

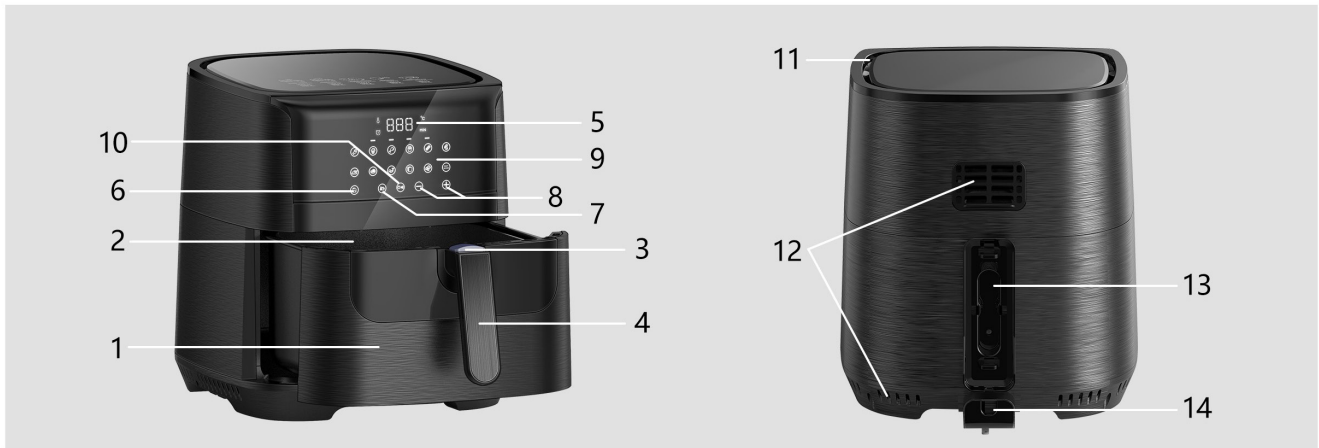


EN - English
SV - Svenska
DK - Danske
NO - Norsk
FI - Suomi

Read this Manual carefully before use

GENERAL DESCRIPTION

1. Pan
2. Basket
3. Basket release button with lid
4. Basket handle
5. Screen display
6. Save button
7. Switch between Temperature (80-200) and Timer control (0-30min.)
8. Adjust Temperature / Time buttons.
9. Cooking functions button
10. Power on/off and Start/Pause button
11. Air inlet
12. Air outlet
13. Power cord storage
14. Power cord



SIGNIFICANCE

Please read this manual carefully before using the appliance as damage may occur under incorrect operations. Please keep this manual for future reference.

DANGER

- Do not immerse the housing in water or rinse under the tap due to the multi-electrical and heating components
- Do not let liquid enter the appliance to prevent 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.
- Filling the pan with oil may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local power voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, power cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix a damaged power cord.
- Keep the appliance and its power cord out of the reach of children
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not plug the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Do not connect appliance to an external timer switch.
- 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 another 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 leave the appliance 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 from 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.

Caution

- Ensure that appliance is placed on a horizontal, even, and stable surface.
- This appliance is designed for household use only.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications
- The warranty is invalid if the appliance is not used according to instructions.
- Never use the appliance when the plug is damaged.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down before it is safe to handle or clean
- Use tongs or utensils made by wood or with heat-resistant plastic tips, as metallic tips or utensils may scratch the coating of the basket.

Automatic switch-off

The appliance has a built-in timer, it will automatically shut down the appliance when count down reaches zero. You can manually switch off the appliance by pressing off button, it will automatically shut down the appliance in 20 seconds if not in use.

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.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials and stickers or labels.
2. Clean the basket and pan with hot water, with some washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are safe to be cleaned in dishwasher, but like all non-stick surface, it's not recommended.
3. Wipe inside and outside of the appliance with a clean cloth. And there is no need to fill the pan with oil and frying fat as the appliance works on hot air.

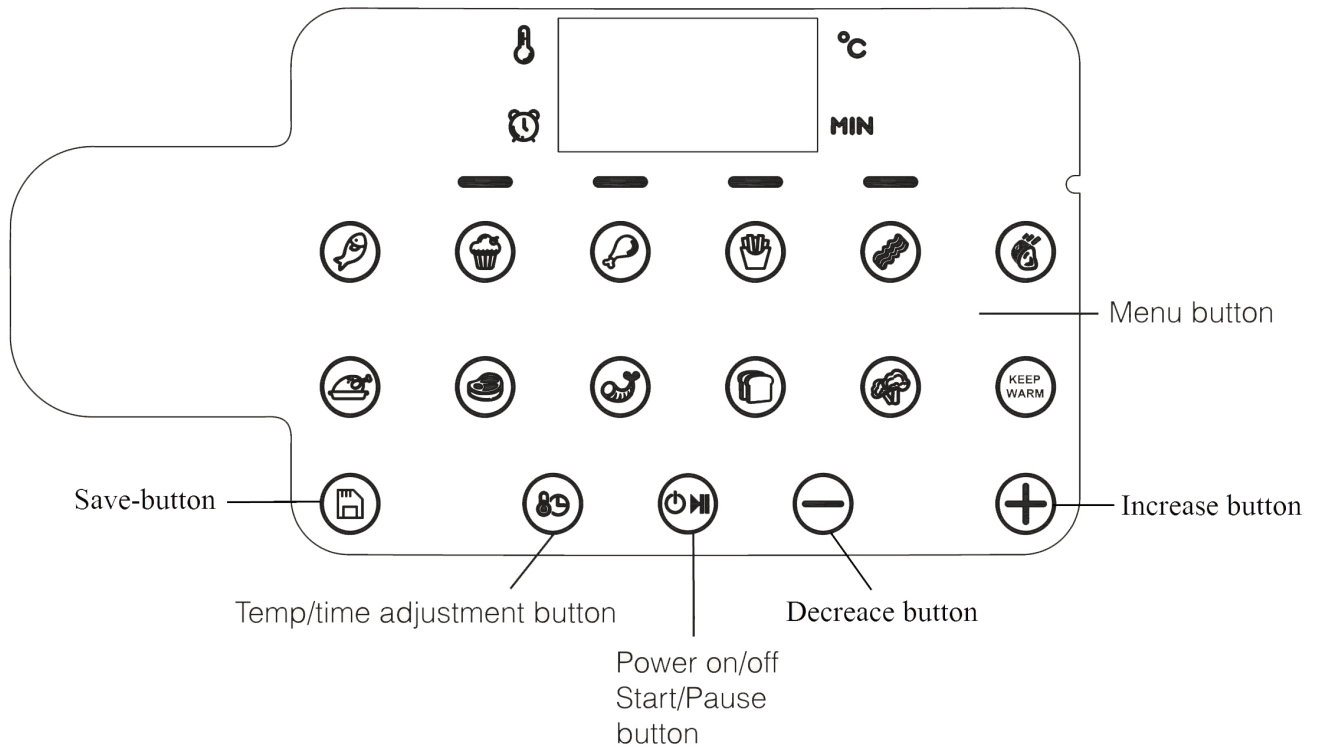
USING THE APPLIANCE

1. Connect the main plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the air fryer. To make this easier, please push the lid on top of handle forward with thumb.
3. To remove basked and handle from pan, please push handle-lid forward and press the eject button.
4. Place the ingredients in the basket. Do not exceed the MAX indication.
5. Place the basked into the pan. Make sure they are aligned. You will hear a click when its correctly in place.
6. Slide the pan and basket into the air fryer. Make sure they are aligned. You will hear a click when its correctly in place.

Caution: Do not touch the basket during and within 30 min after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.
Do not fill the pan with oil or any other liquid.

7. Touch Power on/off to start the screen. The display will not work if there is no pan.
8. Set the preferred cooking function. **Note:** For information about control panel and how to use it, please see chapter "Control Panel"
9. Push Power/Start button to start cooking.
10. If you want to paus, please press Power/Start button.
11. Some ingredients require to shake halfway during the preparation time (see section 'cooking recipes'). Paus the program, pull the basket and pan out of the air fryer, remove the basket from pan (place pan on heat-resistant holder of surface) and shake the basket. Then put basket into the pan, slide the pan back into the air fryer. Press Power/Start button to start.
12. When cooking is done the timer bell will "beep" 5 times. Pull the pan and basket out of the app liance and place it on the heat-resistant holder or surface. **Note:** After the time ends, the hea ting element will stop, but the fan will continue to run about 20 seconds to blow away the hot air for safety. Finally, the timer bell will "beep" 5 times as the ending alarm.
13. Check if the ingredients are ready. **Note:** If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance.
Set temperature and timer to preferred setting and start the program.
14. To remove ingredients, (e.g. beef, chicken, meat, any ingredients with original oil that will have excess oil from ingredients collected on the bottom of the basket), please use tongs to pick ingredients one by one. **Note:** Do not turn the pan over, the oil collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.
15. To remove ingredients (e.g. chips, vegetable or ingredients with no excess oil from the ingredients), please release the basket from pan and pour ingredients to tableware.
16. When a batch of ingredients is ready, the fryer is instantly ready for preparing another batch.

CONTROL PANEL



Display Notes: 12 functions are provided: FISH, CAKE, DRUMSTICKS, CHIPS, BACON, PORK CHOP, CHICKEN, STEAK, SHRIMP, BREAD, VEGETABLE, KEEP WARM.

Touch each Menu icon to choose and change the cooking function.

You can adjust time & temperature setting after a cooking function is chosen to fit your specific need. To adjust time or temperature, kindly press the temp/time icon on screen to switch between the settings. When you press + or - the temperature will Increase/Decrease 5 degrees per press or the time will Increase/Decrease 1 minute per press.

Notes: During the hot air frying process, the LED lamp will be running, if you want to change to another cooking function, press paus and select wanted cooking function.

During cooking process, if you want to adjust Timer/ Temp., you can easily adjust by touching the arrows up/down the timer or temperature icons. You do not have to paus the Air fryer.

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













SETTINGS

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

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. For this we have introduced the save-button, this means that you can save personal cooking functions.

If you want to make a cooking funktion or start-up setting personal, chose the function you want to adjust (if start-up setting, turn off and on the device), set prepered temp/time and press the save-button for two seconds until you hear a beep. To clear all adjusted setting, press temp/time button for three seconds until you hear a beep.

PRESET COOKING FUNCTIONS

Icon	Name	Temp	Time
	FISH	160	20
	CAKE	160	30
	DRUMSTICKS	200	20
	CHIPS (Fries)	200	20
	BACON	200	10
	PORK CHOP	185	20
	CHICKEN	200	30
	STEAK	180	20
	SHRIMP	160	20
	BREAD	160	10
	VEGETABLE	160	10
	KEEP WARM	80	30
	START-UP SETTING	200	10

COOKING TIPS

- Small 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 and fry your ingredients for another few minutes for a crispy result.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for prepare crispy fries is 500 grams.
- Place a baking tin or oven dish in the 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 heat ingredients. To heat ingredients, set the temperature to 150C° for up to 10 minutes.
- You can reheat yesterday's meal by adding a little oil and set the temperature to 150C° for up to 10 minutes.
- Use "Keep Warm" function if you Air fryer is done before the rest of your cooking.

COOKING RECIPE

	Min-Max(g)	Time (Min)	Temp C°	Shake	Remark
Thin frozen fries	300-800	13-20	200	Yes	
Thick frozen fries	300-800	15-22	200	Yes	
Croquettes	300-800	15-20	180	Yes	
Home-made fries (8X8mm)	300-800	18-22	190	Yes	Add 1/2 tbsp of oil
Homemade potato wedges	300-800	20-26	180	Yes	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	16-24	180	Yes	Add 1/2 tbsp of oil
Potato gratin	500	15-18	200	Yes	
Steak	100-500	8-12	180		
Meat chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Frozen Hamburger	100-500	15-20	180	Yes	
Drumsticks	100-500	17-22	190	Yes	Chicken should be 70°C when done
Chicken breast	100-500	16-22	200		Chicken should be 70°C when done
Frozen Chicken breast	100-500	20-25	200		Chicken should be 70°C when done
Egg	6pcs	13-15	120		
Hardboiled egg	6pcs	15-18	120		
Spring rolls	100-400	8-12	200	Yes	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	8-12	200	Yes	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	8-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbs	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	3-10	160		Use baking tin
Frozen Garlic bread	100-400	10-13	160		

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The Air fryer does not work	<ul style="list-style-type: none"> -The appliance is not plugged in to the outlet -You have not set the temp/timer -Power cord is damaged 	<ul style="list-style-type: none"> - Put the mains plug in an earthed wall socket -Set temp/timer -Do not use the appliance!
The ingredients fried with the Air fryer is not done	<ul style="list-style-type: none"> -The amount of ingredients in the basket is too big -The Temperature/Time setting is too low 	<ul style="list-style-type: none"> -Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are more evenly fried - Turn the Temperature/Time control to the required Temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the Appliance').
The ingredients are unevenly fried	<ul style="list-style-type: none"> -Some type of ingredients needs to be shaken halfway through the preparation time. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the Appliance'
Fried snacks are not crispy when they come out of the Air fryer, no matter what setting	<ul style="list-style-type: none"> -You have used a type of snacks mend to be prepared in a traditional deep fryer 	<ul style="list-style-type: none"> - Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result.
I cannot slide the pan into the appliance properly	<ul style="list-style-type: none"> -There are too many ingredients in the basket. -The basket is not placed correctly in the pan -The pan is not correctly placed into the appliance 	<ul style="list-style-type: none"> - Do not fill the basket beyond the MAX indication - Align and push the basket down into the pan until you hear a click -Take the pan out of the appliance and align with appliance and try again
White smoke comes out of the appliance	<ul style="list-style-type: none"> -You are preparing greasy ingredients -The pan still contains greasy residue from previous use 	<ul style="list-style-type: none"> -When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. - White smoke is caused by grease heating up in the pan Make sure you clean the pan properly after each use
Home-made fries are fried unevenly	<ul style="list-style-type: none"> - You did not use the right potato type -You did not rinse the potato sticks properly before you fried them 	<ul style="list-style-type: none"> - Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying - Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks
Home-made fries are not crispy when they come out of the air fryer	<ul style="list-style-type: none"> -The crispiness of the French fries depends on the amount of oil and water in the fries. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
Dark Smoke	<ul style="list-style-type: none"> -Something is cooking inside that are not supposed to be used in Air Fryer 	<ul style="list-style-type: none"> -Turn off appliance and remove foreign objects

CLEANING

Clean the appliance after every use. Do not clean the pan, basket, and the inside of the appliance by metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of them.

