ARDESTO™

МУЛЬТИПІЧ З ФУНКЦІЄЮ ПАРИ

Інструкція з експлуатації

AIR FRYER STEAM OVEN

Instruction manual

AIFO-A150ST

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

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

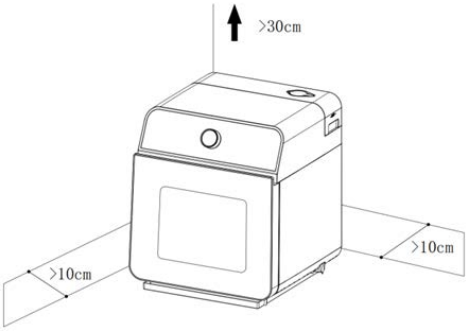
- Цей прилад можуть використовувати діти у віці від 8 років та особи з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими можливостями або з недостатністю досвіду й знань, якщо вони перебувають під постійним наглядом або їх проінструктовано щодо безпечного використання приладу та вони зрозуміють можливі 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 приладу.
- 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. Якщо сонячне світло потрапляє безпосередньо на резервуар для води, це може перешкодити належній роботі датчика рівня води.
- 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, та принаймні 30 см вільного простору зверху.



- 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.
- Щоб наповнити резервуар для води, вийміть його з приладу. Перш ніж встановлювати його назад, переконайтеся, що кришка закрита щільно. Вико-

ристовуйте дистильовану або очищену воду. Не перевищуйте позначку «MAX» на резервуарі для води.
- 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.

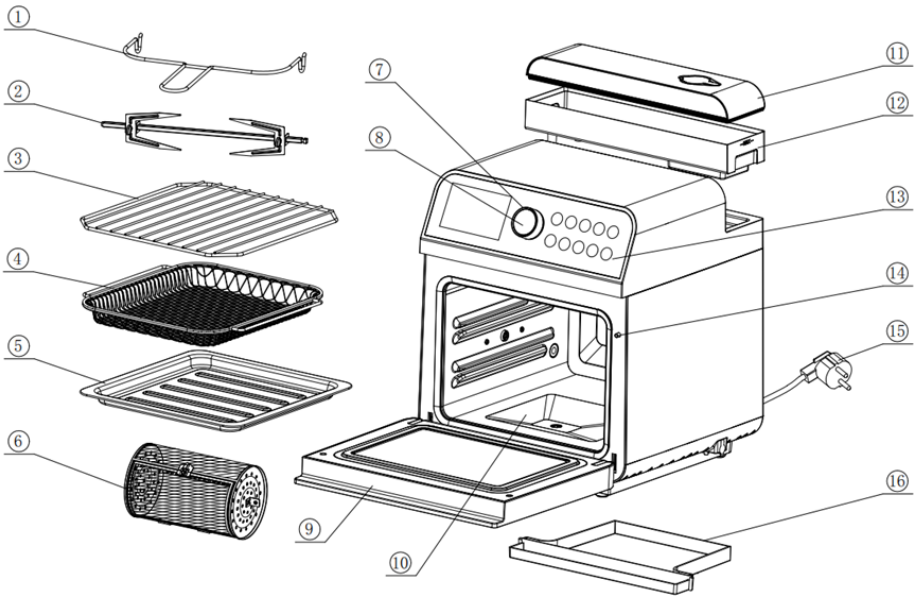
Увага! Гаряча поверхня! Зовнішні поверхні приладу можуть нагріватися та бути гарячими під час використання.

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 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. Щипці для рожна	9. Дверцята
2. Рожен	10. Внутрішня камера
3. Решітка для гриля	11. Кришка резервуара для води
4. Сітчасте деко	12. Резервуар для води
5. Піддон для збору рідин та крихт	13. Панель керування
6. Обертовий кошик	14. Запобіжний вимикач
7. Поворотний регулятор	15. Шнур живлення
8. Перемикач	16. Лоток для стічної води

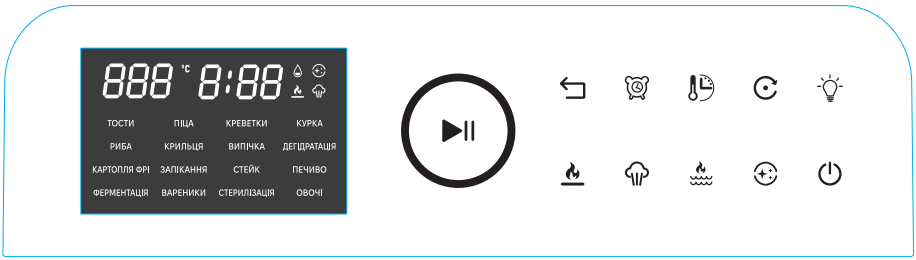
Також у комплекті інструкція з експлуатації, яка містить гарантійний талон.

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.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



Індикація дисплея:

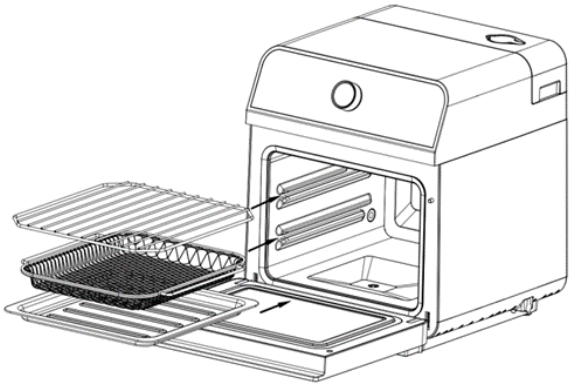
Програми приготування	ТОСТИ, ПІЦА тощо
Нестача води	
Очищення від накипу	
Конвекційне нагрівання	
Приготування на парі	

Кнопки:

Поворотний регулятор налаштувань		Температура/час приготування	
Натискна кнопка «Старт/Пауза»		Конвекційне нагрівання + приготування на парі	
Кнопка повернення на крок назад		Обертання	
Конвекційне нагрівання		Очищення від накипу	
Відкладений старт		Підсвічування внутрішньої камери	
Приготування на парі		Увімкнення/вимкнення приладу	

ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

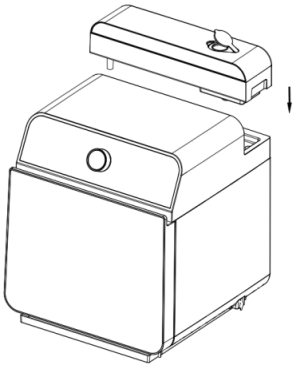
1. Піддон для збору рідин та крихт: відкрийте дверцята приладу та встановіть піддон у напрямку та положенні у нижній частині камери приладу.
2. Решітка для гриля: встановіть решітку на одному з рівнів.
3. Сітчасте деко: встановіть деко на одному з рівнів.

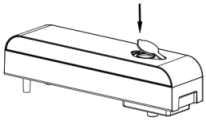


Примітки:

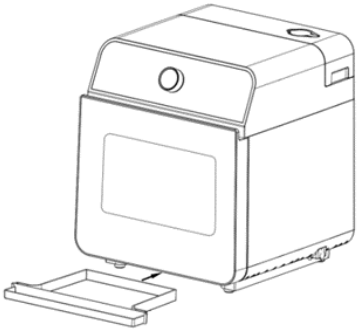
- Перед кожним приготуванням завжди встановлюйте піддон для збору рідин та крихт в нижній частині камери приладу.
- Використовуйте термостійку рукавичку, щоб вийняти з приладу деко, решітку або піддон після закінчення приготування.

4. Резервуар для води: зніміть з приладу резервуар та наповніть очищеною або дистильованою холодною водою, закрийте клапан на кришці резервуара та встановіть резервуар назад.

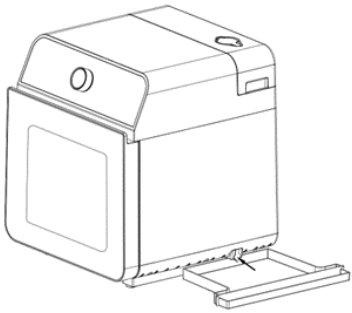




5. Лоток для стічної води: завжди перед приготуванням встановлюйте лоток спереду по центру днища приладу – плавно просуньте лоток до характерного звуку фіксації, як показано на малюнку нижче:

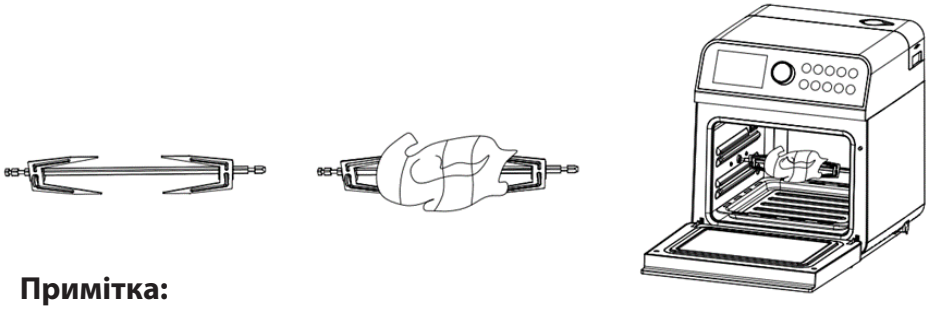


Під час функції очищення приладу від накипу помістіть даний лоток під дренаж на бічній стороні приладу, відкрийте дренажну кришку для зливу воду, як показано на малюнку нижче.
Більш детально про функцію очищення від накипу далі в інструкції у відповідному розділі.



6. Щипці для рожна: для безпечного вилучення з внутрішньої камери рожна та обертового кошика.

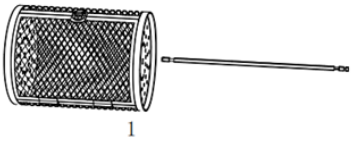
7. Рожен: для рівномірного приготування завдяки обертанню великого шматка м'яса тощо. Звільніть болт на кріпленні V-образних деталей шампура, який слід протягнути через м'ясо. Після чого м'ясо фіксується за допомогою V-образних деталей, які в свою чергу закріплюються болтами. Встановіть рожен в пази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

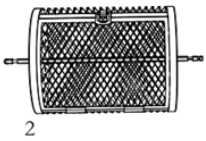


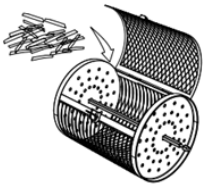
Примітка:

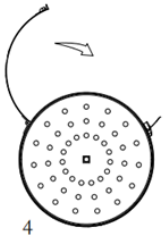
- Рекомендована загальна вага продуктів для рожна ≤ 1,1 кг. Якщо вага продуктів більша, використовуйте інші аксесуари з комплекту.
- Для рожна та обертового кошика використовується той самий стрижень:

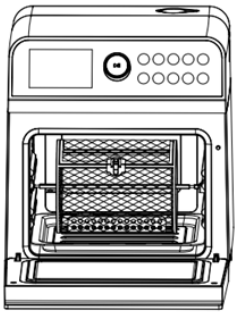
8. Обертовий кошик: встановіть стрижень в обертовий кошик через отвори в середині кошика, зафіксуйте гвинтами. Покладіть продукти для приготування всередину кошика та закрийте дверцята кошика, зафіксувавши засувом. Встановіть кошик в пази бічних стінок внутрішньої камери приладу, як показано на малюнку:


1


2

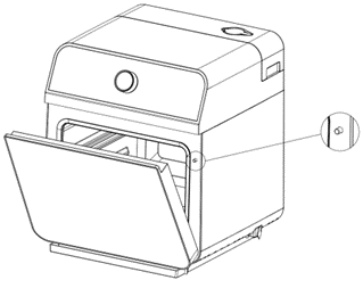

3


4


5

Примітки:

- Вибирайте відповідні аксесуари для кожної страви.
- Кладіть продукти для приготування на відстані не менше 30 мм від нагрівального елемента.
- Цей прилад має запобіжний вимикач:



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

КОРИСТУВАННЯ ПРИЛАДОМ

1. Під'єднайте прилад до мережі та натисніть кнопку увімкнення/вимкнення ⏻, щоб перейти в режим очікування.
2. Оберіть потрібну програму приготування за допомогою поворотної кнопки.
3. Натисніть кнопку ⏯, щоб запустити процес приготування.
4. Для вибору режиму конвекційного нагрівання: у режимі очікування натисніть кнопку – засвітиться відповідний індикатор на дисплеї.
5. Для вибору режиму приготування на парі: у режимі очікування натисніть кнопку – засвітиться відповідний індикатор на дисплеї.
6. Для поєднання двох режимів (конвекційного нагрівання та приготування на парі): у режимі очікування натисніть кнопку – засвітяться відповідні індикатори на дисплеї.

Примітка: при виборі режиму приготування на парі окремо або разом з режимом конвекційного нагрівання, переконайтеся, що резервуар для води наповнено водою, а лоток для стічної води встановлено на місце.

7. Недостатня кількість води: якщо не встановлено резервуар для води або недостатня кількість води в резервуарі – блимає індикатор . Долийте воду та/або встановіть резервуар в прилад. Натисніть кнопку ⏯, щоб відновити приготування.
8. Кнопка повернення на крок назад: під час роботи або після вибору приграми меню натисніть кнопку ⮌, щоб повернутися на попередній рівень або в режим очікування.
9. Після завершення приготування пролунає сигнал; вентилятор продовжуватиме працювати протягом 1 хвилини.
10. Після закінчення приготування вимкніть прилад кнопкою ⏻ і відключіть прилад від електромережі.

МЕНЮ: ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ

Програма	Температура за замовчуванням	Час за замовчуванням	Діапазон регулювання температури	Діапазон регулювання часу	Індикація
Тости	220 °C	6 хв	120~220 °C	1~60 хв	Режим приготування на парі + конвекційне нагрівання: світяться два індикатори
Піца	160 °C	12 хв	120~220 °C	1~60 хв	
Креветки	180 °C	12 хв	120~220 °C	1~60 хв	
Курка	220 °C	30 хв	120~220 °C	1~60 хв	
Риба	180 °C	20 хв	60~220 °C	1~60 хв	Режим конвекційного нагрівання: світиться індикатор
Курячі крильця	200 °C	15 хв	60~220 °C	1~60 хв	
Випічка	160 °C	30 хв	60~220 °C	1~60 хв	
Дегідратація	70 °C	480 хв	60~70 °C	10~590 хв	
Картопля фрі	220 °C	20 хв	60~220 °C	1~60 хв	
Запікання	200 °C	20 хв	60~220 °C	1~60 хв	
Стейк	200 °C	14 хв	60~220 °C	1~60 хв	
Печиво	200 °C	15 хв	60~220 °C	1~60 хв	
Ферментація	40 °C	60 хв	—	1~60 хв	Режим приготування на парі: світиться індикатор
Вареники	100 °C	20 хв	80~115 °C	1~60 хв	
Стерилізація	100 °C	15 хв	—	—	
Овочі	100 °C	15 хв	80~115 °C	1~60 хв	
Налаштування режимів					
Конвекційне нагрівання	180 °C	15 хв	60~220 °C	1~60 хв	
Приготування на парі	100 °C	15 хв	80~115 °C	1~60 хв	
Приготування на парі + конвекційне нагрівання	180 °C	15 хв	120~220 °C	1~60 хв	

Примітки:

- Час і температура приготування залежать від кількості та типу продуктів.
- Використовуючи програму парової стерилізації, переконайтеся, що посуд може витримувати температуру вище 130 °C, і що резервуар для води наповнено очищеною водою.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ І ТЕМПЕРАТУРИ ПРИГОТУВАННЯ

Вибравши програму приготування, при необхідності налаштуйте час і температуру приготування.

Натисніть кнопку :
Коли на цифровому дисплеї блимає температура, поверніть регулятор, щоб збільшити або зменшити температуру приготування.
Коли на цифровому дисплеї блимає час, поверніть регулятор, щоб збільшити або зменшити час приготування.

ПІДСВІЧУВАННЯ ВНУТРІШНЬОЇ КАМЕРИ

Натисніть кнопку в режимі очікування або під час роботи прилад, всередині камери ввімкнеться лампа, яка автоматично вимкнеться через 60 секунд.
Якщо відкрити дверцята в режимі очікування або під час роботи прилад, лампа загоряється і автоматично вимикається через 60 секунд.

ФУНКЦІЯ ПАУЗИ

Якщо під час приготування відчинити дверцята, прилад автоматично припиняє роботу, а на цифровому дисплеї відображається «OPEN» («ВІДКРИТО»). У цьому випадку всі кнопки, крім ⏻, будуть заблоковані. Зачиніть дверцята, і прилад відновить роботу.
Під час роботи натисніть кнопку ⏯, прилад припинить роботу, індикатор блиматиме. Натисніть кнопку ще раз, щоб відновити роботу.

Примітки:

- Якщо під час роботи відчинити дверцята, прилад припинить роботу.
- Якщо дверцята не будуть зачинені протягом 5 хвилин, прилад автоматично вимкнеться, а екран дисплея згасне.

ФУНКЦІЯ ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ

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

1. Виберіть програми приготування або режим приготування. При необхідності налаштуйте температуру та час приготування.
2. Натисніть кнопку і на екрані відобразиться час відтермінування (за замовчуванням – 1 година).
3. Налаштувати час відтермінування приготування за допомогою регу-

лятора. Діапазон налаштування: 10 хвилин ~ 9 годин 50 хвилин.

4. Натисніть кнопку ▷||, щоб підтвердити налаштування, після чого почнеться зворотний відлік.

ФУНКЦІЯ ОБЕРТАННЯ РОЖНА АБО КОШИКА

Під час роботи або після вибору програми приготування (меню) натисніть кнопку ⟳, щоб увімкнути функцію обертання. При увімкненні засвітиться відповідний індикатор. Натисніть кнопку ще раз, щоб скасувати функцію обертання.

ФУНКЦІЯ ОЧИЩЕННЯ ВІД НАКИПУ

Якщо на цифровому екрані світиться та блимає піктограма ⛭ , це означає, що потрібно очистити прилад від накипу.
Спочатку натисніть на панелі керування кнопку ⛭, а потім натисніть кнопку ▷||, щоб почати процес видалення накипу.
Якщо не очистити прилад від накипу, піктограма ⛭ блиматиме щоразу, після увімкнення приладу.

Процедура очищення від накипу:

1. Додайте миючий засіб у резервуар для води, запустіть програму очищення. Через 10 хвилин відкрийте зливну пробку та вилийте мийний засіб, попередньо помістивши під дренаж лоток для стічної води.
2. Додайте 250 мл чистої води, запустіть програму очищення. Через 10 хвилин відкрийте зливну пробку та вилийте воду.
3. Злийте і знову налийте 250 мл чистої води, запустіть програму очищення. Через 10 хвилин відкрийте зливну пробку та вилийте воду.

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

Несправність	Можливі причини	Способи усунення
Екран дисплея не працює	■ Пристрій вимкнутий ■ Кабель живлення пошкоджений	■ Увімкніть прилад ■ Зверніться в авторизований сервісний центр
Екран дисплея не працює належним чином	■ Екран дисплея пошкоджений ■ Електронні компоненти друкованої плати пошкоджені	■ Зверніться в авторизований сервісний центр
Панель керування не працює	■ Проблеми з підключенням до електромережі ■ Дверцята приладу не зачинені ■ Електронні компоненти друкованої плати пошкоджені	■ Вийміть і знову вставте кабель живлення в розетку ■ Зачиніть дверцята приладу ■ Зверніться в авторизований сервісний центр
Під час використання приладу з нього витікає вода	■ Дверцята приладу не зачинені ■ Ущільнювач дверцят встановлений неправильно	■ Зачиніть дверцята приладу ■ Правильно встановіть ущільнювач ■ Зверніться в авторизований сервісний центр
Підсвічування не працює	■ Лампа пошкоджена ■ Електронні компоненти друкованої плати пошкоджені	■ Зверніться в авторизований сервісний центр
Вентилятор не працює	■ Двигун вентилятора пошкоджений ■ Електронні компоненти друкованої плати пошкоджені	■ Зверніться в авторизований сервісний центр
Кнопки не працюють	■ Електронні компоненти друкованої плати пошкоджені	■ Зверніться в авторизований сервісний центр
Пара не виходить	■ Водопровідна труба зламана, заблокована або пошкоджена ■ Резервуар для води встановлений неправильно	■ Зверніться в авторизований сервісний центр ■ Правильно встановіть резервуар для води

КОД ПОМИЛКИ НА ДИСПЛЕЇ

Код	Опис	Можливі причини
E1	Спрацювання захисту від високої температури внутрішньої камери приладу	Зависока температура камери та датчика
E2	Спрацювання захисту від високої температури випарника	Зависока температура випарника
E3	Спрацювання захисту від низької температури внутрішньої камери приладу	Протягом 5 хвилин після запуску не було виконано жодних операцій, а температура камери нижче 35 °C.
E4	Спрацювання захисту від низької температури випарника	Протягом 5 хвилин після запуску не було виконано жодних операцій, а температура випарника нижче 35 °C.
E5	Помилка підключення датчика температури	Розрив ланцюга датчика температури
E6	Несправність датчика температури	Коротке замикання датчика температури
E7	Несправність друкованої плати	Збій з'єднання

E1-E2 – відключіть прилад від мережі живлення та дайте йому охолонути. Якщо при повторному увімкненні помилка не зникла, зверніться в авторизований сервісний центр.
E3-E4 – відключіть прилад від мережі живлення, повторно увімкніть та виконайте операції. Якщо помилка не зникла, зверніться в авторизований сервісний центр.
E5-E7 - зверніться в авторизований сервісний центр.

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.

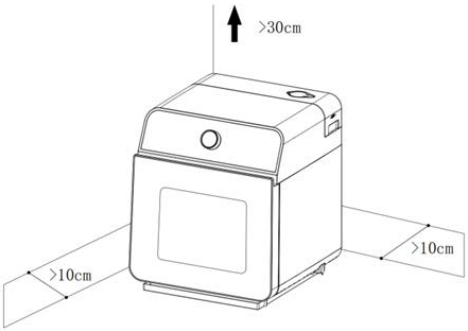
Вироблено за дорученням ІАРСІ Дістрібюшн АГ.
Адреса: Постштрасе, 14, Цуґ, 6302, Швейцарія.
Вироблено в КНР.
Імпортер в Україні: ІП «І-АР-СІ».
Адреса: вул. Марка Вовчка, буд. 18-А, м. Київ, 04073.

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

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

- This appliance can be used by children form 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. If sunlight hits the water tank directly, it may prevent the low water sensor from working properly.
- Do not install or use the appliance near flammable objects (tablecloths, curtains, wallpaper, etc.) to avoid ignition.
- Install the appliance on a flat, stable surface. Do not place the appliance 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, and at least 30 cm of space on the top.



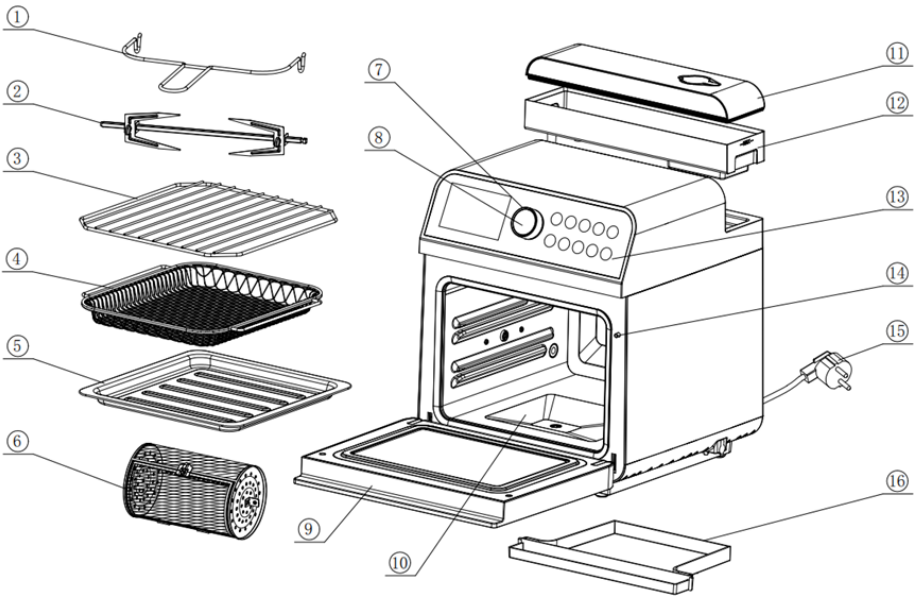
- Do not immerse the power cord, plug, or appliance body in water or any other liquid to avoid electric shock or damage to the appliance.
- Avoid getting any liquid inside the appliance to avoid electric shock or short circuit.
- Do not cover the inlet and outlet openings during operation of the appliance.
- 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.
- To fill the water tank, remove it from the appliance. Before putting it back, make sure the cover is closed tightly. Use distilled or purified water. Do not exceed the «MAX» mark on the water tank.
- 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 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. Rotisserie remover	9. Door
2. Rotisserie	10. Inner chamber
3. Grill rack	11. Water tank cover
4. Grid tray	12. Water tank
5. Drip & crumb tray	13. Control panel
6. Rotating basket	14. Safety switch
7. Turning knob	15. Power cord
8. Key switch	16. Tray for waste water

