



**TEKA**

User Manual

FSO 366 AirFry 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 calificadas para evitar un peligro.
4. ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de una 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. Retire el enchufe del tomacorriente cuando el aparato no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas, y antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de manipularlo.
10. Se debe tener extrema precaución al utilizar recipientes fabricados con otros metales o vidrio.
11. No almacene ningún material, salvo 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:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- casas rurales;
- entornos tipo alojamiento y desayuno.

**LEA DETENIDAMENTE Y CONSERVE  
PARA FUTURAS CONSULTAS**

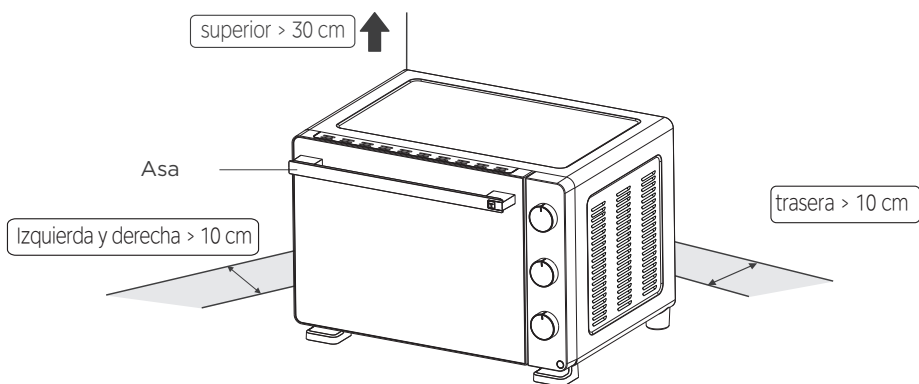
## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

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 estable. **NO UTILICE 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. Quema cualquier residuo de aceite que quede en el horno antes de usarlo para cocinar. Para hacerlo, gira el mando de funciones para seleccionar tostado, gira el mando de ajuste de temperatura a 230°C. Después, gira el mando de ajuste de tiempo a 15 minutos. Esto quemará cualquier aceite que aún 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).

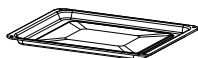
# INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO

## Notas

- En caso de cualquier diferencia entre el electrodoméstico y las imágenes de este manual, prevalecerá el producto.
- Coloque el electrodoméstico sobre una superficie aislada cuando lo utilice.
- El área donde se utilice este horno debe estar seca. El horno no debe usarse en exteriores.
- Mantenga el horno a una distancia de 10-15 cm de paredes y armarios. Los objetos circundantes pueden incendiarse debido al calor emitido por el electrodoméstico o cubrirse de
- Mantenga un espacio libre de 30 cm entre la parte superior del horno y cualquier objeto o pared situada encima.



Bandeja recogemigas



Bandeja para asar



Parrilla



Kit de asador giratorio



Tenedor para asador giratorio



Cesta de cocina

# AJUSTES DEL PANEL DE CONTROL

## Ajuste de temperatura

Gire la perilla 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.

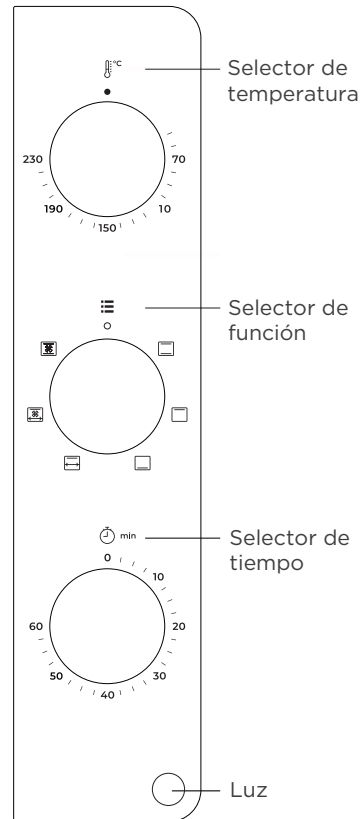
## Ajuste de tiempo

El tiempo se puede ajustar hasta 60 minutos. El horno no se encenderá si no se ha ajustado el tiempo. Cuando el selector de tiempo esté en la posición "0", el horno no funcionará. Para ajustar el tiempo, gire el selector de tiempo en sentido horario hasta el tiempo deseado.

## Ajuste de tiempo

El tiempo puede ajustarse incluso durante el periodo de cocción. Simplemente gire el selector 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 selector de tiempo a más de 10 minutos y luego ajústelo a la posición de tiempo deseada.



## Ajuste de función

Este horno ofrece seis funciones diferentes para una cocina versátil en un solo electrodoméstico.

Tostado:  Los tubos de calefacción superior e inferior están funcionando durante esta función.

Gratinado:  Los tubos de calefacción superior están funcionando durante esta función.

Horneado:  Los tubos de calefacción inferior están funcionando durante esta función.

Asador giratorio:  Los elementos calefactores eléctricos superiores rectos, junto con el motor del asador giratorio, están funcionando. Siga las instrucciones del asador giratorio para un uso adecuado.

Asado:  Los elementos calefactores eléctricos superiores rectos, junto con el motor del asador giratorio y el ventilador del motor, están funcionando. Siga las instrucciones del asador giratorio para un uso adecuado.

Convección:  Los tubos de calefacción superior e inferior, junto con el ventilador del motor, están funcionando.

## DIRECTRICES DE COCCIÓN

- Coloque la rejilla y la bandeja de horneado en una posición que se adapte a la altura de los alimentos que se van a cocinar.
- Los alimentos deben colocarse en una bandeja de horneado para evitar que se produzca un incendio por acumulación de restos de comida en los tubos de calefacción.
- Asegúrese de utilizar siempre un recipiente apto para horno; nunca utilice recipientes de plástico o cartón en el horno.
- Limpie los tubos de calefacción 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 tostar

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

### Función gratinar

1. Gire "☰" selector para elegir "☐".
2. Gire el selector de temperatura para ajustar la temperatura de cocción.
3. Gire el selector de tiempo para ajustar el tiempo de cocción.
4. El horno comienza a cocinar automáticamente.

### Función hornear

1. Gire "☰" selector para elegir "☐".
2. Gire el selector de temperatura para ajustar la temperatura superior.
3. Gire el selector de tiempo para ajustar el tiempo de cocción.
4. El horno comienza a cocinar automáticamente.

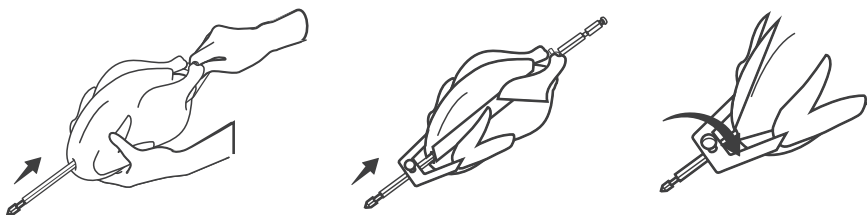
## **Función asador giratorio**

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

## **Función asador giratorio usando el tenedor de asador**

1. Coloque el pollo entero (u otro alimento) en el eje del asador. Coloque los tenedores del asador a cada lado del eje e insértelos en el pollo para fijarlo al eje. Apriete las perillas de los tenedores para asegurarlos.
2. Utilice el mango del asador para colocar el pollo dentro del horno, asegurando ambos extremos del eje del asador en las ranuras correspondientes. Cierre la puerta del horno.



Nota: Se recomienda utilizar la función de rotación con una capacidad máxima de peso de alimentos de 3,5 kilogramos.



## **Función asar**

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

## Función de convección

1. Gire el mando "  " para seleccionar "  ".
2. Gire el selector de temperatura para ajustar la temperatura de cocción.
3. Gire el selector 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 explicamos cómo debe cuidar y limpiar correctamente su electrodoméstico. No utilice limpiadores de vidrio ni raspadores de metal/vidrio para la limpieza.

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

## ESPECIFICACIONES

Model	FSO 366 AirFry FBK
Voltaje nominal	220-240 V~
Frecuencia nominal	50/60 Hz
CONSUMO ENERGÉTICO	1600 W

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

### PREGUNTAS FRECUENTES

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

- Asegúrese de que el cable de alimentación esté conectado firmemente al enchufe.
- Inserte el cable de alimentación en un enchufe diferente.
- Reinicie el interruptor automático si es necesario.

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

- No añada alimentos hasta que se haya completado el tiempo de precalentamiento recomendado. 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 en exceso.
- Este horno cocina más rápido que un horno tradicional. Siempre vigile sus alimentos mientras cocina.

#### ¿Por qué parece que los elementos de calefacción se encienden y apagan?

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

#### ¿Por qué sale vapor por 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, seu agente de serviço ou pessoas com qualificação semelhante para evitar riscos. evitar a possibilidade de choque elétrico.
4. AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para 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. Retire a ficha da tomada quando o aparelho não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes da limpeza. Deixe arrefecer antes de manusear.
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:

- áreas de cozinha para o pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- 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**

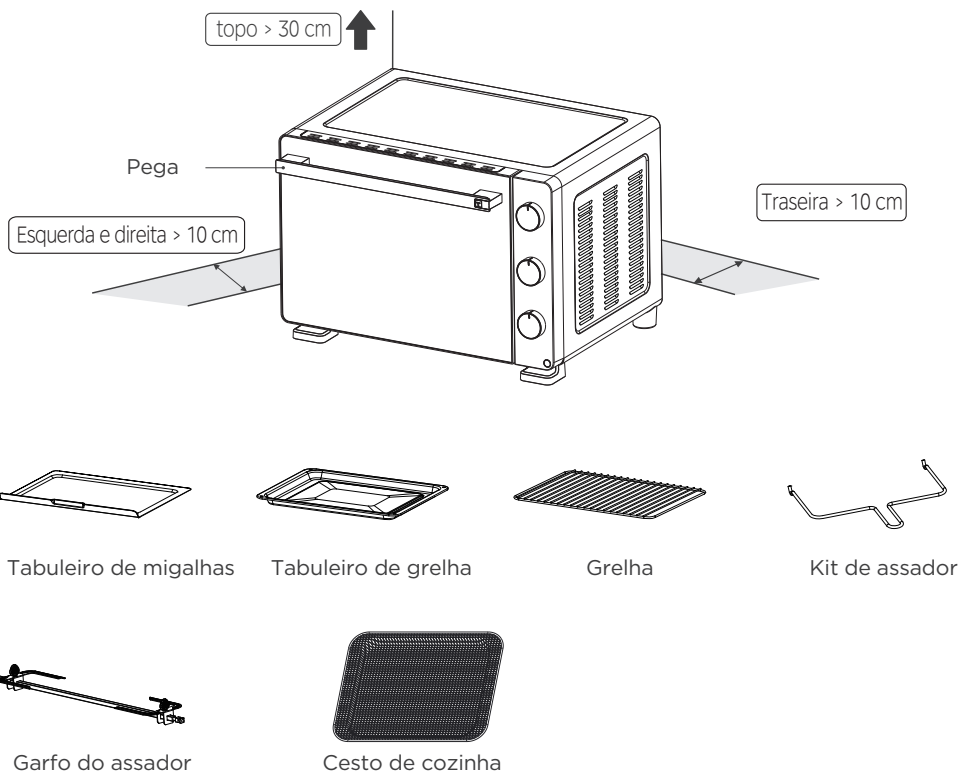
## ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

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 a bandeja de migalhas sob o elemento de aquecimento inferior.
5. Certifique-se de que a bandeja de migalhas está devidamente encaixada antes de usar o forno.
6. Queime quaisquer óleos que permaneçam no forno antes de o utilizar para cozinhar. Para isso, rode o botão de função para selecionar a opção de tostar, rode o botão de ajuste de temperatura para 230°C. Depois, rode o botão de ajuste do tempo para 15 minutos. Isto irá queimar qualquer óleo ainda presente 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

- Em caso de quaisquer diferenças entre o aparelho e as imagens neste manual, prevalecerá o produto.
- 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 próximos 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.



## 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.

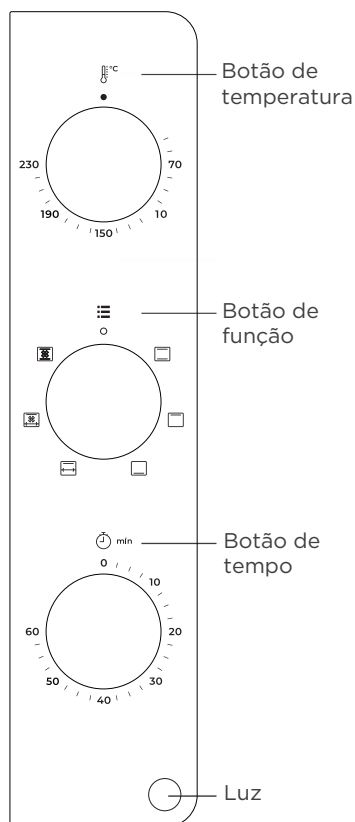
### Definição de tempo

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

### Ajustando o tempo

O tempo pode ser ajustado mesmo durante o período de cozedura. Basta girar o botão de 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, gire o botão de tempo para mais de 10 minutos e depois volte para a posição do tempo desejado.



### Configuração da função

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

Tostar:  Os tubos de aquecimento superior e inferior funcionam durante esta função.

Grelhar:  Os tubos de aquecimento superiores funcionam durante esta função.

Assar:  Os tubos de aquecimento inferiores funcionam durante esta função.

Assador:  Os elementos eléctricos rectos superiores, juntamente com o motor do assador estão a funcionar. Siga as instruções do assador para uso adequado.

Assar:  Os elementos eléctricos rectos superiores, juntamente com o motor do assador e o ventilador do motor estão a funcionar. Siga as instruções do assador para uso adequado.

Convecção:  Os tubos de aquecimento superior e inferior, juntamente com o ventilador do motor estão a funcionar.

## ORIENTAÇÕES DE COZEDURA

- Coloque a grelha de cozedura e o tabuleiro de cozedura na posição que acomode a altura do alimento a ser cozinhado.
- 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.
- Ajuste a temperatura conforme sugerido pela receita ou conforme desejado.
- Feche a porta com segurança e ajuste o tempo de cozedura para iniciar a cozedura.

## OPERAÇÃO

### Função toast

1. Gire 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 a cozedura automaticamente.

### 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 a cozedura automaticamente.

### Função assar

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 a cozedura automaticamente.

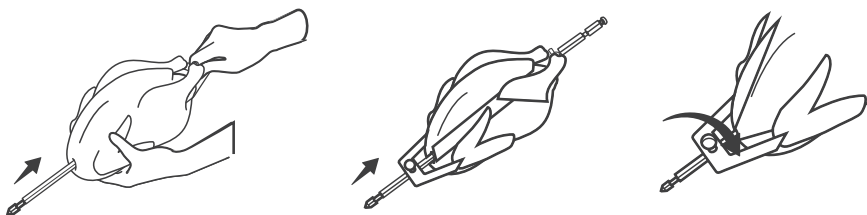
## Função rotisserie

1. Gire 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 a cozedura automaticamente.

## Função rotiss usando o garfo rotisserie

1. Coloque o frango inteiro (ou outro alimento) no eixo do espeto rotativo.  
Coloque os garfos do espeto rotativo em cada lado do eixo e insira-os no frango para o fixar no eixo. Aperte os botões nos garfos para os fixar.
2. Use a pega do espeto rotativo para colocar o frango dentro do forno, fixando ambas as extremidades do eixo do espeto nas ranhuras do espeto rotativo.  
Feche a porta do forno.

Nota: Recomenda-se usar a função de rotação com uma capacidade máxima de peso de alimento de 3,5 quilogramas.



## Função assar

1. Gire 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 a cozedura automaticamente.

## Função de convecção

1. Gire 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 a cozedura 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 suave, incluindo a grelha de cozedura e o tabuleiro de cozedura.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos, escovas de esfregar ou produtos químicos, pois estes podem danificar o revestimento antiaderente do tabuleiro de cozedura.
- Use 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 366 AirFry FBK
Tensão nominal	220-240 V-
Frequência nominal	50/60 Hz
CONSUMO DE ENERGIA	1600 W

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E PERGUNTAS FREQUENTES

### PERGUNTAS FREQUENTES

#### Por que é que o forno não liga?

- Certifique-se de que o cabo de alimentação está bem ligado à tomada.
- Ligue o cabo de alimentação a uma tomada diferente.
- Reinicie o disjuntor, se necessário.

#### Por que é que a minha comida fica mal cozinhada ou demasiado cozinhada?

- Não adicione alimentos antes de o tempo de pré-aquecimento recomendado pelo forno estar completo. Para melhores resultados, verifique o progresso durante o cozimento e retire a comida se o nível desejado de dourado for alcançado. Retire a comida imediatamente após o tempo de cozimento para evitar que cozinhe demais.
- Este forno cozinha mais rápido do que um forno tradicional. Mantenha sempre um olho na sua comida enquanto cozinha.

#### Por que é que os elementos de aquecimento parecem ligar-se e desligar-se?

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

#### Por que sai vapor da porta do forno?

- Isto é normal. A porta é ventilada para liberar o vapor criado por alimentos com alto teor de humidade.

