

Bagotte

5.8-Quart Air Fryer

User manual

BAF80



Please read all manual carefully before using

Table of content

English

1-09

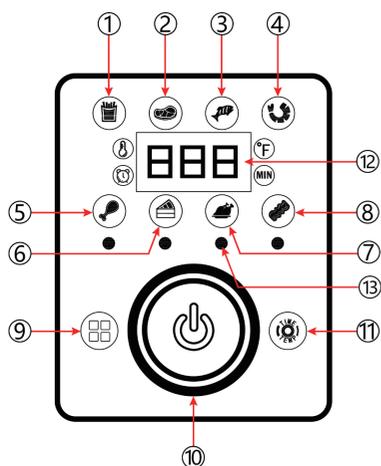
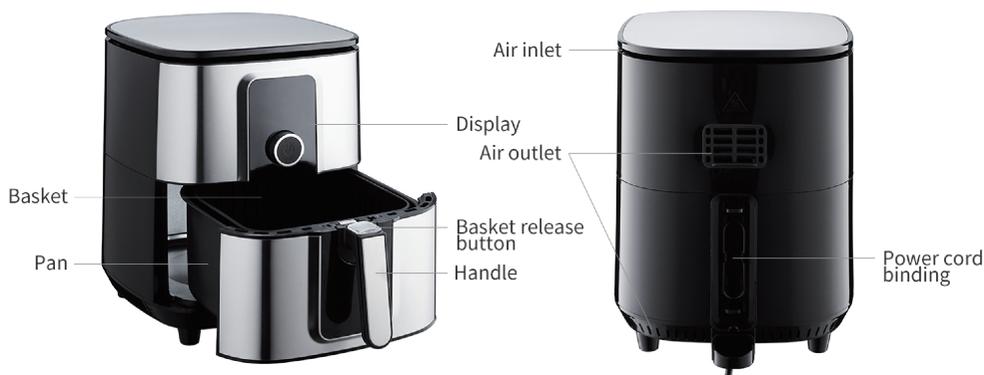
Deutsch

10-18

Product Introduction

1. Now air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite.
2. By using hot rapid air circulation, it is able to make numerous ingredients.
3. The best is that the air fryer heats food at all directions and most of the Ingredients do not need any oil.

General description



Recipe :

1. French fries
2. Steak
3. Fish
4. Shrimp
5. Drumstick
6. Cake
7. Chicken
8. Bacon
9. Recipe preset menu
10. On/off button
11. Timer(1-60min)/Temperature(180-400 F) control shift
12. Pre-set temperature/remaining time
13. Running light

Important safeguards

Important

Please read this manual carefully before any using of the appliance as dangers may occur under incorrect operations.

Attentions

- 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.
- 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.
- Do not connect appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, main cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and form the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance.
Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.



The symbol on the product or its packaging indicates:

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local authority for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food Chain, damaging your health and well-being. Please contact your local or regional waste authority for more information on collection, reuse and recycling programs.

Danger

- Do not immerse the housing in water or rinse under the tap due to the electronic and heating components.
- Avoid any liquid enter the appliance to prevent from electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Fill the pan with oil may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.

Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
- The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes or it is not used according to instructions.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

Before first use

1. Remove all packaging materials and stickers or labels.
2. Clean the basket and pan with hot water, whit some washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are safe to be cleaned in dishwasher.
3. Wipe inside and outside of the appliance with a cloth. And there is no need to fill the pan with oil as the appliance works by hot air circulation.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.

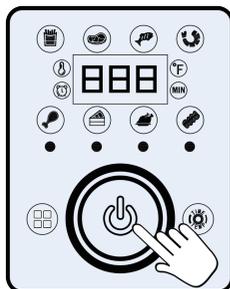
2. Put the basket in the pan.

Do not fill the pan with oil or any other liquid.

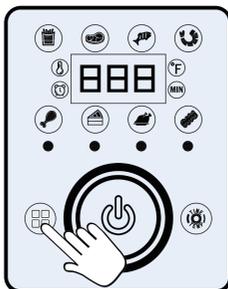
Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted.

Operation Quick Guide

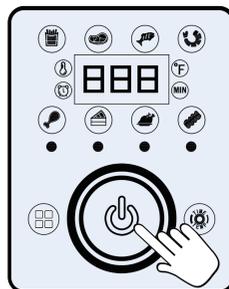
Use the air fryer with presets



1. Turn on the air fryer by hit the on/off button

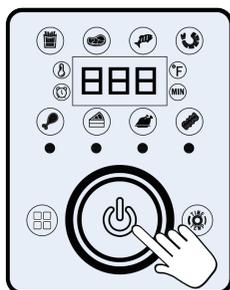


2. Choose the desired preset

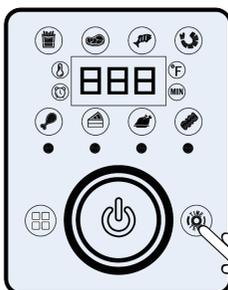


3. Hit the on/off button again to run the air fryer

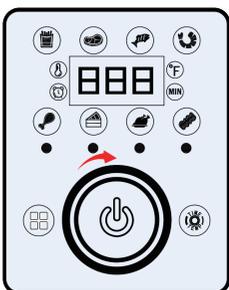
Use the air fryer manually (when you are familiar with it)



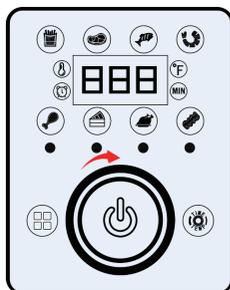
1. Turn on the air fryer by hit the on/off button



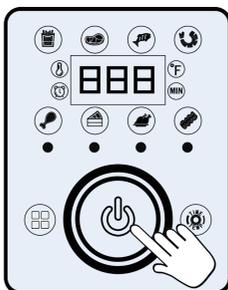
2. Tap to the timer mode



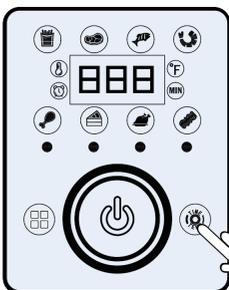
3. Rotate the knob to choose the desired time



4. Tap to the temperature mode



5. Rotate the knob to choose the desired temperature



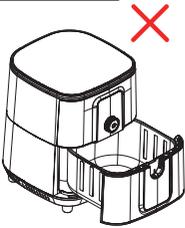
6. Hit the on/off button again to run the air fryer

Instructions

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the magic fryer
3. Place the ingredients in the basket.
4. Slide the pan back into the air fryer

Never use the pan without the basket in it.

Caution: Do not touch the pan during and in short-time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.



5. Turn the temperature control knob to the proper temperature.
6. Determine the required preparation time for the ingredient.
7. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time.

Add 3 minutes to preparation time if the appliance is cold

Note: If you want, you can also preheat the appliance without any ingredients inside.

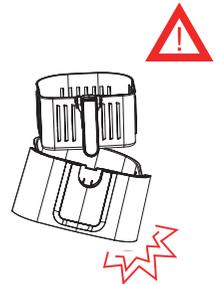
In that case, turn the timer knob for 3 minutes on 180 degrees and wait until the heating-up light goes out (after about 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- a. The running lights go on.
- b. The timer starts counting down the settled preparation time.
- c. Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

8. Some ingredients require shaking halfway during the preparation time (Can refer to the recipe). By this way, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the magic fryer.

Caution: Do not press the button of the handle during shaking.

Tip: You can remove the basket from the pan and shake the basket only to reduce the weight. Do like this, pull the pan out of the appliance, place it on the heat-resistant holder and press the button of the handle



9. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on the heat-resistant holder.

10. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

11. To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button

(1) . and lift the basket out of the pan

(2). **Don't turn over the pan, otherwise, the oil collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.**

The pan and the ingredients are hot after hot air frying. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.

12. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.

13. When the first food is cooked, you can make the next food immediately.

Automatic switch-off

The appliance has a built-in timer, it will automatically shut down the appliance when the count down to zero. You can manually switch off the appliance by turning the timer knob to zero anticlockwise.

Cooking guide

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips:

- **Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.**
- **A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.**
- **Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.**
- **Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you add the oil.**
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.

- Snacks can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for prepare crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 300 °F for up to 10 minutes.

Making home-made fries

To make home-made fries, follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into strips.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.

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

Using the appliance

This appliance is able to prepare a huge range of dishes, you may get help from the recipe book.

Cleaning and Storage

Cleaning

Clean the appliance after every use.

Do not clean the pan, basket and the inside of the appliance by metal kitchenutensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of them.

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

Note: Remove the pan to let the air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pan and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can remove any remaining dirt by degreasing liquid.

Note: The pan and basket are dishwasher safe.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for about 10 minutes.

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

Storage

1. Unplug the air fryer.
2. Make sure all parts are clean and dry.

Electromagnetic fields (EMF)

The appliance complies with all standards regarding Electro-Magnetic fields (EMF). Under proper handling, there is no harm for human body based on available scientific Evidence.

Troubleshooting

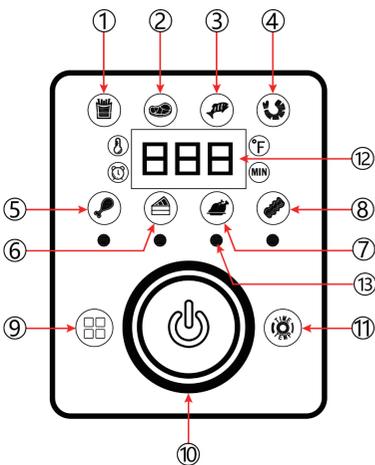
Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in	Put the mains plug in an earthed wall socket
	You have not set the Timer	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance
The ingredients fried with the air fryer are not done	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly
	The set temperature is too low	Turn the temperature control knob to the required Temperature setting
The ingredients are fried unevenly in the air fryer	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result

Problem	Possible cause	Solution
I cannot slide the pan into the appliance properly	There are too much ingredients in the basket	Do not fill the basket beyond the MAX indication
	The basket is not placed in the pan correctly	Push the basket down into the pan until you hear a Click
White smoke Comes out from the Appliance	You are preparing greasy ingredients	When you fry greasy ingredients in the AIR fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces while smoke and the pan may heat up More than usual. This does not affect the appliance Or the end result
	The pan still contains grease residues from previous use	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use
Fresh fries are fried Unevenly in the air fryer	You did not use the right potato type	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result
		Add slightly more oil for a crisper result

Produkt Informationen

1. Die Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit Ihren Favoriten zuzubereiten.
2. Durch die Verwendung einer schnellen Heißluftzirkulation können zahlreiche Mahlzeiten zubereitet werden.
3. Die Besonderheit der Heißluftfritteuse liegt darin, dass die Lebensmittel aus jeder Richtung erwärmt werden und die meisten Mahlzeiten dadurch kein Öl benötigen.

Allgemeine Beschreibung



Einstellungen :

1. Pommes Frites
2. Steak
3. Fisch
4. Garnele (Shrimp)
5. Geflügel
6. Kuchen
7. Hähnchen
8. Speck
9. Menü der Speisen
10. Ein/Aus Knopf
11. Zeit und Temperatureinstellung (Timer 1-60min. und Temperatur (80-200 Grad Celsius)
12. Das Anzeigepanel
13. Voreingestellte Zeiten und Temperaturen

Sicherheitsvorkehrungen

Wichtig

Lesen Sie vor der Verwendung des Gerats aufmerksam die Sicherheitsvorkehrungen da es bei falscher Verwendung Gefahren verursachen kann.

Vorsicht

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die Gefahren verstehen beteiligt. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicemitarbeiter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät nicht an einen externen Zeitschalter oder ein separates Fernbedienungssystem an.
- Überprüfen Sie, ob die angegebene Spannung mit der lokalen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht wenn Stecker, Hauptkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Gehen Sie nicht zu einer unbefugten Person, um das beschädigte Hauptkabel auszutauschen oder zu reparieren.
- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel ausserhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie das Kabel von heissen Oberflächen fern.
- Schliessen Sie das Gerät nicht an eine geerdete Steckdose an. Stellen Sie immer sicher, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder gegen ein anderes Gerät an. Lassen Sie mindestens 10 cm Platz auf allen Seiten des Geräts.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dem Handbuch beschrieben ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht unaufbesichtigt arbeiten.
- Während der Benutzung wird heisser Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Dampf.
- Achten Sie auch auf den heissen Dampf, wenn Sie die Pfanne von dem Gerät entnehmen.
- Zugängliche Oberflächen können während des Gebrauchs heiss werden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät kommt. Warten Sie bis die Rauchentwicklung aufgehört hat, bevor Sie die Pfanne von dem Gerät entnehmen.



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung zeigt an:

Entsorgen Sie Elektrogeräte nicht als unsortierten Siedlungsabfall, sondern übergeben Sie es einer offiziellen Sammlungsstelle. Informationen zu den verfügbaren Sammlungsstellen erhalten Sie von ihrer örtlichen Behörde.

Wenn Elektrogeräte auf Mülldeponien entsorgt werden, können gefährliche Substanzen in das Grundwasser oder in die Lebensmittelkette gelangen, welches ihrer Gesundheit und ihrem Wohlbefinden schadet. Wenden Sie sich an örtliche oder regionale Abfallbehörden, um weitere Informationen über Sammel- oder Wiederverwendungsprogrammen zu erhalten.

Achtung

- Tauchen Sie das Gehäuse aufgrund der Elektronik- und Heizkomponenten nicht in Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn aus.
- Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät, um Stromschläge oder Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Bewahren Sie alle Lebensmittel im Korb auf, um den Kontakt zu den Heizelementen zu verhindern.
- Decken Sie den Luftein- und Ablass nicht ab, bei der Benutzung des Gerätes.
- Das Füllen von Öl der Pfanne kann zu Brandgefahren führen.
- Berühren Sie das Innere des Geräts nicht, während es in Betrieb ist.

Vorsicht

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht für die sichere Verwendung in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Umgebungen ausserhalb des Wohnbereichs geeignet.
- Die Garantie ist ungültig, wenn das Gerät für (semi)professionelle Zwecke verwendet wird oder nicht gemäss den Anweisungen verwendet wird.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Das Gerät benötigt ca. 30 min. zum Abkühlen, um es sicher anzufassen oder zu reinigen.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber oder Etiketten.
2. Reinigen Sie den Korb und die Pfanne mit heissem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuerndem Schwamm. Diese Teile können ausserdem sicher in der Spülmaschine gereinigt werden.
3. Wischen Sie das Gerät innen und aussen mit einem Tuch ab. Und es ist nicht nötig, die Pfanne mit Öl zu füllen, da das Gerät mit Heissluft zirkuliert wird.

Vorbereitung vor der Benützerung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Oberfläche.

Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.

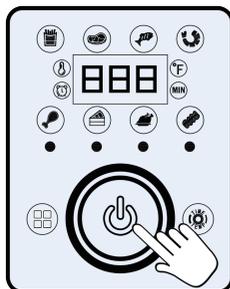
2. Stellen Sie den Korb in die Pfanne.

Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

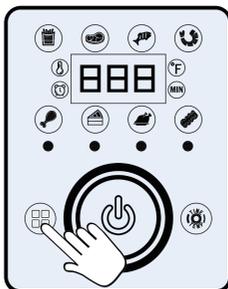
Stellen Sie nichts auf das Gerät, da sonst der Luftstrom unterbrochen wird.

Bedienungsanleitung

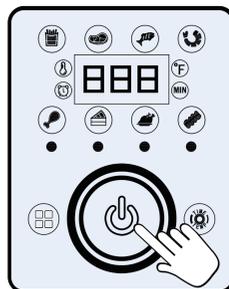
Verwenden Sie die Heissluftfritteuse mit Voreinstellungen



1. Schalten Sie die Heissluftfritteuse ein indem Sie die Ein(Aus Taste drücken

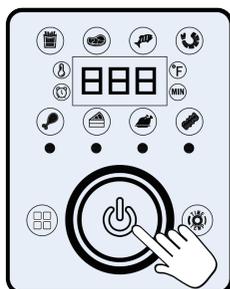


2. Wählen Sie die gewünschte Voreinstellung

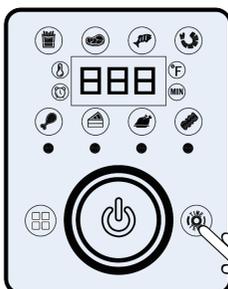


3. Drücken Sie die Ein/Aus Taste erneut um die heissluftzirkulation zu starten

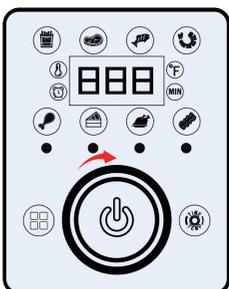
Verwenden Sie die Heissluftfritteuse manuell (wenn Sie damit)



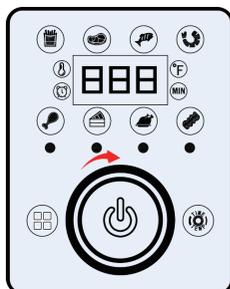
1. Schalten Sie die Heissluftfritteuse ein indem Sie die Ein(Aus Taste drücken



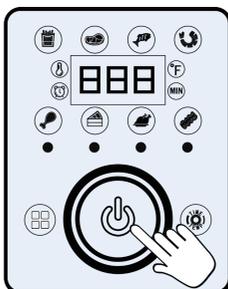
2. Tippen Sie auf den Timer-Modus



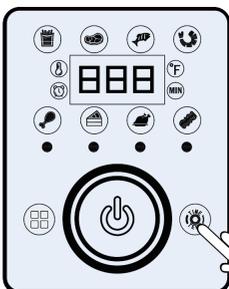
3. Drehen Sie den Knopf um die gewünschte Zeit zu wählen



4. Tippen Sie auf den Temperaturmodus



5. Drehen Sie den Knopf um die gewünschte Temperatur auszuwählen



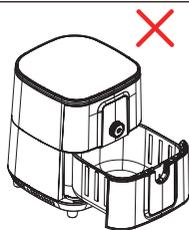
6. Drücken Sie die Ein/Aus Taste erneut um die heissluftzirkulation zu starten

Anleitung

1. Schliessen Sie den Hauptstecker an eine geerdete Steckdose an.
2. Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Heissluftfritteuse.
3. Stellen Sie die Lebensmittel in den Korb.
4. Stecken Sie die Pfanne wieder in die Heissluftfritteuse.

Benutzen Sie niemals die Heissluftfritteuse ohne den Korb.

Achtung: Fassen Sie die Pfanne während oder nach einer kurzen Zeit nach Gebrauch nicht an, da es sehr heiss werden kann. Halten Sie die Pfanne nur am Griff.



5. Drehen Sie den Temperatur Knopf auf die gewünschte Temperatur.
6. Bestimmen Sie die erforderliche Vorbereitungszeit für die Lebensmittel.
7. Drehen Sie den Timer Knopf auf die gewünschte Vorbereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.

Fügen Sie der Vorbereitungszeit 3 Minuten hinzu, wenn das Gerät kalt ist.

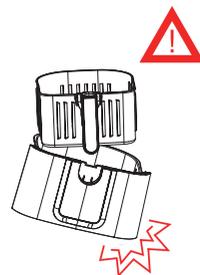
Hinweis: Falls Sie wollen, können Sie die Heissluftfritteuse auch vorheizen.

Stellen sie den Timer auf 3 Minuten und die Temperatur auf 180 Grad dafür und warten Sie bis das Gerät heiss genug für sie ist. Füllen Sie danach den Korb mit den Lebensmitteln und stellen den Timer wieder auf die gewünschte Vorbereitungszeit ein.

- a. Das Licht geht an.
 - b. Der Timer zählt die Zeit herunter.
 - c. Überschüssiges Öl wird in dem Boden der Pfanne aufgesammelt.
8. Bei manchen Lebensmitteln sollten Sie Pfanne bei der halfte der Vorbereitungszeit schütteln. (Je nach Rezept)
Ziehen Sie dafür die Pfanne am Griff aus dem Gerät und schütteln sie es vorsichtig.
Stecken Sie die Pfanne anschliessend in die Heissluftfritteuse zurück.

Achtung: Drücken Sie während des Schüttelns nicht den Knopf des Korbes.

Tip: Sie können den korb von der Pfanne entfernen um das gewicht beim schütteln zu verringern. Machen Sie es wie auf dem Bild.; Ziehen sie die Pfanne aus dem Gerät, stellen sie es auf eine hitzebeständige Oberfläche und drücken Sie den Knopf auf dem Griff.



9. Sobald sie die Timer Glocke hören, ist die eingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie die Pfanne aus dem Gerät und stellen sie es auf einen Hitzebeständigen Halter.

10. Überprüfen Sie, ob die Gerichte fertig sind. Wenn die Gerichte noch nicht fertig sein sollten, schieben sie die Pfanne einfach zurück in das Gerät und stellen sie den Timer auf einige zusätzliche Minuten ein.

11. Um kleine Lebensmittel wie z. B. Pommes zu entfernen, drücken Sie den Korbentriegelungsknopf und

(1) . heben sie den Korb aus der Pfanne

(2). **Drehen Sie die Pfanne nicht um, da sonst das Öl am Boden der Pfanne auf das Gericht gelangt.**

Hinweis: Die Pfanne und das fertige Gericht sind nach dem Heissluftbraten heiss welches zum Entweichen von heissen Dampf führen kann.

12. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

Hinweis: Entfernen Sie zerbrechliche oder grosse Mahlzeiten mit einer Zange.

13. Sobald das Gericht fertig ist, können Sie mit dem nächsten beginnen.

Automatische Abschaltung

Das Gerät verfügt über einen eingebauten Timer der das Gerät automatisch herunterfährt sobald die Zeit abgelaufen ist. Sie können die Heissluftfritteuse auch manuell herunterfahren indem Sie den Timerknopf gegen den Uhrzeigersinn auf Null stellen.

Kochanleitung

Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen Angaben sind. Da sich die Lebensmittel in Herkunft, Grösse, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht die beste Einstellung für ihre Lebensmittel garantieren.

Da die Rapid Air Technology die Luft in dem Gerät sofort wieder erwärmt, ziehen Sie die Pfanne kurz aus dem Gerät. Ausserdem wird der Prozess kaum davon gestört.

Tipps:

- Kleinere Gerichte erfordern etwas kürzere Zubereitungszeit als grössere Gerichte.
 - Das Schütteln kleinerer Gerichte zur Hälfte der Vorbereitungszeit optimiert das Endergebnis. Ausserdem vermeiden Sie dadurch ungleichmässig gebratene Essensstücke.
 - Fügen Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Braten Sie ihre Lebensmittel innerhalb weniger Minuten nach dem Hinzufügen des Öls in der Heissluftfritteuse.
 - Bereiten Sie keine zu fettigen Lebensmittel wie Würstchen zu.
- Snacks können in einem Ofen sowie in einer Heissluftfritteuse zubereitet werden.

- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes beträgt 500gr.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten.
- Legen Sie eine Backform in den Korb wenn Sie einen Kuchen zubereiten wollen.
- Sie können die Heissluftfritteuse auch zum Aufwärmen der Lebensmittel verwenden. 80-200 Grad Celsius

Hausgemachte Pommes vorbereiten

Befolgen Sie die folgenden Schritte um hausgemachte Pommes vorzubereiten.

1. Schalen Sie die Kartoffeln und schneiden sie es in Stangen.
 2. Waschen Sie die Kartoffelstangen gründlich und trocknen Sie es mit Kücherpapier.
 3. Mischen Sie die Pommes mit einem halben Esslöffel Olivenöl bis sie mit Öl bedeckt sind.
 4. Entfernen Sie die Pommes mit ihren Fingern oder einem Küchengerät aus der Schüssel um überschüssiges Öl zu filtern. Legen Sie die Pommes in den Korb.
- Hinweis: Kippen Sie die Schüssel nicht direkt in den Korb damit kein überschüssiges Öl in die Pfanne gelangt.
5. Braten Sie die Pommes gemäss den Anweisungen dieses Kapitels.

Bedienung

Dieses Gerät ist in der Lage eine grosse Auswahl an Gerichten zuzubereiten. Hilfe erhalten Sie aus dem Rezeptbuch.

Reinigung und Lagerung

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.

Reinigen Sie die Pfanne, den Korb und das innere des Gerats nicht mit Küchenutensilien aus metal oder abrasiven Reinigungsmitteln weil diese die Beschichtung beschädigen kann.

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

Hinweis: Entfernen Sie die Pfanne damit die Heissluftfritteuse schneller abkühlen kann.

2. Wischen Sie die Aussenseite des Gerats mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie die Pfanne und den Korb mit heissem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuerndem Schwamm.

Sie können den verbleibenden Schmutz mit einem Entfetter reinigen.

Hinweis: Die Pfanne und der Korb können in Spülmaschinen gereinigt werden.

Tipp: Füllen Sie die Pfanne mit heissem Wasser und etwas Spülmittel wenn Schmutz am Korb oder an der Pfanne haftet. Stellen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie die Pfanne und den Korb ca. 10. Min. einweichen.

4. Reinigen Sie die Pfanne und den Korb mit heissem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht.

5. Reinigen Sie die Heizelemente mit einer Reinigungsbürste um Speisereste zu entfernen.

Lagerung

1. Ziehen Sie den Stecker (der Heissluftfritteuse).

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

Elektromagnetische Felder (EMF)

Das Gerät entspricht allen Normen für elektromagnetische Felder. (EMF)

Bei sachgemasser Verwendung kann der menschliche Körper nach den verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnissen nicht geschädigt werden.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heissluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen	Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose
	You have not set the Timer	Turn the timer knob to the required peroration time to switch on the appliance
Die Lebensmittel sind noch nicht fertig	Die Menge der Mahlzeit ist zu gross	Legen Sie kleinere Mengen von Lebensmitteln in den Korb um die besten Ergebnisse zu erzielen
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig	Stellen Sie die Temperatur auf die nötige Temperatur
Die Lebensmittel werden ungleichmassig gebraten	Bestimmte Arten von Lebensmitteln müssen nach der halfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden	Lebensmittel die übereinander liegen stören die Bratung weshalb Sie nach der halfte der Zubereitungszeit die Pfanne schütteln sollten
Gebratene Snacks sind nicht knusprig wenn Sie aus der Heissluftfritteuse kommen	Sie haben Lebensmittel ausgewählt die in traditionellen Fritteusen zubereitet werden sollten	Streichen Sie leicht etwas Öl auf die Lebensmittel und ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Ich kann die Pfanne nicht in das Gerät schieben	Der Korb enthält zu viele Lebensmittel	Füllen Sie den Korb nicht über die Max. Grenze
	Der Korb wird nicht richtig in die Pfanne gelegt	Schieben Sie den Korb in die Pfanne bis Sie ein Klick Geräusch hören
Rauch kommt aus dem Gerät	Sie bereiten fettige Mahlzeiten vor	Wenn Sie fettige Mahlzeiten vorbereiten, tritt eine grosse Menge Fett in die Pfanne aus welches zur Entstehung von weissem Rauch führen kann Das hat wiederum keinen effekt auf das Endergebnis
	Die Pfanne enthält noch fettrückstände aus der vorherigen Verwendung	Weisser Rauch wird durch das Erhitzen von Fett in der Pfanne verursacht. Stellen Sie sicher dass die Pfanne nach jeder Verwendung ordentlich gereinigt ist
Pommes Frites werden ungleichmassig gebraten	Sie haben nicht den richtigen Kartoffeltyp verwendet	Verwenden Sie frische und feste Kartoffeln
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them	Waschen Sie die Kartoffelsticks ordentlich um Schmutz und andere Bestandteile zu beseitigen
Pommes Frites sind nicht knusprig	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in der Kartoffel ab	Stellen Sie sicher, dass die Pommes richtig getrocknet sind bevor Sie das Öl hinzufügen
		Schneiden Sie die Kartoffel in kleinere Stücke
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu

DOC

Learn more about the EU Declaration of Conformity, Please click below link to download:
<https://www.bagotte.com/upload/admin/20200807/BAF80-DOC-EN.pdf>

Erfahren Sie mehr über die EU-Konformitätserklärung. Klicken Sie zum Herunterladen auf den folgenden Link:
<https://www.bagotte.com/upload/admin/20200807/BAF80-DOC-DE.pdf>

Made in China

Email: support@bagotte.com

www.bagotte.com

SHENZHEN WOMEI TECH CO.,LTD.

308, Building B, Shenhai Building, Wanzhong City,

Minzhi Street, Longhua District, Shenzhen

