

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за употреба
Navodila za uporabo
Upute za uporabu



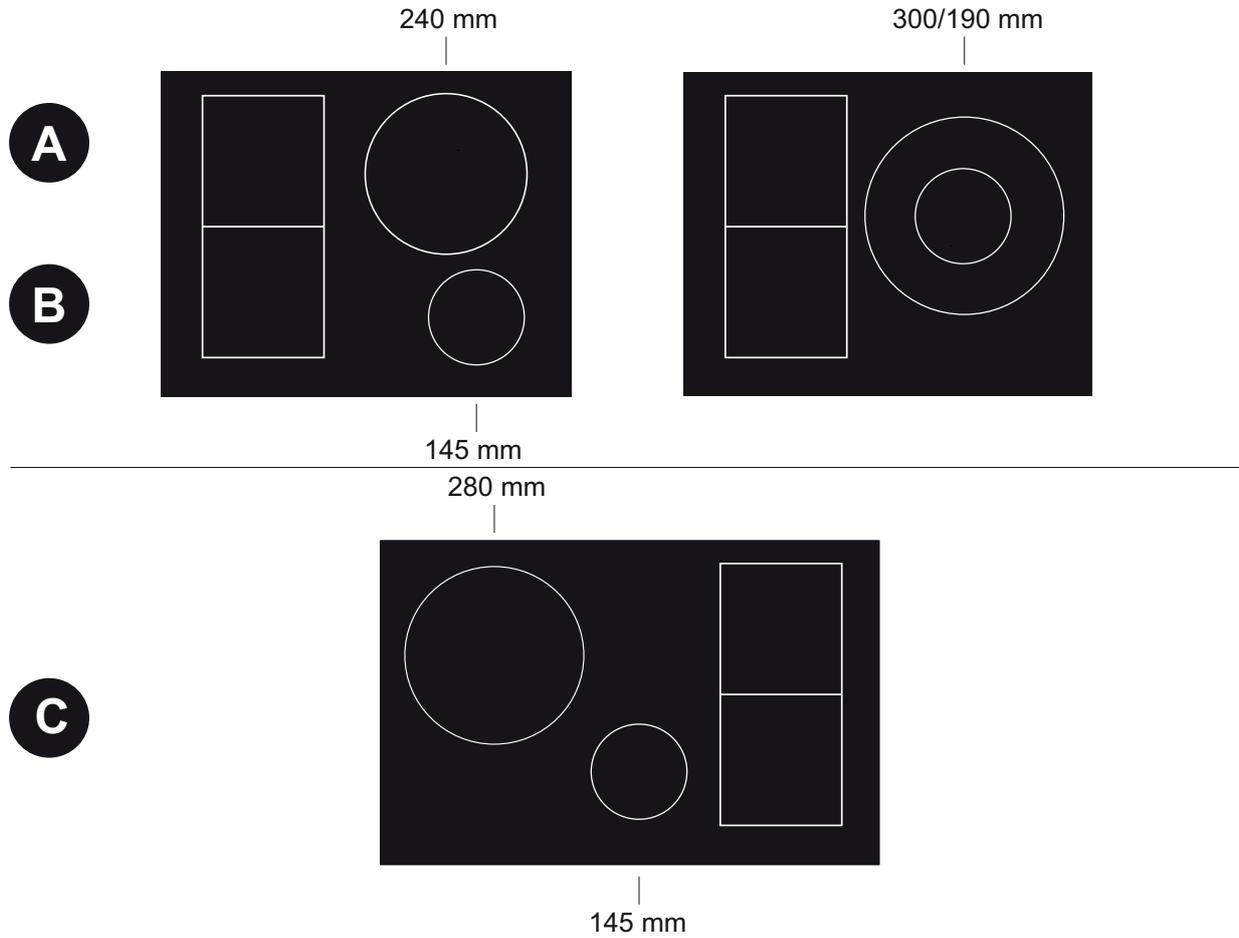
Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
Uputstvo za upotrebu

**Whirlpool**

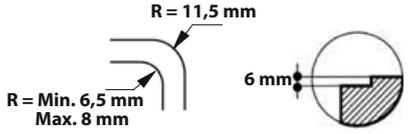
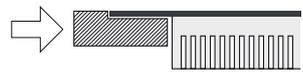
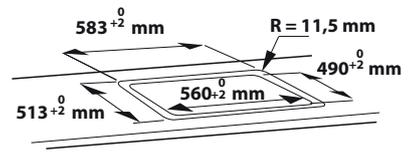
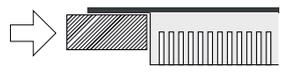
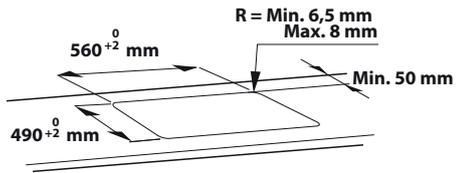
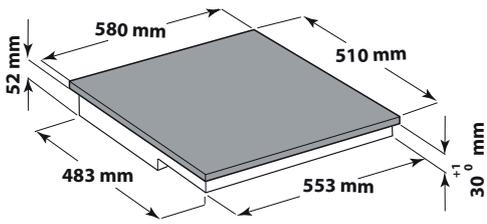
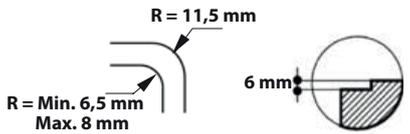
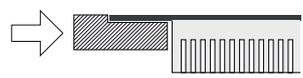
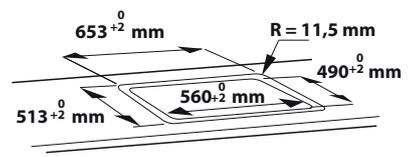
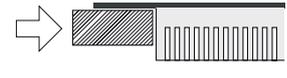
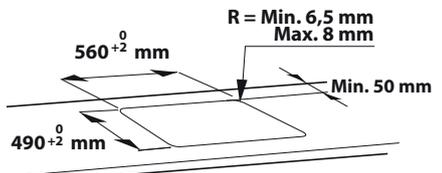
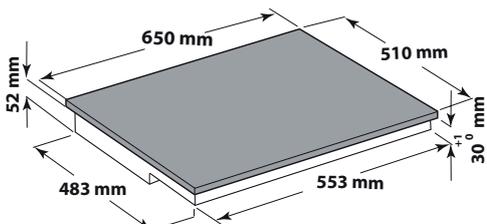
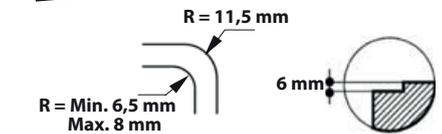
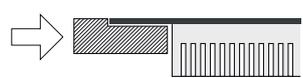
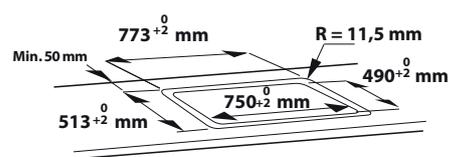
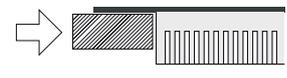
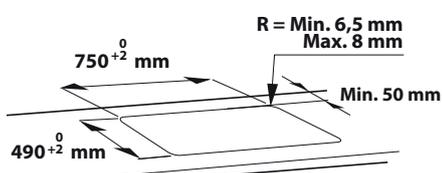
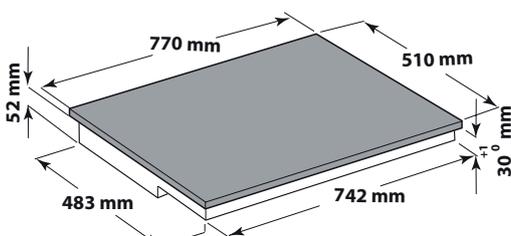
SENSING THE DIFFERENCE

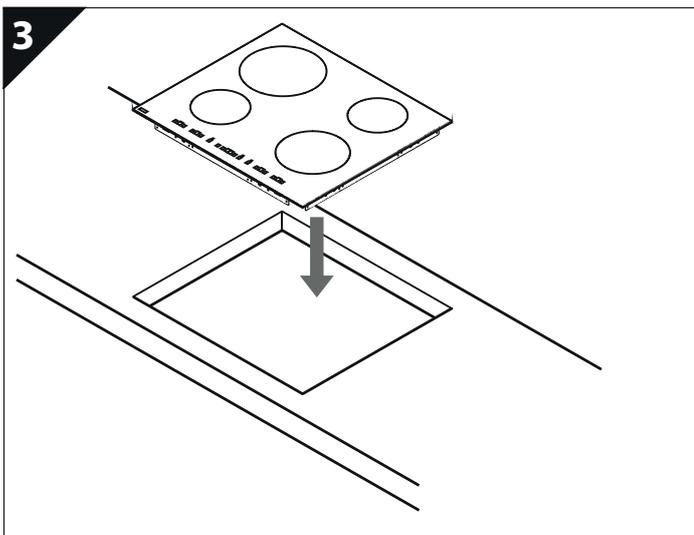
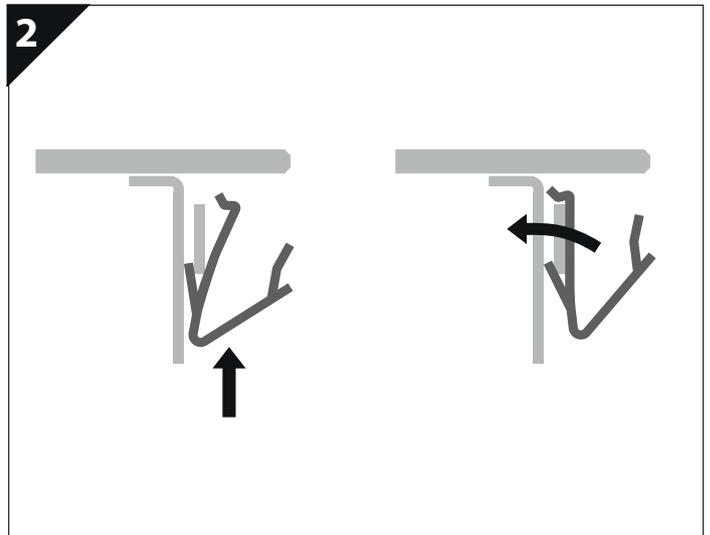
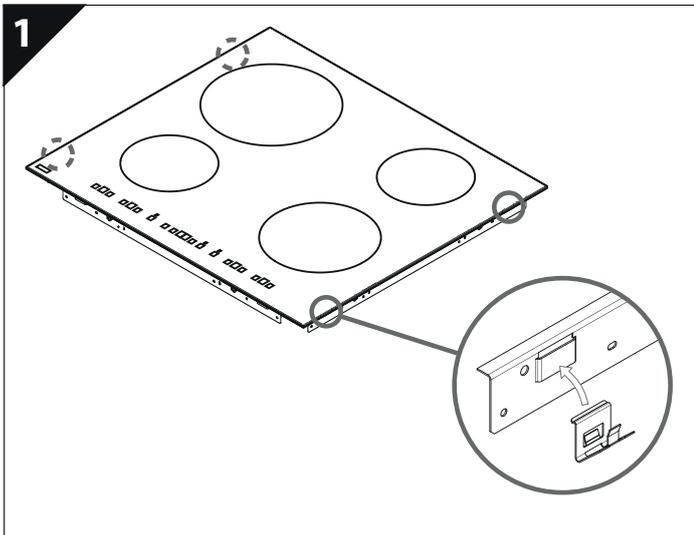
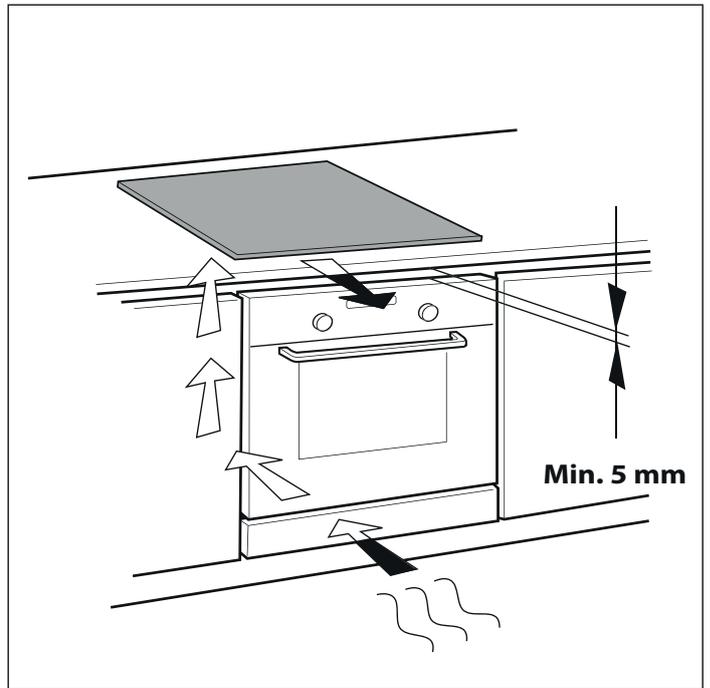
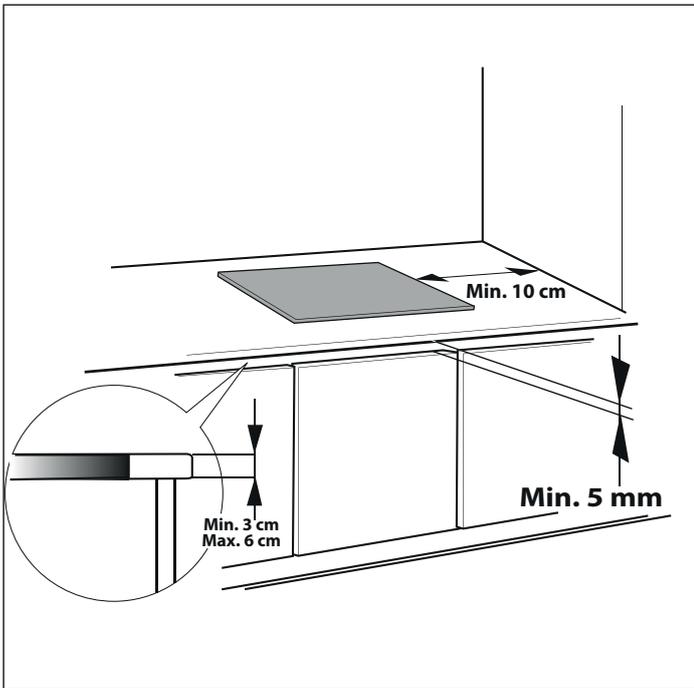


