



# FOUR NUTRI + TURBO EISLUFTOFEN



FR - MANUEL D'INSTRUCTIONS

DE - BEDIENUNGSANLEITUNG





# INHALT

DE -2



TECHNISCHE DATEN .....	3
BESTANDTEILE.....	3
BEDIENFELD .....	4
VERROUILLAGE/DEVERROUILLAGE .....	4
VERWENDUNG DER ZUBEHÖRTEILE .....	6
Verwendung des Gabelspießes für ganze Hähnchen.....	6
Zange und Gartrommel .....	7
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE.....	7
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	10
VORBEREITUNGEN ZUM GAREN .....	11
BEDIENUNG.....	12
<b>GARZEIT UND TEMPERATUR EINSTELLEN</b>	<b>13</b>
Voreinstellung .....	14
Pause .....	14
Rotation .....	15
GARZEIT-TABELLE .....	15
REINIGUNG .....	16
AUFBEWAHREN .....	17
RECYCLING .....	18





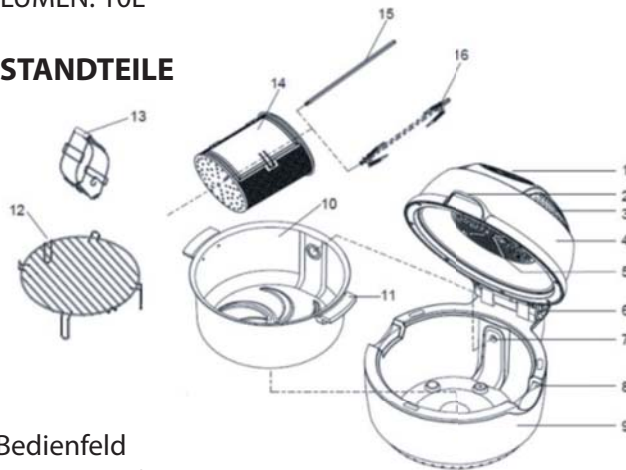
## TECHNISCHE DATEN

DE-3



NETZSPANNUNG: 220-240V  
LEISTUNGS-AUFNAHME: 1200-1400W  
FREQUENZ: 50-60Hz  
TEMPERATURBEREICH: 50-230°C  
TIMERBEREICH: 1-60min  
VOLUMEN: 10L

## BESTANDTEILE



- |                                  |                       |
|----------------------------------|-----------------------|
| 1. Bedienfeld                    | 10. Edelstahlbehälter |
| 2. Haubengriff                   | 11. Griff             |
| 3. Ventilationsöffnung           | 12. Dual-Rost         |
| 4. Haube (transparent)           | 13. Zange             |
| 5. Heizgebläse                   | 14. Gartrommel        |
| 6. Schalter f. Entriegelung      | 15. Drehspieß         |
| 7. Drehspießaufnahme             | 16. Gabelspieß        |
| 8. Aufnahme f. Edelstahlbehälter |                       |
| 9. Basis                         |                       |





## BEDIENFELD

DE-4



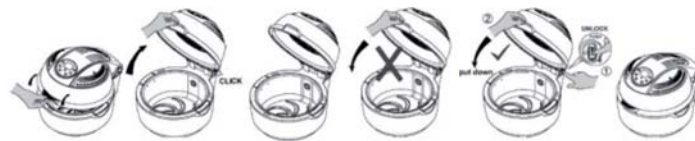
### BEDIENELEMENT

### Funktion

1 START	Gerät ein- bzw. ausschalten
2 MENU	Garprogramm wählen
3 ROLL	Rotation ein- bzw. ausschalten
4 PRESET	Voreinstellung für Garprogramm und Timer
5 TEMP/TIMER	Temperatur und Timer manuell einstellen



## Verriegeln / Entriegeln



(in der Abbildung: \*klick\*, OK, Absenken (2), Entriegeln (1))





## ACHTUNG

DE-5

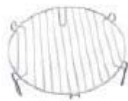


Vor dem Öffnen der Haube muss der Garvorgang gestoppt werden. Drücken Sie den Schalter (6), um die Haube zu entriegeln. Vorsicht beim Öffnen der Haube bei eingeschaltetem Gerät: Verbrühungsgefahr!

## ZUBEHÖR



Zange



Dual-Rost



Gartrommel



Gabelspieß



Backpfanne



### Artikel

### Beschreibung

Zange

Handliches Werkzeug zum Bewegen der Lebensmittel

Dual-Rost

Niedrige Stufe für grössere Lebensmittel (Hähnchen, Gemüse etc.).  
Hohe Stufe für kleinere Lebensmittel (Chicken Wings, Pizza etc.).

Gartrommel

Ideal für Pommes Frites und andere kleine Lebensmittel. Knusprig mit wenig Fetteinsatz.

Gabelspieß

Für ganze Hähnchen oder Steaks.

Backpfanne

Wird auf dem Dual-Rost verwendet





## VERWENDUNG DER ZUBEHÖRTEILE

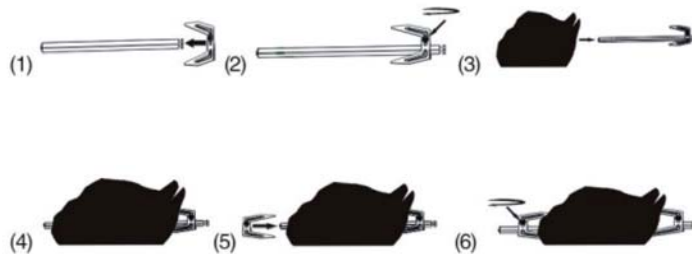
DE-6



Beim Umgang mit dem heißen Gerät besondere Vorsicht walten lassen. Wir empfehlen die Verwendung der Zange, um Lebensmittel oder z.B. den Edelstahlbehälter zu bewegen. Tragen Sie die Teile nach Möglichkeit mit beiden Händen, um Unfälle zu vermeiden.



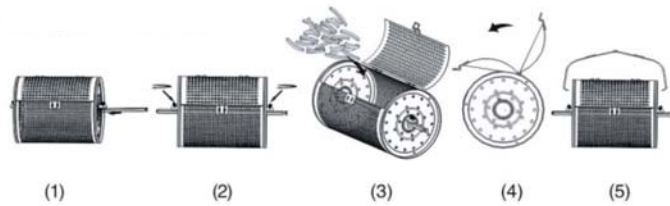
Verwendung des Gabelspießes für ganze Hähnchen





## Zange und Gartrommel

DE-7



### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Beim Umgang mit elektrischen Geräten, sollten Sie die folgenden Hinweise unbedingt befolgen. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig und vollständig.

1. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen. Benutzen Sie die Griffe und geeignete Handschuhe.
2. Prüfen Sie vor der Verwendung, ob Ihre lokale elektrische Versorgung mit den auf dem Gerät angegebenen Daten übereinstimmt.
3. Schalten Sie das Gerät niemals ein, bevor es nicht komplett zusammen gesetzt ist. Stellen Sie sicher, dass die Haube im geschlossenen Zustand korrekt auf dem Gerät sitzt, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten.
4. Zur Vermeidung eines elektrischen Schocks Netzstecker und Netzkabel niemals mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung bringen.





**DE-8**



5. Besondere Aufmerksamkeit ist geboten bei der Verwendung des Gerätes in der Nähe von Kindern. Lassen Sie niemals Kinder unbeaufsichtigt mit dem Gerät hantieren. Es besteht Verletzungsgefahr. Das Gerät ist kein Spielzeug.
6. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden bzw. reinigen. Lassen Sie das Gerät stets vollständig abkühlen, bevor Sie Teile hinzufügen oder entfernen oder das Gerät reinigen.
7. Verwenden Sie das Gerät niemals mit beschädigtem Netzstecker bzw. Netzkabel, wenn das Gerät Fehlfunktionen aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren. Bringen Sie es zu diesem Zweck zu einem autorisierten Fachbetrieb.
8. Verwenden Sie nur Zubehör des Herstellers des Gerätes. Andere Zubehörteile können das Gerät beschädigen. Es besteht Verletzungsgefahr.
9. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Das Gerät ist nur für den privaten Gebrauch in Innenräumen vorgesehen.
10. Bei separatem Netzkabel: Immer erst das Netzkabel mit dem Gerät verbinden, dann erst den Netzstecker in die Steckdose stecken.
11. Das Gerät nur allein an einer separat abgesicherten Steckdose betreiben. Sollte das lokale Stromnetz durch zu viele elektrische Geräte überlastet sein, kann es zu Beeinträchtigungen in der Funktion des Gerätes kommen.
12. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Gerät mit heißen Lebensmitteln bewegen.



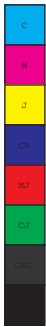




DE-9



13. Bringen Sie das Gerät niemals in die Nähe von Hitzequellen, Gasanlagen oder Herden. Niemals das Gerät in einen Ofen stellen. Halten Sie das Gerät von entflammaren Gegenständen wie Vorhängen, Textilien etc. fern.
14. Bringen Sie das Gerät in Betrieb auf Abstand zu anderen Gegenständen.
15. Lassen Sie das Netzkabel nicht von Tisch oder Arbeitsfläche herabhängen.
16. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
17. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um den Netzstecker aus der Steckdose zu entfernen.
18. Überladen Sie niemals den Edelstahlbehälter. Maximale Belastung: 5kg.
19. Das Gerät in Gebrauch niemals abdecken
20. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es gründlich, bevor Sie es verstauen. Reinigen Sie die Zubehörteile mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Alle Teile gründlich trocknen. Nach dem Reinigen bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort und außer Reichweite von Kindern auf.
21. Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unkundigen Personen verwendet werden, es sei denn, sie werden von Personen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, überwacht oder haben von ihnen Anweisungen zur Verwendung dieses Gerätes erhalten. Kinder sollten nicht ohne Aufsicht bleiben, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.





## 22. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung auf.

DE -10



Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen. Ein kurzes Netzkabel reduziert die Gefahr, sich darin zu verwickeln oder darüber zu stolpern.

### **VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**

Entfernen Sie vorsichtig alle Verpackungsteile und ggf. Klebefolien bzw. -band. Wählen Sie eine flache, feste, hitzebeständige und unbrennbare Oberfläche, um das Gerät aufzustellen. Bringen Sie das Gerät niemals mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung.

Um sicherzustellen, dass keine Rückstände der Produktion am Gerät und den Zubehörteile haften, reinigen Sie alle Teile gründlich mit einem feuchten Tuch, danach gründlich trocknen. Bei den ersten Einsätzen kann es zu leichter Geruchsentwicklung kommen. Das ist unbedenklich und hat keinen Einfluss auf das Garergebnis.





## VORBEREITUNGEN ZUM GAREN

DE-11



1. Öffnen Sie ggf. die Haube und lassen Sie sie einrasten. Je nachdem, was Sie garen wollen, setzen Sie die entsprechenden Zubehörteile ein in den Edelstahlbehälter ein. Achten Sie bei den Lebensmitteln auf einen Abstand von ca. 20mm zum oberen Rand des Behälters, um die Luftzirkulation zu gewährleisten. Bei Verwendung der Gartrommel füllen Sie die Lebensmittel in die Trommel, bevor Sie sie in den Edelstahlbehälter einsetzen.
2. Entriegeln Sie die Haube mit dem Schalter und schließen Sie sie. Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht mit der Haube bzw. dem Gebläse in Berührung kommen.
3. Stecken Sie (bei separatem Netzkabel) das Netzkabel in das Gerät. Dann stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
4. Drücken Sie auf „Start“, danach wählen Sie im Menu die Garzeit und – Temperatur.
5. Der Timer schaltet die Temperatur herunter, wenn die eingestellte Zeit erreicht ist. Dies wird durch einen Signalton angezeigt. Das Gebläse läuft für eine gewisse Zeit weiter, um das Gerät abzukühlen. Die Lebensmittel können entnommen werden, sobald das Gebläse stoppt. Lassen Sie beim Entnehmen der heißen Lebensmittel Vorsicht walten – es besteht Verbrennungs- bzw. Verbrühungsgefahr.
6. Bei längerem Nichtgebrauch schaltet sich das Gerät selbständig aus. Mit einem Druck auf „Start“ ist es wieder in Betrieb.



Hinweis: Es ist nicht erlaubt, das Gerät unbefüllt einzuschalten.





## BEDIENUNG

DE-12



### Ein- und Ausschalten:

Stecken Sie (bei separatem Netzkabel) das Netzkabel in das Gerät. Dann stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Drücken Sie auf „Start“. Drücken Sie „Menu“, um die Garzeit und -Temperatur einzustellen, dann drücken Sie erneut „Start“. Auch zum Unterbrechen des Garens bzw Abschalten des Geräts drücken Sie „Start“. Bei Nichtbenutzung schaltet sich das Gerät nach ca. 1min selbständig aus.



### Menu-Auswahl:

Das Gerät stellt verschiedene Kombinationen aus Garzeit und Temperatur zur Verfügung, um die Zubereitung schnell und einfach zu gestalten. Drücken Sie „Menu“ bis die von Ihnen gewünschte Einstellung erscheint. Dann drücken Sie „Start“ und das Gerät beginnt mit dem Garvorgang und wird ihn nach der angegebenen Zeit selbständig beenden.



Hier sehen Sie die Einstellungen, die Sie im Menu vornehmen können – Sie können aber auch Zeit und Temperatur individuell einstellen (nächstes Kapitel).





DE-13



MENU	TEMPERATUR	GARZEIT	
Turbo	230°C	15min	
Rösten	200°C	25min	
Frittieren	230°C	25min	
Backen	180°C	20min	
Kurzbraten	200°C	10min	
Steak	190°C	15min	
Grillen	200°C	12min	
Rotieren			



### GARZEIT UND TEMPERATUR EINSTELLEN

Sie können Garzeit und Temperatur auch individuell einstellen, auch nachdem Sie im Menu ein Garprogramm gewählt haben. Drücken Sie dazu „Temp/Time“.

Das Thermometer-Symbol erscheint und Sie stellen mit „+“ bzw. „-“ die gewünschte Temperatur ein (min. 50°C/max. 230°C). Ein kurzer Druck bewirkt eine Änderung um 1°, längerer Druck um 10°.





## ROTATION

**DE-14**

Diese Funktion sorgt für besonders gleichmäßiges Garen. Wenn Sie – nach dem Einsetzen von Spieß bzw. Trommel und Auswahl von Garzeit und –Temperatur – das geschlossene Gerät mit „Start“ in Betrieb genommen haben, aktivieren Sie die Rotation mit einem Druck auf die Taste „Roll“. Ein weiterer Druck auf diese Taste stoppt die Rotation bei Bedarf.


## GARZEIT-TABELLE

Die aufgeführten Garzeiten und Temperaturen sind Anhaltswerte. Die tatsächlichen Werte können durch unterschiedliche Konsistenz, Gewicht oder Temperatur abweichen.

GARGUT	TEMPERATUR	GARZEIT	VERWENDETES ZUBEHÖR
Hähnchen (ganz)	200°C	25-30min	Gabelspieß oder Dual-Rost (niedrig)
Pommes FRITES	230°C	20-25min	Gartrommel
Chicken Wings	200°C	10-15min	Gartrommel oder Dual-Rost mit Backpfanne
Schaschlik	230°C	10-15min	Drehspießaufnahme
Fisch (Dünsten)	230°C	15-20min	Dual-Rost (hoch)
Steak	190°C	12-16min	Dual-Rost (hoch)
Pizza	200°C	10-15min	Dual-Rost (hoch) mit Backpfanne
Shrimps	200°C	5-8min	Gartrommel
Reis	200°C	10-15min	Dual-Rost (niedrig)
Eier (Kochen)	180°C	12-15min	Dual-Rost (hoch)





Drücken Sie „Temp/Time“ erneut, bis das Uhrensymbol  erscheint und Sie stellen mit „+“ bzw. „-“ die gewünschte Garzeit ein (min. 1min/max. 60min). Ein kurzer Druck bewirkt eine Änderung um 1min, längerer Druck um 10min.

DE-15



### VOREINSTELLUNG

Diese Funktion erlaubt Ihnen, das Gerät für einen späteren Gartermin zu programmieren. Drücken Sie ggf. „Start“, um das Gerät einzuschalten. Drücken Sie danach „Preset“ und stellen Sie die gewünschte Startzeit für den Garvorgang ein. Vorgabe sind 60min, Sie wählen mit „+“ bzw. „-“ die gewünschte Zeit (min. 0.5h/max. 9h). Einmaliger Druck bewirkt eine Änderung um 1min, längerer Druck um 20min. Die Vorgabe für Garzeit und Temperatur ist 15min bzw. 210°C. Um diese Vorgabe zu ändern, drücken Sie „Menu“ und wählen die passende Kombination. Sind die Einstellungen vorgenommen, drücken Sie erneut „Start“ und der Timer zählt die Zeit bis zum Beginn des Garvorgangs herunter.



### PAUSE

Wenn Sie die Haube während des Garvorgangs öffnen, bleiben alle aktuellen Einstellungen bzgl. Zeit und Temperatur bestehen. Nur „Start“ und „Roll“ lassen sich jetzt aktivieren, die anderen Funktionen sind blockiert.

Wenn Sie die Haube schließen, setzt das Gerät den Garvorgang fort. Ein Druck auf „Roll“ bei geschlossener Haube schaltet das Heizelement ab, lässt aber Spieß bzw. Trommel weiter rotieren. Jetzt können Sie die Haube öffnen und z.B. Sauce oder Marinade auf das rotierende Gargut geben. Beim Schließen der Haube schaltet sich das Heizelement wieder ein.





Brot	180°C	15-20min	Dual-Rost (niedrig) mit Backpfanne
Kuchen	180°C	10-15min	Dual-Rost (niedrig) mit/ohne Backpfanne
Popcorn	230°C	10min	Backpfanne



### ACHTUNG

- Verwenden Sie keine gefrorenen Lebensmittel, ggf. vor dem Zubereiten auftauen.
- Füllen Sie max. 5kg Lebensmittel in das Gerät. Achten Sie beim Befüllen auf den Abstand zur Haube.



### REINIGUNG

Reinigen und trocknen Sie alle verwendeten Teile nach jedem Gebrauch. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

1. Nach dem Abkühlen reinigen Sie die Basis mit einem mit Wasser angefeuchteten, fusselfreien Tuch und einem milden Spülmittel. Edelstahlbehälter, Backpfanne und Gartrommel können in der Spülmaschine gereinigt werden.

2. Für die Selbstreinigung füllen Sie ca. 1cm Wasser mit etwas Spülmittel in die Basis. Schließen Sie die Haube.

3. Stellen Sie die Temperatur auf 60° und den Timer auf 15min. So werden Verschmutzungen schonend gelöst. Lassen Sie das Gerät danach vollständig abkühlen und reinigen Sie die Basis, wie in 1. beschrieben.

4. Bevor Sie die Haube reinigen, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Verwenden Sie ein mit Wasser angefeuchtetes, fusselfreies Tuch und etwas mildes Spülmittel, um Verschmutzungen zu entfernen.







## ACHTUNG

DE-17



1. Niemals Netzkabel bzw. -Stecker mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung bringen.
2. Sollte bei der Reinigung ein Schrubben erforderlich sein, verwenden Sie nur Topfreiniger mit Kunststofffaser-Pad.
3. Verwenden Sie zur Reinigung niemals Topfreiniger aus Metall oder anderem, abrasiven Material.
4. Benutzen Sie niemals Lösungsmittel oder Scheuerpulver für die Reinigung.
5. Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Haube gelangen



## AUFBEWAHREN

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es verstauen. Bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf. Legen oder stellen Sie keine Gegenstände auf die Haube, dies könnte das Gerät beschädigen.






## RECYCLING

DE-18



Die Verpackung ist wieder verwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltfreundlich und bringen Sie sie zu einer dafür vorgesehenen Sammelstelle.



 (Gültig in den Ländern der Europäischen Union und anderen Europäischen Ländern mit Mülltrennungssystem). Dieses Symbol auf dem Produkt oder der dazugehörigen Anleitung gibt an, dass es nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden soll. Eine unkontrollierte Müllentsorgung kann die Umwelt oder die menschliche Gesundheit schädigen, daher bitte getrennt von anderen Arten von Abfall und Recycling verantwortungsvoll entsorgen. Damit unterstützen Sie eine nachhaltige Wiederverwertung von materiellen Ressourcen. Wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren Sie ihre Stadtverwaltung, zwecks Information wo und wie Sie die Verpackung umweltfreundlich entsorgen können.

