



00011396

## Induction Hob Adapter Plate Induktionskochfeld-Adapterplatte




00011396\_11.17

### F Mode d'emploi

**Conservez vos casseroles et vos poêles préférées !**

Le disque adaptateur pour plaque à induction vous permet d'utiliser votre batterie de casseroles traditionnelles sur une plaque à induction. Ce disque adaptateur pour plaques à induction est utilisé afin d'utiliser des casseroles non magnétiques sur les plaques à induction. Placez simplement le disque sur votre plaque à induction, puis votre caserole 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 adaptateur 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
<ul style="list-style-type: none"><li>Le disque adaptateur pour plaque à induction chauffe fortement (jusqu'à 300<span> </span>°C) pendant son utilisation et conserve cette température quelques temps après l'extinction de la plaque à induction.</li> <li>Saisissez le disque adaptateur uniquement par son manche afin d'éviter tout risque de brûlure.</li> <li>Ne laissez en aucun cas un disque adaptateur et la casserole sur la plaque à induction sans casserole risque de détérioration de la surface de la plaque à induction.</li> <li>Ne placez en aucun cas un disque adaptateur chaud sur une surface sensible à la chaleur ou inflammable, risque de détérioration de la surface concernée et/ou risque d'incendie.</li> <li>Ne tentez pas d'accélérer le refroidissement d'un disque adaptateur chaud après utilisation en le plongeant, par exemple, dans de l'eau froide. Le disque adaptateur pour plaque à induction pourrait se déformer et se détériorer.</li> <li>Ne laissez en aucun cas le disque adaptateur pendant son utilisation et/ou son refroidissement sans surveillance.</li> <li>Utilisez une casserole présentant plus ou moins le même diamètre que le disque adaptateur afin de ne pas gaspiller d'énergie et ne pas activer la fonction de protection de la plaque à induction pendant la cuisson.</li> <li>Tenez impérativement le disque adaptateur 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-les 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.</li> <li>Ne soulevez jamais le disque adaptateur si des casseroles ou des poêles sont encore dessus. La chute d'une casserole entraîne un risque de blessure et d'ébouillantage.</li></ul>

**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.

**Service et assistance**


En cas de question concernant le produit, veuillez vous adresser au service de conseil produits de Hama.

- Ligne téléphonique directe : +49 9091 502-115 (allemand/anglais)
- Vous trouverez ici de plus amples informations concernant l'assistance : www.xavax.eu

### 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. Disporre 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.

 Attenzione
<ul style="list-style-type: none"><li>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!</li> <li>Afferrate la piastra di adattamento esclusivamente dal manico, per evitare di ustionarvi durante l'utilizzo.</li> <li>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.</li> <li>Non posate mai le piastre di adattamento per i piani di cottura a induzione su superfici termosensibili o infiammabili per evitare di danneggiare le supercio e causare incendi.</li> <li>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 danneggino.</li> <li>Non lasciate mai le piastre di adattamento per i piani di cottura a induzione incustodite durante la cottura o il raffreddamento.</li> <li>Utilizzate sempre pentolame di diametro analogo alle piastre di adattamento per i piani di cottura a induzione. Altrimenti sprecaete energia e rischiare che durante la cottura scatti il comando di sicurezza del piano di cottura a induzione.</li> <li>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 incendi! Informate queste persone sui pericoli che si corrono e accertatevi che abbiano compreso tutte le avvertenze.</li> <li>Non sollevare mai la piastra di adattamento se sopra sono ancora presenti pentole o padelle. Le pentole possono scivolare e provocare lesioni o scottature.</li></ul>

**Esclusiones de garantía**

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.

**Assistenza e supporto**


In caso di domande sul prodotto, rivolgersi alla Consulenza prodotto Hama.

- Hotline: +49 9091 502-115 (ted./ing.)
- Ulteriori informazioni sul supporto sono disponibili qui: www.xavax.eu

### 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 twinkle. 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"><li>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.</li> <li>Only touch the induction adapter plates on their handles to avoid burns.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>Never leave a switched-on hob and/or a hot induction adapter plate unattended.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>Never lift the adapter plate if there are pots or pans on it. There is a risk of scalding and injury if the cook-ware slides off.</li></ul>

**Warranty Disclaimer**

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

**Service and Support**


Please contact Hama Product Consulting if you have any questions about this product.

- Hotline: +49 9091 502-115 (German/English)
- Further support information can be found here: www.xavax.eu

### E Instrucciones de uso

**Conserve sus 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, seguidamente, coloque el recipiente que desee sobre la misma. Puede utilizar cazuelas, sartenes, planchas y teteras 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 coloca 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
<ul style="list-style-type: none"><li>La placa adaptadora para inducción adquiere temperaturas muy altas (hasta 300<span> </span>°C) durante su uso, manteniéndolas incluso durante cierto tiempo tras apagar la cocina de inducción.</li> <li>Asegúrese de tocar las placas adaptadoras para inducción únicamente por su mango para evitar posibles quemaduras en su manipulación.</li> <li>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.</li> <li>Nunca coloque las placas adaptadoras para inducción sobre superficies sensibles a la temperatura a que puedan inflamarse. Se corre el peligro de dañar las superficies y/o provocar un incendio.</li> <li>No enfriar las placas adaptadoras para inducción rápidamente tras su uso (p. ej. sumergiéndolas en agua fría). Las placas adaptadoras para inducción pueden deformarse o dañarse.</li> <li>Nunca deje el proceso de cocción y/o las placas adaptadoras para inducción enfriándose sin vigilancia.</li> <li>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.</li> <li>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 vitigelos. 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.</li> <li>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.</li></ul>

**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.

**Servicio y soporte**


Si tiene que hacer alguna consulta sobre el producto, diríjase al asesoramiento de productos Hama.

- Línea directa: +49 9091 502-115 (Alemán/Inglés).
- Encontrar más información de soporte aquí: www.xavax.eu

### NL Gebruiksaanwijzing

**U kunt uw goede potten en pannen behouden!**

Met de inductie-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 inductie-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"><li>De inductie-adapterplaat wordt tijdens het gebruik zeer heet (tot 300<span> </span>°C) en houdt deze temperatuur ook enige tijd na het uitschakelen van de inductiekookplaat vast!</li> <li>Raak de inductie-adapterplaat uitsluitend aan de handgreep aan, teneinde brandwonden bij het hanteren te voorkomen.</li> <li>Laat de inductie-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.</li> <li>Plaats hete inductie-adapterplaten nooit op hittegevoelige of brandbare oppervlakken. Het gevaar is anders aanwezig dat de oppervlakken worden beschadigd en/of er een brand ontstaat.</li> <li>Koel de hete inductie-adapterplaten na het gebruik niet snel af (bijv. in/onder koud water). De inductie-ad-apterplaten kunnen anders kromtrekken/ of worden beschadigd.</li> <li>Het koken zelf en/of de afkoelende inductie-adapterplaten nooit zonder toezicht laten.</li> <li>Maak gebruik van pannensets e.d. met een soortgelijke diameter als uw inductie-adapterplaten. U verspillt anders energie en kunt tijdens het koken de veiligheidschakelaar van uw inductiekookplaat in werking stellen.</li> <li>Houd kinderen en personen met beperkte sensorische en/of psychische bekwaamheden tijdens het koken en de afkoel fase van de inductie-adapterplaten uit de buurt of zorg ervoor dat zij onder toezicht staan! Er is gevaar voor letsel en brand. Wijs deze personen ook absoluut op deze gevaren en laat u overtuigen dat zij de instructies hebben begrepen.</li> <li>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.</li></ul>

**Uitsluiting van garantie en aansprakelijkheid**

Hama GmbH & Co. KG aanvaard 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.

**Service en support**


Neem bij vragen over het product contact op met de afdeling Productadvies van HAMA.

- Hotline: +49 9091 502-115 (Duits/Engels).
- Meer support-informatie vindt u hier: www.xavax.eu

### 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.

 Warning
<ul style="list-style-type: none"><li>Die Induktions-Adapterplatte wird während der Benutzung sehr heiß (bis 300°C) und hält diese Temperatur auch einige Zeit nach dem Ausschalten des Induktionskochfeldes!</li> <li>Berühren Sie Induktions-Adapterplatten ausschließlich am Griff, um ein Verbrennen beim Hanieren zu vermeiden.</li> <li>Lassen Sie Induktions-Adapterplatten nie ohne Kochgeschirr auf dem Induktionskochfeld stehen. Es besteht die Gefahr, die Oberfläche des Kochfeldes zu beschädigen.</li> <li>Stellen Sie heiße Induktions-Adapterplatten nie auf hitzempfindliche oder brennbare Oberflächen. Es besteht die Gefahr, die Oberflächen zu beschädigen und/oder einen Brand auszulösen.</li> <li>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.</li> <li>Lassen Sie den Kochvorgang und/oder die abkühlenden Induktions-Adapterplatten nie unbeaufsichtigt.</li> <li>Verwenden Sie Kochgeschirr mit ähnlichem Durchmesser wie Ihr Induktions-Adapterplatten. Sie vergeuden sonst Energie und können während des Kochvorgangs die Schutzvorgangs Ihres Induktionskochfeldes auslösen.</li> <li>Halten Sie Kinder und Personen mit eingeschränkten sensorischen und/oder psychischen Fähigkeiten während des Kochens und der Abkühlphase unbedingt von den Induktions-Adapterplatten fern oder beauf-sichtigen Sie diese dabei! Es besteht Verletzungs- und Brandgefahr. Weisen Sie diese Personen auch unbeding-t auf diese Gefahren hin und stellen Sie sicher, dass die Hinweise verstanden werden.</li> <li>Heben Sie die Adapterplatte auf keinen Fall an, wenn noch Töpfe oder Pfannen darauf stehen. Es besteht Verletzungs- und Verbrühungsgefahr durch herunterrutschendes Kochgeschirr.</li></ul>

**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.

**Service und Support**


Bitte wenden Sie sich bei Fragen zum Produkt gerne an die Hama-Produktberatung.

- Hotline: +49 9091 502-115 (Deu/Eng).
- Weitere Supportinformationen finden sie hier: www.xavax.eu

### 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 нагревания подходит кастрюли, сковородки, чайники из алюминия, нержавеющей стали, стекла, меди и керамики. Питание по 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"><li>Во время использования индукционная переходная плита нагревается до 300°C и сохраняет эту температуру в течение некоторого времени после отключения!</li> <li>Во избежание ожогов плиту разрешается брать только за ручку.</li> <li>Не оставляйте переходную плиту на индукционной плите без посуды. В противном случае можно повредить поверхность конфорки.</li> <li>Не ставьте горячую переходную плиту на горячие или легкоплавкие поверхности. Иначе это может привести к повреждению поверхности или пожару.</li> <li>Не охлаждайте переходную плиту принудительно, например, холодной водой. Иначе переходная плита может изменить форму или выйти из строя.</li> <li>Не оставляйте оборудование без присмотра.</li> <li>Диаметр посуды должен соответствовать размеру переходной плиты. В противном случае энергия будет тратиться неэффективно, и во время варки может сработать схема защиты индукционной плиты.</li> <li>Не оставляйте детей и лиц с ограниченными физическими возможностями наедине с горячей плитой! Берегитесь ожогов и пожара! Необходимо проинструктировать детей и лиц с ограниченными возможностями об опасности и убедиться, что они поняли эти инструкции.</li> <li>Запрещается поднимать плиту с стойки на ней кастрюлей или сковородой. При падении существует опасность получить травмы и ожоги.</li></ul>

**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.

**Отдел техобслуживания**


По вопросам ремонта или замены неисправных изделий обращайтесь к продавцу или в сервисную службу компании Hama.

- Горячая линия отдела техобслуживания: +49 9091 502-115 (немецкий, английский)
- Подробнее смотрите здесь: www.xavax.eu

### GR Οδηγίες χρήσης

**Συνεχίστε να χρησιμοποιείτε τις κατσαρόλες και τα πηγάδια σας!**

Με την επαγωγική πλάκα προαρμογής μετατρέτετε πανεύκολα ακόμη και τα κοινά ακέυη μαγειρική σε επαγωγικά ακέυη. Με την πλάκα προαρμογής πορούν να χρησιμοποιηθούν μη μαγνητικά μαγειρικά ακέυη σε επαγωγικές εστίες. Τοποθετήστε απλά την πλάκα στην επαγωγική εστία και πάνω σε αυτήν το ακέυη. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε κατσαρόλες, πηγάδια, ταψιά και τσαγιέρες από αλουμίνιο, ανοξείδωτο χάλυβα, γυαλί, χαλκό και κεραμικό. Ενεργοποιήστε το μάτι μόνο αφού η επαγωγική πλάκα προαρμογής και το ακέυη τοποθετηθούν στην εστία. Η πλάκα θερμαίνεται σε μικρό χρονικό διάστημα και μεταδίδει τη θερμότητα στο ακέυη που βρίσκεται πάνω σε αυτήν. Έτσι μπορείτε να χρησιμοποιείτε με κοινά ακέυη τα πλεονεκτήματα της επαγωγής. Τα ακέυη θερμαίνονται πολύ πιο γρήγορα και αποτελεσματικά, γεγονός που εξοικονομεί χρόνο και ενέργεια.

 Προειδοποίηση
<ul style="list-style-type: none"><li>Η επαγωγική πλάκα προαρμογής θερμαίνεται κατά τη χρήση (έως 300°C) και διατηρεί αυτή τη θερμοκρασία ορισμένο χρονικό διάστημα μετά την απενεργοποίηση της εστίας!</li> <li>Πιάνετε την πλάκα προαρμογής αποκλειστικά από τη λαβή για να μην καείτε κατά τη χρήση της.</li> <li>Μην αφήνετε ποτέ την πλάκα προαρμογής χωρίς ακέυη μαγειρικής πάνω στην εστία. Υπάρχει κίνδυνος να προκληθεί ζημιά στην επιφάνεια της εστίας.</li> <li>Μην τοποθετείτε ποτέ καυτές πλάκες προαρμογής πάνω σε επιφάνειες που δεν είναι ανθεκτικές στις υψηλές θερμοκρασίες. Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης πυρκαγιάς και ζημιάς στις επιφάνειες.</li> <li>Μην ψυχτέτε τις καυτές πλάκες προαρμογής αμέσως μετά τη χρήση (π.χ. σε κρύο νερό) Οι πλάκες προαρμογής ενδέχεται να παραμορφωθούν ή να υποστούν ζημιά.</li> <li>Πρέπει πάντα να επιβλέπετε το μαγείρεμα καυή τις πλάκες καθώς κρύνουν.</li> <li>Χρησιμοποιείτε ακέυη μαγειρικής με διάμετρο παρόμοια με αυτή των πλακών προαρμογής. Διαφορετικά σπαταλάτε ενέργεια και ενδέεται κατά το μαγείρεμα να ενεργοποιήστε το κύκλωμα προστασίας της εστίας.</li> <li>Επιβλέπετε ή μην αφήνετε παιδιά και άτομα με περιορισμένες αισθητηριακές και/ή σωματικές ικανότητες να έρχονται σε επαφή με την πλάκα κατά το μαγείρεμα και τη φάση που η πλάκα κρύνει! Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού και καψίματος. Επιστήστε την προοχή των ατόμων αυτών στους κινδύνους και βεβαιώθετε ότι έχουν καταλάβει τις υποδείξεις.</li> <li>Επ' ουδένίη μην ανασκεπάζετε την πλάκα προαρμογής όταν βρύνετε τη χρήση ακόμη κατσαρόλες ή πηγάδια. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμών και εγκαυμάτων αν οι κατσαρόλες και τα πηγάδια γλιστρήσουν και πέσουν κάτω.</li></ul>

**Απόλυτα εγγύηση**

Η εταιρεία Hama GmbH & Co. KG δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη ή εγγύηση για ζημιές, οι οποίες προκύπτουν από λανθασμένη εγκατάσταση και συναρμολόγηση ή λανθασμένη χρήση του προϊόντος ή μη τήρηση των οδηγιών λειτουργίας καυή των υποδείξεων ασφαλείας.

**Σέρβις και υποστήριξη**

Για ερωτήσεις σχετικά με το προϊόν απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της Hama.

- Γραμμή υποστήριξης: +49 9091 502-115 (Γερμανικά/Άγγλικά)
- Περισσότερες πληροφορίες υποστήριξης θα βρείτε στη διεύθυνση: www.xavax.eu

