

COLLECTRAMATIC®
A WINSTON INDUSTRIES INNOVATION

المقلاة

كتيب المالك

سلسلة المقلاة

PF٤٦

PF٥٦

LP٤٦

LP٥٦

OF٤٩

OF٥٩



WINSTON INDUSTRIES
THE TASTE OF INNOVATION



السلامة

يتم تصنيع قلايات Winston Collectramatic وفق معايير صناعة المعدات، ويتم تصميمها واختبارها للتأكد من تمتعها بالموثوقية الهيكلية لمدة 10 سنوات من الاستخدام. وهذا ليس ضماناً، وللحصول على معلومات الضمان أو للحصول على إجابات عن أي أسئلة حول معدتك، يرجى الاتصال بالموزع المحلي الخاص بك.



درجات حرارة عالية | جهد كهربائي عال زيت طهي ساخن تحت ضغط!

لتجنب الإصابات المؤلمة المسببة للندوب والمهددة للحياة، أو الاضطرابات العاطفية، أو وقوع أضرار للممتلكات، اقرأ هذه الورقة، وكل ملصقات الخطر وكتب المالك والمعلومات المصاحبة لقطع الغيار وامثل لها قبل استخدام هذه المقلاة أو تنظيفها أو العمل عليها.

1. تأكد دائماً أنك تستطيع قراءة كل ملصقات الخطر، وأخرج المقلاة من الخدمة على الفور حتى يتم استبدال كل الملصقات غير القابلة للقراءة، اتصل بخدمة العملاء في Winston على ١-٨٠٠-٢٣٤-٥٢٨٦ للحصول على الملصقات البديلة.

2. **افحص** المقلاة للتأكد من عدم وجود قطع معيبة أو مفككة أو مفقودة، وفي حالة اكتشاف قطع معيبة أو مفككة أو مفقودة بعد الفحص، أخرج المقلاة من الخدمة ولا تقم بتشغيلها حتى يتم إصلاحها.

3. لا تخلط بين قطع الغيار الخاصة بالموديلات المختلفة لمقلاة Collectramatic.

4. لا تقم بتشغيل المقلاة إذا كنت تشعر بصدمة كهربائية، وأخرج المقلاة من الخدمة حتى يتم إصلاحها.

5. لا تفتح الألواح أو تحاول إجراءات إصلاحات إذا لم تكن عامل صيانة مدرب.

6. لا تستخدم المقلاة إلا إذا كانت مثبتة بإحكام لمنع انقلابها.

7. لا تستخدم المقلاة إلا إذا كانت الأرضية حولها نظيفة وفي حالة غير زلقة.

8. لا تقف على المقلاة أو تجلس عليها أو تستخدمها كمسند.

9. لا تضع أي أشياء بخلاف ملحقات المقلاة بالقرب من المقلاة.

10. لا تملأ المقلاة بشكل زائد عن الحد أو أقل من الحد المطلوب بزيت الطهي، وقم بضبط زيت الطهي الساخن (على درجة حرارة الطهي) بحيث يكون مستوى الزيت بين علامتي MAXIMUM و MINIMUM.

11. سوائل ساخنة تحت ضغط

الإغلاق الغطاء بأمان:

- أ. استخدام كلتا اليدين على المقبض لإنزال الغطاء.
- ب. اسحب المقبض تمامًا إلى مصد قفل الغطاء بحيث يبرز قفل الغطاء (صوت "طقطقة") في موضع القفل المستقيم.

لفتح الغطاء بأمان:

- أ. انتظر حتى تنتهي دورة الطهي (الموقت على ٠٠:٠٠) وتسمع صوت الجرس).
- ب. لا تلمس المقبض لفتح غطاء حتى تضغط أولاً لأسفل على قفل الغطاء لكي ينخفض الغطاء.
- ج. بعد ذلك، عندما يصبح الغطاء في الوضع المنخفض استخدم يداً واحدة لتحريك المقبض للفتح.

12. لا تفتح صمام التصريف حتى يتم فصل طاقة المقلاة وفتح الغطاء، واستخدم قفازات الأمان وضع حاوية مناسبة أو مرشحاً تحت صمام التصريف قبل فتح الصمام.

13. لا تقم بتركيب أو توصيل أي مواسير أو أنابيب بصمام التصريف عدا وصلات تمديد صمام التصريف من Winston.

14. لا تمسك سلة المقلاة دون استخدام قفازات السلامة وخطاف السلة أو أداة المساعدة على الرفع.

15. لا تقلب زيت الطهي في الوعاء بعد الجولة الأولى من الطهي كل يوم، فربما ارتفع زيت الطهي وخرج من إناء الطهي.

16. لا تنظف أو تنقل المقلاة إلا بعد أن تقوم بفصل المقلاة من الطاقة، وإزالة الغطاء وتصريف زيت الطهي وإزالة الوعاء، ولا تستخدم مطلقاً طريقة "الغليان" أو الماء لتنظيف إناء الطهي في المقلاة.

17. لا ترش الماء أو تستخدم الخرطوم على المقلاة من الخارج، استخدم فقط منشفة مبللة لتنظيف أسطح المقلاة خارج إناء الطهي.

18. لا تستخدم أي سوائل بخلاف زيوت الطهي في إناء الطهي في المقلاة.

19. لا تشتتر سوى قطع الغيار المصرح بها من قبل Winston، والتي ستوفر أحدث التحذيرات من الخطر.

20. افصل الطاقة دائماً عندما لا تكون المقلاة قيد الاستخدام في أي وقت.

21. لا تستخدم كرة تصريف مع الحمل الثقيل في الطرف الكروي.

22. قد يتطلب تركيب هذه المقلاة استخدام كهربائي مرخص. تحقق من القوانين المحلية.

⚠️ خطر: مخاطر كهربائية

من الممكن أن تتسبب في إصابة جسيمة أو الوفاة << لا تحاول صيانة هذا الجهاز إلا إذا كنت كهربائياً مرخصاً أو عامل صيانة مدرب.

⚠️ تحذير: مخاطر تتعلق بالسلامة، الاستخدام المقصود

من الممكن أن تتسبب في إصابة جسيمة أو حدوث أضرار للجهاز << راقب الأشخاص غير المدربين أو صغار السن أو المعاقين.

١. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام بواسطة الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من انخفاض القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، ما لم يكونوا خاضعين للإشراف أو يتلقون تعليمات بشأن استخدام هذا الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.

٢. يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.

