

FISHER & PAYKEL

PLACA DE COCCIÓN MODULAR

MODELOS PRIMARIOS DE PLACA DE COCCIÓN

CI365DTTB1, CI304DTTB1, CI244DTTB1, CI152DTTB1

MODELOS AUXILIARES DE PLACA DE COCCIÓN

CIT122DX1, CIT152DX1, CI122DB1, CI152DB1

MODELOS DE VENTILACIÓN AUXILIAR

CD5DB1

GUÍA DEL USUARIO

US CA

ÍNDICE

Seguridad y advertencias	3
Generalidades del producto	9
Panel de control	10
Menú	11
Recomendaciones de zona	12
Cómo utilizar la inducción	14
Utensilios de cocina	15
Opciones de cocción	16
Cómo usar el Teppanyaki	18
Cómo utilizar la ventilación de tiro descendente	20
Ajustes de la ventilación de tiro descendente	22
Modo de enlace	23
Uso del sensor de temperatura	24
Conexión WIFI	26
Limpieza	27
Limpieza del filtro de tiro descendente	28
Resolución de problemas	29
Códigos de error	33
Guía de garantía y servicio del fabricante	34

Registro

Para registrar el producto, visite nuestro sitio web: fisherpaykel.com/register

⚠ ¡ADVERTENCIA!



Peligro de Descarga Eléctrica

El no seguir este consejo puede ocasionar una descarga eléctrica o la muerte.

- No cocine sobre una placa de cocción rota o agrietada. Si la superficie de la placa de cocción se rompe o se agrieta, apague el electrodoméstico de inmediato en la red de suministro eléctrico (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico competente.
- Apague el electrodoméstico antes de la limpieza o el mantenimiento.

⚠ ¡ADVERTENCIA!



Peligro de incendio

El incumplimiento de seguir este consejo puede ocasionar quemaduras serias o la muerte.

- Cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio.
- Nunca intente extinguir el fuego con agua. Desconecte la unidad. Cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta contra incendios o use un extintor químico seco o de espuma.
- No almacene objetos en superficies de cocción.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de superficie caliente

El no seguir este consejo puede provocar quemaduras y escaldaduras.

- Durante el uso, las piezas accesibles de este electrodoméstico se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No deje que el cuerpo, la ropa o cualquier otro elemento que no sea un utensilio de cocina adecuado, entren en contacto con la superficie de cocción hasta que la superficie esté fría.
- Nunca deje objetos metálicos (como utensilios de cocina) ni sartenes vacíos en la placa de cocción, ya que pueden calentarse muy rápidamente.
- Tenga cuidado: los objetos metálicos magnetizables que traiga consigo en el cuerpo pueden calentarse en las proximidades de la placa de cocción. La joyería de oro o plata no se verán afectadas.
- Mantenga a los niños alejados.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Compruebe que los mangos de las cacerolas no queden encima de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.



⚠ ¡ADVERTENCIA!



Peligro de cortadura

Si no tiene cuidado puede sufrir lesiones personales.

- La cuchilla afilada de un raspador de cocina queda expuesta cuando la cubierta de seguridad esté retraída. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura, fuera del alcance de los niños.

⚠ ¡ADVERTENCIA!



Riesgo sanitario

El incumplimiento de este consejo puede ocasionar la muerte.

- Este electrodoméstico cumple con las normas de seguridad electromagnética. Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o con el fabricante del implante antes de usar este electrodoméstico, a fin de asegurarse de que los implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.

LEA Y CONSERVE ESTA GUÍA

¡ADVERTENCIA!

Para reducir los riesgos de incendio, lesiones personales o daños materiales al utilizar el electrodoméstico, tenga en cuenta las instrucciones importantes sobre la prevención de accidentes que se enumeran a continuación. Lea toda la guía antes de utilizar el electrodoméstico.

Instalación

- Desempaque los materiales de embalaje de la placa de cocción.
- Acuda a los servicios de un técnico calificado para que el electrodoméstico esté bien instalado y puesto a tierra.
- Si un cajón está situado debajo de un electrodoméstico incorporado, asegúrese de que el espacio entre el contenido del cajón y el electrodoméstico sea lo suficientemente grande (13/16 pulgadas) para que haya una ventilación correcta.

Uso general

- Este electrodoméstico se diseñó exclusivamente para la cocción de alimentos con excepción de cualquier otro uso doméstico, comercial o industrial.
- Retire todas las etiquetas y autoadhesivos del vidrio cerámico.
- No cambie ni altere el electrodoméstico.
- Nunca deje el electrodoméstico sin supervisión durante su uso. El desbordamiento de líquidos por ebullición provoca derrames grasos y humeantes que pueden encenderse.
- Nunca utilice el electrodoméstico como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Utilice la vestimenta adecuada: no deberá ponerse prendas holgadas o colgantes mientras utiliza el electrodoméstico.
- Nunca deje ningún objeto o utensilios sobre el electrodoméstico.
- No coloque ni deje ningún objeto magnetizable (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (como computadoras, teléfonos inteligentes) cerca del electrodoméstico, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Almacenamiento sobre el electrodoméstico: los materiales inflamables no deben almacenarse en una placa de cocción o cerca de las unidades de superficie de la estufa.
- No coloque ni deje papel de aluminio en la placa de cocción.
- Jamás utilice el electrodoméstico como calefactor para calentar una habitación.
- No utilice agua en incendios con grasa: sofoque el fuego o la llama o bien, use productos químicos secos como los extintores de espuma .
- Utilice solo portaollas secos: los portaollas húmedos o mojados colocados sobre las superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No permita que el portaollas toque elementos calefactores calientes. No utilice una toalla u otro paño voluminoso.
- Después del uso, apague siempre la placa de cocción tal como se describe en esta guía (es decir, mediante el botón de encendido).
- No confíe en la función de detección de sartén para apagar las zonas de cocción al retirar los sartenes.
- Nunca utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa de cocción.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa de cocción.
- No use sartenes con bordes irregulares, ya que esto puede rayar el vidrio.
- No se pare sobre la placa de cocción.
- No utilice estropajos ni ningún otro producto de limpieza áspero o abrasivo para limpiar la placa de cocción, ya que podrían rayar su superficie.

SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

- No ponga en funcionamiento la placa de cocción mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Siempre encienda la campana cuando cocine a fuego alto o cuando flammee alimentos (es decir, Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe').
- No cocine sobre una placa de cocción rota. Si la placa de cocción está rota, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar dentro de la placa de cocción y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto de inmediato con un técnico competente.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe supervisarse. Un proceso de cocción a corto plazo tiene que supervisarse de forma continua.

Seguridad infantil

- No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico ni se sienten, paren o se suban a él.
- No guarde objetos de interés para niños en gabinetes situados por encima del electrodoméstico. Los niños que suban a la estufa podrían sufrir lesiones graves.
- No deje niños solos o desatendidos en la zona donde se esté utilizando el electrodoméstico. Los niños menores de ocho años deberán permanecer alejados del electrodoméstico a menos que se les supervise en todo momento. Este electrodoméstico lo pueden utilizar niños de 8 años de edad en adelante. Lo podrán usar también las personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de experiencia y conocimiento únicamente si están bajo la supervisión o instrucción en términos del uso del electrodoméstico de forma segura y que entiendan los peligros que esto entraña. Los niños no deberán llevar a cabo labores de limpieza o mantenimiento sin supervisión.

Limpieza

- Limpie la placa de cocción con precaución: si utiliza un esponja o trapo húmedos para limpiar derrames en un área de cocimiento caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican en una superficie caliente.
- Limpie los ventiladores con frecuencia. No se debe permitir que la grasa se acumule en el ventilador o el filtro.

