ARDESTO™

МУЛЬТИПІЧ

Інструкція з експлуатації

AIR FRYER

Instruction manual



AF-H-E80B

Уважно прочитайте цю інструкцію перед початком експлуатації приладу та збережіть її для подальшого використання. Зверніть увагу на заходи безпеки, вони допоможуть уникнути поломок і нещасних випадків.

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. Чищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, якщо вони не досягли 8-річного віку і не перебувають під наглядом. Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей віком до 8 років місці.
- Потрібен пильний нагляд, якщо прилад використовується дітьми або поряд із ними.
- Небезпека задухи! Зберігайте весь пакувальний матеріал подалі від дітей.
- Прилад призначено лише для побутового використання тільки за призначенням відповідно до цієї інструкції. Не використовувати прилад поза приміщенням. Не використовувати прилад в комерційних цілях. Прилад не призначено для використання на службових кухнях у магазинах, офісах, фермерських господарствах та в інших виробничих умовах. Прилад не призначено для використання клієнтами в

готелях, мотелях, готелях із комплексом послуг «ночівля і сніданок» та інших жилих середовищах.

- Після транспортування за низьких температур залиште прилад при кімнатній температурі на 2 години перед використанням.
- Перед використанням зніміть з приладу всі пакувальні матеріали на рекламні етикетки.
- Не використовуйте прилад, якщо він не зібраний повністю або в ньому відсутні деталі.
- Перед підключенням приладу до електромережі переконайтеся, що параметри, зазначені в технічних характеристиках на лейблі приладу, відповідають параметрам електромережі.
- Завжди підключайте кабель живлення лише до заземленої настінної розетки.
- Якщо штепсельна вилка приладу не відповідає розетці, зверніться за допомогою до спеціаліста. Використання різних перехідників може пошкодити прилад.
- Використовувати подовжувач для підключення приладу до мережі живлення заборонено.
- Прилад не призначений для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Перед першим використанням та надалі регулярно перевіряйте прилад і шнур живлення на пошкодження. Не використовуйте прилад із пошкодженим кабелем живлення або вилкою, а також якщо прилад не працює належним чином або якщо прилад упав або був пошкоджений будь-яким іншим спосо-

бом. Не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно. Зверніться в авторизований сервісний центр для діагностики або ремонту приладу.

- Прилад не містить деталей, які може обслуговувати користувач. Не намагайтеся ремонтувати, розбирати або модифікувати прилад. Це призведе до анулювання гарантії.
- 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 згинайте та не пошкоджуйте кабель живлення.
- Не переміщуйте та не піднімайте прилад, якщо кабель живлення підключений до розетки.
- Не підключайте прилад до електромережі та не користуйтеся приладом мокрими руками.
- Не підключайте прилад до електромережі, якщо його поверхні вологі.
- Не занурюйте прилад і кабель живлення у воду або інші рідини. Якщо це сталося, негайно відключіть прилад від електромережі за допомогою запобіжника, і перш ніж користуватися ним далі, перевірте його справність і безпечність, звернувшись до спеціаліста з технічного обслуговування авторизованого сервісного центру.
- Не допускайте потрапляння рідини всередину при-

ладу, щоб уникнути ураження електричним струмом або короткого замикання.

- Не використовуйте прилад поблизу горючих речовин. Не кладіть горючі матеріали на прилад або всередину нього.
- Нагрівання закритих ємностей (герметичних контейнерів, пляшок або банок) у приладі категорично заборонено.
- Не використовуйте всередині приладу пластиковий посуд, харчову плівку та інше не термостійке приладдя.
- Використовуйте прилад лише з аксесуарами, що входять до комплекту постачання. Використання аксесуарів, відмінних від тих, що входять до комплекту постачання, може призвести до пошкодження. Використовуйте лише рекомендовані виробником аксесуари, щоб уникнути пожежі, ураження електричним струмом або травм.
- Розміщуйте прилад горизонтально на сухій, рівній, твердій, термостійкій та непохитній поверхні. Не ставте прилад на гарячі поверхні, а також поблизу джерел тепла, занавісок і під навісними полицями.
- Забороняється встановлювати прилад у шафу.
- Не розміщуйте прилад поряд із газовими або електричними плитами.
- Не використовуйте прилад у приміщенні з високим рівнем вологості. Тримайте подалі від прямих сонячних променів.
- Навколо приладу завжди має бути достатньо місця для належної вентиляції. Забезпечте простір навко-

ло приладу для виходу тепла. Не блокуйте отвори входу та виходу повітря.

- Не ставте прилад впритул до стіни або інших приладів. Залишайте щонайменше 10 см вільного простору ззаду, з боків і зверху.
- Не ставте нічого зверху на прилад.
- Прилад не можна накривати.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які можливі пошкодження, спричинені неправильним або неналежним використанням.
- Прилад призначено тільки для приготування харчових продуктів згідно інструкції. Не використовуйте прилад не за призначенням.
- Не використовуйте прилад для приготування рідких страв.
- Ніколи не кладіть продукти безпосередньо в кошик. Завжди вставляйте решітку для приготування в кошик перед додаванням продуктів. Не допускайте контакту продуктів з нагрівальними елементами.

УВАГА! Наповнення кошика олією може спричинити пожежу. Цей прилад працює із використанням гарячого повітря. Не використовуйте олію, жир для смаження або іншу рідину, щоб уникнути займання та опіків.

- Не залишайте прилад без нагляду, коли він підключений до електромережі.
- Контролюйте процес приготування.
- Не рекомендується безперервне використання приладу понад 2 години.
- Не торкайтесь внутрішніх частин приладу під час його роботи.



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

- Витягайте та вставляйте кошик тільки тримаючи за ручку. Аксесуари до приладу можуть нагріватися під час роботи. Не торкайтеся їх руками, використовуйте термостійку рукавичку.
- Під час приготування з використанням гарячого повітря з вихідних отворів виходить гаряча пара. Тримайте руки й обличчя на безпечній відстані.
- Будьте обережні. Гаряча пара та повітря можуть обпекти при витягуванні кошика.
- Витягаючи гарячий кошик після приготування, ставте його тільки на термостійку поверхню.
- Негайно вимкніть прилад, якщо з нього йде чорний дим. Дочекайтесь повного припинення диму, перш ніж витягати форму.
- Дайте приладу охолонути, перш ніж чистити або переміщати прилад.
- Завжди відключайте прилад від електромережі, коли ним не користуєтеся, для очищення або переміщення. Для безпечного очищення або переміщення прилад повинен охолонути приблизно протягом 30 хвилин.
- Відключаючи прилад від електромережі, не тягніть за кабель, беріться за штепсельну вилку. Перед від'єднанням приладу від електромережі, вимкніть прилад за допомогою панелі керування (якщо є).
- Після використання обов'язково очистіть прилад, особливо поверхні, що контактують з їжею (доклад-

ний опис процесу чищення вказаний в розділі «Очищення та догляд»).

- Не чистіть прилад металевими губками для чищення. Шматочки можуть відірватися та потрапити до внутрішніх електричних деталей, що створює ризик ураження електричним струмом або виходу з ладу приладу.

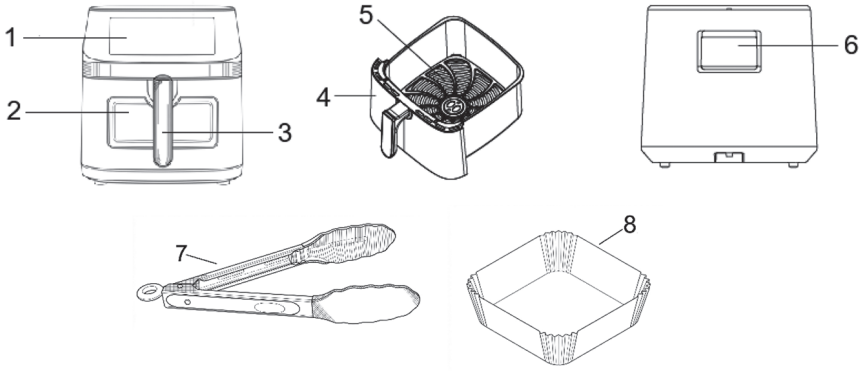
КОМПЛЕКТАЦІЯ

Мультипіч з кошиком – 1 шт.
Решітка для приготування – 1 шт.
Щипці з силіконовими наконечниками – 1 шт.
Паперова форма – 30 шт.
Інструкція з експлуатації – 1 шт.
Гарантійний талон – опціонально, залежно від країни призначення

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Зніміть усі пакувальні матеріали, наліпки та етикетки.
2. На початку роботи при першому увімкненні може з'явитися специфічний запах та/або дим. Це нормальне явище, яке пов'язане з виробничим покриттям. Запустіть порожній прилад без продуктів на найвищій температурі протягом 10 хвилин. Забезпечте належну вентиляцію.
3. Після дайте приладу охолонути та виконайте дії з очищення приладу.
4. Очистіть кошик та решітку гарячою водою з миючим засобом та неабразивною губкою. Всі аксесуари повинні бути сухими перед використанням.
5. Протріть внутрішню та зовнішню частину приладу вологою тканиною, після витріть насухо.