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

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

2. Wipe the outside of the appliance with a moist clean 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-proof, but like all non-stick surface, it's not recommended. **Tip:** If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water and 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 soft cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.
2. Make sure all parts are clean and dry.
3. Store the power cord on the backside of the air fryer.

ENVIRONMENT

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at official collection point for recycling. By doing this, you contribute to environmental protection.

GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have any problems, please visit our website, or contact your distributor. www.champion.se, info@champion.se

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.

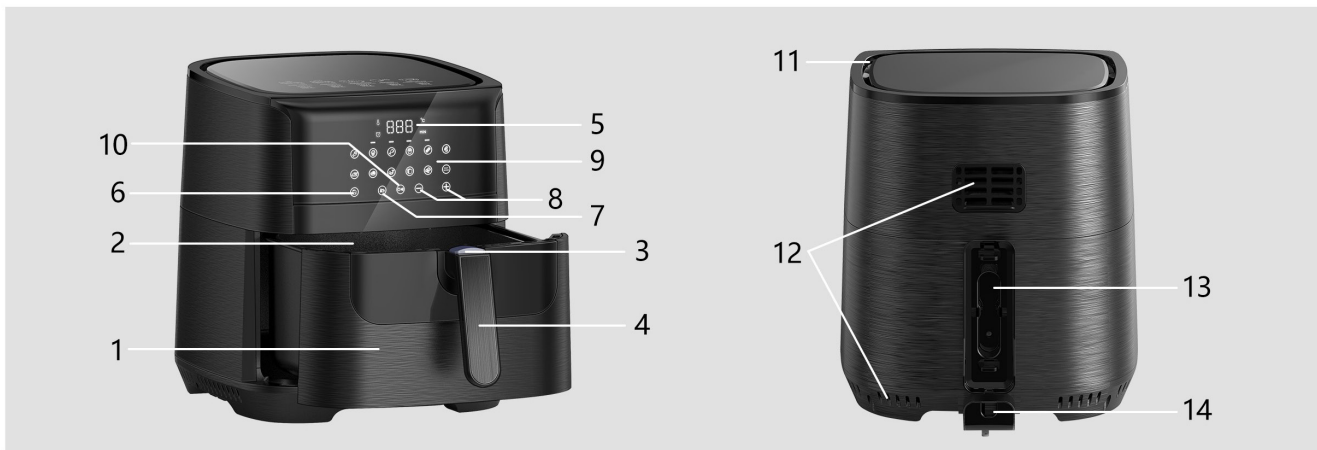


Champion®
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden
info@champion.se



ALLMÄN BESKRIVNING

1. Panna
2. Korg
3. Korgfrigöringsknapp med lock
4. Handtag till korg
5. Skärm
6. Spara-knapp
7. Växla mellan temperatur (80-200) och timerkontroll (0-30 min).
8. Knappar för att justera temperatur / tid.
9. Knapp för tillagningsfunktioner
10. Knapp för på/av och start/paus
11. Luftintag
12. Luftutlopp
13. Sladdförvaring
14. Elsladd



VIKTIGT

Läs denna bruksanvisning noggrant innan du använder enheten då skada kan uppstå vid felaktig användning. Behåll gärna bruksanvisningen för framtida referens.

FARA

- Sänk inte ner höljet i vatten eller skölj under rinnande vatten, då de multielektriska komponenterna och värmekomponenterna kan skadas.
- Låt inte vätska komma in i enheten för att förhindra elstötar eller kortslutning.
- Förvara alla ingredienser i korgen för att förhindra kontakt från värmeelementen.
- Täck inte över luftintaget och luftutloppet när enheten är igång.
- Att fylla pannan med olja kan orsaka brandrisk.
- Rör inte vid insidan av enheten när den är igång.

VARNING

- Kontrollera om spänningen som anges på enheten stämmer överens med strömspänningen i dit hem.
- Använd inte enheten om det finns några skador på kontakten, elsladden eller andra delar.
- Ta inte hjälp av en obehörig person för att byta ut eller laga en skadad elsladd.
- Håll enheten och sladden utom räckhåll för barn.
- Håll elsladden borta från heta ytor.
- Koppla inte in enheten i vägguttaget eller använd kontrollpanelen med våta händer.
- Se alltid till att kontakten är ordentligt isatt i vägguttaget.
- Anslut inte enheten till en extern timer.
- Placera inte enheten på eller nära brännbara material som en duk eller gardin.
- Placera inte enheten mot en vägg eller mot en annan enhet. Lämna minst 10 cm fritt utrymme baktill och vid sidorna och 10 cm fritt utrymme ovanför enheten.
- Placera inget ovanpå enheten.
- Använd inte enheten för något annat ändamål än vad som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Lämna inte enheten utan uppsikt.
- När du använder varmluftsfritysen frigörs het ånga genom luftutloppsöppningarna. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från luftutloppsöppningarna. Var också försiktig så att du inte får varm ånga eller luft på dig när du tar bort pannan från enheten. Alla ytor som går att komma åt kan bli varma under användning.
- Koppla omedelbart ur enheten om du ser mörk rök komma ut ur den. Vänta tills rökutsläppet har upphört innan du tar bort pannan från enheten.

Observera

- Se till att enheten placeras på en horisontell, jämn och stabil yta.
- Denna enhet är endast avsedd för hushållsbruk.
- Denna enhet är avsedd för användning i hushåll eller liknande användningsområden.
- Garantin är ogiltig om enheten inte används enligt instruktionerna.
- Använd aldrig enheten när kontakten är skadad.
- Enheten behöver cirka 30 minuter för att svalna innan den är säker att hantera eller rengöra.
- Använd en tång eller ett redskap gjord av trä eller med värmetålig plastbeläggning, eftersom metallspetsar och redskap kan repa korgens beläggning.

Automatisk avstängning

Enhetsen har en inbyggd timer som automatiskt stänger av enheten när nedräkningen når noll. Du kan stänga av enheten manuellt genom att trycka på av-knappen. Då kommer enheten att automatiskt stängas av efter 20 sekunder om den inte används.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Enhetsen uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF).

Vid korrekt hantering finns det ingen risk för personskada baserat på tillgängliga vetenskapliga bevis.

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

1. Ta bort allt förpackningsmaterial och klistermärken eller etiketter.
2. Rengör korgen och pannan med varmt vatten, lite diskmedel och en svamp som inte repar ytan. Dessa delar är säkra att rengöra i diskmaskin, men precis som alla produkter med non-stick-ytor så är det inte rekommenderat.
3. Torka av insidan och utsidan av enheten med en ren trasa. Det finns ingen anledning att fylla pannan med olja och stekfett då enheten tillagar maten med varmluft.

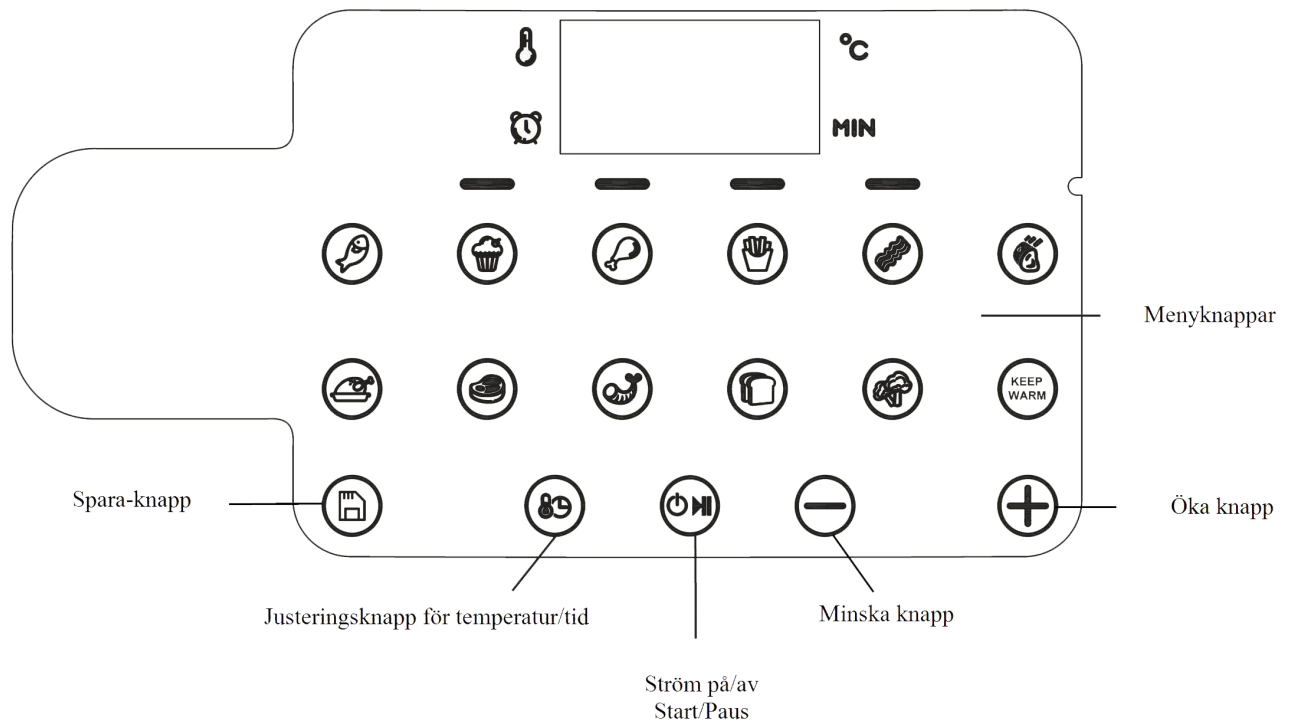
ANVÄNDNING AV ENHETEN

1. Anslut elkontakten till ett jordat vägguttag.
2. Dra försiktigt ut pannan ur airfryern. Detta gör du på ett enkelt sätt genom att skjuta locket ovanpå handtaget framåt med tummen.
3. Ta bort korgen och handtaget från pannan genom att skjuta handtagslocket framåt och tryck på frigöringsknappen.
4. Lägg ingredienserna i korgen. Fyll inte mer än till MAX-markeringen..
5. Placera korgen i pannan. Se till att de är korrekt placerade i varandra. Du kommer att höra ett klick när de sitter korrekt på plats.
6. Skjut in pannan och korgen i airfryern. Se till att de är korrekt placerade i varandra. Du kommer att höra ett klick när de sitter korrekt på plats.

Varning: Rör inte vid korgen under och inom 30 minuter efter användning, då den blir väldigt varm. Håll bara i handtaget på korgen.
Fyll inte pannan med olja eller någon annan vätska.

7. Tryck på av-/på-knappen för att starta skärmen. Skärmen fungerar inte om pannan inte sitter på plats.
8. Ställ in önskad tillagningsfunktion. **Obs:** För information om kontrollpanelen och hur man använder den – se kapitel "Kontrollpanel".
9. Tryck på start-knappen för att starta tillagningen.
10. Pausa genom att trycka på start-knappen igen.
11. Vissa ingredienser måste skakas halvvägs under tillagningstiden (se avsnittet "Recept"). Pausa programmet, dra ut korgen och pannan ur airfryern, ta bort korgen från pannan (ställ pannan på ett värmetåligt underlag) och skaka korgen. Lägg sedan korgen i pannan och skjut tillbaka pannan i airfryern. Tryck på start-knappen för att starta igen.
12. När tillagningen är klar kommer timern att "pipa" 5 gånger. Dra ut pannan och korgen ur enheten och placera den på ett värmetåligt underlag. **Obs:** När tillagningstiden är slut kommer värmeelementet att stängas av, men fläkten fortsätter att gå i cirka 20 sekunder för att för säkerhets skull blåsa bort den varma luften. Slutligen kommer timern att "pipa" 5 gånger som slutsignal.
13. Kontrollera om ingredienserna är klara. **Obs:** Om ingredienserna inte är klara skjuter du tillbaka korgen i enheten. Ställ in temperatur och timer till önskad inställning och starta programmet.
14. För att ta bort ingredienser (t.ex. nötkött, kyckling, alla ingredienser med olja i sig som kommer att avge överflödigt olja som samlas på botten av korgen) kan du använda en tång för att plocka upp ingredienserna en efter en. **Obs:** Vänd inte på pannan då oljan som samlas på botten kommer att hamna på ingredienserna.
15. För att ta bort ingredienser (t.ex. pommes, grönsaker eller ingredienser utan överskott av olja) kan du ta bort korgen från pannan och hälla över ingredienserna på en tallrik eller serveringsform.
16. När en omgång med ingredienser är klar är airfryern redo att direkt tillaga ytterligare en omgång.

