

ARDESTO™

ЕЛЕКТРИЧНА ПІЧ
Інструкція з експлуатації

ELECTRIC OVEN
Instruction manual



**MEO-N40GR, MEO-N40W, MEO-N40CB, MEO-N48GR,
MEO-N48RB, MEO-N48CW, MEO-N48RCGR,
MEO-N52CW, MEO-N52RCGR**

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

Дії, які необхідно виконати перед використанням печі і попередження про безпеку. Інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти небезпеці травмування людей, матеріальних збитків, розміщені в цьому розділі.

- Будь ласка, уважно прочитайте дату інструкцію перед використанням приладу.
- Ніколи не використовуйте прилад не за призначенням. Цей прилад призначений лише для домашнього використання. Не використовувати поза приміщеннями.
- У жодному разі не використовуйте духовку, якщо ваша електрична установка не відповідає чинним стандартам електробезпеки.
- Перед підключенням приладу перевірте, чи напруга, вказана на приладі, відповідає напрузі вашої мережі. Інформація зазначена на табличці, розташованій на задній стороні печі. Ні в якому разі не знімайте цю табличку.
- Переконайтеся, що сила струму, зазначена на вашій електроустановці та вимикачі, становить щонайменше 16 ампер.
- Ваша піч має вилку із заземленням. Цю вилку обов'язково слід використовувати з розеткою із заземленням.
- Даний прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Використання духовки та іншого обладнання в одному і тому ж електричному ланцюзі може призвести до електричного навантаження, перегорання запобіжника або розриву ланцюга.
- Якщо ви не впевнені в правильності підключення приладу до електромережі, зверніться за допомогою до кваліфікованого фахівця.
- Не розміщуйте легкозаймісті матеріали навколо виробу.

- Не накривайте виріб тканиною, нейлоном тощо.
- Електричні з'єднання не повинні торкатися задньої поверхні, це може призвести до пошкодження з'єднань.
- Не використовуйте виріб у закритій шафі або на рівні підлоги.
- Не використовуйте дверцята та/або ручку печі для перенесення або переміщення виробу.
- Не кладіть виріб на пластикові поверхні або на такі пристрої, як холодильники, посудомийні машини, оскільки це може пошкодити чутливі до тепла матеріали під час роботи печі. На кладіть на піч речі, особливо ті, що можуть деформуватися під дією високих температур.
- Не кладіть предмети на відкриті дверцята духовки. Не вішайте предмети на дверцята духовки.
- Перед використанням приладу зніміть пакувальний матеріал та рекламні стікери.
- **Пакувальні матеріали можуть бути небезпечними для дітей. Тримайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці.**
- Ні в якому разі не кладіть алюмінієву фольгу на нижню частину духовки. Це може перешкодити правильній роботі термостата та пошкодити духовку.
- Не кладіть приладдя на дно робочої камери. Не накривайте дно робочої камери фольгою або жиронепроникним папером.
- Не ставте посуд на дно робочої камери, якщо встановлена температура вище 50 °С. Це спричинить накопичення тепла. Час запікання та обсмажування більше не буде правильним і емаль буде пошкоджена.
- Не наливайте гарячу воду в робочу камеру. Це призведе до появи пари. Зміна температури може призвести до пошкодження емалі.
- Не зберігайте вологі продукти у робочій камері, якщо вона закрита протягом тривалого часу. Це може

пошкодити пристрій.

- При випіканні особливо соковитих фруктових пирогів не набивайте деко дуже сильно. Фруктовий сік, що капає з дека, залишає плями, які неможливо видалити.
- Не залишайте шнур на столі, шафі або поруч із джерелом тепла. Шнур живлення ніколи не повинен знаходитись поряд із джерелом тепла, гострими предметами або під кутом до ріжучої поверхні.
- Не тягніть, не перекручуйте, не затискайте і ні на що не намотуйте шнур живлення.
- Ніколи не тягніть за шнур, щоб вимкнути пристрій. Щоб від'єднати від мережі, тримайтеся лише за вилку.
- Не здійснюйте підключення поблизу газових приладів. Через це може бути пошкоджена ізоляція кабелю.
- У разі пошкодження шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, має проводити виробник, сервісна служба чи аналогічний кваліфікований персонал.
- Під час приготування в приміщенні підвищується температура та вологість. Переконайтеся, що ваша кухня добре провітрюється. Може знадобитися додаткова вентиляція, якщо ваш виріб інтенсивно працює протягом тривалого часу. Ви можете відкрити вікно або збільшити інтенсивність роботи інших засобів вентиляції.
- Від'єднуйте пристрій після кожного використання та перед очищенням. Зачекайте, поки він повністю охолоне, перш ніж чистити або зберігати.
- Не протирайте вологою тканиною та не мочіть переднє скло, поки піч ще гаряча. Стежте, щоб на гаряче скло не потрапляла вода.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом та загоряння, не занурюйте прилад, шнур або вилку у воду або інші рідини. Якщо це сталося, негайно вимкніть його від електромережі та зверніться до авторизованого сервісного центру для перевірки.

- Не намагайтеся використовувати піч у ванній кімнаті, на відкритому повітрі та в місцях, де існує ризик бризок води. Ніколи не чистіть піч пароочисниками. Електричне коло може бути пошкоджено вологою.
- Не піддавайте піч впливу тепла або вологи.
- Не використовуйте аксесуари, окрім тих, які постачаються разом із духовкою. Це може пошкодити пристрій. Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може бути небезпечним.
- Розміщуйте піч на рівній, стійкій та жаростійкій поверхні, яка витримує температуру понад 90 °С. Для забезпечення нормальної вентиляції і відведення тепла залишайте навколо приладу вільний простір не менше 100 мм з боків і не менше 750 мм над приладом.
- Використовуйте рукавички або прихватки при приготуванні, коли ставите або виймаєте їжу з печі.



- **Увага! Гаряча поверхня! Зовнішні поверхні печі можуть нагріватися та бути гарячими під час використання.**
- **Виріб може бути гарячим під час використання. Не торкайтеся гарячих сегментів, внутрішніх частин духовки, нагрівальних елементів тощо. Використовуйте ізоляційну ручку, щоб відкрити дверцята.**
- Приготована їжа створює пару. Тому для того, щоб убезпечити частини тіла від опіків, відкривайте дверцята поступово. Спочатку обережно відкрийте на 5 см, щоб з печі вийшло гаряче повітря. Після цього відкрийте дверцята печі повністю.
- Не залишайте піч без нагляду під час використання.
- Під час використання будь-якого кухонного приладу, уважно слідкуйте за дітьми поблизу.
- Цей прилад можуть використовувати діти у віці від 8 років

та особи з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими можливостями або з недостатністю досвіду й знань, якщо вони перебувають під постійним наглядом або їх проінструктовано щодо безпечного використання приладу та вони зрозуміють можливі небезпеки. Діти не повинні бавитися з приладом. Очищення та обслуговування споживачем не повинні здійснювати діти без нагляду.

- Тримайте прилад і його шнур в місці недоступному для дітей молодше 8 років.
- Перед встановленням, переміщенням, обслуговуванням або чищенням виробу необхідно відключити його від джерела живлення.
- **Увага! Не розігрівайте в печі продукти в закритих контейнерах і скляних банках. Небезпека вибуху!**
- Ніколи не використовуйте духовку, якщо вона пошкоджена. Ніколи не використовуйте піч, якщо шнур або вилка пошкоджені. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не розбирайте прилад. Погана повторна збірка пристрою може призвести до короткого замикання. Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад.
- Якщо пристрій не працює, зверніться до сервісного центру дилера або до авторизованого сервісного центру.
- Регулярно перевіряйте прилад та шнур живлення на ознаки пошкоджень. При виявленні таких ознак від'єднайте прилад від мережі живлення та зверніться до авторизованого сервісного центру. Для від'єднання від мережі живлення вимкніть через запобіжник свого будинку.
- 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.
- **УВАГА:** Гарантія не поширюється на несправності, спричинені неправильним використанням пристрою, недотриманням інструкцій у посібнику, відсутністю технічного обслуговування або нормальним зносом.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

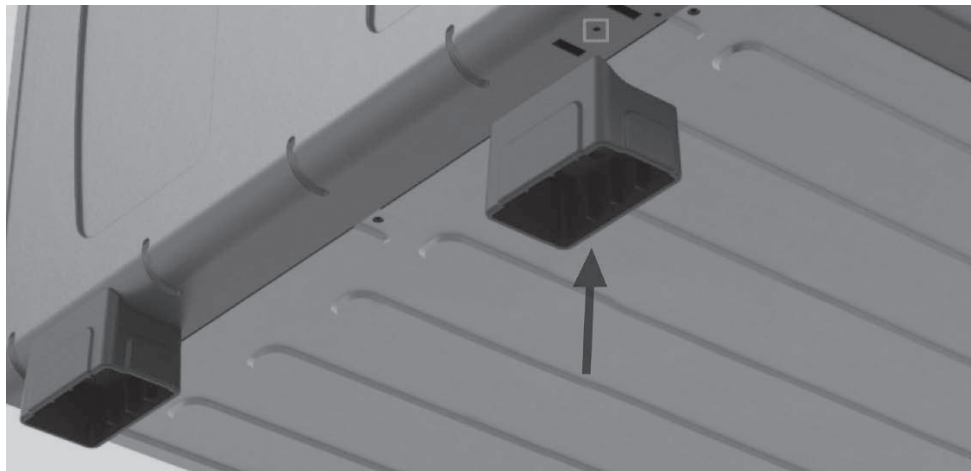
Електрична піч
 Деко прямокутне
 Деко кругле
 Решітка для гриля
 Рожен (опціонально: в залежності від моделі)
 Нековзні ніжки (4 шт.)
 Обмежувачі відстані (2 шт.)
 Інструкція користувача (містить гарантійний талон)

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧІ

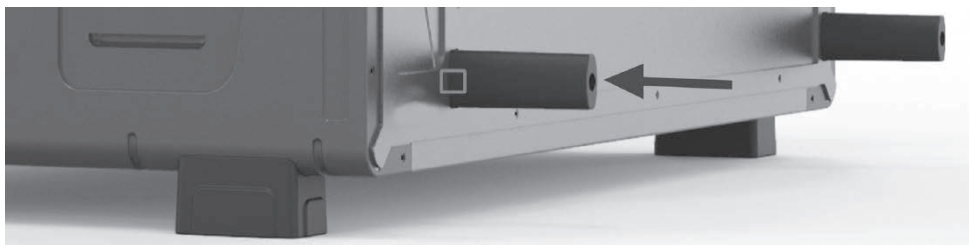
Модель	МЕО-N40	МЕО-N48	МЕО-N52
Зовнішні розміри з ніжками та з обмежувачами (В x Ш x Г)	325 x 525 x 421 мм	330 x 570 x 446 мм	330 x 570 x 498 мм
Зовнішні розміри без ніжок та без обмежувачів (В x Ш x Г)	300 x 525 x 406 мм	305 x 570 x 431 мм	305 x 570 x 436 мм
Напруга живлення	220 – 240 В, 50/60 Гц		
Верхній нагрівальний елемент	650 Вт	850 Вт	850 Вт
Нижній нагрівальний елемент	650 Вт	850 Вт	850 Вт
Внутрішнє освітлення	15 Вт	15 Вт	15 Вт
Вентилятор	15 Вт	15 Вт	15 Вт
Рожен	6 Вт	6 Вт	6 Вт

ВСТАНОВЛЕННЯ

- Встановіть ніжки, як показано на рисунку, та зафіксуйте за допомогою гвинтів.



- Рекомендується також прикріпити обмежувачі відстані до задньої стінки, як показано на рисунку, та зафіксувати за допомогою гвинтів. Залежно від моделі форма та розмір обмежувачів можуть відрізнятися.



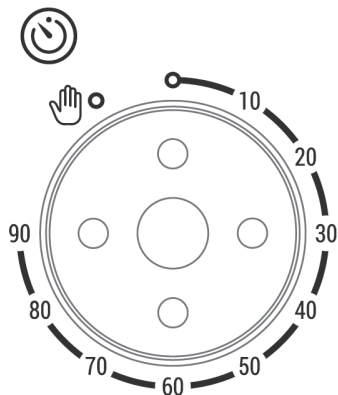
- Приберіть з духовки будь-який пакувальний матеріал і маркетингові наклейки.
- Розмістіть прилад на повністю горизонтальній поверхні, щоб забезпечити легке та правильне використання. Стільниця повинна бути жаростійкою, а меблі, які контактують з піччю, повинні бути термостійкими.
- Не блокуйте вентиляційні отвори. Для забезпечення достатньої вентиляції має бути простір не менше 750 мм над піччю та 100 мм з кожного боку.
- Перевірте, чи можна вільно відкрити дверцята приладу.
- Для підключення печі вам знадобиться розетка живлення 230 В, захищена запобіжником на 16 А та забезпечена відповідним контактом заземлення.
- У випадку, якщо вам знадобиться подовжувач, він має бути щонайменше 3 x 2,5 мм², і необхідно перевірити безперервність його роз'єму заземлення. Якщо індикаційні лампочки легко мерехтять, коли перемикачі знаходяться в положенні «0», переверніть вилку та знову вставте в розетку.
- Не відрізайте вилку від шнура живлення. Цей прилад не призначений для постійного підключення до електромережі. Виймайте вилку з розетки після кожного використання.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Перед першим використанням печі слід прогріти її порожньою із закритими дверцятами при температурі 200 °С приблизно 30 хвилин, поки не випарується характерний запах. Зробити це слід у добре провітрюваному приміщенні. Цей запах спричинений ізоляційним матеріалом і незабаром зникне. Наприкінці поверніть термостат у положення 0.

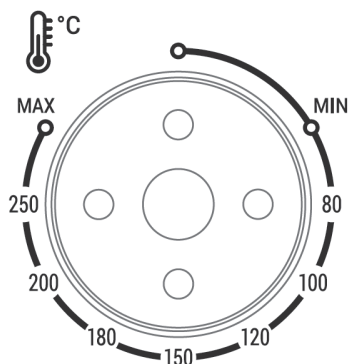
ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

Таймер: механічне управління встановлення часу приготування до 90 хв.

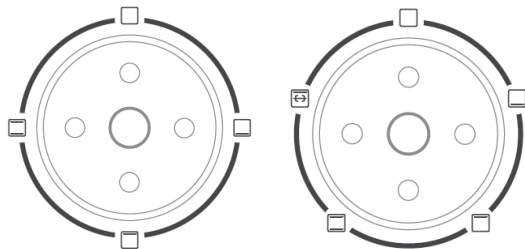


Повертаючи ручку праворуч, доведіть її до необхідного значення. Коли закінчиться встановлений час, пролунає звуковий сигнал і піч припинить роботу. Для вимкнення печі поверніть ручку таймера в положення вимкнено. Щоб не обмежувати приготування 90-хвилинним таймером, повернувши ручку проти годинникової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

Регулятор температури (термостат): налаштування температури приготування у діапазоні 50-280 °С. Для вибору необхідної температури приготування повертайте ручку за годинниковою стрілкою.








Вибір режиму приготування. Може різнитися в залежності від вашої моделі:



Для вибору необхідного режиму нагріву повертайте ручку за годинниковою стрілкою до піктограми необхідного режиму.

В залежності від моделі можуть бути наступні режими нагріву для приготування:

-  - режим нижнього нагріву: працює тільки нижній нагрівальний елемент.
-  - режим верхнього нагріву: працює тільки верхній нагрівальний елемент.
-  - режим нижнього та верхнього нагріву: працюють обидва нагрівальні елементи.
-  - режим рожна: працює нагрівальні елементи та здійснюється обертання рожна, який попередньо необхідно встановити в пази на бокових сторонах внутрішньої камери печі.
-  - всі вищезазначені режими можна поєднувати з конвекцією. Для активації вентилятора натисніть відповідну кнопку.

ПРИМІТКА: Піч не запуститься поки поворотні кнопки таймеру та нагріву будуть в положенні вимкнено.

ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ

- Вставте вилку в заземлену розетку.
- Встановіть таймер на необхідне значення.
- Виберіть режим приготування та встановіть бажану температуру.

Коли температура в печі 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 піч протягом 10 хвилин. Після попереднього розігрівання поставте деко на необхідний рівень.

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 духовки.

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

РЕКОМЕНДАЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ КОНВЕКЦІЇ

Комбінуючи з різними видами нагріву, конвекція сприяє більш рівномірному пропиканню страви.

	Положення термостата	Час приготування (хв)
Торт	170	25-35
Пиріг	170-200	20-30
Пиріг з родзинками	170	20-30
Яблучний пиріг	170	20-25
Фруктовий пиріг	170	20-30
Цукрове печиво	150-160	20-35
Листкове тісто	200	25-35
Торт (у формі для випікання)	170	30-40
Бісквітне печиво	170	12-25
Свинина	230	90-100
Ягнятина	230	90-100
Телятина	250	90-100
Курка (шматочками)	230	65-75
Риба	230	15-25

Примітка:

- Рекомендації при розміщенні дека на верхньому рівні.
- Загальна вага інгредієнтів 500 г.
- Значення є орієнтовними, так як результат залежить від типу, стану, кількості та регіону походження інгредієнтів, ваших особистих вподобань.
- Додайте до часу 10 хвилин попереднього нагрівання.
- Використання форми для випікання дає кращі результати.

ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

- Перед очищенням приладу, вимкніть прилад та витягніть вилку з розетки.
- Очищуйте тільки після того, як піч охолоне.
- Не використовуйте абразивні миючі засоби, будь-які органічні розчинники або агресивні хімічні речовини.

- Ніколи не очищуйте пристрій та комплектуючі у посудомийній машині.
- Не занурюйте піч 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 виробу.
- Щоб очистити піч зсередини, протріть стінки, дно та дверцята тканиною, змоченою в м'якому мильному розчині, а потім протріть сухою чистою тканиною.
- Протріть піч зовні вологою тканиною, а потім сухою.
- Перш ніж прибрати пристрій на зберігання, дайте йому охолонути та повністю висохнути. Якщо ви не використовуватимете піч протягом тривалого часу, переконайтеся, що вона чиста й не містить залишків їжі. Зберігайте в коробці в чистому сухому місці.

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ЦЬОГО ВИРОБУ



Забезпечивши належну утилізацію цього продукту, ви допоможете запобігти можливим негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей, які могли б бути спричинені неправильною утилізацією цього продукту.

Символ на продукті вказує на те, що цей продукт не можна утилізувати як побутові відходи. Натомість його слід передати у відповідний пункт збору для переробки електричного та електронного обладнання.

Утилізація повинна здійснюватися відповідно до місцевих екологічних норм щодо утилізації відходів.

Для отримання більш детальної інформації щодо обробки, відновлення та переробки цього продукту, будь ласка, зверніться до місцевої міської влади, служби утилізації побутових відходів або магазину, де ви придбали продукт. Виробничі та пакувальні матеріали підлягають переробці. Зверніться до місцевих органів влади щодо найбільш правильного способу утилізації цих матеріалів, коли вони вам більше не потрібні.

SAFETY REGULATIONS

Actions to be taken before using the oven and security warnings. Safety instructions which will help to prevent the danger of personal injury, material damage are situated in this section.

- Please read the instruction manual carefully before using the device.
- Never use your appliance for other than intended purpose. This appliance is household use only. Do not use outdoors.
- In any case, do not use your oven if your electrical installation does not comply with electrical safety standards in force.
- Before connecting the appliance, check that the voltage indicated on the appliance corresponds to the voltage of your mains. The information is indicated on the plate located on the back of the oven. Do not remove this plate under any circumstances.
- Make sure the amperage listed on your electric installation and the circuit breaker is at least 16 amps.
- Your oven has a grounding plug. This plug must definitely be used with a grounding plug socket.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Using your oven and other equipment on the same electric circuit can cause electrical overload may blow the fuse or turn the circuit is broken.
- If you are not sure about the correct connection of the device to the mains, contact a qualified person for help.
- Do not place flammable materials around the product.
- Do not cover the oven with cloth, nylon, etc.
- Electrical connections should not touch on the back surface, connections may be damaged.
- Do not use the product in a closed cabinet or at floor level.
- Do not use the door and/or oven handle to carry or move the oven.

- Do not put your product on the plastic surfaces or on devices such as refrigerators, dishwashers because it can damage the heat sensitive materials while the oven is running. Do not put things on the oven, especially those that can be deformed under the influence of high temperatures.
- Do not place objects on the oven door when it is open. Do not hang objects on the oven door.
- Remove packaging material and promotional stickers before use.
- **Packaging materials may be dangerous for children. Keep packaging materials out of the reach of children.**
- Do not put aluminum foil to the lower part of the oven cavity in any case. Doing so may interfere with the proper operation of the thermostat and damage your oven.
- Do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper.
- Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel .
- Do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods. This might damage the device.
- When baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed.
- Do not let the cord run on a table, cabinet, or near a heat source. The power cord should never be near a source of heat or a sharp or near a cutting surface angle.
- Do not pull, twist, pinch, or wind the power cord on anything.
- Never pull the cord to unplug the device. To disconnect from

the mains, hold only the plug.

- Do not pass near gas appliances. Due to the reason, the cable insulation may be harmed.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Temperature and moisture occur during cooking process. Make sure that your kitchen is well-ventilated. It may be required additional ventilation when your product runs intensively for a long time. You can open the window or increase the intensity of other means of ventilation.
- Disconnect your device after each use and before cleaning. Wait until it is completely cold before cleaning or storing.
- Do not wipe with a damp cloth and do not wet the front glass while the oven is still hot. Be careful not to get water on the hot glass.
- To prevent electric shock and fire, do not immerse the device, cord or plug in water or other liquids. If it happens, unplug it immediately and contact an authorized service center for inspection.
- Do not attempt to use your oven in the bathroom, outdoor environments and areas carrying the risk of water splashes. Never clean your oven with steam cleaners. The electrical circuit can be damaged from moisture.
- Do not expose oven to heat or moisture.
- Do not use accessories other than those supplied with the oven. This could damage the unit. The use of attachments not recommended by the manufacturer accessories may be hazardous.
- Place your oven on a plain, stable and heat-resistant surface which can withstand temperatures above 90 °C. To ensure normal ventilation and heat dissipation, leave a free space around the device of at least 100 mm on the sides and at least 750 mm above the device.

- Use cooking gloves or oven mitts when placing or removing food from the oven.



- **Attention! Hot surface! The outer surfaces of the oven may become hot during use.**
- **The product may be hot during use. Do not touch hot segments, oven interiors, heating elements, etc. Use the insulating handle to open the door.**
- Cooked food creates steam. Therefore, in order to protect body parts from burns, open the door gradually. First, carefully open the oven by 5 cm to allow hot air to escape from the oven. After that, open the oven door completely.
- Do not let your oven out of your attention when in use.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- This appliance can be used by children from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Before installing, moving, maintaining or cleaning the product, it is necessary to disconnect it from the power supply.
- **Warning: Do not heat food in closed containers and glass jars in the oven. Danger of explosion!**
- Never use your oven if it is damaged. Never use your oven if the cord or plug is damaged. To avoid electric shock, do not disassemble the device. Bad reassembly of the device can cause a short circuit. Do not attempt to repair the device yourself.

- If your device does not work, contact the after-sales service of your dealer or an authorized service center.
- Check the appliance, power cord and plug regularly for signs of damage. If such signs are detected, disconnect the device from the power supply and contact an authorized service center. To disconnect from the power supply, switch off through the fuse of your house.
- 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.

CAUTION: The warranty does not cover failures due to improper use of the device, failure to follow instructions in the manual, a lack of maintenance or normal wear.

EQUIPMENT:

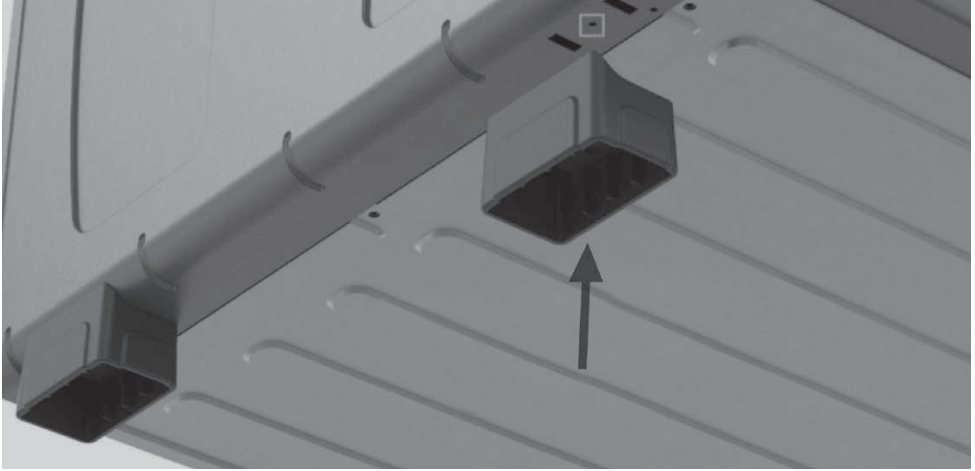
Electric oven
Rectangular baking tray
Round baking tray
Grill rack
Rotisserie spit (optional: depending on the model)
Non-slip feet (4 pcs)
Distance limiters (2 pcs)
User manual (warranty card included)

OVEN TECHNICAL SPECIFICATIONS

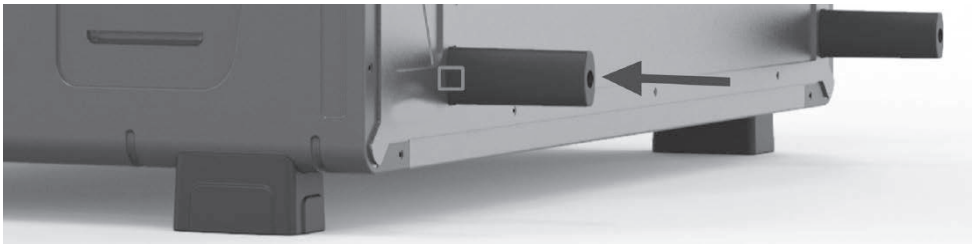
Model	MEO-N40	MEO-N48	MEO-N52
External dimensions with feet and with limiters (H x W x D)	325 x 525 x 421 mm	330 x 570 x 446 mm	330 x 570 x 498 mm
External dimensions without feet and without limiters (H x W x D)	300 x 525 x 406 mm	305 x 570 x 431 mm	305 x 570 x 436 mm
Supply Voltage	220 – 240 V, 50/60 Hz		
Top heating element	650 W	850 W	850 W
Bottom heating element	650 W	850 W	850 W
Interior lamp	15 W	15 W	15 W
Fan	15 W	15 W	15 W
Rotisserie spit	6 W	6 W	6 W

INSTALLATION

- Install the feet as shown in the figure and fix with screws.



- It is also recommended to install distance limiters to the rear wall as shown in the figure and fix with screws. Depending on the model, the shape and size of the limiters differ.



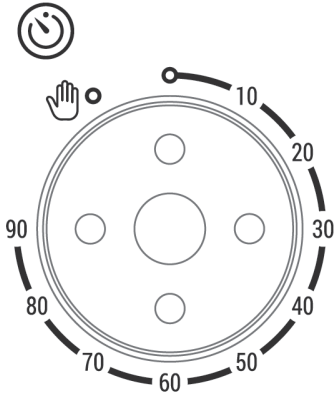
- Remove any packaging material and marketing stickers from the oven.
- Place the appliance on a fully horizontal surface in order to achieve easy and correct using. The table top should be heat-proof and the furniture in contact with the oven must be heat resistant.
- Do not block any ventilation openings. For sufficient ventilation, there must be a space of at least 750 mm above the oven and 100 mm on each side.
- Check if the door of the appliance can be opened freely.
- For the connection of the oven you will need a 230V supply socket protected with a 16A fuse, and provided with a suitable ground contact.
- In case you should need an extension cable it must be 3x2,5mm² at least and the continuity of its ground connector must be checked. If the indication lamps show a slight twinkling light when the switches are in position "0" then inverse the plug in the socket.
- Don't cut the plug from the supply cord. This device was not designed for a permanent connection with the mains supply. Remove the plug from the wall socket after each use.

BEFORE THE FIRST TIME USE

- Before using the oven for the first time, heat it empty with the door closed at a temperature of 200 °C for about 30 minutes until the characteristic smell evaporates. It should be done in a well-ventilated room. This smell is caused by the insulation material and will disappear soon. At the end, return the thermostat to position 0.

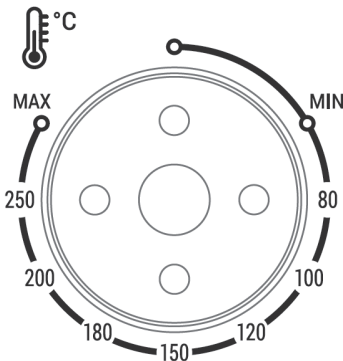
CONTROL PANEL DESCRIPTION

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

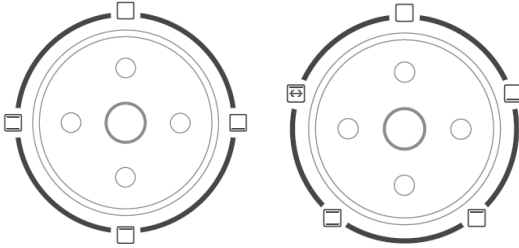


By turning the knob to the right, bring it to the required value. When the set time expires, an acoustic signal will sound and the oven will stop working. To turn off the oven, turn the timer knob to the off position. In order not to limit cooking with a 90-minute timer, turn the knob counterclockwise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

Temperature regulator (thermostat): setting the cooking temperature in the range of 50-280 °C. To select the required cooking temperature, turn the knob clockwise.








Selection of cooking mode. May vary depending on your model:



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 mode: only the bottom heating element works
-  - top heating mode: only the top heating element works
-  - top and bottom heating elements mode: both heating elements work
-  - spit mode: heating elements work and the spit rotates. Firstly the spit must be installed in the grooves on the sides of the inner chamber of the oven.
-  - all of above modes can be combined with convection. To turn on the fan, press the corresponding button.

NOTE: The oven will not start until the timer and heat knob are in the on position.

USING THE OVEN

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





When the oven temperature reaches the set point, the thermostat indicator goes out.

When the temperature starts to fall below the set value, the indicator will light up again. Thus, the adjusted temperature is maintained during cooking.

It is recommended to preheat the oven for 10 minutes. After preheating, put the baking tray on the required level.

When cooking on the grill rack, grease the grate with vegetable oil to prevent the food from burning.

When cooking on the grill rack or spit, place the baking tray on the bottom shelf of the oven.

-  Top and bottom heating. This is the main mode for all models of 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.
-  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.

RECOMMENDATIONS FOR COOKING WITH CONVECTION MODE

Combining with different types of heating, convection helps to cook food more evenly.

	Thermostat position	Cooking time (min)
Cake	170	25-35
Pie	170-200	20-30
Pie with raisins	170	20-30
Apple pie	170	20-25
Fruit pie	170	20-30
Sugar cookies	150-160	20-35
Puff pastry	200	25-35
Cake (in baking form)	170	30-40
Biscuit cookies	170	12-25
Pork	230	90-100
Lamb	230	90-100
Veal	250	90-100
Chicken (pieces)	230	65-75
Fish	230	15-25

Notes:

- Recommendations for placing the deck on the upper level.
- The total weight of the ingredients is 500 g.
- The values are approximate, as the result depends on the type, condition, quantity and region of origin of the ingredients, your personal preferences.
- Add 10 minutes of preheating to the time.
- Using a baking form gives better results.


CARE AND CLEANING

- Before cleaning the appliance, switch off the appliance and remove the plug from the outlet.
- Clean only after the oven has cooled down.
- Do not use abrasive detergents, any organic solvents or aggressive chemicals.
- Never clean the device and accessories in the dishwasher.
- Do not immerse the oven 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 product.
- To clean the inside of the oven, 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 oven with a damp cloth and then with a dry cloth.
- Allow the device to cool and dry completely before storing it. If you are not going to use the oven 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 THIS PRODUCT



By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

 The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Manufacturing and packaging materials are recyclable. Check with your local authorities about the most correct way to dispose these materials when they are no longer useful to you.

Умови гарантії:

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

Термін служби виробу 5 років.

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

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

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

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

Warranty conditions:

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

Service life of the product is 5 years.

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

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

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

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

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

ARDESTO™

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

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

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

* Відривні талони на технічне обслуговування надаються авторизованим сервісним центром.

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

Підпис покупця _____

Авторизований сервісний центр ІП «І-АР-СІ»

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

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

www.erc.ua/service

WARRANTY CARD



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

Соупон/Талон № 3

Seller stamp/

Штамп продавця/

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання

Соупон/Талон № 2

Seller stamp/

Штамп продавця/

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання

Соупон/Талон № 1

Seller stamp/

Штамп продавця/

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання