# ANAFE A INDUCCIÓN
# **PRIMER USO**


| | |
|---|---|
| Familiarícese con su electrodoméstico | 23 |
| Utensilios de cocina | 27 |
| Uso del anafe | 28 |
| Auto RapidHeat | 32 |
| SmartZone | 34 |
| Configuración de los temporizadores | 35 |
| Mantener el rendimiento de cocción | 39 |



FISHER & PAYKEL

US CA

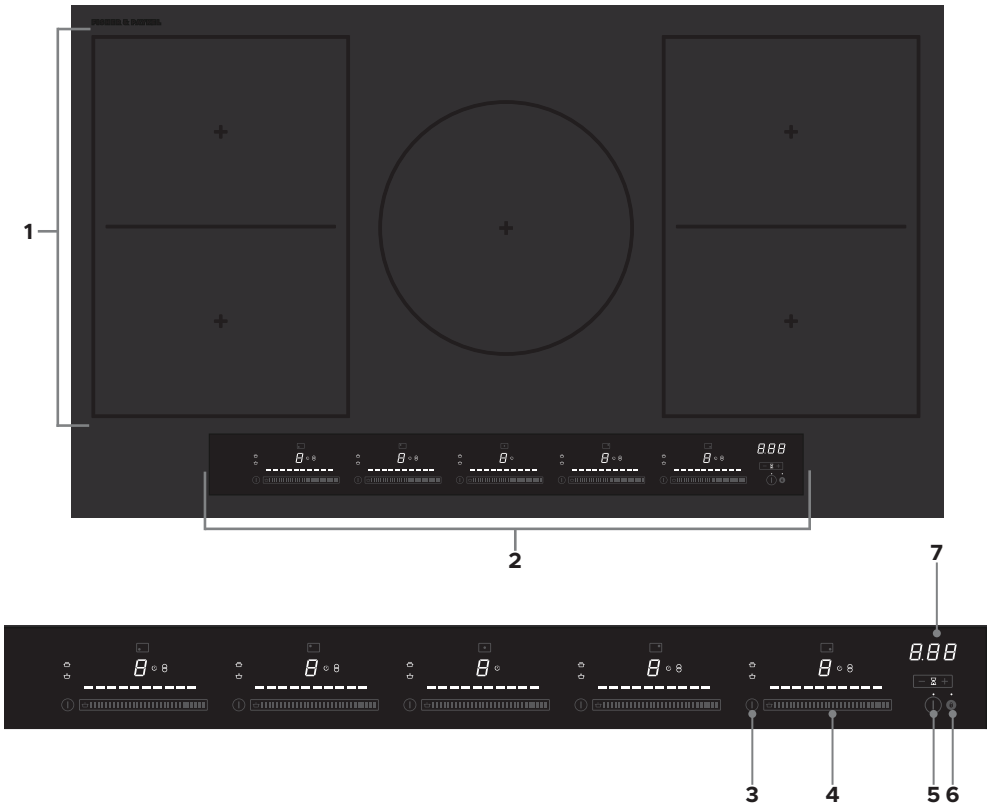
## ANAFE A INDUCCIÓN

CI365ZZDTB5, CI304ZZDTB5, CI244ZZDTB5, CI122ZDTB5

**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.

Model: CI365ZZDTB5

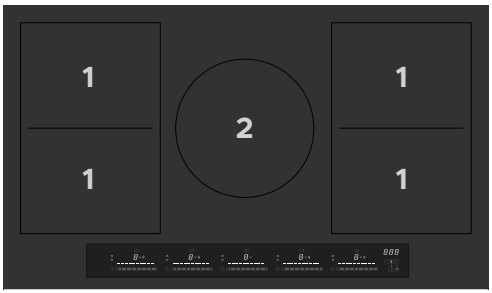



## FUNCIONES

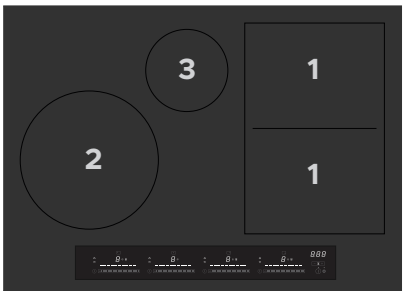
**1** Zonas de cocción
**2** Panel de control
**3** Calentar
**4** Control deslizante de potencia de la zona de cocción
**5** Encender/apagar
**6** Bloqueo de teclas
**7** Temporizador

