

项目名称

XQ2403- 俄版

版本号

A00

设计时间

2024/11/11

物料名称

说明书

设计师

梅按宁

审核

批准

料号

材质工艺要求：

材质要求： 封面 :157g 哑粉纸过油， 内页 :70g 双胶纸，骑马钉

颜色及专色： 单色印刷

尺寸要求： 140mm*210mm

变更履历：

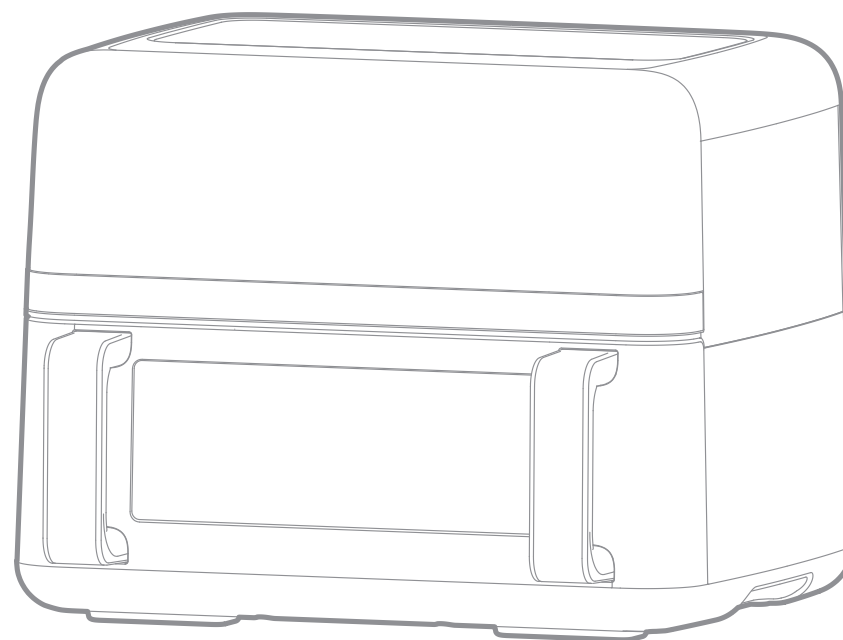
AeroChef FD20 Pro

Аэрогриль

Руководство пользователя

ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНУТРИ ПОМЕЩЕНИЙ.

Изображения в данном руководстве
приведены исключительно для
справки . См . фактический продукт .



Веб - сайт:
<https://trouver-tech.com>
Производитель:
Moonstone Technology (Shaoxing) Co., Ltd.

FD20 Pro-RU-A00



Сделано в Китае

TROUVER

БЛАГОДАРИМ ВАС

ЗА ПОКУПКУ ЭТОЙ
АЭРОФРИТЮРНИЦЫ TROUVER.

Для получения дополнительной информации о
продукте посетите сайт <https://trouver-tech.com>



Конструкция этого высококачественного изделия
обеспечивает оптимальную производительность.
Если у вас есть какие-либо вопросы по изделию,
свяжитесь с нами по адресу:
<https://trouver-tech.com>



СОДЕРЖАНИЕ

EN	User Manual	001
RU	Руководство пользователя	023
KZ	Пайдаланушы нұсқаулығы	045

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING (THIS APPLIANCE). Failure to follow the warnings and instructions may result in electric shock, fire and/or serious injury.

Warning— To reduce the risk of fire, electric shock, or injury:



Caution, hot surface!

This appliance is for indoor use only.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

To avoid electric shock or fire due to short circuit, do not use the appliance if the power cord or plug is damaged or if the connection between the power outlet and the power plug is loose.

→ If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service department or similarly qualified persons to avoid a hazard.

To avoid electric shock due to damage to the power cord and power plug, or fire due to short circuit, the following is strictly prohibited:

Damaging it, altering it, exposing it to or near high heat, forcibly bending it, twisting it, pulling on it, hanging it on a corner, placing a heavy object on it, bundling it, pinching it, or dragging the power cord.

Do not insert or unplug the power plug with wet hands. Always make sure hands are dry before handling the power plug or appliance.

Do not lick the power plug.

Do not pour water over the appliance, wash it directly with water, or immerse it in water (Not applicable to the frying basket, grill pan).

→ If water gets inside the appliance, Please contact after-sales service for maintenance.

Do not alter, disassemble or repair the appliance by yourself.

→ For repairs, Please contact after-sales service for maintenance.

To avoid causing burns, keep face, fingers and other parts of the body away from the exhaust port during use or just after use.

Do not use the appliance for any purposes other than those described in the instruction manual.

→ TROUVER will not be held responsible for conditions resulting from improper use or failure to follow the instruction manual.

Do not move the appliance while cooking.

Do not splash water or other liquids on the power plug.

To avoid sharing power supply with other electrical appliances and causing a fire due to overheating, be sure to use an AC power socket with a specification of 220 V-240 V / 15 A on its own.

Be sure to use a terminal strip of at least 15 A.

To avoid causing smoke, fire or electric shock, be sure to insert the power plug firmly all the way.

To avoid the risk of electric shock due to failure or electric leakage, single-phase bipolar grounded power outlet should be used for this appliance to ensure reliable grounding. If grounding device is not installed, it may cause electrostatic induction of other metal parts such as housing.

To appliance the power plug from being poorly insulated due to the accumulation of moisture and foreign objects, which may cause a fire, please clean the power plug regularly.

Unplug the power plug and wipe it with a dry cloth.

This appliance is not suitable for use by the following persons (including children): persons with reduced physical or mental abilities, or persons lacking experience and knowledge of use, unless they are supervised or instructed by a person responsible for their safety. Please be careful not to let children play with this appliance.

Be sure to keep the appliance out of the reach of children.

In case of abnormality or failure, please stop using it immediately and unplug the power plug.

Abnormalities and examples of failure:

- The power plug and power cord are abnormally hot.
- The power cord is damaged or intermittent power loss occurs after the power cord is touched.
- The main body is deformed or abnormally heated.
- The main body emits smoke or burnt smell.
- The main body is cracked, loosened, or making abnormal noises.

When cooking, there is no air coming from the exhaust port.

→ Please contact after-sales service for maintenance.

To avoid causing burns or injuries due to overheating or malfunction, do not use any non-exclusive or deformed frying basket.

To avoid electric shock, injury, burns, fire or causing discolouration, deformation, and damage to the furniture due to the heat discharged from the exhaust port, do not use this appliance in the following places:

- Near heat sources or in high humidity.
- On an uneven surface or non-heat-resistant mat.
- Near any walls or furniture.

To prevent the frying pan from falling out and damaging it, when moving the appliance, make sure that the frying pan is firmly in place. Do not carry the appliance at an angle.

Do not touch where the temperature is high during use or immediately after cooking.

The main body has a high temperature. Especially the parts such as the exhaust port and frying pan.

To avoid deforming the plug or causing a fire due to a short circuit, do not aim the exhaust port at the power plug.

→ When using this appliance, it should be placed in an open area. If it is placed in a cabinet, please ensure that there is enough space for heat dissipation to avoid overheating and malfunctioning.

Do not run the appliance with an empty basket.

It is recommended to perform a preheating for 10 minutes because a strange odor may be noticed upon first use. Some white smoke or odor may occur during the preheating process. This is normal.

To avoid malfunctioning or injuries, do not connect this appliance to an external timer or run it with an independent remote control system.

To prevent the power cord from being too close to other objects which might damage it, please ensure that there is more than 8 cm of space around the appliance.

To avoid causing electric shock, or fire due to short circuit, when unplugging the power plug, be sure to pull on the plug itself.

To avoid causing burns, injuries, or electric shock, leakage, or fire due to insulation aging, always turn off and unplug the appliance when removing the basket or when not in use.

Please wait until the main body has cooled down sufficiently before cleaning it.

When a power outage occurs during use, including when unplugging the power plug during cooking, the circuit breaker tripping, etc., and the power is on again within 10 minutes, the appliance will resume cooking. If it occurs in standby or menu mode, the appliance will return to being switched off after the power comes back on.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

Do not dispose of the appliance with regular household waste when it is no longer in use. Instead, take it to an official recycling collection point. By doing so, you contribute to environmental conservation.

WEEE Information	
	All appliances bearing this symbol are waste electrical and electronic equipment (WEEE as in directive 2012/19/EU) which should not be mixed with unsorted household waste.
	Instead, you should protect human health and the environment by handing over your waste equipment to a designated collection point for the recycling of waste electrical and electronic equipment, appointed by the government or local authorities.
	Correct disposal and recycling will help prevent potential negative consequences to the environment and human health.
	Please contact the installer or local authorities for more information about the location as well as terms and conditions of such collection points.

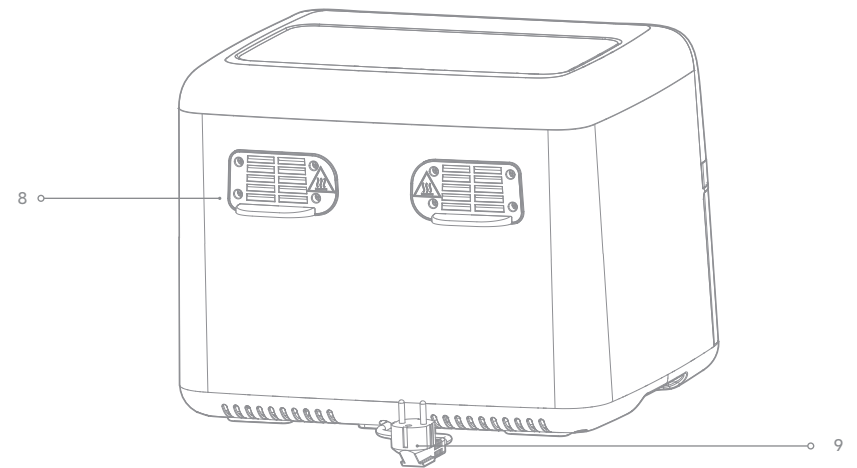
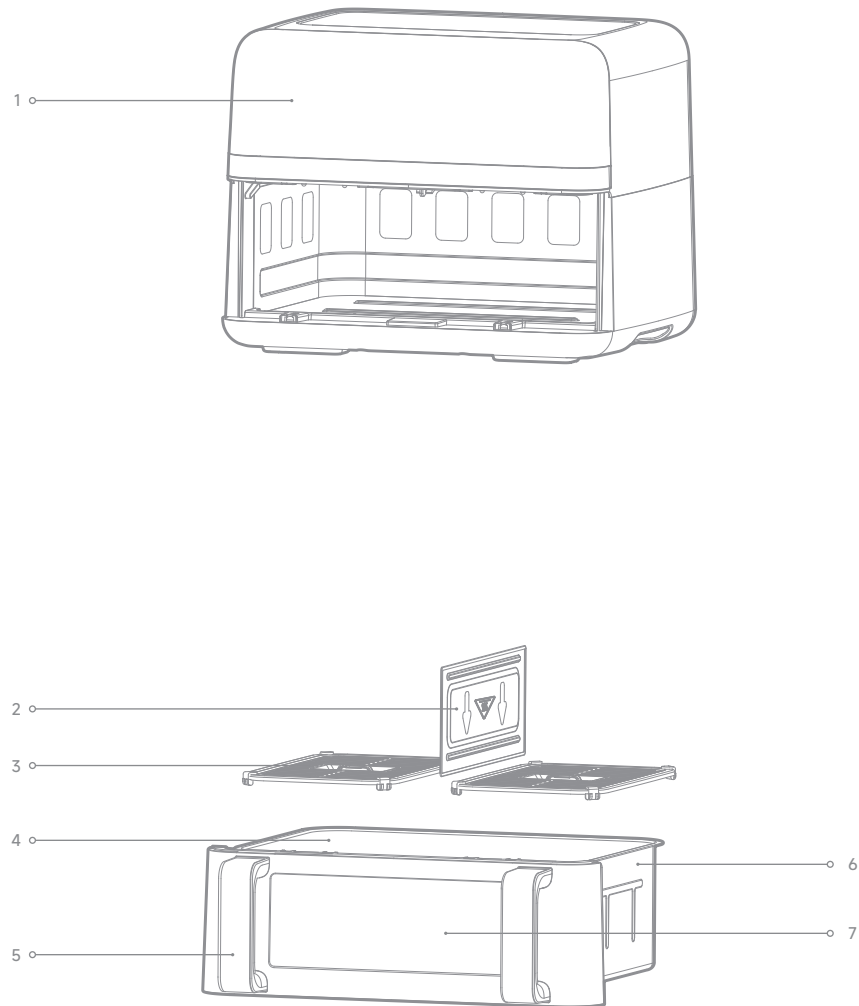
We, Moonstone Technology (Shaoxing) Co., Ltd., hereby declares that this equipment is in compliance with the applicable Directives, European Norms, and amendments. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address:

<https://trouver-tech.com>

For detailed e-manual, please go to

<https://www.trouver-tech.com/pages/user-manuals-and-faqs>

Accessories (Fig.1)



- | | | | | |
|------------------|--------------|-----------|-------------------|---------------|
| 1. Control Panel | 3. Grill Pan | 5. Handle | 7. Viewing Window | 9. Power Cord |
| 2. Divider | 4. Pot | 6. Basket | 8. Air Outlet | |

Fig.2

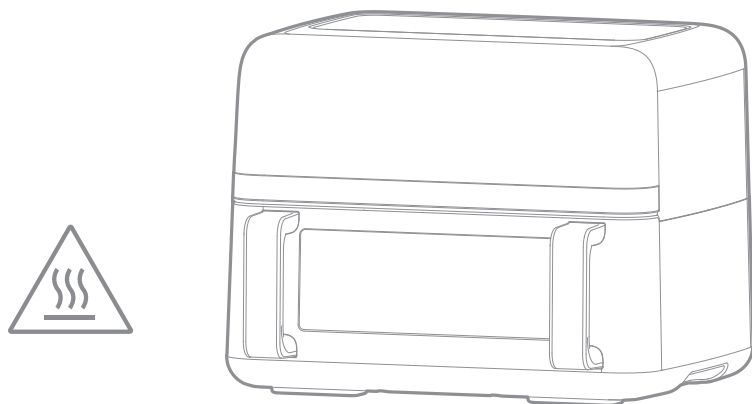
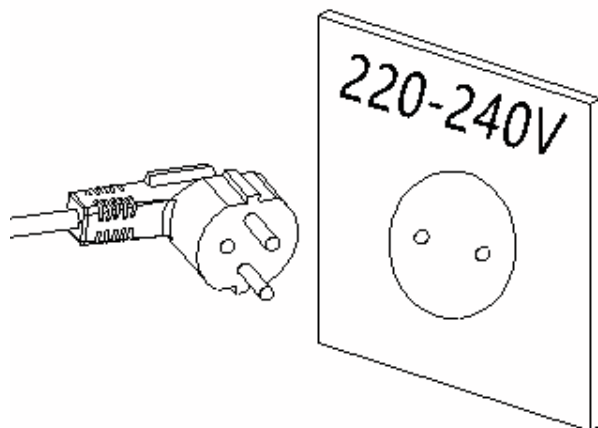


Fig.3



How to Use

Before Use

1. Remove all packing materials and stickers from the inside and outside of the air fryer.
2. Gently wipe down the exterior with a damp cloth or paper towel.
3. Do not use abrasive cleaning agents or scouring pads. Never immerse the air fryer or its plug in water or any other liquids.
4. This is an oil-free fryer that works using hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat directly.

Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or an odor. This is normal for many heating appliances and does not affect the safety of your appliance.

Preparing for Use

1. Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface, away from areas that can be damaged by steam.
2. Insert the grill pans into the pot and put the pot back into the air fryer.

Notice: Do not fill the pot with oil or any other liquid. Do not put anything on top of the appliance, as this will disrupt the airflow and affect the results.

Using the Appliance

Hot Air Frying

1. Connect the power cord to a home socket.
2. Carefully pull the basket out of the air fryer.
3. Put the ingredients in the pot.
4. Slide the basket back into the air fryer.

Notice: Never use the pot without the grill pan in it.

Caution: Do not touch the pot during or shortly after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see "Cooking Tips").
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see "Cooking Tips"). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.
7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance.

Note: Press and hold the Power Key to turn off the appliance manually.

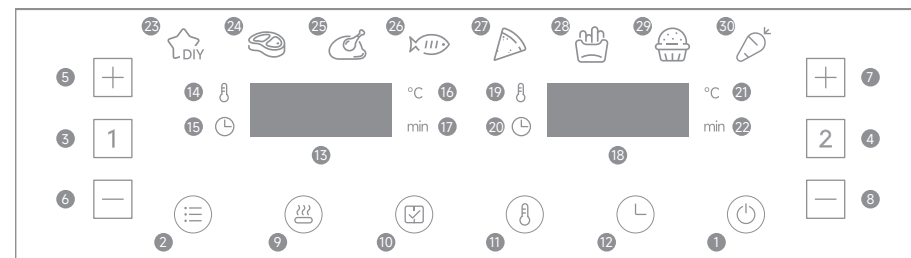
Tip: You can adjust the temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about 60 minutes after you pull the pot out of the appliance.

8. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the basket out of the air fryer and place it on wire rack. Do not turn the basket upside down, as any excess oil that has collected on the bottom of the basket will leak. The basket and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the pot, steam may escape from the air fryer.

10. Use clips or tools to transfer food to a plate.

11. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.



Function Indicators

Explanation of Icons

Key 1  -Power Key

Once the grill pan and pot are properly placed in the appliance, the power light will illuminate. Touch the Power Key to put the appliance into standby mode. After selecting the pot to be used, touching the Power Key again will start the cooking. Touching the Power Key for 2 seconds during cooking will turn off the appliance.

Note: During cooking, you can touch the Power Key to control the pause and start of cooking.

Key 2  -Menu Key

Touching the Menu Key enables you to select 8 popular menus (23-30). Once selected, the predetermined time and temperature function will begin.

Key 3  -The Left Pot Key

Touch the Left Pot Key, the icon will light up. The menu defaults to the first menu (DIY). At this time the DIY indicator will flash, the corresponding digital display will flash, and alternately display the default temperature and time of the DIY program. When the temperature is displayed, the temperature indicator on the upper left of the display will remain on. When the time is displayed, the time indicator on the lower left of the display will remain on. Touching the Left Pot Key for 2 seconds to cancel the selection of the pot, and the appliance will enter the standby mode.

Key 4  -The Right Pot Key

Touch the Right Pot Key, the icon will light up. The menu defaults to the first menu (DIY). At this time, the DIY indicator will flash, the corresponding digital display will flash, and alternately display the default temperature and time of the DIY program. When the temperature is displayed, the temperature indicator on the upper right of the display will remain on. When the time is displayed, the time indicator on the lower right of the display will remain on. Touching the Right Pot Key for 2 seconds to cancel the selection of the pot, and the appliance will enter the standby mode.

Control Panel Instruction

Key 5  & Key 6  -Temperature and Timer Control Keys for the Left Pot
The Key 5 and Key 6 enable you to increase or decrease the cooking temperature by 5°C at a time for the left pot. Holding down the key will rapidly change the temperature. These keys can also increase or decrease the cooking time for the left pot by 1 minute at a time. Holding down the key will rapidly change the time. Time control range: 1 min-60 min.

Key 7  & Key 8  -Temperature and Timer Control Keys for the Right Pot
The Key 7 and Key 8 enable you to increase or decrease the cooking temperature by 5°C at a time for the right pot. Holding down the key will rapidly change the temperature. These keys can also increase or decrease the cooking time for the right pot by 1 minute at a time. Holding down the key will rapidly change the time. Time control range: 1 min-60 min.

Key 9  -Preheat Key

Touch  or , then touch the Preheat Key twice to start the device. The preheat function defaults to 160 degrees for 3 minutes.

Key 10  -Sync Finish Key

Touch the Sync Finish Key to synchronize the end times of two menus with different cooking times.

Key 11  -The Temperature Key

Key 12  -The Time Key

Indicator Lights

Indicator light "13" - Digital display for the left pot
Indicator light "14" - Temperature light for the left pot
Indicator light "15" - Timer light for the left pot
Indicator light "16" - Temperature unit indicator light for the left pot
Indicator light "17" - Time unit indicator light for the left pot
Indicator light "18" - Digital display for the right pot
Indicator light "19" - Temperature light for the right pot
Indicator light "20" - Timer light for the right pot
Indicator light "21" - Temperature unit indicator light for the right pot
Indicator light "22" - Time unit indicator light for the right pot
Indicator light "23-30" - Menu indicator

Operation Instruction

1.Boot Mode

Confirm that the grill pan is correctly installed in the appliance. Connect the power cord to a home socket. After one beep, all the lights will illuminate for 1 second and then extinguish. The Power Key will remain illuminated.

2.Standby Mode

Touch the Power Key, and the Pot 1 Selection Icon  and Pot 2 Selection Icon  indicator lights will turn on, putting the appliance into standby mode. If the appliance is in the standby mode and remains inactive for 5 minutes, it will revert to boot mode.

3.Single Pot Working Mode

3.1 Operation

- Touch the icon for Pot 1  or Pot 2 . The function and menu indicators light up and remain on, with the DIY indicator flashing as the default menu. The other indicators remain on. The temperature and time indicators flash.
- Press and hold the icon  or  for 2 seconds to cancel the selection for the left pot or right pot. If both pots are canceled, the appliance reverts to standby mode.

3.2 Menu Selection

- Touch the Menu Key to select the desired menu. Adjust the temperature and time according to the food.
- Temperature adjustment: Each press changes the temperature by 5°C. Press and hold the increase or decrease key for continuous adjustment. The temperature range is 40°C - 230°C when using DIY mode.
- Time adjustment: Each press changes the time by 1 minute. The time range is 1 minute - 60 minutes.

3.3 Starting Cooking

- After setting the recipe, temperature, and time, touch the Power Key to start the cooking. The display shows the current cooking time in a countdown manner. The selected recipe indicator remains on, while others turn off.

3.4 Adjusting During Cooking

- To adjust the temperature or time during cooking, touch the Temperature or Time Key Icon once, then use the Increase or Decrease Key Icon to adjust. The appliance will continue working during the adjustment.

3.5 Resetting During Cooking

- To reset the recipe during cooking, touch the Power Key to pause. The heater and motor stop working, and the recipe indicator and display screen flash. Adjust the recipe, temperature, and time as needed.

3.6 Stopping Cooking

- Touch the Power Key during cooking to stop. If no further action is taken, the appliance will automatically return to standby mode after 5 minutes.

3.7 Turning Off

- Press and hold the Power Key for 2 seconds during cooking to turn off the appliance. The heater and motor stop. The display screen shows "OFF", and the buzzer beeps.

3.8 End of Cooking

- After cooking, the display screen shows "OFF", and the buzzer beeps 5 times. The screen turns off, and the appliance returns to standby mode.

3.9 Removing the Pot

- During cooking, if the pot is removed, the display screen will show "OPEN", and the appliance will stop working. Once the basket is reinserted, the appliance resumes its previous operation.

4. Double Pots Working Mode

4.1 Start the 2 Pots

4.1.1 Setup Each Pot

- Select one pot to adjust the menu, temperature and time. Select the other pot to adjust its parameters.

4.1.2 Starting Pots Simultaneously

- Touch the Power Key to start 2 pots at the same time.
- The icon of the Power Key and the recipe indicator for the 2 pots will flash once every 6 seconds. The display screens for the left and right pots will alternate every 3 seconds.

4.1.3 Starting Pots Independently

- You can start the left pot first by touching the Power Key after setting its parameters. Then set the parameters for the right pot.
- Once the right pot is ready, touch the Power Key again to start the right pot.

4.1.4 Displaying Temperature and Time During Operation

- During operation, touching the Temperature Key once will show the temperature on the left and right display screens.
- If no action is taken for 3 seconds, the display will show the time.

4.2 Adjust during the Pots Working Process

4.2.1 Adjusting Temperature or Time for the Left Pot

- If you need to adjust the temperature or time for the left pot while the 2 pots are working simultaneously, touch the Left Pot Key and adjust the parameters. Note that the menu cannot be adjusted in this state.
- If no action is taken within 10 seconds after adjusting, the display will automatically return to its normal mode.

4.2.2 Adjusting Temperature or Time for the Right Pot

- To adjust the temperature or time for the right pot, follow the same procedure as described in 4.2.1.

4.2.3 Adjusting Menu and Temperature or Time During Cooking

- If you need to adjust the menu, temperature or time during the working process, touch the Left Pot Key or the Right Pot Key in sequence, followed by the Power Key. This will put the left or right pot into the pause mode.
- To resume working after adjusting, touch the Power Key again.

4.2.4 Automatic Standby Mode

- If the pot remains in pause mode with no further operation in 5 minutes, it will automatically enter standby mode.

4.3 Stop Left Pot or Right Pot

4.3.1 Select the pot you wish to stop by touching the Left or Right Pot Key.

- Press and hold the Power Key for 2 seconds. The selected pot stops working and returns to standby mode.

4.4 Pause the 2 Pots

4.4.1 Pausing 2 Pots

- Touching the Power Key once during working, the 2 pots enter the pause mode simultaneously. The screens and menus for the 2 pots will flash.
- Touch the Power Key again to resume working for the 2 pots.

4.4.2 Automatic Return to Standby Mode

- If both pots are paused and there is no further operation in 5 minutes, they will automatically stop working and return to standby mode after 5 minutes.

4.4.3 Adjusting During Pause

- Press the Left Pot Key or the Right Pot Key to adjust the menu, temperature or time while the 2 pots are paused.
- After adjusting, touch the Power Key once to resume working for the 2 pots.

4.4.4 Stopping 2 Pots Simultaneously

- Touch the Power Key once to pause the 2 pots during working.
- Press and hold the Power Key for 2 seconds to stop both pots. The screens displays "OFF", and the appliance returns to standby mode after a prompt sound of "beep".

4.5 Stop the 2 Pots

4.5.1 Manually Stop 2 Pots

- During working, press and hold the Power Key for 2 seconds, both pots stops working and the screens display "OFF". The appliance enters standby mode after a prompt sound of "beep".

4.5.2 Automatic Stop with No Operation

- If no operation is performed while both pots are working, after the display time ends, both heating and motor functions will stop, and the screen will display "OFF". After 5 prompt sounds of "beep", the appliance turns off and returns to standby mode.

4.6 Sync Finish Mode

4.6.1 Activating Sync Finish Mode

- This mode is activated when two menus with different times are set for the left and right pots. The Sync Finish Key indicator lights up, and the screen flashes.

4.6.2 Using Sync Finish Key

- Touch the Sync Finish Key to turn it on. Then, touch the Power Key to start the appliance. The pot with the longer time continues working, while the screen of the shorter time pot displays "HOLD".
- When the extra time has elapsed, the shorter timer will begin to work. The Sync Finish Key will remain on throughout this process.

4.6.3 Adjusting Time During Sync

- If the time set for one pot (displayed as "HOLD") is longer than the other, the sync finish mode will exit, and the SSync Finish Key indicator will turn off.

4.6.4 Pot Removal During Sync

- If the pot is pulled out during sync, the timer will pause, and the screen will show "OPEN". Once the pot is reinserted, sync will continue.

4.6.5 Exiting Sync with One Pot Suspended

- If one pot is suspended while the other continues to work during sync, the sync finish mode will exit, and the Sync Finish Key indicator will turn off.

5. None Divider Mode

5.1 Cooking Large Food

- When cooking large food, do not use the divider.
- Select 1, select the desired menu, then select 2 and the same menu. Press the Power Key to start. For details, see Double Pots Working Mode.

5.2 Baking Whole Chicken

- Avoid using the divider when baking a whole chicken.
- Choose any menu for both the left pot and right pot.
- Set the temperature to 200°C and the time to 45 minutes for both pots.
- Touch the Power Key to turn on the heaters for both pots simultaneously and start baking.

Remark Items

1. Memory Function

- The appliance has a memory function that retains the last used settings.
- After cooking, if the appliance is not powered off, the next time you use it, it will display the menu used previously for the selected pot.

If the appliance is powered off for more than 1 hour, the memory is cleared, and the initial state will be displayed when the appliance is powered on again.

2. Power Off Memory

- Accidental Power Cut: If the appliance is in use and experiences an accidental power cut, it will retain its working state if power is restored within 30 minutes.
- Restoration: Upon re-energizing, the appliance will resume operation from the state it was in before the power was cut off.

3. Error Prompts

3.1 Error Code E1:

Description: The NTC (Negative Temperature Coefficient) sensor is open.

3.2 Error Code E2:

Description: The NTC sensor is short-circuited.

Cooking Tips

This table below will help you select the basic settings for your ingredients.

Note: These settings are indicative. Since ingredients vary in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the optimal settings for all your ingredients.

Due to rapid air technology, which instantly reheats the air inside the appliance, briefly pulling the pot out during hot air frying barely disturbs the cooking process.

Tips:

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ones.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, while a smaller amount requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and helps prevent uneven frying.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispier result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after adding the oil.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Hot-air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough for quick and easy preparation of filled snacks; it also requires a shorter preparation time than homemade dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche, or if you need to fry fragile or filled ingredients.
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Cooking Tips

Menu	Reference Weight	Default Temperature	Default Pot time	Temperature Range	Time Frame	Shake
DIY	300	230°C	10 min	40-230°C	1-60 min	1-2
Steak	400	200°C	15 min	80-200°C	1-60 min	1-2
Chicken leg	600	200°C	30 min	80-200°C	1-60 min	1-2
Fish	500	180°C	25 min	80-200°C	1-60 min	1-2
Pizza	400	180°C	10 min	80-200°C	1-60 min	--
Fries	450	200°C	25 min	80-200°C	1-60 min	1-2
Cake	400	180°C	12 min	80-200°C	1-60 min	--
Vegetables	300	170°C	20 min	80-200°C	1-60 min	1-2

Note 1: Add 3 minutes to the preparation time if you start frying while the hot-air fryer is still cold.

Note 2: When using two cooking pots simultaneously, you can adjust the temperature or time based on the actual cooking results.

Clean the appliance after every use.

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as these may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note: Remove the pot to help the Hot-air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pot and shelf with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.
Tip: If dirt is stuck to the shelf or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Place the shelf in the pot and let both soak for approximately 10 minutes.
4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
The hot-air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The hot-air fryer does not work.	The amount of ingredients in the pot is too big.	Put smaller batches of ingredients in the pot. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section "Cooking Tips").
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section "Cooking Tips").
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. (see section "Cooking Tips").
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the pot.	Do not fill the pot with too much ingredients.
	The pot is not placed in the appliance correctly.	Push the pot down into the appliance until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.

	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

Specifications

Model	AF-5518ATB	Voltage	220-240 V~ 50-60Hz
Adjustable temperature	40 °C-230 °C	Rated Power	2700 W
Timer	1-60 mins	Left Basket Capacity	4.5 L
Right Basket Capacity	4.5 L		

Warranty

1. TROUVER is liable to the consumer for any lack of conformity in material or workmanship not detectable at the time of the purchase.
2. Warranty period: please refer to the customer service office for more information. If the territory where the consumer is located has different regulations, local regulations prevail.
3. The warranty will not be applicable in the following cases:
 - a) Issues due to carelessness, use, or installation that does not comply with the instructions provided by TROUVER.
 - b) Tampering and/or modifications of the product by entities or individuals not expressly authorized by TROUVER.
 - c) Damage due to accidental causes and/or negligence on the part of the consumer, with particular reference to external parts.
 - d) Parts subject to wear that do not have manufacturing defects.
 - e) No valid purchasing document (receipt, invoice, or other) is provided to certify the date the product was purchased.
 - f) The model and/or numbers of the product on the purchase certificate is not consistent with the model and/or numbers shown on the product.
4. For more warranty information, please refer to the official TROUVER website: <https://trouver-tech.com>

Инструкции по технике безопасности

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДАННОГО УСТРОЙСТВА ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ

Нарушение предупреждений и инструкций может привести к поражению током, возгоранию или серьезным травмам.

Предупреждение! — Для снижения риска возгорания, поражения током или травм:



Внимание: горячая поверхность!

Данное устройство предназначено только для использования в помещении.

Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями либо с недостатком опыта и знаний только в том случае, если они находятся под присмотром ответственного лица или проинструктированы относительно использования устройства безопасным способом и осознают связанные с этим риски. Дети не должны играть с устройством. Не позволяйте детям осуществлять чистку и техническое обслуживание устройства без присмотра.

Во избежание поражения электрическим током или возгорания из-за короткого замыкания не используйте устройство, если кабель питания или вилка повреждены или в случае непрочного соединения между розеткой питания и вилкой.

→ В случае повреждения кабеля питания он подлежит замене производителем, сервисной службой или лицами с аналогичной квалификацией.

Чтобы не допустить поражение электрическим током из-за повреждения кабеля питания и вилки или возгорание из-за короткого замыкания, требуется строго соблюдать следующие правила.

Не допускайте повреждения и модификации кабеля питания, не подвергайте его воздействию высокой температуры, не сгибайте с усилием, не закручивайте, не тяните, не вешайте на углы и острые края, не кладите на кабель тяжелые предметы, не связывайте его в пучок, не защемляйте и не волочите.

Не вставляйте и не вынимайте вилку питания мокрыми руками. Прежде чем прикоснуться к вилке питания или устройству, обязательно убедитесь, что ваши руки сухие.

Не прикасайтесь языком к вилке питания.

Не лейте воду на устройство, не мойте его непосредственно водой и не погружайте в воду (за исключением корзины для жарки и жарочной панели).

→ В случае попадания воды в устройство свяжитесь с отделом послепродажного обслуживания для выполнения ремонта.

Не изменяйте, не разбирайте и не ремонтируйте устройство самостоятельно.

→ Для выполнения ремонта обращайтесь в отдел послепродажного обслуживания.

Во избежание ожогов держите лицо, пальцы и другие части тела вдали от выпускного отверстия во время использования или сразу после использования устройства.

Не используйте устройство для каких-либо других целей, помимо тех, что описаны в руководстве пользователя.

→ Компания TROUVER не несет ответственность за ситуации, возникшие в результате неправильного использования устройства или несоблюдения инструкций руководства. Не передвигайте устройство во время приготовления пищи.

Инструкции по технике безопасности

Не брызгайте водой или другими жидкостями на вилку питания.

Во избежание подключения устройства к сети совместно с другими электроприборами и, как следствие, возможного перегрева и возгорания, обязательно используйте специально выделенную розетку переменного тока с собственными характеристиками 220–240 В / 15 А.

Обязательно используйте клеммную колодку минимум на 15 А.

Чтобы не допустить задымления, возгорания или поражения электрическим током, обязательно вставляйте вилку питания в розетку до конца.

Во избежание поражения электрическим током из-за неисправности сети или утечки тока, используйте для данного устройства однофазную двухполюсную заземленную розетку для обеспечения надежного заземления. Если заземляющее устройство не установлено, это может вызвать электростатическую индукцию других металлических частей, например корпуса.

Чтобы не допустить возгорания из-за нарушения изоляции вилки питания вследствие скопления влаги или инородных веществ, регулярно очищайте вилку.

Отсоедините вилку питания и протрите ее сухой тканью.

Не допускается использование данного устройства лицами (включая детей) с ограниченными физическими или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний в области использования устройства, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или проинструктированы им относительно использования прибора. Будьте осторожны и не позволяйте детям играть с устройством.

Храните устройство в недоступном для детей месте.

В случае любой неисправности или сбоя немедленно прекратите использование устройства и выньте вилку из розетки

Примеры неисправностей и сбоев:

- вилка и кабель питания аномально горячие;
- кабель питания поврежден или периодически теряется мощность после прикосновения к кабелю питания;
- корпус устройства деформирован или аномально нагрет;
- из корпуса выходит дым или запах;
- корпус треснул, потерял целостность или издает аномальный шум;
- при приготовлении из выпускного отверстия не выходит воздух.

→ Для выполнения ремонта обращайтесь в отдел послепродажного обслуживания.

Во избежание ожогов или травм из-за перегрева или неисправности не используйте не предназначенную для этого или деформированную корзину для жарки.

Во избежание поражения электрическим током, травм, ожогов, возгорания или изменения цвета, деформации и повреждения мебели потоком тепла, выходящего из выпускного отверстия, не используйте данное устройство в следующих местах:

- около источников тепла или высокой влажности;
- на неровной поверхности или нетермостойком ковре;
- около любых стен или мебели.

Чтобы жарочная панель не выпала и не повредилась, при перемещении устройства следите за тем, чтобы она была надежно закреплена. Не переносите устройство, держа его за угол.

Инструкции по технике безопасности

Во время или сразу же после приготовления не прикасайтесь к сильно нагретым местам.

Корпус устройства сильно нагревается. Особенно высокую температуру имеют такие части, как выпускное отверстие и жарочная панель.

Во избежание деформации вилки питания или возникновения пожара из-за короткого замыкания не направляйте выпускное отверстие на вилку питания.

→ Во время использования устройство следует размещать на открытом месте. Если устройство установлено в шкафу, убедитесь, что имеется достаточно места для отвода тепла, чтобы избежать перегрева и неисправностей.

Не включайте устройство с пустой корзиной.

Рекомендуется предварительно нагреть устройство в течение 10 минут, так как при первом использовании может ощущаться необычный запах. Во время предварительного нагрева может выделяться немного белого дыма или запах. Это нормальное явление.

Во избежание неисправностей или травм не подключайте данное устройство к внешнему таймеру и не управляйте им с помощью независимой системы дистанционного управления.

Убедитесь, что на расстоянии менее 8 см. вокруг устройства нет никаких посторонних предметов, которые могут повредить его кабель питания.

Во избежание поражения электрическим током или возгорания из-за короткого замыкания при отсоединении вилки от розетки всегда держитесь за вилку, а не за кабель.

Во избежание ожогов, травм, поражения электрическим током, утечки или возгорания из-за старения изоляции всегда выключайте устройство и вынимайте вилку из розетки, когда вынимаете корзину или когда устройство не используется.

Подождите, пока корпус как следует не остынет, прежде чем начать чистить его.

Если во время использования устройства произойдет отключение электроэнергии, в том числе при извлечении вилки питания из розетки во время приготовления продуктов, при срабатывании автоматического выключателя и т. д., и питание будет вновь включено в течение 10 минут, то устройство возобновит процесс приготовления. Если это произойдет в режиме ожидания или режиме меню, то после возобновления подачи электропитания устройство вернется к выключенному состоянию.

Данное устройство предназначено для использования в домашних условиях и аналогичных местах, таких как:

- кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- фермерские дома;
- отели, мотели и другие места для временного проживания (для использования устройства клиентами);
- места, предоставляющие услуги типа «ночлег и завтрак».

Защита окружающей среды

Если устройство больше не используется, не утилизируйте его вместе с обычными бытовыми отходами. Вместо этого отнесите устройство в официальный пункт сбора отходов. Поступая так, вы вносите свой вклад в сохранение окружающей среды.

Информация об утилизации и переработке отходов электрического и электронного оборудования



Все устройства с символом раздельного сбора отработанного электрического и электронного оборудования (Директива WEEE 2012/19/EU) следует утилизировать отдельно от несортируемых бытовых отходов.

С целью охраны здоровья и защиты окружающей среды такое оборудование необходимо сдавать на переработку в специальные пункты приема электрического и электронного оборудования, определенные правительством или местными органами власти.

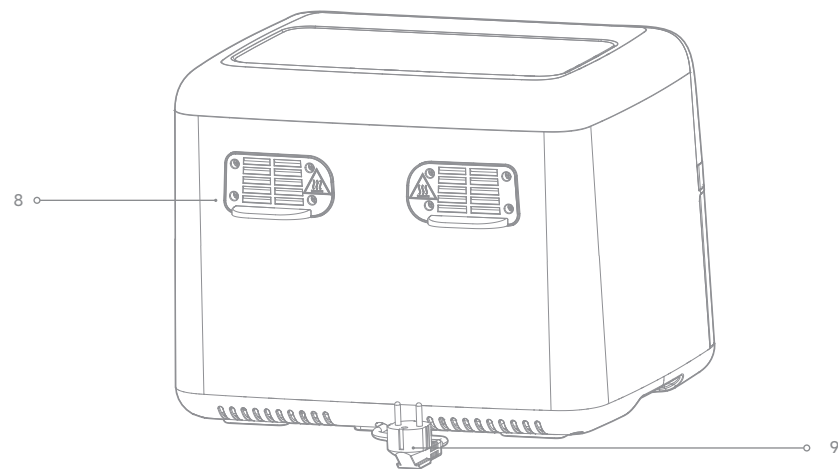
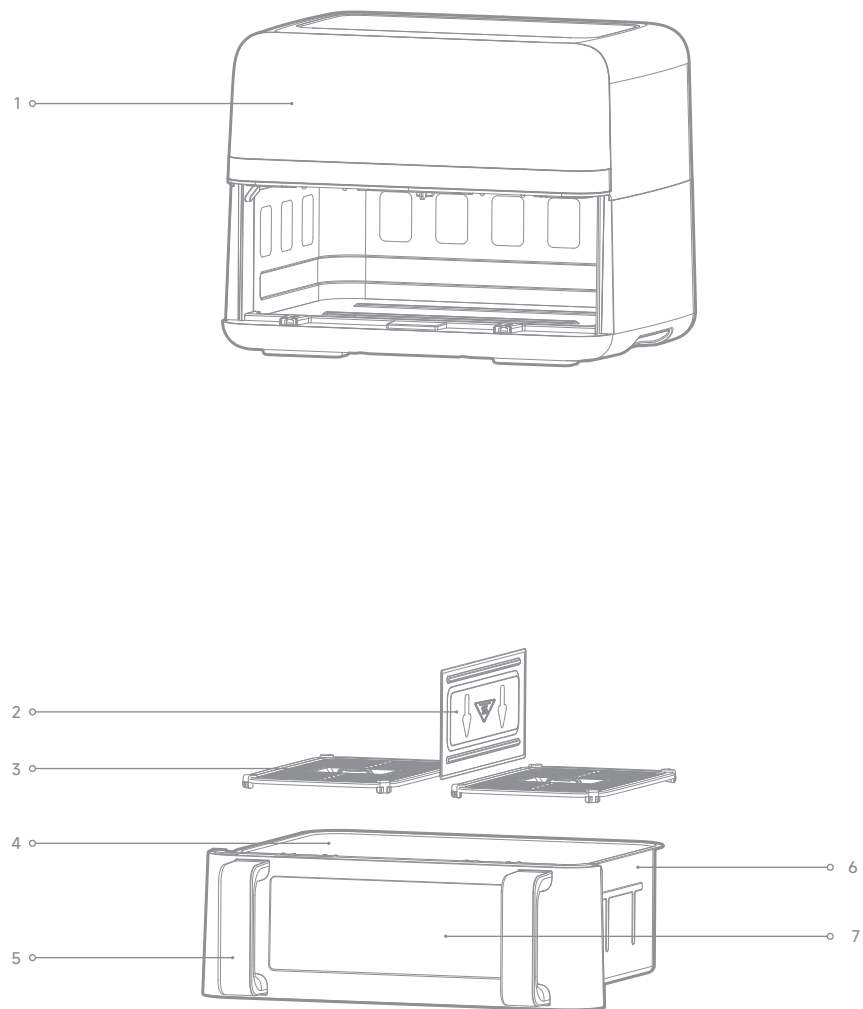
Правильная утилизация и переработка помогут предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Для получения информации о местонахождении и порядке приема устройств в пунктах приема обратитесь в компанию, занимающуюся установкой оборудования, или в местные органы власти.

Мы, компания Moonstone Technology (Shaoxing) Co., Ltd., настоящим заявляем, что данное изделие соответствует требованиям всех действующих директив ЕС и европейских стандартов со всеми изменениями и дополнениями. Полный текст декларации о соответствии нормативным требованиям ЕС доступен по адресу: <https://trouver-tech.com>

Подробное электронное руководство см. по адресу: <https://www.trouver-tech.com/pages/user-manuals-and-faqs>

Принадлежности (рис. 1)



- | | | | | |
|----------------------|--------------------|------------|-------------------------------|-------------------|
| 1. Панель управления | 3. Жарочная панель | 5. Ручка | 7. Смотровое окно | 9. Кабель питания |
| 2. Перегородка | 4. Чаша | 6. Корзина | 8. Воздуховыпускное отверстие | |

Рис. 2

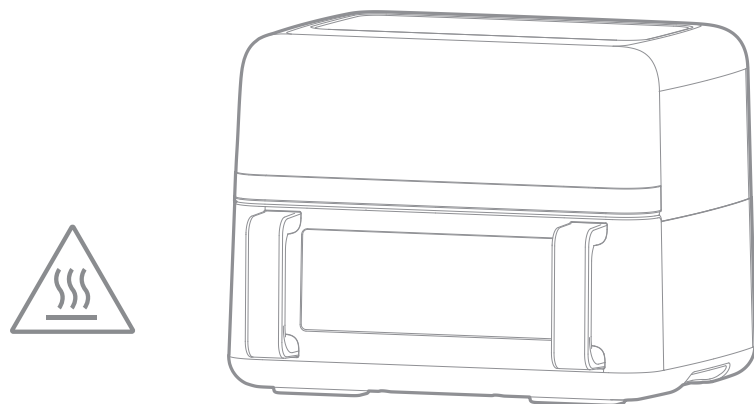
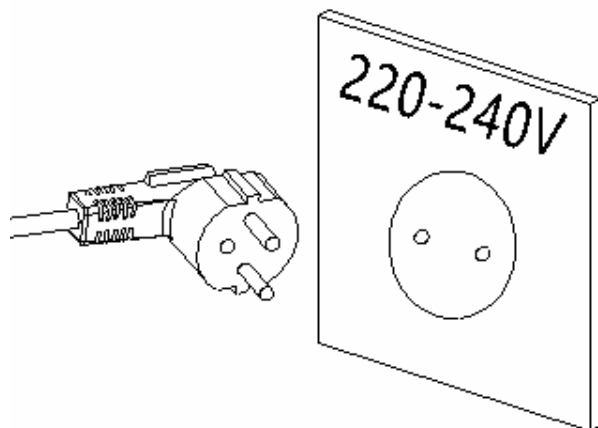


Рис. 3



Перед использованием

1. Удалите всю упаковку и наклейки с внутренней и внешней стороны аэрофритюрницы.
2. Аккуратно протрите внешнюю поверхность влажной тканью или бумажным полотенцем.
3. Не используйте абразивные чистящие средства или губки. Никогда не погружайте аэрофритюрницу или ее вилку питания в воду или другие жидкости.
4. Эта фритюрница готовит без масла, только с помощью горячего воздуха. Не заполняйте чашу маслом или жиром для жарки напрямую.

Примечание: при первом нагреве прибор может выделять немного дыма или запах. Это характерно для многих нагревательных приборов и не влияет на безопасность вашего устройства.

Подготовка к использованию

1. Установите аэрофритюрницу на устойчивую, ровную, термостойкую поверхность вдали от мест, которые могут быть повреждены паром.
2. Вставьте жарочные панели в чашу и установите чашу обратно в аэрофритюрницу.

Примечание: не наполняйте чашу маслом или другой жидкостью. Не кладите никакие предметы на устройство, так как это может препятствовать циркуляции воздуха и повлиять на результат приготовления.

Использование устройства

Жарка горячим воздухом

1. Подключите кабель питания к розетке.
2. Аккуратно выньте корзину из аэрофритюрницы.
3. Положите ингредиенты в чашу.
4. Установите корзину обратно в аэрофритюрницу.

Примечание: никогда не используйте чашу без установленной в ней жарочной панели.

Внимание! Не прикасайтесь к чаше во время или сразу же после использования, так как она становится очень горячей. Держите чашу только за ручку.

5. Определите требуемое время приготовления для продукта (см. «Советы по приготовлению»).
6. Для некоторых продуктов требуется перемешивание в середине процесса приготовления (м. «Советы по приготовлению»). Чтобы встряхнуть ингредиенты, извлеките чашу из устройства за ручку и встряхните. Затем поместите чашу обратно в аэрофритюрницу.
7. Звуковой сигнал таймера будет означать окончание заданного времени приготовления. Извлеките чашу из устройства.

Примечание: чтобы выключить устройство вручную, нажмите и удерживайте кнопку питания.

Совет: вы можете отрегулировать температуру или время в процессе приготовления в соответствии с вашими предпочтениями. Ваши настройки будут сохраняться в течение примерно 60 минут после извлечения чаши из устройства.

Порядок использования

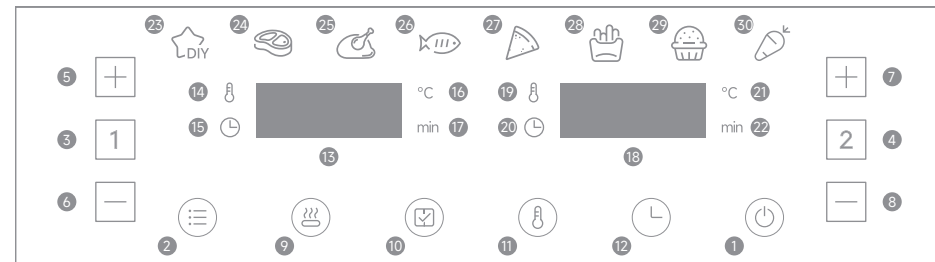
8. Проверьте, готовы ли ингредиенты. Если ингредиенты не готовы, установите корзину обратно в устройство и задайте на таймере дополнительное время в несколько минут.

9. Для извлечения ингредиентов (например, картофеля фри) выньте корзину из аэрофритюрницы и поместите ее на проволочную решетку. Не переворачивайте корзину вверх дном, так как излишки масла, скопившиеся на дне корзины, вытекут. Корзина и продукты в ней имеют высокую температуру. В зависимости от типа продуктов, находящихся в чаше, из аэрофритюрницы может выходить пар.

10. Используйте держатель или другой специальный инструмент, чтобы переложить еду на тарелку.

11. После приготовления одной порции устройство сразу же готово к приготовлению следующей порции.

Инструкции для панели управления



Функциональные индикаторы

Значения кнопок

Кнопка 1 — кнопка питания

После того, как жарочная панель и чаша будут правильно установлены в устройство, загорится индикатор питания. Нажмите кнопку питания, чтобы перевести устройство в режим ожидания. После выбора чаши, которую вы хотите использовать, еще раз нажмите кнопку питания, чтобы запустить процесс приготовления. Чтобы выключить устройство во время приготовления, нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 2 секунд.

Примечание: во время приготовления можно нажимать кнопку питания, чтобы управлять приостановкой и запуском процесса приготовления

Кнопка 2 — кнопка меню.

Нажимая кнопку меню, можно выбрать одно из 8 популярных вариантов блюд (23–30). После выбора меню автоматически задаются предустановленные время и температура приготовления.

Кнопка 3 — кнопка левой чаши

При нажатии кнопки левой чаши загорается индикатор кнопки. По умолчанию используется первое меню (DIY). В этот момент замигает индикатор DIY, а соответствующий цифровой дисплей начнет мигать, попеременно отображая температуру и время, заданные по умолчанию для программы DIY. Когда на дисплее отображается температура, сверху слева от дисплея горит индикатор температуры. Когда на дисплее отображается время, снизу слева от дисплея горит индикатор времени. Чтобы отменить выбор левой чаши, нажмите и удерживайте кнопку левой чаши в течение 2 секунд, и устройство перейдет в режим ожидания.

Кнопка 4 — кнопка правой чаши

При нажатии кнопки правой чаши загорается индикатор кнопки. По умолчанию используется первое меню (DIY). В этот момент замигает индикатор DIY, а соответствующий цифровой дисплей начнет мигать, попеременно отображая температуру и время, заданные по умолчанию для программы DIY. Когда на дисплее отображается температура, сверху справа от дисплея горит индикатор температуры. Когда на дисплее отображается время, снизу справа от дисплея горит индикатор времени. Чтобы отменить выбор правой чаши, нажмите и удерживайте кнопку правой чаши в течение 2 секунд, и устройство перейдет в режим ожидания.

Инструкции для панели управления

Кнопка 5  и кнопка 6  — кнопка регулировки температуры и времени для левой чаши

Кнопки 5 и 6 позволяют увеличивать или уменьшать температуру приготовления в левой чаше с шагом 5 °C. Если кнопку нажать и удерживать, значение температуры будет меняться быстрее. Эти кнопки также используются для увеличения или уменьшения времени приготовления в левой чаше с шагом 1 минута. Если кнопку нажать и удерживать, значение времени будет меняться быстрее. Диапазон настройки времени: 1–60 минут.

Кнопка 7  и кнопка 8  — кнопка регулировки температуры и времени для правой чаши

Кнопки 7 и 8 позволяют увеличивать или уменьшать температуру приготовления в правой чаше с шагом 5 °C. Если кнопку нажать и удерживать, значение температуры будет меняться быстрее. Эти кнопки также используются для увеличения или уменьшения времени приготовления в правой чаше с шагом 1 минута. Если кнопку нажать и удерживать, значение времени будет меняться быстрее. Диапазон настройки времени: 1–60 минут.

Кнопка 9  — кнопка предварительного подогрева.

Нажмите  или , затем коснитесь кнопки предварительного нагрева, чтобы запустить устройство. По умолчанию предварительный нагрев выполняется при температуре 160 градусов в течение 3 минут.

Кнопка 10  — кнопка синхронного завершения

Коснитесь кнопки синхронного завершения, чтобы синхронизировать время окончания приготовления двух блюд с разным временем приготовления.

Кнопка 11  — кнопка выбора температуры

Кнопка 12  — кнопка выбора времени

Световые индикаторы

Индикатор 13 — цифровой дисплей для левой чаши

Индикатор 14 — индикатор температуры для левой чаши

Индикатор 15 — индикатор времени для левой чаши

Индикатор 16 — индикатор единицы температуры для левой чаши

Индикатор 17 — индикатор единицы времени для левой чаши

Индикатор 18 — цифровой дисплей для правой чаши

Индикатор 19 — индикатор температуры для правой чаши

Индикатор 20 — индикатор времени для правой чаши

Индикатор 21 — индикатор единицы температуры для правой чаши

Индикатор 22 — индикатор единицы времени для правой чаши

Индикаторы 23–30 — индикаторы меню

Инструкция по эксплуатации

1. Режим загрузки

Проверьте, правильно ли установлена жарочная панель в устройство. Подключите кабель питания к розетке. После одного звукового сигнала все индикаторы загорятся на 1 секунду, а затем погаснут. Индикатор кнопки питания останется гореть.

2. Режим ожидания

Нажмите кнопку питания, и загорятся индикаторы кнопки выбора чаши 1  и кнопки выбора чаши 2 . Устройство перейдет в режим ожидания. Если устройство находится в режиме ожидания, и вы не производите с ним никаких действий, через 5 минут устройство перейдет в режим загрузки.

3. Режим приготовления в одной чаше

3.1 Управление

· Коснитесь значка чаши 1  или чаши 2 . Индикаторы функции и меню загорятся и останутся гореть, а индикатор DIY мигает как меню по умолчанию. Другие индикаторы останутся включенными. Индикаторы температуры и времени мигают.

· Чтобы отменить выбор левой или правой чаши, нажмите и удерживайте значок  или  в течение 2 секунд. Если отменены обе чаши, устройство вернется в режим ожидания.

3.2 Выбор меню

· Коснитесь кнопки меню, чтобы выбрать желаемое блюдо. Настройте температуру и время в соответствии с выбранным продуктом.

· Настройка температуры: при каждом нажатии температура изменяется на 5 °C. Нажмите и удерживайте кнопку увеличения или уменьшения значения для непрерывной настройки. При использовании режима DIY диапазон температуры составляет от 40 °C до 230 °C.

Настройка времени: при каждом нажатии время изменяется на 1 минуту. Диапазон времени составляет от 1 минуты до 60 минут.

3.3 Начало приготовления

· После настройки рецепта, температуры и времени нажмите кнопку питания, чтобы начать процесс приготовления. На дисплее отображается текущее время приготовления в виде обратного отсчета. Индикатор выбранного рецепта остается гореть, а остальные индикаторы выключаются.

3.4 Регулировка параметров во время приготовления

· Чтобы в процессе приготовления изменить температуру или время, один раз коснитесь кнопки температуры или времени, после чего нажимайте кнопку увеличения или уменьшения значения, чтобы отрегулировать параметр желаемым образом. Во время регулировки устройство продолжает работать.

3.5 Сброс настроек во время приготовления

· Для сброса настроек рецепта во время приготовления коснитесь кнопки питания, и процесс приостановится. Нагревательный элемент и вентилятор прекратят работать, а индикатор рецепта и дисплей замигают. При необходимости измените настройки рецепта, температуры и времени.

3.6 Остановка приготовления

· Чтобы остановить процесс приготовления, нажмите кнопку питания. При отсутствии каких-либо дальнейших действий устройство через 5 минут автоматически вернется в режим ожидания.

Инструкция по эксплуатации

3.7 Выключение

· Чтобы выключить устройство во время приготовления, нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 2 секунд. Нагревательный элемент и вентилятор остановятся. На дисплее появится сообщение OFF (ВЫКЛ.), и раздастся звуковой сигнал.

3.8 Завершение приготовления

· После завершения приготовления на дисплее появится сообщение OFF (ВЫКЛ.), и 5 раз прозвучит звуковой сигнал. Дисплей погаснет, и устройство вернется в режим ожидания.

3.9 Извлечение чаш

· Если во время приготовления извлечь чашу из устройства, на дисплее появится сообщение OPEN (ОТКРЫТО), и устройство перестанет работать. После установки корзины на место устройство продолжит предыдущую операцию.

4. Режим приготовления в двух чашах

4.1 Запуск приготовления в 2 чашах

4.1.1 Настройка каждой чаш

· Выберите одну чашу, чтобы задать для нее меню, температуру и время. Выберите другую чашу, чтобы теперь настроить ее параметры.

4.1.2 Запуск приготовления в обеих чашах одновременно

· Нажмите кнопку питания, чтобы одновременно запустить приготовление в обеих чашах. Значок кнопки питания и индикатор рецепта для 2-х чаш начнут мигать через каждые 6 секунд. Дисплеи для левой и правой чаш будут поочередно отображаться через каждые 3 секунды.

4.1.3 Запуск приготовления в каждой чаше отдельно

· Вы можете сначала запустить процесс приготовления в левой чаше: для этого настройте ее параметры и нажмите кнопку питания. Затем задайте параметры для правой чаш.

· После готовности правой чаш к приготовлению, вновь нажмите кнопку питания, чтобы запустить процесс приготовления.

4.1.4 Отображение температуры и времени во время приготовления

· Если во время приготовления еще раз нажать кнопку выбора температуры, температура отобразится на правом и левом дисплеях.

· Если в течение 3 секунд не будет выполнено никаких действий, на дисплее отобразится время.

4.2 Регулировка во время процесса приготовления в чашах

4.2.1 Регулировка температуры или времени для левой чаш

· Если во время одновременного приготовления продуктов в двух чашах потребуется изменить температуру или время для левой чаш, коснитесь кнопки левой чаш и задайте нужные параметры. Обратите внимание, что в этом состоянии меню изменить нельзя.

· Если после настройки в течение 10 секунд не будет выполнено никаких действий, дисплей автоматически вернется в обычный режим.

4.2.2 Регулировка температуры или времени для правой чаш

· Для изменения температуры или времени для правой чаш выполните те же действия, которые описаны в п. 4.2.1.

Инструкция по эксплуатации

4.2.3 Регулировка меню, температуры или времени во время приготовления

· Если во время приготовления потребуется изменить меню, температуру или время, последовательно коснитесь кнопки левой чаш или кнопки правой чаш, затем нажмите кнопку питания. После этого левая или правая чаша перейдет в режим паузы.

· Для возобновления работы после регулировки параметров, вновь нажмите кнопку питания.

4.2.4 Автоматический режим ожидания

· Если чаша остается в режиме паузы без каких-либо дальнейших действий более 5 минут, она автоматически переходит в режим ожидания.

4.3 Остановка левой чаш или правой чаш

4.3.1 Выберите чашу, которую хотите остановить: для этого коснитесь кнопки левой или правой чаш.

Нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 2 секунд. Выбранная чаша перестанет работать и вернется в режим ожидания.

4.4 Приостановка работы 2-х чаш

4.4.1 Приостановка работы 2-х чаш

· Чтобы во время приготовления одновременно перевести 2 чаши в режим паузы, нажмите кнопку питания один раз. Дисплеи и меню для 2-х чаш начнут мигать.

· Чтобы возобновить работу 2-х чаш, вновь нажмите кнопку питания.

4.4.2 Автоматический возврат в режим ожидания

· Если обе чаши переведены в режим паузы и через 5 минут не будет выполнено никаких действий, чаши автоматически прекращают работу и возвращаются в режим ожидания через 5 минут.

4.4.3 Регулировка во время паузы

· Чтобы настроить меню, температуру или время, пока 2 чаши находятся в режиме паузы, нажмите кнопку левой чаш или кнопку правой чаш.

· Чтобы возобновить работу 2-х чаш после настройки их параметров, один раз нажмите кнопку питания.

4.4.4 Одновременная остановка работы 2-х чаш

· Чтобы во время приготовления одновременно остановить 2 чаши, один раз нажмите кнопку питания.

Чтобы остановить обе чаши, нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 2 секунд. На дисплеях появится сообщение OFF (ВЫКЛ.), и устройство подаст звуковое оповещение и вернется в режим ожидания.

4.5 Остановка работы 2-х чаш

4.5.1 Ручная остановка 2-х чаш

Во время работы нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 2 секунд: обе чаши прекратят работу, и на дисплеях появится сообщение OFF (ВЫКЛ.). Устройство подаст звуковое оповещение и перейдет в режим ожидания.

4.5.2 Автоматическая остановка без дальнейших действий

Если во время работы обеих чаш не выполняется никаких действий, то по истечении отображаемого на дисплее времени нагревательный элемент и вентилятор прекратят работу, а на дисплее отобразится сообщение OFF (ВЫКЛ.). После 5 звуковых оповещений устройство выключится и вернется в режим ожидания.

4.6 Режим синхронного завершения

4.6.1 Активация режима синхронного завершения

· Данный режим активируется, когда для левой и правой чаш заданы два меню с двумя разными настройками времени. Загорается индикатор кнопки синхронного завершения, а дисплей начинает мигать.

4.6.2 Использование кнопки синхронного завершения

· Коснитесь кнопки синхронного завершения, чтобы включить эту функцию. Затем нажмите кнопку питания, чтобы запустить устройство. Чаша с более длительным временем приготовления продолжит работать, и одновременно на дисплее для более короткого времени появится сообщение HOLD (УДЕРЖАНИЕ).

· По истечении дополнительного времени начнет работать таймер, установленный на более короткое время. Кнопка синхронного завершения будет оставаться включенной в течение всего этого процесса.

4.6.3 Регулировка времени во время синхронизации

· Если время, заданное для одной чаши (отображаемой как HOLD (УДЕРЖАНИЕ)) больше, чем время, заданное для другой чаши, устройство выйдет из режима синхронного завершения, и индикатор кнопки синхронного завершения погаснет.

4.6.4 Извлечение чаши во время синхронизации

· Если во время синхронизации чаша будет извлечена, таймер приостановит работу, а на дисплее появится сообщение OPEN (ОТКРЫТО). После установки чаши на место, синхронизация продолжится.

4.6.5 Выход из синхронизации с приостановкой одной чаши

· Если во время синхронизации работа одной из чаш будет приостановлена, в то время как другая чаша продолжит работать, устройство выйдет из режима синхронного завершения, а индикатор кнопки синхронного завершения погаснет.

5. Режим без перегородки

5.1 Приготовление крупных порций еды

· При приготовлении крупных порций продуктов не используйте перегородку.

· Нажмите [1], затем выберите желаемое меню, нажмите [2] и опять это же меню. Нажмите кнопку питания, чтобы начать процесс приготовления. Более подробную информацию см. в разделе «Режим приготовления в двух чашах».

5.2 Запекание целой курицы

· Не рекомендуется использовать перегородку при запекании целой курицы.

· Выберите любое меню для левой и правой чаш одновременно.

· Задайте температуру 200 °C и время 45 минут для обеих чаш.

· Нажмите кнопку питания, чтобы включить нагревательные элементы одновременно для обеих чаш и запустить процесс запекания.

1. Функция памяти

· Устройство имеет функцию памяти, в которой сохраняются последние использованные настройки.

· Если после приготовления устройство не отключают, то при следующем приготовлении на дисплее отобразится меню, используемое ранее для выбранной чаши.

Если устройство остается отключенным более 1 часа, его память будет очищена, и при повторном включении устройства отобразятся первоначальные предустановленные значения.

2. Запоминание настроек при отключении питания

· Случайное отключение электропитания: если во время использования устройство было случайно отключено от сети, но в течение 30 минут подача электропитания была возобновлена, то рабочие настройки устройства, активные до отключения питания, сохраняются.

· Восстановление: после возобновления подачи электроэнергии устройство вернется к настройкам, которые действовали до отключения от сети, и возобновит работу.

3. Описания ошибок

3.1 Код ошибки E1

Описание: датчик NTC (отрицательного температурного коэффициента) разомнут.

3.2 Код ошибки E2

Описание: датчик NTC закорочен

Советы по приготовлению

С помощью приведенной ниже таблицы вы сможете выбрать основные настройки для своих ингредиентов.

Примечание: данные настройки служат лишь в качестве ориентира. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и бренду, мы не можем гарантировать оптимальные настройки для всех ваших ингредиентов.

С помощью технологии быстрого обдува воздух внутри устройства мгновенно нагревается, поэтому кратковременное извлечение чаши из устройства практически не нарушает процесс приготовления.

Советы

- Небольшие кусочки продуктов готовятся быстрее, чем крупные куски.
- Большое количество продуктов готовится немного дольше, небольшое количество — немного быстрее.
- Встряхивание в середине процесса приготовления помогает небольшим продуктам лучше готовиться и предотвращает их неравномерное обжаривание.
- Для получения более хрустящей корочки добавьте немного масла на сырой картофель. После добавления масла обжаривайте продукты в аэрофритюрнице в течение нескольких минут.
- Блюда, которые можно приготовить в духовом шкафу, можно приготовить и в аэрофритюрнице.
- Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри составляет 500 граммов.
- Используйте готовое тесто, чтобы быстро и легко приготовить закуски с начинкой. Кроме того, готовое тесто требует меньше времени для приготовления, чем домашнее.
- Если вы хотите испечь пирог или киш либо запечь нежные продукты или блюда с начинкой или фаршем, поставьте форму для выпечки в корзину аэрофритюрницы.
- Вы также можете использовать аэрофритюрницу для разогревания продуктов. Для этого задайте температуру 150 °C и время до 10 минут.

Советы по приготовлению

Меню	Вес порции	Температура по умолчанию	Время для чаши по умолчанию	Диапазон температуры	Диапазон времени	Необходимость встряхивания
DIY	300	230 °C	10 мин	40–230 °C	1–60 мин	1–2
Стейк	400	200 °C	15 мин	80–200 °C	1–60 мин	1–2
Куриные окорочка	600	200 °C	30 мин	80–200 °C	1–60 мин	1–2
Рыба	500	180 °C	25 мин	80–200 °C	1–60 мин	1–2
Пицца	400	180 °C	10 мин	80–200 °C	1–60 мин	--
Картофель фри	450	200 °C	25 мин	80–200 °C	1–60 мин	1–2
Пирог	400	180 °C	12 мин	80–200 °C	1–60 мин	--
Овощи	300	170 °C	20 мин	80–200 °C	1–60 мин	1–2

Примечание 1: если вы начинаете готовить в холодной аэрофритюрнице, добавьте 3 минуты к основному времени приготовления.

Примечание 2: при одновременном приготовлении в двух чашах вы можете регулировать температуру и время в зависимости от получаемого результата.

Очищайте устройство после каждого использования.

Не используйте металлические кухонные принадлежности и абразивные чистящие средства, так как они могут повредить антипригарное покрытие.

1. Выньте вилку из розетки и дайте устройству остыть.
Примечание: выньте чаши из устройства, чтобы оно быстрее остыло.
2. Протрите внешние поверхности устройства влажной тканью.
3. Вымойте чаши и панель горячей водой, используя небольшое количество моющего средства и неабразивную губку.
Для удаления остатков грязи можно использовать жидкое обезжиривающее средство.
Совет: если на панели или дне чаши остались стойкие загрязнения, наполните чашу горячей водой и небольшим количеством моющего средства. Поместите панель в чашу и оставьте замачиваться примерно на 10 минут.
4. Очистите внутреннюю поверхность устройства горячей водой и неабразивной губкой.
5. Очистите нагревательный элемент от остатков пищи с помощью щетки.

Хранение

1. Отключите устройство от сети и дайте ему остыть.
2. Убедитесь, что все детали чистые и сухие.

Проблема	Возможная причина	Решение
Аэрофритюрница не работает.	Устройство не подключено к электросети.	Вставьте вилку питания в заземленную стенную розетку.
	Вы не задали время на таймере.	С помощью кнопки таймера задайте требуемое время приготовления, чтобы включить устройство.
Аэрофритюрница не работает.	Слишком большое количество продуктов в чаше.	Уменьшите порцию продуктов, которые вы загружаете в чашу. Меньшие порции обжариваются более равномерно.
	Задана слишком низкая температура.	С помощью кнопки температуры задайте требуемую температуру (см. раздел «Советы по приготовлению»).
	Недостаточное время приготовления.	С помощью таймера задайте требуемую температуру приготовления (см. раздел «Советы по приготовлению»).
Ингредиенты обжарены в аэрофритюрнице неравномерно.	Некоторые виды продуктов нужно встряхнуть в середине процесса приготовления.	Продукты, которые лежат друг на друге (например, картофель фри), необходимо встряхивать по прошествии половины времени приготовления (см. раздел «Советы по приготовлению»).
Продукты не получились хрустящими после приготовления.	Использован тип продуктов, рассчитанный на приготовление в обычной фритюрнице.	Используйте закуски, приготовленные в духовом шкафу, или слегка смажьте продукты маслом для получения хрустящей корочки.
Не удается правильно вставить чашу в устройство.	Слишком много продуктов в чаше.	Не кладите в чашу слишком много продуктов.
	Чаша неправильно установлена в устройстве.	Вдвиньте чашу в устройство до щелчка.
Из устройства выходит белый дым.	Готовятся жирные продукты.	При приготовлении жирных продуктов в чашу стекает большое количество масла. Масло выделяет белый дым, и чаша может нагреваться сильнее, чем обычно. Это не влияет на работу устройства и результат приготовления.

Устранение неисправностей

	В чаше имеются остатки жира от предыдущего приготовления.	Белый дым образуется от жира, нагревающегося в чаше. Обязательно как следует очищайте чашу после каждого использования.
Картофель фри обжарен неравномерно.	Использован неправильный сорт картофеля.	Используйте свежий картофель и следите, чтобы он оставался твердым во время приготовления.
	Нарезанный картофель не был тщательно промыт перед приготовлением.	Тщательно промойте нарезанный картофель, чтобы смыть с него крахмал.
Картофель не получился хрустящими после приготовления.	Качество хрустящей корочки картофеля фри зависит от количества масла и воды в картофеле.	Обязательно тщательно обсушите нарезанный картофель, прежде чем добавлять к нему масло.
		Нарежьте картофель небольшими палочками, чтобы он получился более хрустящим.
		Добавьте немного масла, чтобы картофель получился более хрустящим.

Технические характеристики

Модель	AF-5518ATB	Напряжение	220-240 V~ 50-60 Hz
Регулируемая температура	40-230 °C	Номинальная мощность	2700 W
Время	1-60 мин	Емкость левой чаши	4,5 L
Емкость правой чаши	4,5 L		

Гарантия

- Компания TROUVER несет ответственность перед потребителем за любое несоответствие материала или качества изготовления, которое не было обнаружено в момент покупки.
- Срок действия гарантии: для получения более подробной информации обратитесь в службу поддержки клиентов. Если на территории, где находится потребитель, действуют иные правила, то они имеют преимущественную силу.
- Гарантия не действует в указанных ниже случаях.
 - Проблемы, вызванные небрежным обращением с изделием, а также несоблюдением инструкций по его эксплуатации, предоставленных компанией TROUVER.
 - Вскрытие и (или) модификация изделия лицами или организациями без прямого разрешения компании TROUVER.
 - Повреждения, возникшие по случайным причинам и (или) вследствие халатности со стороны потребителя, особенно в отношении внешних деталей.
 - Детали, подверженные износу, но не имеющие производственных дефектов.
 - Отсутствие документа (квитанции, счета-фактуры или иного документа), подтверждающего дату покупки изделия.
 - Модель и (или) номер продукта в документе о покупке не соответствуют модели и (или) номеру, указанным на изделии.
- Более подробную информацию о гарантии можно найти на официальном сайте TROUVER: <https://trouver-tech.com>

Қауіпсіздік нұсқаулары

(ОСЫ ҚҰРЫЛҒЫНЫ) ҚОЛДАНУ АЛДЫНДА БАРЛЫҚ НҰСҚАУЛАРДЫ ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ.

Ескертулерді және нұсқауларды орындамау электр тогының соғуына, өртке және/немесе ауыр жарақатқа әкелуі мүмкін.

Ескерту— Өрт, электр тогының соғуы немесе жарақат алу қауіпін азайту үшін:



Абайлаңыз, ыстық бет!

Бұл құрылғы тек үй-жайдың ішінде қолдануға арналған.

Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері төмен немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар біреудің қарауында болып, құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау алған және осымен байланысты қауіп-қатерді түсінген кезде пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауы керек. Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және күтім жасауға болмайды.

Қысқа тұйықталу салдарынан электр тогы соқпауы немесе өрт шықпауы үшін қуат сымы немесе аша зақымдалған болса немесе розетка мен қуат ашасы арасындағы байланыс бос болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.

→ Қуат сымы зақымдалған болса, қауіптің алдын алу мақсатында оны өндіруші, оның қызмет көрсету бөлімі немесе сол дәрежедегі білікті мамандар ауыстыруы тиіс.

Қуат сымы мен қуат ашасының зақымдалуы салдарынан электр тогы соқпауы үшін немесе қысқа тұйықталу салдарынан өрт шықпауы үшін төмендегілерге қатаң тыйым салынады:

Құрылғыға зақым келтіру, өзгерту, оны жоғары температурада немесе оған жақын жерде пайдалану, күштеп майыстыру, бұрау, тарту, бұрышқа ілу, үстіне ауыр затты қою, байлау, шымшу немесе қуат сымын сүйреу.

Қуат ашасын дымқыл қолмен салмаңыз немесе розеткадан дымқыл қолмен суырмаңыз. Қуат ашасын немесе құрылғыны ұстамас бұрын әрқашан қолдарыңыздың құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

Қуат ашасын жаламаңыз.

Құрылғының үстіне су құймаңыз, оны тікелей сумен жумаңыз немесе суға батырмаңыз (қуыру себетіне, гриль табасына қатысты емес).

→ Құрылғының ішіне су түссе, сатудан кейінгі қызмет көрсету тобына хабарласыңыз.

Құрылғыны өз бетіңізше өзгертпеңіз, бөлшектемеңіз немесе жөндемеңіз.

→ Жөндеу үшін сатудан кейінгі қызмет көрсету тобына хабарласыңыз.

Күйіп қалмас үшін бетіңізді, саусақтарыңыз бен денеңіздің басқа бөліктерін құрылғыны пайдалану кезінде немесе пайдаланып болғаннан кейін бу шығатын саңылауға жақындатпаңыз.

→ Құрылғыны нұсқаулықта сипатталғаннан басқа мақсаттарда пайдаланбаңыз.

TROUVER дұрыс пайдаланбау немесе нұсқаулықты орындамау салдарынан туындаған жағдайлар үшін жауап бермейді.

Пісіру кезінде құрылғыны жылжитпаңыз.

Қуат ашасына су немесе басқа сұйықтықтарды шашпаңыз.

Қуат көзін басқа электр құрылғыларымен бөліспеу және қызып кету салдарынан өрт тудырмау үшін 220 В–240 В / 15 А спецификациясы бар АЙНЫМАЛЫ ТОК розеткасын бөлек пайдалануды ұмытпаңыз.

Қауіпсіздік нұсқаулары

Пайдаланатын клеммалық қалыптың кернеуі 15 А болуы тиіс.

Түтін мен өрт шықпауы немесе электр тогы соқпауы үшін қуат ашасын соңына дейін мықтап салыңыз.

Токтың кемуі немесе электржабдықтың істен шығуы салдарынан электр тогы соқпауы үшін сенімді жерге тұйықтауды қамтамасыз ету мақсатында осы құрылғы үшін бір фазалы биполярлық жерге тұйықталған қуат розеткасын пайдалану керек. Жерге тұйықтау құрылғысы орнатылмаған болса, ол корпус сияқты басқа металл бөлшектердің электрстатикалық индукциясын тудыруы мүмкін.

Өртке әкелуі мүмкін ылғал мен бөгде заттардың жиналуына байланысты қуат ашасының нашар оқшаулануын болдырмау үшін қуат ашасын жүйелі түрде тазалап тұрыңыз.

Қуат ашасын розеткадан суырып, құрғақ шүберекпен сүртіңіз.

Бұл құрылғыны келесі адамдардың (соның ішінде балалар) пайдалануына болмайды: физикалық немесе ақыл-ой қабілеті төмен адамдар немесе пайдалану тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар (олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның қадағалауынсыз немесе нұсқауынсыз). Балалардың осы затпен ойнауына жол бермеңіз.

Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

Ақаулық немесе істен шығу орын алса, оны пайдалануды дереу тоқтатып, қуат ашасын суырып алыңыз.

Ақаулықтар мен істен шығудың мысалдары:

– Қуат ашасы мен қуат сымы әдеттен тыс ыстық.

– Қуат сымы зақымдалған немесе қуат сымын ұстағаннан кейін қуат оқтын-оқтын жоғалады.

– Негізгі корпус деформацияланған немесе қалыптан тыс қызған.

– Негізгі корпусдан түтін немесе күйген иіс шығады.

– Негізгі корпус жарықшақтанған, босап кеткен немесе қалыптан тыс шу шығарады.

Пісіру кезінде бу шығатын саңылаудан ауа шықпайды.

→ Сатудан кейінгі қызмет көрсету тобына хабарласыңыз.

Қызып кету немесе дұрыс жұмыс істемеу салдарынан күйік немесе жарақат алмау үшін эксклюзивті емес немесе деформацияланған қуыру себетін пайдаланбаңыз.

Электр тогының соғуы, жарақаттану, күйіп қалу, өрт шығу немесе түссіздену, деформация және бу шығатын саңылаудан шығатын жылу әсерінен жиһаздың зақымдалуы жағдайларын болдырмау үшін бұл құрылғыны келесі орындарда қолданбаңыз:

– Жылу көздерінің жанында немесе жоғары ылғалдылықта.

– Тегіс емес бетте немесе ыстыққа төзімді емес төсеніште.

– Қабырғалардың немесе жиһаздың жанында.

Қуыру табасының құлап кетуіне және бүлінуіне жол бермеу үшін құрылғыны жылжитқанда қуыру себетінің нық тұрғанына көз жеткізіңіз. Құрылғыны бұрышпен алып жүрмеңіз.

Пайдалану кезінде немесе тамақты пісіріп болғаннан кейін бірден температурасы жоғары жерлерге тимеңіз.

Негізгі корпусының температурасы жоғары. Әсіресе бу шығатын саңылау және қуыру табасы сияқты бөліктер.

Қауіпсіздік нұсқаулары

Аша деформацияланбауы немесе қысқа тұйықталу салдарынан өрт шықпауы үшін бу шығатын саңылауды қуат ашасына бағыттамаңыз.

→ Бұл құрылғыны пайдаланған кезде оны ашық жерге қою керек. Егер ол шкафқа қойылса, қызып кету мен жұмыстағы ақаулықтың алдын алу үшін жылуды таратуға жеткілікті орын бар екеніне көз жеткізіңіз.

Себет бос болғанда, құрылғыны іске қоспаңыз.

10 минут бойы алдын ала қыздыру ұсынылады, себебі бірінші қолданғанда біртүрлі иіс байқалуы мүмкін. Алдын ала қыздыру кезінде ақ түтін немесе иіс пайда болуы мүмкін.

Бұл қалыпты жағдай.

Ақаулық орын алмауы немесе жарақаттанып қалмау үшін бұл құрылғыны сыртқы таймерге қоспаңыз немесе оны бөлек қашықтан басқару жүйесімен іске қоспаңыз.

Қуат сымы зақымдалуы мүмкін басқа заттарға тым жақын болмауы үшін құрылғының айналасында 8 см-ден астам бос орын бар екеніне көз жеткізіңіз.

Электр тогы соқпауы немесе қысқа тұйықталу салдарынан өрт шықпауы үшін қуат ашасын розеткадан суырып алғанда ашадан ұстап тартып алыңыз.

Оқшаулаудың тозуына байланысты күйіп қалмау, жарақаттанбау немесе электр тогы соқпауы, кемімеуі немесе өрт шықпауы үшін себетті алып тастағанда немесе пайдаланбаған кезде құрылғыны әрқашан өшіріп, розеткадан ажыратыңыз.

Тазалау алдында негізгі корпус жеткілікті түрде суығанша күтіңіз.

Пайдалану кезінде электр қуаты өшіп қалғанда, соның ішінде пісіру кезінде қуат ашасын суырып алғанда, автоматты ажыратқыш істен шыққанда және т. б. жағдайларда және қуат 10 минут ішінде қайта қосылғанда, өнім пісіруді жалғастырады. Егер ол жағдай күту режимінде немесе мәзір режимінде орын алса, қуат қайта қосылғаннан кейін құрылғы қайта қосылады.

Бұл құрылғы тұрмыстық және ұқсас мақсаттарда пайдалануға арналған, мысалы:

- дүкендердегі, кеңселердегі және басқа жұмыс орындарындағы қызметкерлердің ас үй алаңдары;
- фермерлік үйлер;
- қонақүйлердің, мотельдерің және басқа да тұрғынжайлардың клиенттерінің қолданысы үшін;
- төсек және таңғы ас түріндегі орталарда.

Орта

Құрылғыны пайдаланбаған кезде оны кәдімгі тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Оның орнына оны ресми қайта өңдеу пунктіне апарыңыз. Осылайша сіз қоршаған ортаны қорғауға өз үлесіңізді қосасыз.

WEEE (Электр және электронды жабдықтың өндіріс қалдықтарын кәдеге жарату) туралы ақпарат



Осындай таңбасы бар барлық құрылғылар электр және электронды жабдықтардың қалдықтары болып табылады (2012/19/EU директивасына сәйкес – WEEE), оларды сұрыпталмаған тұрмыстық қалдықтармен араластыруға болмайды.

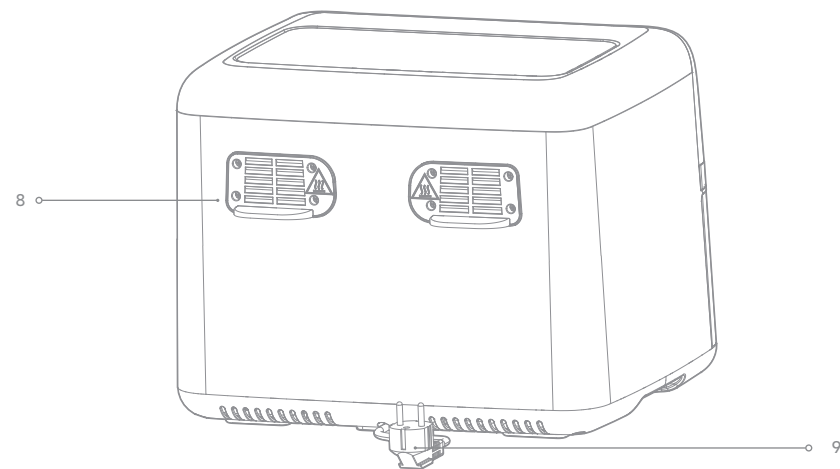
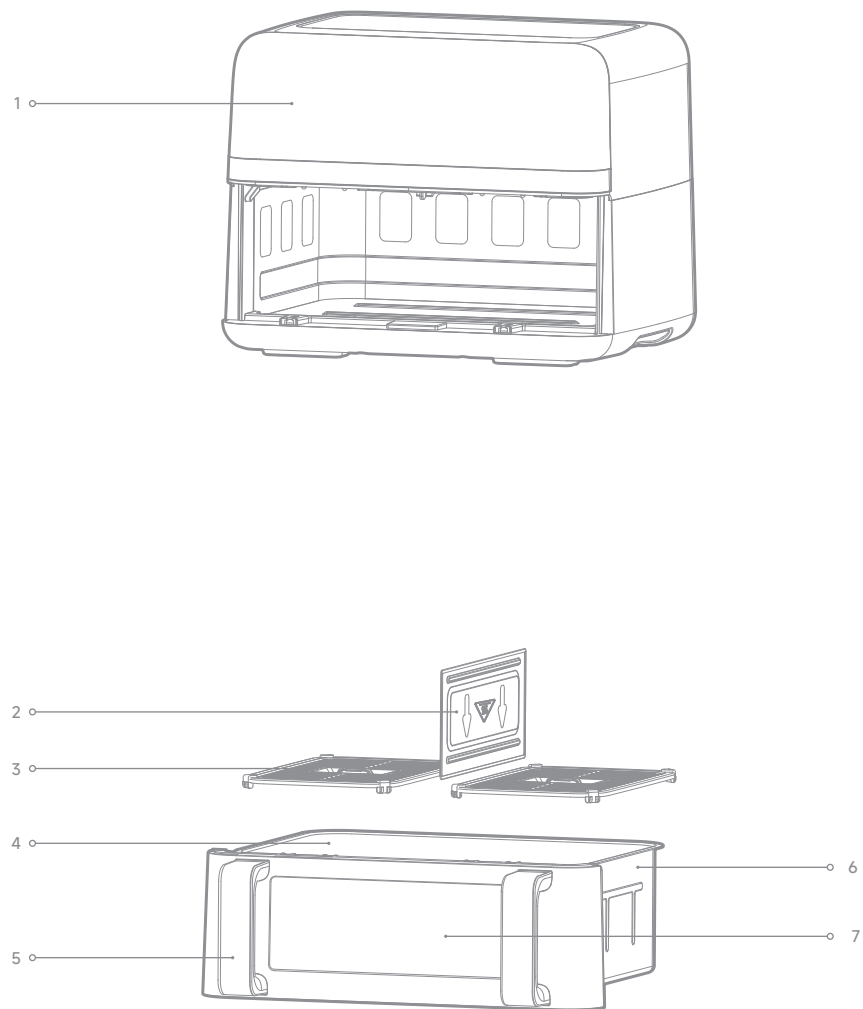
Оның орнына, сіз пайдаланылған жабдықты үкімет немесе жергілікті билік тағайындаған қалдық электр және электронды жабдықты қайта өңдеу орнының арнайы жинау бекетіне тапсыру арқылы адам денсаулығы мен қоршаған ортаны қорғауыңыз керек.

Қалдықтарды дұрыс жайғастыру және қайта өңдеу қоршаған ортаға және адам денсаулығына кері әсер тигізудің алдын алуға көмектеседі.

Осындай жинау бекеттерінің орналасқан жерлері және олардың ережелері мен шарттары туралы қосымша ақпарат алу үшін орнатушы тарапқа немесе жергілікті билік органдарына хабарласыңыз.

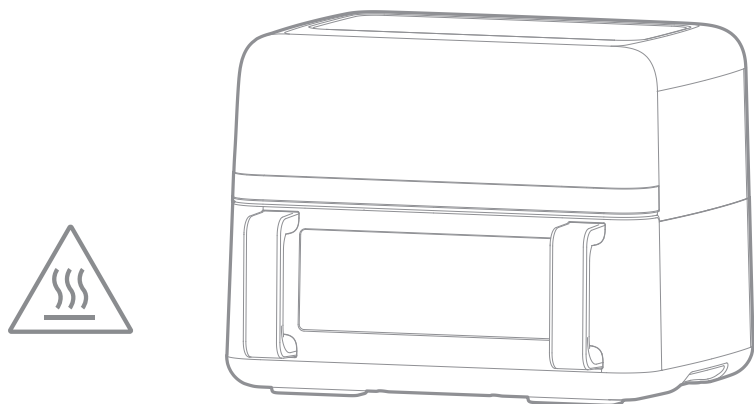
Біз, Moonstone Technology (Shaoxing) Co., Ltd., осы арқылы аталған жабдық қолданыстағы директиваларға, еуропалық нормалар мен түзетулерге сәйкес келетінін мәлімдейміз. ЕО сәйкестік декларациясының толық мәтінімен келесі интернет сілтемесіне өтіп танысуға болады: <https://trouver-tech.com>
Электрондық нұсқаулықтың толық нұсқасымен мына сілтемеге өтіп таныса аласыз: <https://www.trouver-tech.com/pages/user-manuals-and-faqs>

Керек-жарақтар (1-сурет)

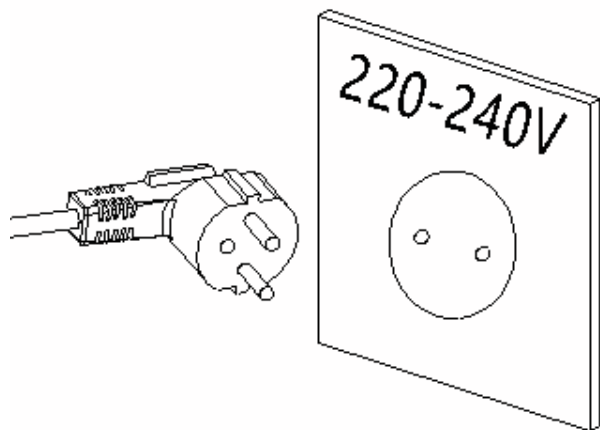


- | | | | | |
|-------------------|-----------------|----------|---------------------|--------------|
| 1. Басқару панелі | 3. Гриль табасы | 5. Тұтқа | 7. Бақылау терезесі | 9. Қуат сымы |
| 2. Бөлгіш | 4. Кәстрөл | 6. Себет | 8. Ауа шығысы | |

2-сурет



3-сурет



Қолданар алдында

1. Мультипештің ішкі және сыртқы жағынан барлық орауыш материалдар мен жапсырмаларды алып тастаңыз.
2. Сыртын дымқыл шүберекпен немесе қағаз сүлгімен ақырын сүртіңіз.
3. Абразивті тазартқыштарды немесе тазалағыш жастықшаларды қолданбаңыз. Мультипешті немесе оның ашасын ешқашан суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
4. Бұл ыстық ауаны пайдаланып жұмыс істейтін майсыз пеш. Кәстрөлге май немесе қуыратын майды толтырып құймаңыз.

Хабарлама: Мультипешті бірінші рет қыздырғанда, одан аздап түтін немесе иіс шығуы мүмкін. Бұл көптеген жылыту құрылғылары үшін қалыпты жағдай және құрылғының қауіпсіздігіне әсер етпейді.

Пайдалануға дайындық

1. Мультипешті бумен зақымдалуы мүмкін жерлерден алыс, орнықты, тегіс, ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.
2. Гриль табасын кәстрөлге салыңыз да, кәстрөлді қайтадан мультипешке салыңыз.

Хабарлама: Кәстрөлге май немесе басқа сұйықтық толтырып құймаңыз. Құрылғының үстіне ештеңе қоймаңыз, себебі бұл ауа ағынын бұзады және нәтижеге әсер етеді.

Құрылғыны пайдалану

Ысытық ауада қуыру

1. Қуат сымын үй розеткасына қосыңыз.
2. Себетті мультипештен абайлап шығарыңыз.
3. Ингредиенттерді кәстрөлге салыңыз.
4. Себетті қайтадан мультипешке сырғытып салыңыз.

Хабарлама: Ішінде гриль табасы жоқ кәстрөлді ешқашан пайдаланбаңыз.

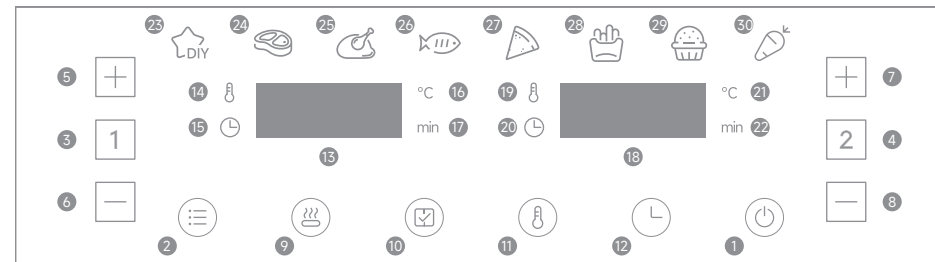
Сақ болыңыз: Кәстрөлді пайдалану кезінде немесе пайдаланып болғаннан кейін ұстамаңыз, себебі ол қатты қызып кетеді. Кәстрөлді тек тұтқасынан ұстаңыз.

5. Әр ингредиент үшін қажетті дайындық уақытын анықтаңыз ("Пісіруге арналған кеңестерді" қараңыз).
6. Кейбір ингредиенттерді дайындық кезінде шайқау керек ("Пісіруге арналған кеңестерді" қараңыз). Ингредиенттерді шайқау үшін кәстрөлді тұтқасынан құрылғыдан шығарып, шайқаңыз. Содан кейін кәстрөлді қайтадан мультипешке сырғытып салыңыз.
7. Таймердің дыбыстық сигналын естігенде, белгіленген дайындық уақыты аяқталады. Кәстрөлді құрылғыдан шығарыңыз.

