

Yeni indüksiyonlu ocanızı nasıl kullanmalısınız?

Turkish | Türkçe

Ne beklemelisiniz, kullanım ve bakım ipuçları

Başlıca faydalar



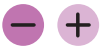
Hızlı ısınır: Su kaynatmak ve yemek pişirmek gazlı veya elektrikli ocaklardan daha kısa sürer. Wok tava ile yemek pişirmek de çok kolaydır!



Güvenli: Açık alev veya gaz dumanı yoktur. Yüzeyler kullanımdan sonra çok çabuk soğur.



Kolay bakım: Silinerek kolayca temizlenebilen pürüzsüz, düz yüzeyler.



Yüksek kontrol: Sıcaklık anında ve tam olarak ayarlanabilir.



Enerji tasarrufu sağlar: Daha az elektrik kullanır. Para tasarrufu sağlar ve çevreye yardımcı olur.

Nasıl çalışır ve uygun pişirme gereçleri

- İndüksiyonlu ocaklar, tencere ve tavaları ısıtmak için cam bir yüzey altında elektromanyetik alanlar kullanır.
- Yüzeydeki tencere ve tavalarda yeterli demir tespit etmediği sürece ısıtmaz.
- Tencere ve tavalarınızı test etmek için tabanına bir mıknatıs koyun. Mıknatıs yapışırsa, bu pişirme gereçlerini kullanabilirsiniz!
- Tencere ve tavalanızda yeterli demir yoksa, ocak açılmaz.
- Tüm büyük mağazalardan indüksiyonlu ocaklara uygun yeni ve düşük maliyetli tencere ve tavalara satın alabilirsiniz. İndüksiyon sembolüne bakın.



Önemli ipuçları

- Pürüzsüz, düz tabanlı tencere ve tavalara kullanın.
- Tava ve tencereleri daima indüksiyonlu ocaktan yukarı kaldırarak hareket ettirin. Tava ve tencereleri ocakın üzerinde kaydırmayın. Kaydırmanız camı çizebilir.
- Ocağınızın üzerine ağır nesneler koymayın ve düşürmeyin.
- Kırık veya çatlak bir ocak üzerinde yemek pişirmeyin. Ocak yüzeyinin kırılması veya çatlaması durumunda, cihazı şebeke elektriğinden kapatın. Ardından Konut Çağrı Merkezi ile iletişime geçin.
- Döküm demir tencere ve tava kullanıyorsanız, çatlamamaları için yavaşça ısıtın.
- Kredi kartı, hafıza kartı veya elektronik cihazları ocakın yakınına koymayın. Elektromanyetik alandan etkilenebilir.



Güvenlik notu

- Kalp piliniz veya tıbbi implantınız varsa, ocakı kullanmadan önce bir doktora danışın.
- Elektromanyetik alan, ocaka yakın olduğunda bazı implantları etkileyebilir.
- Kol mesafesinde pişirmeniz gerekebilir.

Ocağınızı temizleme

Ocağınızı temiz tutmak ve yemek artıklarının yapışıp kurumasını önlemek için (soğuduktan sonra) her kullanımdan sonra silin.

İndüksiyonlu ocağı temizlemek basittir ve sadece birkaç temel ürün gereklidir:



Hafif etkili bulaşık sabunu ve su, beyaz sirke, kabartma tozu (veya seramik ocak temizleyici)



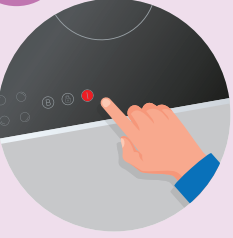
Temizlik için aşındırıcı olmayan ped, bez veya kâğıt havlu



Kurutmak/izleri çıkarmak için kuru bez veya mikrofiber bez

Adımlar

1



Temizlemeden önce ocağınızı kapatın.

2



Temizlik solüsyonunuzu ocağın üzerine püskürtün. Aşındırıcı olmayan bir temizlik pedi, bez veya kâğıt havlu kullanarak yüzeyi silin.

3



Kurumuş yiyecek ve lekeleri çıkarırken, temizlik ürününü birkaç dakika lekenin içine işlemesi için bırakın. Biraz beyaz sirke ve kabartma tozu, kurumuş yiyecek kalıntılarını kaldırmaya yardımcı olabilir. Kalıntıları aşındırıcı olmayan temizlik pedi, bez veya kâğıt havlu ile temizleyin.

4



Ocağı kuru ve yumuşak bir bezle silin. Biraz beyaz sirke kullanmak, fazla temizlik ürününden kurtulmanıza ve izleri gidermenize yardımcı olacaktır.

! Önemli ipucu

Lütfen cam temizleme spreyi, amonyak, çamaşır suyu, çelik yünü, sert temizleyiciler veya bezler kullanmayın. Bunlar ocağınızı lekeler veya çizer.



Daha fazla bilgi edinin

Sorularınız varsa veya çeviriye ihtiyaç duyuyorsanız şu adresi ziyaret edin:



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

13 11 72 numaralı telefonu arayın veya energyefficiencyprogram@homes.vic.gov.au adresine e-posta gönderin.