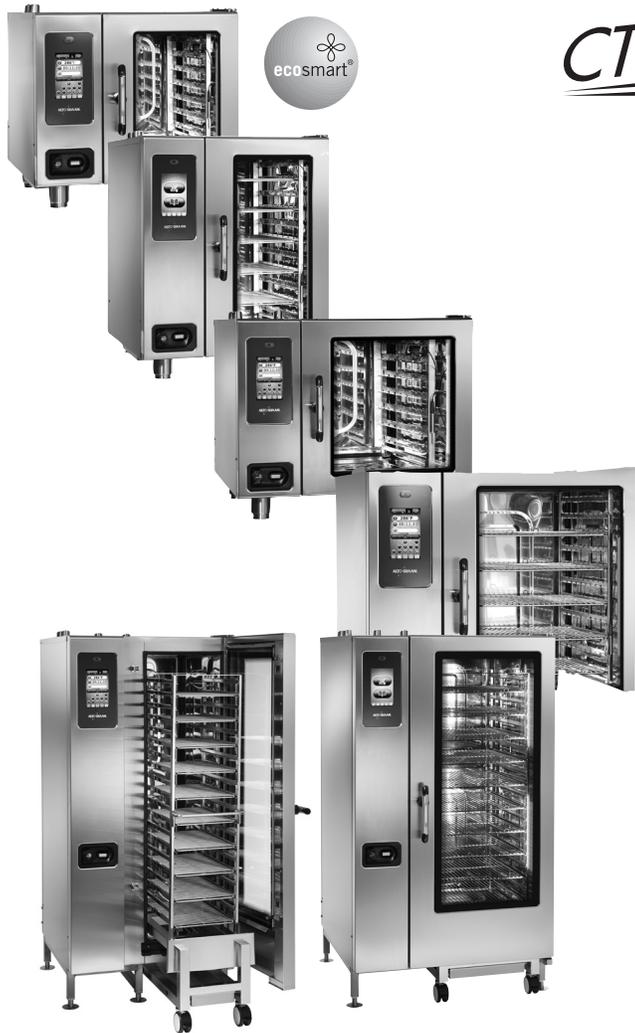


COMBITHERM® INSTALLATION



CT PROformance™

CTP6-10E, CTP6-10G

CTP10-10E, CTP10-10G

CTP7-20E, CTP7-20G

CTP10-20E, CTP10-20G

CTP20-10E, CTP20-10G

CTP20-20E, CTP20-20G

CT Classic™

CTC6-10E, CTC6-10G

CTC10-10E, CTC10-10G

CTC7-20E, CTC7-20G

CTC10-20E, CTC10-20G

CTC20-10E, CTC20-10G

CTC20-20E, CTC20-20G

AVERTISSEMENT



**PAR MESURE DE SÉCURITÉ
NE PAS entreposer ni utiliser
d'essence ou autres gaz ou liquides
inflammables à proximité de cet
appareil ou de tout autre appareil.**

AVERTISSEMENT



Une installation, des modifications, le réglage, l'entretien, le nettoyage ou une maintenance inadéquats peuvent endommager le matériel ou entraîner des blessures graves ou mortelles.

**LISEZ ATTENTIVEMENT et
ASSIMILEZ les consignes
d'installation, d'utilisation et
d'entretien avant d'installer,
d'entretenir ou d'utiliser ce matériel.**

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450
Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 États-Unis

TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS / CANADA

FAX : 262.251.7067 • 800.329.8744 U.S.A. UNIQUEMENT

www.alto-shaam.com



Consultez les instructions
d'installation et d'utilisation.



MN-35947 • RÉV. 9 • 04/16

Livraison	1
Déballage	1
Procédures de sécurité et précautions	2

Installation

Règles et normes d'installation	4
Spécifications de ventilation	4
Pression sonore	4
Obligations et responsabilités pour l'installation (nouvelles)	5
Obligations et responsabilités pour l'installation (existantes)	6
Liste de vérification avant l'installation	7
Caractéristiques, CTP6-10E	9
Caractéristiques, CTC6-10E	10
Caractéristiques, CTP6-10G	11
Caractéristiques, CTC6-10G	12
Caractéristiques, CTP10-10E	13
Caractéristiques, CTC10-10E	14
Caractéristiques, CTP10-10G	15
Caractéristiques, CTC10-10G	16
Caractéristiques, CTP7-20E	17
Caractéristiques, CTC7-20E	18
Caractéristiques, CTP7-20G	19
Caractéristiques, CTC7-20G	20
Caractéristiques, CTP10-20E	21
Caractéristiques, CTC10-20E	22
Caractéristiques, CTP10-20G	23
Caractéristiques, CTC10-20G	24
Caractéristiques, CTP20-10E	25
Caractéristiques, CTC20-10E	26
Caractéristiques, CTP20-10G	27
Caractéristiques, CTC20-10G	28
Caractéristiques, CTP20-20E	29
Caractéristiques, CTC20-20E	30
Caractéristiques, CTP20-20G	31
Caractéristiques, CTC20-20G	32
Instructions de levage	33
Espace nécessaire	34
Mise en place, modèles posables	34
Mise en place, modèles 20-10, 20-20	35
Options et accessoires	36
Règlements de sécurité électrique	37

Branchement électrique des modèles au gaz	38
Branchement électrique des modèles électriques	39
Installation de kit électrique - 50 Hz	41
Installation de kit électrique - 60 Hz	42
Spécifications de ventilation	43
Alimentation en gaz & installation	44
Test d'étanchéité du gaz	48
Évacuation des gaz brûlés	48
Exigences de qualité de l'eau	49
Alimentation en eau & installation	50
Vidange de l'eau	51
Immobilisation du matériel mobile	53
Installation Combihood PLUS™	54
Raccordement du collecteur de graisse	56
Raccordement de nettoyage du liquide	57
CT PROformance - Procédures de démarrage	58
CT PROformance - Calibrage de l'écran	58
CT Classic - Procédures de démarrage	60
Liste de vérification après l'installation	61
Liste de vérification de test fonctionnel	63
Maintenance préventive	65
Codes d'erreur	71
Pièces détachées	79

Garantie

Garantie limitée du matériel d'origine	80
Domages pendant le transport et réclamations	81

Placez les consignes suivantes dans un endroit très visible au cas où l'utilisateur sent des émanations de gaz.

DANGER



Avant de démarrer l'appareil, vérifier qu'aucune odeur de gaz n'est décelable.

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- Couper immédiatement l'alimentation en gaz.
- Ne pas tenter d'allumer un quelconque appareil.
- Ne pas toucher aucun commutateur électrique.
- Éteindre toute flamme nue.
- Évacuer la zone.
- Depuis un téléphone en dehors de l'immeuble, appeler immédiatement la compagnie de gaz.
- Si la compagnie de gaz n'est pas joignable, prévenir les pompiers.

Livraison

L'appareil Alto-Shaam a été soigneusement testé et inspecté pour assurer que seulement une unité de la plus haute qualité est fournie. À réception, rechercher de quelconques dommages potentiels survenus durant l'expédition et les rapporter immédiatement au transporteur livreur. *Voir la section Dommages pendant le transport et réclamations se trouvant dans ce manuel.*

Cet appareil, complet avec des éléments non fixés et des accessoires, a pu être livré en un ou plusieurs paquets. Vérifier que tous les éléments standards et les options ont été reçus avec chaque modèle ainsi que commandé.

Sauvegarder toutes les informations emballées avec l'appareil. S'inscrire en ligne sur www.alto-shaam.com afin d'assurer un service sans délai dans le cas d'une réclamation de pièce et main d'œuvre sous garantie.

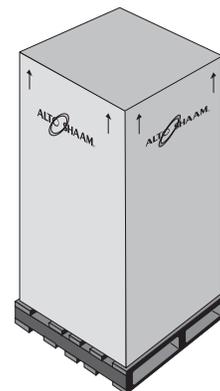
Ce manuel doit être lu et assimilé par toutes les personnes utilisant ou installant le modèle d'équipement. Contactez le service d'entretien de l'équipe technique d'Alto-Shaam si vous avez la moindre question concernant l'installation, l'utilisation ou la maintenance.

1-800-558-8744 ; servicedept@alto-shaam.com

Déballage

- Retirer avec soin l'appareil du carton ou de la caisse.

AVIS : Ne pas mettre au rebut le carton ainsi que les autres matériaux d'emballage avant d'avoir recherché des dommages cachés sur l'unité et d'avoir testé son bon fonctionnement.



- Lire soigneusement toutes les instructions dans le présent manuel avant de commencer l'installation de cet appareil, d'utiliser l'appareil ou d'effectuer un entretien de routine. Suivre des procédures autres que celles indiquées dans ce guide afin d'utiliser et de nettoyer cet appareil est considéré comme inapproprié et risque de causer des dommages ainsi que accidents graves ou mortels, en sus d'invalider la garantie et de libérer Alto-Shaam de toute responsabilité.
- NE PAS JETER CE MANUEL**
Le présent manuel est considéré comme faisant partie de l'appareil et est fourni au propriétaire ou au gérant de l'entreprise ainsi qu'au personnel de formation. *Des manuels supplémentaires sont disponibles auprès du service d'entretien de l'équipe technique d'Alto-Shaam.*
- Retirer tout le film en plastique de protection, les matériaux d'emballage et les accessoires de l'appareil avant de brancher l'alimentation électrique. Ranger les accessoires quelconques dans un endroit pratique pour une utilisation future.

Le numéro de série est requis pour toute demande.

Toujours inclure le modèle et les numéros de série dans votre correspondance à propos de l'unité.

Modèle : _____

Numéro de série : _____

Acheté auprès de : _____

Installé le : _____ Tension : _____

AVERTISSEMENT



L'appareil et les accessoires peuvent être lourds. Afin d'éviter des blessures graves, **toujours** disposer d'un nombre d'employés formés et expérimentés lors du déplacement ou de la mise à niveau de l'appareil et de la manipulation des accessoires.

CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES

- Conditions environnementales d'utilisation
- L'unité doit s'acclimater à la température ambiante de l'environnement dans lequel elle est placée. 24 heures sont recommandées.
- Plage de température ambiante de 16 ° à 43 °C.
- Humidité relative inférieure à une non-condensation de 95 %.
- Plage de pression atmosphérique de 50 KPa à 106 KPa.

Procédures de sécurité et précautions

- Cet appareil est conçu pour la cuisson, le maintien en température ou la préparation de denrées destinées à l'alimentation humaine. Aucune autre utilisation de cet appareil n'est autorisée et est en conséquence considérée comme dangereuse. Cet appareil ne doit pas être utilisé pour cuire des aliments contenant des matières inflammables (tels que des aliments avec de l'alcool). Des substances avec un bas point d'éclair peuvent s'enflammer spontanément et provoquer un incendie.
- Cet appareil est prévu pour l'utilisation dans des établissements commerciaux où tous les opérateurs connaissent les fonctions, les limites et les dangers inhérents à cet appareil. Tous les opérateurs et utilisateurs doivent lire et comprendre les consignes d'utilisation et les avertissements. Nous recommandons une formation régulière de votre personnel afin d'éviter tout risque d'accident ou de détérioration de l'unité. Les opérateurs doivent également recevoir des consignes de sécurité régulières.
- Les quelconques guides de dépannage, croquis de composants et listes de pièces détachées compris dans ce manuel sont fournis uniquement à titre de référence générale et sont destinés à être utilisés par des techniciens qualifiés et formés.
- Ce manuel est une partie intégrante et permanente de l'appareil. Ce manuel, ainsi que les instructions, les diagrammes, les schémas, les listes de pièces détachées, les notices et les étiquettes doivent accompagner l'appareil si celui-ci est vendu ou déplacé dans un autre endroit.

AVIS :



Pour tout matériel devant être utilisé dans un endroit quelconque réglementé par la directive suivante : 2012/95/CE WEEE

NE PAS jeter les composants électriques ou électroniques avec les ordures ménagères.

Il est indispensable de connaître les procédures correctes garantissant l'utilisation sûre d'un matériel alimenté à l'électricité et /ou au gaz. Les mots et les symboles de signalisation de danger suivants peuvent être utilisés tout au long du présent manuel.

DANGER



Indique l'existence d'un danger **CERTAIN** de dommages corporels, de mort ou de dégâts matériels graves si la mise en garde qui accompagne ce symbole est ignorée.

AVERTISSEMENT



Indique l'existence d'un danger **POTENTIEL** de dommages corporels, de mort ou de dégâts matériels graves si la mise en garde qui accompagne ce symbole est ignorée.

ATTENTION



Indique la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

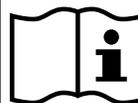
ATTENTION

Indique la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité ou une utilisation potentiellement risquée si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

AVIS : Fournit des informations concernant l'installation, l'utilisation ou l'entretien qui sont importantes mais sans rapport avec un danger.



Utilisé pour indiquer que la référence aux instructions d'utilisation est une action obligatoire. En cas de non suivi, l'opérateur pourrait subir des dommages corporels.



Utilisé pour indiquer que la référence aux instructions d'utilisation est recommandée pour comprendre le fonctionnement de l'équipement.

Procédures de sécurité et précautions supplémentaires

- Afin de prévenir toute blessure grave ou mortelle, ou des dommages matériels, votre appareil doit être inspecté et entretenu au moins tous les douze (12) mois par un partenaire de service agréé ou un technicien qualifié.
- Confier **UNIQUEMENT** à un partenaire de service agréé ou à un technicien qualifié l'entretien ou la réparation de votre appareil. Une installation ou des réparations qui ne sont pas effectuées par un partenaire de service agréé ou un technicien qualifié, ou l'utilisation de pièces non autorisées par le fabricant annuleront la garantie et libéreront Alto-Shaam de toute responsabilité.
- Lorsque vous travaillez sur cet appareil, observez les précautions dans les documents, sur les étiquettes fixées ou expédiées avec l'appareil et les autres précautions de sécurité pouvant s'appliquer.
- Si l'appareil est installé sur des roulettes, la liberté de mouvement de l'appareil doit être restreinte de façon à ce que les raccordements aux services publics (incluant le gaz, l'eau et l'électricité) ne soient pas endommagés lorsque l'unité est déplacée. Si l'appareil est déplacé, s'assurer que tous les raccordements aux services publics sont bien débranchés. Si l'unité revient à son emplacement original, s'assurer que les quelconques dispositifs de retenue et raccordements aux services publics sont convenablement connectés.
- Utiliser l'appareil **UNIQUEMENT** lorsqu'il est stationnaire. Les grilles de four mobile, les grilles de plaque mobiles, les chariots de transport et les appareils sur roulettes peuvent basculer lors de leur déplacement sur un sol ou un seuil inégal et causer de graves blessures.
- **TOUJOURS** engager les freins de roulette sur les appareils ou les accessoires mobiles lorsque ces derniers ne sont pas en cours de déplacement. Ces articles risquent de se déplacer ou de rouler sur des sols inégaux et de causer des dégâts matériels ou des blessures graves.
- Être extrêmement vigilant lors du déplacement des appareils parce que les plateaux d'aliment peuvent contenir des fluides brûlants qui risquent de se renverser, en causant des blessures graves.
- **TOUJOURS** ouvrir la porte de l'appareil très lentement. Un échappement de vapeurs brûlantes risque de causer des blessures graves ou mortelles.
- Si votre appareil est installé en dessous d'une hotte d'évacuation, la hotte doit être mise **SOUS TENSION** lorsque le four est utilisé afin d'éviter l'accumulation de gaz de combustion. Si vous ne respectez pas cette consigne, il existe un risque de blessure grave ou mortelle ou de dégâts matériels.
- Ne **JAMAIS** placer d'objets près des orifices d'évacuation du four. Cette zone est chaude et peut constituer une source de feu potentielle pour un incendie.
- Ne laisser aucun objet bloquer ou obstruer la zone en-dessous de la base du four. Ceci risque de causer un incendie, une détérioration de l'équipement ou une blessure grave.
- N'utilisez pas le tuyau à main fourni pour arroser autre chose que l'intérieur du compartiment du four.
- N'utilisez pas le tuyau à main fourni sur la surface d'un compartiment de cuisson chaud. Le changement soudain de température risque d'endommager l'intérieur du four. Laissez le four refroidir à un minimum de 66 °C. La non-observation de cette précaution peut annuler la garantie.

AVERTISSEMENT



Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou avec un manque d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de une personne responsable de leur sécurité

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

AVERTISSEMENT



NE PAS obstruer ni bloquer les conduits d'échappement ni ajouter un conduit d'évacuation supplémentaire susceptible de nuire au bon fonctionnement des brûleurs, de restreindre les conduits d'échappement, de causer une explosion de fumée ou l'arrêt de l'appareil. Si vous ne respectez pas cette consigne, il existe un risque de blessure grave ou mortelle.

INSTALLATION

INSTALLATION SUR SITE

AVERTISSEMENT



Une installation, des modifications, le réglage, l'entretien, le nettoyage ou une maintenance inadéquats peuvent endommager le matériel ou entraîner des blessures graves ou mortelles.

LISEZ ATTENTIVEMENT et ASSIMILEZ les consignes d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer, d'entretenir ou d'utiliser ce matériel.

AVERTISSEMENT



Une installation, des modifications, le réglage, l'entretien, le nettoyage ou une maintenance inadéquats peuvent endommager le matériel ou entraîner des blessures graves ou mortelles.

LISEZ ATTENTIVEMENT et ASSIMILEZ les consignes d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer, d'entretenir ou d'utiliser ce matériel.

RÈGLES ET NORMES D'INSTALLATION

Les règles et normes suivantes doivent être respectées lors de la pose du four :

ARRIVÉE D'AIR, BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES, RACCORDEMENTS D'EAU ET ÉVACUATION DES EAUX USÉES.

L'installation doit être conforme aux réglementations locales en vigueur pour les appareils au gaz. En l'absence de réglementation locale, l'installation doit être conforme au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 (dernière édition). Au Canada, la réglementation concernée est le Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1 ou le Propane Installation Code, CAN/CGA-B. Le respect de ces réglementations par un installateur qualifié est indispensable pour : les canalisations de gaz, l'installation d'appareils au gaz, la ventilation de cuisines professionnelles, l'eau et les canalisations et les réglementations OSHA et la norme européenne EN203.

CONDITIONS IMPOSÉES POUR LA VENTILATION

Une hotte aspirante de vapeur est obligatoire pour utiliser ce four. En outre, un seul four Combitherm au gaz nécessite au minimum 45,6 m³/h d'air d'appoint pour le gaz naturel et le propane. Les autorités ayant juridiction doivent être consultées quant aux spécifications de cet équipement au regard des systèmes de ventilation et d'extinction d'incendie afin d'assurer la conformité avec tout code d'installation fédéral, d'État ou local.

Voir le paragraphe Évacuation des gaz brûlés.

MESURES DE LA PRESSION SONORE

La pression sonore A sans hotte en fonctionnement est inférieure à 70 dBA.



AVERTISSEMENT



Afin de prévenir toute blessure grave ou mortelle ou tout dégât matériel, **toujours** débrancher l'unité de la source d'alimentation avant le nettoyage ou l'entretien.

ATTENTION



TOUJOURS retirer les tableaux de commande électroniques **AVANT** le soudage de toute pièce en acier inoxydable sur cet appareil. Faute de quoi les tableaux de commande risquent d'être endommagés et la garantie peut être annulée.

Responsabilités du concepteur/consultant <i>Pré-installation</i>	
	Une analyse détaillée de l'eau doit être effectuée pour vérifier que la qualité remplit les conditions du fabricant.
	Vidange au sol adéquate à moins de 914 mm, pas directement en dessous de l'emplacement d'installation de l'unité.
	Au minimum une (1) conduite d'alimentation en eau froide de 19,05 mm—deux (2) recommandées—avec un robinet de fermeture de 19,05 mm installé en amont d'au minimum deux (2) branchements NPT de 19,05 mm.
	Les appareils au gaz nécessitent une canalisation de 1,90 cm à moins de 914 mm du four. Cette canalisation doit être équipée d'une vanne de coupure manuelle et prête pour le branchement à un raccord rapide de 1,90 cm.
	Hotte aspirante et connexion à l'alimentation en gaz conformément aux réglementations locales.
	Tension, phase, section des fils, taille du disjoncteur et dispositifs de coupure électriques appropriés sont fournis pour des branchements à moins de 914 mm du four.
	Évacuation de l'air pour les appareils au gaz, hotte aspirante, plafond ventilé, cheminée, espace entre le sommet de l'appareil et le bord inférieur des filtres à graisse/plafond.
	Si le sol doit être incliné, une surface horizontale doit être fournie pour les chariots.
	Vérifiez que les espaces libres dans les couloirs et les portes vers l'emplacement d'installation sont suffisants pour le modèle de four à installer.
Responsabilités de l'installateur : <i>Pré-installation</i>	
	Une feuille de contrôle avant l'installation doit être correctement remplie.
	Inspection, réception, livraison, déballage et mise en place du four.
Responsabilités de l'installateur : <i>Installation</i>	
	Vérifiez que l'unité est à niveau. Suivez les instructions de mise à niveau présentes dans le manuel d'installation.
	Effectuez les derniers branchements de l'eau aux deux canalisation d'eau froide 19,05 mm avec une pression requise de 2,1 bars minimum dynamique et 6,3 bars maximum statique en vérifiant que l'eau traitée et non traitée est branchée aux raccords corrects.
	Effectuez les derniers branchements électriques ; vérifiez la tension, la phase, la section des fils et la taille du disjoncteur. Ne branchez pas sur une prise G.F.I. Signalez tout problème au concepteur/consultant.
	Branchez la vidange du four conformément aux instructions du manuel d'installation.
	S'assurer que la pression de gaz est au-dessus de la pression minimum et en-dessous de la pression maximum listées dans le manuel d'installation pour le type de gaz correspondant.
	Vérifiez que tous les accessoires sont déballés et préparés pour l'utilisateur.
	Vérifiez que le four mixte est correctement fixé au sol ou comporte un blocage s'il est monté sur roulettes.
	Vérifiez le fonctionnement correct du four mixte ; signalez tout problème ou défaut de fabrication.
	Vérifiez que la dernière version du logiciel est installée.
	Éliminez les résidus d'emballage et les saletés de l'emplacement d'installation.
	Nettoyez et essuyez l'extérieur du four pour le rendre présentable à l'utilisateur.
	Prenez des photos de l'installation en vérifiant que les canalisations d'eau et de vidange et les espaces libres sont corrects.
Responsabilités ASA : <i>Après l'installation</i>	
	Effectuez le démarrage mécanique.
	Remplissez la feuille de contrôle après l'installation.
	Des photos des branchements électriques, des raccordements d'eau et de vidange et des espaces libres de l'installation doivent être prises et envoyées à : installation_program@alto-shaam.com
RSP / Revendeur : <i>Après l'installation</i>	
	Vérifiez que l'installation est correcte.
	Effectuez une démonstration et une formation à l'utilisation ; fournissez les coordonnées pour l'assistance après l'installation.
	Vérifiez que les documents de garantie sont envoyés.
Client / Utilisateur	
	Remplissez et envoyez les documents de garantie. www.alto-shaam.com/warranty
	Le four doit être utilisé uniquement dans les conditions prévues par le fabricant.
	Respectez les plannings d'entretien pour une longévité maximale du matériel.

Responsabilités du concepteur/consultant <i>Pré-installation</i>	
	Une analyse détaillée de l'eau doit être effectuée pour vérifier que la qualité remplit les conditions du fabricant.
	Vidange au sol adéquate à moins de 914 mm, pas directement en dessous de l'emplacement d'installation de l'unité.
	Au minimum une (1) conduite d'alimentation en eau froide de 19,05 mm—deux (2) recommandées—avec un robinet de fermeture de 19,05 mm installé en amont d'au minimum deux (2) branchements NPT de 19,05 mm.
	Les appareils au gaz nécessitent une canalisation de 1,90 cm à moins de 914 mm du four. Cette canalisation doit être équipée d'une vanne de coupure manuelle et prête pour le branchement à un raccord rapide de 1,90 cm.
	Une hotte aspirante correcte doit être installée et la connexion à l'alimentation en gaz doit être conforme aux réglementations locales.
	L'alimentation électrique correcte (tension, phase, section des fils, taille du disjoncteur et dispositifs de coupure) sont fournis pour les branchements à moins de 914 mm du four.
	Évacuation de l'air pour les appareils au gaz, hotte aspirante, plafond ventilé, cheminée, espace entre le sommet de l'appareil et le bord inférieur des filtres à graisse/plafond.
	Si le sol doit être incliné, une surface horizontale doit être fournie pour les chariots.
	Vérifiez que les espaces libres dans les couloirs et les portes vers l'emplacement d'installation sont suffisants pour le modèle de four à installer.
Responsabilités de l'installateur : <i>Pré-installation</i>	
	Une feuille de contrôle avant l'installation doit être correctement remplie.
Responsabilités de l'installateur : <i>Installation</i>	
	Inspection, réception, livraison, déballage et mise en place du four. Vérifiez que le four est installé horizontalement.
	Effectuez les derniers branchements de l'eau aux deux canalisation d'eau froide 19,05 mm avec une pression requise de 2,1 bars minimum dynamique et 6,3 bars maximum statique en vérifiant que l'eau traitée et non traitée est branchée aux raccords corrects.
	Effectuez les derniers branchements électriques ; vérifiez la tension, la phase, la section des fils et la taille du disjoncteur. Ne branchez pas sur une prise G.F.I. Signalez tout problème au concepteur/consultant.
	Branchez la vidange du four résistante à la vapeur conformément aux instructions du fabricant dans le manuel d'installation.
	S'assurer que la pression de gaz est au-dessus de la pression minimum et en-dessous de la pression maximum listées dans le manuel d'installation pour le type de gaz correspondant.
	Vérifiez que tous les accessoires sont déballés et préparés pour l'utilisateur.
	Vérifiez que le four mixte est correctement fixé au sol ou comporte un blocage s'il est monté sur roulettes.
	Vérifiez que la dernière version du logiciel est installée/téléchargée.
	Vérifiez que l'installation est conforme aux spécifications du fabricant dans le manuel d'installation.
	Vérifiez le fonctionnement correct du four mixte ; signalez tout problème ou défaut de fabrication.
	Éliminez les résidus d'emballage et les saletés de l'emplacement d'installation.
	Nettoyez et essuyez l'extérieur du four pour le rendre présentable à l'utilisateur.
	Prenez des photos de l'installation en vérifiant que les canalisations d'eau et de vidange et les espaces libres sont corrects.
Responsabilités ASA : <i>Après l'installation</i>	
	Effectuez le démarrage mécanique.
	Remplissez la feuille de contrôle après l'installation.
	Des photos des branchements électriques, des raccordements d'eau et de vidange et des espaces libres de l'installation doivent être prises et envoyées à : installation_program@alto-shaam.com
RSP / Revendeur : <i>Après l'installation</i>	
	Vérifiez que l'installation est correcte.
	Effectuez une démonstration et une formation à l'utilisation ; fournissez les coordonnées pour l'assistance après l'installation.
	Vérifiez que les documents de garantie sont envoyés.
Client / Utilisateur	
	Remplissez et envoyez les documents de garantie.
	Le four doit être utilisé uniquement dans les conditions prévues par le fabricant.
	Respectez les plannings d'entretien pour une longévité maximale du matériel.

Programme d'installation Combitherm® autorisé en usine

LISTE DE VÉRIFICATION AVANT L'INSTALLATION

Informations sur le site

Nom du site : _____ **Nom du contact sur site :** _____
Adresse postale du site : _____ **N° de téléphone du contact sur site :** _____
Ville du site : _____ **E-mail du contact sur site :** _____
État du site : _____ **Code postal :** _____

Informations sur l'entreprise de pré-installation

Nom de l'entreprise : _____ **Nom du technicien :** _____
Adresse postale : _____ **N° de téléphone du technicien :** _____
Ville : _____ **E-mail du contact :** _____
État : _____ **Code postal :** _____

Nombre de fours mixtes à installer :				
Numéro(s) de modèle des fours mixtes à installer				
Numéros de série des fours mixtes à installer				

Espace

Mesurer l'espace de l'encadrement de la porte/entrée (la plus petite dimension)		SATISFAISANT	NON SATISFAISANT	
Mesurer l'espace du chemin d'accès (la plus petite dimension)		SATISFAISANT	NON SATISFAISANT	
Ouverture de l'ascenseur, le cas échéant (la plus petite dimension)		SATISFAISANT	NON SATISFAISANT	
Dimensions intérieures de l'ascenseur, le cas échéant (HxLxP)		SATISFAISANT	NON SATISFAISANT	
Dégagement du four	Côté droit	SATISFAISANT	NON SATISFAISANT	
	Côté gauche	SATISFAISANT	NON SATISFAISANT	
	Arrière	SATISFAISANT	NON SATISFAISANT	
	Haut	SATISFAISANT	NON SATISFAISANT	
En fonction de l'endroit désigné pour les fours dans la cuisine, le four sera-t-il accessible pour l'entretien ?	OUI		NON	

En cas de non, commenter le problème :

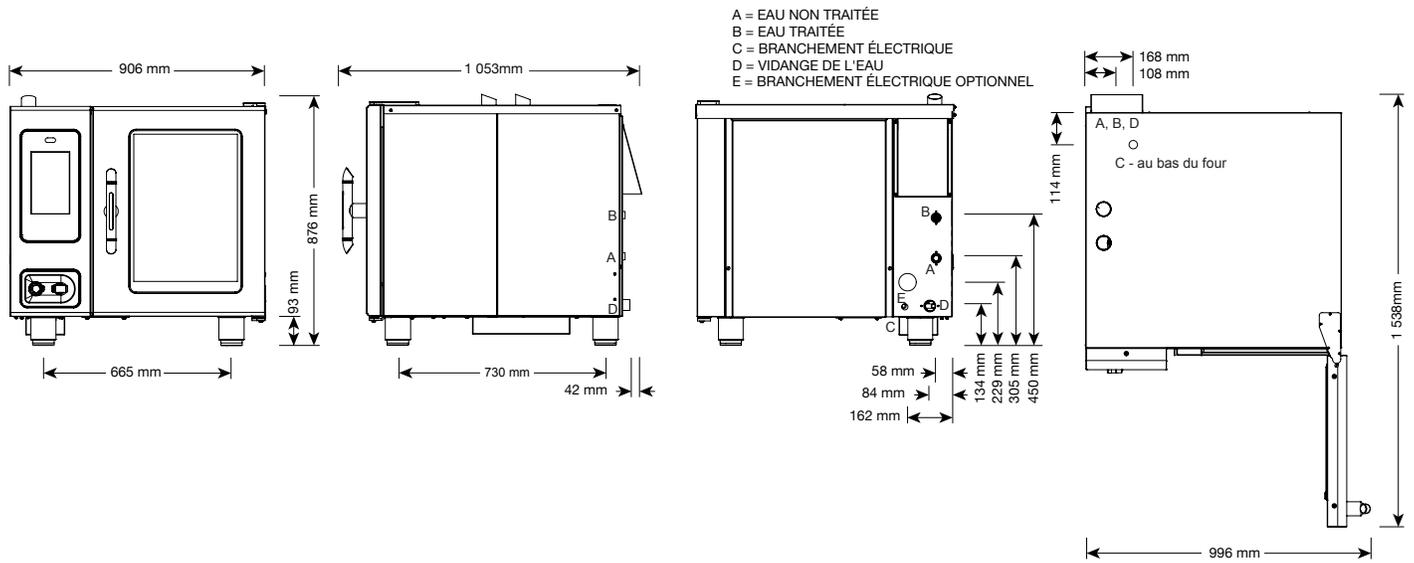
Alimentation en eau :

Existe-t-il au minimum une (1) conduite d'alimentation en eau froide de 19,05 mm—deux (2) recommandées—avec un robinet de fermeture de 19,05 mm installé en amont d'au minimum deux (2) branchements NPT de 19,05 mm ?	SATISFAISANT	NON SATISFAISANT		
Existe-t-il au minimum deux raccords mâles de 19,05 mm avec des dispositifs d'arrêt à raccorder pour chaque four ?	SATISFAISANT	NON SATISFAISANT		
La pression d'eau dynamique de la conduite d'alimentation en eau froide de 19,05 mm est-elle au minimum de 2,07 bars pour chaque four ?	SATISFAISANT	NON SATISFAISANT	INCONNU	
La pression d'eau statique de la conduite d'alimentation en eau froide de 19,05 mm est-elle inférieure à 6,21 bars pour chaque four ?	SATISFAISANT	NON SATISFAISANT	INCONNU	
Un système de traitement d'eau (système d'osmose inverse, filtre, etc.) est-il utilisé ?	OUI	NON	INCONNU	
	Si oui, noter le système ici :		MARQUE	MODÈLE
Le contact sur site peut-il apporter une preuve qu'une analyse d'eau documentée a été effectuée ?	OUI		NON	

Programme d'installation Combitherm® autorisé en usine

LISTE DE VÉRIFICATION AVANT L'INSTALLATION

Alimentation électrique									
Quelles sont la tension et la phase nominales du ou des four(s) à fournir ?	TENSION			PHASE					
Quelle est la tension mesurée sur le site ?	L1-N		L2-N		L3-N		L1-L2		
	L2-3		L1-L3		SATIS-FAI-SANT		NON SATIS-FAI-SANT		
Quel est le courant absorbé des four(s) à fournir ?	AMPÉRAGE								
Quelle est la taille du disjoncteur sur site alimentant le(s) four(s) en électricité ?	TAILLE						SATIS-FAI-SANT		NON SATIS-FAI-SANT
Un disjoncteur ou un boîtier de jonction est-il présent à moins de 914 mm de l'emplacement d'installation du four ?	SATIS-FAI-SANT		NON SATIS-FAI-SANT						
Commentaires :									
Gaz									
Quel est le type de gaz pour le ou les four(s) à installer ?	NATUREL			PROPANE					
S'agit-il du type de gaz confirmé sur le site d'installation ?	NAT		PRO		SATIS-FAI-SANT		NON SATIS-FAI-SANT		
Se trouve-t-il au minimum une conduite d'alimentation en gaz de 19,05 mm à moins de 914 mm de l'emplacement d'installation du ou des four(s) ?	SATIS-FAI-SANT		NON SATIS-FAI-SANT						
Sur la conduite de gaz, se trouve-t-il un raccord de tuyauterie NPT 19,05 mm avec un robinet de coupure à moins de 914 mm de l'emplacement d'installation du ou des four(s) ?	SATIS-FAI-SANT		NON SATIS-FAI-SANT						
Commentaires :									
Vidange									
Une vidange au sol est-elle présente à moins de 914 mm de l'emplacement d'installation du ou des four(s) ?	SATIS-FAI-SANT		NON SATIS-FAI-SANT						
Quelle est la distance réelle jusqu'à la vidange de sol depuis l'emplacement d'installation du ou des four(s) ?	MESURE						SATIS-FAI-SANT		NON SATIS-FAI-SANT
La vidange va-t-elle être installée en dessous du ou des four(s) à installer ? (La vidange ne doit pas être située directement en dessous du four - une réponse négative est satisfaisante)	SATIS-FAI-SANT		NON SATIS-FAI-SANT						
Commentaires :									
Autres informations sur le site									
Une hotte de ventilation adéquate est-elle installée au dessus de l'emplacement du ou des four(s) ?	SATIS-FAI-SANT		NON SATIS-FAI-SANT						
En fonction de l'endroit désigné dans la cuisine, le sol est-il suffisamment à niveau pour rendre possible une bonne mise à niveau du ou des four(s) ?	SATIS-FAI-SANT		NON SATIS-FAI-SANT						
Le site est-il à 100 % prêt pour l'installation du ou des four(s) ?	SATIS-FAI-SANT		NON SATIS-FAI-SANT						
Une action du site est-elle requise ?	SATIS-FAI-SANT		NON SATIS-FAI-SANT						
Action requise :									
Commentaires :									



DIMENSIONS : H x L x P
EXTÉRIEURES : 876 mm x 906 mm x 1 053 mm
EXTÉRIEURES AVEC PORTE ENCASTRÉE : 876 mm x 1 033 mm x 1 053 mm
INTÉRIEURES : 520 mm x 411 mm x 712 mm



IP X5

SPÉCIFICATIONS D'EAU	
DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE	
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU TRAITÉE :	NPT 19 mm* * Peuvent provenir d'une arrivée unique de 19 mm
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU NON TRAITÉE :	NPT 19 mm*
PRESSION DANS LES CANALISATIONS : 2,07 bars dynamique minimum et 6,21 bars maximum statique (200 à 600 kPa)	
VIDANGE DE L'EAU : CONNEXION 40mm AVEC UNE SORTIE D'AIR VERTICALE À ÉTENDRE AU-DESSUS DU CONDUIT D'ÉVACUATION. LES MATÉRIAUX DOIVENT RÉSISSER À DES TEMPÉRATURES ATTEIGNANT 93 °C.	
ESPACE NÉCESSAIRE	
GAUCHE : 0 mm	ACCÈS D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ 457 mm
À DROITE : 0 mm SURFACES NON COMBUSTIBLES	51 mm POUR PORTE BATTANTE OU SURFACES COMBUSTIBLES
DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION DE L'AIR	
ARRIÈRE : 102 mm	BAS : 130 mm
109 mm POUR LE KIT DE PLOMBERIE EN OPTION	POUR LES PIEDS, ARRIVÉE D'AIR
CONDITIONS IMPOSÉES POUR L'INSTALLATION	
• Le four doit être installé à niveau. • L'installation d'une hotte est obligatoire.	
• Vanne de coupure et clapet anti-retour d'alimentation en eau lorsque les réglementations locales l'exigent.	

NORMES DE QUALITÉ DE L'EAU	
Le propriétaire/utilisateur/acheteur est l'unique responsable de ce matériel et doit vérifier que l'arrivée d'eau est totalement testée ; un système de traitement de l'eau peut être nécessaire, qui doit respecter les normes de qualité de l'eau en vigueur et indiquées ci-dessous. L'absence de conformité avec ces normes peut détériorer ce matériel et/ou ses composants et annuler la garantie d'origine du fabricant. Alto-Shaam recommande d'utiliser les produits OptiPure® [www.optipurewater.com] pour le traitement correct de l'eau.	
Contaminant	Conditions imposées à l'arrivée d'eau
Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30-70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (tds)	50-125 ppm

CIRCUIT ÉLECTRIQUE - CTP6-10E (PAS DE CORDON, PAS DE FICHE, CIRCUIT ÉLECTRIQUE DÉDIÉ REQUIS)											AVEC OPTION COMBISMOKER®					
					ECO STANDARD			**Option **PROpower™			ECO STANDARD			**Option **PROpower™		
TENSION	PH	HZ	AWG	CONNEXION	AMPS	KW	DISJONCTEUR	AMPS	KW	DISJONCTEUR	AMPS	KW	DISJONCTEUR	AMPS	KW	DISJONCTEUR
208-240	1*	50/60	6	L1, L2/NEUTRE, TERRE	37,9-43,8	7,9-10,5	40-50	44,2-51,3	9,2-12,3	45-60	40,4-46,6	8,4-11,2	40-50	46,7-54,1	9,7-13	50-60
208-240	3	50/60	8	L1, L2, L3, TERRE	21,9-25,3	7,9-10,5	25-30	28,4-32,6	9,2-12,3	30-35	24,4-28,1	8,4-11,2	25-30	30,9-35,5	9,8-13	35-40
380-415	3	50/60	8	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE	13,4-14,6	9-10,5	16	20,3-22,1	10,3-12,3	32	16,1-17,5	9,6-11,2	16-32	22,9-25	10,9-13	32
440-480	3*	50/60	10-8	L1, L2, L3, TERRE	11,6-12,6	9,1-10,5	15	15-16,7	10,4-12,3	15-20	12,9-14,1	9,6-11,2	15	16,3-18,2	11-13	20

*FRAIS D'ENTRETIEN ÉLECTRIQUE APPLICABLES

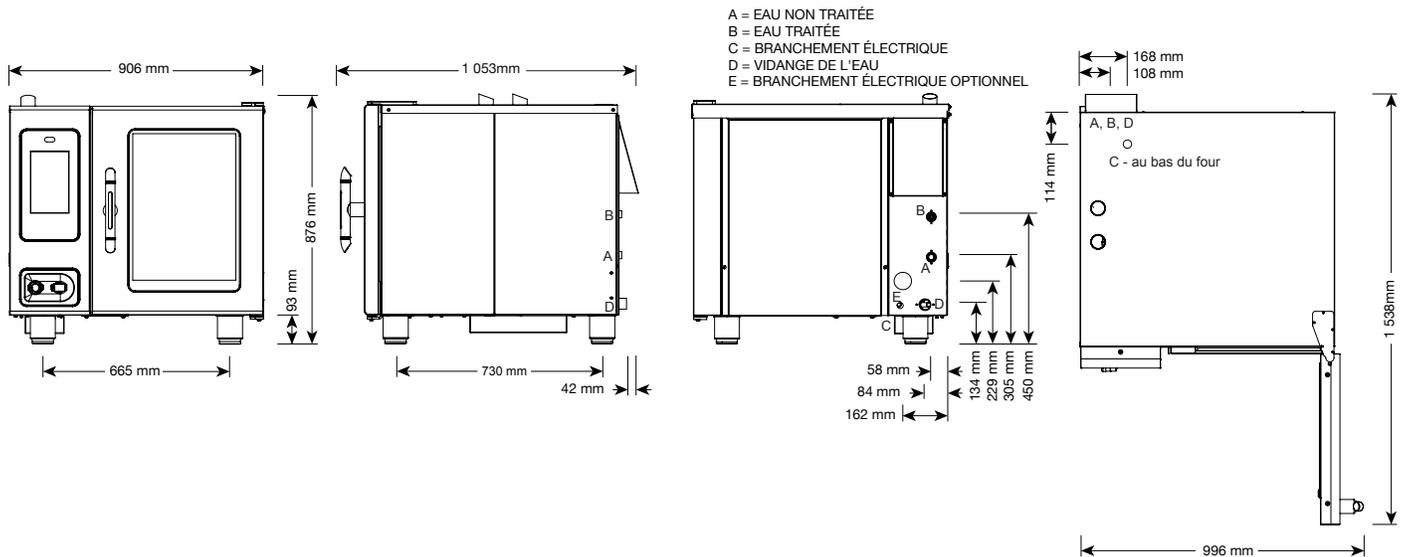
**OPTION SANS SUPPLÉMENT DE PRIX SUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES

POIDS	CONTENANCE DES PLATEAUX	MODÈLE STANDARD	AVEC OPTION COMBISMOKER®
NET 238 kg	DIMENSIONS TOTALES : 508 x 305 x 64 mm	Sept (7)	Six (6)
EXPÉDITION 276 kg*	GN 1/1 : 530 x 325 x 65 mm	Sept (7)	Six (6)
	**TÔLE DEMI-FORMAT : 457 x 330 x 25 mm	Sept (7)	Sept (7)

DIMENSIONS D'EXPÉDITION	CAPACITÉ DE PRODUIT
(L x l x H) 1 473 mm x 1 143 mm x 1 295 mm*	MAXIMUM DU PRODUIT 33 kg
	VOLUME MAXIMUM 57 litres

*INFORMATIONS POUR LE TRANSPORT TERRESTRE NATIONAL. CONTACTEZ L'USINE POUR LE POIDS ET LES DIMENSIONS À L'EXPORTATION.

**SUR GRILLES MÉTALLIQUES SEULEMENT GRILLES MÉTALLIQUES SUPPLÉMENTAIRES OBLIGATOIRES POUR UNE CONTENANCE MAXIMALE



DIMENSIONS : H x L x P	
EXTÉRIEURES :	876 mm x 906 mm x 1 053 mm
EXTÉRIEURES AVEC PORTE ENCASTRÉE :	876 mm x 1 033 mm x 1 053 mm
INTÉRIEURES :	520 mm x 411 mm x 712 mm

SPÉCIFICATIONS D'EAU

DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU TRAITÉE : NPT 19 mm* * Peuvent provenir d'une arrivée unique de 19 mm
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU NON TRAITÉE : NPT 19 mm*
PRESSION DANS LES CANALISATIONS : 2,07 bars dynamique minimum et 6,21 bars maximum statique (200 à 600 kPa)
VIDANGE DE L'EAU : CONNEXION 40mm AVEC UNE SORTIE D'AIR VERTICALE À ÉTENDRE AU-DESSUS DU CONDUIT D'ÉVACUATION. LES MATÉRIAUX DOIVENT RÉSISTER À DES TEMPÉRATURES ATTEIGNANT 93 °C.

ESPACE NÉCESSAIRE

GAUCHE : 0 mm	ACCÈS D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ 457 mm
À DROITE : 0 mm SURFACES NON COMBUSTIBLES	51 mm POUR PORTE BATTANTE OU SURFACES COMBUSTIBLES
DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION DE L'AIR	
ARRIÈRE : 102 mm 109 mm POUR LE KIT DE PLOMBERIE EN OPTION	BAS : 130 mm POUR LES PIEDS, ARRIVÉE D'AIR

CONDITIONS IMPOSÉES POUR L'INSTALLATION

- Le four doit être installé à niveau. • L'installation d'une hotte est obligatoire.
- Vanne de coupure et clapet anti-retour d'alimentation en eau lorsque les réglementations locales l'exigent.

NORMES DE QUALITÉ DE L'EAU

Le propriétaire/utilisateur/acheteur est l'unique responsable de ce matériel et doit vérifier que l'arrivée d'eau est totalement testée ; un système de traitement de l'eau peut être nécessaire, qui doit respecter les normes de qualité de l'eau en vigueur et indiquées ci-dessous. L'absence de conformité avec ces normes peut détériorer ce matériel et/ou ses composants et annuler la garantie d'origine du fabricant. Alto-Shaam recommande d'utiliser les produits OptiPure® [www.optipurewater.com] pour le traitement correct de l'eau.

