

MOE34CXI

Volume utile

34 l



Famiglia

Microonde

Categoria

Da appoggio

Alimentazione

Elettrico

Metodo di Cottura

Combinato Microonde

Controllo

Elettronico



Programmi / Funzioni

N° funzioni

10

Circolare + Ventola



Circolare + Ventola + Grill



Grill largo + Ventola



Grill largo



Pizza



Scongelo a tempo



Scongelo a peso



Microonde



Microonde + grill



Microonde + circolare + ventola



Programmi automatici

23

Comandi

Display / Orologio

1 a LED

Comandi

Manopole / Tasti

Apertura

Maniglia

N° manopole

1

Manopole

Colore manopole

Colore tasti

Standard con zigrinature

Cromato

Cromato

Opzioni



Programmatore Tempo Elettronico
Opzioni di programmazione tempo Inizio e fine

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
Resistenza circolare - Potenza 2500 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
Dimensioni utili interno cavità (hxlxp) 249x351x361 mm
Potenza resa microonde 1100 W

Dotazione Accessori Inclusi

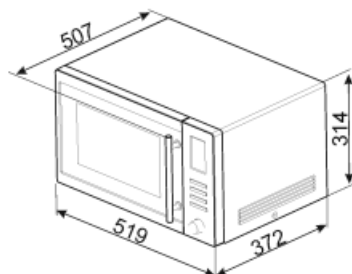
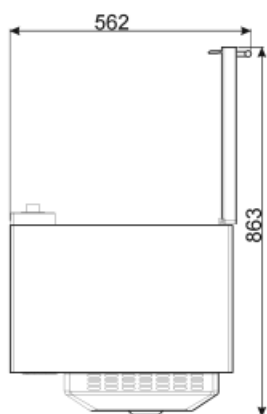
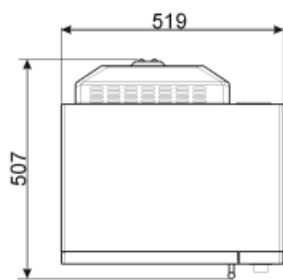
Griglia 1
Piatto Chef 1

Vaporiera 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.