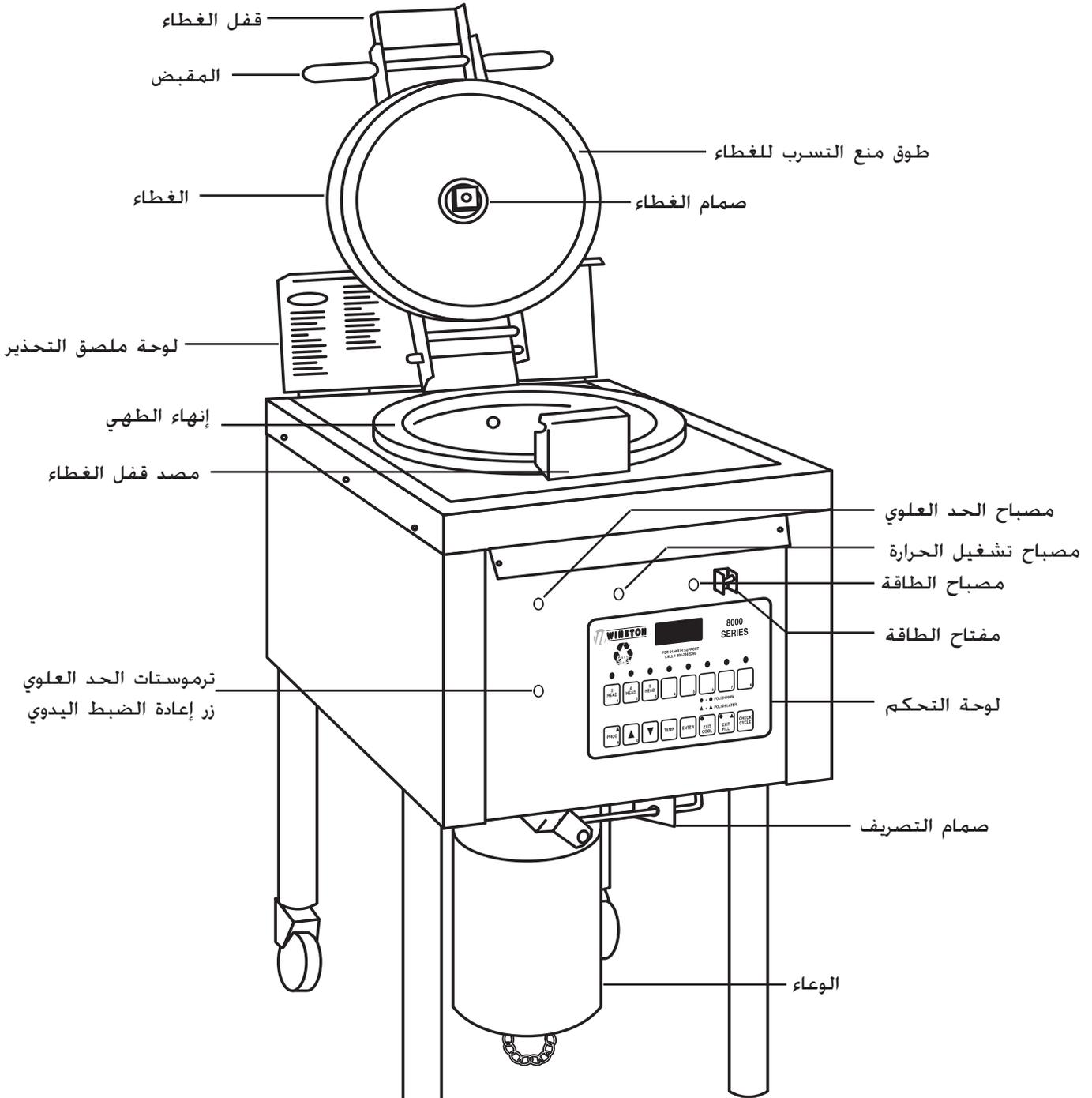
٣. تم تصميم هذا الجهاز للاستخدامات التجارية، على سبيل المثال في مطابخ المطاعم والمقاصف والمستشفيات والمنشآت التجارية مثل المخابز والمسالخ، وغيرها، وليس لإنتاج الأطعمة على نطاق واسع.

⚠️ تحذير: مخاطر تتعلق بالسلامة

من الممكن أن تتسبب في إصابة جسيمة أو حدوث أضرار للجهاز << قم بتركيب الجهاز بطريقة تمنع ملامسة المياه للزيت داخل المقلاة.

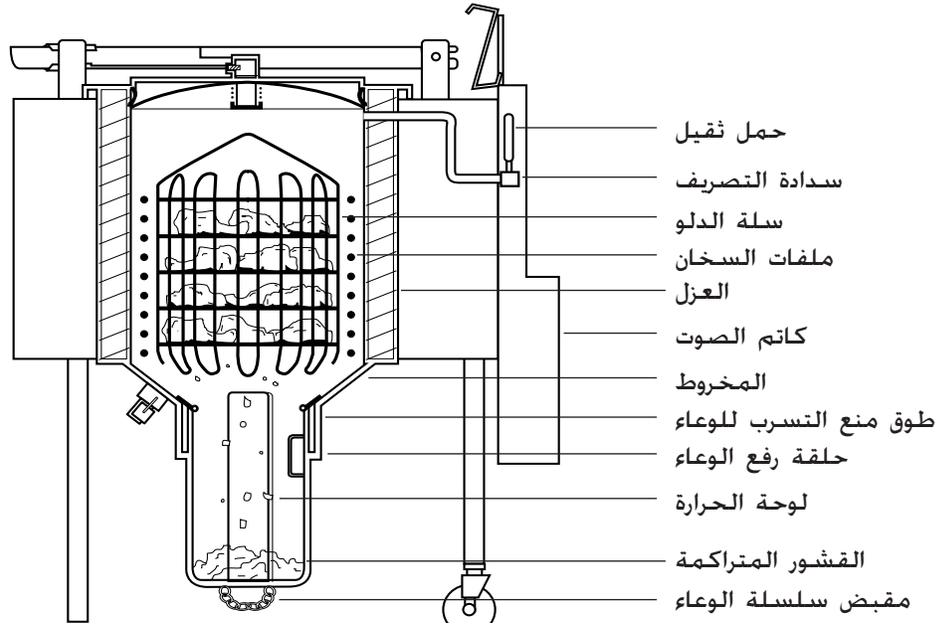


قبل استخدام المعدات لأول مرة، نفذ إجراءات العناية اليومية المذكورة في الصفحات من ١١ إلى ١٣.

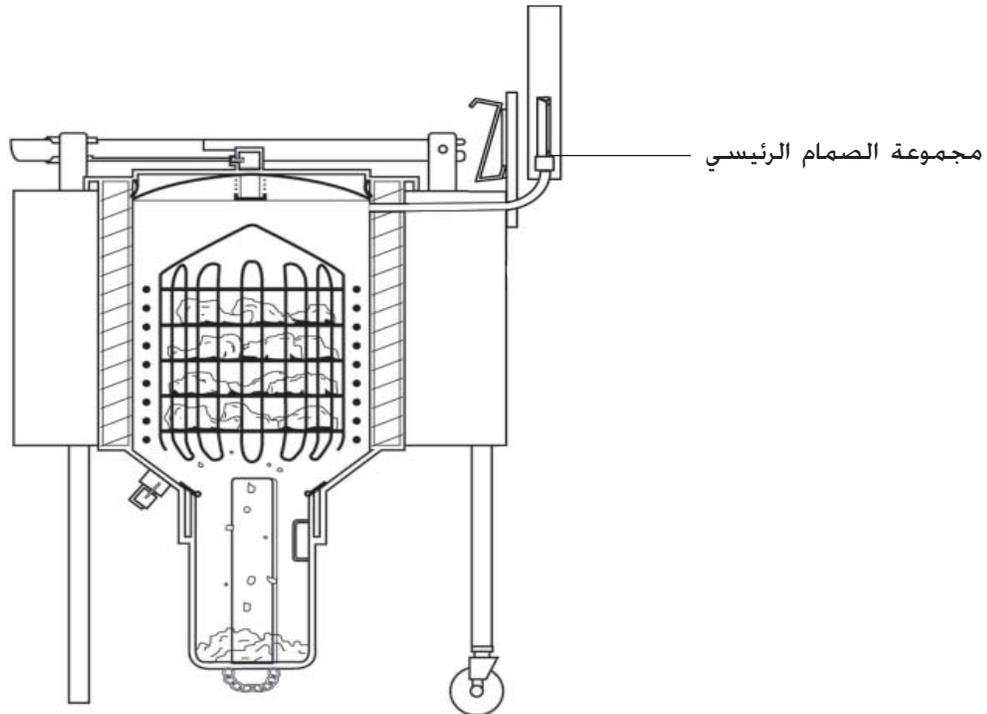


خطر! في حالة إضاءة مصباح ترموستات الحد العلوي، فإنه قد يشير إلى مشكلة خطيرة في المقلاة، ولإعادة ضبط ترموستات الحد العلوي، اترك زيت الطهي حتى يبرد إلى أقل من ٣٧٥ درجة فهرنهايت (١٩٠ درجة مئوية). ثم اضغط على زر إعادة ضبط الحد العلوي. وبعدها يسخن زيت الطهي. إذا أضاء مصباح ترموستات الحد العلوي مرة أخرى، قم بإيقاف تشغيل المقلاة، وأفضل المقلاة من الطاقة. وقم باستدعاء فني خدمة لإصلاحها. وإذا تكرر تشغيل مصباح ترموستات الحد العلوي، قم باستدعاء فني خدمة للإصلاح.

يرجى ملاحظة وجود اختلافات في الرسوم والأوصاف بين مقلاة الضغط والمقلاة المفتوحة.



رسم تخطيطي للسلسلة PF



رسم تخطيطي للسلسلة LP (مع توضيح الفرق)

الملحقات (تباع على حدة)

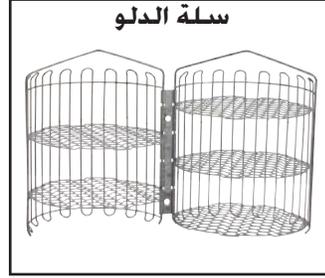
خطاف تصريف السلة



لوحة الحرارة



سلة الدلو



فرشاة بيضاء من التفلون



قفازات الأمان



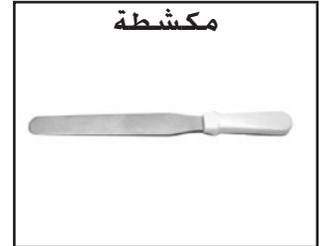
أداة التقليل



أداة الإزاحة



مكشطة



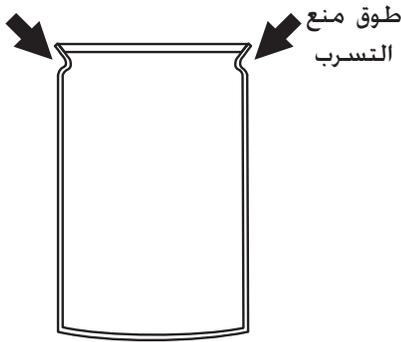
تعليمات التشغيل التعبئة



خطر! قد يحدث حريق أو أضرار للسخان عندما يتم تشغيل السخانات إلا إذا كانت مغطاة تمامًا بزيت الطهي.

٦. قم بتزييت الحلقة الدائرية الكبيرة بزيت الطهي وقم بتركيبها في الفتحة حول حافة الغطاء.

٧. تأكد أن مجموعة التصريف الرئيسية والحمل الثقيل (قلابات الضغط فقط) في مكانها في ظهر المقلاة. (انظر الشكلين ٢٠ و ٢١ في صفحة ١٢)



الشكل ١

قبل استخدام المعدات لأول مرة، نفذ إجراءات التنظيف اليومية.

قبل بدء عملية التجميع، امسح إناء الطهي والوعاء باستخدام منشفة رطبة خالية من الوبير. وسوف يؤدي هذا إلى إزالة أي غبار أو حطام ربما يكون قد تراكم. ولا تستخدم الماء مطلقًا في المقلاة.

