

---

# ANAFE A INDUCCIÓN

## PRIMER USO

---

Familiarícese con su electrodoméstico	19
Utensilios de cocina	23
Uso del anafe	24
SmartZone	27
Configuración de los temporizadores	28
Apagado automático	31
Mantener el rendimiento de cocción	32

**FISHER & PAYKEL**

**US CA**

## **ANAFE A INDUCCIÓN**

---

CI365ZZDTB5, CI304ZZDTB5, CI244ZZDTB5, CI122ZDTB5

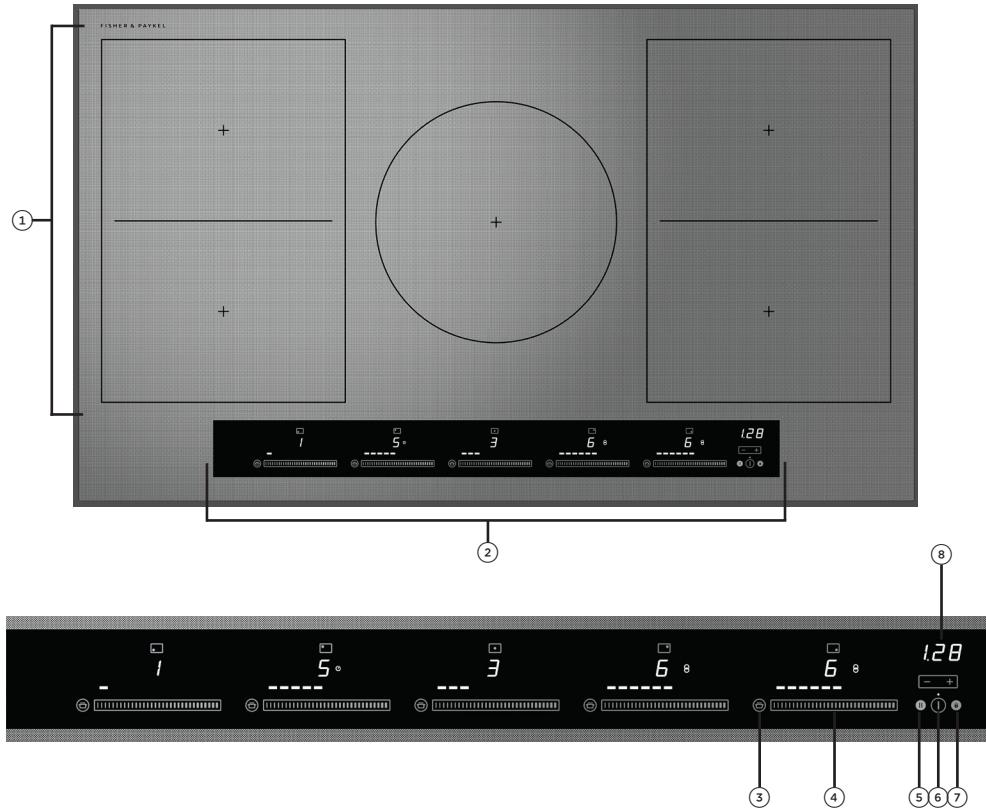
# FAMILIARÍCESE CON SU ELECTRODOMÉSTICO

## Cómo obtener los mejores resultados con el anafe



- Verifique que el material de sus utensilios de cocina sea adecuado para el anafe.
- Asegúrese de operar los controles táctiles con la base del dedo, no con la punta.
- No coloque objetos metálicos sobre el panel de control cuando el anafe esté encendido.
- Limpie periódicamente el anafe con un paño suave.

Modelo: CI365ZZDTB5



## FUNCIONES

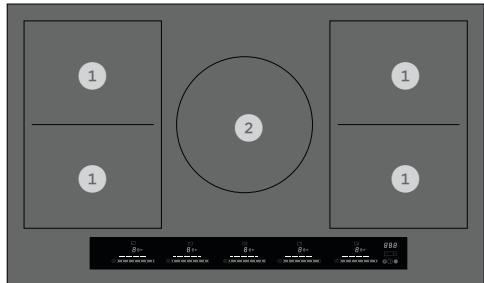
- |                    |  |                     |
|--------------------|--|---------------------|
| ① Zonas de cocción | ④ Control deslizante de potencia de la zona de cocción | ⑥ Encender/apagar   |
| ② Panel de control | ⑤ Control de pausa                                     | ⑦ Bloqueo de teclas |
| ③ Calentar         | ⑧ Temporizador   |                     |

\*La disposición de las zonas de cocción varía según el modelo. Consulte la página 4.

