



MAGNIFICO
MULTI FUNCTION OVENS

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

MPE423 - MPE523..
MPE4 - MPE5.. - MPE7.. - MPE10..
MDE523.. - MDE5.. - MDE7.. - MDE10..
MPG5 - MPG7 - MPG10
MDG5 - MDG7 - MDG10

IT

Indice

1. Installazione

1.1	Avvertenze generali e di sicurezza	3
1.2	Collegamento del gas	4
1.3	Controllo della pressione del gas	6
1.4	Sostituzione degli ugelli	6
1.5	Connessione elettrica	7
1.6	Scarico fumi	8
1.7	Collegamento allo scarico	8
1.8	Collegamento del tubo detergente	9
1.9	Messa in funzione e collaudo del forno	9

2. Istruzioni d'uso

2.1	Informazioni preliminari	10
2.2	Pannello di controllo	11
2.3	Cottura a convezione	12
2.4	Cottura a vapore	13
2.5	Cottura mista a convezione vapore	14
2.6	Cottura spillone	15
2.7	Cottura con 	16
2.8	Valvola di scarico	17
2.9	Raffreddamento rapido camera	17
2.10	Preriscaldamento	18
2.11	Programmazione programmi cottura	19
2.12	Memorizzazione programma cottura	19
2.13	Navigazione tra programmi cottura	20

2.14	Modifica e cancellazione programma	20
2.15	Illuminazione camera di cottura	21
2.16	Arresto e spegnimento del forno	21
2.17	Versione a Convezione con umidificatore	22

3. Manutenzione

3.1	Pulizia	23
3.2	Pulizia del vetro	23
3.3	Lavaggio automatico	24

4. Cosa fare se..

4.1	Problemi più comuni	26
4.2	Elenco messaggi di allarme	27
4.3	Termostato di sicurezza	27

5. Schede tecniche

5.1	MPE523.. - MDE523..	27
5.2	MPE5 - MPE5X - MDE5 - MDE5X	28
5.3	MPE7 - MPE7X - MDE7 - MDE7X	29
5.4	MPE10 - MPE10X - MDE10 - MDE10X	30
5.5	MPG5 - MDG5	30
5.6	MPG7 - MDG7	31
5.7	MPG10 - MDG10	32

6. Schemi elettrici

6	Schemi elettrici	33-39
---	------------------	-------

Gentile Cliente,

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto. Questo forno fa parte di una linea di apparecchi progettata specificatamente per la panetteria e la pasticceria, composta da forni a gas ed elettrici di diverse capacità. Sono forni che racchiudono grande facilità d'uso, ergonomia e controllo di cottura in un design piacevole e moderno.

Il forno ha una garanzia di 12 mesi contro eventuali difetti di fabbricazione a decorrere dalla data indicata sulla fattura di vendita. La garanzia copre il normale funzionamento del forno e non include materiali di consumo (lampadine, guarnizioni etc.) e guasti causati da installazione, usura, manutenzione, riparazione, decalcificazione e pulizia errati, manomissioni e uso improprio.

Il costruttore si riserva in ogni momento il diritto di apportare al prodotto le modifiche che ritiene necessarie o utili.

1. Installazione

1.1 Avvertenze generali e di sicurezza

- Leggere attentamente il presente manuale prima dell'installazione e della messa in funzione del forno, in quanto il testo fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione dell'apparecchio.
- Conservare con cura e in un luogo facilmente accessibile questo manuale per ogni ulteriore consultazione da parte degli operatori.
- Allegare sempre il manuale nel caso di trasferimento del forno; se si rendesse necessario, ne andrà richiesta una nuova copia al rivenditore autorizzato o direttamente alla ditta costruttrice.
- Appena rimosso l'imballo, accertarsi che il forno sia integro e non presenti danni causati dal trasporto. In nessun caso andrà mai installato e messo in funzione un apparecchio danneggiato; nel dubbio contattare subito l'assistenza tecnica o il proprio rivenditore di fiducia.
- L'installazione, la manutenzione straordinaria e le operazioni di riparazione dell'apparecchiatura devono essere effettuate unicamente da personale professionalmente qualificato e seguendo le istruzioni del costruttore.
- L'apparecchio è stato progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi suo diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso.
- L'apparecchio è destinato al solo uso professionale e da personale qualificato
- Il forno deve essere usato solo da personale adeguatamente addestrato al suo utilizzo. Per scongiurare il rischio di incidenti o danni all'apparecchio è inoltre fondamentale che il personale riceva con regolarità precise istruzioni riguardanti la sicurezza.
- Il mancato rispetto delle precedenti avvertenze può compromettere sia la sicurezza dell'apparecchiatura che la vostra.
- Il forno non deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e conoscenza, a meno che esse non siano supervisionate o istruite riguardo l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio né lo usino.
- Durante il funzionamento è necessario prestare attenzione alle zone calde della superficie esterna dell'apparecchio che, in condizioni di esercizio, possono anche superare i 60° C.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, l'apparecchiatura deve essere disattivata; per la sua eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Non posizionare altre sorgenti di calore, come ad esempio friggitorici o piastre di cottura, nelle vicinanze del forno.
- Non depositare né utilizzare sostanze infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchiatura.
- In caso di prolungato inutilizzo del forno, devono essere interrotte sia l'erogazione dell'acqua che quella dell'energia elettrica.
- Prima della messa in funzione dell'apparecchio controllare di aver rimosso tutte le parti dell'imballaggio, avendo cura poi di smaltirle in maniera conforme alla vigente normativa.
- Ogni modifica all'installazione del forno che si dovesse rendere necessaria dovrà essere approvata ed effettuata da parte di personale tecnico autorizzato.
- Non sono ammesse modifiche di alcun tipo al cablaggio del forno.

Le versioni a gas del forno sono conformi ai requisiti essenziali della Direttiva Gas 2009/142/CEE e sono quindi dotate di certificato d'esame CE rilasciato da un Organismo notificato. Esse soddisfano le prescrizioni delle seguenti norme gas:

- EN 203 + successivi aggiornamenti;
- EN 437 + successivi aggiornamenti.

Per l'installazione devono essere rispettate le prescrizioni di sicurezza contenute in:

- Norme UNI CIG n° 7222-7723-8723 + successivi aggiornamenti.

L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali delle Direttive di Bassa Tensione 73/23/CEE e 2006/95/CEE. Essa soddisfa le prescrizioni delle seguenti norme elettriche:

- EN 60335-1 + successivi aggiornamenti;
- EN 60335-2-42 + successivi aggiornamenti;
- EN 55104 / EN 55014 + successivi aggiornamenti;
- EN 61000 + successivi aggiornamenti.

L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva di Compatibilità Elettromagnetica.

1. Installazione

1.2 Collegamento del gas (solo per forni a gas)

				CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY	
				II 2H3+	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-GR-CH	
CE				II 2H3B/P	P mbar	30	30	20	/	LT-DK-FI-EE-NO LV-LZ-SK-SI-SE	
	TYPE	A ₁	B ₁₁	II 2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE	
	MOD			II 2H33/P	P mbar	50	50	20	/	AT-CH	
	NR			II 2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
				II 2L33/P	P mbar	30	30	/	25	NL	
	Σ Qn		kW	II 2E3+	P mbar	28-30	37	20	/	LU	
	G30	G20	G25	I 3B/P	P mbar	30	30	/	/	MT-IS-HU-CY	
				I 3+	P mbar	28-30	37	/	/	CY	
	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	I 2E	P mbar	/	/	20	/	PL	
PREDISPOSTO A GAS – PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS – EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUSTO A GAS – PREDISPOSTO À GAS						A		mbar			
					kW	IP	EN 203-1	MADE IN ITALY			

Nota bene

Il forno è tarato all'origine per il funzionamento con il tipo di gas specificato all'atto dell'ordine.

Il tipo di gas per il quale è regolato il forno è riportato nella targhetta tecnica posta sull'apparecchio.

Durante il collaudo, accertarsi che le tarature di fabbrica effettuate sui bruciatori siano appropriate per il tipo specifico di installazione, attraverso l'analisi dei gas prodotti dalla combustione (CO₂ e CO) e la verifica della portata termica.

I dati rilevati devono essere annotati e diventare parte integrante della documentazione tecnica di quell'apparecchio.

Prescrizioni per l'installazione

Le operazioni di installazione e di messa in funzione del forno devono essere eseguite unicamente da personale qualificato secondo i regolamenti e le norme in vigore.

Gli impianti del gas, i collegamenti elettrici e i locali di installazione degli apparecchi devono essere conformi ai regolamenti ed alle norme vigenti.

Tenere presente che l'aria necessaria per la combustione dei bruciatori è di 2 m³/h per kW di potenza installata.

Negli esercizi aperti al pubblico devono essere rispettate le norme per la prevenzione degli infortuni e le normative di sicurezza antincendio e antipanico.

Il collegamento al raccordo di alimentazione del gas può essere effettuato utilizzando tubazioni metalliche flessibili, interponendo un rubinetto di intercettazione omologato in un punto facilmente accessibile.

Fare attenzione che il tubo flessibile metallico di collegamento al raccordo di entrata del gas non tocchi parti surriscaldate del forno e che non sia sottoposto a sforzi di torsione o estensione.

Impiegare fascette di fissaggio conformi alle norme di installazione.

Verifiche da effettuare prima dell'installazione.

Controllare sulla targhetta tecnica posta sul lato sinistro del forno che l'apparecchio sia stato collaudato per il tipo di gas disponibile presso l'utente.

Controllare con i dati riportati sulla targhetta tecnica che la portata del riduttore di pressione sia sufficiente per l'alimentazione dell'apparecchiatura.

Evitare di interporre riduzioni di sezione tra il riduttore e l'apparecchio.

Si consiglia di montare un filtro del gas a monte del regolatore di pressione al fine di garantire un funzionamento ottimale del forno.

1. Installazione

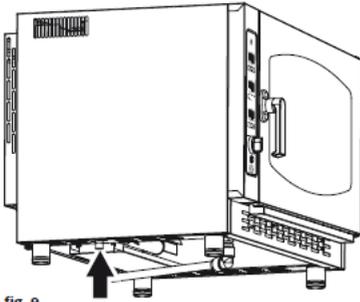


fig. 9

Collegare il forno all'impianto di alimentazione del gas mediante un tubo speciale da R 1/2" con sezione interna non inferiore a 16 mm di diametro.

Il raccordo deve essere in metallo e il tubo può essere fisso o flessibile.

Prevedere rubinetti o saracinesche aventi un diametro interno non inferiore al tubo di raccordo sopra indicato.

Dopo l'allacciamento alla rete del gas è necessario controllare che non vi siano fughe nei giunti e nei raccordi. A tale scopo utilizzare acqua saponata o un prodotto schiumogeno specifico per l'individuazione di perdite.

È opportuno far eseguire con cadenza annuale, in conformità con le norme specifiche, la manutenzione periodica dei forni a gas da parte di un tecnico autorizzato; in quest'occasione verranno effettuati l'analisi dei gas combusti e il controllo della potenza termica.

Il forno può funzionare correttamente solo se la pressione di rete del gas si mantiene all'interno dei valori indicati per ciascun tipo di gas.

