

# ARDESTO

## МУЛЬТИВАРКА Інструкція з експлуатації

## MULTICOOKER Instruction manual



MC-P21

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

---

Уважно ознайомтеся з цією інструкцією до початку експлуатації пристрою та збережіть її для подальшого використання.

- Перед першим вмиканням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, вказані в маркуванні, електроживленню у вашій мережі.
- Прилад не призначений для промислового застосування. Даний прилад призначений для використання у побутових та аналогічних умовах, зокрема:
  - в кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих умовах, на сільськогосподарських фермах;
  - клієнтами в готелях, мотелях, та іншій інфраструктурі житлового типу;
  - в приватних пансіонатах.
- Не використовуйте поза приміщеннями.
- Не використовуйте пристрій із пошкодженим мережевим кабелем або іншими пошкодженнями. У разі пошкодження шнура живлення його треба замінити спеціальним шнуром чи комплектом, наданим виробником чи сервісною службою.
- Слідкуйте, щоб мережевий кабель не торкався гострих кромek і гарячих поверхонь.
- Не тягніть, не перекручуйте та не намотуйте мережевий кабель навколо корпусу пристрою.
- Відключаючи пристрій від електромережі, не тягніть за мережевий кабель, беріться тільки за вилку.
- Прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.

- Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій. При виникненні несправностей зверніться в авторизований сервісний центр.
- Використання не рекомендованих виробником аксесуарів може бути небезпечним або призвести до пошкодження пристрою.
- Завжди відключайте пристрій від електромережі перед чищенням, або, якщо ви ним не користуєтесь.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом та загоряння, не занурюйте пристрій у воду або інші рідини. Якщо це сталося, негайно відключіть його від електромережі та зверніться в сервісний центр для перевірки.
- 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 розуміють можливі небезпеки. Діти не повинні бавитися з приладом. Очищення та обслуговування споживачем не повинні здійснювати діти без нагляду.
- Встановлюйте мультиварку на рівну стійку поверхню.
- Не встановлюйте пристрій на гарячих газових і електричних плитах, у духових шафах; не розміщуйте його поблизу будь-яких джерел тепла.
- Переконайтеся в тому, що навколо пристрою є достатньо вільного місця. Мультиварка повинна бути встановлена на відстані не менше 15 см від потенційно вогненебезпечних об'єктів, як-от меблів, фіранок та ін.
- Не вмикайте пристрій безпосередньо поруч із вибуховими і легкозаймистими матеріалами і речовинами.

- Не піднімайте та не переміщайте пристрій, поки він підключений до електромережі. Не рухайте чашу всередині мультиварки під час готування.
- Не залишайте продукти або воду в мультиварці на тривалий час.
- Нічим не накривайте пристрій під час роботи, це може стати причиною несправності пристрою. Ніколи не вмийте мультиварку з порожньою чашею.
- Не допускайте потрапляння рідини всередину корпусу мультиварки. Наливайте воду тільки в чашу для приготування.
- Уникайте потрапляння сторонніх предметів і рідин у простір між дном чаші та нагрівальним елементом! Недотримання цього правила може призвести до появи запаху гару, незвичайних звуків і до пошкодження пристрою.
- При виникненні незвичайних для нормальної роботи мультиварки шумів, запахів, диму або інших явних порушень роботи пристрою, необхідно негайно відключити його від мережі. Переконайтеся в тому, що між чашею та нагрівальним елементом немає сторонніх предметів або рідин. При необхідності – приберіть їх. Якщо причину несправності не виявлено, необхідно звернутися в сервісний центр. Не намагайтеся відремонтувати пристрій самостійно.
- Після завершення роботи з пристроєм не поміщайте чашу для приготування одразу під холодну воду - різка зміна температур може привести до пошкодження внутрішнього покриття. Дайте чаші охолонути перед миттям.

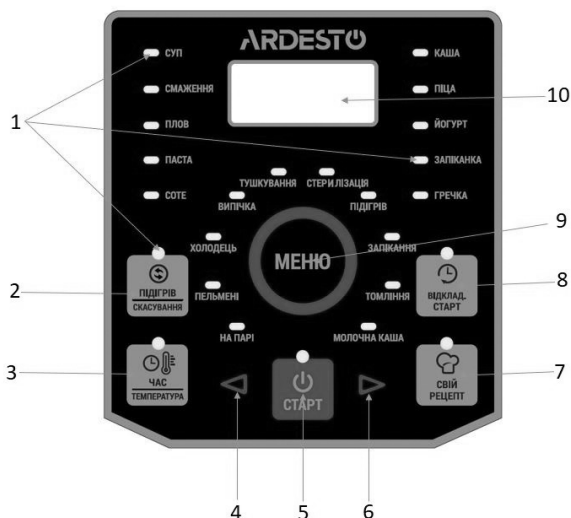
- Не нагрівайте чашу на плиті чи інший нагрівальній поверхні для запобігання її деформуванню. Не замінюйте внутрішню чашу іншим посудом, використовуйте тільки комплектну чашу.
- Не мийте продукти безпосередньо в чаші мультиварки, використовуйте для цього інший посуд.
- Внутрішня поверхня чаші має покриття, яке вимагає акуратного та дбайливого поводження. Щоб не пошкодити покриття чаші, виробник рекомендує використовувати аксесуари, що йдуть у комплекті з мультиваркою. Можна також використовувати дерев'яне, пластикове або силіконове приладдя.

**УВАГА: будьте обережні під час роботи з мультиваркою - гаряча пара та розігріті деталі мультиварки можуть призвести до серйозних опіків рук та обличчя. Дотримуйтеся правил техніки безпеки під час використання мультиварки. Натиснувши кнопку для відкриття кришки, дочекайтеся, поки кришка повністю відкриється, поки повністю вийде пара, і лише потім перевіряйте ступінь готовності страви.**

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Мірний стакан
2. Ополоник та ложка для приготування
3. Контейнер для приготування на парі
4. Книга рецептів
5. Інструкція з експлуатації (містить гарантійний талон)

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. Індикатори обраної програми або режиму
2. Кнопка функцій «Підігрів/Скасування» для увімкнення функції підігріву страви та скасування вибраної програми або скидання налаштувань
3. Кнопка функцій «Час/Температура» для налаштування часу або температури програм приготування
4. Кнопка зменшення значення параметра
5. Кнопка увімкнення або вимкнення мультиварки та запуску обраної програми
6. Кнопка збільшення значення параметра
7. Кнопка увімкнення програми «Свій рецепт»
8. Кнопка налаштування відкладеного старту
9. Кнопка вибору необхідної програми приготування
10. Дисплей

## ДИСПЛЕЙ

---

Дисплей служить для відображення налаштувань температури та часу. У режимі виконання програми на дисплеї відображається зворотний відлік часу приготування.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

---

- Розпакуйте пристрій і видаліть усі етикетки.
- Перевірте наявність усіх компонентів пристрою та відсутність пошкоджень.
- Вимийте всі знімні частини в теплій мильній воді. Ретельно промийте та висушіть усі деталі. Протріть зовнішній корпус чистою вологою тканиною. **НІКОЛИ** не занурюйте зовнішній корпус у воду або будь-яку іншу рідину.
- Перед першим застосуванням пристрою рекомендується увімкнути програму «Суп» на 60 хвилин із чашею, заповненою водою на 70%.


## ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

---



- Перед приготуванням внутрішня та зовнішня частини мультиварки повинні бути чистими, переконайтеся також, що між чашею для приготування та нагрівальною поверхнею немає сторонніх предметів.
- Вставте чашу для приготування в мультиварку.
- Злегка поверніть чашу для приготування всередині мультиварки, переконайтеся, що чаша щільно стикається з нагрівальним елементом.
- Викладіть необхідні інгредієнти в чашу.
- Закрийте кришку.
- Вставте штекер мережевого кабелю в гніздо штекера мультиварки.
- Увімкніть вилку мережевого кабелю мультиварки в розетку. Не підключайте пристрій до розетки, якщо не виконані вищевказані вимоги.

## УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ МУЛЬТИВАРКИ, ВИБІР ПРОГРАМИ ТА НАЛАШТУВАННЯ ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ




---

Пристрій переходить у режим очікування після закінчення процесу приготування або після виходу з режиму підтримання температури. Для увімкнення мультиварки натисніть кнопку .




### Меню/Старт

- Після увімкнення мультиварки натисніть кнопку  декілька разів до моменту підсвічування індикатора поруч з необхідною програмою.
- Після вибору функції натисніть кнопку , щоб запустити обрану програму.




### Налаштування часу приготування

- Вибравши необхідну програму приготування, натисніть кнопку  один раз, щоб налаштувати час приготування.
- Використовуйте кнопки  або , щоб зменшити або збільшити значення часу.

### Налаштування температури приготування

- Вибравши необхідну програму приготування, натисніть кнопку  два рази, щоб налаштувати температуру приготування.
- Використовуйте кнопки  або , щоб зменшити або збільшити значення температури.



### Відкладений старт

- Натисніть кнопку , щоб налаштувати функцію відкладеного старту.
- Використовуйте кнопки  або , щоб зменшити або збільшити значення часу.
- Якщо час відкладеного старту менший за час приготування, мультиварка працюватиме без відкладеного старту.

*Примітка: рекомендується налаштувати цю функцію на період до 12 годин для запобігання погіршенню смакових якостей продуктів.*


*Обраний період відкладеного старту включає в себе час на приготування страви. Для прикладу: якщо продукти закладено в 13:00, обрано програму «Випічка» (стандартний час приготування для цієї програми – 1 година) і налаштовано відстрочку 5 годин, то мультиварка запустить програму «Випічка» в 17:00 і в 18:00 процес приготування буде закінчено.*

### Автопідігрів (підтримання температури готових страв)

Функція «Автопідігрів» запускається автоматично після закінчення програми приготування (крім програм «Йогурт» і «Паста») та підтримує страву в гарячому стані до 12 годин. При необхідності Ви можете натиснути кнопку  під час роботи програми приготування для ручного закінчення процесу та переходу мультиварки в режим очікування. Для ручного увімкнення функції автопідігріву - натисніть кнопку  в режимі очікування.

### Свій рецепт

В мультиварці передбачена програма «Свій рецепт», що дає можливість встановлювати ручні налаштування часу та температури для приготування ваших улюблених страв. Діапазон встановлення часу приготування приготування – від 5 хвилин до 9 годин 55 хвилин; крок налаштування: 1 хвилина при встановленні часу в діапазоні від 5 до 45 хвилин, 5 хвилин при встановленні часу в діапазоні від 45 хвилин до 1,5 години, 10 хвилин при встановленні часу в діапазоні від 1,5 до 3 годин та 20 хвилин при встановленні часу в діапазоні від 3 годин до 9 годин 55 хвилин. Діапазон встановлення температури приготування - від 35 до 160 °C з кроком в 5 °C при встановленні температури від 35 до 110 °C та кроком в 10 °C при встановленні температури від 110 до 160 °C.

Виберіть цей режим за допомогою натискання кнопки , після чого налаштуйте необхідний час та температуру і запустить програму приготування, використовуючи відповідні інструкції, вказані у цьому розділі вище.



## ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ

Програма	Опис	Робоча температура	Час приготування за замовчуванням	Діапазон налаштувань часу приготування / крок налаштувань	Відкладений старт	Автоматичний грів після завершення програми
<b>Соте</b>	Підходить для тушування овочів, приготування овочевої ікри, соте, лечо, рагу тощо зі збереженням корисних речовин та смакових якостей	90 °C	2 години	1 година – 8 годин / 30 хв.	+	+
<b>Паста</b>	Програма для приготування макаронних виробів з різних сортів пшениці. Відлік часу до закінчення програми розпочинається після досягнення робочої температури та подачі звукового сигналу. Додайте продукти в чашу та повторно натисніть кнопку «СТАРТ». Готуйте з відкритою кришкою декілька хвилин після того, як буде поміщено макарони в чашу для запобігання вибіганню вмісту чаші через край	100 °C	8 хвилин	5 хвилин – 20 хвилин / 1 хв.	-	-
<b>Молочна каша</b>	Програма для приготування каш на молоці. Використовуйте пастеризоване молоко з низьким рівнем жирності, або розведіть цільне молоко питною водою у пропорції 1:1. Перед початком приготування змастіть внутрішню поверхню чаші мультиварки вершковим маслом	95 °C	1 година	10 хвилин – 1,5 години / 5 хв.	+	+
<b>Піца</b>	Програма для приготування піци та м'ясних і овочевих пирогів, виробів з тіста з начинками	120-160 °C	20 хвилин	20 хвилин – 1 година / 5 хв.	+	+
<b>Запіканка</b>	Програма для приготування сирних, м'ясних та овочевих запіканок. Страви виходять з апетитною скоринкою та ніжною консистенцією всередині	120 °C	1 година	40 хвилин – 1,5 години / 10 хв.	+	+
<b>Плов</b>	Програма для приготування різновидів м'ясного або овочевого плову. Створена з урахуванням особливостей температурного балансу під час приготування	120-125 °C	1 година	20 хвилин – 2 години / 5 хв.	+	+
<b>Тушування</b>	Рекомендується для тушування м'яса, птиці, риби, овочів. Рівень води не має бути вищим за максимальну позначку на чаші	93 °C	2 години	30 хвилин – 8 годин / 30 хв.	+	+
<b>Випічка</b>	Рекомендується для приготування різновидів випічки, бісквітів, запіканок, пирогів. Переконайтеся, що сире тісто займає не більше половини об'єму чаші. Вага інгредієнтів не має перевищувати 600 г	130 °C	1 година	30 хвилин – 3,5 години / 10 хв.	+	+

Програма	Опис	Робоча температура	Час приготування за замовчуванням	Діапазон налаштувань часу приготування / крок налаштувань	Відкладений старт	Автопідігрів після завершення програми
Гречка	Програма для приготування розсипчастої гречаної каші на водній або молочній основі	105 °C	25 хвилин	20 хвилин – 2 години / 5 хв.	+	+
Підігрів	Використовується для підігріву холодних страв	105 °C	20 хвилин	10 хвилин – 1 година / 5 хв.	+	+
Смаження	Рекомендується для смаження м'яса, птиці, риби, овочів. Відлік часу до закінчення програми розпочинається після досягнення робочої температури та подачі звукового сигналу. В процесі приготування з використанням цієї програми дозволяється тримати кришку відкритою. Для запобігання пригоранню інгредієнтів треба їх періодично перемішувати або перевертати. Дайте приладу повністю охолонути перед тим, як використовувати цю програму повторно.	160 °C	30 хвилин	10 хвилин – 1 година / 5 хв.	-	+
Рис/Крупи	Рекомендується для приготування розсипчастих каш із різних круп (рис, гречка і т. п.) на воді та приготування гарнірів	105 °C	40 хвилин	20 хвилин – 2 години / 5 хв.	+	+
Суп	Програма для приготування перших страв: супів, бульйонів, борщу тощо. Рівень води не має бути вищим за максимальну позначку на чаші	97 °C	1 година	1 година – 4 години / 10 хв.	+	+
Свій рецепт	Програма для гнучкого ручного керування процесом приготування. Рекомендації по використанню програми «Свій рецепт» представлені у відповідному розділі інструкції	130 - 160 °C з кроком налаштувань від 5 до 10 °C	5 хвилин	5 хвилин – 9 годин / 55 хвилин/ від 1 хв. до 20 хв.	+	+
На парі	Рекомендується для приготування м'яса, птиці, риби, овочів, вареників, пельменів, сирників тощо. Налийте в чашу 500-600 мл. питної води. Встановіть в чашу контейнер для приготування на парі та розмістіть в ній необхідні інгредієнти. В процесі приготування з використанням даної програми рекомендується тримати кришку закритою, тому що відлік часу приготування розпочнеться після закипання води та досягнення необхідної щільності пари	115 °C	5 хвилин	5 хвилин – 1 година / 1 хв.	+	+
Йогурт	Рекомендується для приготування йогуртів. Слідкуйте щоб початкові інгредієнти займали не більше половини об'єму чаші	38-42 °C	8 годин	4 година – 12 годин / 30 хв.	+	-

Програма	Опис	Робоча температура	Час приготування за замовчуванням	Діапазон налаштувань часу приготування / крок налаштувань	Відкладений старт	Автопідігрів після завершення програми
<b>Пельмені</b>	Програма для приготування пельменів, вареників, а також варіння сосисок та інших напівфабрикатів. Відлік часу до закінчення програми розпочинається після досягнення робочої температури та подачі звукового сигналу. Додайте продукти в чашу та повторно натисніть кнопку «СТАРТ». Готуйте з відкритою кришкою декілька хвилин після того, як буде поміщено продукти в чашу для запобігання вибіганню вмісту чаші через край	105 °C	15 хвилин	5 хвилин - 50 хвилин / 1 хв.	-	+
<b>Холодець</b>	Рекомендується для приготування холодцю з м'яса та риби, заливного тощо	93 °C	6 годин	2 години – 8 годин / 60 хв.	+	+
<b>Томління</b>	Програма для готування м'ясних, рибних тушок, паштетів та інших страв з поступовим підвищенням температури в процесі приготування	45-95 °C	5 годин	1 година – 8 годин / 10 хв.	+	+
<b>Стерилізація</b>	Програма для стерилізації посуду для консервування, дитячого посуду, засобів гігієни. Відлік часу до завершення програми починається після досягнення водою температури 100 °C	115 °C	20 хвилин	5 хвилин – 1,5 години / 5 хв.	-	+

## ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

---

- Перед чищенням вимкніть пристрій від електромережі.
- Дайте пристрою повністю охолонути.
- Вимийте чашу для приготування їжі з мийним засобом, сполосніть водою та витріть насухо м'якою тканиною.
- Не мийте чашу для приготування їжі в посудомийній машині.
- Не використовуйте для чищення пристрою та аксесуарів абразивні очисники й агресивні мийні речовини.
- Після закінчення приготування не поміщайте чашу для приготування одразу під холодну воду. Дайте їй охолонути. Не кладіть сильно охолоджені продукти одразу на розігріту поверхню.
- Не допускайте потрапляння води всередину пристрою.
- Очищайте корпус пристрою в міру необхідності, при цьому використовуйте чисту теплу воду та м'яку тканину, не використовуйте абразивні мийні засоби та засоби для миття посуду.
- Очищення клапана виходу пари необхідно проводити щоразу після використання пристрою. Акуратно зніміть клапан, не докладаючи значного зусилля. Розберіть клапан і ретельно промийте його під проточною водою, після чого ретельно просушіть, зберіть і встановіть на місце.

