



ЕЛЕКТРИЧНА ПІЧ

Інструкція з експлуатації

ELECTRIC OVEN

Instruction manual



**MEO-S40GW, MEO-S40GB, MEO-S40FGG, MEO-S45GBG,
MEO-S45GG, MEO-S45FGB, MEO-S45FGG, MEO-S50FBG, MEO-S50GB,
MEO-S70I, MEO-S70RRB, MEO-S70CA, MEO-S70RCI**

Перед початком експлуатації приладу – електричної печі – 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. 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.
- Пакувальні матеріали можуть бути небезпечними для дітей. Тримайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці.
- 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.
- Після транспортування за низьких температур залиште прилад при кімнатній температурі на 2 години перед ви-

користанням.

- Перед використанням приладу зніміть пакувальний матеріал та рекламні стікери.
- Не використовуйте прилад, якщо він не зібраний повністю або в ньому відсутні деталі.
- 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 способом. Не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно. Зверніться в авторизований сервісний центр для діагностики або ремонту приладу.
- Не намагайтеся змінювати або модифікувати прилад.
- Прилад має бути встановлено відповідно до місцевих електричних стандартів.
- Прилад слід використовувати із заземленою лінією. Не використовувати без лінії заземлення.
- Перед підключенням приладу до електромережі переконайтеся, що параметри, зазначені в технічних характеристиках на лейблі приладу, відповідають параметрам електромережі.
- Переконайтеся, що джерело живлення, до якого підключатиметься прилад, розраховане на струм не менше 10 А.
- Використання цього приладу та іншого обладнання в одному електричному ланцюзі може призвести до електричного перевантаження, перегорання запобіжника або розриву ланцюга.
- Не використовуйте розетку під стільницею.
- Після встановлення вилка має бути у легкодоступному місці.
- Електричні з'єднання не повинні торкатися задньої поверхні, це може призвести до пошкодження з'єднань.
- Використовувати подовжувач для підключення приладу до мережі живлення заборонено.

- Прилад не призначений для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Перед кожним використанням приладу перевіряйте аксесуари на наявність пошкоджень. Не використовуйте їх, якщо вони пошкоджені.
- Якщо штепсельна вилка приладу не відповідає розетці, зверніться за допомогою до спеціаліста. Використання різних перехідників може пошкодити прилад.
- При підключенні вилки вимкненого приладу до розетки, індикатор термостата може злегка світитися. Цей індикатор вимкнеться, коли вставити вилку в зворотному напрямку. Ця ситуація не має негативного впливу на безпеку.
- У разі пошкодження шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, має проводити виробник, сервісна служба чи аналогічний кваліфікований персонал.
- Стежте, щоб шнур живлення не звисав із краю столу або іншої поверхні, на якій встановлено прилад, не був затиснутий і не торкався гострих країв або гарячих поверхонь.
- Не підключайте прилад до електромережі та не користуйтеся панеллю керування мокрими руками, або якщо поверхні приладу вологі.
- 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.
- Якщо прилад впав або занурився у воду, негайно від'єднайте його від мережі. При виявленні несправності під час використання приладу відключіть прилад від джерела живлення через мережевий запобіжник. Зверніться до авторизованого сервісного центру.

- Не використовуйте прилад без монтажних ніжок.
- Не використовуйте прилад у закритій шафі або на рівні підлоги.
- Не встановлюйте та не підключайте цей прилад поблизу газових приладів.
- Не розміщуйте прилад під прямими сонячними променями та у місцях з підвищеною вологістю.
- Не встановлюйте та не використовуйте прилад поблизу легкозаймистих предметів (скатертин, штор, шпалер тощо), щоб уникнути займання.
- Розміщуйте прилад на сухій, рівній, твердій, термостійкій та непохитній поверхні. Не розміщуйте прилад на пластикових, дерев'яних та інших не термостійких поверхнях. Не ставте прилад на гарячі поверхні, а також поблизу джерел тепла, занавісок і під навісними полицями.
- Навколо приладу завжди має бути достатньо місця для належної вентиляції. Забезпечте простір навколо приладу для виходу тепла. Встановлюючи прилад, залишайте принаймні 15 см вільного простору позаду, з боків та зверху приладу.
- Не закривайте вентиляційні отвори зверху, ззаду та з боків приладу.
- Прилад не можна накривати.
- Не кладіть нічого на прилад або відкриті дверцята приладу.
- Не використовуйте дверцята та/або ручку приладу для перенесення або переміщення приладу.
- Не залишайте дверцята приладу відкритими на тривалий час.
- Завжди перш ніж закривати дверцята, переконайтеся, що з камери приладу нічого не виходить, наприклад, дим.
- Завжди зачиняйте дверцята духовки повільно та акуратно. Завжди тримайтеся за ручку дверцят, відкриваючи та закриваючи дверцята.
- **УВАГА! Не нагрівайте закриті ємності та скляні банки в приладі. Небезпека вибуху!**
- Не використовуйте всередині приладу пластиковий по-