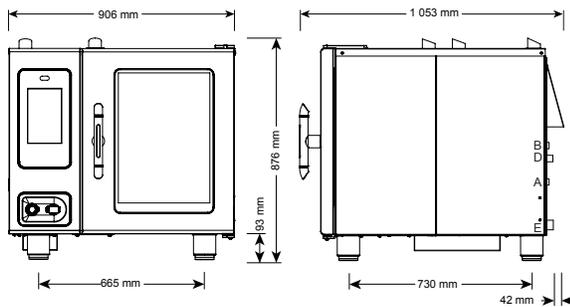
Contaminant	Conditions imposées à l'arrivée d'eau
Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30-70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (tds)	50-125 ppm

CIRCUIT ÉLECTRIQUE (PAS DE CORDON, PAS DE FICHE) - DÉDIÉ REQUIS

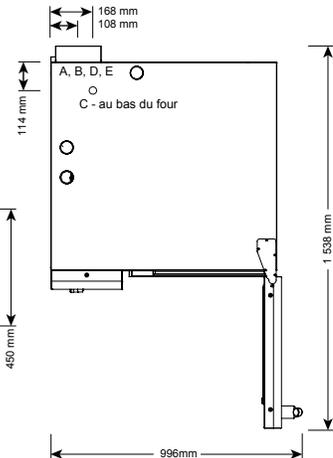
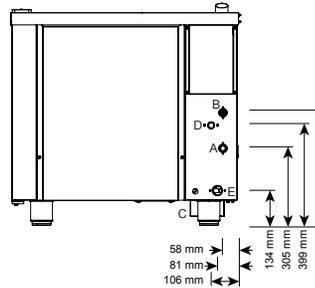
MODÈLE	TENSION	PH	HZ	AMPS	kW	DISJONCTEUR	AWG	CONNEXION
CTC6-10E	208 – 240	3	50/60	21,9 – 25,3	7,9 – 10,5	25 - 30	8	L1, L2, L3, TERRE
	380 – 415	3	50/60	13,4 – 14,6	9,0 – 10,5	16	8	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE
	440 – 480	3*	50/60	11,6 – 12,6	9,1 – 10,5	15	10 – 8	L1, L2, L3, TERRE

*FRAIS D'ENTRETIEN ÉLECTRIQUE APPLICABLES

POIDS	DIMENSIONS D'EXPÉDITION	CONTENANCE DES PLATEAUX
NET 238 kg	(L x l x H)	DIMENSIONS TOTALES : 508 x 305 x 64 mm Sept (7)
EXPÉDITION 276 kg*	1 473 x 1 143 x 1 295 mm*	GN 1/1 : 530 x 325 x 65 mm Sept (7)
*INFORMATIONS POUR LE TRANSPORT TERRESTRE NATIONAL. CONTACTEZ L'USINE POUR LE POIDS ET LES DIMENSIONS À L'EXPORTATION.		**TÔLE DEMI-FORMAT : 457 x 330 x 25 mm Sept (7)
		MAXIMUM DU PRODUIT : 33 kg
		VOLUME MAXIMUM : 57 litres
		**SUR GRILLES MÉTALLIQUES UNIQUEMENT. GRILLES MÉTALLIQUES SUPPLÉMENTAIRES OBLIGATOIRES POUR UNE CONTENANCE MAXIMALE



A = ONBEHANDELD WATER
B = BEHANDELD WATER
C = ELEKTRISCH
D = GAS
E = AFVOER



DIMENSIONS : H x L x P

EXTÉRIEURES :

876 mm x 906 mm x 1 053 mm

EXTÉRIEURES AVEC PORTE ENCASTRÉE :

876 mm x 1 033 mm x 1 053 mm

INTÉRIEURES :

520 mm x 411 mm x 712 mm

SPÉCIFICATIONS D'EAU

DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE

UNE (1) ARRIVÉE D'EAU TRAITÉE : NPT 19 mm* * Peuvent provenir d'une arrivée unique de 19 mm

UNE (1) ARRIVÉE D'EAU NON TRAITÉE : NPT 19 mm*

PRESSION DANS LES CANALISATIONS : 2,07 bars dynamique minimum et 6,21 bars maximum statique (200 à 600 kPa)

VIDANGE DE L'EAU : CONNEXION 40mm AVEC UNE SORTIE D'AIR VERTICALE À ÉTENDRE AU-DESSUS DU CONDUIT D'ÉVACUATION. LES MATÉRIEAUX DOIVENT RÉSISSER À DES TEMPÉRATURES ATTEIGNANT 93 °C.

ESPACE NÉCESSAIRE

GAUCHE : 0 mm	ACCÈS D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ 457 mm
À DROITE : 0 mm SURFACES NON COMBUSTIBLES	51 mm POUR PORTE BATTANTE OU SURFACES COMBUSTIBLES
DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION DE L'AIR	
ARRIÈRE : 102 mm	BAS : 130 mm
109 mm POUR LE KIT DE PLOMBERIE EN OPTION	POUR LES PIEDS, ARRIVÉE D'AIR

CONDITIONS IMPOSÉES POUR L'INSTALLATION

- Le four doit être installé à niveau.
- L'installation d'une hotte est obligatoire.
- Vanne de coupure et clapet anti-retour d'alimentation en eau lorsque les réglementations locales l'exigent.

NORMES DE QUALITÉ DE L'EAU

Le propriétaire/utilisateur/acheteur est l'unique responsable de ce matériel et doit vérifier que l'arrivée d'eau est totalement testée ; un système de traitement de l'eau peut être nécessaire, qui doit respecter les normes de qualité de l'eau en vigueur et indiquées ci-dessous. L'absence de conformité avec ces normes peut détériorer ce matériel et/ou ses composants et annuler la garantie d'origine du fabricant. Alto-Shaam recommande d'utiliser les produits OptiPure® [www.optipurewater.com] pour le traitement correct de l'eau.

Contaminant	Conditions imposées à l'arrivée d'eau
Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30-70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (tds)	50-125 ppm

SPÉCIFICATIONS DE GAZ (LE TYPE DE GAZ DOIT ÊTRE SPÉCIFIÉ À LA COMMANDE)

RACCORDEMENT : NPT 19 mm

CHARGE THERMIQUE NOMINALE		PRESSION CONNECTÉE			
AMÉRIQUE DU NORD	INTERNATIONAL	AMÉRIQUE DU NORD		INTERNATIONAL	
Gaz naturel / Propane	G20, G25, G31	Gaz naturel	Propane	G20	20 mbar
Capacité de chauffage brute (HHV) 48 000 Btu/h (35 kW)	Capacité de chauffage nette (LHV) 13,0 kW	Minimum : W.C. dynamique 140 mm Maximum : W.C. statique 356 mm	Minimum : W.C. dynamique 229 mm Maximum : W.C. statique 356 mm	G25	20 mbar
				G31	30 mbar

CIRCUIT ÉLECTRIQUE - CTP6-10G (CIRCUIT ÉLECTRIQUE DÉDIÉ REQUIS)

AVEC OPTION COMBISMOKER®

TENSION	PH	HZ	AWG	CONNEXION sans cordon, sans prise	AMPS	DISJONCTEUR	kW	CONNEXION sans cordon, sans prise	AMPS	DISJONCTEUR	kW
120	1	60	14	L1, NEUTRE, TERRE	6,8	20	0,84	L1, NEUTRE, TERRE	12,0	20	1,46
208 - 240	1*	50/60	14	L1, L2/NEUTRE, TERRE	4,8 - 4,2	15	1,0	L1, L2/NEUTRE, TERRE	7,3 - 7,1	15	1,5 - 1,7
208 - 240	3	50/60	14	L1, L2, L3, TERRE	4,8 - 4,2	15	1,0	L1, L2, L3, TERRE	7,3 - 7,1	15	1,5 - 1,7
380 - 415	3	50/60	14	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE	4,6 - 4,2	15	1,0	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE	7,2 - 7,1	15	1,6 - 1,7

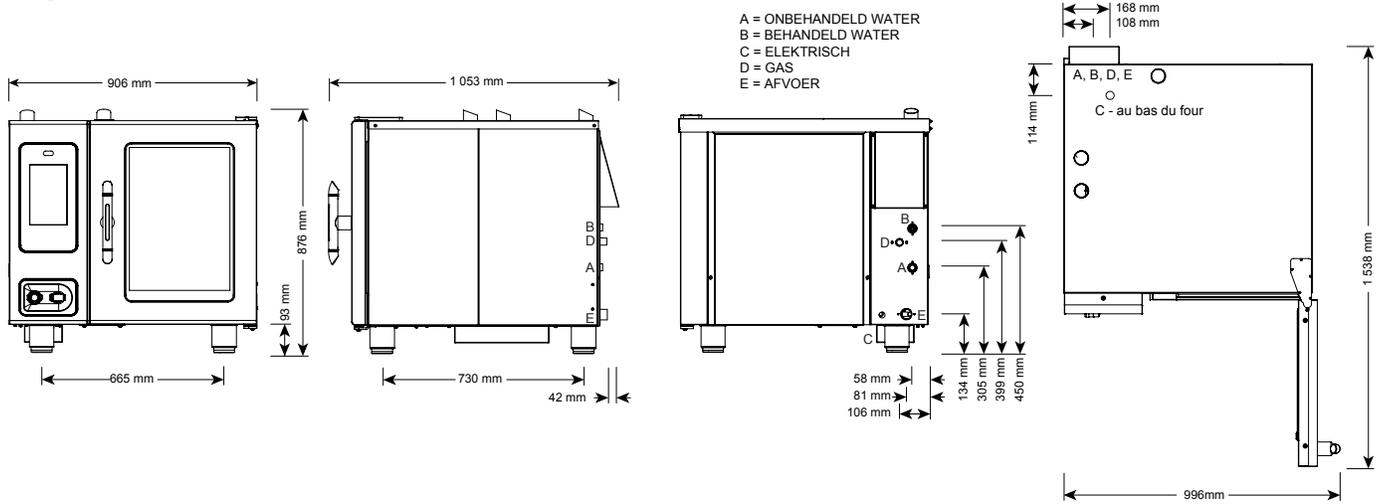
☞ CHOIX DE TENSION EN AMÉRIQUE DU NORD ☞ UN DISPOSITIF DE DÉFAUT À LA TERRE OU DE PROTECTION CONTRE LE COURANT RÉSIDUEL DOIT ACCOMMODER UNE FUITE DE COURANT DE 20 mA ☛ CHOIX INTERNATIONAL DE TENSION *FRAIS D'ENTRETIEN ÉLECTRIQUE APPLICABLES

POIDS	CONTENANCE DES PLATEAUX	MODÈLE STANDARD	AVEC OPTION COMBISMOKER®
NET 238 kg	DIMENSIONS TOTALES : 508 x 305 x 64 mm	Sept (7)	Six (6)
EXPÉDITION 264 kg*	GN 1/1 : 530 x 325 x 65 mm	Sept (7)	Six (6)
	**TÔLE DEMI-FORMAT : 457 x 330 x 25 mm	Sept (7)	Sept (7)

DIMENSIONS D'EXPÉDITION	CAPACITÉ DE PRODUIT
(L x l x H) 1 295 x 1 143 x 1 295 mm*	MAXIMUM DU PRODUIT 33 kg
	VOLUME MAXIMUM 57 litres

*INFORMATIONS POUR LE TRANSPORT TERRESTRE NATIONAL. CONTACTEZ L'USINE POUR LE POIDS ET LES DIMENSIONS À L'EXPORTATION.

**SUR GRILLES MÉTALLIQUES UNIQUEMENT. GRILLES MÉTALLIQUES SUPPLÉMENTAIRES OBLIGATOIRES POUR UNE CONTENANCE MAXIMALE.



DIMENSIONS : H x L x P	
EXTÉRIEURES :	876 mm x 906 mm x 1 053 mm
EXTÉRIEURES AVEC PORTE ENCASTRÉE :	876 mm x 1 033 mm x 1 053 mm
INTÉRIEURES :	520 mm x 411 mm x 712 mm

SPÉCIFICATIONS D'EAU	
DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE	
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU TRAITÉE :	NPT 19 mm* * Peuvent provenir d'une arrivée unique de 19 mm
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU NON TRAITÉE :	NPT 19 mm*
PRESSION DANS LES CANALISATIONS : 2,07 bars dynamique minimum et 6,21 bars maximum statique (200 à 600 kPa)	
VIDANGE DE L'EAU : CONNEXION 40mm AVEC UNE SORTIE D'AIR VERTICALE À ÉTENDRE AU-DESSUS DU CONDUIT D'ÉVACUATION. LES MATÉRIEAUX DOIVENT RÉSISSER À DES TEMPÉRATURES ATTEIGNANT 93 °C.	
ESPACE NÉCESSAIRE	
GAUCHE : 0 mm	ACCÈS D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ 457 mm
À DROITE : 0 mm SURFACES NON COMBUSTIBLES	51 mm POUR PORTE BATTANTE OU SURFACES COMBUSTIBLES
DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION DE L'AIR	
ARRIÈRE : 102 mm	BAS : 130 mm
109 mm POUR LE KIT DE PLOMBERIE EN OPTION	POUR LES PIEDS, ARRIVÉE D'AIR
CONDITIONS IMPOSÉES POUR L'INSTALLATION	
* Le four doit être installé à niveau. * L'installation d'une hotte est obligatoire.	
* Vanne de coupure et clapet anti-retour d'alimentation en eau lorsque les réglementations locales l'exigent.	

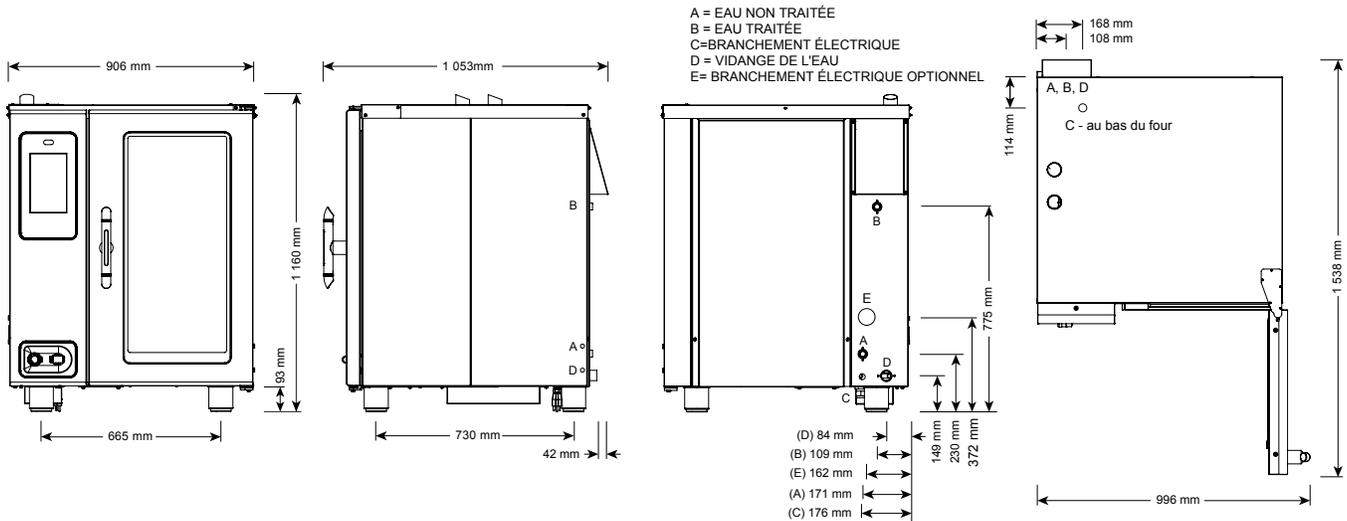
NORMES DE QUALITÉ DE L'EAU	
Le propriétaire/utilisateur/acheteur est l'unique responsable de ce matériel et doit vérifier que l'arrivée d'eau est totalement testée ; un système de traitement de l'eau peut être nécessaire, qui doit respecter les normes de qualité de l'eau en vigueur et indiquées ci-dessous. L'absence de conformité avec ces normes peut détériorer ce matériel et/ou ses composants et annuler la garantie d'origine du fabricant. Alto-Shaam recommande d'utiliser les produits OptiPure® (www.optipurewater.com) pour le traitement correct de l'eau.	
Contaminant	Conditions imposées à l'arrivée d'eau
Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30-70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (tds)	50-125 ppm

SPÉCIFICATIONS DE GAZ (LE TYPE DE GAZ DOIT ÊTRE SPÉCIFIÉ À LA COMMANDE)			
RACCORDEMENT : NPT 19 mm			
CHARGE THERMIQUE NOMINALE		PRESSION CONNECTÉE	
AMÉRIQUE DU NORD	INTERNATIONAL	AMÉRIQUE DU NORD	INTERNATIONAL
Gaz naturel / Propane	G20, G25, G31	Gaz naturel	Propane
Capacité de chauffage brute (HHV)	Capacité de chauffage nette (LHV)	Minimum : W.C. dynamique 140 mm	Minimum : W.C. dynamique 229 mm
43 000 Btu / hr	11,5 kW	Maximum : W.C. statique 356 mm	Maximum : W.C. statique 356 mm
G20	20 mbar	G25	20 mbar
G31	30 mbar		

CIRCUIT ÉLECTRIQUE - CTC6-10G (CIRCUIT ÉLECTRIQUE DÉDIÉ REQUIS)								
	TENSION	PH	HZ	AWG	CONNEXION	AMPS	DISJONCTEUR	KW
☞	120	1	60	14	L1, NEUTRE, TERRE - sans cordon, sans prise	7,0	20	0,84
☞	208 - 240	3	50/60	14	L1, L2, L3, TERRE - sans cordon, sans prise	4,8 - 4,2	15	1,0
☞	380 - 415	3	50/60	14	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE - sans cordon, sans prise	4,6 - 4,2	15	1,0

☞ CHOIX DE TENSION EN AMÉRIQUE DU NORD ☞ UN DISPOSITIF DE DÉFAUT À LA TERRE OU DE PROTECTION CONTRE LE COURANT RÉSIDUEL DOIT ACCOMMODER UNE FUITE DE COURANT DE 20 mA ☞ CHOIX INTERNATIONAL DE TENSION

POIDS	DIMENSIONS D'EXPÉDITION	CONTENANCE DES PLATEAUX	
NET 238 kg	(L x l x H)	DIMENSIONS TOTALES :	508 x 305 x 64 mm Sept (7)
EXPÉDITION 264 kg*	1 295 x 1 143 x 1 295 mm*	GN 1/1 :	530 x 325 x 65 mm Sept (7)
		**TÔLE DEMI-FORMAT :	457 x 330 x 25 mm Sept (7)
		MAXIMUM DU PRODUIT : 33 kg	
		VOLUME MAXIMUM : 57 litres	
		**SUR GRILLES MÉTALLIQUES UNIQUEMENT. GRILLES MÉTALLIQUES SUPPLÉMENTAIRES OBLIGATOIRES POUR UNE CONTENANCE MAXIMALE	



DIMENSIONS : H x L x P	
EXTÉRIEURES :	1 160 mm x 906 mm x 1 053 mm
EXTÉRIEURES AVEC PORTE ENCASTRÉE :	1 160 mm x 1008 mm x 1 053 mm
INTÉRIEURES :	800 mm x 411 mm x 712 mm

SPÉCIFICATIONS D'EAU

DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE

UNE (1) ARRIVÉE D'EAU TRAITÉE : NPT 19 mm* * Peuvent provenir d'une arrivée unique de 19 mm

UNE (1) ARRIVÉE D'EAU NON TRAITÉE : NPT 19 mm*

PRESSION DANS LES CANALISATIONS : 2,07 bars dynamique minimum et 6,21 bars maximum statique (200 à 600 kPa)

VIDANGE DE L'EAU : CONNEXION 40mm AVEC UNE SORTIE D'AIR VERTICALE À ÉTENDRE AU-DESSUS DU CONDUIT D'ÉVACUATION. LES MATÉRIEAUX DOIVENT RÉSISSER À DES TEMPÉRATURES ATTEIGNANT 93 °C.

NORMES DE QUALITÉ DE L'EAU

Le propriétaire/utilisateur/acheteur est l'unique responsable de ce matériel et doit vérifier que l'arrivée d'eau est totalement testée ; un système de traitement de l'eau peut être nécessaire, qui doit respecter les normes de qualité de l'eau en vigueur et indiquées ci-dessous. L'absence de conformité avec ces normes peut détériorer ce matériel et/ou ses composants et annuler la garantie d'origine du fabricant. Alto-Shaam recommande d'utiliser les produits OptiPure® [www.optipurewater.com] pour le traitement correct de l'eau.

ESPACE NÉCESSAIRE

GAUCHE : 0 mm	ACCÈS D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ 457 mm
À DROITE : 0 mm SURFACES NON COMBUSTIBLES	51 mm POUR PORTE BATTANTE OU SURFACES COMBUSTIBLES
DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION DE L'AIR	
ARRIÈRE : 102 mm	BAS : 130 mm
109 mm POUR LE KIT DE PLOMBERIE EN OPTION	POUR LES PIEDS, ARRIVÉE D'AIR

Contaminant	Conditions imposées à l'arrivée d'eau
Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30-70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (tds)	50-125 ppm

CONDITIONS IMPOSÉES POUR L'INSTALLATION

- Le four doit être installé à niveau.
- L'installation d'une hotte est obligatoire.
- Vanne de coupure et clapet anti-retour d'alimentation en eau lorsque les réglementations locales l'exigent.

CIRCUIT ÉLECTRIQUE - CTP10-10E (PAS DE CORDON, PAS DE FICHE, CIRCUIT ÉLECTRIQUE DÉDIÉ REQUIS)										AVEC OPTION COMBISMOKER®						
					ECO STANDARD			**Option **PROpower™			ECO STANDARD			**Option **PROpower™		
TENSION	PH	HZ	AWG	CONNEXION	AMPS	KW	DISJONCTEUR	AMPS	KW	DISJONCTEUR	AMPS	KW	DISJONCTEUR	AMPS	KW	DISJONCTEUR
208-240	1*	50/60	2	L1, L2/NEUTRE, TERRE	68,3-78,8	14,2-18,9	70-80	79,8-92,1	16,6-22,1	80-100	70,8-81,6	14,7-19,6	70-90	82,3-95	17,1-22,8	90-100
208-240	3	50/60	4	L1, L2, L3, TERRE	39,4-45,5	14,2-18,9	40-50	51-58,8	16,6-22,1	60	41,9-48,3	14,7-19,6	50	53,5-61,7	17,1-22,8	60-70
380-415	3	50/60	6	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE	24,1-26,3	16,2-18,9	32	36,4-39,6	18,6-22,1	63	26,8-29,1	16,7-19,6	32-63	39-42,5	19,2-22,8	63
440-480	3*	50/60	8	L1, L2, L3, TERRE	20,8-22,7	16,2-18,9	25	26,9-29,4	18,6-22,1	30	22,2-24,2	16,7-19,6	25	28,3-30,8	19,2-22,8	30

*FRAIS D'ENTRETIEN ÉLECTRIQUE APPLICABLES

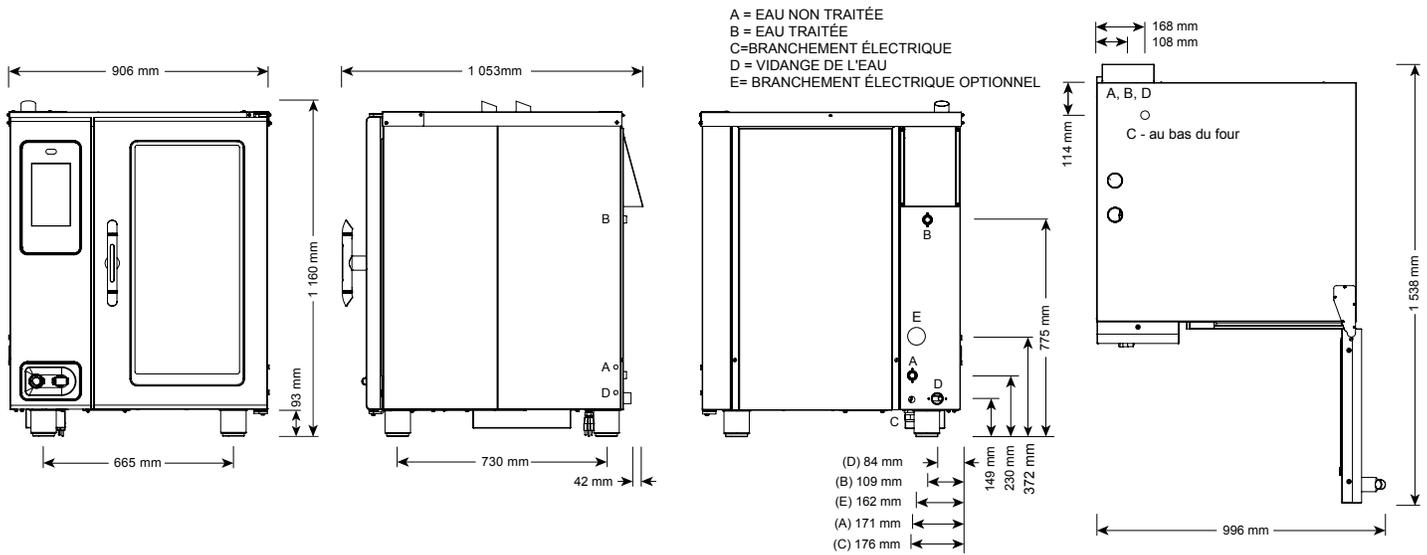
**OPTION SANS SUPPLÉMENT DE PRIX SUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES

POIDS	CONTENANCE DES PLATEAUX	MODÈLE STANDARD	AVEC OPTION COMBISMOKER®
NET 283 kg	DIMENSIONS TOTALES : 508 x 305 x 64 mm	Onze (11)	Dix (10)
EXPÉDITION 295 kg*	GN 1/1 : 530 x 325 x 65 mm	Onze (11)	Dix (10)
	**TÔLE DEMI-FORMAT : 457 x 330 x 25 mm	Onze (11)	Onze (11)

DIMENSIONS D'EXPÉDITION	CAPACITÉ DE PRODUIT
(L x l x H)	MAXIMUM DU PRODUIT
1 143 x 1 143 x 1 651 mm*	54 kg
	VOLUME MAXIMUM
	95 litres

*INFORMATIONS POUR LE TRANSPORT TERRESTRE NATIONAL. CONTACTEZ L'USINE POUR LE POIDS ET LES DIMENSIONS À L'EXPORTATION.

**SUR GRILLES MÉTALLIQUES SEULEMENT GRILLES MÉTALLIQUES SUPPLÉMENTAIRES OBLIGATOIRES POUR UNE CONTENANCE MAXIMALE



DIMENSIONS : H x L x P	
EXTÉRIEURES :	1 160 mm x 906 mm x 1 053 mm
EXTÉRIEURES AVEC PORTE ENCASTRÉE :	1 160 mm x 1008 mm x 1 053 mm
INTÉRIEURES :	800 mm x 411 mm x 712 mm

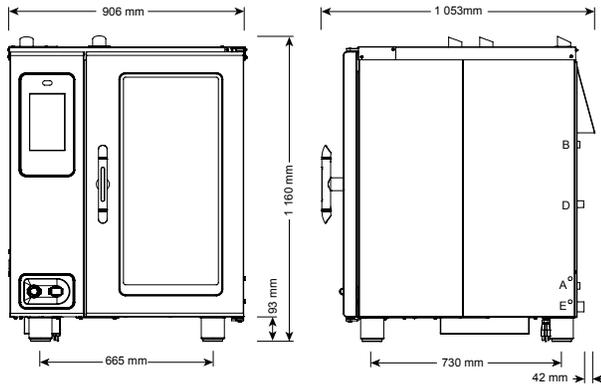
SPÉCIFICATIONS D'EAU	
DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE	
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU TRAITÉE :	NPT 19 mm* * Peuvent provenir d'une arrivée unique de 19 mm
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU NON TRAITÉE :	NPT 19 mm*
PRESSION DANS LES CANALISATIONS : 2,07 bars dynamique minimum et 6,21 bars maximum statique (200 à 600 kPa)	
VIDANGE DE L'EAU : CONNEXION 40mm AVEC UNE SORTIE D'AIR VERTICALE À ÉTENDRE AU-DESSUS DU CONDUIT D'ÉVACUATION. LES MATÉRIEAUX DOIVENT RÉSISSER À DES TEMPÉRATURES ATTEIGNANT 93 °C.	
ESPACE NÉCESSAIRE	
GAUCHE : 0 mm	ACCÈS D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ 457 mm
À DROITE : 0 mm SURFACES NON COMBUSTIBLES	51 mm POUR PORTE BATTANTE OU SURFACES COMBUSTIBLES
DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION DE L'AIR	
ARRIÈRE : 102 mm	BAS : 130 mm POUR LES PIEDS, ARRIVÉE D'AIR
109 mm	POUR LE KIT DE PLOMBERIE EN OPTION
CONDITIONS IMPOSÉES POUR L'INSTALLATION	
<ul style="list-style-type: none"> Le four doit être installé à niveau. L'installation d'une hotte est obligatoire. Vanne de coupure et clapet anti-retour d'alimentation en eau lorsque les réglementations locales l'exigent. 	

NORMES DE QUALITÉ DE L'EAU	
Le propriétaire/utilisateur/acheteur est l'unique responsable de ce matériel et doit vérifier que l'arrivée d'eau est totalement testée ; un système de traitement de l'eau peut être nécessaire, qui doit respecter les normes de qualité de l'eau en vigueur et indiquées ci-dessous. L'absence de conformité avec ces normes peut détériorer ce matériel et/ou ses composants et annuler la garantie d'origine du fabricant. Alto-Shaam recommande d'utiliser les produits OptiPure® [www.optipurewater.com] pour le traitement correct de l'eau.	
Contaminant	Conditions imposées à l'arrivée d'eau
Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30-70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (tds)	50-125 ppm

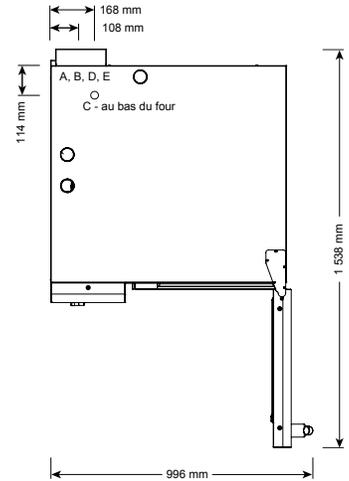
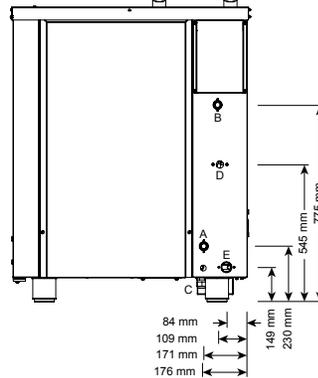
CIRCUIT ÉLECTRIQUE (PAS DE CORDON, PAS DE FICHE) - DÉDIÉ REQUIS									
MODÈLE	TENSION	PH	HZ	AMPS	kW	DISJONCTEUR	AWG	CONNEXION	
CTC10-10E	208 – 240	3	50/60	39,4 – 45,5	14,2 – 18,9	40-50	4	L1, L2, L3, TERRE	
	380 – 415	3	50/60	24,1 – 26,2	16,2 – 18,9	32	6	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE	
	440 – 480	3*	50/60	20,8 – 22,7	16,2 – 18,9	25	8	L1, L2, L3, TERRE	

*FRAIS D'ENTRETIEN ÉLECTRIQUE APPLICABLES

POIDS	DIMENSIONS D'EXPÉDITION	CONTENANCE DES PLATEAUX			
NET	283 kg	(L x l x H)	DIMENSIONS TOTALES : 508 x 305 x 64 mm Onze (11)		
EXPÉDITION	295 kg*	1 143 x 1 143 x 1 651 mm*	GN 1/1 : 530 x 325 x 65 mm Onze (11)		
*INFORMATIONS POUR LE TRANSPORT TERRESTRE NATIONAL. CONTACTEZ L'USINE POUR LE POIDS ET LES DIMENSIONS À L'EXPORTATION.			**TÔLE DEMI-FORMAT : 457 x 330 x 25 mm Onze (11)		
			MAXIMUM DU PRODUIT : 54 kg		
			VOLUME MAXIMUM : 95 litres		
			**SUR GRILLES MÉTALLIQUES UNIQUEMENT. GRILLES MÉTALLIQUES SUPPLÉMENTAIRES OBLIGATOIRES POUR UNE CONTENANCE MAXIMALE		



A = EAU NON TRAITÉE
B = EAU TRAITÉE
C = BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE
D = GAZ
E = VIDANGE DE L'EAU



DIMENSIONS : H x L x P	
EXTÉRIEURES :	1 160 mm x 906 mm x 1 053 mm
EXTÉRIEURES AVEC PORTE ENCASTRÉE :	1 160 mm x 1008 mm x 1 053 mm
INTÉRIEURES :	800 mm x 411 mm x 712 mm



SPÉCIFICATIONS D'EAU

DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU TRAITÉE : NPT 19 mm* * Peuvent provenir d'une arrivée unique de 19 mm
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU NON TRAITÉE : NPT 19 mm*
PRESSION DANS LES CANALISATIONS : 2,07 bars dynamique minimum et 6,21 bars maximum statique (200 à 600 kPa)
VIDANGE DE L'EAU : CONNEXION 40mm AVEC UNE SORTIE D'AIR VERTICALE À ÉTRENDRE AU-DESSUS DU CONDUIT D'ÉVACUATION. LES MATÉRIAUX DOIVENT RÉSISSER À DES TEMPÉRATURES ATTEIGNANT 93 °C.

ESPACE NÉCESSAIRE

GAUCHE : 0 mm	ACCÈS D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ 457 mm
À DROITE : 0 mm SURFACES NON COMBUSTIBLES	51 mm POUR PORTE BATTANTE OU SURFACES COMBUSTIBLES
DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION DE L'AIR	
ARRIÈRE : 102 mm	BAS : 130 mm
109 mm POUR LE KIT DE PLOMBERIE EN OPTION	POUR LES PIEDS, ARRIVÉE D'AIR

CONDITIONS IMPOSÉES POUR L'INSTALLATION

- Le four doit être installé à niveau.
- L'installation d'une hotte est obligatoire.
- Vanne de coupure et clapet anti-retour d'alimentation en eau lorsque les réglementations locales l'exigent.

NORMES DE QUALITÉ DE L'EAU

Le propriétaire/utilisateur/acheteur est l'unique responsable de ce matériel et doit vérifier que l'arrivée d'eau est totalement testée ; un système de traitement de l'eau peut être nécessaire, qui doit respecter les normes de qualité de l'eau en vigueur et indiquées ci-dessous. L'absence de conformité avec ces normes peut détériorer ce matériel et/ou ses composants et annuler la garantie d'origine du fabricant. Alto-Shaam recommande d'utiliser les produits OptiPure® [www.optipurewater.com] pour le traitement correct de l'eau.

Contaminant	Conditions imposées à l'arrivée d'eau
Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30-70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (tds)	50-125 ppm

SPÉCIFICATIONS DE GAZ (LE TYPE DE GAZ DOIT ÊTRE SPÉCIFIÉ À LA COMMANDE)

RACCORDEMENT : NPT 19 mm			
CHARGE THERMIQUE NOMINALE		PRESSION CONNECTÉE	
AMÉRIQUE DU NORD	INTERNATIONAL	AMÉRIQUE DU NORD	INTERNATIONAL
Gaz naturel / Propane	G20, G25, G31	Gaz naturel	Propane
Capacité de chauffage brute (HHV) 80 000 Btu / hr	Capacité de chauffage nette (LHV) 21,0 kW	Minimum : W.C. dynamique 140 mm Maximum : W.C. statique 356 mm	Minimum : W.C. dynamique 229 mm Maximum : W.C. statique 356 mm
		G20	20 mbar
		G25	20 mbar
		G31	30 mbar

CIRCUIT ÉLECTRIQUE - CTP10-10G (CIRCUIT ÉLECTRIQUE DÉDIÉ REQUIS)

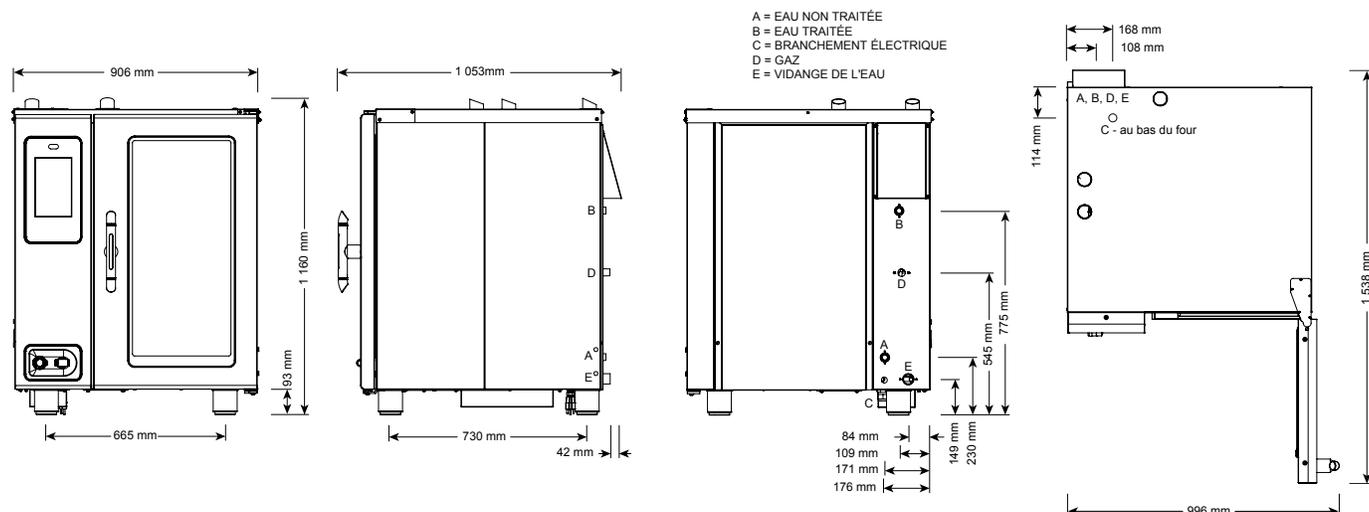
CIRCUIT ÉLECTRIQUE - CTP10-10G (CIRCUIT ÉLECTRIQUE DÉDIÉ REQUIS)									AVEC OPTION COMBISMOKER®			
TENSION	PH	HZ	AWG	CONNEXION sans cordon, sans prise	AMPS	DISJONCTEUR	kW		CONNEXION sans cordon, sans prise	AMPS	DISJONCTEUR	kW
120	1	60	14	L1, NEUTRE, TERRE	6,8	20	0,84		L1, NEUTRE, TERRE	12,0	20	1,46
208 - 240	1*	50/60	14	L1, L2/NEUTRE, TERRE	4,8 - 4,2	15	1,0		L1, L2/NEUTRE, TERRE	7,3 - 7,1	15	1,5 - 1,7
208 - 240	3	50/60	14	L1, L2, L3, TERRE	4,8 - 4,2	15	1,0		L1, L2, L3, NEUTRE	7,3 - 7,1	15	1,5 - 1,7
380 - 415	3	50/60	14	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE	4,6 - 4,2	15	1,0		L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE	7,2 - 7,1	15	1,6 - 1,7

⇒ CHOIX DE TENSION EN AMÉRIQUE DU NORD ⚡ UN DISPOSITIF DE DÉFAUT À LA TERRE OU DE PROTECTION CONTRE LE COURANT RÉSIDUEL DOIT ACCOMMODER UNE FUITE DE COURANT DE 20 mA ⚡ CHOIX INTERNATIONAL DE TENSION *FRAIS D'ENTRETIEN ÉLECTRIQUE APPLICABLES

POIDS	CONTENANCE DES PLATEAUX	MODÈLE STANDARD	AVEC OPTION COMBISMOKER®
NET 283 kg	DIMENSIONS TOTALES : 508 x 305 x 64 mm GN 1/1 : 530 x 325 x 65 mm	Onze (11)	Dix (10)
EXPÉDITION 315 kg*	**TÔLE DEMI-FORMAT : 457 x 330 x 25 mm	Onze (11)	Dix (10)
		Onze (11)	Onze (11)
DIMENSIONS D'EXPÉDITION (L x l x H)		CAPACITÉ DE PRODUIT	
1 422 x 1 143 x 1 651 mm*		MAXIMUM DU PRODUIT	
		VOLUME MAXIMUM	
		54 kg	
		95 litres	

*INFORMATIONS POUR LE TRANSPORT TERRESTRE NATIONAL. CONTACTEZ L'USINE POUR LES POIDS ET LES DIMENSIONS À L'EXPORTATION.

**SUR GRILLES MÉTALLIQUES UNIQUEMENT. GRILLES MÉTALLIQUES SUPPLÉMENTAIRES OBLIGATOIRES POUR UNE CONTENANCE MAXIMALE



DIMENSIONS : H x L x P	
EXTÉRIEURES : 1 160 mm x 906 mm x 1 053 mm	
EXTÉRIEURES AVEC PORTE ENCASTRÉE : 1 160 mm x 1008 mm x 1 053 mm	
INTÉRIEURES : 800 mm x 411 mm x 712 mm	
NORMES DE QUALITÉ DE L'EAU	
Le propriétaire/utilisateur/acheteur est l'unique responsable de ce matériel et doit vérifier que l'arrivée d'eau est totalement testée ; un système de traitement de l'eau peut être nécessaire, qui doit respecter les normes de qualité de l'eau en vigueur et indiquées ci-dessous. L'absence de conformité avec ces normes peut détériorer ce matériel et/ou ses composants et annuler la garantie d'origine du fabricant. Alto-Shaam recommande d'utiliser les produits OptiPure® [www.optipurewater.com] pour le traitement correct de l'eau.	
Contaminant	Conditions imposées à l'arrivée d'eau
Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30-70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (tds)	50-125 ppm

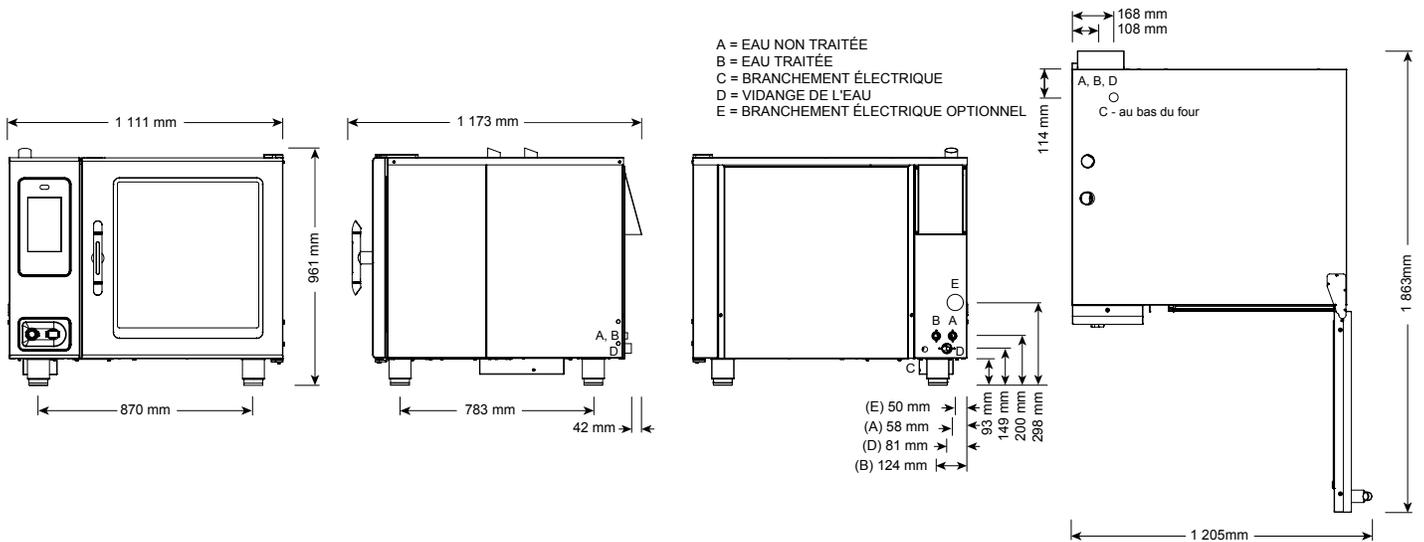
SPÉCIFICATIONS D'EAU	
DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE	
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU TRAITÉE :	NPT 19 mm* * Peuvent provenir d'une arrivée unique de 19 mm
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU NON TRAITÉE :	NPT 19 mm*
PRESSION DANS LES CANALISATIONS : 2,07 bars dynamique minimum et 6,21 bars maximum statique (200 à 600 kPa)	
VIDANGE DE L'EAU : CONNEXION 40mm AVEC UNE SORTIE D'AIR VERTICALE À ÉTENDRE AU-DESSUS DU CONDUIT D'ÉVACUATION. LES MATÉRIEAUX DOIVENT RÉSISSER À DES TEMPÉRATURES ATTEIGNANT 93 °C.	
ESPACE NÉCESSAIRE	
GAUCHE : 0 mm	ACCÈS D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ 457 mm
À DROITE : 0 mm SURFACES NON COMBUSTIBLES	51 mm POUR PORTE BATTANTE OU SURFACES COMBUSTIBLES
DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION DE L'AIR	
ARRIÈRE : 102 mm	BAS : 130 mm
109 mm POUR LE KIT DE PLOMBERIE EN OPTION	POUR LES PIEDS, ARRIVÉE D'AIR
CONDITIONS IMPOSÉES POUR L'INSTALLATION	
• Le four doit être installé à niveau. • L'installation d'une hotte est obligatoire.	
• Vanne de coupure et clapet anti-retour d'alimentation en eau lorsque les réglementations locales l'exigent.	

