

User manual

CHAF400



EN - English
SV - Svenska
DK - Danske
NO - Norsk
FI - Suomi
DE - Deutsch
PL - Polski

Air Fryer Ceramic

V1

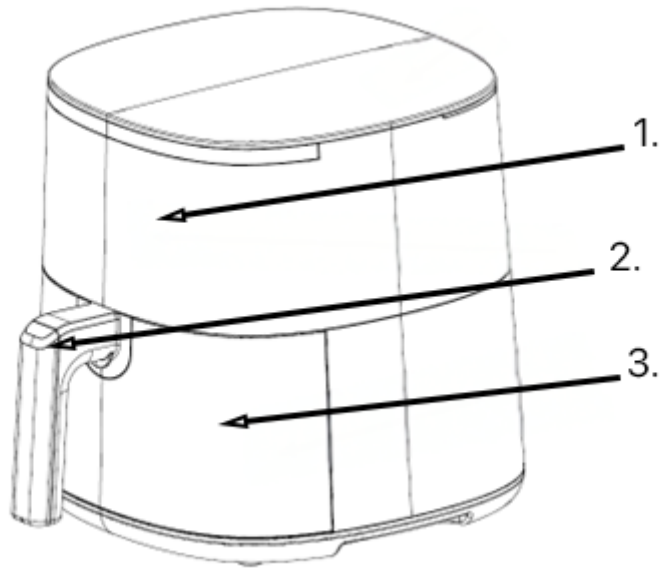
Read this Manual carefully before use

IMPORTANT SAFEGUARDS

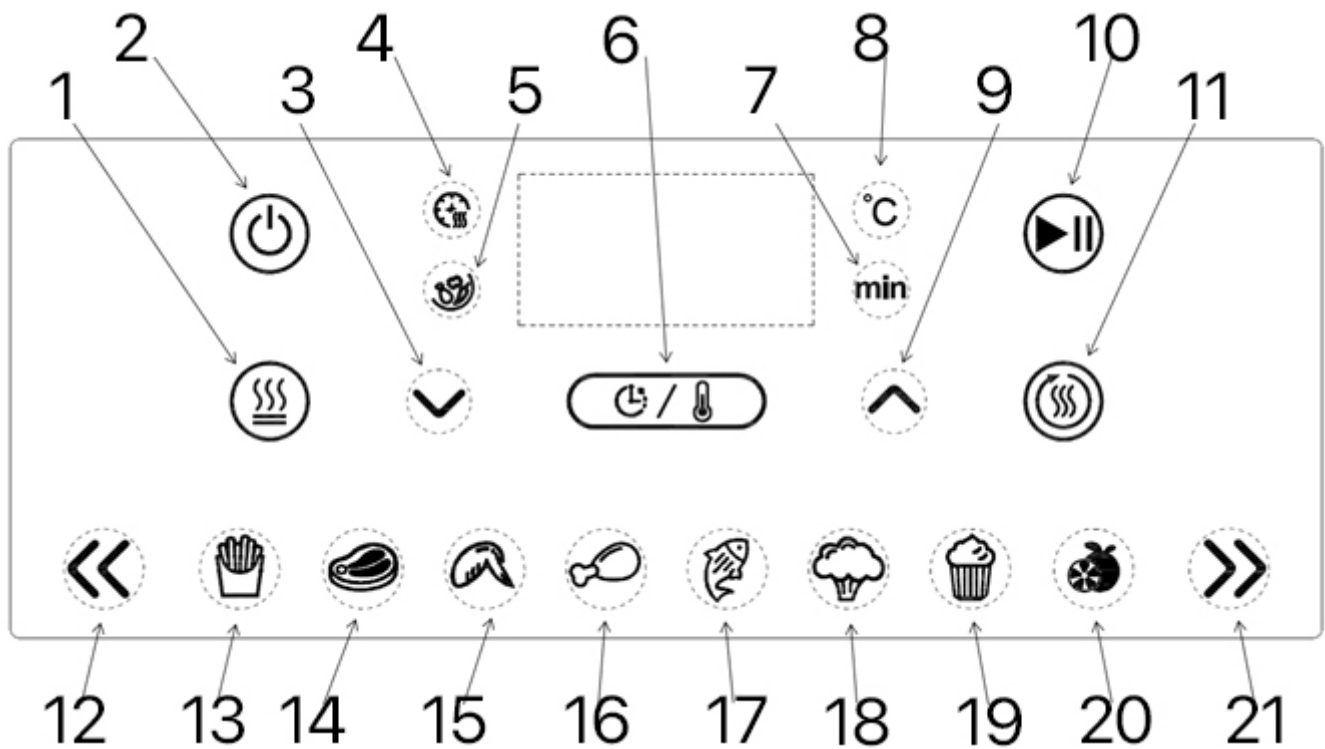
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- EN
1. Read all instructions.
 2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
 3. To protect against electric shock do not immerse cords, plugs, or appliance in water or other liquid.
 4. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow you to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
 5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
 6. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or a authorized service agent or a qualified technician in order to avoid a hazard.
 7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
 8. Do not use it outdoors.
 9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
 10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
 11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
 12. To disconnect, turn off the Power button and then remove plug from wall outlet.
 13. Do not use appliances for other than intended use.
 14. Always make sure the inner pot is fully closed while Air Fryer is in operation. Air Fryer will not operate unless the inner pot is fully closed.
 15. After the hot air frying is completed, the inner pot and the cooked foods are hot. Be careful when handling the hot inner pot.
 16. The inner pot cannot be used for storing things, especially papers, cardboard or plastic.
 17. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 18. This appliance is not intended for use by persons (including children 0-12 years) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 19. Children 0-12 years should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 20. This appliance is recommended to be used by people aged from 13 years with the correct knowledge about the product.

- 1. Control panel
- 2. Handle
- 3. Inner pot/basket



CONTROL PANEL



- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Preheat | 11. Keep-warm |
| 2. Power | 12. Left (To choose between programs) |
| 3. Down | 13. Fries |
| 4. Heating indicator | 14. Steak |
| 5. Shake indicator | 15. Chicken |
| 6. Time/Temperature switch | 16. Drumstick |
| 7. Time indicator | 17. Fish |
| 8. Temperature indicator | 18. Vegetable |
| 9. Up | 19. Cake |
| 10. Start/Stop | 20. Dry fruit |
| | 21. Right (To choose between programs) |

GET TO KNOW THE CONTROL PANEL

1. After plug in, beep can be heard, all the indicators on the control panel illuminate for 1 second and the appliance enters the standby mode. At that time, the indicator of Power button illuminates solidly while other buttons and indicators go into the sleep mode.
2. Press the Power button, all the functional buttons on the control panel are activated. At that time, the default temperature is 200°C and the default time is 15 minutes.
3. Press left or right button to switch among the programs. The indicator of the selected program flashes while the indicators of the other menus illuminate solidly.
4. Press the TIME/TEMP button to switch between adjusting the temperature or time. Adjust the temperature or time by pressing the up or down button. Press and hold the button to adjust the temperature or time rapidly.
5. After setting the temperature, time and menu, shortly press the START/STOP button, the appliance starts to work and the heating indicator illuminates.
6. While working, press the START/STOP button to pause the program, the heating indicator extinguishes. Press the START/STOP button again and the appliance starts and the program continues.
7. After the working is completed or press and hold the Power button, the appliance exits from the working mode, beep is heard and the heating indicator extinguishes, the display shows "0:00" and "0:00" flashes. When the display extinguishes completely (only the Power button indicator illuminates), the appliance enters the standby mode.
8. For the Preheat function, the default temperature is 200°C and the default time is 3 minutes. The time and temperature cannot be adjusted under the preheat mode. In the standby mode or pause mode, press the PREHEAT button to select the function (press it again to cancel the selection). Press the START/STOP button enter the preheating mode, appliance will return to the standby mode after the program is completed.
9. For the keep-warm function, the default temperature is 80°C and the default time is 60 minutes. The time and temperature cannot be adjusted under the keep-warm mode. In the standby mode or pause mode, press the KEEP WARM button to select the function (press it again to cancel the selection). The display will show time and temperature for the selected cooking program and the keep warm icon will flash. Press start button to begin cooking program and once the selected program is completed, the appliance enters the keep-warm mode and returns to the power-on mode after the program is completed.
10. After the appliance is powered on, you can remove the inner pot at any time, at that time, the appliance stops working, the indicator light extinguishes and the digital screen displays "---", the appliance cannot be operated. And the appliance will continue working after the inner pot is placed correctly again.
11. When the appliance work to the specified time, the Shake indicator will flash, and the buzzer will beep for 30 seconds to remind the user to perform the "Shake" operation. And the "Shake" operation will be canceled after either of the following operations is performed.
 - (1) The user removes the inner pot and performs the "Shake" operation within beep, and then place the inner pot in the main body again.
 - (2) There is not any operation within beeping time.Either of the above conditions is considered to be the completion of the "Shake" operation. After the "Shake" operation is completed, the buzzer will stop beeping, the Shake indicator will extinguish, and the appliance will continue working.

BEFORE FIRST USE

1. Your Air Fryer is supplied with a shelf placed in the inner pot. Grasp the handle to remove the inner pot from the main body and then place it on a flat and clean working area. Remove all packing material and labels from the inside and outside of the Air Fryer.
2. Check and ensure that there is no packing material under and around the inner pot.
3. Wash shelf and inner pot in hot, soapy water. Do not use hard utensils.
4. **DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER.** Wipe Air Fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.

NOTE: During first use, the Air Fryer may emit a slight odor. This is normal. Please use it ones without any food to get rid any odor 200°C for 10 minutes. Remove the basked ones done and let it cool on a hot-safe surface.

WARNING: This appliance cannot be used to boil water.

HOW TO USE

1. Place the Air Fryer on a flat and heat-resistant working area which is close to an electrical outlet.
2. Firmly grasp the handle to remove the inner pot from the main body and then place it on a flat and clean surface.
3. Place the food on the shelf and please do not overfill.
4. Push the inner pot into the main body and make sure that the inner pot is placed correctly.
5. Connect the appliance with power source.
6. The adjustable temperature range between 80°C and 200 °C and the adjustable time ranges between 1 minute and 60 minutes.
Note that the dry fruit function has adjustable temperature from 60 °C to 80 °C and adjustable time from 120-540 minutes.
7. Please select your preferred program and press START/STOP button.
Note that these are standard programs and perfect temperature and time can vary depending on brand, thickness and temperature of the food.
8. When working at the specified time, the appliance will remind the user to remove the inner pot for checking the food. At that time, please flip or shake the food in the pot. And then place the inner pot in the main body correctly. You can also adjust the temperature and time if necessary.
9. When the inner pot is removed, the heating element will stop working and the display will indicate that the inner pot has been removed. After the inner pot is placed correctly, the appliance will continue heating.
10. When the cooking time is reached, the buzzer will beep continuously and the fryer will switch off automatically.
11. Flip the food over to check the browning and doneness of the food. If need to continue cooking, adjust the temperature and time until the food is cooked completely.
12. After the cooking is completed, remove the inner pot from the body and place it on a flat and heat-resistant surface. Put the cooked food in a proper container.
WARNING: Do not use hard utensils to remove food from container.
13. The cooking can be continued if necessary. Unplug the appliance when not in use.

NOTE:

- The Air Fryer will not heat if the START/STOP button is not activated.
- Unless the inner pot is installed correctly, the Air Fryer will not heat and the display will indicate that the inner pot has been removed. After the cooking is completed, please press the Power button to turn off the Air Fryer.

WARNING: Be careful when flipping over the food in the inner pot. To avoid personal injury or property damage, do not flip over the food by shaking the whole machine.

WARNING: Be extra careful when removing and placing the inner pot to avoid being scalded by hot steam.

HELPFUL HITS

1. Olive oil or vegetable oil works well for air frying. Oil can be applied to the food to get better cooking result. And please make sure the food is dried before being applied with oil.
2. The food can be cut into small pieces to increase the cooking area and make the food crispier.
3. If the Air Fryer is in a cold state, select the Preheat function (no need to load food), the heating indicator illuminates and the Air Fryer starts to heat. The cooking effect will be better after the appliance is preheated.
4. Do not overfill the inner pot with food. Never fill the inner pot with food of which amount is more than 1/2 of the maximum capacity of inner pot.
5. For the best cooking result, some foods need to be flipped over during air-frying.
6. When cooking foods that are naturally high in fat, such as chicken wings or sausages, it may be necessary to empty the grease from the inner pot between uses to avoid excessive smoke.
7. Always dry the food before cooking to improve browning and avoid excessive smoke.
8. The food in the inner pot must not be higher than the mouth of the inner pot to allow air to circulate inside.

PRESET PROGRAMS

FOOD	TEMP	TIME	KEEP WARM	TEMP RANGE	TIME RANGE	SHAKE
FRENCH FRIES	200°C	20mins	YES	80~200°C	1~60min	YES
STEAK	200°C	13mins	YES	80~200°C	1~60min	YES
CHICKEN WING	200°C	15mins	YES	80~200°C	1~60min	YES
DRUMSTICK	200°C	20mins	YES	80~200°C	1~60min	YES
FISH	180°C	20mins	YES	80~200°C	1~60min	YES
VEGETABLE	180°C	10mins	YES	80~200°C	1~60min	YES
CAKE	160°C	30mins	YES	80~200°C	1~60min	NO
DRY FRUIT	60°C	240mins	NO	60~80°C	120~540min	NO

NOTES:

1. Always use a meat thermometer to ensure that meat, poultry and fish are cooked thoroughly before eating.
2. The "Preset programs" is only for reference. The amount, thickness or density of the food and whether the food is fresh, thawed or frozen may affect the cooking time.
3. The "Preset programs" shows the average cooking time, the time required to take some measures and the measures taken to achieve the best cooking result.
4. Frying a small amount of food will result in a shorter cooking time and a better cooking result. Adjust the temperature and time as necessary to suit your taste.

CLEANING AND MAINTAINACE

WARNING: Allow the Air Fryer to cool down fully before cleaning.

1. Unplug the Air Fryer. Remove the inner pot from the main body. Make sure the inner pot and shelf have cooled completely before cleaning.
2. Wash the inner pot and shelf in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensil or abrasive cleanser or cleaning product as this may damage the non-stick coating.
3. The shelf and inner pot are dishwasher-safe. For the best results, place them on the top rack of your dishwasher to clean. We still recommend handwashing because dishwasher wares down the non-stick function over time.
4. Wipe the Air Fryer body with a soft, non-abrasive damp cloth.
5. Store the Air Fryer in a dry, clean place.
6. The appliance contains no user serviceable parts. Except for cleaning, all maintenance requiring disassembling must be carried out by qualified service personnel.

EN

TROUBLESHOOTING

Problem	Reason	Solution
No indication or the control panel cannot be operated.	The plug has not been inserted well, or the inner pot is not placed correctly.	Insert the power plug correctly and place the inner pot correctly and ensure that the Power button is turned on.
Uneven browning	The food is not shaken during cooking.	When the appliance works to the specified time, remove the inner pot and shake the food.
There is a large amount of smoke produced.	There is too much moisture on the surface of food	Clean the moisture on the surface of food with kitchen paper