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

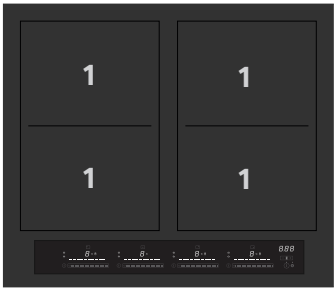
Los diferentes modelos de anafes tienen configuraciones de zonas de cocción variadas para adaptarse a sus necesidades de cocción.



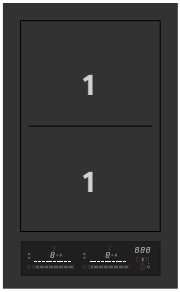

CI365ZZDTB5




CI304ZDTB5

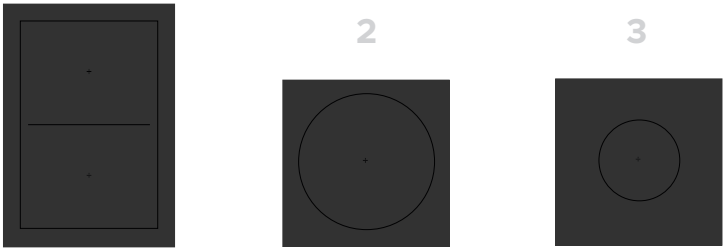



CI244ZZDTB5




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.

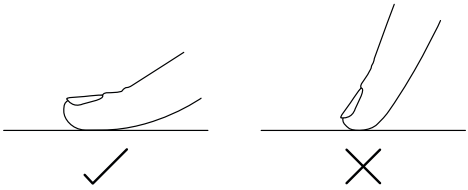



| ZONA | DIÁMETRO DE LA ZONA | UBICACIÓN DEL | AUMENTO DE POTENCIA | TAMAÑO MÍNIMO RECOMENDADO DE SARTÉN |
|---|---|---|---|---|
| 1 | SmartZone: 210x190mm | 2100 W | 3000 W* | 120 mm |
| | SmartZone puenteada | 3000 W | 3700 W* | 250 mm |
| 2 | 250 mm | 2300 W | 3000 W* | 220 mm |
| 3 | 145 mm | 1400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

* Salida máxima cuando se configura en Aumentar potencia

The cooktop will display different numbers and icons when cooktop functions have been selected.

| 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. |
| n | Puente de Cookzone |
| | Indicador de calor suave |
| | Bloqueado |
| | Detector de zona puenteada |
| | Indicador de vigilante de minutas |
| | Indicador de temporizador de zona |



**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.

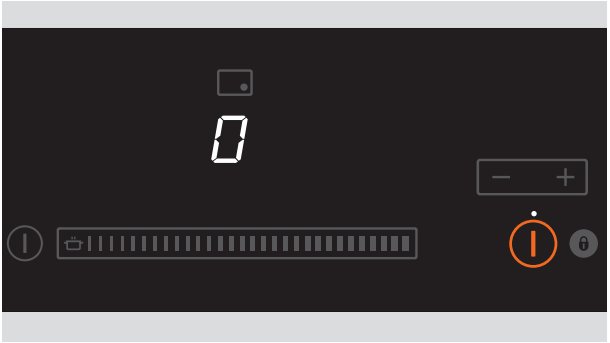


**Rendimiento de calentamiento lento**

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

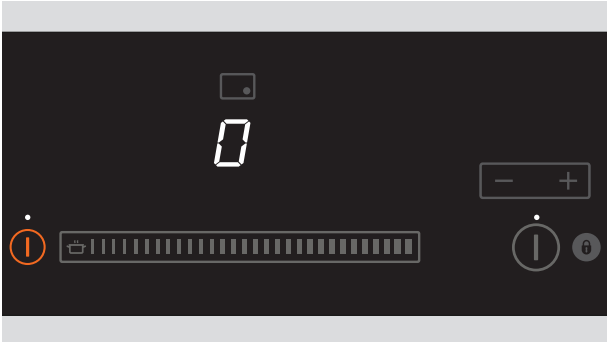
**Para iniciar la cocción**

- 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.

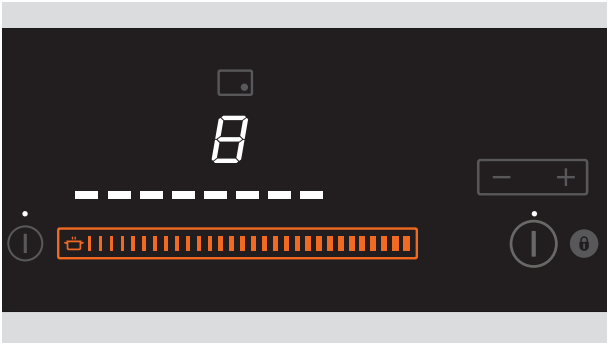



**Activando o desactivando las zonas de cocción.**

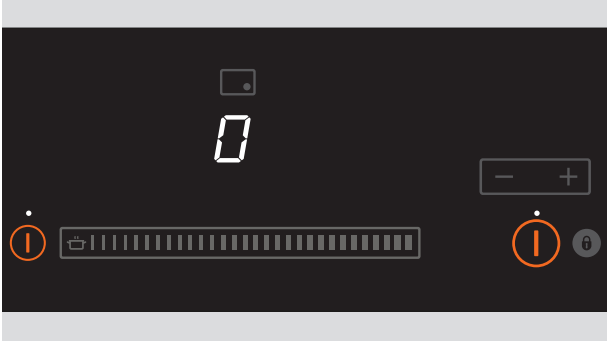
**1.** Pulsa ON/OFF ⏻ para encender la placa y luego coloca los utensilios sobre una zona de cocina.




**2.** Pulsa la zona de cocción ON/OFF ⏻ para activar la zona de cocción que deseas usar.




**3.** Pulsa el control deslizante del selector de calor y desliza el dedo para seleccionar un ajuste de calor del 1 al 9 o P para Powerboost.



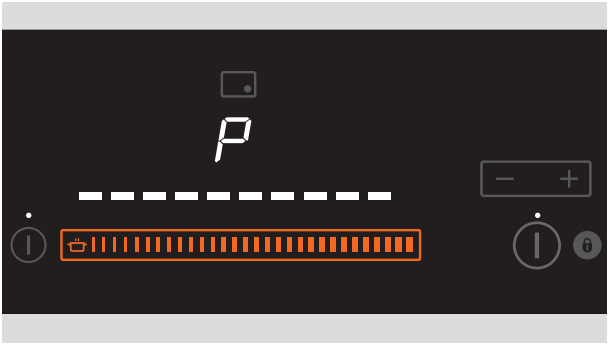

**Apagar la placa de cocina o la zona de cocina.**

**1.** Apaga la zona de cocina pulsando las zonas de cocción ON/OFF ⏻

Apaga toda la placa pulsando ON/OFF ⏻

### 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

**1.** Con la zona de cocina activada, toca el CALOR SUAVE del selector de fijador de calor.

El indicador de ajuste Medio de arriba se iluminará y aparecerá en la pantalla.

Ideal para tareas delicadas como derretir mantequilla o chocolate.

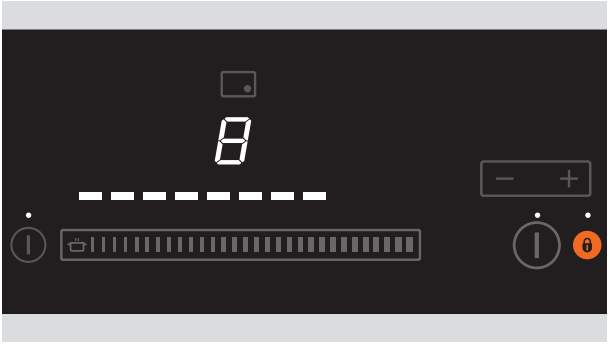


**2.** Toca la configuración CALOR SUAVE en el selector de temperatura.

El indicador de ajuste Bajo de arriba se iluminará y el de Medio se apagará.

Ideal para después de cocinar, para mantener la comida caliente a fuego bajo.

Pulsa de nuevo para apagarla.



Bloqueo de los controles

Pulsa y mantén pulsado el bloqueo para bloquear los controles y evitar el uso accidental.

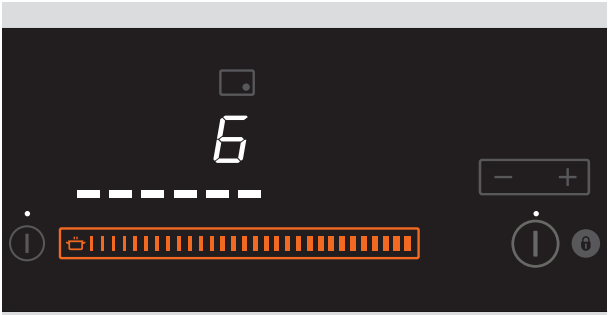
Pulsa y mantén pulsado el bloqueo otra vez para desbloquear.

ON/OFF sigue disponible mientras el candado está puesto.

Auto RapidHeat

Permite que la zona de cocción caliente rápidamente alimentos o líquidos en los niveles más altos y luego reduzca la temperatura automáticamente a un nivel de temperatura preseleccionado. El tiempo de calentamiento rápido varía según el ajuste de calor elegido. Las funciones Auto RapidHeat y Powerboost no pueden usarse juntas.

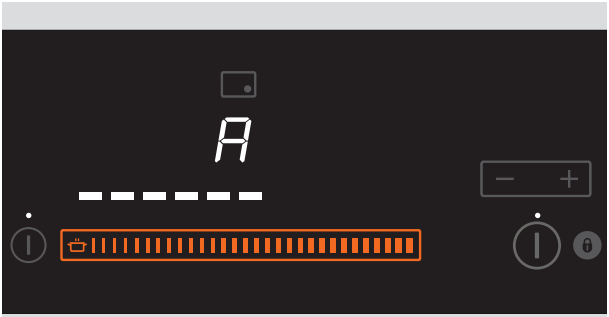
| FIJACIÓN TÉRMICA | TIEMPO APROXIMADO A CALOR RÁPIDO | FIJACIÓN TÉRMICA | TIEMPO APROXIMADO A CALOR RÁPIDO |
|---|---|---|---|
| 1 | 40 Segundos | 5 | 4 Actas |
| 2 | 1 minuto | 6 | 7 Actas |
| 3 | 2 Actas | 7 | 2 Actas |
| 4 | 3 Actas | 8 | 3 Actas |




AUTO RAPIDHEAT

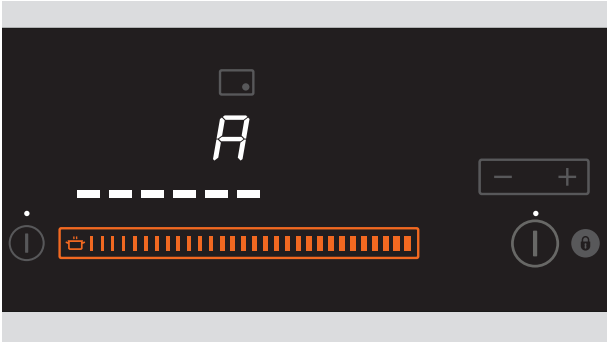
**1.** Con la zona de cocción activada, toca y desliza el selector de temperatura hasta el nivel deseado de temperatura reducida para la zona de cocción.

Mantén el dedo en el selector.

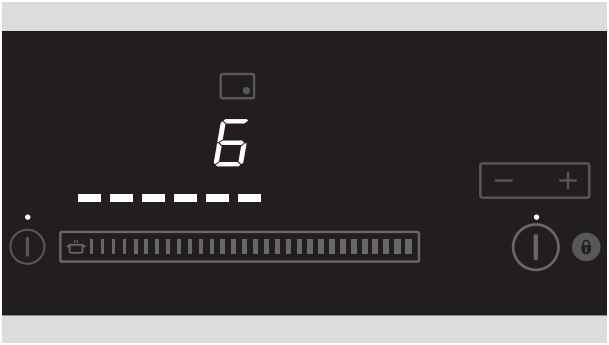



**2.** Mantén el dedo en el selector durante 3 segundos hasta que la letra A empiece a parpadear alternando con la temperatura seleccionada.