SPÉCIFICATIONS DE GAZ (LE TYPE DE GAZ DOIT ÊTRE SPÉCIFIÉ À LA COMMANDE)			
RACCORDEMENT : NPT 19 mm			
CHARGE THERMIQUE NOMINALE		PRESSION CONNECTÉE	
AMÉRIQUE DU NORD	INTERNATIONAL	AMÉRIQUE DU NORD	INTERNATIONAL
Gaz naturel / Propane	G20, G25, G31	Gaz naturel	Propane
Capacité de chauffage brute (HHV) 70 000 Btu / hr	Capacité de chauffage nette (LHV) 18,5 kW	Minimum : W.C. dynamique 140 mm Maximum : W.C. statique 356 mm	Minimum : W.C. dynamique 229 mm Maximum : W.C. statique 356 mm
		G20	20 mbar
		G25	20 mbar
		G31	30 mbar

CIRCUIT ÉLECTRIQUE - CTC10-10G (CIRCUIT ÉLECTRIQUE DÉDIÉ REQUIS)								
	TENSION	PH	HZ	AWG	CONNEXION	AMPS	DISJONCTEUR	kW
☞	120	1	60	14	L1, NEUTRE, TERRE - sans cordon, sans prise	7	20	0,84
☞	208 - 240	3	50/60	14	L1, L2, L3, TERRE - sans cordon, sans prise	4,8 - 4,2	15	1,0
☞	380 - 415	3	50/60	14	L1, L2, L3, NEUTRE, NEUTRE - sans cordon, sans prise	4,6 - 4,2	15	1,0

☞ CHOIX DE TENSION EN AMÉRIQUE DU NORD ☞ UN DISPOSITIF DE DÉFAUT À LA TERRE OU DE PROTECTION CONTRE LE COURANT RÉSIDUEL DOIT ACCOMMODER UNE FUITE DE COURANT DE 20 mA ☞ CHOIX INTERNATIONAL DE TENSION

POIDS	DIMENSIONS D'EXPÉDITION	CONTENANCE DES PLATEAUX	
NET 283 kg	(L x l x H)	DIMENSIONS TOTALES :	MAXIMUM DU PRODUIT : 54 kg
EXPÉDITION 315 kg*	1 422 x 1 143 x 1 651 mm*	GN 1/1 : 508 x 325 x 65 mm	VOLUME MAXIMUM : 95 litres
* INFORMATIONS POUR LE TRANSPORT TERRESTRE NATIONAL. CONTACTEZ L'USINE POUR LE POIDS ET LES DIMENSIONS À L'EXPORTATION.		** TÔLE DEMI-FORMAT : 457 x 330 x 25 mm	** SUR GRILLES MÉTALLIQUES UNIQUEMENT. GRILLES MÉTALLIQUES SUPPLÉMENTAIRES OBLIGATOIRES POUR UNE CONTENANCE MAXIMALE



IP X5

DIMENSIONS : H x L x P	
EXTÉRIEURES :	961 mm x 1 111 mm x 1 173 mm
EXTÉRIEURES AVEC PORTE ENCASTRÉE :	961 mm x 1 213 mm x 1 173 mm
INTÉRIEURES :	590 mm x 616 mm x 832 mm

SPÉCIFICATIONS D'EAU	
DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE	
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU TRAITÉE :	NPT 19 mm* * Peuvent provenir d'une arrivée unique de 19 mm
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU NON TRAITÉE :	NPT 19 mm*
PRESSION DANS LES CANALISATIONS : 2,07 bars dynamique minimum et 6,21 bars maximum statique (200 à 600 kPa)	
VIDANGE DE L'EAU : CONNEXION 40mm AVEC UNE SORTIE D'AIR VERTICALE À ÉTENDRE AU-DESSUS DU CONDUIT D'ÉVACUATION. LES MATÉRIAUX DOIVENT RÉSISSER À DES TEMPÉRATURES ATTEIGNANT 93 °C.	
ESPACE NÉCESSAIRE	
GAUCHE : 0 mm	ACCÈS D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ 457 mm
À DROITE : 0 mm SURFACES NON COMBUSTIBLES	51 mm POUR PORTE BATTANTE OU SURFACES COMBUSTIBLES
DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION DE L'AIR	
ARRIÈRE : 102 mm	BAS : 130 mm
109 mm POUR LE KIT DE PLOMBERIE EN OPTION	POUR LES PIEDS, ARRIVÉE D'AIR
CONDITIONS IMPOSÉES POUR L'INSTALLATION	
<ul style="list-style-type: none"> Le four doit être installé à niveau. L'installation d'une hotte est obligatoire. Vanne de coupure et clapet anti-retour d'alimentation en eau lorsque les réglementations locales l'exigent. 	

NORMES DE QUALITÉ DE L'EAU	
Le propriétaire/utilisateur/acheteur est l'unique responsable de ce matériel et doit vérifier que l'arrivée d'eau est totalement testée ; un système de traitement de l'eau peut être nécessaire, qui doit respecter les normes de qualité de l'eau en vigueur et indiquées ci-dessous. L'absence de conformité avec ces normes peut détériorer ce matériel et/ou ses composants et annuler la garantie d'origine du fabricant. Alto-Shaam recommande d'utiliser les produits OptiPure® [www.optipurewater.com] pour le traitement correct de l'eau.	
Contaminant	Conditions imposées à l'arrivée d'eau
Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30-70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (tds)	50-125 ppm

CIRCUIT ÉLECTRIQUE - CTP7-20E (PAS DE CORDON, PAS DE FICHE, CIRCUIT ÉLECTRIQUE DÉDIÉ REQUIS)										AVEC OPTION COMBISMOKER®														
					ECO STANDARD					**OPTION **PROpower™					ECO STANDARD					**OPTION **PROpower™				
TENSION	PH	HZ	AWG	CONNEXION	AMPS	KW	DISJONCTEUR	AMPS	KW	DISJONCTEUR	AMPS	KW	DISJONCTEUR	AMPS	KW	DISJONCTEUR	AMPS	KW	DISJONCTEUR	AMPS	KW	DISJONCTEUR		
208-240	1*	50/60	1-1/0	L1, L2/NEUTRE, TERRE	79,1-91,3	16,5-21,9	80-100	92,1-106,3	19,2-25,5	100-110	81,6-94,1	17-22,6	90-100	94,6-109,1	19,7-26,2	100-110								
208-240	3	50/60	4-3	L1, L2, L3, TERRE	45,7-52,7	16,5-21,9	50-60	58,7-67,7	19,2-25,5	60-70	48,2-55,6	17-22,6	50-60	61,2-70,6	19,7-26,2	70								
380-415	3	50/60	6-4	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE	28-30,4	18,7-21,9	32	41,7-45,4	21,4-25,5	63	30,6-33,3	19,3-22,6	32-63	44,4-48,3	22-26,2	63								
440-480	3*	50/60	8	L1, L2, L3, TERRE	20,6-22,4	15,7-18,7	25	26,5-28,8	18,3-21,8	30-35	21,9-23,8	16,2-19,2	30	27,3-30,0	18,8-22,3	30-35								

*FRAIS D'ENTRETIEN ÉLECTRIQUE APPLICABLES

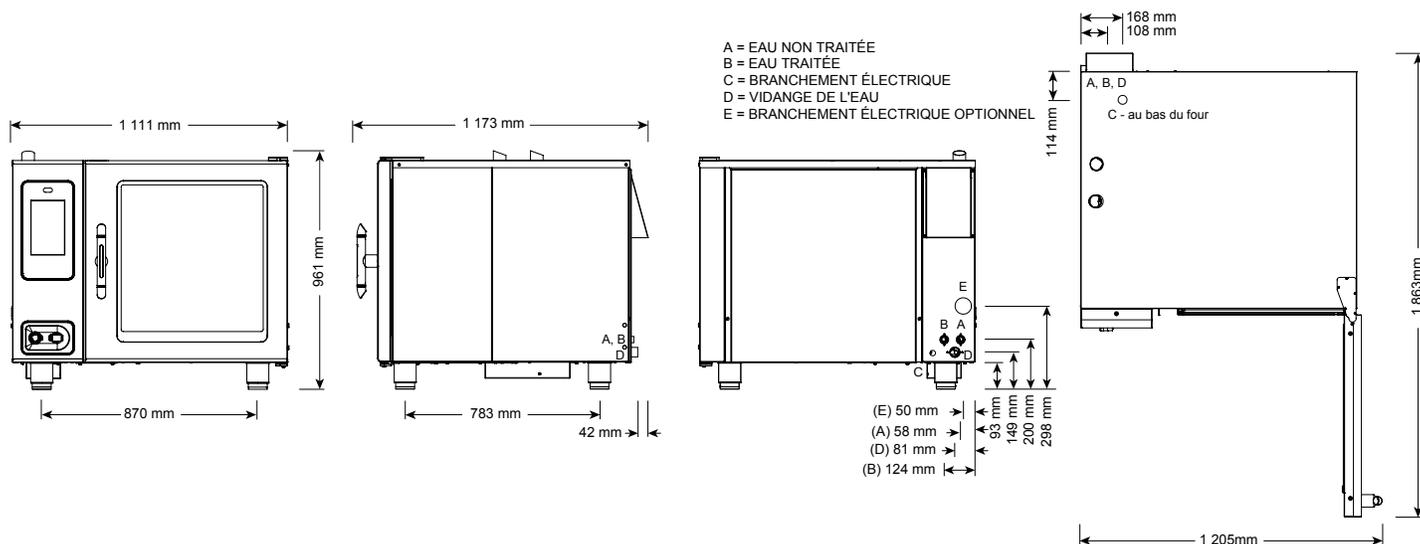
**OPTION SANS SUPPLÉMENT DE PRIX SUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES

POIDS	CONTENANCE DES PLATEAUX	MODÈLE STANDARD	AVEC OPTION COMBISMOKER®
NET 308 kg	DIMENSIONS TOTALES : 508 x 305 x 64 mm	Seize (16)	Quinze (15)
	GN 1/1 : 530 x 325 x 65 mm	Seize (16)	Quinze (15)
EXPÉDITION 330 kg*	GN 2/1 : 650 x 530 x 65 mm	Huit (8)	Sept (7)
	**TÔLE GRAND FORMAT : 457 x 660 x 25 mm	Huit (8)	Huit (8)

DIMENSIONS D'EXPÉDITION	CAPACITÉ DE PRODUIT
(L x l x H)	MAXIMUM DU PRODUIT
1 422 x 1 244 x 1 651 mm*	VOLUME MAXIMUM
	76 kg
	133 litres

*INFORMATIONS POUR LE TRANSPORT TERRESTRE NATIONAL. CONTACTEZ L'USINE POUR LE POIDS ET LES DIMENSIONS À L'EXPORTATION.

**SUR GRILLES MÉTALLIQUES SEULEMENT GRILLES MÉTALLIQUES SUPPLÉMENTAIRES OBLIGATOIRES POUR UNE CONTENANCE MAXIMALE



DIMENSIONS : H x L x P	
EXTÉRIEURES :	961mm x 1 111mm x 1 173mm
EXTÉRIEURES AVEC PORTE ENCASTRÉE :	961mm x 1 213mm x 1 173mm
INTÉRIEURES :	590mm x 616mm x 832mm

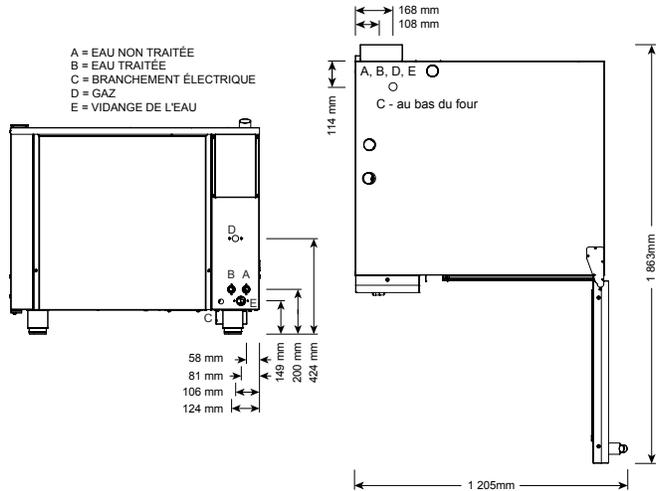
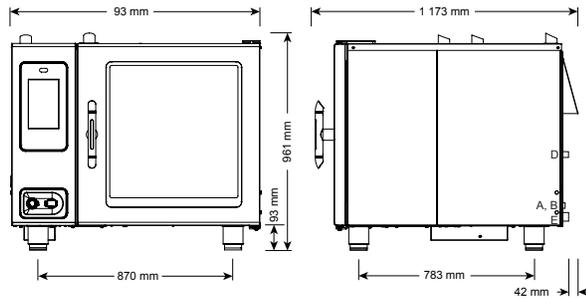
<p>SPÉCIFICATIONS D'EAU</p> <p>DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE</p> <p>UNE (1) ARRIVÉE D'EAU TRAITÉE : NPT 19 mm* * Peuvent provenir d'une arrivée unique de 19 mm</p> <p>UNE (1) ARRIVÉE D'EAU NON TRAITÉE : NPT 19 mm*</p> <p>PRESSION DANS LES CANALISATIONS : 2,07 bars dynamique minimum et 6,21 bars maximum statique (200 à 600 kPa)</p> <p>VIDANGE DE L'EAU : CONNEXION 40mm AVEC UNE SORTIE D'AIR VERTICALE À ÉTENDRE AU-DESSUS DU CONDUIT D'ÉVACUATION. LES MATÉRIEAUX DOIVENT RÉSISSER À DES TEMPÉRATURES ATTEIGNANT 93 °C.</p> <p>ESPACE NÉCESSAIRE</p> <table border="1"> <tr> <td>GAUCHE : 0 mm</td> <td>ACCÈS D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ 457 mm</td> </tr> <tr> <td>À DROITE : 0 mm SURFACES NON COMBUSTIBLES</td> <td>51 mm POUR PORTE BATTANTE OU SURFACES COMBUSTIBLES</td> </tr> <tr> <td>DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION DE L'AIR</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ARRIÈRE : 102 mm</td> <td>BAS : 130 mm</td> </tr> <tr> <td>109 mm POUR LE KIT DE PLOMBERIE EN OPTION</td> <td>POUR LES PIEDS, ARRIVÉE D'AIR</td> </tr> </table> <p>CONDITIONS IMPOSÉES POUR L'INSTALLATION</p> <ul style="list-style-type: none"> Le four doit être installé à niveau. L'installation d'une hotte est obligatoire. Vanne de coupure et clapet anti-retour d'alimentation en eau lorsque les réglementations locales l'exigent. 	GAUCHE : 0 mm	ACCÈS D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ 457 mm	À DROITE : 0 mm SURFACES NON COMBUSTIBLES	51 mm POUR PORTE BATTANTE OU SURFACES COMBUSTIBLES	DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION DE L'AIR		ARRIÈRE : 102 mm	BAS : 130 mm	109 mm POUR LE KIT DE PLOMBERIE EN OPTION	POUR LES PIEDS, ARRIVÉE D'AIR	<p>NORMES DE QUALITÉ DE L'EAU</p> <p>Le propriétaire/utilisateur/acheteur est l'unique responsable de ce matériel et doit vérifier que l'arrivée d'eau est totalement testée ; un système de traitement de l'eau peut être nécessaire, qui doit respecter les normes de qualité de l'eau en vigueur et indiquées ci-dessous. L'absence de conformité avec ces normes peut détériorer ce matériel et/ou ses composants et annuler la garantie d'origine du fabricant. Alto-Shaam recommande d'utiliser les produits OptiPure® [www.optipurewater.com] pour le traitement correct de l'eau.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Contaminant</th> <th>Conditions imposées à l'arrivée d'eau</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Libre de chlore</td> <td>Moins de 0,1 ppm (mg/l)</td> </tr> <tr> <td>Dureté</td> <td>30-70 ppm</td> </tr> <tr> <td>Chlorure</td> <td>Moins de 30 ppm (mg/l)</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>7,0 à 8,5</td> </tr> <tr> <td>Silice</td> <td>Moins de 12 ppm (mg/l)</td> </tr> <tr> <td>Matières totales dissoutes (tds)</td> <td>50-125 ppm</td> </tr> </tbody> </table>	Contaminant	Conditions imposées à l'arrivée d'eau	Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)	Dureté	30-70 ppm	Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)	pH	7,0 à 8,5	Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)	Matières totales dissoutes (tds)	50-125 ppm
GAUCHE : 0 mm	ACCÈS D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ 457 mm																								
À DROITE : 0 mm SURFACES NON COMBUSTIBLES	51 mm POUR PORTE BATTANTE OU SURFACES COMBUSTIBLES																								
DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION DE L'AIR																									
ARRIÈRE : 102 mm	BAS : 130 mm																								
109 mm POUR LE KIT DE PLOMBERIE EN OPTION	POUR LES PIEDS, ARRIVÉE D'AIR																								
Contaminant	Conditions imposées à l'arrivée d'eau																								
Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)																								
Dureté	30-70 ppm																								
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)																								
pH	7,0 à 8,5																								
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)																								
Matières totales dissoutes (tds)	50-125 ppm																								

CIRCUIT ÉLECTRIQUE (PAS DE CORDON, PAS DE FICHE) - DÉDIÉ REQUIS									
MODÈLE	TENSION	PH	HZ	AMPS	kW	DISJONCTEUR	AWG	CONNEXION	
CTC7-20E	208 - 240	3	50/60	45,7 - 52,7	16,5 - 21,9	50-60	4 - 3	L1, L2, L3, TERRE	
	380 - 415	3	50/60	28 - 30,4	18,7 - 21,9	32	6 - 4	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE	
	440 - 480	3*	50/60	20,6 - 22,4	15,7 - 18,7	25	8	L1, L2, L3, TERRE	

*FRAIS D'ENTRETIEN ÉLECTRIQUE APPLICABLES

POIDS	DIMENSIONS D'EXPÉDITION	CONTENANCE DES PLATEAUX
NET 308 kg	(L x l x H)	DIMENSIONS TOTALES : 508 x 305 x 64 mm Seize (16)
EXPÉDITION 330 kg*	1 422 x 1 244 x 1 651 mm*	GN 1/1 : 530 x 325 x 65 mm Seize (16)
		GN 2/1 : 650 x 530 x 65 mm Huit (8)
		**TÔLE GRAND FORMAT : 457 x 660 x 25 mm Huit (8)

MAXIMUM DU PRODUIT : 76 kg
VOLUME MAXIMUM : 133 litres
**SUR GRILLES MÉTALLIQUES UNIQUEMENT. GRILLES MÉTALLIQUES SUPPLÉMENTAIRES OBLIGATOIRES POUR UNE CONTENANCE MAXIMALE



DIMENSIONS : H x L x P	
EXTÉRIEURES :	961mm x 1 111mm x 1 173mm
EXTÉRIEURES AVEC PORTE ENCASTRÉE :	961mm x 1 213mm x 1 173mm
INTÉRIEURES :	590mm x 616mm x 832mm

SPÉCIFICATIONS D'EAU

DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU TRAITÉE : NPT 19 mm* * Peut provenir d'une arrivée unique de 19 mm
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU NON TRAITÉE : NPT 19 mm*
PRESSION DANS LES CANALISATIONS : 2,07 bars dynamique minimum et 6,21 bars maximum statique (200 à 600 kPa)
VIDANGE DE L'EAU : CONNEXION 40mm AVEC UNE SORTIE D'AIR VERTICALE À ÉTENDRE AU-DESSUS DU CONDUIT D'ÉVACUATION. LES MATÉRIAUX DOIVENT RÉSISSER À DES TEMPÉRATURES ATTEIGNANT 93 °C.

ESPACE NÉCESSAIRE

GAUCHE : 0 mm	ACCÈS D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ 457 mm
À DROITE : 0 mm SURFACES NON COMBUSTIBLES	51 mm POUR PORTE BATTANTE OU SURFACES COMBUSTIBLES
DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION DE L'AIR	
ARRIÈRE : 102 mm	BAS : 130 mm
109 mm POUR LE KIT DE PLOMBERIE EN OPTION	POUR LES PIEDS, ARRIVÉE D'AIR

CONDITIONS IMPOSÉES POUR L'INSTALLATION

- Le four doit être installé à niveau.
- L'installation d'une hotte est obligatoire.
- Vanne de coupure et clapet anti-retour d'alimentation en eau lorsque les réglementations locales l'exigent.

NORMES DE QUALITÉ DE L'EAU

Le propriétaire/utilisateur/acheteur est l'unique responsable de ce matériel et doit vérifier que l'arrivée d'eau est totalement testée ; un système de traitement de l'eau peut être nécessaire, qui doit respecter les normes de qualité de l'eau en vigueur et indiquées ci-dessous. L'absence de conformité avec ces normes peut détériorer ce matériel et/ou ses composants et annuler la garantie d'origine du fabricant. Alto-Shaam recommande d'utiliser les produits OptiPure® [www.optipurewater.com] pour le traitement correct de l'eau.

Contaminant	Conditions imposées à l'arrivée d'eau
Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30-70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (tds)	50-125 ppm

SPÉCIFICATIONS DE GAZ (LE TYPE DE GAZ DOIT ÊTRE SPÉCIFIÉ À LA COMMANDE)

RACCORDEMENT : NPT 19 mm			
CHARGE THERMIQUE NOMINALE		PRESSION CONNECTÉE	
AMÉRIQUE DU NORD	INTERNATIONAL	AMÉRIQUE DU NORD	INTERNATIONAL
Gaz naturel / Propane	G20, G25, G31	Gaz naturel Propane	G20 G25 G31
Capacité de chauffage brute (HHV) 98 000 Btu/h (35 kW)	Capacité de chauffage nette (LHV) 26,5 kW	Minimum : W.C. dynamique 140 mm Maximum : W.C. statique 356 mm	Minimum : W.C. dynamique 229 mm Maximum : W.C. statique 356 mm

CIRCUIT ÉLECTRIQUE - CTP7-20G (CIRCUIT ÉLECTRIQUE DÉDIÉ REQUIS)

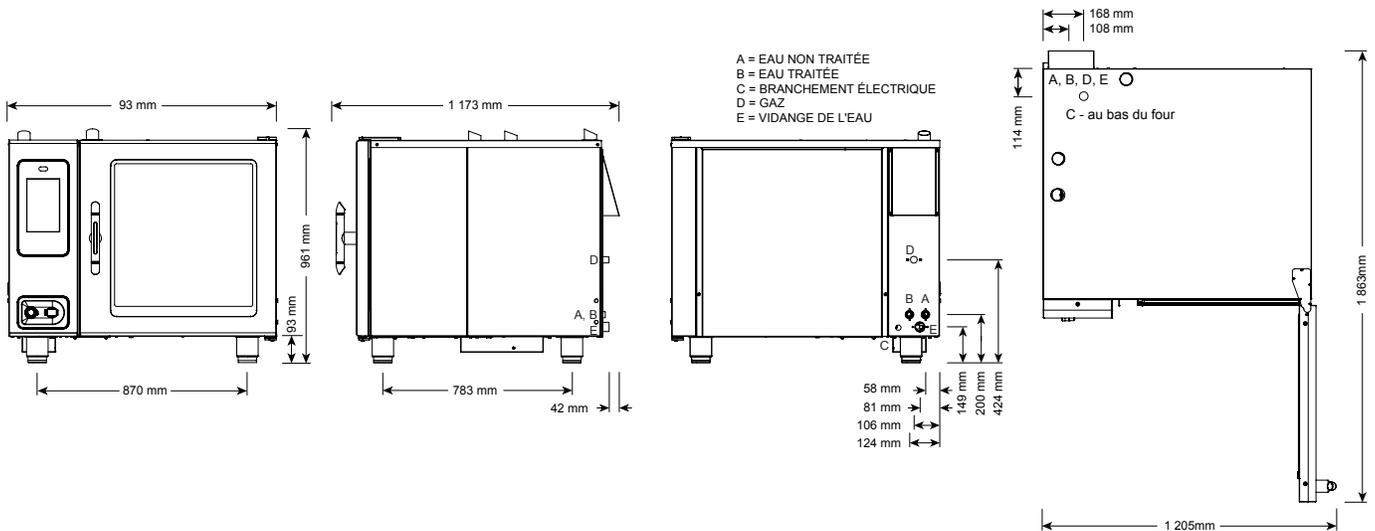
	TENSION	PH	HZ	AWG	CONNEXION sans cordon, sans prise	AMPS	DISJONCTEUR	kW	AVEC OPTION COMBISMOKER®			
									CONNEXION sans cordon, sans prise	AMPS	DISJONCTEUR	kW
↔	120	1	60	14	L1, NEUTRE, TERRE	6,8	20	0,84	L1, NEUTRE, TERRE	12,0	20	1,46
↔	208 - 240	1*	50/60	14	L1, L2/NEUTRE, TERRE	4,8 - 4,2	15	1,0	L1, L2/NEUTRE, TERRE	7,3 - 7,1	15	1,5 - 1,7
↔	208 - 240	3	50/60	14	L1, L2, L3, TERRE	4,8 - 4,2	15	1,0	L1, L2, L3, TERRE	7,3 - 7,1	15	1,5 - 1,7
↔	380 - 415	3	50/60	14	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE	4,6 - 4,2	15	1,0	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE	7,2 - 7,1	15	1,6 - 1,7

↔ CHOIX DE TENSION EN AMÉRIQUE DU NORD ⚡ UN DISPOSITIF DE DÉFAUT À LA TERRE OU DE PROTECTION CONTRE LE COURANT RÉSIDUEL DOIT ACCOMMODER UNE FUITE DE COURANT DE 20 mA ↔ CHOIX INTERNATIONAL DE TENSION *FRAIS D'ENTRETIEN ÉLECTRIQUE APPLICABLES

POIDS	CONTENANCE DES PLATEAUX	MODÈLE STANDARD	AVEC OPTION COMBISMOKER®
NET 300 kg	DIMENSIONS TOTALES : 508 x 305 x 64 mm	Seize (16)	Quinze (15)
EXPÉDITION 308 kg*	GN 1/1 : 530 x 325 x 65 mm GN 2/1 : 650 x 530 x 65 mm **TÔLE GRAND FORMAT : 457 x 660 x 25 mm	Seize (16) Huit (8) Huit (8)	Quinze (15) Sept (7) Huit (8)

DIMENSIONS D'EXPÉDITION (L x l x H)	CAPACITÉ DE PRODUIT
1 422 x 1 219 x 1 651 mm*	MAXIMUM DU PRODUIT 76 kg
	VOLUME MAXIMUM 133 litres

*INFORMATIONS POUR LE TRANSPORT TERRESTRE NATIONAL. CONTACTEZ L'USINE POUR LE POIDS ET LES DIMENSIONS À L'EXPORTATION. **SUR GRILLES MÉTALLIQUES UNIQUEMENT. GRILLES MÉTALLIQUES SUPPLÉMENTAIRES OBLIGATOIRES POUR UNE CONTENANCE MAXIMALE



DIMENSIONS : H x L x P	
EXTÉRIEURES :	961mm x 1 111mm x 1 173mm
EXTÉRIEURES AVEC PORTE ENCASTRÉE :	961mm x 1 213mm x 1 173mm
INTÉRIEURES :	590mm x 616mm x 832mm

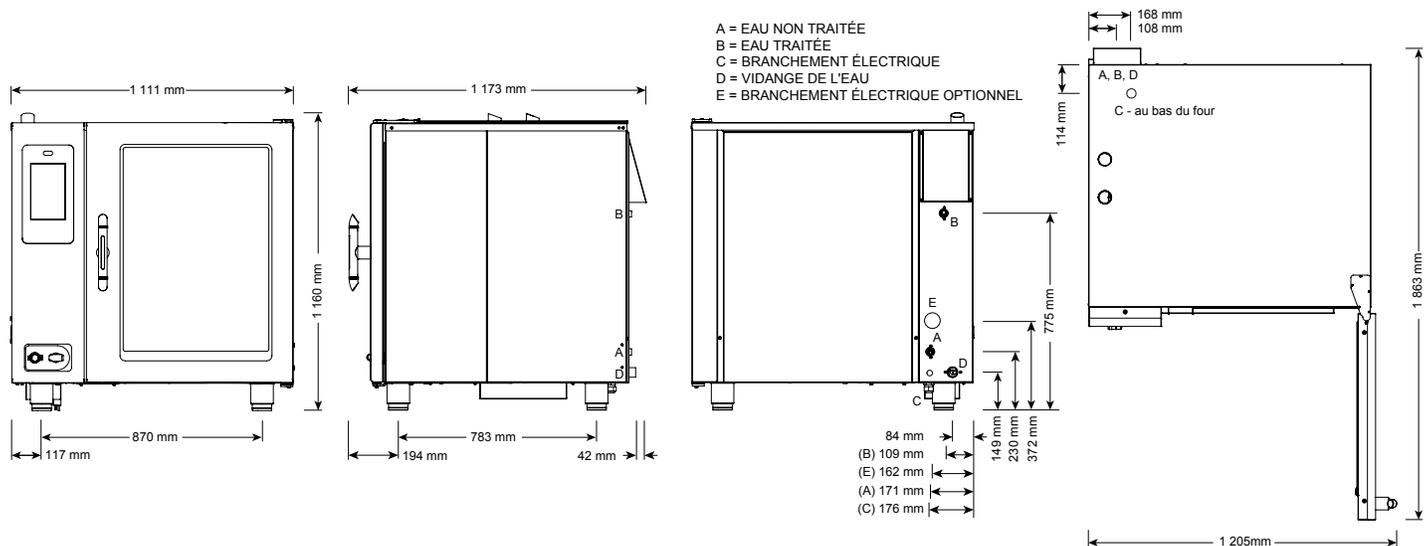
SPÉCIFICATIONS D'EAU	
DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE	
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU TRAITÉE :	NPT 19 mm* * Peuvent provenir d'une arrivée unique de 19 mm
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU NON TRAITÉE :	NPT 19 mm*
PRESSION DANS LES CANALISATIONS : 2,07 bars dynamique minimum et 6,21 bars maximum statique (200 à 600 kPa)	
VIDANGE DE L'EAU : CONNEXION 40mm AVEC UNE SORTIE D'AIR VERTICALE À ÉTENDRE AU-DESSUS DU CONDUIT D'ÉVACUATION. LES MATÉRIAUX DOIVENT RÉSISSER À DES TEMPÉRATURES ATTEIGNANT 93 °C.	
ESPACE NÉCESSAIRE	
GAUCHE : 0 mm	ACCÈS D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ 457 mm
À DROITE : 0 mm SURFACES NON COMBUSTIBLES	51 mm POUR PORTE BATTANTE OU SURFACES COMBUSTIBLES
DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION DE L'AIR	
ARRIÈRE : 102 mm	BAS : 130 mm POUR LES PIEDS, ARRIVÉE D'AIR
109 mm POUR LE KIT DE PLOMBERIE EN OPTION	
CONDITIONS IMPOSÉES POUR L'INSTALLATION	
• Le four doit être installé à niveau. • L'installation d'une hotte est obligatoire.	
• Vanne de coupure et clapet anti-retour d'alimentation en eau lorsque les réglementations locales l'exigent.	

NORMES DE QUALITÉ DE L'EAU	
Le propriétaire/utilisateur/acheteur est l'unique responsable de ce matériel et doit vérifier que l'arrivée d'eau est totalement testée ; un système de traitement de l'eau peut être nécessaire, qui doit respecter les normes de qualité de l'eau en vigueur et indiquées ci-dessous. L'absence de conformité avec ces normes peut détériorer ce matériel et/ou ses composants et annuler la garantie d'origine du fabricant. Alto-Shaam recommande d'utiliser les produits OptiPure® [www.optipurewater.com] pour le traitement correct de l'eau.	
Contaminant	Conditions imposées à l'arrivée d'eau
Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30-70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (tds)	50-125 ppm

SPÉCIFICATIONS DE GAZ (LE TYPE DE GAZ DOIT ÊTRE SPÉCIFIÉ À LA COMMANDE)							
RACCORDEMENT : NPT 19 mm							
CHARGE THERMIQUE NOMINALE							
AMÉRIQUE DU NORD	INTERNATIONAL						
Gaz naturel / Propane	G20, G25, G31						
Capacité de chauffage brute (HHV)	Capacité de chauffage nette (LHV)						
85 000 Btu / hr	22,5 kW						
PRESSION CONNECTÉE							
AMÉRIQUE DU NORD	INTERNATIONAL						
Gaz naturel	Propane						
Minimum : W.C. dynamique 140 mm	Minimum : W.C. dynamique 229 mm						
Maximum : W.C. statique 356 mm	Maximum : W.C. statique 356 mm						
G20	20 mbar						
G25	20 mbar						
G31	30 mbar						
CIRCUIT ÉLECTRIQUE - CTC7-20G (CIRCUIT ÉLECTRIQUE DÉDIÉ REQUIS)							
TENSION	PH	HZ	AWG	CONNEXION	AMPS	DISJONCTEUR	kW
120	1	60	14	L1, NEUTRE, TERRE - sans cordon, sans prise	7,0	20	0,84
208 - 240	3	50/60	14	L1, L2, L3, TERRE - sans cordon, sans prise	4,8 - 4,2	15	1,0
380 - 415	3	50/60	14	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE - sans cordon, sans prise	4,6 - 4,2	15	1,0

☞ CHOIX DE TENSION EN AMÉRIQUE DU NORD ☞ UN DISPOSITIF DE DÉFAUT À LA TERRE OU DE PROTECTION CONTRE LE COURANT RÉSIDUEL DOIT ACCOMMODER UNE FUITE DE COURANT DE 20 mA ☞ CHOIX INTERNATIONAL DE TENSION

POIDS	DIMENSIONS D'EXPÉDITION	CONTENANCE DES PLATEAUX	
NET 300 kg	(L x l x H)	DIMENSIONS TOTALES :	508 x 305 x 64 mm
EXPÉDITION 308 kg*	1 422 x 1 219 x 1 651 mm*	GN 1/1 :	530 x 325 x 65 mm
		GN 2/1 :	650 x 530 x 65 mm
		**TÔLE GRAND FORMAT :	457 x 660 x 25 mm
		Seize (16)	Seize (16)
		Huit (8)	Huit (8)
		MAXIMUM DU PRODUIT : 76 kg	
		VOLUME MAXIMUM : 133 litres	
*INFORMATIONS POUR LE TRANSPORT TERRESTRE NATIONAL. CONTACTEZ L'USINE POUR LE POIDS ET LES DIMENSIONS À L'EXPORTATION.		**SUR GRILLES MÉTALLIQUES UNIQUEMENT. GRILLES MÉTALLIQUES SUPPLÉMENTAIRES OBLIGATOIRES POUR UNE CONTENANCE MAXIMALE	



IP X5

DIMENSIONS : H x L x P

EXTÉRIEURES : 1 160 mm x 1 111 mm x 1 173 mm

EXTÉRIEURES AVEC PORTE ENCASTRÉE : 1 160 mm x 1 213 mm x 1 173 mm

INTÉRIEURES : 800 mm x 616 mm x 832 mm

SPÉCIFICATIONS D'EAU

DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE

UNE (1) ARRIVÉE D'EAU TRAITÉE : NPT 19 mm* * Peuvent provenir d'une arrivée unique de 19 mm

UNE (1) ARRIVÉE D'EAU NON TRAITÉE : NPT 19 mm*

PRESSION DANS LES CANALISATIONS : 2,07 bars dynamique minimum et 6,21 bars maximum statique (200 à 600 kPa)

VIDANGE DE L'EAU : CONNEXION 40mm AVEC UNE SORTIE D'AIR VERTICALE À ÉTENDRE AU-DESSUS DU CONDUIT D'ÉVACUATION. LES MATÉRIEAUX DOIVENT RÉSISSER À DES TEMPÉRATURES ATTEIGNANT 93 °C.

ESPACE NÉCESSAIRE

GAUCHE : 0 mm	ACCÈS D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ 457 mm
À DROITE : 0 mm SURFACES NON COMBUSTIBLES	51 mm POUR PORTE BATTANTE OU SURFACES COMBUSTIBLES
DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION DE L'AIR	
ARRIÈRE : 102 mm	BAS : 130 mm POUR LES PIEDS, ARRIVÉE D'AIR
109 mm POUR LE KIT DE PLOMBERIE EN OPTION	

CONDITIONS IMPOSÉES POUR L'INSTALLATION

- Le four doit être installé à niveau.
- L'installation d'une hotte est obligatoire.
- Vanne de coupure et clapet anti-retour d'alimentation en eau lorsque les réglementations locales l'exigent.

NORMES DE QUALITÉ DE L'EAU

Le propriétaire/utilisateur/acheteur est l'unique responsable de ce matériel et doit vérifier que l'arrivée d'eau est totalement testée ; un système de traitement de l'eau peut être nécessaire, qui doit respecter les normes de qualité de l'eau en vigueur et indiquées ci-dessous. L'absence de conformité avec ces normes peut détériorer ce matériel et/ou ses composants et annuler la garantie d'origine du fabricant. Alto-Shaam recommande d'utiliser les produits OptiPure® (www.optipurewater.com) pour le traitement correct de l'eau.

Contaminant	Conditions imposées à l'arrivée d'eau
Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30-70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (tds)	50-125 ppm

CIRCUIT ÉLECTRIQUE - CTP10-20E (PAS DE CORDON, PAS DE FICHE, CIRCUIT ÉLECTRIQUE DÉDIÉ REQUIS)

					ÉCO STANDARD			**OPTION **PROpower™			AVEC OPTION COMBISMOKER®			ÉCO STANDARD			**OPTION **PROpower™		
TENSION	PH	HZ	AWG	CONNEXION	AMPS	kW	DISJONCTEUR	AMPS	kW	DISJONCTEUR	AMPS	kW	DISJONCTEUR	AMPS	kW	DISJONCTEUR	AMPS	kW	DISJONCTEUR
208-240	3	50/60	2-1	L1, L2, L3, TERRE	68,8-79,4	24,8-33	70-80	88,7-102,3	28,9-38,5	90-110	71,3-82,3	25,3-33,7	80-90	91,2-105,2	29,4-39,2	100-110			
380-415	3	50/60	4-3	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE	42,1-45,8	28,2-33	63	63,2-68,8	32,3-38,5	63-80	44,8-48,7	28,8-33,7	63	65,8-71,6	32,9-39,2	100			
440-480	3*	50/60	6-4	L1, L2, L3, TERRE	36,4-39,7	28,3-33	40	46,9-51,2	32,4-38,5	50-60	37,7-41,1	28,8-33,7	40-50	48,2-52,6	33-39,2	50-60			

*FRAIS D'ENTRETIEN ÉLECTRIQUE APPLICABLES

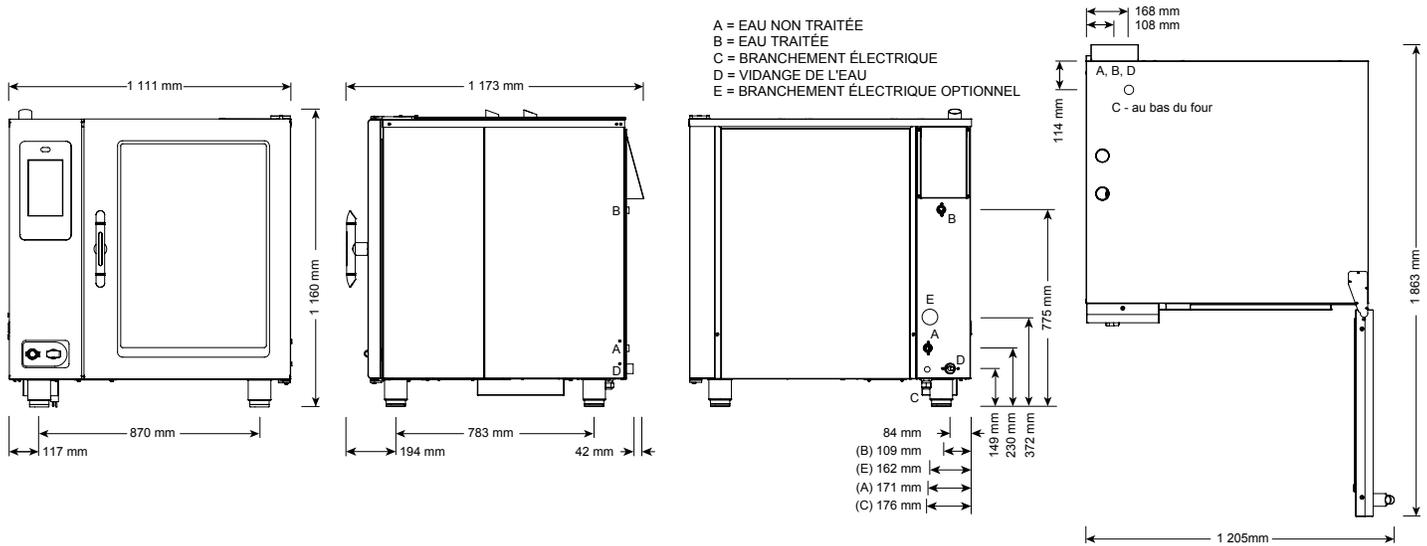
**OPTION SANS SUPPLÉMENT DE PRIX SUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES

POIDS	CONTENANCE DES PLATEAUX	MODÈLE STANDARD	AVEC OPTION COMBISMOKER®
NET 345 kg	DIMENSIONS TOTALES : 508 x 305 x 64 mm	Vingt-deux (22)	Vingt-et-un (21)
	GN 1/1 : 530 x 325 x 65 mm	Vingt-deux (22)	Vingt-et-un (21)
	GN 2/1 : 650 x 530 x 65 mm	Onze (11)	Dix (10)
EXPÉDITION 365 kg*	**TÔLE GRAND FORMAT : 457 x 660 x 25 mm	Onze (11)	Onze (11)

DIMENSIONS D'EXPÉDITION	CAPACITÉ DE PRODUIT
(L x l x H) 1 422 x 1 244 x 1 651 mm*	MAXIMUM DU PRODUIT 109 kg
	VOLUME MAXIMUM 190 litres

*INFORMATIONS POUR LE TRANSPORT TERRESTRE NATIONAL. CONTACTEZ L'USINE POUR LE POIDS ET LES DIMENSIONS À L'EXPORTATION.

**SUR GRILLES MÉTALLIQUES SEULEMENT GRILLES MÉTALLIQUES SUPPLÉMENTAIRES OBLIGATOIRES POUR UNE CONTENANCE MAXIMALE



DIMENSIONS : H x L x P	
EXTÉRIEURES :	1 160 mm x 1 111 mm x 1 173 mm
EXTÉRIEURES AVEC PORTE ENCASTRÉE :	1 160 mm x 1 213 mm x 1 173 mm
INTÉRIEURES :	800 mm x 616 mm x 832 mm

SPÉCIFICATIONS D'EAU

DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU TRAITÉE : NPT 19 mm* * Peuvent provenir d'une arrivée unique de 19 mm
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU NON TRAITÉE : NPT 19 mm*
PRESSION DANS LES CANALISATIONS : 2,07 bars dynamique minimum et 6,21 bars maximum statique (200 à 600 kPa)
VIDANGE DE L'EAU : CONNEXION 40mm AVEC UNE SORTIE D'AIR VERTICALE À ÉTENDRE AU-DESSUS DU CONDUIT D'ÉVACUATION. LES MATÉRIAUX DOIVENT RÉSISSER À DES TEMPÉRATURES ATTEIGNANT 93 °C.

ESPACE NÉCESSAIRE

GAUCHE : 0 mm	ACCÈS D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ 457 mm
À DROITE : 0 mm SURFACES NON COMBUSTIBLES	51 mm POUR PORTE BATTANTE OU SURFACES COMBUSTIBLES
DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION DE L'AIR	
ARRIÈRE : 102 mm	BAS : 130 mm
109 mm POUR LE KIT DE PLOMBERIE EN OPTION	POUR LES PIEDS, ARRIVÉE D'AIR

CONDITIONS IMPOSÉES POUR L'INSTALLATION

- Le four doit être installé à niveau.
- L'installation d'une hotte est obligatoire.
- Vanne de coupure et clapet anti-retour d'alimentation en eau lorsque les réglementations locales l'exigent.

NORMES DE QUALITÉ DE L'EAU

Le propriétaire/utilisateur/acheteur est l'unique responsable de ce matériel et doit vérifier que l'arrivée d'eau est totalement testée ; un système de traitement de l'eau peut être nécessaire, qui doit respecter les normes de qualité de l'eau en vigueur et indiquées ci-dessous. L'absence de conformité avec ces normes peut détériorer ce matériel et/ou ses composants et annuler la garantie d'origine du fabricant. Alto-Shaam recommande d'utiliser les produits OptiPure® (www.optipurewater.com) pour le traitement correct de l'eau.

Contaminant	Conditions imposées à l'arrivée d'eau
Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30-70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (tds)	50-125 ppm

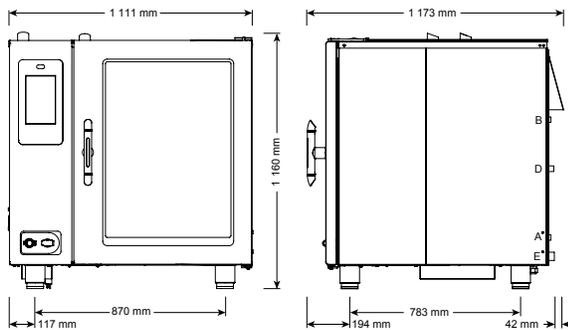
CIRCUIT ÉLECTRIQUE (PAS DE CORDON, PAS DE FICHE) - DÉDIÉ REQUIS)

MODÈLE	TENSION	PH	HZ	AMPS	kW	DISJONCTEUR	AWG	CONNEXION
CTC10-20E	208 - 240	3	50/60	68,8 - 79,4	24,8 - 33,0	70-80	2 - 1	L1, L2, L3, TERRE
	380 - 415	3	50/60	42,1 - 45,8	28,2 - 33,0	63	4 - 3	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE
	440 - 480	3*	50/60	36,4 - 39,7	28,3 - 33,0	40	6 - 4	L1, L2, L3, TERRE

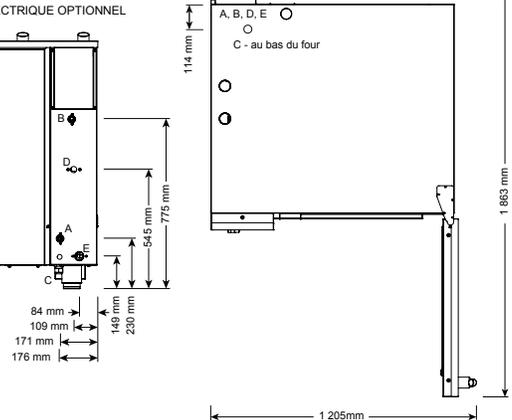
*FRAIS D'ENTRETIEN ÉLECTRIQUE APPLICABLES

POIDS	DIMENSIONS D'EXPÉDITION	CONTENANCE DES PLATEAUX
NET 345 kg	(L x l x H)	DIMENSIONS TOTALES : 508 x 305 x 64 mm Vingt-deux (22)
EXPÉDITION 365 kg*	1 422 x 1 244 x 1 651 mm*	GN 1/1 : 530 x 325 x 65 mm Vingt-deux (22)
		GN 2/1 : 650 x 530 x 65 mm Onze (11)
		**TÔLE GRAND FORMAT : 457 x 660 x 25 mm Onze (11)
		MAXIMUM DU PRODUIT : 109 kg
		VOLUME MAXIMUM : 190 litres
		**SUR GRILLES MÉTALLIQUES UNIQUEMENT. GRILLES MÉTALLIQUES SUPPLÉMENTAIRES OBLIGATOIRES POUR UNE CONTENANCE MAXIMALE

*INFORMATIONS POUR LE TRANSPORT TERRESTRE NATIONAL. CONTACTEZ L'USINE POUR LE POIDS ET LES DIMENSIONS À L'EXPORTATION.



