
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

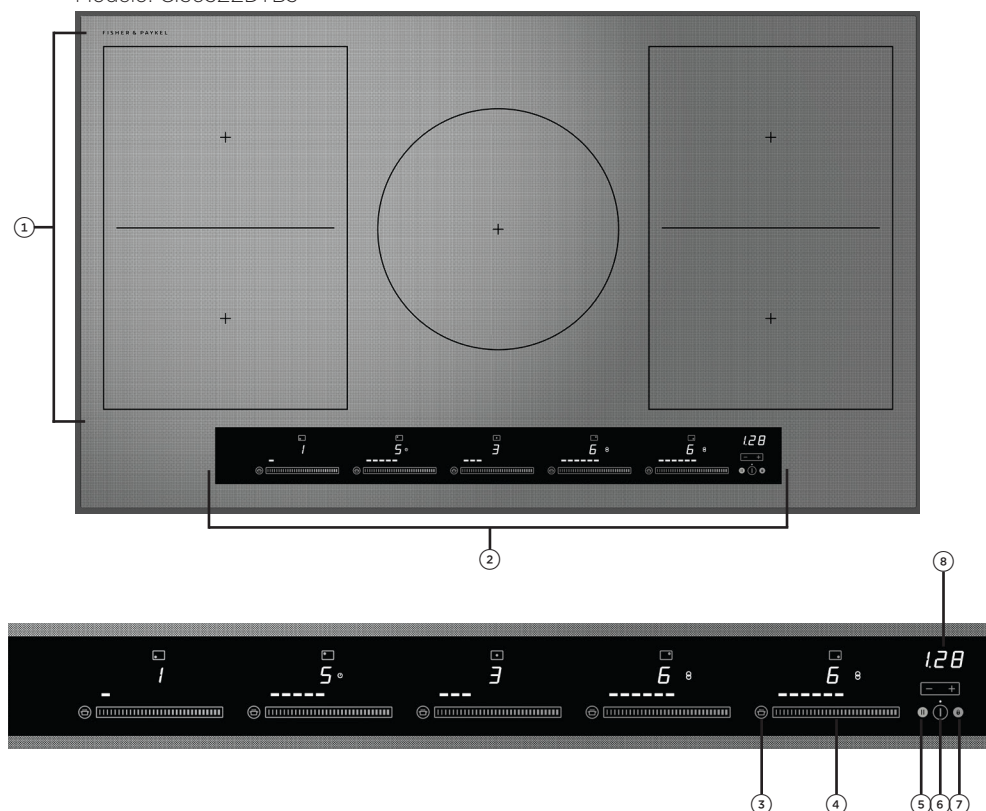
CI365ZZDTB5, CI304ZZDTB5, CI244ZZDTB5, CI122ZZDTB5



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



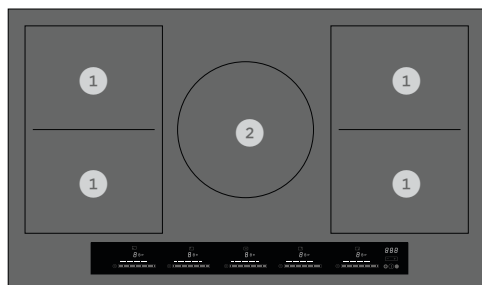
FUNCIONES

- | | | |
|--------------------|--|---------------------|
| 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 |

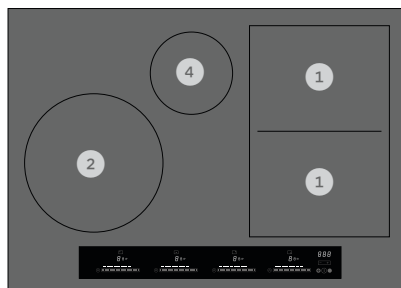
*La disposición de las zonas de cocción varía según el modelo. Consulte la página 4.



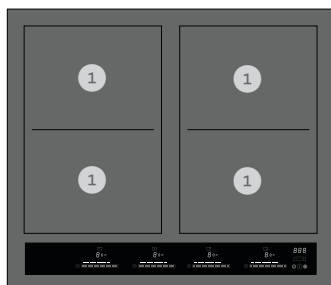
Los diferentes modelos de anafes tienen configuraciones de zonas de cocción variadas para adaptarse a sus necesidades de cocción.



