

Како да користите своју нову индукциону плочу за кување

Serbian | Српски

Шта треба очекивати, као и савети за употребу и одржавање

Кључне предности



Брзо загревање: Кључање воде и кување хране је брже него на гасним или електричним шпоретима. Кување у вок тигању је такође једноставно!



Безбедно: Без отвореног пламена или гасних испарења. Површине се веома брзо хладе након употребе.



Једноставно одржавање: Глатке, равне површине које се лако чисте брисањем.



Висока контрола: Температуре се могу подесити тренутно и прецизно.



Штеди енергију: Троши мање струје. Штеди новац и доприноси заштити животне средине.



Сигурносна напомена

- Ако имате пејсмејкер или медицински имплантат, посаветујте се са лекаром пре употребе плоче за кување.
- Електромагнетно поље може утицати на неке имплантате када су у близини плоче за кување.
- Можда ћете морати да кувате држећи се на удаљености дужине руке.

Како раде индукционе плоче и какав прибор за кување је потребан

- Индукционе плоче користе електромагнетна поља испод стаклене површине за загревање шерпи и тигања.
- Неће се загрејати ако не детектују довољно гвожђа у шерпама и тигањима на површини.
- Да бисте тестирали шерпе и тигање, ставите магнет на дно. Ако се залепи, посуђе је погодно за употребу!
- Ако у вашим шерпама и тигањима нема довољно гвожђа, плоча се неће укључити.
- Нове, повољне индукционе шерпе и тигање можете купити у свим већим продавницама. Потражите симбол за индукцију.



Важни савети

1. Користите шерпе и тигање са глатким, равним дном.
2. Увек подижите посуђе са индукционе плоче. Не вуците их по површини, јер могу изгребати стакло.
3. Не стављајте и не испуштајте тешке предмете на плочу за кување.
4. Не кувајте на оштећеној или напуклој плочи за кување. Ако површина плоче за кување напукне или се поломи, искључите уређај из струје. Затим се обратите контакт центру Housing Call Centre.
5. Ако користите шерпе и тигање од ливеног гвожђа, загревајте их полако како не би пукли.
6. Не остављајте кредитне картице, меморијске картице или електронске уређаје у близини плоче за кување. На њих може утицати електромагнетно поље.

Чишћење плоче за кување

Да бисте одржали плочу за кување чистом и спречили да се храна запече, обришите је након сваке употребе (када се охлади).

Чишћење индукционе плоче за кување је једноставно и захтева само неколико основних производа:



Благо средство за прање судова и вода, сирће, сода бикарбона (или средство за чишћење керамичке плоче за кување)



Неабразивни сунђер, тканина или папирни убрис за чишћење



Сува крпа или микрофибер крпа за сушење и уклањање трагова

Кораци

1



Искључите плочу за кување пре чишћења.

2



Напрскајте средство за чишћење на плочу за кување. Обришите површину неабразивним сунђером, крпом или папирним убрисом.

3



У случају запечене хране и мрља оставите средство за чишћење да делује на мрље неколико минута. Мало сирћета и соде бикарбоне може помоћи у уклањању запечене хране. Уклоните остатке неабразивним сунђером, крпом или папирним убрисом.

4



Обришите плочу за кување сувом меком крпом. Коришћењем мале количине сирћета лакше ћете уклонити вишак средства за чишћење и трагове.



Важан савет

Немојте користити спреј за чишћење прозора, амонијак, избелјивач, челичну вуну, грубе сунђере или крпе. Ови предмети могу оставити мрље или огеботине на вашој плочи за кување.



Сазнајте више

Ако имате питања или су вам потребни преводи, посетите



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

позовите **13 11 72** или пошаљите имејл на energyefficiencyprogram@homes.vic.gov.au