

CVap  
CHV/RTV

فئة السلسلة 5 و 7



فرن إعادة التسخين/الطهي والحفظ من السلسلة 5 و 7 بتقنية CVap®

# OWNER'S MANUAL

CHV7-05UV CHV7-04HP  
CHV7-14SP CHV7-04UV  
CHV7-14UV CHV7-05SP

**CHV7**

CHV5-14SP CHV5-04HP  
CHV5-14UV CHV5-04UV  
CHV5-05UV

**CHV5**

RTV7-05UV RTV7-04HP  
RTV7-14SP RTV7-04UV  
RTV7-14UV RTV7-05SP

**RTV7**

RTV5-14SP RTV5-04HP  
RTV5-14UV RTV5-04UV  
RTV5-05UV

**RTV5**



الرقم التسلسلي:

2345 Carton Drive | Louisville, Kentucky 40299 USA  
winstonfoodservice.com | 800.234.5286 | +1.502.495.5400

**Winston**  
foodservice



## الاستخدام السريع

اضغط على شعار وينستون الوامض  
"W" لتشغيل الوحدة.



**H<sub>2</sub>O** هل تم ملء وحدتك بالمياه إلى حد الملء؟

اضغط على شعار وينستون "W" في أي وقت لإيقاف تشغيل الوحدة. سيومض عندما يكون في وضع إيقاف التشغيل.

1. في حالة تحديد قناة عن طريق الخطأ قبل بدء دورة ماء، فيمكن تغيير القناة من خلال النقر على رقم القناة المضيء واختيار قناة بديلة.
2. إذا كنت ترغب في إيقاف الدورة أثناء إحدى قنوات الطهي والحفظ، فيمكنك الضغط على القناة المضبوطة أو مفتاح الرجوع للخروج من القناة ثم الضغط على إدخال (ENTER)

ضع إصبعك على منطقة القرص وحركه حول الدائرة في اتجاه عقارب الساعة أو عكس عقارب الساعة للاختيار من بين جميع الخيارات المتاحة لديك.

عند تحديد الخيار الذي ترغب في استخدامه، اضغط باستمرار على إدخال (ENTER) للاستمرار.



## الطهي والحفظ

- القناة 1:** CVap® Staging™ 135 (طريقة سو فريد) *Timer/1:30/135/SV/ConvOn/InfHold/135/SV/ConvOn*
- القناة 2:** CVap® Staging™ 145 (طريقة سو فريد) *Timer/1:30/145/SV/ConvOn/InfHold/145/SV/ConvOn*
- القناة 3:** CVap® Staging™ 165 (طريقة سو فريد) *Timer/1:30/165/165/ConvOn/InfHold/165/165/ConvOn*
- القناة 4:** التسوية (طهو الضلوع في نفس اليوم، شواء اللحم في الهواء الطلق ليلاً، وما إلى ذلك) *4:00/Inf/200/240/HYOff/ConvOn/Inf/150/152/ConvOn*
- القناة 5:** التبخير الخفيف (الخضروات المطهية على البخار لفترات طويلة، وحلويات الكاسترد، وما إلى ذلك) *Timer/Inf/200/200/ConvOn*
- القناة 6:** شواء اللحم البقري (الضلع الرئيسي) *Timer/6:00/130/180/HYOn/ConvOn/Inf/130/131/ConvOn*
- القناة 7:** أقصى مدة للطهي (أقصى كمية بخار وهواء لوقت طويل) *Timer/Inf/200/350/ConvOn*
- القناة 8:** حفظ جميع الأغراض *Timer/Inf/150/175/ConvOn*

## إعادة التسخين

- القناة 1:** الخبز الرطب (طعام الإفطار، والبيتزا، والكعك المعبأ مسبقاً، وما إلى ذلك) *Timer/:30/195/290/HYOff/ConvOn/Inf/150/152/ConvOn*
- القناة 2:** الخبز (منتجات الخبز، والكعك، وما إلى ذلك) *Timer/:35/150/350/HYOff/ConvOn/Inf/140/170/ConvOn*
- نصيحة كبير الطهاة:** أضف ١٠ دقائق في حال كانت الوحدة لها أكثر من ٦ رفوف
- القناة 3:** إعادة التسخين (الطعام المطهي مسبقاً، والأوعية المقاومة للحرارة، والبطاطا المخبوزة، وما إلى ذلك) *Timer/1:00/200/350/HYOff/ConvOn/0:05/200/350/ConvOn*
- نصيحة كبير الطهاة:** أضف ١٠ دقائق إلى ٢٠ دقيقة في حال كانت الوحدة لها أكثر من ٦ رفوف
- القناة 4:** الخبز المقرمش (البطاطس، المنتجات المقلية، وما إلى ذلك) *Timer/130/350/HYOff/:30/HYOff/ConvOn/0:05/130/180/ConvOn*
- نصيحة كبير الطهاة:** أضف ١٥ إلى ٢٠ دقيقة في حال كانت الوحدة لها أكثر من ٦ رفوف
- القناة 5:** التبخير الخفيف (الخضروات المطهية على البخار لفترات طويلة، وحلويات الكاسترد، وما إلى ذلك) *Timer/Inf/200/200/ConvOn*
- القناة 6:** شواء اللحم البقري (الضلع الرئيسي) *Timer/5:00/130/160/HYOn/ConvOn/Inf/130/131/ConvOn*
- القناة 7:** أقصى مدة للطهي (أقصى كمية بخار وهواء لوقت طويل) *Timer/Inf/200/350/ConvOn*
- القناة 8:** حفظ جميع الأغراض *Timer/Inf/150/170/ConvOn*