A = EAU NON TRAITÉE
 B = EAU TRAITÉE
 C = BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE
 D = VIDANGE DE L'EAU
 E = BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE OPTIONNEL



IP X5



DIMENSIONS : H x L x P

EXTÉRIEURES :

1 160 mm x 1 111 mm x 1 173 mm

EXTÉRIEURES AVEC PORTE ENCASTRÉE :

1 160 mm x 1 213 mm x 1 173 mm

INTÉRIEURES :

800 mm x 616 mm x 832 mm

SPÉCIFICATIONS D'EAU

DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE

UNE (1) ARRIVÉE D'EAU TRAITÉE : NPT 19 mm* * Peuvent provenir d'une arrivée unique de 19 mm
 UNE (1) ARRIVÉE D'EAU NON TRAITÉE : NPT 19 mm*
PRESSION DANS LES CANALISATIONS : 2,07 bars dynamique minimum et 6,21 bars maximum statique (200 à 600 kPa)
VIDANGE DE L'EAU : CONNEXION 40mm AVEC UNE SORTIE D'AIR VERTICALE À ÉTENDRE AU-DESSUS DU CONDUIT D'ÉVACUATION. LES MATÉRIAUX DOIVENT RÉSISSER À DES TEMPÉRATURES ATTEIGNANT 93 °C.

ESPACE NÉCESSAIRE

GAUCHE : 0 mm	ACCÈS D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ 457 mm
À DROITE : 0 mm SURFACES NON COMBUSTIBLES	51 mm POUR PORTE BATTANTE OU SURFACES COMBUSTIBLES
DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION DE L'AIR	
ARRIÈRE : 102 mm 109 mm POUR LE KIT DE PLOMBERIE EN OPTION	BAS : 130 mm POUR LES PIEDS, ARRIVÉE D'AIR

CONDITIONS IMPOSÉES POUR L'INSTALLATION

- Le four doit être installé à niveau. L'installation d'une hotte est obligatoire.
- Vanne de coupure et clapet anti-retour d'alimentation en eau lorsque les réglementations locales l'exigent.

NORMES DE QUALITÉ DE L'EAU

Le propriétaire/utilisateur/acheteur est l'unique responsable de ce matériel et doit vérifier que l'arrivée d'eau est totalement testée ; un système de traitement de l'eau peut être nécessaire, qui doit respecter les normes de qualité de l'eau en vigueur et indiquées ci-dessous. L'absence de conformité avec ces normes peut détériorer ce matériel et/ou ses composants et annuler la garantie d'origine du fabricant. Alto-Shaam recommande d'utiliser les produits OptiPure® [www.optipurewater.com] pour le traitement correct de l'eau.

Contaminant	Conditions imposées à l'arrivée d'eau
Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30-70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (tds)	50-125 ppm

SPÉCIFICATIONS DE GAZ (LE TYPE DE GAZ DOIT ÊTRE SPÉCIFIÉ À LA COMMANDE)

RACCORDEMENT : NPT 19 mm

CHARGE THERMIQUE NOMINALE

PRESSION CONNECTÉE

AMÉRIQUE DU NORD		INTERNATIONAL	AMÉRIQUE DU NORD		INTERNATIONAL	
Gaz naturel / Propane		G20, G25, G31	Gaz naturel	Propane	G20	20 mbar
Capacité de chauffage brute (HHV) 133 000 Btu/h		Capacité de chauffage nette (LHV) 36,0 kW	Minimum : W.C. dynamique 140 mm Maximum : W.C. statique 356 mm	Minimum : W.C. dynamique 229 mm Maximum : W.C. statique 356 mm	G25	20 mbar
					G31	30 mbar

CIRCUIT ÉLECTRIQUE - CTP10-20G (CIRCUIT ÉLECTRIQUE DÉDIÉ REQUIS)

AVEC OPTION COMBISMOKER®

TENSION	PH	HZ	AWG	CONNEXION sans cordon, sans prise	AMPS	DISJONCTEUR	kW	CONNEXION sans cordon, sans prise	AMPS	DISJONCTEUR	kW
120	1	60	14	L1, NEUTRE, TERRE	6,8	20	0,84	L1, NEUTRE, TERRE	12,0	20	1,46
208-240	1*	50/60	14	L1, L2/NEUTRE, TERRE	4,8-4,2	15	1,0	L1, L2/NEUTRE, TERRE	7,3-7,1	15	1,5-1,7
208-240	3	50/60	14	L1, L2, L3, TERRE	4,8-4,2	15	1,0	L1, L2, L3, TERRE	7,3-7,1	15	1,5-1,7
380-415	3	50/60	14	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE	4,6-4,2	15	1,0	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE	7,2-7,1	15	1,6-1,7

☞ CHOIX DE TENSION EN AMÉRIQUE DU NORD ☞ UN DISPOSITIF DE DÉFAUT À LA TERRE OU DE PROTECTION CONTRE LE COURANT RÉSIDUEL DOIT ACCOMMODER UNE FUITE DE COURANT DE 20 mA ☞ CHOIX INTERNATIONAL DE TENSION *FRAIS D'ENTRETIEN ÉLECTRIQUE APPLICABLES

POIDS	CONTENANCE DES PLATEAUX	MODÈLE STANDARD	AVEC OPTION COMBISMOKER®
NET 345 kg	DIMENSIONS TOTALES : 508 x 305 x 64 mm GN 1/1 : 530 x 325 x 65 mm GN 2/1 : 650 x 530 x 65 mm **TÔLE GRAND FORMAT : 457 x 660 x 25 mm	Vingt-deux (22) Vingt-deux (22) Onze (11) Onze (11)	Vingt-et-un (21) Vingt-et-un (21) Dix (10) Onze (11)

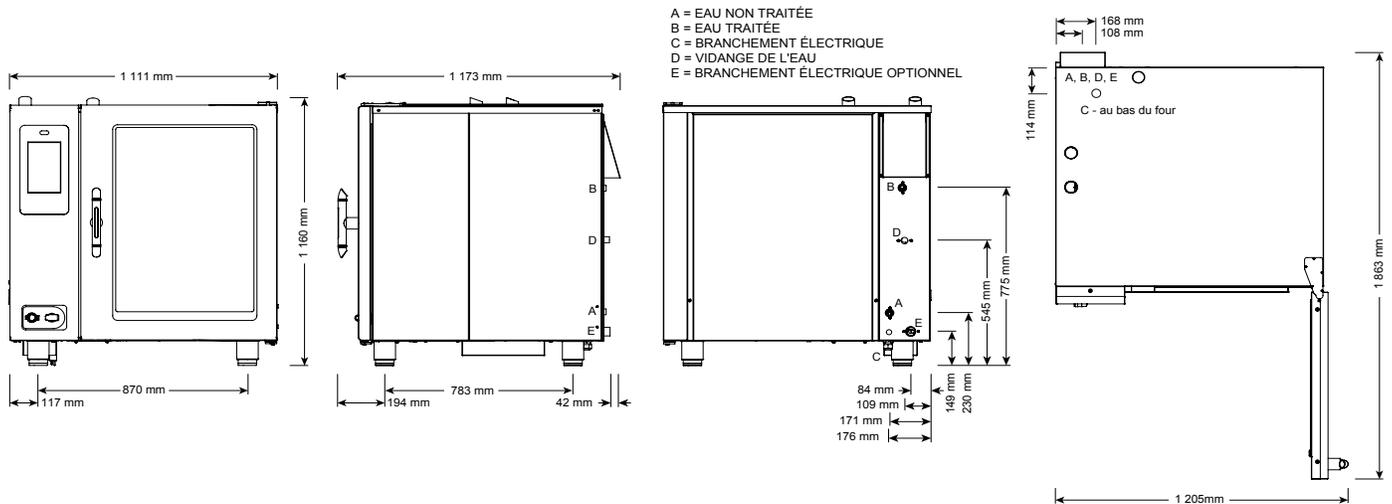
DIMENSIONS D'EXPÉDITION

CAPACITÉ DE PRODUIT

(L x l x H)	MAXIMUM DU PRODUIT	109 kg
1 346 x 1 245 x 1 651 mm*	VOLUME MAXIMUM	190 litres

*INFORMATIONS POUR LE TRANSPORT TERRESTRE NATIONAL. CONTACTEZ L'USINE POUR LE POIDS ET LES DIMENSIONS À L'EXPORTATION.

**SUR GRILLES MÉTALLIQUES UNIQUEMENT. GRILLES MÉTALLIQUES SUPPLÉMENTAIRES OBLIGATOIRES POUR UNE CONTENANCE MAXIMALE



DIMENSIONS : H x L x P	
EXTÉRIEURES :	1 160 mm x 1 111 mm x 1 173 mm
EXTÉRIEURES AVEC PORTE ENCASTRÉE :	1 160 mm x 1 213 mm x 1 173 mm
INTÉRIEURES :	800 mm x 616 mm x 832 mm

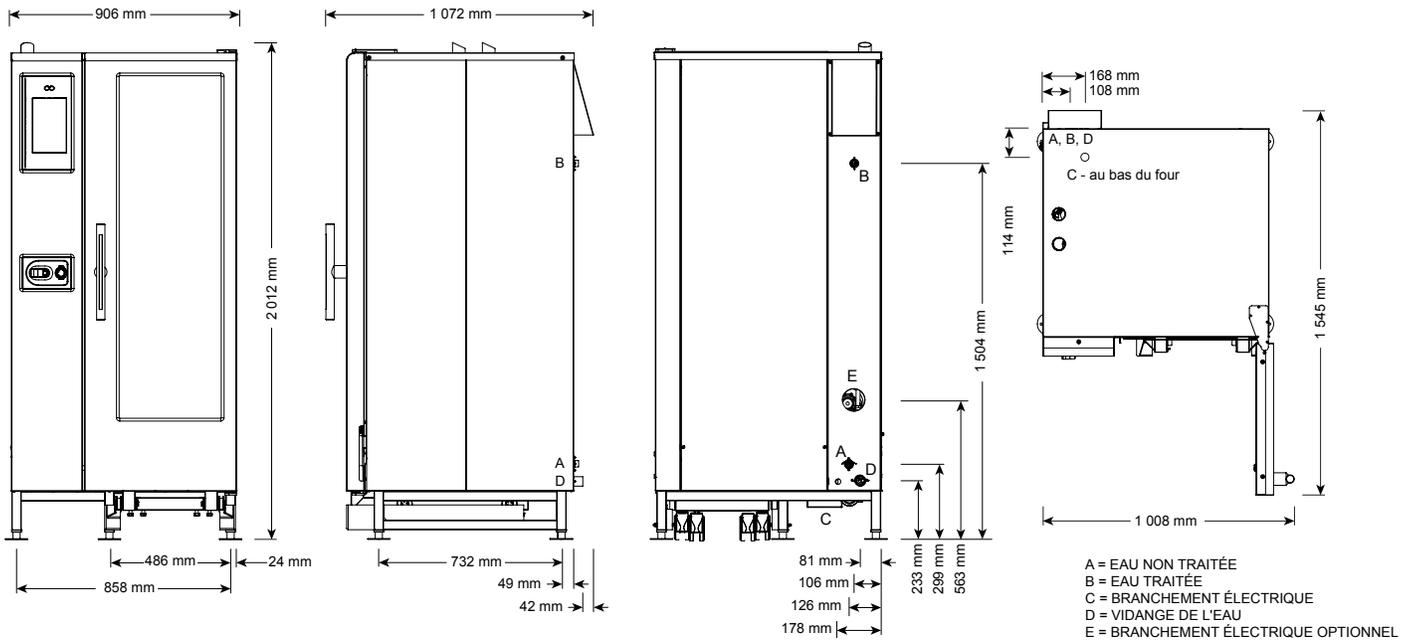
SPÉCIFICATIONS D'EAU	
DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE	
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU TRAITÉE :	NPT 19 mm* * Peuvent provenir d'une arrivée unique de 19 mm
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU NON TRAITÉE :	NPT 19 mm*
PRESSION DANS LES CANALISATIONS : 2,07 bars dynamique minimum et 6,21 bars maximum statique (200 à 600 kPa)	
VIDANGE DE L'EAU : CONNEXION 40mm AVEC UNE SORTIE D'AIR VERTICALE À ÉTENDRE AU-DESSUS DU CONDUIT D'ÉVACUATION. LES MATÉRIAUX DOIVENT RÉSISSER À DES TEMPÉRATURES ATTEIGNANT 93 °C.	
ESPACE NÉCESSAIRE	
GAUCHE : 0 mm	ACCÈS D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ 457 mm
À DROITE : 0 mm SURFACES NON COMBUSTIBLES	51 mm POUR PORTE BATTANTE OU SURFACES COMBUSTIBLES
DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION DE L'AIR	
ARRIÈRE : 102 mm	BAS : 130 mm
109 mm POUR LE KIT DE PLOMBERIE EN OPTION	POUR LES PIEDS, ARRIVÉE D'AIR
CONDITIONS IMPOSÉES POUR L'INSTALLATION	
<ul style="list-style-type: none"> Le four doit être installé à niveau. L'installation d'une hotte est obligatoire. Vanne de coupure et clapet anti-retour d'alimentation en eau lorsque les réglementations locales l'exigent. 	

NORMES DE QUALITÉ DE L'EAU	
Le propriétaire/utilisateur/acheteur est l'unique responsable de ce matériel et doit vérifier que l'arrivée d'eau est totalement testée ; un système de traitement de l'eau peut être nécessaire, qui doit respecter les normes de qualité de l'eau en vigueur et indiquées ci-dessous. L'absence de conformité avec ces normes peut détériorer ce matériel et/ou ses composants et annuler la garantie d'origine du fabricant. Alto-Shaam recommande d'utiliser les produits OptiPure® [www.optipurewater.com] pour le traitement correct de l'eau.	
Contaminant	Conditions imposées à l'arrivée d'eau
Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30-70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (tds)	50-125 ppm

SPÉCIFICATIONS DE GAZ (LE TYPE DE GAZ DOIT ÊTRE SPÉCIFIÉ À LA COMMANDE)								
RACCORDEMENT : NPT 19 mm								
CHARGE THERMIQUE NOMINALE				PRESSION CONNECTÉE				
AMÉRIQUE DU NORD		INTERNATIONAL		AMÉRIQUE DU NORD		INTERNATIONAL		
Gaz naturel / Propane		G20, G25, G31		Gaz naturel Propane		G20 G25 G31		
Capacité de chauffage brute (HHV) 121 000 Btu / hr		Capacité de chauffage nette (LHV) 32,0 kW		Minimum : W.C. dynamique 140 mm Maximum : W.C. statique 356 mm		Minimum : W.C. dynamique 229 mm Maximum : W.C. statique 356 mm		
CIRCUIT ÉLECTRIQUE - CTC10-20G (CIRCUIT ÉLECTRIQUE DÉDIÉ REQUIS)								
	TENSION	PH	HZ	AWG	CONNEXION	AMPS	DISJONCTEUR	kW
☞	120	1	60	14	L1, NEUTRE, TERRE - sans cordon, sans prise	7,0	20	0,84
☞	208 - 240	3	50/60	14	L1, L2, L3, TERRE - sans cordon, sans prise	4,8 - 4,2	15	1,0
☞	380 - 415	3	50/60	14	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE - sans cordon, sans prise	4,6 - 4,2	15	1,0

☞ CHOIX DE TENSION EN AMÉRIQUE DU NORD ☞ UN DISPOSITIF DE DÉFAUT À LA TERRE OU DE PROTECTION CONTRE LE COURANT RÉSIDUEL DOIT ACCOMMODER UNE FUITE DE COURANT DE 20 mA ☞ CHOIX INTERNATIONAL DE TENSION

POIDS	DIMENSIONS D'EXPÉDITION	CONTENANCE DES PLATEAUX
NET 345 kg	(L x l x H)	DIMENSIONS TOTALES : 508 x 305 x 64 mm Vingt-deux (22)
EXPÉDITION 363 kg*	1422 x 1244 x 1651 mm*	GN 1/1 : 530 x 325 x 65 mm Vingt-deux (22)
*INFORMATIONS POUR LE TRANSPORT TERRESTRE NATIONAL. CONTACTEZ L'USINE POUR LE POIDS ET LES DIMENSIONS À L'EXPORTATION.		GN 2/1 : 650 x 530 x 65 mm Onze (11)
		**TÔLE GRAND FORMAT : 457 x 660 x 25 mm Onze (11)
		MAXIMUM DU PRODUIT : 109 kg
		VOLUME MAXIMUM : 190 litres
		**SUR GRILLES MÉTALLIQUES UNIQUEMENT. GRILLES MÉTALLIQUES SUPPLÉMENTAIRES OBLIGATOIRES POUR UNE CONTENANCE MAXIMALE



DIMENSIONS : H x L x P	
EXTÉRIEURES :	2 012 mm x 906 mm x 1 072 mm
EXTÉRIEURES AVEC PORTE ENCASTRÉE :	2 012 mm x 1 008 mm x 1 072 mm
INTÉRIEURES :	1 535 mm x 411 mm x 712 mm

SPÉCIFICATIONS D'EAU

DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU TRAITÉE : NPT 19 mm* * Peuvent provenir d'une arrivée unique de 19 mm
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU NON TRAITÉE : NPT 19 mm*
PRESSION DANS LES CANALISATIONS : 2,07 bars dynamique minimum et 6,21 bars maximum statique (200 à 600 kPa)
VIDANGE DE L'EAU : CONNEXION 40mm AVEC UNE SORTIE D'AIR VERTICALE À ÉTENDRE AU-DESSUS DU CONDUIT D'ÉVACUATION. LES MATÉRIEAUX DOIVENT RÉSISSER À DES TEMPÉRATURES ATTEIGNANT 93 °C.

ESPACE NÉCESSAIRE

GAUCHE : 0 mm	ACCÈS D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ 457 mm
À DROITE : 0 mm SURFACES NON COMBUSTIBLES	51 mm POUR PORTE BATTANTE OU SURFACES COMBUSTIBLES
DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION DE L'AIR	
ARRIÈRE : 102 mm	BAS : 130 mm
109 mm POUR LE KIT DE PLOMBERIE EN OPTION	POUR LES PIEDS, ARRIVÉE D'AIR

CONDITIONS IMPOSÉES POUR L'INSTALLATION

- Le four doit être installé à niveau.
- L'installation d'une hotte est obligatoire.
- Vanne de coupure et clapet anti-retour d'alimentation en eau lorsque les réglementations locales l'exigent.

NORMES DE QUALITÉ DE L'EAU

Le propriétaire/utilisateur/acheteur est l'unique responsable de ce matériel et doit vérifier que l'arrivée d'eau est totalement testée ; un système de traitement de l'eau peut être nécessaire, qui doit respecter les normes de qualité de l'eau en vigueur et indiquées ci-dessous. L'absence de conformité avec ces normes peut détériorer ce matériel et/ou ses composants et annuler la garantie d'origine du fabricant. Alto-Shaam recommande d'utiliser les produits OptiPure® [www.optipurewater.com] pour le traitement correct de l'eau.

Contaminant	Conditions imposées à l'arrivée d'eau
Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30-70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (tds)	50-125 ppm

CIRCUIT ÉLECTRIQUE - CTP20-10E (PAS DE CORDON, PAS DE FICHE, CIRCUIT ÉLECTRIQUE DÉDIÉ REQUIS)

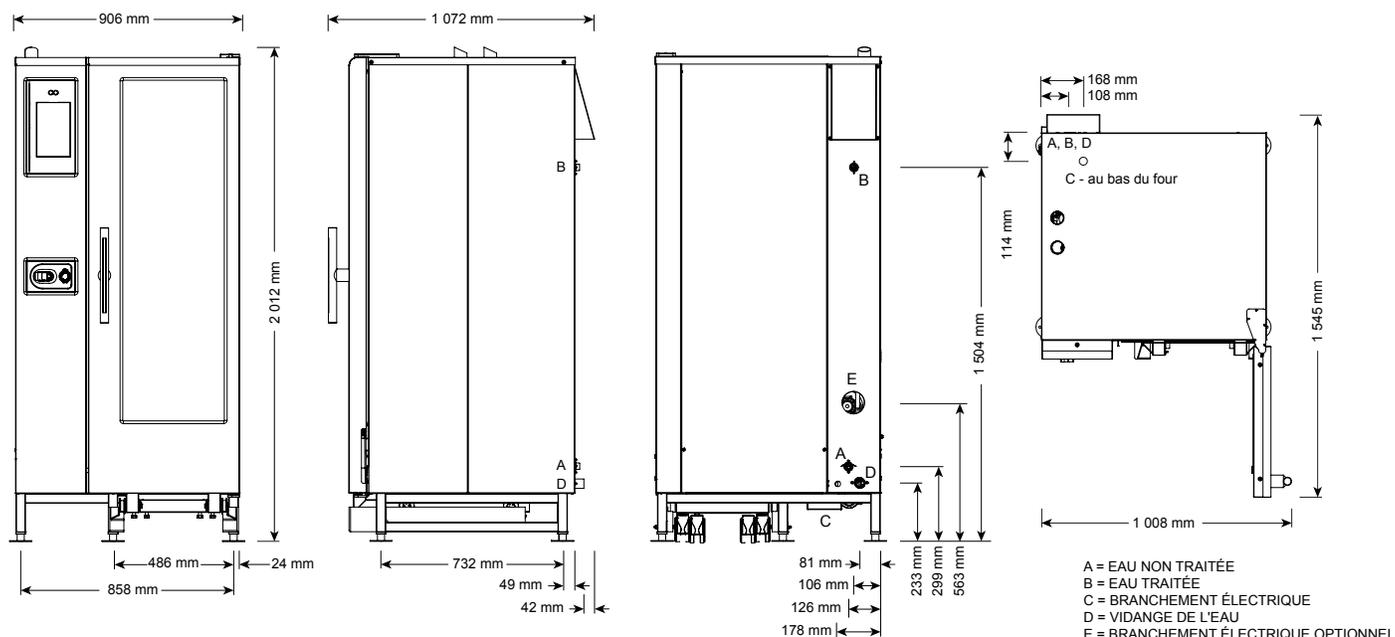
AVEC OPTION COMBISMOKER®

TENSION	PH	HZ	AWG	CONNEXION	ECO STANDARD			**OPTION **PROpower™			ECO STANDARD			**OPTION **PROpower™		
					AMPS	KW	DISJONCTEUR	AMPS	KW	DISJONCTEUR	AMPS	KW	DISJONCTEUR	AMPS	KW	DISJONCTEUR
208-240	3	50/60	1-1/0	L1, L2, L3, TERRE	78,8-90,9	28,4-37,8	80-90	98,8-114	33,2-44,2	100-125	81,3-93,8	28,9-38,5	90-100	101,3-116,9	33,7-44,9	110-125
380-415	3	50/60	4-3	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE	48,2-52,5	32,3-37,8	63	60,5-65,8	37,1-44,2	63-80	50,9-55,4	32,8-38,5	63	63,1-68,7	37,7-44,9	100
440-480	3*	50/60	6-4	L1, L2, L3, TERRE	41,7-45,5	32,4-37,8	50	52,2-57	37,2-44,2	60	43-46,9	32,9-38,5	50	53,6-58,5	37,8-44,9	60

*FRAIS D'ENTRETIEN ÉLECTRIQUE APPLICABLES

**OPTION SANS SUPPLÉMENT DE PRIX SUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES

POIDS	DIMENSIONS D'EXPÉDITION	CONTENANCE DES PLATEAUX
NET 411 kg	(L x l x H)	DIMENSIONS TOTALES : 508 x 305 x 64 mm Vingt (20)
EXPÉDITION 477 kg*	1 346 x 1 143 x 2 210 mm*	GN 1/1 : 530 x 325 x 65 mm Vingt (20)
		**TÔLE DEMI-FORMAT : 457 x 330 x 25 mm Vingt (20)
*INFORMATIONS POUR LE TRANSPORT TERRESTRE NATIONAL. CONTACTEZ L'USINE POUR LE POIDS ET LES DIMENSIONS À L'EXPORTATION.		MAXIMUM DU PRODUIT : 109 kg
		VOLUME MAXIMUM : 190 litres
		**SUR GRILLES MÉTALLIQUES UNIQUEMENT. GRILLES MÉTALLIQUES SUPPLÉMENTAIRES OBLIGATOIRES POUR UNE CONTENANCE MAXIMALE



SPÉCIFICATIONS D'EAU

DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU TRAITÉE : NPT 19 mm* * Peuvent provenir d'une arrivée unique de 19 mm
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU NON TRAITÉE : NPT 19 mm*
PRESSION DANS LES CANALISATIONS : 2,07 bars dynamique minimum et 6,21 bars maximum statique (200 à 600 kPa)
VIDANGE DE L'EAU : CONNEXION 40mm AVEC UNE SORTIE D'AIR VERTICALE À ÉTRENDRE AU-DESSUS DU CONDUIT D'ÉVACUATION. LES MATÉRIAUX DOIVENT RÉSISSER À DES TEMPÉRATURES ATTEIGNANT 93 °C.

ESPACE NÉCESSAIRE

GAUCHE : 0 mm	ACCÈS D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ 457 mm
À DROITE : 0 mm SURFACES NON COMBUSTIBLES	51 mm POUR PORTE BATTANTE OU SURFACES COMBUSTIBLES
DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION DE L'AIR	
ARRIÈRE : 102 mm	BAS : 130 mm
109 mm POUR LE KIT DE PLOMBERIE EN OPTION	POUR LES PIEDS, ARRIVÉE D'AIR

CONDITIONS IMPOSÉES POUR L'INSTALLATION

- Le four doit être installé à niveau.
- L'installation d'une hotte est obligatoire.
- Vanne de coupure et clapet anti-retour d'alimentation en eau lorsque les réglementations locales l'exigent.

CIRCUIT ÉLECTRIQUE (PAS DE CORDON, PAS DE FICHE) - DÉDIÉ REQUIS)

MODÈLE	TENSION	PH	HZ	AMPS	kW	DISJONCTEUR	AWG	CONNEXION
CTC20-10E	208 - 240	3	50/60	78,8 - 90,9	28,4 - 37,8	80-90	1 - 1/0	L1, L2, L3, TERRE
	380 - 415	3	50/60	48,2 - 52,5	32,3 - 37,8	63	4 - 3	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE
	440 - 480	3*	50/60	41,7 - 45,5	32,4 - 37,8	50	6 - 4	L1, L2, L3, TERRE

*FRAIS D'ENTRETIEN ÉLECTRIQUE APPLICABLES

DIMENSIONS : H x L x P

EXTÉRIEURES :

2 012 mm x 906 mm x 1 072 mm

EXTÉRIEURES AVEC PORTE ENCASTRÉE :

2 012 mm x 1 008 mm x 1 072 mm

INTÉRIEURES :

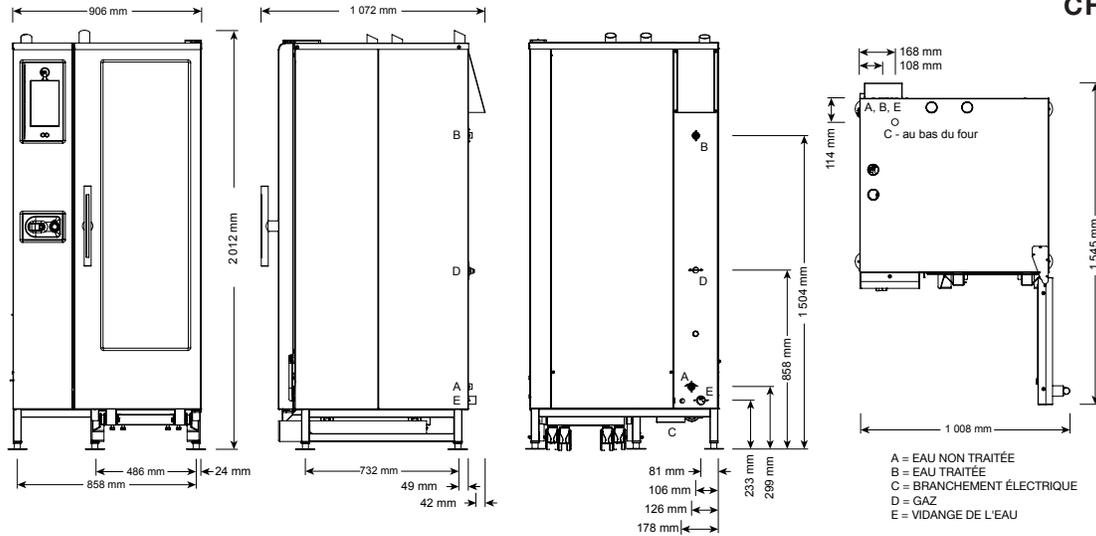
1 535 mm x 411 mm x 712 mm

NORMES DE QUALITÉ DE L'EAU

Le propriétaire/utilisateur/acheteur est l'unique responsable de ce matériel et doit vérifier que l'arrivée d'eau est totalement testée ; un système de traitement de l'eau peut être nécessaire, qui doit respecter les normes de qualité de l'eau en vigueur et indiquées ci-dessous. L'absence de conformité avec ces normes peut détériorer ce matériel et/ou ses composants et annuler la garantie d'origine du fabricant. Alto-Shaam recommande d'utiliser les produits OptiPure® [www.optipurewater.com] pour le traitement correct de l'eau.

Contaminant	Conditions imposées à l'arrivée d'eau
Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30-70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (tds)	50-125 ppm

POIDS	DIMENSIONS D'EXPÉDITION	CONTENANCE DES PLATEAUX
NET 411 kg	(L x l x H)	DIMENSIONS TOTALES : 508 x 305 x 64 mm Vingt (20)
EXPÉDITION 477 kg*	1 422 x 1 143 x 2 210 mm*	GN 1/1 : 530 x 325 x 65 mm Vingt (20)
		**TÔLE DEMI-FORMAT : 457 x 330 x 25 mm Vingt (20)
*INFORMATIONS POUR LE TRANSPORT TERRESTRE NATIONAL. CONTACTEZ L'USINE POUR LE POIDS ET LES DIMENSIONS À L'EXPORTATION.		MAXIMUM DU PRODUIT : 109 kg
		VOLUME MAXIMUM : 190 litres
		*SUR GRILLES MÉTALLIQUES UNIQUEMENT *GRILLES MÉTALLIQUES SUPPLÉMENTAIRES OBLIGATOIRES POUR UNE CONTENANCE MAXIMALE



DIMENSIONS : H x L x P	
EXTÉRIEURES :	2 012 mm x 906 mm x 1 072 mm
EXTÉRIEURES AVEC PORTE ENCASTRÉE :	2 012 mm x 1 008 mm x 1 072 mm
INTÉRIEURES :	1 535 mm x 411 mm x 712 mm



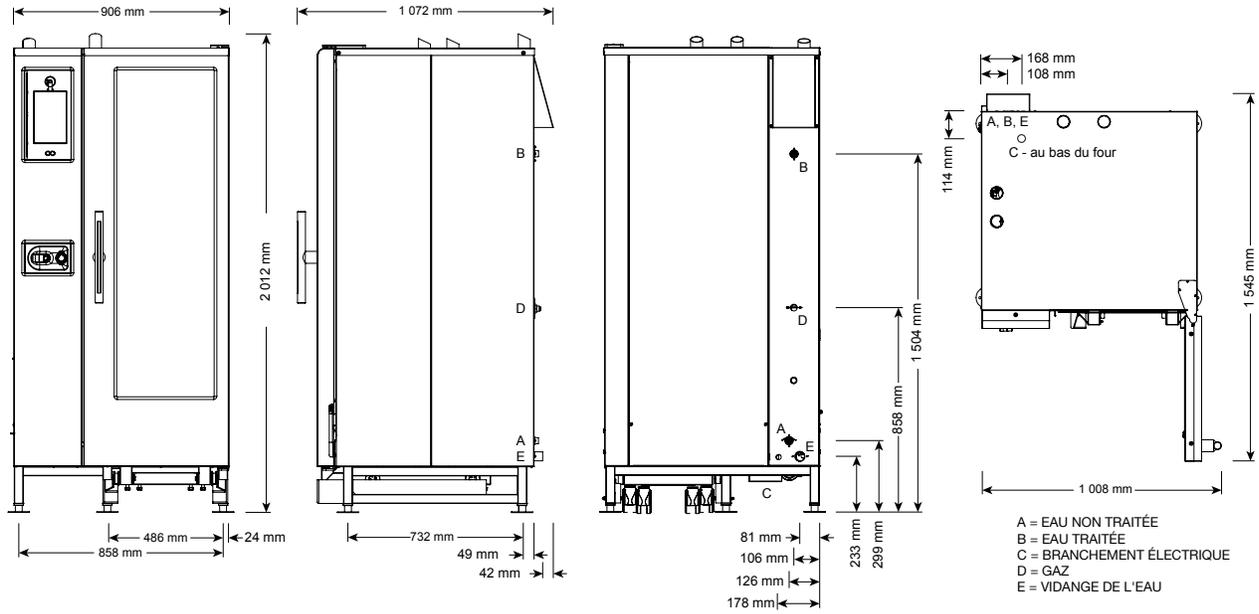
SPÉCIFICATIONS D'EAU	
DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE	
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU TRAITÉE :	NPT 19 mm* * Peuvent provenir d'une arrivée unique de 19 mm
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU NON TRAITÉE :	NPT 19 mm*
PRESSION DANS LES CANALISATIONS : 2,07 bars dynamique minimum et 6,21 bars maximum statique (200 à 600 kPa)	
VIDANGE DE L'EAU : CONNEXION 40mm AVEC UNE SORTIE D'AIR VERTICALE À ÉTENDRE AU-DESSUS DU CONDUIT D'ÉVACUATION. LES MATÉRIEAUX DOIVENT RÉSISTER À DES TEMPÉRATURES ATTEIGNANT 93 °C.	
ESPACE NÉCESSAIRE	
GAUCHE : 0 mm	ACCÈS D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ 457 mm
À DROITE : 0 mm SURFACES NON COMBUSTIBLES	51 mm POUR PORTE BATTANTE OU SURFACES COMBUSTIBLES
DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION DE L'AIR	
ARRIÈRE : 102 mm 109 mm POUR LE KIT DE PLOMBERIE EN OPTION	BAS : 130 mm POUR LES PIEDS, ARRIVÉE D'AIR
CONDITIONS IMPOSÉES POUR L'INSTALLATION	
• Le four doit être installé à niveau. • L'installation d'une hotte est obligatoire.	
• Vanne de coupure et clapet anti-retour d'alimentation en eau lorsque les réglementations locales l'exigent.	

NORMES DE QUALITÉ DE L'EAU	
Le propriétaire/utilisateur/acheteur est l'unique responsable de ce matériel et doit vérifier que l'arrivée d'eau est totalement testée ; un système de traitement de l'eau peut être nécessaire, qui doit respecter les normes de qualité de l'eau en vigueur et indiquées ci-dessous. L'absence de conformité avec ces normes peut détériorer ce matériel et/ou ses composants et annuler la garantie d'origine du fabricant. Alto-Shaam recommande d'utiliser les produits OptiPure® [www.optipurewater.com] pour le traitement correct de l'eau.	
Contaminant	Conditions imposées à l'arrivée d'eau
Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30-70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (tds)	50-125 ppm

SPÉCIFICATIONS DE GAZ (LE TYPE DE GAZ DOIT ÊTRE SPÉCIFIÉ À LA COMMANDE)			
RACCORDEMENT : NPT 19 mm			
CHARGE THERMIQUE NOMINALE		PRESSION CONNECTÉE	
AMÉRIQUE DU NORD	INTERNATIONAL	AMÉRIQUE DU NORD	INTERNATIONAL
Gaz naturel / Propane	G20, G25, G31	Gaz naturel Propane	G20 G25 G31
Capacité de chauffage brute (HHV) 160 000 Btu/h (35 kW)	Capacité de chauffage nette (LHV) 42,5 kW	Minimum : W.C. dynamique 140 mm Maximum : W.C. statique 356 mm	Minimum : W.C. dynamique 229 mm Maximum : W.C. statique 356 mm

CIRCUIT ÉLECTRIQUE - CTP20-10G (CIRCUIT ÉLECTRIQUE DÉDIÉ REQUIS)						AVEC OPTION COMBISMOKER®					
TENSION	PH	HZ	AWG	CONNEXION sans cordon, sans prise	AMPS	DISJONCTEUR	kW	CONNEXION sans cordon, sans prise	AMPS	DISJONCTEUR	kW
120	1	60	14	L1, NEUTRE, TERRE	13,6	20	1,7	L1, N, TERRE	18,4 - 4,2	25	2,3
208 - 240	1*	50/60	14	L1, L2/NEUTRE, TERRE	9,6 - 8,4	15	2,0	L1, L2/N, TERRE	12,1 - 11,3	15	2,5 - 2,7
208 - 240	3	50/60	14	L1, L2, L3, TERRE	9,6 - 8,4	15	2,0	L1, L2, L3, TERRE	12,1 - 11,3	15	2,5 - 2,7
380 - 415	3	50/60	14	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE	9,2 - 8,4	15	2,0	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE	11,8 - 11,3	15	2,6 - 2,7

* CHOIX DE TENSION EN AMÉRIQUE DU NORD * UN DISPOSITIF DE DÉFAUT À LA TERRE OU DE PROTECTION CONTRE LE COURANT RÉSIDUEL DOIT ACCOMMODER UNE FUITE DE COURANT DE 20 mA ** CHOIX INTERNATIONAL DE TENSION ** FRAIS D'ENTRETIEN ÉLECTRIQUE APPLICABLES											
POIDS		DIMENSIONS D'EXPÉDITION		CONTENANCE DES PLATEAUX							
NET	411 kg	(L x l x H)		DIMENSIONS TOTALES : 508 x 305 x 64 mm Vingt (20)				MAXIMUM DU PRODUIT : 109 kg			
EXPÉDITION	533 kg*	1 143 x 1 346 x 2 210 mm*		GN 1/1 : 530 x 325 x 65 mm Vingt (20)				VOLUME MAXIMUM : 190 litres			
*INFORMATIONS POUR LE TRANSPORT TERRESTRE NATIONAL. CONTACTEZ L'USINE POUR LE POIDS ET LES DIMENSIONS À L'EXPORTATION.				**TÔLE DEMI-FORMAT : 457 x 330 x 25 mm Vingt (20)				**SUR GRILLES MÉTALLIQUES UNIQUEMENT. GRILLES MÉTALLIQUES SUPPLÉMENTAIRES OBLIGATOIRES POUR UNE CONTENANCE MAXIMALE			



DIMENSIONS : H x L x P
EXTÉRIURES : 2 012 mm x 906 mm x 1 072 mm
EXTÉRIURES AVEC PORTE ENCASTRÉE : 2 012 mm x 1 008 mm x 1 072 mm
INTÉRIURES : 1 535 mm x 411 mm x 712 mm

SPÉCIFICATIONS D'EAU

DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU TRAITÉE : NPT 19 mm* * Peuvent provenir d'une arrivée unique de 19 mm
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU NON TRAITÉE : NPT 19 mm*
PRESSIION DANS LES CANALISATIONS : 2,07 bars dynamique minimum et 6,21 bars maximum statique (200 à 600 kPa)
VIDANGE DE L'EAU : CONNEXION 40mm AVEC UNE SORTIE D'AIR VERTICALE À ÉTENDRE AU-DESSUS DU CONDUIT D'ÉVACUATION. LES MATÉRIAUX DOIVENT RÉSISSER À DES TEMPÉRATURES ATTEIGNANT 93 °C.

ESPACE NÉCESSAIRE

GAUCHE : 0 mm	ACCÈS D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ 457 mm
À DROITE : 0 mm SURFACES NON COMBUSTIBLES	51 mm POUR PORTE BATTANTE OU SURFACES COMBUSTIBLES
DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION DE L'AIR	
ARRIÈRE : 102 mm	BAS : 130 mm
109 mm POUR LE KIT DE PLOMBERIE EN OPTION	POUR LES PIEDS, ARRIVÉE D'AIR

CONDITIONS IMPOSÉES POUR L'INSTALLATION

- Le four doit être installé à niveau.
- L'installation d'une hotte est obligatoire.
- Vanne de coupure et clapet anti-retour d'alimentation en eau lorsque les réglementations locales l'exigent.

NORMES DE QUALITÉ DE L'EAU

Le propriétaire/utilisateur/acheteur est l'unique responsable de ce matériel et doit vérifier que l'arrivée d'eau est totalement testée ; un système de traitement de l'eau peut être nécessaire, qui doit respecter les normes de qualité de l'eau en vigueur et indiquées ci-dessous. L'absence de conformité avec ces normes peut détériorer ce matériel et/ou ses composants et annuler la garantie d'origine du fabricant. Alto-Shaam recommande d'utiliser les produits OptiPure® (www.optipurewater.com) pour le traitement correct de l'eau.

Contaminant	Conditions imposées à l'arrivée d'eau
Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30-70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (tds)	50-125 ppm

SPÉCIFICATIONS DE GAZ (LE TYPE DE GAZ DOIT ÊTRE SPÉCIFIÉ À LA COMMANDE)

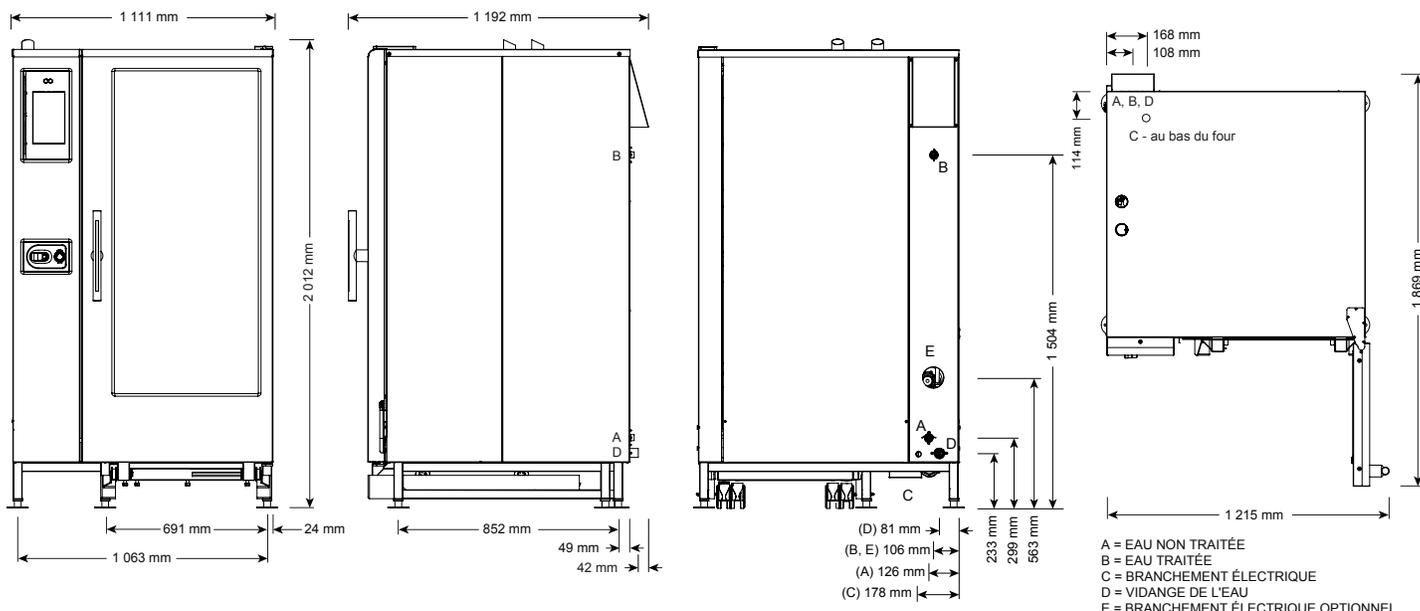
RACCORDEMENT : NPT 19 mm		PRESSION CONNECTÉE	
CHARGE THERMIQUE NOMINALE		AMÉRIQUE DU NORD	
AMÉRIQUE DU NORD	INTERNATIONAL	Gaz naturel	INTERNATIONAL
Gaz naturel / Propane	G20, G25, G31	Propane	G20 20 mbar
Capacité de chauffage brute (HHV)	Capacité de chauffage nette (LHV)	Minimum : W.C. dynamique 140 mm	G25 20 mbar
140 000 Btu / hr	37,0 kW	Maximum : W.C. statique 356 mm	G31 30 mbar

CIRCUIT ÉLECTRIQUE - CTC20-10G (CIRCUIT ÉLECTRIQUE DÉDIÉ REQUIS)

	TENSION	PH	HZ	AWG	CONNEXION	AMPS	DISJONCTEUR	kW
☞	120	1	60	12	L1, NEUTRE, TERRE - sans cordon, sans prise	13,0	20	1,7
☞	208 - 240	3	50/60	14	L1, L2, L3, TERRE - sans cordon, sans prise	9,6 - 8,4	15	2,0
☞	380 - 415	3	50/60	14	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE - sans cordon, sans prise	9,2 - 8,4	15	2,0

☞ CHOIX DE TENSION EN AMÉRIQUE DU NORD ☞ UN DISPOSITIF DE DÉFAUT À LA TERRE OU DE PROTECTION CONTRE LE COURANT RÉSIDUEL DOIT ACCOMMODER UNE FUITE DE COURANT DE 20 mA ☞ CHOIX INTERNATIONAL DE TENSION

POIDS	DIMENSIONS D'EXPÉDITION	CONTENANCE DES PLATEAUX
NET 411 kg	(L x l x H)	DIMENSIONS TOTALES : 508 x 305 x 64 mm Vingt (20)
EXPÉDITION 533 kg*	1143 x 1422 x 2210 mm*	GN 1/1 : 530 x 325 x 65 mm Vingt (20)
		**TÔLE DEMI-FORMAT : 457 x 330 x 25 mm Vingt (20)
*INFORMATIONS POUR LE TRANSPORT TERRESTRE NATIONAL. CONTACTEZ L'USINE POUR LE POIDS ET LES DIMENSIONS À L'EXPORTATION.		**SUR GRILLES MÉTALLIQUES SEULEMENT GRILLES MÉTALLIQUES SUPPLÉMENTAIRES OBLIGATOIRES POUR UNE CONTENANCE MAXIMALE



DIMENSIONS : H x L x P
EXTÉRIEURES : 2 012 mm x 1 111 mm x 1 192 mm
EXTÉRIEURES AVEC PORTE ENCASTRÉE : 2 012 mm x 1 213 mm x 1 192 mm
INTÉRIEURES : 1 535 mm x 616 mm x 832 mm

SPÉCIFICATIONS D'EAU	
DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE	
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU TRAITÉE :	NPT 19 mm* * Peuvent provenir d'une arrivée unique de 19 mm
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU NON TRAITÉE :	NPT 19 mm*
PRESSION DANS LES CANALISATIONS : 2,07 bars dynamique minimum et 6,21 bars maximum statique (200 à 600 kPa)	
VIDANGE DE L'EAU : CONNEXION 40mm AVEC UNE SORTIE D'AIR VERTICALE À ÉTENDRE AU-DESSUS DU CONDUIT D'ÉVACUATION. LES MATÉRIEAUX DOIVENT RÉSISTER À DES TEMPÉRATURES ATTEIGNANT 93 °C.	
ESPACE NÉCESSAIRE	
GAUCHE : 0 mm	ACCÈS D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ 457 mm
À DROITE : 0 mm SURFACES NON COMBUSTIBLES	51 mm POUR PORTE BATTANTE OU SURFACES COMBUSTIBLES
DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION DE L'AIR	
ARRIÈRE : 102 mm	BAS : 130 mm POUR LES PIEDS, ARRIVÉE D'AIR
CONDITIONS IMPOSÉES POUR L'INSTALLATION	
• Le four doit être installé à niveau. • L'installation d'une hotte est obligatoire.	
• Vanne de coupure et clapet anti-retour d'alimentation en eau lorsque les réglementations locales l'exigent.	

