

Upute za uporabu nove indukcijske ploče za kuhanje

Croatian | Hrvatski

Što možete očekivati plus savjeti za korištenje i održavanje

Ključne prednosti



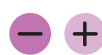
Brzo zagrijavanje: Voda brže provri i hrana se brže skuha nego na plinskim ili električnim štednjacima. Kuhanje u woku je također jednostavno!



Sigurno: Bez otvorenog plamena ili plinova. Površine se vrlo brzo hlade nakon uporabe.



Jednostavno održavanje: Glatke, ravne površine koje se lako čiste.



Visoka kontrola: Temperature se mogu podesiti trenutno i točno.



Štedi energiju: Troši manje električne energije. Štedi novac i pomaže okolišu.



Sigurnosna napomena

- Ako imate pejsmejker ili medicinski implantat, posavjetujte se s liječnikom prije korištenja ploče za kuhanje.
- Elektromagnetsko polje može utjecati na neke implantate, kada su blizu ploče za kuhanje.
- Možda ćete se morati malo udaljiti od ploče kada kuhate.

Kako rade i kakvo posuđe je potrebno

- Indukcijske ploče za kuhanje koriste elektromagnetska polja ispod staklene površine za zagrijavanje lonaca i tava.
- Ako ploča ne otkrije dovoljno željeza u loncima i tavama koje se stave na ploču, neće ih zagrijati.
- Da biste testirali svoje lonce i tave, stavite magnet na dno. Ako se zalijepi, mogu se koristiti!
- Ako u loncima i tavama nema dovoljno željeza, ploča za kuhanje se neće uključiti.
- Nove, jeftine indukcijske lonce i tave možete kupiti u svim većim trgovinama. Potražite simbol indukcije.



Važni savjeti

1. Koristite lonce i tave s glatkim, ravnim dnom.
2. Uvijek podižite posude s indukcijske ploče za kuhanje. Nemojte ih povlačiti, jer mogu ogrebat staklo.
3. Ne stavljajte i pazite da ne ispustite teške predmete na ploču za kuhanje.
4. Nemojte kuhati na slomljenoj ili napuknutoj ploči. Ako se ploča za kuhanje slomi ili pukne, isključite uređaj iz električne mreže. Zatim kontaktirajte Stambeni pozivni centar (Housing Call Centre).
5. Ako koristite lonce i tave od lijevanog željeza, polako ih zagrijavajte kako ne bi puknuli.
6. Ne stavljajte kreditne kartice, memorijske kartice ili elektroničke uređaje u blizinu ploče za kuhanje. Na njih može utjecati elektromagnetsko polje.

Čišćenje ploče za kuhanje

Kako bi ploča za kuhanje bila čista i kako biste izbjegli zapečenu hranu, obrišite je nakon svake uporabe (kada se ohladi).

Čišćenje indukcijske ploče za kuhanje je jednostavno i potrebno je samo nekoliko osnovnih proizvoda:



Blagi deterdžent za suđe i voda, bijeli ocat, soda bikarbena (ili sredstvo za čišćenje keramičke ploče za kuhanje)



Neabrazivni jastučić, krpa ili papirnati ručnik za čišćenje



Suha krpa ili krpa od mikrovlakana za sušenje / uklanjanje tragova

Koraci

1



Isključite ploču za kuhanje prije čišćenja.

2



Raspršite otopinu za čišćenje na ploču za kuhanje. Obrišite površinu neabrazivnim jastučićem, krpom ili papirnatim ručnikom.

3



Za zapečenu hranu i mrlje nekoliko minuta ostavite sredstvo za čišćenje da se upije u mrlju. Malo bijelog octa i sode bikarbone može pomoći u podizanju zapečene hrane. Ostatke uklonite neabrazivnim jastučićem, krpom ili papirnatim ručnikom.

4



Obrišite ploču za kuhanje suhom mekom krpom. Malo bijelog octa će pomoći u uklanjanju viška sredstva za čišćenje i tragova.

! Važan savjet

Nemojte koristiti sprej za čišćenje prozora, amonijak, izbjeljivač, čeličnu vunu, grube četke ili krpe. Oni će zaprljati ili izgrebati ploču za kuhanje.



Daljnje informacije

Ako imate pitanja ili trebate prijevode, posjetite



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

Nazovite **13 11 72** ili pošaljite e-poruku na energyefficiencyprogram@homes.vic.gov.au