

Whirlpool SMARTCOOK

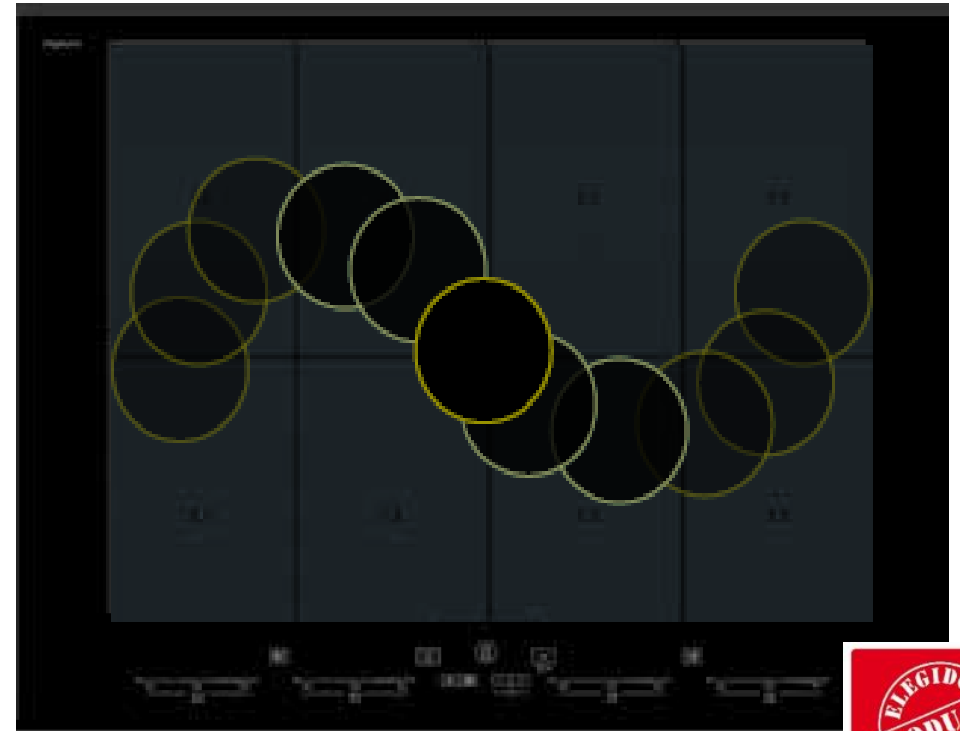
cenor
electrodomésticos

LIBERTAD TOTAL



SMARTCOOK FLEXIFULL

1. Las ollas y sartenes se pueden mover libremente por toda la zona flexible.
2. Gracias a la detección automática se pueden crear cuatro zonas de cocción independiente. Puedo utilizar toda la encimera como si fuera una sola zona de cocción a una sola temperatura.
3. Con la nueva forma de los 8 Inductores, la temperatura se distribuye uniformemente a través de la superficie de las ollas para una cocción homogénea.



