

MOE34CXI2



Famille	Micro-ondes
Catégorie	Pose-libre
Installation type	Pose-libre
Alimentation	Electrique
Mode de cuisson	Micro-ondes combiné
Commandes	Électronique



Esthétique

Esthétique	Universel	Couleur de la sérigraphie	Noir
Couleur	Inox	Porte	Avec panneau
Couleur	Inox	Poignée	Universel
Finition des composants	Chromé	Couleur de la poignée	Chromé
Matériau	Inox	Logo	Sérigraphié
Type d'inox	Brossé		

Programmes / Fonctions



Nombre de fonctions	10	Décongélation selon le temps	oui
Résistance circulaire + turbine	oui	Décongélation selon le poids	oui
Résistance circulaire + turbine + gril	oui	Micro-ondes	oui
Gril fort + turbine	oui	Micro-ondes + gril	oui
Gril fort	oui	Micro-ondes + résistance circulaire + turbine	oui
Pizza	oui	Programmes automatiques	23

Commandes

Afficheur / Horloge	1 à LED	Manettes de commande	Standard avec moletage
Type de commandes	Manettes/touches	Couleur des manettes	Chromé
Ouverture	Poignée		

Nombre de manettes	1	Couleur des touches	Chromé
--------------------	---	---------------------	--------

Options



Programmeur/Minuteur	Électronique	Signal sonore fin de cuisson	oui
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	Verrouillage commandes / Sécurité enfants	oui

Technologie



Matériau de la cavité	Inox	Type d'ouverture de la porte	Latérale
Nombre de lampes	1	Nombre total de vitres de la porte	2
Type d'éclairage	LED	Thermostat de sécurité	oui
Plateau tournant	oui	Système de refroidissement	Tangentiel
Diamètre plateau tournant	31.5 cm	Ecran de protection micro-ondes	oui
Eclairage à l'ouverture de la porte	oui	Arrêt micro-ondes à l'ouverture de la porte	oui
Type de gril	Résistance	Inverter	oui
Puissance résistance gril	1100 W	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	249x351x361 mm
Puissance résistance circulaire	2500 W	Puissance micro-ondes utile	1100 W

Accessoires inclus

Grille	1	Plateau pizza	1
--------	---	---------------	---

Performance / Etiquette Energétique















Volume net	34 l	Volume brut	35 l
------------	------	-------------	------

Raccordement électrique

Type de prise	(F;E) Schuko	Tension	230 V
Puissance nominale	1800 W	Fréquence	50 Hz
Intensité	7.83 A	Longueur du câble d'alimentation	100 cm

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.
-  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 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.
-  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.
-  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 + 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
-  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.
-  Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.
-  Porte double vitre
-  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.
-  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).
-  Micro-ondes + Résistance gril : Pour une cuisson combinée avec le gril qui dore l'aliment tout en assurant une cuisson au cœur par les micro-ondes.



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



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



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.