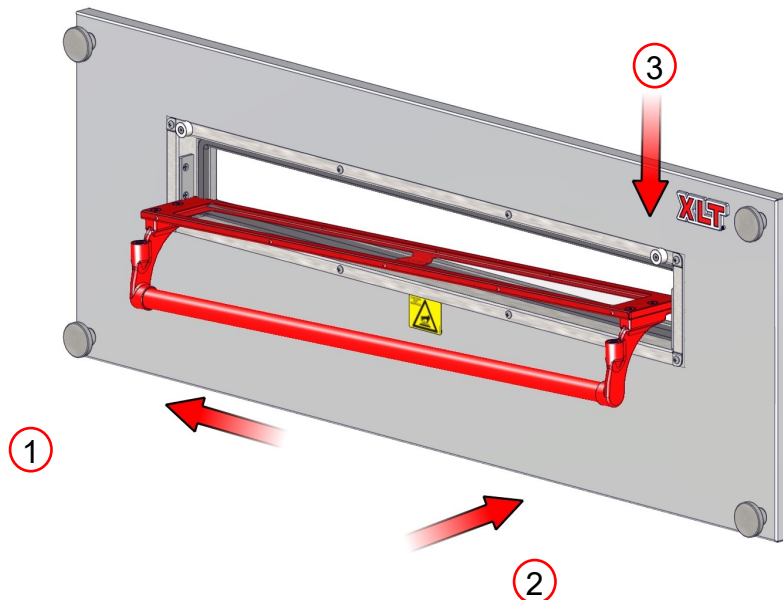
Eliminación De Clips De Dedo



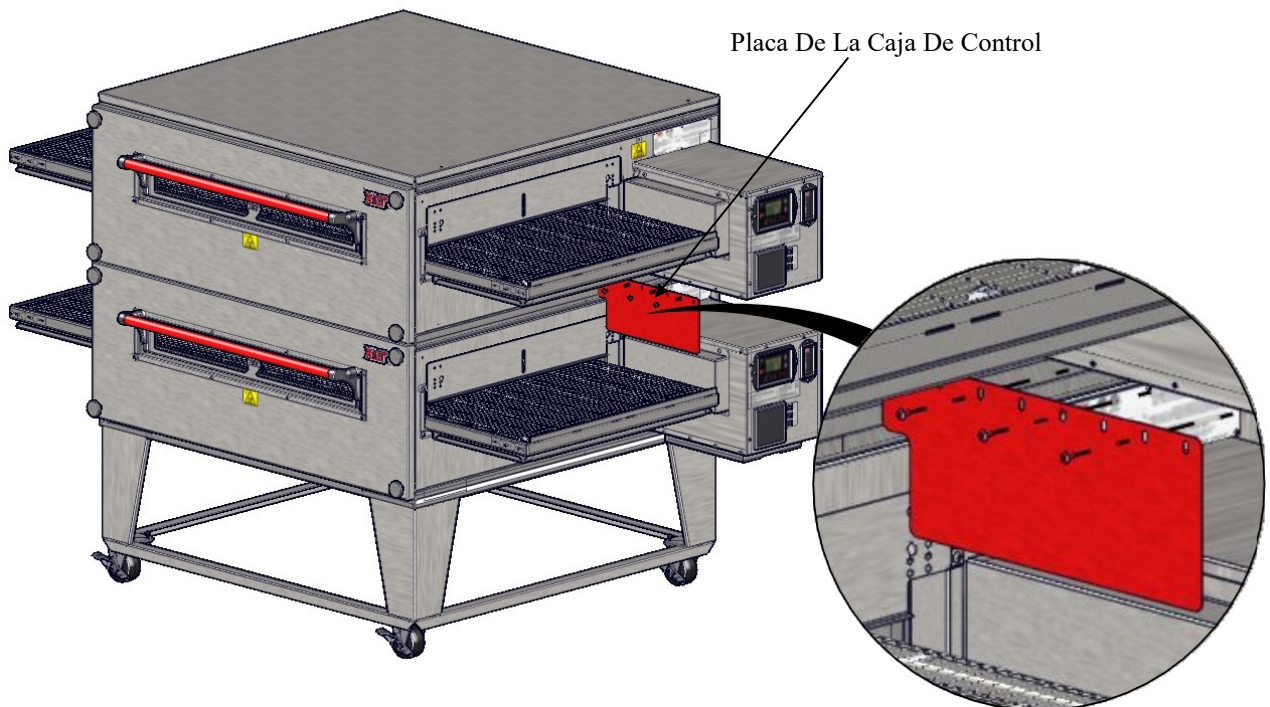
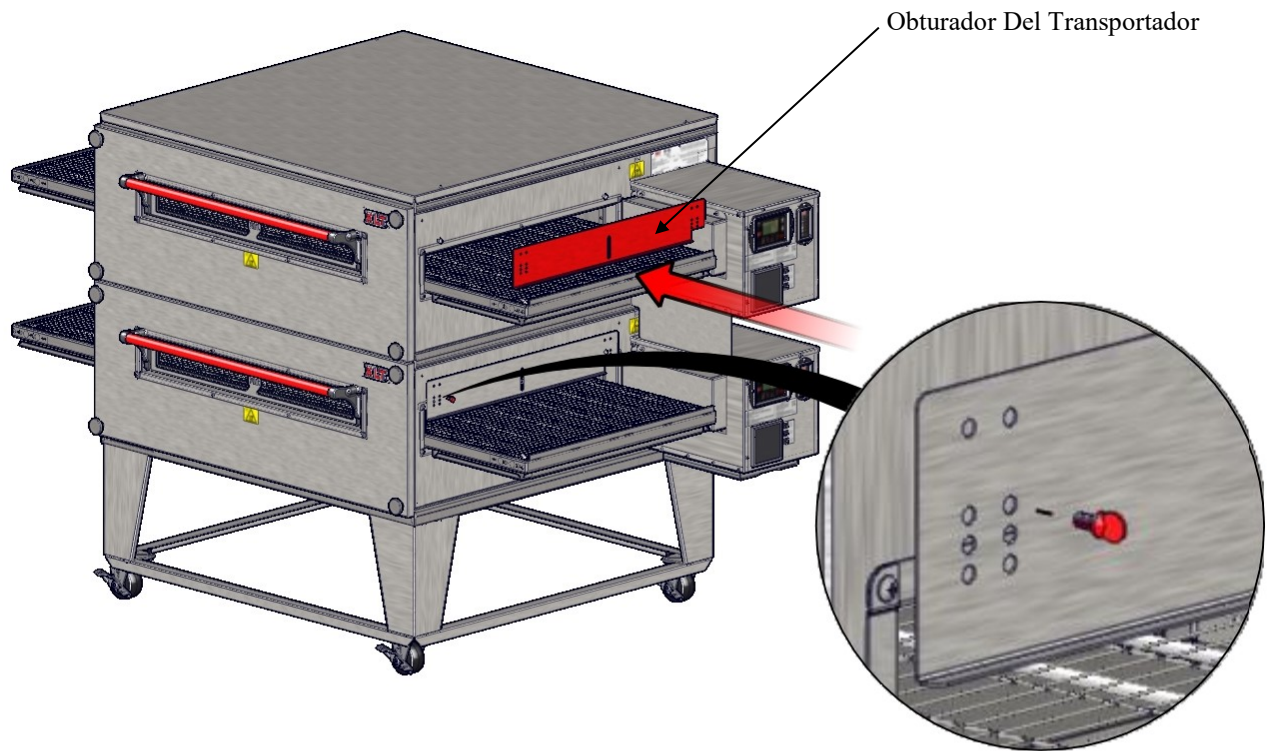
➡ Todos los paneles frontales del modelo DS tendrán asas de elevación.
 NOTA

➡ Pinzas para el transporte únicamente. Deseche una vez eliminado.
 NOTA

Instalación De Puerta Sandwich



Instalación De Accesorios



Physical Location and Spacing Requirements

Estos hornos son adecuados para la instalación en cualquiera de los pisos combustibles o no combustibles, y adyacente a cualquiera de las paredes combustibles o no combustibles. La cubierta del motor está diseñado para proporcionar el espacio adecuado en la parte posterior del horno. Los espacios libres mínimos secundarios son 6 pulgadas. / 150 mm, medida desde el ex-tremo de la cinta transportadora.

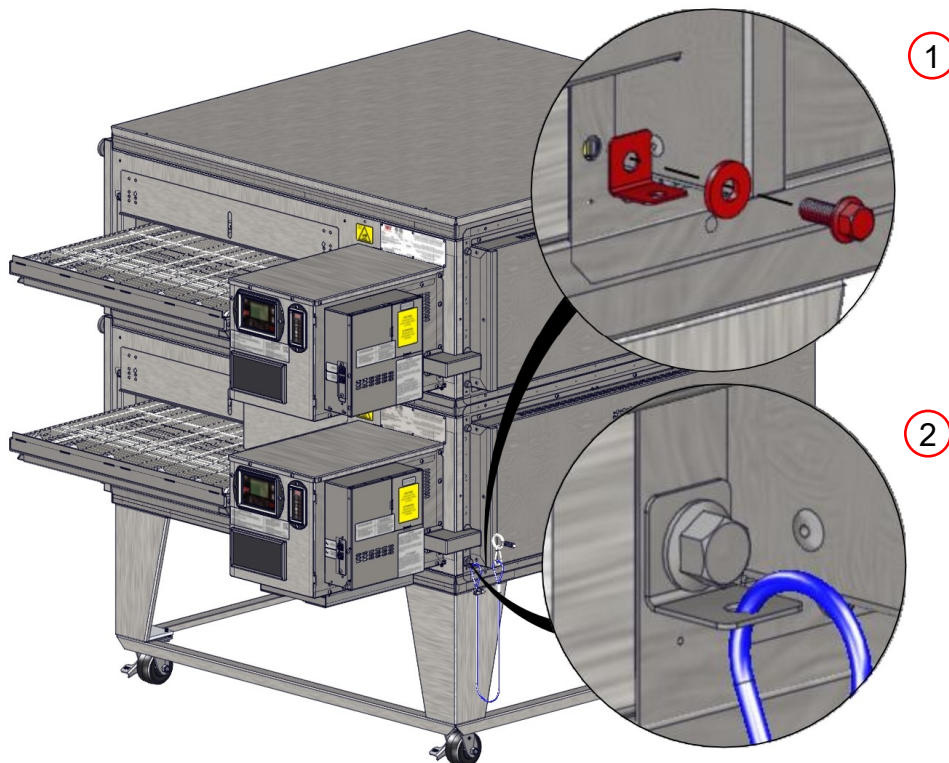


Todas las instalaciones deben cumplir con los códigos locales de construcción y mecánicos. En Australia, instalar el cable de sujeción de conformidad con AS 5601.

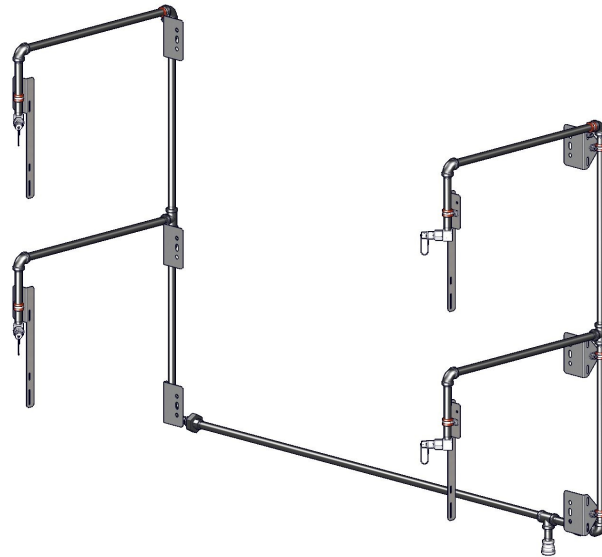
Restricción

Debido a que todos los hornos están equipados con ruedas, todas las instalaciones deben estar configurados con un sistema de retención para limitar el movimiento del horno sin depender de la manguera de cable de suministro de energía eléctrica o de gas para limitar el movimiento del horno. Un (1) Kit de restricción, que incluye un (1) tornillo de ojo, (1) Clip de acero inoxidable y un cable, se requiere para cada pila horno, sin tener en cuenta si se utiliza en una configuración simple, doble, o triple. El clip debe ser instalado en el orificio más bajo de la pared posterior en el extremo de control del horno más bajo de la pila. El perno de ojo retraso se debe instalar en un elemento estructural de una pared o en el suelo. Es responsabilidad del propietario asegurarse de la restricción está instalado correctamente.

Al término de la realización de cualquier servicio o funciones que requieren la supresión de la limitación de la limpieza, asegúrese de que tiene correctamente re-une al horno.

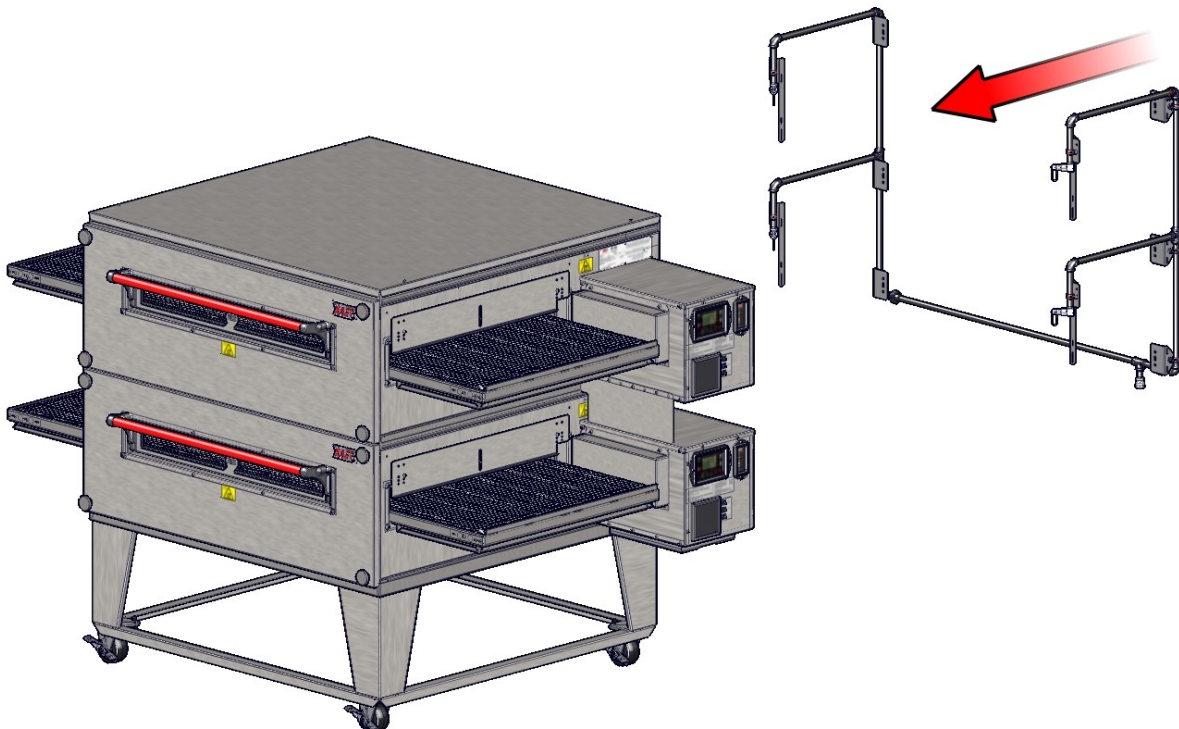


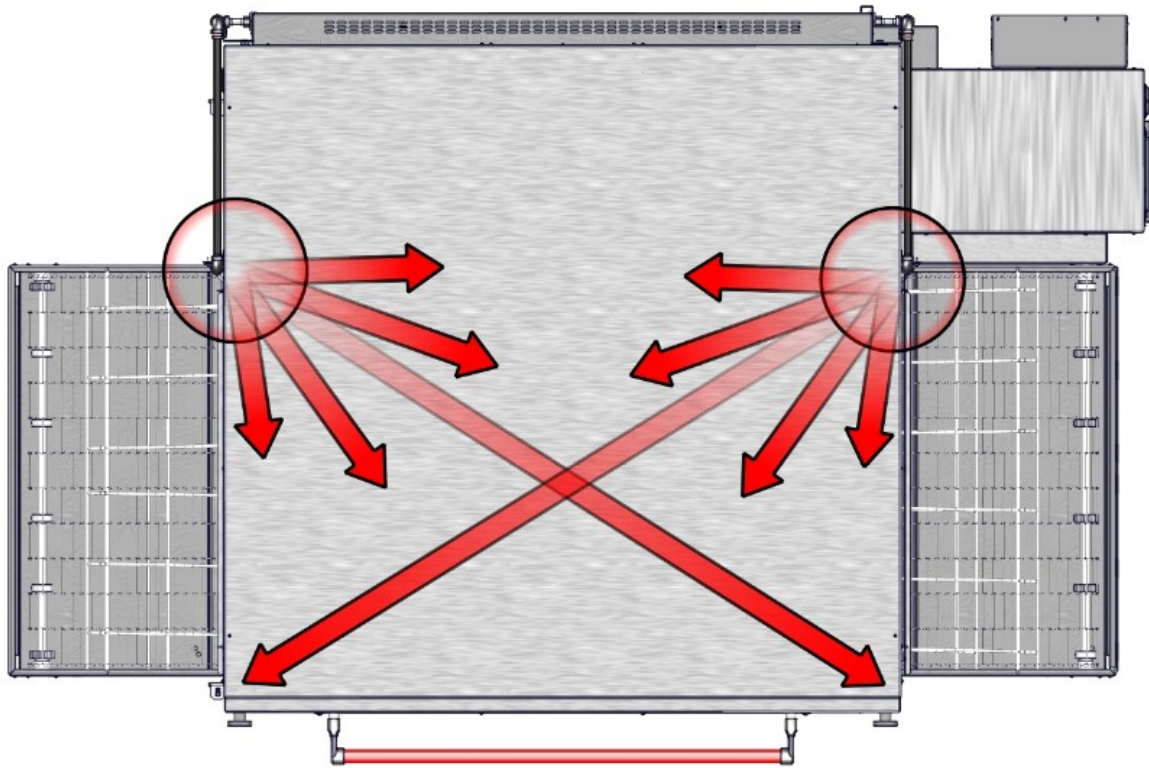
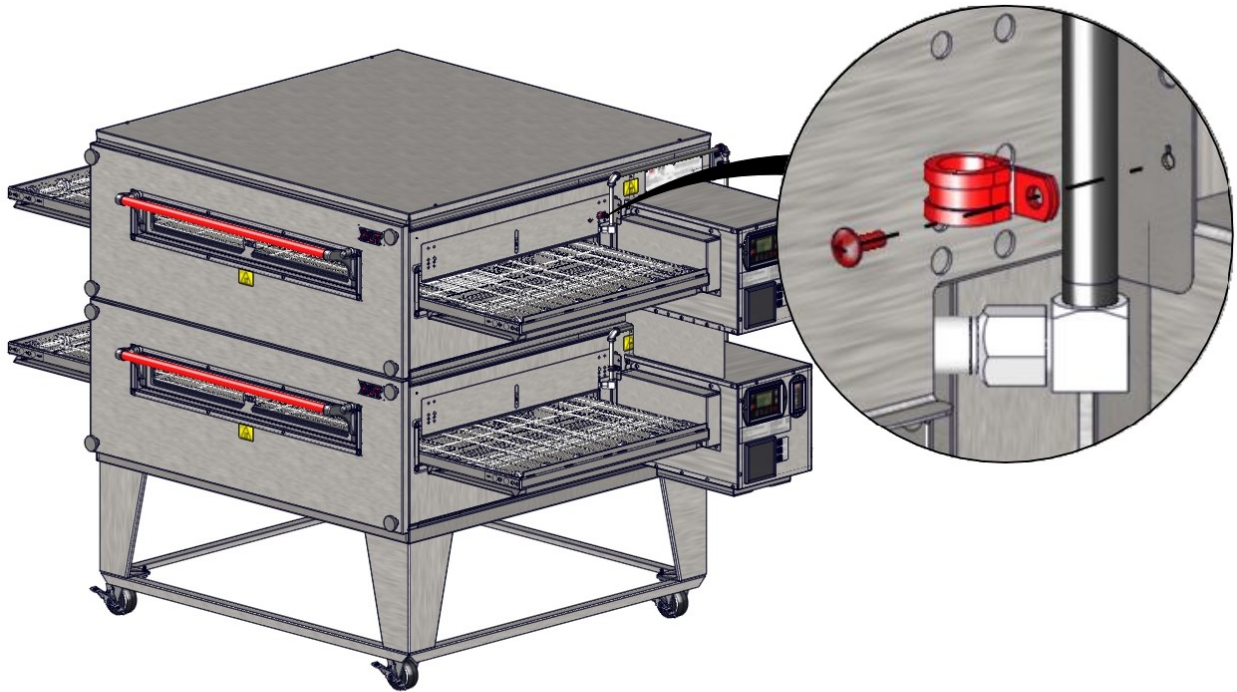
El requisito para los sistemas de extinción de incendios varían según la ubicación y la jurisdicción que tiene autoridad. Si es necesario instalar la extinción de incendios en el horno, un juego de tubos pre-ensamblado está disponible que utiliza los agujeros previamente existentes para simplificar la instalación y el servicio futuro.



Este diseño ha sido probado y aprobado para cumplir satisfactoriamente con los códigos de supresión de incendios. Utiliza sólo dos (2) boquillas por cámara de hornear, y permite que las bandejas de miga, protectores de cadena, y todos los demás accesorios que deba eliminarse fácilmente. El kit no interfiere con ninguna operación o mantenimiento.

Para obtener información detallada sobre la supresión de incendios, consulte el manual XD-9011 Instalación de supresión de incendios para campanas XLT y hornos XLT.





Requisitos De Ventilación

Se requiere una campana de ventilación con energía para eliminar el calor y los vapores. Algunos debe preverse para reponer la cantidad de aire que se extrae de la construcción. La campana y la instalación de climatización deben cumplir con los códigos locales de construcción y mecánicos. Los requisitos varían en todo el país dependiendo de la ubicación. La ventilación adecuada es responsabilidad del propietario del horno. El sistema XLT de la capilla está diseñado para cumplir con todos los requisitos para hornos XLT y es nuestra recomendación de que se utiliza este sistema.

Directrices De Ventilación

Obtenga información de la autoridad competente para determinar los requisitos de su instalación. Debe ponerse en contacto con su proveedor de campanas de ventilación y con el contratista de HVAC para que le orienten. Se recomienda encarecidamente realizar una prueba de equilibrio del aire, que debe ser realizada por un contratista autorizado. Una campana de ventilación y el sistema HVAC correctamente diseñado e instalado acelerará la aprobación, reducir todos los costos de mantenimiento, y proporcionar un ambiente de trabajo más cómodo. XLT también recomienda que los controles del operador para los hornos y el control del operador para el ventilador de escape estar interconectado de manera que el ventilador de escape se energiza cada vez que los hornos están encendidos.

Prueba De Rendimiento De La Ventilación

Una vez que el horno y la campana de ventilación han sido instalados y están en funcionamiento, se puede utilizar una vela de humo para "ver" si el calor y los vapores se están extrayendo completamente. El procedimiento de prueba se describe a continuación:

1. El horno debe estar funcionando a la temperatura definida por el usuario, o el horno debe estar funcionando a 450-500F/232-260C.
2. El transportador debe estar apagado.
3. El ventilador de la campana de ventilación debe estar encendido.
4. Coloque una vela de humo en un recipiente en la cinta transportadora en el centro del horno.
5. Repita la prueba de la vela de humo para cada horno, así como cuando todos los hornos estén funcionando.
6. Repita la prueba de la vela de humo para cada horno, así como cuando todos los hornos estén funcionando.

La campana de ventilación debe capturar todo el humo del horno.


Después de que el ventilador de extracción se haya ajustado para capturar y contener completamente el calor, es necesario introducir una cantidad correspondiente de aire de reposición (MUA) en el edificio para compensar la cantidad de volumen de aire que se está eliminando. Una prueba de balance de aire puede determinar la cantidad adecuada de caudales de aire de reposición.

Todos los hornos se prueban en la fábrica para la operación funcional. La operación se verificó y se realizan ajustes para asegurar su correcto funcionamiento. Sin embargo, las condiciones del campo son a veces diferentes a las condiciones de fábrica. **Es necesario contar con un técnico de servicio autorizado verificar el funcionamiento y calibración de campo si es necesario.**

El Horno de puesta en marcha Lista de comprobación inicial, que se encuentra al final de este manual, debe ser completado (ambos lados) en el momento de la instalación, firmado por el cliente y volvió a XLT Hornos y el Distribuidor Autorizado para iniciar la política de garantía. Si la Lista de verificación de puesta en marcha no se llena por completo y volvió a XLT Hornos, a continuación, la garantía no será aceptado.


Procedimiento De Puesta En Marcha

1. Asegúrese de que todos los hornos han sido instalados de acuerdo con el Manual de Instalación y Funcionamiento y que todos los servicios están conectados a los hornos de acuerdo con los códigos de construcción locales.
2. Completar la lista de verificación de puesta en marcha con la firma del propietario y volver a XLT.



No exceda de 65 Hz en la configuración de VFD.

PRECAUCIÓN

 **NOTA** Todos los hornos XLT vendrán programados para un tiempo de cocción de 5:00 minutos y una temperatura de 500°F/260°C. Los usuarios finales son responsables de determinar los ajustes del horno. Las tablas de abajo indican los valores mínimos y máximos para el tiempo de horneado y la temperatura.

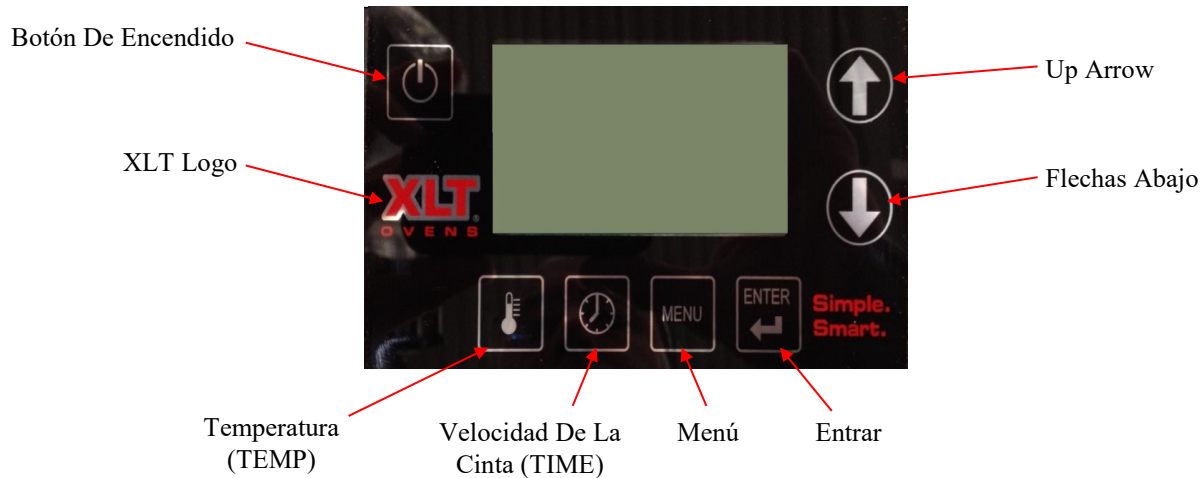
Conveyor Belt Times (Min:Sec)		
Oven Models	MINIMUM	MAXIMUM
1832	1:30	17:00
xx36-xx55	1:30	20:00

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



PRECAUCIÓN

Este horno no es capaz de ser colocado de manera segura en funcionamiento en caso de un fallo de alimentación. No se debe intentar hacer funcionar este horno durante un corte eléctrico.



Ajuste De La Temperatura



① **Encender:** Mantenga el botón de encendido durante un (1) segundo. Pulse el botón Enter para confirmar la puesta en marcha del horno.

② **Ajuste De La Temperatura:** Presione el botón de TEMP durante tres (3) segundos. Para ajustar la temperatura utilice la flecha arriba o abajo. Si quemador doble pulse el botón TEMP el cambio a otro de temperatura. Pulse Intro para guardar.

Ajuste Del Tiempo De La Correa



③ **Ajuste Del Tiempo Del Cinturón:** Pulse el botón TIME durante tres (3) segundos. Para ajustar el tiempo de la cinta, utilice la fila superior o inferior. Si el cinturón está dividido, pulse el botón TIME para alternar entre los tiempos del cinturón. Pulse Enter para guardar.

④ **Apagar:** La alimentación del horno apagado (Mantenga durante 1 segundo).

Modo Menú (Opcional)



La programación del Menú puede almacenar hasta doce (12) menús preestablecidos que pueden ser llamados por número según sea necesario. Cada programa contiene una temperatura de cocción y un tiempo de cinta especificados.

Para Seleccionar Un Programa De Menú

1. Entre en el modo de Menú pulsando MENU durante un (1) segundo. El número en la esquina inferior derecha comenzará a parpadear.
2. Utilice las flechas Arriba y Abajo para desplazarse por los programas de menú numerados.
3. Para seleccionar un programa de menú deseado, pulse Enter durante un (1) segundo. Aparecerá un recuadro negro alrededor del número (consulte la imagen anterior) y estará presente en la pantalla de funcionamiento.
4. Las pantallas saldrán automáticamente de las pantallas de programación después de cinco (5) segundos sin actividad.

Para Cancelar Un Programa De Menú

1. Para cambiar lEntre en el modo de Menú pulsando MENU durante un (1) segundo. El número en la esquina inferior derecha comenzará a parpadear.
2. Vuelva a pulsar MENÚ durante un (1) segundo. La pantalla de funcionamiento volverá sin un menú programado en uso y sin un número en la esquina inferior derecha de la pantalla.

To Para Cambiar La Configuración Del Menú

1. Para cambiar un ajuste, cuando el número esté parpadeando vaya al preajuste deseado y pulse ENTER y MENU durante tres (3) segundos.
2. TEMP comenzará a parpadear. Utilice las flechas arriba/abajo para seleccionar la temperatura y pulse ENTER.
3. La HORA empezará a parpadear. Utilice las flechas arriba/abajo para seleccionar la hora y luego mantenga pulsados ENTER y MENU durante tres (3) segundos para guardar la preselección.

Opciones Adicionales Del Usuario

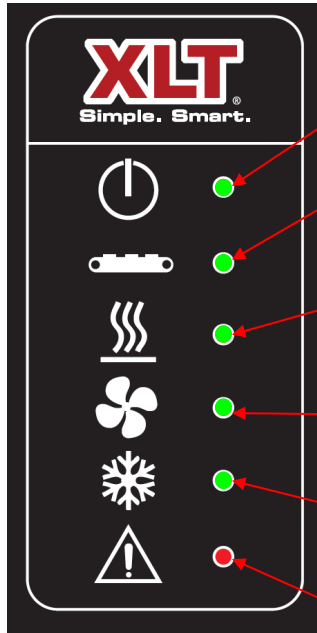
Bloqueo De Ajustes

1. Para bloquear y desbloquear la hora y la temperatura del horno, pulse TIME y ENTER durante tres (3) segundos hasta que la LUI emita un pitido.
2. A continuación, pulse TEMP, TIME y luego TEMP individualmente en un plazo de tres (3) segundos para bloquear los ajustes.
3. Aparecerá un símbolo de bloqueo o desbloqueo en la esquina inferior izquierda de la LUI.

De Fahrenheit A Celsius

1. Para cambiar la temperatura de Fahrenheit a Celsius, mantenga pulsados TEMP y ENTER durante tres (3) segundos y los ajustes cambiarán.

Control de la máquina del horno

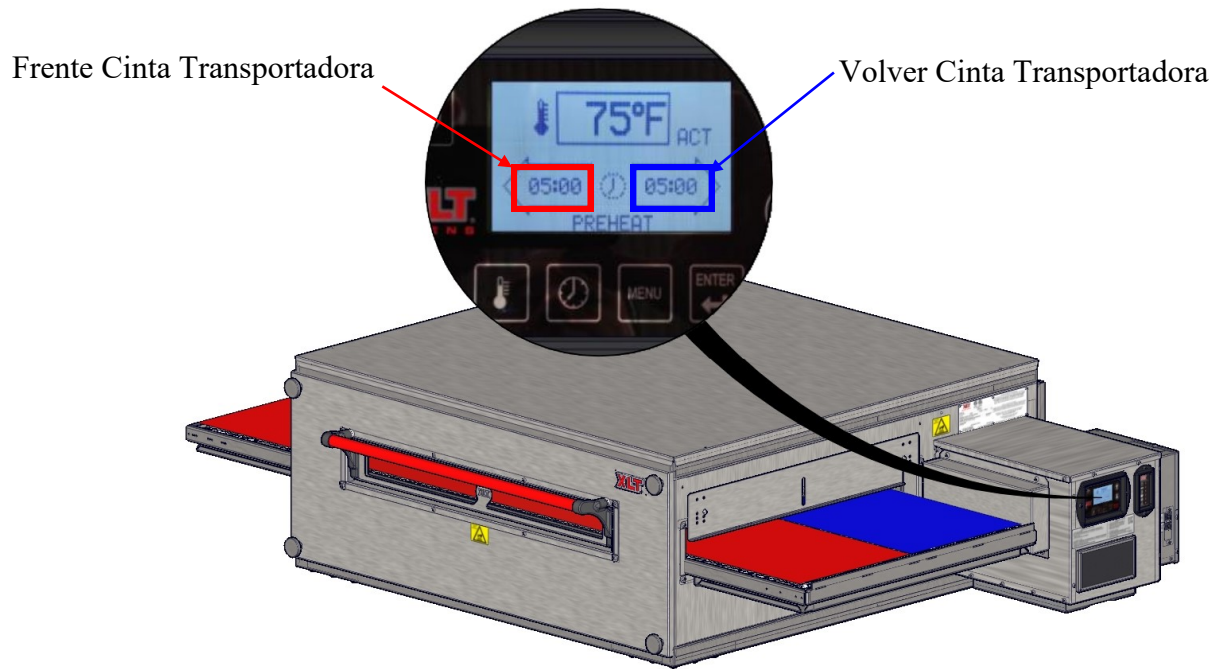


(Todos los LEDs encendidos como referencia)

Estado del LED de control de la máquina del horno:

	Power Verde	Continua: El horno tiene energía.
	Conveyor Verde	Estables: Los transportadores están activos. Parpadeo: Se detecta un problema.
	Heat Verde	Continua: El horno está pidiendo calor. Permanecerá encendido mientras sube la temperatura. Parpadeo: Se detecta un problema.
	Main Fan Verde	Continua: El ventilador está girando. Parpadeo: Se detecta un problema.
	Cool Down Verde	Continua: El horno está en modo de enfriamiento.
	Alarm Rojo	Continua: La alarma está activada. Parpadeo: Algunas condiciones de fallo provocan el parpadeo del LED.

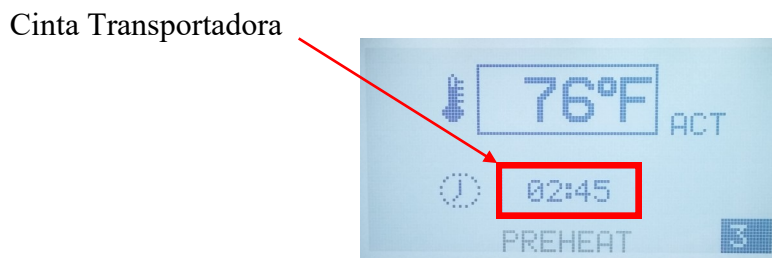
Controles De Tiempo Del Transportador Para Banda Dividida



➔ **NOTA** Para mantener un horneado óptimo pueden ser necesarios nuevos dedos si se cambia la dirección de la cinta transportadora.

➔ **NOTA** Si se trata de una cinta estándar, sólo se mostrará un (1) tiempo de transporte (consulte la imagen siguiente)

Control Del Tiempo Del Transportador Para La Cinta Estándar



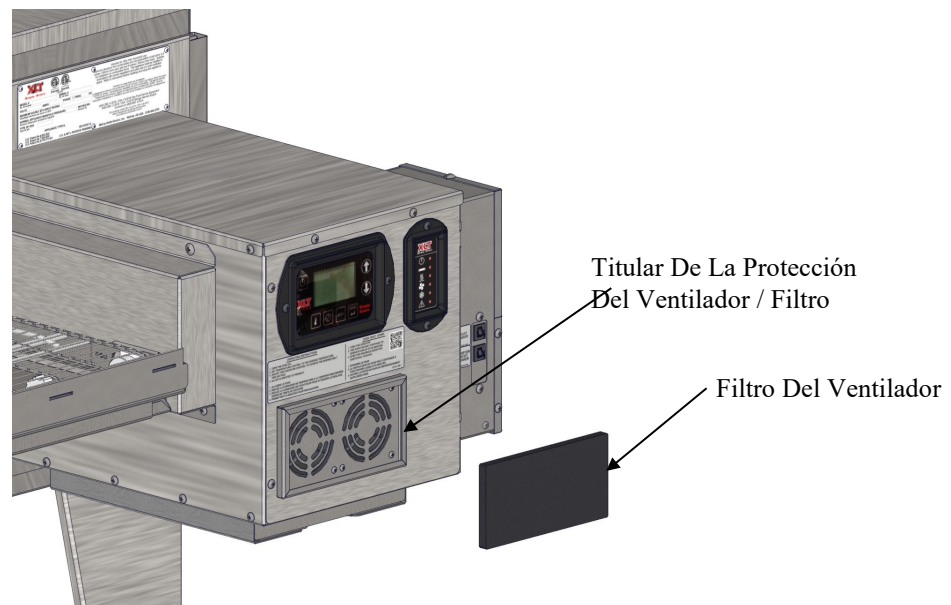
Su horno XLT está construido de acero inoxidable. La mayoría de los agentes de limpieza comerciales pueden usarse con seguridad en todas las superficies de acero inoxidable. Compruebe las restricciones de aplicación en la etiqueta del producto antes de usarlo. Observe las medidas de precaución y seguridad recomendadas por el fabricante del producto. El blanqueador puede hacer que el acero inoxidable se decolore y corroa y no se recomienda para la limpieza.

No utilice limpiadores cáusticos en los cojinetes del transportador ya que causarán daños irreversibles en la pieza.

No utilice limpiadores abrasivos o almohadillas abrasivas ya que pueden rayar las superficies de acero inoxidable. Las zonas con acumulación pesada deben ser rociadas y se dejan en remojo durante un máximo de cinco (5) minutos antes de limpiar limpio. Siempre limpie con el "grano" de la superficie para mantener la apariencia.

No use limpiadores cáusticos en el panel de control y / o componentes electrónicos. Use solamente limpiadores compatibles con Lexan® en la cara del control de correa.

El elemento más crítico para limpiar el filtro está en el ventilador. El filtro se mantiene en su lugar por el ventilador de acero protector / filtro de acero montar y se puede lavar varias veces. La limpieza regular del filtro es importante para mantener la circulación de aire dentro de la caja de control. Dependiendo de las condiciones del almacén, este filtro debe limpiarse semanalmente o, ya que se llena de polvo. Por favor, póngase en contacto con XLT Hornos de piezas de recambio.



Mantenimiento Del Filtro Del Ventilador

1. Cuando los filtros de los ventiladores necesiten ser limpiados aparecerá una alarma en el LUI diciendo "FILTRO".
2. Limpie el filtro del ventilador.
3. Pulse el botón MENÚ para entrar en la pantalla "REAJUSTE DEL FILTRO".
4. Pulse ENTER para restablecer el temporizador del filtro. Esto le llevará a otra pantalla que le mostrará el temporizador de vuelta a las 00:00 y saldrá después de cinco (5) segundos.

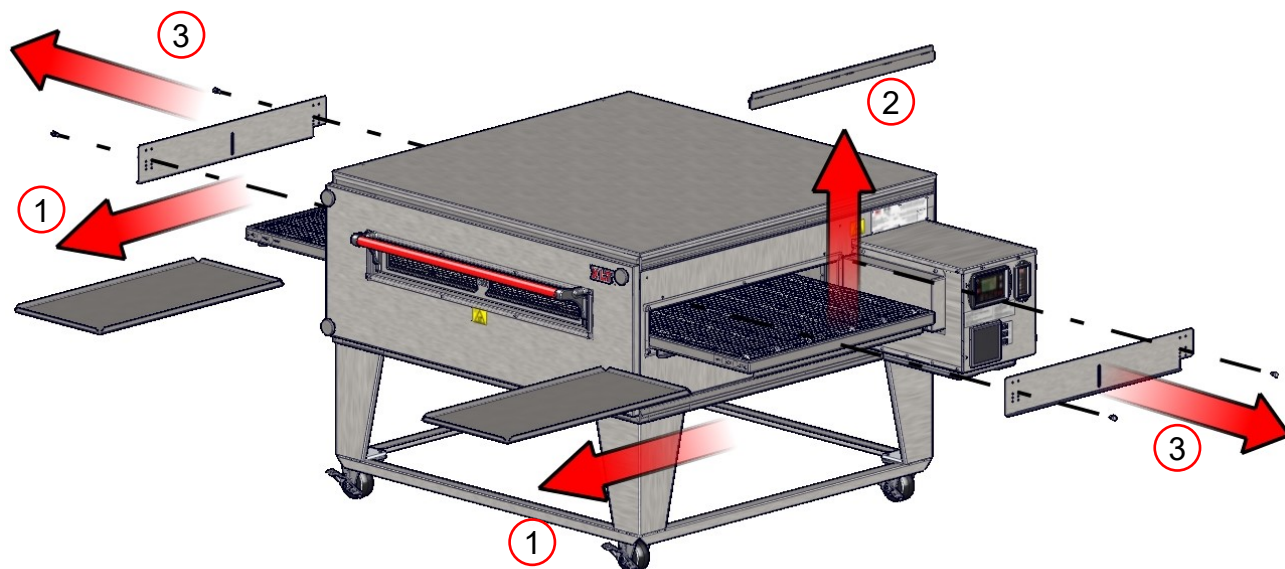


Horno debe ser fresco y el cable eléctrico desconectado antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.



Si el horno ha de ser retirado de su lugar de instalación para la limpieza o el mantenimiento, el siguiente procedimiento debe ser seguido:

1. Apaga la desconexión eléctrica principal
2. Desenchufe el cable eléctrico, si está equipado
3. Desbloquear las ruedas
4. Desconectar la sujeción
5. Desconecte el cable de reubicación de la campana (si corresponde)
6. Cuando el servicio o la limpieza se haya completado, mueva el horno a su ubicación original
7. Conectar el cable de reubicación de la campana (si es aplicable)
8. Conecta la restricción
9. Ruedas de bloqueo
10. Enchufe el cable eléctrico, si está equipado
11. Encienda la desconexión eléctrica principal
12. Siga las instrucciones normales de arranque





IDEA

Apertura de la puerta Sandwich proporcionará un lugar de agarre para retirar el panel frontal.



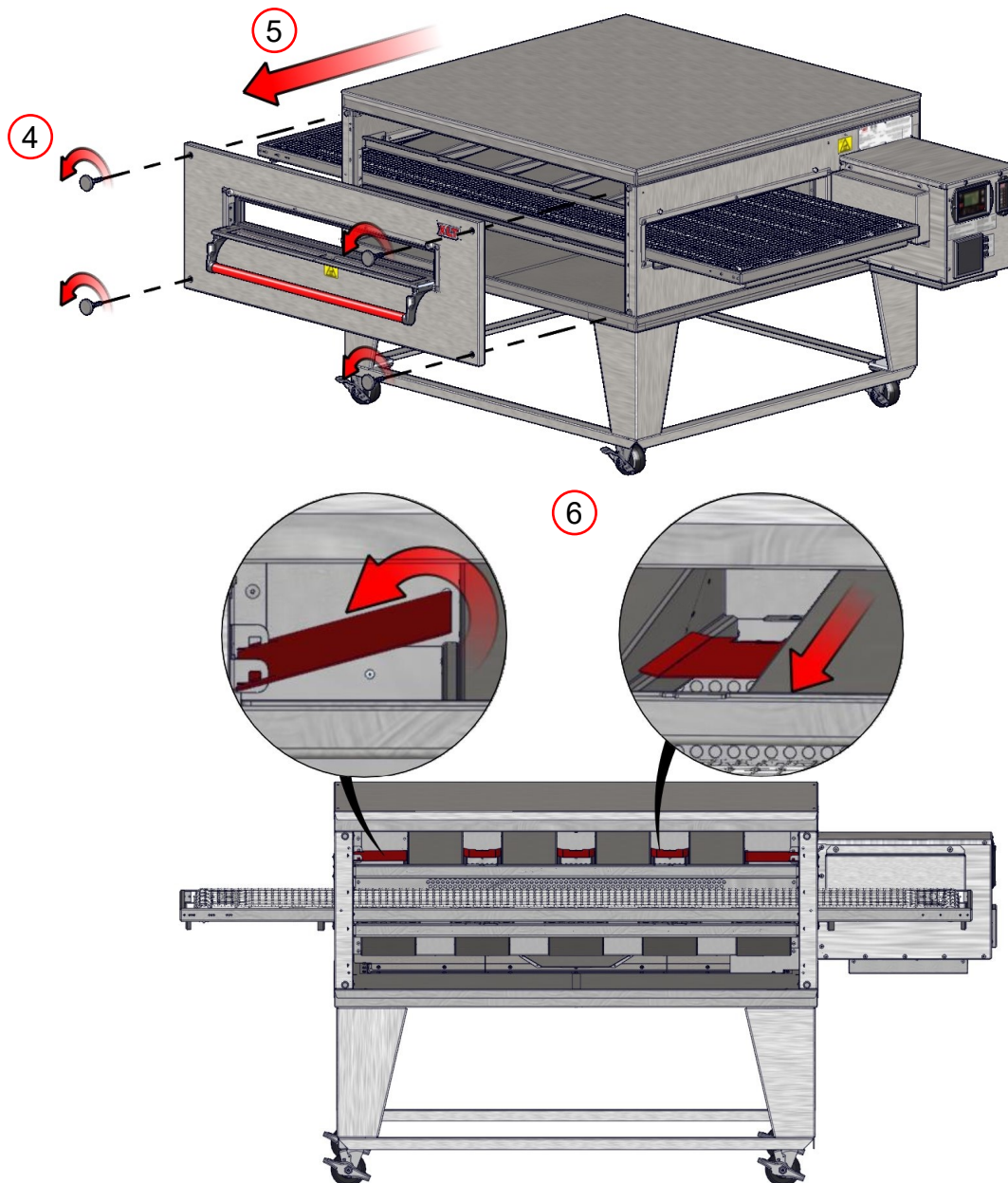
ADVERTENCIA

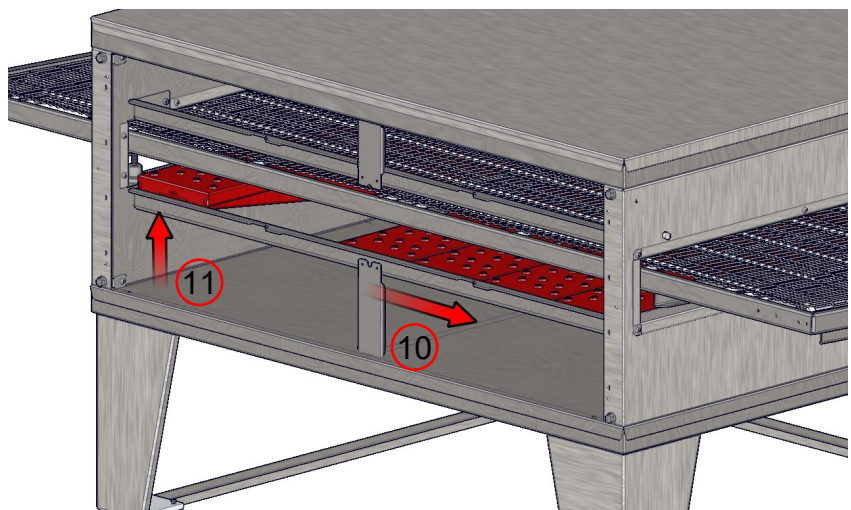
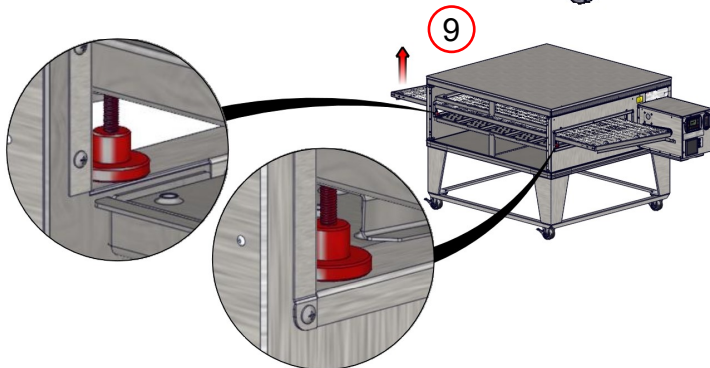
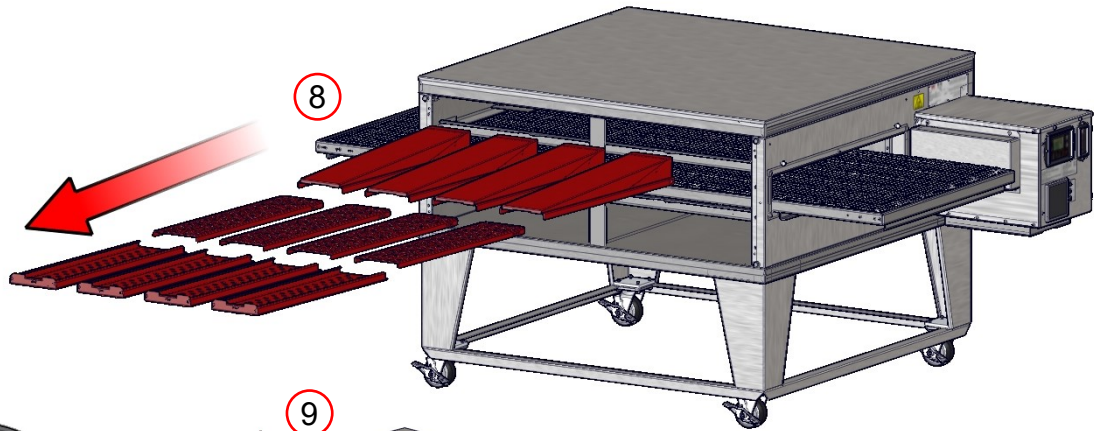
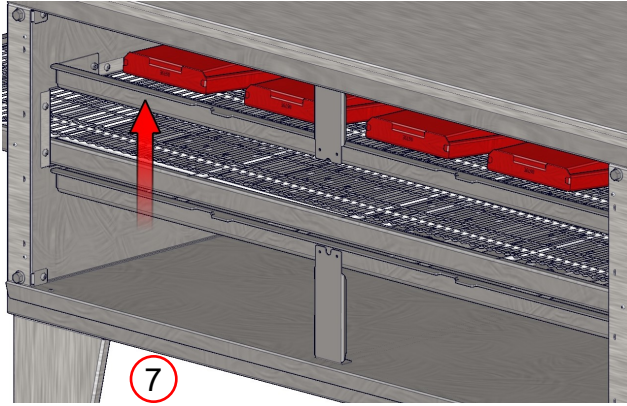
Los paneles frontales pueden llegar a pesar hasta 94 libras. [42 kg]. Tenga cuidado al levantar.

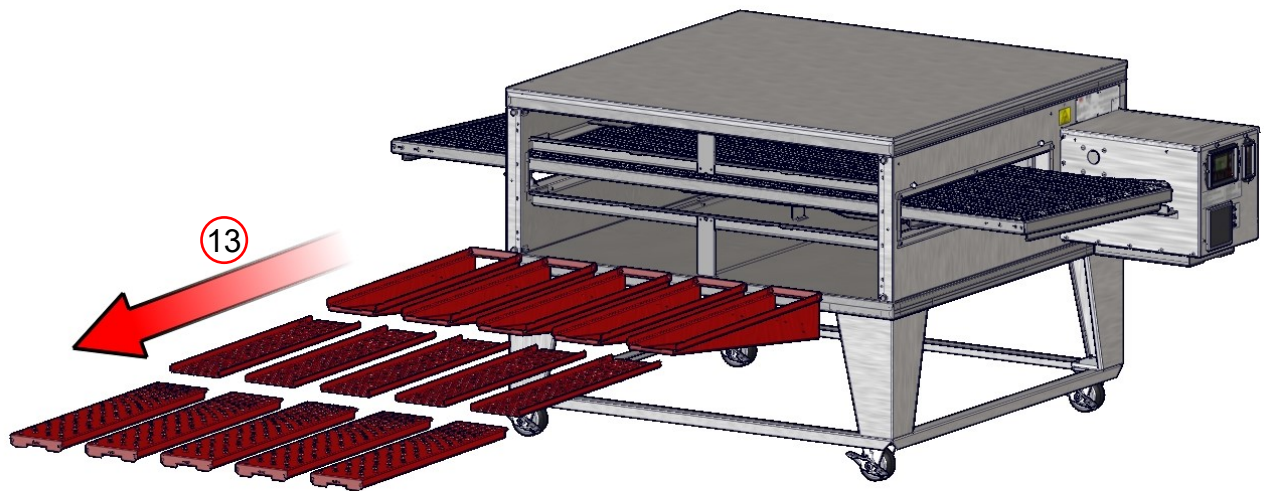
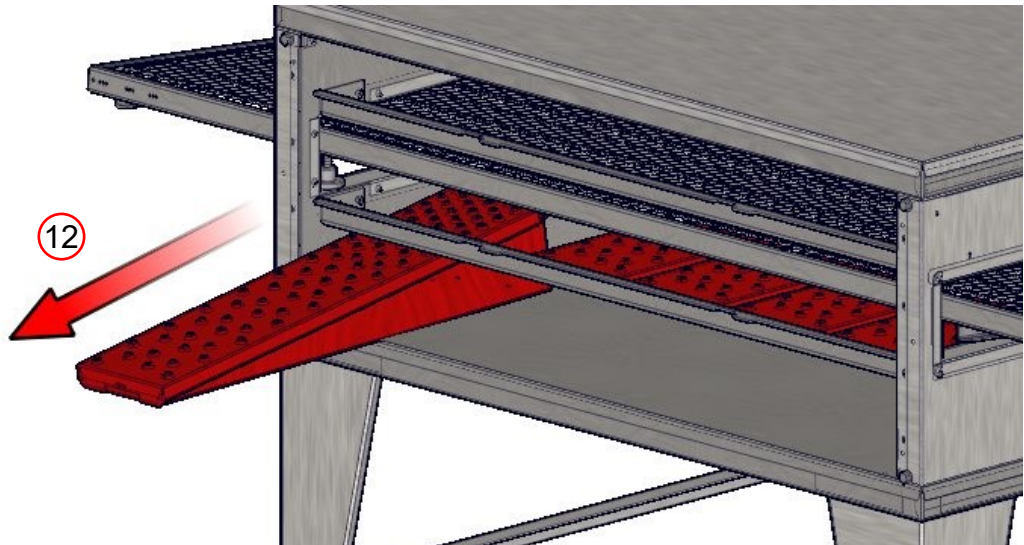


PRECAUCIÓN

Los individuos con marcapasos o dispositivos médicos internos no deben manejar fuertes imanes de tierras raras. Estos imanes se encuentran en el ensamblaje de la puerta del sándwich.







PRECAUCIÓN

NO rocíe productos de limpieza líquidos en las ranuras y agujeros de la parte trasera de la caja de control, debajo de la caja de control o en la cubierta del motor del ventilador principal.

Como ocurre con cualquier aparato, es necesario realizar un mantenimiento periódico. Hay muchos factores que afectan a este programa, como la mezcla de productos y las horas de uso. Se incluye un ejemplo de programa.



PELIGRO

El horno debe estar frío y el cable eléctrico desenchufado antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.

Programa de mantenimiento del horno					
		Diario	Semanal	Mensual	Semi-Annual
Limpieza					
	Bandejas de migas vacías	<input type="checkbox"/>			
	Limpia el frente, los lados y la parte superior	<input type="checkbox"/>			
	Limpie la caja de control y el panel de control *	<input type="checkbox"/>			
	Limpie los filtros del ventilador	<input type="checkbox"/>			
	Remover los grandes escombros de la cinta transportadora		<input type="checkbox"/>		
	Limpia la cubierta del motor		<input type="checkbox"/>		
	Limpia la ventana del sándwich		<input type="checkbox"/>		
	Remover los escombros de los dedos externos			<input type="checkbox"/>	
	Quitar los escombros del interior de la cámara de cocción			<input type="checkbox"/>	
	Remover los escombros del motor del ventilador principal			<input type="checkbox"/>	
	Limpia el exterior de los dedos				<input type="checkbox"/>
	Limpia el interior de la cámara de cocción				<input type="checkbox"/>
	Ensamblaje del transportador limpio				<input type="checkbox"/>
Inspección					
	Revise los filtros de los ventiladores en busca de suciedad	<input type="checkbox"/>			
	Revise la cinta de alambre del transportador para ver si se estira		<input type="checkbox"/>		
	Revisar la cadena de rodillos de tracción del transportador para ver si se estira			<input type="checkbox"/>	
Ajustar					
	Cinta transportadora de alambre			<input type="checkbox"/>	
Lubricar					
	Lubricación de los alfileres de las ventanas con grasa de grado alimenticio			<input type="checkbox"/>	
	Cadena de rodillos de accionamiento del transportador				<input type="checkbox"/>
Reemplazar					
	Filtros de ventilador				<input type="checkbox"/>

- No utilice limpiadores cáusticos en el panel de control. Utilice únicamente limpiadores compatibles con Lexan® en la cara del control del transportador.
- Para determinar si la correa de alambre está estirada, tire hacia arriba del centro de la correa en la abertura del transportador. Si la banda toca la parte superior de la abertura del transportador, será necesario retirar los eslabones para ajustar la tensión.
- No utilice limpiadores cáusticos en los rodamientos del transportador.
- No utilice limpiadores abrasivos ni almohadillas abrasivas.
- No utilice chorro de agua (chorro de agua a alta presión) para limpiar el horno.

Póngase en contacto con un representante de la fábrica o con una empresa de servicios local para realizar el resto de las tareas de mantenimiento y reparaciones.

La Cocción Adecuada

La experimentación es la única manera de determinar el momento adecuado y ajustes de temperatura. Mientras que una pizza probablemente parece estar perfectamente cocida en el exterior, el interior puede ser hecha. Un termómetro es necesario determinar si los alimentos están siendo adecuadamente preparado. La mayoría de los departamentos de salud tienen reglas y reglamentos que establecen temperaturas mínimas de temperatura interna del alimento. La mayoría de los operadores quieren para cocinar los alimentos lo más rápido posible con el fin de servir a más clientes por hora. Sin embargo, los alimentos cocción más lenta es la única manera de alcanzar una temperatura interna adecuada. Si sus productos alimenticios mirar aceptable en el exterior, sino que tenga una temperatura interna que es demasiado baja, entonces la reducción de la temperatura y la disminución de la velocidad de la cinta (aumentando con ello el tiempo de cocción), será necesario.

Hay varios factores que pueden afectar al rendimiento de cocción y características:

- La temperatura del horno (generalmente afecta el color)
- La velocidad del transportador (generalmente afecta a punto de cocción)
- Arreglo de dedo
- Altitud
- Cacerolas frente a las pantallas
- Espesor de la masa
- Tipo de queso
- Temperatura de materia prima (congelado?)
- Cantidad de ingredientes

Los hornos XLT pueden ser configurados para cocinar una amplia variedad de alimentos. Esto se logra diseñando un grupo de dedos para controlar las características de cocción. En términos generales, la mayoría de la cocción es un proceso "de abajo hacia arriba". El aire caliente de la fila inferior de dedos tiene que pasar por el transportador (una distancia de aproximadamente 2" / 50.8mm), calentar la sartén o la pantalla, y luego realmente cocinar los alimentos. El aire caliente de la parte superior, por otra parte, básicamente sólo tiene que derretir y volver a calentar las coberturas precocidas. Por consiguiente, la mayoría de los operadores usarán el horno con los dedos dispuestos de manera que se dirija mucho más aire al fondo de los alimentos que a la parte superior. Hay disponibles placas de cobertura de dedos que tienen seis (6) filas de agujeros, cuatro (4) filas de agujeros, dos (2) filas de agujeros, y ningún agujero (o placas de cobertura en blanco). Un arreglo típico de dedos puede tener la mayoría o incluso todos los dedos en la parte inferior "completamente abierta", es decir, los dedos con las seis (6) filas de agujeros, y sólo dos (2) o tres (3) dedos en la parte superior con cuatro (4) o seis (6) filas de agujeros. Los dedos superiores pueden estar dispuestos en un patrón simétrico o pueden desplazarse asimétricamente hacia el extremo de entrada o de salida del transportador. Le animamos a experimentar probando diferentes disposiciones de los dedos, temperaturas y velocidades de la cinta. XLT puede ayudarle con sus configuraciones de horno/producto.

Función Mecánica

Si el horno no funciona correctamente, compruebe las siguientes condiciones:

1. Verifique que el cable de alimentación del horno esté conectado y/o enchufado si está equipado con un enchufe y un receptáculo.
2. Compruebe todos los disyuntores del panel de control del horno y de la parte posterior de la caja de control para asegurarse de que no se han disparado.
3. Compruebe que los disyuntores del panel de servicio eléctrico del edificio no se hayan disparado o apagado.
4. Compruebe que el horno está completamente montado. Todos los dedos deben estar correctamente instalados. La colocación incorrecta o incompleta de los dedos puede causar una condición de "viento" que puede hacer que el quemador no se encienda.
5. En el caso de que el horno no se encienda correctamente Apague el horno y espere aproximadamente treinta (30) segundos o hasta que el ventilador deje de girar y vuelva a encender el horno.
6. (Instalaciones en el mundo) Si se utilizan los interruptores de vela, compruebe en el HUI si hay mensajes de error relacionados con la secuencia del interruptor de vela.



ALTO
VOLTAJE

Proceda con precaución y lea atentamente las siguientes instrucciones al desenchufar las unidades.

Reinicio duro

Si su horno sigue sin funcionar correctamente, realice un reinicio completo. Primero, apague la unidad y luego desenchúfela de la corriente eléctrica. Deje la unidad desenchufada durante un (1) minuto. Una vez hecho esto, vuelva a enchufar la unidad y encienda la corriente.

Códigos De Error Del Servicio LUI

Alarma de pantalla	MC LED	Determinación de error	Solución de problemas
Oven Probe	Alarma LED encendida. Flash HEAT LED. Todos los demás LED's funcionan normalmente.	Error del sensor de temperatura, abierto o corto. Temp <40F (4C) o> 700F (371C)	Realice un restablecimiento completo. Si el error aún existe, contacta con XLT.
PCB Temp Probe	Alarma LED encendida. Flash HEAT LED. Todos los demás LED's funcionan normalmente.	Error del sensor de temperatura, abierto o corto.	Realice un restablecimiento completo. Si el error aún existe, contacta con XLT.
Ignition Error	LED de alarm encendido. El LED HEAT parpadea. Todos los demás LEDs funcionan normalmente.	A partir de la señal de habilitación del encendido (funcionamiento), si el horno no ve un aumento de la temperatura de 25F (-4C) en tres (3) minutos. Si se reinicia (la temperatura real está dentro de los 50F (10C) del punto de ajuste) el tiempo de error es de diez (10) minutos.	Realice un restablecimiento completo. Si el error aún existe, contacta con XLT.
Over Temp	Alarma LED encendida. Flash HEAT LED. Todos los demás LED's funcionan normalmente.	La temperatura es 50F (10C) sobre el punto de ajuste para un período> 1 min. Si el usuario ajusta el punto de ajuste más bajo, desactive la alarma hasta que se alcance el nuevo punto de ajuste.	Realice un restablecimiento completo. Si el error aún existe, contacta con XLT.
Under Temp	Alarma LED encendida. Flash HEAT LED. Todos los demás LED's funcionan normalmente.	Una vez que se alcanza el punto de ajuste, el valor real es 15F (-9C) por debajo del punto de ajuste durante más de 30 minutos. Si el usuario ajusta el punto de ajuste, reinicie el temporizador.	Compruebe para ver si la manguera de gas está conectada. A continuación, ¿está encendida la válvula de gas exterior? Si es así, realice un restablecimiento completo. Si el error aún existe, contacta con XLT.
Over Speed	Alarma LED encendida. Flash CONVEYOR LED. Todos los demás LED's funcionan normalmente.	Velocidad> 30 seg. Duración rápida vs. punto de ajuste	Realice un restablecimiento completo. Si el error aún existe, verifique la configuración de LUI. Si las configuraciones son correctas, realice una prueba panorámica para confirmar las configuraciones. Si el error aún existe, contacta con XLT.
Under Speed	Alarma LED encendida. Flash CONVEYOR LED. Todos los demás LED's funcionan normalmente.	Velocidad> 30 seg. Duración rápida vs. punto de ajuste	Revise la cadena de transmisión y la rueda dentada para verificar las condiciones de trabajo adecuadas. Realice un restablecimiento completo. Si el error aún existe, verifique la configuración de LUI. Si las configuraciones son correctas, realice una prueba panorámica para confirmar las configuraciones. Si el error aún existe, contacta con XLT.
Software Error	Alarma led flash. Todos los demás LEDs apagados.	Error interno de software	Realice un restablecimiento completo. Si el error aún existe, contacta con XLT.
EEPROM Error	Alarma led flash. Todos los demás LEDs apagados.	Checksum malo	Realice un restablecimiento completo. Si el error aún existe, contacta con XLT.
Key Short	Alarma led flash. Todos los demás LEDs apagados.	Cualquier tecla en cortocircuito> 1 min.	Limpie la pantalla LUI. Realice un restablecimiento completo. Si el error aún existe, póngase en contacto con XLT.
Comm Error	Alarma led flash. Todos los demás LEDs apagados.	Error interno de software	Realice un restablecimiento completo. Si el error aún existe, contacta con XLT.
Hi Alarm	Alarma LED encendida. Flash HEAT LED. Todos los demás LED's funcionan normalmente.	Hola se ha excedido el punto de ajuste de la alarma.	Realice un restablecimiento completo. Si el error aún existe, contacta con XLT.
Main Fan Low Amps	Alarma LED encendida. Flash FAN LED. Todos los demás LED's funcionan normalmente.	Amperios por debajo del nivel mínimo según la tabla de niveles del amplificador del ventilador principal durante 10 segundos.	Realice un restablecimiento completo. Si el error aún existe, contacta con XLT.
Main Fan High Amps	Alarma LED encendida. Flash FAN LED. Todos los demás LED's funcionan normalmente.	Amperios por debajo del nivel mínimo según la tabla de niveles del amplificador del ventilador principal durante 10 segundos.	Compruebe CB1 para ver si se ha disparado. Si es así, reinicie CB1. Si no, realice un restablecimiento completo. Si el error aún existe, contacta con XLT.
Belt Jam	Transportador de flash LED. Todos los demás LED's funcionan normalmente.	Si la velocidad actual del motor es inferior al 25% de la velocidad mínima más reciente del motor.	Compruebe si hay obstrucciones. Si no se encuentran obstrucciones, revise la cadena de transmisión y la rueda dentada para verificar las condiciones de trabajo adecuadas. Realice un restablecimiento completo. Si el error aún existe, contacta con XLT.

Si su horno todavía no funciona correctamente, XLT tiene personal de servicio al cliente calificado que puede proporcionar asistencia en cualquier tipo de problema de equipo XLT puede experimentar. El servicio al cliente está disponible 24/7/365 en 888-443-2751/316-943-2751, o visite www.xltovens.com.

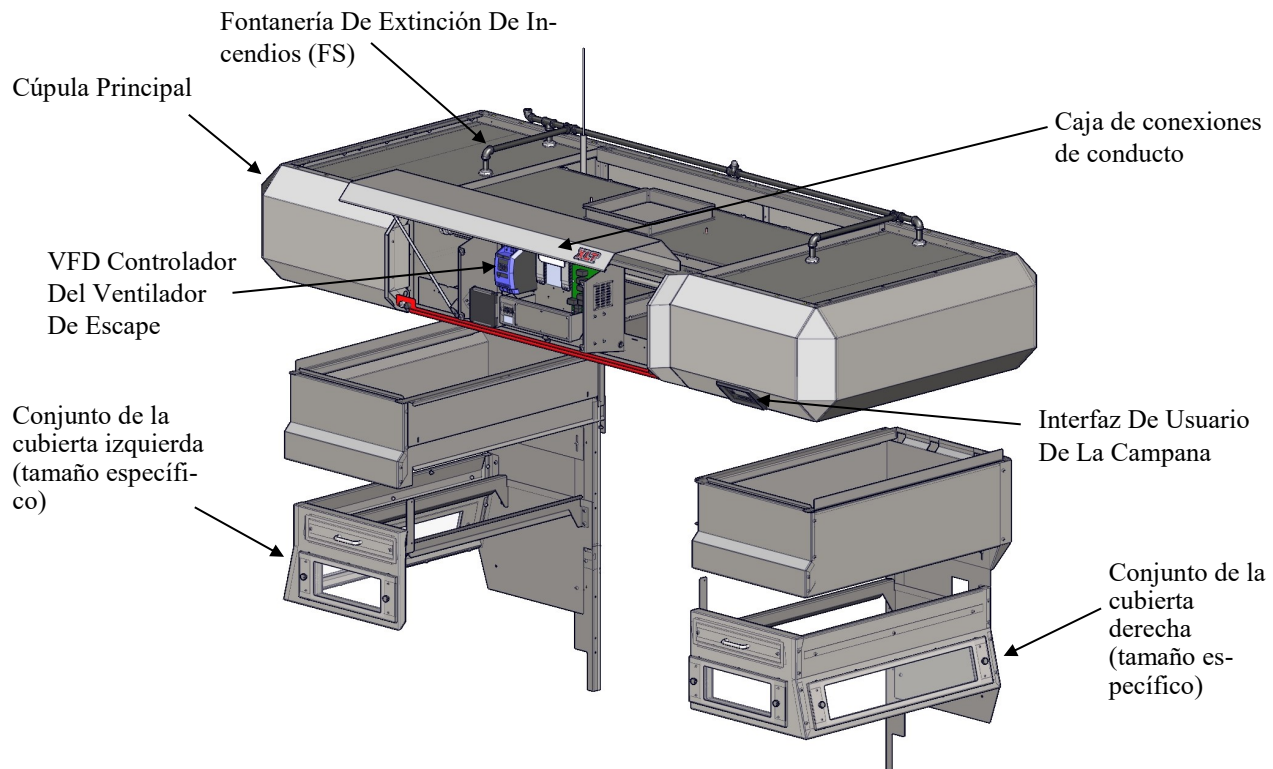


Compruebe todos los códigos locales antes de la instalación. Pueden ser necesarios requisitos especiales dependiendo de la construcción del material de construcción. Es responsabilidad del contratista instalador asegurarse de que la estructura de la campana que se va a colgar del techo cumple con todos los códigos y puede soportar el peso de la campana.

Responsabilidad Del Comprador

Es la responsabilidad del comprador:

1. Revise minuciosamente los planos y especificaciones del piso. La ubicación exacta del horno debe ser determinado antes de instalar la campana.
2. Para descargar, desembálela, ensamblar e instalar la campana al que está destinado ubicación.
3. Para asegurarse de que las empresas eléctricas están instalados en el sitio, de acuerdo con los códigos de construcción locales y cumplir con las especificaciones de este manual.
4. Para ver que las empresas eléctricas están conectados correctamente por un instalador calificado, utilizando el hardware adecuado.
5. Para garantizar un instalador calificado ha realizado un procedimiento de puesta en marcha inicial.
6. La ubicación debe minimizar largos y retorcidos carreras de conducto, y hacer esfuerzos para tener un camino claro directamente a la acera ventilador de techo / pared.
7. Todas las estructuras de soporte de campana deben ser lo suficientemente fuerte como para soportar el peso de la campana y mortajas. Consulte la página de la capilla de dimensiones y pesos para el peso.
8. Mantenga las distancias adecuadas de los materiales combustibles de acuerdo al código mecánico Internacional (IMC), y la Agencia Nacional de Protección contra Incendios (NFPA) 96, y los códigos mecánicos locales.
9. Para asegurarse de que el XLT de la capilla se suspende correctamente a partir de la estructura del techo.



El sistema de campana XLT consta de tres (3) partes principales: la cubierta principal, las cubiertas y el controlador del ventilador de extracción de frecuencia variable (VFD).

La cubierta principal sirve para recoger y transmitir el calor al extractor. Alberga los filtros, las luces y el controlador. El controlador opera tanto la campana como los hornos. El tamaño de la campana principal depende del tamaño del horno.

Los protectores ayudan a la eficiencia de la cubierta principal atrapando el calor. Pueden configurarse para la carga frontal o final y la descarga frontal o final, y son fácilmente desmontables para su limpieza y mantenimiento.

El VFD convierte la potencia de entrada en potencia de salida trifásica de frecuencia variable para controlar la velocidad del extractor. Todos los servicios eléctricos para la campana y el extractor se conectan a través de la caja eléctrica situada en la parte delantera de la cubierta principal. Los botones táctiles capacitivos están situados en la interfaz de usuario de la campana, en la parte frontal de la cubierta principal, e interbloquean la función de alimentación de la campana y del horno(s). Hay relés que proporcionan enclavamientos para equipos tales como, compuertas de HVAC, y/o unidades MUA dedicadas y hay un relé opcional para la supresión de incendios.

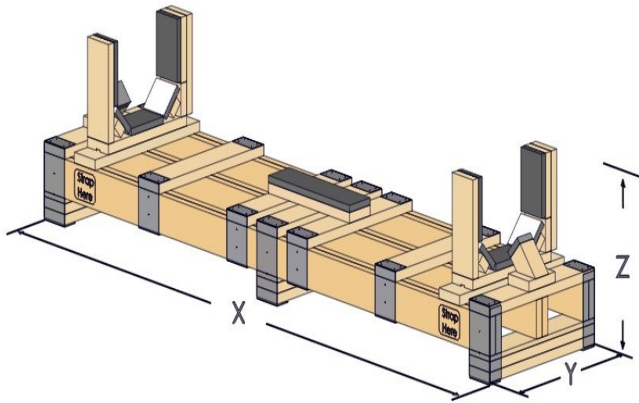
Todas las campanas XLT están disponibles con tuberías para la supresión de incendios, lo que permite una instalación sencilla en el campo. Para obtener información detallada sobre la supresión de incendios, consulte el manual XD-9011 Instalación de supresión de incendios para campanas y hornos XLT.

La campana XLT fue diseñada para cumplir con los requisitos de IMC 2015 o la versión actual, que es una campana de Tipo 1. También fue diseñado para tener supresión de incendios opcional añadido para cumplir con los requisitos de la norma NFPA 96. Esto se hizo para permitir XLT para servir mejor a los requisitos del cliente y las jurisdicciones asociadas.

Paquete De Caja Y Campana

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

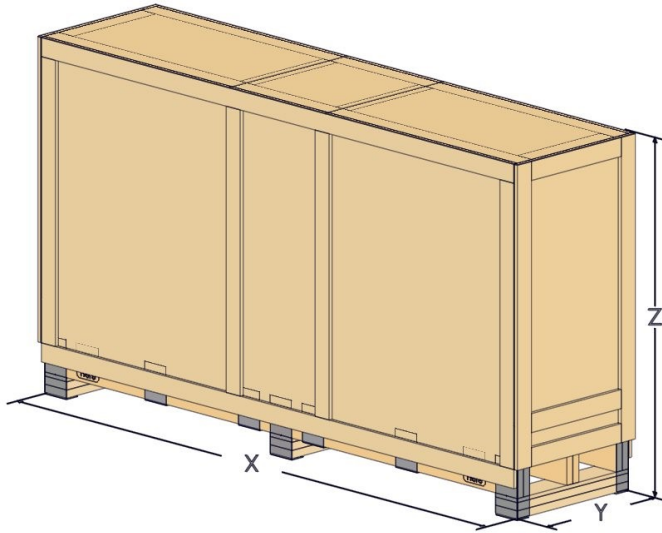
Cajas De Campana Domésticas



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]

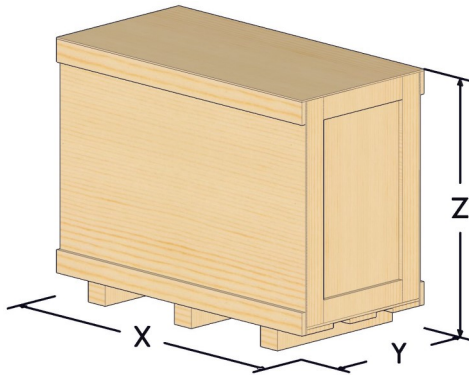
NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], ± 1/4[6], a menos que se indique lo contrario.

Cajas De Campana Internacionales



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]

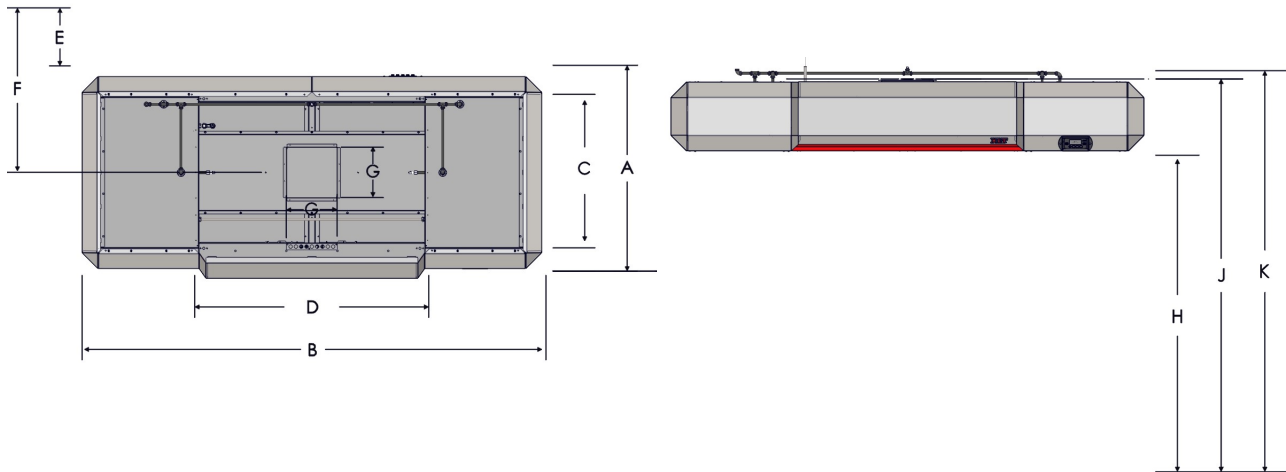
Cajas De Cubierta



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]

NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], ± 1/4[6], a menos que se indique lo contrario.



Todas las dimensiones son desde el piso terminado

Oven Model	Hood Dimensions										Hood Only Weights	Hood & Shroud Weights			Crated Weight Domestic			Crated Weight		
	A	B	C	D	E*	F*	G	H	J	K		Double	Triple	Hood	Double	Triple	Hood	Double	Triple	
1832	33 1/2 [851]	85 1/4 [2165]	21 1/2 [546]	30 1/4 [768]	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]	561 [254]	762 [346]	825 [374]	
2440	39 1/2 [1003]	93 1/4 [2369]	27 1/2 [699]	38 1/4 [972]		34 [864]					38 [965]	349 [158]	579 [263]	646 [293]	564 [256]	753 [342]	891 [404]	648 [294]	901 [409]	975 [442]
3240	47 1/2 [1207]	93 1/4 [2369]	35 1/2 [902]	38 1/4 [972]		38 [965]					38 [965]	389 [176]	619 [281]	687 [312]	634 [288]	819 [371]	962 [436]	725 [329]	978 [444]	1053 [478]
3250 DS	47 1/2 [1207]	108 1/4 [2750]	35 1/2 [902]	53 1/4 [1353]		38 [965]					41 [1041]	419 [190]	666 [302]	737 [334]	668 [303]	866 [393]	1017 [461]	765 [347]	1036 [470]	1114 [505]
3255	47 1/2 [1207]	108 1/4 [2750]	35 1/2 [902]	53 1/4 [1353]		38 [965]					44 [1041]	442 [200]	712 [323]	786 [357]	694 [315]	911 [413]	1073 [487]	796 [361]	1092 [495]	1175 [533]
3855	53 1/2 [1359]	108 1/4 [2750]	41 1/2 [1054]	53 1/4 [1353]		41 [1041]					44 [1041]	419 [190]	666 [302]	737 [334]	668 [303]	866 [393]	1017 [461]	765 [347]	1036 [470]	1114 [505]
4455	59 1/2 [1511]	108 1/4 [2750]	47 1/2 [1207]	53 1/4 [1353]		44 [1041]					44 [1041]	442 [200]	712 [323]	786 [357]	694 [315]	911 [413]	1073 [487]	796 [361]	1092 [495]	1175 [533]

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

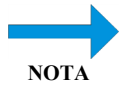
Exhaust Fan And Curb Dimensions			Crated Weight (Stacked)
31 [787]	31 [787]	67 [1702]	185 [84]



* E y F son las distancias mínimas desde la estructura de la pared combustible o no combustible terminada.

NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], ± 1/4[6], a menos que se indique lo contrario.
 Todos los pesos en libras[kilogramos] a menos que se indique lo contrario.

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]	[14.16]	
Double	X		500	500	500	500	500		
			[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]	
	X	X	500	500	670	800	950		
			[14.16]	[14.16]	[18.97]	[22.65]	[26.9]	[26.9]	
Triple	X		500	500	500	500	500		
			[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]	
	X	X		500	500	670	800	950	
				[14.16]	[14.16]	[18.97]	[22.65]	[26.9]	[26.9]
	X		X	540	720	960	1140	1360	
				[15.29]	[20.39]	[27.18]	[32.28]	[38.51]	[38.51]
	X	X		500	500	670	800	950	
				[14.16]	[14.16]	[18.97]	[22.65]	[26.9]	[26.9]
X		X	540	720	960	1140	1360		
			[15.29]	[20.39]	[27.18]	[32.28]	[38.51]	[38.51]	
X	X	X	540	720	960	1140	1360		
			[15.29]	[20.39]	[27.18]	[32.28]	[38.51]	[38.51]	



NOTA

Todos los valores son CFM [m³ / min] a menos que se indique lo contrario. Las cifras representan volumen total medido en el conducto.

De acuerdo con los códigos mecánicos, el aire de reposición debe ser suministrado. Para el aire de reposición de las cocinas comerciales, la cantidad se determina por los requisitos de flujo de la campana de escape y todos los demás requisitos de flujo de escape en la cocina.

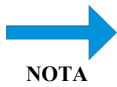
Como mínimo, se deben usar velas de humo para una prueba de captura y contención (C&C). Consulte los requisitos de ventilación que se detallan en la sección Horno de este manual.

Se recomienda un informe de Prueba y Balance (TAB) después de completar la instalación. A continuación se indican los elementos mínimos que deben incluirse en este informe:

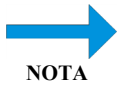
- Flujo de aire total en todos los sistemas de aire acondicionado, aire de reposición (MUA) y de escape.
- Flujo de aire en cada rejilla de suministro y escape.
- Flujo de aire en las campanas de extracción comparado con las especificaciones de diseño.

Un informe final de balance de aire, con cualquier corrección de los problemas encontrados en el informe, con ayuda para asegurar que los sistemas de su edificio están funcionando correctamente y eficientemente. Consulte la sección "Directrices sobre la ventilación de los hornos".

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]	



Todos los valores son FPM [m / min] a menos que se indique lo contrario. Las cifras representan la velocidad medida en el filtro de grasa.



Verifique a través de los códigos de construcción cuál es la velocidad mínima requerida de CFM y que es mayor que los valores listados en la tabla anterior para el tamaño y la cantidad de hornos debajo de la campana.

Las lecturas de velocidad anterior se obtienen mediante la celebración de un anemómetro 3" lejos de el filtro de grasa. Tome varias lecturas en diferentes lugares a través de los filtros y promediar los resultados.

Insumos Para La Caja Eléctrica

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



PRECAUCIÓN

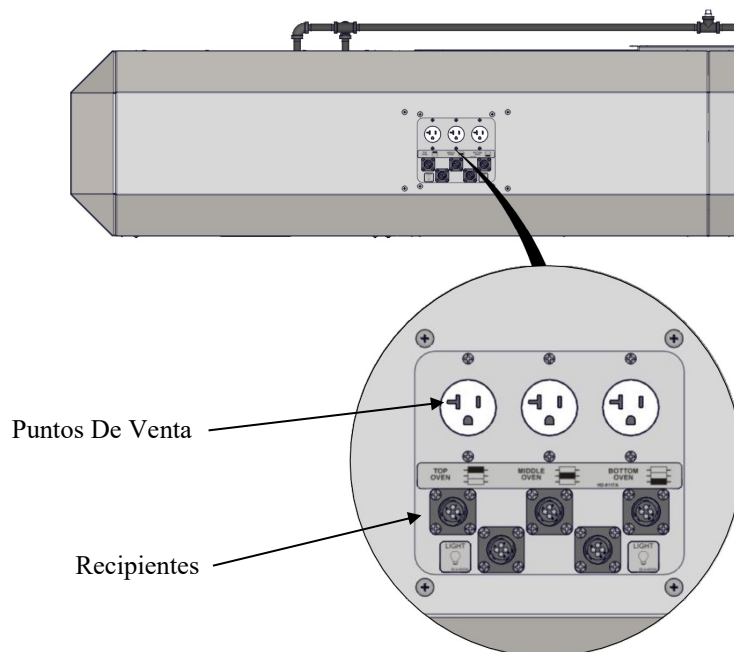
No conecte la alimentación a 3 fases. 1 fase solamente.

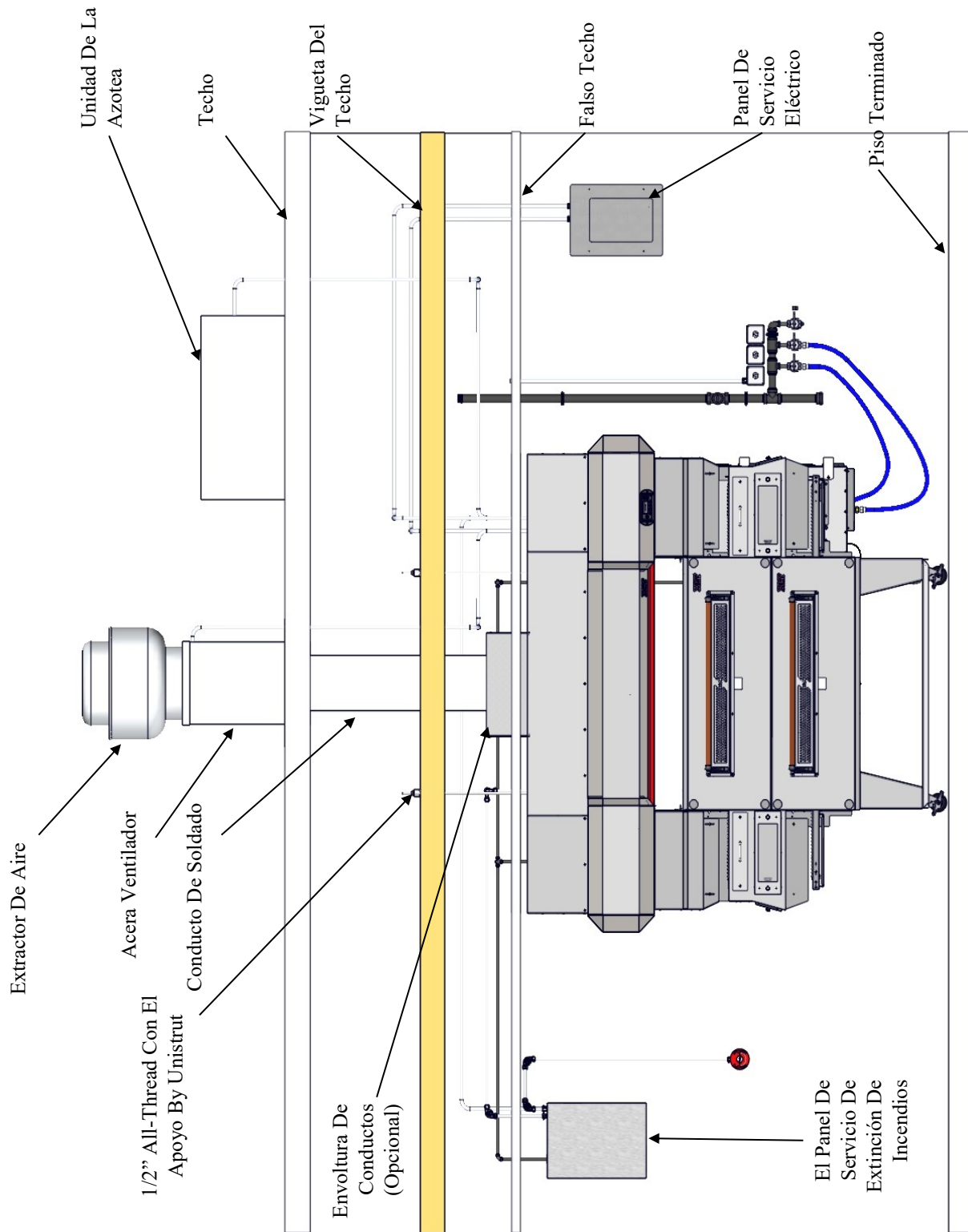
Las Salidas De Caja Eléctrica

El sistema XLT Campana ofrece:

- Hasta (3) salidas de conmutación para HVAC amortiguador y / o unidad dedicada
- Un (1) 230 V CA, 10 amperios, de frecuencia variable, salida de potencia trifásica para el ventilador de extracción de gases
- Hasta tres (3) receptáculos para hornos
- Una (1) señal de alarma de incendio de 24 VDC

El cable de reubicación se conectará físicamente al horno.

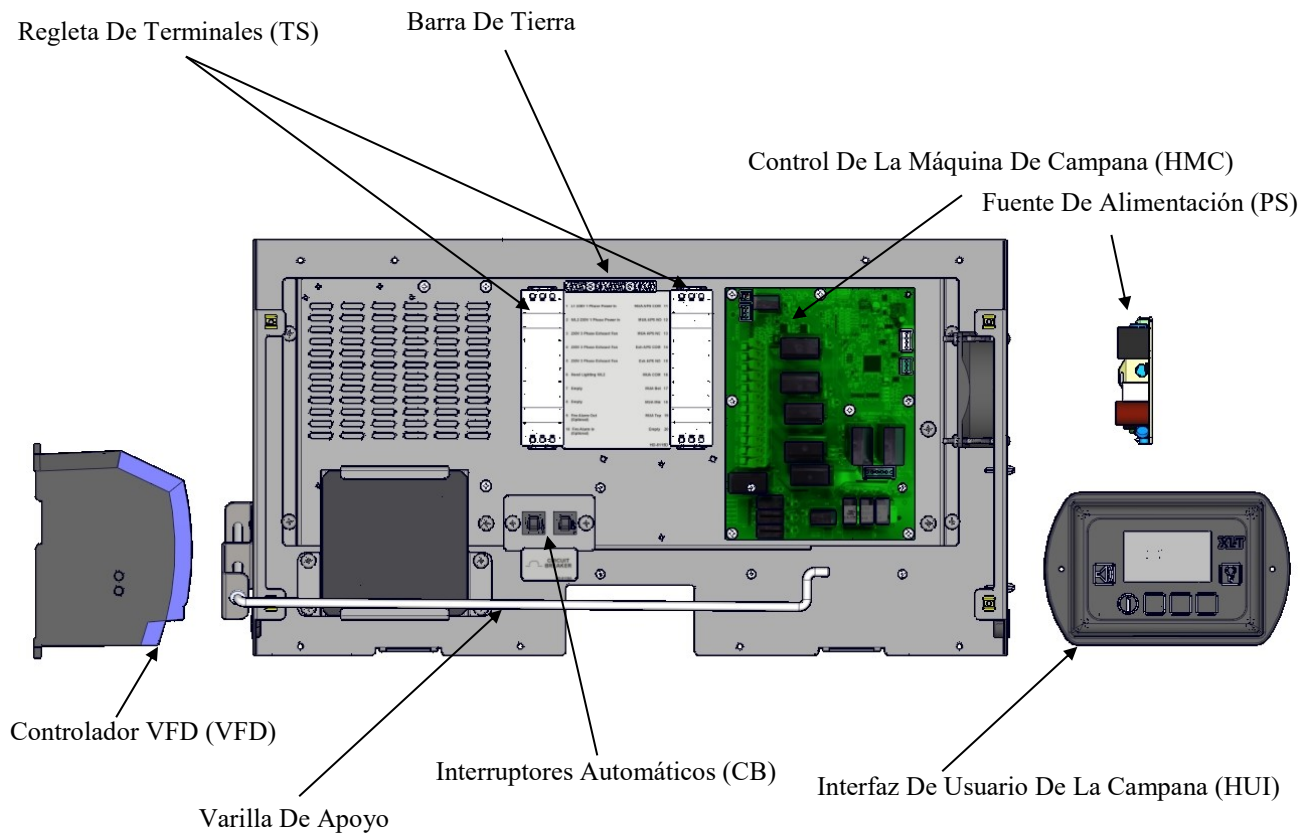




*The above image shown is a Gas Oven Configuration

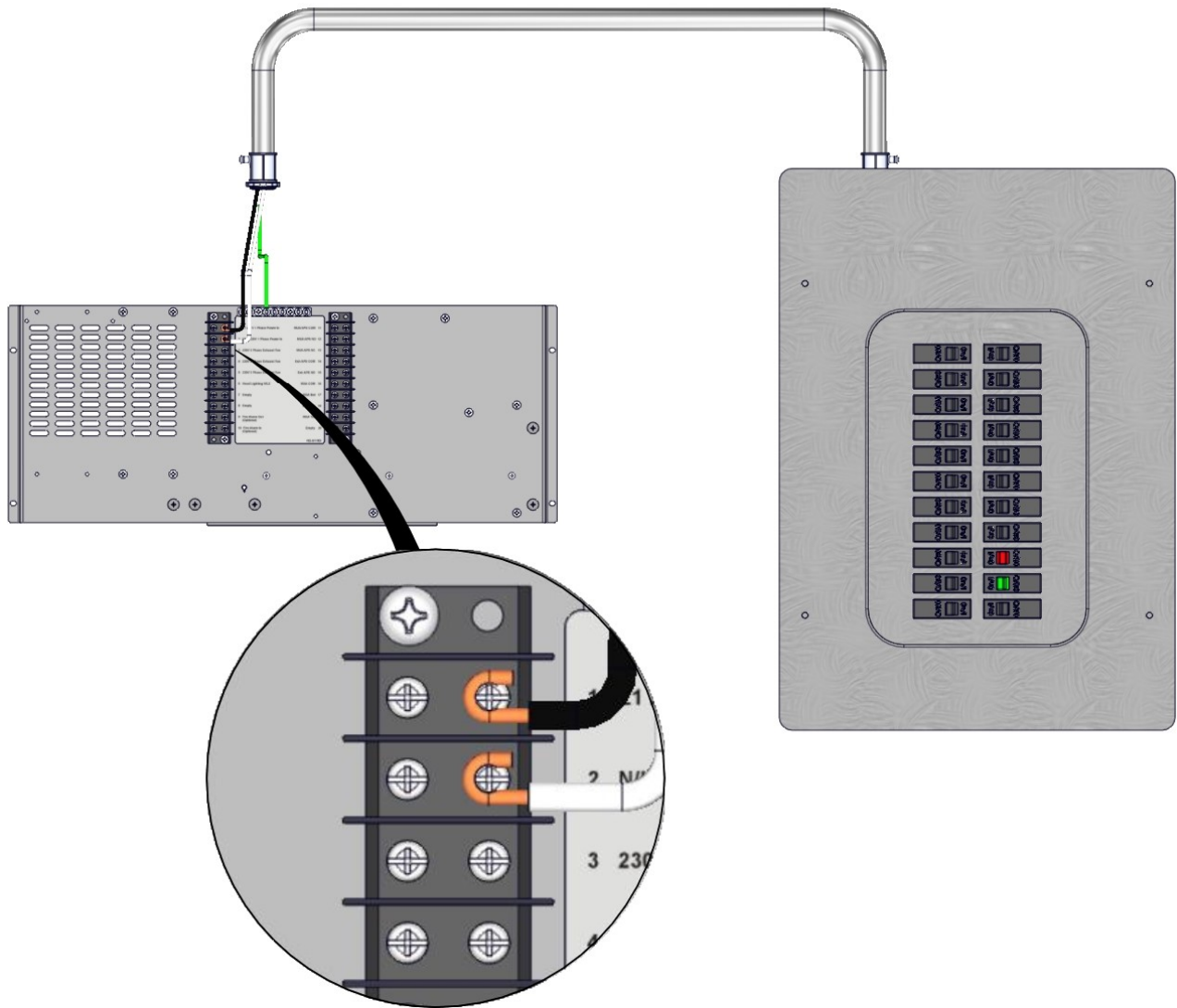
Todos los elementos estructurales, eléctricos y equipos de extinción de incendios se muestra sólo para referencia.

Caja De Control VFD

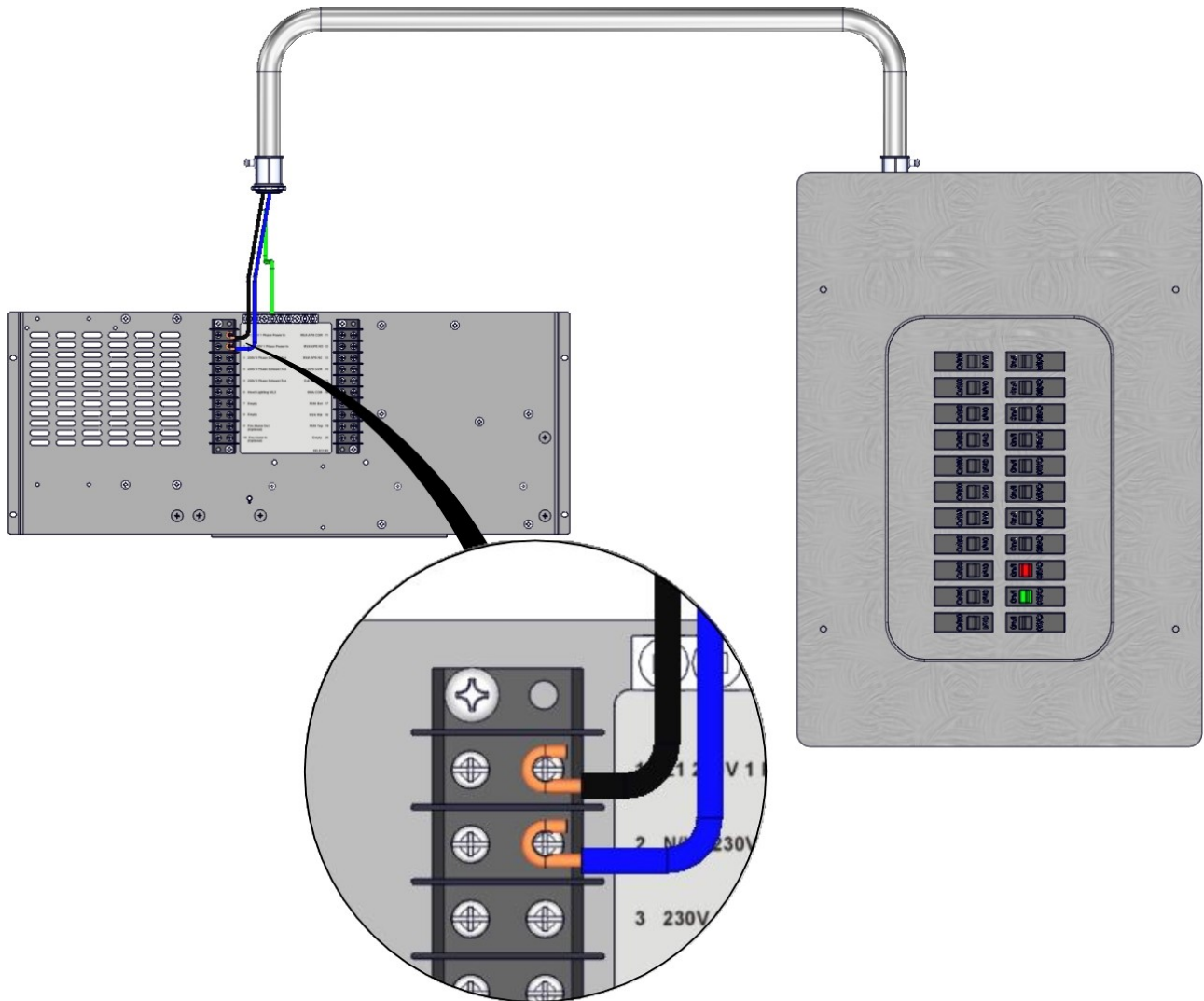


Caja De Control Del VFD (Tapa Retirada)

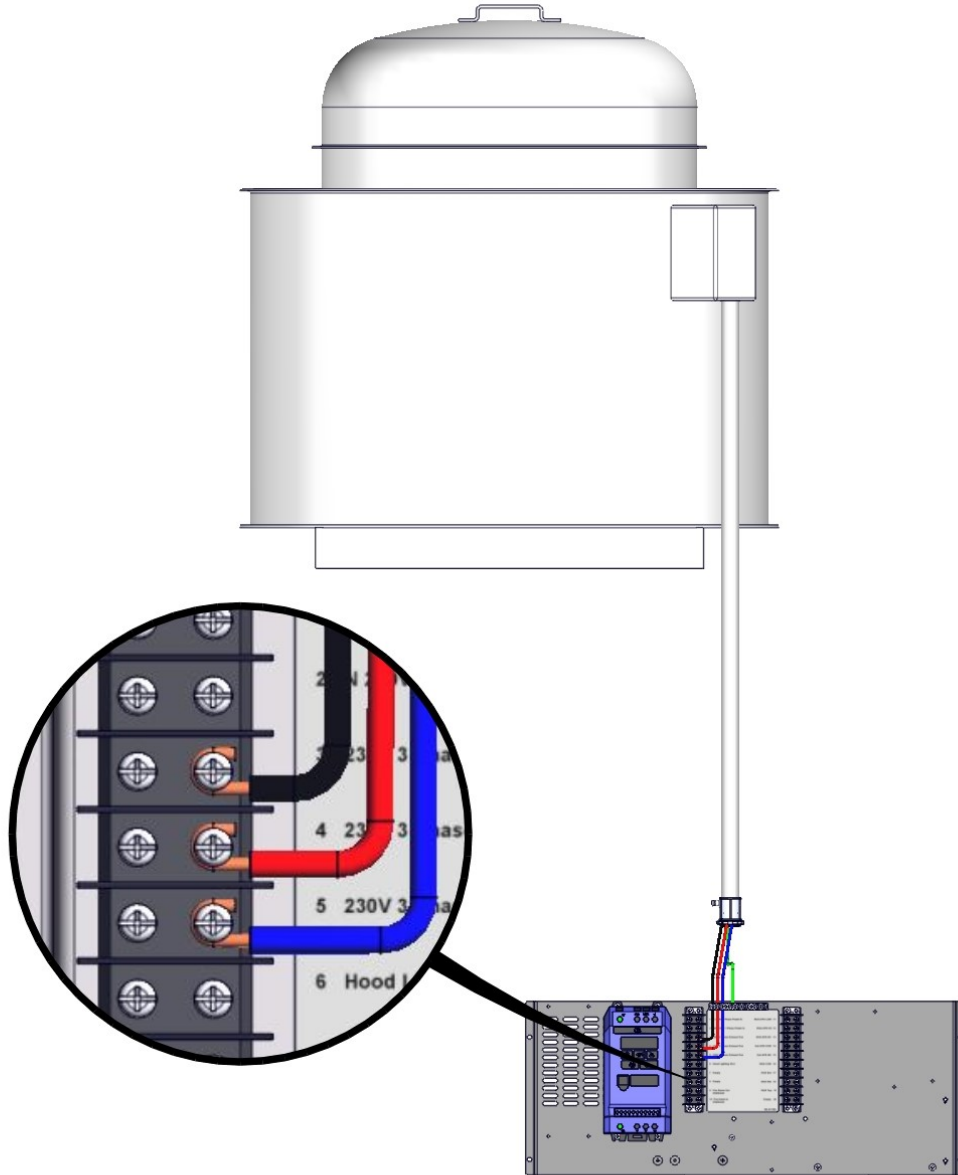
**Alimentación De Entrada Al Controlador VFD
- Estándar (208/240V Monofásico)**



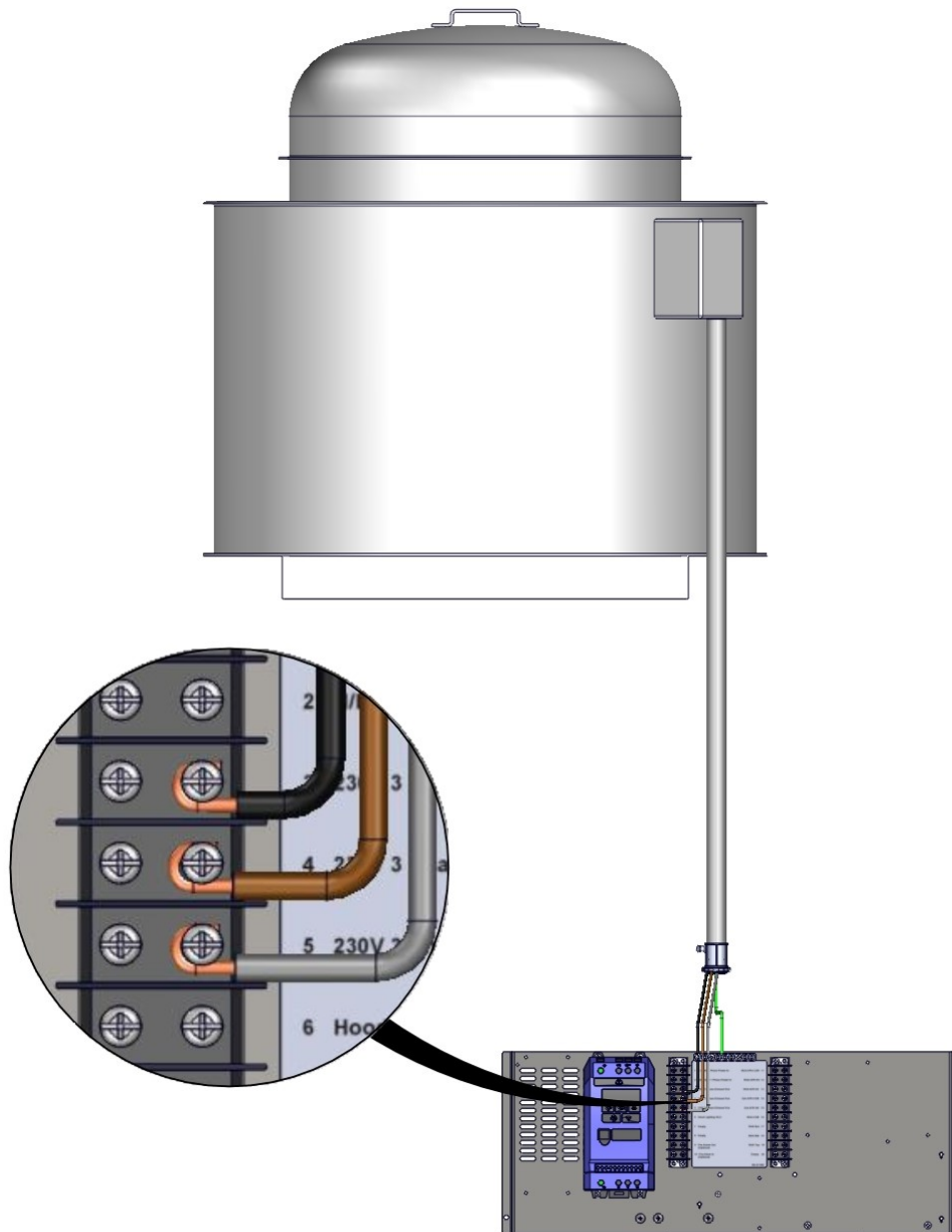
Potencia De Entrada Al Controlador VFD - Mundo (230V / 50Hz)