KONTROLLPANEL



Skärminformation: 12 funktioner tillgängliga: FISK, KAKA, KYCKLINGKLUBBOR, POMMES, BACON, FLÄSKKOTLETT, KYCKLING, BIFF, RÄKOR, BRÖD, GRÖNSAKER, HÅLL VARM.

Tryck på varje menyikon för att välja och ändra tillagningsfunktionen.

Du kan justera tid och temperatur efter att en tillagningsfunktion har valts för att få dem att passa dina specifika behov. För att justera tid eller temperatur trycker du på temp/tid-ikonen på skärmen och växlar mellan inställningarna. När du trycker på + eller - kommer temperaturen att öka/minska 5 grader per knapptryck eller tiden öka/minska med 1 minut per knapptryck.

Obs: Under tillagningen i airfryern kommer LED-lampan att lysa. Vill du byta till en annan tillagningsfunktion trycker du på paus och väljer önskad tillagningsfunktion.













Om du under tillagningsprocessen vill justera timer/temperatur kan du enkelt justera detta genom att trycka på uppåt- och nedåtpilarna på timer- eller temperaturikonerna. Du behöver inte pausa airfryern. Eftersom Rapid Air-tekniken omedelbart värmer upp luften inuti enheten på nytt störs knappt processen av att snabbt dra ut pannan ur enheten under användning.

INSTÄLLNINGAR

Tabellen nedan hjälper dig att välja grundinställningar för olika ingredienser.

Obs: Tänk på att dessa inställningar endast är indikationer. Då ingredienser kan skilja sig åt i ursprung, storlek, form och varumärke kan vi inte garantera vilken inställning som är bäst för dina ingredienser. Därför har vi valt att utrusta den med en spara-knapp, så att du kan spara dina personliga tillagningsfunktion. Om du vill göra en tillagningsfunktion eller uppstartsinställning personlig väljer du den funktion du vill justera (för uppstartsinställning – stäng av och sätt på enheten), ställ in önskad temp/tid och trycker ner spara-knappen i två sekunder tills du hör ett pip. För att radera alla justerade inställningar trycker du ner temp/tid-knappen i tre sekunder tills du hör ett pip.

FÖRINSTÄLLDA TILLAGNINGSFUNKTIONER

Ikon	Namn	Temp	Tid
	FISK	160	20
	KAKA	160	30
	KYCKLINGKLUBBOR	200	20
	POMMES	200	20
	BACON	200	10
	FLÄSKKOTLETTER	185	20
	KYCKLING	200	30
	BIFF	180	20
	RÄKOR	160	20
	BRÖD	160	10
	GRÖNSAKER	160	10
	HÅLL VARM	80	30
	UPPSTARTSIN- STÄLLNING	200	10

MATLAGNINGS TIPS

- Mindre ingredienser kräver vanligtvis lite kortare tillagningstid än större ingredienser.
- En större mängd ingredienser kräver bara lite längre tillagningstid, en mindre mängd ingredienser kräver bara en något kortare tillagningstid.
- Att skaka mindre ingredienser halvvägs under tillagningstiden ger ett bättre resultat och kan hjälpa till att förhindra ojämnt tillagade ingredienser.
- Tillsätt lite olja till rå potatis och tillaga dina ingredienser i ytterligare några minuter för ett knaprigt resultat.
- Tillaga inte extremt feta ingredienser som korv i airfryern.
- Snacks som kan tillagas i ugn kan också tillagas i airfryern.
- Den optimala mängden för att tillaga krispiga pommes är 500 gram.
- Lägg en bakform eller ugnform i korgen om du vill baka en kaka eller paj, eller om du vill tillaga ömtåliga ingredienser eller fyllda ingredienser.
- Du kan också använda airfryern för att värma ingredienser. Värm ingredienser genom att ställa in temperaturen på 150 i upp till 10 minuter.
- Du kan värma upp gårdagens måltid genom att tillsätta lite olja och ställa in temperaturen på 150°C i upp till 10 minuter.
- Använd funktionen "Håll varm" om din airfryer är klar innan resten av ingredienserna.

RECEPT

	Min-Max(g)	Tid (Min)	Temp C°	Skaka	Anmärkning
Tunna frysta pommes	300-800	13-20	200	Yes	
Tjocka frysta pommes	300-800	15-22	200	Yes	
Kroketter	300-800	15-20	180	Yes	
Hemmagjorda pommes (8x8 mm]	300-800	18-22	190	Yes	Tillsätt 1/2 tsk olja
Hemmagjorda potatisklyftor	300-800	20-26	180	Yes	Tillsätt 1/2 tsk olja
Hemmagjorda potatiskuber	300-750	16-24	180	Yes	Tillsätt 1/2 tsk olja
Potatisgratäng	500	15-18	200	Yes	
Biff	100-500	8-12	180		
Kotletter	100-500	10-14	180		
Hamburgare	100-500	7-14	180		
Frysta hamburgare	100-500	15-20	180	Yes	
Kycklingklubbor	100-500	17-22	190	Yes	Kycklingen är klar när innertemp är 70 °C
Kycklingbröst	100-500	16-22	200		Kycklingen är klar när innertemp är 70 °C
Frysta kycklingbröst	100-500	20-25	200		Kycklingen är klar när innertemp är 70 °C
Ägg	6pcs	13-15	120		
Hårdkokta ägg	6pcs	15-18	120		
Vårrullar	100-400	8-12	200	Yes	Använd ugnsklara
Frysta chicken nuggets	100-500	8-12	200	Yes	Använd ugnsklara
Frysta fiskpinnar	100-400	8-10	200		Använd ugnsklara
Frysta brödkrutonger	100-400	8-10	180		Använd ugnsklara
Fyllda grönsaker	100-400	3-10	160		Använd ugnform
Frysta vitlöksbröd	100-400	10-13	160		

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Airfryern fungerar inte	-Enheten är inte ansluten till eluttaget -Du har inte ställt in tempen/timern -Elsladden är skadad	-Koppla in elkontakten i ett jordat vägguttag -Ställ in temp/timer -Använd inte enheten!
Ingredienserna i airfryern är inte klara	-Det är för stor mängd ingredienser i korgen -Inställningen för temperatur/tid är för låg	-Placera en mindre mängd ingredienser i korgen. Mindre mängder tillagas jämnare - Vrid temperatur-/tidsreglaget till önskad temperaturinställning (se avsnitt "inställningar" i kapitlet "Användning av enheten").
Ingredienserna är ojämnt tillagade	-Vissa typer av ingredienser måste skakas halvvägs genom tillagningen.	- Ingredienser som ligger ovanpå eller tvärs över varandra (t.ex. pommes) måste skakas halvvägs genom tillagningen. Se avsnitt "Inställningar" i kapitlet "Användning av enheten"
Friterade snacks blir inte krispiga i airfryern, oavsett inställning	-Du har använt en typ av snacks som är avsedda att tillagas i en traditionell fritös	- Använd snacks avsedda för ugn eller pensla snacksen med lite olja för ett krispigare resultat.
Jag kan inte skjuta in pannan i enheten	-Det är för många ingredienser i korgen. -Korgen är inte placerad korrekt i pannan -Pannan är inte korrekt placerad i enheten	-Fyll inte korgen över MAX-markeringen - Tryck ner korgen i pannan tills du hör ett klick -Ta ut pannan ur enheten och placera den rätt i enheten och försök igen
Det kommer vit rök från enheten	-Du tillagar fettrika ingredienser -Det finns kvar fettrester i pannan från ett tidigare användningstillfälle	-När du tillagar fettrika ingredienser i airfryern kommer en stor mängd olja att läcka ut i pannan. Oljan producerar vit rök och pannan kan värmas upp mer än vanligt. Detta påverkar inte enheten eller slutresultatet. - Vit rök orsakas av att fett värms upp i pannan. Se till att du rengör pannan ordentligt efter varje användning.
Hemmagjorda pommes blir ojämnt tillagade	- Du använde inte rätt typ av potatis -Du sköljde inte av potatisstavarna ordentligt innan du tillagade dem	- Använd rå potatis och se till att de behåller sin fasthet under tillagningen - Skölj av potatisstavarna ordentligt för att få bort stärkelse från ytan
Hemmagjorda pommes blir inte krispiga i airfryern	-Pommesens krispighet beror på mängden olja och vatten i pommesen.	- Se till att torka av potatisstavarna ordentligt innan du tillsätter oljan. Skär mindre potatisstavarna för ett krispigare resultat. Tillsätt lite mer olja för ett krispigare resultat.
Mörk rök	Du tillagar något som inte är tänkt att tillagas i en airfryer	-Stäng av enheten och ta ut innehållet

RENGÖRING

Rengör enheten efter varje användning. Rengör inte pannan, korgen och enhetens insida med köksredskap av metall eller slipande rengöringsmedel, eftersom det kan skada deras non-stick-beläggning.

1. Dra ut elkontakten ur vägguttaget för att låta enheten svalna.

Obs: Ta ut pannan för att låta airfryern svalna snabbare.

2. Torka av enhetens utsida med en fuktig ren trasa.
3. Rengör korgen och pannan med varmt vatten, lite diskmedel och en svamp som inte slipar ytan. Du kan ta bort eventuell kvarvarande smuts ett medel som löser upp fett.

Obs: Pannan och korgen är säkra att rengöra i diskmaskin, men precis som alla produkter med non-stick-ytor så är det inte rekommenderat. **Tips:** Om smuts har fastnat på korgen eller botten av pannan kan du fylla pannan med varmt vatten och lite diskmedel. Lägg korgen i pannan och låt pannan och korgen stå i ca 10 minuter.

4. Rengör insidan av enheten med varmt vatten och en icke-slipande svamp.
5. Rengör värmeelementet med en mjuk rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.

FÖRVARING

1. Koppla ur enheten ur vägguttaget och låt den svalna ordentligt.
2. Se till att alla delar är rena och torra.
3. Förvara elsladden på baksidan av airfryern.

MILJÖFÖRESKRIFTER

Kasta inte enheten tillsammans med det vanliga hushållsavfallet, utan lämna in den på en återvinningscentral. På så sätt bidrar du till att skydda vår miljö.

GARANTI OCH SERVICE

Behöver du service eller information, eller om du har problem är du välkommen att besöka vår webbplats eller kontakta din distributör. www.champion.se, info@champion.se

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 återvinningsystem för avfall. Kontakta lokala myndigheter eller din återförsäljare för mer information.



 **CHAMPION**

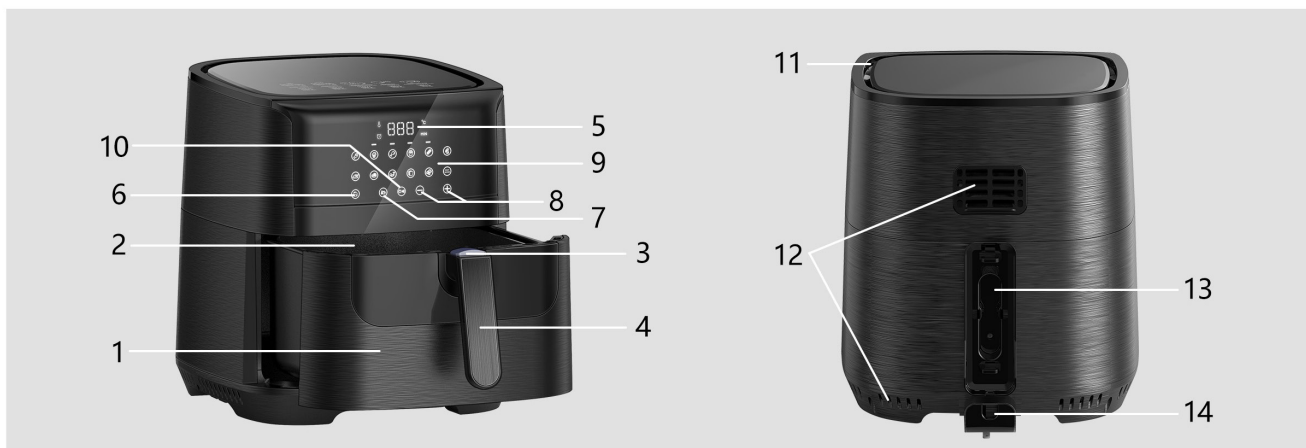
Champion®
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden
info@champion.se



GENEREL BESKRIVELSE

1. Skuffe
2. Kurv
3. Kurvudløserknap med låg
4. Håndtag til kurv
5. Skærm (Kontrolpanel)
6. Gem-knap
7. Vælg mellem Temperatur (80-200°C) og Timer (0-30 minutter)
8. Indstilling af Temperatur/Timer
9. Valg af madlavningsprogrammer
10. Tænd/Sluk og Start/Pause
11. Luftindtag
12. Luftudtag
13. Opbevaring af strømledninger
14. Ledning

DK



VIGTIGT

Gennemlæs venligst denne brugsanvisning, inden apparatet tages i brug, da der kan opstå faremomenter, hvis sikkerhedsforanstaltningerne ikke efterleves. Gem denne vejledning til senere brug.

FARE

- Apparatet må ikke nedsænkes i vand eller rengøres under vandhanen på grund af elektriske dele og varmeelementer.
- Undgå, at der trænger væske ind i apparatet, da dette ellers kan medføre elektrisk stød eller kortslutninger.
- Alle ingredienser skal tilberedes i kurven for at undgå enhver kontakt med varmeelementerne.
- Luftindtag/udtag må ikke overdækkes, når apparatet er i brug.
- Skuffen må ikke fyldes med olie, da det kan forårsage brandfare.
- Indersiden af apparatet må ikke berøres, når det er i brug.

