

MOE34CXI2

Volume net

Famille Micro-ondes Catégorie Pose-libre Alimentation Electrique

Mode de cuisson Micro-ondes combiné

34 I

Électronique Commandes



Commandes

Afficheur / Horloge

Type de commandes

Ouverture

Nombre de manettes

1 à LED

Manettes/touches

Poignée

1

Manettes de commande Standard avec moletage

Couleur des manettes Chromé Couleur des touches Chromé

Options



Programmateur/Minuteur Électronique

Options de

programmation de la durée de cuisson

Début et fin de cuisson

Signal sonore fin de

cuisson

Verrouillage

commandes / Sécurité

enfants

Oui

Oui

Technologie





Matériau de la cavité

Nombre de lampes Type d'éclairage

Plateau tournant

tournant

Diamètre plateau

Eclairage à l'ouverture

de la porte

Type de gril

Inox 1

> LED Oui

31,5 cm

Oui

Résistance

Type d'ouverture de la

porte

Nombre total de vitres de la porte

Thermostat de sécurité

Système de refroidissement

Ecran de protection micro-ondes

Latérale

2

Oui **Tangentiel**

Oui

SMEG SPA 07/12/2025



Puissance résistance gril

1100 W

Puissance résistance

circulaire

2500 W

Arrêt micro-ondes à

l'ouverture de la porte

Inverter

Oui

Oui

Dimensions nettes de la 249x351x361 mm

cavité (HxLxP)

Puissance micro-ondes

utile

1100 W

Accessoires inclus

Grille 1 Plateau pizza

1

Raccordement électrique

Type de prise Puissance nominale Intensité

(F;E) Schuko 1800 W 7,83 A

Tension Fréquence Longueur du câble d'alimentation

230 V 50 Hz 100 cm

SMEG SPA 07/12/2025



Symbols glossary



Verrouillage commandes: L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.



Four combiné micro-ondes: Les fours combinés micro-ondes, en plus de garantir une cuisson traditionnelle, permettent également de combiner les deux systèmes (traditionnels et micro-ondes), multipliant ainsi les possibilités de cuisson et garantissant ainsi une polyvalence maximale en cuisine.



Le micro-ondes vous permet de cuisiner en très peu de temps et avec une économie d'énergie considérable, ne nécessitant pas de préchauffage.



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



Décongélation selon le poids : avec cette fonction, le temps pour décongeler l'aliment est automatiquement déterminé une fois que le poids de l'aliment à décongeler a été réglé.



Porte double vitre



Turbine + Résistance circulaire + gril : La combinaison entre cuisson traditionnelle et ventilée permet de cuisiner avec efficacité et rapidité des aliments de nature différente sans risque de mélange d'odeur ou de saveur. Idéale pour des aliments volumineux qui nécessitent une cuisson intensive.



Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante): la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.



Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.



Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé): L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).



Turbine + Micro-ondes + Résistance circulaire (cuisson avec ventilation forcée + micro-ondes) : Pour une cuisson combinée avec la circulation d'air chaud assurant une répartition de la chaleur instantanée et uniforme, tout en garantissant une cuisson au cœur par les micro-ondes



Micro-ondes + Résistance gril : Pour une cuisson combinée avec le gril qui dore l'aliment tout en assurant une cuisson au cœur par les microondes.

SMEG SPA 07/12/2025





Fonction pizza micro-ondes : Cette fonction est spécifiquement dédiée à la cuisson de pizzas en peu de temps, grâce à l'utilisation de microondes. Pour optimiser le résultat, utilisez la fonction en combinaison avec le plat Chef



Micro-ondes: en pénétrant directement dans les aliments, les micro-ondes vous permettent de cuisiner en très peu de temps et avec une économie d'énergie considérable. Adaptées à la cuisson sans graisse, elles conviennent aussi bien à la décongélation qu'au réchauffement des aliments, tout en conservant intacte l'apparence et le parfum d'origine. La fonction micro-ondes peut également être combinée avec des fonctions traditionnelles, avec tous les avantages qui en découlent. Idéal pour tous les types d'aliments.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



Indique le volume utile de la cavité du four.

SMEG SPA 07/12/2025