суд, харчову плівку та інше не термостійке приладдя.

- Використовуйте тільки рекомендовані виробником аксесуари.
- Очистіть і витріть насухо прилад та аксесуари, перш ніж класти всередину продукти.
- Не кладіть приладдя, аксесуари або посуд на дно робочої камери.
- Не накривайте частини приладу та не кладіть алюмінієву фольгу або жиронепроникний папір на дно або нижню частину робочої камери приладу. Не кладіть приладдя на дно робочої камери. Це може перешкодити правильній роботі та пошкодити прилад.
- Завжди встановлюйте прямокутне деко для крапель під час використання решітки або рожна та завжди очищайте його, коли воно заповнене більш ніж наполовину. Ніколи не ставте це деко або будь-який інший аксесуар безпосередньо на верх приладу.
- Будьте обережні знімаючи аксесуари, що містять гарячі рідини, наприклад масло або жир.
- Використовуючи режим гриля (опціонально), готуйте лише ту їжу, яку можна приготувати на інтенсивному вогні. Не кладіть їжу занадто близько до задньої стінки камери - це найгарячіше місце, тому їжа, що містить жир, може загорітися.
- Не наливайте гарячу воду в робочу камеру. Це призведе до появи пари. Зміна температури може призвести до пошкодження емалі.
- Під час приготування в приміщенні підвищується температура та вологість. Переконайтеся, що приміщення добре провітрюється. Може знадобитися додаткова вентиляція, якщо прилад інтенсивно працює протягом тривалого часу. Відкрийте вікно або збільшити інтенсивність роботи інших засобів вентиляції.
- Перед першим використанням приладу слід прогріти його порожнім із закритими дверцятами при температурі

200 °C приблизно 30 хвилин, поки не випарується характерний запах.

- Не залишайте ввімкнутий прилад без нагляду.
-  **Увага! Гаряча поверхня! Зовнішні поверхні приладу можуть нагріватися та бути гарячими під час використання. Не торкайтеся гарячих сегментів, внутрішніх частин приладу, нагрівальних елементів тощо.**
- **Увага! Верхня поверхня приладу може нагріватися. Не кладіть предмети зверху на прилад, особливо ті, що можуть деформуватися.**
- Пам'ятайте про небезпеку гарячої пари, коли відкриваєте дверцята приладу під час та по закінченню приготування. Відкривайте дверцята поступово. Відкривайте дверцята тільки за ручку.
- Аксесуари до приладу можуть нагріватися під час роботи. Не торкайтеся їх руками, використовуйте термостійку рукавичку.
- Не протирайте вологою тканиною та не мочіть переднє скло, поки прилад ще гарячий. Стежте, щоб на гаряче скло не потрапляла вода.
- Після використання приладу вимкніть всі елементи керування та потім відключіть від електромережі. Відключаючи прилад 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.
- Ніколи не чистіть прилад пароочисниками.
- Не чистіть прилад металевою губкою. Частини можуть відірватися від основи та стикатися з електричними частинами, створюючи небезпеку ураження електрич-

ним струмом. Металеві аксесуари можуть пошкодити покриття. Використовуйте неметалеві аксесуари для чищення.

- Не зберігайте в приладі жодних матеріалів, окрім аксесуарів, рекомендованих виробником, коли прилад не використовується.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Електрична піч

Деко прямокутне

Деко кругле

Решітка для гриля

Рожен (опціонально: в залежності від моделі)

Ніжки (4 шт.)

Інструкція користувача (містить гарантійний талон)

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MEO-S40	MEO-S45	MEO-S50	MEO-S70
Зовнішні розміри з ніжками (В x Ш x Г)	345 x 518 x 400 мм	345 x 615 x 423,5 мм	345 x 615 x 470 мм	416 x 634 x 520 мм
Напруга живлення	220 – 240 В, 50/60 Гц			
Верхній нагрівальний елемент	650 Вт	800 Вт	800 Вт	1000 Вт
Нижній нагрівальний елемент	650 Вт	800 Вт	800 Вт	1000 Вт
Внутрішнє освітлення	15 Вт			
Вентилятор *	16 Вт			
Рожен *	6 Вт			

*опціонально: в залежності від моделі

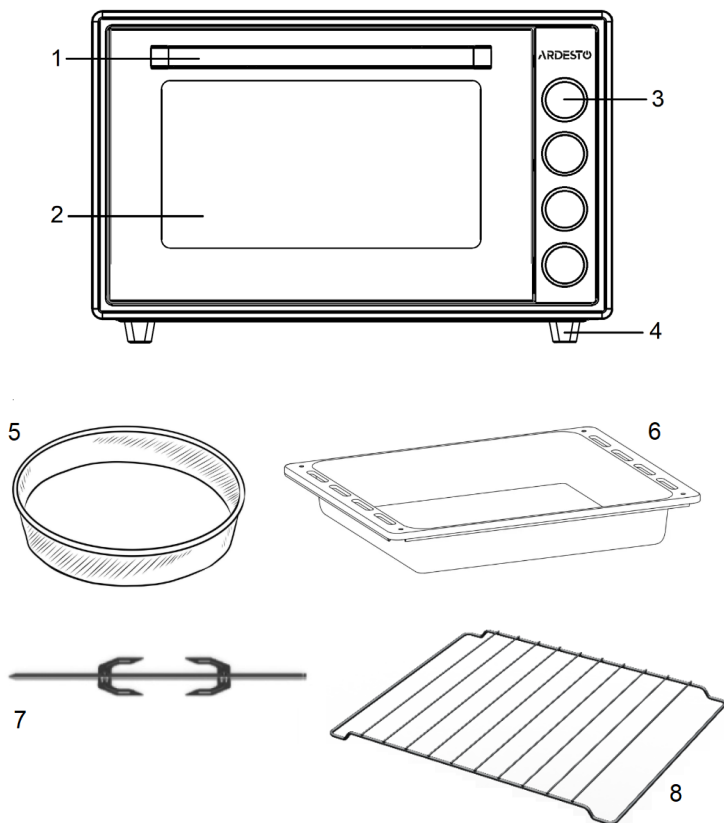
Зображення в інструкції лише для довідки. Реальний прилад може відрізнятися.

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

Значення, зазначені в маркуванні приладу або в інших друкованих документах, що постачаються з приладом, визначаються в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Ці значення можуть відрізнятися залежно від використання та умов навколишнього середовища.

ОПИС ПРИЛАДУ

Комплектація, характеристики, функціональність та зовнішній вигляд приладу можуть відрізнятися в залежності від моделі.



1. Дверна ручка: завжди використовуйте ручку та не торкайтесь скляних дверей. Скляні дверцята можуть сильно нагрітися під час готування та спричинити травми.
2. Скляні дверцята: міцне загартоване скло зберігає тепло всередині та забезпечує рівномірний розподіл тепла. Ніколи не готуйте з відкритими дверцятами.
3. Панель керування: містить кнопки керування та/або поворотні ручки.
4. Ніжки: не використовуйте прилад без ніжок.
5. Кругле деко: використовуйте на решітці для гриля, що постачається разом із приладом.

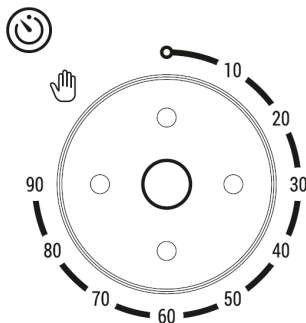
6. Прямокутне деко: використовуйте, поставивши на одну з полиць.
7. Рожен: для рівномірного приготування завдяки обертанню. Звільніть болт на кріпленні V-образних деталей шампура, який слід протягнути через продукт. Після чого продукт фіксується за допомогою V-образних деталей, які в свою чергу закріплюються болтами. Встановіть рожен в пази бічних стінок камери приладу.
8. Решітка для гриля: використовуйте, поставивши на одну з полиць. Завжди розміщуйте прямокутне деко під решіткою для гриля та під рожном.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Перед використанням уважно прочитайте розділ **«ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ»**.
2. Зніміть всі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.
3. Вимийте аксесуари для приготування, витріть їх насухо або дайте їм висохнути.
4. Протріть прилад зовні та всередині злегка вологою тканиною з м'яким миючим засобом. Потім витріть прилад насухо.
5. Прогрійте пустий прилад на високій температурі протягом 30 хвилин поки не випарується характерний запах. Зробити це слід у добре провітрюваному приміщенні. Цей запах спричинений ізоляційним матеріалом і незабаром зникне.
6. Зачекайте поки прилад охолоне, потім протріть прилад злегка вологою тканиною, а після сухою.

