

ARDESTO™

МУЛЬТИПІЧ

Інструкція з експлуатації

AIR FRYER OVEN

Instruction manual



AIFO-A145

Перед початком експлуатації приладу – мультипечі – уважно прочитайте цю інструкцію та збережіть її для подальшого використання в якості довідкового матеріалу.

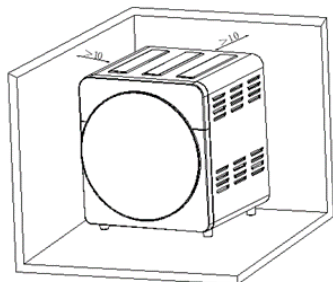
ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Цей прилад можуть використовувати діти у віці від 8 років та особи з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими можливостями або з недостатністю досвіду й знань, якщо вони перебувають під постійним наглядом або їх проінструктовано щодо безпечного використання приладу та вони зрозуміють можливі небезпеки. Діти не повинні бавитися з приладом. Очищення та обслуговування споживачем не повинні здійснювати діти без нагляду.
- Прилад призначено лише для побутового використання тільки за призначенням відповідно до цієї інструкції. Не використовувати прилад поза приміщенням. Не використовувати прилад в комерційних цілях.
- Даний прилад призначений для використання у побутових та аналогічних умовах, зокрема:
 - в кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та в іншому робочому середовищі,
 - на сільськогосподарських фермах;
 - клієнтами в готелях, мотелях, та іншій інфраструктурі житлового типу;
 - в приватних пансіонатах.
- Перед підключенням приладу до електромережі переконайтеся, що напруга, зазначена в технічних характеристиках на лейблі приладу, відповідає параметрам напруги вашої електромережі.
- Переконайтеся, що джерело живлення, до якого

підключатиметься прилад, розраховане на струм не менше 10 А.

- Використовувати подовжувач для підключення приладу до мережі живлення заборонено.
- Прилад не призначений для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Не використовуйте прилад із пошкодженим кабелем живлення або вилкою, а також якщо прилад не працює належним чином або був пошкоджений. Зверніться в авторизований сервісний центр для діагностики або ремонту приладу.
- Перед кожним використанням приладу перевіряйте шнур живлення та аксесуари на наявність пошкоджень. Не використовуйте їх, якщо вони пошкоджені.
- У разі пошкодження шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, має проводити виробник, сервісна служба чи аналогічний кваліфікований персонал.
- Стежте, щоб шнур живлення не звисав із краю столу або іншої поверхні, на якій встановлено прилад, не був затиснутий і не торкався гострих країв або гарячих поверхонь.
- Не підключайте прилад до електромережі та не користуйтеся панеллю керування мокрими руками.
- Не розміщуйте прилад під прямими сонячними променями та у місцях з підвищеною вологістю.
- Не встановлюйте та не використовуйте прилад поблизу легкозаймистих предметів (скатертин, штор, шпалер тощо), щоб уникнути займання.
- Встановлюйте прилад на рівній стійкій поверхні. Не розміщуйте прилад на пластикових, дерев'яних та інших не термостійких поверхнях.
- Встановлюючи прилад, залишайте принаймні

10 см вільного простору позаду та з боків.



- Не занурюйте кабель живлення, штепсельну вилку та корпус приладу у воду або будь-які інші рідини, щоб уникнути ураження електричним струмом або пошкодження приладу.
- Уникайте потрапляння будь-якої рідини всередину приладу, щоб уникнути ураження електричним струмом або короткого замикання.
- Не закривайте впускний і випускний отвори під час роботи приладу.
- Не кладіть нічого на прилад.
- Не використовуйте всередині приладу пластиковий посуд, харчову плівку та інше не термостійке приладдя.
- Використовуйте тільки рекомендовані виробником аксесуари.
- Очистьте і витріть насухо прилад та аксесуари, перш ніж класти всередину продукти.
- Цей прилад працює із використанням гарячого повітря. Не використовуйте олію, жир для смаження або іншу рідину, щоб уникнути займання та опіків.
- Під час першого використання можуть спостерігатися легкий запах і дим; це нормальне явище.
- Не залишайте ввімкнутий прилад без нагляду.

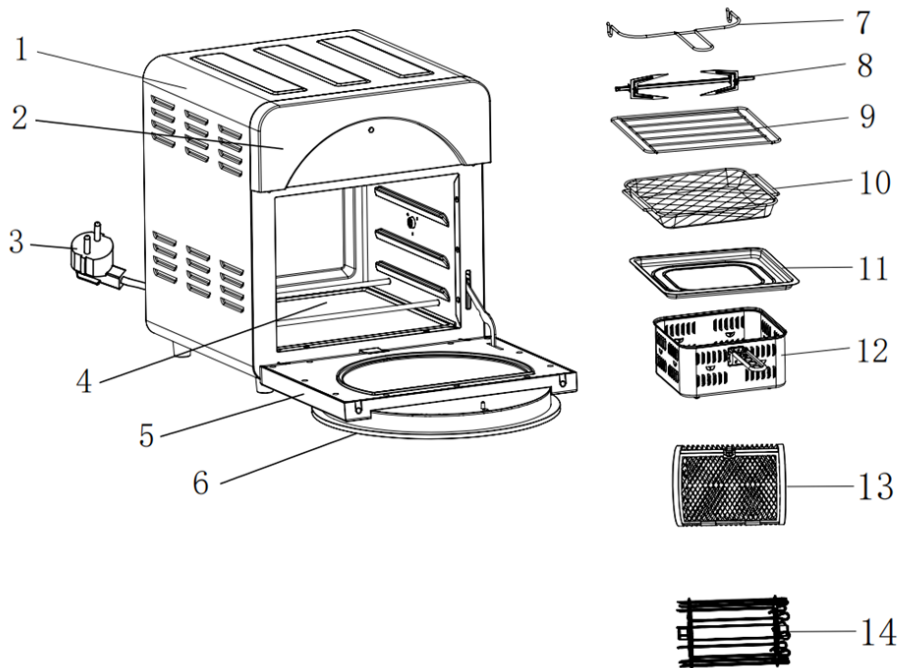


Увага! Гаряча поверхня! Зовнішні поверхні приладу можуть нагріватися та бути гарячими під час використання.

Прилад може бути гарячим під час використання. Не торкайтеся гарячих сегментів, внутрішніх частин приладу, нагрівальних елементів тощо.

- Під час приготування страви гаряча пара виходить через вихідні отвори на приладі. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від вихідних отворів. Пам'ятайте про небезпеку гарячої пари, коли відкриваєте дверцята приладу під час та по закінченню приготування. У процесі приготування та після завершення приготування для відкриття дверцят використовуйте термостійку рукавичку.
- Аксесуари до приладу можуть нагріватися під час роботи (кошик, решітка, деко тощо). Не торкайтеся їх руками, використовуйте ручку або щипці з комплекту, або термостійку рукавичку.
- Не відключайте прилад від електромережі одразу після завершення приготування, щоб уникнути його пошкодження через підвищення внутрішньої залишкової температури.
- Після використання приладу вимкніть його кнопкою живлення та потім відключіть від електромережі. Відключаючи пристрій від електромережі, не тягніть за шнур, беріться за штепсельну вилку.
- Відключайте прилад від електромережі, коли ним не користуєтеся, а також перед чищенням та переміщенням. Перед очищенням або переміщенням приладу спочатку дайте йому охолонути.

