

# Horno Microondas Empotrable Electrolux

ME3BP







INFORMACIÓN DE PRODUCTO		
Código SAP	240092087	
Código EAN	7909569 44939 4	
Color	Negro	
País	China	
Peso Neto (Kg)	9	

Dimensión Producto Embalado		
Alto (cm)	47,5	
Ancho (cm)	62	
Profundidad (cm)	50	
Peso Bruto (Kg)	19	
Dimensión Producto Desembalado		
Alto (cm)	38,9	
Ancho (cm)	59,5	
Profundidad (cm)	42,1	
Peso Neto (Kg)	15,2	
Dimensión Nicho		
Alto (cm)	39,5	
Ancho (cm)	60	
Profundidad (cm)	20	

INFORMACIÓN DE CONSUMO			
Grill	Si		
Timer	Si		
lluminación Integrada	Si		
Temperatura Máxima	No		
Selector de Temperatura	No		
Apagado Automático	No		
Tipo de Suministro	eléctrico		
Volumen útil	25 L		
Potencia Nominal	1400		
Certificado de Seguridad	E-013-01-154281		
Certificado de Eficiencia	E-013-01-154646		

## **CARACTERÍSTICAS**

# Descongelación asistida

Indica el momento oportuno para voltear o remover los alimentos, garantizando un resultado más uniforme.

# **Función Gratinar**

Finaliza tus platos con un mejor resultado y una textura crujiente

## **Función Mantener Caliente**

Disfruta lo mejor de cada comida manteniendo la temperatura en tus platos hasta el momento de consumo. Tus platos como recién preparados.



# Horno Microondas Empotrable **Electrolux**

MF3BP

# Preparación de los nichos

Existen dos tipos de nichos para realizar la instalación. Escoja cómo empotrar su horno de microondas:

# 1ª OPCIÓN

Microondas

alineado con el mueble

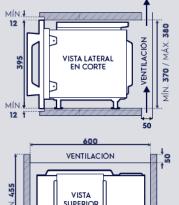
#### Dimensiones (mm) del nicho para alineación frontal:

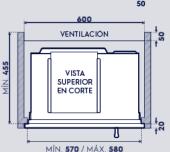
Ancho	600
Altura	395
Profundidad	20

# Dimensiones (mm) del nicho para alineación frontal:

	мín.	MÁX.
Ancho	570	580
Altura	370	380
Profundidad	475	>475

\*unidad: mm





# 2ª OPCIÓN

Microondas encima del mueble

#### Dimensiones (mm) internas del nicho:

\*unidad: mm

	мín.	MÁX.
Ancho	570	580
Altura	370	380
Profundidad	455	>455

VENTILACIÓN VISTA SUPERIOR **EN CORTE** 

MÍN. 570 / MÁX. 580

VISTA LATERAL **EN CORTE** 

VENTILACION

## **CARACTERÍSTICAS**

# Descongelación asistida

Indica el momento oportuno para voltear o remover los alimentos, garantizando un resultado más uniforme.

# **Función Gratinar**

Finaliza tus platos con un mejor resultado y una textura crujiente

## Función Mantener Caliente

Disfruta lo mejor de cada comida manteniendo la temperatura en tus platos hasta el momento de consumo. Tus platos como recién preparados.