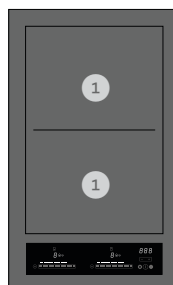
CI365ZZDTB5



CI304ZDTB5



CI244ZZDTB5

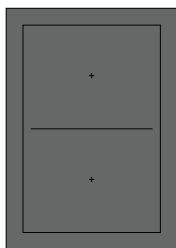


CI122ZDTB5

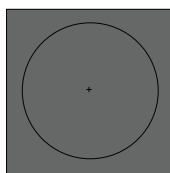


Las diferentes zonas de cocción tienen distintos tamaños, potencias y funciones de aumento de potencia para ayudarle a elegir los mejores utensilios de cocina y la zona de cocción adecuada para su cocción deseada.

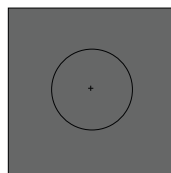
1



2



3



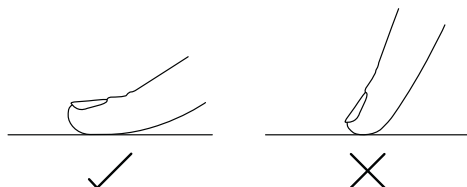
ZONA	DIÁMETRO DE LA ZONA	UBICACIÓN DEL	AUMENTO DE POTENCIA	TAMAÑO MÍNIMO RECOMENDADO DE SARTÉN
1	SmartZone: 210x190mm	2100 W	3000 W*	120 mm
	SmartZone puenteada	3000 W	3700 W*	250 mm
2	250 mm	2300 W	3000 W*	220 mm
3	145 mm	1400 W	1850 W*	120 mm

* Salida máxima cuando se configura en Aumentar potencia



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

Pantalla de zona	Descripción
1-9	Niveles de potencia
P	Aumento de potencia
H	Superficie caliente
U	Sartén no detectada/Sartén no apta para inducción.
U	Fusión
U	Mantener calor
bAU	Bloqueado
11	Pausado
8	Detector de zona puenteada
⌚	Temporizador



Uso de los controles táctiles

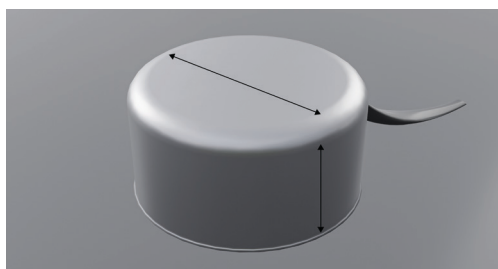
Los controles responden al tacto; asegúrese de seleccionar las operaciones con la yema del dedo, no con la punta.



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 .

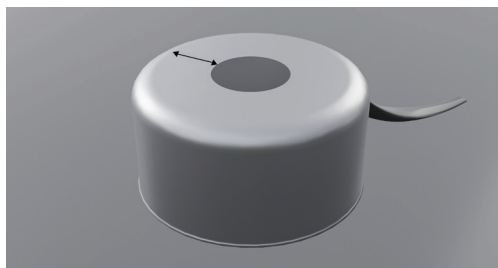
MATERIALES DE COCINA ADECUADOS

- Acero inoxidable
- Aluminio y cobre con base magnética
- Acero al carbono
- Hierro fundido
- Hierro fundido esmaltado
- Acero esmaltado



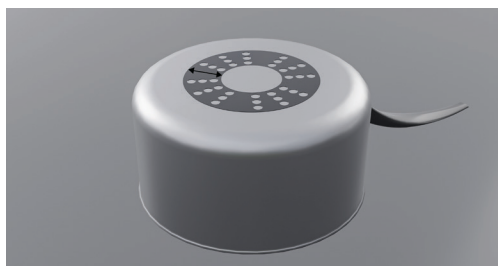
Rendimiento de calentamiento más veloz

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.