ADVARSEL

- Kontrollér, at spændingen på apparatet passer til spændingen i dit lokalområde.
- Benyt ikke apparatet, hvis der er skader på stikket, ledningen eller andre dele.
- Brug aldrig uautoriserede personer til at udskifte eller reparere en beskadiget ledning.
- Hold apparatet og ledningen uden for børns rækkevidde.
- Hold ledningen væk fra varme overflader.
- Tilslut ikke apparatet, og benyt ej heller kontrolpanelet med våde hænder.
- Sørg altid for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- Apparatet må ikke tilsluttes en ekstern timer.
- Apparatet må ikke placeres på/i nærheden af brændbare materialer, som f.eks. en dug eller gardiner.
- Apparatet må ikke placeres mod en væg eller andet apparat. Der skal være et gab på minimum 10 cm bagtil, til siderne og over apparatet.
- Anbring ikke noget oven på apparatet.
- Apparatet må ikke benyttes til andre formål end dem, der er beskrevet i denne manual. Apparatet skal altid være under opsyn, mens det er i brug.
- Når der benyttes varmluft, frigives der varm damp fra luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand fra dampen og fra luftudtagene. Pas også på varm damp og luft, når skuffen fjernes fra apparatet. Alle tilgængelige overflader kan blive varme, når apparatet er i brug.
- Træk straks stikket ud af apparatet, hvis der kommer sort røg ud af apparatet. Afvent, at røgudledningen stopper, før skuffen fjernes fra apparatet.

Advarsel

- Sørg for, at apparatet er placeret på en vandret, jævn og stabil flade.
- Apparatet må kun anvendes i private husholdninger.
- Apparatet må kun anvendes i private husholdninger og lignende steder.
- Garantien bortfalder, hvis apparatet ikke bruges i henhold til instruktionerne.
- Apparatet må aldrig benyttes, hvis stikket er beskadiget.
- Apparatet skal afkøle i ca. 30 minutter, før det kan bruges igen eller rengøres.
- Brug en tang eller et redskab lavet af træ eller med en varmebestandig plastbelægning, da metalspidser og redskaber kan ridse kurvens belægning.

Auto-sluk

Apparatet har en indbygget timer, som sørger for, at apparatet automatisk slukkes, når nedtællingen når nul. Apparatet kan slukkes manuelt ved at trykke på Tænd/Sluk-knappen; apparatet vil slukke automatisk efter 20 sekunder, hvis det ikke er i brug.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Apparatet overholder alle gældende standarder i henhold til elektromagnetiske felter (EMF). Ved en korrekt brug af apparatet sker der ingen skade på menneskekroppen baseret på tilgængelig videnskabelig dokumentation.

FØR FØRSTE ANVENDELSE

1. Fjern al emballage, klistermærker og labels.
2. Rengør kurven og skuffen med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp. Delene tåler maskinopvask, men som med alle non-stick belægninger anbefales det ikke.
3. Tør apparatet indvendigt og udvendigt med en ren klud. Der er ingen grund til at fylde skuffen med olie eller friture, da apparatet gør brug af varmluft.

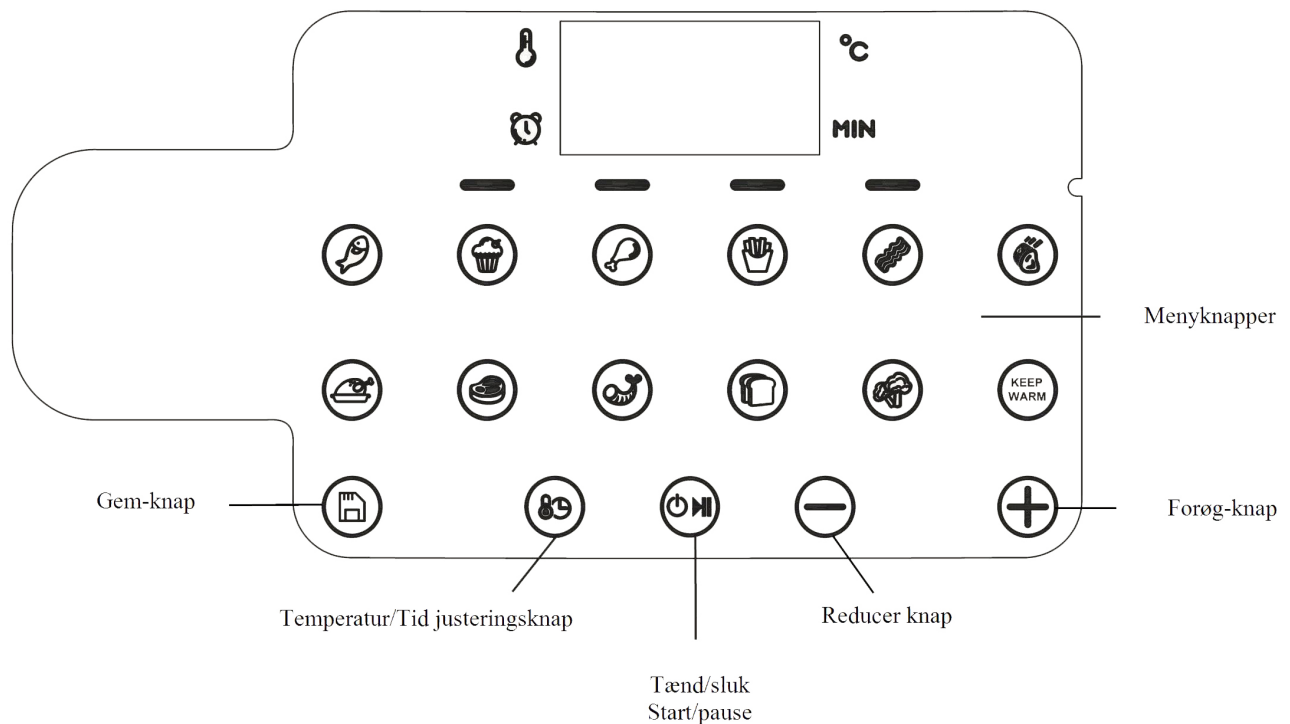
BRUG AF APPARATET

1. Sæt stikket i en stikkontakt med jord.
2. Tag forsigtigt skuffen ud af airfryeren. For at gøre det nemmere, så skub dækslet på toppen af håndtaget frem med tommelfingeren.
3. For at tage kurven/håndtaget ud af skuffen, skub dækslet på håndtaget frem, og tryk på udløser-knappen.
4. Kom ingredienserne i kurven. Overskrid aldrig MAX-markeringen.
5. Sæt kurven i skuffen. Sørg for, at delene er justeret. Når der høres et klik, er de korrekt sat sammen.
6. Indsæt skuffen og kurven i airfryeren. Sørg for, at delene er justeret. Når der høres et klik, er de korrekt sat sammen.

Advarsel: Rør ikke kurven, når den er i brug og 30 minutter efter, da den bliver meget varm. Kurven må kun holdes i håndtaget. Fyld ikke skuffen med olie eller anden form for væske.

7. Tryk på Tænd/Sluk-knappen for at tænde skærmen. Displayet virker ikke, hvis skuffen ikke er sat i.
8. Vælg det ønskede madlavningsprogram. **Bemærk:** For information om kontrolpanelet, og hvordan det bruges, se venligst afsnittet "Kontrolpanel".
9. Tryk på Tænd/Sluk-knappen for at starte tilberedningen.
10. Skal tilberedningen sættes på pause, så tryk på Tænd/Sluk-knappen.
11. Visse ingredienser skal omrystes halvvejs gennem tilberedningstiden (se afsnittet "Opskrifter"). Sæt programmet på pause, tag kurven og skuffen ud af airfryeren, fjern kurven fra skuffen (sæt skuffen på en varmebestandig briks eller overflade), og ryst kurven. Sæt derefter kurven ned i skuffen, og sæt skuffen tilbage i airfryeren. Tryk på Tænd/Sluk-knappen for at starte igen.
12. Når tilberedningen er klar, vil timeren bippe 5 gange. Træk skuffen og kurven ud af apparatet, og sæt dem på en varmebestandig overflade. **Bemærk:** Når tiden stopper, så stopper varmeelementerne, men ventilatoren fortsætter med at køre ca. 20 sekunder efterfølgende for at blæse den varme luft væk af sikkerhedshensyn. Afslutningsvis bipper timeren 5 gange som et slutsignal.
13. Tjek, om ingredienserne er tilberedt korrekt. **Bemærk:** Hvis ingredienserne ikke er korrekt tilberedt, så indsæt kurven i apparatet igen. Sæt temperatur/timer til den ønskede indstilling, og start programmet.
14. Når der tages ingredienser (f.eks. bøf, kylling, kød eller andre ingredienser med et naturligt olieindhold, som vil afgive overskydende olie i bunden af kurven), op ad kurven, så benyt en tang, og tag ingredienserne op én efter én. **Bemærk:** Vend ikke skuffen på hovedet, da olien opsamlet i bunden vil dryppe ud på ingredienserne.
15. Når der tages ingredienser ud (f.eks. pommes frites, grøntsager eller andre ingredienser uden et naturligt olieindhold), så tag kurven ud af skuffen, og hæld ingredienserne over på en tallerken eller lign.
16. Når ingredienserne er klar, kan airfryeren bruges igen med det samme til en ny portion.

KONTROLPANEL



Display 12 programmer er tilgængelige: FISK, KAGE, KYLLINGELÅR, POMMES FRITES, BACON, SVINEKOTELET, KYLLING, STEAK, REJER, BRØD, GRØNTSAGER, VARMHOLDNING. Tryk på det enkelte menu-ikon for at vælge og skifte madlavningsprogram.

Der kan ændres timer og temperatur-indstillingerne, efter et madlavningsprogram er valgt, så det passer til de specifikke behov. For at indstille timer eller temperatur, så tryk på temp/timer-ikonet på skærmen for at skifte mellem indstillingerne. Når der trykkes + eller -, vil temperaturen øges/reduceres 5 grader pr. tryk, eller tiden vil øges/reduceres 1 minut pr. tryk.

Bemærkning: Når der bruges varmluft, vil LED-lampen lyse. Skal der skiftes til et andet madlavningsprogram, så tryk på pause, og vælg det ønskede program. Hvis Timer/Temp skal ændres undervejs i tilberedningen, kan det nemt ske ved at trykke på pilene op/ned ud for timer eller temperatur-ikonerne. Det er ikke nødvendigt at sætte airfryeren på pause. På grund af Rapid Air-teknologien bliver luften i apparatet genopvarmet øjeblikkeligt, så hvis skuffen kortvarigt fjernes, mens varmlufttilberedningen er i gang, forstyrres processen ikke nævneværdigt.













INDSTILLINGER

Tabellen herunder hjælper med at vælge grundindstillingerne for ingredienserne.

Bemærk: Vær opmærksom på, at indstillingerne er vejledende. Eftersom ingredienser kan variere i oprindelse, størrelse, form og mærke, kan producenten ikke garantere, at nedenstående vejledninger altid er de mest optimale. Derfor har maskinen en gem-funktion, der gør det muligt at gemme egne personlige madlavningsprogrammer.

Er det et ønske at tilføje et personligt madlavningsprogram/startindstilling, så vælg det ønskede program (hvis det er en start-indstilling, skal apparatet slukkes og tændes igen), vælg den ønskede temp/timer, og tryk på gem-knappen i 2 sekunder, indtil der høres et bip. For at nulstille alle tilpassede indstillinger, tryk på temp/timer-knappen i 3 sekunder, indtil der høres et bip.

FORUDINDSTILLEDE MADLAVNINGSPROGRAMMER

Ikon	Navn	Temperatur	Tid
	FISK	160	20
	KAGE	160	30
	KYLLINGELÅR	200	20
	POMMES FRITES	200	20
	BACON	200	10
	SVINEKOTELET	185	20
	KYLLING	200	30
	BØF	180	20
	REJER	160	20
	BRØD	160	10
	GRØNTSAGER	160	10
	VARMHOLDNING	80	30
	STARTINDSTILLING	200	10

TIPS

- Mindre ingredienser kræver normalt en lidt kortere forberedelsestid end de større ingredienser.
- En større mængde ingredienser kræver kun en lidt længere tilberedelsestid, en mindre mængde ingredienser kræver kun en lidt kortere tilberedelsestid.
- Hvis ingredienserne omrystes halvvejs gennem tilberedningen, bliver slutresultatet bedre og kan forebygge, at ingredienserne tilberedes ujævnt.
- Tilsæt lidt olie til friske kartofler, og tilbered ingredienserne i et par minutter ekstra for at opnå en større sprødhed.
- Tilbered ikke meget fedtholdige ingredienser som f.eks. pølser i airfryeren.
- Tilbehør, som kan tilberedes i en ovn, kan også altid tilberedes i airfryeren.
- Den optimale mængde for at få sprøde pommes frites er 500 gram.
- Hvis der skal bages en kage, tærte eller tilberedes andre delikate/fyldte ingredienser, kan der isættes en bageform eller et fad i airfryer-kurven.
- Airfryeren kan også bruges til at opvarme ingredienser. For at opvarme ingredienser, så sæt temperaturen til 150°C i op til 10 minutter.
- Det er muligt at genopvarme gårsdagens måltid ved at tilføje lidt olie og sætte temperaturen til 150°C i op til 10 minutter.
- Brug "Varmholdning"-funktionen, hvis airfryeren er klar før resten af de ting.

