

MOE34CXI

EAN13: 8017709237424

Famiglia: Microonde
Estetica: Universale
Categoria: Da appoggio
Metodo di Cottura: Combinato Microonde
Colore: Inox antimpronta



TIPOLOGIA



- Metodo di Cottura: Combinato Microonde
- Colore Case: Inox

- Famiglia: Microonde
- Categoria: Da appoggio
- Controllo: Elettronico

ESTETICA



- Finitura componenti: Cromato
- Tipo Inox: Satinato
- Maniglia: Universale

- Estetica: Universale
- Colore: Inox antimpronta
- Materiale: Inox
- Porta: Con pannello
- Colore maniglia: Cromato

COMANDI

- Display / Orologio: 1 a LED
- Apertura: Maniglia
- Colore manopole: Cromato

- Comandi: Manopole / Tasti
- N° manopole: 1
- Colore tasti: Cromato

PROGRAMMI / FUNZIONI



- Programmi automatici: 10

- N° funzioni: 10
- Ricette pre-impostate: 40

OPZIONI



- Allarme acustico di fine cottura: Sì

- Programmatore Tempo: Elettronico
- Opzioni di programmazione tempo: Inizio e fine
- Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini: Sì

CARATTERISTICHE TECNICHE



- N° di luci: 1
- Accensione luce all'apertura porta: Sì
- Sistema di raffreddamento: Tangenziale
- Dimensioni piatto girevole: 31.5 cm
- Inverter: Sì
- Potenza resa microonde: 1100 W
- N° vetri porta totale: 2
- Schermo protettivo microonde: Sì
- Dimensioni utili interno cavità (hxlxp): 249x351x361 mm

- Materiale della cavità: Acciaio Inox
- Volume lordo: 35 l
- Tipo di luce: Led
- Apertura porta: A bandiera
- Piatto girevole: Sì
- Tipo Grill: Resistenza
- Grill - Potenza: 1100 W
- Resistenza circolare - Potenza: 2500 W
- Termostato di sicurezza: Sì
- Interruzione microonde all'apertura della porta: Sì

PRESTAZIONI / ETICHETTA ENERGETICA

- Volume utile: 34 l

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Dati nominali di collegamento elettrico: 1800 W
- Tensione (V): 230 V
- Tipo di spina: Schuko
- Corrente (A): 7.83 A
- Frequenza (Hz): 50 Hz

INFORMAZIONI LOGISTICHE

- Dimensioni del prodotto (mm): 315x519x507

DOTAZIONE ACCESSORI INCLUSI

- Griglia: 1
- Vaporiera: 1
- Piatto Chef: 1



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: con questa i tempi di scongelamento degli alimenti vengono determinati automaticamente.



Scongelamento a peso: con questa funzione necessari per lo scongelamento vengono determinati automaticamente una volta impostato il peso dell'alimento da scongelare.



Porta doppio vetro: Porta doppio vetro



Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.



Ventola + resistenza circolare (cottura a ventilazione forzata o ventilata): la combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del forno) consente la cottura di cibi diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Sarà possibile, per esempio, cucinare contemporaneamente pesce, verdure e biscotti senza alcuna mescolanza di odori e sapori.



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.



Ventola + resistenza grill: l'aria prodotta dalla ventola addolcisce la decisa onda di calore generata dal grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per cibi di grosso spessore. Ideale per grandi tagli di carne (ad es. stinco di maiale). Nei modelli a 10 e 11 funzioni la resistenza grill è formata da un doppio elemento di più ampie dimensioni rispetto al grill tradizionale, che consente una resa eccezionale (cottura e gratinatura rapida di grandi grigliate di carne).



Resistenza grill: il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Nei forni a 8, 10 e 11 funzioni, la resistenza grill è costituita da un doppio elemento che consente la grigliatura su tutto il piano d'appoggio (grill largo). Tale funzione in questi modelli permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolare modo 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.

