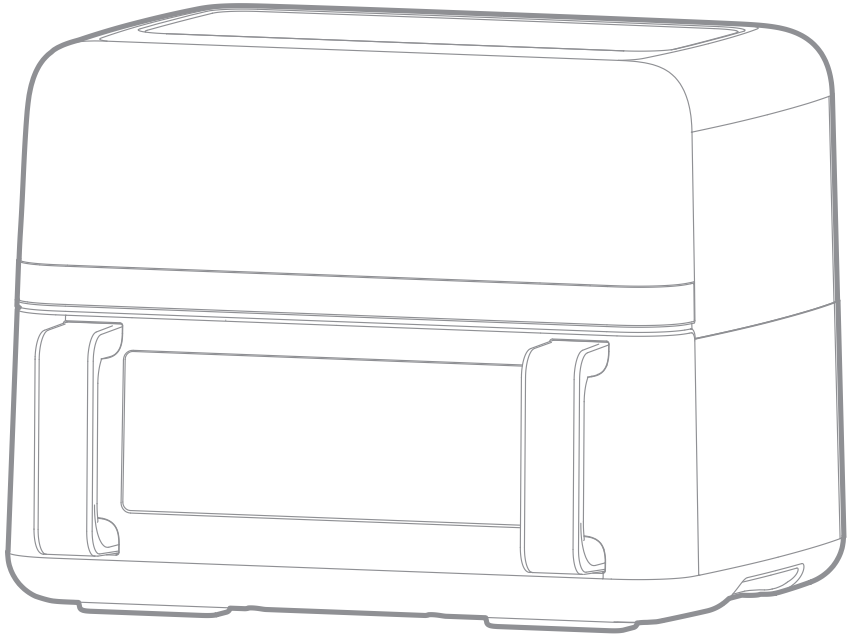
# AeroChef FD20 Pro

## Аэрогриль

# Руководство пользователя

ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНУТРИ ПОМЕЩЕНИЙ.

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



22
PAP

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

Сделано в Китае

FD20 Pro-RU-A00

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

# 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



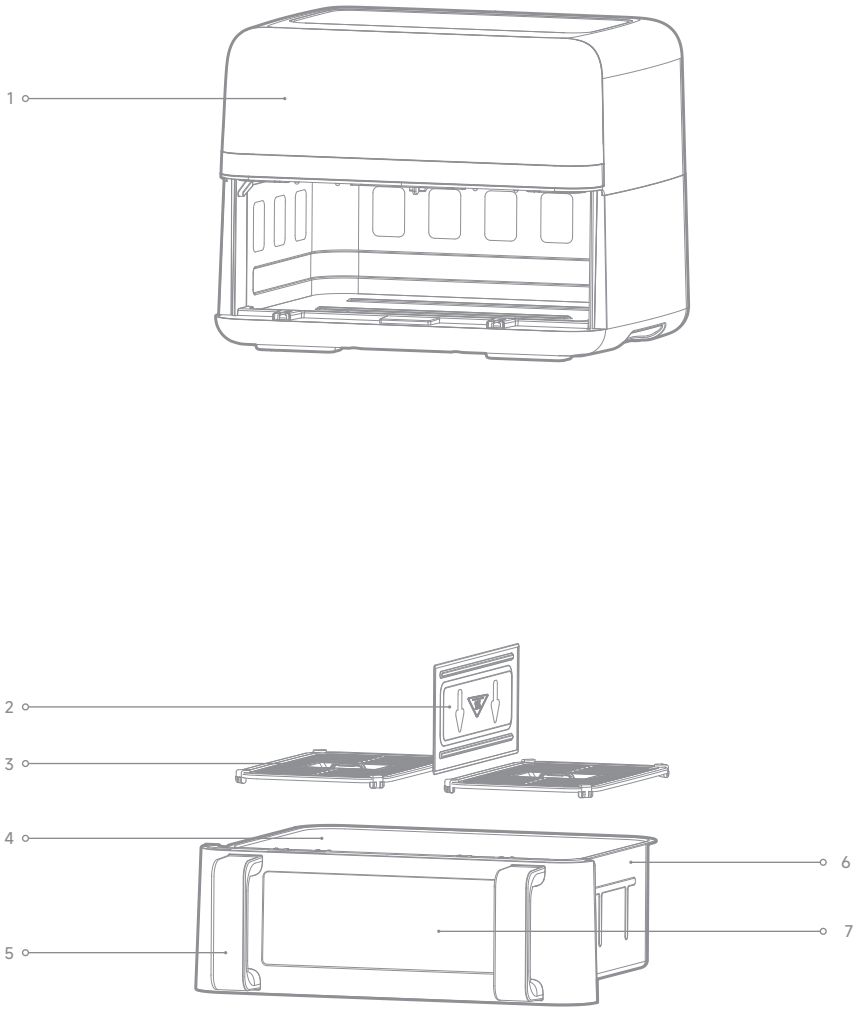
Если устройство больше не используется, не утилизируйте его вместе с обычными бытовыми отходами. Вместо этого отнесите устройство в официальный пункт сбора отходов. Поступая так, вы вносите свой вклад в сохранение окружающей среды.

