

MOE34CXI2



Famiglia	Microonde
Categoria	Da appoggio
Tipologia di installazione	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 - 2500 W
Potenza

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

Dotazione accessori Inclusi

Griglia	1	Piatto Chef	1
----------------	---	--------------------	---

Prestazioni / Etichetta Energetica

	Volume utile	34 l	Volume lordo	35 l
--	---------------------	------	---------------------	------

Collegamento Elettrico

Spina	(F;E) Schuko	Tensione (V)	230 V
Dati nominali di collegamento elettrico	1800 W	Frequenza (Hz)	50 Hz
Corrente (A)	7.83 A	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 inferiori 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.