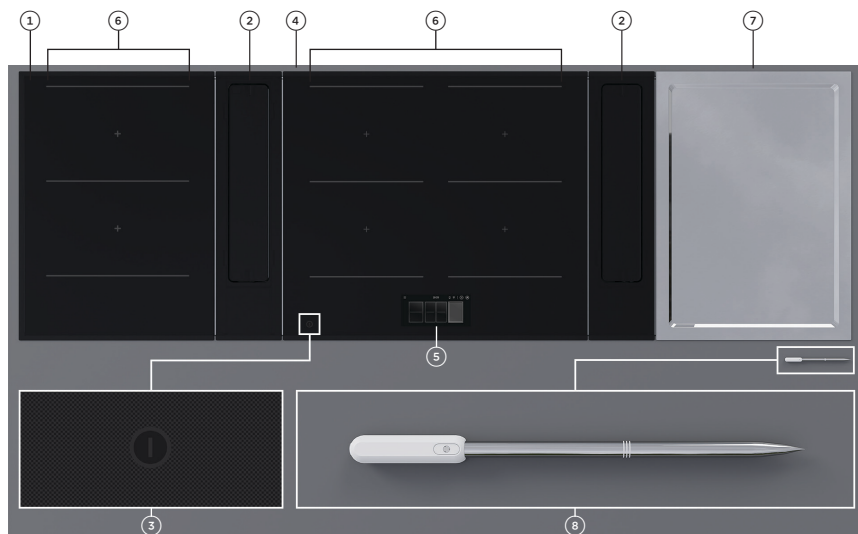
Mantenimiento y servicio

- No utilice piezas de repuesto que no hayan sido recomendadas por el fabricante (por ejemplo, piezas hechas en casa usando una impresora 3D).
- No repare o reponga ninguna pieza de este electrodoméstico, a menos que se recomiende de forma específica en la guía del usuario. Cualquier otro tipo de mantenimiento y servicio lo deberá realizar un técnico capacitado de asistencia técnica de Fisher & Paykel o una persona competente.
- Si el cable de la fuente de alimentación está dañado, solo lo deberá sustituir un técnico competente.
- Si el dispositivo funciona mal, mostrará un código de alerta: primero anote el código de alerta (consulte la sección "Códigos de alerta" en este manual), luego póngase en contacto con su centro de servicio autorizado o con el servicio de atención al cliente para solicitar el servicio. No utilice el electrodoméstico hasta que lo haya reparado un técnico autorizado de Fisher & Paykel.

Requisitos estándar

- Esta placa de cocción de inducción genera y utiliza energía de frecuencia ISM que calienta los utensilios de cocina mediante un campo electromagnético. Fue probado y cumple con la Parte 18 de la normativa FCC para equipos ISM. Esta placa de inducción cumple con los requisitos de la FCC para minimizar la interferencia con otros dispositivos en instalaciones residenciales. Las placas de cocción de inducción pueden causar interferencias con la recepción de televisión o radio. Si se produce una interferencia, el usuario debe intentar corregir la interferencia de la siguiente manera:
 - Reubicar la antena receptora del radio o la televisión.
 - Aumentar la distancia entre la placa de cocción y el receptor.
 - Conectar el receptor a una toma diferente de la placa de inducción.

GENERALIDADES DEL PRODUCTO

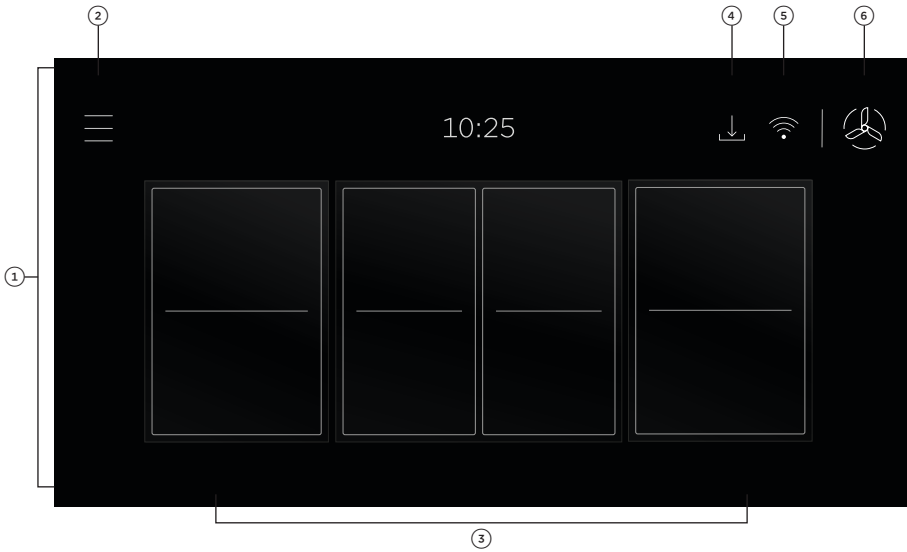


Características y accesorios

- | | |
|---|---|
| ① Placa de cocción de inducción auxiliar | ⑤ Controles de la placa de cocción |
| ② Ventilación auxiliar (tiro descendente) | ⑥ Zonas de cocción |
| ③ Botón de encendido | ⑦ Placa de cocción para <i>Teppanyaki</i> |
| ④ Placa de inducción primaria | ⑧ Sensor de temperatura |

*Diseño indicativo de la placa de cocción con módulos de inducción primaria y auxiliar, tiros descendentes y *Teppanyaki*.

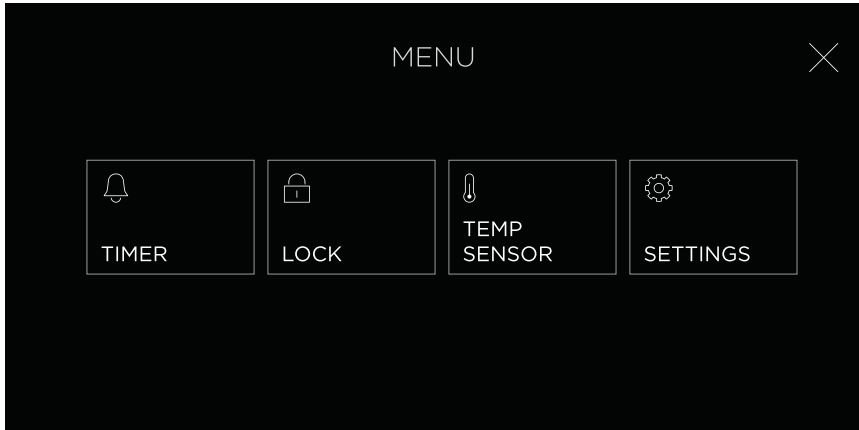
PANEL DE CONTROL



Panel de control

① Pantalla táctil	Utilízela para poner en funcionamiento zonas de cocción, ventilación y ajustes.
② MENÚ	Presione para acceder a funciones y ajustes adicionales.
③ Selectores de zona de cocción	Presione para seleccionar zonas de cocción y ajuste la configuración de zona.
④ Indicador de actualizaciones	Se ilumina cuando haya una actualización disponible.
⑤ Indicador wifi	Se ilumina cuando el wifi está conectado.
⑥ Ventilación	Presione para acceder a los controles de ventilación y ajustes.

MENÚ



MENÚ

TIMER (TEMPORIZADOR)



Utilice el temporizador para realizar un seguimiento de los tiempos de cocción. Puede emplearlo en cualquier momento, incluso si no está utilizando las zonas de cocción.

LOCK (BLOQUEAR)



Bloquea los controles para evitar un uso accidental. Cuando están bloqueados, los controles no responderán y la placa de cocción no se encenderá.

Mantenga presionado  para desbloquear.

SENSOR TEMP



Use el sensor de temperatura para vigilar la cocción o notificarle cuando se alcance una determinada temperatura.

SETTINGS (CONFIGURACIÓN)



Ajuste la configuración según sus preferencias o disponga de una conexión wifi. Remítase a "Conexión wifi".