| 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.<br>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.<br>Правильная утилизация и переработка помогут предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.<br>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

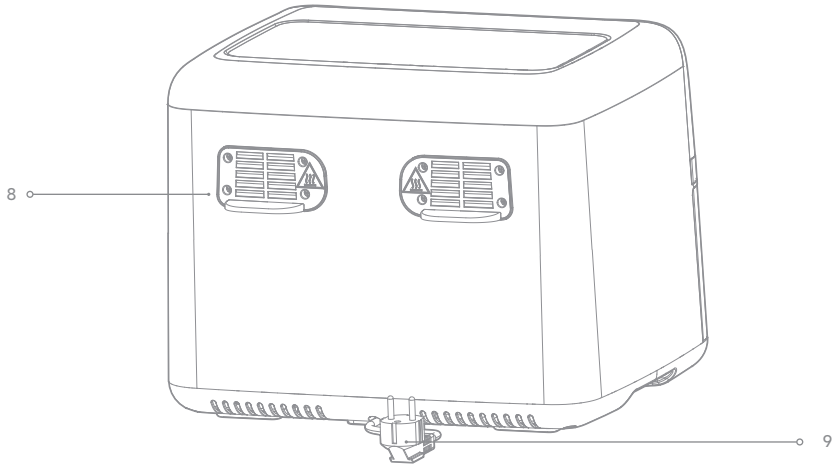
# Обзор изделия

Принадлежности (рис. 1)




Обзор изделия

RU




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

# Обзор изделия

Рис. 2

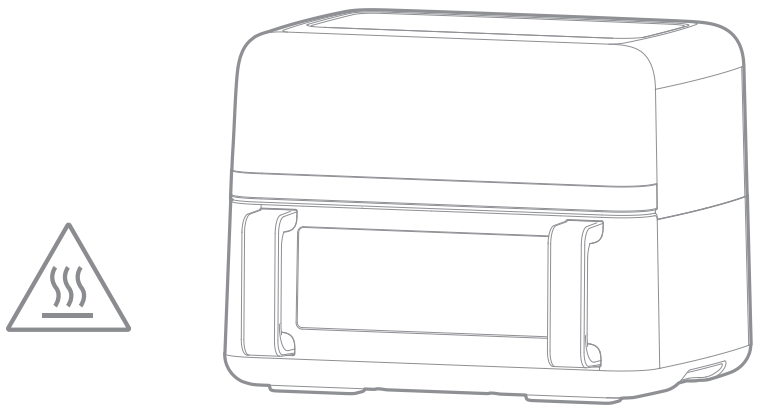
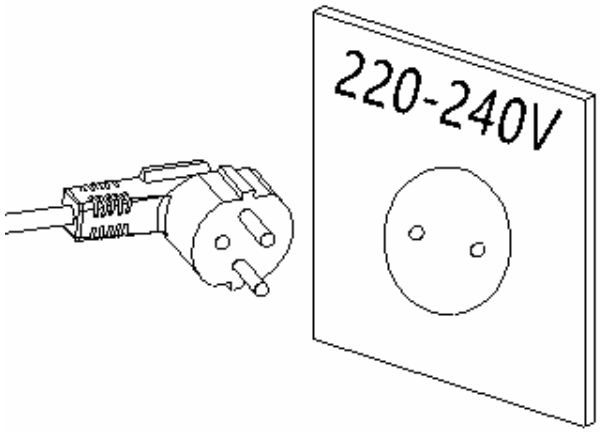


