

Induction Hob Adapter Plate

Induktionskochfeld-Adapterplatte

			
GB	Operating Instructions	Návod k použití	CZ
D	Bedienungsanleitung	Návod na použitie	SK
F	Mode d’emploi	Manual de instruções	P
E	Instrucciones de uso	Bruksanvisning	S
NL	Gebruiksaanwijzing	Руководство по эксплуатации	RUS
I	Istruzioni per l'uso	Работна инструкция	BG
PL	Instrukcja obsługi	Οδηγίες χρήσης	GR
H	Használati útmutató	Kullanma kılavuzu	TR
RO	Manual de utilizare	Käyttöohje	FIN
			

NL Gebruiksaanwijzing

U kunt uw goede potten en pannen behouden!

Met de industrie-adapterplaat wordt ook een gangbare pannenset in een handomdraai geschikt voor inductiekoken. De adapterplaat voor inductiekookplaten dient ervoor, niet-magnetische kookpannen op inductiekookplaten te kunnen gebruiken. Leg de adapterplaat gewoon op uw inductiekookplaat en plaats uw pan daarop. Hiervoor zijn potten, pannen, braadpannen en fluitketels van aluminium, roestvast staal, glas, koper en keramiek geschikt. Schakel de kookplaat pas in, zodra de industrie-adapterplaat en de pannen e.d. op de inductieplaat staan. De adapterplaat wordt binnen de kortste tijd warm en geeft de warmte aan de daarop staande pan e.d. door. Op deze manier kunt u ook met uw huidige, gangbare pannenset van de voordelen van inductie gebruikmaken. Alles wordt veel sneller en efficiënter warm en bijgevolg bespaart u tijd en energie.

Waarschuwing
<ul style="list-style-type: none">De industrie-adapterplaat wordt tijdens het gebruik zeer heet (tot 300 °C) en houdt deze temperatuur ook enige tijd na het uitschakelen van de inductiekookplaat vast! Raak de industrie-adapterplaat uitsluitend aan de handgreep aan, teneinde brandwonden bij het hanteren te voorkomen. Laat de industrie-adapterplaat nooit zonder een kookpan en e.d. op de inductiekookplaat staan. Het gevaar is anders aanwezig dat het oppervlak van de kookplaat wordt beschadigd. Plaats hete industrie-adapterplaten nooit op hittegevoelige of brandbare oppervlakken. Het gevaar is anders aanwezig dat de oppervlakken worden beschadigd en/of er een brand ontstaat. Koel de hete industrie-adapterplaten na het gebruik niet snel af (bijv. in/onder koud water). De industrie-adapterplaten kunnen anders kromtrekken of worden beschadigd. Het koken zelf en/of de afkoelende industrie-adapterplaten nooit zonder toezicht laten. Maak gebruik van pannensets e.d. met een soortgelijke diameter als uw industrie-adapterplaten. U verspillt anders energie en kunt tijdens het koken de veiligheidschakelaar van uw inductiekookplaat in werking stellen. Houd kinderen en personen met beperkte sensorische en/of psychische bekwaamheden tijdens het koken en de afkoelfase van de industrie-adapterplaten uit de buurt of zorg ervoor dat zij onder toezicht staan! Er is gevaar voor letsel en brand. Wijz deze personen ook absoluut op deze gevaren en laat u overtuigen dat zij de instructies hebben begrepen. Tilt u de adapterplaat in geen geval op, indien er nog potten of pannen op staan. Er bestaat gevaar voor letsel of verbranding door eraf glijdend kookgerei.

Uitsluiting van garantie en aansprakelijkheid

Hama GmbH & Co. KG aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid of garantieclaims voor schade of gevolgschade, welke door ondeskundige installatie, montage en ondeskundig gebruik van het product ontstaan of het resultaat zijn van het niet in acht nemen van de bedieningsinstructies en/of veiligheidsinstructies.

GB Operating instructions

No need to get rid of your trusty old pots and pans!

The induction adapter plate will make your non-magnetic cookware induction-capable in a twinkel. The adapter plate for induction cooking serves to make non-magnetic cookware usable with induction hobs. Simply put the plate on the induction hob and set your cookware on top. It is suitable for pots, pans, casseroles and teapots made of aluminium, stainless steel, glass, copper and ceramic. Place the induction adapter plate and your cookware on the induction hob before turning it on. In seconds, the plate will heat up and start transferring heat to the pot. This means you can get all the benefits of induction technology, but keep on using your own non-magnetic cookware. Everything will heat up much more quickly and efficiently, resulting in time and energy savings for you.

Warning
<ul style="list-style-type: none">The induction adapter plate will grow very hot during use (up to 300°C) and remain so for a little while after the induction hob has been switched off. Only touch the induction adapter plates on their handles to avoid burns. Never leave an induction adapter plate on the hob without a pot or pan on top. Doing this could damage the surface of the hob. Never set a hot induction adapter plate on a non-heat-resistant or flammable surface. Doing this could damage the surface and/or cause a fire. Do not cool a hot induction adapter plate quickly e.g. by putting it in cold water. Doing this could cause warping of the induction adapter plate. Never leave a switched-on hob and/or a hot induction adapter plate unattended. Use cookware with a similar diameter to the induction adapter plate. Doing otherwise wastes energy and may activate the protection circuit of the induction hob during cooking. Never leave children or persons with limited sensory and/or mental capacity unsupervised near hot induction adapter plates. Doing this could result in injury or burns. Advise such persons of these dangers and make certain that they have understood. Never lift the adapter plate if there are pots or pans on it. There is a risk of scalding and injury if the cookware slides off.

Warranty Disclaimer

Hama GmbH & Co KG assumes no liability and provides no warranty for damage resulting from improper installation/ mounting, improper use of the product or from failure to observe the operating instructions and/or safety notes.

I Istruzioni per l'uso

Continuate a utilizzare le vostre pentole e padelle preferite!
Grazie alla piastra di adattamento per piani di cottura a induzione, anche il comune pentolame si può utilizzare per la cottura a induzione. La piastra di adattamento serve a utilizzare le pentole non magnetiche sui piani di cottura a induzione. Dispone semplicemente la piastra di adattamento sul piano di cottura a induzione e metteste sopra la pentola. Sono adatte le pentole, le padelle, le rosticcere e le teiere in alluminio, acciaio, vetro temprato, rame e ceramiche. Accendete la cucina quando la piastra di adattamento e le pentole si trovano sul piano di cottura a induzione. La piastra si riscalda in poco tempo e inizia a condurre il calore. In questo modo potete sfruttare tutti i vantaggi della cottura a induzione anche con le vostre pentole normali. Tutto si riscalda e cuoce in modo molto più veloce e efficiente, garantendo un risparmio di tempo e energia.

