

# MP822PO



**Famiglia**



**Categorie**

**Tipologia di installazione**

**Installazione**

**Alimentazione**

**Metodo di Cottura**

**Controllo**

Microonde

Da incasso

Da incasso

Sottopensile

Elettrico

Microonde con grill

Elettronico



## Comandi

**Display / Orologio**

1 a LED

**Manopole**

Coloniale

**Comandi**

Manopole

**Colore manopole**

Panna

**N° manopole**

2

## Opzioni



**Programmatore Tempo**

Elettronico

**Opzione Show Room**

Sì

**Opzioni di programmazione tempo**

Inizio e fine

**Demo**

**Allarme acustico di fine cottura**

Sì

**Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini**

## Caratteristiche Tecniche



**Materiale della cavità**

Acciaio Inox

**Grill - Potenza**

1250 W

**N° di luci**

1

**N° vetri porta totale**

2

**Tipo di luce**

Incandescenza

**Termostato di sicurezza**

Sì

**Potenza luce**

20 W

**Sistema di raffreddamento**

Tangenziale

**Base ceramica**

Sì

**Schermo protettivo microonde**

Sì

**Accensione luce all'apertura porta**

Sì

**Interruzione microonde all'apertura della porta**

Sì

**Tipo Grill**

Resistenza

**Grill basculante**

Sì

Dimensioni utili interno 220x350x280 mm  
cavità (hxlxp)  
Potenza resa microonde 850 W

## Dotazione accessori Inclusi

Griglia 1

## Prestazioni / Etichetta Energetica



Volume utile

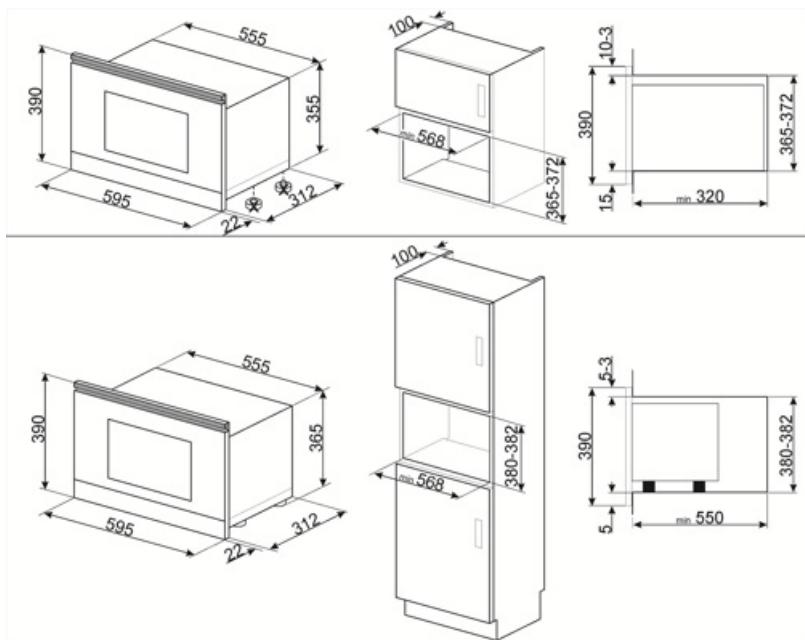
22 l

Volume lordo

23 l

## Collegamento Elettrico

Spina	No	Tensione (V)	220-240 V
Dati nominali di collegamento elettrico	2700 W	Frequenza (Hz)	50 Hz
Corrente (A)	11,7 A	Lunghezza cavo di alimentazione	150 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.