#### Por que a água está a pingar para o balcão debaixo da porta?

- 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**

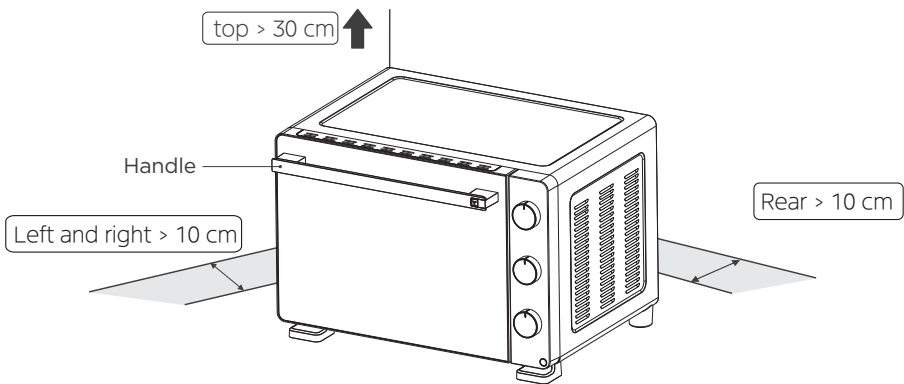
## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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).

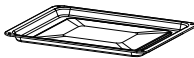
# PRODUCT INTRODUCTION

## 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



Grill tray



Rack



Rotisserie kit



Rotisserie fork



Cooking Basket

## 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.

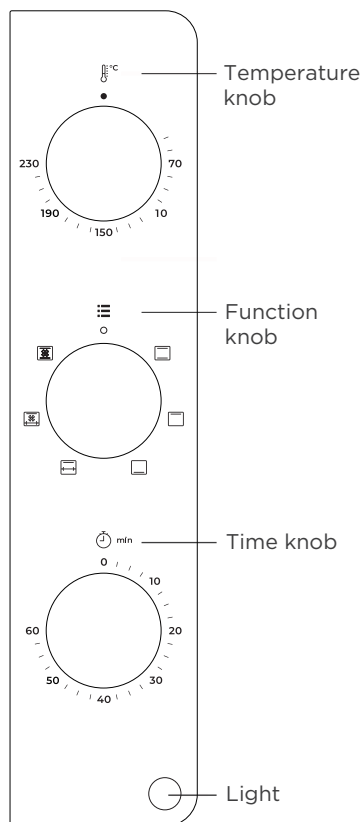
### Time setting

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 six different functions for versatile cooking all in one appliance.

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

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

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

Rotisserie:  The upper straight electric heating elements, along with the Rotisserie Motor is working. Follow Rotisserie instruction for proper use.

Roast:  The upper straight electric heating elements, along with the Rotisserie Motor and the motor fan are working. Follow Rotisserie instructions for proper use.

Convection:  The upper and lower heating pipes, along with the motor fan are working.

## 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

### Toast 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.

### 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 set the upper temperature.
3. Rotate time knob to adjust cooking time.
4. The oven starts cooking automatically.

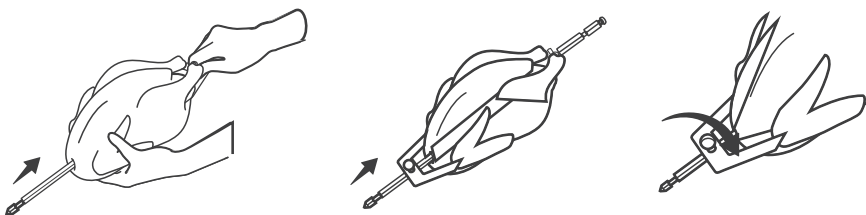
## Rotisserie function

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.

## Rotiss function using the rotisserie fork

1. Place the whole chicken (or other food item) on the rotisserie shaft. Place the rotisserie forks on either side of the shaft and insert them into the chicken to secure it on the shaft. Tighten the knobs on the forks to secure them.
2. Use the rotisserie handle to place the chicken inside the oven, securing both ends of the rotisserie shaft into the rotisserie slots. Close the oven door.

Note: It is recommended to use the rotation function with a maximum food weight capacity of 3.5 kilograms.



## Roast 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.

## Convection 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.

## 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

Model	FSO 366 AirFry FBK
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) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou 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 agent de service ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.
4. AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque de choc électrique.
5. Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'un minuteur 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 conçu pour être utilisé en pose libre.
9. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de mettre en place ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le manipuler.
10. Une extrême prudence doit être exercée lors de l'utilisation de récipients en métal ou en verre.
11. Ne rangez aucun matériau, à l'exception des 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 parties mobiles.

14. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
- zones de cuisine pour le personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
  - 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**

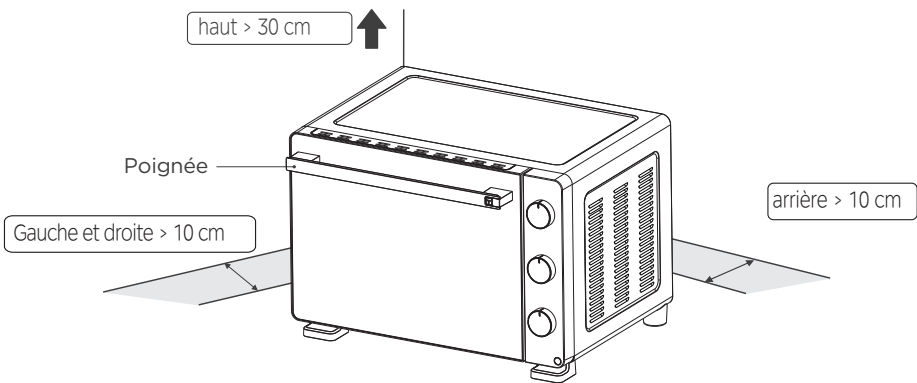
## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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 avec du papier absorbant ou un chiffon sec avant utilisation.
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 à miettes sous l'élément chauffant inférieur.
5. Assurez-vous que le plateau à miettes est correctement installé avant d'utiliser le four.
6. Brûlez les huiles restantes dans le four avant de l'utiliser pour la cuisson. Pour ce faire, tournez le bouton de fonction sur « toast », ajustez le bouton de température à 230°C. Ensuite, réglez le bouton de minuterie sur 15 minutes. Cela éliminera toute trace d'huile encore présente dans 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).

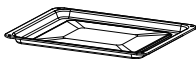
# PRÉSENTATION DU PRODUIT

## Remarques

- En cas de différences entre l'appareil et les images présentes dans ce manuel, c'est le produit qui prévaut.
- Placez l'appareil sur une surface isolée lors de son utilisation.
- L'endroit où ce four est utilisé doit être sec. 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 émise par l'appareil ou se couvrir
- Maintenez un espace vide de 30 cm entre le dessus du four et tout objet ou mur situé au-dessus.



Plateau à miettes



Plateau à griller



Grille



Kit rôtissoire



Fourchette de rôtissoire



Panier à 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 réglage du 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 des aiguilles d'une montre jusqu'au temps souhaité.

## Réglage du temps

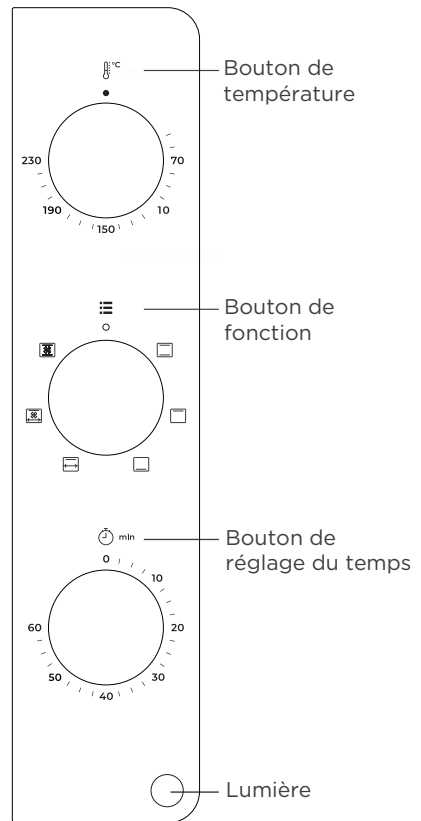
Le temps peut être ajusté même pendant la cuisson. Il suffit de tourner le bouton de réglage du temps sur le nouveau temps désiré et de laisser le four poursuivre la cuisson.

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

## Réglage des fonctions

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

- Toast :  Les résistances de chauffage supérieure et inférieure fonctionnent pendant cette opération.
- Gril :  Les résistances de chauffage supérieures fonctionnent pendant cette opération.
- Cuisson :  Les résistances de chauffage inférieures fonctionnent pendant cette opération.
- Rôtissoire :  Les éléments chauffants électriques supérieurs droits, ainsi que le moteur de rôtissoire fonctionnent. Suivez les instructions de la rôtissoire pour une utilisation correcte.
- Rôti :  Les éléments chauffants électriques supérieurs droits, ainsi que le moteur de rôtissoire et le ventilateur du moteur fonctionnent. Suivez les instructions de la rôtissoire pour une utilisation correcte.
- Convection :  Les résistances de chauffage supérieure et inférieure, ainsi que le ventilateur du moteur fonctionnent



## CONSIGNES DE CUISSON

- Placez la grille 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 allant 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 indiqué dans la recette ou selon vos préférences.
- Fermez soigneusement la porte et réglez le temps de cuisson pour commencer la cuisson.

## FONCTIONNEMENT

### Fonction grill pain

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

### Fonction gril

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

### Fonction cuisson

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

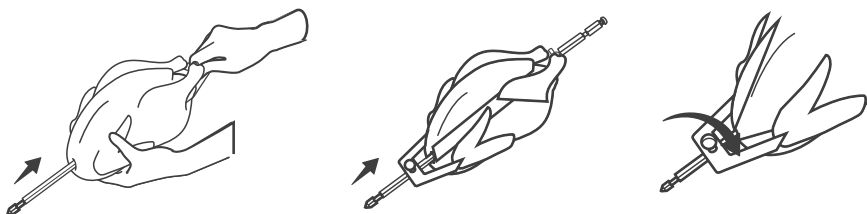
## Fonction rôtisserie

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

## Fonction rôtisserie avec la fourchette à rôtisserie

1. Placez le poulet entier (ou un autre aliment) sur la broche du tournebroche. Placez les fourchettes du tournebroche de chaque côté de la broche et insérez-les dans le poulet pour le maintenir sur la broche. Serrez les boutons sur les fourchettes pour les fixer.
2. Utilisez la poignée du tournebroche pour placer le poulet à l'intérieur du four, en veillant à insérer les deux extrémités de la broche dans les encoches du tournebroche. Fermez la porte du four.



Remarque : Il est recommandé d'utiliser la fonction de rotation avec une capacité maximale de 3,5 kilogrammes d'aliments.



## Fonction rôti

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

## Fonction convection

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

## 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 nettoyeurs 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 nettoyeurs 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 agréé.

## CARACTÉRISTIQUES

Modèle	FSO 366 AirFry FBK
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 correctement branché à la prise.
- Branchez le cordon d'alimentation dans une autre prise.
- 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 si le niveau de brunissement souhaité est atteint. Retirez les aliments immédiatement après la fin du temps de cuisson afin d'éviter toute surcuisson.
- Ce four cuit plus rapidement qu'un four traditionnel. Surveillez toujours vos aliments pendant la cuisson.

#### Pourquoi les éléments chauffants semblent-ils s'allumer et s'éteindre ?

- 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 s'écouler le long de l'intérieur de la porte et goutter 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**

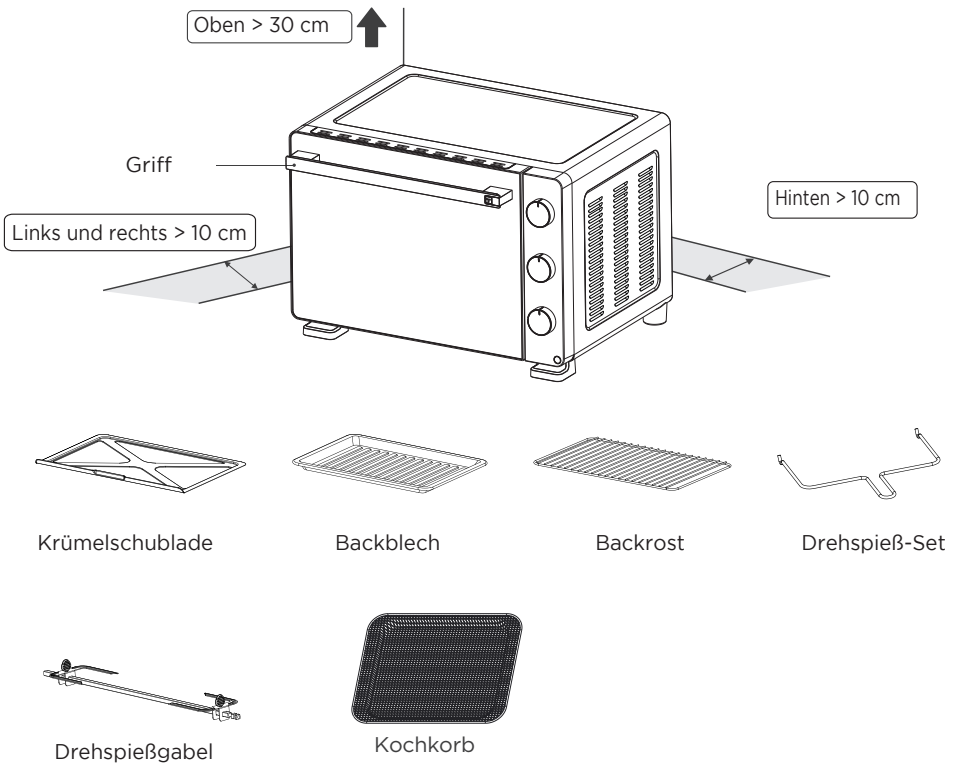
## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

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 Abweichungen zwischen dem Gerät und den Abbildungen in dieser Anleitung hat das Produkt Vorrang.
- Stellen Sie das Gerät bei Gebrauch auf eine isolierte Oberfläche.
- Der Bereich, in dem dieser Backofen verwendet wird, sollte trocken sein. Der Backofen darf nicht im Freien verwendet werden. Halten Sie den Backofen in einem Abstand von 10-15 cm zu Wänden und Schränken. Umgebende Gegenstände können durch die vom Gerät abgegebene Hitze Feuer fangen oder mit Ruß bedeckt werden.
- Halten Sie einen freien Raum von 30 cm zwischen der Oberseite des Backofens und allen darüber befindlichen Gegenständen oder Wänden ein.



## 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.

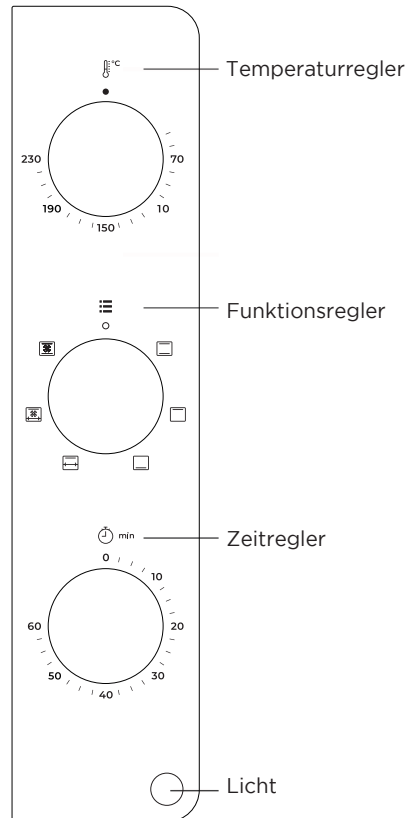
### Zeiteinstellung

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

### TOASTFUNKTION

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

### GRILLFUNKTION

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

### BACKFUNKTION

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

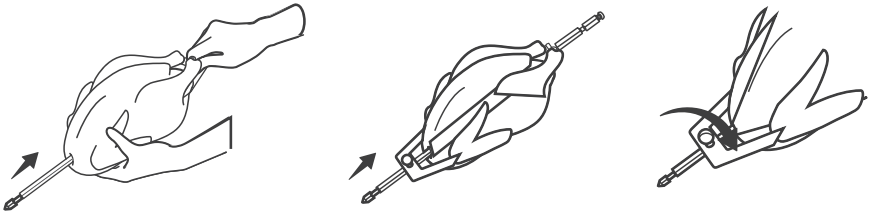
## DREHSPIESSFUNKTION

1. Drehen Sie den "⊞" Regler, um "⊞" auszuwählen.
2. Drehen Sie den Temperaturregler, um die Obertemperatur einzustellen.
3. Drehen Sie den Zeitschaltuhrregler, um die Kochzeit einzustellen.
4. Der Backofen beginnt automatisch mit dem Kochen.

## DREHSPIESSFUNKTION MIT DEM DREHSPIESSGABEL

1. Platzieren Sie das ganze Hähnchen (oder ein anderes Lebensmittel) auf der Drehspießachse. Setzen Sie die Drehspießgabeln auf beiden Seiten der Achse an und stecken Sie sie in das Hähnchen, um es auf der Achse zu sichern. Ziehen Sie die Knöpfe an den Gabeln fest, um sie zu sichern.
2. Verwenden Sie den Drehspießgriff, um das Hähnchen in den Backofen zu setzen, und sichern Sie beide Enden der Drehspießachse in den Drehspießschlitzen. Schließen Sie die Backofentür.

Hinweis: Es wird empfohlen, die Drehfunktion mit einer maximalen Lebensmittelgewichtskapazität von 3,5 Kilogramm zu verwenden.



## BRATFUNKTION

1. Drehen Sie den "⊞" Regler, um "⊞" auszuwählen.
2. Drehen Sie den Temperaturregler, um die Obertemperatur einzustellen.
3. Drehen Sie den Zeitschaltuhrregler, um die Kochzeit einzustellen.
4. Der Backofen beginnt automatisch mit dem Kochen.

## UMLUFTFUNKTION

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

## REINIGUNG UND PFLEGE

Bei richtiger Pflege und Reinigung behält Ihr Gerät sein Aussehen und bleibt lange voll funktionsfähig. Wir erklären hier, wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen sollten. Verwenden Sie keine Glasreiniger oder Metall-/Glasschaber zur Reinigung.

- Vor der Reinigung den Backofen vom Netz trennen und vollständig abkühlen lassen.
- Alle Zubehörteile, einschließlich Backrost und Backblech, mit mildem Seifenwasser waschen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Bürsten oder chemischen Reiniger, da diese die Antihafbeschichtung des Backblechs beschädigen.
- Den Innenraum des Backofens mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Die Tür mit einem feuchten, mit Reinigungsmittel oder Seife getränkten Tuch reinigen.
- Den Backofen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Das Gerät nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Jegliche andere Wartung sollte von einem autorisierten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.

## SPEZIFIKATIONEN

<b>Model</b>	<b>FSO 366 AirFry FBK</b>
Nennspannung	220-240 V-
Frequenz	50/60 Hz
<b>STROMVERBRAUCH</b>	<b>1600 W</b>

## 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, incluse le 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 conoscenza, 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. **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare il rischio di scosse elettriche.
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 la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso, prima di inserire o rimuovere parti e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di maneggiarlo.
10. Si deve prestare estrema cautela nell'utilizzo di contenitori realizzati con altri metalli o
11. Non conservare alcun materiale, salvo 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 in movimento.
14. Questo elettrodomestico è destinato ad essere utilizzato in abitazioni e applicazioni simili quali:
  - aree cucina per il 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 CONSULTAZIONI FUTURE**

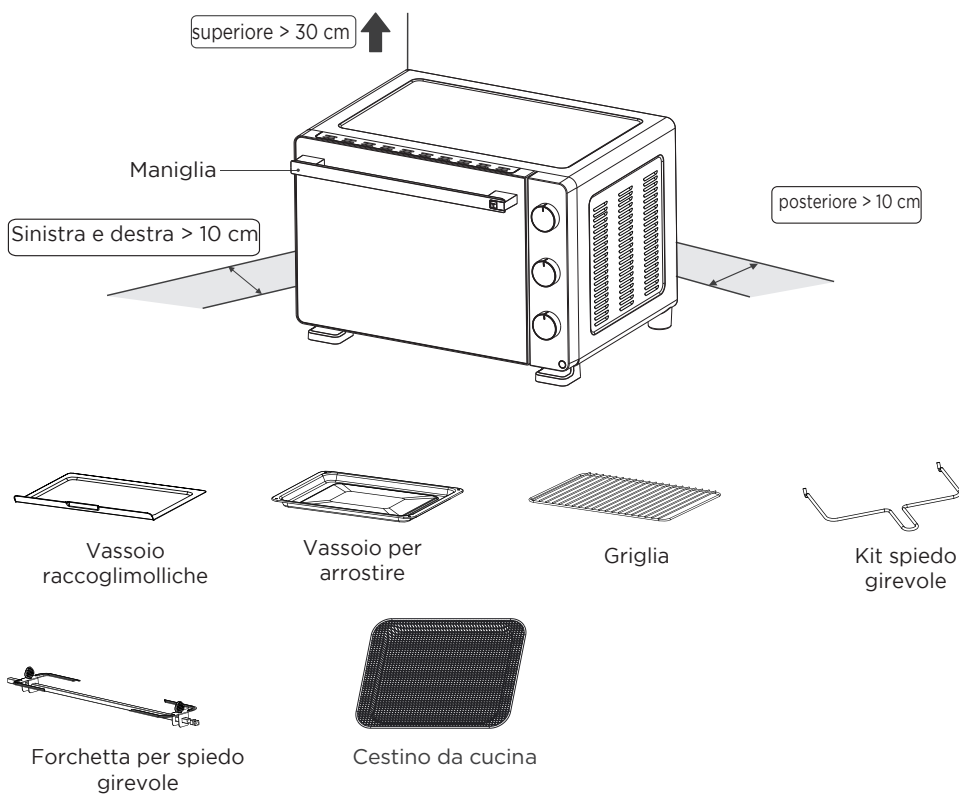
## PRIMA DI USARE PER LA PRIMA VOLTA

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. Porre il forno su una superficie piana o stabile. **NON UTILIZZARE SULLO STESSO CIRCUITO INSIEME AD UN ALTRO ELETTRODOMESTICO**
4. Prima di lavorare, posizionare la teglia raccogliemolliche sotto l'elemento riscaldante inferiore.
5. Assicurarsi che la teglia raccogliemolliche sia correttamente posizionata prima di usare il forno.
6. Bruciare eventuali residui di olio rimasti nel forno prima di usarlo per cucinare. Per farlo, gira la manopola delle funzioni per selezionare la tostatura, gira la manopola di regolazione della temperatura a 230°C. Poi, gira la manopola di regolazione del tempo a 15 minuti. Questo brucerà qualsiasi olio che rimane ancora 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 AL PRODOTTO

### Note

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

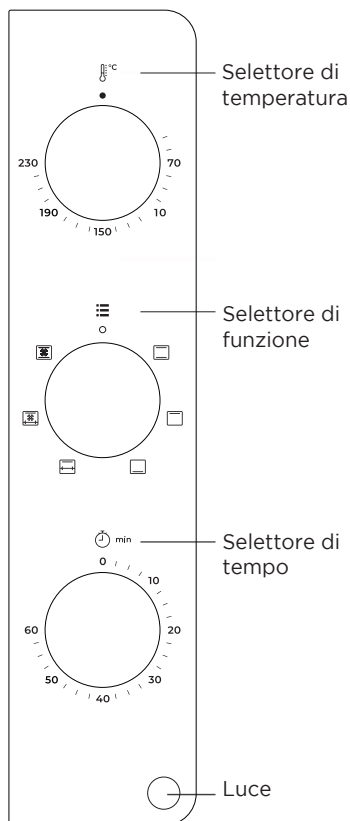
### Regolazione del tempo

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

### Regolazione del tempo

Il tempo può essere regolato anche durante il periodo di cottura. Basta ruotare il selettore del tempo al nuovo tempo desiderato e lasciare che il forno continui a cuocere.

Nota: Quando il tempo di cottura è impostato a meno di 10 minuti, si prega di ruotare il selettore del tempo a più di 10 minuti e poi regolarlo alla posizione del tempo desiderata.



### Impostazione funzione

Questo forno offre sei funzioni diverse per una cucina versatile in un unico elettrodomestico.

Tostatura: ☐ I tubi riscaldanti superiore e inferiore sono in funzione durante questa funzione.

Gratinatura: ☐ I tubi riscaldanti superiori sono in funzione durante questa funzione.

Cottura: ☐ I tubi riscaldanti inferiori sono in funzione durante questa funzione.

Girarrosto: ☐ Gli elementi riscaldanti elettrici superiori dritti, insieme al motore del girarrosto, sono in funzione. Seguire le istruzioni del girarrosto per un uso corretto.

Arrosto: ☐ Gli elementi riscaldanti elettrici superiori dritti, insieme al motore del girarrosto e alla ventola del motore, sono in funzione. Seguire le istruzioni del girarrosto per un uso corretto.

Convezione: ☐ I tubi riscaldanti superiori e inferiori, insieme alla ventola del motore, sono in funzione.

## LINEE GUIDA PER LA COTTURA

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

## FUNZIONAMENTO

### Funzione tostatura

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

### Funzione gratinatura

1. Ruotare il selettore "☳" per scegliere "☐".
2. Girare il selettore di temperatura per regolare la temperatura di cottura.
3. Ruotare il selettore del tempo per regolare il tempo di cottura.
4. Il forno inizia a cuocere automaticamente.

### Funzione cottura

1. Ruotare il selettore "☳" per scegliere "☐".
2. Ruotare il selettore della temperatura per regolare la temperatura superiore.
3. Ruotare il selettore del tempo per regolare il tempo di cottura.
4. Il forno inizia a cuocere automaticamente.

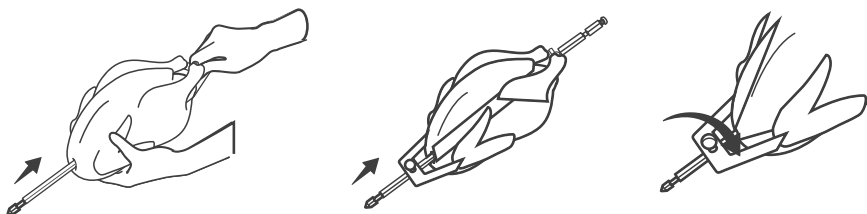
## Funzione girarrosto

1. Girare la manopola "☰" per selezionare "☒".
2. Ruotare il selettore della temperatura per regolare la temperatura superiore.
3. Ruotare il selettore del tempo per regolare il tempo di cottura.
4. Il forno inizia a cucinare automaticamente.

## Funzione girarrosto usando la forchetta del girarrosto

1. Posizionare il pollo intero (o altro alimento) sull'asse del girarrosto. Posizionare le forchette del girarrosto su entrambi i lati dell'asse e inserirle nel pollo per fissarlo all'asse. Stringere le manopole delle forchette per assicurarle.
2. Utilizzare la maniglia del girarrosto per posizionare il pollo all'interno del forno, assicurando entrambe le estremità dell'asse del girarrosto nelle apposite scanalature. Chiudere la porta del forno.

Nota: Si consiglia di utilizzare la funzione di rotazione con una capacità massima di peso degli alimenti di 3,5 chilogrammi.



## Funzione arrosto

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

## Funzione di convezione

1. Girare la manopola "☰" per selezionare "☒".
2. Girare il selettore di temperatura per regolare la temperatura di cottura.
3. Ruotare il selettore del tempo per regolare il tempo di cottura.
4. Il forno inizia a cucinare automaticamente.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

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

- Prima di pulire, stacchi la spina del forno e lo lasci raffreddare completamente.
- Lavi tutti gli accessori con acqua tiepida e sapone, inclusa la griglia e la teglia da forno.
- Non utilizzi detergenti abrasivi, spazzole abrasive né prodotti chimici, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente della teglia da forno.
- Utilizzi un panno umido per pulire l'interno del forno.
- Pulire la porta utilizzando un panno umido imbevuto di detergente o sapone.
- Non immergere mai il forno in acqua o in qualsiasi altro liquido. Non pulire l'elettrodomestico nella lavastoviglie.
- Qualsiasi altro intervento deve essere effettuato da un rappresentante del servizio autorizzato.

## SPECIFICHE

<b>Model</b>	<b>FSO 366 AirFry 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 collegato saldamente alla presa.
- 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 fino al completamento del tempo di preriscaldamento raccomandato. Per ottenere i migliori risultati, controllare il progresso durante la cottura e rimuovere gli alimenti se si è raggiunto il livello di doratura desiderato. Rimuovere gli alimenti immediatamente dopo la fine del tempo di cottura per evitare che si cuociano troppo.
- Questo forno cuoce più velocemente di un forno tradizionale. Sorvegliare sempre i propri alimenti durante la cottura.

#### Perché sembra che gli elementi riscaldanti si accendano e si spengano?

- Questo è normale. Il forno è progettato per controllare la temperatura in modo preciso 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 da alimenti ad alto contenuto di umidità.

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

- Questo è normale. La condensazione generata da alimenti ad alto il 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 "Теха Рус"	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\*