\*ملاحظ – قد يلزم إجراء تعديلات الوقت استناداً إلى المنتج، أو حجم الطعام، أو أحجام الطراز.

- **عرض القناة (View Channel)** – حدد هذا الخيار لرؤية الإعدادات المحددة في كل قناة.
- **برمجة القناة (Program Channel)** – حدد هذا الخيار لبرمجة كل قناة.
- **تأخير بدء التشغيل (Delay Start)** – يمكنك التجهيز مسبقاً من خلال السماح للقناة المرغوبة بالتشغيل تلقائياً. يمكن ضبطها على مدة تأخير تصل إلى 99 ساعة.
- **الإعدادات (Settings)** – تتيح لك إجراء تعديلات خاصة على الوحدة.
  - o **الأمان (Security)** – يؤدي استخدام الكود **2345** إلى فتح أو قفل الوحدة، للسماح بالتشغيل اليومي العام فقط.
  - o **مستوى الصوت (Volume)** – ضبط مستوى صوت السماعات.
  - o **العرض (Display)** – ضبط شاشة عرض درجة الحرارة من أجل إظهار درجة حرارة الهواء أو المبخر.
  - o **مقياس درجة الحرارة (Temperature Scale)** – ضبط درجة الحرارة إما على وحدة القياس فهرنهايت أو وحدة القياس المئوي.
  - o **الوقت والتاريخ (Time and Date)** – إعداد تقويم في الوحدة لمراعاة تحري الدقة عند تنزيل سجلات نظام تحليل المخاطر و نقاط التحكم الحرجة (HACCP).
  - o **ملء النظام (Fill System)** – ضبط إعدادات مستشعر مستوى المياه (تعطيل، أو باستخدام المجس، أو باستخدام العوامة) وصمام المياه (تعطيل أو تمكين).
  - o **معايرة (Tuning)** – معايرة درجة حرارة البخار على حسب حجم الوحدة وطرزها، للحصول على أقصى قدر من الدقة.
  - o **مسح سجلات نظام تحليل المخاطر و نقاط التحكم الحرجة (Clear HACCP)** – مسح سجلات نظام تحليل المخاطر و نقاط التحكم الحرجة (HACCP) المحفوظة.
- **USB** – سحب بيانات درجة حرارة نظام تحليل المخاطر و نقاط التحكم الحرجة (HACCP)، أو تحميل الإعدادات، أو إجراء تحديثات البرنامج.
- **عن الوحدة (About)** – إعلام المستخدم بإصدارات البرامج أثناء احتياجات استكشاف الأخطاء وإصلاحها.

- **إعادة التشغيل (Reboot)** – تتيح إعادة تشغيل الوحدة.