OPSKRIFTER

	Min-Max(g)	Tid (Min)	Temp C°	Ryst	Bemærkning
Pommes frites (frosne)	300-800	13-20	200	Yes	
Tykke pommes frites (frosne)	300-800	15-22	200	Yes	
Kroketter	300-800	15-20	180	Yes	
Hjemmelavede pommes frites (8x8 mm)	300-800	18-22	190	Yes	Tilføj 1/2 spsk. olie
Hjemmelavede kartoffelskiver	300-800	20-26	180	Yes	Tilføj 1/2 spsk. olie
Hjemmelavede kartofler i tern	300-750	16-24	180	Yes	Tilføj 1/2 spsk. olie
Kartoffelgratin	500	15-18	200	Yes	
Bøf	100-500	8-12	180		
Koteletter, kød	100-500	10-14	180		
Burger	100-500	7-14	180		
Burger (frosne)	100-500	15-20	180	Yes	
Kyllingelår	100-500	17-22	190	Yes	Kylling temp 70°C
Kyllingebryst	100-500	16-22	200		Kylling temp 70°C
Kyllingebryst (frosne)	100-500	20-25	200		Kylling temp 70°C
Æg	6pcs	13-15	120		
Hårdkogt æg	6pcs	15-18	120		
Forårsruller	100-400	8-12	200	Yes	Vælg ovnklare
Kyllinge nuggets (frosne)	100-500	8-12	200	Yes	Vælg ovnklare
Fiskefingre (frosne)	100-400	8-10	200		Vælg ovnklare
Brødkrummer (frosne)	100-400	8-10	180		Vælg ovnklare
Fyldte grøntsager	100-400	3-10	160		Brug bageform
Hvidløgsbrød (frosne)	100-400	10-13	160		

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Airfryeren virker ikke	<ul style="list-style-type: none"> - Apparatet er ikke tilsluttet stikkontakten - Temp/timer er ikke indstillet. - Ledningen er beskadiget. 	<ul style="list-style-type: none"> - Forbind stikket med en stikkontakt med jord. - Indstil temp/timer. - Brug ikke apparatet!
Ingredienserne i airfryeren er ikke tilberedt	<ul style="list-style-type: none"> - Der er for mange ingredienser i kurven. - Temperatur/Timer-indstillingen er for lav/kort. 	<ul style="list-style-type: none"> - Brug mindre mængder ingredienser i kurven. - Mindre mængder bliver mere jævnt tilberedt. - Indstil Temperatur/Timer til den ønskede temperaturindstilling (se afsnittet "Indstillinger" i afsnittet "Brug af apparatet").
Ingredienserne er ikke tilberedt lige meget	<ul style="list-style-type: none"> - Visse ingredienser skal omrystes halvvejs gennem tilberedningstiden. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ingredienser, som ligger i lag (f.eks. pommes frites), skal omrystes halvvejs gennem tilberedningstiden. Se afsnittet "Indstillinger" i afsnittet "Brug af apparatet".
Tilberedte snacks bliver ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren - uanset valg af program	<ul style="list-style-type: none"> - Der er anvendt en type snacks, som er beregnet til at blive tilberedt i en traditionel frituregryde. 	<ul style="list-style-type: none"> - Brug ovnklare snacks, eller pensl lidt olie på snacksene for at få mere sprødhed.
Skuffen passer ikke i apparatet	<ul style="list-style-type: none"> - Der er for mange ingredienser i kurven. - Kurven er ikke sat korrekt ned i skuffen. - Skuffen sidder ikke rigtigt i apparatet. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fyld ikke kurven over MAX-indikatoren. - Justér og sæt kurven ned i skuffen, indtil der høres et klik. - Tag skuffen ud af apparatet, justér og prøv igen.
Der kommer hvid røg ud af apparatet	<ul style="list-style-type: none"> - Der er ikke anvendt den rigtige type kartoffel. - Kartoffelskiverne blev ikke rensset ordentligt før tilberedningen. 	<ul style="list-style-type: none"> - Når der tilberedes fedtholdige ingredienser i airfryeren, vil der blive afgivet en større mængde olie i skuffen. Olien produceres, mens røg og skuffen bliver mere varm end normalt. Dette vil ikke påvirke apparatet eller slutresultatet. - Hvid røg opstår, når fedt bliver varmet op i skuffen. Rengør altid skuffen ordentligt efter brug.
Hjemmelavede pommes frites bliver ikke jævnt tilberedt	<ul style="list-style-type: none"> - Sprødheden af pommes frites afhænger af mængden af olie og vand i kartoflerne. 	<ul style="list-style-type: none"> - Brug friske kartofler, og sørg for, at de ikke rykker sig under tilberedningen. - Rengør kartoffelskiverne ordentligt for at fjerne stivelse fra ydersiden af kartoflerne.
Hjemmelavede pommes frites er ikke sprøde, når de tages ud af airfryeren	<ul style="list-style-type: none"> - Der er uønskede ingredienser i airfryeren, som ikke bør være der. 	<ul style="list-style-type: none"> - Husk at tørre kartoffelskiverne ordentligt, inden der tilsættes olie. - Skær kartoflerne i mindre stykker for at opnå en større sprødhed. - Tilføj en anelse mere olie for at opnå en større sprødhed.
Mørk røg	Du tillagar något som inte är tänkt att tillagas i en airfryer	<ul style="list-style-type: none"> - Sluk apparatet, og fjern fremmedelementerne.

RENGØRING

Rengør altid apparatet efter brug. Rengør ikke skuffen, kurven eller indersiden af apparatet med metalredskaber eller rengøringsmidler med slibeeffekt, da det kan medføre skader på non-stick belægningen.

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.

Bemærk: Apparatet afkøler hurtigere, hvis skuffen tages ud.

2. Tør ydersiden af apparatet med en fugtig, ren klud.
3. Rengør kurven og skuffen med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp. Det resterende snavs kan fjernes med en affedtende væske.

Bemærk: Skuffen og kurven tåler maskinopvask, men som med alle non-stick belægninger, anbefales det ikke. **Tip:** Hvis der er snavs, som hænger fast i kurven eller i bunden af skuffen, så fyld skuffen med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Sæt kurven ned i skuffen, og lad begge dele ligge i blød i ca. 10 minutter.

4. Rengør indersiden af apparatet med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
5. Rengør varmeelementet med en blød rengøringsbørste for at fjerne eventuelt overskydende madrester.

OPBEVARING

1. Tag stikket ud af stikkontakten, så apparatet kan køle ned.
2. Sørg for, at alle dele er rengjorte og tørre.
3. Opbevar ledningen på bagsiden af airfryeren.

MILJØ

Brugere af elektrisk og elektronisk udstyr må ikke bortskaffe elektrisk og elektronisk udstyr sammen med husholdningsaffald. Brugere skal altid benytte de kommunale indsamlingsordninger for at mindske den miljømæssige belastning. På den måde beskyttes miljøet.

GARANTI OG SERVICE

Hvis man som bruger ønsker service eller information, eller hvis man oplever problemer, så besøg vores hjemmeside, www.champion.se, eller kontakt nærmeste forhandler, info@champion.se.

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.



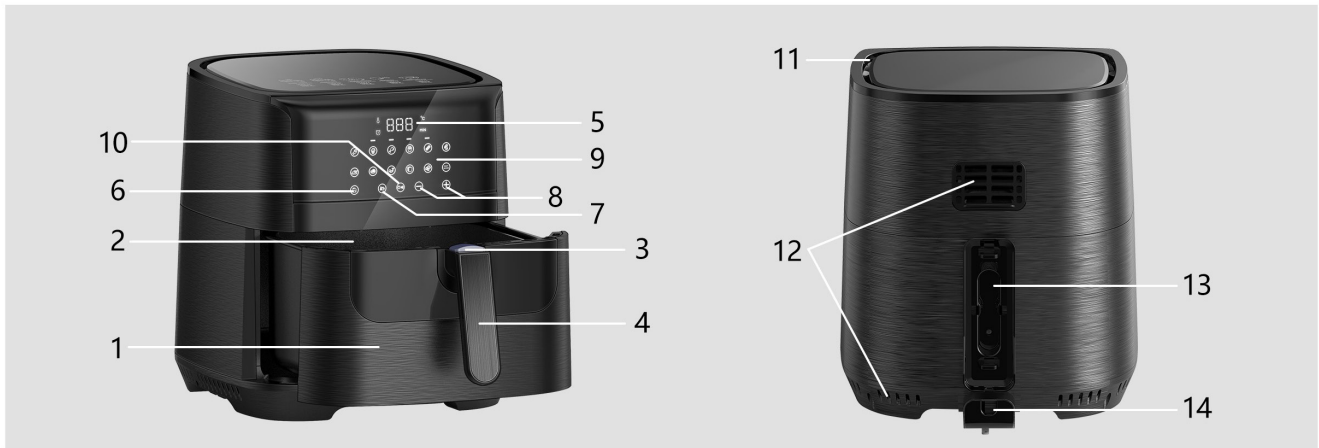
 **CHAMPION**

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



GENERELL BESKRIVELSE

1. Panne
2. Kurv
3. Kurvutløserknapp med lokk
4. Kurvhåndtak
5. Displayskjerm
6. Lagre-knapp
7. Velg mellom temperatur (80–200°C) og tid (0–30 min.)
8. Knapper for regulering av temperatur / tid.
9. Knapp for tilberedning
10. Av/På- og Start/Pause-knapp
11. Luftinntak
12. Luftutløp
13. Oppbevaring av strømledning
14. Strømkabel



BETYDNING

Les denne bruksanvisningen nøye før du tar i bruk apparatet, da skade kan oppstå dersom det ikke håndteres korrekt. Behold denne bruksanvisningen til senere bruk.

FARE

- Hoveddelen må ikke legges i vann eller skylles under rennende vann grunnet de elektriske og varmførende komponentene
- Sørg for at væske ikke kommer inn i apparatet da dette kan føre til elektrisk støt eller kortslutning.
- Sørg for at alle ingrediensene ligger i kurven og ikke er i kontakt med varmeelementene.
- Luftinntaket og luftutløpet må ikke tildekkes når apparatet er i bruk.
- Å fylle pannen med olje kan forårsake brann.
- Ikke ta på innsiden av apparatet mens det er i bruk.

ADVARSEL

- Kontroller at spenningen angitt på apparatet er kompatibel med spenningen på strømmettet hvor det skal benyttes.
- Apparatet må ikke brukes dersom det er skade på støpselet, strømkabelen eller andre deler.
- Ikke la uautoriserte personer bytte eller reparere en skadet strømkabel.
- Hold apparatet og strømkabelen ute av rekkevidde for barn
- Hold strømkabelen borte fra varme overflater.
- Ikke plugg inn apparatet eller trykk på kontrollpanelet med våte hender.
- Sørg for at støpselet alltid er godt festet i stikkontakten.
- Apparatet skal ikke kobles til en ekstern timer.
- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av brennbare materialer, som en bordduk eller gardin.
- Ikke plasser apparatet mot en vegg eller mot andre apparater. La det være minimum 10 cm ekstra rom på baksiden, sidene og over apparatet.
- Ikke plasser noe på toppen av apparatet.
- Apparatet må ikke benyttes til andre formål enn det som er beskrevet i denne bruksanvisningen.
- Ikke la apparatet være uten tilsyn.
- Når man steker med varmluft kan varm damp sive ut via luftutløpene. Hold hendene og ansiktet ditt i trygg avstand fra dampen og luftutløpene. Vær oppmerksom på den varmen dampen og luften når du fjerner pannen fra apparatet. Alle tilgjengelige overflater kan bli varme under bruk.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten umiddelbart dersom det kommer mørk røyk ut av apparatet. Vent til røykdannelsen har stoppet før du fjerner pannen fra apparatet.

Advarsel / Vær oppmerksom på

- Sørg for at apparatet er plassert på en horisontal, jevn og stabil overflate.
- Dette apparatet er kun designet for bruk i private husholdninger.
- Dette apparatet er kun beregnet for bruk i private husholdninger og lignende situasjoner.
- Garantien er ugyldig dersom apparatet ikke brukes i henhold til instruksjonene.
- Apparatet må aldri benyttes når støpselet er skadet.
- Apparatet må kjøle seg ned i cirka 30 minutter før det er trygt å håndtere eller rengjøre det.
- Bruk en tang eller et redskap laget av tre eller med varmebestandig plastbelegg, da metallspisser og redskaper kan ripe opp kurvens belegg.

Automatisk avstengning

Apparatet har en innebygd timer, den vil automatisk slå av apparatet når nedtellingen kommer til null. Du kan slå av apparatet manuelt ved å trykke på AV-knappen, den vil slå av apparatet automatisk i løpet av 20 sekunder dersom det ikke er i bruk.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette apparatet overholder alle standarder iht. elektromagnetiske felt (EMF).

Ved korrekt håndtering gjør det ingen skade på menneskekroppen, basert på tilgjengelige vitenskapelige bevis.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Fjern all emballasje, klistremerker og merkelapper.
2. Rengjør pannen og kurven med rent vann, litt oppvasksåpe og en svamp som ikke riper. Disse delene kan vaskes i oppvaskmaskin, men som for alle non-stick overflater, er det ikke anbefalt.
3. Tørk innsiden og utsiden av apparatet med en ren klut. Og det er ikke behov for å fylle opp pannen med olje eller stekefett, da apparatet tilbereder maten med varm luft.

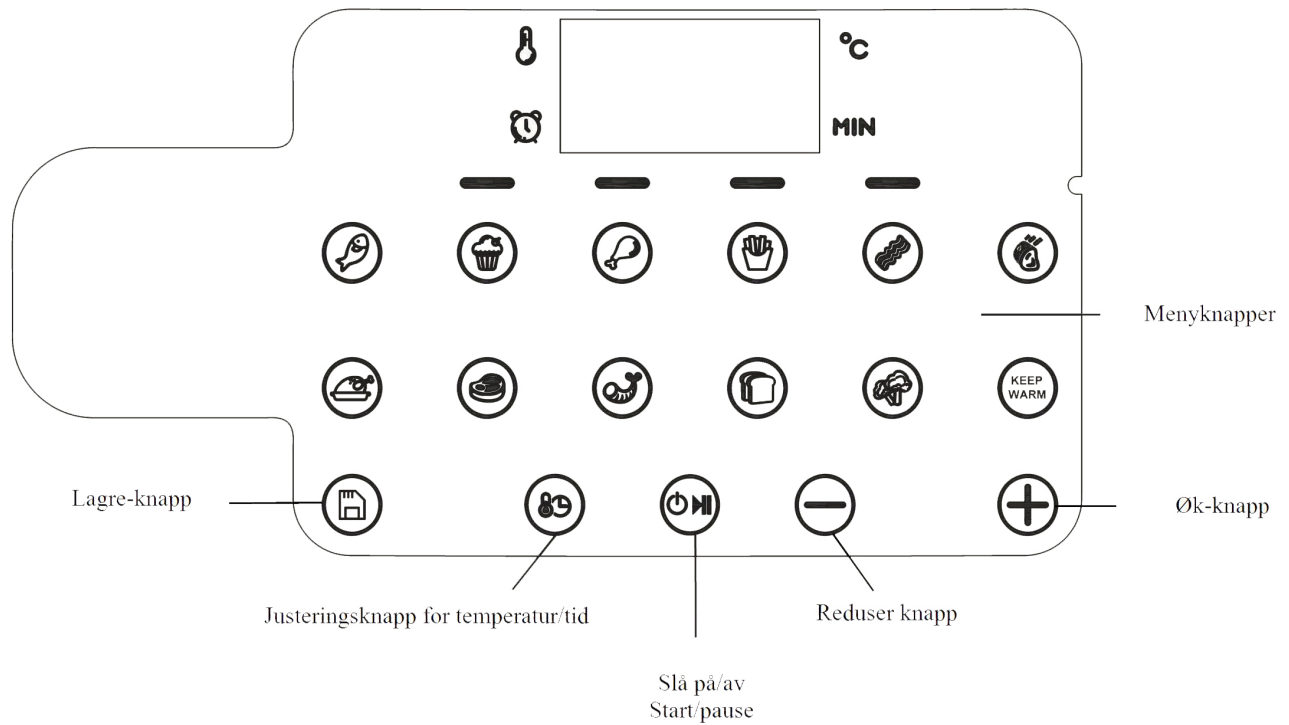
BRUK AV APPARATET

1. Plugg støpselet inn i et jordet vegguttak.
2. Trekk pannen forsiktig ut av airfryeren. For å gjøre det enklere kan du dytte lokket på toppen av håndtaket fremover med tommelen.
3. Dytt lokket på håndtaket fremover og trykk på utløserknappen for å fjerne kurven og håndtaket fra pannen.
4. Legg ingrediensene i kurven. Pass på å ikke fylle over MAX-merket.
5. Plasser kurven i pannen. Sørg for at de er korrekt plassert. Du hører et klikk når den er på plass.
6. Skyv pannen og kurven inn i airfryeren. Sørg for at de er korrekt plassert. Du hører et klikk når den er på plass.

Advarsel / Vær oppmerksom på: Du må ikke berøre kurven under og i 30 minutter etter bruk, da den blir veldig varm. Hold kun kurven i håndtaket. Ikke fyll pannen med olje eller andre væsker.

7. Trykk på Av/På-knappen for å starte skjermen. Displayet vil ikke fungere uten panne.
8. Velg ønsket program. **Merknad:** For informasjon om kontrollpanelet og hvordan du bruker det, se kapittelet «Kontrollpanel»
9. Trykk på Power/Start-knappen for å starte matlagingen.
10. Trykk på Power/Start-knappen igjen dersom du ønsker å pause.
11. Noen ingredienser må ristes halvveis i steketiden (se avsnittet som omhandler 'oppskrifter'). Trykk på pause, trekk kurven og pannen ut av airfryeren, fjern kurven fra pannen (plasser den på en varmebestandig brikke eller overflate) og rist kurven. Plasser deretter kurven tilbake i pannen og skyv pannen tilbake i airfryeren. Trykk på Power/Start-knappen for å starte igjen.
12. Når steketiden er klar vil timeren «pipe» 5 ganger. Trekk pannen og kurven ut av apparatet og plasser den på en varmebestandig brikke eller overflate. **Merknad:** Når tiden er over vil varmeelementet stoppe, men viften vil fortsette å gå i rundt 20 sekunder for å, av sikkerhetsmessige årsaker, blåse bort varm luft. Tilslutt vil timeren « pipe» 5 ganger for å signalisere at steketiden er over.
13. Sjekk om ingrediensene er klare. **Merknad:** Dersom ingrediensene ikke er klare enda kan du skyve kurven tilbake i apparatet. Still inn temperatur og tid til foretrukket innstilling og start programmet.
14. For å ta ut ingredienser, (som f.eks. biff, kylling, kjøtt, alle typer grønnsaker med originalolje som vil ha overflødig olje fra ingrediensene samlet på bunnen av kurven), benytt en klype for å ta ut ingrediensene enkeltvis. **Merknad:** Ikke snu pannen på hodet, oljen som har samlet seg i bunnen av pannen vil renne over på ingrediensene.
15. For å ta ut ingredienser (f.eks. pommes frites, grønnsaker eller andre ingredienser) uten å få med overflødig olje, kan du løsne kurven fra pannen og helle ingrediensene over på et serveringsfat.
16. Airfryeren kan umiddelbart tilberede en ny runde ingredienser når en annen runde med ingredienser er klar.

KONTROLLPANEL



Merknader om displayet: Det finnes 12 funksjoner: FISK, KAKE, KYLLINGKLUBBER, POMMES FRITES, BACON, SVINEKOTELETTER, KYLLING, BIFF, REKER, BRØD, GRØNNSAKER, HOL-DE VARM. Berør hvert meny-ikon for å velge og endre program.

Du kan endre tiden og temperaturen, for å tilpasse disse til ditt behov, etter at et program er valgt. For å endre tid eller temperatur kan du trykke på temperatur/tid-ikonet på skjermen for å bytte mellom ulike innstillinger. Når du trykker eller temperaturen vil økes/senkes 5 grader per trykk og tiden vil økes/senkes 1 minutt per trykk.

Merknad: Under varmluftsstekeprosessen vil LED-lampen lyse. Dersom du ønsker å endre til et annet program kan du trykke på pause og velge ønsket program.

Under stekeprosessen kan du enkelt endre tid/temperatur ved å trykke på opp/ned-pilene på ikonene for tid eller temperatur. Du trenger ikke pause airfryeren.













Fordi Rapid Air-teknologien umiddelbart varmer opp luften inne i apparatet, vil det å trekke pannen raskt ut av apparatet under steking med varmluft ikke forstyrre prosessen merkbart.

INNSTILLINGER

Tabellen under hjelper deg med de generelle innstillingene for de ulike ingrediensene.

Merk: Husk at disse innstillingene kun er henvisende. Da ingrediensene vil variere når det kommer til opphav, størrelse, form og produsent, kan vi ikke garantere at dette er de beste innstillingene for ingrediensene dine. Av denne grunnen har vi inkludert lagre-knappen, som gjør at du kan lagre dine egne program. Dersom du ønsker å tilpasse et program eller en oppstartsinnstilling kan du velge programmet du ønsker å endre (slå av og på enheten dersom det er oppstartsinnstillingen), velge ønsket temperatur/tid og trykke på lagre-knappen i to sekunder til du hører et pip. For å nullstille innstillingene, trykk på temperatur/tid-knappen i tre sekunder til du hører et pip.

FORHÅNDSINNSTILTE PROGRAMMER

Ikon	Navn	Temperatur	Tid
	FISK	160	20
	KAKE	160	30
	KYLLINGKLUBBER	200	20
	POMMES FRITES	200	20
	BACON	200	10
	SVINEKOTELETTER	185	20
	KYLLING	200	30
	BIFF	180	20
	REKER	160	20
	BRØD	160	10
	GRØNNSAKER	160	10
	HOLD VARM	80	30
	OPPSTARTSINNSTILLING	200	10

TIPS

- Mindre ingredienser krever som regel noe kortere tilberedningstid enn større ingredienser.
- Større mengde ingredienser krever som regel noe lengre tilberedningstid, en mindre mengde ingredienser krever kun en noe kortere tilberedningstid.
- Å riste mindre ingredienser halvveis i steketiden vil forbedre sluttresultatet og kan bidra til at ingrediensene ikke stekes ujevnt.
- Tilsett litt olje til ferske poteter og stek ingredienser i noen minutter til for et sprøtt resultat.
- Ikke tilbered ingredienser med ekstremt høyt fettinnhold, som pølser, i airfryeren.
- Snacks som kan tilberedes i en stekeovn kan også tilberedes i airfryeren.
- Den optimale mengden når du ønsker sprø pommefrites er 500 gram.
- Plasser en kakeform eller en ovnsform i kurven dersom du ønsker å bake en bake eller quiche, eller dersom du ønsker å stek ømfintlige eller fylte ingredienser.
- Du kan også bruke airfryeren til å varme opp ingredienser. Still inn temperaturen på 150°C i opptil 10 minutter for å varme opp ingredienser.
- Du kan varme opp gårsdagens måltid ved å tilsette litt olje og stille inn temperaturen på 150 °C i opptil 10 minutter.
- Benytt funksjonen «Holde varm» dersom airfryeren er klar før resten av maten du tilbereder.

OPSKRIFTER

	Min-Max(g)	Tid (Min)	Temp C°	Rist	Anmerkning
Tynne frosne pommefrites	300-800	13-20	200	Yes	
Tykke frosne pommefrites	300-800	15-22	200	Yes	
Kroketter	300-800	15-20	180	Yes	
Hjemmelagde pommefrites (8 x 8 mm)	300-800	18-22	190	Yes	Tilsett 1/2 ss olje
Hjemmelagte potetbåter	300-800	20-26	180	Yes	Tilsett 1/2 ss olje
Hjemmelagde potetterninger	300-750	16-24	180	Yes	Tilsett 1/2 ss olje
Gratinerte poteter	500	15-18	200	Yes	
Biff	100-500	8-12	180		
Koteletter	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Frossen hamburger	100-500	15-20	180	Yes	
Kyllingklubber	100-500	17-22	190	Yes	Kylling temp 70 °C
Kyllingbryst	100-500	16-22	200		Kylling temp 70 °C
Frossent kyllingbryst	100-500	20-25	200		Kylling temp 70 °C
Egg	6pcs	13-15	120		
Hardkokt egg	6pcs	15-18	120		
Vårruller	100-400	8-12	200	Yes	Bruk ovnsklare
Frosne	100-500	8-12	200	Yes	Bruk ovnsklare
Frosne fiskepinner	100-400	8-10	200		Bruk ovnsklare
Frosne brødsmuler	100-400	8-10	180		Bruk ovnsklare
Fylte grønnsaker	100-400	3-10	160		Bruk kakeform
Frossent hvitløksbrød	100-400	10-13	160		

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Airfryeren fungerer ikke	-Apparatet er ikke plugget inn i vegguttaket -Du har ikke stilt inn temperaturen/tiden -Strømkabelen er skadet	- Plugg støpselet inn i et jordet vegguttak -Still inn temperatur/tid -Ikke bruk apparatet!
Ingrediensene som stekes i airfryeren er ikke klare	-Det er for stor mengde ingredienser i kurven -Temperaturen/tiden er for lav/kort	-Legg mindre mengder ingredienser i kurven. Mindre mengder stekes jevnere - Still inn temperaturen/tiden til anbefalt temperaturinnstilling (se avsnittet som omhandler 'Innstillinger' i kapittelet 'Slik bruker du apparatet').
Ingrediensene er ujevnt stekt	- Noen typer ingredienser må ristes halvveis i steketiden.	- Ingredienser som ligger oppå hverandre (f.eks. pommes frites) må ristes halvveis i steketiden. Se avsnittet 'Innstillinger' i kapittelet 'Slik bruker du apparatet'
Stekte snacks er ikke sprø når de kommer ut av airfryeren, uansett hva slags innstilling som velges	- Du har brukt en type snack som må tilberedes i en tradisjonell frityr	- Bruk ovnsklare snacks eller pensle litt olje på snacksen for et sprøere resultat.
Jeg kan ikke føre pannen ordentlig på plass i apparatet	-Kurven er overfylt. -Kurven er ikke korrekt plassert i pannen -Pannen er ikke korrekt plassert i apparatet	- Ikke fyll kurven over MAX-merket - Plasser og skyv kurven ned i pannen til du hører et klikk -Ta pannen ut av apparatet, plasser den på nytt og prøv igjen
Det kommer hvit røyk ut av apparatet	-Du tilbereder ingredienser med mye fett -Det er fremdeles fett i pannen fra forrige bruk	-Når du steker ingredienser med mye fett i airfryeren vil det renne mye olje ned i pannen. Oljen produserer hvit røyk og pannen kan bli varmere enn vanlig. Dette påvirker ikke apparatet eller sluttresultatet. - Hvit røyk kommer fra fett som varmes opp i pannen. Sørg for at du rengjør pannen godt etter hver eneste bruk.
Hjemmelagde pommes frites er ujevnt stekt	- Du har ikke brukt rett potetype -Du skylte ikke potetbitene godt nok før du stekte dem	- Bruk ferske poteter og sørg for at de holder seg faste under steking - Skyll potetbitene godt for å fjerne stivelse fra potetbitene
Hjemmelagde pommes frites er ikke sprø når de kommer ut av airfryeren	-Sprøheten til pommes frites avhenger av mengden olje samt vannmengden i pommes fritesene.	- Sørg for at du tørker potetbitene godt før du tilsetter oljen. Kutt potetene i mindre/tynnere biter for et sprøere resultat. Tilsett litt mer olje for et sprøere resultat.
Mørk røyk	-Det ligger noe i kurven som ikke skal tilberedes i en airfryer	-Slå av apparatet og fjern fremmede objekter

RENGJØRING

Rengjør apparatet etter hver eneste bruk.