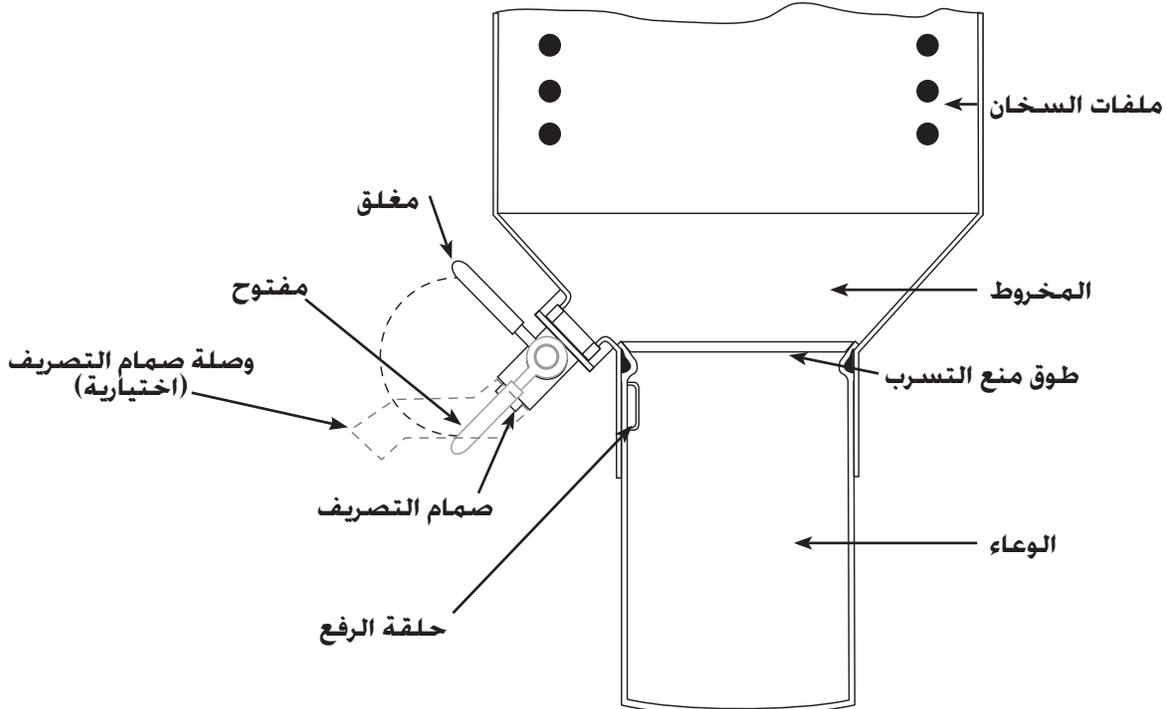
١. تأكد من إيقاف تشغيل المقلاة.

٢. قم بتزييت الحلقة الدائرية الأصغر بزيت الطهي وقم بتركيبها في الفتحة بأعلى الوعاء (انظر الشكل ١).

٣. قم بتركيب الوعاء أسفل المقلاة واضغط برفق على أداة التقلب حتى تستقر في مكانها.

٤. تأكد أن صمام التصريف مغلق. (انظر الشكل ٢).

٥. املاً مخروطاً واحدًا واحدًا بزيت الطهي حتى مستوى بوصة واحدة أسفل خط التعبئة إلى الحد الأدنى. وسوف يتمدد الزيت عندما يسخن تحقق من مستوى الزيت مرة أخرى بمجرد يسخن إلى درجة حرارة الطهي للتأكد أن مستوى الزيت بين علامتي الحد الأدنى والحد الأقصى.

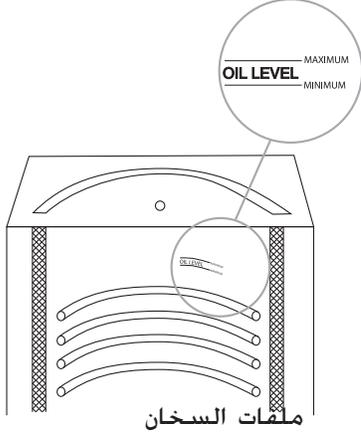


الشكل ٢- تم إغفال بعض المزايا لإظهار أكبر قدر من التفاصيل.

تعليمات التشغيل

التسخين

قد يؤدي عدم اتباع الإجراءات المذكورة أدناه إلى تغيير لون أول دفعة من الطعام المطهو وطهيها بشكل غير مناسب.



الشكل ٣

خطر! لا توصل الطاقة ما لم يتم تغطية جميع ملفات السخان بزيت الطهي بشكل تام. واملأ السمن إلى المستوى بين خطي مستوى الزيت الأقصى والأدنى داخل إناء الطهي (انظر الشكل ٣).

خطر! لا تضع أي سوائل في إنهاء الطهي بخلاف زيت الطهي

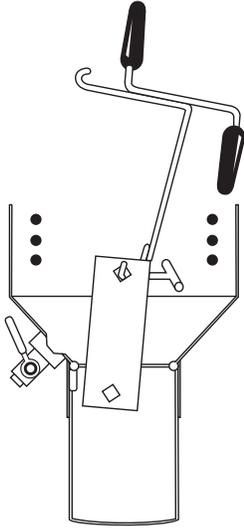
١. شغل مفتاح الطاقة.
٢. اضبط مفاتيح التحكم لبدء عملية التسخين بالضغط على زر القناة الذي يحتوي على الأوقات ودرجات الحرارة المبرمجة المطلوبة.
٣. اترك المقلاة حتى تنخفض درجة الحرارة.
٤. قلب زيت الطهي بعمق باستخدام أداة التقليل إلى الوعاء بقوة لمدة ١٥ ثانية على الأقل.
٥. سوف تتغير رسالة الانخفاض إلى درجة حرارة زيت الطهي. لا تقلب زيت الطهي أثناء عرض درجة حرارة زيت الطهي.
٦. بعد قليل، سيتم عرض رسالة انخفاض درجة الحرارة مرة أخرى.
٧. كرر الخطوات من ٣ إلى ٥ ثلاث مرات.

تنبيه! أسطح ساخنة المس أسفل الوعاء - يجب أن تكون ساخناً عند لمسه. وإذا لم يكن كذلك، قلب زيت الطهي بعمق وبقوة مرة أخرى لمدة ١٥ ثانية على الأقل.

٨. أنزل لوحة الحرارة في الوعاء باستخدام خطاف تصريف السلة (الشكل ٤).
٩. مستوى الزيت - قم بإضافة أو إزالة زيت الطهي بحيث يكون في المستوى بين علامتي مستوى الحد الأدنى والحد الأقصى. (الشكل ٣).

خطر! قد يحدث حريق أو أضرار للسخان عندما يتم تشغيل السخانات إلا إذا كانت مغطاة تماماً بزيت الطهي.

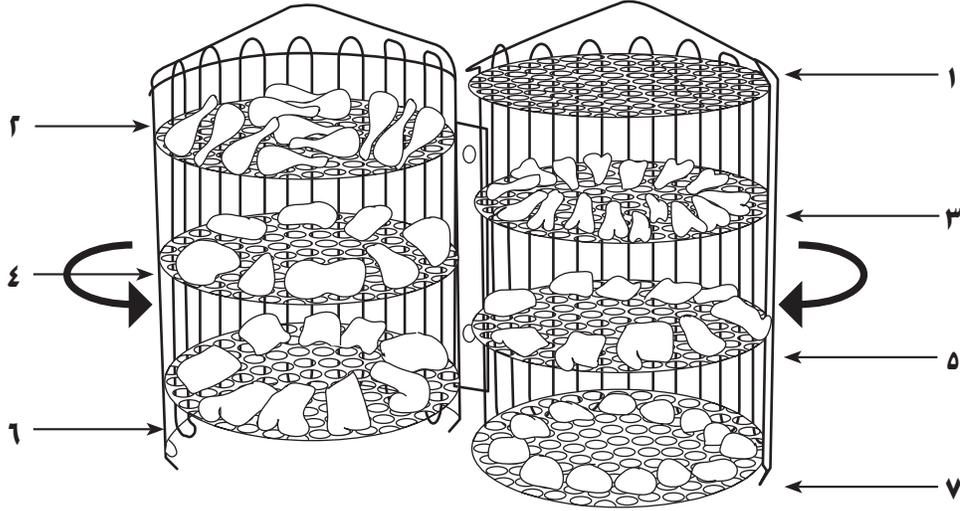
١٠. عندما يكون أسفل الوعاء ساخناً عند لمسه وتصدر إشارة خفض درجة الحرارة، فإن المقلاة جاهزة للطهي.



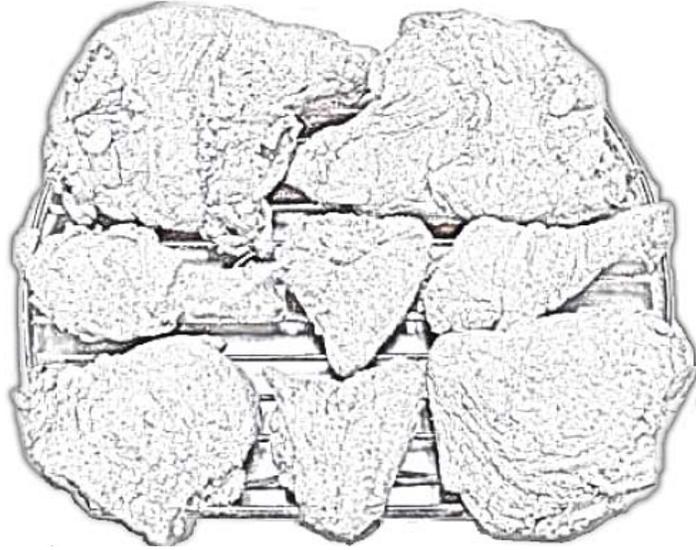
الشكل ٤

تعليمات التشغيل

تعبئة السلة



الشكل ٥



الشكل ٦

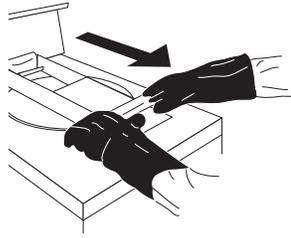
تعليمات التشغيل



الشكل ٧

ملاحظة: قد يتم تحديد إجراءات الطهي الخاصة بك عن طريق اتفاق امتياز (أو غير ذلك). وإذا كان الأمر كذلك، تجاهل ما يلي. ارجع إلى التحذيرات، صفحة ١ و٢. بغض النظر عن الإجراء المتبع.

١. أكمل عملية التسخين - انظر تعليمات التشغيل: التسخين صفحة ٨.
٢. اتبع إجراء تعبئة السلة في صفحة ٩.

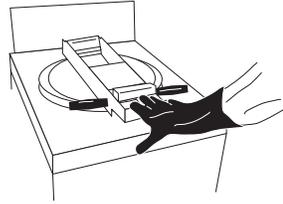


الشكل ٨

٣. **خطر!** عندما تضيء إشارة التعبئة، استخدم قفازات الأمان وخطاف تصريف السلة لإنزال السلة ببطء في الزيت الساخن (الشكل ٧).
٤. القلي المفتوح: اترك الغطاء مفتوحاً. القلي بالضغط:

خطر! إغلاق الغطاء بأمان:

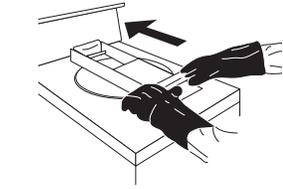
١. استخدام كلتا اليدين على المقبض لإنزال الغطاء. (الشكل ٨)
- ب. اسحب المقبض تمامًا إلى مصد قفل الغطاء بحيث يبرز قفل الغطاء (صوت "طقطقة") في موضع القفل المستقيم.
٥. **ابدأ دورة الطهي** بالضغط على زر القناة. سوف يبدأ مؤقت LED العد التنازلي من الوقت المبرمج.
٦. **فتح الغطاء -** في نهاية دورة الطهي (الموقت على ٠٠:٠٠)، سوف يعمل صوت جرس للإشارة إلى إمكانية فتح الغطاء وإزالة السلة من المقلاة. قم بإلغاء الجرس بالضغط على زر القناة.



الشكل ٩

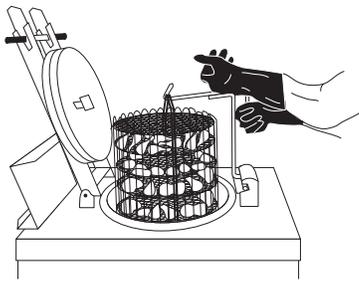
خطر! لفتح الغطاء بأمان:

- أ. انتظر حتى تنتهي دورة الطهي (الموقت على ٠٠:٠٠ وتسمع صوت الجرس).
- ب. لا تلمس المقبض لفتح غطاء حتى تضغط أولاً لأسفل على قفل الغطاء لكي ينخفض الغطاء. (الشكل ٩)
- ج. بعد ذلك، عندما يصبح الغطاء في الوضع المنخفض استخدم يداً واحدة لتحريك المقبض للفتح. (الشكل ١٠)
٧. إزالة السلة



الشكل ١٠

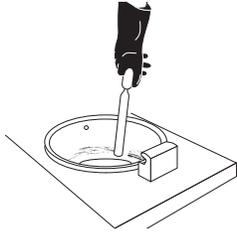
٧. **خطر!** استخدم قفازات الأمان وخطاف تصريف السلة لرفع السلة من زيت الطهي (الشكل ١١).



الشكل ١١

تعليمات التشغيل

٨. التنظيف بعد كل دورة - استخدم الفرشاة لتنظيف ملفات السخان والمكشطة لتنظيف جانب المقلاة (الشكل ١٢)
٩. اضغط على الزر "exit cool" لبدء التسخين للطهي في الجولة التالية.



الشكل ١٢

العناية اليومية

تنبيه! قبل استخدام المعدات لأول مرة، نفذ إجراءات التنظيف اليومية المذكورة أدناه.