Attentione

- Durante l'utilizzo, la piastra di adattamento per la cottura a induzione diventa rovente (fino a 300°C) e mantiene questa temperatura anche un po' di tempo dopo lo spegnimento del piano di cottura a induzione!
- Afferrate la piastra di adattamento esclusivamente dal manico, per evitare di ustionarvi durante l'utilizzo.
- Non lasciate mai la piastra di adattamento sul piano di cottura a induzione senza le pentole per evitare di danneggiare la superficie del piano di cottura.
- Non posate mai le piastre di adattamento per i piani di cottura a induzione su superfici termosensibili o infiammabili per evitare di danneggiare le superfici o causare incendi.
- Non fate raffreddare velocemente le piastre di adattamento per i piani di cottura a induzione (ad esempio sotto l'acqua fredda) per evitare che si deformino o si danneggiino.
- Non lasciate mai le piastre di adattamento per i piani di cottura a induzione incustodite durante la cottura o il raffreddamento.

- Utilizzate sempre pentolame di diametro analogo alle piastre di adattamento per i piani di cottura a induzione. Altrimenti sprecate energia e rischiate che durante la cottura scatti il comando di sicurezza del piano di cottura a induzione.
- Durante la cottura e il raffreddamento, tenete le piastre di adattamento per i piani di cottura a induzione fuori dalla portata di bambini e persone con capacità sensoriali o psichiche ridotte. Pericolo di lesioni e di incendio! Informate queste persone sui pericoli che si corrono e accertatevi che abbiano compreso tutte le avvertenze.
- Non sollevare mai la piastra di adattamento se sopra sono ancora presenti pentole o padelle. Le pentole possono scivolare e provocare lesioni o scottature.

Esclusione di garanzia

Hama GmbH & Co.KG non si assume alcuna responsabilità per i danni derivati dal montaggio o l'utilizzo scorretto del prodotto, nonché dalla mancata osservanza delle istruzioni per l'uso e/o delle indicazioni di sicurezza.

D Bedienungsanleitung

Behalten Sie Ihre bewährten Töpfe und Pfannen!

Mit der Induktions-Adapterplatte wird auch nicht magnetisches Kochgeschirr im Handumdrehen induktionsfähig. Die Adapterplatte für Induktionskochfelder dient dazu, nicht magnetische Kochgefäße auf Induktionskochfeldern verwenden zu können. Legen Sie die Platte einfach auf Ihr Induktionskochfeld und stellen Sie Ihr Kochgeschirr darauf. Hierfür eignen sich Töpfe, Pfannen, Bräter und Teekessel aus Aluminium, Edelstahl, Glas, Kupfer und Keramik. Schalten Sie den Herd erst ein, sobald die Induktions-Adapterplatte und das Kochgeschirr auf dem Induktionsfeld stehen. Die Platte erhitzt sich innerhalb kurzer Zeit und leitet die Wärme an das darauf stehende weiter. So können Sie auch mit Ihrem bisherigen, nicht magnetischen Kochgeschirr die Vorteile von Induktion nutzen. Alles heizt sich viel schneller und effizienter auf und Sie sparen so Zeit und Energie.

Warnung

- Die Induktions-Adapterplatte wird während der Benutzung sehr heiß (bis 300°C) und hält diese Temperatur auch einige Zeit nach dem Ausschalten des Induktionskochfeldes!
- Berühren Sie Induktions-Adapterplatten ausschließlich am Griff, um ein Verbrennen beim Hantieren zu vermeiden.
- Lassen Sie Induktions-Adapterplatten nie ohne Kochgeschirr auf dem Induktionskochfeld stehen. Es besteht die Gefahr, die Oberfläche des Kochfelds zu beschädigen.
- Stellen Sie heiße Induktions-Adapterplatten nie auf hitzeempfindliche oder brennbare Oberflächen. Es besteht die Gefahr, die Oberflächen zu beschädigen und/oder einen Brand auszulösen.
- Kühlen Sie heiße Induktions-Adapterplatten nach der Benutzung nicht schnell ab (z.B. in kaltem Wasser). Die Induktions-Adapterplatten können sich verziehen oder beschädigt werden.
- Lassen Sie den Kochvorgang und/oder die abkühlenden Induktions-Adapterplatten nie unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit ähnlichem Durchmesser wie Ihre Induktions-Adapterplatten. Sie vergeuden sonst Energie und können während des Kochvorgangs die Schutzschaltung Ihres Induktionskochfeldes auslösen.
- Halten Sie Kinder und Personen mit eingeschränkten sensorischen und/oder psychischen Fähigkeiten während des Kochens und der Abkühlphase unbedingt von den Induktions-Adapterplatten fern und beaufsichtigen Sie diese dabei! Es besteht Verletzungs- und Brandgefahr. Weisen Sie diese Personen auch unbedingt auf diese Gefahren hin und stellen Sie sicher, dass die Hinweise verstanden werden.
- Heben Sie die Adapterplatte auf keinen Fall an, wenn noch Töpfe oder Pfannen darauf stehen. Es besteht Verletzungs- und Verbühlungsgefahr durch herunterrutschendes Kochgeschirr.

Haftungsausschluss

Die Hama GmbH & Co. KG übernimmt keinerlei Haftung oder Gewährleistung für Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, Montage und unsachgemäßem Gebrauch des Produktes oder einer Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung und/ oder der Sicherheitshinweise resultieren.

PL Instrukcja obsługi

Zachowaj swoje sprawdzone garnki i patelnie!

Dzięki adapterowi - nakładce na kuchenkę indukcyjną tradycyjne garnki, patelnie itp. w oka mgnienia będą się nadawać do stosowania na kuchence indukcyjnej. Adapter - nakładka umożliwia stosowanie niemagnetycznych garnków, patelni itp. na kuchence indukcyjnej. Nakładkę wyścyrz połozyc na kuchenię indukcyjną i postawić na niej naczyne do gotowania. Nadają się do tego garnki, patelnie, brytfanny i czajniki z aluminium, stali nierdzewnej, szkła, miedzi i ceramiki. Kuchenkę należy włączyć dopiero po postawieniu na niej nakładki i naczynia do gotowania. Nakładka nagrzewa się w ciągu krótkiego czasu i przewodzi ciepło na stojące na niej naczynie. Dzięki temu można wykorzystać zalety technologii indukcyjnej, stosując nadal tradycyjne naczynia. Wszystko nagrzewa się szybciej i wydajnie, dzięki czemu oszczędza się czas i energię.

PL Instrukcja obsługi

Zachowaj swoje sprawdzone garnki i patelnie!