EU Declaration

Champion Nordic hereby declares that this product complies with the applicable requirements of the relevant EU legislation. The full EU Declaration of Conformity can be found here:

https://media.champion.se/CHAF400_EU.pdf

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

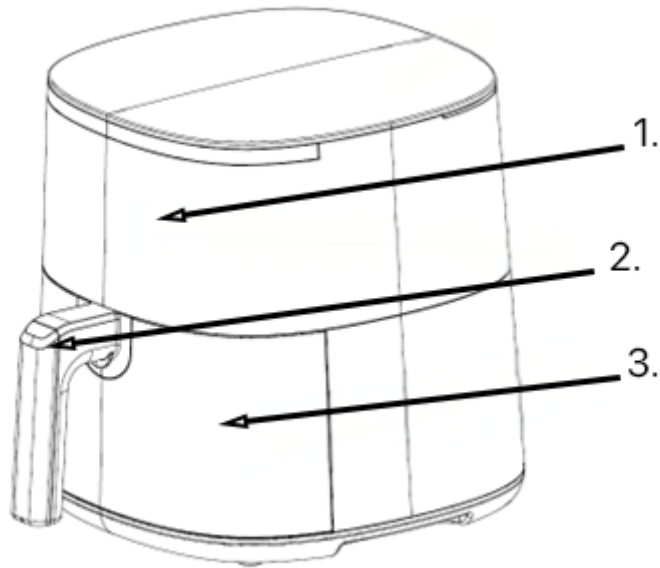


VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

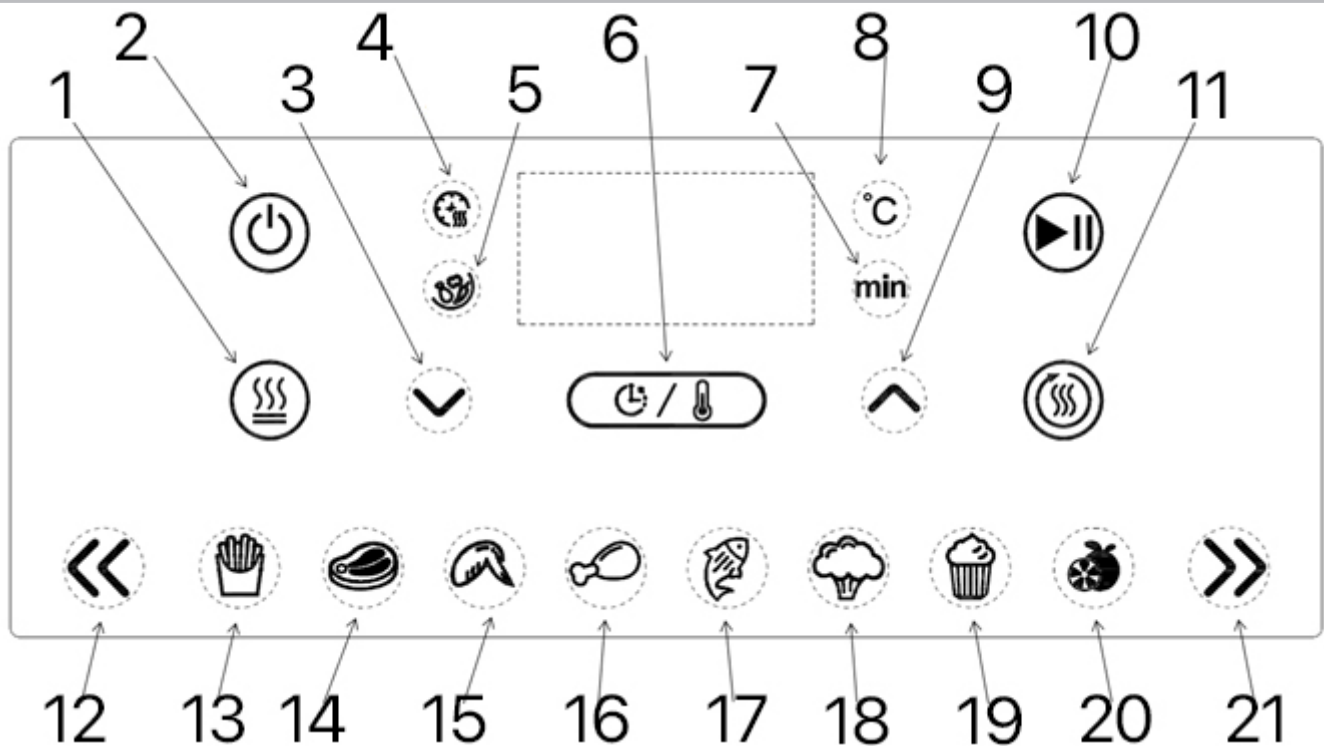
När du använder elektriska apparater bör du alltid följa grundläggande säkerhetsföreskrifter, bland annat följande:

1. Läs igenom alla instruktioner.
2. Rör inte vid heta ytor. Använd handtag eller vred.
3. För att undvika elstötar får du inte sänka ner sladdar, kontakter eller apparaten i vatten eller annan vätska.
4. Dra ut kontakten ur vägguttaget när apparaten inte används och före rengöring. Låt apparaten svalna innan du sätter på eller tar av delar, och innan du rengör apparaten.
5. Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är skadad, eller om apparaten inte fungerar som den ska eller har skadats på något sätt. Lämna in den till en kvalificerad tekniker för undersökning, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
6. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en auktoriserad serviceagent eller en kvalificerad tekniker för att undvika fara.
7. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka personskador.
8. Använd inte apparaten utomhus.
9. Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller en bänkskiva eller komma i kontakt med heta ytor.
10. Placera inte apparaten på eller nära en het gas- eller elhäll, eller i en uppvärmd ugn.
11. Var ytterst försiktig när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
12. För att koppla bort apparaten, stäng av strömbrytaren och dra sedan ut kontakten ur vägguttaget.
13. Använd inte apparaten för annat än avsett ändamål.
14. Se alltid till att innerkärlet är helt stängt medan luftfritösen är i drift. Luftfritösen fungerar inte om inte innerkärlet är helt stängt.
15. När tillagningen med varmluft är klar är innerkärlet och maten heta. Var försiktig när du hanterar det heta innerkärlet.
16. Innerkärlet får inte användas för förvaring, särskilt inte av papper, kartong eller plast.
17. Apparaterna är inte avsedda att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
18. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn i åldern 0–12 år) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått övervakning eller instruktioner om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
19. Barn i åldern 0–12 år bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
20. Denna apparat rekommenderas för användning av personer från 13 år med korrekt kunskap om produkten.

- 1. Kontrollpanel
- 2. Handtag
- 3. Innerkanna/korg



KONTROLLPANEL



- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Förvärmning | 11. Värmehållning |
| 2. Ström | 12. Vänster (för att välja mellan program) |
| 3. Ned | 13. Pommes frites |
| 4. Värmeindikator | 14. Biff |
| 5. Skakindikator | 15. Kyckling |
| 6. Tids-/temperaturväljare | 16. Kycklingklubba |
| 7. Tidsindikator | 17. Fisk |
| 8. Temperaturindikator | 18. Grönsaker |
| 9. Upp | 19. Tårta |
| 10. Start/Stopp | 20. Torkad frukt |
| | 21. Höger (för att välja mellan program) |

LÄR KÄNNA KONTROLLPANELEN

1. När apparaten är ansluten hörs ett pip, alla indikatorer på kontrollpanelen lyser i 1 sekund och apparaten går in i standby-läge. Vid det tillfället lyser indikatorn för strömbrytaren med fast sken medan övriga knappar och indikatorer går in i viloläge.
2. Tryck på strömbrytaren så aktiveras alla funktionsknappar på kontrollpanelen. Vid det tillfället är standardtemperaturen 200 °C och standardtiden 15 minuter.
- SV 3. Tryck på vänster- eller högerknappen för att växla mellan programmen. Indikatorn för det valda programmet blinkar medan indikatorerna för de andra menyerna lyser med fast sken.
4. Tryck på TIME/TEMP-knappen för att växla mellan inställning av temperatur eller tid. Justera temperaturen eller tiden genom att trycka på upp- eller nedknappen. Håll knappen intryckt för att justera temperaturen eller tiden snabbt.
5. När du har ställt in temperatur, tid och meny trycker du kort på START/STOP-knappen, apparaten startar och värmeindikatorn tänds.
6. Under drift trycker du på START/STOP-knappen för att pausa programmet, värmeindikatorn slocknar. Tryck på START/STOP-knappen igen så startar apparaten och programmet fortsätter.
7. När programmet är klart eller när du håller in strömbrytaren lämnar apparaten driftläget, ett pip hörs och värmeindikatorn slocknar, displayen visar "0:00" och "0:00" blinkar. När displayen slocknar helt (endast strömbrytaren lyser) går apparaten in i standbyläge.
8. För förvärmningsfunktionen är standardtemperaturen 200 °C och standardtiden 3 minuter. Tiden och temperaturen kan inte justeras i förvärmningsläget. I standby- eller pausläge, tryck på PREHEAT-knappen för att välja funktionen (tryck på den igen för att avbryta valet). Tryck på START/STOP-knappen för att gå in i förvärmningsläget; apparaten återgår till standby-läge när programmet är slutfört.
9. För varmhållningsfunktionen är standardtemperaturen 80 °C och standardtiden 60 minuter. Tiden och temperaturen kan inte justeras i varmhållningsläget. I standby- eller pausläget trycker du på knappen KEEP WARM för att välja funktionen (tryck på den igen för att avbryta valet). displayen visar tid och temperatur för det valda tillagningsprogrammet och ikonen för varmhållning blinkar. Tryck på startknappen för att starta tillagningsprogrammet och när det valda programmet är klart går apparaten in i varmhållningsläget och återgår till påslaget läge när programmet är klart.
10. När apparaten är påslagen kan du ta ut innerkärlet när som helst. Vid det tillfället slutar apparaten att fungera, indikatorlampan slocknar och den digitala skärmen visar "---", och apparaten kan inte användas. Apparaten fortsätter att fungera när innerkärlet har placerats korrekt igen.
11. När apparaten har gått i den angivna tiden blinkar skakindikatorn och summern piper i 30 sekunder för att påminna användaren om att utföra "skak"-funktionen. Och "skak"-funktionen avbryts efter att någon av följande åtgärder har utförts.
 - (1) Användaren tar bort innerkärlet och utför "Shake"-funktionen medan pipet ljuder, och placerar sedan innerkärlet i huvuddelen igen.
 - (2) Ingen åtgärd vidtas under pipetiden.Någon av ovanstående villkor anses vara slutförandet av "Shake"-funktionen. När "Shake"-funktionen är slutförd slutar summern att pipa, Shake-indikatorn slocknar och apparaten fortsätter att arbeta.

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

1. Din luftfritös levereras med en hylla placerad i innerkärlet. Ta tag i handtaget för att ta ut innerkärlet ur huvuddelen och placera det sedan på en plan och ren arbetsyta. Ta bort allt förpackningsmaterial och alla etiketter från luftfritösens insida och utsida.
2. Kontrollera och se till att det inte finns något förpackningsmaterial under eller runt innerkärlet.
3. Diska hyllan och innerkärlet i varmt tvålatten. Använd inte hårda redskap.
4. **SÄNK INTE LUFTFRITÖSENS HUVUDDDEL I VATTEN.** Torka av luftfritösens huvuddel med en fuktig trasa. Torka alla delar noggrant.

OBS: Vid första användningen kan luftfritösen avge en svag lukt. Detta är normalt. Använd den utan mat i 10 minuter vid 200 °C för att få bort lukten. Ta ut den färdiga korgen och låt den svalna på en värmetålig yta.

WARNING: Denna apparat får inte användas för att koka vatten.

ANVÄNDNINGSANVISNING

1. Ställ luftfritösen på en plan och värmetålig yta i närheten av ett eluttag.
2. Håll fast i handtaget ordentligt för att ta ut innerkärlet ur huvuddelen och placera det sedan på en plan och ren yta.
3. Placera maten på hyllan och fyll inte på för mycket.
4. Skjut in innerkärlet i huvuddelen och se till att det sitter rätt.
5. Anslut apparaten till elnätet.
6. Temperaturintervallet är justerbart mellan 80 °C och 200 °C och tidsintervallet mellan 1 minut och 60 minuter.
Observera att funktionen för torkad frukt har en justerbar temperatur från 60 °C till 80 °C och en justerbar tid från 120 till 540 minuter.
7. Välj önskat program och tryck på START/STOP-knappen.
Observera att detta är standardprogram och att den perfekta temperaturen och tiden kan variera beroende på märke, tjocklek och matens temperatur.
8. När den angivna tiden har gått påminner apparaten användaren om att ta ut innerkärlet för att kontrollera maten. Vänd eller skaka då maten i grytan. Sätt sedan tillbaka innergrytan korrekt i huvuddelen. Du kan också justera temperatur och tid om det behövs.
9. När innergrytan tas ut slutar värmeelementet att fungera och displayen visar att innergrytan har tagits ut. När innergrytan har placerats korrekt fortsätter apparaten att värma.
10. När tillagningstiden har nåtts kommer summern att pipa kontinuerligt och fritösen stängs av automatiskt.
11. Vänd maten för att kontrollera bruning och tillagning. Om du behöver fortsätta tillagningen, justera temperaturen och tiden tills maten är helt tillagad.
12. När tillagningen är klar, ta bort innerkärlet från enheten och placera det på en plan och värmetålig yta. Lägg den tillagade maten i en lämplig behållare.
WARNING: Använd inte hårda redskap för att ta bort mat från behållaren.
13. Tillagningen kan fortsätta vid behov. Koppla ur apparaten när den inte används.

OBS!

- Luftfritösen värms inte upp om START/STOP-knappen inte är aktiverad.
- Om innerkärlet inte är korrekt isatt värms luftfritösen inte upp och displayen visar att innerkärlet har tagits bort. När tillagningen är klar ska du trycka på strömbrytaren för att stänga av luftfritösen.

VARNING: Var försiktig när du vänder maten i innerkärlet. För att undvika personskador eller materiella skador ska du inte vända maten genom att skaka hela apparaten.

VARNING: Var extra försiktig när du tar ut och sätter in innerkärlet för att undvika att skållas av het ånga.

SV

ANVÄNDBARA TIPS

1. Olivolja eller vegetabilisk olja fungerar bra vid tillagning i varmlufts-fritösen. Man kan pensla maten med olja för att få ett bättre resultat. Se till att maten är torr innan du penslar den med olja.
2. Maten kan skäras i små bitar för att öka tillagningsytan och göra maten krispigare.
3. Om luftfritösen är kall, välj förvärmningsfunktionen (du behöver inte lägga i mat), värmeindikatorn tänds och luftfritösen börjar värmas upp. Tillagningsresultatet blir bättre efter att apparaten har förvärmats.
4. Fyll inte innerkärlet för mycket med mat. Fyll aldrig innerkärlet med mer än 1/2 av dess maximala kapacitet.
5. För bästa resultat måste vissa livsmedel vändas under tillagningen.
6. När du tillagar livsmedel som naturligt har hög fetthalt, såsom kycklingvingar eller korv, kan det vara nödvändigt att tömma ut fett från innerkärlet mellan användningarna för att undvika överdriven rökutveckling.
7. Torka alltid maten innan tillagning för att förbättra brynningen och undvika överdriven rökutveckling.
8. Maten i innerkärlet får inte ligga högre än innerkärlets öppning för att luften ska kunna cirkulera inuti.

FÖRINSTÄLLDA PROGRAM

LIVSMEDEL	TEMP	TID	HÅLL VARM	TEMPERATUROMRÅDE	TIDOMRÅDE	SKAKA OM
POMMES FRITES	200°C	20min	JA	80~200°C	1~60min	JA
BIFF	200°C	13min	JA	80~200°C	1~60min	JA
KYCKLING VINGAR	200°C	15min	JA	80~200°C	1~60min	JA
KYCKLINGLÅR	200°C	20min	JA	80~200°C	1~60min	JA
FISK	180°C	20min	JA	80~200°C	1~60min	JA
GRÖNSAKER	180°C	10min	JA	80~200°C	1~60min	JA
BAKVERK	160°C	30min	JA	80~200°C	1~60min	NEJ
TORKAD FRUKT	60°C	240min	NEJ	60~80°C	120~540min	NEJ

ANMÄRKNINGAR:

1. Använd alltid en kötttermometer för att säkerställa att kött, fågel och fisk är ordentligt genomstekt innan du äter det.
2. De "förinställda programmen" är endast avsedda som riktlinjer. Matens mängd, tjocklek eller densitet samt om maten är färsk, upptinad eller fryst kan påverka tillagningstiden.
3. De "förinställda programmen" visar den genomsnittliga tillagningstiden, den tid som krävs för att vidta vissa åtgärder samt de åtgärder som vidtas för att uppnå bästa tillagningsresultat.
4. Att steka en liten mängd mat ger en kortare tillagningstid och ett bättre resultat. Justera temperaturen och tiden efter behov för att anpassa till din smak.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

VARNING: Låt luftfritösen svalna helt innan du rengör den.

1. Dra ur luftfritösen ur eluttaget. Ta bort innerkärlet från huvuddelen. Se till att innerkärlet och hyllan har svalnat helt innan du rengör dem.
2. Diska innerkärlet och hyllan i varmt tvålatten. Använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmedel eller rengöringsprodukter, eftersom detta kan skada non-stick-beläggningen.
3. Hyllan och innerkärlet tål diskmaskin. För bästa resultat, placera dem på det övre facket i din diskmaskin för rengöring. Vi rekommenderar ändå handdisk, eftersom diskmaskinen med tiden sliter på non-stick-beläggningen.
4. Torka av luftfritösen med en mjuk, icke-slipande, fuktig trasa.
5. Förvara luftfritösen på en torr, ren plats.
6. Apparaten innehåller inga delar som kan underhållas av användaren. Förutom rengöring måste allt underhåll som kräver demontering utföras av kvalificerad servicepersonal.