* Producto del Año 2018

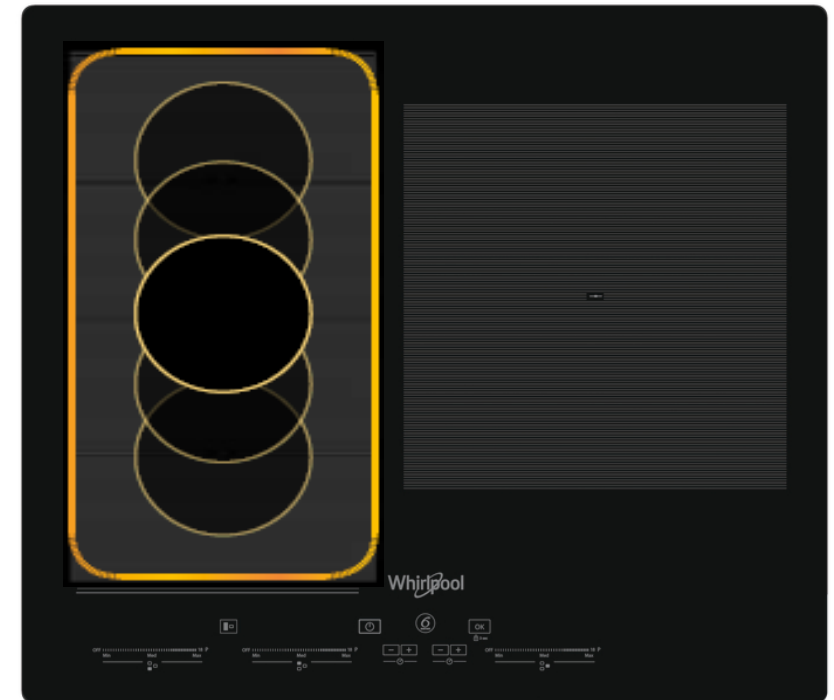


LIBERTAD VERTICAL

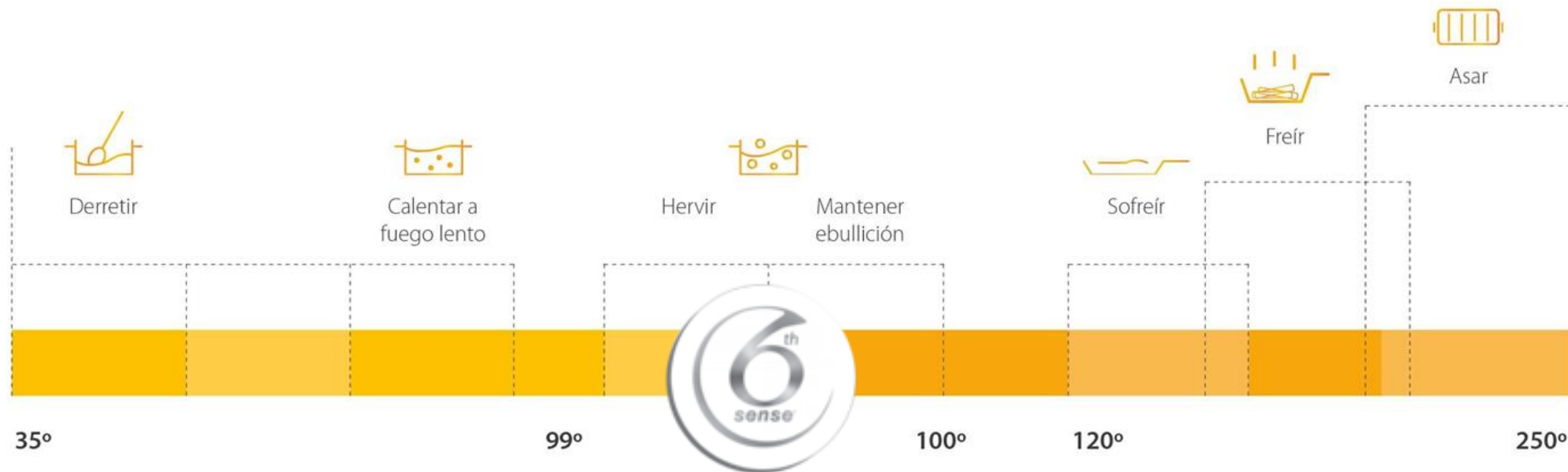


SMARTCOOK FLEXISIDE

1. El espacio de cocción ideal diseñado para colocar ollas y sartenes de cualquier tamaño.
2. Las zonas de cocción se pueden utilizar separadas o colocarse verticalmente para aprovechar más el espacio.
3. Además, gracias a la nueva forma de los 4 inductores, la temperatura se distribuye uniformemente a través de la superficie de las ollas para una cocción homogénea.