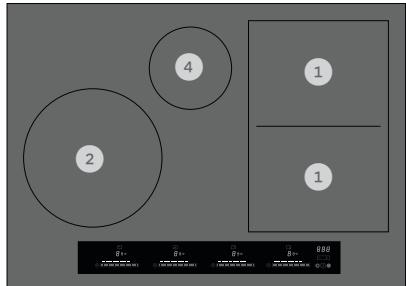
## FAMILIARÍCESE CON SU ELECTRODOMÉSTICO



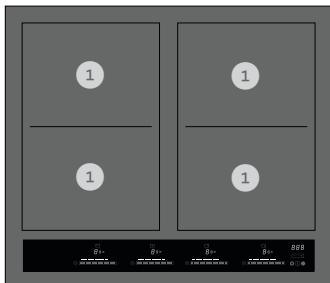
Los diferentes modelos de anafes tienen configuraciones de zonas de cocción variadas para adaptarse a sus necesidades de cocción.



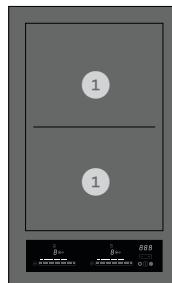
CI365ZZDTB5



CI304ZDTB5



CI244ZZDTB5



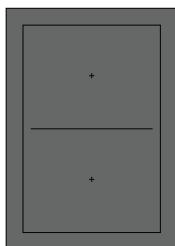
CI122ZDTB5

# FAMILIARÍCESE CON SU ELECTRODOMÉSTICO

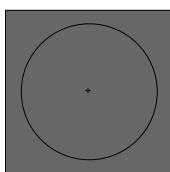


Las diferentes zonas de cocción tienen distintos tamaños, potencias y funciones de aumento de potencia para ayudarle a elegir los mejores utensilios de cocina y la zona de cocción adecuada para su cocción deseada.

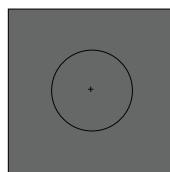
1



2



3



ZONA	DIÁMETRO DE LA ZONA	UBICACIÓN DEL	AUMENTO DE POTENCIA	TAMAÑO MÍNIMO RECOMENDADO DE SARTÉN
1	SmartZone: 210x190mm	2100 W	3000 W*	120 mm
	SmartZone puenteada	3000 W	3700 W*	250 mm
2	250 mm	2300 W	3000 W*	220 mm
3	145 mm	1400 W	1850 W*	120 mm

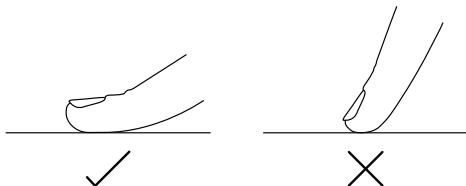
\* Salida máxima cuando se configura en Aumentar potencia

# FAMILIARÍCESE CON SU ELECTRODOMÉSTICO



El anafe mostrará diferentes números e íconos cuando se hayan seleccionado las funciones del anafe.

Pantalla de zona	Descripción
I-9	Niveles de potencia
P	Aumento de potencia
H	Superficie caliente
U	Sartén no detectada/Sartén no apta para inducción.
U	Fusión
U	Mantener calor
bA.U	Bloqueado
II	Pausado
○	Detector de zona puenteada
○	Temporizador



## Uso de los controles táctiles

Los controles responden al tacto; asegúrese de seleccionar las operaciones con la yema del dedo, no con la punta.