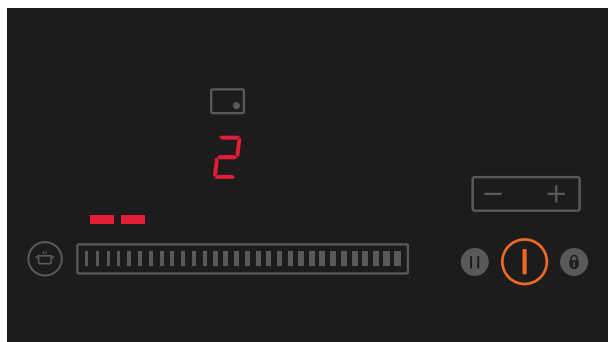
Rendimiento de calentamiento lento

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

Para iniciar la cocción

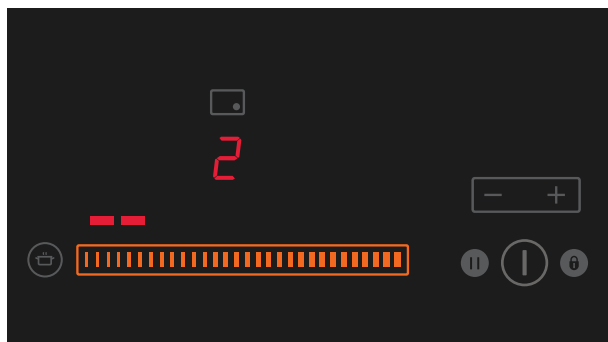


- Siga los pasos a continuación para comenzar a utilizar su anafe.
- Después de encender el anafe, si no se selecciona un ajuste de calor en 20 segundos, el anafe se apagará automáticamente.
- La configuración de calor se puede modificar durante la cocción.

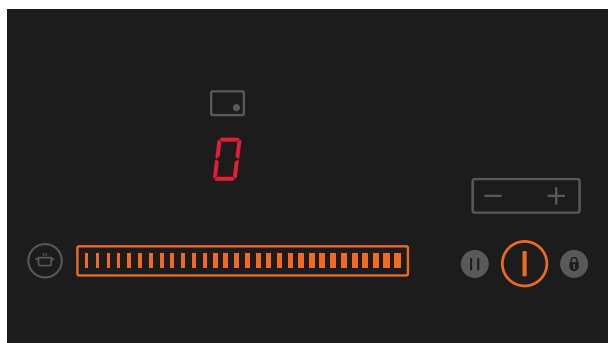


Activar/desactivar las zonas de cocción

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.

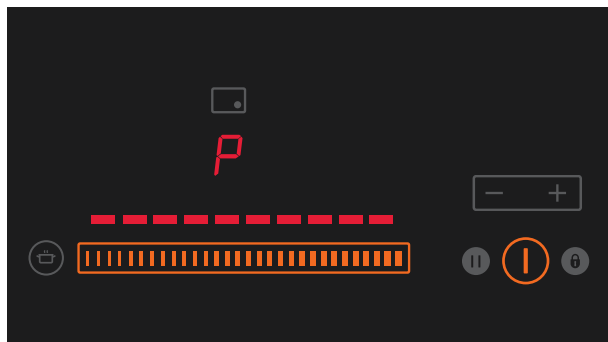


2. Para apagar una zona de cocción, use el control deslizante para ajustar la zona de cocción a 0. Presione **ON/OFF** ① para apagar el anafe.



Ajustes del anafe

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

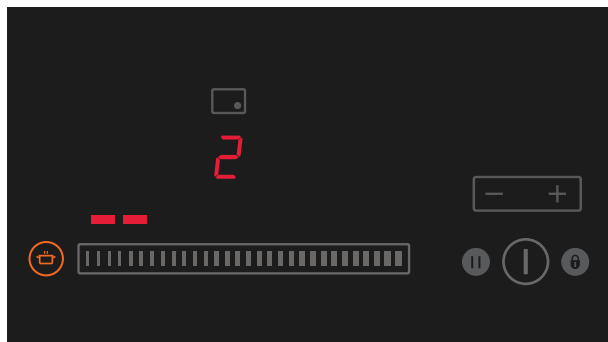


AUMENTO DE POTENCIA

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

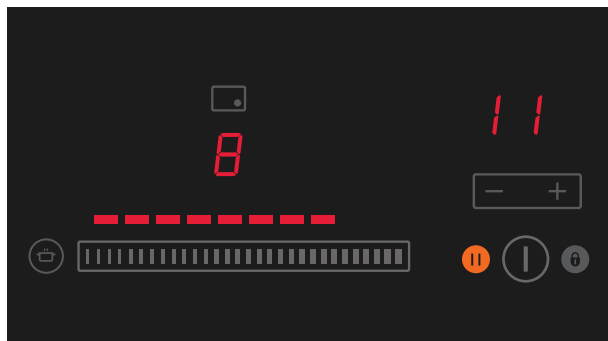
Utilice **CALOR SUAVE** (☺) para derretir alimentos como mantequilla o chocolate a baja temperatura.

Usa **MANTENER CALIENTE**

(☺) después de cocinar para mantener el calor a fuego bajo.

