



DE R I G O
refrigeration

KAMI Plug-in

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
Lire attentivement et conserver avec le comptoir



Manuel

D-F0214

Révision

00

Date de révision

14/ 03/ 2016

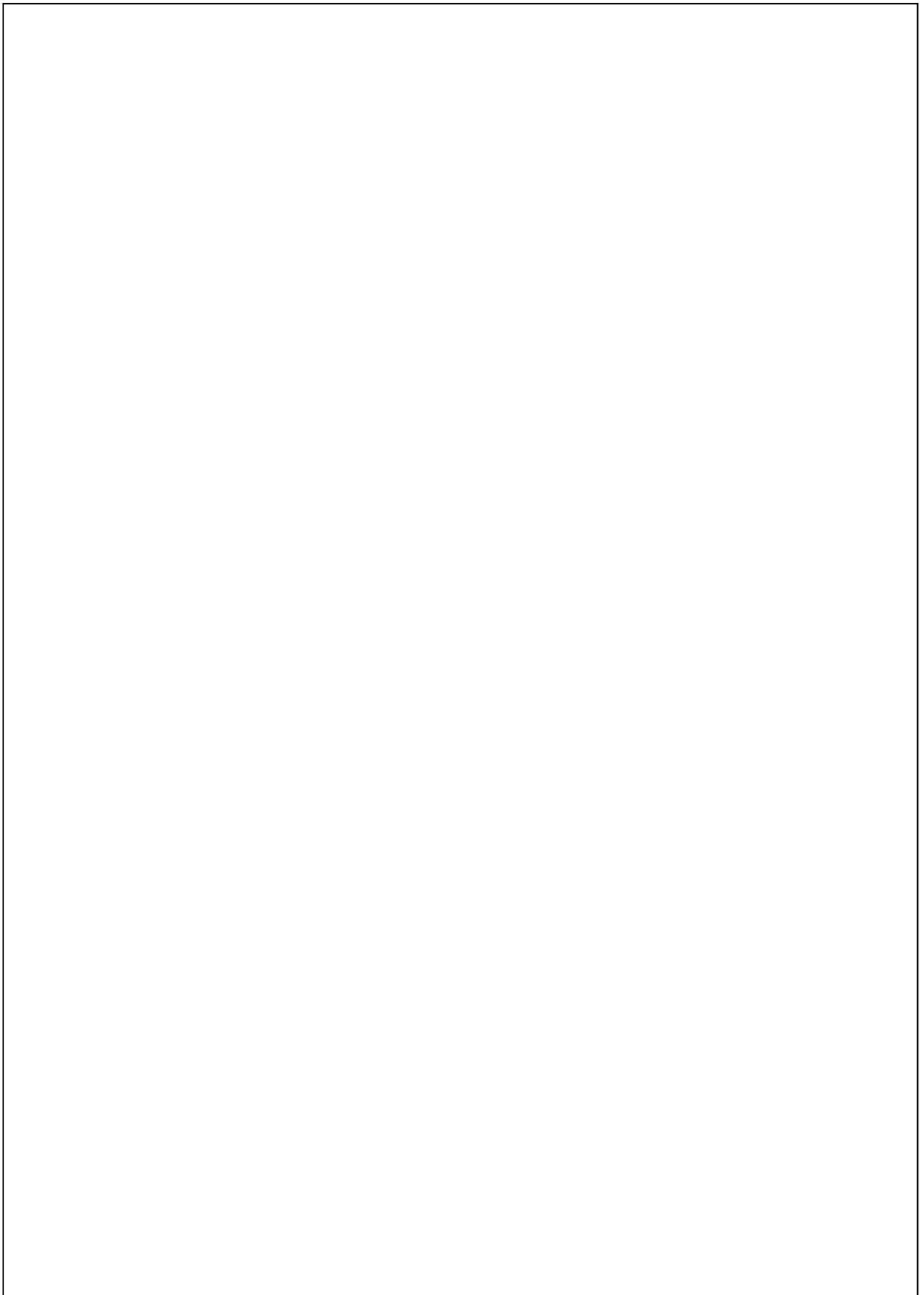


TABLE DES MATIÈRES

Caractéristiques générales	4	<i>Description du produit</i>
Position des composants importants	4	
Plaque du numéro de série	5	
Conditions importantes d'installation	6	<i>Installation du produit</i>
Mises en garde pour l'installation	8	
Précautions d'usage et petit entretien	10	<i>Entretien et utilisation du produit</i>
Chargement du produit à exposer	10	
Remplacement des lampes	12	
Rideaux de nuit	13	
Manutention des vitres	14	
Composants électriques	15	<i>Éclairage et contrôleurs électriques</i>
Éclairage	15	
Tableaux électriques	15	
Informations techniques	16	<i>Données techniques du produit</i>
Documentation technique insérée dans		
les comptoirs	16	
Données techniques	17	
Situations d'urgence	21	<i>Gestion des situations d'urgence</i>

Il est conseillé de lire le contenu de ce manuel et de le conserver avec le comptoir. Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages aux biens et/ou aux personnes causés par le non-respect des mises en garde contenues dans ce manuel. Par conséquent, il est conseillé à toute personne utilisant ce comptoir de lire attentivement le manuel d'utilisation et d'entretien.

Les comptoirs réfrigérés auxquels se réfèrent les instructions d'utilisation et d'entretien suivantes sont conformes aux normes ISO 23953-2 - Meubles réfrigérés pour l'exposition et la vente - et permettent l'application des Normes sur la sécurité des aliments et du système de contrôle HACCP correspondant.

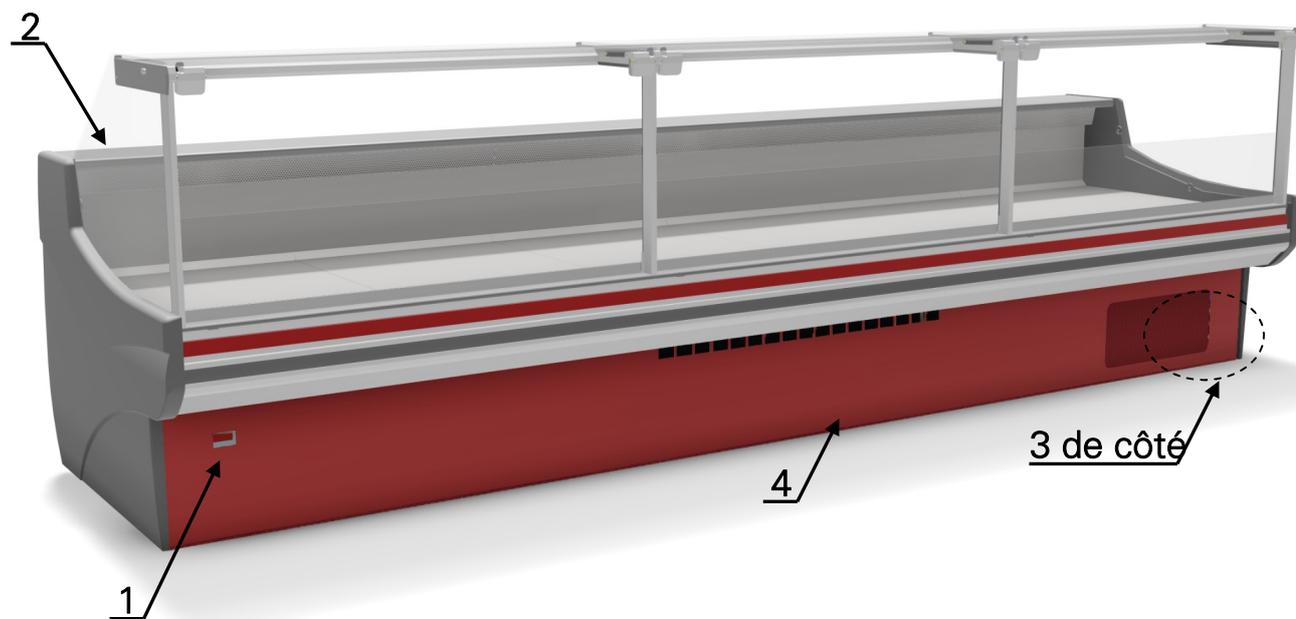
Les produits sont réalisés conformément aux normes et aux directives en vigueur (voir le certificat de conformité) :

- Directive DESP (Directive équipements sous pression)
- Directive basse tension ;
- Directive Machines ;
- Directive RoHS ;
- Règlements pour produits alimentaires ;



Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés aux choses et/ou aux personnes causés par le non-respect des mises en garde contenues dans ce manuel.

KAMI Plug-in



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Le modèle Kami Plug-in est un comptoir traditionnel réfrigéré pour l'exposition et la vente de viandes, charcuterie, laitages et produits gastronomiques avec des conditions climatiques de fonctionnement relatives à la classe 3 ISO 23953-2.

D'une profondeur de 1070 mm, il est disponible dans les longueurs 937, 1250, 1562, 1875, 2500, 3125 et 3750 mm.

Il peut également se présenter dans les versions « libre service », « non réfrigéré » et « non réfrigéré pain ».

Veuillez noter que le comptoir « plug-in » est équipé d'un compresseur et qu'il se met en marche dès que la fiche est branchée à la prise de courant, alors que le comptoir dans la version à distance doit être raccordé à la centrale réfrigérante.

Position des composants importants

1. Tableau électrique
2. Plaque du numéro de série
3. Point equipotentiel
4. Accès au condenseur pour le nettoyage

Plaque du numéro de série

DE RIGO <small>SURFRIGO</small> <small>IZ Detroit</small>		Via G. Buzzatti, 10 32036 Sedico (BL) - Italy	
Modèle		CE	Article
Numéro de série	Série		
	Année		
Tension d'alimentation	1	Courant nominal	8
Puissance nominale	2		9
Puissance MAX lors du dégivrage	3		
	4		
Classe climatique	5	Classe de température	10
Fluide réfrigérant	6		
Fluide expansible de l'isolant			
Compresseur	7		

- | | |
|--|--|
| 1. Tension d'alimentation | 6. Fluide réfrigérant/Masse fluide réfrig. (Plug-in) |
| 2. Puissance nominale | 7. Modèle de compresseur (si présent) |
| 3. Puissance maximum lors du dégivrage | 8. Courant absorbé en état pleinement opérationnel |
| 4. Puissance maximum de la lampe (si présente) | 9. Autres éléments chauffants (le cas échéant) |
| 5. Classe climatique (voir tableau) | 10. Classe de température (ISO 23953-2) |

Classes climatiques environnementales (ISO 23953-2)

Classe climatique	Temp. bulbe sec	Humidité relative	Point de rosée
1	16°C	80%	12°C
2	22°C	65%	15°C
3*	25°C	60%	17°C
4	30°C	55%	20°C
5	40°C	40%	24°C
6	27°C	70%	21°C

* En référence aux classes climatiques environnementales, il convient de spécifier que l'indication de la classe climatique 3 indique la validité la classe climatique 3 ou d'une classe inférieure.

CONDITIONS IMPORTANTES D'INSTALLATION

Climat

Les conditions climatiques sur le lieu d'installation du comptoir doivent rentrer dans les limites de température fixées par la classe du comptoir ; pour rentrer dans ces paramètres, il peut être nécessaire d'installer un dispositif de climatisation de l'air. Le cas échéant, cette installation doit assurer le contrôle de l'humidité de l'air, car une humidité relative excessive nuit au bon fonctionnement du comptoir.

Déshumidifier l'air à l'aide d'un climatiseur plutôt qu'avec les évaporateurs des comptoirs peut être plus économique, car ces derniers fonctionnent à des températures inférieures et, par conséquent, ils absorbent plus d'énergie électrique à puissance frigorifique de sortie égale.

Le regroupement de plusieurs comptoirs dans la même zone est avantageux en termes de fonctionnement, mais peut causer des désagréments aux clients.

Courants d'air

Les positions des comptoirs doivent permettre de limiter ou d'éviter que les courants d'air gênent le bon fonctionnement du comptoir. Les comptoirs ne doivent pas être installés à côté des portes ou dans des zones exposées à des mouvements d'air importants provenant par exemple des bouches d'aération ou de la climatisation.

La conception des installations de ventilation doit tenir compte du fait que la vitesse de l'air à proximité des comptoirs doit être limitée et, dans tous les cas, ne doit jamais dépasser 0,2 m/s.

Porter une attention particulière aux bouches de chauffage.

Radiation thermique et éclairage

Pour limiter les effets négatifs de la chaleur rayonnante, vérifier que les comptoirs ne soient pas exposés au soleil, à des diffuseurs et à des conduites d'air, à des toits ou des murs non isolés, chauffés par le soleil ou par d'autres sources de chaleur. La pénétration de la chaleur rayonnante à l'intérieur du comptoir implique une augmentation des coûts de fonctionnement et une baisse de rendement.

Ne pas orienter les spots et les autres unités d'éclairage concentré vers l'intérieur des comptoirs.

Privilégier l'éclairage fluorescent externe par rapport à l'éclairage à incandescence et utiliser de préférence uniquement le premier type.

Les surfaces à température ambiante irradient une quantité importante de chaleur qui peut nuire au bon fonctionnement du comptoir. L'utilisation de plafonds qui réfléchissent la chaleur ou la disposition des comptoirs les uns en face des autres peut permettre de limiter cet effet.

Condensation

Il est normal que l'humidité absolue se condense sur une surface froide si le point de rosée de l'air est supérieur à la température de la surface. Indépendamment de la qualité de l'isolation d'un comptoir, de la condensation se forme en absence d'aération autour du comptoir. Il est donc conseillé de maintenir une distance d'au moins 60 mm entre le comptoir et le mur ou tout autre objet susceptible d'empêcher une circulation correcte de l'air autour du comptoir.

Transport et manutention

Le comptoir est expédié emballé dans un film plastique et fixé sur deux axes en bois qui servent de support d'expédition visant à faciliter la manutention. Pour éviter des dommages pendant le transport, il est conseillé de maintenir l'emballage intact jusqu'à ce que le comptoir se trouve dans sa position d'installation. Lorsque le comptoir est déballé, ne pas envoyer l'emballage à la décharge des déchets communs, mais s'adresser aux centres de collecte spécifiques pour la récupération des matériaux et des substances qui portent atteinte à l'environnement.

Effectuer la manutention à l'aide d'un chariot élévateur à fourches, en faisant attention aux appareils électriques et aux évacuations situées en dessous du comptoir.

Nettoyage

Sur les meubles d'exposition de produits végétaux, de viandes et d'autres produits non emballés, la fréquence de nettoyage varie en fonction du produit exposé. Pour les comptoirs destinés à la conservation de produits tels que les viandes, les laitages et la charcuterie, le nettoyage de la surface d'exposition doit être effectué au moins une fois par semaine pour prévenir le développement et l'accumulation des bactéries.

Nettoyer également le fond du bac, en respectant cette fréquence, des meubles soumis à des pertes de liquides ou d'autres produits alimentaires.

Le blocage de l'évacuation de l'eau, qui peut causer une panne, est susceptible d'endommager d'autres parties du comptoir.

Par conséquent, un nettoyage périodique des évacuations effectué par un personnel technique est donc conseillé.

Il est conseillé :

- ⇒ d'attendre que la température du comptoir soit proche de la température ambiante, vider le comptoir et le nettoyer soigneusement en évitant d'utiliser des produits abrasifs et des solvants.
- ⇒ Effectuer le nettoyage quotidien, avec de l'eau et des détergents non agressifs, des zones extérieures qui entourent la surface d'exposition et dans la partie supérieure des plans en contact avec le produit, en faisant particulièrement attention s'il s'agit d'un comptoir à viandes.
- ⇒ Éviter que le chiffon humide n'atteigne les pièces électriques. Effectuer le nettoyage hebdomadaire et complet des étagères du fond avec de l'eau et des détergents non agressifs en les soulevant avec un outil spécifique et en portant les gants de protection prévus par les normes en vigueur.
- ⇒ Effectuer le nettoyage trimestriel complet de l'ensemble du comptoir, en portant les gants prévus par les normes en vigueur.
- ⇒ Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau.

ATTENTION :

Contrôler que la tension du réseau corresponde à celle reportée sur la plaque. Les interventions de contrôle et d'entretien sont autorisées uniquement à un personnel technique qualifié ; ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur et ne pas l'exposer à la pluie.

ATTENTION :

Pendant toutes les opérations d'entretien et de nettoyage du comptoir, utiliser les équipements de protection individuelle prévus par les normes de sécurité.

Nettoyage du condenseur

S'ils sont prévus, les condenseurs des comptoirs retiennent poussière et saleté et devront être nettoyés régulièrement.

Dans des conditions d'utilisation normales, cette opération doit être effectuée au moins une fois par mois en utilisant un pinceau à poils durs et un aspirateur. Il est conseillé d'utiliser des gants car l'épaisseur réduite des ailettes peut provoquer des coupures et des écorchures. En plus de réduire les prestations du comptoir, un condenseur sale peut causer une augmentation des consommations électriques.

En détail :

- ⇒ Éliminer périodiquement la poussière de la grille frontale. Nettoyer le condenseur tous les mois avec une brosse ;
- ⇒ Retirer les vis et enlever la couverture Fig. 1a ;
- ⇒ Faire tourner le profil verni jusqu'à ce qu'il se décroche et le retirer de la position Fig. 1b ;
- ⇒ Nettoyer le condenseur ;
- ⇒ Remonter le profil et la couverture du condenseur en la fixant avec les vis qui avaient été enlevées.



Fig. 1a



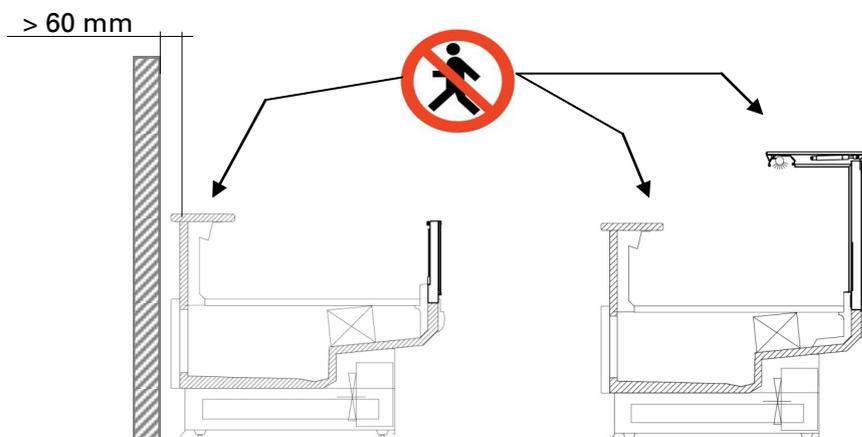
Fig. 1b



A

MISES EN GARDE POUR L'INSTALLATION

- L'installation et l'entretien de cet appareil doivent être effectués par un personnel technique qualifié ;
- Mise en place correcte du meuble ;



- Veiller à ce que le plan d'appui soit nivelé pour un fonctionnement correct du comptoir de manière à éviter tout bruit soudain (normalement, le bruit est inférieur à 52 Db).
- Contrôler que la tension du réseau corresponde à celle reportée sur la plaque d'identification.
- Cet appareil ne peut pas être employé en plein air et il ne peut pas être exposé à la pluie.
- Raccorder l'appareil à une installation efficace de mise à la terre.
- Effectuer l'installation et le branchement électrique conformément aux normes en vigueur nationales et locales.
- Pour remplacer le câble enfichable, utiliser exclusivement des pièces originales d'usine.
- Relier le câble d'alimentation à une prise qui soit facilement accessible, même après avoir mis le comptoir en place.
- Il est recommandé de couper le circuit d'alimentation en amont à l'aide d'un interrupteur unipolaire avec une protection magnétothermique ayant une ouverture des contacts de 3 mm minimum.

ATTENTION : La disposition et la quantité du produit ne doivent pas dépasser la limite de charge. De plus, il est conseillé de vérifier que la charge totale ne soit pas excessive pour la structure du meuble. Les valeurs indicatives de la portée des étagères sont indiquées ci-dessous ; dans la mesure du possible, il est conseillé de prendre en compte et de respecter ces indications :

Portée max. du plan du fond	Portée max. du verre de couverture + étagère intermédiaire
120 kg x Plan 625	6 kg x Mod. 1250

N.B : il est important que le poids maximum chargé sur le dossier ne dépasse pas 6 kg pour le module de 1 250 mm, à répartir entre le verre de couverture et l'éventuelle étagère intermédiaire.

Mises en garde générales

À lire avant d'utiliser le comptoir.

- Ce manuel, qui constitue une partie intégrante du produit, doit être conservé près de l'appareil pour une consultation facile et rapide.
- Le régulateur ne doit pas être employé pour des fonctions autres que celles décrites ci-dessous, et en particulier, il ne peut pas être employé en tant que dispositif de sécurité.
- Avant de procéder, vérifier les limites d'application.
- **Toutes les opérations d'assistance technique et d'entretien extraordinaire doivent être effectuées uniquement par un personnel technique qualifié.**

Précautions de sécurité.

- Avant de connecter le comptoir, vérifier que la tension d'alimentation soit celle requise.
- Il est obligatoire de connecter le meuble à la terre.
- Ne pas exposer l'unité à l'eau ou à l'humidité : employer le comptoir seulement dans les limites de fonctionnement prévues.
- Attention : avant de commencer tout entretien, débrancher les raccordements électriques du comptoir.
- Le tableau électrique ne doit jamais être ouvert.
- En cas de dysfonctionnement ou de panne, s'adresser à un personnel spécialisé pour l'analyse et la réparation du cas.
- Relier le câble d'alimentation à une prise qui soit facilement accessible, même après le positionnement du comptoir.
- Il est recommandé de couper le circuit d'alimentation en amont à l'aide d'un interrupteur unipolaire avec une protection magnétothermique ayant une ouverture des contacts de 3 mm minimum.
- Ne pas conserver de substances explosives comme des récipients sous pression avec du propulseur inflammable dans cet appareil.
- Laisser dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enveloppe de l'appareil ou dans la structure encastrable.
- Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ni d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux conseillés par le fabricant.
- Ne pas endommager le circuit du réfrigérant.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des rayons de l'appareil pour la conservation des aliments surgelés si ces derniers ne sont pas du type conseillé par le fabricant.
- Le comptoir ne peut pas être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées sans une surveillance adéquate.
- Il est interdit d'enlever toute protection ou tout panneau qui requiert l'utilisation d'outils pour être retirés.
- Toute manipulation ou altération du produit est absolument interdite.
- Le comptoir est conçu pour conserver la température des produits et non pas pour la réduire, par conséquent il ne faut introduire que des produits déjà refroidis à leurs températures de conservations respectives.

PRÉCAUTIONS D'USAGE ET PETIT ENTRETIEN

Avant d'entreprendre toute opération de nettoyage, d'entretien ou de remplacement des parties autorisées, même non électriques, s'assurer que l'alimentation électrique soit coupée et/ou ouvrir le sectionneur omnipolaire d'alimentation.

Toutes les opérations d'assistance technique et d'entretien extraordinaire doivent être effectuées uniquement par un personnel technique qualifié.

Chargement du produit à exposer

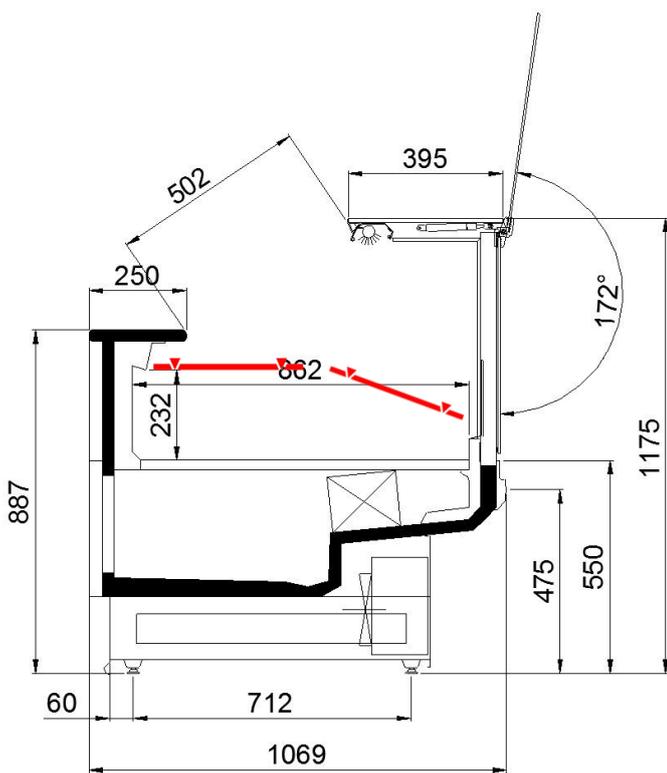
Hauteur de chargement

Les produits alimentaires conservés dans la limite de chargement sont correctement réfrigérés. Ceux qui sont conservés au-delà de la limite de chargement ne peuvent être réfrigérés correctement et gênent la circulation de l'air, ce qui nuit au bon fonctionnement du comptoir et provoque la détérioration de tous les produits alimentaires. Veuillez également noter que les produits ne doivent pas couvrir la reprise d'air, afin de ne pas compromettre le bon fonctionnement du comptoir.

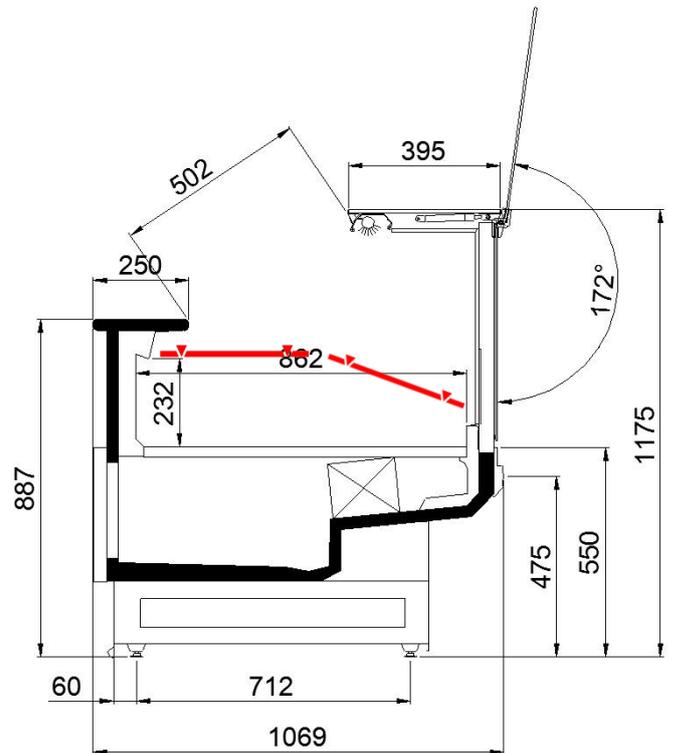
Un comptoir d'exposition réfrigéré n'est pas destiné à refroidir les produits alimentaires périssables mais à les maintenir à la température à laquelle ils y sont introduits. Ne pas placer dans un comptoir réfrigéré des produits alimentaires ayant une température supérieure à celle spécifiée pour le comptoir.

Ne pas laisser les produits alimentaires réfrigérés sur des palettes ou des structures similaires à l'intérieur du magasin pendant un temps supérieur au temps strictement nécessaire pour le transport et le chargement.

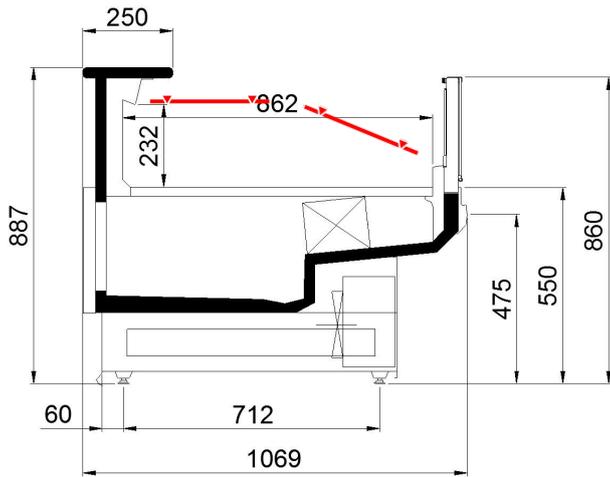
Ne pas surcharger le comptoir : il s'agit de l'erreur la plus commune qui peut causer des défauts secondaires, provoquer la formation anormale de givre avec le blocage conséquent de l'évaporateur et causer même l'arrêt du comptoir. La disposition uniforme des marchandises, sans espaces vides, garantit un fonctionnement optimal du comptoir. Il est conseillé d'effectuer la rotation des réserves au moment du chargement des comptoirs avec de nouveaux produits. Les produits les plus vieux doivent être les plus proches des clients afin d'être vendus en priorité.



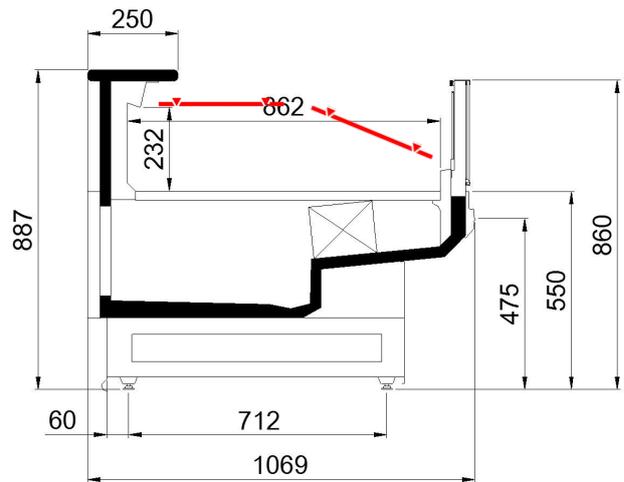
KAMI Plug-in



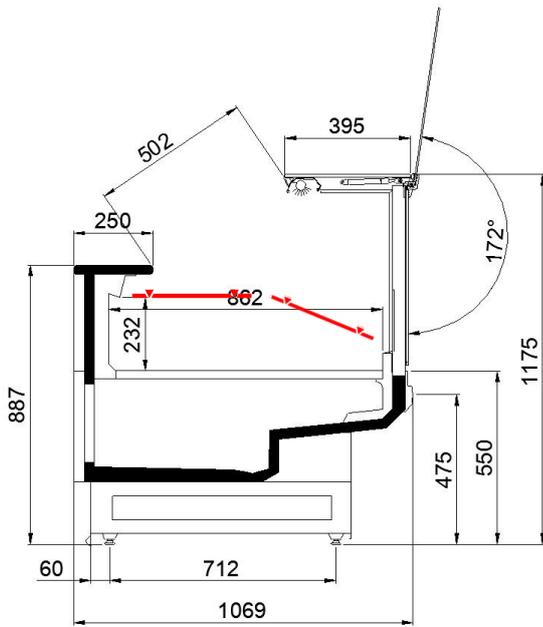
KAMI Plug-in sans groupe



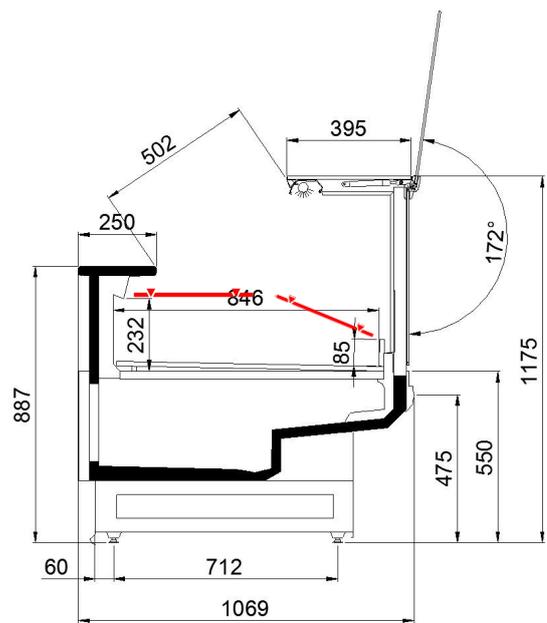
KAMI Plug-in LS



KAMI Plug-in LS sans groupe



KAMI Plug-in non réfrigéré



KAMI Plug-in non réfrigéré pain

N.B. : Le fonctionnement du comptoir est garanti dans les conditions climatiques indiquées sur la plaque du numéro de série et conformément aux normes ISO 23953-2 s'il est chargé uniformément, sans dépasser la ligne de chargement conforme pour chaque comptoir.

Remplacement des lampes

Remplacement de la lampe d'éclairage supérieur

Avant d'entreprendre toute opération de remplacement des lampes, vérifier que l'alimentation soit coupée et/ou ouvrir le sectionneur d'alimentation. Il est également rappelé que toutes les opérations d'assistance technique et d'entretien extraordinaire doivent être effectuées uniquement par un personnel technique qualifié.

IMPORTANT : remplacer la lampe avec un composant du même type et de même puissance.

Pour le remplacement de la lampe :

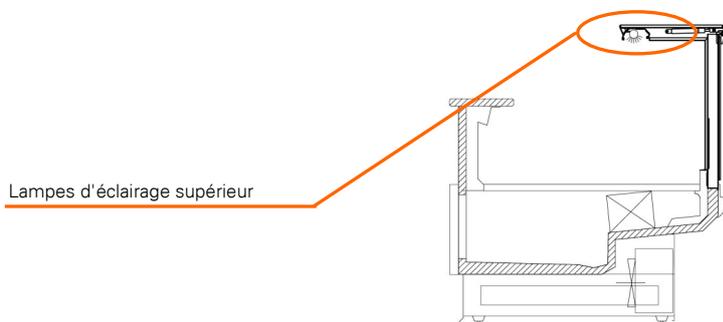
1. couper l'alimentation du comptoir ;
2. Soulever la vitre avec soin, du bas vers le haut ;
3. Décrocher la lampe, aussi bien à droite qu'à gauche, en appliquant une légère pression vers le bas Fig. 1a ;
4. Enlever la lampe du tube de protection en enlevant l'embout en plastique, en veillant à ce qu'elle ne sorte pas de la protection brusquement Fig. 1b (sauf en présence de lampes à DEL) ;
5. Remettre la lampe neuve dans son logement ;
6. Rétablir l'alimentation électrique du comptoir en fermant le sectionneur d'alimentation.



Fig. 1a



Fig. 1b



Rideaux de nuit (pour LS uniquement)

Si le comptoir est configuré avec les rideaux de nuit, il est important de rappeler que leur fermeture pendant la nuit garantit une économie d'énergie importante. Les rideaux de nuit peuvent être configurés uniquement dans la version LS.

ATTENTION : Nettoyer le rideau en utilisant uniquement des chiffons doux non abrasifs, de l'eau et des savons neutres. Enrouler ensuite à nouveau le rideau, lentement, en utilisant la poignée.

Manutention des vitres

Pour les opérations de nettoyage ordinaire et de remplissage du comptoir, il est possible d'ouvrir la vitrine frontale.

La vitrine, comme toutes les vitres du comptoir, est en verre trempé et elle possède des angles biseautés.

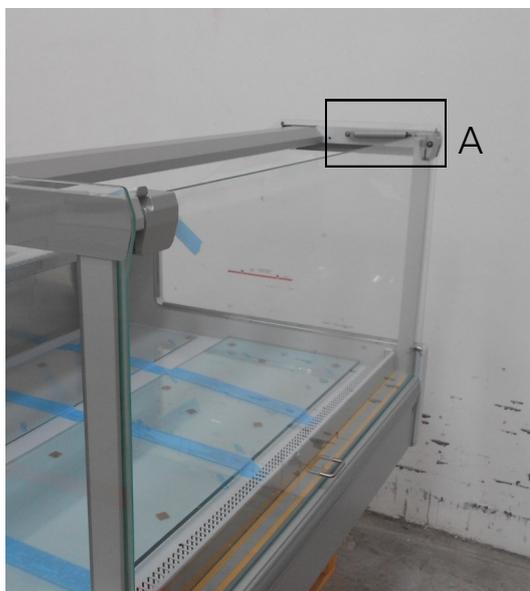
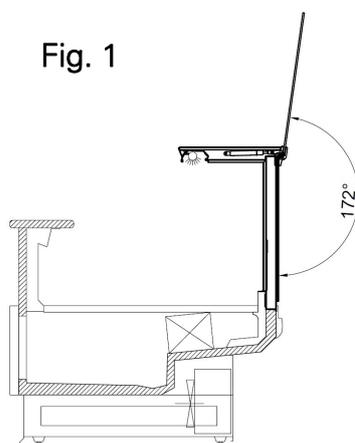


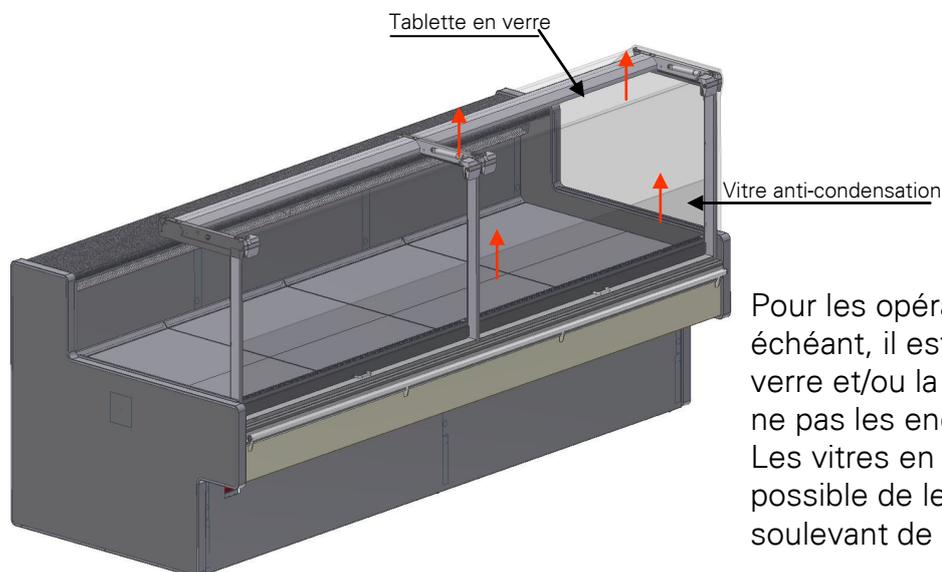
Fig. 1



Le système à piston (Fig. A) maintient la vitrine, quand elle est ouverte, en position pour faciliter les opérations de nettoyage et de remplissage du comptoir.



Attention : ne pas forcer la vitre au-delà de l'angle d'ouverture maximum (voir la Fig. 1) pour éviter la formation de fissures ou la rupture de la vitre.



Pour les opérations de nettoyage ordinaire, le cas échéant, il est possible d'enlever la tablette en verre et/ou la vitre anti-condensation en veillant à ne pas les endommager.

Les vitres en question ne sont pas fixées et il est possible de les enlever tout simplement en les soulevant de leurs logements.

COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

Éclairage

Concernant l'aide de l'éclairage du comptoir, il est conseillé d'éteindre les lumières dès que possible, afin d'économiser de l'énergie.

De plus, on informe que sur les comptoirs équipés de ballasts électroniques, si les conditions de fonctionnement ne sont pas adéquates, le ballast électronique peut se mettre en état de protection, en provoquant l'extinction des lampes qui lui sont raccordées.

Pour rétablir le fonctionnement correct, il suffit de couper et de redonner du courant au comptoir.

Ne jamais remplacer les lampes en présence de tension.

Tableaux électriques

Nos produits peuvent être dotés de plusieurs types de contrôleurs électroniques de réglage.

ATTENTION : Pour d'autres informations sur l'instrument installé, consulter le manuel spécifique du dispositif fourni avec le comptoir (**voir la page 16**). Faire également très attention lors de la consultation de la fiche du contrôleur effectivement installé sur le comptoir considéré.

INFORMATIONS TECHNIQUES : paramètres principaux de réglage.

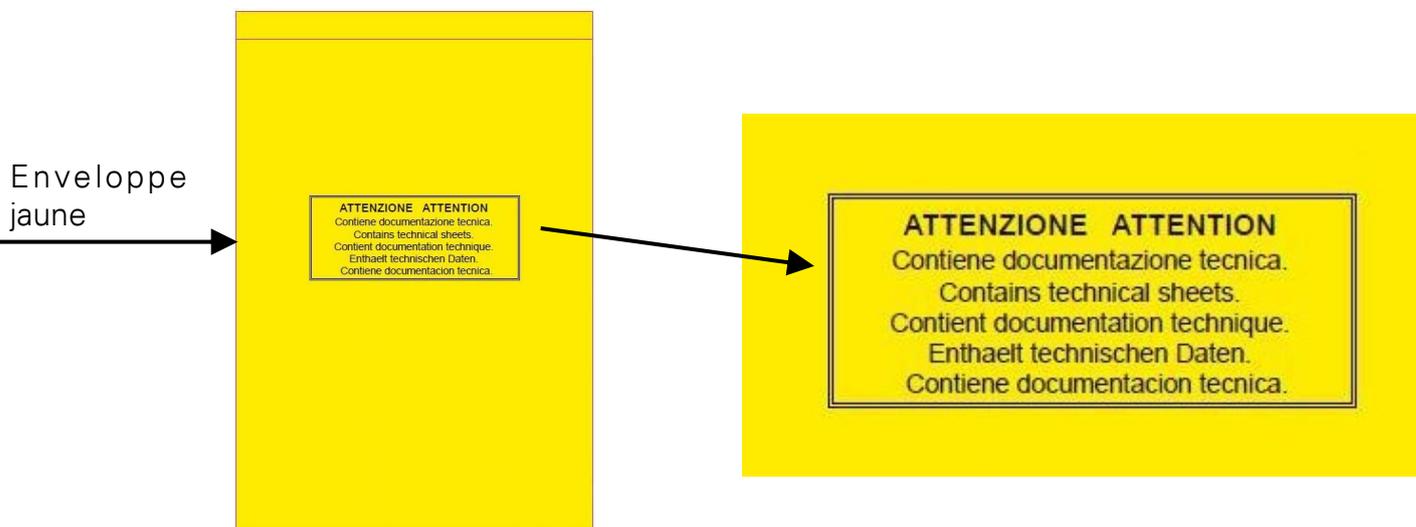
Par.	DESCRIPTION	Plage de réglage	TRADITIONNELS		
			Cl. M2 (+3/+5°C)	Cl. M1 (0/+2C)	Viandes
					Cl. M1 (0/+2C)
SET	Point de consigne de thermo-régulation	LS±US	-2.0	-3.0	-4.0
HY	Différentiel	0,1 ÷ 25,5	5.0	6.0	6.0
dtE	Temp. fin dégivrage	-50,0 ÷ 110,0 °C	8.0	8.0	12.0
idF	Intervalle des cycles de dégivrage	1 ÷ 120 ore	9.0	9.0	9.0
MdF	Durée maximum du dégivrage	0 ÷ 255 min	50.0	50.0	45.0

DOCUMENTATION TECHNIQUE INSÉRÉE DANS LES COMPTOIRS

Sur chaque comptoir est insérée une enveloppe jaune, fixée à l'intérieur du comptoir lui-même, près de la plaque du numéro de série. Cette enveloppe contient toute la documentation technique correspondante :

- Manuel d'utilisation et d'entretien ;
- Déclaration de conformité ;
- Fiche de contrôle qualité ;
- Certificat de contrôle ;
- Schéma électrique du comptoir ;
- Schéma de l'installation d'éclairage ;
- Manuel du contrôleur installé sur le tableau (uniquement si prévu) ;
- Plan des paramètres relatifs au contrôleur (uniquement si prévu) ;

Documentation variée comme : instructions du rideau de nuit motorisé, instructions pour la soupape électronique, ... (si prévu uniquement).



N.B. : Parfois, sur certaines surfaces du comptoir sont appliquées des étiquettes avec des instructions et/ou des recommandations supplémentaires.

DONNÉES TECHNIQUES

Kami Plug-in M1

Classe climatique T		937	1250	1562	1875	2500	3125	3750
Tension	V	220÷230						
Fréquence	Hz	50						
Température d'exercice	°C	0/+2						
Puissance max absorbée nominale	W	432	445	832	877	891	1346	1373
Courant max absorbé nominal	A	2.85	2.91	4.99	5.24	5.50	6.53	6.65
Puissance max absorbée en dégivrage	W	72	85	98	143	170	301	328
Classe climatique	ISO 23953-2	M1						

Kami Plug-in M1 sans groupe

Classe climatique T		937	1250	1562	1875	2500	3125	3750
Tension	V	220÷230						
Fréquence	Hz	50						
Température d'exercice	°C	0/+2						
Puissance max absorbée nominale	W	72	85	98	143	170	228	255
Courant max absorbé nominal	A	0.37	0.43	0.49	0.74	0.86	1.17	1.29
Puissance max absorbée en dégivrage	W	72	85	98	143	170	228	255
Classe climatique	ISO 23953-2	M1						

Kami Plug-in M2

Classe climatique T		937	1250	1562	1875	2500	3125	3750
Tension	V	220÷230						
Fréquence	Hz	50						
Température d'exercice	°C	+3/+5						
Puissance max absorbée nominale	W	432	445	832	877	891	1346	1373
Courant max absorbé nominal	A	2.85	2.91	4.99	5.24	5.50	6.53	6.65
Puissance max absorbée en dégivrage	W	72	85	98	143	170	301	328
Classe climatique	ISO 23953-2	M2						



Kami Plug-in M2 sans groupe

Classe climatique T		937	1250	1562	1875	2500	3125	3750
Tension	V	220÷230						
Fréquence	Hz	50						
Température d'exercice	°C	+3/+5						
Puissance max absorbée nominale	W	72	85	98	143	170	228	255
Courant max absorbé nominal	A	0.37	0.43	0.49	0.74	0.86	1.17	1.29
Puissance max absorbée en dégivrage	W	72	85	98	143	170	228	255
Classe climatique	ISO 23953-2	M2						

Kami Plug-in M2 Angles

Classe climatique T		AA90	AC90
Tension	V	220÷230	
Fréquence	Hz	50	
Température d'exercice	°C	+3/+5	
Puissance max absorbée nominale	W	470	462
Courant max absorbé nominal	A	3.07	3.02
Puissance max absorbée en dégivrage	W	110	102
Classe climatique	ISO 23953-2	M2	

Kami Plug-in LS M1

Classe climatique T		937	1250	1562	1875	2500	3125	3750
Tension	V	220÷230						
Fréquence	Hz	50						
Température d'exercice	°C	0/+2						
Puissance max absorbée nominale	W	411	417	797	835	835	1276	1289
Courant max absorbé nominal	A	2.76	2.79	4.83	5.06	5.26	6.23	6.29
Puissance max absorbée en dégivrage	W	51	57	63	101	114	231	244
Classe climatique	ISO 23953-2	M1						

Kami Plug-in LS M1 sans groupe

Classe climatique T		937	1250	1562	1875	2500	3125	3750
Tension	V	220÷230						
Fréquence	Hz	50						
Température d'exercice	°C	0/+2						
Puissance max absorbée nominale	W	51	57	63	101	114	158	171
Courant max absorbé nominal	A	0.28	0.31	0.33	0.56	0.62	0.87	0.93
Puissance max absorbée en dégivrage	W	51	57	63	101	114	231	171
Classe climatique	ISO 23953-2	M1						

Kami Plug-in LS M2

Classe climatique T		937	1250	1562	1875	2500	3125	3750
Tension	V	220÷230						
Fréquence	Hz	50						
Température d'exercice	°C	+3/+5						
Puissance max absorbée nominale	W	411	417	797	835	835	1276	1289
Courant max absorbé nominal	A	2.76	2.79	4.83	5.06	5.26	6.23	6.29
Puissance max absorbée en dégivrage	W	51	57	63	101	114	231	244
Classe climatique	ISO 23953-2	M2						

Kami Plug-in LS M2 sans groupe

Classe climatique T		937	1250	1562	1875	2500	3125	3750
Tension	V	220÷230						
Fréquence	Hz	50						
Température d'exercice	°C	+3/+5						
Puissance max absorbée nominale	W	51	57	63	101	114	158	171
Courant max absorbé nominal	A	0.28	0.31	0.33	0.56	0.62	0.87	0.93
Puissance max absorbée en dégivrage	W	51	57	63	101	114	231	171
Classe climatique	ISO 23953-2	M2						

Kami Plug-in LS M2 Angles

Classe climatique T		AA90	AC90
Tension	V	220÷230	
Fréquence	Hz	50	
Température d'exercice	°C	+3/+5	
Puissance max absorbée nominale	W	440	448
Courant max absorbé nominal	A	2.94	2.95
Puissance max absorbée en dégivrage	W	80	88
Classe climatique	ISO 23953-2	M2	

SITUATIONS D'URGENCE

1. Le comptoir ne se met pas en marche ou s'éteint. ⚠

- Vérifier qu'il n'y ait pas une situation de coupure de courant ;
- Contrôler que l'interrupteur général de protection prévu soit allumé.
- Contrôler que la fiche d'alimentation soit insérée ;

Si la coupure de l'alimentation électrique ne dépend pas des motifs susmentionnés, contacter immédiatement le centre d'assistance le plus proche et procéder au préalable au vidage complet du comptoir et au repositionnement des produits prélevés dans des cellules réfrigérées ou d'autres dispositifs permettant leur conservation.

2. La température du comptoir n'est pas suffisante. ⚠

- Contrôler que le chargement du comptoir ne dépasse pas la limite conseillée et que les prises d'air ne soient pas bouchées ;
- Effectuer un dégivrage forcé et nettoyer le comptoir (en suivant les normes de sécurité) pour lui permettre ensuite de reprendre son fonctionnement normal ;
- Contrôler que le comptoir ne soit pas situé à proximité de sources de chaleur ou de courants d'air qui pourraient gêner son bon fonctionnement ;
- Si le dysfonctionnement persiste, contacter immédiatement le centre d'assistance le plus proche.

3. Le comptoir fait trop de bruit. ⚠

- Contrôler que les vis et les écrous soient fermés à fond.
- Contrôler la mise à niveau du comptoir à l'aide d'un niveau à bulle.

Si le bruit gênant persiste, contacter immédiatement le centre d'assistance le plus proche.

4. Fuite de gaz ou incendie. ⚠

Si cette situation critique se présente, ne pas rester à proximité du comptoir.

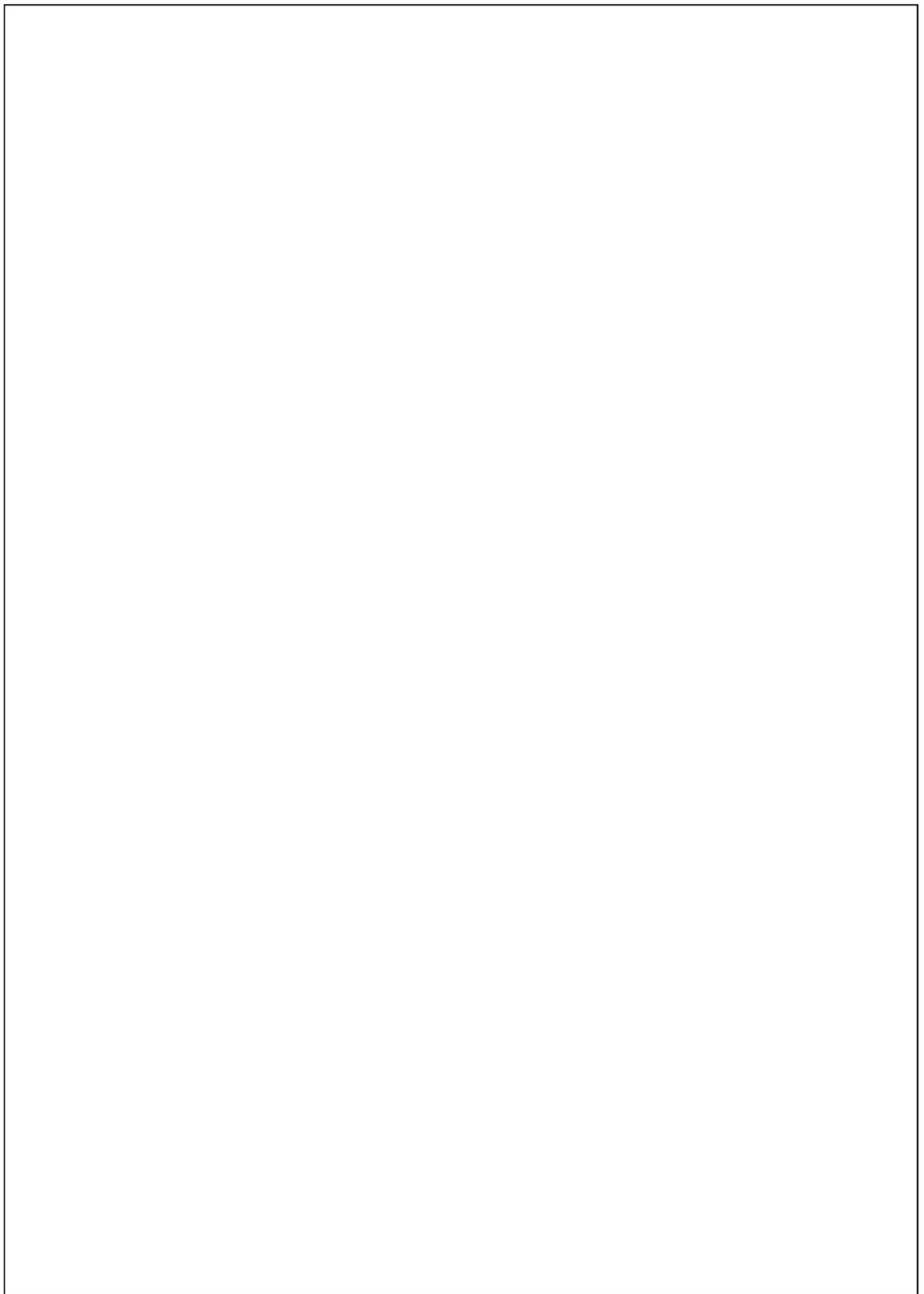
Débrancher l'alimentation électrique du comptoir et IL EST IMPÉRATIF DE NE PAS UTILISER D'EAU POUR ÉTEINDRE L'INCENDIE ÉVENTUEL MAIS DE SE SERVIR UNIQUEMENT D'EXTINCTEURS À SEC et d'activer les procédures d'urgence.

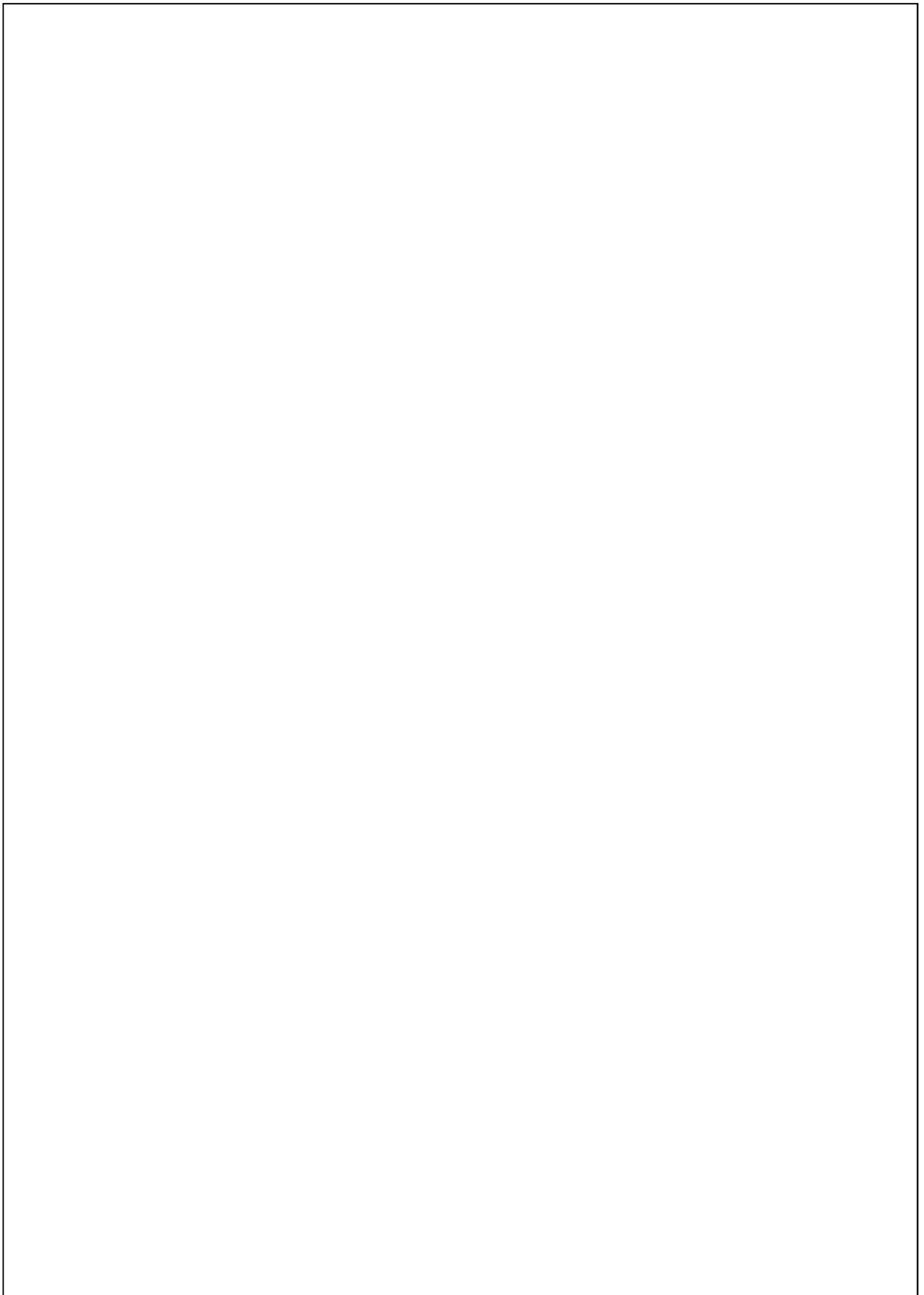
5. Autres situations particulières. ⚠

- La manutention des parties métalliques doit être effectuée avec la plus grande précaution afin d'éviter les abrasions ou les coupures possibles et non improbables ainsi que tout écrasement.
- La suppression des plans du fond permet d'atteindre l'évaporateur et les moto-ventilateurs avec le risque consécutif que celui-ci peut entraîner.



ATTENTION : lorsque l'appareil n'est plus en fonction et utilisable, ne pas l'envoyer à la décharge des déchets communs, mais s'adresser aux centres de collecte spéciaux pour la récupération des matériaux et des substances qui portent atteinte à l'environnement.





DE RIGO REFRIGERATION srl

Siège Légal et Administratif

Via G. Buzzatti, 10

32036 Sedico – BL – Italy

Tel. +39 0437 5591 Fax +39 0437 559300

info@derigorefrigeration.com

La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques sans préavis.

Pour tout différend, c'est la version italienne de la notice qui fera foi.