**Гарантія не поширюється на витратні матеріали (фільтри, керамічні та антипригарні покриття, гумові ущільнення і т. п.).**

**Виробник може змінити комплектацію, зовнішній вигляд, країну виготовлення, гарантію і технічні характеристики моделі, які не погіршують експлуатаційні характеристики, без попереднього повідомлення. Будь ласка, перевірте при покупці пристрою.**

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Несправність	Можлива причина	Усунення
Мультиварка не вмикається/ не світяться індикатори та дисплей	Немає напруги мережі	Перевірте наявність напруги в електромережі або під- ключення мультиварки до електромережі
Страва готується надто довго	Немає напруги мережі	Перевірте наявність напруги в мережі або підключення мульт- тиварки до електромережі
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена з перекосом	Встановлюйте чашу в корпус рівно, без перекосів
	Нагрівальний елемент забруднений	Відключіть пристрій від електромережі, дайте йому охо- лонути. Очистьте нагрівальний елемент від забруднень
	Між чашею та нагрівальним елементом є сторонній предмет	Видаліть сторонній предмет
Їжа пригоріла або неправиль- но приготована	Не дотримано співвідно- шення продуктів та рідини	Підберіть відповідну кількість рідини та продуктів
Їжа пригорає в одних й тих самих місцях	Перевірте чи не пошкодже- но чашу або її покриття	Замініть чашу. Використовуйте лише чаші, рекомендовані виробником.
Індикатори та дисплей сві- тяться під час роботи програ- ми, але страва не готується	Системна помилка	Зверніться в авторизований сервісний центр
На дисплеї відображається E1-E4	Системна помилка	Зверніться в авторизований сервісний центр

## УТИЛІЗАЦІЯ



Це маркування свідчить про те, що пристрій заборонено утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Щоб уникнути можливої шкоди навколишньому середовищу або людському здоров'ю, спричиненої неконтрольованою утилізацією відходів, цей пристрій необхідно утилізувати відповідально, щоб забезпечити екологічно безпечне використання матеріальних ресурсів. Щоб здати старий пристрій для безпечної утилізації, зверніться в пункт збору відходів електричного й електронного обладнання або в магазин, де ви придбали пристрій.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

---

This Instruction Manual contains information on the use and care of this product. Please read Instruction Manual carefully before using the appliance and save it for future reference.

- Before first use, check the appliance specifications and the power supply in your power grid.
- The device is not intended for commercial use. This appliance is intended for use in domestic and similar conditions, in particular:
  - in kitchen areas for staff in stores, offices and other industrial conditions, on agricultural farms;
  - customers in hotels, motels, and other residential-type infrastructure;
  - in private pensions.
- For indoor use only.
- Do not use with damaged cord, plug or other damages. If the power cord is damaged, it must be replaced with a special cord or kit provided by the manufacturer or after-sales service.
- Keep the power cord away from sharp edges and hot surfaces.
- Do not pull the power cord. Always unplug after each use. Don't reel the cord around the appliance body.
- Never attempt to disassemble and repair the appliance by yourself. If you encounter problems, please contact customer service center.
- Using accessories or replacement parts which are not recommended or sold by the manufacturer may cause damage to the appliance.
- The device is not designed to operate from an external timer or a separate remote control system.

- Always unplug the appliance and let it cool down before cleaning and removing parts. Keep unplugged when not in use.
- To avoid electric shock and fire, do not immerse the appliance in water or other liquids. If that occurs, immediately unplug the appliance and contact service center for inspection.
- This device can be used by children over 8 years of age and persons with limited physical and sensory or mental capabilities or with a lack of experience and knowledge if they are under constant supervision or instructed in the safe use of the device and they understand the possible dangers. Cleaning and customer service should not be carried out by children without supervision.
- Place the multicooker on a stable, horizontal and level surface. Position it far from flammable materials including curtains, walls, and fabric upholstered furniture.
- Do not place the multicooker near heat-emitting devices such as heaters, cooktops or electric burners.
- Make sure that there is enough space around. The multicooker should stand more than 15 cm far from such flammable objects as furniture, curtains etc.
- Don't use the appliance near explosive objects.
- Don't move the appliance containing hot food or liquids or when it is connected to power grid. Do not move the bowl inside the multicooker during cooking.
- Don't leave water or products in the multicooker for a long time.
- Don't cover the steam valve and the lid while the multicooker is operating. It may cause malfunction in multicooker work.

- Don't let the multicooker work with empty bowl.
- Pour water only into the inner bowl. Don't pour water into the multicooker body.
- Always check if there are no foreign objects between the bowl bottom and heating plate. Foreign objects may cause smell of burning, strange sounds and cause the multicooker malfunction.
- If any unusual sounds, odor or any other disruption happens, switch the multicooker off. Make sure if there are no any object or liquid between the bowl and heating plate. If malfunction reason isn't found, please call customer service. Never attempt to disassemble and repair the multicooker by yourself.
- Let the multicooker bowl cool down before washing to avoid bowl inner coating damage.
- While you are cooking the multicooker lid and outer surface might become hot. Handle or move the multicooker carefully. When you open the multicooker lid, wait while steam goes out and then you could get closer.
- Do not heat the bowl on the stove or other heating surface to prevent its deformation. Do not replace the inner bowl with other dishes, use only the complete bowl.
- Do not wash food directly in the multicooker bowl, use other dishes for this.
- While cooking avoid the use of sharp utensils so as not to damage the bowl inner surface. Please use the spoon which comes with the multicooker. You may use also wooden, plastic or silicone utensils.

