

Πώς να χρησιμοποιήσετε τη νέα επαγωγική εστία σας

Greek | Ελληνικά

Τι να περιμένετε και επιπλέον συμβουλές για τη χρήση και τη φροντίδα

Βασικά οφέλη



Θερμαίνονται γρήγορα: Το βράσιμο του νερού και το μαγείρεμα των τροφίμων είναι γρηγορότερο από τις εστίες αερίου ή ηλεκτρισμού. Το μαγείρεμα σε γουόκ είναι επίσης εύκολο!



Είναι ασφαλείς: Χωρίς φλόγες ή αναθυμιάσεις αερίου. Οι επιφάνειες κρυώνουν πολύ γρήγορα μετά τη χρήση.



Έχουν εύκολη φροντίδα: Λείες, επίπεδες επιφάνειες που καθαρίζονται εύκολα.



Υψηλός έλεγχος: Οι θερμοκρασίες μπορούν να ρυθμιστούν άμεσα και με ακρίβεια.



Εξοικονομούν ενέργεια: Χρησιμοποιούν λιγότερη ηλεκτρική ενέργεια. Εξοικονομούν χρήματα και βοηθούν το περιβάλλον.



Σημείωση ασφαλείας

- Εάν έχετε βηματοδότη ή ιατρικό εμφύτευμα, συμβουλευτείτε έναν γιατρό πριν χρησιμοποιήσετε την εστία μαγειρέματος.
- Το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο μπορεί να επηρεάσει ορισμένα εμφυτεύματα, όταν είστε κοντά στην εστία μαγειρέματος.
- Μπορεί να χρειαστεί να μαγειρέψετε σε απόσταση ασφαλείας.

Πώς λειτουργούν και τι μαγειρικά σκεύη χρειάζεστε

- Οι επαγωγικές εστίες χρησιμοποιούν ηλεκτρομαγνητικά πεδία κάτω από μια γυάλινη επιφάνεια για τη θέρμανση κασαρόλων και τηγανιών.
- Δεν θερμαίνονται εκτός αν ανιχνεύσουν αρκετό σίδηρο στις κασαρόλες και τα τηγάνια στην επιφάνεια.
- Για να δοκιμάσετε τις κασαρόλες και τα τηγάνια σας, βάλτε έναν μαγνήτη στη βάση. Αν κολλήσει, μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε!
- Αν δεν υπάρχει αρκετός σίδηρος στις κασαρόλες και τα τηγάνια σας, η εστία δεν θα ανάψει.
- Μπορείτε να αγοράσετε νέες, χαμηλού κόστους επαγωγικές κασαρόλες και τηγάνια από όλα τα μεγάλα καταστήματα. Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής.



Σημαντικές συμβουλές

1. Χρησιμοποιήστε κασαρόλες και τηγάνια με λεία, επίπεδη βάση.
2. Σηκώνετε πάντα τα τηγάνια από την επαγωγική εστία. Μην τα σέρνετε καθώς μπορεί να γρατσουνίσουν το γυαλί.
3. Μην τοποθετείτε και μη ρίχνετε βαριά αντικείμενα στην εστία σας.
4. Μην μαγειρεύετε σε σπασμένη ή ραγισμένη εστία. Αν η επιφάνεια της εστίας σπάσει ή ραγίσει, απενεργοποιήστε τη συσκευή από το κύριο δίκτυο. Στη συνέχεια, επικοινωνήστε με το Τηλεφωνικό Κέντρο Στέγασης.
5. Αν χρησιμοποιείτε κασαρόλες και τηγάνια από χυτοσίδηρο, πρέπει να τα θερμάνετε αργά για να μην σπάσουν.
6. Μην τοποθετείτε πιστωτικές κάρτες, κάρτες μνήμης ή ηλεκτρονικές συσκευές κοντά στην εστία μαγειρέματος. Μπορεί να επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο.

Καθαρισμός της εστίας σας

Για να διατηρήσετε την εστία σας καθαρή και να αποφύγετε να κολλήσουν υπολείμματα φαγητού σκουπίστε την μετά από κάθε χρήση (μόλις κρυώσει).

Ο καθαρισμός μιας επαγωγικής εστίας είναι απλός και χρειάζεται μόνο μερικά βασικά προϊόντα:



Ήπιο σαπούνι πιάτων και νερό,
λευκό ξύδι, μαγειρική σόδα
(ή καθαριστικό κεραμικής εστίας)



Μαλακό σφουγγάρι,
πανί ή χαρτοπετσέτα
για καθαρισμό



Στεγνό πανί ή πανί
μικροϊνών για στέγνωμα/
αφαίρεση λεκέδων

Βήματα

1



Απενεργοποιήστε
την εστία σας πριν
την καθαρίσετε.

2



Ψεκάστε το διάλυμα
καθαρισμού σας στην
εστία μαγειρέματος.
Σκουπίστε την επιφάνεια
χρησιμοποιώντας ένα
μαλακό σφουγγάρι,
πανί ή χαρτοπετσέτα.

3



Για υπολείμματα που
έχουν κολλήσει και
λεκέδες, αφήστε το προϊόν
καθαρισμού να μουλιάσει
στο λεκέ για λίγα λεπτά.
Λίγο λευκό ξύδι και
μαγειρική σόδα μπορούν
να βοηθήσουν στην
αφαίρεση υπολειμμάτων
που έχουν κολλήσει.
Αφαιρέστε τα υπολείμματα
με το μαλακό σφουγγάρι,
πανί ή χαρτοπετσέτα.

4



Σκουπίστε την εστία
μαγειρέματος με ένα στεγνό
μαλακό πανί. Η χρήση
λίγου λευκού ξυδιού θα σας
βοηθήσει να απαλλαγείτε
από το υπερβολικό
προϊόν καθαρισμού και να
αφαιρέσετε τους λεκέδες.



Σημαντική συμβουλή

Μην χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού
παραθύρων, αμμωνία, λευκαντικό,
ατσαλόσυρμα, τραχιά σφουγγαράκια
καθαρισμού ή πανιά. Αυτά θα αφήσουν
λεκέδες ή γρατσουνιές στην εστία σας.

Μάθετε περισσότερα

Αν έχετε ερωτήσεις ή χρειάζεστε μεταφράσεις, επισκεφθείτε



homes.vic.gov.au/how-do-i-use-my-new-appliances

καλέστε το **13 11 72** ή στείλτε email στη διεύθυνση
energyefficiencyprogram@homes.vic.gov.au

