

XLT[®]

SmartSolutions[™]

XD 9004A
AKSWH03HF02
5/9/2023
French



XLT Gaz Four & XLT Hotte Installation & Fonctionnement Manuel



PRUDENCE

Lisez ce manuel avant d'utiliser cet appareil.

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

Pour une utilisation avec les versions XLT Four à gaz sui-
vants:

Australie (A)	H
Corée (K)	H
Standard (S)	H
Monde (W)	H

Pour une utilisation avec les versions XLT Hotte sui-
vants:

Standard (S)	F
Monde (W)	F



Traduction des instructions originales

XLT Ovens
PO Box 9090
Wichita, Kansas 67277

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



Poster dans un premier plan des instructions de localisation à suivre en cas d'odeur de gaz. Ces informations peuvent être obtenues en consultant votre fournisseur de gaz local.



POUR VOTRE SÉCURITÉ

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



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



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

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

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

Revision History Table

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

Les définitions & les symboles

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



DANGER

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si pas évitée, peut entraîner des blessures graves ou la mort.



HAUTE
TENSION

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



ATTENTION

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



PRUDENCE

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



REMARQUE

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



POINTE

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



LIRE LE MA-
NUEL

Lisez les instructions avant d'utiliser cette machine.



TERRE DE PRO-
TECTION

Borne destinée à être connectée à un conducteur extérieur.



LA SÉCURITÉ DÉPEND DE VOUS



PRUDENCE

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



DANGER

Les réparations de tous les appareils et hottes de ventilation ne doivent être effectuées que par un professionnel qualifié qui a lu et compris ces instructions et qui est familier avec les précautions de sécurité appropriées. Lire attentivement ce manuel avant d'installer ou d'entretenir cet équipement.

- Affichez dans un endroit bien visible les instructions à suivre en cas d'odeur de gaz. Ces informations peuvent être obtenues en consultant votre fournisseur de gaz local.
- En cas de détection d'une odeur de gaz, coupez immédiatement le gaz au niveau de la vanne d'arrêt principale. Contactez votre compagnie de gaz locale ou votre fournisseur.
- Ne limitez pas le flux d'air de combustion et/ou de ventilation vers l'appareil. Prévoyez un espace suffisant pour le fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de l'appareil, ainsi qu'un espace suffisant pour actionner la vanne d'arrêt du gaz lorsque l'appareil est en position installée.
- Maintenez la zone libre et dégagée de tout matériau combustible. **NE PAS VAPORISER D'AÉROSOLS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTIONNEMENT.**
- Les fours sont certifiés pour être installés sur des sols combustibles ou non combustibles, et à côté de murs combustibles ou non combustibles.
- Les schémas électriques se trouvent à l'intérieur du boîtier de commande du Four, dans ce manuel et en ligne sur le site www.xltovens.com. Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil avant d'effectuer tout entretien.
- Cet appareil nécessite une hotte de ventilation conforme aux codes locaux.
- Cet appareil peut fonctionner au gaz naturel ou au pétrole liquide, comme indiqué sur la plaque signalétique située sur le côté de l'appareil.
- Cet appareil doit être alimenté par un courant électrique de même tension, phase et fréquence que ceux indiqués sur la plaque signalétique située sur le côté de l'appareil.
- Des dégagements minimums doivent être maintenus par rapport aux matériaux de construction combustibles et non combustibles.
- Cet appareil fonctionne en dessous de 75 dBA.
- Respectez tous les codes locaux lors de l'installation de cet appareil.
- Respectez tous les codes locaux pour la mise à la terre de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau (eau à haute pression).
- Les fours XLT sont certifiés pour être utilisés dans des piles de quatre (4) unités maximum de produits XLT. L'intégration de produits d'autres fabricants dans une pile de fours n'est pas recommandée et annule toute garantie. XLT n'assume aucune responsabilité pour les applications de produits mixtes.
- Le fait de ne pas appeler le service à la clientèle de XLT au 1-888-443-2751/1-316-943-2751 avant de contacter une entreprise de réparation annule toutes les garanties.
- **VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**

Avertissement et informations de sécurité	2
Table des matières	5
Garantie	6
Généralités.....	8
Réception et inspection	9
Responsabilités en matière d'installation.....	10
Description des fours.....	11
Dimensions des caisses de four	13
Dimensions et poids du four.....	14
Exigences relatives aux fours	17
Spécifications pour le four seulement	26
Assemblage du four.....	28
Connexion du four.....	35
Suppression des incendies de four.....	36
Lignes directrices pour la ventilation des fours.....	38
Démarrage initial du four	39
Fonctionnement du four (Ensemble de contrôle intégré).....	40
Contrôles pour l'opérateur du four (Ensemble de contrôle intégré)	41
Contrôles pour l'opérateur du four (Ensemble de contrôle discret).....	45
Nettoyage des fours	49
Entretien du four.....	54
Dépannage des fours	55
Installation de la hotte	58
Description de la hotte.....	59
Dimensions de la caisse de la hotte et du carénage.....	60
Dimensions et poids de la hotte.....	62
Débits d'échappement recommandés	64
Exigences électriques de la hotte.....	66
Spécifications de l'installation de la hotte.....	67
Connexions électriques de la hotte.....	68
Assemblage de la hotte et du carénage.....	79
Raccordement de la hotte	88
Démarrage initial de la hotte	90
Contrôles de l'opérateur de la hotte	91
Kit de valence de hotte	92
Kit d'enveloppement du conduit de la hotte	95
Nettoyage de la hotte.....	96
Schéma du four.....	98
Schéma de la hotte.....	124
Certifications	128
Installation typique d'un magasin.....	130
Liste de contrôle pour le démarrage	131
Remarques.....	132

Garantie - US et Canada

Rev J

Date D'approbation: 09/22/2022

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

LES OBLIGATIONS DU PROPRIÉTAIRE:

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

CE QUI N'EST PAS COUVERT:

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

LES RÉCLAMATIONS TRAITÉES COMME SUIT :

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

Garantie – International

Rev L

Date D'approbation: 09/22/2022

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

DUTIES OF THE OWNER:

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

CE QUI N'EST PAS COUVERT:

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

LES RÉCLAMATIONS TRAITÉES COMME SUIT :

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

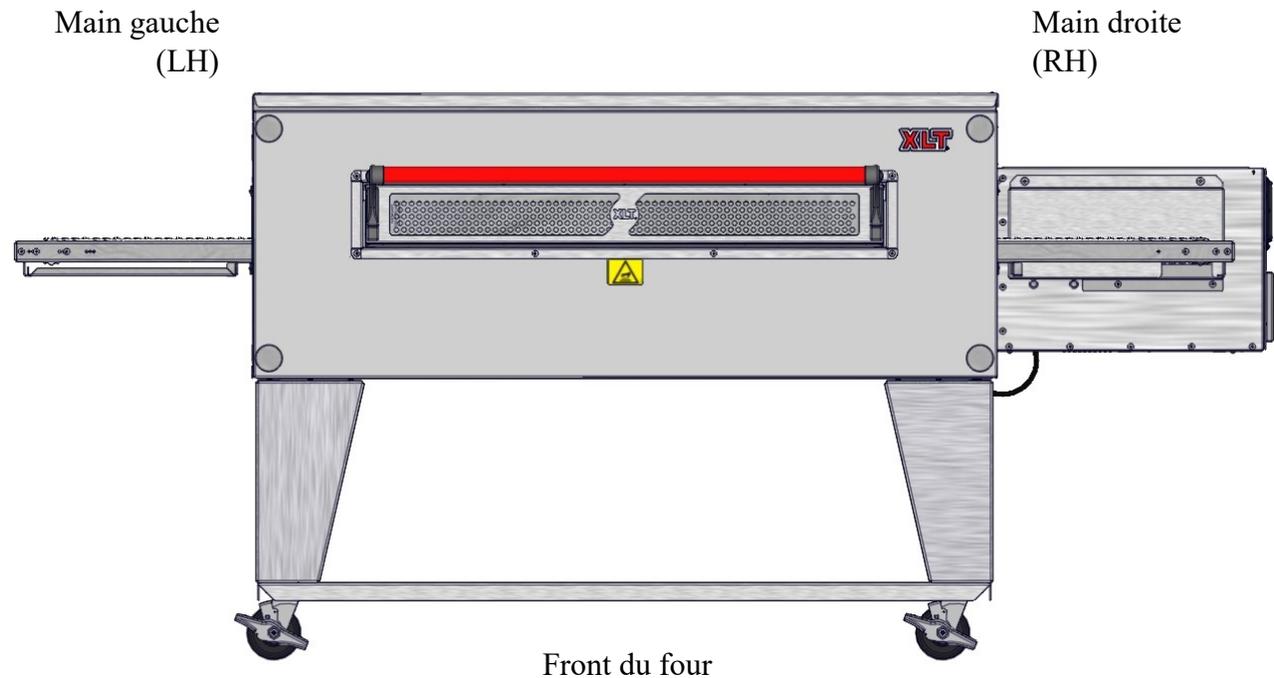


Conservez ce manuel

Ce document est la propriété du propriétaire de cet équipement

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

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



Aviser porteur de dommages à la fois

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

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

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

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



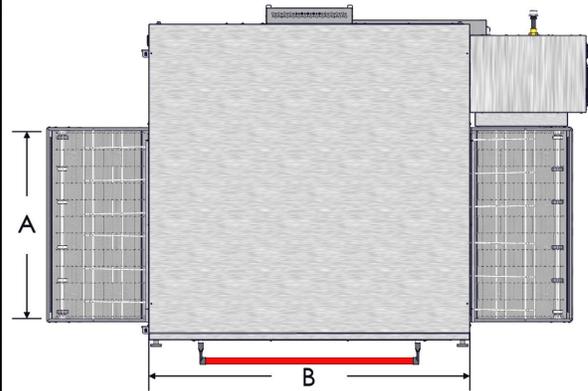
Si des employés d'XLT effectuent le processus d'installation, ils seront considérés comme une société de service au regard du tableau ci-dessus.



Installation de tous les appareils à gaz et les capots de ventilation ne doit être effectuée par un professionnel qualifié qui a lu et compris ces instructions et est familier avec les précautions appropriées. Lisez attentivement ce manuel avant d'installer ou d'entretenir cet équipement.

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

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



Les deux (2) premiers chiffres du numéro de modèle après le trait d'union représentent la largeur du convoyeur et les deux derniers chiffres indiquent la longueur de la chambre de cuisson. Par exemple, les modèles X3H-3255-xxxx ont une chambre de cuisson dont la largeur (A sur l'image ci-dessus) est de 32 pouces et la longueur (B sur l'image ci-dessus) de 55 pouces. Les cinq (5) x qui suivent ces chiffres représentent le numéro de configuration du four et de la hotte. Les modèles 3265, 3270-2B, 3870, 3280, et 3880 ont deux (2) brûleurs, un de chaque côté et ont deux (2) boîtes de contrôle. Tous les autres modèles n'ont qu'un seul brûleur avec un seul boîtier de commande qui peut être fourni à chaque extrémité. Les modèles DS, notés à la fin du numéro de modèle, peuvent être utilisés en configuration simple ou double pile uniquement. Tous les autres modèles de fours peuvent être utilisés dans une configuration à pile simple, double ou triple. Tous les fours à gaz sont disponibles en modèles à gaz naturel ou à pétrole liquide (les fours électriques sont également disponibles dans une variété de tailles). Tous les modèles peuvent être configurés pour un convoyeur à bande divisée.

Description des fours

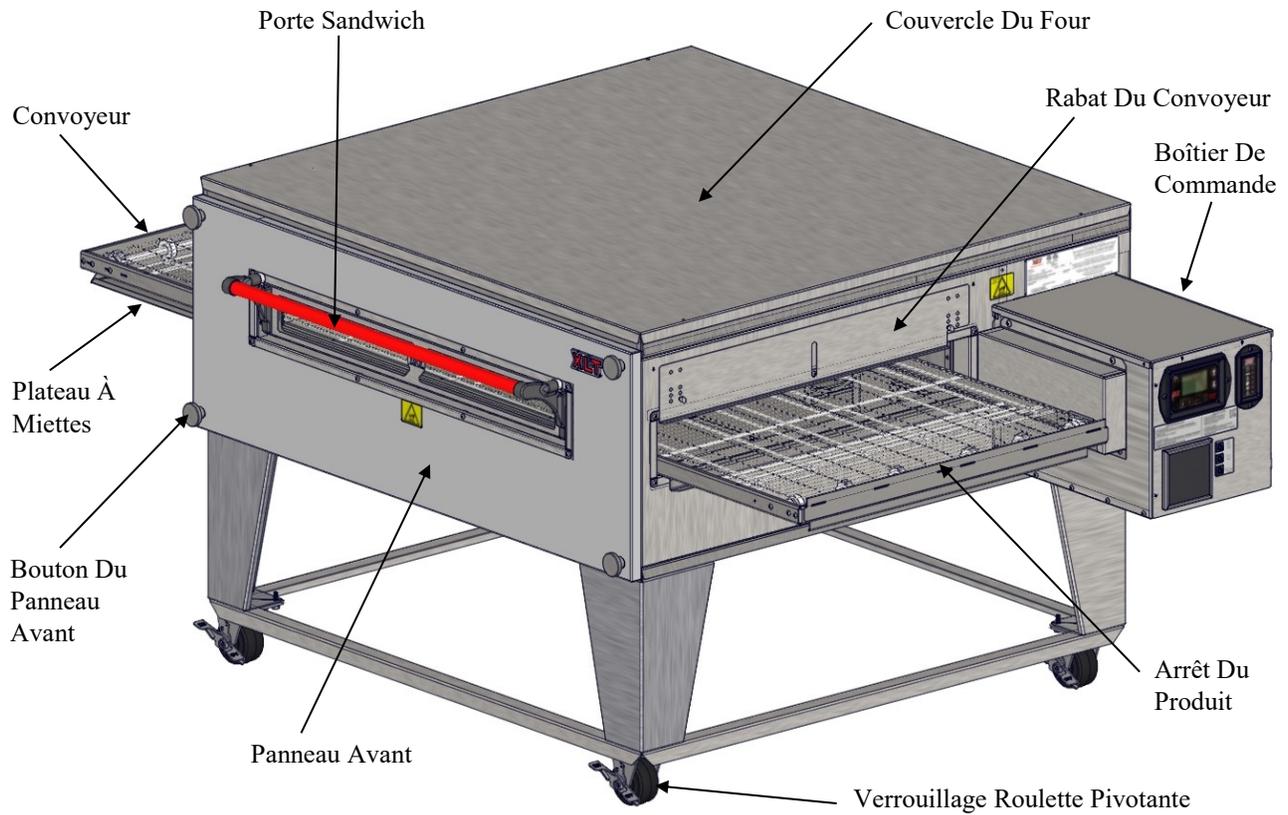
Le produit alimentaire est placé sur le convoyeur en fil d'acier inoxydable situé sur un côté du Four. Le convoyeur transporte ensuite les aliments à travers la chambre de cuisson à une vitesse contrôlée par l'utilisateur. Il assure une cuisson répétable et uniforme des aliments. Vous pouvez modifier le sens du convoyeur par simple programmation.

Une porte sandwich en option vous permet de retirer des aliments pour les cuire plus rapidement. Les températures précises sont réglées par l'utilisateur et maintenues par une commande numérique.

Un panneau frontal amovible permet de nettoyer l'intérieur du Four. Toutes les surfaces exposées du four (extérieur et intérieur) sont en acier inoxydable.

Le convoyeur est conçu en une seule pièce. Il peut être retiré sur le côté avec le boîtier de commande. Le four est monté sur des roulettes pivotantes verrouillables pour faciliter son déplacement et son entretien.

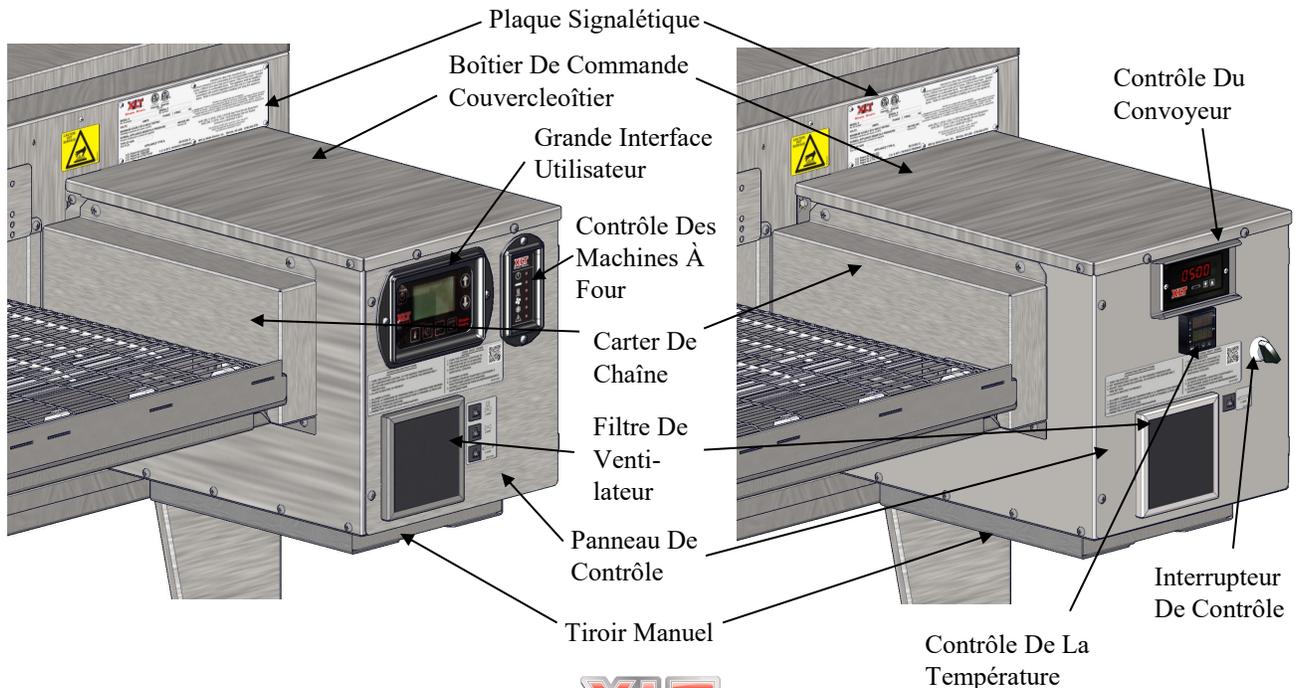
XLT propose une variété d'accessoires à utiliser avec les fours et les hottes. Nous avons également l'installation et le déplacement de l'équipement. Contactez XLT ou votre distributeur agréé pour plus d'informations.



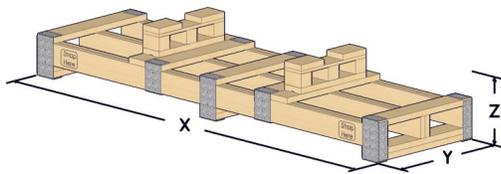
L'ensemble du boîtier de commande peut varier en fonction de la date de fabrication. Le boîtier de commande est présenté ci-dessus à titre de référence uniquement pour l'ensemble du four. Voir les options du boîtier de commande ci-dessous.

Ensemble de Commande Intégré

Ensemble de Commandes Discrètes



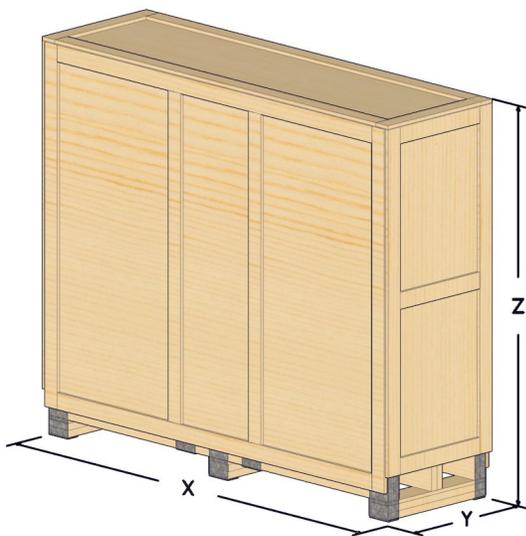
Caisses en bois domestiques



Domestic Wood Crate Dimensions				
Oven Model	Gas Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 4/7 [446]	60 [1526]
2336	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 4/7 [446]	63 4/5 [1621]
2440	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 4/7 [446]	66 [1678]
3240	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 4/7 [446]	74 [1881]
3255	115 5/8 [2937]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	73 3/4 [1873]
3855	115 5/8 [2937]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	79 3/4 [2026]
4455	115 5/8 [2937]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	79 3/4 [2026]
3270	115 5/8 [2937]	31 5/8 [803]	15 [381]	71 1/2 [1816]
3870	115 5/8 [2937]	31 5/8 [803]	15 [381]	77 1/2 [1969]
3280	115 5/8 [2937]	31 5/8 [803]	15 [381]	77 1/2 [1969]

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

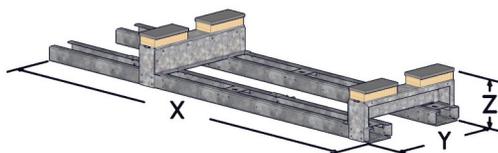
Caisses de bois international



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

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

Patins métalliques (conteneurs seulement)

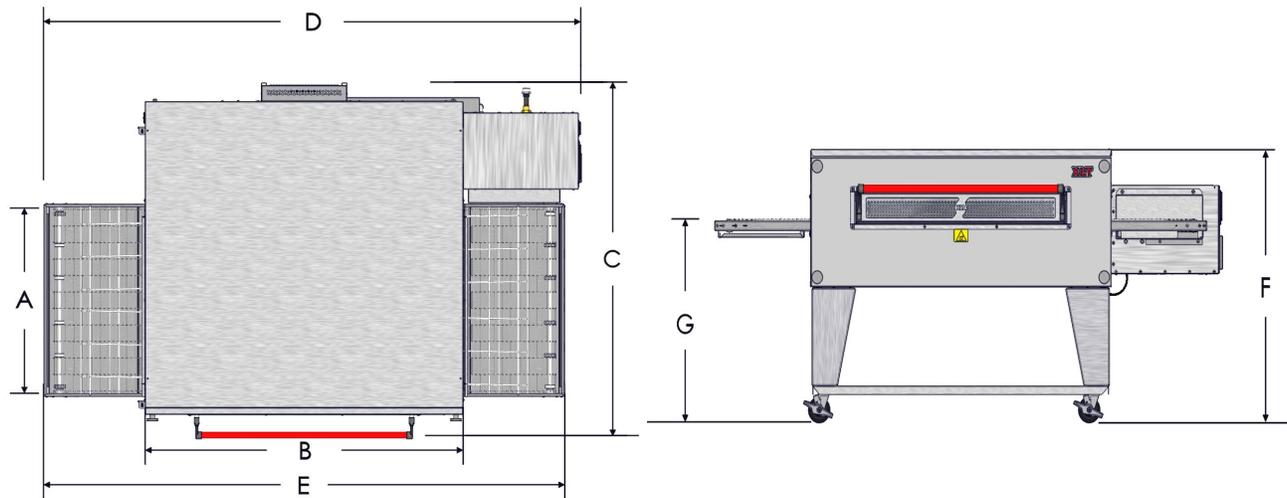


Metal Skid Dimensions				
Oven Model	Gas Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	55 [1397]	21 2/3 [551]	8 5/8 [219]	51 1/8 [1299]
2336	59 [1499]	21 2/3 [551]	8 5/8 [219]	54 7/8 [1394]
2440	63 [1600]	21 2/3 [551]	8 5/8 [219]	57 1/8 [1451]
3240	63 [1600]	21 2/3 [551]	8 5/8 [219]	65 1/8 [1654]
3255	78 [1981]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

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

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

Pile d'un



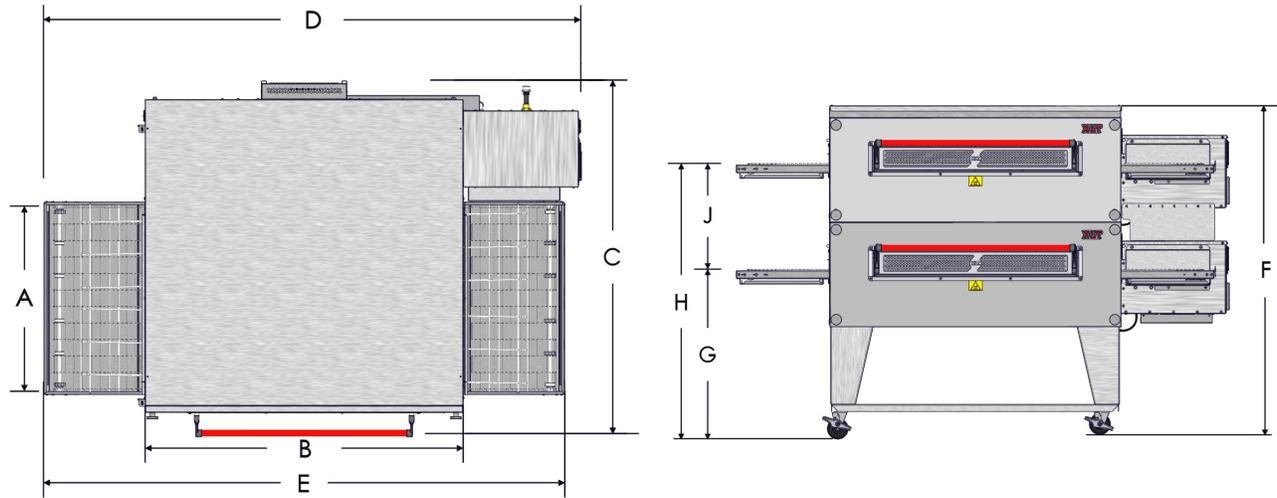
SINGLE OVEN	A	B	C	D	E	F	G	OVEN WEIGHT	CRATED WEIGHTS (1 CRATE)			
									DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID	
1832	18 [457]	32 [813]	47 5/6 [1215]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	43 [1092]	32 [813]	569 [258]	1832	696 [316]	747 [339]	624 [283]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	43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

DS modèles

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

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

Pile de deux



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

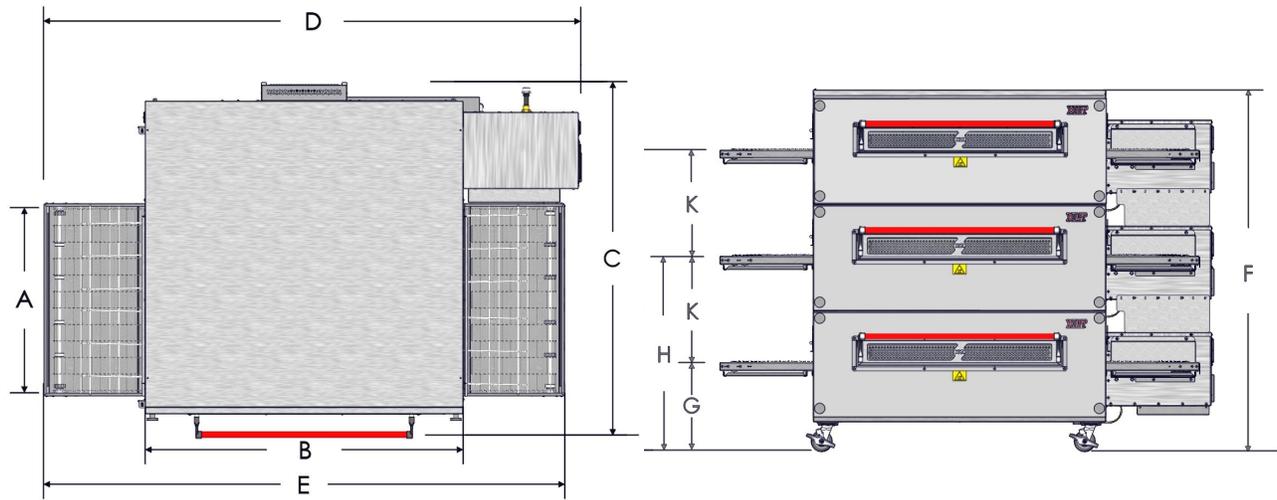
DOUBLE OVEN	CRATED WEIGHTS (2 CRATES)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	1288 [584]	1390 [630]	1143 [518]
2336	1405 [637]	1534 [696]	1265 [574]
2440	1540 [699]	1669 [757]	1405 [637]
3240	1737 [788]	1878 [852]	1602 [727]
3255	2121 [962]	2260 [1025]	1936 [878]
3855	2252 [1021]	2401 [1089]	2067 [938]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

DS modèles

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

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

Pile de trois

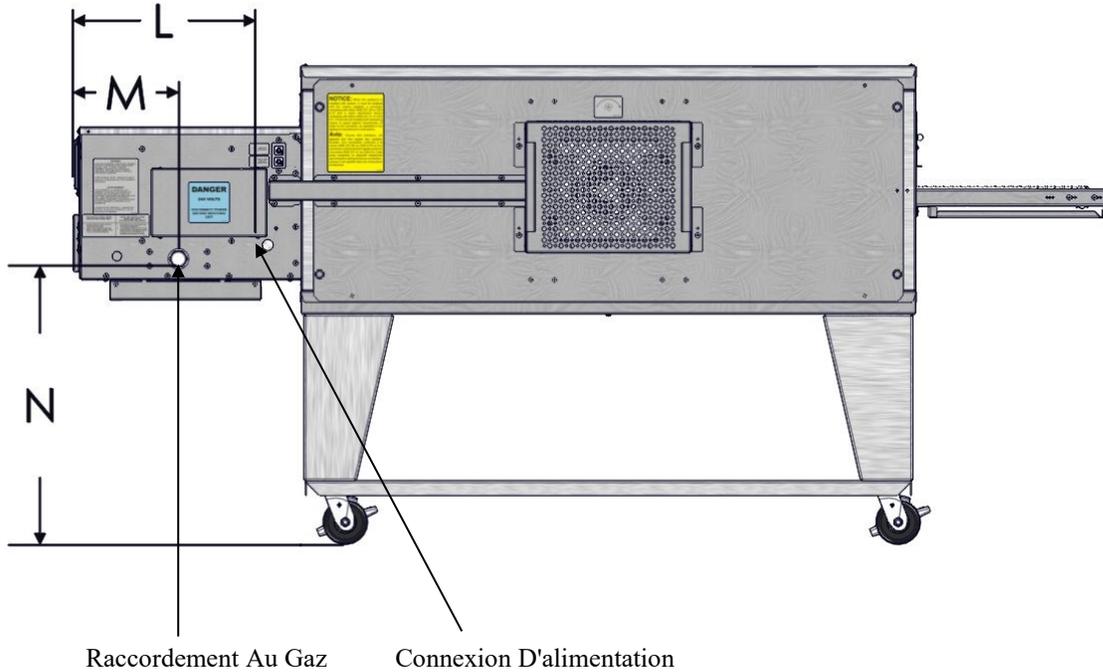


TRIPLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT	TRIPLE OVEN	CRATED WEIGHTS (3 CRATES)		
													DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	18 [457]	32 [813]	47 5/6 [1215]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	20 [508]	1343 [609]	1832	1724 [782]	1877 [851]	1507 [684]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	68 [1727]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	20 [508]	1502 [681]	2336	1883 [854]	2076 [942]	1673 [759]
2440	24 [610]	40 [1016]	53 5/6 [1367]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	20 [508]	1707 [774]	2440	2088 [947]	2281 [1035]	1885 [855]
3240	32 [813]	40 [1016]	61 5/6 [1570]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	68 [1727]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	20 [508]	2005 [909]	3240	2386 [1082]	2597 [1178]	2183 [990]
3255	32 [813]	55 [1397]	61 5/6 [1570]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	20 [508]	2605 [1182]	3255	3086 [1400]	3294 [1494]	2809 [1274]
3855	38 [965]	55 [1397]	67 5/6 [1723]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	68 [1727]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	20 [508]	2994 [1358]	3855	3475 [1576]	3698 [1677]	3198 [1451]
4455	44 [1118]	55 [1397]	73 5/6 [1875]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	20 [508]	3146 [1427]	4455	3627 [1645]	3842 [1743]	3350 [1520]
3270-1B	32 [813]	70 [1778]	61 5/6 [1570]	108 [2743]	105 1/4 [2673]	68 [1727]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	20 [508]	3064 [1390]	3270-1B	3508 [1591]	3796 [1722]	3395 [1540]
3270-2B	32 [813]	70 [1778]	61 5/6 [1570]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	20 [508]	3559 [1614]	3270-2B	4003 [1816]	4291 [1946]	3890 [1764]
3870	38 [965]	70 [1778]	67 5/6 [1723]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	68 [1727]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	20 [508]	3801 [1724]	3870	4245 [1925]	4549 [2063]	4132 [1874]
3280	32 [813]	80 [2032]	61 5/6 [1570]	110 5/8 [2810]	110 4/5 [2814]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	20 [508]	3789 [1719]	3280	4233 [1920]	4521 [2051]	4120 [1869]

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

Pile d'un

Gaz Et Electricite Inlet Dimensions Du Monde (230v / 50hz)



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

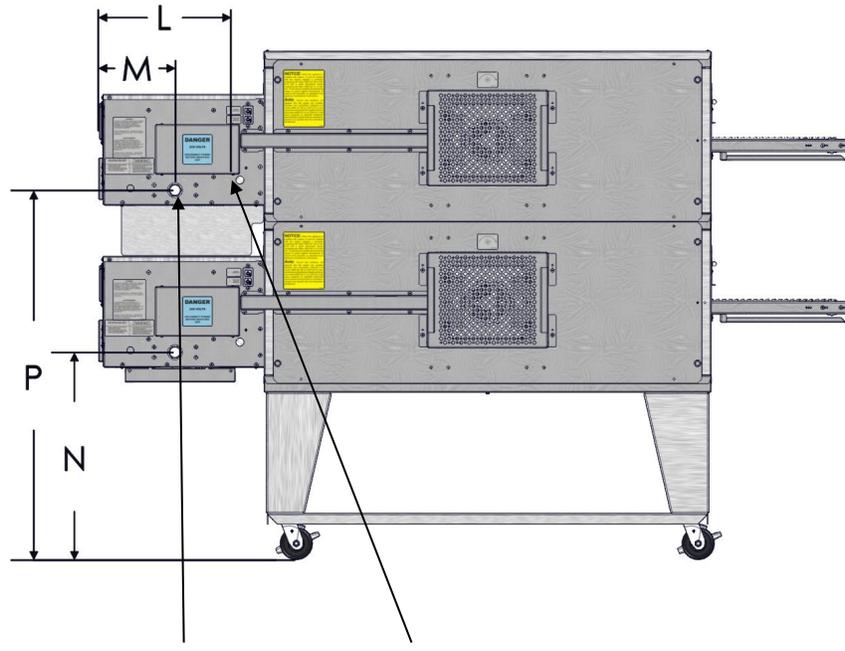
DS modèles

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

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

Pile de deux

Gaz Et Electricite Inlet Dimensions Du Monde Et Australie (230v / 50hz)



Raccordement Au Gaz

Connexion D'alimentation

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

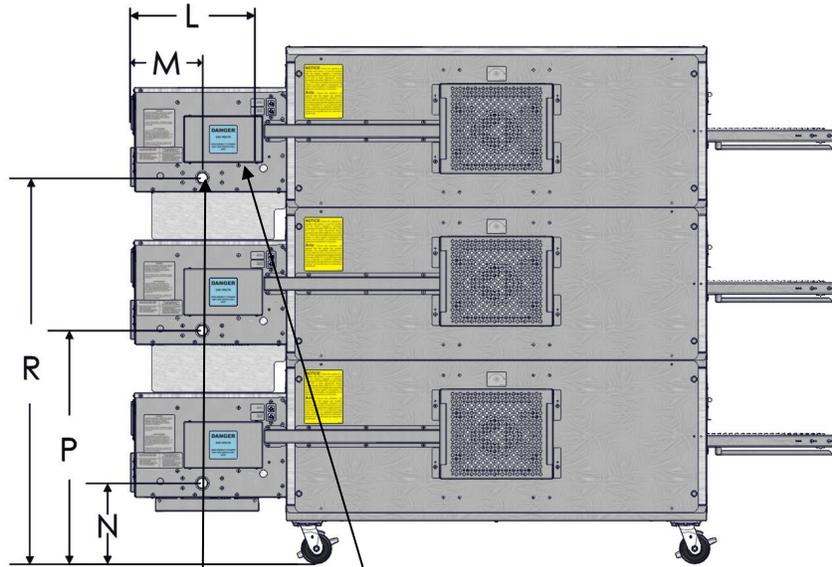
DS models

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

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

Pile des trois

Gaz Et Electricite Inlet Dimensions Du Monde Et Australie (230v / 50hz)



Raccordement Au Gaz Connexion D'alimentation

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

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

Toutes les valeurs présentées sur cette page sont par chaque four.

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



REMARQUE

Les valeurs en BTU indiquées sont les maximums qui pourraient être atteints en montant jusqu'à la température de consigne. Une fois le point de consigne atteint, le BTU/HR diminue. Les lectures varient en fonction de la capacité du four qui change pendant le fonctionnement.

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

Toutes les valeurs présentées sur cette page sont par chaque four.

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

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

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

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

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

Exigences en matière d'approvisionnement de gaz pour l'Australie, Standard & Monde Fours



REMARQUE

Toutes les installations doivent être conformes à la construction locale et codes mécaniques.

1. L'alimentation en gaz doit être équipée d'un compteur et d'un régulateur de gaz suffisamment grands pour prendre en charge TOUS les appareils à gaz, tels que la chaudière, le chauffe-eau et les fours en fonctionnement en même temps. Additionnez toutes les valeurs nominales Btu/kw/MJ pour déterminer la charge totale.
2. L'alimentation en gaz doit comporter un compteur de gaz et un régulateur de pression de gaz distincts pour chaque occupant. Les installations dans les bâtiments à occupants multiples (centres commerciaux linéaires) ne doivent pas partager les compteurs et les régulateurs de gaz avec les autres occupants.
3. Des assemblages de tuyaux de gaz avec des déconnexions rapides pour chaque étage de four seront installés à chaque vanne. Le raccord rapide sera connecté du côté du four et l'extrémité fileté sera connectée à la vanne d'arrêt.
4. Un piège à sédiments doit être installé en aval de la vanne d'arrêt de l'équipement, aussi près que possible de l'entrée de l'appareil au moment de l'installation de l'appareil. Le piège à sédiments doit être un raccord en T avec un mamelon bouché à la sortie inférieure, et être conforme à la norme ANSI Z223.1-2012 et à la section 9.6.7 du National Fuel Gas Code de la NFPA 54-2012.
5. Un piège à sédiments doit être installé à l'arrière du boîtier de commande du Four, avant le tuyau de gaz. Le piège à sédiments doit être un raccord en T avec un mamelon bouché à la sortie inférieure, tel qu'illustré, et conforme aux normes ANSI Z223.1-2012 et NFPA 54-2012 National Fuel Gas Code, section 9.6.7.
6. La composition des gaz varie considérablement d'un moment à l'autre et d'un endroit à l'autre. Pour cette raison, le matériau utilisé pour les conduites de gaz doit être de l'acier ou de la fonte malléable, et non du cuivre. La norme ANSI Z83.11-2016 CSA 1.8-2016 Gas Food Service Equipment stipule ce qui suit : " Les tubes en cuivre ou les tubes semi-rigides comportant des couches de cuivre internes, étamés ou non, ne doivent pas être utilisés pour le transport des gaz. " ANSI Z223.1 NFPA 54 National Fuel Gas Code stipule : "Les tubes en cuivre et en laiton ne doivent pas être utilisés si le gaz contient plus de 0,3 grain d'hydrogène sulfuré par 100 scf de gaz (0,7 mg/100L) en moyenne."



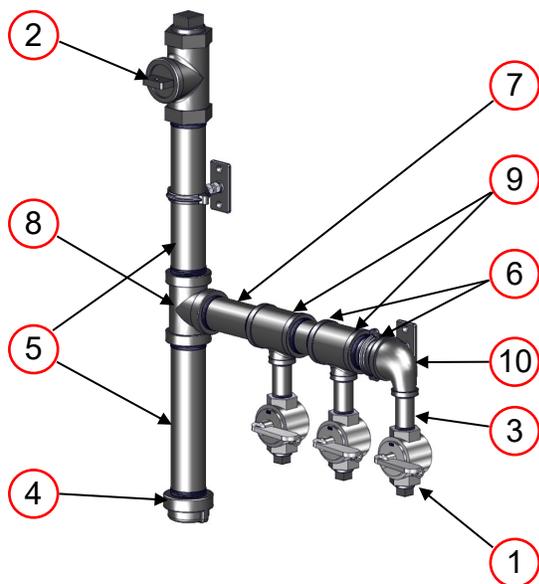
PRUDENCE

Do not use Teflon tape on gas line connections as this can cause gas valve malfunction or plugging of orifices from shreds of tape. The use of Teflon tape could void your warranty. Contact XLT at 888-443-2751 with any questions.



Au moins une ligne d'alimentation 1 1/2 est nécessaire.

REMARQUE



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

Exigences d'essais d'alimentation en gaz

1. L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant les essais de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 3,5 kPa ou ½ psi.
2. L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel durant tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions de test égales ou inférieures à 3,45 kPa ou ½ psi.

Exigences de tuyau de gaz

1. Pour l'Australie, en cas d'installation d'un ensemble de tuyau flexible, l'ensemble doit être certifié pour AS / NZS 1869, et être classe B ou D.
2. Pour les fours standard, en cas d'installation avec un tuyau de gaz flexible, l'installation doit être conforme à ANSI Z21.69 ou CAN / CGA-6.16 et un dispositif de déconnexion conforme à ANSI Z21.41 ou CAN-6.9.
3. L'installation doit être conforme aux codes de construction locaux, ou en l'absence de codes locaux, avec le National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1, dernière version, Natural Code d'installation du gaz CAN / CGA-B149.1, ou gaz de pétrole liquéfié code d'installation CAN / CGA-B149.2, selon le cas.

Toutes les valeurs indiquées sur cette page sont par chaque four

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

Pour Chaque Four:

- Un disjoncteur 20A séparé doit être fourni pour chaque plate forme du four.
- Les connexions électriques doivent être accessibles lorsque les fours sont en position de montage.
- Les connexions électriques doivent satisfaire à toutes les exigences du code local.

Mise À La Terre Électrique

Fours Standard

- Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) pour votre protection contre les risques d'électrocution et doit être branché dans une prise à trois broches correctement mise à la terre. Ne coupez pas ou ne retirez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.
- Une fois installé, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70, ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.2, selon le cas.

Fours Du Monde

- Cet appareil est équipé d'une cosse de mise à la terre pour votre protection contre les risques de choc et doit être correctement mis à la terre.
- Une fois installé, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux.

Fours d'Australie/Nouvelle-Zélande

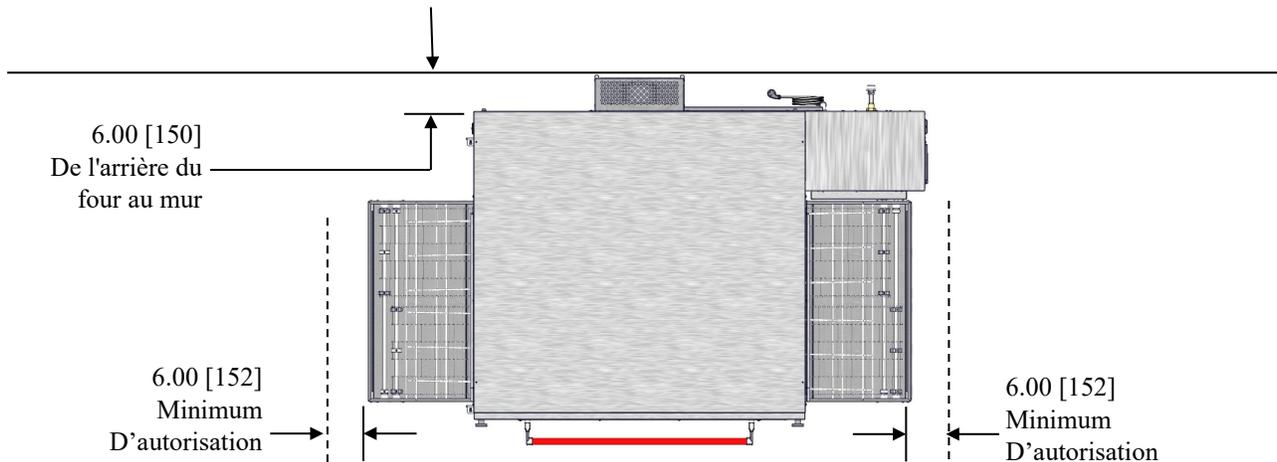
- Cet appareil est équipé d'une cosse de mise à la terre pour vous protéger contre les risques d'électrocution et doit être correctement mis à la terre.
- Le service électrique doit être installé conformément aux règles de câblage AS/NZS 3000. aux codes locaux.



