

MOE34CXI2

Volume utile

34 l



Famiglia

Microonde

Categoria

Da appoggio

Alimentazione

Elettrico

Metodo di Cottura

Combinato Microonde

Controllo

Elettronico



Comandi

Display / Orologio	1 a LED	Manopole	Standard con zigrinature
Comandi	Manopole / Tasti	Colore manopole	Cromato
Apertura	Maniglia	Colore tasti	Cromato
N° manopole	1		

Opzioni



Programmatore Tempo	Elettronico	Allarme acustico di fine cottura	Sì
Opzioni di programmazione tempo	Inizio e fine	Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini	Sì

Caratteristiche Tecniche



Materiale della cavità	Acciaio Inox	Apertura porta	A bandiera
N° di luci	1	N° vetri porta totale	2
Tipo di luce	Led	Termostato di sicurezza	Sì
Piatto girevole	Sì	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Dimensioni piatto girevole	31.5 cm	Schermo protettivo microonde	Sì
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Interruzione microonde all'apertura della porta	Sì
Tipo Grill	Resistenza	Inverter	Sì
Grill - Potenza	1100 W		

**Resistenza circolare -
Potenza** 2500 W

**Dimensioni utili interno
cavità (hxlxp)** 249x351x361 mm
Potenza resa microonde 1100 W

Dotazione Accessori Inclusi

Griglia 1

















Piatto Chef 1

Collegamento Elettrico

Spina (F;E) Schuko
**Dati nominali di
collegamento elettrico** 1800 W
Corrente (A) 7,83 A

Tensione (V) 230 V
Frequenza (Hz) 50 Hz
**Lunghezza cavo di
alimentazione** 100 cm

Glossario simboli

-  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.
-  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.
-  Ventola + resistenza circolare + grill: la combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia cibi diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per cibi di grandi volumi che richiedono cotture intense.
-  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: 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.
-  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.
-  2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.
-  Forno combinato con le microonde: I forni combinati con le microonde, oltre a garantire la sola cottura tradizionale permettono di abbinare anche i due sistemi (tradizionale con microonde), moltiplicando le possibilità di cottura e garantendo, quindi, la massima versatilità in cucina.
-  Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
-  Porta doppio vetro: Porta doppio vetro
-  Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.
-  Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.
-  Ventola + resistenza circolare + microonde (cottura a ventilazione forzata+microonde): la combinazione della resistenza circolare e delle microonde consente una cottura ottimale dell'intero alimento; i tempi di cottura delle parti interiori sono ridotti grazie all'utilizzo delle microonde.
-  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.

Benefit

Controllo elettronico

Gestione puntuale delle temperature e uniformità del calore

Programmi automatici

Programmi preimpostati per semplificare l'utilizzo e migliorare l'efficienza del prodotto

Blocco sicurezza bambini

Grazie al blocco di sicurezza bambini, il microonde garantisce tranquillità ai genitori migliorando la sicurezza generale nell'ambiente domestico

Funzione pizza

Modalità preimpostata per cuocere o riscaldare la pizza in modo ottimale

Tecnologia Inverter

Cottura più omogenea, rapida e delicata grazie alla nuova tecnologia microonde - Tecnologia Inverter

Grazie alla gestione continua e precisa della potenza, i microonde con Inverter distribuiscono il calore in modo omogeneo, permettendo di scongelare e cuocere i cibi in modo più efficiente, riducendo i tempi di preparazione e migliorando i risultati.