Dzięki adapterowi - nakładce na kuchenkę indukcyjną tradycyjne garnki, patelnie itp. w oka mgnienia będą się nadawać do stosowania na kuchence indukcyjnej. Adapter - nakładka umożliwia stosowanie niemagnetycznych garnków, patelni itp. na kuchence indukcyjnej. Nakładkę wystycrz połozyc na kuchenię indukcyjną i postawić na niej naczynie do gotowania. Nadają się do tego garnki, patelnie, brytfanny i czajniki z aluminium, stali nierdzewnej, szkła, miedzi i ceramiki. Kuchenkę należy włączyć dopiero po postawieniu na niej nakładki i naczynia do gotowania. Nakładka nagrzewa się w ciągu krótkiego czasu i przewodzi ciepło na stojące na niej naczynie. Dzięki temu można wykorzystać zalety technologii indukcyjnej, stosując nadal tradycyjne naczynia. Wszystko nagrzewa się szybciej i wydajnie, dzięki czemu oszczędza się czas i energię.

Ostrzeżenie

- Adapter - nakładka nagrzewa się bardzo podczas stosowania (do 300°C) i zachowuje tę temperaturę przez pewien czas po wyłączeniu kuchni indukcyjnej!
- Adapter - nakładkę należy dotykać tylko za rączkę, aby uniknąć poparzeń.
- Nigdy nie pozostawiać adapteru - nakładki na kuchence indukcyjnej bez naczynia do gotowania. Istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia powierzchni kuchni.
- Nigdy nie kłaśc adapter - nakładki na latopalną lub wrażliwą na temperatury powierzchnię. Istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia powierzchni i/lub pożaru.
- Grzący adapter - nakładkę należy po użyciu schłodzić powoli i stopniowo (np. nie wkładać do zimnej wody). W przeciwnym razie adapter - nakładka może się skrzywić lub ulec uszkodzeniu.
- Zawsze nadzorować proces gotowania i/lub stygnięcia adapteru - nakładki.
- Używać naczyń do gotowania o średnicy zbliżonej do średnicy adapteru - nakładki. Powoduje to straty energii i może wyzwoić wyłącznik ochronny kuchni indukcyjnej podczas gotowania.
- Dzieci i osoby z ograniczonymi zdolnościami sensorycznymi i/lub psychicznymi trzymać z dala od adapteru - nakładki podczas gotowania i stygnięcia bądź stale je nadzorować! Istnieje niebezpieczeństwo obrażeń i pożaru. Osoby te należy pouczyć o zagrożeniach i upewnić się, że zrozumiały instrukcje.
- W żadnym wypadku nie podnosić nakładki, gdy stoją na niej garnki lub patelnie. Istnieje ryzyko zranienia i oparzenia zsuwającym się garnkiem.

Wyłączenie odpowiedzialności

Hama GmbH & Co. KG nie udziela gwarancji ani nie odpowiada za szkody wskutek niewłaściwej instalacji, montażu oraz nieprawidłowego stosowania produktu lub nieprzestrzegania instrukcji obsługi i/lub wskázówek bezpieczeñstwa.

F Mode d’emploi

Conservez vos casseroles et vos poêles préférées !

Le disque adapateur pour plaque à induction vous permet d'utiliser votre batterie de casseroles traditionnelles sur une plaque à induction. Ce disque adapateur pour plaques à induction est utilisè afin d'utiliser des casseroles non magnétiques sur les plaques à induction. Placez simplement le disque sur votre plaque à induction, puis votre casserole sur le disque. Le disque est adapté à tous types de casseroles, poêles, faitouts et bouilloires en aluminium, inox, verre, cuivre et céramique. Enclenchez l'électricité uniquement après avoir placé le disque adapateur et la casserole sur la plaque à induction. Le disque chauffe en très peu de temps et conduit la chaleur au récipient. Vous pouvez ainsi continuer d'utiliser votre batterie de casseroles traditionnelles tout en profitant des avantages de l'induction. Toutes vos casseroles chauffent beaucoup plus vite et vous économiser ainsi du temps et de l'énergie.

Avertissement

- Le disque adapateur pour plaque à induction chauffe fortement (jusqu'à 300 °C) pendant son utilisation et conserve cette température quelques temps après l'extinction de la plaque à induction.
- Saisissez le disque adapateur uniquement par son manche afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Ne laissez en aucun cas un disque adapateur et la casserole sur la plaque à induction sans casserole risque de détérioration de la surface de la plaque à induction.
- Ne placez en aucun cas un disque adapateur chaud sur une surface sensible à la chaleur ou inflammable, risque de détérioration de la surface concernée et/ou risque d'incendie.
- Ne tentez pas d'accélérer le refroidissement d'un disque adapateur chaud après utilisation en le plongeant, par exemple, dans de l'eau froide. Le disque adapateur pour plaque à induction pourrait se déformer et se détériorer.
- Ne laissez en aucun cas le disque adapateur pendant son utilisation et/ou son refroidissement sans surveillance.
- Utilisez une casserole présentant plus ou moins le même diamètre que le disque adapateur afin de ne pas gaspiller d'énergie et ne pas activer la fonction de protection de la plaque à induction pendant la cuisson.
- Tenez impérativement le disque adapateur hors de portée d'enfants ou de personnes aux capacités sensorielles et/ou psychiques réduites au cours de la cuisson et de la phase de refroidissement du disque, ou surveillez-le pendant ces périodes risque de blessure et de brûlure. Attirez l'attention de ces personnes sur les risques encourus et assurez-vous qu'elles ont bien compris les avertissements.
- Ne soulevez jamais le disque adapateur si des casseroles ou des poêles sont encore dessus. La chute d'une casserole entraîne un risque de blessure et d'éboullantage.

Exclusion de garantie

La société Hama GmbH & Co. KG décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une installation, un montage ou une utilisation non conformes du produit ou encore provoqués par un non respect des consignes du mode d'emploi et/ou des consignes de sécurité.

H Használati útmutató

Őrizz meg jó állapotban fazekait és serpenyőit!

Az indukciós adapterlemez segítségével a szokványos főzőedények is egy szempillantás alatt indukcióképesé válnak. Az adapterlemez indukciós főzőlapokhoz arra szolgál, hogy a nem mágneses főzőedényeket is lehessen indukciós főzőlapokon használni. Egyserűen helyezze a lemezt az indukciós főzőlapjára és tegye rá a főzőedényt. Ehhez aluminium, nemesacél, üveg, réz és kerámia fazekek, serpenyők, lábosok, teafőzők alkalmasak. A tűzhez csak akkor kapcsolja be, amikor az indukciós adapterlemez és a főzőedény már az indukciós főzőlapon áll. A lemez rövid időn belül felmelegszik és továbbítja a hőt a rájta álló edényhez. Így az eddigi, szokványos főzőedényeivel is kihasználhatja az indukció előnyeit. Minden sokkal gyorsabban és hatékonyabban felmelegszik, és Ön időt és energiát takarít meg.

Figyelmeztetés

- Az indukciós adapterlemez a használat során nagyon felforrósodik (akár 300°C-ig) és megtartja ezt a hőmérsékletet az indukciós főzőlap kikapcsolása után is egy ideig!
- Az indukciós adapterlemezeket kizárólag a nyélnél érintse meg, hogy elkerülje a megégetést kezeléskor.
- Soha ne hagyja az indukciós adapterlemezeket főzőedény nélkül az indukciós főzőlapon. Fennáll a főzőlap felületi megromlásának a veszélye.
- Soha ne tegye a forró indukciós adapterlemezeket hőérékeny vagy gyúlékony felületekre. Fennáll a felület megrongálásának és/vagy tűzvesz keletkezésének veszélye.
- Használat után ne hűtse le gyorsan a forró indukciós adapterlemezeket (pl. hideg vízben). Az indukciós adapterlemezek eltorzulhatnak vagy megromolódhatnak.
- Soha ne hagyja a főzési folyamatot és/vagy a lehűlő indukciós adapterlemezeket felügyelet nélkül.
- Használjon az indukciós adapterlemezek átmérőjével azonos átmérőjű főzőedényeket. Ellenkező esetben energiát pazarol és kioldhatja a főzési folyamat során az indukciós főzőlapja védőkapcsolóját.
- Feltétlenül tartsa távol a gyermekekt és a korlátolt érzékszervi és/vagy szellemi képességű személyeket a főzés és a lehűlési időszak során az indukciós adapterlemezekről, vagy tartsa őket felügyelet alatt! Sérülés- és tűzveszély áll fenn. Feltétlenül hívja fel ezen személyek figyelmét is a veszélyekre és bizonyosodjon meg róla, hogy a tanácsokat megértették.
- Az adapterlemez soha ne emelje fel addig, amíg edények találhatók rajta. Sérülés- és forrázásveszély áll fenn a lecsúszó edények miatt.

Szavatosság kizárása

A Hama GmbH & Co. KG semmilyen felelősséget vagy szavatosságot nem vállal a termék szakszerűtlen telepítéséből, szereléséből és szakszerűtlen használatából, vagy a kezelési útmutató és/vagy a biztonsági előírások be nem tartásából eredő károkért.

E Instrucciones de uso

Conserve su preciadaz cazuelas y sartenes!

La placa adaptadora para inducción le permite convertir su batería de cocina convencional en una batería de cocina apta para inducción en tan solo un momento. La placa adaptadora para cocinas de inducción sirve para poder utilizar recipientes no magnéticos sobre cocinas de inducción. Simplemente, coloque la placa sobre su cocina de inducción y, seguida-mente, coloque el recipiente que desee sobre la misma. Puede utilizar cazuelas, sartenes, planchas y teneras de aluminio, acero inoxidable, cristal, cobre y cerámica. Para encender la placa, espere a haber colocado la placa adaptadora para inducción y el recipiente deseado sobre su cocina de inducción. La placa se calienta rápidamente y transmite el calor al recipiente que se coloque sobre ella. Así también puede aprovecharse de las ventajas de la inducción con su antigua batería de cocina convencional. El proceso de calentamiento es más rápido y eficiente, ahorrando Usted tiempo y energía.

Aviso

- La placa adaptadora para inducción adquiere temperaturas muy altas (hasta 300 °C) durante su uso, manteniéndolas incluso durante cierto tiempo tras apagar la cocina de inducción.
- Asegúrese de tocar las placas adaptadoras para inducción únicamente por su mango para evitar posibles quemaduras en su manipulación.
- Nunca deje las placas adaptadoras de inducción sobre la cocina de inducción sin colocar un recipiente sobre ellas. Se corre el peligro de dañar la superficie de la placa de cocina.
- Nunca coloque las placas adaptadoras para inducción sobre superficies sensibles a la temperatura o que puedan inflamarse. Se corre el peligro de dañar las superficies y/o provocar un incendio.
- No enfrie las placas adaptadoras para inducción rápidamente tras su uso (p. ej. sumergiéndolas en agua fría). Las placas adaptadoras para inducción pueden deformarse o dañarse.
- Nunca deje el proceso de cocción y/o las placas adaptadoras para inducción enfriándose sin vigilancia.
- Utilice baterías de cocina con un diámetro similar al de sus placas adaptadoras para inducción. De lo contrario estará malgastando energía, pudiendo provocar la activación del circuito de protección de su placa de inducción durante el proceso de cocción.
- Mantenga a niños y personas con capacidades sensoriales y/o psíquicas limitadas alejados de las placas adaptadoras para inducción durante el proceso de cocción y la fase de enfriamiento o vigilelos. Existe riesgo de sufrir lesiones y peligro de incendio. Asegúrese de que advertir a estas personas sobre dichos peligros y riesgos y de que han comprendido sus indicaciones.
- No levante la placa adaptadora bajo ningún concepto si se encuentran sobre ella cazuelas o sartenes. Existe riesgo de sufrir lesiones y escaldaduras por deslizamiento de la batería de cocina.

Exclusión de responsabilidad

Hama GmbH & Co KG no se responsabiliza ni concede garantía por los daños que surjan por una instalación, montaje o manejo incorrectos del producto o por la no observación de las instrucciones de manejo y/o de las instrucciones de seguridad.

RO Manual de utilizare

Păstrați-vă cratițele și tigăile preferate!

Placa adaptoare de inducție transformă vasele de bucatărie tradiționale cât ai clipi din ochi în vase compatibile de inducție. Placa adaptoare pentru plite de gătit cu inducție servește la utilizarea vaselor de gătit nemagnetice în câmpuri magnetice de inducție. Puneți placa adaptoare pe plita cu inducție și vasul de gătit pe ea. La aceasta se pretează oale, tigăi, tăvi și ceainice din aluminiu, oțel inoxidabil, sticlă, cupru și ceramică. Aragazul se pornește numai după ce ați pus placa adaptoare cu vasul de gătit pe ea pe plita cu inducție. Placa se încălzește foarte repede și transmite căldura mai departe la vasul de gătit de ea. În acest fel puteți folosi avantajele inducției chiar și cu vasele de bucatărie tradiționale utilizate până acum. Toate se încălzesc mult mai repede și mai eficient economisind astfel timp și energie.

RO Manual de utilizare

Păstrați-vă cratițele și tigăile preferate!

Placa adaptoare de inducție transformă vasele de bucatărie tradiționale cât ai clipi din ochi în vase compatibile de inducție. Placa adaptoare pentru plite de gătit cu inducție servește la utilizarea vaselor de gătit nemagnetice în câmpuri magnetice de inducție. Puneți placa adaptoare pe plita cu inducție și vasul de gătit pe ea. La aceasta se pretează oale, tigăi, tăvi și ceainice din aluminiu, oțel inoxidabil, sticlă, cupru și ceramică. Aragazul se pornește numai după ce ați pus placa adaptoare cu vasul de gătit pe ea pe plita cu inducție. Placa se încălzește foarte repede și transmite căldura mai departe la vasul de gătit de ea. În acest fel puteți folosi avantajele inducției chiar și cu vasele de bucatărie tradiționale utilizate până acum. Toate se încălzesc mult mai repede și mai eficient economisind astfel timp și energie.

Avertizare

- În timpul folosirii placa adaptoare de inducție se încălzește foarte mult (până la 300°C) și își menține temperatura și câteva timp după oprirea câmpului de inducție!
- Pentru a evita arsurile în timpul folosirii, mănuiți plăcile adaptoare numai cu ajutorul mânerului.
- Plăcile adaptoare nu se lasă niciodată fără vas de bucatărie pe plita cu inducție. Se creează pericolul deteriorării suprafeței plitei cu inducție.
- Nu plasați niciodată plăci adaptoare încinse pe suprafețe sensibile la căldură sau inflamabile. Se creează pericolul deteriorării suprafețelor respective și/sau declanșării unui incendiu.
- După folosire plăcile adaptoare nu se răcesc brusc (de ex. în apă rece). Plăcile adaptoare se pot deforma sau deteriora.
- Nu lăsați niciodată plăcile adaptoare nesupravegheate în timpul gătitului și/sau răcirii.
- Folosii vase de bucatărie cu aceiași diametru cu al plăcilor adaptoare. În caz contrar risipiți energie și în timpul gătitului se poate declanșa siguranța de protecție a plăcii cu inducție.
- Copiii și persoanele cu aptitudini senzoriale și/sau psihice reduce trebuesc ținute/ite neapărat departe de plăcile adaptoare în timpul gătitului și al fazei de răcire sau supravegheați în timpul folosirii acestora! Se creează pericol de rănire și incendiu. Informați aceste persoane neapărat referitor la aceste pericole și asigurați-vă că informațiile sunt înțelese.
- În nici un caz nu ridicați placa adaptoare dacă pe ea se află cratițe sau tigăi. Sunteți în pericol de rănire și opărire prin căderea vaselor de bucatărie.

Excludere de garanție

Hama GmbH & Co. KG nu își asumă nici o răspundere sau garanție pentru pagube cauzate de montare, instalarea sau folosirea necorespunzătoare a produsului sau nerespectarea instrucțiunilor de folosire sau/și a instrucțiunilor de siguranță.

CZ Návod k obsluze

Ponechte si Vaše osvědčené hrnce a pánve!

Díky indukční adaptérové desce je také obvyklé varné nádobí během okamžiku schopno indukce.

Adaptérová deska pro indukční varná pole slouží k tomu, aby bylo možné na indukčních varných polích používat také ne-magnetické nádoby. Desku jednoduše položte na vaše indukční varné pole a na ni postavte vaše nádoby. Vhodné jsou hrnce, pánve, pekáče a konvice z hliníku, ušlechtlé oceli, skla, mědi a keramiky. Sporák zapněte až tehdy, když se indukční adaptérová deska a varné nádoby nachází na indukčním poli. Deska se během krátké doby zahřeje a odvádí teplo dále k nádobí. Můžete tak využívat přednosti indukce také s vaším dosavadním obvyklým nádobím. K zahřátí dochází mnohem rychleji a s vyšší výkonností a vy tak ušetříte čas a energii.

Upozornění
<ul style="list-style-type: none">Indukční adaptérová deska dosahuje během použití velmi vysoké teploty (až 300°C) a tuto teplotu udržuje také určitou dobu po vypnutí indukčního varného pole! Indukční adaptérové desky se dotýkejte pouze za účhy, aby se zabránilo popálení při manipulaci. Indukční adaptérovou desku nikdy nenechte stát na indukčním varném poli bez nádoby. Nebezpečí poškození povrchu varného pole. Horké indukční adaptérové desky nikdy neodkládejte na tepelné neoludné nebo hořlavé povrchy. Nebezpečí poškození povrchu a /nebo vzniku požáru. Horké indukční adaptérové desky po použití rychle nechlaďte (např. ve studené vodě). Může dojít k deformaci nebo poškození indukčních adaptérových desek. Vařené potraviny a /nebo chladnoucí indukční adaptérové desky nikdy nenechávejte bez dozoru. Používejte nádoby s podobným průměrem jako mají vaše indukční adaptérové desky. Plytváte tak energií a můžete tak během vaření aktivovat ochranné sepnutí vašeho indukčního varného pole. Děti a osoby s omezenými senzorickými a/nebo psychickými schopnostmi se během vaření a fáze ochlazení nesmí nacházet v blízkosti indukčních adaptérových desek nebo musí být pod dozorem! Nebezpečí poranění a požáru. <i>Tyto osoby také bezpomednečně upozorněte na tato nebezpečí a ujistěte se, že pokynům porozuměly.</i> Nikdy nezvedejte adaptérovou destičku pokud jej na ni hrnec nebo pánve. Zabráníte tím zranění nebo opaření při sklouznutí nádobí.

Vyúčtení záruky

Hama GmbH & Co. KG nepřebírá žádnou odpovědnost nebo záruku za škody vzniklé neodbornou instalací, montáží nebo neodborným použitím výrobku nebo neododržáním návodu k použití a/nebo bezpečnostních pokynů.

UK Workan instruction
--

BG Работна инструкция

Запазете изпитаните си тенджери и тигани!

С индукционната адаптерна плоча дори немагнитни съдове за готвене стават съвместими с индукция за нула време.

Адаптерната плоча за индукционни котлони се използва, за да може немагнитни съдове за готвене да се използват на индукционни котлони. Просто поставете плочата върху индукционния котлон и поставете върху нея съда си за готвене. За тази цел са подходящи тенджери, тигани, бретери и чайници, изработени от алуминий, неръждаема стомана, стъкло, мед и керамика. Не включвайте готварската печка, докато плочата с индукционната адаптерна плоча и съдът за готвене не са поставени върху индукционния плот. Плочата се нагроява за кратък период от време и предава топлината към това, което стои върху нея. Това означава, че можете да използвате предимствата на индукцията и с наличните си немагнитни съдове за готвене. Всичко се нагроява много по-бързо и по-ефективно, като ви спестява време и енергия.

Предупреждение
<ul style="list-style-type: none">Индукционната адаптерна плоча се нагроява силно по време на работа (до 300°C) и запазва тази температура известно време след изключването на индукционния котлон! Докосвайте индукционните адаптерни плочи само с дръжката, за да не се изгорите при работа с тях. Никога не оставяйте индукционните адаптерни плочи върху индукционния котлон без съд. Съществува опасност от повреждане на повърхността на котлона. Никога не поставяйте горещи индукционни адаптерни плочи върху чувствителни към топлина или горими повърхности. Съществува опасност от повреждане на повърхностите и/или предизвикване на пожар. Не охлаждайте бързо горещите индукционни адаптерни плочи след употреба (напр. в студена вода). Индукционните адаптерни плочи могат да се изкривят или да се повредят. Никога не оставяйте процеса на готвене и/или охлаждащите се индукционни адаптерни плочи без надзор. Използвайте съдове за готвене с диаметър, подобен на диаметъра на индукционните адаптерни плочи. В противен случай губите енергия и може да задействате защитната верига на индукционния котлон по време на готвенето. По време на готвене и охлаждане не допускайте деца и лица с ограничени сетивни и/или умствени способности до индукционите адаптерни плочи или ги наблюдавайте! Съществува опасност от нараняване и пожар. Също така не забравяйте да посочите тези опасности на тези хора и да се уверите, че инструкциите са разбрани. В никакви случаи не повдигайте адаптерната плоча, ако върху нея все още има тенджера или тигани. Съществува опасност от нараняване или попарване вследствие на плъзгащ се съд за готвене.

Изключване на гаранция

Хама ГмбХ & Ко. КГ не поема никаква отговорност или гаранция за повреди в резултат на неправилна инсталация, монтаж и неправилна употреба на продукта или неспазване на уътването за обслужване и/или инструкции за безопасност

SK Návod k obsluze

Ponechajte si svoje osvedcenené hrnce a panvice!

Vďaka indukčnej adaptérovej doske je možné obratom ruky prispôbiť aj obvyklý kuchynský riad pre použitie na indukciu. Adaptérová doska pre indukčné varné dosky umožňuje použiť nemagnetických varných nádob na indukčných varných doskách. Jednoducho položte dosku na indukčnú varnú dosku a postavte na ňu kuchynský riad. Na to sa hodia hrnce, panvice, pečiace panvice, čajniky z hliníka, ušľachtilej ocele, skla, medi a keramiky. Sporák zapnite až po umiestnení indukčnej adaptérovej dosky a kuchynského riadu na indukčné pole. Doska sa v ňo najkratšej dobe zohreje a odovzdáva teplo riadu na ňom umiestnenému. Výhody indukcie tak môžete využiť aj s doterajším obvyklým kuchynským riadom. Všetko sa zohrieva omnoho rýchlejšie a účinnšie a umožňuje sa vám šetriť čas a energiu.

Upozornenie
<ul style="list-style-type: none">Indukčná adaptérová doska sa počas používania silne zohrieva (až 300°C) a túto teplotu si udržuje aj nejakú dobu po vypnutí indukčnej varnej dosky! Dotýkajte sa len rukoväti indukčnej adaptérovej dosky, aby ste sa pri manipulácii nepopáli. Nikdy nenechajte indukčnú adaptérovú dosku stať na indukčnej varnej doske bez kuchynského riadu. Hrozí nebezpečenstvo poškodenia povrchu varnej dosky. Horiúce indukčné adaptérové dosky nikdy neumiestňujte na povrchy citlivé voči vysokej teplote alebo horľavé povrchy. Hrozí nebezpečenstvo poškodenia povrchov a/alebo vyvolania požiaru. Indukčné adaptérové dosky po použití neschlaďte rýchlo (napr. v chladnej vode). Indukčné adaptérové dosky sa tak môžu deformovať alebo poškodiť. Varenie a/alebo vychladnutie indukčnej adaptérovej dosky nikdy nenechajte bez dohľadu. Použite kuchynský riad s podobným priemerom ako indukčné adaptérové dosky. Ináč plytváte energiou a počas varenia môžete aktivovať ochranné zapojenie indukčnej varnej dosky. Indukčné adaptérové dosky udržiavajte počas varenia a počas vychladenia bezpomednečne mimo dosahu detí a osôb s obmedzenými zmyslovými a/alebo psychickými schopnosťami alebo na nich pri tom dohľadať! Hrozí nebezpečenstvo úrazu a požiaru. Tieto osoby bezpomednečne upozornite na tieto nebezpečenstvá a zaistite, že týmto upozomeniam porozumeli. Indukčnév dosku v žiadnom prípade nedvíhajte, ak sa na nej ešte nachádzajú hrnce alebo panvice. Hrozí zbezpečenstvo úrazu a obarenia v dôsledku zošmyknutia kuchynského riadu.

Vylúčenie záruky

Firma Hama GmbH & Co KG neručí/nezodpovedá za škody vznikajúvce z neodbornej inštalácie, montáže alebo neodborného používania výrobku alebo z nerešpektovania návodu na používanie a/alebo bezpečnostných pokynov.

PT Instruksja obsługi

Continue a utilizar os seus melhores tachos e panelas!

Com a placa adaptadora para indução, os utensilios convencionais passam a poder ser utilizados também em fogões de indução. A placa adaptadora para indução foi concebida para que seja possível utilizar utensilios de cozinha não magnéticos em fogões de indução. Basta colocar a placa no fogão de indução e colocar o respetivo utensílio em cima da mesma. Para tal, podem ser utilizados tachos, frigideiras, assadeiras e chaleiras em alumínio, aço inoxidável, vidro, cobre e cerâmica. Apenas ligue o fogão quando a placa adaptadora e o respetivo utensílio estiverem colocados sobre a zona de indução. A placa aquece rapidamente e conduz o calor para o utensílio que se encontra sobre a mesma. Deste modo, pode aproveitar as vantagens da indução com os utensilios convencionais que já possui. Tudo aquece muito mais rapidamente e de forma mais eficiente, pelo que poupa tempo e energia.

Aviso
<ul style="list-style-type: none">A placa adaptadora para indução fica muito quente durante a utilização (até 300°C) e mantém esta temperatura também durante algum tempo após o fogão de indução ser desligado. Toque exclusivamente na pega para manusear as placas adaptadoras para indução para evitar queimaduras. Nunca coloque as placas adaptadoras para indução no fogão sem qualquer utensílio sobre as mesmas. Existe o perigo de danificar a superfície do fogão. Nunca coloque as placas adaptadoras quentes sobre superfícies sensíveis ao calor ou inflamáveis. Existe o perigo de danificar as superfícies e/ou provocar um incêndio. Não arrefeça rapidamente as placas adaptadoras quentes após a utilização (por exemplo, em água fria). As placas adaptadoras podem deformar-se ou ficar danificadas. Nunca deixe o processo de cozedura e/ou as placas adaptadoras a arrefecer sem vigilância. Utilize utensilios com o diâmetro semelhante ao das suas placas adaptadoras. Caso contrário, desperdiça energia e pode acionar o circuito de proteção do seu fogão de indução enquanto cozinha. Mantenha crianças e pessoas com limitações das capacidades sensoriais e/ou físicas impreterivelmente afastadas das placas adaptadoras durante o processo de cozedura e a fase de arrefecimento ou vigie sempre as mesmas! Existe um perigo de ferimentos e de incêndio. Alerte obrigatoriamente estas pessoas para estes perigos e certifique-se de que estas entendem os avisos. Nunca levante a placa adaptadora se ainda existirem painelas ou frigideiras sobre a mesma. Existe um risco de ferimentos e queimaduras devido ao facto de estas poderem escorregar.

Exclusão de garantia

A Hama GmbH & Co KG não assume qualquer responsabilidade ou garantia por danos provocados pela instalação, montagem ou manuseamento incorrectos do produto e não observação do das instruções de utilização e/ou das informações de segurança.

TR Kullanma kilavuzu

Emektar tencere ve tavalarnızı atmayın!

Endüksiyon ocak adaptör plakası sayesinde geleneksel pişirme kapları da endüksiyonlu pişirme için hazir hale gelir. Endüksiyon ocak gözleri için adaptör plakası, manyetik olmayan pişirme kaplarını endüksiyon ocak gözlerinde kullanmanız sağlar. Plakaya endüksiyon ocak gözüne koyun ve tencerenizi üstüne yerleştirin. Alüminyum, paslanmaz çelik, bakir veyra seramikten tencere, tava, kızartma tenceresi ve çaydanlık kullanılabılır. Ocağı, endüksiyon adaptör plakasını ve pişirme kabını endüksiyon gözüne yerleştirdikten sonra açın. Plaka çok kısa zamanda ısınır ve ısıyı üstündeki kaba aktarır. Mdevut geleneksel pişirme kaplarıyla da endüksiyonlu pişirmenin faydalarından yararlanabılırsiniz. Tüm yemekler çok daha hizli ve verimli olarak pişirilebilir ve ısıtılabilir ve zamandan ve enerjiden tasarruf edilir.

Uyan
<ul style="list-style-type: none">Endüksiyon ocak adaptör plakası kullanılm sırasında çok ısınır (300°C'ye kadar) ve bu sicaklığı endüksiyon ocağı gözü kapatıldıktan sonra dahi bir süre korur! Endüksiyon ocak adaptör plakasını sadece sapından tutarak kullanılm sırasında kendinizi yakmayın. Endüksiyon ocak adaptör plakasını üstüne kap olmadığında kesinlikle endüksiyon ocak gözü üstünde bırakmayın. Ocak gözüne zarar verme tehlikesi var. Sıcak durumdaki endüksiyon ocak adaptör plakasını kesinlikle ısıya duyarlı veya yanıcı yüzeylerine üstüne koymayın. Yüzeyleere hasar verme velmeye yangın çıkarma tehlikesi var. Endüksiyon ocak adaptör plakasını kullanılmnın sonunda zorla soğutmayın (örneğin soğuk suya batırmayın). Aksi durumda endüksiyon ocak adaptör plakasının şekli bozulabilir veya hasar görebilir. Pişirme işlemini sırasında kendi başına soğumaya bırakılm endüksiyon ocak adaptör plakasını hiçbir zaman nezaretsiz bırakmayın. Endüksiyon ocak adaptör plakasına benzer çapı olan tencere ve kaplar yerleştirin. Aksi durumda enerji ısralı olur ve pişirme işlemini sırasında endüksiyon ocak gözünün koruma devresi tetiklenebilir. Pişirme işlemi sırasında ve soğumaya biraktığınızda ocukları ve duysal velveya akti engel olan kişileri endüksiyon ocak adaptör plakasından uzak tutun veya işlem sırasında bu kişilere nezaret edin! Yaranalma ve yangın çıkarma tehlikesi var. Bu kişileri tehlikeler konusunda mutlaka uyarın ve uyarıları anladıklarından emin olun. Üzerinde tencere veya tava varsa adaptör plakasını kesinlikle kaldırmayın. Aşağı kayakac kaplar nedeniyeli yaranalma ve haşlanma tehlikesi var.

Garanti reddi

Hama GmbH & Co. KG şirketi yanlıs kurulum, montaj ve ürünün amacına uygun olarak kullanılmaması durumunda veya kullanılm kilavuzu velveya güvenlik uyarılarında uylumaması sonucu oluşan hasarlardan sorumluluk kabul etmez ve bu durumda garanti hakkı kaybolur.

S Bruksanvisning

Behåll dina gamla kastruller och stekpannor!

Med denna induktions-adapterplatta kan du använda även vanliga kokkärl på en induktionshäll.

Adapterplattan för induktionshäll gör att man kan använda även icke-magnetiska kokkärl på induktionshällar. Lagg bara plattan på induktionshällen och ställ kokkärlet på den. Kastuller, stekpannor, grytor och tekannor av aluminium, rostfritt stål, glass, koppar och porslin kan användas. Slå på spisen först när induktions-adapterplattan och kokkärlet står på hällen. Plattan värms upp på kort tid och leder värmen vidare till det som står på den. På så sätt kan du fortsätta att använda dina befintliga, vanliga kokkärl men samtidigt utnyttja fördelarna med induktion. Allt värms upp snabbare och effektivare och du sparar tid och energi.

Varning
<ul style="list-style-type: none">Induktions-adapterplattan blir mycket varm under användning (upp till 300°C) och bibehåller denna temperatur en stund efter att induktionshällen har stängts av! Håll därför alltid induktions-adapterplattor i handtaget för att förhindra brännskador vid hanteringen. Låt aldrig induktions-adapterplattor stå på induktionshällen utan kokkärl. Då finns risk för att spishällens yta skadas. Ställ aldrig varma induktions-adapterplattor på värmekänsliga eller brännbara ytor. Då finns risk för att ytorna skadas och/eller utlöser en brand. Kyl aldrig ner induktions-adapterplattor snabbt efter användning (t.ex. i kallt vatten). Induktions-adapterplattorna kan då deformeras eller på annat sätt skadas. Ha alltid uppsikt över själva matlagingsprocessen och/eller induktions-adapterplattor som svalnar. Använd kokkärl med ungefär samma diameter som induktions-adapterplattorna för att undvika att slösa energi och att induktionshällens skyddsbytare löser ut under pågående matlagning. Håll barn och personer med reducerad sensorisk och/eller mental förmåga borta från induktions-adapterplattorna under pågående användning, eller håll dem under uppsikt! Risk för personskador och brand föreligger. Upplys dessa personer om riskerna och säkerställ att de har förstått informationen. Lift aldrig på adapterplattan om kastruller eller stekpannor står på den. Om kokkärl glider av finns risk för brännskador och andra personskador.