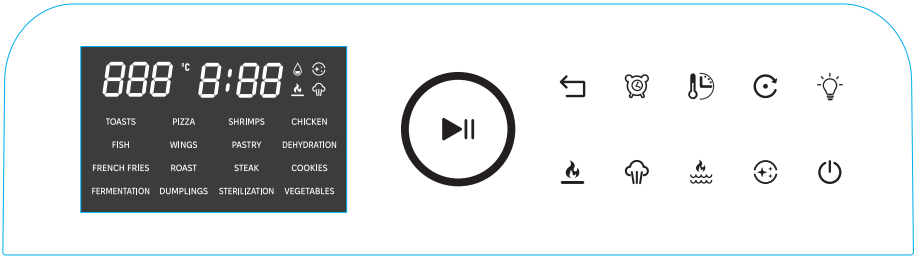
Also set includes the instruction manual, which contains a warranty card.

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.

CONTROL PANEL



Display indication:

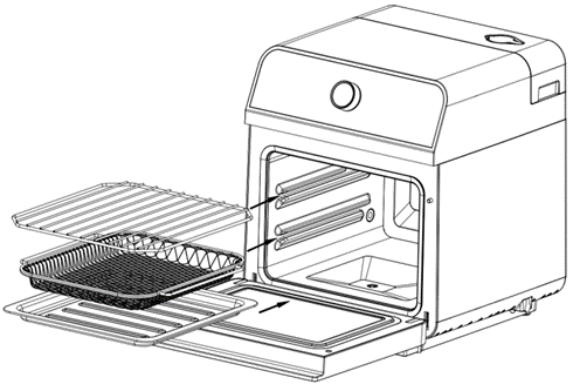
Cooking programs	TOASTS, PIZZA, etc.
Lack of water	
Descaling	
Convection heating	
Steaming	

Knobs:

Rotary button for settings		Temperature/Time of cooking	
Start/Pause push button		Steaming and convection heating	
Return		Rotation	
Convection heating		Descaling	
Delay start		Inner chamber lighting	
Steaming		Power On/Off	

USE OF ACCESSORIES

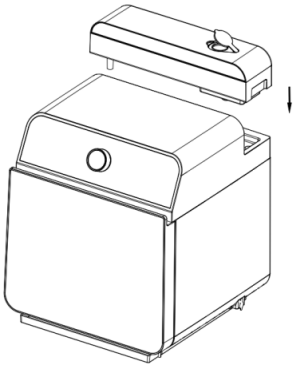
1. Drip & crumb tray: open appliance door and place the tray in the direction and position in the lower part of the appliance chamber.
2. Grill rack: insert the rack at one of the levels.
3. Grid tray: insert the tray at one of the levels.

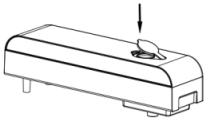


Notes:

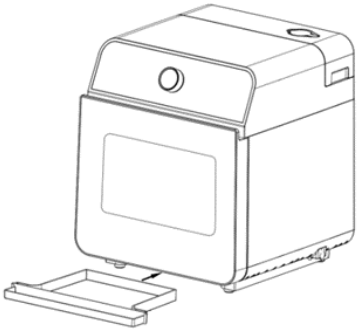
- Before each cooking always install drip & crumb tray in the lower part of the appliance chamber.
- Use a heat-resistant glove to remove trays and rack from the appliance after cooking.

4. Water tank: remove the tank from the appliance and fill with purified or distilled cold water, close the valve on the tank cover and put the tank back.

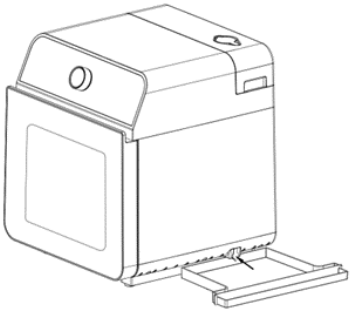




5. Tray for waste water: before cooking always install the tray from the front in the center of the bottom of the appliance - slide the tray smoothly until it clicks into place, as shown in the figure below:

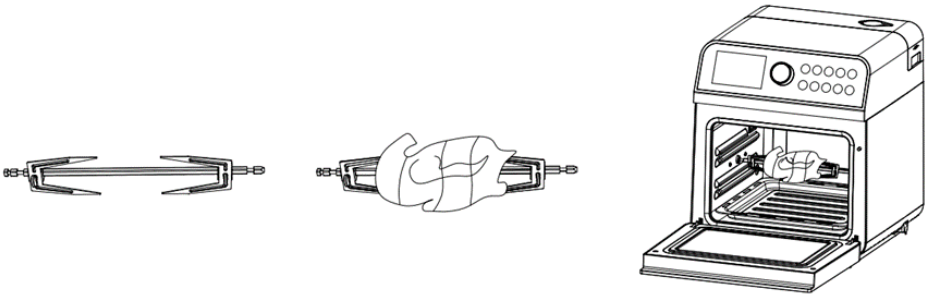


During the appliance descaling function, place this tray under the drain on the side of the appliance, open the drain cover to drain the water as shown in the figure below.
More details about the descaling function are further in the instructions in the corresponding section.



6. Rotisserie remover: for safe removal of the rotisserie and rotating basket from the inner chamber.

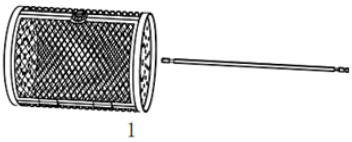
7. Rotisserie: for even cooking by rotating a large piece of meat, etc. Loosen the bolt on the V-shaped parts of the rotisserie which should be pulled through the meat. After that the meat is fixed using V-shaped parts which in turn are fixed with bolts. Install the rotisserie in the grooves of the side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

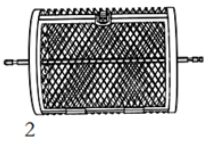


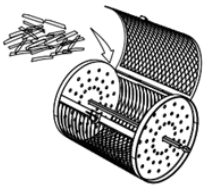
Notes:

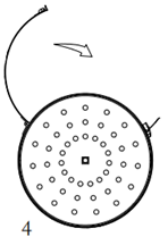
- Recommended total weight of products for the rotisserie ≤ 1.1 kg. If products are heavier, use other accessories from the set.
- Rotisserie and rotating basket use the same rotisserie spit rod:

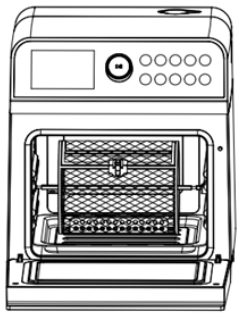
8. Rotating basket: install the rod in the rotating basket through the holes in the middle of the basket, fix with screws. Place the food to be cooked inside the basket and close the basket door by locking it with a latch. Install the basket in the grooves of the side walls of the inner chamber, as shown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


1


2

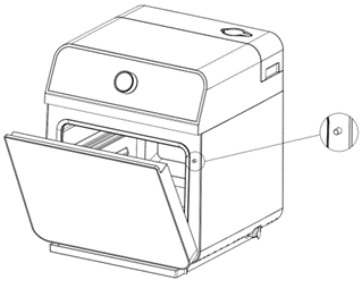

3


4


5

Notes:

- Choose the appropriate accessories for each dish.
- Place food to be cooked at a distance of at least 30 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 signal will sound when you press the start cooking button.

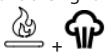
APPLIANCE USE

1. Connect the appliance to the mains and press the on/off button ⏻ to enter standby mode.
2. Select the desired cooking program using the rotary knob.
3. Press the button ⏯, to start the cooking process.
4. To select the convection heating mode: in standby mode, press the button - the corresponding indicator on the display will light up.
5. To select the steaming mode: in standby mode, press the button – the corresponding indicator on the display will light up.
6. To combine two modes (convection heating and steaming): in standby mode, press the button – the corresponding indicators on the display will light up.

Note: When selecting the steaming mode (separately from or together with convection heating mode), ensure that the water tank is filled with water and the tray for waste water is in place.

7. Insufficient amount of water: if the water tank is not installed or the amount of water in the tank is insufficient - the indicator . flashes. Add water and/or install the tank in the appliance. Press the button ⏯ to resume cooking.
8. Return button: during operation or after selecting a menu program, press the button ⮌ to return to the previous level or standby mode.
9. After the cooking is finished, a signal will sound; the fan will continue to run for 1 minute.
10. After the cooking if finished, turn off the appliance with the button ⏻ and disconnect the appliance from the electrical network.

MENU: COOKING PROGRAMS

Program	Default temperature	Default time	Temperature adjustable range	Time adjustable range	Indication
Toasts	220 °C	6 min	120~220 °C	1~60 min	Steaming + convection heating mode: two icons are light on 
Pizza	160 °C	12 min	120~220 °C	1~60 min	
Shrimps	180 °C	12 min	120~220 °C	1~60 min	
Chicken	220 °C	30 min	120~220 °C	1~60 min	
Fish	180 °C	20 min	60~220 °C	1~60 min	Only convection heating mode: icon is light on
Chicken wings	200 °C	15 min	60~220 °C	1~60 min	
Pastry	160 °C	30 min	60~220 °C	1~60 min	
Dehydration	70 °C	480 min	60~70 °C	10~590 min	
French fries	220 °C	20 min	60~220 °C	1~60 min	
Roast	200 °C	20 min	60~220 °C	1~60 min	
Steak	200 °C	14 min	60~220 °C	1~60 min	
Cookies	200 °C	15 min	60~220 °C	1~60 min	
Fermentation	40 °C	60 min	—	1~60 min	Only steaming mode: icon is light on
Dumplings	100 °C	20 min	80~115 °C	1~60 min	
Sterilization	100 °C	15 min	—	—	
Vegetables	100 °C	15 min	80~115 °C	1~60 min	
Modes adjustment					
Convection heating	180 °C	15 min	60~220 °C	1~60 min	
Steaming	100 °C	15 min	80~115 °C	1~60 min	
Steaming + convection heating	180 °C	15 min	120~220 °C	1~60 min	

Notes:

- Time and temperature of cooking depend on the quantity and type of products.
- When using the steam sterilization program, make sure that the cookware can withstand temperatures above 130°C and that the water tank is filled with purified water.

