

Как пользоваться новой индукционной варочной панелью

Russian | Русский

Чего ожидать, а также советы по использованию и уходу

Основные преимущества



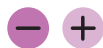
Быстро нагревается: кипячение воды и приготовление пищи происходит быстрее, чем на газовых или электрических плитах. Готовить в воке тоже легко!



Безопасно: нет открытого огня и испарений газа. Поверхности очень быстро остывают после использования.



Простой уход: гладкие, плоские поверхности, которые легко протирать.



Высокий уровень контроля: температуру можно регулировать мгновенно и точно.



Экономит энергию: потребляет меньше электроэнергии. Экономит средства и помогает окружающей среде.



Примечание по безопасности

- Если у вас установлен кардиостимулятор или медицинский имплант, проконсультируйтесь с врачом перед использованием варочной панели.
- Электромагнитное поле может оказывать влияние на некоторые импланты, если они находятся рядом с варочной панелью.
- Возможно, вам придется готовить на расстоянии вытянутой руки.

Принцип работы и требования к посуде

- Индукционные варочные панели используют электромагнитные поля под стеклянной поверхностью для нагрева кастрюль и сковород.
- Панель не начнет нагрев, пока на ее поверхности не окажется кастрюля или сковорода с достаточным содержанием железа.
- Чтобы проверить кастрюли и сковороды, приложите к их дну магнит. Если он прилипнет, значит, их можно использовать!
- Если в кастрюлях и сковородах недостаточно железа, плита не включится.
- Новые недорогие индукционные кастрюли и сковороды можно купить во всех крупных магазинах. Найдите символ индукции.



Важные советы

1. Используйте кастрюли и сковороды с гладким, плоским дном.
2. Всегда снимайте кастрюли и сковороды с индукционной плиты. Не двигайте их, так как они могут поцарапать стекло.
3. Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
4. Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. Если поверхность варочной панели сломалась или треснула, отключите прибор от электросети. Затем обратитесь в колл-центр жилищного отдела.
5. Если вы используете чугунные кастрюли и сковороды, нагревайте их медленно, чтобы они не треснули.
6. Не размещайте кредитные карты, карты памяти или электронные устройства рядом с варочной панелью. На них может влиять электромагнитное поле.

Чистка варочной панели

Чтобы поддерживать чистоту варочной поверхности и не допускать пригорания пищи, протирайте ее после каждого использования (после того, как она остынет).

Чистка индукционной варочной панели проста и требует всего нескольких основных средств:



Мягкое средство для мытья посуды и вода, белый уксус, пищевая сода (или чистящее средство для керамических плит)



Неабразивная губка, ткань или бумажное полотенце для очистки



Сухая ткань или салфетка из микрофибры для сушки и удаления разводов

Порядок действий

1



Перед чисткой выключите варочную панель.

2



Распылите чистящий раствор на варочную панель. Протрите поверхность неабразивной губкой, тканью или бумажным полотенцем.

3



Для удаления пригоревшей пищи и пятен оставьте чистящее средство на несколько минут, чтобы оно впиталось в пятно. Немного белого уксуса и пищевой соды помогут удалить пригоревшую пищу. Удалите остатки неабразивной губкой, тканью или бумажным полотенцем.

4



Протрите варочную панель сухой мягкой тканью. Использование небольшого количества белого уксуса поможет избавиться от излишков чистящего средства и удалить разводы.



Важный совет

Не используйте спрей для мытья окон, аммиак, отбеливатель, стальную мочалку, грубые щетки или ткани. Они могут оставить пятна или поцарапать поверхность варочной панели.



Дополнительная информация

Если у вас есть вопросы или вам нужен перевод, посетите



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

позвоните по номеру **13 11 72** или напишите на электронную почту:
energyefficiencyprogram@homes.vic.gov.au