Garantifriskrivning

Hama GmbH & Co. KG övertar ingen form av ansvar eller garanti för skador som beror på olämplig installation, montering och olämplig produktanvändning eller på att bruksanvisningen och/eller säkerhetsanvisningarna inte följs.

FIN Käyttöohje

Säilytä entiset hyvät kattilasi ja pannusi!

Induktioadapterilevyn avulla astioistasi tulee käden käänteessä induktiokykyisiä. Induktiokeittolevyn adapterilevyn avulla ei-magneettisia keittoastioita voidaan käyttää induktiokeittolevyillä. Sinun tarvitsee vain asettaa levy induktiokeittolevylle ja asettaa keittoastia sen päälle. Voit käyttää alumiisia, teräkisiä, lasisia, kuparisia ja keraamisia kattiloita, pannauja, paistokasareita ja teekattiloita. Kytke liesi päälle vasta kun induktioadapte-rilevy ja keittoastia on asetettu induktioketäntä päälle. Levy kuunee nopeasti ja johtaa lämmön sen päälle sijaitsevaan astiaan. Voit hyödyntää induktiota myös tavallisissa astioissa. Kaikki kuunee nopeammin ja tehokkaammin ja aikaa ja energiaa säästy.

Varoitus
<ul style="list-style-type: none">Induktioadapterilevy kuunee käytön aikana erittäin kuumaksi (jopa 300°C) ja säilyttää lämpötilan myös jonkin aikaa induktiokeittolevyn pois päältä kytkemisen jälkeen! Ainoastaan induktioadapterilevyn kahvaan saa koskea palovammojen välttämiseksi. Älä koskaan anna induktioadapterilevyn olla induktiokeittolevyn päällä ilman keittoastiaa. Keittolevyn pinta voi vaurioitua. Älä koskaan aseta induktioadapterilevviä kuumuudesta vaurioituville tai palaville pinnoille. Pinnat voivat vaurioitua jaltai aiheuttaa tulipalon. Älä jäädytä induktioadapterilevviä käytön jälkeen liian nopeasti (esim. kylmän veden alla). Induktioadapterilevyt voivat muuttaa muotoaa tai vaurioitua. Älä koskaan jätä keittoastioita keittämisen aikana jaltai jäähtyviä induktioadapterilevviä ilman valvontaa. Käytä keittoastioita, joilla on suunnilleen sama halkaisija kuin induktioadapterilevyissä. Muutoin energiaa menee hukkaan ja induktiokeittolevyn suojajalkin voi lauetta keittämisen aikana. Pitä lapset ja henkilöt, joilla on rajoittuneet sensoriset jaltai psyyykkiset kyvyt, poissa induktioadapterilevyn lähietäisyydeltä keittämisen ja jäähtymisen aikana tai valvo heitä! On olemassa loukkaantumis- ja palovammavaara. Henkilöille on myös ehdottomasti kerrottava vaaoroista ja on varmistettava, että he ovat ymmärtäneet ohjeet. Älä missään tapauksessa nosta sovitinlevyä, kun sen päällä on vielä kattiloita tai paistinpannuja. Loukkaantumis- ja palovammavaara alas lukuavan keittoastiaston johdosta.

Vastuum rajoitus

Hama GmbH & Co. KG ei vastaa millään tavalla vahingoista, jotka johtuvat epäasianmukaisesta asennuksesta tai tuotteen käytöstä tai käyttöohjeen jaltai turvaohjeiden vastaisesta toiminnasta.

RUS Руководство по эксплуатации

Для хранения кастрюль и сковородок!

Индукционная переходная плита позволяет нагревать обычную посуду. Плита предназначена для нагрева немагнитной посуды на индукционной конфорке. Разместите переходную плиту на индукционную плиту, затем поставьте посуду на переходную плиту. Для нагреваия подходят кастрюли, сковородки, чайники из алюминия, нержавеющей стали, стекла, меди и керамики. Питание на плиту подавайте только после того, как на индукционной плите установлена посуда. Плита нагревается в течение короткого времени, передавая тепло на посуду. Таким образом, преимущества индукционных плит становятся доступными и с обычной посудой. Плита обеспечивает более эффективный нагрев, при этом экономится электроэнергия.

Внимание
<ul style="list-style-type: none">Во время использования индукционная переходная плита нагревается до 300°C и сохраняет эту температуру в течение некоторого времени после отключения! Во избежание ожогов плиту разрешается брать только за ручку. Не оставляйте переходную плиту на индукционной плите без посуды. В противном случае можно повредить поверхность конфорки. Не ставьте горячую переходную плиту на горячие или легкоплавкие поверхности. Иначе это может привести к повреждению поверхности или пожару. Не охлаждайте переходную плиту принудительно, например, холодной водой. Иначе переходная плита может изменить форму или выйти из строя. Не оставляйте оборудование без присмотра. Диаметр посуды должен соответствовать размеру переходной плиты. В противном случае энергия будет тратиться неэффективно, и во время варки может сработаь схема защиты индукционной плиты. Не оставляйте детей и лиц с ограниченными физическими возможностями наедине с горячей плитой! Берегись ожогов и пожара! Необходимо проинструктировать детей и лиц с ограниченными возможностями об опасности и убедиться, что они поняли эти инструкции. Запрещается поднимать плиту с стоящей на ней кастрюлей или сковородой. При падении существует опасность получить травмы и ожоги.

Отказ от гарантийных обязательств

Компания Hama GmbH & Co. KG не несет ответственность за ущерб, возникший вследствие неправильного монтажа, подключения и использования изделия не по назначению, а также вследствие несоблюдения инструкции по эксплуатации и техники безопасности.



Distributed by Hama GmbH & Co KG
86652 Monheim / Germany

Service & Support

🌐 www.xavax.eu

☎ **+49 9091 502-0**

D GB






Raccolta Carta

All listed brands are trademarks of the corresponding companies. Errors and omissions excepted, and subject to technical changes. Our general terms of delivery and payment are applied.