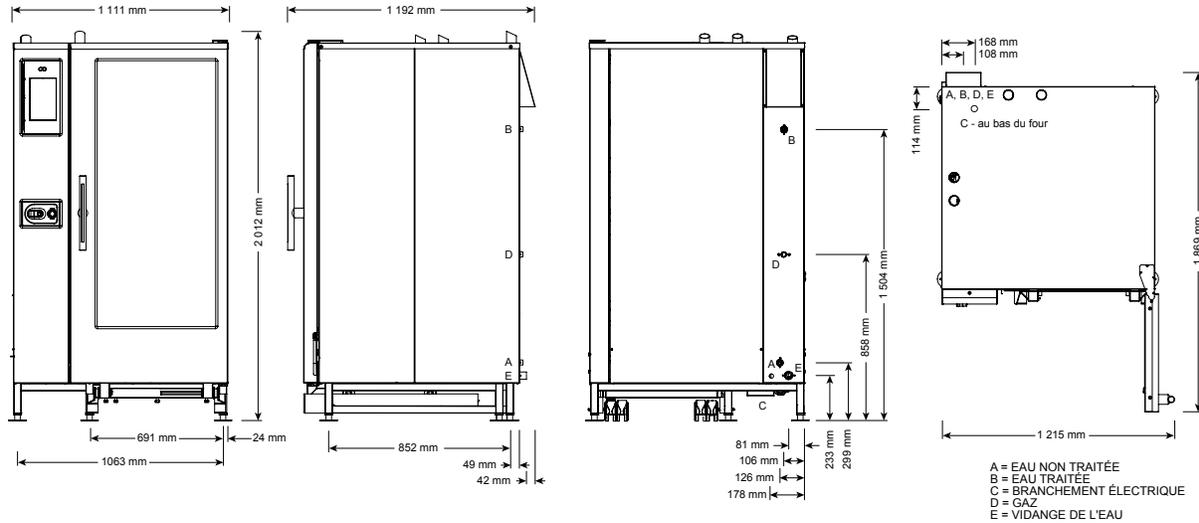
NORMES DE QUALITÉ DE L'EAU	
Le propriétaire/utilisateur/acheteur est l'unique responsable de ce matériel et doit vérifier que l'arrivée d'eau est totalement testée ; un système de traitement de l'eau peut être nécessaire, qui doit respecter les normes de qualité de l'eau en vigueur et indiquées ci-dessous. L'absence de conformité avec ces normes peut détériorer ce matériel et/ou ses composants et annuler la garantie d'origine du fabricant. Alto-Shaam recommande d'utiliser les produits OptiPure® (www.optipurewater.com) pour le traitement correct de l'eau.	
Contaminant	Conditions imposées à l'arrivée d'eau
Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30-70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (tds)	50-125 ppm

CIRCUIT ÉLECTRIQUE - CTP20-20E (PAS DE CORDON, PAS DE FICHE, CIRCUIT ÉLECTRIQUE DÉDIÉ REQUIS)										AVEC OPTION COMBISMOKER®						
					ECO STANDARD					**OPTION **PROpower™						
TENSION	PH	HZ	AWG	CONNEXION	AMPS	KW	DISJONCTEUR	AMPS	KW	DISJONCTEUR	AMPS	KW	DISJONCTEUR	AMPS	KW	DISJONCTEUR
208-240	3	50/60	4/0	L1, L2, L3, TERRE	137,6-158,8	49,6-66	150-175	172-198,5	57,8-77	175-200	140,1-161,6	50,1-66,7	150-175	174,5-201,3	58,4-77,7	200-225
380-415	3	50/60	1-1/0	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE	84,2-91,7	56,4-66	100	105,3-114,6	64,7-77	125	86,9-94,5	56,9-66,7	100	107,9-117,5	65,3-77,7	150-175
440-480	3*	50/60	2-1	L1, L2, L3, TERRE	72,7-79,4	56,5-66	80	90,9-99,2	64,8-77	100	74,1-80,8	57,1-66,7	80-90	92,3-100,7	65,4-77,7	100

*FRAIS D'ENTRETIEN ÉLECTRIQUE APPLICABLES

**OPTION SANS SUPPLÉMENT DE PRIX SUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES

POIDS	DIMENSIONS D'EXPÉDITION	CONTENANCE DES PLATEAUX
NET 499 kg	(L x l x H)	DIMENSIONS TOTALES : 508 x 305 x 64 mm Quarante (40)
EXPÉDITION 525 kg*	1 346 x 1 346 x 2 210 mm*	GN 1/1 : 530 x 325 x 65 mm Quarante (40)
		GN 2/1 : 650 x 530 x 65mm Vingt (20)
		**TÔLE GRAND FORMAT : 457 x 660 x 25 mm Vingt (20)
		MAXIMUM DU PRODUIT : 218 kg
		VOLUME MAXIMUM : 380 litres
*INFORMATIONS POUR LE TRANSPORT TERRESTRE NATIONAL. CONTACTEZ L'USINE POUR LE POIDS ET LES DIMENSIONS À L'EXPORTATION.		**SUR GRILLES MÉTALLIQUES UNIQUEMENT. GRILLES MÉTALLIQUES SUPPLÉMENTAIRES OBLIGATOIRES POUR UNE CONTENANCE MAXIMALE



A = EAU NON TRAITÉE
B = EAU TRAITÉE
C = BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE
D = GAZ
E = VIDANGE DE L'EAU



DIMENSIONS : H x L x P	
EXTÉRIEURES :	2 012 mm x 1 111 mm x 1 192 mm
EXTÉRIEURES AVEC PORTE ENCASTRÉE :	2 012 mm x 1 213 mm x 1 192 mm
INTÉRIEURES :	1 535 mm x 616 mm x 832 mm

SPÉCIFICATIONS D'EAU	
DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE	
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU TRAITÉE :	NPT 19 mm* * Peuvent provenir d'une arrivée unique de 19 mm
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU NON TRAITÉE :	NPT 19 mm*
PRESSION DANS LES CANALISATIONS : 2,07 bars dynamique minimum et 6,21 bars maximum statique (200 à 600 kPa)	
VIDANGE DE L'EAU : CONNEXION 40mm AVEC UNE SORTIE D'AIR VERTICALE À ÉTENDRE AU-DESSUS DU CONDUIT D'ÉVACUATION. LES MATÉRIAUX DOIVENT RÉSISSER À DES TEMPÉRATURES ATTEIGNANT 93 °C.	
ESPACE NÉCESSAIRE	
GAUCHE : 0 mm	ACCÈS D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ 457 mm
À DROITE : 0 mm SURFACES NON COMBUSTIBLES	51 mm POUR PORTE BATTANTE OU SURFACES COMBUSTIBLES
DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION DE L'AIR	
ARRIÈRE : 102 mm	BAS : 130 mm
109 mm POUR LE KIT DE PLOMBERIE EN OPTION	POUR LES PIEDS, ARRIVÉE D'AIR
CONDITIONS IMPOSÉES POUR L'INSTALLATION	
<ul style="list-style-type: none"> Le four doit être installé à niveau. L'installation d'une hotte est obligatoire. Vanne de coupure et clapet anti-retour d'alimentation en eau lorsque les réglementations locales l'exigent. 	

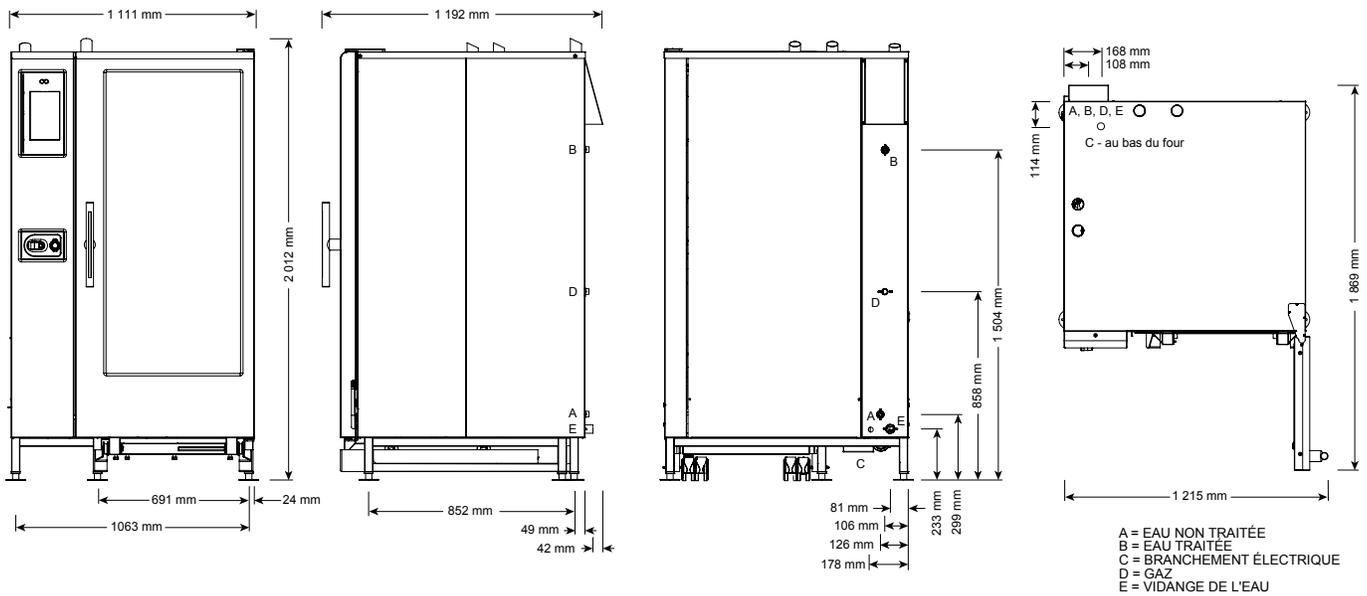
NORMES DE QUALITÉ DE L'EAU	
Le propriétaire/utilisateur/acheteur est l'unique responsable de ce matériel et doit vérifier que l'arrivée d'eau est totalement testée ; un système de traitement de l'eau peut être nécessaire, qui doit respecter les normes de qualité de l'eau en vigueur et indiquées ci-dessous. L'absence de conformité avec ces normes peut détériorer ce matériel et/ou ses composants et annuler la garantie d'origine du fabricant. Alto-Shaam recommande d'utiliser les produits OptiPure® [www.optipurewater.com] pour le traitement correct de l'eau.	
Contaminant	Conditions imposées à l'arrivée d'eau
Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30-70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (tds)	50-125 ppm

SPÉCIFICATIONS DE GAZ (LE TYPE DE GAZ DOIT ÊTRE SPÉCIFIÉ À LA COMMANDE)			
RACCORDEMENT : NPT 19 mm			
CHARGE THERMIQUE NOMINALE		PRESSION CONNECTÉE	
AMÉRIQUE DU NORD	INTERNATIONAL	AMÉRIQUE DU NORD	INTERNATIONAL
Gaz naturel / Propane	G20, G25, G31	Gaz naturel	Propane
Capacité de chauffage brute (HHV) 266 000 Btu/h (35 kW)	Capacité de chauffage nette (LHV) 72,0 kW	Minimum : W.C. dynamique 140 mm Maximum : W.C. statique 356 mm	Minimum : W.C. dynamique 229 mm Maximum : W.C. statique 356 mm
		G20	20 mbar
		G25	20 mbar
		G31	30 mbar

CIRCUIT ÉLECTRIQUE - CTP20-20G (CIRCUIT ÉLECTRIQUE DÉDIÉ REQUIS)						AVEC OPTION COMBISMOKER®					
TENSION	PH	HZ	AWG	CONNEXION sans cordon, sans prise	AMPS	DISJONCTEUR	kW	CONNEXION sans cordon, sans prise	AMPS	DISJONCTEUR	kW
120	1	60	14	L1, NEUTRE, TERRE	13,6	20	1,7	L1, NEUTRE, TERRE	18,4 - 4,2	25	2,3
208 - 240	1*	50/60	14	L1, L2/NEUTRE, TERRE	9,6 - 8,4	15	2,0	L1, L2/NEUTRE, TERRE	12,1 - 11,3	15	2,5 - 2,7
208 - 240	3	50/60	14	L1, L2, L3, TERRE	9,6 - 8,4	15	2,0	L1, L2, L3, TERRE	12,1 - 11,3	15	2,5 - 2,7
380 - 415	3	50/60	14	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE	9,2 - 8,4	15	2,0	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE	11,8 - 11,3	15	2,6 - 2,7

* CHOIX DE TENSION EN AMÉRIQUE DU NORD UN DISPOSITIF DE DÉFAUT À LA TERRE OU DE PROTECTION CONTRE LE COURANT RÉSIDUEL DOIT ACCOMMODER UNE FUITE DE COURANT DE 20 mA ** CHOIX INTERNATIONAL DE TENSION *FRAIS D'ENTRETIEN ÉLECTRIQUE APPLICABLES

POIDS	DIMENSIONS D'EXPÉDITION	CONTENANCE DES PLATEAUX
NET 499 kg	(L x l x H)	DIMENSIONS TOTALES : 508 x 305 x 64 mm Quarante (40)
EXPÉDITION 561 kg*	1 346 x 1 346 x 2 210 mm*	GN 1/1 : 530 x 325 x 65 mm Quarante (40)
		GN 2/1 : 650 x 530 x 65mm Vingt (20)
		**TÔLE GRAND FORMAT : 457 x 660 x 25 mm Vingt (20)
*INFORMATIONS POUR LE TRANSPORT TERRESTRE NATIONAL. CONTACTEZ L'USINE POUR LE POIDS ET LES DIMENSIONS À L'EXPORTATION.		MAXIMUM DU PRODUIT : 218 kg
		VOLUME MAXIMUM : 380 litres
		**SUR GRILLES MÉTALLIQUES UNIQUEMENT. GRILLES MÉTALLIQUES SUPPLÉMENTAIRES OBLIGATOIRES POUR UNE CONTENANCE MAXIMALE



DIMENSIONS : H x L x P
EXTÉRIURES : 2 012 mm x 1 111 mm x 1 192 mm
EXTÉRIURES AVEC PORTE ENCASTRÉE : 2 012 mm x 1 213 mm x 1 192 mm
INTÉRIURES : 1 535 mm x 616 mm x 832 mm

SPÉCIFICATIONS D'EAU	
DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE	
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU TRAITÉE :	NPT 19 mm* * Peuvent provenir d'une arrivée unique de 19 mm
UNE (1) ARRIVÉE D'EAU NON TRAITÉE :	NPT 19 mm*
PRESSION DANS LES CANALISATIONS : 2,07 bars dynamique minimum et 6,21 bars maximum statique (200 à 600 kPa)	
VIDANGE DE L'EAU : CONNEXION 40mm AVEC UNE SORTIE D'AIR VERTICALE À ÉTENDRE AU-DESSUS DU CONDUIT D'ÉVACUATION. LES MATÉRIAUX DOIVENT RÉSISSER À DES TEMPÉRATURES ATTEIGNANT 93 °C.	
ESPACE NÉCESSAIRE	
GAUCHE : 0 mm	ACCÈS D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ 457 mm
À DROITE : 0 mm SURFACES NON COMBUSTIBLES	51 mm POUR PORTE BATTANTE OU SURFACES COMBUSTIBLES
DESSUS : 508 mm POUR LA CIRCULATION DE L'AIR	
ARRIÈRE : 102 mm	BAS : 130 mm
109 mm POUR LE KIT DE PLOMBERIE EN OPTION	POUR LES PIEDS, ARRIVÉE D'AIR
CONDITIONS IMPOSÉES POUR L'INSTALLATION	
<ul style="list-style-type: none"> Le four doit être installé à niveau. L'installation d'une hotte est obligatoire. Vanne de coupure et clapet anti-retour d'alimentation en eau lorsque les réglementations locales l'exigent. 	

NORMES DE QUALITÉ DE L'EAU	
Le propriétaire/utilisateur/acheteur est l'unique responsable de ce matériel et doit vérifier que l'arrivée d'eau est totalement testée ; un système de traitement de l'eau peut être nécessaire, qui doit respecter les normes de qualité de l'eau en vigueur et indiquées ci-dessous. L'absence de conformité avec ces normes peut détériorer ce matériel et/ou ses composants et annuler la garantie d'origine du fabricant. Alto-Shaam recommande d'utiliser les produits OptiPure® [www.optipurewater.com] pour le traitement correct de l'eau.	
Contaminant	Conditions imposées à l'arrivée d'eau
Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30-70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (tds)	50-125 ppm

SPÉCIFICATIONS DE GAZ (LE TYPE DE GAZ DOIT ÊTRE SPÉCIFIÉ À LA COMMANDE)			
RACCORDEMENT : NPT 19 mm			
CHARGE THERMIQUE NOMINALE		PRESSION CONNECTÉE	
AMÉRIQUE DU NORD	INTERNATIONAL	AMÉRIQUE DU NORD	INTERNATIONAL
Gaz naturel / Propane	G20, G25, G31	Gaz naturel	Propane
Capacité de chauffage brute (HHV) 242 000 Btu / hr	Capacité de chauffage nette (LHV) 64,5 kW	Minimum : W.C. dynamique 140 mm Maximum : W.C. statique 356 mm	Minimum : W.C. dynamique 229 mm Maximum : W.C. statique 356 mm
		G20	20 mbar
		G25	20 mbar
		G31	30 mbar

CIRCUIT ÉLECTRIQUE - CTC20-20G (CIRCUIT ÉLECTRIQUE DÉDIÉ REQUIS)								
	TENSION	PH	HZ	AWG	CONNEXION	AMPS	DISJONCTEUR	kW
☞	120	1	60	12	L1, NEUTRE, TERRE - sans cordon, sans prise	13,0	20	1,7
☞	208 - 240	3	50/60	14	L1, L2, L3, TERRE - sans cordon, sans prise	9,6 - 8,4	15	2,0
☞	380 - 415	3	50/60	14	L1, L2, L3, NEUTRE, TERRE - sans cordon, sans prise	9,2 - 8,4	15	2,0

☞ CHOIX DE TENSION EN AMÉRIQUE DU NORD		☞ UN DISPOSITIF DE DÉFAUT À LA TERRE OU DE PROTECTION CONTRE LE COURANT RÉSIDUEL DOIT ACCOMMODER UNE FUITE DE COURANT DE 20 mA		☞ CHOIX INTERNATIONAL DE TENSION	
POIDS	DIMENSIONS D'EXPÉDITION	CONTENANCE DES PLATEAUX			
NET 499 kg	(L x l x H)	DIMENSIONS TOTALES : 508 x 305 x 64 mm		Quarante (40)	
EXPÉDITION 561 kg*	1 422 x 1 219 x 1 651 mm*	GN 1/1 : 530 x 325 x 65 mm		Quarante (40)	
*INFORMATIONS POUR LE TRANSPORT TERRESTRE NATIONAL. CONTACTEZ L'USINE POUR LE POIDS ET LES DIMENSIONS À L'EXPORTATION.		GN 2/1 : 650 x 530 x 65 mm		Vingt (20)	
		**TÔLE GRAND FORMAT : 457 x 660 x 25 mm		Vingt (20)	
		MAXIMUM DU PRODUIT : 218 kg		VOLUME MAXIMUM : 380 litres	
		**SUR GRILLES MÉTALLIQUES UNIQUEMENT. GRILLES MÉTALLIQUES SUPPLÉMENTAIRES OBLIGATOIRES POUR UNE CONTENANCE MAXIMALE			

INSTALLATION

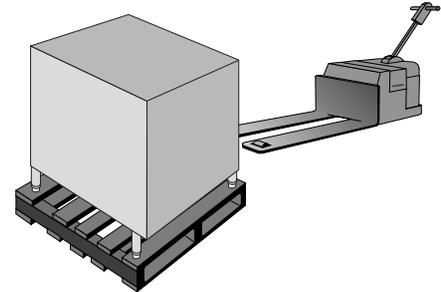
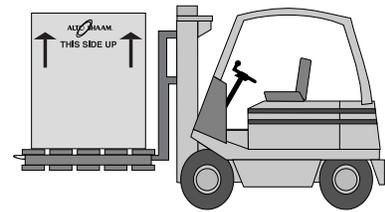
INSTALLATION SUR SITE

AVERTISSEMENT



Afin de prévenir TOUTE BLESSURE GRAVE OU MORTELLE, ou DES DOMMAGES MATÉRIELS :

- TOUJOURS maintenir l'appareil en haut d'une palette lors de l'utilisation d'un chariot élévateur ou d'un chariot à palettes pour déplacer l'appareil.
- TOUJOURS faire appel à un nombre suffisant d'employés formés et expérimentés pour placer le four sur le sol, sur un socle ou sur un comptoir.



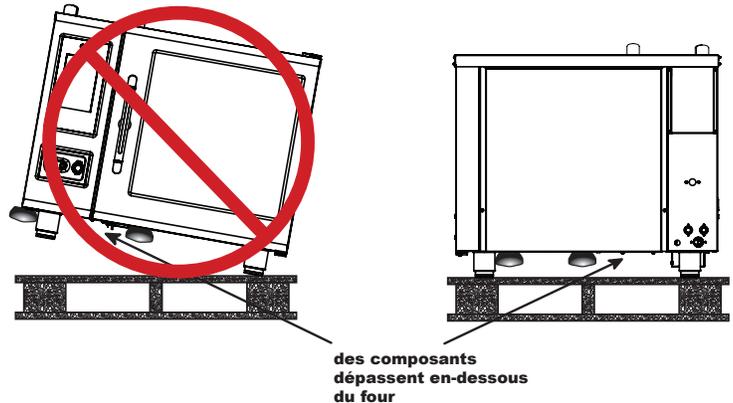
INSTALLATION

Pour que ce four fonctionne correctement, ce four doit être installé par des techniciens qualifiés conformément aux instructions fournies dans le présent manuel. Respectez les instructions fournies, pour éviter tout risque de détérioration du four ou du local et de blessure du personnel.

AVIS : Pour éviter DES DOMMAGES MATÉRIELS: Notez les dimensions des portes et des couloirs nécessaires pour transporter le four et la palette jusqu'à l'emplacement d'installation.

N'inclinez pas le four. Transportez le four uniquement en position verticale et de niveau.

Faire glisser la bande de préchauffage en place avant d'utiliser un chariot élévateur à fourche ou un transpalette entre les guides du chariot afin de ne pas endommager la bande de préchauffage lors du levage.



des composants dépassent en-dessous du four

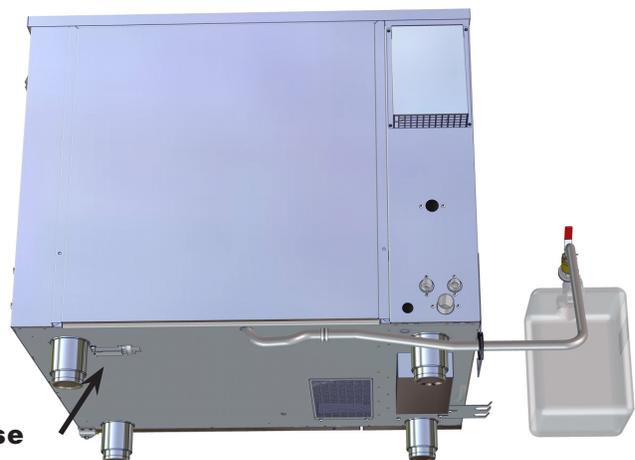
INSTRUCTIONS DE LEVAGE

Enlevez le cerclage avant de lever le four. **Levez l'appareil uniquement par l'avant, jamais par le côté.**

Réglez les fourches de façon qu'elles n'endommagent aucune pièce sous l'appareil. **Le côté commande du four est la partie la plus lourde.** Levez l'appareil uniquement pour pouvoir enlever la palette. Abaissez l'appareil aussi près que possible du sol et pas à plus de 50 mm au-dessus du sol. Fixez les tuyaux et les cordes pendantes pour éviter un emmêlage ou une détérioration. **Lorsque vous déplacez l'appareil, allez lentement, maintenez-le près du sol et faites très attention.**

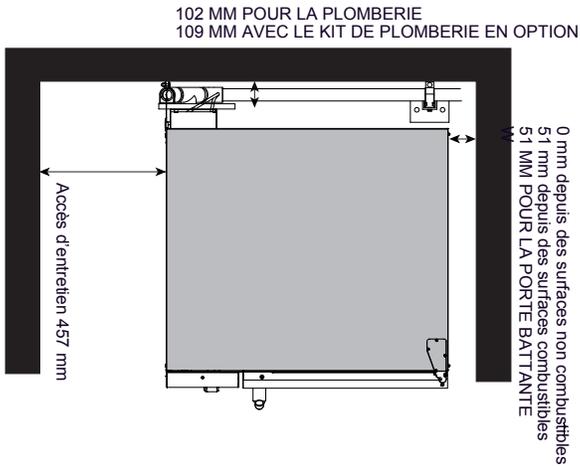
Pompe du collecteur de graisse

LA PROFONDEUR DES FOURCHES EST ESSENTIELLE POUR LES APPAREILS ÉQUIPÉS DE COLLECTEURS DE GRAISSE AFIN DE NE PAS ENDOMMAGER LA POMPE



INSTALLATION

MISE EN PLACE



ESPACES LIBRES MINIMAUX	
CÔTÉ GAUCHE	0 mm MINIMUM 457 mm ACCÈS D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ
CÔTÉ DROIT	0 mm À PARTIR DE SURFACES NON COMBUSTIBLES 51 mm À PARTIR DE SURFACES COMBUSTIBLES 51 mm POUR PORTE BATTANTE
ARRIÈRE	102 mm POUR LA PLOMBERIE 109 mm POUR LE KIT DE PLOMBERIE EN OPTION
DESSUS	508 mm POUR LA CIRCULATION DE L'AIR
BAS	457 mm POUR LES PIEDS ET L'ARRIVÉE D'AIR LIBRE

AVIS :

- Une distance minimum de 457 mm est fortement recommandée pour l'accès d'entretien. En l'absence d'un espace libre suffisant, il sera nécessaire de débrancher le gaz, l'eau et la vidange et de déplacer le four au chariot élévateur pour les opérations d'entretien. Les frais résultant d'un accès d'entretien insuffisant ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne pas installer une combinaison empilée directement au-dessus d'une vidange. La vapeur s'élevant de la vidange va nuire au fonctionnement, ralentir la circulation de l'air de refroidissement et risque d'endommager les composants électriques et électroniques. Tout manquement à ce principe annulera la garantie. Un four unique installé sur un socle avec une étagère inférieure à surface pleine peut être placé au-dessus d'une vidange car la surface pleine bloquera la vapeur montante.

MISE EN PLACE, MODÈLES POSIBLES

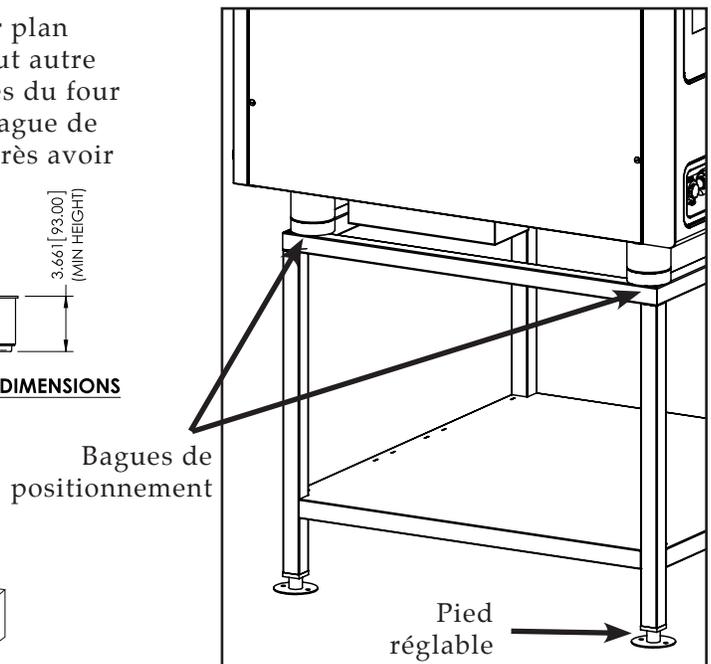
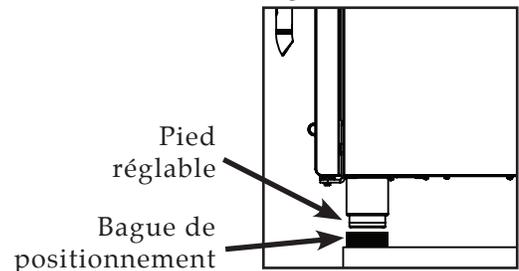
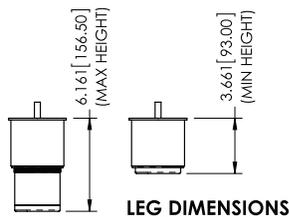
Placez le four sur une surface horizontale non combustible stable et de niveau. Utilisez les pieds réglables pour compenser toute irrégularité du plancher et vérifiez que l'appareil est de niveau.

Il est fortement conseillé de poser les modèles pour plan de travail sur un socle fourni par le fabricant ou tout autre socle stable, ouvert et de niveau. Les pieds réglables du four doivent être sortis au delà de la profondeur de la bague de positionnement pour permettre la mise à niveau après avoir placé le four sur le socle.

Chacun des pieds sur le socle et le four peut être ajusté de 51 mm vers le haut ou vers le bas.

Mettez le four de niveau dans le sens avant/arrière et latéralement au moyen des pieds réglables. Les composants à l'intérieur du réservoir du condensateur du four sont sensibles à la pente et peuvent être endommagés. La tolérance au niveau est de +/- 0,32 cm.

Si cette plage de tolérance n'est pas réalisable, le sol doit être réparé afin d'obtenir le niveau.



INSTALLATION

MISE EN PLACE

MISE EN PLACE, MODÈLES 20-10 & 20-20

Placez le four sur une surface horizontale non combustible stable et de niveau. Utilisez les pieds réglables pour compenser toute irrégularité du plancher et vérifiez que l'appareil est de niveau.

1. Une fois que l'unité a été convenablement placée en dessous d'un système de hotte de ventilation, la soulever **AU-DESSUS** du sol et tourner les deux pieds ajustables du milieu dans le sens horaire (**VERS LE HAUT**) jusqu'à ce que les pieds soient plus courts que les quatre pieds extérieurs (voir l'illustration 1).
2. Abaisser le four sur le sol. Régler les quatre pieds extérieurs, situés sur les coins extérieurs du châssis de base. Commencer par une hauteur de 32 mm (voir l'illustration 2) en mettant à niveau le four d'un côté vers l'autre et de l'avant vers l'arrière (voir l'illustration 3).
3. Une fois que les quatre pieds extérieurs sont convenablement réglés, tourner les deux pieds ajustables du milieu dans le sens anti-horaire (**VERS LE BAS**) jusqu'à un ajustement serré au sol.
4. Faire rouler le chariot dans le four et vérifier l'ajustement global du chariot. Fermer la porte et vérifier. Effectuer des réglages le cas échéant.

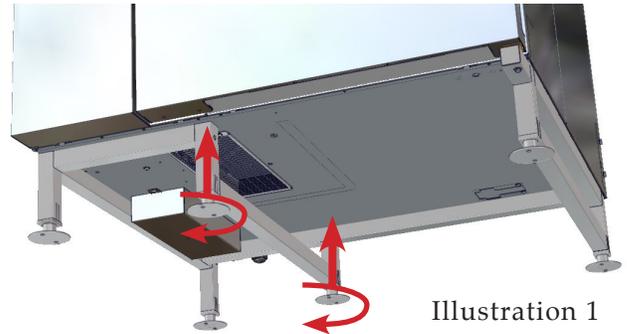


Illustration 1

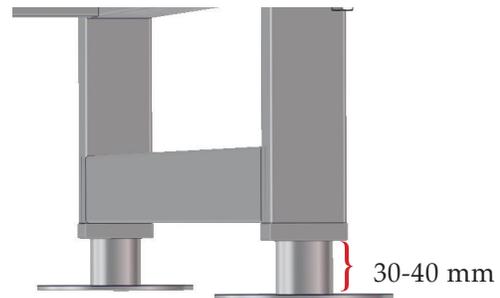
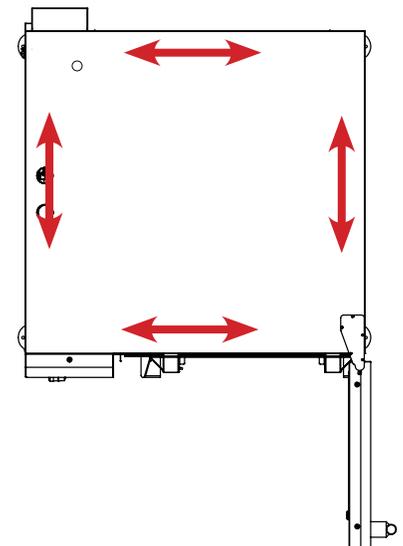
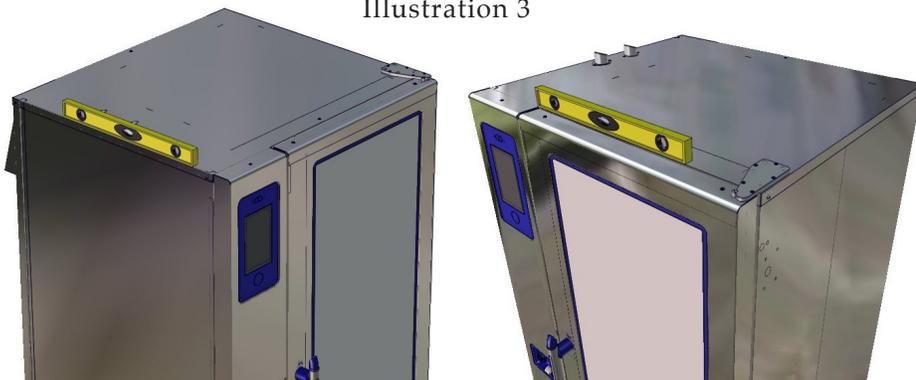


Illustration 2

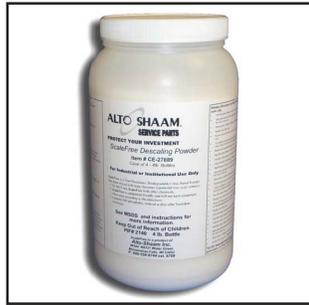
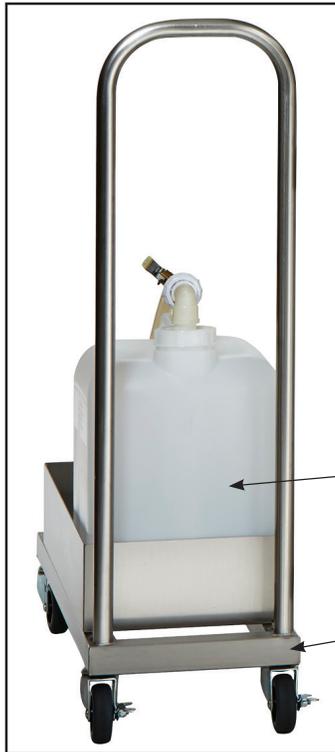
Illustration 3



- AVIS :** Les mesures réglables vont du haut de la bride de pied jusqu'au bas du cadre carré du pied (voir l'illustration 2). Si les mesures dépassent de 40 mm en hauteur ou que le chariot n'est pas sur un sol à niveau et horizontalement stable, ce qui suit risque de se produire :
- Mauvaise étanchéité du joint balai de la porte par rapport au plateau du chariot, ou de l'élément chauffant.
 - La chariot peut ne pas s'adapter convenablement.

INSTALLATION

OPTIONS ET ACCESSOIRES



SCALE FREE™
PRODUIT DÉTARTRANT À BASE D'AGRUMES, NON CORROSIF
CE-27889

RÉCIPIENT DE COLLECTE DES GRAISSES DE VOLAILLES
381 x 248 x 248 mm
5014846

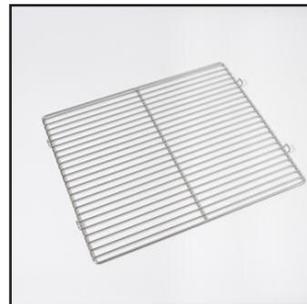
CHARIOT MOBILE DE COLLECTE DES GRAISSES
940 x 284 x 724 mm
5014542



PANIER DE FRITURE
325 mm x 530 mm
BS-26730



GRILLE POUR GRILLADES
325 mm x 530 mm
SH-26731



GRILLE EN ACIER INOXYDABLE
SH-22473 MONTÉE



COPEAUX DE BOIS.

<input type="checkbox"/> CombiClean® CombiTabs™ — SPÉCIALEMENT FORMULÉ POUR FOURS COMBITHERM CTP/CTC ; TABLETTES SOLUBLES DANS L'EAU DE 18 GRAMMES, CHAQUE RÉCIPIENT VENDU PAR BOÎTES DE DEUX (2)	CE-36354
<input type="checkbox"/> Combitherm® Liquide de nettoyage — SPÉCIALEMENT FORMULÉ POUR FOURS COMBITHERM, DOUZE (12) RÉCIPIENTS/BOÎTE, 1 LITRE POUR CHAQUE [MANUTENTION SPÉCIALE REQUISE]	CE-24750
<input type="checkbox"/> Nettoyant liquide — APPROUVÉ POUR LES FOURS COMBITHERM ÉQUIPÉS DU SYSTÈME DE NETTOYANT LIQUIDE AUTOMATIQUE EN OPTION.	CE-36457
<input type="checkbox"/> Déconnexion rapide pour conduite de gaz	CR-33543
Plateau de collecte DES GRAISSES AVEC VIDANGE (NON REQUIS POUR LE SYSTÈME DE COLLECTE DES GRAISSE)	
<input type="checkbox"/> PROFONDEUR 6-10, 10-10, 20-10 — 38mm	5003463
<input type="checkbox"/> PROFONDEUR 7-20, 10-20, 20-20 — 38mm	4758
<input type="checkbox"/> PROFONDEUR 7-20, 10-20, 20-20 — 70mm	14475
<input type="checkbox"/> Sonde, sous vide	PR-36576
Grille en acier inoxydable	
<input type="checkbox"/> 7-20, 10-20	SH-22584
<input type="checkbox"/> 6-10, 10-10, 20-10	SH-2903
<input type="checkbox"/> 20-20	SH-22473
<input type="checkbox"/> Fumoir	5021859
Copeaux de bois — EMBALLAGE VRAC 9 KG	
<input type="checkbox"/> POMME	WC-22543
<input type="checkbox"/> CERISE	WC-22541
<input type="checkbox"/> PACANIER	WC-2829
<input type="checkbox"/> ÉRABLE	WC-22545

INSTALLATION

Règlements de sécurité ÉLECTRIQUE

ATTENTION



La source d'alimentation doit correspondre à la tension identifiée sur l'étiquette nominale de l'appareil. L'étiquette nominale fournit des informations techniques essentielles pour toute installation, entretien ou réparation d'un appareil. Ne pas retirer, endommager ou modifier l'étiquette nominale.

AVERTISSEMENT



Afin de prévenir toute BLESSURE GRAVE ou MORTELLE, OU TOUT DÉGÂT MATÉRIEL :

Tous les branchements électriques doivent être effectués par un technicien d'entretien qualifié et formé conformément aux codes électriques en vigueur.



L'appareil DOIT être adéquatement relié à la terre conformément aux codes électriques locaux, ou, en l'absence de codes locaux, à l'édition courante du National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70. Au Canada, tous les branchements électriques doivent être effectués conformément au CSA C22.1, Code Électrique Canadien Partie 1 ou aux codes locaux.

DANGER



Les appareils sans cordon fourni par l'usine doivent être équipés d'un cordon de longueur suffisante pour permettre à l'appareil d'être déplacé pour le nettoyage.



Afin de prévenir toute BLESSURE GRAVE ou MORTELLE, OU TOUT DÉGÂT MATÉRIEL :

Tous les branchements électriques doivent être effectués par un technicien d'entretien qualifié et formé conformément aux codes électriques en vigueur.

TOUJOURS utiliser la taille de câble AWG correcte en fonction des spécifications électriques de l'appareil.

AVERTISSEMENT



Une installation, des modifications, le réglage, l'entretien, le nettoyage ou une maintenance inadéquats peuvent endommager le matériel ou entraîner des blessures graves ou mortelles.

LISEZ ATTENTIVEMENT et ASSIMILEZ les consignes d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer, d'entretenir ou d'utiliser ce matériel.

AVERTISSEMENT



Afin de prévenir toute blessure grave ou mortelle ou tout dégât matériel, **toujours** débrancher l'unité de la source d'alimentation avant le nettoyage ou l'entretien.

INSTALLATION

Branchement ÉLECTRIQUE DES MODÈLES AU GAZ

1. Un schéma de câblage électrique se trouve derrière le tableau de commande à gauche du four. Cet appareil doit comporter une protection du circuit de dérivation d'intensité admissible correcte conformément au schéma de câblage.
2. Pour les applications monophasées, le dispositif de défaut à la terre ou de protection contre le courant résiduel doit accommoder une fuite de courant de 20 mA.
3. Les fils d'arrivée du secteur vers l'appareil doivent respecter la section minimale indiquée dans les spécifications correspondant au modèle du four. Pour les branchements électriques, voir la section indiquée sur l'étiquette apposée sur le couvercle du boîtier de commande électrique derrière le tableau d'entretien.
4. Avant d'utiliser le four, vérifier le serrage correct de tous les branchements de câbles électriques : ces connexions peuvent se desserrer pendant le transport.

AVIS : Vérifiez la rotation du moteur pour la gamme Combitherm® CT Classic CTC. Les flèches sur le carter du moteur indiquent le sens de rotation correct.

Lorsque les branchements d'eau et d'électricité sont effectués sur tous les modèles Combitherm, faites fonctionner le four dans n'importe quel mode de cuisson pendant 15 minutes, Revérifiez le serrage correct des branchements électriques d'alimentation principale sur le bornier, des branchements des câbles et des branchements de bornes électriques.

380-415 V :



Pour unités homologuées CE : Afin de prévenir un risque de choc électrique entre l'appareil et d'autres appareils ou pièces métalliques à proximité, un plot de continuité de masse-égalisation est fourni. Un fil de sortie de continuité de masse-égalisation doit être connecté sur ce plot et les autres appareils / pièces métalliques doivent fournir une protection suffisante contre une différence potentielle. La borne est marquée avec le symbole suivant.



AVERTISSEMENT



INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE :

Cet appareil peut être équipé d'une ne prise à trois broches (mise à la terre) pour votre protection contre le risque de chocs électriques, et doit être branché directement dans une prise à trois broches adéquatement mise à la terre.

Ne JAMAIS couper ni supprimer la broche de mise à la terre de cette prise. Supprimer la mise à la terre présente un risque de blessure grave ou mortelle ou de dégâts matériels.

INSTALLATION

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE DES MODÈLES ÉLECTRIQUES

1. Un schéma de câblage électrique se trouve derrière le tableau de commande à gauche du four. Cet appareil doit comporter une protection du circuit de dérivation d'intensité admissible correcte conformément au schéma de câblage.

2. Les fils d'arrivée du secteur vers l'appareil doivent respecter la section minimale indiquée dans les spécifications correspondant au modèle du four. Pour les branchements électriques, voir la section indiquée sur l'étiquette apposée sur le couvercle du boîtier de commande électrique derrière le tableau d'entretien.

3. Avant d'utiliser le four, vérifier le serrage correct de tous les branchements de câbles électriques : ces connexions peuvent se desserrer pendant le transport.

AVIS : Vérifiez la rotation du moteur pour la gamme **Combitherm® CT Classic CTC**. Les flèches sur le carter du moteur indiquent le sens de rotation correct.

Lorsque les branchements d'eau et d'électricité sont effectués sur tous les modèles Combitherm, faites fonctionner le four dans n'importe quel mode de cuisson pendant 15 minutes, Revérifiez le serrage correct des branchements électriques d'alimentation principale sur le bornier, des branchements des câbles et des branchements de bornes électriques.

Modèles câblés :

Les modèles câblés doivent être équipés d'un interrupteur de sectionnement omnipolaire externe homologué dans le pays avec une séparation suffisante entre les contacts.

Si un cordon d'alimentation est utilisé pour le raccordement du produit, un cordon résistant à l'huile tel que H05RN, H07RN ou équivalent doit être utilisé.

380-415 V :



Pour unités homologuées CE : Afin de prévenir un risque de choc électrique entre l'appareil et d'autres appareils ou pièces métalliques à proximité, un plot de continuité de masse-égalisation est fourni. Un fil de sortie de continuité de masse-égalisation doit être connecté sur ce plot et les autres appareils / pièces métalliques doivent fournir une protection suffisante contre une différence potentielle. La borne est marquée avec le symbole suivant.