## قنوات البرنامج

استخدام عنصر التحكم

1. حرك إصبعك على القرص وحدد قناة البرنامج (Program Channel) ... ثم اضغط على إدخال (ENTER).
2. عندما تظهر على شاشة الوحدة عبارة تحديد القناة (Select Channel)، اختر الرقم الذي ترغب بحفظه (من 1 إلى 8).
3. بعد تحديد القناة، استخدم القرص لتحديد العملية. تكون خياراتك الطهي والحفظ أو الحفظ فقط، ثم اضغط إدخال (ENTER).
4. في حالة تحديد العملية بأنها الطهي والحفظ، استخدم القرص لتحديد نوع الطهي. تكون خياراتك المؤقت (Timer) أو المجس (Probe) (طرازات السلسلة 7 فقط)، ثم اضغط على إدخال (ENTER). سيعمل المؤقت على استمرار الطهي لمدة معينة وسيعمل المجس على طهي الطعام عند درجة الحرارة المجس المرغوبة.
5. للطهي باستخدام المؤقت، استخدم القرص لضبط الوقت XX:YY حيث يشير XX إلى الساعات و YY إلى الدقائق ثم اضغط إدخال (ENTER).
6. للطهي باستخدام المجس (طرازات السلسلة 7 فقط)، استخدم القرص لتحديد درجة حرارة المجس المرغوبة، ثم اضغط إدخال (ENTER).
7. استخدم القرص لضبط درجة حرارة بخار الطهي. تكون خياراتك إيقاف التشغيل (Off) أو 90 إلى 200 درجة فهرنهايت (200°F-90) (off أو 93°C-32) (إيقاف التشغيل أو 32 إلى 93 درجة مئوية)، ثم اضغط على إدخال (ENTER).
8. استخدم القرص لضبط درجة حرارة هواء الطهي تكون خياراتك إيقاف التشغيل (Off)، أو طريقة سو فيد (\*Sous Vide)، أو حتى 350 درجة فهرنهايت (up to 350°F) 177 درجة مئوية، ثم اضغط على إدخال (ENTER). \*ملاحظة: يتوفر وضع Sous Vide (سو فيد) في حالة ضبط درجة حرارة البخار بين 90 إلى 150° فهرنهايت وستحقق أفضل دقة لدرجات حرارة الأطعمة الفعلية (دون استخدام أي هواء ساخن).
9. استخدم القرص لضبط الطهي عن طريق الحمل الحراري. تكون خياراتك تشغيل (On) أو إيقاف تشغيل (Off)، ثم اضغط إدخال (ENTER). (السلسلة 7 فقط)
10. استخدم القرص لضبط القدرة الإنتاجية العالية. تكون خياراتك تشغيل (On) أو إيقاف تشغيل (Off)، ثم اضغط إدخال (ENTER). لا يُستخدم القدرة الإنتاجية العالية سوى على الطهي باستخدام المؤقت وسيقلل درجة حرارة الهواء أثناء الاحمرار الأولي، للحصول على أفضل نتائج.
11. استخدم القرص لضبط التنبيه لوقت الحفظ. تكون خياراتك مطلق (Infinite) (بدون تنبيه) أو 01:00-99:00، ثم اضغط على إدخال (ENTER). إذا لم ترغب في استخدام تنبيه، اضغط على مطلق.
12. استخدم القرص لضبط درجة حرارة بخار الحفظ. تكون خياراتك إيقاف التشغيل (Off) أو 90 إلى 200 درجة فهرنهايت (200°F-90) (off أو 93°C-32) (إيقاف التشغيل أو 32 إلى 93 درجة مئوية)، ثم اضغط على إدخال (ENTER).
13. استخدم القرص لضبط درجة حرارة هواء الحفظ. تكون خياراتك إيقاف التشغيل (Off)، أو سو فيد (\*Sous Vide)، أو حتى 350 درجة فهرنهايت (up to 350°F) 177 درجة مئوية، ثم اضغط على إدخال (ENTER). \*ملاحظة: في وضع سو فيد (Sous Vide)، سيحقق هذا أفضل دقة لدرجات حرارة الأطعمة الفعلية (دون استخدام أي هواء ساخن إضافي).
14. استخدم القرص لضبط الحفظ عن طريق الحمل الحراري. تكون خياراتك تشغيل (On) أو إيقاف تشغيل (Off)، ثم اضغط إدخال (ENTER). (السلسلة 7 فقط)
15. تحفظ الوحدة إعداداتك وترجع إلى الشاشة الرئيسية (Home Screen).

## تحديث البرنامج الثابت

1. شغل طاقة وحدتك. سيتم تمرير إصدار البرنامج الثابت الحالي عبر الشاشة أثناء بدء التشغيل.
2. انتقل إلى <https://www.winstonfoodservice.com/support/firmware-updates/> لتحميل إذا ما كانت النسخة الحالية مثبتة.
3. اتبع التعليمات لتحديث البرنامج الثابت الخاص بك، إذا لزم الأمر.

## تنزيل سجلات نظام تحليل المخاطر و نقاط التحكم الحرجة (HACCP)

1. أدرج رقاقة USB
2. استخدم القرص للانتقال إلى عنوان "USB" ثم اضغط على مفتاح إدخال (ENTER).
3. تحت عنوان "USB"، استخدم القرص لاختيار، "DOWNLOAD HACCP RECORD" (تنزيل سجلات نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة) ثم اضغط على إدخال (ENTER).
4. سيُعرض على الشاشة، "DOWNLOADING" (جارٍ التنزيل) وسيومض مؤشر USB.
5. عند الاكتمال سيعود عنصر التحكم إلى القائمة وسيُعرض على الشاشة، "DOWNLOAD HACCP RECORDS" (تنزيل سجلات نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة).
6. أزل رقاقة USB.

### نصائح مفيدة – برمجة القنوات باستخدام عنصر التحكم

1. يمكنك الضغط على زر الرئيسية (HOME) لإنهاء البرمجة، في أي وقت بعد تحديد إدخال. سيتم بالفعل حفظ أي شيء يتم تحديده بالضغط على إدخال (ENTER).
2. يمكنك، في أي وقت أثناء البرمجة، الضغط على السابق (BACK) للعودة إلى الخيارات السابقة.

## المتطلبات

### التركيب العام

تُثبت الجهاز على سطح صلب ومستوي ومتساو في مكان لا تتجاوز درجات الحرارة المحيطة فيه 100° فهرنهايت ويعيدًا عن الأبخرة المحملة بالشحوم الناتجة عن الأجهزة الأخرى. اترك خلوصًا بمقدار بوصتين من جميع الجوانب، وخاصة حول جميع فتحات التهوية، لتوفير التهوية المناسبة للجهاز. وصل الجهاز بمنفذ أرضي للجهد والطور الصحيحين بشكل سليم كما هو محدد في ملصقات معرف الجهاز. يُرجى قراءة تعليمات التركيب الآتية.

### المياه

في حالة ملء الجهاز بالمياه يدويًا، فقم بملء وعاء المبخر بنحو جالونين ونصف من المياه، ما لم تكن وحدة من نوع 04-HP. تتطلب وحدات 04-HP جالونًا وربع من المياه. مع تبخر المياه، سوف تترسب المعادن الموجودة في المياه على سطح المبخر. وسوف تمنع هذه الرواسب المعدنية نقل الحرارة. كما يمكن أن تتحلل هذه الرواسب وتتسبب في تلف طبقة الفولاذ المقاوم للصدأ. نظف الجهاز بشكل يومي، لتجنب تكوّن الرواسب المعدنية. كما يُنصح بالاتصال بشركة مرفق المياه الخاصة بك لالتماس المشورة بشأن التقليل من تراكم الرواسب إلى أدنى حد.



### خطر درجة الحرارة العالية

يمكن أن يتسبب في تلف للجهاز << إذا كنت تستخدم حرارة البخار، املا المبخر بالمياه قبل تشغيل الطاقة ولا تترك المبخر حتى يعمل وهو جاف.

بالنسبة إلى الاماكن التي يوجد بها ماء عسر، اضع ملعقة (15 مل) من الخل الأبيض أو عصير الليمون إلى المياه للمساعدة على تقليل معدل الترسب إلى الحد الأدنى. يُرجى النظر في الاتصال بالجهة المحلية المسؤولة عن المياه للحصول على الاستشارة بشأن الطرق الممكنة لمعالجة المياه لحماية الجهاز. وتكون بعض إمدادات المياه كبيرة في المحتوى الكيميائي بما يكفي لإتلاف طبقة الفولاذ المقاوم للصدأ (في حالة الاستخدام دون معالجة). ويمكن أن تعمل عملية التبخير على تركيز المواد الكيميائية في المياه إلى مستوى قد يتسبب في حدوث رد فعل يسبب الإتلاف لطبقة الفولاذ المقاوم للصدأ.

### التهوية

**خلوص التهوية:** سيتطلب الجهاز وجود مساحة كافية لتدوير الهواء، للتشغيل بشكل صحيح. اترك حيز خلوص لا يقل عن بوصتين (51 مم) في جميع الجوانب وخاصة حول فتحات التهوية. يجب توخي الحذر لمنع وضع الجهاز بالقرب من أي شيء قابل للاحتراق. ويجب تثبيته بالأرجل والعجلات المزودة معه. ويمكن رص الأجهزة بعضها فوق بعض باستخدام أداة الرص المزودة من وينستون فقط واتباع التعليمات المرفقة مع الأداة. قد يصبح الضمان الخاص بك ملغى إذا لم تلتزم بمتطلبات التهوية هذه.



### خطر الشحوم ودرجة الحرارة العالية

يمكن أن يتسبب في تلف للجهاز << تجنب وضع الجهاز بالقرب من بيئة ذات درجات حرارة عالية أو مليئة بالشحوم.

لا تضع الجهاز في منطقة تتجاوز بها درجات الحرارة المحيطة (درجة حرارة الهواء المحيطة بالجهاز) 100° فهرنهايت (38° مئوية). قد يلزم وجود واق من الحرارة لمنع التعرض لحرارة مفرطة ومنع الأبخرة المحملة بالشحوم من التأثير على الجهاز وذلك إذا كان الجهاز قريبًا من الأجهزة المولدة للحرارة أو الأبخرة أو الشحوم (مثل الشوايات أو الأواني البخارية أو الأفران وما إلى ذلك). يمكن أن يتسبب تزايد الحرارة والشحوم داخل تجويفات الجهاز في تعطل المكونات الكهربائية.

**شفط التهوية:** لا يتعين تثبيت هذا الجهاز عادةً تحت نظام تهوية ميكانيكي (شفط التهوية). تحقق من قوانين الصحة والحرائق المحلية لمعرفة المتطلبات الخاصة بموقعك.