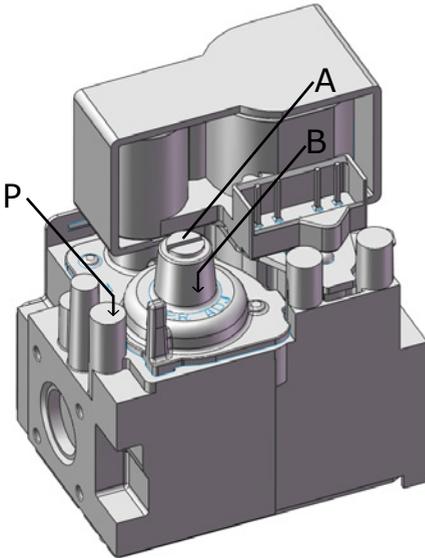
Tipo di gas	Pressione gas [mbar]		
	Nom.	Min.	Max
Metano G20	20	17	25
G.P.L. G30/G31	28-30/37	20/25	35/45

Se le pressioni si collocano al di fuori di questi valori, non sarà possibile ottenere un funzionamento ottimale dell'apparecchio e la sua messa in funzione definitiva. Far verificare dall'installatore l'impianto di distribuzione del gas (controllando condutture, valvole ed eventuali riduttori di pressione) quindi, se necessario, rivolgersi all'ente erogatore del gas.

1. Installazione

1.3 Controllo della pressione del gas (solo per forni a gas)

Controllare che gli ugelli montati siano quelli previsti per il tipo e la pressione del gas di alimentazione. Per l'eventuale sostituzione degli ugelli, fare riferimento al paragrafo seguente.



Quando il forno è collegato, verificare ad apparecchio acceso la pressione del gas.

La pressione del gas va controllata direttamente sulla valvola di controllo agendo come descritto di seguito:

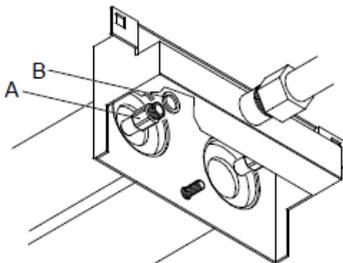
- Svitare la vite "P" sulla presa di pressione nella valvola.
- Applicare il manometro alla presa di pressione.
- Regolare la pressione del gas in modo che corrisponda ai valori indicati in tabella 2 agendo sul regolatore di pressione esterno all'apparecchio.
- Quando la pressione è corretta, spegnere il forno, togliere il manometro e riavvitare la vite "P" fino in fondo.

In caso di necessità, se la regolazione della pressione non fosse sufficiente, agire come segue:

- Togliere il cappuccio di protezione A.
- Avvitare per aumentare la pressione del gas in uscita agendo sulla vite B e svitare per diminuirla.
- A conclusione delle tarature riapplicare il cappuccio di protezione A.

1.4 Sostituzione degli ugelli (cambio gas)

Categoria apparecchio: II2H3+		Paesi: IT- ES -PT- CH-GB -GR - IE		
Forno	Potenza nominale	Ugello per gas G30 [30mbar]	Ugello per gas G31 [37mbar]	Ugello per gas G20 [20mbar]
5 GN 1/1	9,5 kW	115	110	161R
7 GN 1/1	16 kW	145	135	195R
10 GN 1/1	19 kW	155	145	225R



Usare unicamente ugelli originali evitando qualsiasi tipo di manomissione!

Per effettuare l'allacciamento a un gas diverso da quello di targa è necessario procedere alla sostituzione degli ugelli del/dei bruciatore/i procedendo come segue:

- Svitare l'ugello e sostituirlo con quello corrispondente al tipo di gas presente in utenza.
- Rimontare la rondella di tenuta.
- Gli ugelli sono marcati in centesimi di millimetro.
- Dopo aver effettuato la sostituzione degli ugelli, è necessario il controllo della pressione del gas.

1. Installazione

1.5 Collegamento elettrico

L'impianto elettrico, come prescritto e specificato nella normativa in vigore, deve essere dotato di un'efficiente messa a terra. È possibile garantire la sicurezza elettrica dell'apparecchio unicamente in presenza di un impianto elettrico a norma. Prima di effettuare il collegamento elettrico, vanno controllati i valori di tensione e di frequenza della rete elettrica per verificare che siano conformi alle richieste dell'apparecchio indicate nella sua targhetta tecnica. Per il collegamento diretto alla rete di alimentazione è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete stessa un dispositivo, dimensionato in base al carico, che ne assicuri la disconnessione e i cui contatti abbiano una distanza di apertura che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione; anche questo dispositivo deve essere posizionato in luogo e in maniera tale da essere facilmente azionabile in qualsiasi momento dall'operatore. Portare l'interruttore generale a cui andrà collegata la spina del cavo di alimentazione nella posizione 0 (zero). Far verificare da personale professionalmente qualificato che la sezione dei cavi della presa sia adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchio. Per effettuare il collegamento elettrico fare riferimento agli schemi elettrici presenti in appendice al presente manuale. Collegare il cavo

FORNI ELETTRICI	FORNI A GAS
L1 L2 L3 N 	L N 

tab 1

Tra la fase **L**
e  **deve esserci**
una differenza di
potenziale di 230 V

alla morsettiera seguendo le indicazioni riportate in tab. 1. Bloccare il cavo con il pressacavo. La tensione di alimentazione a macchina funzionante non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$. L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipoten-

ziale la cui efficacia deve essere verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Per il collegamento vi è un morsetto, posto sul telaio e contrassegnato con il simbolo (*a sinistra*), al quale deve essere collegato un cavo con sezione minima di 10 mm². Per i forni a gas, attendere di aver concluso anche il collegamento del gas all'apparecchio prima di rimontare il fianco del forno; per i forni elettrici rimontare il fianco del forno.

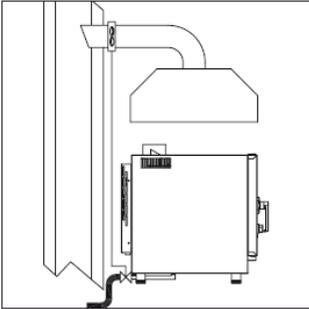


1. Installazione

1.6 Scarico fumi

I forni, nel rispetto delle norme per la loro installazione, devono essere messi in opera in locali adatti all'evacuazione dei prodotti della combustione.

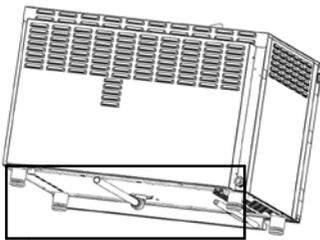
È possibile collegare lo scarico dei forni mediante un sistema di evacuazione forzata, come una cappa munita di aspiratore meccanico. In questo caso l'alimentazione del gas all'apparecchio deve essere controllata direttamente da tale sistema e deve interrompersi qualora la portata scenda al di sotto dei valori prescritti. Quando l'apparecchio viene installato sotto cappa aspirante bisogna verificare che vengano rispettate le seguenti indicazioni:



- a) il volume aspirato deve essere superiore a quello dei gas combusti generati (vedere la normativa in vigore);
- b) il materiale con il quale è composto il filtro della cappa deve poter resistere alla temperatura dei gas combusti che, all'uscita del convogliatore, può raggiungere i 300° C;
- c) la parte terminale del condotto di evacuazione dell'apparecchio deve essere posta all'interno della proiezione del perimetro di base della cappa;
- d) la riammissione del gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente

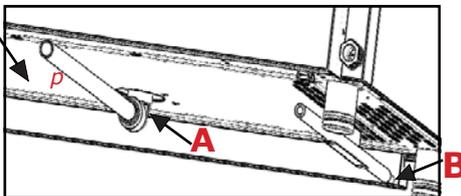
1.7 Collegamento allo scarico

Il forno deve essere connesso ad uno scarico aperto (imbuto).



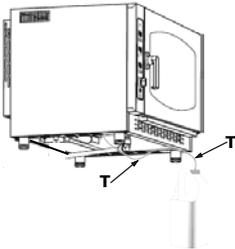
Nella parte inferiore della camera di cottura (al centro) esiste un manicotto (**A**) al quale deve essere collegata la curva e il tubo rigido in dotazione (**P**). Innestare la curva nel tubo rigido e collegarla al forno. Convogliare poi il tubo rigido nell'imbuto (non in dotazione).

È presente un altro tubo flessibile che connette la bacinella foratale e il serbatoio del lavaggio (ove presente). Anche questo tubo deve essere fatto confluire dentro l'imbuto.



1. Installazione

1.8 Collegamento del tubo detergente



Nei forni provvisti di lavaggio automatico connettere il tubicino bianco/trasparente in plastica (**T**) alla tanica del detergente immergendolo il più possibile sul fondo della stessa.

Al fine di preservare l'integrità della camera di cottura e dei componenti del forno si raccomanda di utilizzare **solo il detergente consigliato** (vedi paragrafo 3.3 pag 24).

1.9 Messa in funzione e collaudo del forno

Prima di mettere in funzione il forno, vanno effettuate scrupolosamente tutte le verifiche necessarie all'accertamento della conformità degli impianti e dell'installazione dell'apparecchio alle norme di legge e alle indicazioni tecniche e di sicurezza presenti in questo manuale.

Inoltre devono essere soddisfatti i seguenti punti:

- La temperatura ambientale del luogo di installazione del forno deve essere maggiore di +4° C.
- La camera di cottura deve essere vuota.
- Tutti gli imballi devono essere stati interamente rimossi, compresa la pellicola protettiva applicata sulle pareti del forno.
- Gli sfiiati e le feritoie di aerazione devono essere aperti e liberi da ostruzioni.
- I pezzi del forno eventualmente smontati per eseguirne l'installazione devono essere rimontati.
- L'interruttore elettrico generale deve essere chiuso e i rubinetti di intercettazione dell'acqua e del gas a monte dell'apparecchio devono essere aperti.

Collaudo

Il collaudo del forno si effettua completando un ciclo di cottura campione che consenta di verificare il corretto funzionamento dell'apparecchio e l'assenza di anomalie o problemi.

Accendere il forno mediante la pressione per 1 secondo del tasto **T1** dell'interruttore principale.

Impostare un ciclo di cottura con temperatura a 150° C, tempo a 10 min. e umidità a 5.

Verificare scrupolosamente i punti dell'elenco seguente:

- La luce nella camera di cottura si accende.
- Il forno si arresta se viene aperta la porta e riprende a funzionare quando la porta viene richiusa.
- Il termostato di regolazione della temperatura in camera di cottura interviene al raggiungimento della temperatura impostata e gli elementi riscaldanti vengono temporaneamente spenti;
- Il/i motore/i della/e ventola/e effettua/effettuano l'inversione automatica del senso di rotazione;
- l'inversione avviene ogni 2 minuti, intervallati da 20 secondi di fermo del motore.
- Gli elementi riscaldanti della camera di cottura vengono temporaneamente spenti durante i 20 secondi di fermo del motore.
- Per forni a 7 e a 10 teglie: le due ventole della camera di cottura hanno lo stesso senso di rotazione.
- Verificare la fuoriuscita di acqua in direzione della/e ventola/e dal tubo di immissione di umidità in camera di cottura.
- Al termine del ciclo di cottura il forno emette un segnale sonoro di avviso della durata di circa 15 secondi.

IMPORTANTE

Nel caso di blocco delle procedura in fase di impostazione delle fasi di cottura, o per risolvere altri eventuali blocchi del pannello di controllo, premere, anche più volte, il tasto **T15**.

2. Istruzioni d'uso

2.1 Informazioni preliminari



L'apparecchio è stato progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi suo diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso.

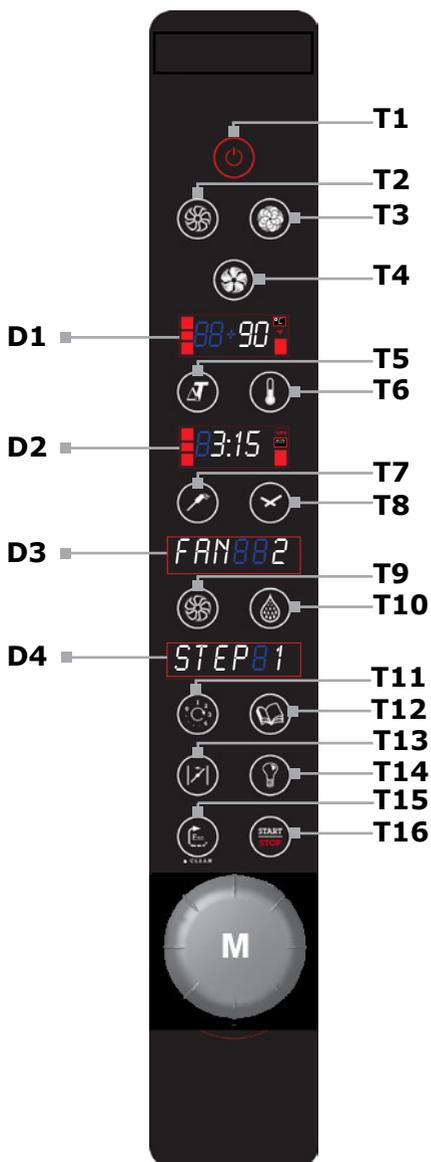
Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.

Prima di eseguire la cottura, si consiglia di preriscaldare il forno mediante l'utilizzo del preriscaldamento automatico della camera di cottura (ved. 2.8 a pag. 12).

Una volta collegato alla rete elettrica, il forno si presenta in condizione di "stand-by". Il pannello di controllo del forno è dotato di una manopola **M** per effettuare l'inserimento e la modifica dei parametri di funzionamento dell'apparecchio. Tale manopola può anche essere premuta per selezionare una funzione o confermare un determinato parametro. La manopola agisce su un encoder digitale e pertanto è a rotazione continua (non c'è il fine corsa). I parametri regolati dall'encoder variano in senso orario crescente. Dalla condizione di attesa, premendo il tasto **T1** si passa alla condizione di "accesso" dopo il reset della scheda (alcuni secondi): il forno è pronto per ricevere le impostazioni di cottura.

2. Istruzioni d'uso

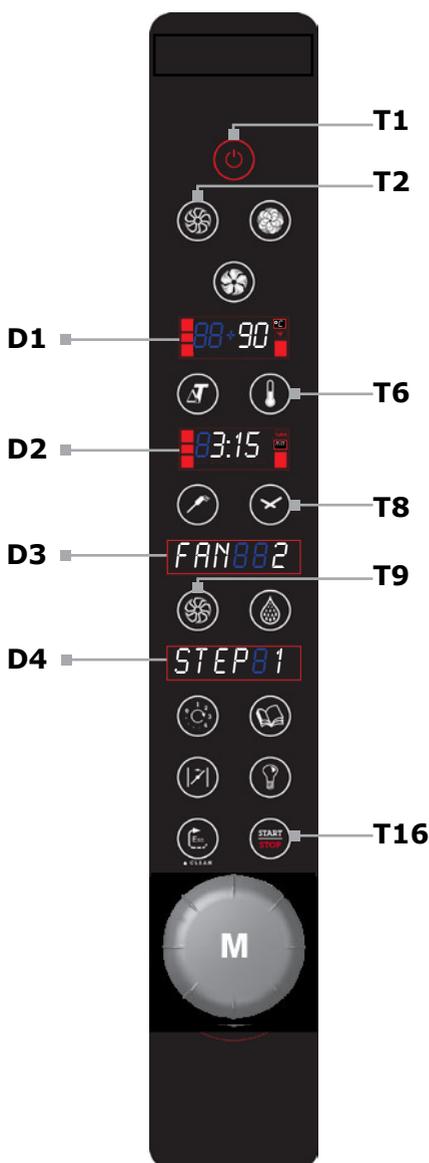
2.2 Pannello di controllo



T1	Accensione / spegnimento
T2	Modo cottura: CONVEZIONE
T3	Modo cottura: VAPORE
T4	Modo cottura: MISTO
T5	Tasto cotture ΔT (Delta-T)
T6	Tasto impostazione temperatura camera
T7	Tasto impostazione temperatura spillone
T8	Tasto impostazione tempo
T9	Tasto impostazione velocità ventola
T10	Tasto impostazione umidità relativa
T11	Tasto impostazione fasi e preriscaldamento
T12	Tasto programmi
T13	Tasto controllo valvola a farfalla
T14	Tasto accensione / spegnimento luci camera
T15	Tasto indietro / cancella / lavaggio (opt.)
T16	Tasto Start / Stop
D1	Display temperatura camera / ΔT
D2	Display tempo / temperatura spillone
D3	Display velocità ventola
D4	Display fase cottura / programma
M	Manopola selezione e encoder

2. Istruzioni d'uso

2.3 Cottura a convezione



Una volta acceso il forno premendo il tasto **T1**, seleziona e la modalità di cottura a convezione premendo il tasto **T2**.

Attivare l'impostazione della temperatura di cottura desiderata premendo il tasto **T6**, segnalata dal lampeggiamento del tasto stesso: impostare il valore della temperatura agendo sulla manopola **M** ($50^{\circ}\text{C} \div 280^{\circ}\text{C}$) e confermare la selezione premendo il tasto **T6** o la manopola **M** dell'encoder.

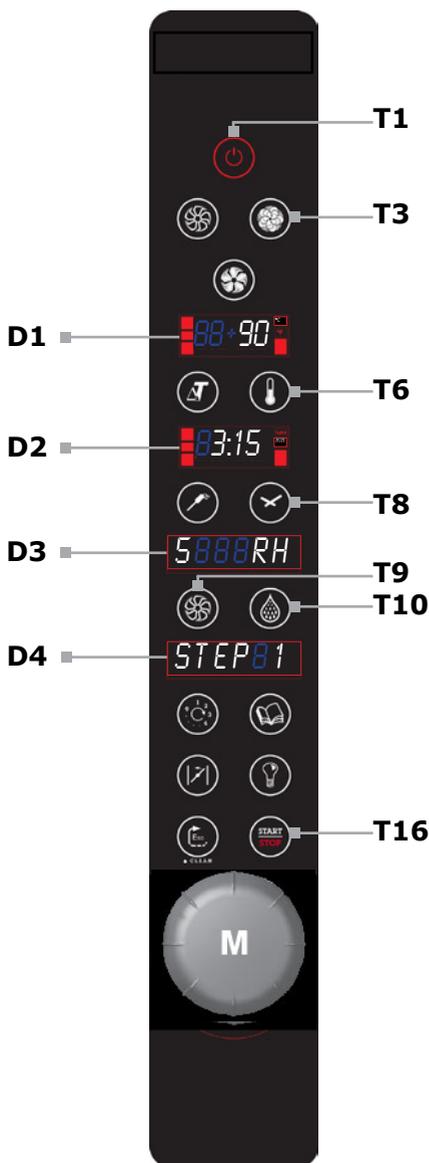
Il display passa automaticamente alla selezione del tempo di cottura (il tasto **T8** lampeggia). Impostare il valore del tempo di cottura agendo sulla manopola **M** e confermare la selezione premendo il tasto **T8** o la manopola **M** dell'encoder. Il display passa automaticamente alla selezione della velocità della ventola (il tasto **T9** lampeggia).

Impostare la velocità di rotazione della ventola (sono disponibili 3 velocità) e confermare la selezione premendo il tasto **T9** o la manopola **M** dell'encoder.

Premere il tasto **T16** Start per avviare la cottura.

2. Istruzioni d'uso

2.4 Cottura a vapore



Una volta acceso il forno premendo il tasto **T1**, selezionare la modalità di cottura a vapore premendo il tasto **T3**. Attivare l'impostazione della temperatura di cottura desiderata premendo il tasto **T6**, segnalata dal lampeggiamento del tasto stesso: impostare il valore della temperatura agendo sulla manopola **M** (50°C ÷ 120°C) e confermare la selezione premendo il tasto **T6** o la manopola **M** dell'encoder. Il display passa automaticamente alla selezione del tempo di cottura (il tasto **T8** lampeggia).

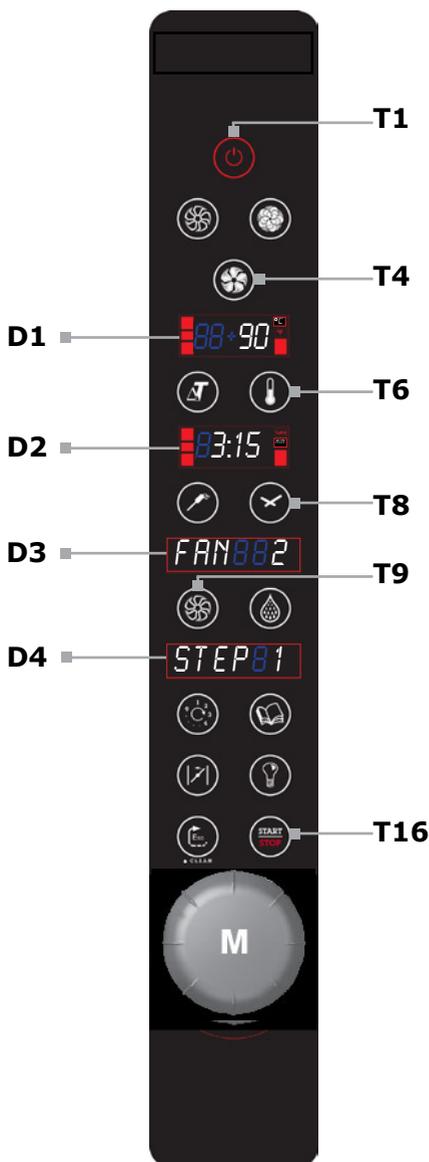
Impostare il valore del tempo di cottura agendo sulla manopola **M** e confermare la selezione premendo il tasto **T8** o la manopola **M** dell'encoder.

Il display passa automaticamente alla selezione della velocità della ventola (il tasto **T9** lampeggia). Impostare la velocità di rotazione della ventola (sono disponibili 3 velocità) e confermare la selezione premendo il tasto **T9** o la manopola **M** dell'encoder.

Premere il tasto **T16** Start per avviare la cottura.

2. Istruzioni d'uso

2.5 Cottura mista a convezione vapore



Una volta acceso il forno premendo il tasto **T1**, selezionare la modalità di cottura mista convezione/vapore premendo il tasto **T4**.

Attivare l'impostazione della temperatura di cottura desiderata premendo il tasto **T6**, segnalata dal lampeggiamento del tasto stesso: impostare il valore della temperatura agendo sulla manopola **M** (50°C ÷ 270° C) e confermare la selezione premendo il tasto **T6** o la manopola **M** dell'encoder.

Il display passa automaticamente alla selezione del tempo di cottura (il tasto **T8** lampeggia). Impostare il valore del tempo di cottura agendo sulla manopola **M** e confermare la selezione premendo il tasto **T8** o la manopola **M** dell'encoder.

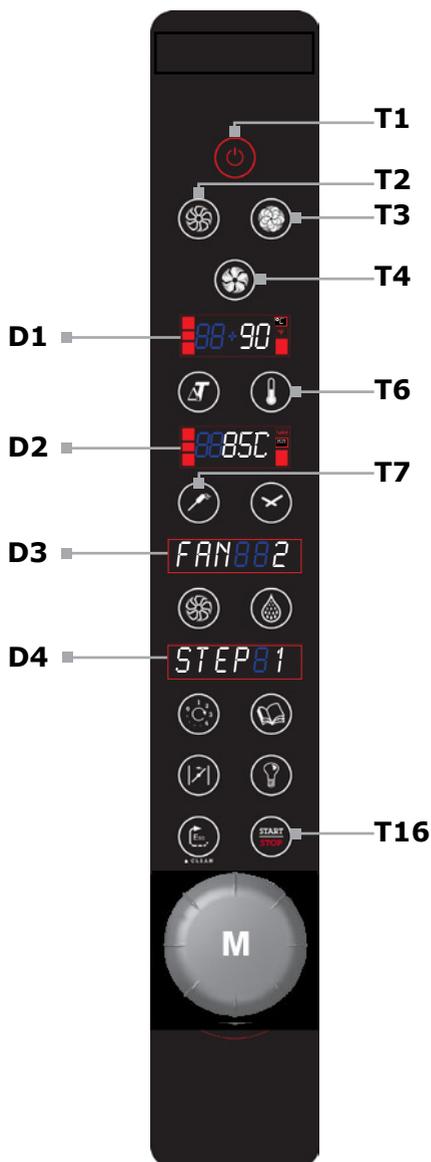
Il display passa automaticamente alla selezione della velocità della ventola (il tasto **T9** lampeggia). Impostare la velocità di rotazione della ventola (sono disponibili 3 velocità) e confermare la selezione premendo il tasto **T9** o la manopola **M** dell'encoder.

Il display passa automaticamente alla selezione della percentuale d'umidità in camera di cottura: premere il tasto **T10** (il tasto lampeggia) e regolare la quantità d'umidità desiderata. Impostare il valore dell'umidità agendo sulla manopola **M** (0 ÷ 10 dove: 1= 10%; 2=20% 3=30% ...) e confermare la selezione premendo il tasto **T10** o la manopola **M** dell'encoder.

Premere il tasto **T16** Start per avviare la cottura.

2. Istruzioni d'uso

2.6 Cottura spillone



Una volta acceso il forno premendo il tasto **T1** (fig. 19), selezionare la modalità di cottura desiderata premendo il relativo tasto (**T2 - T3 - T4**).

Attivare l'impostazione della temperatura di cottura desiderata premendo il tasto **T6**, segnalata dal lampeggiamento del tasto stesso: impostare il valore della temperatura agendo sulla manopola **M** ($50^{\circ}\text{C} \div 280^{\circ}\text{C}$) e confermare la selezione premendo il tasto **T6** o la manopola **M** dell'encoder.

Il display passa automaticamente alla selezione del tempo di cottura. Non impostare il tempo ma selezionare la modalità Spillone premendo il tasto **T7**. Impostare il valore della temperatura desiderata al cuore del prodotto agendo sulla manopola **M** (N.B. la temperatura della camera di cottura deve essere almeno 5°C superiore alla temperatura dello spillone). Confermare la selezione premendo il tasto **T7** o la manopola **M** dell'encoder.

Proseguire con la definizione degli ulteriori parametri della fase di cottura in funzione del tipo di cottura prescelta.

Premere il tasto **T16** Start per avviare la cottura.

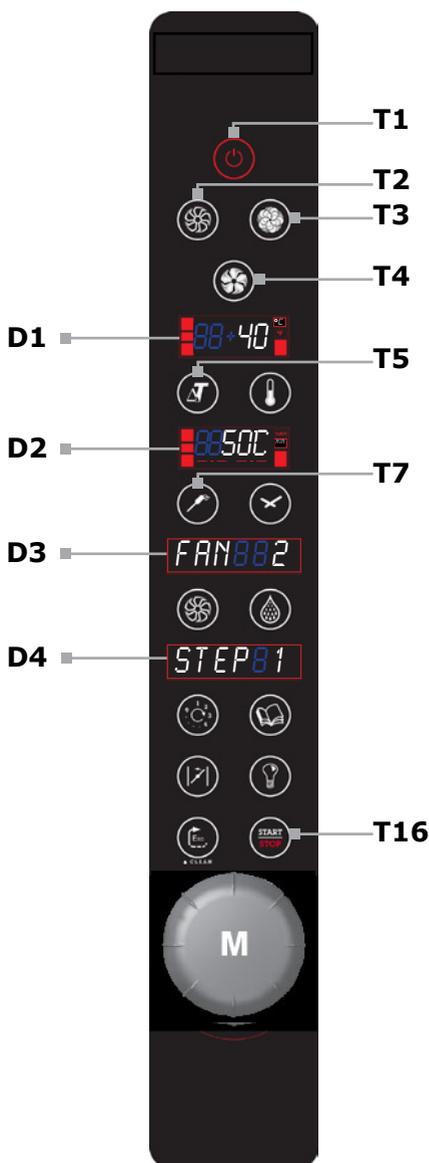
Nota:

Come posizionare lo spillone:

Lo spillone va posizionato facendolo penetrare nell'alimento da cucinare in modo che la punta si trovi al centro nella parte più grossa del prodotto.

2. Istruzioni d'uso

2.7 Cottura con ΔT



Una volta acceso il forno premendo il tasto **T1**, selezionare la modalità di cottura desiderata premendo il relativo tasto (**T2 - T3 - T4**).

Selezionare la modalità ΔT premendo il tasto **T5**. Impostare il valore della differenza di temperatura desiderata tra il cuore del prodotto e la camera di cottura agendo sulla manopola **M**. Confermare la selezione premendo il tasto **T5** o la manopola **M** dell'encoder. Il display passa automaticamente alla selezione della temperatura dello spillone (il tasto **T7** lampeggia).

Impostare il valore della temperatura al cuore del prodotto agendo sulla manopola **M** e confermare la selezione premendo il tasto **T7** o la manopola **M** dell'encoder.

Proseguire con la definizione degli ulteriori parametri della fase di cottura in funzione del tipo di cottura prescelta.

Premere il tasto **T16** Start per avviare la cottura.

Nota:

Utilizzo delle cotture ΔT :

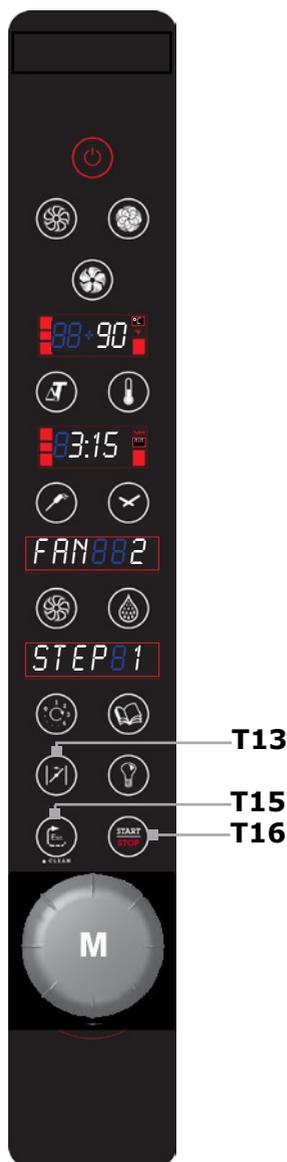
Le cotture in modalità ΔT si addicono particolarmente per la cottura di arrosti di medie/grandi dimensioni. Questo tipo di cottura viene effettuata mantenendo una temperatura in camera più bassa delle cotture tradizionali e con tempi più lunghi aumentando quindi la tenerezza del prodotto finale e diminuendo al tempo stesso la perdita di peso dell'alimento.

Si consiglia di impostare una temperatura ΔT di:

- 40°C per gli arrosti di carne rossa con temperatura al cuore tra 45°C e 55°C;
- 50°C per gli arrosti di carne bianca con temperatura al cuore tra 75°C e 85°C.

2. Istruzioni d'uso

2.8 Valvola di scarico



Lo scarico umidità ha la funzione di espellere l'umidità che può formarsi nella camera durante il ciclo di cottura.

All'accensione del forno la valvola è sempre chiusa. Al termine del ciclo di cottura la valvola rimane nella posizione in cui si trova in quel momento.

Premendo il tasto **T13** si comanda l'apertura o la chiusura della valvola di scarico umidità. Mentre la valvola manovra non è possibile impartire un nuovo comando. L'apertura della valvola è segnalata dal cambio di stato del tasto **T13**:

- acceso: **VALVOLA APERTA**
- spento: **VALVOLA CHIUSA**

Anche con la valvola chiusa non vi è alcun rischio di sovrappressioni in camera di cottura poiché esse vengono comunque controllate dallo scarico.

Durante la cottura in modalità mista CONVEZIONE VAPORE la valvola di scarico viene gestita automaticamente. È comunque possibile intervenire manualmente.

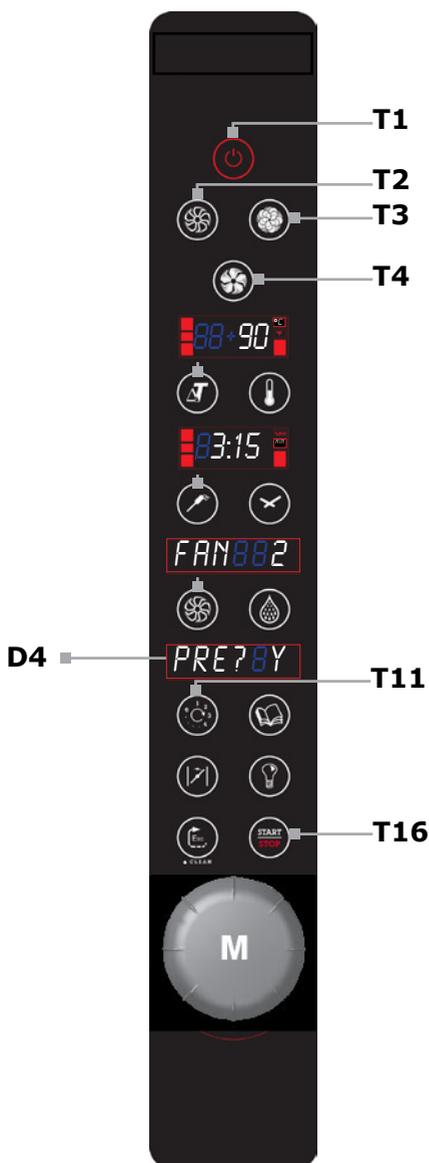
Durante la cottura in modalità VAPORE la valvola di scarico dell'umidità rimarrà in posizione chiusa.

2.9 Raffreddamento della camera di cottura

Per raffreddare la camera di cottura, premere il pulsante **T15 ESC** e successivamente il pulsante **T16 Start**. E' possibile aprire la porta durante il raffreddamento. Per interrompere il raffreddamento premere il pulsante **T15 ESC**

2. Istruzioni d'uso

2.10 Preriscaldamento



Una volta acceso il forno premendo il tasto **T1**, selezionare la modalità di cottura desiderata premendo il relativo tasto (**T2 - T3 - T4**) e continuare l'impostazione della cottura come desiderato.

Per attivare il preriscaldamento della camera di cottura premere il tasto **T11** e ruotare la manopola **M** a sinistra. Verrà visualizzata la scritta: **PRE?BN** premendo la manopola **M** si attiverà il preriscaldamento, il display visualizzerà: **PRE?BY** a questo punto ruotare la manopola **M** verso destra per ritornare alla programmazione della ricetta.

Premendo il tasto **T16** Start il forno inizierà a preriscaldarsi automaticamente ad una temperatura del 20% superiore a quella impostata sulla prima fase della ricetta. Una volta completato il preriscaldamento il forno emetterà un segnale acustico. A questo punto sarà possibile inserire i prodotti nel forno per la cottura.

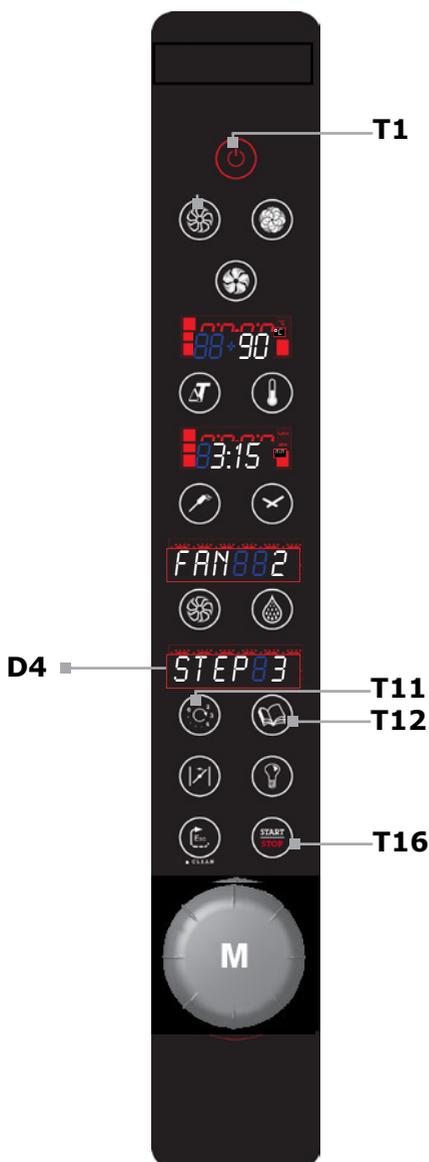
Nota:

Al fine di ottenere un risultato migliore si consiglia di inserire i prodotti solo quando il forno ha completato il preriscaldamento.

Inoltre il preriscaldamento è sempre consigliato per aumentare le prestazioni del forno (fatta eccezione per alcuni casi particolari in cui è necessario iniziare la cottura "a freddo").

2. Istruzioni d'uso

2.13 Navigazione tra i programmi salvati



Per scegliere un programma salvato nella memoria del forno premere il tasto **T12** e scegliere il numero di programma ruotando la manopola **M** verso destra o verso sinistra. Confermare la selezione premendo il tasto **T12** sul numero di programma desiderato.

PRG04

Il tasto **T11** lampeggerà e sarà possibile visualizzare l'impostazione delle fasi di cottura del programma.

Posizionarsi sulla fase 1 (**STEP001B**) e premere il tasto **T16** Start per far partire il programma.

È possibile iniziare la cottura anche da una fase successiva alla 1 selezionando il numero di fase desiderata per la partenza e premendo il tasto **T16** Strat. In questo caso il forno non effettuerà il preriscaldamento anche se questo è stato impostato.

2.14 Modifica e cancellazione di un programma di cottura.

Per modificare un programma salvato, selezionare il numero di programma che si desidera modificare come spiegato al punto 2.12, selezionare la fase che si desidera modificare e cambiare l'impostazione della fase come desiderato. Al termine della modifica, se desiderato, è possibile salvare il programma così modificato tenendo premuto per alcuni secondi il tasto **T12**.

È inoltre possibile cancellare parzialmente o tutto il programma. Per la cancellazione parziale posizionarsi sulla fase dalla quale si vuole cancellare e tenere premuto per alcuni secondi il pulsante **T11**. Il display

D4 visualizzerà: **DEL?00N**

Girando la manopola **M** verso destra, il display visualizzerà: **DEL?00Y**. A questo punto si può confermare l'operazione premendo la manopola **M**. Verranno perciò cancellate tutte le fasi da quella selezionata in poi (es. se si seleziona la fase 3 e si tiene premuto il tasto **T11** verranno cancellate le fasi 3,

2. Istruzioni d'uso



4, 5...). Non è possibile cancellare solo una fase tra altre fasi (es. non è possibile cancellare solo la fase 3 e non la 4, 5 ...).

Per la cancellazione dell'intero programma posizionarsi sulla fase 1 e tenere premuto il tasto **T11**. Il display **D4** visualizzerà: **DEL?88N**. Girando la manopola **M** verso destra, il display visualizzerà: **DEL?88Y**. A questo punto si può confermare l'operazione premendo la manopola **M**.

Se si vuole annullare l'operazione, quando compare il messaggio **DEL?88N** confermare con la manopola **M** o premere il pulsante **T15 ESC**.

2.15 Illuminazione camera di cottura.

Premere il tasto **T14** per accendere l'illuminazione nella camera di cottura. Le luci verranno attivate per un tempo di 45 secondi. È possibile disattivarle prima dello spegnimento automatico premendo nuovamente il tasto **T14**.

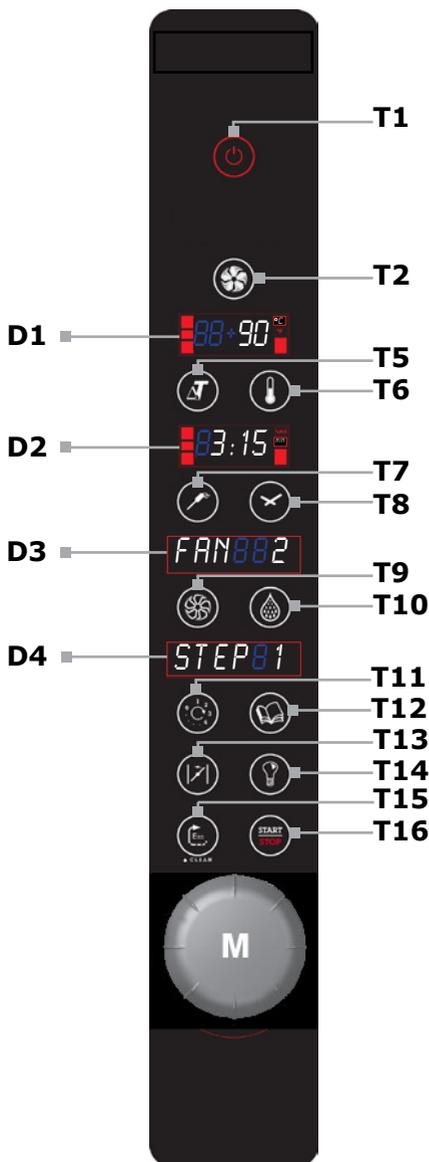
2.16 Arresto e spegnimento del forno.

Per terminare un programma di cottura con tempo impostato su infinito o prima della fine del tempo impostato premere il tasto **T16**.

Per spegnere il forno tenere premuto per alcuni secondi il tasto **T1**.

2. Istruzioni d'uso

2.17 Versione a convezione con umidificatore



Modelli:

MPE423 - MPE523
MPE4 - MPE5 - MPE7 - MPE10
MPG5 - MPG7 - MPG10

T1	Accensione / spegnimento
T2	Modo cottura: CONVEZIONE
T5	Tasto cotture ΔT (Delta-T)
T6	Tasto impostazione temperatura camera
T7	Tasto impostazione temperatura spillone
T8	Tasto impostazione tempo
T9	Tasto impostazione velocità ventola
T10	Tasto impostazione umidificatore
T11	Tasto impostazione fasi e preriscaldamento
T12	Tasto programmi
T13	Tasto controllo valvola a farfalla
T14	Tasto accensione / spegnimento luci camera
T15	Tasto indietro / cancella / lavaggio (opt.)
T16	Tasto Start / Stop
D1	Display temperatura camera / ΔT
D2	Display tempo / temperatura spillone
D3	Display velocità ventola
D4	Display fase cottura / programma
M	Manopola selezione e encoder

3. Manutenzione

3.1 Pulizia

Alla fine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura, sia per motivi d'igiene che per evitare guasti di funzionamento.

Il forno non deve mai essere pulito con getti d'acqua diretti o ad alta pressione. Allo stesso modo, per la pulizia dell'apparecchio non vanno usate pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune; è possibile eventualmente usare lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel senso della satinatura delle lamiere.

Attendere che la camera di cottura sia fredda.

Togliere le paratie porta teglie. Togliere i residui rimovibili manualmente e mettere le parti asportabili in lavastoviglie.

Per la pulizia della camera di cottura si deve utilizzare acqua tiepida saponata. Successivamente tutte le superfici interessate devono essere abbondantemente risciacquate, avendo l'accortezza di accertarsi che non rimangano residui di detergente.

Per pulire le parti esterne del forno usare un panno umido ed un detersivo non aggressivo.

ATTENZIONE

Non utilizzare mai, per nessuna ragione, detersivi e/o prodotti in genere contenenti cloro. L'uso di questi prodotti invalida la garanzia.

3.2 Pulizia del vetro



La pulizia del vetro della porta può essere effettuata sia sul lato esterno che su quello interno. A tale scopo si deve ruotare in senso orario il fermo che trattiene in posizione il vetro interno e, una volta aperto il vetro, lo si pulirà con un detergente idoneo.

Non vanno mai usati materiali abrasivi.

Il vetro poi deve essere richiuso in maniera corretta e bloccato in posizione ruotando in senso antiorario l'apposito fermo.

3. Manutenzione

3.3 Lavaggio automatico

Per attivare il LAVAGGIO AUTOMATICO (kit opzionale) seguire la seguente procedura:

- Accendere il forno mediante il tasto **T1**
- Rimuovere il filtro sullo scarico all'interno della camera di cottura.
- Verificare che il detergente sia collegato al forno mediante l'apposito tubicino.
- Premere contemporaneamente il tasto **T15** (*Clean*) e la manopola **M**.
- Il display **D3** visualizzerà il tipo di lavaggio. Girando la manopola **M** è possibile scegliere tra lavaggio *SOFT* (leggero), *NORM* (medio) o *HARD* (intenso) in base al tipo e quantità di sporco all'interno della camera di cottura.
- Una volta scelto il tipo di lavaggio appropriato premere il tasto **T16** (Start) per iniziare il lavaggio automatico. Il lavaggio funziona solo a porta chiusa.
- Prima di iniziare una nuova cottura risciacquare manualmente la camera di cottura con la doccetta in dotazione al fine di rimuovere eventuali residui di detergente.
- Rimettere il filtro scarico camera in posizione.

Durante il lavaggio il display **D3** visualizzerà le seguenti fasi:

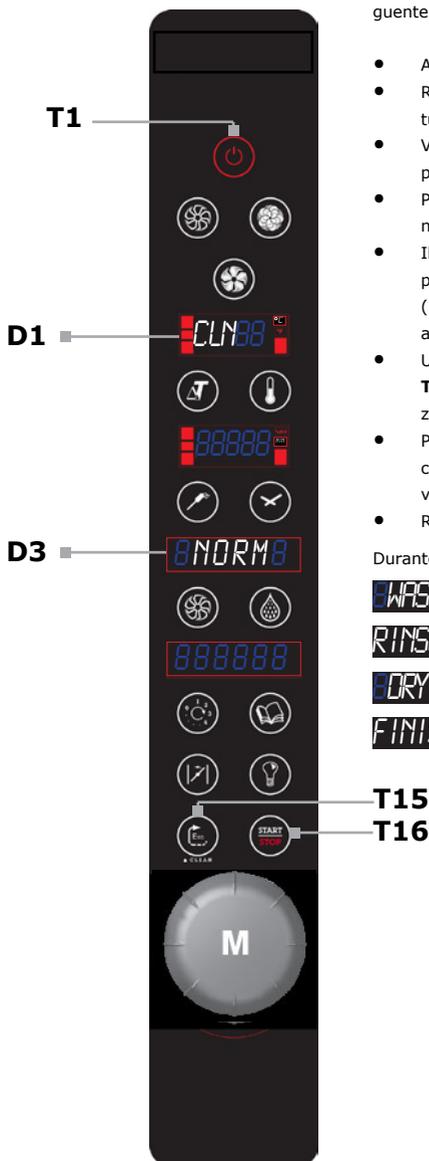
	Prelavaggio - Lavaggio
	Risciacquo
	Asciugatura
	Lavaggio completato

Importante:

Si raccomanda l'uso del detergente approvato per la pulizia del forno (ECOLAB OVEN CLEANER POWER).



L'uso di un detergente non approvato potrebbe causare danni al sistema di lavaggio e all'integrità della camera di cottura invalidando la garanzia del produttore.



4. Cosa fare se...

4.1 Problemi più comuni

Qualora si verificasse un'anomalia grave è importantissimo spegnere l'apparecchiatura, agendo sull'interruttore onnipolare, e chiudere i rubinetti d'intercettazione dell'acqua e del gas posti a monte dell'apparecchio.

Problema	Possibile soluzione
Il forno non parte	Controllare che l'interruttore onnipolare sia chiuso e che sia presente la tensione di rete.
	Controllare che il rubinetto di intercettazione del gas posto a monte dell'apparecchio sia aperto.
	Verificare l'integrità dei fusibili di protezione del forno.
	Assicurarsi che la porta del forno sia ben chiusa.
	Verificare di aver impostato i parametri del ciclo di cottura in modo corretto.
	Accertarsi che il forno non sia in errore.
Se dopo queste operazioni il forno non parte ancora, contattare l'assistenza.	
Si ferma la ventola durante il funzionamento	Spegnere il forno ed attendere che la protezione termica del motore si ripristini automaticamente.
	Accertarsi che le aperture di raffreddamento non siano ostruite.
Se l'inconveniente si ripete contattare l'assistenza.	
L'illuminazione interna non funziona	Utilizzare lampadine resistenti al calore.
	Sostituire le lampadine procedendo come segue: <ul style="list-style-type: none">• Accertarsi che l'interruttore onnipolare posto a monte del forno sia aperto e che l'apparecchio sia freddo.• Aprire il vetro interno della porta del forno.• Sfilare i vetri di protezione delle lampade.• Sostituire le lampadine d'illuminazione.
Se l'inconveniente si ripete contattare l'assistenza.	
Non viene immessa acqua dai tubi dell'umidificatore	Controllare che il rubinetto di intercettazione dell'acqua sia aperto.
Se l'inconveniente si ripete contattare l'assistenza.	
Il forno va in errore "GAS"	Controllare che il rubinetto di intercettazione del gas posto a monte dell'apparecchio sia aperto.
	Premere la manopola M dell'encoder per 1 secondo.
	Far verificare da un tecnico che la sequenza di allacciamento elettrico sia corretta e che tra fase e \perp sia presente una differenza di potenziale di 230 V.
Se il forno continua a non funzionare, per la mancata accensione dei bruciatori, contattare l'assistenza.	

4. Cosa fare se...

4.2 Elenco messaggi di allarme

N°	MESSAGGIO	DESCRIZIONE
1	"OVEN NOT CONFIGURED"	FORNO NON CONFIGURATO
2	"PROBE NOT CONNECTED"	SPILLONE NON COLLEGATO
3	"TCJ1 SH.CIRC"	SONDA PRINCIPALE IN CORTO
4	"TCJ1 OPEN"	SONDA PRINCIPALE APERTA (SCOLLEGATA)
5	"TCJ2 SH.CIRC"	SPILLONE IN CORTO
6	"SAFETY THERM"	TERMOSTATO DI SICUREZZA
7	"ALARM MOTORS"	ALLARME MOTORI
8	"HI TEMP"	ALLARME ALTA TEMPERATURA VANO
9	"NO COM"	MANCATA COMUNICAZIONE CON SCHEDA USB

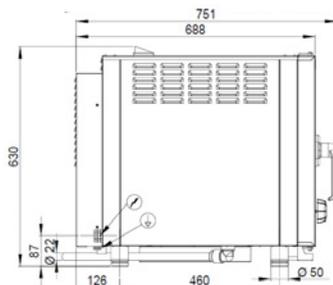
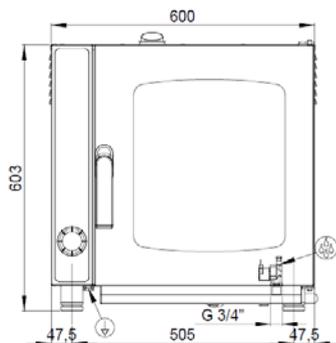
4.3 Termostato di sicurezza

Se la temperatura nella camera di cottura raggiunge i 350° C, il termostato di sicurezza interrompe l'alimentazione agli elementi riscaldanti del forno.

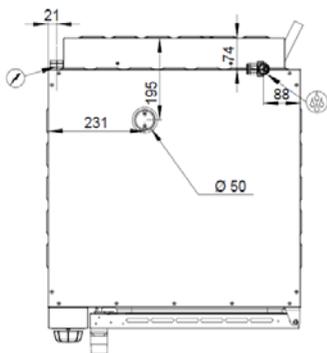
Tale dispositivo di sicurezza può essere ripristinato solo da un tecnico del servizio di assistenza perché sono necessari ulteriori controlli.

5. Schede tecniche

5.1 MPE523 - MPE523X - MPE523XK1 - MPE523XK2 MDE523 - MDE523X - MDE523XK1 - MDE523XK2



5. Schede tecniche



DATI TECNICI

MPE523 - MDE523

Dimensioni: **600x608x603** mm

Volume: **0,25** m³

Peso: **52** Kg

Capacità camera: **5x(GN 2/3)**

Interasse ripiani: **74** mm

Dimensioni utili camera cottura: **375x420x390** mm (LxHxP)

Potenza camera: **3** kW

Potenza totale: **3,3** kW

Tensione d'alimentazione: **1N 230V AC-50Hz**

DATI TECNICI

MPE523X - MPE523XK1 - MPE523XK2 MDE523X - MDE523XK1 - MDE523XK2

Dimensioni: **600x608x603** mm

Volume: **0,25** m³

Peso: **52** Kg

Capacità camera: **5x(GN 2/3)**

Interasse ripiani: **74** mm

Dimensioni utili camera cottura: **375x420x390** mm (LxHxP)

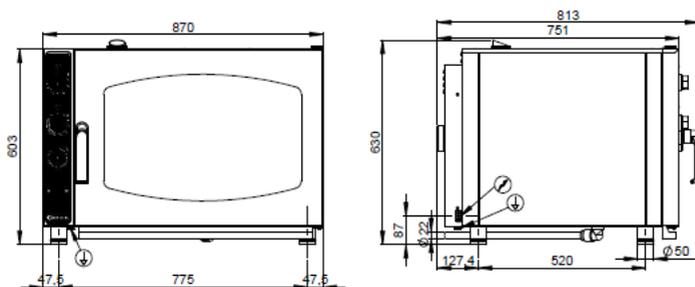
Potenza camera: **4,5** kW (...X - ...XK1) - **6** kW (...XK2)

Potenza totale: **4,8** kW (...X - ...XK1) - **6,3** kW (...XK2)

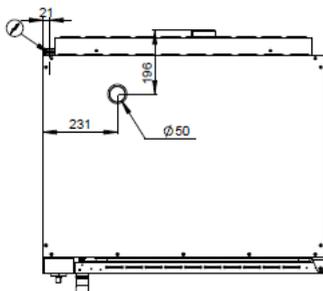
Tensione d'alimentazione: **3N 230V AC-50Hz** (...X)

3N 230V AC-60Hz (...XK1 - ...XK2)

5.2 MPE5 - MPE5X - MDE5 - MDE5X



5. Schede tecniche



DATI TECNICI

Dimensioni: **870x751x603** mm

Volume: **0,39** m³

Peso: **65** Kg

Capacità camera: **5x(GN 1/1) - 5x(60x40)**

Interasse ripiani: **75** mm

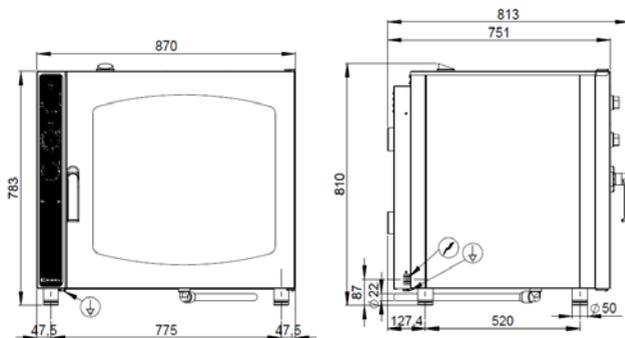
Dimensioni utili camera: **645x420x450** mm (LxHxP)

Potenza camera: **6 kW** o **7,4 kW** (..X)

Potenza totale: **6,3 kW** o **7,7 kW** (..X)

Tensione d'alimentazione: **3N 400V AC-50Hz**

5.3 MPE7 - MPE7X - MDE7 - MDE7X



DATI TECNICI

Dimensioni: **870x751x783** mm

Volume: **0,50** m³

Peso: **80** Kg

Capacità camera: **7x(GN 1/1) - 7x(60x40)**

Interasse ripiani: **75** mm

Dimensioni utili camera: **645x600x450** mm (LxHxP)

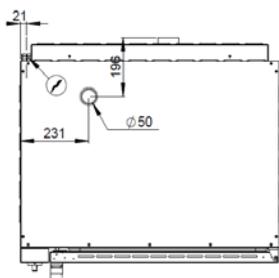
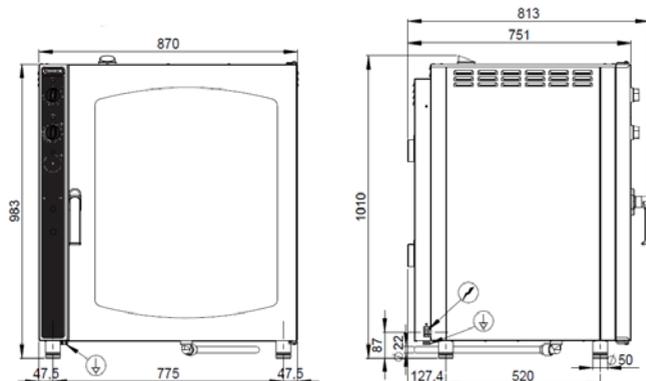
Potenza camera: **9 kW** o **12 kW** (..X)

Potenza totale: **9,6 kW** o **12,6 kW** (..X)

Tensione d'alimentazione: **3N 400V AC-50Hz**

5. Schede tecniche

5.4 MPE10 - MPE10X - MDE10 - MDE10X



DATI TECNICI

Dimensioni: **870x751x983** mm

Volume: **0,64** m³

Peso: **100** Kg

Capacità camera: **10x(GN 1/1) - 10x(60x40)**

Interasse ripiani: **75** mm

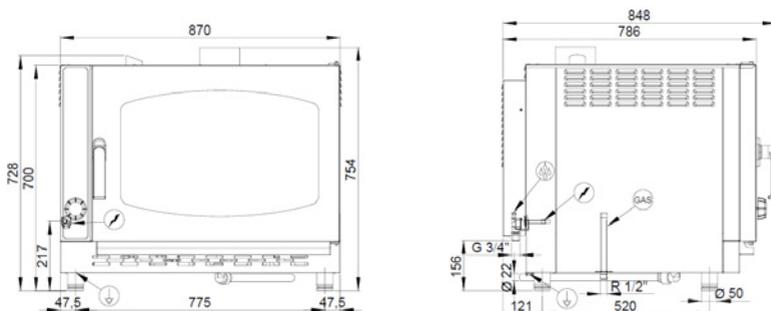
Dimensioni utili camera: **645x800x450** mm (LxHxP)

Potenza camera: **12** kW o **16,7** kW (...)

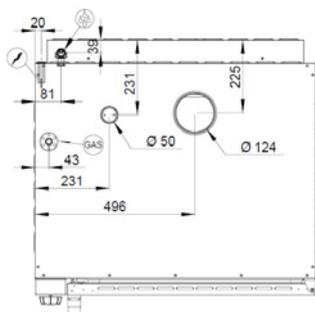
Potenza elettrica totale: **12,6** kW o **17,3** kW (...)

Tensione d'alimentazione: **3N 400V AC-50Hz**

5.5 MPG5 - MDG5



5. Schede tecniche



DATI TECNICI

Dimensioni: **870x786x700** mm

Volume: **0,48** m³

Peso: **110** Kg

Capacità camera: **5x(GN 1/1) - 5x(60x40)**

Interasse ripiani: **74** mm

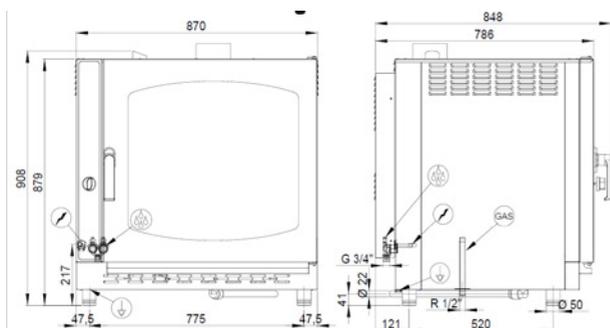
Dimensioni nette camera cottura: **645x420x450** mm (LxHxP)

Potenza camera: **9,5** kW **8168** Cal/h

Potenza elettrica totale: **0,4** kW

Tensione di alimentazione: **1N 230V AC-50Hz**

5.6 MPG7 - MDG7



DATI TECNICI

Dimensioni: **870x786x879** mm

Volume: **0,60** m³

Peso: **148** Kg

Capacità camera: **7x(GN 1/1) - 7x(60x40)**

Interasse ripiani: **74** mm

Dimensioni nette camera cottura: **645x600x450** mm (LxHxP)

Potenza camera: **16** kW **13757** Cal/h

Potenza elettrica totale: **0,8** kW

Tensione di alimentazione: **1N 230V AC-50Hz**

6. Schemi elettrici

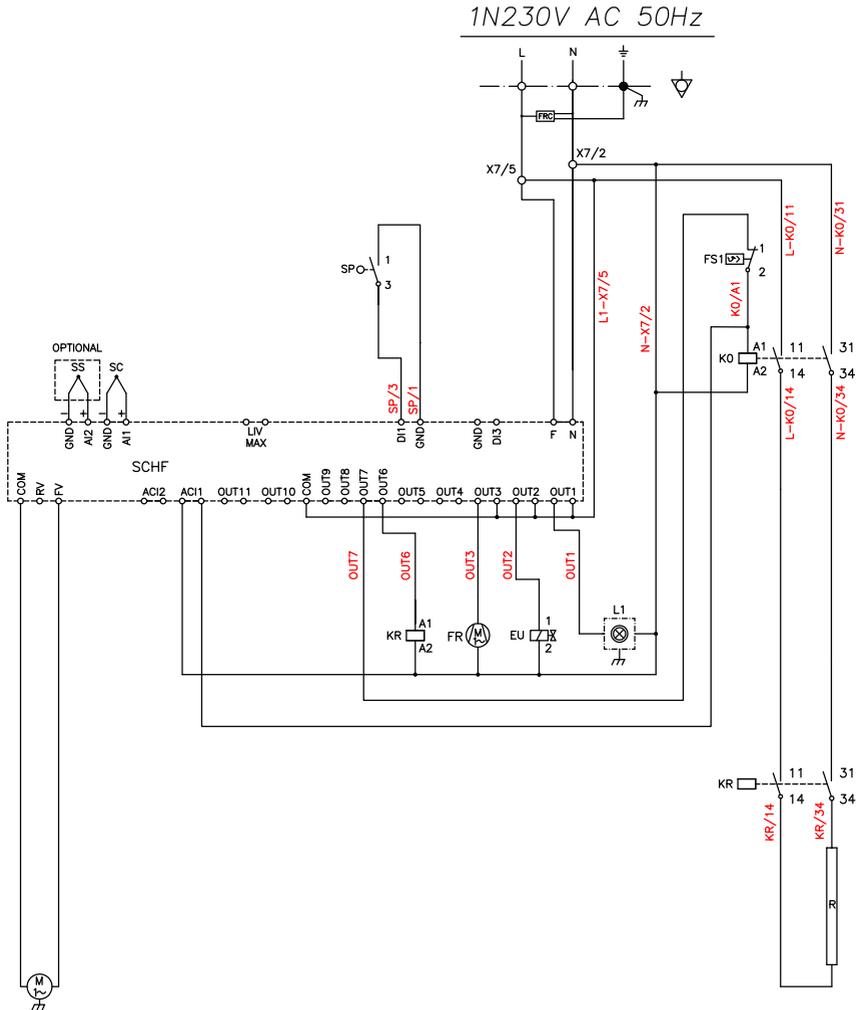
Legenda

C1, C2	Condensatore motore
EL	Elettrovalvola lavaggio
EU	Elettrovalvola umidificatore
EVG	Elettrovalvola bruciatore camera
F1	Termostato camera
FM1, FM2	Protezione termica motore (inc.)
FR	Motoventilatore di raffredd.
FRC, XFCL	Filtro E.M.C. di linea
FS1	Termostato di sicurezza camera
FU1	Fusibile
H1, H2	Segnalatore luminoso
IGN1	Scheda controllo bruciatore
INV	Inversore motore
K0	Contattore di linea
KR	Contattore resistenze
L1, L2	Lampada illuminazione camera
M1, M2	Motore
MV	Valvola scarica vapore

P	Interruttore generale / timer
PD	Pompa detergente
PL	Pompa lavaggio
R	Resistenza
S	Interruttore generale / selettore
SC	Sonda camera
SC	Selettore cottura spillone/tempo
SCHB	Scheda buzzer elettronica
SCHF	Scheda elettronica controllo forno
SP	Microinterruttore porta
SS	Sonda spillone (opzionale)
SU	Regolatore umidificatore
SV	Selettore velocità motori
TH20	Timer "instant"
TS	Termoregolatore spillone
X./..	Connettore
Z1 / Z2	Sonde livello serbatoio lavaggio

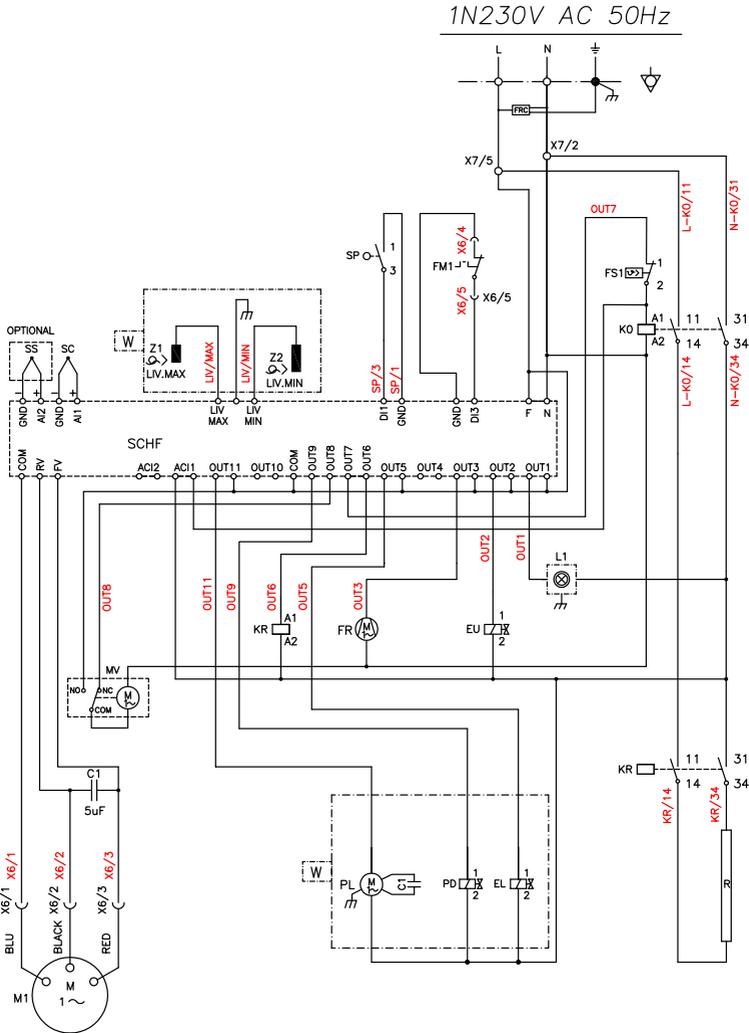
6. Schemi elettrici

MPE423



6. Schemi elettrici

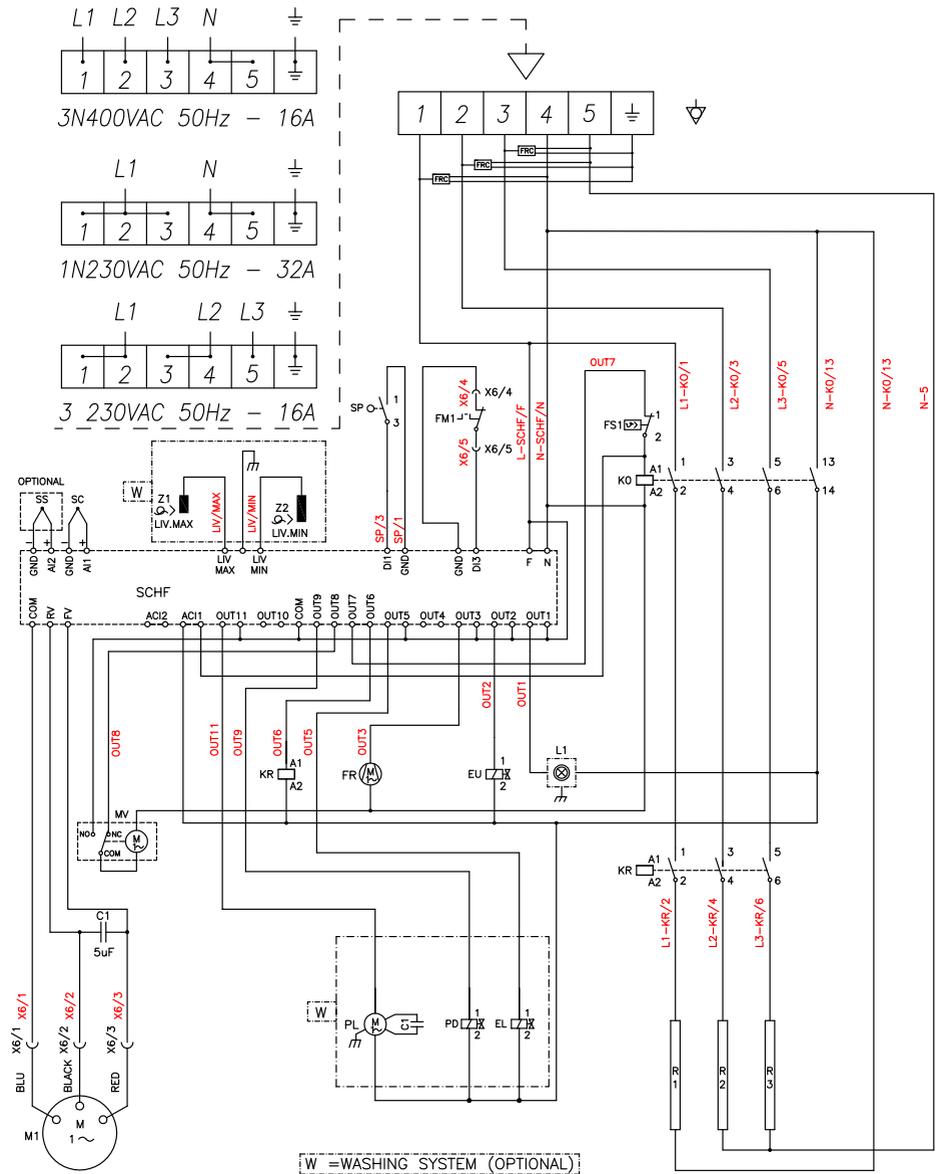
MPE523(W) - MDE523(W)



W = WASHING SYSTEM (OPTIONAL)

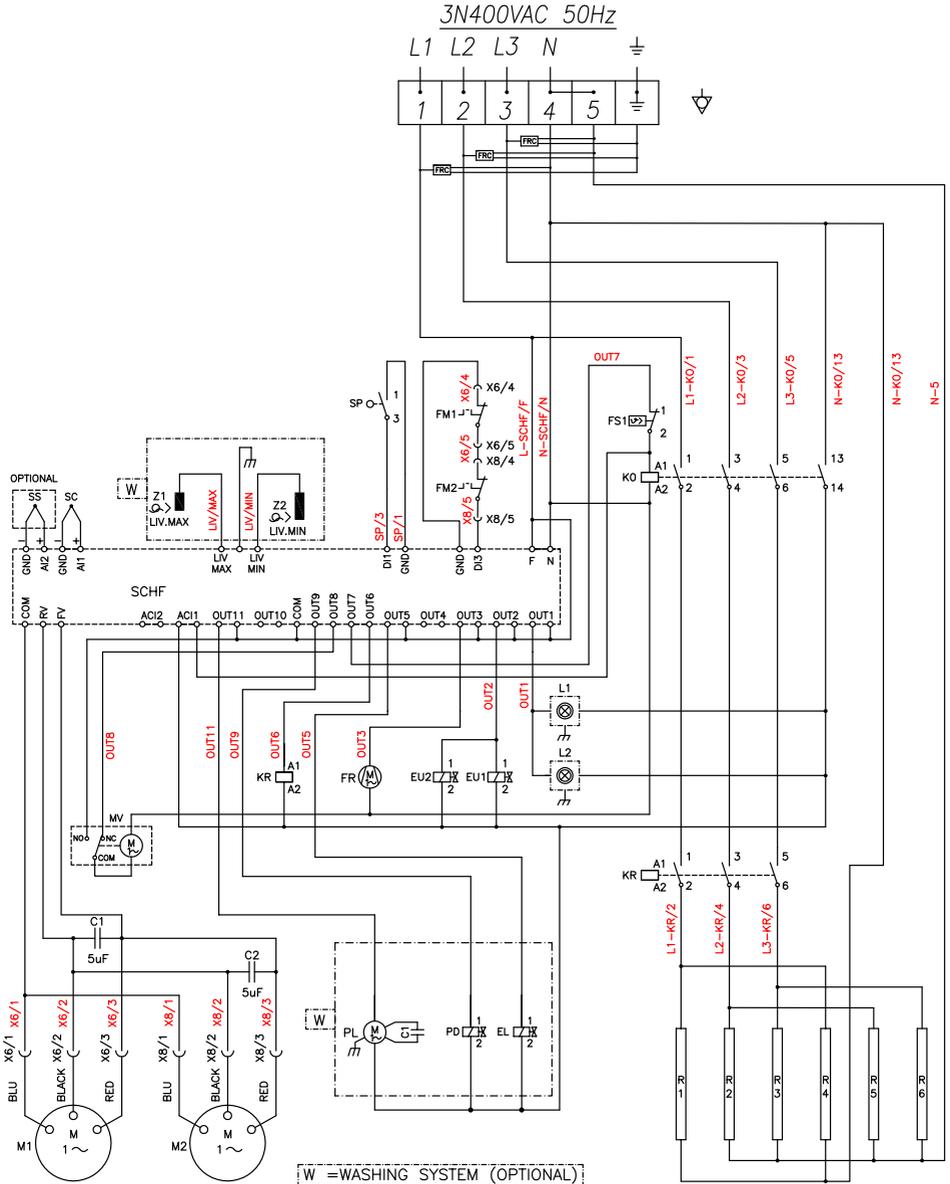
6. Schemi elettrici

MPE4(W) - MPE5(W) - MDE5(W)



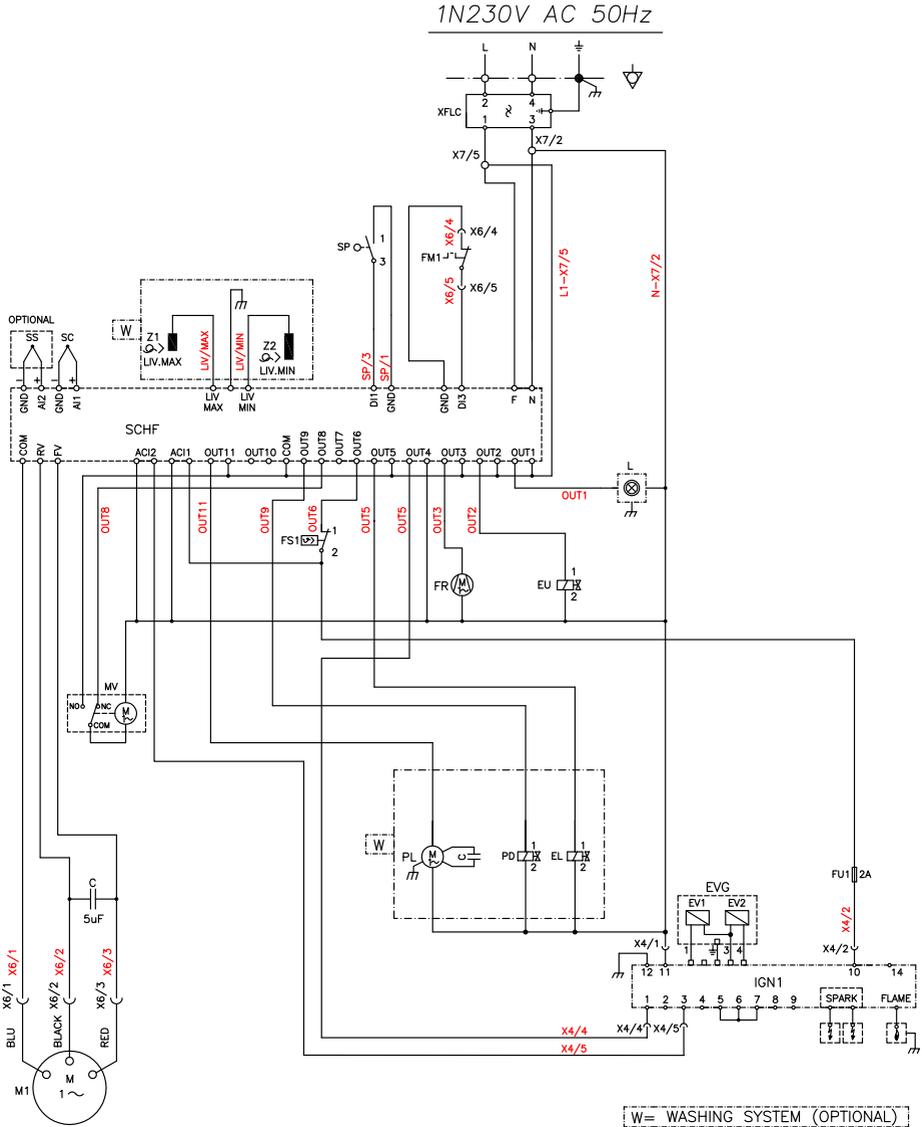
6. Schemi elettrici

MPE7(W) - MPE10(W) - MDE7(W) - MDE10(W)



6. Schemi elettrici

MPG5(W) - MDG5(W)



6. Schemi elettrici

MPG7(W) - MPG10(W) - MDG7(W) - MDG10(W)

