

MP722AO

Volume utile

22 l



Famiglia

Microonde

Categoria

Da incasso

Installazione

Sottopensile

Alimentazione

Elettrico

Metodo di Cottura

Microonde con grill

Controllo

Elettronico



Comandi

Display / Orologio

1 a LED

N° manopole

2

Comandi

Manopole

Manopole

Cortina

Apertura

Tasto meccanico

Colore manopole

Ottone

Opzioni



Programmatore Tempo

Elettronico

Opzione Show Room

Sì

Opzioni di

Inizio e fine

Demo

programmazione tempo

Blocco Tasti/ Sicurezza

Sì

Allarme acustico di fine

Sì

Bambini

cottura

Caratteristiche Tecniche



Materiale della cavità

Acciaio Inox

Apertura porta

A bandiera

N° di luci

1

N° vetri porta totale

2

Tipo di luce

Incandescenza

Termostato di sicurezza

Sì

Potenza luce

20 W

Sistema di

Tangenziale

Base ceramica

Sì

raffreddamento

Accensione luce

Sì

Schermo protettivo

Sì

all'apertura porta

microonde

Tipo Grill

Resistenza

Interruzione microonde

Sì

Grill basculante

Sì

all'apertura della porta

Grill - Potenza

1250 W

Dimensioni utili interno 220x350x280 mm
cavità (hxlxp)

Potenza resa microonde 850 W

Dotazione Accessori Inclusi

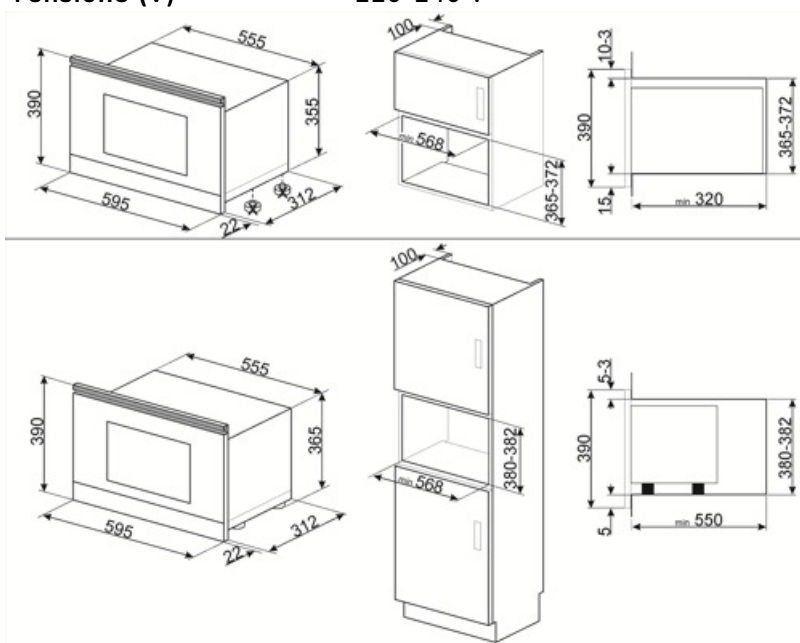
Griglia 1

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico
Corrente (A) 11 A
Tensione (V) 220-240 V

2700 W

Frequenza (Hz) 50 Hz
Lunghezza cavo di alimentazione 150 cm















Accessori non inclusi

KITMP38

Listello per modificare l'altezza del prodotto da 39 cm a 38 cm



Glossario simboli

-  Base in vetroceramica: La base in vetroceramica nel forno a microonde non prevede la presenza del piatto girevole. Questa, diffondendo il calore in modo costante e direttamente dalla base, permette una cottura più uniforme e con un maggiore risparmio energetico. La superficie liscia garantisce anche una migliore e più immediata pulizia dell'interno.
-  Il forno a microonde permette di cucinare in tempi molto brevi e con un notevole risparmio di energia, non necessitando di preriscaldamento.
-  Scongelamento a peso: Funzione di scongelamento automatica. Si sceglie la tipologia di alimento da scongelare tra le categorie disponibili (CARNI - PESCE - PANE - DOLCI) Dopo aver inserito il peso dell'alimento , il forno definisce autonomamente il tempo necessario per il corretto scongelamento.
-  Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.
-  Microonde + resistenza grill: l'utilizzo del grill determina una perfetta doratura della superficie dell'alimento. L'azione delle microonde consente invece di cucinare in tempi rapidi la parte interna dei cibi.
-  Grill basculante: La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.
-  Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.
-  Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
-  Porta doppio vetro: Porta doppio vetro
-  Microonde: penetrando direttamente nel cibo, le microonde consentono di cucinare in tempi molto brevi e con un notevole risparmio di energia. Adatte per cuocere senza grassi, sono inoltre indicate per scongelare ed anche per riscaldare i cibi, mantenendone intatti sia l'aspetto originario che la fragranza. Anche la funzione microonde può essere combinata con le funzioni tradizionali, con tutti i vantaggi che ne derivano. Ideale per tutti i tipi di cibi.
-  Funzione pizza: Questa funzione è appositamente dedicata per cuocere in tempi brevi la pizza, mediante l'utilizzo delle microonde. Per ottimizzare il risultato usare la funzione in combinazione al piatto Chef
-  Indica il volume utile della cavità del forno.