



EN - English
SV - Svenska
DA - Danske
NO - Norsk
FI - Suomi

Read this Manual carefully before use

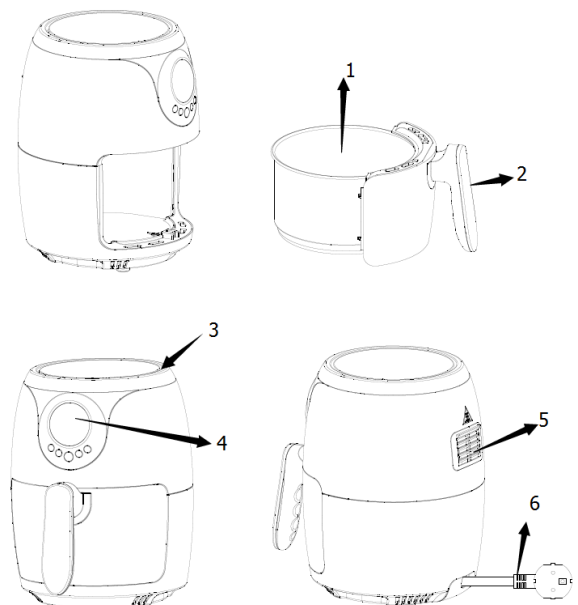
Important safeguards

Please read this manual carefully before use.

1. Do not immerse the housing in water or rinsing under the tap due to the multi electrical and heating components.
2. Avoid any liquid enter the appliance to prevent from electric shock or short-circuit.
3. Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
4. Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
5. Fill the oil catch plate with oil may cause a fire hazard.
6. Do not touch the inside of the appliance while it is operating.
7. Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
8. Do not use the appliance if there is any damage on plug, main cord, or other parts.
9. Keep the appliance and its mains cord out of reach for children.
10. Keep the mains cord away from hot surfaces.
11. Plug in the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
12. Do not connect the appliance to an external timer switch.
13. Do not place the appliance on or near combustible materials, such as a tablecloth or curtain.
14. Do not place the appliance against a wall. Leave at least 10 cm free space on the back and sides and 10 cm free space above the appliance. This is to ensure that the air has full circulation.
15. Do not place anything on top of the appliance.
16. Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
17. Do not let the appliance operate unattended.
18. 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 basket from the appliance.
19. Accessible surfaces may become hot during use.
20. 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 basket from the appliance.
21. Ensure the appliance in placed on a horizontal, even, and stable surface.
22. 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.
23. Always unplug the appliance while not using.
24. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down after use, always let appliance cool before cleaning or handling.

General description

1. Pan
2. Basket handle
3. Air inlet
4. Control panel
5. Air outlet
6. Main cord



Before first use

1. Remove all packaging materials and stickers or labels.
2. Clean the basket and oil catch plate 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 whit a cloth.

Automatic switch-off

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

Use

1. Place the appliance on a stable, horizontal, and even surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
3. Use the basket handle and pull the basket out of air fryer.
4. Place the ingredients in the basket.

Note: Do not exceed the MAX indication as it may affect the quality of the food.

5. Slide the Basket back into the Air fryer.
6. Set the temperature and time.
7. To switch on the appliance.

Note: Add 3 minutes to time if the appliance is cold. You can preheat the appliance without any ingredients inside.

8. The power-on light and the heating-up light go on.
9. The timer starts counting down the set preparation time.
10. During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
11. Some ingredients require to shake halfway during time. Pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the fryer.

Tip

If you set the timer half of the preparation time, you shake the ingredients when you hear the timer bell ring. However, this means that you need to set the timer again to the remaining time after shaking.

12. When you hear the timer bell, the set cooking time has elapsed. Pull the basket out of the appliance and place it on the heat-resistant surface.
13. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
14. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
15. When a batch of ingredients is ready, the fryer is instantly ready for preparing another batch.

Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients. 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.

Food item	Weight (g)	Time (min)	Temp (C)	Shake	Note
Thin French fries (frozen)	300-700	9-16	200	YES	
Thick French fries (frozen)	300-700	11-20	200	YES	
Homemade French fries	300-800	16-20	200	YES	First toss the food in one ½ tsp oil
Homemade Potato wedges	300-800	18-22	180	YES	First toss the food in one ½ tsp oil
Cake	300	20-25	160	NO	Use a cake mold
Muffin	300	15-18	200	NO	Use a cake mold
Steak	200-500	8-12	180	NO	
Pork chops	200-500	10-14	180	NO	
Chicken drumsticks	200-500	18-20	180	NO	
Chicken breast	200-500	10-15	180	NO	

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 result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the fryer within a few minutes after you adding the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the fryer.
- Snacks can be prepared in an oven can also be prepared in the 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 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 fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

Note: Do not clean the basket and the inside of the appliance with metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the oil catch plate 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 oil catch plate and basket are dishwasher-proof.

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 appliance wait for complete cooled down
2. Make sure all parts are clean and dry.

Warranty

Champion Nordic guarantees that this product is free from manufacturing defects in terms of materials and workmanship during a period of 2 years in Sweden, Norway, Denmark and Finland. This warranty period begins on the day the product is purchased or delivered. Champion Nordic has no obligation to repair or replace products that are not accompanied by a valid proof of purchase. This warranty applies only to products purchased and used for home use and does not cover damage resulting from abuse, failure to comply with the instructions from Champion Nordic, cases in which the product has been modified or subjected to unauthorized repair, improper packaging on the part of the owner, normal wear and tear, or improper handling on the part of a transport company.

Correct Disposal of this product

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.



Champion®
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden
info@championnordic.se



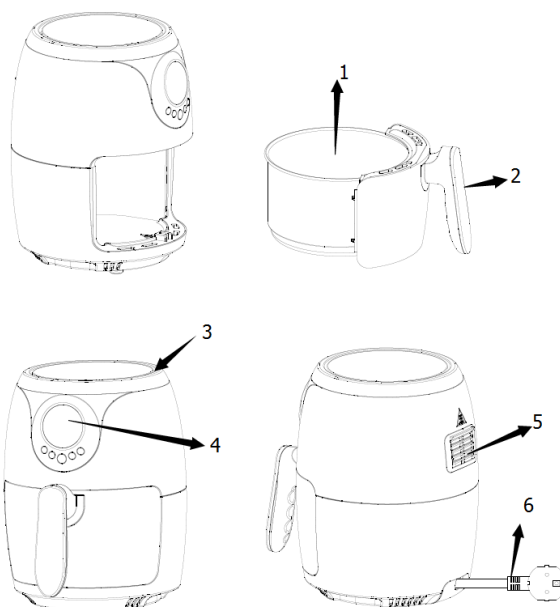
Viktiga säkerhetsåtgärder

Läs denna bruksanvisning noggrant innan användning.