SENSING THE DIFFERENCE



POLSKI	Instalacja	Strona	7	Instrukcja obsługi	Strona	9
ČESKY	Instalace	strana	16	Návod k použití	strana	18
SLOVENSKY	Inštalácia	Strana	25	Návod na používanie	Strana	27
MAGYAR	Üzembe helyezés	Oldal	34	Használati útmutató	Oldal	36
РУССКИЙ	Установка	Стр.	44	Инструкции по Стр. пользованию прибором	Стр.	45
БЪЛГАРСКИ	Инсталиране	Страница	54	Инструкции за употреба	Страница	55
ROMÂNĂ	Instalarea	Pagina	62	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	64
عربي	التركيب	صفحة	72	الامتثال لـ	صفحة	73

A**B****C**



سلامتك وسلامة الآخرين أمر مهم جداً

يوفر هذا الدليل والجهاز ذاته رسائل مهمة للسلامة يجب قراءتها والالتزام بها دائماً. هذا هو رمز الخطر المتعلق بالسلامة، فهو يحذر من المخاطر المحتملة على المستخدمين والآخرين. وسيسبق كل رسائل السلامة رمز الخطر والكلمات التالية:

للإشارة إلى موقف خطر سيؤدى إلى التعرض لإصابة خطيرة في حالة عدم تجنبه.

خطر



للإشارة إلى موقف خطر قد يؤدى إلى التعرض لإصابة خطيرة في حالة عدم تجنبه.

تحذير



تحدد كل الوسائل المتعلقة بالسلامة الخطر المحتمل الذى تشير إليه هذه الرسائل، كما أنها توضح كيفية تقليل خطر الإصابة، والتلف، والصدمات الكهربائية نتيجة الاستخدام غير الصحيح للجهاز. تأكد من الالتزام بما يلي:

- يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل القيام بأي عملية تركيب.
- يجب القيام بعمليات التركيب والصيانة بمعرفة فني متخصص وفقاً لإرشادات جهة التصنيع ولوائح السلامة المحلية المعمول بها. لا تقم بإصلاح أي جزء من الجهاز أو استبداله ما لم يُذكر ذلك تحديداً في دليل المستخدم.
- يجب تأريض الجهاز.
- يجب أن يكون كابل الطاقة طويلاً بشكل يكفي لتوصيل الجهاز. وهو مُرَكَّب في الكابينة – بمصدر الطاقة.
- لضمان امتثال عملية التركيب للوائح السلامة الحالية، يلزم استخدام مفتاح أحادي القطب ذي فجوة تلامس لا تقل عن 3 ملم.
- لا تستخدم المقابس المتعددة أو أسلاك الإطالة.
- لا تسحب كابل الطاقة الخاص بالجهاز.
- يجب ألا يستطيع المستخدم الوصول إلى الأجزاء الكهربائية بعد التركيب.
- الجهاز مصمم فقط للاستخدام المنزلي من أجل طهو الطعام. ولا يُسمح بأي استخدام آخر (لتدفئة الغرف مثلاً). (ولا تتحمل جهة التصنيع أي مسؤولية عن الاستخدام غير السليم أو الضبط غير الصحيح لمفاتيح التحكم).
- يصبح الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. فينبغي توخي الحذر لتجنب ملامسه عناصر التسخين. ويجب إبعاد الأطفال دون الأعمار الثمانية ما لم يتوفر لهم الإشراف الدائم.
- قد تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة جداً أثناء الاستخدام. فيجب إبعاد الأطفال عن الجهاز ومراقبتهم لضمان عدم لعبهم بها.
- لا تلمس عناصر التسخين بالجهاز أثناء الاستخدام أو بعده. ولا تدع الجهاز يلامس الملابس أو قطع القماش أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال حتى تبرد كل المكونات بشكل كافٍ.
- لا تضع المواد القابلة للاشتعال على الجهاز أو بالقرب منه.
- تشتعل الزيوت والدهون الساخنة جداً بسهولة. ولذلك توخ الحذر عند طهر الأطعمة الغنية بالدهون والزيوت.
- يمكن الأطفال البالغ عُمرهم 8 أعوام أو أكثر استخدام هذا الجهاز وكذلك الأشخاص ذوى القدرات البدنية، أو الحسية، أو العقلية المحدودة، أو الأشخاص الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة، وذلك إذا توفر له الإشراف والإرشادات المتعلقة باستخدام الجهاز على نحو آمن وكانوا يدركون المخاطر التي ينطوي عليها استخدامه.
- ويجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز. ولا يجب القيام بالتنظيف وصيانة المستخدم بمعرفة الأطفال دون إشراف.
- لا ينبغي وضع الأجسام المعدنية مثل أدوات المطبخ (كالمسكاكين، والشوكات، والملاعق، والأغطية الخ) على سطح الموقد، حيث إنها قد تصبح ساخنة.
- يجب تركيب لوحة فاصلة (غير مرفقة) في الحجيرة الموجودة أسفل الجهاز.
- في حالة تصدع السطح، أوقف تشغيل الجهاز لتجنب احتمال التعرض لصدمة كهربائية.
- الجهاز غير مخصص للاستخدام من خلال موقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- إن الطهو على الموقد باستخدام الدهون أو الزيوت دون عناية قد يمثل خطورة ويؤدى إلى نشوب حريق. ولا تحاول مطلقاً إطفاء الحريق بالمياه، ولكن أوقف تشغيل الجهاز، ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو بطانية حريق مثلاً.
- خطر نشوب حريق: لا تخزن أي أشياء على أسطح الطهو.
- لا تستخدم أجهزة التنظيف البخار.
- لا ينبغي وضع الأجسام المعدنية، كالمسكاكين، والشوكات، والملاعق، والأغطية، على سطح الموقد، حيث إنها قد تصبح ساخنة.
- بعد الاستخدام، أوقف تشغيل الموقد من خلال مفاتيح التحكم الخاص به، ولا تعتمد على مكتشف الأواني

حماية البيئة

التخلص من مواد التغليف

يمكن إعادة تدوير مواد التغليف بالكامل، كما أنها تحمل رمز إعادة التدوير (♻️) ولذلك، لا تتخلص من مواد التغليف المختلفة دون عناية، ولكن قم بذلك على نحو يتسم بالمسؤولية والامتثال التام للوائح الجهة المحلية المختصة فيما يتعلق بالتخلص من النفايات.

التخلص من الجهاز

- هذا الجهاز متوافق مع التوجيه الأوروبي 2002 / 96 / EC المتعلق بنفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE).
- بالتأكد من التخلص من هذا الجهاز بالطريقة الصحيحة، يمكن أن تساعد في منع حدوث نتائج ضارة للبيئة والصحة.
- يشير الرمز الموجود على الجهاز أو المراجع المصاحبة له إلى أنه لا ينبغي التخلص من هذا المنتج كنفايات محلية غير مفروزة، ولكن يجب تسليمه إلى نقطة تجميع ملائمة لمعالجة نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

- للحصول على أفضل النتائج. التزم بالنصائح التالية:
- استخدم الأوعية والأواني ذات قواعد يكافئ عرضها عرض منطقة الطهو.
 - لا تستخدم سوى الأوعية والأواني ذات القواعد المسطحة.
 - احرص على تغطية الأوعية عند الطهو إذا أمكن ذلك.
 - استخدم الأوعية التي تعمل بالضغط لتوفير مزيد من الطاقة والوقت) لا تستخدمها مع وظيفة الحاسة السادسة.
 - تأكد من وضع الوعاء أو الإناء في منتصف منطقة الطهو الموضحة على الموقد.

