

FMC30X-2

Volumen útil





Familia Microondas Categoría Integración Instalación Con marco Alimentación Eléctrico

Combinado microondas Sistema de cocción

30 I

Electrónico Control



Mandos

1 de LED Pantalla/Reloj Tipo de dispositivos de Mandos/Teclas

regulación de mandos

N.º de mandos 2 Mandos Color mandos Color teclas

Estándar Efecto inox Efecto inox

Opciones

Temporizador Opciones de

programación tiempo

Electrónico

Fin de cocción

Alarma acústica de fin de cocción

Opción stop plato

giratorio

Sí

Sí

Características técnicas







Material de la cavidad Acero inoxidable N.º de estantes

Tipo de estantes Rejilla más alta

N.º de luces

Tipo de Luz Incandescencia Potencia luz 25 W Plato giratorio Sí **Dimensiones plato** 30 cm

Encendido de la luz al

abrir la puerta

giratorio

SMEG SPA

Sí

Grill basculante Sí

Grill - Potencia 1500 W Resistencia circular -1500 W

Potencia

Puerta interna de vidrio Sí N° de vidrios totales de 2

la puerta

Sistema de enfriamiento Tangencial

Filtro protector microondas

Sí

14/12/2025

Interrupción microondas Sí al abrir la puerta



Tipo de grill

Resistencia

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)

Potencia de salida útil

microondas

254X350X352 mm

900 W

Equipo accesorios incluidos

Rejilla 1 Asador 1 Marco 1 Plato pizza

Plato para vapor 2 Sí

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica

Corriente

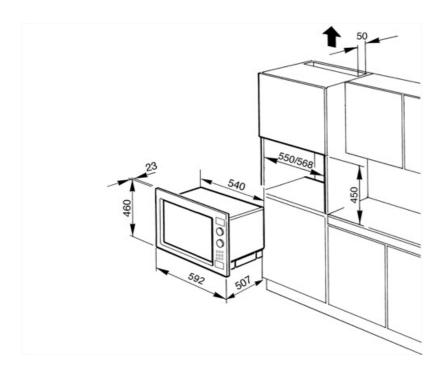
Tensión (V)

16 A 220-240 V

3100 W

Frecuencia (Hz) Largo del cable de alimentación

50 Hz 160 cm



SMEG SPA 14/12/2025



Symbols glossary



Horno combinado con microondas: los hornos combinados con microondas, además de garantizar solo la cocción tradicional, permiten combinar también los dos sistemas (tradicional con microondas), multiplicando las posibilidades de cocción y garantizando, por lo tanto, la máxima versatilidad en la cocina.



El horno microondas permite cocinar en muy poco tiempo y con un considerable ahorro de energía, sin necesidad de precalentamiento.



Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal



Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.



Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .



Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne.



Microondas: al penetrar directamente en los alimentos, las microondas permiten cocinar en muy poco tiempo y con un considerable ahorro de energía. Adecuado para cocinar sin grasa, también están indicados para descongelar y calentar alimentos, manteniendo intactos tanto el aspecto original como la fragancia. Incluso la función de microondas se puede combinar con funciones tradicionales, con todas las ventajas que se derivan de ella. Ideal para todo tipo de comida.



Ventilador + resistencia circular + microondas (ventilación forzada + microondas): la combinación de resistencia circular y microondas permite una cocción óptima de toda la comida; Los tiempos de cocción de las partes internas se reducen gracias al uso de microondas.



Microondas + resistencia grill: el uso del grill determina un dorado perfecto de la superficie de los alimentos. La acción de las microondas, por otro lado, permite que la parte interna de los alimentos se cocine rápidamente.



2 niveles de cocción: en el horno auxiliar de las cocinas Smeg, 2 posiciones de cocción permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, asegurando una reducción en el consumo.



Grill basculante: la presencia de un grill basculante, que se puede liberar fácilmente, le permite mover la resistencia y limpiar la parte superior del horno con un simple gesto.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno

SMEG SPA 14/12/2025