SV

FELSÖKNING

Problem	Orsak	Lösning
Ingen indikering eller kontrollpanelen går inte att använda.	Kontakten sitter inte ordentligt i uttaget, eller så är innerkärlet inte placerat på rätt sätt.	Sätt i strömkontakten ordentligt, placera innerkärlet på rätt sätt och se till att strömbrytaren är påslagen.
Ojämn stekning	Maten skakas inte under tillagningen.	När apparaten har gått i den angivna tiden tar du ut den inre grytan och skakar om maten.
Det bildas stora mängder rök.	There is too much moisture on the surface of food	Clean the moisture on the surface of food with kitchen paper

EU försäkras

Härmed försäkras Champion Nordic att denna produkt uppfyller tillämpliga krav enligt relevant EU-lagstiftning. Den fullständiga EU-försäkras om överensstämmelse finns här:

https://media.champion.se/CHAF400_EU.pdf

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

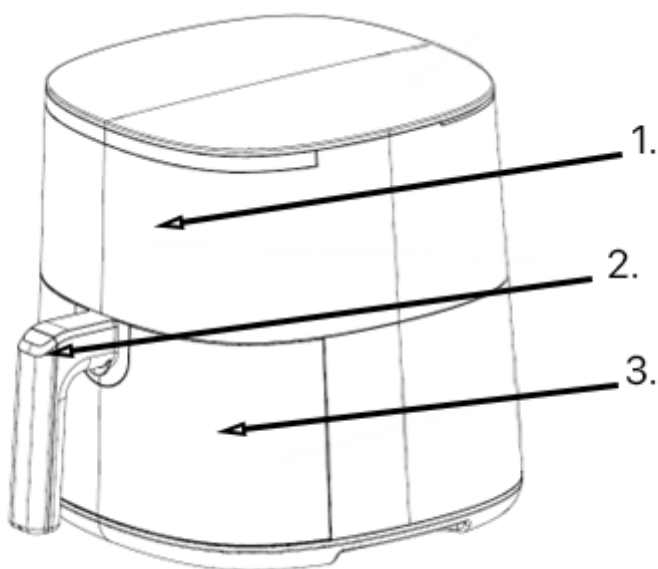


VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Når du bruger elektriske apparater, skal du altid overholde de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder følgende:

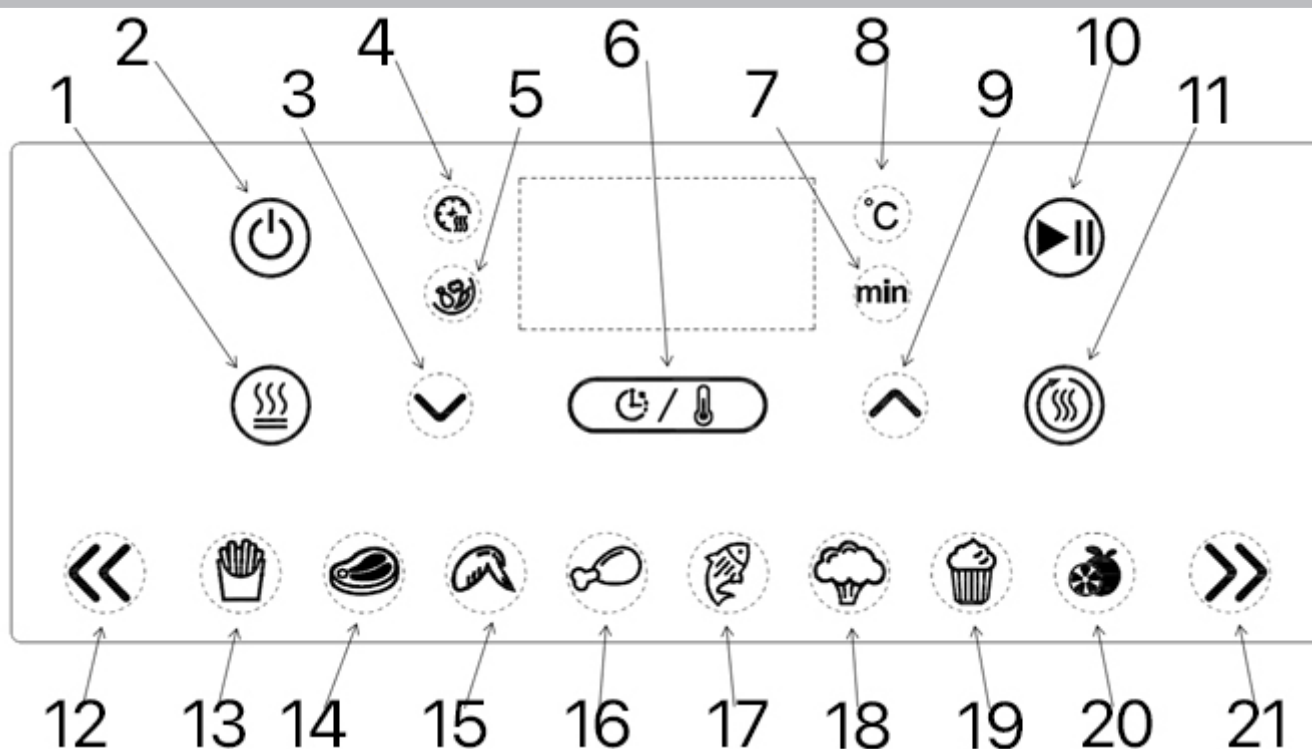
1. Læs alle instruktioner grundigt igennem.
2. Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtag eller drejeknapper.
3. For at undgå elektrisk stød må du ikke nedsænke ledninger, stik eller apparatet i vand eller anden væske.
- DK 4. Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før rengøring. Lad apparatet køle af, før du monterer eller afmonterer dele, og før du rengør apparatet.
5. Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet ikke fungerer som det skal eller på anden måde er beskadiget. Aflever det til en kvalificeret tekniker til undersøgelse, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
6. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, en autoriseret serviceagent eller en kvalificeret tekniker for at undgå fare.
7. Brug af tilbehør, der ikke anbefales af producenten, kan forårsage personskaade.
8. Brug ikke apparatet udendørs.
9. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af et bord eller en bordplade eller komme i kontakt med varme overflader.
10. Placer ikke apparatet på eller i nærheden af en varm gas- eller elkomfur eller i en opvarmet ovn.
11. Vær yderst forsigtig, når du flytter et apparat, der indeholder varm olie eller andre varme væsker.
12. For at frakoble apparatet skal du slukke for afbryderen og derefter trække stikket ud af stikkontakten.
13. Brug ikke apparatet til andet end det tilsigtede formål.
14. Sørg altid for, at inderskålen er helt lukket, mens luftfritøren er i drift. Luftfritosen fungerer ikke, hvis ikke den indvendige beholder er helt lukket.
15. Når tilberedningen med varm luft er færdig, er den indvendige beholder og maden varme. Vær forsigtig, når du håndterer den varme indvendige beholder.
16. Den indvendige beholder må ikke bruges til opbevaring, især ikke af papir, pap eller plast.
17. Apparatet er ikke beregnet til brug med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
18. Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn i alderen 0–12 år) med nedsat fysisk, sensorisk eller mental evne eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har modtaget instruktioner i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
19. Børn i alderen 0–12 år bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
20. Dette apparat anbefales til brug af personer fra 13 år med korrekt viden om produktet.

1. Betjeningspanel
2. Håndtag
3. Inderkande/kurv



DK

KONTROLPANEL



- | | |
|---------------------------|--|
| 1. Forvarmning | 11. Varmeholdning |
| 2. Strøm | 12. Venstre (til at vælge mellem programmer) |
| 3. Ned | 13. Pommes frites |
| 4. Varmeindikator | 14. Bøf |
| 5. Rysteindikator | 15. Kylling |
| 6. Tids-/temperaturvælger | 16. Kyllingelår |
| 7. Tidsindikator | 17. Fisk |
| 8. Temperaturindikator | 18. Grøntsager |
| 9. Op | 19. Kage |
| 10. Start/Stop | 20. Tørret frugt |
| | 21. Højre (for at vælge mellem programmer) |

1. Når apparatet er tilsluttet, lyder der et bip, alle indikatorer på kontrolpanelet lyser i 1 sekund, og apparatet går i standbytilstand. På det tidspunkt lyser indikatoren for tænd/sluk-knappen konstant, mens de øvrige knapper og indikatorer går i hviletilstand.
2. Tryk på tænd/sluk-knappen for at aktivere alle funktionsknapperne på kontrolpanelet. På det tidspunkt er standardtemperaturen 200 °C og standardtiden 15 minutter.
3. Tryk på venstre- eller højre-knappen for at skifte mellem programmerne. Indikatoren for det valgte program blinker, mens indikatorerne for de andre menuer lyser konstant.
4. Tryk på TIME/TEMP-knappen for at skifte mellem indstilling af temperatur eller tid. Juster temperaturen eller tiden ved at trykke på op- eller ned-knappen. Hold knappen nede for at justere temperaturen eller tiden hurtigt.
5. Når du har indstillet temperatur, tid og menu, trykker du kort på START/STOP-knappen, apparatet starter, og varmeindikatoren lyser.
6. Under drift trykker du på START/STOP-knappen for at sætte programmet på pause; varmeindikatoren slukkes. Tryk på START/STOP-knappen igen, så starter apparatet, og programmet fortsætter.
7. Når programmet er færdigt, eller når du holder tænd/sluk-knappen inde, forlader apparatet driftstilstanden, der lyder et bip, og varmeindikatoren slukkes, displayet viser "0:00", og "0:00" blinker. Når displayet slukkes helt (kun tænd/sluk-knappen lyser), går apparatet i standbytilstand.
8. For forvarmningsfunktionen er standardtemperaturen 200 °C og standardtiden 3 minutter. Tiden og temperaturen kan ikke justeres i forvarmningsmodus. I standby- eller pausetilstand skal du trykke på PREHEAT-knappen for at vælge funktionen (tryk på den igen for at afbryde valget). Tryk på START/STOP-knappen for at gå ind i forvarmningsmodus; apparatet vender tilbage til standby-tilstand, når programmet er afsluttet.
9. For varmholdningsfunktionen er standardtemperaturen 80 °C og standardtiden 60 minutter. Tiden og temperaturen kan ikke justeres i varmholdningsfunktionen. I standby- eller pausefunktionen skal du trykke på KEEP WARM-knappen for at vælge funktionen (tryk på den igen for at afbryde valget). displayet viser tid og temperatur for det valgte tilberedningsprogram, og ikonet for varmholdning blinker. Tryk på startknappen for at starte tilberedningsprogrammet, og når det valgte program er færdigt, går apparatet i varmholdningstilstand og vender tilbage til tændt tilstand, når programmet er færdigt.
10. Når apparatet er tændt, kan du tage inderskålen ud når som helst. I det øjeblik stopper apparatet med at fungere, indikatorlampen slukkes, og den digitale skærm viser "---", og apparatet kan ikke bruges. Apparatet fortsætter med at fungere, når inderskålen er sat korrekt på plads igen.
11. Når apparatet har kørt i den angivne tid, blinker rysteindikatoren, og summeren bipper i 30 sekunder for at minde brugeren om at udføre "ryste"-funktionen. Og "ryste"-funktionen afbrydes, når en af følgende handlinger er udført.
 - (1) Brugeren fjerner den indre beholder og udfører »Shake«-funktionen, mens biptyden lyder, og placerer derefter den indre beholder i hoveddelen igen.
 - (2) Der udføres ingen handling under bip-tiden.
 En af ovenstående betingelser betragtes som afslutningen af »Shake«-funktionen. Når »Shake«-funktionen er afsluttet, holder summeren op med at bippe, Shake-indikatoren slukkes, og apparatet fortsætter med at arbejde.

FØR FØRSTE BRUG

1. Din luftfritøse leveres med en hylde placeret i inderskålen. Tag fat i håndtaget for at tage inderskålen ud af hoveddelen, og placer den derefter på en plan og ren arbejdsflade. Fjern alt emballagemateriale og alle etiketter fra luftfritøsens inderside og yderside.
2. Kontroller og sørg for, at der ikke er noget emballagemateriale under eller omkring inderskålen.
3. Vask hylden og den indvendige beholder i varmt sæbevand. Brug ikke hårde redskaber.
4. **SÆNK IKKE LUFTFRITØSENS HOVEDDEL NED I VAND.** Tør luftfritøsens hoveddel af med en fugtig klud. Tør alle dele grundigt af.

BEMÆRK: Ved første brug kan frituregryden afgive en svag lugt. Dette er normalt. Brug den uden mad i 10 minutter ved 200 °C for at fjerne lugten. Tag den færdige kurv ud og lad den køle af på en varmebestandig overflade.

ADVARSEL: Dette apparat må ikke bruges til at koge vand.

DK

BRUGSANVISNING

1. Placer luftfritøren på en plan og varmebestandig overflade i nærheden af en stikkontakt.
2. Hold godt fast i håndtaget, når du tager inderskålen ud af hoveddelen, og placer den derefter på en plan og ren overflade.
3. Placer maden på hylden, og fyld ikke for meget på.
4. Skub inderskålen ind i hoveddelen, og sørg for, at den sidder korrekt.
5. Tilslut apparatet til stikkontakten.
6. Temperaturintervallet kan indstilles mellem 80 °C og 200 °C, og tidsintervallet mellem 1 minut og 60 minutter. Bemærk, at funktionen til tørret frugt har en indstillelig temperatur fra 60 °C til 80 °C og en indstillelig tid fra 120 til 540 minutter.
7. Vælg det ønskede program, og tryk på START/STOP-knappen.
Bemærk, at dette er standardprogrammer, og at den perfekte temperatur og tid kan variere afhængigt af mærke, tykkelse og madens temperatur.
8. Når den angivne tid er gået, minder apparatet brugeren om at tage inderskålen ud for at kontrollere maden. Vend eller ryst derefter maden i gryden. Sæt derefter inderskålen korrekt tilbage i hoveddelen. Du kan også justere temperatur og tid, hvis det er nødvendigt.
9. Når inderskålen tages ud, holder varmeelementet op med at fungere, og displayet viser, at inderskålen er taget ud. Når inderskålen er placeret korrekt, fortsætter apparatet med at varme.
10. Når tilberedningstiden er nået, bipper summeren kontinuerligt, og fritøsen slukkes automatisk.
11. Vend maden for at kontrollere bruningen og tilberedningen. Hvis du har brug for at fortsætte tilberedningen, skal du justere temperaturen og tiden, indtil maden er helt færdig.
12. Når tilberedningen er færdig, skal du tage inderskålen ud af apparatet og placere den på en plan og varmebestandig overflade. Læg den tilberedte mad i en egnet beholder.
ADVARSEL: Brug ikke hårde redskaber til at fjerne mad fra beholderen.
13. Tilberedningen kan fortsætte, hvis det er nødvendigt. Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.

OBS!

- Luftfritösen varmes ikke op, hvis START/STOP-knappen ikke er aktiveret.
- Hvis inderskålen ikke er sat korrekt på plads, varmes luftfritösen ikke op, og displayet viser, at inderskålen er fjernet. Når tilberedningen er færdig, skal du trykke på afbryderen for at slukke for luftfritösen.

ADVARSEL: Vær forsigtig, når du vender maden i inderskålen. For at undgå personskader eller materielle skader må du ikke vende maden ved at ryste hele apparatet.

ADVARSEL: Vær ekstra forsigtig, når du tager inderskålen ud og sætter den ind, for at undgå at blive skoldet af varm damp.

NYTTIGE TIPS

1. Olivenolie eller vegetabilsk olie fungerer godt ved tilberedning i varmluftsfritösen. Man kan pensle maden med olie for at opnå et bedre resultat. Sørg for, at maden er tør, før du pensler den med olie.
2. Maden kan skæres i små stykker for at øge tilberedningsfladen og gøre maden sprødere.
3. Hvis varmluftsfritøsen er kold, skal du vælge forvarmningsfunktionen (du behøver ikke at lægge mad i), varmeindikatoren lyser, og varmluftsfritøsen begynder at varme op. Tilberedningsresultatet bliver bedre, når apparatet er forvarmet.
4. Fyld ikke inderskålen for meget med mad. Fyld aldrig inderskålen med mere end 1/2 af dens maksimale kapacitet.
5. For at opnå det bedste resultat skal visse fødevarer vendes under tilberedningen.
6. Når du tilbereder fødevarer, der naturligt har et højt fedtindhold, såsom kyllingevinger eller pølser, kan det være nødvendigt at tømme fedtet ud af inderskålen mellem brug for at undgå overdreven røgudvikling.
7. Tør altid maden af inden tilberedning for at forbedre stegningen og undgå overdreven røgudvikling.
8. Maden i inderskålen må ikke ligge højere end inderskålens åbning, så luften kan cirkulere indeni.

FORUDINDSTILLEDE PROGRAMMER

LEVEMIDDEL	TEMP	TID	HOLD VARM	TEPEMERATUROMRÅDE	TIDSOMRÅDE	OMRYST
POMMES FRITES	200°C	20min	JA	80~200°C	1~60min	JA
BIFF	200°C	13min	JA	80~200°C	1~60min	JA
KYCKLING VINGER	200°C	15min	JA	80~200°C	1~60min	JA
KYLLINGELÅR	200°C	20min	JA	80~200°C	1~60min	JA
FISK	180°C	20min	JA	80~200°C	1~60min	JA
GRØNTSAGER	180°C	10min	JA	80~200°C	1~60min	JA
BAKVERK	160°C	30min	JA	80~200°C	1~60min	NEJ
TØRRET FRUGT	60°C	240min	NEJ	60~80°C	120~540min	NEJ

BEMÆRKNINGER:

1. Brug altid et kødtermometer for at sikre, at kød, fjerkræ og fisk er gennemstegt, inden du spiser det.
2. De "forudindstillede programmer" er kun ment som retningslinjer. Mængden, tykkelsen eller tætheden af maden samt om maden er frisk, optøet eller frossen kan påvirke tilberedningstiden.
3. De »forudindstillede programmer« viser den gennemsnitlige tilberedningstid, den tid, der kræves for at udføre bestemte handlinger, samt de handlinger, der udføres for at opnå det bedste tilberedningsresultat.
4. At stege en lille mængde mad giver en kortere tilberedningstid og et bedre resultat. Juster temperaturen og tiden efter behov for at tilpasse det til din smag.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

ADVARSEL: Lad luftfritøren køle helt af, før du rengør den.

1. Træk stikket til luftfritøren ud af stikkontakten. Tag inderskålen ud af hoveddelen. Sørg for, at inderskålen og hylden er kølet helt af, før du rengør dem.
2. Vask inderskålen og hylden i varmt sæbevand. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller skurende rengøringsmidler eller rengøringsprodukter, da dette kan beskadige non-stick-belægningen.
3. Risten og den indvendige beholder tåler opvaskemaskine. For at opnå det bedste resultat skal du placere dem i den øverste kurv i din opvaskemaskine. Vi anbefaler dog håndopvask, da opvaskemaskinen med tiden slider på non-stick-belægningen.
4. Tør luftfritøren af med en blød, ikke-slibende, fugtig klud.
5. Opbevar luftfritøren på et tørt, rent sted.
6. Apparatet indeholder ingen dele, der kan vedligeholdes af brugeren. Bortset fra rengøring skal al vedligeholdelse, der kræver adskillelse, udføres af kvalificeret servicepersonale.

DK

FEJLFINDING

Problem	Årsag	Løsning
Der vises ingen indikation, eller kontrolpanelet kan ikke bruges.	Stikket sidder ikke ordentligt i stikkontakten, eller så er stikket ikke placeret korrekt.	Sæt stikket ordentligt i stikkontakten, sæt inderskålen korrekt på plads, og sørg for, at afbryderen er tændt.
Ujævn stegning	Maden rystes ikke under tilberedningen.	Når apparatet har kørt i den angivne tid, tager du den indvendige gryde ud og ryster maden.
Der dannes store mængder røg.	Der er for meget fugt på fødevarernes overflade	Tør fugten af madens overflade med køkkenrulle

EU erklæring

Champion Nordic erklærer hermed, at dette produkt overholder de gældende krav i den relevante EU-lovgivning. Den fulde EU-overensstemmelseserklæring kan findes her:

https://media.champion.se/CHAF400_EU.pdf

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

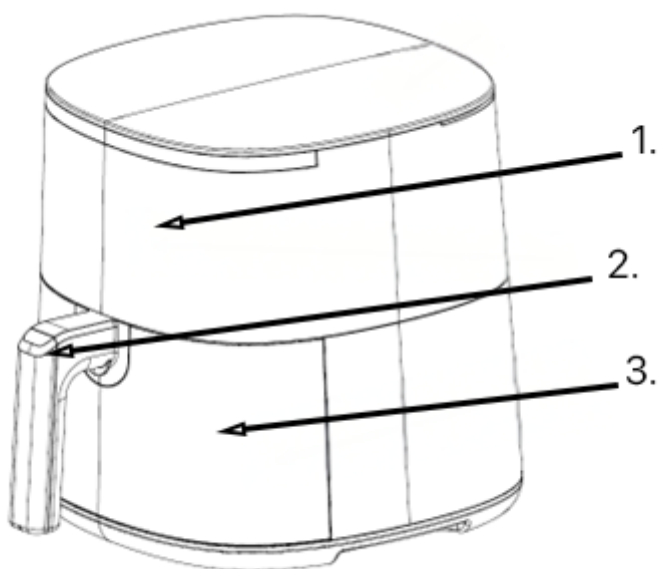


VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

Når du bruker elektriske apparater, må du alltid følge de grunnleggende sikkerhetsreglene, herunder følgende:

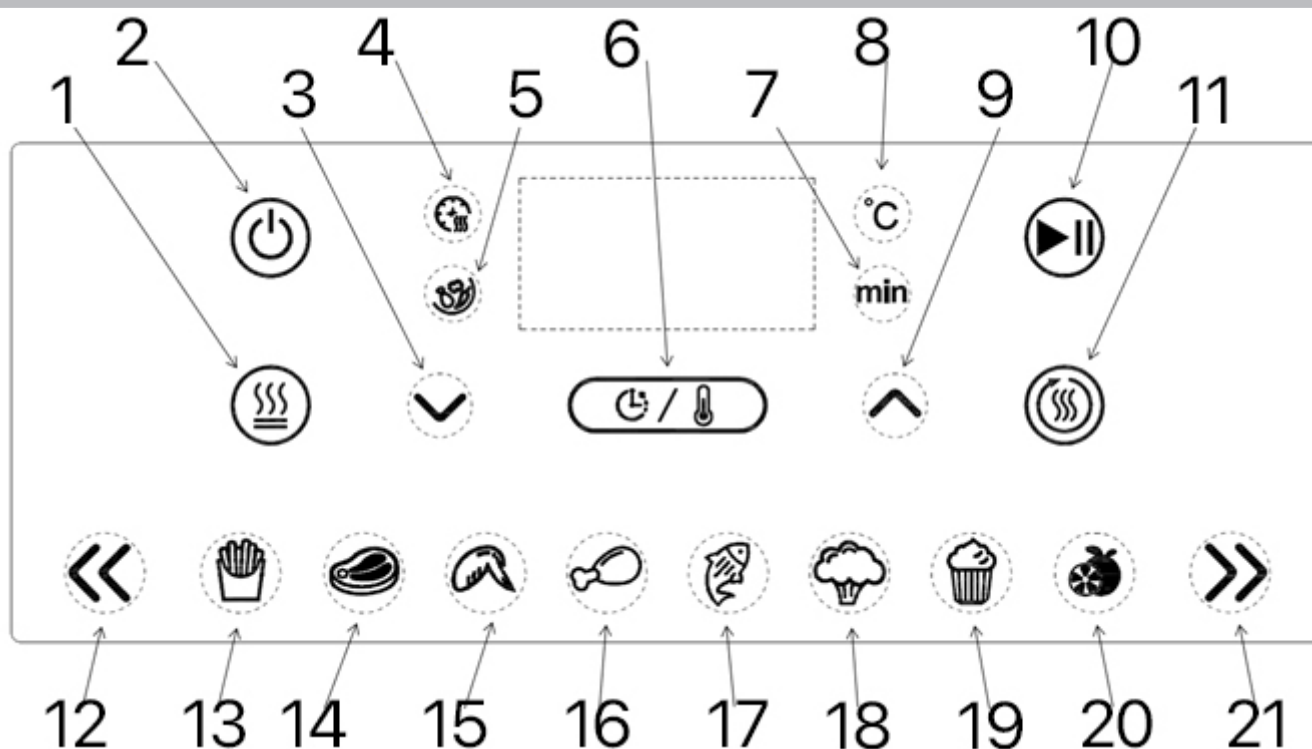
1. Les alle instruksjonene nøye gjennom.
2. Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller dreieknapper.
3. For å unngå elektrisk støt må du ikke dyppe ledninger, støpsler eller apparatet i vann eller annen væske.
4. Trekk støpselet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk, og før rengjøring. La apparatet avkjøles før du monterer eller demonterer deler, og før du rengjør apparatet.
5. Ikke bruk apparatet hvis ledningen eller støpselet er skadet, eller hvis apparatet ikke fungerer som det skal eller på annen måte er skadet. Lever det til en kvalifisert tekniker for undersøkelse, reparasjon eller elektrisk eller mekanisk justering.
6. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, en autorisert serviceagent eller en kvalifisert tekniker for å unngå fare.
7. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten, kan føre til personskade.
8. Ikke bruk apparatet utendørs.
9. Ikke la ledningen henge ut over kanten av et bord eller en benkeplate eller komme i kontakt med varme overflater.
10. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gass- eller elektrisk komfyr eller i en oppvarmet ovn.
11. Vær svært forsiktig når du flytter et apparat som inneholder varm olje eller andre varme væsker.
12. For å koble fra apparatet må du slå av bryteren og deretter trekke støpselet ut av stikkontakten.
13. Ikke bruk apparatet til annet enn det tiltenkte formålet.
14. Sørg alltid for at den indre beholderen er helt lukket mens friturekokeren er i bruk. Friturekokeren fungerer ikke hvis den indre beholderen ikke er helt lukket.
15. Når tilberedningen med varm luft er ferdig, er den indre beholderen og maten varme. Vær forsiktig når du håndterer den varme innvendige beholderen.
16. Den innvendige beholderen må ikke brukes til oppbevaring, spesielt ikke av papir, papp eller plast.
17. Apparatet er ikke beregnet for bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
18. Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn i alderen 0–12 år) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne eller manglende erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har mottatt instruksjoner i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
19. Barn i alderen 0–12 år bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
20. Dette apparatet anbefales til bruk av personer fra 13 år med riktig kunnskap om produktet.

1. Betjeningspanel
2. Håndtak
3. Innvendig beholder/kurv



NO

KONTROLLPANEL



- | | |
|---|---|
| 1. Forvarming | 11. Varmholdning |
| 2. Strøm | 12. Venstre (for å velge mellom programmer) |
| 3. Ned | 13. Pommes frites |
| 4. Varmeindikator | 14. Biff |
| 5. Risteindikator | 15. Kylling |
| 6. Tid-/temperaturvelger | 16. Kyllingelår |
| 7. Tidsindikator | 17. Fisk |
| 8. Temperaturindikator | 18. Grønnsaker |
| 9. Opp | 19. Kake |
| 10. Start/Stopp | 20. Tørket frukt |
| 21. Høyre (for å velge mellom programmer) | |

1. Når apparatet er koblet til, høres et pip, alle indikatorene på kontrollpanelet lyser i 1 sekund, og apparatet går i standby-modus. På dette tidspunktet lyser indikatoren for av/på-knappen kontinuerlig, mens de øvrige knappene og indikatorene går i hvilemodus.
2. Trykk på av/på-knappen for å aktivere alle funksjonsknappene på kontrollpanelet. På det tidspunktet er standardtemperaturen 200 °C og standardtiden 15 minutter.
3. Trykk på venstre- eller høyre-knappen for å bytte mellom programmene. Indikatoren for det valgte programmet blinker, mens indikatorene for de andre menyene lyser konstant.
4. Trykk på TIME/TEMP-knappen for å bytte mellom innstilling av temperatur eller tid. Juster temperaturen eller tiden ved å trykke på opp- eller ned-knappen. Hold knappen nede for å justere temperaturen eller tiden raskt.
5. Når du har stilt inn temperatur, tid og meny, trykker du kort på START/STOP-knappen, apparatet starter, og varmeindikatoren lyser.
6. Under drift trykker du på START/STOP-knappen for å sette programmet på pause; varmeindikatoren slukkes. Trykk på START/STOP-knappen igjen, så starter apparatet, og programmet fortsetter.
7. Når programmet er ferdig, eller når du holder på på/av-knappen, går apparatet ut av driftsmodus, det høres et pip, og varmeindikatoren slukkes, displayet viser "0:00", og «0:00» blinker. Når displayet slukkes helt (bare på/av-knappen lyser), går apparatet i standby-modus.
8. For forvarmingsfunksjonen er standardtemperaturen 200 °C og standardtiden 3 minutter. Tiden og temperaturen kan ikke justeres i forvarmingsmodus. I standby- eller pausemodus må du trykke på PREHEAT-knappen for å velge funksjonen (trykk på den igjen for å avbryte valget). Trykk på START/STOP-knappen for å gå inn i forvarmingsmodus; apparatet går tilbake til standby-modus når programmet er avsluttet.
9. For varmholdingsfunksjonen er standardtemperaturen 80 °C og standardtiden 60 minutter. Tiden og temperaturen kan ikke justeres i varmholdingsfunksjonen. I standby- eller pausemodus skal du trykke på KEEP WARM-knappen for å velge funksjonen (trykk på den igjen for å avbryte valget). Displayet viser tid og temperatur for det valgte tilberedningsprogrammet, og ikonet for varmholdning blinker. Trykk på startknappen for å starte tilberedningsprogrammet, og når det valgte programmet er ferdig, går apparatet over i varmholdingsmodus og går tilbake til på-modus når programmet er ferdig.
10. Når apparatet er slått på, kan du ta ut innerskålen når som helst. I det øyeblikket slutter apparatet å fungere, indikatorlampen slukkes, og det digitale displayet viser «---», og apparatet kan ikke brukes. Apparatet fortsetter å fungere når innerskålen er satt riktig på plass igjen.
11. Når apparatet har gått i den angitte tiden, blinker risteindikatoren, og summeren piper i 30 sekunder for å minne brukeren om å utføre «riste»-funksjonen. Og «riste»-funksjonen avbrytes når en av følgende handlinger er utført.
 - (1) Brukeren fjerner den indre beholderen og utfører «Shake»-funksjonen mens pipelyden høres, og plasserer deretter den indre beholderen i hoveddelen igjen.
 - (2) Det utføres ingen handling under pipetiden.En av de ovennevnte forholdene regnes som avslutningen av «Shake»-funksjonen. Når «Shake»-funksjonen er avsluttet, slutter summeren å pipe, Shake-indikatoren slukkes, og apparatet fortsetter å arbeide.

FØR FØRSTE BRUK

1. Luftfritøren leveres med en hylle plassert i innerskålen. Ta tak i håndtaket for å ta ut innerskålen fra hoveddelen, og plasser den deretter på en flat og ren arbeidsflate. Fjern alt emballasjemateriale og alle etiketter fra innsiden og utsiden av frityrkokeren.
2. Kontroller og sørg for at det ikke er noe emballasjemateriale under eller rundt innerskålen.
3. Vask hyllen og den indre beholderen i varmt såpevann. Ikke bruk harde redskaper.
4. **SENK IKKE LUFTFRITYRERENS HOVEDDEL NED I VANN.** Tørk av luftfritøserens hoveddel med en fuktig klut. Tørk av alle delene grundig.

MERK: Ved første gangs bruk kan frityrgryten avgi en svak lukt. Dette er normalt. Bruk den uten mat i 10 minutter ved 200 °C for å fjerne lukten. Ta ut den ferdige kurven og la den avkjøles på en varmebestandig overflate.

ADVARSEL: Dette apparatet må ikke brukes til å koke vann.

NO

BRUKSANVISNING

1. Plasser frityrkokeren på en flat og varmebestandig overflate i nærheten av en stikkontakt.
2. Hold godt fast i håndtaket når du tar innerbeholderen ut av hoveddelen, og plasser den deretter på en flat og ren overflate.
3. Plasser maten på hyllen, og ikke fyll for mye på.
4. Skyv innerskålen inn i hoveddelen, og sørg for at den sitter riktig.
5. Koble apparatet til stikkontakten.
6. Temperaturintervallet kan stilles inn mellom 80 °C og 200 °C, og tidsintervallet mellom 1 minutt og 60 minutter. Merk at funksjonen for tørket frukt har en innstillbar temperatur fra 60 °C til 80 °C og en innstillbar tid fra 120 til 540 minutter.
7. Velg ønsket program, og trykk på START/STOP-knappen.
Merk at dette er standardprogrammer, og at den perfekte temperaturen og tiden kan variere avhengig av merke, tykkelse og matens temperatur.
8. Når den angitte tiden er gått, minner apparatet brukeren om å ta ut innerskålen for å sjekke maten. Vend eller rist deretter maten i gryten. Sett deretter innerskålen riktig tilbake i hoveddelen. Du kan også justere temperatur og tid, hvis det er nødvendig.
9. Når innerskålen tas ut, slutter varmeelementet å fungere, og displayet viser at innerskålen er tatt ut. Når innerskålen er plassert riktig, fortsetter apparatet å varme opp.
10. Når tilberedningstiden er nådd, piper summeren kontinuerlig, og frityrgryten slås av automatisk.
11. Vend maten for å kontrollere bruningen og tilberedningen. Hvis du trenger å fortsette tilberedningen, må du justere temperaturen og tiden til maten er helt ferdig.
12. Når tilberedningen er ferdig, må du ta ut innerskålen av apparatet og plassere den på en flat og varmebestandig overflate. Legg den tilberedte maten i en egnet beholder.
ADVARSEL: Ikke bruk harde redskaper for å fjerne mat fra beholderen.
13. Tilberedningen kan fortsette hvis det er nødvendig. Trekk støpselet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk.

MERK!

- Luftfritösen varmes ikke opp hvis START/STOP-knappen ikke er aktivert.

- Hvis innerskålen ikke er satt riktig på plass, varmes ikke luftfritösen opp, og displayet viser at innerskålen er fjernet. Når tilberedningen er ferdig, må du trykke på avbryterknappen for å slå av luftfritösen.

ADVARSEL: Vær forsiktig når du snur maten i innsatsen. For å unngå personskader eller materielle skader må du ikke snur maten ved å riste hele apparatet.

ADVARSEL: Vær ekstra forsiktig når du tar ut og setter inn innsatsen, for å unngå å bli skåldet av varm damp.

NYTTIGE TIPS

1. Olivenolje eller vegetabilsk olje fungerer godt ved tilberedning i varmluftsfrityren. Du kan pensle maten med olje for å oppnå et bedre resultat. Sørg for at maten er tørr før du pensler den med olje.
2. Maten kan skjæres i små biter for å øke tilberedningsflaten og gjøre maten sprøere.
3. Hvis varmluftsfrityren er kald, må du velge forvarmingsfunksjonen (du trenger ikke å legge mat inn), varmeindikatoren lyser, og varmluftsfrityren begynner å varme seg opp. Tilberedningsresultatet blir bedre når apparatet er forvarmet.
4. Ikke fyll innerskålen for full med mat. Fyll aldri innerskålen med mer enn 1/2 av dens maksimale kapasitet.
5. For å oppnå best mulig resultat bør visse matvarer vendes under tilberedningen.
6. Når du tilbereder matvarer som naturlig har et høyt fettinnhold, som kyllingvinger eller pølser, kan det være nødvendig å tømme fett ut av innerskålen mellom bruk for å unngå overdreven røykutvikling.
7. Tørk alltid av maten før tilberedning for å forbedre steking og unngå overdreven røykutvikling.
8. Maten i innerskålen må ikke ligge høyere enn innerskålens åpning, slik at luften kan sirkulere inni.