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

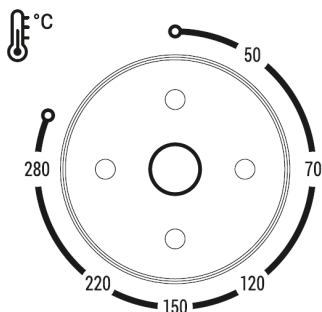
Таймер: механічне управління встановлення часу приготування до 90 хв.



Повертаючи ручку праворуч, доведіть її до необхідного значення. Коли закінчиться встановлений час, пролунає звуковий сигнал і прилад припинить роботу. Для вимкнення приладу поверніть ручку таймера в положення вимкнено (о). Щоб не обмежувати приготування 90-хвилинним таймером, повернувши ручку проти годинникової стрілки, встановіть в ручне положення (між положенням вимкнено та 90 хвилин). При активованому ручному положенні прилад буде працювати до тих пір, поки не вимкнете вручну.

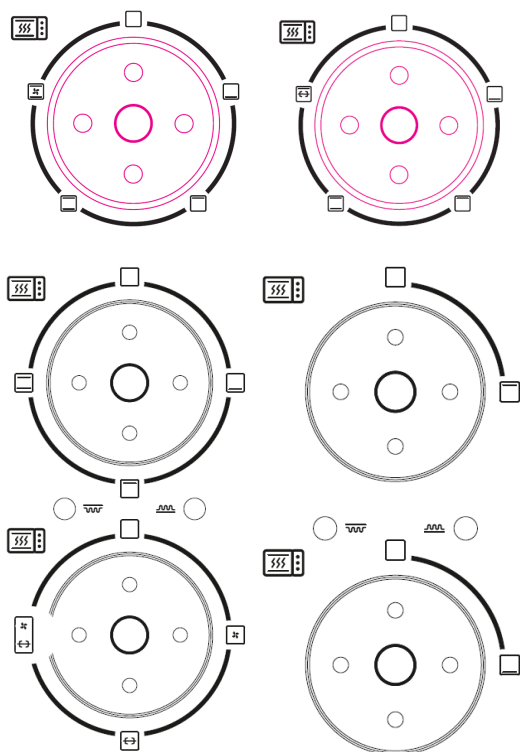
Регулятор температури (термостат)

Налаштуйте температуру приготування у діапазоні 50-300 °C. Для вибору необхідної температури приготування повертайте ручку за годинниковою стрілкою. Щоб вимкнути встановіть в положення вимкнено (о).



Вибір режиму приготування

Залежно від моделі прилад може мати різні режими та одну або декілька поворотних кнопок. Для вибору необхідного режиму нагріву повертайте ручку за годинниковою стрілкою до піктограми необхідного режиму.



Залежно від моделі можуть бути наступні режими нагріву для приготування:

	Нижній нагрів: працює тільки нижній нагрівальний елемент.
	Верхній нагрів: працює тільки верхній нагрівальний елемент.
	Верхній та нижній нагрів: працюють обидва нагрівальні елементи.
	Конвекція: працює вентилятор
	Конвекція, нижній та верхній нагрів: працюють обидва нагрівальні елементи та вентилятор.
	Рожен: здійснюється обертання рожна, який попередньо необхідно встановити.
	Рожен та верхній нагрів: працює верхній нагрівальний елемент та здійснюється обертання рожна, який попередньо необхідно встановити.

Верхній та нижній нагрів. Це основний режим для всіх моделей електричних печей, його ще називають традиційний, класичний або статичний. Одночасна робота верхнього та нижнього нагрівальних елементів забезпечує рівномірний розподіл жару та природну конвекцію. Режим підходить для випікання, фаршированих овочів, жаркого та для запікання у відкритому посуді.

Нижній нагрів. Рекомендується для пирогів з вологою начинкою, для розігріву готових страв та створення рум'яної скоринки знизу. Режим підходить для приготування їжі в посуді, який погано проводить тепло (скляні та алюмінієві форми, горщики для жаркого).

Верхній нагрів. Застосовується для підрум'янювання скоринки або панірування, для приготування страв у формах (жульєн, запіканка, лазанья, пудинг) та обсмажування овочів, риби тощо на решітці.

Рожен. Для приготування курки гриль, шашлику, риби тощо. Повертаючись на рожні страва пропечеться з усіх боків рівномірно і буде дуже соковитою і смачною.

Конвекція. Для забезпечення більш рівномірного розповсюдження тепла.

Примітки:

- Прилад не запуститься поки поворотні кнопки таймера та нагріву будуть у вимкненому положенні.
- В моделях з декількома поворотними кнопками вибору режиму можна комбінувати режими відповідно до вподобань. Наприклад, поєднувати між собою рожен, конвекцію, нижній та верхній нагрівальні елементи.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Для запуску приготування:

- Вставте вилку в заземлену розетку.
- Встановіть таймер на необхідне значення або оберіть ручний режим.
- Виберіть режим приготування та встановіть бажану температуру.
- Коли температура в камері приладу досягає встановленого положення, індикатор термостата гасне. Коли температура почне падати нижче налаштованого значення, індикатор знову засвітиться. Таким чином під час приготування підтримується відрегульована температура.
- Рекомендується спочатку розігріти прилад протягом 10 хвилин.
- При приготуванні на решітці для гриля змастіть решітку рослинною олією, щоб продукти не пригоріли. При приготуванні на решітці для гриля або рожні поставте деко на нижню полицю камери.

ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

- 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 комплектуючі 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.
- Щоб очистити камеру приладу, 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.

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. Утилізуйте прилад через уповноважену компанію з утилізації або відповідну державну установу. Будь ласка, дотримуйтеся усіх чинних правил.



Утилізуйте пакувальні матеріали екологічно. Упаковка повністю 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 аббревіатурами (a) та цифрами (b) з наступним значенням:

a

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.

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

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

- 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.
- Packaging materials can be dangerous for children. Keep the packaging materials out of the reach of 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.
- 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.
- After transportation at low temperatures, leave the appliance at room temperature for 2 hours before use.
- Before using the appliance remove the packaging material and advertising stickers.
- Do not use the appliance if it is not fully assembled or if parts are missing.
- 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.

- Do not attempt to change or modify the appliance.
- The appliance must be installed in accordance with local electrical standards.
- The appliance must be used with a grounded line. Do not use without an earthing line.
- 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.
- Make sure that the power source to which the appliance will be connected is designed for a current of at least 10 A.
- Using this appliance and other equipment on the same electric circuit can cause electrical overload, may blow the fuse or cause the circuit to break.
- Do not use the power outlet under the countertop.
- Electrical connections should not touch the back surface, this may cause damage to the connections.
- Plug must be in an easily accessible location after installation.
- 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.
- If the plug of the appliance does not match the outlet seek professional assistance. The use of different adapters may damage the appliance.
- When the appliance is plugged into the wall socket while it is switched off, the thermostat indicator light may light up slightly. This indicator will go out when the plug is inserted in the opposite direction. This situation does not affect safety.

- Check the 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 or if the surfaces of the appliance are wet.
- Do not immerse the power cord, plug, or appliance 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.
- If the appliance is dropped or immersed in water, unplug it immediately. If a malfunction is detected while using the appliance, disconnect the appliance from the power source through the mains fuse. Contact an authorized service center.
- Do not use the appliance without feet installed.
- Do not use the appliance in a closed cabinet or at floor level.
- Do not install and connect this appliance near gas appliances.
- Do not place the appliance under direct sunlight or in places with high humidity.
- Do not install or use the appliance near flammable objects (tablecloths, curtains, wallpaper, etc.) to avoid ignition.
- Place the appliance on a dry, flat, solid, heat-resistant and stable surface. Do not place the appliance on plastic, wooden or other not heat resistant surfaces. Do not place the appliance on hot surfaces, near heat sources, curtains or under hanging shelves.
- There should always be enough space around the appliance for proper ventilation. Provide space around the appliance for heat to escape. When installing the appliance, leave at

least 15 cm of free space behind and on the sides, and on the top of the appliance.