ОПИС ПРИЛАДУ

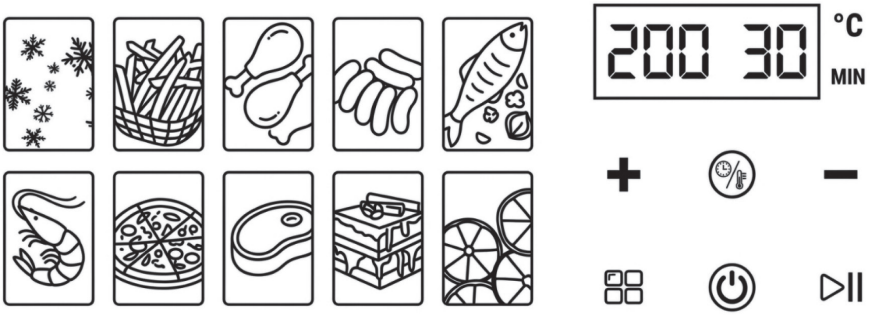


1. Панель керування та дисплей
2. Оглядове віконце
3. Ручка кошика
4. Кошик
5. Знімна решітка для приготування
6. Отвір для виходу повітря
7. Щипці з силіконовими наконечниками
8. Паперова форма

Зображення в інструкції лише для довідки. Реальний прилад може відрізнятися.

Виробник залишає за собою право без попереднього повідомлення вносити зміни в технічні характеристики та дизайн приладів, що не погіршують експлуатаційні якості.

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



Позначення автоматичних програм приготування:

- Верхній ряд (зліва направо): розморожування, картопля фрі, курячі гомілки, сосиски, риба
- Нижній ряд (зліва направо): креветки, піца, стейк з телятини, випічка, сухофрукти

	Кнопка живлення
	Кнопка старт/пауза
	Кнопка налаштування температури/часу приготування
	Кнопка збільшення
	Кнопка зменшення
	Кнопка вибору програми приготування

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Увага! Не потрібно додавати олію або жир у кошик, оскільки прилад працює за допомогою гарячого повітря.

Увага! Не торкайтеся кошика під час роботи приладу та одразу після приготування – він буде дуже гарячим. Тримайте лише за ручку.

Увага! Не ставте гарячий кошик на верх приладу.

1. Обережно вийміть кошик з решіткою з приладу, потягнувши за ручку кошика. Помістіть продукти, які потрібно приготувати, у кошик на решітку та вставте кошик у прилад.

Примітки:

- Ніколи не кладіть продукти безпосередньо в кошик. Завжди використовуйте решітку для приготування.
- Ніколи не засовуйте кошик в прилад силоміць, оскільки це може пошкодити прилад та кошик.
- Прилад не працюватиме, якщо кошик вставлений не правильно.

2. Підключіть шнур живлення до розетки.
3. Натисніть кнопку живлення, щоб увімкнути прилад.
4. Натисніть кнопку налаштування температури/часу приготування для вибору між температурою та часом.
5. Відкоригуйте температуру з кроком 5 °C за допомогою кнопок збільшення/зменшення. Максимальна температура становить 200 °C, мінімальна – 80 °C.
6. Відкоригуйте час з кроком 1 хвилина за допомогою кнопок збільшення/зменшення. Часовий діапазон: 1-60 хвилин.
7. Натисніть кнопку вибору програми, щоб вибрати програму автоматичного приготування. За бажанням налаштуйте температура та/або час програми згідно пунктів 4-6.
8. Після налаштування температури та часу приготування або вибору автоматичної програми приготування, для запуску приготування натисніть кнопку старт.
9. Щоб змінити налаштування під час приготування, виконайте дії пунктів 4-8.

Примітка: для ввімкнення підсвічування кошика на 1 хвилину коротко натисніть кнопку налаштування температури/часу.

10. Прилад автоматично вимкнеться по завершенню встановленого часу. Щоб вимкнути прилад вручну в будь-який момент, натисніть на утримуйте кнопку живлення.
11. Вийміть кошик та поставте на термостійку поверхню. Потім вийміть приготовлену їжу за допомогою щипців із силіконовими наконечниками або іншого відповідного неметалевого посуду.

Примітка: вентилятор приладу продовжуватиме працювати ще короткий проміжок часу після закінчення встановленого часу. Це нормально і не є несправністю.

АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ

Насолоджуйтесь універсальним приготуванням з 10 попередньо встановленими програмами. Температура та час за замовчуванням для кожної автоматичної програми наведено в таблиці нижче.

Програма	**Заданий час, хв**	**Задана температура, °C**
Розморожування	10	80
Картопля фрі	20	200
Курячі гомілки	30	200
Сосиски	10	200
Риба	15	180
Креветки	6	190
Піца	10	180
Стейк з телятини	10	200
Випічка	25	170
Сухофрукти	90	80

Примітка: налаштування часу та температури можуть відрізнятися залежно від кількості та характеристик їжі, що готується. Результати приготування можуть відрізнятися залежно від температури навколишнього середовища, температури їжі, що готується (заморожена, холодна, кімнатної температури), або якщо прилад вже теплий після попереднього приготування.

ПОСІБНИК З ПРИГОТУВАННЯ

- Струшування невеликих продуктів посередині приготування забезпечує більш рівномірне приготування. Якщо потрібно струшувати або перевертати продукти на будь-якому етапі приготування, рекомендується поставити прилад на паузу, перш ніж виймати кошик.
- Менші інгредієнти зазвичай потребують трохи меншого часу для приготування, ніж великі.
- Більша кількість інгредієнтів потребує трохи довшого часу приготування, менша – трохи коротшого.
- Додаючи олію до продуктів, які потрібно приготувати в приладі, завжди спочатку змішуйте олію та продукти в мисці або злегка змащуйте продукти, перш ніж додавати продукти в кошик на решітку. Ніколи не наливайте олію безпосередньо в кошик або на решітку.
- Не готуйте жирні або маслянисті продукти в приладі.
- Закуски, які можна приготувати у звичайній духовці, також можна приготувати в цьому приладі.
- Для приготування домашньої картоплі фрі найкраще використовувати крохмалисті сорти картоплі.
- Змажте свіжу картоплю невеликою кількістю олії , щоб вона стала більш хрусткою. Після додавання олії інгредієнти слід залишити на кілька хвилин, перш ніж покласти у кошик для приготування.
- Для найкращих результатів приготування рекомендується мінімізувати час і частоту виймання кошика, коли прилад увімкнений. Температура всередині приладу повинна залишатися постійною для забезпечення найкращих результатів приготування.
- Рекомендується перевіряти страву під час процесу приготування. За потреби налаштуйте таймер, щоб страва готувалася до повної готовності.
- Використовуйте готове тісто, щоб швидко й легко приготувати. Воно також потребує меншого часу для приготування, ніж домашнє.

- Також можна використовувати прилад для підігрівання їжі. Для цього встановіть температуру 150 °C і час до 10 хвилин.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

УВАГА! Перед чищенням відключіть прилад від електромережі та дайте приладу охолонути.

1. Вийміть кошик, щоб прилад швидше охолонув.
2. Ніколи не занурюйте корпус приладу або шнур живлення у воду або інші рідини.
3. Очищуйте прилад після кожного використання.
4. Ніколи не використовуйте для чищення приладу та аксесуарів абразивні засоби або гострі предмети (ножі або жорсткі щітки). Не використовуйте металеві інструменти для чищення приладу.
5. Щоб ефективно очистити решітку, можна використовувати кухонні щітки або неабразивну губку.
6. Протирайте зовнішню частину приладу вологою ганчіркою.
7. Мийте кошик та решітку гарячою водою з використанням рідкого мила та неабразивної губки. Для видалення жиру можна використовувати засіб для миття посуду.
8. Якщо залишки їжі прилипли до кошика чи його дна, налийте в кошик гарячу воду з миючим засобом, помістіть решітку в кошик і залиште на 10 хвилин.
9. Очищайте внутрішню частину приладу вологою неабразивною губкою.
10. Очищайте нагрівальні елементи за допомогою щітки, щоб прибрати залишки їжі.
11. Своєчасно очищуйте отвори для входу та виходу повітря чистою щіткою.
12. Перед повторним використанням приладу, дайте всім елементам та деталям висохнути або протріть насухо.
13. Протирайте кабель живлення лише сухою тканиною.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Прилад не працює	Прилад не підключено до електромережі	Правильно вставте вилку у справну заземлену розетку відповідної електромережі
	Не натиснули кнопку живлення або старту, або не встановлені налаштування	Натисніть кнопку увімкнення/вимкнення, встановіть налаштування, натисніть кнопку старт
Інгредієнти не просмажилися	Забагато інгредієнтів у кошику	Кладіть меншу кількість інгредієнтів. Менші порції готуються рівномірно
	Встановлено занадто низьку температуру	Встановіть необхідну температуру
	Встановлено закороткий час приготування	Встановіть потрібний час
Інгредієнти просмажуються нерівномірно	Деякі інгредієнти потребують струшування (перемішування, перевертання) під час приготування	Інгредієнти, які лежать один на одному (наприклад, картопля фрі), потрібно струшувати (перемішувати, перевертати) під час приготування
Не вдається повністю вставити кошик у прилад	Забагато інгредієнтів у кошику	Зменшіть кількість інгредієнтів або розкладіть таким чином, щоб був вільний простір над ними
З приладу виходить білий дим	Інгредієнти занадто жирні	При смаженні жирної їжі велика кількість олії витікає в кошик. Олія спричиняє появу диму, а кошик може перегрітися. Це не впливає на прилад або кінцевий результат
	У кошику залишився жир із попереднього приготування	Дим виникає через нагрівання залишків жиру. Очищуйте кошик після кожного використання
Свіжа картопля фрі просмажена нерівномірно	Використано неправильний сорт картоплі	Використовуйте свіжу картоплю, яка залишається твердою після смаження
	Не промили нарізану картоплю перед смаженням	Ретельно промийте картопляні палички, щоб змити крохмаль з поверхні
Свіжа картопля фрі не хрустка після приготування	Хрусткість залежить від кількості олії та води в картоплі	Ретельно висушіть нарізану картоплю перед додаванням олії. Наріжте дрібніше. Змастіть більше олією для хрусткої скоринки
Смажені закуски не хрусткі після приготування	Використали закуски, які непризначені для мультипечі	Використовуйте закуски для запікання або злегка змастіть їх олією

Якщо вищезазначені дії не допомогли усунути проблему, не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад, зверніться в авторизований сервісний центр.

ЗБЕРІГАННЯ

- Перед зберіганням переконайтеся, що прилад відключений від електромережі та повністю охолонув.
- Виконайте всі пункти розділу «Очищення та догляд».
- Зберігайте прилад у сухому прохолодному місці.

Код помилки на дисплеї

Якщо на дисплеї відображається код помилки (E1, E2 тощо), вимкніть прилад через запобіжник та зверніться до авторизованого сервісного центру.

Для отримання додаткової інформації відвідайте
https://ardesto.com/

Сервісне обслуговування та гарантія:
https://ardesto.com/servis-ta-garantiya/

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ЦЬОГО ПРИЛАДУ



Це маркування свідчить, що прилад не можна викидати разом з іншими побутовими відходами. Щоб не завдавати шкоди навколишньому середовищу або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію відходів, утилізуйте їх відповідально, сприяйте сталому повторному використанню ресурсів. Утилізуйте прилад через уповноважену компанію з утилізації або відповідну державну установу.



Утилізуйте пакувальні матеріали екологічно. Упаковка виготовлена з матеріалів, придатних для вторинної переробки, які слід утилізувати на місцевих переробних підприємствах.



Зверніть увагу на маркування пакувальних матеріалів для роздільного збирання відходів, які позначені абревіатурами (a) та цифрами (b) з наступним значенням:
1-7: пластик / 20-22: папір і ДВП / 80-98: композитні матеріали.



Якщо виникли сумніви, зв'яжіться з підприємством з утилізації відходів. Місцева громада або муніципальні органи влади можуть надати інформацію про те, як правильно утилізувати прилад.

Read the instruction manual carefully before using the appliance. Save it for future reference. Pay attention to the safety measures, they will help to avoid breakdowns and accidents.

SAFETY MEASURES

- This appliance can be used by children aged 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 unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Close supervision is required if the appliance is used by or near children.
- Danger of suffocation! Keep all packaging materials away from children.
- 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. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- After transportation at low temperatures, leave the appliance at room temperature for 2 hours before use.

- Before use, remove all packaging materials and promotional labels from the appliance.
- Do not use the appliance if it is not fully assembled or if parts are missing.
- Before connecting the appliance to the electrical network, make sure that the parameters indicated in the technical characteristics on the appliance label correspond to the parameters of the electrical network.
- Always connect the power cord to a grounded wall outlet only.
- If the plug of the appliance does not match the outlet seek professional assistance. The use of different adapters may damage the appliance.
- 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.
- Before first use and regularly thereafter, check the appliance and power cord for damage. Do not use the appliance with a damaged power cord or plug, or if the appliance is not working properly or if it has been dropped or otherwise damaged. Do not attempt to repair the appliance by yourself. Contact an authorized service center for diagnostics or repair of the appliance.
- The appliance has no user-serviceable parts contained within. Do not attempt to repair, disassemble or modify the appliance. This will void the warranty.
- 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 bend or damage the power cord.
- Do not move or lift the appliance while the power cable is connected to the outlet.
- Do not connect the appliance to the mains with wet hands and do not use the appliance with wet hands.
- Do not connect the appliance to the electrical network if its surfaces are wet.
- Do not immerse the appliance and power cord in water or other liquids. If this happens immediately unplug the appliance from the mains by the fuse and before using it check its operation and safety by contacting a service technician from an authorized service center.
- Do not allow liquid to enter the appliance to avoid electric shock or short circuit.
- Do not use the appliance near flammable substances. Do not place flammable materials on or inside the appliance.
- Heating closed containers (sealed containers, bottles or jars) in the appliance is strictly prohibited.
- Do not use plastic dishes, cling film or other non-heat resistant accessories inside the appliance.
- Use the appliance only with the supplied accessories. Using accessories other than the one supplied may

result in damage. Use only accessories recommended by the manufacturer to avoid fire, electric shock or personal injury.

- Place the appliance horizontally on a dry, flat, solid, heat-resistant and stable surface. Do not place the appliance on hot surfaces, near heat sources, curtains or under hanging shelves.
- Do not place the appliance near gas or electric stoves.
- It is forbidden to install the appliance in a cabinet.
- Do not use the appliance in a room with a high level of humidity. Keep away from direct sunlight.
- There should always be enough space around the appliance for proper ventilation. Provide space around the appliance for heat to escape. Do not block the air inlet and outlet openings.
- Do not place the appliance close to a wall or other appliances. Leave at least 10 cm of free space at the back, sides and top.
- Do not place anything on top of the appliance.
- The appliance should not be covered.
- The manufacturer is not responsible for any eventual damage caused by improper or faulty use.
- The appliance is intended only for cooking food according to the instructions. Do not use the appliance for purposes other than those specified.
- Do not use the appliance to cook liquid dishes.
- Always put the food to be cooked on the cooking rack. Never place food directly into the basket. Always insert the rack into the basket before adding the food. Do

not allow food to come into contact with the heating elements.

WARNING! Filling the basket with oil may cause a fire. This appliance operates using hot air. Do not use oil, grease or other liquids to avoid ignition and burns.

- Do not leave the appliance unattended when it is connected to the mains.
- Control the cooking process.
- Continuous appliance use exceeding 2 hours is not recommended.
- Do not touch the internal parts of the appliance while it is operating.



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

- Only remove and insert the basket by holding it by the handle. The appliance accessories may become hot during operation. Do not touch them with hands, use a heat-resistant glove.
- During hot air cooking, hot steam comes out of the vents. Keep the hands and face at a safe distance.
- Be careful. Hot steam and air can burn you when removing the basket.
- When removing the hot basket after cooking, place it only on a heat-resistant surface.
- Switch off the appliance immediately if black smoke is emitted. Wait until the smoke has completely stopped before removing the basket.
- Allow the appliance to cool before cleaning or moving the appliance.

- Unplug the appliance when not in use, for cleaning or moving. The appliance must cool down for approximately 30 minutes before it can be safely cleaned or moved.
- When disconnecting the appliance from the mains do not pull on the cable, pull it out by the plug. Before disconnecting the appliance from the mains, turn off the appliance using the control panel (if present).
- After use, be sure to clean the appliance, especially the surfaces that come into contact with food (a detailed description of the cleaning process is given in the "Cleaning and care" section of this manual).
- Do not clean the appliance with metal scouring pads. Pieces may tear off and come in contact with the internal electrical parts, creating a risk of electrical shock or appliance failure.

EQUIPMENT

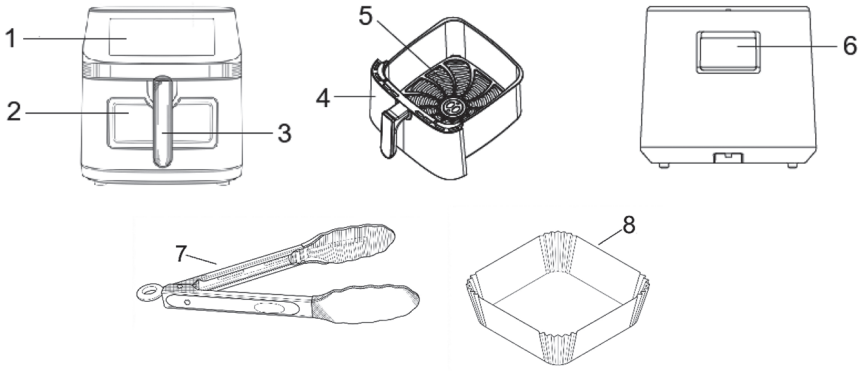
Air fryer with basket – 1 pc
Cooking rack – 1 pc
Silicone-tipped tongs – 1 pc
Paper liner – 30 pcs
Instruction manual – 1 pc
Warranty card - optionally, depending on the country of destination

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging, stickers and labels.
2. At the beginning of operation, when first switched on, a specific smell and/or smoke may appear. This is normal and is associated with the manufacturing coating. Run the empty appliance without food at the highest temperature for 10 minutes. Ensure proper ventilation.

3. Then let the appliance cool down and carry out the steps to clean the appliance.
4. Clean the basket and the rack with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge. All accessories must be dry before use.
5. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth, then wipe dry.

APPLIANCE DESCRIPTION

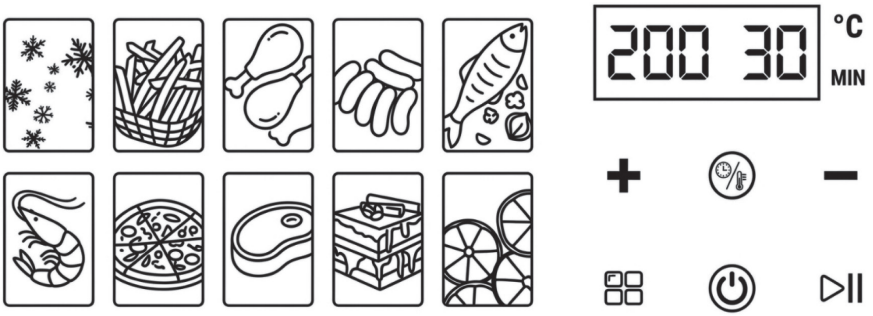


1. Control panel and display
2. Viewing window
3. Basket handle
4. Basket
5. Removable cooking rack
6. Air outlet
7. Silicone-tipped tongs
8. Paper liner

Pictures in the manual are for reference only. Actual appliance may vary.

The manufacturer reserves the right to make changes to the technical specifications and design of appliances that do not impair performance without prior notice.

CONTROL PANEL DESCRIPTION



Automatic cooking program icons:

- Top row (left to right): defrosting, fries, chicken drumsticks, sausages, fish
- Bottom row (left to right): shrimps, pizza, veal steak, baking, dried fruits

	Power button
	Start/Pause button
	Cooking temperature/time setting button
	Increase button
	Decrease button
	Cooking program selection button

APPLIANCE USAGE

Attention! There is no need to add oil or fat to the basket as the appliance works using hot air.

Caution! Do not touch the basket while the appliance is operating and immediately after cooking – it will be very hot. Hold it only by the handle.

Caution! Do not place the hot basket on top of the appliance.

1. Remove the basket with the rack from the appliance by pulling the handle of the basket carefully. Place the food to be cooked into the basket on top of the rack and insert the basket into appliance.

Notes:

- Never place food directly into the basket. Always use cooking rack.
- Never force the basket into the appliance as this may damage the appliance and basket.
- The appliance will not work if the basket is not inserted correctly.

2. Plug the power cord into a power outlet.
3. Press the power button to turn on the appliance.
4. Press the temperature/cooking time setting button to select between temperature and time.
5. Adjust the temperature in 5°C increments using the increase/decrease buttons. The maximum temperature is 200°C, the minimum is 80°C.
6. Adjust the time in 1-minute increments using the increase/decrease buttons. Time range: 1-60 minutes.
7. Press the program selection button to select the automatic cooking program. If desired, adjust the temperature and/or program time according to points 4-6.
8. After setting the temperature and cooking time or selecting the automatic cooking program, press the start button to start cooking.
9. To change the settings during cooking, follow steps 4-8.

Note: To turn on the basket light for 1 minute, briefly press the temperature/time setting button.

10. The appliance will automatically switch off after the set time has elapsed. To switch off the appliance manually at any time, press and hold the power button.

11. Remove the basket and place it on a heat-resistant surface. Then remove the cooked food using silicone-tipped tongs or other suitable non-metallic utensil.

Note: the appliance fan will continue to operate for a short time after the set time has elapsed. This is normal and is not a malfunction.

AUTOMATIC COOKING PROGRAMS

Enjoy versatile cooking with 10 pre-set programs. The default temperature and time for each automatic program are listed in the table below.

Program	Set time, min	Set temperature, °C
Defrosting	10	80
Fries	20	200
Chicken drumsticks	30	200
Sausages	10	200
Fish	15	180
Shrimps	6	190
Pizza	10	180
Veal steak	10	200
Baking	25	170
Dried fruits	90	80

Note: the time and temperature settings can vary depending on the amount and characteristics of food being cooked. Cooking results may vary depending on the ambient room temperature, the temperature of the food being cooked (frozen, cold, room temperature), or if the appliance is already warm from prior cooking.

COOKING GUIDE

- Shaking small food products halfway through makes food cooking more evenly. If need to shake the food or turn over the food at any point of the cooking process, it is recommended to pause the appliance before removing a basket.
- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- When adding oil to food to be cooked in the appliance, always mix the oil and the food in a bowl first or lightly coat the food before adding the food to the basket on top of the rack. Never pour oil directly into the basket or the rack.
- Do not cook greasy or oily food in the appliance.
- Snacks that can be cooked in a conventional oven can also be cooked in this appliance.
- When making homemade chips or fries, the best types of potatoes to use are the starchy varieties.
- Brush the fresh potatoes with a little oil to make them crispier. After adding the oil, the ingredients should be left for a few minutes before placing them in the cooking basket.
- For best cooking results, it is advisable to minimize the time and frequency that the basket is taken out whilst the appliance is on. The temperature inside the appliance needs to remain consistent to ensure best cooking results.
- It is recommend checking the food during the cooking process. If necessary, adjust the timer to allow the food to cook through until it is ready.
- Use ready-made dough for a quick and easy bake. It also takes less time to cook than homemade.
- The appliance can be used to warm up food. To do this, set the temperature to 150 °C and the time to 10 minutes.

CLEANING AND CARE

WARNING! Before cleaning unplug the appliance and let it cool down.

1. Remove the basket to allow the appliance to cool down faster.
2. Never immerse the appliance body or the power cord in water or other liquids.
3. Clean the appliance after each use.
4. Never use abrasives or sharp objects (knives or hard brushes) to clean the appliance and accessories. Do not use metal tools to clean the appliance.
5. To effectively clean the rack, kitchen brushes or a non-abrasive sponge can be used.
6. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
7. Wash the basket and the rack in hot water using liquid soap and a non-abrasive sponge. Dishwashing liquid can be used to remove grease.
8. If food residue is stuck to the basket or its bottom, pour hot water and detergent into the basket, place the rack in the basket and leave for 10 minutes.
9. Clean the inside of the appliance with a damp, non-abrasive sponge.
10. Clean the heating elements with a brush to remove food residue.
11. Clean the air inlet and outlet openings with a clean brush in a timely manner.
12. Allow all elements and parts to dry or wipe dry before using the appliance again.
13. Only wipe the power cord with a dry cloth.

STORAGE

1. Before storing, make sure the appliance is unplugged and has cooled down completely.
2. Follow all the steps in the "Cleaning and Care" section.
3. Store the appliance in a cool, dry place.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The appliance is not working	The appliance is not connected to the mains	Insert the plug correctly into a working grounded outlet of appropriate mains
	The power or start button has not been pressed, or the settings have not been set	Press the power button, set the settings, press the start button
The ingredients have not been fried properly	Too many ingredients in the basket	Use fewer ingredients. Smaller portions cook more evenly
	Temperature set too low	Set the required temperature
	Cooking time set too short	Set the required time
Ingredients have been fried unevenly	Some ingredients require shaking (stirring) during cooking	Ingredients that are stacked on top of each other (e.g. French fries) should be shaken (stirring, turning) during cooking
The basket cannot be fully inserted into the appliance	Too many ingredients in the basket	Reduce the number of ingredients or arrange them so that there is free space above them
White smoke is coming out of the appliance	The ingredients are too greasy	When frying fatty foods, a large amount of oil will leak into the basket. The oil will cause smoke and the basket may overheat. This does not affect the appliance or the final result
	There is grease left in the basket from previous cooking	Smoke is caused by the heating of fat residues. Clean the basket after each use
Fresh French fries are unevenly fried	Wrong variety of potatoes used	Use fresh potatoes that remain firm after frying
	Sliced potatoes were not rinsed before frying	Rinse the potato sticks thoroughly to remove any starch from the surface
Fresh French fries are not crispy after cooking	The crispiness depends on the amount of oil and water in the potatoes	Dry the sliced potatoes thoroughly before adding oil. Cut them into smaller pieces. Brush with more oil for a crispier crust
Fried snacks are not crispy after cooking	Used snacks are not intended for the air fryer	Use baking snacks or lightly grease them with oil

If the above actions did not help to fix the problem, do not try to repair the appliance yourself, contact an authorized service center.

Error code on the display

If an error code appears on the display (E1, E2, etc.), turn off the appliance via the fuse and contact an authorized service center.

For more information visit https://ardesto.com/

Service and warranty: https://ardesto.com/en/service-and-warranty/

CORRECT DISPOSAL OF THE APPLIANCE



This marking indicates that this appliance 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 resources. Dispose of the appliance through an authorized disposal company or an appropriate local authority.



Dispose of the packaging materials environmentally. The packaging is made of recyclable materials which should be disposed of at local recycling facilities.



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning:
1–7: plastics / 20–22: paper and fiberboard / 80–98: composite materials.



If in doubt, contact waste disposal company. Local community or municipal government can provide information on how to dispose of the appliance properly.


ARDESTO™