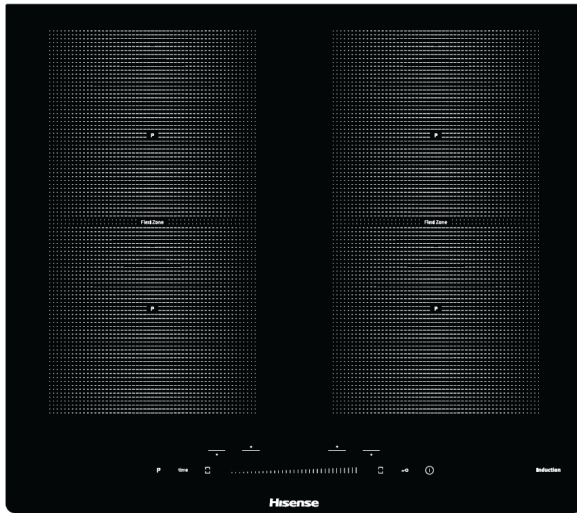


PL

PŁYTA INDUKCYJNA

I6443C



Hisense

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.

Zalecamy poświęcić trochę czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi / instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.

W celu instalacji przeczytaj sekcję dotyczącą instalacji.

Przed użyciem przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachowaj tę instrukcję obsługi / instalacji do wykorzystania w przyszłości.

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przed użyciem płyty kuchennej przeczytaj uważnie instrukcję obsługi.

INSTALACJA

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac montażowych lub konserwacji.
- Podłączenie do dobrego systemu okablowania jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w instalacji domowej mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Przeczytaj uważnie instrukcję przed instalacją lub korzystaniem z tego urządzenia.
- W żadnym momencie nie należy umieszczać na urządzeniu żadnych palnych materiałów ani produktów.
- Prosimy o udostępnienie tej informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może ona zmniejszyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
- To urządzenie powinno być prawidłowo zainstalowane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu, który zawiera przełącznik izolujący zapewniający pełne odłączenie od zasilania.
- Niewłaściwe zainstalowanie urządzenia może spowodować unieważnienie wszelkich roszczeń gwarancyjnych lub odpowiedzialności.

Obsługa i konserwacja

Zagrożenie porażeniem

elektrycznym

- Nie gotuj na pękniętej lub popękanej płycie kuchennej. Jeśli zauważysz pęknięcie, natychmiast wyłącz urządzenie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Wyłącz zasilanie przed każdym czyszczeniem lub konserwacją.
- Nieprzestrzeganie tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenie dla zdrowia

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą jednak przed użyciem urządzenia skonsultować się ze swoim lekarzem lub producentem implantów, aby upewnić się, że ich implanty nie zostaną dotknięte przez pole elektromagnetyczne.
- Nieprzestrzeganie tej porady może spowodować śmierć.

Niebezpieczeństwo związane z gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania urządzenia płyta może stać się wystarczająco gorąca, aby spowodować oparzenia.
- Nie pozwól, aby ciało, ubranie lub jakikolwiek inny przedmiot poza odpowiednim naczyniem miał kontakt ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie będzie zimna.
- Uwaga: możliwe do namagnesowania metalowe przedmioty noszone na ciele mogą się nagrzewać w pobliżu płyty grzewczej. Nie dotyczy to złotej lub srebrnej biżuterii.
- Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty rondla nie wystają poza inne pola grzewcze, które są włączone. Trzymaj uchwyty poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować oparzenia.

Zagrożenie przecięciem

- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyt kuchennych jest odsłonięte, gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana. Używać z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

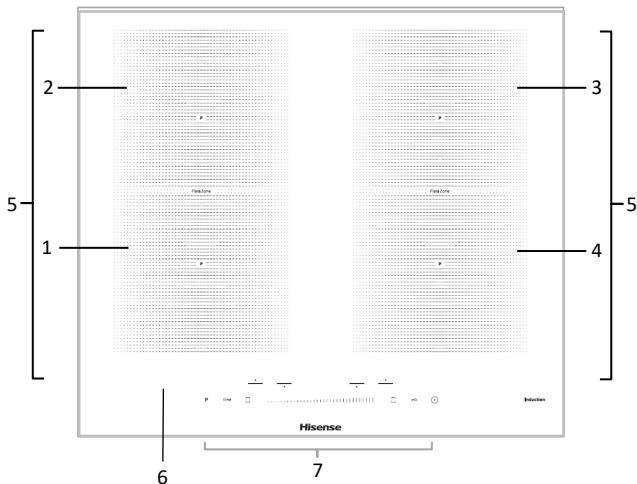
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Pyskanie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni do pracy lub do przechowywania przedmiotów.
- Nigdy nie zostawiaj na urządzeniu żadnych przedmiotów ani naczyń.
- Nie umieszczaj ani nie zostawiaj żadnych przedmiotów namagnesowanych (np. kart kredytowych, kart pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ mogą na nie oddziaływać jego pola elektromagnetyczne.

- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę grzewczą zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (np. za pomocą przycisków dotykowych). Nie należy polegać na funkcji wykrywania patelni do wyłączenia strefy gotowania po zdjęciu patelni.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem lub siedzieć, stać lub wspinać się na nie.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem.
- Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie należy pozostawiać dzieci samych lub bez opieki w obszarze, w którym urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, które mają ograniczoną zdolność do korzystania z urządzenia, powinny mieć odpowiedzialną i kompetentną osobę, która poinstruuje je w zakresie jego obsługi. Instruktor powinien być przekonany, że mogą oni korzystać z urządzenia bez zagrożenia dla siebie lub otoczenia.
- Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie należy używać myjki parowej do czyszczenia płyty kuchennej.
- Nie należy umieszczać ani upuszczać ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie należy stawać na płycie kuchennej.
- Nie należy używać patelni z ostrymi krawędziami ani przeciągać patelni po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie należy używać zmywaków ani innych ostrych środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, może on zostać wymieniony wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych środowiskach, takich jak: - pracownice pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; - gospodarstwa rolnicze; - przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach pracy; - w placówkach typu bed and breakfast.
- Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej, jak również nie posiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem lub po szkoleniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i uświadomieniu o potencjalnych zagrożeniach. Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić i konserwować urządzenia bez nadzoru.

- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie bez nadzoru na płycie z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.
- Na indukcyjnym polu grzejnym nie należy kłaść przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki oraz pokrywki, ponieważ mogą się one mocno nagrzać.
- Po zakończeniu pracy należy wyłączyć płytę grzewczą za pomocą elementu sterującego i nie polegać na czujniku patelni.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- **UWAGA:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być nadzorowany w sposób ciągły.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować ten środek stabilizujący. Zapoznaj się z instrukcją instalacji.
- **OSTRZEŻENIE:** Używaj wyłącznie osłon płyt kuchennych zaprojektowanych przez producenta urządzenia do gotowania lub wskazanych przez producenta urządzenia w instrukcji użytkowania jako odpowiednie, lub osłon płyt kuchennych wbudowanych w urządzenie. Używanie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.

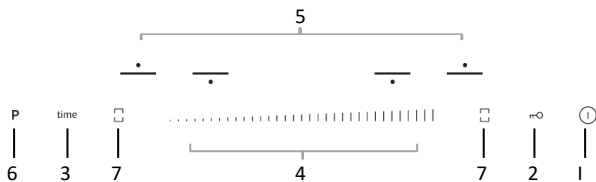
Przegląd produktu

Widok z góry



1. Pole grzejne: 190x190 mm
1800W / 2100W (P)
2. Pole grzejne: 190x190 mm
1800W / 2100W (P)
3. Pole grzejne: 190x190 mm
1800W / 2100W (P)
4. Pole grzejne: 190x190 mm
1800W / 2100W (P)
5. Obszar elastyczny,
3000W / 3400W (P)
6. Płyta szklana.
7. Panel sterowania

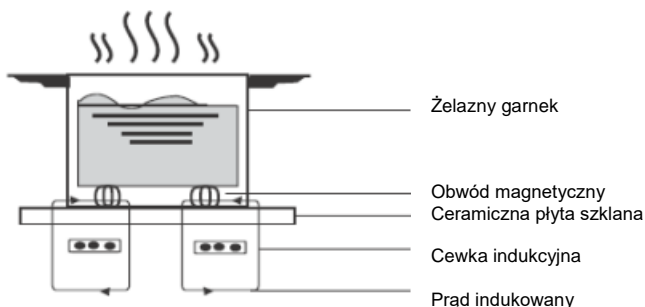
Panel sterowania



1. Włączanie/wyłączenie
2. Sterowanie blokadą dziesięć
3. Sterowanie timerem
4. Sterowanie regulacją mocy / timerem
5. Wybór strefy grzewczej
6. Sterowanie wzmocnieniem mocy
7. Przycisk włączania i wyłączenia regionu elastycznego

Słowo o gotowaniu indukcyjnym

Gotowanie indukcyjne potraw jest bezpieczne dla zdrowia, nowoczesne, energooszczędne i bardzo wydajne. Gotowanie indukcyjne polega na podgrzewaniu naczyń bezpośrednio za pomocą pól elektromagnetycznych indukowanych przez cewkę, w przeciwieństwie do gotowania za pomocą ciepła przepływającego przez powłokę szklaną na wierzchu płyty kuchennej. Powłoka szklana płyty indukcyjnej nagrzewa się wyłącznie od ciepła indukowanego.

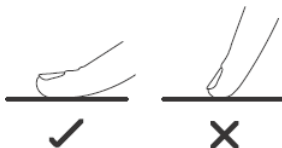


Przed pierwszym użyciem

- Przeczytaj niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na rozdział "Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa".
- Usuń folię ochronną, która może jeszcze znajdować się na płycie indukcyjnej.


Używanie przycisków dotykowych

- Kontrolki reagują na dotyk, nie trzeba używać siły nacisku, aby je uaktywnić.
- Steruj opuszkami palców.
- Usłyszysz krótki sygnał—każdorazowo, gdy przycisk zareaguje na dotyk.
- Upewnij się, że przyciski są zawsze czyste, suche i nie ma na nich żadnych przedmiotów zakłócających ich prawidłowe działanie. Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.



Dobór odpowiednich naczyń do gotowania



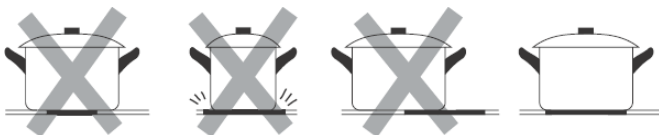
- Używaj naczyń z dnem do gotowania indukcyjnego. Symbol oznaczający, że naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego, znajduje się na opakowaniu lub spodzie naczynia.
 - Możesz sprawdzić, czy naczynie metalowe nadaje się do gotowania indukcyjnego, za pomocą magnesu. Zbliż magnes do spodu naczynia. Jeżeli magnes przyciąga naczynie, to nadaje się ono do gotowania indukcyjnego.
- Jeżeli nie możesz sprawdzić naczynia magnesem:
1. Wlej nieco wody do sprawdzanego naczynia.
 2. Jeżeli wyświetlacz nie miga ostrzegawczo, zaś woda w naczyniu zacznie się ogrzewać, to naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- Do gotowania na płycie indukcyjnej nie nadają się naczynia kuchenne wykonane z czystej stali nierdzewnej, aluminium lub miedzi bez dna z ferromagnetyku, a także naczynia szklane, drewniane, porcelanowe, ceramiczne i gliniane.



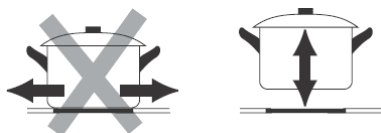
Nie używaj naczyń o ostrych nierównych krawędziach spodu lub zakrzywionym spodzie.



Należy używać naczyń o gładkim spodzie. Naczynie stawia się równo na powierzchni płyty szklanej. Wielkość dna naczynia powinna odpowiadać średnicy pola grzejnego. Używaj garnków, których średnica jest tak duża jak rysunek wybranej strefy. Używając nieco szerszego garnka energia zostanie wykorzystana z maksymalną wydajnością. Jeśli użyjesz mniejszego garnka wydajność może być mniejsza niż oczekiwana. Stawiaj naczynie na środku pola grzejnego.



Chcąc przesunąć naczynie na inną część płyty kuchennej, podnoś je, nie przesuwaj po powierzchni szklanej, bo grozi to jej zarysowaniem.



Wymiary garnków

Strefy gotowania mają określoną średnicę, automatycznie dostosowywaną do średnicy garnków. Jednakże dno musi mieć minimalną średnicę odpowiednią do strefy gotowania. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty kuchennej, umieść garnek na środku strefy gotowania.

