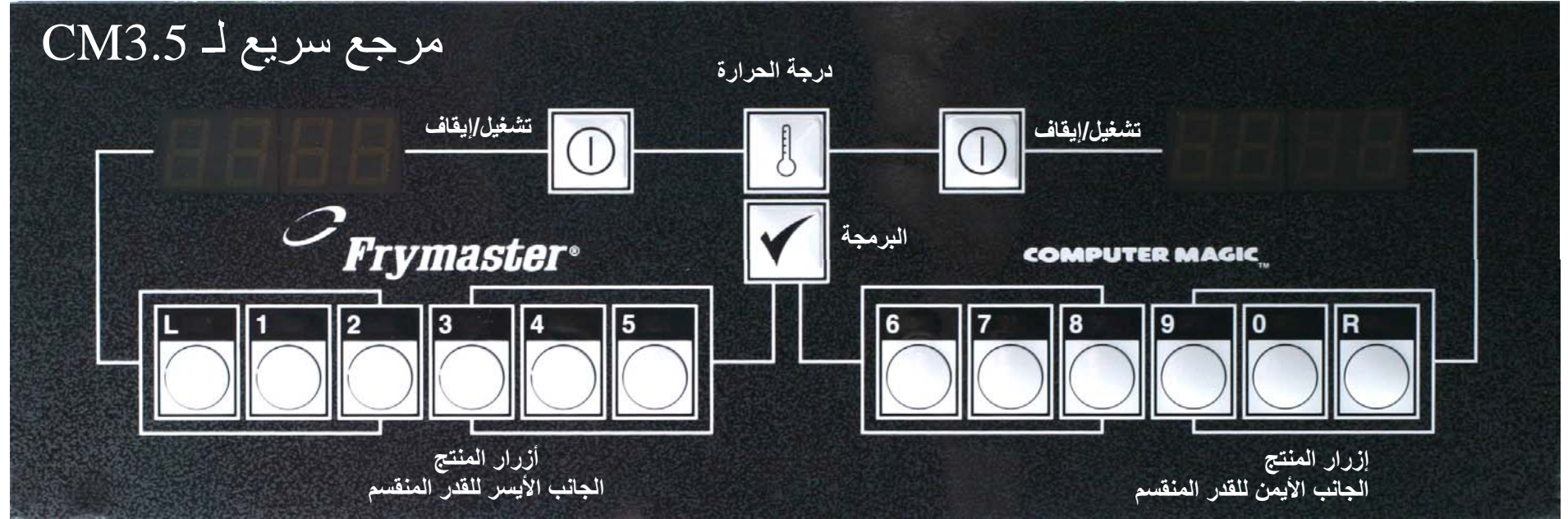


# مرجع سريع لـ CM3.5



## التسخين

اضغط على مفتاح تشغيل/إيقاف تشغيل  
سوف يعرض الكمبيوتر:

CYCL بينما يتم تسخين الزيت ببطء حتى درجة حرارة  
180 فهرنهايت، دورة الذوبان.  
LO عندما تكون درجة الحرارة 21 فهرنهايت دون النقطة  
المحددة.  
— — — عندما تصل درجة الحرارة إلى مستوى الطهي.

## الطهي

1. اضغط على زر المنتج وضع المنتج في قدر القلي.
2. سوف يعرض الكمبيوتر زمن الطهي ويبدأ في العد التنازلي.
3. يظهر SH# في الوقت المحدد حسب البرمجة، وذلك لرج المنتج.
4. تظهر COOC في نهاية دورة الطهي. ثم يصدر صوت إنذار. أزل المنتج. واضغط على زر المنتج المزود بمصباح وامض لإلغاء الإنذار.
5. تظهر HD# ويبدأ العد التنازلي للوقت الذي يمكن الاحتفاظ فيه بالمنتج بعد الطهي. اضغط علامة ✓ لإلغاء الإنذار.

## استخدام الأزرار

ل اضغط عليه مرة واحدة للتحقق من درجة حرارة قدر القلي.  
واضغط عليه مرتين للتحقق من الوقت المحدد.

✓ يُستخدم لإدخال البرمجة (انظر الصفحة الخلفية).  
شاشات أخرى

HI: درجة حرارة القدر 21 فهرنهايت فوق النقطة المحددة.  
HELP: مشكلة بالتسخين.

HOT: درجة حرارة المقلاة أعلى من 410 فهرنهايت. أوقف تشغيل المقلاة.

## إلغاء دورة الذوبان

اضغط على زر "R" على القدر الكامل.

اضغط على زر "L" للجانب الأيسر من القدر، وزر "R" للجانب الأيمن من القدر المنقسم.

LO تستبدل CYCL.

## استخدام ميزة الغلي

اضغط على ✓

يظهر كود.

أدخل 1653.

يظهر غليان.

لإلغاء، استخدم مفتاح تشغيل/

إيقاف تشغيل.

عرض زمن استعادة المقلاة

اضغط على ✓.

يظهر كود.

أدخل 1652.

وقت الاستعادة هو الوقت الذي تحتاجه المقلاة لتسخين الزيت من 250 إلى 300 فهرنهايت، ويظهر لمدة خمس ثواني. الحدود الدنيا: الغاز، 2:30 دقيقة، الكهرباء، 1:40.

التحويل من شاشة فهرنهايت إلى شاشة سيلزيوس

اضغط على ✓.

يظهر كود.

أدخل 1658.

اضغط على 8.

التحويل إلى شاشة درجة الحرارة الثابتة

اضغط على ✓.

يظهر كود.

أدخل 165L.

ملحوظة: إغلي القدر باستخدام صابونة التنظيف لتنظيف القدر.

المنتج	350° فهرنهايت/ 76° سيليزية	الحساسية
<b>الدجاج</b>		
فيليه الدجاج، ¼ 1 أونصة	3:25	5
فيليه الدجاج، (مجمد)، 4 أونصات	4:20	5
برجر الدجاج، (مجمد)، 5 أونصات	6:15	5
دجاج مجمد		5
دجاج طازج، 9 قطع		5
<b>البطاطا</b>		
بطاطا ستيك المقلية	3:43	5
البطاطا المقلية العادية، -½ بوصة	3:16	5
البطاطا المقلية، -3/8 بوصة	2:40	5
شرائح البطاطا المقلية (tater tots)	2:05	5
الهاش براونز	2:05	5
<b>المأكولات البحرية</b>		
كعك السلطعون (الكراب)	4:00	3
إسكالوب كبير	3:25	3
ربيان (35 أونصة إلى رطل)	2:15	3
ربيان (40 إلى 75 أونصة إلى رطل)	1:45	3
فيليه السمك المقلطح، 7 أونصات	4:35	3
السمك المقلطح، كامل، 10-12 أونصات	6:25	3
فيليه سمك القد، ½ 3 أونصة	4:35	7
سمك الفرخ، 5 أونصات	4:30	3
سمك الحدوق، 7 أونصات	6:25	7
محار	2:00	3
محار	1:10	4
شرائح المحار (طازج)	0:35	4
شرائح المحار (مجمد)	0:45	4
<b>مأكولات أخرى</b>		
كورن دوجز		4
برجر ستيك الدجاج المقلي	5:00	5

## البرمجة

اضغط على مفتاح وضع البرنامج ✓.

يظهر CODE على الشاشة اليسرى.

اضغط على أزرار المنتج 0،5،6،1.

يظهر SP-R على الشاشة اليسرى. أدخل النقطة المحددة المطلوبة باستخدام مفاتيح الأزرار.

اضغط على مفتاح ✓ لتثبيت درجة الحرارة.

**ملاحظة:** على القدور المنقسمة، سوف تظهر **SP-L** (النقطة المحددة لقدرة القلي الأيسر) على الشاشة اليسرى. أدخل النقطة المحددة لقدرة القلي الأيسر بنفس الطريقة. واضغط على ✓.

تظهر **SELP** (تحديد المنتج). اضغط على زر المنتج لتتم برمجته. واستخدم أي زر على القدرة الكامل، استخدم L-5 للجانب الأيسر من القدرة المنقسم، وR-6 للجانب الأيمن.

تظهر **SENS** (الحساسية). أدخل حساسية المنتج. (انظر الدليل الكامل لمزيد من المعلومات حول الحساسية والطلاع على جدول الإعدادات الموصى بها على اليمين).

اضغط على ✓

تظهر رسالة **COOC** (زمن الطهي). أدخل زمن الطهي المطلوب.

اضغط على ✓

تظهر رسالة **SH** (وقت الرج). أدخل وقت رج المنتج خلال دورة الطهي. أدخل 0 للمنتجات التي لا تتطلب رجًا.

اضغط على ✓

تظهر رسالة **HD** (وقت الاحتفاظ). أدخل الزمن الذي يمكن الإبقاء خلاله على المنتج بعد الطهي.

اضغط على ✓

تظهر رسالة **SELP** (حدد المنتج). كرر الخطوات لإدخال مزيد من المنتجات.

اضغط على ⏏ لتثبيت البرمجة والعودة إلى وضع الطهي.