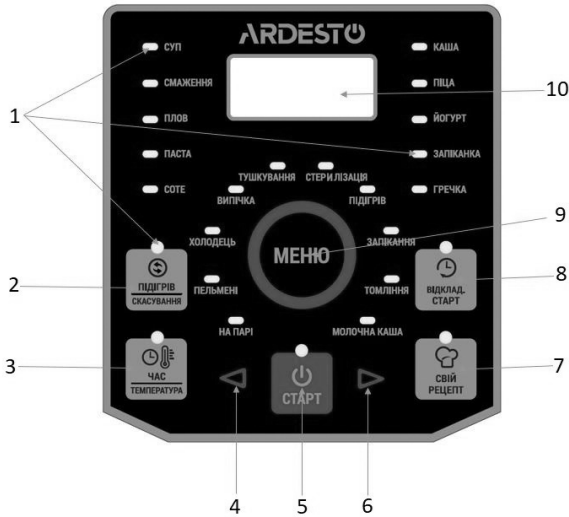
**Beware of hot steam that comes out of the steam vent while cooking. Keep hands and face away from the multicooker when you open it to avoid being burnt by hot steam.**



## IN THE SET

1. Measuring cup
2. Ladle and spoon for cooking
3. Steamer
4. Recipe book
5. Instruction manual (the warranty card included)

## CONTROL PANEL



1. Selected program or mode indicators
2. "Preheat/Cancel" function button for activating the dish preheating function and canceling the selected program or resetting the settings
3. "Time/Temperature" function button for setting the time or temperature of cooking programs
4. Parameter decrease button
5. Multicooker power on/off button and program start button
6. Parameter increase button
7. "Your recipe" program activation button
8. Delayed start setting button
9. Cooking program selection button
10. Display screen

## DISPLAY

---

The display shows the temperature and time settings. In the program execution mode, the display shows the cooking time is counted down.

## BEFORE FIRST USE

---

- Unpack the device and remove all labels.
- Check that all the components of the device are present and that there is no damage.
- Wash all removable parts in warm, soapy water. Wash and dry all parts thoroughly. Wipe the outer casing with a clean, damp cloth. NEVER immerse the outer case in water or any other liquid.
- Before using the device for the first time, it is recommended to turn on the "Soup" program for 60 minutes with a bowl filled with 70% water.


## USING THE DEVICE

---



- The internal and internal parts of the multicooker must be clean before cooking, be sure that there are no foreign objects between the cooking bowl and the heating surface.
- Insert the cooking bowl into the multicooker.
- Slightly turn the cooking bowl in the middle of the multicooker, making sure that the bowl is firmly against the heating element.
- Put the necessary ingredients into the bowl.
- Close the lid.
- Insert the plug of the power cable into the multicooker's plug socket.
- Connect the plug of the multicooker's power cable to the power outlet. Do not connect the device to the outlet if you do not made all the steps before.

## MULTICOOKER POWER ON/OFF, PROGRAM SELECTION AND SETTING ADDITIONAL FUNCTIONS




---

The device enters standby mode after the cooking process is finished or after exiting the temperature maintenance mode. To turn on the multicooker, press the power button .




### Menu/Start

- After turning on the multicooker, press the program button  several times until the corresponding indicator light turns on for the desired program.
- After selecting the function, press the start button  to start the selected program.




### Setting the cooking time

- Once you have selected the desired cooking program, press the button  once to set the cooking time.
- Use the  or  buttons to decrease or increase the time value.

### Setting the cooking temperature

- Once you have selected the desired cooking program, press the button  twice to set the cooking temperature.
- Use the  or  buttons to decrease or increase the temperature value.



### Delayed Start

- Press the button  to set the delayed start function.
- Use the  and  buttons to decrease or increase the delayed start time.
- If the delayed start time is less than the cooking time, the multicooker will operate without the delayed start function.

*Note: it is recommended to set this function for a period of up to 12 hours to prevent deterioration of the taste of the food.*


*The selected delayed start period includes the time for cooking the dish. For example, if the ingredients are put in at 1:00 PM, the "Cake" program is selected (the standard cooking time for this program is 1 hour), and a delay of 5 hours is set, the multicooker will start the "Cake" program at 5:00 PM and the cooking process will be finished at 6:00 PM.*

### Auto Warm-up (keeping the temperature of cooked dishes)

The "Auto Warm-up" function starts automatically after the cooking program is completed (except for the "Yogurt" and "Pasta" programs) and keeps the dish hot for up to 12 hours. If necessary, you can press the button  during the cooking program to manually end the process and switch the multicooker to standby mode. To manually activate the auto warm-up function, press the button  in standby mode.

