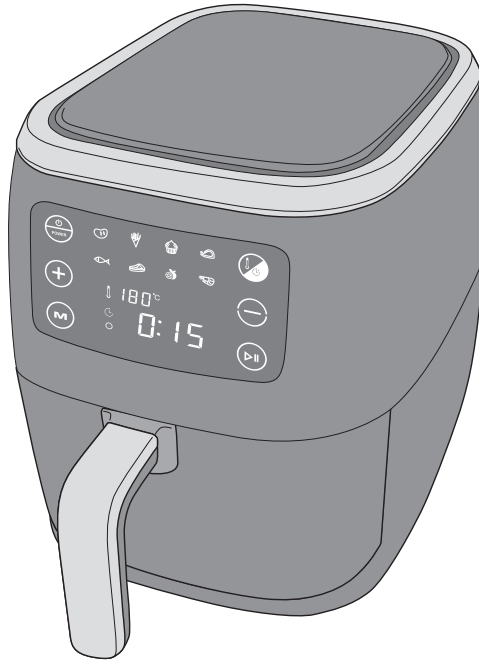


**hanseat**

HFH1800-6BD



## Gebrauchsanleitung

## Air Fryer

Anleitung/Version:  
2001-01268 DE\_20201228  
Bestell-Nr.: 23538453  
Nachdruck, auch auszugs-  
weise, nicht gestattet!

# Inhaltsverzeichnis

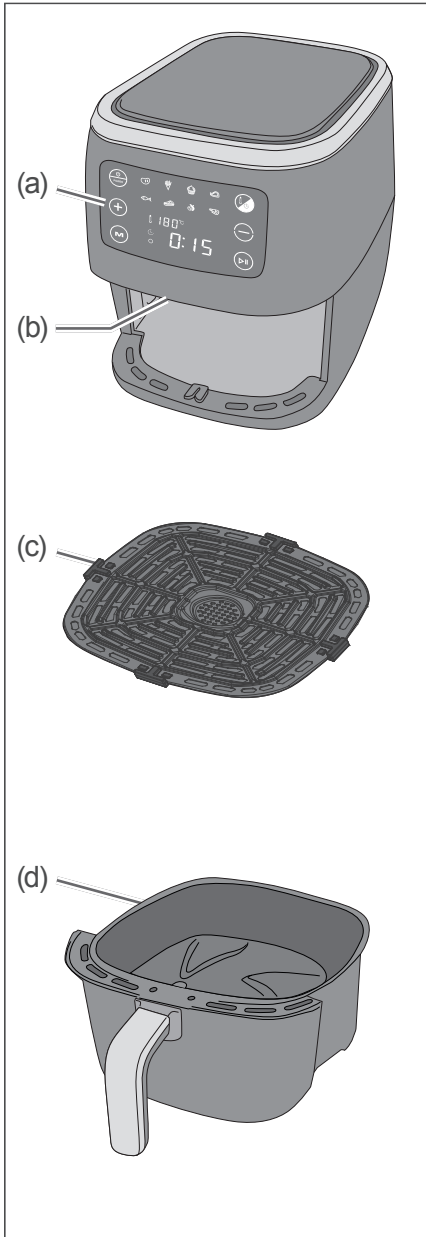


Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. Beachten Sie unbedingt auch die nationalen Vorschriften in Ihrem Land, die zusätzlich zu den in dieser Gebrauchsanleitung 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.

Lieferumfang/Geräteteile . .	DE-3	Inbetriebnahme . . . . .	DE-10
Sicherheit . . . . .	DE-4	Gerät auspacken . . . . .	DE-10
Bestimmungsgemäßer		Lieferung kontrollieren. .	DE-10
Gebrauch. . . . .	DE-4	Geeigneten Standort	
Begriffs-/Symbolerklärung	DE-4	wählen . . . . .	DE-10
Sicherheitshinweise . . . .	DE-5	Grundreinigung . . . . .	DE-10
		Bedienung . . . . .	DE-11
		Voraussetzungen zur	
		sicheren Verwendung . . .	DE-11
		Ein- und ausschalten. . .	DE-11
		Gerät befüllen . . . . .	DE-13
		Garen mit Programm . .	DE-13
		Manuelles Garen. . . . .	DE-14
		Gargut wenden/ aufschütteln. . . . .	DE-15
		Garvorgang vorzeitig beenden . . . . .	DE-15
		Reinigung und Pflege. . . .	DE-16
		Fehlersuchtafel. . . . .	DE-18
		Service . . . . .	DE-19
		Beratung, Bestellung und Reklamation . . . . .	DE-19
		Ersatzteile . . . . .	DE-19
		Umweltschutz. . . . .	DE-20
		Elektro-Altgeräte umweltgerecht	
		entsorgen . . . . .	DE-20
		Verpackung . . . . .	DE-20
		Technische Daten . . . . .	DE-21

# Lieferumfang/Geräteteile



Air Fryer mit

- (a) Bedienfeld mit Display
- (b) Heizschlange (an der Oberseite des Innenraums)
- (c) Herausnehmbarer Einsatz
- (d) Herausnehmbarer Frittierkorb mit Griff
- (e) Netzkabel mit Netzstecker und Kabeldepot auf der Rückseite (ohne Abbildung)
- (f) Lüftungsgitter auf der Rückseite (ohne Abbildung)

# Sicherheit

---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Air Fryer ist ausschließlich zum Zubereiten haushaltsüblicher Mengen an Speisen konzipiert.

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).

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.

## Begriffs-/ Symbolerklärung

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.

## 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, Reinigung etc.



### WARNUNG

#### Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

##### Stromschlaggefahr!

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

- Gerät nur anschließen, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typschild übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden.

- Der Anschluss an eine Steckdosenleiste, eine Mehrfachsteckdose, eine Zeitschaltuhr oder ein separates System zur Fernüberwachung und -steuerung ist unzulässig.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiterbetreiben,
  - wenn es sichtbare Schäden aufweist, z. B. das Netzkabel defekt ist.
  - wenn es (dunklen) Rauch entwickelt oder verbrannt riecht.
  - ungewohnte Geräusche von sich gibt.

In diesen Fällen Netzstecker aus der Steckdose ziehen und Gerät reparieren lassen (siehe „Service“ auf Seite DE-19).

- Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen, so wie unser Service (siehe

Seite DE-19). Eigenständige Reparaturen an dem Gerät können Sach- und Personenschäden verursachen, und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren.

- Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.  
In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Bei Nichtverwendung, im Fehlerfall sowie vor Reinigung und Wartung den Netzstecker immer aus der Steckdose ziehen.
- Darauf achten, dass Kinder keine Gegenstände in das Gerät hineinstecken.
- Gerät, Netzstecker und Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
- Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen. Die Folge kann ein Kabelbruch sein.
- Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose ziehen, immer den Netzstecker selbst anfassen.
- Netzkabel nie als Tragegriff verwenden.
- Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät niemals so lagern, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Niemals nach einem Elektrogerät greifen, wenn es ins Wasser gefallen ist. In einem solchen Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Weder das Gerät selbst noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Alle Teile nach dem Reinigen gründlich abtrocknen.

## Risiken im Umgang mit sich erheizenden Hausgeräten

### Brandgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Brennbare Gegenstände in unmittelbarer Nähe des Geräts können sich entzünden.

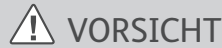
- Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen, wie z. B. Vorhängen, aufstellen.
- Gerät nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen, wie Herdplatten, Öfen etc.
- Gerät nicht abdecken, z. B. mit Tüchern o. Ä.

### Risiken für Kinder

#### Erstickungsgefahr!

Kinder können sich in der Verpackungsfolie verfangen und ersticken.

- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen.



### Risiken für bestimmte Personengruppen

Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten! Kinder erkennen Gefahren häufig nicht oder unterschätzen sie.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und sein Netzkabel sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.

- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.

### Risiken im Umgang mit diesem Gerät

#### Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß und bleibt auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit heiß.

Berühren des heißen Geräts kann zu Verbrennungen führen.

- Tragen Sie rutschfeste Koch- oder Grillhandschuhe.
- Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen, mindestens jedoch 30 Minuten.

Während des Garens setzt sich heißes Fett des Garguts im Frittierkorb ab. Dieses kann Sie beim Herausnehmen verbrennen.

- Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen der heißen Speise.

- Halten Sie Einsatz und Frittierkorb ein wenig von sich weg.

### HINWEIS

**Beschädigungsgefahr!**  
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Gerät niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aussetzen.
- Gerät nur benutzen, wenn es auf einer ebenen, stabilen und unempfindlichen Oberfläche steht.
- Gerät nie unbefüllt in Betrieb nehmen.
- Beachten, dass die Oberflächen-Beschichtungen von Möbeln manchmal chemische Zusätze enthalten, die die Gummifüße des Geräts angreifen können. Auf diese Weise können Rückstände auf der Möbelloberfläche entstehen. Daher unter das Gerät eine hitze- und wasserunempfindliche Unterlage legen.



- Gerät nicht unter Küchenschränken o. Ä. aufstellen. Durch den austretenden Dampf können diese beschädigt werden.
- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
- Gerät zum Reinigen niemals in Wasser tauchen.
- Gerät oder einzelne Geräteteile nie in eine Spülmaschine stellen.
- Zur Reinigung keinen Dampfreiniger verwenden. Damit kann ein Kurzschluss verursacht und das Gerät beschädigt werden.
- Keine lösemittelhaltigen, ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel (z. B. Backofen- oder Grill-Spray) oder Reinigungsutensilien wie z. B. Topfschwämme oder Ähnliches verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.

# Inbetriebnahme

---

## Gerät auspacken

### HINWEIS

Beschädigungsgefahr!  
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.

1. Packen Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie vorsichtig alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster.

## Lieferung kontrollieren

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät einen Transportschaden aufweist.
3. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe Seite DE-19).

### WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

- Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.
- 

## Geeigneten Standort wählen

Stellen Sie das Gerät

- auf eine feste, ebene und unempfindliche Stellfläche.
- so auf, dass ein Sicherheitsabstand von ca. 15 cm besteht (seitlich und oben).
- so auf, dass er für Kinder unerreichbar ist.

Stellen Sie das Gerät nicht

- unter einem Hängeschrank auf.
- auf oder neben einen Herd oder eine andere Wärmequelle.
- in der Nähe von brennbaren Gegenständen, wie z. B. Vorhängen, auf.
- auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab, wie z. B. Herdplatten, Öfen etc.

## Grundreinigung

Führen Sie abschließend eine Grundreinigung durch, wie in Abschnitt „Reinigung und Pflege“ ab Seite DE-16 beschrieben.

# Bedienung

## Voraussetzungen zur sicheren Verwendung

- Sie haben das Kapitel „Sicherheit“ ab Seite DE-4 gelesen.
- Sie haben das Gerät vorbereitet, wie im Kapitel „Inbetriebnahme“ auf Seite DE-10 beschrieben.

### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr!


Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß und bleibt auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit heiß.




- Gerät nur am Griff anfassen.
- Rutschfeste Koch- oder Grillhandschuhe tragen.
- Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.









## Ein- und ausschalten



Das Gerät verfügt über drei Betriebszustände.

- Aus:  
Wenn der Netzstecker nicht in der Steckdose steckt, ist das Bedienfeld (a) unbeleuchtet.
- Standby:  
Wenn der Netzstecker in einer ordnungsgemäß installierten Steckdose steckt und der Frittierkorb (d) sich im Gerät befindet, zeigt das Bedienfeld (a) nur das Symbol .
- Ein:  
Das Bedienfeld ist erleuchtet.

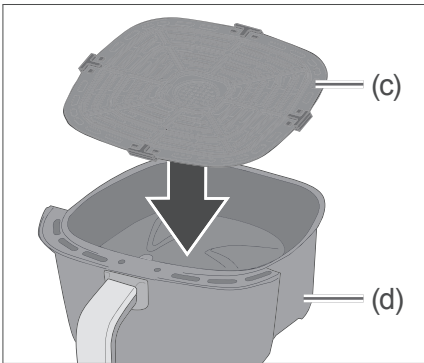
Gardauer				
Programm		Standardwert	Einstellbereich	Empfehlung
	Koteletts <sup>1)</sup>	15 Min.	1–60 Min.	15–20 Min.
	Pommes Frites <sup>1)</sup>	20 Min.	1–60 Min.	15–20 Min.
	Kuchen	30 Min.	1–60 Min.	30 Min.
	Hühnerschenkel <sup>1)</sup>	20 Min.	1–60 Min.	20–40 Min.
	Fisch <sup>1)</sup>	12 Min.	1–60 Min.	12 Min.
	Steak <sup>1)</sup>	25 Min.	1–60 Min.	25 Min.
	Trockenobst	4 Std.	2–24 Std.	4 Std.
	Shrimps <sup>1)</sup>	12 Min.	1–60 Min.	12–15 Min.

Gartemperatur			
Programm		Standardwert	Einstellbereich
	Koteletts <sup>1)</sup>	200 °C	80–200 °C
	Pommes Frites <sup>1)</sup>	200 °C	80–200 °C
	Kuchen	180 °C	80–200 °C
	Hühnerschenkel <sup>1)</sup>	200 °C	80–200 °C
	Fisch <sup>1)</sup>	200 °C	80–200 °C
	Steak <sup>1)</sup>	200 °C	80–200 °C
	Trockenobst	30 °C	30–80 °C
	Shrimps <sup>1)</sup>	180 °C	80–200 °C

<sup>1)</sup> Sie erhalten ein besseres Endergebnis, wenn Sie die Zutaten zur Hälfte der Garzeit schütteln bzw. wenden.

## Gerät befüllen






1. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose








2. Lassen Sie den Einsatz (c) in den Frittierkorb (d) gleiten.
3. Befüllen Sie den Frittierkorb mit maximal 1 kg Ihres Garguts, z. B. Pommes Frites.
4. Schieben Sie den Frittierkorb in das Gehäuse. Sie hören einen kurzen Signalton, und das Bedienfeld (a) leuchtet auf.

## Garen mit Programm








Ihr Gerät verfügt über acht Programme mit voreingestellter Gardauer und Gartemperatur (siehe Tabellen auf der linken Seite).


1. Wenn das Bedienfeld (a) unbeleuchtet ist, tippen Sie kurz auf den Sensor . Das Bedienfeld leuchtet auf. Es zeigt die Standard-Temperatur von  $180^{\circ}\text{C}$  und die Standard-Dauer von  $0:15 \text{ STD}$ .
2. Tippen Sie so oft auf den Sensor , bis das Symbol des gewünschten Programms blinkt. Sie sehen Standard-Temperatur und Standard-Gardauer.
3. Wenn Sie mit diesen Standardwerten garen möchten, machen Sie weiter mit Schritt 8.
4. Um die Gardauer anzupassen, tippen Sie einmal auf den Sensor . Die Gardauer-Anzeige blinkt.
5. Tippen Sie auf den Sensor  bzw. , bis das Display die gewünschte Gardauer anzeigt. Zuerst blinkt die Anzeige, nach kurzer Zeit endet das Blinken und die Gardauer ist gespeichert.


