ES

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO: ARMARIO SECADOR DE EMBUTIDOS



EN

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS: SAUSAGE DRYER CABINET

Acceso a los manuales completos de los controladores y los diagramas eléctricos.

Access the complete controller manuals and wiring diagrams.

ES

Lea atentamente las advertencias contenidas en este manual pues dan importantes indicaciones concernientes a la seguridad, la utilización y el mantenimiento del aparato.
Rogamos guarde el folleto de instalación y utilización, para eventuales futuros usuarios.

El constructor se reserva el derecho de hacer modificaciones al actual manual, sin dar algún preaviso y sin responsabilidad alguna. PAGINA: 1

EN

Please read the warnings contained in this manual carefully. They provide essential information about using and maintaining the appliance safely.
Keep the installation and use booklet: future users will need it.

The manufacturer reserves the right to make changes to this manual without prior notice or liability. PAGE: 18







PRECAUCIÓN	TENSIÓN PELIGROSA	LEA LAS INSTRUCCIONES	PROTECCIÓN A TIERRA	EQUIPOTENCIALIDAD
CAUTION	HAZARDOUS VOLTAGE	READ THE INSTRUCTIONS	GROUNDING PROTECTION	EQUIPOTENTIAL BONDING

1 ÍNDICE

2 INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES. 2

3 DIMENSIONES GENERALES Y ACOMETIDAS (mm) 4

4 INFORMACIÓN DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO ADQUIRIDO 5

5 CARACTERÍSTICAS GENERALES 6

5.1 DATOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO. 6

5.2 GARANTÍA. 7

5.3 INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN. 7

5.3.1 Desembalaje. 8

5.3.2 Emplazamiento y nivelación. 8

5.3.3 Carga de producto. 9

5.3.4 Conexión eléctrica. 9

5.3.5 Conexión del desagüe. 9

5.3.6 Reciclaje. 10

5.4 INSTRUCCIONES DE USO DEL TERMOSTATO. 10

5.4.1 Encendido de la máquina. 10

5.4.2 Funcionamiento y manejo del termostato. 11

5.4.3 Mantenimiento. 13

5.4.4 Anomalías y Alarmas. 14

5.5 CONSEJOS ÚTILES. 16

2 INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES.

Este manual ha sido creado para facilitar la completa comprensión del funcionamiento, instalación y mantenimiento de la máquina. La información y las advertencias necesarias para una correcta instalación y uso del aparato están disponibles, así como de información acerca de las características y posibilidades que ofrece, a fin de que se pueda aprovechar todo el potencial a su disposición.



ANTES DE PROCEDER A LA PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO, LEER DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.

Conservar este manual en lugar seguro para futuras consultas.

En caso de venta o cesión de la máquina, suministrar este manual al nuevo usuario.



ESTE ES UN APARATO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL, Y DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.

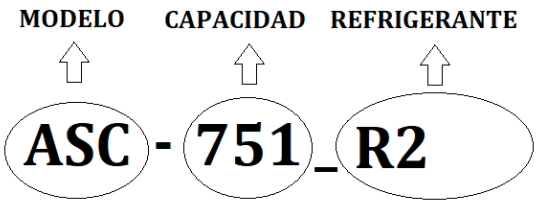
- El emplazamiento y la instalación, así como reparaciones o transformaciones, deben realizarse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO, atendiendo a la reglamentación en vigor en cada país, no haciéndose responsable el fabricante por una mala instalación de la misma.
- La instalación, ajuste incorrecto, el servicio o el mantenimiento inapropiados del aparato, así como la manipulación del mismo pueden provocar tanto daños materiales como lesiones.
  - Si su máquina ha sufrido alguna avería llame al **Servicio de Asistencia Técnica.**
  - **NO** trate de repararlo usted mismo o personal no cualificado ni autorizado.
  - Utilice repuestos originales, de lo contrario quedara sin efecto la garantía.



  - Para realizar operaciones de mantenimiento es preciso desconectar el armario refrigerado de la corriente eléctrica mediante el dispositivo de desconexión/interruptor general.
  - **NO** utilice para su limpieza productos abrasivos, corrosivos, ácidos, disolventes y detergentes a base de cloro, ya que dañarían al aparato.
  - **NO** almacenar en este aparato sustancias explosivas como latas de aerosol con un repelente inflamable.
  - Mantener libres de obstrucciones todas las aberturas de ventilación en la envolvente del aparato o en la estructura de encastre.
  - **NO** utilizar dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación, distintos a los recomendados por el fabricante.

- **NO** utilizar aparatos eléctricos en el interior de los compartimentos destinados a la conservación de alimentos, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.

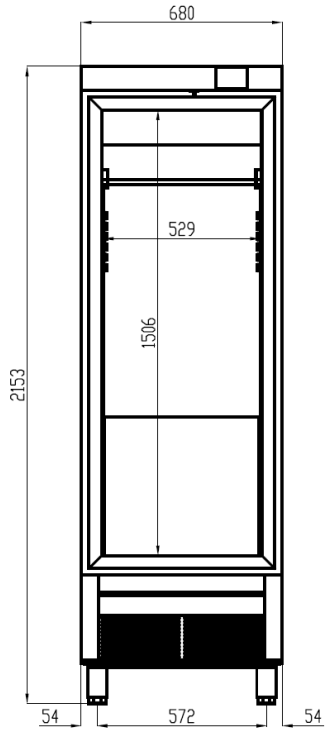
- El nivel de presión sonora de emisión ponderado A está por debajo de 70dB (A).
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Si necesita cambiar algún cable nunca debe disminuir la sección del cable cambiado.
- La carga máxima soportada por estante es de 30Kg. repartidos uniformemente sobre toda la superficie del estante.
- Descripción de los dígitos referentes a la nomenclatura del modelo:

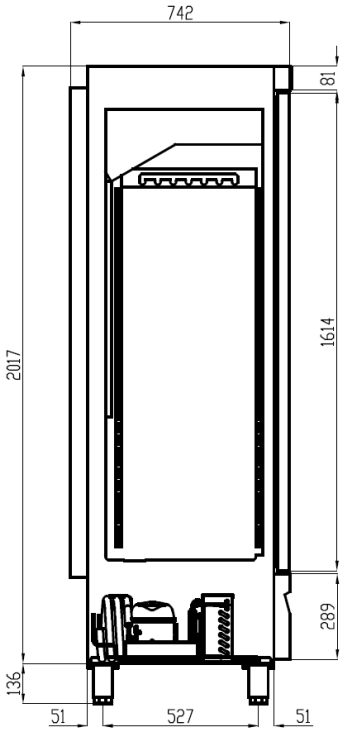


EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS NORMAS O EL USO INDEBIDO DEL APARATO EXIME AL FABRICANTE DE CUALQUIER GARANTÍA O RECLAMACIÓN POSIBLE.

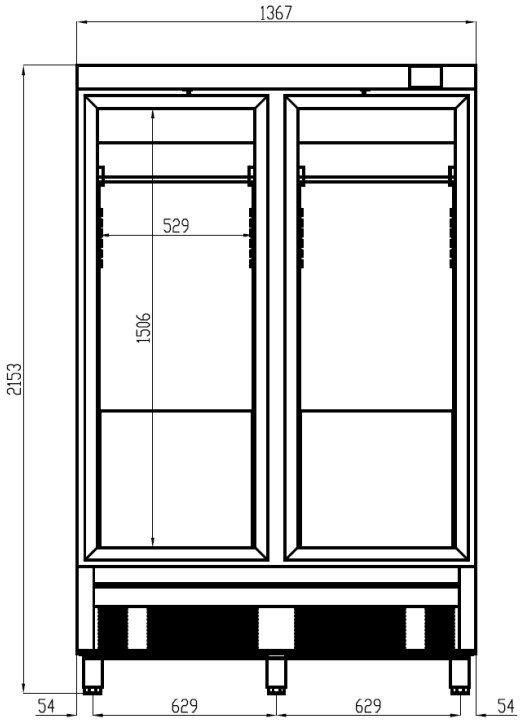
3 DIMENSIONES GENERALES Y ACOMETIDAS (mm)

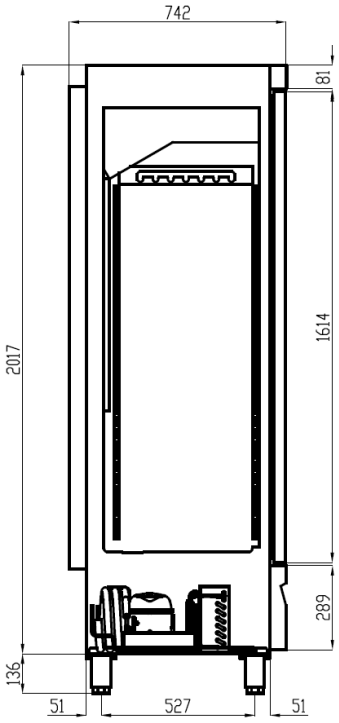
- ASC-751_R2:





- ASC-1302_R2:





4 INFORMACIÓN DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO ADQUIRIDO

La automatización de cámaras destinadas al secado o "curado" de embutidos presenta particularidades determinantes sobre las cámaras normales para la industria de la carne. Para lograr el grado higrométrico adecuado a la composición del producto, la instalación debe constar con un equipo frigorífico, una fuente de calor y un sistema que sea capaz de controlar el grado de humedad, actuando todos ellos de forma automática a tenor de las necesidades del proceso de secado.

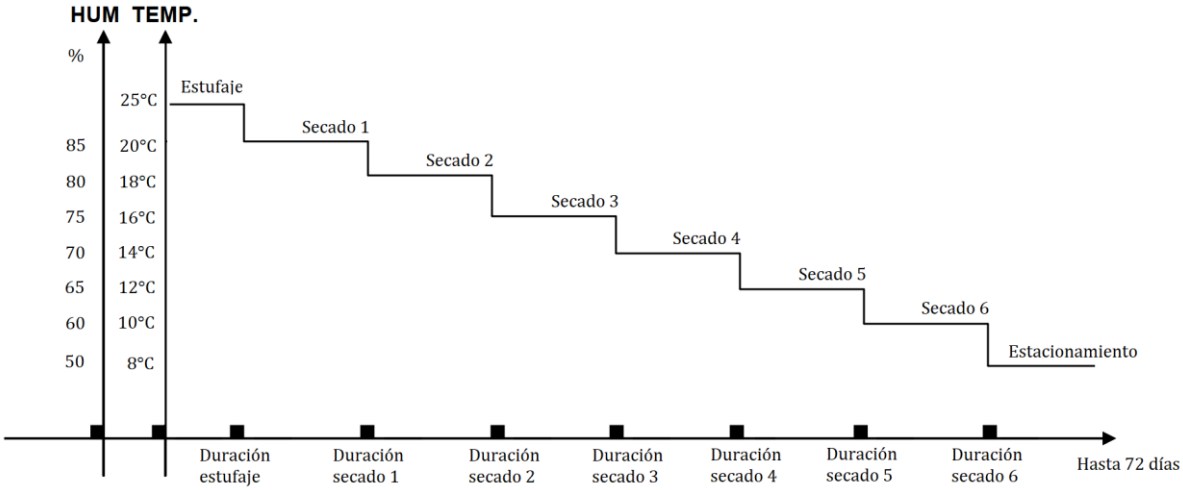
La característica más sobresaliente en cuanto a la automatización de este equipo, es que tiene diferentes programas configurables con diferentes ciclos para adaptarlos cada uno de ellos a algún tipo de alimento. Cada ciclo o programa tendrá una duración, temperatura y humedad determinada.

NOTA: Dada la similitud en los procesos de secado, estos programas con pequeñas modificaciones se pueden aplicar a instalaciones de secaderos de quesos, jamones, tabacos, maderas, etc., obviamente cambiando el mapa de configuración.

Como ejemplo, se adjunta la descripción de un programa especialmente diseñado por Coreco S.A. para el control de temperatura y humedad destinado al secado de embutidos.

CICLO 1	DURACION Horas	SET TEM.°C	SET HUMEDAD %	VENT. REDUCIDA	MARCHA DESCANSO
ESTUFAJE	8	25	SIN APORTE	NO	NO
SECADO 01	19	20	85	NO	SI
SECADO 02	19	18	80	NO	SI
SECADO 03	19	16	75	NO	SI
SECADO 04	19	14	70	NO	SI
SECADO 05	19	12	65	NO	SI
SECADO 06	19	10	60	NO	SI
ESTACIONAMIENTO	hasta 72 días	8	50	NO	NO

En la gráfica se puede observar los ciclos realizados a través de uno de los programa configurables en el display:



5 CARACTERÍSTICAS GENERALES

Estas máquinas han sido construidas de acuerdo a las directivas de la CE en lo referente al tratamiento y conservación de alimentos.

El armario que ha adquirido consigue crear las condiciones ideales para el proceso de secado de embutidos y otros alimentos. Está dotado de un controlador electrónico digital, el cual dispone de varios programas configurables para adaptarlo a las condiciones más optimas tanto de temperatura como de humedad para el secado de los diferentes tipos de alimentos. Está disponible en formato de armario y en varios tamaños. Los armarios trabajan controlando la temperatura y a la vez la humedad relativa (alta debido a la humedad que aportan los productos frescos al ser introducido en la máquina), rebajándola hasta el límite establecido. Pero hay que indicar que la máquina no puede elevar la humedad pues no dispone de humidificador.