Levanta el dedo una vez que termines de colocar.




**3.** Inicialmente, mientras la zona de cocción está en la configuración más alta, A parpadeará alternativamente con la configuración más baja que hayas seleccionada. El tiempo que se tarda en la configuración más alta depende de la temperatura más baja seleccionada.




**4.** Luego, cuando termine el periodo de ajuste más alto, A dejará de parpadear y la zona de cocción reducirá automáticamente el calor a la configuración inferior preseleccionada.

---

Si quieres un ajuste de temperatura más bajo o más alto que el que seleccionaste originalmente, simplemente deslízate hasta el nuevo ajuste y mantén pulsado hasta que la A empiece a parpadear. Alternativamente, espera a que A deje de parpadear y luego modifica el ajuste de temperatura.

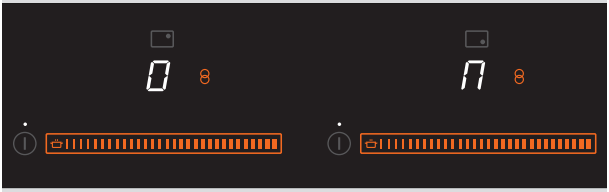
---

Para cerrar la configuración de Auto RapidHeat mientras A parpadea.

Desliza el selector de temperatura a una nueva configuración o pulsa zonas de cocción ON/OFF (I) para desactivar la zona de cocina.

---

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.

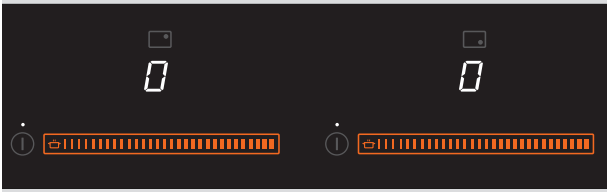


**1.** Toca los selectores de calor (en cualquier lugar) de ambas zonas de cocción al mismo tiempo.



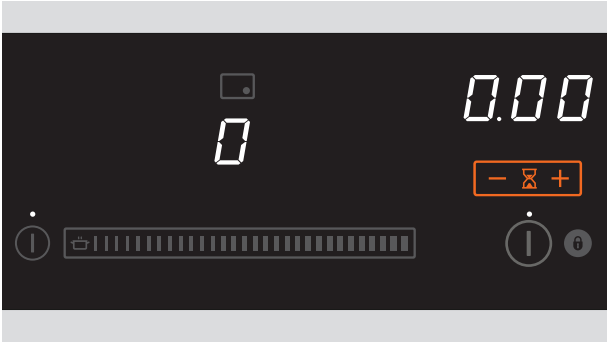
**2.** Coloca los utensilios en la zona puente y selecciona una temperatura del 1 al 9.

Asegúrate de que los utensilios cubran el centro de ambas zonas.



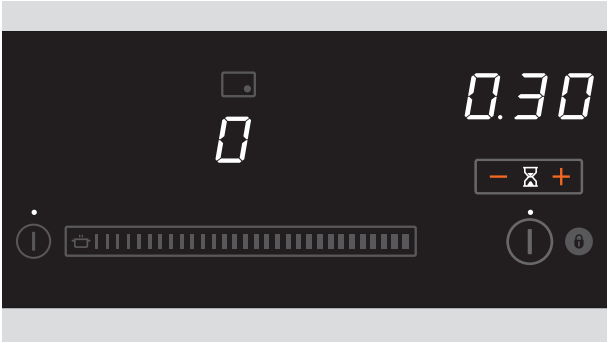
**3.** Para deshacer el puente, mantén pulsados los selectores de calor de ambas zonas de cocción hasta que el indicador SmartZone se apague.

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.