6. Um die Gartemperatur anzupassen, tippen Sie auf den Sensor .  
Die Temperatur-Anzeige blinkt.
7. Tippen Sie auf den Sensor  bzw. , bis das Display die gewünschte Gartemperatur anzeigt. Zuerst blinkt die Anzeige, nach kurzer Zeit endet das Blinken und die Gartemperatur ist gespeichert.
8. Um den Garvorgang zu starten, tippen Sie auf den Sensor .  
Sie hören, wie die sich aufheizende Luft im Inneren zirkuliert. Nach Ablauf der Gardauer hören Sie 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus.

 Sie können Gartemperatur und Gardauer auch noch während des Garens anpassen.

## Manuelles Garen


1. Wenn das Bedienfeld unbeleuchtet ist, tippen Sie kurz auf den Sensor .  
Das Bedienfeld leuchtet auf. Es zeigt die Standard-Temperatur von *180 °C* und die Standard-Dauer von *0:15 STD*.
2. Wenn Sie mit diesen Werten garen möchten, machen Sie weiter mit Schritt 7.
3. Um die Gardauer anzupassen, tippen Sie einmal auf den Sensor .  
Die Gardauer-Anzeige blinkt.
4. Tippen Sie auf den Sensor  bzw. , bis das Display die gewünschte Gardauer anzeigt. Zuerst blinkt die Anzeige, nach kurzer Zeit endet das Blinken und die Gardauer ist gespeichert.
5. Um die Gartemperatur anzupassen, tippen Sie auf den Sensor .  
Die Temperatur-Anzeige blinkt.
6. Tippen Sie auf den Sensor  bzw. , bis das Display die gewünschte Gartemperatur anzeigt. Zuerst blinkt die Anzeige, nach kurzer Zeit endet das Blinken und die Gartemperatur ist gespeichert.

7. Um den Garvorgang zu starten, tippen Sie auf den Sensor . Sie hören, wie die sich aufheizende Luft im Inneren zirkuliert. Nach Ablauf der Gardauer hören Sie 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus und kühlt langsam ab.

 Sie können Gartemperatur und Gardauer auch noch während des Garens anpassen.

## Garvorgang vorzeitig beenden

Um den Garvorgang

- zu beenden, tippen Sie auf den Sensor . Der Sensor blinkt, die Gardauer-Anzeige steht still, der Garvorgang ist beendet und das Gerät kühlt langsam ab.

## Gargut wenden/ aufschütteln

Sie erhalten ein besseres Endergebnis, wenn Sie die Zutaten zur Hälfte der Garzeit schütteln bzw. wenden.

1. Ziehen Sie dazu einfach den Frittierkorb (d) heraus. Das Gerät schaltet aus.
2. Wenden Sie das Gargut bzw. lockern Sie es auf.
3. Schieben Sie den Frittierkorb binnen 10 Minuten wieder in das Gerät.

## Reinigung und Pflege

---



### WARNUNG

**Stromschlaggefahr!**  
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Vor Reinigung und Wartung den Netzstecker immer aus der Steckdose ziehen.
  - Gerät zum Reinigen niemals in Wasser tauchen.
  - Zur Reinigung keinen Dampfreiniger verwenden.
- 



### VORSICHT

**Verbrennungsgefahr!**  
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Berühren des heißen Geräts kann zu Verbrennungen führen.

- Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen, mindestens jedoch 30 Minuten.
- 



### HINWEIS

**Beschädigungsgefahr!**  
Unsachgemäßes Reinigen kann einen Kurzschluss verursachen und das Gerät beschädigen.

- Gerät nie in eine Spülmaschine stellen.

Unsachgemäße Verwendung von Reinigern oder Reinigungsutensilien kann die Oberfläche zerkratzen oder chemisch angreifen.

- Keine lösemittelhaltigen, ätzenden und scheuernden Reinigungsmittel (z. B. Backofen- oder Grill-Spray) oder Reinigungsutensilien wie z. B. Topfschwämme oder Ähnliches verwenden.
- 

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
3. Wischen Sie die Geräteoberfläche mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Verwenden Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen etwas Spülmittel.



4. Waschen Sie das Innere des Geräts mit normalem Spülwasser und anschließend mit klarem Wasser gründlich aus.
5. Angebrannte Essensreste im Frittierkorb (d) lösen Sie am besten durch 10-minütiges Einweichen in warmem Spülwasser.  
Den Einsatz (c) und den Frittierkorb (d) können Sie auch in der Spülmaschine reinigen.
6. Trocknen Sie alle Teile nach dem Reinigen gründlich ab.

# 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!  
Niemand 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
Luft wird nicht heiß.	Netzstecker sitzt lose.	Festen Sitz des Netzsteckers in der Steckdose kontrollieren.
	Steckdose defekt.	Gerät an einer anderen Steckdose ausprobieren.
		Sicherungen prüfen.

# Service

---

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

Gerätebezeichnung	Bestellnummer
hanseatic Air Fryer HFH1800-6BD	23538453

## Beratung, Bestellung und Reklamation

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

- die Lieferung unvollständig ist,
- das Gerät Transportschäden aufweist,
- Sie Fragen zu Ihrem Gerät haben,
- sich eine Störung nicht mithilfe der Fehlersuchtafel beheben lässt,
- Sie weiteres Zubehör bestellen möchten.

## Ersatzteile

### Kunden in Deutschland

- Wenden Sie sich bitte an die Firma Hermes Fulfilment GmbH:  
Tel. (0 57 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.

### Bitte beachten Sie:

Sie sind für den einwandfreien Zustand des Geräts und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich. Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können leider nicht anerkannt werden.

# Umweltschutz

---

## 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.

## 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).

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

# Technische Daten

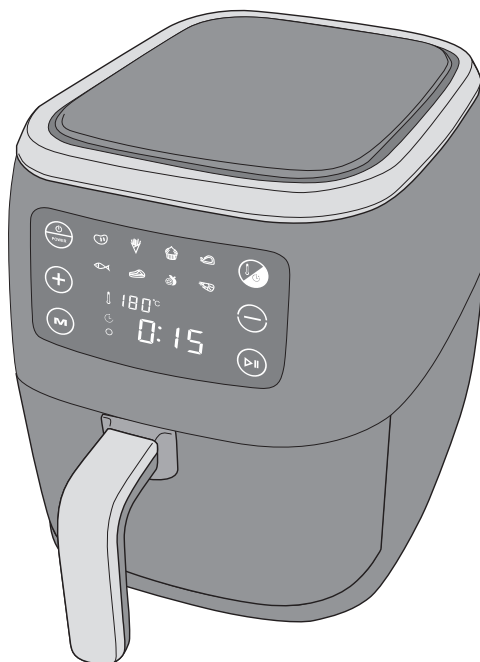
---

Marke	Hanseatic
Gerätebezeichnung	Air Fryer
Modell	HFH1800-6BD
Leistungsaufnahme	1800 W
Versorgungsspannung	220–240 V~ 50–60 Hz
Schutzklasse	I
Fassungsvermögen	6 l
Kabellänge	100 cm
Gewicht	ca. 5,5 kg
Bestellnummer	23538453



**hanseatic**

HFH1800-6BD



User manual

Air fryer

# Table of contents



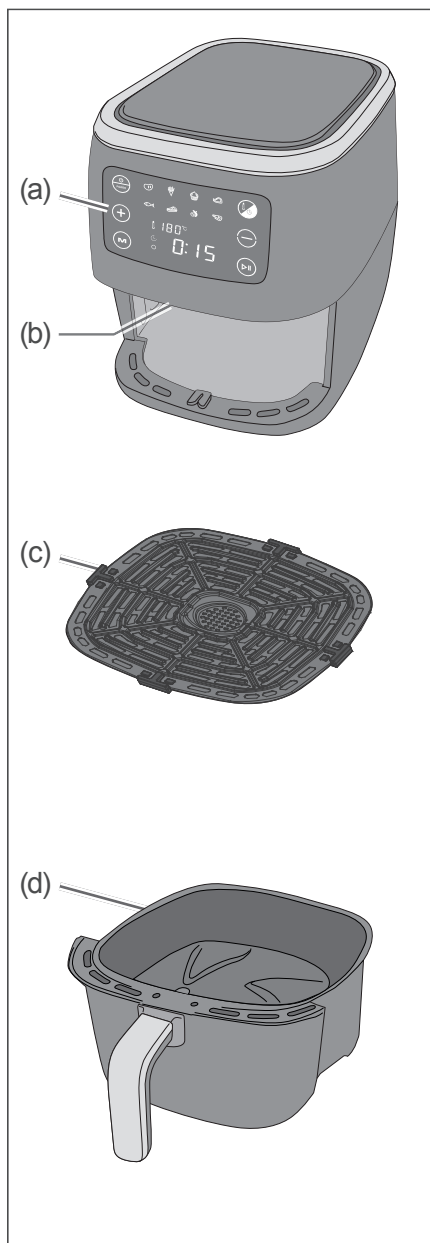
Please read through the safety instructions and user manual carefully before using the appliance. This is the only way you can use all the functions reliably and safely. Be absolutely sure to also observe the national regulations in your country, which are also valid in addition to the regulations specified 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.

Package contents/ Appliance parts . . . . .	EN-3	Operation . . . . .	EN-10
Safety . . . . .	EN-4	Requirements for safe use . . . . .	EN-10
Intended use . . . . .	EN-4	Switching on and off . . .	EN-10
Explanation of terms/ symbols . . . . .	EN-4	Filling the appliance . . .	EN-12
Safety notices . . . . .	EN-4	Programmable cooking .	EN-12
Start-up . . . . .	EN-9	Manual cooking . . . . .	EN-13
Unpacking the appliance.	EN-9	Flipping/shaking the food . . . . .	EN-14
Check the delivery. . . . .	EN-9	Terminating the cooking process early . .	EN-14
Choose a suitable location . . . . .	EN-9	Cleaning and maintenance. . . . .	EN-15
Basic cleaning . . . . .	EN-9	Troubleshooting table. . . .	EN-16
		Service . . . . .	EN-17
		Advice, order and complaint . . . . .	EN-17
		Spare parts . . . . .	EN-17
		Environmental protection .	EN-18
		Disposing of old electrical devices in an environmentally- friendly manner . . . . .	EN-18
		Packaging . . . . .	EN-18
		Technical specifications . .	EN-19



## Package contents/Appliance parts



Air fryer with

- (a) control panel and display
- (b) heating coil (at the top of the interior)
- (c) removable tray
- (d) removable frying basket with handle
- (e) mains cable with mains plug and cable storage at the back (not illustrated)
- (f) ventilation grid at the back (not illustrated)

# Safety

---

## Intended use

The air fryer is only designed to cook normal household quantities of 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).

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.

## Explanation of terms/ symbols

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.

## 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, cleaning, etc.

**WARNING****Risks in handling household electrical appliances**

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Only connect the appliance if the socket voltage matches the requirements indicated on the type plate.
- The appliance corresponds to protection class I and may only be connected to a plug with a protective conductor that has been installed properly.
- Do not connect to a multiple socket outlet, power strip, timer or to a separate remote-controlled system for distance monitoring and control.
- Do not operate or continue to operate the appliance if it
  - has visible damage, e.g. the mains cable is defective.
  - starts producing (black) smoke or there is a smell of burning.
  - makes unfamiliar noises.

In this case, you should pull the mains plug out of the socket and have the appliance repaired (see "Service" on page EN-17).

- If the mains cord of the appliance is damaged, the manufacturer, its customer service team or a person with similar qualifications must replace it.
- Changes and repairs to the appliance may be carried out only by authorised specialists, such as our Service team (see page EN-17). Unauthorised repairs to the appliance can cause property damage and personal injury, and invalidate liability and warranty claims. Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself.
- Only parts corresponding to the original appliance specifications may be used for repairs. This appliance contains electrical and mechanical parts which are essential for protection against potential sources of danger.

- Always pull the mains plug out of the socket prior to cleaning and maintenance, when the appliance is not in use and if an error occurs.
- Ensure that children do not place any objects into the appliance.
- Keep the appliance, the mains plug and the mains cord away from open flames and hot surfaces.
- Ensure that the mains cable does not come into contact with hot parts.
- Do not kink or clamp the mains cable. This can result in a break in the cable.
- Never pull the mains plug out of the socket by the mains cord, always hold the mains plug itself.
- Never use the mains cable as a carrying handle.
- Never touch the mains plug with wet hands.
- Only use the appliance indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
- Never store the appliance in such a way that it can fall into a bathtub or sink.
- Never touch an electrical appliance if it has fallen into water. In such a case, immediately unplug the mains plug from the socket.
- Do not immerse the appliance or the mains cable or mains plug in water or other liquids.
- Thoroughly dry all parts after cleaning.

#### Risks associated with handling household appliances which heat up

##### Fire hazard!

The appliance will become very hot during operation. Flammable objects placed close to the appliance may ignite easily.

- Do not place objects near to flammable objects such as curtains.
- Never place the appliance on or near hot surfaces such as hobs, ovens, etc.
- Do not cover the appliance, e.g. with cloths or similar

## Risks to children

Risk of suffocation!

Children can become entangled in the packaging film and suffocate.

- Do not allow children to play with the packaging film.



## CAUTION

## Risks for certain groups of people

Dangers for children and people with limited physical, sensory or mental capacity! Children often fail to recognise hazards or underestimate them.

- This appliance may be used by children aged eight years and above, as well as persons with reduced physical, sensory or mental capacities or those lacking experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in how to safely use the appliance and have understood the dangers associated with operating it.

- Children shall not play with the appliance.
- Keep the appliance and its mains cable away from children aged eight years and under.
- Do not leave the appliance unsupervised while in operation.
- Cleaning and user maintenance may not be performed by children unless they are at least eight years old and supervised.

## Risks when handling this appliance

Risk of burns!

The appliance will become very hot during operation and also remains hot for some time after switching it off.

Touching the hot appliance can lead to burns.

- Wear non-slip oven mitts or barbecue gloves.
- Prior to cleaning the appliance, allow it to cool for at least 30 minutes.

Hot fat from the food will settle on the frying basket during cooking. It can burn you upon removing the frying basket.

- Exercise caution when removing hot food.
- Keep a safe distance from the tray and frying basket.



#### NOTICE

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

- Never expose the appliance to high temperatures (heating etc.) or weather (rain etc.).
- Only use the appliance if it is on a flat, stable and non-sensitive surface.
- Never operate the appliance when empty.
- Please keep in mind that furniture surface coatings sometimes contain chemical additives that may corrode the rubber feet of the appliance. This may cause residue to accumulate on the surface of the furniture.

You must therefore place a heat- and water-resistant layer beneath the appliance.

- Do not set up the appliance under kitchen cupboards. They could be damaged by the steam that is emitted.
- Do not use sharp objects to unpack the appliance.
- Never immerse the appliance in water to clean it.
- Do not put the appliance or individual parts of the appliance in a dishwasher.
- Do not use a steam cleaner to clean it. This can cause short-circuiting and could damage the appliance.
- Do not use any solvent-based, abrasive or scouring cleaners (e.g. oven cleaners or grill sprays) or cleaning utensils (e.g. scouring pads or similar). They could damage the surfaces.

# Start-up

---

## Unpacking the appliance

### NOTICE

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

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

1. Unpack the appliance.
2. Carefully remove all parts of the packaging, plastic profiles, tape and foam padding.

## Check the delivery

1. Check that all parts have been delivered.
2. Check whether the appliance was damaged during transit.
3. If any parts are missing or the appliance has been damaged in transit, please contact our service team (see page EN-17).

### WARNING!

Risk of electric shock!

- Never use a damaged appliance.
- 

## Choose a suitable location

Place the appliance

- on a solid, level and non-sensitive surface.
- so that you keep a safe distance of approx. 15 cm to it (top and bottom).
- so that it is out of the reach of children.

Do not place the appliance

- underneath an overhanging cupboard.
- on or near a hob or other heat source.
- near flammable objects such as curtains.
- on or near hot surfaces such as hobs, ovens, etc.

## Basic cleaning

Afterwards carry out basic cleaning as described in section "Cleaning and maintenance" from page EN-15.

# Operation

## Requirements for safe use

- You have read the chapter entitled "Safety" from page EN-4.
- You have set up the appliance as described in chapter "Start-up" on page EN-9.

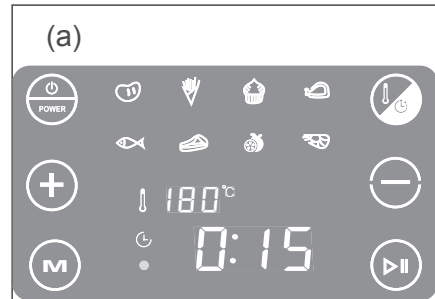
### CAUTION

#### Risk of burns!


The appliance will become very hot during operation and also remains hot for some time after switching it off.

- Only touch the appliance by the handle.
- Wear non-slip oven mitts or barbecue gloves.
- Do not leave the appliance unsupervised while in operation.









## Switching on and off











The appliance is equipped with three operating modes.

- Off:
  - If the mains plug is not plugged into the socket, the control panel (a) is not illuminated.
- Standby:
  - If the mains plug is plugged into a properly installed socket and the frying basket (d) is inside the appliance, the control panel (a) only shows the  symbol.
- On:
  - The control panel is illuminated.



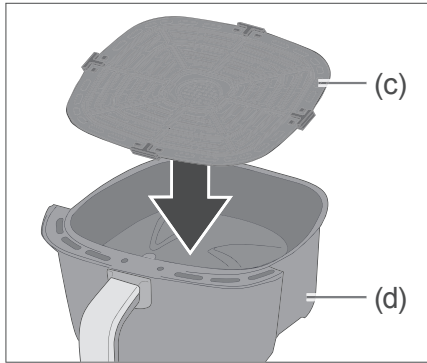
Cooking time				
Program		Standard value	Setting range	Recommendation
	Cutlets <sup>1)</sup>	15 min.	1–60 min.	15–20 min.
	French fries <sup>1)</sup>	20 min.	1–60 min.	15–20 min.
	Cake	30 min.	1–60 min.	30 min.
	Chicken thighs <sup>1)</sup>	20 min.	1–60 min.	20–40 min.
	Fish <sup>1)</sup>	12 min.	1–60 min.	12 min.
	Steak <sup>1)</sup>	25 min.	1–60 min.	25 min.
	Dried fruit	4 hr	2–24 hr.	4 hr
	Shrimp <sup>1)</sup>	12 min.	1–60 min.	12–15 min.

Cooking temperature			
Program		Standard value	Setting range
	Cutlets <sup>1)</sup>	200 °C	80-200 °C
	French fries <sup>1)</sup>	200 °C	80-200 °C
	Cake	180 °C	80-200 °C
	Chicken thighs <sup>1)</sup>	200 °C	80-200 °C
	Fish <sup>1)</sup>	200 °C	80-200 °C
	Steak <sup>1)</sup>	200 °C	80-200 °C
	Dried fruit	30 °C	30-80 °C
	Shrimp <sup>1)</sup>	180 °C	80-200 °C

<sup>1)</sup> If you shake or flip over the ingredients halfway through cooking them, you will get a better result.

## Filling the appliance






1. Connect the mains plug to a properly installed socket.




2. Allow the tray (c) to glide in to the frying basket (d).
3. Fill the frying basket with no more than 1 kg of food (e.g. French fries).
4. Slide the frying basket in the housing.  
You will hear a short beep, and the control panel (a) will illuminate.



## Programmable cooking


Your appliance is equipped with eight programs with preconfigured cooking times and temperatures (see tables on the left).


1. When the control panel (a) is not illuminated, briefly press the sensor .  
The control panel lights up. The standard temperature (180°C) and the standard cooking time (0:15 HR) are displayed on the control panel.
2. Tap the  sensor as many times as required until the symbol for the desired programme is displayed.  
You will see the standard temperature and standard cooking time.
3. Continue to Step 8 if you wish to use these default values for cooking.
4. In order to adjust the cooking time, press the  sensor once. The cooking time will flash.
5. Tap the  or  sensor until the desired temperature is displayed. The display will flash first. Then, after a short time, the flashing stops and the cooking time is saved.

6. In order to adjust the cooking temperature, press the  sensor.

The temperature display will flash.


7. Tap the  or  sensor until the desired cooking temperature is displayed. The display will flash first. Then, after a short time, the flashing stops and the cooking temperature is saved.

8. Briefly press the  sensor to start the cooking process. You'll hear the air heating up and circulating on the inside. After the cooking time has elapsed, you will hear five beeps, and the appliance will switch off.

 You can also adjust the cooking temperature and cooking time while cooking.


---



## Manual cooking


1. When the control panel is not illuminated, briefly press the sensor .

The control panel lights up. The standard temperature ( $180^{\circ}\text{C}$ ) and the standard cooking time ( $0:15 \text{ HR}$ ) are displayed on the control panel.



2. Continue to Step 7 if you wish to use these values for cooking.


3. In order to adjust the cooking time, press the  sensor once. The cooking time will flash.


4. Tap the  or  sensor until the desired temperature is displayed. The display will flash first. Then, after a short time, the flashing stops and the cooking time is saved.

5. In order to adjust the cooking temperature, press the  sensor.

The temperature display will flash.

6. Tap the  or  sensor until the desired cooking temperature is displayed. The display will flash first. Then, after a short time, the flashing stops and the cooking temperature is saved.


7. Briefly press the  sensor to start the cooking process. You'll hear the air heating up and circulating on the inside. After the cooking time has elapsed, you will hear five beeps, and the appliance will switch off and slowly cool down.

 You can also adjust the cooking temperature and cooking time while cooking.

---

## Terminating the cooking process early

To terminate the cooking process

- early, tap the  sensor. The sensor will flash, the cooking time will freeze, the cooking process is terminated and the appliance slowly cools down.

## Flipping/shaking the food

If you shake or flip over the ingredients halfway through cooking them, you will get a better result.

1. Simply pull out the frying basket (d) to do this. The appliance will switch off.
2. Flip over or loosen up the food.
3. Slide the frying basket back into the appliance within 10 minutes.

# Cleaning and maintenance



## WARNING

Risk of electric shock!  
Improper use of the appliance may lead to serious injury or death.

- Always pull the mains plug out of the socket prior to cleaning and maintenance.
- Never immerse the appliance in water to clean it.
- Do not use a steam cleaner to clean it.



## CAUTION

Risk of burns!  
The appliance will become very hot during operation. Touching the hot appliance can lead to burns.

- Prior to cleaning the appliance, allow it to cool for at least 30 minutes.



## NOTICE

Risk of damage!  
Improper cleaning can cause short-circuiting and damage the appliance.

- Never put the appliance in a dishwasher.

Improper use of cleaning products or cleaning utensils can scratch the surfaces or cause chemical damage.

- Do not use any solvent-based, abrasive or scouring cleaners (e.g. oven or grill spray) or cleaning utensils such as scouring pads or similar.

1. Disconnect the mains plug from the socket.
2. Allow the appliance to cool off completely.
3. Wipe the appliance surface off with a lightly moistened cloth. Use a small amount of washing-up liquid for stubborn soiling.
4. Wash the inside of the appliance with normal washing-up water and then thoroughly rinse with fresh water.
5. The best way to remove burnt-on food residues in the frying basket (d) is to soak the basket in warm soapy water for 10 minutes.  
You can also clean the tray (c) and frying basket (d) in the dishwasher.
6. Thoroughly dry all parts after cleaning.

## 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
The air does not become hot.	Mains plug is loose.	Check that the mains plug is firmly inserted into the socket.
	The socket is defective.	Try the appliance with a different socket.
		Check the fuses.

# Service

---

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

Name of appliance	Order number
hanseatic Air Fryer HFH1800-6BD	23538453

## Advice, order and complaint

Please contact your mail order company's customer service centre if

- the delivery is incomplete,
- the appliance is damaged during transport,
- you have questions about your appliance,
- a malfunction cannot be rectified using the troubleshooting table,
- you would like to order further accessories.

## Spare parts

### Customers in Germany

- Please contact Hermes Fulfilment GmbH:  
Tel. 00 49 (0) 57 32 99 66 00  
Monday–Thursday 8 am to 3 pm, Friday 8 am to 2 pm  
Email: [ersatzteilservice-elektrokleingeraete@hermes-ws.com](mailto:ersatzteilservice-elektrokleingeraete@hermes-ws.com)

### Customers in Austria

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

### 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 unfortunately cannot be recognised.

## Environmental protection

---

### 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.

### Packaging



Our packaging is made from 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).

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



## Technical specifications

---

Brand	Hanseatic
Name of appliance	Air fryer
Model	HFH1800-6BD
Power consumption	1800 W
Supply voltage	220–240 V~, 50–60 Hz
Protection class	I
Capacity	6 l
Cable length	100 cm
Weight	approx. 5.5 kg
Order number	23538453