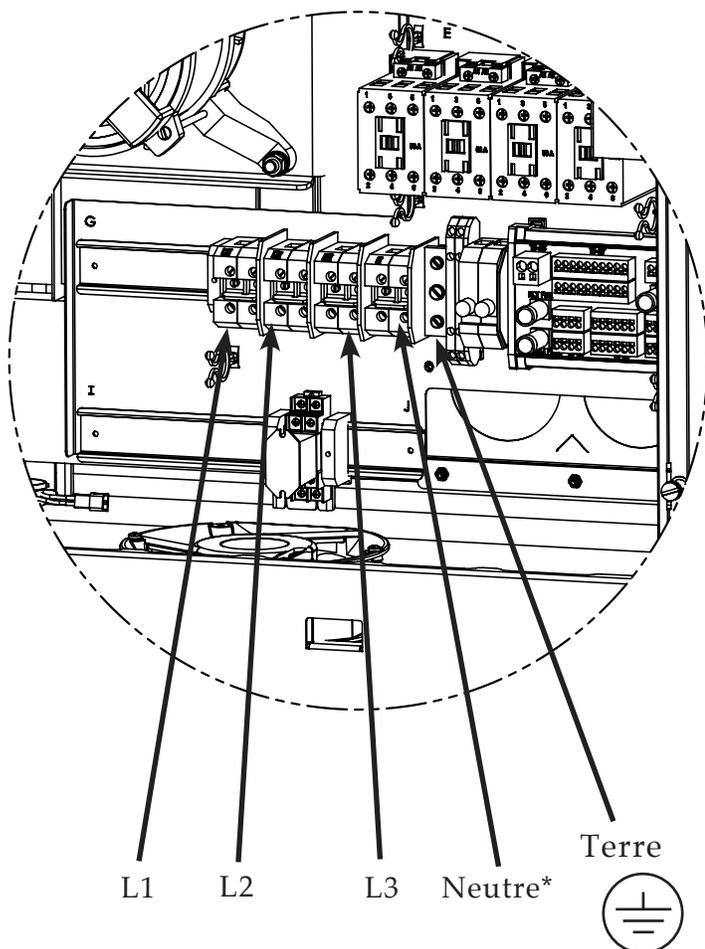


INSTALLATION

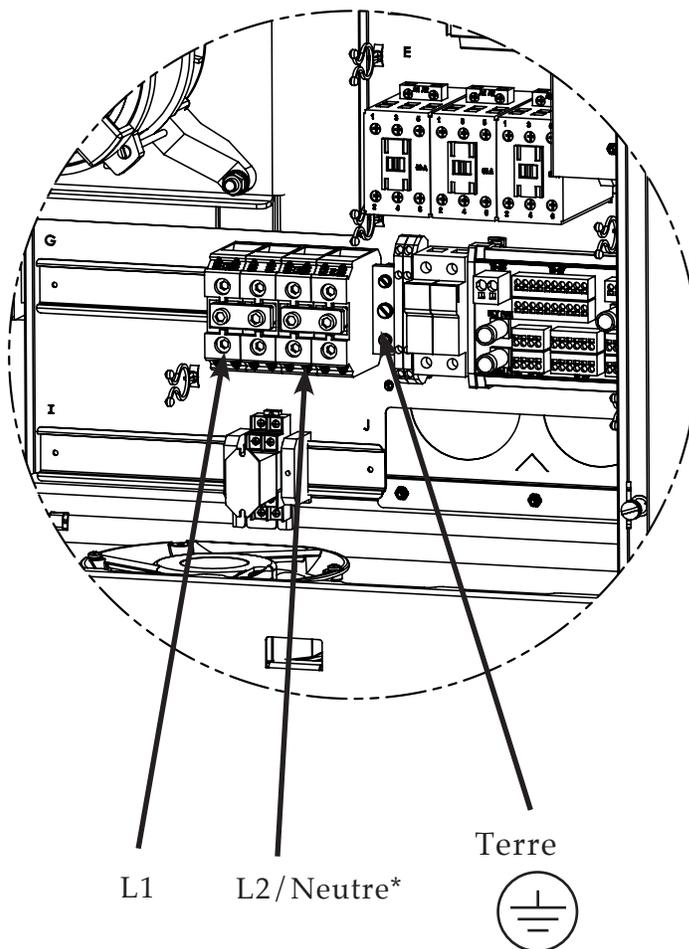
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Exemples montrés.
Certains appareils triphasés n'ont pas
besoin d'une prise neutre.

ÉLECTRIQUE TRIPHASÉ AVEC PRISE
NEUTRE



ÉLECTRIQUE MONOPHASÉ SANS PRISE
NEUTRE

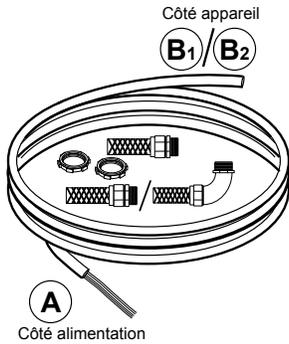


*La prise neutre s'applique uniquement aux
modèles 380/415 V.

INSTALLATION

Installation de kit électrique - 50 Hz

Applications internationales



1

A

Tailler des filetages dans l'écrou avant d'installer le raccord. Pour ce faire, appliquer un lubrifiant léger et visser/dévisser l'écrou sur le raccord.

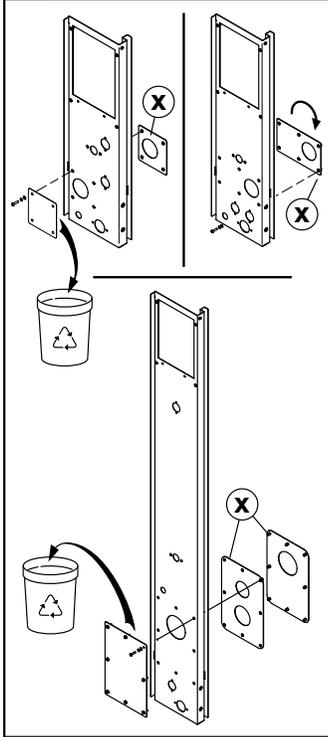
B2

* Pour les appareils monophasés, retirer le fil rouge et le fil orange.

B1

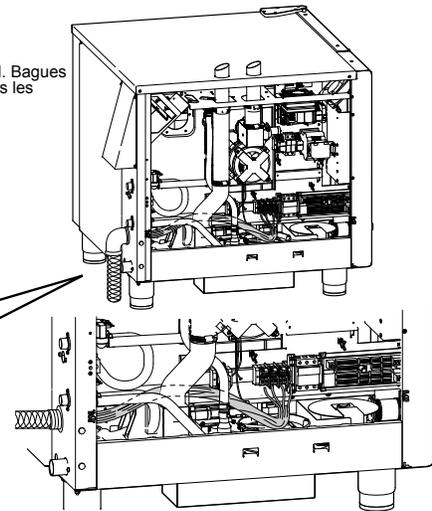
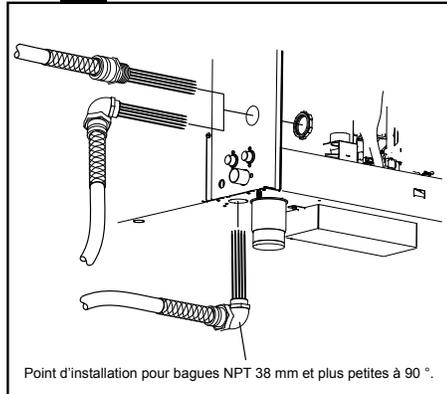
* Pour les appareils monophasés, retirer le fil rouge et le fil orange.

3 Mettre au rebut la plaque de couverture le cas échéant. Positionner et fixer la plaque de support (x).



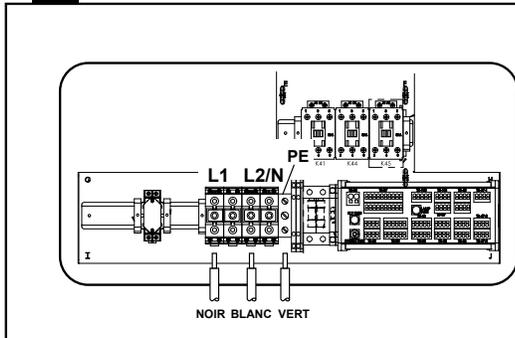
2 Enlever suffisamment de revêtement du câble de façon à ce que les fils atteignent la barrette de raccord. En fonction de l'application, installer le raccord droit ou coudé sur le câble.

4 Installer le raccordeur/câblage sur l'appareil. Bagues NPT 38 mm et plus petites à travers le bas, toutes les autres à travers l'arrière.



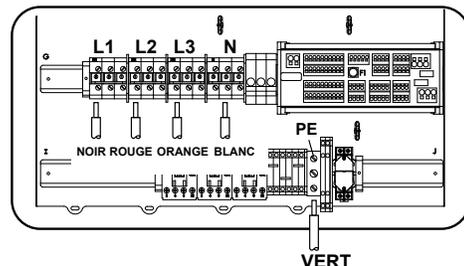
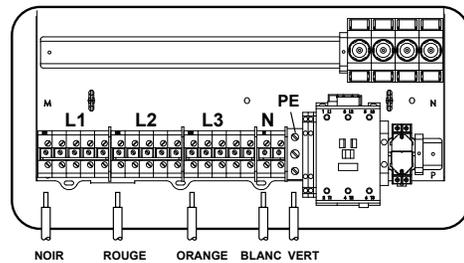
5 Faire passer les câbles. Maintenir les câbles à l'écart des surfaces chaudes telles que : réservoir d'eau, tuyau de vidange, moteur, bords de tôle, tuyau d'aération ou autres appareils.

6 Dénudez les câbles, puis branchez-les sur barrettes de raccord. Remarque : Les illustrations sont uniquement représentatives. Votre appareil peut différer.



AVIS

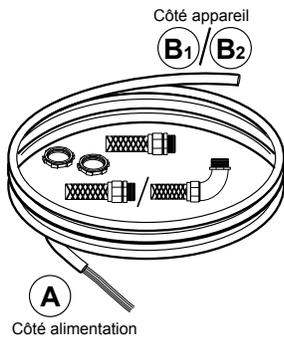
Pour les applications monophasées, le dispositif de défaut à la terre ou de protection contre le courant résiduel doit accommoder une fuite de courant de 20 mA.



INSTALLATION

ÉLECTRIQUE KIT INSTALLATION - 60 Hz

Applications pour les Amériques



1

A

Tailler des filetages dans l'écrou avant d'installer le raccord. Pour ce faire, appliquer un lubrifiant léger et visser/dévisser l'écrou sur le raccord.

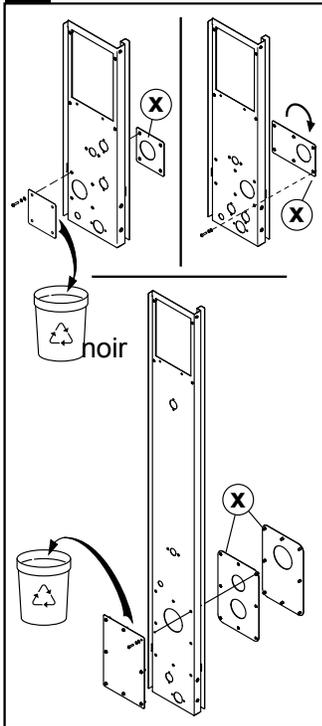
B1

* Pour les appareils triphasés, retirer le fil blanc.
* Pour les appareils monophasés, retirer le fil rouge et le vil orange.

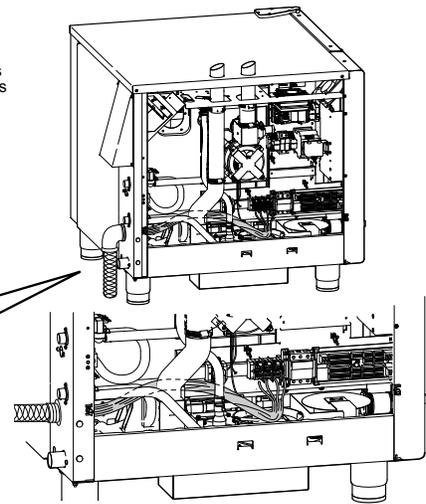
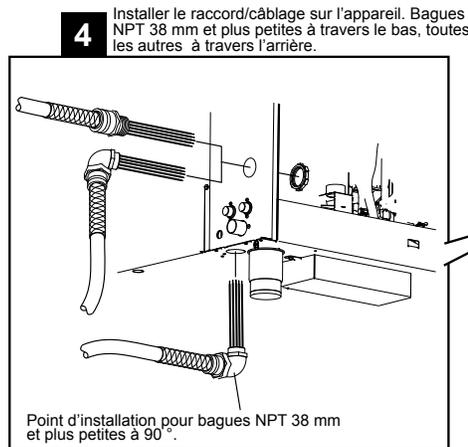
B2

* Pour les appareils triphasés, retirer le fil blanc.
* Pour les appareils monophasés, retirer le fil rouge et le vil orange.

3 Mettre au rebut la plaque de couverture le cas échéant. Positionner et fixer la plaque de support (x).



2 Enlever suffisamment de revêtement du câble de façon à ce que les fils atteignent la barrette de raccordement. En fonction de l'application, installer le raccord droit ou coudé sur le câble.

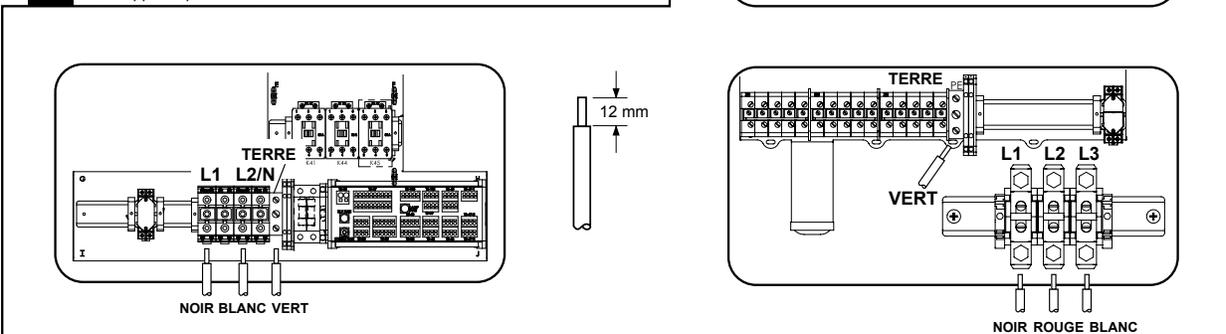


5 Faire passer les câbles. Maintenir les câbles à l'écart des surfaces chaudes telles que : réservoir d'eau, tuyau de vidange, moteur, bords de tôle, tuyau d'aération ou autres appareils.

AVIS

Pour les applications monophasées, le dispositif de défaut à la terre ou de protection contre le courant résiduel doit accommoder une fuite de courant de 20 mA.

6 Dénudez les câbles, puis branchez-les sur barrettes de raccordement. Remarque : Les illustrations sont uniquement représentatives. Votre appareil peut différer.



SPÉCIFICATIONS DE VENTILATION

EXIGENCES POUR LES MODÈLES AU GAZ

AVERTISSEMENT



Afin de prévenir toute **BLESSURE GRAVE, OU MORTELLE**, ou tout **DÉGÂT MATÉRIEL** :

L'installation, le réglage de l'air et/ou le travail d'entretien doivent être conformes avec tous les codes locaux et doivent être effectués par un technicien de maintenance formé et qualifié pour travailler sur des appareils à gaz.

1. Un seul four Combitherm au gaz nécessite au minimum 45,6 m³/h d'air d'appoint pour le gaz naturel et le propane. Le fond du four permet un flux d'air adéquat dans l'appareil nécessaire à la combustion du gaz et doit être maintenu dégagé à tout moment.

NE PAS obstruer ni restreindre la ventilation ni le débit d'air nécessaires à l'entretien de la combustion.



2. Il est particulièrement critique de poser les conduites de gaz et les câbles et/ou prises électriques à l'écart du passage des gaz de combustion chauds.
3. Lors de l'installation du four, veillez à maintenir une ventilation suffisante pour le refroidissement des composants électriques et au gaz. La zone autour du four doit être dégagée de toute obstruction qui pourrait entraver le débit de l'air de refroidissement. Si vous ne respectez pas cette consigne, il existe un risque de détérioration des composants et d'annulation de la garantie.
4. Ce four ne peut pas être ventilé directement.
5. Installez le four sous une hotte aspirante conforme aux réglementations en vigueur. Les gaz de combustion doivent être évacués conformément aux réglementations en vigueur.

AVERTISSEMENT



NE PAS obstruer ni bloquer les conduits d'échappement ni ajouter un conduit d'évacuation supplémentaire susceptible de nuire au bon fonctionnement des brûleurs, de restreindre les conduits d'échappement, de causer une explosion de fumée ou l'arrêt de l'appareil. Si vous ne respectez pas cette consigne, il existe un risque de blessure grave ou mortelle.

Les installations de cuisson professionnelles nécessitent un système de ventilation adapté. Des renseignements à ce sujet sont disponibles auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269 (États-Unis). Demandez la publication NFPA n° 96.

AVERTISSEMENT



NE PAS obstruer ni bloquer les conduits d'échappement ni ajouter un conduit d'évacuation supplémentaire susceptible de nuire au bon fonctionnement des brûleurs, de restreindre les conduits d'échappement, de causer une explosion de fumée ou l'arrêt de l'appareil. Si vous ne respectez pas cette consigne, il existe un risque de blessure grave ou mortelle.

AVERTISSEMENT



Une ventilation insuffisante de cet appareil peut causer des **BLESSURES GRAVES OU MORTELLES** ou **DES DÉGÂTS MATÉRIELS**. La formation de substances volatiles risque de causer une suffocation, une détérioration de l'équipement, des problèmes opérationnels et une performance de cuisson non satisfaisante en raison de la ventilation inappropriée, qui ne sont pas couvertes par notre garantie.

L'utilisation de hottes aspirantes et de systèmes d'échappement doit être autorisé pour l'évacuation d'appareils installés dans des établissements commerciaux.

Conformément à la norme NFPA 54 uniquement pour le Commonwealth du Massachusetts :

Lorsque l'évacuation d'appareils automatiques est assurée par une hotte aspirante ou un système d'échappement équipé d'un volet ou d'un mécanisme d'évacuation forcée, prévoyez un système qui permet l'alimentation en gaz des brûleurs principaux uniquement si le volet est ouvert dans une position permettant une évacuation correcte des gaz brûlés de l'appareil et si le mécanisme d'évacuation est en fonctionnement.

INSTALLATION

ALIMENTATION EN GAZ & INSTALLATION

AVERTISSEMENT



Afin de prévenir TOUTE BLESSURE GRAVE ou MORTELLE due à un incendie ou une explosion :

Brancher uniquement le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. Votre four à gaz Combitherm® est équipé pour fonctionner uniquement en utilisant le type de carburant indiqué sur la plaque signalétique. Si une conversion du gaz naturel au propane ou du propane au gaz naturel est souhaitée, des pièces de conversion doivent être commandées auprès de Alto-Shaam. Les conversions doivent être effectuées uniquement par *un prestataire Alto-Shaam agréé*. **Toujours s'assurer que la plaque signalétique du four reflète le type de carburant prévu pour votre four.**

Les branchements de gaz résidentiels et les branchements par des tuyaux rigides NE SONT PAS conformes aux homologations NSF et ne doivent JAMAIS être utilisés avec votre four Combitherm.

Reportez-vous aux caractéristiques du modèle pour vérifier les charges thermiques et la pression nominales.

AVERTISSEMENT



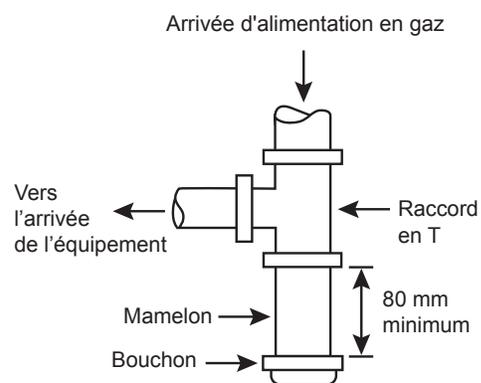
Pour éviter des BLESSURES CORPORELLES GRAVES, l'installation de cet appareil doit être conforme aux codes locaux, d'État et nationaux ; à l'édition courante de la norme American National Standard Z223.1, au code National Fuel Gas Code et à tous les codes du bâtiment locaux municipaux. Au Canada, l'installation doit être conforme à la norme CAN/CSA B 149.1 et aux codes d'installation des appareils à gaz et autres codes locaux.

AVIS : Les composants de raccordement non fournis par Alto-Shaam doivent se conformer aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation.

Naturel	Cat	Type de gaz
GR	II2H3B/P	2H-G20-20 mbar
CY	II2H3B/P	2H-G20-20 mbar
ES/FR/GB/IE/CH	II2H3P	2H-G20-20 mbar
AT	II2H3B/P	2H-G20-20 mbar
BE	II2E(S)3B/P	2H-G20-20 mbar
DE	II2ELL3B/P	2E-G20/G25-20 mbar
NL	II2L3B/P	2L-G25-25 mbar
Mélange Butane/Propane	Cat	Type de gaz
GR	II2H3B/P	3B/P-G30/G31-30 mbar
CY	II2H3B/P	3B/P-G30/G31-30 mbar
ES/FR/GB/IE/CH	II2H3P	3P-G31-30 mbar
AT	II2H3B/P	3B/P-G30/G31-50 mbar
BE	II2E(S)3P	3P-G31-30 mbar
DE	II2ELL3B/P	3B/P-G30/G31-50 mbar
NL	II2L3B/P	3B/P-G30/G31-30 mbar
AUS/NZ		NGN 1.37 kPa
AUS/NZ		Gaz liquéfié - Propane X 2,24 kPa
Japon		Gaz naturel 13A 1,96 kPa
Japon		Gaz liquéfié - Propane 2,8 kPa

BASSIN DE DÉCANTATION REQUIS

Lorsqu'un bassin de décantation n'est pas incorporé comme une pièce de l'appareil, un bassin de décantation doit être installé en aval du robinet de sectionnement aussi près que possible de l'arrivée de l'appareil au moment de l'installation. Le bassin de décantation doit être un raccord en T avec un mamelon couvert dans la sortie du bas, comme illustré ci-dessous, ou un autre dispositif reconnu comme un bassin de décantation efficace.



INSTALLATION

ALIMENTATION EN GAZ & INSTALLATION

AVERTISSEMENT



Une installation, un réglage des pressions du brûleur, une modification, un service, une maintenance ou une utilisation inadéquats peut provoquer un empoisonnement par monoxyde carbone, une explosion, un incendie, un choc électrique ou d'autres conditions pouvant causer une BLESSURE GRAVE ou MORTELLE ou des DÉGÂTS MATÉRIELS. Consulter un installateur qualifié et formé, un service d'entretien, le fournisseur de gaz local ou votre distributeur pour des informations ou de l'assistance. L'installateur ou le service qualifié et formé doit utiliser uniquement des kits ou accessoires agréés et listés en usine lors de la modification de cet appareil.

CONDITIONS IMPOSÉES POUR L'INSTALLATION

RACCORDEMENT DU GAZ : 19 mm NPT

Pour l'Europe, les raccords de gaz doivent être conformes à la norme EN ISO 228-1 ou ISO 7-1, ou doivent comporter un raccord à compression.

Si l'appareil dispose de roulettes, un système d'immobilisation doit être installé. Voir la section *Immobilisation du matériel mobile*, page 53.

REMARQUE : Si une conduite de gaz flexible est utilisée, elle doit être de type commercial homologué AGA et de diamètre intérieur minimal 19 mm ou être conforme à la norme européenne EN203.

UNE HOTTE ASPIRANTE EST INDISPENSABLE

Après l'installation, la vanne du brûleur et du gaz doit être contrôlée et réglée par un technicien qualifié Alto-Shaam pour un bon fonctionnement et afin de valider les niveaux de CO₂. LA VANNE DE GAZ PEUT NÉCESSITER UN RÉGLAGE SUR SITE AU-DESSUS DE 610 M. ELLE N'EST PAS RÉGLÉE À L'USINE.



AVERTISSEMENT



Afin de prévenir toute blessure grave ou mortelle ou tout dégât matériel, **toujours** débrancher l'unité de la source d'alimentation avant le nettoyage ou l'entretien.

INSTALLATION

ALIMENTATION EN GAZ & INSTALLATION

AVERTISSEMENT



Afin de prévenir toute BLESSURE GRAVE, OU MORTELLE, ou tout DÉGÂT MATÉRIEL :

L'installation, le réglage de l'air et/ ou le travail d'entretien doivent être conformes avec tous les codes locaux et doivent être effectués par un technicien de maintenance formé et qualifié pour travailler sur des appareils à gaz.

AVERTISSEMENT



PAR MESURE DE SÉCURITÉ NE PAS entreposer ni utiliser d'essence ou autres gaz ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVERTISSEMENT



PAR MESURE DE SÉCURITÉ NE PAS entreposer ni utiliser d'essence ou autres gaz ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

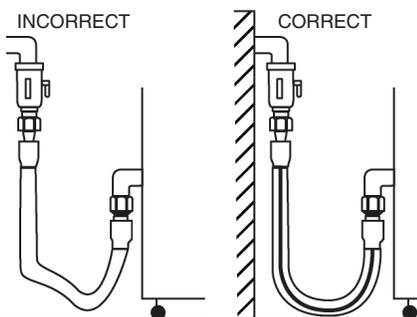
AVERTISSEMENT



Afin de prévenir toute BLESSURE GRAVE ou MORTELLE ou , TOUT DÉGÂT MATÉRIEL : NE VAPORISEZ PAS d'aérosols à proximité de cet appareil pendant son fonctionnement.

Éliminez tout résidu de ruban ou de pâte d'étanchéité sur les filetages extérieurs avant de continuer.

Utilisez une pâte d'étanchéité pour tuyau de gaz homologuée sur tous les raccords

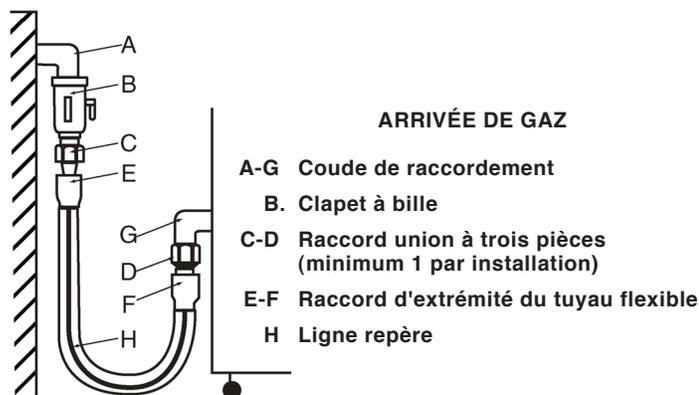


filetés extérieurs. Les conduites de gaz utilisées pour les raccordements ne doivent pas comporter de coude serré susceptible de limiter le débit de gaz vers l'appareil. Si la pression de service est supérieure 3,5 kPa, le propriétaire/exploitant doit prévoir un détendeur sur la canalisation.

Fermez le robinet d'arrêt manuel individuel pour isoler l'appareil du réseau d'arrivée de gaz pendant tout essai de pression à des pressions d'essai égales ou inférieures à 3,4 kPa. L'appareil et sa vanne de coupure individuelle doivent être débranchés du réseau d'arrivée de gaz pendant tout essai de pression à des pressions supérieures à 3,4 kPa.

Aux États-Unis, l'installation doit être en conformité avec les réglementations locales ou, en l'absence de réglementation locale, avec la dernière édition du *National Fuel Gas Code*, NFPA-54 et ANSI Z83.11a CSA 1.8a 2004 (ou dernière édition). Au Canada, l'installation doit être conforme aux réglementations locales, CAN/CGA-B149.1, *Code d'installation du gaz naturel* (dernière édition) ou CAN/CGA-B149.2 Code d'installation du propane (dernière édition). En Europe, l'installation doit être conforme à la norme européenne EN203.

La conduite d'arrivée de gaz doit être de diamètre suffisant pour alimenter simultanément tous les appareils individuels utilisés sur la même conduite, mais jamais inférieur à 19 mm NPT.



ATTENTION



Afin de prévenir toute BLESSURE ou tout DOMMAGE MATÉRIEL, s'assurer que la zone autour de l'appareil est libre de tout élément combustible.

INSTALLATION

ALIMENTATION EN GAZ & INSTALLATION

AVERTISSEMENT



Afin de prévenir toute BLESSURE GRAVE, OU MORTELLE, ou tout DÉGÂT MATÉRIEL :

Toujours utiliser des tuyaux de longueur adaptée afin d'éviter toute contrainte sur le collecteur de commande gaz.

Toujours utiliser une pâte d'étanchéité pour tuyau de gaz homologuée sur tous les raccords filetés extérieurs.

Toujours éliminer tout résidu de ruban ou de pâte d'étanchéité sur les tous les filetages extérieurs avant d'installer l'appareil.

Les conduites de gaz ou tout raccord flexible doivent avoir un diamètre minimum de 19 mm. Pour les grandes longueurs de conduites de gaz, le diamètre de tuyau doit être conforme au National Fuel Gas Code, ANSI/NFPA Z223.1 ou à la norme européenne EN203.

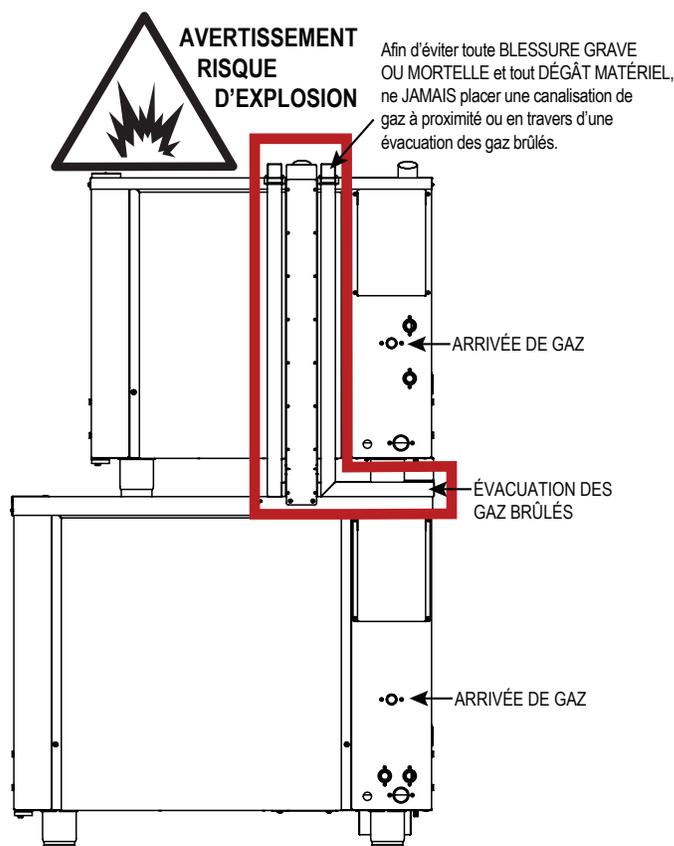
Une vanne de coupure du gaz homologuée doit être montée en amont de l'appareil pour couper l'arrivée de gaz pendant l'entretien. Cette vanne doit être accessible lorsque l'appareil est dans sa position normale.

Si le four ou le socle du four est équipé de roulettes, le raccordement du gaz doit être réalisé au moyen d'un raccord flexible conforme aux normes en vigueur (Standard for Connectors for Movable Gas Appliances ANSI Z21.69, Connectors for Movable Gas Appliances CAN/CGA-6.16-M87 au Canada, etc.). Lors de l'utilisation d'un raccord flexible, un raccord rapide doit être utilisé pour la conformité à la réglementation en vigueur (Standard for Quick-Disconnect Devices for Gas Fuels ANSI Z21.41, Quick Disconnect Devices for Use with Gas Fuels CAN1-6.9 au Canada, ou norme européenne EN 203).

Si un raccord flexible et un raccord rapide sont utilisés, un dispositif de retenue doit être posé pour limiter les mouvements de l'appareil et éviter d'endommager le flexible ou le raccord rapide. Utilisez par exemple un câble en acier inoxydable de 900 kg de résistance, fixé à la structure du mur de la cuisine derrière le four. Le moyen de fixation doit être un fermoir rapide permettant de détacher le four s'il doit être écarté du mur.

L'autre extrémité du câble doit être fixée en permanence au châssis arrière du four. La longueur du câble doit être telle que le raccord flexible du gaz ne subisse jamais de contrainte en cas de mouvement accidentel du four lorsque le raccord du gaz n'a pas été correctement débranché. Le raccord flexible doit former une boucle en U vers le bas entre l'arrivée de gaz du local et le raccord fixe à l'arrière du four.

Le raccord flexible ne doit pas passer le long de la paroi des cheminées d'aération ni traverser les cheminées d'aération. Les températures du four pendant la marche sont trop élevées. Un tuyau de gaz doit être installé depuis le point de raccordement du gaz à l'arrière du four et s'éloigner des cheminées d'aération là où le raccord flexible peut être utilisé sans danger. Voir l'illustration pour la zone à éviter.



INSTALLATION

ALIMENTATION EN GAZ & INSTALLATION

TEST D'ÉTANCHÉITÉ DU GAZ

Si un test de pression au-dessus de 34,5 mbar doit être effectué sur les canalisations de gaz de l'immeuble, la vanne de coupure du gaz et la canalisation d'arrivée de gaz du four doivent être débranchées de la canalisation d'arrivée du gaz de l'immeuble avant d'effectuer le test. Si vous ne respectez pas cette consigne, il existe un risque de détérioration de la vanne de gaz manuelle, des composants de gaz dans le four ou des deux.

Si des tests de fuites de gaz doivent être effectués à des pressions égales ou inférieures à 34,5 mbar, la vanne de coupure manuelle du gaz en amont du four doit être fermée avant d'effectuer les tests.

Un test d'étanchéité du circuit de gaz interne du four a été effectué à l'usine avant l'expédition. Si un test supplémentaire est nécessaire, il doit être effectué aux pressions normales d'alimentation en gaz. Si le test est effectué avec du gaz combustible dans les conduites, utilisez pour cela une solution savonneuse (détection par bulles).

Un détecteur électronique de fuite de gaz combustible est utile ; toutefois ce type de détecteur peut s'avérer excessivement sensible. Ces détecteurs électroniques peuvent indiquer de fausses fuites d'autres sources, qui ne seraient pas détectées par l'utilisation d'une solution liquide pour contrôler un raccord de gaz qui ne présente pas de danger.

Lors de la mise en service du four après l'installation initiale, les conduites de gaz doivent être exemptes d'air. L'élimination de tout l'air présent dans les conduites peut nécessiter jusqu'à 30 minutes. Si, au bout de ce délai, il n'y a aucune chaleur, appeler l'usine pour obtenir de l'assistance.

AVERTISSEMENT



Ne jamais utiliser une flamme nue ou d'autres sources d'allumage pour rechercher une fuite de gaz. Ceci risque sinon de causer un incendie ou une explosion résultant en des blessures graves ou mortelles.

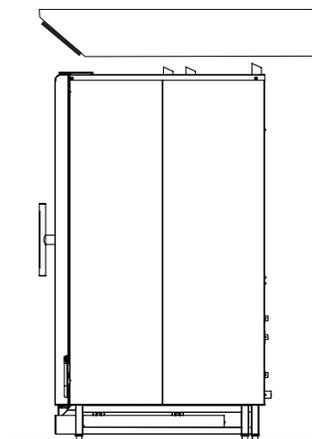
ÉVACUATION DES GAZ BRÛLÉS

Le four n'est pas conçu pour être raccordé directement à une cheminée d'évacuation ou à un système d'échappement horizontal.

Le four doit être installé sous une hotte aspirante homologuée ANSI/UL 705 (dernière édition) : cette installation doit être effectuée conformément à la norme ANSI/NFPA 96-1987, Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations ou à toute autre réglementation en vigueur.

Les utilisateurs du four doivent être informés des dangers du placement de tout matériel au-dessus du four susceptible d'obstruer le passage des gaz brûlés à travers la bouche du déflecteur d'évacuation.

Les utilisateurs doivent également être informés des dangers associés aux gaz brûlés chauds et du fait que toute matière ou tout objet placés au-dessus ou devant le déflecteur d'évacuation peuvent être endommagés ou présenter un risque d'incendie.



DANGER



Avant de démarrer l'appareil, vérifier qu'aucune odeur de gaz n'est décelable.

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- Couper immédiatement l'alimentation en gaz.
- Ne pas tenter d'allumer un quelconque appareil.
- Ne pas toucher aucun commutateur électrique.
- Éteindre toute flamme nue.
- Évacuer la zone.
- Depuis un téléphone en dehors de l'immeuble, appeler immédiatement la compagnie de gaz.
- Si la compagnie de gaz n'est pas joignable, prévenir les pompiers.

AVERTISSEMENT



NE PAS obstruer ni bloquer les conduits d'échappement ni ajouter un conduit d'évacuation supplémentaire susceptible de nuire au bon fonctionnement des brûleurs, de restreindre les conduits d'échappement, de causer une explosion de fumée ou l'arrêt de l'appareil. Si vous ne respectez pas cette consigne, il existe un risque de blessure grave ou mortelle.

INSTALLATION

EXIGENCES DE QUALITÉ DE L'EAU

UTILISEZ EXCLUSIVEMENT UNE SOURCE D'EAU FROIDE POTABLE

AVIS

Des détériorations importantes de la cavité du four, des éléments ou de l'échangeur de chaleur risquent de se produire à cause d'une qualité d'eau inappropriée. Le non respect des exigences de qualité de l'eau et de cette précaution annulera la garantie.

La qualité de l'eau est d'une importance primordiale lors de la pose de tout type d'appareil générateur de vapeur, en particulier les appareils produisant de la vapeur de *haute température*. Une eau parfaitement potable présente des caractéristiques chimiques qui ont un effet direct sur les surfaces métallique du générateur de vapeur. Ces caractéristiques chimiques diffèrent considérablement d'une région du monde à l'autre. *Les différentes combinaisons de pH, alcalinité, dureté, chlorures, matières totales dissoutes et autres caractéristiques chimiques de l'eau peuvent, sous l'effet de températures élevées, soit entartrer, soit avoir un effet corrosif.*

Alto-Shaam s'est adressé à des spécialistes des propriétés de l'eau pour établir des normes de qualité de l'eau qui couvrent la plus grande plage possible de qualités d'eau acceptables afin de protéger le matériel.

Nous conseillons vivement de tester l'eau pour vérifier la qualité de l'alimentation avant d'installer tout appareil à vapeur. Comme la qualité de l'eau est essentielle, Alto-Shaam s'engage à fournir le plus possible d'informations afin de protéger l'investissement réalisé dans ce matériel.

Un système de filtration de l'eau, s'il est correctement

installé et entretenu, et moyennant le bon entretien du générateur de vapeur, réduit l'effet de l'eau sur les surfaces métalliques. Toutefois, il n'assure pas une protection totale contre tous les dommages de l'eau d'une région à l'autre.

En raison de la complexité de la chimie de l'eau, il est important de comprendre que la qualité de l'eau joue un rôle important dans la longévité d'un appareil à vapeur. La qualité de l'eau et l'entretien du générateur de vapeur relèvent de la responsabilité directe du propriétaire/exploitant. Les dommages résultant directement d'une mauvaise qualité de l'eau et/ou des surfaces affectées par la qualité de l'eau relèvent également de la responsabilité du propriétaire/exploitant. Les dommages causés par une qualité d'eau non conforme aux normes minimales indiquées ci-dessous ne sont pas couverts par la garantie Alto-Shaam Combitherm.

Le propriétaire/utilisateur/acheteur est l'unique responsable de ce matériel et doit vérifier que l'arrivée d'eau est totalement testée ; un système de traitement de l'eau peut être nécessaire, qui doit respecter les normes de qualité de l'eau en vigueur et indiquées. L'absence de conformité avec ces normes peut détériorer ce matériel et/ou ses composants et ANNULER la garantie d'origine du fabricant. Alto-Shaam recommande d'utiliser les produits OptiPure® [www.optipurewater.com] pour le traitement correct de l'eau.

Alto-Shaam poursuit ses efforts pour proposer des solutions viables qui réduisent les effets de la qualité de l'eau sur le générateur de vapeur.

NORMES DE QUALITÉ D'EAU ALTO-SHAAM COMBITHERM

CONTAMINANT	TENEUR DANS L'ARRIVÉE D'EAU (NON TRAITÉE)
Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30 à 70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (TDS)	50-125 ppm



AVERTISSEMENT



Pour éviter l'éclatement des tuyaux ou flexibles d'eau, l'arrivée d'eau doit être coupée lorsque l'appareil n'est pas utilisé.



AVERTISSEMENT

L'alimentation en eau doit être ouverte lorsque le programme de nettoyage est activé.
Inspectez l'alimentation en eau avant de lancer le programme de nettoyage.

INSTALLATION

ALIMENTATION EN EAU & INSTALLATION

SPÉCIFICATIONS D'EAU

DEUX (2) ENTRÉES D'EAU FROIDE - POTABLE

UNE (1) ARRIVÉE D'EAU TRAITÉE : NPT 19 mm* * Peuvent provenir d'une arrivée

UNE (1) ARRIVÉE D'EAU NON TRAITÉE : NPT 19 mm* unique de 19 mm

PRESSION DANS LES CANALISATIONS : 2,07 bars dynamique minimum et 6,21 bars maximum statique (200 à 600 kPa)

VIDANGE DE L'EAU : CONNEXION 40mm AVEC UNE SORTIE D'AIR VERTICALE À ÉTENDRE AU-DESSUS DU CONDUIT D'ÉVACUATION. LES MATÉRIAUX DOIVENT RÉSISSER À DES TEMPÉRATURES ATTEIGNANT 93 °C.

NORMES DE QUALITÉ DE L'EAU

Le propriétaire/utilisateur/acheteur est l'unique responsable de ce matériel et doit vérifier que l'arrivée d'eau est totalement testée ; un système de traitement de l'eau peut être nécessaire, qui doit respecter les normes de qualité de l'eau en vigueur et indiquées ci-dessous. L'absence de conformité avec ces normes peut détériorer ce matériel et/ou ses composants et annuler la garantie d'origine du fabricant. Alto-Shaam recommande d'utiliser les produits OptiPure® [www.optipurewater.com] pour le traitement correct de l'eau.

Contaminant	Conditions imposées à l'arrivée d'eau
Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30-70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (tds)	50-125 ppm

AVIS

Des détériorations importantes de la cavité du four, des éléments ou de l'échangeur de chaleur risquent de se produire à cause d'une qualité d'eau inappropriée. Le non respect des exigences de qualité de l'eau et de cette précaution annulera la garantie.

AVIS :

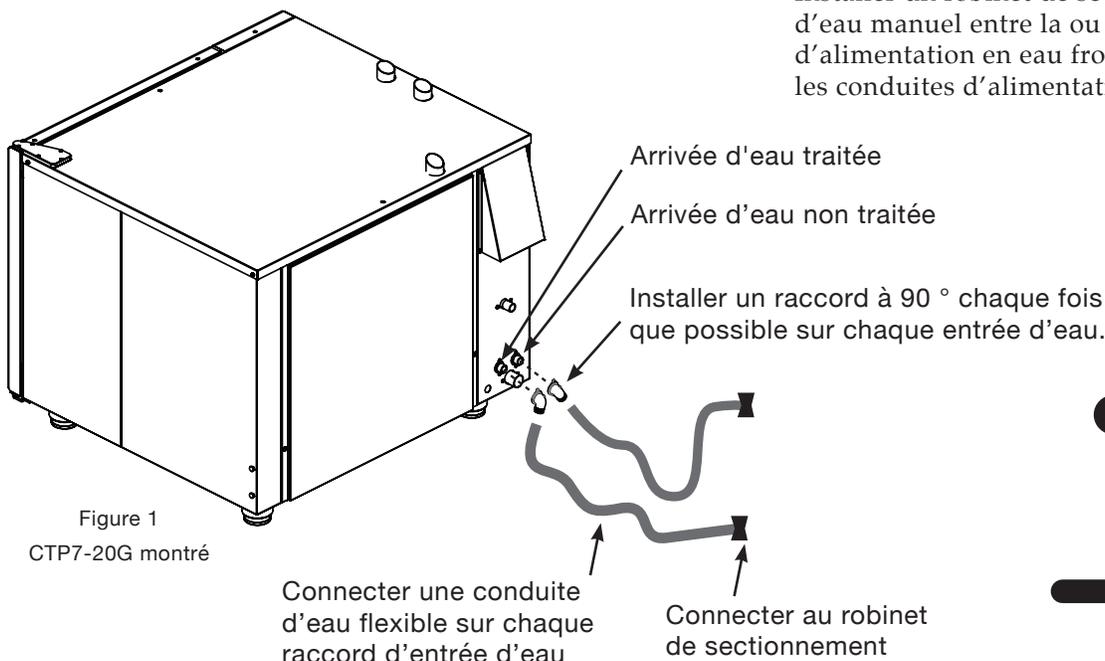
Afin de prévenir toute **BLESSURE GRAVE** ou tout **DÉGÂT MATÉRIEL** :

Deux alimentations en eau sont requises pour le bon fonctionnement du four. Les deux alimentations en eau peuvent être de l'eau traitée ou bien l'une peut être traitée et l'autre non-traitée. Ne JAMAIS utiliser deux alimentations en eau non-traitée.

Les conduites d'alimentation doivent être flexibles pour permettre de déplacer le four lorsque l'entretien ou le nettoyage est requis.

Pour éviter aux conduites d'eau d'éclater, l'alimentation d'eau entrante doit être coupée lorsqu'elle n'est pas utilisée.

- Vidangez la conduite d'eau sur le site d'installation.
- **Anti-retour** —L'équipement doit être installé avec un clapet antiretour ou un autre dispositif anti-retour/anti-siphon sur toutes les conduites d'arrivée d'eau conformément et ainsi que requis par les codes nationaux, fédéraux et locaux de santé, d'assainissement et de plomberie.
- **UN RUBAN D'ÉTANCHÉITÉ (TEFLON®) DOIT ÊTRE INSTALLÉ SUR TOUS LES RACCORDEMENTS.** L'utilisation d'une pâte d'étanchéité est déconseillée.
- Installer un robinet de sectionnement d'eau manuel entre la ou les conduites d'alimentation en eau froide principales et les conduites d'alimentation Combi.



INSTALLATION

VIDANGE DE L'EAU - POUR FOUR SIMPLE

Un raccord union est nécessaire. Montez un raccord de diamètre 40 mm, la conduite de vidange et le collier. La conduite de vidange doit toujours présenter une pente descendante depuis le four Combitherm. Une extrémité d'écart anti-refoulement de vidange peut être requise par le code local. Grille d'aération verticale requise.

