



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

Read this Manual carefully before use

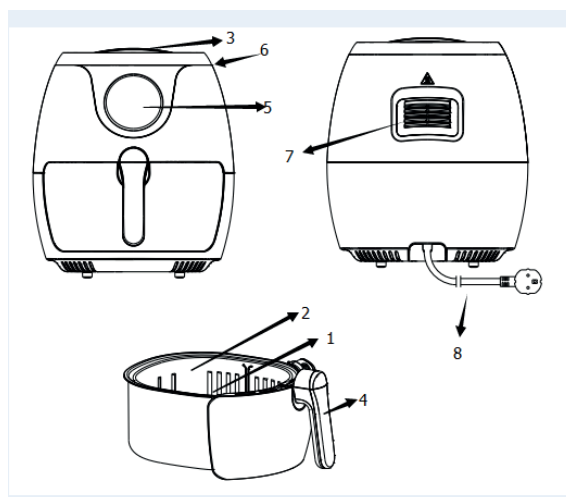
Important safeguards

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

1. Do not immersing the housing in water or any other liquid.
2. Avoid any liquid to enter the appliance to prevent from electric shock or short-circuit.
3. Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
4. Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
5. Fill the oil catch plate with oil may cause a fire hazard.
6. Do not touch the inside of the appliance while it is operating.
7. Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
8. Do not use the appliance if there is any damage on plug, main cord or other parts.
9. Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
10. Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children.
11. Keep the mains cord away from hot surfaces.
12. Do not plug in the appliance to an un earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
13. Do not connect appliance to an external timer switch.
14. Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
15. Do not place the appliance against a wall or against another appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
16. Do not place anything on top of the appliance.
17. Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
18. Do not let the appliance operate unattended.
19. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and form the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
20. Any accessible surfaces may become hot during use.
21. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the basket from the appliance.
22. Ensure the appliance in placed on a horizontal, even and stable surface.
23. This appliance is designed for household use only.
24. The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or it is not used according to instructions.
25. Always unplug the appliance while not using.
26. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

General description

1. Pan
2. Basket
3. Button
4. Handle
5. Screen (control panel)
6. Air inlet
7. Air outlet
8. Main cord



Automatic switch-off

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

Before first use

1. Remove all packaging materials and stickers or labels.
2. Clean the basket and oil catch plate with hot water, with some washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are safe to be cleaned in dishwasher.
3. Wipe inside and outside of the appliance with a cloth.

Using the appliance

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

Note: Do not exceed the MAX indication (see section 'settings' in this chapter), as it may affect the quality of the food.

5. Slide the Basket back into the Air fryer and close the door.
6. Turn the temperature control knob to the proper temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature.
7. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
8. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time.

Note: Add 3 minutes to preparation time if the appliance is cold

Note: You can also preheat the appliance without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob for more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after about 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- The power-on light and the heating-up light go on.
- The timer starts counting down the set preparation time.
- During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.

9. Some ingredients require to shake halfway during the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). By this way, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the fryer.

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

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

Note: You can also switch off the appliance manually. Do like this, turn the temperature control knob to 0.

11. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
12. Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the fryer is instantly ready for preparing another batch.

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

Settings

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

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

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

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the result and can help prevent unevenly fried ingredients.

- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the fryer within a few minutes after you adding the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the fryer.
- Snacks can be prepared in an oven can also be prepared in the fryer.
- The optimal amount for prepare crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 C for up to 10 minutes.

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the fryer is still cold.

Cleaning

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

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the oil catch plate and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. You can remove any remaining dirt by degreasing liquid.

Note: The oil catch plate and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the oil catch plate, fill the plate with hot water.

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

Storage

1. Unplug the appliance wait for it completely cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

Warranty

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

Correct Disposal of this product

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



Champion®
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden
info@champion.se
Designed in Sweden | Assembled in China



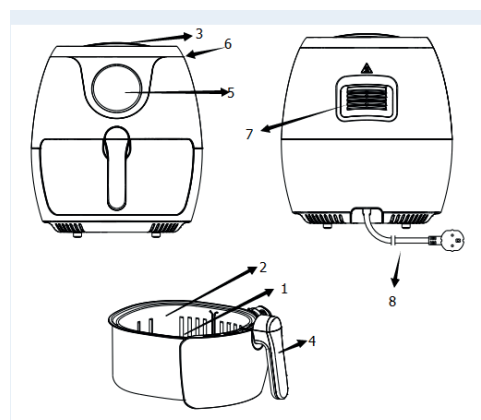
Viktiga säkerhetsföreskrifter

Läs noggrant igenom manualen innan användning då det kan uppstå fara vid feaktig användning.

1. Doppa inte höljet i vatten eller någon annan typ av vätska.
2. Se till att det inte kommer in vätska i apparaten då det medför risk för elektriska stötar eller kortslutning.
3. Lägg alla ingredienser i friturekorgen så att de inte kommer i kontakt med värmeelementen.
4. Täck inte över luftinsläppet eller luftutblåset när apparaten används.
5. Fyll inte plåten med olja eftersom det kan utgöra en brandrisk.
6. Rör aldrig insidan av apparaten när den används.
7. Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen.
8. Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller någon annan del är skadad.
9. Låt endast auktoriserad servicetekniker byta ut eller laga skadad nätsladd.
10. Håll apparaten och dess nätsladd utom räckhåll för barn.
11. Håll nätsladden borta från varma ytor.
12. Anslut inte apparaten till ett ojordat vägguttag. Se alltid till att kontakten är ordentligt isatt i vägguttaget.
13. Anslut inte apparaten till en extern timer.
14. Placera inte apparaten på eller i närheten av lättantändliga material som till exempel en duk eller gardin.
15. Placera inte apparaten intill en vägg eller andra apparater. Lämna minst 10 cm fritt utrymme på baksidan, på båda sidorna och ovanför apparaten.
16. Placera ingenting ovanpå apparaten.
17. Använd inte apparaten för något annat ändamål än det som beskrivs i den här användarmanualen.
18. Lämna inte apparaten oövervakad när den används.
19. Vid tillagning med varmluft frigörs het ånga genom öppningarna för luftutblåset. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från öppningarna för luftutblåset. Akta dig för varm ånga när du lyfter upp korgen ur apparaten.
20. Alla tillgängliga ytor blir varma när apparaten används.
21. Dra genast ut nätsladden om du ser mörk rök komma ur apparaten. Vänta tills det slutar ryka innan du tar bort korgen ur apparaten.
22. Säkerställ att apparaten står på en horisontell, jämn och stabil yta.
23. Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
24. Garantin gäller inte om apparaten används för professionella eller halvprofessionella ändamål, eller om den inte används i enlighet med instruktionerna.
25. Koppla alltid ur apparaten när den inte används.
26. Apparaten behöver cirka 30 minuter för att svalna innan den kan hanteras eller rengöras på ett säkert sätt.

Allmän beskrivning

1. Plåt
2. Friturekorg
3. Knapp
4. Handtag
5. Kontrollpanel
6. Luftinsläpp
7. Luftutblås
8. Nätsladd



Automatisk avstängning

- Apparaten är utrustad med en inbyggd avstängningsfunktion, den stänger automatiskt av vid nedräkning till noll. Apparaten kan stängas av manuellt genom att vrida timer-vredet motsols till noll.

Före första användning

1. Ta bort allt förpackningsmaterial samt klistermärken och etiketter.
2. Rengör korgen och plåten med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp. Dessa delar kan även rengöras i diskmaskin.
3. Torka av apparatens insida och utsida med en trasa.

Förberedelser inför användning

1. Placera apparaten på en stabil, horisontell och jämn yta. Ställ inte apparaten på en värme-känslig yta.
2. Anslut nätsladden till ett jordat vägguttag.
3. Använd handtaget på korgen för att lyfta upp korgen ur varmluftsritösen.
4. Lägg ingredienserna i korgen.

OBS: Överskrid inte MAX-nivån (se paragrafen för ”inställningar” i detta kapitel) då det kan påverka kvaliteten på ingredienserna.

5. Sätt tillbaka korgen i varmluftsritösen och stäng luckan.
6. Vrid temperaturreglaget till önskad temperatur. Se ”Inställningar” i detta kapitel för rätt temperaturer.
7. Bestäm vilken tillagningstid som ingrediensen behöver (se ”Inställningar” i detta kapitel).
8. För att starta apparaten, vrid tidsreglaget till den önskade tillagningstiden.

OBS: Lägg till 3 minuter till tillagningstiden om apparaten inte är förvärmad.

OBS: Du kan även förvärma apparaten utan några ingredienser. Vrid tidsreglaget till mer än 3 minuter och vänta tills uppvärmningslampan slocknar (efter cirka 3 minuter). Lägg därefter i ingredienserna i korgen och vrid tidsreglaget till önskad tillagningstid.

- Strömtillförsellampan och uppvärmningslampan lyser.
- Timern börjar räkna ner tillagningstiden.
- Under tillagningsprocessen tänds och släcks uppvärmningslampan då och då. Detta indikerar att värmeelementet slår på och av för att bibehålla den inställda temperaturen.

9. Vissa ingredienser behöver skakas efter halva tillagningstiden (se paragrafen ”Inställningar” i detta kapitel). Lyft upp korgen med hjälp av handtaget och skaka den. Sätt sedan tillbaka korgen i fritösen.

Tips: Om du ställer in timern på halva tillagningstiden, måste du skaka ingredienserna när du hör att timerklockan ringer. Men det innebär att du måste ställa in timern igen för resterande tid när du har skakat ingredienserna.

10. När du hör timerklockan ringa, har den förinställda tiden löpt ut. Lyft upp korgen ur apparaten och placera den på ett värmetåligt underlägg.

OBS: Du kan även stänga av apparaten manuellt genom att vrida temperaturreglaget till 0.

11. Kontrollera om ingredienserna är klara. Om ingredienserna inte är klara än, sätter du bara tillbaka korgen i apparaten igen och ställer in timern på några minuter till.
12. Töm korgen i en skål eller på ett fat. När en sats med ingredienser är klar, är fritösen genast redo att användas igen.

Tips: För att lyfta upp stora eller ömtåliga ingredienser ur korgen, använd antingen kökstång eller stekpincett.

Inställningar

Tabellen nedan hjälper dig välja grundinställning för ingredienserna.

OBS: Kom ihåg att dessa inställningar bara är en indikation. Då ingredienserna skiljer sig åt i ursprung, storlek, form och märke kan vi inte garantera vilken som är den bästa inställningen för dina ingredienser.

Ingrediens	Vikt (g)	Tid (min)	Temp (C)	Shake	OBS
Tunna pommes frites (frusna)	300-700	9-16	200	JA	
Tjocka pommes frites (frusna)	300-700	11-20	200	JA	
Hemlagade pommes frites	300-800	16-20	200	JA	Skaka först ingredienserna i ½ matsked olja
Hemlagade potatisklyftor	300-800	18-22	180	JA	Skaka först ingredienserna i ½ matsked olja
Bakverk	300	20-25	160	NEJ	Använd en kakform
Muffins	300	15-18	200	NEJ	Använd en kakform
Stek	200-500	8-12	180	NEJ	
Fläskkotletter	200-500	10-14	180	NEJ	
Kycklingben	200-500	18-20	180	NEJ	
Kycklingbröst	200-500	10-15	180	NEJ	

Tips

- Mindre ingredienser kräver vanligtvis något kortare tillagningstid än större ingredienser.
- En större mängd ingredienser kräver bara en något längre tillagningstid, en mindre mängd ingredienser kräver bara en något kortare tillagningstid.
- Skaka mindre ingredienser halvvägs in i tillagningen optimerar resultatet och motverkar ojämnt tillagade ingredienser.

- Tillsätt lite olja till potatisen för ett krispigt resultat. Tillaga dina ingredienser i fritösen ytterligare några minuter efter du tillsatt oljan.
- Tillaga inte mycket feta ingredienser, som till exempel korvar, i fritösen.
- Snacks som kan tillredas i ugnen kan även tillredas i fritösen.
- Den optimala mängden för att tillaga krispiga pommes frites är 500 gram.
- Använd färdigköpt deg för att snabbt och enkelt tillreda fyllda snacks. Färdigköpt deg kräver dessutom kortare tillagningstid än hemgjord deg.
- Ställ en bakplåt eller ugnform i friturekorgen om du vill baka en kaka eller quiche eller om du vill tillaga ömtåliga eller fyllda ingredienser.
- Du kan även använda fritösen för att värma upp ingredienser. Ställ in temperaturen på 150 grader i högst 10 minuter när du vill värma upp ingredienser.

OBS: Lägg till 3 minuter till tillagningstiden om fritösen inte är uppvärmd när du påbörjar tillagningen.

Rengöring

- Rengör apparaten efter varje användning.
 - Rengör inte insidan av apparaten med köksredskap av metall eller slipande rengöringsmedel eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.
1. Ta ut elkontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna.
 2. Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.
 3. Rengör plåten och korgen med varmt vatten och lite diskmedel och en icke-slipande svamp.
 4. Du kan ta bort resterande smuts med en fettlösande vätska.
- OBS:** Plåten och korgen kan diskas i diskmaskin.
- Tips:** Om smuts har fastnat i korgen eller på botten av plåten, fyller du plåten med varmt vatten.
5. Rengör apparatens insida med varmt vatten och en icke-slipande svamp.
 6. Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.

Förvaring

1. Koppla ur apparaten och låt den svalna helt och hållet.
2. Se till att alla delar är rena och torra.

Garanti

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

Korrekt avfallshantering

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



Champion®
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden
info@champion.se
Designed in Sweden | Assembled in China



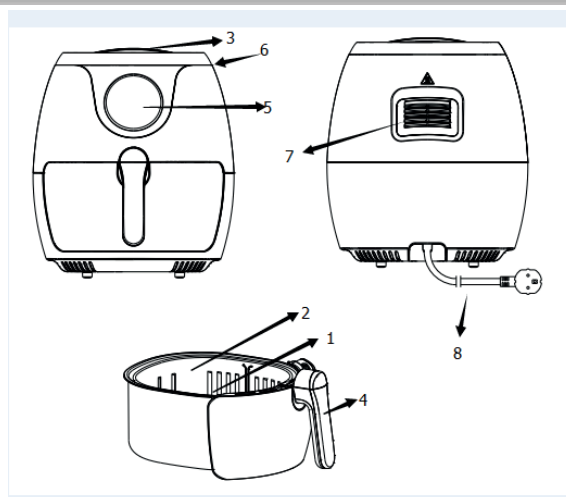
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

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

- DA
1. Dyp ikke overflader ned i vand eller anden væske.
 2. Undgå, at der trænger væske ind i apparatet, da dette ellers kan medføre elektrisk stød eller kortslutninger.
 3. Opbevar alt tilbehør i kurven, så det ikke kommer i kontakt med varmeelementer.
 4. Undgå at dække luftindtaget og luftudtaget, når apparatet er i brug.
 5. Fyldes oliedryppladen med olie, kan dette udgøre en brandfare.
 6. Undlad at røre apparatets inderside, mens det er i brug.
 7. Kontrollér, om den spænding, der er angivet på apparatet, passer til den lokale hovespænding.
 8. Benyt ikke apparatet, hvis der er skader på stikket, ledningen eller andre dele.
 9. Få ikke uautoriserede personer til at udskifte eller reparere en beskadiget ledning.
 10. Hold apparatet og ledningen uden for børns rækkevidde.
 11. Hold ledningen væk fra varme overflader.
 12. Tilslut aldrig apparatet til en ikke jordet stikkontakt. Sørg altid for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
 13. Tilslut ikke apparatet til en ekstern timer.
 14. Anbring ikke apparatet på eller nær brændbare materialer som f.eks. en dug eller et gardin.
 15. Anbring ikke apparatet mod en væg eller et andet apparat. Lad der være mindst 10 cm frirum bagtil samt ude i siderne. Der bør ligeledes være et 10cm frirum over selve apparatet.
 16. Placér ikke noget oven på apparatet.
 17. Brug ikke apparatet til andre formål end det, der er beskrevet i denne manual.
 18. Lad ikke apparatet fungere uden opsyn.
 19. Ved varmluftsstegning frigives der en varm damp gennem luftudløbsåbningerne. Hold både hænder og ansigt i en sikker afstand fra dampen. Pas også på varm damp og luft, når kurven fjernes fra apparatet.
 20. De tilgængelige overflader kan blive varme under brug.
 21. Træk straks stikket ud af apparatet, hvis der kan spottes en mørk røg fra apparatet. Vent på, at røgemissionen stopper, før kurven fjernes fra apparatet.
 22. Sørg for, at apparatet er placeret på en vandret, jævn og stabil overflade.
 23. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.
 24. Garantien er ugyldig, hvis apparatet anvendes til professionelle eller semi-professionelle formål, eller hvis det ikke anvendes i henhold til instruktionerne.
 25. Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
 26. Apparatet har brug for ca. 30 minutter til at køle ned for en sikker håndtering eller rengøring.

Generel beskrivelse

1. Pande
2. Kurv
3. Knap
4. Håndtag
5. Skærm (Kontrolpanel)
6. Luftindtag
7. Luftudtag
8. Ledning



Automatisk sluk

- Apparatet har en indbygget timer, der automatisk slukker apparatet, når den tæller ned til nul. Man kan slukke manuelt ved at dreje timerknappen hen på nul, drej mod uret.

Før første anvendelse

1. Fjern alle emballagematerialer, klistermærker samt labels.
2. Rengør kurv og oliedrypplade med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp. Disse dele kan uden videre rengøres i en opvaskemaskine.
3. Tør apparatet indvendigt og udvendigt med en klud

Brug af apparatet

1. Placér apparatet på en stabil, vandret og jævn overflade. Anbring ikke apparatet på ikke-varmeresistente overflader.
2. Tilslut stikket til en jordet stikkontakt.
3. Brug kurvehåndtaget og træk kurven ud.
4. Placér ingredienserne i kurven.

Bemærk: Undlad at overskride MAX-indikationen (jf. afsnittet Indstillinger i dette kapitel), da det kan påvirke fødevarernes kvalitet.

5. Skub kurven tilbage i luftstegeren og luk døren.
6. Drej temperaturreguleringsknappen hen på den korrekte temperatur (jf. afsnittet Indstillinger i dette kapitel og få hjælp til at vælge den rigtige temperatur).
7. Indstil den nødvendige forberedelsestid for ingredienserne (jf. afsnittet Indstillinger i dette kapitel og få hjælp til at vælge den rigtige temperatur).
8. Apparatet tændes ved at dreje timerknappen hen på den ønskede forberedelsestid.

Bemærk: Tillæg 3 minutter til forberedelsestiden, hvis apparatet er koldt.

Bemærk: Man kan også forvarme apparatet uden indhold. I så fald skal man dreje timerknappen hen på mere end 3 minutter og vente, indtil opvarmningslyset slukker (efter ca. 3 minutter). Fyld derefter kurven og drej timerknappen hen på den ønskede forberedelsestid.

- Strømindikatoren og opvarmningslyset tændes.
- Timeren begynder at tælle ned den indstillede forberedelsestid.
- Under varmluftstegningsprocessen tændes opvarmningslyset og går ud fra tid til anden. Dette indikerer, at varmeelementet tændes og slukkes for at opretholde den indstillede temperatur.

9. Nogle ingredienser skal rystes halvvejs under forberedelsestiden (jf. afsnittet Indstillinger i dette kapitel). For at gøre dette trækkes kurven ud af apparatet med håndtaget og rystes. Skub kurven tilbage i frituregryden.

Tip: Hvis man indstiller halvdelen af forberedelsestiden, skal man ryste ingredienserne, når man hører timerklokken. Dette betyder dog, at man skal indstille timeren på ny til den resterende forberedelsestid efter omrystning.

10. Når man hører timerklokken, er den indstillede forberedelsestid gået. Træk kurven ud af apparatet og sæt den på den varmeresistente holder.

Bemærk: Man kan også slukke for apparatet manuelt. Gør dette ved at dreje temperaturreguleringsknappen hen på 0.

11. Kontrollér, om ingredienserne er klar. Hvis ingredienserne ikke er klar endnu, skal man blot skubbe kurven tilbage i apparatet og indstille timeren til et par ekstra minutter.
12. Tøm kurven i en skål eller på en plade. Når en omgang ingredienser er klar, er frituren øjeblikkeligt klar til at forberede næste omgang.

Tip: For at fjerne store eller skrøbelige ingredienser kan man fjerne ingredienserne fra kurven med en tang.

DA

Indstillinger

Tabellen nedenfor hjælper med at vælge de grundlæggende indstillinger for ingredienserne.

Bemærk: Husk, at disse indstillinger er vejledende. Eftersom ingredienser er forskellige i oprindelse, størrelse, form og mærke, kan producenten ikke garantere, at nedenstående vejledende altid er de mest optimale.

Råvare	Vægt (g)	Tid (min)	Temp (C)	Omrydt	Bemærkninger
Tynde pommes frites (frosne)	300-700	9-16	200	JA	
Tykkere pommes frites (frosne)	300-700	11-20	200	JA	
Hjemmelavede pommes frites	300-800	16-20	200	JA	Vend først i ½ tsk. olie
Hjemmelavede kartoffelkiler	300-800	18-22	180	JA	Vend først i ½ tsk. olie
Kage	300	20-25	160	NEJ	Brug en kageform
Muffins	300	15-18	200	NEJ	Brug en kageform
Steak	200-500	8-12	180	NEJ	
Svinekoteletter	200-500	10-14	180	NEJ	
Kyllingetromler	200-500	18-20	180	NEJ	
Kyllingebryst	200-500	10-15	180	NEJ	

Tips

- Mindre ingredienser kræver normalt en lidt kortere forberedelsestid end de større ingredienser.
- En større mængde ingredienser kræver kun en lidt længere forberedelsestid, en mindre mængde ingredienser kræver kun en lidt kortere forberedelsestid.
- Omrykning af mindre ingredienser halvvejs i forberedelsestiden optimerer resultatet og kan hjælpe med at forhindre ujævnt stegte ingredienser.

- Tilsæt lidt olie til friske kartofler og opnå et sprødt resultat. Steg ingredienserne i frituren få minutter, efter olien er tilføjet.
- Forbered ikke meget fedtede ingredienser, såsom pølser i frituregryden.
- Snacks, der kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i frituregryden.
- Den optimale mængde til at tilberede sprøde pommefrites er 500 gram.
- Brug færdiglavet dej til en hurtig og nem tilberedning af fyldte snacks. Færdiglavet dej kræver også en kortere forberedelsestid end hjemmelavet dej.
- Sæt en bageplade eller ovnskål i friturekurven, hvis der skal bages en kage eller quiche, eller hvis der skal steges skrøbelige ingredienser eller fyldte ingredienser.
- Man kan også bruge frituregryden til at genopvarme ingredienser. For opvarmning af ingredienser indstilles temperaturen til 150 grader i op til 10 minutter.

Bemærk: Tillæg 3 minutter til forberedelsestiden, hvis apparatet er koldt.

Rengøring

- Rengør apparatet efter brug hver gang.
 - Rengør ikke kurv og indersiden af apparatet med metal-køkkenredskaber eller slibende rengøringsmidler, da dette kan beskadige den ikke-klæbende belægning.
1. Tag stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle af.
 2. Tør ydersiden af apparatet med en fugtig klud.
 3. Rengør oliepladen og kurven med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
 4. Den resterende snavs kan fjernes med en affedtningsvæske.
- Bemærk:** Oliepladen og kurven kan vaskes i en opvaskemaskine.
- Tip:** Hvis snavs sidder fast i kurven eller i bunden af oliepladen, skal man fylde pladen med varmt vand.
5. Rengør indersiden af apparatet med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
 6. Rengør varmeelementet med en rengøringsbørste, så madrester fjernes.