- Do not cover the ventilation openings on the top, back and sides of the appliance.
- The appliance should not be covered.
- Do not place anything on the appliance or the open appliance door.
- Do not use the door and/or the appliance handle to carry or move the appliance.
- Do not leave the appliance door open for a long time.
- Always make sure that nothing, such as smoke, is coming out of the appliance chamber before closing the door.
- Always close the oven door slowly and carefully. Always hold the door handle when opening and closing the door.
- **WARNING! Do not heat closed containers and glass jars in the appliance. Danger of explosion!**
- Do not use plastic dishes, food film and other not heat-resistant accessories inside the appliance.
- Use only accessories recommended by the manufacturer.
- Clean and dry the appliance and accessories before placing food inside.
- Do not place utensils, accessories or cookware on the bottom of the cooking chamber.
- Do not cover parts of the appliance and do not place aluminum foil or greaseproof paper on the bottom or lower part of the working chamber of the appliance. Do not place accessories on the bottom of the working chamber. This may prevent proper operation and damage the appliance.
- Always install the rectangular tray for drips when using the grill rack or rotisserie spit and always clean it when it is more than half full. Never place this tray or any other accessory directly on top of the appliance.
- Be careful when removing accessories containing hot liquids such as oil or grease.
- When using the grill mode (optional), cook only those foods

that can be cooked on high heat. Do not put food too close to the back wall of the chamber - this is the hottest place, so food containing fat can catch fire.

- Do not pour hot water into the working chamber. This will cause steam to appear. A change in temperature can damage the enamel.
- During cooking the temperature and humidity in the room increases. Make sure the room is well ventilated. Additional ventilation may be required if the appliance is operated intensively for a long time. Open a window or increase the intensity of other means of ventilation.
- Before using the appliance for the first time, it should be heated empty with the door closed at a temperature of 200 °C for approximately 30 minutes until the characteristic smell has evaporated.
- Do not leave the appliance on unattended.
-  **WARNING! Hot surface! The external surfaces of the appliance may heat up and be hot during use. Do not touch hot segments, oven interior, heating elements, etc.**
- **WARNING! The top surface of the appliance may become hot. Do not place objects on top of the appliance, especially those that may deform.**
- Be aware of hot steam danger when open the oven door during and after cooking. Open the door gradually. Open the door only by the handle.
- Appliance accessories may heat up during operation. Do not touch them with hands, use a heat-resistant glove.
- Do not wipe with a damp cloth or wet the front glass while the appliance is still hot. Be careful not to let water get on the hot glass.
- After using the appliance, turn it off all control elements and then disconnect it from the mains. When disconnecting

the appliance from the electrical network, do not pull on the cord, hold the plug.

- Unplug the appliance when not in use, before cleaning or moving. Before cleaning or moving the appliance, let it cool down first.
- Never clean the appliance with steam cleaners.
- Do not clean with a metal sponge. Parts may detach from the base and come into contact with electrical parts, creating a risk of electric shock. Metal accessories can damage the coating. Use non-metallic accessories for cleaning.
- Do not store any materials other than accessories recommended by the manufacturer in the appliance when it is not in use.

EQUIPMENT

Electric oven

Rectangular baking tray

Round baking tray

Grill rack

Rotisserie spit (optional: depending on the model)

Feet (4 pcs)

Instruction manual (warranty card included)

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Model	MEO-S40	MEO-S45	MEO-S50	MEO-S70
External dimensions with feet (H x W x D)	345 x 518 x 400 mm	345 x 615 x 423,5 mm	345 x 615 x 470 mm	416 x 634 x 520 mm
Supply voltage	220 – 240 V, 50/60 Hz			
Top heating element	650 W	800 W	800 W	1000 W
Bottom heating element	650 W	800 W	800 W	1000 W
Interior lamp	15 W			
Fan*	16 W			
Rotisserie spit*	6 W			

**optional: depending on the model*

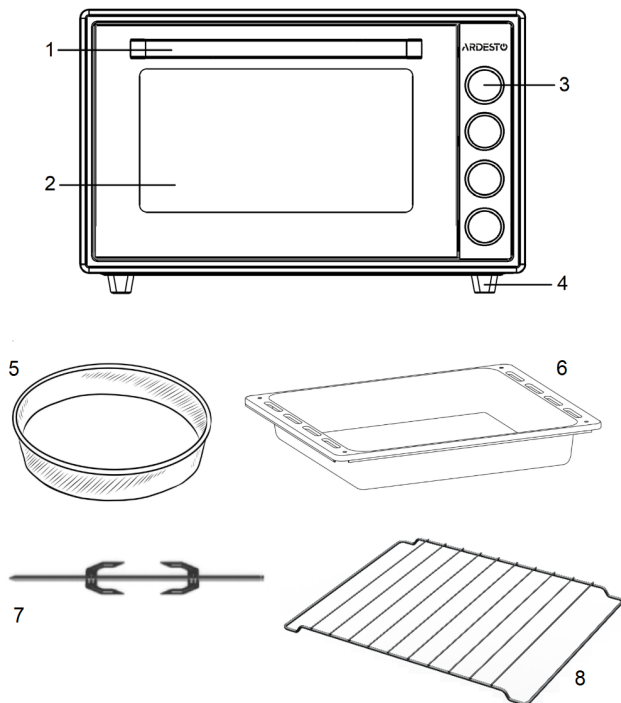
Pictures in the manual are for reference only. Actual appliance may vary.

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

The values indicated in the labeling on the appliance or in other printed documents supplied with the appliance are determined in a laboratory setting in accordance with the relevant standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

APPLIANCE DESCRIPTION

The equipment, characteristics, functionality and appearance of the appliance may differ depending on the model.



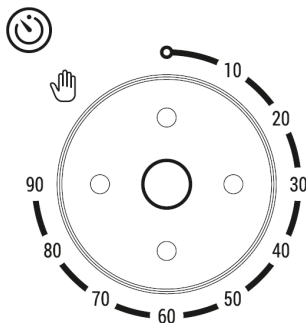
1. Door handle: always use the handle and avoid touching the glass door. The glass door can become very hot during cooking and cause injury.
2. Glass door: durable tempered glass keeps the heat inside and provides even heat distribution. Never cook with the door open.
3. Control panel: contains control buttons and/or turning knobs.
4. Feet: do not operate the appliance without feet.
5. Round baking tray: use on the grill rack delivered with the appliance.
6. Rectangular baking tray: use it by placing it on one of shelves.
7. Rotisserie spit: for even cooking by rotating. Loosen the bolt on the V-shaped parts of the skewer which should be pulled through the food. After that the food is fixed using V-shaped parts which in turn are fixed with bolts. Install the spit in the grooves of the side walls of the appliance chamber.
8. Grill rack: use it by placing it on one of shelves. Always place rectangular baking tray under grill rack and rotisserie spit.

BEFORE FIRST USE

1. Read the **IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS** section carefully before use.
2. Remove all packaging materials and advertising stickers.
3. Wash the cooking accessories, wipe them dry or let them dry.
4. Wipe the appliance inside and out with a slightly damp cloth with a mild detergent. Then wipe the appliance dry.
5. Heat the empty appliance at a high temperature for 30 minutes until the characteristic smell evaporates. This should be done in a well-ventilated room. This smell is caused by the insulation material and will disappear soon.
6. Wait for the appliance to cool down, then wipe the appliance with a slightly damp cloth and then with a dry one.

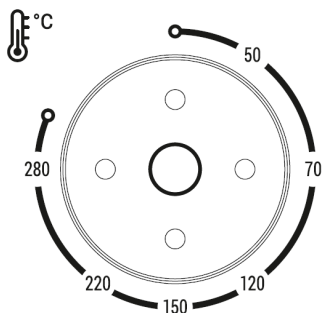
CONTROL PANEL DESCRIPTION

Timer: mechanical control of setting the cooking time up to 90 minutes.



By turning the knob to the right bring it to the required value. When the set time expires an acoustic signal will sound and the appliance will stop working. To turn off the appliance turn the timer knob to the off (o) position. In order not to limit cooking time with 90-minute timer, turn the knob counterclockwise and set it to the manual position (between off and 90-min position). When the manual position is activated, the appliance will work until it will be turned off manually.

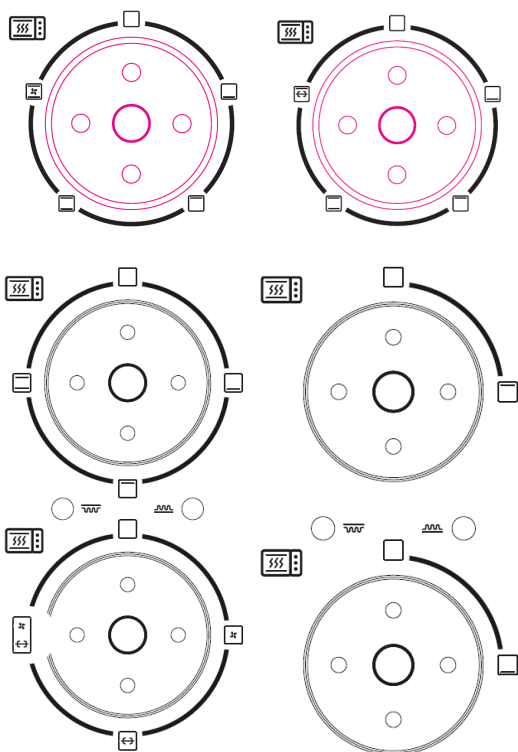
Temperature regulator (thermostat)



Set the cooking temperature in the range of 50-300 °C. To select the required cooking temperature, turn the knob clockwise. To turn off, set to off (o) position.

Cooking mode selection

Depending on the model, the appliance may have different modes and one or more rotary knobs. To select the required heating mode, turn the knob clockwise to the icon of the required mode.



Depending on the model there may be the following heating modes for cooking:

	Bottom heating: only bottom heating element works.
	Top heating: only top heating element works.
	Top and bottom heating: both heating elements work.
	Convection: fan works.
	Convection, bottom and top heating: both heating elements and fan work.
	Rotisserie spit: the spit rotates which firstly should be installed.
	Rotisserie spit and top heating: upper heating element works and the spit rotates which firstly should be installed.

Top and bottom heating. This is the main mode for all models of electric ovens, it is also called: traditional, classic or static. Simultaneous operation of the upper and lower heaters ensures uniform heat distribution and natural convection. The mode is suitable for pastries, stuffed vegetables, roasts and for baking in open dishes.

Bottom heating. Recommended for pies with moist fillings, for reheating ready meals and creating a golden crust on the bottom. The mode is suitable for cooking in dishes that do not conduct heat well (glass and aluminum dishes, pots for roasting).

Top heating. It is used for browning crust or breading, for cooking dishes in molds (julienne, casserole, lasagna, pudding) and frying vegetables, fish, etc. on the grill rack.

Rotisserie spit. For grilling chicken, barbecue, fish, etc. Turning over on a spit the dish will be evenly baked on all sides and the dish itself will be very juicy and tasty.

Convection. To ensure more even distribution of heat.

Notes:

- The appliance will not start while timer and heat knobs are in the off position.
- In models with multiple rotary knobs for cooking mode selection, modes can be combined according to preferences. For example, combine the rotisserie spit, convection, and lower and upper heating elements.

APPLIANCE USAGE

To start cooking:

- Insert plug into a grounded outlet.
- Set timer to the required value or select manual mode.
- Select cooking mode and set desired temperature.

When the temperature in the appliance chamber reaches the set position, the thermostat indicator goes out. When the temperature begins to drop below the set value the indicator will light up again. This way the adjusted temperature is maintained during cooking.

- It is recommended to warm up the appliance for 10 minutes firstly.
- When cooking on the grill rack grease the rack with vegetable oil to prevent the food from burning.
- When cooking on the grill rack or on rotisserie spit place the baking tray on the bottom shelf of the appliance chamber.

CARE AND CLEANING

- 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 appliance chamber, 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.

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 material resources.

Dispose of the appliance through an authorized disposal company or an appropriate government agency. Please follow all applicable rules.



Dispose of the packaging materials environmentally. The packaging is made entirely 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:

a 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.

Для нотаток / For notes

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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 продовжується 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, сервіс не 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.

* Відірвні талони на технічне обслуговування надаються авторизованим сервісним центром.

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

Підпис покупця _____

Авторизований сервісний центр ІП «І-АР-СІ»

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

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

www.erc.ua/service

WARRANTY CARD



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

Keep this card during the warranty period. When purchasing a product ask for the warranty card to be completely filled out.

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

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

ARDESTO™