Ikke rengjør pannen, kurven og innsiden av apparatet med metallredskaper eller skurende rengjøringsmaterialer, da disse kan ødelegge non-stick belegget.

1. Trekk apparatets støpsel ut av vegguttaket og la apparatet kjøle seg ned.

Merknad: Fjern pannen fra airfryeren for at den skal kjøle seg ned raskere.

2. Tørk av innsiden av apparatet med en ren, fuktig klut.
3. Rengjør pannen og kurven med rent vann, litt oppvasksåpe og en svamp som ikke riper. Du kan fjerne gjenværende matrester med fettløsende såpe.

Merknad: Pannen og kurven kan vaskes i oppvaskmaskin, men som for alle non-stick overflater, er det ikke anbefalt. **Tips:** Dersom det sitter matrester i kurven eller i bunnen av pannen kan du fylle pannen med varmt vann og oppvasksåpe. Plasser kurven i pannen, la pannen og kurven stå i rundt 10 minutter.

4. Rengjør innsiden av apparatet med rent vann og en svamp som ikke riper.
5. Rengjør varmeelementet med en myk børste for å fjerne eventuelle matrester.

OPPBEVARING

1. Koble fra apparatet og la det kjøle seg ned.
2. Sørg for at alle deler er rene og tørre.
3. Oppbevar strømledningen på baksiden av airfryeren.

MILJØ

Ikke kast apparatet sammen med vanlig husholdningsavfall når den skal kasseres, men lever den til en gjenvinningsstasjon. Ved å gjøre dette bidrar du til å ta vare på miljøet.

GARANTI OG SERVICE

Dersom du har behov for service eller informasjon, eller dersom du møter på noen problemer, kan du besøke nettsiden vår, eller ta kontakt med din lokale forhandler. www.champion.se, info@champion.se

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**

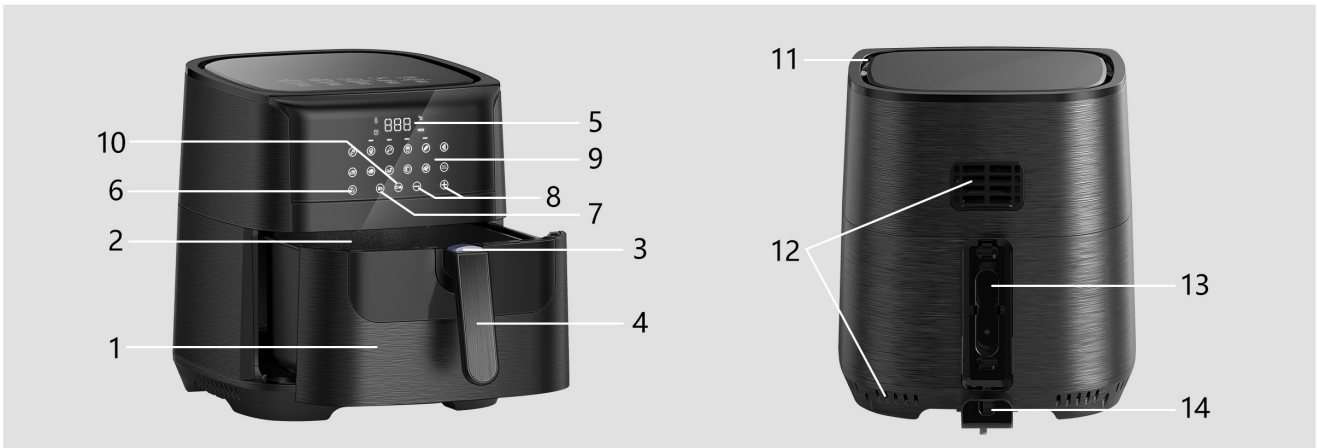
Champion®
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden
info@champion.se



YLEISKUVAUS

1. Kulho
2. Kori
3. Korin vapautuspainike kannella
4. Korin kahva
5. Näyttö
6. Tallenna-painike
7. Vaihda lämpötilan (80–200°C) ja ajastimen (0–30 min) säädön välillä.
8. Säädä lämpötilaa/aikaa -painikkeet.
9. Kypsennystoimintojen painikkeet
10. Virta päälle/pois ja käynnistä/pysäytä-painike
11. Ilman sisääntulo
12. Ilman ulostulo
13. Virtajohdon säilytystila
14. Virtajohto

FI



MERKITYS

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä, sillä virheellinen käyttö voi aiheuttaa vahinkoja. Säilytä nämä käyttöohjeet tulevaa käyttöä varten.

VAARA

- Älä upota koteloa veteen tai huuhtele hanan alla, sillä laitteessa on useita sähkö- ja lämmityskomponentteja.
- Älä päästä nestettä laitteeseen sähköiskun tai oikosulun välttämiseksi.
- Pidä kaikki ainekset korissa, jotta lämmityselementit eivät pääse kosketuksiin ruoan kanssa.
- Älä peitä ilmanottoa tai ilman ulostuloa, kun laite on toiminnassa.
- Kulhon täyttäminen öljyllä voi aiheuttaa palovaaran.
- Älä koske laitteen sisäpuolelle sen ollessa toiminnassa.

VAROITUS

- Tarkista, että laitteessa ilmoitettu jännite vastaa paikallista verkkojännitettä.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, virtajohto tai muut osat ovat vaurioituneet.
- Älä anna valtuuttamattoman henkilön vaihtaa tai korjata vaurioitunutta virtajohtoa.
- Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Pidä virtajohto poissa kuumilta pinnoilta.
- Älä kytke laitetta pistorasiaan tai käytä ohjauspaneelia märin käsin.
- Varmista aina, että pistoke on asetettu kunnolla pistorasiaan.
- Älä kytke laitetta ulkoiseen ajastinkytkimeen.
- Älä aseta laitetta helposti syttyvien materiaalien, kuten pöytäliinan tai verhon, päälle tai lähelle.
- Älä aseta laitetta seinää tai toista laitetta vasten. Jätä vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen taakse ja sivuille ja 10 cm vapaata tilaa laitteen yläpuolelle.
- Älä aseta mitään laitteen päälle.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuun tarkoitukseen.
- Älä jätä laitetta valvomatta.
- Kiertoilmakypsennyksen aikana kuumaa höyryä vapautuu ilmanpoistoaukkojen kautta. Pidä kädet ja kasvat turvallisella etäisyydellä höyrystä ja ilmanpoistoaukoista. Varo myös kuumaa höyryä ja ilmaa, kun poistat kulhon laitteesta. Sen kaikki pinnat voivat kuumentua käytön aikana.
- Irrota laite välittömästi pistorasiasta, jos laitteesta tulee tummaa savua. Odota, että savunmuodostus loppuu, ennen kuin poistat kulhon laitteesta.

Varoitus

- Varmista, että laite on asetettu vaakasuoralle, tasaiselle ja vakaalle alustalle.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön sekä käyttöön vastaavissa paikoissa.
- Takuu raukeaa, jos laitetta ei käytetä ohjeiden mukaisesti.
- Älä koskaan käytä laitetta, jos pistoke on vaurioitunut.
- Laite tarvitsee noin 30 minuuttia jäähtyäkseen, ennen kuin sen käsittely ja puhdistaminen on turvallista.
- Käytä pihtejä tai astiaa, joka on valmistettu puusta tai lämmönkestävällä muovipinnoitteella, sillä metallikärjet ja -välineet voivat naarmuttaa korin pinnoitetta.

Automaattinen sammutus

Laitteessa on sisäänrakennettu ajastin, joka sammuttaa laitteen automaattisesti, kun valittu aika on kulunut loppuun. Voit sammuttaa laitteen manuaalisesti painamalla sammutuspainiketta. Laite sammuu automaattisesti 20 sekunnin kuluttua, jos sitä ei käytetä.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Laite täyttää kaikki sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevat standardit.

Asianmukaisesti käsiteltynä siitä ei ole saatavilla olevan tieteellisen näytön perusteella haittaa ihmiskeholle.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat tai etiketit.
2. Puhdista kori ja kulho kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä. Nämä osat voidaan puhdistaa astianpesukoneessa, mutta kuten kaikkia tarttumattomien pintojen suhteen, sitä ei suositella.
3. Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli puhtaalla liinalla. Pannua ei tarvitse täyttää öljyllä ja paistorasvalla, sillä laite toimii kuumalla ilmalla.

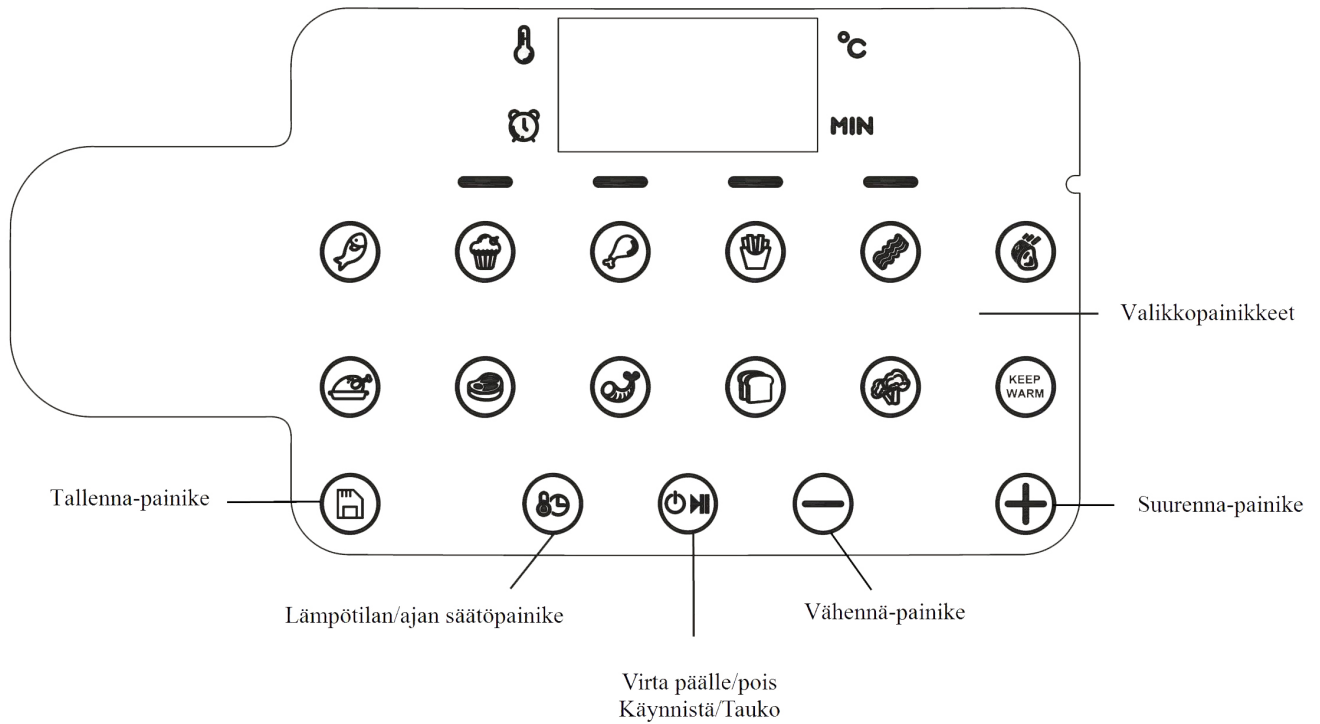
LAITTEEN KÄYTTÖ

1. Kytke verkkopistoke maadoitettuun pistorasiaan.
2. Vedä kulho varovasti ulos kiertoilmakypsentimestä. Voit helpottaa tätä työntämällä kahvan päällä olevaa kantta eteenpäin peukalolla.
3. Jos haluat irrottaa korin ja kahvan kulhosta, työnnä kahvan kantta eteenpäin ja paina poistopainiketta.
4. Aseta ainesosat koriin. Älä ylitä MAX-rajaa.
5. Aseta kori kulhoon. Varmista, että ne ovat kohdistettuina. Kuulet naksahduksen, kun se on oikein paikallaan.
6. Työnnä kulho ja kori kiertoilmakypsentimeen. Varmista, että ne ovat kohdistettuina. Kuulet naksahduksen, kun se on oikein paikallaan.

Varoitus: Älä koske koriin käytön aikana ja 30 minuutin kuluessa käytön jälkeen, koska se kuumenee. Pitele koria vain kahvasta.

Älä täytä kulhoa öljyllä tai millään muulla nesteellä.

7. Käynnistä näyttö koskettamalla Power on/off -painiketta. Näyttö ei toimi, jos kulho ei ole paikallaan.
8. Aseta haluamasi kypsennystoiminto. **Huomaa:** Lisätietoja ohjauspaneelista ja sen käytöstä on luvussa "Ohjauspaneeli"
9. Paina Power/Start-painiketta käynnistääksesi kypsennyksen.
10. Jos haluat keskeyttää, paina Power/Start-painiketta.
11. Joitakin ainesosia on ravistettava valmistuksen puolivälissä (katso kohta "Reseptit"). Keskeytä ohjelma, vedä kori ja kulho ulos kiertoilmakypsentimestä, irrota kori kulhosta (asetä kulho kuumuutta kestäväälle alustalle) ja ravista koria. Laita sitten kori kulhoon ja työnnä kulho takaisin kiertoilmakypsentimeen. Käynnistä uudelleen painamalla Power/Start-painiketta.
12. Kun kypsennys on valmis, ajastimen kello "piippaa" 5 kertaa. Vedä kulho ja kori ulos laitteesta ja aseta ne kuumuutta kestäväälle alustalle. **Huomaa:** Ajan loputtua lämmityselementti lopettaa kuumentamisen, mutta tuuletin jatkaa toimintaansa noin 20 sekunnin ajan puhaltaakseen kuuman ilman pois turvallisuussyistä. Lopuksi ajastimen kello "piippaa" 5 kertaa loppuhälytyksenä.
13. Tarkista, että ainekset ovat valmiita. **Huomaa:** Jos ainekset eivät ole vielä valmiita, liu'uta kori takaisin laitteeseen. Aseta lämpötila ja ajastin haluamaasi asetukseen ja käynnistä ohjelma.
14. Jos haluat poistaa ainesosia (esim. naudanlihaa, kanaa, lihaa, joista valuu ylimääräistä öljyä korin pohjalta kerättäviin ainesosiin), poimi ainesosat yksi kerrallaan pihdeillä. **Huomaa:** Älä käännä kulhoa ylösalaisin, sillä kulhon pohjalle kertynyt öljy valuu ainesosien päälle.
15. Jos haluat poistaa ainekset (esim. ranskanperunat, vihannekset tai ainesosat, joissa ei ole liiallista öljyä), vapauta kori kulhosta ja kaada ainesosat suoraan astiaan.
16. Kun aineserä on valmis, kiertoilmakypsentimen on heti valmiina valmistamaan toisen erän.



Näytön huomautukset: 12 toimintoa: KALA, KAKKU, KANANKOIVET, RANSKANPERUNAT, PEKONI, PORSAANKYLJYS, KANA, PIHVI, KATKARAPU, LEIPÄ, VIHANNEKSET, PIDÄ LÄMPİMÄNÄ. Valitse ja vaihda kypsennystoiminto koskettamalla kutakin Valikko-kuvaketta. Voit säätää aika- ja lämpötila-asetusta sen jälkeen, kun kypsennystoiminto on valittu juuri sinun tarpeisiisi sopivaksi. Jos haluat säätää aikaa tai lämpötilaa, paina lämpötilan/ajan kuvaketta näytöllä vaihtaaksesi asetusten välillä. Kun painat + tai - lämpötila nousee/laskee 5 astetta painallusta kohden tai aika nousee/laskee 1 minuutin painallusta kohden.

Huomaa: LED-valo palaa kiertoilmakypsennyksen aikana. Jos haluat vaihtaa toiseen kypsennystoimintoon, paina pysäytyspainiketta ja valitse haluamasi kypsennystoiminto. Jos haluat säätää ajastinta/lämpötilaa kypsennyksen aikana, voit säätää sitä helposti koskettamalla ylös/alas-nuolia ajastin- tai lämpötilakuvakkeen kohdalla. Sinun ei tarvitse pysäyttää kiertoilmakypsennintä.













Koska Rapid Air -teknologia lämmittää ilman laitteen sisällä välittömästi, kulhon vetäminen hetkeksi pois laitteesta kiertoilmakypsennyksen aikana ei juurikaan häiritse prosessia.

ASETUKSET

Alla oleva taulukko auttaa sinua valitsemaan ainesosien perusasetukset.

HUOMAA: Pidä mielessä, että nämä asetukset ovat viitteellisiä. Koska ainesosat eroavat toisistaan alkuperältään, kooltaan, muodoltaan ja tuotemerkiltään, emme voi taata parasta asetusta ainesosillesi. Tätä varten olemme ottaneet käyttöön tallennuspainikkeen, jotta voit tallentaa henkilökohtaisia kypsennystoimintoja. Jos haluat tehdä kypsennystoiminnosta tai käynnistysasetuksesta yksilöllisen, valitse toiminto, jota haluat säätää (jos kyseessä on käynnistysasetus, kytke laite pois päältä ja päälle), aseta haluamasi lämpötila/aika ja paina tallennuspainiketta kaksi sekuntia, kunnes kuulet äänimerkin. Jos haluat tyhjentää kaikki säädetyt asetukset, paina lämpötila/aika-painiketta kolme sekuntia, kunnes kuulet äänimerkin.

ESIASETETUT KYPSENNYSTOIMINNOT

Kuvake	Nimi	Lämpötila	Aika
	KALA	160	20
	KAKKU	160	30
	KANANKOIVET	200	20
	RANSKANPERUNAT	200	20
	PEKONI	200	10
	PORSAANKYLJYS	185	20
	KANA	200	30
	PIHVI	180	20
	KATKARAPU	160	20
	LEIPÄ	160	10
	VIHANNES	160	10
	PIDÄ LÄMPIMÄNÄ	80	30
	KÄYNNISTYSASETUS	200	10

VINKKEJÄ

- Pienet ainesosat vaativat yleensä hieman lyhyemmän valmistusajan kuin suuremmat ainesosat.
- Suurempi määrä ainesosia vaatii vain hieman pidemmän valmistusajan, pienempi määrä ainesosia vaatii vain hieman lyhyemmän valmistusajan.
- Pienempien ainesosien ravistaminen valmistuksen puolivälissä optimoi lopputuloksen ja auttaa estämään ainesosien epätasaisen kypsymisen.
- Lisää hieman öljyä tuoreisiin perunoihin ja paista aineksia vielä muutama minuutti, jotta lopputulos olisi rapea.
- Älä valmista erittäin rasvaisia aineksia, kuten makkaroita, kiertoilmakypsentimessä.
- Välipalat, jotka voidaan valmistaa uunissa, voidaan valmistaa myös kiertoilmakypsentimessä.
- Optimaalinen määrä rapeiden ranskalaisten valmistamiseen on 500 grammaa.
- Aseta leivinpelti tai uunivuoka friteerauskoriin, jos haluat leipoa kakun tai piiraan tai jos haluat paistaa hauraita aineksia tai täytettyjä aineksia.
- Voit käyttää kiertoilmakypsentintä myös ainesosien lämmittämiseen. Jos haluat lämmittää aineksia, aseta lämpötilaksi 150°C enintään 10 minuutiksi.
- Voit lämmittää eilisen aterian uudelleen lisäämällä siihen hieman öljyä ja asettamalla lämpötilaksi 150°C enintään 10 minuutiksi. Käytä ”Pidä lämpimänä” -toimintoa, jos kiertoilmakypsentin on valmis ennen muun ruoan valmistumista.

FI

RUOANLAITTORESEPTI

	Min-Max(g)	Aika (min)	°C	Ravista	Huomautus
Ohuet pakasteranskanperunat	300-800	13-20	200	Yes	
Paksut pakasteranskanperunat	300-800	15-22	200	Yes	
Kroketit	300-800	15-20	180	Yes	
Kotitekoiset ranskanperunat (8 x 8 mm)	300-800	18-22	190	Yes	Lisää 1/2 rkl öljyä
Kotitekoiset lohko-perunat	300-800	20-26	180	Yes	Lisää 1/2 rkl öljyä
Kotitekoiset perunakuutiot	300-750	16-24	180	Yes	Lisää 1/2 rkl öljyä
Perunagratiini	500	15-18	200	Yes	
Pihvi	100-500	8-12	180		
Kyljykset	100-500	10-14	180		
Hampurilainen	100-500	7-14	180		
Pakastehampurilainen	100-500	15-20	180	Yes	
Kanankoivet	100-500	17-22	190	Yes	Kananlihan temp 70 °C
Kananrinta	100-500	16-22	200		Kananlihan temp 70 °C
Pakastekananrinta	100-500	20-25	200		Kananlihan temp 70 °C
Kananmuna	6pcs	13-15	120		
Kovaksi keitetty kananmuna	6pcs	15-18	120		
Kevätkääryleet	100-400	8-12	200	Yes	Käytä uunivalmiita
Pakastekananuggetit	100-500	8-12	200	Yes	Käytä uunivalmiita
Pakastekalapuikot	100-400	8-10	200		Bruk ovnsklare
Pakastetut leivänmurut	100-400	8-10	180		Bruk ovnsklare
Täytetyt kasvikset	100-400	3-10	160		Bruk kakeform
Pakastevalkosipulileipä	100-400	10-13	160		

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Kiertoilmakypsen- nin ei toimi	-Laitetta ei ole kytketty pistorasiaan -Et ole asettanut lämpötilaa/ajastinta -Virtajohto on vaurioitunut	- Laita verkkopistoke maadoitettuun pistorasiaan -Aseta lämpötila/ajastin -Älä käytä laitetta!
Kiertoilmakypsen- timellä valmistetut ainekset eivät ole valmiita	-Ainesosien määrä on liian suuri -Lämpötila/aika-asetus on liian alhainen	-Laita pienempiä eriä aineksia kulhoon Pienemmät erät paistuvat tasaisemmin - Käännä lämpötilan/ajan säädin haluttuun lämpötila-asetukseen (ks. luku "Laitteen käyttö", kohta "Asetukset").
Ainekset ovat kypsyneet epäta- saisesti	-Joitakin ainesosatyyppäjä on ravistet- tava valmistusajan puolivälissä.	- Aineksia, jotka ovat päällekkäin tai poikit- tain (esim. ranskanperunat), on ravistettava valmistusajan puolivälissä. Katso kohta "Asetukset" luvussa "Laitteen käyttö"
Paistetut välipalat eivät ole rapeita, kun ne tulevat kiertoilmakypsen- timestä, olipa asetus mikä tahansa	-Olet käyttänyt perinteisessä frite- erauskyksentimessä valmistettavia välipaloja	- Käytä uunissa paistettavia välipaloja tai si- vele välipalojen päälle kevyesti öljyä , jotta lopputuloksena olisi rapeampi.
En voi liu'uttaa kulhoa kunnolla laitteeseen	-Korissa on liikaa ainesosia -Kori ei ole asetettuna oikein kulhoon -Kulhoa ei ole asetettu oikein laitte- eseen	- Älä täytä koria MAX-rajan yläpuolelle - Kohdistusta ja työnnä kori alas kulhoon, kun- nes kuulet naksahduksen -Ota kulho pois laitteesta, kohdistusta se laitte- eseen ja yritä uudelleen
Laitteesta tulee valkoista savua	-Valmistat rasvaisia ainesosia -Kulhossa on edelleen rasvajäämiä edellisestä käytöstä	-Kun paistat rasvaisia aineksia kiertoilma- kypsentimessä, kulhoon valuu paljon öljyä. Öljy tuottaa valkoista savua ja kulho saat- taa kuumentua tavallista enemmän. Tämä ei vaikuta laitteeseen tai lopputulokseen. - Valkoinen savu johtuu rasvan kuumene- misestä kulhossa. Puhdista kulho kunnolla jokaisen käyttökerran jälkeen.
Kotitekoiset ran- skanperunat ovat paistuneet epäta- saisesti	- Et käyttänyt oikeaa perunalajiketta -Et huuhdellut perunatikkuja kunnolla ennen niiden paistamista	- Käytä tuoreita perunoita ja varmista, että ne pysyvät kiinteinä paistamisen aikana. - Huuhtele perunatikut kunnolla, jotta tärk- kelys saadaan poistettua tikkujen ulkopin- nalta.
Kotitekoiset ran- skanperunat eivät ole rapeita, kun ne tulevat kiertoilma- kypsentimestä	-Ranskalaisten rapeus riippuu öljyn ja veden määrästä ranskanperunoissa.	- Varmista, että kuivaat perunatikut kunnol- la ennen öljyn lisäämistä. Leikkaa perunatikut pienemmiksi, jotta lop- putulos olisi rapeampi. Lisää hieman enemmän öljyä, jos haluat rapeamman lopputuloksen.
Tumma savu	Sisällä kypsennetään jotain sellaista, jota ei saisi kypsennää kiertoilmakyp- sentimessä	-Kytke laite pois päältä ja poista vieraat esineet

PUHDISTAMINEN

Puhdista laite aina käytön jälkeen.

Älä puhdista kulhoa, koria ja laitteen sisäpuolta metallisilla keittiövälineillä tai hankaavilla puhdistusaineilla, sillä se voi vahingoittaa niiden tarttumattomia pintoja.

1. Irrota verkkopistoke pistorasiasta, jotta laite jäähtyy.

Huomaa: Poista kulho, jotta kiertoilmakypsen jähdytys nopeammin.

2. Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla, puhtaalla liinalla.

3. Puhdista kulho ja kori kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä. Voit poistaa jäljellä olevan lian rasvanpoistonesteellä.

Huomaa: Kulho ja kori ovat konepesun kestäviä, mutta sitä ei suositella niiden tarttumattoman pinnan vuoksi. **Vinkki:** Jos koriin tai kulhon pohjaan on tarttunut likaa, täytä kulho kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Laita kori kuuhon ja anna kulhon ja korin liota noin 10 minuutin ajan.

4. Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.

5. Puhdista lämmityselementti pehmeällä puhdistusharjalla ruokajäämien poistamiseksi.

SÄILYTTÄMINEN

1. Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä kunnolla.

2. Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.

3. Säilytä virtajohto kiertoilmakypsentimen takapuolella.

YMPÄRISTÖ

Älä hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen mukana, kun se on käytetty loppuun, vaan toimita se viralliseen keräyspisteeseen kierrätettäväksi. Näin edistät ympäristönsuojelua.

TAKUU JA HUOLTO

Jos tarvitset huollon tai tietoa, tai jos sinulla on ongelmia, käy verkkosivuillamme tai ota yhteyttä jälleenmyyjään: www.champion.se, info@champion.se

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 vääränlaisista 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 jälleenmyyjäsi.



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

