my ENERGY saving home

Cómo utilizar su nueva cocina de inducción

Spanish | Español

Qué esperar, y consejos de uso y cuidado

Principales beneficios

Calienta rápido: hervir agua y preparar comidas es más rápido que con cocinas a gas o eléctricas. ¡Cocinar con woks también es muy fácil!

Segura: no hay llamas expuestas ni gases. Las superficies se enfrían muy rápido después de utilizarla.

Fácil de cuidar: su superficie es plana, lisa y fácil de limpiar.

Control preciso: las temperaturas se pueden ajustar de manera inmediata y precisa.

Ahorra energía: consume menos electricidad. Ahorra dinero y ayuda al medio ambiente.

Aviso de seguridad

- Si lleva puesto un marcapasos o un implante médico, consulte a su médico antes de utilizar la cocina.
- El campo electromagnético podría afectar a algunos implantes si se acercan a la cocina.
- Quizá deba cocinar manteniendo un brazo de distancia.

Cómo funciona, y requisitos de la batería de cocina

- Las cocinas de inducción utilizan campos electromagnéticos bajo una superficie de vidrio para calentar ollas y sartenes.
- No calienta, a menos que detecte suficiente hierro en las ollas y sartenes apoyadas en la superficie.
- Para saber si sus ollas y sartenes son adecuadas, coloque un iman en la base. ¡Si queda pegado, puede utilizarlas!
- Si no hay suficiente hierro en sus ollas y sartenes, la placa no enciende.
- Puede comprar ollas y sartenes para inducción a buen precio en cualquier tienda de renombre. Busque el símbolo de inducción.

Consejos valiosos

1. Utilice ollas y sartenes con base lisa y plana.
2. Siempre levante las sartenes al quitarlas de la placa. No las arrastre, ya que pueden rayar el vidrio.
3. No coloque ni deje caer objetos pesados en su cocina.
4. No cocine sobre una placa rota o rajada. Si la superficie de la cocina se quiebra o se raja, apague primero la llave general de la luz. Luego póngase en contacto con la Central Telefónica de Vivienda (Housing Call Centre).
5. Al utilizar ollas y sartenes de hierro fundido, caliéntelas lentamente para que no se agrieten.
6. No deje tarjetas de crédito, tarjetas de memoria ni dispositivos electrónicos cerca de la cocina. Pueden verse afectados por el campo electromagnético.

homes victoria

VICTORIA State Government

Limpieza de su cocina

Para mantener su cocina limpia y libre de restos de comida, pásele un trapo después de cada uso (una vez que se enfríe).

Limpiar una cocina de inducción es fácil y solo se necesitan unos pocos productos básicos:

Un lavavajillas suave y agua, vinagre blanco, bicarbonato de sodio, (o un limpiador para placas de cerámica)

Una esponja no abrasiva, un paño o toallas de papel para limpieza

Un paño seco o de microfibra para secar y quitar marcas

Pasos

1

Apague la cocina antes de limpiarla.

2

Rocíe la solución para limpiar sobre la cocina. Limpie la superficie utilizando una esponja no abrasiva, un paño o una toalla de papel.

3

Para restos de comida o manchas, deje que el producto de limpieza penetre en la mancha unos minutos. Un poco de vinagre blanco y bicarbonato de sodio pueden ayudar a despegar restos de comida pegada. Elimine los residuos con la esponja no abrasiva, el paño o las toallas de papel.

4

Limpie la cocina con un paño seco y suave. Utilizar un poco de vinagre blanco puede ayudar a remover los restos de productos de limpieza y las marcas.

Consejo importante

No utilice rociadores para vidrios, amoníaco, lejía, esponjas de acero ni trapos o estropajos ásperos. Pueden manchar o rayar su cocina.

Obtenga más información

Si tiene preguntas o necesita traducciones, visite la página web

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

llame al **13 11 72** o envíe un correo electrónico a **energyefficiencyprogram@homes.vic.gov.au**

Autorizado y publicado por el Gobierno de Victoria: 1 Treasury Place, Melbourne.
© State of Victoria, Homes Victoria, junio de 2025. Impresión gestionada por Finsbury Green (HV027824)