MOE34CXI2

Famille	Micro-ondes
Catégorie	Pose-libre
Installation type	Pose-libre
Alimentation	Electrique
Mode de cuisson	Micro-ondes combiné
Commandes	Électronique



Esthétique

Esthétique	Universel
Couleur	Inox
Couleur	Inox
Finition des composants	Chromé
Matériau	Inox
Type d'inox	Brossé
Couleur de la sérigraphie	Noir
Porte	Avec panneau
Poignée	Universel
Couleur de la poignée	Chromé
Logo	Sérigraphié

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions	10
Résistance circulaire + turbine	oui
Résistance circulaire + turbine + gril	oui
Gril fort + turbine	oui
Gril fort	oui
Pizza	oui
Décongélation selon le temps	oui
Décongélation selon le poids	oui
Micro-ondes	oui
Micro-ondes + gril	oui
Micro-ondes + résistance circulaire + turbine	oui
Programmes automatiques	23

Commandes

Afficheur / Horloge	1 à LED
Type de commandes	Manettes/touches
Ouverture	Poignée
Manettes de commande	Standard avec moletage
Couleur des manettes	Chromé

Nombre de manettes	1	**Couleur des touches**	Chromé

Options



Programmateur/Minuteur	Électronique	**Signal sonore fin de cuisson**	oui
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	**Verrouillage commandes / Sécurité enfants**	oui

Technologie



Matériau de la cavité	Inox	**Type d'ouverture de la porte**	Latérale
Nombre de lampes	1	**Nombre total de vitres de la porte**	2
Type d'éclairage	LED	**Thermostat de sécurité**	oui
Plateau tournant	oui	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Diamètre plateau tournant	31,5 cm	**Ecran de protection micro-ondes**	oui
Eclairage à l'ouverture de la porte	oui	**Arrêt micro-ondes à l'ouverture de la porte**	oui
Type de gril	Résistance	**Inverter**	oui
Puissance résistance gril	1100 W	**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)**	249x351x361 mm
Puissance résistance circulaire	2500 W	**Puissance micro-ondes utile**	1100 W

Accessoires inclus

Grille	1	**Plateau pizza**	1

Performance / Etiquette Energétique



Volume net	34 l	**Volume brut**	35 l

Raccordement électrique

Type de prise	(F;E) Schuko	**Tension**	230 V
Puissance nominale	1800 W	**Fréquence**	50 Hz
Intensité	7,83 A	**Longueur du câble d'alimentation**	100 cm

Symbols glossary



Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.



Le micro-ondes vous permet de cuisiner en très peu de temps et avec une économie d'énergie considérable, ne nécessitant pas de préchauffage.



Décongélation selon le poids : avec cette fonction, le temps pour décongeler l'aliment est automatiquement déterminé une fois que le poids de l'aliment à décongeler a été réglé.



Turbine + Résistance circulaire + gril : La combinaison entre cuisson traditionnelle et ventilée permet de cuisiner avec efficacité et rapidité des aliments de nature différente sans risque de mélange d'odeur ou de saveur. Idéale pour des aliments volumineux qui nécessitent une cuisson intensive.



Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.



Micro-ondes : en pénétrant directement dans les aliments, les micro-ondes vous permettent de cuisiner en très peu de temps et avec une économie d'énergie considérable. Adaptées à la cuisson sans graisse, elles conviennent aussi bien à la décongélation qu'au réchauffement des aliments, tout en conservant intacte l'apparence et le parfum d'origine. La fonction micro-ondes peut également être combinée avec des fonctions traditionnelles, avec tous les avantages qui en découlent. Idéal pour tous les types d'aliments.



Four combiné micro-ondes : Les fours combinés micro-ondes, en plus de garantir une cuisson traditionnelle, permettent également de combiner les deux systèmes (traditionnels et micro-ondes), multipliant ainsi les possibilités de cuisson et garantissant ainsi une polyvalence maximale en cuisine.



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



Porte double vitre



Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.



Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).



Turbine + Micro-ondes + Résistance circulaire (cuisson avec ventilation forcée + micro-ondes) : Pour une cuisson combinée avec la circulation d'air chaud assurant une répartition de la chaleur instantanée et uniforme, tout en garantissant une cuisson au cœur par les micro-ondes



Micro-ondes + Résistance gril : Pour une cuisson combinée avec le gril qui dore l'aliment tout en assurant une cuisson au cœur par les micro-ondes.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



Fonction pizza micro-ondes : Cette fonction est spécifiquement dédiée à la cuisson de pizzas en peu de temps, grâce à l'utilisation de micro-ondes. Pour optimiser le résultat, utilisez la fonction en combinaison avec le plat Chef



Indique le volume utile de la cavité du four.