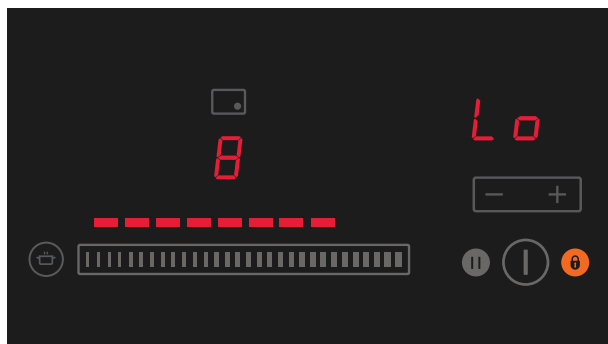
Seleccione una zona de cocción, luego presione una vez **CALOR SUAVE** y dos veces para **MANTENER EL CALOR**.

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 **||** y los ajustes de calor guardados. Presione **START/PAUSE** (||) para reanudar la cocción.

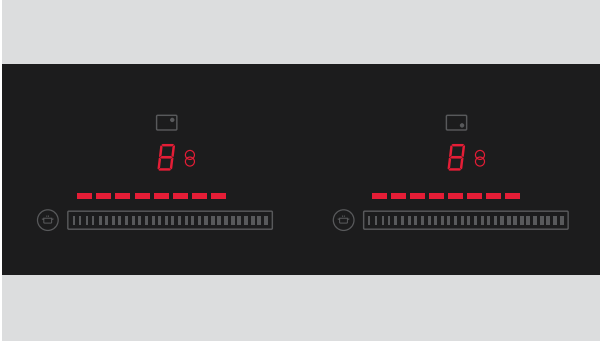


Bloqueo de los controles

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



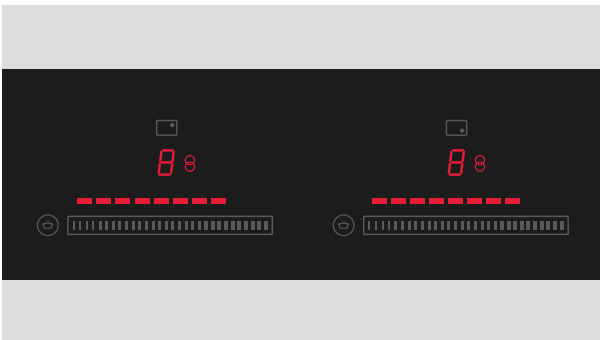
Puede unir las SmartZones delantera y trasera para crear una zona de cocción grande con un solo control de temperatura. Las SmartZones deben configurarse en 0 antes de realizar el puente.



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.

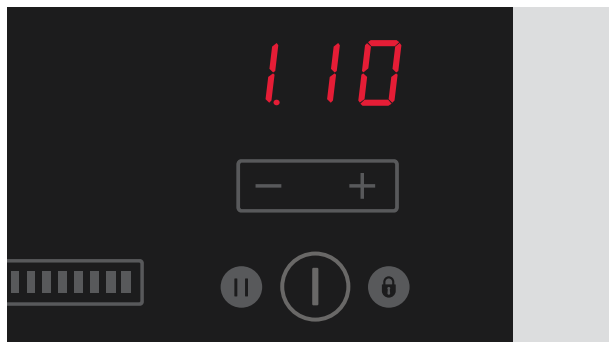


3. Para desactivar el puente, mantenga presionados los selectores SmartZone delantero y trasero hasta que el indicador SmartZone se apague.

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.



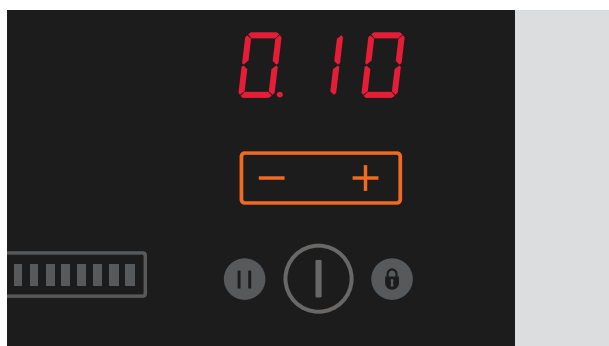
Acerca de la pantalla

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:

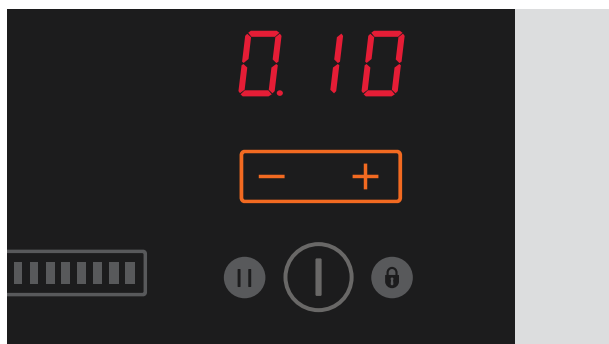
- 0.10 + 10 segundos/minutos.



