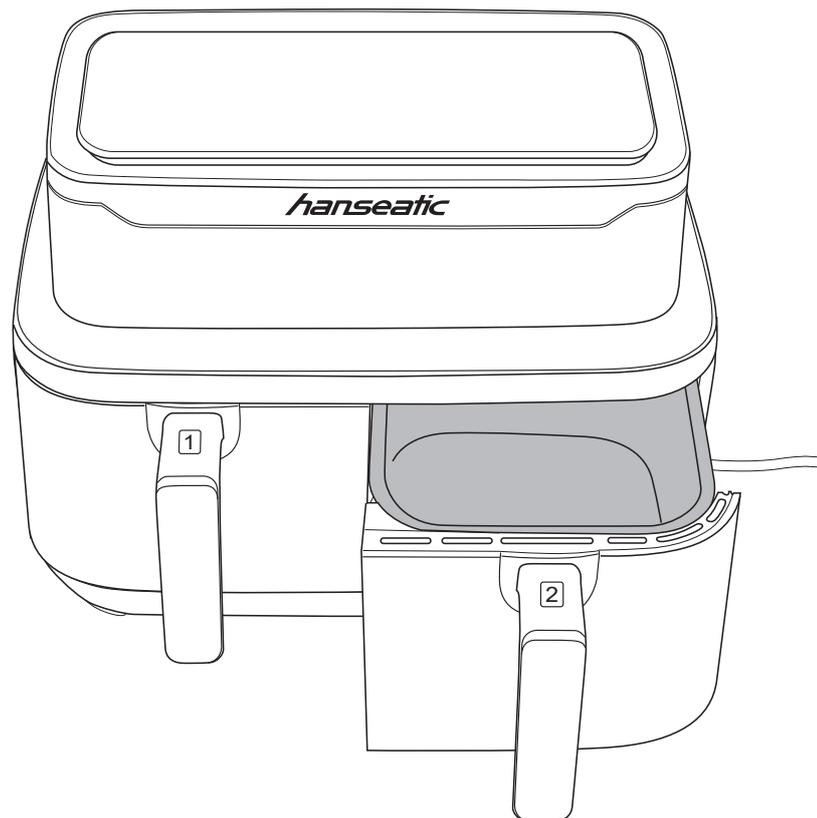


HAF212600D



hanseatic

Gebrauchsanleitung

Heißluftfritteuse

Anleitung/Version:
2301-01742 20231108 DE
Bestell-Nr.: 39156050
Nachdruck, auch auszugsweise, nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis



Wichtige Sicherheitsanweisungen sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die 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 Anleitung 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 Produkts weiter.

Pflege und Wartung	DE-17
Fehlersuchtablelle	DE-18
Service	DE-19
Allgemeiner Service	DE-19
Ersatzteile	DE-19
Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung	DE-20
Abfallvermeidung	DE-20
Kostenlose Altgeräte-Rücknahme	DE-20
Entsorgung	DE-20
Verpackung	DE-21
Technische Daten	DE-22
Begriffs- und Symbolerklärung, Definitionen DE-3	
Begriffserklärung	DE-3
Symbolerklärung	DE-3
Sicherheit	DE-4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	DE-4
Sicherheitshinweise	DE-4
Lieferung	DE-9
Lieferumfang	DE-9
Lieferung kontrollieren	DE-9
Geräteteile und Bedienelemente	DE-10
Inbetriebnahme	DE-11
Transportieren und Auspacken	DE-11
Anschluss-Voraussetzungen	DE-11
Grundreinigung	DE-11
Erstes Aufheizen	DE-11
Allgemeine Hinweise zur Bedienung	DE-12
Bevor Sie beginnen	DE-12
Garvorgang starten, pausieren und beenden	DE-12
Betriebsarten	DE-13
Auswählbare Garmodi	DE-14
Smart-Finish-Funktion	DE-15
Match-Cook-Funktion	DE-15
Dörrfunktion	DE-15
Tipps zum Garen	DE-16

Begriffs- und Symbolerklärung, Definitionen

Begriffserklärung

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.

Symbolerklärung

Folgende Symbole finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung oder auf dem Gerät.



Dieses Symbol warnt vor einer heißen Oberfläche.



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

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 Aufstellungs-orten (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 Putzlapen und Ähnlichem.

Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen 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 re-

parieren lassen (siehe „Service“ auf Seite DE-19).

- 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“ auf Seite DE-19).
- 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 Siche-

rungsautomaten 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“ auf Seite DE-19).

Generelle Risiken beim Garen von Nahrungsmitteln

VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

- 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.

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.

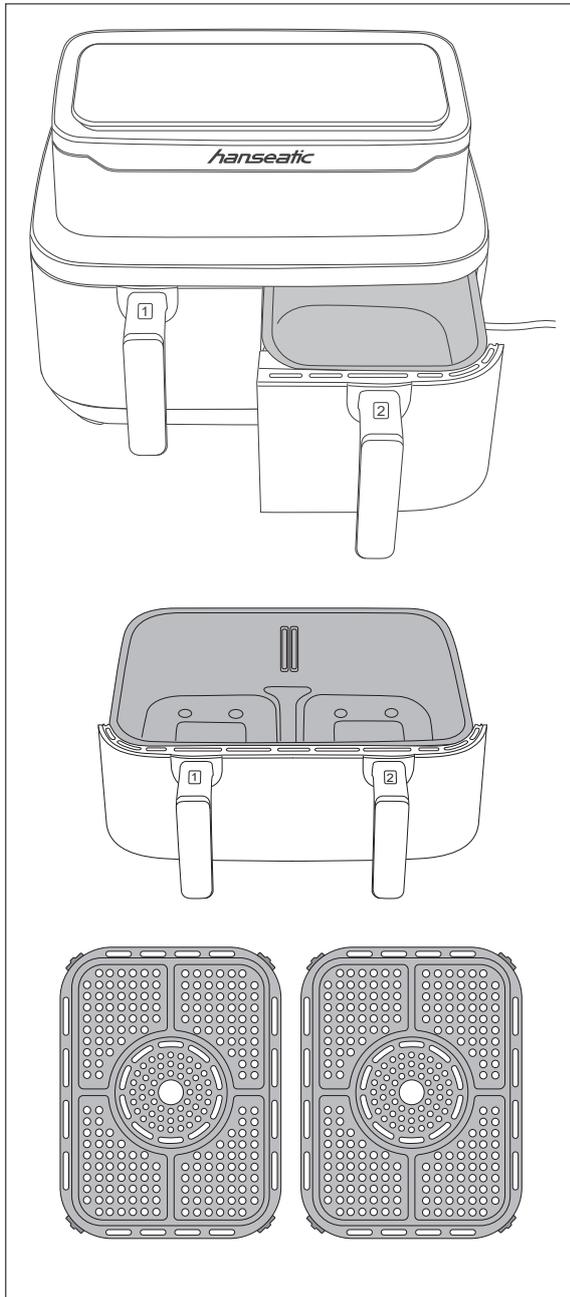
HINWEIS

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



Lieferung kontrollieren

1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es aus (siehe „Inbetriebnahme“ auf Seite DE-11).
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“ auf Seite DE-19).

! WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.

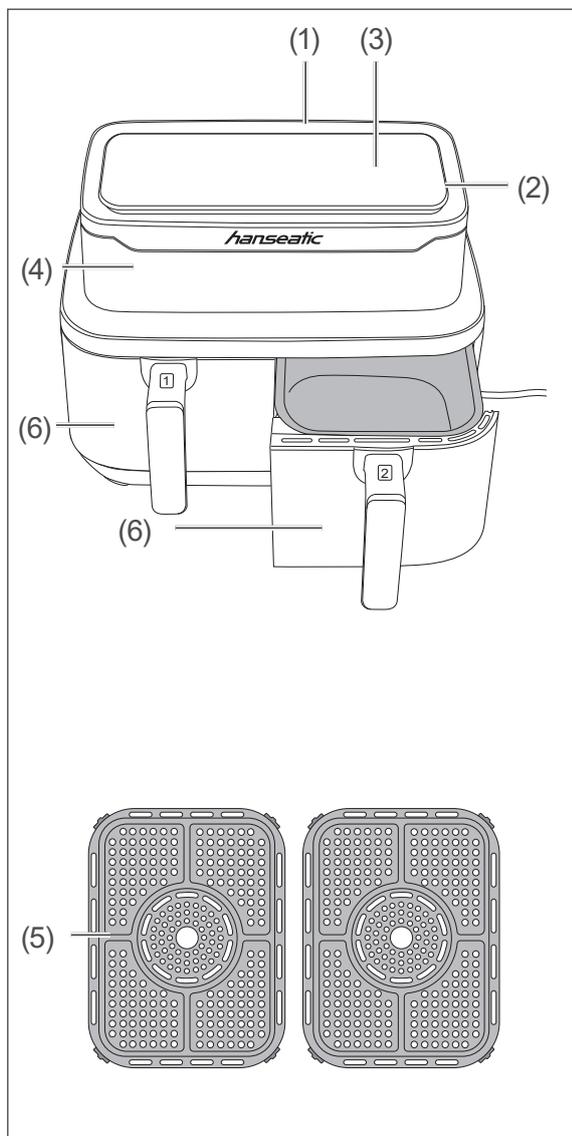
Lieferumfang

- Heißluftfritteuse
- Garkörbe (8,4 l)
- Garkorb (9 l)
- Siebeinsätze



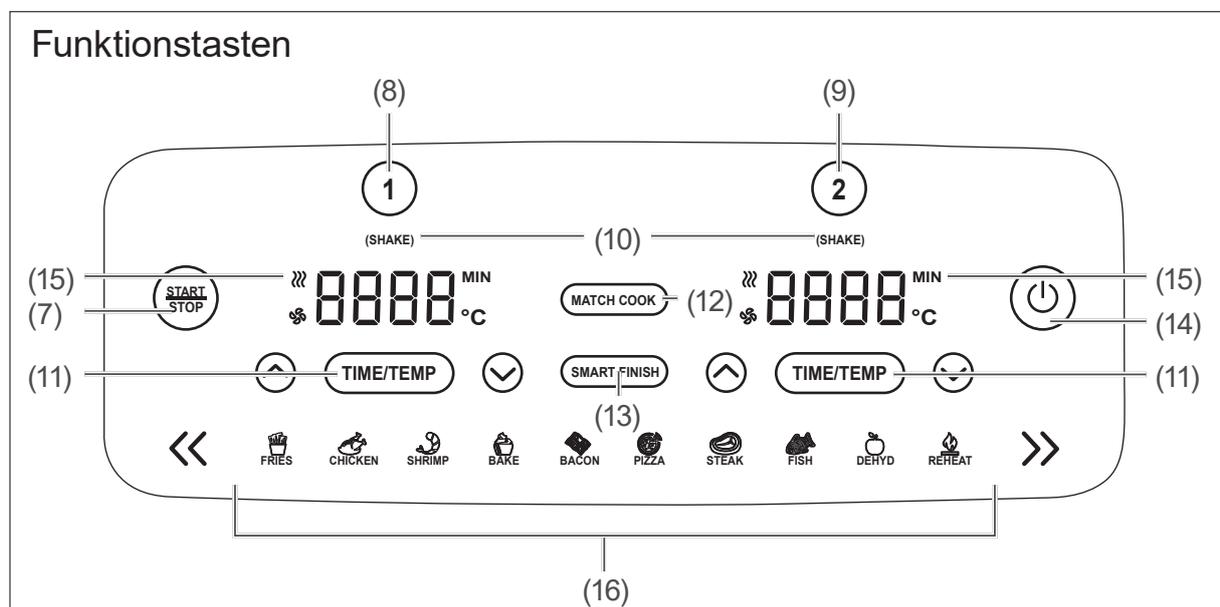
Informationen zur Installation und zur Inbetriebnahme finden Sie ab Seite DE-11.

Geräteteile und Bedienelemente



- (1) Lüftungsauslass (auf der Rückseite)
- (2) Lüftungseingang
- (3) Bedienfeld
- (4) Haupteinheit
- (5) Siebeinsätze
- (6) Garkörbe
- (7) Taster START/STOP
- (8) Kontrolltaster Garzone 1 (linker Garkorb)
- (9) Kontrolltaster Garzone 2 (rechter Garkorb)
- (10) Anzeige SHAKE
- (11) Taster TIME/TEMP
- (12) Taster MATCH COOK
- (13) Taster SMART FINISH
- (14) Taster On/Off
- (15) Anzeige
- (16) Funktionstasten

Funktionstasten



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 vorge-schaltet sein; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate (siehe „Service“ auf Seite DE-19).

- 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“ auf Seite DE-22).
- 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!

Grundreinigung

Das Gerät sollte vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden, damit zum Beispiel Verpackungsreste den Geschmack der Speisen nicht beeinträchtigen (siehe Seite DE-17).

Erstes Aufheizen

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

Allgemeine Hinweise zur Bedienung

Bevor Sie beginnen

- Lesen Sie das Kapitel „Sicherheit“ ab Seite DE-4, insbesondere die Sicherheitshinweise.
- Bauen Sie das Gerät vorschriftsmäßig ein, und schließen Sie es an, wie im Kapitel „Inbetriebnahme“ auf Seite DE-11 beschrieben.

Garvorgang starten, pausieren und beenden

HINWEIS

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

- Ausschließlich die mitgelieferten Garkörbe zum Garen verwenden.
- Die Garkörbe vor der Verwendung auf Beschädigungen oder Verschmutzungen kontrollieren. Ggf. mit einem weichen Tuch reinigen.
- Vor dem Betrieb sicherstellen, dass die Garkörbe komplett eingesetzt sind. Das Gerät niemals ohne die Garkörbe betreiben.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen und sicherstellen, dass es nicht unmittelbar an einer Kante steht.

Um einen Garvorgang

- zu starten, wählen Sie den gewünschten Garmodus mittels der Funktionstasten (16). Alternativ drücken Sie den Taster TIME/TEMP (11) der aktiven Garzone (standardmäßig Garzone 1), um die Garzeit mit den Pfeiltasten einzustellen. Um den zweiten Garkorb zusätzlich zu verwenden, drücken Sie den Kontrolltaster Garzone 2 (9), und wiederholen Sie

die Einstellungsschritte. Drücken Sie den Taster START/STOP (7). Sie können die Garzeit und Temperatur während des Garvorgangs jederzeit anpassen. Wählen Sie dafür die betreffende Garzone aus, und passen Sie die Gardauer und/oder Temperatur mit dem Taster TIME/TEMP und den Pfeiltasten an.

- zu stoppen, wählen Sie die betreffende Garzone mit dem zugehörigen Kontrolltaster. Beim Garen in beiden Zonen wird der Garvorgang in der zweiten Zone fortgesetzt. Der Garvorgang endet nach Ablauf der eingestellten Garzeit automatisch. Das Gerät piept 5-mal und die Anzeige (15) zeigt „0000“ blinkend an.

-  Der Garvorgang pausiert automatisch, wenn ein Garkorb entnommen wird. Die Gardauer erhöht sich um eine Minute. Setzen Sie den Garkorb wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen. Wenn der Garkorb für länger als 5 Minuten entfernt wird, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Um den Garvorgang fortzusetzen, müssen die Garzonen neu programmiert werden.

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 Fernwirksystem betreiben.
 - Nach dem Garvorgang die Garkörbe nicht auf dem Gerät platzieren. Die heißen Garkörbe nur auf einem hitzebeständigen Untergrund platzieren.
-

Auswählbare Garmodi

Sie können mit den Funktionstasten (16) zwischen 10 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.	15–20 Min.
	Geflügel	28 Min.	1–60 Min.	20–40 Min.
	Shrimps	10 Min.	1–60 Min.	10–15 Min.
	Gebäck und Desserts	20 Min.	1–60 Min.	20–40 Min.
	Bacon	7 Min.	1–60 Min.	7 Min.
	Pizza	11 Min.	1–60 Min.	11 Min.
	Steak	13 Min.	1–60 Min.	13 Min.
	Fisch	20 Min.	1–60 Min.	20 Min.
	Dörren	240 Min.	1–600Min.	240 Min.
	Aufwärmen	5 Min.	1–60 Min.	5 Min.

Gartemperatur			
Programm		Standardwert	Einstellbereich
	Pommes Frites	200 °C	80–200 °C
	Geflügel	200 °C	80–200 °C
	Shrimps	200 °C	80–200 °C
	Gebäck und Desserts	200 °C	80–200 °C
	Bacon	200 °C	80–200 °C
	Pizza	200 °C	80–200 °C
	Steak	200 °C	80–200 °C
	Fisch	200 °C	80–200 °C
	Dörren	60 °C	50–80 °C
	Aufwärmen	180 °C	80–200 °C

Smart-Finish-Funktion

Mit der Smart-Finish-Funktion wird der Garvorgang auch bei unterschiedlichen Einstellungen in beiden Garkörben zum gleichen Zeitpunkt beendet.

1. Platzieren Sie das Gargut in den Garkörben (6) und setzen Sie diese in das Gerät ein.
2. Garzone 1 ist automatisch angewählt. Wählen Sie die gewünschte Funktion mittels der Funktionstasten (16). Stellen Sie ggf. mit dem Taster TIME/TEMP (11) und den Pfeiltasten die Gardauer und Temperatur ein.
3. Drücken Sie den Kontrolltaster Garzone 2 (9), um die Garzone 2 auszuwählen, und wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.
4. Drücken Sie den Taster SMART FINISH (13).
5. Drücken Sie den Taster START/STOP (7), um den Garvorgang in der Garzone mit der längeren Gardauer zu starten. Die andere Zone wird solange angehalten.
6. Wenn die verbleibende Gardauer für beide Garzonen die gleiche ist, piept das Gerät und beginnt den Garvorgang in der zweiten Garzone.
7. Um den Garvorgang in einer Garzone vorzeitig zu beenden, stoppen Sie den Garvorgang wie im Abschnitt „Garvorgang starten, pausieren und beenden“ auf Seite DE-12 beschrieben.
8. Wenn 2/3 der Garzeit vergangen sind, blinkt die Anzeige SHAKE (10). Sie können das Gargut bei Bedarf schütteln oder wenden.
9. Wenn der Garvorgang beendet ist, piept das Gerät 5-mal und die Anzeige zeigt blinkend „0000“ an.

Match-Cook-Funktion

Mit der Match-Cook-Funktion können Sie größere Mengen an Gargut in beiden Garkörben mit den selben Einstellungen garen.

1. Platzieren Sie das Gargut in den Garkörben (6) und setzen Sie diese in das Gerät ein.
2. Garzone 1 ist automatisch angewählt. Wählen Sie die gewünschte Funktion mittels der Funktionstasten (16). Stellen Sie ggf. mit dem Taster TIME/TEMP (11) und den Pfeiltasten die Gardauer und Temperatur ein.
3. Drücken Sie den Taster MATCH COOK (12), um die Einstellungen für Garzone 2 zu übernehmen.
4. Drücken Sie den Taster START/STOP (7), um den Garvorgang in beiden Garzonen zu starten.
5. Wenn 2/3 der Garzeit vergangen sind, blinkt die Anzeige SHAKE (10). Sie können das Gargut bei Bedarf schütteln oder wenden.
6. Wenn der Garvorgang beendet ist, piept das Gerät 5-mal und die Anzeige zeigt blinkend „0000“ an.



Der Garvorgang pausiert in der Smart-Finish- oder Match-Cook-Funktion für beide Garkörbe automatisch, wenn ein Garkorb entnommen wird. Setzen Sie den Garkorb wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen. Wenn der Garkorb für länger als 5 Minuten entfernt wird, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Um den Garvorgang fortzusetzen, müssen die Garzonen neu programmiert werden.

Dörrfunktion

Sie können mit dem Gerät Fleisch, Gemüse oder Obst dehydrieren bzw. dörren.

1. Drücken Sie den Taster  DEHYD auf dem Bedienfeld, um die Dörrfunktion einzustellen.
2. Passen Sie nach Bedarf die Dörrdauer oder Dörrtemperatur mithilfe des Tasters TIME/TEMP (11) an. Die voreingestellte Temperatur beträgt 50 °C bei einer Dörrdauer von 240 Minuten.

3. Drücken Sie den Taster START/STOP (7), um den Dörrvorgang zu starten.
 4. Wenn der Dörrvorgang beendet ist, piept das Gerät 5-mal und die Anzeige zeigt blinkend „000“ an.
-

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 möglichst nach jedem Benutzen, bevor evtl. Verunreinigungen trocknen können.
- 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.
- Garkörbe und Siebeinsätze 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?
 - Sind die Garkörbe unbeschädigt?

Fehlersuchtable

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 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.	Den Taster On/Off drücken.
Gerät erzeugt Gerüche.	Dies kann bei der ersten Benutzung passieren.	Siehe „Erstes Aufheizen“ auf Seite DE-11.
Anzeige zeigt „Shut“.	Die Garkörbe sind nicht vollständig eingesetzt.	Den Sitz der Garkörbe 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	HAF212600D	39156050

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**:

Telefon: (057 32) 99 66 00

Montag–Donnerstag 8–15 Uhr, 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 Altgerätes 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.

*) 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.

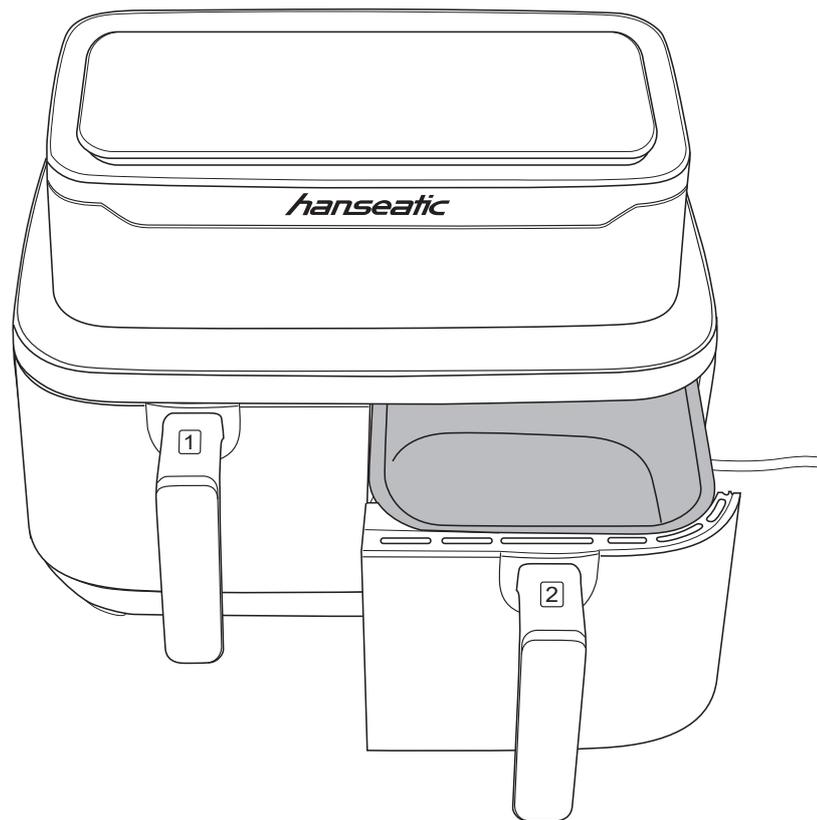


Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden müssen, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt. Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

Technische Daten

Hersteller	hanseatic
Gerätebezeichnung	Heißluftfritteuse
Modell	HAF212600D
Versorgungsspannung in V~/50 Hz	220–240 V~, 50–60 Hz
Garraum-Volumen in Liter	
mit Siebeinsätzen	3,5 l + 3,5 l
ohne Siebeinsätze	4,2 l + 4,2 l
Gerätemaße in cm	30,8 × 33,6 × 40,1 cm
Leergewicht in kg	7,2 kg
Bestell-Nr.	39156050

HAF212600D



hanseatic

User manual

Hot air fryer

Manual/version:
2301-01742 20231108 EN-UK
Order no.: 39156050
Reproduction, even of excerpts,
is not permitted!

Table of contents



Read the important safety instructions carefully and keep these for future use. Please read through the safety instructions and user manual carefully before using the appliance. This is the only way you can use all the functions safely and reliably.

Be sure to also observe the national regulations in your country, which are 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 product.

Explanation of terms and symbols, definitions	EN-3
Explanation of terms	EN-3
Explanation of symbols	EN-3
Safety	EN-4
Intended use	EN-4
Safety notices	EN-4
Delivery	EN-9
Package contents	EN-9
Checking the delivery	EN-9
Appliance parts and control elements . . .	EN-10
Start-up	EN-11
Moving and unpacking.	EN-11
Connection requirements.	EN-11
Cleaning before use.	EN-11
Heating up the appliance for the first time	EN-11
General operating instructions	EN-12
Before getting started	EN-12
Starting, pausing and ending the cooking process.	EN-12
Modes	EN-13
Selectable cooking modes.	EN-13
Smart Finish function.	EN-13
Match Cook Function.	EN-14
Cooking tips	EN-14

Care and maintenance	EN-15
Troubleshooting table	EN-16
Service	EN-17
General customer service	EN-17
Spare parts	EN-17
Waste prevention, free return and disposal	EN-18
Waste prevention	EN-18
Free return of old electrical appliances. . .	EN-18
Disposal	EN-18
Packaging	EN-19
Technical specifications	EN-20

Explanation of terms and symbols, definitions

Explanation of terms

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.

Explanation of symbols

The following symbols can be found in this user manual or on the appliance.



This symbol warns of a hot surface.



This symbol refers to useful additional information.

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 because of their physical, sensory, 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 manufacturer, 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 notices 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 device or taking them out of the accessory bag and putting them in their mouths.

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.

- 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.

Risks in handling household electrical appliances

WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- 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.
 - it starts smoking or there is a smell of burning.
 - it makes unfamiliar noises.
 In these cases, you should pull the mains plug out of the socket or switch off/unscrew the fuse and have the appliance repaired (see „Service“ on page EN-18).
- 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 plug with a protective conductor that has been properly installed. 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“ on page EN-18).
- We recommend using a pulse-sensitive fault current switch (residual current operated circuit-breaker).
- The appliance may be connected to the mains only after 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.

- A steam cleaner is not to be used for cleaning.
- 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-socket extension cable or a multi-socket plug.
- 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 because 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 injury, ignition, or fire.
- Do not store any items in the cooking chamber. Accidentally switching on the appliance can cause damage 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“ on page EN-18).

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.

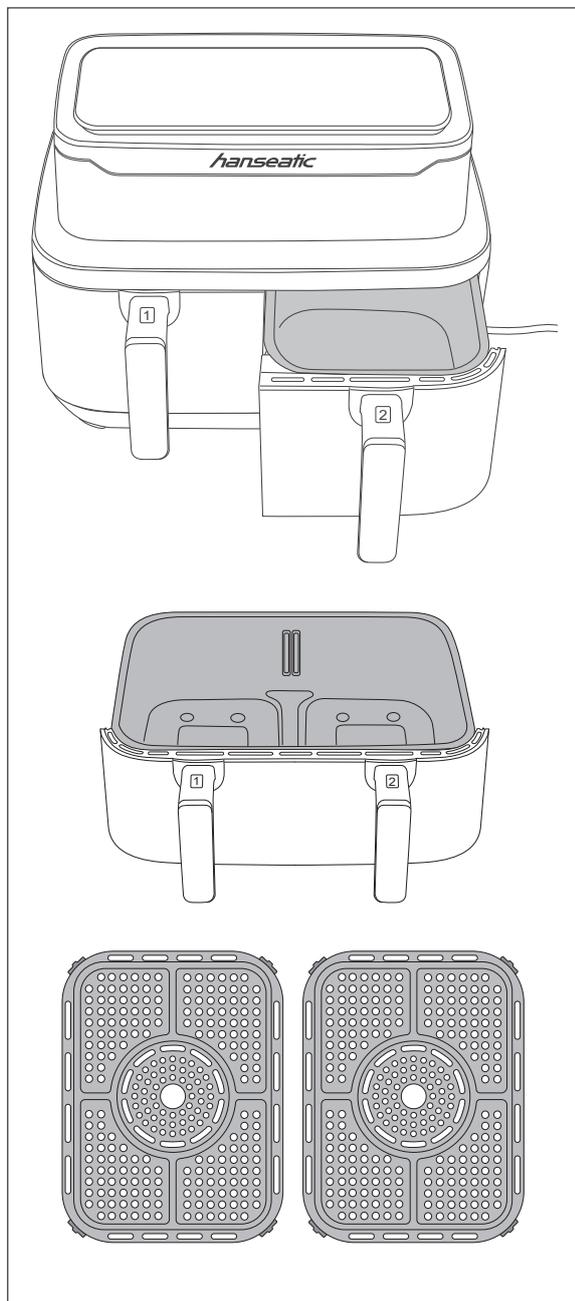
- Keep cooking times as short as possible.
- Only brown the food slightly, do not allow it to brown too much.
- Cut French fries rather large and prepare at a maximum of 180 °C.

 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



Checking the delivery

1. Move the appliance to a suitable place and unpack it (see „Start-up“ on page EN-11).
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 been damaged during transit, please contact our service department (see „Service“ on page EN-18).

! WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- **Never use a damaged appliance.**

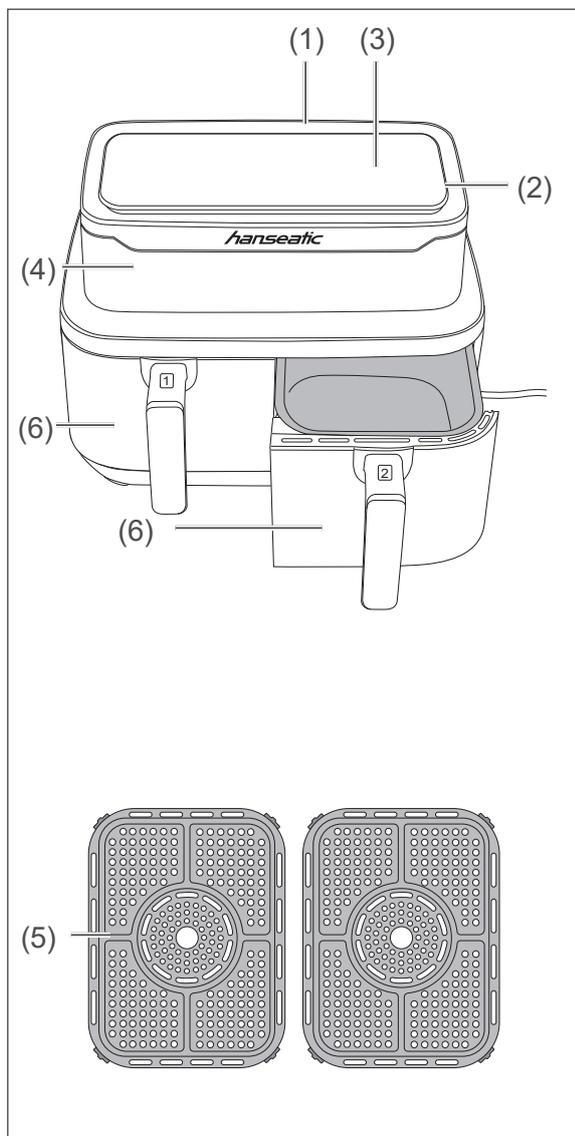
Package contents

- hot air fryer
- cooking baskets (8,4 l)
- cooking basket (9 l)
- mesh inserts

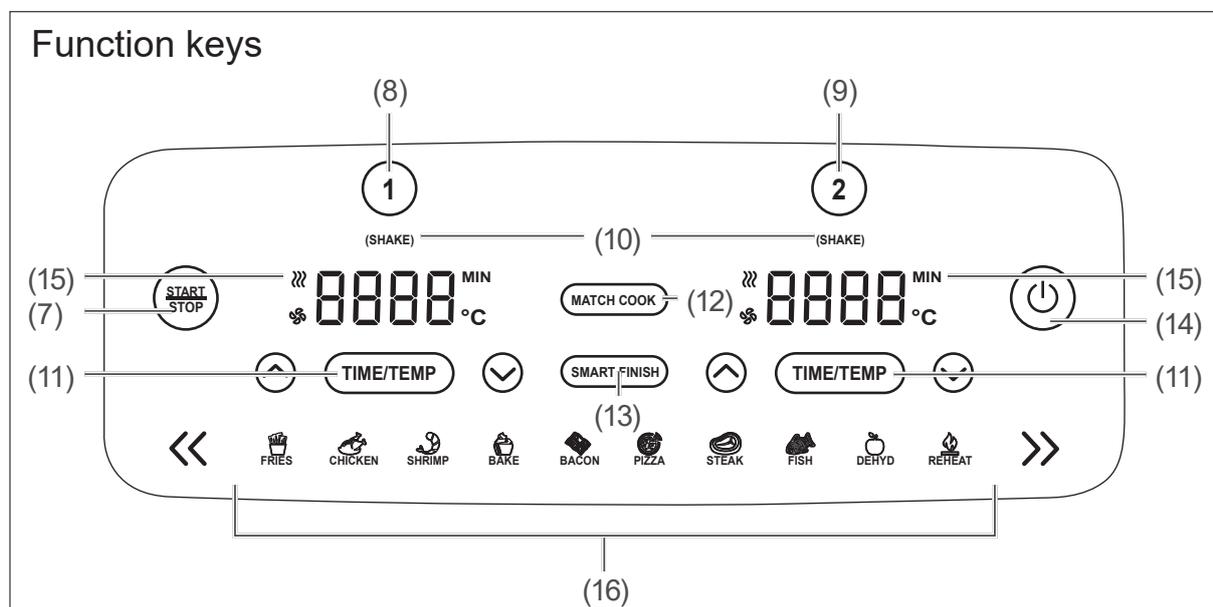


You can find information on installation and start-up from page EN-11.

Appliance parts and control elements



- (1) Ventilation outlet (on the back)
- (2) Ventilation inlet
- (3) Control panel
- (4) Main unit
- (5) Mesh inserts
- (6) Cooking baskets
- (7) START/STOP button
- (8) Control button cooking zone 1 (left cooking basket)
- (9) Control button cooking zone 2 (right cooking basket)
- (10) SHAKE indicator
- (11) TIME/TEMP button
- (12) MATCH COOK button
- (13) SMART FINISH button
- (14) On/Off button
- (15) Display
- (16) Function keys



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.

professional if necessary (see „Service“ on page EN-18).

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

Connection requirements

- To connect your new appliance to the electricity supply, you will need a professionally installed earthed socket with adequate fuse protection (see „Technical specifications“ on page EN-21).
- 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!

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

Cleaning before use

The appliance should be cleaned before first use, for example to ensure that packaging remnants will not negatively affect the taste of food (see page EN-16).

Heating up the appliance for the first time

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

General operating instructions

Before getting started

- Read the 'Safety' chapter from page EN-4, in particular the safety notices.
- Install the appliance as described and connect it as described in chapter „Start-up“ on page EN-11.

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 baskets for cooking.
 - Check the cooking baskets for damage or dirt before use. Clean with a soft cloth if necessary.
 - Before operation, make sure that the cooking baskets are fully inserted. Never operate the appliance without the cooking baskets.
 - Do not move the appliance while in use, and make sure it is not located directly on an edge.
-

In order to

- start a cooking process, select the desired cooking mode with the function keys (16). Alternatively, press the TIME/TEMP button (11) of the active cooking zone (cooking zone 1 by default) to set the cooking time with the arrow keys. To use the second cooking basket additionally, press the control button cooking zone 2 (9) and repeat the setting steps. Press the START/STOP button (7). You can adjust the cooking time and temperature at any time during the cooking process. To do this, select the relevant

cooking zone and adjust the cooking time and/or temperature with the TIME/TEMP button and the arrow buttons.

- stop a cooking process, select the relevant cooking zone with the corresponding control button. In the case of cooking in both zones, the cooking process is continued in the second zone. The cooking process ends automatically after the set cooking time has expired. The appliance beeps 5 times and the display (15) flashes "0000".

-  The cooking process automatically pauses when a cooking basket is removed. Reinsert the cooking basket to continue cooking. If the cooking basket is removed for more than 5 minutes, the appliance automatically switches off. In order to continue the cooking process, the cooking zones must be reprogrammed.
-

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 baskets on the appliance after cooking. Place the hot cooking baskets only on a heat-resistant surface.
-

Selectable cooking modes

Use the function keys (16) to select between 10 different cooking modes, in which the cooking time and temperature are preset as required.

Cooking time				
Mode		Standard setting	Setting range	Recommendation
	Fries	20 Min.	1–60 Min.	15–20 Min.
	Chicken	28 Min.	1–60 Min.	20–40 Min.
	Shrimp	10 Min.	1–60 Min.	10–15 Min.
	Bake	20 Min.	1–60 Min.	20–40 Min.
	Bacon	7 Min.	1–60 Min.	7 Min.
	Pizza	11 Min.	1–60 Min.	11 Min.
	Steak	13 Min.	1–60 Min.	13 Min.
	Fish	20 Min.	1–60 Min.	20 Min.
	Dehydrate	240 Min.	1–600Min.	240 Min.
	Reheat	5 Min.	1–60 Min.	5 Min.

Cooking temperature			
Mode		Standard setting	Setting range
	Fries	200 °C	80–200 °C
	Chicken	200 °C	80–200 °C
	Shrimp	200 °C	80–200 °C
	Bake	200 °C	80–200 °C
	Bacon	200 °C	80–200 °C
	Pizza	200 °C	80–200 °C
	Steak	200 °C	80–200 °C
	Fish	200 °C	80–200 °C
	Dehydrate	60 °C	50–80 °C
	Reheat	180 °C	80–200 °C

Smart Finish function

With the Smart Finish function, the cooking process is terminated at the same time even with different settings in both cooking baskets.

1. Place the food in the cooking baskets (6) and insert them into the appliance.
2. Cooking zone 1 is selected automatically. Use the function keys (16) to select the desired function. If necessary, use the TIME/TEMP button (11) and the arrow buttons to set the cooking time and temperature.
3. Press the control button cooking zone 2 (9) to select the cooking zone 2 and repeat steps 1 and 2.
4. Press the SMART FINISH button (13).
5. Press the START/STOP button (7) to start the cooking process in the cooking zone with the longer cooking time. The other zone will hold.
6. If the remaining cooking time is the same for both cooking zones, the appliance beeps and begins the cooking process in the second cooking zone.
7. To stop the cooking process in a cooking zone prematurely, stop the cooking process as described in the section "Starting, pausing and ending the cooking process" on page EN-12.
8. When 2/3 of the cooking time has passed, the SHAKE indicator (10) flashes. You can shake or turn the food if necessary.
9. When cooking is complete, the appliance beeps 5 times and the display flashes "0000".

Match Cook Function

With the Match Cook function, you can cook larger quantities of food in both cooking baskets with the same settings.

1. Place the food in the cooking baskets (6) and insert them into the appliance.
2. Cooking zone 1 is selected automatically. Use the function keys (16) to select the

desired function. If necessary, use the TIME/TEMP button (11) and the arrow buttons to set the cooking time and temperature.

3. Press the MATCH COOK button (12) to apply the settings to cooking zone 2.
4. Press the START/STOP button (7) to start the cooking process in both cooking zones.
5. When 2/3 of the cooking time has passed, the SHAKE indicator flashes (10). You can shake or turn the food if necessary.
6. When cooking is complete, the appliance beeps 5 times and the display flashes "0000".



The cooking process automatically pauses in the Smart Finish or Match Cook function for both cooking baskets when a cooking basket is removed. Re-insert the cooking basket to continue cooking. If the cooking basket is removed for more than 5 minutes, the appliance automatically switches off. In order to continue the cooking process, the cooking zones must be reprogrammed.

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 them, 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.
- A steam cleaner is not to be used for cleaning. 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.
- Cooking baskets and mesh inserts 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?
 - Are the cooking baskets 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 attempt to repair the 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“ on page EN-11.
Display shows "Shut".	The cooking baskets are not completely inserted.	Check the seat of the cooking baskets.
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 "Tips for cooking", 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 Hot air fryer	HAF212600D	39156050

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 the company **Hermes Fulfilment GmbH**:

Phone: (057 32) 99 66 00

Monday–Thursday 8 a.m.–3 p.m., Friday 8 a.m.–2 p.m.

Email: ersatzteilservice-eletrokleingeraete@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 cm², 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 appliances 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 other 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 poles of lithium batteries and rechargeable batteries before disposing of them to prevent an external short circuit.

Before disposing of the appliance, batteries and rechargeable batteries which are not permanently built into the appliance must be removed and disposed of separately.

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

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

*) 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 specifications

Manufacturer	hanseatic
Name of appliance	Hot air fryer
Model	HAF212600D
Supply voltage in V~/50 Hz	220–240 V~, 50–60 Hz
Cooking chamber volume in litres	
with mesh inserts	3.5 l + 3.5 l
without mesh inserts	4.2 l + 4.2 l
Appliance dimensions in cm	30.8 × 33.6 × 40.1 cm
Empty weight in kg	7.2 kg
Order no.	39156050

