

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

Type of control setting

Control knobs / buttons

Opening

Handle

No. of controls

1

Design dos comandos

Comandos Standard

Controls colour

Chromed

Illuminated control knobs

No

Buttons Colour

Cromato

Options



Timer

Electronic

Time-setting options

Start and stop

End of cooking acoustic alarm

Yes

Limited Power

No

Consumption Mode

Showroom demo option

No

Controls Lock / Child

Yes

Safety

Stop turntable option

No

Quick start option

No

Technical Features



Cavity material

Stainless steel

No. of lights

1

Light type

Led

Light user replaceable

No

Turntable

Yes

Ceramic base

No

Turntable dimensions

31,5 cm

Circulaire heating element - Power

2500 W

Door opening

Side-opening

Full glass inner door

No

Total no. of door glasses

2

Safety Thermostat

Yes

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.		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.
	A energia de micro-ondas encurta drasticamente os tempos de cozimento e produz economia de energia.		Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
	Descongelar pelo peso: Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado		Portas de vidros duplos: Número de portas envidraçadas.
	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.		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.
	Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.		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 cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.
	Micro-ondas Penetrando diretamente na comida, micro-ondas cozinham muito rapidamente e com considerável economia de energia. Adequados para cozinhar 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.		Cozinhar com a utilização simultânea do elemento de aquecimento em combinação com ventilador e fornecimento de micro-ondas.
	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 cozinhar em pouco tempo a parte interna do alimento.		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
	Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.		A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.