



TEKA

User Manual

FSO 466 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 aparato 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 aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
2. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
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. 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 aparato está en funcionamiento.
7. Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Se debe mantener alejados a los niños pequeños.
8. El aparato está diseñado para ser utilizado de forma independiente.
9. Desenchufe el aparato 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 las partes móviles.
14. Este aparato 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 rurales;
 - entornos tipo bed and breakfast.

**LEA DETENIDAMENTE Y CONSERVE
PARA FUTURAS CONSULTAS**

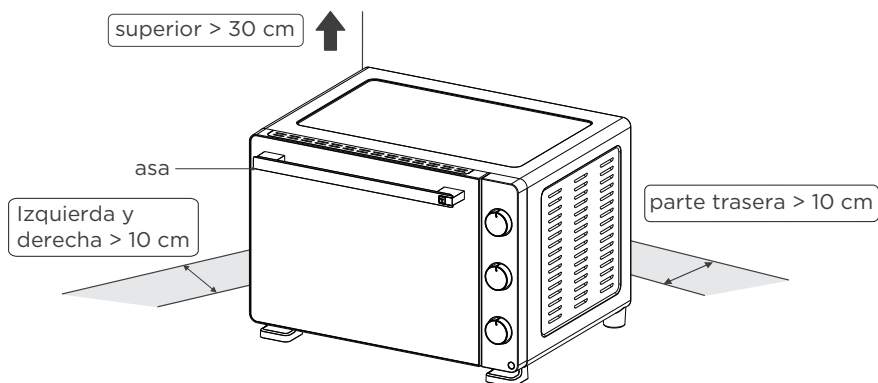
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

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).

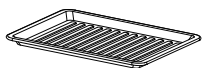
INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO

⚠ Notas

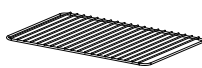
- In case of any differences between the appliance and the pictures in this manual, the prevalecerá el producto.
- Coloque el aparato sobre una superficie aislada cuando lo utilice.
- El área donde se utilice este horno debe ser seca. El horno no debe utilizarse en exteriores.
- Mantenga el horno a una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



bandeja
recogemigas



bandeja de
horneado



rejilla de
horneado



kit de asador
giratorio



tenedor para asador
giratorio



Cesta de cocina

AJUSTES DEL PANEL DE CONTROL

Ajuste de temperatura

Gire el selector 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 el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo deseado.

Ajuste de tiempo

El tiempo se puede ajustar 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 sea inferior a 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 cocción versátil en un solo aparato.

Tostado: Los tubos calefactores superior e inferior funcionan durante esta función.

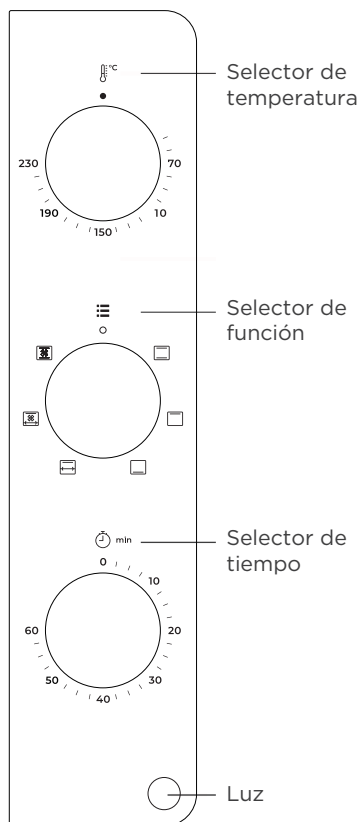
Gratinar: Los tubos calefactores superiores funcionan durante esta función.

Hornear: Los tubos calefactores inferiores funcionan 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.

Asar: 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 calefactores superior e inferior, junto con el ventilador del motor, están funcionando.





DIRECTRICES DE COCCIÓN



- Coloque la rejilla y la bandeja de horneado en la posición que permita acomodar la altura del alimento a cocinar.
- Los alimentos deben colocarse sobre una bandeja de horneado 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 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.

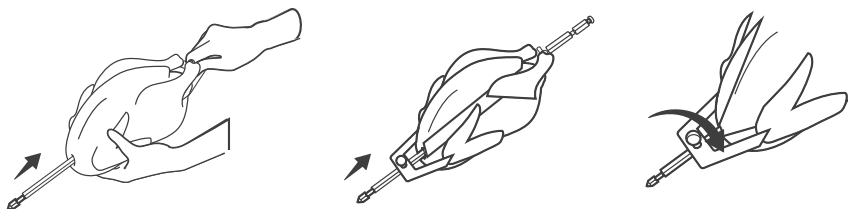
FUNCIÓN ASADOR

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 USANDO EL TENEDOR DE ASADOR

1. Coloque el pollo entero (u otro alimento) en el eje del asador. Coloque los tenedores del asador a ambos lados del eje e introdúzcalos 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 conservará su aspecto y permanecerá 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.

- Antes de limpiar, desenchufe el horno y deje que se enfríe completamente.
- Lave todos los accesorios con agua tibia y jabón, incluyendo la rejilla de horneado 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.
- 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 aparato en el lavavajillas.
- Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

ESPECIFICACIONES

Model	FSO 466 AirFry FBK
Voltaje nominal	220-240 V~
Frecuencia nominal	50/60 Hz
CONSUMO ENERGÉTICO	2000 W

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 interruptor automático si es necesario.

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

No añada los alimentos hasta 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. Siempre vigile 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 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, envíe 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.
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**

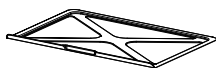
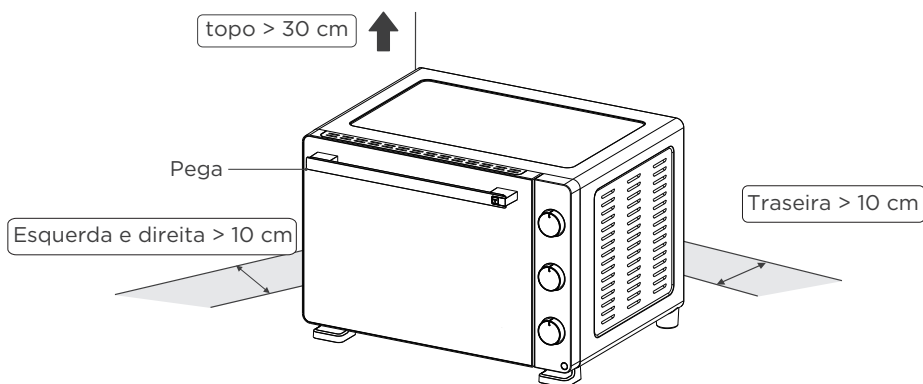
ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

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

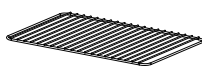
- In case of any differences between the appliance and the pictures in this manual, the o produto prevalecerá.
- Coloque o aparelho numa superfície isolada quando utilizado.
- A área onde este forno é usado deve estar seca. O forno não deve ser usado ao ar livre.
- Mantenha o forno a uma distância de 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.



Tabuleiro de migalhas



Tabuleiro de forno



Grelha de forno



Kit de assador



Garfo do assador



Cesto de cozinha

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.

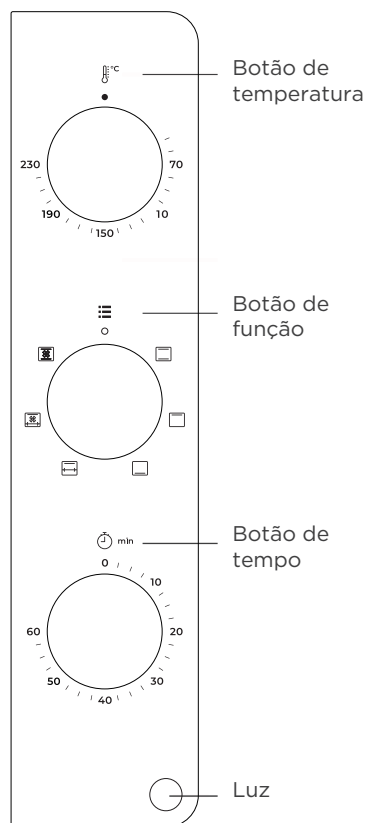
Definição de tempo

O tempo pode ser ajustado até 60 minutos. O forno não ligará 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 estão a funcionar durante esta função.

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

Assar: Os tubos de aquecimento inferior estão a funcionar 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 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 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.

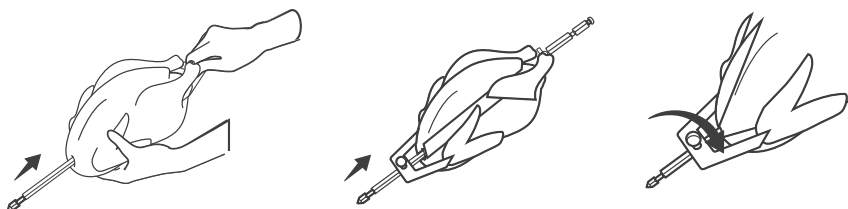
FUNÇÃO ROTISSERIE

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 giratório. Coloque os garfos do espeto giratório 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 giratório para colocar o frango dentro do forno, fixando ambas as extremidades do eixo do espeto nas ranhuras do espeto giratório. 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 e o tabuleiro de forno.
- Não utilize produtos abrasivos, escovas de esfregar ou produtos químicos de limpeza, pois estes podem danificar o revestimento antiaderente do tabuleiro de forno.
- 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 autorizado de assistência técnica.

ESPECIFICAÇÕES

Model	FSO 466 AirFry FBK
Tensão nominal	220-240 V~
Frequência nominal	50/60 Hz
CONSUMO DE ENERGIA	2000 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.

Insert the power cord into a different outlet.

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.

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

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 tem ventilação 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**

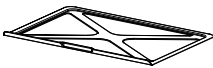
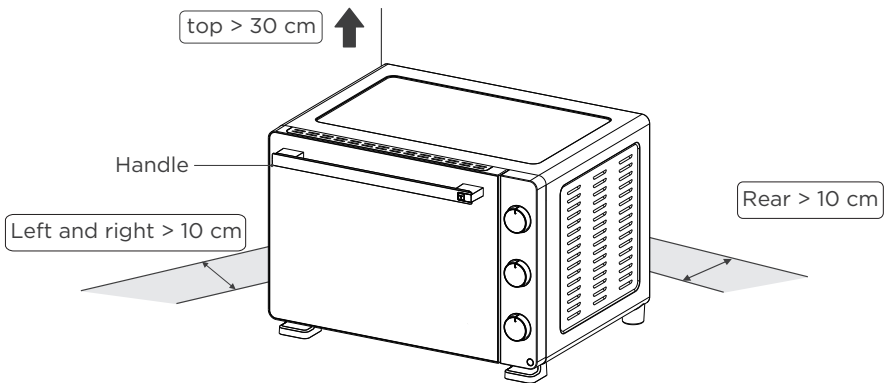
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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).

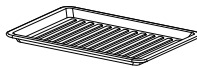
PRODUCT INTRODUCTION

⚠ Notes

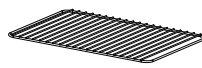
- In case of any differences between the appliance and the pictures in this manual, the product shall prevail.
- Place the appliance on an insulated surface when used.
- The area where this oven is used should be dry. The oven should not be used outdoors. Keep the oven at 10-15cm distance from walls 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



Baking tray



Baking 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.

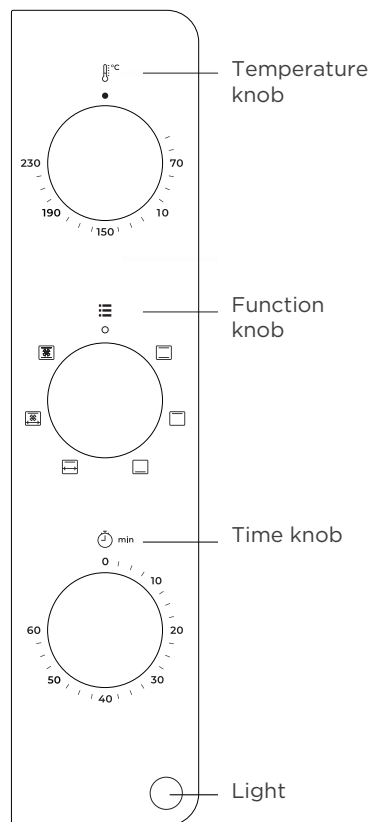
Time setting

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.

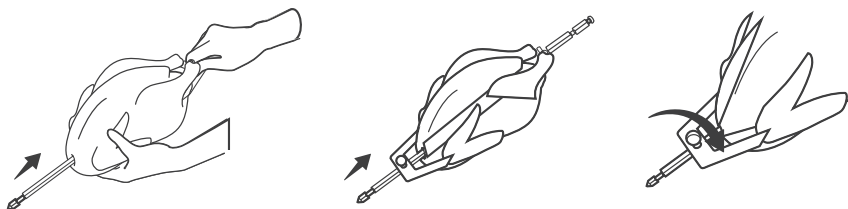
ROTISSERIE FUNCTION

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.



ROTISSERIE 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 466 AirFry FBK
Rated voltage	220-240 V-
Rated frequency	50/60 Hz
Power consumption	2000 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 service après-vente ou une personne qualifiée similaire 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 la prise de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant de le mettre en marche ou de le retirer, off parts, and before cleaning. Allow to cool before handing.
10. Une extrême prudence doit être observée lors de l'utilisation de récipients fabriqués dans d'autres métaux 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, etc.
13. Évitez de toucher les parties mobiles.
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**

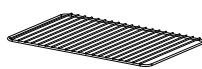
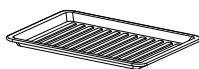
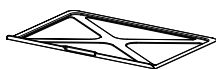
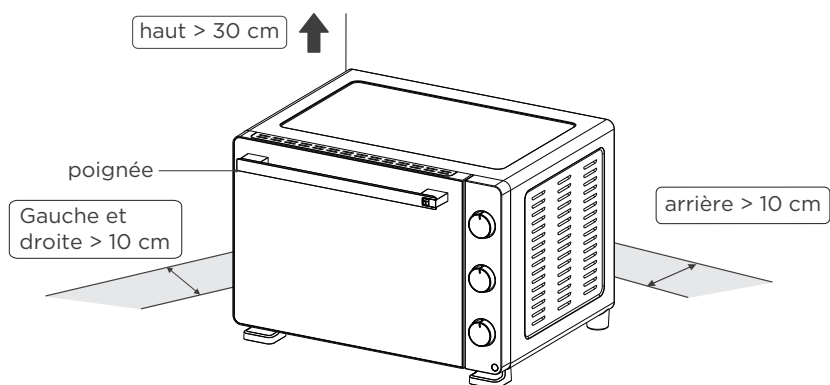
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

- In case of any differences between the appliance and the pictures in this manual, 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 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.



RÉGLAGES DU PANNEAU DE COMMANDE

Réglage de la température

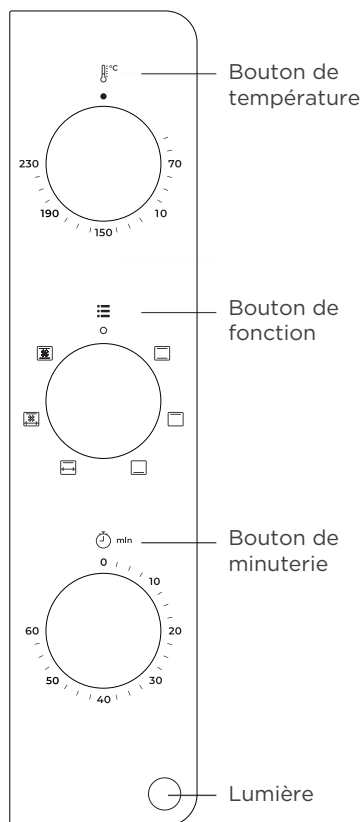
Tournez le bouton de réglage de la température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température souhaitée. La température peut être réglée de 90°C à 230°C.

Réglage du temps

Le temps peut être réglé jusqu'à 60 minutes. Le four ne s'allumera pas si la durée n'est pas réglée. Lorsque le bouton de minuterie est positionné sur « 0 », le four ne fonctionne pas. Pour régler la durée, tournez le bouton de minuterie 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 minuterie sur la nouvelle durée souhaitée et de laisser le four continuer la cuisson. Remarque: Lorsque la durée de cuisson est inférieure à 10 minutes, veuillez tourner le bouton de minuterie au-delà de 10 minutes, puis le ramener à la durée souhaitée.



Réglage des fonctions

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

Griller: ☐ Les tubes chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent pendant cette fonction.

Gril: ☐ Les tubes chauffants supérieurs fonctionnent pendant cette fonction.

Cuisson: ☐ Les tubes chauffants inférieurs fonctionnent pendant cette fonction.

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 tubes chauffants supérieurs et inférieurs, 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 toujours 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 s'écouler au fond du four.
- Réglez la température selon les indications de 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 ajuster la température de cuisson.
3. Tournez le bouton de minuterie pour ajuster le temps de cuisson.
4. Le four commence automatiquement la cuisson.



FONCTION GRILL

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

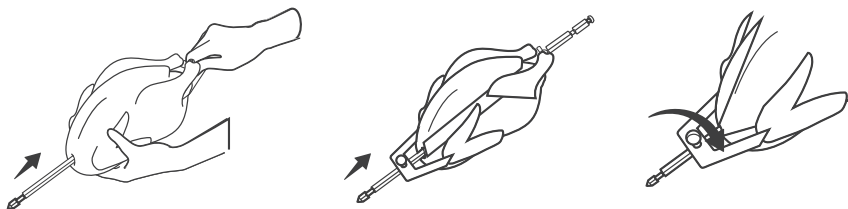
FONCTION ROTISSERIE

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



FONCTION ROTISS AVEC LA FOURCHETTE À ROTISSERIE

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 en place sur la broche. Serrez les boutons des fourchettes pour les fixer.
2. Utilisez la poignée du tournebroche pour placer le poulet à l'intérieur du four, en insérant les deux extrémités de la broche dans les encoches prévues à cet effet. 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 minuterie pour ajuster le temps de cuisson.
4. Le four commence 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 minuterie pour ajuster le temps de cuisson.
4. Le four commence 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 TECHNIQUES

Modèle	FSO 466 AirFry FBK
Tension nominale	220-240 V-
Fréquence nominale	50/60 Hz
CONSOMMATION D'ÉNERGIE	2000 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.

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 progression de la cuisson 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 cuisson excessive.

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?

C'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?

C'est normal. La porte est ventilée pour évacuer la vapeur produite par les aliments à forte teneur en humidité.

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

C'est normal. La condensation créée par les aliments à forte teneur en humidité (comme les pains surgelés) peut s'écouler à 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 sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

1. Dieses Gerät 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 von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in der Verwendung des Geräts unterwiesen.
2. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät 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 Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
5. Die Geräte sind nicht dafür vorgesehen, mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben zu werden
6. Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts hoch sein.
7. Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.
8. Das Gerät ist für den freistehenden Gebrauch bestimmt.
9. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und vor der Reinigung vor dem Anfassen abkühlen lassen.
10. Beim Gebrauch von Behältern aus anderen Metallen oder Glas ist äußerste Vorsicht geboten.
11. Lagern Sie keine Materialien außer den vom Hersteller empfohlenen Zubehörteilen in diesem Backofen, wenn er

nicht in Gebrauch ist.

12. Legen Sie keine der folgenden Materialien in den Backofen:
Papier, Karton, Kunststoff und ähnliche.
13. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
14. Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie zum Beispiel:
 - Personal-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
 - Bauernhäuser;
 - Bed-and-Breakfast-ähnliche Umgebungen.

**SORGÄLTIG LESEN UND FÜR
SPÄTERE REFERENZ AUFBEWAHREN**

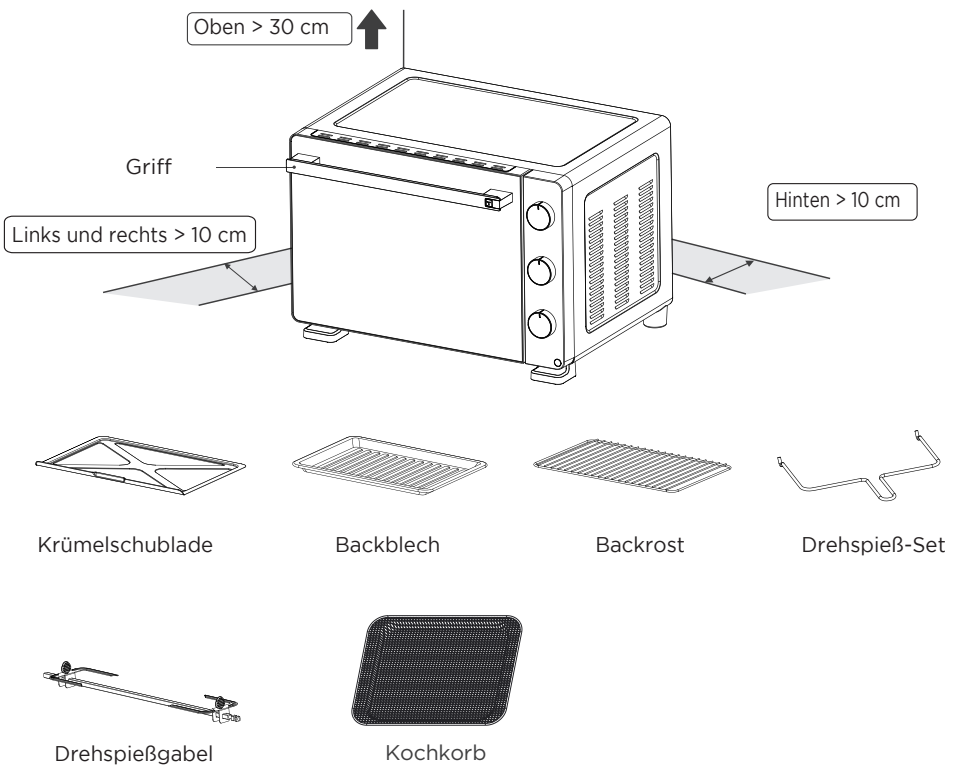
VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Entfernen Sie sämtliches Zubehör und Verpackungsmaterialien, die sich im Inneren des Backofens befinden.
2. Waschen Sie die Backofenbeschläge mit etwas Spülmittel und warmem Wasser. Trocknen Sie das Gerät und die Backofenbeschläge vor der Benutzung mit Papiertüchern oder einem trockenen Tuch ab.
3. Stellen Sie den Backofen auf eine ebene Arbeitsfläche oder eine andere stabile Unterlage. **BETRIEBEN SIE DAS GERÄT NICHT IM GLEICHEN STROMKREIS WIE EIN ANDERES GERÄT.**
4. Legen Sie vor dem Arbeiten die Krümelschale unter das untere Heizelement.
5. Stellen Sie sicher, dass die Krümelschale vor der Benutzung des Backofens richtig eingesetzt ist.
6. Brennen Sie alle Ölrückstände im Backofen ab, bevor Sie den Backofen zum Kochen verwenden. Dazu drehen Sie den Funktionsknopf, um Toast auszuwählen, und drehen den Temperaturregler auf 230°C. Anschließend drehen Sie den Zeitregler auf 15 Minuten. Dadurch werden alle noch im Backofen befindlichen Öle verbrannt.
(HINWEIS: Während dieses Vorgangs kann der Backofen innen rauchen. Dies ist bei einem neuen Backofen 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.



BEDIENFELDEINSTELLUNGEN

Temperatureinstellung

Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur. Die Temperatur kann von 90 °C bis 230°C eingestellt werden.

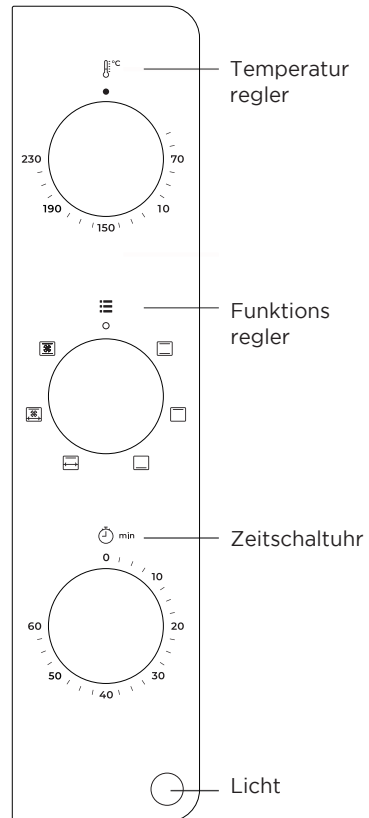
Zeiteinstellung

Die Zeit kann bis zu 60 Minuten eingestellt werden. Der Backofen schaltet sich nicht ein, wenn keine Zeit eingestellt ist. Wenn der Zeitregler auf die Position „0“ gestellt wird, funktioniert der Backofen nicht. Um die Zeit einzustellen, drehen Sie den Zeitregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte

Zeitanpassung

Die Zeit kann auch während des Kochvorgangs angepasst werden. Drehen Sie einfach den Zeitregler auf die neu gewünschte Zeit und lassen Sie den Backofen weiterkochen.

Hinweis: Wenn die Kochzeit auf weniger als 10 Minuten eingestellt wird, drehen Sie bitte den Zeitschaltuhrregler zuerst auf mehr als 10 Minuten und dann auf die gewünschte Zeitposition



Funktionseinstellung

Dieser Backofen bietet sechs verschiedene Funktionen für vielseitiges Kochen in einem Gerät.

Toast: ☐ Die oberen und unteren Heizstäbe sind während dieser Funktion aktiv.

Grillen: ☐ Die oberen Heizstäbe sind während dieser Funktion aktiv.

Backen: ☐ Die unteren Heizstäbe sind während dieser Funktion aktiv.

Drehspieß: ☑ Die oberen geraden elektrischen Heizelemente sowie der Drehspießmotor sind aktiv. Befolgen Sie die Drehspießanleitung für die richtige Verwendung.

Braten: ☑ Die oberen geraden elektrischen Heizelemente arbeiten zusammen mit dem Drehspießmotor und dem Motorlüfter. Befolgen Sie die Drehspießanweisungen für die richtige Verwendung.

Umluft: ☑ Die oberen und unteren Heizrohre arbeiten zusammen mit dem Motorlüfter.

KOCHANLEITUNGEN

- Platzieren Sie das Backgitter und das Backblech so, dass die Höhe des zu garenden Lebensmittels berücksichtigt wird.
- Das Essen sollte auf ein Backblech gelegt werden, um ein Aufflammen durch Ansammlungen von Speiseresten an den Heizrohren zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie immer einen backofenfesten Behälter verwenden, verwenden Sie niemals Plastik- oder Pappbehälter im Backofen.
- Reinigen Sie die Heizrohre regelmäßig.
- Verwenden Sie niemals Glas- oder Keramikpfannen oder -deckel.
- Lassen Sie NIEMALS ÖL oder andere Flüssigkeiten aus dem Essen auf den Boden des Backofens tropfen.
- Stellen Sie die Temperatur wie im Rezept vorgeschlagen oder nach Wunsch ein.
- Schließen Sie die Tür sicher und stellen Sie die Kochzeit ein, um mit dem Kochen zu beginnen.

BEDIENUNG

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.

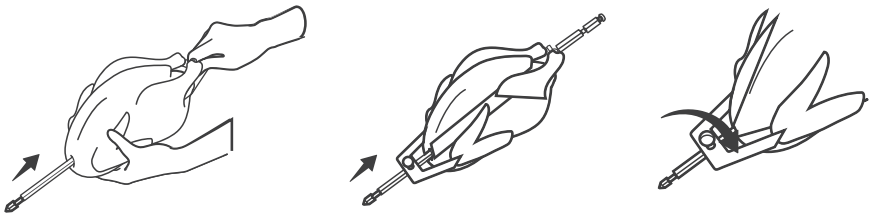
DREHSPIESSFUNKTION

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

Model	FSO 466 AirFry FBK
Nennspannung	220-240 V-
Frequenz	50/60 Hz
STROMVERBRAUCH	2000 W

FAQ

Warum lässt sich der Backofen nicht einschalten?

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

Warum ist mein Essen nicht durchgegart oder zu stark gegart?

Fügen Sie keine Lebensmittel hinzu, bevor die empfohlene Vorheizzeit des Backofens abgeschlossen ist. Für beste Ergebnisse überprüfen Sie den Garfortschritt während des Kochens und nehmen Sie das Essen heraus, wenn der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Nehmen Sie das Essen sofort nach Ablauf der Garzeit heraus, um ein Übergaren zu vermeiden. Dieser Backofen gart schneller als ein herkömmlicher Backofen. Behalten Sie Ihr Essen während des Kochens stets im Auge.

Warum scheinen die Heizelemente ein- und auszuschalten?

Das ist normal. Der Backofen ist so konzipiert, dass er die Temperatur für jede Funktion präzise steuert, indem er die Leistungsstufen der Heizelemente anpasst.

Warum tritt Dampf aus der Backofentür aus?

Dies ist normal. Die Tür ist belüftet, um Dampf entweichen zu lassen, der durch Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt entsteht.

Warum tropft Wasser von unter der Tür auf die Arbeitsplatte?

Dies ist normal. Die Kondensation, die durch Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt (wie gefrorene Brote) entsteht, 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 elettrodomestici, devono sempre essere seguite le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

1. Questo elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite sull'uso dell' elettrodomestico da una persona responsabile della loro sicurezza
2. I bambini devono essere sorvegliati per garantire 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 simili per evitare pericoli.
4. **ATTENZIONE:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampada per evitare il rischio di scosse elettriche.
5. Gli elettrodomestici non sono destinati ad essere azionati mediante un timer esterno o un sistema di telecomando separato
6. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata durante il funzionamento dell'elettrodomestico.
7. Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani.
8. L'elettrodomestico è destinato all'uso in posizione autonoma.
9. Scollegare la spina dalla presa quando l'elettrodomestico non è in uso, prima di montare o smontare parti e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di maneggiare.
10. Si deve prestare estrema cautela quando si utilizzano contenitori realizzati in altri metalli o vetro
11. Non conservare materiali diversi dagli accessori raccomandati dal produttore in questo forno quando non è in uso.
12. Non collocare nel forno nessuno dei seguenti materiali: carta,

cartone, plastica e simili.

13. Evitare il contatto con parti in movimento.

14. Questo elettrodomestico è destinato all'uso in ambienti domestici e simili, quali

- aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- case di campagna;
- ambienti di tipo bed and breakfast.

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO

PRIMA DI UTILIZZARE PER LA PRIMA VOLTA

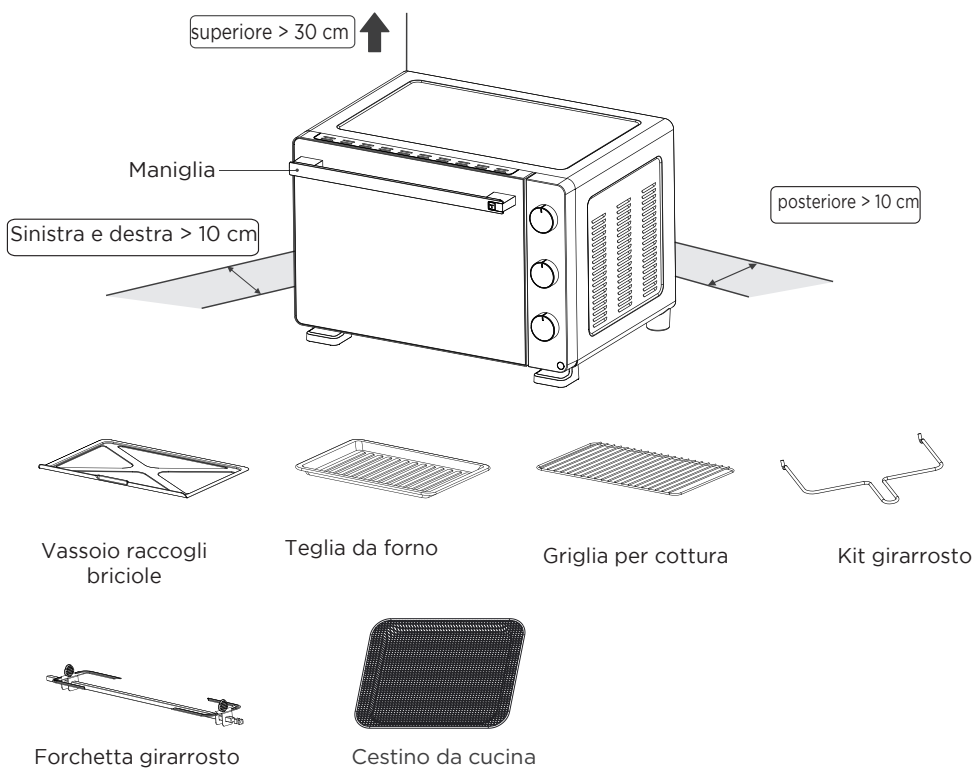
1. Rimuovere tutti gli accessori e i materiali di imballaggio all'interno del forno.
2. Lavare gli accessori del forno con una goccia di detersivo per piatti e acqua tiepida. Asciugare l'unità e gli accessori del forno prima dell'uso con carta assorbente o un panno asciutto.
3. Posizionare il forno su un piano d'appoggio piatto o altra superficie stabile. **NON UTILIZZARE SULLO STESSO CIRCUITO DI UN ALTRO ELETTRODOMESTICO.**
4. Prima di lavorare, posizionare la teglia raccogli-briciole sotto l'elemento riscaldante inferiore.
5. Assicurarsi che la teglia raccogli-briciole sia correttamente inserita prima di utilizzare il forno.
6. Eliminare eventuali residui di oli nel forno prima di utilizzarlo per la cottura. Per farlo, ruotare la manopola delle funzioni per selezionare la funzione toast, ruotare la manopola di regolazione della temperatura a 230°C. Successivamente, ruotare la manopola di regolazione del tempo a 15 minuti. Questo eliminerà eventuali residui di olio ancora presenti nel forno.

(NOTA: Durante il processo il forno potrebbe produrre fumo all'interno. Questo è normale per un forno nuovo e non durerà più di 10-15 minuti).

INTRODUZIONE AL PRODOTTO

! Note

- In caso di discrepanze tra l'elettrodomestico e le immagini presenti in questo manuale, prevale il prodotto
- Posizionare l'elettrodomestico su una superficie isolata durante l'uso.
- L'area in cui viene utilizzato questo forno deve essere asciutta. Il forno non deve essere usato all'aperto. Mantenere una distanza di 10-15 cm tra il forno e pareti o mobili. Gli oggetti circostanti potrebbero prendere fuoco a causa del calore emesso dall'elettrodomestico o coprirsi di fuliggine.
- Mantenere uno spazio libero di 30 cm tra la parte superiore del forno e qualsiasi oggetto o parete sovrastante.



IMPOSTAZIONI DEL PANNELLO DI CONTROLLO

Impostazione della temperatura

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

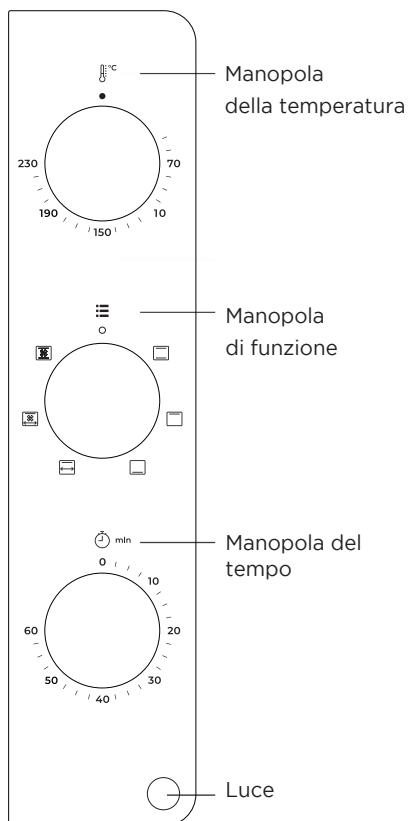
Impostazione del tempo

Il tempo può essere impostato fino a 60 minuti. Il forno non si accenderà senza che il tempo sia 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

Regolazione del tempo

Il tempo può essere regolato anche durante il periodo di cottura. Basta ruotare la manopola 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 girare la manopola del tempo oltre i 10 minuti, quindi riportarla alla posizione desiderata.



Impostazione funzione

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

Tostare: ☐ Gli elementi riscaldanti superiore e inferiore sono attivi durante questa funzione.

Grigliare: ☐ Gli elementi riscaldanti superiori sono attivi durante questa funzione.

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

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

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

Ventilato: ☐ Gli elementi riscaldanti superiori e inferiori, insieme alla ventola del motore, sono in funzione.

LINEE GUIDA PER LA COTTURA

- Posizionare la griglia e la teglia in modo da accogliere l'altezza del cibo da cuocere.
- Il cibo deve essere messo su una teglia per evitare che residui di cibo accumulati sulle resistenze si incendino.
- Assicurarsi di utilizzare sempre un contenitore resistente al forno, non utilizzare mai contenitori di plastica o cartone nel forno.
- Pulire periodicamente le resistenze.
- Non utilizzare mai teglie o coperchi in vetro o ceramica.
- NON lasciare MAI che olio o altri liquidi del cibo gocciolino sul fondo del forno.
- Impostare la temperatura come suggerito dalla ricetta o secondo il desiderio.
- Chiudere saldamente la porta e impostare il tempo di cottura per iniziare la cottura.

FUNZIONAMENTO

FUNZIONE TOAST

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 automaticamente la cottura.

FUNZIONE GRIGLIA

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 automaticamente la cottura.

FUNZIONE FORNO

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 automaticamente la cottura.

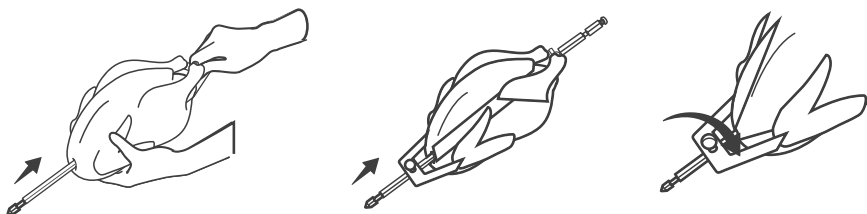
FUNZIONE GIRARROSTO

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 automaticamente la cottura.

FUNZIONE GIRARROSTO UTILIZZANDO LA FORCHETTA 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 sull'asse. Stringere le manopole sulle forchette per fissarle
2. Usare la maniglia del girarrosto per posizionare il pollo all'interno del forno, assicurando entrambe le estremità dell'asse del girarrosto nelle fessure del girarrosto. Chiudere la porta del forno.

Nota: Si raccomanda di utilizzare la funzione di rotazione con una capacità massima di peso del cibo di 3,5 chilogrammi.



Funzione arrosto

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 automaticamente la cottura.

FUNZIONE CONVEZIONE

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 automaticamente la cottura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Con la dovuta cura e pulizia, il vostro elettrodomestico manterrà il suo aspetto e rimarrà pienamente funzionale per lungo tempo. Spiegheremo qui come prendersi cura correttamente e pulire il vostro elettrodomestico. Non utilizzare detergenti per vetri o raschietti in metallo/vetro per la pulizia.

- Prima della pulizia, scollegare il forno e lasciarlo raffreddare completamente.
- Lavare tutti gli accessori con acqua tiepida e sapone, inclusa la griglia e la teglia da forno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, spazzole abrasive o prodotti chimici in quanto danneggerebbero il rivestimento antiaderente della teglia
- Utilizzare un panno umido per pulire l'interno del forno.
- Per pulire la porta, utilizzare un panno umido imbevuto di detergente o sapone.
- Non immergere mai il forno in acqua o altri liquidi. Non pulire l'elettrodomestico in lavastoviglie.
- Qualsiasi altra manutenzione deve essere eseguita da un rappresentante di assistenza autorizzato.

SPECIFICHE

Model	FSO 466 AirFry FBK
Tensione nominale	220-240 V~
Frequenza nominale	50/60 Hz
CONSUMO ENERGETICO	2000 W

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E FAQ

FAQ

Perché il forno non si accende?

Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia inserito saldamente nella presa.

Inserire il cavo di alimentazione in una presa diversa.

Resettare l'interruttore automatico se necessario.

Perché il mio cibo è poco cotto o troppo cotto?

Non aggiungere cibo prima che il tempo di preriscaldamento consigliato dal forno sia completato. Per risultati ottimali, controllare il progresso durante la cottura e rimuovere il cibo se è stato raggiunto il livello desiderato di doratura. Rimuovere il cibo immediatamente dopo il completamento del tempo di cottura per evitare una cottura eccessiva. Questo forno cuoce più velocemente di un forno tradizionale. Tenere sempre d'occhio il cibo durante la cottura.

Perché gli elementi riscaldanti sembrano accendersi e spegnersi?

Questo è normale. Il forno è progettato per controllare la temperatura con precisione per 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 rilasciare il vapore creato dagli alimenti con un alto contenuto di umidità.

Perché l'acqua gocciola sul piano di lavoro da sotto la porta?

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