Średnica podstawy naczyń indukcyjnych

Strefa grzejna	Minimum (mm)
190mm	200
Strefa elastyczna	200

Jak używać płyty kuchennej

USTAWIANIE MAKSYMALNEJ MOCY CAŁKOWITEJ URZĄDZENIA

Płyta indukcyjna jest wyposażona w system zarządzania mocą.

Maksymalna moc płyty jest ograniczona do 7200 W.

Ustawienie to można zmniejszyć do 2300 W, 2800 W, 3000 W lub 3700 W. Gdy limit mocy całkowitej jest aktywny, moc każdej strefy gotowani można zwiększać tylko do momentu, gdy moc całkowita osiągnie limit.

1. Aby aktywować zarządzanie mocą, należy odblokować urządzenie i jednocześnie nacisnąć przez 3 sekundy lewy przedni i prawy przedni przycisk sterowania strefą grzewczą.
2. Po włączeniu zarządzania mocą, na wyświetlaczu LED timera pokazywana jest aktualna moc maksymalna - na przykład, jeśli wyświetlacz timera pokazuje 7.2, oznacza to, że maksymalny limit mocy dla urządzenia wynosi 7200W.
3. Aby ustawić nowy poziom mocy maksymalnej:
 - a. Naciśnij ikonę timera - wyświetlacz timera zacznie migać z aktualnym limitem mocy maksymalnej
 - b. Nacisnąć prawy przycisk sterowania przednią strefą grzewczą, aby wybrać nowy żądany limit mocy. Po naciśnięciu przycisku prawej przedniej strefy grzewczej zostaną wyświetlone różne wartości mocy maksymalnej - wartości będą się okręcać po naciśnięciu przycisku: 2.3 > 2.8 > 3.0 > 3.7 > 7.2 > 2.3 > ...
(2300 W > 2800 W > 3000 W > 3700 W > 7200 W > 2300 W > ...



Po wybraniu nowej wartości mocy maksymalnej należy zapisać nowe ustawienie, naciskając przycisk timera. Na wyświetlaczu timera przez kilka sekund pojawia się komunikat "Pn". Nowa wartość mocy maksymalnej jest ustawiona.

Jeśli ustawiona jest niższa maksymalna moc całkowita, nie jest możliwe ustawienie wysokiego poziomu mocy na wszystkich strefach gotowania jednocześnie.

Uwagi: Jeśli użytkownik chce zresetować maksymalną moc całkowitą urządzenia, musi odłączyć urządzenie od zasilania i podłączyć je ponownie.

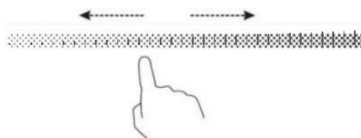
Jeśli nie ustawisz nowej wartości maksymalnej mocy całkowitej w ciągu 5 minut, odłącz urządzenie od zasilania i podłącz ponownie

Rozpoczęcie gotowania

1. Po wykonaniu operacji wyboru zarządzania energią, na wszystkich wyświetlaczach pojawi się "–" lub "– –", co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.
2. Ustaw naczynie odpowiedniego typu na polu grzejnym, na którym chcesz gotować.
 - Powierzchnia pola grzejnego i spód naczynia powinny być suche i czyste.
3. Dotykając przycisku sterowania wyborem strefy grzewczej, wskaźnik obok przycisku będzie pokazywał migające "0".
4. Ustaw moc gotowania za pomocą suwaka



lub



- Jeśli nie wybierzesz poziomu mocy po jednej minucie, urządzenie wyłączy się automatycznie. W takim przypadku naciśnij ponownie klawisz zasilania i powtórz proces od kroku 2.
- Możesz zmieniać moc grzejną pół w dowolnej chwili podczas gotowania.
- Przesuń od prawej do lewej, moc zmniejsza się o jeden stopień za każdym razem, aż do poziomu 0.
- Przesuń od lewej do prawej, moc wzrasta o jeden stopień za każdym razem aż do poziomu 9.

Jeśli na wyświetlaczu miga na przemian z ustawieniem ciepła

Oznacza to, że:

- nie umieściłeś patelni na właściwej strefie gotowania; lub
- używany garnek nie nadaje się do gotowania na indukcji lub,
- patelnia jest zbyt mała lub nie jest prawidłowo ustawiona na strefie gotowania.

Jeśli na polu grzewczym nie znajduje się odpowiednia patelnia, nie następuje podgrzewanie.

Ekran wyłącza się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie na nim umieszczona odpowiednia patelnia.

Ograniczenia w korzystaniu ze stref grzewczych

Wszystkie płyty grzewcze mają moc maksymalną. Gdy dwie strefy grzewcze są włączone i nie należy przekraczać maksymalnej mocy, sterowanie elektroniczne automatycznie zmniejsza poziom gotowania innej strefy grzewczej.

Po zakończeniu gotowania

1. Dotknij kontrolki wyboru strefy grzewczej, którą chcesz wyłączyć.



2. Aby wyłączyć strefę gotowania: Wyłącz strefę gotowania, przewijając w dół do "0". Upewnij się, że na wyświetlaczu pojawia się "0"



3. Wyłącz całkowicie płytę grzewczą naciskając przełącznik ON / OFF.



Uwaga na ciepłą powierzchnię pola grzejnego

Pola grzejne sygnalizowane wskazaniem „H” są gorące w dotyku. Wskazanie ostrzegawcze zgaśnie dopiero, gdy pole grzejne ostygnie do bezpiecznej temperatury. Jeśli chcesz podgrzać nieco zawartość naczynia, możesz ustawić je na polu grzejnym, które jest nadal gorące po użyciu.

Blokowanie elementów sterujących

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu stref gotowania przez dzieci).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy oprócz przycisku ON/OFF są wyłączone.

Aby zablokować elementy sterujące

Dotknij przycisku blokady przed dziećmi. Na wskaźniku zegara pojawi się napis "Lo"

Aby odblokować elementy sterujące

1. Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.
2. Dotknij i przytrzymaj przez chwilę element sterujący blokady przed dziećmi =O.
3. Możesz teraz zacząć używać swojej płyty grzewczej.



Kiedy płyta znajduje się w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem przycisku ON/OFF. W nagłych przypadkach zawsze można wyłączyć płytę indukcyjną za pomocą przycisku ON/OFF, ale podczas następczej operacji należy najpierw odblokować płytę.