COCCIÓN INTELIGENTE CON TECNOLOGÍA 6TH SENSE



Amplia gama de funciones de cocción monitoreadas por los sensores

COCCIÓN INTELIGENTE CON TECNOLOGÍA 6TH SENSE



SMART SENSE - FLEXIFULL

Los sensores inteligentes 6th Sense detectan la temperatura de la olla y la ajustan según el programa seleccionado. Mantiene la temperatura uniforme hasta que el plato se cocina perfectamente. Se pueden seleccionar y utilizar diferentes temperaturas de forma automática al mismo tiempo.



Hervir



Cocción Lenta



Derretir



Mantener Caliente



Grill



Freír



SMART SET - FLEXISIDE

Con 6 funciones automáticas predefinidas, cocinar nunca ha sido tan fácil. Se selecciona el programa y la encimera ajustará automáticamente el nivel de calor, para obtener resultados perfectos cada vez.



Hervir



Cocción Lenta



Derretir



Mantener Caliente



Moka



ChefControl

SMARTCOOK
SMO 658C/BT/IXL FLEXIFULL

6TH SENSE COCCIÓN INTELIGENTE

SMO 658C/BT/IXL FLEXIFULL



Funciones de cocción

Derretir, hervir,
mantener caliente,
cocción lenta, freír, grill



SmartSense

Sensores de cocción

Mandos

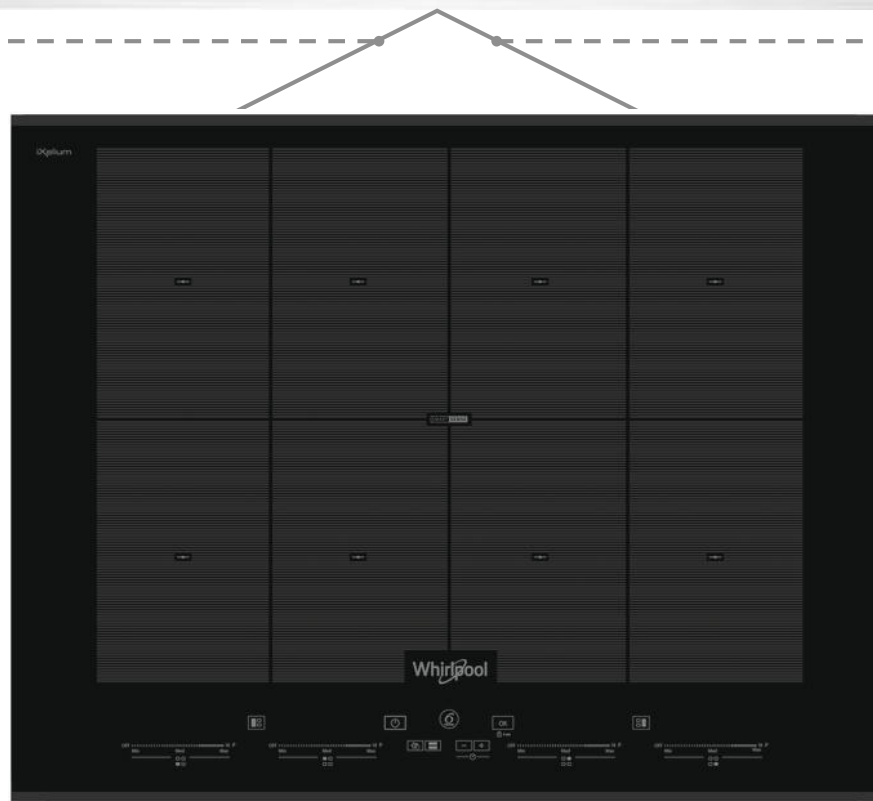
Slider independiente
cada zona



Brillo duradero

Tratamiento nanotecnología

Bisel frontal y trasero



FlexiFull

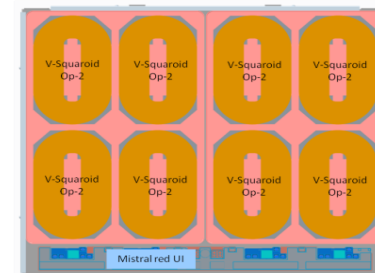
Libertad infinita para cocinar

1 Gran zona

Amplia y única zona de cocción

4 Zonas de cocción

8 inductores en toda la
superficie



Booster en 4 zonas
3,7 kW

Potencia total
7,4 kW

IXELIUM, MÁS RESISTENTE



Tratamiento de nanotecnología

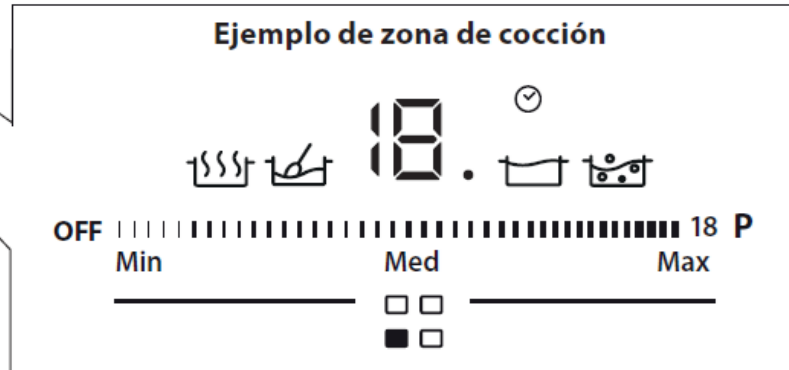
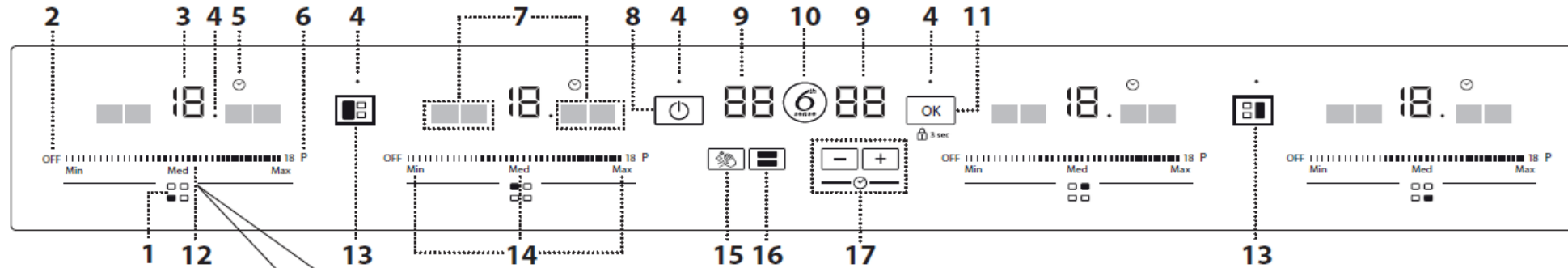
- Tratamiento único sobre el cristal que aporta una protección extra a la superficie para hacerla más resistente contra los productos químicos, la temperatura y los arañazos.
- Asegura unos resultados de limpieza perfectos y mantiene la superficie de la placa brillante durante más tiempo.



SMO 658C/BT/IXL FLEXIFULL



PANEL DE CONTROL



1. Identificar la zona de cocción
2. Botón de apagado de la zona de cocción
3. Nivel de cocción seleccionado
4. Luz del indicador: función activa
5. Indicador de tiempo
6. Botón de calentamiento rápido

7. Indicadores de función especial
8. Botón de encendido
9. Indicador de tiempo / funciones
10. Botón «6th Sense» (funciones especiales)
11. Botón ACEPTAR/ Bloqueo de teclas: 3 seg.
12. Pantalla táctil de deslizamiento

