

FMC30X-2



Familia	Microondas
Categoría	Integración
Tipo de instalación	Integración
Instalación	Con marco
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Combinado microondas
Control	Electrónico



Mandos

Pantalla/Reloj	1 de LED	Mandos	Estándar
Tipo de dispositivos de regulación de mandos	Mandos/Teclas	Color mandos	Efecto inox
N.º de mandos	2	Color teclas	Efecto inox

Opciones

Temporizador	Electrónico	Alarma acústica de fin de cocción	Sí
Opciones de programación tiempo	Fin de cocción	Opción stop plato giratorio	Sí

Características técnicas



Material de la cavidad	Acero inoxidable	Grill basculante	Sí
N.º de estantes	2	Grill - Potencia	1500 W
Tipo de estantes	Rejilla más alta	Resistencia circular - Potencia	1500 W
N.º de luces	1	Puerta interna de vidrio	Sí
Tipo de Luz	Incandescencia	Nº de vidrios totales de la puerta	2
Potencia luz	25 W	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Plato giratorio	Sí	Filtro protector microondas	Sí
Dimensiones plato giratorio	30 cm	Interrupción microondas al abrir la puerta	Sí
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí		

Tipo de grill	Resistencia	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	254X350X352 mm
		Potencia de salida útil microondas	900 W

Equipo accesorios incluidos

Rejilla	1	Plato para vapor	2
Asador	1	Marco	Sí
Plato pizza	1		

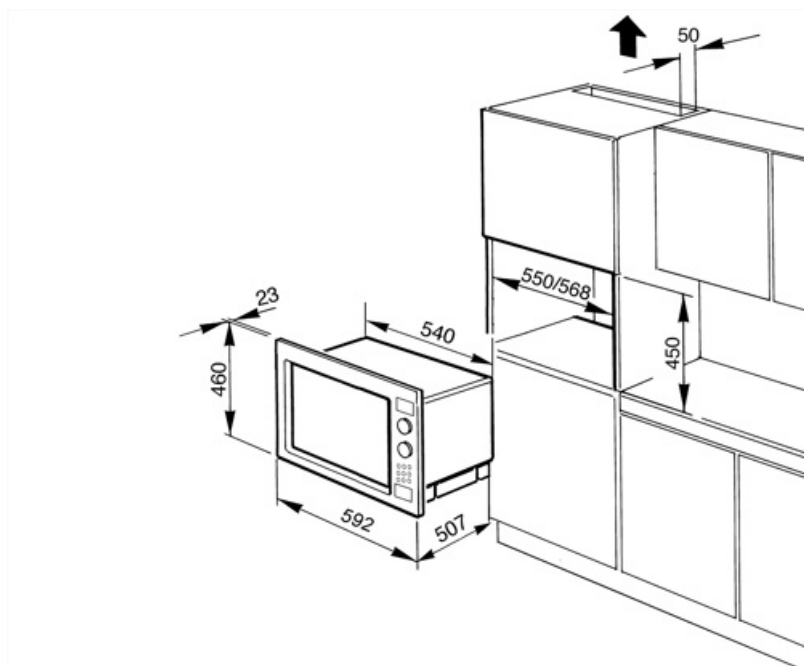
Prestaciones/Etiqueta energética












Volumen útil	30 l	Volumen bruto	31 l
--------------	------	---------------	------

Conexión eléctrica

Enchufe	No	Tensión (V)	220-240 V
Datos nominales de conexión eléctrica	3100 W	Frecuencia (Hz)	50 Hz
Corriente	16 A	Largo del cable de alimentación	160 cm



Symbols glossary

 <p>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.</p>	 <p>El horno microondas permite cocinar en muy poco tiempo y con un considerable ahorro de energía, sin necesidad de precalentamiento.</p>
 <p>Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal</p>	 <p>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.</p>
 <p>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 de 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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</p>