TIME AND TEMPERATURE ADJUSTMENT

After choosing the cooking program, if necessary, adjust the time and temperature of cooking.

Click the button :
When the temperature flashes on the digital display, turn the knob to increase or decrease the cooking temperature.
When the time flashes on the digital display, turn the knob to increase or decrease the cooking time.

INNER CHAMBER LIGHTING

Press the button in standby mode or when the appliance is working, the lamp inside the chamber will turn on and automatically turn off after 60 seconds.
If the door is opened in standby mode or while the appliance is in operation, the lamp lights up and turns off automatically after 60 seconds.

PAUSE FUNCTION

If the door is opened during cooking, the appliance will automatically stop working and the digital display will show «OPEN». In this case, all buttons will be blocked except ⏻. Close the door and the appliance will resume operation.
During operation, press the button ⏯, the device will stop working, the indicator will flash. Press the button again to resume.

Notes:

- If the door is opened during operation, the appliance will stop working.
- If the door is not closed for 5 minutes, the appliance will automatically turn off and the display screen will turn off.

DELAY START FUNCTION

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

1. Select cooking programs or cooking mode. If necessary, adjust the temperature and cooking time.
2. Press the button and the delay time will be displayed on the screen (default is 1 hour).

3. Adjust the cooking delay time using the regulator. Setting range: 10 minutes ~ 9 hours 50 minutes.
4. Press the button ▷‖ to confirm the setting, then the countdown will start.

ROTISSERIE OR BASKET ROTARY FUNCTION

During operation or after selecting a cooking program (menu), press the button ↻ to activate the rotation function. When turned on, the corresponding indicator will light up. Press the button again to cancel the rotation function.

DESCALING FUNCTION

If the icon ⟲ lights up and flashes on the digital screen, it means that you need to descale the appliance. First, press the button ⟲ on the control panel, then press the button ▷‖ to start the descaling process. If the appliance is not descaled, the icon ⟲ will flash every time the appliance is switched on.

Descaling procedure:

1. Add detergent to the water tank, start the cleaning program. After 10 minutes open the drain plug and pour out the detergent having previously placed a waste water tray under the drain.
2. Add 250 ml of clean water, start the cleaning program. After 10 minutes open the drain plug and pour out the water.
3. Drain and pour 250 ml of clean water again, start the cleaning program. After 10 minutes open the drain plug and pour out the water.

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

Malfunction	Possible reasons	Solutions
Display screen does not work	■ The appliance is turned off ■ Power cord does not work properly	■ Turn on the appliance ■ Contact an authorized service center
The display screen is not working properly	■ Display screen is damaged ■ Circuit board electronic components are damaged	■ Contact an authorized service center
Control panel does not operate	■ The power supply is not connected correctly ■ The appliance door is not closed properly ■ Circuit board electronic components are damaged	■ Reconnect the power cord ■ Close the appliance door properly ■ Contact an authorized service center
Leakage of water or steam from the appliance door during cooking	■ The appliance door is not closed properly ■ The door sealing ring is not installed properly	■ Close the appliance door properly ■ Reinstall the door sealing ring ■ Contact an authorized service center
Inner chamber lamp does not work	■ The lamp is damaged ■ Circuit board electronic components are damaged	■ Contact an authorized service center

The fan does not work	■ Fan motor damaged ■ Circuit board electronic components are damaged	■ Contact an authorized service center
Keys failure	■ Circuit board electronic components are damaged	■ Contact an authorized service center
No steam ejected	■ Water pipe is broken, blocked or damaged ■ The water tank is not properly placed	■ Contact an authorized service center ■ Reinstall the water tank in place

ERROR CODES

Code	Code interpretation	Possible causes
E1	Activation of chamber high temperature protection	Chamber temperature and sensor temperature is higher than safety setting
E2	Activation of high temperature protection of evaporation disk	Evaporator temperature is higher than safety setting
E3	Activation of chamber low temperature protection	No change within 5 minutes after start-up and chamber temperature is lower than 35 °C.
E4	Activation of low temperature protection of evaporation disk	No change within 5 minutes after start-up and evaporation disk temperature is lower than 35 °C.
E5	Temperature sensor connection failure	Temperature sensor open circuit
E6	Temperature sensor failure	Short circuit in temperature sensor
E7	Circuit board fault	Communication failure

E1-E2 – disconnect the appliance from the power supply and let it cool down. If the error does not disappear when you turn it on again, contact an authorized service center.

E3-E4 – disconnect the appliance from the power supply, turn it on again and perform operations. If the error persists, contact an authorized service center.

E5-E7 - 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, переконливо 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.

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН ARDESTO™

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

ARDESTO™

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