# UTENSILIOS DE COCINA

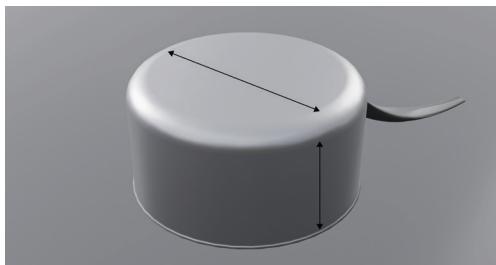


Emplee utensilios de cocina compatibles con inducción que tengan una base lisa y plana, y un tamaño similar al de la zona de cocción para asegurar un rendimiento óptimo. Si los utensilios no son compatibles o no se detectan, el anafe mostrará el ícono de sartén no detectado .

## MATERIALES DE COCINA ADECUADOS

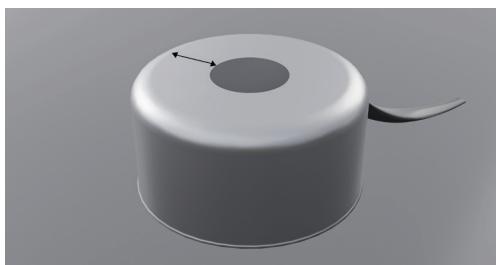
- Acero inoxidable
- Aluminio y cobre con base magnética
- Acero al carbono

- Hierro fundido
- Hierro fundido esmaltado
- Acero esmaltado



### Rendimiento de calentamiento más veloz

El alto contenido magnético proporciona un área de calentamiento uniforme en toda la base y hasta los lados de la sartén.



### Rendimiento promedio de calefacción

El contenido magnético medio reduce la zona de calentamiento y resulta en un calentamiento más lento.



### Rendimiento de calentamiento lento

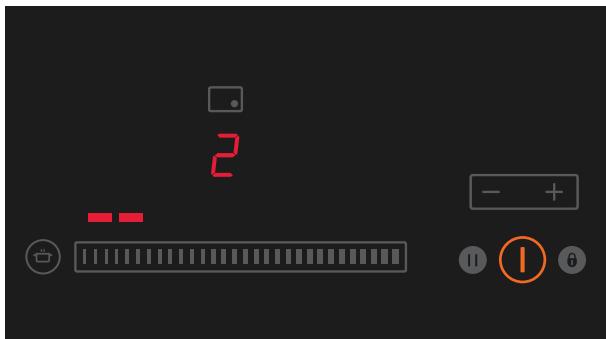
El contenido magnético limitado da como resultado un rendimiento de calentamiento muy lento.

# USO DEL ANAFE

## Para iniciar la cocción

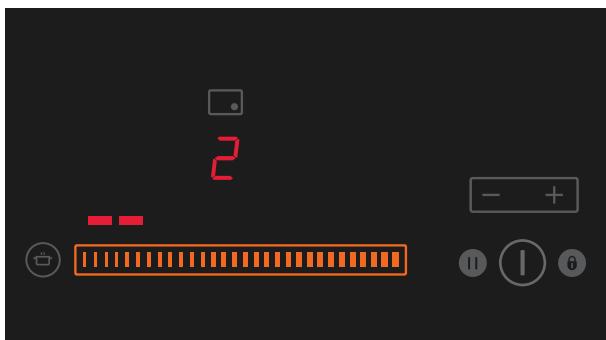


- Siga los pasos a continuación para comenzar a utilizar su anafe.
- Después de encender el anafe, si no se selecciona un ajuste de calor en 20 segundos, el anafe se apagará automáticamente.
- La configuración de calor se puede modificar durante la cocción.

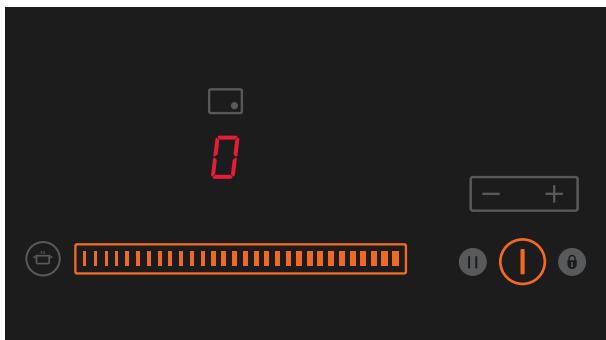


## Activar/desactivar las zonas de cocción

1. Presione ON/OFF ① para encender el anafe. Coloque los utensilios de cocina en una zona de cocción y seleccione la zona de cocción correspondiente en la pantalla.



3. Presione el control deslizante para seleccionar un ajuste de calor del 1 al 9 o P para aumentar la potencia.



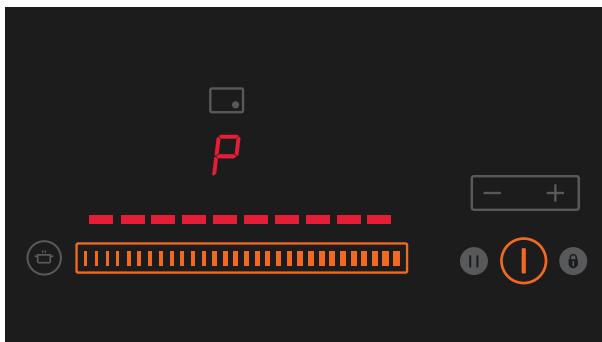
2. Para apagar una zona de cocción, use el control deslizante para ajustar la zona de cocción a 0. Presione ON/OFF ① para apagar el anafe.

# USO DEL ANAFE



## Ajustes del anafe

El anafe tiene diferentes configuraciones según sus necesidades de cocción. Se puede acceder a estas desde el panel de control.

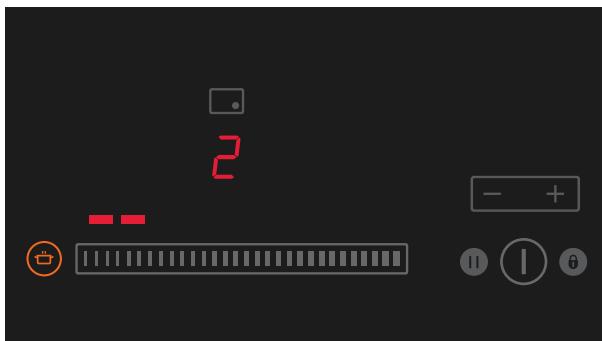


### AUMENTO DE POTENCIA

Utilice **AUMENTO DE POTENCIA** para cocinar a una potencia superior a la máxima por hasta cinco minutos.

Regresa a la configuración de calentamiento 9 después de 5 minutos.

Ajuste el control deslizante al máximo hasta que **P** se muestre en la pantalla. Reduzca la configuración de calor para apagar **AUMENTO DE POTENCIA**.



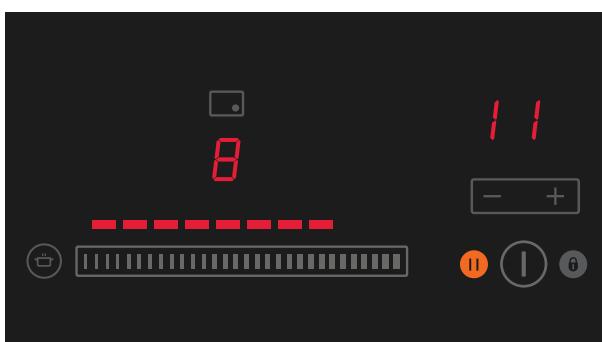
### CALOR SUAVE/MANTENER CALOR

Utilice **CALOR SUAVE** (●) para derretir alimentos como mantequilla o chocolate a baja temperatura.

Usa **MANTENER CALIENTE** (●) después de cocinar para mantener el calor a fuego bajo.

Seleccione una zona de cocción, luego presione una vez **CALOR SUAVE** y dos veces para **MANTENER EL CALOR**.

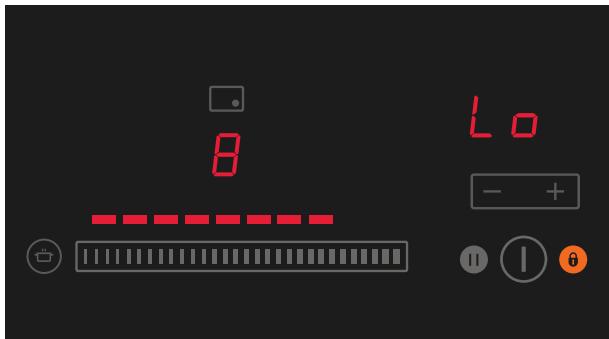
Presione de nuevo para apagarlo.



### Pausando todas las zonas de cocción

Presione **INICIAR/PAUSAR** (●) para pausar la cocción en todas las zonas de cocción a la vez. La pantalla alternará entre **II** y los ajustes de calor guardados. Presione **START/PAUSE** (●) para reanudar la cocción.

## USO DEL ANAFE

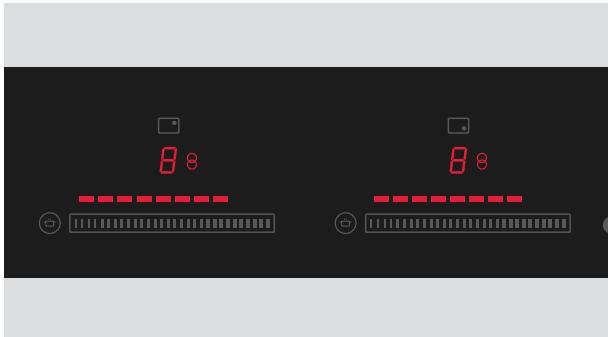


### Bloqueo de los controles

Mantenga presionado **BLOQUEO**  para bloquear los controles y evitar el uso accidental. **Lo** aparecerá en la pantalla. Mantenga presionado **BLOQUEO**  nuevamente para desbloquear.



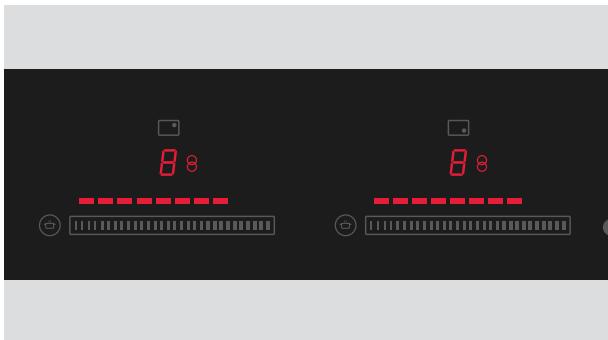
Puede unir las SmartZones delantera y trasera para crear una zona de cocción grande con un solo control de temperatura. Las SmartZones deben configurarse en 0 antes de realizar el puente.



1. Mantenga presionados los selectores delanteros y traseros de SmartZone hasta que el indicador de SmartZone se encienda.



2. Coloca tus utensilios de cocina en la zona puente y selecciona un nivel de calor del 1 al 9.

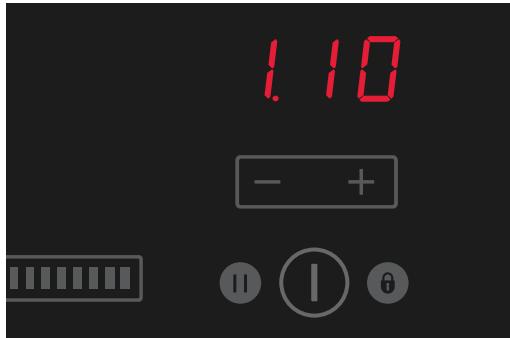


3. Para desactivar el puente, mantenga presionados los selectores SmartZone delantero y trasero hasta que el indicador SmartZone se apague.

## CONFIGURACIÓN DE LOS TEMPORIZADORES



Puedes establecer un temporizador general y temporizadores específicos para zonas de cocción. Ambas funciones operan de manera independiente. Puedes ajustar los temporizadores en cualquier lugar desde 10 segundos hasta 2 horas. La pantalla del temporizador utiliza tres dígitos para mostrar horas, minutos y segundos.



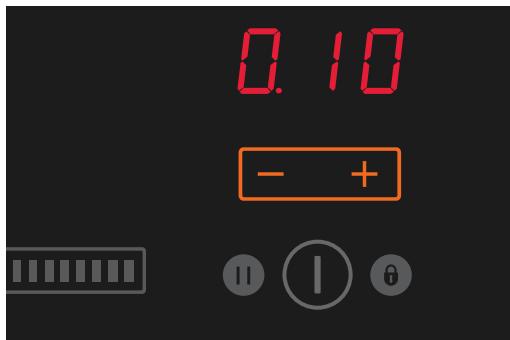
### Acerca de la pantalla

Las horas y los minutos de un solo dígito se muestran a la izquierda:

- 1.00 + 1 minuto/hora.

Los segundos y los minutos de dos dígitos se muestran a la derecha:

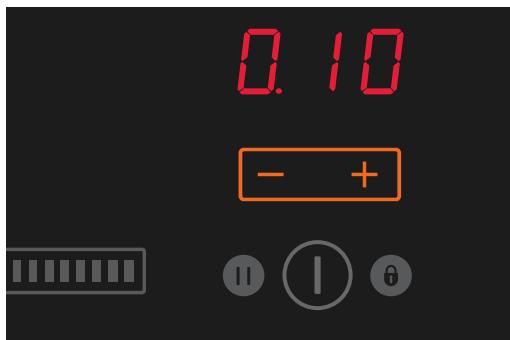
- 0.10 + 10 segundos/minutos.



### Ajuste del temporizador general

Cuando no se seleccionan zonas de cocción, presione el botón de temporizadores para seleccionar un temporizador.

Utilice MÁS + o MENOS - para ajustar el tiempo. La cuenta regresiva comienza después de 5 segundos.

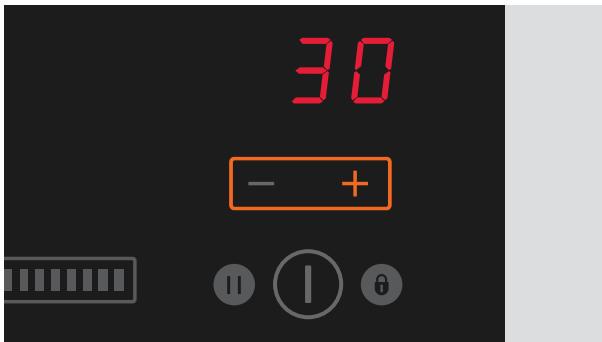


### Ajuste de un temporizador para la zona de cocción

Seleccione una zona de cocción configurando el calor en el control deslizante.

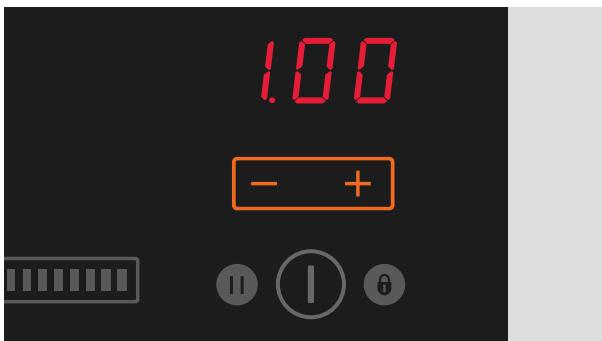
Utilice MÁS + o MENOS - para ajustar el tiempo. La cuenta regresiva comienza después de 5 segundos.

## CONFIGURACIÓN DE LOS TEMPORIZADORES



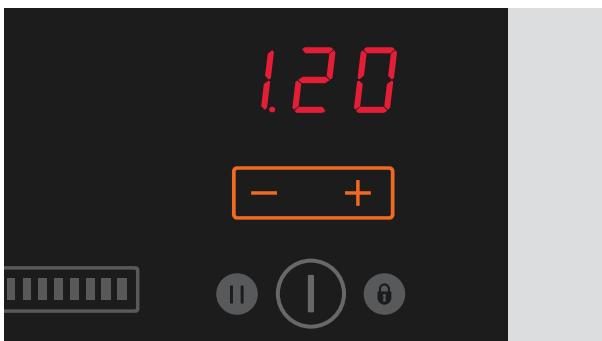
### Ajuste de menos de 1 minuto

Presione **+** para agregar tiempo en incrementos de 10 segundos.



### Ajuste de 1 a 9 minutos

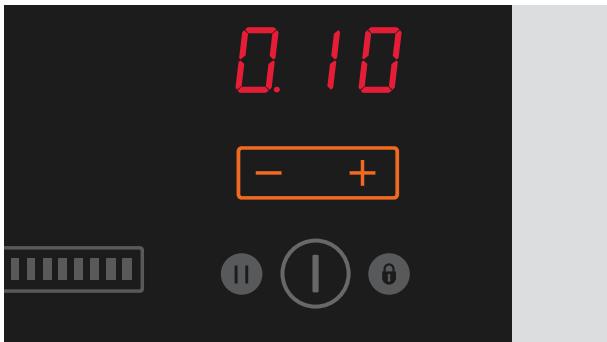
Mantenga presionado MÁS **+** para agregar tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 9.00; luego suelte el botón.



### Ajuste de 10 minutos a 2 horas

Mantenga presionado MÁS **+**. Después de 9.00, el temporizador cambiará a incrementos de 10 minutos hasta que suelte el botón MÁS **+** o llegue a 2 horas (1.59).

## CONFIGURACIÓN DE LOS TEMPORIZADORES



### Ajuste de la hora

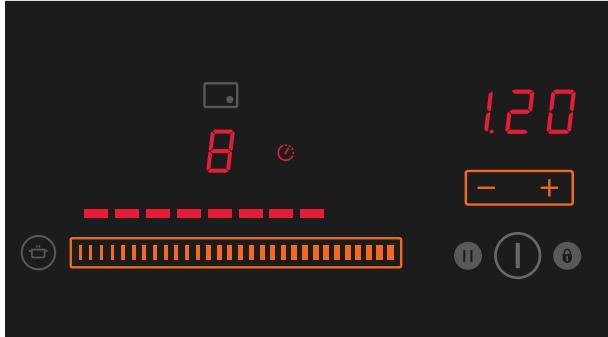
A partir de 10 minutos (0.10), presione MÁS + o MENOS - para agregar o eliminar tiempo en incrementos de 1 minuto.

Mantenga presionado el botón MÁS + o MENOS - para agregar o quitar tiempo en incrementos de 10 minutos. Suelte el botón para detener.

## APAGADO AUTOMÁTICO



El temporizador del anafe se puede programar para que apague automáticamente la zona de cocción después de un tiempo deseado.



### Ajuste de APAGADO AUTOMÁTICO

Seleccione una zona de cocción y ajuste de calor; luego presione MÁS + o MENOS - para establecer el tiempo. La cuenta regresiva comenzará si presiona el botón de temporizadores o después de 5 segundos.

## MANTENER EL RENDIMIENTO DE COCCIÓN

Incorpore estos pasos como parte habitual de su rutina de limpieza para obtener los mejores resultados de su electrodoméstico.

### Limpieza de pequeños derrames o suciedad

Limpie el anafe cocina con un paño húmedo y detergente suave. Seque con un paño limpio que no suelte pelusa o con una toalla de papel. Si se requiere una limpieza adicional, aplique limpiador para anafes siguiendo las instrucciones del fabricante. Recomendamos bloquear los controles si está limpiando cerca de ellos.

### Para derrames, derretimientos y salpicaduras calientes de azúcar mientras se cocina;

Retire los utensilios de cocina de la zona de cocción y bloquee los controles o apague el anafe. Con un raspador de vidrio, mueva el derrame a una zona fría del anafe y límpielo con un paño húmedo o una toalla de papel. Tenga cuidado con la superficie caliente.

### No recomendamos usar los siguientes productos de limpieza

- Estropajos de plástico o acero inoxidable
- Limpiadores domésticos abrasivos, solventes
- Limpiadores ácidos o alcalinos
- Líquidos o jabón para lavar las manos
- Limpiadores o abrillantadores para acero inoxidable
- Detergentes o desinfectantes para la ropa



### Información sobre el cuidado y mantenimiento

Para obtener consejos completos de resolución de problemas y orientación sobre cómo usar, limpiar y mantener su electrodoméstico, escanee el código QR o visite [fisherpaykel.com](http://fisherpaykel.com) y busque el código de su modelo.