Używanie timera

Timera można używać na dwa różne sposoby:

- Można ustawić go tak, aby po upływie ustawionego czasu wyłączył jedną strefę gotowania;
- Można ustawić go tak, aby wyłączył więcej niż jedną strefę gotowania;

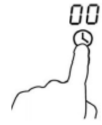


Ustawienie timera na wyłączenie jednej strefy grzewczej

1. Wybierz strefę gotowania, dotykając strefy, na którą chcesz ustawić timer (na przykład 25 minut),
2. Użyj suwaka, aby ustawić moc na 6.

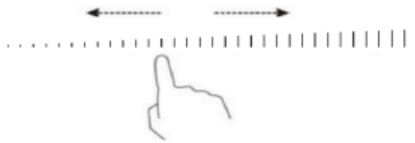


3. Po dotknięciu przycisku timera, pokaże migające domyślne "00" i "0", można przesunąć suwak od 0 do 5, następnie dotknąć przycisku timera ponownie, pojawi się migające "0", przesunąć do "2", aby wyłączyć zegar, pojawi się "25".

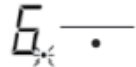


Porada: Naciśnij przycisk timer raz, aby zwiększyć lub zmniejszyć ustawienie o 1 minutowe odstępy.

Naciśnij ponownie ikonę timera, aby zwiększyć lub zmniejszyć ustawienie w odstępach 10-minutowych.



4. Gdy timer zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Pozostały czas zostanie wyświetlony, a wskaźnik timera będzie migał przez 5 sekund.



Uwaga: Czerwony punkt obok wskaźnika mocy świeci się wskazując wybrany obszar.

5. Wybierz źródło, dla którego chcesz anulować timer, przesunij suwak, aby anulować timer, a na wyświetlaczu pojawi się "00".

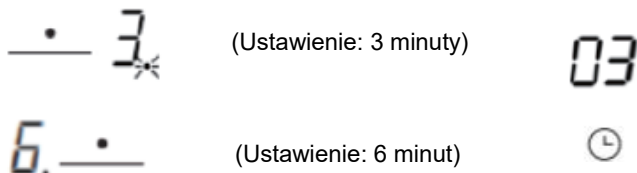
Po zakończeniu okresu timera strefa gotowania wyłączy się automatycznie i wskazuje "H".



Pozostałe strefy gotowania funkcjonują dalej normalnie, jeśli zostały włączone niezależnie.

Ustawienie timera w celu wyłączenia więcej niż jednej strefy gotowania

Jeśli użyjesz tej funkcji dla więcej niż jednej strefy grzewczej, wskaźnik timera pokaże najkrótszy czas (na przykład strefa 2 - Czas instalacji - 3 minuty, strefa 3 - Czas instalacji - 6 minut, wskaźnik timera pokaże "3".)



Uwaga: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując, że wybrana została strefa.



Jeśli chcesz sprawdzić ustawiony czas dla innej strefy grzewczej, naciśnij przycisk, aby wybrać inną strefę grzewczą. Na zegarze pojawi się czas ustawiony dla tej strefy.

Po upływie czasu gotowania odpowiednia strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona i pojawi się napis "H".

Uwaga: Jeśli chcesz zmienić ustawienie czasu timera po jego uruchomieniu, należy powtórzyć procedurę od kroku 1.



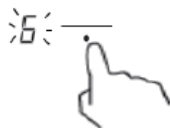
Korzystanie z funkcji zwiększenia mocy "Boost"

"Boost" to funkcja, która ogrzewa obszar z większą mocą przez okres 5 minut (maksymalnie). Dzięki temu można uzyskać większą moc i szybsze gotowanie.

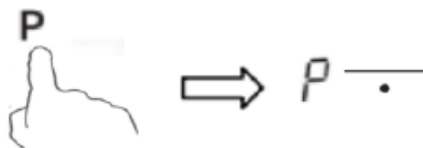
Korzystanie z funkcji Boost w celu szybszego gotowania

1. Dotknij strefy gotowania, na której chcesz użyć funkcji Boost.

Wskaźnik obok przycisku miga.



2. Dotknij przycisku Boost, strefa gotowania zacznie działać w trybie Boost (maksymalna moc). Na wyświetlaczu mocy pojawi się "P", aby wskazać, że strefa jest w trybie zwiększenia mocy.



3. Zwiększenie mocy będzie trwało przez 5 minut. Następnie moc powróci do poziomu mocy 9.



Jeśli chcesz anulować Boost w ciągu 5 minut, najpierw wybierz strefę gotowania, a następnie naciśnij przycisk Boost. Moc powraca do poziomu mocy ustawionego przed aktywacją funkcji Boost.





Ograniczenia podczas korzystania z funkcji Boost (P)

Wszystkie płyty grzewcze mają moc maksymalną. Gdy funkcja Boost jest włączona i nie należy przekraczać maksymalnej mocy, sterowanie elektroniczne automatycznie zmniejsza poziom gotowania innej strefy grzewczej.

STREFA FLEXI

Kombinacja palników

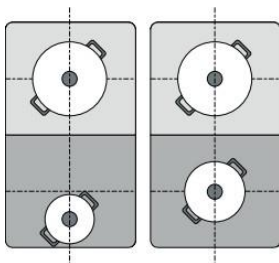
Funkcja ta  jest używana w przypadku, gdy jeden palnik nie wystarcza do odpowiedniego podgrzania potraw (np. duże naczynia na ryby lub mięso). Aby włączyć funkcję "FLEXI / Łączenie stref gotowania", należy nacisnąć odpowiedni przycisk  na wyświetlaczu.

W razie potrzeby może być ona używana jako jeden palnik lub jako dwa niezależne palniki. W tym przypadku mamy do czynienia z dwoma induktorami pracującymi niezależnie od siebie. Podczas pracy wolnej strefy grzewczej aktywowana jest tylko ta powierzchnia, na której zainstalowane jest naczynie kuchenne. Jeśli do postawienia naczynia potrzebny jest więcej niż jeden palnik, należy go zamontować zaczynając od górnej lub dolnej krawędzi wolnej strefy grzejnej.