1. Undvik att sänka ned höljet i vatten eller att skölja under kranen på grund av de många elektriska och värmande komponenterna.
2. Undvik att vätska kommer in i apparaten för att förhindra elektriska stötar eller kortslutning.
3. Placera alla ingredienser i korgen för att förhindra kontakt från värmeelement.
4. Täck inte luftinloppet och -utloppet när apparaten är i bruk.
5. Att fylla uppsamlingsfatet för olja till brädden kan orsaka brandrisk.
6. Rör inte vid apparatens insida medan den är i drift.
7. Kontrollera om den spänning som anges på apparaten är kompatibel med den lokala nätspänningen.
8. Använd inte apparaten om det finns skador på kontakten, huvudkabeln eller andra delar.
9. Förvara apparaten och huvudkabeln utom räckhåll för barn.
10. Håll huvudkabeln borta från heta ytor.
11. Anslut inte apparaten till ett ojordat vägguttag. Se till att kontakten sitter ordentligt i vägguttaget.
12. Anslut inte apparaten till en extern timeromkopplare.
13. Placera inte apparaten på eller i närheten av lättantändliga material, t.ex. dukar eller gardiner.
14. Placera inte apparaten mot en vägg. Lämna minst 10 cm fritt utrymme på baksidan och sidorna och 10 cm ovanför apparaten. Detta för att säkerställa att luften kan cirkulera fritt.
15. Undvik att placera något ovanpå apparaten.
16. Använd inte apparaten för något annat syfte än vad som beskrivs i denna bruksanvisning.
17. Lämna inte apparaten utan tillsyn när den är i bruk.
18. Under varmluftsfritering släpps varm ånga ut genom luftventilerna. Håll händerna och ansiktet på ett säkert avstånd från ångan och ventilerna. Se även upp för varm ånga och luft när du tar bort korgen från apparaten.
19. Apparats ytor kan bli mycket heta under användning.
20. Koppla omedelbart ur apparaten om mörk rök uppstår. Vänta tills röken försvunnit innan du tar bort korgen från apparaten.
21. Se till att apparaten placeras på en horisontell, jämn och stabil yta.
22. Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Användning i exempelvis personalkök, på lantgårdar, vandrarhem och i andra miljöer som inte är bostäder är därför ej rekommenderat.
23. Koppla alltid ur stickkontakten när apparaten inte används.
24. Låt apparaten svalna i cirka 30 minuter efter användning. Låt alltid apparaten svalna innan rengöring eller hantering.

Allmän beskrivning

1. Korg
2. Handtag
3. Luftinlopp
4. Kontrollpanel
5. Luftutlopp
6. Huvudkabel



Innan första användningen

1. Ta bort allt förpackningsmaterial, klistermärken och etiketter.
2. Rengör korgen och uppsamlingsfatet för olja med varmt vatten, lite tvättmedel och en icke-slipande svamp. Dessa delar kan rengöras i diskmaskin.
3. Torka apparatens in- och utsida med en trasa.

Automatisk avstängning

Apparaten har en inbyggd timer som automatiskt stänger av den när tiden är ute. Du kan stänga av apparaten manuellt genom att vrida timervredet moturs till noll.

Användning

1. Placera apparaten på en stabil, horisontell och jämn yta som är värmebeständig.
2. Anslut huvudkabeln till ett jordat vägguttag.
3. Använd handtaget för att dra ut korgen ur fritösen.
4. Placera ingredienserna i korgen.

OBS: Fyll inte ovanför MAX-markeringen eftersom det kan påverka ingrediensernas kvalitet.

5. Skjut tillbaka korgen i fritösen.
6. Ställ in önskad temperatur och tid.
7. Slå på apparaten.

OBS: Lägg till tre minuter till tillagningstiden om apparaten är kall. Du kan förvärma apparaten utan några ingredienser inuti.

8. On-knappen och uppvärmningslampan tänds.
9. Timern börjar räkna ner den inställda tillagningstiden.
10. Under varmluftsritering tänds och släcks uppvärmningslampan då och då. Detta indikerar att värmeelementet slås på och stängs av för att bibehålla den förinställda temperaturen.
11. Vissa ingredienser måste skakas om efter halva tiden. Dra ut korgen ur apparaten med handtaget och skaka till den. Skjut sedan korgen tillbaka i fritösen.

Tips: Ställ in timern på halva tillagningstiden och skaka om ingredienserna när timern ringer. Observera att du måste ställa om timern efter skakning.

12. När timern ringer har den förinställda tillagningstiden gått ut. Dra ut korgen ur apparaten och placera den på den värmebeständiga ytan.
13. Kontrollera om ingredienserna är tillräckligt friterade. Om ingredienserna ännu inte är färdiga, skjut tillbaka korgen i apparaten och ställ timern på några extra minuter.
14. Töm korgen i en skål eller på en tallrik.
15. Du kan tillaga nästa omgång så fort en omgång ingredienser är färdiga.

Inställningar

Nedanstående tabell hjälper dig att välja grundinställningar för ingredienserna. **Obs:** Dessa inställningar är endast indikationer. Eftersom ingredienser skiljer sig åt gällande ursprung, storlek, form och märke kan vi inte garantera den bästa inställningen för dina ingredienser.

Ingrediens	Vikt (g)	Tid (minuter)	Temp (C)	Skakas	Övrigt
Tunna pommes frites (djupfrysta)	300-700	9-16	200	JA	
Tjocka pommes frites (djupfrysta)	300-700	11-20	200	JA	
Hemlagade pommes frites	300-800	16-20	200	JA	Stek i ½ tsk olja innan fritering
Hemlagade potatis-klyftor	300-800	18-22	180	JA	Stek i ½ tsk olja innan fritering
Mjuka kakor	300	20-25	160	NEJ	Använd en kakform
Muffins	300	15-18	200	NEJ	Använd en kakform
Stek	200-500	8-12	180	NEJ	
Fläskkotletter	200-500	10-14	180	NEJ	
Kycklinglår	200-500	18-20	180	NEJ	
Kycklingbröst	200-500	10-15	180	NEJ	

Tips

- Tillagningstiden är proportionell mot ingrediensernas storlek – mindre ingredienser kräver kortare tillagningstid.
- Tillagningstiden blir endast marginellt längre med en större mängd ingredienser, och marginellt kortare med en mindre mängd.
- Att skaka mindre ingredienser efter halva tillagningstiden optimerar resultatet och kan bidra till att förhindra ojämnt friterade ingredienser.
- Tillsätt lite olja till färska potatisar för ett krispigt resultat. Tillaga ingredienserna i fritösen några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Använd inte fritösen för att tillaga mycket oljiga ingredienser som exempelvis korv.
- Snacks som kan tillagas i en ugn kan också tillagas i fritösen.
- Den optimala mängden pommes frites är 500 gram för att få dem riktigt krispiga.
- Använd färdig deg för att laga fyllda snacks snabbt och enkelt. Färdig deg kräver också en kortare tillagningstid än hemmagjord deg.
- Lägg en stekpanna eller ugnsskål i frityrkorgen för att baka en kaka eller paj, eller för att fritera ingredienser som är fyllda eller lätt går sönder.

Rengöring

Rengör apparaten efter varje användning.

OBS: Rengör inte korgen och apparatens insida med köksredskap i metall eller slipande rengöringsmaterial, eftersom det kan skada beläggningen.

1. Ta ut stickkontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna.
2. Torka av utsidan av apparaten med en fuktig trasa.
3. Rengör korgen och uppsamlingsfatet för olja med varmt vatten, lite tvättmedel och en icke-slipande svamp. Du kan ta bort återstående smuts med avfettningsmedel.

OBS: Korgen och uppsamlingsfatet för olja går att tvätta i diskmaskin.

4. Rengör apparatens insida med varmt vatten och en icke-slipande svamp.
5. Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att få bort eventuella matrester.

Förvaring

1. Koppla ur apparaten och vänta tills den har svalnat.
2. Se till att alla delar är rena och torra.

Garanti

Champion Nordic garanterar att den här produkten är fri från tillverkningsdefekter vad gäller material och hantverk under 2 år i Sverige, Norge, Danmark och Finland. Garantin börjar löpa den dag då produkten köps eller levereras. Champion Nordic har ingen skyldighet att reparera eller ersätta produkter som inte åtföljs av ett giltigt inköpsbevis. Denna garanti gäller endast för produkter som köps och används för hemmabruk och omfattar inte skador som uppstår till följd av missbruk, misslyckande med att följa Champion Nordics instruktioner eller då produkten har modifierats eller utsatts för en ej godkänd reparation, felaktig emballering av ägaren, normalt slitage eller felhantering av ett transportföretag.

Korrekt avfallshantering

Denna symbol på produkten eller i instruktionerna betyder att den ska slängas separat från annat hushållsavfall när den inte fungerar längre. Inom EU finns separata återvinningssystem för avfall. Kontakta lokala myndigheter eller din återförsäljare för mer information.



 **CHAMPION**

Champion ®
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden
info@championnordic.se



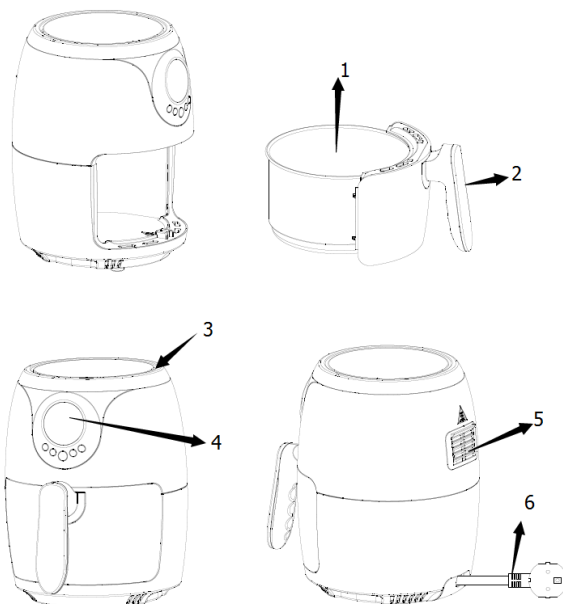
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

Læs denne vejledning omhyggeligt inden brug.

- DA
1. Sænk ikke hylsteret i vand, eller skyl under hanen på grund af de mange elektriske og varmen- de komponenter
 2. Undgå at væske kommer ind i apparatet for at forhindre elektrisk stød eller kortslutning.
 3. Opbevar alle ingredienser i kurven for at undgå kontakt med varmeelementer.
 4. Dæk ikke luftindtaget- og luftudtaget, når apparatet er i brug.
 5. At fylde opsamlingsfadet til olie kan medføre brandfare.
 6. Rør ikke ved indersiden af apparatet, når det er i brug.
 7. Kontroller, om den spænding, der er angivet på apparatet, er kompatibel med den lokale strøm- styrke.
 8. Brug ikke apparatet, hvis der er skade på stikket, strømforsyningskablet eller andre dele.
 9. Opbevar apparatet og dets strømforsyningskabel uden for børns rækkevidde.
 10. Hold strømforsyningskablet væk fra varme overflader.
 11. Sæt apparatet i en jordet stikkontakt. Sørg altid for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
 12. Tilslut ikke apparatet til en ekstern afbryder med timerkontakt.
 13. Placer ikke apparatet på eller i nærheden af brændbare materialer, såsom en dug/gardin.
 14. Placer ikke apparatet mod en væg. Sørg for, at der er mindst 10 cm fri plads på bagsiden og siderne og 10 cm fri plads over apparatet. Dette er for at sikre, at luften frit kan cirkulere.
 15. Placer ikke noget oven på apparatet.
 16. Brug ikke apparatet til andre formål end beskrevet i denne manual.
 17. Efterlad ikke produktet uden opsyn, når det er i brug.
 18. Under stegning med varm luft frigives varm damp gennem luftventilerne. Hold dine hænder og dit ansigt i sikker afstand fra dampen og ventilerne. Vær også opmærksom på varm damp og luft, når kurven fjernes fra apparatet.
 19. Enhedens overflader kan blive meget varme under brug.
 20. Frakobl straks apparatet, hvis der opstår mørk røg. Vent til røgen forsvinder, før du fjerner kur- ven fra apparatet.
 21. Sørg for, at apparatet er placeret på en vandret, plan og stabil overflade.
 22. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Anvendelse i f.eks. personalekøkkener, på gårde, moteller og i andre ikke-beboelsesmiljøer anbefales derfor ikke.
 23. Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
 24. Lad apparatet afkøle i ca. 30 minutter efter brug. Lad altid apparatet køle af før rengøring eller håndtering.

Generel beskrivelse

1. Stegepande
2. Kurvehåndtag
3. Luftindtag
4. Kontrolpanel
5. Luftudtag
6. Strømforsyning



Før apparatet tages i brug

1. Fjern al emballagematerialer, klistermærker eller etiketter.
2. Rengør kurven og opsamlingsfadet til olie med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp. Disse dele kan rengøres i en opvaskemaskine.
3. Aftør apparatets inderside og yderside med en klud.

Automatisk slukning

Apparatet har en indbygget timer, der automatisk slukker for det, når tælleren når nul. Du kan slukke apparatet manuelt ved at dreje timerknappen mod uret til nul.

Anvendelse

1. Placer apparatet på en stabil, vandret og jævn overflade, der er varmebestandig.
2. Tilslut stikket til en jordet stikkontakt.
3. Brug håndtaget til at trække kurven ud af frituren.
4. Placer ingredienserne i kurven.

Bemærk: Overskrid ikke MAX-mærkningen, da det kan påvirke fødevarernes kvalitet.

5. 5. Skub kurven tilbage i frituren.
6. 6. Indstil den ønskede temperatur og tid.
7. 7. Tænd for apparatet.

Bemærk: Tilføj 3 minutter, hvis apparatet er koldt. Du kan forvarme apparatet uden ingredienser i.

8. Tænd-knappen og varmelampen tændes.
9. Timeren begynder at tælle ned fra den indstillede tilberedningstid.
10. Under stegning med varm luft tændes og slukkes varmelampen fra tid til anden. Dette indikerer, at varmeapparatet er tændt og slukket for at opretholde den forudindstillede temperatur.
11. Nogle ingredienser skal rystes, når halvdelen af tiden er gået. Træk kurven ud af frituren og ryst. Sæt derefter kurven tilbage i frituren.

Tip: Hvis du indstiller timeren til det halve af den samlede tilberedningstid, kan du ryste ingredienserne, når du hører timerens lyd. Dette betyder dog, at du skal indstille timeren igen til den resterende tid efter omrystning af ingredienserne.

12. Når du hører timeren ringe, er den indstillede tilberedningstid gået. Træk kurven ud af apparatet og placer den på en varmebestandig overflade.
13. Kontroller om ingredienserne er klar. Hvis ingredienserne ikke er klar endnu, skubbes kurven tilbage i apparatet, og timeren sættes til et par minutter mere.
14. Tøm kurven i en skål eller på en tallerken.
15. Du kan tilberede flere fødevarer, så snart første omgang er færdig.

Indstillinger

Denne tabel nedenfor hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger for ingredienserne. Husk, at disse indstillinger er indikationer. Da ingredienser er forskellige i oprindelse, størrelse, form og mærke, kan vi ikke garantere den bedste indstilling for dine ingredienser.

Ingrediens	Vægt (g)	Tid (minutter)	Temp. (C)	Ryst	Bemærk
Tynde pommes frites (frosne)	300-700	9-16	200	JA	
Tykke pommes frites (frosne)	300-700	11-20	200	JA	
Hjemmelavede pommes frites	300-800	16-20	200	JA	Steg i ½ tsk olie inden fritering
Hjemmelavede kartoffelbåde	300-800	18-22	180	JA	Steg i ½ tsk olie inden fritering
Kage	300	20-25	160	NEJ	Anvend en kageform
Muffin	300	15-18	200	NEJ	Anvend en kageform
Steak	200-500	8-12	180	NEJ	
Svinekoteletter	200-500	10-14	180	NEJ	
Kyllingelår	200-500	18-20	180	NEJ	
Kyllingebryst	200-500	10-15	180	NEJ	

Tip

- Mindre ingredienser kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.
- Tilberedningstiden er kun marginalt længere med en større mængde ingredienser og marginalt kortere med en mindre mængde.
- Rystning af mindre ingredienser efter halvdelen af tilberedningstiden optimerer resultatet og kan hjælpe med at forhindre ujævnt stegte ingredienser.
- Tilsæt lidt olie til friske kartofler for at få et crunchy resultat. Steg ingredienserne i frituren et par minutter efter tilsætning af olien.
- Brug ikke frituren til at tilberede meget fedtede ingredienser såsom pølser.
- Snacks, der kan tilberedes i en ovn, kan også steges i frituren.
- Den optimale mængde pommes frites er 500 gram for at få dem virkelig sprøde.
- Brug færdiglavet dej til at tilberede fyldte snacks hurtigt og nemt. Færdig dej kræver også en kortere tilberedningstid end hjemmelavet dej.
- Læg en stegepande eller ovnskål i friturekurven, hvis du vil bage en kage eller quiche, eller hvis du vil stege skrøbelige eller fyldte ingredienser.
- Du kan også bruge frituren til at genopvarme ingredienser. For at opvarme ingredienserne igen, indstil temperaturen til 150 C° i op til 10 minutter.

Rengøring

Rengør apparatet efter hver anvendelse.

Bemærk: Rengør ikke kurven og apparatets inderside med køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmaterialer, da dette kan beskadige non-stick-belægningen.

1. Fjern stikket fra stikkontakten, og lad apparatet køle af.
2. Aftør apparatets yderside med en fugtig klud.
3. Rengør opsamlingsfadet til olien og kurven med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp. Du kan fjerne overskydende snavs med et affedtningsmiddel.

Bemærk: Opsamlingsfadet til olien og kurven tåler opvaskemaskine.

4. Rengør indersiden af apparatet med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
5. Rengør varmeelementerne med en opvaskebørste for at fjerne madrester.

Opbevaring

1. Træk stikket ud af apparatet, når det er helt afkølet.
2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre.

Garanti

Champion Nordic garanterer at dette produkt ikke har nogen fremstillingsfejl i forhold til materiale og forarbejdning. Garantien gælder i to år i Sverige, Norge, Danmark og Finland. Garantien begynder fra den dag hvor produktet købes eller leveres. Champion Nordic er ikke forpligtet til at reparere eller erstatte produkter som ikke er ledsaget af et gyldigt købsbevis. Denne garanti gælder kun for produkter som er købt og brugt derhjemme, og den omfatter ikke skader som er opstået som følge af misbrug, manglende opmærksomhed på Champion Nordics instruktioner, modifikationer, ikke-godkendte reparationer, forkert indpakning fra ejerens side, normal slitage eller fejlhåndtering hos et transportfirma.

Korrekt affaldshåndtering

Dette symbol på produktet eller i instruktionerne betyder at det skal smides ud separat fra andet husaffald, når det ikke fungerer længere. I EU findes separate genbrugssystemer for affald. Kontakt de lokale myndigheder eller din sælger for mere information.



 **CHAMPION**

Champion ©
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden
info@championnordic.se



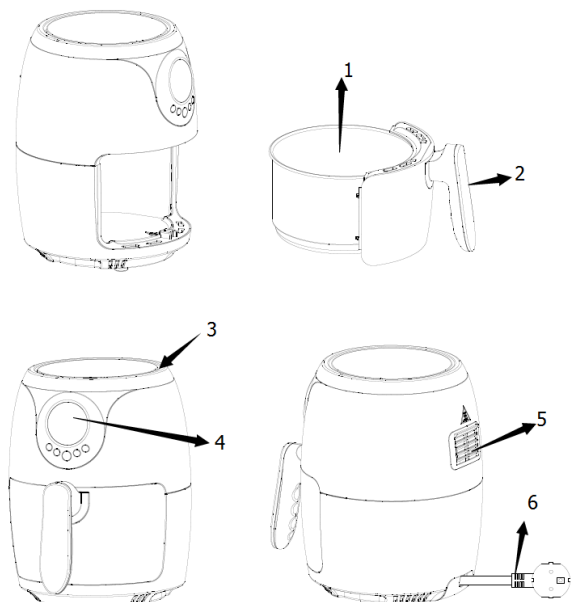
Viktige sikkerhetsinstruksjoner

Les denne bruksanvisningen nøye før produktet tas i bruk.

1. Senk aldri produktet ned i vann eller skylt det under kranen, da det inneholder elektriske komponenter og varmelementer.
2. Sørg for at væske ikke kommer inn i produktet for å forhindre elektrisk støt eller kortslutning.
3. Plasser alle ingrediensene i kurven for å unngå kontakt med varmeelementene.
4. Ikke dekk til luftinntaket og luftutløpet mens apparatet er i bruk.
5. Det kan medføre brannfare hvis man fyller olje i kurven.
6. Innsiden av produktet må ikke berøres mens apparatet er i bruk.
7. Kontroller om spenningen som er angitt på enheten, er kompatibel med den lokale nettspenningen.
8. Ikke bruk apparatet hvis det er skade på strømkabelen, støpselet eller andre deler.
9. Hold apparatet og strømledningen utilgjengelig for barn.
10. Hold strømledningen unna varme overflater.
11. Apparatet må kobles til en jordet stikkontakt. Forsikre deg alltid om at støpselet sitter ordentlig i stikkontakten.
12. Apparatet må ikke kobles til en ekstern tidsbryter.
13. Apparatet må ikke plasseres på eller i nærheten av brennbare materialer, for eksempel duker og gardiner.
14. Aldri plasser apparatet inntil en vegg. Sørg for at det er minst 10 cm avstand på baksiden og siden og 10 cm over apparatet. Dette for å sikre at luften kan sirkulere fritt.
15. Unngå å plassere noe oppå apparatet.
16. Ikke bruk apparatet til noe annet formål enn det som er beskrevet i denne bruksanvisningen.
17. Forlat aldri apparatet uten tilsyn når det er i bruk.
18. Under steking vil varm damp frigjøres gjennom luftventilene. Hold hender og ansikt på sikker avstand fra damp og luftventiler. Vær også forsiktig med varm damp og luft når du tar kurven ut av apparatet.
19. Overflatene på enheten kan bli veldig varme under bruk.
20. Trekk ut støpselet øyeblikkelig dersom det kommer svart røyk ut av apparatet. Vent til røykutviklingen har opphørt før du tar kurven ut av apparatet.
21. Sørg for at apparatet er plassert på en horisontal, jevn og stabil overflate.
22. Dette produktet er kun beregnet for husholdningsbruk. Det er ikke beregnet for bruk på for eksempel storkjøkken, kantiner, vertshus og andre miljøer utenfor hjemmet.
23. Trekk alltid ut støpselet når apparatet ikke er i bruk.
24. La apparatet avkjøles i omtrent 30 minutter etter bruk. Det må være helt avkjølt før rengjøring og håndtering.

Generell beskrivelse

1. Kurv
2. Håndtak
3. Luftinntak
4. Kontrollpanel
5. Luftutløp
6. Strømkabel



Før første gangs bruk

1. Fjern all emballasje, klistremerker og etiketter.
2. Vask kurven og oppsamlingsfatet for olje med litt varmt vann, et mildt vaskemiddel og en ikke-slipende svamp. Disse delene kan rengjøres i oppvaskmaskinen.
3. Tørk innsiden og utsiden av apparatet med en klut.

Automatisk avstengning

Apparatet har en innebygd tidsbryter som slår av apparatet automatisk når tiden er ute. Du kan slå av apparatet manuelt ved å vri tidtakeren mot klokken til null.

Bruk

1. Plasser apparatet på en stabil, horisontal og jevn overflate. Apparatet må ikke plasseres på en ikke-varmebestandig overflate.
2. Koble strømledningen til en jordet stikkontakt.
3. Bruk håndtaket for å trekke kurven ut av frityrgrøyten.
4. Legg ingrediensene i kurven.

Merk: Ikke fyll over MAX-indikasjonen, da dette kan påvirke kvaliteten på maten.

5. Sett kurven tilbake i frityrkokeren.
6. Still inn ønsket temperatur og tid.
7. Slå på apparatet.

Merk: Legg 3 minutter til steketiden hvis apparatet er kaldt. Du kan også forvarme apparatet før du legger ingredienser oppi.

8. På-knappen og oppvarmingslyset tennes.
9. Tidsbryteren begynner å telle ned den innstilte steketiden.
10. Under steking vil oppvarmingslyset slå seg av og på innimellom. Dette indikerer at varmeelementet slår seg av og på for å opprettholde den forhåndsinnstilte temperaturen.
11. Noen ingredienser må ristes etter at halve tiden har gått. Trekk kurven ut av apparatet med håndtaket og rist den. Skyv deretter kurven tilbake i frityrkokeren.

Tips: Sett tidtakeren på halve tilberedningstiden, og rist ingrediensene når den ringer. Merk at du må huske å tilbake stille tidtakeren etter resting.

12. Når tidtakeren ringer, er den forhåndsinnstilte steketiden utløpt. Trekk kurven ut av apparatet og sett den på et varmebestandig underlag.
13. Sjekk om ingrediensene er ferdig. Hvis ingrediensene ikke er ferdig stekt, setter du kurven tilbake i frityrkokeren og stiller inn tidtakeren på noen ekstra minutter.
14. Tøm innholdet i kurven over i en bolle eller på en tallerken.
15. Du kan lage neste omgang umiddelbart etter at den første omgangen er ferdig.

Innstillinger

Tabellen nedenfor hjelper deg å velge de grunnleggende innstillingene for ingrediensene. Husk at disse innstillingene kun er veiledende. Etersom ingrediensene kan avvike både i opprinnelse, størrelse, form og merke, kan vi ikke garantere de optimale innstillingene for dine ingredienser.

Matvare	Vekt (g)	Tid (minutter)	Temp (C)	Ristes	Øvrig
Tynne pommefrites (dypfrost)	300–700	9–16	200	JA	
Tykke pommefrites (dypfrost)	300–700	11–20	200	JA	
Hjemmelagde pommefrites	300–800	16–20	200	JA	Stek i ½ ts olje før fritering
Hjemmelagde potetbåter	300–800	18–22	180	JA	Stek i ½ ts olje før fritering
Kaker	300	20–25	160	NEI	Bruk en kakeform
Muffins	300	15–18	200	NEI	Bruk en kakeform
Stek	200–500	8–12	180	NEI	
Svinekoteletter	200–500	10–14	180	NEI	
Kyllinglår	200–500	18–20	180	NEI	
Kyllingbryst	200–500	10–15	180	NEI	

Tips

- Mindre ingredienser krever vanligvis noe kortere tilberedningstid enn større ingredienser.
- Tilberedelsestiden er kun marginalt lengre med en større mengde ingredienser og marginalt kortere med en mindre mengde.
- Ved å riste litt på ingrediensene halvveis i tilberedelsestiden optimaliserer man resultatet, samtidig som man unngår ujevn steking av ingrediensene.
- Pensle de ferske potetene med litt olje for et sprøere resultat. Stek ingrediensene dine i friturekokeren i noen minutter etter påføring av oljen.
- Unngå å bruke ingredienser med svært høyt fettinnhold i friturekokeren, som for eksempel pølseser.
- Snacks som kan tilberedes i stekeovnen, kan også tilberedes i friturekokeren.
- Den optimale mengden pommefrites er 500 gram for å få dem skikkelig sprø.
- Bruk ferdiglaget deig til å tilberede fylte snacks på en rask og enkel måte. Ferdiglaget deig krever også kortere tilberedelsestid enn hjemmelaget deig.
- Bruk en stekepanne eller ovnsform i friturekokeren hvis du vil bake en kake eller quiche, eller hvis du vil steke skjøre eller fylte ingredienser.
- Du kan også bruke friturekokeren til å varme opp ingredienser. For oppvarming av ingredienser, still inn temperaturen til 150 C° i opptil 10 minutter.

Rengjøring

Rengjør apparatet etter hver bruk.

Merk: Ikke rengjør kurven eller innsiden av apparatet med kjøkkenredskaper av metall eller med slipende rengjøringsmidler, da dette kan skade non-stick-belegget.

1. Fjern støpselet fra stikkontakten og la apparatet kjøle seg ned.
2. Tørk utsiden av apparatet med en fuktig klut.
3. Rengjør kurven og oppsamlingsfatet til oljen med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp. Du kan fjerne resterende smuss med et avfettingsmiddel.

MERK: Oppsamlingsfatet til oljen og kurven tåler oppvaskmaskin.

4. Vask innsiden av apparatet med varmt vann og en ikke-slipende svamp.
5. Vask varmeelementene med en oppvaskbørste for å fjerne matrester.

Oppbevaring

1. Ta stikkontakten ut av vegguttaket og la apparatet kjøle seg helt ned.
2. Sørg for at alle delene er rene og tørre.

Garanti

Champion Nordic garanterer at dette produktet er fri for fabrikkasjonsfeil når det kommer til materialer og håndverk under 2 år i Sverige, Norge, Danmark og Finland. Garantien starter å løpe den dagen produktet kjøpes eller leveres. Champion Nordic har ikke plikt til å reparere eller erstatte produkter dersom et gyldig innkjøpsbevis ikke følger med. Denne garantien gjelder kun for produkter som kjøpes og brukes til hjemmebruk, og omfatter ikke skader som oppstår som følge av misbruk, svikt i å følge Champion Nordics instruksjoner på grunn av at produktet har blitt modifisert eller utsatt for en godkjent reparasjon, feilaktig pakking av eieren, normal slitasje eller feilhåndtering av et transportforetak.

Korrekt avfallshåndtering

Dette symbolet på produktet eller i instruksjonene betyr at det skal kastes separat fra annet husholdningsavfall når det ikke virker lenger. Det finnes leveringspunkter og gjenbruksstasjoner som skal håndtere denne typen avfall. Kontakt lokale myndigheter eller forhandler for mer informasjon.



 **CHAMPION**

Champion®
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden
info@championnordic.se



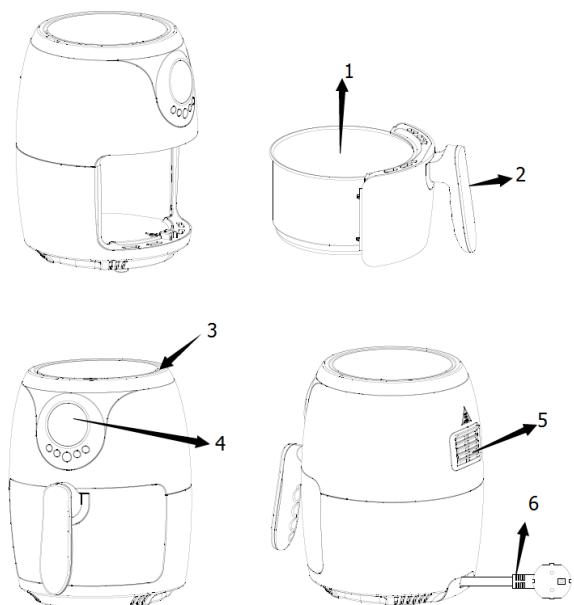
Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue käyttöopas huolellisesti läpi ennen laitteen käyttöä.

1. Älä upota runkoa veteen tai huuhtele sitä vesihanalla, koska siinä on paljon sähköosia ja lämpeneviä osia.
2. Vältä nesteiden pääsyä laitteeseen estääksesi sähköiskut tai oikosulut.
3. Aseta aina kypsennettävä ruoka koriin, jotta se ei kosketa lämmityselementtejä.
4. Älä peitä ilmanotto- ja poistoaukkoja, kun laite on käynnissä.
5. Öljynkerääjän täyttäminen öljyllä voi aiheuttaa tulipalovaaran.
6. Älä koske laitteen sisäosaan laitteen ollessa käynnissä.
7. Tarkista, että laitteeseen merkitty jännite vastaa paikallista verkkojännitettä.
8. Älä käytä laitetta, jos pistoke, johto tai laitteen jokin muu osa on vaurioitunut.
9. Pidä laite ja johto lasten ulottumattomissa.
10. 1 Pidä virtajohto poissa kuumilta pinnoilta.
11. Älä kytke laitetta maadoittamattomaan seinäpistorasiaan. Varmista aina, että pistoke on asetettu kunnolla seinäpistorasiaan.
12. Älä kytke laitetta ulkoiseen ajastimeen.
13. Älä sijoita laitetta tulenarkojen materiaalien lähelle tai päälle, kuten pöytäliinalle tai verhon lähelle.
14. Älä sijoita laitetta seinää vasten. Jätä vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen taakse ja sivuille sekä 10 cm sen yläpuolelle. Tämä varmistaa, että ilma pääsee kiertämään kunnolla.
15. Älä aseta mitään laitteen päälle.
16. Älä käytä laitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin tässä käyttöoppaassa määriteltyyn.
17. Älä käytä laitetta ilman valvontaa.
18. Kuumalla ilmalla paistamisen aikana ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Pidä kätesi ja kasvosasi turvallisen matkan päässä höyrystä sekä ilmanpoistoaukoista. Varo lisäksi kuumaa höyryä ja ilmaa poistaessasi korin laitteesta.
19. Laitteen pinnat voivat kuumentua käytön aikana.
20. Irrota laite välittömästi pistorasiasta, jos havaitset laitteesta tulevan tummaa savua. Odota savuamisen loppumista ennen kuin poistat korin laitteesta.
21. Varmista, että laite on asetettu vaakasuoralle, tasaiselle ja vakaalle pinnalle.
22. Laite on tarkoitettu vain normaaliin kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole turvallista käyttää ympäristöissä, kuten henkilökuntakeittiöissä, maataloilla, motelleissa tai muissa kotiolosuhteista poikkeavissa ympäristöissä.
23. Irrota laite aina pistorasiasta, kun sitä ei käytetä.
24. Laite tarvitsee käytön jälkeen noin 30 minuutin jäähtymisajan. Anna laitteen jäähtyä aina ennen sen puhdistamista tai käsittelymistä.

Yleiskuvaus

1. Kattila
2. Korin kahva
3. Ilmanottoaukko
4. Ohjauspaneeli
5. Ilmanpoistoaukko
6. Virtajohto



Ennen käyttöönottoa

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarrat tai etiketit.
2. Puhdista kori ja öljynkerääjä kuumalla vedellä, pesuaineella ja hankaamattomalla sienellä. Näiden osien peseminen pesukoneessa on turvallista.
3. Pyyhi laite sisä- ja ulkopuolelta liinalla.

Automaattinen sammutus

Laitteessa on sisäänrakennettu ajastin, joka sammuttaa laitteen automaattisesti, kun aika on kulunut takaisin nolnaan. Voit sammuttaa laitteen manuaalisesti kääntämällä ajastimen nuppia vastapäivään nollan kohdalle.

Käyttö

1. Aseta laite vaakasuoralle, tasaiselle ja vakaalle pinnalle. Älä aseta laitetta pinnalle, joka ei kestä kuumuutta.
2. Yhdistä pistoke maadoitettuun seinäpistorasiaan.
3. Käytä korin kahvaa ja vedä kori ulos ilmafriteerauskeittimestä.
4. Laita kypsennettävät ruoka-aineet koriin.

HUOM: Älä täytä yli MAX-merkin, sillä se voi vaikuttaa ruoan laatuun.

5. Liu'uta kori takaisin ilmafriteerauskeittimeen.
6. Aseta lämpötila ja aika.
7. Kytke laite päälle.

HUOM: Lisää aikaan 3 minuuttia, jos laite on kylmä. Voit myös esilämmittää laitteen tyhjänä.

8. Merkkivalot, jotka ilmoittavat että virta ja lämmitys ovat päällä, syttyvät.
9. Ajastin aloittaa laskemaan siihen asetetusta valmistusajasta alaspäin.
10. Kuumalla ilmalla paistamisen aikana lämmityksen merkkivalo syttyy ja sammuu ajoittain. Tämä tarkoittaa sitä, että lämmityselementti käynnistyy ja sammuu ylläpitääkseen asetetun lämpötilan.
11. Jotkin ruoka-aineet vaativat ravistelua valmistusajan puolivälissä. Vedä kori ulos laitteesta käyttämällä kahvaa ja ravistele korja. Liu'uta kori sitten takaisin keittimeen.

Vinkki: Jos asetit ajastimen hälyttämään valmistusajan puoliväliin, ravistele ruoka-aineita, kun kuulet ajastimen kellon soivan. Sinun on kuitenkin muistettava asettaa ajastin uudelleen ravistelun jälkeiseksi ajaksi.

12. Kun kuulet ajastimen kellon soivan, siihen asetettu kypsennysaika on kulunut. Vedä kori ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle pinnalle.
13. Tarkista, onko ruoka kypsää. Jos ainesosat eivät ole vielä valmiit, laita kori takaisin laitteeseen ja aseta ajastimeen muutama ylimääräinen minuutti.
14. Tyhjennä kori kulhoon tai lautaselle.
15. Kun yksi annos ruokaa on valmis, keitin on saman tien valmis kypsentämään uuden annoksen.

Asetukset

Seuraavan taulukon avulla voit valita perusasetukset valmistettavan ruoan mukaan. Ota huomioon, että nämä asetukset ovat ohjeellisia. Koska ruoka-ainesten alkuperä, koko, muoto tai merkki voivat erota toisistaan, emme voi taata parhaita asetuksia ruoka-aineillesi.

Ruoka-aines	Paino (g)	Aika (minuutteina)	Lämpö (C)	Ravista	Huomautus
Ohuet ranskanperunat (jäiset)	300-700	9-16	200	KYLLÄ	
Paksut ranskanperunat (jäiset)	300-700	11-20	200	KYLLÄ	
Itsetehdyt ranskanperunat	300-800	16-20	200	KYLLÄ	Lisää ensin ruokaan ½ rkl öljyä
Itsetehdyt lohkoperunat	300-800	18-22	180	KYLLÄ	Lisää ensin ruokaan ½ rkl öljyä
Kakku	300	20-25	160	EI	Käytä kakkuvuokaa
Muffinssi	300	15-18	200	EI	Käytä kakkuvuokaa
Pihvi	200-500	8-12	180	EI	
Porsaan kyljykset	200-500	10-14	180	EI	
Kanankoivet	200-500	18-20	180	EI	
Kananrinta	200-500	10-15	180	EI	

Vinkkejä

- Pienemmille ruoka-aineksille riittää yleensä lyhyempi valmistusaika kuin isommille.
- Suurempi ruoka-ainemäärä vaatii vain hieman pidemmän valmistusajan, kun taas pienempi määrä hieman lyhyemmän.
- Pienempien ruoka-ainesten ravistelu puolivälissä valmistusta aikaansa parhaan lopputuloksen ja voi estää ruoan epätasaisen kypsymisen.
- Lisää hieman öljyä tuoreisiin perunoihin saadaksesi rapeamman lopputuloksen. Paista ruoka keittimessä muutaman minuutin sisällä öljyn lisäämisestä.
- Älä valmista keittimessä erittäin rasvaisia ruokia, kuten makkaroita.
- Pikkupurtava, jota voidaan valmistaa uunissa, voidaan valmistaa myös keittimessä.
- Valmistaksesi rapeita ranskalaisia, ihanteellinen määrä on 500 grammaa.
- Käytä valmistaikinaa tehdäksesi täytettäviä pikkupurtavia nopeasti ja helposti. Valmistaikina myös lyhentää valmistusaikaa verrattuna itsetehtyyn taikinaan.
- Laita leivontavuoka tai uunivuoka keittimen koriin, jos haluat valmistaa kakun tai piirakan tai jos haluat paistaa hauraita tai täytettyjä ruoka-aineita.
- Voit käyttää keitintä myös lämmittääksesi uudelleen ruokaa. Lämmittääksesi ruokaa aseta keittimeen 150C° lämpötila korkeintaan 10 minuutiksi.

Puhdistus

Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.

HUOM: Älä puhdista koria tai laitteen sisäpuolta metallisilla keittiövälineillä tai hankaavilla puhdistusmateriaaleilla, sillä se voi vahingoittaa tarttumaton pintoja.

1. Irrota virtajohto seinäpistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
2. Pyyhi laitteen ulkopinta kostealla liinalla.
3. Puhdista kori ja öljynkerääjä kuumalla vedellä, pesuaineella ja hankaamattomalla sienellä. Voit poistaa loput mahdolliset liat rasvanpoistoaineella.

HUOM: Öljynkerääjä ja kori ovat konepesun kestäviä.

4. Pese laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.
5. Puhdista lämmityselementti puhdistusharjalla poistaaksesi siitä mahdolliset ruoantähteet.

Säilytys

1. Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä täysin
2. Varmista, että laitteen kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.

Takuu

Champion Nordic takaa, että tässä tuotteessa ei ole materiaaliin tai käsityöhön liittyviä valmistusvikoja. Takuu on voimassa 2 vuotta Ruotsissa, Norjassa, Tanskassa ja Suomessa. Takuu alkaa siitä hetkestä, kun tuote joko ostetaan tai toimitetaan. Champion Nordicilla ei ole velvollisuutta korjata tai korvata tuotetta, johon ei ole voimassa olevaa ostotodistusta. Tämä takuu on voimassa ainoastaan tuotteissa, jotka ostetaan kotikäyttöön ja joita käytetään kotona. Takuu ei kata vaurioita, jotka johtuvat tuotteen väärinkäytöstä, Champion Nordicin käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä, siitä että tuotetta on käsitelty tai korjattu ei-hyväksyttävällä tavalla, tuotteen omistajan virheellisistä pakkaustoimista tuotetta käsiteltäessä, normaalista kulumisesta tai kuljetusyrityksen suorittamista väärinlaisista käsittelytavoista.

Oikea hävittäminen

Tämä symboli tuotteessa tai ohjeissa tarkoittaa, että laite täytyy hävittää erillään muista talousjätteistä, kun se ei enää toimi. EU:n sisällä on jätteille erillisiä kierrätysjärjestelmiä. Lisätietojen saamiseksi ota yhteyttä paikallisiin viranomaisiin tai jälleenmyyjääsi.



 **CHAMPION**

Champion ®
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden
info@championnordic.se