RECOMENDACIONES DE ZONA

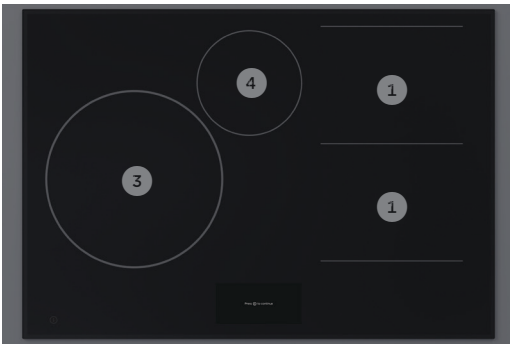
Principales modelos de estufas



CI365DTTB1



CI152DTTB1



CI304DTTB1



CI244DTTB1

ZONA	DIÁMETRO DE LA ZONA	PODER	AUMENTO DE POTENCIA	TAMAÑO MÍNIMO RECOMENDADO DE LA BANDEJA
①	Zona inteligente: 8 11/16 x 7 1/4" (220x184mm)	2100 W	3700 W*	4 3/4" (120mm)
	Zona inteligente puenteada	3700 W	- **	9 7/8" (250mm)
②	Zona interior: 7 1/16" (180mm)	1850 W	3000 W*	5" (125mm)
	Doble zona: 10 1/4" (260mm)	2600 W	5500 W*	9 7/8" (250mm)
③	10 1/4" (260mm)	2600 W	3700 W*	7 1/16" (180mm)
④	5 3/4" (145mm)	1400 W	2200 W*	4 3/4" (120mm)

* Salida máxima cuando se configura en Power Boost

** Power Boost no está disponible cuando las zonas de cocción están puenteadas.

RECOMENDACIONES DE ZONA

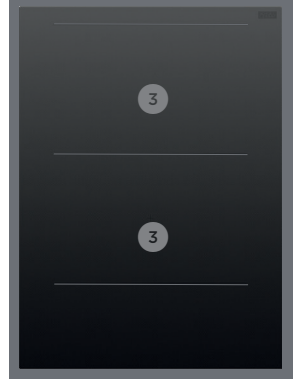
Modelos de placas de cocción auxiliares



CIT152DX1



CIT122DX1



CI122DB1
CI152DB1

ZONA	DIÁMETRO DE LA ZONA	PODER	AUMENTO DE POTENCIA	TAMAÑO MÍNIMO RECOMENDADO DE LA BANDEJA
①	10 1/2 x 16 3/8" (267x416mm)	1400 W	-	-
②	7 5/8 x 16 3/8" (193x416mm)	1400 W	-	-
③	Smartzone: 8 11/16 x 7 1/4" (220x184mm)	2100 W	3700 W*	4 3/4" (120mm)
	Bridged Smartzone	3700 W	-**	9 7/8" (250mm)

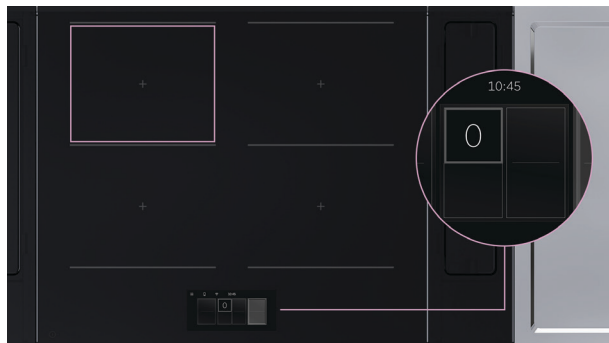
* Salida máxima cuando se configura en Power Boost

** Power Boost no está disponible cuando las zonas de cocción están puenteadas.

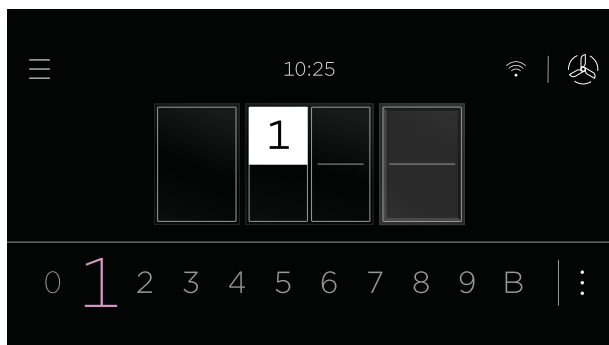
CÓMO UTILIZAR LA INDUCCIÓN

Levante siempre los utensilios de cocina para moverlos por la placa de cocción, ya que si los desliza, puede rayar la superficie de vidrio o los mismos utensilios. Asegúrese de que los utensilios de cocina estén dentro de las marcas de la zona de cocción. Los utensilios de cocina calientes colocados a lo largo de la parte frontal de la placa de cocción pueden causar que los controles se sobrecalienten.

Para utensilios de cocina más grandes, recomendamos usar zonas traseras o emparejadas. Ver “Opciones de cocción” para obtener información sobre el emparejamiento.



1. Coloque los utensilios de cocina en la zona de cocción y seleccione la zona correspondiente en la pantalla.



2. Utilice el selector para ajustar un nivel de potencia. Seleccione 0 para desactivar la zona de cocción.



3. Presione \vdots para acceder a las opciones de cocción. Para más información, remítase a “Opciones de cocción”.

UTENSILIOS DE COCINA

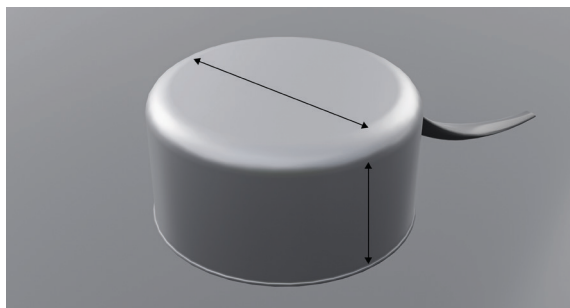
Utensilios de cocina compatibles

Utilice utensilios de cocina compatibles con inducción que tengan una base lisa, plana y un tamaño similar a la zona de cocción para garantizar un rendimiento óptimo.

Utensilios de cocina compatibles con inducción que tienen una base o núcleo magnético:

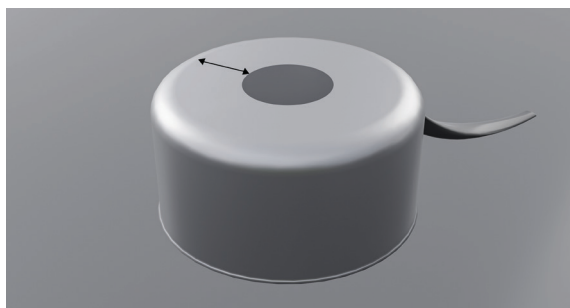
- Acero inoxidable
- Acero al carbono
- Hierro fundido
- Acero esmaltado
- Hierro fundido esmaltado
- Aluminio y cobre con base magnetizable.

Si los utensilios de cocina no son compatibles o no se detectan,  parpadearán en la pantalla.



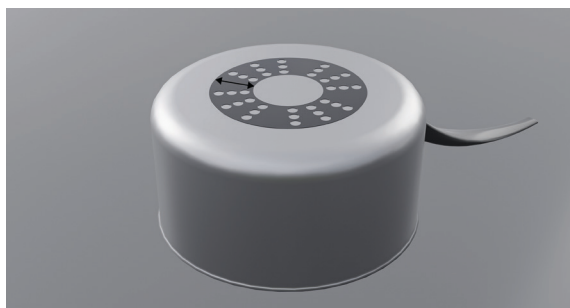
Rendimiento de calor más rápido

El alto contenido magnético facilita un área de calentamiento constante a través de la base y hacia los lados de la bandeja.



Rendimiento de calor medio



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

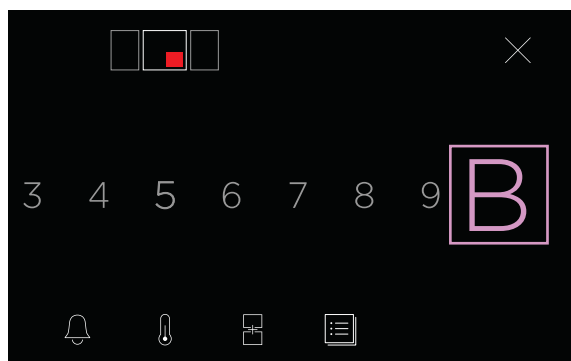


Rendimiento de calor lento

El contenido magnético limitado resulta en un rendimiento de calentamiento muy lento.

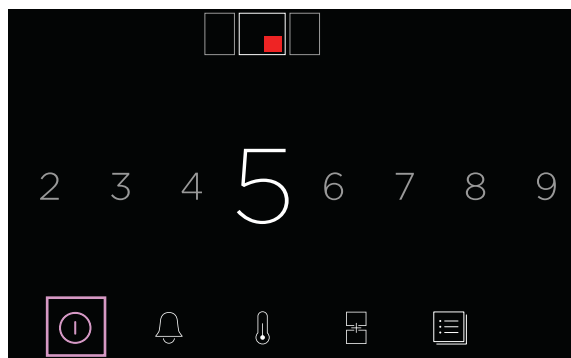
OPCIONES DE COCCIÓN

Las opciones de cocción ofrecen características y controles para zonas de cocción específicas. El indicador del mapa de zona muestra qué zona de cocción se está ajustando. Presione  o  para volver a la pantalla de inicio del panel de control.



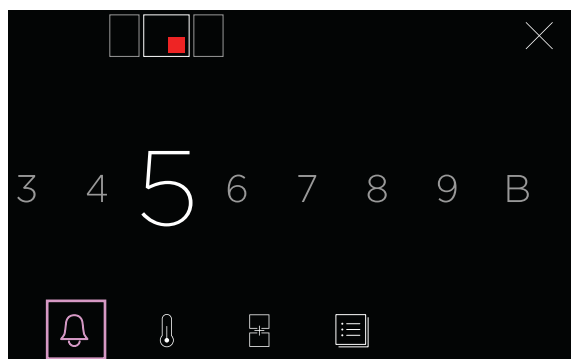
BOOST (POTENCIADOR)

Cocine por encima de la potencia máxima por hasta 10 minutos. Ideal para hervir agua rápidamente. No disponible en zonas emparejadas.



POWER BUTTON (BOTÓN DE ENCENDIDO)

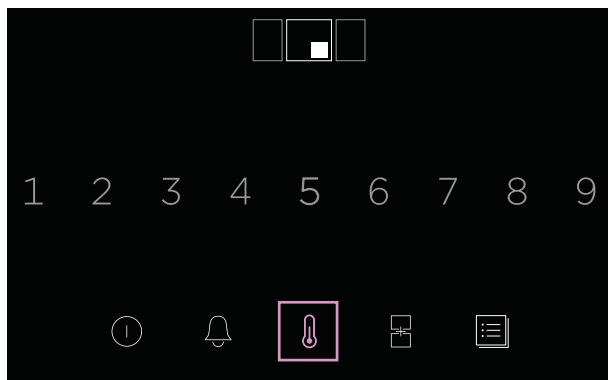
Desactiva la zona seleccionada y cancela la configuración de la zona.



ZONE TIMER (TEMPORIZADOR DE ZONA)

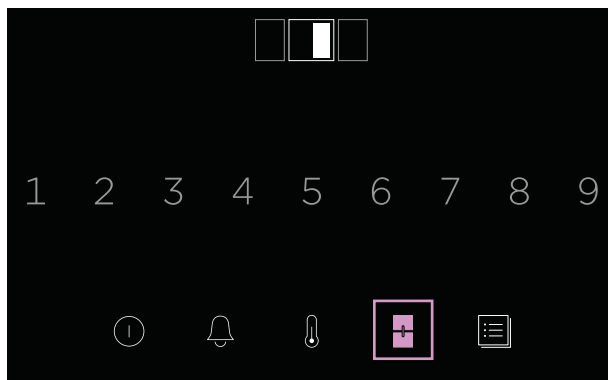
Ajuste el temporizador individual para la zona de cocción seleccionada. Esto no apagará la zona de cocción.

OPCIONES DE COCCIÓN



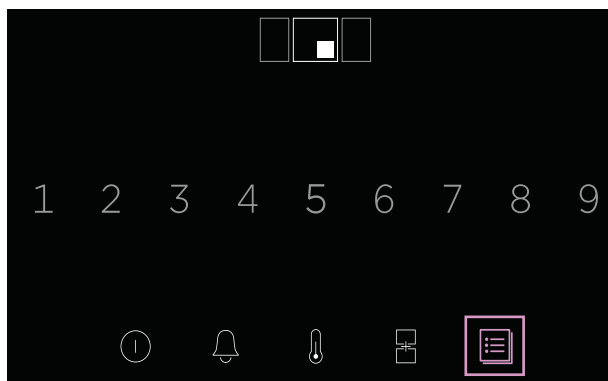
TEMPERATURE SENSOR (SENSOR TEMPERATURA)

Utilícelo para vigilar la cocción, de una zona de cocción específica, para notificarle cuando alcance una determinada temperatura o para ajustar la configuración de la zona, a fin de mantener los líquidos a una temperatura programada.



SMARTZONE PAIRING (EMPAREJAMIENTO DE SMARTZONE)

Incorpore las zonas de cocción delantera y trasera para crear una gran zona de cocción con un solo control de temperatura. No está disponible cuando una zona ya esté en uso.



COOK BY METHOD (COCCIÓN POR MÉTODO)

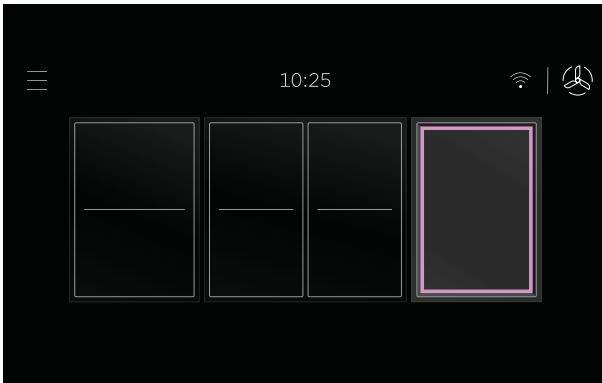
Acceso a las características de cocción dirigidas y funciones especializadas como **SOUS VIDE (VACÍO)**, **POACH (ESCALFAR)**, **MELT (DERRETIR)** y **WARM (CALIENTE)**.

CÓMO USAR EL TEPPANYAKI

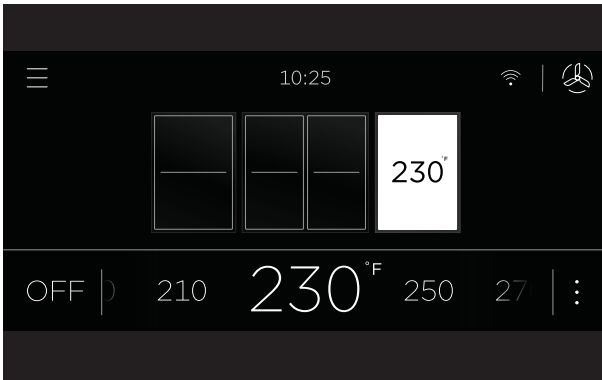
El *Teppanyaki* le permite cocinar directamente en la superficie de todo el *teppan* o solo una mitad, lo que permite un control exacto de la temperatura.

Antes de usarlo por primera vez, límpielo con un paño húmedo y detergente suave, luego caliente a 428 ° F durante 30 minutos empleando las zonas emparejadas (por defecto). Deje que se enfríe hasta que H ya no aparezca en la pantalla. El *Teppanyaki* puede hacer sonidos de cliqueo y liberar un olor. Esto es normal.

Mientras cocina, tenga cuidado de mover los utensilios a lo largo del *Teppanyaki* en la dirección de la veta de acero.



1. Presione para seleccionar *Teppanyaki*. Para usar una sola zona, consulte “Opciones de cocción”.

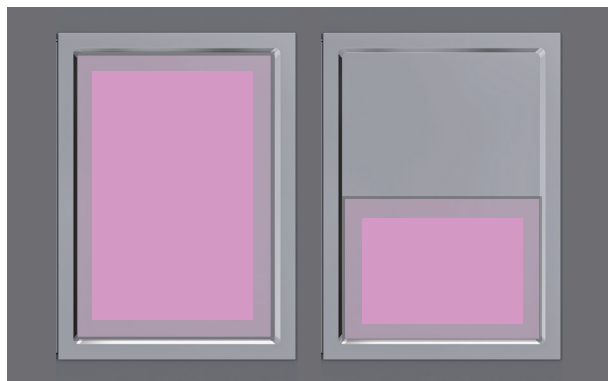


2. Desplácese para ajustar la temperatura deseada.

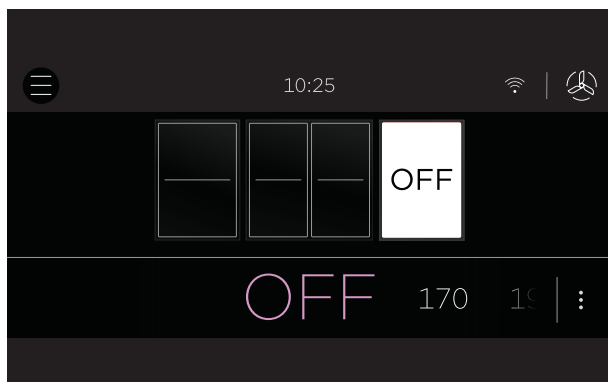
CÓMO USAR EL TEPPANYAKI



3. Espere a que el *Teppanyaki* se precaliente. La pantalla alternará entre la temperatura real y la deseada mientras se calienta.

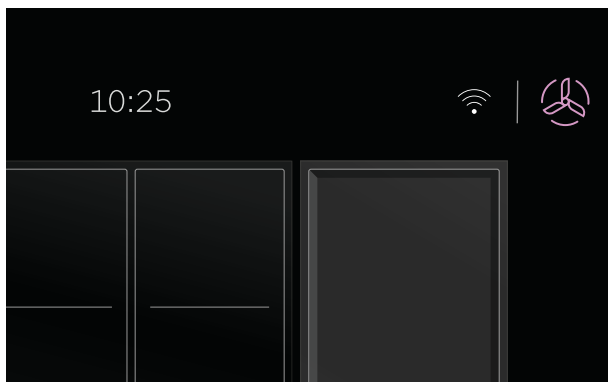



4. Coloque los alimentos en el centro de la zona activa de *Teppanyaki* para cocinar. Cambie los alimentos cocinados a los bordes de la zona para mantenerlos calientes.

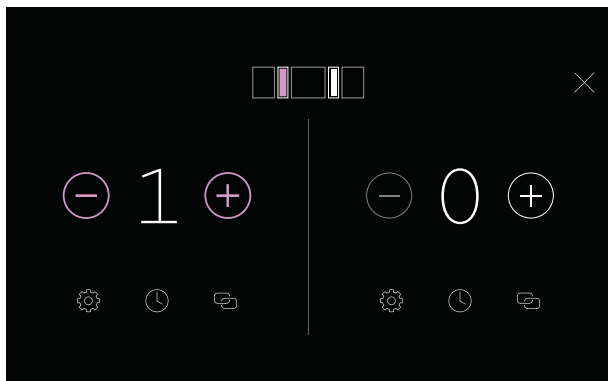


5. Presione **OFF (APAGADO)** para apagar *Teppanyaki*.

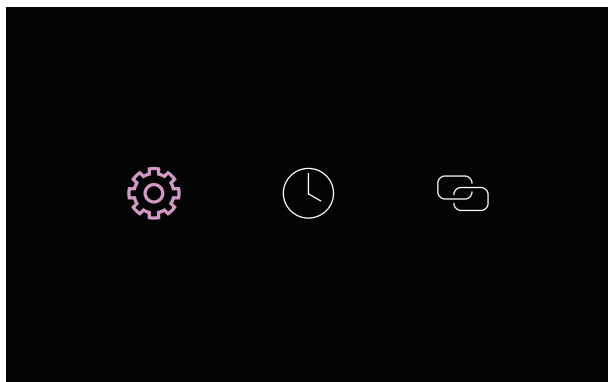
CÓMO UTILIZAR LA VENTILACIÓN DE TIRO DESCENDENTE




1. Empuje ligeramente la tapa de tiro descendente para abrir. Presione  para acceder a los controles de ventilación.

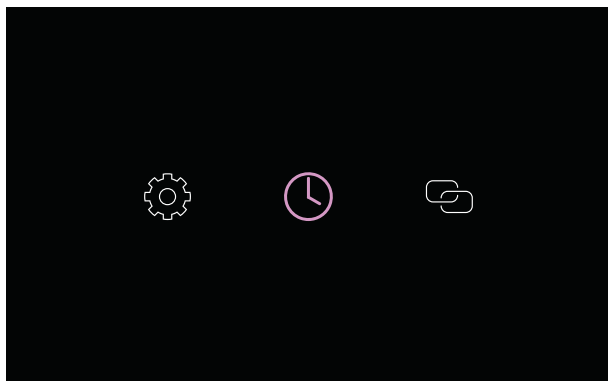



2. Presione \ominus o \oplus para ajustar la velocidad del ventilador. Hay 5 velocidades además de **BOOST (POTENCIADOR)**. Mantenga presionado \ominus o \oplus para saltar a 0 o **BOOST (POTENCIADOR)**, respectivamente.



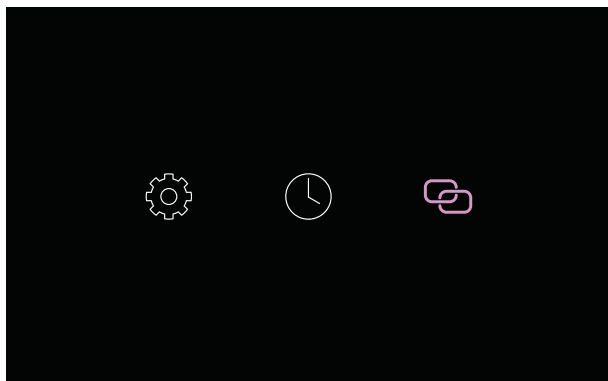
3. Presione  para acceder al menú de configuración. Ver “Configuración de ventilación de tiro descendente” para más detalles.


CÓMO UTILIZAR LA VENTILACIÓN DE TIRO DESCENDENTE

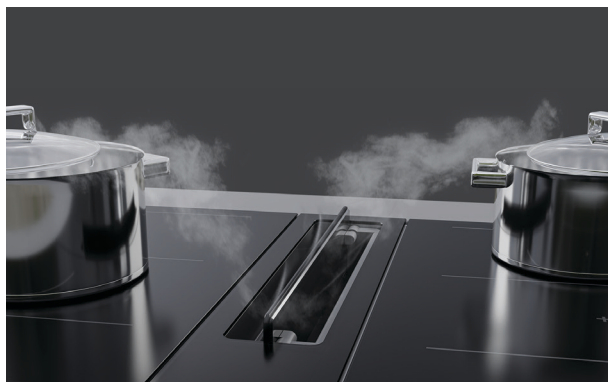


4. Presione  para iniciar o detener el **TEMPORIZADOR** de retardo apagado (Delayed Off timer). Mantenga presionado para ajustar la duración del retardo.

Si el **LINK MODE (MODO ENLACE)** está activado, el temporizador se iniciará cuando las zonas enlazadas estén desactivadas.