La utilización de esta máquina se recomienda a personal cualificado en el control de secado de embutidos y se recomienda en las primeras ocasiones un seguimiento detallado del proceso hasta conseguir una adecuación idónea entre la forma de trabajo de la máquina, la ubicación del mueble, el género introducido y el secado deseado por cada profesional.

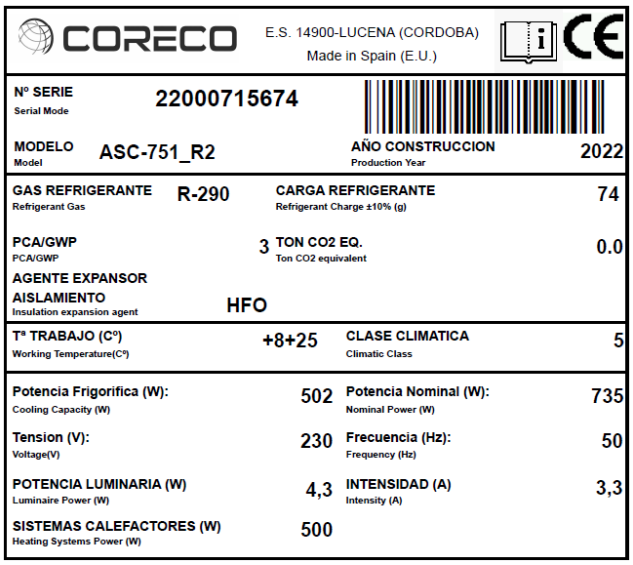
En la siguiente tabla se especifica las características de cada modelo:

MODELO	EXTERIOR			CAPACIDAD	EQUIPO FRIGORÍFICO			
	largo exterior	alto exterior	fondo exterior	Estantes	Gas	tensión	potencia frig	consumo
	mm	mm	mm	uds			W	W/h
ASC-751	680	2160	735	3	R290	1+N 230/50	502	380
ASC-1302	1370	2160	735	6	R290	1+N 230/50	910	880

5.1 DATOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO.

Todos los aparatos disponen de una placa matrícula que identifica el aparato e indica las características técnicas del mismo, está ubicada en uno de los laterales de la máquina. No retire la placa del aparato.

Ejemplo de los posibles datos expuestos en la placa matrícula que acompaña su mueble:



Nota: Esta placa es a modo de ejemplo.

Mencione las características indicadas al contactar con el servicio técnico.

5.2 GARANTÍA.

El aparato y las piezas que lo componen están garantizados durante un año contando desde la fecha de venta, y consiste en la reposición (a portes debidos) de la pieza o piezas defectuosas, siempre que no sea debido a un mal uso de las mismas.

La garantía no incluye la mano de obra derivada de la sustitución de piezas.

No será considerado garantía, aun estando dentro del plazo establecido, las averías o roturas de piezas que se produzcan por falta de mantenimiento o sometimiento del mueble a condiciones de trabajo distintas a las establecidas en este manual, y las particulares de cada modelo recogidas en catálogo (tensión distinta a la especificada en la placa matrícula, temperaturas de ambiente elevado, etc…).

Las devoluciones **DEBEN SER AUTORIZADAS PREVIAMENTE** por el fabricante, y deberá incluir el embalaje original o similar.

5.3 INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.



El emplazamiento y la instalación, así como reparaciones o transformaciones, deben realizarse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO, atendiendo a la reglamentación en vigor en cada país.

La instalación, ajuste incorrecto, el servicio o el mantenimiento inapropiados del aparato así como la manipulación del mismo pueden provocar tanto daños materiales como lesiones.

5.3.1 Desembalaje.

Desembale la máquina y compruebe que no haya sufrido ningún daño en el transporte, de lo contrario notifíquelo inmediatamente a su proveedor y al transportista. En caso de duda no utilice la máquina hasta haber analizado el alcance de los daños.

⚠	**Los elementos del embalaje (plásticos, poliuretano expandido, grapas, etc.…) no deben dejarse al alcance de los niños, pues tienen un peligro potencial.**

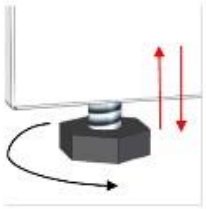
El aparato no se debe de volcar. En caso de necesidad, hacer la consulta al fabricante para indicar cómo proceder. En tal caso, hay que esperar mínimo 2 horas desde que se colocó en posición vertical para su puesta en marcha.
El manejo de la máquina debe realizarse con carretilla elevadora o similar para no dañar la estructura de la máquina. Transportar la máquina hasta el lugar donde se debe instalar y posteriormente desembalarla.
Los elementos utilizados para el embalaje son totalmente reciclables, con lo que se deben tirar en su contenedor correspondiente.

5.3.2 Emplazamiento y nivelación.

La zona donde se ubique la máquina debe estar despejada y limpia, evitando que el ventilador del equipo frigorífico absorba materiales que luego son depositados en el aleteado del condensador, reduciendo la eficiencia del sistema.
Retirar el pallet, cuidando de no provocar golpes en el mueble. Ahora se puede nivelar la máquina, roscando o desenroscando las patas. Cuando esté nivelado se puede retirar el film de protección del acero inoxidable usando algún objeto no punzante, no usar un cúter ya que podría arañar el acero.



A: CUERPO DE LA PATA
B: ROSCA:
Girar a la derecha para bajar el mueble
Girar a la izquierda para elevar el mueble



El aparato, en su colocación definitiva, debe quedar retirado de la pared por su respaldo 60mm y por sus laterales 30mm, y 500mm del techo.
Si la máquina va con ruedas asegúrese de colocar el equipo en una superficie plana. En la puesta en marcha asegurarse de que no hay ninguna fuente de calor cercana.
Para el perfecto funcionamiento de los elementos que componen el sistema frigorífico, es importantísimo que las tomas de aire, tanto del ventilador ubicado en el interior del armario como el acceso de aire al condensador no estén taponadas.
No instalar el equipo a la intemperie.
No introducir elemento alguno por las rejillas de protección de ventiladores o zona del equipo frigorífico.

5.3.3 Carga de producto.

Se recomienda distribuir los embutidos de tal forma que no se solapen las piezas. Debe existir un espacio entre piezas para facilitar el paso de aire. Una circulación de aire adecuada contribuye al proceso de secado correcto y uniforme en cada pieza.

5.3.4 Conexión eléctrica.

La conexión eléctrica del aparato debe hacerse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO. Se deberán tener en cuenta las normas legales vigentes en cada país en materia de conexiones a la red eléctrica.



- Verificar que la tensión y frecuencia de la red corresponde a la que se indica en la placa matrícula.
- Es imprescindible que la instalación eléctrica donde se vaya a conectar el armario disponga de TOMA DE TIERRA, así como de la debida protección de magnetotérmico y diferencial.
- Comprobar que la sección de la toma de alimentación sea la adecuada para el consumo que va a soportar.
- La toma de corriente ha de ser tipo Schuko ya que la manguera que incorpora su aparato es de ese tipo (también llamada tipo F o también llamada CEE 7/4"), con bornes de 4,8mm. y toma de tierra. Está prohibido alargar dicha manguera de entrada corriente por su seguridad. Bajo pedido previo se podría incorporar la clavija del país de destino siempre que soporte la intensidad de corriente de la máquina y su legislación referente a electricidad así lo permita.
- Si en la instalación de la máquina detecta algún fallo, hágalo saber a su proveedor inmediatamente
- No instalar el aparato a la intemperie.
- En caso de incendio no utilizar agua. Utilizar extintores con CO2 (anhídrido carbónico) y enfriar lo más rápidamente la zona del motor.



No cumplir con las especificaciones del fabricante o una instalación inadecuada, exime al mismo de cualquier responsabilidad, no haciéndose responsable de los daños personales, o materiales que pudiera sufrir la máquina.

Consulte la placa de características que identifica el aparato para conocer las características eléctricas de su equipo.

5.3.5 Conexión del desagüe.

Si se desea colocar una ubicación fija y definitiva se debe conectar a un desagüe general, creando un sifón con dicho desagüe para evitar pérdidas de frío. Esta operación se debe de llevar a cabo mediante personal cualificado.

5.3.6 Reciclaje.

El embalaje de este producto está formado por:

- Palet de madera.
- Cartón.
- Fleje de polipropileno.
- Poliestireno expandido.



Todos los embalajes utilizados en el empaquetado de esta máquina, son reciclables, con lo que la eliminación correcta de estos productos contribuirá a la conservación del medio ambiente. Para mayor información sobre el reciclaje de estos productos, diríjase a la oficina competente del organismo local. Deseche estos materiales con arreglo a las normas vigentes.



La norma Europea 2012/19/EU sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, indica que los electrodomésticos no deben ser eliminados de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar el porcentaje de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Para mayor información sobre la correcta eliminación de los electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

5.4 INSTRUCCIONES DE USO DEL TERMOSTATO.





ANTES DE PROCEDER A LA PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO, LEER DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.

ESTE ES UN APARATO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL, Y DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.

5.4.1 Encendido de la máquina.

Con el interior del mueble limpio, enchufar a la red eléctrica; verificar que el display no se encuentre en estado off , si es este el caso, deje pulsado durante unos segundos el botón  para encender la máquina.

- Si el aparato está en estado On, se mostrará en el display la temperatura y humedad de la cámara.
- Pasado unos minutos el estado de los componentes (compresor, resistencia calor, ventiladores, luz,…) se activarán para conseguir las condiciones de temperatura y humedad configuradas en caso de haber un programa activo, si no hay ningún programa activo, el display permanecerá marcando temperatura y humedad sin ningún componente activo para la regulación, solo pudiéndose activar la luz.

5.4.2 Funcionamiento y manejo del termostato.

El armario que ha adquirido dispone de un controlador electrónico de temperatura y humedad. Está dotado de 6 programas configurables, siendo el "programa 1" capaz de mantener unas condiciones ambientales interiores adecuadas para el secado de embutidos sin necesidad de manipular parámetros. De esta forma quedan los otros 5 programas libres para una configuración personalizada por el cliente.

En caso que se quiera modificar los parámetros de fábrica, sólo podrá hacerlo **personal cualificado** y, el funcionamiento quedará bajo su responsabilidad al realizar dichos cambios.

5.4.2.1 Acceso a configuración o selección de programas.

- **Selección de programas preestablecidos:**

1. Conecte el equipo a la red eléctrica.
2. Encienda el display pulsando la tecla  (en caso que el display muestre el símbolo ).
3. En caso de haber algún programa activo, mantener pulsada la tecla  hasta que se detenga, apareciendo la palabra "detener" en la parte inferior del display.
4. Una vez esté el display en estado "ON" y sin ningún programa activo, pulse una vez la tecla .
5. Ahora en el display aparecerá un listado de 6 programas, cada uno de ellos configurables (explicado cómo configurarlos en el siguiente apartado). Con las teclas de bajar o subir , vaya hasta el programa deseado y pulse el botón  1 vez para seleccionarlo.
6. El display pasa a mostrar el grado de temperatura y humedad de la cámara, y en la parte inferior izquierda indica el programa seleccionado.
7. Pulse ahora el botón  para iniciar el programa.
8. Con el programa iniciado pulsando el botón  podrá ver los valores de temperatura, humedad y tiempos del ciclo activo en ese momento, pudiéndolos modificar con las teclas de bajar o subir . Recordar que cada programa tiene 8 ciclos (1 estufaje, 6 fases y 1 de estacionamiento).
9. Para detener o finalizar el programa basta con mantener pulsado la tecla .

- **Configuración de los programas, parámetros, idioma y otras funciones:**

1. Con el display en estado ON, mantener pulsada la tecla .
2. Le aparecerá las siguientes opciones :

<u>Programa 01</u> *(para elegir otro programa (programa 2, 3, 4…) seguir los pasos anteriores descritos en Selección de programas preestablecidos).*

<u>Activado</u> *(duración de la regulación en horas).*

Despertar (minutos sin regulación).

Control de aire (*).

Intervalo de aire (en horas, activo si >0).

Tiempo de aire (si >0).

Idioma (configuración del idioma del display)

Servicio (acceso a diferentes funciones).

Parámetros: configuración de los parámetros del terminal.

Valores internos: se puede visualizar las horas de funcionamiento del compresor, el número de aperturas de puertas, los valores de lectura de las sondas.

Alarmas: muestra las alarmas activas.

Borrar datos grab.: Tras introducir una contraseña (149) se pueden borrar los datos memorizados.

Rest. Valores fabrica: Borra todos los parámetros que se hayan modificado que no se hayan configurado por EVCO.

3. Con las teclas bajar o subir 

seleccione la opción deseada y pulse la tecla 

para entrar.
4. Seleccionar programa para la realización de una configuración de los ciclos.
5. Dentro de programas nos aparecerán los 8 ciclos configurables, en los cuales podemos modificar tiempos, temperatura, humedad, caudal de aire, marcha y paro, de cada uno de los ciclos. Usando las teclas 

para bajar o subir y 

para confirmar el valor introducido.
6. Una vez configurado o en caso de querer seleccionar otra función en un menú anterior, podemos ir hacia atrás pulsando la tecla .

5.4.2.2 Activación de la Luz.

Para poder encender o apagar la iluminación del equipo solo hay que pulsar una vez la tecla .