Ескертпе: Құрылғыны қолмен өшіру үшін Қуат пернесін басып тұрыңыз.

Кеңес: пайдалану кезінде температураны немесе уақытты талғамыңызға қарай реттеуге болады. Кәстрөлді құрылғыдан шығарғаннан кейін сіздің параметрлеріңіз шамамен 60 минут бойы сақталады.

8. Ингредиенттердің дайын екендігін тексеріңіз. Егер ингредиенттер әлі дайын болмаса, себетті қайтадан құрылғыға сырғытып салып, таймерді бірнеше минутқа орнатыңыз.
9. Ингредиенттерді (мысалы, картопты) алу үшін себетті мультипештен шығарып, торға қойыңыз. Себетті төңкеріп қоймаңыз, себебі себеттің түбіне жиналған артық май ағып кетеді. Себет пен ингредиенттер ыстық. Кәстрөлдегі ингредиенттердің түріне байланысты мультипештен бу шығуы мүмкін.
10. Тамақты тәрелкеге салу үшін қыстырғыштарды немесе құралдарды пайдаланыңыз.
11. Ингредиенттердің бір бөлігі дайын болған кезде, мультипеш бірден басқа бөлікті пісіруге дайын болады.



Функция индикаторлары

Белгіше ажыратымдылығы

1-перне  –Қосу пернесі

Гриль табасы мен кәстрөл құрылғыға дұрыс орналастырылғаннан кейін, қуат шамы жанады. Құрылғыны күту режиміне қою үшін Қуат пернесін басыңыз. Қолданылатын кәстрөлді таңдағаннан кейін Қуат пернесін қайта түрту пісіруді бастайды. Пісіру кезінде Қуат пернесін 2 секунд басып тұру арқылы құрылғыны өшіруге болады.

Ескертпе: Пісіру кезінде кідіртуді және пісіруді бастауды басқару үшін Қуат пернесін басуға болады.

2-перне  –Мәзір пернесі

Мәзір пернесін түрту 8 танымал мәзірді (23–30) таңдауға мүмкіндік береді.

Таңдалғаннан кейін алдын ала белгіленген уақыт пен температура функциясы іске қосылады.

3-перне  –Сол жақ кәстрөл пернесі.

Сол жақ кәстрөл пернесін басыңыз, белгіше жанады. Мәзір әдепкі бойынша бірінші мәзірге (DIY) ауысады. Осы уақытта DIY индикаторы жыпылықтайды, сәйкес сандық дисплей жыпылықтайды және кезекпен DIY бағдарламасының әдепкі температурасы мен уақытын көрсетеді. Температура көрсетілген кезде дисплейдің жоғарғы сол жағындағы температура индикаторы жанып тұрады. Уақыт көрсетілген кезде дисплейдің төменгі сол жағындағы уақыт индикаторы жанып тұрады. Кәстрөлді таңдаудан бас тарту үшін Сол жақ кәстрөл пернесін 2 секунд басып тұрсаңыз, құрылғы күту режиміне өтеді.

4-перне  –Оң жақ кәстрөл пернесі

Оң жақ кәстрөл пернесін түртіңіз, белгіше жанады. Мәзір әдепкі бойынша бірінші мәзірге (DIY) ауысады. Осы уақытта DIY индикаторы жыпылықтайды, сәйкес сандық дисплей жыпылықтайды және кезекпен DIY бағдарламасының әдепкі температурасы мен уақытын көрсетеді. Температура көрсетілген кезде дисплейдің жоғарғы оң жағындағы температура индикаторы жанып тұрады. Уақыт көрсетілген кезде дисплейдің төменгі оң жағындағы уақыт индикаторы жанып тұрады. Кәстрөлді таңдаудан бас тарту үшін Оң жақ кәстрөл пернесін 2 секунд басып тұрсаңыз, құрылғы күту режиміне өтеді.

Басқару панелінің нұсқаулығы

5-перне  және 6-перне  – Сол жақ кәстрюлдің температура мен таймерді басқару пернелері

5-перне мен 6-перне сол жақ кәстрөлдің пісіру температурасын бір уақытта 5°C-қа арттыруға немесе төмендетуге мүмкіндік береді. Пернені ұстап тұрып температураны тез өзгертуге болады. Бұл пернелер сонымен қатар сол жақ кәстрөлдің пісіру уақытын бір уақытта 1 минутқа ұзартуы немесе қысқартуы мүмкін. Пернені басып тұру уақытты тез өзгертеді. Уақытты бақылау диапазоны: 1 мин-60 мин.

7-перне  және 8-перне  – Оң жақ кәстрөлдің температура мен таймерді басқару пернелері

7-перне мен 8-перне оң жақ кәстрөлдің пісіру температурасын бір уақытта 5°C-қа арттыруға немесе төмендетуге мүмкіндік береді. Пернені ұстап тұрып температураны тез өзгертуге болады. Бұл пернелер сонымен қатар оң жақ кәстрөлдің пісіру уақытын бір уақытта 1 минутқа ұзартуы немесе қысқартуы мүмкін. Пернені басып тұру уақытты тез өзгертеді. Уақытты бақылау диапазоны: 1 мин-60 мин.

9-перне  – Алдын ала қыздыру пернесі

 немесе  басыңыз, содан кейін құрылғыны қосу үшін Алдын ала қыздыру пернесін екі рет басыңыз. Алдын ала қыздыру функциясы әдепкі бойынша 3 минут ішінде 160 градусқа дейін жетеді.

10-перне  – Синхрондауды аяқтау пернесі

Екі мәзірдің аяқталу уақытын әртүрлі пісіру уақыттарымен синхрондау үшін Синхрондауды аяқтау пернесін түрттіңіз.

11-перне  – Температура пернесі

12-перне  – Уақыт пернесі

Индикатор шамдары

- “13” индикатор шамы – Сол жақ кәстрөлдің сандық дисплейі
- “14” индикатор шамы – Сол жақ кәстрөлдің температура шамы
- “15” индикатор шамы – Сол жақ кәстрөлдің таймер шамы
- “16” индикатор шамы – Сол жақ кәстрөлдің температура бірлігінің индикатор шамы
- “17” индикатор шамы – Сол жақ кәстрөлдің уақыт бірлігінің индикатор шамы
- “18” индикатор шамы – Оң жақ кәстрөлдің сандық дисплейі
- “19” индикатор шамы – Сол жақ кәстрөлдің температура шамы
- “20” индикатор шамы – Оң жақ кәстрөлдің таймер шамы
- “21” индикатор шамы – Оң жақ кәстрөлдің температура бірлігінің индикатор шамы
- “22” индикатор шамы – Оң жақ кәстрөлдің уақыт бірлігінің индикатор шамы
- “23-30” индикатор шамы – Мәзір индикаторы

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

1.Жүктеу режимі

Гриль табасының құрылғыға дұрыс орнатылғанын растаңыз. Қуат сымын үй розеткасына қосыңыз. Бір дыбыстық сигналдан кейін барлық шамдар 1 секунд жанып, содан кейін сөнеді. Қуат пернесі жанып тұрады.

2.Күту режимі

Қуат пернесін басыңыз, 1-кәстрөлді таңдау белгішесі  мен 2-кәстрөлді таңдау белгішесінің  индикатор шамдары қосылады, осылайша құрылғыны күту режиміне ауыстырады. Құрылғы күту режимінде болса және 5 минут бойы белсенді емес күйде қалса, ол жүктеу режиміне қайта оралады.

3.Бір кәстрөлді пайдалану режимі

3.1 Пайдалану

- 1-кәстрөл  немесе 2-кәстрөл белгішесін  басыңыз. Функция мен мәзір индикаторлары жанады және қосұлы қалады, ал DIY индикаторы әдепкі мәзір ретінде жыпылықтайды. Басқа индикаторлар қосұлы қалады. Температура мен уақыт индикаторлары жыпылықтайды.
- Сол жақ не оң жақ кәстрөлді таңдаудан бас тарту үшін  немесе  белгішесін басып, 2 секунд ұстап тұрыңыз. Егер екі кәстрөлді таңдаудан бас тартылса, құрылғы күту режиміне оралады.

3.2 Мәзір таңдау

- Қалаған мәзірді таңдау үшін Мәзір пернесін басыңыз. Температура мен уақытты тағамға сәйкес реттеңіз.
- Температураны реттеу: Әрбір басу температураны 5°C-қа өзгертеді. Үздіксіз реттеу үшін арттыру немесе азайту пернесін басып, ұстап тұрыңыз. DIY режимін пайдаланған кезде температура диапазоны 40°-230°C құрайды.
- Уақытты реттеу: Әрбір басу уақытты 1 минутқа өзгертеді. Уақыт аралығы 1 минут – 60 минут.

3.3 Пісіруді бастау

- Рецептті, температураны және уақытты орнатқаннан кейін пісіруді бастау үшін Қуат пернесін басыңыз. Дисплейде ағымдағы пісіру уақыты кері санақ түрінде көрсетіледі. Таңдалған рецепт индикаторы қосұлы күйінде қалады, ал басқалары өшеді.

3.4 Пісіру кезінде реттеу

- Пісіру кезінде температураны немесе уақытты реттеу үшін Температура немесе Уақыт пернесі белгішесін бір рет түрттіңіз, содан кейін реттеу үшін Арттыру немесе Азайту пернесі белгішесін пайдаланыңыз. Реттеу кезінде құрылғы жұмысын жалғастырады.

3.5 Пісіру кезінде қалпына келтіру

- Пісіру кезінде рецептті қалпына келтіру үшін кідірту үшін Қуат пернесін басыңыз. Жылытқыш пен қозғалтқыш жұмысын тоқтатады, ал рецепт индикаторы мен дисплей экраны жыпылықтайды. Қажет болса, рецептті, температураны және уақытты реттеңіз.

3.6 Пісіруді тоқтату

- Тоқтату үшін пісіру кезінде Қуат пернесін басыңыз. Егер бұдан әрі әрекет жасалмаса, құрылғы 5 минуттан кейін автоматты түрде күту режиміне оралады.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

3.7 Өшіру

· Құрылғыны өшіру үшін пісіру кезінде Қуат пернесін басып, 2 секунд ұстап тұрыңыз. Жылытқыш пен мотор тоқтайды. Дисплей экранында "ӨШІРУЛІ" жазбасы көрсетіледі және дыбыс сигналы естіледі.

3.8 Пісірудің аяқталуы

· Тамақты пісіргеннен кейін дисплей экранында "ӨШІРУЛІ" жазбасы көрсетіледі және дыбыс сигналы 5 рет естіледі. Экран өшіп, құрылғы күту режиміне оралады.

3.9 Кәстрөлді алып тастау

· Пісіру кезінде, егер кәстрөл алынып тасталса, дисплей экранында "АШЫҚ" жазбасы көрсетіледі және құрылғы жұмысын тоқтатады. Себет қайта салынғаннан кейін құрылғы бұрынғы жұмысын жалғастырады.

4. Екі кәстрөлді пайдалану режимі

4.1 2 кәстрөлді қосыңыз

4.1.1 Әрбір кәстрөлді баптаңыз

· Мәзірді, температураны және уақытты реттеу үшін бір кәстрөлді таңдаңыз. Оның параметрлерін реттеу үшін басқа кәстрөлді таңдаңыз.

4.1.2 Кәстрөлдерді бір уақытта қосу

· 2 кәстрөлді бір уақытта қосу үшін Қуат пернесін басыңыз.
· Қуат пернесінің белгішесі мен 2 кәстрөлге арналған рецепт индикаторы 6 секундта бір рет жыпылықтайды. Сол және оң жақ кәстрөлдерге арналған дисплей экрандары әр 3 секунд сайын ауысып отырады.

4.1.3 Кәстрөлдерді бөлек қосу

· Параметрлерді орнатқаннан кейін Қуат пернесін басу арқылы алдымен сол жақ кәстрөлді қосуға болады. Содан кейін оң жақ кәстрөл параметрлерін орнатыңыз.
· Оң жақ кәстрөл дайын болғаннан кейін, оң жақ кәстрөлді қосу үшін Қуат түймесін қайтадан басыңыз.

4.1.4 Жұмыс кезінде Температура мен Уақытты көрсету

· Жұмыс кезінде Температура пернесін бір рет басу дисплейдің сол және оң жақ экрандарындағы температураны көрсетеді.
· Егер 3 секунд ішінде ешқандай әрекет жасалмаса, дисплейде уақыт көрсетіледі.

4.2 Кәстрөлдер пайдаланылып жатқан кезде реттеу

4.2.1 Сол жақ кәстрөлдің Температурасын немесе Уақытын реттеу

· Егер сізге 2 кәстрөл бір уақытта пайдаланылып жатқан кезде сол жақ кәстрөлдің температурасын немесе уақытын реттеу қажет болса, Сол жақ кәстрөл пернесін басып, параметрлерді реттеңіз. Мәзірді бұл күйде реттеу мүмкін емес екенін ескеріңіз.
· Реттеуден кейін 10 секунд ішінде ешқандай әрекет жасалмаса, дисплей автоматты түрде қалыпты режиміне оралады.

4.2.2 Оң жақ кәстрөлдің Температурасын немесе Уақытын реттеу

· Оң жақ кәстрөлдің температурасын немесе уақытын реттеу үшін 4.2.1. тармақта сипатталған процедураны орындаңыз.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

4.2.3 Пісіру кезінде Мәзір мен Температураны немесе Уақытты реттеу

· Жұмыс процесі кезінде мәзірді, температураны немесе уақытты реттеу қажет болса, Сол жақ кәстрөл пернесін немесе Оң жақ кәстрөл пернесін ретімен, одан кейін Қуат пернесін басыңыз. Бұл сол немесе оң жақ кәстрөлді кідірту режиміне қояды.
· Реттеуден кейін жұмысты жалғастыру үшін Қуат пернесін қайтадан басыңыз.

4.2.4 Автоматты күту режимі

· Егер кәстрөл 5 минут ішінде одан әрі жұмыс істемей кідірту режимінде қалса, ол автоматты түрде күту режиміне өтеді.

4.3 Сол жақ кәстрөлді немесе оң жақ кәстрөлді тоқтату

4.3.1 Сол немесе Оң жақ кәстрөл пернесін басу арқылы тоқтатқыңыз келетін кәстрөлді таңдаңыз.

Қуат пернесін 2 секунд басып, ұстап тұрыңыз. Таңдалған кәстрөл жұмысын тоқтатады және күту режиміне оралады.

4.4 2 кәстрөлді кідірту

4.4.1 2 кәстрөлді кідірту

· Жұмыс кезінде Қуат пернесін бір рет басқанда, 2 кәстрөл бір уақытта кідірту режиміне өтеді. 2 кәстрөлге арналған экрандар мен мәзірлер жыпылықтайды.
· 2 кәстрөлдің жұмысын жалғастыру үшін Қуат пернесін қайтадан басыңыз.

4.4.2 Күту режиміне автоматты түрде оралу

· Егер екі кәстрөл де кідірілсе және 5 минуттан кейін одан әрі пайдаланылмаса, олар автоматты түрде жұмысын тоқтатады және 5 минуттан кейін күту режиміне оралады.

4.4.3 Кідіріс кезінде реттеу

· 2 кәстрөл кідірілген кезде мәзірді, температураны немесе уақытты реттеу үшін Сол жақ кәстрөл пернесін немесе Оң жақ кәстрөл пернесін басыңыз.
· Реттеуден кейін 2 кәстрөлдің жұмысын жалғастыру үшін Қуат пернесін бір рет басыңыз.

4.4.4 Бір уақытта 2 кәстрөлді тоқтату

· Жұмыс кезінде 2 кәстрөлді кідірту үшін Қуат пернесін бір рет басыңыз.
· Екі кәстрөлді де тоқтату үшін Қуат пернесін басып, 2 секунд ұстап тұрыңыз. Экрандар "ӨШІРУЛІ" күйін көрсетеді, ал құрылғы "дыбыс сигналы" шыққаннан кейін күту режиміне оралады.

4.5 2 кәстрөлді тоқтату

4.5.1 2 кәстрөлді қолмен тоқтату

Жұмыс кезінде Қуат пернесін басып, 2 секунд ұстап тұрыңыз, екі кәстрөл де жұмысын тоқтатады және экрандар "ӨШІРУЛІ" күйін көрсетеді. Құрылғы "дыбыс сигналы" шыққаннан кейін күту режиміне өтеді.

4.5.2 Операциясыз автоматты Тоқтату

Егер екі кәстрөл де жұмыс істеп тұрған кезде ешқандай операция жасалмаса, дисплей уақыты аяқталғаннан кейін қыздыру да, қозғалтқыш функциялары да тоқтап, экранда "ӨШІРУЛІ" жазбасы көрсетіледі. 5 жедел "дыбыс сигналынан" кейін құрылғы өшіп, күту режиміне оралады.

4.6 Синхрондауды аяқтау режимі

4.6.1 Синхрондауды аяқтау режимін қосу

· Бұл режим сол және оң жақ кәстрөлдер үшін әртүрлі уақыттары бар екі мәзір орнатылған кезде іске қосылады. Синхрондауды аяқтау пернесінің индикаторы жанады және экран жыпылықтайды.

4.6.2 Синхрондауды аяқтау пернесін пайдалану

· Синхрондауды аяқтауды қосу үшін Синхрондауды аяқтау пернесін басыңыз. Содан кейін құрылғыны іске қосу үшін Қуат пернесін басыңыз. Уақыты ұзақ кәстрөл жұмысын жалғастырады, ал уақыты қысқарақ кәстрөлдің экранында "КҮТУ" жазбасы көрсетіледі.

· Қосымша уақыт өткен соң, қысқа таймер жұмыс істей бастайды. Синхрондауды аяқтау пернесі осы процесс кезінде қосулы күйінде қалады.

4.6.3 Синхрондау кезінде уақытты реттеу

· Бір кәстрөлге орнатылған уақыт ("КҮТУ" ретінде көрсетіледі) екіншісіне қарағанда ұзағырақ болса, синхрондауды аяқтау режимі аяқталып, Синхрондауды аяқтау пернесінің индикаторы өшеді.

4.6.4 Синхрондау кезінде кәстрөлді шығарып алу

· Егер синхрондау кезінде кәстрөл шығарылып алынса, таймер кідірітіліп, экранда "АШЫҚ" жазбасы көрсетіледі. Кәстрөл қайта салынғаннан кейін синхрондау жалғасады.

4.6.5 Бір кәстрөл тоқтап тұрғанда Синхрондауды аяқтау

· Егер бір кәстрөл тоқтап тұрғанда екіншісі синхрондау кезінде жұмысын жалғастыра берсе, синхрондауды аяқтау режимі аяқталады және Синхрондауды аяқтау пернесінің индикаторы өшеді.

5. Бөлгіш режимінсіз

5.1 Көлемі үлкен тамақ пісіру

· Көлемі үлкен тамақты пісірген кезде бөлгішті пайдаланбаңыз.

· 1 таңдаңыз, қалаған мәзірді таңдаңыз, содан кейін 2 және дәл сол мәзірді таңдаңыз. Бастау үшін Қуат пернесін басыңыз. Толық ақпарат алу үшін Екі кәстрөлді пайдалану режимін қараңыз.

5.2 Тұтас тауық пісіру

· Тұтас тауықты пісірген кезде бөлгішті пайдаланбаңыз.

· Сол және оң жақ кәстрөлдер үшін кез келген мәзірді таңдаңыз.

· Екі кәстрөл үшін де температураны 200°C, ал уақытты 45 минутқа орнатыңыз.

· Екі кәстрөлдің қыздырғыштарын бір уақытта қосып, пісіруді бастау үшін Қуат пернесін басыңыз.

1. Жад функциясы

· Құрылғыда соңғы пайдаланылған параметрлерді сақтайтын жад функциясы бар.

· Тамақты пісіргеннен кейін құрылғы өшірілмеген болса, оны келесі рет қолданған кезде ол таңдалған кәстрөл үшін бұрын қолданылған мәзірді көрсетеді.

Егер құрылғы 1 сағаттан артық өшірілсе, жад тазаланады және құрылғы қайта қосылған кезде бастапқы күй көрсетіледі.

2. Құрылғыны өшіру жады

· Электр қуатының аяқ астынан өшуі: Егер құрылғы қолданыста болса және аяқ астынан электр қуаты өшіп қалса, қуат 30 минут ішінде қайта қосылса, ол жұмыс күйін сақтайды.

· Қалпына келтіру: қайта қуаттандырғаннан кейін құрылғы электр қуаты өшірілгенге дейін жұмыс істеп тұрған күйінен жұмысын жалғастырады.

3. Қате туралы хабарлар

3.1 E1 қате туралы коды:

Сипаттамасы: NTC (теріс температура коэффициенті) датчигі ашық.

3.2 E2 қате коды:

Сипаттамасы: NTC датчигі қысқа тұйықталған.

Пісіруге арналған кеңестер

Төмендегі кесте ингредиенттердің негізгі параметрлерін таңдауға көмектеседі.

Ескертпе: бұл параметрлер индикативті болып табылады. Ингредиенттер шығу тегі, мөлшері, пішіні және бренді бойынша ерекшеленетіндіктен, біз сіздің барлық ингредиенттеріңіз үшін оңтайлы параметрлерге кепілдік бере алмаймыз.

Құрылғының ішіндегі ауаны лезде қыздыратын жылдам ауа технологиясының арқасында ыстық ауада қуыру кезінде кәстрөлді шығарып алу пісіру процесіне аса үлкен кедергі келтірмейді.

Кеңестер:

- Кішігірім ингредиенттер, әдетте, үлкен ингредиенттерге қарағанда сәл қысқа дайындық уақытын қажет етеді.
- Ингредиенттердің көп мөлшерін дайындау үшін сәл ұзағырақ уақыт қажет, ал аз мөлшерде дайындау үшін сәл қысқа уақыт қажет.
- Жартылай пісіп болған кішкене ингредиенттерді шайқау түпкілікті нәтижені оңтайландырады және біркелкі емес қуырудың алдын алуға көмектеседі.
- Қытырлақ болуы үшін жаңа туралған картопқа аздап май қосыңыз. Ингредиенттерді май құйғаннан кейін бірнеше минут ішінде мультипеште қуырыңыз.
- Пеште пісіруге болатын тағамдарды мультипеште де дайындауға болады.
- Қытырлақ картопты дайындаудың оңтайлы мөлшері – 500 грамм.
- Жентектелген тағамдарды тез және оңай дайындау үшін алдын ала дайындалған қамырды пайдаланыңыз; ол үй қамырына қарағанда қысқа пісіру уақытын қажет етеді.
- Егер сіз торт немесе киш пісіргіңіз келсе немесе нәзік немесе жентектелген ингредиенттерді қуыру қажет болса, пісірме табақты немесе пешке арналған ыдысты мультипешке салыңыз.
- Сондай-ақ ингредиенттерді қайта қыздыру үшін мультипешті пайдалануға болады. Тағамды қыздыру үшін температураны 10 минутқа 150°C дейін орнатыңыз.

Пісіруге арналған кеңестер

Мәзір	Бақылау салмағы	Әдепкі температура	Кәстрөлдің әдепкі уақыты	Температура диапазоны	Уақыт аралығы	Шайқау
DIY	300	230°C	10 мин.	40-230°C	1-60 мин.	1-2
Стейк	400	200°C	15 мин.	80-200°C	1-60 мин.	1-2
Тауықтың саны	600	200°C	30 мин.	80-200°C	1-60 мин.	1-2
Балық	500	180°C	25 мин.	80-200°C	1-60 мин.	1-2
Пицца	400	180°C	10 мин.	80-200°C	1-60 мин.	--
Қуырылған картоп	450	200°C	25 мин.	80-200°C	1-60 мин.	1-2
Торт	400	180°C	12 мин.	80-200°C	1-60 мин.	--
Көкөністер	300	170°C	20 мин.	80-200°C	1-60 мин.	1-2

1-ескерту: Егер сіз мультипеш әлі суық болған кезде қуыруды бастасаңыз, дайындық уақытына 3 минут қосыңыз.

2-ескерту: Бір уақытта екі кәстрөлді пайдаланған кезде температураны немесе уақытты нақты пісіру нәтижелеріне қарай реттеуге болады.

Күтім және техникалық қызмет көрсету

Құрылғыны әр қолданғаннан кейін тазалаңыз.

Металл ас үй ыдыстарын немесе абразивті тазалағыш заттарды пайдаланбаңыз, себебі олар күйдірмейтін жабынды зақымдауы мүмкін.

1. Қуат ашасын қабырғадағы розеткадан суырып алыңыз да, құрылғыны суытыңыз. Ескертпе: Мультипешті тезірек салқындату үшін кәстрөлді шығарып алыңыз.
2. Құрылғының сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
3. Кәстрөл мен сөрені ыстық сумен, ыдыс жууға арналған сұйықтықпен және абразивті емес ысқышпен тазалаңыз. Қалған кірді кетіру үшін майсыздандыратын сұйықтықты қолдануға болады. Кеңес: Егер кір сөреге немесе кәстрөлдің түбіне жабысып қалса, кәстрөлге ыдыс жуатын сұйықтығы бар ыстық су толтырып құйыңыз. Сөрені кәстрөлге салыңыз да, екеуін де 10 минутқа сол күйде қалдырыңыз.
4. Құрылғының ішін ыстық сумен және абразивті емес ысқышпен тазалаңыз.
5. Тағам қалдықтарын кетіру үшін қыздырғыш элементті тазалау щеткасымен тазалаңыз.

Сақтау

1. Құрылғыны розеткадан суырып, суытыңыз.
2. Барлық бөліктердің таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

Ақаулықтарды анықтау

Ақау	Ықтимал себебі	Шешім
Ыстық мультипеш жұмыс істемейді.	Құрылғы розеткаға қосылмаған.	Электр ашасын жерге тұйықталған розеткаға сұғыңыз.
	Сіз таймерді орнатқан жоқсыз.	Құрылғыны қосу үшін таймер пернесін қажетті дайындық уақытына қойыңыз.
Ыстық мультипеш жұмыс істемейді.	Кәстрөлдегі ингредиенттердің мөлшері тым көп.	Ингредиенттердің кішкене мөлшерін кәстрөлге салыңыз. Кішкене мөлшердегі ингредиенттер біркелкі қуырылады.
	Орнатылған температура тым төмен.	Температура пернесін қажетті температура параметріне қойыңыз ("Пісіруге арналған кеңестер" бөлімін қараңыз).
	Пісіру уақыты тым қысқа.	Таймерді қажетті пісіру уақытына қойыңыз ("Пісіруге арналған кеңестер" бөлімін қараңыз).
Ингредиенттер мультипеште біркелкі емес қуырылады.	Ингредиенттердің кейбір түрлерін жартылай дайындалып болғанда шайқау керек.	Бір-бірінің үстінде немесе бір-біріне көлденең жатқан ингредиенттерді (мысалы, қуырылған картопты) жартылай пісіп болғанда шайқау керек. ("Пісіруге арналған кеңестер" бөлімін қараңыз).
Қуырылған тағамдар мультипештен шыққан кезде қытырлақ болмайды.	Сіз дәстүрлі қуырғышта пісіруге арналған тағамдардың түрін қолдандыңыз.	Қытырлақ нәтиже алу үшін пеш тағамдарын пайдаланыңыз немесе оларды аздап майлаңыз.
Мен табаны құрылғыға дұрыс сырғытып сала алмаймын.	Кәстрөлде ингредиенттер тым көп.	Кәстрөлге тым көп ингредиенттер толтырып салмаңыз.
	Кәстрөл құрылғыға дұрыс салынбаған.	Кәстрөлді сырт еткен дыбыс естілгенше құрылғыға төмен қарай итеріңіз.
Құрылғыдан ақ түтін шығады.	Сіз майлы ингредиенттерді дайындап жатырсыз.	Майлы ингредиенттерді мультипеште қуырған кезде кәстрөлге көп мөлшерде май ағып кетеді. Май ақ түтін шығарады және кәстрөл әдеттегіден қатты қызуы мүмкін. Бұл құрылғыға немесе түпкілікті нәтижеге әсер етпейді.

Ақаулықтарды анықтау

	Кәстрөлде бұрын пайдаланылған май қалдықтары әлі де бар.	Ақ түтін табада майдың қызуынан пайда болады. Әр қолданғаннан кейін табаны дұрыс тазалағаныңызға көз жеткізіңіз.
Жаңа қуырылған картоп мультипеште біркелкі емес қуырылады.	Сіз картоптың дұрыс түрін пайдаланбадыңыз.	Жаңа туралған картопты қолданыңыз және қуыру кезінде олардың пішінін өзгертпейтінін қадағалаңыз.
	Сіз қуырмас бұрын картоп таяқшаларын дұрыс шайған жоқсыз.	Таяқтардың сыртынан крахмалды кетіру үшін картоп таяқшаларын дұрыстап шайыңыз.
Жаңа қуырылған картоп мультипештен шыққан кезде қытырлақ болмайды.	Картоптың қытырлақтығы картопқа құйылған май мен судың мөлшеріне байланысты.	Майды қоспас бұрын картоп таяқшаларын дұрыс кептіргеніңізге көз жеткізіңіз.
		Қытырлақ нәтиже алу үшін картоп таяқшаларын кішірек етіп кесіңіз.
		Қытырлақ нәтиже алу үшін көбірек май қосыңыз.

Техникалық сипаттамасы

Үлгі	AF-5518ATB	Кернеу	220-240 V~ 50-60 Hz
Реттелетін температура	40 °C-230 °C	Есептелген қуат	2 700 W
Таймер	1-60 минут	Сол жақ себеттің сыйымдылығы	4,5 L
Оң жақ себеттің сыйымдылығы	4,5 L		

Кепілдік

1. TROUVER сатып алған кезде анықтауға болмайтын материалдың немесе жасалу сапасының сәйкессіздігіне тұтынушы алдында жауапты.
2. Кепілдік мерзімі: толығырақ білу үшін тұтынушыларға қызмет көрсету кеңсесіне хабарласыңыз. Тұтынушы жұмыс істейтін аумақта басқа регламенттер болса, жергілікті регламенттің күші басым болады.
3. Кепілдік мына жағдайларда жарамсыз болады:
 - а) Немқұрайлыққа, байланысты, TROUVER нұсқауларына қайшы түрде пайдалану немесе орнату мәселелері
 - ә) TROUVER тікелей өзі өкілеттік бермеген ұйымдар мен жеке тұлғалар өнімге араласуы және/немесе оны өзгертуі.
 - б) Тұтынушы тарапынан кездейсоқ себептермен және/немесе немқұрайлық себебінен, әсіресе сыртқы бөлшектеріне келтірілген зақым.
 - в) Өндірістік ақаулары жоқ, тозатын бөлшектер.
 - г) Өнімді сатып алған күні көрсетілген сатып алу құжаты (түбіртек, шот немесе т.б.) ұсыну.
 - ғ) Сатып алу сертификатында көрсетілген өнім үлгісі және/немесе нөмірі өнімде көрсетілген үлгімен және/немесе нөмірмен сәйкес келмейді.
4. Кепілдік туралы толығырақ ақпарат алу үшін TROUVER ресми веб-сайтын қараңыз: <https://trouver-tech.com>