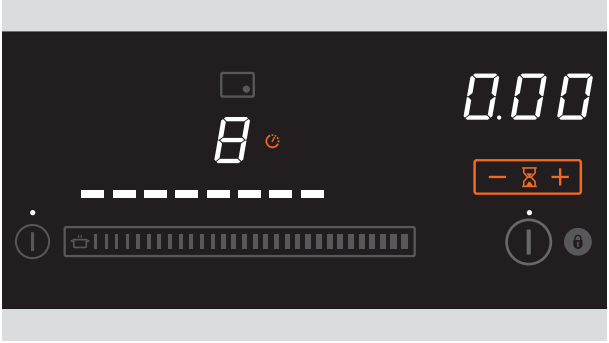

**Poner al vigilante de minutas**

**1.** Con la placa encendida, con dos dedos presiona y mantén pulsado el menos - y el plus + al mismo tiempo. El icono brillará y el 0.00 se mostrará.



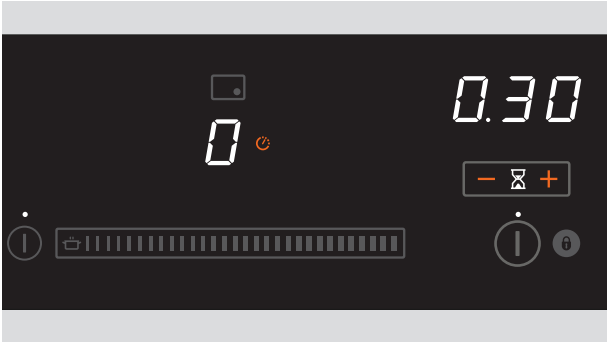

**2.** Pulsa MÁS + o MENOS - para marcar la hora. Unos segundos después comenzará la cuenta atrás.

La placa se apaga automáticamente tras unos segundos, mientras el temporizador sigue contando hacia atrás.



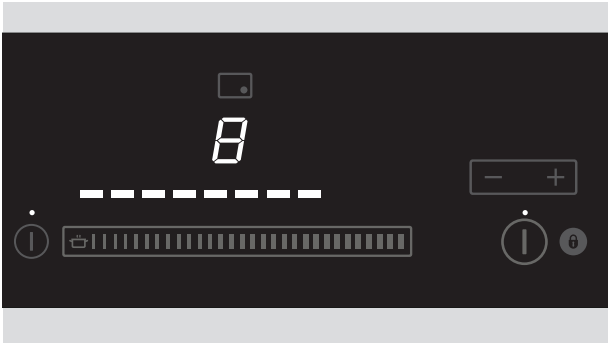

**Poner el minuto en el control mientras usas varias zonas de cocina.**

**1.** Usando dos dedos, pulsa repetidamente menos - y más + al mismo tiempo para alternar los temporizadores individuales de las zonas de cocción hasta que el temporizador del huevo se encienda .



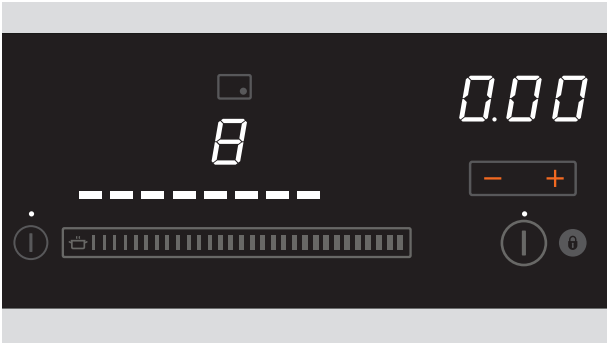

**2.** Pulsa MÁS + o MENOS - para marcar la hora. Unos segundos después comenzará la cuenta atrás.

Cuando termine la cuenta atrás, el temporizador pitará.




**Configurar el temporizador para cada zona de cocción.**

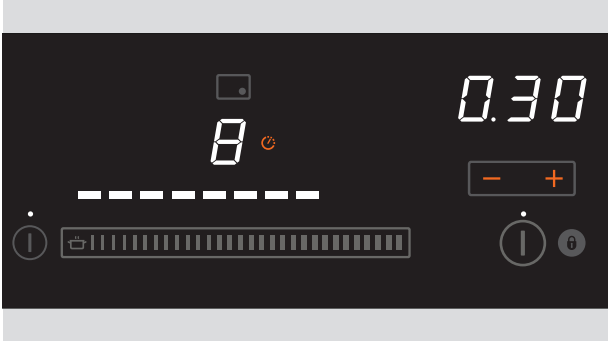
**1.** Asegúrate de que la zona de cocción o zonas para las que quieres poner un temporizador estén en uso.




