

MOE34CXI2

Usable volume



34 l

Product Family

Microwave

Category

Countertop

Tipo de energia

Elétrico

Tipo de cozimento

Combi Microwave

Control

Electronic



Controls

Display / Clock

1 a LED

Design dos comandos

Comandos Standard

Type of control setting

Control knobs / buttons

Controls colour

Chromed

Opening

Handle

Illuminated control knobs

No

No. of controls

1

Bottons Colour

Cromato

Options



Timer

Electronic

Showroom demo option

No

Time-setting options

Start and stop

Controls Lock / Child Safety

Yes

End of cooking acoustic alarm

Yes

Stop turntable option

No

Limited Power

No

Quick start option

No

Consumption Mode

Technical Features



Cavity material

Stainless steel

Circulaire heating element - Power

2500 W

No. of lights

1

Door opening

Side-opening

Light type

Led

Full glass inner door

No

Light user replaceable

No

Total no. of door glasses

2

Turtable

Yes

Safety Thermostat

Yes

Ceramic base

No

Cooling system

Tangential



Light when door is opened	Yes	Microwave screen protection	Yes
Grill type	Heating element	Microwave stops when door is opened	Yes
Tilting grill	No	Inverter	Yes
Grill - power	1100 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	249x351x361 mm
		Microwave effective power	1100 W

Accessories Included

Grid	1	Other	No
Pizza dish	1	Frame	No

Electrical Connection

Plug	(F;E) Schuko	Voltage (V)	230 V
Nominal power	1800 W	Frequency (Hz)	50 Hz
Current	7,83 A	Comprimento do cabo de alimentação	100 cm

Symbols glossary



Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.



A energia de micro-ondas encurta drasticamente os tempos de cozimento e produz economia de energia.



Descongelar pelo peso: Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado



Circulaire + grelha: Circulaire com elemento superior ou grelha: Semelhante ao ventilador com elemento superior com a velocidade de cozimento adicional do circulaire, ideal para pratos com cobertura crocante. Quando usado com a grelha, o alimento ficará castanho mais rapidamente.



Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisserie (sempre que possível). Também é ideal para cozinar salsichas e bacon.



Micro-ondas Penetrando diretamente na comida, micro-ondas cozinham muito rapidamente e com considerável economia de energia. Adequados para cozinar sem gordura, eles também são capazes de descongelar e aquecer alimentos sem alterar a sua aparência original e aroma. A função de micro-ondas também pode ser combinada com funções convencionais com todas as vantagens resultantes. Ideal para todos os tipos de alimentos.



Micro-ondas + elemento de grelha: O uso da grelha resulta em um perfeito escurecimento da superfície dos alimentos. A ação de micro-ondas permite em vez de cozinar em pouco tempo a parte interna do alimento.



Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.



Micro-ondas de combinação: Este forno permite combinar duas maneiras diferentes de cozinhar (tradicional com micro-ondas). Os fornos combinados aumentam as oportunidades de cozedura, ao mesmo tempo que proporcionam a máxima flexibilidade dos eletrodomésticos.



Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.



Portas de vidros duplos: Número de portas envidraçadas.



Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.



Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.



Cozinhar com a utilização simultânea do elemento de aquecimento em combinação com ventilador e fornecimento de micro-ondas.



Micro-ondas para pizza: Esta função cozinha pizza mais rápido graças às micro-ondas. Para otimizar o resultado final, use a função combinada com a placa do Chef



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.