سلسلة CAC

دليل المالك الخاص بفرن الطهي والتسخين CVap®

تشتمل السلسلة على:

CAC503

CAC507

CAC509

CAC522

DOC20170808wlp1
rs 08-08-17

إجراء ملء المياه

التزويد بالمياه

من أجل العمل بشكل مناسب، ينبغي ملء المبخر في هذا الفرن بماء نظيف صالح للشرب. ويتم تضمين أجهزة لتوصيل الفرن بخط نحاسي في نظام المياه داخل منشأتك. وإذا كان يتوفر بمنشأتك مواسير بلاستيكية أو مجلفنة، يُرجى الاتصال بسباك حاصل على ترخيص لتوصيل مصدر المياه. ويجب تركيب الجهاز بما يتوافق مع القوانين الفيدرالية المعمول بها أو قوانين الدولة أو قوانين السباكة المحلية.

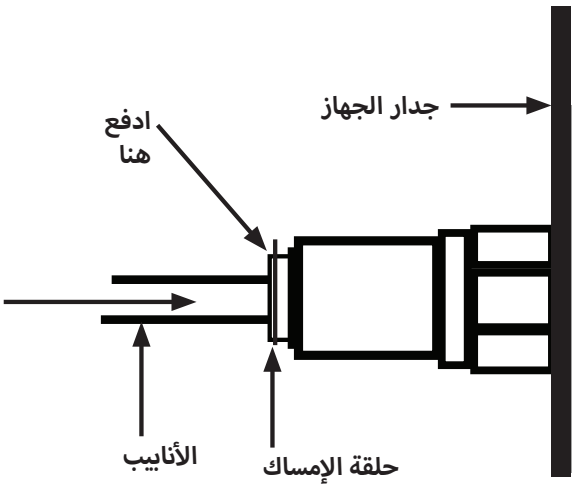
يجب تركيب الأجهزة المشتملة على أنظمة ملء مياه أتوماتيكية بنظام حماية كافٍ ضد التدفق المرتد بما يتوافق مع القوانين الفيدرالية وقوانين الدولة والقوانين المحلية.

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. وتتمثل أفضل طريقة لتجنب تكوُّن الرواسب المعدنية في تنظيف الجهاز بصفة يومية. كما يُنصح بالاتصال بمرفق المياه لاستشارته بشأن الحد من تكون الرواسب.

بالنسبة إلى الأماكن التي يوجد بها ماء عسر، أضف ملعقة صغيرة (15 ملم) من الخل الأبيض أو عصير الليمون إلى الماء للمساعدة في تقليل معدل الترسب. ويُرجى الاتصال بسلطة المياه المحلية 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 التبخر على تركيز المواد الكيميائية في المياه لمستوى قد يتسبب في حدوث رد فعل متلف لطبقة الفولاذ المقاوم للصدأ.

تركيب نظام ملء المياه الأوتوماتيكي

أدخل الأنابيب وادفعها بالكامل داخل الموصل. (يُرجى الرجوع إلى الرسم المبين بهذه الصفحة). وبمجرد أن تستقر في مكانها، حاول سحب الأنابيب خارج الموصل حتى لا تخرج حلقة الإمساك من موضعها (حوالي "1/16 (1.6 ملم)) ويصبح من غير الممكن إزالة الأنابيب.



ويمكن ألا تتجاوز **درجة حرارة المياه الواردة 140° فهرنهايت (60° مئوية) كما ينبغي أن يكون ضغط المياه الواردة ما بين 20 و150 باوند ثقليًا في البوصة المربعة (1.4 كجم ثقلي/سم2 إلى 10.5 كجم ثقلي/سم2 (كيلوجرام ثقلي لكل سنتيمتر مربع)).**

تنبيه: خطر درجة الحرارة المرتفعة

يمكن أن تتسبب في تلف الجهاز >> املأ المبخر بالماء قبل تشغيل مصدر الطاقة ولا تترك المبخر حتى يجف.

تنبيه: ينبغي عدم السماح بجفاف الأجهزة المزودة بأنظمة ملء مياه أوتوماتيكية. فقد يحدث تلف صمام المياه بفعل الحرارة.

ويكون المالك وأخصائي تركيب الجهاز مسؤولين عن ضمان توافق التركيب مع كافة قوانين السباكة المحلية والدولية المعمول بها.

مرحبًا بكم

إذا كان لديكم أي استفسارات حول جهاز CVap، يُرجى الاتصال بنا على مكتب الشركة أو الموزع المحلي أو مركز خدمة عملاء وينستون على رقم 1.800.234.5286 أو 1.502.495.5400 أو مراسلتنا عبر البريد الإلكتروني على العنوان التالي CustomerCare@winstonind.com.

بيانات الاتصال:

الإنترنت:	www.winstonfoodservce.com
البريد الإلكتروني:	customercare@winstonind.com
الهاتف:	1.800.234.5286 | 1.502.495.5400
فاكس:	1.502.495.5458
عنوان البريد:	2345 كارتون درايف | لويزفيل، كنتاكي 40299 الولايات المتحدة الأمريكية

المحتويات

معلومات السلامة المهمة	2-3
التركيب العام	3-5
كيف يعمل جهاز CVap الخاص بك	6-12
إجراء التنظيف اليومي	12-13
الضمان والشروط والأحكام	14

التحذيرات وتعليمات التركيب

كما هو الحال بالنسبة إلى معظم أجهزة الطهي، يجب استخدام فرن CVap بحرص. يُرجى قراءة التحذيرات التالية لتجنب الإصابات المحتملة.

خطر: خطر كهرباء

يمكن أن يسبب إصابة خطيرة أو الوفاة >> لا تحاول صيانة هذا الجهاز إلا إذا كنت كهربائيًا حاصلاً على ترخيص أو أخصائي صيانة مدربًا.

نظرًا لأن هذا الجهاز يستخدم فرق جهد عاليًا، فيجب ألا تتم صيانته إلا من خلال كهربائي حاصل على ترخيص أو أخصائي صيانة مدربًا. ويمكن أن تؤدي محاولة تركيب أو صيانة الجهاز بنفسك إلى حدوث إصابات بالغة أو ربما تكون قاتلة.

في حالة الشعور بصدمة كهربائية عند لمس الجهاز، افصل مصدر الطاقة على الفور (إما من خلال سحب سلك الطاقة أو إيقاف قاطع الدائرة) واتصل بأخصائي الصيانة على الفور لإصلاح الجهاز. ويمكن أن يؤدي عدم القدرة على القيام بذلك إلى حدوث إصابات بالغة وربما تكون قاتلة.