تنطبق معظم إجراءات التنظيف اليومية التالية على المقلاة المفتوحة ومقلاة الضغط، وتحدد التي تنطبق على قلابات الضغط فقط على النحو التالي.

ملاحظة: قد يتعين إفراغ الوعاء وتصفيته عند نقطة معينة أثناء اليوم، ويتوقف على عدد دورات الطهي ومقدار القشور التي تتراكم في الوعاء. وقد يتم طهي ٢٠ دورة من المنتج عادة قبل أن تضطر إلى إفراغ الوعاء وتصفية زيت الطهي.

خطر! قم بتصفية زيت الطهي من المقلاة ثم قم بإفراغ الوعاء مرتين على الأقل في اليوم، وإذا لم تفعل ذلك، قد يغلي زيت الطهي خارج المقلاة ويتسبب في إصابتك بحروق وجعل الأرض زلقة.

لجميع القلابات المفتوحة وقلابات الضغط

١. قم بإيقاف تشغيل القلابة.

٢. اكشط القشرة (الشكل ١٢).

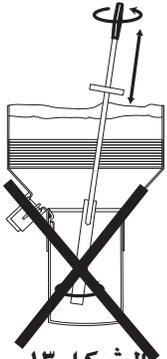
٣. ضع صينية معدنية تحت منطقة الوعاء المفتوحة.

خطر! ٤. قم بتصريف زيت الطهي الساخن إلى حاويات معدنية فقط. وقم بوضع الحاوية أو السمن الطري تحت صمام التصريف وافتح الصمام بتحويل المقبض إلى أسفل. واترك زيت الطهي يبرد قبل اتخاذ المزيد من الخطوات. (الشكل ١٤)

٥. إزالة لوحة الحرارة - افحص من أعلى لترى ما إذا كان زيت الطهي قد تم تصريفه من إناء الطهي وصولاً إلى مستوى صمام التصريف. وأثناء ارتداء قفازات الأمان، قم بإزالة لوحة الحرارة باستخدام خطاف تصريف السلة (الشكل ١٥) وضعها في منطقة آمنة لتبرد.

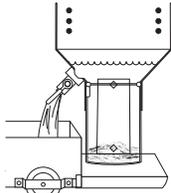
تنبيه! ٦. أثناء ارتداء قفازات الأمان، وصمام التصريف لا يزال مفتوحاً، استخدم أداة الإزاحة لدفع ما يكفي من زيت الطهي لأعلى والخروج من صمام التصريف للسماح بإزالة آمنة للوعاء (الشكل ١٦).

٧. أغلق صمام التصريف.

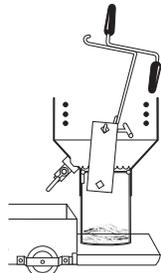


المخروط:
لا تقلب
تحت أسفل
المخروط بعد
الدورة الأولى
من الطهي
كل يوم.

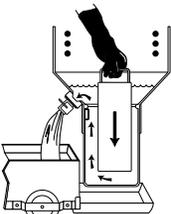
الشكل ١٣



الشكل ١٤

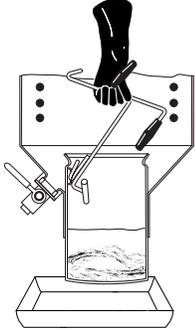


الشكل ١٥



الشكل ١٦

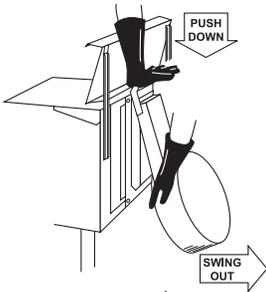
العناية اليومية (تابع)



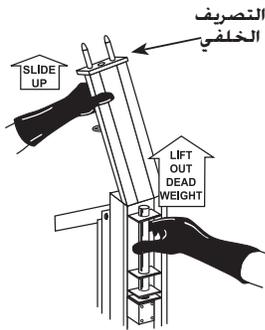
الشكل ١٧



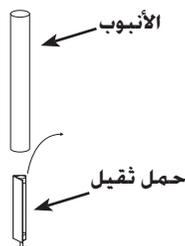
الشكل ١٨



الشكل ١٩



الشكل ٢٠ (موديلات PF)



الشكل ٢١ (موديلات LP)

٨. **تنبيه** ⚠️ أثناء ارتداء قفازات الأمان، قم بإزالة الوعاء وخطاف تصريف السلة موضوع في حلقة أداة رفع الوعاء (الشكل ١٧).

٩. **انزع ونظف طوق منع التسرب الخاص بالوعاء**

ملاحظة: من الممكن إطالة عمر طوق منع التسرب عن طريق القيام بما يلي:

- الاحتفاظ بطقم احتياطي لتغييره كل ليلة، و قم بتزييته بزيت الطهي النظيف قبل الاستخدام.
- نظف أطواق منع التسرب بعد الاستخدام اليومي و خزنها في حاوية مياه في المبرد.
- لا تشد طوق منع التسرب أكثر من اللازم لوضعه فوق الوعاء. تخلص من طوق منع التسرب إذا تصدع أو تعرض للكسر.
- لا تضرب مطلقاً على إناء الطهي أو الوعاء بالمكشطة أو أدوات أخرى. فقد تتعرض أطواق منع التسرب للتلف على الحواف الحادة الخشنة نتيجة لهذا الضرب.

١٠. **خطرة** ⚠️ لا تستخدم طريقة "الغليان" لتنظيف المقلاة أو ملاء المقلاة بأي سائل بخلاف زيت الطهي. فقد صنعت المقلاة لكي تكون مضغوطة فقط بزيوت الطهي. وفي حالة ضغطها بسوائل أخرى، فقد تتعرض للإصابة بحروق أو إصابات جسيمة أو الوفاة.

١١. اكشط ملفات السخان بفرشاة بيضاء من التفلون. نظف السخانات وحوامل السخانات وإناء الطهي بالكامل (الشكل ١٨). ولا تستخدم الألياف السلكية.

١٢. اشطف داخل إناء الطهي باستخدام زيت طهي فقط.

١٣. اغسل الملحقات (باستخدام الماء الساخن فقط) بما في ذلك الوعاء (نظف فتحة طوق منع التسرب). ولوحة الحرارة والأواني والسلة وغيرها في الحوض. وامسح للتجفيف.

١٤. **خطرة** ⚠️ لا ترش المياه على المقلاة من الخارج أو تغسل المقلاة من الخارج بالخرطوم. وفي حالة القيام بذلك، قد تتسبب في وصول الماء إلى الزيت الساخن. الأمر الذي يؤدي إلى غليانه، أو قد تتسبب في بلل المكونات الكهربائية، مما يتسبب في حدوث ماس كهربائي. نظف المقلاة من الخارج بمنشفة رطبة (لا تستخدم الألياف السلكية) وامسح للتجفيف.

لموديلات مقلاة الضغط فقط:

١٥. **تنبيه** ⚠️ قد يكون كاتم الصوت (في موديلات PF) ساخناً نتيجة لتكثف البخار، قم بارتداء قفازات الأمان. و قم بإزالة كاتم الصوت (الشكل ١٩) وتفريغه وغسله في الحوض.

١٦. لموديلات PF: تنظيف مكونات التصريف قم بإزالة الحمل الثقيل ومسح مجموعة التصريف (الشكل ٢٠). نظف الحمل الثقيل في الحوض وجففه باستخدام منشفة وأعد مرة أخرى إلى مجموعة التصريف.

١٧. لموديلات LP: قم بإزالة الحمل الثقيل من مجموعة التصريف الرئيسية خلف المقلاة عن طريق رفع الأنبوب. ويوجد الحمل الثقيل تحت الأنبوب. (انظر الشكل ٢١). اشطف الحمل الثقيل والأنبوب (من الداخل والخارج) بالماء الساخن في الحوض. وجففه بمنشفة. أعد تجميع الحمل الثقيل والأنبوب. تحقق من الحلقة الدائرية في موضع توصيل أنبوب التصريف.

العناية اليومية

تعليمات تنظيف الغطاء (قلايات الضغط فقط)

١. قم بإزالة غطاء من المقلاة وتفكيك المكونات كما هو موضح أدناه، وبقم بإزالة الماسك من صمام الغطاء قبل إزالة قفل الغطاء والمقبض (سوف يساعد قفل غطاء في تثبيت صمام الغطاء أثناء فك الماسك).

تنبيه ⚠ لا تغمر مقياس الضغط (في حالة وجوده) أو صمام تصريف الضغط (في حالة وجوده) في المياه. لا تحاول إزالة مقياس الضغط من الغطاء. لا تقم بإزالة صمام تصريف الضغط من الغطاء. لا تحاول إدخال مواد غريبة بالقوة داخل مقياس الضغط أو صمام تصريف الضغط.

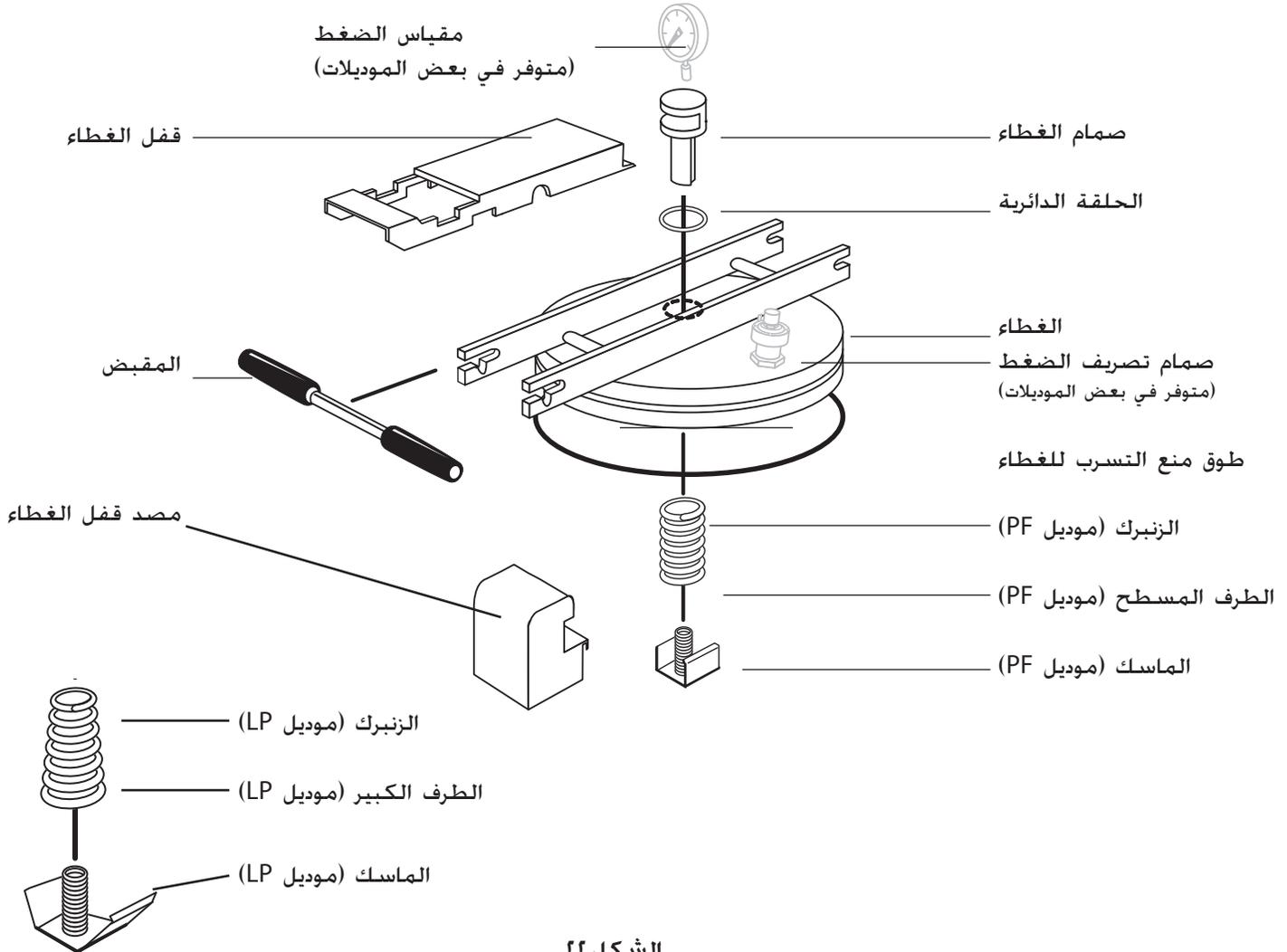
٢. اغسل كل القطع في الحوض باستثناء صمام الغطاء، وصمام تصريف الضغط ومقياس الضغط وجففها بمنشفة. امسح المقياس وصمام الغطاء من الخارج بقطعة قماش مبللة، ثم امسح للتجفيف.

٣. قم بتزييت الحلقة الدائرية بزيت الطهي وأعد تجميع الغطاء. اربط الماسك باليد لإحكام تثبيته. ملاحظة: الطرف المسطح في ماسك أوجه الزنبرك في مقلاة PF: الطرف الكبير لماسك أوجه الزنبرك في مقلاة LP.

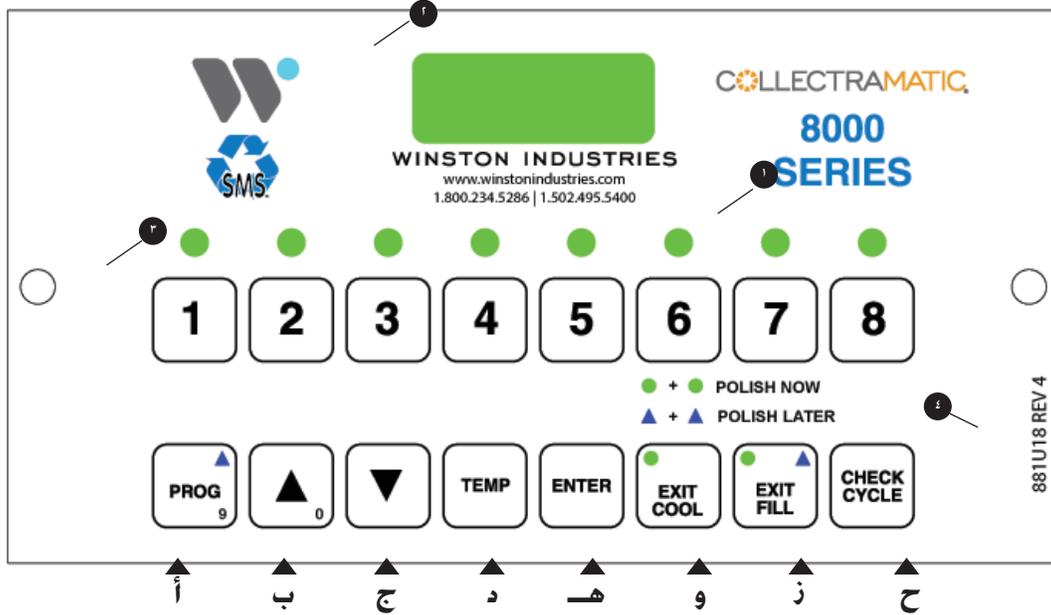
٤. قم بتزييت طوق منع التسرب الخاص بالغطاء بزيت الطهي وضع الغطاء في الفتحة.

خطر ⚠ أعد الغطاء على المقلاة فقط إذا كانت المقلاة خالية من أي مياه.

٥. عند إعادة تجميع الغطاء، تأكد من وضع شفة قفل الغطاء بشكل سليم في فتحه صمام الغطاء.



الشكل ٢٢



- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| أ. زر البرمجة | ١. مصباح LED للبرمجة |
| ب. زر ▲ | |
| ج. زر ▼ | ٢. الشاشة |
| د. زر درجة الحرارة | |
| هـ. الإدخال | ٣. أزرار القناة ١ - ٨ |
| و. زر الخروج البارد | |
| ز. زر الخروج من التعبئة | ٤. أزرار البرمجة |
| ح. زر التحقق من الدورة | |

البرمجة

العملية ١

عملية البرمجة رقم ١ (PC) - ٦ درجات حرارة، ٦ أوقات

الخطوة ١ أولاً، اختر القناة التي تريد برمجتها.



الخطوة ٢ بالتسلسل، اضغط الأزرار التالية للدخول إلى وضع البرمجة.



ملاحظة	اضغط الزر/الإجراء	عندما يعرض الكمبيوتر	الخطوة
تشير إلى وضع البرمجة. اضغط على ENTER للمتابعة.	ENTER	Prog	الخطوة ٣
اضغط على زر القناة رقم ١ لتحديد العملية رقم ١.	1	Pc 1	الخطوة ٤
اضغط على ENTER للمتابعة.	ENTER		الخطوة ٥
يتم عرض H١ للحظات. كرر من هنا من H٢ إلى H١.	نقاط ضبط الحرارة من H١ إلى H١	H 1	الخطوة ٦
استخدام أزرار الأسهم للتعديل. اضغط مع الاستمرار على أي زر للتمرير بسرعة. سيتم عرض الدرجة فهرنهايت أو مئوية. الحد الأدنى ٢٥٠ درجة فهرنهايت (١٢١ درجة مئوية). الحد الأقصى ٣٦٠ درجة فهرنهايت (١٨٢ درجة مئوية).	▲ أو ▼	350F	الخطوة ٧
اضغط على ENTER للمتابعة. يتم عرض t١ للحظات.	ENTER		الخطوة ٨
كرر من t٢ إلى t١. تذكر t١ = إجمالي وقت الطهي، وتشير الأوقات من t٢ إلى t١ إلى الوقت المتبقي في دورة الطهي.	نقاط ضبط الحرارة من T١ إلى T١.	t 1	الخطوة ٩
استخدام أزرار الأسهم للتعديل. اضغط مع الاستمرار على أي زر للتمرير بسرعة. تعرض الشاشة MM:SS (الدقائق:الثواني). الحد الأدنى: ٠٠: الحد الأقصى ٩٩:٥٥.	▲ أو ▼	15:00	الخطوة ١٠
اضغط على ENTER للمتابعة.	ENTER		الخطوة ١١
استخدم زر السهم للتبديل بين مفتوحة (O) والضغط (P).	▲	P	الخطوة ١٢
تنتقل وحدة التحكم إلى نقطة ضبط الحرارة التالية (تكرر بدءاً من الخطوة ٦). إذا كنت في ضبط الضغط النهائي، يتم الخروج من وضع البرمجة.	ENTER		الخطوة ١٣

ارجع إلى الخطوة ٦ وكرر حتى الخطوة ١٣ حتى تكتمل البرمجة.

ملاحظة: في أي وقت أثناء البرمجة، يمكن تعيين ضبط الوقت على : ٠٠ للإشارة من تلك النقطة فصاعداً، وسوف تقوم المقلاة بالطهي باستخدام آخر ضبط لدرجة الحرارة تم إدخاله حتى نهاية الدورة.



WINSTON INDUSTRIES
THE TASTE OF INNOVATION

٤٠٢٩٩ Carton Drive | Louisville, KY ٢٣٤٥ | Winston Industries, LLC
www.winstonindustries.com | ١,٥٠٢,٤٩٥,٥٤٥٨ الفاكس | ١,٥٠٢,٤٩٥,٥٤٠٠ | ١,٨٠٠,٢٣٤,٥٢٨٦