Рис. 3






# Порядок использования



## 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.

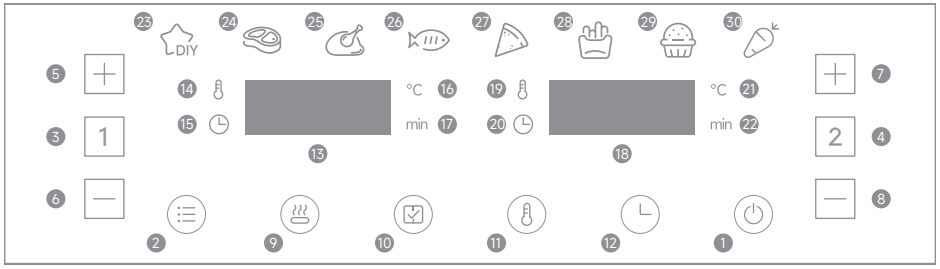
# Порядок использования

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 [1] — 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 [2] — 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 1 или 2, 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 [1] и кнопки выбора чаши 2 [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 [1] или чаши 2 [2]. Индикаторы функции и меню загорятся и останутся гореть, а индикатор DIY замигает как меню по умолчанию. Другие индикаторы останутся включенными. Индикаторы температуры и времени мигают.
· Чтобы отменить выбор левой или правой чаши, нажмите и удерживайте значок [1] или [2] 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.

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 чаши
· 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 чаши
· 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 чаши.
· После готовности правой чаши 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 чаши
· Если во время одновременного приготовления продуктов в двух чашах потребуется изменить температуру или время для левой чаши, коснитесь кнопки левой чаши 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 чаши
· Для изменения температуры или времени для правой чаши выполните те же действия, которые описаны в п. 4.2.1.





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 чаши или кнопки правой чаши, 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 чаши или правой чаши

4.3.1 Выберите чашу, которую хотите остановить: для этого коснитесь кнопки левой или правой чаши.
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 чаша 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 чаши или кнопку правой чаши.
· 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

RU

| 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.

# Уход и техническое обслуживание

## 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.



# Устранение неисправностей



| 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



1. Компания TROUVER несет ответственность перед потребителем за любое несоответствие материала или качества изготовления, которое не было обнаружено в момент покупки.
2. 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.
3. Гарантия не действует в указанных ниже случаях.

   а) Проблемы, вызванные небрежным обращением с изделием, а также несоблюдением инструкций по его эксплуатации, предоставленных компанией TROUVER.
   б) Вскрытие и (или) модификация изделия лицами или организациями без прямого разрешения компании TROUVER.
   в) Повреждения, возникшие по случайным причинам и (или) вследствие халатности со стороны потребителя, особенно в отношении внешних деталей.
   г) Детали, подверженные износу, но не имеющие производственных дефектов.
   д) Отсутствие документа (квитанции, счета-фактуры или иного документа), подтверждающего дату покупки изделия.
   е) Модель и (или) номер продукта в документе о покупке не соответствуют модели и (или) номеру, указанным на изделии.

4. Более подробную информацию о гарантии можно найти на официальном сайте TROUVER: https://trouver-tech.com