

Cách sử dụng bếp từ mới

Vietnamese | Tiếng Việt

Những điều cần lưu ý cùng với mẹo sử dụng và bảo quản

Các lợi ích chính



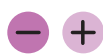
Làm nóng nhanh: Đun sôi nước và nấu thức ăn nhanh hơn bếp gas hoặc bếp điện. Nấu bằng chảo cũng dễ dàng!



An toàn: Không có ngọn lửa hoặc khí gas. Bề mặt nguội rất nhanh sau khi sử dụng.



Dễ bảo quản: Bề mặt nhẵn, phẳng, dễ lau chùi.



Kiểm soát cao: Nhiệt độ có thể được điều chỉnh ngay lập tức và chính xác.



Tiết kiệm năng lượng: Sử dụng ít điện hơn. Tiết kiệm tiền và bảo vệ môi trường.

Cách hoạt động và nhu cầu về dụng cụ nấu nướng

- Bếp từ sử dụng trường điện từ bên dưới bề mặt kính để làm nóng nồi và chảo.
- Bếp sẽ không nóng trừ khi phát hiện đủ lượng sắt trong nồi và chảo đặt trên bề mặt bếp.
- Để kiểm tra nồi và chảo, hãy đặt một nam châm vào đáy nồi và chảo. Nếu nam châm hút vào đáy thì nồi và chảo đó có thể sử dụng!
- Nếu nồi và chảo của quý vị không có đủ chất sắt, bếp sẽ không bật lên.
- Quý vị có thể mua nồi, chảo dùng cho bếp từ mới, có giá rẻ tại tất cả các cửa hàng lớn. Tìm ký hiệu bếp từ.



Các mẹo quan trọng

1. Sử dụng nồi và chảo có đáy phẳng, nhẵn.
2. Luôn nhấc chảo ra khỏi bếp từ. Không trượt chúng vì chúng có thể làm xước kính.
3. Không đặt hoặc làm rơi vật nặng lên mặt bếp.
4. Không nấu ăn trên mặt bếp bị vỡ hoặc nứt. Nếu bề mặt bếp bị vỡ hoặc nứt, hãy tắt nguồn điện của thiết bị. Sau đó liên hệ với Tổng đài Hỗ trợ Nhà ở.
5. Nếu sử dụng nồi và chảo gang, hãy đun nóng chúng từ từ để chúng không bị nứt.
6. Không đặt bất kỳ thẻ tín dụng, thẻ nhớ hoặc thiết bị điện tử nào gần bếp nấu. Chúng có thể bị ảnh hưởng bởi trường điện từ.



Lưu ý về an toàn

- Nếu quý vị đang đeo máy tạo nhịp tim hoặc thiết bị cấy ghép y tế, hãy tham khảo ý kiến bác sĩ trước khi sử dụng bếp nấu.
- Trường điện từ có thể ảnh hưởng đến một số thiết bị cấy ghép khi ở gần bếp nấu.
- Quý vị có thể phải nấu ở khoảng cách tầm với của cánh tay.

Lau chùi bếp nấu

Để giữ cho mặt bếp sạch sẽ và tránh thức ăn bị bám dính trên mặt bếp, hãy lau sạch sau mỗi lần sử dụng (khi bếp đã nguội).

Việc lau chùi bếp từ rất đơn giản và chỉ cần một vài sản phẩm cơ bản:



Xà phòng rửa chén nhẹ và nước, giấm trắng, baking soda (hoặc chất tẩy rửa dành cho mặt bếp gốm sứ)



Miếng chùi mềm không gây trầy xước, vải hoặc khăn giấy để lau chùi



Vải khô hoặc vải sợi nhỏ để lau khô/loại bỏ các vết loang lổ

Các bước

1



Tắt bếp trước khi lau chùi.

2



Xịt dung dịch tẩy rửa lên mặt bếp. Lau bề mặt bằng miếng chùi không gây trầy xước, vải hoặc khăn giấy.

3



Đối với thức ăn và vết bẩn bám trên mặt bếp, hãy để chất tẩy rửa ngấm vào vết bẩn trong vài phút. Một ít giấm trắng và baking soda có thể giúp loại bỏ thức ăn đã nấu bám dính trên mặt bếp. Lau sạch cặn bẩn bằng miếng chùi không gây trầy xước, vải hoặc khăn giấy.

4



Lau sạch mặt bếp bằng vải mềm khô. Sử dụng một ít giấm trắng sẽ giúp loại bỏ chất tẩy rửa dư thừa và làm sạch các vết bẩn.



Mẹo quan trọng

Vui lòng không sử dụng nước xịt lau cửa sổ, amoniac, thuốc tẩy, cước thép, miếng cọ rửa hoặc vải thô ráp. Những thứ này sẽ làm ố hoặc làm trầy xước mặt bếp của quý vị.



Tìm hiểu thêm

Nếu quý vị có thắc mắc hoặc cần bản dịch, hãy truy cập



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

gọi 13 11 72 hoặc email tới energyefficiencyprogram@homes.vic.gov.au