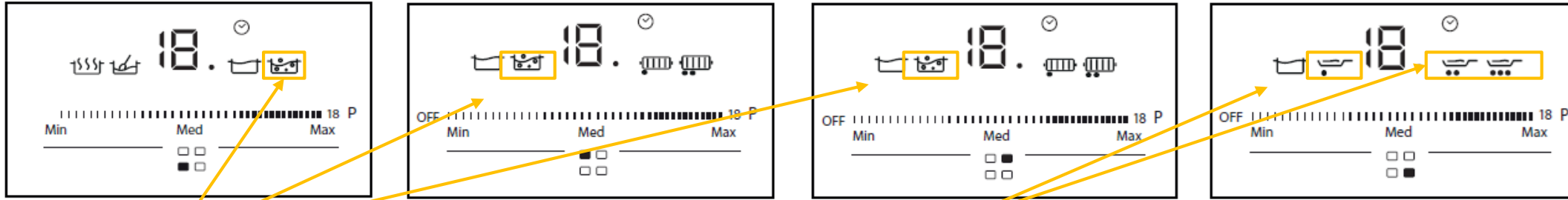
13. Botón de zona flexible vertical
14. Ajustes predeterminados y botones de ajuste
15. Botón de pausa
16. Botón de zona Flexi Full
17. Temporizador



SMO 658C/BT/IXL FLEXIFULL



FUNCIONES ESPECIALES





HERVIR*


Una función para calentar el agua de forma eficaz que emite un sonido o una señal visual cuando esta empieza a hervir. Para iniciar la función de hervir, la sartén debe contener al menos medio litro de agua. Si necesita añadir sal, hágalo, únicamente después de oír la señal acústica. El sistema mantendrá el agua en ebullición lenta para evitar salpicaduras y un consumo excesivo de energía. Durante esta función, una señal acústica le informará si la sartén está vacía o si el agua se ha evaporado.





FREÍR*

 La función ideal para precalentar una sartén cuando está vacía o tiene poca grasa. La temperatura alcanzada es ideal para cocinar alimentos de más de 2-3 cm de grosor y que necesitan más tiempo de cocción y requieren el uso de mantequilla o manteca.

 La función ideal para precalentar una sartén cuando está vacía o tiene poca grasa. La temperatura alcanzada es ideal para cocinar alimentos de menos de 3 cm de grosor y que necesitan periodos de cocción más cortos.

 La función ideal para precalentar una sartén con grasa (aceite) hasta una altura máxima de 1 cm.

En estos tres casos, al final de la fase de calentamiento de la sartén o el aceite, el mando  se encenderá y sonará una señal acústica. La placa estabiliza la temperatura y la mantiene a un nivel constante.

Si pulsa el mando  confirmará que va a añadir alimentos a la sartén y la función especial pasará a la fase de cocción.

Recomendamos que prepare los alimentos durante el calentamiento y que los añada a la sartén en cuanto sea posible.

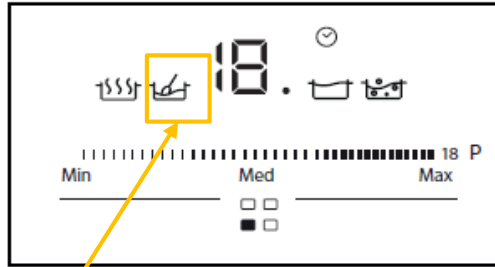
Lo más recomendable es utilizar la función empezando con la sartén y la grasa a temperatura ambiente.



SMO 658C/BT/IXL FLEXIFULL

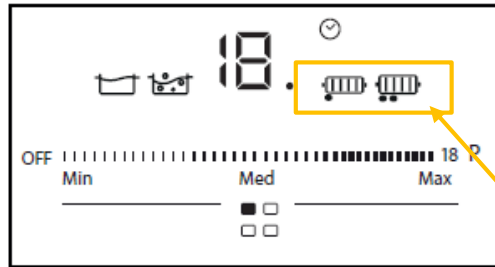


FUNCIONES ESPECIALES






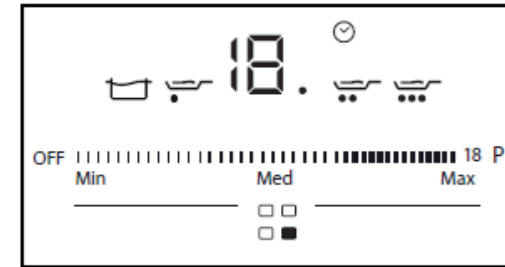
DERRETIR

Esta función sirve para alcanzar la temperatura ideal para derretir alimentos y mantiene estas condiciones sin riesgo de quemarlos. Es ideal porque no daña los alimentos delicados, como el chocolate, y evita que estos no se peguen a la sartén.



GRILL*

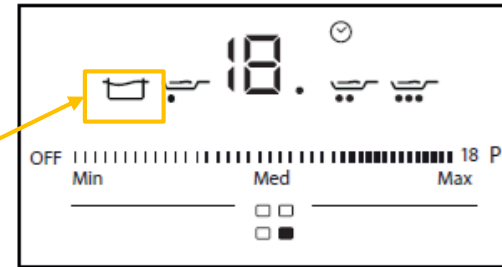
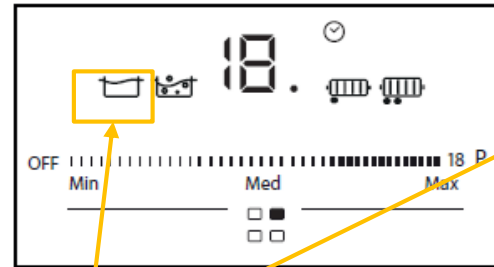
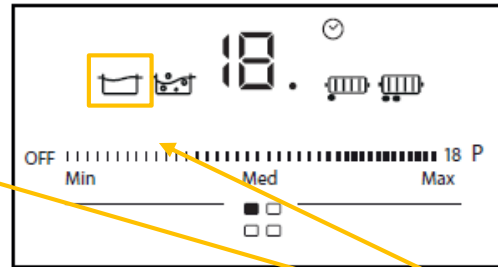
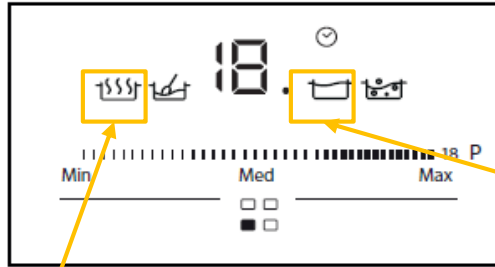
 Una función ideal para gratinar. Puede escoger entre dos tipos de función de gratinado (1 o 2 puntos) según el nivel de cocción deseado. Para alimentos gruesos (>1 cm), recomendamos utilizar una configuración de grill más ligera (1 punto) que cuece durante más tiempo. Para alimentos más finos o para una configuración de grill más alta, recomendamos utilizar la configuración de 2 puntos. Una vez alcanzada la temperatura ideal para añadir los alimentos, se encenderá el mando  y sonará una señal acústica. La placa estabiliza la temperatura y la mantiene a un nivel constante. Si pulsa el mando  confirmará que va a añadir alimentos a la sartén y la función especial pasará a la fase de cocción. Recomendamos que prepare los alimentos



SMO 658C/BT/IXL FLEXIFULL



FUNCIONES ESPECIALES



MANTENER CALIENTE

Esta función le permite alcanzar la temperatura ideal para una cocción lenta y para evaporar líquidos, y mantiene estas condiciones sin riesgo de quemar los alimentos.

Es ideal porque no daña los alimentos y evita que se peguen a la sartén. La calidad y el tipo de los recipientes de cocina pueden afectar a los resultados o al tiempo de cocción.

COCCIÓN LENTA

Una función específica para alcanzar la temperatura ideal para cocinar alimentos a fuego lento y mantiene estas condiciones sin riesgo de quemarlos.

Es ideal porque no daña los alimentos y evita que se peguen a la sartén. La calidad y el tipo de los recipientes de cocción, así como la posición, pueden afectar a los resultados o al tiempo de cocción (coloque siempre la sartén centrada en la zona de cocción activa).