بيان التوافق CE

هذا الجهاز مصمم لملازمة الاطعمة، وهو متوافق مع اللائحة (CE) رقم 2004/1935. وقد تم تصميمه وتسويقه وفقاً لمتطلبات السلامة الخاصة بتوجيه "المهد المنخفض" رقم EC / 95 / 2006 (بدلاً من EEC / 23 / 73 والتعديلات اللاحقة) ومتطلبات الحماية الخاصة بتوجيه "EMC" رقم 2004 / EC / 108 ،

قبل الاستخدام

مهم: لم تعمل مناطق الطهو إذا لم تكن أبعاد الأوعية والأواني متلائمة. ولا تستخدم سوى الأوعية التي تحمل رمز النظام الحثي "INDUCTION SYSTEM" (انظر الشكل المقابل). قبل تشغيل الموقد، ضع الوعاء على منطقة الطهو المطلوبة.



الأوعية والأواني الموجودة

استخدم مغناطيساً للتحقق مما إذا كانت الأوعية أو الأواني ملائمة الموقد الحثي أم لا: تكون الأواني غير ملائمة إذا لم تنجذب إلى المغناطيس.

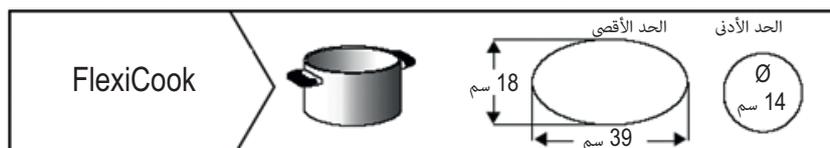
- تأكد من الأوعية لها قواعد مسساء، وإلا فقد تؤدي إلى خدش السطح الزجاجي الخزفي للموقد. افحص الأطباق.
- لا تضع مطلقاً الأوعية أو الأواني الساخنة على لوحة التحكم الخاصة بالموقد، قد يؤدي ذلك إلى حدوث تلف.



الأقطار الموصى بها لقواعد الأوعية

Ø 18 سم 14 سم (منطقة مزدوجة) ← Ø 30 سم		Ø 28 سم XL	Ø 14 سم ← Ø 30 سم		Ø 30 سم XL
Ø 15 سم ← Ø 21 سم		Ø 21 سم L	Ø 17 سم ← Ø 24 سم		Ø 24 سم L
Ø 11 سم ← Ø 14,5 سم		Ø 14,5 سم S	Ø 14 سم ← Ø 18 سم		Ø 18 سم M

مهم: لمعرفة قطر قواعد الأوعية على المناطق التي يمكن استخدامها مع وظيفة "الحاسة السادسة". انظر فقرة "وظيفة الحاسة السادسة"

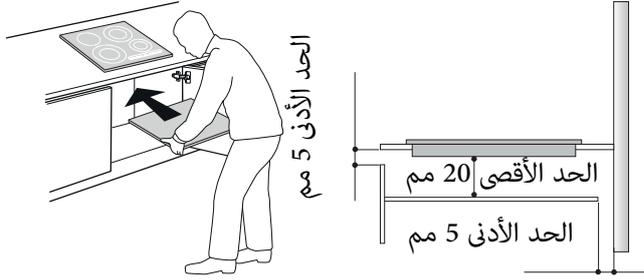


بعد إخراج الموقد من عبوته، افحصه بحثاً عن أي تلف نتج عن عملية النقل. وإذا ساورك الشك، فاتصل بالوكيل أو خدمة ما بعد البيع.

تجهيز وحدة المبيت

تحذير

- قم بتركيب لوحة فاصلة أسفل الموقد.
- لا يجب أن يكون الجزء السفلي من الموقد ممكن الوصول إليه بعد التركيب.
- إذا كان هناك فرن أسفل الموقد، فلا تقم بتركيب اللوحة الفاصلة.



- بالنسبة للمسافة بين الجانب السفلي للجهاز واللوحة الفاصلة أسفله، التزم بالأبعاد الموضحة في الشكل.
- لضمان التشغيل الصحيح للمنتج، لا تسد أدنى مسافة مطلوبة بين الموقد وسطح الوحدة (5 ملم كحد أدنى).
- اقطع سطح المطبخ ليلائم الموقد قبل تركيبه، وتخلص بعناية من أي قشور أو نشارة خشب.
- في حالة تركيب فرن أسفل الموقد، تأكد من تزويده بنظام تبريد.
- في حالة التركيب المسطح، اتصل بخدمة ما بعد البيع لطلب مجموعة طقم المسامير 480121100112.
- لإزالة الموقد من سطح المطبخ، استخدم مفكاً (غير مرفق) لفك الزنبركات من الجانب السفلي للجهاز.
- لا تقم بتركيب الموقد فوق غسالة أطباق أو غسالة عادية لتجنب ملامسة الدوائر الكهربائية للبخار أو الرطوبة، الأمر الذي يؤدي إلى إتلافها.

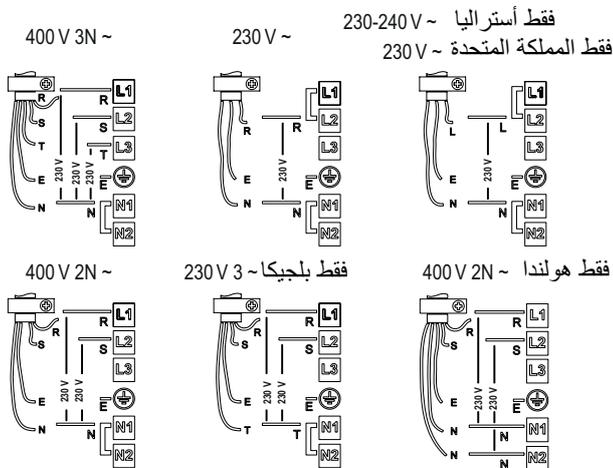
التوصيل الكهربائي

تحذير

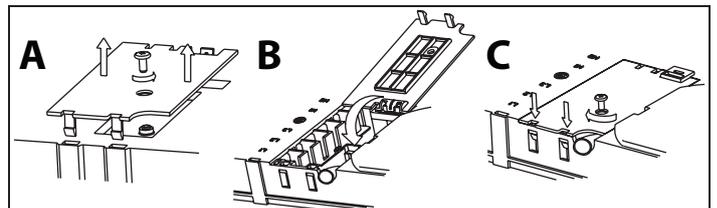
- افصل الجهاز عن مصدر الطاقة الرئيسي.
- يجب تركيب الموقد بمعرفة فني مؤهل يكون على دراية تامة بلوائح السلامة ولوائح التركيب الحالية.
- لا تتحمل جهة التصنيع أي مسؤولية عن إصابة الأشخاص أو الحيوانات، أو عن تلف الممتلكات نتيجة لعدم الالتزام باللوائح الموضحة في هذا الفصل.
- يجب أن يكون كابل مصدر الطاقة طويلاً بشكل يكفي للسماح بإزالة الموقد من سطح المطبخ.
- تأكد من مطابقة الجهد الموضح على لوحة تقديرات الجهاز لجهد مصدر الطاقة المنزلي.
- لا تستخدم كابلات إطالة.

التوصيل بلوحة الأطراف

لإجراء التوصيل الكهربائي، استخدم كابل H05RR-F على النحو المحدد في الجدول أدناه



الموصلات	الكمية X الحجم
230 V ~ + ⊕	4 x 3 مم ²
230-240 V ~ + ⊕	4 x 3 مم ² فقط في أستراليا
230 V 3 ~ + ⊕	1,5 x 4 مم ²
400 V 3N ~ + ⊕	1,5 x 5 مم ²
400 V 2N ~ + ⊕	1,5 x 4 مم ²



بعد تشغيل الموقد، ضع الوعاء على منطقة الطهو المختارة.

قم بتنشيط منطقة الطهو من خلال الضغط على المفتاح الدائري المناسب، يعرض المفتاح الدائري رقم 5، والذي يمثل مستوى الطاقة المتوسط.

لتغيير مستوى الطاقة، حرك إصبعك بشكل أفقي على شاشة اللمس الانزلاقية: بتغيير الرقم داخل الدائرة بمجرد التمرير السريع للإصبع من أدنى مستوى 1 إلى أقصى مستوى 9. ويمكنك تنشيط وظيفة المعزز بالضغط على "BOOST" (تعزيز) على شاشة اللمس الانزلاقية ("p" على الشاشة). يمكن استخدام وظيفة الطاقة "المعززة" لمدة 10 دقائق كحد أقصى، والتي يقوم بعدها الجهاز بضبط مستوى الطاقة تلقائياً على المستوى 9. وفي الموديلات المزودة بثلاث مناطق طهو، يمكن تحديد ثلاثة مستويات "معززة" في الوقت نفسه، في هذه الحالة، يقوم الجهاز تلقائياً بتهيئة توزيع الطاقة بين المناطق.

في حالة تشغيل أكثر من منطقة طهو واحدة، تتيح لك شاشة اللمس الانزلاقية تغيير مستوى طاقة المنطقة المحددة، والتي يُشار إليها من خلال نقطة مضيئة أسفل يمين مؤشر مستوى الطاقة، لتحديد منطقة، ليس عليك سوى الضغط على المفتاح الدائري المناسب.

5.

U

في حالة استخدام وعاء غير مناسب، أو غير موضوع بشكل صحيح، أو أبعاده غير مناسبة للموقد الحثي، ستظهر الرسالة «no pot» (لا يوجد وعاء) على الشاشة (انظر الشكل الموضح على اليمين)، وفي حالة عدم اكتشاف وعاء خلال 60 ثانية، يتم إيقاف تشغيل الموقد.

إيقاف تشغيل مناطق الطهو

حدد منطقة الطهو المطلوب إيقاف تشغيلها بالضغط على المفتاح الدائري (تضئ نقطة أسفل يمين مؤشر مستوى الطاقة). اضغط على OFF (إيقاف تشغيل) على شاشة اللمس الانزلاقية.

يتم إيقاف تشغيل منطقة الطهو، وإذا كانت لا تزال ساخنة، فيظهر الحرف "H" في الدائرة. حرف "H" هو مؤشر الحرارة المتبقية. فالموقد مزود بمؤشر حرارة متبقية لكل منطقة طهو، وتنبه هذه المؤشرات المستخدم عندما تكون مناطق الطهو لا تزال ساخنة، وعندما تبرد منطقة الطهو لا تزال ساخنة. وعندما تبرد منطقة الطهو، تطفئ الشاشة.

H

تحديد المؤقت

المؤقت عبارة عن قاطع تيار زمني يسمح بضبط المدة الزمنية المطلوبة للطهو يبلغ 90 دقيقة كحد أقصى. حدد منطقة الطهو المطلوب استخدامها مع المؤقت (تضئ نقطة أسفل يمين مؤشر مستوى الطاقة)، ثم اضبط وقت الطهو المطلوب باستخدام المفاتيح + و - لوظيفة المؤقت، يتم عرض الوقت بالدقائق بجوار شاشة منطقة الطهو. بعد ثواني قليلة من الضغط على المفتاح، يبدأ المؤقت في العد التنازلي (تبدأ النقطة المضيئة لمنطقة الطهو المحددة في الوميض). وبمجرد انقضاء الوقت المضبوط، تصدر إشارة صوتية، ويتم إيقاف تشغيل منطقة الطهو تلقائياً. لاستخدام المؤقت مع وظيفة الحاسة السادسة، انظر وصف الوظيفة في الصفحات اللاحقة.

قفل لوحة التحكم

تقوم هذه الوظيفة بقفل مفاتيح التحكم في الموقد لتجنب تشغيل الموقد دون قصد (أثناء التنظيف مثلاً). اضغط على المفتاح  لمدة ثلاث ثوان: تصدر إشارة صوتية، ويضئ مؤشر أعلى رمز القفل لتأكيد التنشيط. يتم قفل لوحة التحكم باستثناء وظيفة إيقاف التشغيل OFF لفتح مفاتيح لوحة التحكم، كرر إجراء التنشيط. تنطفئ نقطة المضيئة ويتم تنشيط الموقد مرة أخرى. مهم: إن وجود المياه، أو سائل منسكب من الأوعية، أو أجسام من أي نوع على المفتاح أسفل الرمز قد يؤدي إلى تنشيط وظيفة قفل لوحة التحكم أو إلغاء تنشيطها دون قصد.

التعليق

تتيح لك هذه الوظيفة تعليق عمليات الطهو مؤقتاً ثم استئنافها مع الحفاظ على الإعدادات السابقة (باستثناء وظيفة الحاسة السادسة وأي مؤقتات مضبوطة). اضغط على المفتاح : يومض على الشاشة في مكان مستويات الطاقة . لاستئناف الطهو، اضغط على المفتاح مرة أخرى .

الطهو المرن FlexiCook

تتيح لك هذه الوظيفة استخدام مساحة الطهو كمنطقتي طهو منفصلتين أو كمنطقة طهو واحدة فائقة الحجم. هذه الوظيفة مثالية للأواني البيضاوية، والمستطيلة، والممتدة (بأبعاد قاعدة لا تزيد عن 38 × 18 سم كحد أقصى)، أو أكثر من إناء قياسي واحد. لتنشيط وظيفة الطهو المرن، قم بتشغيل الموقد، واضغط على الزر : تعرض شاشتنا منطقتي الطهو المستوى "5"؛ وتضئ النقطتان بجوار رقم المستوى للإشارة إلى تنشيط وظيفة الطهو المرن.

لتغيير مستوى الطاقة، حرك إصبعك على طول شاشة اللمس الانزلاقية: بتغيير الرقم داخل الدائرة بمجرد التمرير السريع للإصبع من أدنى مستوى 1 إلى أقصى مستوى 9. ولإلغاء تنشيط وظيفة المنطقة المرنة، اضغط على : تعود مناطق الطهو إلى العمل بشكل فردي مرة أخرى. لإيقاف تشغيل منطقة الطهو، اضغط على OFF (إيقاف تشغيل).