**2.** Pulsa MENOS - y MÁS + juntos hasta que se active el indicador de las zonas de cocción deseadas.

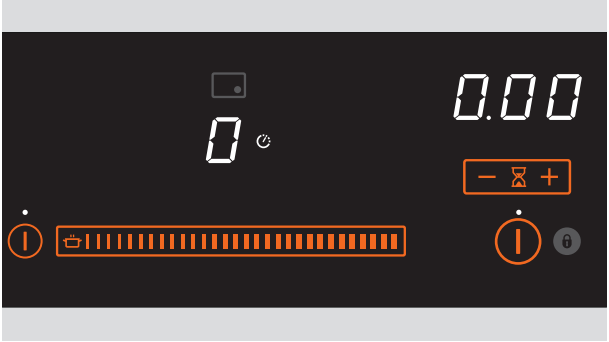
Pulsa MENOS - o MÁS + para marcar el tiempo.

Cuando termine la cuenta atrás, el temporizador pitará. La placa no se apaga.




**Para cambiar o cancelar un ajuste de temporizador.**

**1.** Con la placa encendida, pulsa repetidamente los controles MENOS - y MÁS + el temporizador hasta que la luz indicadora en la ventana deseada de la zona de cocción se ilumine intensamente.




**2.** Para cambiar, pulsa MENOS - o MÁS +.

Para cancelar, pulsa MENOS – mantén en espera hasta que la pantalla de minutos muestre 0.00

Cuando termines de cocinar, desliza el selector de ajustes a una nueva configuración, o pulsa la zona de cocción ON/OFF ⏻ para desactivar la zona de cocina.

Establecer diferentes tiempos para cada zona de cocción.

Poner el minuto cuando otros temporizadores están programados.

- Pulsa repetidamente los controles MENOS – y MÁS + del temporizador mientras vas alternando entre los temporizadores individuales de las zonas de cocción hasta que el temporizador de huevo se ilumine. 0.00 aparecerá de forma constante en la pantalla de minutos.
- Toca los controles MENOS - y MÁS + para configurar el temporizador. Entonces hará la cuenta atrás. Fíjate en que las luces indicadoras de las zonas de cocina previamente configuradas estarán tenuemente iluminadas, indicándote que los temporizadores están programados y en cuenta atrás.

**Cuando se pone el temporizador.**

- Si se configura más de un temporizador (incluido el cuidador de minutos), el indicador correspondiente a la zona de cocina o al cuidador con el ajuste de tiempo restante más corto brillará intensamente. Otros indicadores de temporizador estarán tenuemente iluminados.

**Para comprobar el tiempo restante para otra zona de cocción.**

- Toca los controles menos – y más + del temporizador al mismo tiempo y repite hasta que el indicador en la ventana deseada de la zona de cocción se ilumine intensamente.

**Cuando se acabe el tiempo establecido.**

- 0.00 parpadeará en la pantalla de minutos.
- El temporizador pitará. Toca el control MENOS - o MÁS + para detener el pitido. El indicador del temporizador de la zona de cocción correspondiente se activará. La pantalla mostrará 0.00

Si el temporizador sigue configurado y contando atrás para otra zona de cocción.

Se mostrará el tiempo de cocción del temporizador con el menor tiempo restante y el indicador correspondiente de temporizador brillará intensamente.

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.

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2026. Todos los derechos reservados.

Los modelos ilustrados en esta guía pueden no estar disponibles en todos los mercados y están sujetos a cambio en cualquier momento.

Las especificaciones de los productos en esta guía corresponden a los productos y modelos específicos descritos a la fecha de su emisión. De acuerdo con nuestra política de mejora continua del producto, estas especificaciones pueden cambiar en cualquier momento.

Para obtener información actualizada acerca de la disponibilidad de modelos y especificaciones en su país de origen, visite nuestro sitio web o póngase en contacto con un distribuidor local de Fisher & Paykel.

**433256C 08.26**