

Jak korzystać z nowej płyty indukcyjnej

Polish | Polski

Czego możesz się spodziewać oraz wskazówki dotyczące użytkowania i konserwacji

Kluczowe korzyści



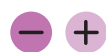
Szybkie nagrzewanie: Gotowanie wody i gotowanie potraw jest szybsze niż w przypadku kuchenek gazowych lub elektrycznych. Gotowanie w woku jest również łatwe!



Bezpieczeństwo: Brak otwartego ognia i oparów gazu. Powierzchnie bardzo szybko schładzają się po użyciu.



Łatwa konserwacja: Gładkie, płaskie powierzchnie, które można łatwo wytrzeć do czysta.



Duża kontrola: Temperaturę można regulować natychmiast i dokładnie.



Oszczędza energię: Zużywa mniej energii elektrycznej. Oszczędność pieniędzy i pomoc środowisku.



Uwaga dotycząca bezpieczeństwa

- Jeśli masz rozrusznik serca lub implant medyczny, przed użyciem płyty kuchennej skonsultuj się z lekarzem.
- Pole elektromagnetyczne może wpływać na niektóre implanty, gdy znajdują się w pobliżu płyty kuchennej.
- Być może będziesz musiał gotować na odległość ramienia.

Jak działają i jakie są potrzeby w zakresie naczyń kuchennych

- Płyty indukcyjne wykorzystują pola elektromagnetyczne pod szklaną powierzchnią do podgrzewania garnków i patelni.
- Nie nagrzewa się, dopóki nie wykryje wystarczającej ilości żelaza w garnkach i patelniach na powierzchni.
- Aby przetestować garnki i patelnie, umieść magnes na ich dnie. Jeśli się przyklei, są dobre do użycia!
- Jeśli w garnkach i patelniach nie ma wystarczającej ilości żelaza, płyta się nie włączy.
- Nowe, tanie garnki i patelnie indukcyjne można kupić we wszystkich większych sklepach. Poszukaj symbolu indukcji.



Ważne wskazówki

1. Używaj garnków i patelni z gładką, płaską podstawą.
2. Zawsze podnoś garnki z płyty indukcyjnej. Nie przesuwaj ich, ponieważ mogą porysować szkło.
3. Nie kładź ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
4. Nie gotuj na popsutej lub pękniętej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej jest popsuta lub pęknie, wyłącz urządzenie przy zasilaniu sieciowym. Następnie skontaktuj się z Call Center spółdzielni mieszkaniowej.
5. Jeśli używasz żeliwnych garnków i patelni, podgrzewaj je powoli, aby nie pękły.
6. Nie umieszczaj w pobliżu płyty kuchennej żadnych kart kredytowych, kart pamięci ani urządzeń elektronicznych. Mogą one zostać uszkodzone pod wpływem pola elektromagnetycznego.

Czyszczenie płyty kuchennej

Aby utrzymać płytę kuchenną w czystości i uniknąć przypieczenia potraw, wytrzyj ją po każdym użyciu (po ostygnięciu).

Czyszczenie płyty indukcyjnej jest proste i wymaga tylko kilku podstawowych produktów:



Łagodny płyn do naczyń i woda, biały ocet, soda oczyszczona (lub środek do czyszczenia ceramicznej płyty kuchennej)



Nieścierna podkładka, ściereczka lub ręcznik papierowy do czyszczenia



Sucha ściereczka lub ściereczka z mikrofibry do suszenia/ usuwania smug

Kroki

1



Wyłącz płytę kuchenną przed czyszczeniem.

2



Rozpyl roztwór czyszczący na płytę kuchenną. Wytrzyj powierzchnię za pomocą nierysującej gąbki, szmatki lub ręcznika papierowego.

3



W przypadku przypieczonych potraw i plam pozostaw środek czyszczący na kilka minut, aby wsiąkł w plamę. Odrobina białego octu i sody oczyszczonej może pomóc w podniesieniu przypieczonego jedzenia. Usuń pozostałości za pomocą nierysującej gąbki, szmatki lub ręcznika papierowego.

4



Wytrzyj płytę kuchenną suchą, miękką szmatką. Użycie odrobiny białego octu pomoże pozbyć się nadmiaru środka czyszczącego i usunąć smugi.



Ważna wskazówka

Prosimy nie używać sprayu do mycia okien, amoniaku, wybielacza, wełny stalowej, gruboziarnistych płuczek ani ściereczek. Mogą one poplaścić lub porysować płytę kuchenną.



Dowiedz się więcej

Jeśli masz pytania lub potrzebujesz tłumaczenia, odwiedź stronę



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

zadzwoń pod numer **13 11 72** lub napisz do energyefficiencyprogram@homes.vic.gov.au