### ملء المياه التلقائي

يتوفر ملء المياه التلقائي باعتباره ميزة اختيارية. يجب توصيل أنظمة ملء المياه التلقائي بخط إمدادات مياه صالح للشرب. ويجب ألا تتجاوز درجة الحرارة القصوى للمياه الواردة 140° فهرنهايت (60° مئوية) ويجب أن يتراوح ضغط المياه الواردة بين 20 و150 رطل لكل بوصة مربعة (137,9 كيلو باسكال إلى 1034 كيلو باسكال). يجب عدم السماح بتشغيل الأجهزة المزودة بأنظمة ملء المياه التلقائي وهي جافة. فقد ينتج عن ذلك تلف صمام المياه بفعل الحرارة.

## بيانات التواصل:

الموقع الإلكتروني: [winstonfoodservice.com](http://winstonfoodservice.com)  
البريد الإلكتروني: [customer@winstonind.com](mailto:customer@winstonind.com)  
الهاتف: +1.502.495.5400 | 800.234.5286  
فاكس: +1.502.495.5458  
عنوان البريد: 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 USA



## التعريف بالمكونات



الحجم الكامل الموضح  
للوحدة. تشارك جميع  
الوحدات في هذه العناصر.

1. لوحة التحكم – تحتوي على زر التشغيل، وترس التحكم. تتيح للمشغل برمجة درجة حرارة الطعام وقوامه. يمكن فك الترس لإجراء الصيانة أو استبدال المعالج الدقيق.
2. حشية الباب تغلق غرفة الطعام لمنع فقد الحرارة أو البخار.
3. الباب والمزلاج يمكن طي الباب على المزلاج من الداخل.
4. قضبان قابلة للضغط – توجد على كلا الجانبين داخل الجهاز، تحمل الصواني، وأواني الطهي، والرفوف، والرفوف ذات القضبان.
5. غرفة الطعام – عبارة عن تجويف للحفظ تضم نظام الحرارة المزدوج لإعداد البيئة المثالية للطهي والحفظ.
6. المبخر والمسخنات (غير ظاهرة) – توفر لغرفة الطعام بيئة البخار من خلال تسخين المياه داخل المبخر.
7. الحوض يجمع الرطوبة التي تتكثف على الباب.
8. صمام التصريف يتيح تصريف المياه من المبخر.
9. حامل الأسلاك (يوجد في الجزء الخلفي من الوحدة حسب التوفر) يوفر مكانًا لتخزين أسلاك الطاقة.
10. لوحة الاسم توضح رقم الطراز، والرقم التسلسلي (مهم لإجراء الصيانة، وطلب القطع البديلة)، والفولتية، والطاقة، والمعلومات الكهربائية. يوضح ملصق المتطلبات الكهربائية أن هذا الجهاز معد للاستخدام بدائرة فرعية فردية فقط.
11. مسخنات الهواء (غير ظاهرة) – توفر الحرارة للحصول على تحكم دقيق في قوام الطعام.
12. العجلات توفر سهولة الحركة عندما تكون العجلات الأمامية في وضعية الفتح.

## الإجراءات

### التنظيف اليومي

لوازم وملحقات التنظيف المطلوبة

- وعاء لتصريف المبخر
- مادة منظفة مبيدة للجراثيم في المعدات المخصصة للطعام
- مزيل للترسبات

### ⚠️ تحذير: خطر التآكل

يمكن أن يتسبب في تلف للجهاز <<

نظف الوحدة يوميًا لتجنب التلف المحتمل الناتج عن التآكل.

نظف المبخر بصفة يومية لمنع تراكم الكلوريدات (الأملح). يمكن أن تتسبب الكلوريدات في تآكل خزان المبخر لدرجة حدوث تسرب. ولا تكون حالات التسرب الناجمة عن التآكل والتي تحدث نتيجة عدم التمكن من التنظيف بصفة يومية غير مشمولة بضمان المصنّع.

### ⚠️ تحذير: خطر الحريق

قد يتسبب في إصابات جسيمة <<

اترك الجهاز ليبرد لمدة 30 دقيقة على الأقل.

### إجراء التنظيف

تأكد من أن أي مادة كيميائية مستخدمة في تنظيف الجهاز خالية من الصوديوم وغير ذلك من المكونات التي يمكن أن تسبب التآكل في المعادن.

1. افصل مصدر الطاقة. اترك الجهاز حتى يبرد.
2. ضع وعاء فارغًا تحت صمام التصريف وافتح الصمام واترك المبخر حتى يصرف ما به.
3. فك دعامات الرفوف ونظفها باستخدام مادة مبيدة للجراثيم في المعدات المخصصة للطعام. اشطفها واتركها حتى تجف.
4. فك غطاء المبخر ونظفه، ثم اترك الغطاء حتى يجف.

5. قم برش غرفة الطعام والمبخر بمادة منظفة مبيدة للجراثيم في المعدات المخصصة للطعام.

6. امسح الأسطح الداخلية لإزالة جميع رواسب الأطعمة.

7. ابحث عن وجود ترسبات على سطح الخزان والمجس.

وفي حالة وجود رواسب، استخدم مادة مزيل للترسبات مثل سيترانوكس. وقرأ جميع التحذيرات

واتبع التوجيهات المبينة في عبوة إزالة الرواسب.

### ⚠️ تحذير: خطر الكهرباء

قد يتسبب في حدوث إصابة شخصية بالغة أو تلف للجهاز

<< تجنب رش الأجزاء الخارجية من الجهاز أو عناصر التحكم بالمياه.

8. اشطف جميع الأسطح الداخلية بما في ذلك المبخر ثم

جففها باستخدام منشفة نظيفة. لا تقم برش الأجزاء

الخارجية من الجهاز أو عناصر التحكم بالمياه.

9. أعد دعامات الرفوف إلى مكانها.

10. أعد غطاء المبخر إلى مكانه.

11. أغلق صمام التصريف.

12. أعد توصيل الجهاز بمصدر الطاقة الكهربائية واجعله جاهزًا للاستخدام.

## تحذيرات

إساءة الاستخدام وغير ذلك

### ⚠️ تحذير: خطر التلوث

يمكن أن يسبب ذلك إصابة بمرض خطير أو تلف للجهاز << نظف الجهاز يوميًا لتجنب خطر التلوث المحتمل.

يمكن ضمان التشغيل الآمن من خلال تنظيف الجهاز بصفة يومية. ويمكن أن يؤدي عدم التمكن من فعل ذلك إلى تكون ترسبات ضارة وزيادة احتمالية تلوث الطعام وتعرض عملائك للخطر.

### ⚠️ تحذير: خطر الكهرباء وخطر الاحتراق

يمكن أن يسبب إصابات خطيرة أو الوفاة << لا تحاول صيانة هذا الجهاز إلا إذا كنت كهربائيًا حاصلًا على ترخيص أو أخصائي صيانة مدرب.

يستخدم هذا الجهاز أنظمة كهربائية عالية الفولتية، وأنظمة حرارة ذات درجات حرارة عالية، وبخار الماء الساخن. في حالة الاستخدام بصورة غير صحيحة، قد تتسبب أي من هذه الأخطار في إصابة خطيرة أو الوفاة. لتجنب احتمالية التعرض لحادث، يُرجى صيانة الجهاز من قبل أخصائي صيانة مُدرّبين فقط. يُرجى إتاحة هذه الصفحة لأخصائي الصيانة.

### ⚠️ تحذير: خطر الحرارة العالية والتشحيم

يمكن أن يتسبب في تلف للجهاز << تجنب وضع الجهاز بالقرب من بيئة ذات درجات حرارة عالية أو ملينة بالشحم.

### ⚠️ تحذير: خطر السلامة، الغرض من الاستخدام

يمكن أن يتسبب في مرض خطير أو تلف للجهاز << لا يستخدمه الأشخاص غير المدربين أو صغيري السن أو المعاقين إلا بوجود إشراف.

1. هذا الجهاز غير مُعد ليستخدمه الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) من ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو الذين ليس لديهم خبرة ومعرفة كافية باستخدامه، إلا في حالة تواجد إشراف أو إرشاد لكيفية استخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.

2. يجب أن يخضع الأطفال للإشراف للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز. 3. هذا الجهاز مُعد ليتم استخدامه في الاستخدامات التجارية، على سبيل المثال في مطابخ المطاعم، والمقاصف، والمستشفيات، وفي المنشآت التجارية مثل المخازن، ومحلات الجزارة وغير ذلك، ولكن ليس لإنتاج كميات كبيرة من الطعام.

### ⚠️ تحذير: خطر درجة الحرارة العالية

يمكن أن يتسبب في تلف للجهاز << املا المبخر بالمياه قبل تشغيل الجهاز ولا تترك المبخر حتى يعمل وهو جاف.

تأكد من وجود كمية كافية من المياه في المبخر قبل تشغيل مفتاح الطاقة. يجب أن يصل مستوى الماء تقريبًا إلى حد التعبئة.

أبق الأبواب مغلقة في حالة عدم استخدام الجهاز. إذا أصبحت درجة حرارة الطعام منخفضة للغاية أثناء فترة التقديم، فقم بزيادة إعداد VAPOR TEMP (درجة حرارة البخار) من 10 إلى 20° درجة فهرنهايت (من 11 إلى 17° مئوية) للحفاظ على درجة الحرارة المرغوبة للطعام.

## الضمان والشروط والأحكام لعملية البيع

يتم منح ضمان محدود لمدة عام (لا يشمل الحشيات واللمبات والخراطيم وأسلاك الطاقة واللوحات الزجاجية ووسائل المقلاة والبطاريات والمبخرات). إخلاء المسؤولية عن الضمان في حالة عدم القدرة على التنظيف.

تخلي وينستون مسؤوليتها صراحة عن كافة الضمانات الأخرى سواء أكانت صريحة أو ضمنية متضمنة أي ضمان ضمني خاص بلباقة الجهاز لغرض معين وأي ضمان ضمني خاص برواجه.

للاطلاع على التفاصيل الكاملة للضمان والشروط والأحكام الخاصة بالبيع، تفضل بزيارة:

[https://www.winstonfoodservice.com/wp-content/uploads/2019/07/winston-warranty\\_t-and-c-4247j08.pdf](https://www.winstonfoodservice.com/wp-content/uploads/2019/07/winston-warranty_t-and-c-4247j08.pdf)

يعتبر كل من الضمان وشروط وأحكام البيع جزءًا لا يتجزأ من هذه الوثيقة.





| # الطراز                                            | السعة*                       |                                     |                                   | الأبعاد الخارجية**    |                    |                    | النواحي الكهربائية |         |       |         |                                                          |                 |
|-----------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------|-------|---------|----------------------------------------------------------|-----------------|
|                                                     | الإتاء اللوحي<br>("26 × "18) | الإتاء نصف<br>اللوحي<br>("13 × "18) | إتاء الفندق<br>("2.5 × "20 × "12) | الارتفاع<br>بوصة (مم) | العمق<br>بوصة (مم) | العرض<br>بوصة (مم) | الفولت             | المرحلة | الواط | الأمبير | معيار الرابطة الوطنية<br>لمصنعي الأجهزة<br>الكهربائية*** | العالمية        |
| CHV5-04HP<br>CHV7-04HP                              | غير متوفر                    | 4                                   | 4                                 | 36.38 (924)           | 26.45 (672)        | 20 (508)           | 208                | 1       | 2400  | 11.5    | 6-20P                                                    | اتصل<br>بالمصنع |
|                                                     |                              |                                     |                                   |                       |                    |                    | 240                | 1       | 2400  | 10      | 6-20P                                                    |                 |
| CHV5-04UV<br>CHV7-04UV                              | 4                            | 8                                   | 8                                 | 35.70 (907)           | 34.23 (869)        | 27.70 (704)        | 208                | 1       | 4803  | 23      | 6-30P                                                    | اتصل<br>بالمصنع |
|                                                     |                              |                                     |                                   |                       |                    |                    | 240                | 1       | 4803  | 20      | 6-30P                                                    |                 |
| CHV5-05UV<br>CHV7-05UV                              | 5                            | 10                                  | 10                                | 39.22 (996)           | 34.23 (869)        | 27.70 (704)        | 208                | 1       | 4803  | 23      | 6-30P                                                    | اتصل<br>بالمصنع |
|                                                     |                              |                                     |                                   |                       |                    |                    | 208                | 3       | 4803  | 10.5    | 15-20P                                                   |                 |
|                                                     |                              |                                     |                                   |                       |                    |                    | 240                | 1       | 4803  | 20      | 6-30P                                                    |                 |
| CHV5-05UV-ST<br>CHV7-05UV-ST<br>(زوج مُجمع)<br>**** | 10 (2 × 5)                   | 20 (2 × 10)                         | 20 (2 × 10)                       | 76.8 (1950)           | 34.23 (869)        | 27.70 (704)        | 208                | 1       | 4803  | 23      | 6-30P                                                    | اتصل<br>بالمصنع |
|                                                     |                              |                                     |                                   |                       |                    |                    | 208                | 3       | 4803  | 10.5    | 15-20P                                                   |                 |
|                                                     |                              |                                     |                                   |                       |                    |                    | 240                | 1       | 4803  | 20      | 6-30P                                                    |                 |
|                                                     |                              |                                     |                                   |                       |                    |                    | 240                | 1       | 4803  | 20      | 6-30P                                                    |                 |
| CHV5-14UV<br>CHV7-14UV                              | 14                           | 28                                  | 28                                | 73.02 (1855)          | 34.23 (869)        | 27.70 (704)        | 208                | 1       | 7503  | 36.1    | 6-50P                                                    | اتصل<br>بالمصنع |
|                                                     |                              |                                     |                                   |                       |                    |                    | 208                | 3       | 7503  | 23.7    | 15-30P                                                   |                 |
|                                                     |                              |                                     |                                   |                       |                    |                    | 240                | 1       | 7503  | 31.3    | 6-50P                                                    |                 |