AVIS : Aux États-Unis, ce matériel doit être installé en conformité avec le Basic Plumbing Code établi par le BOCA (Building Officials and Code Administrators International, Inc.) et le Food Service Sanitation Manual de la FDA (Food & Drug Administration).



AVERTISSEMENT :

Afin d'éviter toute **BLESSURE GRAVE** et tout **DÉGÂT MATÉRIEL** dus à un sol glissant, vérifier que la vidange est convenablement branchée et qu'elle n'est pas bloquée.

Une méthode suggérer d'installation de vidange.

Les matières évacuées doivent supporter des températures jusqu'à 93 °C

Les kits d'installation ont une longueur de passage maximum de 1 372 mm

Si un passage de vidange dépasse 1 829 mm vers l'évier au sol, un espace d'air est fortement recommandé.

Utiliser uniquement de la colle conçue pour PVC-C.

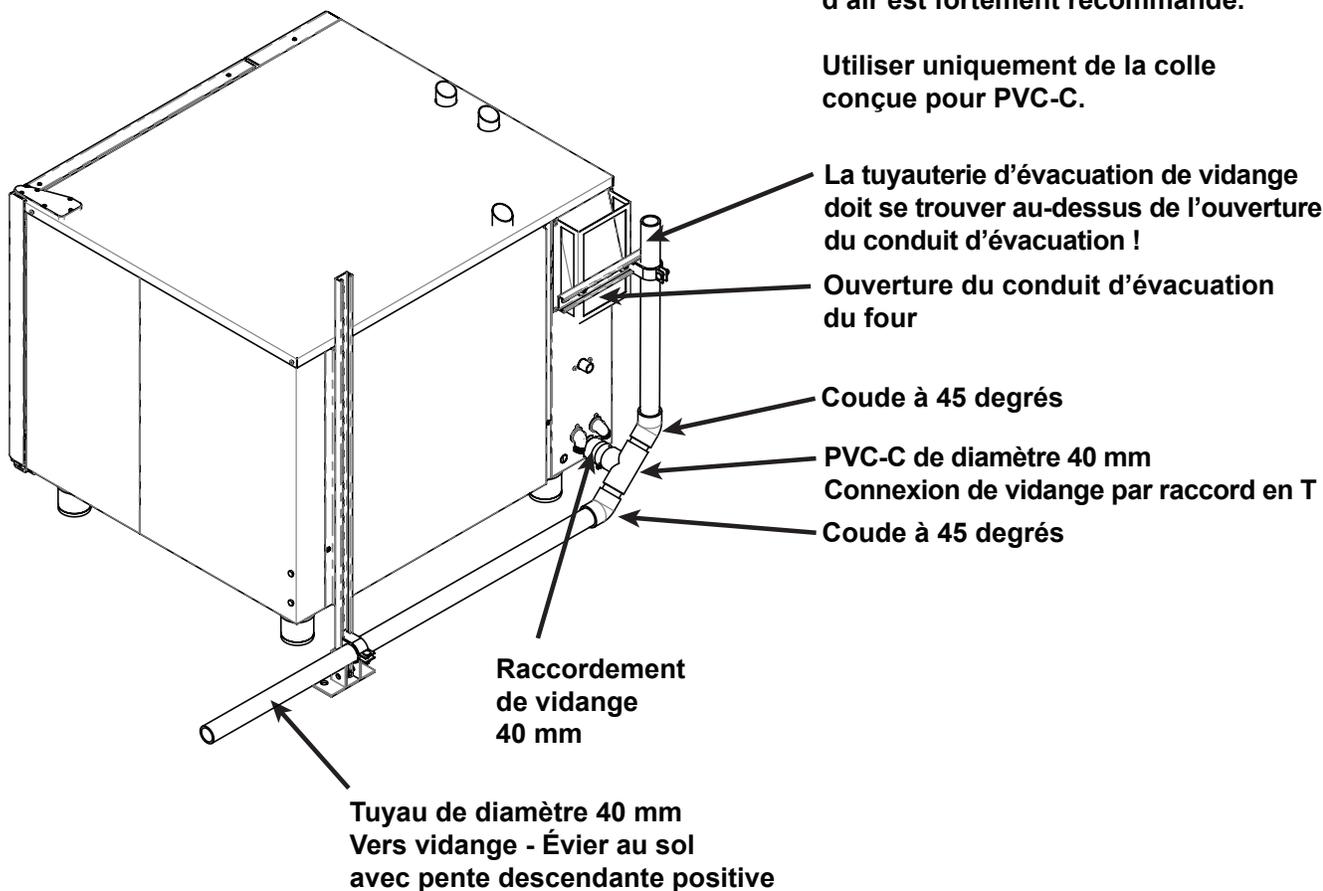
La tuyauterie d'évacuation de vidange doit se trouver au-dessus de l'ouverture du conduit d'évacuation !

Ouverture du conduit d'évacuation du four

Coude à 45 degrés

PVC-C de diamètre 40 mm
Connexion de vidange par raccord en T

Coude à 45 degrés



INSTALLATION

VIDANGE DE L'EAU - POUR FOURS EMPILÉS

Un raccord union est nécessaire. Montez le raccord de diamètre 41 mm, la conduite de vidange et le collier. La conduite de vidange doit toujours présenter une pente descendante depuis le four Combitherm. Une extrémité d'écart anti-refoulement de vidange peut être requise par le code local. Grille d'aération verticale requise.

AVIS : Aux États-Unis, ce matériel doit être installé en conformité avec le Basic Plumbing Code établi par le BOCA (Building Officials and Code Administrators International, Inc.) et le Food Service Sanitation Manual de la FDA (Food & Drug Administration).



AVERTISSEMENT :

Afin d'éviter toute **BLESSURE GRAVE** et tout **DÉGÂT MATÉRIEL** dus à un sol glissant, vérifier que la vidange est convenablement branchée et qu'elle n'est pas bloquée.

Une méthode suggérer d'installation de vidange.

Les matières évacuées doivent supporter des températures jusqu'à 93 °C.

Si le passage de vidange dépasse 1 829 mm jusqu'à l'évier au sol, un espace d'air est fortement recommandé.

Lors de l'empilage de fours, faire passer des vidanges indépendantes.

Utiliser uniquement de la colle conçue pour PVC-C.

La tuyauterie d'évacuation de vidange doit se trouver au-dessus de l'ouverture du conduit d'évacuation !

Ouverture du conduit d'évacuation

en PVC-C de 40 mm
Connexion de vidange par raccord en T

Coude à 45 degrés

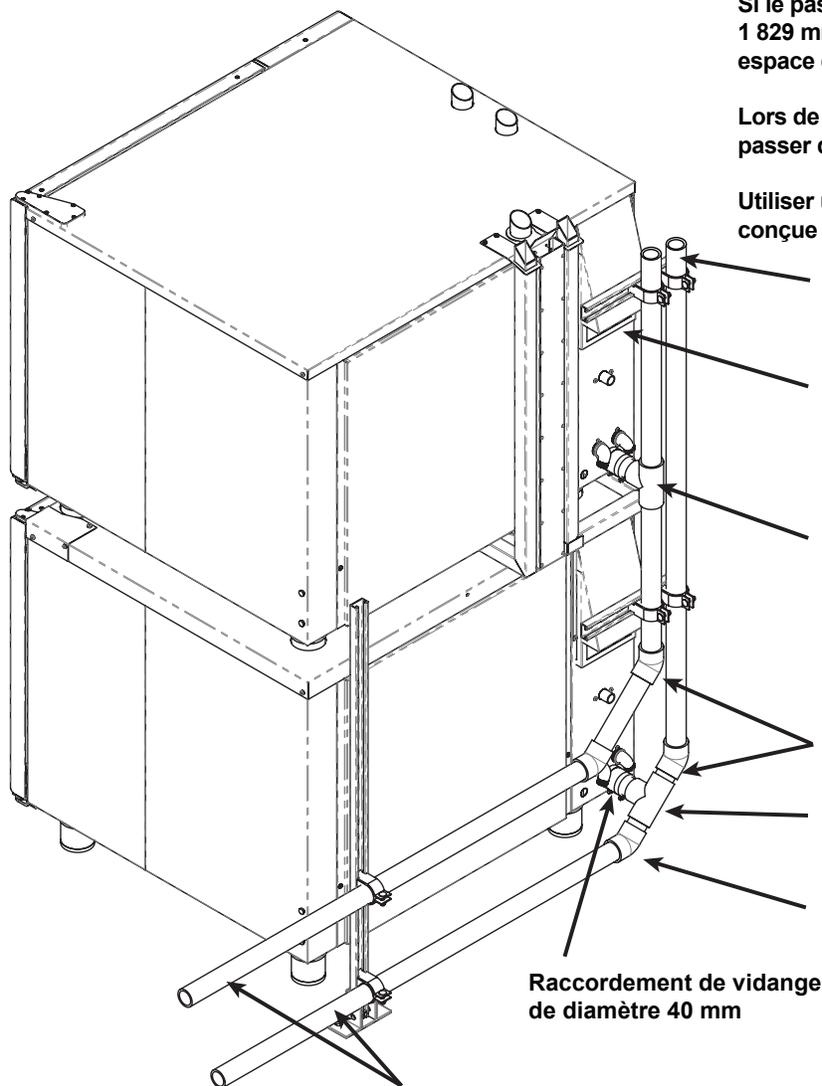
de diamètre 40 mm
Raccord en T en PVC-C
Raccordement de vidange

Coude à 45 degrés

Raccordement de vidange de diamètre 40 mm

Tuyau de diamètre 40 mm
Vers vidange - Évier au sol avec pente descendante positive

Les kits d'installation ont une longueur de passage maximum de 1 372 mm.



IMMOBILISATION DU MATÉRIEL MOBILE

POUR MODÈLES À GAZ :

La four Combitherm au gaz doit utiliser un connecteur conforme à *la norme Standard for Connectors for Movable Gas Appliances*, ANSI Z21.69 CSA 6.16 et addenda Z21.69a-1989. Un raccord rapide doit être monté conformément aux réglementations en vigueur (dispositif de débranchement rapide *The Standard for Quick Disconnect Devices for Use with Gas Fuel*, ANSI Z21 CSA 6.9. et norme européenne EN203.

Prévoyez des moyens appropriés pour limiter les mouvements de l'appareil. La limitation de mouvement doit s'effectuer indépendamment du connecteur, du raccord rapide ou de conduites associées conçues pour limiter les mouvements de l'appareil. S'il devient nécessaire de démonter le système d'immobilisation, il doit être remonté immédiatement après avoir replacé l'appareil à son emplacement initial.

1. Montez une vanne de coupure du gaz manuelle avec un mécanisme de coupure homologué.
2. Montez un connecteur résistant A.G.A. conforme à ANSI Z 21.69 ou CAN 1-6.10m88 avec un raccord rapide en conforme à la norme ANSI Z21.41 ou CAN 1-6.9m70. Les connecteurs doivent être montés avec un câble de retenue pour éviter d'exercer des tensions excessives sur le connecteur.

RISQUE D'INCENDIE



Afin de prévenir toute BLESSURE GRAVE ou MORTELLE, votre appareil doit être fixé à la structure du bâtiment pour empêcher tout mouvement involontaire.

POUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES :



Cette section est fournie à l'intention exclusive de techniciens de maintenance qualifiés ; elle n'est pas destinée à du personnel d'entretien non formé ou non agréé. La non-observation de cette précaution peut annuler la garantie.

Tout appareil qui n'est pas fourni avec un cordon d'alimentation électrique mais comporte un jeu de roulettes doit être posé avec un câble de fixation. Prévoyez des moyens adaptés pour limiter le déplacement de cet appareil sans dépendre de la gaine électrique ni la soumettre à des contraintes. Respectez les points suivants :

1. La hauteur minimale des roulettes est de 152 mm.
2. Deux des roulettes doivent être verrouillables.
3. Les appareils mobiles ou les appareils sur support mobile doivent être équipés d'une attache souple fixée à la structure de l'immeuble.

AVERTISSEMENT



RISQUE D'ÉLECTROCUTION.

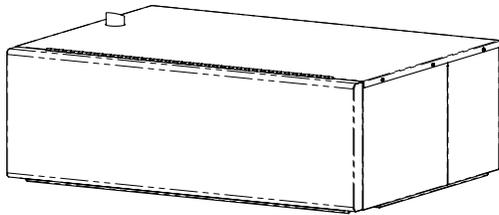
Afin de prévenir toute BLESSURE GRAVE ou MORTELLE, votre appareil doit être fixé à la structure du bâtiment pour empêcher tout mouvement involontaire.

Un connecteur de fixation pour un dispositif de retenue est prévu sur la bride arrière inférieure du châssis de l'appareil ou sur le support de four, à 45 cm du sol environ. L'attache souple n'est pas fournie ni disponible auprès du fabricant.

AVIS : La base mobile utilisée pour des fours empilés n'est pas réglable. L'équipement doit être placé sur une surface stable, non combustible, à niveau et horizontale.

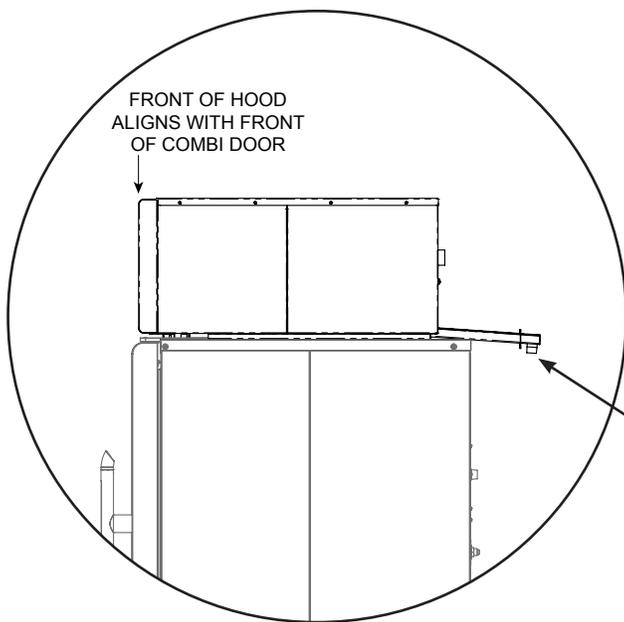
INSTALLATION

OPTION DE HOTTE SANS ÉVACUATION COMBIHOOD PLUS™



L'option CombiHood PLUS est installée à l'usine directement au-dessus du four Alto-Shaam Combitherm CTP ou CTC.

- En utilisant le test de la méthode EPA 202, les vapeurs chargées en graisse par la hotte sans évacuation Combi Ventless ont un débit de 0.58 mg/m^3 , bien inférieur à la norme U.L. de 5 mg/m^3 .
- La hotte sans évacuation Alto-Shaam montée en usine est placée directement au-dessus d'un four Combitherm.
- Un ventilateur ultra-puissant aspire vapeurs et fumées de l'intérieur du four vers la conduite d'admission de la hotte pour les évacuer par l'évent de la surface arrière, piégeant ainsi la graisse tandis que l'air circule dans le système filtrant.
- Lorsque les fumées et les vapeurs traversent la hotte, la vapeur condensée est vidangée par une canalisation à l'arrière de la hotte.
- Un filtre à charbon actif nettoie l'air avant de le refouler au-dessus de la hotte.
- Le fonctionnement du four CombihoodPLUS™ est "intelligent" ; il active le ventilateur pendant la dernière minute du mode de cuisson, ce qui procure un fonctionnement silencieux et consomme moins d'énergie.



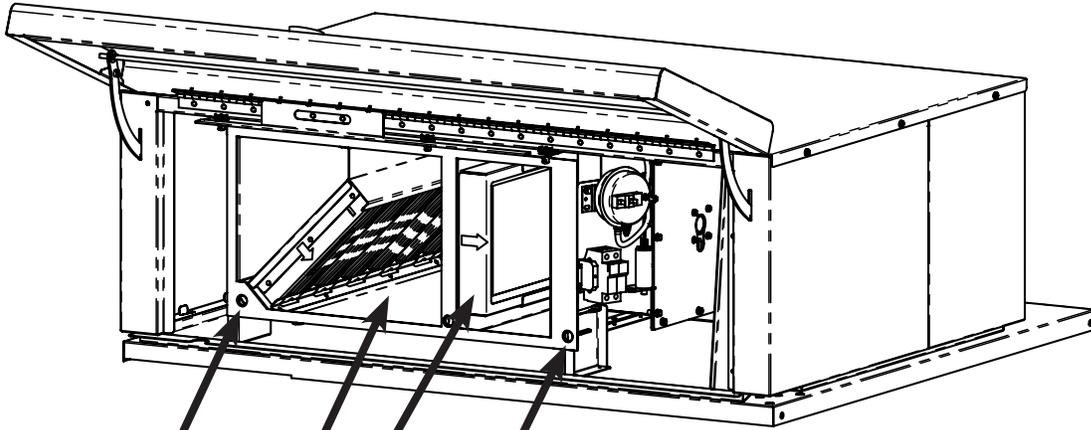
VIDANGE DES CONDENSATS

Une conduite de vidange des condensats doit être montée entre la hotte à recyclage et le siphon de sol. Un raccord cannelé NPT de 1,27 cm se trouve à l'arrière de la hotte. La conduite de vidange doit toujours présenter une pente descendante depuis le four Combitherm.

Tester la vidange sur une base mensuelle afin de vérifier le bon fonctionnement ainsi que des signes de fuite.

INSTALLATION

OPTION DE HOTTE SANS ÉVACUATION COMBIHOOD PLUS™



Libération quart de tour
(accès aux filtres)

1 2

Libération quart de tour
(accès aux filtres)

1 Filtre à graisse (5017362) :

La fréquence de nettoyage dépend de l'utilisation du four, avec au maximum deux semaines entre les nettoyages si le four est utilisé avec des produits non gras ou pour la cuisson à la vapeur uniquement. Les produits dégageant des vapeurs grasses nécessitent un nettoyage au moins une fois par semaine.

Pour déposer le filtre à graisse, tirez-le tout droit hors du caisson. Mettez le filtre dans le lave-vaisselle ou lavez-le séparément en le plaçant dans de l'eau chaude savonneuse jusqu'à éliminer toute la graisse et les particules. Rincez soigneusement. Laissez le filtre sécher à l'air avant de le remonter.

Pour remonter le filtre à graisse, pointez la flèche sur le boîtier du filtre vers le ventilateur de la hotte.

2 Filtre à charbon (Classe I - FI-36620) :

Le filtre à charbon doit être contrôlé une fois par mois pour les contaminants. Il doit être changé au moins tous les trois mois - plus souvent si une saleté importante est visible ou si le filtre n'élimine plus les odeurs.

Pour déposer le filtre, glissez-le vers l'extérieur en tenant le boîtier inférieur. Lors du remplacement du filtre, vérifiez que la ou les flèches pointent vers le ventilateur de la hotte et que le filtre est placé dans le châssis métallique à trois côtés situé dans la hotte.

AVIS :

Un manostat détecte lorsque le débit d'air traversant le filtre à charbon est réduit de 25 %, ce qui indique la possibilité de bouchage. Cela entraîne l'erreur E101 sur l'écran de commande du four. Les filtres doivent être nettoyés ou remplacés.

Si les filtres ne sont pas montés correctement, le code d'erreur E102 s'affiche sur l'écran de commande du four à la fin d'un cycle de cuisson.

INSTALLATION

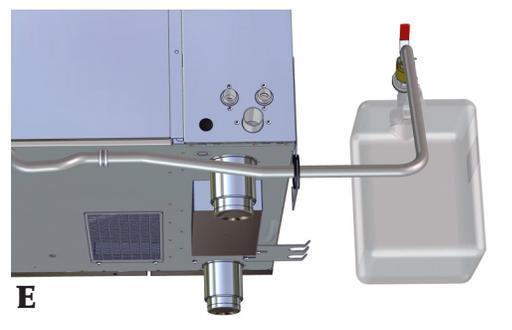
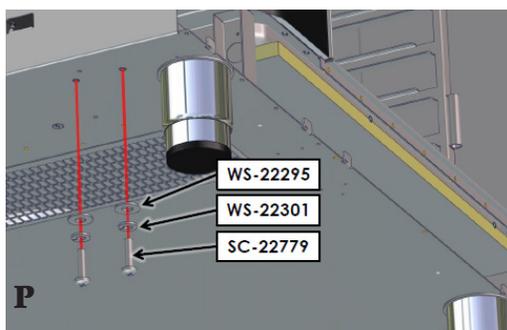
INSTALLATION DU COLLECTEUR DE GRAISSE (SI LE MATÉRIEL EST ÉQUIPÉ DE CETTE OPTION)



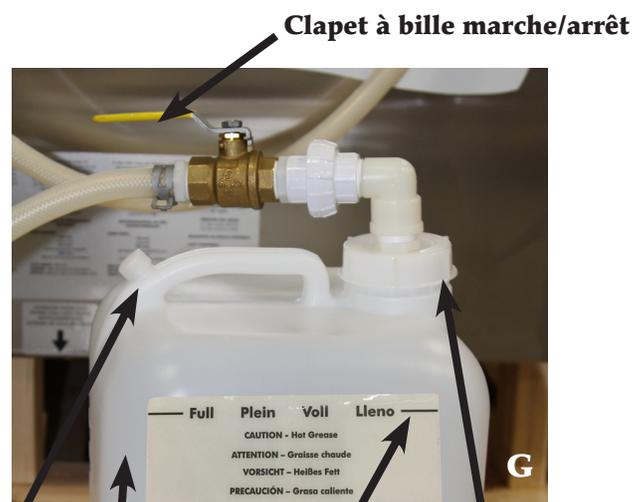
Support de flexible avec film



Support de flexible



- L'ensemble du tuyau du collecteur de graisse est fixé à l'arrière du four.
- Le support de guide flexible peut être fixé sur le côté gauche ou droit en direction de l'arrière. *Le placement du côté gauche est recommandé chaque fois que possible.* Les vis à serrage à main sont en position à cette fin. Retirer les vis à serrage à main, positionner le support de guide flexible et serrer les vis (PHOTO A). Flexible de graissage de filetage à travers le guide.
- Le support de guide flexible peut être fixé sur le côté gauche ou droit en direction de l'avant du four. *Le placement du côté gauche est recommandé chaque fois que possible.* Retirer le film de protection en plastique du support (PHOTO B, C). Des vis à tête cylindrique sont en position en dessous du four à cette fin. *Pour des configurations empilées, toujours placer le support sur le fond du four du haut.* Retirer les vis à tête cylindrique et les rondelles (PHOTO D), positionner le support de flexible d'un côté ou l'autre du four, puis fixer les vis et les rondelles (PHOTO E, F). Le support est utilisé pour fixer le flexible de collecte de graisse lors du changement des récipients de collecte de graisse.
- Placez les récipients collecteurs de graisse dans le plateau du chariot mobile de collecte des graisses. Faites-le rouler en place à côté du four **et engager le frein de roulette.**
- ❖ **Desserrez le bouchon de mise à l'air du récipient.** Tirez l'ensemble du tuyau du collecteur de graisse à l'arrière de l'appareil. Déposez le bouchon de remplissage du récipient collecteur (PHOTO G).
- Vissez l'ensemble du tuyau du collecteur de graisse sur le récipient.
- Tournez le clapet à bille en position **Marche.**



Bouchon Ventilation

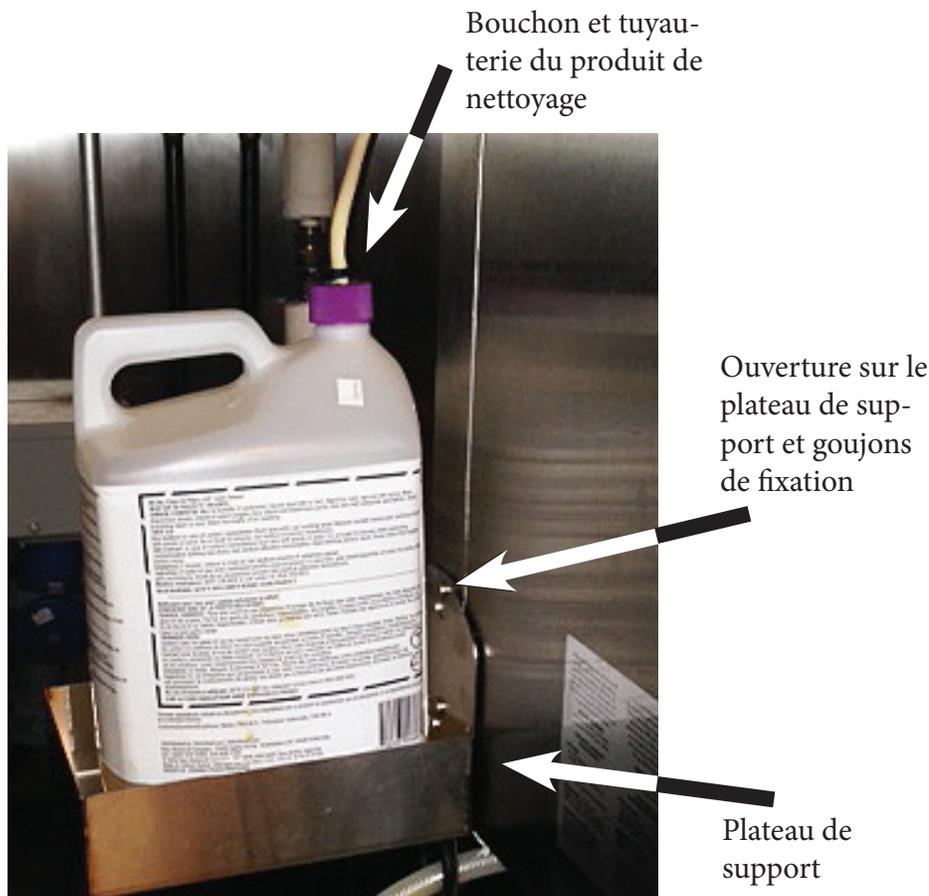
Récipient de collecte des graisses

Contenance recommandée

Bouchon de remplissage du récipient

INSTALLATION

RACCORDEMENT DU LIQUIDE DE NETTOYAGE (SI L'APPAREIL EST ÉQUIPÉ DE CETTE OPTION)



- Le plateau de support démontable du produit de nettoyage peut se monter sur la paroi extérieure droite ou gauche du four. Ouvertures latérales sur le plateau au-dessus des goujons de fixation.
- Le plateau de support comporte un récipient de 9,5 litres et mesure 267 mm x 194 mm.
- Placez le récipient du liquide de nettoyage du four dans le plateau.
- ❖ **En portant des gants en caoutchouc et une protection oculaire**, déposez le bouchon du récipient du liquide de nettoyage du four. Tirez l'ensemble du bouchon et tuyauterie du produit de nettoyage de la vis à l'arrière de l'appareil sur le récipient du liquide de nettoyage.
- ❖ **Placez le bouchon de sorte que le flexible ne soit pas coudé après serrage.**
- Les pots du liquide de nettoyage Combitherm se remplacent rapidement et facilement.
- Le liquide de nettoyage du four Combitherm est automatiquement pompé dans le circuit, ce qui fait gagner du temps et améliore la sécurité du personnel en supprimant les manipulations quotidiennes des liquides de nettoyage caustiques.

AVERTISSEMENT

TOUJOURS porter des gants en caoutchouc et une protection oculaire lors de l'utilisation du liquide de nettoyage du four pour éviter toute irritation des yeux, de la peau et des voies respiratoires.

Tenir hors de portée des enfants.

Voir la fiche de données de sécurité pour des informations supplémentaires.

AVERTISSEMENT



Afin de prévenir toute **BLESSURE GRAVE OU MORTELLE**, ne **JAMAIS** utiliser cet appareil en mode nettoyage sans que le nettoyant liquide soit connecté, avec un coude dans la conduite flexible de nettoyage ou avec un récipient de nettoyant liquide vide. Ne pas respecter cette consigne peut causer un mauvais nettoyage du four, une accumulation de graisse et/ou de carbone à l'intérieur de la cavité du four et un risque accru d'incendie.

AVERTISSEMENT



AFIN DE PRÉVENIR toute blessure grave ou mortelle, **OU** des dommages matériels :

L'appareil doit être soigneusement nettoyé afin d'éviter que des dépôts de graisse et/ou de résidus alimentaires à l'intérieur ne prennent feu. Si des dépôts de matière grasse et/ou des résidus alimentaires s'enflamment à l'intérieur de l'appareil, refermer immédiatement ce dernier et maintenir la porte fermée afin d'éteindre le feu. Si une extinction supplémentaire est requise, débrancher l'appareil de l'alimentation principale et utiliser un extincteur (ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse !). Ne pas nettoyer proprement l'appareil invalide la garantie et libère Alto-Shaam de toute responsabilité.

CT PROFORMANCE™ - PROCÉDURES DE DÉMARRAGE

- Allumer la hotte aspirante.
- Ouvrir l'alimentation en eau.
- Ouvrir le robinet d'alimentation en gaz (le cas échéant).
- Ouvrir l'alimentation électrique principale de l'appareil.
- Appuyez sur l'icône Tension active dans le panneau de commande de l'appareil.



Le four remplira automatiquement les modèles équipés d'un générateur de vapeur avec de l'eau à une température d'attente de 77°C.

AVIS : Pour mettre hors tension l'appareil, appuyez et maintenez enfoncée l'icône d'alimentation durant 5 secondes afin d'initier la séquence de coupure d'alimentation du four. Le four ne s'arrête pas pendant un cycle de cuisson. Parfois, la commande ne réagit pas. **UNIQUEMENT** dans ce cas, appuyez fermement sur la touche d'alimentation pendant 10 secondes pour mettre le four hors tension.

Si pour une raison quelconque, le four est éteint ou si son alimentation est coupée pendant le démarrage, le système demande à l'opérateur de régler l'écran à la prochaine mise sous tension du four.

 **Retour à l'écran d'accueil** - Appuyez sur la flèche rouge si l'écran PROtouch™ ne nécessite pas d'être calibré.

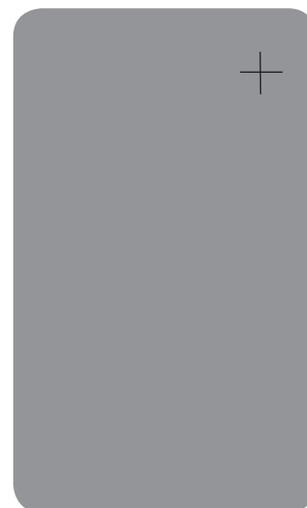
 **Commencer le processus de calibrage** - Appuyez sur la coche verte si l'écran tactile doit être calibré. Le fond de l'écran devient gris. Voir l'illustration de droite. Une icône de réticule apparaît. L'opérateur doit toucher l'intersection du réticule avec un stylet pour effectuer un réglage précis. Cette invite et l'action nécessaire se répètent plusieurs fois dans différentes parties de l'écran tactile. Une fois terminé, l'opérateur est ramené à l'écran d'accueil.

AVIS : Des accumulations sur les principaux brûleurs peuvent provoquer un allumage hors de la séquence normale. L'allumage retardé crée un son puissant alarmant. Si votre appareil produit un son particulièrement puissant au démarrage, coupez votre appareil et appelez un technicien d'entretien qualifié et formé.

En cas de coupure de courant, le four ne fonctionne pas.



Lorsque le four est sous tension, l'écran PROtouch s'allume. « Loading » indique que le logiciel démarre. L'écran indique également la progression du démarrage.



DANGER



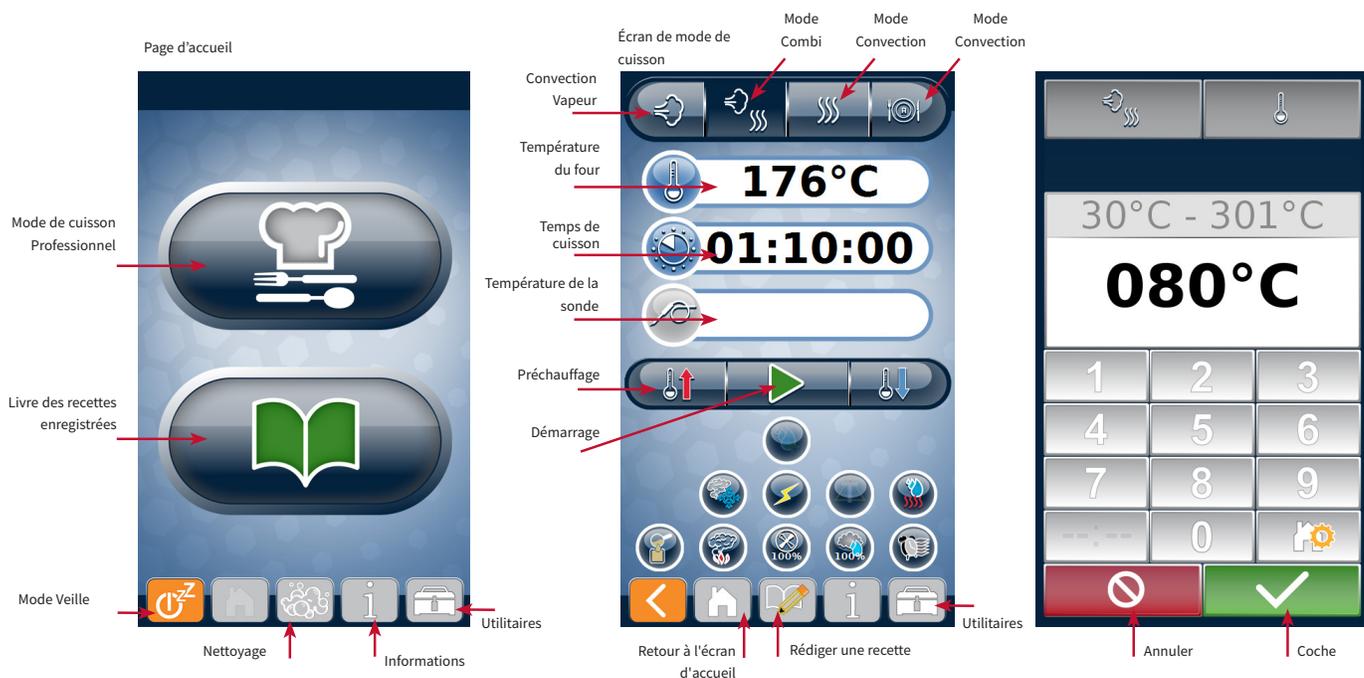
Avant de démarrer l'appareil, vérifiez qu'aucune odeur de gaz n'est décelable.

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- Couper immédiatement l'alimentation en gaz.
- Ne pas tenter d'allumer un quelconque appareil.
- Ne pas toucher aucun commutateur électrique.
- Éteindre toute flamme nue.
- Évacuer la zone.
- Depuis un téléphone en dehors de l'immeuble, appeler immédiatement la compagnie de gaz.
- Si la compagnie de gaz n'est pas joignable, prévenir les pompiers.

CT PROFORMANCE™ - PROCÉDURES DE DÉMARRAGE

SUITE



Préchauffage de l'appareil

1. Appuyez sur le bouton **Power** (alimentation).



2. Tapotez sur l'icône **Mode de cuisson professionnelle**.



3. Tapotez sur l'icône de **Mode de cuisson** désirée.



4. Tapotez l'icône de **préchauffage**.



5. Saisissez la température sur le pavé tactile, puis tapotez sur l'icône de **coche**.



Le four émet un bip lorsqu'il est préchauffé.

CT CLASSIC™ - PROCÉDURES DE DÉMARRAGE

- **Allumer la hotte aspirante.**
- **Ouvrir l'alimentation en eau.**
- **Ouvrir le robinet d'alimentation en gaz** (le cas échéant).
- **Ouvrir l'alimentation électrique principale de l'appareil.**
- **Appuyez sur l'icône Tension active dans le panneau de commande de l'appareil.** 

Le four remplira automatiquement les modèles équipés d'un générateur de vapeur avec de l'eau à une température d'attente de 77°C.

Remarque : Pour mettre hors tension l'appareil, appuyez et maintenez enfoncée l'icône d'alimentation durant 5 secondes afin d'initier la séquence de coupure d'alimentation du four.

Le four ne s'arrête pas pendant un cycle de cuisson.

Parfois, la commande ne réagit pas. **UNIQUEMENT** dans ce cas, appuyez fermement sur la touche d'alimentation pendant 10 secondes pour mettre le four hors tension.

Préchauffage du four

Alto-Shaam recommande de préchauffer le four Combitherm® avant la cuisson.

- Choisissez un **Mode**.  Vapeur  Mixte  Convection
- Appuyez sur le bouton de **température** ; réglez la température avec les flèches.   
- Appuyez sur le bouton de **temps de cuisson** ; réglez la durée avec les flèches.   
- Appuyez sur le bouton **Démarrer/Stop**. 
- Préchauffez le four avant d'introduire les aliments.

DANGER

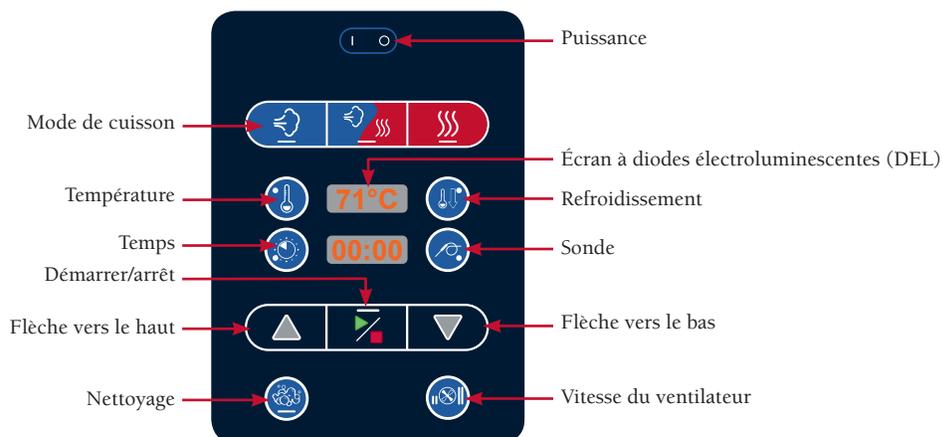


Avant de démarrer l'appareil, vérifiez qu'aucune odeur de gaz n'est décelable.

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- Couper immédiatement l'alimentation en gaz.
- Ne pas tenter d'allumer un quelconque appareil.
- Ne pas toucher aucun commutateur électrique.
- Éteindre toute flamme nue.
- Évacuer la zone.
- Depuis un téléphone en dehors de l'immeuble, appeler immédiatement la compagnie de gaz.
- Si la compagnie de gaz n'est pas joignable, prévenir les pompiers.

AVIS : En cas de coupure de courant, le four ne fonctionne pas.



Programme d'installation Combitherm® autorisé en usine

LISTE DE VÉRIFICATION APRÈS L'INSTALLATION

Informations sur le site	
Nom du site : _____	Nom du contact sur site : _____
Adresse postale du site : _____	N° de téléphone du contact sur site : _____
Ville du site : _____	E-mail du contact sur site : _____
État du site : _____ Code postal : _____	
Informations sur l'entreprise de post-installation	
Nom de l'entreprise : _____	Nom du technicien : _____
Adresse postale : _____	N° de téléphone du technicien : _____
Ville : _____	E-mail du contact : _____
État : _____ Code postal : _____	

Numéro(s) de modèle des fours mixtes installés				
Numéros de série des fours mixtes installés				

Espace					
Dégagement du four	Côté droit		SATISFAISANT		NON SATISFAISANT
	Côté gauche		SATISFAISANT		NON SATISFAISANT
	Arrière		SATISFAISANT		NON SATISFAISANT
	Haut		SATISFAISANT		NON SATISFAISANT
Le four est-il accessible pour l'entretien ?		OUI		NON	
Si NON, commenter le problème :					
Autres commentaires :					

Alimentation en eau :					
Existe-t-il au minimum une (1) conduite d'alimentation en eau froide de 19,05 mm—deux (2) recommandées—avec un robinet de fermeture de 19,05 mm installé en amont d'au minimum deux (2) branchements NPT de 19,05 mm ?	SATISFAISANT		NON SATISFAISANT		
Existe-t-il au minimum deux raccords mâles de 19,05 mm avec des dispositifs d'arrêt raccordés pour chaque four ?	SATISFAISANT		NON SATISFAISANT		
La pression d'eau dynamique de la conduite d'alimentation en eau froide de 19,05 mm est-elle au minimum de 2,07 bars pour chaque four ?	SATISFAISANT		NON SATISFAISANT	INCONNU	
La pression d'eau statique de la conduite d'alimentation en eau froide de 19,05 mm est-elle inférieure à 6,21 bars pour chaque four ?	SATISFAISANT		NON SATISFAISANT	INCONNU	
Un système de traitement d'eau (système d'osmose inverse, filtre, etc.) est-il utilisé ?	OUI		NON	TYPE	
Si oui, noter le système ici :	MARQUE			MODÈLE	
Tous les branchements d'eau extérieurs sont-ils serrés ?	OUI			NON	
Tous les branchements d'eau intérieurs sont-ils serrés avant l'utilisation ?	OUI			NON	
Existe-t-il des fuites d'eau extérieures après utilisation ?	OUI			NON	
Existe-t-il des fuites d'eau intérieures après utilisation ?	OUI			NON	
Commentaires :					

Programme d'installation Combitherm® autorisé en usine

LISTE DE VÉRIFICATION APRÈS L'INSTALLATION

Alimentation électrique							
Quelles sont la tension et la phase nominales du ou des four(s) installé(s) ?	TENSION				PHASE		
La taille de fil pour l'alimentation secteur entrante vers le(s) four(s) est-elle conforme à la taille minimale indiquée dans la fiche de spécifications correspondant à ce four particulier ?	SATISFAISANT		NON SATISFAISANT				
Quelle est la tension mesurée sur le site ?	L1-N		L2-N		L3-N		L1-L2
	L2-3		L1-L3		SATISFAISANT		NON SATISFAISANT
Quel est le courant absorbé des four(s) à fournir ?	AMPÉRAGE						
Quelle est la taille du disjoncteur sur site alimentant le(s) four(s) en électricité ?	TAILLE				SATISFAISANT		NON SATISFAISANT
Un disjoncteur ou un boîtier de jonction est-il présent à moins de 914 mm de l'emplacement d'installation du four ?	SATISFAISANT		NON SATISFAISANT				
Commentaires :							
Gaz							
L'alimentation en gaz correspond-elle aux informations listées sur la plaque signalétique du ou des four(s) ?	SATISFAISANT		NON SATISFAISANT				
Quel est le type d'alimentation en gaz nominale du four ?	NAT		PRO				
Quel est le type d'alimentation en gaz réel ?	NAT		PRO				
Les conduites d'alimentation gaz, les conduites flexibles d'eau, les cordons de support électrique et/ou la prise électrique se trouvent-ils à l'écart du passage des conduites ou des émanations de combustion chaudes ?	SATISFAISANT		NON SATISFAISANT				
La pression d'eau statique de la conduite d'alimentation en eau froide de 19 mm (19,05 mm) est-elle inférieure à 6,3 bars pour chaque four ?							
Commentaires :							
Vidange							
Quel type de matériau a-t-il été utilisé pour la vidange ?							
La vidange d'évacuation verticale s'étend-elle au-dessus de l'ouverture d'évacuation du four à l'arrière du four ?	SATISFAISANT		NON SATISFAISANT				
Existe-t-il une évacuation verticale à moins de 305 mm de la vidange du four ?	SATISFAISANT		NON SATISFAISANT				
Existe-t-il un espace d'air installé à l'extrémité du tuyau de vidange ?	SATISFAISANT		NON SATISFAISANT		TAILLE		
La vidange est-elle raccordée avec une pente descendante ?	SATISFAISANT		NON SATISFAISANT				
Commentaires :							
Autres informations sur le site							
Une hotte de ventilation adéquate est-elle installée au dessus de l'emplacement du ou des four(s) ?	SATISFAISANT		NON SATISFAISANT				
Le four est-il à niveau conformément aux instructions de mise à niveau du manuel d'installation ?	SATISFAISANT		NON SATISFAISANT				
Commentaires :							

Programme d'installation Combitherm® autorisé en usine

LISTE DE VÉRIFICATION DE TEST FONCTIONNEL

Branchements				
Derrière le panneau latéral gauche, vérifiez et serrez tous les branchements électriques, et serrez toutes les vis électriques.				
Derrière le panneau latéral gauche, vérifiez et serrez toutes les vis électriques.				
Derrière le panneau de commande, vérifiez et serrez tous les branchements sur la carte de commande.				
Derrière le panneau de commande, vérifiez et serrez tous les branchements sur la carte optionnelle.				
Derrière le panneau de commande, vérifiez et serrez tous les branchements sur la carte d'interface.				
Commentaires :				
Fours à gaz				
Le brûleur étant en service, contrôlez les points suivants :				
	Pression de gaz statique			
	Pression dynamique vers le robinet de gaz			
	Analyse des gaz d'échappement CO ₂ :			
Des réglages du brûleur ont-ils été requis ?	OUI		NON	
Si « Oui », enregistrez les valeur de Co2				
Test fonctionnel de four CTP/CTC				
Cycle Y1 - Remplissage / Injection de vapeur	OUI		NON	
Pression dynamique de l'eau avec Y1	MESURE			
Cycle Y2 - Fonctionnement de la vanne de refroidissement des condensats	OUI		NON	
Pression dynamique de l'eau avec Y2	MESURE			
Cycle Y3 - Fonctionnement de l'électrovanne de rinçage	OUI		NON	
Pression dynamique de l'eau avec Y3	MESURE			
Faire fonctionner le four en mode vapeur à 100° Celsius durant 10 minutes. Le four a-t-il bien fonctionné ?	SATISFAISANT		NON SATISFAISANT	
Enregistrez l'intensité de courant dans toutes les phases :	L1		L2	
	L3			
Durant le cycle, vérifiez la rotation du moteur CTP : 3 minutes dans le sens horaire - coupure - 3 minutes dans le sens anti-horaire	SATISFAISANT		NON SATISFAISANT	
Faire fonctionner le four en mode convection à 175° Celsius durant 10 minutes. A-t-il fonctionné correctement ?	SATISFAISANT		NON SATISFAISANT	
Enregistrez l'intensité de courant dans toutes les phases :	L1		L2	
	L3			
Faire fonctionner l'unité en mode convection à 400° Celsius durant 10 minutes. A-t-il fonctionné correctement ?	SATISFAISANT		NON SATISFAISANT	
Enregistrez l'intensité de courant dans toutes les phases :	L1		L2	
	L3			
Vérifier la rotation du moteur pour les modèles CTC Remarque : Les flèches sur le carter du moteur indiquent le sens de rotation correct.	SATISFAISANT		NON SATISFAISANT	
Rechercher des fuites sur toutes les conduites et les branchements, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du four mixte	SATISFAISANT		NON SATISFAISANT	

Programme d'installation Combitherm® autorisé en usine

LISTE DE VÉRIFICATION DE TEST FONCTIONNEL

Installation terminée :				
Nettoyez le site de travail				
Essuyez et nettoyez l'extérieur du four mixte				
Photo de l'écran affichant le logiciel actuel				
Photo(s) du passage de vidange complet				
Photo des branchements d'eau du four mixte				
Photo des canalisations et des branchements du gaz du four mixte				
Photo du four en place avec l'équipement avoisinant				
Les conduites d'alimentation en eau ont-elles un diamètre interne de 1,90 cm ?	OUI		NON	
Taille de la conduite d'eau traitée :				
Taille de la conduite d'eau non traitée :				

Prévoir un contrôle ou entretien préventif plus fréquent en cas de cuisson de grandes quantités d'aliments gras. Les acides et les composés associés contenus dans la graisse, en particulier dans la graisse de volaille, s'accumulent avec le temps et peuvent endommager les pièces du four.

