



CORECO



manual de uso



user manual



manuel d'utilisation



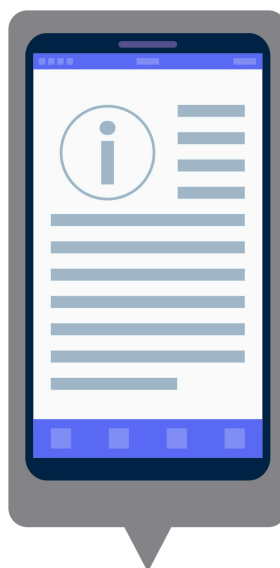
bedienungshandbuch



ENCUENTRA



SCAN



ACCEDE



USA

ESQUEMA ELÉCTRICO



MANUALES DE USO



ESPAÑOL



ENGLISH



FRANÇAIS



DEUTSCH

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

CAUTION



TENSIÓN PELIGROSA

HAZARDOUS
VOLTAGE



LEA LAS
INSTRUCCIONES

READ THE
INSTRUCTIONS



PROTECCIÓN A
TIERRA

GROUNDING
PROTECTION



EQUIPOTENCIALIDAD

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.

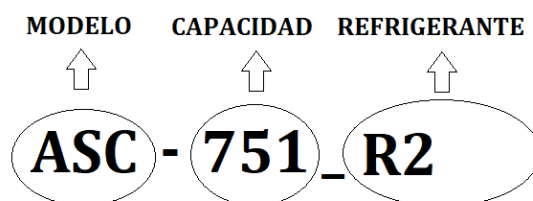


ESTE ES UN APARATO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL, Y DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.

- 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 envoltente 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.



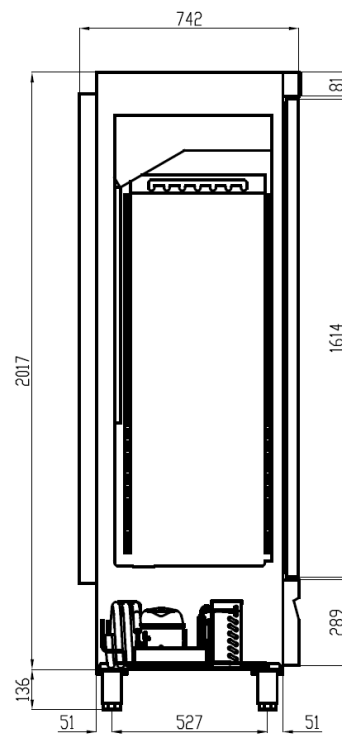
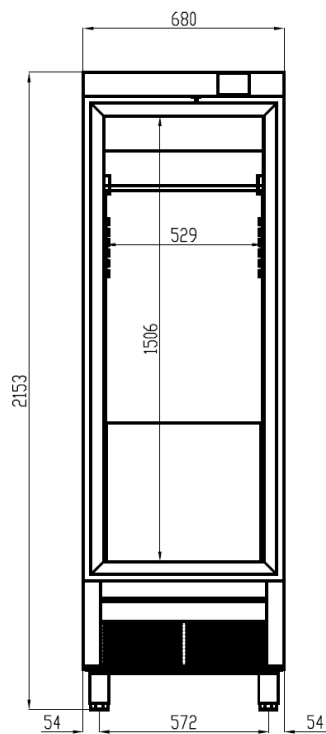
- **NO** utilizar aparatos eléctricos en el interior de los compartimentos destinados a la conservación de alimentos, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
- El nivel de presión sonora de emisión ponderado A está por debajo de 70dB (A).
- Si el cable de alimentación está dañado, debe 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:



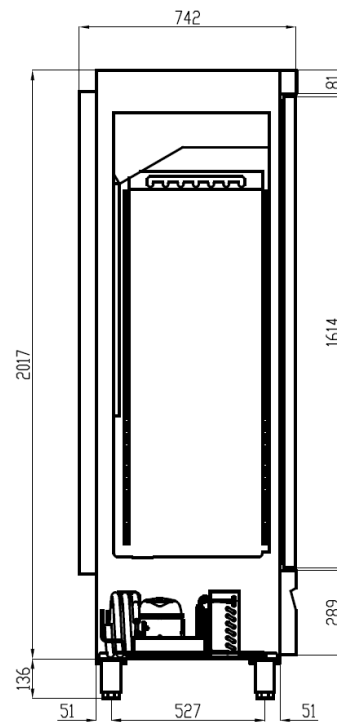
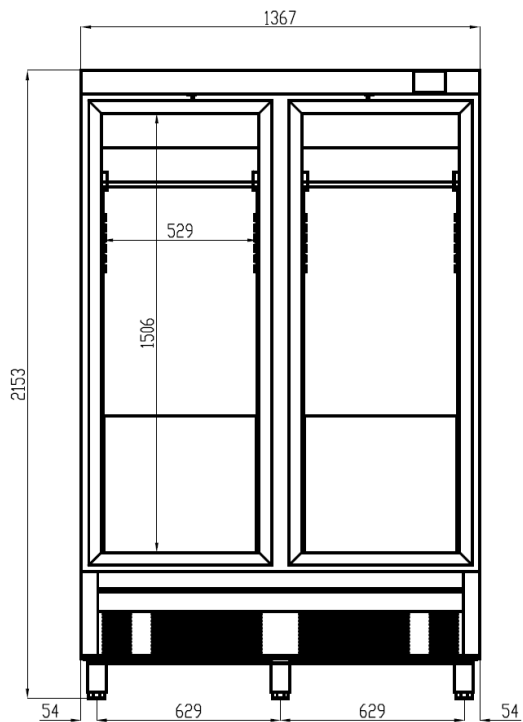
EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS NORMAS O EL USO INDEBIDO DEL APARATO EXIME AL FABRICANTE DE CUALQUIER GARANTÍA O RECLAMACIÓN POSIBLE.

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.

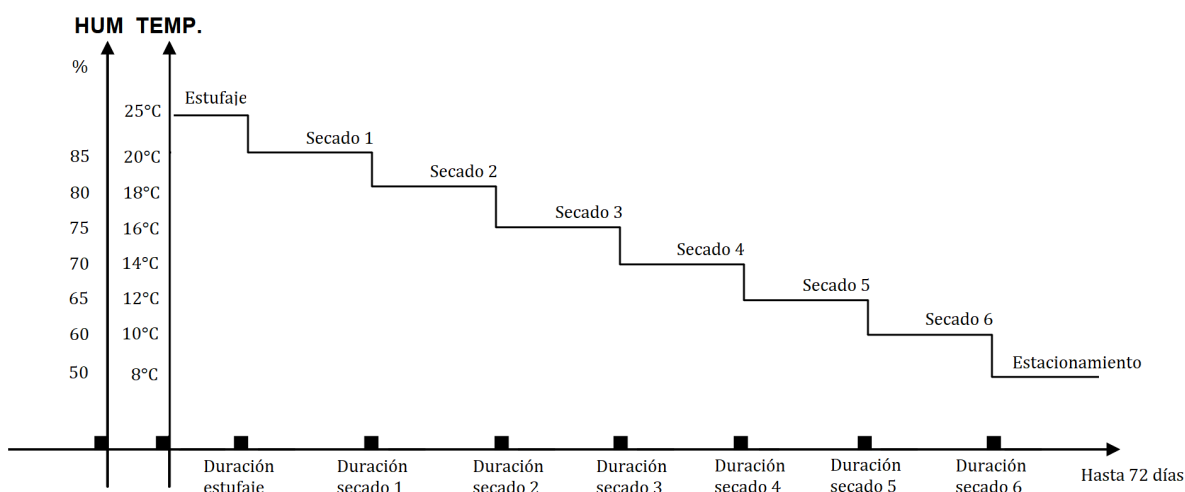
La característica más sobresaliente en cuanto a la automatización de este equipo, es que tiene diferentes programas configurables con diferentes ciclos para adaptarlos cada uno de ellos a algún tipo de alimento. Cada ciclo o programa tendrá una duración, temperatura y humedad determinada.

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 APOORTE	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:

 CORECO		E.S. 14900-LUCENA (CORDOBA) Made in Spain (E.U.)		
Nº SERIE Serial Mode		22000715674		
MODELO Model		ASC-751_R2		AÑO CONSTRUCCION Production Year
GAS REFRIGERANTE Refrigerant Gas		R-290		CARGA REFRIGERANTE Refrigerant Charge ±10% (g)
PCA/GWP PCA/GWP		3 TON CO2 EQ. Ton CO2 equivalent		74
AGENTE EXPANSOR Insulation expansion agent		HFO		0.0
Tº TRABAJO (Cº) Working Temperature(Cº)		+8+25		CLASE CLIMATICA Climatic Class
Potencia Frigorifica (W): Cooling Capacity (W)		502		Potencia Nominal (W): Nominal Power (W)
Tension (V): Voltage(V)		230		Frecuencia (Hz): Frequency (Hz)
POTENCIA LUMINARIA (W) Luminaire Power (W)		4,3		INTENSIDAD (A) Intensity (A)
SISTEMAS CALEFACTORES (W) Heating Systems Power (W)		500		3,3

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.

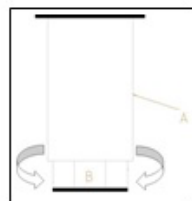
El manejo de la máquina debe realizarse con carretilla elevadora o similar para no dañar la estructura de la máquina. Transportar la máquina hasta el lugar donde se debe instalar y posteriormente desembalarla.

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.

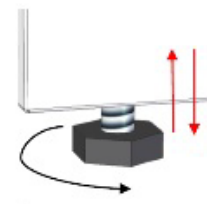


A: CUERPO DE LA PATA

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 papelerera 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   ALUX, 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   ALUX. 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 :

Programa 01 (para elegir otro programa (programa 2, 3, 4...) seguir los pasos anteriores descritos en Selección de programas preestablecidos).

Activado (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 activará 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 **SET**:

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 estancuen.
- 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**