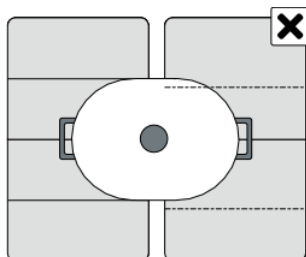
Zastosowanie dwóch niezależnych palników

Palniki przedni i tylny (w każdym przypadku z dwoma cewkami indukcyjnymi) mogą być używane niezależnie od siebie. Ustaw wymagany stopień grzania dla każdego palnika osobno. Dla każdego palnika używać tylko jednej patelni.



Zalecenia

Na powierzchniach do gotowania z więcej niż jedną wolną strefą grzejną ustaw naczynia tak, aby tylko jedna z wolnych stref grzejnych była zakryta. W przeciwnym razie płyty grzewcze nie będą prawidłowo aktywowane, co będzie miało negatywny wpływ na wynik gotowania.



Zabezpieczenie przed przegraniem

Czujnik temperatury w płycie indukcyjnej może nadzorować temperaturę w jej wnętrzu. Jeżeli wykryje, że jest ona za duża, płyta kuchenna automatycznie wyłączy się.

Wykrywanie małych przedmiotów

W przypadku pozostawienia na płycie grzewczej patelni o nieodpowiedniej wielkości lub patelni niemagnetycznej (np. aluminiowej) lub innego małego przedmiotu (np. noża, widelca, klucza), płyta automatycznie, w ciągu 1 minuty, przechodzi w stan gotowości. Wentylator będzie schładzał płytę indukcyjną jeszcze przez 1 minutę.

Automatyczne wyłączanie urządzenia

Płyta kuchenna ma funkcję bezpiecznego, automatycznego wyłączania się. Płyta wyłącza się automatycznie, jeżeli zapomnisz wyłączyć pola grzejnego. Domyślny czas automatycznego wyłączenia podano w tabeli poniżej:

Stopień mocy grzejnej	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas grzania (w godz.)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



Osoby z zaburzeniami rytmu serca powinny przed użyciem tego urządzenia skonsultować się z lekarzem.

Ochrona przed przelaniem cieczy

Gdy około 140 ml płynu wyleje się na panel sterowania i będzie trzymać więcej niż 3 przyciski przez około 10 sekund, płyta indukcyjna automatycznie przestanie działać.

Wskazówki dotyczące gotowania



Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie jeśli używasz dużej mocy. Przy bardzo wysokiej temperaturze olej i tłuszcz ulegają samoistnemu zapłonowi, co stanowi poważne zagrożenie pożarowe.

Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy jedzenie się zagotuje, zmniejsz ustawienie mocy
- Używanie pokrywy skraca czas gotowania i oszczędza energię, utrzymując ciepło.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie przy wysokim ustawieniu i zmniejsz ustawienie, gdy jedzenie się rozgrzeje.

Duszenie, gotowanie ryżu

- Gotowanie występuje poniżej temperatury wrzenia, w temperaturze około 85°C, kiedy pęcherzyki tylko od czasu do czasu wznoszą się na powierzchnię cieczy. To klucz do pysznych zup i delikatnych gulaszy, ponieważ smaki rozwijają się bez rozgotowywania jedzenia. Również sosy na bazie jaj i mąki należy gotować poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe ustawienie, aby zapewnić prawidłowe gotowanie żywności w zalecanym czasie.

Smażenie steku

Aby przygotować soczyste steki smakowe:

1. Pozostaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed przygotowaniem.
2. Rozgrzej patelnię grillową.
3. Posmaruj obie strony steku olejem. Skrop patelnię niewielką ilością oleju a następnie połóż mięso.
4. Obróć stek tylko raz podczas smażenia. Dokładny czas przygotowania będzie zależał od grubości steków i od nastawionej mocy. Czasy mogą się różnić od około 2 do 8 minut na stronę. Naciśnij stek, aby ocenić stopień jego ugotowania - im bardziej jest twardy, tym bardziej jest "dobrze zrobiony".
5. Pozostaw stek, aby odpoczął na ciepłym talerzu przez kilka minut, aby się rozluźnił i stał się delikatny przed podaniem.

Do smażenia w chiński sposób

1. Wybierz ceramiczny wok o płaskiej powierzchni lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie powinno być szybkie. Jeśli przygotujesz duże ilości, przygotuj potrawy w kilku mniejszych partiach.
3. Rozgrzej na krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw przygotuj mięso, odłóż je i trzymaj w ciepłe.
5. Podsmaż warzywa. Kiedy są gorące, ale wciąż ostre, ustaw pole grzejne na niższym poziomie, wrzuć mięso na patelnię i dodaj sos.
6. Mieszaj składniki delikatnie, aby upewnić się, że są podgrzewane.
7. Podawaj natychmiast po przygotowaniu.

Ustawienie poziomu mocy

Poniższe wskazówki mają wyłącznie charakter orientacyjny. Dobór prawidłowego stopnia mocy grzejnej zależy od szeregu czynników, w tym od rodzaju naczyń używanych do gotowania i ilości znajdujących się w nich produktów. Należy samodzielnie ustalić najlepsze ustawienia stopnia mocy grzejnej dla danego sposobu gotowania i potrawy.

Poziom mocy	Odpowiednie do
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delikatnego podgrzewania małych ilości jedzenia• topienia czekolady, masła i żywności, które palą się szybko• delikatnego gotowania• powolnego podgrzewania
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• dogrzewania• szybkiego gotowania• gotowania ryżu
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• naleśników
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• smażenia• gotowania makaronu
9	<ul style="list-style-type: none">• smażenia w chiński sposób• smażenia standardowego• doprowadzania zupy do wrzenia• gotowania wody

Pielęgnacja i czyszczenie

Co?	Jak?	Ważne!
<p>Zwykle zabrudzenia powierzchni szklanej od codziennego użytkowania (odciski palców, niewielkie ślady, plamy od jedzenia lub plamy od kipienia produktów bez cukru)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej. 2. Nanieś preparat do mycia płyt ceramicznych, gdy płyta jest nadal ciepła (nie nanos na zbyt gorącą powierzchnię). 3. Przetrzyj całą płytę, po czym wytrzyj ją do sucha czystą ściereczką lub papierowym ręcznikiem. 4. Podłącz zasilanie do płyty kuchennej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gdy odłączysz płytę kuchenną od źródła zasilania elektrycznego, nie będzie ona sygnalizowała wskaźnikiem świetlnym czy jej powierzchnia jest gorąca! Zachowaj ostrożność! • Skrobaki do naczyń metalowych, niektóre drapak i szorstkiego nylonu oraz mlecza i preparaty do szorowania grożą zarysowaniem powłoki szklanej płyty kuchennej. Sprawdź, czy detergent i drapak nadaje się do mycia płyt indukcyjnych. • Dokładnie usuń resztki po preparacie do mycia płyty indukcyjnej, może on odbarwić powłokę szklaną.
<p>Przypalona przelana zawartość naczyń, stopione plamy oraz plamy po wykipiałych potrawach z dużą zawartością cukru na powłoce szklanej</p>	<p>Należy usuwać je dokładnie ostrym nożem, żyletką lub specjalistycznym drapakiem do indukcyjnych płyt kuchennych, zachowując ostrożność podczas czyszczenia gorących pól grzejnych.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej. 2. Zdrap przypalone zabrudzenia i plamy po wykipieniu potraw, przykładając ostre narzędzia (drapaka) pod kątem 30° do powłoki szklanej, odczekawszy, aż ta ostygnie do w miarę bezpiecznej temperatury. 3. Wytrzyj do czysta resztki brudu i plamy po wykipieniu za pomocą ściereczki do naczyń lub ręcznika papierowego. 4. Czyść według instrukcji w krokach od 2 do 4 w pkt. „Zwykle zabrudzenia powierzchni szklanej od codziennego użytkowania”. 	<ul style="list-style-type: none"> • Plamy od żywności stopionej ciepłem od produktów słodkich lub wykipienia należy usuwać natychmiast. Jeżeli ostygną i przywrą do szkła, będzie je trudno usunąć, a w skrajnych przypadkach mogą uszkodzić powłokę szklaną. • Niebezpieczeństwo skałeczenia: ostre drapaka do czyszczenia powłoki szklanej płyty kuchennej jest bardzo ostre i odsłonięte po odciągnięciu osłonki ochronnej. Używaj drapaka z wielką ostrożnością i przechowuj go poza zasięgiem dzieci.
<p>Plamy od wykipienia na elementach sterowania dotykowego</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odłącz zasilanie od płyty kuchennej. 2. Połóż ściereczkę na plamie, aby ją wchłonąć. 3. Wytrzyj do czysta powierzchnię panelu z elementami dotykowymi za pomocą czystej, wilgotnej gąbki lub ściereczki. 4. Wytrzyj powierzchnię zupełnie do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Podłącz zasilanie do płyty kuchennej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Płyta kuchenna może uruchomić dźwięk i wyłączyć się, zaś elementy sterowania dotykowego nie będą działały prawidłowo, gdy panel sterowania jest mokry. Wytrzyj panel sterowania i elementy dotykowe do sucha, zanim ponownie włączysz płytę kuchenną.

Wskazówki i porady

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Płyta indukcyjna nie włącza się.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy płyta indukcyjna została podłączona do źródła zasilania i czy włączono jego dopływ. Sprawdź, czy w instalacji domowej jest prąd. Jeżeli nie można rozwiązać problemu, wezwij wykwalifikowanego serwisanta.
Przyciski nie reagują na dotyk.	Włączono blokadę bezpieczeństwa.	Wyłącz blokadę bezpieczeństwa. Instrukcje znajdują się w rozdziale „Blokowanie elementów sterujących”.
Przyciski dotykowe nie działają zbyt dobrze.	Powierzchnia szkła nad elementami dotykowymi jest nieco wilgotna lub dotykasz ich tylko czubkiem palca, przez co nie reagują należycie.	Powierzchnia przycisków dotykowych powinna być idealnie sucha. Dotykaj przycisków całym opuszką palca.
Powłoka szklana jest porysowana.	Gotowano w naczyniach o nierównych, ostrych krawędziach. Płytkę kuchenną czyszczono szorstkim drapakiem lub mleczkiem do szorowania (ze środkiem ściernym).	Używaj naczyń o gładkim spodzie i krawędziach dolnych. Patrz pkt „Dobór odpowiednich naczyń do gotowania”. Patrz pkt „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre naczynia stukają lub strzelają.	Może to wynikać z konstrukcji używanych naczyń (tj. różnic w drganiach indukowanych w materiałach dna indukcyjnego).	Jest to normalne zjawisko i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna brzęczy cicho podczas gotowania z dużą mocą grzejną.	Wynika to z technologii gotowania indukcyjnego.	Jest to zjawisko normalne. Brzęczenie powinno przycichnąć lub zupełnie ustąpić, gdy wybierzesz niższy stopień mocy grzejnej.
Z płyty indukcyjnej słychać szum wentylatora.	Włączył się wentylator układu chłodzenia wbudowanego w płytę indukcyjną, aby nie doszło do przegrzania się elektroniki. Wentylator może pracować nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne zjawisko i nie wymaga interwencji. Nie odłączaj dopływu zasilania elektrycznego od płyty indukcyjnej, dopóki wentylator pracuje.
Patelnie nie nagrzewają się, a pojawiają się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie wykrywa naczyń na polu grzejnym, bo nie nadaje się ono do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie wykrywa naczyń na polu grzejnym, bo jest ono albo za małe dla danego pola grzejnego, lub nie stoi na jego środku.	Używaj naczyń przeznaczonych do gotowania indukcyjnego. Patrz pkt „Dobór odpowiednich naczyń do gotowania”. Ustaw naczynie na środku pola grzejnego. Średnica jego spodu powinna odpowiadać wielkości pola.

Płyta indukcyjna lub pole grzejne wyłączyło się, słychać sygnał dźwiękowy, a na wskaźniku wyświetla się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wskaźniku zegara).	Usterka techniczna urządzenia.	Zapisz sygnalizowany kod błędu (literowo-cyfrowy), odłącz płytę indukcyjną od zasilania elektrycznego i wezwij wykwalifikowanego serwisanta.
--	--------------------------------	--

Nigdy nie należy próbować samodzielnie demontować urządzenia.