### Your Recipe

The multicooker has a "Your Recipe" program that allows you to manually set the cooking time and temperature for your favorite dishes. The range of cooking time is from 5 minutes to 9 hours and 55 minutes, with a step setting of 1 minute for a cooking time between 5 and 45 minutes, 5 minutes for a cooking time between 45 minutes and 1.5 hours, 10 minutes for a cooking time between 1.5 and 3 hours, and 20 minutes for a cooking time between 3 hours and 9 hours 55 minutes. The range of cooking temperature is from 35 to 160°C with a step setting of 5°C for a temperature between 35 and 110°C and a step setting of 10°C for a temperature between 110 and 160°C.

To select this mode, press the button , then adjust the desired time and temperature and start the cooking program using the corresponding instructions provided in this section above.

## COOKING PROGRAMS

Program	Description	Working Temperature	Default Cooking Time	Range of Cooking Time Settings	Delayed Start	Auto Heating After Program Completion
<b>Saute (Core)</b>	Perfect for stewing vegetables, cooking vegetable caviar, saute, lecho, ragout, etc. while preserving useful substances and taste qualities	90 °C	2 hours	1 hour – 8 hours / 30 min.	+	+
<b>Pasta (Паста)</b>	Program for cooking pasta from different types of wheat. The countdown to the end of the program starts when the operating temperature is reached and the voice signal sounds. Add the products to the bowl and press the "START" button again. Cook with the lid open for several minutes after putting the pasta in the bowl to prevent the contents of the bowl from spilling over	100 °C	8 minutes	5 minutes – 20 minutes / 1 min.	-	-
<b>Milk porridge (Молочна каша)</b>	Program for cooking milk porridge. Use pasteurized milk with a low fat content, or dilute whole milk with drinking water in a 1:1 ratio. Before starting cooking, grease the inner surface of the multicooker's bowl with butter	95 °C	1 hour	10 minutes – 1,5 hours / 5 min.	+	+
<b>Pizza (Піца)</b>	Program for cooking pizza and meat and vegetable pies, dough products with fillings	120-160 °C	20 minutes	20 minutes – 1 hour / 5 min.	+	+
<b>Cheesecake (Запіканка)</b>	Program for cooking cheese, meat and vegetable casseroles. Dishes are prepared with an appetizing crust and a delicate texture inside	120 °C	1 hour	40 minutes – 1,5 hour / 10 min.	+	+
<b>Pilaf (Плов)</b>	A program for cooking various types of meat or vegetable pilaf. Created taking into account the peculiarities of temperature balance during cooking	120-125 °C	1 hour (Плов)	20 minutes – 2 hours / 5 min.	+	+
<b>Stew (Тушковання)</b>	Recommended for stewing meat, poultry, fish, and vegetables. The water level should not exceed the maximum mark on the bowl	93 °C	2 hours	30 minutes – 8 hour / 30 min.	+	+
<b>Cake (Випічка)</b>	Recommended for baking various types of pastries, biscuits, casseroles, and pies. Make sure that the raw dough occupies no more than half of the bowl's volume. The weight of ingredients should not exceed 600 g	130 °C	1 hour	30 minutes – 3,5 hours / 10 min.	+	+
<b>Buckwheat porridge (Гречка)</b>	A program for preparing crumbly buckwheat porridge on a water or milk basis	105 °C	25 minutes	20 minutes – 2 hours / 5 min.	+	+

Program	Description	Working Temperature	Default Cooking Time	Range of Cooking Time Settings	Delayed Start	Auto Heating After Program Completion
<b>Reheating (Підігрів)</b>	Used for reheating cold dishes	105 °C	20 minutes	10 minutes – 1 hour / 5 min.	+	+
<b>Fry (Смаження)</b>	Recommended for frying meat, poultry, fish, and vegetables. The countdown to the end of the program starts when the operating temperature is reached and the voice signal sounds. During cooking with this program, it is allowed to keep the lid open. To prevent ingredients from burning, they should be periodically stirred or flipped. Allow the device to cool completely before using this program again	160 °C	30 minutes	10 minutes – 1 hour / 5 min.	-	+
<b>Rice/Cereals (Рис/Крупи)</b>	Recommended for preparing loose cereals from various grains (rice, buckwheat, etc.) with water and for preparing side dishes. The water level should not exceed the maximum mark on the bowl	105 °C	40 minutes	20 minutes – 2 hours / 5 min.	+	+
<b>Soup (Суп)</b>	Program for preparing soups, broths, borscht, and other first courses. The water level should not exceed the maximum mark on the bowl	97 °C	1 hour	1 hour – 4 hours / 10 min.	+	+
<b>Your Recipe (Свій рецепт)</b>	Program for flexible manual control of the cooking process. Recommendations for using the "Your Recipe" program are presented in the corresponding section of the instructions	130 - 160 °C with a setting step from 5 to 10 °C	5 minutes	5 minutes – 9 hours 55 minutes/ from 1 min. to 20 min.	+	+
<b>Steam (На пари)</b>	Recommended for cooking meat, poultry, fish, vegetables, dumplings, ravioli, cottage cheese pancakes, and the like. Pour 500-600 ml of drinking water into the bowl. Place the steaming container with the necessary ingredients in the bowl. During cooking with this program, it is recommended to keep the lid closed, as the cooking time will start after the water boils and the necessary steam density is reached	115 °C	5 minutes	5 minutes – 1 hour / 1 min.	+	+
<b>Yogurt (Йогурт)</b>	Recommended for making yogurts. Make sure that the initial ingredients take up no more than half of the bowl's volume	38-42 °C	8 hours	4 hours – 12 hours / 30 min.	+	-

Program	Description	Working Temperature	Default Cooking Time	Range of Cooking Time Settings	Delayed Start	Auto Heating After Program Completion
<b>Dumpling (Пельмені)</b>	A program for making dumplings, as well as cooking sausages and other semi-finished products. The countdown to the end of the program starts when the operating temperature is reached and the voice signal sounds. Add the food to the bowl and press the START button again. Cook with the lid open for a few minutes after placing the food in the bowl to prevent the contents of the bowl from spilling over the edge	105 °C	15 minutes	5 minutes - 50 minutes / 1 min.	-	+
<b>Meat (Холодець)</b>	Program is recommended for cooking meat and fish jelly, etc	93 °C	6 hours	2 hours – 8 hours / 60 min.	+	+
<b>Slow cook (Томління)</b>	Program for cooking meat, fish stews, pates and other dishes with a gradual increase in temperature during the cooking process	45-95 °C	5 hours	1 hour – 8 hours / 10 min.	+	+
<b>Sterilization (Стерилізація)</b>	Program for sterilizing canning dishes, children's dishes, hygiene products. The countdown to the end of the program begins after the water reaches a temperature of 100 °C	115 °C	20 minutes	5 minutes – 1,5 hour / 5 min.	-	+

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

- Turn off the device from the electrical outlet before cleaning.
- Allow the device to cool down completely.
- Wash the cooking bowl with a detergent, rinse with water, and wipe dry with a soft cloth.
- Do not wash the cooking bowl in the dishwasher.
- Do not use abrasive cleaners and aggressive cleaning agents to clean the device and accessories.
- After cooking, do not place the cooking bowl immediately under cold water. Let it cool down first. Do not place heavily chilled food immediately on a heated surface.
- Do not allow water to get inside the device.
- Clean the device's body as necessary using clean warm water and a soft cloth. Do not use abrasive cleaners and dishwashing detergents.
- After using the device, clean the steam release valve every time. Carefully remove the valve without applying significant force. Disassemble the valve and rinse it thoroughly under running water, then dry it carefully, reassemble it and install it back.

**The warranty does not cover consumables (filters, ceramic and non-stick coatings, rubber seals, etc).**

**The manufacturer may change the configuration, appearance, country of origin, warranty, and technical specifications of the model without prior notice, provided that the operational characteristics are not worsened. Please check the device upon purchase.**

## TROUBLESHOOTING

Malfunction	Possible cause	Elimination of the cause
The multicooker does not turn on/the indicators and the display do not light up	There is no power supply in the electrical power grid	Check for the presence of voltage in the power grid or correctly connect the multicooker to the power grid
The dish takes too long to cook	There is no power supply in the electrical power grid	Check for the presence of voltage in the power grid or correctly connect the multicooker to the power grid
	The bowl in the multicooker body is installed crookedly	Install the bowl into the body evenly, without tilting
	The heating element is dirty	Disconnect the device from the power grid, let it cool down. Clean the heating element from dirt.
	There is a foreign object between the bowl and the heating element	Remove the foreign object
The food is burnt or improperly cooked	The ratio of ingredients and liquid is not followed	Adjust the appropriate amount of liquid and ingredients
The food is burning in the same spots	Check if the bowl or its coating is damaged	Replace the bowl. Use only bowls recommended by the manufacturer
The indicators and display are on while the program is running, but the food is not cooking	System error	Please contact an authorized service center
The display shows E1-E4	System error	Please 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.



## Умови гарантії:

---

Завод гарантує нормальну роботу виробу протягом 12 місяців з моменту його продажу за умов 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.

**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 plomb 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](http://www.erc.ua/service)**

# WARRANTY CARD



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

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

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

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

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

**Customer Signature** \_\_\_\_\_

## Warranty card/Гарантійний талон

Product information/Інформація про виріб

Product/Виріб

Model/Модель

Serial number/Серійний номер

Seller Information/Інформація про продавця

Trade organization name/Назва торгової організації

The address/Адреса

Date of sale/Дата продажу

Seller stamp/Штамп продавця

### Сoupon/Талон № 3

Seller stamp/

Штамп продавця/

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання

### Сoupon/Талон № 2

Seller stamp/

Штамп продавця/

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання

### Сoupon/Талон № 1

Seller stamp/

Штамп продавця/

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання