



**DE R I G O**  
refrigeration

# SAPPHIRE

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



Manual  
Revision  
Revision date

VZST11962  
D-F3813  
00  
04/ 10/ 2013



## TABLE DES MATIÈRES

<b>Caractéristiques générales</b> .....	<b>4</b>	<i>Description du produit</i>
Position des composants importants .....	4	
Plaque du numéro de série .....	5	
<b>Conditions importantes d'installation</b> .....	<b>6</b>	<i>Installation du produit</i>
<b>Mises en garde</b> .....	<b>8</b>	
Mises en garde pour l'installation .....	8	
Mises en garde générales .....	9	
<b>Précautions d'usage et petit entretien</b> .....	<b>10</b>	<i>Entretien et utilisation du produit</i>
Chargement du produit à exposer .....	10	
Remplacement des lampes .....	11	
Positionnement des étagères d'exposition .....	13	
<b>Composants électriques</b> .....	<b>14</b>	<i>Éclairage et contrôleurs électriques configurables sur le produit</i>
Éclairage .....	14	
Tableaux électriques .....	14	
<b>Informations techniques</b> .....	<b>16</b>	<i>Données techniques du produit</i>
<b>Documentation technique insérée dans les</b>		
<b>comptoirs</b> .....	<b>16</b>	
<b>Données techniques</b> .....	<b>17</b>	
<b>Situations d'urgence</b> .....	<b>18</b>	<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 pour les dommages causés aux choses 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 réglementations suivantes et à leurs mises à jour spécifiques** : EN 60335-2-24 (1994) + A51 ('95) + A52 ('96) + A53('97), EN 60335-1 (1988) + A2 ('88) + A5 ('89) + A6 ('89) + A51 ('91) + A52 ('92) + A53 ('92) + A54 ('92) + A55 ('93) + A56 ('95), IEC 60335-2-24 (1997) + A1 ('98), IEC 60335-1 (1991) + A1 ('94)

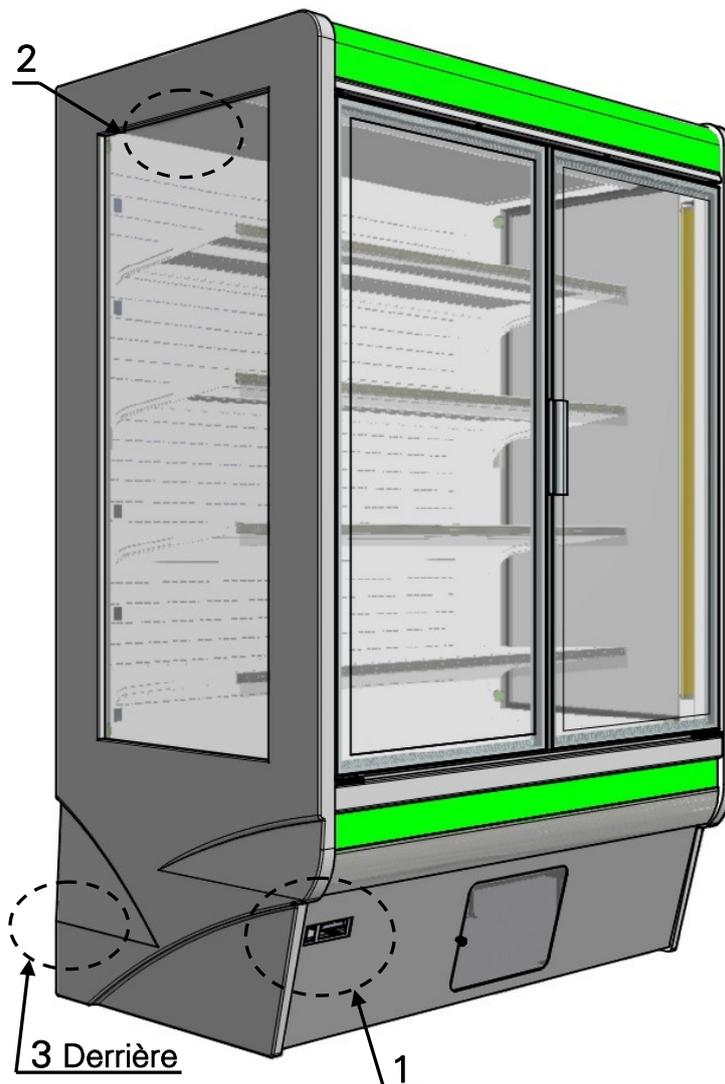
Cet appareil contenant du gaz réfrigérant R290 (propane) inflammable sera identifié par l'étiquette suivante, indiquée sur la plaque du numéro de série et sur les différents composants délicats.



R290

Le gaz est présent dans l'appareil en petite quantité prescrite par les normes relatives aux gaz inflammables; cela implique nécessairement plus de précautions lors de la gestion de l'appareil, surtout en cas d'intervention sur le système frigorifique.

# SAPPHIRE



## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Le modèle Sapphire est un comptoir plug-in réfrigéré pour l'exposition et la vente de viandes, charcuteries, laitages, fruits et légumes avec des conditions climatiques de fonctionnement relatives à la classe 3 ISO 23953-2.

Le comptoir a une profondeur maximale, en cas d'utilisation de plateaux de 450 mm, égale à 850 mm et est disponible dans les longueurs 1250, 1875 et 2500 mm. Il prévoit l'utilisation de portes à battants qui permettent une bonne économie d'énergie.

Le comptoir est équipé de l'unité de condensation hermétique incorporée et du compresseur qui se met en marche dès que la fiche est branchée à la prise de courant.

## Position des composants importants

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

## Plaque du numéro de série

<b>DE R I G O</b> <small>SURFRIGIO</small> <small>DETROIT</small>		Via G. Buzzatti, 10 32036 Sedico - BL - Italy	
<b>Modello</b>			
<b>Articolo</b>			
Matricola	Serie		
	Anno		
Tensione di alimentazione	<b>1</b>	Corrente Nominale	<b>8</b>
Potenza Nominale	<b>2</b>	Potenza res. anticond.	<b>9</b>
Potenza MAX in Sbrinamento	<b>3</b>	Classe di Temperatura	<b>10</b>
Potenza MAX lampada	<b>4</b>		
Classe climatica	<b>5</b>		
Fluido refrigerante	<b>6</b>		
Fluido Espandente dell'isolante			
Compressore	<b>7</b>		

- |  |   |
|--|---|
| 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. Puissance des résistances anti-condensation (si présentes) |
| 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
<b>3*</b>	<b>25°C</b>	<b>60%</b>	<b>17°C</b>
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 la signalisation de la classe climatique 3 peut indiquer la validité de 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 entraîne 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. Choisir l'éclairage fluorescent externe plutôt que celui à incandescence, il est conseillé d'utiliser uniquement le premier type.

En cas d'utilisation d'un éclairage à incandescence, vérifier que les dispositifs d'éclairage soient correctement aérés grâce à des fentes de ventilation de grosses dimensions.

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 permettant de 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 sous le 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.

La fréquence de nettoyage dépend dans tous les cas du type d'utilisation du comptoir, des conditions d'hygiène requises ou d'autres raisons particulières. Le blocage de l'évacuation de l'eau peut causer une panne et 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 de :

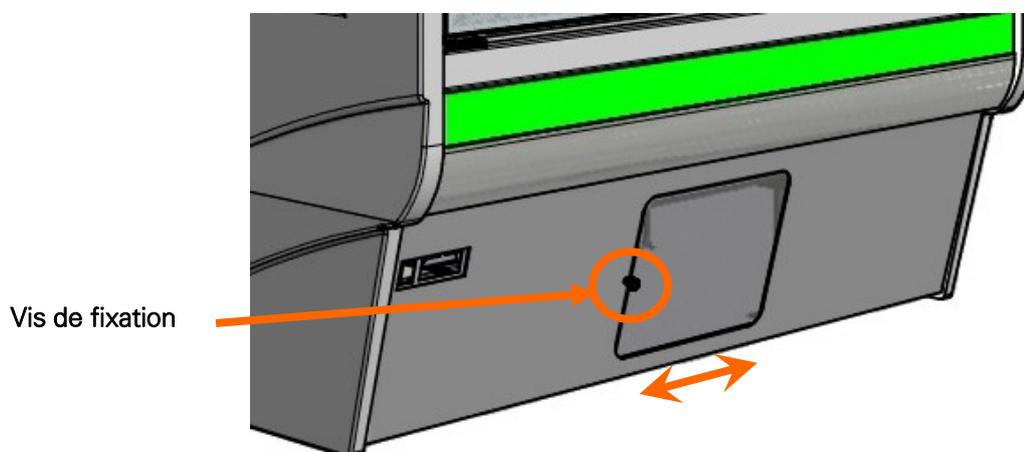
- ⇒ Attendre que la température du comptoir s'approche de la température ambiante, vider le comptoir et le nettoyer soigneusement en évitant l'usage de produits abrasifs et de solvants ;
- ⇒ Nettoyage quotidien, avec de l'eau et des détergents non agressifs, des zones extérieures autour de la zone d'exposition et de la partie supérieure des plans en contact avec le produit, avec une attention particulière s'il s'agit d'un comptoir de viandes. Éviter que le chiffon mouillé ne touche les parties électriques ;
- ⇒ Nettoyage hebdomadaire et total des étagères du fond avec de l'eau et des détergents non agressifs, en les soulevant avec le crochet spécial fourni et en utilisant des gants de protection prévus par la réglementation en vigueur ;
- ⇒ Nettoyage trimestriel total, en utilisant des gants de protection prévus par la réglementation en vigueur, de toutes les parties du comptoir.
- ⇒ Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau.

### 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 sur la grille frontale ;
- ⇒ Avant d'effectuer cette opération, éteindre la machine, débrancher le cordon d'alimentation ;
- ⇒ Pour accéder au condensateur, desserrer la vis de fixation de la grille frontale ;
- ⇒ Faire coulisser la grille frontale de protection vers la droite ;
- ⇒ Nettoyer le condensateur à l'aide d'un jet d'air ou d'un pinceau sec. Supprimer, par un mouvement vertical, la poussière et le duvet déposés sur les ailettes ;
- ⇒ Faire coulisser la grille frontale de protection vers la gauche en la fixant à l'aide de la vis desserrée précédemment et remettre la machine sous tension;



### ATTENTION

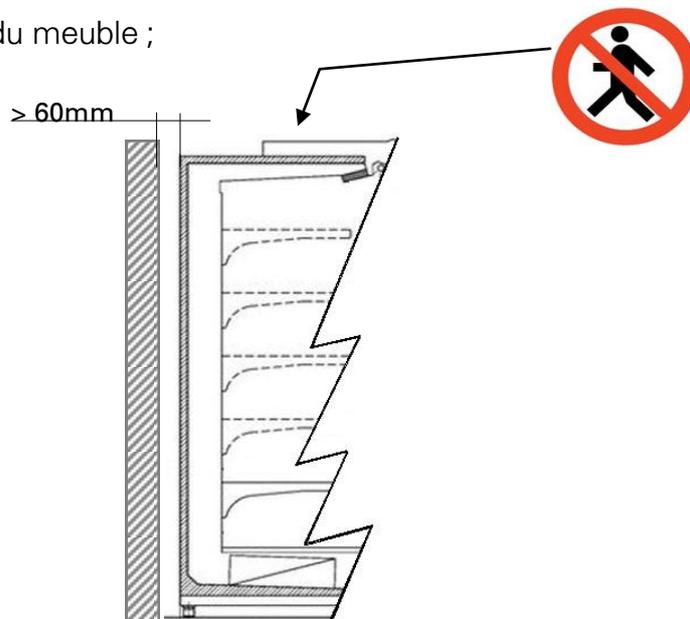


Pendant toutes les opérations d'entretien et de nettoyage du comptoir, utiliser les équipements de protection individuelle appropriés, prévus par les normes de sécurité en vigueur.

## MISES EN GARDE

### Mises en garde pour l'installation

- L'installation et l'entretien de cet appareil doivent être effectués par un personnel technique qualifié ;
- Positionnement correct du meuble ;



- Contrôler que la tension de réseau corresponde à celle reportée sur la plaque d'identification.
- Cet appareil ne peut pas être employé en plein air et ne peut pas être exposé à la pluie.
- Raccorder l'appareil à une installation de mise à la terre efficace.
- 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 facile d'accès, 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 l'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. étagère suspendue
100 Kg x Plan 625	90 Kg x étagère 450

**N.B.:** il est important de ne pas dépasser la charge totale de 350 kg pour un module de 1250 mm.

## Mises en garde générales

### À lire avant d'utiliser le comptoir.

- Ce manuel constitue une partie intégrante du produit et doit être conservé près de l'appareil pour une consultation facile et rapide.
- Le régulateur ne doit pas être employé pour des fonctions différentes de celles décrites ci-dessous, et en particulier, il ne peut pas être employé comme dispositif de sécurité.
- Avant de procéder, vérifier les limites d'application.

### Précautions de sécurité.

- Avant de connecter le comptoir, vérifier que la tension d'alimentation soit celle requise.
- 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 du personnel spécialisé pour l'analyse et la réparation du cas.

## 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.

 **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 spécifiques pour la récupération des matériaux et des substances qui portent atteinte à l'environnement.

### Chargement du produit à exposer

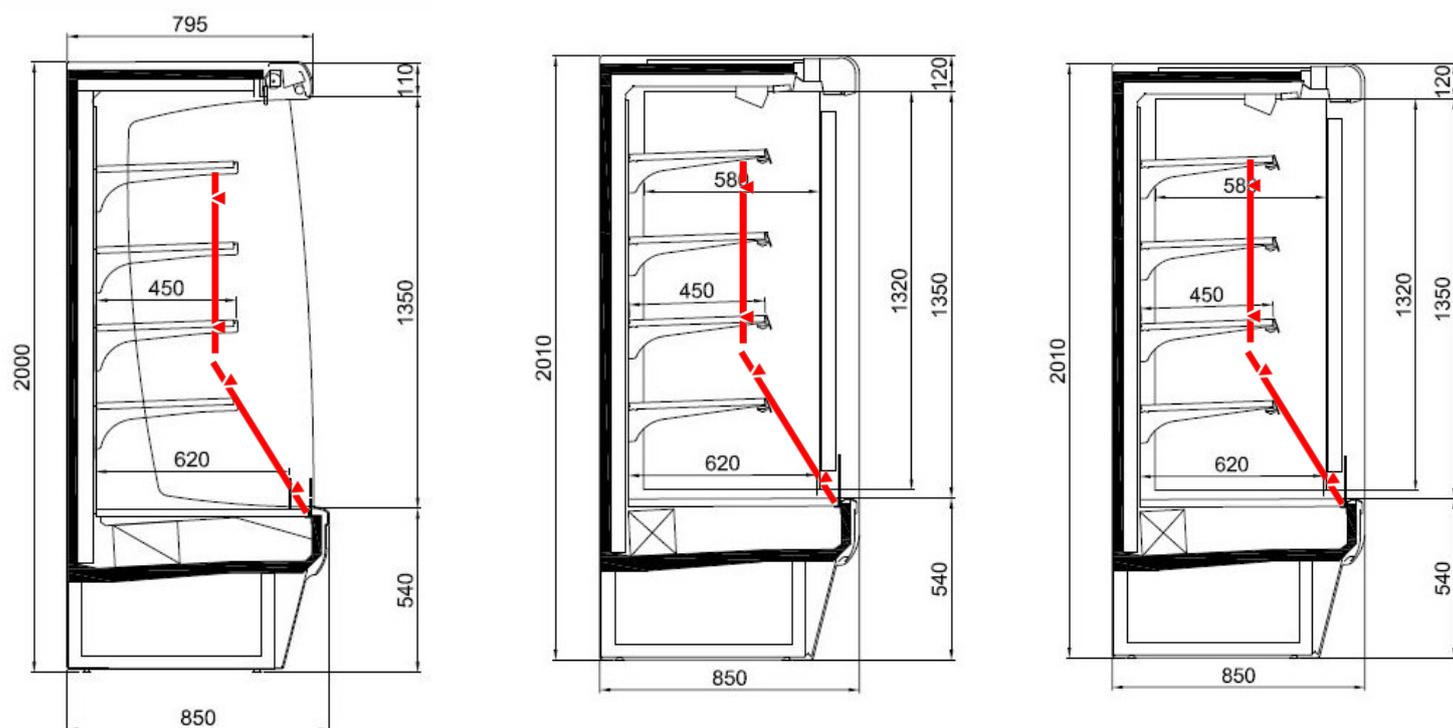
#### Hauteur de Chargement

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, nuisant ainsi au bon fonctionnement du comptoir et provoquant la détérioration de tous les produits alimentaires. Il est également rappelé 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 carrément 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.



**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 des lampes LED du petit toit

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. Mettre le comptoir hors tension (débrancher le cordon d'alimentation) ;
2. Retirer les vis qui fixent la tôle de recouvrement sur le toit du comptoir **Fig. 2a** ;
3. Débrancher la fiche d'alimentation de la lampe à remplacer **Fig. 2b** ;
4. Détacher la lampe des ressorts de fixation, en effectuant une légère pression vers l'intérieur du comptoir et extraire le cordon d'alimentation du trou **Fig. 2c** ;
5. Insérer le cordon d'alimentation de la nouvelle lampe dans le trou en faisant attention à ne pas retirer la protection, replacer la lampe dans son logement **Fig. 2d** ;
6. Brancher la fiche d'alimentation de la nouvelle lampe qui vient d'être installée ;
7. Fixer à nouveau la tôle de recouvrement sur le toit du comptoir ;
8. Remettre le comptoir sous tension (rebrancher le cordon d'alimentation).



Fig. 2a



Fig. 2b



Fig. 2c



Fig. 2d

## Remplacement des lampes

### Remplacement de la lampe LED montants arrière

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. Mettre le comptoir hors tension (débrancher le cordon d'alimentation) ;
2. Retirer les vis qui fixent la tôle de recouvrement sur le toit du comptoir **Fig. 3a** ;
3. Débrancher le cordon d'alimentation de la lampe du bornier ;
4. Retirer les vis de fixation des étriers **Fig. 3b** ;
5. Débrancher la lampe du montant arrière du comptoir à l'aide d'une spatule **Fig. 3c** ;
6. Insérer le cordon d'alimentation de la nouvelle lampe dans le trou spécial en faisant attention à ne pas endommager la protection, installer la nouvelle lampe dans son logement en fixant à nouveau les étriers **Fig. 3d** ;
7. Débrancher le cordon d'alimentation de la lampe au bornier, selon les indications reportées sur le schéma électrique annexé au comptoir ;
8. Fixer à nouveau la tôle de recouvrement sur le toit du comptoir ;
9. Remettre le comptoir sous tension (rebrancher le cordon d'alimentation).



Fig. 3a



Fig. 3b



Fig. 3c



Fig. 3d

## Positionnement des étagères d'exposition

Appliquer aux étagères le profil support de prix en suivant la procédure suivante :

1. Insérer les entretoises support de prix dans les logements spéciaux **Fig. 5a** ;
2. Tourner les entretoises de support de prix de 90° afin de les bloquer ;
3. Enfiler sur toute la longueur de l'étagère le profil en aluminium **Fig. 5b** ;
4. Enfiler sur toute la longueur du profil en aluminium précédemment positionné, le profil support de prix **Fig. 5c**.



Fig. 5a



Fig. 5b

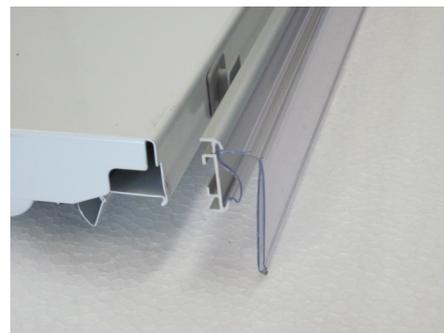


Fig. 5c

Uniquement après l'installation du profil de support de prix, appliquer les supports des étagères et les étagères elles-mêmes au comptoir, en tenant compte qu'elles peuvent être positionnées horizontalement (**Fig. 6a**) ou avec une inclinaison de -10° (**Fig. 6b**).



Fig. 6a



Fig. 6b



## 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, 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.

### Tableaux électriques

Les divers types de contrôleurs électriques appartenant aux tableaux pouvant être installés sur le comptoir sont indiqués ci-après. Cependant, le produit se présentera uniquement dans l'une des configurations disponibles.

**ATTENTION** : Pour d'autres informations sur l'instrument choisi, 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.

## Tableaux électriques

### DIXELL XR40CX / XR50CX

ON Dégivrage activé, clignotant présence d'égouttement.

ON le ventilateur est activé, clignotant porte ouverte ou retard après dégivrage.

ON compresseur et réglage de la soupape activés, clignotant anti-oscillation du compresseur.

Fait défiler les postes des menus, augmente les valeurs. Appuyée pendant 3 secondes, elle active le menu des sections.

Permet d'activer ou de désactiver la lumière

Fait défiler les postes du menu, diminue les valeurs. Appuyée pendant 3 secondes, elle active le menu des sections. En appuyant brièvement dessus, elle permet d'aller au menu d'accès rapide.

En maintenant appuyée la touche pendant 3 secondes, le dégivrage manuel est activé.



ON Alarme

En appuyant sur la touche pendant 3 secondes, elle permet de commuter l'instrument de ON sur OFF et vice versa.

Pour voir et modifier le POINT DE CONSIGNE ; lors de la programmation, elle permet de sélectionner les paramètres et de confirmer une opération. Appuyée pendant 3 secondes lorsque la température MIN et MAX est affichée, elle permet de réinitialiser le réglage.

#### Blocage du clavier

En appuyant simultanément sur les touches ▲ et ▼ pendant 2 secondes, le clavier est bloqué et l'inscription clignotante « POF » s'affiche ; en répétant la procédure, le clavier se bloque et l'inscription clignotante « POn » s'affiche.

#### Afficher la valeur du point de consigne

Si l'on appuie et si l'on relâche la touche « set », cela entraîne simplement l'affichage de la valeur : il n'y a aucune possibilité de la modifier. En appuyant de nouveau dessus, ou en attendant 5 secondes, on retourne à la lecture de la température de la sonde.

#### Modifier la valeur du point de consigne

Appuyer pendant 3 secondes environ sur la touche « set » tant que les icônes des unités de mesure clignotent. Lâcher ensuite la touche et à l'aide des touches ▲ et ▼, configurer la nouvelle valeur. Une fois terminé, appuyer une fois sur la touche « set » pour mémoriser la valeur.

#### Activation manuelle du cycle de dégivrage

L'activation manuelle du cycle de dégivrage est obtenue en tenant appuyée la touche « dégivrage » pendant plus de 3 secondes. Le dégivrage est activé, la DEL \* s'allume de manière fixe. Si rien ne se produit après ce temps, cela signifie que la température relevée par la sonde de fin de dégivrage est supérieure à la valeur configurée dans le paramètre dTE (voir le tableau des paramètres de réglage).

#### Alarmes locales

Mes.	Cause	État des sorties
P1	Erreur sonde 1	Sortie en fonction des paramètres CON et COF
P2	Erreur sonde 2	Fin du dégivrage pour time-out
HA	Alarme de haute température	Non modifiable
LA	Alarme de basse température	Non modifiable
EA	Alarme Externe	Non modifiable

#### Sortie alarme

Une fois détectée, la signalisation d'alarme reste sur l'écran tant que la condition d'alarme n'est pas résolue.

#### Modalité de résolution des alarmes

Les alarmes de la sonde P1 et P2 se déclenchent environ 10 secondes après la panne de la sonde ; elles sont résolues automatiquement 10 secondes après la reprise du fonctionnement normal de la sonde. Avant de remplacer la sonde, il est conseillé de vérifier les branchements.

Les alarmes de température HA et LA sont résolues automatiquement dès que la température du thermostat redevient normale, au démarrage d'un dégivrage ou à l'ouverture de la porte.

L'alarme externe EA est résolue dès que l'entrée numérique est désactivée.

**INFORMATIONS TECHNIQUES : paramètres principaux de réglage.**

Par.	DESCRIPTION	Plage de réglage	SAPPHIRE		
			Cl. H (+1/+10 C)	Cl. M2 (+5/+8 C)	Cl. M1 (-1/+5 C)
SET	Point de consigne de thermo-régulation	LS US	2.0	0.0	-2.0
HY	Différentiel	0,1 25,5	4.0	4.0	4.0
dtE	Temp. fin dégivrage	-50,0 50,0 C	8.0	8.0	8.0
idF	Intervalle des cycles de dégivrage	1 120 heures	12.0	12.0	12.0
MdF	Durée maximum du dégivrage	0 255 min	50.0	50.0	50.0

**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 du tableau des ballasts (uniquement si prévu) ;
- 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 prévus uniquement).



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

## DONNÉES TECHNIQUES

## SAPPHIRE M1

Classe climatique T		1250	1875	2500
Tension	V	220 230		
Fréquence	Hz	50		
Température de fonctionnement	C	0/+2		
Puissance max. absorbée nominale	W	500	704	1046
Courant max. absorbé nominal	A	3.65	5.39	7.50
Puissance max. absorbée en dégivrage	W	34	76	114
Classe climatique	ISO 23953-2	M1		

## SAPPHIRE M2

Classe climatique T		1250	1875	2500
Tension	V	220 230		
Fréquence	Hz	50		
Température de fonctionnement	C	+3/+5		
Puissance max. absorbée nominale	W	500	704	1046
Courant max. absorbé nominal	A	3.65	5.39	7.50
Puissance max. absorbée en dégivrage	W	34	76	114
Classe climatique	ISO 23953-2	M2		

## SAPPHIRE H

Classe climatique T		1250	1875	2500
Tension	V	220 230		
Fréquence	Hz	50		
Température de fonctionnement	C	+6/+8		
Puissance max. absorbée nominale	W	500	704	1046
Courant max. absorbé nominal	A	3.65	5.39	7.50
Puissance max. absorbée en dégivrage	W	34	76	114
Classe climatique	ISO 23953-2	H		

## 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 mural soit allumé.

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 réglementations de sécurité) pour lui permettre ensuite de reprendre fonctionnement normal ;
- Contrôler que le comptoir ne soit pas près de sources de chaleur et/ou de courants d'air qui pourraient gêner le bon fonctionnement ;
- Si le mauvais fonctionnement persiste, contacter immédiatement le centre d'assistance le plus proche.

### 3. Le comptoir fait trop de bruit.

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

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

### 4. Fuite de gaz.

Le circuit du réfrigérant ne doit pas être abîmé afin d'éviter les fuites dans la pièce, car le contact du gaz avec de l'air entraîne des risques d'incendie en présence d'éléments de déclenchement tels que la flamme nue ou les étincelles causées par les appareils électriques.

Pour éviter ces risques, les composants ont donc été adaptés. Lors de la substitution, il est recommandé de demander les pièces originales et homologuées pour l'usage spécifique.

En cas de panne ou de dysfonctionnement, seul le personnel qualifié peut intervenir après avoir évalué le type d'action nécessaire ; il doit agir conformément aux normes de sécurité prévues par ce type de gaz.

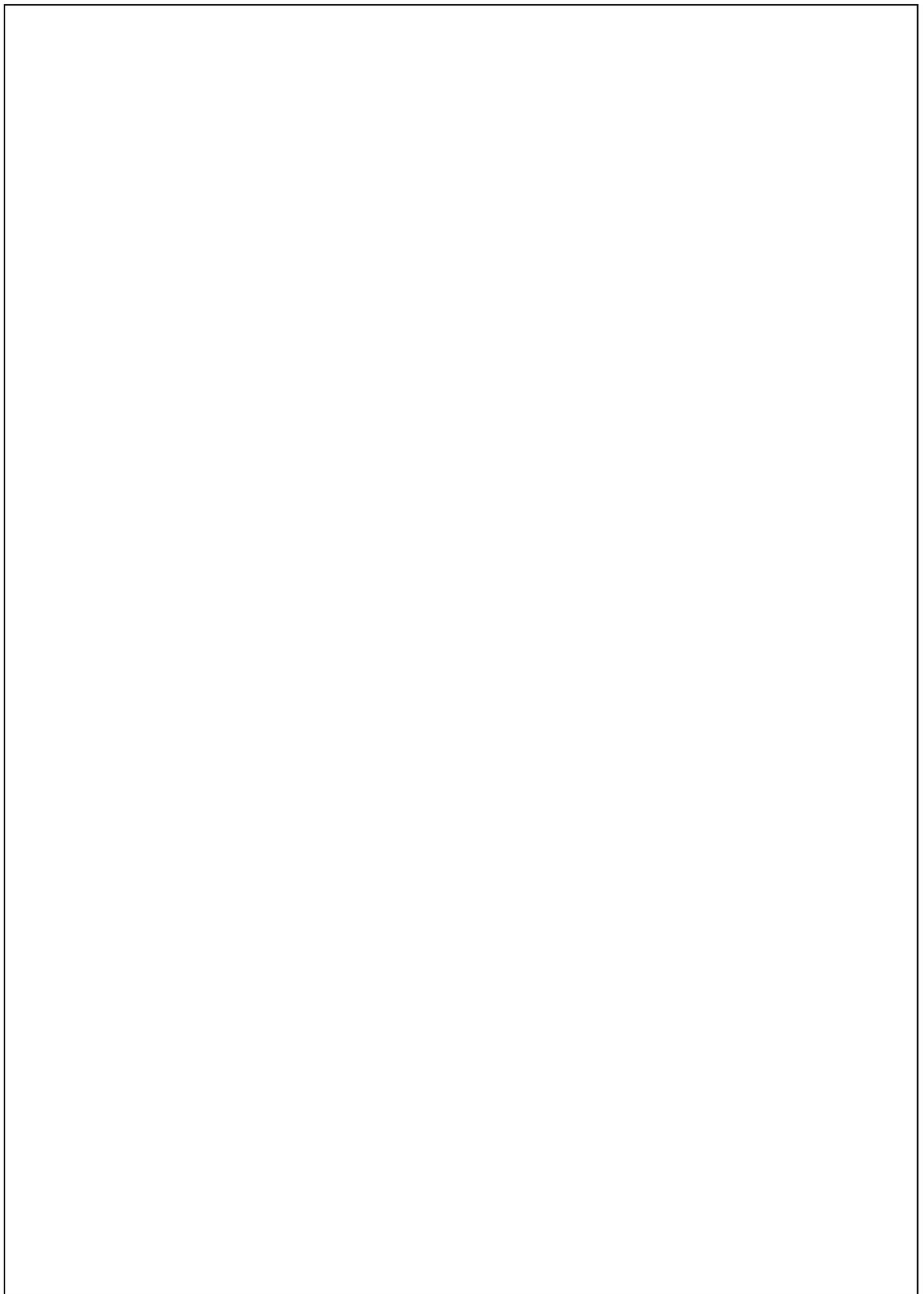
Les équipements nécessaires aux interventions doivent respecter les mêmes prescriptions requises pour les composants du système ; évitant donc les appareils électriques et les flammes en présence des gaz inflammables.

Pour les interventions spécifiques d'évacuation et de remplissage du système, utiliser les équipements appropriés au

type de gaz (pompe à vide, détecteur de fuites de gaz, etc.), en évitant la présence des éléments inflammables dans la pièce ; notamment le contact avec les flammes ou les étincelles.

### 5. Autres situations particulières.

- La manutention des parties métalliques doit être effectuée en faisant très attention pour éviter d'éventuelles abrasions et/ou coupures ainsi que d'éventuels écrasements.
- Le retrait des plans du fond permet d'atteindre l'évaporateur et les moto-ventilateurs avec le risque consécutif que celui-ci peut entraîner.



## **DE RIGO REFRIGERATION srl**

### **Siège Légal et Administratif**

Via G. Buzzatti, 10  
32036 Sedico – BL – Italie  
Tél. +39 0437 5591 Fax +39 0437 559300  
[info@derigorefrigeration.com](mailto:info@derigorefrigeration.com)

### **Usine de Ronchi dei Legionar**

Via Redipuglia, 163  
34077 Ronchi dei Legionari – GO – Italie  
Tél. +39 0481 477411  
Fax +39 0481 776330