

随着人们生活水平的提高,家中的小家电也不断增多,保养也成了问题,如果长时间使用又不经常清理它们,那么沉积下的灰尘和细菌会对身体有许多影响。因各种产品的性能和用途不同,所以在保养上就不尽相同,尤其像豆浆机、洗碗机、电脑消毒柜等,保养起来往往令消费者倍感头疼。下面就给您介绍一些使用和保养的小窍门。



# 3种小家电 使用保养不用愁

## 1 豆浆机

豆浆机属于现代厨房的实用小家电,操作简便快捷。使用时应注意以下事项:

1.杯体内无水或水位过低时,机器处于自我保护或报警状态,电机和加热管都不工作,并非故障,水量放置以靠近上水位

线为佳。

2. 洗刷时,只能用水流、清洁冲刷刷机头下半部粘附的豆浆,切勿将机头浸泡入水中或水流冲洗机头上半部分,机头上部和电源插座部分,严禁入水。

## 3 电脑消毒柜

如今,电脑消毒柜越来越多地出现在人们的厨房生活里。电脑消毒柜主要特征是恒温消毒,它采用微电脑模糊控制,确保消毒时间和消毒温度。使用电脑消毒柜应注意以下事项:

1.应将餐具洗净、沥干后再放入消毒柜内消毒,这样能缩短消毒时间和降低电能消耗。

2.塑料等不耐高温的餐具不能放在下层高温消毒柜内,应放在上层臭氧消毒的低温消毒柜内消毒,以免损坏餐具。

3.彩瓷器皿放入消毒柜会释放有害物质,危害人体健康。因为陶瓷碗、盘等在上釉彩时,其釉质、颜料含有有毒的金属物质。平时这些物质是比较稳定的,但遇到高温则容易溢出。而消毒柜在工作状态下,内部温度可高达200℃,经常在这些消毒过的彩瓷里放置食品,会使食品受到污染,危害健康。

4.碗、碟、杯等餐具应竖直放在层架上,最好不要叠放,以便通气和尽快消毒。

## 2 洗碗机

洗碗机作为厨房小家电,具备多项功能。使用应注意以下事项:

1.使用洗碗机时,必须接上地线,以确保安全。洗碗机并非完全代替人工劳动,因此洗涤的餐具中切不可夹带其他杂物,如鱼骨、剩菜、米饭等,不然的话,容易堵塞过滤网或妨碍喷嘴旋转。

2.往洗碗机内放餐具时,餐具不应露出金属篮外。比较小的杯子、勺等要避免

掉落和防止碰撞,以免破碎。必要时可使用更加细密的小篮子盛装这些小器具。

3.要经常保持洗碗机内外的清洁与卫生,使用完毕后最好用刷子刷去过滤器上的污垢和积物,以防堵塞;漆槽内每月应用一些除臭剂清除臭气1次~2次。

4.应采用专用的洗碗机洗涤剂来清洗餐具,专用洗涤剂不能直接用手工洗涤,以免灼伤皮肤。

**洛阳网**  
洛阳人,看洛阳手机报  
洛阳手机报本地新闻资讯内容丰富,总量占到了60%以上

移动用户发送短信1YD到10658888订购,3元/月,不收GPRS流量费  
联通用户发送短信712到10658888订购,3元/月,不收GPRS流量费

# 看本地信息 只上洛阳网

- **权威身份:** 中共洛阳市委宣传部主管、洛阳日报报业集团主办,党报优势,新闻权威。
- **超群实力:** 十三年成功运营, alexa统计全球排名1.7万, 日均IP量8万, 日均PV量120余万, 全市第一, 全省前三。“洛阳社区”人气火爆, 注册会员超26万人。
- **核心优势:** 共享洛阳日报报业集团全媒体采访中心新闻, 最新鲜, 最生动, 最详尽, 离您最近。
- **荣耀见证:** 河南省十佳网站、全国地方门户创新品牌奖、网盟理事单位。