Wyświetlanie i kontrola usterek

W razie usterki płyty kuchennej, ta wyłączy się dzięki zabezpieczeniom i wyświetli na panelu sterowania odpowiedni kod błędu:

Kod błędu	Opis
<u>U</u>	Brak patelni lub brak odpowiedniej patelni, proszę położyć odpowiedni garnek;
F3/F4	Awaria czujnika temperatury cewki indukcyjnej
F9/FA	Usterka czujnika temperatury tranzystora mocy IGBT.
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania. Wysokie napięcie (powyżej $270\pm 10V$) Niskie napięcie (poniżej $180\pm 10V$)
E3	Istnieje zabezpieczenie chroniące przed suchym spalaniem lub wysoką temperaturą na powierzchni pieca grzewczego.
E5	Wentylator nie działa lub jest zablokowany, więc nie może odprowadzić ciepła.
d0	Uszkodzenie NTC. Uszkodzenie czujnika NTC, który nie może wykryć zmiany temperatury. NTC to termistor, który umieszczony jest w środku cewki płyty indukcyjnej, w postaci drutu w kształcie głowy grzybka, służący do pomiaru temperatury.
O1	Cewka indukcyjna bez śruby lub śruba jest poluzowana.
E0	Wystąpił błąd w komunikacji pomiędzy płytą sterującą a płytą główną.

Powyżej przedstawiono opis i kontrolę częstych awarii.

Aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia płyty indukcyjnej, prosimy nie demontować urządzenia samodzielnie.

Dane techniczne

Płyta kuchenna	I6443C
Liczba pól grzejnych	4
Napięcie zasilania	220-240V~, 50/60Hz
Zainstalowana moc elektryczna	7200W
Wymiary produktu dł. × szer. × wys., (mm)	590X520X56
Wymiary w zabudowie A×B (mm)	560X490

Waga i wymiary są przybliżone. Ze względu na ciągłe doskonalenie wyrobów, budowa i dane techniczne urządzenia mogą ulec zmianie.

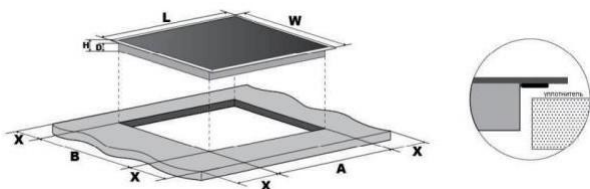
INSTALACJA

Dobór urządzeń instalacyjnych

Należy wyciąć w blacie kuchennym otwór pod montaż płyty na wymiar przedstawiony na ilustracji poniżej.

Ze względów montażu i użytkowania, wokół zamontowanej płyty należy zachować wolny odstęp na powierzchni blatu o szerokości min. 5 cm.

Minimalna grubość blatu do zabudowy urządzenia musi wynosić 30 mm. Blat powinien być wykonany z tworzywa odpornego na działanie ciepła, aby nie uległ odkształceniu od działania płyty kuchennej. Wymiary montażowe przedstawiono poniżej:



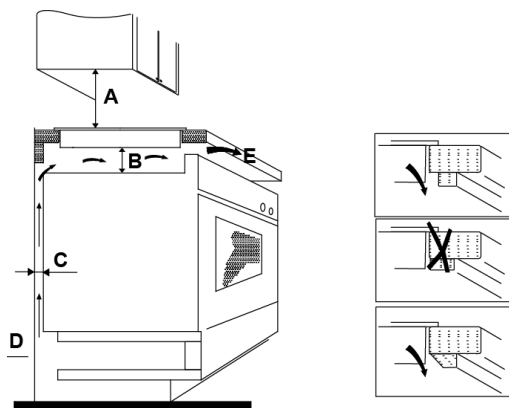
Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
IS646BSCC	590	520	56	52	560	490	50

W każdym przypadku należy upewnić się, że płyta kuchenna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta nie jest uszkodzona.

Jak przedstawiono poniżej:



Uwaga: Odległość bezpieczeństwa między płytą grzejną a szafką nad płytą grzejną powinna wynosić co najmniej 500 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
min. 500	min. 20	min. 20	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

Zanim zainstalujesz płytę, upewnij się, że:

- powierzchnia robocza jest kwadratowa i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie zakłócają przestrzeni
- powierzchnia robocza jest wykonana z materiału odpornego na działanie wysokich temperatur
- jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący
- instalacja będzie zgodna ze wszystkimi wymogami dotyczącymi wolnej przestrzeni oraz obowiązującymi normami i przepisami
- odpowiedni wyłącznik zapewniający pełne odłączenie od sieci elektrycznej jest włączony do stałego okablowania, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi okablowania.
- Wyłącznik izolacyjny musi być zatwierdzonego typu i zapewniać 3 mm odstępu między stykami na wszystkich biegunach (lub na wszystkich czynnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy elektroinstalacyjne dopuszczają taką odmianę wymagań)
- wyłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta z zainstalowaną płytą grzewczą
- w razie wątpliwości dotyczących instalacji należy zasięgnąć opinii lokalnych władz budowlanych i przepisów prawnych
- na powierzchniach ścian otaczających płytę grzewczą należy stosować wykończenia odporne na działanie wysokich temperatur i łatwe do utrzymania w czystości (np. płytki ceramiczne).

Po zainstalowaniu płyty należy upewnić się, że

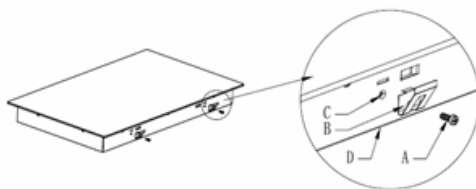
- kabel zasilający nie był dostępny przez drzwi szafek lub szuflad
- zapewniony jest odpowiedni przepływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty grzewczej
- jeżeli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty zainstalowana jest termiczna bariera ochronna
- wyłącznik jest łatwo dostępny dla klienta.

Przed umieszczeniem uchwytów mocujących

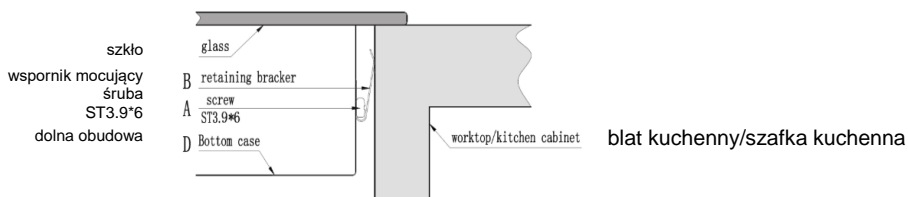
Urządzenie należy umieścić na stabilnej, gładkiej powierzchni (wykorzystać opakowanie). Nie należy przykładać siły do elementów sterujących wystających z płyty grzewczej.

Regulacja położenia wsporników

1. Zamocuj płytę grzewczą na powierzchni roboczej, przykręcając po instalacji 4 wsporniki na spodzie płyty grzewczej (patrz rysunek).



2. Zamocuj płytę grzewczą na powierzchni roboczej, przykręcając po instalacji 4 wsporniki na spodzie płyty grzewczej (patrz rysunek).

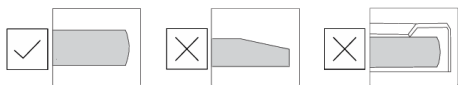


Przestrogi

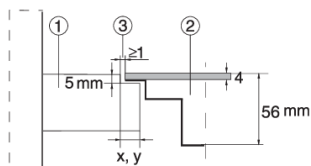
1. Indukcyjna płyta grzewcza musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Mamy profesjonalistów do Twojej dyspozycji. Proszę nigdy nie przeprowadzać operacji samodzielnie.
2. Płyta nie zostanie zainstalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Indukcyjna płyta grzewcza powinna być zainstalowana w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe w celu zwiększenia jej niezawodności.
4. Ściana i indukcyjna strefa grzewcza nad powierzchnią stołu powinny wytrzymywać ciepło.
5. Aby uniknąć jakichkolwiek uszkodzeń, warstwa warstwowa i klej muszą być odporne na działanie ciepła.

Montaż powierzchniowy w blacie kuchennym

Do płaskiego montażu nadają się urządzenia bez wielopłaszczyznowych krawędzi lub dekoracyjnych ram.



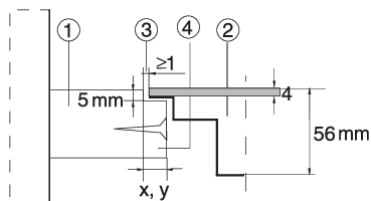
Kamienny blat kuchenny



1. Blat
2. Urządzenie
3. Gniazdo

Przy uwzględnieniu marginesu błędu (tolerancji) dla szklano-ceramicznej płyty urządzenia i wycięcia w blacie kuchennym gniazdo jest regulowane (min. 2 mm).

Ceramiczny, drewniany lub szklany blat kuchenny



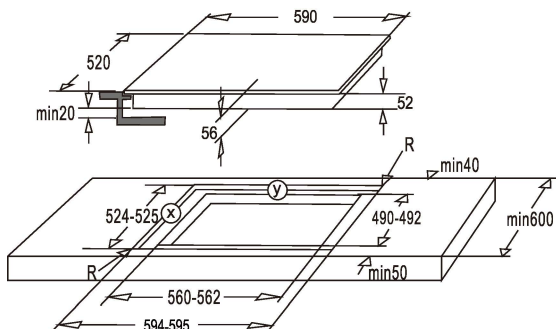
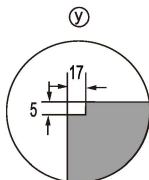
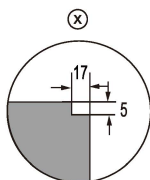
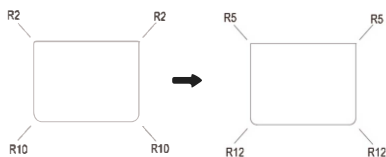
1. Blat
2. Urządzenie
3. Gniazdo
4. Drewniana rama o grubości 16 mm

Przy uwzględnieniu marginesu błędu (tolerancji) dla szklano-ceramicznej płyty urządzenia i wycięcia w blacie kuchennym gniazdo jest regulowane (min. 2 mm). Zamontować drewnianą ramę 5,5 mm poniżej górnej krawędzi blatu kuchennego (patrz rysunek).

Przy wykonywaniu wycięć zachować promienie krawędzi szkła (R10, R2).

SZKŁO

WYCIECIE



⚠ OSTRZEŻENIE!

Jeżeli piekarnik jest montowany pod płytą grzewczą w jednej płaszczyźnie z blatem, grubość blatu roboczego powinna wynosić co najmniej 40 mm.

Podłączenie płyty grzewczej do zasilania sieciowego



Niniejsza płyta grzewcza może być podłączona do zasilania sieciowego wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Przed podłączeniem płyty do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy:

1. Domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia dla mocy pobieranej przez płytę grzewczą.
2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej
3. Odcinki przewodów zasilających mogą wytrzymać obciążenie podane na tabliczce znamionowej

Aby podłączyć płytę grzewczą do sieci elektrycznej, nie należy stosować adapterów, reduktorów ani rozgałęziaczy, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Przewód zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura w żadnym punkcie nie przekroczyła 75°C.

Sprawdzić u elektryka czy instalacja domowa nadaje się do użytku bez zmian.



Wszelkie zmiany mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Niniejsza płyta kuchenna jest urządzeniem klasy II. Urządzenia klasy II posiadają dwie warstwy izolacji.

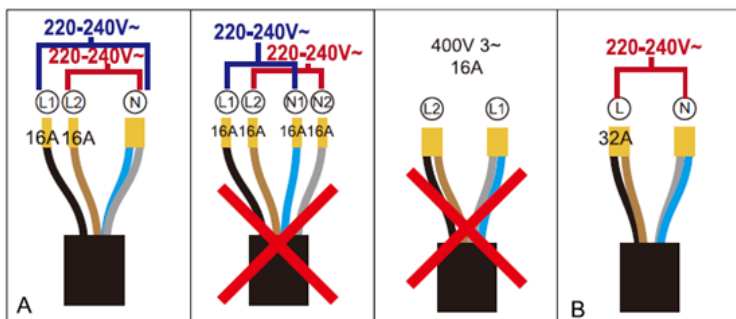
Podwójna izolacja eliminuje potrzebę podłączenia uziemienia.

Symbol urządzenia klasy II pokazano poniżej i można go znaleźć na tabliczce znamionowej.



Zasilanie należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą lub wyłącznikiem jednobiegunowym – sposób podłączenia pokazano poniżej.

Użyj przewodu zasilającego H07RN-F, 4 x 1,5 mm²



L1 = czarny

L2 = Brązowy

N = niebieski + szary

L = czarny + brązowy

N = Niebieski + Szary

Podłączenie dwufazowe – Jeśli Twoja sieć elektryczna ma 2 przewody fazowe i 1 przewód neutralny, podłącz urządzenie zgodnie ze schematem A.

Podłączenie jednofazowe – Podłączyć urządzenie jak pokazano na schemacie B.

Hisense