КОМПЛЕКТАЦІЯ ТА БУДОВА ПРИЛАДУ



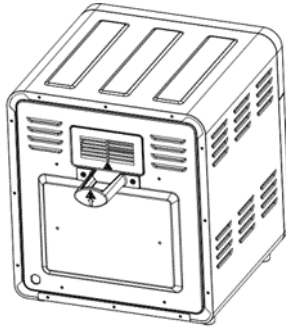
1. Корпус	8. Рожен
2. Передня панель	9. Решітка для гриля
3. Кабель живлення	10. Сітчасте деко
4. Внутрішня камера	11. Піддон для збору рідин та крихт
5. Дверцята	12. Прямокутний кошик з ручкою
6. Панель керування	13. Обертвовий кошик
7. Щипці для рожна	14. Шашличниця

Також у комплекті перегородка з гвинтами та інструкція з експлуатації, яка містить гарантійний талон.

Примітка: зображення в інструкції наведено виключно для довідки. Реальний прилад може відрізнятися. Технічні характеристики, зовнішній вигляд і комплектація приладу можуть бути змінені виробником без попереднього повідомлення.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Зніміть з приладу всі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.
2. Очистьте усі аксесуари гарячою водою, засобом для миття посуду та неабразивною губкою. Витріть насухо їх або дайте їм повністю висохнути.
3. Протріть прилад зсередини та зовні тканиною.
4. Встановіть та підключіть прилад, керуючись пунктами розділу «Важливі заходи безпеки».
5. Під час першого використання можуть спостерігатися легкий запах і дим; це нормальне явище.
6. Перед використанням приладу встановіть перегородку для випуску повітря вручну та нанесіть протиковзкий клей на дві головки гвинтів. Як показано на малюнку нижче:

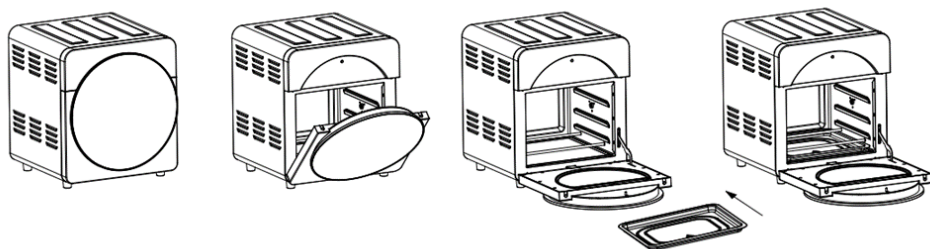


ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

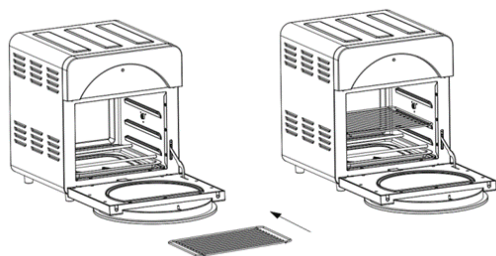


ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

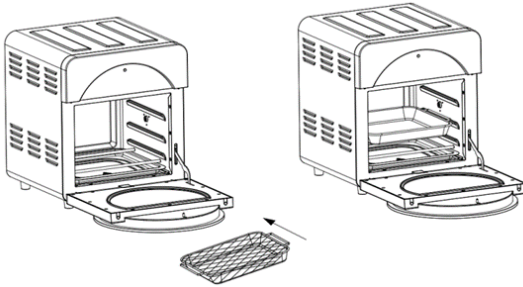
1. Піддон для збору рідин та крихт: відкрийте дверцята приладу та встановіть піддон у напрямку та положенні у нижній частині камери приладу, як показано на малюнку нижче:



2. Решітка для гриля: встановіть решітку на одному з рівнів, як показано на малюнку нижче:



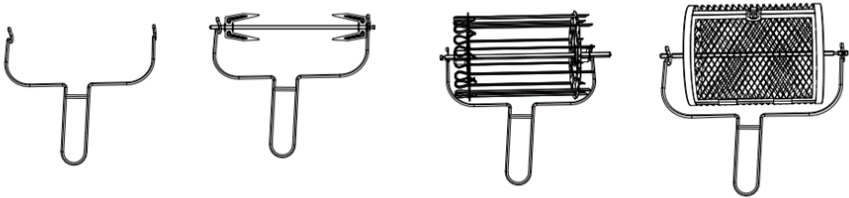
3. Сітчасте деко: встановіть деко на одному з рівнів, як показано на малюнку нижче:



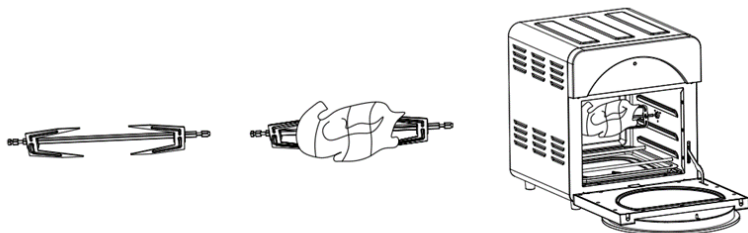
Примітки:

- Перед кожним приготуванням завжди встановлюйте піддон для збору рідин та крихт в нижній частині камери приладу.
- Використовуйте термостійку рукавичку, щоб вийняти з приладу деко, решітку або піддон після закінчення приготування.

4. Щипці для рожна: для безпечного вилучення з внутрішньої камери рожна, шашличниці та обертового кошика.



