



## GEBRAUCHSANLEITUNG - USER MANUAL



HEIßLUFTFRITTEUSE  
6.0L - ART. NR. 23188

## EINLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für die Heißluftfritteuse von Chefkoch trifft Fackelmann entschieden haben.

- Sie können nun eine Vielzahl von Speisen auf gesündere Weise zubereiten – mit wenig oder gar keinem Öl!
- Die Heißluftfritteuse verwendet heiße Luft in Kombination mit einer Hochgeschwindigkeits-Luftzirkulation und einem oberen Grill, um Ihre Gerichte schnell und einfach zuzubereiten.
- Die Zutaten werden von allen Seiten gleichzeitig erhitzt, sodass in den meisten Fällen kein Öl hinzugefügt werden muss.

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Technische Spezifikationen               | 2  |
| Wichtig                                  | 3  |
| Allgemeine Beschreibung                  | 5  |
| Lernen Sie Ihre Heißluftfritteuse kennen | 6  |
| • Bedienfeld                             | 6  |
| • Menüasten                              | 6  |
| • Bedienknöpfe                           | 6  |
| • Temperatur-/Zeiteinstellung            | 6  |
| Vor der ersten Verwendung                | 7  |
| Verwendung Ihrer Heißluftfritteuse       | 8  |
| • Menü-Tabelle                           | 8  |
| • Kochfunktionen                         | 9  |
| • Einstellungen                          | 11 |
| Reinigung und Lagerung                   | 12 |
| Fehlersuche                              | 13 |
| Ersatzteile und Garantie                 | 14 |

## TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

- Leistung: 1500W 220-240V~50/60Hz (Hinweis: Das Gerät erkennt die Netzfrequenz automatisch – keine manuelle Einstellung erforderlich)
- Kapazität: 6.0L für größere Portionen und vielseitige Einsatzmöglichkeiten
- Temperaturbereich: 76–200°C für verschiedene Zubereitungsarten
- 10 voreingestellte Programme: Luftfrittieren, Pommes, Speck, Wings, Aufwärmen, Braten, Grillen, Dehydrieren, Warmhalten und Backen
- Material: antihaftbeschichtete Metallschale für einfache Reinigung
- Funktionen: Vorheiz- und Wendeerinnerung, Sichtfenster mit Anzeigelicht und Anti-Rutsch-Füße für sicheren Stand
- Bedienfeld: Intuitive Touchscreen-Steuerung für einfache Handhabung, 60-Minuten-Timer
- Kochmethode: Fettfreies Kochen ohne Zugabe von Öl für gesündere Mahlzeiten
- Sicherheitshinweis: Dieses Gerät entspricht der Schutzklasse I und muss an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden. Achten Sie darauf, dass die Erdung des Stromnetzes ordnungsgemäß funktioniert. 

## WICHTIG

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie es sicher für zukünftige Referenz auf.



## WARNUNG

1. Niemals das Gehäuse, das elektrische Komponenten und Heizelemente enthält, in Wasser eintauchen oder unter den Wasserhahn halten.
2. Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
3. Legen Sie die Zutaten immer in die herausnehmbare Schüssel, um zu verhindern, dass sie mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
4. Decken Sie nicht den Lufteinlass oder die Abluftöffnungen ab, während das Gerät in Betrieb ist.
5. Füllen Sie den Grill nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr verursachen kann.
6. Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
7. Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie es anschließen.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
9. Falls das Netzkabel beschädigt ist, müssen Sie es in einem autorisierten Servicecenter durch eine fachkundige Person ersetzen lassen, um eine Gefahr zu vermeiden.
10. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
11. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Aufsicht verwendet werden, sofern sie die Gefahren verstehen und das Gerät sicher benutzen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, wenn sie älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
12. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
13. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn das Gerät eingeschaltet ist oder abkühlt.
14. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Oberflächen.
15. Stecken Sie den Stecker nicht mit nassen Händen in die Steckdose oder berühren Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
16. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie darauf, dass der Stecker vollständig in die Steckdose eingesteckt ist.



17. Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem vorgesehen.
18. Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr an.
19. Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen.

20. Stellen Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder neben andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und den Seiten sowie 10 cm Freiraum über dem Gerät. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
21. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in diesem Handbuch beschrieben.
22. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb.
23. Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Dampf und den Luftauslassöffnungen. Seien Sie auch vorsichtig mit heißem Dampf und heißer Luft, wenn Sie den Grill aus dem Gerät entfernen.
24. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät aufsteigen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Grill aus dem Gerät entfernen.
25. Weitere Informationen zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Kontakt kommen, finden Sie im Abschnitt „Reinigung“ in der Bedienungsanleitung.
26. Warnung: Die Oberflächen des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden.

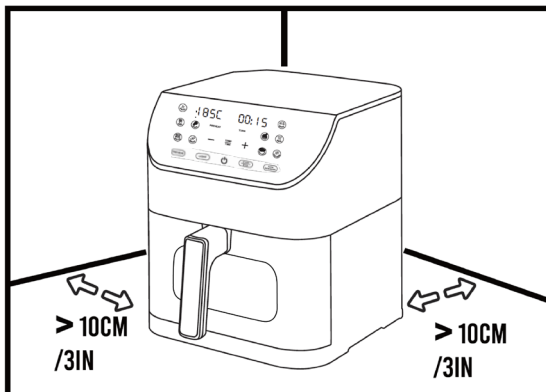
VORSICHT: heiße Oberfläche



## ACHTUNG

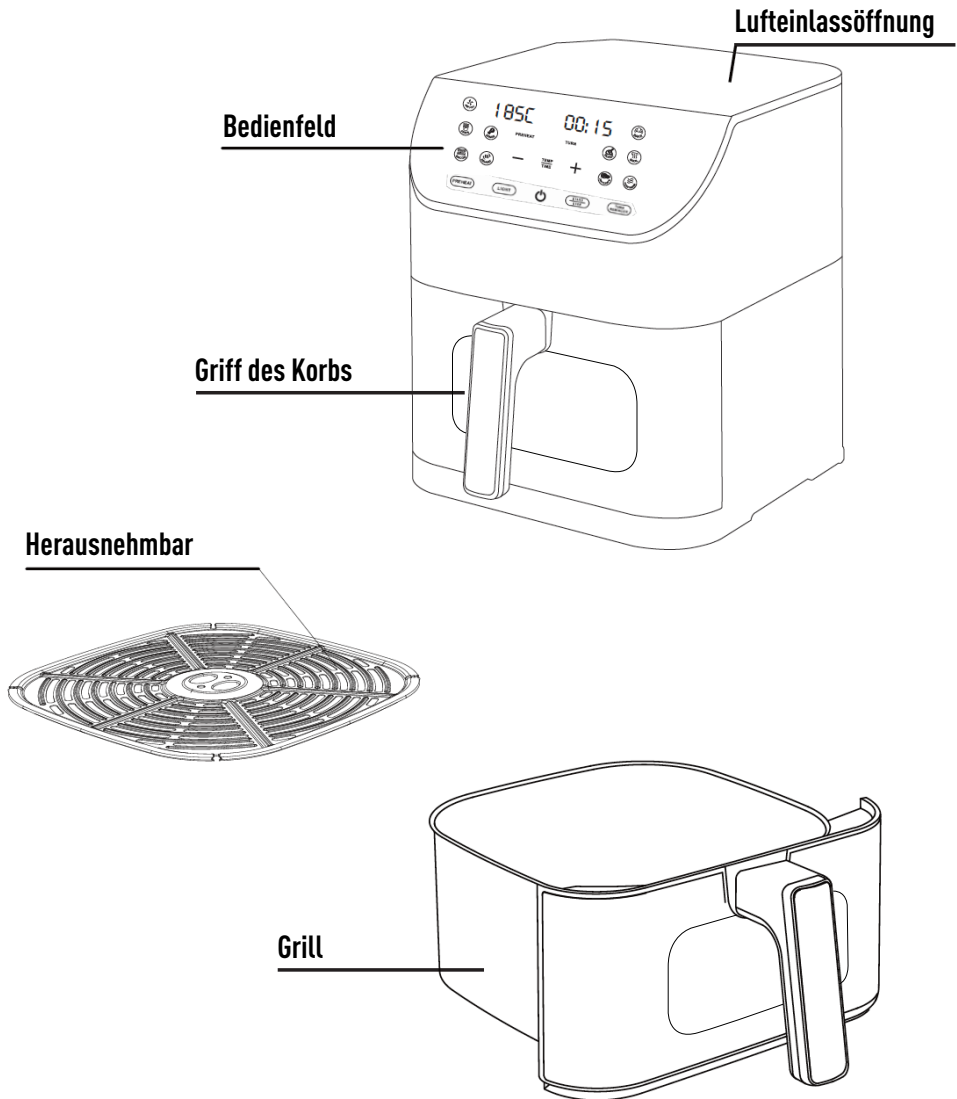
- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Oberfläche.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz in Umgebungen wie Großküchen, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Ebenso ist es nicht für die Nutzung durch Kunden in Hotels oder ähnlichen Umgebungen bestimmt.
- Falls das Gerät unsachgemäß verwendet wird oder nicht gemäß den Anweisungen im Benutzerhandbuch benutzt wird, erlischt die Garantie, und der Verkäufer übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker des Geräts nach der Benutzung.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Entfernen Sie verbrannte Rückstände.

**BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF**



VORSICHT: Die Oberflächen können feucht werden.

## ALLGEMEINE BESCHREIBUNG



### HINWEIS

Legen Sie die Zutaten immer in die herausnehmbare Schüssel, um zu verhindern, dass sie mit den Heizelementen in Kontakt kommen.

## LERNEN SIE IHRE HEIßLUFTFRITTEUSE KENNEN

### BEDIENFELD



### MENÜTASTEN

- LUFTFRITTIEREN (AIR FRY)
- POMMES (FRIES)
- HÜHNERFLÜGEL (WINGS)
- SPECK (BACON)
- AUFWÄRMEN (REHEAT)
- BACKEN (BAKE)
- BRATEN (ROAST)
- GRILLEN (BROIL)
- DEHYDRIEREN (DEHYDRATE)
- WARMHALTEN (KEEP WARM)

### BEDIENKNÖPFE

- Einschalten: Drücken Sie die Power-Taste, um das LCD-Display zu aktivieren.
- Voreingestellte Programme: Drücken Sie das entsprechende Lebensmittelsymbol.

#### VORHEIZEN (PREHEAT):

Wenn aktiviert, heizt die Heißluftfritteuse vor und fordert Sie auf, das Essen hinzuzufügen.

Drücken Sie PREHEAT, um das Vorheizen zu aktivieren oder zu deaktivieren, bevor Sie START drücken.

Wenn das Vorheizen aktiviert ist, erscheint PREHEAT in roter Schrift auf dem Display.

#### WENDEERINNERUNG (TURN REMINDER):

Wenn aktiviert, erinnert die Heißluftfritteuse Sie daran, das Essen während des Garvorgangs zu wenden.

Drücken Sie TURN REMINDER, um die Wendeerinnerung zu aktivieren oder zu deaktivieren, bevor Sie START drücken.

Wenn die Wendeerinnerung aktiv ist, erscheint TURN in roter Schrift auf dem Display.

### TEMPERATUR-/ZEITEINSTELLUNG

- Drücken Sie TEMP/TIME, um die Temperatur zu ändern, dann + oder – drücken, um die Temperatur zu erhöhen oder zu senken.
- Drücken Sie TEMP/TIME erneut, um die Zeit zu ändern, dann + oder – drücken, um die Zeit anzupassen.
- Drücken Sie LIGHT: Klicken Sie einmal, um das Licht einzuschalten und klicken Sie erneut, um es auszuschalten.

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät – außer dem Typenschild.
3. Reinigen Sie die herausnehmbare Schüssel und den Grill gründlich mit heißem Wasser und etwas Spülmittel unter Verwendung eines nicht scheuernden Schwamms.

**HINWEIS:** Diese Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

4. Wischen Sie das Innere und Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

## VORBEREITUNG FÜR DIE NUTZUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Oberfläche, die hitzebeständig ist.
2. Setzen Sie die herausnehmbare Schüssel korrekt in den Grill ein.

**Füllen Sie den Grill nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.**

**Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Dies beeinträchtigt den Luftstrom und beeinflusst das Frittierergebnis.**

## HINWEIS

Wenn Sie die Heißluftfritteuse zum ersten Mal verwenden, bemerken Sie möglicherweise einen leichten Geruch, der an erhitzten Kunststoff erinnert. Dies ist bei neuen Heißluftfritteusen völlig normal, da die Materialien zum ersten Mal erhitzt werden. Der Geruch verschwindet, nachdem Sie das Gerät ein paar Mal verwendet haben.

# VERWENDUNG IHRER HEIßLUFTFRITTEUSE

## MENÜ-TABELLE

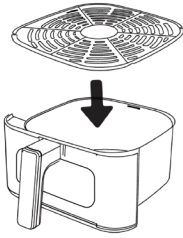
### PROGRAMM-ÜBERSICHT

| Programme                                                                                          | Standard-zeit (Min.) | Standardtemperatur (°C) | Empfohlenes Gewicht (g)                | Vorheizen      |                    | Wendesignal    |                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------|----------------------------------------|----------------|--------------------|----------------|--------------------|
|                                                                                                    |                      |                         |                                        | Voreinstellung | möglich            | Voreinstellung | möglich            |
| Luftfrittieren<br> | 20                   | 200                     | /                                      | an             | falls erforderlich | an             | falls erforderlich |
| Pommes<br>         | 20                   | 200                     | 200-500                                | an             | falls erforderlich | an             | falls erforderlich |
| Hühnerflügel<br>   | 25                   | 185                     | 450-600                                | an             | falls erforderlich | an             | falls erforderlich |
| Speck<br>          | 15                   | 180                     | 200-500                                | aus            | /                  | aus            | /                  |
| Aufwärmen<br>      | 15                   | 150                     | /                                      | aus            | /                  | aus            | /                  |
| Backen<br>         | 25                   | 160                     | 400-600                                | an             | falls erforderlich | aus            | /                  |
| Braten<br>       | 25                   | 200                     | 200-500                                | an             | falls erforderlich | an             | falls erforderlich |
| Grillen<br>      | 12                   | 200                     | 200-500                                | an             | falls erforderlich | aus            | /                  |
| Dehydrieren<br>  | 8h                   | 56                      | Füllen Sie nur den Boden des Bratrosts | aus            | /                  | aus            | /                  |
| Warmhalten<br>   | 30                   | 75                      | /                                      | aus            | /                  | aus            | /                  |



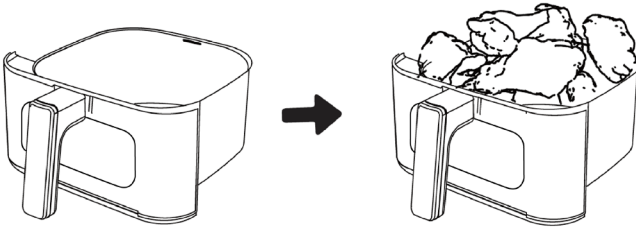
## KOCHFUNKTIONEN

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose und setzen Sie die herausnehmbare Schüssel in den Grill ein.



2. Legen Sie die Zutaten in die herausnehmbare Schüssel. Schalten Sie das Gerät ein.

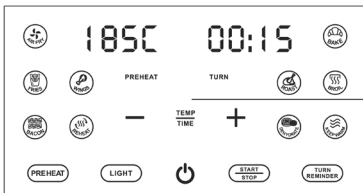
**Sicherheitshinweis:** Dieses Gerät entspricht der Schutzklasse I und muss an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden. Achten Sie darauf, dass die Erdung des Stromnetzes ordnungsgemäß funktioniert. ⚡



3. Setzen Sie die herausnehmbare Schüssel in die richtige Position. Wählen Sie eine Funktion aus dem Menü und drücken Sie START, um den Garvorgang zu beginnen. Drücken Sie STOP/CANCEL, um den Garvorgang zu stoppen.



4. Das Display zeigt die Temperatur und die verbleibende Zeit an. Die Temperatur ist die eingestellte Temperatur, und die Zeit zeigt die verbleibende Garzeit an. Ziehen Sie die herausnehmbare Schüssel aus dem Gerät heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

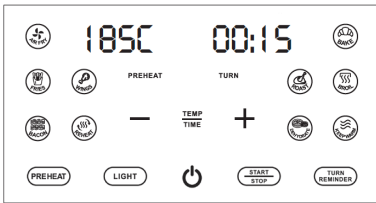


Temperatur

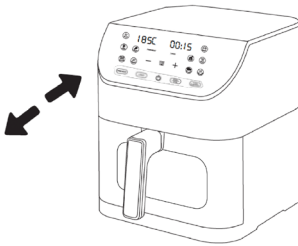


Zeit

5. Wenn Sie den Timer hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie die herausnehmbare Schüssel aus dem Gerät heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

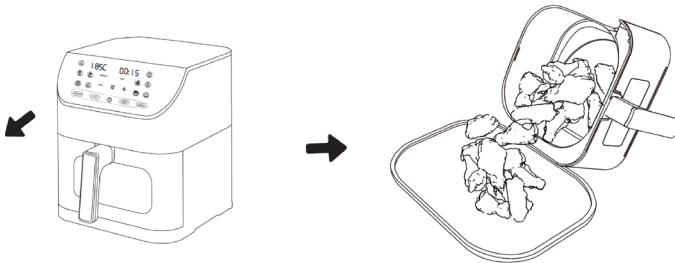


6. Überprüfen Sie, ob die Zutaten gar sind. Falls nicht, schieben Sie die Schüssel einfach wieder in das Gerät und verlängern Sie die Garzeit.



7. Leeren Sie die herausnehmbare Schüssel in eine Schüssel oder auf einen Teller.

**TIPP:** Um große oder empfindliche Zutaten zu entnehmen, verwenden Sie eine Küchenzange.



## HINWEIS

Bei der ersten Verwendung der Heißluftfritteuse kann es sein, dass leichter Rauch oder Geruch entsteht. Dies ist normal und wird bald nachlassen. Stellen Sie sicher, dass die Luftzirkulation um das Gerät herum ausreichend ist.

## EINSTELLUNGEN

Neben dem voreingestellten Menü können Sie die Heißluftfritteuse auch verwenden, um andere Lebensmittel zuzubereiten, indem Sie die Zeit und Temperatur manuell einstellen.

**HINWEIS:** Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Richtwerte dienen. Da sich Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, kann keine optimale Einstellung für alle Zutaten garantiert werden.

## TIPPS

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine etwas längere Zubereitungszeit, während eine kleinere Menge eine etwas kürzere benötigt.
- Durch Schütteln kleinerer Zutaten während der Zubereitung wird das Endergebnis optimiert und verhindert, dass die Lebensmittel ungleichmäßig frittiert werden.
- Sie können frische Kartoffeln mit etwas Öl bestreichen, um sie knusprig zu machen. Frittieren Sie die Kartoffeln einige Minuten nach dem Hinzufügen des Öls.
- Extrem fettige Lebensmittel wie Würstchen sollten nicht in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, eignen sich auch für die Heißluftfritteuse.
- Vorgefertigter Teig eignet sich für gefüllte Snacks und benötigt eine kürzere Zubereitungszeit als hausgemachter Teig.

## HINWEIS

Falls das Gerät kalt ist, fügen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, bevor Sie mit dem Frittieren beginnen.

## HAUSEGEMACHTE POMMES FRITES ZUBEREITEN

Für die besten Ergebnisse empfehlen wir vorgebackene Pommes. Falls Sie frische Pommes selbst machen möchten, folgen Sie diesen Schritten:

1. Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden.
2. Kartoffelstifte mindestens 30 Minuten in eine Schüssel mit Wasser legen, anschließend abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocknen.
3. ½ Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel geben, die Kartoffelstifte dazugeben und vermengen, bis sie mit Öl bedeckt sind.
4. Kartoffeln aus der Schüssel nehmen und in den Grillkorb legen, damit überschüssiges Öl in der Schüssel bleibt.

**HINWEIS:** Legen Sie nicht alle Kartoffelstifte auf einmal in den Korb, um zu verhindern, dass überschüssiges Öl am Boden des Grills gesammelt wird.

5. Pommes nach den Anweisungen in diesem Kapitel frittieren.

## REINIGUNG UND LAGERUNG

### REINIGUNG

#### **Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.**

Der Grill, der Korb und das Innere des Geräts haben eine Antihafbeschichtung.

Verwenden Sie keine Metallutensilien oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

**HINWEIS:** Entfernen Sie den Grill, um das Gerät schneller abkühlen zu lassen.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

3. Reinigen Sie den Grill und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können Spülmittel verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen.

**HINWEIS:** Grill und Korb sind spülmaschinenfest.

### TIPPS

Falls Schmutz an der herausnehmbaren Schüssel oder am Boden des Grills klebt:

- Füllen Sie den Grill mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.
- Setzen Sie die herausnehmbare Schüssel in den Grill und lassen Sie beides ca. 10 Minuten einweichen.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer Bürste, um Speisereste zu entfernen.

### LAGERUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

## FEHLERSUCHE

| Problem                                                 | Mögliche Ursache                                                                                                                                                                                                             | Lösung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Gerät ist nicht eingesteckt.</li> <li>- Sie haben den Timer nicht eingestellt.</li> </ul>                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.</li> <li>- Stellen Sie die Zeit auf die erforderliche Zubereitungszeit ein, um das Gerät zu starten.</li> </ul>                                                                                                                                           |
| Die Zutaten sind nicht vollständig gegart               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Menge der Zutaten in der Schüssel ist zu groß.</li> <li>- Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.</li> <li>- Die Zubereitungszeit ist zu kurz.</li> </ul>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bereiten Sie kleinere Portionen zu – so werden die Lebensmittel gleichmäßiger frittiert.</li> <li>- Stellen Sie die Temperatur auf die empfohlene Einstellung ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“).</li> <li>- Stellen Sie die Zeit auf die empfohlene Garzeit ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“).</li> </ul> |
| Die Zutaten werden ungleichmäßig frittiert              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bestimmte Zutaten müssen während der Zubereitung geschüttelt werden.</li> </ul>                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zutaten, die übereinander oder nebeneinander liegen (z. B. Pommes), sollten während der Zubereitung geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“).</li> </ul>                                                                                                                                              |
| Frittierte Snacks sind nicht knusprig                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sie haben eine Snack-Art verwendet, die für eine traditionelle Fritteuse gedacht ist.</li> </ul>                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verwenden Sie Ofensnacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl für ein knusprigeres Ergebnis.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                  |
| Weißer Rauch kommt aus dem Gerät                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sie bereiten fetthaltige Zutaten zu.</li> <li>- Die Pfanne enthält Fettrückstände von vorherigen Benutzungen.</li> </ul>                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Achten Sie darauf, dass die Temperatur unter 180°C bleibt, wenn Sie fettige Lebensmittel zubereiten.</li> <li>- Weißer Rauch entsteht durch erhitztes Fett. Reinigen Sie die Pfanne gründlich nach jedem Gebrauch.</li> </ul>                                                                                     |
| Frische Kartoffel-Pommes werden ungleichmäßig frittiert | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sie haben die Kartoffelstifte vor dem Frittieren nicht richtig eingeweicht.</li> <li>- Sie haben die falsche Kartoffelsorte verwendet.</li> </ul>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Weichen Sie die Kartoffelstifte mindestens 30 Minuten in Wasser ein, lassen Sie sie abtropfen und trocknen Sie sie mit Küchenpapier.</li> <li>- Verwenden Sie frische Kartoffeln mit einer festen Konsistenz für optimale Ergebnisse.</li> </ul>                                                                  |
| Frische Kartoffel-Pommes werden nicht knusprig          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Knusprigkeit hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.</li> <li>- Die Kartoffelstifte sind zu dick geschnitten.</li> <li>- Zu wenig Öl wurde verwendet.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stellen Sie sicher, dass die Kartoffelstifte gut getrocknet sind, bevor Sie sie mit Öl bestreichen.</li> <li>- Schneiden Sie die Kartoffeln in dünnere Stifte, um sie knuspriger zu machen.</li> <li>- Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um knusprigere Pommes zu erhalten.</li> </ul>                               |

## ERSATZTEILE UND GARANTIE

### ENTSORGUNGSHINWEISE



Hinweise zur Entsorgung nach Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG3)

### ELEKTRO UND ELEKTRONIKALTGERÄTE RICHTIG ENTSORGEN

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne besagt, dass das gekennzeichnete Objekt am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern vom Endnutzer einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss.

### RÜCKNAHME VON ELEKTRO- UND ELEKTROALTGERÄTEN

Zur Rückgabe stehen in Ihrer Nähe kostenfreie Sammelstellen für Elektroaltgeräte sowie ggf. weitere Annahmestellen für die Wiederverwendung der Geräte zur Verfügung. Die Adressen können Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung erhalten. Auch Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräten von mindestens 400 m<sup>2</sup>, sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet unentgeltlich alte Elektro- und Elektronikgeräte zurückzunehmen. Folgende Rücknahmen sind möglich: Vertreiber müssen bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. (1:1 Rücknahme) sowie ohne Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes auf Verlangen des Endnutzers bis zu drei Altgeräte pro Geräteart, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln gelten als Verkaufsflächen des Vertreibers alle Lager- und Versandflächen. (0:1 Rücknahme)

### ENTSORGUNG GEBRAUCHTER ARTIKEL

Die Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) schreibt vor, dass Elektrogeräte nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Alte Geräte müssen separat gesammelt werden, um die Rückgewinnung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu minimieren. Das Mülltonnen-Symbol wird auf allen Produkten verwendet, um an die Verpflichtung zur getrennten Entsorgung zu erinnern. Verbraucher sollten sich an die lokalen Behörden oder ihren Händler wenden, um die Schritte zur Entsorgung ihres Altgeräts zu erfahren. Falls Sie ein altes Gerät entsorgen, stellen Sie sicher, dass potenziell gefährliche Teile unbrauchbar gemacht werden, z. B. durch das Trennen des Netzkabels.

### GEFAHR

Verwenden Sie Ihr Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder das Netzkabel bzw. der Stecker defekt ist. Falls das Netzkabel defekt ist, muss es vom Kundendienst ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden. Nur qualifizierte und autorisierte Fachkräfte dürfen Reparaturen am Gerät durchführen. Reparaturen, die nicht den Standards entsprechen, können das Risiko für den Benutzer erheblich erhöhen. Schäden durch unsachgemäße Handhabung, Verschleiß oder Reparaturen durch Dritte führen zum Erlöschen der Garantie. Dies gilt auch für normalen Verschleiß sowie Zubehörteile des Geräts.

## WICHTIG!

Wir empfehlen, die Verpackung Ihres Geräts für die Dauer der Garantiezeit aufzubewahren.  
Die Garantie gilt nicht ohne die Originalverpackung.

## VON KINDERN FERNHALTEN

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

## HERSTELLERGARANTIE

Die Garantie für die Mangelfreiheit dieses Produkts gilt weltweit 3 Jahre ab Übergabe. Garantiegeber ist der Hersteller (Name/Anschrift: siehe Verpackung). Die Garantie muss innerhalb der Garantiezeit durch Vorlage des mangelhaften Produkts und des Kaufbelegs (Kopie) beim Verkäufer geltend gemacht werden. Der Garantiegeber wird das mangelhafte Produkt entweder reparieren oder ersetzen; weitere Ansprüche ergeben sich nicht aus der Garantie. Außerdem können die gesetzlichen Mängelrechte unentgeltlich in Anspruch genommen werden, diese Rechte werden durch die Garantie nicht eingeschränkt. Mängel wegen Verschleiß oder unsachgemäßem Gebrauch sind von der Garantie ausgeschlossen.

Art. Nr. 23188

Fackelmann GmbH + Co. KG  
Sebastian-Fackelmann-Str. 6  
91217 Hersbruck

Lizenz der Marke CHEFKOCH  
durch Chefkoch GmbH  
eine 100 % Tochter der Gruner + Jahr  
Deutschland GmbH  
– Alle Rechte vorbehalten –

[service@fackelmann.com](mailto:service@fackelmann.com)



[www.fackelmann.de/chefkoch](http://www.fackelmann.de/chefkoch)



FSC

## INTRODUCTION

Thank you for buying an airfryer from Chefkoch meets Fackelmann.

- You will now be able to cook a wide assortment of food in a healthier manner - with little or no oil!
- The cookingfry uses hot air, in combination with high-speed air circulation and a top grill to prepare your dishes quickly and easily.
- The ingredients are heated from all sides, at once, and there is no need to add oil in most cases.

## CONTENTS

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Technical specifications       | 16 |
| Important                      | 17 |
| General description            | 19 |
| Getting to know your Air Fryer | 20 |
| • Control panel                | 20 |
| • Menu Button                  | 20 |
| • Operating buttons            | 20 |
| • Temperature-/Time control    | 20 |
| Before first use               | 21 |
| Using your Air Fryer           | 22 |
| • Menu table                   | 22 |
| • Cooking functions            | 23 |
| • Settings                     | 25 |
| Cleaning and storage           | 26 |
| Troubleshooting                | 27 |
| Replacement parts and warranty | 28 |

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Power: 1500W 220-240V~50/60Hz (Note: The device recognises the mains frequency automatically - no manual setting required)
- Capacity: 6.0L for larger portions and versatile cooking
- Temperature Range: 76–200°C for different cooking styles
- 10 pre-set Programs: Air fry, Fries, Bacon, Wings, Reheat, Roast, Grill, Dehydrate, Keep Warm, Bake
- Material: non-stick metal insert for easy cleaning
- Features: Preheat and flip reminder function, viewing window with indicator light, and anti-slip feet for stability
- Control Panel: Intuitive touch-screen for easy operation, 60-minute timer
- Cooking Method: Fat-free cooking without added oil for healthier meals
- Safety note: This appliance corresponds to protection class I and must be connected to a correctly installed earthed socket outlet. Ensure that the earthing of the mains supply is working properly. 



## IMPORTANT

Read this user manual carefully, before you use the appliance, and keep it safely for future reference.



### WARNING

1. Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
2. Do not let any water or other liquid enter the appliance - to prevent electric shock.
3. Always put the ingredients to be fried in the removable bowl, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
4. Do not cover the air inlet and the air exhaust openings while the appliance is operating.
5. Do not fill the grill with oil as this may cause a fire hazard.
6. Never touch the inside of the appliance while it is operating.
7. Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country before you connect the appliance.
8. Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
9. If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service center authorized by similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
10. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or persons of similar qualification in order to avoid a danger.
11. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
12. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old.
13. Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children when the appliance is switched on or is cooling down.
14. Keep the mains cord away from hot surfaces.
15. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
16. Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.



17. The appliance is not intended for use by means of an external timer or a separate remote-control system.
18. Never connect this appliance to an external timer switch.
19. Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.

20. Do not place the appliance against a wall or other appliances. Leave at least 10 cm free space at the back and sides and 10 cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
21. Do not use the appliance for any purpose other than described in this manual.
22. Do not let the appliance operate unattended.
23. During hot air frying, hot steam is released through the air exhaust openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air exhaust openings. Also be careful of hot steam and hot air when you remove the grill from the appliance.
24. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the grill from appliance.
25. For details on how to clean surfaces that come into contact with food or oil, refer to the "cleaning" paragraph below in the instructions.
26. Warning: surfaces getting hot during usage.

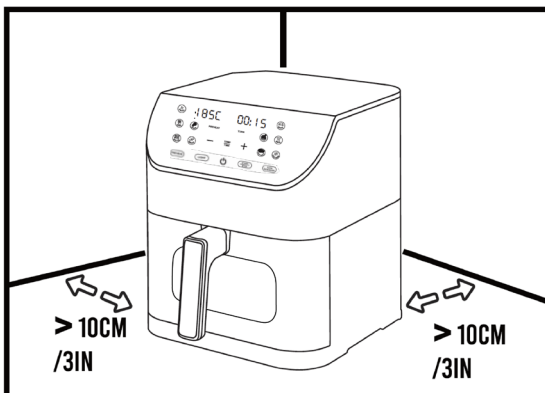
CAUTION: hot surface



### CAUTION

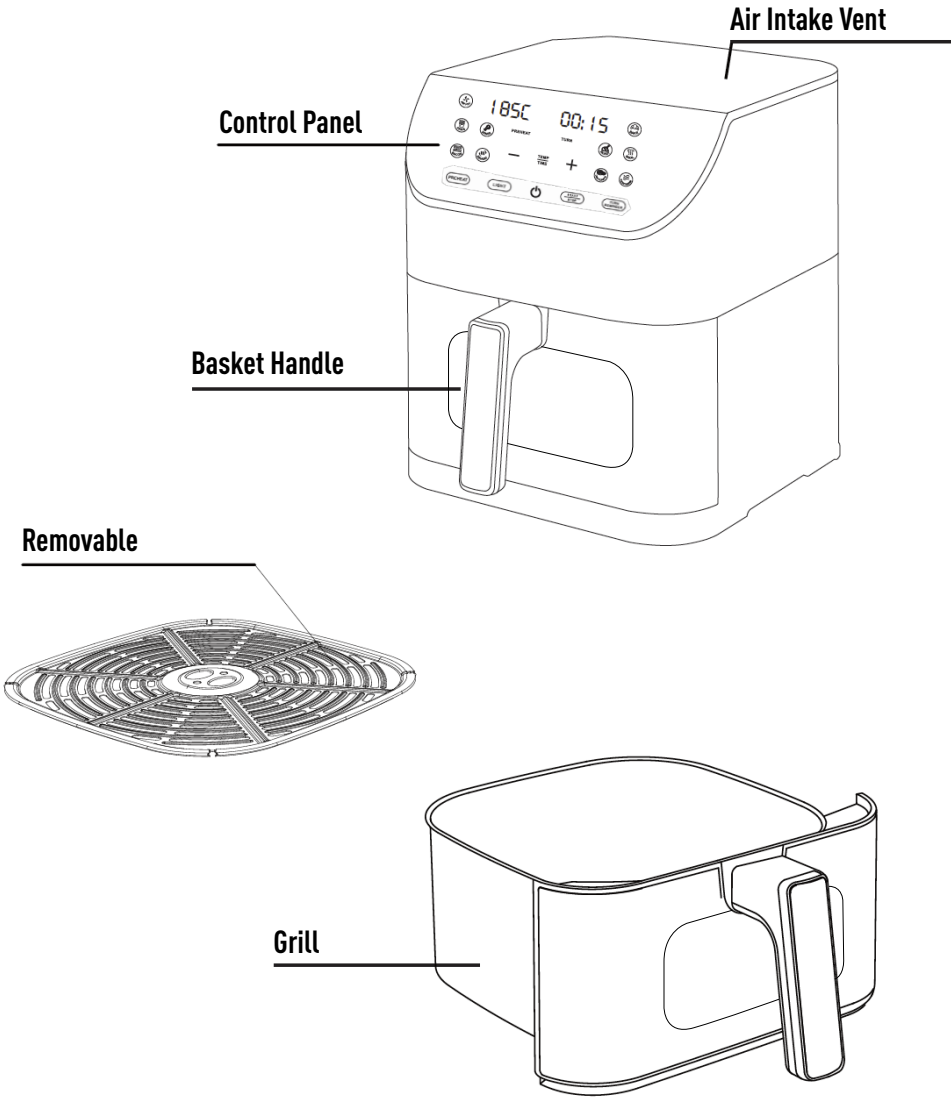
- Place the appliance on a horizontal, level and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens, offices, farms or other work environments. Not is it intended to be used by clients in hotels or similar environments.
- If the appliance is used improperly or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and seller refuses any liability for any damage that may be caused.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Remove burnt remains.

### SAFE THESE INSTRUCTIONS



CAUTION: The surfaces may become damp.

GENERAL DESCRIPTION



NOTE

Always put the ingredients to be fried in the removable bowl, to prevent it from coming into contact with the heating elements.

## GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

### CONTROL PANEL



### MENU BUTTON

- AIR FRY
- FRIES
- WINGS
- BACON
- REHEAT
- BAKE
- ROAST
- BROIL
- DEHYDRATE
- KEEP WARM

### OPERATING BUTTONS

- Power on: Press Power button to light the LCD display.
- Preset Programs: press food icon.

#### PREHEAT:

When enabled, Air Fryer will preheat and prompt you when to add foodap. Tap PREHEAT to enable or disable preheating before tapping START. When preheating is enabled, PREHEAT appears in red on the display.

#### TURN REMINDER:

When enabled, air fryer will prompt you to turn food halfway through cook time. Tap TURN REMINDER to enable or disable turn reminder before tapping START. When turn reminder is enabled. TURN appears in red on the display.

### TEMPERATURE-/TIME CONTROL

- Press TEMP/TIME for temperature control, then press+ or, temperature will increase or decrease.
- Press TEMP/TIME again for time control, then press+ or-, time will increase or decrease.
- Press LIGHT: Click once to turn the light on and click again to turn it off

## BEFORE FIRST USE

1. Remove all packing material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance - other than the rating label.
3. Thoroughly clean the removable bowl, and grill, with hot water and some liquid washing soap using a non-abrasive sponge.

**NOTE:** You can also clean these parts in the dishwasher.

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

## PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface that is also heat resistant.
2. Place the removable bowl in the grill properly.

**Do not fill the grill with oil or any other liquid.**

**Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the Air Fryer result.**

## NOTE

When you use the air fryer for the first time, you may notice a slight odour reminiscent of heated plastic. This is completely normal for new air fryers, as the materials are being heated for the first time. The odour will disappear after you have used the appliance a few times.

## USING YOUR AIR FRYER

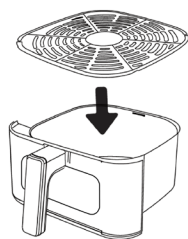
### MENU TABLE

#### PROGRAM LOGISTICS

| Preparation                                                                                     | Default time (min.) | Default temperature (°C) | Suggested weight (g)           | Preheat |              | Turning signal |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------|--------------------------------|---------|--------------|----------------|--------------|
|                                                                                                 |                     |                          |                                | Preset  | Possible     | Preset         | Possible     |
| Air Fry<br>     | 20                  | 200                      | /                              | on      | if necessary | on             | if necessary |
| Fries<br>       | 20                  | 200                      | 200-500                        | on      | if necessary | on             | if necessary |
| Wings<br>       | 25                  | 185                      | 450-600                        | on      | if necessary | on             | if necessary |
| Bacon<br>       | 15                  | 180                      | 200-500                        | off     | /            | off            | /            |
| Reheat<br>      | 15                  | 150                      | /                              | off     | /            | off            | /            |
| Bake<br>        | 25                  | 160                      | 400-600                        | on      | if necessary | off            | /            |
| Roast<br>      | 25                  | 200                      | 200-500                        | on      | if necessary | on             | if necessary |
| Broil<br>     | 12                  | 200                      | 200-500                        | on      | if necessary | on             | /            |
| Dehydrate<br> | 8h                  | 56                       | Fill only the frying rack base | off     | /            | off            | /            |
| Keep Warm<br> | 30                  | 75                       | /                              | off     | /            | off            | /            |

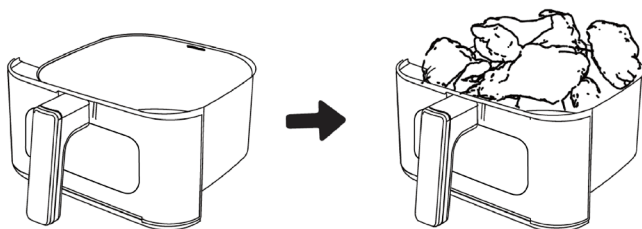
## COOKING FUNCTIONS

1. Insert the power plug into a grounded wall outlet and put the removable bowl in grill.



2. Put the ingredients into the removable bowl. Turn on the device.

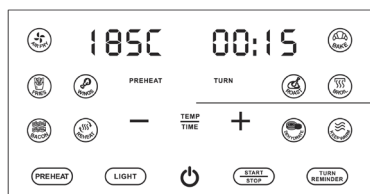
**Safety note:** This appliance corresponds to protection class I and must be connected to a correctly installed earthed socket outlet. Ensure that the earthing of the mains supply is working properly. 



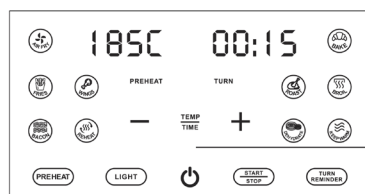
3. Put the removable bowl in the right position. Choose function from menu and press START to start cooking. Press STOP/CANCEL to stop cooking.



4. Screen display will show temperature and time. Temperature is the setting temperature and time is remained working time. Pull the removable bowl out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.



temperature

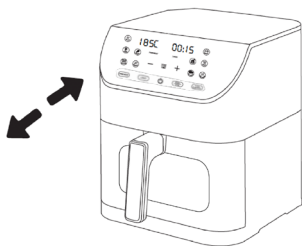


time

5. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the removable bowl out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

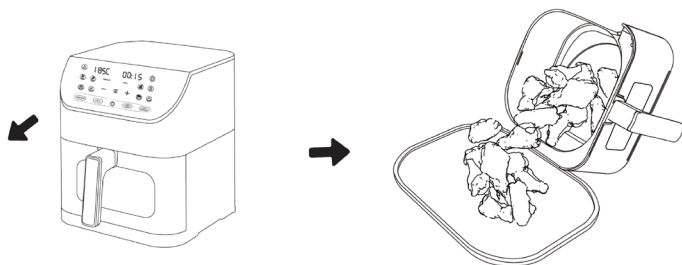


6. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the grill back into the appliance and cook it extra minutes.



7. Empty the removable bowl into a bowl or onto a plate.

**TIP:** To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the removable bowl.



#### NOTE

When using the Cookingfry for the first time, a slight smoke or dour maybe emitted. This is normal and will soon subside. Ensure that there is sufficient ventilation around the Cookingfry.



## SETTINGS

Except the preset menu, you also can use this Cookingfry to make other foods by setting the time and temperature.

**NOTE:** Keep in mind that these settings are only for reference. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we can not guarantee the best setting for your ingredients.

## TIPS

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time; a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimized the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- You can coat fresh potatoes with a little oil for a crispy result. Fry your ingredients in the Cookingfry within a few minutes after you have added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Cookingfry.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Cookingfry.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Premade dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.

## NOTE

Add 3 minutes to the preparation time before you start frying if the appliance is cold.

## MAKING HOME-MADE FRIES

For the best results, we advise to use pre-baked fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below:

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the removable bowl.

**NOTE:** Do not tilt the bowl to put all the sticks in the removable bowl in one go, to prevent excess oil from collecting at the bottom of the grill.

5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

## CLEANING AND STORAGE

### CLEANING

#### Clean the appliance after every use.

The grill, basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

**NOTE:** Remove the grill to let the Cookingfry cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the grill and basket with hot water, some washing liquid soap and a non-abrasive sponge.

You can use a washing liquid to remove any remaining dirt.

**NOTE:** The grill and basket are dishwasher-proof.

### TIPPS

If dirt is stuck to the removable bowl, or at the bottom of the grill, fill the grill with hot water and with some washing liquid soap. Put the removable bowl in the grill and let the grill and the removable bowl soak for approximately 10 minutes.

- Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

### STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.

2. Make sure all parts are clean and dry.

## TROUBLESHOOTING

| problem                                                                | possible cause                                                                                                                                                                                                | solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The Cookingfry does not work                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- The appliance is not plugged into the mains.</li> <li>- You have not set the timer.</li> </ul>                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Put the mains plug in an earthed wall socket.</li> <li>- Set the time to the required preparation time to switch on the appliance.</li> </ul>                                                                                                                                               |
| The ingredients fried with the Cookingfry is not done                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- The amount of the ingredients in the removable bowl is too much.</li> <li>- The set temperature is too low.</li> <li>- The preparation time is too short.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Put smaller batches of ingredients in the removable bowl, smaller batches are fried more evenly.</li> <li>- Set the temperature to the required temperature setting (see section 'settings').</li> <li>- Set the time to the required preparation time (see section 'settings').</li> </ul> |
| The ingredients are fried unevenly in the Cookingfry                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Certain types of the ingredients need to be shaken halfway through the preparation time</li> </ul>                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time (see section 'settings').</li> </ul>                                                                                                                                |
| Fried snacks are not crispy when they come out of the Cookingfry       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.</li> </ul>                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result</li> </ul>                                                                                                                                                                                                  |
| White smoke comes out of the appliance                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- You are preparing greasy ingredients.</li> <li>- The pan still contains greasy residues from previous use</li> </ul>                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 80°C, when you fry greasy ingredients in the Cookingfry</li> <li>- White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure clean the pan properly after.</li> </ul>                                              |
| Fresh potato fries are fried unevenly in the Cookingfry                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- You did not soak the potato sticks properly before you fried them.</li> <li>- You did not use the right potato type.</li> </ul>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.</li> <li>- Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.</li> </ul>                                                                                      |
| Fresh potato fries are not crispy when they come out of the Cookingfry | <ul style="list-style-type: none"> <li>- The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.</li> </ul>                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Make sure you dry the potato sticks properly before you coat them with oil.</li> <li>- Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.</li> <li>- Add slightly more oil for a crispier result.</li> </ul>                                                                         |

## REPLACEMENT PARTS AND WARRANTY

### DISPOSAL INSTRUCTIONS



Information on disposal in accordance with the Electrical and Electronic Equipment Act (ElektroG3)

### CORRECT DISPOSAL OF WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT

The crossed-out wheeled bin symbol indicates that the labelled object must not be disposed of with household waste at the end of its service life, but must be taken to a separate collection point by the end user.

### TAKING BACK OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES

There are free collection points for the return of waste electrical and electronic equipment in your area and, if necessary, other collection points for the reuse of the equipment. You can obtain the addresses from your city or local authority. Distributors with a sales area for electrical and electronic equipment of at least 400 m<sup>2</sup>, as well as food distributors with a total sales area of at least 800 m<sup>2</sup>, who offer electrical and electronic equipment several times per calendar year or permanently and make it available on the market, are also obliged to take back old electrical and electronic equipment free of charge. The following take-backs are possible: When supplying a new electrical or electronic appliance to an end user, distributors must take back free of charge at the place of supply or in the immediate vicinity an old appliance of the end user of the same type that essentially fulfils the same functions as the new appliance.

free of charge. (1:1 take-back) and without the purchase of an electrical or electronic appliance, at the end user's request, to take back free of charge up to three old appliances per type of appliance, which do not exceed 25 centimetres in any external dimension, in the retail shop or in the immediate vicinity thereof. In the case of distribution using means of distance communication, the distributor's sales areas shall be deemed to be all storage and dispatch areas. (0:1 take-back)

### REMOVAL OF APPLIANCES USED

Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic Equipment (WEEE) requires that the appliance uses are not disposed of using the normal municipal waste. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The symbol of the dustbin is used on all products to remind the obligations for separate collection. Consumers should contact their local authorities or dealer regarding the steps to follow for the removal of their old appliance. If you proceed with the scrapping of old equipment, be sure to render useless what could be dangerous: disconnect the power cable flush with the device.

### DANGER

Never attempt to use your appliance, if it shows signs of damage or the power cord or plug is damaged. If the power cord is defective it is important to have it replaced with the after sales service to eliminate any danger. Only qualified and authorized persons are authorized to carry out repairs to your appliance. Any repairs not in accordance with standards could significantly increase the level of risk for the user! Defect resulting from improper handling, degradation or attempted repairs by third parties voids the warranty on the product. This also applies in case of normal wear and accessories from the appliance.

## IMPORTANT!

We recommend that you keep the packaging of your device at least for the duration of the warranty. The guarantee does not apply without the original packaging.

## KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## MANUFACTURER'S GUARANTEE

The guarantee for the freedom from defects of this product is valid worldwide for 3 years from delivery. (Guarantor: see packaging). The guarantee must be claimed within the guarantee period by presenting the defective product and the proof of purchase (copy) to the seller. The guarantor will either repair or replace the defective product; no further claims arise from the guarantee. In addition, the statutory defect rights may be claimed free of charge; these rights are not limited by the guarantee. Defects due to wear and tear or improper use are excluded from the guarantee.

Art. Nr. 23188

Fackelmann GmbH + Co. KG  
Sebastian-Fackelmann-Str. 6  
91217 Hersbruck

Lizenz der Marke CHEFKOCH  
durch Chefkoch GmbH  
eine 100 % Tochter der Gruner + Jahr  
Deutschland GmbH  
– Alle Rechte vorbehalten –

[service@fackelmann.com](mailto:service@fackelmann.com)



[www.fackelmann.de/chefkoch](http://www.fackelmann.de/chefkoch)



FSC