Si se quiere que la luz se active cada vez que se abra la puerta, el símbolo de luz 
no debe aparecer en el display cuando la puerta esté cerrada, en caso de aparecer pulsar la tecla 
una vez para deshabilitarla, ahora la luz solo se activara cuando se abra puerta.

En el caso de que la luz la queramos siempre activa (ya este la puerta cerrada o abierta), activar la luz pulsado 
cuando la puerta esté cerrada y la luz permanecerá siempre encendida.

5.4.2.3 *Acceso a las funciones auxiliares.*

Para el acceso a las funciones auxiliares:

1. Con el display encendido, mantener pulsado la tecla 

.
2. Aparecerá un menú con las siguientes opciones, pudiendo seleccionar entre ellas a través de las teclas bajar o subir 

y acceder con la tecla 

:

   Desescarche manual: efectuará un deshielo si las condiciones de temperatura lo permiten con sonda evaporador habilitada "PR3=5". Si no está activa la sonda de evaporador, el desescarche será por tiempo.

   Aire: realiza un recambio de aire manual (si esta opción está habilitada).

   Descanso: realiza un recambio de aire manual (si esta opción está habilitada).

   Siguiente: Termina el proceso o la fase actual y pasa a la siguiente fase. Se excluyen recambio Aire, Marcha-Descanso y Desescarche que siguen su curso.

   Ahorro Energ: Habilita la función de energy saving variando el "set temperatura activo + R4". Repitiendo la operación el modo energy saving se deshabilita.

   Aux: si está habilitado el relay auxiliar en función manual.

3. Una vez configurado, o en caso de querer seleccionar otra función en un menú anterior, podemos ir hacia atrás pulsando la tecla 
.

5.4.3 Mantenimiento.

A través de estas pautas queremos ofrecerle una ayuda tanto a usted como al servicio de asistencia técnica, para que a lo largo de la vida útil del armario siga siempre prestándole un servicio inmejorable.

Trataremos sobre la limpieza que usted puede realizar, así como un breve chequeo de la máquina antes de avisar al servicio técnico. Esperamos que le sea útil.

5.4.3.1 *Limpieza a realizar por el usuario.*

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, hay que pulsar el botón 
que aparece el display y asegurarnos que el equipo está OFF y una vez hecho, quitar la clavija de la toma de corriente. Se considera desconectado cuando se ha quitado la clavija.



ADVERTENCIA: ¡No utilice robots de vapor para la limpieza! Riesgo de averías y lesiones.

Procure que el agua de la limpieza no penetre en ninguno de los componentes eléctricos ni en la rejilla de ventilación.

Procure no dañar ni retirar la placa de características que se encuentra en el interior de la máquina, ya que es importante para nuestra atención al cliente.

5.4.4 Anomalías y Alarmas.

A continuación se mostrarán los pasos a seguir en el caso de suceder alguna anomalía o error de funcionamiento. En la siguiente tabla se enumeran las posibles causas y las posibles soluciones. En caso de duda o de que no sea capaz de solucionar el error, póngase en contacto con el servicio técnico.

	No manipule los componentes eléctricos Ud. mismo ya que hay peligro de muerte debido a que los componentes están bajo tensión de red.

ANOMALÍAS	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El equipo no funciona	No hay Tensión	Comprobar que llega Voltaje al frigorífico observando que el display está encendido.
Temperatura insuficiente	Ubicación del frigorífico	Comprobar que no existe cerca una fuente de calor.
	Temperatura ambiente	Comprobar que la temperatura ambiente no esté por encima de +40°C que es la temperatura máxima de funcionamiento del aparato.
	Ubicación del género en el interior del mueble	Comprobar que la carga de género está perfectamente colocada, sin taponar las salidas de aire del ventilador interior, y que el tiempo transcurrido desde que se ha colocado es suficiente para enfriar los productos.
	Cierre de la puerta	Comprobar que las puertas cierran correctamente
	Limpieza del condensador	Comprobar que el condensador está limpio: Ha de tener presente que cuanto más limpio esté el equipo, más ahorro de energía, en especial el aleteado del condensador. La frecuencia vendrá determinada en función de las características del local. En caso de estar sucio ha de llamar al servicio técnico para su limpieza.
Ruidos extraños o excesivos	Mala nivelación y mal cierre de las puertas	Comprobar la nivelación del mueble y que las puertas cierran bien
	Rozamiento con zona móvil del equipo	Comprobar que no haya ningún objeto rozando con algún elemento móvil del equipo.
	Fijaciones sueltas	Comprobar que los tornillos (al menos los visibles) estén bien apretados.
	**NOTA: si se produce una avería no presente en la tabla, contacte con su servicio de asistencia técnica. El fabricante se reserva el derecho de modificar las características sin previo aviso.**	

ALARMAS	DESCRIPCIÓN
SONDAS DAÑADAS	Problemas típicos: sensor abierto o en cortocircuito, tipo de sensor no es correcto o conectado equivocadamente.
Sonda 1 dañada	Sonda regulación no funciona. La regulación calor es suspendida, la regulación de frío es por tiempos del compresor.
Sonda 2 dañada	Sonda humedad no funciona, regulación humidificación y dehumidificación suspendida. Por saturación el regulador aplica un tiempo "AH7" antes de generar la alarma.
Sonda 3 dañada	3ª sonda no funciona. La finalización de Desescarche con sonda Pr3=5 se realiza solo por control de tiempo, mientras que con función condensador los ventiladores condensador regulan en paralelo con compresor, con función auxiliar el relay auxiliar se apaga.
ALARMA DE TEMPERATURA	Se activan sólo en la fase final de estacionamiento:
TEMP. mínima	A través del umbral "A1" configurable. Con "A2" se selecciona el tipo de alarma: 0= deshabilitado, 1=relativo al SET y 3=absoluto.
TEMP. máxima	A través de umbral "A4" configurable. Con "A5" se selecciona el tipo de alarma: 0= deshabilitado, 1=relativo al SET y 3=absoluto.
Retrasos Alarma TEMPERATURA	Al encendido con un tiempo "A6" en minutos. FUNCIÓN NORMAL con retraso "A7" en minutos. DESDE TERMINACIÓN DE DESHIELO con retraso "A8". DESDE CIERRE DE PUERTA con retraso "A9".
ALARMA DE HUMEDAD	Se activan sólo en la fase final de secado: rh MÍNIMA mediante parámetro AH1 relativo al SET2. rh MÁXIMA mediante parámetro AH4 relativo al SET2. Se pueden retrasar con el tiempo AH7 en minutos durante el funcionamiento normal y en el encendido con un tiempo común "A6" en minutos.
ALERTA FALTA TENSIÓN "PF"	Con reloj activo se graba y muestra en display si supera la duración del retraso, el tiempo A10.
ALARMA PUERTA ABIERTA	A través de entrada "ic1"=7, 8, 9 genera alarma que se puede retrasar con "i2" en minutos. Con "i2=-1" la alarma queda deshabilitada.
ALARMA "MULTIFUNCIÓN"	Señalada por la entrada digital "ic1=2" con polaridad "iP1=0" está activo en contacto cerrado o con "iP1=1" está activo por contacto abierto. La alarma no interviene en la regulación, se puede retardar por tiempo i5 en minutos.
ALARMA "PROT. TÉRMICA 1"	Señalada por la entrada digital "IC1=5" con polaridad "iP1=0" está activa en contacto cerrado, o con "iP1=1" está activa en contacto abierto. Con este escenario la máquina se bloquea, y arranca si el problema desaparece. El regulador cuenta desde el principio el número de eventos i8 en el tiempo i7. Si i8=0 el rearme es siempre automático, si i8=1 el rearme es siempre manual. La duración de esta alarma es igual al tiempo i7 (no se suma al recuento i8).
ALARMA PRESOSTATO	Señalada por la entrada digital "i3=1", con polaridad IP3=0 activo con contacto cerrado o activo con contacto abierto si = 1. Con cada alarma la máquina se bloquea, y arranca si el problema desaparece. El regulador cuenta desde el principio el número de eventos i8 en el tiempo i6. Si i8=0 el rearme es siempre automático, si i8=1 el rearme es siempre manual. La duración de una alarma es igual a i6 (no se suma al recuento).
ALARMA COND RECALENTADO	Con sonda condensador habilitada "Pr3=1" y a través de umbral C6 se determina la señalización de alarma de condensador recalentado.
ALARMA COMPRESOR BLOQUEADO POR ALTA CONDENSACIÓN	Con sonda condensador habilitada "Pr3=1" y a través de umbral "C7" con retraso "C8" se determina el bloqueo compresor por condensador recalentado. RESET: apagar y encender la alimentación para rearmar la regulación, **asegurándose de que apagando y encendiendo desde tecla se resetea la alarma pero se termina el ciclo.**

5.5 CONSEJOS ÚTILES.

Leer atentamente los consejos útiles que a continuación se muestran para poder aprovechar todo el potencial que el aparato dispone.

Realice las operaciones de limpieza pertinentes para que su máquina tenga una vida útil duradera.

- Antes de ponerlo en marcha se recomienda realizar una limpieza y repetir este ejercicio frecuentemente para desinfección. Para este proceso NO utilice productos que sean abrasivos, corrosivos, ácidos, detergentes a base de cloro, disolventes o derivados de gasolinas para su desinfección o limpieza del interior del dispositivo.
- Limpie la máquina periódicamente y/o en el caso de haber derrame o presencia de residuos. Antes de realizar cualquier operación de limpieza, hay que proceder a desconectar el aparato de la toma de corriente. Las máquinas van provistas de desagüe de emergencia para facilitar su limpieza, el cual se debe conectar a una red de saneamiento provisto de un sifón, o conducir el agua hacia un recipiente para su vaciado periódico. Durante la operación de limpieza es imprescindible quitar el tapón del desagüe y limpiar éste, para evitar la obstrucción por arrastre de elementos sólidos. Se pretende que los líquidos que pueda haber no se estanquen.
- No limpiar la máquina con chorros de agua a presión.
- Limpieza del condensador: Al limpiar se tendrá cuidado de no doblar las aletas de aluminio del condensador, ya que de hacerlo, no pasaría el aire y no condensaría, provocando serios daños al equipo y quedando fuera de garantía su reparación.
- Tomar las precauciones necesarias antes de acceder a la zona de la unidad condensadora, por la existencia de temperaturas elevadas en algunos elementos, y el consiguiente riesgo de quemaduras.
- Comprobar que las puertas cierran perfectamente.
- Se recomienda avisar dos veces al año al servicio técnico para que le realice las revisiones pertinentes y mantenimiento.
- En el caso de no tener la máquina en funcionamiento durante un periodo largo de tiempo (vacaciones, cierre temporal,…) tenga en cuenta estas directrices:
    - Desconectar el aparato de la corriente eléctrica.
    - Vaciar y limpiar la máquina intensamente.
    - Dejar la puerta con una rendija abierta para que haya circulación de aire y poder evitar así la formación de mohos.

CORECO S.A.

Ctra. Córdoba - Málaga, km 80.800 Tl. **+34 957 50 22 75**

14900 - Lucena (Córdoba) España Fax. +34 957 51 42 98

www.coreco.es

e-mail: info@coreco.es

ES

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO: ARMARIO SECADOR DE EMBUTIDOS



EN

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS: SAUSAGE DRYER CABINET

Acceso a los manuales completos de los controladores y los diagramas eléctricos.

Access the complete controller manuals and wiring diagrams.

ES

Lea atentamente las advertencias contenidas en este manual pues dan importantes indicaciones concernientes a la seguridad, la utilización y el mantenimiento del aparato.
Rogamos guarde el folleto de instalación y utilización, para eventuales futuros usuarios.

El constructor se reserva el derecho de hacer modificaciones al actual manual, sin dar algún preaviso y sin responsabilidad alguna. PAGINA: 1

EN

Please read the warnings contained in this manual carefully. They provide essential information about using and maintaining the appliance safely.
Keep the installation and use booklet: future users will need it.

The manufacturer reserves the right to make changes to this manual without prior notice or liability. PAGE: 18



PRECAUCIÓN	TENSIÓN PELIGROSA	LEA LAS INSTRUCCIONES	PROTECCIÓN A TIERRA	EQUIPOTENCIALIDAD
CAUTION	HAZARDOUS VOLTAGE	READ THE INSTRUCTIONS	GROUNDING PROTECTION	EQUIPOTENTIAL BONDING

1 CONTENTS

2 GENERAL INFORMATION AND WARNINGS 2

3 GENERAL DIMENSIONS AND CONNECTIONS (mm) 4

4 INFORMATION ABOUT THE PURCHASED EQUIPMENT 5

5 GENERAL FEATURES 6

5.1 PRODUCT DATA 6

5.2 GUARANTEE 7

5.3 INSTALLATION INSTRUCTIONS 7

5.3.1 Unpacking 8

5.3.2 Positioning and levelling 8

5.3.3 Product loading 9

5.3.4 Electrical connection 9

5.3.5 Drainage connection 9

5.3.6 Recycling 10

5.4 THERMOSTAT INSTRUCTIONS 10

5.4.1 Turning on the appliance 10

5.4.2 Operation and setting the thermostat 11

5.4.3 Maintenance 13

5.4.4 Faults & Alarms 14

5.5 USEFUL TIPS 16

2 GENERAL INFORMATION AND WARNINGS

The purpose of this manual is to enable a complete understanding of the operation, installation and maintenance of the appliance. The information and warnings necessary for the correct installation and use of the appliance are available, together with information about its features and possibilities, to enable you to take full advantage of its potential.



BEFORE FIRST USE OF THE APPLIANCE, READ THE INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL CAREFULLY.

Keep this manual in a safe place for future reference.

If you sell or lend the appliance to someone else, provide this manual to the new user.



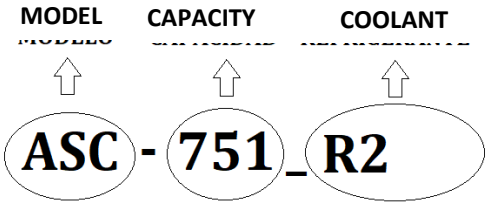
THIS APPLIANCE IS FOR PROFESSIONAL USE ONLY. IT MUST ONLY BE OPERATED BY QUALIFIED PERSONNEL.

- Positioning and installation, as well as repairs or modifications, must always be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN, in accordance with the regulations in force in your country. The manufacturer will not be held responsible for improper installation.
- Improper installation, adjustment, servicing or maintenance of the appliance or tampering with it may result in property damage or injury.
  - If your appliance has stopped working, call **Technical Assistance Service**.
  - **NEVER** attempt to repair it yourself or ask unqualified or unauthorised personnel to do so.
  - Use original spare parts. Doing otherwise will void the warranty.
  - Before performing maintenance operations, disconnect the refrigerated cabinet from the power supply using the disconnection device or main switch.
  - **DO NOT** use abrasive or corrosive products, acids, solvents or chlorine-based detergents for cleaning, as they may damage the appliance.
  - **DO NOT** store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
  - Keep all ventilation openings in the appliance enclosure or any structure in which it is housed free of obstructions.
  - **DO NOT** use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process other than those recommended by the manufacturer.
  - **DO NOT** use electrical appliances inside the food storage compartments except types recommended by the manufacturer.



- The A-weighted emission sound pressure level is less than 70dB (A).
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similarly qualified personnel to avoid a hazard.
- If you ever change a cable, never use one with a smaller cross-sectional area.
- The maximum load per shelf is 30 kg, evenly distributed across the entire area.

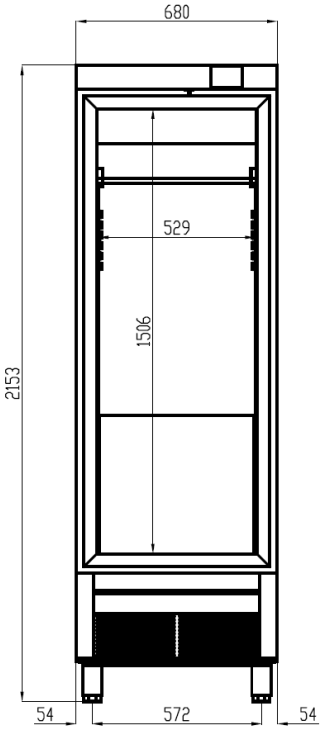
- Key to the characters in the model nomenclature:

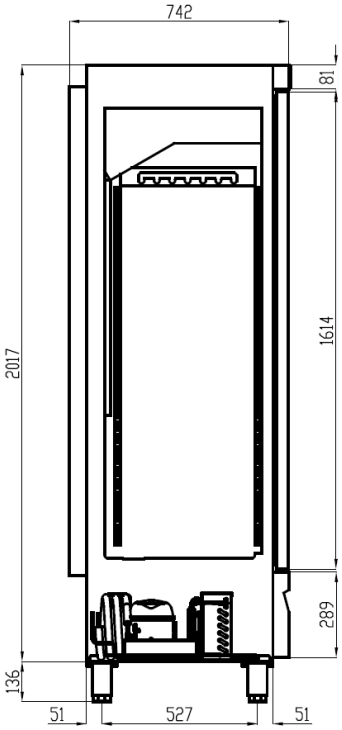


IMPROPER USE OF THE DEVICE OR FAILURE TO COMPLY WITH THESE REGULATIONS EXEMPTS THE MANUFACTURER FROM ANY POSSIBLE WARRANTY OR CLAIM.

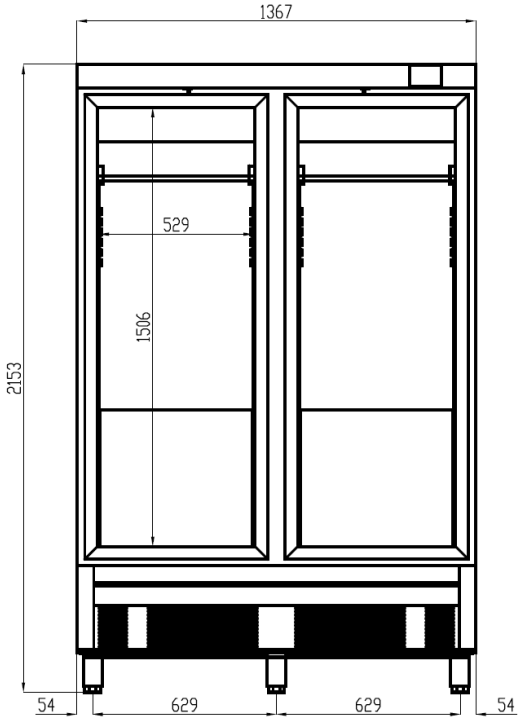
3 GENERAL DIMENSIONS AND CONNECTIONS (mm)

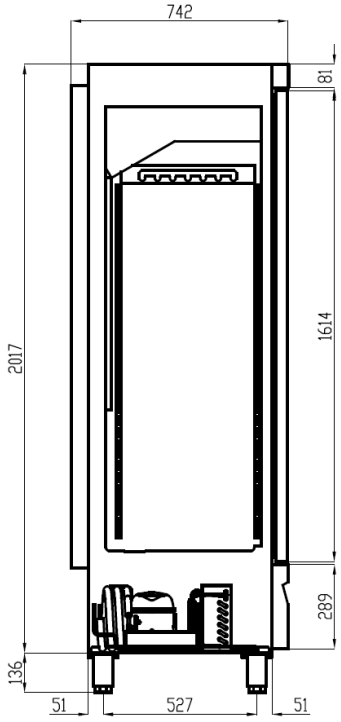
- ASC-751:





- ASC-1302:





4 INFORMATION ABOUT THE PURCHASED EQUIPMENT

The automation of chambers intended for the drying or "curing" of sausages presents decisive particularities over normal chambers for the meat industry.
To achieve the hygrometric degree appropriate to the composition of the product, the installation must include refrigeration equipment, a heat source and a system that is capable of controlling the degree of humidity, all of them acting automatically according to the needs of the drying process.

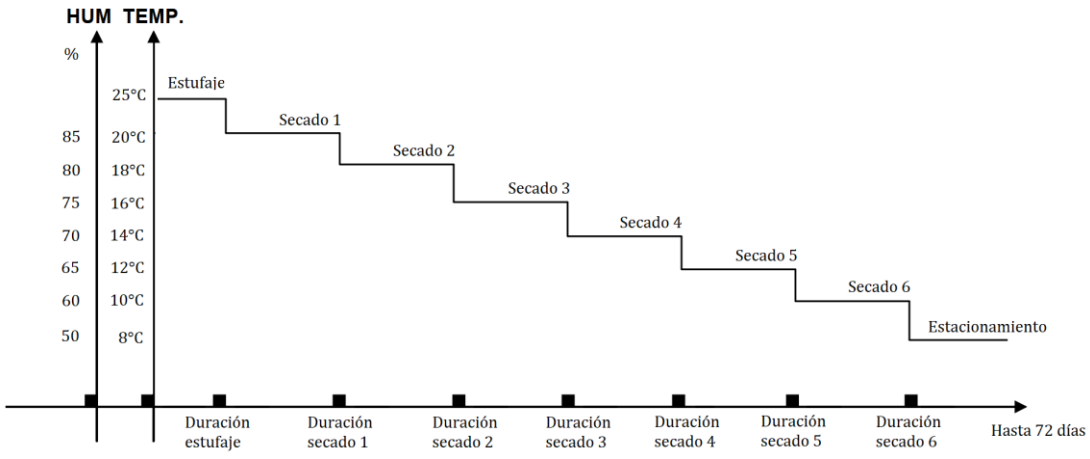
The most outstanding feature regarding the automation of this equipment is that it has different configurable programs with different cycles to adapt each of them to some type of food. Each cycle or program will have a specific duration, temperature and humidity.

NOTE: Given the similarity in the drying processes, these programs with minor modifications can be applied to drying facilities for cheese, ham, tobacco, wood, etc., obviously by changing the configuration map.

As an example, the description of a program specially designed by Coreco S.A. is attached for the control of temperature and humidity for the drying of sausages.

CICLO 1	DURACION Horas	SET TEM.°C	SET HUMEDAD %	VENT. REDUCIDA	MARCHA DESCANSO
ESTUFAJE	8	25	SIN APORTE	NO	NO
SECADO 01	19	20	85	NO	SI
SECADO 02	19	18	80	NO	SI
SECADO 03	19	16	75	NO	SI
SECADO 04	19	14	70	NO	SI
SECADO 05	19	12	65	NO	SI
SECADO 06	19	10	60	NO	SI
ESTACIONAMIENTO	hasta 72 días	8	50	NO	NO

The graph shows the cycles carried out through one of the configurable programs on the display:



5 GENERAL FEATURES

These machines have been built in accordance with the CE directives regarding the treatment and preservation of food.

The cabinet you have purchased manages to create the ideal conditions for the drying process of sausages and other foods. It is equipped with a digital electronic controller, which has several configurable programs to adapt it to the most optimal conditions of both temperature and humidity for drying different types of food. It is available in cabinet format and in various sizes. The cabinets work by controlling the temperature and at the same time the relative humidity (high due to the humidity provided by the fresh products when they are introduced into the machine), lowering it to the established limit. But it should be noted that the machine cannot raise the humidity because it does not have a humidifier.

The use of this machine is recommended to qualified personnel in the control of cured meat drying and a detailed follow-up of the process is recommended on the first occasions until an ideal adaptation is achieved between the way the machine works, the location of the furniture, the gender introduced and the drying desired by each professional.

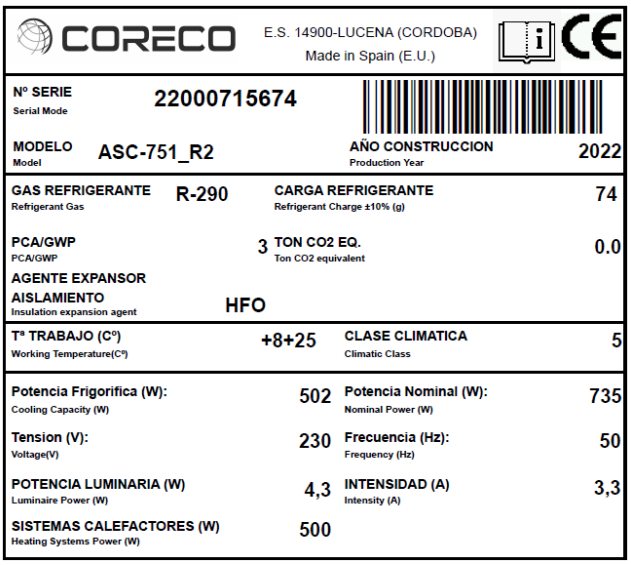
The following table specifies the features of each model:

MODEL	EXTERIOR			CAPACITY	REFRIGERATOR EQUIPMENT			
	Length	Height	Depth	Shelves	Coolant	Voltage	Cooling power	Consumption
	mm	mm	mm	Units			W	W/h
ASC-751	680	2160	735	3	R290	1+N 230/50	502	380
ASC-1302	1370	2160	735	6	R290	1+N 230/50	910	880

5.1 PRODUCT DATA

All appliances have a data plate on one side that identifies the model and shows its technical characteristics. Never remove the plate from the appliance.

Example data on the data plate affixed to the cabinet:



Note: This plate is only an example.

Give these characteristics when contacting technical service.

5.2 GUARANTEE

The appliance and its parts are guaranteed for one year from the date of sale. This warranty consists of replacement (shipping carriage forward) of the defective part or parts, provided that the fault is not due to misuse.

The guarantee does not include the labour involved in replacing the parts.

The guarantee does not cover, even during validity, any faults or broken parts caused by inadequate maintenance or subjecting the cabinet to operating parameters other than those set out in this manual and the particulars of each model listed in the catalogue (such as voltage other than that specified on the data plate, high ambient temperatures).

Returns **MUST BE AUTHORISED IN ADVANCE** by the manufacturer, and include the original packaging or similar.

5.3 INSTALLATION INSTRUCTIONS



Positioning, installation, repairs and modifications must only be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN, in accordance with the regulations in force in each country.

Improper installation, adjustment, servicing or maintenance of the appliance or tampering with it may result in material damage or injury.

5.3.1 Unpacking

Unpack the appliance and check that it has not been damaged in transit. If it is, notify your supplier and the carrier immediately. If you are unsure, do not use the appliance until the extent of the damage has been checked.

Packaging materials (such as plastics, expanded polyurethane, and staples) are potentially dangerous, so keep them out of the reach of children.

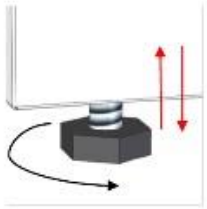
Do not lay the appliance on its side. If it has been laid on its side, consult the manufacturer about how to proceed. If this happens, after standing it upright, wait at least 2 hours before turning it on.
Only manoeuvre the appliance using a forklift or similar device to avoid damaging its structure. Transport the appliance to the place where you intend to install it before unpacking.
The packaging materials are fully recyclable; dispose of them in the appropriate container.

5.3.2 Positioning and levelling

Keep the area around the appliance clear and clean to prevent the refrigeration unit fan from drawing in any materials that could become deposited on the condenser fins, reducing the system's efficiency.
Remove the pallet, taking care not to knock the cabinet. You can now level the appliance by screwing each of the feet up or down. When it is level, remove the protective film from the stainless steel using a blunt tool. Do not use a knife that could scratch the metal.



A: FOOT BODY
B: SCREW:
Turn to the right to lower the cabinet
Turn to the left to raise the cabinet



In its final position, ensure that there is a clearance of 60 mm between the unit and the back wall, 30 mm from the sides, and 500 mm from the ceiling.
If the appliance is on wheels, ensure it is on a flat surface. At start-up, make sure that there is no heat source nearby.
For optimum operation of the refrigeration system components, ensure that the air intakes to the fan inside the cabinet and the condenser are not clogged or obstructed.
Do not install the unit outdoors.
Do not push anything through the protection grills of the fan or refrigeration unit area.

5.3.3 Product loading

It is recommended to distribute the sausages in such a way that the pieces do not overlap. There must be a space between pieces to facilitate the passage of air. An adequate air circulation contributes to the correct and uniform drying process in each piece.

5.3.4 Electrical connection

The appliance must only be connected to the power supply by an AUTHORISED TECHNICIAN.
Follow your country's legal regulations regarding mains electrical connections.



- Check that the mains voltage and frequency match those stated on the data plate.
- The mains supply to the cabinet must have an EARTH CONNECTION and the proper circuit breaker and differential protection.
- Check that the cross-section of the power supply cable is adequate for the expected load.
- The power socket must be Schuko type, as the plug on the appliance cable is of that type (also called type F or CEE 7/4), with 4.8 mm pins and earth. For safety reasons, do not use an extension lead. A different plug suitable for the destination country can be fitted on request, provided that the plug can withstand the appliance's amperage and local electrical legislation allows it.
- If you detect any faults in the appliance installation, inform your supplier immediately.
- Do not install the equipment outdoors.
- In case of fire, do not use water. Use CO2 (carbon dioxide) extinguishers and cool the motor area as quickly as possible.



Failure to comply with the manufacturer's specifications or improper installation exempts the manufacturer from liability and responsibility for personal injury or material damage to the appliance.

The appliance's electrical characteristics are listed on the data plate.

5.3.5 Drainage connection

When installing the appliance in a permanent location, connect it to a mains drain with a trap between it and the drain to prevent cold from escaping. This operation must be carried out by qualified personnel.

5.3.6 Recycling

The product packaging consists of:

- Wooden pallet.
- Cardboard.
- Polypropylene strapping.
- Expanded polystyrene.



All packaging used for this appliance is recyclable, to which the correct disposal thereof will contribute to environmental conservation. For more information on recycling these products, please contact the relevant local government office. Dispose of these materials in accordance with current regulations.



European directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment mandates that household appliances should not be disposed of in the same way as municipal solid waste. Appliances no longer used should be collected separately to optimise the proportion of recovery and recycling of their component materials and prevent sanitary and environmental hazards. The crossed-out wheeled bin symbol is on all our products as a reminder that they must be collected separately. For further information on the correct disposal of household appliances, the owners may contact the responsible public service or the retailer.

5.4 THERMOSTAT INSTRUCTIONS



READ THE INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE FIRST USE OF THE APPLIANCE.



THIS APPLIANCE IS FOR PROFESSIONAL USE ONLY. IT MUST ONLY BE OPERATED BY QUALIFIED PERSONNEL.

5.4.1 Turning on the appliance

With the inside of the cabinet clean, plug it into the mains. Check that the thermostat is not turned off . If it is,  press the button for a few seconds to turn on the appliance.

- When the appliance is on, the display shows the cabinet's temperature and humidity.
- After a few minutes, the status of the components (compressor, heating resistance, fans, light,...) will be activated to achieve the temperature and humidity conditions set if there is an active program, if there is no active program, the display will remain marking temperature and humidity without any active component for regulation, only being able to activate the light.

5.4.2 Operation and setting the thermostat

The cabinet you have purchased has an electronic temperature and humidity controller. It is equipped with 6 configurable programs, being "program 1" capable of maintaining adequate interior environmental conditions for drying sausages without the need to manipulate parameters. In this way the other 5 programs remain free for a customized configuration by the client.

In case you want to modify the factory parameters, only **qualified personnel** can do it and the operation will be under your responsibility when making these changes.

5.4.2.1 Access to configuration or program selection

- **Selection of preset programs:**

1. Connect the equipment to the electrical network.
2. Turn on the display by pressing the key  (if the display shows the symbol ).
3. If there is an active program, keep the key  pressed until it stops, with the word “stop” appearing at the bottom of the display.
4. Once the display is in the “ON” state and without any active program, press the key once point (SPh).
5. Now a list of 6 programs will appear on the display, each of them configurable (how to configure them is explained in the next section). Using the down or up keys , go to the desired program and press the button 1 time to select it.
6. The display starts to show the degree of temperature and humidity of the chamber, and in the lower left part it indicates the selected program.
7. Now press the button  to start the program.
8. With the program started by pressing the button , you will be able to see the values of temperature, humidity and times of the active cycle at that moment, being able to modify them with the down or up keys . Remember that each program has 8 cycles (1 stoving, 6 phases and 1 parking).
9. To stop or end the program, simply keep the key  pressed.

- **Configuration of programs, parameters, language and other functions:**

1. With the display in the ON state, keep the key pressed .

2. The following options will appear:

   <u>Program 01</u> (to choose another program (program 2, 3, 4...) follow the previous steps described in Selecting preset programs).

   Activated *(regulation duration in hours).*

Wake up (minutes without regulation).

Air control (*).

Air interval (in hours, active if >0).

Air time (if >0).

Language (display language setting)

Service (access to different functions).

Parameters: configuration of the terminal parameters.

Internal values: it is possible to view the hours of operation of the compressor, the number of door openings, the reading values of the probes.

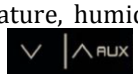
Alarms: Shows active alarms.

Delete recorded data: After entering a password (149) the stored data can be deleted.

Rest. Factory values: Deletes all the parameters that have been modified that have not been configured by EVCO.

3. To change the temperature, press the 

buttons. Press 

to confirm the new setting.
4. Select program to carry out a configuration of the cycles.
5. Within the programs, the 8 configurable cycles will appear, in which we can modify times, temperature, humidity, air flow, start and stop, of each of the cycles. Using the keys 

to go down or up and 

to confirm the entered value.
6. Once configured or if you want to select another function in a previous menu, you can go back by pressing the key .

5.4.2.2 Turning on the light

To be able to turn on or turn off the lighting of the unit, you only have to press the key once. 

If you want the light to be activated every time the door is opened, the light symbol  should not appear on the display when the door is closed, if it appears press the key  once to disable it, now the light will only activate when the door is opened.

In the event that we want the light to be always active (whether the door is closed or open), activate the light by pressing  when the door is closed and the light will always remain on.

5.4.2.3 Accessing auxiliary functions

To access auxiliary functions:

1. With the display on, keep the key 

pressed.
2. A menu will appear with the following options, being able to select between them through the down or up 

keys and access with the key 

Manual defrost: it will carry out a defrost if the temperature conditions allow it with the evaporator probe enabled "PR3=5". If the evaporator probe is not active, the defrost will be by time.

Air: performs a manual air change (if this option is enabled).

Rest: performs a manual air exchange (if this option is enabled).

Next: Ends the current process or phase and moves to the next phase. Air replacement, Run-Rest and Defrost that continue their course are excluded.

Energy Saving: Enables the energy saving function by varying the "active temperature set + R4". By repeating the operation, the energy saving mode is disabled.

Aux: if the auxiliary relay is enabled in manual function.

3. Once configured, or if you want to select another function in a previous menu, you can go back by pressing the key .

5.4.3 Maintenance

These guidelines will help you and your service partner ensure that the cabinet continues providing the best possible service throughout its useful life.

The following instructions discuss what cleaning you can do. They also describe how to troubleshoot any problems quickly before calling customer service. We hope you find them helpful.

5.4.3.1 Cleaning by the user

Before carrying out any cleaning operation, press the thermostat button  and ensure that the unit is OFF. Then, unplug the appliance from the mains supply. The following instructions assume that the appliance is unplugged.



WARNING: Do not use steam cleaners! They can cause breakdowns and injury.

Never allow cleaning water to get into any electrical components or the ventilation grille.

Be careful not to damage or dislodge the data plate inside the appliance. It is important for our customer service.

5.4.4 Faults & Alarms

In the event of any faults or malfunctions, follow the steps below. The following table lists possible causes and possible solutions. If you are unsure or are unable to resolve the problem, contact technical support.

	Never touch electrical components yourself, as some are a mains voltage shock risk and a danger to life.

FAULT	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The unit is not working	No voltage	Check that voltage is supplied to the refrigerator by checking that the display is on.
Temperature high	Refrigerator location	Check that there is no heat source nearby.
	Room temperature	Check that the room temperature is not above +40°C, the unit's maximum operating temperature.
	Position of the meat inside the cabinet	Check that the meat is correctly positioned and not blocking the air outlets from the internal fan. Check that the meat has been in the cabinet long enough to cool sufficiently.
	Door closure	Check that the doors close properly.
	Condenser cleanness	Check that the condenser is clean: Remember that the cleaner the unit is, especially the condenser fins, the less energy it uses. How often you need to clean it depends on the characteristics of the premises. If it is dirty, call technical service to clean it.
Strange or excessive noise	Poor levelling or poor door closing	Check that the cabinet is level and that the doors close tightly.
	Friction with the unit's moving parts	Check that no objects are rubbing against any of the unit's moving parts.
	Loose fixings	Check that all screws (at least the visible ones) are adequately tightened.
	**NOTE: For any malfunction not listed in the table above, contact your technical support service. The manufacturer reserves the right to modify the characteristics without prior notice.**	

ALARMS	DESCRIPTION
DAMAGED PROBES	Typical problems: open or shorted sensor, wrong sensor type or wrong connection.
Probe 1 damaged	Regulation probe does not work. The heat regulation is suspended, the cold regulation is by compressor times.
Probe 2 damaged	Humidity probe does not work, humidification and dehumidification regulation suspended. Due to saturation, the regulator applies a time "AH7" before generating the alarm.
Probe 3 damaged	3rd probe not working. Defrost completion with probe Pr3=5 is done only by time control, while with condenser function the condenser fans regulate in parallel with the compressor, with auxiliary function the auxiliary relay turns off.
TEMPERATURE ALARM	They are activated only in the final phase of parking:
Min TEMP.	Through the configurable threshold "A1". With "A2" the type of alarm is selected: 0=disabled, 1=relative to the SET and 3=absolute.
Max TEMP.	Through threshold "A4" configurable. With "A5" the type of alarm is selected: 0=disabled, 1=relative to the SET and 3=absolute.
Delays Alarm TEMPERATURE	At power-up with an "A6" time in minutes. NORMAL FUNCTION with "A7" delay in minutes. FROM DEFROST TERMINATION with "A8" delay. FROM DOOR CLOSURE with "A9" delay.
HUMIDITY ALARM	They are activated only in the final phase of drying: MINIMUM rh through parameter AH1 relative to SET2. MAXIMUM rh through parameter AH4 relative to SET2. They can be delayed with AH7 time in minutes during normal operation and at power up with a common "A6" time in minutes.
"PF" LACK VOLTAGE ALERT"	With the clock active, the A10 time is recorded and shown on the display if it exceeds the duration of the delay.
OPEN DOOR ALARM	Through input "ic1"=7, 8, 9 generates alarm that can be delayed with "i2" in minutes. With "i2=-1" the alarm is disabled.
ALARMA "MULTIFUNCIÓN"	Signaled by digital input "ic1=2" with polarity "iP1=0" it is active on closed contact or with "iP1=1" it is active on open contact. The alarm does not intervene in the regulation, it can be delayed by time i5 in minutes.
"MULTIFUNCTIO" ALARM	Signaled by digital input "IC1=5" with polarity "iP1=0" it is active in closed contact, or with "iP1=1" it is active in open contact. With this scenario the machine hangs, and boots if the problem goes away. The regulator counts from the beginning the number of events i8 at time i7. If i8=0 the reset is always automatic, if i8=1 the reset is always manual. The duration of this alarm is equal to time i7 (not added to count i8).
PRESSURE SWITCH ALARM	Signaled by digital input "i3=1", with polarity IP3=0 active with closed contact or active with open contact if = 1. With each alarm the machine is blocked, and starts if the problem disappears. The regulator counts from the beginning the number of events i8 at time i6. If i8=0 the reset is always automatic, if i8=1 the reset is always manual. The duration of an alarm is equal to i6 (not added to the count).
COND OVERHEATED ALARM	With condenser probe enabled "Pr3=1" and through threshold C6, the overheated condenser alarm signal is determined.
COMPRESSOR BLOCKED ALARM DUE TO HIGH CONDENSATION	With condenser probe enabled "Pr3=1" and through threshold "C7" with delay "C8" the compressor lockout due to overheated condenser is determined. **RESET: turn the power off and on to reset the regulation, making sure that by turning the key off and on, the alarm is reset but the cycle ends.**

5.5 USEFUL TIPS

Read the following useful tips carefully to get the most out of your appliance.

Carry out the appropriate cleaning operations to ensure a long service life for your appliance.

- We recommend cleaning it before turning it on the first time. Repeat frequently to prevent infection. DO NOT use abrasive, corrosive, acidic, chlorine-based detergents, solvents or gasoline derivatives to disinfect or clean inside the unit.
- Clean the appliance periodically and whenever there has been any spillage or there are residues. Before performing any cleaning operation, unplug the unit from the mains supply. These units are fitted with an emergency drain to facilitate cleaning. Either connect it to a waste water drain through a trap or drain it into a tank that is emptied periodically. During cleaning operations, you must remove the plug and clean the drain to avoid clogging it with solids. It is important not to leave any liquid residues that could stagnate.
- Do not clean the appliance with pressurised water jets.
- Condenser cleanness: When cleaning, take care not to bend the condenser's aluminium fins. If they become bent, the air will not pass through them and condense, seriously damaging the unit. The guarantee will then not cover the necessary repairs.
- Some components around the condenser unit can get very hot, so there is a burn hazard: take the necessary precautions before accessing it.
- Check that the doors close properly.
- We recommend contacting technical service twice a year to carry out the necessary checks and maintenance.
- If you leave the appliance out of use for prolonged periods (such as holidays or temporary shutdowns), follow these guidelines:
    - Unplug the unit from the mains supply.
    - Empty the appliance and clean it thoroughly.
    - Leave the door ajar to allow air to circulate and prevent mould growth.



CORECO S.A.

Ctra. Córdoba - Málaga, km 80.800 Tel: **+34 957 50 22 75**

14900 - Lucena (Córdoba) Spain Fax: +34 957 51 42 98

www.coreco.es

Email: info@coreco.es

CORECO

manual de uso

user manual

manuel d’utilisation

bedienungshandbuch



ENCUENTRA	RECHERCHEZ
SCAN	SCANNEZ
ACCEDE	OUVREZ
USA	UTILISEZ

SCHÉMA ÉLECTRIQUE

MANUELS D'UTILISATION

ESPAÑOL

ENGLISH

FRANÇAIS

DEUTSCH

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN : ARMOIRE SÉCHOIR DE CHARCUTERIE



FR

Accès aux manuels complets des commandes et des schémas électriques.

FR

Veuillez lire attentivement les avertissements contenus dans ce manuel, car ils fournissent des informations importantes concernant la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.
Veuillez conserver ce manuel d'installation et d'utilisation pour une utilisation ultérieure.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications au présent manuel sans avis préalable et décline toute responsabilité.


ATTENTION


DANGER ÉLECTRIQUE


LIRE LES INSTRUCTIONS


PROTECTION DE TERRE


ÉQUIPOTENTIALITÉ

1 SOMMAIRE

2 INFORMATIONS GÉNÉRALES ET AVERTISSEMENTS 2
3 DIMENSIONS GÉNÉRALES ET RACCORDEMENTS (mm) 4
4 CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL 5
5 CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES 6
5.1 CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT 6
5.2 GARANTIE 7
5.3 INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 7
5.3.1 Déballage 8
5.3.2 Emplacement et mise de niveau 8
5.3.3 Chargement du produit 9
5.3.4 Branchement électrique 9
5.3.5 Raccordement de la vidange 9
5.3.6 Recyclage 10
5.4 INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU THERMOSTAT 10
5.4.1 Mise en marche de la machine 10
5.4.2 Fonctionnement et manipulation du thermostat 11
5.4.3 Entretien 13
5.4.4 Anomalies et alarmes 14
5.5 CONSEILS UTILES 16

2 INFORMATIONS GÉNÉRALES ET AVERTISSEMENTS

Ce manuel a été créé pour faciliter la parfaite compréhension du fonctionnement, de l'installation et de l'entretien de l'appareil. Il fournit les informations et les avertissements nécessaires à l'installation et à l'utilisation correctes de l'appareil, et il décrit les caractéristiques et les possibilités qu'il propose, afin de pouvoir en exploiter tout le potentiel.



AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN SERVICE, LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL.

Conservez ce manuel en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

En cas de vente ou de cession de l'appareil, fournissez ce manuel au nouvel utilisateur.



CET APPAREIL EST EXCLUSIVEMENT DESTINÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL ET IL DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

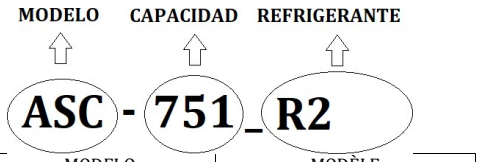
- L'emplacement doit être choisi et l'installation ainsi que les réparations ou les transformations doivent toujours être effectuées par un TECHNICIEN AGRÉÉ, conformément à la réglementation en vigueur dans chaque pays, dégageant le fabricant de toute responsabilité pour toute installation incorrecte.
- Une installation ou un réglage incorrects, un entretien ou une maintenance inappropriés de l'appareil, ainsi que toute manipulation de celui-ci peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.
    - En cas de panne, appelez le **service d'assistance technique**.
    - **NE** tentez **PAS** de le réparer vous-même et ne faites pas appel à du personnel non qualifié ou non agréé.
    - Utilisez des pièces de rechange d'origine, sans quoi la garantie sera annulée.



    - Pour procéder aux opérations de maintenance, l'armoire réfrigérée doit être débranchée du réseau électrique au niveau du dispositif de déconnexion ou de l'interrupteur principal.
    - **N'**utilisez **PAS** de produits abrasifs, corrosifs, acides, solvants et détergents à base de chlore pour le nettoyage, car ils endommageraient l'appareil.
    - **NE** stockez **PAS** de substances explosives telles que des bombes aérosol de répulsif inflammable dans cet appareil.
    - Veillez à éviter toute obstruction des ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure du châssis.
    - **N'**utilisez **PAS** de dispositifs mécaniques ou d'autres méthodes pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.

- **N'**utilisez **PAS** d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de conservation des aliments, sauf s'ils sont recommandés par le fabricant.

- Le niveau de pression acoustique d'émission pondéré A est inférieur à 70 dB (A).
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou du personnel qualifié équivalent afin d'éviter tout danger.
- Si vous devez changer un câble, vous ne devez jamais opter pour un câble de section inférieure au câble remplacé.
- La charge maximale supportée par étagère est de 30 kg, répartie uniformément sur toute la surface de la grille.
- Description de la nomenclature du modèle :

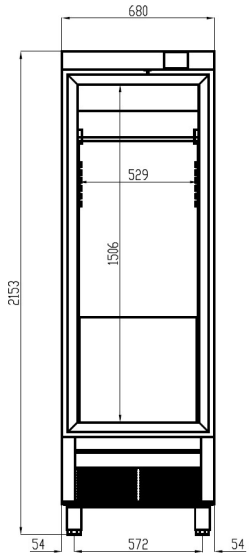


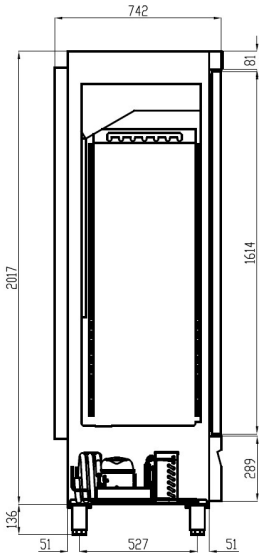
MODELO	MODÈLE
CAPACIDAD	CAPACITÉ
REFRIGERANTE	RÉFRIGÉRANT

LE NON-RESPECT DE CES RÈGLES OU L'UTILISATION INCORRECTE DE L'APPAREIL LIBÈRE LE FABRICANT DE TOUTE GARANTIE OU EXCLUT TOUTE RÉCLAMATION ÉVENTUELLE.

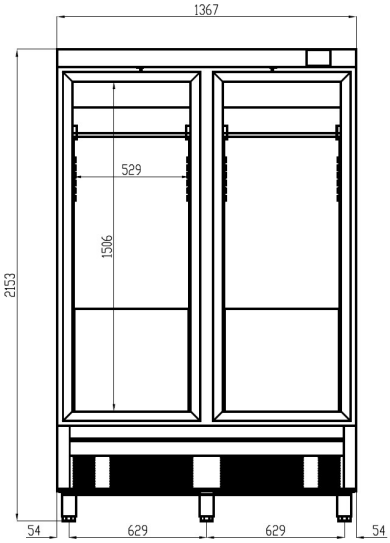
3 DIMENSIONS GÉNÉRALES ET RACCORDEMENTS (mm)

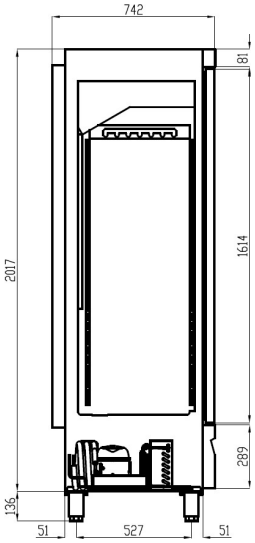
- ASC-751_R2:





- ASC-1302_R2:





4 CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

L'automatisation des chambres de séchage de charcuterie présente des particularités déterminantes par rapport à des chambres normales destinées à l'industrie de la viande. Pour atteindre le taux d'hygrométrie approprié pour la composition du produit, l'installation doit comporter un équipement frigorifique, une source de chaleur et un système de contrôle du taux d'humidité, ces trois éléments agissant de manière automatique en fonction des besoins du processus de séchage.

L'atout particulier de cet appareil en termes d'automatisation réside dans ses différents programmes : ils peuvent être configurés avec différents cycles pour adapter chacun d'entre eux à un type d'aliment. Chaque cycle ou programme aura une durée, une température et un taux d'humidité déterminés.

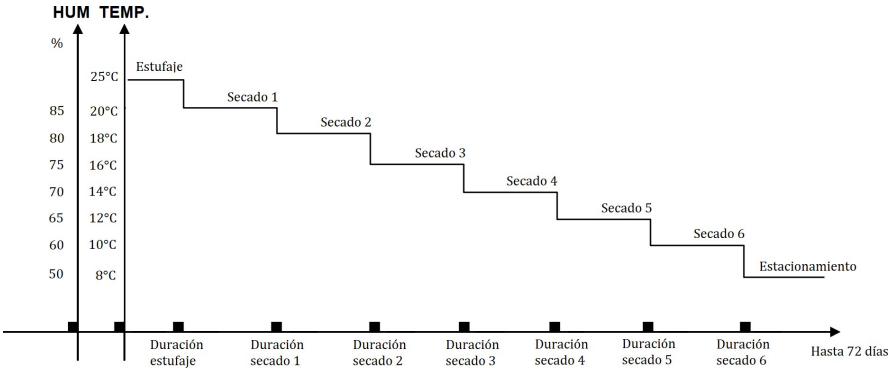
REMARQUE : compte tenu de la similitude des processus de séchage, ces programmes peuvent, avec de légères modifications, s'appliquer aux systèmes de séchage des fromages, des jambons, du tabac, du bois, etc. en modifiant bien entendu la carte de configuration.

Par exemple, on ajoute la description d'un programme spécialement conçu pour Coreco S.A. pour le contrôle de la température et de l'humidité en vue du séchage de la charcuterie.

CICLO 1	DURACION Horas	SET TEM.°C	SET HUMEDAD %	VENT. REDUCIDA	MARCHA DESCANSO
ESTUFAJE	8	25	SIN APORTE	NO	NO
SECADO 01	19	20	85	NO	SI
SECADO 02	19	18	80	NO	SI
SECADO 03	19	16	75	NO	SI
SECADO 04	19	14	70	NO	SI
SECADO 05	19	12	65	NO	SI
SECADO 06	19	10	60	NO	SI
ESTACIONAMIENTO	hasta 72 días	8	50	NO	NO

CICLO	CYCLE
DURACIÓN Horas	DURÉE Heures
SET TEM. ºC	TEMP. DE CONSIGNE ºC
SET HUMEDAD	HUMIDITÉ DE CONSIGNE
VENT. REDUCIDA	VENT. RÉDUITE
MARCHA DESCANSO	MARCHE AU REPOS
ESTUFAJE	ÉTUVAGE
SECADO	SÉCHAGE
ESTACIONAMIENTO	MATURATION
Hasta 72 días	jusqu'à 72 jours
SIN APORTE	SANS APPORT
NO	NON
SÍ	OUI

L'écran affiche le graphique des cycles effectués à partir de l'un des programmes configurables :


HUM TEMP.
%
25°C
85 20°C
80 18°C
75 16°C
70 14°C
65 12°C
60 10°C
50 8°C
Estufaje
Secado 1
Secado 2
Secado 3
Secado 4
Secado 5
Secado 6
Estacionamiento
Duración estufaje
Duración secado 1
Duración secado 2
Duración secado 3
Duración secado 4
Duración secado 5
Duración secado 6
Hasta 72 días

HUM.	HUM.
TEMP.	TEMP.
Estufaje	Étuvage
Secado	Séchage
Estacionamiento	Maturation
Duración estufaje	Durée étuvage
Duración secado	Durée séchage
Hasta 72 días	Jusqu'à 72 jours

5 CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Ces appareils sont construits conformément aux directives de la Communauté européenne relatives au traitement et à la conservation des aliments.

L'armoire que vous venez d'acheter permet de créer les conditions idéales pour le processus de séchage de la charcuterie et d'autres aliments. Elle est dotée d'un panneau de contrôle électronique numérique, qui propose plusieurs programmes configurables pour les adapter aux conditions optimales de température et d'humidité en vue du séchage des différents types d'aliments. Elle est disponible en format armoire dans différentes tailles. Les armoires fonctionnent en contrôlant en même temps la température et l'humidité relative (qui est élevée en raison de l'humidité fournie par les produits frais introduits à l'intérieur de l'appareil), en l'abaissant jusqu'à la limite définie. Il convient toutefois de noter que l'appareil ne peut pas augmenter le taux d'humidité, car il n'est équipé d'aucun humidificateur.

Il est recommandé que cette armoire soit utilisée par du personnel qualifié dans le contrôle du séchage de la charcuterie et que le processus fasse l'objet d'un suivi détaillé durant les premières utilisations jusqu'à parvenir aux réglages optimaux entre le mode de fonctionnement de l'appareil, l'emplacement de l'armoire, le type de produit introduit et le séchage souhaité par chaque professionnel.

Le tableau suivant précise les caractéristiques de chaque modèle :

MODÈLE	DIMENSIONS EXTÉRIEURES			CAPACITÉ	APPAREIL RÉFRIGÉRÉ			
	longueur extérieure	hauteur extérieure	profondeur extérieure	Grilles	Gaz	tension	puissance frigo	Consom-mation
	mm	mm	mm	unités			W	W/h
ASC-751	680	2160	735	3	R290	1+N 230/50	502	380
ASC-1302	1370	2160	735	6	R290	1+N 230/50	910	880

5.1 CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Chaque appareil est identifié par une plaque signalétique, située sur l'un des côtés de l'appareil, qui indique ses caractéristiques techniques. Ne retirez pas la plaque de l'appareil.

Exemple d'informations figurant sur la plaque signalétique de votre appareil :



Remarque : plaque présentée à titre d'exemple.

Mentionnez les caractéristiques indiquées lorsque vous contactez le service technique.

5.2 GARANTIE

L'appareil et les pièces qui le composent sont garantis pendant un an à compter de la date de vente, et la garantie couvre le remplacement (franco de port) de la ou des pièces défectueuses, à condition que le défaut ne soit pas dû à une mauvaise utilisation.

La garantie ne couvre pas la main-d'œuvre pour le remplacement des pièces.

Même pendant la période définie, la garantie ne s'applique pas en cas de pannes ou ruptures de pièces causées par un entretien insuffisant ou des conditions d'utilisation de l'appareil différentes de celles présentées dans ce manuel et des caractéristiques particulières de chaque modèle figurant dans le catalogue (tension différente de celle indiquée sur la plaque signalétique, température ambiante élevée, etc.)

Les retours **DOIVENT ÊTRE AUTORISÉS AU PRÉALABLE** par le fabricant et doivent être effectués dans l'emballage d'origine ou similaire.

5.3 INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



L'emplacement et l'installation, ainsi que les réparations ou les transformations, doivent toujours être effectués par un TECHNICIEN AGRÉÉ, conformément à la réglementation en vigueur dans chaque pays.

Une installation ou un réglage incorrects, un entretien ou une maintenance inappropriés de l'appareil, ainsi que toute manipulation de celui-ci peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.

5.3.1 Déballage

Déballez l'appareil et vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport, sinon prévenez immédiatement votre fournisseur et le transporteur. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil avant d'avoir évalué l'étendue des dommages.

Les matériaux d'emballage (plastiques, polyuréthane expansé, agrafes, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils sont potentiellement dangereux.

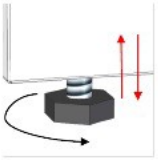
L'appareil ne doit pas basculer. Si nécessaire, consultez le fabricant pour savoir comment procéder. Dans ce cas, il faut attendre au moins 2 heures après son installation en position verticale avant de le mettre en marche.
L'appareil doit être manipulé à l'aide d'un chariot élévateur ou d'un équipement similaire afin de ne pas endommager sa structure. Transportez l'appareil jusqu'à l'endroit où il doit être installé, puis déballez-le.
Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables et doivent être jetés dans le conteneur approprié.

5.3.2 Emplacement et mise de niveau

L'endroit où est installé l'appareil doit être dégagé et propre, afin d'éviter que le ventilateur de l'armoire réfrigérée n'absorbe pas de matières qui se déposent ensuite sur les ailettes du condenseur, réduisant ainsi la performance du système.
Retirez la palette en veillant à ne pas heurter l'armoire. L'appareil peut maintenant être mis de niveau en vissant ou dévissant les pieds. Lorsqu'il est de niveau, vous pouvez retirer le film de protection de l'acier inoxydable à l'aide d'un objet non tranchant. N'utilisez pas de cutter, car vous pourriez rayer l'acier.



A: CUERPO DE LA PATA
B: ROSCA:
Girar a la derecha para bajar el mueble
Girar a la izquierda para elevar el mueble



CUERPO DE LA PATA	PIED
ROSCA:	MOLETTE :
Girar a la derecha para bajar el mueble	Tourner vers la droite pour abaisser l'armoire
Girar a la izquierda para elevar el mueble	Tourner vers la gauche pour relever l'armoire

L'appareil, dans son installation définitive, doit être à 60 mm du mur à l'arrière, à 30 mm sur les côtés et à 500 mm du plafond.
Si l'appareil est équipé de roues, veillez à le placer sur une surface plane. Lors de la mise en marche, assurez-vous qu'il n'y a aucune source de chaleur à proximité.
Pour un fonctionnement parfait des éléments composant le système de réfrigération, il est extrêmement important que les prises d'air, tant du ventilateur situé à l'intérieur de l'armoire que du condenseur, ne soient pas obstruées.
N'installez pas l'équipement à l'extérieur.
N'introduisez aucun élément par les grilles de protection des ventilateurs ou la zone du groupe frigorifique.

5.3.3 Chargement du produit

Il est recommandé de répartir la charcuterie de façon à ce que les pièces ne se chevauchent pas. Il faut conserver un espace entre les pièces pour faciliter la circulation de l'air. Une circulation d'air appropriée contribue à un processus de séchage optimal et uniforme de chaque pièce.

5.3.4 Branchement électrique

Le branchement électrique de l'appareil doit toujours être effectué par un TECHNICIEN AGRÉÉ. Les dispositions légales en vigueur dans chaque pays concernant les branchements au réseau électrique doivent être respectées.



- Vérifiez que la tension et la fréquence du réseau correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique.
- Il est essentiel que l'installation électrique sur laquelle l'armoire doit être branchée dispose d'une PRISE DE TERRE, ainsi que des disjoncteurs magnétothermique et différentiel appropriés.
- Vérifiez que la section de la prise d'alimentation est adaptée à la consommation qu'elle va supporter.
- La prise de courant doit être de type Schuko, car le cordon de votre appareil est de ce type (également appelé type F ou encore CEE 7/4"), avec des bornes de 4,8 mm et une connexion à la terre. Pour votre sécurité, il est interdit de rallonger le cordon d'alimentation. Il est possible, sur demande, d'incorporer la fiche du pays de destination à condition qu'elle supporte l'intensité électrique de l'appareil et que sa législation en matière d'électricité le permette.
- Si vous détectez des défauts dans l'installation de l'appareil, veuillez en informer immédiatement votre fournisseur.
- N'installez pas l'appareil à l'extérieur.
- En cas d'incendie, n'utilisez pas d'eau. Utilisez des extincteurs au CO_2 (dioxyde de carbone) et refroidissez la zone du moteur le plus rapidement possible.



En cas de non-respect des spécifications du fabricant ou d'installation incorrecte, le fabricant est dégagé de toute responsabilité pour tout dommage corporel ou dommage matériel causé à l'appareil.

Reportez-vous à la plaque signalétique identifiant l'appareil pour connaître ses caractéristiques électriques.

5.3.5 Raccordement de la vidange

Si vous souhaitez un emplacement fixe et définitif, il faut le raccorder à une évacuation générale, en créant un siphon avec cette évacuation pour éviter les pertes de froid. Cette opération doit être effectuée par du personnel qualifié.

5.3.6 Recyclage

L'emballage de ce produit se compose de :



- Palette en bois,
- Carton,
- Feuillard en polypropylène,
- Polystyrène expansé.

Tous les matériaux utilisés pour emballer cet appareil sont recyclables. L'élimination correcte de ces produits contribuera donc à la sauvegarde de l'environnement. Pour plus d'informations sur le recyclage de ces matériaux, veuillez contacter le bureau compétent de l'organisme local. Éliminez ces matériaux conformément à la réglementation en vigueur.



La norme européenne 2012/19/UE sur l'élimination des équipements électriques et électroniques indique que les appareils ménagers ne doivent pas être éliminés de la même manière que les déchets ménagers solides. Les appareils hors d'usage doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et de prévenir les risques potentiels pour la santé et l'environnement. Le symbole de la poubelle figure sur tous les produits pour rappeler l'obligation de tri sélectif. Pour de plus amples informations sur l'élimination correcte des appareils ménagers, les propriétaires de ces appareils peuvent contacter le service public compétent ou les revendeurs.

5.4 INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU THERMOSTAT



AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN SERVICE, LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL.



CET APPAREIL EST EXCLUSIVEMENT DESTINÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL ET IL DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

5.4.1 Mise en marche de la machine.

Après avoir nettoyé l'intérieur de l'armoire, branchez-la au réseau électrique et vérifiez que l'écran n'est pas éteint . Si c'est le cas, appuyez quelques secondes sur le bouton  pour allumer l'appareil.

- Si l'appareil est en marche, la température et l'humidité de la chambre s'affichent sur l'écran.
- Les composants (le compresseur, l'élément chauffant, les ventilateurs, la lumière, etc.) se mettent en marche au bout de quelques minutes pour atteindre les conditions de température et d'humidité configurées si un programme est actif. Sinon, l'écran continue d'afficher la température et le taux d'humidité sans composant actif en vue de la régulation. Seule la lumière peut être activée.

5.4.2 Fonctionnement et manipulation du thermostat

L'armoire que vous venez d'acheter est équipée d'un panneau de contrôle électronique de température et d'humidité. Elle propose 6 programmes configurables, le « Programme 1 » permettant de maintenir des conditions ambiantes à l'intérieur adaptées au séchage de la charcuterie sans manipuler les paramètres. Ainsi, il reste 5 autres programmes libres dont le client peut personnaliser la configuration.

Si vous souhaitez modifier les réglages d'usine, seul du **personnel** qualifié est habilité pour cela et vous assumez l'entière responsabilité d'un fonctionnement avec des réglages modifiés.

5.4.2.1 Accès à une configuration ou sélection d'un programme

- **Sélection d'un programme prédéfini :**

1. Branchez l'appareil au réseau électrique.
2. Allumez l'écran en appuyant sur la touche  (si l'écran affiche le symbole ).
3. Si un programme est actif, maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce qu'il s'arrête et que « stop » apparaissent en bas de l'écran.
4. Une fois l'écran allumé, sans aucun programme actif, appuyez une fois sur la touche .
5. L'écran propose alors une liste de 6 programmes, qui peuvent tous être configurés (la configuration est expliquée au paragraphe suivant). Avec les touches « haut » et « bas » , faites défiler jusqu'au programme souhaité, puis appuyez une fois sur le bouton  pour le sélectionner.
6. L'écran affiche la température et le taux d'humidité de l'armoire et indique, en bas à gauche, le programme sélectionné.
7. Appuyez maintenant sur le bouton  pour lancer le programme.
8. Une fois le programme lancé, appuyez sur le bouton  pour voir la température, le taux d'humidité et les durées du cycle actif à cet instant. Vous avez la possibilité de les modifier à l'aide des touches « haut » et « bas »  N'oubliez pas que chaque programme contient 8 cycles (1 cycle d'étuvage, 6 phases de séchage et 1 cycle de maturation).
9. Pour interrompre ou finaliser le programme, il suffit de maintenir la touche  enfoncée.

- **Configuration des programmes, des paramètres, de la langue et des autres fonctions :**

1. Lorsque l'écran est allumé, maintenez la touche  enfoncée.
2. Les options suivantes sont proposées :

Programa[U1] *(Programme) 01 (pour choisir un autre programme [programme 2, 3, 4, etc.], suivre les étapes décrites au paragraphe Sélection d'un programme prédéfini ci-dessus).*

Activado (Activé) (durée de régulation, en heures).

Despertar (Réveiller) (minutes sans régulation).

Control de aire (Contrôle de l'air) (*).

Intervalo de aire (Intervalle d'apport en air) (en heure, actif si > 0).

Tiempo de aire (Durée d'apport en air) (si > 0).

Idioma (Langue) (configuration de la langue de l'écran)

Servicio (Entretien) (accès à différentes fonctions).

Parámetros (Paramètres) : configuration des paramètres du terminal.

Valores internos (Valeurs internes) : permet de visualiser les heures de fonctionnement du compresseur, le nombre d'ouvertures des portes, les valeurs mesurées par les sondes.

Alarmas (Alarmes) : indique les alarmes actives.

Borrar datos grab. (Effacer les données enr.) : après avoir saisi un mot de passe (149), les données enregistrées peuvent être effacées.

Rest. Valores fabrica (Rest. valeurs d'usine) : efface tous les paramètres qui ont été modifiés et qui n'ont pas été configurés par EVCO.

3. Avec les touches « haut » et « bas » 

, sélectionnez l'option désirée, puis appuyez sur la touche SET pour y accéder.
4. Sélectionnez un programme pour effectuer une configuration de cycle.
5. Dans les programmes, 8 cycles configurables sont proposés et pour lesquels vous pouvez modifier les durées, la température, le taux d'humidité, le débit d'air, la marche et l'arrêt, pour chacun des cycles, à l'aide des touches 

pour augmenter ou diminuer et de la touche SET pour confirmer la valeur réglée.
6. Une fois configuré, ou si vous souhaitez sélectionner une autre fonction dans le menu précédent, revenez en arrière en appuyant sur la touche .

5.4.2.2 Activation de la lumière

Pour allumer ou éteindre l'éclairage de l'appareil, il suffit d'appuyer une fois sur la touche .

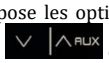
Si vous souhaitez que la lumière s'allume à l'ouverture de la porte, le symbole de la lumière  ne doit pas être affiché sur l'écran lorsque la porte est fermée. S'il apparaît, appuyez une fois sur la touche  pour la désactiver. La lumière ne s'allume désormais que lorsque la porte s'ouvre.

Si vous souhaitez que la lumière soit toujours allumée (que la porte soit ouverte ou fermée), activez la lumière en appuyant sur  lorsque la porte est fermée et la lumière restera allumée en permanence.

5.4.2.3 *Accès aux fonctions auxiliaires*

Pour accéder aux fonctions auxiliaires :

1. Lorsque l'écran est allumé, maintenez la touche 

enfoncée.
2. Un menu s'affiche et propose les options suivantes, à sélectionner à l'aide des touches « haut » et « bas » 

et en appuyant sur la touche 

pour y accéder :

   Desescarche manual (Dégivrage manuel) : effectue un dégivrage si les conditions de température le permettent, avec la sonde de l'évaporateur activée « PR3=5 ». Si la sonde n'est pas activée, le dégivrage s'effectue à intervalles déterminés.

   Aire (Air) : effectue un renouvellement manuel de l'air (si cette option est activée).

   Descanso (Repos) : effectue un renouvellement manuel de l'air (si cette option est activée).

   Siguiente (Suivant) : termine le processus ou la phase en cours et passe à la phase suivante. Sont exclus le renouvellement d'air, le fonctionnement au repos et le dégivrage qui suivent leur cours.

   Ahorro Energ (Économie énergie) : active la fonction d'économie d'énergie en modifiant la « température de consigne active + R4 ». Elle se désactive en répétant l'opération.

   Aux. : si le relais auxiliaire est activé en fonctionnement manuel.

3. Une fois configuré, ou si vous souhaitez sélectionner une autre fonction dans le menu précédent, revenez en arrière en appuyant sur la touche .

5.4.3 Entretien

Ces instructions visent à vous aider, vous ou votre service d'assistance technique, afin d'assurer le meilleur entretien possible pendant toute la durée de vie de votre armoire.

Nous décrivons le nettoyage ainsi qu'un contrôle rapide de l'appareil que vous pouvez effectuer avant de contacter le support technique. Nous espérons que ces indications vous seront utiles.

5.4.3.1 *Nettoyage à réaliser par l'utilisateur*

Avant toute opération de nettoyage, appuyez sur le bouton  qui s'affiche à l'écran, assurez-vous que l'appareil est éteint, puis retirez la fiche de la prise électrique. Il est considéré comme déconnecté lorsque la fiche est débranchée.

AVERTISSEMENT : n'utilisez pas de robots à vapeur pour le nettoyage ! Risque de pannes et de blessures.

Veillez à ce que l'eau de nettoyage ne pénètre pas dans les composants électriques ou la grille de ventilation.

Veillez à ne pas endommager ou retirer la plaque signalétique située à l'intérieur de l'appareil, car elle est importante pour notre service clientèle.

5.4.4 Anomalies et alarmes

En cas d'anomalie ou de dysfonctionnement, suivez les étapes ci-dessous. Le tableau suivant énumère les causes et solutions possibles. En cas de doute ou si vous ne parvenez pas à résoudre le problème, veuillez contacter le support technique.

	Ne manipulez pas les composants électriques vous-même, en raison du danger de mort dû aux composants sous tension.	
ANOMALIES	**CAUSE POSSIBLE**	**SOLUTION**
L'appareil ne fonctionne pas	Absence de tension	Vérifiez que le groupe frigorifique est alimenté en vous assurant que l'écran est allumé.
Température insuffisante	Emplacement du réfrigérateur	Vérifiez qu'il n'y a aucune source de chaleur à proximité.
	Température ambiante	Vérifiez que la température ambiante ne dépasse pas +40 °C, température maximale de fonctionnement de l'appareil.
	Emplacement des produits à l'intérieur de l'armoire	Vérifiez que le produit est parfaitement positionné, sans obstruer les sorties d'air du ventilateur interne, et que le temps écoulé depuis sa mise en place est suffisant pour refroidir le produit.
	Fermez la porte	Vérifiez que les portes ferment correctement.
	Propreté du condenseur	Vérifiez que le condenseur est propre : n'oubliez pas que plus l'appareil est propre, plus particulièrement les ailettes du condenseur, plus vous économiserez de l'énergie. La fréquence est déterminée en fonction des caractéristiques du local. S'il est sale, appelez un technicien pour le nettoyer.
Bruits étranges ou excessifs	Mise de niveau incorrecte et mauvaise fermeture des portes	Vérifiez que l'armoire est de niveau et que les portes se ferment correctement.
	Friction avec la partie mobile de l'appareil	Vérifiez qu'aucun objet ne crée de friction avec les pièces mobiles de l'appareil.
	Fixations desserrées	Vérifiez que les vis (au moins celles qui sont visibles) sont bien serrées.
	REMARQUE : si un défaut non répertorié dans le tableau se produit, veuillez contacter votre service d'assistance technique. Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques sans préavis.	

ALARMES	DESCRIPTION
SONDES ENDOMMAGÉES	Problèmes typiques : capteur ouvert ou court-circuité, type de capteur incorrect ou mal raccordé.
Sonde 1 endommagée	La sonde de régulation ne fonctionne pas. La régulation de la chaleur est interrompue, la régulation du froid s'effectue à intervalles déterminés par le compresseur.
Sonde 2 endommagée	La sonde du taux d'humidité ne fonctionne pas, la régulation de l'humidification et déshumidification est interrompue. En cas de saturation, le régulateur applique le délai « AH7 » avant de déclencher l'alarme.
Sonde 3 endommagée	La 3e sonde ne fonctionne pas. La finalisation du dégivrage par la sonde Pr3=5 s'effectue uniquement par contrôle du temps, tandis qu'avec la fonction condenseur, les ventilateurs du condenseur se régulent en parallèle à l'aide du compresseur. Avec la fonction auxiliaire, le relais auxiliaire se désactive.
ALARMES DE TEMPÉRATURE	Elles s'activent uniquement durant la phase finale de maturation :
TEMP. minimale	Par le biais du seuil « A1 » configurable. Avec « A2 », sélectionnez le type d'alarme : 0 = désactivée, 1 = relative à la CONSIGNE et 3 = absolue.
TEMP. maximale	Par le biais du seuil « A4 » configurable. Avec « A5 », sélectionnez le type d'alarme : 0 = désactivée, 1 = relative à la CONSIGNE et 3 = absolue.
Délais Alarme TEMPÉRATURE	Au démarrage, avec un délai « A6 » en minutes. FONCTIONNEMENT NORMAL, avec un délai « A7 » en minutes. DEPUIS LA FIN DU DÉGIVRAGE, avec un délai « A8 ». DEPUIS LA FERMETURE DE LA PORTE, avec un délai « A9 ».
ALARMES D'HUMIDITÉ	Elles s'activent uniquement durant la phase finale de séchage : rh MINIMALE par le biais du paramètre AH1 relatif à la CONSIGNE2. rh MAXIMALE par le biais du paramètre AH4 relatif à la CONSIGNE2. Elles peuvent être retardées d'un délai AH7 en minutes en fonctionnement normal et au démarrage avec un délai « A6 » commun en minutes.
ALERTE ABSENCE DE TENSION « PF »	Lorsque l'horloge est activée[U2], le délai A10 est enregistré et affiché à l'écran si le délai est dépassé.
ALARME PORTE OUVERTE	Avec l'entrée « ic1 »=7, 8, 9, une alarme se déclenche et peut être retardée d'un délai « i2 » en minutes. Avec « i2=-1 », l'alarme reste désactivée.
ALARME « MULTIFONCTION »	Signalée par l'entrée numérique « ic1=2 » avec la polarité « iP1=0 », elle est active si les contacts sont fermés, avec « iP1=1 », elle est active si les contacts sont ouverts. L'alarme n'intervient pas sur la régulation, elle peut être retardée d'un délai i5 en minutes.
ALARME « PROT. THERMIQUE 1 »	Signalée par l'entrée numérique « IC1=5 » avec la polarité « iP1=0 », elle est active si les contacts sont fermés, avec « iP1=1 », elle est active si les contacts sont ouverts. Dans ce scénario, l'appareil se bloque, puis il redémarre si le problème est résolu. Le régulateur compte, depuis le début, le nombre d'événements i8 dans le délai i7. Si i8=0, le réarmement est toujours automatique. Si i8=1, il est toujours manuel. La durée de cette alarme est égale au délai i7 (le décompte d'i8 ne s'ajoute pas).
ALARME PRESSOSTAT	Signalée par l'entrée numérique « i3=1 », avec la polarité IP3=0, elle est active si les contacts sont fermés. Si les contacts sont ouverts, elle est active pour IP3=1. Avec chaque alarme, l'appareil se bloque, puis il redémarre si le problème est résolu. Le régulateur compte, depuis le début, le nombre d'événements i8 dans le délai i6. Si i8=0, le réarmement est toujours automatique. Si i8=1, il est toujours manuel. La durée d'une alarme est égale à i6 (le décompte ne s'ajoute pas).
ALARME COND RÉCHAUFFÉ	Avec la sonde de condensateur « Pr3=1 » activée et par le biais du seuil C6, on détermine le signal d'alarme du condensateur surchauffé.
ALARME COMPRESSEUR BLOQUÉ POUR FORTE CONDENSATION	Avec la sonde de condensateur « Pr3=1 » activée et par le biais du seuil « C7 » avec retard « C8 », on détermine le blocage du compresseur dû au condensateur surchauffé. RÉINITIALISATION : éteignez puis rallumez l'alimentation pour réarmer la régulation, **en veillant à ce que le fait d'éteindre et de rallumer l'alarme à partir de la touche réinitialise l'alarme et mette fin au cycle.**

5.5 CONSEILS UTILES

Veuillez lire attentivement les conseils suivants afin d'exploiter au mieux tout le potentiel de l'appareil.

Effectuez les opérations de nettoyage appropriées pour assurer une longue durée de vie à votre appareil.

- Avant de mettre votre appareil en service, il est recommandé de procéder à un nettoyage à répéter fréquemment pour le désinfecter. Pour ce faire, N'utilisez PAS de détergents abrasifs, corrosifs, acides, à base de chlore, de solvants ou de dérivés du pétrole pour désinfecter ou nettoyer l'intérieur de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil régulièrement et/ou en cas de déversement ou de présence de résidus. Avant toute opération de nettoyage, l'appareil doit être débranché du réseau électrique. L'appareil est équipé d'une évacuation d'urgence pour faciliter son nettoyage. Cette évacuation doit être raccordée avec un siphon à un réseau d'égouts, ou l'eau doit être acheminée vers un récipient qui devra être vidé régulièrement. Pendant l'opération de nettoyage, il est indispensable de retirer le bouchon de vidange et de nettoyer le drain, afin d'éviter toute obstruction que provoquerait l'entraînement d'éléments solides. Il est prévu que les éventuels liquides présents ne stagnent pas.
- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide de jets d'eau sous pression.
- Nettoyage du condenseur : lors du nettoyage, il faut veiller à ne pas plier les ailettes en aluminium du condenseur, car cela empêcherait l'air de passer et le condenseur de jouer son rôle, causant de graves dommages à l'appareil qui ne serait alors plus couvert par la garantie.
- Prenez les précautions nécessaires avant d'accéder à la zone du groupe de condensation, en raison de l'existence de températures élevées dans certains éléments, et du risque de brûlures qui en découle.
- Vérifiez que les portes ferment parfaitement.
- Il est recommandé de contacter le service technique deux fois par an afin qu'il puisse effectuer les contrôles et l'entretien nécessaires.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période (vacances, fermeture temporaire, etc.), veuillez observer les consignes suivantes :
    - Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique ;
    - Videz et nettoyez soigneusement l'appareil ;
    - Laissez la porte entrouverte pour permettre la circulation de l'air et éviter ainsi que des moisissures se forment.

CORECO S.A.

Ctra. Córdoba - Málaga, km 80.800 Tél. **+34 957 50 22 75**

14900 - Lucena (Cordoue) Espagne Fax. +34 957 51 42 98

www.coreco.es

e-mail : info@coreco.es