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.

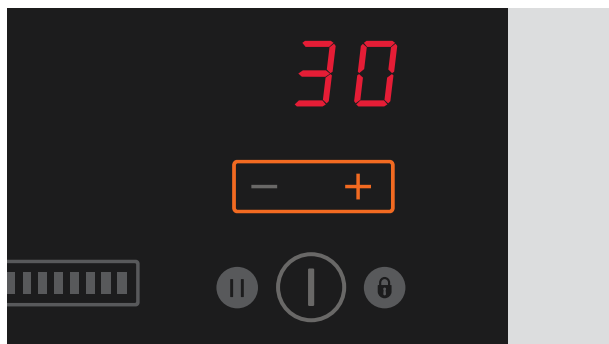


Ajuste de un temporizador para la zona de cocción

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

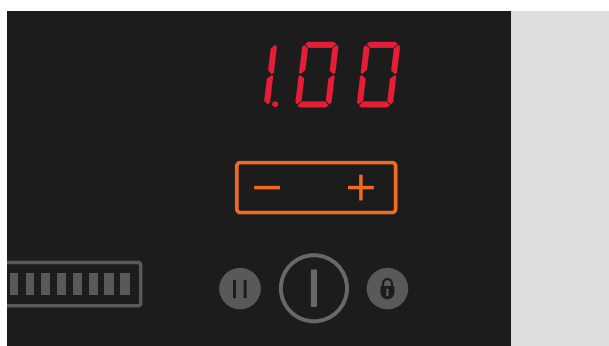
Utilice MÁS + o MENOS - para ajustar el tiempo. La cuenta regresiva comienza después de 5 segundos.

CONFIGURACIÓN DE LOS TEMPORIZADORES



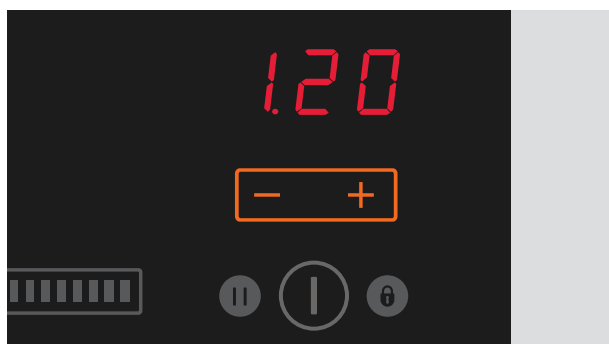
Ajuste de menos de 1 minuto

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



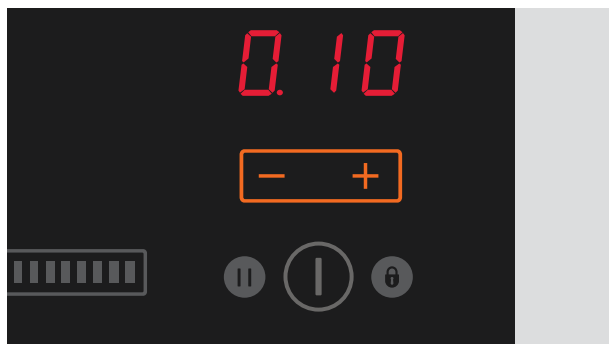
Ajuste de 1 a 9 minutos

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)



Ajuste de la hora

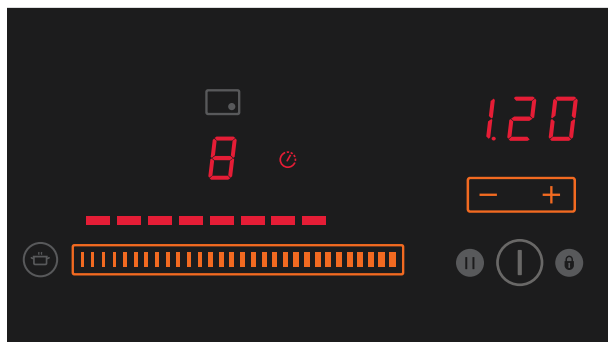
A partir de 10 minutos (0.10), presione MÁS + o MENOS - para agregar o eliminar tiempo en incrementos de 1 minuto.

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.

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 y busque el código de su modelo.