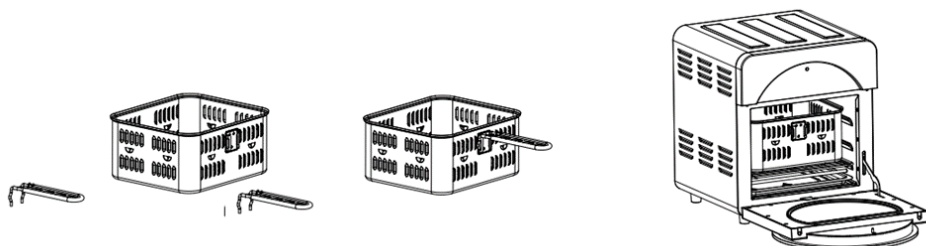
5. Рожен: для рівномірного приготування завдяки обертанню великого шматка м'яса тощо. Звільніть болт на кріпленні V-образних деталей шампура, який слід протягнути через м'ясо. Після чого м'ясо фіксується за допомогою V-образних деталей, які в свою чергу закріплюються болтами. Встановіть рожен в пази бічних стінок камери приладу, як показано на малюнку:



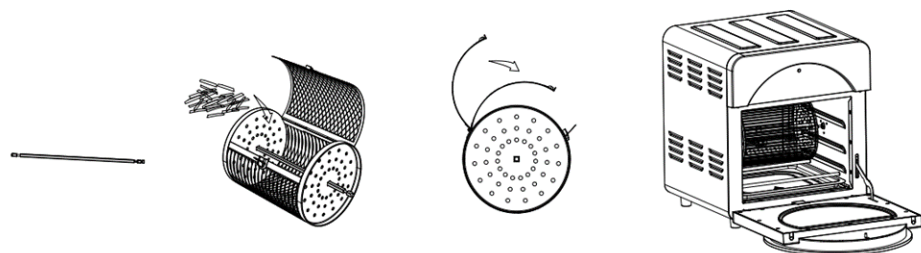
Примітка: для рожня, шашличниці та обертового кошика використовується той самий стрижень:



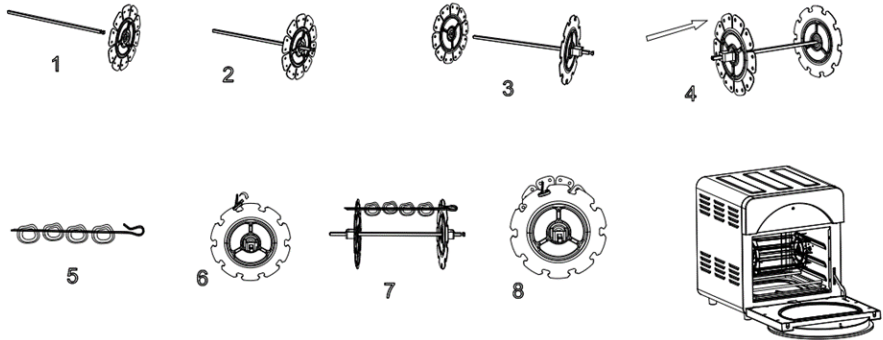
6. Прямокутний кошик з ручкою: приєднайте ручку, закріпивши її у відповідному отворі на кошику. Встановіть решітку на нижній рівень у внутрішній камері приладу та поставте на неї кошик. Після завершення приготування прикріпіть ручку до кошика, переконайтеся, що ручка та кошик щільно з'єднані, а потім вийміть кошик із камери.



7. Обертовий кошик: встановіть стрижень в обертовий кошик через отвори в середині кошика, зафіксуйте гвинтами. Покладіть продукти для приготування всередину кошика та закрийте дверцята кошика, зафіксувавши засувом. Встановіть кошик в пази бічних стінок камери приладу, як показано на малюнку:

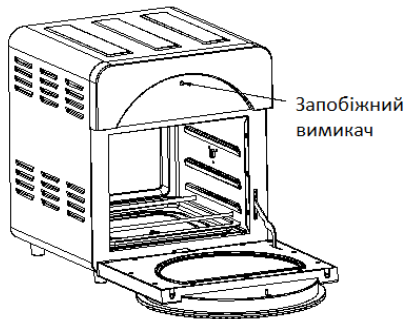


8. Шашличниця: встановіть з боків стрижня шестерні та закріпіть їх гвинтами. Підготуйте шампури з нанизаними продуктами для приготування та встановіть їх в пази на шестернях. Встановіть шашличницю в пази бічних стінок камери приладу, як показано на малюнку:



Примітки:

- Вибирайте відповідні аксесуари для кожної страви.
- Рекомендується використовувати шашличницю з програмою приготування «Запікання».
- Кладіть продукти для приготування на відстані не менше 40 мм від нагрівального елемента.
- Цей прилад має запобіжний вимикач:



Прилад почне роботу тільки за умови правильно закритих дверцят. Якщо дверцята не закриті правильно, прилад подасть звуковий сигнал при натисканні кнопки запуску приготування.

КОРИСТУВАННЯ ПРИЛАДОМ

1. Під'єднайте прилад до мережі живлення - пролунає звуковий сигнал, засвітиться цифровий екран і блимнуть індикатори. Після чого екран згасне і прилад перейде у вимкнений стан.
2. Натисніть кнопку «Увімк./Вимк.» - засвітяться індикатор і цифровий екран - пристрій перейде в режим очікування.
3. У режимі очікування всі кнопки, крім «Увімк./Вимк.», «Меню» і «Відклад. старт», заблоковані.
4. Якщо в режимі очікування протягом 60 секунд не буде виконано жодної операції, пристрій автоматично вимкнеться.
5. В режимі очікування натисніть кнопку «Меню» для вибору програми приготування. Після вибору програми натисніть кнопку «Увімк./Вимк.» для початку приготування.
6. Після вибору програми приготування, при необхідності можна вибрати температуру та час приготування, увімкнути/вимкнути нижній та/або верхній нагрівальний елемент, налаштувати відкладений старт початку приготування.
7. Після закінчення приготування вимкніть прилад кнопкою «Увімк./Вимк.» і відключіть його від електромережі.



КНОПКА МЕНЮ

Натискайте певну кількість разів допоки не загориться індикатор навпроти необхідної програми приготування:

Програма	Температура за замовчуванням	Час за замовчуванням	Температурний діапазон	Часовий діапазон	Нагрівання
КУРКА	220 °C	30 хв	50-220 °C	1-60 хв	
РОЗМОРОЖУВАННЯ	80 °C	10 хв	50-220 °C	1-60 хв	 
КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ	200 °C	15 хв	50-220 °C	1-60 хв	 
ДЕГІДРАТАЦІЯ	70 °C	480 хв	50-70 °C	1-480 хв	
СТЕЙК	180 °C	12 хв	50-220 °C	1-60 хв	 
КАРТОПЛЯ ФРІ	220 °C	20 хв	50-220 °C	1-60 хв	 
РИБА	180 °C	15 хв	50-220 °C	1-60 хв	 
ОВОЧІ	180 °C	12 хв	50-220 °C	1-60 хв	 
ПОПКОРН	220 °C	8 хв	50-220 °C	1-60 хв	 
ФЕРМЕНТАЦІЯ	40 °C	90 хв	40 °C	1-90 хв	
ВИПІЧКА	180 °C	30 хв	50-220 °C	1-60 хв	 
ЗАПІКАННЯ	200 °C	15 хв	50-220 °C	1-60 хв	 
ПІЦЦА	180 °C	10 хв	50-220 °C	1-60 хв	 
ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ	80 °C	30 хв	50-220 °C	1-60 хв	
ТОСТИ	220 °C	6 хв	50-220 °C	1-60 хв	 
ПЕЧИВО	180 °C	12 хв	50-220 °C	1-60 хв	 

Примітка: що більша порція страви, то більші час і температура потрібні для її приготування. Під час готування перевертайте їжу, щоб вона приготувалась більш рівномірно та краще.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ТА ТЕМПЕРАТУРИ ПРИГОТУВАННЯ

1. Натиснувши кнопку «Меню», натисніть кнопку «Темп.», щоб змінити температуру приготування, кнопку «Час», щоб змінити час приготування.
2. Під час налаштування температури приготування на цифровому екрані блимає піктограма . Натискайте кнопки «+» і «-», щоб збільшити або зменшити температуру приготування. Кожне натискання змінює температуру на 10 °C.
3. Коли блимає піктограма , натискайте кнопки «+» і «-», щоб встановити бажаний час приготування. Кожне натискання змінює час на 1 хвилину.