FORHÅNDSPROGRAMMERTE PROGRAMMER

MATVARER	TEMP	TID	HOLDE VARMEN	TEPEMERATUROMRÅDE	TIDSPERIODE	OMRYST
POMMES FRITES	200°C	20min	JA	80~200°C	1~60min	JA
BIFF	200°C	13min	JA	80~200°C	1~60min	JA
KYCKLING VINGER	200°C	15min	JA	80~200°C	1~60min	JA
KYLLINGELÅR	200°C	20min	JA	80~200°C	1~60min	JA
FISK	180°C	20min	JA	80~200°C	1~60min	JA
GRØNTSAGER	180°C	10min	JA	80~200°C	1~60min	JA
BAKVERK	160°C	30min	JA	80~200°C	1~60min	NEJ
TØRRET FRUGT	60°C	240min	NEJ	60~80°C	120~540min	NEJ

MERKNADER:

1. Bruk alltid et kjøtttermometer for å sikre at kjøtt, fjærkre og fisk er gjennomstekt før du spiser det.
2. De «forhåndsinnstilte programmene» er kun ment som retningslinjer. Mengden, tykkelsen eller tettheten på maten, samt om maten er fersk, tint eller frossen, kan påvirke tilberedningstiden.
3. De «forhåndsinnstilte programmene» viser gjennomsnittlig tilberedningstid, tiden som kreves for å utføre bestemte handlinger, samt handlingene som utføres for å oppnå det beste tilberedningsresultatet.
4. Å steke en liten mengde mat gir kortere tilberedningstid og et bedre resultat. Juster temperaturen og tiden etter behov for å tilpasse det til din smak.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

ADVARSEL: La friturekokeren avkjøles helt før du rengjør den.

1. Trekk støpselet til friturekokeren ut av stikkontakten. Ta ut innerskålen fra hoveddelen. Sørg for at innerskålen og hyllen er helt avkjølt før du rengjør dem.
2. Vask innerskålen og hyllen i varmt såpevann. Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller slipende rengjøring smidler eller rengjøringsprodukter, da dette kan skade non-stick-belegget.
3. Risten og den indre beholderen tåler oppvaskmaskin. For å oppnå best mulig resultat bør du plassere dem i den øverste kurven i oppvaskmaskinen. Vi anbefaler imidlertid håndoppvask, da oppvaskmaskinen over tid sliter på non-stick-belegget.
4. Tørk av friturekokeren med en myk, ikke-slipende, fuktig klut.
5. Oppbevar friturekokeren på et tørt, rent sted.
6. Apparatet inneholder ingen deler som kan vedlikeholdes av brukeren. Bortsett fra rengjøring skal alt vedlikehold som krever demontering, utføres av kvalifisert servicepersonell.

NO

FEJLFINDING

Problem	Årsag	Løsning
Der vises ingen indikation, eller kontrolpanelet kan ikke brukes.	Stikket sidder ikke ordentligt i stikkontakten, eller så er stikbenet ikke placeret korrekt.	Sæt stikket ordentligt i stikkontakten, sæt innerskålen korrekt på plads, og sørg for, at afbryderen er tændt.
Ujævn stegning	Maden rystes ikke under tilberedningen.	Når apparatet har kørt i den angivne tid, tager du den indvendige gryde ud og ryster maden.
Der dannes store mængder røg.	Der er for meget fugt på fødevarernes overflade	Tør fugten af madens overflade med køkkenrulle

EU erklæring

Champion Nordic erklærer herved at dette produktet oppfyller gjeldende krav i relevant EU-lovgivning. Den fullstendige EU-samsvarserklæringen finner du her:

https://media.champion.se/CHAF400_EU.pdf

Garanti

Champion Nordic garanterer at dette produktet er fri for fabrikasjonsfeil 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.



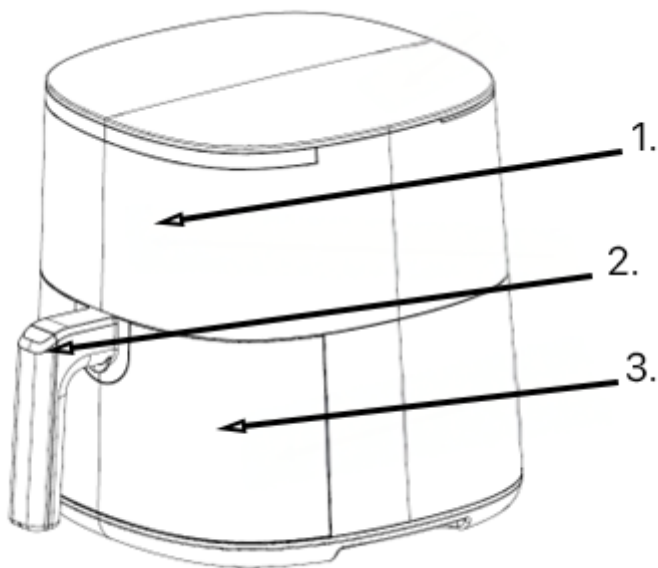
Champion®
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden
info@champion.se



Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava perusturvallisuusohjeita, mukaan lukien seuraavat:

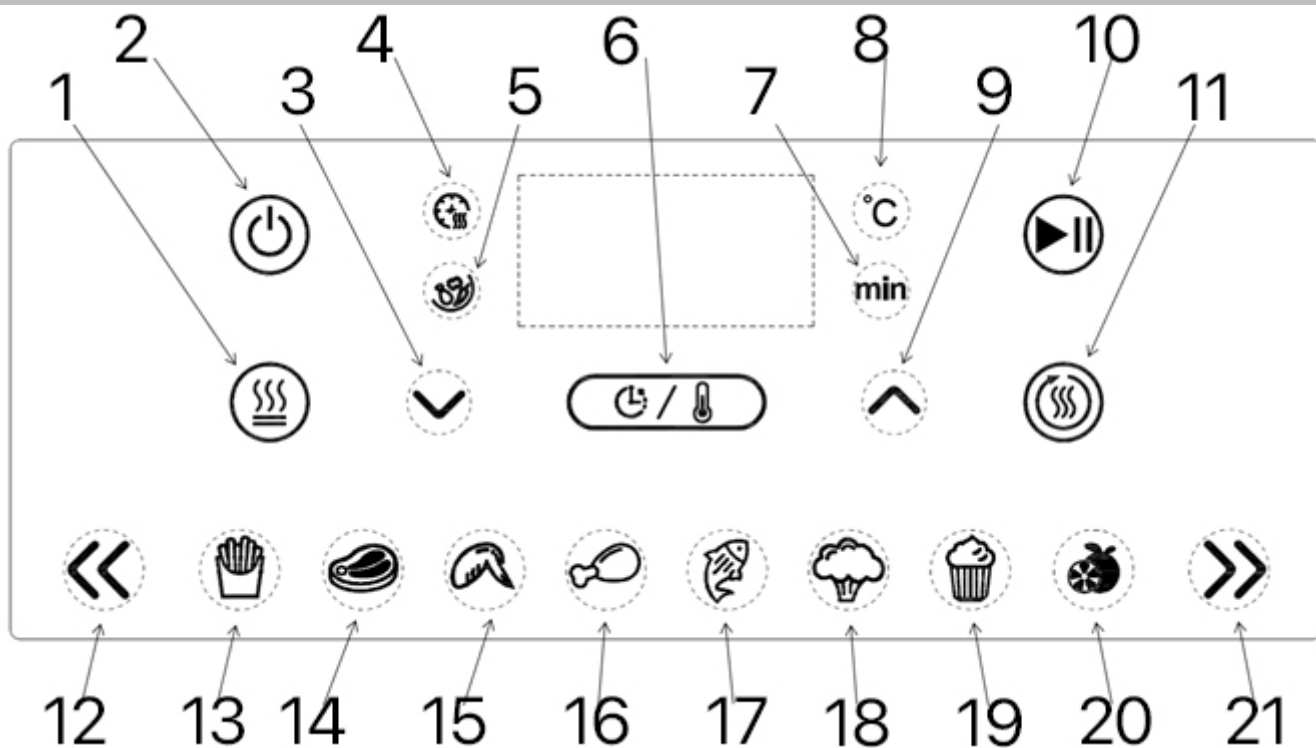
1. Lue kaikki ohjeet huolellisesti.
2. Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja tai nuppeja.
3. Sähköiskun välttämiseksi älä upota johtoja, pistokkeita tai laitetta veteen tai muihin nesteisiin.
4. Irrota laite pistorasiasta, kun sitä ei käytetä, ja ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen osien asentamista tai irrottamista ja ennen laitteen puhdistamista.
5. Älä käytä laitetta, jos johto tai pistoke on vaurioitunut tai jos laite ei toimi oikein tai on vaurioitunut millään tavalla. Anna pätevän teknikon tarkistaa, korjata tai vaihtaa se.
6. Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
7. Muiden kuin valmistajan suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja.
8. Älä käytä laitetta ulkona.
9. Älä anna johdon roikkua pöydän tai työtasojen reunan yli tai joutua kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
10. Älä aseta laitetta kuumalle kaasu- tai sähkölieden päälle tai lähelle tai lämmitettyyn uuniin.
11. Ole erittäin varovainen siirtäessäsi laitetta, joka sisältää kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä.
12. Irrota laite virtalähteestä sammuttamalla virtakytkin ja irrottamalla sitten pistoke pistorasiasta.
13. Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin sen aiottuun tarkoitukseen.
14. Varmista aina, että sisäsäiliö on täysin suljettu, kun rasvakeitin on käytössä. Rasvakeitin ei toimi, jos sisäsäiliötä ei ole suljettu kokonaan.
15. Kun kuumailmakypsennys on valmis, sisäsäiliö ja ruoka ovat kuumia. Ole varovainen käsitellessäsi kuumaa sisäsäiliötä.
16. Sisäsäiliötä ei saa käyttää säilytykseen, etenkin paperin, pahvin tai muovin säilytykseen.
17. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.
18. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu henkilöiden (mukaan lukien 0–12-vuotiaat lapset) käyttöön, joilla on heikentyneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole valvonut tai antanut heille ohjeita laitteen käytöstä.
19. 0–12-vuotiaita lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.
20. Tätä laitetta suositellaan 13 vuotta täyttäneiden henkilöiden käyttöön, joilla on riittävät tiedot tuotteesta.

- 1. Ohjauspaneeli
- 2. Kahva
- 3. Sisäsäiliö/kori



FI

OHJAUSPANEELI



- 1. Esilämmitys
- 2. Teho
- 3. Alas
- 4. Lämmityksen merkkivalo
- 5. Paistin merkkivalo
- 6. Aika-/lämpötilavalitsin
- 7. Aikamerkkivalo
- 8. Lämpötilan merkkivalo
- 9. Ylös
- 10. Käynnistys/Pysäytys
- 21. Oikea (ohjelmien valintaan)

- 11. Lämpimänäpito
- 12. Vasen (ohjelmien valintaan)
- 13. Ranskalaiset perunat
- 14. Pippuripihvi
- 15. Kana
- 16. Kanan koipi
- 17. Kala
- 18. Vihannekset
- 19. Kakku
- 20. Kuivatut hedelmät

1. Kun laite on kytketty, kuuluu piippaus, kaikki ohjauspaneelin merkkivalot syttyvät 1 sekunnin ajan ja laite siirtyy valmiustilaan. Tällöin virtapainikkeen merkkivalo palaa jatkuvasti, kun taas muut painikkeet ja merkkivalot siirtyvät valmiustilaan.
2. Paina virtapainiketta aktivoiaksesi kaikki ohjauspaneelin toimintopainikkeet. Oletuslämpötila on tällä hetkellä 200 °C ja oletusaika on 15 minuuttia.
3. Vaihda ohjelmien välillä painamalla vasenta tai oikeaa painiketta. Valitun ohjelman merkkivalo vilkkuu, kun taas muiden valikoiden merkkivalot palavat jatkuvasti.
4. Vaihda lämpötila- tai aika-asetusten välillä painamalla AIKA/LÄMPÖTILA-painiketta. Sääda lämpötilaa tai aikaa painamalla ylös- tai alas-painiketta. Pidä painiketta painettuna säätääksesi lämpötilaa tai aikaa nopeasti.
5. Kun olet asettanut lämpötilan, ajan ja valikon, paina lyhyesti START/STOP-painiketta. Laite käynnistyy ja lämmityksen merkkivalo syttyy.
6. Käytön aikana paina START/STOP-painiketta ohjelman keskeyttämiseksi; lämmityksen merkkivalo sammuu. Paina START/STOP-painiketta uudelleen, jolloin laite käynnistyy ja ohjelma jatkuu.
7. Kun ohjelma on valmis tai kun pidät virtapainiketta painettuna, laite poistuu toimintatilasta, kuuluu piippaus ja lämmityksen merkkivalo sammuu, näytössä näkyy "0:00" ja "0:00" vilkkuu. Kun näyttö sammuu kokonaan (vain virtapainike palaa), laite siirtyy valmiustilaan.
8. Esilämmitystoiminnon oletuslämpötila on 200 °C ja oletusaika on 3 minuuttia. Aikaa ja lämpötilaa ei voi säätää esilämmitystilassa. Valmius- tai taukotilassa paina ESILÄMMITYS-painiketta valitaksesi toiminnon (paina sitä uudelleen peruuttaaksesi valinnan). Paina START/STOP-painiketta siirtyäksesi esilämmitystilaan; laite palaa valmiustilaan, kun ohjelma on valmis.
9. Lämpimänäpito toiminnon oletuslämpötila on 80 °C ja oletusaika on 60 minuuttia. Aikaa ja lämpötilaa ei voi säätää lämpimänäpito toiminnossa. Valmius- tai taukotilassa valitse toiminto painamalla LÄMPÖNITÄ-painiketta (paina sitä uudelleen peruuttaaksesi valinnan). Näytössä näkyy valitun kypsennysohjelman aika ja lämpötila, ja lämpimänäpito kuvake vilkkuu. Käynnistä kypsennysohjelma painamalla käynnistyspainiketta. Kun valittu ohjelma on valmis, laite siirtyy lämpimänäpito tilaan ja palaa päälle-tilaan ohjelman päätyttyä.
10. Kun laite on päällä, voit poistaa sisäkulhon milloin tahansa. Tällöin laite lakkaa toimimasta, merkkivalo sammuu ja digitaalisessa näytössä näkyy "---", eikä laitetta voi käyttää. Laite jatkaa toimintaansa, kun sisäkulho on asetettu oikein takaisin paikoilleen.
11. Kun laite on toiminut määritetyn ajan, ravistusmerkkivalo vilkkuu ja summeri piippaa 30 sekunnin ajan muistuttaakseen käyttäjää "ravistus"-toiminnon suorittamisesta. Ja "Ravista"-toiminto peruuntuu, kun jokin seuraavista toimista suoritetaan.
 - (1) Käyttäjä poistaa sisäsäiliön ja suorittaa "Ravista"-toiminnon piippauksen aikana, ja asettaa sitten sisäsäiliön takaisin runkoon.
 - (2) Mitään toimintoa ei suoriteta piippauksen aikana.
 Jokin yllä mainituista ehdoista katsotaan "Ravista"-toiminnon päättyneen. Kun "Ravista"-toiminto on valmis, summeri lopettaa piippaamisen, ravistusmerkkivalo sammuu ja laite jatkaa toimintaansa.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Ilmafriteerauskeittimessäsi on sisäkulhossa sijaitseva hylly. Tartu kahvaan irrottaaksesi sisäkulhon rungosta ja aseta se sitten tasaiselle, puhtaalle työtasolle. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarrat rasvakeittimen sisä- ja ulkopuolelta.
2. Tarkista ja varmista, ettei sisäkulhon alla tai ympärillä ole pakkausmateriaalia.
3. Pese hylly ja sisäkulho lämpimässä saippuavedessä. Älä käytä karkeita välineitä.
4. ÄLÄ UPOTA ILMAFRITEERAUSKEITTIMEN PÄÄRUNKOA VETEEN. Pyyhi ilmafriteerauskeittimen runko kostealla liinalla. Kuivaa kaikki osat huolellisesti.

HUOMAUTUS: Rasvakeittimestä saattaa tulla lievää hajua ensimmäisen käytön yhteydessä. Tämä on normaalia. Hajun poistamiseksi käytä sitä ilman ruokaa 10 minuuttia 200 °C:ssa. Poista valmis kori ja anna sen jäähtyä lämmönkestävällä alustalla.

VAROITUS: Tätä laitetta ei saa käyttää veden keittämiseen.

FI

KÄYTTÖOHJEET

1. Aseta uppopaistin tasaiselle, kuumuutta kestäväälle alustalle lähelle pistorasiaa.
 2. Pidä kahvasta tukevasti kiinni irrottaessasi sisäkulhoa pääyksiköstä ja aseta se sitten tasaiselle, puhtaalle alustalle.
 3. Aseta ruoka hyllylle äläkä täytä liikaa.
 4. Liu'uta sisäkulho pääyksikköön ja varmista, että se on kunnolla paikallaan.
 5. Kytke laite pistorasiaan.
 6. Lämpötila-alue voidaan asettaa 80 °C:n ja 200 °C:n välille ja aika-alue 1 minuutin ja 60 minuutin välille. Huomaa, että kuivattujen hedelmien toiminnolla on säädettävä lämpötila-alue 60 °C:sta 80 °C:seen ja säädettävä aika-alue 120–540 minuuttia.
 7. Valitse haluamasi ohjelma ja paina START/STOP-painiketta. Huomaa, että nämä ovat vakio-ohjelmia ja täydellinen lämpötila ja aika voivat vaihdella ruoan merkin, paksuuden ja lämpötilan mukaan.
 8. Kun asetettu aika on kulunut, laite muistuttaa käyttäjää poistamaan sisäkulhon ruoan tarkistamiseksi. Käännä tai ravista sitten ruokaa kattilassa. Aseta sitten sisäkulho oikein takaisin runkoon. Voit myös säätää lämpötilaa ja aikaa tarvittaessa.
 9. Kun sisäkulho irrotetaan, lämmityselementti lakkaa toimimasta ja näytössä näkyy, että sisäkulho on poistettu. Kun sisäkulho on asetettu oikein, laite jatkaa lämmittämistä.
 10. Kun kypsennysaika on saavutettu, äänimerkki piippaa jatkuvasti ja rasvakeitin sammuu automaattisesti.
 11. Käännä ruokaa tarkistaaksesi ruskistus- ja kypsennysasteen. Jos sinun on jatkettava kypsennystä, säädä lämpötilaa ja aikaa, kunnes ruoka on täysin kypsää.
 12. Kun kypsennys on valmis, poista sisäkulho laitteesta ja aseta se tasaiselle, kuumuutta kestäväälle alustalle. Aseta kypsennetty ruoka sopivaan astiaan.
- VAROITUS:** Älä käytä kovia välineitä ruoan poistamiseen astiasta.
13. Kypsennystä voi jatkaa tarvittaessa. Irrota laite pistorasiasta, kun sitä ei käytetä.

HUOMAUTUS!

- Ilmakeitin ei kuumene, jos START/STOP-painiketta ei ole painettu.

- Jos sisäkulho ei ole kunnolla paikallaan, ilmakeitin ei kuumene ja näytössä näkyy, että sisäkulho on poistettu. Kun kypsennys on valmis, sammuta ilmakeitin painamalla pysäytyspainiketta.

VAROITUS: Ole varovainen käännätessäsi ruokaa sisäosassa. Vältä henkilövahinkoja tai omaisuusvahinkoja äläkä käännä ruokaa ravistamalla koko laitetta.

VAROITUS: Ole erityisen varovainen irrottaessasi ja asettaessasi sisäosaa, jotta vältät kuuman höyryn aiheuttamat palovammat.

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

- Oliiviöljy tai kasviöljy toimii hyvin kiertoilmafriteerausksessa kypsennettäessä. Voit sivellä ruokaa öljyllä parempien tulosten saavuttamiseksi. Varmista, että ruoka on kuivaa ennen sen sivelemistä öljyllä.
- Ruoka voidaan leikata pieniksi paloiksi paistopinnan lisäämiseksi ja ruoan rapeuden parantamiseksi.
- Jos kiertoilmafriteerauslaite on kylmä, valitse esilämmitystoiminto (ruokaa ei tarvitse lisätä), lämmön merkkivalo syttyy ja kiertoilmafriteerauslaite alkaa lämmitä. Kypsennystulokset ovat paremmat, kun laite on esilämmitetty.
- Älä täytä sisäkulhoa liikaa ruoalla. Älä koskaan täytä sisäkulhoa yli puoleen sen maksimitilavuudesta.
- Parhaan tuloksen saavuttamiseksi jotkut ruoat tulee käännellä kypsennyksen aikana.
- Kun kypsennät luonnostaan runsaasti rasvaa sisältäviä ruokia, kuten kanansiipiä tai hot dogeja, voi olla tarpeen valuttaa rasva sisäkulhosta käyttökertojen välillä liiallisen savun välttämiseksi.
- Pyyhi ruoka aina ennen kypsennystä parantaaksesi kypsennystä ja välttääksesi liiallisen savun.
- Sisäkulhon ruoka ei saa olla sisäkulhon suuaukkoa korkeammalla, jotta ilma pääsee kiertämään sisällä.

ESIOHJELMOIDUT OHJELMAT

RUOKA	LÄMPÖTILA	AIKA	LÄMPIMÄNÄ PITÄÄ	LÄMPÖTILA-ALUE	AIKAJAKSO	RAVISTA
RANSKALAISET PERUNAT	200°C	20min	JA	80~200°C	1~60min	JA
PIHVIT	200°C	13min	JA	80~200°C	1~60min	JA
KANANSIIVET	200°C	15min	JA	80~200°C	1~60min	JA
KANANKOIPET	200°C	20min	JA	80~200°C	1~60min	JA
KALA	180°C	20min	JA	80~200°C	1~60min	JA
VIHANNEKSET	180°C	10min	JA	80~200°C	1~60min	JA
PASTAAJAT	160°C	30min	JA	80~200°C	1~60min	EI
KUIVATUT HEDELMÄT	60°C	240min	EI	60~80°C	120~540min	EI

HUOMAUTUKSET:

- Käytä aina lihalämpömittaria varmistaaksesi, että liha, siipikarja ja kala ovat kypsennetyt läpikotaisin ennen syömistä.
- "Esiasetetut ohjelmat" ovat vain ohjeellisia. Ruoan määrä, paksuus tai tiheys sekä se, onko ruoka tuoretta, sulatettua vai pakastettua, voivat vaikuttaa kypsennysaikaan.
- "Esiasetetut ohjelmat" näyttävät keskimääräiset kypsennysajat, tiettyjen toimenpiteiden suorittamiseksi tarvittavan ajan ja toimenpiteet, jotka on suoritettava parhaan kypsennystuloksen saavuttamiseksi.
- Pienen ruokamäärän kypsentyminen lyhentää kypsennysaikaa ja parantaa tuloksia. Säädä lämpötilaa ja aikaa tarpeen mukaan makusi mukaan.

PUHDISTUS JA HUOLTO

VAROITUS: Anna uppopaistin pannun jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista.

1. Irrota uppopaistin pistorasiasta. Irrota sisäkulho pääyksiköstä. Varmista, että sisäkulho ja ritalä ovat täysin jäähtyneet ennen puhdistamista.
2. Pese sisäkulho ja ritalä lämpimässä saippuavedessä. Älä käytä metallisia välineitä tai hankaavia puhdistusaineita tai -tuotteita, koska ne voivat vahingoittaa tarttumaton pintaa.
3. Ritalä ja sisäastia ovat konepesun kestäviä. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi aseta ne astianpesukoneen yläkoriin. Suosittelemme kuitenkin käsinpesua, koska astianpesukoneet kuluttavat tarttumaton pintoja ajan myötä.
4. Pyyhi uppopaistin pehmeällä, hankaamattomalla, kostealla liinalla.
5. Säilytä uppopaistin pannua kuivassa ja puhtaassa paikassa.
6. Laitteen sisällä ei ole käyttäjän huollettavia osia. Puhdistusta lukuun ottamatta kaikki purkamista vaativat huoltotoimet menpiteet on suoritettava pätevän huoltohenkilöstön toimesta.

VIANETSINTÄ

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Näytössä ei ole mitään näyttöä tai ohjauspaneelia ei voi käyttää.	Pistoke ei ole kunnolla pistorasiassa tai tappi ei ole oikeassa asennossa.	Kytke pistoke pistorasiaan oikein, aseta sisäkulho oikein ja varmista, että kytkin on päällä.
Epätasainen paisto	Ruokaa ei ravisteta kypsennyksen aikana.	Kun laite on toiminut määritetyn ajan, poista sisäkulho ja ravista ruokaa.
Savua muodostuu paljon.	Ruoan pinnalla on liikaa kosteutta.	Pyyhi kosteus ruoan pinnalta talouspaperilla.

EU vakuutus

Champion Nordic vakuuttaa, että tämä tuote täyttää sovellettavan EU-lainsäädännön vaatimukset.

Täydellinen EU-vakuutus vaatimustenmukaisuudesta löytyy täältä:

https://media.champion.se/CHAF400_EU.pdf

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

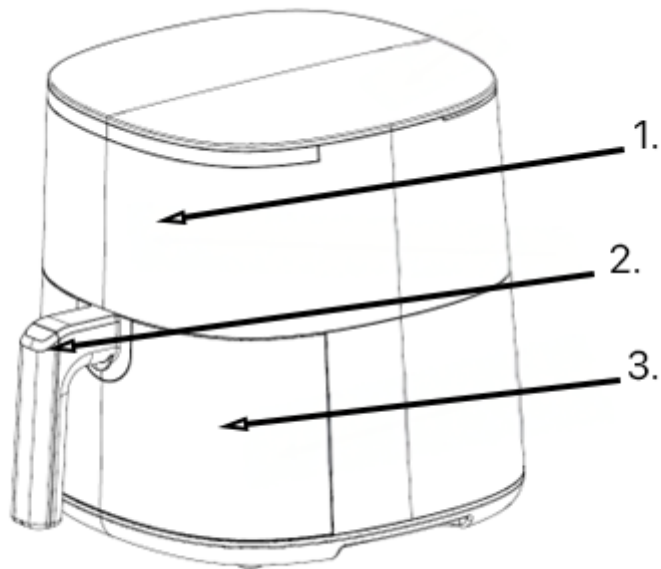
Tämä symboli tuotteessa tai ohjeissa tarkoittaa, että laite täytyy hävittää erillään muista talousjätteistä, kun se ei enää toimi. EU:n sisällä on jätteille erillisiä kierrätysjärjestelmiä. Lisätietojen saamiseksi ota yhteyttä paikallisiin viranomaisiin tai jälleenmyyjäsi.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, insbesondere die folgenden:

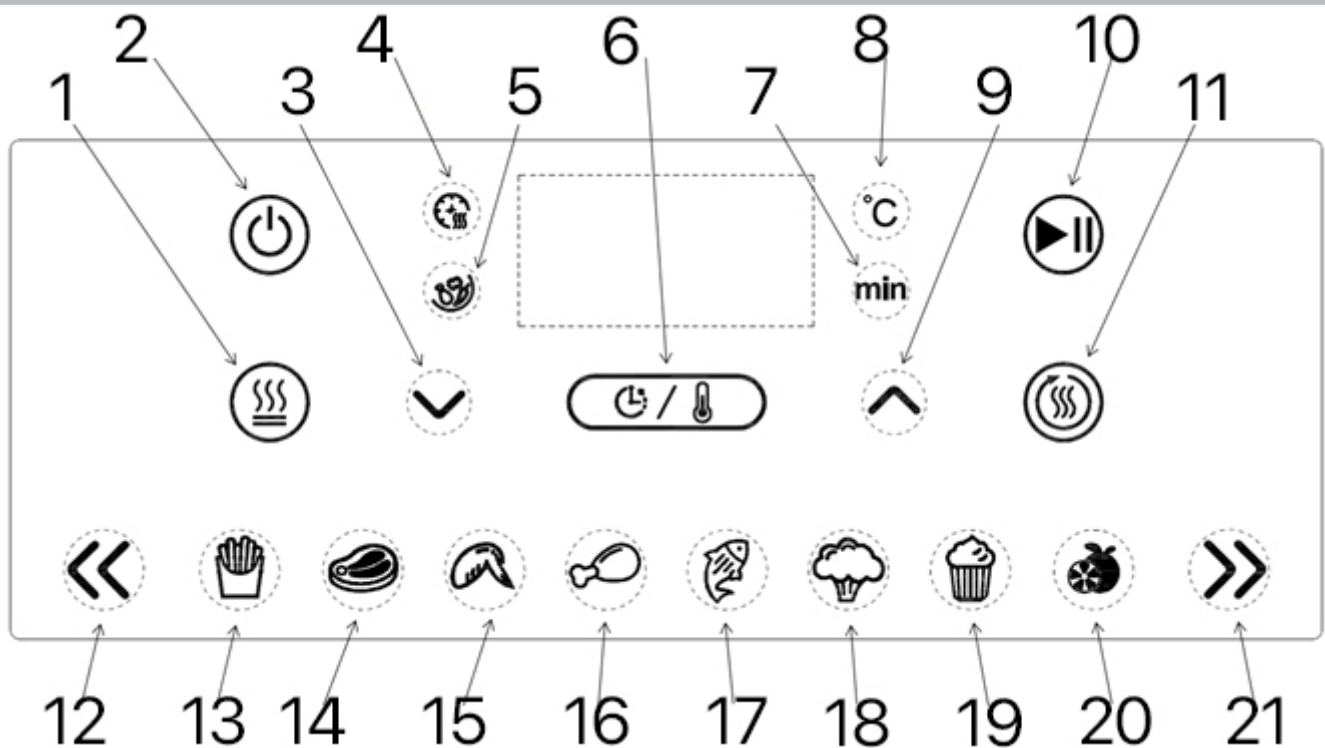
1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.
3. Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, tauchen Sie Kabel, Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen oder bevor Sie es reinigen.
5. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder anderweitig beschädigt ist. Lassen Sie es von einem qualifizierten Techniker überprüfen, reparieren oder austauschen.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. 9. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über Tisch- oder Arbeitsplattenkanten hängt oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe einer heißen Gas- oder Elektroherdplatte oder in einen vorgeheizten Backofen.
11. Seien Sie beim Bewegen eines Geräts mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten äußerst vorsichtig.
12. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie den Netzschalter ausschalten und anschließend den Stecker ziehen.
13. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
14. Stellen Sie stets sicher, dass der Innenbehälter während des Betriebs der Fritteuse vollständig geschlossen ist. Die Fritteuse funktioniert nicht, wenn der Innenbehälter nicht vollständig geschlossen ist.
15. Nach dem Heißluftgaren sind der Innenbehälter und die Speisen heiß. Seien Sie beim Umgang mit dem heißen Innenbehälter vorsichtig.
16. Der Innenbehälter darf nicht zur Aufbewahrung verwendet werden, insbesondere nicht für Papier, Pappe oder Plastik.
17. Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
18. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder von 0 bis 12 Jahren) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Benutzung des Geräts eingewiesen.
19. Kinder von 0 bis 12 Jahren müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
20. Die Benutzung dieses Geräts wird für Personen ab 13 Jahren empfohlen, die über ausreichende Produktkenntnisse verfügen.

- 1. Bedienfeld
- 2. Griff
- 3. Innenbehälter/Korb



DE

BEDIENFELD



- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| 1. Vorheizen | 11. Warmhalten |
| 2. Ein/Aus | 12. Links (Programmauswahl) |
| 3. Unten | 13. Pommes frites |
| 4. Heizanzeige | 14. Pfeffersteak |
| 5. Bratenanzeige | 15. Hähnchen |
| 6. Zeit-/Temperaturwahlschalter | 16. Hähnchenkeule |
| 7. Zeitanzeige | 17. Fisch |
| 8. Temperaturanzeige | 18. Gemüse |
| 9. Oben | 19. Kuchen |
| 10. Start/Stopp | 20. Trockenfrüchte |
| 21. Rechts (Programmauswahl) | |

ERKUNDEN SIE DAS BEDIENFELD

1. Nach dem Anschließen des Geräts ertönt ein Signalton, alle Kontrollleuchten am Bedienfeld leuchten für eine Sekunde auf und das Gerät wechselt in den Standby-Modus. Die Kontrollleuchte am Ein-/Ausschalter leuchtet in diesem Moment dauerhaft, während die anderen Tasten und Kontrollleuchten im Standby-Modus sind.
2. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um alle Funktionstasten am Bedienfeld zu aktivieren. Die Standardtemperatur beträgt 200 °C und die Standardzeit 15 Minuten.
3. Wechseln Sie zwischen den Programmen, indem Sie die linke oder rechte Taste drücken. Die Kontrollleuchte des ausgewählten Programms blinkt, während die Kontrollleuchten der anderen Menüs dauerhaft leuchten.
4. Wechseln Sie zwischen Temperatur- und Zeiteinstellungen, indem Sie die Taste TIME/TEMP drücken. Stellen Sie Temperatur oder Zeit mit den Aufwärts- oder Abwärtstasten ein. Halten Sie die Taste gedrückt, um Temperatur oder Zeit schnell anzupassen.
5. Nachdem Sie Temperatur, Zeit und Menü eingestellt haben, drücken Sie kurz die START/STOP-Taste. Das Gerät startet und die Heizanzeige leuchtet auf.
6. Drücken Sie während des Betriebs die START/STOP-Taste, um das Programm anzuhalten; die Heizanzeige erlischt. Drücken Sie die START/STOP-Taste erneut, um das Gerät zu starten und das Programm fortzusetzen.
7. Nach Programmende oder durch Gedrückthalten des Netzschalters verlässt das Gerät den Betriebsmodus, ein Signalton ertönt, die Heizanzeige erlischt und im Display „0:00“ angezeigt wird, das anschließend blinkt. Sobald das Display vollständig erloschen ist (nur die Netzschalteranzeige leuchtet noch), wechselt das Gerät in den Standby-Modus.
8. Die Standardtemperatur der Vorheizfunktion beträgt 200 °C und die Standardzeit 3 Minuten. Zeit und Temperatur können im Vorheizmodus nicht angepasst werden. Drücken Sie im Standby- oder Pausenmodus die Taste VORHEIZEN, um die Funktion auszuwählen (erneutes Drücken verwirft die Auswahl). Drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Vorheizmodus zu aktivieren; nach Programmende kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.
9. Die Standardtemperatur der Warmhaltefunktion beträgt 80 °C und die Standardzeit 60 Minuten. Zeit und Temperatur können in der Warmhaltefunktion nicht angepasst werden. Drücken Sie im Standby- oder Pausenmodus die Taste „Wiedererhitzen“, um die Funktion auszuwählen (erneutes Drücken hebt die Auswahl auf). Das Display zeigt Zeit und Temperatur des ausgewählten Kochprogramms an, und das Warmhaltesymbol blinkt. Drücken Sie die Starttaste, um das Kochprogramm zu starten. Nach Programmende wechselt das Gerät in den Warmhaltemodus und kehrt anschließend in den Betriebsmodus zurück.
10. Sie können den Innentopf jederzeit entnehmen, während das Gerät eingeschaltet ist. In diesem Fall schaltet sich das Gerät ab, die Kontrollleuchte erlischt, das Display zeigt „---“ an und das Gerät ist nicht betriebsbereit. Das Gerät nimmt den Betrieb wieder auf, sobald der Innentopf wieder korrekt eingesetzt ist.
11. Nach einer bestimmten Betriebszeit blinkt die Schüttelanzeige und ein Signalton ertönt 30 Sekunden lang, um den Benutzer an die Schüttelfunktion zu erinnern. Die Schüttelfunktion wird beendet, sobald eine der folgenden Aktionen ausgeführt wird:
 - (1) Der Benutzer entnimmt den Innenbehälter, führt die Schüttelfunktion während des Signaltons aus und setzt den Innenbehälter anschließend wieder ein.
 - (2) Während des Signaltons wird keine Aktion ausgeführt.Jede dieser Bedingungen beendet die Schüttelfunktion. Nach Beendigung der Schüttelfunktion verstummt der Signalton, die Schüttelanzeige erlischt und das Gerät arbeitet weiter.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Ihre Heißluftfritteuse verfügt über einen Einsatz im Innenbehälter. Fassen Sie den Griff an, um den Innenbehälter aus dem Gehäuse zu entnehmen, und stellen Sie ihn auf eine ebene, saubere Arbeitsfläche. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber von der Innen- und Außenseite der Fritteuse.
2. Prüfen Sie, ob sich unter oder um den Innenbehälter herum Verpackungsmaterial befindet.
3. Waschen Sie den Einsatz und den Innenbehälter mit warmem Seifenwasser. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.
4. Tauchen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse NICHT in Wasser. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie alle Teile gründlich.

HINWEIS: Die Fritteuse kann bei der ersten Benutzung einen leichten Geruch abgeben. Dies ist normal. Um den Geruch zu entfernen, lassen Sie sie 10 Minuten lang ohne Lebensmittel bei 200 °C laufen. Nehmen Sie den fertigen Frittierkorb heraus und lassen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Unterlage abkühlen.

WARNUNG: Dieses Gerät darf nicht zum Kochen von Wasser verwendet werden.

DE

ANWEISUNGEN

1. Stellen Sie die Fritteuse auf eine ebene, hitzebeständige Fläche in der Nähe einer Steckdose.
2. Halten Sie den Griff fest, wenn Sie den Innenbehälter aus dem Hauptgerät entnehmen, und stellen Sie ihn anschließend auf eine ebene, saubere Fläche.
3. Legen Sie die Frittiergut in den Einsatz und achten Sie darauf, ihn nicht zu überfüllen.
4. Schieben Sie den Innenbehälter in das Hauptgerät und vergewissern Sie sich, dass er fest sitzt.
5. Stecken Sie das Gerät in die Steckdose.
6. Der Temperaturbereich kann zwischen 80 °C und 200 °C und der Zeitbereich zwischen 1 Minute und 60 Minuten eingestellt werden. Bitte beachten Sie, dass die Funktion für Trockenfrüchte einen einstellbaren Temperaturbereich von 60 °C bis 80 °C und einen einstellbaren Zeitbereich von 120 bis 540 Minuten bietet.
7. Wählen Sie das gewünschte Programm und drücken Sie die START/STOP-Taste. Bitte beachten Sie, dass es sich hierbei um Standardprogramme handelt. Die optimale Temperatur und Zeit können je nach Marke, Dicke und Temperatur des Frittierguts variieren.
8. Nach Ablauf der eingestellten Zeit fordert das Gerät den Benutzer auf, den Innentopf zu entnehmen und das Gargut zu überprüfen. Wenden oder schütteln Sie das Gargut im Topf. Setzen Sie den Innentopf anschließend wieder korrekt ein. Sie können bei Bedarf auch Temperatur und Zeit anpassen.
9. Sobald der Innentopf entnommen wird, schaltet sich das Heizelement ab und die Anzeige zeigt an, dass der Innentopf entnommen wurde. Sobald der Innentopf wieder korrekt eingesetzt ist, heizt das Gerät weiter.
10. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Dauerton und die Fritteuse schaltet sich automatisch aus.
11. Wenden Sie das Gargut, um den Bräunungsgrad und den Garzustand zu überprüfen. Falls Sie das Gargut weitergaren möchten, passen Sie Temperatur und Zeit entsprechend an.
12. Nach dem Garen entnehmen Sie den Innentopf aus dem Gerät und stellen ihn auf eine ebene, hitzebeständige Fläche. Geben Sie das fertige Gargut in einen geeigneten Behälter.
Warnung: Verwenden Sie keine harten Gegenstände, um das Gargut aus dem Behälter zu entnehmen.
13. Der Kochvorgang kann bei Bedarf fortgesetzt werden. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

HINWEIS!

- Die Heißluftfritteuse heizt nicht auf, wenn die START/STOP-Taste nicht gedrückt wird.
- Wenn der Innenbehälter nicht richtig eingesetzt ist, heizt die Heißluftfritteuse nicht auf und das Display zeigt an, dass der Innenbehälter entfernt wurde. Schalten Sie die Heißluftfritteuse nach dem Garen durch Drücken der Stopp-Taste aus.

WARNUNG: Seien Sie vorsichtig beim Wenden der Speisen im Innenbehälter. Um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden, wenden Sie die Speisen nicht, indem Sie das Gerät schütteln.

WARNUNG: Seien Sie besonders vorsichtig beim Entnehmen und Einsetzen des Innenbehälters, um Verbrennungen durch heißen Dampf zu vermeiden.

NÜTZLICHE TIPPS

1. Olivenöl oder Pflanzenöl eignen sich gut zum Garen in der Heißluftfritteuse. Sie können die Speisen für bessere Ergebnisse mit Öl bestreichen. Achten Sie darauf, dass die Speisen vorher trocken sind.
2. Schneiden Sie die Speisen in kleine Stücke, um die Frittierfläche zu vergrößern und die Knusprigkeit zu verbessern.
3. Wenn die Heißluftfritteuse kalt ist, wählen Sie die Vorheizfunktion (Sie müssen keine Speisenzusatzstoffe hinzufügen). Die Kontrollleuchte leuchtet auf und die Heißluftfritteuse beginnt sich aufzuheizen. Ein vorgeheiztes Gerät sorgt für bessere Garergebnisse.
4. Befüllen Sie den Innentopf nicht zu voll. Füllen Sie ihn nie mehr als bis zur Hälfte seines maximalen Fassungsvermögens.
5. Für optimale Ergebnisse sollten einige Speisen während des Garens gewendet werden.
6. Bei fettreichen Lebensmitteln wie Hähnchenflügeln oder Hotdogs kann es notwendig sein, das Fett zwischen den Garvorgängen aus dem Innentopf abzulassen, um übermäßige Rauchentwicklung zu vermeiden.
7. Wischen Sie die Speisen vor dem Garen immer ab, um das Garen zu verbessern und übermäßige Rauchentwicklung zu vermeiden.
8. Der Futterstand im Innentopf sollte nicht über die Öffnung des Innentopfs hinausragen, damit die Luft im Inneren zirkulieren kann.

ESIOHJELMOIDUT OHJELMAT

SPEISEN	TEMPERATUR	ZEIT	WARM HALTEN	TEMP.-BEREICH	ZEITRAUM	SHAKE
POMMES FRITES	200°C	20min	JA	80~200°C	1~60min	JA
STEAKS	200°C	13min	JA	80~200°C	1~60min	JA
HÄHNCHENFLÜGEL	200°C	15min	JA	80~200°C	1~60min	JA
HÄHNCHENKEULEN	200°C	20min	JA	80~200°C	1~60min	JA
FISCH	180°C	20min	JA	80~200°C	1~60min	JA
GEMÜSE	180°C	10min	JA	80~200°C	1~60min	JA
NUDELN	160°C	30min	JA	80~200°C	1~60min	NEIN
TROCKENOBST	60°C	240min	NEIN	60~80°C	120~540min	NEIN

HINWEISE:

1. Verwenden Sie immer ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass Fleisch, Geflügel und Fisch vor dem Verzehr durchgegart sind.
2. Die voreingestellten Programme dienen nur als Richtwerte. Die Garzeit hängt von der Menge, Dicke bzw. Dichte des Garguts sowie davon ab, ob es frisch, aufgetaut oder gefroren ist.
3. Die voreingestellten Programme zeigen durchschnittliche Garzeiten, die Dauer bestimmter Arbeitsschritte und die Schritte für optimale Ergebnisse.
4. Kleinere Mengen verkürzen die Garzeit und verbessern das Ergebnis. Passen Sie Temperatur und Garzeit gegebenenfalls Ihrem Geschmack an.

REINIGUNG UND WARTUNG

WARNUNG: Lassen Sie die Fritteuse vor der Reinigung vollständig abkühlen.

1. Ziehen Sie den Netzstecker der Fritteuse. Nehmen Sie den Innenbehälter aus dem Gerät. Stellen Sie sicher, dass Innenbehälter und Rost vor der Reinigung vollständig abgekühlt sind.
2. Waschen Sie Innenbehälter und Rost in warmem Spülwasser. Verwenden Sie keine Metallutensilien oder Scheuermittel, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.
3. Rost und Innenbehälter sind spülmaschinenfest. Für optimale Ergebnisse platzieren Sie sie im oberen Korb der Spülmaschine. Wir empfehlen jedoch die Handwäsche, da die Spülmaschine die Antihafbeschichtung mit der Zeit abnutzt.
4. Wischen Sie die Fritteuse mit einem weichen, nicht scheuernden, feuchten Tuch ab.
5. Bewahren Sie die Fritteuse an einem trockenen, sauberen Ort auf.
6. Das Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Alle Wartungsarbeiten, die eine Demontage erfordern, dürfen außer der Reinigung nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Das Display ist schwarz oder das Bedienfeld lässt sich nicht bedienen.	Der Stecker steckt nicht richtig in der Steckdose oder der Stift befindet sich nicht in der richtigen Position.	Stecken Sie den Stecker richtig in die Steckdose, setzen Sie den Innenbehälter korrekt ein und vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist.
Ungleichmäßiges Garen.	Das Essen wird während des Garens nicht geschüttelt.	Nachdem das Gerät die angegebene Zeit gelaufen ist, entnehmen Sie den Innenbehälter und schütteln Sie das Futter.
Es entsteht viel Rauch.	Die Oberfläche des Essens ist zu feucht.	Wischen Sie die Oberfläche des Futters mit einem Papiertuch trocken.

EU Konformitätserklärung

Hiermit versichert Champion Nordic, dass dieses Produkt die geltenden Anforderungen der einschlägigen EU-Rechtsvorschriften erfüllt. Die vollständige EU-Konformitätserklärung finden Sie hier:

https://media.champion.se/CHAF400_EU.pdf

Garantie

Champion Nordic garantiert, dass dieses Produkt in Schweden, Norwegen, Dänemark und Finnland für einen Zeitraum von 2 Jahren frei von Herstellungsfehlern in Bezug auf Material und Verarbeitung ist. Diese Garantiezeit beginnt mit dem Tag des Kaufs oder der Lieferung des Produkts. Champion Nordic ist nicht verpflichtet, Produkte zu reparieren oder zu ersetzen, denen kein gültiger Kaufbeleg beiliegt. Diese Garantie gilt nur für Produkte, die für den Hausgebrauch gekauft und verwendet werden, und deckt keine Schäden ab, die durch Missbrauch, Nichtbeachtung der Anweisungen von Champion Nordic, Fälle, in denen das Produkt verändert oder einer nicht autorisierten Reparatur unterzogen wurde, unsachgemäße Verpackung seitens des Eigentümers, normale Abnutzung oder unsachgemäße Handhabung seitens eines Transportunternehmens entstanden sind.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts

Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht zusammen mit anderem Haushaltsabfall in der EU entsorgt werden sollte. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern.



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



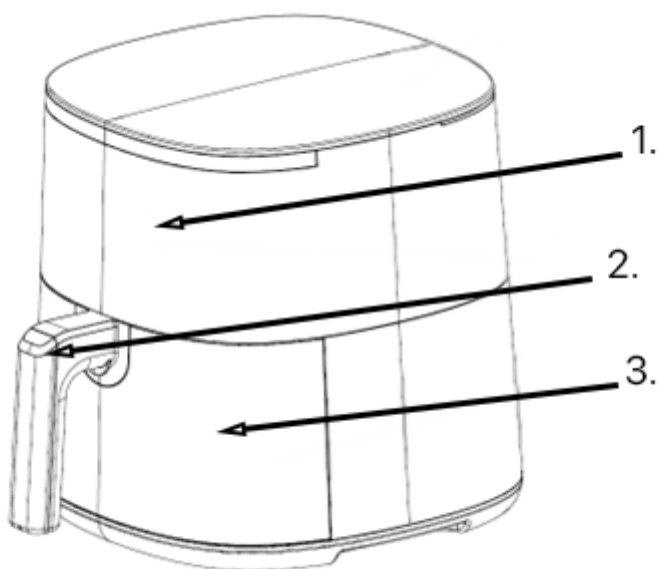
DE

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, a w szczególności następujących:

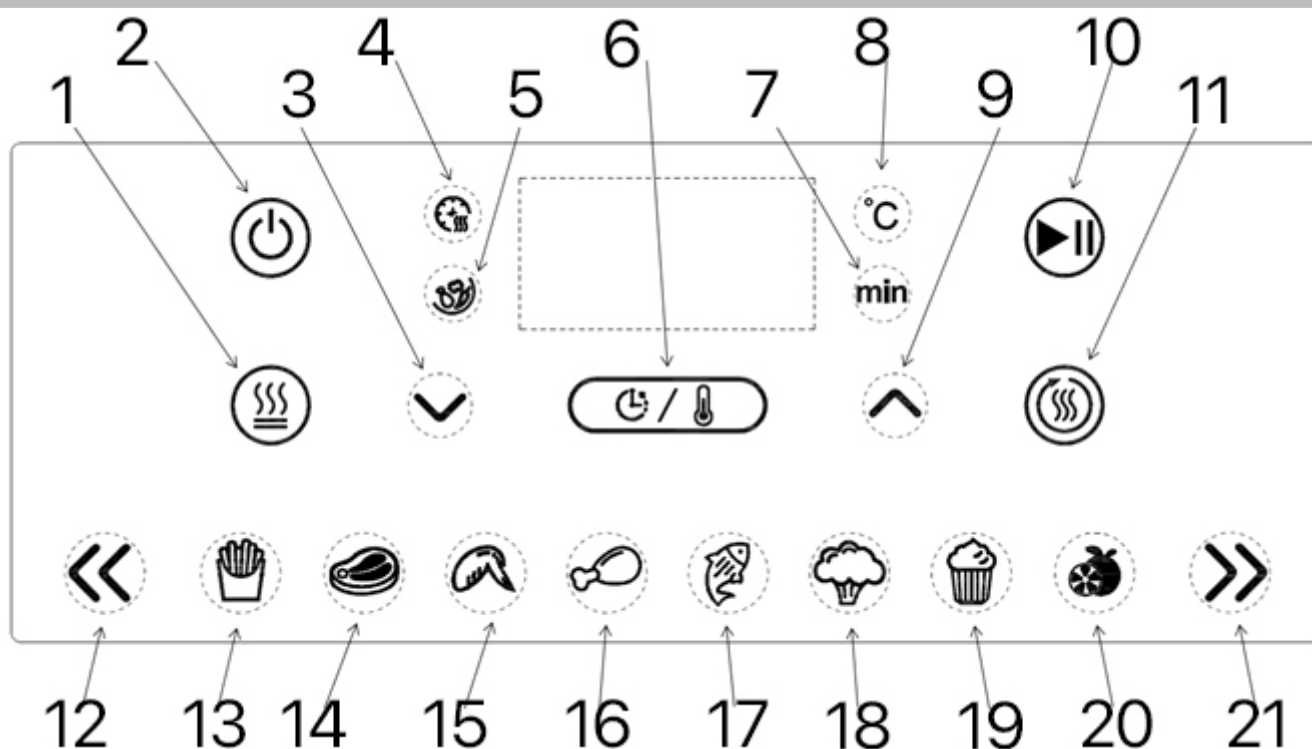
1. Uważnie przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów i pokręteł.
3. Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani innych płynach.
4. Odłącz urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane, oraz przed jego czyszczeniem. Przed montażem lub demontażem części lub przed czyszczeniem poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
5. Nie używaj urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone, lub jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub jest w inny sposób uszkodzone. Zleć jego sprawdzenie, naprawę lub wymianę wykwalifikowanemu technikowi.
6. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożeń.
7. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować obrażenia.
8. Nie używaj urządzenia na zewnątrz. 9. Upewnij się, że przewód nie zwisa z krawędzi stołu lub blatu ani nie styka się z gorącymi powierzchniami.
10. Nie umieszczaj urządzenia na ani w pobliżu gorącej płyty gazowej lub elektrycznej ani w nagrzanym piekarniku.
11. Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
12. Odłącz urządzenie od zasilania, wyłączając je z gniazdka, a następnie wyjmując wtyczkę z gniazdka.
13. Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
14. Zawsze upewnij się, że wewnętrzny pojemnik jest całkowicie zamknięty podczas pracy frytkownicy. Frytkownica nie będzie działać, jeśli wewnętrzny pojemnik nie będzie całkowicie zamknięty.
15. Po usmażeniu na powietrzu wewnętrzny pojemnik i jedzenie będą gorące. Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z gorącym wewnętrznym pojemnikiem.
16. Wewnętrznego pojemnika nie wolno używać do przechowywania, w szczególności papieru, tektury lub plastiku.
17. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku z zewnętrznym timerem ani oddzielnym pilotem zdalnego sterowania.
18. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci w wieku od 0 do 12 lat) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia.
19. Dzieci w wieku od 0 do 12 lat muszą znajdować się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
20. Korzystanie z urządzenia jest zalecane dla osób w wieku od 13 lat, które posiadają wystarczającą wiedzę na temat produktu.

- 1. Panel sterowania
- 2. Uchwyt
- 3. Pojemnik wewnętrzny/kosz



PL

PANEL STEROWANIA



- | | |
|----------------------------------|---------------------------|
| 1. Rozgrzewanie wstępne | 11. Podtrzymywanie ciepła |
| 2. Wł./Wył. | 12. Lewy (wybór programu) |
| 3. Spód | 13. Frytki |
| 4. Wskaźnik nagrzewania | 14. Stek pieprzowy |
| 5. Wskaźnik pieczenia | 15. Kurczak |
| 6. Przełącznik czasu/temperatury | 16. Udko kurczaka |
| 7. Wyświetlacz czasu | 17. Ryba |
| 8. Wyświetlacz temperatury | 18. Warzywa |
| 9. Góra | 19. Ciasto |
| 10. Start/Stop | 20. Suszone owoce |
| 21. Prawy (wybór programu) | |

ODKRYJ PANELU STEROWANIA

1. Po podłączeniu urządzenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wszystkie kontrolki na panelu sterowania zaświecą się na jedną sekundę, a urządzenie przejdzie w tryb czuwania. Kontrolka na przycisku zasilania pozostanie w tym czasie podświetlona, podczas gdy pozostałe przyciski i kontrolki będą w trybie czuwania.
2. Naciśnij przycisk zasilania, aby aktywować wszystkie przyciski funkcyjne na panelu sterowania. Domyślna temperatura to 200°C, a domyślny czas to 15 minut.
3. Przełączaj się między programami, naciskając lewy lub prawy przycisk. Kontrolka wybranego programu będzie migać, a kontrolki pozostałych menu pozostaną podświetlone.
4. Przełączaj się między ustawieniami temperatury i czasu, naciskając przycisk TIME/TEMP. Dostosuj temperaturę lub czas za pomocą przycisków w górę lub w dół. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko dostosować temperaturę lub czas.
5. Po ustawieniu temperatury, czasu i menu, naciśnij krótko przycisk START/STOP. Urządzenie uruchomi się, a kontrolka grzania zaświeci się.
6. Podczas pracy naciśnij przycisk START/STOP, aby wstrzymać program; wskaźnik grzania zgaśnie. Naciśnij ponownie przycisk START/STOP, aby uruchomić urządzenie i wznowić program.
7. Po zakończeniu programu lub przytrzymaniu włącznika zasilania urządzenie wychodzi z trybu pracy, rozlega się sygnał dźwiękowy, wskaźnik grzania gaśnie, a na wyświetlaczu pojawia się migający komunikat „0:00”. Po całkowitym wyłączeniu wyświetlacza (świeci się tylko wskaźnik włącznika zasilania), urządzenie przechodzi w tryb czuwania.
8. Domyślna temperatura dla funkcji nagrzewania wstępnego wynosi 200°C, a domyślny czas to 3 minuty. Czasu i temperatury nie można regulować w trybie nagrzewania wstępnego. W trybie czuwania lub pauzy naciśnij przycisk PREHEAT, aby wybrać funkcję (ponowne naciśnięcie anuluje wybór). Naciśnij przycisk START/STOP, aby aktywować tryb nagrzewania wstępnego. Po zakończeniu programu urządzenie powraca do trybu czuwania.
9. Domyślna temperatura dla funkcji podtrzymywania ciepła wynosi 80°C, a domyślny czas to 60 minut. Czasu i temperatury nie można regulować w funkcji podtrzymywania ciepła. W trybie czuwania lub pauzy naciśnij przycisk „Podgrzewanie”, aby wybrać funkcję (ponowne naciśnięcie anuluje wybór). Na wyświetlaczu pojawi się czas i temperatura wybranego programu gotowania, a symbol podtrzymywania ciepła będzie migać. Naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć program gotowania. Po zakończeniu programu urządzenie przełączy się w tryb podtrzymywania ciepła, a następnie powróci do trybu pracy.
10. Możesz wyjąć naczynie wewnętrzne w dowolnym momencie, gdy urządzenie jest włączone. W takim przypadku urządzenie wyłączy się, kontrolka zgaśnie, na wyświetlaczu pojawi się „---”, a urządzenie nie będzie gotowe do użycia. Urządzenie wznowi pracę, gdy tylko naczynie wewnętrzne zostanie prawidłowo włożone.
11. Po upływie określonego czasu pracy wskaźnik wstrząsania zacznie migać, a sygnał dźwiękowy będzie emitowany przez 30 sekund, przypominając użytkownikowi o włączeniu funkcji wstrząsania. Funkcja wstrząsania zatrzymuje się, gdy zostanie wykonana jedna z poniższych czynności:
 - (1) Użytkownik wyjmie pojemnik wewnętrzny, wykona funkcję wstrząsania podczas sygnału dźwiękowego, a następnie ponownie włoży pojemnik wewnętrzny.
 - (2) Podczas sygnału dźwiękowego nie zostanie wykonana żadna czynność.Każda z tych sytuacji zatrzymuje funkcję wstrząsania. Po zakończeniu funkcji wstrząsania sygnał dźwiękowy ustaje, wskaźnik wstrząsania gaśnie, a urządzenie kontynuuje działanie.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Frytkownica powietrzna ma wkładkę w wewnętrznym koszu. Chwyć za uchwyt, aby wyjąć wewnętrzny kosz z obudowy i umieść go na płaskiej, czystej powierzchni roboczej. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i wszelkie naklejki z wnętrza i zewnątrz frytkownicy.
2. Sprawdź, czy pod lub wokół wewnętrznego kosza nie ma żadnych materiałów opakowaniowych.
3. Umyj wkładkę i wewnętrzny kosz ciepłą wodą z mydłem. Nie używaj silnych detergentów.
4. NIE zanurzaj obudowy frytkownicy powietrznej w wodzie. Przetrzyj obudowę wilgotną ściereczką. Dokładnie osusz wszystkie części.

UWAGA: Podczas pierwszego użycia frytkownica może wydzielać delikatny zapach. Jest to normalne. Aby usunąć zapach, uruchom ją na 10 minut w temperaturze 200°C (390°F) bez jedzenia. Wyjmij kosz z ugotowanym jedzeniem i pozostaw do ostygnięcia na żaroodpornej powierzchni.

OSTRZEŻENIE: Urządzenia nie wolno używać do gotowania wody.

INSTRUKCJE

1. Umieść frytkownicę na płaskiej, żaroodpornej powierzchni w pobliżu gniazdka elektrycznego.
2. Mocno trzymaj uchwyt podczas wyjmowania wewnętrznego kosza z jednostki głównej, a następnie umieść go na płaskiej, czystej powierzchni.
3. Umieść żywność do smażenia w koszu, uważając, aby go nie przepełnić.
4. Wsuń wewnętrzny kosz do jednostki głównej i upewnij się, że jest bezpiecznie zamocowany.
5. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
6. Temperaturę można ustawić w zakresie od 80°C do 200°C, a czas od 1 minuty do 60 minut. Funkcja suszonych owoców oferuje regulowany zakres temperatury od 60°C do 80°C i regulowany zakres czasu od 120 do 540 minut.
7. Wybierz żądany program i naciśnij przycisk START/STOP. Należy pamiętać, że są to programy standardowe. Optymalna temperatura i czas mogą się różnić w zależności od marki, grubości i temperatury smażonej żywności.
8. Po upływie ustawionego czasu urządzenie poprosi użytkownika o wyjęcie wewnętrznego pojemnika i sprawdzenie stanu potrawy. Obróć lub potrząśnij pojemnikiem. Następnie włóż pojemnik z powrotem prawidłowo. W razie potrzeby możesz również dostosować temperaturę i czas.
9. Po wyjęciu pojemnika wewnętrzny element grzejny wyłączy się, a wyświetlacz poinformuje o wyjęciu pojemnika. Po prawidłowym włożeniu pojemnika urządzenie wznowi grzanie.
10. Po upływie czasu gotowania rozlegnie się ciągły sygnał dźwiękowy, a frytkownica wyłączy się automatycznie.
11. Obróć pojemnik, aby sprawdzić stopień zrumienienia i stopień ugotowania. Jeśli chcesz kontynuować smażenie, odpowiednio dostosuj temperaturę i czas.
12. Po zakończeniu gotowania wyjmij pojemnik z urządzenia i umieść go na płaskiej, żaroodpornej powierzchni. Przełóż ugotowane jedzenie do odpowiedniego pojemnika.
Ostrzeżenie: Nie używaj twardych przedmiotów do wyjmowania jedzenia z pojemnika.
13. W razie potrzeby można wznowić proces gotowania. Odłącz urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane.

PL

UWAGA!

- Frytkownica beztłuszczowa nie nagrzeje się, dopóki nie zostanie naciśnięty przycisk START/STOP.
- Jeśli wewnętrzny kosz nie zostanie prawidłowo włożony, frytkownica nie nagrzeje się, a wyświetlacz poinformuje o wyjęciu wewnętrznego kosza. Po zakończeniu gotowania wyłącz frytkownicę, naciskając przycisk STOP.

OSTRZEŻENIE: Zachowaj ostrożność podczas obracania potraw w wewnętrznym koszu. Aby uniknąć obrażeń lub uszkodzeń, nie obracaj potraw, potrząsając urządzeniem.

OSTRZEŻENIE: Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania i wkładania wewnętrznego kosza, aby uniknąć oparzeń gorącą parą.

PRZYDATNE WSKAZÓWKI

1. Do smażenia we frytkownicy powietrznej nadaje się oliwa z oliwek lub olej roślinny. Aby uzyskać lepsze rezultaty, można posmarować potrawę olejem. Przed smażeniem należy upewnić się, że potrawa jest sucha.
2. Pokrój potrawę na małe kawałki, aby zwiększyć powierzchnię smażenia i poprawić chrupkość.
3. Jeśli frytkownica powietrzna jest zimna, wybierz funkcję nagrzewania wstępnego (nie trzeba dodawać potraw). Zaświeci się kontrolka, a frytkownica rozpocznie nagrzewanie. Nagrzane urządzenie zapewnia lepsze rezultaty smażenia.
4. Nie przepełniaj pojemnika wewnętrznego. Nigdy nie napełniaj go powyżej połowy maksymalnej pojemności.
5. Aby uzyskać optymalne rezultaty, niektóre potrawy należy obracać podczas smażenia.
6. W przypadku potraw o wysokiej zawartości tłuszczu, takich jak skrzydełka kurczaka czy parówki, może być konieczne spuszczenie oleju z pojemnika wewnętrznego między cyklami smażenia, aby zapobiec nadmiernemu dymieniu.
7. Zawsze wycieraj potrawę przed smażeniem, aby poprawić jakość smażenia i zapobiec nadmiernemu dymieniu.
8. Poziom jedzenia w wewnętrznej misce nie powinien wystawać poza otwór w wewnętrznej misce, aby umożliwić cyrkulację powietrza.

PROGRAMY WSTĘPNIE ZAPROGRAMOWANE

JEDZENIE	TEMPERATURA	CZAS	UTRZYMAJ CIEPŁO	ZAKRES TEMPERATUR	OKRES	potrząsnąć
FRYTKI	200°C	20min	TAK	80~200°C	1~60min	TAK
STEKI	200°C	13min	TAK	80~200°C	1~60min	TAK
SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA	200°C	15min	TAK	80~200°C	1~60min	TAK
PAŁKI Z KURCZAKA	200°C	20min	TAK	80~200°C	1~60min	TAK
RYBY	180°C	20min	TAK	80~200°C	1~60min	TAK
WARZYWA	180°C	10min	TAK	80~200°C	1~60min	TAK
MAKARON	160°C	30min	TAK	80~200°C	1~60min	NIE
SUSZONE OWOCE	60°C	240min	NIE	60~80°C	120~540min	NIE

UWAGI:

1. Zawsze używaj termometru do mięsa, aby upewnić się, że mięso, drób i ryby są dokładnie ugotowane przed spożyciem.
2. Wstępnie ustawione programy mają charakter orientacyjny. Czas gotowania zależy od ilości, grubości i gęstości potrawy, a także od tego, czy jest świeża, rozmrożona czy zamrożona.
3. Wstępnie ustawione programy pokazują średni czas gotowania, czas trwania poszczególnych kroków oraz kroki prowadzące do uzyskania optymalnych rezultatów.
4. Mniejsze ilości skróć czas gotowania i poprawią rezultaty. W razie potrzeby dostosuj temperaturę i czas gotowania do własnych upodobań.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

OSTRZEŻENIE: Przed czyszczeniem odczekaj, aż frytkownica całkowicie ostygnie.

1. Odłącz frytkownicę od zasilania. Wyjmij pojemnik wewnętrzny z urządzenia. Przed czyszczeniem upewnij się, że pojemnik wewnętrzny i ruszt są całkowicie zimne.
2. Umyj pojemnik wewnętrzny i ruszt w ciepłej wodzie z mydłem. Nie używaj metalowych narzędzi ani ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę nieprzywierającą.
3. Ruszt i pojemnik wewnętrzny można myć w zmywarce. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, umieść je na górnej półce zmywarki. Zalecamy jednak mycie ręczne, ponieważ zmywarka z czasem ściera powłokę nieprzywierającą.
4. Przetrzyj frytkownicę miękką, nieścierną, wilgotną ściereczką.
5. Przechowuj frytkownicę w suchym i czystym miejscu.
6. Urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Wszelkie czynności konserwacyjne wymagające demontażu, inne niż czyszczenie, muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz jest czarny lub panel sterowania nie reaguje.	Wtyczka nie jest prawidłowo włożona do gniazdka lub bolec nie znajduje się w prawidłowym położeniu.	Natychmiast włóż wtyczkę do gniazdka, prawidłowo umieść pojemnik wewnętrzny i upewnij się, że urządzenie jest włączone.
Nierównomierne pieczenie.	Żywność nie jest potrząsana podczas gotowania.	Po upływie określonego czasu pracy urządzenia wyjmij pojemnik wewnętrzny i wymieszaj żywność.
Wytwarza się dużo dymu.	Powierzchnia potrawy jest zbyt wilgotna.	Wytrzyj powierzchnię żywności do sucha ręcznikiem papierowym.

PL

Deklaracja zgodności UE

Niniejszym Champion Nordic oświadcza, że niniejszy produkt spełnia odpowiednie wymagania zgodnie z obowiązującym prawem UE. Pełna treść deklaracji zgodności UE znajduje się tutaj:

https://media.champion.se/CHAF400_EU.pdf

Gwarancja

Champion Nordic gwarantuje, że niniejszy produkt jest wolny od wad produkcyjnych w zakresie materiałów i wykonania przez okres 2 lat w Szwecji, Norwegii, Danii i Finlandii. Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu zakupu lub dostawy produktu. Champion Nordic nie ma obowiązku naprawy lub wymiany produktów, którym nie towarzyszy ważny dowód zakupu. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie produktów zakupionych i używanych do użytku domowego i nie obejmuje uszkodzeń wynikających z nadużycia, nieprzestrzegania instrukcji firmy Champion Nordic, przypadków, w których produkt został zmodyfikowany lub poddany nieautoryzowanej naprawie, niewłaściwego opakowania ze strony właściciela, normalnego zużycia lub niewłaściwego obchodzenia się z produktem ze strony firmy transportowej.

Prawidłowa utylizacja tego produktu

To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych na terenie UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowisku lub zdrowiu ludzkiemu w wyniku niekontrolowanej utylizacji odpadów, należy poddać go recyklingowi.