

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

Comandi

Manopole / Tasti

Apertura

Maniglia

N° manopole

1

Manopole

Standard con zigrinature

Colore manopole

Cromato

Colore tasti

Cromato

Opzioni



Programmatore Tempo

Elettronico

Opzioni di

Inizio e fine

programmazione tempo

Allarme acustico di fine cottura

Sì

Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini

Sì

Caratteristiche Tecniche



Materiale della cavità

Acciaio Inox

N° di luci

1

Tipo di luce

Led

Piatto girevole

Sì

Dimensioni piatto girevole

31.5 cm

Accensione luce all'apertura porta

Sì

Tipo Grill

Resistenza

Grill - Potenza

1100 W

Apertura porta

A bandiera

N° vetri porta totale

2

Termostato di sicurezza

Sì

Sistema di raffreddamento

Tangenziale

Schermo protettivo microonde

Sì

Interruzione microonde all'apertura della porta

Sì

Inverter

Sì

**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.		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.
	Il forno a microonde permette di cucinare in tempi molto brevi e con un notevole risparmio di energia, non necessitando di preriscaldamento.		Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
	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.		Porta doppio vetro: Porta doppio vetro
	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.		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: 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.		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.
	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.		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.
	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.		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
	2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.		Indica il volume utile della cavità del forno.