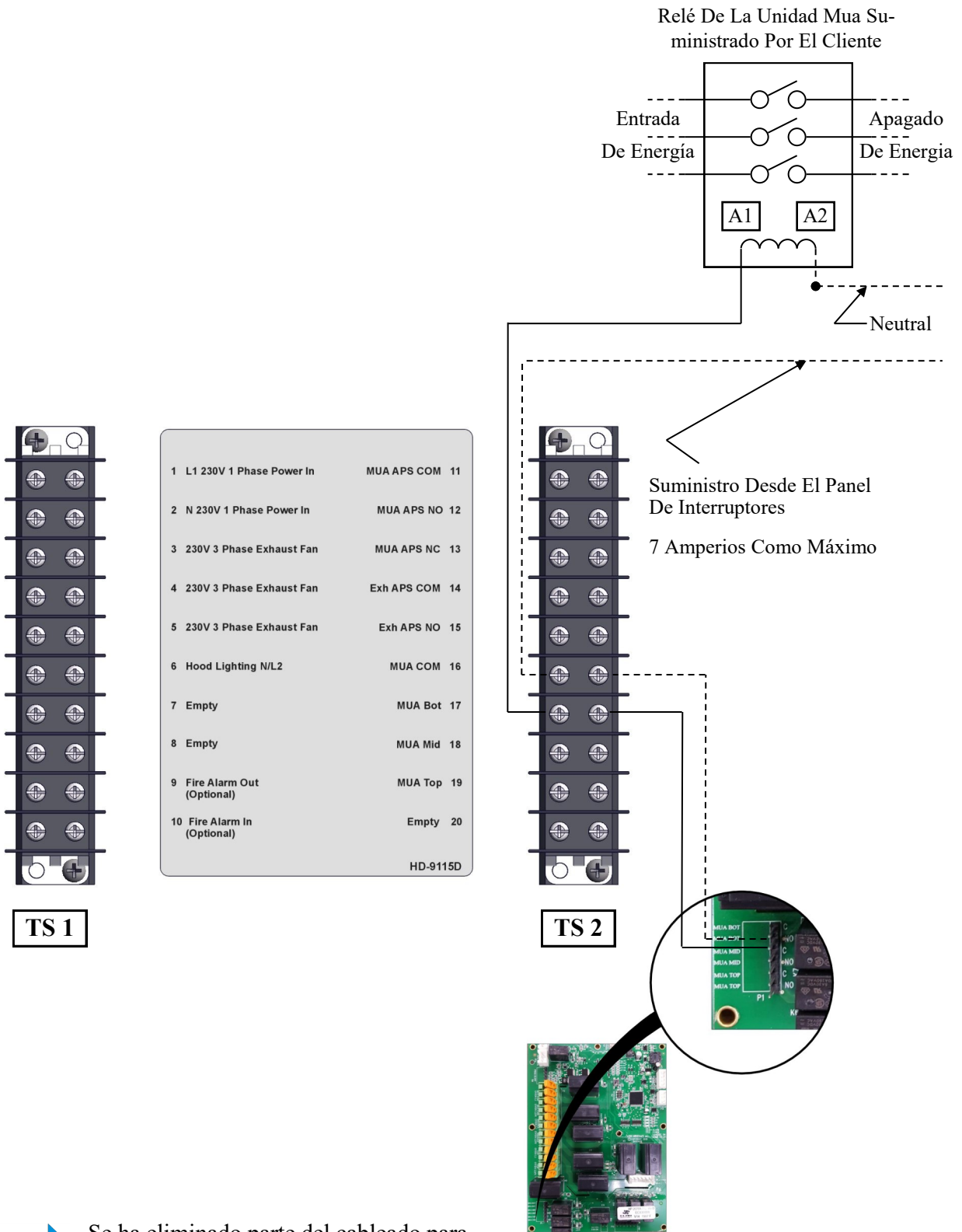
Potencia De Salida Del VFD Al Ventilador De Extracción - Estándar



Potencia De Salida Del VFD Al Ventilador De Extracción - Mundo

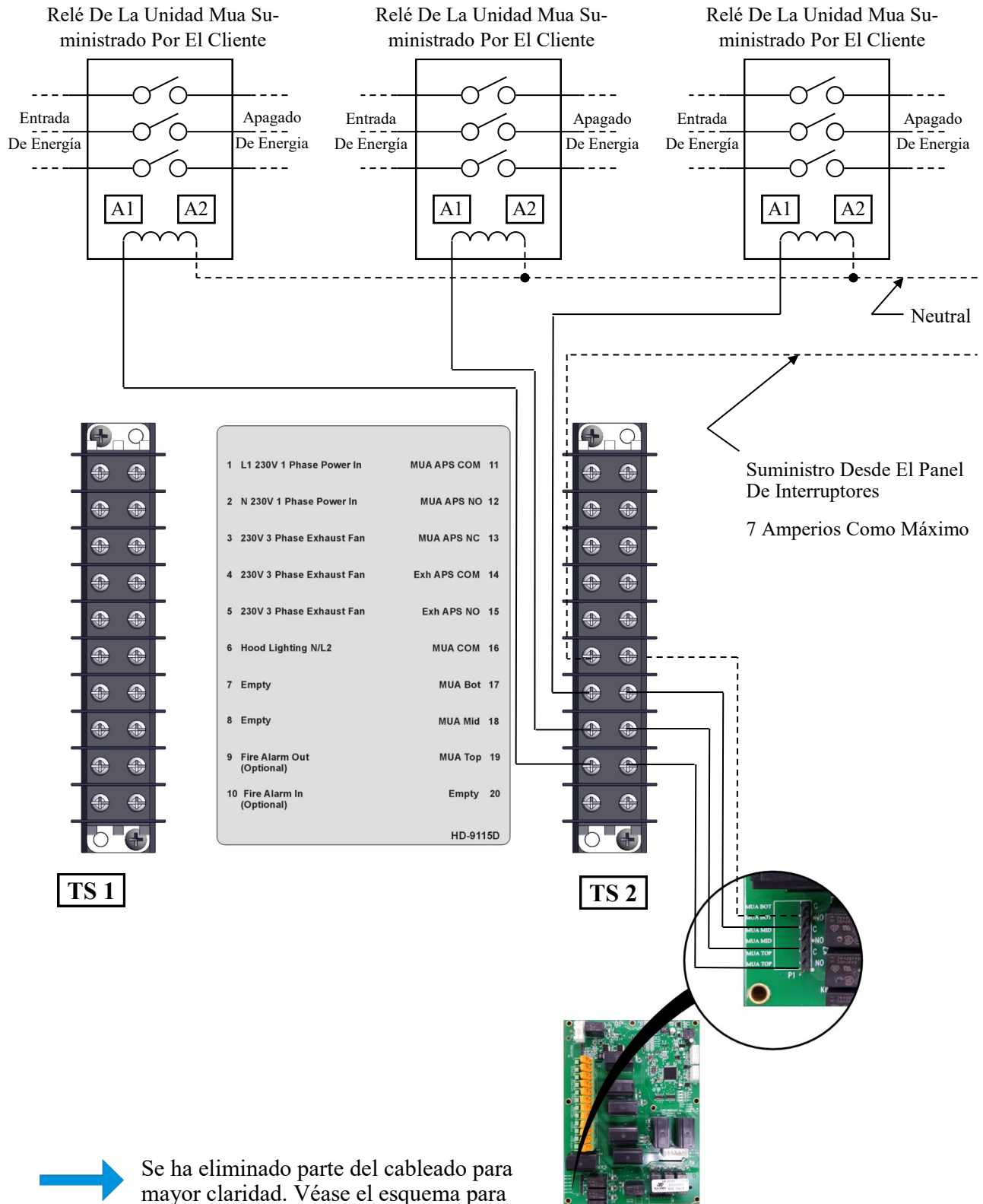


Relés De Compuerta MUA - Salida Simple - Tensión Y Frecuencia



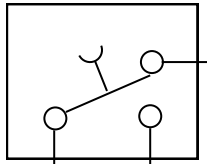
NOTA Se ha eliminado parte del cableado para mayor claridad. Véase el esquema para más detalles.

Relés De Compuerta MUA - Salida Múltiple - Tensión Y Frecuencia

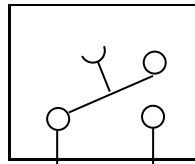



Mundo (230V / 50Hz) - Con Interruptores De Prueba De Aire

Interruptor De Prueba De Aire MUA



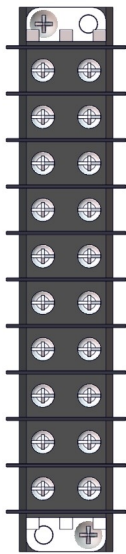
Interruptor De Prueba De Aire Escape





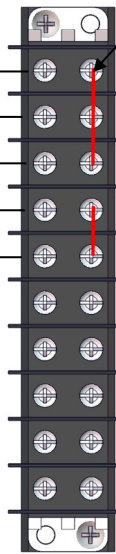
PRECAUCIÓN

Este es un circuito de conexión a tierra. No utilice la tensión de la línea.



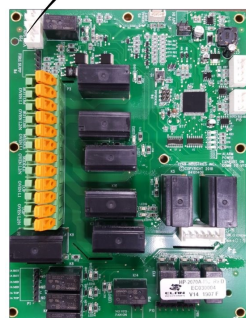
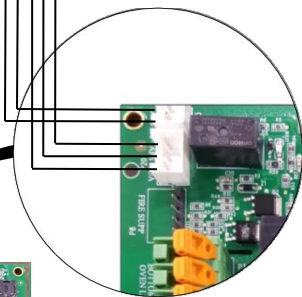
TS 1

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

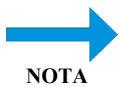
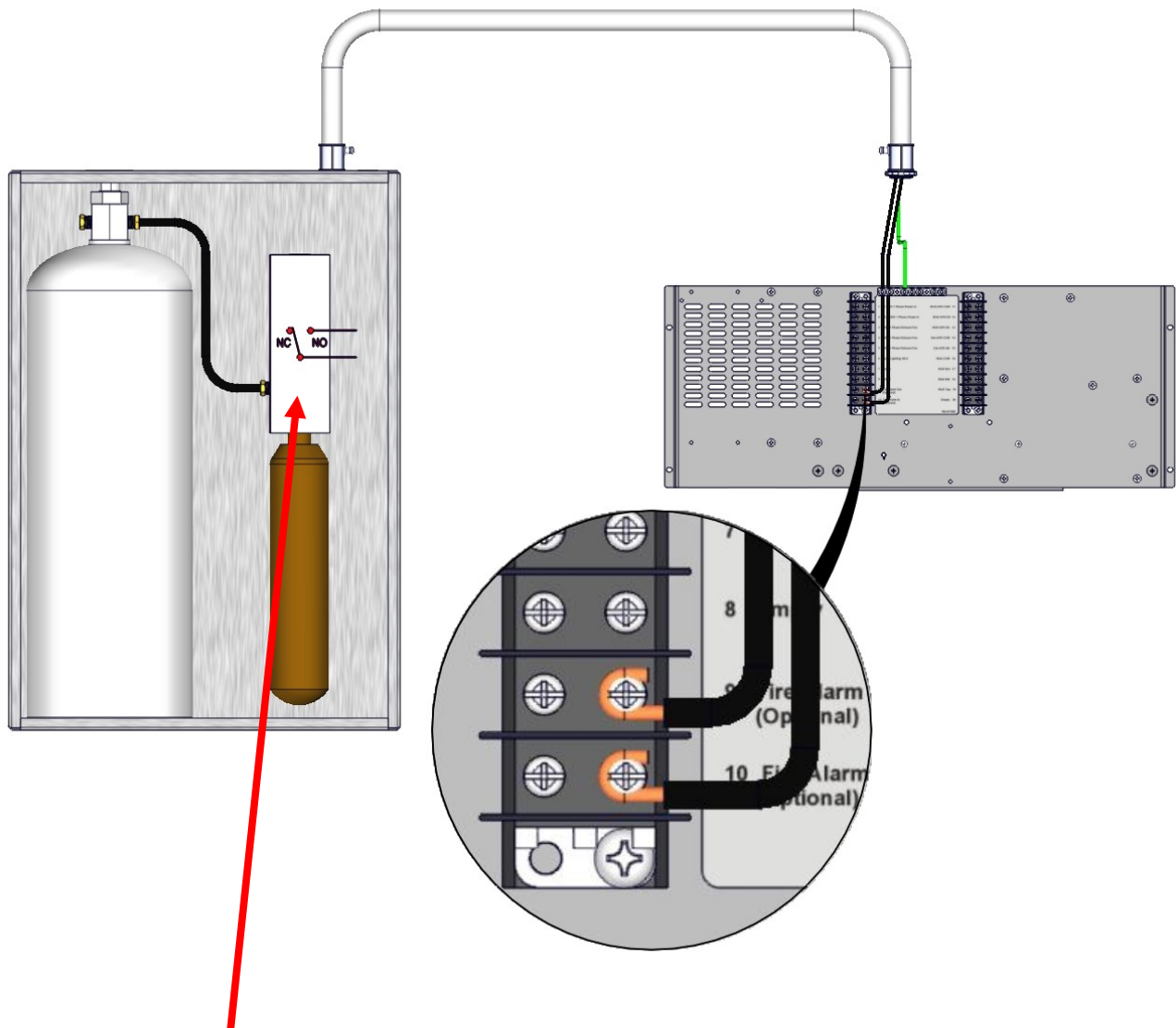
Debe Quitar (3) Puentes



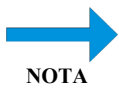
NOTA

Se ha eliminado parte del cableado para mayor claridad. Véase el esquema para más detalles.

Relé De Alarma De Incendios - Tensión Y Frecuencia



Conecte los cables de la caja de conexiones a los contactos normalmente abiertos (NO) del armario de extinción de incendios.



El TS1-10R tendrá tensión cuando se haya activado el sistema de supresión de incendios.



El horno debe estar frío y el cable eléctrico desenchufado antes de comenzar el montaje de la campana.



Si el horno debe ser retirado de su ubicación instalada para el montaje e instalación de la campana, se debe seguir el siguiente procedimiento:

1. Desenchufe el cable eléctrico.
2. Desbloquear las ruedas.
3. Desconecte la sujeción.
4. Cuando el montaje de la campana esté completo, mueva el horno a su ubicación original.
5. Conecte la sujeción.
6. Bloquear las ruedas.
7. Enchufe el cable eléctrico.
8. Siga las instrucciones normales de encendido.

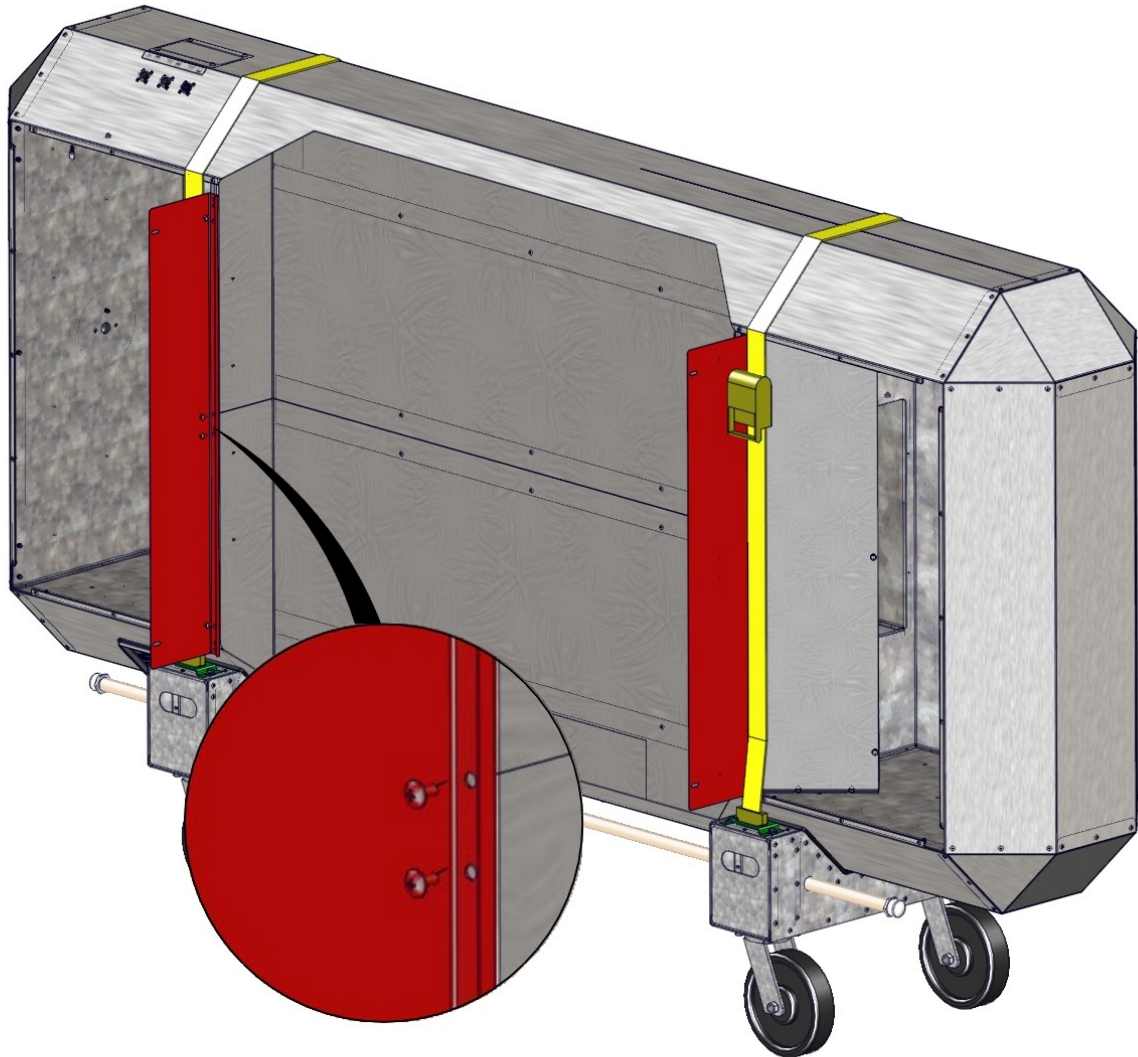


IDEA

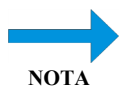
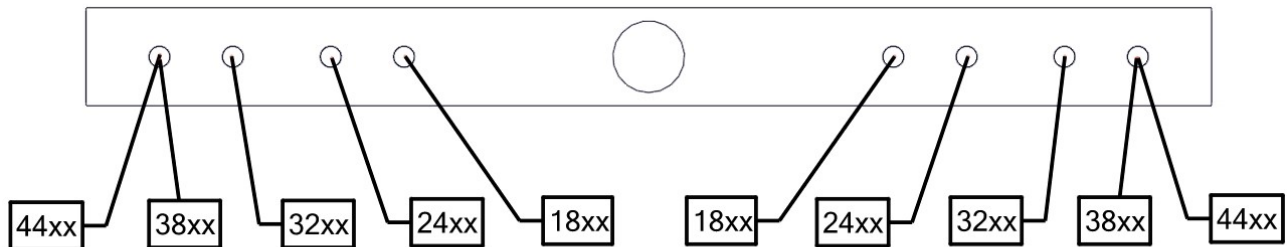
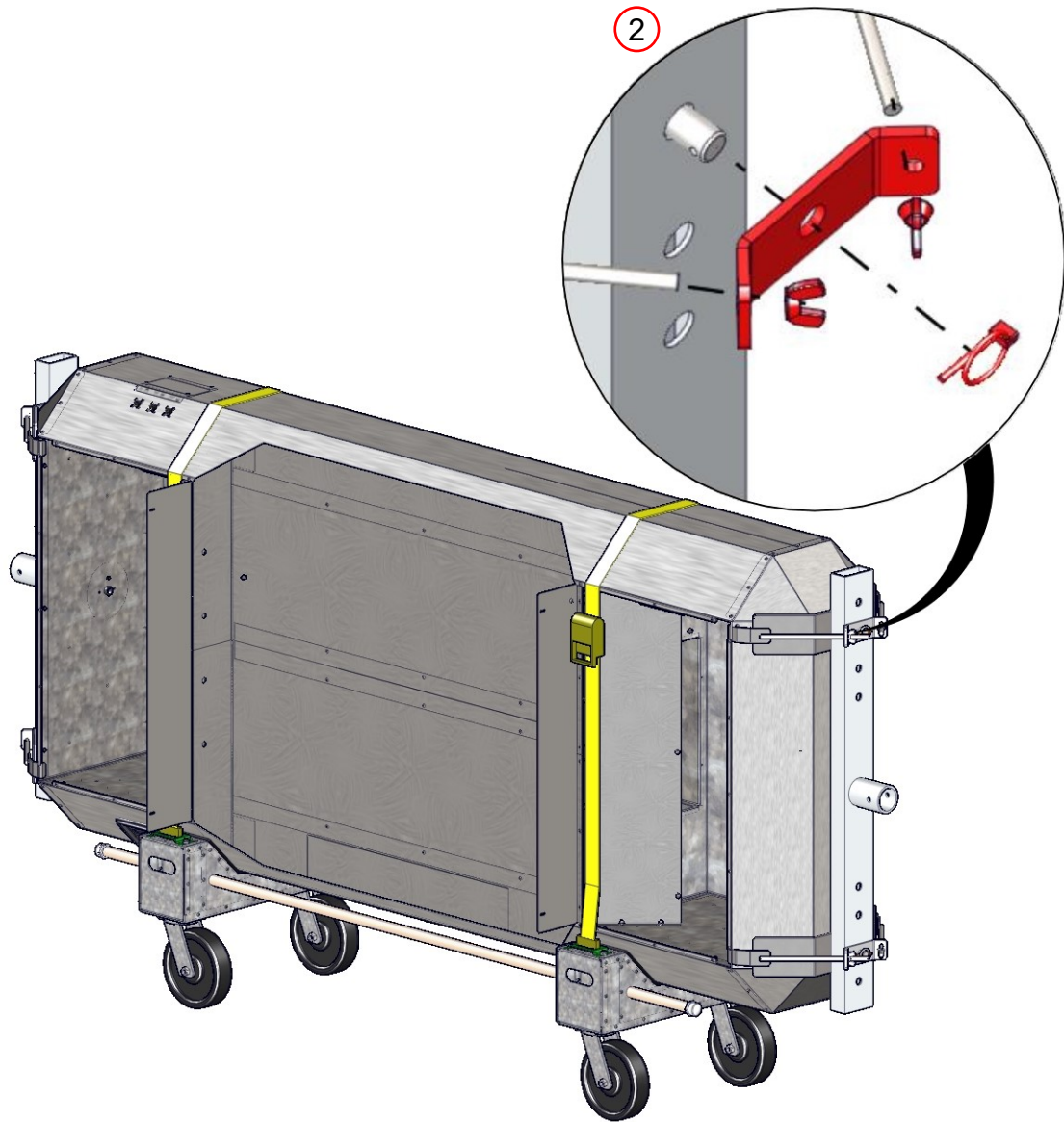
Lea y comprenda primero los siguientes pasos. Ilustran cómo instalar los componentes de la campana en los hornos y cómo instalar la campana.

Preparar La Campana - Instalar Los Raíles De Transición De La Campana

①



Configuración Del Equipo De Elevación



Todos los modelos de campana 44xx funcionarán en la misma ranura que los modelos de campana 38xx cuando se utilice el equipo de elevación actual. Los ganchos no se asentarán claramente en ninguno de los bordes de la caja.

Advertencia E Información De Seguridad

Una campana XLT se puede mover fácilmente con el equipo de elevación adecuado. El uso de equipo de elevación aprobado por XLT es muy recomendable. Póngase en contacto con XLT para obtener más información.



PELIGRO

- Esta campana es pesada y puede volcarse o caer causando lesiones corporales.
- NUNCA coloque ninguna parte de su cuerpo debajo de un capó suspendido por los gatos de elevación. Existe un peligro de aplastamiento si la campana se cae o resbala.
- NO coloque las manos en el poste vertical del gato elevador debajo del cabrestante del gato. Cuando el cabrestante del gato desciende al girar la manivela del gato, se crea un punto de pellizco entre el cabrestante y el poste.



PRECAUCIÓN

TENGA CUIDADO al hacer rodar la campana sobre el carro, especialmente al subir o bajar rampas y al pasar por encima de baches. Deje las correas/bandas puestas hasta que el horno esté cerca de la zona de montaje.



PELIGRO

- Asegúrese de que la muesca del tubo del conjunto del cabrestante esté alineada con el pasador de la base del trípode. Estas alineaciones son importantes y mantienen el gato alineado correctamente.
- Compruebe que el funcionamiento es suave. El cable no debe estar pinchado y debe pasar suavemente sobre la polea en la parte superior del conjunto de postes.
- Inspeccione el cable antes de cada uso.
- Si el cable está deshilachado o muestra signos de desgaste excesivo, NO LO UTILICE hasta que se sustituya el cable.
- Como mínimo, sustituya el cable anualmente por otro que cumpla o supere las especificaciones del fabricante del gato.
- No supere la capacidad indicada del gato.



PELIGRO

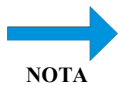
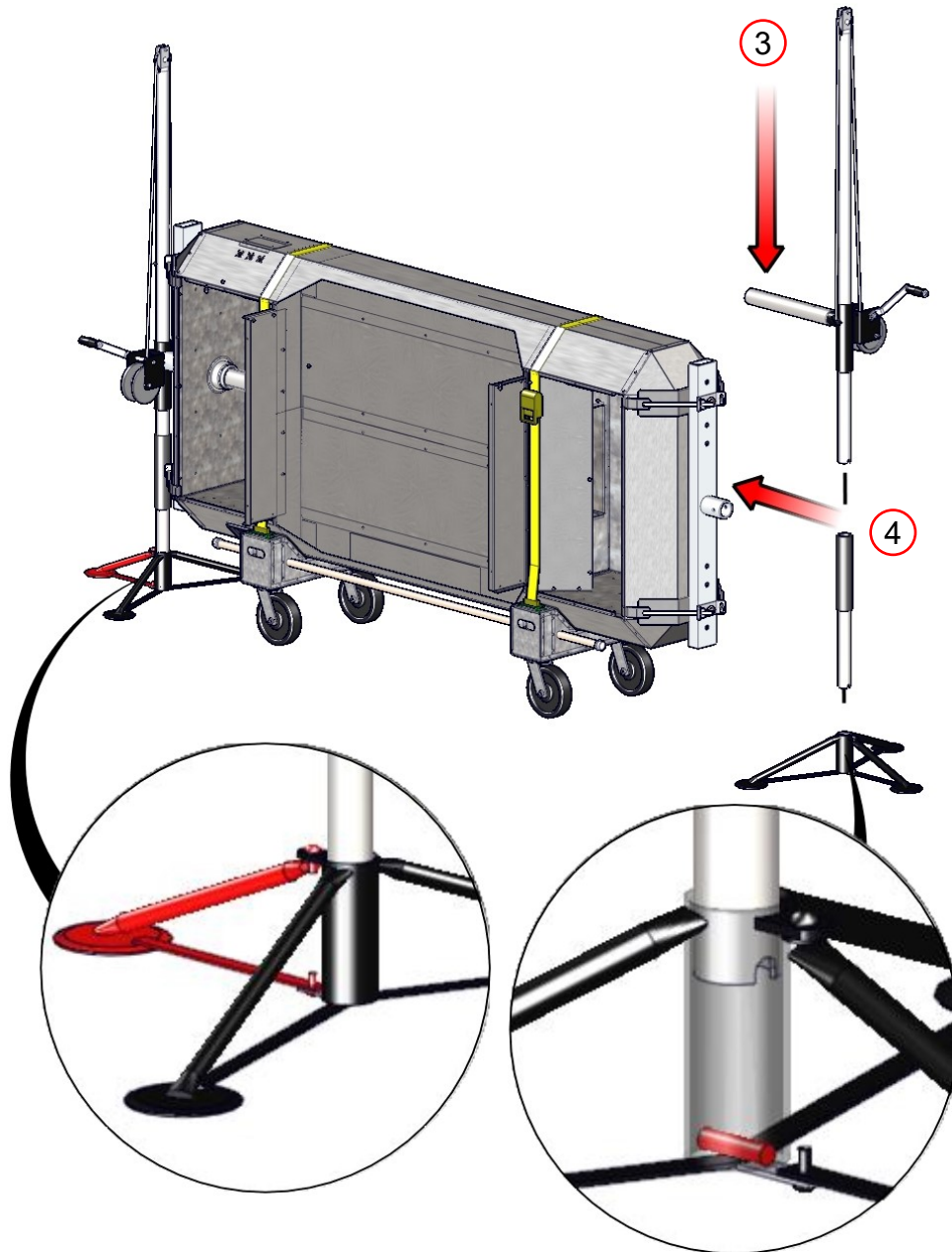
Si no se encajan los gatos de elevación en el tubo de elevación de forma correcta y completa, se producirán daños, lesiones o la muerte por la caída de la campana.



PELIGRO

- Ambos gatos deben levantarse al unísono, de lo contrario pueden atascarse y se producirá una situación peligrosa.
- No pongas ninguna parte de ti bajo el capó en ningún momento.
- El capó es pesado. Tenga cuidado.

Configuración Del Gato Elevador

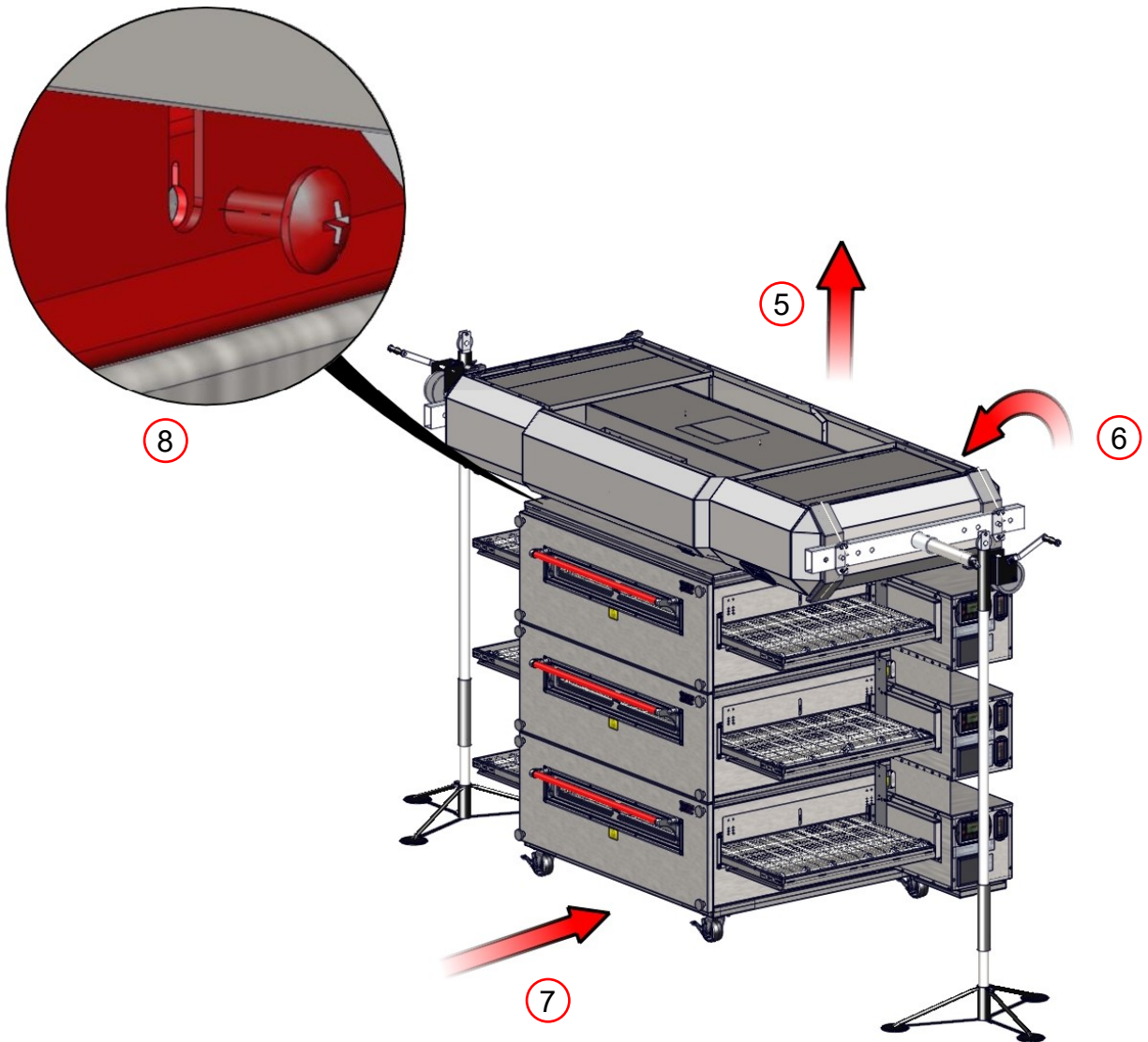


La pata plegable del trípode debe colocarse hacia fuera del capó.

Campana De Apilamiento En Los Hornos



- Ambos gatos deben levantarse al unísono, de lo contrario pueden atascarse y se producirá una situación peligrosa.
- No pongas ninguna parte de ti bajo el capó en ningún momento.
- La capucha es muy pesada. Tenga cuidado.

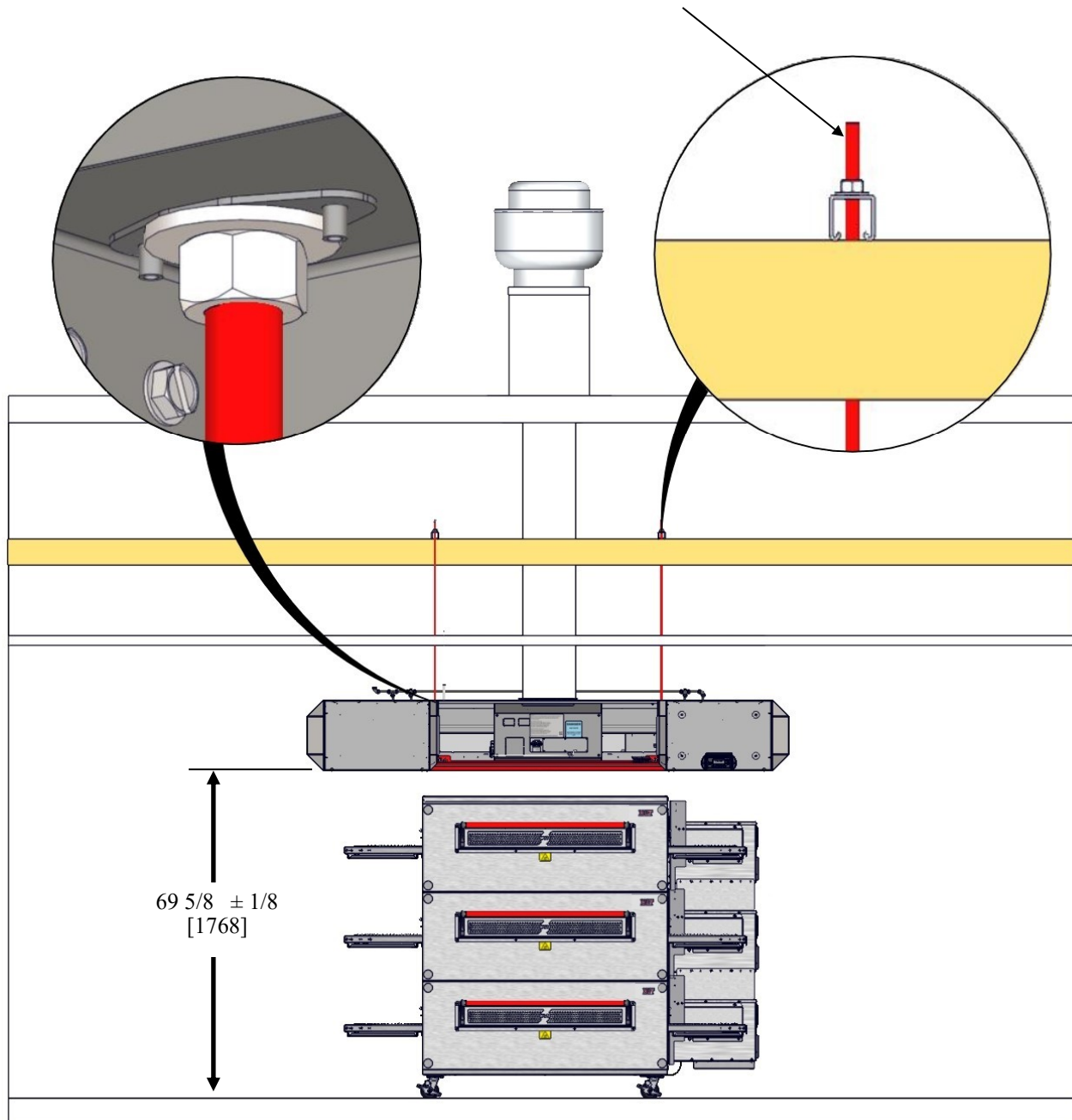


Colgar La Campana De Las Vigas Del Techo



La campana debe estar suspendida de las vigas del techo.

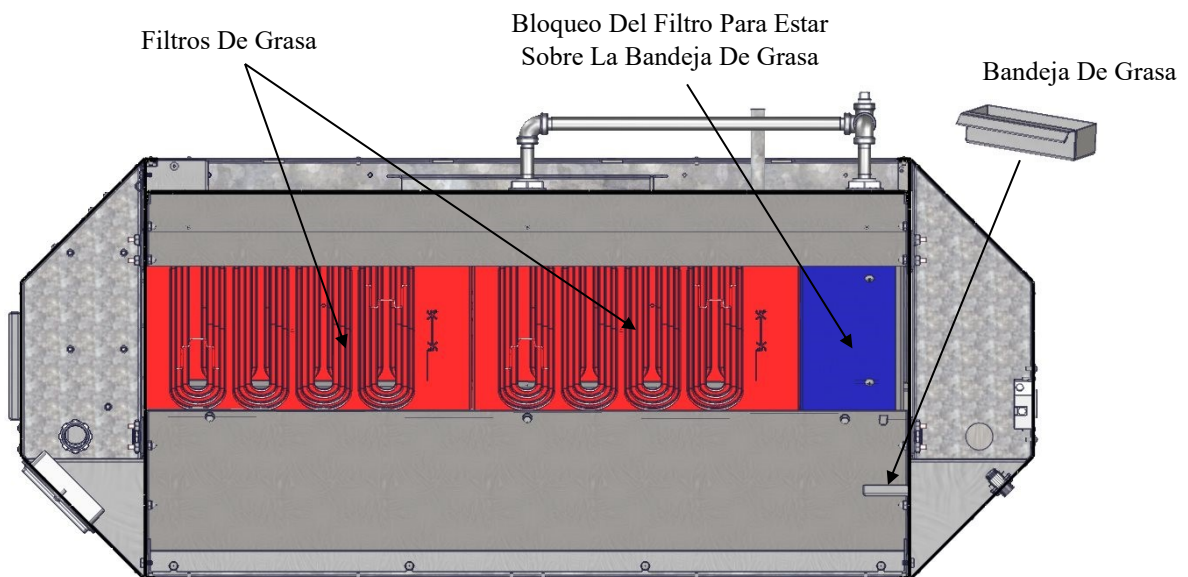
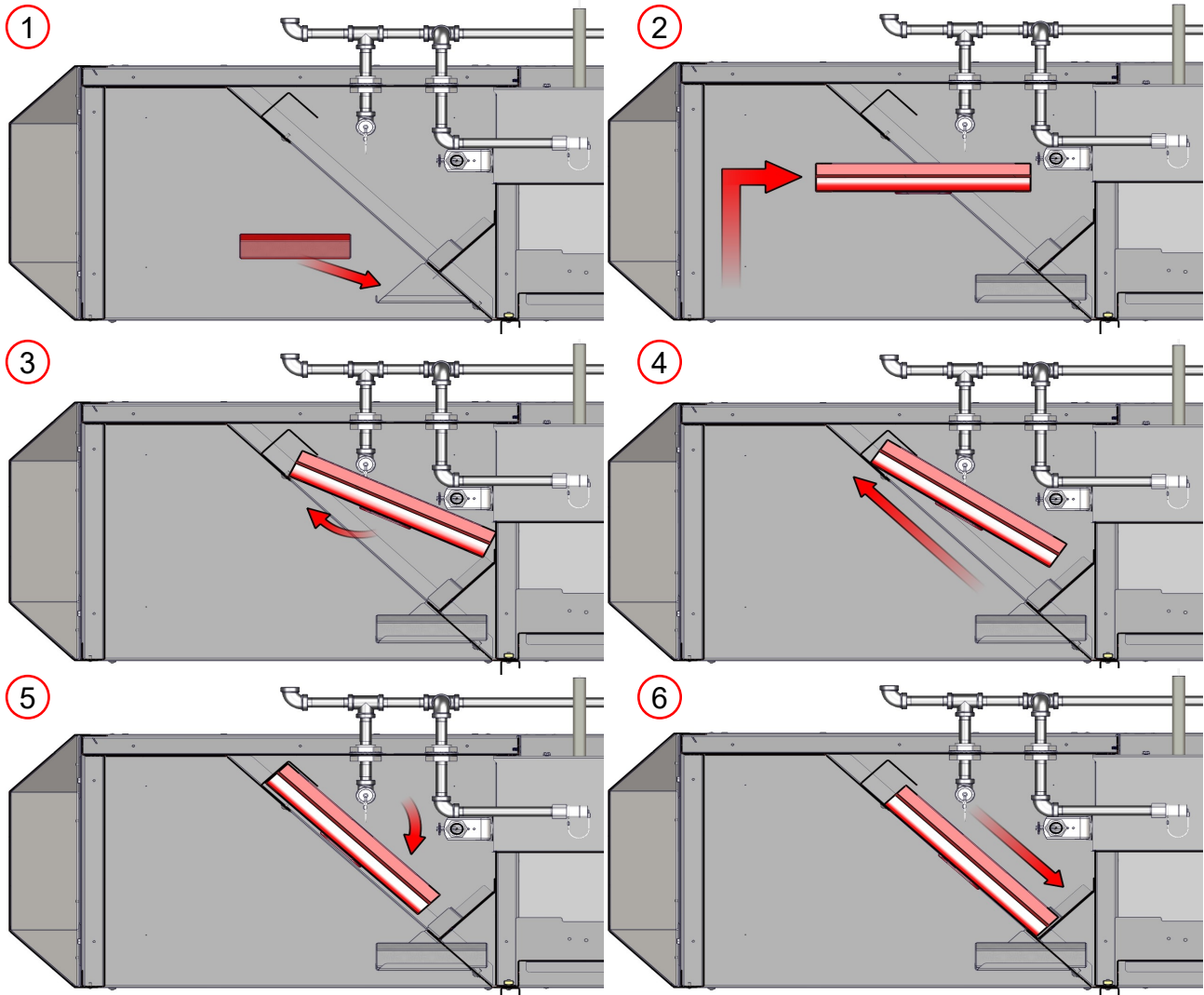
Todo el hilo proporcionado por otros



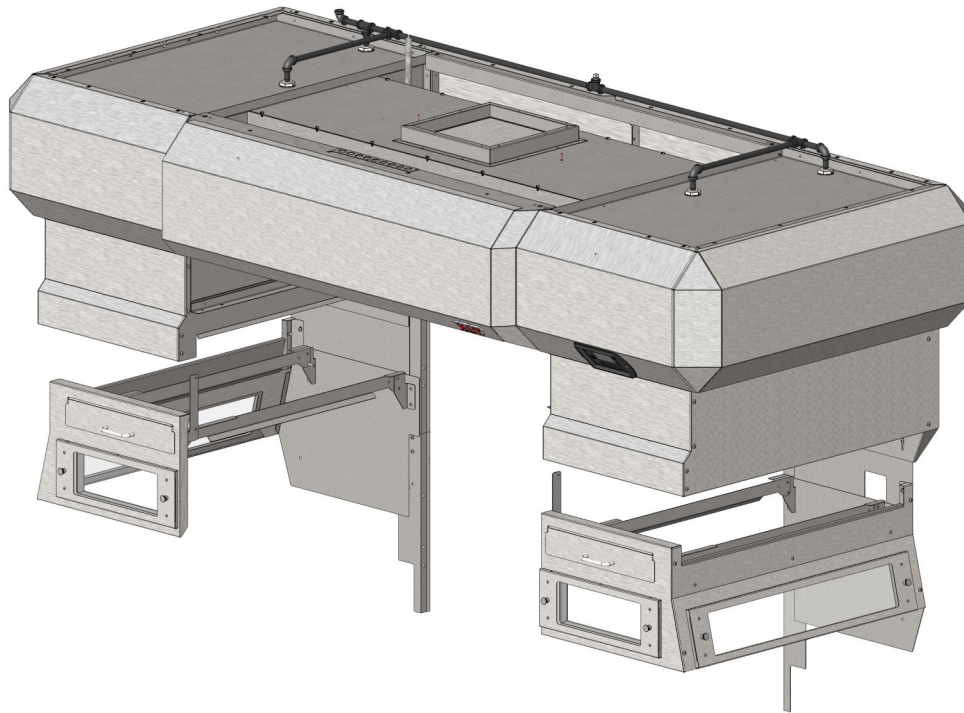
Esta medida es desde el piso **terminado** hasta la parte inferior de la campana suspendida.

NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], ± 1/4[6], a menos que se indique lo contrario.

Instalar Bandejas, Tapas Y Filtros De Grasa



F Instrucción de trabajo de la cubierta del capó





Escanea para ver las instrucciones en video

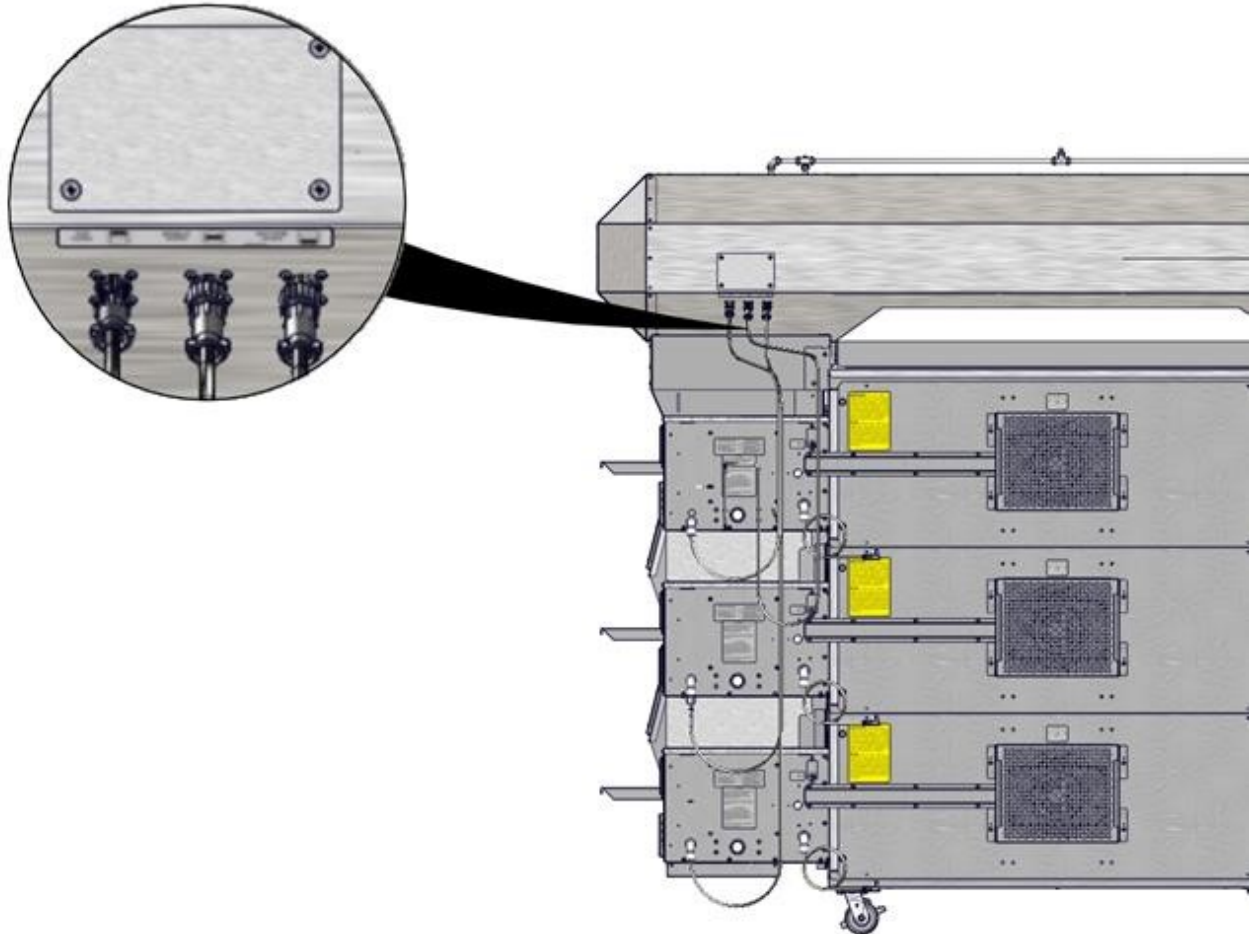


O visitar :

xltovens.com/f2-shrouds

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

Shroud Boxes		
Box Labels	Double Stack	Triple Stack
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

Instalar El Conjunto De Cordón De Reubicación De La Campana

Todas las campanas están equipadas con tres (3) receptáculos de reubicación de interruptores, independientemente del número de hornos XLT instalados.

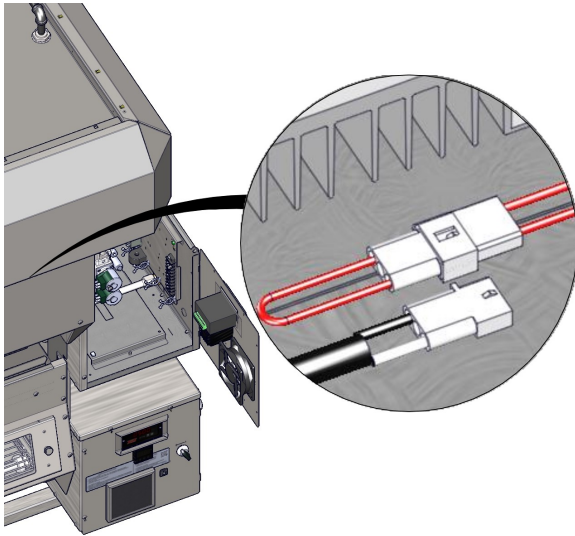
Para un horno individual utilice la ubicación "Top".

Para una pila doble, utilice la ubicación "superior" para el horno superior y la ubicación "inferior" para el horno inferior, dejando la ubicación "central" abierta.

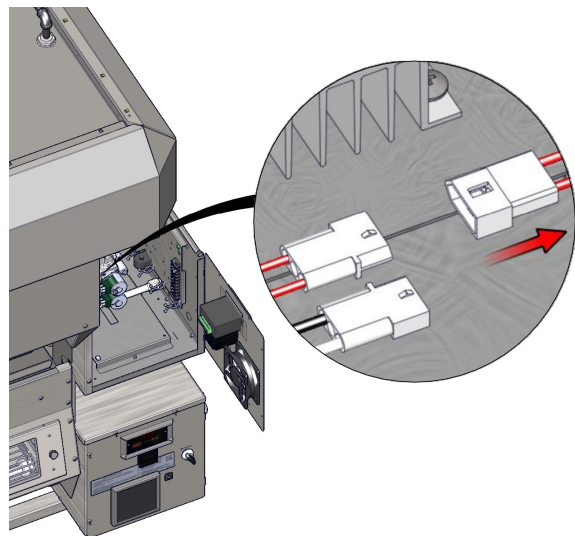
Inserte y bloquee cada cable de control del horno en la ubicación designada en la parte inferior de la caja de control de la campana.

Conectar El Conjunto Del Cable De Reubicación De La Campana

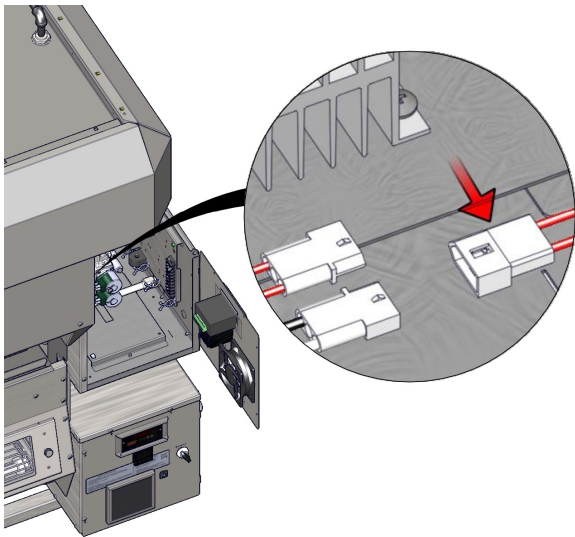
1



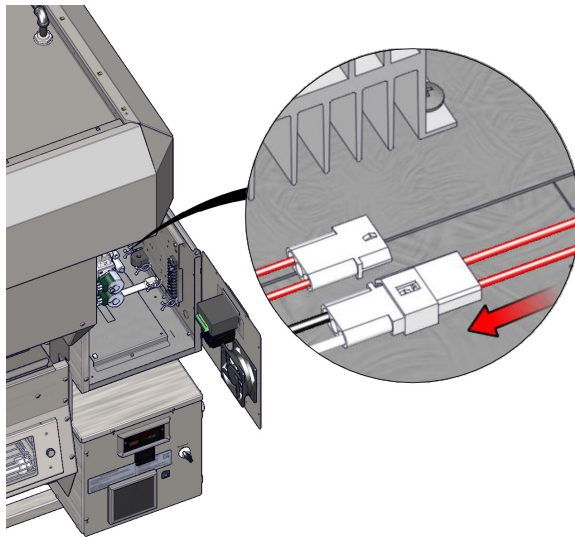
2



3



4



Esta página se ha dejado en blanco intencionalmente.

Ajustes De La Unidad De Frecuencia Variable

Todas las campanas XLT se prueban funcionalmente en la fábrica. Se verifica el funcionamiento y se realizan los ajustes necesarios para garantizar un funcionamiento correcto. Sin embargo, las condiciones de campo son a veces diferentes de las condiciones de fábrica. Es necesario que un técnico de servicio autorizado verifique el funcionamiento y hacer ajustes de campo si es necesario.

Antes de la puesta en marcha de la campana, se debe comprobar y verificar que los siguientes elementos cumplen con las especificaciones y requisitos indicados en este manual:

- Rotación correcta del ventilador
- Aire de reposición equilibrado

La lista de verificación inicial de la campana, que se encuentra al final de este manual, debe ser completado en el momento de la instalación, firmado por el cliente y regresó a XLT y el distribuidor autorizado para iniciar la política de garantía. Si la lista de verificación de puesta en marcha no se llena por completo y regresó a XLT, la garantía no será honrado.

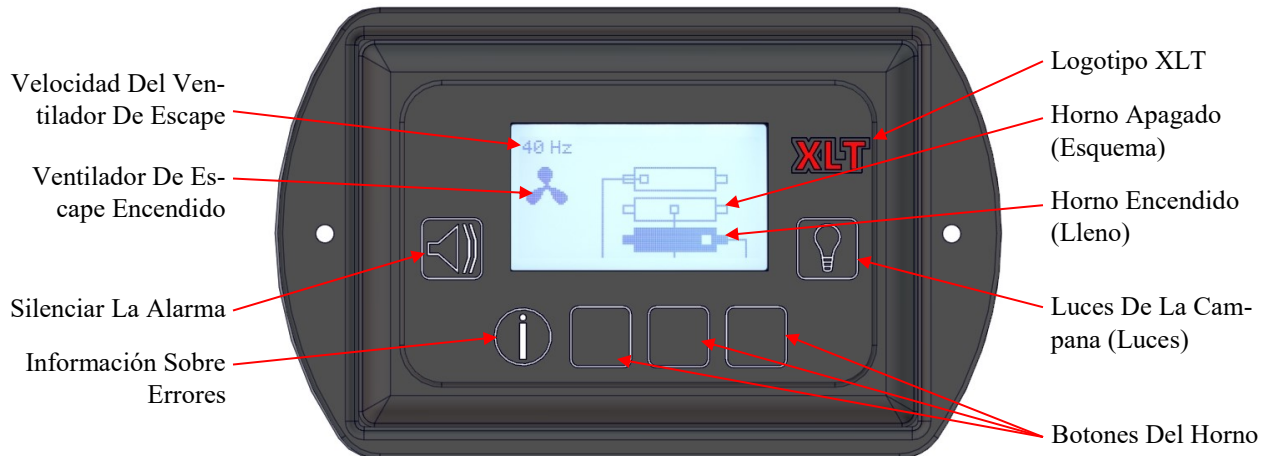
El regulador VFD viene ajustado de fábrica a los valores indicados en la tabla siguiente.

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
Double	X			20 Hz	25 Hz	30 Hz	30 Hz
			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 necesita más o menos caudal de aire, siga estos pasos: (Consulte la imagen de la interfaz de usuario de la campana en la página siguiente)

1. Mantenga pulsados los botones LIGHTS y XLT LOGO para entrar en el modo técnico de fábrica.
2. Utilice las flechas Arriba/Abajo para alcanzar el equilibrio manual del aire.
3. Mantenga pulsado el botón ENTER durante tres (3) segundos. Toda la fila parpadeará.
4. Desplácese hasta el ajuste del horno deseado. 5. Pulse ENTER.
5. +/- debe parpadear y permite el cambio de +/- hasta 10 Hz.
6. Pulse ENTER para guardar los cambios.
7. Pulse ON para comprobar el equilibrio del aire.

Puesta En Marcha Inicial

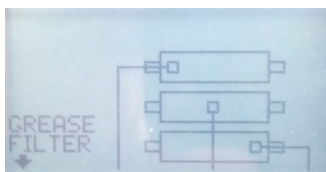


Cuando los hornos XLT están equipados con una campana XLT y los receptáculos están conectados a la campana en lugar de a la pared, el botón principal de encendido del horno se desactiva y deja de funcionar. La interfaz de usuario de la campana (HUI) en la campana XLT anula el botón de encendido del horno.

Funcionamiento De La Campana

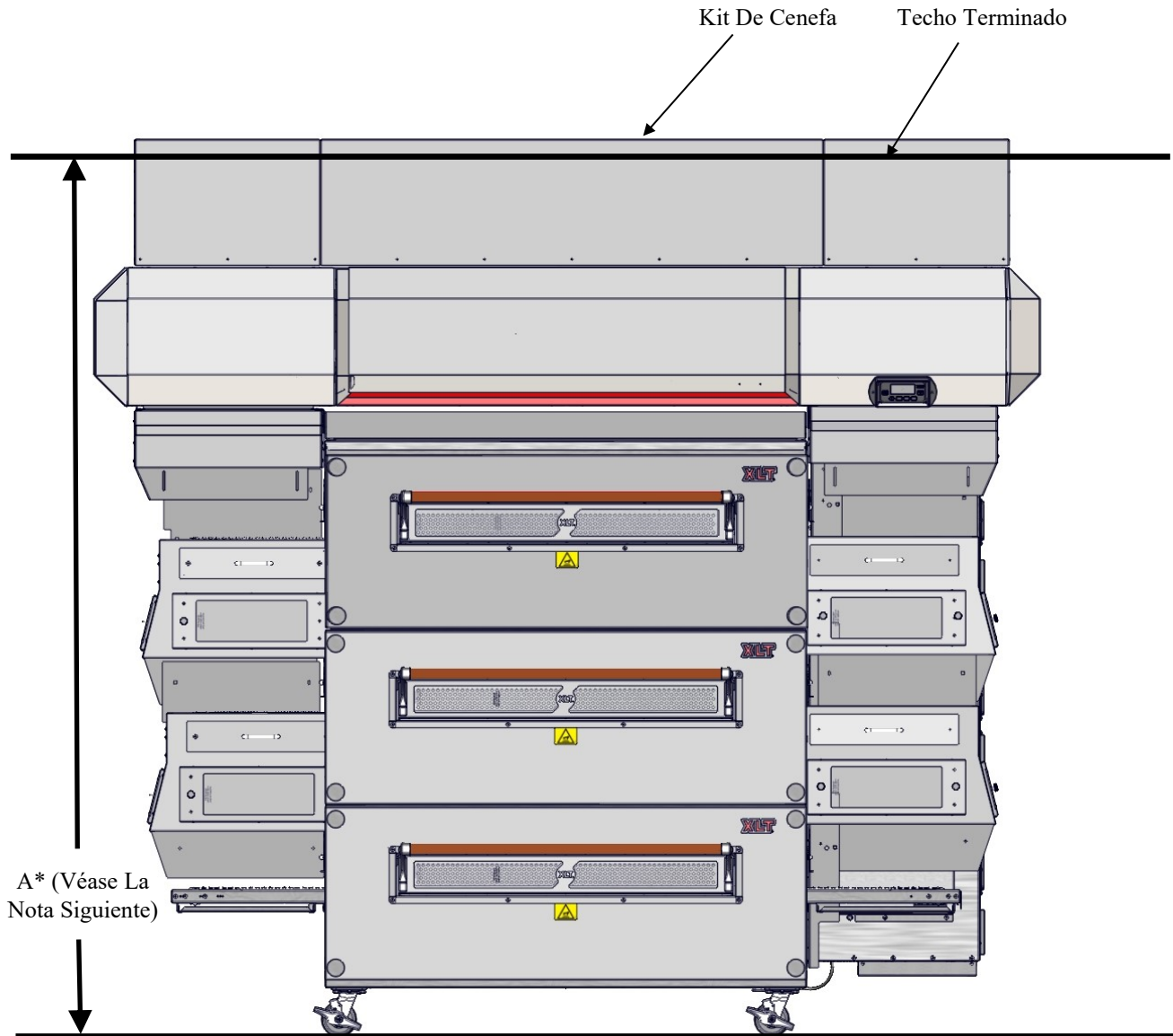
1. Encienda el(los) horno(s) deseado(s) pulsando el botón del horno correspondiente. Consulte la sección Funcionamiento del horno para obtener instrucciones sobre cómo ajustar la temperatura y la velocidad del transportador. El(los) horno(s), el ventilador de extracción y la unidad de aire de reposición se activarán mediante este interruptor si la campana XLT está instalada de acuerdo con este manual.
2. Cuando se encienden hornos adicionales, a través de la HUI el VFD aumentará automáticamente la velocidad del extractor.
3. Al apagar los hornos, apague el horno deseado pulsando el botón correspondiente en el HUI. La unidad de aire de reposición se apagará. El extractor se apagará después de unos quince (15) minutos y el horno se apagará después de unos treinta (30) minutos.

Reajuste Del Ventilador De La Campana Y Del Temporizador De Engrase

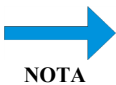


1. La alarma de restablecimiento del ventilador de refrigeración y del filtro de grasa aparecerá en la parte inferior izquierda de la interfaz de usuario de la campana. Pulse el botón de información de errores para entrar en la pantalla de reinicio.
2. Para restablecer el ventilador de refrigeración o el filtro de grasa, pulse el botón táctil capacitivo central con la palabra "reset" encima para poner el tiempo a cero (0).
3. La siguiente pantalla se mostrará durante cinco (5) segundos y luego volverá a la pantalla de funcionamiento normal.

El tamaño del kit de cenefa opcional está determinado por el tamaño de la campana XLT y la distancia desde el suelo acabado hasta la altura del techo instalado. El kit de cenefa se atornilla directamente a la campana XLT y no requiere ningún soporte estructural. El revestimiento de plástico debe ser eliminado de todas las piezas antes de la instalación.



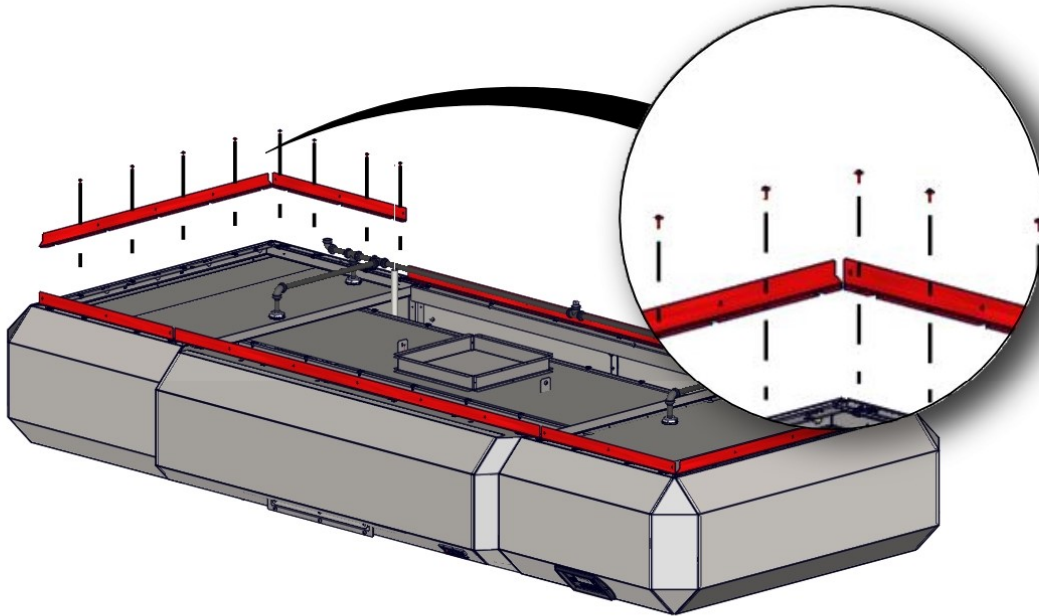
A* (Véase La Nota Siguiente)



La medida A* arriba indicada es desde el suelo acabado hasta la parte inferior del techo suspendido. Los kits de cenefas de campana XLT están disponibles para diferentes alturas de suelo a techo. Para obtener el tamaño correcto de la cenefa, póngase en contacto con XLT o su representante designado para obtener más información.

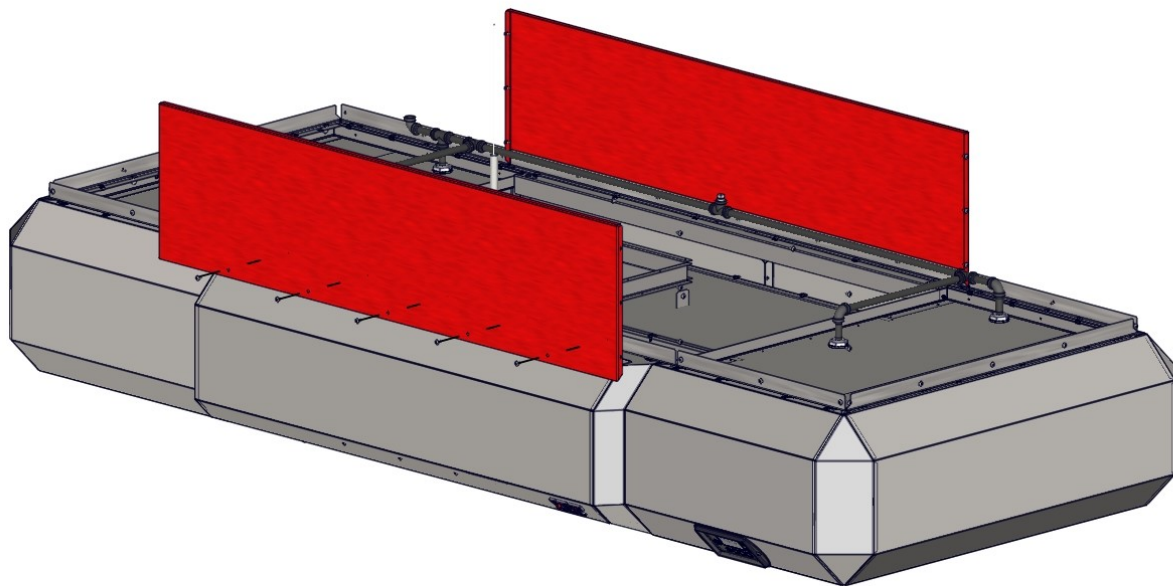
Instalar Los Soportes De La Cenefa

①



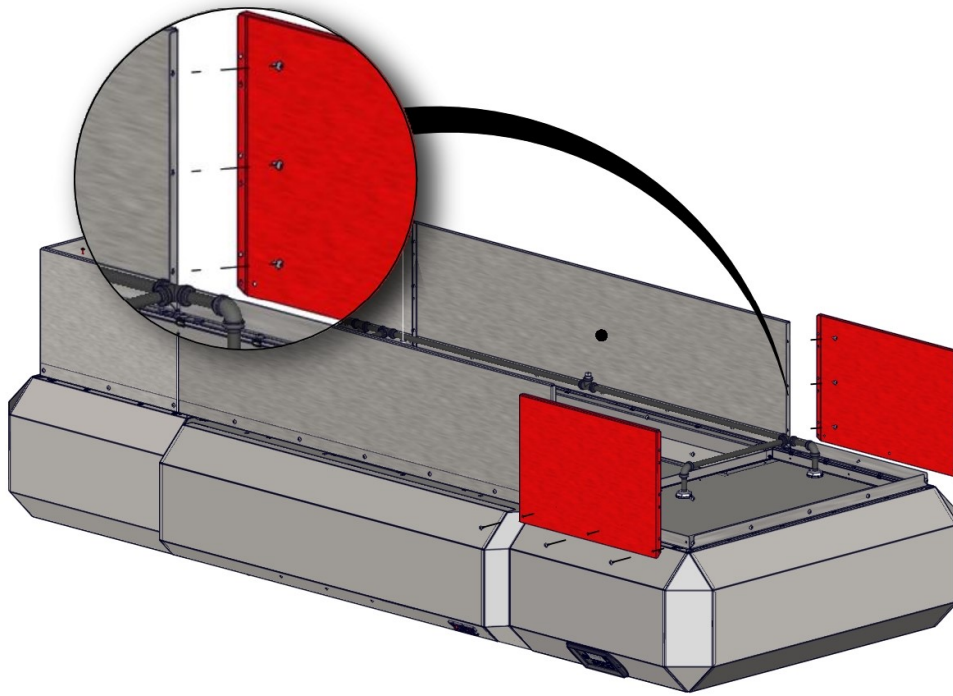
Instalar Los Paneles Delantero Y Trasero

②



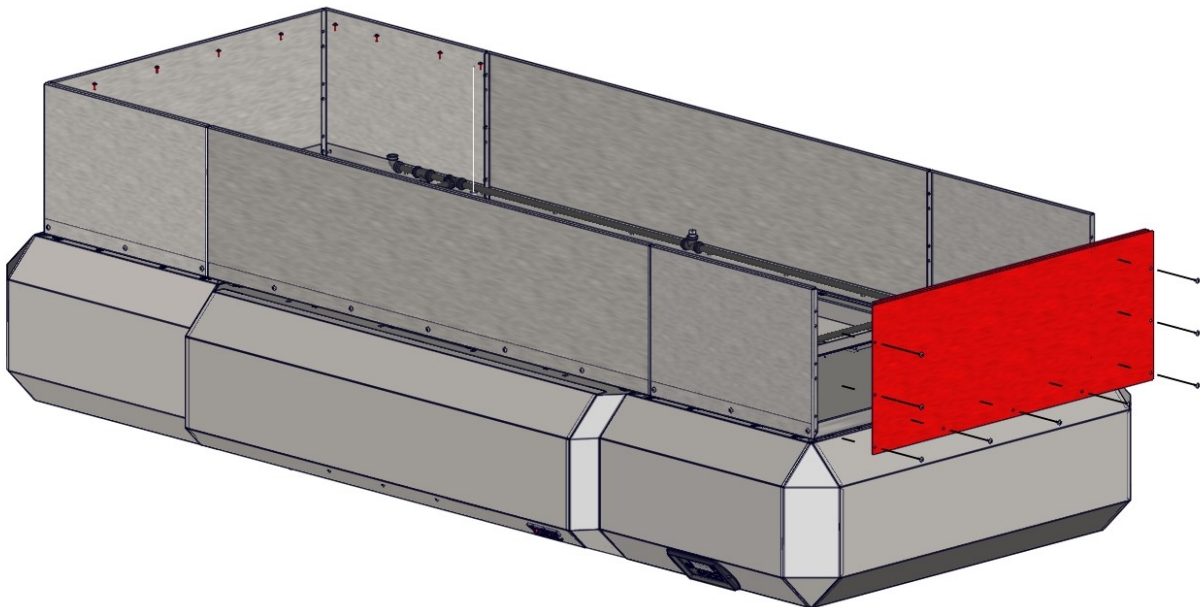
Instalar Paneles De Esquina

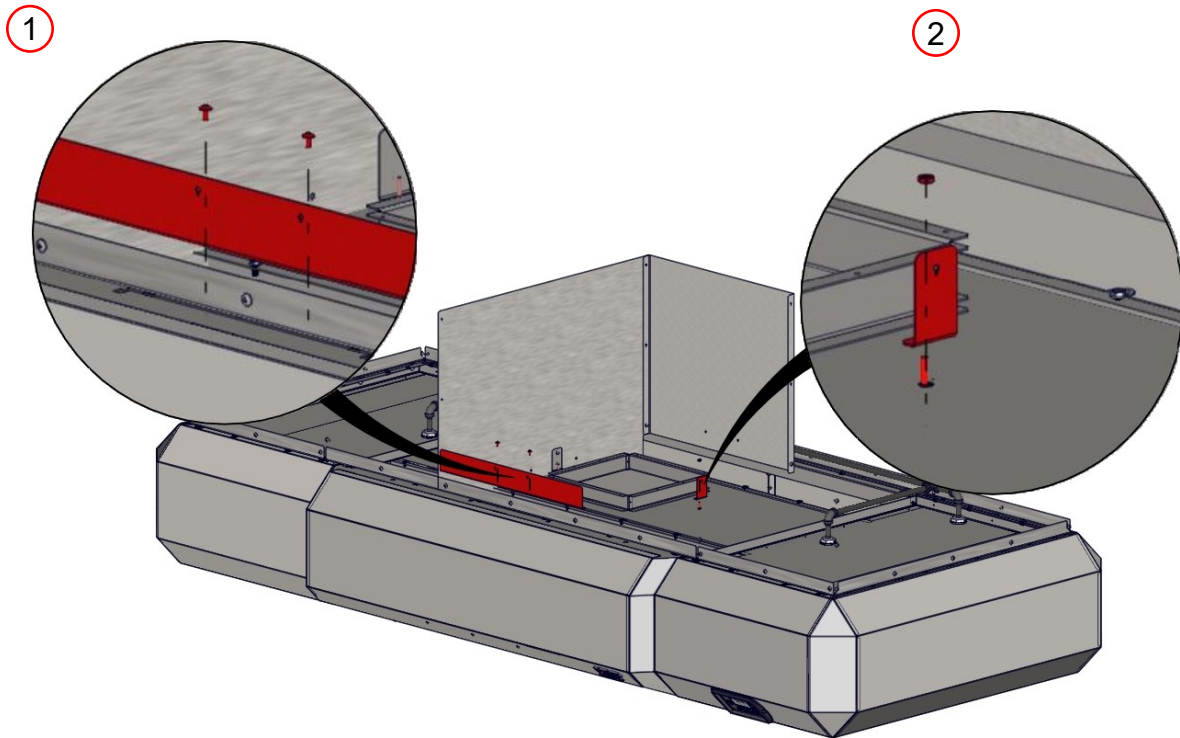
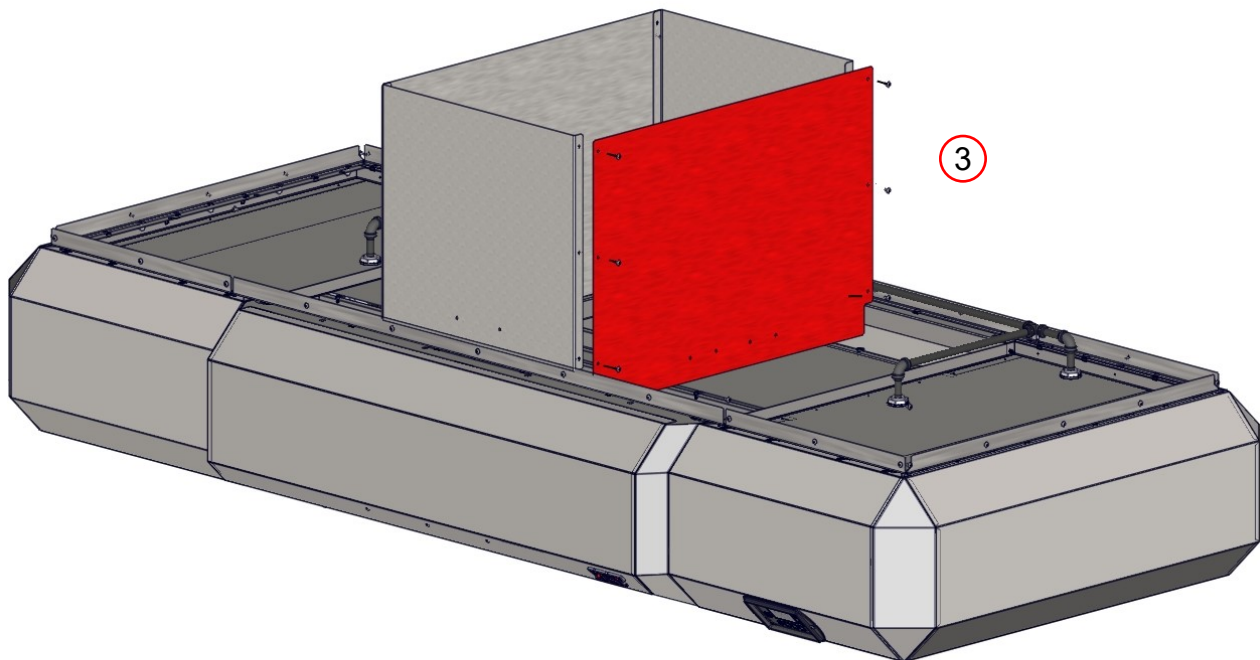
3



Instalar Los Paneles Finales

4




Envoltura Opcional Del Conducto De La Campana**Instalar Los Soportes De La Envoltura Del Conducto****Instalar Paneles De Envoltura De Conductos**

Como ocurre con cualquier aparato, es necesario realizar un mantenimiento periódico. Hay muchos factores que afectan a este programa, como la mezcla de productos y las horas de uso. Se incluye un ejemplo de programa.


