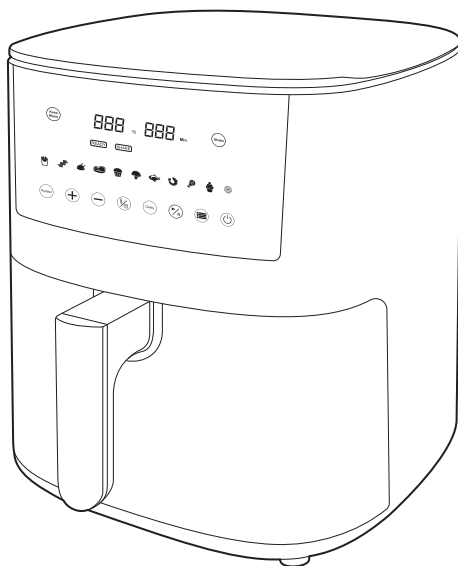


hanseatic

HAF651650BCU



Gebrauchsanleitung

Heißluftfritteuse

Anleitung/Version:
2401-01104 DE 20250110
Bestell-Nr.: 52857363
Nachdruck, auch aus-
zugsweise, nicht ge-
stattet!

Inhaltsverzeichnis

Begriffs- und Symbolerklärungen	DE-3	Betriebsarten	DE-21
		Auswählbare Garmodi	DE-21
Sicherheit	DE-4	Verzögerungsfunktion	DE-24
Bestimmungsgemäßer		Warmhaltefunktion	DE-24
Gebrauch	DE-4	Shake-Funktion	DE-24
Sicherheitshinweise	DE-4	Vorwärmen-Funktion	DE-25
		Tipps zum Garen	DE-25
Lieferung	DE-13	Pflege und Wartung	DE-26
Lieferumfang	DE-13	Fehlersuchtafel	DE-28
Lieferung kontrollieren	DE-13		
Geräteteile und Bedienelemente	DE-14	Service	DE-29
Funktionstasten	DE-15	Allgemeiner Service	DE-29
		Ersatzteile	DE-29
Inbetriebnahme	DE-16	Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung	DE-30
Transportieren und Auspacken	DE-16	Abfallvermeidung	DE-30
Anschluss	DE-16	Kostenlose Altgeräte-Rücknahme	DE-30
Anschluss-Voraussetzungen	DE-17	Entsorgung	DE-31
Grundreinigung	DE-17	Verpackung	DE-32
Erstes Aufheizen	DE-17		
Bedienung	DE-19	Technische Daten	DE-34
Bevor Sie beginnen	DE-19		
Garvorgang starten, pausieren und beenden	DE-19		

Begriffs- und Symbolerklärungen



Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Beachten Sie unbedingt auch die nationalen Vorschriften in Ihrem Land, die zusätzlich zu den in dieser Gebrauchsanleitung genannten Vorschriften gültig sind.

Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf. Geben Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen an den nachfolgenden Verwender des Geräts weiter.

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.



WARNUNG

Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



VORSICHT

Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.



HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.



Dieses Symbol warnt vor einer heißen Oberfläche.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Garen von Nahrungsmitteln bestimmt.

Das Gerät ist für den Gebrauch im privaten Haushalt konzipiert und nicht für eine gewerbliche Nutzung oder Mehrfachnutzung ausgelegt (z. B.: Verwendung durch mehrere Parteien in einem Mehrfamilienhaus).

Es ist nicht geeignet zum Betrieb im Außenbereich oder an nicht-stationären Aufstellorten (z. B. Schiffe).

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß aufgestellt ist. Die Verwendung von Klebstoffen und Klebemitteln zur Befestigung ist nicht zulässig.

Das Gerät ist nicht bestimmt

- zum Beheizen eines Raumes.
- zum Trocknen oder Aufbewahren von Speisen, Kleidung oder anderen Gegenständen.
- zur Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem.

Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geisti-

gen Fähigkeiten oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen, müssen bei der Benutzung beaufsichtigt werden.

Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Gerät vor.

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise

In diesem Kapitel finden Sie allgemeine Sicherheitshinweise, die Sie zu Ihrem eigenen Schutz und zum Schutz Dritter stets beachten

müssen. Beachten Sie zusätzlich die Warnhinweise in den einzelnen Kapiteln zu Bedienung, Aufbau etc.

Risiken für Kinder und bestimmte Personengruppen



WARNUNG

Erstickungsgefahr für Kinder! Kinder können sich in der Verpackungsfolie verfangen oder Kleinteile verschlucken und ersticken.

- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen.
- Kinder daran hindern, Kleinteile vom Gerät abzuziehen oder aus dem Zubehörbeutel zu nehmen und in den Mund zu stecken.



WARNUNG

Verletzungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren

von Heizelementen zu vermeiden.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.



WARNUNG

Verletzungsgefahr!

Kinder und bestimmte Personengruppen unterliegen einem erhöhten Risiko, sich beim Umgang mit dem Gerät zu verletzen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten



WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Das Berühren spannungsführender Teile kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es

- sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist.
- Rauch entwickelt oder verbrannt riecht.
- ungewohnte Geräusche von sich gibt.

In diesen Fällen Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder Sicherung ausschalten/herausdrehen und Gerät reparieren lassen (siehe „Service“).

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät regelmäßig auf Schäden prüfen.
- Gerät nicht in Feuchträumen oder im Außenbereich betreiben.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem

Schutzleiter angeschlossen werden. Achten Sie beim Anschließen darauf, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typschild.

- Falls der Netzstecker nach dem Anschluss nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate (siehe „Service“).
- Wir empfehlen die Verwendung eines pulssensitiven FI-Schalters (Fehlerstrom-Schutzschalter).
- Das Gerät darf erst nach Abschluss sämtlicher Installations- und Montagearbeiten an das elektrische Netz angeschlossen werden.
- Gerät, Netzstecker und Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten. Die Isolierung des Netzkabels kann schmelzen.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
- Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose ziehen, immer den Netzstecker selbst anfassen.
- Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
- Netzstecker und Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Im Fehlerfall sowie vor der Reinigung und der Wartung den Netzstecker ziehen bzw. Sicherung ausschalten/herausdrehen.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.

- Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen, so wie unser Service.
- Eigenständige Reparaturen an dem Gerät können Sach- und Personenschäden verursachen, und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.



VORSICHT

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand führen.

- Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontakt-Steckdose anschließen. Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine

Mehrfachsteckdose ist unzulässig.

- Beachten, dass das Gerät nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernwirkssystem bestimmt ist.



HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung oder zu Explosionen führen.

- Soll das Gerät mit einer Transportkarre gefahren werden, muss es so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
- Das Gerät nicht an den Griffen anheben! Diese sind nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Geräts zu tragen.
- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
- Gerät nicht auf hitzeerzeugenden Oberflächen oder

in der Nähe hitzeerzeugender Geräte platzieren.

- Das mitgelieferte Zubehör ausschließlich mit dem Gerät verwenden.
- Das Gerät nicht zum Frittieren mit Öl verwenden.
- Die Garkörbe nicht überfüllen. Das Gargut kann beim Kontakt mit den Heizelementen zu Schäden am Gerät oder verminderter Sicherheit führen.
- Beim Reinigen beachten:
 - Auf keinen Fall Seife, scharfe, körnige, soda-, säure- oder lösemittelhaltige oder schmirgelnde Putzmittel verwenden. Empfehlenswert sind Allzweckreiniger mit einem neutralen pH-Wert.
 - Die Oberflächen werden durch ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt. Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.
 - Nur weiche Tücher verwenden.

- Darauf achten, dass kein Wasser in die Lüftungsschlitze und die elektrischen Teile dringt.

Risiken im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten



VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.

- Gehäuseteile nicht berühren!
- Heiße Teile nicht berühren. Die Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Küchenhandschuhen oder Topflappen schützen. Nur trockene Handschuhe oder Topflappen verwenden. Nasse Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.

- Das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Die Garkörbe und das Zubehör werden beim Betrieb heiß. Garkörbe und Zubehör nicht ohne Schutz berühren. Nur auf hitzeresistenten Oberflächen abstellen.



VORSICHT

Brandgefahr!

Ein unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand und zu Sachschäden führen.

- Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben.
- Um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen unbedingt die Hinweise im Kapitel „Inbetriebnahme“ beachtet werden.
- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.
- Das Gerät ist für das Garen von Speisen bestimmt. Trocknen von Speisen oder Kleidung und Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Keine Gegenstände im Garraum aufbewahren. Versehentliches Einschalten des Geräts kann diese beschädigen oder sogar entzünden. Garraum nicht als Stauraum verwenden.
- Während des Betriebs keine Gegenstände auf dem Gerät abstellen.
- Nie brennbare Gegenstände oder alkoholhaltige Speisen erhitzen.
- Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und das Gerät geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

- Im Brandfall das Gerät geschlossen halten, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen.
- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen. Zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke verwenden.
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen (siehe „Service“).
- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
- Besonders bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten auf ein vollständiges Durchgaren achten, damit Krankheitserreger vollständig abgetötet werden (z. B. Salmonellen).
- Ein Thermometer verwenden, um die empfohlene Gartemperatur zu überprüfen.

Generelle Risiken beim Garen von Nahrungsmitteln



VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.



VORSICHT

Acrylamid steht im Verdacht, krebserzeugend zu sein. Acrylamid entsteht bei zu starker Erhitzung von Stärke, z. B. in Kartoffeln (Pommes Frites, Chips), Keksen, Toast, Brot etc.

- Die Gardauer möglichst kurz halten.

- Die Lebensmittel nur leicht anbräunen, starke Verfärbung vermeiden.
- Pommes Frites eher größer schneiden und bei maximal 180 °C zubereiten.

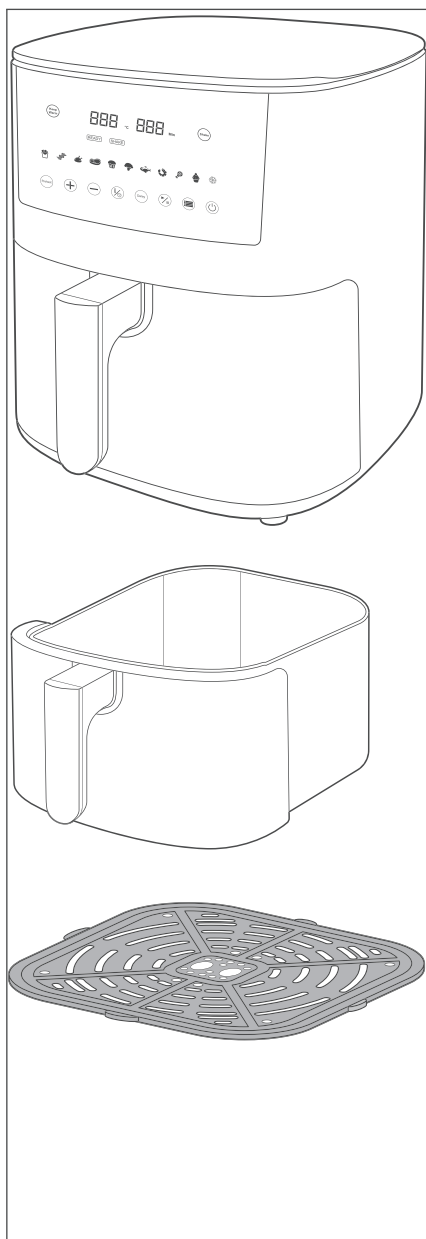


HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Das Kochgerät sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden.
- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgerätes kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.

Lieferung



Lieferumfang

- Heißluftfritteuse
- 1x Garkorb
- 1x Siebeinsatz

Lieferung kontrollieren

1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es aus (siehe „Inbetriebnahme“).
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Service“).



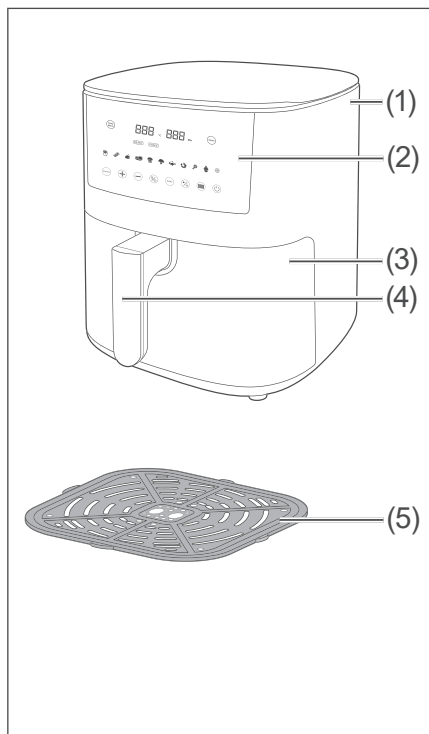
WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Das Berühren von spannungsführenden Teilen kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

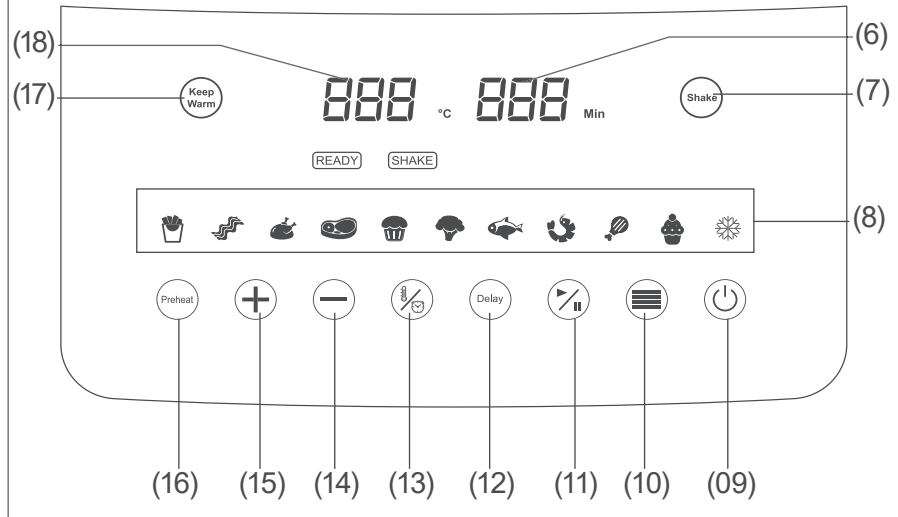
- Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.

Geräteteile und Bedienelemente



- (1) Haupteinheit
- (2) Bedienfeld
- (3) Garkorb
- (4) Griff
- (5) Siebeinsatz

Funktionstasten



- (6) Garzeitanzeige
- (7) Taste „Shake“
- (8) Funktionstasten für
Auswählbare Garmodi
- (09) Taste „Ein / Aus“
- (10) Taste „Garmodi“
- (11) Taste „Start / Pause“
- (12) Taste „Verzögerung“
- (13) Taste „Wechsel
Temperatur / Zeit“
- (14) Taste „-“
- (15) Taste „+“
- (16) Taste „Vorwärmen“
- (17) Taste „Warmhalten“
- (18) Temperaturanzeige

Inbetriebnahme



VORSICHT

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung oder zum Brand führen. Im Inneren aufgestaute Hitze kann die Lebensdauer des Geräts verkürzen.

- Für ausreichende Lüftung sorgen. Die Lüftungsöffnungen nicht verdecken, z. B. mit Topflappen oder Kochbüchern!



HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
-

Transportieren und Auspacken

- Packen Sie das Gerät vorsichtig aus, und entfernen Sie vorsichtig alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite.

Anschluss



WARNUNG

Stromschlag-/Brandgefahr!

Das Berühren spannungsführender Teile kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Falls der Netzstecker nach dem Anschluss nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate (siehe Kapitel „Service“).
-

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit eigener, ausreichender Absicherung an (220–240 V~ / 50–60 Hz).

Anschluss-Voraussetzungen

- Für den elektrischen Anschluss des Neugerätes benötigen Sie eine fachgerecht installierte Schutzkontakt-Steckdose, die ausreichend abgesichert sein muss (siehe „Technische Daten“).
- Die Anschlussspannung des Geräts muss mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmen (siehe Typschild auf der Rückseite des Geräts).
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungen!

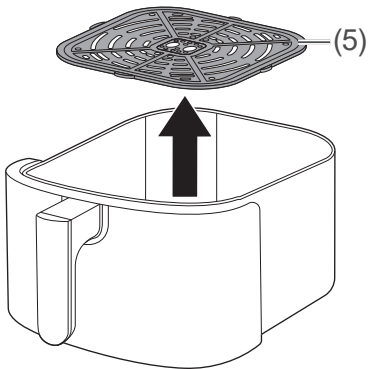
beeinträchtigen (siehe „Pflege und Wartung“).

Erstes Aufheizen

- Stellen Sie das Gerät auf einer geraden, hitzebeständigen Fläche auf.
- Lassen Sie um das Gerät mindestens 50 mm Abstand.
- Um den Garkorb (3) aus der Haupteinheit (1) zu nehmen:
 - Halten Sie die Haupteinheit oben fest.
 - Fassen Sie den Griff mit einer Hand an.
 - Ziehen Sie den Garkorb aus der Haupteinheit heraus.
 - Stellen Sie den Garkorb auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
- Um den Siebeinsatz aus der Haupteinheit zu nehmen:

Grundreinigung

Das Gerät sollte vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden, damit zum Beispiel Verpackungsreste den Geschmack der Speisen nicht



- Nutzen Sie die Löcher im Siebeinsatz (5), um diesen mit den Händen herauszunehmen, wenn der Einsatz etwas abgekühlt ist.

Beim erstmaligen Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Diese ist unschädlich und verschwindet nach kurzer Zeit.

Bedienung

Bevor Sie beginnen

- Lesen Sie das Kapitel „Sicherheit“, insbesondere die Sicherheitshinweise.
- Bauen Sie das Gerät vorschriftsmäßig ein, und schließen Sie es an, wie im Kapitel „Inbetriebnahme“ beschrieben.

Garvorgang starten, pausieren und beenden



HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Ausschließlich den mitgelieferten Garkorb zum Garen verwenden.
- Den Garkorb vor der Verwendung auf Beschädigungen oder Verschmutzungen kontrollieren. Ggf. mit einem weichen Tuch reinigen.
- Vor dem Betrieb sicherstellen, dass der Garkorb komplett eingesetzt ist. Das

Gerät niemals ohne den Garkorb betreiben.

- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen und sicherstellen, dass es nicht unmittelbar an einer Kante steht.

1. Schließen Sie das Gerät an. Die Taste „Ein / Aus“ (09) leuchtet rot auf.
2. Drücken Sie die Taste „Ein/Aus“, um das Gerät einzuschalten. Alle anwählbaren Tasten leuchten auf.
3. Wählen Sie die Funktionstasten für auswählbare Garmodi (8) an, um aus den verschiedenen Garmodi zu wählen (siehe „Auswählbare Garmodi“). Wenn innerhalb von 30 Sekunden keine Auswahl erfolgt, startet das Gerät automatisch.
4. Drücken Sie danach auf die Taste „Start / Pause“ (11), um das Programm zu starten.
5. Drücken Sie die Taste „Wechsel Temperatur / Zeit“ (13), um zwischen den Einstellmöglichkeiten für Temperatur und Garzeit zu wechseln. Die Taste leuchtet fünf Mal auf. Drücken Sie die Tasten „+“ (15)

oder „-“ (14), um die Einstellungen zu erhöhen oder herabzusetzen.

- Die Temperatur wird jedes Mal um 5 °C erhöht oder herabgesetzt.
- Die Garzeit wird bei kurzem Drücken um 1 Minute erhöht oder herabgesetzt.
- Die maximale Temperatur beträgt 200 °C, die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.

 Der Garvorgang pausiert automatisch, wenn der Garkorb entnommen wird. Setzen Sie den Garkorb wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen. Wenn der Garkorb für länger als 60 Minuten entfernt wird, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Betriebsarten



VORSICHT

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung oder zum Brand führen.

- Bei Rauchentwicklung Garraum nicht öffnen! Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen oder die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten ausschalten.



HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

- Das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betreiben.
 - Nach dem Garvorgang den Garkorb nicht auf dem Gerät platzieren. Den heißen Garkorb nur auf einem hitzebeständigen Untergrund platzieren.
-

Auswählbare Garmodi

Sie können mit den Funktionstasten (8) zwischen 11 verschiedenen Garmodi wählen, in denen Gardauer und Temperatur je nach Bedarf voreingestellt sind.

Gardauer				
Programm		Standardwert	Einstellbereich	Empfehlung
	Pommes Frites	20 Min.	1–60 Min.	20 Min.
	Geflügel	40 Min.	1–60 Min.	40 Min.
	Shrimps	8 Min.	1–60 Min.	8 Min.
	Gebäck und Desserts	15 Min.	1–60 Min.	15 Min.
	Bacon	5 Min.	1–60 Min.	5 Min.
	Backen	15 Min.	1–60 Min.	15 Min.
	Steak	12 Min.	1–60 Min.	12 Min.
	Fisch	15 Min.	1–60 Min.	15 Min.
	Hähnchenkeule	22 Min.	1–60 Min.	22 Min.
	Tiefkühlkost	20 Min.	1–60 Min.	20 Min.
	Gemüse	10 Min.	1–60 Min.	10 Min.

Gartemperatur			
Programm		Standardwert	Einstellbereich
	Pommes Frites	200 °C	80–200 °C
	Geflügel	180 °C	80–200 °C
	Shrimps	185 °C	80–200 °C
	Gebäck und Desserts	180 °C	80–200 °C
	Bacon	180 °C	80–200 °C
	Backen	180 °C	80–200 °C
	Steak	180 °C	80–200 °C
	Fisch	180 °C	80–200 °C
	Hähnchenkeule	190 °C	80–200 °C
	Tiefkühlkost	180 °C	80–200 °C
	Gemüse	150 °C	80–200 °C

Verzögerungsfunktion

Mit der Verzögerungsfunktion wird der Beginn des Garvorgangs in einem Garmodus (siehe „Auswählbare Garmodi“) verzögert.

1. Platzieren Sie das Gargut im Garkorb (3) und setzen Sie diesen in das Gerät ein.
2. Drücken Sie die Taste „Verzögerung“ (12). Die Taste leuchtet auf. Der Garvorgang wird um 90 Minuten verzögert. Diese Verzögerung wird mit den Tasten „+“ (15) und „-“ (14) geändert. Ein kurzer Druck ändert die Zeit um 10 Minuten, ein langer Druck um 30 Minuten.
3. Drücken Sie die Taste „Start / Pause“ (11). Der verzögerte Garvorgang ist eingestellt, die Taste „Verzögerung“ und der gewählte Garmodus leuchten auf.

 Wenn Sie die Verzögerung abbrechen wollen, drücken Sie die Tasten „Start / Pause“ (11) und dann „Verzögerung“ (12) erneut.

Warmhaltefunktion

Mit der Warmhaltefunktion können Sie bereits erwärmtes Gargut im Garkorb warmhalten.

1. Drücken Sie die Taste „Warmhalten“ (17).
2. Der Warmhaltevorgang beginnt bei einer Standardtemperatur von 65 °C für 15 Minuten. Die Temperatur und Garzeit können durch Drücken der Tasten „Wechsel Temperatur / Zeit“ (13) und „+“ (15) und „-“ (14) geändert werden.

 Die Temperatur kann zwischen 60 und 70 °C gewählt werden. Die maximale Warmhaltezeit beträgt 60 Minuten.

Shake-Funktion

Sie können mit dem Gerät Gargut schütteln.

1. Drücken Sie die Taste „Shake“ (7), nachdem Sie einen Garmodus ausgewählt haben. Die Taste leuchtet auf und „SHAKE“ leuchtet auf dem Bedienfeld.

2. Drücken Sie die Taste „Start / Pause“ (11), um den Garvorgang zu starten.

 Das Gerät piept 5 Mal, wenn der Garvorgang zur Hälfte beendet ist. Dies bedeutet, dass Sie das Gargut zu dem Zeitpunkt schütteln können.

Diese Funktion ist für Pommes, Frites, Geflügel, Steak, Gemüse, Fisch, Shrimps und Hähnchenkeulen voreingestellt.

Vorwärmen-Funktion

Sie können das Gerät vorheizen lassen, bevor Sie Gargut einfüllen.

- Drücken Sie die Taste „Vorwärmen“ (16). Die Taste leuchtet auf und „READY“ leuchtet auf dem Bedienfeld. Der Vorwärm-Vorgang beginnt.

 Die Standardtemperatur des Vorwärmvorgangs beträgt 200 °C. Die Standarddauer des Vorwärmvorgangs beträgt 3 Minuten.

Tipps zum Garen

- Für eine gleichmäßige Bräunung, achten Sie darauf, dass das Gargut gleichmäßig im Garkorb verteilt ist. Wenn nötig, wenden oder schütteln Sie das Gargut nach der Hälfte der Garzeit durch.
- Um Rezepte anzupassen, die für einen traditionellen Backofen angedacht sind, reduzieren Sie die angegebene Temperatur um 10 °C. Kontrollieren Sie das Gargut regelmäßig.
- Um zu vermeiden, dass leichtes Gargut durch die Lüftung umhergewirbelt wird, sichern Sie es z.B. mit einem Zahnstocher.
- Für frisches Gemüse und Kartoffeln, nutzen Sie einen Esslöffel Öl. Steigern Sie die Menge nach Bedarf.
- Kontrollieren Sie das Gargut und verwenden Sie ggf. ein geeignetes Thermometer. Entfernen Sie das Gargut nach Beenden des Garvorgangs oder nach dem Erreichen des gewünschten Bräunungsgrades umgehend.

Pflege und Wartung



WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

- Das Kochgerät sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.



VORSICHT

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reinigung kann zu Stromschlag und Kurzschluss führen.

- Vor dem Reinigen die Sicherung ausschalten oder den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Dabei am Stecker selbst, nicht am Netzkabel ziehen.
- Darauf achten, dass kein Reinigungswasser oder andere Flüssigkeiten in die Lüftungsschlitze und in die elektrischen Teile dringt.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden. Wasserdampf kann durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen geraten.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Das Gehäuse wird beim Betrieb heiß, besonders im Bereich der Lüftungsöffnungen.

Auch die Gefäße können durch die Speisen sehr heiß werden.

- Das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen lassen.



HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Die Oberflächen werden durch ungeeignete Behandlung beschädigt.

- Niemals scharfe, soda-, säure-, lösemittelhaltige oder schmirgelnde Reinigungsmittel verwenden. Empfehlenswert sind Allzweckreiniger mit einem neutralen pH-Wert.
- Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.
- Nur weiche Tücher verwenden.
- Niemals das Gerät in Wasser tauchen.

- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie dazu warmes Wasser mit einem normalen Allzweckreiniger oder Geschirrspülmittel und einen weichen Schwamm oder Lappen.
- Lösen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit unverdünntem Allzweckreiniger.
- Garkorb und Siebeinsatz können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Trocknen Sie alle Flächen nach dem Reinigen mit einem trockenen, weichen Tuch ab.
- Kontrollieren Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit bitte regelmäßig, ob das Gerät intakt ist:
 - Sind Netzkabel und Netzstecker unbeschädigt?
 - Ist das Gehäuse unbeschädigt?
 - Ist der Garkorb unbeschädigt?

-
- Reinigen Sie das Gerät möglichst nach jedem Benutzen, bevor evtl. Verunreinigungen trocknen können.

Fehlersuchtablette

Bei allen elektrischen Geräten können Störungen auftreten. Dabei muss es sich nicht um einen Defekt am Gerät handeln. Prüfen Sie deshalb bitte anhand der Tabelle, ob Sie die Störung beseitigen können.



WARNUNG

Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!

Niemals versuchen, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Gerät lässt sich nicht starten, Anzeige aus.	Steckdose ohne Strom.	Steckdose durch Anschluss eines anderen Geräts prüfen.
	Netzstecker sitzt lose.	Festen Sitz des Netzsteckers kontrollieren.
Anzeige ist schwarz.	Das Gerät ist im Standby-Modus.	Die Taste „Ein / Aus“ drücken.
Gerät erzeugt Gerüche.	Dies kann bei der ersten Benutzung passieren.	Siehe „Erstes Aufheizen“ auf.
Anzeige zeigt „Shut“.	Der Garkorb ist nicht vollständig eingesetzt.	Den Sitz des Garkorbs kontrollieren.
Gargut ist nicht vollständig gegart.	Gargut ist nicht ausreichend im Garkorb verteilt, oder Temperatur oder Gardauer sind zu niedrig eingestellt.	Das Gargut im Garkorb wie im Abschnitt „Tipps zum Garen“ beschrieben verteilen, oder ggf. die Gardauer oder Temperatur erhöhen.

Service

Bitte beachten!

Sie sind für den einwandfreien Zustand des Geräts und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich.

Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können nicht anerkannt werden.

Damit wir Ihnen schnell helfen können, nennen Sie uns bitte:

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
hanseatic Heißluftfritteuse	HAF651650BCU	52857363

Allgemeiner Service

Wenden Sie sich mit Fragen, Reklamationen und Zubehörbestellung bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses.

Ersatzteile

Kunden in Deutschland

Wenden Sie sich bitte an die Firma **Hermes Fulfilment GmbH**.

Tel. (057 32) 99 66 00

Montag–Donnerstag 8–15Uhr, Freitag 8–14 Uhr

E-Mail: ersatzteilservice-elektrokleingeraete@hermes-ws.com

Kunden in Österreich

Wenden Sie sich bitte an das Kundencenter oder die Produktberatung Ihres Versandhauses.

Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

Abfallvermeidung

Maßnahmen der Abfallvermeidung haben nach den Vorschriften der Richtlinie 2008/98/EG grundsätzlich Vorrang vor Maßnahmen der Abfallbewirtschaftung.

Als Maßnahmen der Abfallvermeidung kommen bei Elektro- und Elektronikgeräten insbesondere die Verlängerung ihrer Lebensdauer durch Reparatur defekter Geräte und die Veräußerung funktionstüchtiger gebrauchter Geräte anstelle ihrer Zuführung zur Entsorgung in Betracht.

Helfen Sie uns, Abfall zu vermeiden, und wenden Sie sich an unseren Service.

Weitere Informationen enthält das Abfallvermeidungsprogramm des Bundes unter Beteiligung der Länder.

Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreiber, wenn sie ein Neugerät der gleichen Geräteart mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt. Im Fernabsatzhandel beschränkt sich die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung bei Erwerb eines Neugeräts auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschränke, Luftentfeuchter), Bildschirme und Bildschirmgeräte mit einer Bildschirm-Oberfläche > 100 cm² und auf Großgeräte, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt.

Abgesehen davon können Verbraucher bis zu drei Altgeräte einer Geräteart bei einer Sammelstelle eines Vertreibers unentgeltlich abgeben, ohne dass dies an den Erwerb eines Neugeräts geknüpft ist. Allerdings darf keine der äußeren Abmessungen des Altgeräts 25 cm überschreiten.

Entsorgung

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

 Jeder Verbraucher ist deshalb gesetzlich verpflichtet, Elektro-Altgeräte an einer zugelassenen Sammel- oder Rücknahmestelle abzugeben. Dadurch werden sie einer umwelt- und ressourcenschonenden Verwertung zugeführt.

Sie können Elektro-Altgeräte kostenlos beim lokalen Wertstoff-/Recyclinghof abgeben.

Für weitere Informationen zu diesem Thema wenden Sie sich direkt an Ihren Händler.

Daten löschen nicht vergessen!

Jeder Verbraucher ist, falls erforderlich, für das Löschen von personenbezogenen Daten aus Elektro- bzw. Elektronikgeräten selbst verantwortlich.

Batterien und Akkus, Lampen und Leuchtmittel

Falls erforderlich, müssen Alt-Batterien und Alt-Akkus, die nicht vom Elektroaltgerät umschlossen sind, sowie Lampen/Leuchtmittel, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe aus den Geräten entfernt und getrennt entsorgt werden.



Das nebenstehende Symbol bedeutet, dass Batterien und Akkus nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt

werden dürfen.

Verbraucher sind gesetzlich verpflichtet, alle Batterien und Akkus, egal, ob sie Schadstoffe*) enthalten oder nicht, bei einer Sammelstelle ihrer Gemeinde/ihrer Stadtteils oder im Handel abzugeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie einer Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen wie Kobalt, Nickel oder Kupfer zugeführt werden können.

Die Rückgabe von Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

Einige der möglichen Inhaltsstoffe wie Quecksilber, Cadmium und Blei sind giftig und gefährden bei einer unsachgemäßen Entsorgung die Umwelt. Schwermetalle z. B. können gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben und sich in der Umwelt sowie in der Nahrungskette anreichern, um dann auf indirektem Weg über die Nahrung in den Körper zu gelangen.

Bei lithiumhaltigen Altbatterien besteht hohe Brandgefahr. Daher muss auf die ordnungsgemäße Entsorgung von lithiumhaltigen Altbatterien und -akkus besonderes Augenmerk gelegt werden. Bei falscher Entsorgung kann es außerdem zu inneren und äußeren Kurzschlüssen durch thermische Einwirkungen (Hitze) oder mechanische Beschädigungen kommen. Ein Kurzschluss kann zu einem Brand oder einer Explosion führen und schwerwiegende Folgen für Mensch und Umwelt haben. Kleben Sie daher bei lithiumhaltigen Batterien und Akkus vor der Entsorgung die Pole ab, um einen äußeren Kurzschluss zu vermeiden.

Batterien und Akkus, die nicht fest im Gerät verbaut sind, müssen vor

der Entsorgung entfernt und separat entsorgt werden.

Batterien und Akkus bitte nur in entladene Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

Laden Sie Ihre Akkus richtig und vollständig, um ihre Lebensdauer zu maximieren. Entladen Sie sie gegebenenfalls vollständig mit einem geeigneten Ladegerät, bevor Sie sie wieder aufladen.

Benutzen Sie immer die richtige Art von Batterien für Ihre Geräte. Ein fehlerhafter Gebrauch kann die Lebensdauer der Batterien verkürzen und möglicherweise schädliche Auswirkungen haben.

*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium

Hg = Quecksilber

Pb = Blei

Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

– Außenverpackung aus Pappe

- Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)
- Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE)
- Spannbänder aus Polypropylen (PP)
- Auch Energie sparen schützt vor zu starker Erwärmung unserer Erde. Ihr neues Gerät verbraucht mit seiner umweltverträglichen Isolierung und seiner Technik wenig Energie.



Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden müssen, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.

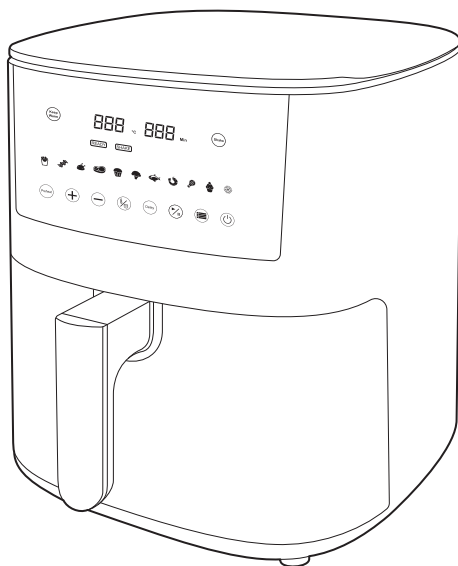
Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

Technische Daten

Hersteller	hanseatic
Gerätebezeichnung	Heißluftfritteuse
Modell	HAF651650BCU
Versorgungsspannung in V~/50 Hz	220–240 V~, 50–60 Hz
Garraum-Volumen in Liter	
mit Siebeinsatz	6,5 l
ohne Siebeinsatz	7,2 l
Gerätemaße in cm	38,8 × 30,0 × 32,4 cm
Leergewicht in kg	4,6 kg
Bestellnummer	52857363

hanseatic

HAF651650BCU



User manual

Air fryer

Manual/version:
2401-01104 EN 20250110
Order no.: 52857363
Reproduction, even of
excerpts, is not permitted!

Table of contents

Explanation of terms/symbols	EN-3	Modes	EN-20
Safety	EN-4	Selectable cooking modes	EN-20
Intended use	EN-4	Delay function	EN-23
Safety notices	EN-4	Keep warm function	EN-23
Delivery	EN-12	Shake function	EN-23
Package contents	EN-12	Preheating function	EN-24
Checking the delivery	EN-12	Cooking tips	EN-24
Appliance parts and control elements	EN-13	Care and maintenance	EN-25
Function keys	EN-14	Troubleshooting table	EN-27
Start-up	EN-15	Service	EN-28
Moving and unpacking	EN-15	Waste prevention, free return and disposal	EN-29
Connection	EN-15	Waste prevention	EN-29
Connection requirements	EN-16	Free return of old electrical appliances	EN-29
Cleaning before use	EN-16	Disposal	EN-30
Heating up the appliance for the first time	EN-16	Packaging	EN-32
Operation	EN-18	Technical data	EN-33
Before getting started	EN-18		
Starting, pausing and ending the cooking process	EN-18		

Explanation of terms/symbols



Please read through the safety notices and this user manual carefully before using the appliance. This is the only way you can use all the functions reliably and safely.

Be absolutely sure to also observe the national regulations in your country, which are also valid in addition to the regulations specified in this user manual.

Keep all safety notices and instructions for future reference. Pass all safety notices and instructions on to the subsequent user of the appliance.

The following symbols can be found in this user manual.



WARNING

This symbol indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, could result in death or serious injury.



CAUTION

This symbol indicates a hazard with a low level of risk which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.



NOTICE

This symbol warns against possible damage to property.



This symbol refers to useful additional information.



This symbol warns of a hot surface.

Safety

Intended use

The appliance is intended for cooking food.

The appliance is designed for use in private households and is not designed for commercial use or multiple use (e.g.: use by several parties in a block of flats).

It is not suitable for use outdoors or on non-stationary sites (e.g. ships).

Make sure the appliance is properly positioned. Never use adhesives or glue to fix the appliance in place.

The appliance is not suitable

- for heating a room.
- for drying or storing food, clothes or other items.
- for heating up warming pads, slippers, sponges, damp cloths and similar.

Persons who are unable to operate the appliance safely due to their physical, buttnony or mental abilities or lack of knowledge must be supervised during use.

Do not make any technical changes to the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufac-

turer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Use the appliance exclusively as described in this user manual. Any other use is deemed improper and may result in damage to property or even personal injury. The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper use.

Safety notices

In this chapter you will find general safety instructions which you must always observe for your own protection and that of third parties. Please also observe the warning notices in the individual chapters on operation, setup etc.

Risks to children and certain groups of individuals

WARNING

Risk of suffocation for children!
Children can become entangled in the packaging film or swallow small parts and suffocate.

- Do not allow children to play with the packaging film.
- Prevent children from pulling small parts from the appliance or taking them out of the accessory bag and putting them in their mouths.
- 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 knowledge if they have been given 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 without supervision.

**WARNING****Risk of injury!**

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

**WARNING****Risk of injury!**

Children and certain groups of people have a higher risk of being injured when handling the appliance.

**WARNING****Risk of electric shock!**

Touching live parts may result in severe injury or death.

Risks in handling household electrical appliances

- Only use the appliance indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
- Do not operate or continue to operate the appliance if it
 - shows visible signs of damage – for example, the mains cable is defective.
 - starts smoking or there is a smell of burning.
 - makes unfamiliar noises.In such cases, you should pull the mains plug out of the socket or switch off/unscrew the fuse and have the appliance repaired (see “Service”).
- 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.
- Check the appliance regularly for damage.
- Do not use the appliance in wet rooms or outdoors.
- The appliance corresponds to protection class I and may only be connected to a socket with a protective conductor that has been installed properly. Ensure that the voltage is correct when connecting it. More detailed information about this can be found on the type plate.
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; consult a qualified professional if necessary (see “Service”).
- We recommend using a pulse-sensitive fault current switch (residual current operated circuit-breaker).
- The appliance may be connected to the mains only af-

ter completion of all installation and assembly work.

- Keep the appliance, the mains plug and the mains cord away from open flames and hot surfaces. The insulation of the mains cord could melt.
- Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.
- Never pull the mains plug out of the socket by the mains cord; always hold the mains plug itself.
- Never touch the mains plug with wet hands.
- Never immerse the mains cord or plug in water or any other liquids.
- In the event of a fault, as well as before cleaning or maintenance, pull out the mains plug/switch off or unscrew the fuse.
- Do not put any objects in or through the housing openings and also make sure that children cannot insert any objects through them.
- The appliance must not be cleaned with a steam cleaner.
- Only parts corresponding to the original appliance specifications may be used for repairs.
- Investigations and repairs to the appliance may only be carried out by authorised specialists, such as our Service department.
- Unauthorised repairs to the appliance can cause property damage and personal injury, and invalidate liability and warranty claims. Never try to repair the appliance yourself.



CAUTION

Fire hazard!

Improper handling of the appliance can lead to fire.

- Connect the appliance only to a properly installed and earthed electric socket. Do not connect to a multi-sock-

et extension cable or a multi-socket plug.

- Please note that the appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.



NOTICE

Risk of damage to property!
Improper handling of the appliance may result in damage or explosions.

- If a trolley is used to move the appliance, the appliance must be lifted as shown on the packaging.
- Do not lift the appliance by the handles! They are not intended to carry the heavy weight of the appliance.
- Do not use sharp objects to unpack the appliance.
- Do not place the appliance on heat-generating surfaces or near heat-generating appliances.
- Use the supplied accessories only with this appliance.

- Do not use the appliance for frying with oil.
- Do not overfill the cooking baskets. The food to be cooked can lead to damage to the appliance or reduced safety when it comes into contact with the heating elements.
- When cleaning, please note:
 - Under no circumstances should sharp, coarse, sodium carbonate-based, acidic, solvent-based or abrasive cleaning agents be used. All-purpose cleaners with a neutral pH are recommended.
 - The door seals can be damaged by unsuitable cleaning agents. Use care products only on the outer surfaces.
 - Use only soft cloths.
 - Ensure that water does not enter the ventilation slits or enter into the electrical components.

Risks when handling heat-generating appliances



CAUTION

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Do not touch the parts of the housing!
- Do not touch hot parts. Always protect hands with oven gloves or pot holders when working on the hot appliance. Only use dry oven gloves or potholders. Wet textiles are better heat conductors and can cause steam burns.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning.
- The cooking baskets and accessories get hot during operation. Do not touch the cooking baskets and accessories without protection.

Only place on heat-resistant surfaces.



CAUTION

Fire hazard!

Improper handling of the appliance may result in fire and damage to property.

- Do not operate the appliance unattended.
- To ensure sufficient air circulation, it is imperative that the instructions in the 'Start-up' chapter are followed.
- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, as these objects may become hot and catch fire.
- The appliance is intended for cooking food. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition, or fire.
- Do not store any items in the cooking chamber. Accidentally switching on the appliance can cause dam-

age or even ignition. Do not use the cooking chamber for storage purposes.

- Do not leave any objects on the appliance while it is in use.
- Never heat flammable objects or dishes containing alcohol.
- If smoke is emitted, the appliance should be shut off or the power plug pulled and the appliance kept closed to avoid possible flames.
- In the event of a fire, keep the appliance closed, immediately disconnect the power plug from the socket, or turn off the automatic circuit breaker or remove the fuses.
- Never extinguish burning oil or fat with water. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation 'F' or a fire blanket.

- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Service department (see "Service").

General risks when cooking food



CAUTION

Health hazard!

Improper use of this appliance can lead to damage to health.

- Clean the appliance regularly and remove any traces of food leftovers immediately.
- Particularly with poultry and dishes containing fresh egg, and when warming up meals, ensure that the food is fully cooked through to kill off all pathogens (e.g. salmonella).
- Use a thermometer to check the recommended cooking temperature.

**CAUTION**

Acrylamide may be carcinogenic. Acrylamide is produced when starch is exposed to excessive heat, e.g. in potatoes (fries, chips), biscuits, toast, bread etc.

- Keep cooking times as short as possible.
- Only brown the food slightly, do not allow it to brown too much.
- Cut larger-sized fries and then bake at a maximum of 180 °C.

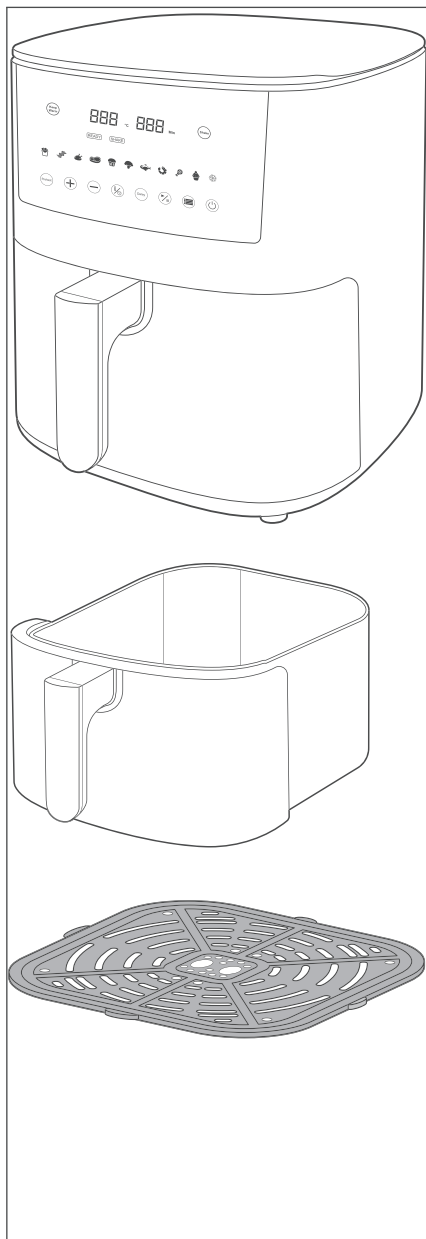
**NOTICE**

Risk of damage to property!
Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could

adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Delivery



Package contents

- Air fryer
- 1x cooking basket
- 1x sieve insert

Checking the delivery

1. Transport the appliance to an appropriate location and unpack it (see "Start-up").
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has transport damage, please contact our Service department (see "Service").



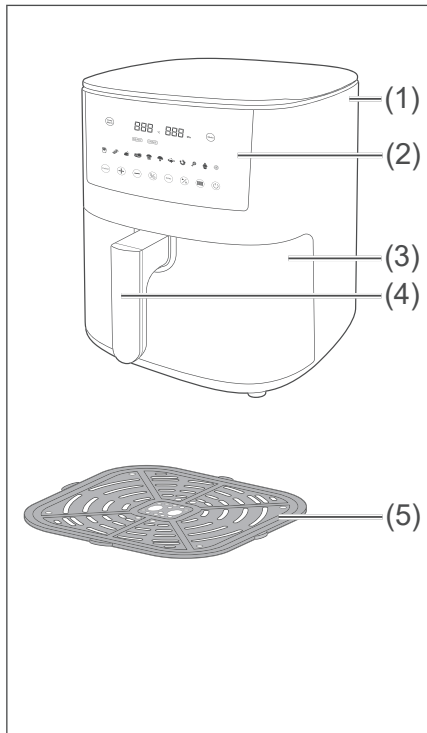
WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

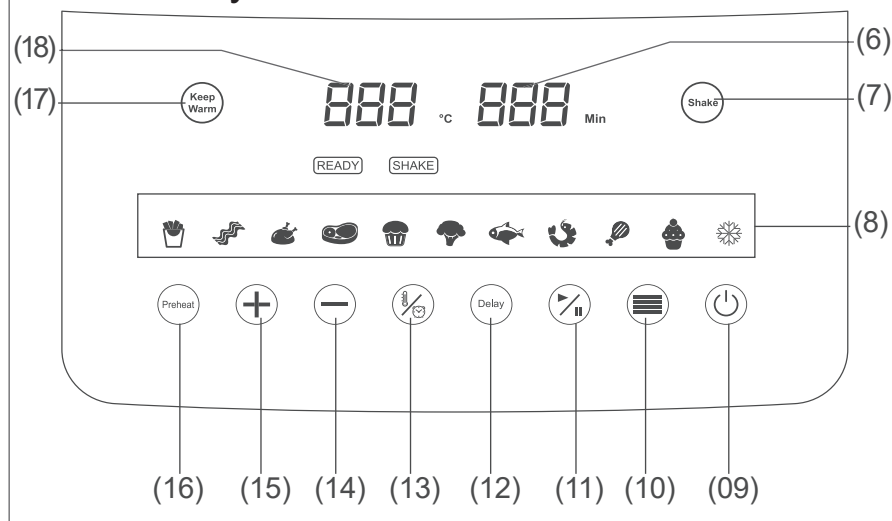
- Never use a damaged appliance.

Appliance parts and control elements



- (1) Main unit
- (2) Control panel
- (3) Cooking basket
- (4) Handle
- (5) Sieve insert

Function keys



- (6) Cooking time display
- (7) Shake button
- (8) Function buttons for selecting cooking modes
- (09) On / Off button
- (10) Cooking mode button
- (11) Start/Pause button
- (12) Delay button
- (13) Change temperature / time button
- (14) "-" button
- (15) "+" button
- (16) Preheat button
- (17) Keep warm button
- (18) Temperature indicator

Start-up

CAUTION

Fire hazard!

Improper handling of the appliance may result in damage or cause a fire. Heat trapped inside the appliance may shorten its service life.

- Ensure sufficient ventilation. Do not cover the vents, for example with oven mitts or cookery books!

NOTICE

Risk of damage to property! Improper handling of the appliance may result in damage.

- Do not use sharp objects to unpack the appliance.
-

Moving and unpacking

- Carefully unpack the appliance and remove all packaging items, plastic profiles, adhesive strips and foam padding from inside, outside and from the back plate of the appliance.

Connection

WARNING

Risk of electric shock / fire hazard!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; consult a qualified professional if necessary (see the chapter "Service").
-

- Only connect the appliance to a properly installed protective contact socket with its own adequate protection (220–240 V~ / 50–60 Hz).

Connection requirements

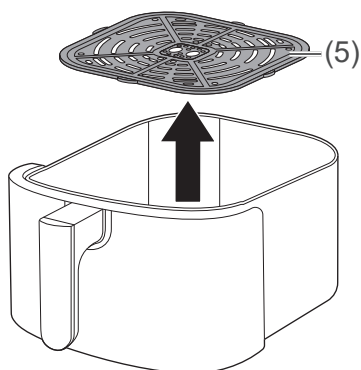
- For the electrical connection of the new appliance, you need a properly installed protective contact socket, which must be adequately secured (see "Technical data").
- The connection voltage of the appliance must correspond to the mains voltage in your home (see rating plate on the back of the appliance).
- Do not use multiplugs or extension cables!

Cleaning before use

The appliance should be cleaned before first use so that, for example, packaging residues do not affect the flavour of the food (see "Care and maintenance").

Heating up the appliance for the first time

- Place the appliance on a level, heat-resistant surface.
- Leave at least 50 mm around the appliance.
- To remove the cooking basket (3) from the main unit (1):
 - Hold the main unit at the top.
 - Hold the handle with one hand.
 - Pull the cooking basket out of the main unit.
 - Place the cooking basket on a heat-resistant surface.
- To remove the sieve insert from the main unit:



- Use the holes in the sieve insert (5) to remove it with your hands when the insert has cooled down a little.

There may be a slight odour during first use. This is non-toxic and disappears after a short moment.

Operation

Before getting started

- Read the "Safety" chapter, particularly the safety instructions.
- Install the appliance correctly, and connect it as described in chapter "Start-up".

Starting, pausing and ending the cooking process



NOTICE

Risk of damage to property!
Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- Use only the supplied cooking basket for cooking.
 - Inspect the cooking basket for damage or dirt before use. Clean with a soft cloth if necessary.
 - Before operation, make sure the cooking basket is fully seated. Never operate the appliance without the cooking basket.
- Do not move the appliance while in use, and make sure it is not standing directly on an edge.

1. Connect the appliance. The On / Off button (09) lights up red.
2. Press the "On/Off" button to switch the appliance on. All selectable buttons light up.
3. Select the function buttons for selecting cooking modes (8) to select from the various cooking modes (see "Selectable cooking modes"). If no selection is made within 30 seconds, the appliance will start automatically.
4. Then press the Start / Pause button (11) to start the programme.
5. Press the Change temperature / time button (13) to switch between the temperature and cooking time settings. The button lights up five times. Press the "+" (15) or "-" (14) buttons to increase or decrease the settings.
 - The temperature is increased or decreased by 5 °C each time.

- The cooking time is increased or decreased by 1 minute with each short press.
- The maximum temperature is 200 °C, and the maximum cooking time is 60 minutes.



The cooking process automatically pauses when the cooking basket is removed.

Reinsert the cooking basket to continue cooking. If the cooking basket is removed for more than 60 minutes, the appliance automatically switches off.

Modes



CAUTION

Fire hazard!

Improper handling of the appliance may result in damage or cause a fire.

- Do not open the cooking chamber if smoke develops! Switch off the appliance, unplug at the mains or switch off at the fuse box.



NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance may cause it to become damaged.

- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.
 - Do not place the cooking basket on the appliance after cooking. Place the hot cooking basket only on a heat-resistant surface.
-

Selectable cooking modes

Use the function buttons (8) to select between 11 different cooking modes, in which the cooking time and temperature are preset as required.

Cooking time				
Programme		Standard value	Setting range	Recommendation
	Chips	20 min.	1–60 min.	20 min.
	Poultry	40 min.	1–60 min.	40 min.
	Shrimp	8 min.	1–60 min.	8 min.
	Pastries and deserts	15 min.	1–60 min.	15 min.
	Bacon	5 min.	1–60 min.	5 min.
	Baking	15 min.	1–60 min.	15 min.
	Steak	12 min.	1–60 min.	12 min.
	Fish	15 min.	1–60 min.	15 min.
	Chicken leg	22 min.	1–60 min.	22 min.
	Frozen food	20 min.	1–60 min.	20 min.
	Vegetables	10 min.	1–60 min.	10 min.

Cooking temperature			
Programme		Standard value	Setting range
	Chips	200 °C	80-200 °C
	Poultry	180 °C	80-200 °C
	Shrimp	185 °C	80-200 °C
	Pastries and desserts	180 °C	80-200 °C
	Bacon	180 °C	80-200 °C
	Baking	180 °C	80-200 °C
	Steak	180 °C	80-200 °C
	Fish	180 °C	80-200 °C
	Chicken leg	190 °C	80-200 °C
	Frozen food	180 °C	80-200 °C
	Vegetables	150 °C	80-200 °C

Delay function

You can use the delay function to delay the start of cooking in a cooking mode (see “Selectable cooking modes”).

1. Place the food in the cooking basket (3) and insert it into the appliance.
2. Press the Delay button (12). The button lights up. The cooking process is delayed by 90 minutes. This delay can be modified using the “+” (15) and “-” (14) buttons. A short press changes the time by 10 minutes, and a long press by 30 minutes.
3. Press the Start/Pause button (11). The delayed cooking process is set. The Delay button and the selected cooking mode light up.

 If you want to cancel the delay function, press the Start/Pause button and the Delay button again.

Keep warm function

With the keep warm function, you can keep already warmed food in the cooking basket warm.

1. Press the Keep warm button (17).
2. The keep warm process starts at a standard temperature of 65 °C for 15 minutes. The temperature and cooking time can be adjusted by pressing the Change temperature / time button (13) and “+” (15) and “-” (14) buttons.

 The temperature can be selected between 60 and 70 °C. The maximum keep warm time is 60 minutes.

Shake function

You can shake food with the appliance.

1. Press the Shake button (7) after selecting a cooking mode. The button lights up and “SHAKE” lights up on the control panel.

2. Press the Start / Pause button (11) to start cooking.

 The appliance beeps 5 times when cooking is half-way finished. This means that you can shake the food at that time.

This feature is preset for chips, poultry, steak, vegetables, fish, shrimp, and chicken legs.

Preheating function

You can let the appliance preheat before you fill in food.

- Press the Preheat button (16). The button lights up and "READY" lights up on the control panel. The preheating process begins.

 The standard temperature of the preheating process is 200 °C. The default preheating time is 3 minutes.

Cooking tips

- For a uniform browning, make sure that the food is evenly distributed in the cooking basket. If necessary, twist or shake the food after half the cooking time.
- To adjust recipes intended for a traditional oven, reduce the specified temperature by 10 °C. Check the food regularly.
- To prevent light foods from being swirled around by the ventilation, secure it, for example, with a toothpick.
- For fresh vegetables and potatoes, use a tablespoon of oil. Increase the amount as needed.
- Check the food and use a suitable thermometer if necessary. Remove the food immediately after completion of cooking or after reaching the desired degree of browning.

Care and maintenance



WARNING

Health hazard!

Improper use of this appliance can lead to damage to health.

- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



CAUTION

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.



CAUTION

Risk of electric shock!

Improper cleaning may lead to electric shocks and short circuits.

- Isolate the fuse and pull out the mains plug from the socket before cleaning. Always take hold of the plug itself, do not pull on the mains cord.
- Ensure that no cleaning water or other liquids can penetrate the ventilation slits or the electrical components.
- The appliance must not be cleaned with a steam cleaner. Steam can get into live components through cracks.



CAUTION

Risk of burns!

The housing becomes hot during operation, especially in the area of the vents. The

containers can also get very hot due to the foods.

- Please allow the appliance to cool completely before cleaning.



NOTICE

Risk of damage to property!
The door seals can get damaged by improper handling.

- Never use harsh, soda, acid, solvent or abrasive cleaners. All-purpose cleaners with a neutral pH are recommended.
- Use care products only on the outer surfaces.
- Only use soft cloths.
- Never immerse the appliance in water.

-
- If possible, clean the appliance after each use before any contaminants can dry.
 - Clean the appliance with a damp, soft cloth. Use warm water and a standard all-purpose detergent or washing-up liquid and a soft sponge or cloth.

- Dissolve stubborn dirt with an undiluted all-purpose cleaner.
- The cooking basket and sieve insert can be cleaned in the dishwasher.
- Wipe down all surfaces after cleaning with a dry, soft cloth.
- For your own safety, please check regularly whether the appliance is intact:
 - Are the mains cable and plug undamaged?
 - Is the housing undamaged?
 - Is the cooking basket undamaged?

Troubleshooting table

Malfunctions can occur in all electrical appliances. This does not necessarily mean there is a defect in the appliance. For this reason, please check the tables to see if you can correct the malfunction.



WARNING

Risk of electric shock in case of improper repair!

Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. You can put your own and future users' lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.

Problem	Possible cause	Solutions, tips
Could not start appliance, display off.	No electricity to socket.	Check the socket by connecting another appliance.
	Mains plug is loose.	Check the tightness of the mains plug.
Display is black.	The appliance is in standby mode.	Press the On / Off button.
The appliance emits odours.	This can happen the first time you use it.	See "Heating up the appliance for the first time".
Display shows "Shut".	The cooking basket is not fully seated.	Check the seating of the cooking basket.
The food is not completely cooked.	Food is not sufficiently distributed in the cooking basket, or the temperature or cooking time is set too low.	Distribute the food in the cooking basket as described in the section "Cooking tips", or increase the cooking time or temperature if necessary.

Service

Please note!

You are responsible for the condition of the appliance and its proper use in the household.

Damage resulting from non-compliance with this manual cannot be recognised.

In order for us to help you quickly, please tell us:

Name of appliance	Model	Order number
hanseatic Air fryer	HAF651650BCU	52857363

General customer service

Please contact your mail order company's product advice centre if you have questions, complaints or accessory orders.

Spare parts

Customers in Germany

Please contact **Hermes Fulfilment GmbH**.

Tel. (057 32) 99 66 00

Monday–Thursday 8 am to 3 pm, Friday 8 am to 2 pm

Email: ersatzteilservice-elektrokleingeraete@hermes-ws.com

Customers in Austria

Please contact your mail order company's customer service centre or product advice centre.

Waste prevention, free return and disposal

Waste prevention

According to the provisions of Directive 2008/98/EC, waste prevention measures always take priority over waste management.

For electrical and electronic devices, waste prevention measures include extending the lifespan of defective devices through repair and reselling used working appliances instead of disposing of them.

Please help us reduce waste and contact our customer service if your product is faulty.

More information can be found in the brochure 'Waste Prevention Programme - of the German Government with the Involvement of the Federal Länder'.

Free return of old electrical appliances

Upon purchasing a new electrical appliance of the same type with essentially the same function, consumers may return an old electrical appliance to a distributor obliged to take back old appliances, at no extra cost for the consumers. This option also exists for deliveries made to a private household. For distance selling, the option of having old electrical equipment collected for free applies only in the case of purchase of new electrical equipment with heat exchangers (e.g. refrigerators, dehumidifiers), screens and display devices with a screen surface $> 100 \text{ cm}^2$, and large devices with at least one of its external dimensions measuring more than 50 cm.

In addition, consumers may return up to three old electrical appliances of the same type to a distributor's collection point for free, without having to purchase a new electrical appliance. In this case, however, the old appliances' external dimensions may not exceed 25 cm.

Disposal

Disposing of old electrical devices in an environmentally friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

Every consumer is therefore required by law to dispose of old electrical appliances at an authorised collection or return point. They will thus be made available for environmentally-sound, resource-saving recycling.

You can dispose of old electrical appliances free of charge at your local recycling centre.

Please contact your dealer directly for more information about this topic.

Don't forget to erase data!

If necessary, each consumer is responsible for erasing personal data from electrical and electronic equipment.

Batteries and rechargeable batteries, lamps and bulbs

If necessary, old single-use and rechargeable batteries that are not encased by an old electrical appliance, as well as lamps/bulbs that can be removed from an old electrical appliance without being destroyed, must be removed and disposed of separately before you return the appliance.



This symbol means that single-use and rechargeable batteries may not be disposed of with the household

waste.

Consumers are required by law to bring all single-use and rechargeable batteries, regardless of whether they contain harmful substances*) or not, to a collection point operated by their communal authority or borough or to a retailer so that they can be disposed of in an environmentally friendly manner and so that valuable resources (e.g. cobalt, nickel or copper) can be recovered.

Batteries and rechargeable batteries can be returned free of charge.

Some of the possible contents (e.g. mercury, cadmium and lead) are toxic and, if improperly disposed of, can have adverse effects on the environment. Heavy metals, for instance, can have detrimental health effects on humans, animals and plants and accumulate in the environment and food chain, and then enter the body indirectly through the consumption of food.

There is a high risk of fire with old lithium batteries. Special care must therefore be taken to properly dispose of old lithium batteries and rechargeable batteries. Improper disposal can also lead to internal and external short circuits due to thermal effects (heat) or mechanical damage. A short circuit can lead to a fire or an explosion and have serious consequences for people and the environment. It is therefore important to tape off the terminals of lithium batteries and rechargeable batteries before disposing of them to prevent an external short circuit.

Single-use and rechargeable batteries that are not built into the device should be removed before

disposal and then disposed of separately.

Please only dispose of single-use and rechargeable batteries in a discharged state!

If possible, use rechargeable batteries in place of disposable batteries.

Charge your batteries properly and fully to maximize their lifespan. If necessary, fully discharge them using a suitable charger before recharging.

Always use the correct type of batteries for your devices. Incorrect use can shorten the life of the batteries and possibly cause harmful effects.

*) labelled with:

Cd = Cadmium

Hg = Mercury

Pb = Lead

Packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

- Outer packaging made of cardboard

- Moulded parts made of foamed, CFC-free polystyrene (PS)
- Films and bags made of polyethylene (PE)
- Tension bands made of polypropylene (PP)
- Saving energy also protects against excessive global warming. Your new appliance uses little energy due to its environmentally friendly insulation and technology.



If you have sufficient space, we recommend retaining the packaging, at least during the warranty period. If the appliance needs to be sent out for repairs, only the original packaging will provide sufficient protection.

If you would like to dispose of the packaging, please dispose of it in an environmentally friendly way.

Technical data

Manufacturer	hanseatic
Name of appliance	Air fryer
Model	HAF651650BCU
Supply voltage in V~/50 Hz	220–240 V~, 50–60 Hz
Cooking chamber volume in litres	
with sieve insert	6.5 l
without sieve insert	7.2 l
Appliance dimensions in cm	38.8 × 30.0 × 32.4 cm
Empty weight in kg	4.6 kg
Order number	52857363

