

FMC30X-2

Volumen útil

30 l



Familia

Microondas

Categoría

Integración

Instalación

Con marco

Alimentación

Eléctrico

Sistema de cocción

Combinado microondas

Control

Electrónico



Programas/Funciones

N.º de funciones

6

Circular + Ventilador



Grill ancho



Microondas



Microondas + grill



Microondas + circular + ventilador



Programas automáticos

3

Mandos

Pantalla/Reloj

1 de LED

Tipo de dispositivos de regulación de mandos

Mandos/Teclas

Nº de controles

2

Mandos

Estándar

Color mandos

Efecto inox

Color teclas

Efecto inox

Opciones

Programador de tiempo

Electrónico

Opciones de

Fin de cocción

programación tiempo

Alarma acústica de fin de cocción

Si

Opción stop plato giratorio

Si

Características técnicas



Material de la cavidad	Acero Inoxidable
N.º de estantes	2
Tipo de estantes	Rejilla más alta
N.º de luces	1
Tipo de Luz	Incandescencia
Potencia luz	25 W
Plato giratorio	Si
Dimensiones plato giratorio	30 cm
Encendido de la luz al abrir la puerta	Si
Tipo de grill	Resistencia

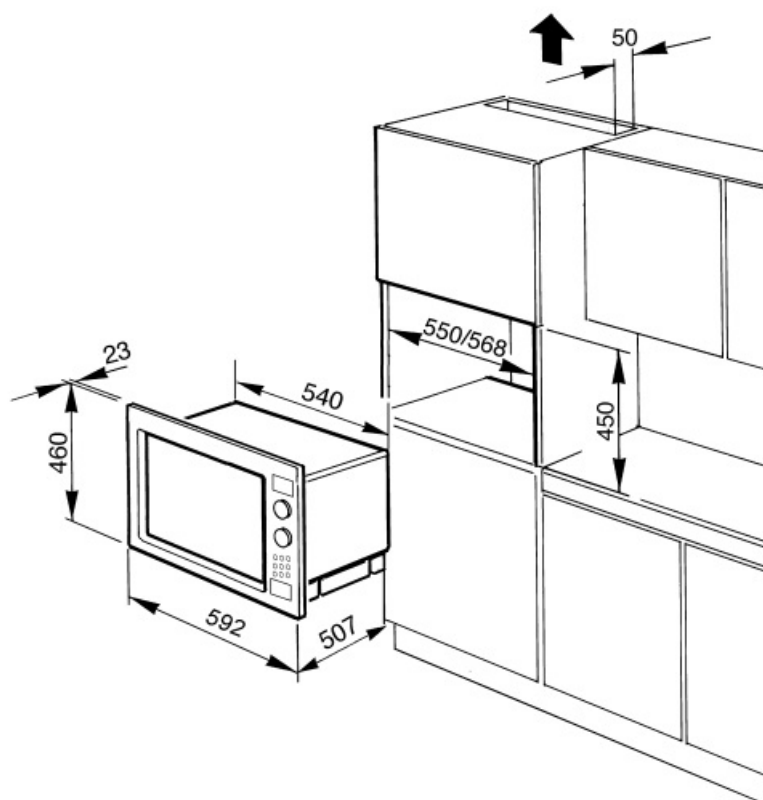
Grill basculante	Si
Grill - Potencia	1500 W
Resistencia circular - Potencia	1500 W
Puerta interna de vidrio	Si
N.º de vidrios de puerta total	2
Sistema de enfriamiento	Tangencial
Filtro protector microondas	Si
Interrupción microondas al abrir la puerta	Si
Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	254X350X352 mm
Potencia de salida útil microondas	900 W

Equipo accesorios incluidos

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

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	3100 W	Frecuencia	50 Hz
Corriente	16 A	Largo del cable de alimentación	160 cm
Tensión (V)	220-240 V		



Symbols glossary (TT)

 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	 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.
 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	