

# Induction Hob Adapter Plate

## Induktionskochfeld-Adapterplatte



0011397\_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 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 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

- Le disque adaptateur 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 adaptateur uniquement par son manche afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Ne laissez en aucun cas un disque adaptateur et la casserole sur la plaque à induction sans casserole risque de déterioration de la surface de la plaque à induction.
- Ne placez en aucun cas un disque adaptateur chaud sur une surface sensible à la chaleur ou inflammable, risque de déterioration de la surface concernée et/ou risque d'incendie.
- 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.
- Ne laissez en aucun cas le disque adaptateur pendant son utilisation et/ou son refroidissement sans surveillance.
- 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.
- 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.
- 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.

#### 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](http://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 mettere sopra la pentola. Sono adatte le pentole, le padelle, le rosticciere e le teiere in alluminio, acciaio, vetro temprato, rame e ceramica. 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

- 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 superficiali 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 danneggino.
- 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 sollevate mai la piastra di adattamento se sopra sono ancora presenti pentole o padelle. Le pentole possono scivolare e provocare lesioni o scottature.

#### 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.

#### 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](http://www.xavax.eu)

### 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.

#### Safety Notes

##### Warning

- 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.

#### 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](http://www.xavax.eu)

### Instructions de uso

#### Conserve sus preciadas cazuelas y sartenes!

La placa adaptadora para inducción le permite convertir su batéria de cocina convencional en una batéria 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 deseé 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 coloque sobre ella. Así también puede aprovecharse de las ventajas de la inducción con su antigua batéria 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 enfríe 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 batérias 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 vigilios. Existe riesgo de sufrir lesiones y peligro de incendio. Asegúrese de 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 escalofríos por deslizamiento de la batéria 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 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](http://www.xavax.eu)

### 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 inductiekooplatten dient ervoor, niet-magnetische koopkannen op inductiekooplatten te kunnen gebruiken. Leg de adapterplaat gewoon op uw inductiekooplaat en plaats uw pan daarop. Hierdoor zijn potten, pannen, braadpannen en fluitketels van aluminium, roestvast staal, glas, koper en keramiek geschikt. Schakel de kooplataat aan en zet de inductie-adapterplaat en de pannen e.d. op de inductiekooplataat. De adapterplaat wordt binnen de korte 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 voordeelen van de inductie gebruikmaken. Alles wordt veel sneller en efficiënter warm en bijgevolg bespaart u tijd en energie.

##### Waarschuwing

- De inductie-adapterplaat wordt tijdens het gebruik zeer heet (tot 300 °C) en houdt deze temperatuur ook enige tijd na het uitschakelen van de inductiekooplataat vast!
- Raak de inductie-adapterplaat uitsluitend aan de handgreep aan, teneinde brandwonden bij het hanteren te voorkomen.
- Laat de inductie-adapterplaat nooit zonder een kookpan en e.d. op de inductiekooplataat staan. Het gevaar is anders aanwezig dat het oppervlak van de kookplaat wordt beschadigd.
- Plaats hele inductie-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 hele inductie-adapterplaten na het gebruik niet snel af (bijv. in/onder koud water). De inductie-adapterplaten kunnen anders kromtrekken of worden beschadigd.
- Het koken zelf en/of de afkoeling inductie-adapterplaten moet zonder toeletzten laten.
- Maak gebruik van pannensets e.d. met een soortgelijke diameter als uw inductie-adapterplaten. U verspilt anders energie en kunt tijdens het koken de veiligheidsschakelaar van uw inductiekooplataat in werking stellen.
- Houd kinderen en personen met beperkte sensorische en/of psychische bekwamheden tijdens het koken en de afkoelafase van de inductie-adapterplaten uit de buurt van zorg ervoor dat zij onder toezicht staan! Er is gevaar voor letsel en brand. Wijze deze personen ook absoluut op deze gevaren in laat en overtuigen dat zij de instructies hebben begrepen.
- Tilt de inductie-adapterplaat in 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 gevolschade, 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

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

- Hotline: +49 9091 502-115 (ted./engels).
- Meer support-informatie vindt u hier: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu)

### 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 Ihren 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 Kochfeldes 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 verzehn oder beschädigt werden.
- Lassen Sie den Kochvorgang und/oder die abkühlenden Induktions-Adapterplatten unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit ähnlichem Durchmesser wie Ihre Induktions-Adapterplatten. Sie vermeiden 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 oder beaufsichtigen Sie diese dabei! Es besteht Verletzungs- und Brandgefahr. Weisen Sie diese Personen auch unbewußt 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 Verbrühungsgefahr 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.

#### 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](http://www.xavax.eu)

### Rukovodstvo po eksploatacii

#### Dlyaхранения 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 подходят кастрюли, сковородки, чайники из алюминия, нержавеющей стали, стекла, медь и керамика. Питание на плиту подаваться только после того, как на индукционной плите установлено посуду. 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.

#### Техника безопасности

##### Внимание

- 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 горючие 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 сработать схема защиты индукционной плиты.
- Не оставляйте детей и лиц с ограниченными физическими возможностями на горячей плитой. Берегитесь ожогов и пожара! Необходимо проинструктировать детей и лиц с ограниченными возможностями опасности и убедиться, что они поняли эти инструкции.
- Запрещается поднимать плиту с соплями наней на кастрюль или сковороду. 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 инструкций 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](http://www.xavax.eu)

#### Όδηγίες χρήσης

##### Συνέχιστε να χρησιμοποιείτε τις κατασφόρες και τα τηγάνια σας!

Με την επαγγελματική πλάκα προσαρμογής μετατρέπετε πανεύκολα ακόμα και τα κοινά σκεύη σε επαγγελματικές εστίες. Με την πλάκα προσαρμογής μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κατασφόρες και τα τηγάνια σας επιπλέον σε επιφάνειες που δεν είναι ανεβάσιμες. Υπάρχει κινδύνος φωτισμού στην πλάκα προσαρμογής λόγω της υψηλής θερμοκρασίας της. Διαφορετικά σπαστά επιφέρεια και ενέργεια και έντεκατα κατασφόρεις και τα τηγάνια προστασίας της εστίας.

- Πίνετε την πλάκα προσαρμογής από τη λαβή για να μην κατέβετε την πλάκα προσαρμογής χωρίς ακόμη και μετάδεση στην επιφάνεια της εστίας.
- Μην ποντεύετε πάνω από την πλάκα προσαρμογής πάνω σε επιφάνειες που δεν είναι ανεβάσιμες. Υπάρχει κινδύνος φωτισμού και καύσματος. Επιστήστε την προσοχή στους απόμενους κινδύνους και βεβαιωθείτε ότι έχουν καταλάβει τις ποταμώδης πλάκα προσαρμογής ή την πλάκα προσαρμογής όταν υπάρχουν ακόμη κατασφόρες και τα

## PL Instrukcja obsługi

### Zachowaj swoje sprawdzone garnki i patelnie!

Dzięki adapterowi - nakładce na kuchenkę indukcyjną tradycyjne garnki, patelnie itp. w oka mgnieniu będą się nadawać do stosowania na kuchence indukcyjnej. Adapter - nakładka umożliwia stosowanie niemagnetycznych garnków, pateli itp. na kuchence indukcyjnej. Nakładkę wystarczy położyć na kuchenkę indukcyjną i postawić na niej zacynęcie do gotowania. Nadaj się do tego garnki, patelnie, brytfannys i czajniki z aluminium, stali nierdzewnej, szkła, miedzi i ceramiki. Kuchenkę należy włączyć dopiero po postawieniu na nią nakładki i zaczynia 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 wydajniej, dzięki czemu oszczędza się czas i energię.

## A Ostrzeżenie

- Adapter - nakładka nagrzewa się bardzo podczas stosowania (do 300°C) i zachowuje tę temperaturę przez pewien czas po wyłączeniu kuchenki indukcyjnej!
- Adapter - nakładki należy dotykać tylko za rączkę, aby uniknąć poparzeń.
- Nigdy nie pozostawiać adapteru - nakładki na kuchence indukcyjnej bez naczynia do gotowania. Istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia powierzchni kuchenki.
- Nigdy nie kłaść adapteru - nakładki na latopowne lub wrażliwe na temperaturę powierzchnie. Istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia powierzchni i/lub pożaru.
- Górący adapter - nakładkę należy po użyciu schłodzić powoli i stopniowo (np. nie wkładać do zimnej wody). W przeciwnym razie adapter - nakładka może się skrzyć lub ulec uszkodzeniu.
- Zawsze nadzorować proces gotowania i/lub stignięcia adapteru - nakładki.
- Używany naczyni do gotowania o średnicy zbliżonej do średnicy adapteru - nakładki. Powoduje to straty energii i może wywoływać ochronny kuchenki indukcyjnej podczas gotowania.
- Dzieci i osoby z ograniczonimi zdolnościami sensorycznymi i/lub psychycznymi trzymać z dala od adapteru - nakładki podczas gotowania i stignięcia bądź stale je nadzorować! Istnieje niebezpieczeństwo obrażeń i pożaru. Osoby te należy pouczyć o zagrożeniach i upewnić się, że zrozumiały instrukcję. Istnieje ryzyko zranienia i oparzenia zasuwającym się garnkiem.
- W żadnym wypadku nie podnosić nakładki, gdy stoją na niej garnki lub patelnie. Istnieje ryzyko zranienia i oparzenia zasuwającym się garnkiem.

## Właściwości odpowiadania

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 wskazówek bezpieczeństwa.

## Serwis i pomoc techniczna

W razie pytań dotyczących produktu prosimy zwrócić się do infolinii Hama.

- Górąca linia: +49 9091 502-115 (niem./ang.)
- Dodatkowe informacje są dostępne na stronie: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu)

## SK Návod k obsluhe

### Ponechajte si svoje osvedčené hrnce a panvice!

Vďaka indukčnej adaptérovej doske je možné obratom ruky prispôsobiť aj obvyklý kuchynský riad pre použitie na indukciu. Adaptérová doska pre indukčné varné dosky umožňuje použitie nemagnetických varných nádob na indukčných variškách dosiek. Jednoducho položte dosku na indukčnú varnú dosku a postavte na ňu kuchynský riad. Na to sa hodia hrnce, panvice, pečiace panvice, čajníky z hliníka, ušľachtile ocele, skla, medzi a keramiku. Správate zápitie až po umiestnení adaptérovej dosky a kuchynského riadu na indukčné pole. Doska sa v čo najkratšej dobe zohreje a odvádzava teplo riadu na ňom umiestnenému. Výhody indukcie tak môžete využiť až do terajšom obvyklý kuchynským riadom. Všetko sa zohrieva omnoho rýchlejšie a učinnejšie a umožňuje sa vám šetriť čas a energiu.

## A Upozornenie

- Indukčná adaptérová doska sa počas používania silne zohrieva (až 300°C) a tuto teplotu si udržuje aj nejakú dobu po vypnutí adaptérovej varnej dosky!
- Dotýkajte sa len rukoväť adaptérovej dosky, aby ste sa pri manipulácii nepopálili.
- Nikdy nenechajte adaptérovú dosku stať na indukčnej varnej doske bez kuchynského riadu. Hrozí nebezpečenstvo poškodenia povrchu varnej dosky.
- Horúca indukčná adaptérová dosky nikdy neuemiestňujte na povrchy citlivé voči vysokej teplote alebo horľavé povrchy. Hrozí nebezpečenstvo poškodenia povrchov a/alebo vysolania požiaru.
- Indukčná adaptérová dosky po použití neschladzujte rýchlo (napr. v chladnej vode). Indukčné adaptéróvé dosky sa tak môžu deformovať alebo poškodiť.
- Varenie a/alebo vychladnutie adaptérovej dosky nikdy nenechajte bez dohládnu.
- Použite kuchynský riad s podobným priemerom ako indukčné adaptérové dosky. Ináto plňte energiou a počas varenia môžete aktivovať ochranné zapojenie adaptérovej varnej dosky.
- Indukčné adaptérové dosky udržávajte počas varenia a počas vychladenia bezpodmienečne mimo dosah detí a osôb s obmedzenými zmyslovými a/alebo psychickými schopnosťami alebo na nich pri tom dohladzovať! Hrozí nebezpečenstvo úrazu a požiaru. Tieto osoby bezpodmienečne upozornite na tieto nebezpečenstvá a zaistite, že týmto upozorneniam porozumeli.
- Adaptérovú dosku v žiadnom prípade nedvhajte, ak sa na nej ešte nachádzajú hrnce alebo panvice. Hrozí nebezpečenstvo úrazu a obarenia v dôsledku zošmyknutia kuchynského riadu.

## Výlučenie záruk

Firma Hama GmbH & Co KG neruší/nezodpovedá za škody vyplývajúce z neodbornéj inštalačie, montáže alebo neodborného používania výrobku alebo z nerešpektovania návodu na používanie a/alebo bezpečnostných pokynov.

## Servis a podpora

S otázkami týkajúcimi sa výrobku sa prosím obráťte na paradenské oddelenie firmy Hama.

- Hotline: +49 9091 502-115 (nem./ang.)
- Dalšie informácie o podpore nájdete tu: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu)

## RO Manual de utilizare

### Păstrați-vă cratiile și rigăile preferate!

Placa adaptatoare de inducție transformă vasele de bucătărie tradiționale căi ai clipei din ochi în vase compatibile de inducție. Placa adaptatoare pentru plite de gătit cu inducție serveste la utilizarea vaselor de gătit nemagnetică și în cîmpuri magnetice de inducție. Puneti placă adaptatoare pe plita cu inducție și vasul de gătit pe ea. La aceasta se pretează ora, tigăi, tăvi și ceainice din aluminiu, otel inoxidabil, sticla, cupru și ceramică. Aragazul se pornește numai după ce atât placa adaptatoare ca vasul de gătit pe ea pe plita cu inducție. Placa se încălzește foarte repede și transmite căldura mai departe la vasul de gătit de pe ea. În acest fel puteți folosi avantajele inducției chiar și cu vasele de bucătărie tradiționale utilizate până acum. Toate se încălzește mult mai repede și mai eficient economisind astfel timp și energie.

## Avertizare

- În timpul folosirii plăcii adaptatoare de inducție se încălzește foarte mult (până la 300°C) și își menține temperatura și cădătă temp. după oprirea cămpului de inducție!
- Pentru a evita arsurile în timpul folosirii, mănuști plăcile adaptatoare numai cu ajutorul mânerului.
- Plăcile adaptatoare nu se lăsă niciodată fară vas de bucătărie pe plita cu inducție. Se creează pericolul deteriorării peritoiei plitei cu inducție.
- Nu plăsați niciodată plăci adaptatoare incinse pe suprafete sensibile la căldură sau inflamabile. Se creează pericolul detruzării suprafetei respective și/sau declanșării unui incendiu.
- După folosirea plăcilor adaptatoare nu se răcesc brusc (de ex. în apă rece). Plăcile adaptatoare se pot deforma sau deteriora.
- Nu lăsați niciodată plăci adaptatoare nesupravegheata în timpul gătitului și/sau răciri.
- Folosiți vase de bucătărie cu același diametru cu plăcile adaptatoare. 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 reduse trebuie săptuți neapărat departe de plăcile adaptatoare în timpul gătitului și al fazei de răcire sau supravegheata în timpul folosirii acestora! Se creează pericol de răni și incendii. Informații acestei persoane neapărat referitor la aceste pericole și asigurări-ți că informațiile sunt înțelese.
- În nici un caz nu ridicăți plăcile adaptatoare dacă pe ea se află cratiile sau rigăile. Sunteți în pericol de rănire și/opărare prin cădere vaselor de bucătărie.

## Excludere de garanție

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

## Service și suport

Dacă aveți întrebări adresati-vă la Hama consultanță privind produsul.

- Hotline: +49 9091 502-115 (Ger./Ang.)
- Alte informații de suport găsiți aici: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu)

## H Használati útmutató

### Örizzé meg jó állapotban fakékat és serpenyőt!

Az indukciós adapterlemez segítségével a szokványos főzőedények is egy szempillantás alatt indukcióképpessé válnak. Az adaptérrel indukciós főzőlapokhoz arra szolgál, hogy a nem mágneses főzőedényeket is lehessen indukciós főzőlapokon használni. Egyesüren helyezze a lemez az indukciós főzőlapjára és tegye rá a főzőedényt. Ehhez aluminium, nemesacél, üveg, réz és kerámia fezekák, serpenyők, lábosok, teafőzők alkalmassak. A tűzhezletű, 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 rajta álló edényhez. Így az eddigj, szokványos főzőedényivel is kihasználhatja az indukciót elönnyeit. minden sokkal gyorsabban és hatékonyabban felmelegszik, és Ön időt és energiát takarít meg.

## A 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 kizárolás vagy nyelénél érintse meg, hogy elkerülje a megégettet kezeléskor.
- Soha ne hagyja az indukciós adapterlemezeket főzőedény nélkül az indukciós főzőlapon. Fennáll a felület megrongálásának veszélye.
- Soha ne tegye a forró indukciós adapterlemezeket hőrézéken vagy gyűrűkön felületekre. Fennáll a felület megrongálásának és/vagy tüzesz keletkezésének veszélye.
- Használjon után ne hússe le gyorsan a forró indukciós adapterlemezeket (pl. hideg vízben). Az indukciós adapterlemez eltorzulhatnak vagy megrongálódhatnak.
- Soha ne hagyja a főzési folyamatot és/vagy a lehűlő indukciós adapterlemezeket felügyelettel nélkül.
- Használjon az indukciós adapterlemezeket átmérőjével azonos átmérőjű főzőedényeket. Ellenkező esetben energiat pazart az óriásítóval.
- Feltétlenül tartsa távol a gyerekkel és a korlátot érzékszerű és/vagy szemllei képességű személyeket a főzés és a lehűlési időszak során az indukciós adapterlemeztől, vagy tartsa óket felügyelettel! Sérülés-tüzeszély áll fenn. Feltétlenül hívja fel ezen személyek figyelmét is a veszélyekre és bizonysodjon meg róla, hogy a tanácsokat megérte.
- Az adapterlemezt soha ne emelje fel addig, amíg edények találhatók rajta. Sérülés- és forrázásveszély áll fenn a lecsúszó edények miatt.

## Szavatosság kizárasa

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

## Szerviz és támogatás

Kérjük, hogy a termékkel kapcsolatos kérdéseivel forduljon a Hama terméktanácsadásához.

- Közvetlen vonal Közvetlen vonal: +49 9091 502-115 (Deu/Eng)
- További támogatási információt itt talál: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu)

## C Návod k obsluze

### Ponechte si Vaše osvedčené hrnce a panvice a pánev!

Díky indukčné adaptéróve desce je také obvyklé varné nádobi během okamžiku schopno indukce. Adaptéróva deska pro indukční varné pole slouží k tomu, aby bylo možné na indukčních varných polich používat také nemagnetické nádobi. Desku jednoduše položte na vaše indukční varné pole a na ní postavte vaše nádobi. Vhodně jsou hrnce, pánev, překážky alespoň z hliníku, ušlechtile oceli, skla, mědi a keramiky. Správě zapněte až po umístění adaptéróve desky a kuchynského riadu na indukčné pole. Deska se v čo najkratšej dobe zohreje a odvádzava teplo riadu na řím umístrenému. Výhody indukcie tak můžete využít až do terajšom obvyklý kuchynským riadom. Všetko sa zohrieva omnoho rýchlejšie a učinnejšie a umožňuje sa vám šetriť čas a energiu.

## A Upozornení

- Indukční adaptéróva deska dosahuje během použití velmi vysokou teplotu (až 300°C) a tuto teplotu udržuje také krátkou dobu po vypnutí indukčního varného pole!
- Indukční adaptéróve desky se dotýkajte pouze za úchyty, aby se zabránilo popálení při manipulaci.
- Indukční adaptéróve desku nenechte stát na indukčním varném poli bez nádobi. Nebezpečí poškození povrchu varného pole.
- Horké indukční adaptéróve desky nikdy neodkládejte na tepelně neodolné nebo hořlavé povrchy. Nebezpečí poškození povrchu a vzniku požáru.
- Horké indukční adaptéróve desky použijte rychle neochlazujte (např. ve studené vodě). Můžete dojít k deformaci nebo poškození indukčních adaptéróvých desek.
- Vápené potraviny a/nebo chladilouchi indukční adaptéróve desky nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Používajte nádobi s podobným průměrem jako vaše indukční adaptéróve desky. Přiváte tak energii a můžete tak během vaření aktivovat ochranné sepnutí alespoň indukčního varného pole.
- Děti a osoby s omezenými senzorickými a/nebo psychickými schopnostmi se během vaření a fáze ohlašení nesmích nažádat v blízkosti indukčních adaptéróvých desek nebo musí být pod dozorem! Nebezpečí poranění a požáru. Tyto osoby také bezpodmínečně upozorněte na tato nebezpečí a ujistěte se, že pokynům porozuměly. Nebezpečí nevezde adaptéróve desky pokud je na ní hrneb nebo pánev. Zabráňte tom zranění nebo opárení při sklonování nádobi.

## Vyloučení záruky

Hama GmbH & Co. KG neberie záruku žiadnu odpovednosť nebo záruku na výrobku nebo nedodržiavanie návodu k použitiu a/nebo bezpečnostných pokynov.

## Servis a podpora

Mate otázky k produktu? Obráťte sa na paradenské oddelenie firmy Hama.

- Horká linka: +49 9091 502-115 (némecky/anglicky)
- Další podpůrné informace naleznete na adrese: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu)

## PT Instrukcja obsługi

### Continue a utilizar os seus melhores tachos e panelas!

Com a placa adaptadora para indução, utensílios convencionais passam a poder ser utilizados também em fogões de indução. A placa adaptadora para indução foi concebida para que seja possível utilizar utensílios de cozinha não magnéticos em fogões de indução. Basta colocar a placa no fogão de indução e colocar o respectivo 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 respectivo 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 utensílios convencionais que já possui. Tudo aquece muito mais rapidamente e de forma mais eficiente, pelo que poupa tempo e energia.

## Aviso

- 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 das placas adaptadoras a arrefecer sem vigilância.
- Utilize utensílios com um diâmetro semelhante ao das suas placas adaptadoras. Caso contrário, desperdice 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 imprevisivelmente 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. Alerta obrigatoriamente estas pessoas para estes perigos e certifique-se de que estas entendem os avisos.
- Nunca levante a placa adaptadora se ainda existirem panelas ou frigideiras sobre a mesma. Existe um risco de ferimentos e queimaduras devido ao facto de estes 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 das instruções de utilização e/ou das informações de segurança.

## Contactos e apoio técnico

Em caso de dúvidas sobre o produto, contacte o serviço de assistência ao produto da Hama.

- Linha de apoio ao cliente: +49 9091 502-115 (alemão/inglês)
- Para mais informações sobre os serviços de apoio ao cliente, visite: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu)

## S Bruksanvisning

### Behåll dina gamla kastruller och stekpannor!

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

Adapterplattan för induktionssätt gör att man kan använda även icke-magnethetskastruller på induktionssätt. Lägg bara plattan på induktionssätt och kokkärl på den. Kastruller, stekpannor, grytor och tekannor av aluminium, rostfritt stål, glas, koppar och porslin kan användas. Slå på spisen först när induktions-adapterplattan och kokkärl står på hållan. Plattan värmes upp på kort tid och läder 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. Alt värmes upp snabbare och effektivare och du sparar tid och energi.

## Varning

- Induktions-adapterplattan blir mycket varmt under användning (upp till 300 °C) och bibehåller denna temperatur en stund efter att induktionssättet har stängts av!
- Håll därför alltid induktions-adapterplattan i handtaget för att förhindra brännskador vid hanteringen.
- Låt aldrig induktions-adapterplattan stå på induktionssättet utan kokkärl. Då finns risk för att spishällens yta skadas.
- Ställ aldrig varma induktions-adapterplatrar på värmeväntiga eller brännbara ytor. Då finns risk för att ytorna skadas och överheta.
- Kyl aldrig ner induktions-adapterplattnar snabbt efter användning (t.ex. i kallt vatten). Induktions-adapterplattnar kan vara mycket kalla och kan skadas.
- Ha alltid uppsikt över själva matlagningsprocessen och/eller induktions-adapterplattna som svarnar.
- Använd kokkärl med ungefärlig samma diameter som induktions-adapterplattorna för att undvika att slösa energi och att induktionssättens skyddsbrytare löser ut under pågående matlagning.
- Håll barn och personer med reducerad sensorisk och/eller mental förmåga borta från induktions-adapterplattna under pågående användning, eller håll dem under uppsikt! Risk för personskador och brand föreligger. Upplys dessa personer om riskena och säkerställ att de har förstått informationen.
- Lyft aldrig på adapterplattan om kastrullen eller stekpannan står på den. Om kokkärl glider av finns risk för brännskador och andra personskador.

## Garantiförkrivning

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

## Service och support

Kontakta Hama produktträdgivning om du har frågor om produkten.

- Hotline: +49 9091 502-