Su campana XLT está construida en acero inoxidable y aluminizado. Compruebe las restricciones de aplicación en la etiqueta del producto antes de utilizarlo. Respete las medidas de precaución y seguridad recomendadas por el fabricante del producto. La lejía puede provocar la decoloración y la corrosión del acero inoxidable y no se recomienda su limpieza.

No utilice limpiadores abrasivos o cáusticos. Las almohadillas abrasivas rayarán las superficies de acero inoxidable. Las áreas con mucha acumulación deben ser rociadas y dejadas en remojo hasta cinco (5) minutos antes de limpiarlas. Limpie siempre con el "grano" de la superficie para mantener la apariencia.




PELIGRO

El horno debe estar frío y el cable eléctrico desenchufado antes de realizar cualquier limpieza.



PRECAUCIÓN

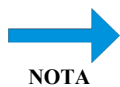
Los paneles de la cubierta pueden pesar hasta 23 kg [50 libras]. Tenga cuidado al levantarlos.



PRECAUCIÓN

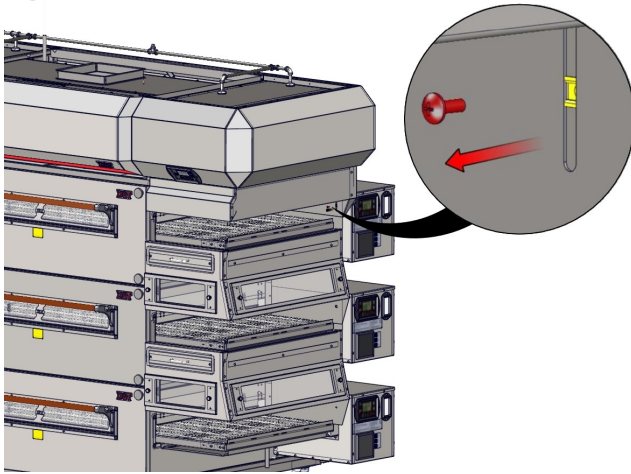
NO rocíe productos de limpieza líquidos en la caja eléctrica de la campana (situada en la parte frontal de la parte superior), ni en la gran interfaz de usuario (situada en la esquina frontal inferior derecha).

Programa de limpieza y mantenimiento de la campana de escape					
		Diario	Semanal	Mensual	Según lo requerido
Limpieza					
	Limpieza del frente, los lados y la parte superior	<input type="checkbox"/>			
	Globos de luz limpios	<input type="checkbox"/>			
	Bandejas de grasa vacías y limpias	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	Limpieza del filtro del ventilador	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	Limpieza de los filtros de grasa		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	Limpieza del conducto y el ventilador de escape			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reemplazar					
	Filtro del ventilador				<input type="checkbox"/>
	Bombillas				<input type="checkbox"/>



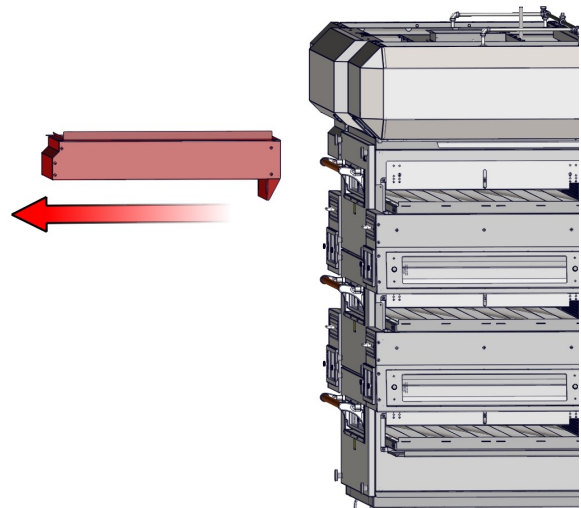
Las ventanas de vidrio se pueden limpiar con un simple limpiador de ventanas. XLT prefiere que las ventanas de vidrio se limpien en su lugar, sin embargo, están diseñadas con pomos extraíbles en el caso de que haya una necesidad de lavar en un fregadero de compartimento.

1



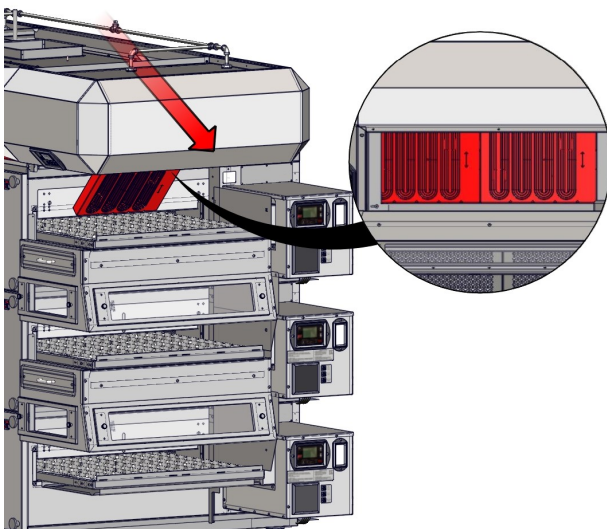
Retire el cierre de la parte posterior de la cubierta superior, en ambos lados de la campana.

2



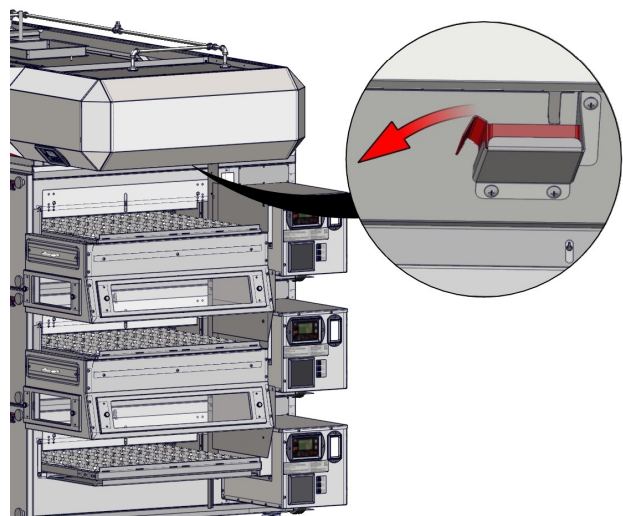
Retire las cubiertas superiores de ambos lados de la campana.

3



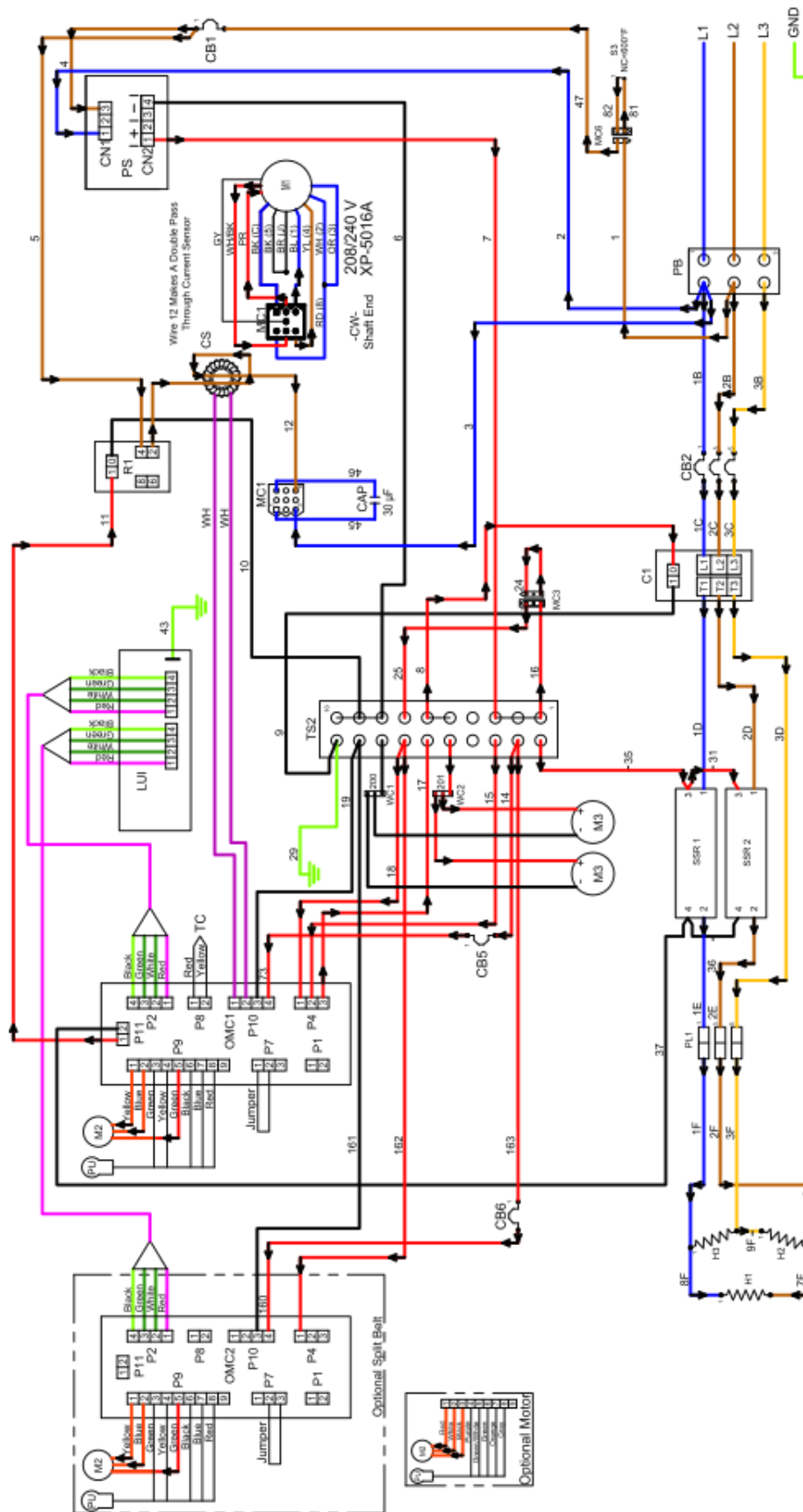
Retire los filtros de grasa de ambos lados de la campana. Consulte la página de Montaje de la campana y la cubierta (Instalación de bandejas de grasa, cubiertas y filtros de grasa) e invierta el proceso.

4



Retire la bandeja de grasa de ambos lados de la campana.

Esta página se ha dejado en blanco intencionalmente.



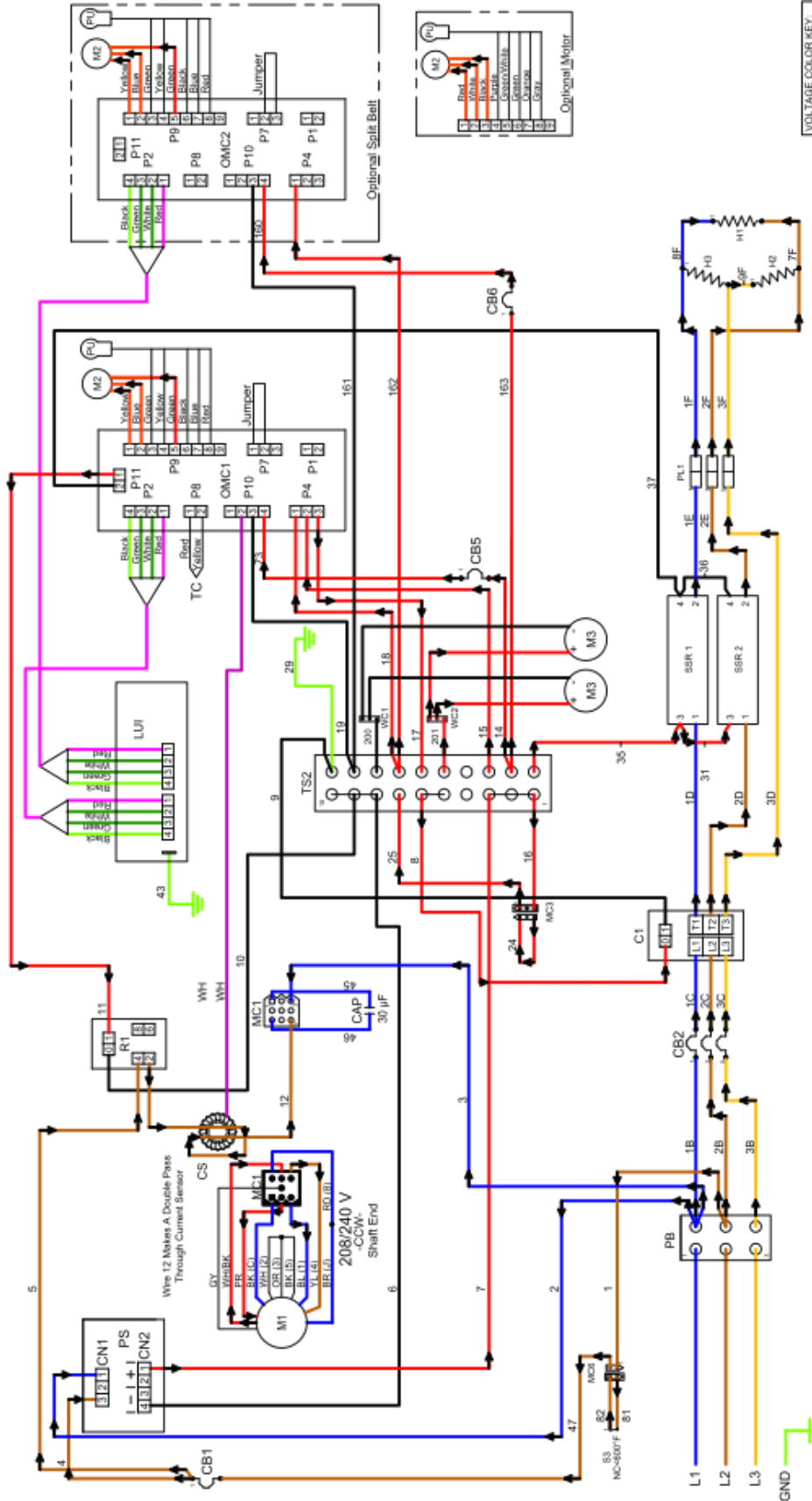
VOLTAGE COLOR KEY:

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

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

- 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 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PB Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- R1 Motor, Oven Fan
- 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

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



VOLTAGE COLOR KEY:

Red	240VDC
Blue	240VDC
Black	240VDC
Yellow	208/240VAC(L1)
Green	208/240VAC(L2)
Orange	208/240VAC(L3)
White	60V-148V
Grey	Ground
Light Blue	Analog Volts

X3H-1832
X3H-2336

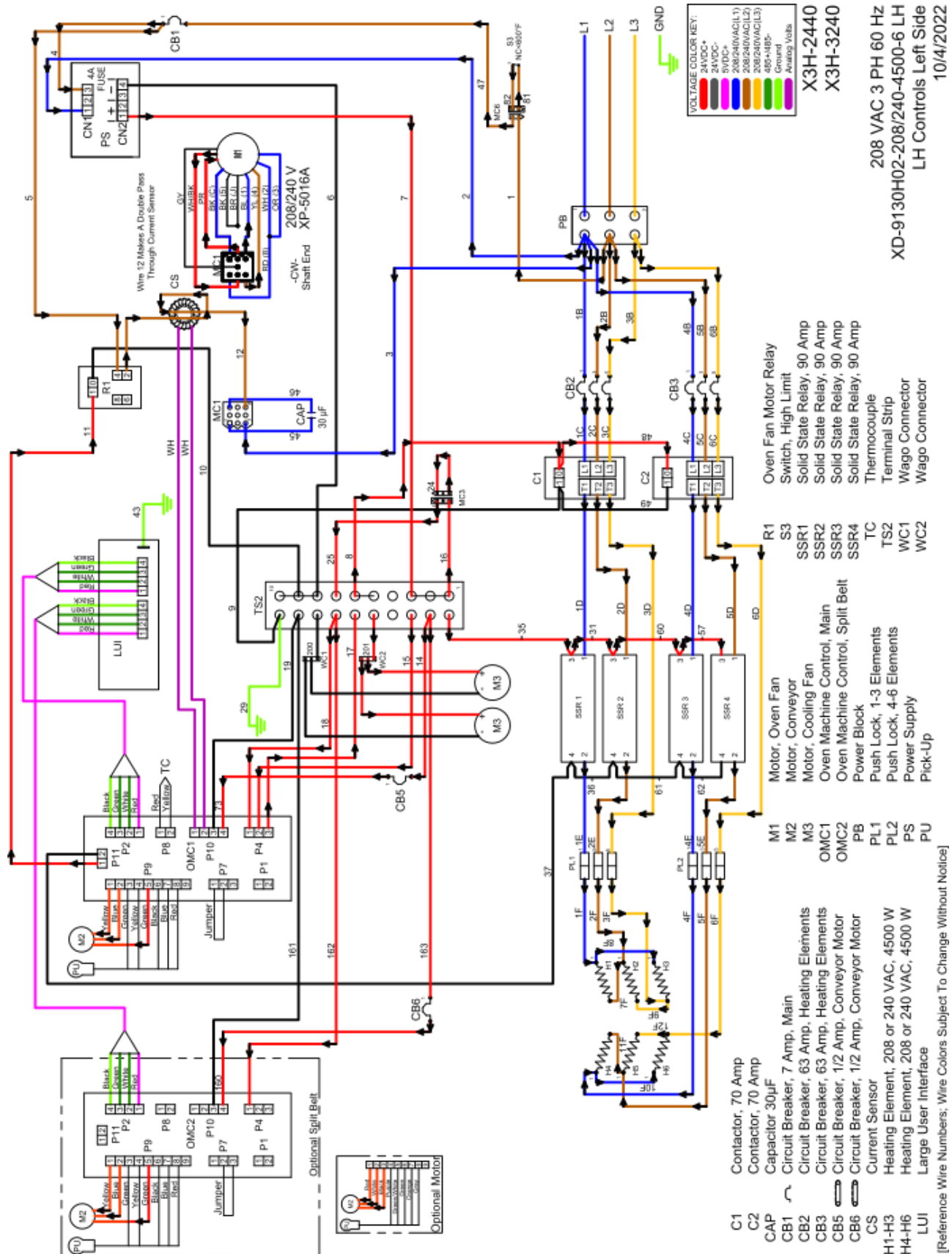
208/240 VAC 3 PH 60 HZ
XD-9130H02-208/240-5300-3 RH
RH Controls Right Side
10/4/2022

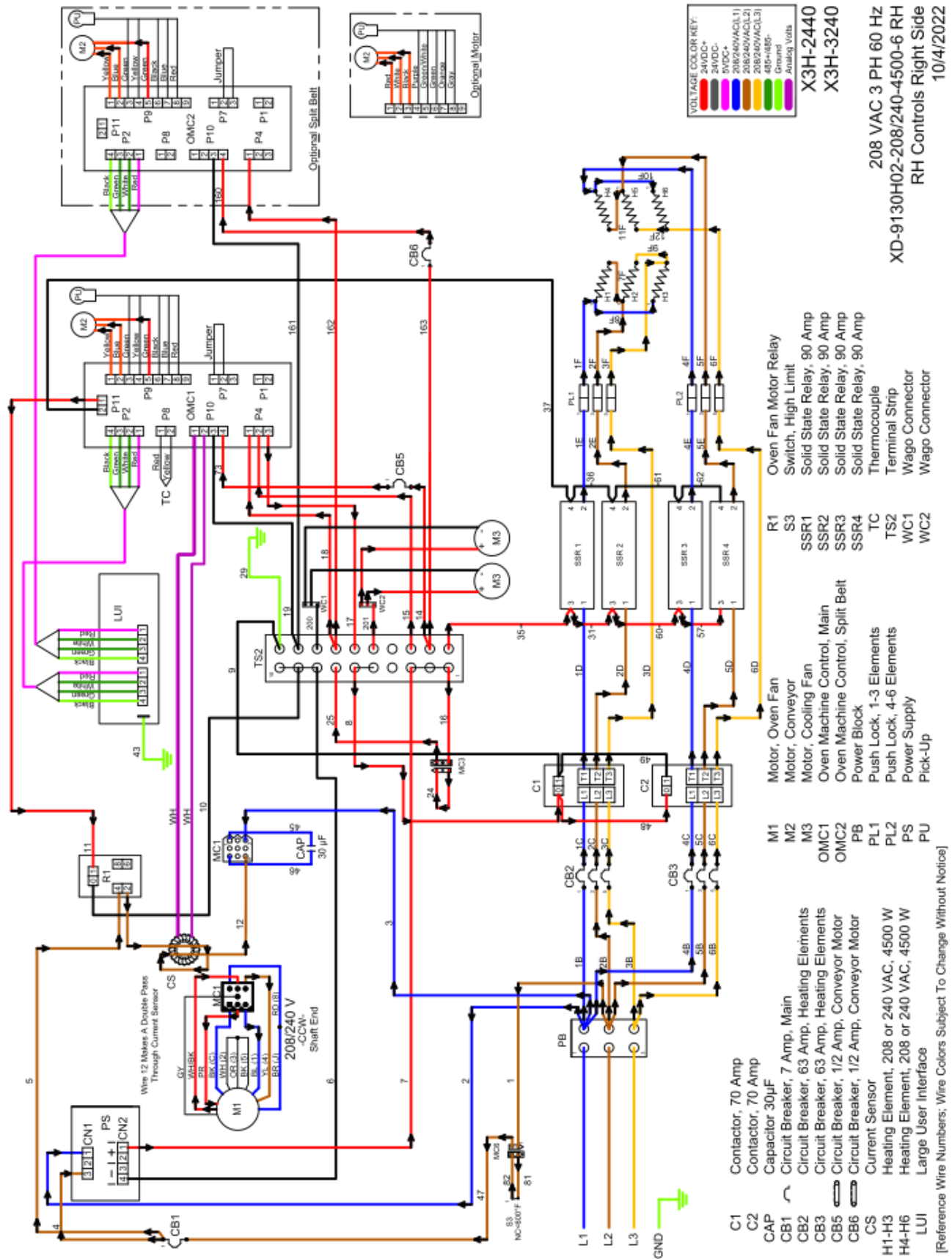
- R1 Oven Fan Motor Relay
- S3 Switch, High Limit
- SSR1 Solid State Relay, 90 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 90 Amp
- TC Thermocouple
- Terminal Strip
- Wago Connector

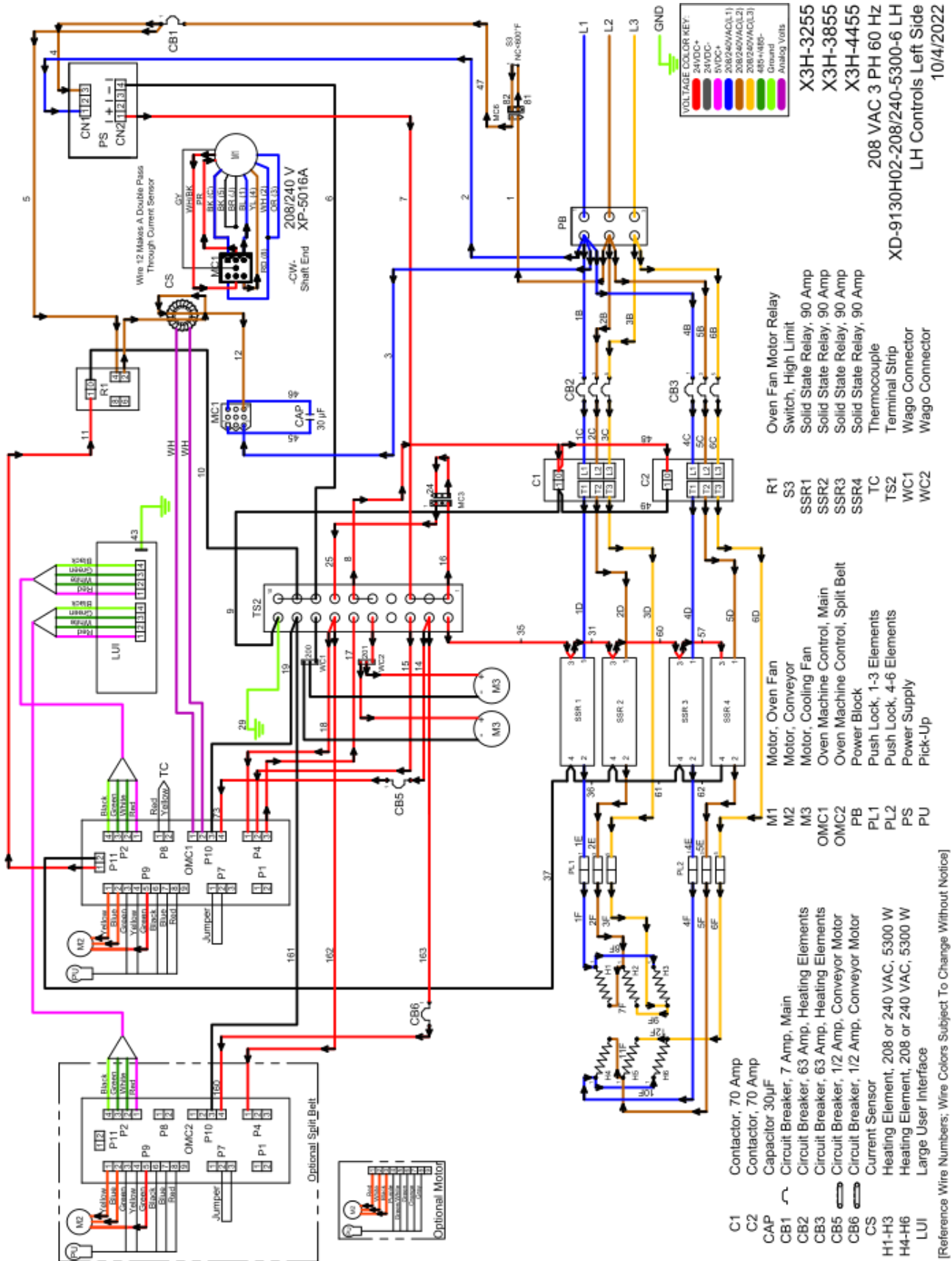
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PB Power Block
- PS Push Lock, 1-3 Elements
- PU Power Supply
- Pick-Up

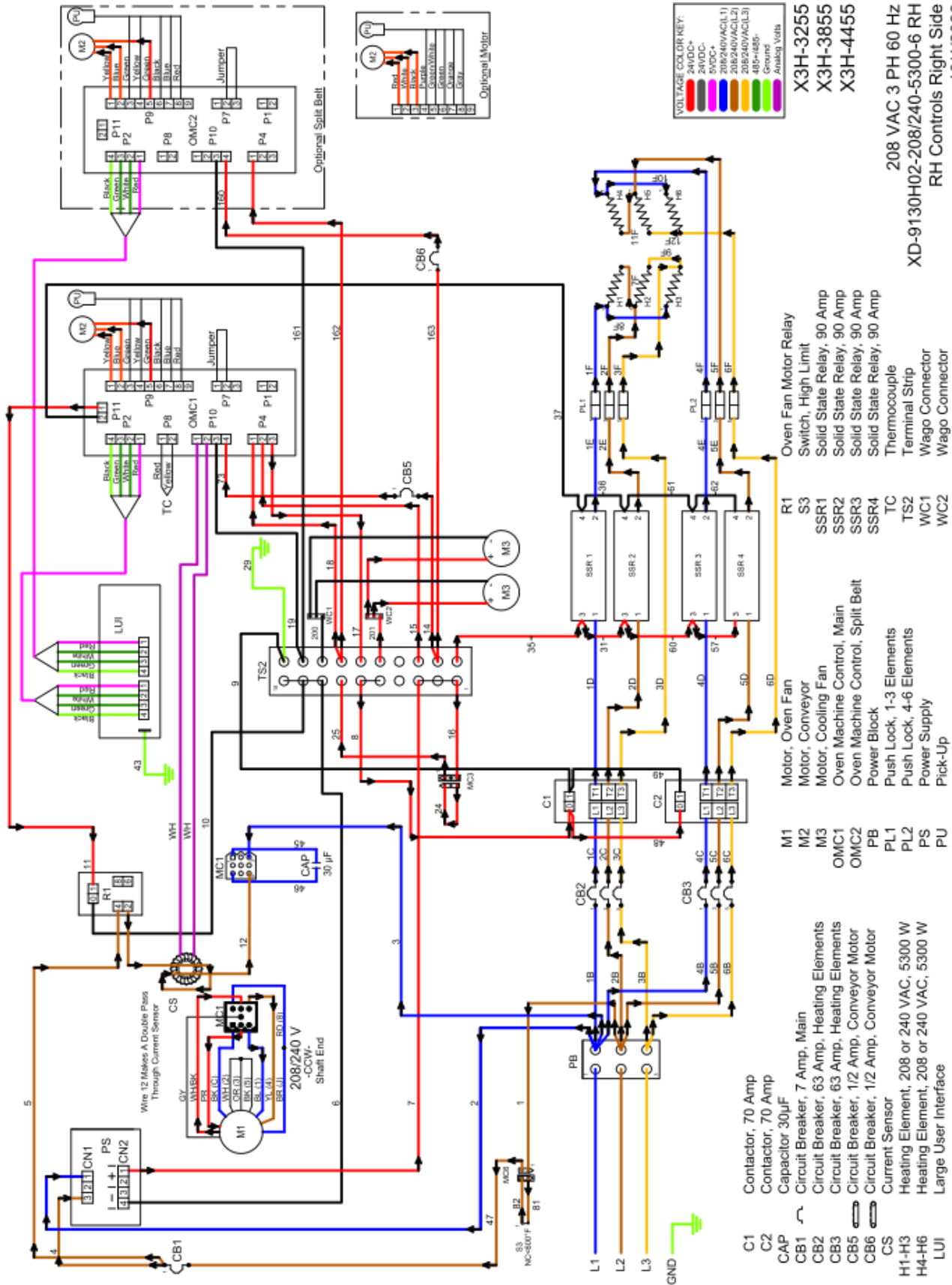
- C1 Contactor, 70 Amp
- CAP Capacitor 30µF
- CB1 Circuit Breaker, 7 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CS Current Sensor
- H1-H3 Heating Element, 208 or 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface

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







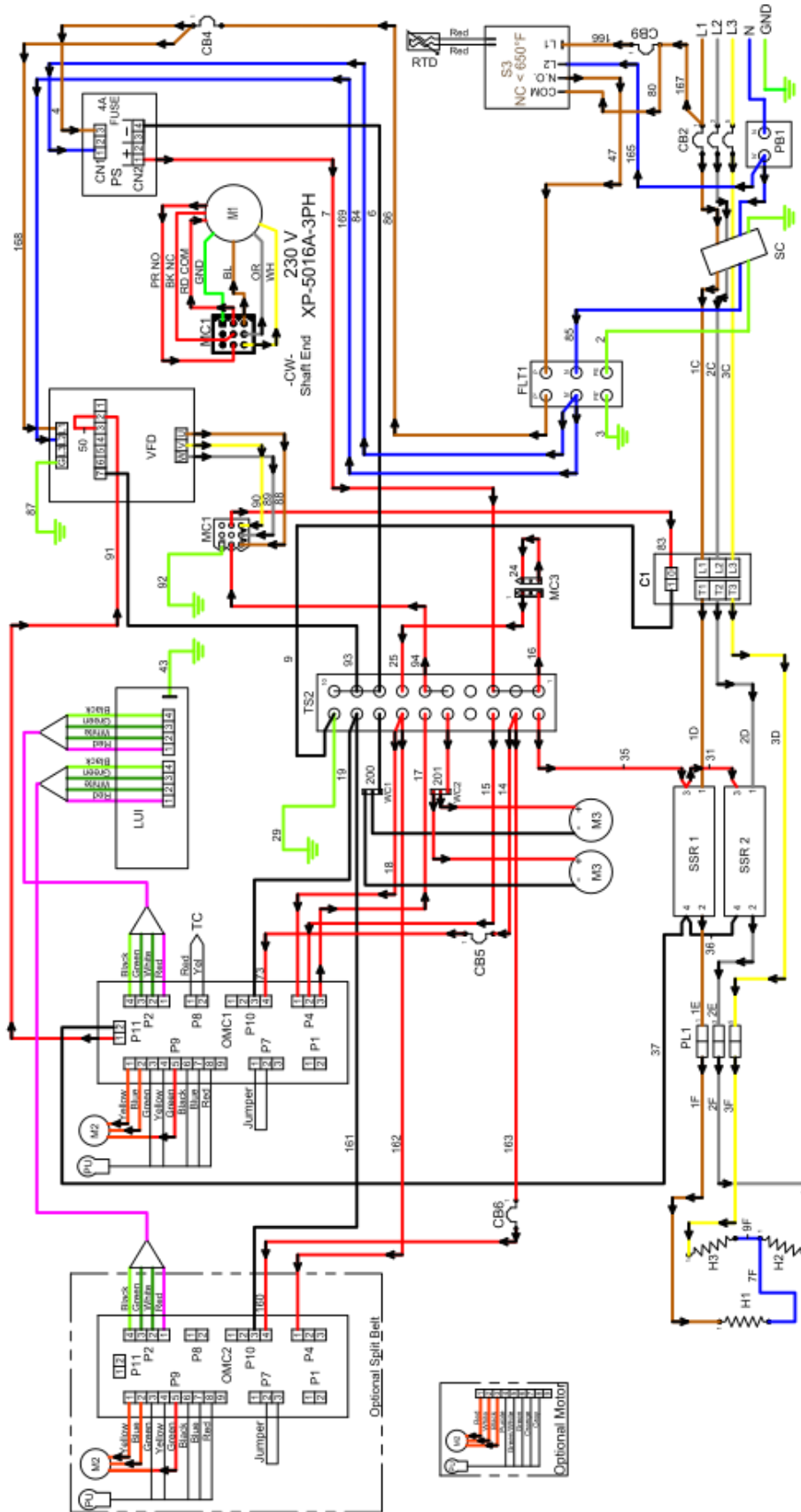


208 VAC 3 PH 60 HZ
 XD-9130H02-208/240-5300-6 RH
 RH Controls Right Side
 10/4/2022

- C1 Contactor, 70 Amp
- C2 Contactor, 70 Amp
- CAP Capacitor 30µF
- CB1 Circuit Breaker, 7 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB3 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CS Current Sensor
- H1-H3 Heating Element, 208 or 240 VAC, 5300 W
- H4-H6 Heating Element, 208 or 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PB Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PL2 Push Lock, 4-6 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- R1 Motor, Oven Fan
- R2 Motor, Conveyor
- R3 Motor, Cooling Fan
- SSR1 Solid State Relay, 90 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 90 Amp
- SSR3 Solid State Relay, 90 Amp
- SSR4 Solid State Relay, 90 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

VOLTAGE COLOR KEY:

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



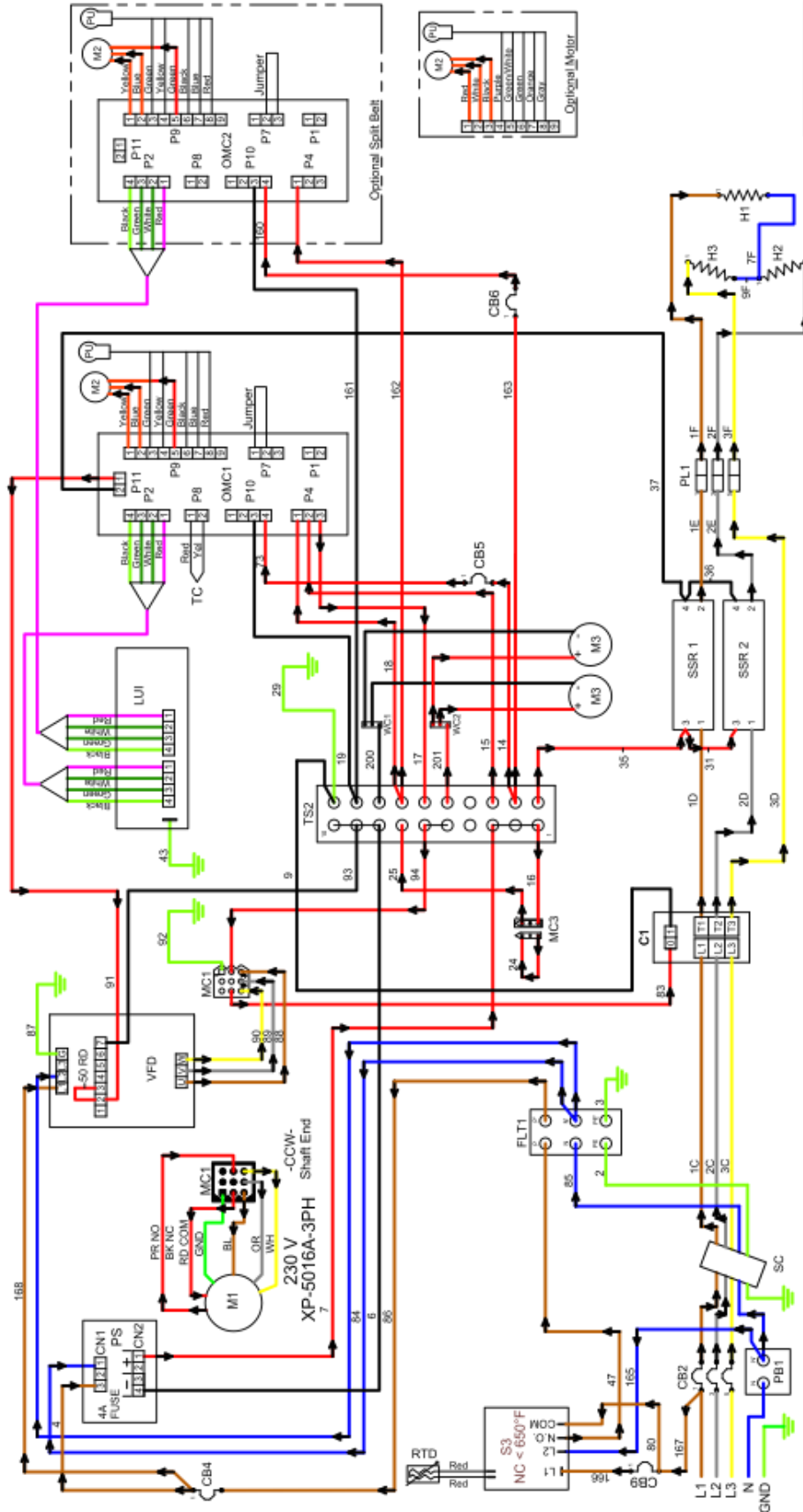
VOLTAGE COLOR KEY:

Red	24VDC+
Black	24VDC-
White	5VDC+
Yellow	380V/415V(L1)
Green	380V/415V(L2)
Blue	380V/415V(L3)
Orange	380V/415V(N)
Purple	48V+48V+
Light Blue	Ground
Light Green	Analog, 0-5Vdc

- 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, Conveyor Motor
- PL1 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- PS Filter, Control Voltage
- PU Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- RTD Large User Interface
- Motor, Oven Fan
- Motor, Cooling Fan
- Oven Machine Control, Main
- Oven Machine Control, Split Belt
- Power Block
- Push Lock, 1-3 Elements
- Power Supply
- Pick-Up
- RTD, High Limit
- Motor, Conveyor
- Motor, Cooling Fan
- Oven Machine Control, Main
- Oven Machine Control, Split Belt
- Power Block
- Push Lock, 1-3 Elements
- Power Supply
- Pick-Up
- 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
- Wago Connector

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

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



VOLTAGE COLOR KEY:

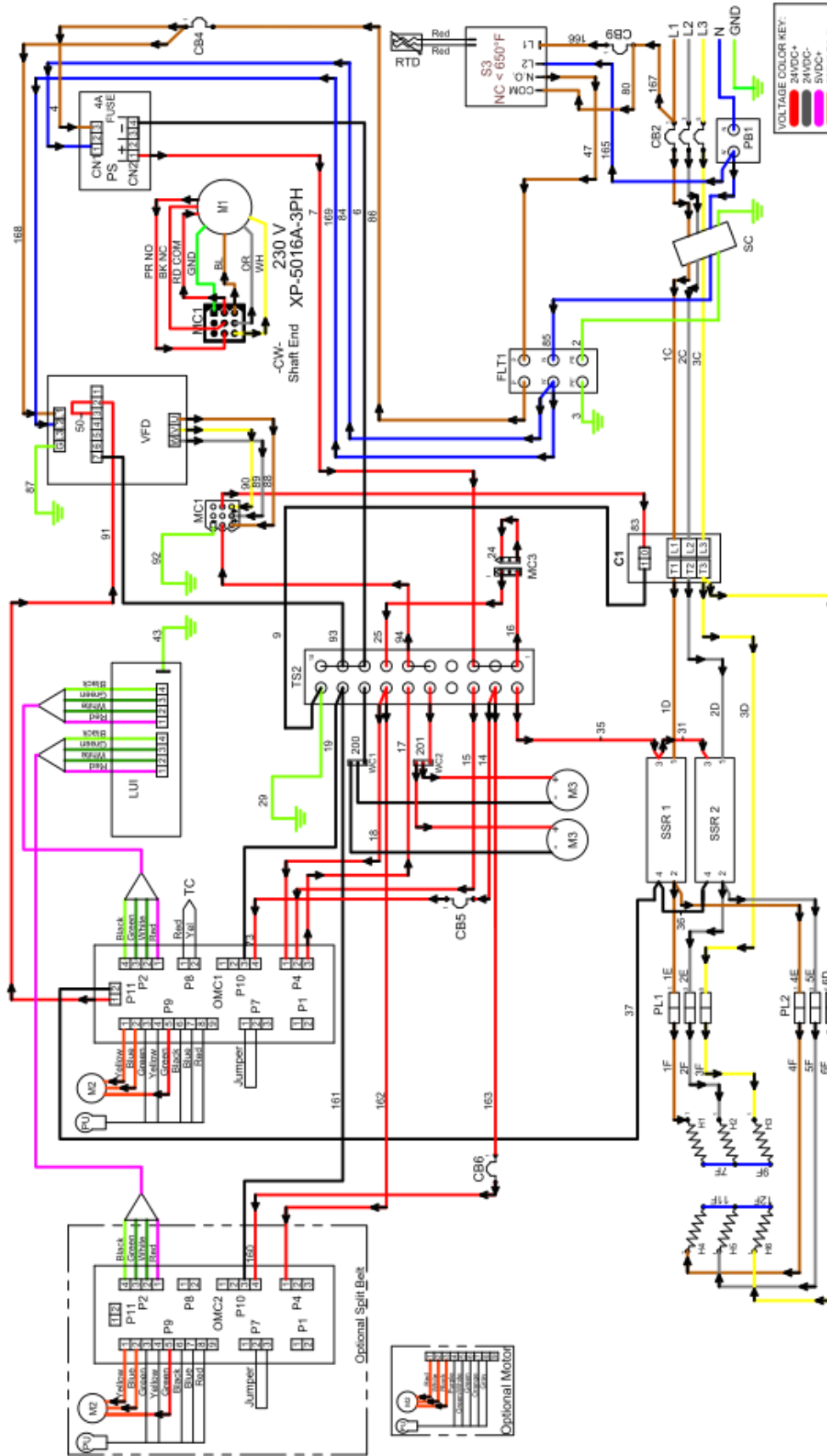
- 24VDC- Black
- 24VDC+ Red
- 5VDC+ Red
- 5VDC- Green
- 380VAC(L1) Blue
- 380VAC(L2) Yellow
- 380VAC(L3) Orange
- 380VAC(N) Grey
- 485-486 Purple
- Ground White

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, EM
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Contactor, 70 Amp
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PB1 Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- RTD RTD, High Limit
- 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)
- 5VDC+ (Orange)
- 380VAC(L1) (Yellow)
- 380VAC(L2) (Green)
- 380VAC(L3) (Blue)
- 485V485- (Purple)
- Ground (Black)
- Analog (Grey)

X3H-2440
X3H-3240

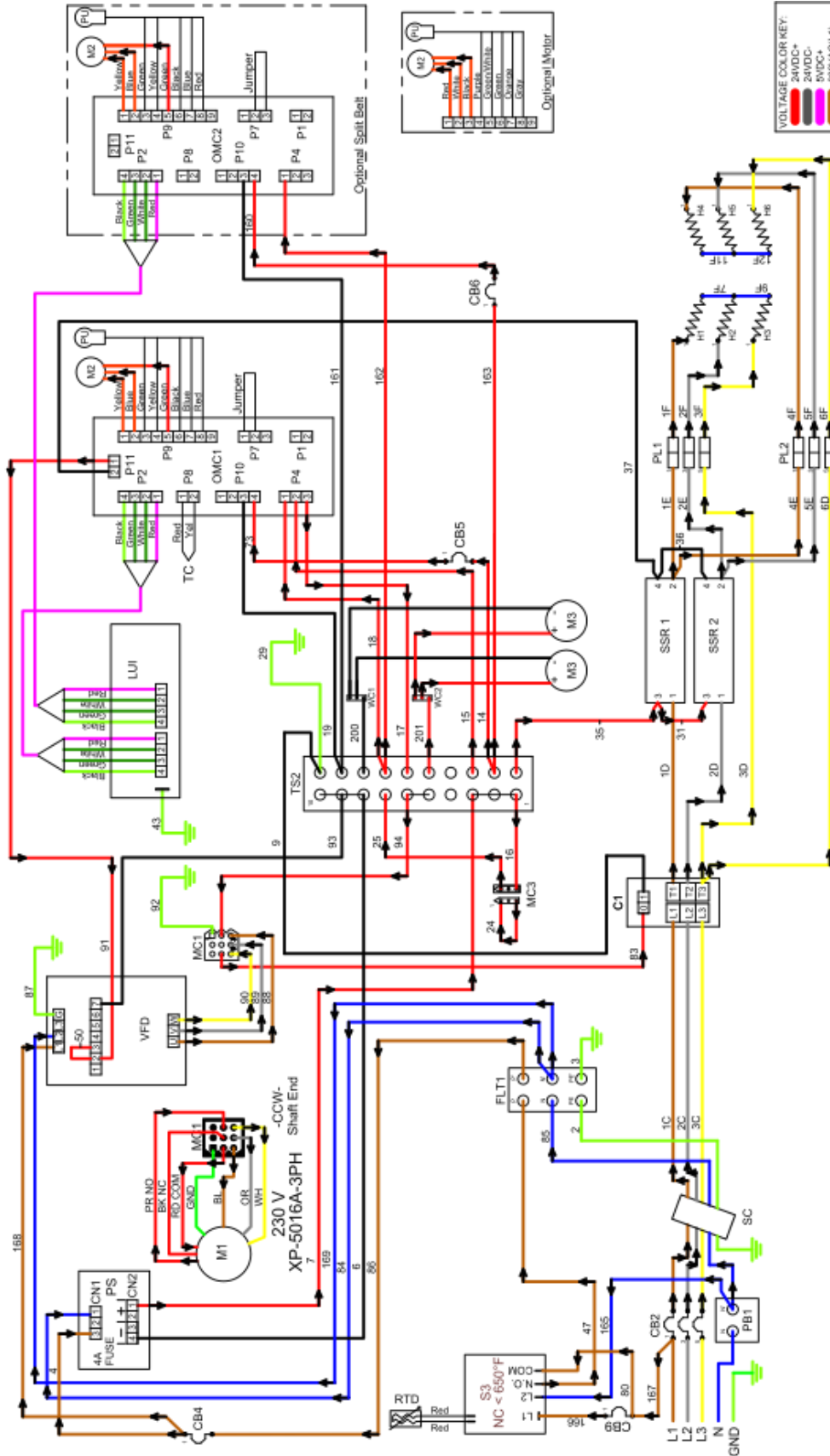
- RTD, High Limit
- Switch, High Limit
- Suppression Core
- Solid State Relay, 75 Amp
- Solid State Relay, 75 Amp
- Thermocouple
- Terminal Strip
- Oven Fan Motor Frequency Drive
- Wago Connector
- Wago Connector

- 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

- C1
- Contactor, 70 Amp
- Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- Power Filter, EMI
- Heating Element, 240 VAC, 4500 W
- Heating Element, 240 VAC, 4500W
- Large User Interface

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



VOLTAGE COLOR KEY:

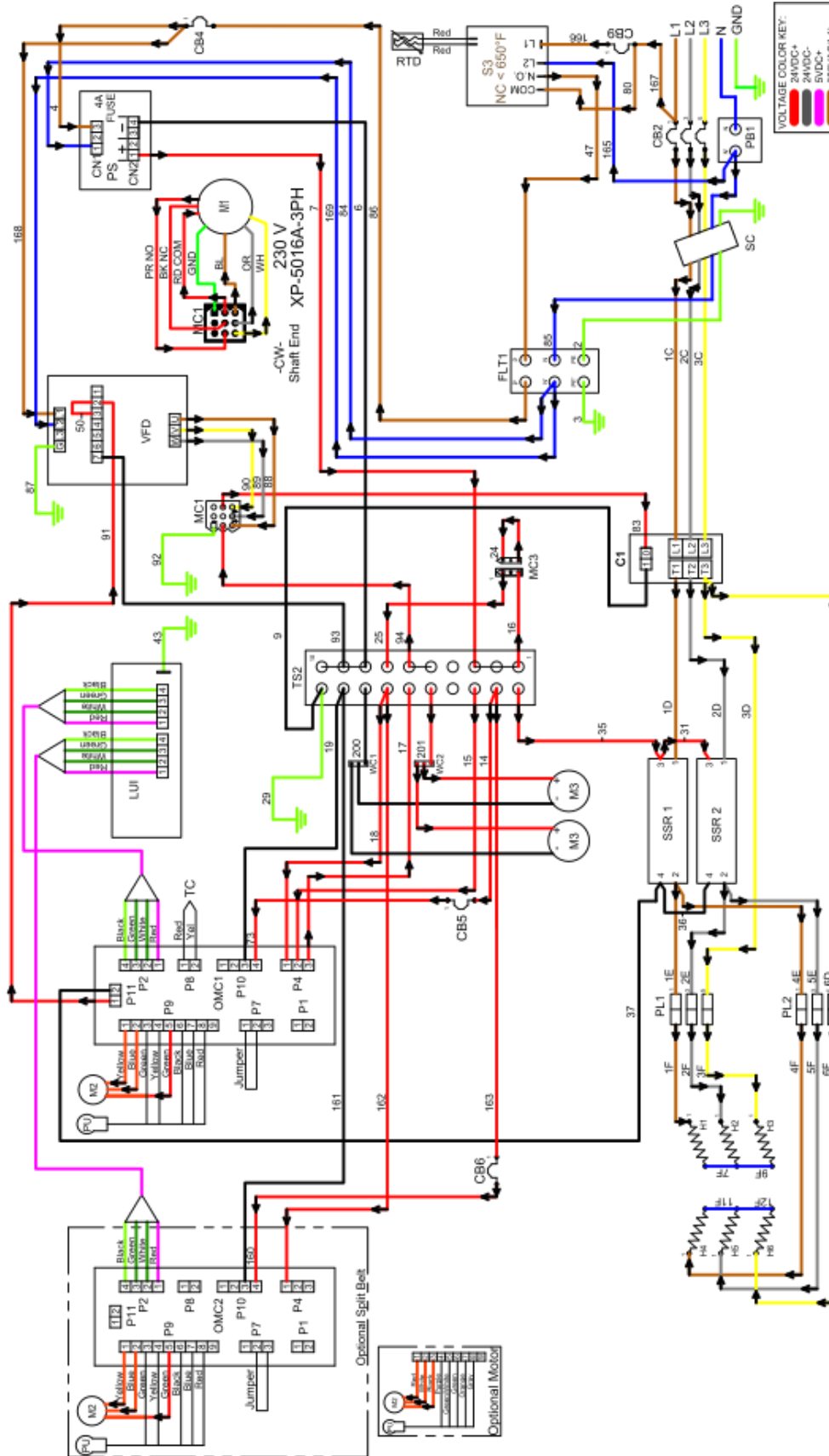
24VDC+	Red
24VDC-	Black
5VDC+	Yellow
5VDC-	Green
380VAC(L1)	Yellow
380VAC(L2)	Green
380VAC(L3)	Blue
380VAC(N)	Black
485+Rel-	White
485+Rel+	Red
Unused	Grey
Unused	Black

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 Contactor, 70 Amp
- M2 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PB1 Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PL2 Push Lock, 4-6 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- 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

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

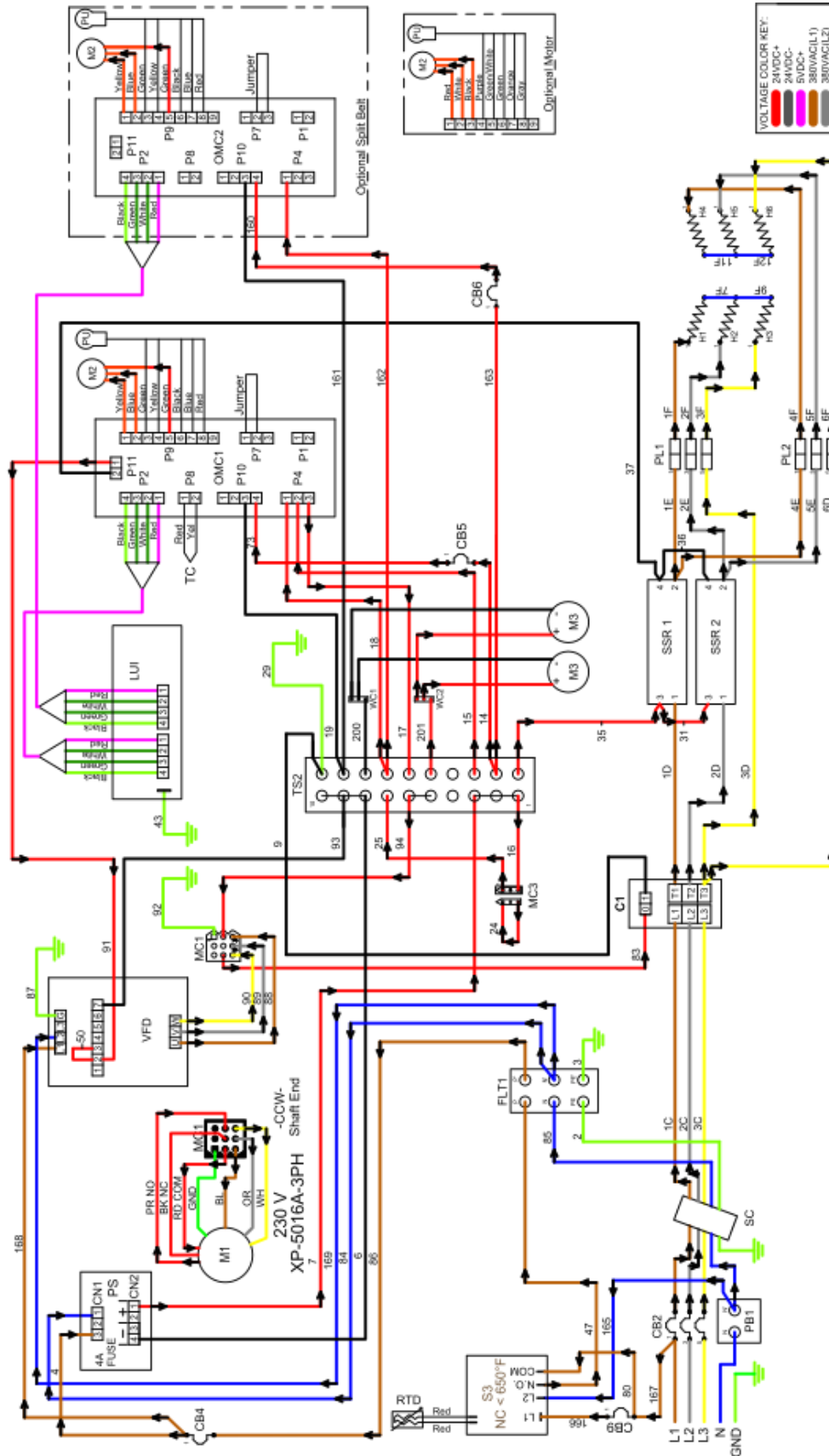


VOLTAGE COLOR KEY:

24VDC+	24VDC-	5VDC+	5VDC-	380VAC(L1)	380VAC(L2)	380VAC(L3)	380VAC(N)	48V+ABS-	Ground	Other
Red	Black	Blue	Green	Orange	Yellow	Green	White	Blue	Grey	Purple

- 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 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, 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
- 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

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



VOLTAGE COLOR KEY:

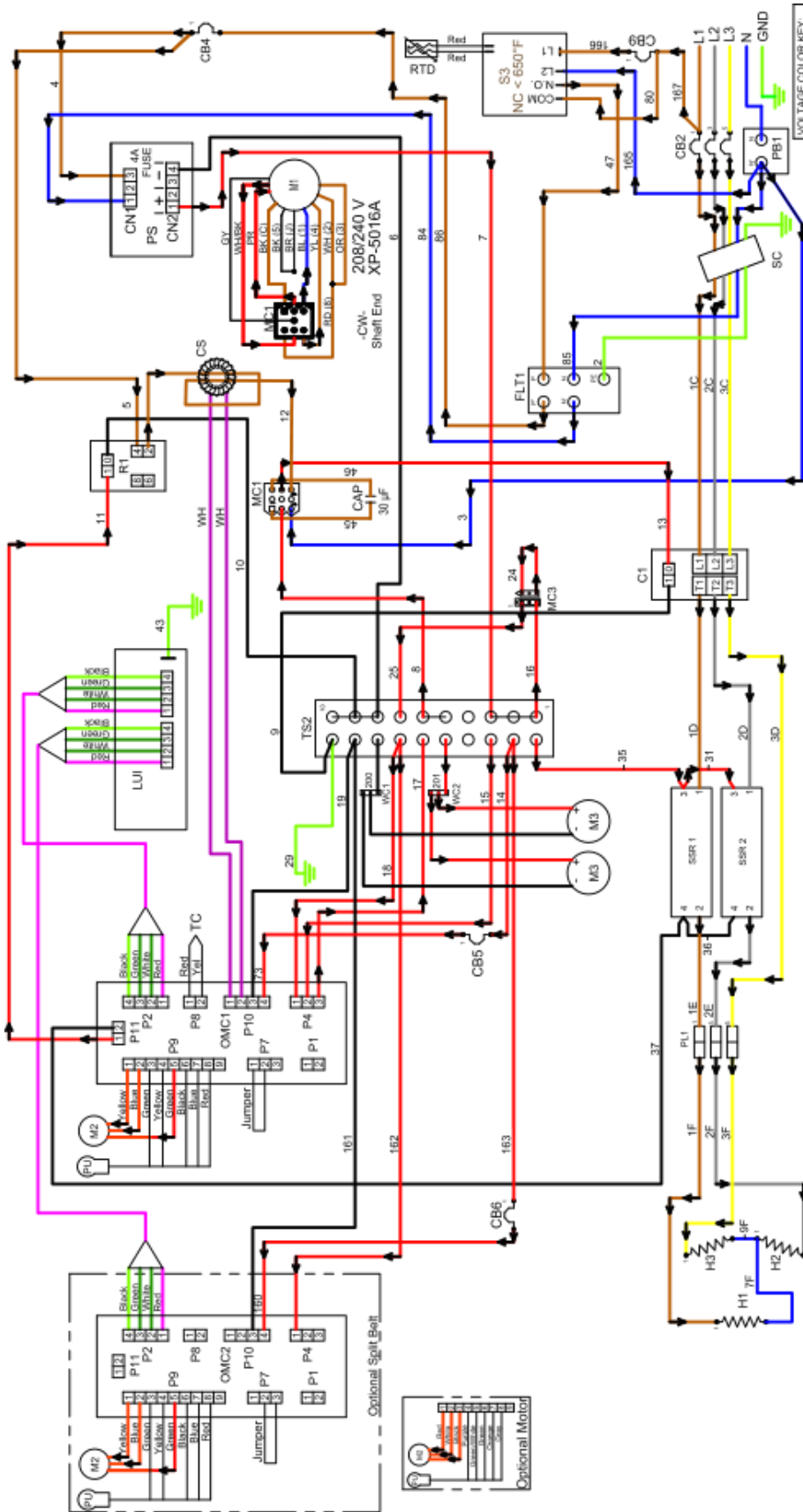
Red	24VDC+
Black	24VDC-
Yellow	380VAC(L1)
Green	380VAC(L2)
Blue	380VAC(L3)
White	380VAC(N)
Grey	48V+RES-
Light Blue	48V+RES+
Light Green	Ground
Light Purple	Analog Volts

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

- C1 Contactor, 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Power Filter, EMI
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- H4-H6 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- M1 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 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:

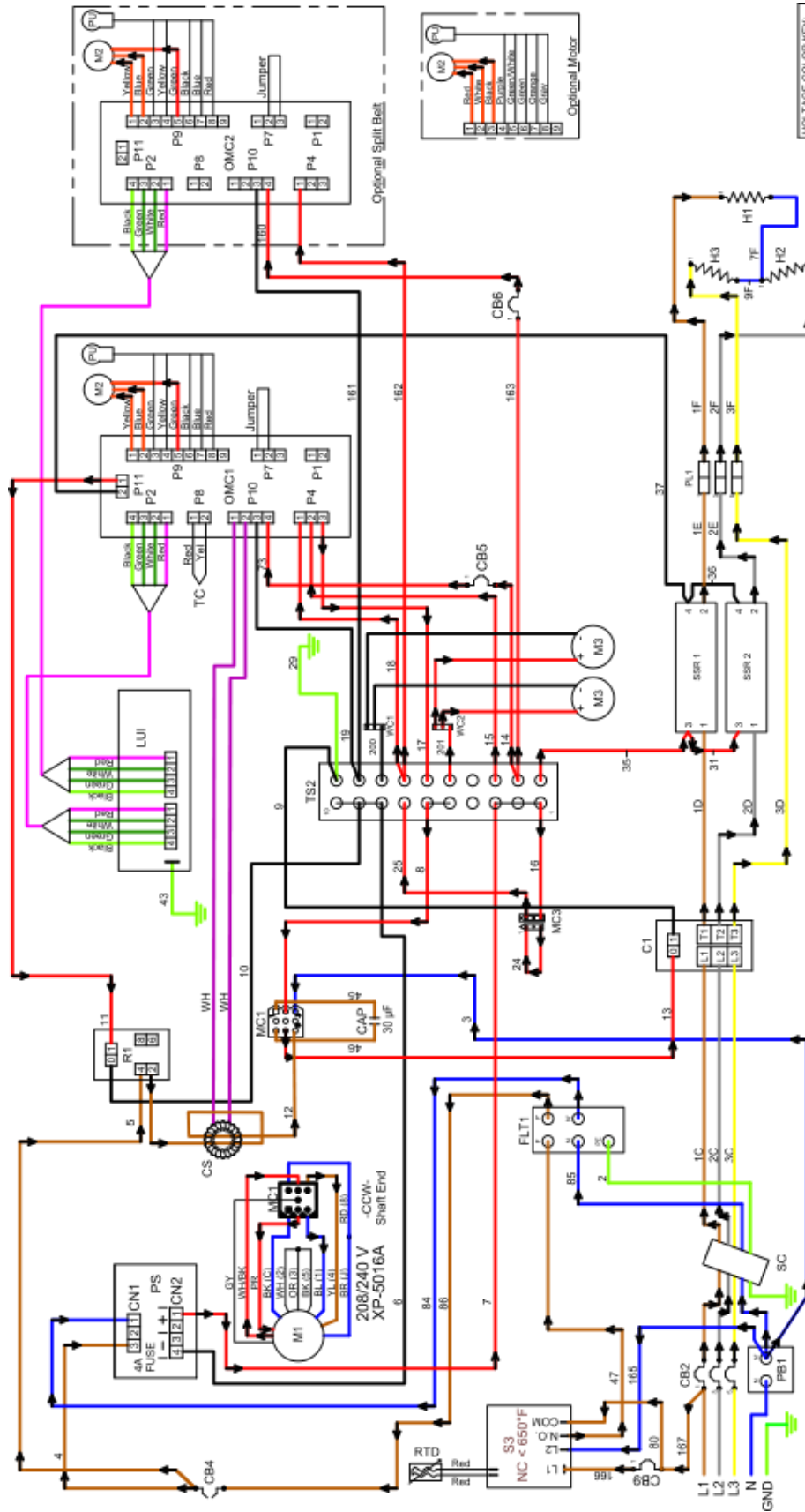
24VDC+	Red
24VDC-	Black
50VDC+	Blue
380VAC(L1)	Orange
380VAC(L2)	Yellow
380VAC(L3)	Green
380VAC(N)	White
485V-HBS-	Purple
Ground	Grey
Analogy Volts	Light Blue

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

- 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:

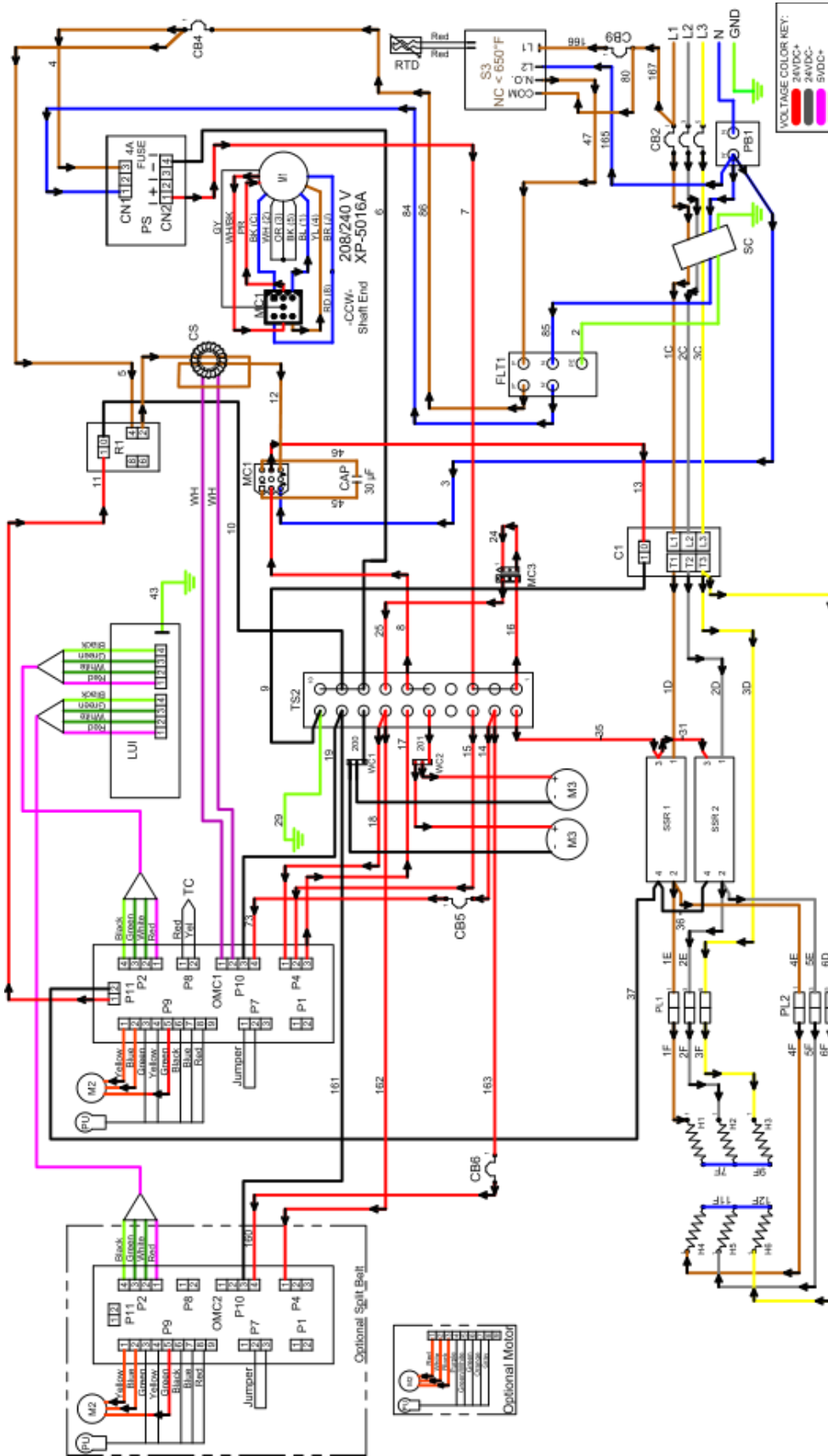
Red	24VDC*
Black	24VDC*
Blue	5VDC*
Green	380VAC(L1)
Orange	380VAC(L2)
Yellow	380VAC(L3)
White	380VAC(N)
Grey	48V+48V
Purple	Analog Volts

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

- 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

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

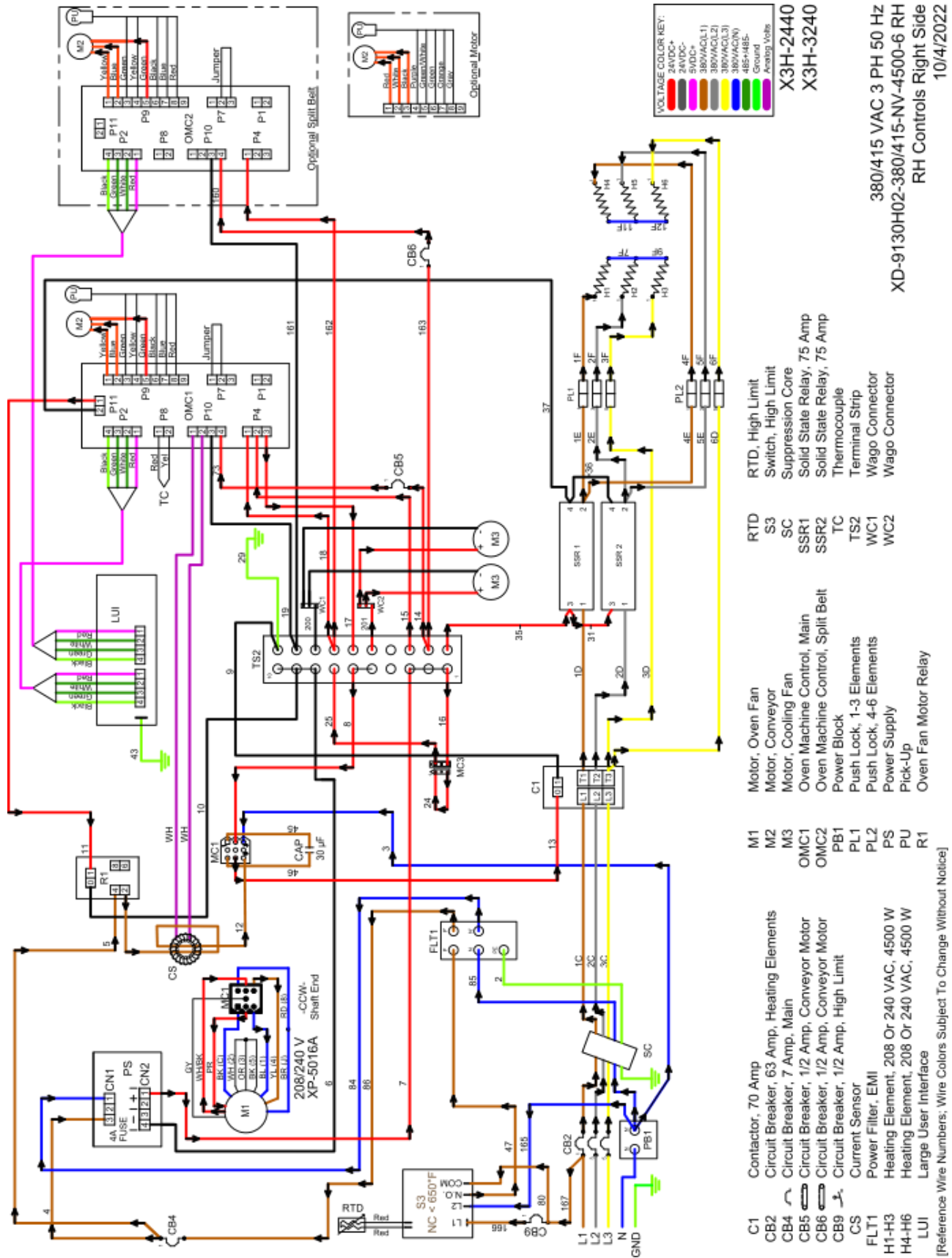


VOLTAGE COLOR KEY:

Red	480VAC
Orange	240VAC
Yellow	5VDC
Green	38VAC(L1)
Blue	38VAC(L2)
Purple	38VAC(L3)
Black	38VAC(N)
White	485-485
Grey	Ground
Light Blue	Analog Volts

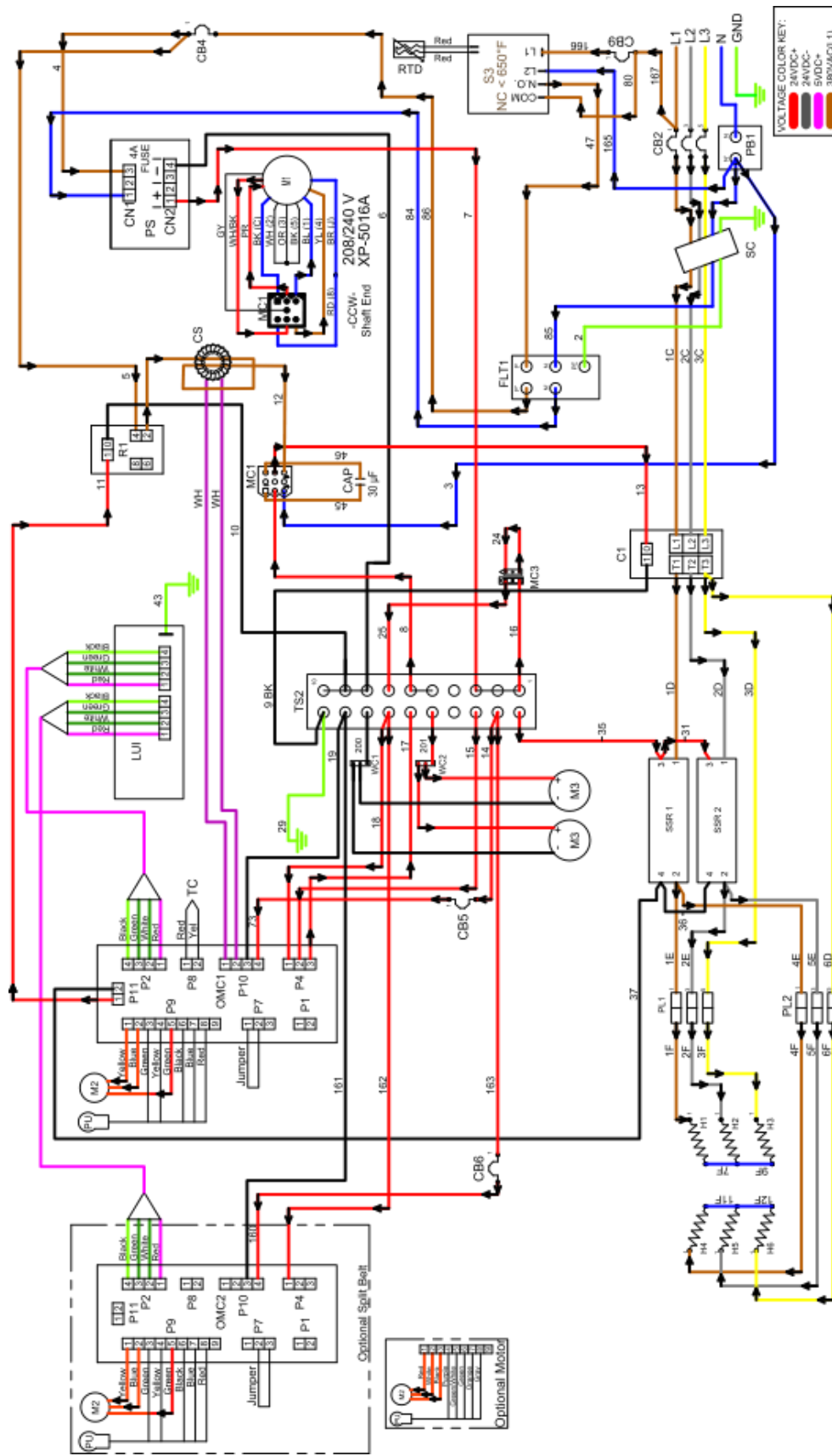
X3H-2440
X3H-3240
380/415 VAC 3 PH 50 Hz
XD-9130H02-380/415-NV-4500-6 LH
LH Controls Left Side
10/4/2022

- 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
- 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 Contactor, 70 Amp
- M2 Motor, Oven Fan
- 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
- R10 Motor, Oven Fan
- R11 Motor, Conveyor
- R12 Motor, Cooling Fan
- R13 Oven Machine Control, Main
- R14 Oven Machine Control, Split Belt
- R15 Power Block
- R16 Push Lock, 1-3 Elements
- R17 Push Lock, 4-6 Elements
- R18 Power Supply
- R19 Pick-Up
- R20 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

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



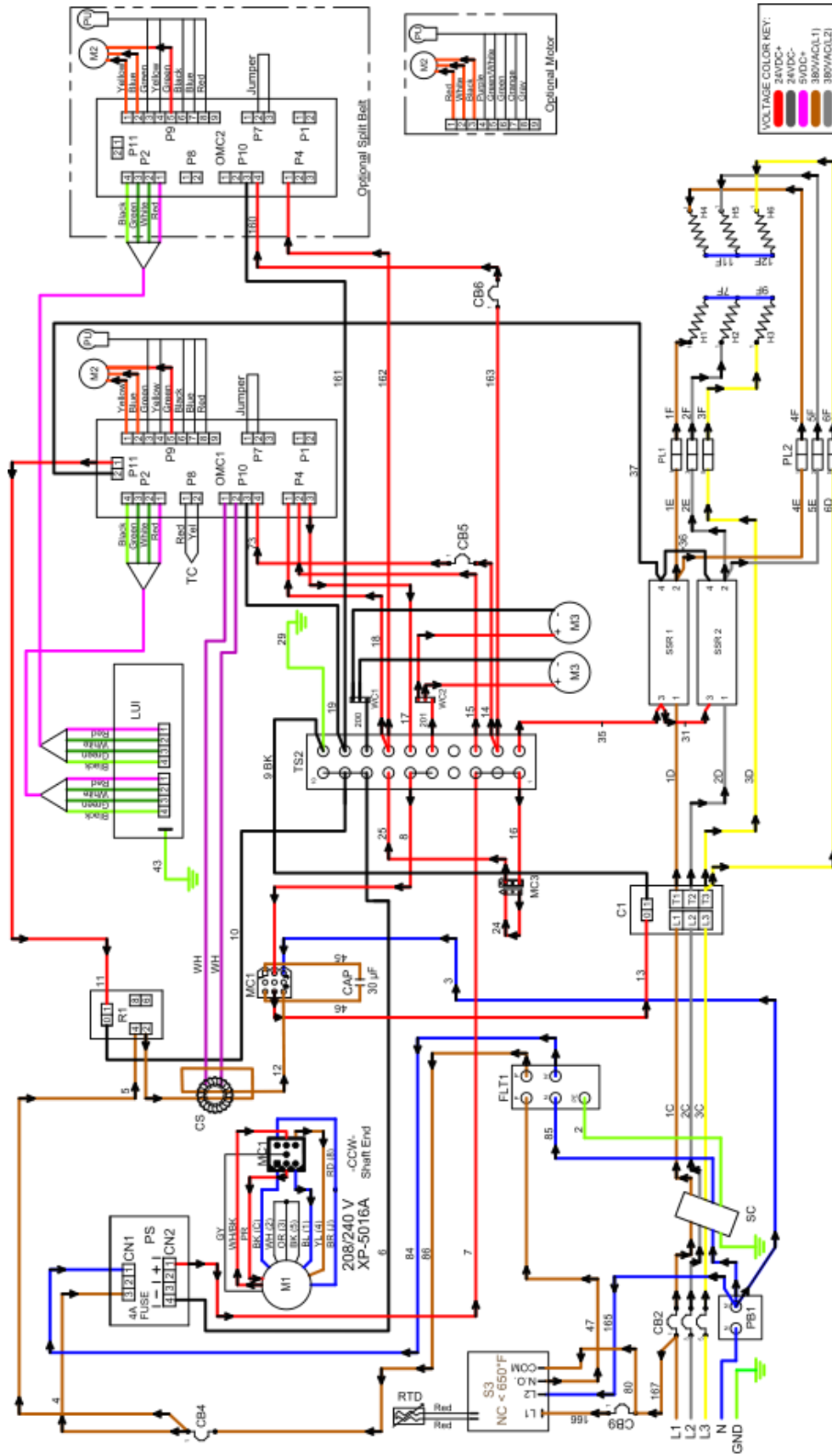
VOLTAGE COLOR KEY:

- 24VDC+
- 24VDC-
- 5VDC+
- 5VDC-
- 380V/AC/L1
- 380V/AC/L2
- 380V/AC/L3
- 380V/AC/0
- 485+48V+
- 485+48V-
- Ground
- Analog/Anals

- 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
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- CS Current Sensor
- FLT1 Power Filter, EMI
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- H4-H6 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- 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, High Limit
- 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

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

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



VOLTAGE COLOR KEY:

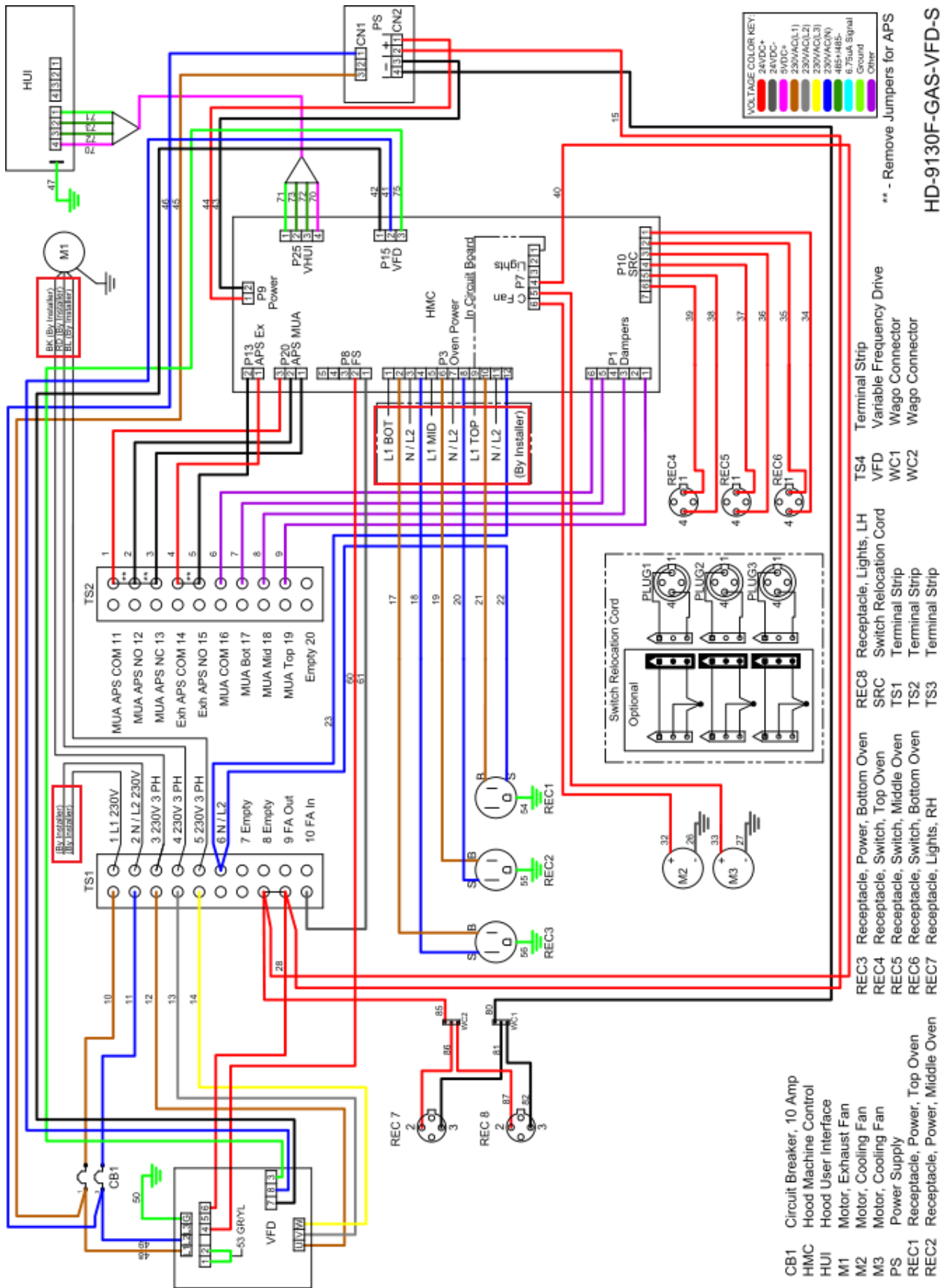
Red	24VDC+
Black	24VDC-
Pink	5VDC+
White	5VDC-
Blue	380V/AC(L1)
Yellow	380V/AC(L2)
Green	380V/AC(N)
Orange	380V/AC(N)
Purple	485+H85-
Light Blue	485+H85-
Light Green	Ground
Light Purple	Analog Volts

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

- 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
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- CS Current Sensor
- FLT1 Power Filter, EMI
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- H4-H6 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- 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-5300-6 RH
 RH Controls Right Side
 10/4/2022

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

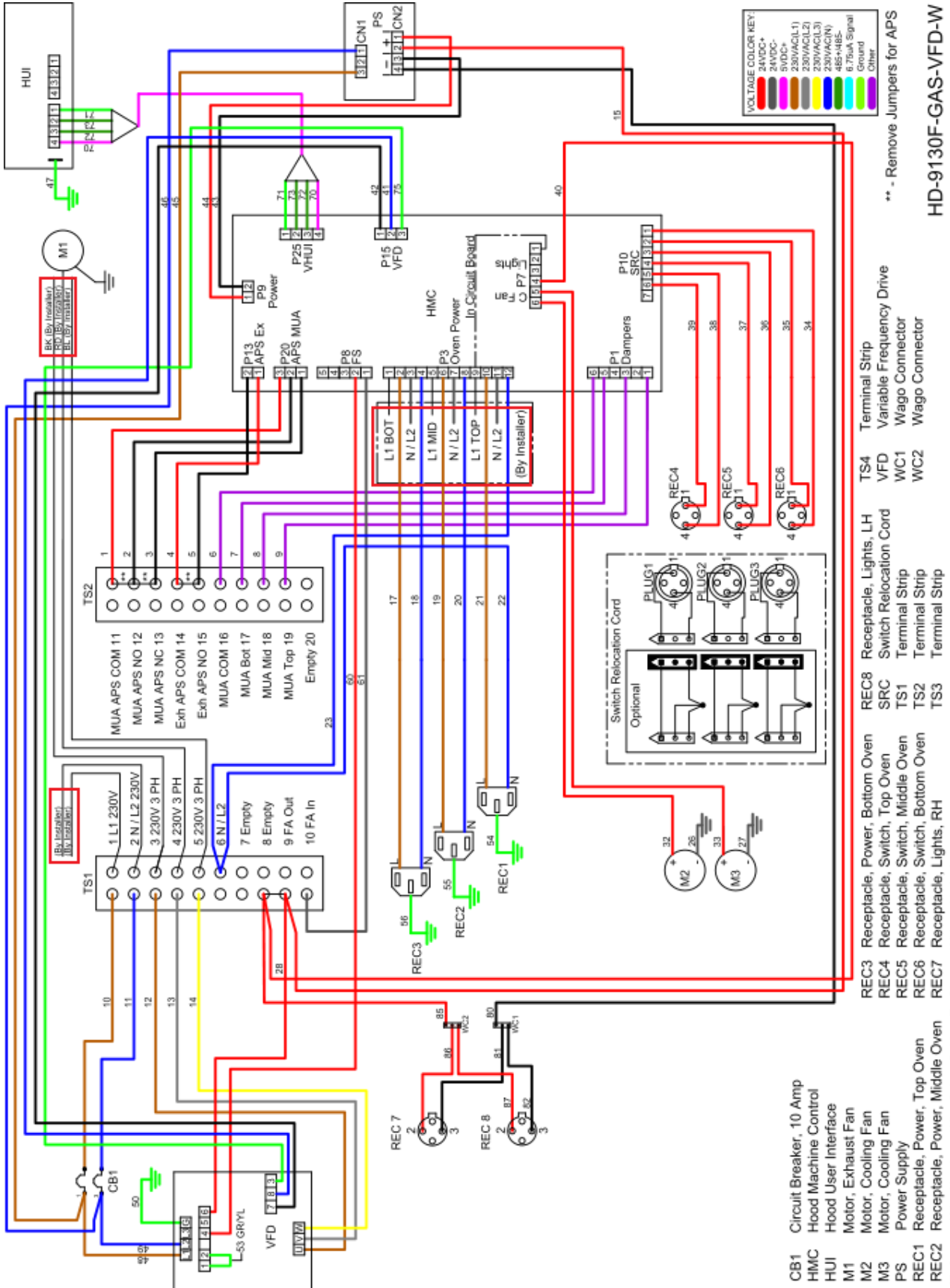


VOLTAGE COLOR KEY:

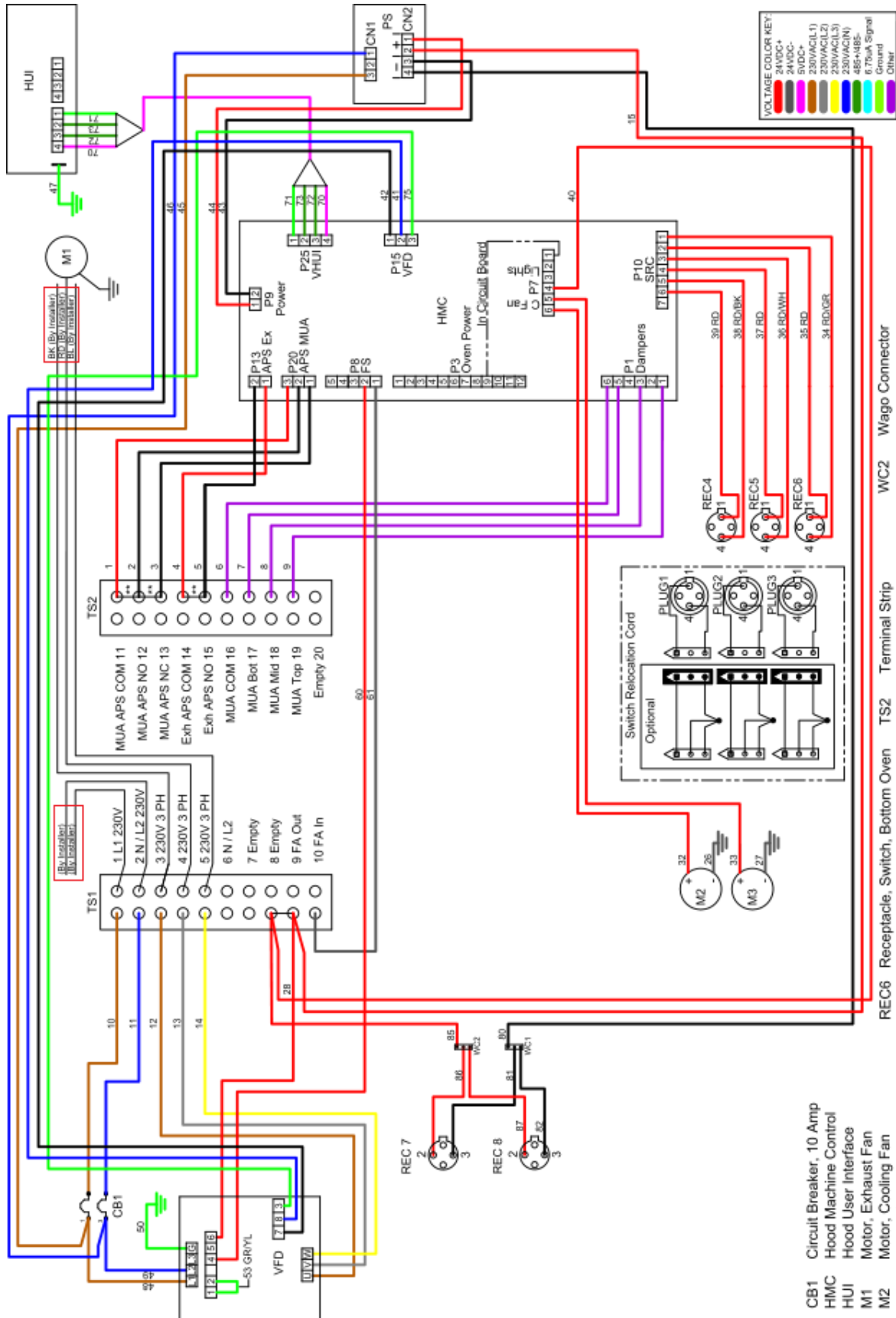
- 24VDC+
- 24VDC-
- 230VAC/L1
- 230VAC/L2
- 230VAC/L3
- 230VAC/N
- 485+485-
- 6.75uA Signal
- Ground
- Other

** - Remove Jumpers for APS
 HD-9130F-GAS-VFD-S
 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
- REC1 Receptacle, Power, Top Oven
- REC2 Receptacle, Power, Middle Oven
- REC3 Receptacle, Power, Bottom Oven
- REC4 Receptacle, Switch, Top Oven
- REC5 Receptacle, Switch, Middle Oven
- REC6 Receptacle, Switch, Bottom Oven
- 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



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

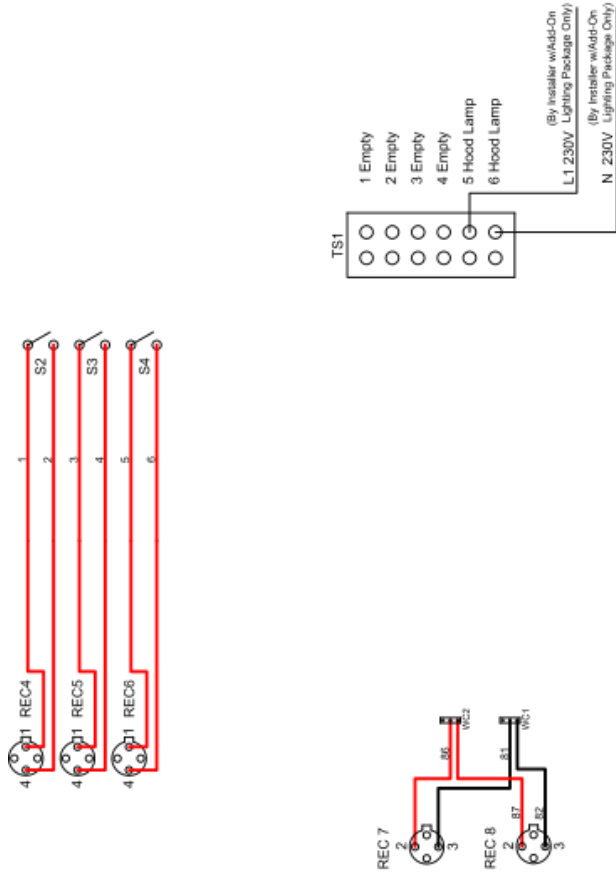


- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp
- HMC Hood Machine Control
- HUI Hood User Interface
- M1 Motor, Exhaust Fan
- M2 Motor, Cooling Fan
- M3 Motor, Cooling Fan
- PS Power Supply
- REC4 Receptacle, Switch, Top Oven
- REC5 Receptacle, Switch, Middle Oven
- REC6 Receptacle, Switch, Bottom Oven
- REC7 Receptacle, Lights, RH
- REC8 Receptacle, Lights, LH
- SRC Switch Relocation Cord
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Receptacle, Switch, Bottom Oven
- TS3 Receptacle, Lights, RH
- TS4 Receptacle, Lights, LH
- VFD Variable Frequency Drive
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector
- WC3 Terminal Strip
- WC4 Terminal Strip
- WC5 Variable Frequency Drive
- WC6 Wago Connector

** - Remove Jumpers for APS

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

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



VOLTAGE COLOR KEY

1	Empty
2	Empty
3	Empty
4	Empty
5	Hood Lamp
6	Hood Lamp

HD-9130F-NV
5/16/2022

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

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

Certificaciones de productos y códigos aplicables

Standard XLT Oven Certifications¹

XLT Gas Ovens:

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

XLT Electric Ovens:

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

World XLT Oven Certifications¹

XLT Gas Ovens:

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

XLT Electric Ovens:

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

¹ The noted certifications for XLT ovens and XLT Hood are performed and documented by Intertek Testing Services NA Inc. 165 Main Street, Cortland, NY 13045.

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

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

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

Certificaciones de productos y códigos aplicables

Australian XLT Oven Certifications²

XLT Gas Ovens: (Certificate GAS40066)

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

Korea XLT Oven Certifications³

XLT Gas Ovens: (Certificate GA-107)

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

Standard and World XLT Hood Certifications¹

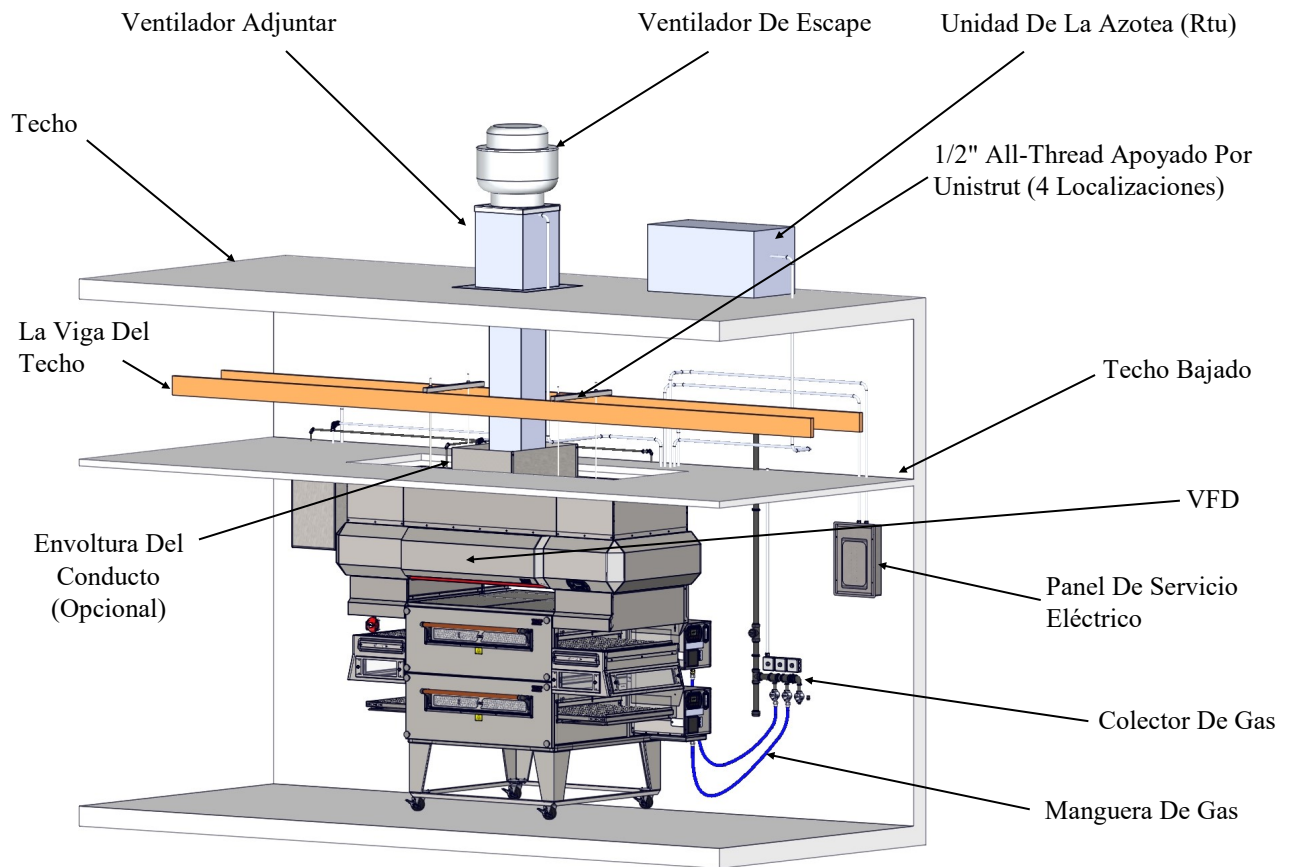
1. UL 710 Standard for Safety Exhaust Hoods for Commercial Cooking
2. ANSI/NSF 2:2014 Sanitation Food Equipment
3. ULC-S646, Standard for Exhaust Hoods and Related Controls for Commercial and Institutional Kitchens

¹ The noted certifications for XLT ovens and XLT Hood are performed and documented by Intertek Testing Services NA Inc. 165 Main Street, Cortland, NY 13045.

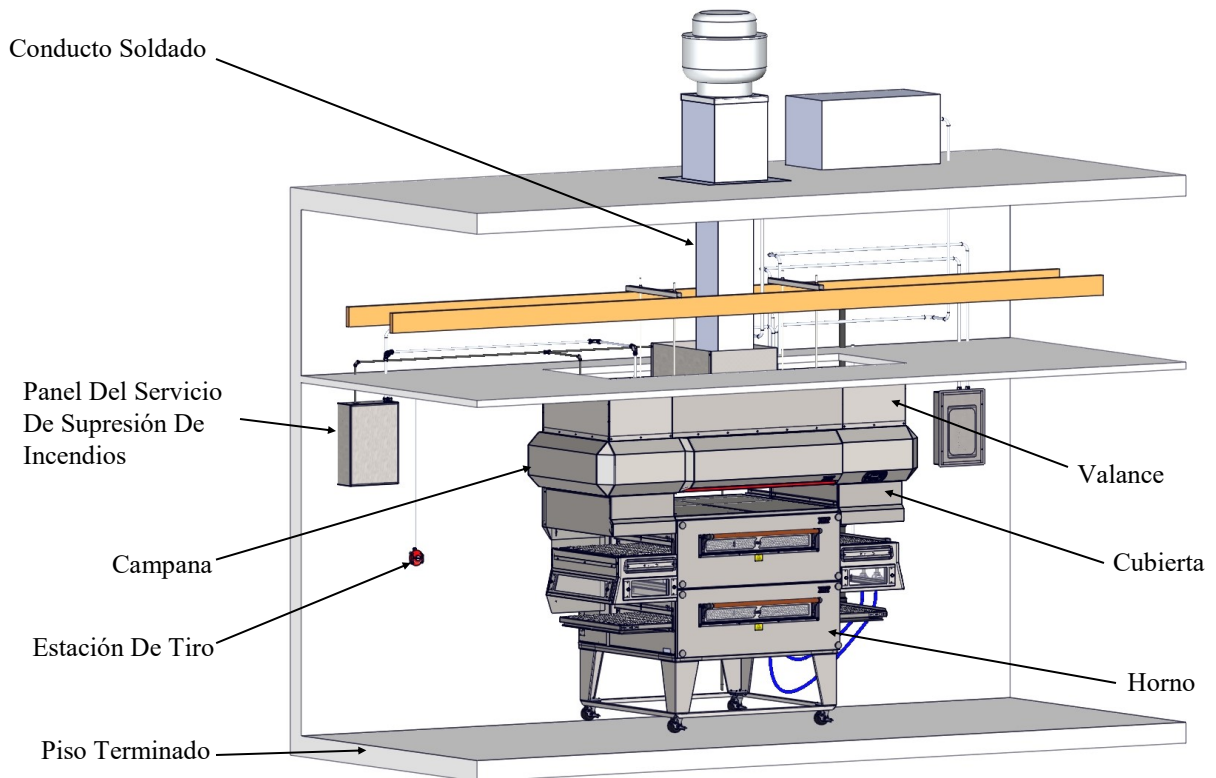
Intertek is a nationally and internationally certified testing and accreditation agency.

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

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




*La imagen superior mostrada es una configuración de horno de gas



*La imagen superior mostrada es una configuración de horno de gas

LISTA DE COMPROBACIÓN DE LA PUESTA EN MARCHA

Fill out all information and print legibly

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

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

Print Name: _____ Signature: _____ Date: _____