Opbevaring

1. Tag stikket ud af stikkontakten og vent på, at det er helt afkølet.
2. Sørg for, at alle dele er rengjorte og tørre.

Garanti

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

Korrekt affaldshåndtering

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



 **CHAMPION**

Champion®
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden
info@champion.se
Designed in Sweden | Assembled in China



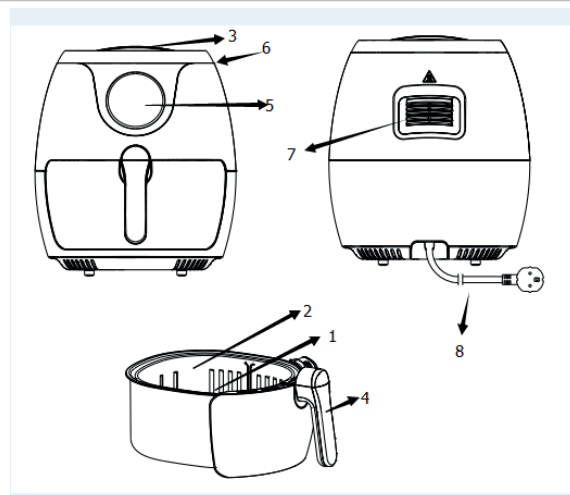
Viktige sikkerhetstiltak

Vennligst les denne bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet, siden skader kan oppstå ved feil bruk.

- NO
1. Ikke legg beholderen i vann eller noen annen væske.
 2. Unngå at noen væske trenger inn i apparatet for å unngå elektrisk sjokk eller kortslutning.
 3. Hold alle ingrediensene i kurven for å unngå kontakt med varmeelementene.
 4. Ikke dekk luftinntaket og -uttaket når apparatet er i bruk.
 5. Å fylle oljedryppplaten med olje kan føre til brannfare.
 6. Ikke rør innsiden av apparatet mens det er i bruk.
 7. Sjekk om spenningen som er anvist på apparatet passer med den lokale spenningen.
 8. Ikke bruk apparatet hvis det er noen skader på støpselet, ledningen eller på andre deler.
 9. Ikke gå til en uautorisert person for å erstatte eller reparere en skadet ledning.
 10. Hold apparatet og ledningene utenfor rekkevidde for barn.
 11. Hold ledningen unna varme overflater.
 12. Ikke plugg apparatet til en stikkontakt som ikke er jordet. Sørg alltid for at støpselet er satt riktig inn i stikkontakten.
 13. Ikke koble apparatet til et eksternt tidsur.
 14. Ikke sett apparatet på eller i nærheten av brennbare materialer som en duk eller en gardin.
 15. Ikke sett apparatet mot en vegg eller et annet apparat. Hold minst 10 cm avstand rundt baksiden og sidene og 10 cm over apparatet.
 16. Ikke sett noe oppå apparatet.
 17. Ikke bruk apparatet til noe annet enn det som står beskrevet i denne bruksanvisningen.
 18. Ikke la apparatet være i bruk uten tilsyn.
 19. Under varmluftsriteringen vil varm damp slippe ut gjennom luftuttaket. Hold hender og ansikt på trygg avstand fra dampen og fra luftuttaket. Vær også obs på varm damp og luft når du fjerner kurven fra apparatet.
 20. Alle tilgjengelige overflater kan bli varme under bruk.
 21. Koble øyeblikkelig fra dersom du ser mørk røyk komme fra apparatet. Vent til røyken har stoppet før du fjerner kurven fra apparatet.
 22. Sørg for at apparatet er plassert på en horisontal, jevn og stabil overflate.
 23. Dette apparatet er kun designet for husholdningsbruk.
 24. Garantien er ugyldig hvis apparatet brukes til profesjonelle eller semi-profesjonelle formål, eller hvis det ikke brukes i henhold til bruksanvisningen.
 25. Plugg alltid apparatet ut når det ikke er i bruk.
 26. Apparatet trenger rundt 30 minutter til avkjøling for å kunne håndtere og rengjøre det på en trygg måte.

Generell beskrivelse

1. Panne
2. Kurv
3. Knapp
4. Håndtak
5. Skjerm (kontrollpanel)
6. Luftinntak
7. Luftuttak
8. Ledning



Automatisk avslåing

- Apparatet har et innebygd tidsur, og vil slå seg automatisk av når tidsuret når null. Du kan slå av apparatet manuelt ved å skru tidsurbryteren mot klokken til null.

Før første gangs bruk

1. Fjern alt innpakningsmateriale og klistremerker og etiketter.
2. Rengjør kurven og oljedryppplaten med varmt vann, litt vaskemiddel og en ikke-skurende svamp. Disse delene kan vaskes i oppvaskmaskinen.
3. Rengjør innsiden og utsiden av apparatet med en klut.

Bruk av apparatet

1. Sett apparatet på en stabil, horisontal og jevn overflate. Ikke sett apparatet på en ikke-varmebestandig overflate.
2. Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
3. Bruk kurvhåndtaket og dra kurven ut av luftfrityrkokeren.
4. Legg ingrediensene i kurven.

Merk: Ikke overstig MAKS-indikasjonen (se «innstillinger»-delen i dette kapittelet), siden dette kan påvirke kvaliteten til maten.

5. Dra kurven tilbake i luftfrityrkokeren og lukk døren.
6. Skru temperaturbryteren til den riktige temperaturen. Se "innstillinger"-delen i dette kapittelet for å finne riktig temperatur.
7. Finn den rette tilberedningstiden for ingrediensene (se «innstillinger»-delen i dette kapittelet).
8. For å skru på apparatet, vri tidsurbryteren til den rette tilberedningstiden.