HAUTE
TENSION

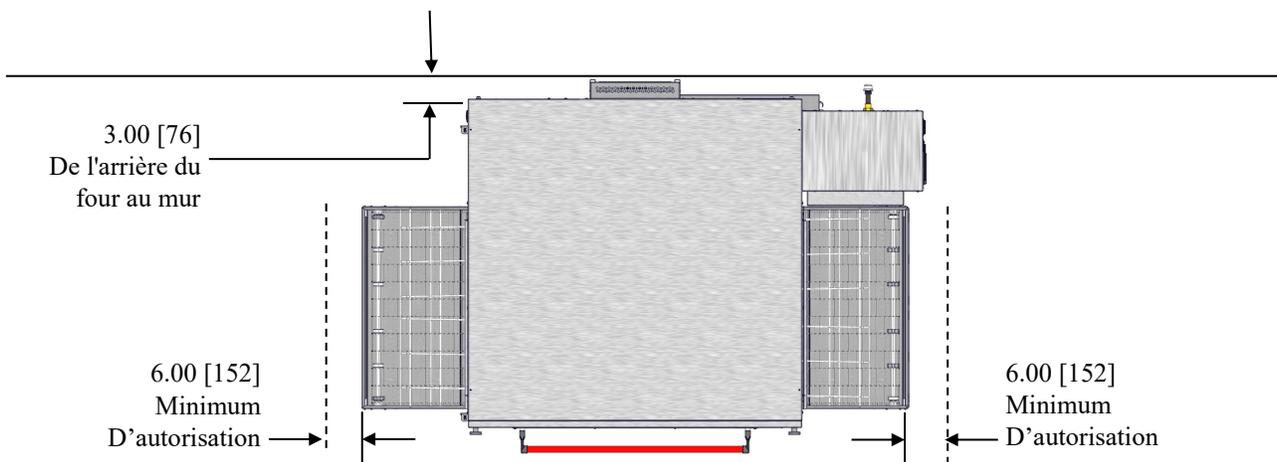
Modèles 1832, 2336 et 2440

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



Tous les autres modèles

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



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

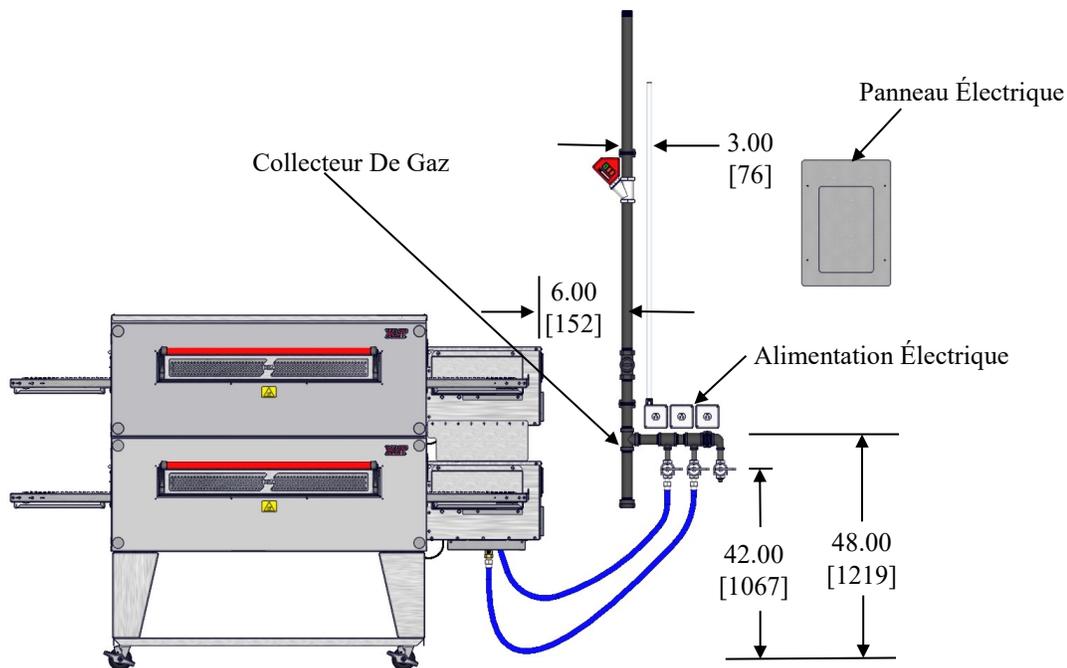
REMARQUE → L'équipement doit être installé avec un ancrage de cordon pour soulager les conducteurs, la torsion des bornes et l'abrasion de l'isolation.

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



La conduite de gaz entrante DOIT passer à côté du four, du côté du boîtier de commande.

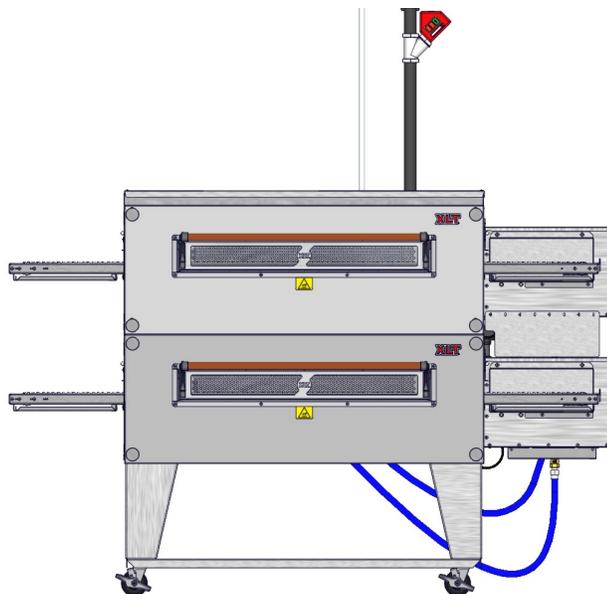
Installation acceptable



PRUDENCE

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

Installation inacceptable



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

Avertissement et de sécurité

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



DANGER

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



PRUDENCE

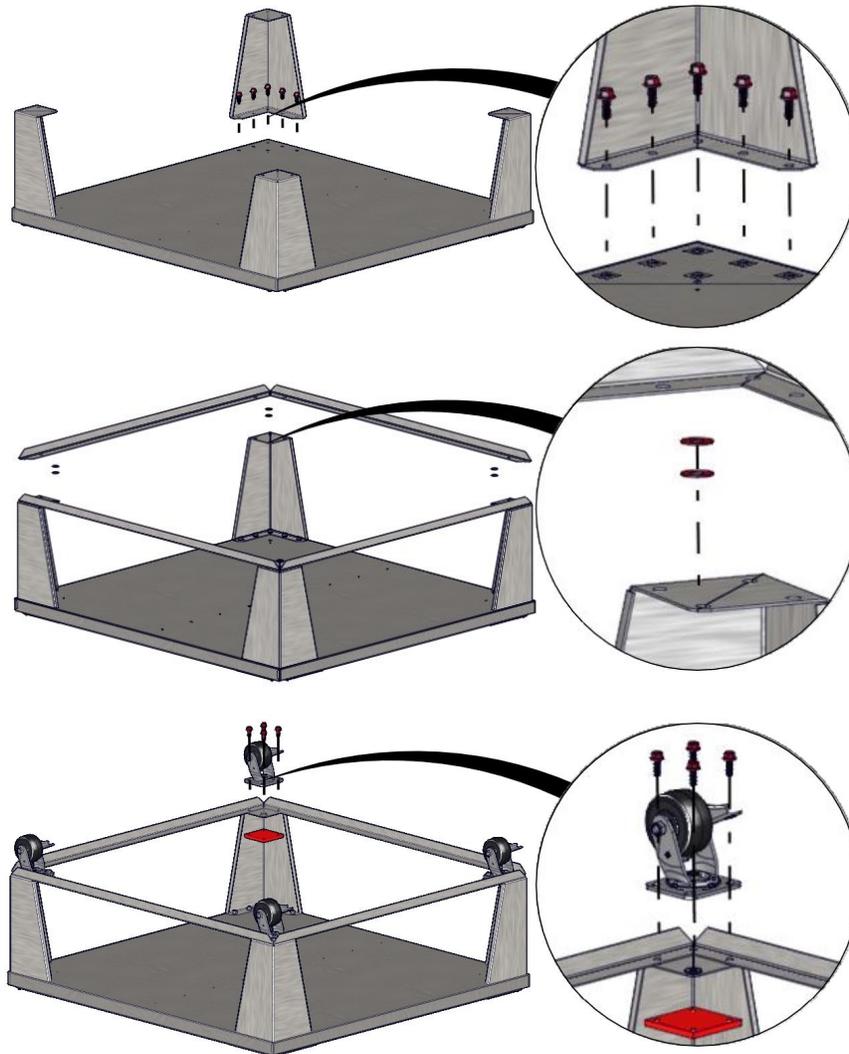
Soyez prudent lorsque vous rouler le four sur le chariot, surtout quand monter ou descendre des rampes et sur les bosses. Laissez les sangles / baguage jusqu'à ce que le four est à proximité de la zone d'assemblage.



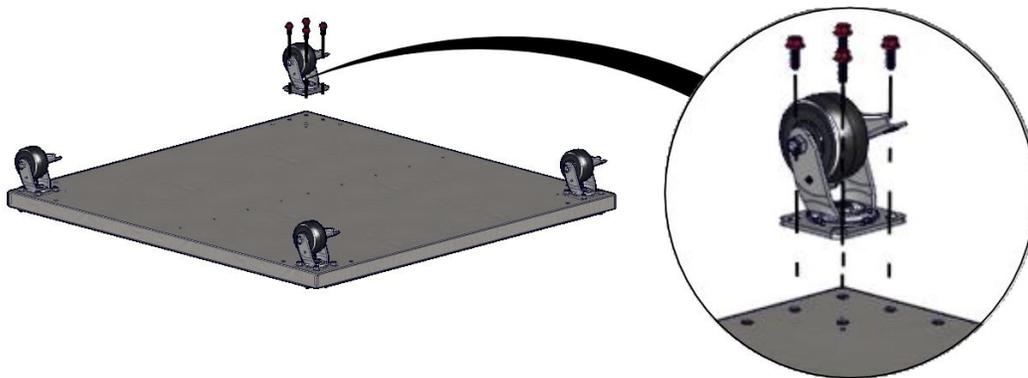
DANGER

- Assurez-vous que l'encoche sur le tube du treuil est alignée avec la goupille de la base du trépied, comme illustré (p. 27). Ces alignements sont importants et permettent de maintenir le cric correctement aligné.
- Vérifiez le bon fonctionnement. Le câble ne doit pas être pincé et devrait passer en douceur sur la poulie sur le dessus de l'assemblage poteau.
- Inspecter le câble avant chaque utilisation.
- Si le câble est effiloché ou montre des signes d'usure excessive, **NE PAS UTILISER** jusqu'à ce câble est remplacé.
- Au minimum remplacer le câble par un avec un câble métallique qui respecte ou dépasse les spécifications du fabricant de cric.
- Ne pas dépasser la capacité indiquée de la prise.

Assemblage base - Pile de un et deux



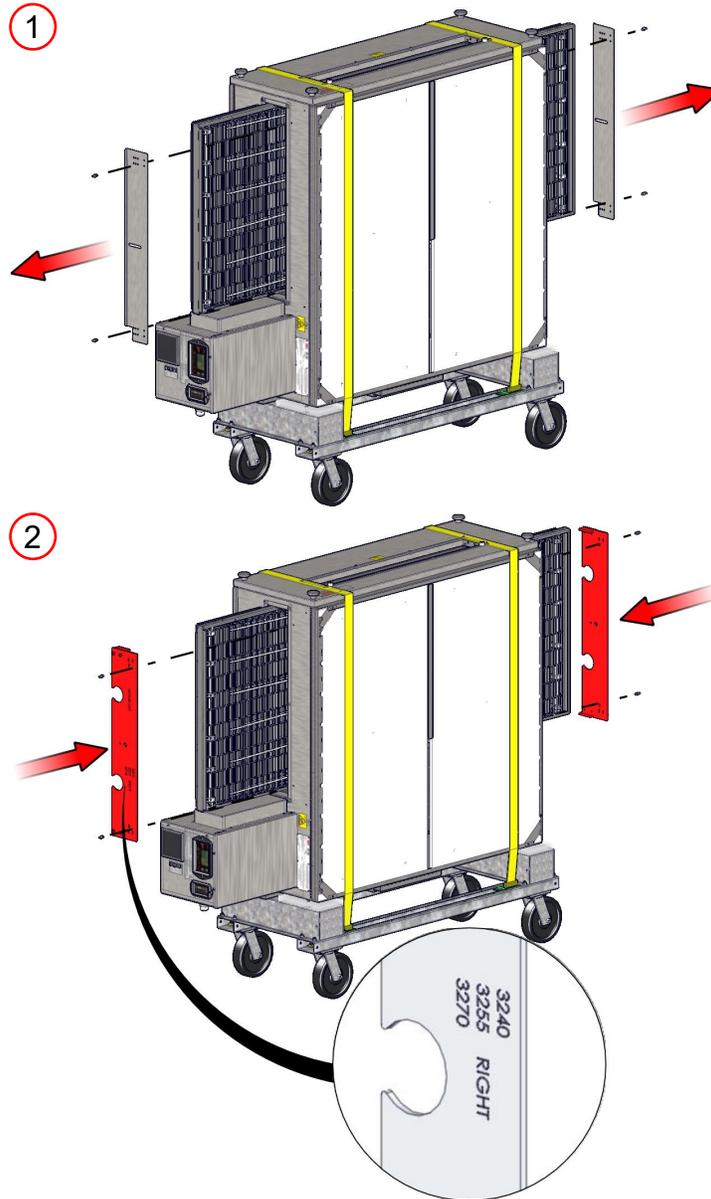
Assemblage Base - Pile De Trois





POINTE

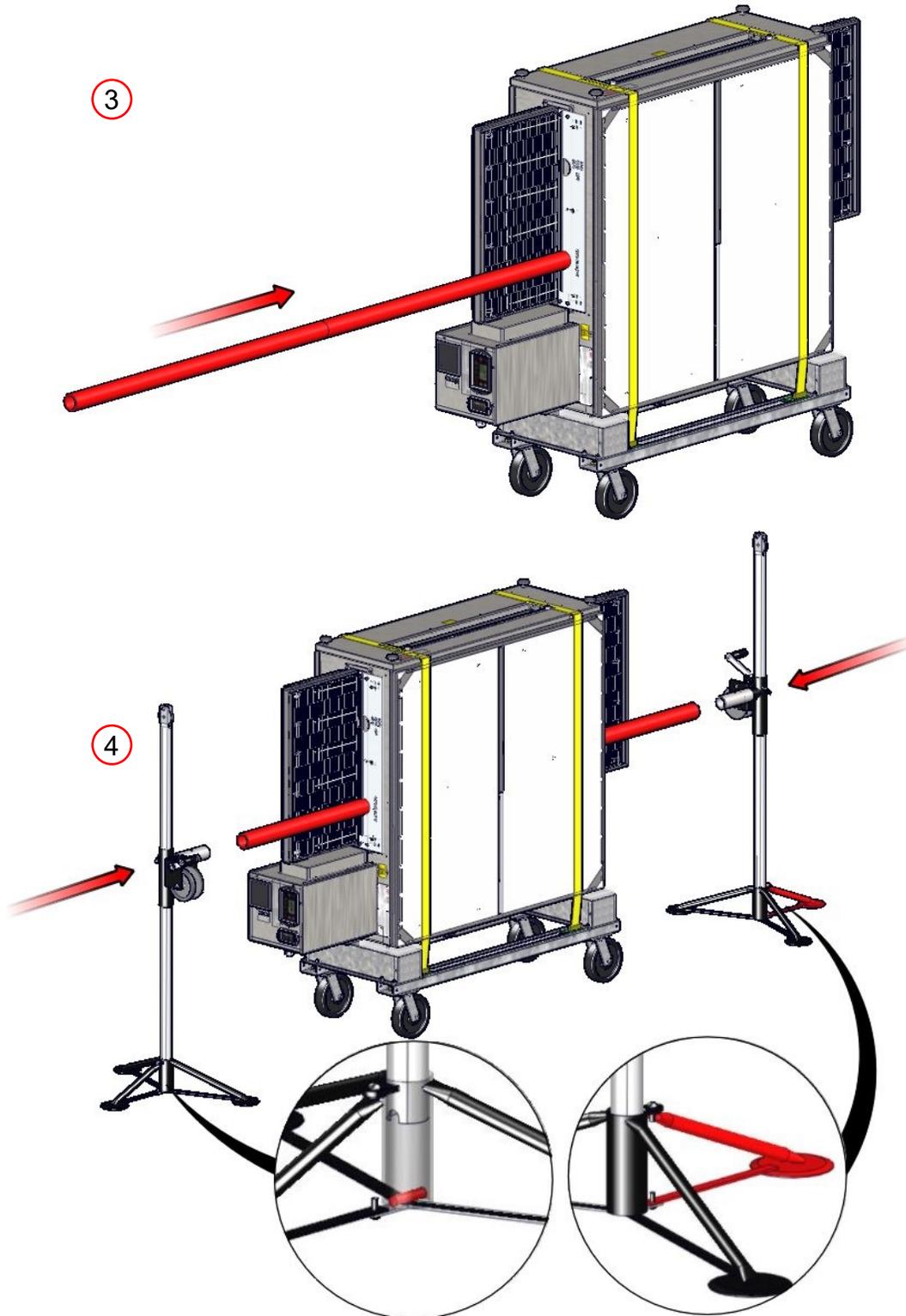
Passez en revue et comprenez d'abord les huit (8) étapes suivantes. Elles illustrent comment empiler les fours en toute sécurité.



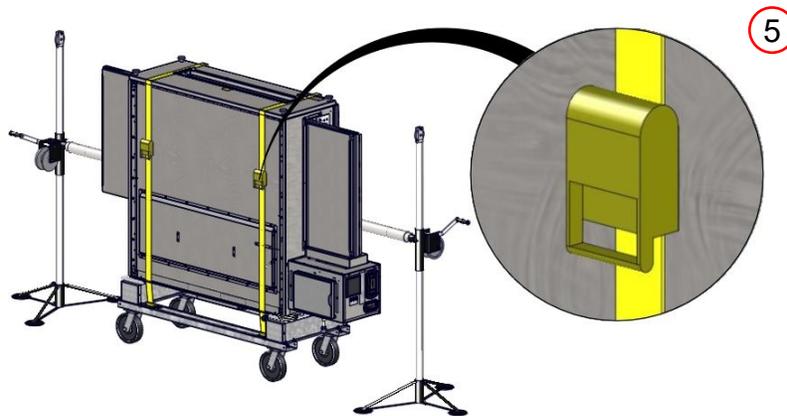
REMARQUE

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

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



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



REMARQUE

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

Empiler les fours



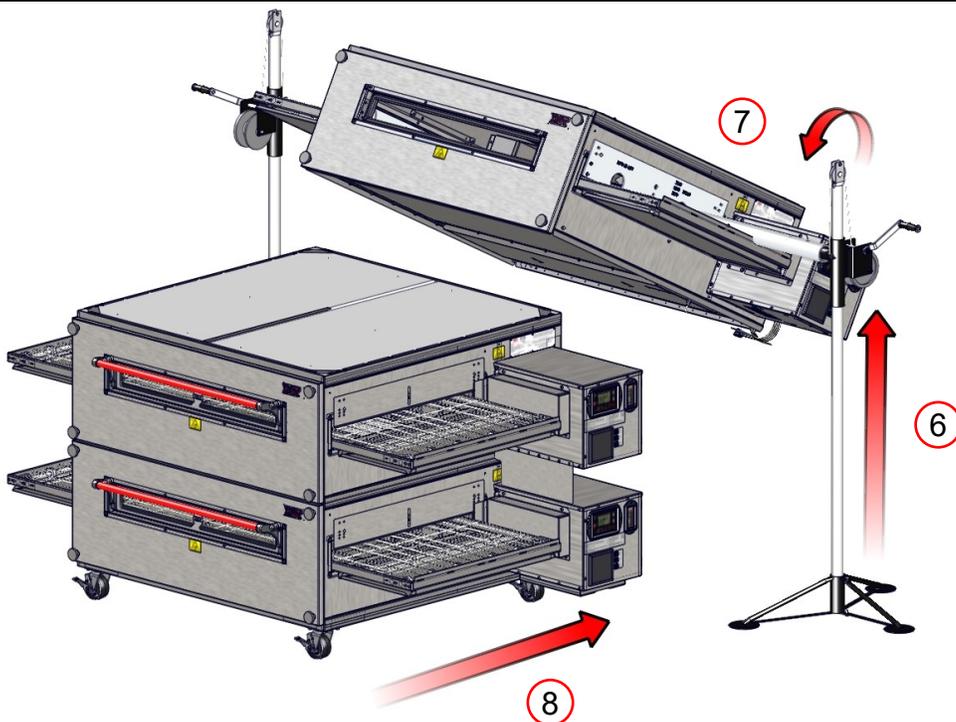
DANGER

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



DANGER

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



REMARQUE

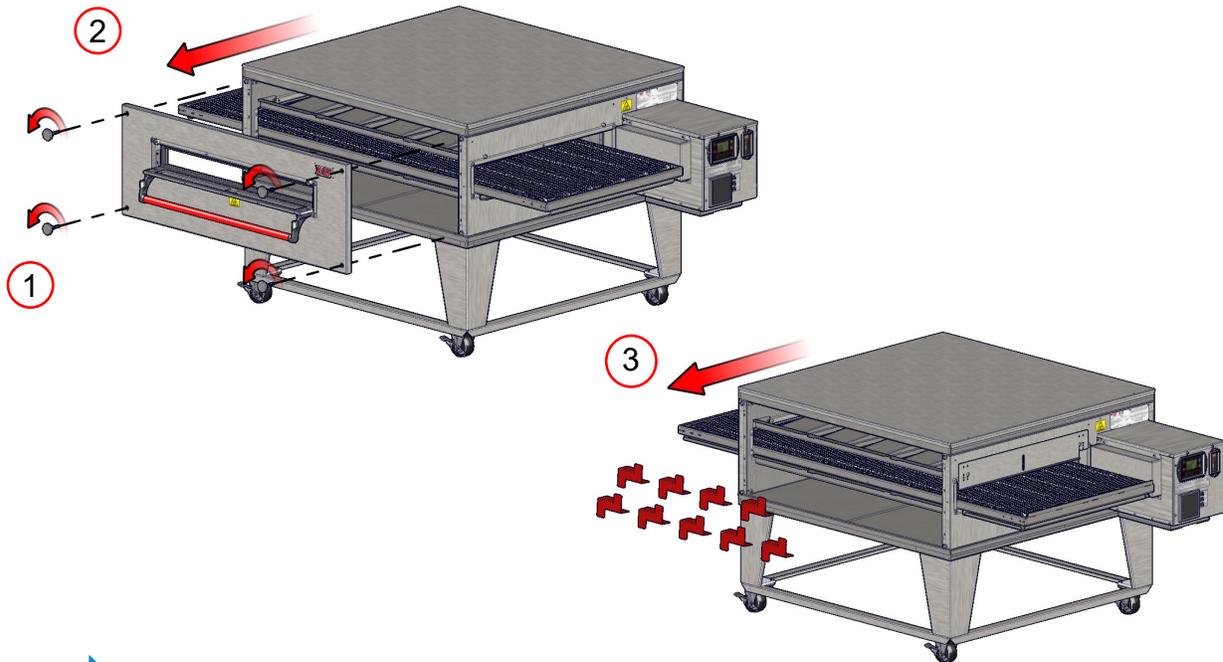
Le four modèle DS ne peut être utilisé que dans des configurations de four à simple ou double pile.



ATTENTION

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

Enlever les doigts



REMARQUE

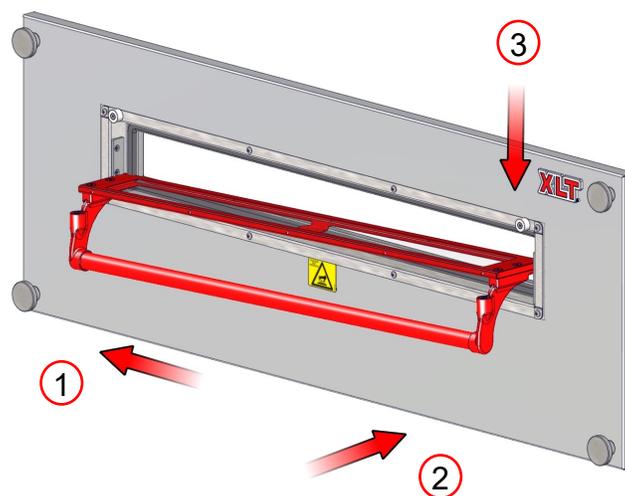
Toutes les faces avant des modèles DS seront munies de poignées de lavage.



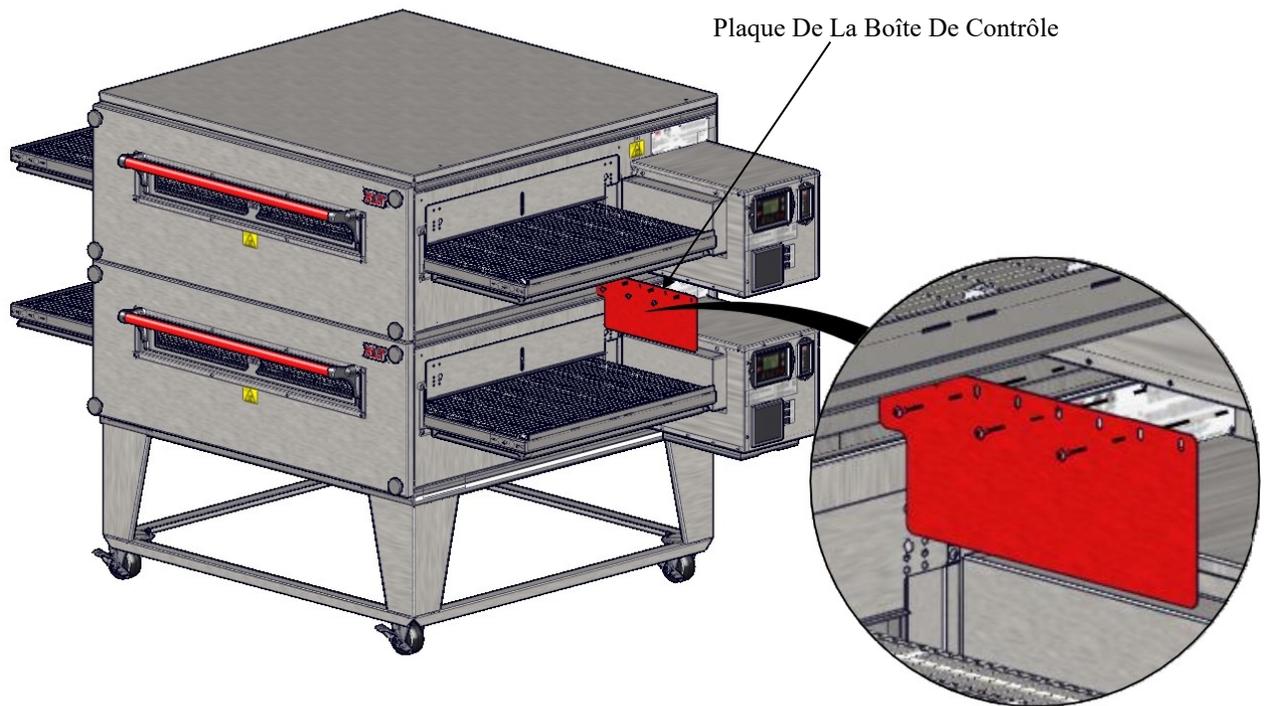
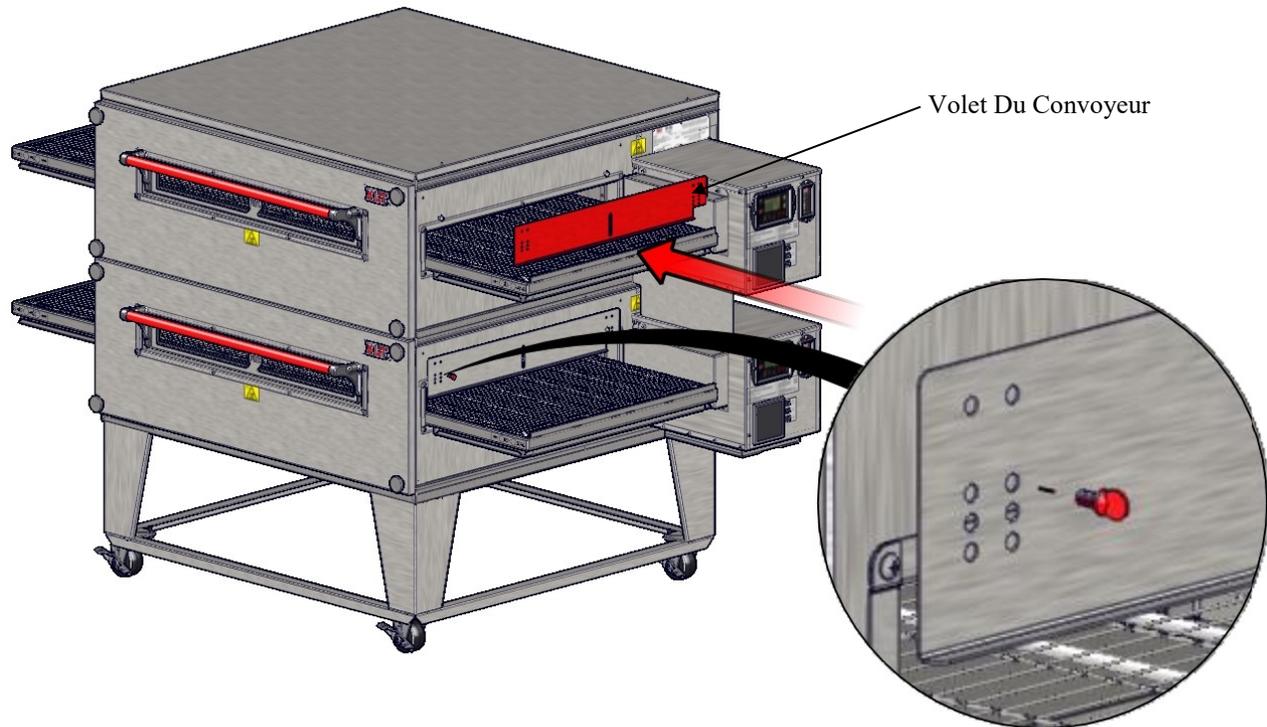
REMARQUE

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

Installation de la porte sandwich



Installation d'accessoires



Emplacement physique et exigences d'espace

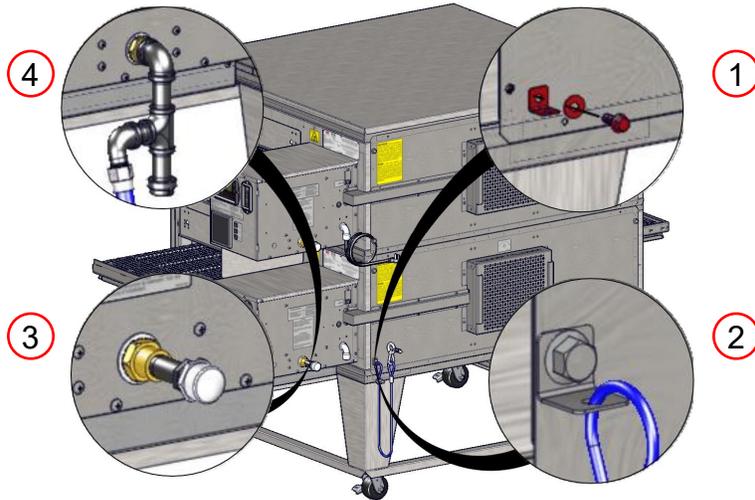
These ovens are suitable for installation on either combustible or non-combustible floors, and adjacent to either combustible or non-combustible walls. The motor cover is designed to provide the proper clearance to the back of the oven. The minimum side clearances are 6in. / 150mm, measured from the end of the conveyor.

REMARQUE  Toutes les installations doivent être conformes aux codes locaux de construction et de mécanique. En Australie, installez le câble de retenue conformément à la norme AS 5601.

Retenue

Parce que tous les fours sont équipés de roulettes, toutes les installations doivent être configurés avec un dispositif de retenue pour limiter le mouvement du four sans dépendre du cordon d'alimentation électrique ou de gaz flexible pour limiter le mouvement du four. Un (1) kit de retenue, qui comprend une (1) boulon à oeil, (1) clip en acier inoxydable et un câble, est nécessaire pour chaque pile four, indépendamment si elle est utilisée sur une configuration simple, double, ou triple. Le clip doit être installé dans le trou le plus bas de la paroi arrière à l'extrémité de commande du four le plus bas dans la pile. Le boulon à oeil de retard doit être installé dans un élément de structure d'un mur ou le sol. Il est de la responsabilité du propriétaire pour assurer la retenue est correctement installé.

À la fin de l'exécution de tout service ou des fonctions qui exigent le retrait du dispositif de retenue de nettoyage, assurer qu'il est correctement remis en place au four.

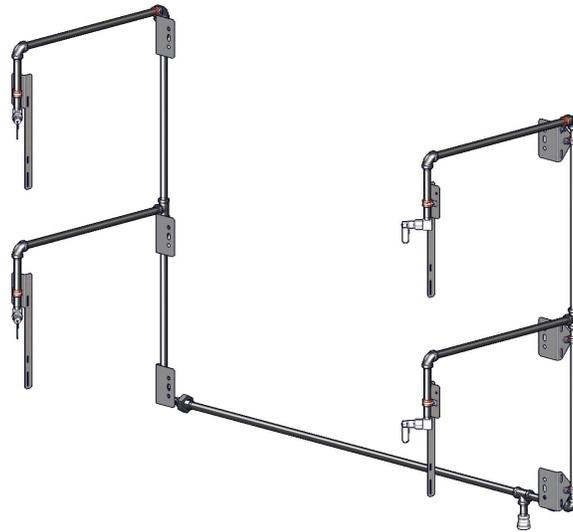


Piège à sédiments

Branchez le piège à sédiments sur le four avant de brancher le tuyau de gaz. Retirez d'abord le tuyau avec le capuchon blanc à l'arrière du boîtier de commande (point 3 cidessus) et installez le piège à sédiments fourni à sa place (point 4 cidessus). Tuyau de gaz à suspendre verticalement derrière le four. Le piège à sédiments doit être orienté vers le bas comme à l'étape 4 cidessus. Un piège à sédiments doit être installé sur tous les fours.

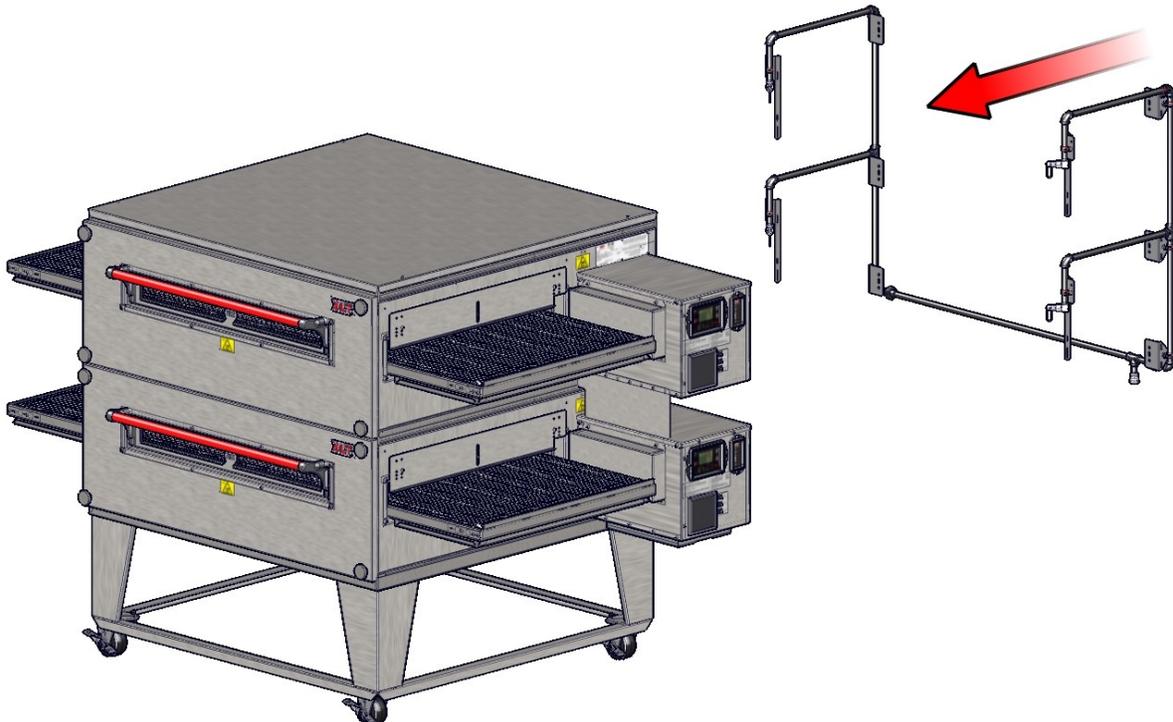
	<p>N'utilisez pas de ruban de Téflon sur les connexions de la conduite de gaz, car cela peut causer un mauvais fonctionnement de la vanne de gaz ou le bouchage des orifices des lamelles de ruban adhésif.</p>
---	---

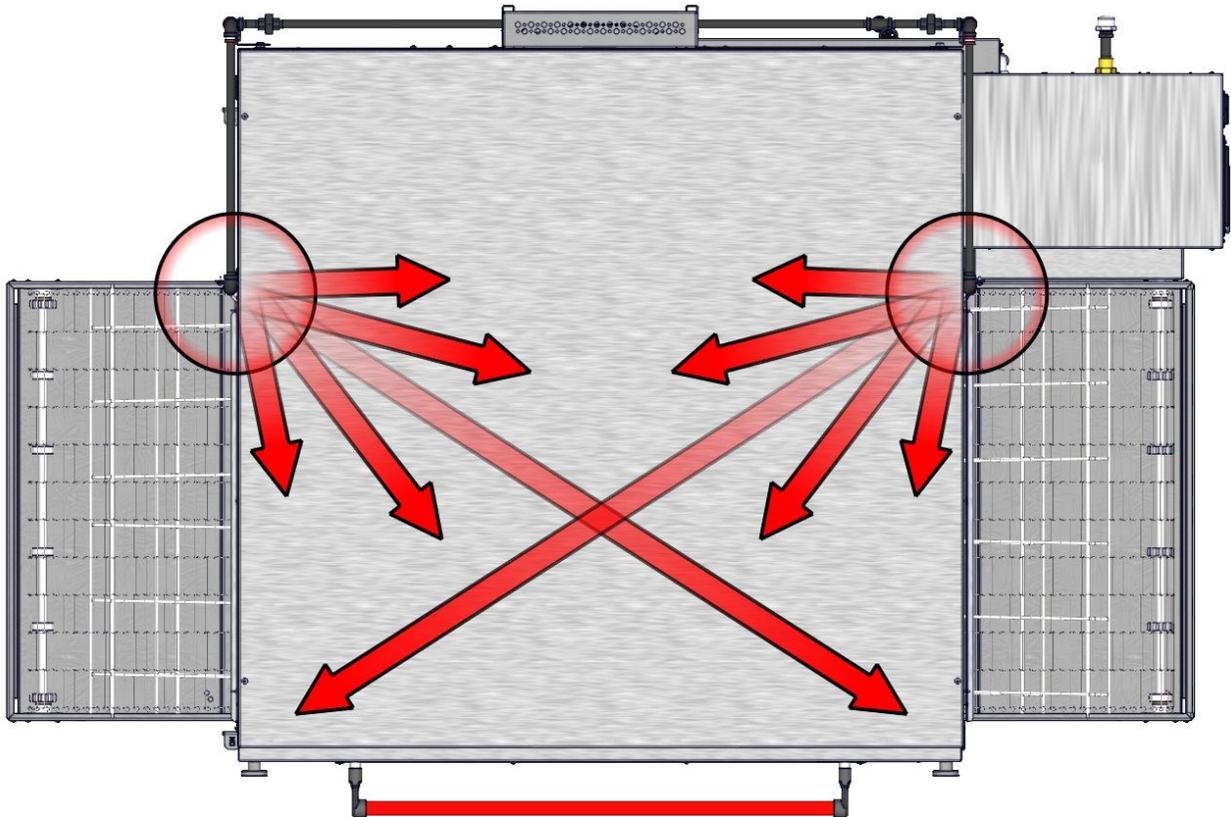
L'exigence pour les systèmes d'extinction d'incendie varient selon le lieu et l'autorité compétente. Si vous devez installer la suppression du feu sur votre four, un kit pré-assemblé la tuyauterie est disponible qui utilise des trous pré-existants pour simplifier l'installation et des services futurs.



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

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





Exigences en matière de ventilation

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

Directives de ventilation

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

Test de performance de ventilation

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

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

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

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

Tous les fours sont testés à l'usine pour un fonctionnement fonctionnel. L'opération est vérifiée et des ajustements sont apportés pour assurer le bon fonctionnement. Cependant, les conditions sur le terrain sont parfois différentes de celle des conditions d'usine. **Il est nécessaire d'avoir un technicien de service autorisé vérifier le fonctionnement et faire des ajustements sur le terrain si nécessaire.**

Le Four Initial Start-Up Liste de contrôle, trouvé à la fin de ce manuel, doit être rempli (les deux côtés) au moment de l'installation, signé par le Client et retourné à XLT Fours et le distributeur agréé pour lancer la politique de garantie. **Si la liste de vérification Start-Up est pas rempli complètement et est retourné à XLT Fours, la garantie ne sera pas honorée.**

Procédure de démarrage initial

1. Assurez-vous que tous les fours ont été installés conformément au manuel d'installation et d'utilisation et que tous les services publics sont raccordés aux fours conformément aux codes de construction locaux.
2. Placez tous les boîtiers de commande en position de service et vérifiez la pression de gaz à l'arrivée (consultez le manuel Pièces et (Reportez vous au manuel de pièces et d'entretien pour le réglage des vannes de gaz). Si la pression du gaz n'est pas conforme aux spécifications du XLT
3. Lorsque tous les appareils sont en marche, vérifiez la pression dynamique du gaz. Si la pression du gaz n'est pas conforme aux spécifications XLT, contactez la compagnie de gaz pour l'ajuster.
4. Remplissez la liste de contrôle de mise en route, signez la et renvoyez la à XLT.



PRUDENCE

Ne pas dépasser 65 Hz avec les paramètres VFD.



REMARQUE

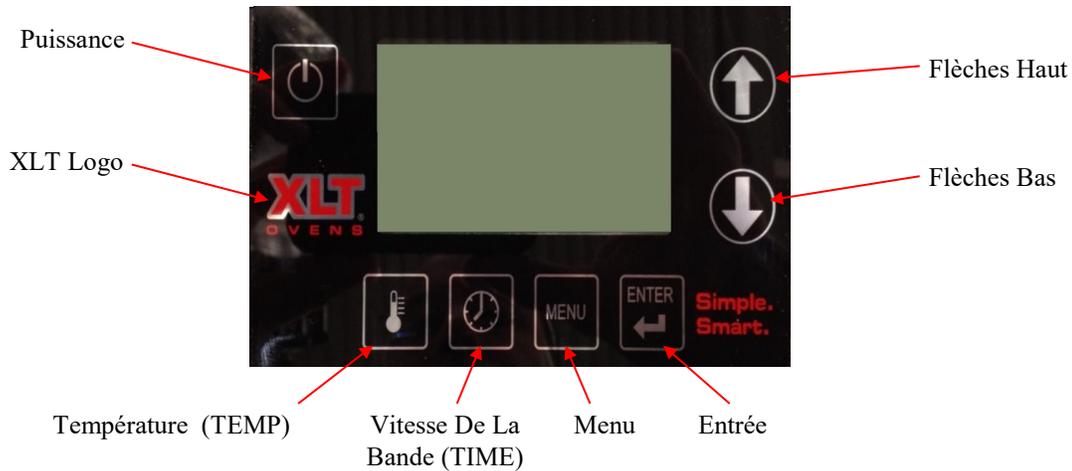
Tous les fours XLT seront programmés pour une durée de cuisson de 5 minutes et une température de 500°F/260°C. Les utilisateurs finaux sont responsables de la détermination des réglages du four. Les tableaux cidessous indiquent les valeurs minimales et maximales pour le temps de cuisson et la température.

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

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



Ce four est pas susceptible d'être placé en toute sécurité dans le fonctionnement en cas de panne de courant. Aucune tentative ne devrait être faite pour faire fonctionner ce four pendant une panne de courant.



- ① **Allumage** : Maintenez le bouton marche/arrêt enfoncé pendant une (1) seconde. Appuyez sur le bouton Enter pour confirmer la mise en marche du four.

Temperature Adjustment



- ② **Réglage De La Température** : Appuyez sur la touche TEMP pendant trois (3) secondes. Pour régler la température, utilisez la flèche vers le haut ou vers le bas. Si vous utilisez un double brûleur, appuyez sur la touche TEMP pour alterner entre les températures des brûleurs. Appuyez sur la touche Entrée pour enregistrer.

Belt Time Adjustment



- ③ **Ajustement De L'heure De La BANDE** : Appuyez sur la touche TIME pendant trois (3) secondes. Pour régler le temps de ceinture, utilisez la flèche vers le haut ou vers le bas. Si la courroie est divisée, appuyez sur le bouton TIME pour alterner entre les temps de ceinture. Appuyez sur la touche Entrée pour enregistrer.

- ④ **Éteinte** : Maintenir le bouton d'alimentation pendant un (1) deuxième.



L'ensemble du boîtier de commande peut varier en fonction de la date de fabrication. L'ensemble des commandes est présenté ci-dessus à titre de référence pour l'ensemble du four uniquement.

Mode menu (optionnel)



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

Pour sélectionner un programme de menu

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

Pour annuler un programme de menu

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

Pour modifier le réglage du menu

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

Options supplémentaires pour l'utilisateur

Verrouillage des paramètres

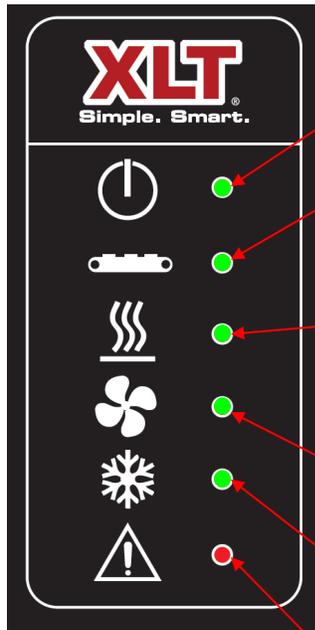
1. Pour verrouiller et déverrouiller l'heure et la température du four, appuyez sur TIME et ENTER pendant trois (3) secondes jusqu'à ce que la LUI émette un bip.
2. Appuyez ensuite sur TEMP, TIME, puis TEMP individuellement dans les trois (3) secondes pour verrouiller les réglages.
3. Un symbole de verrouillage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

De Fahrenheit à Celsius

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

Statut de la LED de contrôle du four:

Commande du Four Machie



(Toutes les LED sont allumées pour référence.)

Alimentation



Vert La lumière est allumée : Le Four est sous tension.

Convoyeur



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

Chaleur



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

Ventilateur principal



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

Refroidir



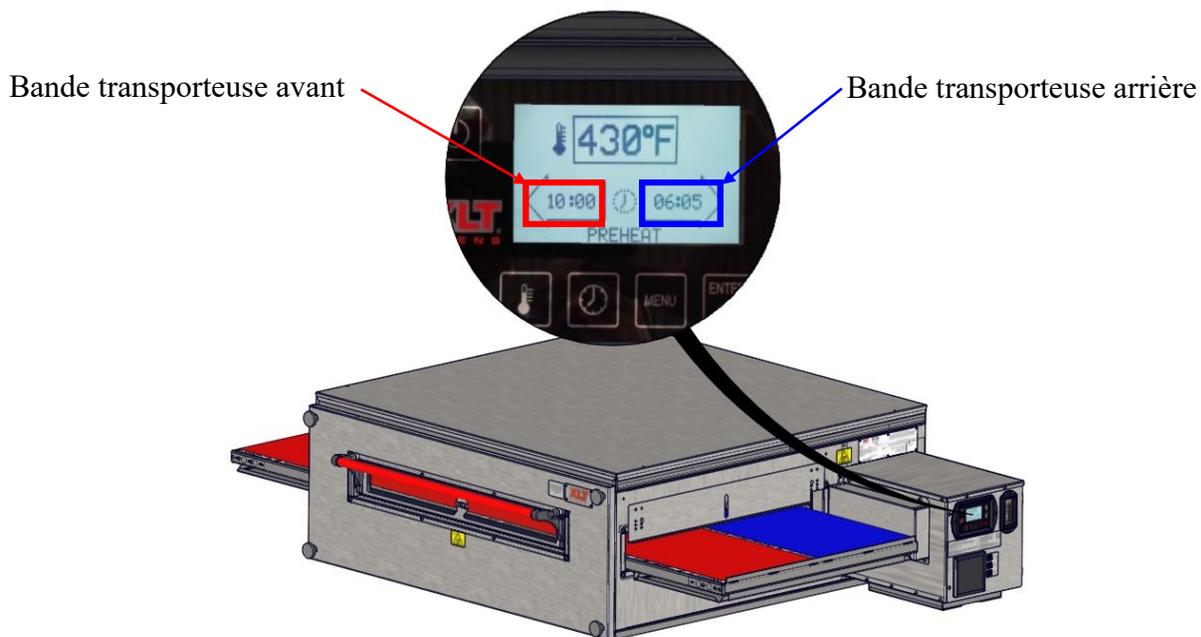
Vert La lumière est allumée : Le four est en mode de refroidissement.

Alarme



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

Commandes de split convoyeur temps



REMARQUE

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



REMARQUE

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

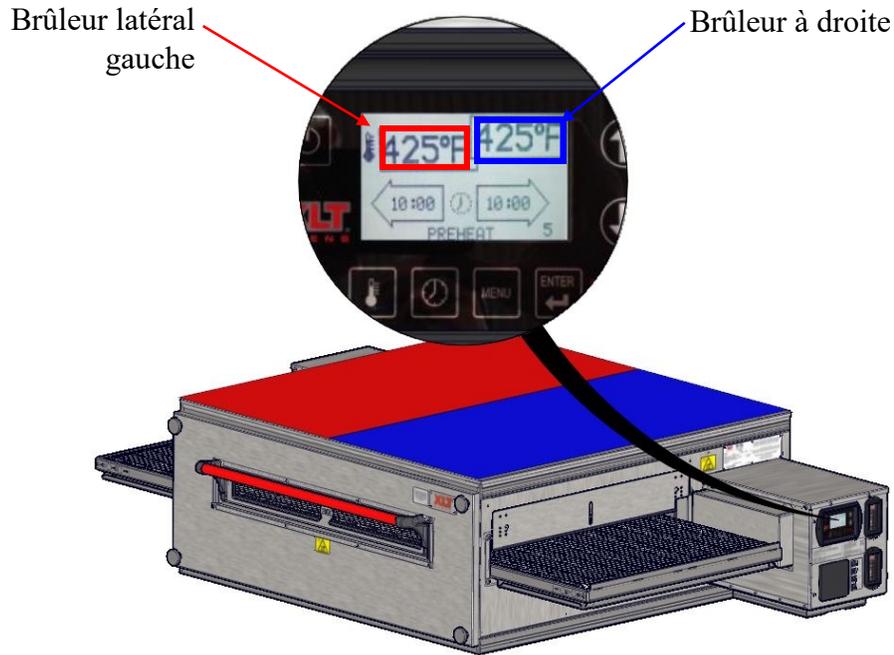
Contrôle du temps du convoyeur à bande standard

Heure du convoyeur à bande



Commandes de température du double brûleur

3270-2B, 3870, 3280, 3265-DS, 3280-DS et 3880-DS uniquement



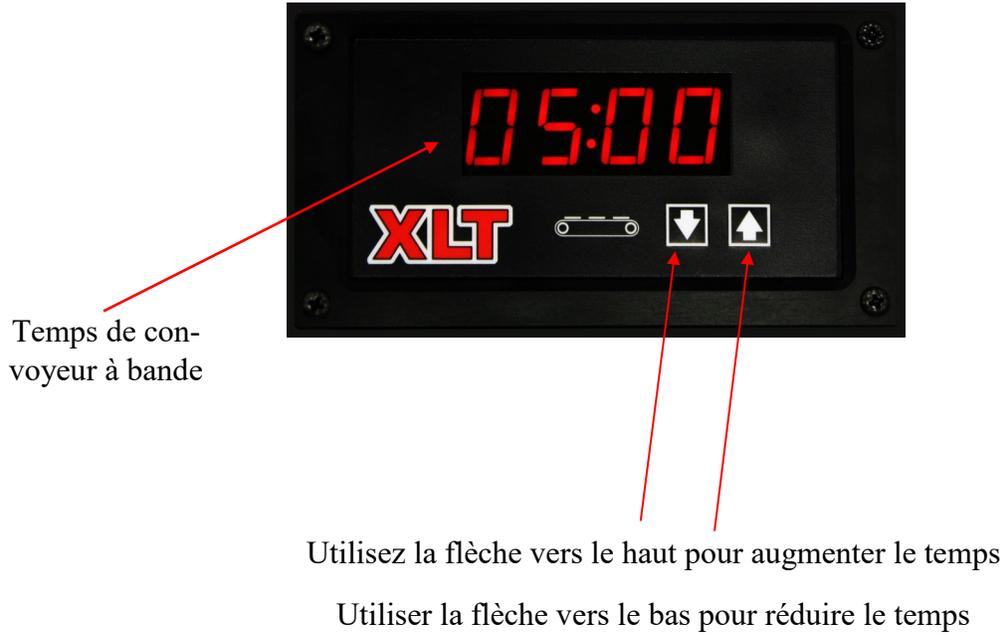
Si le brûleur est unique, une (1) seule température s'affiche (voir l'image ci-dessous).

Commandes de température à un seul brûleur

Brûleur unique



Contrôles de temps de convoyeur

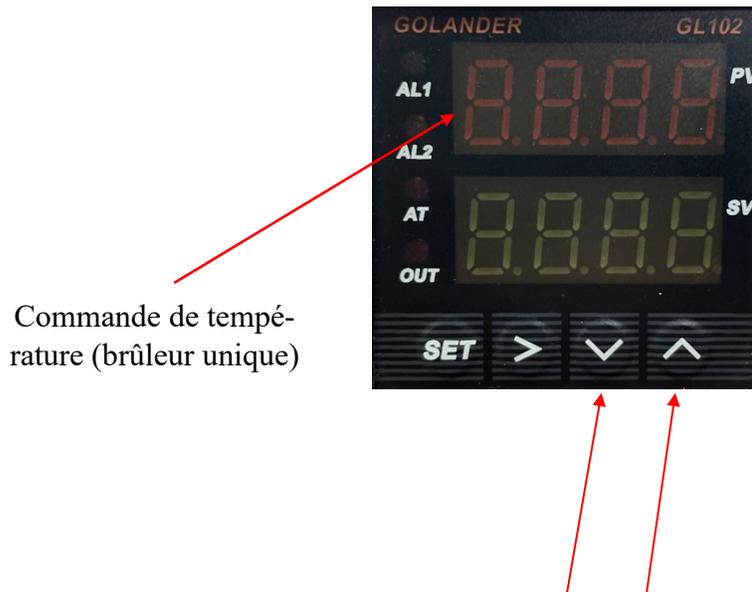


Conveyor Belt Times		
Oven Models	MINIMUM	MAXIMUM
All	1:30	17:00

REMARQUE

L'ensemble du boîtier de commande peut varier en fonction de la date de fabrication. L'ensemble des commandes est présenté ci-dessus à titre de référence pour l'ensemble du Four uniquement.

Commandes de température



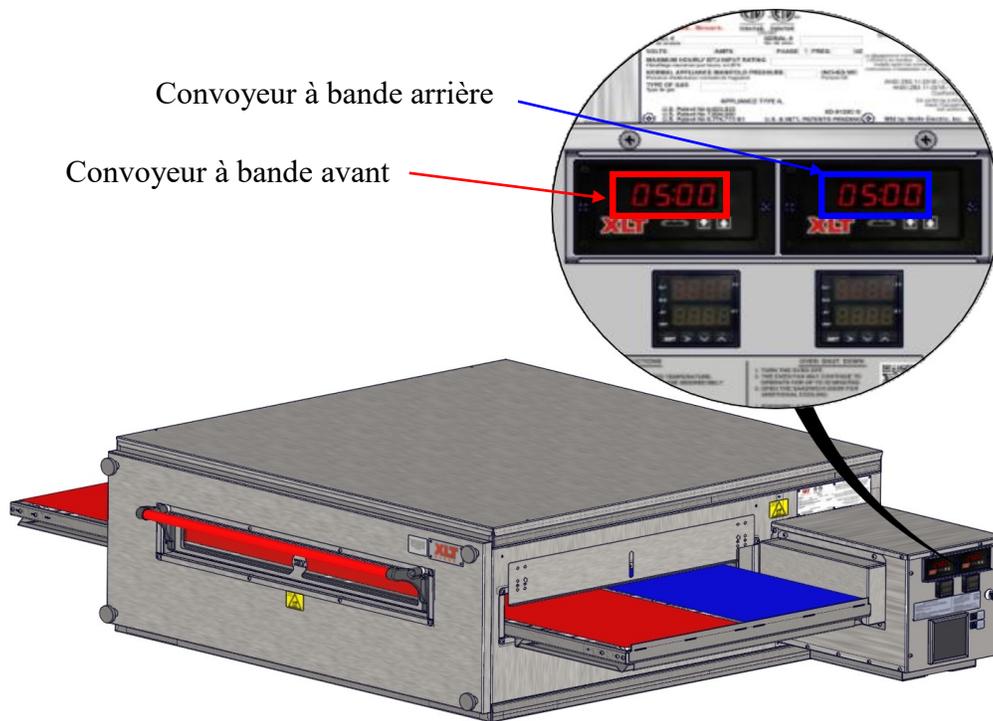
Commande de température (brûleur unique)

Pour régler la température, appuyez sur la flèche vers le haut ou vers le bas.



L'ensemble du boîtier de commande peut varier en fonction de la date de fabrication. L'ensemble des commandes est présenté ci-dessus à titre de référence pour l'ensemble du Four uniquement.

Commandes de temps du Convoyeur à bande divisée



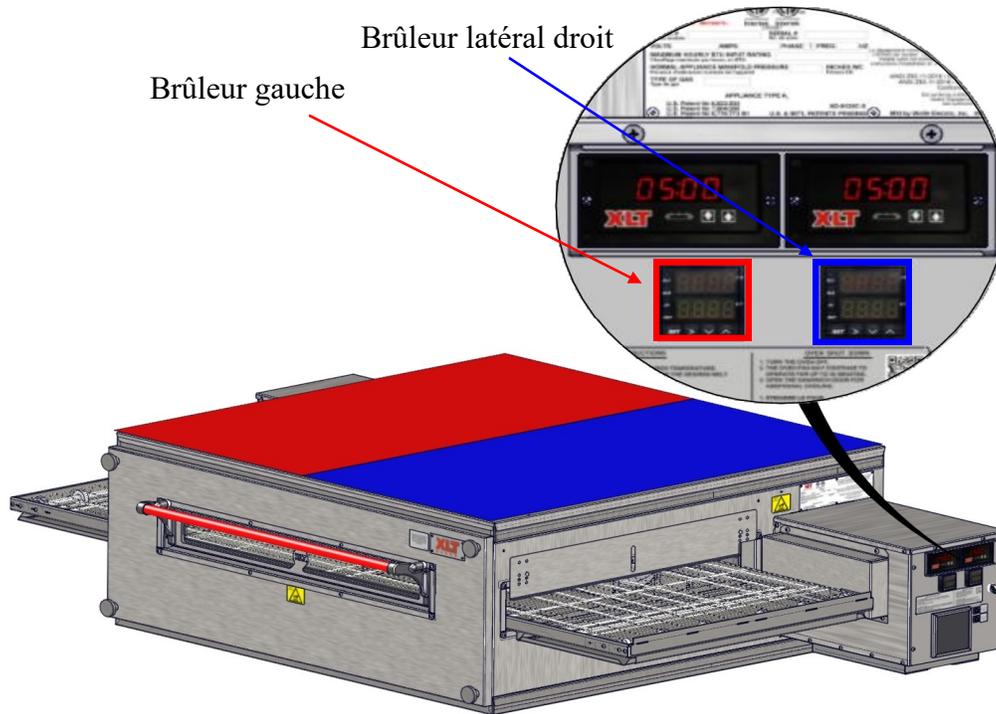
Contrôles de temps pour le convoyeur à bande standard

Temps de convoyeur à bande

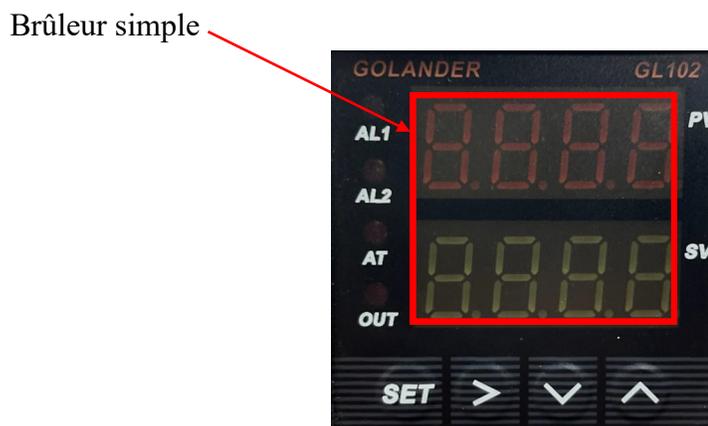


Pour maintenir une cuisson optimale, de nouveaux doigts peuvent être nécessaires si le sens de la bande est modifié.

Commandes de température du double brûleur
3270-2B, 3870, 3280, 3265-DS, 3280-DS et 3880-DS uniquement



Commandes de température du brûleur simple



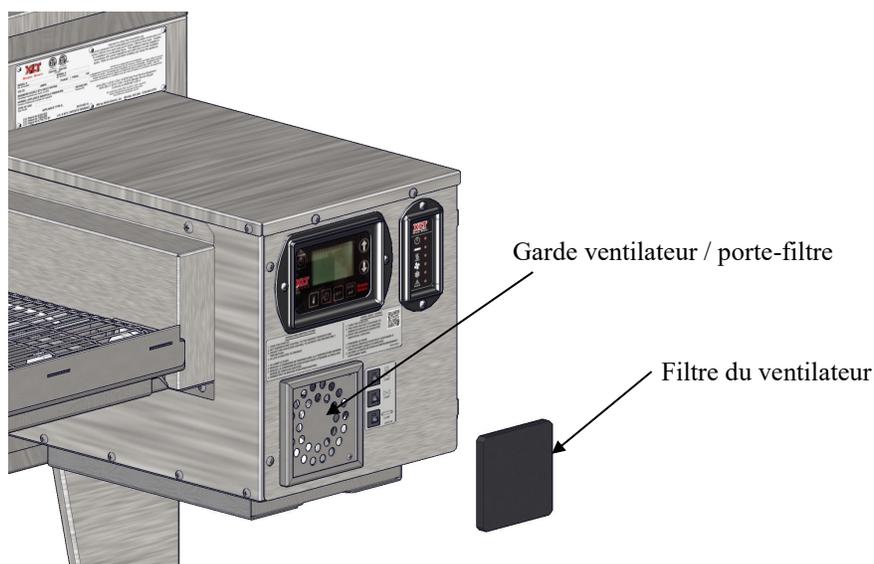
Votre four XLT est construit en acier inoxydable. La plupart des produits de nettoyage commerciaux peuvent être utilisés en toute sécurité sur toutes les surfaces en acier inoxydable. Vérifiez les restrictions d'application sur l'étiquette du produit avant de l'utiliser. Respectez les mesures de précaution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

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

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

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

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



Entretien du filtre du ventilateur

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



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



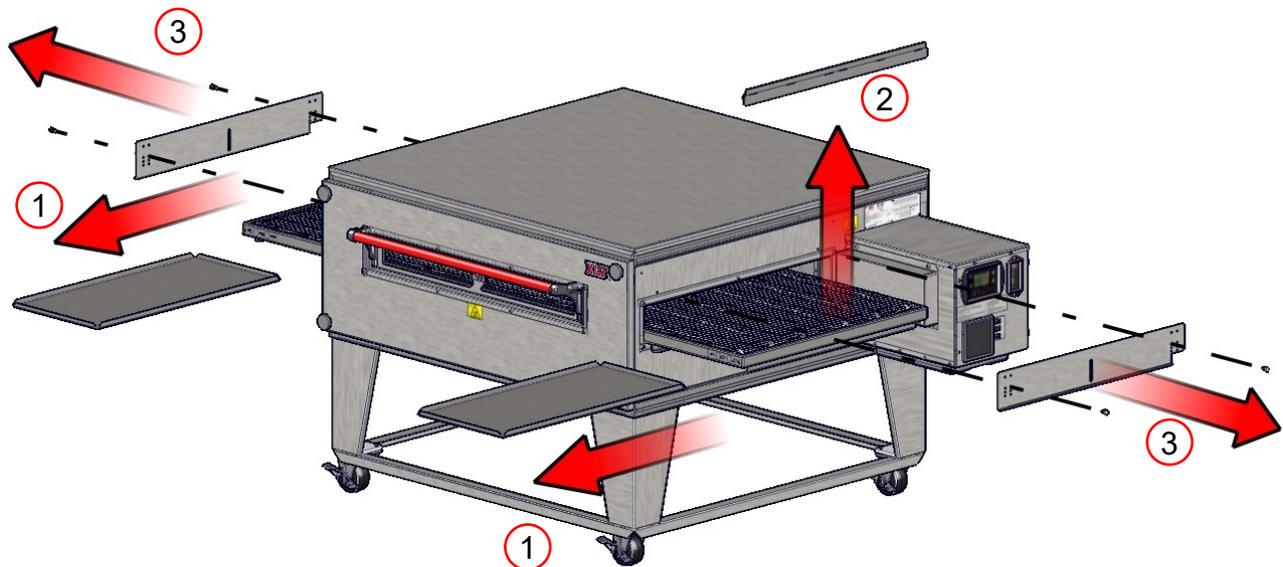
Si le four doit être retiré de son emplacement d'installation pour le nettoyage ou l'entretien, la procédure suivante doit être suivie:

1. Fermez la vanne manuelle principale de gaz.
2. Débrancher le cordon électrique.
3. Débrancher la conduite de gaz.
4. Déverrouiller les roulettes.
5. Déconnecter le dispositif de retenue.
6. Débrancher les cordons de déplacement de la hotte. (si applicable)
7. Une fois l'entretien ou le nettoyage terminé, remettez le four à son emplacement initial.
8. Branchez les cordons de déplacement de la hotte (si applicable).
9. Raccordez les haubans (si applicable).
10. Verrouiller les roulettes.
11. Brancher le cordon électrique.
12. Brancher la conduite de gaz.
13. Ouvrir le robinet de gaz manuel.
14. Suivez les instructions normales d'allumage.



POINTE

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





POINTE

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



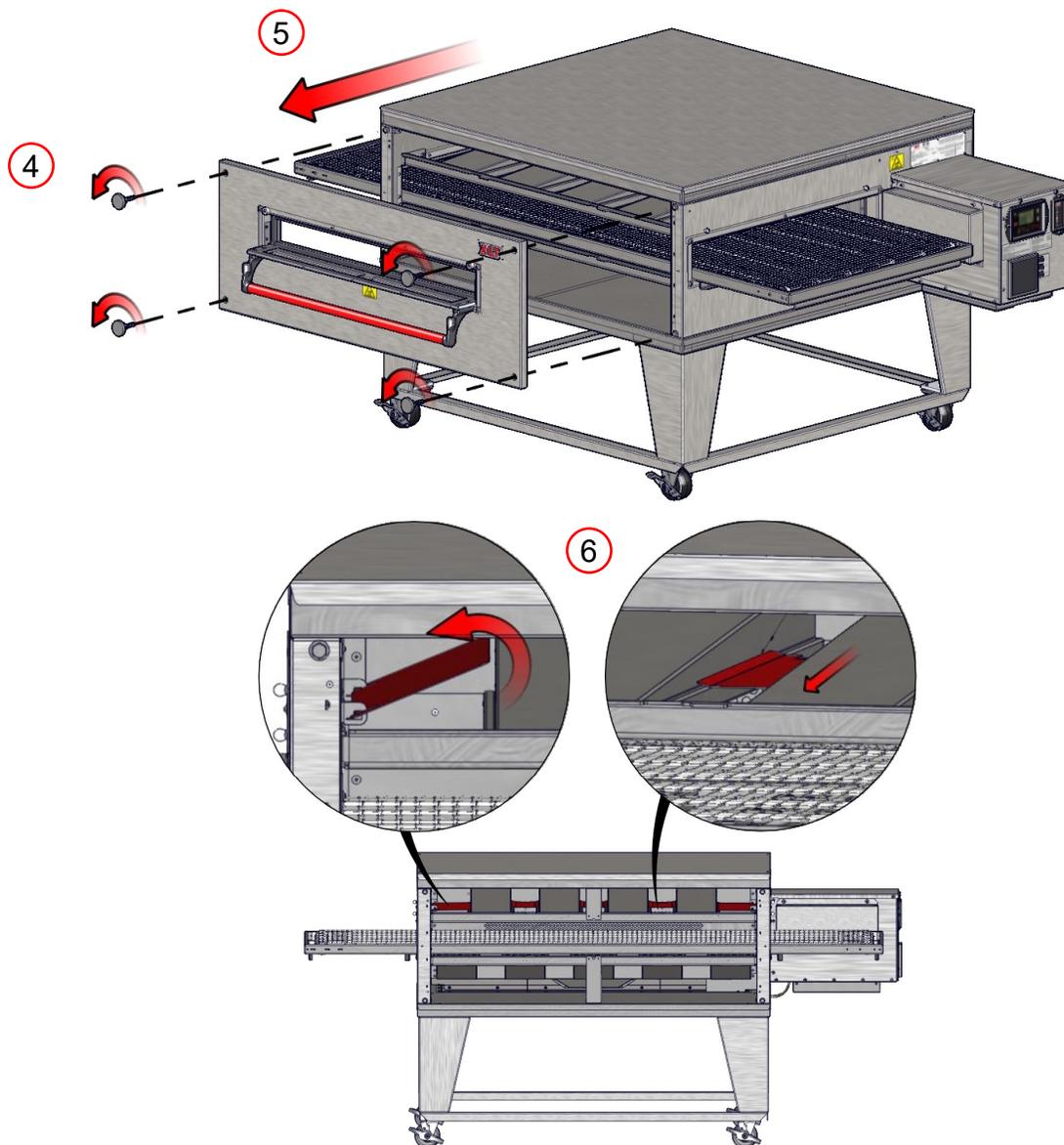
PRUDENCE

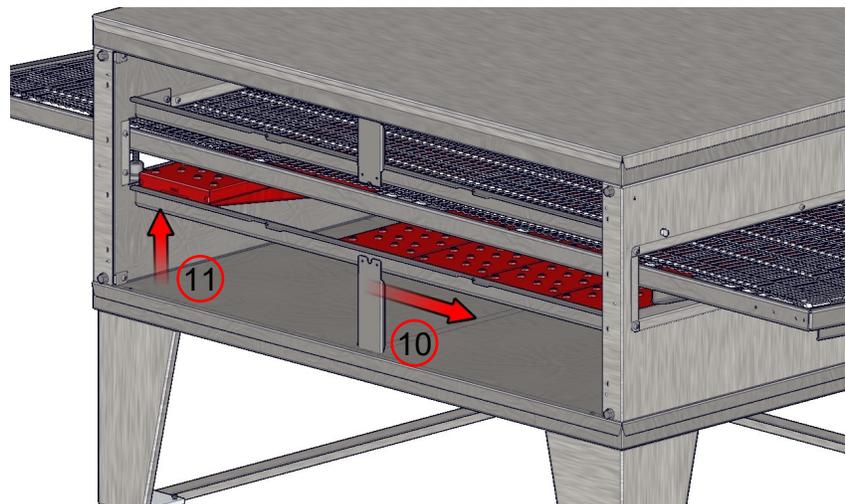
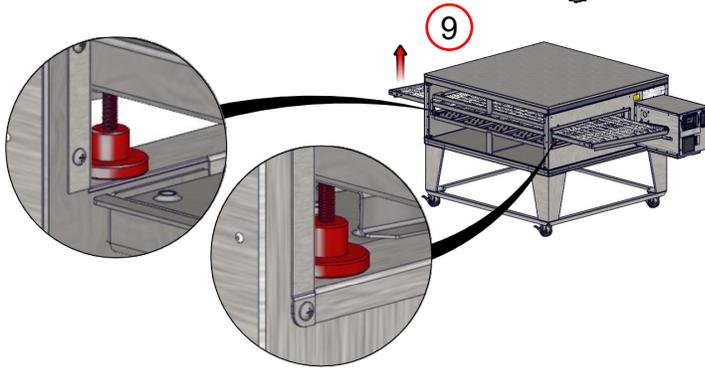
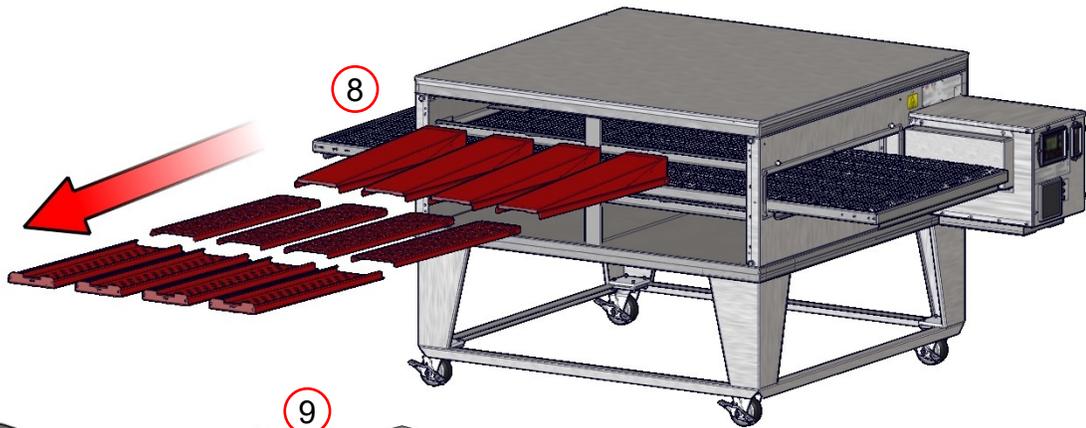
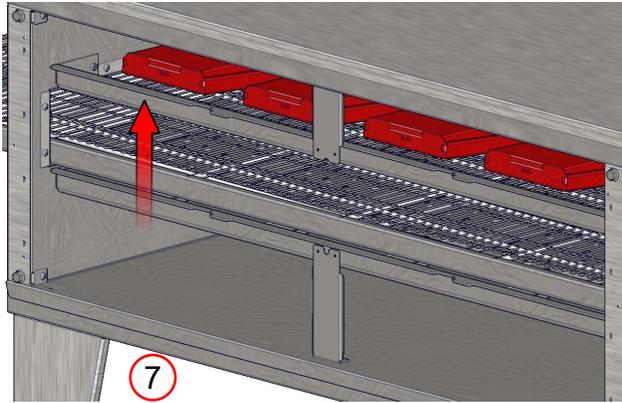
Panneaux avant peuvent peser jusqu'à 94 lbs. [42 kg]. Faites preuve de prudence lors du levage.

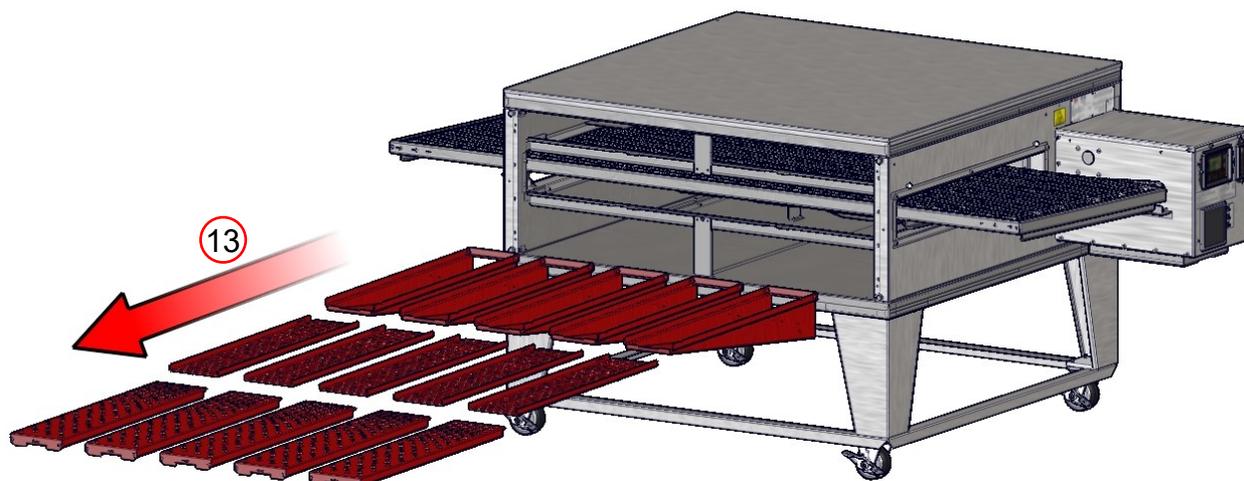
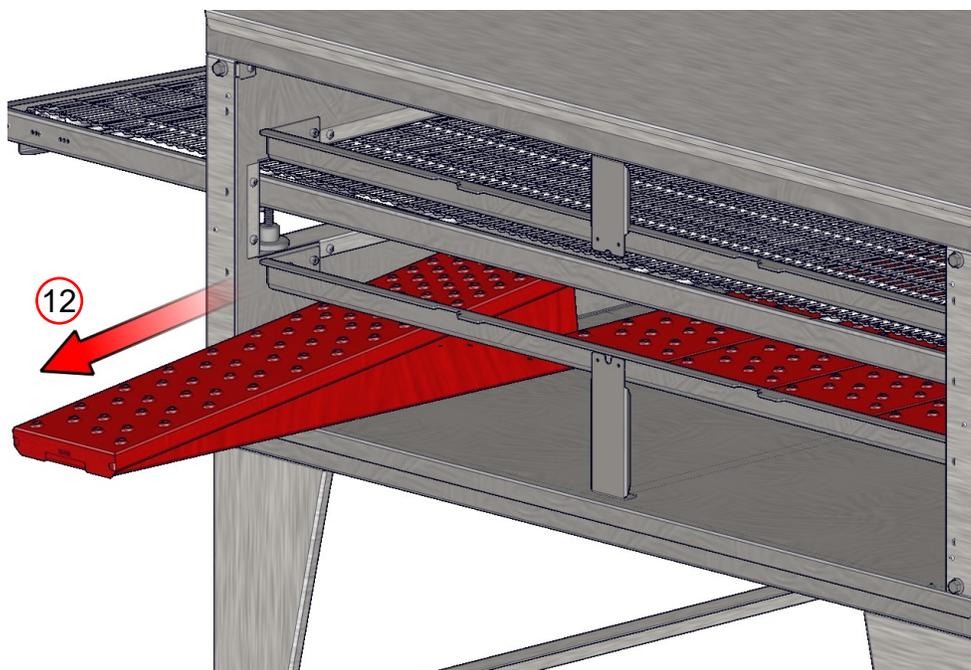


PRUDENCE

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







PRUDENCE

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

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



DANGER

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

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

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

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

Cuisson correcte

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

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

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

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

Fonction mécanique

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

1. Vérifiez que le cordon d'alimentation du Four est connecté et/ou branché s'il est équipé d'une fiche et d'un réceptacle
2. Vérifiez que tous les disjoncteurs du panneau de commande du four et de l'arrière du boîtier de commande n'ont pas été déclenchés.
3. Vérifiez que les disjoncteurs du panneau de service électrique du bâtiment n'ont pas été déclenchés ou mis hors tension.
4. Vérifiez que la vanne manuelle de gaz est complètement ouverte. La poignée de la vanne doit être parallèle à la tuyauterie de gaz lorsque la vanne est ouverte, et la poignée doit être perpendiculaire à la tuyauterie de gaz lorsque la vanne est fermée. N'oubliez pas non plus que chaque fois que le tuyau de gaz a été débranché, il faut du temps pour purger l'air du train de gaz.
5. Vérifiez que le four est alimenté en gaz en débranchant et en rebranchant le raccord rapide du tuyau de gaz.
6. La taille et la pression de la conduite de gaz doivent être suffisantes pour répondre aux besoins totaux en BTU lorsque tous les appareils du magasin sont allumés. Reportez-vous à la section "Besoins en gaz du four" de ce manuel.
7. Dans le cas où le four ne s'allume pas correctement. Éteignez le four et attendez environ trente (30) secondes ou jusqu'à ce que le ventilateur cesse de tourner, puis rallumez le four.
8. (Installations du Monde) Si vous utilisez les interrupteurs à voiles, vérifiez sur le HUI la présence de messages d'erreur relatifs à la séquence des interrupteurs à voiles.



HAUTE
TENSION

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

Remise à zéro

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

Codes d'erreur du service LUI

Affichage de L'alarme	MC LED	Détermination des Erreurs	Résolution des Problèmes
Oven Probe	LED d'alarme allumée. Le LED HEAT clignote. Toutes les autres LEDs fonctionnent normalement.	Erreur de capteur de température, ouvert ou court-circuité. Temp < 40°F(4°C) ou >700°F(371°C)	Effectuez une réinitialisation matérielle.
Ignition Error	LED d'alarme allumée. Le LED HEAT clignote. Toutes les autres LEDs fonctionnent normalement.	À partir du signal d'activation de l'allumage (marche), si le four ne voit pas la température augmenter de 25°F (-4°C) en trois (3) minutes. Si le four redémarre (la température réelle se situe à moins de 10°C (50°F) du point de consigne), le délai d'erreur est de dix (10) minutes.	Vérifiez si le tuyau de gaz est connecté. Ensuite, la vanne de gaz extérieure est-elle ouverte ? Si oui, effectuez une remise à zéro. Si non, ouvrez la vanne de gaz.
Over Temp	LED d'alarme allumée. Le LED HEAT clignote. Toutes les autres LEDs fonctionnent normalement.	La température est supérieure de 10°C (50°F) au point de consigne pendant une période > une (1) minute. Si l'utilisateur abaisse le point de consigne, l'alarme est inhibée jusqu'à ce que le nouveau point de consigne soit atteint.	Effectuez une réinitialisation matérielle.
Under Temp	LED d'alarme allumée. Le LED HEAT clignote. Toutes les autres LEDs fonctionnent normalement.	Une fois que le point de consigne est atteint, la température réelle est inférieure de 15°F (-9°C) au point de consigne pendant plus de trente (30) minutes. Si l'utilisateur ajuste le point de consigne, réinitialiser la minuterie.	Vérifiez si le tuyau de gaz est connecté. Ensuite, la vanne de gaz extérieure est-elle ouverte ? Si oui, effectuez une remise à zéro. Si non, ouvrez la vanne de gaz.
Over Speed	LED d'alarme allumée. Le LED du CONVOYEUR clignote. Toutes les autres LEDs fonctionnent normalement.	Vitesse > trente (30) secondes Durée rapide en fonction du point de consigne	Effectuez une réinitialisation matérielle. Si l'erreur persiste, vérifiez les paramètres LUI. Si les paramètres sont corrects, effectuez un test de pan pour confirmer les paramètres.
Under Speed	LED d'alarme allumée. Le LED du CONVOYEUR clignote. Toutes les autres LEDs fonctionnent normalement.	Vitesse > trente (30) secondes Durée rapide en fonction du point de consigne	Contrôlez la chaîne d'entraînement et le pignon pour vérifier leur bon état de fonctionnement. Effectuez une réinitialisation matérielle. Si l'erreur persiste, vérifiez les paramètres LUI. Si les réglages sont corrects, effectuez un test de pan pour confirmer les réglages.
Software Error	La LED de l'alarme clignote. Toutes les autres LED sont éteintes.	Erreur logicielle interne	Vérifiez que les fils ne sont pas pincés. Effectuez une réinitialisation complète.
EEPROM Error	La LED de l'alarme clignote. Toutes les autres LED sont éteintes.	Bad Checksum	Mauvaise somme de contrôle
Key Short	La LED de l'alarme clignote. Toutes les autres LED sont éteintes.	Toute touche court-circuitée > une (1) minute	Nettoyez l'écran LUI. Vérifiez que le logiciel LUI est la version 50 (v50) ou une version ultérieure en mode technique. Effectuez un hard reset.
Comm Error	La LED de l'alarme clignote. Toutes les autres LED sont éteintes.	Erreur de logiciel interne	Effectuez une réinitialisation matérielle.
Main Fan Low Amps	LED d'alarme allumée. La LED FAN clignote. Toutes les autres LED fonctionnent normalement.	Ampères inférieurs au niveau minimum du tableau des niveaux d'intensité du ventilateur principal pendant dix (10) secondes.	Effectuez une réinitialisation matérielle.
Main Fan High Amps	LED d'alarme allumée. La LED FAN clignote. Toutes les autres LED fonctionnent normalement.	Ampères inférieurs au niveau maximal du tableau des niveaux d'intensité du ventilateur principal pendant dix (10) secondes.	Vérifier le CBI pour voir s'il s'est déclenché. Si oui, réinitialiser le CBI. Si non, effectuer une réinitialisation matérielle.

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

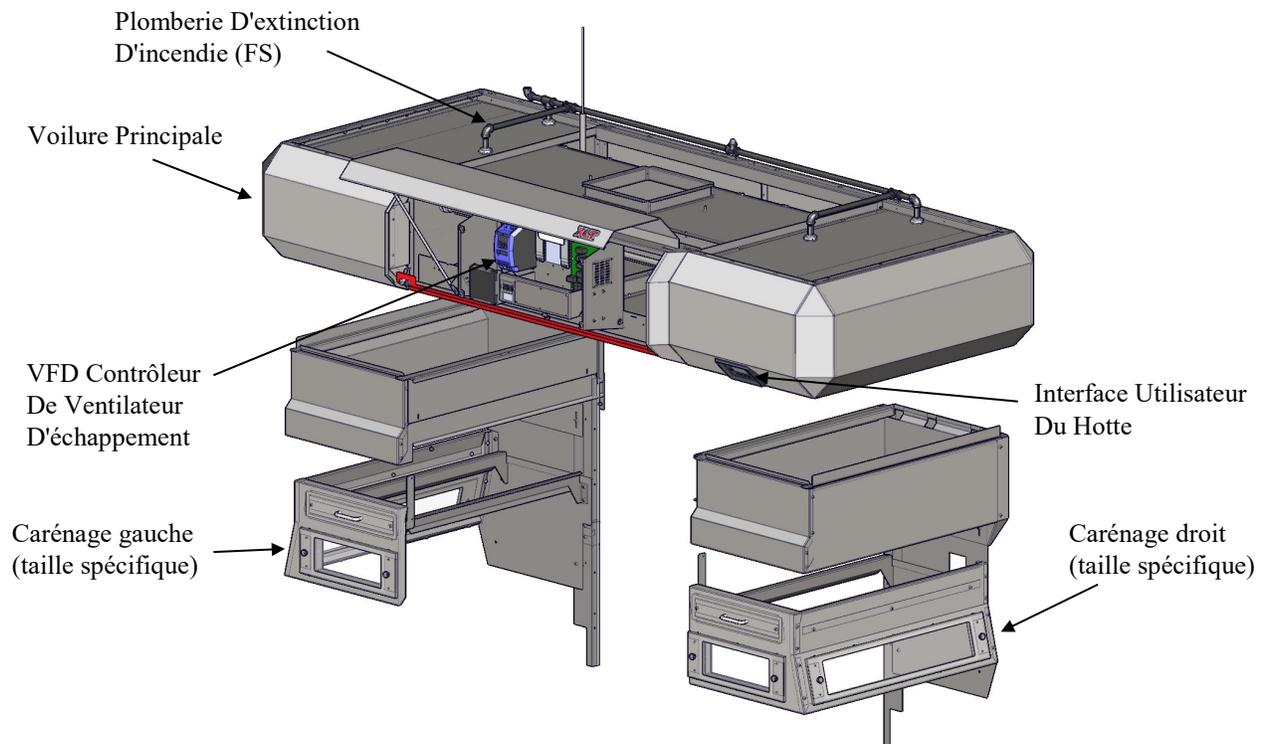


Vérifiez tous les codes locaux avant l'installation. Des exigences particulières peuvent être nécessaires selon la construction des matériaux de construction. Il incombe à l'entrepreneur chargé de l'installation de s'assurer que la structure sur laquelle la hotte doit être suspendue au plafond est conforme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

Responsabilité de l'acheteur

Il est de la responsabilité de l'acheteur:

1. Examinez attentivement les plans d'étage et les spécifications. L'emplacement exact du four doit être déterminé avant d'installer la hotte.
2. Décharger, déballer, assembler et installer la hotte à l'endroit prévu.
3. Pour s'assurer que les utilités électriques sont installées sur le site conformément aux codes de construction locaux et répondent aux spécifications de ce manuel.
4. Veiller à ce que les services publics d'électricité soient connectés correctement par un installateur qualifié en utilisant le matériel approprié.
5. Pour s'assurer qu'un installateur qualifié a effectué une procédure de démarrage initial.
6. L'emplacement doit minimiser les parcours de conduits longs et tordus, et s'efforcer d'avoir un chemin droit et dégagé vers la bordure du ventilateur de toit/mural.
7. Toutes les structures de support de la hotte doivent être suffisamment solides pour supporter le poids de la hotte et des haubans. Reportez vous à la page Dimensions et poids de la hotte pour connaître le poids.
8. Maintenir les distances appropriées par rapport aux matériaux combustibles conformément au code international de mécanique (IMC), à la National Fire Protection Agency (NFPA) 96 et aux codes locaux de mécanique.
9. En Australie, une hotte de ventilation doit être installée conformément à la norme AS 5601 Installation de gaz.
10. S'assurer que la hotte XLT est correctement suspendue à la structure du plafond.



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

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

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

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

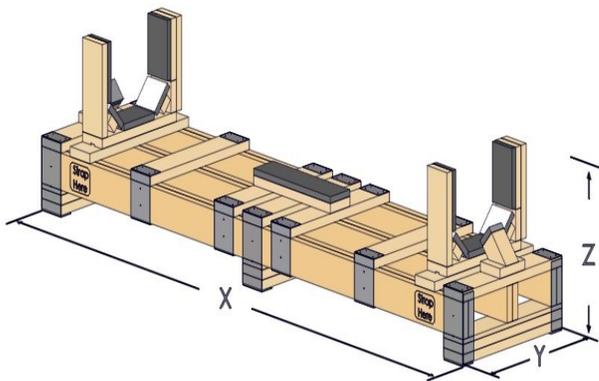
Toutes les hottes XLT sont disponibles avec un pré-tuyautage optionnel pour l'extinction des incendies, ce qui permet des installations simples sur le terrain. Pour des informations détaillées sur l'extinction des incendies, voir le manuel XD-9011 Installation d'extinction des incendies pour les hottes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

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

Ensemble hotte/carénage

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

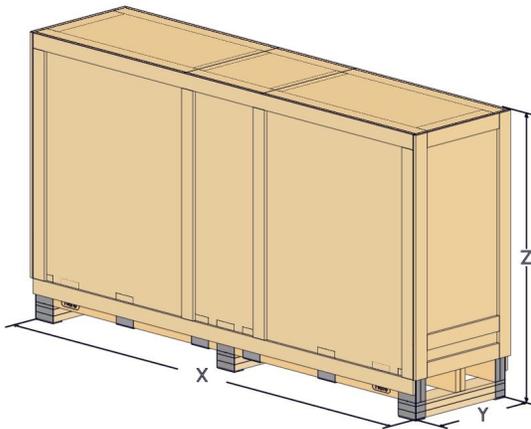
Caisses de hotte domestiques



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

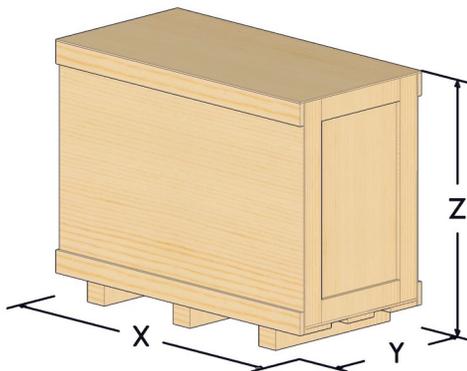
REMARQUE : Toutes les dimensions sont exprimées en pouces [millimètres], ± 1/4 [6], sauf indication contraire.

Caisses de hotte internationales



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

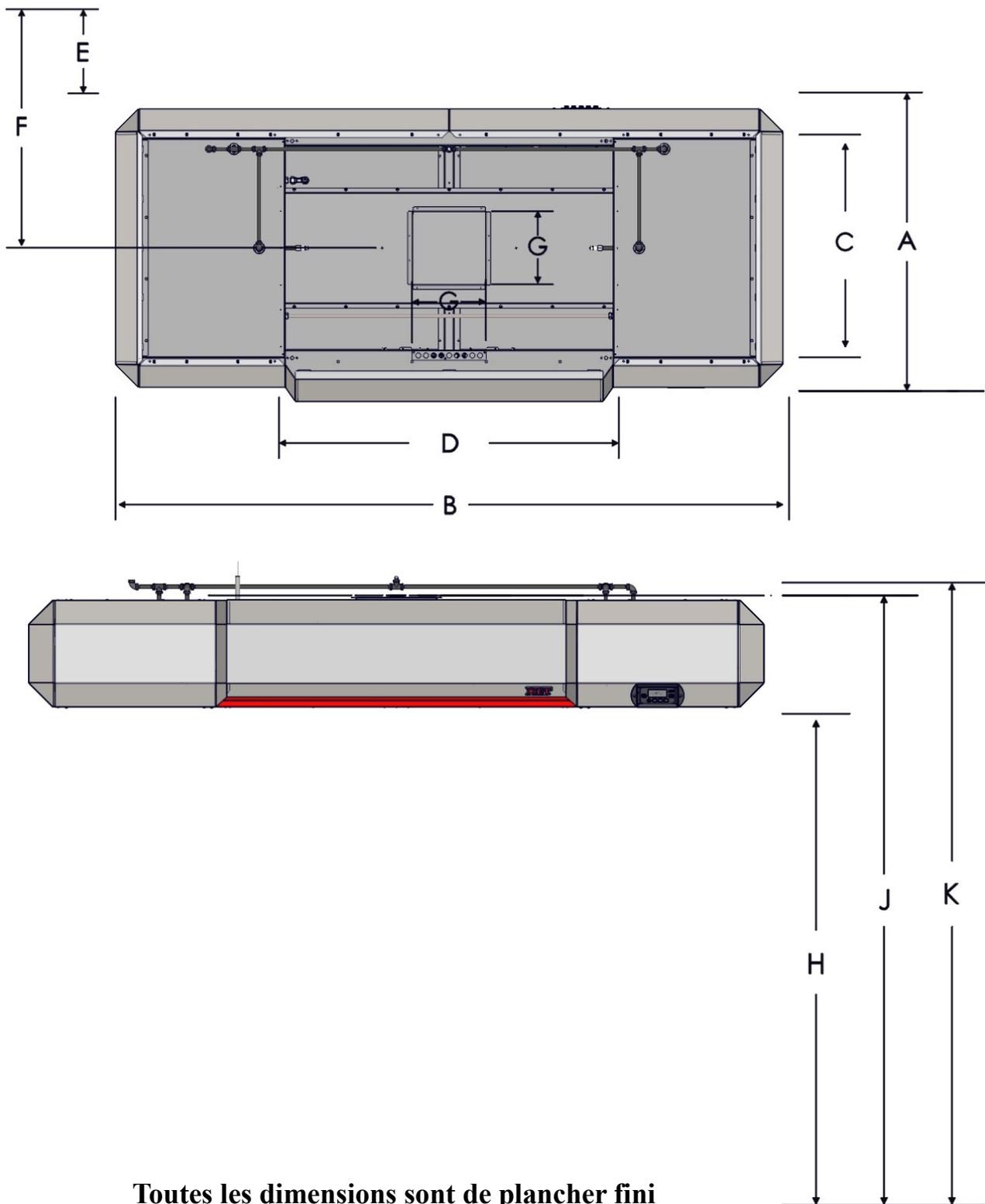
Caisses de carénage



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

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

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



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

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



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

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

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



REMARQUE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Entrées dans la boîte électrique

XLT Hood Electric Utility Specifications			
	# of Circuits	Rating	Purpose
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



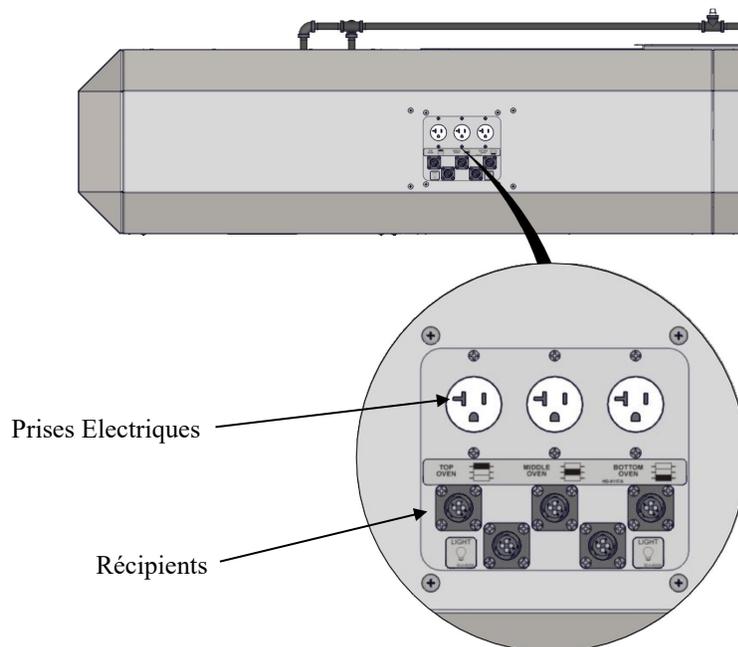
Ne pas brancher à l'alimentation triphasée. 1 Phase seulement.

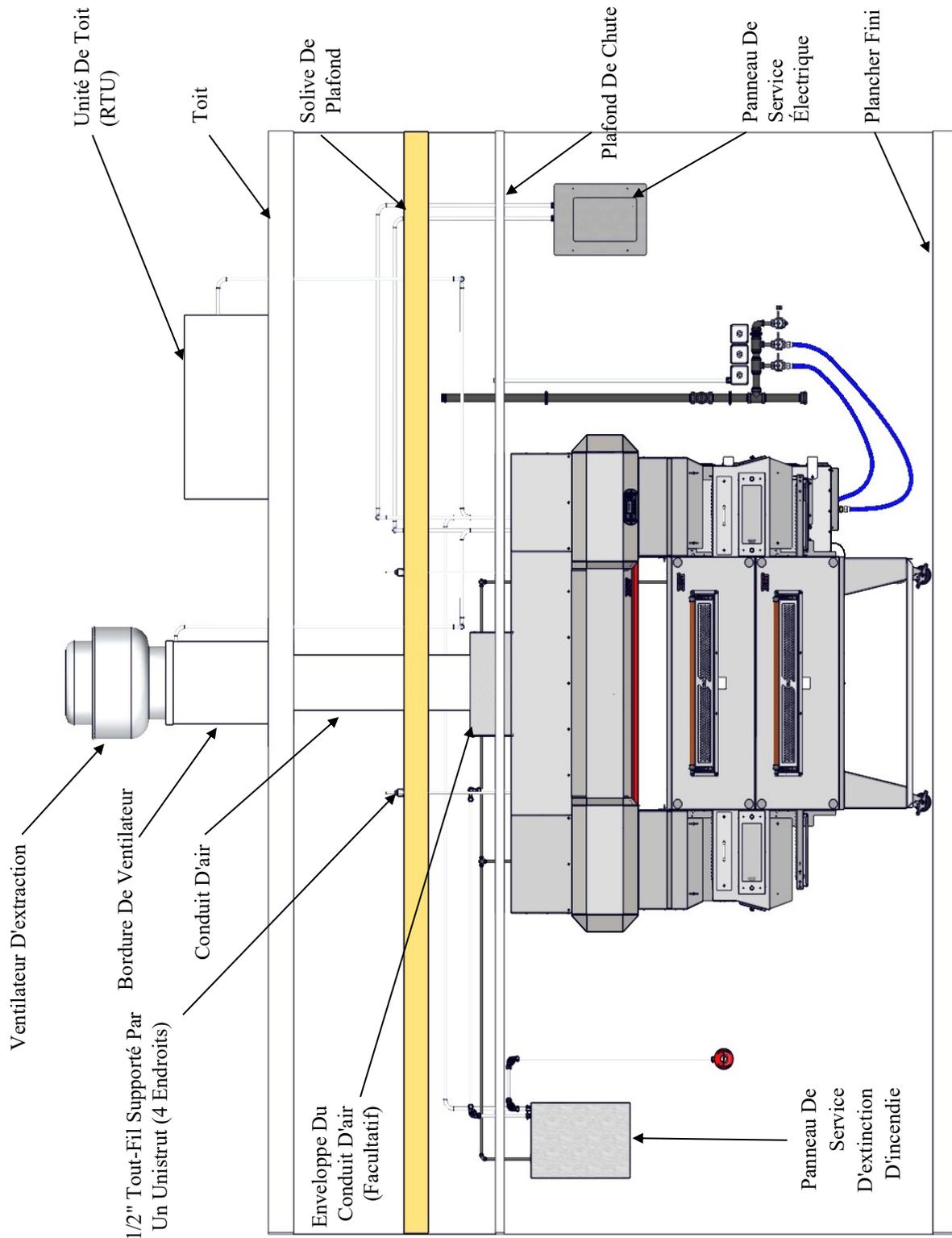
Sorties dans la boîte électriques

Le système de la hotte XLT offre:

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

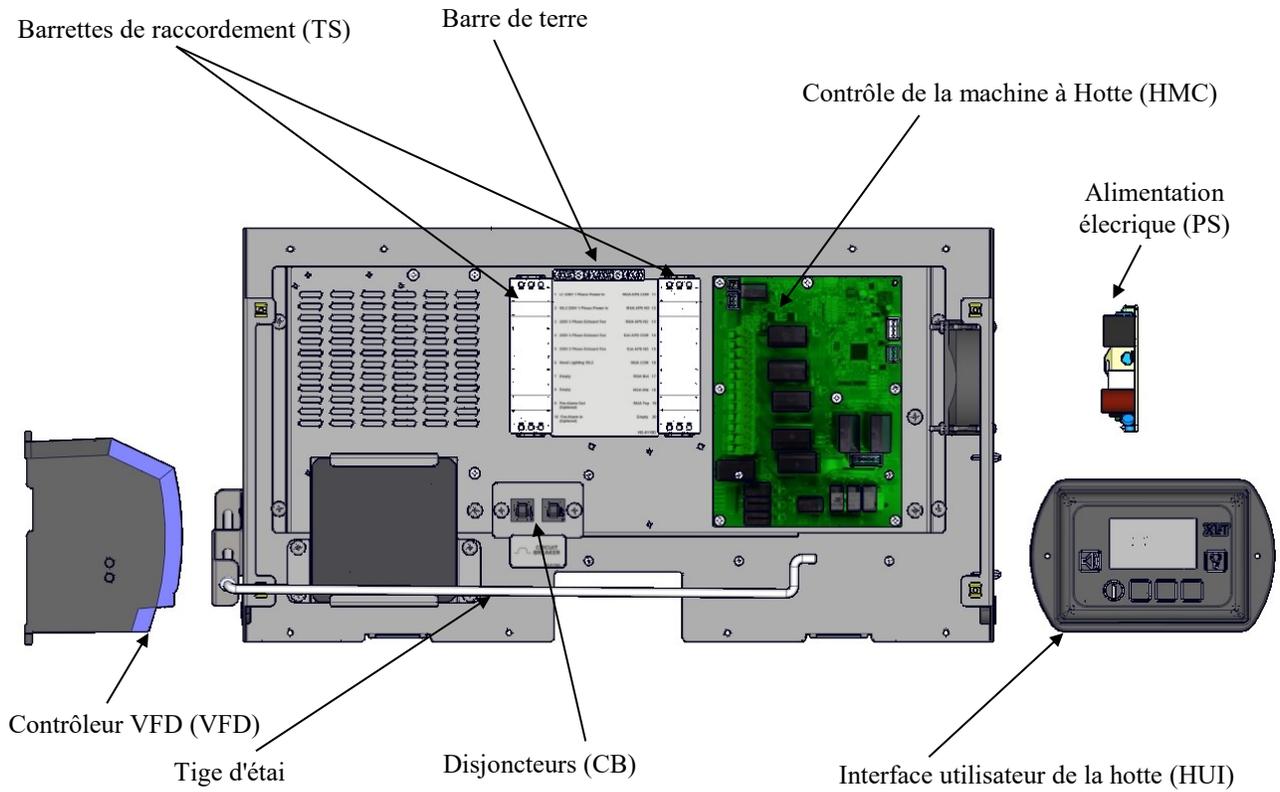
Le cordon de relocalisation se connecte physiquement au four.





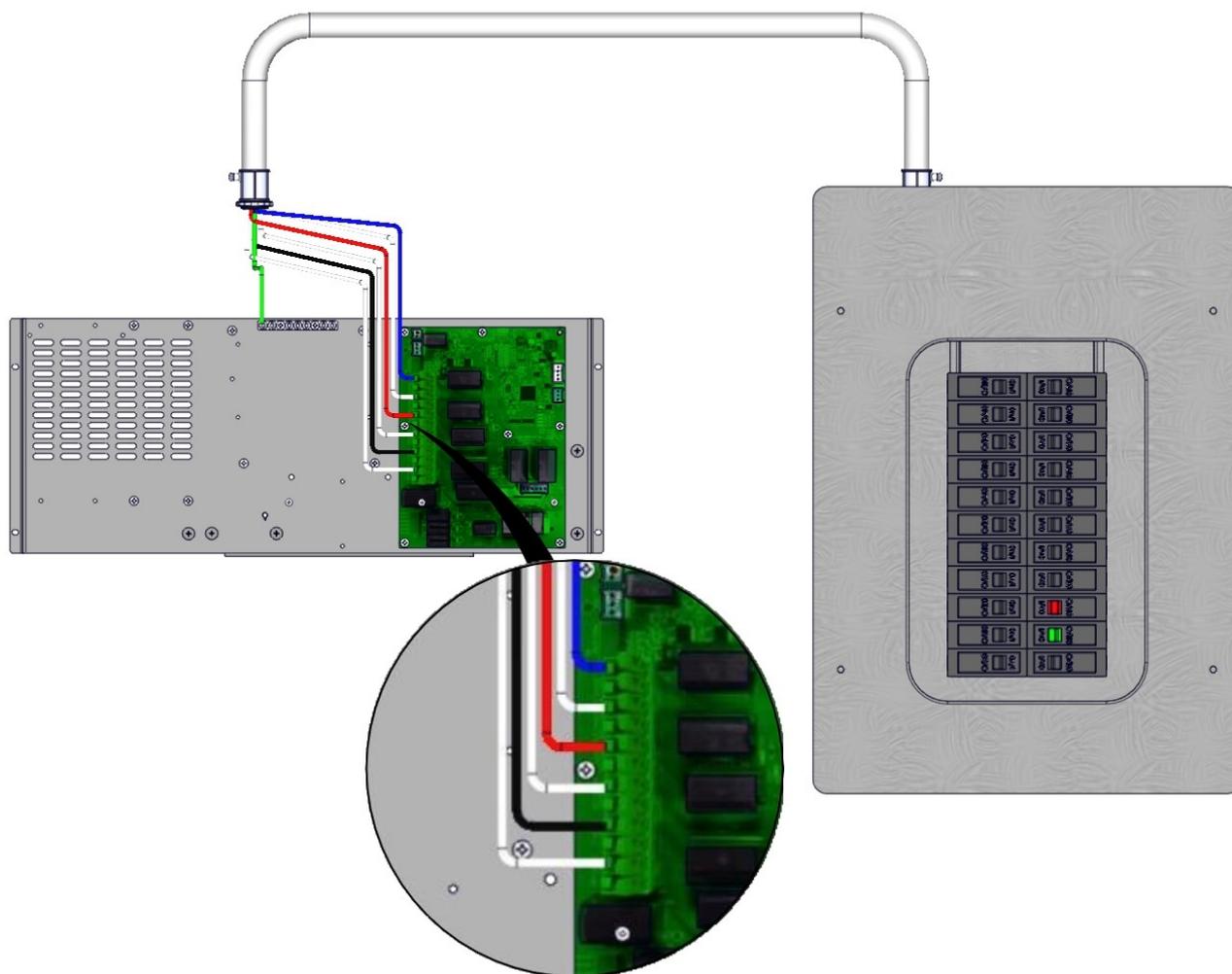
Tous les membres, les équipements électriques et incendie à la construction suppression montré pour référence seulement.

Boîte de commande VFD



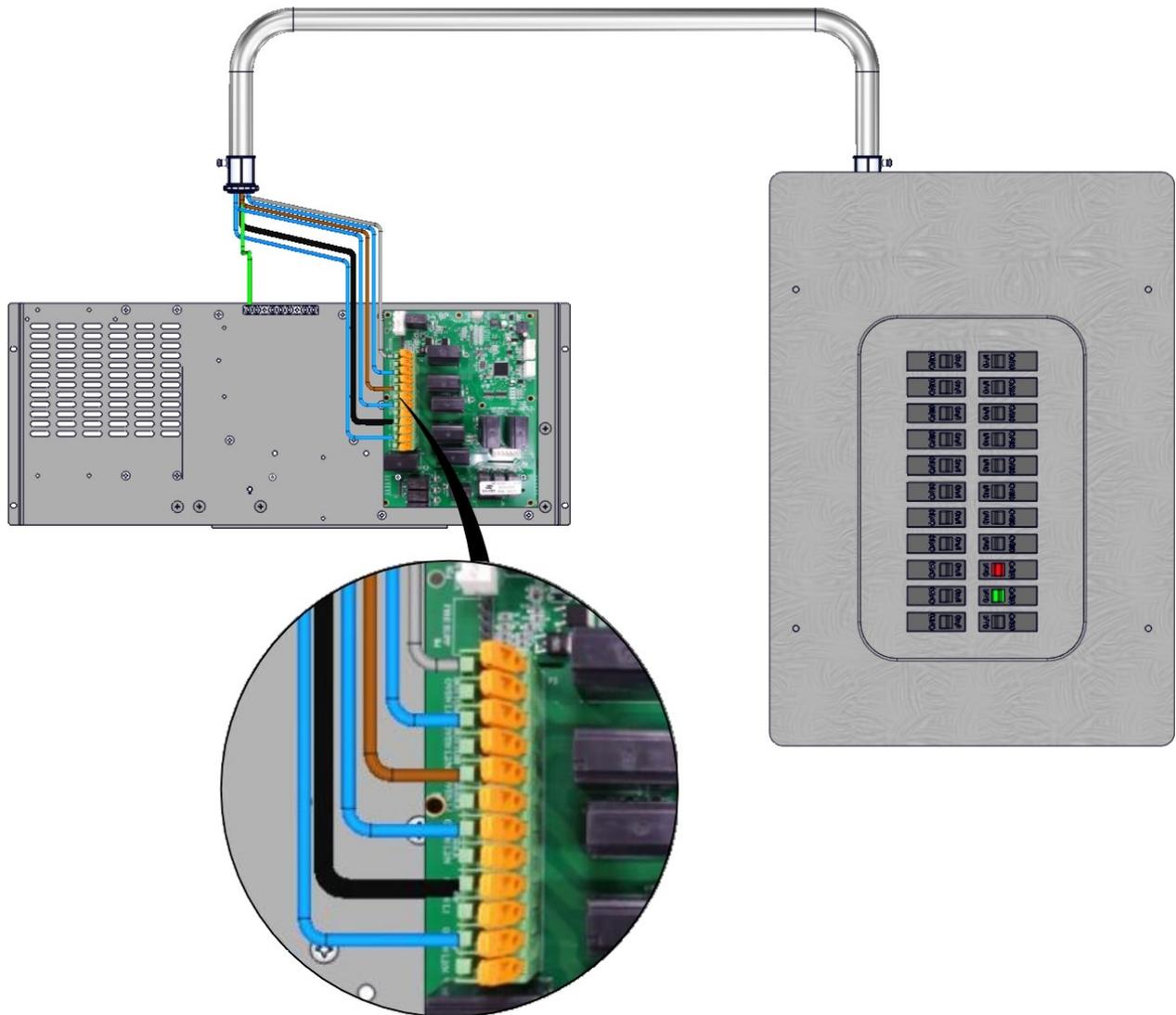
Boîte de commande VFD (couvercle retiré)

Alimentation électrique des fours - Standard (120V / 60Hz)



Chaque four aura son propre fil 120V et neutre.

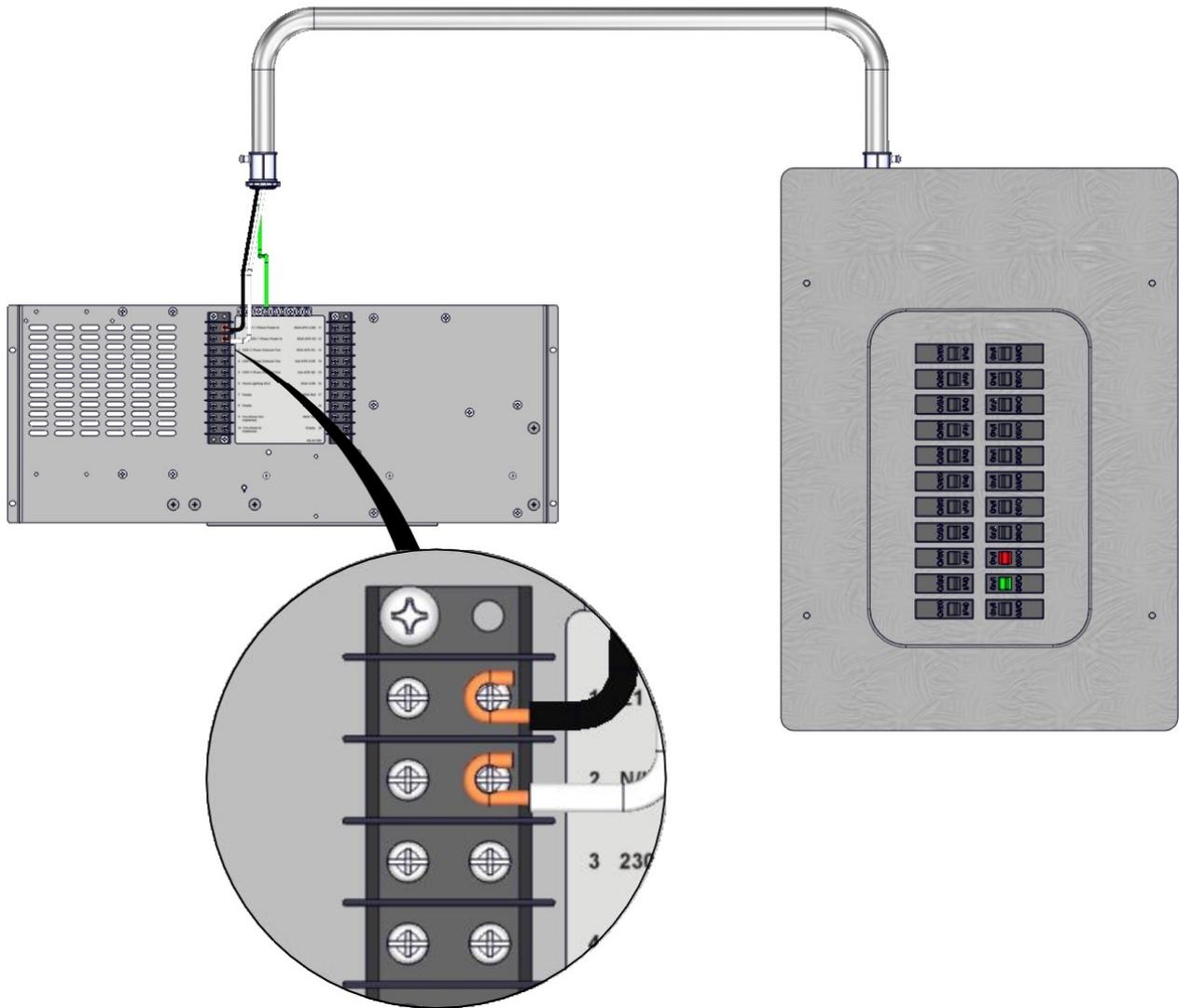
Alimentation électrique des fours - Monde (230V / 50Hz)



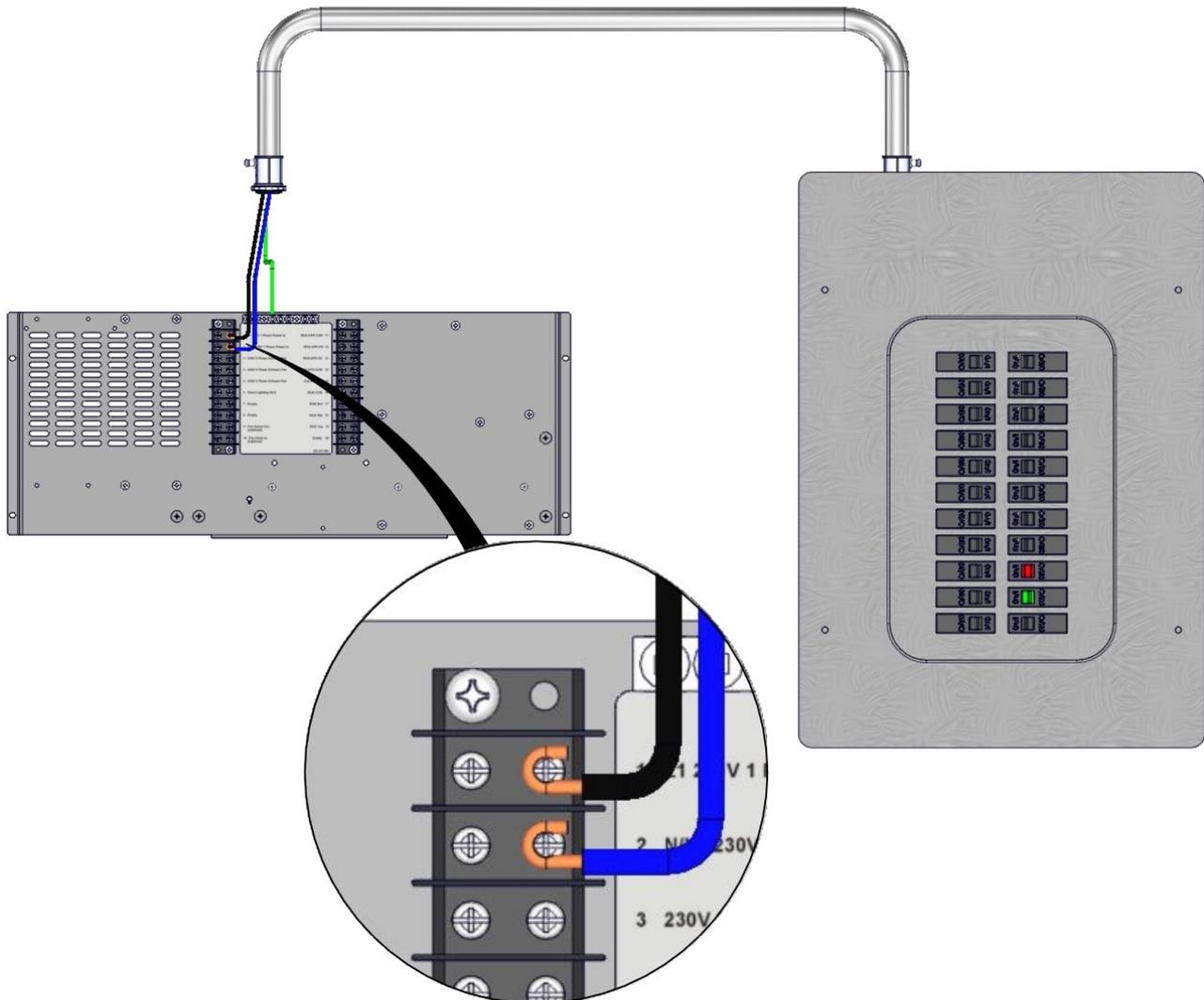
REMARQUE

Chaque four aura son propre fil de 230V et de Neutre.

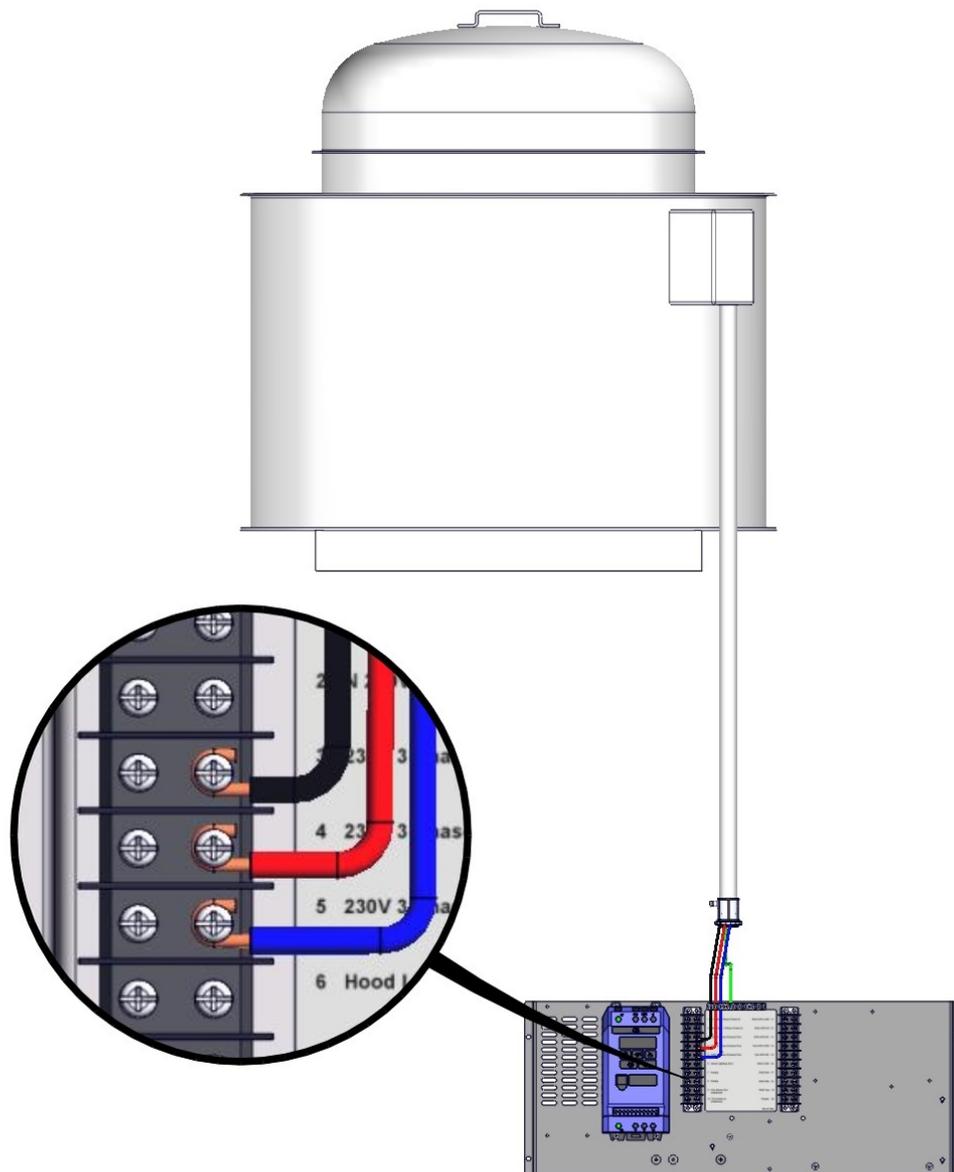
Alimentation d'entrée du contrôleur VFD - Standard (208/240V monophasé)



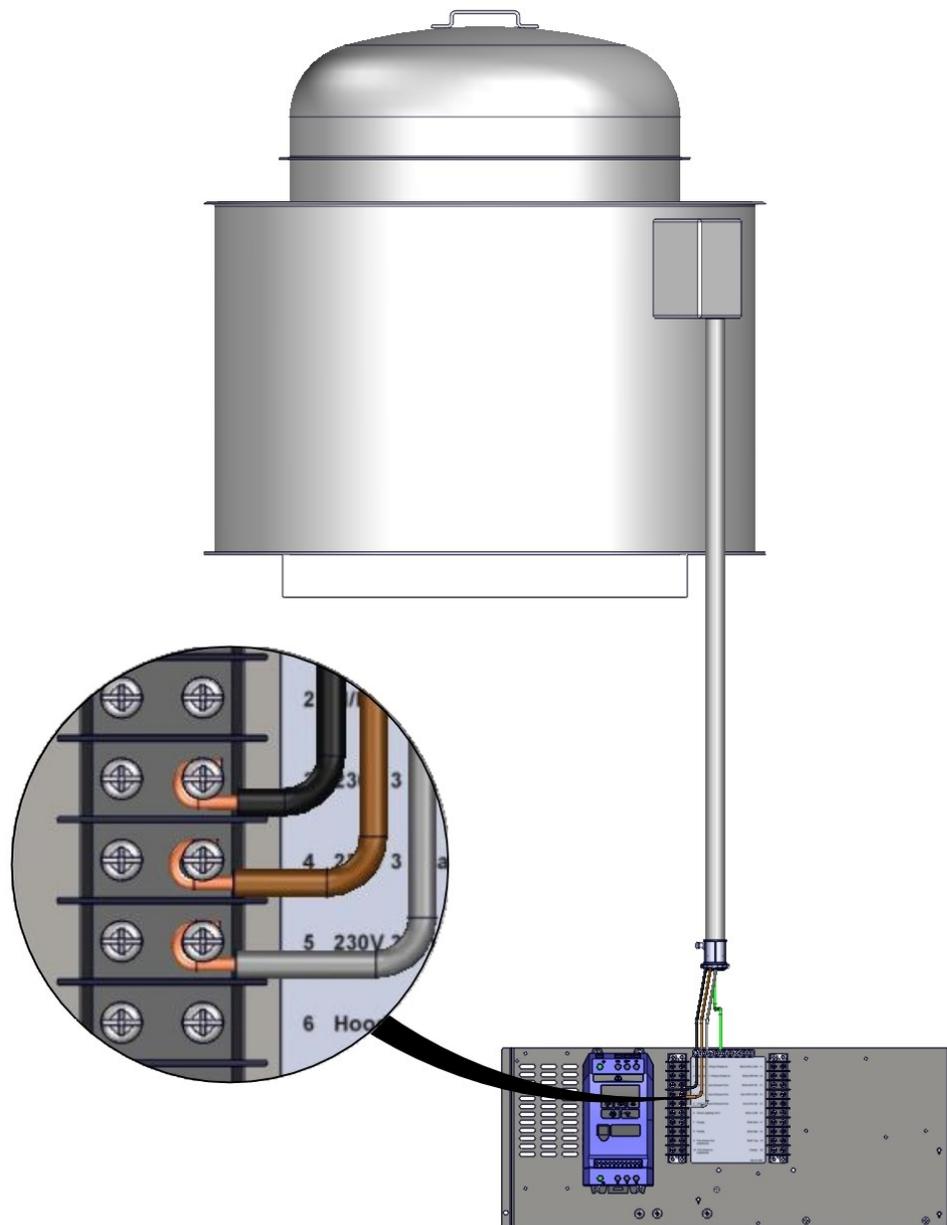
Alimentation d'entrée du contrôleur VFD - Monde (230V / 50Hz)



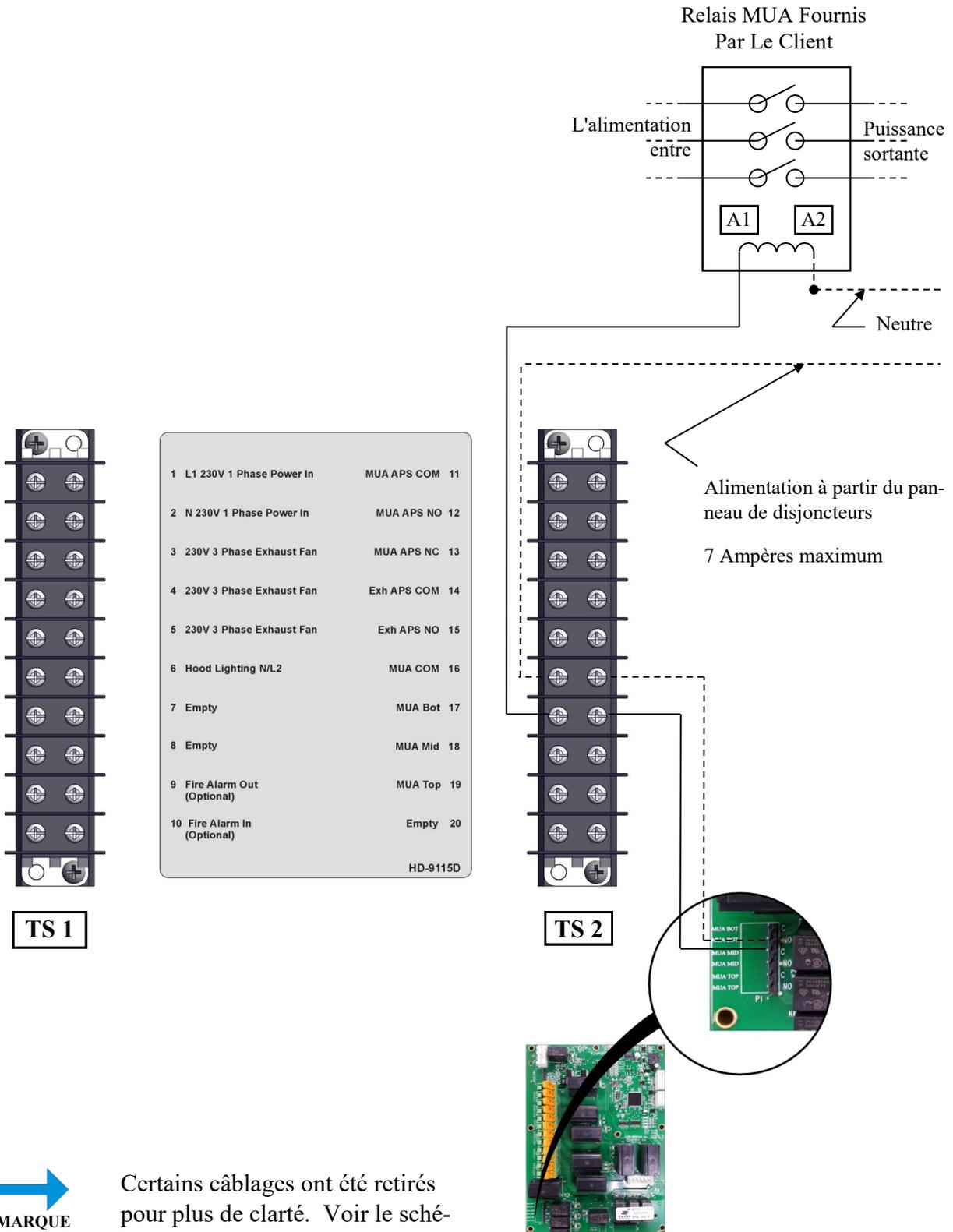
Puissance de sortie du VFD vers le ventilateur d'Echappement - Standard



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



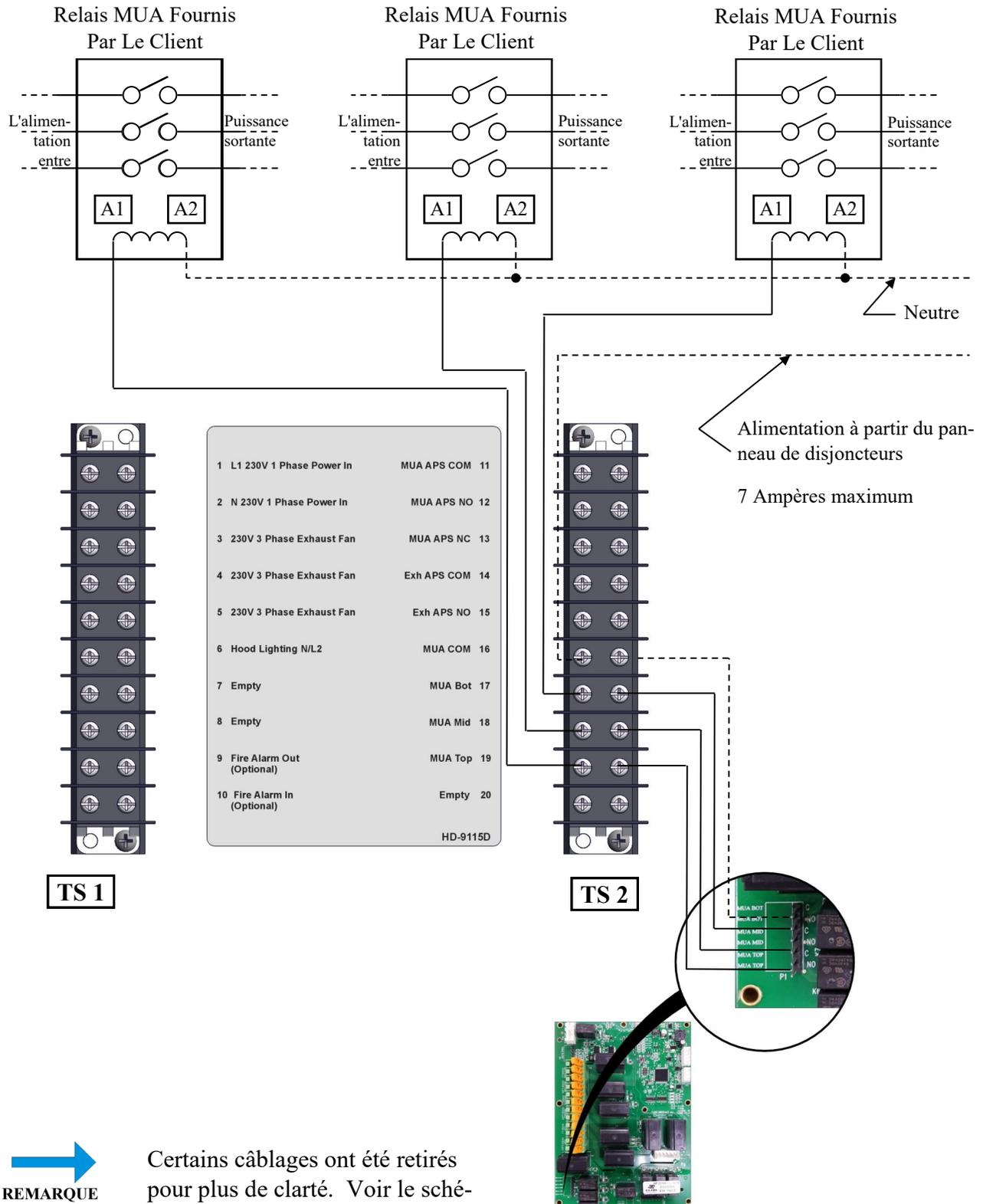
Relais MUA Damper - Sortie unique - Tension et fréquence



REMARQUE

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

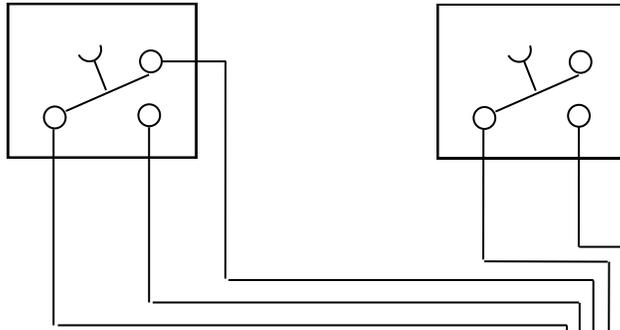
MUA Damper Relays - Multiple Output - Voltage and Frequency



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

Interrupteur de debit d'air
MUA

Interrupteur de prélèvement d'air
Echappement

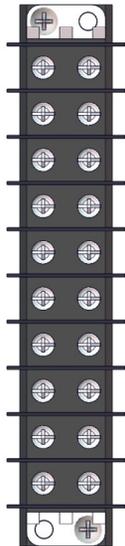




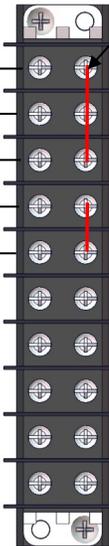
PRUDENCE

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

Il faut enlever (3) cavaliers

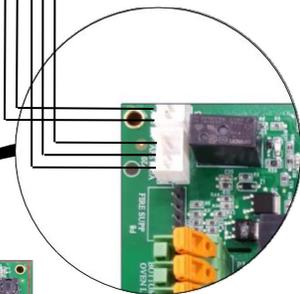


1 L1 230V 1 Phase Power In	MUA APS COM	11
2 N 230V 1 Phase Power In	MUA APS NO	12
3 230V 3 Phase Exhaust Fan	MUA APS NC	13
4 230V 3 Phase Exhaust Fan	Exh APS COM	14
5 230V 3 Phase Exhaust Fan	Exh APS NO	15
6 Hood Lighting N/L2	MUA COM	16
7 Empty	MUA Bot	17
8 Empty	MUA Mid	18
9 Fire Alarm Out (Optional)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



TS 1

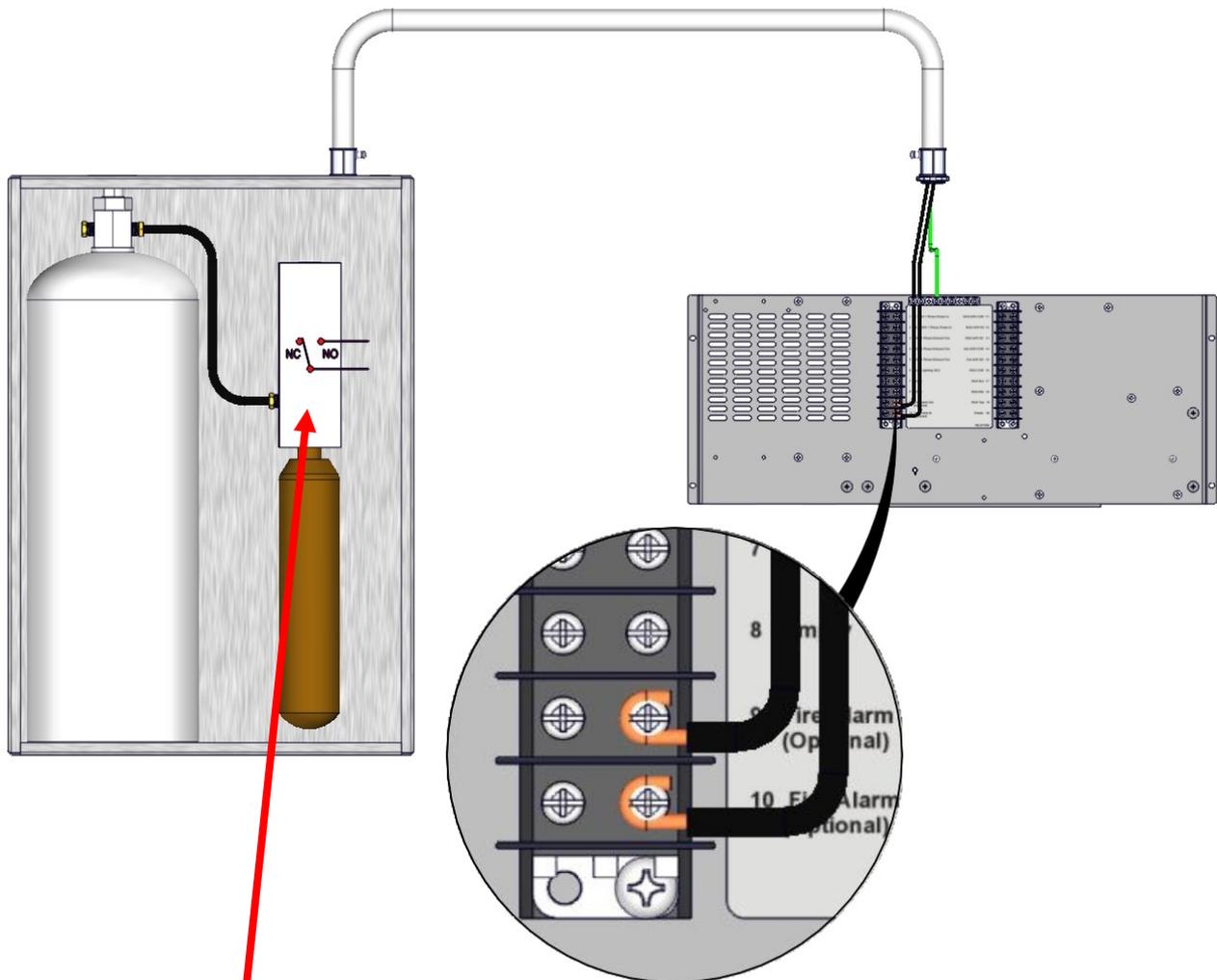
TS 2



REMARQUE

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

Alarme incendie relais - Tension et fréquence



➔
REMARQUE

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

➔
REMARQUE

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



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



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

1. Fermer la vanne manuelle principale de gaz.
2. Débrancher le cordon électrique.
3. Débrancher la conduite de gaz.
4. Débloquer les roulettes.
5. Déconnecter la retenue.
6. Lorsque le montage de la hotte est terminé, déplacez le four à son emplacement d'origine.
7. Relier la contrainte.
8. Roulettes de serrure.
9. Connecter le cordon de déménagement (le cas échéant).
10. Brancher le cordon électrique.
11. Brancher la conduite de gaz.
12. Ouvrez la vanne de gaz manuelle.
13. Suivre les instructions d'éclairage normal.

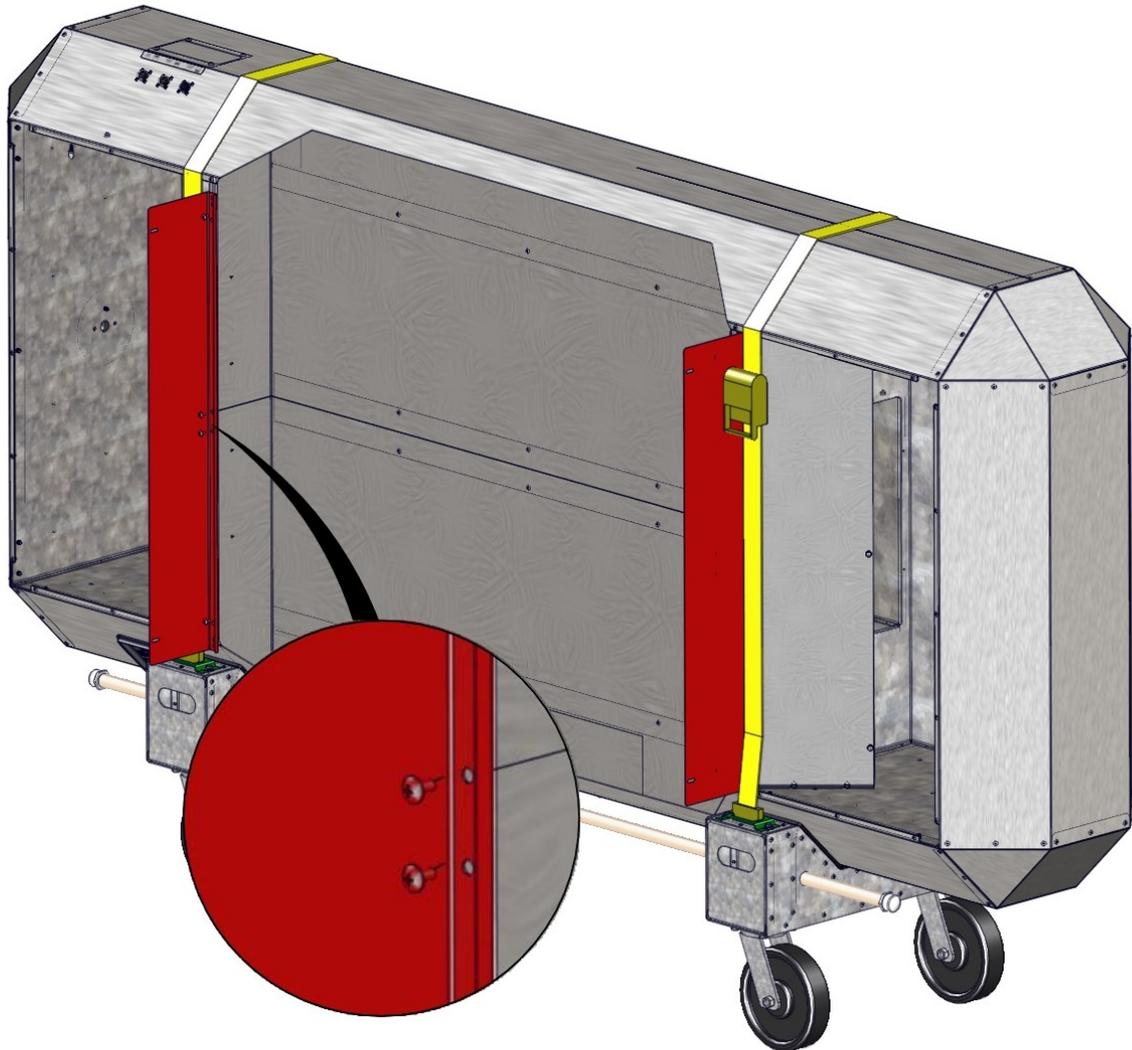


POINTE

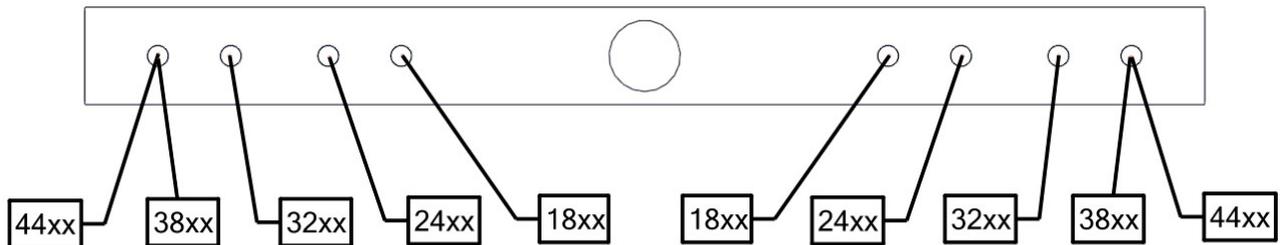
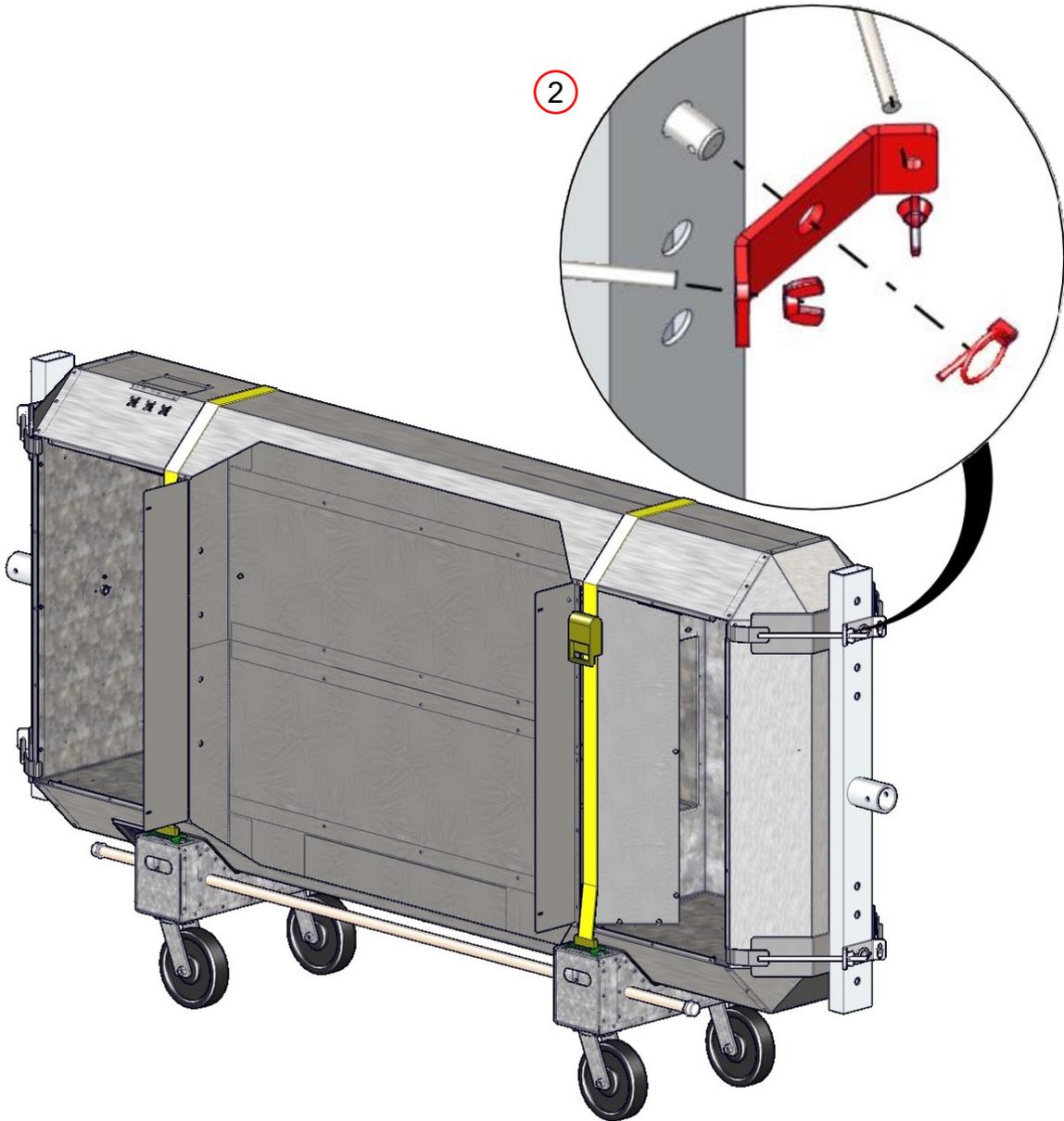
Lisez et comprenez d'abord les étapes suivantes. Elles illustrent comment installer les composants de la hotte sur les fours, et comment installer la hotte.

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

①



Installation de l'équipement de levage



REMARQUE

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

Avertissement et informations de sécurité

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



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



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



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

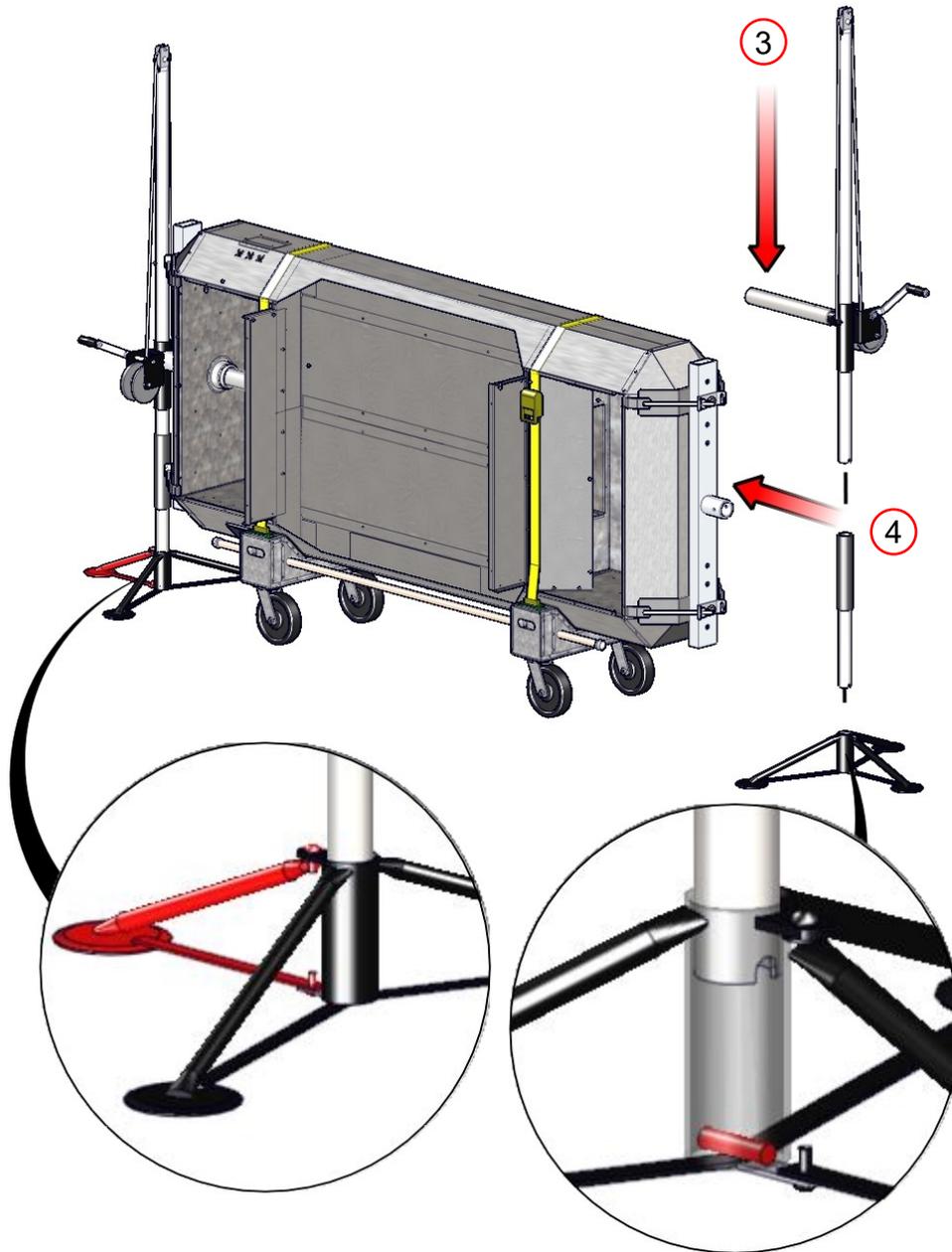


Si les vérins de levage ne sont pas engagés correctement et complètement dans le tube de levage, la chute de la Hotte peut entraîner des dommages, des blessures ou la mort.



- Both jacks should be raised in unison, otherwise they may develop a dangerous situation.
- Do not put any part of yourself under the hood at any time.
- The hood is heavy. Be careful.

Installation du cric de levage



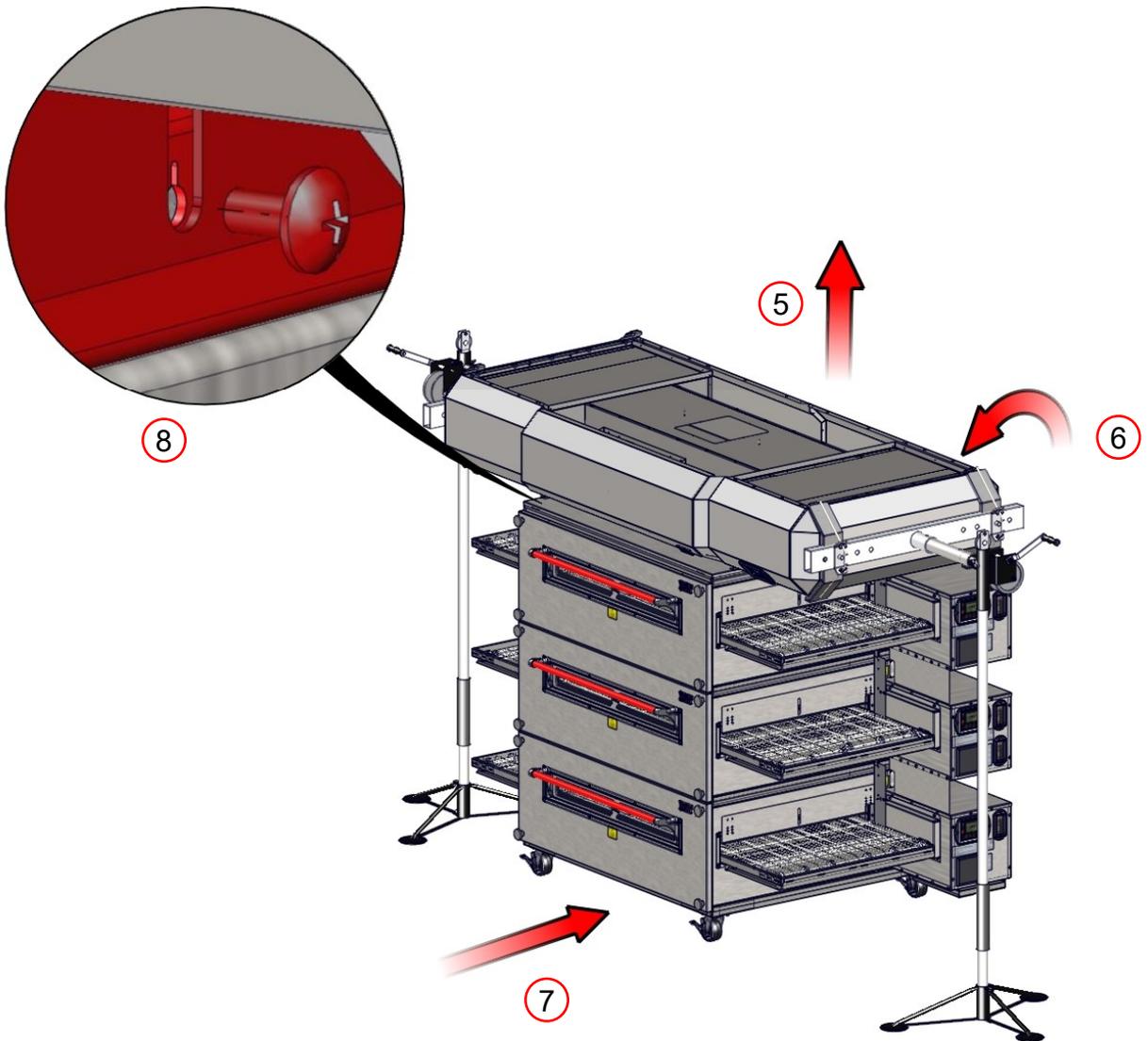

REMARQUE

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

Empilage de la hotte sur les fours



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

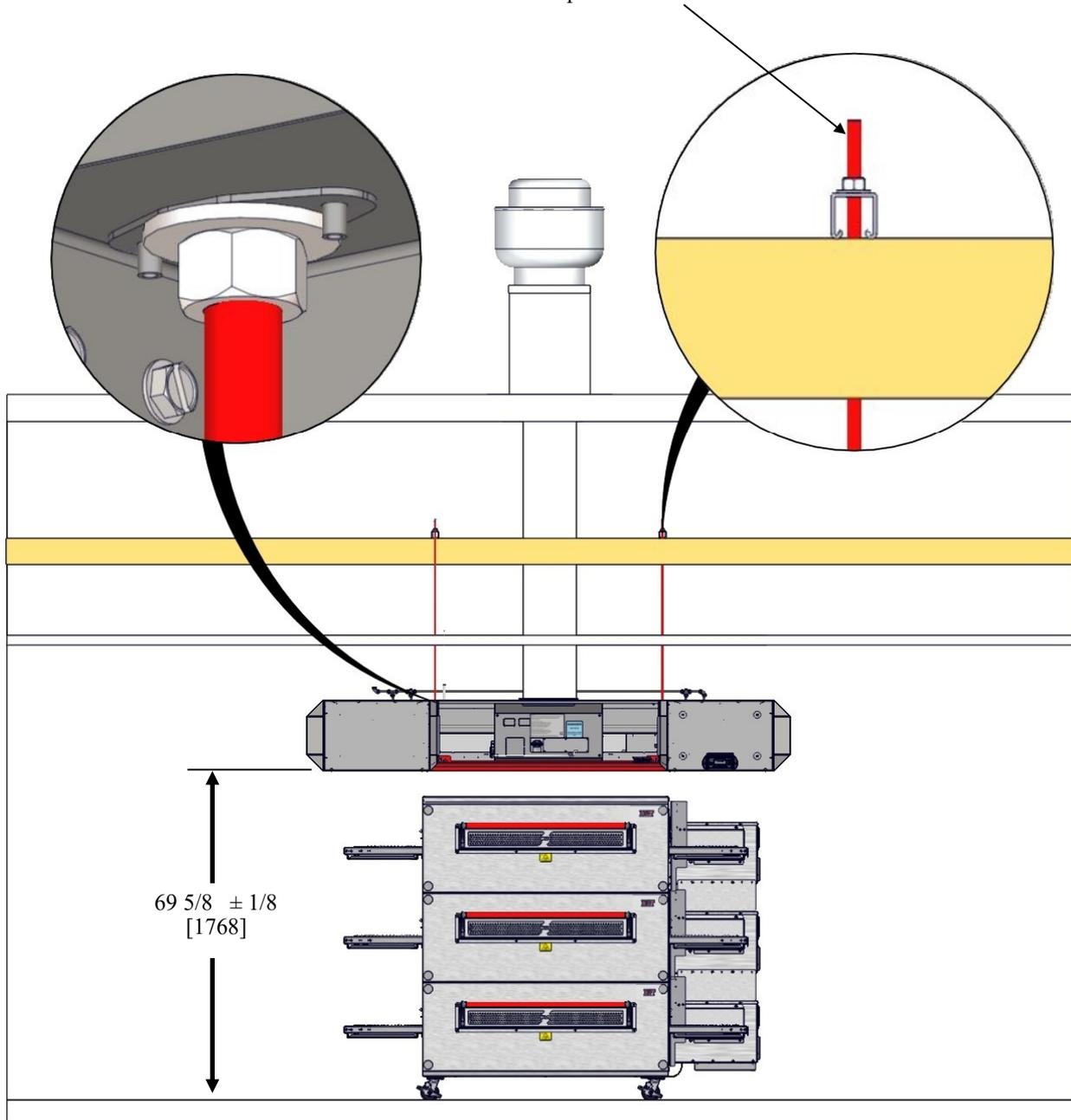


Suspendre la hotte aux solives du plafond



La hotte doit être suspendue aux solives du plafond.

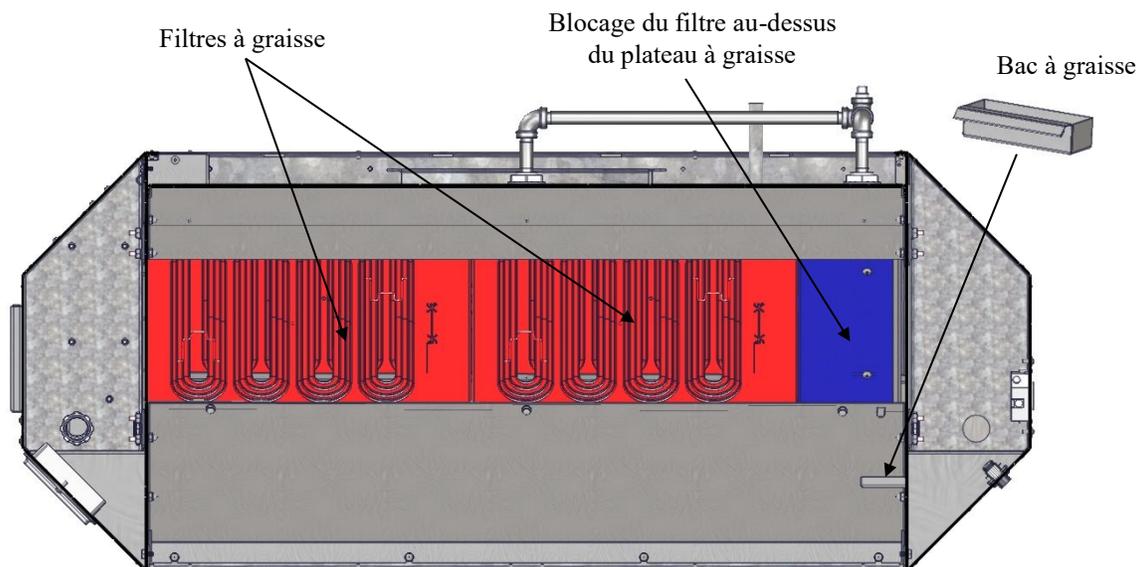
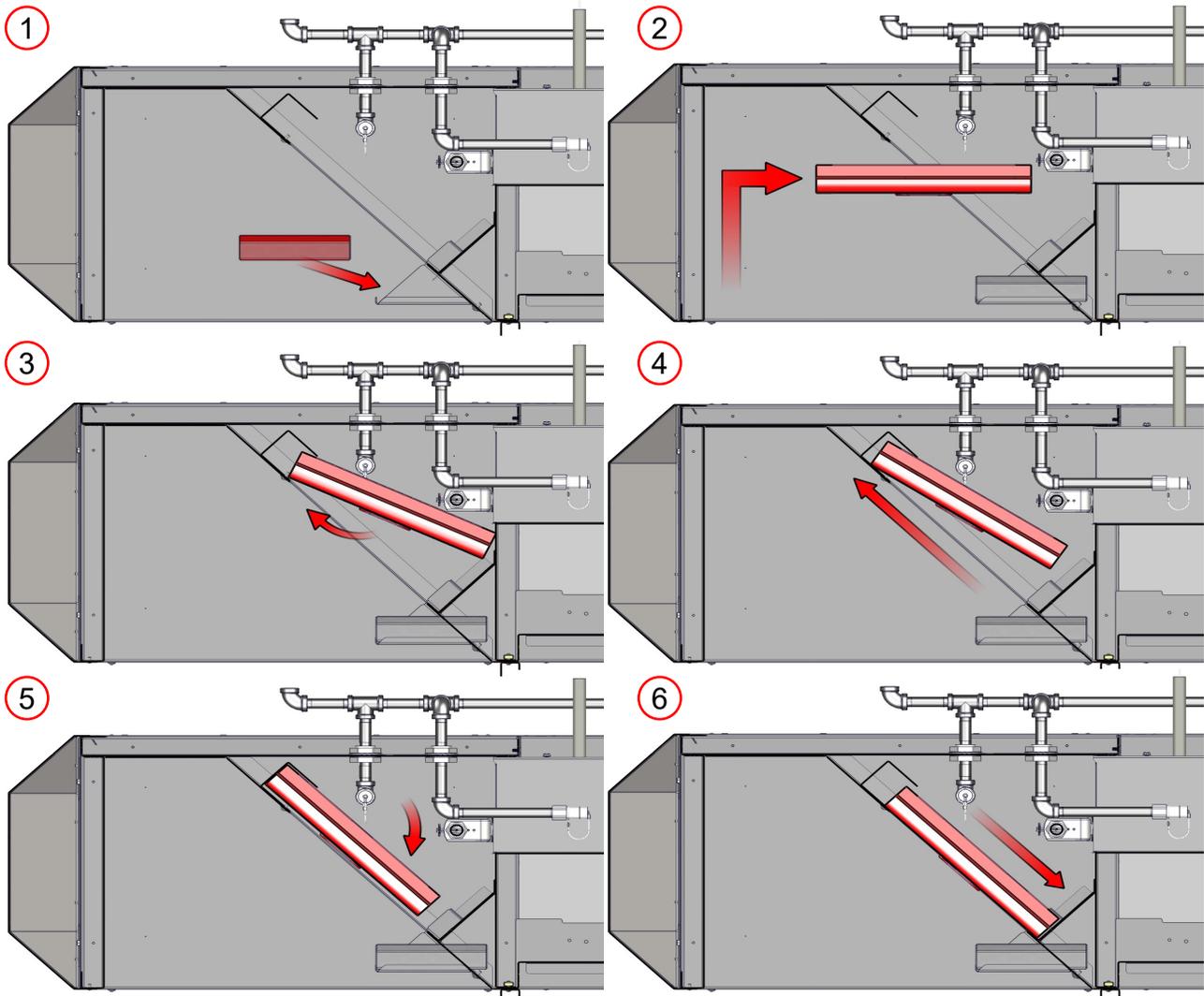
Tous les fils fournis par d'autres



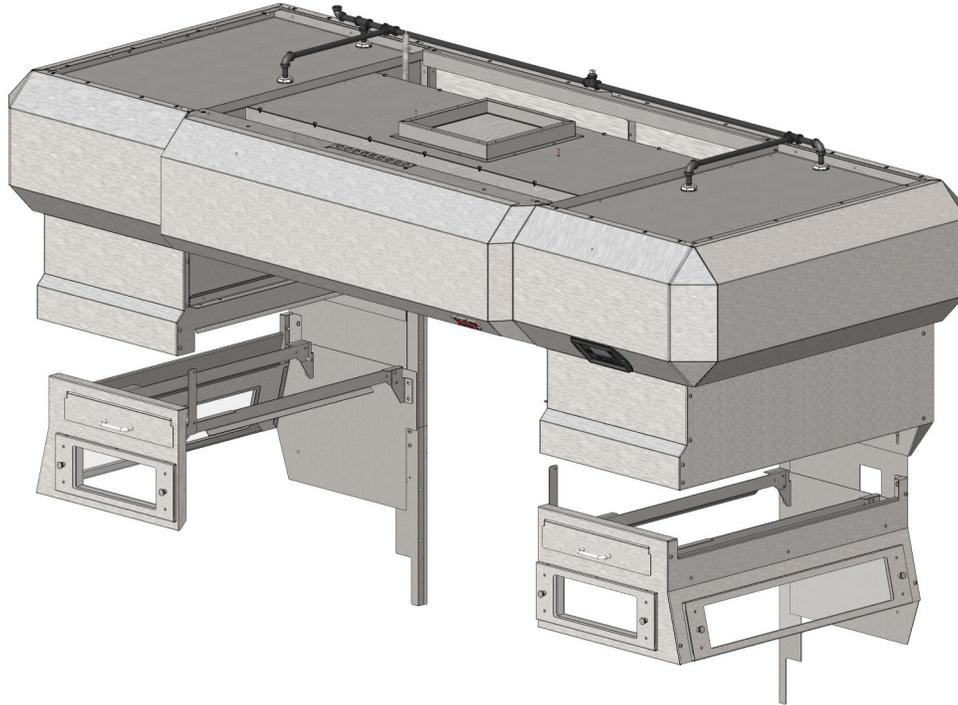
Cette mesure va du plancher fini au bas de la hotte suspendue.

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

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



F Instruction de travail sur le carénage du capot



Scannez pour regarder l'instruction vidéo



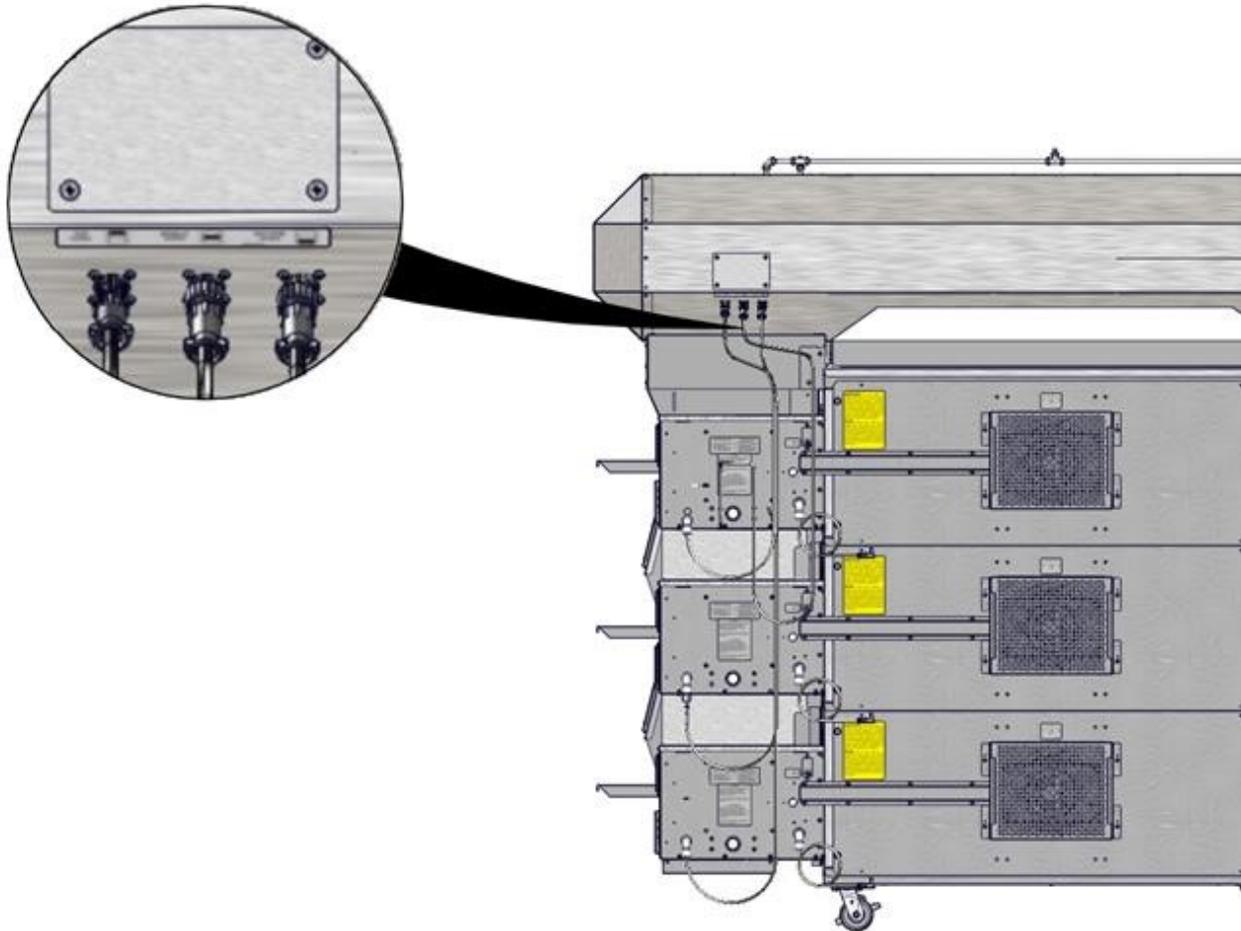
Ou Visitez:

xltovens.com/f2-shrouds

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

Assemblage du cordon de déplacement de la hotte



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

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

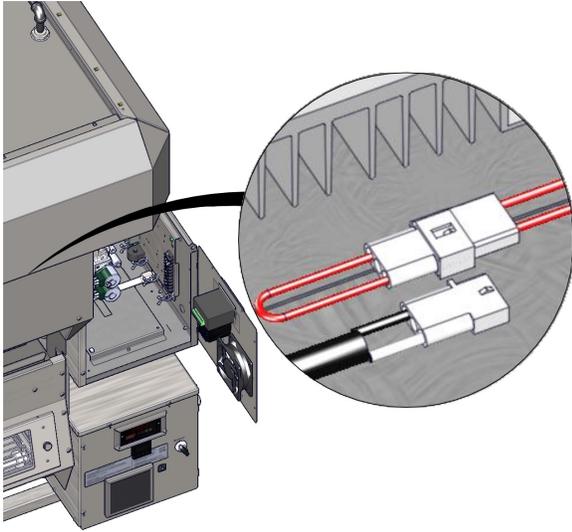
Pour un four double, utilisez l'emplacement "Top" pour le four supérieur et l'emplacement "Bottom" pour le four inférieur, et l'emplacement "Bottom" pour le four inférieur, en laissant l'emplacement "Middle" ouvert.

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

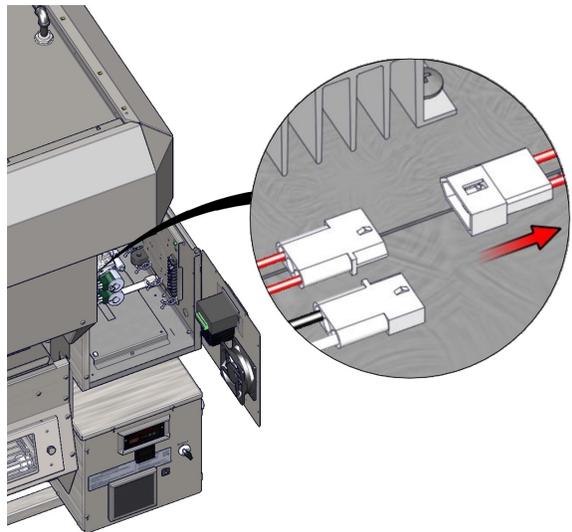
Installez les tablettes du convoyeur au-dessus du carénage. (Accessoire en option)

Assemblage du cordon de raccordement de la hotte

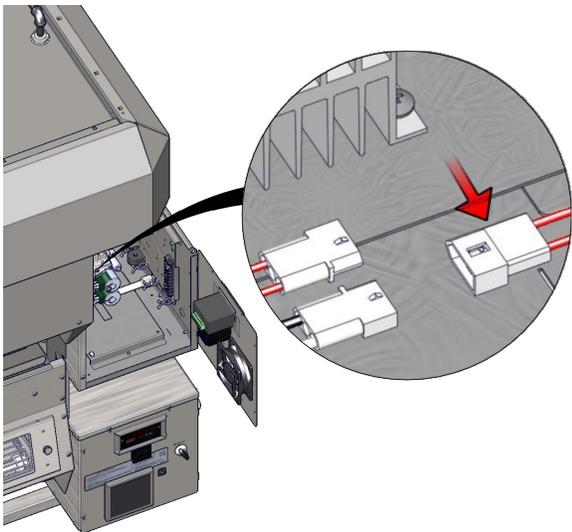
1



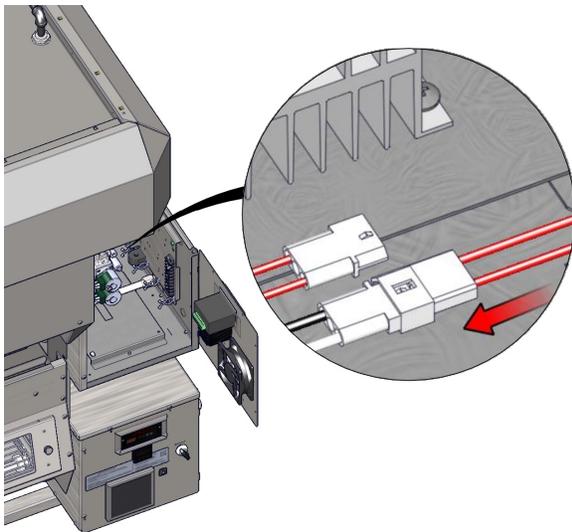
2



3



4



Ajustements d'entraînement à fréquence variable

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

- Corriger rotation du ventilateur
- Air make-up équilibré

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

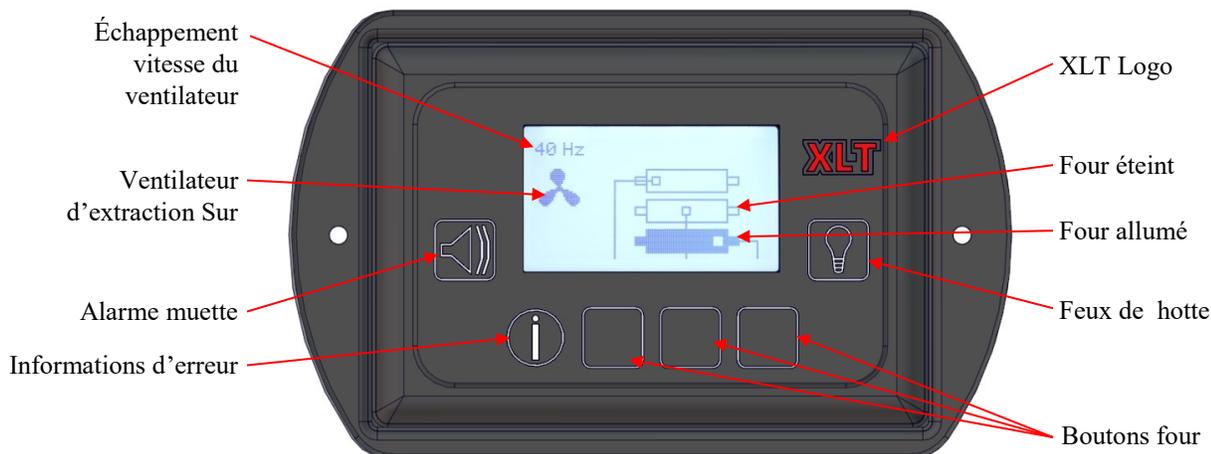
Le contrôleur de VFD est réglé en usine pour les valeurs affichées dans le tableau ci-dessous.

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

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

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

Démarrage initial

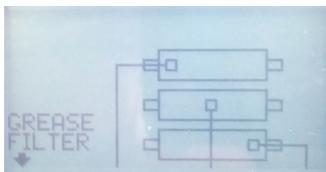


Lorsque les fours XLT sont équipés d'un capot XLT et que les prises sont débranchées du mur et branchées dans le capot, l'interrupteur principal du four est désactivé et ne fonctionne plus. L'interface utilisateur du capot (HUI) sur le capot XLT remplace l'interrupteur du four.

Fonctionnement de la hotte

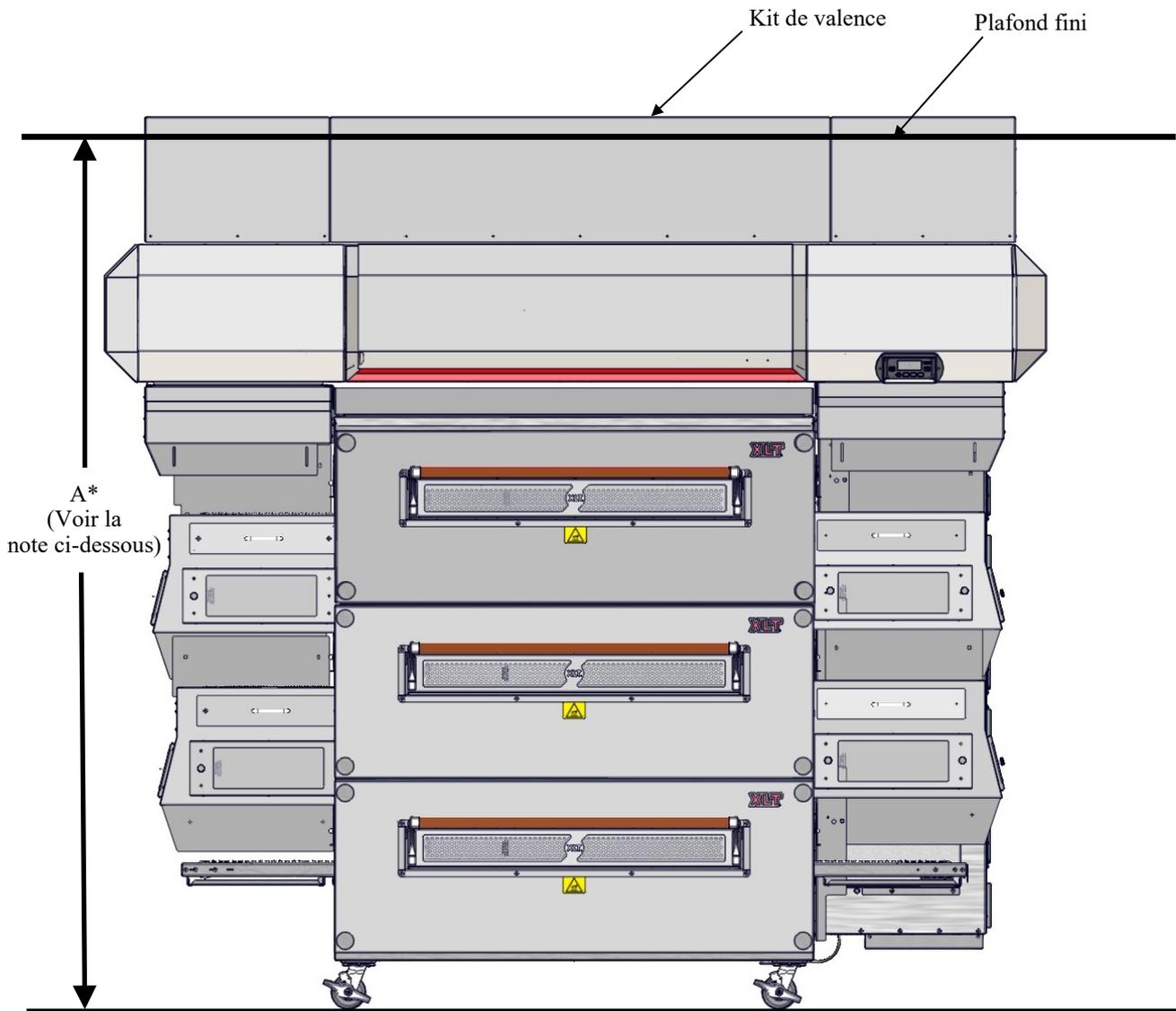
1. Mettez le(s) four(s) souhaité(s) en marche en appuyant sur le bouton du four correspondant. Reportez-vous à la section Fonctionnement du four pour savoir comment régler la température et la vitesse du Convoyeur. Le(s) four(s), le ventilateur d'extraction et l'unité d'air d'appoint seront activés par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

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



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

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



A*
(Voir la
note ci-dessous)

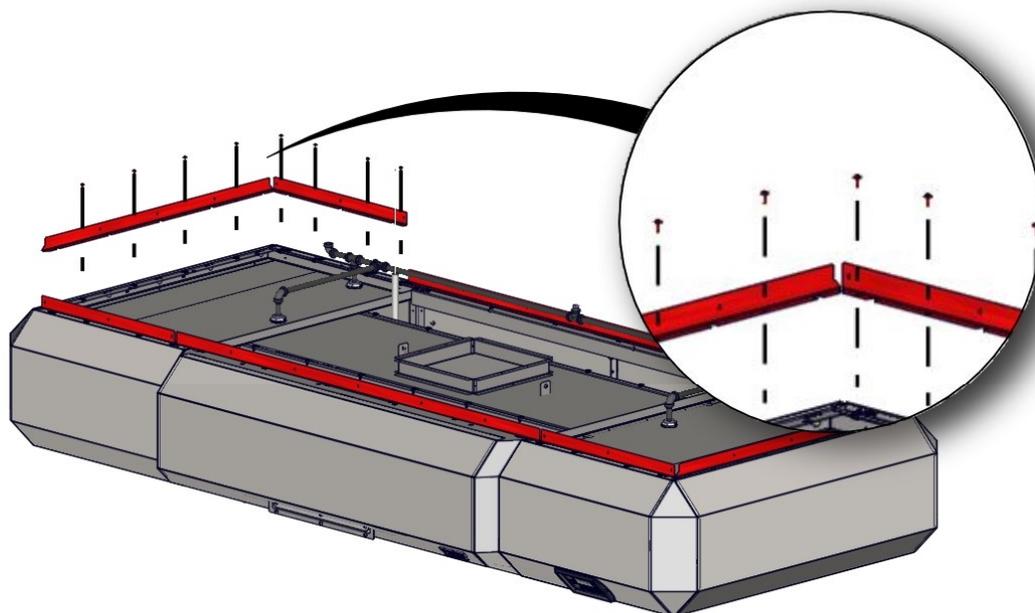


REMARQUE

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

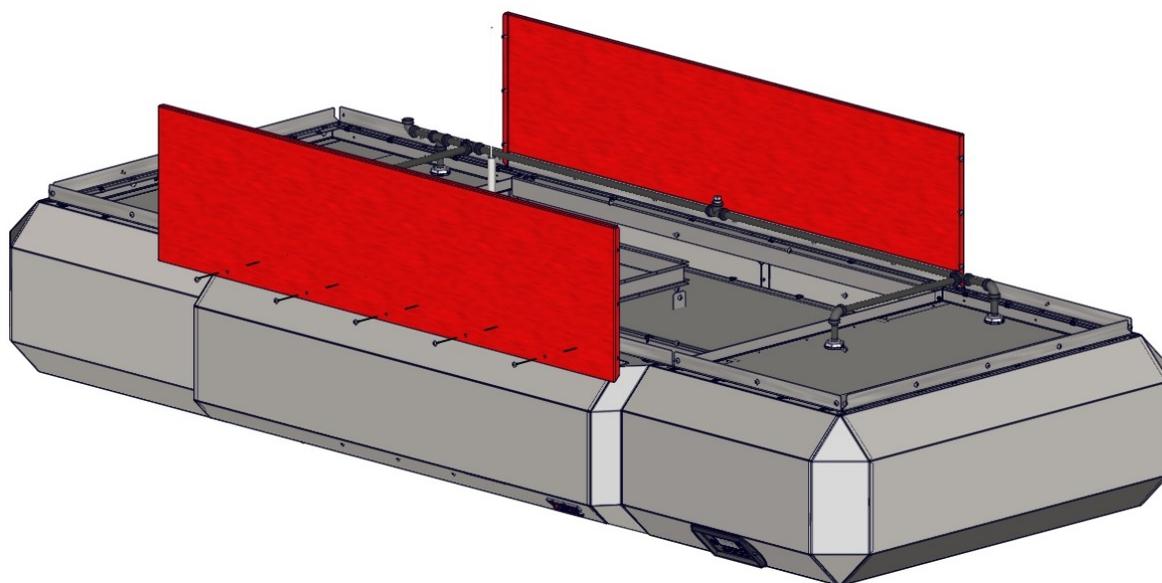
Installer les supports de valence

1



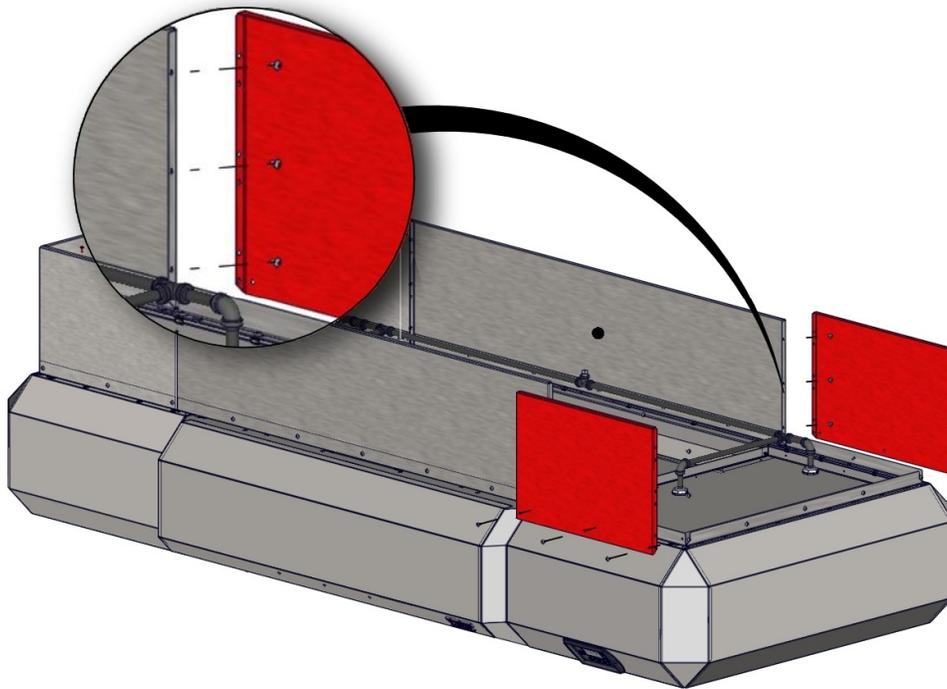
Installer les panneaux avant et arrière

2



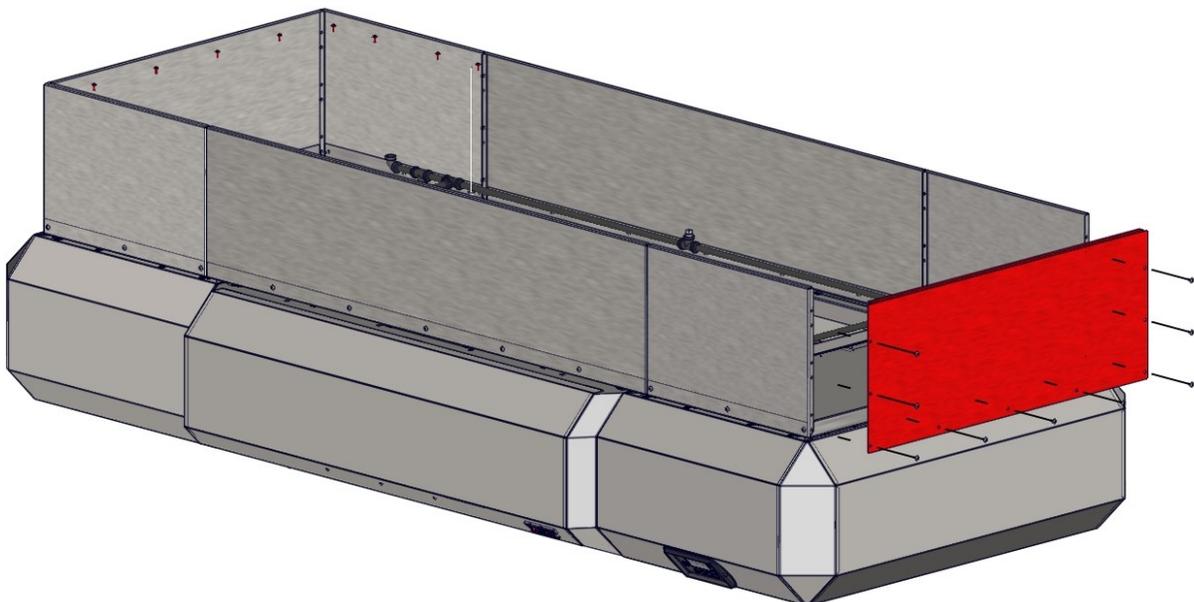
Installer les panneaux d'angle

3



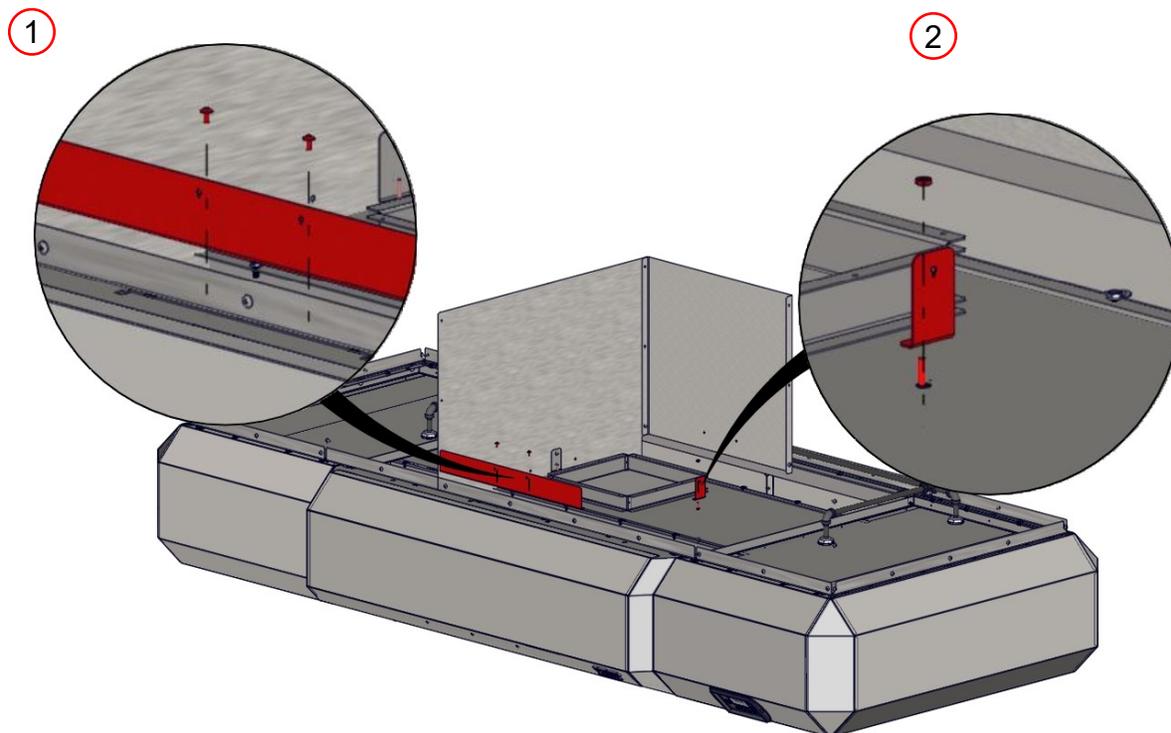
Installer les panneaux d'extrémité

4

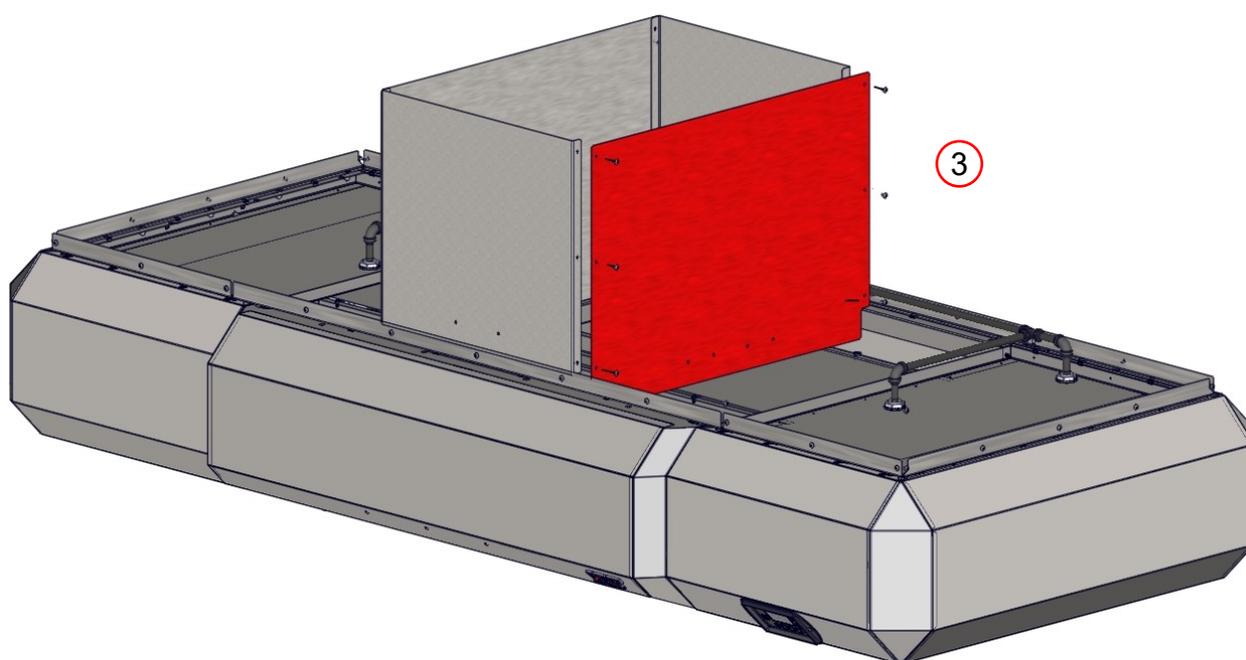


Enveloppe du conduit de la hotte en option

Installer les supports d'enveloppement des conduits



Installer les panneaux d'enveloppement des conduits



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

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

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



Le four doit être froid et le cordon électrique débranché avant tout nettoyage.



Les panneaux de carénage peuvent peser jusqu'à 23 kg [50 lbs]. Soyez prudent lorsque vous les soulevez.



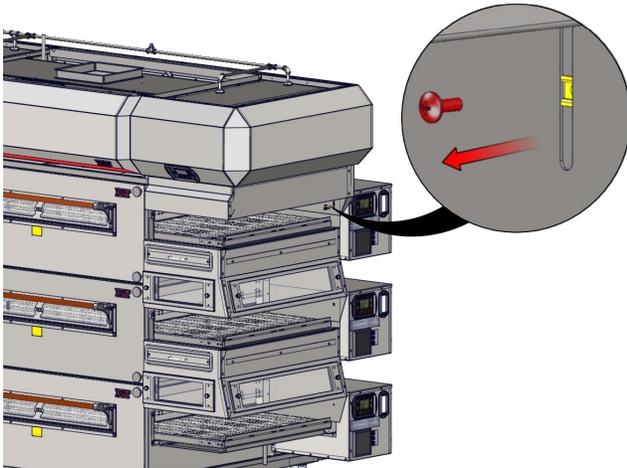
NE PAS vaporiser de produits de nettoyage liquides dans le boîtier électrique de la hotte (situé à l'avant de la partie supérieure), ni dans la grande interface utilisateur (située à l'avant, dans le coin inférieur droit).

Programme de nettoyage et d'entretien de la hotte					
		Quotidien	Hebdomadaire	Mensuel	Selon les besoins
Nettoyage					
	Essuyez l'avant, les côtés et le dessus.	<input type="checkbox"/>			
	Vider et nettoyer les bacs à graisse	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	Nettoyer le filtre du ventilateur	<input type="checkbox"/>			
	Nettoyage des filtres à graisse		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	Nettoyage des conduits et du ventilateur d'échappement			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Nettoyage des vitres		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Remplacer					
	Filtre(s) du ventilateur				<input type="checkbox"/>
	Ampoules électriques				<input type="checkbox"/>



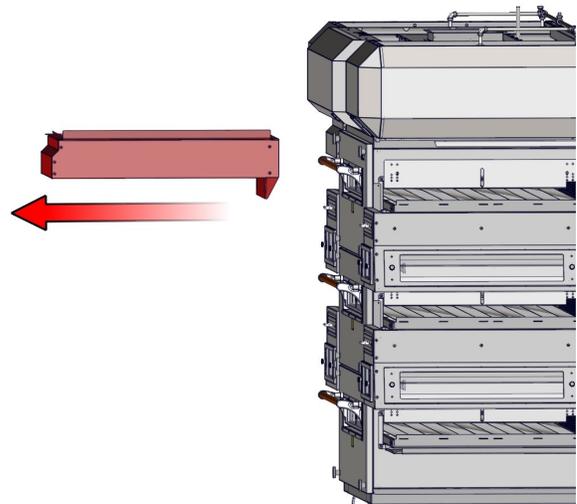
Les fenêtres en verre peuvent être nettoyées avec un simple nettoyant pour vitres. XLT préfère que les fenêtres en verre soient nettoyées sur place, mais elles sont conçues avec des boutons amovibles au cas où il serait nécessaire de les laver dans un évier à compartiment.

1



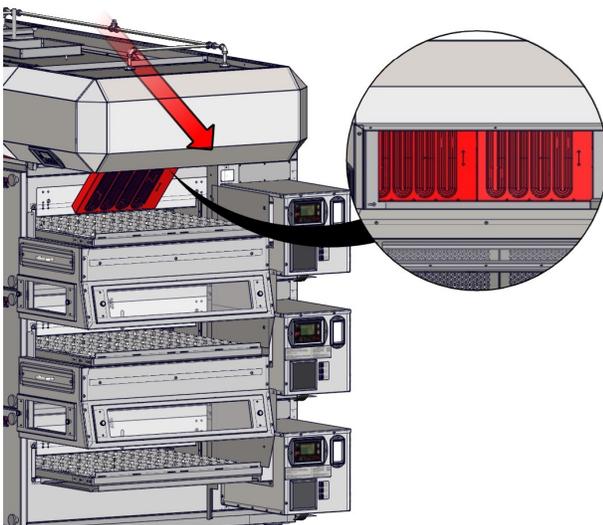
Retirez la fixation à l'arrière du carénage supérieur, des deux côtés de la hotte.

2



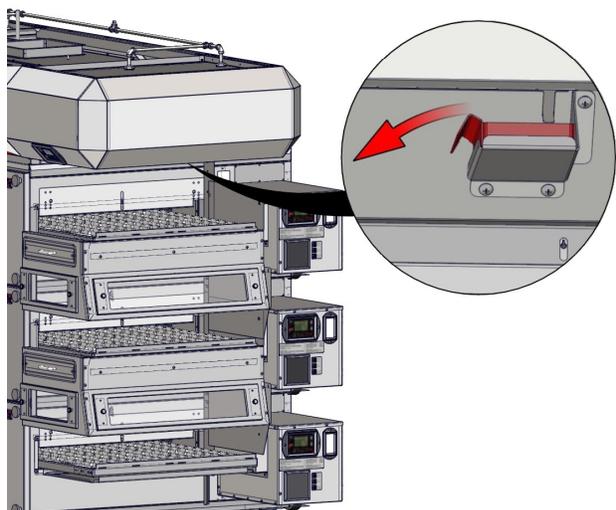
Déposez les carénages supérieurs des deux côtés de la hotte.

3

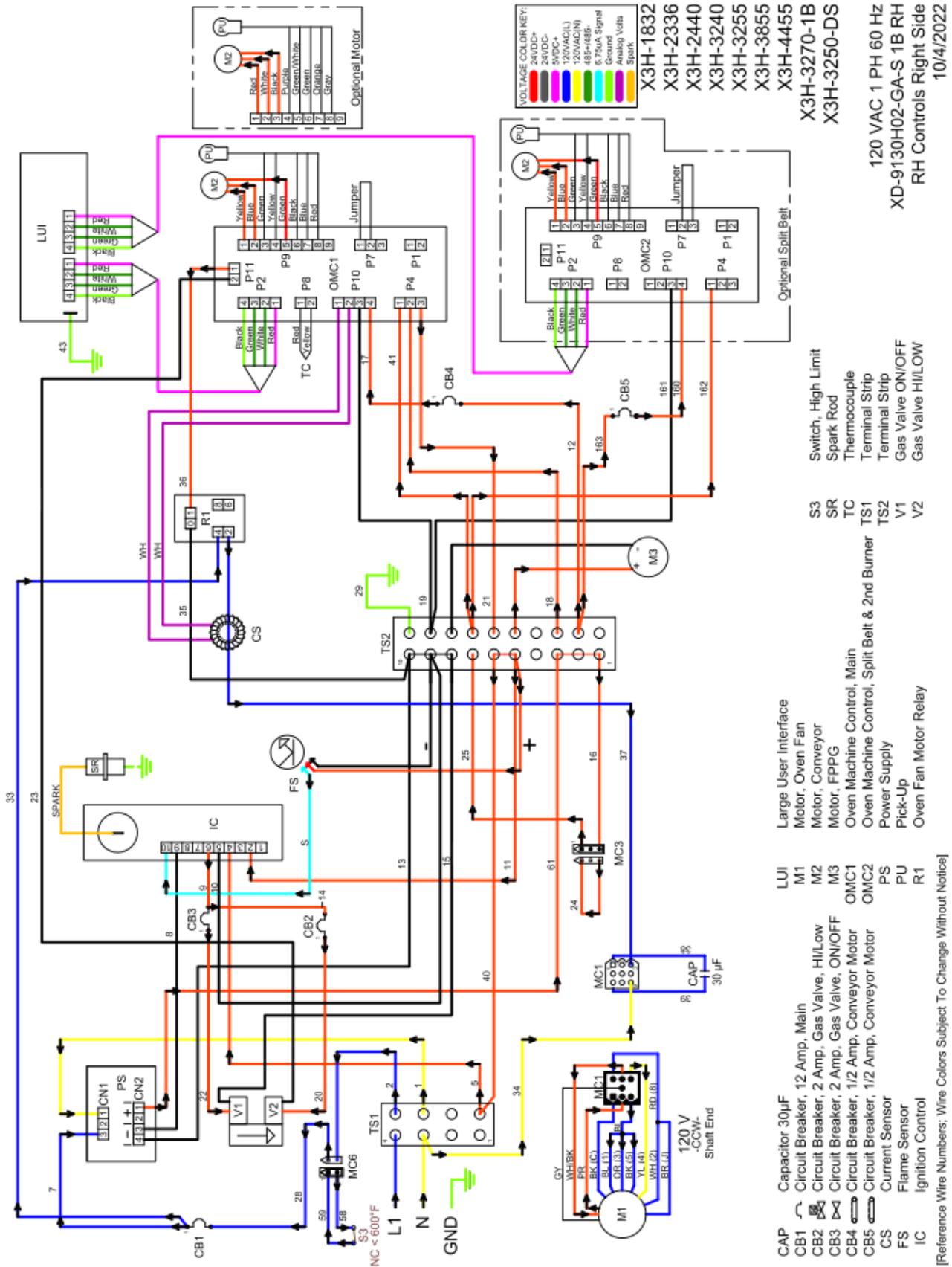


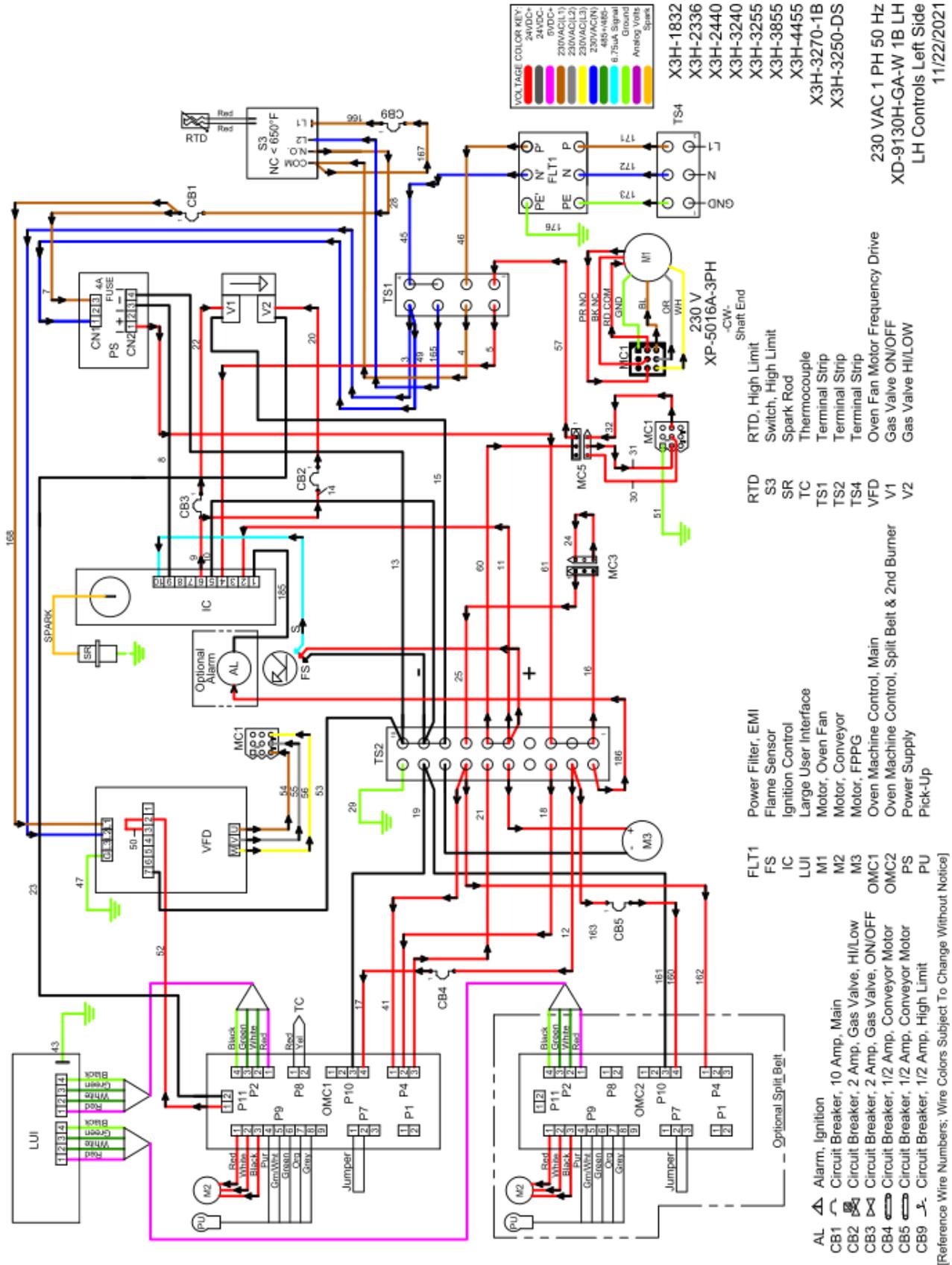
Retirez les filtres à graisse des deux côtés de la Hotte. Reportez-vous à la page pour l'assemblage de la Hotte et du carénage/Installation des bacs à graisse, des couvercles et des filtres à graisse et réservez le processus.

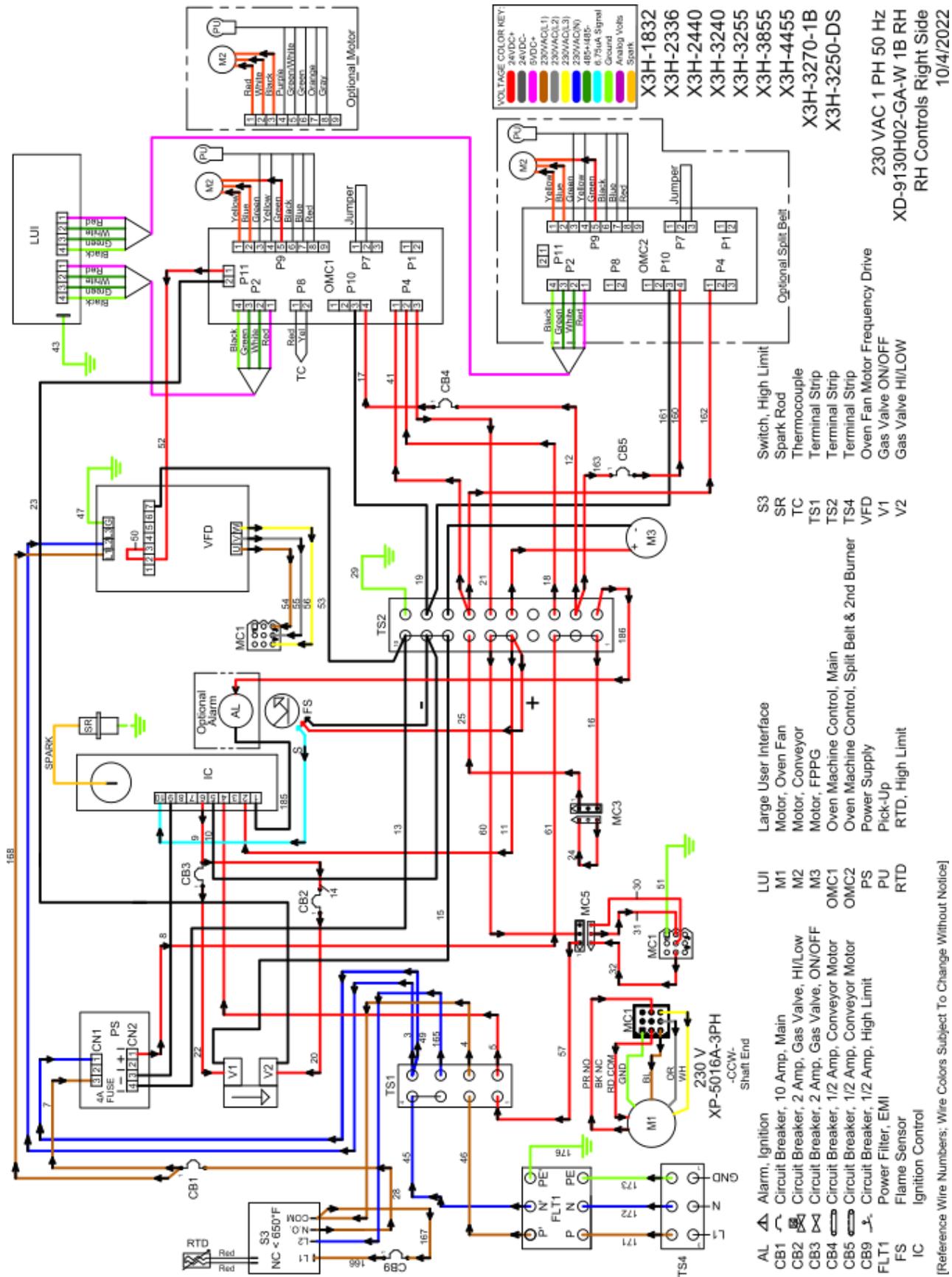
4

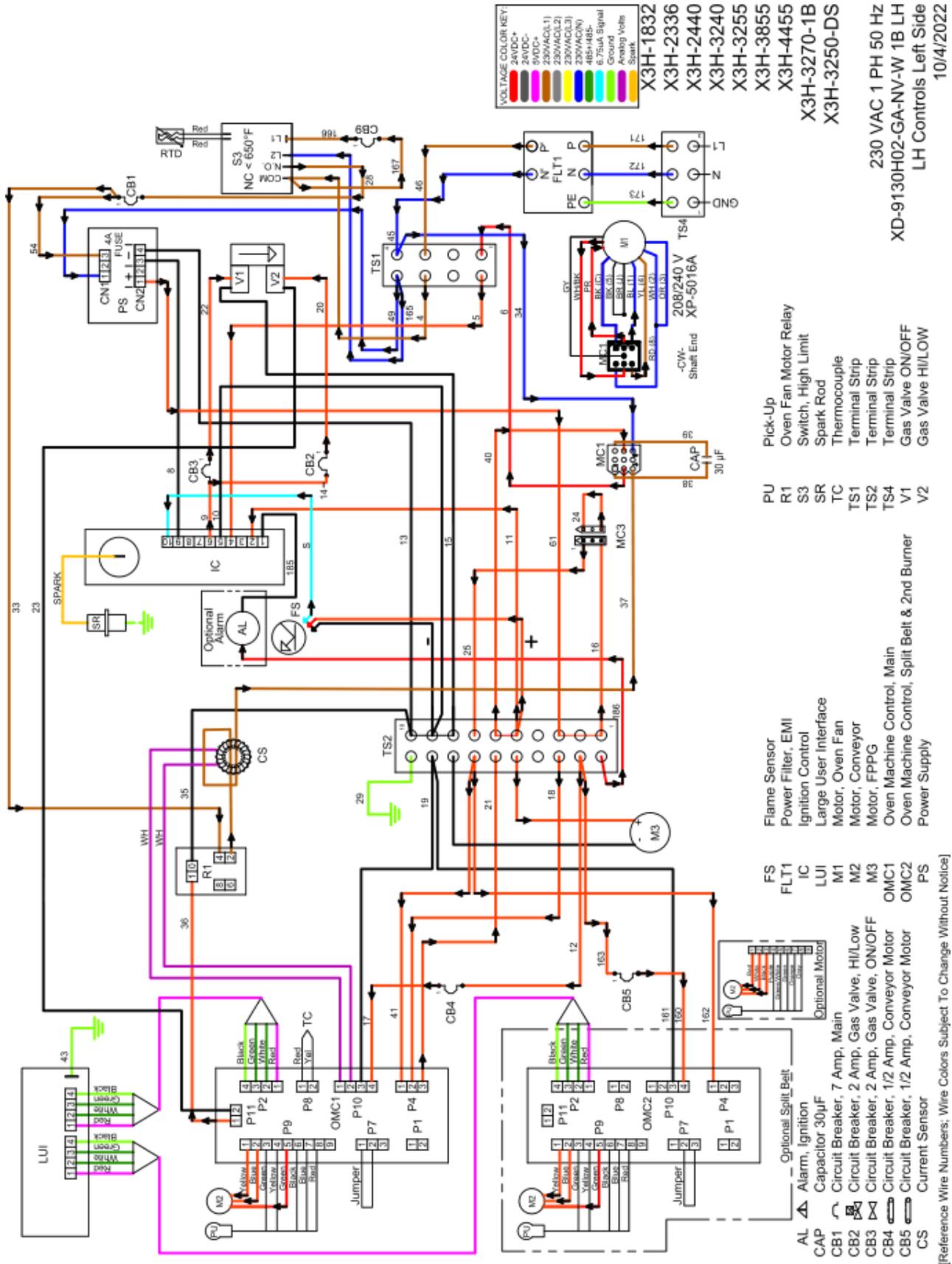


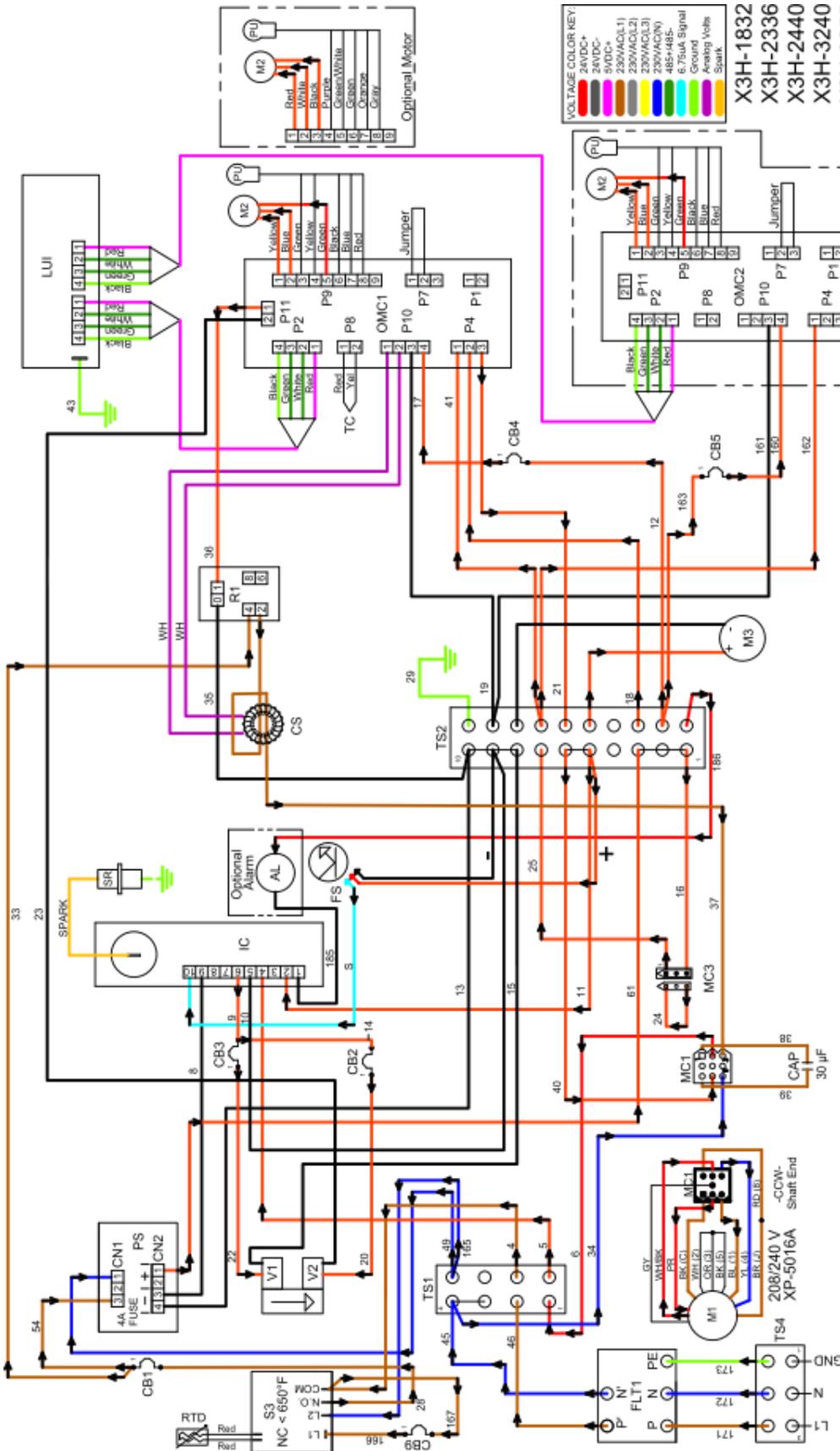
Retirez le bac à graisse des deux côtés de la de la hotte.







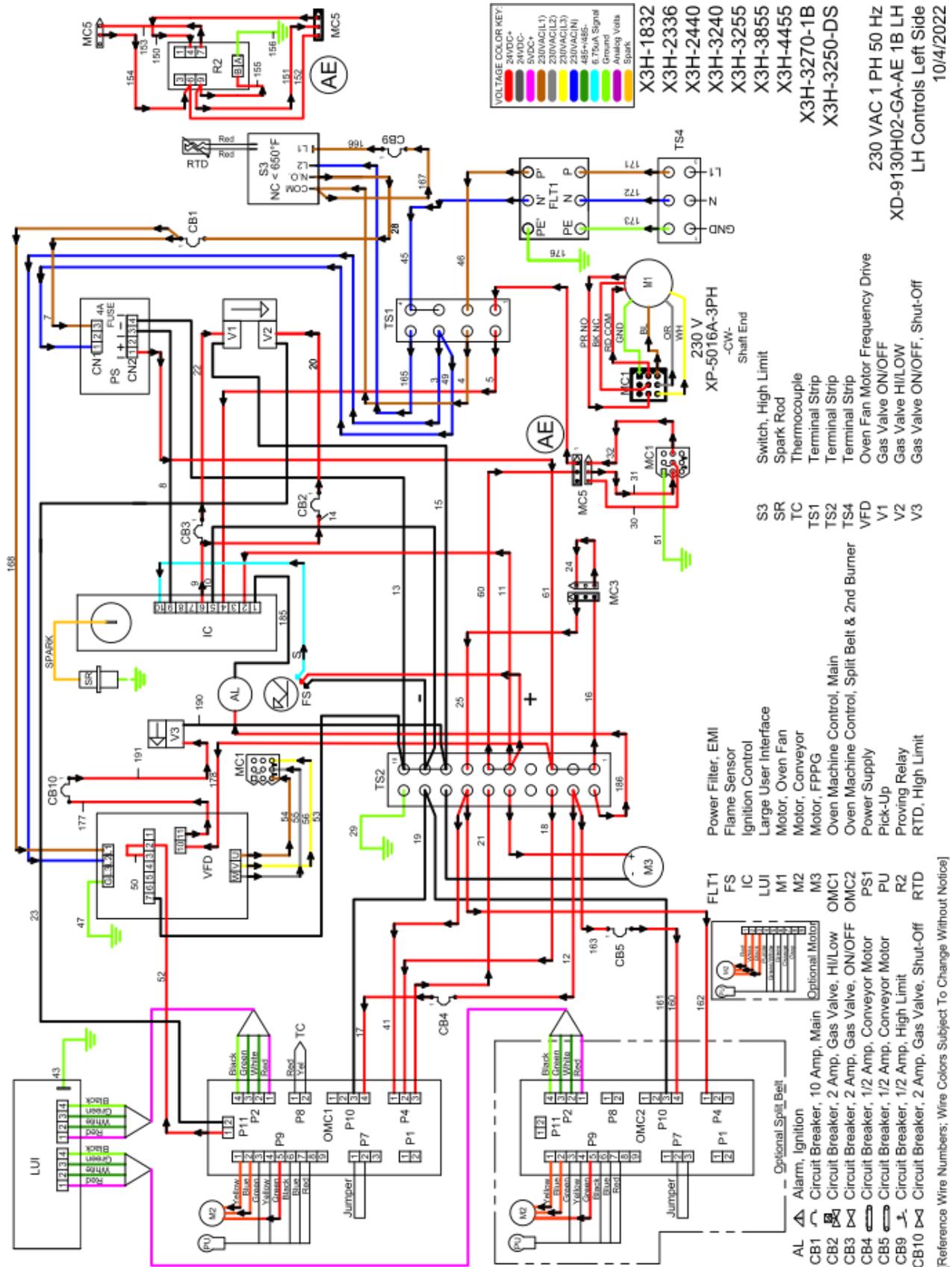


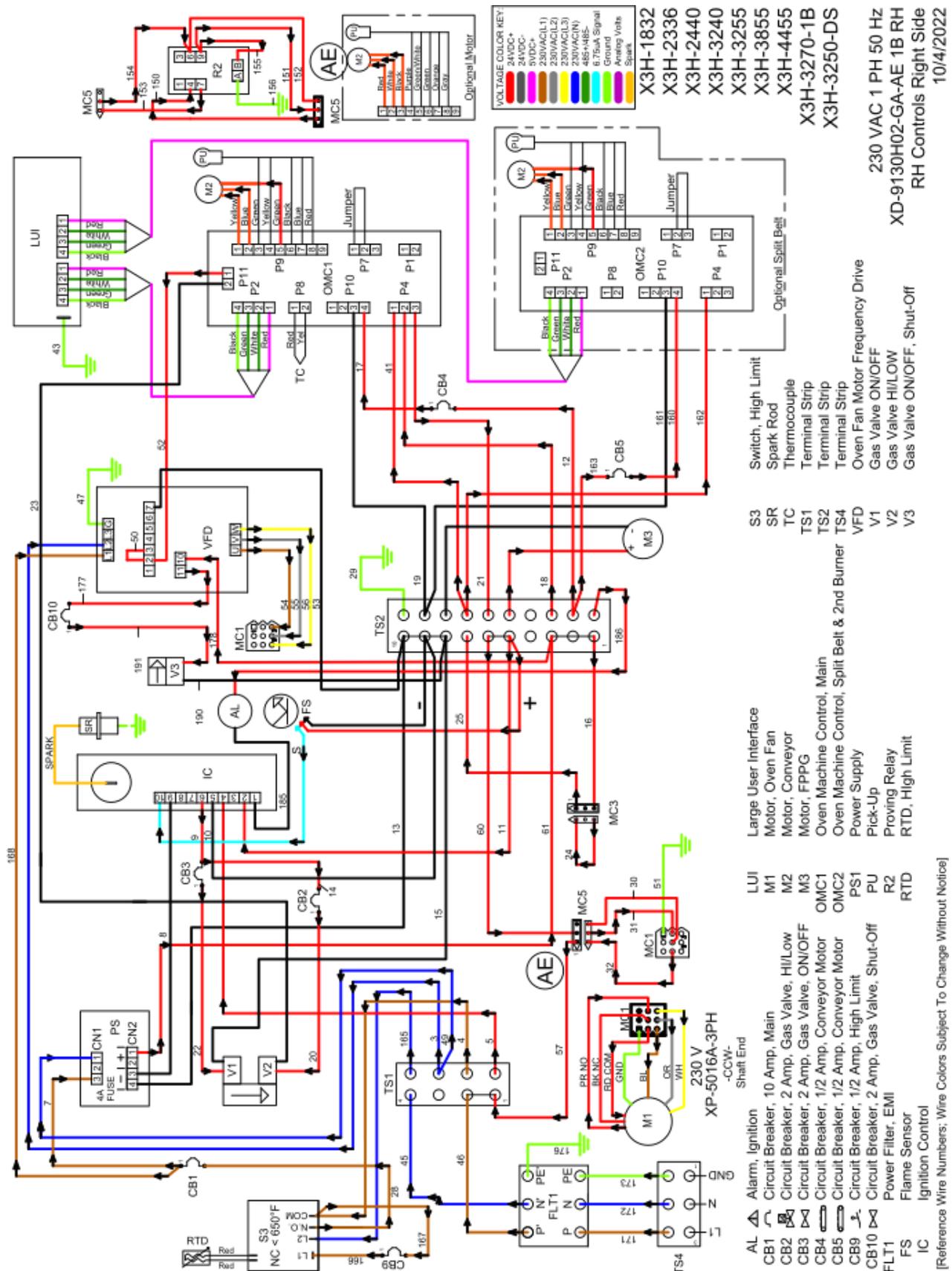


- VOLTAGE COLOR KEY:**
- 24VDC+
 - 24VDC-
 - 230VAC(L1)
 - 230VAC(L2)
 - 230VAC(L3)
 - 230VAC(N)
 - 485+48L
 - 6/Visu. Signal
 - Ground
 - Spark Valve
- Optional Motor**
- 1 Red
 - 2 White
 - 3 Black
 - 4 Purple
 - 5 Green/White
 - 6 Green
 - 7 Orange
 - 8 Grey
 - 9
- Optional Spill Belt**
- 1 Yellow
 - 2 Blue
 - 3 Green
 - 4 Calzone
 - 5 Blue
 - 6 Blue
 - 7 Red
 - 8
 - 9
- Optional Fan Motor Relay**
- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
 - 7
 - 8
 - 9
- Optional Alarm**
- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
 - 7
 - 8
 - 9
 - 10
 - 11
 - 12
 - 13
 - 14
 - 15
 - 16
 - 17
 - 18
 - 19
 - 20
 - 21
 - 22
 - 23
 - 24
 - 25
 - 26
 - 27
 - 28
 - 29
 - 30
 - 31
 - 32
 - 33
 - 34
 - 35
 - 36
 - 37
 - 38
 - 39
 - 40
 - 41
 - 42
 - 43
 - 44
 - 45
 - 46
 - 47
 - 48
 - 49
 - 50
 - 51
 - 52
 - 53
 - 54
- Legend:**
- AL Alarm, Ignition
 - CAP Capacitor 30µF
 - CB1 Circuit Breaker, 7Amp, Main
 - CB2 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, Hi/Low
 - CB3 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
 - CB4 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
 - CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
 - CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
 - CS Current Sensor
 - FS Flame Sensor
 - FLT1 Power Filter, EMI
 - IC Ignition Control
 - LUI Large User Interface
 - M1 Motor, Oven Fan
 - M2 Motor, Conveyor
 - M3 Motor, FPPG
 - OMC1 Oven Machine Control, Main
 - OMC2 Oven Machine Control, Split Belt & 2nd Burner
 - PS Power Supply
 - PU Pick-Up
 - R1 Oven Fan Motor Relay
 - S3 Switch, High Limit
 - SR Spark Rod
 - TC Thermocouple
 - TS1 Terminal Strip
 - TS2 Terminal Strip
 - TS4 Gas Valve ON/OFF
 - V1 Gas Valve HI/LOW
 - V2 Gas Valve HI/LOW

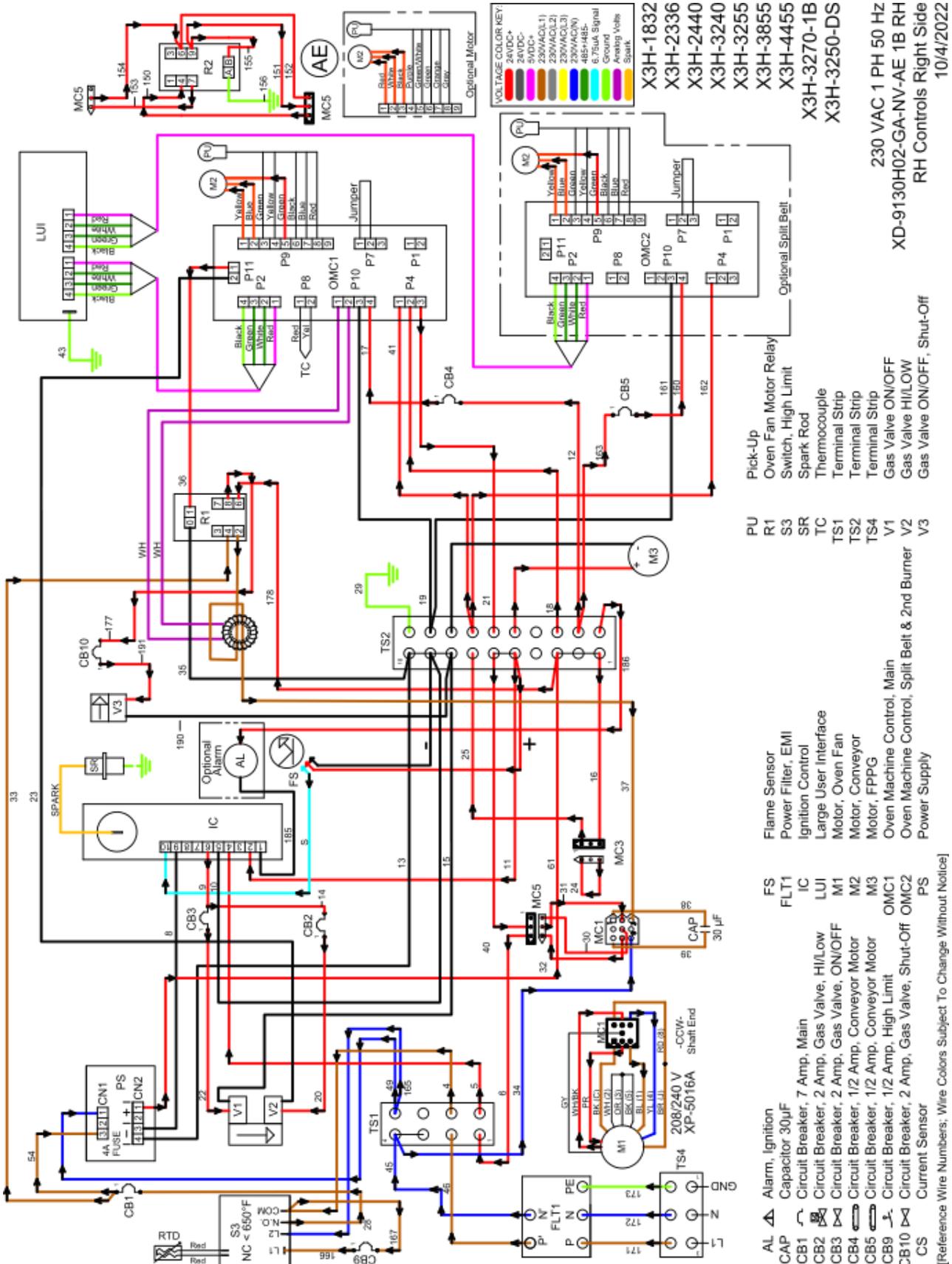
230 VAC 1 PH 50 Hz
 XD-9130H02-GA-NV-W 1B RH
 RH Controls Right Side
 10/4/2022

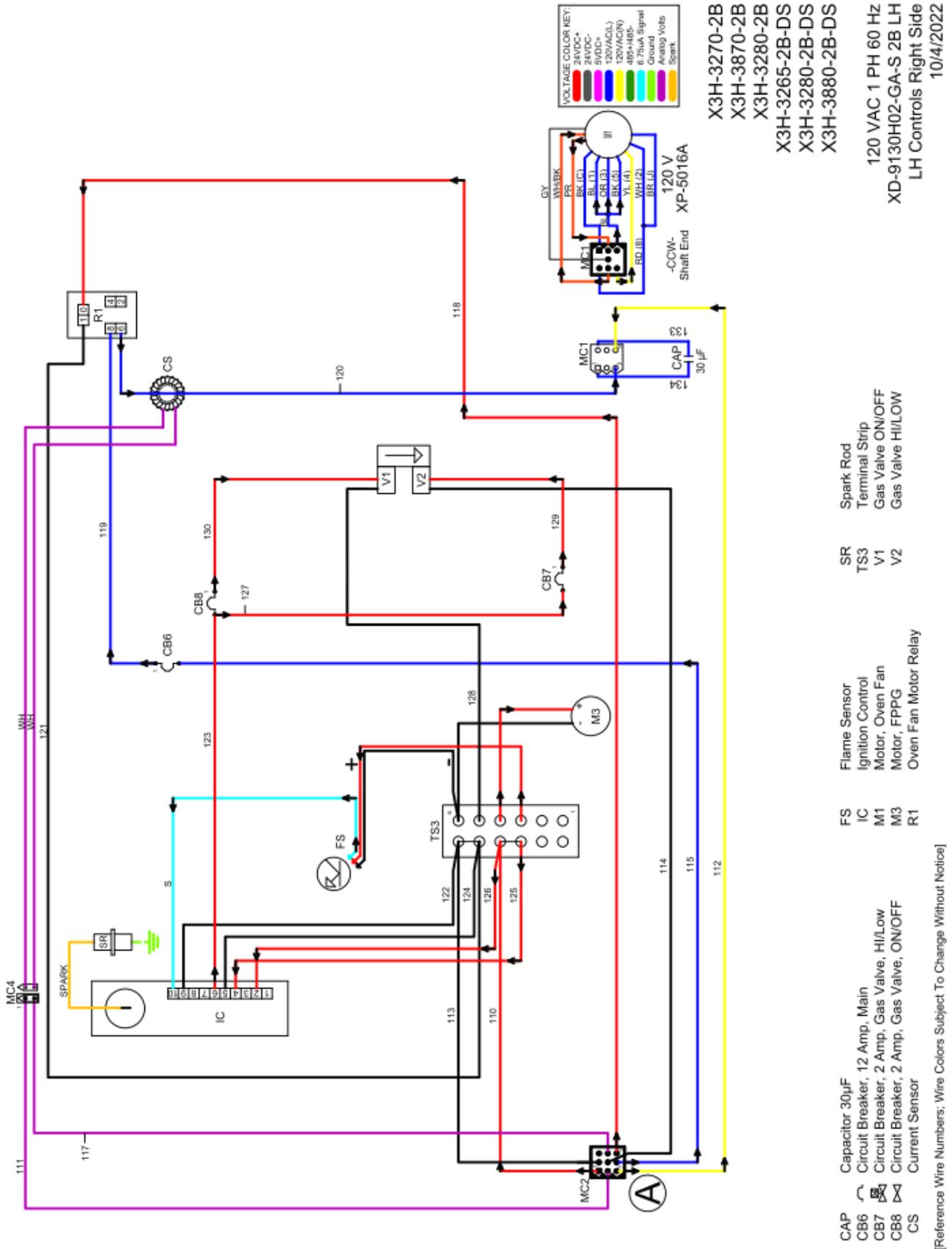
[Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice]

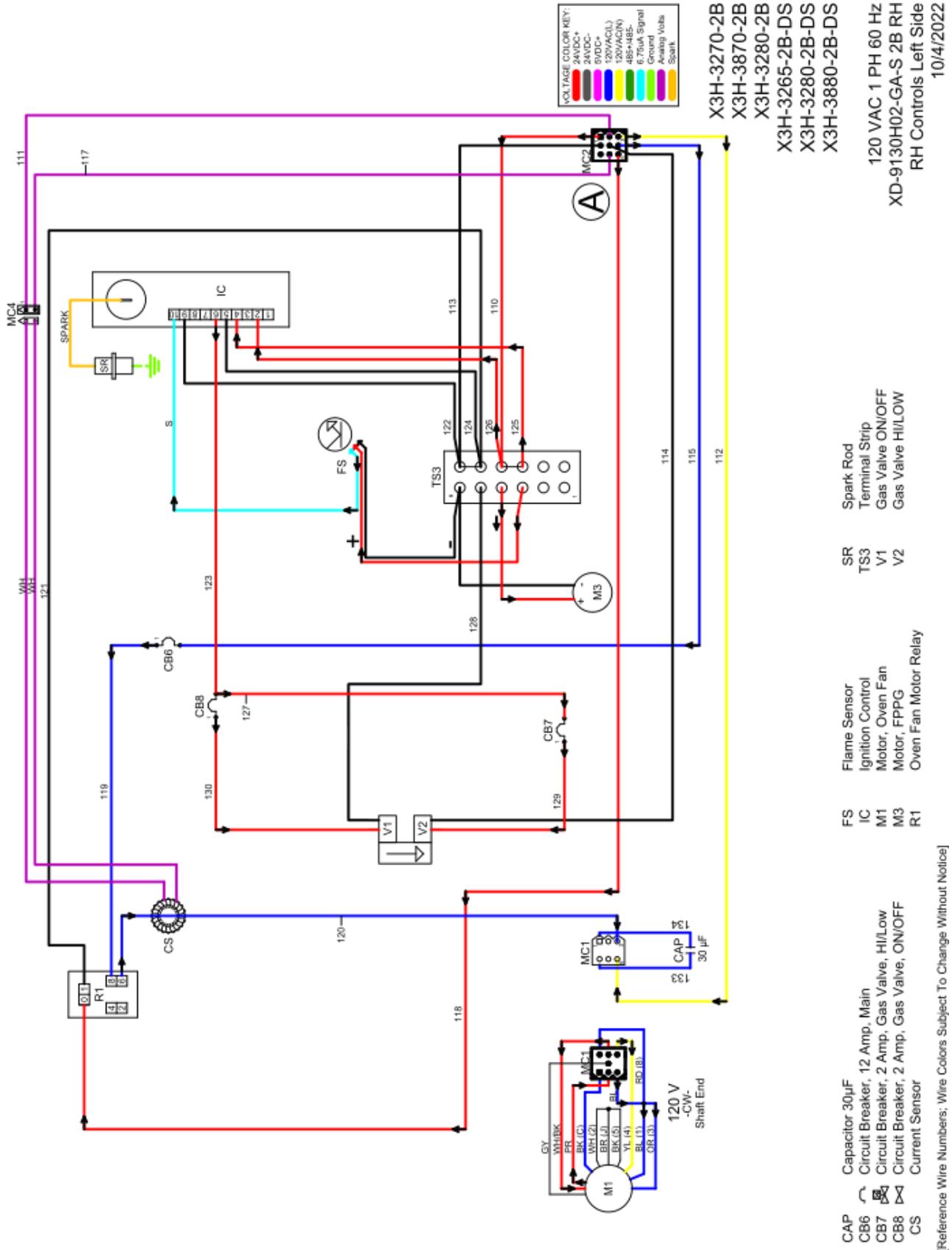


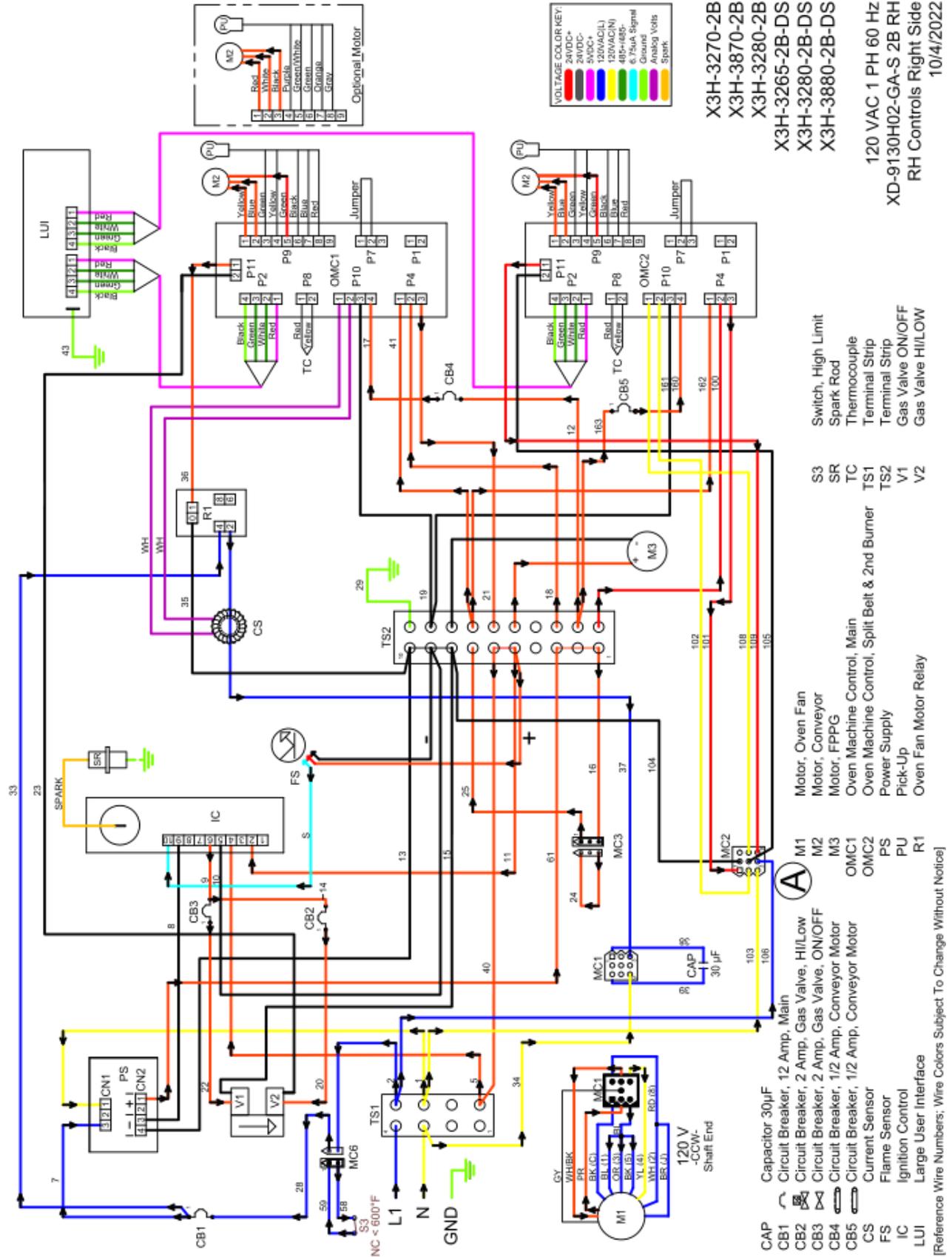


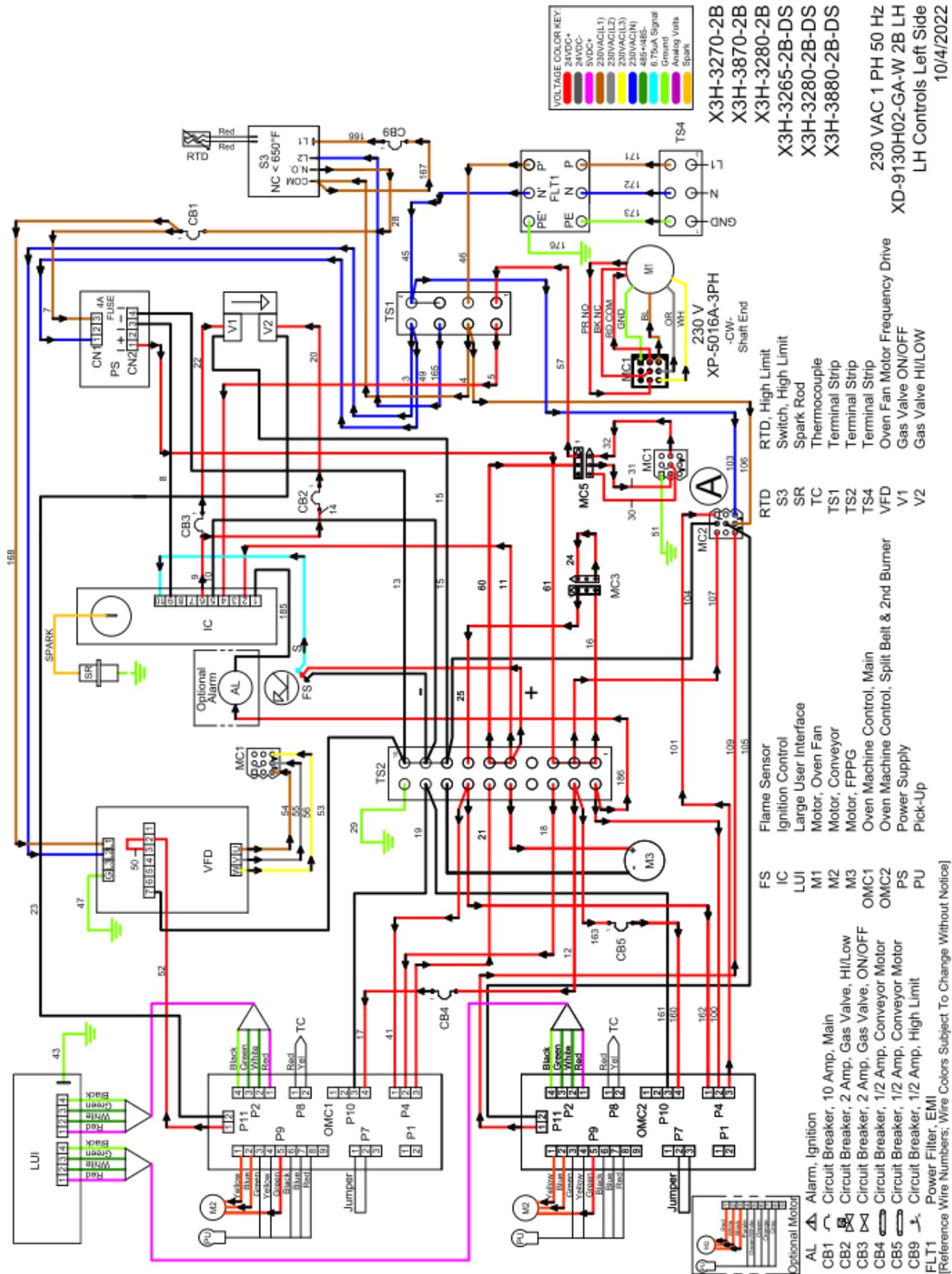
Cette page a été laissée blanche intentionnellement.

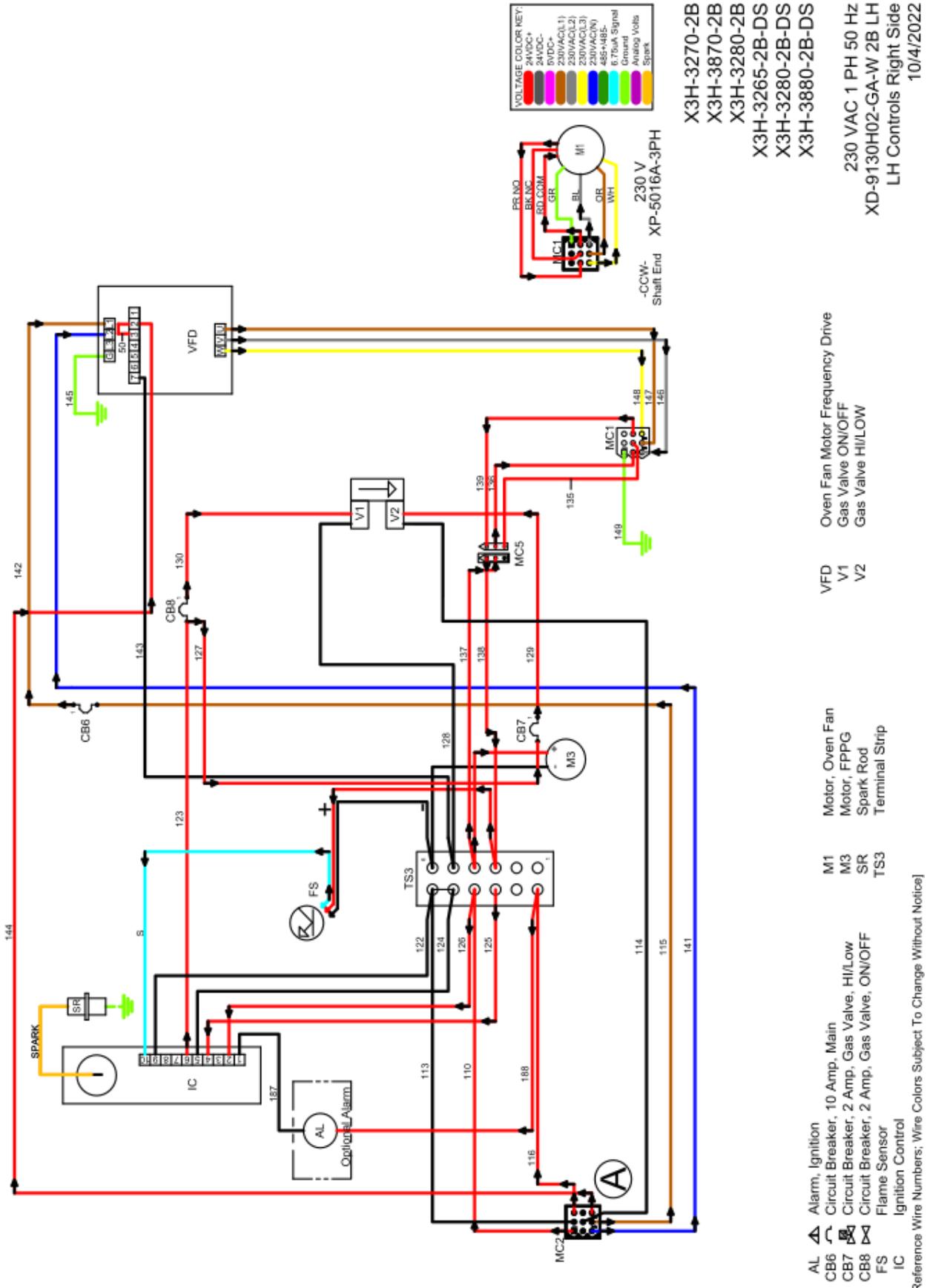






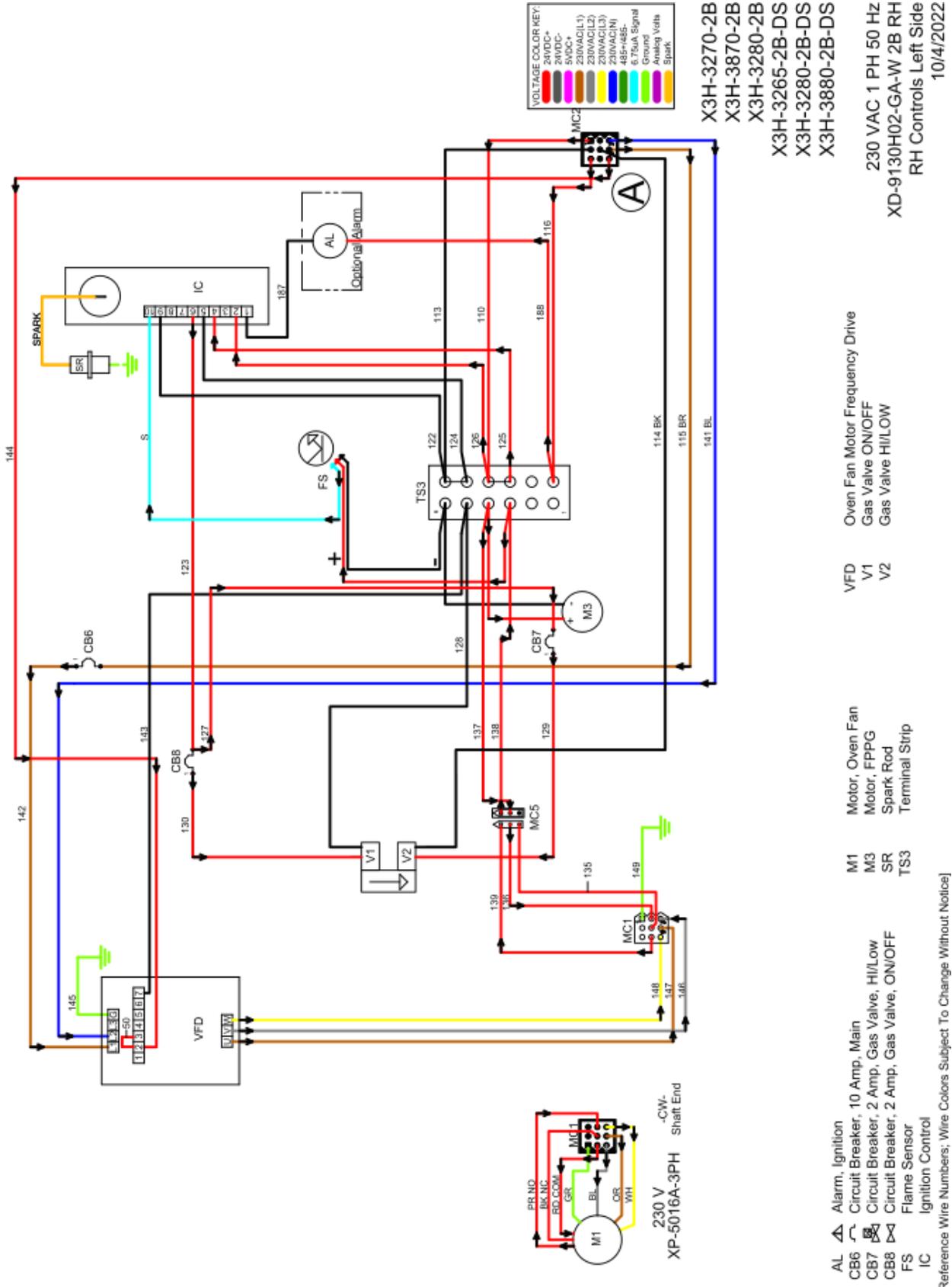


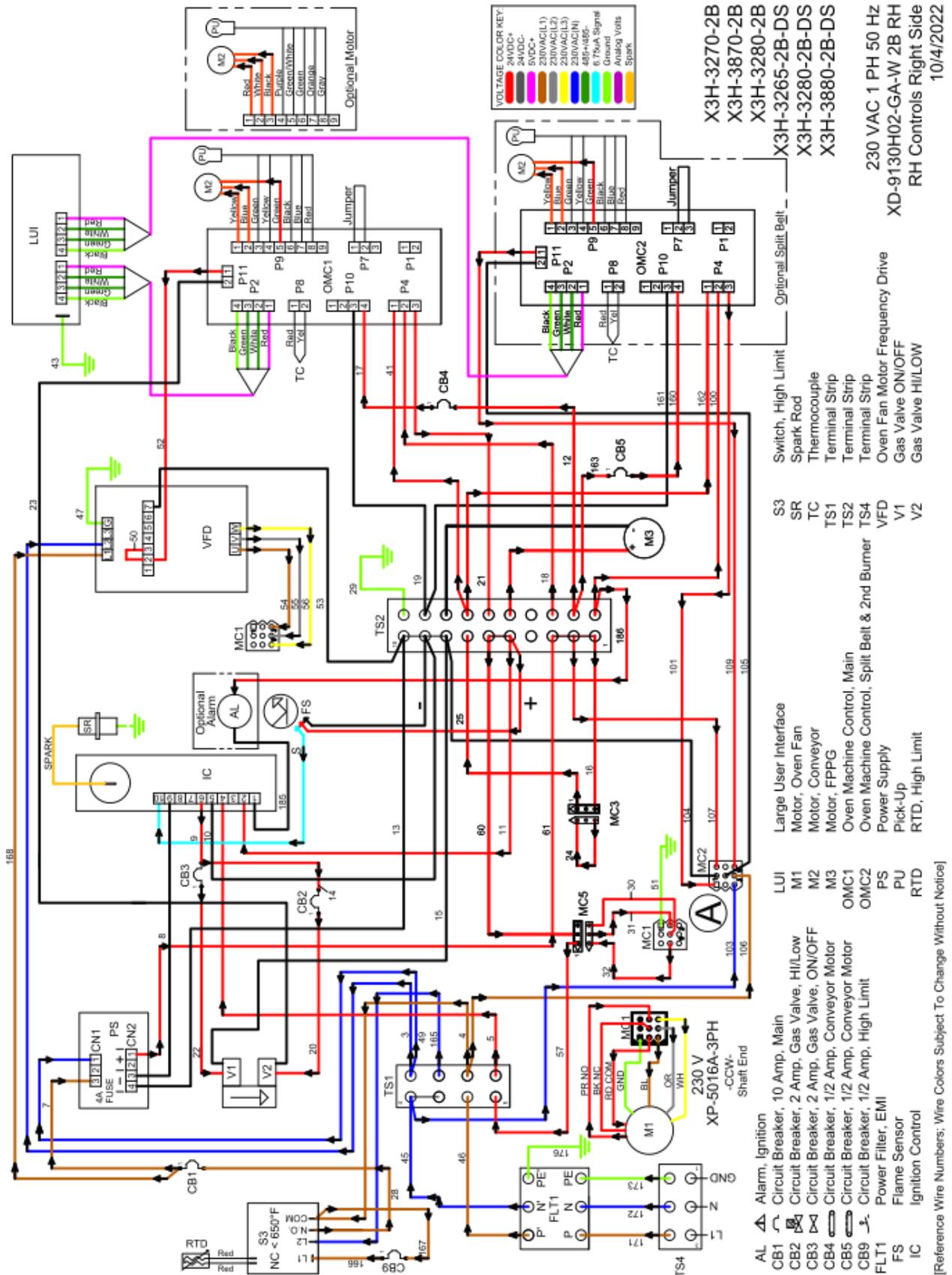


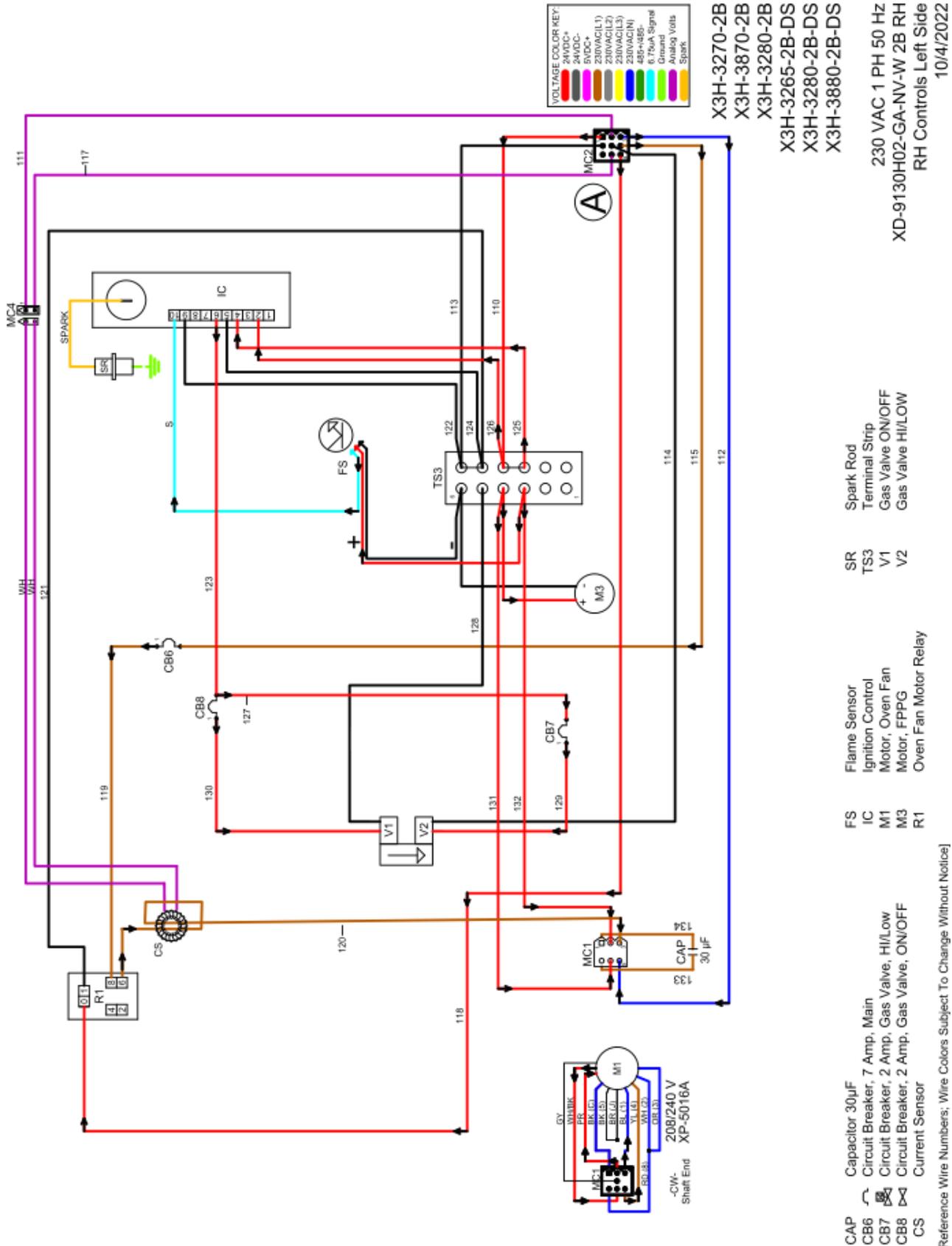


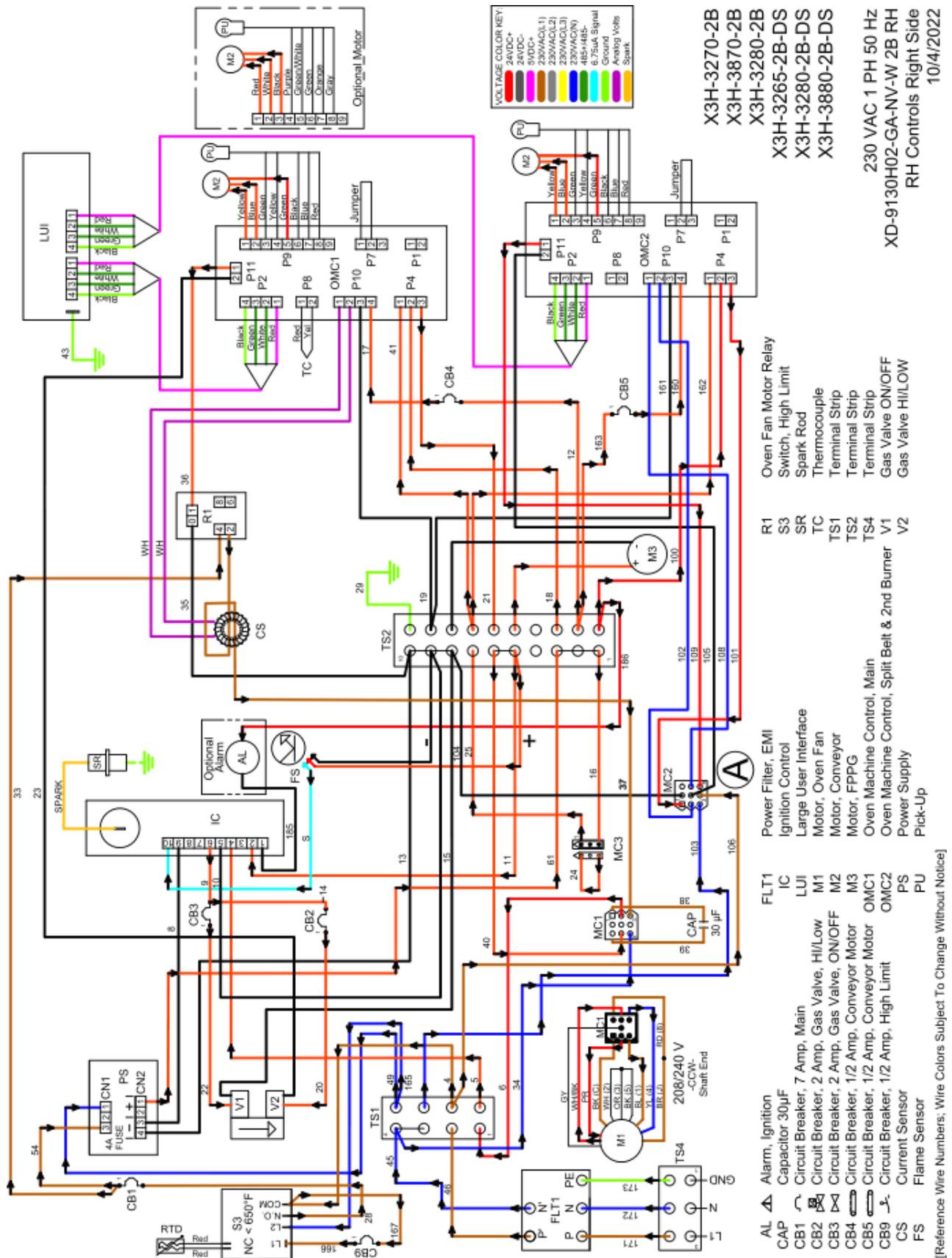
- AL Alarm, Ignition
- CB6 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB7 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/Low
- CB8 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control
- M1 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, FPPG
- SR Spark Rod
- TS3 Terminal Strip
- VFD VFD
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW

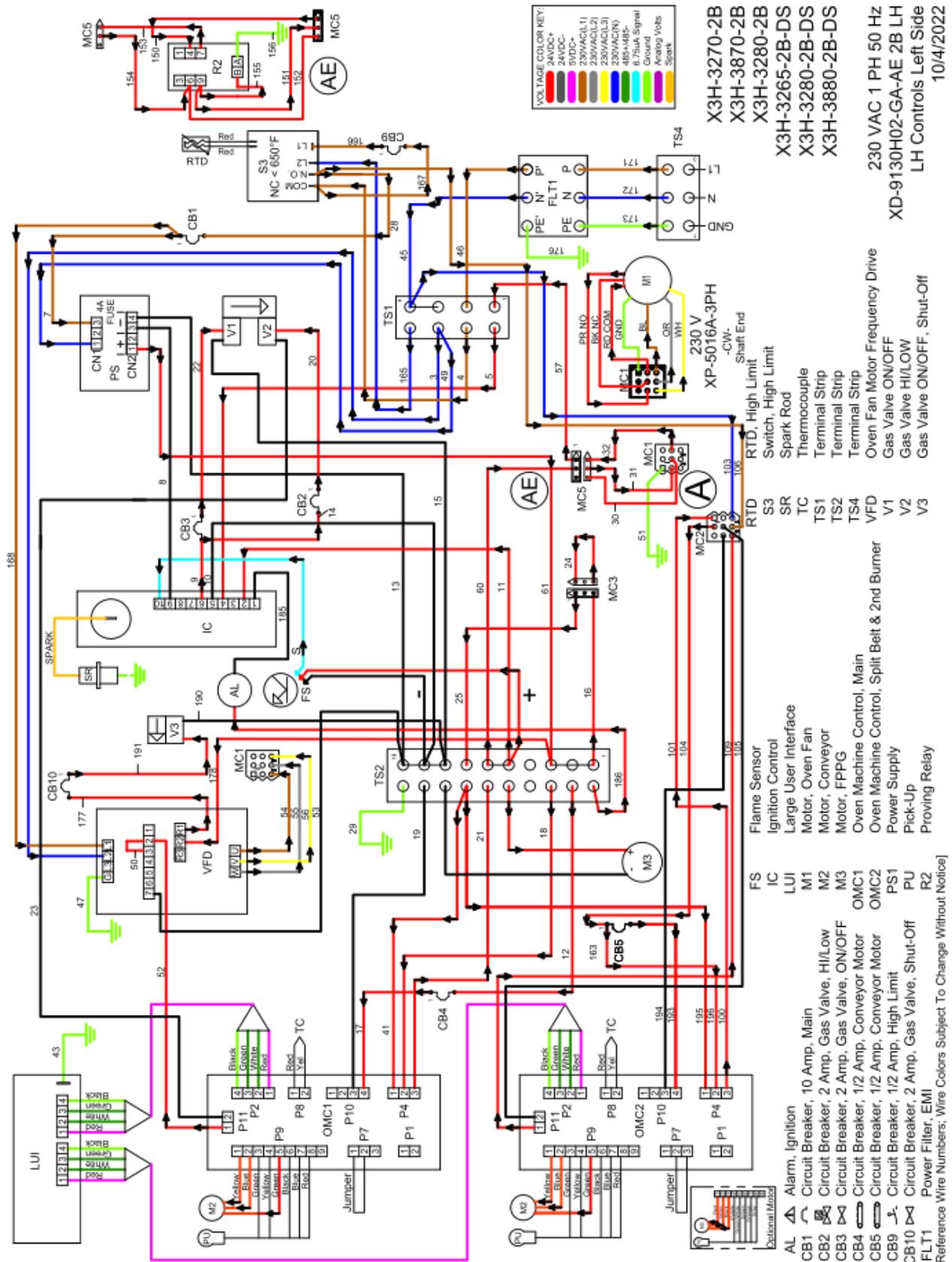
[Reference Wire Numbers: Wire Colors Subject To Change Without Notice]

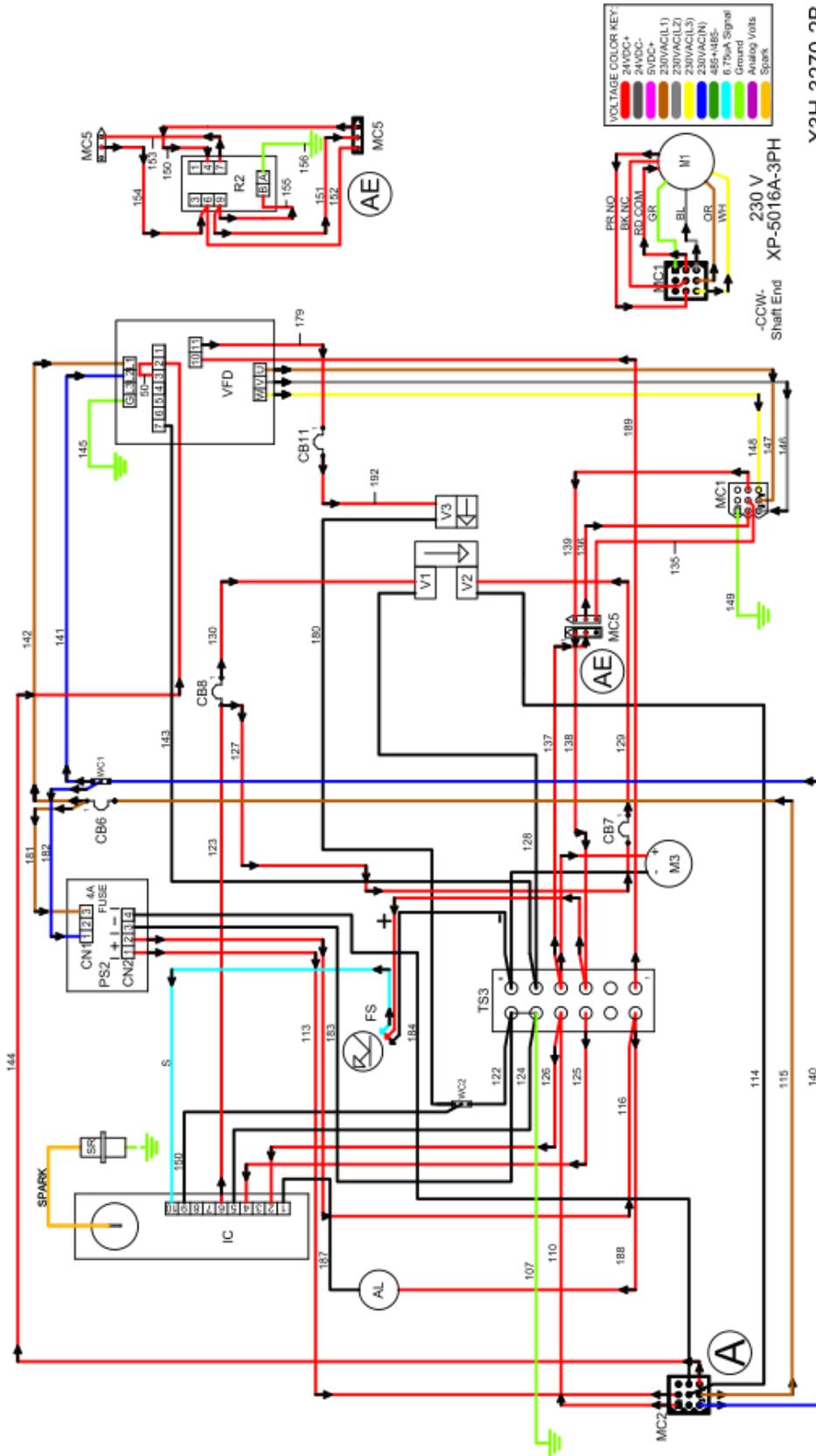






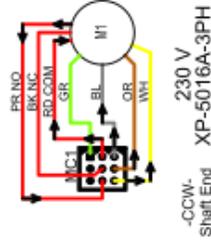






VOLTAGE COLOR KEY:

Red	24VDC+
Orange	24VDC-
Yellow	5VDC+
Green	5VDC-
Blue	230VAC(L1)
Black	230VAC(L2)
White	230VAC(L3)
Grey	230VAC(N)
Light Blue	230VAC(S)
Light Green	6 Pin Valve Signal
Light Yellow	Ground
Light Purple	Analog Volts
Light Blue-White	Spark



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

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

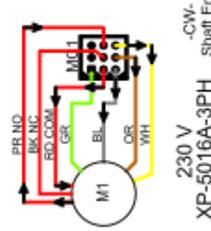
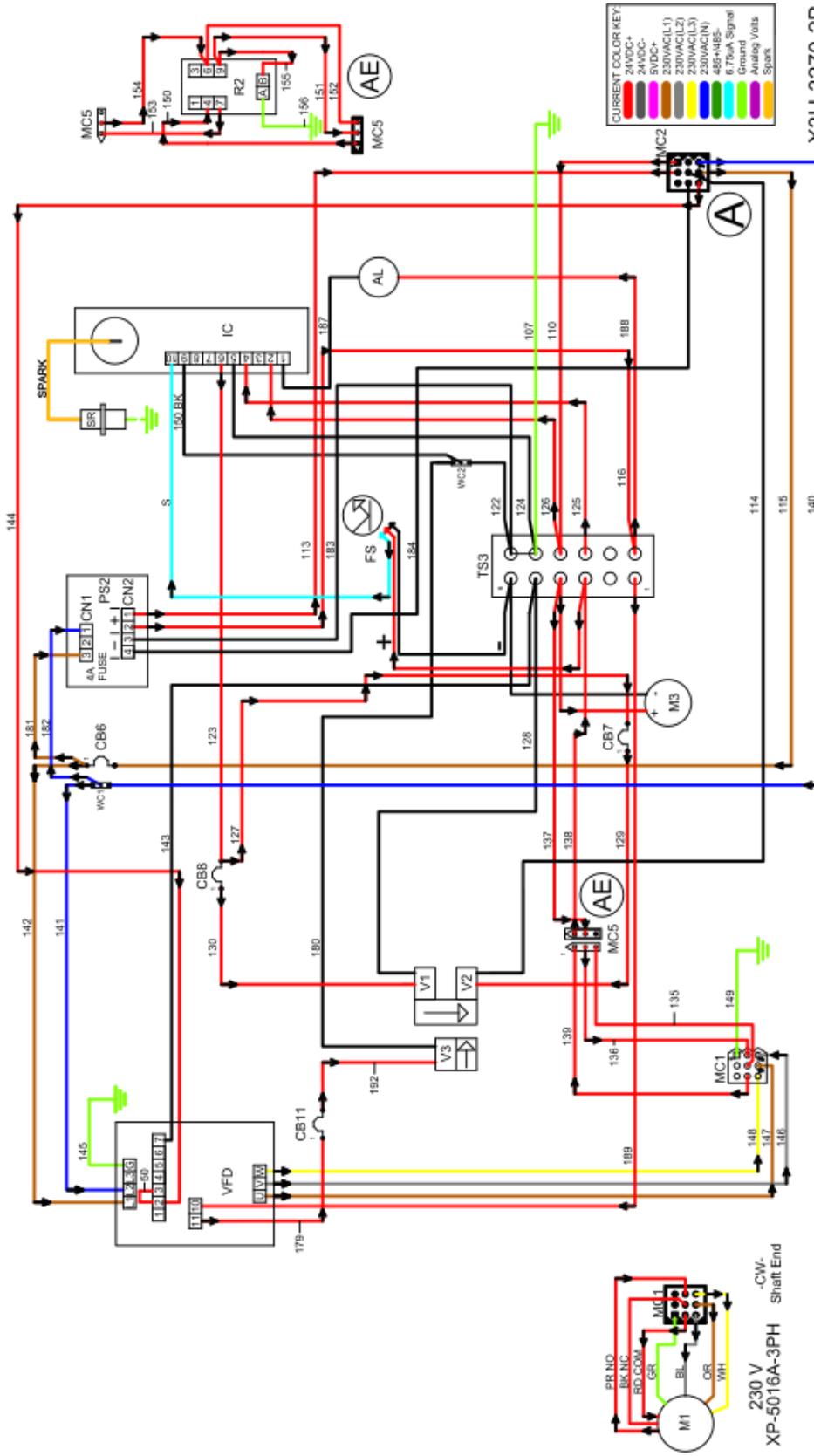
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW
- V3 Gas Valve ON/OFF, Shut-Off
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

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

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

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



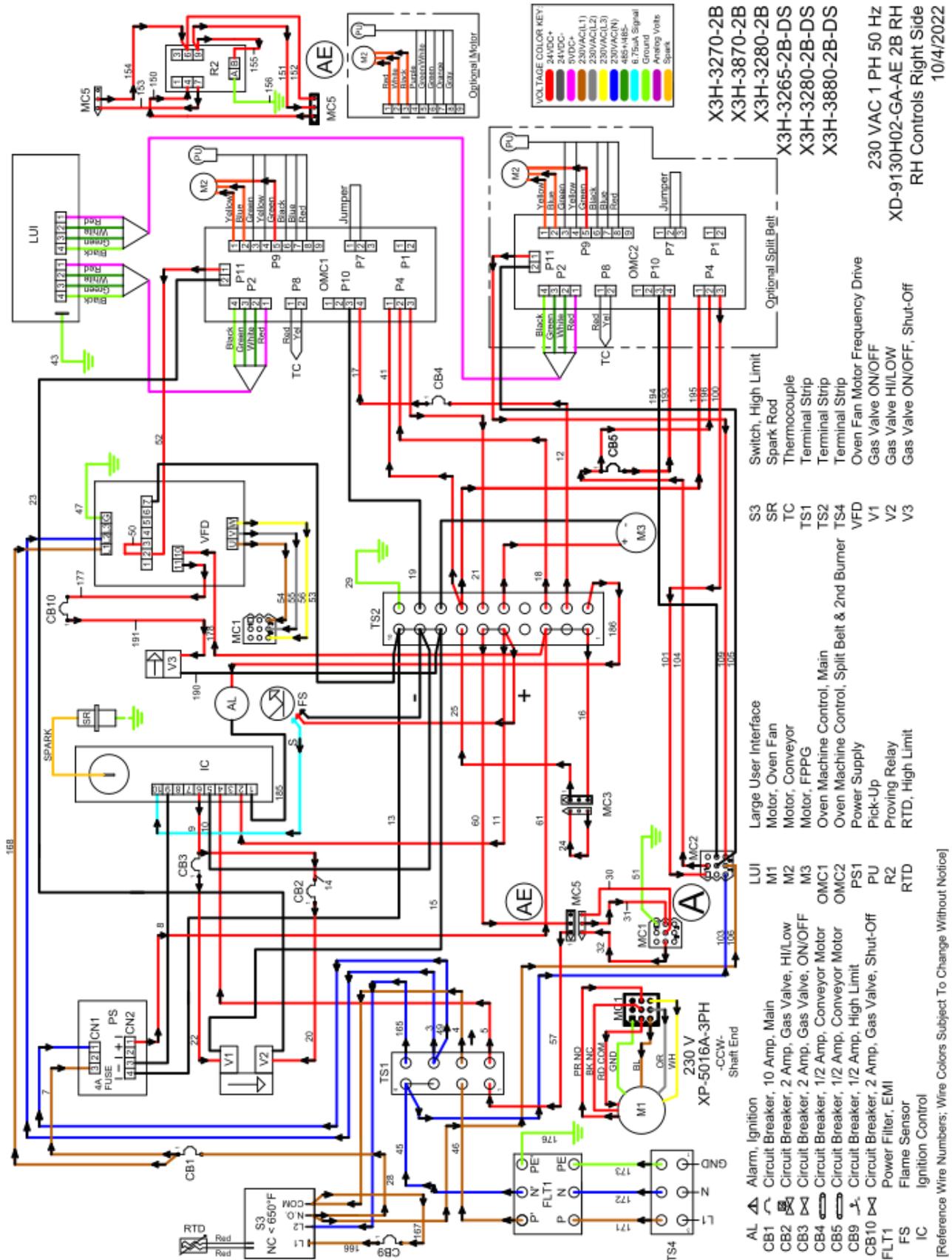


- AL Alarm, Ignition
- CB6 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB7 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/Low
- CB8 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CB11 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, Shut-Off
- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control
- M1 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, FPPG
- PS2 Power Supply
- R2 Proving Relay
- SR Spark Rod
- TS3 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW
- V3 Gas Valve ON/OFF, Shut-Off
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

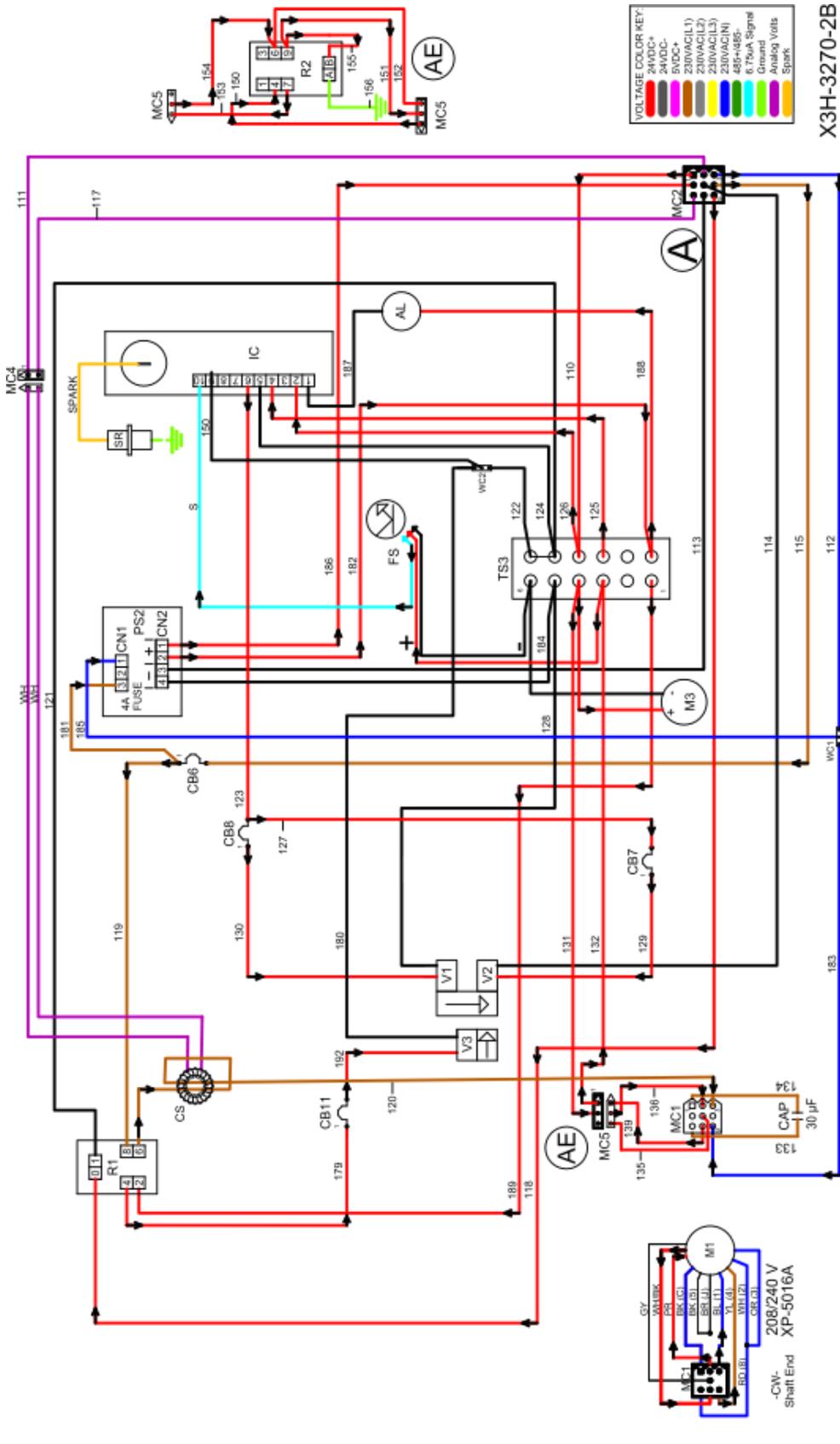
- X3H-3270-2B
- X3H-3870-2B
- X3H-3280-2B
- X3H-3265-2B-DS
- X3H-3280-2B-DS
- X3H-3880-2B-DS

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

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



122 Schéma du four - Australie Non VFD 2 Boîte 230 VAC RHC Côté gauche



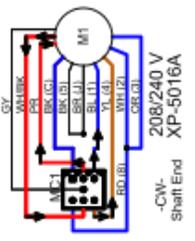
VOLTAGE COLOR KEY:

24VDC+	Red
24VDC-	Black
5VDC+	Orange
5VDC-	Black
200V(AC)L1	Blue
200V(AC)L2	Black
200V(AC)N	White
200V(AC)G	Green
48V+485V	Yellow
48V-485V	Black
6.75mA Signal	Light Blue
Ground	Green
Analog Volts	Purple
Spark	Red

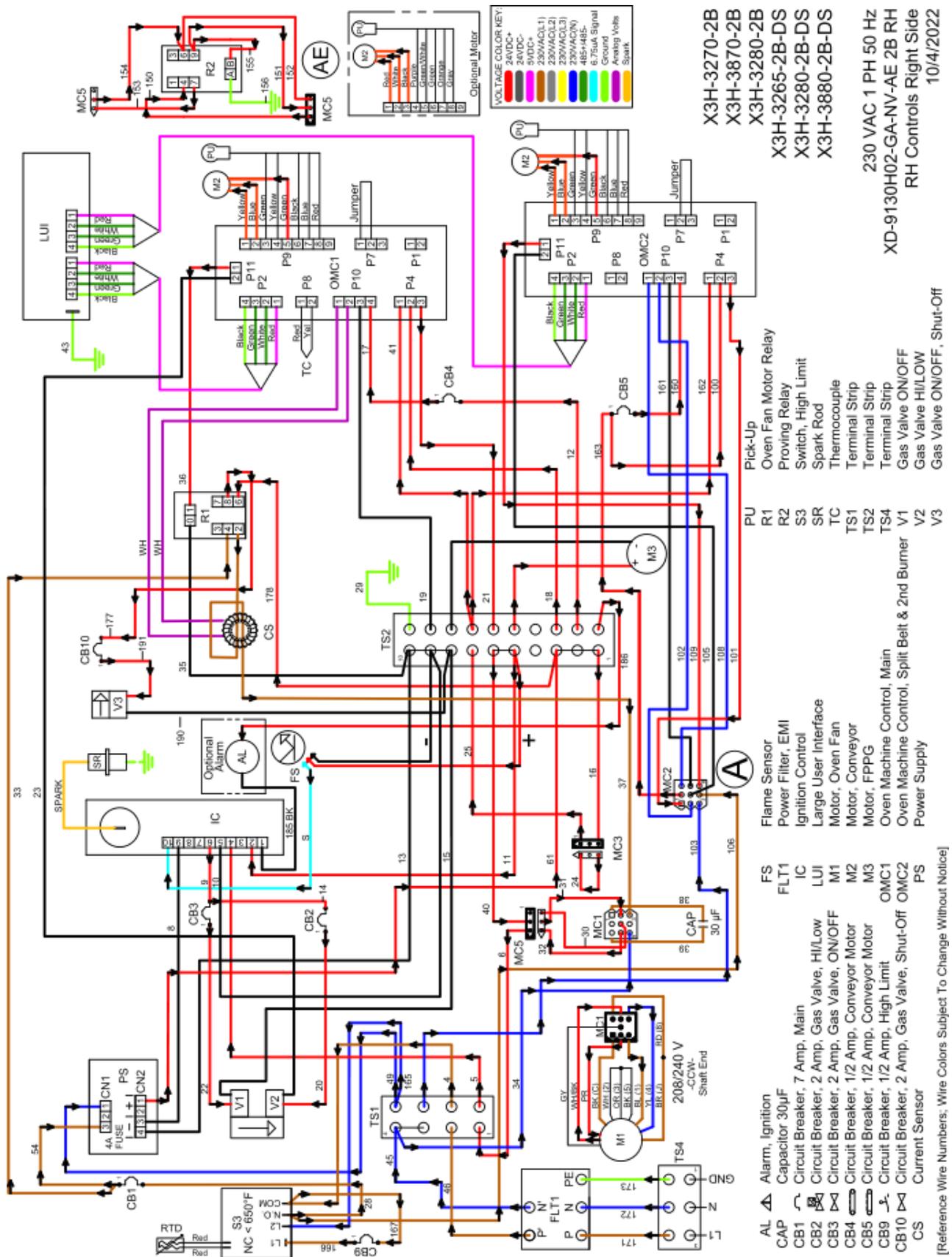
- X3H-3270-2B
- X3H-3870-2B
- X3H-3280-2B
- X3H-3265-2B-DS
- X3H-3280-2B-DS
- X3H-3880-2B-DS

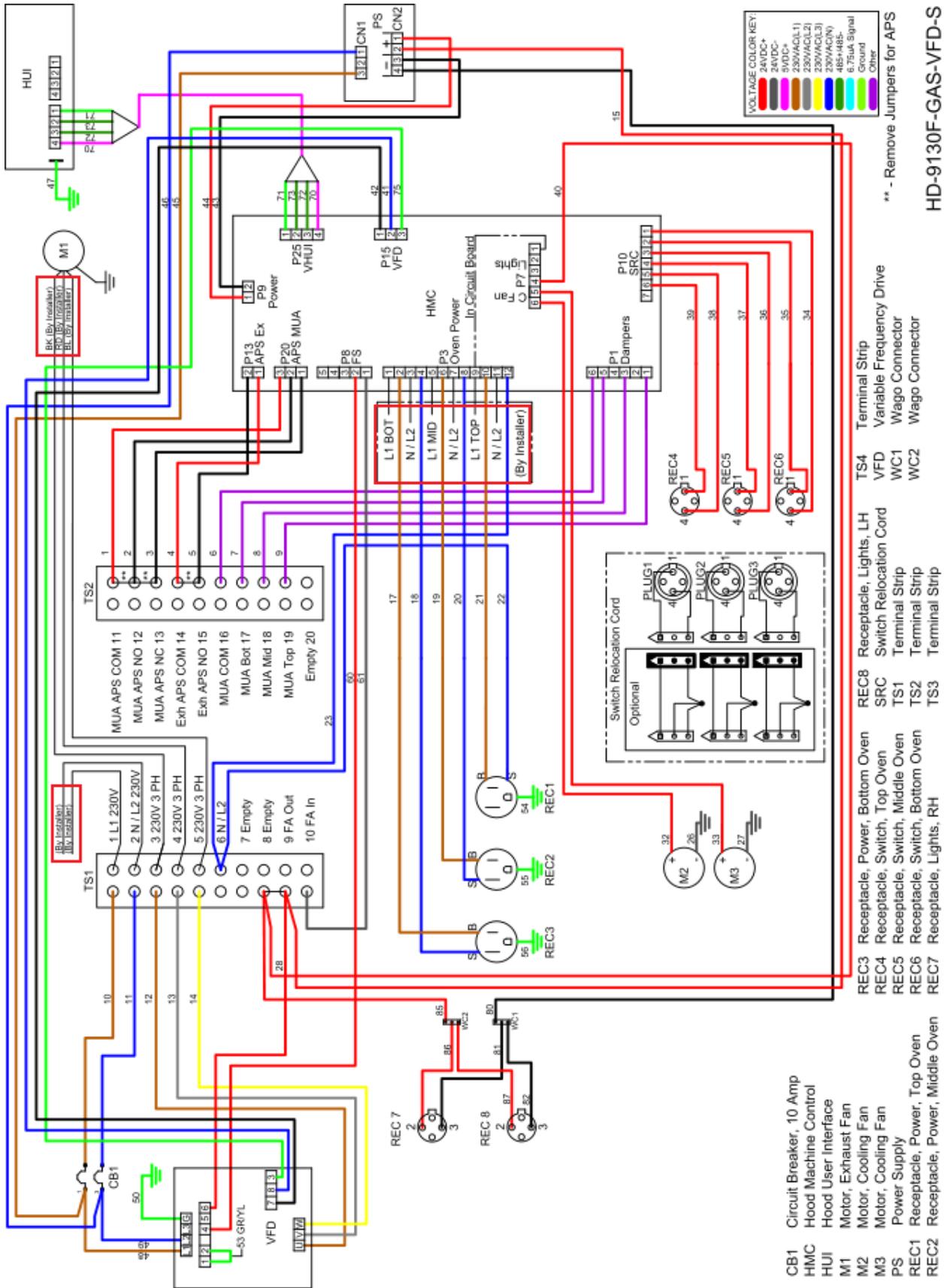
230 VAC 1 PH 50 Hz
 XD-9130H02-GA-NV-AE 2B RH
 RH Controls Left Side
 10/4/2022

- IC Ignition Control
- M1 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, FPPG
- R1 Oven Fan Motor Relay
- R2 Proving Relay
- SR Spark Rod
- TS3 Terminal Strip
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW
- V3 Gas Valve ON/OFF, Shut-Off
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector



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



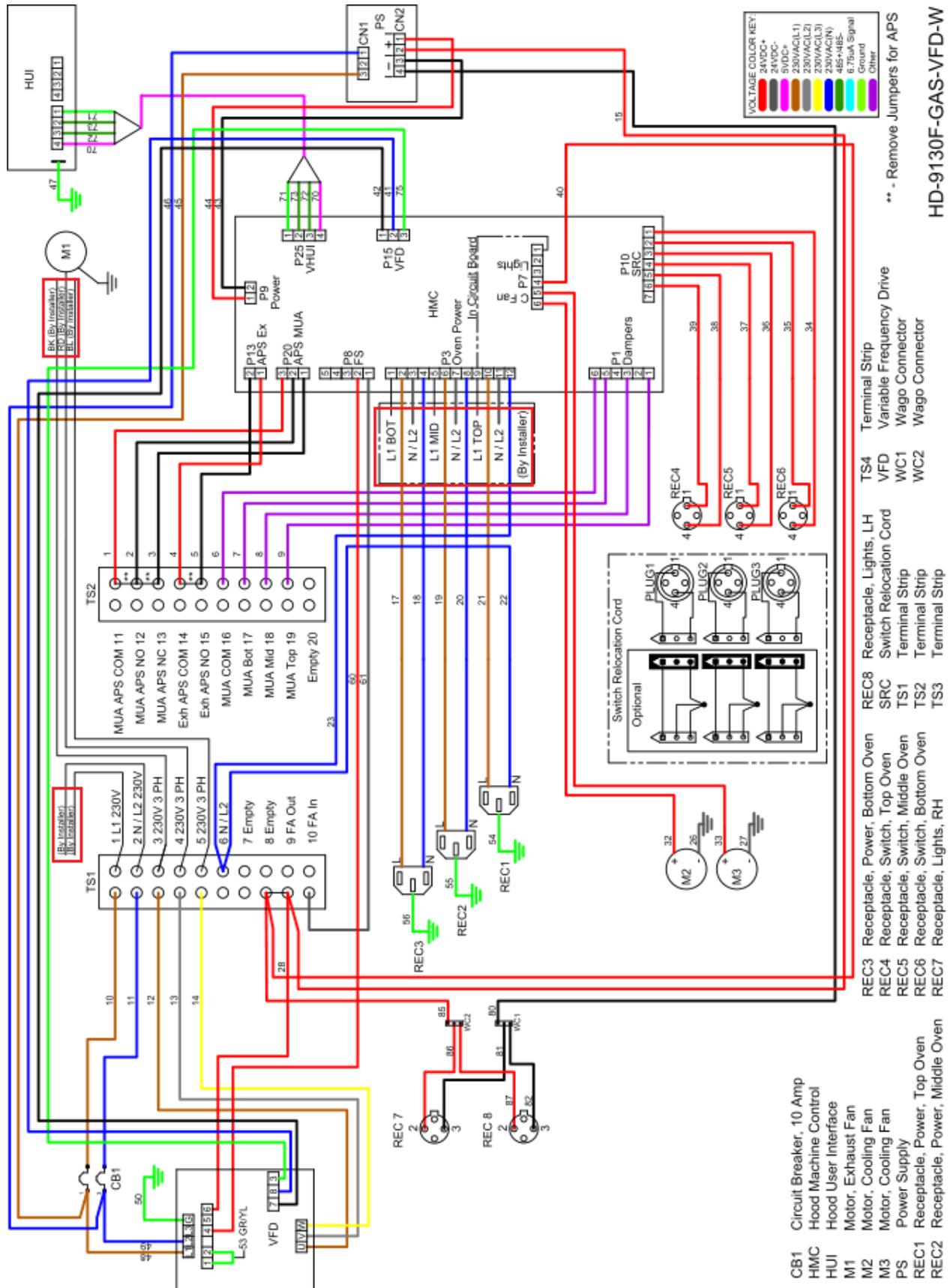


HD-9130F-GAS-VFD-S
5/16/2022

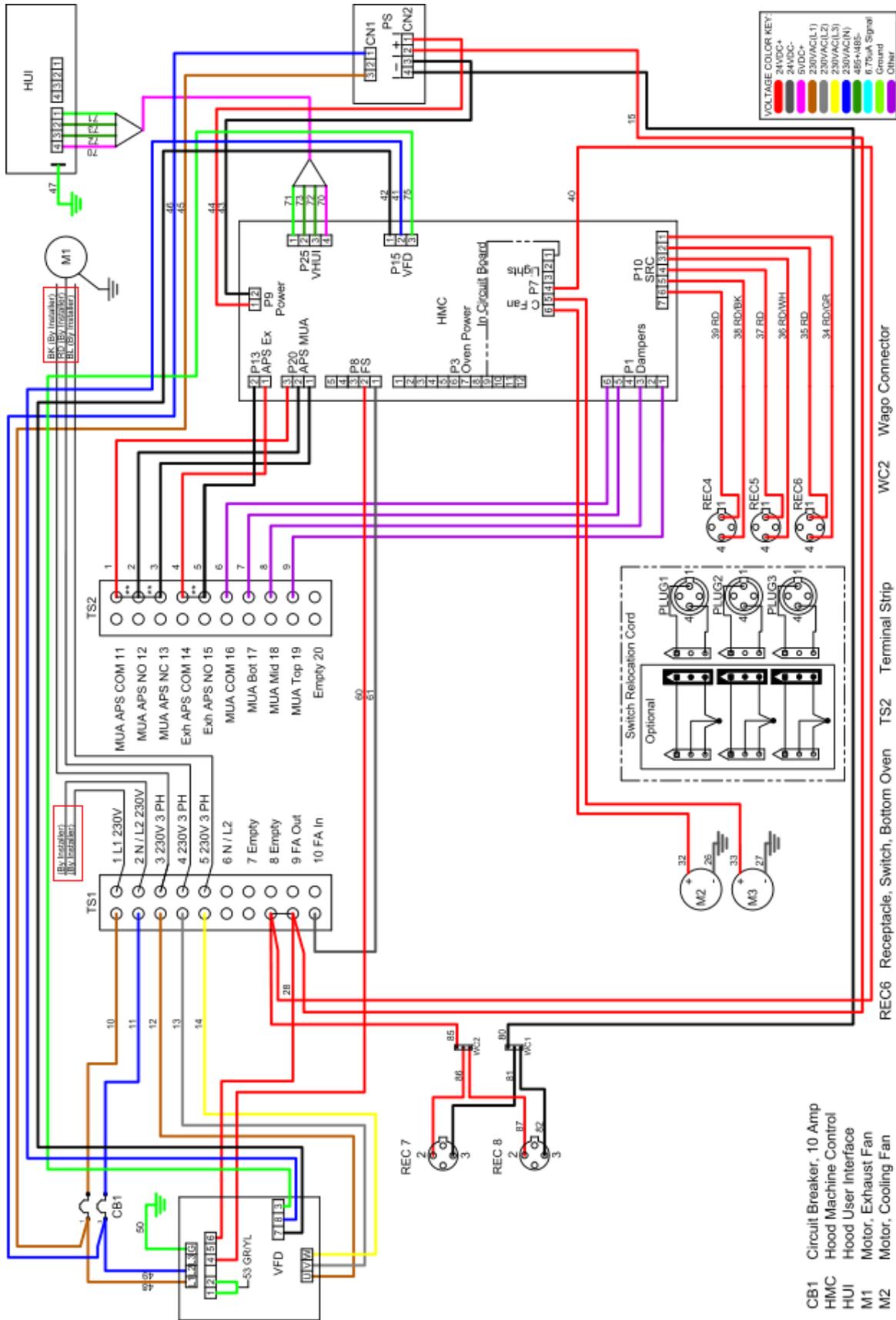
- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp
- HMC Hood Machine Control
- HUI Hood User Interface
- M1 Motor, Exhaust Fan
- M2 Motor, Cooling Fan
- M3 Motor, Cooling Fan
- PS Power Supply
- REC1 Receptacle, Power, Top Oven
- REC2 Receptacle, Power, Middle Oven
- REC3 Receptacle, Power, Bottom Oven
- REC4 Receptacle, 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

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

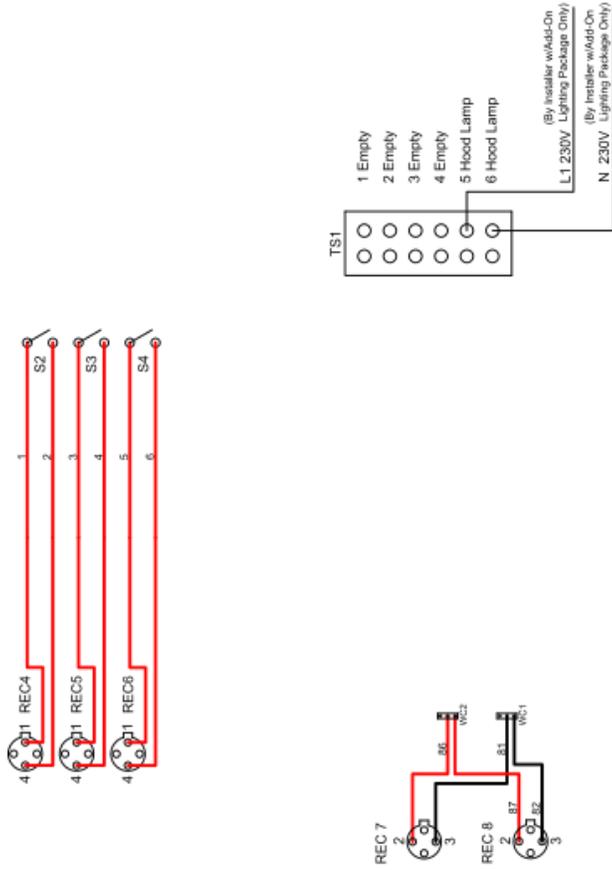




** - Remove Jumpers for APS
 HD-9130F-GAS-VFD-W
 5/16/2022



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



VOLTAGE COLOR KEY

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

HD-9130F-NV
5/16/2022

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

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

Certifications de produits et codes applicables

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

Certifications de produits et codes applicables

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

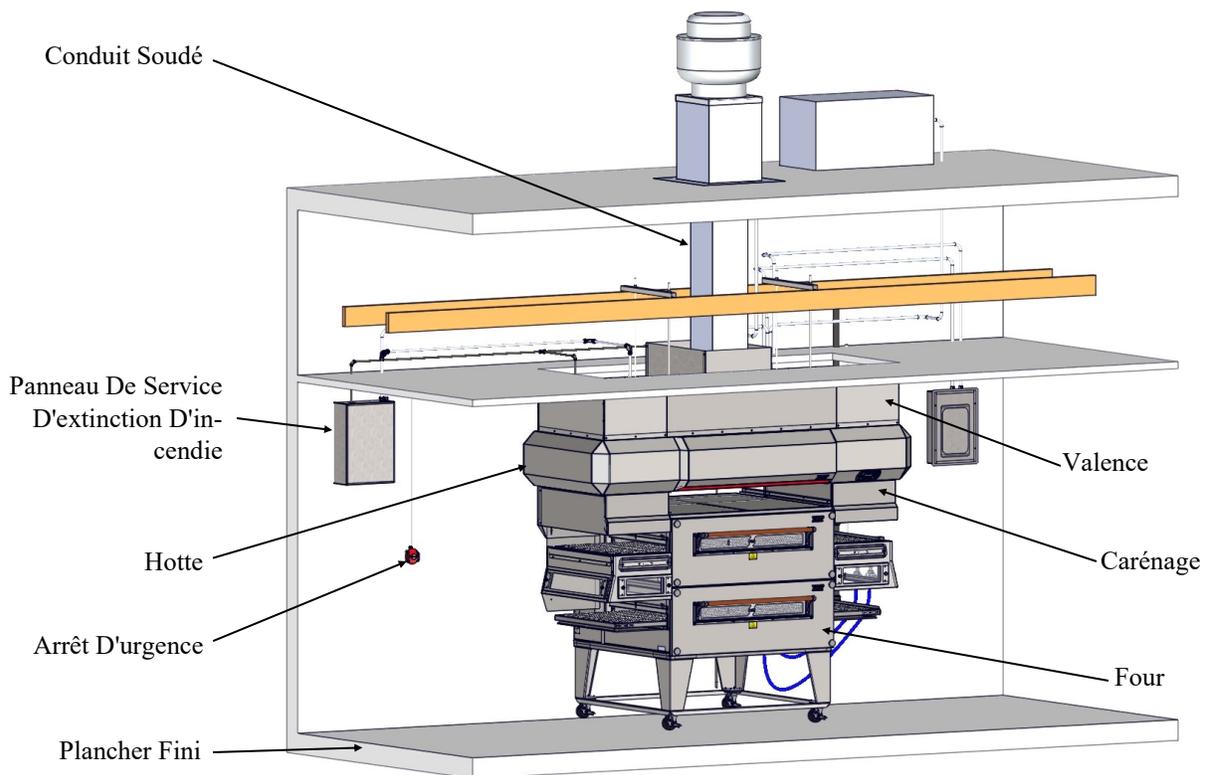
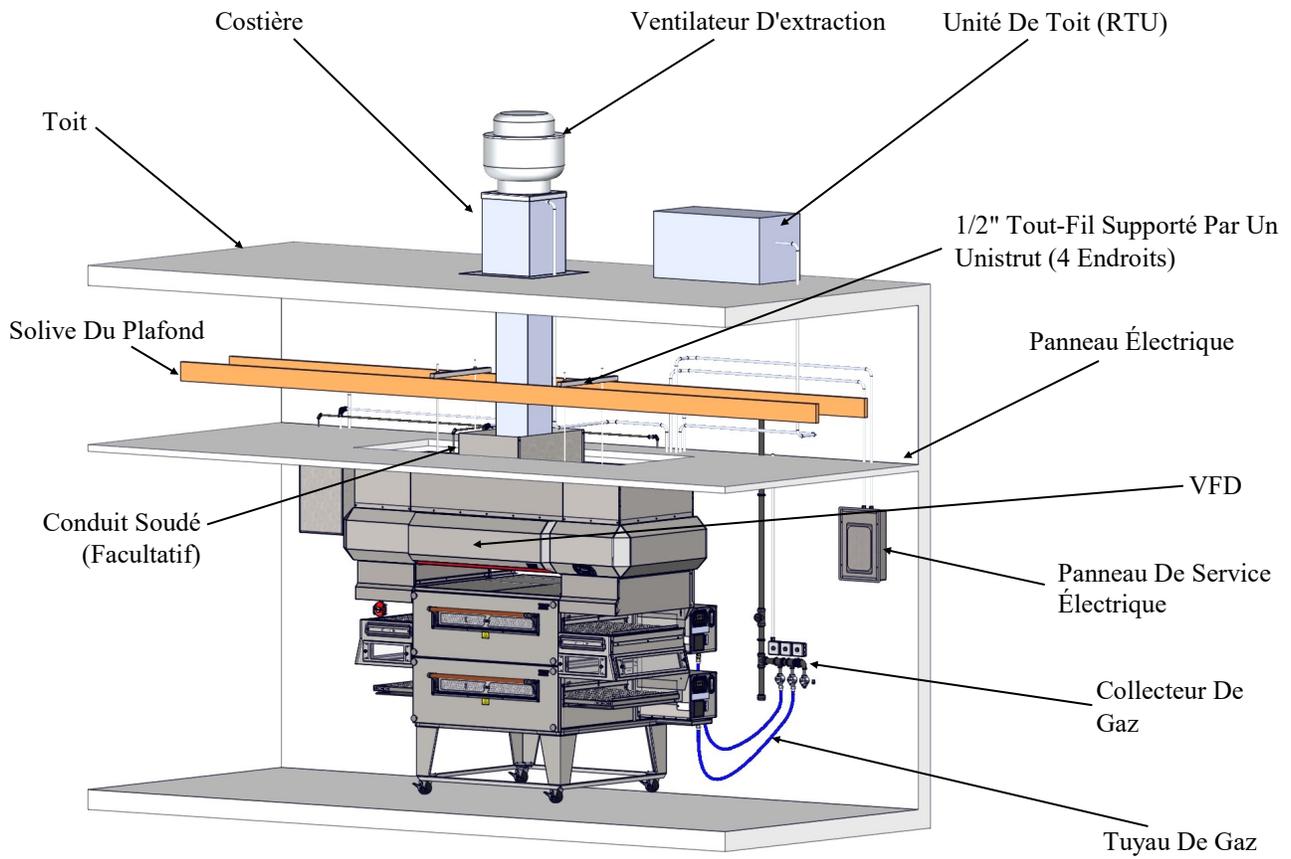
1. UL 710 Standard for Safety Exhaust Hoods for Commercial Cooking
2. ANSI/NSF 2:2014 Sanitation Food Equipment
3. ULC-S646, Standard for Exhaust Hoods and Related Controls for Commercial and Institutional Kitchens

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



Liste de contrôle pour le démarrage

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: _____

