

¿UTILIZAR TU PLACA CERÁMICA?

Customer Service - 2024-12-02 - Comentarios (0) - Lyfe Beach Resort

Aplica para unidades Lyfe 1206 y Hyde House R402

Para empezar a cocinar

Después de encender, el timbre suena una vez y todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan, lo que indica que la placa vitrocerámica ha entrado en el estado 0 del modo de espera.

Toque el control ON/OFF. todos los indicadores muestran "-"

Coloque 2 recipientes adecuados en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.

El control de la zona de calentamiento es solo para indicación, no es necesario tocarlo.

Para configurar la potencia Tocando el botón + o - para seleccionar el nivel de potencia.

Si no elige un nivel de calor en 1 minuto, la placa vitrocerámica se apagará automáticamente. Deberá comenzar nuevamente en el paso 1.

Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.

Cuando hayas terminado de cocinar

1 Apague la zona de cocción tocando - en "0", asegúrese de que la pantalla muestre "0".

2. Cuidado con las superficies calientes

'H' mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá 9 cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes. Utilice la zona de cocción que aún esté caliente.

3. Apague toda la estufa tocando el control "ON/OFF".

BLOQUEO DE LOS CONTROLES

Puede bloquear los controles para evitar un uso no deseado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON/OFF y stop&go quedan deshabilitados.

Para bloquear los controles

¿Tocar la cerradura? control. El indicador del temporizador mostrará "Lo "

Para desbloquear los controles

1. Asegúrate de que la vitrocerámica esté encendida.
2. Toque y mantenga presionado el control de bloqueo de teclas por un momento.
3. Ya puedes empezar a utilizar tu vitrocerámica.

△ Cuando la placa está en modo bloqueo, todos los mandos quedan deshabilitados, excepto el ON/OFF □ y el stop&go, siempre podrás apagar la vitrocerámica con el mando ON/OFF □ en caso de emergencia, pero deberás desbloquear la placa. primero en la siguiente operación

Controles de parada y marcha

Toque el control de selección de zona de calefacción, luego toque la tecla ►, la zona de calefacción ► dejará de funcionar, el LED mostrará "11" Si desea reiniciar el trabajo, toque la tecla nuevamente.

Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor instalado en la placa mide continuamente la temperatura en la superficie de la placa. Si se detecta una temperatura excesivamente alta, la placa se apagará automáticamente. Cuando la temperatura en la superficie de la placa vuelve a la normalidad, la cerámica vuelve a estar operativa.

Advertencia de calor residual

Cuando el nob haya estado funcionando durante algún tiempo, quedará algo de calor residual. La letra " H "parece advertirle que se mantenga alejado de ella.

Power Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working Timer	8	8	8	4	4	4	2	2	2

USO DEL TEMPORIZADOR

Puede usar el temporizador para configurarlo para que apague una zona de cocción o más de una después de que finalice el tiempo establecido.

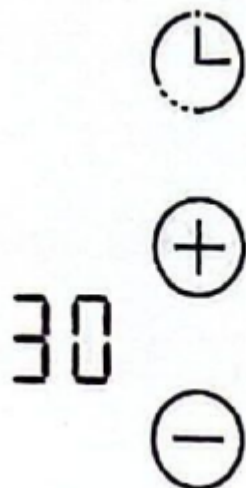
Puede configurar el temporizador hasta 99 minutos. Si el tiempo de configuración excede los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

Configurar el temporizador para apagar una zona de cocción

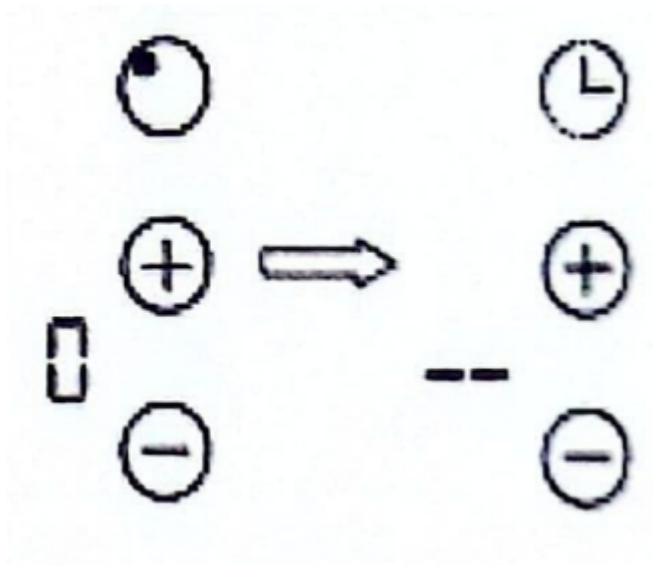
1. Para encender la zona de calentamiento y configurar la hora tocando + o - para seleccionar el temporizador.

Sugerencia: Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto. Toque y mantenga presionado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos

2 Toca el control del temporizador  y el indicador del temporizador mostrará "30"



3. Mantenga presionado "-" para mostrar "00", el temporizador se cancela y "-" se mostrará en la pantalla de minutos.



Cuando se establezca el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.

NOTA: El punto rojo al lado del indicador de nivel de energía se iluminará indicando que la zona está seleccionada.

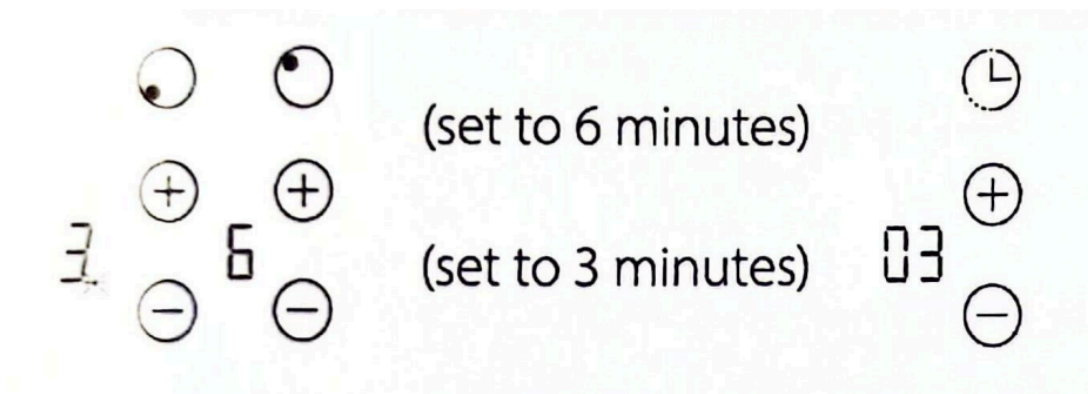
El timbre sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -" cuando finalice el tiempo establecido.

Configurar el temporizador para apagar más de una zona de cocción

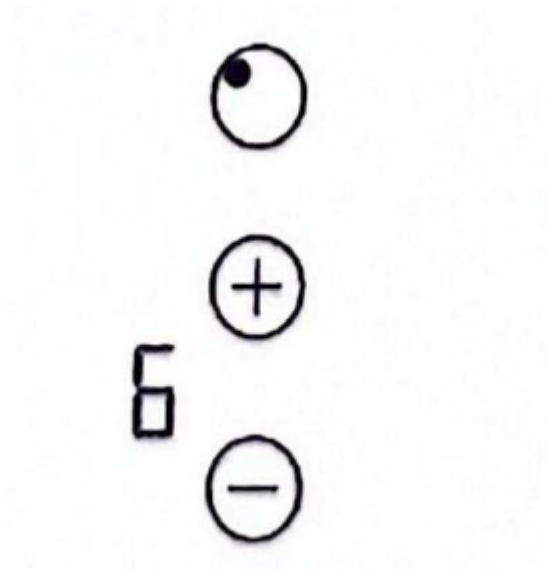
Si más de una zona de calefacción utiliza esta función, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más bajo.

(por ejemplo, zona 1# tiempo de configuración de 3 minutos, zona 2# tiempo de configuración de 6 minutos, el indicador del temporizador muestra "3").

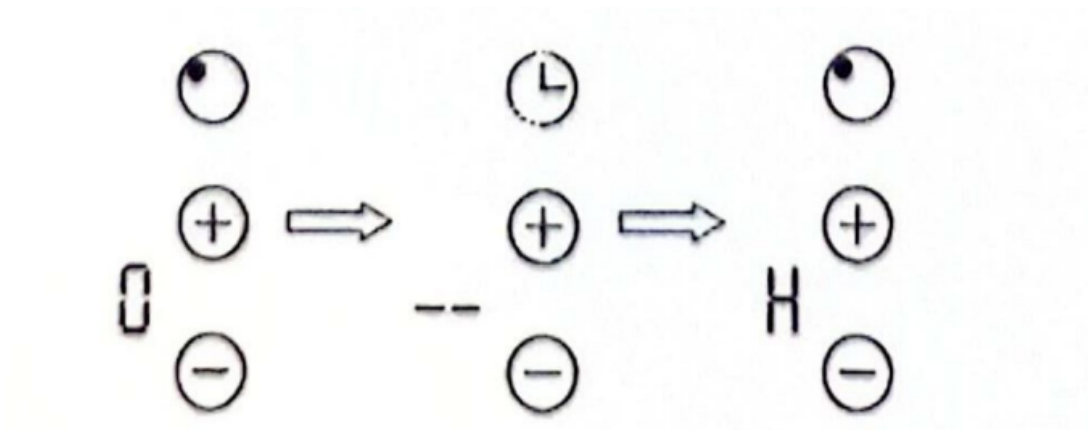
NOTA: el punto rojo al lado del indicador de nivel de energía parpadeará.



si desea consultar el tiempo configurado de otras zonas de calefacción, tocando el + o - el temporizador indicará su tiempo configurado



2. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y mostrará "H"



Nota Si desea cambiar la hora después de configurarla, debe comenzar desde el paso 1.

3. Precalienta la sartén brevemente y agrega dos cucharadas de aceite. 4. Cocine primero la carne, déjala a un lado y manténgala caliente. 5. Sofreír las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, baje la zona de cocción, regrese la carne a la sartén y agregue la salsa. 6. Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse de que estén bien calientes. 7. Sirva inmediatamente.

AJUSTES DE CALOR 1-2 Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos. derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente hirviendo a fuego lento calentamiento lento 3-4 recalentar cocción a fuego lento cocinar arroz 5-6 panqueques 7-8 Saltear cocinar pasta 9 saltear Agudo Llevar la sopa a ebullición agua hirviendo

what?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. switch the power to the cooktop off 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm(but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel 4. Switch the power to the cooktop back on 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no hot surface indication but the cooking zone may still be hot! • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable • Never leave cleaning residue on the cooktop; the glass may become stained
<p>Boilovers, melts and hot sugary on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall 2. Hold the blade or utensil 30° angle and scrape soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel 4. follow steps 2 to 4 for "everyday soiling on glass" above 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillover as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children
<p>Spillover on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. switch the power to the cooktop off 2. Soak up the spill 3. Wipe the area completely dry with a paper towel 4. Switch the power to the cooktop back on 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may be and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on