Merk: Legg til 3 minutter til tilberedningstiden hvis apparatet er kaldt

Merk: Du kan også forvarme apparatet uten noen ingredienser. Vri i det tilfellet tidsurbryteren til over 3 minutter, og vent til oppvarmingslyset slutter å lyse (etter ca 3 minutter). Fyll deretter kurven og vri tidsurbryteren til den rette tilberedningstiden.

- På-lyset og oppvarmingslyse vil slås på.
- Tidsuret begynner å telle ned til den gitte tilberedningstiden.
- Under den varme luftfriteringsprosessen vil oppvarmingslyset slås av og på av og til. Dette indikerer at varmeelementet har slått seg på og av for å opprettholde den valgte temperaturen.

9. Noen ingredienser må ristes halvveis i tilberedningstiden (se «innstillinger»-delen i dette kapittelet). For å gjøre dette, dra kurven ut av apparatet med håndtaket og rist det. Skyv deretter kurven tilbake til frityrkokeren.

Tips: Hvis du stiller tidsuret inn på halv tilberedningstid må du riste ingrediensene når du hører tidsuret ringe. Dette betyr imidlertid at du må stille tidsuret inn på nytt for resten av tilberedningen etter ristingen.

10. Når du hører tidsuret ringe er tilberedningstiden over. Dra kurven ut av apparatet og sett den på den varmebestandige holderen.

Merk: Du kan også skru av apparatet manuelt. For å gjøre dette, vri temperaturbryteren til 0.

11. Sjekk om ingrediensene er ferdige. Hvis de ikke er ferdige enda, skyv kurven enkelt tilbake i apparatet og still tidsuret inn et par ekstra minutter.
12. Tøm kurven i en skål eller på en tallerken. Når en runde med ingredienser er ferdig, er friturekokeren umiddelbart klar til å tilberede neste runde.

Tips: For å fjerne store eller skjøre ingredienser, løft ingrediensene ut fra kurven med en tang.

NO

Innstillinger

Tabellen under vil hjelpe deg med å velge grunninnstillingene for ingredienser.

Merk: Husk at disse innstillingene er indikasjoner. Siden ingredienser varierer i opphav, størrelse, form og merke, kan vi ikke garantere for de beste innstillingene for ingrediensene dine.

Matvare	Vekt (g)	Tid (min)	Temp (C)	Rist	Merk
Tynne pommes frites (frosne)	300-700	9-16	200	JA	
Tykke pommes frites (frosne)	300-700	11-20	200	JA	
Hjemmelagde pommes frites	300-800	16-20	200	JA	Bland maten først med ½ ts olje
Hjemmelagde potetbåter	300-800	18-22	180	JA	Bland maten først med ½ ts olje
Kake	300	20-25	160	NEI	Bruk en kakeform
Muffins	300	15-18	200	NEI	Bruk en kakeform
Biff	200-500	8-12	180	NEI	
Svinekotelett	200-500	10-14	180	NEI	
Kyllinglår	200-500	18-20	180	NEI	
Kyllingbryst	200-500	10-15	180	NEI	

Tips

- Mindre ingredienser krever vanligvis en litt kortere tilberedningstid enn større ingredienser.
- En større mengde ingredienser krever kun en litt lengre tilberedningstid. En mindre mengde ingredienser krever kun en litt kortere tilberedningstid.
- Å riste mindre ingredienser halvveis i tilberedningstiden optimaliserer resultatet og kan hjelpe til å motvirke ujevnt friterte ingredienser.

- Tilsett litt olje til ferske poteter for et sprøstekt resultat. Friter ingrediensene i frityrkokeren i løpet av et par minutter etter at du tilsetter oljen.
- Ikke tilbered svært oljete ingredienser som pølser i frityrkokeren.
- Snacks som kan tilberedes i ovnen kan også tilberedes i frityrkokeren.
- Den optimale mengden for å lage sprø pomes frites er 500 gram.
- Bruk ferdigdeig for å lage fylt snacks på en rask og enkel måte. Ferdigdeig krever også en kortere tilberedningstid enn hjemmelaget deig.
- Sett en bakeform i frityrkurven hvis du vil bake en kake eller quiche, eller hvis du vil fritere skjøre ingredienser eller fylte ingredienser.
- Du kan også bruke frityrkokeren til å varme opp ingredienser/tidligere tilberedt mat igjen. For å oppvarming, sett temperaturen til 150 grader i opptil 10 minutter.

Merk: Legg til 3 minutter til tilberedningstiden hvis du begynner friteringen mens frityrkokeren fremdeles er kald.

Rengjøring

- Rengjør apparatet etter hver gangs bruk.
- Ikke rengjør kurven og innsiden av apparatet med metallredskaper eller slipende rengjøringsmidler, siden dette kan skade non-stick-belegget på dem.

1. Fjern støpselet fra stikkkontakten og la apparatet avkjøles.
2. Tørk utsiden av apparatet med en fuktig klut.
3. Rengjør oljedrypplaten og kurven med varmt vann, litt vaskemiddel og en ikke-slipende svamp.
4. Du kan fjerne gjenværende smuss med avfettende midler.

Merk: Oljedrypplaten og kurven tåler oppvaskmaskin.

Tips: Hvis smuss setter seg fast i kurven eller på bunnen av oljedrypplaten, fyll platen med varmt vann.

5. Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en ikke-slipende svamp.
6. Rengjør varmeelementet med en oppvaskkost for å fjerne matrester.

Oppbevaring

1. Koble fra apparatet og vent til det er helt avkjølt.
2. Sørg for at alle delene er rene og tørre.

Garanti

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

Korrekt avfallshåndtering

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



CHAMPION

Champion ©
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden
info@champion.se
Designed in Sweden | Assembled in China



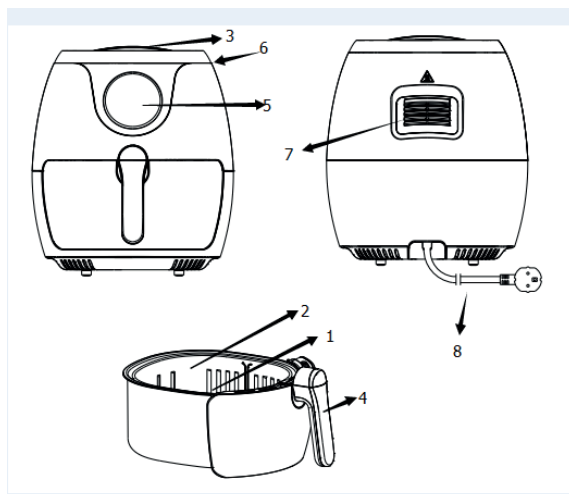
Tärkeitä turvaohjeita

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen kuin käytät laitetta, sillä vääränlainen käyttö saattaa johtaa vaaratilanteisiin.

1. Älä upota runkoa veteen tai muuhun nesteeseen.
2. Vältä nesteiden pääsyä laitteeseen sähköiskun ja oikosulun ehkäisemiseksi.
3. Pidä kaikki ainesosat korissa välttääksesi kontaktin lämpövastusten kanssa.
4. Älä peitä ilmanottoaukkoa tai ilmanpoistoaukkoa, kun laite on käynnissä.
5. Öljynkeräysastian täytyminen öljyllä saattaa aiheuttaa tulipalon vaaran.
6. Älä koske laitteen sisäosaan sen ollessa käynnissä.
7. Tarkista, että laitteessa ilmoitettu jännite vastaa paikallisen virtalähteen jännitettä.
8. Älä käytä laitetta, jos sen pistoke, virtajohto tai muut osat ovat vahingoittuneet.
9. Älä anna valtuuttamattomien henkilöiden korvata tai korjata vahingoittunutta virtajohtoa.
10. Pidä laite ja sen virtajohto lasten ulottumattomissa.
11. Pidä virtajohto kaukana kuumista pinnoista.
12. Älä kytke laitetta maadoittamattomaan pistorasiaan. Varmista aina, että pistoke on asetettu pistorasiaan kunnolla.
13. Älä yhdistä laitetta ulkoiseen ajastimeen.
14. Älä aseta laitetta syttyvien materiaalien, kuten pöytäliinojen tai verhojen, päälle tai läheisyyteen.
15. Älä aseta laitetta seinää tai toista laitetta vasten. Jätä vähintään 10cm vapaata tilaa laitteen taakse ja sivuille sekä 10cm vapaata tilaa laitteen yläpuolelle.
16. Älä aseta mitään laitteen päälle.
17. Älä käytä laitetta millään muulla kuin tässä ohjekirjassa kuvatulla tavalla.
18. Älä anna laitteen olla päällä ilman valvontaa.
19. Kuuma ilmafriteeraus ollessa käynnissä, kuumaa höyryä vapautuu ilmanpoistoaukoista. Pidä kädet ja kasvot turvallisen etäisyyden päässä kuumasta höyrystä ja ilmanpoistoaukoista. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös ottaessasi korin ulos laitteesta.
20. Kaikki pinnat, joihin voi olla kosketuksissa, voivat kuumentua käytön aikana.
21. Irrota laite verkkovirrasta heti, jos näet laitteesta tulevan tummaa savua. Odota, että savun tulo lakkaa ennen kuin nostat korin laitteesta.
22. Varmista, että laite on asetettu vaakasuoralle, tasaiselle ja vakaalle tasolle.
23. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön.
24. Takuu ei ole voimassa, jos laitetta käytetään ammattilais- tai puoliammattilaistarkoituksiin, tai jos sitä ei käytetä ohjeiden mukaisesti.
25. Irrota laite aina virtalähteestä, kun et käytä sitä.
26. Laite tarvitsee noin 30 minuuttia jäähtyä turvallista käsittelyä tai puhdistamista varten.

Yleinen kuvaus

1. Pannu
2. Kori
3. Painike
4. Kahva
5. Näyttö (ohjauspaneeli)
6. Ilmanottoaukko
7. Ilmanpoistoaukko
8. Pääjohto



Automaattinen virrankatkaisu

- Laitteessa on sisäänrakennettu ajastin, joka sulkee laitteen automaattisesti sen saavuttaessa nollan. Voit sulkea laitteen manuaalisesti kääntämällä nuppia vastapäivään nollaan.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Poista kaikki pakkausmateriaali sekä tarrat ja etiketit.
2. Puhdista kori ja öljynkeräysastia kuumalla vedellä, pienellä määrällä puhdistusainetta ja hankaamattomalla sienellä. Nämä osat on turvallista pestä astianpesukoneessa.
3. Pyyhi laitteen sisä- ja ulko-osat liinalla.

Laitteen käyttäminen

1. Aseta laite vakaalle, vaakasuoralle ja tasaiselle pinnalle. Älä aseta laitetta kuumuutta kestävämmälle pinnalle.
2. Yhdistä pääpistoke maadoitettuun pistorasiaan.
3. Käytä korin kahvaa ja vedä kori ulos ilmafriteeraajasta.
4. Aseta ruoka-aineet koriin.

Huom: Älä ylitä MAX-merkintää (katso kohta "asetukset" tässä osiossa), sillä tämä saattaa vaikuttaa ruuan laatuun.

5. Aseta kori takaisin ilmafriteeraajaan ja sulje luukku.
6. Käännä lämpötilan nappi oikeaan lämpötilaan. Katso kohta "Asetukset" tässä osiossa tietääk sesi oikean lämpötilan.
7. Päätä tarvittava valmistusaika raaka-aineille (katso kohta 'Asetukset' tässä osiossa).
8. Kytkeäksesi laitteen päälle, käännä ajastimen nappi halutun valmistusajan kohdalle.

Huom: Lisää valmistusaikaan 3 minuuttia, jos laite on kylmä.

Huom: Voit myös esilämmittää laitteen ilman ainesosia sen sisällä. Tässä tapauksessa käännä ajastimen nuppia yli 3 minuutin kohdalle ja odota, että lämmitysvalo sammuu (noin 3 minuutin jälkeen). Täytä sitten kori ja käännä ajastimen nappi oikeaan valmistusaikaan.

- Virta päällä -valo ja lämmitysvalo syttyvät.
 - Ajastimen aika alkaa kulumaan asetetusta ajasta alaspäin.
 - Ilmafriteerauksen aikana lämpiämisen merkkivalo syttyy ja sammuu ajoittain. Tämä tarkoittaa sitä, että lämpövastus kytkeytyy päälle ja pois päältä valitun lämpötilan säilyttämiseksi.
9. Joitakin ruoka-aineita tarvitsee ravistaa valmistuksen puolivälissä (katso kohta 'Asetukset' tässä osiossa). Ota kori ulos laitteesta kahvan avulla ja ravista sitä. Aseta kori tämän jälkeen takaisin friteeraajaan.

Vinkki: Jos asetat ajastimeen puoleen valmistusajasta, voit ravistaa ainesosia kun kuulet ajastimen kellon soivan. Tämä tarkoittaa sitä, että ravistamisen jälkeen sinun tulee asettaa jäljellä oleva aika uudestaan ajastimeen.

10. Kun kuulet ajastimen kellon soivan, asetettu valmistusaika on kulunut. Nosta kori laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.

Huom: Voit myös sammuttaa laitteen manuaalisesti kääntämällä lämmön säätönupista kohtaan 0.

11. Tarkista, että ruoka-aineet ovat valmiita. Jos ne eivät ole, aseta kori takaisin laitteeseen ja aseta ajastimeen muutama lisäminuutti.
12. Tyhjennä kori kulhoon tai lautaselle. Kun annos aineksia on valmis, laite on heti valmiina toisen annoksen valmistamiseen.

Vinkki: Ottaaksesi suuria tai helposti hajoavia ruoka-aineita pois, nosta ne korista pihtien avulla.

Asetukset

Alla oleva taulukko auttaa sinua valitsemaan perusasetukset eri aineksille.

Huom: Ota huomioon, että nämä asetukset ovat suuntaa antavia. Koska ainesosat vaihtelevat alkuperän, koon, muodon ja tuotemerkin mukaan, emme voi taata parhaita asetuksia juuri sinun ainesosillesi.

Ruoka-aine	Paino (g)	Aika (min)	Lämpötila (C)	Ravistus	Huomioita
Ohuet ranskalaiset (pakaste)	300-700	9-16	200	KYLLÄ	
Paksut ranskalaiset (pakaste)	300-700	11-20	200	KYLLÄ	
Itsetehdyt ranskalaiset	300-800	16-20	200	KYLLÄ	Sekoita ruokaan ensin ½ tl öljyä
Itsetehdyt lohkopaperit	300-800	18-22	180	KYLLÄ	Sekoita ruokaan ensin ½ tl öljyä
Kakku	300	20-25	160	EI	Käytä kakkuvuokaa
Muffinssit	300	15-18	200	EI	Käytä kakkuvuokaa
Pihvi	200-500	8-12	180	EI	
Porsaankylykset	200-500	10-14	180	EI	
Kanankoivet	200-500	18-20	180	EI	
Kananrintafilee	200-500	10-15	180	EI	

Vinkkejä

- Pienemmät ainesosat tarvitsevat yleensä lyhyemmän valmistusajan kuin isommat tuotteet.
- Suurempi määrä raaka-aineita vaatii vain hieman pidemmän valmistusajan, ja pienempi määrä raaka-aineita puolestaan lyhyemmän valmistusajan.
- Pienempien ainesosien ravistaminen paistamisen puolivälissä optimoi tulokset ja voi ehkäistä ruuan paistumista epätasaisesti.

- Lisää hieman öljyä tuoreisiin perunoihin saadaksesi rapean lopputuloksen. Paista raaka-aineet friteeraajassa muutaman minuutin kuluttua siitä, kun olet lisännyt öljyn.
- Älä valmista tällä laitteella hyvin rasvaisia ruoka-aineita, kuten makkaroita.
- Naposteltavat, jotka voi valmistaa uunissa, voi myös valmistaa friteeraajassa.
- Optimaalinen määrä rapeiden ranskalaisten valmistamiseen on 500 grammaa.
- Käytä valmistaikinaa täytettyjen naposteltavien helppoon valmistukseen. Valmistaikina tarvitsee myös lyhyemmän valmistusajan kuin itsetehty taikina.
- Aseta kakkuvuoka tai uunipelti friteerauskoriin, jos haluat valmistaa kakun tai piirakan, tai jos haluat paistaa helposti hajoavia raaka-aineita tai täytettyjä ruokia.
- Voit käyttää friteeraajaa myös ruoka-aineiden uudelleenlämmitykseen. Lämmittääksesi ruokia uudelleen, aseta niiden lämpötilaksi 150 C ja ajaksi maksimissaan 10 minuuttia.

Huom: Lisää valmistusaikaan 3 minuuttia, jos aloitat paistamisen, kun friteeraaja on vielä kylmä.

Puhdistaminen

- Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.
 - Älä puhdista koria tai laitteen sisäosia metallisilla välineillä tai hankaavilla puhdistusaineilla, sillä tämä saattaa vahingoittaa osien tarttumaton pinnoitetta.
1. Irrota rungon pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
 2. Pyyhi laitteen ulkopinta kostealla rätillä.
 3. Puhdista öljynkeräysastia ja kori kuumalla vedellä, miedolla puhdistusaineella ja hankaamat tomalla sienellä.
 4. Voit puhdistaa jäljelle jäävän lian rasvanpoistoaineella.

Huom: Öljynkeräysastia ja kori ovat astianpesukoneen kestäviä.

Vinkki: Jos koriin tai öljynkeräysastiaan on pinttynyt likaa, täytä keräysastia kuumalla vedellä.

5. Puhdista laitteen sisäosa kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.
6. Puhdista lämpövastus puhdistusharjalla ruokajäämien poistamiseksi.

Säilytys

1. Irrota laite virtalähteestä ja anna sen jäähtyä kokonaan.
2. Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.

Takuu

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

Oikea hävittäminen

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



CHAMPION

Champion®
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden
info@champion.se
Designed in Sweden | Assembled in China