احرص دائمًا على فصل مصدر الطاقة عند عدم استخدام الجهاز.

تحذير: خطر حريق

يمكن أن يتسبب في حدوث إصابة بالغة >> تجنب البخار الساخن عند فتح أو غلق باب الخزانة.

يستخدم هذا الجهاز بخار الماء الساخن الذي ينقل الحرارة بشكل أسرع وأكثر كفاءة من الهواء الجاف عند درجة الحرارة نفسها. وينبغي توخي الحذر عند فتح الأدراج أو الوصول إلى الأجزاء الداخلية من الجهاز حيث يمكن أن يتسبب البخار الساخن في إحداث حروق بشكل سريع.

تحذير: خطر تلوث

يمكن أن يتسبب ذلك في الإصابة بمرض خطير أو تلف الجهاز >> قم بتنظيف الجهاز لتجنب خطر التلوث المحتمل.

قم بتنظيف الجهاز يوميًا لمنع تراكم بقايا الأطعمة أو الكلوريدات التي يمكن أن تتسبب أيضًا في تلف طبقة الفولاذ المقاوم للصدأ ومن ثم تلوث الطعام. ويمكن أن يتسبب عدم القدرة على اتباع إجراءات تنظيف مناسبة في إبطال الضمان الخاص بك.

وقبل استخدام الجهاز لأول مرة، قم بأداء إجراء التنظيف اليومي المذكور في الصفحة رقم 4.

تنبيه: خطر كهربائي

يمكن أن يتسبب في حدوث إصابة >> لا تقم بتوصيل الجهاز بجهاز تحويل خارجي.

من أجل تجنب حدوث خطر بسبب إعادة الضبط غير المقصودة لقاطع التيار الحراري، ينبغي عدم تزويد هذا الجهاز بالطاقة من خلال جهاز تحويل خارجي مثل مؤقت أو توصيله بدائرة يتم تشغيلها وفصلها بشكل منتظم بواسطة أداة مساعدة.

تنبيه: خطر حريق

يمكن أن يتسبب في حدوث إصابة >> اترك الجهاز لمدة 30 دقيقة حتى يبرد قبل محاولة تنظيفه.

عليك دائمًا ترك الجهاز حتى يبرد قبل التنظيف لتجنب الحروق المحتملة.

تنبيه: خطر درجة الحرارة المرتفعة والشحوم

يمكن أن يتسبب في تلف الجهاز >> تجنب وضع الجهاز بالقرب من مصدر درجة حرارة مرتفعة أو جو محمل بالشحوم.

لا تضع الجهاز في مناطق تتجاوز درجة حرارة الهواء بها 100° فهرنهايت (38° مئوية). قد يلزم وجود واقٍ من الحرارة لمنع التعرض إلى الحرارة ومنع الأبخرة المحملة بالشحوم من التأثير في الجهاز وذلك إذا كان الجهاز قريبًا من الحرارة أو البخار أو الأجهزة المولدة للشحوم (مثل الشوايات أو الأواني البخارية أو الأفران وغير ذلك). ويمكن أن يتسبب تزايد الحرارة والشحوم داخل تجويفات الجهاز في تعطل المكونات الكهربائية.

حقوق النسخ© 2017 وينستون للخدمات الغذائية ذ. م. م. جميع الحقوق محفوظة. تعد CVap علامة تجارية مسجلة تابعة لشركة وينستون للصناعات ذ. م. م. كما أن شعار CVap يُعد علامة تجارية مسجلة تابعة لشركة وينستون للصناعات ذ. م. م. ويمكن أن تكون جميع الأسماء الأخرى للشركة أو المنتج علامات تجارية خاصة بالشركات ذات الصلة بها.

تعريف المكونات

1 **جهاز التحكم** بالمعالج الدقيق يسمح للمشغل ببرمجة وقت نضج الطعام واحمراره وطهيه.

2 **مفتاح الطاقة** يسمح للمشغل بتشغيل وفصل مصدر الطاقة الكهربائية.

3 **غرفة الطعام** هي عبارة عن تجويف الطهي حيث يتجمع نظام التسخين المزدوج لخلق بيئة طهي جيدة.

4 يمكن عكس موقع كل من **الباب والمزلاج**.

5 **يغلق طوق** الباب غرفة الطعام لمنع فقد البخار والحرارة.

6 **المبخر والسخان** (غير ظاهرين) - يوفران البخار لغرفة الطعام من خلال تسخين المياه داخل المبخر.

7 **صمام التصريف** يمكِّن المشغل من تصريف البخار وأداء التنظيف اليومي.

8 **الغطاء السفلي** (غير مرئي) يوفر إمكانية وصول الخدمة.

9 **الغطاء العلوي** يوفر إمكانية وصول الخدمة.

10 يكون **جهاز تحكم** إسكوتشون قابلاً للفك لصيانته أو استبداله بمعالج دقيق.

11 تعزز **اللوحات الجانبية** نظام العزل كما تشكل الجزء الخارجي من الفرن.

12 **نظام دعم الرفوف** القابل للضبط يدعم الرفوف التي يتم وضع الطعام عليها.

13 **حامل دعم الرفوف** يوفر الدعم للرفوف.

14 **سخانات الهواء** (غير ظاهرة) تعطي الحرارة للتحكم في قوام الطعام.

15 **حوض التصريف** يحمل المياه التي تتكثف على الباب وإعادتها إلى المبخر.

16 تحدد **لوحة التسمية** رقم الموديل والرقم المسلسل - مهم بالنسبة إلى الصيانة وطلب قطع الغيار. كما تبين اللوحة البيانات الكهربائية.

17 تكون **العجلات** في وضع عدم القفل في المؤخرة بينما تكون مقفلة في الأمام.

النواحي الكهربائية

الجهاز مزود من قبل المصنع بسلك طاقة "84 (2134 ملم) (بحد أدنى) وقابس. يُرجى الرجوع إلى الجدول المبين أدناه لتحديد المنفذ الكهربائي الصحيح. وقد يكون من الضروري الاستعانة بكهربائي حاصل على ترخيص لتركيب الأسلاك والمنفذ الصحيح. ولا توصي شركة وينستون بتوصيل الأسلاك بالوحدة بشكل مباشر.

وفيما يلي المعلومات الكهربائية للموديلات المختلفة لفرن الطهي والتسخين CVap® من Winston.

الموديل	فرق الجهد	هرتز	درجة الحامضية	شدة التيار	الوات	شدة تيار الدائرة القابس	نوع
CAC503	208	60	1	12.8	2666	20	الولايات المتحدة/كندا P 5-20
	240	60	1	11.1	2666	20	الولايات المتحدة/كندا P 5-20
	دولي						
	230	50	1	11.5	2644	20	اتصل بالمصنع
CAC507	208	60	1	24.5	5094	30	الولايات المتحدة/كندا P 6-30
	240	60	1	21.2	5094	30	الولايات المتحدة/كندا P 6-30
	دولي						
	230	50	1	23.3	5365	لا يوجد	لا يوجد
CAC509	208	60	1	24.5	5094	30	الولايات المتحدة/كندا P 6-30
	240	60	1	21.2	5094	30	الولايات المتحدة/كندا P 6-30
	دولي						
	230	50	1	23.3	5365	لا يوجد	لا يوجد
CAC522	208	60	1	36.8	7651	50	الولايات المتحدة/كندا P 6-50
	208	60	3	24.5	7651	50	الولايات المتحدة/كندا P 6-50
	240	60	1	31.9	7651	50	الولايات المتحدة/كندا P 6-50
	دولي						
	غير متوفر						

متطلبات التهوية

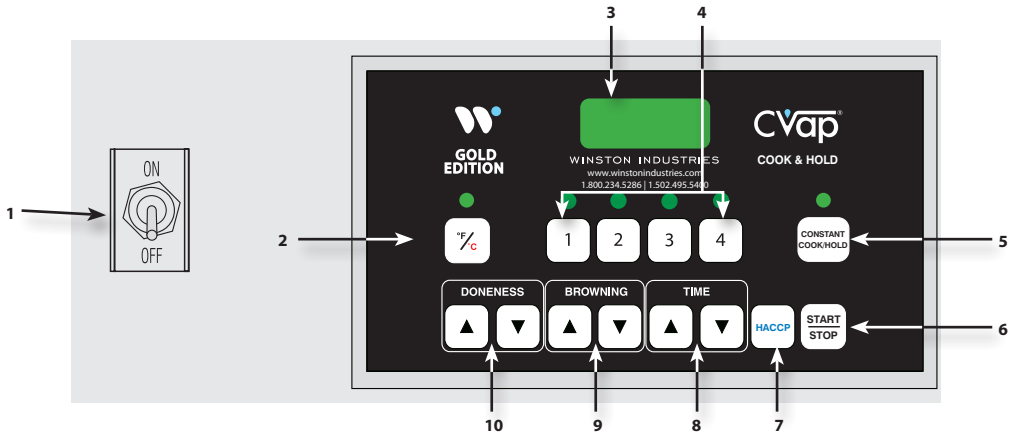
حيز خلوصات التهوية - من أجل العمل بشكل صحيح، سوف يحتاج فرن الطهي والتسخين إلى مساحة كافية لتدوير الهواء. اترك 2" على الأقل (51 ملم) كحيز خلوص على كافة الجوانب ولاسيما حول فتحات التهوية. ويجب توخي الحذر لمنع وضع الفرن بالقرب من أي شيء قابل للاحتراق. ويجب تركيب الجهاز بالأرجل والقواعد المزودة معه. ويمكن رص الأجهزة متوسطة الحجم بعضها فوق بعض باستخدام أداة الرص المزودة من وينستون واتباع التعليمات المرفقة مع الأداة. وقد يصبح الضمان الخاص بك ملغي إذا لم تلتزم بمتطلبات التهوية هذه.

لا تضع الجهاز في منطقة تتجاوز بها درجات حرارة الهواء المحيط بالجهاز 100° فهرنهايت (38° مئوية). قد يلزم وجود واقٍ من الحرارة لمنع التعرض لحرارة مفرطة ومنع الأبخرة المحملة بالشحوم من التأثير في الجهاز وذلك إذا كان الجهاز قريبًا من الحرارة أو البخار أو الأجهزة المولدة للشحوم (مثل الشوايات أو الأواني البخارية أو الأفران وغير ذلك). ويمكن أن يتسبب تزايد الحرارة والشحوم داخل تجويفات الجهاز في تعطل المكونات الكهربائية.

نظام التهوية لا يحتاج هذا الجهاز عادة لأن يتم تركيبه تحت نظام تهوية ميكانيكي (نظام التهوية). يُرجى مراجعة قوانين الحرائق والصحة المحلية للتعرف على المتطلبات الخاصة بمنطقتك.

تنبيه: خطر درجة الحرارة المرتفعة والشحوم يمكن أن يتسبب في تلف الجهاز >> تجنب وضع الجهاز بالقرب من مصدر درجة حرارة مرتفعة أو جو محمل بالشحوم.

أدوات التحكم - الإصدار الذهبي



1 **مفتاح الطاقة** يتحكم في الطاقة الكهربائية الواردة إلى الفرن.

2 **زر "F°/C°"** يستخدم في تحويل عرض درجة حرارة الفرن ما بين فهرنهايت ومئوية.

3 **شاشة القراءة الرقمية إل** إي دي تعرض نقاط الضبط المختارة لوقت نضج الطعام واحمراره وطهيه حيث إن الفرن يكون مبرمجًا. وبعد الضغط على زر "START/STOP"، فإن الشاشة تشير إلى الوقت المتبقي في كل جزء من عملية الطهي.

4 **القنوات القابلة** للبرمجة تسمح للمستخدم ببرمجة وحفظ نقاط الضبط لاستخدامها في المستقبل.

5 **زر الطهي/الحفظ المستمر** يسمح للمستخدم بتجاوز فترات الطهي الكبيرة للاستفادة بها في عملية الطهي أو حفظ الطعام بشكل مخصص.

6 **زر "Start/Stop" يُستخدم** في بدء أو إيقاف عملية الطهي المحددة بوقت.

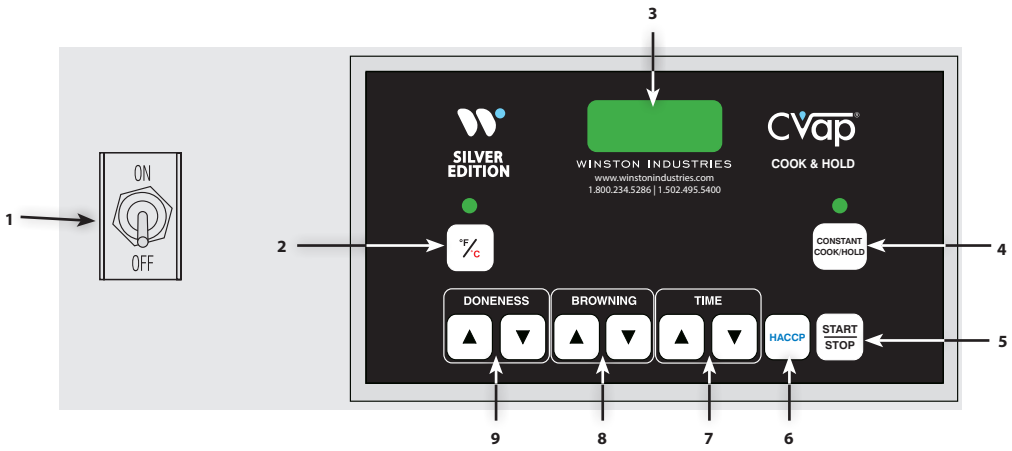
7 **زر HACCP** يمكِّن المستخدم من التحقق من الظروف الحالية المتعلقة بنظام تحليل مصدر الخطر ونقط التحكم الحرجة (HACCP) داخل الفرن. اضغط عليه مرة واحدة واقرأ درجة حرارة المياه (المبخر). ثم اضغط مرة أخرى في خلال خمس ثوانٍ لقراءة درجة حرارة الهواء التفاضلية (الفرق بين درجة حرارة الهواء ودرجة حرارة المياه). واضغط مرة أخرى في خلال خمس ثوانٍ لقراءة درجة حرارة الهواء (الفرن) الفعلية. واضغط مرة أخيرة لقراءة الرطوبة ذات الصلة. وتعود شاشة إل إي دي إلى وضع الشاشة الافتراضي بعد خمس ثوانٍ من السكون.

8 **زرا زيادة (▲) وخفض (▼)** الوقت يُستخدمان لضبط وقت الطهي (حتى 24 ساعة).

9 **زرا زيادة (▲) وخفض (▼)** درجة الاحمرار يسمحان بتحديد درجة الاحمرار (باستخدام مقياس مدرج من 0 إلى 10).

10 **زرا زيادة (▲) وخفض (▼)** درجة النضج يسمحان بتحديد درجة حرارة الطعام النهائية (من 90 إلى 200° فهرنهايت (32 إلى 93° مئوية)).

أدوات التحكم - الإصدار الفضي



1 **مفتاح الطاقة** يتحكم في الطاقة الكهربائية الواردة إلى الفرن.

2 **زر "F°/C°"** يستخدم في تحويل عرض درجة حرارة الفرن ما بين فهرنهايت ومئوية.

3 **شاشة القراءة الرقمية** إل إي دي تعرض نقاط الضبط المختارة لوقت نضج الطعام واحمراره وطهيه حيث إن الفرن يكون مبرمجًا. وبعد الضغط على زر "START/STOP"، فإن الشاشة تشير إلى الوقت المتبقي في كل جزء من عملية الطهي.

4 **زر الطهي/الحفظ المستمر** يسمح للمشغل بتجاوز فترات الطهي الكبيرة بشكل يدوي للاستفادة بها في الطهي أو حفظ الطعام بشكل مخصص.

5 **زر "Start/Stop"** يُستخدم في بدء أو إيقاف عملية الطهي المحددة بوقت.

6 **زر HACCP** يمكِّن المستخدم من التحقق من الظروف الحالية المتعلقة بنظام تحليل مصدر الخطر ونقط التحكم الحرجة (HACCP) داخل الفرن. اضغط عليه مرة واحدة واقرأ درجة حرارة المياه (المبخر). ثم اضغط مرة أخرى في خلال خمس ثوانٍ لقراءة درجة حرارة الهواء التفاضلية (الفرق بين درجة حرارة الهواء ودرجة حرارة المياه). واضغط مرة أخرى في خلال خمس ثوانٍ لقراءة درجة حرارة الهواء (الفرن) الفعلية. واضغط مرة أخيرة لقراءة الرطوبة ذات الصلة. وتعود شاشة إل إي دي إلى وضع الشاشة الافتراضي بعد خمس ثوانٍ من السكون.

7 **زرا زيادة (▲) وخفض (▼)** الوقت يُستخدمان لضبط وقت الطهي (حتى 24 ساعة).

8 **زرا زيادة (▲) وخفض (▼)** درجة الاحمرار يسمحان بتحديد درجة الاحمرار (باستخدام مقياس مدرج من 0 إلى 10).

9 **زرا زيادة (▲) وخفض (▼)** درجة النضج يسمحان بتحديد درجة حرارة الطعام النهائية (من 90 إلى 200° فهرنهايت (32 إلى 93° مئوية)).

تعليمات الطهي - القدرة الإنتاجية العالية

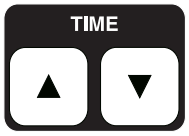
1 لبرمجة درجة حرارة النضج، اضغط على زر "DONENESS" لضبط درجة الحرارة المرغوبة. تتراوح درجة الحرارة ما بين 90° و 200° فهرنهايت (32° و 93° مئوية).

2 لبرمجة درجة الاحمرار، اضغط على زر "BROWNING". وتتراوح مستويات الاحمرار ما بين 0 و 10.

مقياس الاحمرار											
التوقيت	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	0° فهرنهايت	5° فهرنهايت	10° فهرنهايت	20° فهرنهايت	30° فهرنهايت	40° فهرنهايت	50° فهرنهايت	75° فهرنهايت	100° فهرنهايت	125° فهرنهايت	350° فهرنهايت درجة حرارة النضج

وتكون الدرجات المكافئة لدرجة حرارة مقياس الاحمرار:
0=0، 1=5، 2=10، 3=20، 4=30، 5=40، 6=50، 7=75، 8=100، 9=125،
10= بحيث تجعل درجة حرارة الفرن مساوية إلى 350° فهرنهايت (177° مئوية).
مثال: 130° + 10 (220) = 350°، 150° + 10 (200) = 350°،
200° + 10 (150) = 350°، 180° + 10 (170) = 350°.

3 لبرمجة وقت الطهي، اضغط على زر "TIME" لتخصيص دورة الطهي. يُرجى الرجوع إلى الإرشادات الموجودة في الصفحة رقم 14 للاطلاع على التفاصيل.



4 بعد برمجة النضج والاحمرار والوقت، سوف ترتفع درجة حرارة الوحدة إلى نقطة ضبط جديدة. وعندما يتم الوصول إلى نقطة الضبط، سوف تظهر كلمة "LoAd" على الشاشة الإل إي دي. وهذا يشير إلى أنه قد تم تسخين الوحدة مسبقًا وأنها جاهزة كي يتم تحميلها بالمنتج.

5 ضع المنتج الغذائي في المقلاة (المقالي أو طاولة البخار/مقالي الفندق) مع التأكد من أن المساحة بين المنتج (رأسية أو أفقية) تكون "2 على الأقل (51 ملم). وضع المقلاة (المقالي) على دعامات الرف في منتصف الفرن تقريبًا.

6 أغلق الباب. اضغط على زر "START/STOP" لبدء دورة الطهي.

7 يبدأ فرن الطهي والتسخين CVap في العد التنازلي للوقت. وتظهر الشاشة وقت الطهي المتبقي.

8 ومع عد المؤقت تنازليًا حتى الوصول إلى صفر، إذا كانت درجة حرارة النضج أقل من 158°فهرنهايت، (70° مئوية)، فإن المؤقت سوف يُظهر كلمة "Hold" بدلاً من ذلك وكذلك وقت الحفظ الموصى به من إدارة الغذاء والدواء (انظر قسم دورة الحفظ في الصفحة رقم 10).

9 يدل ظهور كلمة "Sell" على أن فترة الحفظ الموصى بها من إدارة الغذاء والدواء قد اكتملت وأنه يمكن تقديم الطعام. ويشير المؤقت إلى طول فترة بقاء المنتج في دورة البيع.

تعليمات الطهي - الطهي المستمر

1 املأ مبخر الوحدة بـ 2.5 إلى 3 جالونات (9.5 إلى 11.8 لترًا) من الماء. **ملحوظة:** سوف يتم التسخين المسبق بشكل أسرع في حالة استخدام ماء ساخن. ولا تستخدم الماء الذي يكون أكثر سخونة من درجة حرارة نضج الطعام. قم بضبط الرفوف إذا لزم الأمر.

2 حول مفتاح الطاقة إلى وضع التشغيل "ON".

3 اضغط على زر "CONSTANT COOK/HOLD".

4 لبرمجة درجة حرارة النضج، اضغط على زر "DONENESS" لضبط درجة حرارة النقطة النهائية المرغوبة. تتراوح درجة الحرارة ما بين 90° و 200° فهرنهايت (32° و 93° مئوية).

5 لبرمجة درجة الاحمرار، اضغط على زر "BROWNING". وتتراوح مستويات الاحمرار ما بين 0 و 10. انظر الصفحة رقم 11 للحصول على وصف تفصيلي لمستويات الاحمرار.

6 لبرمجة وقت الطهي، اضغط على زر "TIME" لتخصيص دورة الطهي.

ما الاختلافات التي تميز فرن الطهي والتسخين CVap؟

يمنحك فرن الطهي والتسخين CVap من Winston مزيدًا من التحكم في جودة الطعام بشكل يفوق الأفران أو أجهزة الكومبي الأخرى. حيث إنه يسمح لك بتحديد ما إذا كان وقت الطهي أو القدرة الإنتاجية النهائية أكثر أهمية ولا يضطرك إلى التضحية بالجودة لحساب أي منهما. وفيما يلي وصف موجز للمزايا الفريدة لهذه الوحدة.

دورة القدرة الإنتاجية العالية

تمنحك دورة القدرة الإنتاجية العالية الحد الأقصى من القدرة الإنتاجية الممكنة لأطعمتك. وبمجرد أن تكون قد قمت ببرمجة درجة الحرارة النهاية المرغوبة ودرجة الاحمرار، فإن المعالج الدقيق يقوم بشكل أتوماتيكي بتحديد أفضل منحنى درجة حرارة لتحقيق أعلى قدرة إنتاجية ممكنة.

دورة الطهي/الحفظ المستمر

تسمح دورة الطهي/الحفظ المستمر لك بتجاوز دورة القدرة الإنتاجية العالية بشكل يدوي أثناء تحديد درجات حرارة الحفظ المثلى تلقائيًا بشكل مسبق.

عمليات المعالج الدقيق التي يتم التحكم فيها

دورة الطهي

يستخدم فرن الطهي والتسخين CVap نظام حراري مزدوج لطهي الأطعمة لإعطاء درجة نضج دقيقة مع الحفاظ على قدرة إنتاجية عالية. وبعد اختيار درجة حرارة نضج الطعام ودرجة الاحمرار وتوقيت الطهي والضغط على زر البدء/الإيقاف، فإن المعالج الدقيق يتحكم في نظامي إدخال الحرارة حتى نهاية فترة الصيانة.

دورة الحفظ

يتبع عملية الطهي دورة مؤقتة لتلبية متطلبات لوائح إدارة الغذاء والدواء فيما يتعلق بسلامة الطعام في درجة حرارة تتراوح ما بين 120° و 157° فهرنهايت (49° و 69° مئوية). وفي حالة ضبط درجة حرارة النضج عند 130° فهرنهايت (54° مئوية), فإن الحد الأدنى لوقت الحفظ يقدر بـ 121 دقيقة؛ 135° فهرنهايت (57° مئوية)، 37 دقيقة؛ 140° فهرنهايت (60° مئوية)، 12 دقيقة؛ 150° فهرنهايت (66° مئوية)، دقيقتين؛ 151° إلى 157° فهرنهايت (66° إلى 69° مئوية)، دقيقة واحدة. وفي حالة ضبط درجة حرارة نضج الطعام عند 158° فهرنهايت (70° مئوية) أو أعلى، فلن يكون هناك متطلبات خاصة بإدارة الدواء والغذاء بالنسبة لوقت الحفظ. ويتم برمجة هذه البيانات في المعالج الدقيق كما أنها لا تتطلب اتخاذ إجراء من قبل المشغل.

دورة البيع

يختار المعالج الدقيق بشكل تلقائي مجموعة الحرارة المزدوجة المناسبة لحفظ الأطعمة بدون فقد الجودة لساعات أثناء الصيانة. ولا تتطلب ميزة الحفظ التلقائية اتخاذ إجراء من قبل المشغل مما يحرره من العمل.

تحذير: خطر تلوث

يمكن أن يتسبب ذلك في الإصابة بمرض خطير >> قم بتنظيف الجهاز قبل استخدامه لأول مرة لإزالة آثار المواد الكيماوية الصناعية والزيوت.

قبل استخدام الجهاز لأول مرة، قم بأداء إجراء التنظيف اليومي المذكور في الصفحتين رقمي 15 و16.

الإعداد الأولي

1. قم بضبط الاختزان المناسب للمنتج الذي يتم طهيه. وتأكد من أنه يوجد لديك مساحة قدرها 2" (51 ملم) على الأقل بين أعلى المنتج الغذائي والرف الموجود فوقه.

2. املأ مبخر الوحدة بـ 2.5 إلى 3 جالونات (9.5 إلى 11.8 لترًا) من الماء. **ملحوظة:** سوف يتم التسخين المسبق بشكل أسرع في حالة استخدام ماء ساخن. ولا تستخدم الماء الذي يكون أكثر سخونة من درجة حرارة نضج الطعام.

3. حول مفتاح الطاقة إلى وضع التشغيل "ON". تومض الشاشة بعبارة "Prht" (التسخين المسبق)، مما يشير إلى أنه يتم تدفئة الوحدة حتى تصل إلى وضعية درجة الحرارة الحالية.

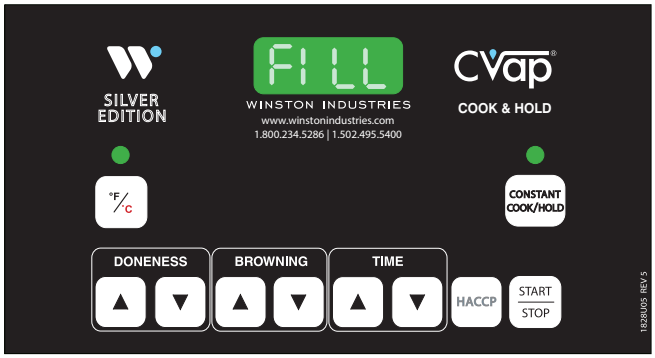
ولإلغاء هذا الوضع، اضغط واستمر في الضغط على زر "Start/Stop" لمدة ثانيتين. وهذا يؤدي إلى مسح الذاكرة حتى تتم برمجة دورة طهي جديدة.

START / STOP

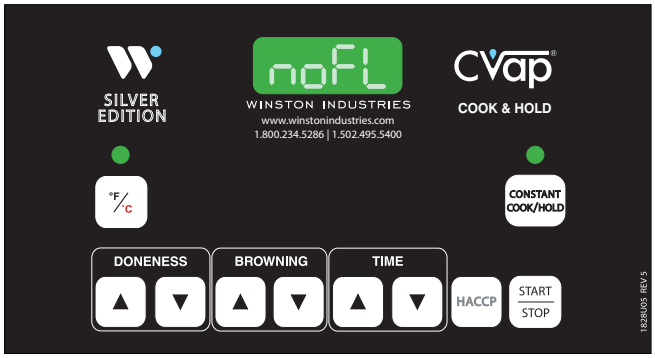
برمجة تنبيه الملء في أداة التحكم في الطهي/الحفظ

عندما يكون مفتاح الطاقة في وضع إيقاف التشغيل "OFF"، اضغط واستمر في الضغط على مفتاحي النضج السهميين عند تشغيل الطاقة. حرر المفاتيح السهمية بعد أن تظهر الوضعية الحالية ("FILL" أو "noFL"). استخدم المفاتيح السهمية لتغيير الوضعية. وهذا يعمل على تشغيل / تعطيل التنبيه المرئي والصوتي الذي يشير إلى انخفاض مستوى الماء. وسوف يتحكم النظام في مستوى الماء بغض النظر عن وضعية التنبيه.

ظهور كلمة "FILL" على شاشة إل إي دي



ظهور كلمة "noFL" على شاشة إل إي دي



الطهي/الحفظ إرشادات الطهي

عند تحميص اللحوم أو غيرها من المواد الغنية بالبروتين، ابدأ بمستوى الاحمرار رقم 5. فهذا سوف يعطي احمرارًا أو تركيبًا معتدلاً. وفي حالة الرغبة في قدر أقل من الاحمرار أو التركيب، حدد مستوى احمرار من 2 إلى 4. وفي حالة الرغبة في قدر أكبرمن الاحمرار أو التركيب، حدد مستوى احمرار من 6 إلى 10.

دورة القدرة الإنتاجية العالية: تعطيك الحد الأقصى الممكن من القدرة الإنتاجية بالنسبة لأطعمتك. وبمجرد أن تكون قد قمت ببرمجة درجة حرارة النضج المرغوبة ومستوى الاحمرار، فإن المعالج الدقيق يقوم بشكل أتوماتيكي بتحديد أفضل منحنى درجة حرارة لتحقيق أعلى قدرة إنتاجية ممكنة.

الطهي المستمر: يسمح لك بتجاوز دورة القدرة الإنتاجية العالية بشكل يدوي أثناء تحديد درجات حرارة الحفظ المثلى تلقائيًا بشكل مسبق.

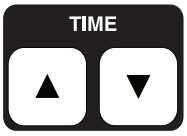
ON: دورة الطهي ذات القدرة الإنتاجية العالية لا تعمل. وسوف يضيء ضوء الطهي المستمر للإشارة إلى أنه قد تم تفعيل دورة الطهي المستمر.

OFF: دورة الطهي ذات القدرة الإنتاجية العالية تكون قيد العمل.

التحميص البطيء/التحميص: هو عبارة عن طهي الطعام في مقلاة غير مغطاة وهي طريقة سوف تنتج طعامًا يتميز باحمرار أو تماسك السطح الخارجي مع الحفاظ على رطوبته وتركيبه الرخو من الداخل. ويمكن استخدام عملية التحميص هذه في طهي قطع اللحم النيئة أو القوية. وسوف تعمل البيئة الرطبة داخل فرن الطهي والتسخين CVap على تنعيم القطع التي تكون متصلة عادة بسائل التسبيك.

سائل التسبيك: الطهي في كمية صغيرة من السائل. ويمكن أن تختلف كمية السائل المستخدمة. وتتطلب بعض الوصفات أن تكون الأطعمة نصف مغمورة في السائل. بينما تتطلب وصفات أخرى قدرًا قليلاً جدًا من السائل. ويمكن أن يكون التسبيك عبارة عن عملية سريعة لطهي الأطعمة على نار هادئة (التسبيك لفترة قصيرة) حتى يتم طهي الأطعمة. كما يمكن أن يشتمل التسبيك أيضًا على فترات طهي طويلة وبطيئة (التسبيك لفترة طويلة). ويمكن أن تحمر الأطعمة قبل إضافة السائل.

7 بعد برمجة النضج والاحمرار والوقت، سوف ترتفع درجة حرارة الوحدة إلى نقطة ضبط جديدة. وعندما يتم الوصول إلى نقطة الضبط، سوف تظهر كلمة "LoAd" على الشاشة الإل إي دي. وهذا يشير إلى أنه قد تم تسخين الوحدة مسبقًا وأنها جاهزة كي يتم تحميلها بالمنتج.



8 ضع المنتج الغذائي في المقلاة (المقالي أو طاولة البخار/مقالي الفندق) مع التأكد من أن المساحة بين المنتج (رأسية أو أفقية) تكون "2 على الأقل (51 ملم). وضع المقلاة (المقالي) على دعامات الرف في منتصف الفرن تقريبًا.

9 أغلق الباب. اضغط على زر "START/STOP" لبدء دورة الطهي.

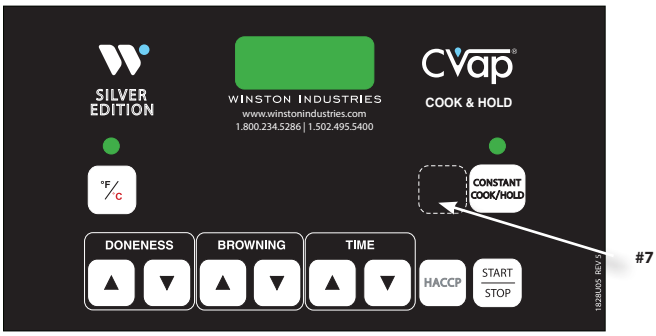
10 يبدأ فرن الطهي والتسخين CVap في العد التنازلي للوقت. وتظهر الشاشة وقت الطهي المتبقي.

11 ومع عد المؤقت تنازليًا حتى الوصول إلى صفر، إذا كانت درجة حرارة النضج أقل من 158° فهرنهايت (79° مئوية)، فإن المؤقت سوف يُظهر كلمة "SELL" بدلاً من ذلك وكذلك وقت الحفظ المتبقي المُوصى به من إدارة الغذاء والدواء.

12 يدل ظهور كلمة "Sell" على أن فترة الحفظ الموصى بها من إدارة الغذاء والدواء قد اكتملت وأنه يمكن تقديم الطعام. ويشير المؤقت إلى طول فترة بقاء المنتج في دورة البيع.

ملحوظة: عند فصل مفتاح الطاقة، فإن أداة التحكم تتذكر آخر درجة حرارة وقيم توقيت تم ضبطها.

المفاتيح المخفية



يسمح المفتاح "المخفي" (المبين أعلاه) على لوحة المفاتيح بوظائف برمجة إضافية. وتكون هذه المفاتيح مخصصة لاستخدام الإدارة فقط.

#7 المفتاح - ضبط درجة حرارة البيع/الحفظ - 150° فهرنهايت (66° مئوية)، 155° فهرنهايت (68° مئوية)، 160° فهرنهايت (71° مئوية)، 165° فهرنهايت (74° مئوية)، 170° فهرنهايت (77° مئوية)، 175° فهرنهايت (79° مئوية)، 180° فهرنهايت (82° مئوية):

يسمح هذا المفتاح بضبط درجة حرارة البيع (الحفظ لفترة طويلة). ولتشغيل هذه الوظيفة، اضغط واستمر في الضغط على المفتاح #7 لمدة ثانيتين. وسوف تظهر درجة حرارة البيع الحالية. قم بضبط وضعية درجة الحرارة عن طريق النقر على المفتاح #7. وسوف يتم تخزين القيمة بعد مرور ثانيتين من السكون. وسوف يزداد نطاق الحفظ بمقدار خمس درجات.

ظهور كلمة "ELEc" على شاشة إل إي دي

إذا ظهرت كلمة "ELEc" على شاشة إل إي دي، فإن هذا يدل على أن الوحدة قد واجهت انقطاعًا في التزويد بالطاقة في بعض الفترات خلال دورة الطهي. ويمكن أن يحدث ذلك بسبب انقطاع الطاقة أو زيادة الكهرباء أو عند قفل

مفتاح الطاقة أثناء عملية الطهي أو دورة الحفظ أو عند فصل الوحدة. تومض شاشة إل إي دي بين ظهور كلمة "ELEc" وتقدم المؤقت. ويشير المؤقت إلى طول الفترة التي قضاها منذ عودة الطاقة إلى الوحدة.

إجراء التنظيف اليومي

تنبيه: خطر الاحتراق يمكن أن يتسبب في حدوث إصابة >> اترك الجهاز لمدة 30 دقيقة حتى يبرد قبل محاولة تنظيفه.

قبل القيام بإجراء التنظيف، افصل الجهاز من مصدر التزويد بالطاقة واتركه حتى يبرد لمدة 30 دقيقة على الأقل.

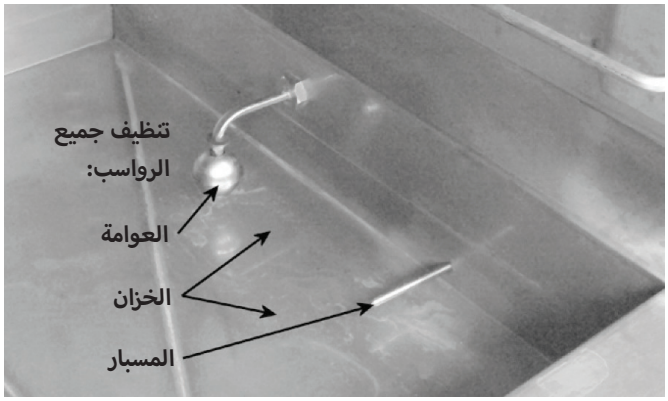
1 ضع إناء فارغًا تحت صمام التصريف أو صمام الفتح واترك المبخر حتى يصرف ما به.

2 قم بإزالة وتنظيف دعامات الرفوف باستخدام مادة مبيدة لجراثيم الطعام.

3 قم برش غرفة الطعام والمبخر بمادة منظفة مبيدة لجراثيم الطعام.

4 امسح داخل الأسطح لإزالة جميع رواسب الأطعمة.

5 ابحث عن وجود ترسبات على سطح الخزان والمسبار. (انظر الصور أدناه). وفي حالة وجود رواسب، استخدم مادة مزيلة للرواسب واقرأ جميع التحذيرات واتبع التوجيهات المبينة في باقة مواد إزالة الرواسب.



6 قم بفحص عناصر التسخين (إذا كانت مكشوفة). وتكون عناصر التسخين مصنوعة من الفولاذ الذي لا يصدأ. وفي حالة الحاجة إلى تنظيفها، قم بفركها بمادة Teflon™ أو بفرشاة نايلون خشنة لإزالة جزيئات الطعام الثقيلة. ويمكن القيام بمزيد من التنظيف باستخدام لوحة حفاظة مطهرة بلاستيكية ومنظفات قلوية. **لا تستخدم** الفرش السلكية أو الكاشطات أو حفاظات الصوف الصلب أو المنظفات المعتمدة على الكلوريد. واتبع تعليمات المصنّع الخاصة بالمنظفات التي يجب استخدامها على طبقة الفولاذ المقاوم للصدأ. واشطف بشكل جيد عدة مرات بماء نظيف وامسح على الفور.

7 اشطف جميع الأسطح الداخلية متضمنة المبخر ثم جففها باستخدام منشفة نظيفة.
لا تقم برش الأجزاء الخارجية من الجهاز أو أجهزة التحكم بالماء.

تحذير: خطر كهرباء
يمكن أن يتسبب في حدوث إصابة شخصية أو تلف الجهاز >> تجنب رش الأجزاء الخارجية من الجهاز أو أجهزة التحكم بالماء.

8 اشطف دعامات الرفوف وجففها واستبدلها.

9 تأكد من أن الصمام يكون مغلقًا وأعد ملء المبخر.

10 أعد توصيل الجهاز بمصدر الطاقة واجعله جاهزًا للاستخدام.

وعند التسبيك، أحضر السائل لطهيه على نار هادئة على موقد قبل وضعه في فرن الطهي والتسخين. وسوف يساعد ذلك في تسريع دورة الطهي بمقدار ساعة أو ساعتين. ولا تحتاج المقالي أن يتم تغطيتها بالرقائق المعدنية أثناء الطهي. ويُوصى باستخدام مقالي تسبيك بطول أربع بوصات (102 ملم). بمجرد اكتمال دورة التسبيك، سوف يتم حفظ المنتج في درجة حرارة 150° فهرنهايت (66° مئوية) أثناء دورة الحفظ المُوصى بها.

الطهي في الدهون ذاتية التولد: يتم تمليح المنتج الغذائي وطهيه ببطء في الدهون المتولدة منه أو أي نوع آخر من الدهون، مثل الزيت. أحضر الدهون وقم بوضعها على موقد على نار هادئة قبل وضعها بالفرن. ويُوصى باستخدام مقالي تسبيك بطول أربع بوصات (102 ملم). بمجرد اكتمال دورة التسبيك، سوف يتم حفظ المنتج في درجة حرارة 150° فهرنهايت (66° مئوية) أثناء دورة الحفظ المُوصى بها.

سلق الطعام: يتم طهي الطعام برفق مع غمره بشكل تام في سائل طهي خفيف أقل من نقطة الغليان مباشرة.

البخار: يتم طهي الطعام برفق في بيئة CVap الرطبة بحيث تتراوح درجة الحرارة ما بين 200° - 230° فهرنهايت (93° - 110° مئوية).

التوازن الجراري: رفع درجة حرارة المنتج الغذائي بشكل سريع من حالة الذوبان أو التجمد إلى الحد الأدنى لدرجة الحرارة 165° فهرنهايت (74° مئوية).

عملية الخبز: عند استخدام فرن الطهي والتسخين CVap لخبز مواد معينة تتطلب عادة وجود الماء أثناء عملية الخبز، فلا تجدر الحاجة إلى حمامات المياه. ضع المقالي أو طبق الخبز الصغير على المقالي الورقية أو رفوف الفرن.

التنظيف اليومي

مستلزمات وملحقات التنظيف اللازمة

- حوض لتصريف المبخر (ما لم يتم استخدام التصريف الأرضي)
- مواد مبيدة لجراثيم الطعام
- مادة لإزالة الترسبات (متوفرة من خلال مركز خدمة عملاء وينستون – 1.800.234.5286)

خطر: خطر كهرباء

يمكن أن يسبب إصابة خطيرة أو الوفاة >> عند الشعور بصدمة كهربية أثناء التشغيل أو التنظيف، قم بفصل الجهاز وصيانته من خلال كهربائي حاصل على ترخيص أو أخصائي صيانة مدرَّبًا قبل إعادته إلى الخدمة مجددًا.

تحذير: خطر تلوث

يمكن أن يتسبب ذلك في الإصابة بمرض خطير أو تلف الجهاز >> قم بتنظيف الجهاز لتجنب خطر التلوث المحتمل.

اضمن التشغيل بشكل آمن من خلال تنظيف الفرن بصفة يومية. ويمكن أن يسمح عدم التمكن من القيام بذلك بتكون ترسبات ضارة وزيادة احتمالية تلوث الطعام وتعرض العملاء للخطر.

تنبيه: خطر التآكل يمكن أن يتسبب في تلف الجهاز >> قم بتنظيف الجهاز بصفة يومية لتجنب التلف المحتمل بسبب التآكل.

قم بتنظيف المبخر بصفة يومية لمنع تراكم الكلوريدات (الأملاح). ويمكن 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 المصنِّع.

تحذير: خطر تلوث

يمكن أن يتسبب ذلك في الإصابة بمرض خطير >> قم بتنظيف الجهاز قبل استخدامه لأول مرة لإزالة آثار المواد الكيماوية الصناعية والزيوت.

قبل استخدام الجهاز لأول مرة، قم بأداء إجراء التنظيف اليومي المذكور في الصفحة التالية.

الضمان والشروط والأحكام

يتم منح ضمان محدود لمدة عام (لا يشمل الأطواق واللمبات والخراطيم وأسلاك الطاقة واللوحات الزجاجية وسلال المقلاة والبطاريات والمبخرات). إخلاء المسؤولية عن الضمان في حالة عدم القدرة على التنظيف.
تقوم وينستون بإخلاء مسؤوليتها صراحة عن كافة الضمانات الأخرى سواء أكانت صريحة أو ضمنية متضمنة أي ضمان ضمني خاص بلياقة الجهاز لغرض معين وأي ضمان ضمني خاص برواجه.

يمكن طلب الإفصاح عن الضمان الكامل أو زيارة الموقع التالي
.www.winstonind.com/documents/4272V089_zap_warranty_agreement.pdf

وتكون شروط وأحكام البيع الخاصة بمنتجات وينستون الخاصة بالخدمات الغذائية متوفرة هنا:
.www.winstonind.com/documents/4272X833_terms_and_conditions_of_sale.pdf

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

اشترِ قطع غيار وينستون عبر الإنترنت!
تكون قطع الغيار والملحقات الخاصة بمنتجاتنا متوفرة للشراء من خلال موقعنا عبر الإنترنت - فهو محطتك التسوقية الوحيدة لاستبدال قطع غيار وينستون الأصلية.
وتكون قطع الغيار هذه مصممة بصفة خاصة لمنتجاتنا كما يمكن أن تساعدك في توفير نفقات عمليات الإصلاح أثناء الحفاظ على غطاء الضمان الثمين.
.www.winstonind.com/buyparts/

Winston foodservice

تكون خدمات وينستون الغذائية أحد أقسام شركة وينستون للصناعات ذ. م. م.

2345 كارتون درايف | لويزفيل، كنتاكي 40299

800.234.5286 | +1.502.495.5400 | فاكس +1.502.495.5458 | www.winstonfoodservice.com