

MOE34CXI2



Familia	Microondas
Categoría	Libre Integración
Tipo de instalación	Libre Integración
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Combinado microondas
Control	Electrónico



Mandos

Pantalla/Reloj	1 de LED	Mandos	Standard with knurlings
Tipo de dispositivos de regulación de mandos	Mandos/Teclas	Color mandos	Cromado
Apertura	Tirador	Color teclas	Cromado
N.º de mandos	1		

Opciones



Temporizador	Electrónico	Alarma acústica de fin de cocción	Sí
Opciones de programación tiempo	Inicio y fin	Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños	Sí

Características técnicas



Material de la cavidad	Acero inoxidable	Puerta abierta	Apertura lateral
N.º de luces	1	Nº de vidrios totales de la puerta	2
Tipo de Luz	LED	Termostato de seguridad	Sí
Plato giratorio	Sí	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Dimensiones plato giratorio	31.5 cm	Filtro protector microondas	Sí
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Interrupción microondas al abrir la puerta	Sí
Tipo de grill	Resistencia		

Grill - Potencia	1100 W	Inverter	Sí
Resistencia circular - Potencia	2500 W	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	249x351x361 mm
		Potencia de salida útil microondas	1100 W

Equipo accesorios incluidos

Rejilla	1	Plato pizza	1
----------------	---	--------------------	---

Prestaciones/Etiqueta energética

 Volumen útil	34 l	Volumen bruto	35 l
--	------	----------------------	------

Conexión eléctrica

Enchufe	Schuko (F;E)	Tensión (V)	230 V
Datos nominales de conexión eléctrica	1800 W	Frecuencia (Hz)	50 Hz
Corriente	7.83 A	Largo del cable de alimentación	100 cm

Symbols glossary



Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.



El horno microondas permite cocinar en muy poco tiempo y con un considerable ahorro de energía, sin necesidad de precalentamiento.



Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.



Ventilador + resistencia circular + grill: la combinación de la cocina asistida por ventilador con la cocina tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa.



Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .



Microondas: al penetrar directamente en los alimentos, las microondas permiten cocinar en muy poco tiempo y con un considerable ahorro de energía. Adecuado para cocinar sin grasa, también están indicados para descongelar y calentar alimentos, manteniendo intactos tanto el aspecto original como la fragancia. Incluso la función de microondas se puede combinar con funciones tradicionales, con todas las ventajas que se derivan de ella. Ideal para todo tipo de comida.



Horno combinado con microondas: los hornos combinados con microondas, además de garantizar solo la cocción tradicional, permiten combinar también los dos sistemas (tradicional con microondas), multiplicando las posibilidades de cocción y garantizando, por lo tanto, la máxima versatilidad en la cocina.



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal



Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .



Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).



Ventilador + resistencia circular + microondas (ventilación forzada + microondas): la combinación de resistencia circular y microondas permite una cocción óptima de toda la comida; Los tiempos de cocción de las partes internas se reducen gracias al uso de microondas.



Microondas + resistencia grill: el uso del grill determina un dorado perfecto de la superficie de los alimentos. La acción de las microondas, por otro lado, permite que la parte interna de los alimentos se cocine rápidamente.



Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno