



**TEKA**

User Manual

FSO 364 FBK

**ES PT EN FR DE IT**

teka.com

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Este electrodoméstico no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
2. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
3. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas para evitar un peligro.
4. WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
5. Los electrodomésticos no están destinados a ser operados mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
6. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.
7. Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Se debe mantener alejados a los niños pequeños.
8. El electrodoméstico está diseñado para ser utilizado de forma independiente.
9. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar off parts, and before cleaning. Allow to cool before handing.
10. Se debe tener extrema precaución al utilizar recipientes fabricados con otros metales o vidrio.
11. No almacene ningún material, excepto los accesorios

recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.

12. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y similares.
13. Evite el contacto con partes móviles.
14. Este electrodoméstico está destinado a ser utilizado en hogares y aplicaciones similares tales como:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working entornos;
  - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
  - casas de campo;
  - entornos tipo bed and breakfast.

**LEA DETENIDAMENTE Y CONSERVE  
PARA FUTURAS CONSULTAS**

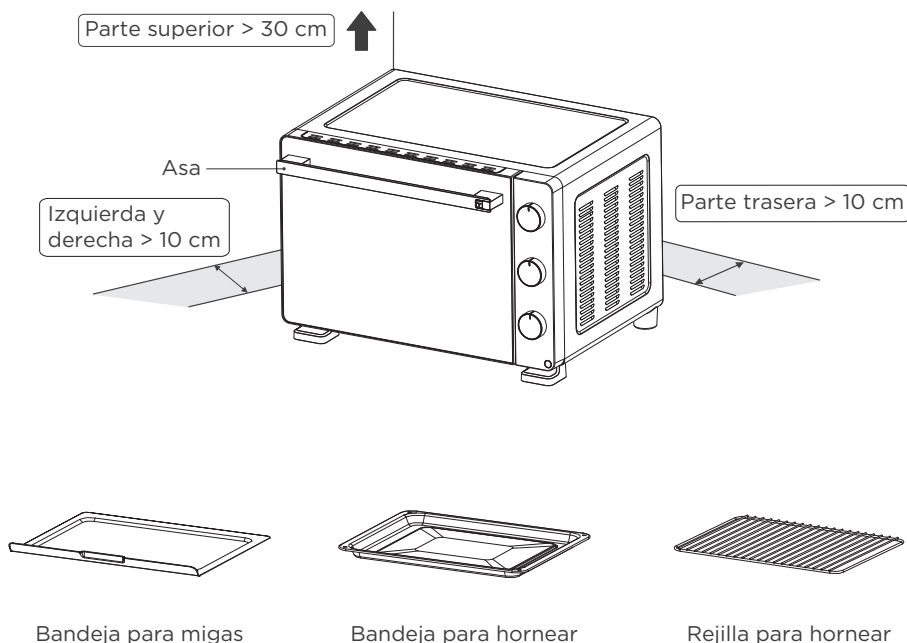
## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire todos los accesorios y materiales de embalaje que se encuentren dentro del horno.
2. Lave los accesorios del horno con una gota de detergente y agua tibia. Seque la unidad y los accesorios del horno antes de usarlos, utilizando papel de cocina o un paño seco.
3. Coloque el horno sobre una superficie plana o cualquier otra superficie estable.  
**NO FUNCIONE EN EL MISMO CIRCUITO JUNTO CON OTRO ELECTRODOMÉSTICO.**
4. Antes de trabajar, coloque la bandeja recogemigas debajo del elemento calefactor inferior.
5. Asegúrese de que la bandeja recogemigas esté correctamente colocada antes de usar el horno.
6. Queme cualquier aceite que quede en el horno antes de usarlo para cocinar. Para ello, gire la perilla de la función para seleccionar toast, gire la perilla de ajuste de temperatura a 230°C. Después de eso, gire el botón de ajuste de tiempo a 15 minutos. Esto quemará cualquier aceite que quede en el horno.  
(NOTA: Es posible que el horno emita humo en su interior durante el proceso. Esto es normal en un horno nuevo y no durará más de 10-15 minutos).

## INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO

### ⚠ Notas

- In case of any differences between the appliance and the pictures in this manual, the prevalecerá el producto.
- Coloque el electrodoméstico sobre una superficie aislante cuando lo utilice.
- La zona donde se utilice este horno debe estar seca. El horno no debe utilizarse en exteriores.
- Mantenga el horno a una distancia de 10-15 cm de las paredes y armarios. Los objetos circundantes pueden incendiarse debido al calor emitido por el electrodoméstico o quedar cubiertos de hollín. Mantenga un espacio vacío de 30 cm entre la parte superior del horno y cualquier objeto o pared por encima.



## AJUSTES DEL PANEL DE CONTROL

### Ajuste de temperatura

Gire el mando de ajuste de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada.

La temperatura se puede ajustar de 90°C a 230°C.

### Ajuste de tiempo

El tiempo se puede ajustar hasta 60 minutos. El horno no se encenderá si no se ha ajustado el tiempo. Cuando el mando de tiempo esté en la posición "0", el horno no funcionará. Para ajustar el tiempo, gire el mando de ajuste de tiempo en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo deseado.

### Ajuste del tiempo

El tiempo se puede ajustar incluso durante el periodo de cocción. Simplemente gire el mando de tiempo al nuevo tiempo deseado y deje que el horno continúe cocinando.

Nota: Cuando el tiempo de cocción se ajuste a menos de 10 minutos, por favor gire el mando de tiempo a más de 10 minutos y luego ajústelo a la posición de tiempo deseada.

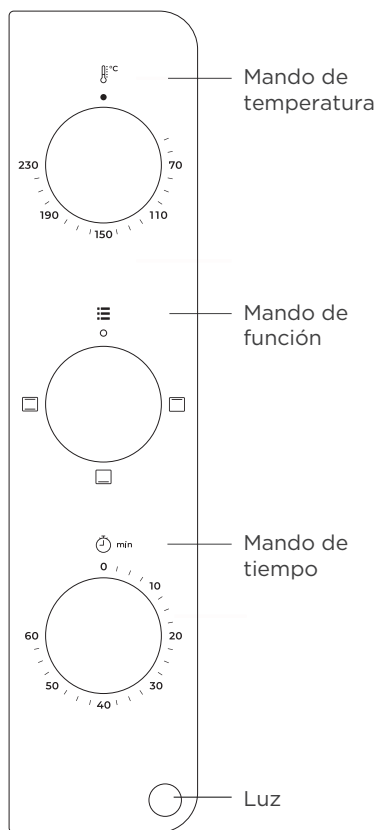
### Ajuste de función

**Este horno ofrece tres funciones diferentes para una cocina versátil, todo en un solo electrodoméstico.**

Gratinar:  Los tubos de calentamiento superiores funcionan durante esta función.

Hornear:  Los tubos de calentamiento inferiores funcionan durante esta función.

Tostar:  Los tubos de calentamiento superiores e inferiores funcionan durante esta función.





## GUÍA DE COCCIÓN



- Coloque la rejilla para hornear y la bandeja para hornear en la posición que se adapte a la altura de los alimentos que se van a cocinar.
- Los alimentos deben colocarse sobre una bandeja para hornear para evitar que se produzca un incendio por acumulación de restos de comida en las resistencias. Asegúrese de utilizar siempre un recipiente apto para horno; nunca utilice recipientes de plástico o cartón en el horno.
- Limpie las resistencias periódicamente.
- Nunca utilice recipientes o tapas de vidrio o cerámica.
- NUNCA permita que el aceite u otros líquidos de los alimentos goteen hasta el fondo del horno. Ajuste la temperatura según lo sugerido por la receta o según lo desee.
- Cierre la puerta de forma segura y ajuste el tiempo de cocción para comenzar a cocinar.

## FUNCIONAMIENTO



### FUNCIÓN GRATINAR

1. Gire el mando "  " para seleccionar "  ".
2. Gire el mando de temperatura para ajustar la temperatura de cocción.
3. Gire el mando de tiempo para ajustar el tiempo de cocción.
4. El horno comienza a cocinar automáticamente.


### FUNCIÓN HORNEAR

1. Gire el mando "  " para seleccionar "  ".
2. Gire el mando de temperatura para ajustar la temperatura de cocción.
3. Gire el mando de tiempo para ajustar el tiempo de cocción.
4. El horno comienza a cocinar automáticamente.

## **FUNCIÓN TOSTAR**


1. Gire el mando "  " para seleccionar "  ".
2. Gire el mando de temperatura para establecer la temperatura superior.
3. Gire el mando de tiempo para ajustar el tiempo de cocción.
4. El horno comienza a cocinar automáticamente.

## **CON FUNCIÓN DE PRECALENTAMIENTO**

1. Gire el mando "  " para seleccionar la función.
2. Gire el mando de temperatura para ajustar la temperatura de precalentamiento.
3. Gire el mando de tiempo para ajustar el tiempo de precalentamiento, (precalentamiento recomendado: 10 minutos)
4. El horno comienza a precalentar.
5. Después del precalentamiento, coloque la comida en el horno y cierre la puerta.
6. Gire el mando de tiempo para ajustar el tiempo de cocción.
7. El horno comienza a cocinar automáticamente.

Consejo: Se recomienda precalentar el horno a la temperatura adecuada antes de colocar la comida en el horno. Esto hará que la comida tenga mejor sabor.

## **SIN FUNCIÓN DE PRECALENTAMIENTO**

1. Gire el mando "  " para seleccionar la función.
2. Gire el mando de temperatura para ajustar la temperatura de cocción.
3. Gire el mando de tiempo para ajustar el tiempo de cocción.
4. El horno comienza a cocinar automáticamente.

## LIMPIEZA Y CUIDADO

Con el cuidado y la limpieza adecuados, su electrodoméstico mantendrá su apariencia y seguirá siendo totalmente funcional durante mucho tiempo. Aquí le explicaremos cómo debe cuidar y limpiar correctamente su electrodoméstico. No utilice limpiadores de cristales ni raspadores de metal/cristal para la

- Antes de limpiar, desenchufe el horno y deje que se enfríe completamente.
- Lave todos los accesorios con agua jabonosa suave, incluyendo la rejilla para hornear y la bandeja para hornear.
- No utilice limpiadores abrasivos, cepillos de fregar ni productos químicos de limpieza, ya que dañarán el recubrimiento antiadherente de la bandeja para hornear.
- Utilice un paño húmedo para limpiar el interior del horno.
- Para limpiar la puerta, utilice un paño húmedo impregnado con detergente o jabón.
- Nunca sumerja el horno en agua ni en ningún otro líquido. No limpie el electrodoméstico en un lavavajillas.
- Cualquier otro tipo de mantenimiento debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

## ESPECIFICACIONES

<b>Model</b>	<b>FSO 364 FBK</b>
Voltaje nominal	220-240 V-
Frecuencia nominal	50/60 Hz
<b>CONSUMO ENERGÉTICO</b>	<b>1600 W</b>

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

### PREGUNTAS FRECUENTES

#### ¿Por qué no se enciende el horno?

Asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente enchufado a la toma de corriente.

Insert the power cord into a different outlet.

Restablezca el disyuntor si es necesario.

#### ¿Por qué mi comida está poco hecha o demasiado hecha?

No añada alimentos antes de que se haya completado el tiempo de precalentamiento recomendado del horno. Para obtener los mejores resultados, revise el progreso durante la cocción y retire los alimentos si se ha alcanzado el nivel de dorado deseado. Retire los alimentos inmediatamente después de que finalice el tiempo de cocción para evitar que se cocinen.

Este horno cocina más rápido que un horno tradicional. Supervise siempre sus alimentos mientras cocina.

#### Why do the heating elements appear to be turning on and off?

Esto es normal. El horno está diseñado para controlar la temperatura con precisión en cada función ajustando los niveles de potencia de los elementos calefactores.

#### ¿Por qué sale vapor de la puerta del horno?

Esto es normal. La puerta está ventilada para liberar el vapor generado por alimentos con alto contenido de humedad.

#### ¿Por qué cae agua sobre la encimera desde debajo de la puerta?

Esto es normal. La condensación generada por alimentos con alto contenido de humedad (como panes congelados) puede deslizarse por el interior de la puerta y gotear sobre la encimera.



Según el Desperdicio de Equipos Eléctricos y Electrónicos (WEEE) directiva, los WEEE deben recogerse y tratarse por separado. Si es que hay alguna en el futuro, necesites deshacerte de este producto, por favor NO Desecha este producto junto con los residuos domésticos. Por favor, envía este producto para recoger puntos de WEEE cuando estén disponibles.

## INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre seguidas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham sido supervisionadas ou instruídas quanto ao uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
2. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
3. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas com qualificação semelhante, para evitar riscos.
4. WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to evitar a possibilidade de choque elétrico.
5. Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
6. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
7. Partes acessíveis podem aquecer durante o uso. Crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
8. O aparelho destina-se a ser usado de forma independente.
9. Desligue a ficha da tomada quando o aparelho não estiver em uso, antes de colocar ou retirar off parts, and before cleaning. Allow to cool before handing.
10. Deve-se ter extrema cautela ao usar recipientes feitos de outros metais ou vidro.
11. Não guarde quaisquer materiais, exceto os acessórios recomendados pelo fabricante, neste forno quando não

estiver em uso.

12. Não coloque nenhum dos seguintes materiais no forno: papel, cartão, plástico e similares.
13. Evite o contacto com peças em movimento.
14. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working ambientes;
  - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
  - casas de campo;
  - ambientes do tipo cama e pequeno-almoço.

**LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA  
CONSULTA FUTURA**

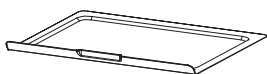
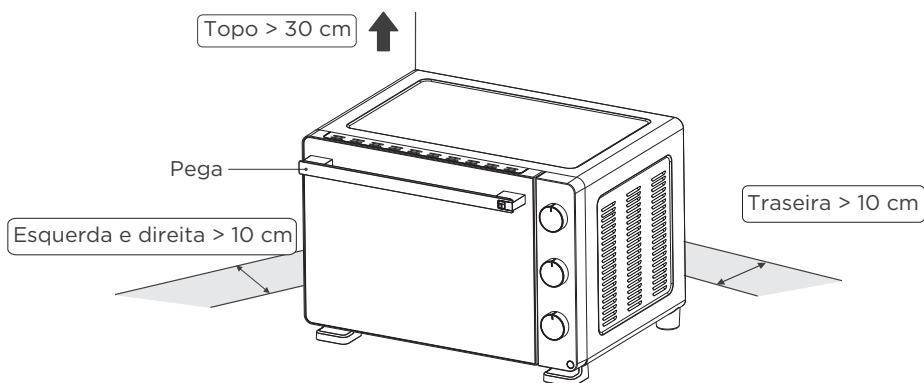
## ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. Remova todos os acessórios e materiais de embalagem dentro do forno.
2. Lave os acessórios do forno com um pouco de detergente e água morna. Seque a unidade e os acessórios do forno antes de usar com papel absorvente ou um pano seco.
3. Coloque o forno numa bancada plana ou outra superfície estável. **NÃO UTILIZE NO MESMO CIRCUITO QUE OUTRO APARELHO.**
4. Antes de trabalhar, coloque o tabuleiro de migalhas sob o elemento de aquecimento inferior.
5. Certifique-se de que o tabuleiro de migalhas está devidamente encaixado antes de usar o forno.
6. Queime qualquer óleo restante no forno antes de usá-lo para cozinhar. Para isso, gire o botão de função para selecionar torrada, e o botão de ajuste de temperatura para 23°C. Depois disso, gire o botão de ajuste de tempo para 15 minutos. Isso vai queimar qualquer óleo que ainda esteja no forno. (NOTA: O forno pode soltar fumo no interior durante o processo. Isto é normal para um forno novo e não durará mais do que 10-15 minutos).

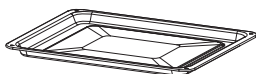
## INTRODUÇÃO DO PRODUTO

### ⚠ Notas

- In case of any differences between the appliance and the pictures in this manual, the o produto prevalecerá.
- Coloque o aparelho numa superfície isolada quando utilizado.
- A área onde este forno é utilizado deve estar seca. O forno não deve ser usado ao ar livre.
- Mantenha o forno a uma distância de 10-15 cm das paredes e armários. Objetos circundantes podem incendiar-se devido ao calor emitido pelo aparelho ou ficar cobertos de fuligem.
- Mantenha um espaço vazio de 30 cm entre o topo do forno e quaisquer objetos ou paredes acima.



Bandeja de migalhas



Tabuleiro de cozedura



Grelha de cozedura

## CONFIGURAÇÕES DO PAINEL DE CONTROLO

### Definição de temperatura

Gire o botão de ajuste de temperatura no sentido horário até à temperatura desejada. A temperatura pode ser ajustada de 90°C a 230°C.

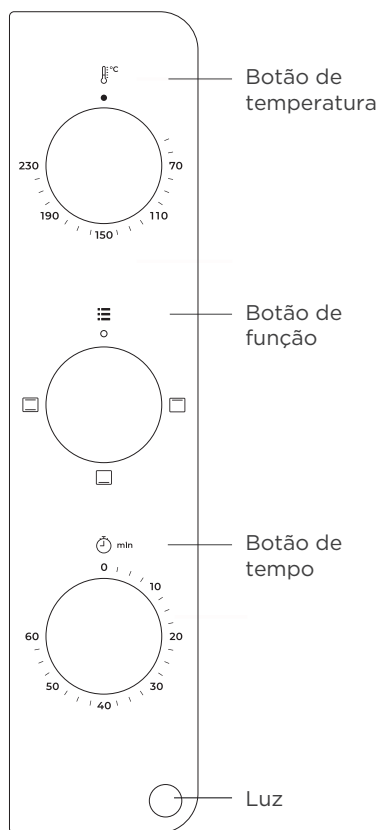
### Definição de tempo

O tempo pode ser ajustado até 60 minutos. O forno não liga sem que o tempo esteja definido. Quando o botão do tempo estiver na posição "0", o forno não funcionará. Para definir o tempo, gire o botão de ajuste de tempo no sentido horário até o tempo desejado.

### Ajuste do tempo

O tempo pode ser ajustado mesmo durante o período de cozedura. Basta girar o botão do tempo para o novo tempo desejado e deixar o forno continuar a cozinhar.

Nota: Quando o tempo de cozedura for definido para menos de 10 minutos, por favor, rode o botão do tempo para mais de 10 minutos e depois volte a rodá-lo para a posição do tempo desejado.



### Definição da função

**Este forno oferece três funções diferentes para uma cozedura versátil, tudo num único aparelho.**

Grelhar:  Os tubos de aquecimento superiores estão a funcionar durante esta função.

Assar:  Os tubos de aquecimento inferiores estão a funcionar durante esta função.



Tostar:  Os tubos de aquecimento superiores e inferiores estão a funcionar durante esta função.

## ORIENTAÇÕES DE COZEDURA



- Coloque a grelha de cozedura e o tabuleiro de cozedura na posição que acomode a altura do alimento a cozinhar.
- O alimento deve ser colocado num tabuleiro de cozedura para evitar incêndios causados pelo acumular de restos de comida nos tubos de aquecimento.
- Certifique-se de que utiliza sempre um recipiente próprio para forno, nunca use recipientes de plástico ou cartão no forno.
- Limpe os tubos de aquecimento periodicamente.
- Nunca utilize panelas ou tampas de vidro ou cerâmica.
- NUNCA deixe óleo ou outros líquidos do alimento escorrerem para o fundo do forno.
- Defina a temperatura conforme sugerido pela receita ou conforme desejado.
- Feche a porta com segurança e ajuste o tempo de cozedura para iniciar o cozimento.

## OPERAÇÃO



### FUNÇÃO GRILL

1. Rode o botão "  " para selecionar "  ".
2. Gire o botão de temperatura para ajustar a temperatura de cozedura.
3. Gire o botão de tempo para ajustar o tempo de cozedura.
4. O forno inicia o cozimento automaticamente.


### FUNÇÃO ASSAR

1. Rode o botão "  " para selecionar "  ".
2. Gire o botão de temperatura para ajustar a temperatura de cozedura.
3. Gire o botão de tempo para ajustar o tempo de cozedura.
4. O forno inicia o cozimento automaticamente.

## **FUNÇÃO TOASTAR**


1. Rode o botão "  " para selecionar "  ".
2. Gire o botão de temperatura para definir a temperatura superior.
3. Gire o botão de tempo para ajustar o tempo de cozedura.
4. O forno inicia o cozimento automaticamente.

## **COM FUNÇÃO DE PRÉ-AQUECIMENTO**

1. Gire o botão "  " para selecionar a função.
2. Gire o botão de temperatura para ajustar a temperatura de pré-aquecimento.
3. Gire o botão de tempo para ajustar o tempo de pré-aquecimento, (pré-aquecimento recomendado 10 min)
4. O forno inicia o pré-aquecimento.
5. Após o pré-aquecimento, coloque a comida no forno e feche a porta.
6. Gire o botão de tempo para ajustar o tempo de cozedura.
7. O forno inicia o cozimento automaticamente.

Dicas: Recomenda-se pré-aquecer o forno à temperatura adequada antes de colocar a comida no forno. Isto fará com que a comida tenha melhor sabor.

## **SEM FUNÇÃO DE PRÉ-AQUECIMENTO**

1. Gire o botão "  " para selecionar a função.
2. Gire o botão de temperatura para ajustar a temperatura de cozedura.
3. Gire o botão de tempo para ajustar o tempo de cozedura.
4. O forno inicia o cozimento automaticamente.

## LIMPEZA E CUIDADOS

Com os devidos cuidados e limpeza, o seu aparelho manterá a sua aparência e permanecerá totalmente funcional por muito tempo. Aqui explicaremos como deve cuidar e limpar corretamente o seu aparelho. Não utilize limpadores de vidro nem raspadores de metal/vidro para

- Antes de limpar, desligue o forno da tomada e deixe-o arrefecer completamente.
- Lave todos os acessórios com água morna e sabão, incluindo a grelha de cozedura e o tabuleiro de cozedura.
- Não utilize produtos abrasivos, escovas de esfregar nem produtos químicos, pois estes danificarão o revestimento antiaderente do tabuleiro de cozedura.
- Utilize um pano húmido para limpar o interior do forno.
- Para limpar a porta, utilize um pano húmido embebido em detergente ou sabão.
- Nunca mergulhe o forno em água ou outro líquido. Não limpe o aparelho na máquina de lavar loiça.
- Qualquer outra manutenção deve ser realizada por um representante de serviço autorizado.

## ESPECIFICAÇÕES

Model	FSO 364 FBK
Tensão nominal	220-240 V-
Frequência nominal	50/60 Hz
CONSUMO DE ENERGIA	1600 W

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS & FAQ

### FAQ

#### Por que é que o forno não liga?

Por que é que o forno não liga?

Certifique-se de que o cabo de alimentação está bem ligado à tomada.

Insert the power cord into a different outlet.

Reinicie o disjuntor, se necessário.

#### Pourquoi mes aliments sont-ils insuffisamment ou trop cuits

Não adicione comida antes de o tempo de pré-aquecimento recomendado do forno estar completo. Para melhores resultados, verifique o progresso durante a cozedura e retire a comida se o nível desejado de dourado for atingido. Retire a comida imediatamente após o tempo de cozedura estar completo para evitar cozedura excessiva

Este forno cozinha mais rápido do que um forno tradicional. Mantenha sempre um olho na sua comida enquanto cozinha.

#### Why do the heating elements appear to be turning on and off?

Isto é normal. O forno foi concebido para controlar a temperatura com precisão para cada função, ajustando os níveis de potência dos elementos de aquecimento.

#### Pourquoi de la vapeur sort-elle de la porte du four?

Isto é normal. A porta tem uma ventilação para libertar o vapor criado por alimentos com alto teor de humidade.

#### Pourquoi de l'eau coule-t-elle sur le plan de travail sous la porte?

Isto é normal. A condensação criada por alimentos com alto teor de humidade (como pães congelados) pode escorrer pelo interior da porta e pingar para o balcão.



De acordo com o Desperdício de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (WEEE) diretiva, os WEEE devem ser recolhidos e tratados separadamente. Se é que existiu no futuro, precisar de deitar fora deste produto, por favor, NÃO Deite este produto com resíduos domésticos. Por favor, envie este produto para recolher pontos de WEEE sempre que disponíveis.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
4. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
5. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
6. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
7. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
8. The appliance is intended to be used freestanding.
9. Remove plug from outlet when the appliance is not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before handling.
10. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other metal or glass.
11. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories in this oven when not in use.
12. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
13. Avoid contacting moving parts.

14. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - farm houses;
  - bed and breakfast type environments.

**READ CAREFULLY AND KEEP FOR  
FUTURE REFERENCE**

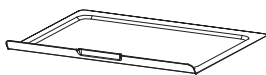
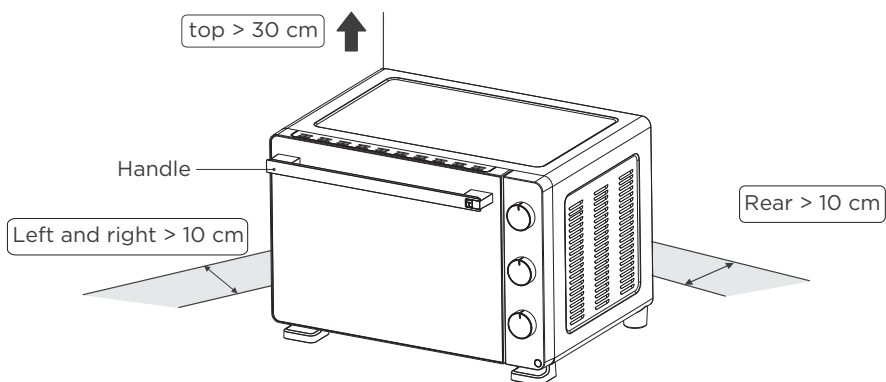
## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Remove all accessories and shipping materials packed inside the oven.
2. Wash the oven fittings with a dab of washing-up liquid and warm water. Wipe the unit and the oven fittings dry before using with paper towels or a dry cloth.
3. Place the oven on a flat counter or other stable surface. **DO NOT OPERATE ON THE SAME CIRCUIT WITH ANOTHER APPLIANCE.**
4. Before working, place the crumb tray under the bottom heating element.
5. Make sure the crumb tray is properly fitted before using the oven.
6. Burn off any oils remaining in the oven before using the oven for cooking. To do so, rotate the function knob to select toast, rotate temperature adjustment knob to 230°C. After that, rotate time adjustment knob to 15 minutes. This will burn off any oil still on the oven.  
(NOTE: The oven may smoke inside during the process. This is normal for a new oven and will not last more than 10-15 minutes).

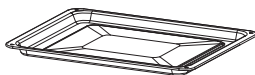
## PRODUCT INTRODUCTION

### Notes

- In case of any differences between the appliance and the pictures in this manual, the product shall prevail.
- Place the appliance on an insulated surface when used.
- The area where this oven is used should be dry. The oven should not be used outdoors. Keep the oven at 10-15cm distance from walls and cabinets. Surrounding objects may catch fire due to heat emitted from the appliance or get covered with soot.
- Maintain a 30 cm empty space between the top of the oven and any objects or walls above.



Crumb tray



Baking tray



Baking rack

## CONTROL PANEL SETTINGS

### Temperature setting

Turn the temperature adjustment knob clockwise to the desired temperature. The temperature can be set from 90°C to 230°C.

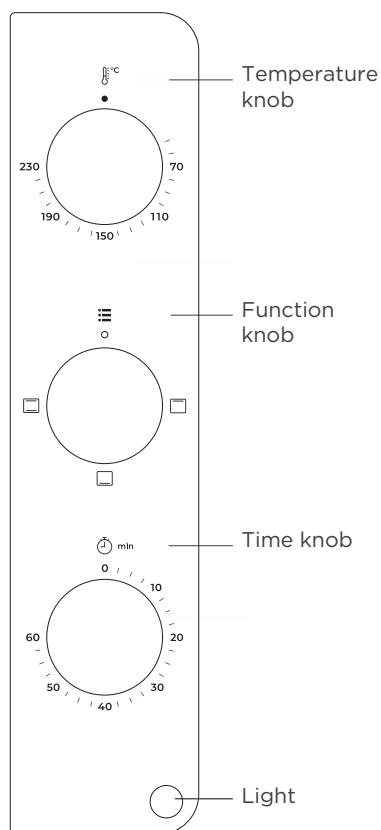
### Time setting

The time can be set up to 60 minutes. The oven will not turn on without the time being set. When the time knob choose "0" position, the oven will not operate. To set the time, turn the time adjustment knob clockwise to the desired time.

### Adjusting time

The time can be adjusted even during the cooking period. Just turn the time knob to the newly desired time and let the oven continue cooking.

Note: When the cooking time is set to less than 10 minutes, please turn the time knob to more than 10 minutes, and then turn it to the desired time position.



### Function setting

**This oven offer three different functions for versatile cooking all in one appliance.**

Broil:  The upper heating pipes are working during this function.

Bake:  The lower heating pipes are working during this function.



Toast:  The upper and lower heating pipes are working during this function.

## COOKING GUIDELINES



- Place the baking rack and baking tray in position that will accommodate the height of the food to be cooked.
- The food should be put onto a baking tray to avoid catching fire by an accumulation of food leftovers on the heating pipes.
- Make sure that you always use an ovenproof container in the oven, never use plastic or cardboard containers in the oven.
- Clean the heating pipes periodically.
- Never use glass or ceramic pans or lids.
- NEVER let oil or other liquids from the food to drip down to the bottom of the oven.
- Set the temperature as suggested by the recipe or as desired.
- Securely shut the door and set the cooking time to begin cooking.

## OPERATION



### BROIL FUNCTION

1. Rotate "  " knob to select "  ".
2. Rotate temperature knob to adjust cooking temperature.
3. Rotate time knob to adjust cooking time.
4. The oven starts cooking automatically.


### BAKE FUNCTION

1. Rotate "  " knob to select "  ".
2. Rotate temperature knob to adjust cooking temperature.
3. Rotate time knob to adjust cooking time.
4. The oven starts cooking automatically.

## **TOAST FUNCTION**


1. Rotate "  " knob to select "  ".
2. Rotate temperature knob to set the upper temperature.
3. Rotate time knob to adjust cooking time.
4. The oven starts cooking automatically.

## **WITH PREHEATING FUNCTION**

1. Rotate "  " knob to select function.
2. Rotate temperature knob to adjust preheat temperature.
3. Rotate time knob to adjust preheat time.(recommended preheat 10mins)
4. The oven starts preheating.
5. After preheating, place the food into the oven and close the door.
6. Rotate time knob to adjust cooking time.
7. The oven starts cooking automatically.

Tips: It is recommended that you should preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food into the oven. This will make the food tastes better.

## **WITHOUT PREHEATING FUNCTION**

1. Rotate "  " knob to select function.
2. Rotate temperature knob to adjust cooking temperature .
3. Rotate time knob to adjust cooking time.
4. The oven starts cooking automatically.

## CLEANING AND CARE

With proper care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance. Do not use glass cleaners or metal/glass scrapers for cleaning.

- Before cleaning, unplug the oven and allow it to cool completely.
- Wash all the accessories with mild, soaped water including the baking rack and the baking tray.
- Do not use abrasive cleansers, scrubbing brushes and chemical cleaner as these will cause damage to the non-stick coating of baking tray.
- Using a wet cloth to wipe the inner of the oven.
- To clean the door by using a wet cloth saturated with detergent or soap.
- Never immerse the oven in water or other liquid. Do not clean the appliance in a dishwasher.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

## SPECIFICATIONS

<b>Model</b>	<b>FSO 364 FBK</b>
Rated voltage	220-240 V-
Rated frequency	50/60 Hz
Power consumption	1600 W

## TROUBLESHOOTING & FAQ

### FAQ

#### Why won't the oven turn on?

Make sure the power cord is securely plugged into the outlet.

Insert the power cord into a different outlet.

Reset the circuit breaker if necessary.

#### Why is my food undercooked or overcooked

Do not add food oven recommended preheat time is complete. For best results, check progress throughout cooking, and remove food if desired level of brownness has been achieved. Remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.

This oven cooks faster than a traditional oven. Always keep an eye on your food while cooking.

#### Why do the heating elements appear to be turning on and off?

This is normal. The oven is designed to control temperature precisely for every function by adjusting the heating elements' power levels.

#### Why is steam coming out from the oven door?

This is normal. The door is vented to release steam created by foods with a high moisture content.

#### Why is water dripping onto the counter from under the door?

This is normal. The condensation created by foods with a high moisture content (such as frozen breads) may run down the inside of the door and drip onto the counter.



According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes:

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité
2. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
3. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.
4. WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to éviter tout risque d'électrocution.
5. Les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
6. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
7. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Il convient de tenir les jeunes enfants à l'écart.
8. L'appareil est destiné à être utilisé en pose libre.
9. Débranchez l'appareil de la prise lorsque celui-ci n'est pas utilisé, avant de le mettre en marche ou de l'arrêter, off parts, and before cleaning. Allow to cool before handing.
10. Une extrême prudence est recommandée lors de l'utilisation de récipients en métal ou en verre d'autres types.
11. Ne stockez aucun matériau, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.

12. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four: papier, carton, plastique, et similaires.
13. Évitez de toucher les pièces en mouvement.
14. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels;
  - maisons de ferme;
  - environnements de type chambre d'hôtes.

**LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER  
POUR RÉFÉRENCE FUTURE**

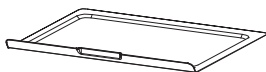
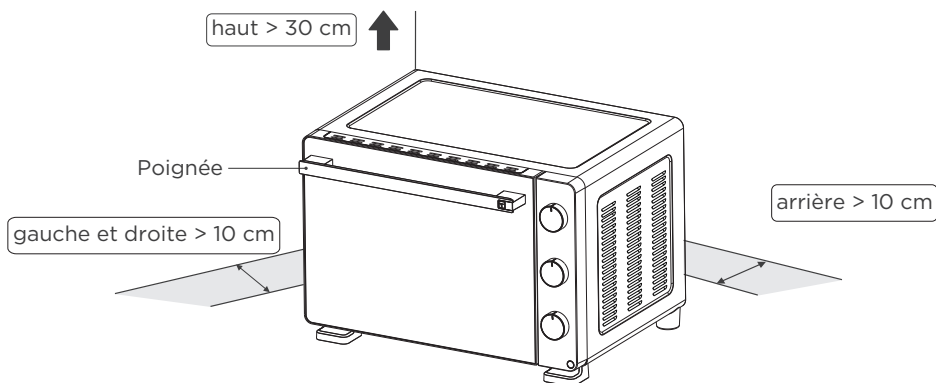
## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les accessoires et matériaux d'expédition emballés à l'intérieur du four.
2. Lavez les accessoires du four avec une noisette de liquide vaisselle et de l'eau tiède. Essuyez l'appareil et les accessoires du four avant utilisation avec du papier absorbant ou un chiffon sec.
3. Placez le four sur un plan de travail plat ou toute autre surface stable. **NE PAS FAIRE FONCTIONNER SUR LE MÊME CIRCUIT QU'UN AUTRE APPAREIL.**
4. Avant de commencer, placez le plateau ramasse-miettes sous l'élément chauffant inférieur.
5. Assurez-vous que le plateau ramasse-miettes est correctement installé avant d'utiliser le four.
6. Brûler les huiles restantes dans le four avant d'utiliser le four pour la cuisson. Pour ce faire, tournez le bouton de fonction pour sélectionner toast, tournez le bouton de réglage de la température sur 230°C. Après cela, tournez le bouton de réglage du temps à 15 minutes. Cela brûlera toute huile encore sur le four.  
(REMARQUE: Il se peut que le four dégage de la fumée à l'intérieur pendant le processus. Ceci est normal pour un four neuf et ne durera pas plus de 10 à 15 minutes).

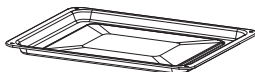
## PRÉSENTATION DU PRODUIT

### ⚠ Remarques

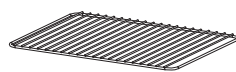
- En cas de différences entre l'appareil et les images de ce manuel, the le produit fait foi.
- Placez l'appareil sur une surface isolée lors de son utilisation.
- La zone où ce four est utilisé doit être sèche. Le four ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Gardez le four à une distance de 10 à 15 cm des murs et des placards. Les objets environnants peuvent prendre feu à cause de la chaleur dégagée par l'appareil ou se couvrir de suie.
- Maintenez un espace vide de 30 cm entre le dessus du four et tout objet ou mur situé au-dessus.



Plateau à miettes



Plaque de cuisson



Grille de cuisson

## RÉGLAGES DU PANNEAU DE COMMANDE

### Réglage de la température

Tournez le bouton de réglage de la température dans le sens horaire jusqu'à la température souhaitée. La température peut être réglée de 90°C à.

### Réglage du temps

Le temps peut être réglé jusqu'à 60 minutes. Le four ne s'allume pas si le temps n'est pas réglé. Lorsque le bouton de temps est sur la position « 0 », le four ne fonctionne pas. Pour régler le temps, tournez le bouton de réglage du temps dans le sens horaire jusqu'au temps souhaité.

### Ajustement du temps

Le temps peut être ajusté même pendant la cuisson. Il suffit de tourner le bouton de temps sur le nouveau temps souhaité et de laisser le four continuer la cuisson.

Remarque: Lorsque le temps de cuisson est réglé à moins de 10 minutes, veuillez tourner le bouton de minuterie au-delà de 10 minutes, puis le ramener à la durée souhaitée.

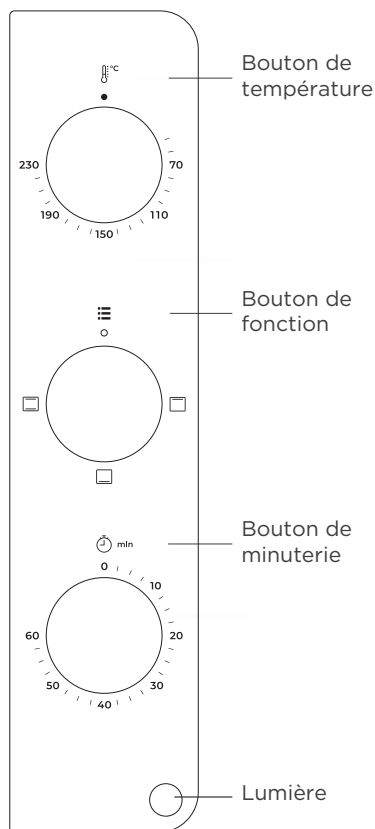
### Réglage de la fonction

#### Ce four propose trois fonctions différentes pour une cuisson polyvalente dans un seul appareil.

Gril:  Les tubes chauffants supérieurs fonctionnent pendant cette utilisation.

Cuisson:  Les tubes chauffants inférieurs fonctionnent pendant cette utilisation.

Toast:  Les tubes chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent pendant cette utilisation.





## CONSIGNES DE CUISSON



- Placez la grille de cuisson et la plaque de cuisson à une hauteur adaptée à la taille des aliments à cuire.
- Les aliments doivent être placés sur une plaque de cuisson afin d'éviter tout risque d'incendie dû à l'accumulation de résidus alimentaires sur les résistances chauffantes. Assurez-vous d'utiliser uniquement un récipient adapté au four ; n'utilisez jamais de récipients en plastique ou en carton dans le four.
- Nettoyez régulièrement les résistances chauffantes.
- N'utilisez jamais de plats ou de couvercles en verre ou en céramique.
- NE laissez JAMAIS l'huile ou d'autres liquides provenant des aliments couler au fond du four. Réglez la température comme suggéré par la recette ou selon vos préférences.
- Fermez la porte soigneusement et réglez le temps de cuisson pour commencer la cuisson.

## FONCTIONNEMENT



### FONCTION GRIL

1. Tournez le bouton "  " pour sélectionner "  ".
2. Tournez le bouton de température pour ajuster la température de cuisson.
3. Tournez le bouton de temps pour ajuster le temps de cuisson.
4. Le four démarre la cuisson automatiquement.


### FONCTION CUISSON

1. Tournez le bouton "  " pour sélectionner "  ".
2. Tournez le bouton de température pour ajuster la température de cuisson.
3. Tournez le bouton de temps pour ajuster le temps de cuisson.
4. Le four démarre la cuisson automatiquement.

## FONCTION TOAST


1. Tournez le bouton "  " pour sélectionner "  ".
2. Tournez le bouton de température pour régler la température supérieure.
3. Tournez le bouton de temps pour ajuster le temps de cuisson.
4. Le four démarre la cuisson automatiquement.

## AVEC FONCTION PRÉCHAUFFAGE

1. Tournez le bouton "  " pour sélectionner la fonction.
2. Tournez le bouton de température pour ajuster la température de préchauffage.
3. Tournez le bouton de temps pour ajuster le temps de préchauffage, (préchauffage recommandé : 10 min)
4. Le four commence le préchauffage.
5. Après le préchauffage, placez les aliments dans le four et fermez la porte.
6. Tournez le bouton de temps pour ajuster le temps de cuisson.
7. Le four démarre la cuisson automatiquement.

Conseil : Il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments. Cela rendra les aliments plus savoureux.

## SANS FONCTION DE PRÉCHAUFFAGE

1. Tournez le bouton "  " pour sélectionner la fonction.
2. Tournez le bouton de température pour régler la température de cuisson.
3. Tournez le bouton de temps pour ajuster le temps de cuisson.
4. Le four démarre la cuisson automatiquement.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avec un entretien et un nettoyage appropriés, votre appareil conservera son apparence et restera pleinement fonctionnel pendant longtemps. Nous allons vous expliquer ici comment entretenir et nettoyer correctement votre appareil. N'utilisez pas de nettoyants pour vitres ni de grattoirs en métal/verre pour le nettoyage.

- Avant de nettoyer, débranchez le four et laissez-le refroidir complètement.
- Lavez tous les accessoires à l'eau tiède savonneuse, y compris la grille de cuisson et la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de brosses à récurer ni de produits chimiques, car cela endommagerait le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson.
- Utilisez un chiffon humide pour essuyer l'intérieur du four.
- Nettoyez la porte à l'aide d'un chiffon humide imprégné de détergent ou de savon.
- Ne plongez jamais le four dans l'eau ou tout autre liquide. Ne nettoyez pas l'appareil au lave-vaisselle.
- Toute autre intervention doit être effectuée par un représentant du service après-vente agréé.

## CARACTÉRISTIQUES

<b>Modèle</b>	<b>FSO 364 FBK</b>
Tension nominale	220-240 V-
Fréquence nominale	50/60 Hz
CONSOMMATION D'ÉNERGIE	1600 W

## DÉPANNAGE & FAQ

### FAQ

#### Pourquoi le four ne s'allume-t-il pas?

Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise.

Insert the power cord into a different outlet.

Réinitialisez le disjoncteur si nécessaire.

#### Pourquoi mes aliments sont-ils insuffisamment ou trop cuits

N'ajoutez pas d'aliments avant que le temps de préchauffage recommandé du four soit terminé. Pour de meilleurs résultats, vérifiez la cuisson tout au long du processus et retirez les aliments lorsque le niveau de brunissement souhaité est atteint. Retirez les aliments immédiatement après la fin du temps de cuisson pour éviter une surcuisson.

Ce four cuit plus rapidement qu'un four traditionnel. Surveillez toujours vos aliments pendant la cuisson.

#### Why do the heating elements appear to be turning on and off?

Ceci est normal. Le four est conçu pour contrôler précisément la température pour chaque fonction en ajustant la puissance des éléments chauffants.

#### Pourquoi de la vapeur sort-elle de la porte du four?

Ceci est normal. La porte est ventilée pour libérer la vapeur créée par les aliments à forte teneur en humidité.

#### Pourquoi de l'eau coule-t-elle sur le plan de travail sous la porte?

Ceci est normal. La condensation créée par les aliments à forte teneur en humidité (comme les pains surgelés) peut couler le long de l'intérieur de la porte et s'égoutter sur le plan de travail.



Selon les déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE) directive, les WEEE doivent être collectés et traités séparément. S'il y en a un à l'avenir, vous devrez vous débarrasser de ce produit, s'il vous plaît, NE PAS Jetez ce produit avec les déchets domestiques. Veuillez envoyer ce produit à collecter des points pour les WEEE lorsque cela est disponible.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich der folgenden:

1. Dieses Haushaltsgerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder erhalten Anweisungen zur Verwendung des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person.
2. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Haushaltsgerät spielen.
3. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
4. **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe wechseln, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.
5. Haushaltsgeräte sind nicht dafür vorgesehen, über einen externen Timer oder ein unabhängiges Fernsteuerungssystem betrieben zu werden.
6. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Haushaltsgerät in Betrieb ist.
7. Zugängliche Teile können sich während des Gebrauchs erhitzen. Kleine Kinder müssen ferngehalten werden.
8. Das Haushaltsgerät ist für den unabhängigen Gebrauch konzipiert.
9. Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose, wenn es nicht verwendet wird, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen und vor der Reinigung vor dem Anfassen abkühlen lassen.
10. Beim Gebrauch von Behältern aus anderen Metallen oder Glas ist äußerste Vorsicht geboten.

11. Es dürfen keine Materialien außer dem Zubehör aufbewahrt werden. empfohlen vom Hersteller, in diesem Ofen, wenn er nicht in Gebrauch ist.
12. Stellen Sie keines der folgenden Materialien in den Ofen: Papier, Karton, Kunststoff und ähnliche Materialien.
13. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
14. Dieses Haushaltsgerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie zum Beispiel:
  - Personal-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - on Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  - Ferienhäuser;
  - Umgebungen wie Bed and Breakfast.

**LESEN SIE SORGFÄLTIG UND BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG FÜR ZUKÜNFTIGE RÜCKFRAGEN AUF**

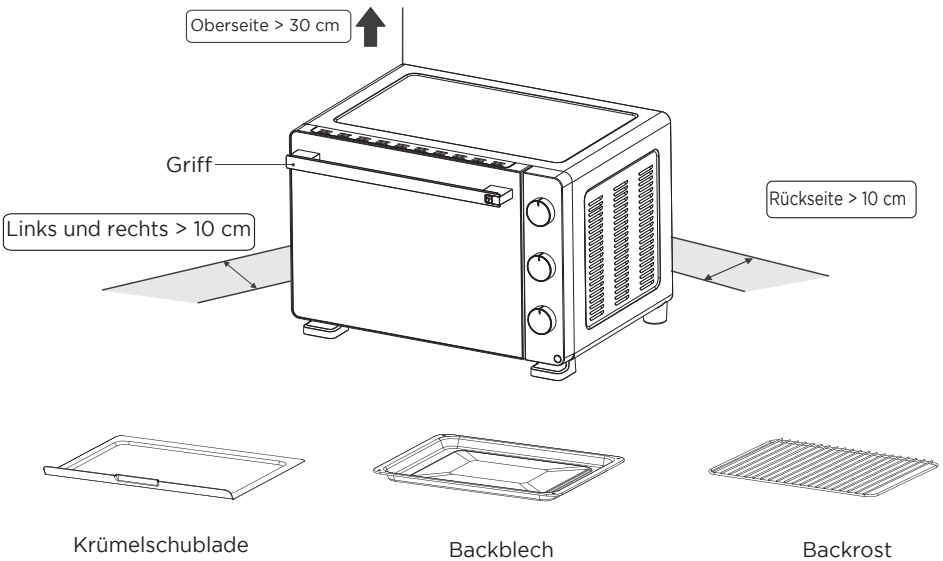
## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Entfernen Sie sämtliches Zubehör und Verpackungsmaterial, das sich im Ofen befindet.
2. Waschen Sie das Ofenzubehör mit einem Tropfen Reinigungsmittel und warmem Wasser. Trocknen Sie das Gerät und das Ofenzubehör vor der Benutzung mit Küchenpapier oder einem trockenen Tuch.
3. Stellen Sie den Ofen auf eine ebene oder andere stabile Oberfläche. **BETREIBEN SIE DAS GERÄT NICHT IM GLEICHEN STROMKREIS WIE EIN ANDERES HAUSHALTSGERÄT.**
4. Legen Sie vor dem Arbeiten das Krümelblech unter das untere Heizelement.
5. Stellen Sie sicher, dass das Krümelblech vor der Benutzung des Ofens richtig eingesetzt ist.
6. Brennen Sie jegliches Öl, das im Ofen zurückgeblieben ist, vor der ersten Benutzung zum Kochen ab. Dazu drehen Sie den Funktionsknopf auf Toast und den Temperaturregler auf 230°C. Danach drehen Sie den Zeitregler auf 15 Minuten. Dies verbrennt jegliches Öl, das im Ofen zurückgeblieben ist.  
(HINWEIS: Während dieses Vorgangs kann der Ofen innen Rauch entwickeln. Dies ist bei einem neuen Ofen normal und dauert nicht länger als 10-15 Minuten.)

## PRODUKTEINFÜHRUNG

### ! Hinweise

- Im Falle von Unterschieden zwischen dem Gerät und den Abbildungen in diesem Handbuch hat das Produkt Vorrang.
- Stellen Sie das Haushaltsgerät während des Gebrauchs auf eine isolierende Unterlage.
- Der Bereich, in dem dieser Ofen verwendet wird, muss trocken sein. Der Ofen darf nicht im Freien verwendet werden.
- Halten Sie den Ofen in einem Abstand von 10-15 cm zu Wänden und Schränken. Die umliegenden Gegenstände können durch die vom Haushaltsgerät abgegebene Wärme Feuer fangen oder mit Ruß bedeckt werden. Halten Sie einen freien Raum von 30 cm zwischen der Oberseite des Ofens und jeglichen Gegenständen oder Wänden darüber einore del forno e qualsiasi oggetto o parete sopra.



## EINSTELLUNGEN DES BEDIENFELDS

### Temperatureinstellung

Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Temperatur. Die Temperatur kann von 90°C bis 230°C eingestellt werden.

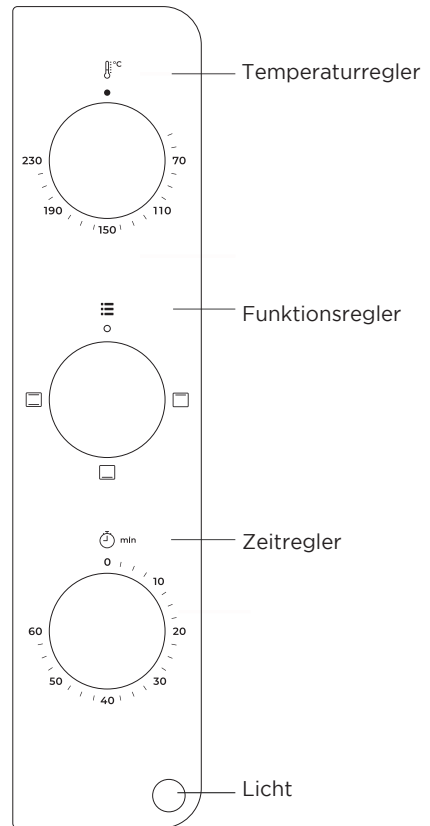
### Zeiteinstellung

Die Zeit kann bis zu 60 Minuten eingestellt werden. Der Ofen schaltet sich nicht ein, wenn keine Zeit eingestellt wurde. Wenn der Zeitregler auf der Position "0" steht, funktioniert der Ofen nicht. Zum Einstellen der Zeit drehen Sie den Zeitregler im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Zeit.

### Zeiteinstellung

Die Zeit kann auch während des Kochvorgangs eingestellt werden. Drehen Sie einfach den Zeitregler auf die neue gewünschte Zeit und lassen Sie den Ofen weiter kochen.

Hinweis: Wenn die Kochzeit auf weniger als 10 Minuten eingestellt wird, drehen Sie bitte den Zeitregler zuerst auf mehr als 10 Minuten und stellen Sie ihn dann auf die gewünschte Zeit ein.



### Funktionseinstellung

**Dieser Ofen bietet drei verschiedene Funktionen für vielseitiges Kochen, alles in einem einzigen Haushaltsgerät.**

Gratinieren:  Die oberen Heizrohre sind während dieser Funktion aktiv.

Backen:  Die unteren Heizrohre sind während dieser Funktion in Betrieb.

Toasten:  Die oberen und unteren Heizrohre sind während dieser Funktion in Betrieb.

## KOCHANLEITUNG

- Stellen Sie das Backrost und das Backblech in die Position, die der Höhe der zu kochenden Lebensmittel entspricht.
- Die Lebensmittel sollten auf ein Backblech gelegt werden, um zu verhindern, dass durch Ansammlung von Speiseresten an den Heizstäben ein Brand entsteht. Stellen Sie sicher, dass Sie immer ein ofenfestes Gefäß verwenden; verwenden Sie niemals Plastik- oder Pappbehälter im Ofen.
- Reinigen Sie die Heizstäbe regelmäßig.
- Verwenden Sie niemals Gefäße oder Deckel aus Glas oder Keramik.
- Lassen Sie NIEMALS ÖL oder andere Flüssigkeiten aus den Lebensmitteln auf den Boden des Ofens tropfen. Stellen Sie die Temperatur entsprechend dem Rezept oder nach Wunsch ein.
- Schließen Sie die Tür sicher und stellen Sie die Kochzeit ein, um mit dem Kochen zu beginnen.

## BETRIEB

### GRATINIERFUNKTION

1. Drehen Sie den Regler "☰", um "☐" auszuwählen .
2. Drehen Sie den Temperaturregler, um die Kochtemperatur einzustellen.
3. Drehen Sie den Zeitregler, um die Kochzeit einzustellen.
4. Der Ofen beginnt automatisch mit dem Kochen.

### BACKFUNKTION

1. Drehen Sie den Regler "☰", um "☐" auszuwählen .
2. Drehen Sie den Temperaturregler, um die Kochtemperatur einzustellen.
3. Drehen Sie den Zeitregler, um die Kochzeit einzustellen.
4. Der Ofen beginnt automatisch mit dem Kochen.

## **TOASTFUNKTION**

1. Drehen Sie den Regler "☰", um "☐" auszuwählen .
2. Drehen Sie den Temperaturregler, um die Obertemperatur einzustellen.
3. Drehen Sie den Zeitregler, um die Kochzeit einzustellen.
4. Der Ofen beginnt automatisch mit dem Kochen.

## **MIT VORHEIZFUNKTION**

1. Drehen Sie den Regler "☰", um die Funktion auszuwählen.
2. Drehen Sie den Temperaturregler, um die Vorheiztemperatur einzustellen.
3. Drehen Sie den Zeitregler, um die Vorheizzeit einzustellen, (empfohlene Vorheizzeit: 10 Minuten)
4. Der Ofen beginnt zu vorheizen.
5. Nach dem Vorheizen legen Sie das Essen in den Ofen und schließen die Tür.
6. Drehen Sie den Zeitregler, um die Kochzeit einzustellen.
7. Der Ofen beginnt automatisch mit dem Kochen.

Tipp: Es wird empfohlen, den Ofen vor dem Einlegen des Essens auf die richtige Temperatur vorzuheizen. Dies sorgt für einen besseren Geschmack des Essens.

## **OHNE VORHEIZFUNKTION**

1. Drehen Sie den Regler "☰", um die Funktion auszuwählen.
2. Drehen Sie den Temperaturregler, um die Kochtemperatur einzustellen.
3. Drehen Sie den Zeitregler, um die Kochzeit einzustellen.
4. Der Ofen beginnt automatisch mit dem Kochen.

## REINIGUNG UND PFLEGE

Bei richtiger Pflege und Reinigung behält Ihr Haushaltsgerät sein Aussehen und bleibt lange voll funktionsfähig. Hier erklären wir Ihnen, wie Sie Ihr Haushaltsgerät richtig pflegen und reinigen. Verwenden Sie keine Glasreiniger oder Metall-/Glaskratzer für die

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker des Ofens und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie sämtliches Zubehör mit mildem Seifenwasser, einschließlich des Backgitters und des Backblechs.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reiniger, Scheuerbürsten oder chemische Reinigungsmittel, da diese die Antihaftbeschichtung des Backblechs beschädigen
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um das Innere des Ofens zu reinigen.
- Zum Reinigen der Tür verwenden Sie ein feuchtes Tuch, das mit Reinigungsmittel oder Seife getränkt ist.
- Tauchen Sie den Ofen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie das Haushaltsgerät nicht in der Spülmaschine.
- Jegliche andere Wartung muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter durchgeführt werden

## SPEZIFIKATIONEN

<b>Model</b>	<b>FSO 364 FBK</b>
Nennspannung	220-240 V-
Frequenz	50/60 Hz
STROMVERBRAUCH	1600 W

## FEHLERSUCHE UND HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

### HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

#### Warum geht der Ofen nicht an?

Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel richtig in die Steckdose eingesteckt ist.  
Stecken Sie das Netzkabel in eine andere Steckdose.  
Setzen Sie den Leistungsschalter bei Bedarf zurück.

#### Warum ist mein Essen zu roh oder zu durchgegart?

Fügen Sie keine Lebensmittel hinzu, bevor die empfohlene Vorheizzeit des Ofens abgeschlossen ist. Für beste Ergebnisse überprüfen Sie den Fortschritt während des Kochens und nehmen Sie die Lebensmittel heraus, wenn der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Nehmen Sie die Lebensmittel sofort nach Ablauf der Kochzeit heraus, um ein Weitergaren

Dieser Ofen kocht schneller als ein herkömmlicher Ofen. Überwachen Sie Ihre Speisen während des Kochens stets.

#### Warum scheinen die Heizelemente ein- und auszuschalten?

Das ist normal. Der Ofen ist so konzipiert, dass er die Temperatur bei jeder Funktion durch Anpassung der Leistungsstufen der Heizelemente präzise steuert.

#### Warum tritt Dampf aus der Ofentür aus?

Das ist normal. Die Tür ist belüftet, um den Dampf freizusetzen, der von Lebensmitteln mit hohem Feuchtigkeitsgehalt erzeugt wird.

#### Warum tropft Wasser von unter der Tür auf die Arbeitsplatte?

Das ist normal. Die durch Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt (wie gefrorene Brote) entstehende Kondensation kann an der Innenseite der Tür herunterlaufen und auf die Arbeitsplatte tropfen.



Laut Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Direktive, sollte WEEE separat gesammelt und behandelt werden. Falls überhaupt In Zukunft müssen Sie dieses Produkt entsorgen, bitte tun Sie es NICHT Entsorgen Sie dieses Produkt zusammen mit Haushaltsabfällen. Bitte senden Sie dieses Produkt WEEE sammelt Punkte, wo verfügbar.

## ISTRUZIONI IMPORTANTI DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, devono sempre essere seguite le precauzioni di sicurezza di base, inclusi i seguenti:

1. Questo elettrodomestico non è destinato ad essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o mancanza di esperienza e conoscenze, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'elettrodomestico da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
2. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone con qualifiche equivalenti per evitare un pericolo.
4. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to evitare la possibilità di descarga eléctrica.
5. Gli elettrodomestici non sono destinati ad essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto indipendente.
6. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'elettrodomestico è in funzione.
7. Le parti accessibili possono riscaldarsi durante l'uso. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani.
8. L'elettrodomestico è progettato per essere utilizzato in modo indipendente.
9. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in uso, prima di inserire o rimuovere parti, e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di maneggiare.
10. Si deve prestare estrema cautela nell'utilizzo di contenitori realizzati con altri metalli o vetro.
11. Non conservare alcun materiale, eccetto gli accessori raccomandati dal produttore, in questo forno quando non è in uso.

12. Non collocare nessuno dei seguenti materiali nel forno: carta, cartone, plastica e simili.
13. Evitare il contatto con parti mobili.
14. Questo elettrodomestico è destinato ad essere utilizzato in abitazioni e applicazioni simili quali:
  - aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - da clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
  - case di campagna;
  - ambienti tipo bed and breakfast.

**LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER FUTURE CONSULTAZIONI**

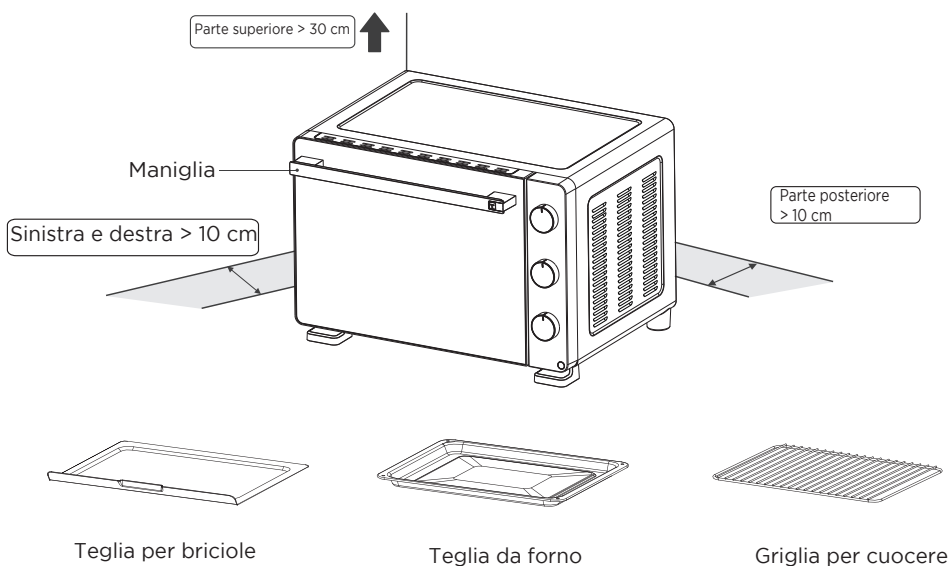
## PRIMA DI UTILIZZARE PER LA PRIMA VOLTA

1. Rimuovere tutti gli accessori e i materiali di imballaggio presenti all'interno del forno.
2. Lavare gli accessori del forno con una goccia di detersivo e acqua tiepida. Asciugare l'unità e gli accessori del forno prima di usarli, utilizzando carta da cucina o un panno asciutto.
3. Posizionare il forno su una superficie piana o qualsiasi altra superficie stabile. **NON FAR FUNZIONARE SULLO STESSO CIRCUITO INSIEME AD UN ALTRO ELETTRODOMESTICO.**
4. Prima di lavorare, posizionare la teglia raccogli-crumb sotto l'elemento riscaldante inferiore.
5. Assicurarsi che la teglia raccogli-crumb sia correttamente posizionata prima di usare il forno.
6. Bruciare qualsiasi olio residuo nel forno prima di utilizzarlo per cucinare. Per fare ciò, girare la manopola della funzione per selezionare toast, girare la manopola di regolazione della temperatura a 230°C. Dopodiché, girare la manopola di regolazione del tempo a 15 minuti. Questo brucerà qualsiasi olio residuo nel forno.  
(NOTA: È possibile che il forno emetta fumo all'interno durante il processo. Questo è normale in un forno nuovo e non durerà più di 10-15 minuti).

## INTRODUZIONE DEL PRODOTTO

### ⚠ Note

- In caso di differenze tra l'elettrodomestico e le immagini in questo manuale, prevarrà il prodotto.
- Posizionare l'elettrodomestico su una superficie isolante durante l'uso.
- L'area in cui si utilizza questo forno deve essere asciutta. Il forno non deve essere utilizzato all'aperto.
- Mantenere il forno a una distanza di 10-15 cm dalle pareti e dagli armadi. Gli oggetti circostanti possono incendiarsi a causa del calore emesso dall'elettrodomestico o coprirsi di fuliggine. Mantenere uno spazio vuoto di 30 cm tra la parte superiore del forno e qualsiasi oggetto o parete sopra.



## IMPOSTAZIONI DEL PANNELLO DI CONTROLLO

### Regolazione della temperatura

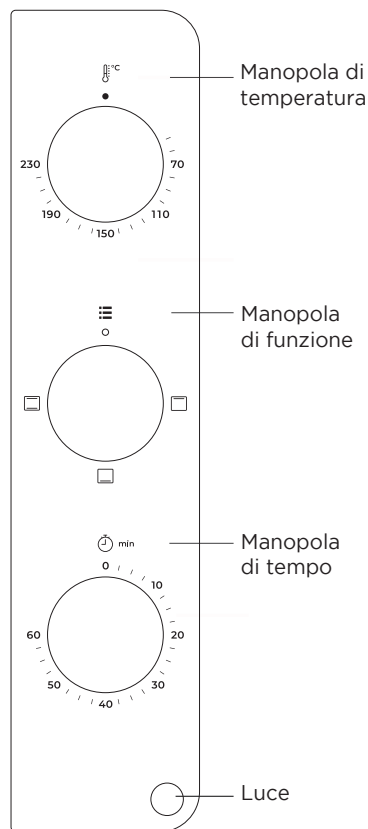
Ruotare la manopola di regolazione della temperatura in senso orario fino alla temperatura desiderata. La temperatura può essere regolata da 90°C a 230°C.

### Regolazione del tempo

Il tempo può essere regolato fino a 60 minuti. Il forno non si accenderà se il tempo non è stato impostato. Quando la manopola del tempo è nella posizione "0", il forno non funzionerà. Per impostare il tempo, ruotare la manopola di regolazione del tempo in senso orario fino al tempo desiderato.

### Regolazione del tempo

Il tempo può essere regolato anche durante il periodo di cottura. Semplicemente ruotare la manopola del tempo al nuovo tempo desiderato e lasciare che il forno continui a cuocere. Nota: Quando il tempo di cottura viene regolato a meno di 10 minuti, si prega di ruotare la manopola del tempo a più di 10 minuti e poi regolarla alla posizione del tempo desiderata.



### Regolazione della funzione

**Questo forno offre tre funzioni diverse per una cucina versatile, tutto in un unico elettrodomestico.**

Gratinare:  I tubi di riscaldamento superiori funzionano durante questa funzione.

Cuocere al forno:  I tubi di riscaldamento inferiori funzionano durante questa funzione.

Tostare:  I tubi di riscaldamento superiori e inferiori funzionano durante questa funzione.

## GUIDA ALLA COTTURA

- Posizionare la griglia per cuocere e la teglia da forno nella posizione adatta all'altezza degli alimenti da cuocere.
- Gli alimenti devono essere posizionati su una teglia da forno per evitare incendi causati dall'accumulo di residui di cibo sulle resistenze.  
Assicurarsi di utilizzare sempre un contenitore adatto al forno; non utilizzare mai contenitori di plastica o cartone nel forno.
- Pulire periodicamente le resistenze.
- Non utilizzare mai contenitori o coperchi di vetro o ceramica.
- NON permettere MAI che l'olio o altri liquidi degli alimenti gocciolino sul fondo del forno. Regolare la temperatura secondo quanto suggerito dalla ricetta o a piacere.
- Chiudere saldamente la porta e impostare il tempo di cottura per iniziare a cucinare.

## FUNZIONAMENTO

### FUNZIONE GRATINARE

1. Ruotare la manopola "☰" per selezionare "☐".
2. Ruotare la manopola della temperatura per regolare la temperatura di cottura.
3. Ruotare la manopola del tempo per regolare il tempo di cottura.
4. Il forno inizia a cuocere automaticamente.

### FUNZIONE FORNO

1. Ruotare la manopola "☰" per selezionare "☐".
2. Ruotare la manopola della temperatura per regolare la temperatura di cottura.
3. Ruotare la manopola del tempo per regolare il tempo di cottura.
4. Il forno inizia a cuocere automaticamente..

## **FUNZIONE TOSTARE**

1. Ruotare la manopola "☰" per selezionare "☐".
2. Ruotare la manopola della temperatura per impostare la temperatura superiore.
3. Ruotare la manopola del tempo per regolare il tempo di cottura.
4. Il forno inizia a cuocere automaticamente.

## **CON FUNZIONE DI PRERISCALDAMENTO**

1. Ruotare la manopola "☰" per selezionare la funzione.
2. Ruotare la manopola della temperatura per regolare la temperatura di preriscaldamento.
3. Ruotare la manopola del tempo per regolare il tempo di preriscaldamento, (preriscaldamento consigliato: 10 minuti)
4. Il forno inizia a preriscaldare.
5. Dopo il preriscaldamento, posizionare il cibo nel forno e chiudere la porta.
6. Ruotare la manopola del tempo per regolare il tempo di cottura.
7. Il forno inizia a cuocere automaticamente.

Consiglio: Si consiglia di preriscaldare il forno alla temperatura adeguata prima di inserire il cibo nel forno. Questo farà sì che il cibo abbia un sapore migliore.

## **SENZA FUNZIONE DI PRERISCALDAMENTO**

1. Ruotare la manopola "☰" per selezionare la funzione.
2. Ruotare la manopola della temperatura per regolare la temperatura di cottura.
3. Ruotare la manopola del tempo per regolare il tempo di cottura.
4. Il forno inizia a cuocere automaticamente.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Con la cura e la pulizia adeguate, il suo elettrodomestico manterrà il suo aspetto e rimarrà completamente funzionale per molto tempo. Qui le spiegheremo come prendersi cura e pulire correttamente il suo elettrodomestico. Non utilizzare detersivi per vetri né raschietti in metallo/vetro per la

- Prima di pulire, scollegare il forno e lasciarlo raffreddare completamente.
- Lavare tutti gli accessori con acqua e sapone delicato, inclusa la griglia per cuocere e la teglia da forno.
- Non utilizzare detersivi abrasivi, spazzole abrasive né prodotti chimici per la pulizia, poiché danneggeranno il rivestimento antiaderente della teglia da forno.
- Utilizzare un panno umido per pulire l'interno del forno.
- Per pulire la porta, utilizzare un panno umido imbevuto di detersivo o sapone.
- Non immergere mai il forno in acqua o in qualsiasi altro liquido. Non pulire l'elettrodomestico in una lavastoviglie.
- Qualsiasi altro tipo di manutenzione deve essere effettuata da un rappresentante del servizio autorizzato.

## SPECIFICHE

<b>Model</b>	<b>FSO 364 FBK</b>
Tensione nominale	220-240 V-
Frequenza nominale	50/60 Hz
CONSUMO ENERGETICO	1600 W

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E DOMANDE FREQUENTI

### DOMANDE FREQUENTI

#### **Perché il forno non si accende?**

Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia correttamente inserito nella presa di corrente.

Inserire il cavo di alimentazione in una presa diversa.

Ripristinare l'interruttore automatico se necessario.

#### **Perché il mio cibo è poco cotto o troppo cotto?**

Non aggiungere alimenti prima che sia completato il tempo di preriscaldamento raccomandato del forno. Per ottenere i migliori risultati, controllare il progresso durante la cottura e rimuovere gli alimenti se è stato raggiunto il livello di doratura desiderato. Rimuovere gli alimenti immediatamente dopo la fine del tempo di cottura per evitare che continuino a cuocere.

Questo forno cuoce più velocemente di un forno tradizionale. Sorvegliare sempre gli alimenti durante la cottura.

#### **Perché gli elementi riscaldanti sembrano accendersi e spegnersi?**

Questo è normale. Il forno è progettato per controllare con precisione la temperatura in ogni funzione regolando i livelli di potenza degli elementi riscaldanti.

#### **Perché esce vapore dalla porta del forno?**

Questo è normale. La porta è ventilata per liberare il vapore generato dagli alimenti con alto contenuto di umidità.

#### **Perché cade acqua sul piano di lavoro da sotto la porta?**

Questo è normale. La condensa generata da alimenti con alto contenuto di umidità (come i pani congelati) può scivolare all'interno della porta e gocciolare sul piano di lavoro.



Secondo il Rifiuto di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (WEEE) direttiva direttiva, i weee dovrebbero essere raccolti e trattati separatamente. Se mai in futuro dovrai smaltire questo prodotto, per favore NON Smalti questo prodotto insieme ai rifiuti domestici. Per favore, invia questo prodotto per la raccolta dei punti WEEE dove disponibili.







## Teka Subsidiaries

Country	Subsidiary	Address	City	Phone
<b>Austria</b>	Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
<b>Belgium</b>	Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
<b>Bulgaria</b>	Teka Bulgaria EOOD	Bldv. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
<b>Chile</b>	Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
<b>China</b>	Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg, No.200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
<b>Czech Republic</b>	Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
<b>Ecuador</b>	Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
<b>Greece</b>	Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
<b>Hungary</b>	Teka Magyarország Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
<b>Indonesia</b>	PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
<b>Malaysia</b>	Teka Kuchentehnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
<b>Mexico</b>	Teka Mexicana S.A. de C.V.	Bldv Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
<b>Morocco</b>	Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
<b>Peru</b>	Teka Kuchentehnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
<b>Poland</b>	Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
<b>Portugal</b>	Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
<b>Romania</b>	S.C. Teka Kuchentehnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
<b>Russia/Россия</b>	Teka Rus LLC/OOO "Teka Pyc"	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
<b>Singapore</b>	Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
<b>Spain</b>	Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
<b>Thailand</b>	Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
<b>Turkey</b>	Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
<b>Ukraine</b>	Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str. 2nd floor, 4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
<b>United Arab Emirates</b>	Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
<b>United Arab Emirates</b>	Teka Kuchentehnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
<b>Venezuela</b>	Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
<b>Vietnam</b>	TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646



teka.com

TEKA INDUSTRIAL, S.A.  
Cajo 17,390 11 Santander • Spain

\*for further information and updated contact addresses,  
please refer to the corporate website\*