ALTO-SHAAM — INFORMATIONS SUR L'APPAREIL

Nom commercial :	-----
Numéro de modèle :	-----
Numéro de série :	-----
Inspection quotidienne - Date de début :	-----

LISTE DE CONTRÔLE D'INSPECTION QUOTIDIENNE

INSPECTION ET NETTOYAGE :	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Sonde produit (thermomètre)	<input type="checkbox"/>						
Joint de porte (joint de porte intérieur)	<input type="checkbox"/>						
Vitre de porte intérieure	<input type="checkbox"/>						
Ramasse-gouttes avant	<input type="checkbox"/>						
Écran tactile et revêtement <small>(Inspecter et rechercher des fissures, un écaillage, de l'humidité etc.)</small>	<input type="checkbox"/>						
Exécuter le cycle de lavage automatique <small>(Avec un nettoyeur chimique approuvé UNIQUEMENT)</small>	<input type="checkbox"/>						
INITIALES DE L'EMPLOYÉ	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

PANNE ET REMPLACEMENT DE COMPOSANT

Lister les détails de la ou des pannes ainsi que le jour où elles se sont produites. (laisser vierge si les éléments fonctionnent convenablement)

<i>Lundi</i>	
<i>Mardi</i>	
<i>Mercredi</i>	
<i>Jeudi</i>	
<i>Vendredi</i>	
<i>Samedi</i>	
<i>Dimanche</i>	

Prévoir un contrôle ou entretien préventif plus fréquent en cas de cuisson de grandes quantités d'aliments gras. Les acides et les composés associés contenus dans la graisse, en particulier dans la graisse de volaille, s'accumulent avec le temps et peuvent endommager les pièces du four.

ALTO-SHAAM — INFORMATIONS SUR L'APPAREIL	
Nom commercial :	-----
Numéro de modèle :	-----
Numéro de série :	-----
Inspection quotidienne - Date de début :	-----

LISTE DE CONTRÔLE D'INSPECTION HEBDOMADAIRE	
Inspecter - Allumer l'éclairage de la cavité	<input type="checkbox"/>
Inspecter - Ouvrir la cavité et rechercher des signes de graisse/accumulation de carbone	<input type="checkbox"/>
Inspecter - Derrière le panneau du ventilateur, à l'intérieur de la cavité du four, rechercher des signes de graisse/accumulation de carbone	<input type="checkbox"/>
Inspecter - Derrière le panneau du ventilateur, à l'intérieur de la cavité du four, rechercher des signes d'accumulation de tartre	<input type="checkbox"/>
 Inspecter - L'échangeur de chaleur et rechercher des signes de déformation majeure (Si oui, retirer IMMÉDIATEMENT du service et suivre les étapes d'action corrective)	<input type="checkbox"/>
 Inspecter - L'échangeur de chaleur et rechercher des tuyaux ou des brides desserrées/débranchées. (Si oui, retirer IMMÉDIATEMENT du service et suivre les étapes d'action corrective)	<input type="checkbox"/>
 Inspecter - Les éléments de convection et rechercher des signes de fissuration, de déformation, ou des dommages	<input type="checkbox"/>
 Nettoyer les filtres à graisse de la hotte sans conduit d'évacuation	<input type="checkbox"/>
INITIALES DE L'EMPLOYÉ	

PANNE ET REMPLACEMENT DE COMPOSANT	
Lister les détails de la ou des pannes ainsi que le jour où elles se sont produites. (Laisser vierge si les éléments fonctionnent convenablement)	
<i>Semaine 1</i>	
<i>Semaine 2</i>	
<i>Semaine 3</i>	
<i>Semaine 4</i>	

Prévoir un contrôle ou entretien préventif plus fréquent en cas de cuisson de grandes quantités d'aliments gras. Les acides et les composés associés contenus dans la graisse, en particulier dans la graisse de volaille, s'accumulent avec le temps et peuvent endommager les pièces du four.

ALTO-SHAAM — INFORMATIONS SUR L'APPAREIL	
Nom commercial :	-----
Numéro de modèle :	-----
Numéro de série :	-----
Inspection quotidienne - Date de début :	-----

LISTE DE CONTRÔLE D'INSPECTION SUR DOUZE MOIS	
Remplacer - Flexible de dérivation vapeur	<input type="checkbox"/>
Inspecter - Flexible de la pompe de nettoyage	<input type="checkbox"/>
Inspecter/tester - La bonne évacuation de la cavité du four	<input type="checkbox"/>
Inspecter - Toutes les conduites d'évacuation et rechercher des fuites ou des obstructions	<input type="checkbox"/>
Inspecter - Tous les flexibles de solénoïde (aux deux extrémités)	<input type="checkbox"/>
Inspecter - Flexible de clapet de gratinage supérieur	<input type="checkbox"/>
Inspecter - Clapet et flexible de décharge basse pression	<input type="checkbox"/>
 Inspecter - Joint de l'élément de convection (du compartiment électrique)	<input type="checkbox"/>
 Inspecter - Joint de l'échangeur de chaleur à gaz (du compartiment électrique)	<input type="checkbox"/>
Inspecter - Joint de la sonde de température de four N6	<input type="checkbox"/>
 Détartre le générateur de vapeur	<input type="checkbox"/>
 Déposer et inspecter - Éléments du générateur de vapeur	<input type="checkbox"/>
Inspecter - flexible de douchette manuelle	<input type="checkbox"/>
Inspecter - poignée de douchette manuelle	<input type="checkbox"/>
Inspecter - Sonde produit	<input type="checkbox"/>
Inspecter - Tuyau d'injection d'eau	<input type="checkbox"/>

	Inspecter - la cavité du four et rechercher des signes quelconques d'accumulation de tartre	<input type="checkbox"/>
	Inspecter - Allumer l'éclairage de la cavité	<input type="checkbox"/>
	Inspecter - Ouvrir la cavité et rechercher des signes de graisse/accumulation de carbone	<input type="checkbox"/>
	Inspecter - Derrière le panneau du ventilateur, à l'intérieur de la cavité du four, rechercher des signes de graisse/accumulation de carbone	<input type="checkbox"/>
	Inspecter - Derrière le panneau du ventilateur, à l'intérieur de la cavité du four, rechercher des signes d'accumulation de tartre	<input type="checkbox"/>
	Inspecter - L'échangeur de chaleur et rechercher des signes de déformation majeure (Si oui, retirer IMMÉDIATEMENT du service et suivre les étapes d'action corrective)	<input type="checkbox"/>
	Inspecter - L'échangeur de chaleur et rechercher des tuyaux ou des brides desserrées/débranchées. (Si oui, retirer IMMÉDIATEMENT du service et suivre les étapes d'action corrective)	<input type="checkbox"/>
	Inspecter et vérifier - Les tuyaux d'évacuation sortent de la cavité du four	<input type="checkbox"/>
	Inspecter - Joint de la bride de l'échangeur de chaleur (remplacer le cas échéant)	<input type="checkbox"/>
	Inspecter et serrer - Boulons de la bride de l'échangeur de chaleur	<input type="checkbox"/>
	Inspecter et serrer - Visserie et joint de la bride du brûleur de l'échangeur de chaleur (remplacer le cas échéant)	<input type="checkbox"/>
	Inspecter et serrer - Visserie et joint de la bride du brûleur de l'échangeur de chaleur (remplacer le cas échéant)	<input type="checkbox"/>
	Inspecter - Tuyaux d'évacuation de l'échangeur de chaleur (S'assurer qu'ils sortent au-delà de la bride du plafond de la cavité du four) Modèles ESG uniquement	<input type="checkbox"/>
	Inspecter - bride et joint de bride du plafond de la cavité du four - Modèles ESG uniquement	<input type="checkbox"/>
	Serrer - Boulons de la bride du brûleur	<input type="checkbox"/>
	Serrer - Boulons de la bride de l'allumeur	<input type="checkbox"/>
	Inspecter - Trous d'évacuation de l'échangeur de chaleur afin de s'assurer qu'ils ne sont pas obstrués (Si le trou est obstrué, retirer IMMÉDIATEMENT le four du service et remplacer l'échangeur de chaleur) Non applicable aux modèles CTP/CTC	<input type="checkbox"/>
	Inspecter - Les éléments de convection et rechercher des signes de fissurage, de déformation, ou des dommages	<input type="checkbox"/>
	Remplacer - Couvercle(s) et joint(s) de lampe de four	<input type="checkbox"/>
	Détartrer l'intérieur du four	<input type="checkbox"/>
	Inspecter - Joint de porte (remplacer le cas échéant)	<input type="checkbox"/>
	Essuyer la vitre de porte intérieure	<input type="checkbox"/>

Inspecter - Ramasse-gouttes avant (nettoyer le cas échéant)	<input type="checkbox"/>
Inspecter - Flexible du ramasse-gouttes avant	<input type="checkbox"/>
Inspecter - Revêtement des commandes	<input type="checkbox"/>
Inspecter et resserrer - Tous les branchements électriques	<input type="checkbox"/>
Inspecter et resserrer - Tous les ventilateurs pour un bon fonctionnement	<input type="checkbox"/>
Inspecter et resserrer - Charnières de porte	<input type="checkbox"/>
Inspecter et resserrer - Poignée de porte	<input type="checkbox"/>
Analyser - Historique de codes d'erreur	<input type="checkbox"/>
Noter la version du logiciel (actualiser si non à jour)	<input type="checkbox"/>
Enregistrer - Pression d'eau (statique et dynamique)	<input type="checkbox"/>
Enregistrer - Tension de ligne à travers toutes les lignes	<input type="checkbox"/>
Enregistrer - Tension de ligne vers le sol sur chaque ligne	<input type="checkbox"/>
Enregistrer - Intensité électrique à travers les trois colonnes (QUAND LE FOUR CHAUFFE)	<input type="checkbox"/>
Test de fonctionnement de tous les composants (lister les composants)	<input type="checkbox"/>

LISTE DE CONTRÔLE D'INSPECTION SUR DOUZE MOIS

Noter toute panne de composant qui a été détectée durant cette inspection sur douze mois
(laisser vierge si les éléments fonctionnent convenablement)

Résumé de l'échec ou le remplacement des composants du mois :

SIGNATURE DU CLIENT :

SIGNATURE DU TECHNICIEN :

DÉPANNAGE

CODES D'ERREUR

TOUJOURS vérifier que le coupe-circuit est armé et votre unité est alimentée AVANT d'appeler votre agent d'entretien Alto-Shaam agréé.

AVIS

Cette section est fournie à l'intention exclusive de techniciens de maintenance qualifiés ; elle n'est pas destinée à du personnel d'entretien non formé ou non agréé. N'essayez pas de réparer le four après cette vérification. Contactez Alto-Shaam® pour connaître le réparateur agréé le plus proche. Les réparations effectuées par un autre réparateur sans l'autorisation préalable d'Alto-Shaam annuleront la garantie.

En cas de fonctionnement incorrect du four, un code d'erreur s'affiche.



APPUYEZ SUR L'ICÔNE DÉMARRER POUR ACQUITTER L'ERREUR

Lorsque l'erreur est acquittée, le four Combitherm essaie de reprendre son fonctionnement normal.

Code d'erreur	Affichage de l'erreur	Description de l'erreur	Cause(s) possible(s)
E01	Niveau d'eau insuffisant dans le chauffe-eau	La sonde de niveau supérieur de l'eau B1 n'est pas déclenchée dans les 5 minutes qui suivent l'activation de l'électrovanne Y1.	<ul style="list-style-type: none">— L'arrivée d'eau est coupée.— Pression d'eau insuffisante.— Le bouchon de vidange du chauffe-eau est absent.— La pompe de vidange du chauffe-eau est défectueuse.— Fuite au coude de la pompe de vidange.— Du calcaire s'est accumulé dans la sonde de niveau d'eau.— La double électrovanne d'eau est défectueuse (Y1).— La carte relais haute tension est défectueuse.
E02	Température de commande élevée	La température de la carte relais basse tension est supérieure à 80°C.	<ul style="list-style-type: none">— Vérifiez le câblage de tous les composants ci-dessous.— Le ventilateur de refroidissement sur la carte relais est défectueux.— Le ventilateur de refroidissement sur la carte graphique est défectueux.— Le ventilateur de refroidissement principal est défectueux.— Le ventilateur de refroidissement de la commande du moteur est défectueux
E03	Erreur du moteur du ventilateur	Le moteur du ventilateur ne tourne pas après 60 secondes, détecté par le capteur à effet Hall. L'erreur 03 ne s'affiche pas si l'erreur E53 est détectée avant.	<ul style="list-style-type: none">— Vérifiez le câblage de tous les composants ci-dessous.— Si la DEL sur la commande du moteur clignote, voir les codes d'erreur de la commande du moteur.— Le moteur ou le tourniquet du ventilateur est bloqué.— Le capteur à effet Hall ne détecte pas la rotation du moteur.— Protection thermique du moteur.— Le tourniquet du ventilateur est endommagé.
E04	Erreur du moteur du ventilateur inférieur	Le moteur du ventilateur inférieur ne tourne pas après 60 secondes, détecté par le capteur à effet Hall. L'erreur 04 ne s'affiche pas si l'erreur E54 est détectée avant.	<ul style="list-style-type: none">— Vérifiez le câblage de tous les composants ci-dessous.— Si la DEL sur la commande du moteur clignote, voir les codes d'erreur de la commande du moteur.— Le moteur ou le tourniquet du ventilateur est bloqué.— Le capteur à effet Hall ne détecte pas la rotation du moteur.— Protection thermique du moteur.— Le tourniquet du ventilateur est endommagé.
E05	Échec de communication VFD	Lorsque le système VFD ne répond pas à une requête sur l'interface CAN.	<ul style="list-style-type: none">— Coupure d'alimentation du système VFD.— Dysfonctionnement du système VFD.— Câble CAN débranché.— Adresse CAN incorrecte dans le système VFD.

SUITE PAGE SUIVANTE

DÉPANNAGE

CODES D'ERREUR

Code d'erreur	Affichage de l'erreur	Description de l'erreur	Cause(s) possible(s)
E06	Échec de communication VFD inférieur	Lorsque le système VFD ne répond pas à une requête sur l'interface CAN.	<ul style="list-style-type: none"> — Coupure d'alimentation du système VFD. — Dysfonctionnement du système VFD. — Câble CAN débranché. — Adresse CAN incorrecte dans le système VFD.
E07	Erreur reçue du système VFD	Lorsque le voyant vert VFD clignote	<ul style="list-style-type: none"> — Voir la liste des codes d'erreur VFD et comptez le nombre de clignotements de la DEL du système VFD.
E08	Erreur reçue du système VFD inférieur	Lorsque le voyant vert VFD clignote	<ul style="list-style-type: none"> — Voir la liste des codes d'erreur VFD et comptez le nombre de clignotements de la DEL du système VFD.
E11	Température de convection élevée	<p>Dans le programme mixte, la température de la cavité N6 mesurée est supérieure à 300 °C depuis au moins 25 secondes</p> <p>Dans le programme de convection, la température intérieure N6 mesurée est supérieure à 300 °C depuis au moins 25 secondes</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Vérifiez le câblage de tous les composants mentionnés ci-dessous. — Contacteur du circuit de vapeur bloqué. — La sonde de température intérieure du four N6 est défectueuse. — Fils de la sonde de température intérieure du four N6 connectés à l'envers — La carte relais haute tension est défectueuse.
E13	Température du chauffe-eau élevée	La température du chauffe-eau, détectée par la sonde est supérieure à 120 °C depuis plus de 25 secondes	<ul style="list-style-type: none"> — Accumulation de calcaire dans le chauffe-eau — Vérifiez le câblage de tous les composants ci-dessous. — Contacteur du circuit de vapeur bloqué/Actif. — La sonde de température du chauffe-eau B4 est défectueuse. — La connexion des fils de la sonde de température B4 est inversée. — Du calcaire s'est accumulé dans la sonde de niveau d'eau.
E15	Température du condenseur élevée	La température de l'eau du condenseur, détectée par la sonde B3, est supérieure à 100 °C depuis plus de 180 secondes	<ul style="list-style-type: none"> — L'arrivée d'eau est coupée. — Vérifiez le câblage de tous les composants ci-dessous. — La sonde de température du condenseur B3 est défectueuse. — La connexion des fils de la sonde du condenseur B3 est inversée. — Électrovanne d'eau défectueuse (Y2). — La carte relais haute tension est défectueuse.
E20	Sonde de température interne B11 Défaut sur un point	La sonde de température interne sur un point est défectueuse ou débranchée	<ul style="list-style-type: none"> — Nettoyez les broches de la prise de la sonde avec du papier de verre. — La sonde de température interne sur un point B11 avec raccord rapide est défectueuse. — Les fils de la sonde de température interne sur un point B11 avec raccord rapide sont débranchés. — La prise de la sonde de température interne sur un point B11 est défectueuse. — Les fils de la prise de la sonde de température interne sur un point B11 sont débranchés.
E21	Sonde de température de cavité N6 défectueuse	La sonde de température de cavité est défectueuse ou débranchée	<ul style="list-style-type: none"> — La sonde de température de la cavité du four N6 est défectueuse. — Fils de la sonde de température de la cavité du four N6.
E22	Sonde de température à cœur B10 Défaut sur plusieurs points	La sonde de température interne sur plusieurs points est défectueuse ou débranchée	<ul style="list-style-type: none"> — La sonde de température à cœur sur plusieurs points B10 est défectueuse. — Les fils de la sonde de température à cœur sur plusieurs points B10 sont débranchés

SUITE PAGE SUIVANTE

DÉPANNAGE

CODES D'ERREUR

Code d'erreur	Affichage de l'erreur	Description de l'erreur	Cause(s) possible(s)
E23	Sonde de chauffe-eau B4 défectueuse	La sonde de température du chauffe-eau est défectueuse ou débranchée	<ul style="list-style-type: none"> — La sonde de température du chauffe-eau B4 est défectueuse. — La connexion des fils de la sonde de température B4 est inversée.
E24	Sonde de dérivation B5 défectueuse	La sonde de température de la dérivation de vapeur défectueuse ou débranchée	<ul style="list-style-type: none"> — La sonde de température de la dérivation de vapeur B5 est défectueuse. — La connexion des fils de la sonde de température de la dérivation de vapeur B5 est inversée.
E25	Sonde du condenseur B3 défectueuse	La sonde de température de l'eau du condenseur est défectueuse ou débranchée	<ul style="list-style-type: none"> — La sonde de température du condenseur B3 est défectueuse. — La connexion des fils de la sonde du condenseur B3 est inversée.
E26	Sonde de température de sécurité du chauffe-eau N8 défectueuse	La sonde de protection de l'élément chauffant du chauffe-eau est défectueuse ou débranchée.	<ul style="list-style-type: none"> — La sonde de température du chauffe-eau N8 est défectueuse. — La connexion des fils de la sonde de température N8 est inversée.
E27	Température de l'élément chauffant du chauffe-eau élevée	La température de l'élément chauffant de protection du chauffe-eau, détectée par la sonde N8, est supérieure à 130°C depuis plus de 25 secondes, ou a atteint 135 °C.	<ul style="list-style-type: none"> — Accumulation de calcaire dans le chauffe-eau — Vérifiez le câblage de tous les composants ci-dessous. — Contacteur du circuit de vapeur bloqué. — La sonde de température du chauffe-eau N8 est défectueuse. — La connexion des fils de la sonde de température N8 est inversée. — Du calcaire s'est accumulé dans la sonde de niveau d'eau.
E34	Pompe de vidange du générateur de vapeur défectueuse	Si le niveau d'eau ne chute pas au-dessous le niveau d'eau de la sonde inférieure pendant plus de 3 minutes lorsque la pompe de vidange du générateur de vapeur est activée dans le programme de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> — Accumulation de calcaire dans la pompe de vidange du générateur de vapeur. — La pompe de vidange du chauffe-eau est défectueuse. — La carte relais haute tension est défectueuse. — Sonde de niveau d'eau défectueuse.
E36	Température de vapeur élevée	<p>Dans le programme de vapeur, la température de la cavité N6 mesurée est supérieure à 200 °C depuis plus de 60 secondes</p> <p>Dans le programme mixte, la température de la cavité N6 mesurée est supérieure à 270 °C depuis plus de 60 secondes</p> <p>Dans le programme réchauffe, la température de la cavité N6 mesurée est supérieure à 200 °C depuis plus de 60 secondes</p> <p>Dans le programme de nettoyage, la température de la cavité N6 mesurée est supérieure à 200 °C depuis plus de 60 secondes</p>	<ul style="list-style-type: none"> — L'arrivée d'eau est coupée. — Pression d'eau insuffisante. — Accumulation de calcaire dans le tuyau d'injection de l'eau. — Vanne d'eau défectueuse ou accumulation de calcaire. — La double électrovanne d'eau est défectueuse (Y1). — La carte relais haute tension est défectueuse.
E40	Défaut B3	Sonde B3 en court-circuit à la masse	— Sonde défectueuse ou câblée incorrectement.
E41	Défaut B4	Sonde B4 en court-circuit à la masse	— Sonde défectueuse ou câblée incorrectement.
E42	Défaut B5	Sonde B5 en court-circuit à la masse	— Sonde défectueuse ou câblée incorrectement.
E43	Défaut N6	Sonde N6 en court-circuit à la masse	— Sonde défectueuse ou câblée incorrectement.
E44	Défaut N8	Sonde N8 en court-circuit à la masse	— Sonde défectueuse ou câblée incorrectement.
E45	Défaut B10	Sonde B10 en court-circuit à la masse	— Sonde défectueuse ou câblée incorrectement.

SUITE PAGE SUIVANTE

DÉPANNAGE

CODES D'ERREUR

Code d'erreur	Affichage de l'erreur	Description de l'erreur	Cause(s) possible(s)
E51	Pas d'eau dans le chauffe-eau	La sonde de niveau inférieur de l'eau B2 n'est pas déclenchée dans les 5 minutes qui suivent l'activation de électrovanne Y1.	<ul style="list-style-type: none"> — L'arrivée d'eau est coupée. — Pression d'eau insuffisante. — Le bouchon de vidange du chauffe-eau est absent. — La pompe de vidange du chauffe-eau est défectueuse. — Fuite au coude de la pompe de vidange. — Du calcaire s'est accumulé dans la sonde de niveau d'eau. — La double électrovanne d'eau est défectueuse (Y1). — La carte relais haute tension est défectueuse.
E53	Température élevée du moteur de ventilateur	Le moteur du ventilateur ne tourne pas, ce qui entraîne une surchauffe détectée par l'élément thermique de sécurité de la bobine du moteur. Température supérieure à 160°C.	<ul style="list-style-type: none"> — Limite supérieure du moteur coupée ou câblée incorrectement. — Si la DEL sur la commande du moteur clignote, voir les codes d'erreur pour la commande du moteur. — Le moteur ou le tourniquet du ventilateur est bloqué. — Le tourniquet du ventilateur est endommagé.
E54	Température élevée du moteur du ventilateur inférieur Température	Le moteur du ventilateur inférieur ne tourne pas, ce qui entraîne une surchauffe détectée par l'élément thermique de sécurité de la bobine du moteur. Température supérieure à 160°C.	<ul style="list-style-type: none"> — Limite supérieure du moteur coupée ou câblée incorrectement. — Si la DEL sur la commande du moteur clignote, voir les codes d'erreur de la commande du moteur. — Le moteur ou le tourniquet du ventilateur est bloqué. — Le tourniquet du ventilateur est endommagé.
E55	Ventilation non ouverte	60 secondes après l'activation du moteur de ventilation, le contacteur de sécurité ne s'est pas ouvert.	<ul style="list-style-type: none"> — Problème d'alignement entre la came du moteur et le contacteur de sécurité du moteur du ventilateur (micro-contacteur). — Vanne de ventilateur défectueuse (moteur). — Contacteur de sécurité de la vanne de ventilation défectueux (micro-contacteur).
E56	Ventilation 2 non ouverte	60 secondes après l'activation du moteur de ventilation, le contacteur de sécurité ne s'est pas ouvert.	<ul style="list-style-type: none"> — Problème d'alignement entre la came du moteur et le contacteur de sécurité du moteur du ventilateur (micro-contacteur). — Vanne de ventilateur défectueuse (moteur). — Contacteur de sécurité de la vanne de ventilation défectueux (micro-contacteur).
E57	Pas d'eau de rinçage	Le contacteur de débit de l'électrovanne Y4 ne détecte pas de débit d'eau pendant au moins 60 secondes.	<ul style="list-style-type: none"> — L'arrivée d'eau est coupée. — Pression d'eau insuffisante. — Le contacteur de débit est sale ou défectueux. — La double électrovanne d'eau est défectueuse (Y3). — La carte relais haute tension est défectueuse.
E88	Échec d'allumage du gaz inférieur REMARQUE : Si après 2 tentatives d'effacer cette erreur, l'erreur apparaît une troisième fois, retirer le four du service et contacter immédiatement un prestataire agréé par Alto-Shaam.	La sortie de réinitialisation du module d'allumage est active (ON)	<ul style="list-style-type: none"> — L'allumeur à surface chaude ne fonctionne pas. — Pas d'alimentation en gaz. — Le détecteur de flamme ne fonctionne pas. — Commande d'allumage défectueuse.
E89	Échec d'allumage du gaz supérieur REMARQUE : Si après 2 tentatives d'effacer cette erreur, l'erreur apparaît une troisième fois, retirer le four du service et contacter immédiatement un prestataire agréé par Alto-Shaam.	La sortie de réinitialisation du module d'allumage est active (ON)	<ul style="list-style-type: none"> — L'allumeur à surface chaude ne fonctionne pas. — Pas d'alimentation en gaz. — Le détecteur de flamme ne fonctionne pas. — Commande d'allumage défectueuse.

SUITE PAGE SUIVANTE

DÉPANNAGE

CODES D'ERREUR

Code d'erreur	Affichage de l'erreur	Description de l'erreur	Cause(s) possible(s)
E90	Soufflerie inférieure de combustion du gaz ne fonctionne pas à la vitesse correcte	Vitesse insuffisante.	<ul style="list-style-type: none"> — Le câble d'alimentation n'est pas connecté au moteur de la soufflerie. — Le câble de commande de la vitesse n'est pas connecté au moteur de la soufflerie. — Le moteur de la soufflerie est bloqué, la rotation est arrêtée ou le moteur est défectueux. — Carte de commande défectueuse.
E91	La soufflerie supérieure du gaz ne fonctionne pas à la vitesse correcte	Vitesse insuffisante.	<ul style="list-style-type: none"> — Le câble d'alimentation n'est pas connecté au moteur de la soufflerie. — Le câble de commande de la vitesse n'est pas connecté au moteur de la soufflerie. — Le moteur de la soufflerie est bloqué, la rotation est arrêtée ou le moteur est défectueux. — Carte de commande défectueuse.
E92	Erreur de communication La carte relais ne répond pas correctement	12 absences de réponse provenant de la carte relais (CB) vers la carte graphique (IB).	<ul style="list-style-type: none"> — Vérifiez les connexions du câble CAN. — Câble CAN défectueux. — Le connecteur de la carte relais basse tension est défectueux. — Connecteur de la carte graphique défectueux.
E93	La carte d'interface (IB) et la carte de commande (CB) sont dans des états différents.	L'IB est dans un état d'exécution différent de la CB depuis plus de 20 secondes.	<ul style="list-style-type: none"> — Vérifiez les connexions du câble CAN. — Câble CAN défectueux. — Le connecteur de la carte relais basse tension est défectueux. — Connecteur de la carte graphique défectueux.
E94	Erreur de communication vers la carte d'interface	Pas de transfert de signal pendant plus de 5 secondes entre la carte d'interface (IB) et la carte de commande (CB).	<ul style="list-style-type: none"> — Vérifiez les connexions du câble CAN. — Câble CAN défectueux. — Le connecteur de la carte relais basse tension est défectueux. — Connecteur de la carte graphique défectueux.
E100	Un ou plusieurs rappels de maintenance ont expiré.	Lorsqu'un rappel de maintenance a expiré sans action de l'opérateur.	<ul style="list-style-type: none"> — Allez à l'écran de rappel de maintenance et examinez l'élément qui a expiré
E101	Hotte sans évacuation défectueuse - Pression absente	Si le contacteur d'alimentation ou le manocontact n'est pas fermé.	<ul style="list-style-type: none"> — Vérifiez que le contacteur d'alimentation est activé. — Vérifiez que le moteur de ventilation tourne dans le sens correct. — Le manocontact est mal raccordé ou défectueux. — Le(s) filtre(s) doit(doivent) être nettoyé(s) ou remplacé(s)
E102	Hotte sans évacuation défectueuse - Filtres absents	Si les contacteurs des filtres à air ne sont pas fermés.	<ul style="list-style-type: none"> — Vérifiez que les filtres sont installés et correctement montés. — Vérifiez que les contacteurs des filtres ne sont pas endommagés, défectueux ou déplacés.
E103	La carte en option n'envoie pas le réglage du contacteur	La carte en option ne communique pas le réglage de son contacteur à la carte relais.	<ul style="list-style-type: none"> — Vérifiez la connexion du câble CAN entre la carte en option (OB) et la carte relais (CB). — Vérifiez que le mini-interrupteur de la carte relais est configuré pour reconnaître une carte en option (OB). — Logiciels des cartes OB et CB incompatibles (mise à jour logicielle). — Carte OB défectueuse. — Carte CB défectueuse.
E104	La carte en option ne communique pas	La carte en option ne communique pas avec la carte CB.	<ul style="list-style-type: none"> — Vérifiez la connexion CAN de la carte en option sur la carte CB et la carte OB. — Carte OB défectueuse. — Carte CB défectueuse.

SUITE PAGE SUIVANTE

DÉPANNAGE

CODES D'ERREUR

Code d'erreur	Affichage de l'erreur	Description de l'erreur	Cause(s) possible(s)
E105	Pression d'eau insuffisante ou absente	Le manoccontact d'eau n'est pas activé.	<ul style="list-style-type: none"> — L'arrivée d'eau n'est pas branchée. — L'arrivée d'eau est coupée. — L'arrivée d'eau vers l'appareil est bloquée ou obstruée. — Manoccontact défectueux ou incorrectement câblé
E106	Pompe de vidange du chauffe-eau défectueuse	Le capteur à effet Hall ou de rotation n'envoie pas de signal à la carte relais	<ul style="list-style-type: none"> — Le moteur de la pompe de vidange ne fonctionne pas ou est défectueux. — Le capteur à effet Hall est cassé ou incorrectement câblé. — Le moteur est incorrectement câblé.
E108	Panne du ventilateur de refroidissement	Si la température de la carte de commande (carte relais) est supérieure à 60 °C et inférieure à 80 °C. (Voir le code d'erreur E02)	<ul style="list-style-type: none"> — Ventilateur de refroidissement endommagé. — Le ventilateur de refroidissement est bloqué ou les pâles ne peuvent pas tourner. — La température de l'arrivée d'air est supérieure à 38°C. — L'arrivée d'air est bouchée.
E109	Contacteur de sécurité REMARQUE : Tout four expérimentant cette erreur doit être inspecté par un prestataire Alto-Shaam agréé.	L'entrée du contacteur de sécurité de la carte CB (N7) est "ouvert"	<ul style="list-style-type: none"> — L'appareil a surchauffé. — Les contacteurs de l'élément de convection sont collés en position fermée. — Électrovanne Y1 défectueuse. — Obstruction entre l'électrovanne Y1 et le tuyau d'injection. — Vidange incorrectement raccordée. — La sortie de nettoyage du bac de condensation n'est pas fermée. — Contacteur de sécurité incorrectement câblé du côté contacteur ou du côté carte relais. — Contacteur de sécurité défectueux.
E200	La carte à mémoire flash détectée est d'une taille supérieure à 2 Go.	La carte à mémoire flash insérée est d'une taille supérieure à 2 Go.	— Carte à mémoire flash est d'une taille supérieure à 2 Go. Contacter l'assistance pour commander une carte à mémoire flash de remplacement.
E210	Sous-tension du VFD	Le VFD a détecté une situation de sous-tension.	— Possible panne du VFD.
E211	Surtension du VFD	Le VFD a détecté une situation de surtension.	— Possible panne du VFD.
E212	Surchauffe du VFD	Le VFD a détecté une situation de surchauffe.	<ul style="list-style-type: none"> — L'appareil a surchauffé. — Contacteur de sécurité défectueux. — Ventilateurs de refroidissement défectueux. — Possible panne du VFD.
E213	Surtension du moteur	Surtension du moteur détectée.	<ul style="list-style-type: none"> — Tourniquet de ventilateur bloqué. — Possible panne du VFD.
E214	Pointe de courant du VFD	Pointe de courant du VFD détectée.	— Possible panne du VFD.
E215	Erreur EEPROM du VFD	Erreur EEPROM du VFD détectée.	— Possible panne du VFD.
E216	Surintensité du VFD	Surtension du VFD détectée.	— Possible panne du VFD.
E217	Court-circuit du VFD	Court-circuit du VFD détecté.	— Possible panne du VFD.
E218	Erreur de tension du VFD	La tension du VFD ne correspond pas aux réglages du cavalier.	<ul style="list-style-type: none"> — Le cavalier de tension du VFD n'est pas correct. — Possible panne du VFD.

SUITE PAGE SUIVANTE

DÉPANNAGE

CODES D'ERREUR

Code	Affichage de l'erreur	Description de l'erreur	Cause(s) possible(s)
E220	Sous-tension du VFD inférieur	Le VFD inférieur a détecté une situation de sous-tension.	— Possible panne du VFD inférieur.
E221	Surtension du VFD inférieur	Le VFD inférieur a détecté une situation de surtension.	— Possible panne du VFD inférieur.
E222	Surchauffe du VFD inférieur	Le VFD inférieur a détecté une situation de surchauffe.	— L'appareil a surchauffé. — Contacteur de sécurité défectueux. — Ventilateurs de refroidissement défectueux. — Possible panne du VFD inférieur.
E223	Surtension du moteur inférieur	Surtension du moteur inférieur détectée.	— Possible panne du VFD inférieur.
E224	Pointe de courant du VFD inférieur	Pointe de courant du VFD inférieur détectée.	— Possible panne du VFD inférieur.
E225	Erreur EEPROM du VFD inférieur	Erreur EEPROM du VFD inférieur détectée.	— Possible panne du VFD inférieur.
E226	Surintensité du VFD inférieur	Surintensité du VFD inférieur détectée.	— Possible panne du VFD inférieur.
E227	Court-circuit du VFD inférieur	Court-circuit du VFD inférieur détecté.	— Possible panne du VFD inférieur.
E228	Erreur de tension du VFD inférieur	La tension du VFD inférieur ne correspond pas aux réglages du cavalier.	— Le cavalier de tension du VFD inférieur n'est pas correct. — Possible panne du VFD inférieur.
E289	Erreur inconnue du VFD inférieur	Le VFD a produit une erreur inconnue.	— Possible panne du VFD.
E290	Erreur inconnue du VFD inférieur	Le VFD inférieur a produit une erreur inconnue.	— Possible panne du VFD inférieur.

VOIR LE TABLEAU DES ERREURS DE COMMANDE DU
MOTEUR À LA PAGE SUIVANTE

DÉPANNAGE

TOUCHEZ LA COMMANDE DU MOTEUR POUR CONNAÎTRE LES CODES D'ERREUR

Type d'erreur	Indication	Acquittement de l'erreur
Tension insuffisante	DEL clignotante - 1 clignotement par période.	La tension du circuit intermédiaire est inférieure à 250 V
Surtension	DEL clignotante - 2 clignotements par période.	La tension du circuit intermédiaire est supérieure à 445 V
Température excessive	DEL clignotante - 3 clignotements par période.	Le capteur de température dans l'alimentation indique plus de 93°C
Pointe de courant	DEL clignotante - 4 clignotements par période.	Moteur bloqué détecté par le système de surveillance des pointes de courant à partir du champ rotatif à 900 tr/min
Surintensité	DEL clignotante - 5 clignotements par période.	Le courant dans le circuit intermédiaire est supérieur à 4,0 A
Court-circuit	DEL clignotante - 6 clignotements par période.	Libération de l'interruption sur le courant du circuit intermédiaire est supérieur à 53 A
Tension active	DEL clignotante - 7 clignotements par période.	La tension secteur efficace ne correspond pas au réglage du cavalier 115V/230V
Chien de garde	DEL clignotante - 8 clignotements par période.	Chien de garde du micro-contrôleur libéré ; plantage du programme

PIÈCES DÉTACHÉES

Élément	Pièce	Description	
1	5014934	Tableau directionnel, 6-10E	
	5016376	Tableau directionnel, 6-10G	
	5014936	Tableau directionnel, 10-10E	
	5016377	Tableau directionnel, 1010G	
	5014935	Tableau directionnel, 7-20E	
	5016273	Tableau directionnel, 7-20G	
	5014937	Tableau directionnel, 10-20E	
	5016274	Tableau directionnel, 10-20G	
	5015293	Tableau directionnel, 20-10E	
	5016378	Tableau directionnel, 20-10G	
	5015294	Tableau directionnel, 20-20E	
	5016281	Tableau directionnel, 20-20G	
	2	GS-35235	Joint de porte, 6-10E, 6-10G
		GS-35236	Joint de porte, 10-10E, 10-10G
GS-35238		Joint de porte, 7-20E, 7-20G	
GS-35239		Joint de porte, 10-20E, 10-20G	
GS-35237		Joint de porte, 20-10E, 20-10G	
GS-35240		Joint de porte, 20-20E, 20-20G	
3	5016194	Filtre de vidange	
4	FE-35178	Pied réglable, 6-10, 10-10, 7-20, 10-20	
5	1014700	Porte-grilles latéraux, gauches, 6-10	
	1014749	Porte-grilles latéraux, gauches, 10-10	
	1014748	Porte-grilles latéraux, gauches, 7-20	
	1014750	Porte-grilles latéraux, gauches, 10-20	
	5016609	Porte-grilles latéraux, droits, 6-10	
	5016611	Porte-grilles latéraux, droits, 10-10	
6	5016610	Porte-grilles latéraux, droits, 7-20	
	5016612	Porte-grilles latéraux, droits, 10-20	
	SR-36767	Butée de porte-grilles latéral, 6-10	
	SR-36768	Butée de porte-grilles latéral, 7-20	
7	SR-36769	Butée de porte-grilles latéral, 10-10, 10-20	
	5016536	Plateau de fumoir	

GARANTIE LIMITÉE DU MATÉRIEL D'ORIGINE

Alto-Shaam, Inc. garantit à l'acheteur d'origine que les pièces d'origine présentant des défauts de matière ou de main-d'œuvre seront, au choix d'Alto-Shaam d'après les clauses ci-dessous, remplacées ou réparées.

La validité de la garantie sur la main-d'œuvre est d'une (1) année à compter de l'installation ou de quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances. Alto-Shaam prendra à sa charge les frais de main-d'œuvre normaux engagés auprès d'un technicien d'entretien Alto-Shaam agréé pendant les heures ouvrables normales à l'exclusion des heures supplémentaires, des tarifs de jours fériés ou autres frais supplémentaires.

La validité de la garantie sur les pièces est d'une (1) année à compter de l'installation ou de quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances. Une garantie étendue en option est possible mais doit être commandée en même temps que la première commande. Veuillez consulter l'usine pour les options et les tarifs détaillés.

CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS :

1. Le remplacement des pièces d'usure y compris les ampoules, les joints de portes, et/ou le remplacement des vitres à cause de tout type de détérioration.
2. Les détériorations matérielles dues à un accident, à l'expédition et à la manutention, à une installation incorrecte ou à une quelconque modification.
3. Les détériorations du châssis ou des composants/du système résultant d'un défaut d'entretien ou de nettoyage régulier. L'entretien et le nettoyage réguliers du générateur de vapeur relèvent de la responsabilité du propriétaire/exploitant.
4. Le matériel utilisé dans des conditions abusives ou détournées, par négligence ou dans des conditions anormales, y compris mais sans s'y limiter, le matériel soumis à des substances chimiques corrosives ou inadaptées, notamment des composés contenant du chlore, des chlorures ou des sels quaternaires ou le matériel dont le numéro de série est absent ou modifié. Les dommages dus à l'utilisation de tout produit nettoyant autre que le nettoyant pour four Combitherm® d'Alto-Shaam, notamment les dommages dus au chlore, à l'eau de Javel, aux sels quaternaires, aux poudres à récurer et autres produits nuisibles. Il est fortement conseillé d'utiliser le nettoyant Combitherm® Alto-Shaam sur les fours Combitherm.
5. Le propriétaire/utilisateur/acheteur est l'unique responsable de ce matériel et doit vérifier que l'arrivée d'eau est totalement testée ; un système de traitement de l'eau peut être nécessaire, qui doit respecter les normes de qualité de l'eau en vigueur et indiquées.
L'absence de conformité avec ces normes peut détériorer ce matériel et/ou ses composants et ANNULER la garantie d'origine du fabricant. Alto-Shaam recommande d'utiliser les produits OptiPure® pour le traitement correct de l'eau.
6. Toutes les pertes et dommages résultant d'un fonctionnement incorrect, notamment pertes de produit ou dommages consécutifs ou indirects de quelque nature que ce soit.
7. Le matériel modifié par rapport au modèle d'origine, l'utilisation de pièces détachées autres que des pièces homologuées par le fabricant, le démontage de toutes pièces, y compris les pieds, ou l'ajout de toutes pièces.

NORMES MINIMALES DE QUALITÉ D'EAU COMBITHERM

CONTAMINANT	CONDITIONS IMPOSÉES À L'ARRIVÉE D'EAU
Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30 à 70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (TDS)	50-125 ppm

CETTE GARANTIE EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, NOTAMMENT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UNE UTILISATION PARTICULIÈRE. ALTO-SHAAM N'EST EN AUCUN CAS ÊTRE TENU RESPONSABLE DES PERTES DE JOUISSANCE, MANQUES À GAGNER, PERTES DE PRODUIT OU AUTRES DOMMAGES INDIRECTS, ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS.

Personne, à l'exception d'un responsable d'Alto-Shaam, Inc., n'est autorisé à modifier cette garantie ni assumer au nom d'Alto-Shaam une quelconque obligation ou responsabilité en rapport avec le matériel Alto-Shaam.

GARANTIE EFFECTIVE 1^{er} janvier, 2014

DOMMAGES PENDANT LE TRANSPORT - RÉCLAMATIONS



Tout le matériel Alto-Shaam est vendu franco-destination (F.O.B.). Après acceptation par le transporteur, ces marchandises deviennent la propriété du destinataire.

Si des dommages se produisent durant l'expédition, ne pas mettre l'appareil en service avant que les dommages soient inspectés par un prestataire Alto-Shaam agréé.

Les dommages d'expédition relèvent du transporteur et du destinataire. Dans ce cas, le transporteur est censé être responsable de la livraison correcte des marchandises, sauf si une négligence de la part de l'expéditeur peut être établie.

1. Inspectez immédiatement le matériel lorsqu'il est toujours dans le camion ou immédiatement après sa réception dans la zone de déchargement. N'attendez pas que le matériel ait été déplacé dans l'entrepôt.
2. Ne signez aucun bon de livraison ni feuille de route avant d'avoir correctement compté et inspecté toutes les marchandises reçues.
3. Notez tout dommage des emballages directement sur le bon de livraison du transporteur.
4. S'assurer que le conducteur signe ce reçu. S'il refuse de signer, notez ce refus sur le récépissé.
5. Si le chauffeur refuse d'autoriser l'inspection, notez ce qui suit sur le récépissé de livraison :

Le chauffeur refuse le contrôle visuel de l'état des emballages.

6. Appelez immédiatement le bureau du transporteur si vous constatez des dommages et exigez une inspection. Envoyez par courrier une confirmation écrite de l'heure, de la date et la personne appelée.
7. Conservez tous les emballages et matériaux d'emballage en vue d'une inspection ultérieure par le transporteur.
8. Déposez rapidement une réclamation écrite auprès du transporteur et joignez une copie de tous les documents à l'appui.

Nous appliquons une politique d'assistance de nos clients pour la collecte de réclamations correctement déposées et activement suivies. Toutefois, nous ne pouvons pas déposer de réclamations en leur nom, assumer la responsabilité d'une quelconque réclamation ni accepter de déductions dans le règlement au titre de telles réclamations.

NOTEZ LE MODÈLE ET LE NUMÉRO DE SÉRIE DE L'APPAREIL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. INDIQUEZ TOUJOURS LE MODÈLE ET LE NUMÉRO DE SÉRIE LORS DE TOUTE COMMUNICATION AVEC ALTO-SHAAM CONCERNANT CET APPAREIL.

Modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'installation : _____

Tension : _____

Acheté auprès de : _____



Alto-Shaam a mis en place un centre d'appel d'urgence 24 h/24 pour offrir à ses clients un accès immédiat à une entreprise locale de réparation agréée en-dehors des heures ouvrables. L'accès à ce service d'urgence est fourni exclusivement pour le matériel Alto-Shaam et est proposé aux États-Unis via le numéro gratuit d'Alto-Shaam. Le service d'urgence est accessible sept jours sur sept, y compris les jours fériés.

W164 N9221 Water Street • P.O. • Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • États-Unis.

TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558-8744 USA/CANADA FAX : 262.251.7067 • 800.329.8744 U.S.A. UNIQUEMENT

www.alto-shaam.com