РЕЖИМИ НАГРІВАННЯ

За замовчуванням для програм «Курка», «Підтримання температури», «Дегідратація» і «Ферментація» встановлено верхнє нагрівання, для інших 12 програм – нагрівання зверху та знизу. Верхній нагрівальний елемент починає нагріватися, коли світиться індикатор. Те саме стосується нижнього нагрівального елемента. Для більшості попередньо встановлених програм, крім «Курка», «Підтримання температури», «Дегідратація» і «Ферментація», можна вибрати верхнє або нижнє нагрівання, натиснувши відповідну кнопку перед початком приготування.

ФУНКЦІЯ ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ

Щоб прилад почав приготування не відразу, а у необхідний час, виконайте наступні дії:


1. Оберіть необхідну програму кнопкою «Меню».
2. При необхідності налаштуйте температуру та час приготування.
3. Натисніть кнопку «Відклад. старт» і на екрані відобразиться час відтермінування (за замовчуванням – 1 година).
4. Натискайте кнопки «+» і «-», щоб налаштувати час відтермінування приготування. Кожне натискання змінює час на 1 хвилину, а натискання з утримуванням – на 10 хвилин. Діапазон налаштування: 1 хвилину / 9 годин 59 хвилин.
5. Натисніть кнопку «Увімк./Вимк.», щоб підтвердити функцію, після чого почнеться зворотний відлік.

ФУНКЦІЯ ПАУЗИ

Якщо відчинити дверцята під час приготування, прилад автоматично зупиняє роботу. У цьому стані активними залишаються лише кнопки «Увімк./Вимк.» та «Рожен», інші кнопки заблоковані. Закрийте дверцята, і прилад продовжить роботу.

Примітка: якщо дверцята не будуть зачинені протягом 10 хвилин, прилад автоматично вимкнеться.

ФУНКЦІЯ ОБЕРТАННЯ РОЖНА

Натиском кнопки  «Рожен» увімкніть обертання для рожна, обертового кошика або шашличниці. При увімкненні засвітиться

відповідний індикатор. Натисніть кнопку ще раз, щоб скасувати функцію обертання. Режим обертання встановлено за замовчуванням. Примітка: рекомендована загальна вага продуктів для рожна $\leq 1,2$ кг. Якщо вага більша, використовуйте інші аксесуари з комплекту, наприклад, обертовий кошик або шашличницю.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед очищенням приладу, вимкніть прилад та витягніть вилку з розетки.
- Очищуйте тільки після того, як прилад охолоне.
- Не використовуйте абразивні миючі засоби, будь-які органічні розчинники або агресивні хімічні речовини.
- Ніколи не очищуйте прилад та аксесуари у посудомийній машині.
- Не занурюйте прилад у воду або інші рідини.
- Використовуйте звичайні неабразивні засоби та, якщо необхідно, дерев'яний або пластмасовий інструмент.
- Ніколи не використовуйте сталеву губку або гострий ніж, це може пошкодити поверхню приладу або аксесуарів.
- Щоб очистити прилад зсередини, протріть стінки, дно та дверцята тканиною, змоченою в м'якому мильному розчині, а потім протріть сухою чистою тканиною.
- Протріть прилад зовні вологою тканиною, а потім сухою.
- Перш ніж прибрати прилад на зберігання, дайте йому охолонути та повністю висохнути. Якщо прилад не використовуватиметься протягом тривалого часу, переконайтеся, що прилад чистий й не містить залишків їжі. Зберігайте в коробці в чистому сухому місці.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

КОД ПОМИЛКИ НА ДИСПЛЕЇ

E1 Розрив ланцюга датчика NTC

Можливо не закріплений або не підключений, зверніться до авторизованого сервісного центру.

E2 Коротке замикання датчика

Можливо пошкодження датчика, зверніться до авторизованого сервісного центру.

E3 Помилка підключення друкованої плати

Можливо порушення встановлення дроту або зламані дроти, зверніться до авторизованого сервісного центру.

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ЦЬОГО ПРИЛАДУ



Це маркування вказує на те, що цей прилад не можна викидати разом з іншими побутовими відходами. Щоб запобігти можливій шкоді навколишньому середовищу або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію відходів, переробляйте їх відповідально, щоб сприяти сталому повторному використанню матеріальних ресурсів. Щоб повернути використаний прилад, скористайтеся системами повернення та збору або зверніться до продавця, у якого було придбано прилад. Вони можуть взяти цей прилад на екологічно безпечну переробку.

Вироблено за дорученням IAPCI Дістрібюшн АГ.

Адреса: Постштрасе, 14, Цуг, 6302, Швейцарія.

Вироблено в КНР.

Імпортер в Україні: ІП «I-AP-CI».

Адреса: вул. Марка Вовчка, буд. 18-А, м. Київ, 04073.

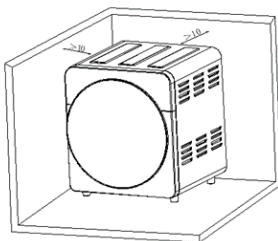
Before using the appliance – air fryer oven - please read this manual carefully and save it for future reference.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

- This appliance can be used by children from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the 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.
- The appliance is intended for domestic use only as intended in accordance with this manual. Do not use the appliance outdoors. Do not use the appliance for commercial purposes.
- 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.
- Before connecting the appliance to the electrical network, make sure that the voltage indicated in the technical characteristics on the label of the appliance corresponds to the voltage parameters of your electrical network.
- Make sure that the power source to which the device will be connected is designed for a current of at least 10 A.
- It is forbidden to use an extension cord to connect

the appliance to the power supply.

- The appliance is not designed to be controlled by an external timer or a separate remote-control system.
- Do not use the appliance with a damaged power cord or plug, or if the appliance is not working properly or has been damaged. Contact an authorized service center for diagnostics or repair of the appliance.
- Check the power cord and accessories for damage before each use. Do not use them if they are damaged.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service center or similarly qualified personnel in order to avoid a hazard.
- Make sure that the power cord does not hang over the edge of a table or other surface on which the appliance is placed, is not pinched, or touches sharp edges or a hot surface.
- Do not connect the appliance to the mains with wet hands and do not use the control panel with wet hands.
- Do not place the device under direct sunlight or in places with high humidity.
- Do not install or use the appliance near flammable objects (tablecloths, curtains, wallpaper, etc.) to avoid ignition.
- Install the device on a flat, stable surface. Do not place the device on plastic, wooden or other non-heat-resistant surfaces.
- When installing the appliance, leave at least 10 cm of free space behind and on the sides.



