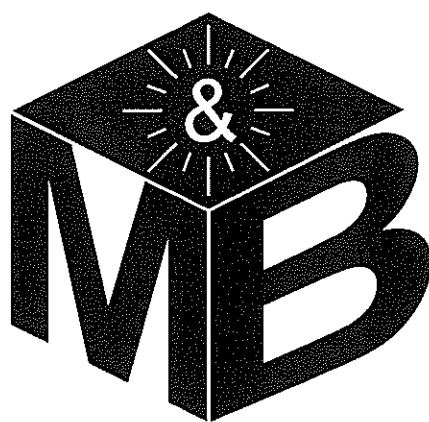
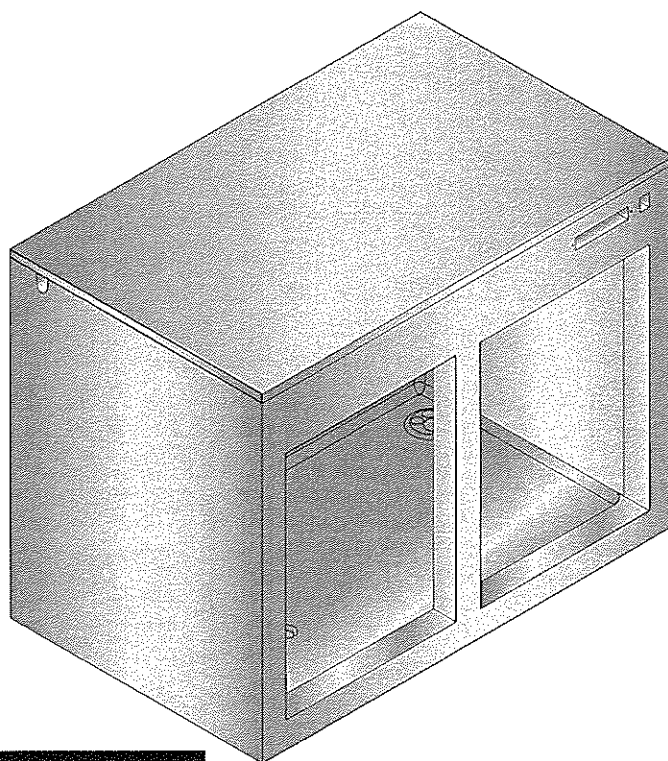




Manuale d'uso e manutenzione

Instruction and maintenance manual



Cella Refrigerata
Refrigerated cell

INDICE

1) INFORMAZIONI GENERALI

- 1.1 Scopo del manuale
- 1.2 Dati identificativi della cella
- 1.3 Dati identificativi del costruttore

2) INSTALLAZIONE

- 2.1 Verifica dell'imballo
- 2.2 Movimentazione e sollevamento
- 2.3 Livellamento della cella
- 2.4 Allaccio impianto elettrico
- 2.5 Allaccio impianto frigorifero
- 2.6 Collegamento tubi di scarico

3) CARATTERISTICHE TECNICHE

4) FUNZIONAMENTO

- 4.1 Avviamento
- 4.2 Centralina di controllo

5) PULIZIA E MANUTENZIONE

- 5.1 Istruzioni per la pulizia della cella
- 5.2 Sbrinamento periodico
- 5.3 Utilizzazione stagionale o soste prolungate

6) SMALTIMENTO

7) RISOLUZIONE DI PROBLEMI COMUNI

8) SCHEMA ELETTRICO

INDEX

1) GENERAL INFORMATION

- 1.1 *Aim of the manual*
- 1.2 *Cell's identification data*
- 1.3 *Manufacturer's identification data*

2) INSTALLATION

- 2.1 *Packaging verification*
- 2.2 *Transport and lifting*
- 2.3 *Cell levelling*
- 2.4 *Electric connection*
- 2.5 *Refrigerator connection*
- 2.6 *Connection of the discharge pipes*

3) TECHNICAL FEATURES

4) FUNCTIONING

- 4.1 *Starting*
- 4.2 *Control board*

5) CLEANING AND MAINTENANCE

- 5.1 *Cell cleaning instructions*
- 5.2 *Periodical defrosting*
- 5.3 *Seasonal use or prolonged stops*

5) SCRAPPING

5) COMMON PROBLEMS SOLVING GUIDE

5) WIRING DIAGRAM



Manuale cella refrigerata
Refrigerated cell manual

1) INFORMAZIONI GENERALI

1.1 SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale costituisce una guida per una giusta installazione e un impiego corretto e sicuro della cella refrigerata. Esso inoltre fornisce le indicazioni ed i suggerimenti necessari per una corretta ed efficace manutenzione della cella stessa.

ATTENZIONE!

PRIMA DI INSTALLARE ED UTILIZZARE LA CELLA LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI CONTENUTE IN QUESTO MANUALE.

La cella refrigerata è realizzata in conformità ai requisiti di sicurezza (ritenuti pertinenti) previsti dalle direttive in materia. Tuttavia la sicurezza dell'operatore e di altre persone è favorita da un'attenta lettura di questo manuale, da un uso prudente e da pulizia e manutenzioni costanti.

ATTENZIONE!

LA CELLA REFRIGERATA E' STATA COSTRUITA PER FUNZIONARE SENZA RISCHI PER GLI SCOPI PREFISSATI.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER EVENTUALI DANNI DERIVANTI DA USO IMPROPRIO.

L'APPORTO DI MODIFICHE NON ESPRESSAMENTE AUTORIZZATE DAL COSTRUTTORE E' DA INTENDERSI IMPROPRIO.

Alcuni dettagli contenuti nel manuale potrebbero essere leggermente differenti da quelli della cella, senza però che le informazioni essenziali vengano modificate.

1) GENERAL INFORMATION

1.1 AIM OF THE MANUAL

This manual intends to be a guide for the right installation and the proper and safe use of the refrigerated cell. Moreover, it contains indications and suggestions in order to carry out a good and efficient maintenance of the same one.

ATTENTION!

BEFORE INSTALLING OR USING THE CELL, CAREFULLY READ THE INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL.

The refrigerated cell has been manufactured according to the safety requirements (the ones which have been deemed pertaining) as foreseen by the directives on the subject. However, the safety of the operator as well as other people depends on a careful reading of this manual, on a prudent use and on a constant cleaning and maintenance.

ATTENTION!

THE REFRIGERATED CELL HAS BEEN MADE TO OPERATE WITHOUT RISKS IF IT IS USED PROPERLY.

THE MANUFACTURER ACCEPTS NO RESPONSIBILITY IN CASE OF DAMAGES ARISING OUT OF AN IMPROPER USE.

ALL CHANGES THAT HAVE NOT BEEN AUTHORISED BY THE MANUFACTURER ARE CONSIDERED IMPROPER.

Some details in this manual could be slightly different from those of the real cell, without modifying the essential information.

1.2 DATI IDENTIFICATIVI DELLA CELLA

I dati necessari ad identificare il modello, la matricola, le caratteristiche tecniche principali e la marcatura CE, sono contenuti nella targhetta identificativa, posizionata nella parte posteriore della cella (lato operatore).

1.3 DATI IDENTIFICATIVI DEL COSTRUTTORE

La cella refrigerata è prodotta dalla ditta:

MB s.r.l.
via XXI Strada, n° 8 c.a.p. 61030
Bellocchi di Fano (PU) ITALY
tel. e fax 0721.854197
www.mbacciaio.it - mbacciaio@libero.it

2) INSTALLAZIONE

ATTENZIONE!

L'INSTALLAZIONE DELLA CELLA DEVE ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE QUALIFICATO, SECONDO LE ISTRUZIONI DEL COSTRUTTORE.

UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE POTREBBE CAUSARE DANNI A PERSONE, ANIMALI O COSE, DEI QUALI IL COSTRUTTORE NON PUO' ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE.

2.1 VERIFICA DELL'IMBALLO

Appena ricevuto il collo, rimuovere gli imballi e controllare che la cella sia integra e non vi siano danni causati dalle operazioni di trasporto. In caso di dubbi non utilizzare la cella e rivolgersi a personale qualificato o al costruttore.

Le parti dell'imballaggio (polistirolo, plastica, viti, chiodi, legni ecc.) costituiscono potenziali fonti di pericolo, perciò è necessario il loro corretto smaltimento.

1.2 CELL'S IDENTIFICATION DATA

All the data needed to identify model, registration number, main technical features and CE marking, can be found in the identification plate, placed in the rear part of the cell (operator side).

1.3 MANUFACTURER'S IDENTIFICATION DATA

The refrigerated cell has been manufactured at:

MB s.r.l.
via XXI Strada, n° 8 c.a.p. 61030
Bellocchi di Fano (PU) ITALY
tel. and fax 0721.854197
www.mbacciaio.it - mbacciaio@libero.it

2) INSTALLATION

ATTENTION!

THE INSTALLATION OF THE CELL MUST BE CARRIED OUT, ACCORDING TO THE MANUFACTURER'S RULES, BY QUALIFIED PERSONNEL.

A WRONG INSTALLATION CAN CAUSE DAMAGES TO PEOPLE, ANIMALS OR THINGS, AND THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSABLE FOR THOSE DAMAGES.

2.1 PACKAGING VERIFICATION

Unpack the cell as soon as the package is received, so you can check its integrity and the absence of damages due to transport. In case of doubt do not use the cell and refer to qualified personnel or to the manufacturer.

The packaging components (polystyrene, plastics, screws, wood etc.) may be potentially dangerous, so it is necessary to scrap them correctly.



Manuale cella refrigerata
Refrigerated cell manual

2.2 MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

Movimentare e/o sollevare la cella utilizzando soltanto carrelli elevatori e/o transpallet.

Qualsiasi altro tipo di movimentazione e/o sollevamento è considerato improprio.

ATTENZIONE!

E' ASSOLUTAMENTE VIETATO MOVIMENTARE E/O SOLLEVARE LA CELLA MANUALMENTE.

Per una corretta movimentazione della cella attenersi alle indicazioni di seguito riportate:

- sollevare la cella da un lato utilizzando una leva, inserire uno spessore in legno di circa 10 cm. e di lunghezza superiore alla larghezza della cella.
- eseguire la precedente operazione sull'altro lato della cella.
- posizionare sotto la cella le forche del carrello elevatore (o del transpallet), alzare e spostare con cura la cella nella sua posizione definitiva.
- posizionare a terra la cella con la stessa cura usata nel sollevamento.

2.3 LIVELLAMENTO DELLA CELLA

Per il buon funzionamento della cella è indispensabile che la stessa sia ben livellata, in modo da consentire il regolare deflusso delle acque di condensa e di scarico, evitando il ristagno delle stesse.

Sistemare dunque la cella su una superficie piana ed eventualmente livellarla agendo sui piedini.

2.2 TRANSPORT AND LIFTING

Transport and lift the cell using only lifting trucks or pallet trucks.

Any other kind of transport and lifting is prohibited.

ATTENTION!

MANUAL TRANSPORT AND LIFTING ARE ABSOLUTELY PROHIBITED.

To correctly transport the cell please follow these indications:

- lift with a lever a cell side, insert a wooden thickness having a side of 10 cm. and a longer surface than the cell width .*
- carry out the same operation on the other cell side.*
- place the lifting truck (or pallet truck) forks under the cell, lift and move it carefully in its definitive position.*
- place the cell on the ground by using the same care used when lifting it.*

2.3 CELL LEVELLING

For a good functioning of the cell, it has to be perfectly squared, in order to enable the regular outflow of condensation and exhaust water, avoiding the stagnation of the same in the top or in the freeze room.

So place the cell on a flat surface, and eventually level it acting on its feet.



Manuale cella refrigerata
Refrigerated cell manual

ATTENZIONE!

LA SICUREZZA ELETTRICA E' ASSICURATA SOLO SE LA CELLA E' CORRETTAMENTE COLLEGATA AD UN IMPIANTO DI MESSA A TERRA EFFICIENTE, COME PREVISTO DALLE NORME VIGENTI; SE CI FOSSERO DUBBI CIRCA LO STATO DI EFFICIENZA DELL'IMPIANTO, SARA' NECESSARIO UN CONTROLLO ACCURATO DELLO STESSO DA PARTE DI PERSONALE QUALIFICATO.

IL COSTRUTTORE NON E' RESPONSABILE DI EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA MANCANZA DI MESSA A TERRA DELL'IMPIANTO.

Se la cella refrigerata è dotata di **unità condensatrice interna**, occorre solo allacciare l'alimentazione elettrica al cavo che fuoriesce dalla cella stessa.

Se la cella refrigerata è dotata di **unità condensatrice remota**, è necessario:

- allacciare l'alimentazione elettrica al cavo di alimentazione generale della cella.
- collegare il cavo di alimentazione dell'unità condensatrice remota.

Prima di allacciare la cella alla rete elettrica, controllare l'integrità del cavo di alimentazione. Nel caso in cui esso risultasse danneggiato, rivolgersi per la sua sostituzione a personale qualificato.

ATTENZIONE!

LA CELLA NON VA COLLEGATA DIRETTAMENTE ALLA RETE ELETTRICA, MA AD UN QUADRO DI DISTRIBUZIONE INTERMEDIO DOTATO DI TUTTE LE SICUREZZE PREVISTE DALLE NORME VIGENTI.

ATTENTION!

THE ELECTRICAL SAFETY IS ENSURED ONLY WHEN THE CELL IS PROPERLY CONNECTED TO AN EFFICIENT EARTHING PLANT AS FORESEEN BY THE REGULATIONS IN FORCE; IF DOUBTS ON THE STATE OF THE PLANT EXIST, IT IS NECESSARY TO REQUIRE A THOROUGH CONTROL FROM QUALIFIED PERSONNEL.

THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED BY THE ABSENCE OF THE EARTHING OF THE PLANT.

*If the refrigerated cell has an **internal condensing unit**, you only have to connect the electrical power to the cable protruding out of the same cell.*

*If the cell has a **remote condensing unit**, you have to:*

- bring the voltage to the general power cord of the cell.*
- connect the remote condensing unit power cord.*

Before connecting the electrical power to the cell, please check the integrity of the power cord. In case of cell's power cord damage, please refer for its replacement to qualified personnel.

ATTENTION!

THE CELL SHOULD NOT BE CONNECTED TO THE ELECTRICAL LINE, BUT TO AN INTERMEDIATE DISTRIBUTION BOARD WITH ALL THE SAFETY DEVICES FORESEEN BY THE CURRENT REGULATION.

Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta identificativa della cella. Una tensione non corrispondente a quella prevista potrebbe causare danni al compressore, non coperti da garanzia.

Prima dell'allaccio elettrico verificare che l'impianto di distribuzione sia dimensionato in maniera da garantire la potenza assorbita dalla cella, indicata sulla targhetta identificativa.

2.5 ALLACCIO IMPIANTO FRIGORIFERO

Se la cella refrigerata è dotata di **unità condensatrice interna** non occorre effettuare alcuna operazione sull'impianto frigorifero.

Se la cella refrigerata è dotata di **unità condensatrice remota**, occorre collegare i tubi di aspirazione gas e mandata liquido ai rispettivi tubi dell'unità remota, utilizzando tubi di rame per circuiti frigoriferi di adeguata sezione.

ATTENZIONE!

L'INSTALLAZIONE DELL'UNITA' CONDENSATRICE REMOTA DEVE ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE QUALIFICATO. IL COSTRUTTORE NON E' RESPONSABILE IN CASO DI DANNI DOVUTI ALLA MANCATA OSSERVANZA DI QUESTA PRESCRIZIONE.

Occorre isolare il tubo di ritorno del gas con adatta guaina dello spessore di almeno 9mm, sigillata ad ogni giunzione con mastice, per evitare che si formi ghiaccio sul tubo stesso con conseguente sgocciolamento durante lo sbrinamento.

Nel caso in cui l'unità condensatrice remota sia installata ad una quota superiore a quella dell'evaporatore, occorre realizzare un sifone nel tubo di ritorno al compressore, subito prima del tratto verticale. Ciò per consentire un corretto afflusso dell'olio lubrificante al compressore.

Check that the line voltage corresponds to that indicated on the cell's identification plate. A voltage different from the one permitted can cause serious damages to the compressor, not covered by warranty.

Before doing electrical connection, check that the electric capacity of the distribution plant is in line with the maximum power absorbed by the cell (see identification plate).

2.5 REFRIGERATOR CONNECTION

*If the refrigerated cell has an **internal condensing unit**, you do not need to carry out any operation on the refrigerator system.*

*If the cell has a **remote condensing unit**, you need to connect the gas suction and liquid outlet pipes to the respective pipes of the remote unit, by using copper pipes for refrigerator with a proper section.*

ATTENTION!

THE INSTALLATION OF THE REMOTE CONDENSING UNIT MUST BE CARRIED OUT BY QUALIFIED PERSONNEL. THE MANUFACTURER IS NOT RESPONSIBLE IN CASE OF DAMAGES ARISING OUT OF THE NON-OBSERVANCE OF THIS INDICATION.

It is necessary to insulate the gas runback pipe by using a blanket insulation at least 9mm thick, sealed at every junction with mastic, in order to avoid ice formation on the same pipe, with subsequent dripping during defrosting.

When the remote condensing unit is installed at a greater height than the machine evaporator, you have to install a siphon in the gas runback pipe, before the vertical tract, to enable oil recycling.

Nel caso in cui l'unità condensatrice sia remota, si raccomanda di montare un filtro disidratatore e un indicatore di liquido.

L'unità remota per un buon funzionamento, deve essere posizionata in maniera stabile, ben aerata ed accessibile solo al personale specializzato per la manutenzione.

Se la cella è dotata di **unità condensatrice interna**, l'impianto frigorifero è caricato con la giusta quantità di refrigerante dal costruttore.

Se la cella è dotata di **unità condensatrice remota**, occorre effettuare la carica del refrigerante. Dopo aver eliminato l'aria dall'impianto frigorifero con una pompa a vuoto, effettuare la carica utilizzando la spia del liquido per dosare la giusta quantità di refrigerante.

ATTENZIONE!

UTILIZZARE SOLO REFRIGERANTE DEL TIPO INDICATO NELLA TARGHETTA IDENTIFICATIVA DELLA CELLA.

ATTENZIONE!

LE UNITA' CONDENSATRICI REMOTE SONO FORNITE SOTTO PRESSIONE D'AZOTO.

2.6 COLLEGAMENTO TUBI DI SCARICO

Collegare alla rete fognaria, evitando strozzature o curvature eccessive, il tubo di scarico della condensa dell'evaporatore e la piletta di scarico del vano cella.

If the cell has a remote condensing unit, please assemble a filter and a liquid indicator.

To obtain a good functioning, the remote condensing unit must be positioned steadily, well ventilated and accessible only to specialized maintenance personnel.

*If the cell has an **internal condensing unit**, the refrigeration system is precharged with the right quantity of gas.*

*If the cell has a **remote condensing unit**, you have to charge it with gas. After eliminating air from the refrigerating plant with a vacuum pump, obtain the gas charge, by controlling the liquid indicator.*

ATTENTION!

USE ONLY GAS OF THE TYPE INDICATED IN THE CELL'S IDENTIFICATION PLATE.

ATTENTION!

REMOTE CONDENSING UNITS ARE SUPPLIED UNDER NITROGEN PRESSURE.

2.6 CONNECTION OF THE DISCHARGE PIPES

Connect to the sewage system, avoiding excessive bottlenecks or bending, the discharge pipe of the condensate of the evaporator and the floor drain of cell compartment.



3) CARATTERISTICHE TECNICHE

3) TECHNICAL FEATURES

Modello Model	Dimensioni Dimensions			Tensione	Frequenza	Potenza Assorbita	Temp. Esercizio	Rumorosità
	Lunghezza	Larghezza	Altezza	Voltage	Frequency	Power Input	Working Temp.	Noise
	Length	Width	Height	V	Hz	W	°C	dB
	mm							
Cella 2 Vani TN 2 Comp. Cell NT	1000	545/670	800	230	50	See Identification Plate Vedi Targhetta	+2 / +6	<70
Cella 2 Vani BT 2 Comp. Cell LT	1000	545/670	800				-18	
Cella 2 Vani TN 3 Comp. Cell NT	1500	545/670	800				+2 / +6	
Cella 3 Vani BT 3 Comp. Cell LT	1500	545/670	800				-18	
Cella 4 Vani TN 4 Comp. Cell NT	2000	545/670	800				+2 / +6	
Cella 4 Vani BT 4 Comp. Cell LT	2000	545/670	800				-18	
Cella 5 Vani TN 5 Comp. Cell NT	2500	545/670	800				+2 / +6	
Cella 5 Vani BT 5 Comp. Cell LT	2500	545/670	800				-18	
Cella 6 Vani TN 6 Comp. Cell NT	3000	545/670	800				+2 / +6	
Cella 6 Vani BT 6 Comp. Cell LT	3000	545/670	800				-18	

4) FUNZIONAMENTO

4) FUNCTIONING

4.1 AVVIAMENTO

4.1 STARTING

Per attivare l'impianto frigorifero della cella inserire l'interruttore generale passando dalla posizione 0 a 1, poi avviare la centralina di controllo mediante il pulsante ON/OFF (vedi 4.2).

In order to activate the cell refrigeration plant, turn on the main switch by passing from position 0 to 1, then turn on the control board with ON/OFF switch (see 4.2).

Inizialmente l'impianto frigorifero della cella potrebbe essere leggermente rumoroso. In seguito, con il necessario rodaggio, la rumorosità diminuirà.

At the beginning the cell refrigerator machine may sound slightly noisy. Later on noise will decrease, tank to the necessary running-in.

Quando la temperatura della cella raggiunge il valore impostato, attendere un pò di tempo prima di collocare all'interno la merce da conservare, sistemandola in maniera da non ostacolare la circolazione dell'aria.

ATTENZIONE!

NON INTRODURRE IN CELLA VIVANDE CALDE.

4.2 CENTRALINA DI CONTROLLO

L'impianto frigorifero della cella è controllato dalla centralina **Dixell XW20LS**.

In questo paragrafo verranno illustrate le principali funzioni. Per le funzioni avanzate della centralina fare riferimento al foglio istruzioni fornito insieme al presente manuale.

ATTENZIONE!

I PARAMETRI DELLO STRUMENTO SONO REGOLATI DAL COSTRUTTORE SU VALORI RITENUTI IDEALI.

LA LISTA DEI PARAMETRI E' FORNITA IN ALLEGATO AL PRESENTE MANUALE.

NEL CASO IN CUI L'UTENTE MODIFICHITALI VALORI, IL COSTRUTTORE NON POTRA' ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE DELL'EVENTUALE NON OTTIMALE FUNZIONAMENTO DELLA CELLA.

When the temperature reaches the desired value, let the machine work empty for a little time, then you can insert the goods in the cell. Please place food so as to favour a good air circulation.

ATTENTION!

DO NOT INTRODUCE WARM FOOD IN THE CELL.

4.2 CONTROL BOARD

*The refrigerator of the cell is controlled by a **Dixell XW20LS** control board.*

In this paragraph the main features of the control board will be shown. For the advanced features please refer to the instrument's booklet annexed to this manual.

ATTENTION!

THE INSTRUMENT'S PARAMETERS ARE PRESET BY THE MANUFACTURER ON VALUES THOUGHT TO BE THE IDEAL ONES.

PARAMETERS TABLE IS ANNEXED TO THIS MANUAL.

IF THE USER MODIFIES SUCH VALUES, THE MANUFACTURER WILL NOT BE HELD RESPONSIBLE FOR A NOT IDEAL FUNCTIONING OF THE CELL.



5) PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1 ISTRUZIONI PER LA PULIZIA DELLA CELLA

Seguire attentamente tutte le regole del proprio posto di lavoro.

Utilizzare idonei dispositivi di sicurezza.

Prima di procedere ad operazioni di pulizia e/o manutenzione sezionare la cella dalla rete elettrica.

Non spruzzare acqua sulle parti elettriche.

Non soffiare aria sulle parti elettriche ma aspirare.

Pulire la cella con un panno asciutto; nel caso di macchie resistenti utilizzare un panno umido, eventualmente con detersivi neutri, risciacquare e asciugare. Non utilizzare prodotti abrasivi.

Le parti in plastica vanno lavate con acqua tiepida ed eventualmente con sapone neutro.

ATTENZIONE!

LE PARTI IN ACCIAIO INOX VANNO LAVATE CON ACQUA E SAPONE NEUTRO EVITANDO ASSOLUTAMENTE PRODOTTI A BASE DI CLORO (CANDEGGINA, ECC.).

Nel caso in cui qualche goccia di detersivo a base di cloro venga a contatto con l'acciaio, lavare accuratamente con acqua ed asciugare.

5) CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CELL CLEANING INSTRUCTIONS

Please follow scrupulously all the rules of your workplace.

Always use suitable safety devices.

Before performing any cleaning or maintenance operation, disconnect the cell from the electrical line.

Do not spray water on electric parts.

Do not blow air on electric parts, but suck it up.

Clean the cell with a dry cloth; in case of resistant stains use a wet cloth, if necessary with neutral detergents, rinse and dry. Do not use abrasive products.

The plastic parts must be washed with warm water and if necessary with mild soap.

ATTENTION!

THE STAINLESS STEEL PARTS MUST BE CLEANED WITH WATER AND MILD SOAP, ABSOLUTELY AVOIDING CHLORINE-BASED PRODUCTS (BLEACH, ETC.).

If some chlorine-based detergent drop comes into contact with steel, wash thoroughly with water and dry.

L'unità di condensazione va pulita con molta attenzione. In particolare, il condensatore va liberato dalla polvere e dai detriti che vi si depositano e che impediscono un efficiente scambio di calore.

E' necessario, con cadenza mensile, pulire il condensatore con una spazzola o, preferibilmente, con un aspirapolvere.

Questa operazione va eseguita solo dopo aver sezionato la cella dalla rete elettrica.

5.2 SBRINAMENTO PERIODICO

In tutti gli apparecchi frigoriferi, sulla superficie dell'evaporatore ed eventualmente sulle pareti interne, l'umidità dell'aria può condensare e depositarsi sotto forma di brina.

L'impianto frigorifero di cui la cella è corredata è programmato per effettuare una serie di brevi sbrinamenti ad intervalli di tempo prestabiliti.

In aggiunta a questi sbrinamenti, è opportuno di tanto in tanto fermare l'impianto frigorifero stesso, eseguendo una sorta di "sbrinamento manuale".

Quando si effettua tale operazione, occorre attenersi alle istruzioni seguenti:

- liberare la cella dalle derrate alimentari in essa contenute.
- sezionare la cella dalla rete elettrica.
- facilitare la rimozione della brina con l'utilizzo di una spatola in plastica o di una spugna bagnata con acqua tiepida.
- rimuovere l'acqua e la brina asciugando con una spugna.
- allacciare la cella alla rete elettrica, avviarla e attendere un breve periodo di funzionamento prima di porvi all'interno le derrate alimentari.

The condensation unit must be cleaned with special attention. Particularly, you have to free the condenser from dust and remains which prevent a good exchange of heat.

It is necessary to clean the condenser monthly, with a brush or better with a vacuum cleaner.

This operation must be performed after disconnecting the cell from the electrical line.

5.2 PERIODICAL DEFROST

In all the refrigeration machines, on the evaporator's surface and eventually on the internal walls, air humidity can condensate and deposit itself as hoarfrost.

The cell's refrigeration unit is programmed to do some short defrosts at pre-established time intervals.

In adding to these defrosts, it is necessary, from time to time, to stop the refrigeration plant by carrying out a so-called "manual defrost".

To carry out this operation, please respect the following rules:

- *remove the goods from the cell compartment.*
- *disconnect the cell from the electrical line.*
- *facilitate the removal of the hoarfrost by using a plastic brush or a wet sponge with warm water.*
- *remove water and hoarfrost by drying with a sponge.*
- *connect the cell to the electrical line, turn it on and, after a short functioning, put the goods in the cell.*



5.3 UTILIZZAZIONE STAGIONALE O SOSTE PROLUNGATE

Se la cella dovesse restare inutilizzata per un lungo periodo, oppure nel caso di utilizzo stagionale, seguire le istruzioni di seguito riportate:

- prima del periodo di inattività, sezionare la cella dalla rete elettrica.
- sbrinare, pulire ed asciugare bene l'interno e l'esterno della cella.
- al momento della rimessa in esercizio, ripulire bene l'interno e seguire le istruzioni riportate nel paragrafo 4.1 AVVIAMENTO.

6) SMALTIMENTO

Al momento in cui la cella risultasse inutilizzabile, si dovrà ricorrere alla sua demolizione, servendosi di una ditta specializzata ed autorizzata a termini di legge.

7) RISOLUZIONE DI PROBLEMI COMUNI

La cella refrigerata non si avvia.

Assicurarsi che la cella sia allacciata alla rete elettrica (l'operazione va eseguita da un tecnico).

Controllare che l'interruttore generale sia in posizione 1.

Controllare che la temperatura di set point impostata non sia troppo elevata.

La temperatura interna alla cella non è abbastanza bassa.

Controllare la regolazione della temperatura di set point, eventualmente impostandola ad un valore inferiore.

Controllare che le derrate o qualche altro oggetto non impediscano il regolare flusso dell'aria all'interno della cella.

5.3 SEASONAL USE OR PROLONGED STOPS

When the machine must lie inactive for quite a long time or when it has a seasonal use only, you need to follow these instructions:

- before the inactivity period, disconnect the cell from the electrical line.*
- defrost, clean and dry well the interior and the exterior of the cell.*
- when you start using it again, clean well the interior and follow the procedures indicated in chapter 4.1 STARTING.*

6) SCRAPPING

When the cell is deemed to be no longer usable, you will have to turn to its demolition, by using a specialized and legally authorized firm.

7) COMMON PROBLEMS SOLVING GUIDE

The cell does not start.

Check that the cell is connected to electrical line (operation to be performed by a technician).

Check that the main switch is in ON (1) position.

Check that set point temperature is not adjusted too high.

The internal temperature is not sufficiently low.

Check that the set point temperature is ok, in case set it to a colder value.

Check that the food or some other objects do not interfere with the perfect flow of cold air in the cell.

Controllare che il condensatore sia pulito.

Controllare che l'evaporatore non sia eccessivamente ricoperto di brina.

La cella è rumorosa.

Controllare che le viti e i bulloni siano ben serrati.

Controllare che qualche tubazione non sia in contatto con altre parti della cella.

Controllare che la cella sia ben livellata.

L'acqua non viene scaricata dall'interno della cella.

Controllare che la piletta di scarico all'interno della cella non sia otturata.

Controllare che il tubo di scarico non sia otturato o non abbia delle strozzature.

Controllare che la cella non sia posizionata in modo tale che l'acqua non si diriga verso la piletta.

ATTENZIONE!

SE DOPO TUTTI I CONTROLLI DI CUI SOPRA IL FUNZIONAMENTO NON E' ANCORA CORRETTO, RIVOLGERSI A PERSONALE QUALIFICATO O AL COSTRUTTORE.

Check that the condenser is clean.

Check that in the evaporator there is not excessive hoarfrost.

The unit is noisy.

Check that all the screws and bolts are well locked.

Check that no pipes touch other parts of the equipment.

Check that the cell is well levelled.

There is no water discharge.

Check that the floor drain inside the cell is not choked.

Check that drainage pipe is not obstructed or choked.

Check that the cell is positioned so that the water does not go towards the drain.

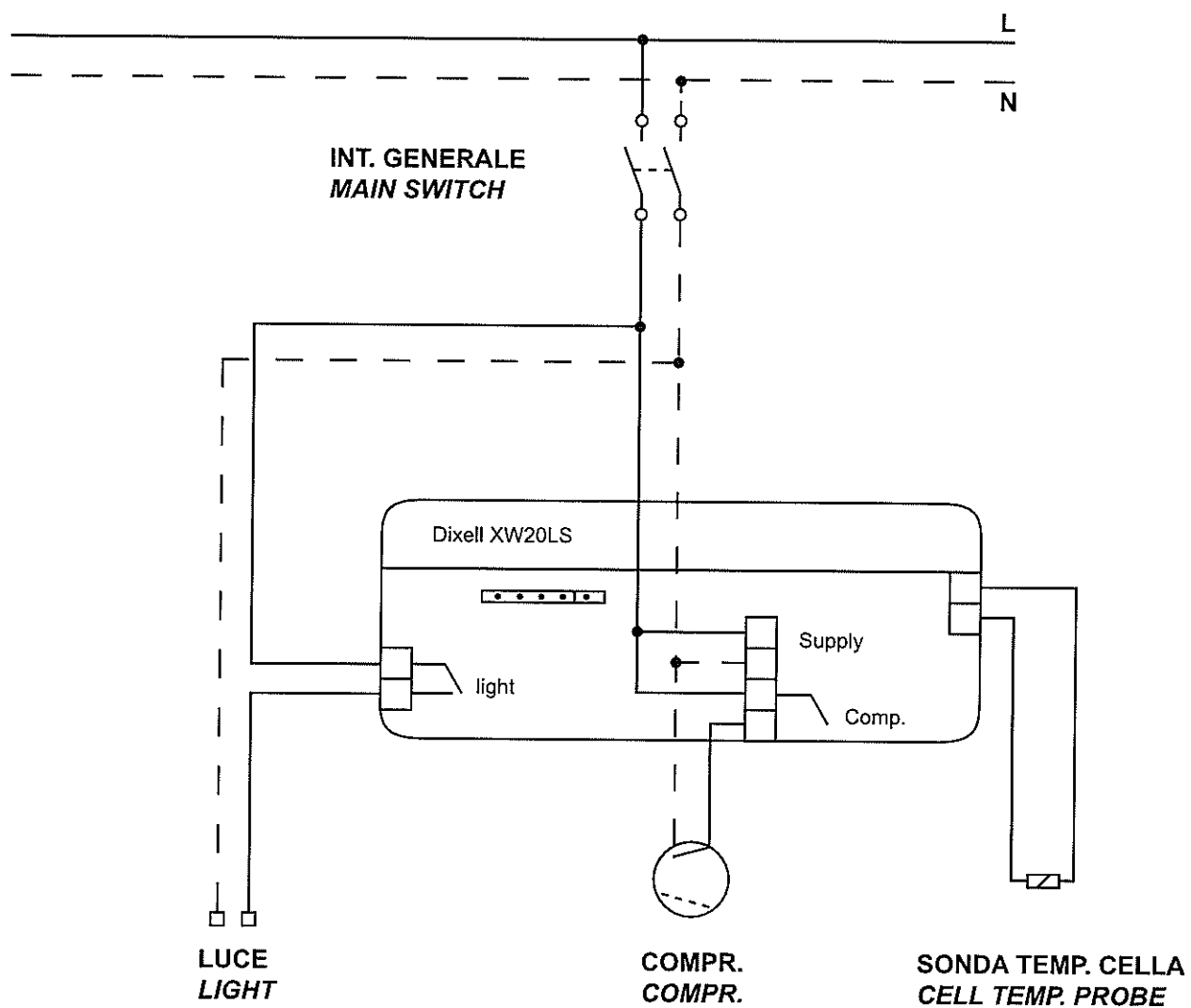
ATTENTION!

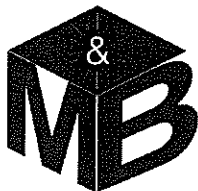
IF AFTER ALL THE ABOVE CHECKS THE FUNCTIONING IS STILL NOT CORRECT, PLEASE REFER TO QUALIFIED PERSONNEL OR TO THE MANUFACTURER.



1) SCHEMA ELETTRICO

1) WIRING DIAGRAM





MB di Mancinelli Elio s.r.l.
via Dino Vampa, 8 c.a.p. 61030
Bellocchi di Fano (PU) ITALY
tel. e fax 0721.854197
www.mbacciaio.it -
mbacciaio@libero.it

MB di Mancinelli Elio srl

Bellocchi di Fano - PU

Data 04/11/2024

ART. CELLA 5 VANI VENT.

MATRICOLA 10253

RIF. IMP CL. 638

MODULO AUTO

ESAME A VISTA 0

I DI PR.CONT.= 10A

COND.PE 1.5 mmq

PE 1.27 T 0

ISOL 103.00 MEG 0

CARICO 0.59 kVA 0

DISP. <0.30 mA 0

TENS. RESIDUA 5s 0

OPER.M.DEMIS

DICHIARAZIONE CE/UE DI CONFORMITA'
in conformità alla Direttiva Macchine 2006/42/CE,
Allegato II, parte 1, sezione A.

Fabbricante:

MB di Mancinelli Elio s.r.l.

Indirizzo del fabbricante:

via Dino Vampa, 8 - 61030- Bellocchi di Fano (PU) ITALY

Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire e

conservare il Fascicolo Tecnico: *Demis Mancinelli*

via Dino Vampa, 8 - 61030- Bellocchi di Fano (PU) ITALY

Si dichiara in merito alla seguente fornitura di macchina

DENOMINAZIONE COMMERCIALE, DESCRIZIONE E IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA:
CELLA REFRIGERATA

che la macchina è conforme a tutte le disposizioni pertinenti contenute nella Direttiva **2006/42/CE**

che la macchina risulta conforme alle disposizioni delle seguenti altre direttive comunitarie pertinenti:

Direttiva N° 2006/42/CE

Direttiva macchine

Direttiva N° 2014/35/UE

Direttiva bassa tensione

Direttiva N° 2014/30/UE

Direttiva compatibilità elettromagnetica

Direttiva N° 2011/65/CE

Restrizione all'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RoHS)

con applicazione delle seguenti specifiche norme armonizzate:

EN 60 204 -1

Sicurezza del macchinario – Equipaggiamento elettrico delle macchine

CEIEN 60 335 - 1

Sicurezza degli apparecchi elettrici di uso domestico e similare

CEIEN 60 335 - 2 - 24

Norme particolari per frigoriferi, congelatori produttori di ghiaccio

CONSTRUCTOR'S CE/EU CONFORMITY DECLARATION

*The product **REFRIGERATED CELL** has been designed and manufactured in accordance with directives*

Directive No. 2006/42/EC

Machinery directive

Directive No. 2014/35/EU

Low-voltage directive

Directive No. 2014/30/EU

Electromagnetic compatibility directive

Directive No. 2011/65/EC

Use restriction for specific dangerous substances in electric and electronic equipment (RoHS)

with application of the following specific harmonized standards:

EN 60 204 -1

Machinery safety – Machinery electrical equipment

IEC EN 60 335 - 1

Safety of electric equipment for domestic use and similar

IEC EN 60 335 - 2 – 24

Special standards for fridges, freezers and ice-makers

che il Fascicolo tecnico pertinente è stato compilato in conformità all'allegato VII A della Direttiva 2006/42/CE ed è depositato presso la sede del fabbricante

In conformità a quanto indicato nell'Allegato II, parte 1, sezione A della Direttiva 2006/42/CE, il fabbricante evidenzia che tale dichiarazione è relativa esclusivamente alla macchina sopra descritta, nello stato e con le destinazioni d'uso per le quali è stata immessa sul mercato, escludendosi i componenti eventualmente aggiunti e/o le operazioni effettuate successivamente dall'utente finale senza l'autorizzazione del fabbricante.

Persona autorizzata a compilare il Fascicolo tecnico

Demis Mancinelli

Persona autorizzata a redigere la Dichiarazione

L'amministratore
M. Mancinelli