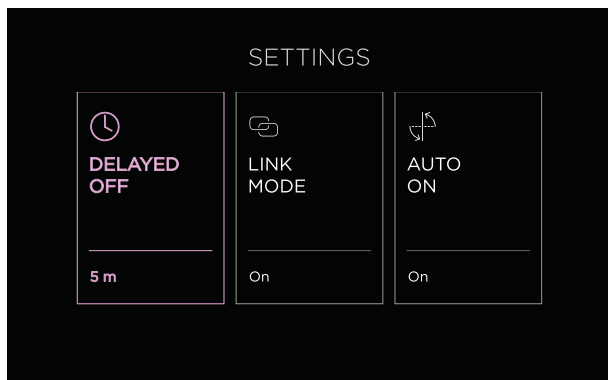
5. Presione  para activar el Link mode (Modo enlace **ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)**) mientras cocina.



6. El tiro descendente solo es adecuado para su uso con zonas de cocción adyacentes.

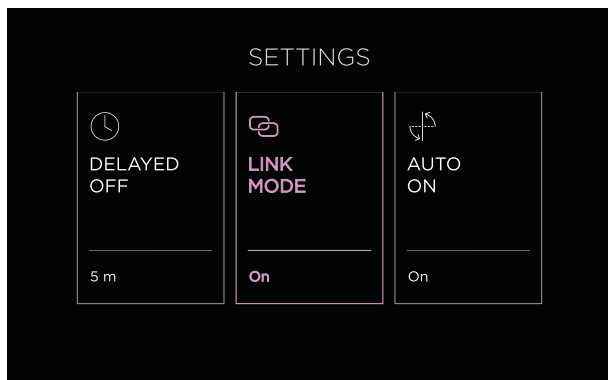
Si utiliza una olla grande, incline la tapa para dirigir el vapor hacia el tiro descendente.

AJUSTES DE LA VENTILACIÓN DE TIRO DESCENDENTE



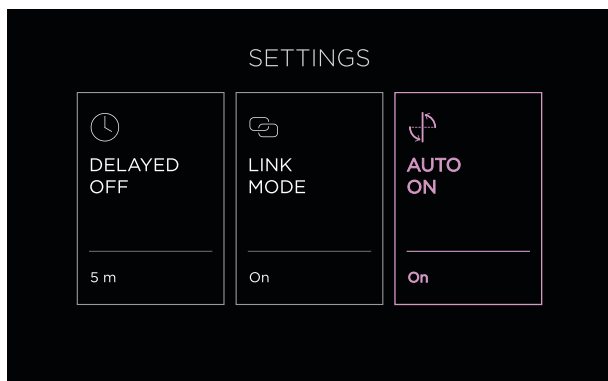
DELAYED OFF (RETARDO APAGADO)

Ajuste la duración de la ejecución de la ventilación cuando **DELAYED OFF (RETARDO APAGADO)** se active o cuando las zonas enlazadas estén apagadas.



LINK MODE (MODO ENLACE)

Ajuste la ventilación para que se encienda de forma automática y se ajuste a las zonas adyacentes cuando la placa de cocción esté encendida y la tapa de tiro descendente esté abierta.



AUTO ON (AUTO ENCENDIDO)

Ajuste la ventilación para encenderla cuando la tapa de tiro descendente esté abierta.

MODO DE ENLACE

Esta característica permite que las estufas compatibles de Fisher & Paykel se emparejen con campanas extractoras de tiro descendente compatibles de Fisher & Paykel. Una vez emparejado, las luces, la velocidad del ventilador y la configuración de la campana extractora se pueden controlar desde la interfaz de usuario de la estufa.

Encendido/apagado automático:

Según la configuración del modo de enlace, la estufa enciende automáticamente el ventilador cuando se activa cualquier zona de cocción y apaga el ventilador una vez que se completa la cocción. También ajusta la luz para que se encienda o apague en función de la actividad de la placa de cocción e incluye una función de apagado automático para seguir eliminando los olores de la cocción después de su uso.

Anulación manual:

La función automática se puede ajustar manualmente en cualquier momento para cambiar la configuración del ventilador o la luz de acuerdo con las preferencias del usuario. Estas configuraciones preferidas se pueden guardar como la nueva predeterminada, ajustándose automáticamente cada vez que se enciende la estufa.

Conexión de la campana extractora:

Para obtener información sobre cómo conectar el modo de enlace y la campana extractora, encienda la estufa, siga las instrucciones de la interfaz de usuario y la Guía del usuario de la campana extractora.

USO DEL SENSOR DE TEMPERATURA

El sensor le permite **VIGILAR**, **ALCANZAR** o **MANTENER** una temperatura, que garantiza el control preciso de la temperatura. Asegúrese de cargarlo antes de usarlo.

MONITOR (VIGILAR)

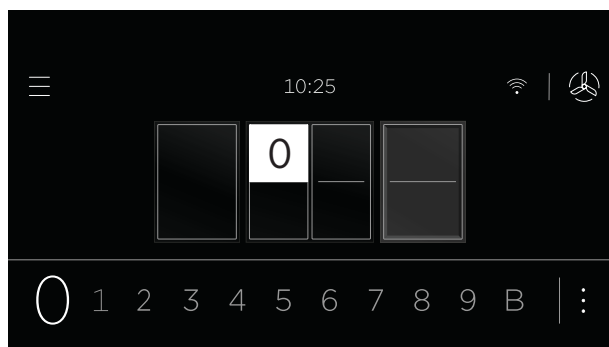
Inserte el sensor en los alimentos o líquidos de cocción para vigilar la temperatura interna.

REACH (ALCANZAR)

Inserte el sensor en los alimentos o líquidos de cocción para alcanzar una temperatura interna programada. Le notifica cuando los alimentos o líquidos de cocción alcancen la temperatura objetivo, para que pueda desactivar la zona de cocción. El sensor no apagará la zona de cocción.

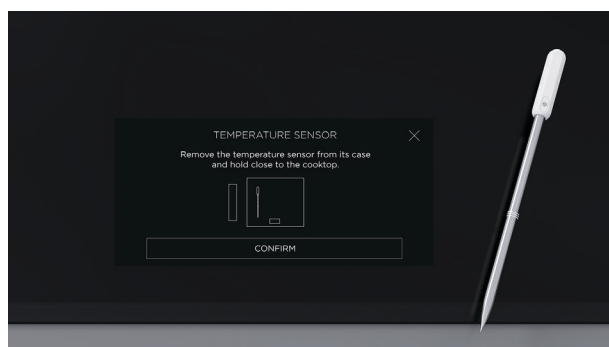
HOLD (MANTENER)

Inserte el sensor en el líquido de cocción para mantenerlo a una temperatura programada.



1. Seleccione una zona de cocción.

Presione **⋮** para acceder a las opciones de cocción.



2. Presione **📍**. Mantenga el sensor cerca de la placa de cocción y presione **CONFIRMAR** para conectar.

USO DEL SENSOR DE TEMPERATURA



3. Seleccione un objetivo y siga las instrucciones en pantalla.

CONEXIÓN WIFI

La placa de cocción puede conectarse a la red inalámbrica de su casa y monitorearse de forma remota mediante la aplicación.

Conecte la placa de cocción para que se mantenga actualizada con el software y las funciones más recientes.

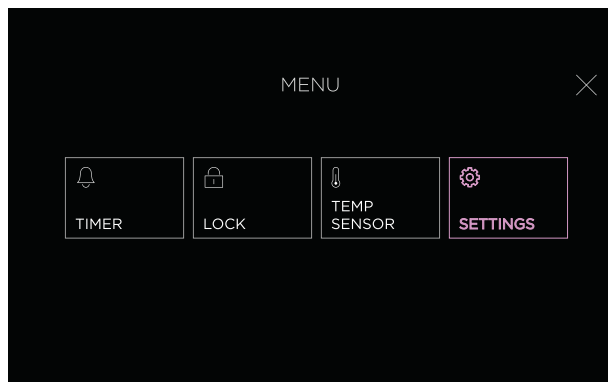
Introducción

- Revise que la red WiFi de su casa esté encendida.
- Dispondrá de una guía paso a paso en el electrodoméstico y el dispositivo móvil.
- Son hasta 10 minutos lo que tarda la placa de cocción en conectarse.
- Para obtener más información y solución de problemas, remítase a la aplicación.

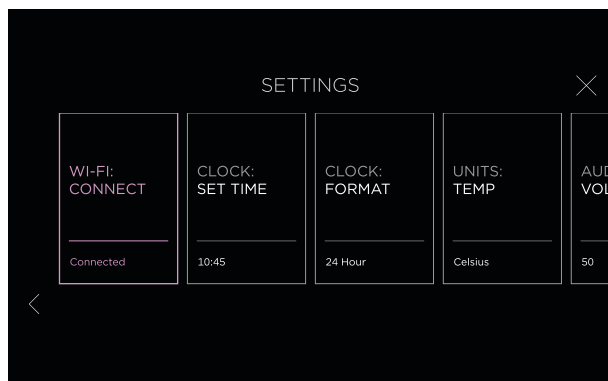
En su dispositivo móvil:

- ① Descargue la aplicación. Escanee el código QR o entre a www.fisherpaykel.com/connect
- ② Regístrese y cree una cuenta.
- ③ Agregue el electrodoméstico y configure la conexión WiFi.

Cómo conectarse al WiFi doméstico



1. Seleccione **SETTINGS** (**CONFIGURACIÓN**) en el menú.



2. Seleccione **WI-FI CONNECT** (**CONEXIÓN WIFI**) y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.

Superficies

Límpielas con un paño y detergente suaves. Seque con un trapo limpio que no suelte pelusa.

Vidrio de la placa de cocción

Si se requiere una limpieza adicional, aplique el limpiador de placa de cocción y siga las instrucciones del fabricante. Recomendamos bloquear los controles si limpia cerca de estos.

No recomendamos utilizar los siguientes productos de limpieza, ya que pueden dañar las superficies:

- 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

Huellas dactilares, marcas, lustre metálico y derrames no azucarados

Aplique el limpiador para placas de cocción, luego pásele un paño húmedo. Seque con un trapo limpio que no suelte pelusa o toallas de papel.

Hervores, derretimientos y derrames calientes de azúcar.

Retírelos de inmediato con una espátula para vidrio, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción.

- ① Bloquee los controles o apague la placa de cocción.
- ② Sostenga la espátula en un ángulo de 30° y mueva el derrame hacia un área fría de la placa de cocción.
- ③ Pásele un paño húmedo o una toalla de papel.

Teppanyaki

Limpie el *Teppanyaki* después de cada uso para preservar su apariencia. Tenga cuidado de seguir la dirección de la veta de acero inoxidable al limpiar o usar una espátula.

Mientras el *Teppanyaki* esté todavía caliente:

- ① Use una espátula y una toalla de papel para eliminar los desechos y el exceso de aceite.
- ② Vierta 5 fl oz de agua y un poco de detergente suave sobre la superficie y deje en remojo durante 5 a 10 minutos. Si es necesario, use una espátula para eliminar los residuos persistentes.
- ③ Retire el exceso de líquido con una toalla de papel o pásele un paño suave para limpiarlo.

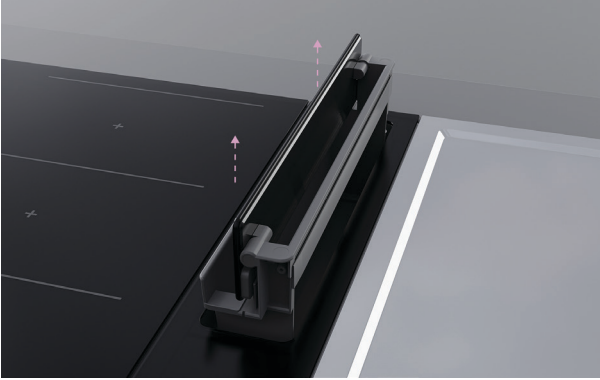
Sensor de temperatura

Lávelo en agua caliente con detergente suave, luego seque bien con un paño limpio antes de guardarlo en su estuche en un lugar fresco y seco.

- Espere a que el sensor se enfríe antes de limpiarlo. No lo sumerja en agua fría de inmediato después de cocinar.
- No lo meta en el lavavajillas.

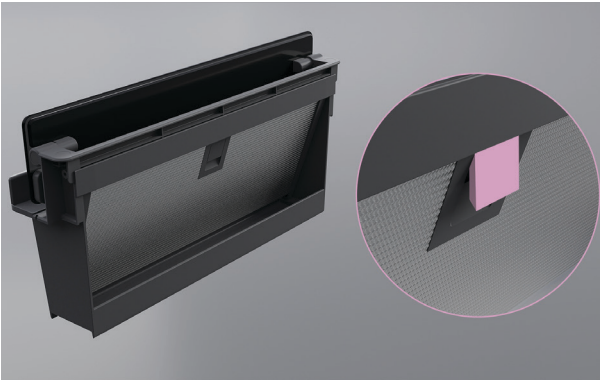
LIMPIEZA DEL FILTRO DE TIRO DESCENDENTE

Limpie el filtro con regularidad para que el rendimiento sea el óptimo.

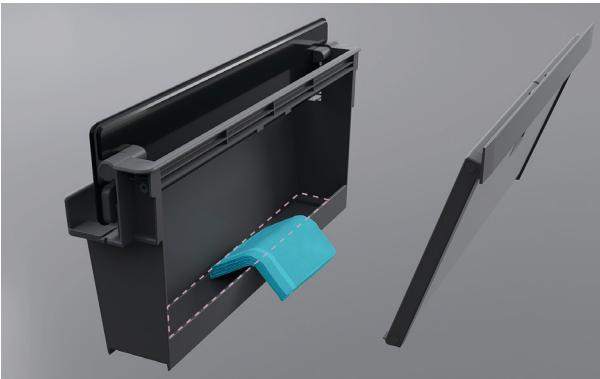


1. Abra la tapa del tiro descendente. Levante la caja del filtro por la tapa para acceder al filtro y a la cavidad de tiro descendente.

Limpie la cavidad con un paño y detergente suaves.



2. Desenganche el filtro de malla y lávelo con agua caliente con detergente suave o en el lavavajillas.



3. Limpie la caja del filtro con un paño en agua caliente con detergente suave, antes de volver a meter el filtro en su lugar.



No meta la caja del filtro en el lavavajillas.

Uso general

¿Por qué no se enciende mi placa de cocción?

- Sin alimentación. Asegúrese de que la placa de cocción esté conectada a la fuente de alimentación y activada en el tomacorriente de pared.
 - Revise el interruptor del circuito o compruebe si hay un corte de energía en su casa o en el área. Si su placa de cocción aún no enciende, llame al centro de atención a clientes o contacte al centro de servicio autorizado.
-

¿Por qué los controles no funcionan cuando la pantalla está encendida?

- Los controles están bloqueados cuando aparece . Mantenga presionada la pantalla para desbloquearlos.
 - Las zonas todavía están calientes o **DELAYED OFF (RETARDO APAGADO)** está todavía en funcionamiento. Presione  para activar los controles.
 - La placa de cocción está en Demo Mode (Modo demostración). Llame al centro de atención a clientes o a su centro de servicio autorizado.
-

¿Por qué es difícil manejar los controles?

- Humedad o aceite en los controles. Séquelos con un paño e inténtelo de nuevo.
 - Con la punta de su dedo presione los controles. Use la yema de su dedo en su lugar.
-

¿Por qué mi placa de cocción hace un zumbido a alta temperatura y se POTENCIA?

Esto es normal para la inducción. Deberá acallarse o detenerse cuando disminuya el ajuste de calor.

¿Por qué la pantalla se pone negra?

Sobrecalentada debido a los utensilios de cocina colocados a lo largo de la parte delantera de la placa de cocción. Retire los utensilios de cocina o cambie a las zonas de cocción traseras. Deje que los controles se enfrien.

¿Por qué no puedo seleccionar el ajuste de calor que quiero?

- La placa de cocción está a la máxima potencia. Reduzca los ajustes de calor en otras zonas.
 - La placa de cocción o el *Teppanyaki* tienen una potencia reducida para evitar el sobrecalentamiento. Déjelos enfriar.
 - **EL MODO BOOST (POTENCIADOR)** no está disponible con zonas de cocción emparejadas.
-

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¿Por qué se forma condensación en paredes y gabinetes?

Esto es normal para la inducción. Su tecnología de eficiencia energética significa que se pierde un mínimo de calor en las superficies circundantes. Las superficies se mantienen frescas y el vapor de la cocción se condensa en ellas.

Inicie el tiro descendente tan pronto como encienda una zona de cocción. Use tapas de olla para dirigir el vapor hacia el tiro descendente y limpie la condensación según sea necesario.

¿Por qué la placa de cocción se apaga de forma inesperada?

- Tiempo de espera de prevención de accidentes. La placa de cocción apagará de forma automática una zona de cocción si se deja funcionando durante un período prolongado de tiempo sin que se altere el nivel de potencia. Cuanto más baja sea la configuración, más tiempo permanecerá encendida la zona de cocción.
 - Protección de pantalla. La placa de cocción se apagará para proteger la pantalla si se sobrecalienta. Ver “Uso de la inducción”.
-

¿Por qué no puedo emparejar zonas de cocción?

- Una de las zonas ya está en uso. Apague la zona, luego emparejela.
 - Las zonas que está seleccionando no se pueden emparejar porque son zonas circulares o de lado a lado. Puede emparejar *Smartzones* delanteras y traseras adyacentes. Ver “Opciones de cocción”.
-

Utensilios de cocina

¿Por qué los utensilios de cocina no se calientan?

- Los utensilios de cocina son muy pequeños o no están centrados en la zona.
 - Los utensilios de cocina no son compatibles con la inducción. Ver “Utensilios de cocina”.
 - La placa de cocción está en Demo Mode (Modo demostración). Llame al centro de atención a clientes o a su centro de servicio autorizado.
-

¿Por qué mis utensilios de cocina crujen y hacen sonidos de cliqueo?

Algunos utensilios de cocina de inducción tienen capas de metal que vibran. Esto es normal.

Alertas

¿Por qué aparece en la pantalla?

- No se detectó ningún utensilio de cocina. Revise que sea el tamaño correcto y quede centrado en la zona de cocción seleccionada.
 - Revise que los utensilios de cocina sean compatibles con la inducción.
-

Teppanyaki

¿Por qué el *Teppanyaki* cruje y hace ruidos de cliqueo?

La placa de acero sólida debe asentarse durante el uso inicial. Esto es normal. Ver “Cómo usar el *Teppanyaki*”.

¿Por qué los alimentos no se cocinan bien en los bordes del *Teppanyaki*?

La zona exterior del *Teppanyaki* es la zona de cocción inactiva. Esta es una característica de seguridad para mantener la barra de cocina o los gabinetes fríos. Ver “Cómo usar el *Teppanyaki*”.

¿Por qué se está acumulando aceite en el *Teppanyaki*?

El *Teppanyaki* se inclinará con el uso, a medida que el acero se expanda y se contraiga. Esto es normal.

¿Por qué el *Teppanyaki* se está decolorando?

El acero inoxidable puede cambiar de color cuando se expone a altas temperaturas durante períodos prolongados. Ver “Limpieza”.

¿Por qué no puedo seleccionar el ajuste de temperatura que quiero?

El *Teppanyaki* redujo el ajuste de temperatura para evitar el sobrecalentamiento. Las temperaturas más altas estarán disponibles una vez que el producto se haya enfriado.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Ventilación de tiro descendente

¿Por qué el tiro descendente no extrae todos los olores de vapor, humo y cocción?

- Los utensilios de cocina están bloqueando el tiro descendente. Incline las tapas de los utensilios de cocina para ventilar hacia el tiro descendente.
 - Los utensilios de cocina no están al lado del tiro descendente. Ver “Cómo utilizar la ventilación de tiro descendente”.
 - El filtro necesita limpieza. Ver “Limpieza del filtro de tiro descendente” para más detalles.
 - La caja del filtro está mal girada. Levántela y gírela.
 - La canalización tiene una fuga. Séllela con cinta para embalar. Si el problema persiste, llame al centro de atención a clientes o a su centro de servicio autorizado.
 - La canalización puede estar mal instalada. Remítase a la guía de instalación para más detalles.
-

¿Por qué el tiro descendente suena diferente a lo habitual?

Puede haber algo dentro de la cavidad. Quite la caja del filtro y revise que no tenga nada adentro o que algo se haya desprendido.

¿Por qué no se enciende el tiro descendente cuando abro la tapa?

- **AUTO ON (AUTO ENCENDIDO)** necesita activarse. Ver “Configuración de la ventilación de tiro descendente” para más detalles.
-

Desgaste

¿Por qué hay raspones en la placa de cocción?

- Por deslizar los utensilios de cocina sobre la placa. Los raspones no afectarán el rendimiento, pero siempre debe levantar los utensilios de cocina para evitarlos. Ver “Uso de la inducción”.
 - Los utensilios de cocina pueden tener bordes ásperos. Utilice utensilios de cocina con base plana y lisa. Ver “Utensilios de cocina”.
 - Los productos de limpieza pueden ser inadecuados. Ver “Limpieza”.
-

¿Qué debo hacer si el vidrio se agrieta o astilla?

Deje de usar la placa de cocción. Apague la fuente de alimentación en el tomacorriente de pared y llame al centro de atención a clientes o a su centro de servicio autorizado.

¿Cómo sé si hay un problema?

La placa de cocción emitirá un pitido y aparecerá una alerta en la pantalla. Puede silenciar la alerta.

Qué hacer

Trate de solucionar el problema y eliminar la alerta de acuerdo con las instrucciones en pantalla.

Códigos de error "E"

Usted podrá eliminar la falla al restablecer la placa de cocción. Siga los pasos a continuación:

- ① Mantenga presionado el botón de encendido para apagar la placa de cocción.
- ② Espere unos segundos, luego mantenga presionado el botón de encendido de nueva cuenta para volver a encender la placa de cocción.

Si el código de error desapareció, puede continuar usando su placa de cocción. Si no, apague y encienda el suministro de corriente en el tomacorriente de pared.

Si el problema persiste

- ① Anote el código de error.
- ② Póngase en contacto con el servicio a clientes o con un técnico capacitado de asistencia técnica de Fisher & Paykel. Consulte el folleto de servicio y garantía para obtener los detalles de contacto.

EE. UU.



Para obtener acceso a la guía de garantía y servicio

Escanee el código QR con su teléfono inteligente para obtener acceso a su garantía y solicitar un servicio. Remítase a su manual de garantía y servicio que viene por separado o consúltelo en línea:

<https://www.fisherpaykel.com/us/help-and-support/warranty-information>

CA



Para obtener acceso a la guía de garantía y servicio

Escanee el código QR con su teléfono inteligente para obtener acceso a su garantía y solicitar un servicio. Remítase a su manual de garantía y servicio que viene por separado o consúltelo en línea:

<https://www.fisherpaykel.com/ca/help-and-support/warranty-information>

Este producto fue diseñado para su uso en un entorno normal doméstico (residencial). No es un producto diseñado para uso en un entorno comercial. Cualquier uso comercial que le dé el cliente tendrá repercusiones en términos de la garantía que otorga el fabricante del producto.

Rellene y conserve como referencia segura:

Modelo _____

N.º de serie _____

Fecha de compra _____

Comprador _____

Distribuidor _____

Ciudad _____

Estado _____

Código postal _____

País _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2025. Todos los derechos reservados.

Los modelos presentados 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 aplican para los productos y modelos específicos descritos a la fecha de su emisión. De acuerdo con nuestra política de mejora continua de nuestros productos, 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 su distribuidor Fisher & Paykel más cercano.