\*السعة – مساحة يمكن تعديلها تبلغ 3.5" (89 مم) مع جد تحميل بوزن 65 رطلاً (29.25 كجم) لكل رف. | \*\*الأبعاد الخارجية – بناءً على استخدام العجلات القياسية المزودة ذات الألواح المثبتة بمقاس 3 " . ا طرح "2.37" (60 مم) من العجلات بمقاس 1 " ، واجمع "2.14" (54 مم) للعجلات بمقاس 5 " ، اجمع 0.17" (4 مم) للأرجل بمقاس 4 " ، واجمع "2.17" (55 مم) على الأرجل بمقاس 6 " . | \*\*\*معيار الرابطة الوطنية لمصنعي الأجهزة الكهربائية – مُزود بـ 1600 واط وتوصيلة مقاس 84 " (2134 مم) (كحد أدنى). | \*\*\*\*الوحدات المجمعة تتطلب منفذين. الواطية المذكورة هي الواطية لكل وحدة.

| # الطراز                                            | السعة*                       |                                     |                                   | الأبعاد الخارجية**    |                    |                    | النواحي الكهربائية |         |       |         |                                                          |                 |
|-----------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------|-------|---------|----------------------------------------------------------|-----------------|
|                                                     | الإتاء اللوحي<br>("26 × "18) | الإتاء نصف<br>اللوحي<br>("13 × "18) | إتاء الفندق<br>("2.5 × "20 × "12) | الارتفاع<br>بوصة (مم) | العمق<br>بوصة (مم) | العرض<br>بوصة (مم) | الفولت             | المرحلة | الواط | الأمبير | معيار الرابطة الوطنية<br>لمصنعي الأجهزة<br>الكهربائية*** | العالمية        |
| RTV5-04UV<br>RTV7-04UV                              | 4                            | 8                                   | 8                                 | 35.70 (907)           | 34.23 (869)        | 27.70 (704)        | 208                | 1       | 7212  | 34.7    | 6-50P                                                    | اتصل<br>بالمصنع |
|                                                     |                              |                                     |                                   |                       |                    |                    | 208                | 3       | 7212  | 23.7    | 15-30P                                                   |                 |
|                                                     |                              |                                     |                                   |                       |                    |                    | 240                | 1       | 7212  | 30      | 6-50P                                                    |                 |
| RTV5-05UV<br>RTV7-05UV                              | 5                            | 10                                  | 10                                | 39.22 (996)           | 34.23 (869)        | 27.70 (704)        | 208                | 1       | 7212  | 34.7    | 6-50P                                                    | اتصل<br>بالمصنع |
|                                                     |                              |                                     |                                   |                       |                    |                    | 208                | 3       | 7212  | 23.7    | 15-30P                                                   |                 |
|                                                     |                              |                                     |                                   |                       |                    |                    | 240                | 1       | 7212  | 30      | 6-50P                                                    |                 |
| RTV5-05UV-ST<br>RTV7-05UV-ST<br>(زوج مُجمع)<br>**** | 10 (2 × 5)                   | 20 (2 × 10)                         | 20 (2 × 10)                       | 76.8 (1950)           | 34.23 (869)        | 27.70 (704)        | 208                | 1       | 7212  | 34.7    | 6-50P                                                    | اتصل<br>بالمصنع |
|                                                     |                              |                                     |                                   |                       |                    |                    | 208                | 3       | 7212  | 23.7    | 15-30P                                                   |                 |
|                                                     |                              |                                     |                                   |                       |                    |                    | 240                | 1       | 7212  | 30      | 6-50P                                                    |                 |
|                                                     |                              |                                     |                                   |                       |                    |                    | 240                | 1       | 7212  | 30      | 6-50P                                                    |                 |
| RTV5-14UV<br>RTV7-14UV                              | 14                           | 28                                  | 28                                | 73.02 (1855)          | 34.23 (869)        | 27.70 (704)        | 208                | 3       | 10815 | 33.7    | 15-50P                                                   | اتصل<br>بالمصنع |
|                                                     |                              |                                     |                                   |                       |                    |                    | 240                | 3       | 10815 | 27.2    | 15-50P                                                   |                 |

\*السعة – مساحة يمكن تعديلها تبلغ 3.5" (89 مم) مع جد تحميل بوزن 65 رطلاً (29.25 كجم) لكل رف. | \*\*الأبعاد الخارجية – بناءً على استخدام العجلات القياسية المزودة ذات الألواح المثبتة بمقاس 3 " . ا طرح "2.37" (60 مم) من العجلات بمقاس 1 " ، واجمع "2.14" (54 مم) للعجلات بمقاس 5 " ، اجمع 0.17" (4 مم) للأرجل بمقاس 4 " ، واجمع "2.17" (55 مم) على الأرجل بمقاس 6 " . | \*\*\*معيار الرابطة الوطنية لمصنعي الأجهزة الكهربائية – مُزود بـ 1600 واط وتوصيلة مقاس 84 " (2134 مم) (كحد أدنى). | \*\*\*\*الوحدات المجمعة تتطلب منفذين. الواطية المذكورة هي الواطية لكل وحدة.

# Cvap CHV/RTV

فئة السلسلة 5 و 7