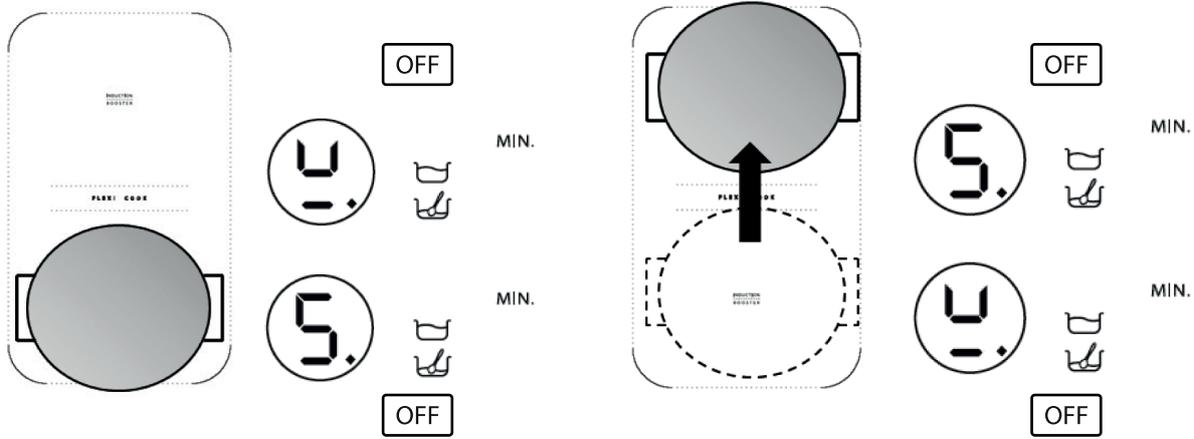
تظهر الرسالة "no pot" (لا يوجد وعاء) على شاشة منطقة الطهو التي يتعذر بها اكتشاف أي وعاء (نتيجة لعدم وجود الوعاء، أو وضعه بشكل غير صحيح، أو عدم ملائمة الموقد الحثي) . تبقى الرسالة معروضة لمدة 60 ثانية: في هذا الوقت، يمكنك إضافة الأوعية أو تحريكها في مساحة الطهو المرن كما تشاء.



بعد مرور 60 ثانية وعدم وضع أي إناء على المنطقة، يتوقف النظام عن "الكشف" عن الأوعية على هذه المنطقة، ويبقى الرمز  مرئياً على الشاشة لتذكيرك بأنه تم تعطيل هذه المنطقة.

لإعادة تنشيط وظيفة الطهو المرن على كلا المسخنين، اضغط على الزر .

بإمكان وظيفة الطهو المرن أيضاً الكشف نقل وعاء من منطقة إلى أخرى داخل مساحة الطهو المرن، حيث إنها تحافظ على نفس مستوى طاقة المنطقة التي تم وضع الوعاء عليها في الأصل (انظر المثال الموضح في الشكل أدناه: يتم عرض مستوى الطاقة على الشاشة المناظرة للمنطقة التي تم وضع الوعاء عليها).

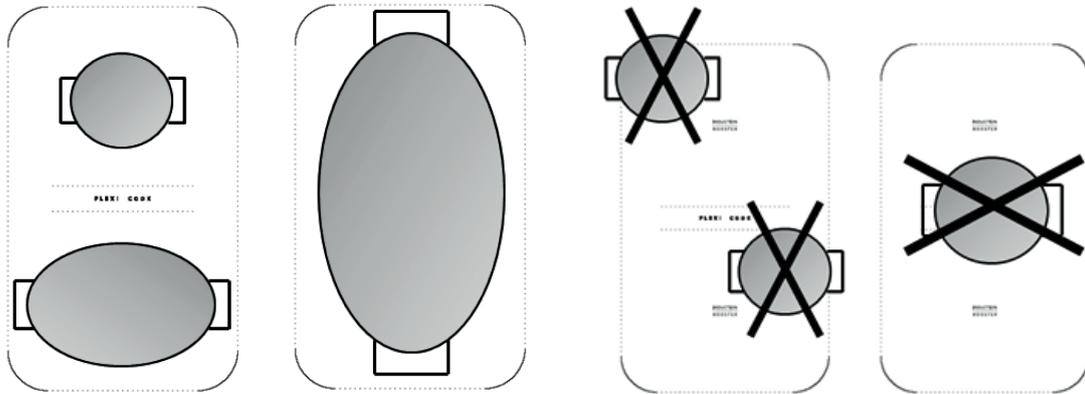


يمكن أيضاً تشغيل مساحة الطهو المرن كمنطقتي طهو منفصلتين باستخدام زر المناطق لكل منطقة فردية، ضع الوعاء في منتصف منطقة الطهو، واضبط مستوى الطاقة من خلال شاشة اللمس الانزلاقية.

مهم: تأكد من وضع الأواني في منتصف منطقة الطهو بطريقة تغطي الشعار  الموجود في منتصف كل منطقة طهو.



في حالة استخدام وعاء كبير أو أواني بيضاوية، أو مستطيلة، أو ممتدة، تأكد من وضعها في منتصف منطقة الطهو مع تغطية كل الشعارين . أمثلة للوضع الجيد للأوعية والوضع السيئ لها:



عند استخدام وظيفة الطهو المرن، لا يمكن استخدام وظيفتي المعزز والحاسة السادسة، وفي حالة ضبط المؤقت، يتم عرضه مع شاشة لوحة التسخين بالجانب العلوي.



وصف الوظائف التلقائية

يتميز الموقد بوظائف تلقائية لكل منطقة طهو. يتم توضيح رموز الوظائف المتاحة بجوار مفتاح تحديد كل منطقة طهو. وكل مرة يتم فيها تحديد وظيفة تلقائية، يضيء المؤشر بجوار الرموز، ويظهر الحرف "A" على شاشة منطقة الطهو.



وظيفة الحاسة السادسة

تقوم وظيفة الحاسة السادسة تلقائياً بتحديد إعداد الطاقة المثالي لغلي المياه، وتصدر إشارة عند الوصول إلى مرحلة الغليان. بعد وضع وعاء المياه، قم بتشغيل الموقد، وحدد منطقة الطهو المطلوبة. اضغط على المفتاح : يظهر الحرف "A" على الشاشة، ويضيء المؤشر. أثناء التسخين، يتم عرض رسم متحرك بجوار منطقة الطهو.



لضمان التشغيل الصحيح لوظيفة الحاسة السادسة، يرجى الالتزام بالتوصيات التالية:

- استخدم مياه فقط (بدرجة حرارة الغرفة) ؛
- لا تضيف الملح، أو المكونات الأخرى، أو البهارات حتى تصل المياه إلى مرحلة الغليان؛
- لا تغير إعداد الطاقة الخاص بمنطقة الطهو، أو تقم بإزالة الوعاء أو نقله؛
- املا ثلث الوعاء على الأقل (لتر واحد كحد أدنى)، ولا تملأه مطلقاً حتى الحافة (انظر الجدول على اليسار).
- لا تستخدم الأوعية التي تعمل بالضغط على المنطقة مع تحديد وظيفة الحاسة السادسة؛ للحصول على أفضل النتائج، التزم بالنصائح التالية:
- لا تقم بتنشيط وظيفة الحاسة السادسة إذا كانت المنطقة ساخنة بالفعل (رؤية الحرف "H" على الشاشة).

قطر منطقة الطهو	قطر قاعدة الوعاء لاستخدام وظيفة الحاسة السادسة	أقصى كمية من المياه في الوعاء
18 سم	17 - 19 سم	5 لترات
24 سم	23 - 25 سم	7 لترات
28 سم	24 - 28 سم	7 لترات

عند وصول المياه إلى مرحلة الغليان، يصدر الموقد إشارة صوتية. وتصدر الإشارة ثلاث مرات بفواصل زمنية منتظمة. وبعد الإشارة الثانية، يتم تنشيط التنكير بالدقائق لتتبع وقت الغليان. وبعد الإشارة الثالثة، يحدد الموقد تلقائياً إعداد طاقة أقل للحفاظ على غليان المياه برفق. ومن هذه اللحظة، يمكنك إشفافة أي مكونات تريدها، وضبط المؤقت، وتغيير إعداد الطاقة. ويحل تغيير إعداد الطاقة أو تحديد وظيفة "التعليق" محل وظيفة الحاسة السادسة.

يتميز الموقد بالإدارة التلقائية لاستخدام إعدادات وظيفة الحاسة السادسة والمعزز، وذلك ربما لا يمكن في بعض الحالات تحديد المعزز عند تحديد وظيفة الحاسة السادسة بالفعل على مناطق طهو أخرى. قد يكون لجودة الوعاء المستخدم تأثير على أداء وظيفة الحاسة السادسة.



الغليان برفق

بعد الوصول إلى مرحلة الغليان، اضغط على المفتاح ليقوم الموقد تلقائياً بضبط مستوى الطاقة الصحيح للحفاظ على غليان الوعاء برفق. يظهر الحرف "A" على الشاشة. يضيء المؤشر. لإلغاء تنشيط الوظيفة، ليس عليك سوى الضغط على OFF (إيقاف تشغيل) بشاشة اللمس الانزلاقية.

وظيفة الذوبان

تحافظ هذه الوظيفة على درجة حرارة منخفضة بشكل مستمر في منطقة الطهو، بعد وضع الوعاء / الملحق على منطقة الطهو. اضغط على المفتاح: يظهر الحرف "A" على الشاشة، ويضيء المؤشر. لإلغاء تنشيط الوظيفة، ليس عليك سوى الضغط على OFF (إيقاف تشغيل) بشاشة اللمس الانزلاقية.

التنظيف

لا تستخدم مطلقاً أجهزة التنظيف البخار.



قبل التنظيف، تأكد من إيقاف تشغيل مناطق الطهو وعدم عرض مؤشر الحرارة المتبقية ("H").

مهم: لا تستخدم الاسفنج الكاشطة أو وسادات تنظيف الأواني السلوكية، فقد تؤدي إلى إتلاف السطح الزجاجي. نظف الموقد وهو بارد بعد كل استخدام للتخلص من أي بقايا للطعام. يؤدي السكر والأطعمة ذات محتوى السكر العالي إلى إتلاف السطح الزجاجي الخزفي، وتجنب إزالتها في الحال. قد يؤدي الملح، والسكر، والرمل إلى خدش السطح الزجاجي. استخدم قطعة قماش ناعمة، أو مناشف مطبخ ماصة، أو منظفاً خاصاً بالمواد (اتبع إرشادات جهة التصنيع).

دليل حل المشاكل

- اقرأ الإرشادات الموضحة في قسم "إرشادات الاستخدام"، واتبعها.
- تحقق من عدم إنقطاع التيار الكهربائي.
- نظف الموقد، وجففه تماماً.
- عند تشغيل الموقد، في حالة ظهور الأكواد الأبجدية الرقمية على الشاشة، راجع الجدول التالي لمعرفة الإرشادات.
- إذا تعذر عليك إيقاف تشغيل الموقد بعد استخدامه، فافصله عن مصدر الطاقة.

الحل	الأسباب المحتملة	الوصف	كود الخطأ
نظف لوحة التحكم	مياه أو أدوات مائدة على لوحة التحكم	ضغط متواصل على مساحة لوحة التحكم.	يتوقف الموقد عن العمل، وبعد 10 ثوانٍ، يصدر إشارة صوتية كل 30 ثانية.
انتظر حتى يبرد الموقد قبل استخدامه مرة أخرى.	درجة الحرارة الداخلية للأجزاء الإلكترونية مرتفعة للغاية.	يتم إيقاف تشغيل لوحة التحكم نتيجة لدرجات الحرارة المرتفعة بشكل زائد.	C81, C82, C83
افصل عن مصدر الطاقة الرئيسي وافحص التوصيل الكهربائي	يكتشف المستشعر تعارضاً بين جهد الجهاز وجهد مصدر الطاقة الرئيسي	جهد التوصيل غير صحيح.	F43 أو F42
اتصل بخدمة ما بعد البيع، وحدد كود الخطأ			F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64

خدمة ما بعد البيع

قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع

SERVICE 0000 000 00000



1. تحقق مما إذا كان يمكنك حل المشكلة بنفسك بمساعدة الاقتراحات المتوفرة في "دليل حل المشاكل".
 2. أوقف تشغيل الجهاز، ثم أعد تشغيله مرة أخرى للتحقق مما إذا تم حل المشكلة.
- إذا استمرت المشكلة بعد الفحوصات الموضحة أعلاه، فاتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع.

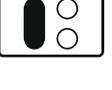
احرص دائماً على تحديد:

- وصف مختصر للعتل؛
- نوع الموقد وموديله بدقة؛
- رقم الخدمة (الرقم الوارد بعد كلمة service على لوحة التعريف) الموجود أسفل الجهاز (على اللوحة المعدنية)؛
- رقم مركز لخدمة ما بعد البيع وارد أيضاً على بطاقة الضمان.
- عنوانك الكامل؛
- رقم هاتفك وكود منطقتك.

إذا كان يلزم القيام بأي إصلاحات، فاتصل بأحد مراكز خدمة ما بعد البيع المعتمدة (لضمان استخدام قطع غيار أصلية والقيام بإصلاحات صحيحة). تتوفر قطع الغيار لمدة 10 أعوام.

جدول مستوى الطاقة

مستوى الطاقة	نوع الطهو	استخدام المستوى (يشير إلى خبرة الطهو والعدادات)
أقصى طاقة	تعزير	مثالي لزيادة درجة حرارة الطعام سريعًا من أجل غلي المياه بسرعة أو التسخين السريع لسوائل الطهو
	9-8	مثالي للتحمير، وبدء الطهو، وقلّي المنتجات المجمدة، والغلي السريع
طاقة عالية	8-7	مثالي للقلّي، والحفاظ على الغليان القوي، والطهو، والشواء (لفترة زمنية قصيرة من 5-10 دقائق)
	7-6	مثالي للقلّي، والحفاظ على الغليان البسيط، والطهو والشواء (لفترة زمنية متوسطة من 10-20 دقيقة)، ولتسخين الملحقات مسبقًا.
طاقة متوسطة	5-4	مثالي للطهو في المياه، والحفاظ على الغليان البسيط، والطهو (لفترة زمنية طويلة). خفق كريمة المعكرونة
	4-3	مثالي للوصفات ذات مدة الطهو الطويلة (الأرز، والصلصة، والشواء، والسّمك) مع السوائل (مثل المياه، والمرق، والحليب)، وخفض كريمة المعكرونة
	3-2	مثالي للوصفات ذات مدة الطهو الطويلة (كميات، أقل من لتر واحد: الأرز، والصلصة، والشواء، والسّمك) مع السوائل (مثل المياه، والمرق، والحليب)
طاقة منخفضة	2-1	مثالي لإذابة الزبد، وإذابة الشوكولاته برفق، وإذابة المنتجات الصغيرة، والحفاظ على سخونة الطعام (مثل الصلصة، والحساء، والحساء بالخضروات والمعكرونة)
	1	مثالي للحفاظ على سخونة الطعام، ولخفق كريمة الأرز الإيطالي، وللحفاظ على سخونة الأطباق عند تقديمها (مع الملحقات الملائمة للمواقد الكهربائية)
إيقاف التشغيل	بدون طاقة	يكون الموقد في وضع الاستعداد أو إيقاف التشغيل (قد تكون هناك حرارة متبقية بعد انتهاء الطهو، ويُشار إلى ذلك من خلال "H")

الوظيفة	وصف الوظيفة
 الغليان برفق	تحدد تلقائيًا مستوى طاقة مناسبًا للغليان برفق للوصفات ذات مدة الطهو الطويلة، وهي مناسبة لطهو صلصلة الطماطم، وصلصة راجو، والحساء العادي، والحساء بالخضروات والمعكرونة، فهي تحافظ على مستوى طهو ثابت (مثالي للطهو في أواني المياه المغلية التي يوضع بها أواني صغيرة بين ماري). وهي تحول دون غليان الطعام بشكل زائد (مثل الفوران) أو الالتصاف بالقاعدة والاحتراق، ذلك الأمر الذي عادة ما يحدث مع هذه الوصفات. استخدم هذه الوظيفة بعد وصول الوعاء إلى مرحلة الغليان
 الذوبان	تحدد تلقائيًا مستوى طاقة مناسبًا لإذابة المنتجات الرقيقة ببطء دون التضحية بجودتها الحسية (الشوكولاته، والزبد.. الخ)
 الحاسة السادسة، الحاسة السادسة على المياه	تكشف تلقائيًا مرحلة وصول المياه إلى الغليان وتقلل الطاقة للحفاظ على الغليان حتى تتم إضافة الطعام. وعند وصول المياه إلى مرحلة الغليان، تصدر إشارة صوتية، ويمكن إضافة أي مكونات (كالبهارات، والمعكرونة، والأرز، والخضروات، واللحم، والسّمك المطلوب عنه)، ولكن يجب أيضًا تعقيم برطمانات الطعام المنزلي أو الملحقات
 الطهو المرن	تجمع هذه الوظيفة بين منطقتي الطهو، وتتيح لك استغلال مساحة السطح المدمجة لأواني الطهو أو الشواريات الكبيرة مستطيلة أو بيضاوية الشكل. وهي مناسبة لشواء كميات أو قطع كبيرة من الطعام (السّمك، والكباب، والخضروات مثل الهنبداء الأحمر، وشرائح اللحم، والسجق الألماني) مناسبة أيضًا لطهو الوصفات، مثل مفصلات اللحم المشوية الملفوفة أو السّمك الكامل، ويتم عادة تحضير ذلك مع صلصة أو مرق باستخدام كسرولة أو غلاية/ إناء سمك.

جدول الطهو

مستوى الطاقة وحالة الطهو				الأطباق أو نوع الطهو	فئات الطعام
الطاقة	المرحلة الثانية	الطاقة	المرحلة الأولى		
8-7	طهو المعكرونة والحفاظ على الغليان	المعز - 9	تسخين المياه	معكرونة طازجة	معكرونة، أرز
8-7	طهو المعكرونة والحفاظ على الغليان	المعز - 9	تسخين المياه	معكرونة جافة	
6-5	طهو المعكرونة والحفاظ على الغليان	المعز-9-	تسخين المياه	أرز مغلى	
5-4	الطهو	8-7	القلي والشواء	أرز إيطالي	
7-6	الغليان	المعزز 9-	تسخين المياه	مغلى	خضروات، حبوب
9-8	القلي	9	تسخين الزيت	مقلي	
7-6	الطهو	8-7	تسخين الملحق	مقلي	
4-3	الطهو	8-7	تسخين الملحق	مغلى برفق	
8-7	تحمير الطعام	8-7	تسخين الملحق	مقلي خفيف	
4-3	الطهو	8-7	تحمير اللحم بالزيت (مستوى الطاقة 6 مع الزبد)	مشوى	اللحم
8-7	الشواء على الجانبين	8-7	تسخين الإناء مسبقا	مشوى	
5-4	الطهو	8-7	التحمير بالزيت (مستوى الطاقة 6 مع الزبد)	محمّر	
4-3	الطهو	8-7	التحمير بالزيت (مستوى الطاقة 6 مع الزبد)	مغلى برفق	
8-7	الطهو	8-7	تسخين الإناء مسبقا	مشوى	سمك
4-3	الطهو	8-7	التحمير بالزيت (مستوى الطاقة 6 مع الزبد)	مغلى برفق	
8-7	القلي	9-8	تسخين الزيت أو الدهن	مقلي	
7-6	الطهو	6	تسخين الإناء بالزبد أو الدهن	بيض أو ملّيت بالخضروات واللحم	بيض
6-5	الطهو	6	تسخين الإناء بالزبد أو الدهن	بيض أو ملّيت	
6-5	الطهو	المعزز 9-	تسخين المياه	مغلى خفيف/ بشدة	
6-5	الطهو	6	تسخين الإناء بالزبد	فطائر مقليّة	
4-3	الطهو	7-6	التحمير بالزيت (مستوى الطاقة 6 مع الزبد)	طماطم	صلصة
4-3	الطهو	7-6	التحمير بالزيت (مستوى الطاقة 6 مع الزبد)	صلصة أراجو	
4-3	غليان بسيط	6-5	تجهيز القاعدة (إذابة الزبد والدقيق)	بشميل	
5-4	الحفاظ على الغليان الخفيف	5-4	غلى الحليب	كريمة معجنات	حلويات، كريمة
3-2	الحفاظ على الغليان الخفيف	5-4	غلى الحليب	بودنج	
3-2	الطهو	6-5	تسخين الحليب	أرز بحليب	

WHIRLPOOL EMEA S.p.A.
Via Carlo Pisacane n.1
20016 PERO (MI) ITALY

ВИРЛПУЛ ЕМЕА С.п.А.
Виа Карло Пизакане 1
20016 ПЕРО (МИЛАНИ) ИТАЛИЯ

ВІРЛПУЛ ЕМЕА С.п.А.
вул. Карло Пізакане, 1
20016 Перо (Мілан), Італія

Factory: Whirlpool EMEA S.p.A.
Address: Via Piani di Marichio n.48
60044 Marichio di Fabriano (AN) ITALY

Завод: ВИРЛПУЛ ЕМЕА С.п.А.
Адрес: Виа Пьяни Ди Мариско н°48
60044 Мариско Ди Фабриано (АН), ИТАЛИЯ

Фабрика: WHIRLPOOL EMEA S.p.A.
Адреса: Виа Пьяни Ді Маріско н° 48
60044 Маріско Ді Фабріано (АН),
ИТАЛИЯ

Заво: ВИРПУЛ ИМЭА С.п.а.
Мекен-жай: Виа Пьяни Ди Мариско н° 48,
60044 Мариско Ди Фабриано (АН),
ИТАЛИЯ

Для России и стран Таможенного союза:
ООО «ВИРЛПУЛ РУС»
Россия, 127018, Москва
ул. Двинцев, дом 12, корп. 1

Ресей және Кедендік одақ елдері үшін:
«ВИРЛПУЛ РУС» ЖШС
Корпус 1, 12 - үй, Двинцев көшесі
127018 Мәскеу, Ресей

For Ukraine:
"Whirlpool Ukraine" LLC
01601, Kyiv, ul. Shelkovichnaya, 42-44.
Hot Line in Ukraine: 0-800-501-15-00

Для України:
ТОВ «Вірлпул Україна»
01601, м. Київ, вул. Шовковична, 42-44.
Телефон гарячої лінії в Україні: 0-800-501-15-00



400011166869



WHIRLPOOL EMEA S.p.A.
Via Carlo Pisacane n.1
20016 PERO (MI) ITALY

EAC



10/17