- Do not immerse the power cord, plug, or appliance body in water or any other liquid to avoid electric shock or damage to the appliance.
- Avoid getting any liquid inside the appliance to avoid electric shock or short circuit.
- Do not cover the inlet and outlet openings during operation of the appliance.
- Do not place anything on the appliance.
- Do not use plastic dishes, food film and other non-heat-resistant accessories inside the appliance.
- Use only accessories recommended by the manufacturer.
- Clean and dry the appliance and accessories before placing food inside.
- This appliance works with hot air. Do not use oil, frying fat or other liquid to avoid ignition and burns.
- During the first use, a slight smell and smoke may be observed; this is a normal phenomenon.
- Do not leave the device on unattended.



WARNING! Hot surface! The external surfaces of the appliance may heat up and be hot during use.

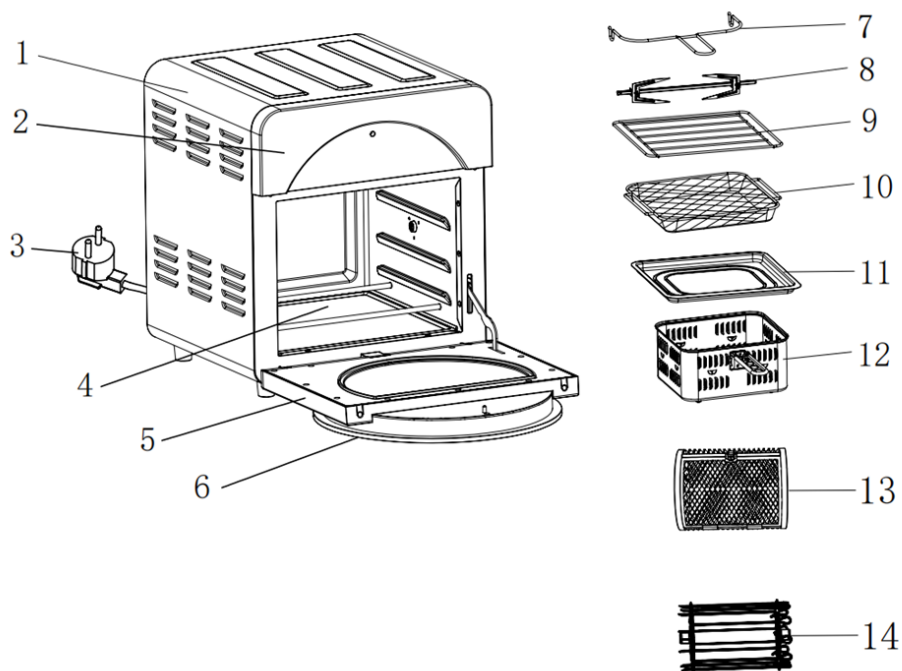
The appliance may be hot during use. Do not touch hot segments, oven interior, heating elements, etc.

- During cooking, hot steam comes out through outlets of the appliance. Keep your hands and face a safe distance from outlets. Be aware of hot steam danger when you open the oven door during and after cooking. During cooking and after cooking, use a heat-resistant glove to open the door.
- Appliance accessories may heat up during operation (basket, rack, tray, etc.). Do not touch them with your hands, use the handle or remover from the set, or heat

resistant glove.

- Do not unplug the appliance immediately after cooking to avoid damaging it due to an increase in internal residual temperature.
- After using the appliance, turn it off with the power button and then disconnect it from the mains. When disconnecting the device from the electrical network, do not pull on the cord, hold the plug.
- Unplug the appliance when not in use and before cleaning or moving it. Before cleaning or moving the appliance, let it cool down first.

EQUIPMENT AND APPLIANCE STRUCTURE



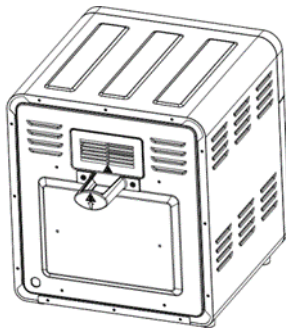
1. Housing	8. Rotisserie
2. Front panel	9. Grill rack
3. Power cord	10. Grid tray
4. Inner chamber	11. Drip & crumb tray
5. Door	12. Rectangular basket with handle
6. Control panel	13. Rotating basket
7. Rotisserie remover	14. Skewers set

Also set includes partition with screws and the instruction manual, which contains a warranty card.

Note: The images in the manual are for reference only. Actual appliance may vary. Technical characteristics, appearance and configuration of the appliance may be changed by the manufacturer without prior notice.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials and advertising stickers from the appliance.
2. Clean all accessories with hot water, dish soap and a non-abrasive sponge. Wipe them dry or let them dry completely.
3. Wipe the appliance inside and out with a cloth.
4. Install and connect the appliance, guided by the points in the «Important safety precautions» section.
5. During the first use, a slight smell and smoke may be observed; this is a normal phenomenon.
6. Install the air outlet partition manually and apply anti-tear glue on the two screw heads before using the appliance. As shown in the picture below:

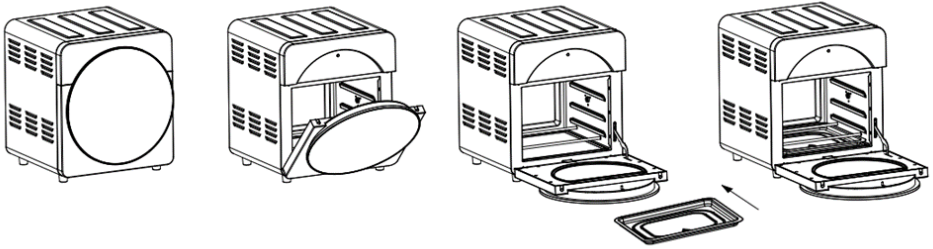


CONTROL PANEL

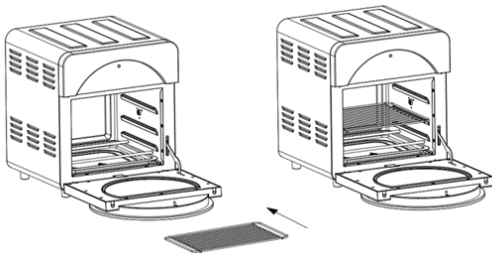


USE OF ACCESSORIES

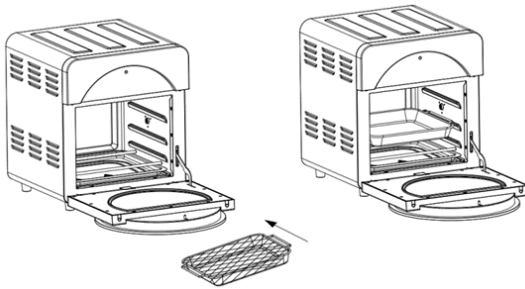
1. Drip & crumb tray: open appliance door and place the tray in the direction and position in the lower part of the appliance chamber as shown in the figure below:



2. Grill rack: insert the rack at one of the levels as shown in the figure below:



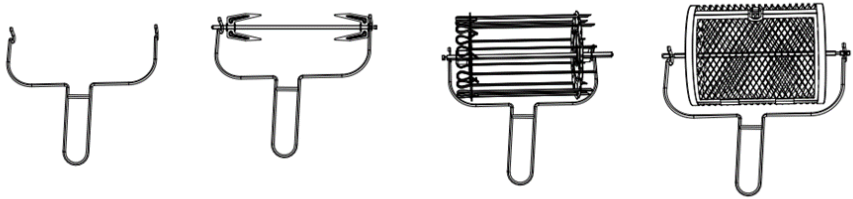
3. Grid tray: insert the tray at one of the levels as shown in the figure below:



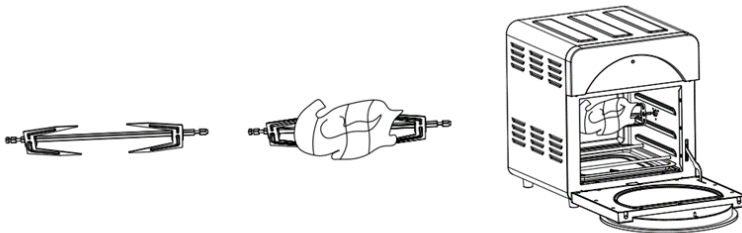
Notes:

- Before each cooking always install drip & crumb tray in the lower part of the appliance chamber.
- Use a heat-resistant glove to remove trays and rack from the appliance after cooking.

4. Rotisserie remover: for safe removal of the rotisserie, skewers set and rotating basket from the inner chamber.



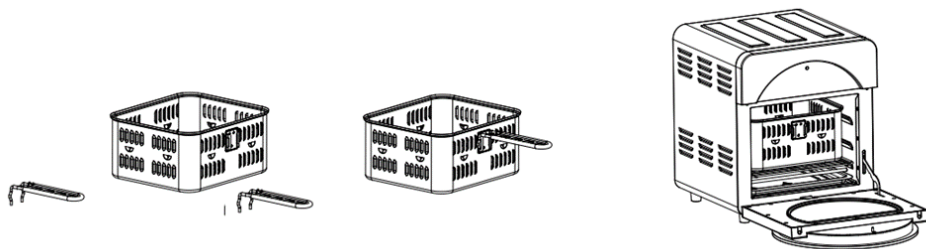
5. Rotisserie: for even cooking by rotating a large piece of meat, etc. Loosen the bolt on the V-shaped parts of the rotisserie which should be pulled through the meat. After that the meat is fixed using V-shaped parts which in turn are fixed with bolts. Install the rotisserie in the grooves of the side walls of the device chamber as shown in the figure:



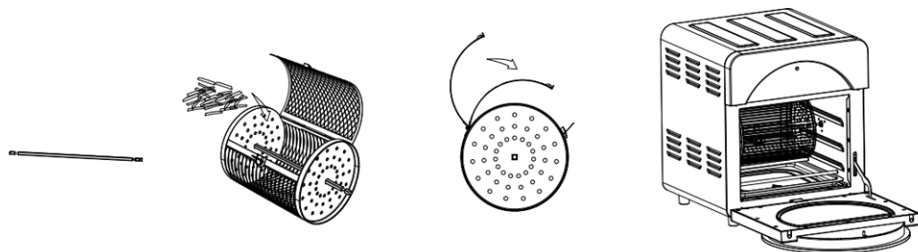
Note: rotisserie, skewers set and rotating basket use the same rotisserie spit rod:



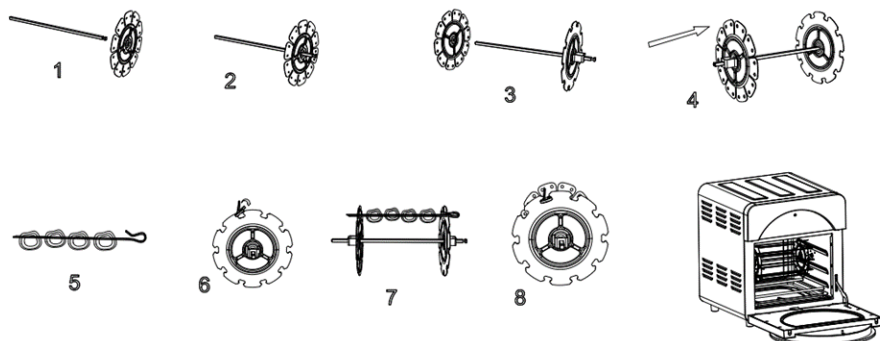
6. Rectangular basket with handle: install the handle by securing it in the corresponding slot on the basket. Place the grill rack on the lowest level in the inner chamber of the appliance and place the basket on it. Remove the handle and close the door. When cooking is complete, attach the handle to the basket, make sure that the handle and the basket are tightly connected and then remove the basket from the chamber.



7. Rotating basket: install the rod in the rotating basket through the holes in the middle of the basket, fix with screws. Place the food to be cooked inside the basket and close the basket door by locking it with a latch. Install the basket in the grooves of the side walls of the device chamber, as shown in the figure:

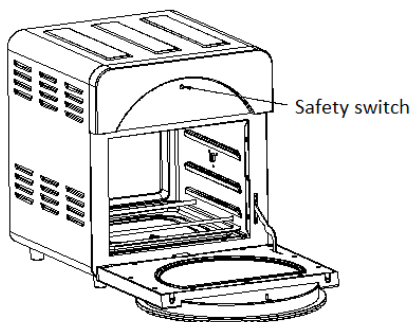


8. Skewers set: install the gears on the sides of the rod and fasten them with screws. Prepare skewers with stringed food for cooking and install them in the grooves on the gears. Install the skewers set in the grooves of the side walls of the appliance chamber, as shown in the figure:



Notes:

- Choose the appropriate accessories for each dish.
- It is recommended to use skewers set with the «Roast» cooking program.
- Place food to be cooked at a distance of at least 40 mm from the heating element.
- This appliance has a safety switch:



The appliance will start working only if the door is properly closed. If the door is not closed correctly, the appliance will beep when you press the start cooking button.

APPLIANCE USE

1. Connect the appliance to the power supply - a sound signal will sound, the digital screen will light up and the indicators will flash. After that, the screen will turn off and the device will be in a shutdown state.
2. Press the «On/Off» button - the indicator and the digital screen will light up - the appliance will go into standby mode.
3. In standby mode, all buttons are blocked except «On/Off», «Menu» and «Delay start».
4. If no operation is performed in standby mode for 60 seconds, the appliance will automatically turn off.
5. In standby mode, press the «Menu» button to select a cooking program. After selecting the program, press the «On/Off» button to start cooking.

- After selecting the cooking program, if necessary, select the temperature and cooking time, turn on/off the lower and/or upper heating element, set the delayed start of cooking.
- After cooking turn off the appliance with the «On/Off» button and unplug it.

MENU BUTTON

Press a certain number of times until the indicator next to the desired cooking program lights up:


Program	Default temperature	Default time	Temperature selection	Time Selection	Heating mode
CHICKEN	220 °C	30 min	50-220 °C	1-60 min	
DEFROST	80 °C	10 min	50-220 °C	1-60 min	
CHICKEN WINGS	200 °C	15 min	50-220 °C	1-60 min	
DEHYDRATION	70 °C	480 min	50-70 °C	1-480 min	
STEAK	180 °C	12 min	50-220 °C	1-60 min	
FRENCH FRIES	220 °C	20 min	50-220 °C	1-60 min	
FISH	180 °C	15 min	50-220 °C	1-60 min	
VEGETABLES	180 °C	12 min	50-220 °C	1-60 min	
POPCORN	220 °C	8 min	50-220 °C	1-60 min	
FERMENTATION	40 °C	90 min	40 °C	1-90 min	
PASTRY	180 °C	30 min	50-220 °C	1-60 min	
ROAST	200 °C	15 min	50-220 °C	1-60 min	
PIZZA	180 °C	10 min	50-220 °C	1-60 min	
KEEP WARM	80 °C	30 min	50-220 °C	1-60 min	
TOASTS	220 °C	6 min	50-220 °C	1-60 min	
COOKIES	180 °C	12 min	50-220 °C	1-60 min	

Note: the larger the portion of the dish, the more time and temperature it takes to cook. Turn the food during cooking so that it cooks more evenly and better.

COOKING TIME AND TEMPERATURE SETTING

- After pressing the «Menu» button, press the «Temp.» button to change the cooking temperature, the «Time» button to change the cooking time.
- While setting the cooking temperature, the icon flashes on

the digital screen. Press the «+» and «-» buttons to increase or decrease the cooking temperature. Each press changes the temperature by 10 °C.

3. When the icon  is flashing, press the «+» and «-» buttons to set the desired cooking time. Each press changes the time by 1 minute.

HEATING MODES

By default, the programs «Chicken», «Keep warm», «Dehydration» and «Fermentation» are set to top heating, for the other 12 programs – top plus bottom heating. The upper heating element starts to heat up when the indicator lights up. The same applies to the lower heating element. For most preset programs, except for «Chicken», «Keep Warm», «Dehydration» and «Fermentation», top or bottom heating can be selected by pressing the appropriate button before cooking.

DELAY START FUNCTION

In order for the appliance to start cooking not immediately, but at the required time, perform the following actions:


1. Select the required program with the «Menu» button.
2. If necessary adjust the temperature and cooking time.
3. Click «Delay start» button and the delay time will be displayed on the screen (by default - 1 hour).
4. Press the «+» and «-» buttons to adjust the cooking delay time. Each press changes the time by 1 minute, and pressing and holding changes the time by 10 minutes. Setting range: 1 minute / 9 hours 59 minutes.
5. Press the «On/Off» button to confirm the function, then the countdown will start.

PAUSE FUNCTION

If the door is opened during cooking, the appliance will automatically stop working. In this state, only the «On/Off» and «Rotisserie» buttons remain active, other buttons are blocked. Close the door and the appliance will continue to work.

Note: If the door is not closed in 10 minutes, the appliance will automatically switch off.

ROTISSERIE ROTARY FUNCTION

Press the button  «Rotisserie» to turn on the rotation for the rotisserie, rotating basket or skewers set. When turned on, the corresponding indicator will light up. Press the button again to cancel the rotation function. Rotation mode is set by default.

Note: recommended total weight of products for the rotisserie ≤ 1.2 kg. If products are heavier, use other accessories from the set, for example, rotating basket or skewers set.

CLEANING AND CARE

- Before cleaning the appliance, switch off the appliance and remove the plug from the outlet.
- Clean only after the appliance has cooled down.
- Do not use abrasive detergents, any organic solvents or aggressive chemicals.
- Never clean the appliance and accessories in the dishwasher.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Use normal non-abrasive products and, if necessary, a wooden or plastic tool.
- Never use a steel sponge or a sharp knife, this can damage the surface of the appliance.
- To clean the inside of the appliance, wipe the walls, bottom and door with a cloth dampened in a mild soapy solution, then wipe with a dry, clean cloth.
- Wipe the outside of the appliance with a damp cloth and then with a dry cloth.
- Allow the appliance to cool and dry completely before storing it. If the appliance is not going to be used for a long time, make sure it is clean and free of food residue. Store in the box in a clean, dry place.

TROUBLESHOOTING GUIDE

ERROR CODES

E1 NTC sensor open circuit

Might be loose or not connected, contact an authorized service center.

E2 Sensor short circuit

Might be sensor damage, contact an authorized service center.

E3 Circuit board connection error

Might be wire installation misalignment or broken wires, contact an authorized service center.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Made to order of ERC Distribution AG.

Address: Poststrasse, 14, Zug, 6302, Switzerland.

Made in PRC.

Importer in Ukraine: FC «ERC».

Address: 18A, Marka Vovchka Str, Kyiv, 04073.

Умови гарантії:

Завод гарантує нормальну роботу виробу протягом 12 місяців з моменту його продажу за умови дотримання споживачем правил експлуатації і догляду, передбачених цією інструкцією.

Термін служби виробу 5 років.

Щоб уникнути непорозумінь, переконавшись, просимо Вас уважно вивчити Інструкцію з експлуатації, умови гарантійних зобов'язань, перевірити правильність заповнення гарантійного талона. Гарантійний талон дійсний тільки за наявності правильно та чітко зазначених: моделі, серійного номера виробу, дати продажу, чітких відбитків печаток фірми-продавця, підпису покупця. Модель та серійний номер виробу повинні відповідати зазначеним у гарантійному талоні.

При порушенні цих умов, а також у випадку, коли дані, зазначені в гарантійному талоні змінені, стерті або переписані, гарантійний талон визнається недійсним.

Налаштування та установка (монтаж, підключення тощо) виробу, описані в документації, що додається до нього, можуть бути виконані як самим користувачем, так і фахівцями УСЦ відповідного профілю і фірм-продавців (на платній основі). При цьому особа (організація), що встановила виріб, несе відповідальність за правильність і якість установки (налаштування). Просимо Вас звернути увагу на важливість правильної установки виробу як для його надійної роботи, так і для отримання гарантійного та безкоштовного сервісного обслуговування. Вимагайте від спеціаліста з налаштування внести всі необхідні відомості про установку до гарантійного талона.

У разі виходу виробу з ладу протягом гарантійного терміну експлуатації з вини виробника, власник має право на безкоштовний гарантійний ремонт при пред'явленні правильно заповненого гарантійного талона, виробу в заводській комплектації та упаковці до гарантійної майстерні або до місця придбання. Задоволення претензій споживача через провину виробника провадиться відповідно до закону «Про захист прав споживачів». При гарантійному ремонті термін гарантії подовжується на час ремонту та пересилання.

Warranty conditions:

The plant guarantees normal operation of the product within 12 months from the date of the sale, provided that the consumer complies with the rules of operation and care provided by this Manual.

Service life of the product is 5 years.

In order to avoid any misunderstanding we kindly ask you to carefully study the Owner's Manual, the terms of warranty, and check the correctness of filling the Warranty Card. The Warranty Card is valid only if the following information is correctly and clearly stated: model, serial number of the product, date of sale, clear seals of the company-seller, signature of the buyer. The model and serial number of the product must correspond to those specified in the Warranty Card.

If these terms are violated, and if the information specified in the Warranty Card is changed, erased or rewritten, the Warranty Card is considered invalid.

Setup and installation (assembly, connection, etc.) of the appliance are described in the attached documentation; they can be carried out both by the user, and by specialists having the necessary qualification sent by USC or selling companies (on a paid basis). In this case, the person (the institution) installing the appliance shall be responsible for the correctness and quality of installation (setup). Please pay attention to the importance of the correct installation of the appliance, both for its reliable operation, and for obtaining warranty and free service. Require the installation specialist to enter all the necessary information about the installation in the Warranty Card.

In case of failure of the appliance during the warranty period by the fault of the manufacturer, the owner is entitled to free warranty repair upon presentation of the correctly filled Warranty Card together with the appliance in the factory configuration packed in the original packaging to the warranty workshop or the place of its purchase. Satisfaction of the customer's claim due to the fault of the manufacturer shall be made in accordance with the law «On Protection of Consumers' Rights». In the case of warranty repair the warranty period shall be extended for the period of repair and shipment.

Шановний Покупець! Вітаємо Вас з придбанням приладу торговельної марки ARDESTO, який був розроблений та виготовлений у відповідності до найвищих стандартів якості, та дякуємо Вам за те, що Ви обрали саме цей прилад.

Просимо Вас зберігати талон протягом гарантійного періоду. При купівлі виробу вимагайте повного заповнення гарантійного талону.

1. Гарантійне обслуговування здійснюється лише за наявності правильно і чітко заповненого оригінального гарантійного талону, у якому вказані: модель виробу, дата продажу, серійний номер, термін гарантійного обслуговування, та печатки фірми-продавця.*
2. Строк служби побутової техніки складає 5 років.
3. Виріб призначений для використання у споживчих цілях. У разі використання виробу в комерційній діяльності продавець/виробник не несуть гарантійних зобов'язань, сервісне обслуговування виконується на платній основі.
4. Гарантійний ремонт виконується впродовж терміну, вказаного в гарантійному талоні на виріб, в уповноваженому сервіс-центрі на умовах та в строки, визначені чинним законодавством України.
5. Виріб знімається з гарантії у випадку порушення споживачем правил експлуатації, викладених в інструкції з виробу.
6. Виріб знімається з гарантійного обслуговування у випадках:
 - використання не за призначенням та не у споживчих цілях;
 - механічні пошкодження;
 - пошкодження, що виникли у наслідок потрапляння всередину виробу сторонніх предметів, речовин, рідин, комах;
 - пошкодження, що викликані стихійними лихами (дощем, вітром, блискавкою та ін.), пожежею, побутовими факторами (надмірна вологість, запиленість, агресивне середовище та ін.);
 - пошкодження, що викликані невідповідністю параметрів живлення, кабельних мереж державним стандартам та інших подібних факторів;
 - при експлуатації обладнання в електромережі з відсутнім єдиним контуром заземлення;
 - при порушенні пломб встановлених на виробі;
 - відсутності серійного номера пристрою, або неможливості його ідентифікувати.
7. Гарантія не розповсюджується на витратні матеріали та аксесуари, а також фільтри, полиці, ящики, підставки та інші ємності для зберігання продуктів.
8. Термін гарантійного обслуговування складає 12 місяців з дня продажу.

* Відривні талони на технічне обслуговування надаються авторизованим сервісним центром.

Комплектність виробу перевірено. Із умовами гарантійного обслуговування ознайомлений, претензій не маю.

Підпис покупця _____

Авторизований сервісний центр ІП «І-АР-СІ»

Адреса: вул. Марка Вовчка, 18-А, Київ, 04073, Україна

Тел.: 0 800 300 345; (044) 230 34 84; 390 55 12

www.erc.ua/service

WARRANTY CARD



Dear Buyer! Congratulations on your purchase of the ARDESTO brand appliance, which was designed and manufactured in accordance with the highest quality standards, and we thank you for choosing this particular instrument.

We ask you to keep the coupon during the warranty period. When purchasing a product, require a full warranty card.

1. Warranty service is carried out only if there is a correctly and clearly filled original warranty card, which indicates: product model, date of sale, serial number, warranty service period, and the seller's seal. *
2. The service life of household appliances is 5 years.
3. The product is intended for consumer use. When using the product in commercial activities, the seller / manufacturer does not bear warranty obligations, after-sales service is performed on a paid basis.
4. Warranty repair is carried out within the period specified in the warranty card for the product in an authorized service center on the conditions and terms determined by applicable law.
5. The product is withdrawn from the warranty in case of violation by the consumer of the operating rules set forth in the instruction manual.
6. The product is removed from warranty service in the following cases:
 - misuse and non-consumer use;
 - mechanical damage;
 - damage caused by the ingress of foreign objects, substances, liquids, insects;
 - damage caused by natural disasters (rain, wind, lightning, etc.), fire, domestic factors (excessive humidity, dust, aggressive environment, etc.)
 - damage caused by non-compliance of power and cable network parameters with state standards and other similar factors;
 - when operating equipment in the power supply network with a missing single ground loop;
 - in case of violation of seals installed on the product;
 - lack of serial number of the device, or inability to identify it.
7. The warranty does not cover consumables and accessories, as well as filters, shelves, drawers, stands and other containers for storing products.
8. The warranty period is 12 months from the date of sale.

* Tear-off maintenance tickets are provided by an authorized service center.

The completeness of the product is checked. I have read the terms of the warranty service, no complaints.

Customer Signature _____

Warranty card/Гарантійний талон

Product information/Інформація про виріб

Product/Виріб

Model/Модель

Serial number/Серійний номер

Seller Information/Інформація про продавця

Trade organization name/Назва торгової організації

The address/Адреса

Date of sale/Дата продажу

Seller stamp/Штамп продавця

Coupon/Талон № 3

Seller stamp/
Штамп продавця/

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання

Coupon/Талон № 2

Seller stamp/
Штамп продавця/

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання

Coupon/Талон № 1

Seller stamp/
Штамп продавця/

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання