



CHAF220

USER MANUAL



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

Read this Manual carefully before use



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE!
2. Check that the voltage in your home corresponds to that stated on the appliance.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electrical shock, fire or personal injury, do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. As a rule, this appliance is not intended to be used by children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, turn any control to "off" (or 0), then remove the plug from wall outlet.
14. Do not use the appliance for anything other than intended use.
15. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the Air Fryer as they may create a fire or risk of electric shock.
16. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
17. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
18. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
19. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this appliance when not in use.
20. Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic, and the like.
21. Do not cover the cooking basket or any part of the Air Fryer with metal foil. This causes overheating of the Air Fryer.
22. Do not leave unit unattended when in use.
23. Use extreme caution when removing the basket or basket holder and disposing of hot grease.
24. The Air Fryer can be turned off while using any of the functions by pressing the on/off button.
25. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
26. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
27. Do not place the appliance against a wall or against other appliances.
28. Leave at least 6 inches (15 cm) of free space on the back, sides and above the appliance.

Caution!

- Always place the appliance on a horizontal, level, heat resistant and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for at least 30 minutes before handling or cleaning it.
- The appliance is equipped with a safety micro switch inside that will shut the appliance off automatically if the basket is removed during cooking.
- Never press the release button unless the basket holder is resting on a flat, level, and heat resistant surface!

EN

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS DESCRIPTION

1. Touchscreen digital control panel
2. Food basket
3. Food basket holder
4. Handle
5. Food basket release button with safety cover
6. Main Housing
7. Air inlet ring
8. Temperature increase button
9. Temperature decrease button
10. ON/OFF button
11. Mode selection button
12. Time decrease button
13. Time increase button



BEFORE FIRST USE

- EN
1. Unpack the appliance and its accessories (food basket, food basket holder,). Wash the accessories in hot, soapy water and then wipe them dry. Wipe the interior of the frying cavity with a damp cloth or sponge, and then dry with a paper towel. Make sure the cavity is dry before operating the unit.
 2. Position the Air Fryer on a flat, level and heat-resistant surface. Make sure that it is also positioned at least 6 inches (15 cm) away from any surrounding objects.
 3. It is recommended to let the Air Fryer heat for about 20 minutes without any food in it. This helps to eliminate grease that may have adhered during manufacturing, and to eliminate the "new" appliance smell.
 4. Ventilate the room during this period. When your Air Fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

Caution: When moving the Air Fryer, make sure that you hold it securely and support the base - do not rely on the food basket handle when moving the fryer!

OPERATING INSTRUCTIONS

Preparing for use:

1. Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface. Make sure that the surface is heat resistant and that the Air Fryer is also positioned at least 6 inches (15 cm) away from any surrounding objects.
2. Make sure that the food basket is securely placed inside the basket holder.
3. Insert the power plug into a wall socket. Your Air Fryer is now ready for use!

Caution!

- Do not fill the food basket or basket holder with oil or any other liquid, as this may cause a fire hazard.
- Never use the Air Fryer without the food basket in place.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact with the appliance's heating elements. Do not overfill the food basket.
- Do not cover the air inlet on the top or the air outlet on the back of the unit while the appliance is in use.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.
- Never immerse the unit's housing in water or rinse it under the tap.

Using the appliance:

1. Pull the handle to carefully remove the food basket holder from the Air Fryer.
2. Put the ingredients that you will be air-frying into the food basket and place the basket into the basket holder.

Note: Never fill the basket to capacity or exceed the recommended amounts as this could affect the quality of cooking.

3. Slide the basket back into the Air Fryer.

Caution! Never use the Air Fryer without the food basket and the food basket holder in it!

Caution! Do not touch the food basket, basket holder, or the inside of the Air Fryer during and immediately after use, as they get very hot. Only hold the food basket by its handle. Always use oven mitts. Unit is hot!

4. Determine the required preparation time and cooking temperature for the ingredients (see section 'Settings' after this chapter).
5. Press the red ON/OFF key to start the unit and adjust the time and temperature settings as desired.
6. Press the +/- time adjustment keys to increase or decrease the cooking time. A short press will increase or decrease the cooking time by 1 minute; a long press will increase or decrease the cooking time rapidly by increments of 1 minute.
7. Press the +/- temperature adjustment keys to increase or decrease the cooking temperature. A short press will increase or decrease the cooking temperature by 5 degrees, a long press will increase or decrease the temperature rapidly by increments of 5 degrees.
8. Press the ON/OFF key again to start air frying. Alternatively, selecting a time, temperature or preset will start the unit automatically after 5 seconds if no key is pressed afterwards.
9. The spinning "Fan" icon will turn on and start to blink continuously indicating that the fryer is working. The timer will start counting down the set time.
10. During the air frying process, the fan will continue blinking indicating that the air fryer is functioning. A noticeable click sound indicates when the set temperature has been reached and the heating element goes off. The click sound will be heard multiple times during operation indicating that the air fryer is maintaining the set temperature.
11. During cooking, excess oil and cooking juices from the ingredients will collect in the basket holder. This is to be expected.
12. Some recipes require shaking the food in the basket halfway through the set time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the basket out of the appliance using the handle. Then gently, but firmly, shake it. Slide the basket holder back into the Air Fryer and continue to cook.

Note: Because the rapid hot air technology instantly reheats the air inside of the appliance, pulling the basket briefly out of the appliance during hot air frying will not disturb the cooking process.

Tip: Sometimes, it is easier to divide cooking times into 2 phases for recipes that require the basket to be shaken mid-cooking. If you set the timer to half the required cooking time, you will hear the timer bell go off when you must shake the ingredients.

Tip: If you set the timer to the full cooking time, the timer bell will not go off until cooking is completed. You can pull the basket out at any time to check the cooking condition of the ingredients. The power will shut down automatically and resume after you slide the basket holder back into the appliance. Note that the timer stops counting down automatically in this situation.

13. When you hear the timer bell (5 beeps), the set preparation time has elapsed. Using oven mitts and the basket handle, pull the basket holder out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Note: You can also switch the appliance off at any time. To do this, simply press the ON/OFF key. The ON/OFF icon turns red while the fan continues to function for 15 seconds, cooling down the unit before shutting down.

14. Check to see if the ingredients are ready. If they are not ready, simply slide the basket back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.



Caution! After hot air frying, the basket, the basket holder and the ingredients will be hot! Depending on the type of the ingredients in the Air Fryer, steam may escape out of the unit. Be mindful of scalding and wear kitchen gloves for safety.

15. To detach the food basket from the basket holder, slide the protection cover until the button is fully visible and press on the basket release button.

Caution! Never press the release button unless the basket holder is resting on a flat, level, and heat resistant surface! The basket holder contains hot liquid. Risk of severe scalding!

16. Holding the basket by the handle, empty the air-fried food into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, you may use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket. Use tongs or utensils with heat-resistant plastic tips, as metallic tips or utensils may scratch the coating of the basket.

17. When a batch of food is ready, the Air Fryer is instantly ready for preparing another batch.

IMPORTANT: If you notice the fan is not operating once the product starts cooking (no noise or airflow), please discontinue usage immediately and contact Customer Service.

Using the preset menus:

- Short-cut preset functions are provided: FRIES, CUPCAKE, SHRIMP, CAKE, CHICKEN, STEAK, and FISH.
- To select a preset, press the M key repeatedly until the desired icon is selected. Press the ON/OFF key to start air frying. Alternatively, selecting a time, temperature or preset will start the unit automatically after 5 seconds if no key is pressed afterwards.
- The time and temperature settings can be adjusted at any time when using the preset menus.
- To change to a preset after the unit starts, press the ON/OFF key then press the M key to change to the desired preset. Press the ON/OFF key to restart the unit with the desired preset.

18. Remove the sticks from the bowl with your hands or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

Note: Do not tilt the bowl to pour the potato sticks into the basket. Transfer them with your hands or a kitchen utensil in smaller batches to prevent excess oil from collecting on the bottom of the pan.

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

- Any food that can be prepared in a traditional oven can also be prepared in an Air Fryer.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly air-fried food.
- 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 through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried food.
- If some foodstuffs tend to stick at the bottom of the basket, think to add some cooking oil spray in the basket prior to adding the ingredients to cook.
- Do not prepare very greasy ingredients, such as sausages, in the Air Fryer as the grease could catch fire.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Air Fryer within a few minutes after you add the oil.
- The optimal amount for preparing 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 the Air Fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile or filled ingredients. You can also use the Air Fryer to reheat food. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure to clean the appliance after each use!
- Switch the appliance off. Before cleaning, unplug the appliance from outlet and allow it to cool down completely.
- The basket and basket holder can be cleaned in hot water with mild detergent / dish soap, or in the dishwasher. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating. Rinse and dry thoroughly after cleaning.
- To remove baked-on food, fill the basket holder with hot, soapy water. Put the food basket in the pan and let the pan and the basket soak for about 10 minutes before cleaning in the sink.

Cleaning inside the cavity:

- Wipe the cavity with a damp cloth or sponge. Dry with a paper towel.
- Never use abrasive products in the cavity!
- Never immerse the appliance in water and make sure that no water or moisture penetrates the upper part of the Air Fryer.
- Clean the heating element inside the Air Fryer with a cleaning brush to remove any food residue.

Cleaning the air fryer's exterior:

- Wipe clean with a damp sponge or cloth. Wipe dry.
- NEVER use steel wool, metal scouring pads or abrasive cleaners, as they may damage the finish.
- Do not let any liquids enter the air inlet on the top of the Air Fryer.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Air Fryer does not work	1. The appliance is not plugged in. 2. You have not set the timer. 3. The basket holder is not properly locked.	1. Put the main plug in an earthed wall socket. 2. Adjust the setting to the required preparation time to switch on the appliance. 3. Push the basket holder back in the Smart Fryer properly.
The ingredients fried with the Smart Fryer are not done.	1. The ingredients fried with the Smart Fryer are not done. 2. The set temperature is too low. 3. The cooking time is too short.	1. Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly. 2. Adjust the setting to the required temperature setting (see section 'Settings') 3. Adjust the setting to the required preparation time (see section 'Settings')
Fried snacks are not crispy when they come out of the Smart Fryer.	1. You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	1. Use snacks made to be prepared in the oven, or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Cannot slide the basket into the appliance properly.	1. There is too much food in the basket. 2. The basket is not placed properly in the basket holder.	1. Do not fill the basket to capacity; refer to the "Setting" table above for maximum quantities. 2. Push the basket down into the basket holder until you hear a slight click.
White smoke comes out of the appliance.	1. White smoke comes out of the appliance. 2. The pan still contains grease residues from previous use.	1. When you fry greasy ingredients in the Smart Fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the result. 2. White smoke is caused by grease heating up in the basket holder; make sure you clean the basket and basket holder thoroughly after each use.

French fries are fried unevenly in the Smart Fryer.	1. You did not use the right type of potato. 2. You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	1. Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying. 2. Rinse the potato sticks thoroughly to remove starch from the outside of the sticks.
French fries are not crispy when they come out of the Smart Fryer.	1. The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	• Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. • Cut the potatoes into thinner sticks for a crispier result. • Add slightly more oil for a crispier result.

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



VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Vid användning av elektriska apparater ska grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas, däribland följande:

1. LÄS IGENOM ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING!

2. Kontrollera att nätspänningen i ditt hem överensstämmer med vad som står angivet på apparaten.
3. Vidrör inte heta ytor. Använd handtag och vred.
4. För att undvika elchocker, brand eller personskador, se till att apparaten, nätsladden och stickkontakten inte kommer i kontakt med vatten eller andra vätskor.
5. Att ha nära uppsikt är nödvändigt om apparaten används av eller bredvid barn. Som princip är denna apparat inte avsedd att användas av barn.
6. Koppla bort apparaten från eluttaget när den inte används, samt före rengöring. Låt apparaten svalna innan delar sätts på eller tas av.
7. Använd inte apparaten om nätsladden eller stickkontakten är skadade, om apparaten inte fungerar som den ska eller har skadats på något sätt. Lämna in apparaten till närmaste auktoriserade serviceställe för genomgång, reparation eller justering.
8. Användning av tillbehör som inte rekommenderats av apparatens tillverkare kan orsaka skador.
9. Använd inte apparaten utomhus.
10. Se till att nätsladden inte hänger ut över bänkskivor eller bordskanter, och att den inte vidrör heta ytor.
11. Placera inte apparaten på eller nära en tänd gasspis eller elektriska värmekällor eller i en uppvärmd ugn.
12. Extrem försiktighet måste vidtas när en apparat med het olja eller andra heta vätskor flyttas.
13. För att koppla bort apparaten, vrid inställningen till "off" (eller 0). Dra sedan ut stickkontakten från vägguttaget.
14. Använd inte apparaten för något annat än vad den är avsedd för.
15. Större livsmedel eller metallredskap får inte placeras i Air Fryern då detta kan orsaka brand eller risk för elchocker.
16. Brand kan uppstå om apparaten, då den används, täcks över eller vidrör brandfarliga material, såsom gardiner, draperier, väggar och liknande. Placera inte någonting ovanpå apparaten då den används.
17. Rengör inte apparaten med stålull. Delar av stålullen kan lossna och komma i kontakt med apparatens elektriska komponenterna och orsaka elchock.
18. Extrem försiktighet måste vidtas när man använder behållare som är gjorda av annat än metall och glas.
19. Förvara inga andra föremål än de av tillverkaren rekommenderade tillbehören i apparaten när den inte används.
20. Placera inga av följande material i apparaten: papper, papp, plast eller liknande.
21. Täck inte över korgen eller någon del av Air Fryern med metallfolie. Detta kan orsaka överhettning av Air Fryern.
22. Ha alltid uppsikt över apparaten när den används.
23. Var alltid ytterst försiktig när korgen eller korghållaren tas ut för att avlägsna hett fett.
24. Air Fryern kan stängas av medan någon av funktionerna är i gång. Detta görs genom att trycka på on/off-knappen.
25. När man steker med het luft släpps het ånga ut genom utblåsets öppningar. Håll händer och ansikte på ett säkert avstånd från ångan och utblåsets öppningar. Var också uppmärksam på het ånga och luft när pannan tas bort från apparaten.
26. Koppla omedelbart bort apparaten från eluttaget om svart rök kommer ut från apparaten. Vänta tills rökutvecklingen avstannat innan pannan avlägsnas från apparaten.
27. Ställ inte apparaten mot en vägg eller mot andra apparater.
28. Lämna ett fritt utrymme på minst 15 cm bakom, vid sidorna av och över apparaten.



Varning!

- Placera alltid apparaten på ett horisontellt, plant, värmetåligt och stabilt underlag.
- Apparaten är endast avsedd att användas i vanlig hemmiljö.
- Dra alltid ut nätsladden efter användning.
- Låt apparaten svalna i minst 30 minuter innan den hanteras eller rengörs.
- Apparaten är utrustad med en mikrosäkerhetsbrytare som stänger av apparaten automatiskt om korgen avlägsnas under tillagning.
- Tryck aldrig på frigöringsknappen om korghållaren inte står på ett slätt, plant och värmetåligt underlag.

SV

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

ENDAST FÖR BRUK I VANLIG HEMMILJÖ

BESKRIVNING AV APPARATENS DELAR

1. Digital kontrollpanel med touchskärm
2. Korg
3. Korghållare
4. Handtag
5. Korgens frigöringsknapp med säkerhetsskydd
6. Kåpa
7. Luftintag
8. Knapp för ökning av temperaturen
9. Knapp för minskning av temperaturen
10. ON/OFF-knapp
11. Knapp för val av förinställd snabbvalsmeny (M-knapp)
12. Knapp för reducering av tiden
13. Knapp för ökning av tiden



FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- SV
1. Packa upp apparaten och dess tillbehör (korg, korghållare). Rengör tillbehören med diskmedel och varmt vatten och torka dem sedan torra. Torka av insidan av luftfritösen med en fuktig trasa eller svamp och torka sedan torrt med hushållspapper. Se till att insidan av luftfritösen är helt torr innan apparaten används.
 2. Ställ Air Fryern på ett slätt, plant och värmetåligt underlag. Se också till att den står på minst 15 cm avstånd från kringliggande föremål.
 3. Det rekommenderas att Air Fryern värms upp under ca 20 minuter utan mat i korgen. Detta tjänar till att få bort fett som kan finnas kvar från tillverkningen samt att avlägsna den typiska lukten av en ny apparat.
 4. Vädra rummet när processen ovan genomförs. När Air Fryern värms upp för första gången kan den avge svag rök och odör. Detta är normalt för de flesta värmeapparater och påverkar inte apparatens säkerhet.

Varning: Håll Air Fryern stadigt och stötta den underifrån när den flyttas – lita inte på korghandtagen när luftfritösen flyttas.

ANVÄNDARINSTRUKTIONER

Förberedelser inför användning:

1. Ställ apparaten på ett stabilt, horisontellt och jämnt underlag. Säkerställ att underlaget är värmetåligt och att Air Fryern är placerad minst 15 cm från kringliggande föremål.
2. Se till att korgen är ordentligt placerad inne i korghållaren.
3. Sätt stickkontakten i vägguttaget. Din Air Fryer är nu klar att använda!

Varning!

- Fyll inte korgen eller korghållaren med olja eller andra vätskor då detta medför brandrisk.
- Använd aldrig Air Fryern om korgen inte sitter på plats.
- Se till att alla ingredienser är placerade i korgen för att därmed undvika kontakt med apparatens värmeelement. Fyll inte korgen för mycket.
- Täck inte över luftintaget upptill eller utblåset baktill på apparaten medan den används.
- Vidrör inte apparatens insida medan den används.
- Sänk aldrig ner apparatens kåpa i vatten. Skölj den heller inte under rinnande vatten.

Användning av apparaten:

1. Dra i handtaget för att försiktigt avlägsna korghållaren från Air Fryern.
2. Lägg ingredienserna som ska luftfriteras i korgen och placera korgen i korghållaren.

Obs: Fyll aldrig korgen till full kapacitet och överskrid aldrig den rekommenderade mängden, eftersom detta kan påverka tillagningskvaliteten.

3. Skjut tillbaka korgen in i Air Fryern.

Varning! Använd aldrig Air Fryern utan korgen eller korghållaren på plats

Fara! Vidrör inte korgen, korghållaren eller insidan av Air Fryern under, eller omedelbart efter användning, eftersom dessa blir mycket varma. Håll alltid korgen i dess handtag. Använd alltid grillvantar. Apparaten blir mycket varm!

4. Bestäm tillagningstid och -temperatur för de ingredienser du ska tillaga (se avsnitt "Inställningar" efter detta avsnitt).
5. Tryck på den röda ON/OFF-knappen för att slå på apparaten och justera tids- och temperaturinställningarna efter behov.
6. Tryck på tidsinställningsknapparna +/- för att öka eller minska tillagningstiden. En snabb tryckning ökar eller minskar tillagningstiden med 1 minut. En ihållande tryckning ökar eller minskar tillagningstiden snabbt med 1-minutsintervall.
7. Tryck på temperaturinställningsknapparna +/- för att öka eller minska tillagnings-temperaturen. En snabb tryckning ökar eller minskar tillagningstemperaturen med 5 grader. En ihållande tryckning ökar eller minskar tillagningstemperaturen snabbt med 5-gradersintervall.
8. Tryck på ON/OFF-knappen igen för att starta luftfritösen. Alternativt, om man väljer tid, temperatur eller förinställning utan att också trycka på någon annan knapp, kommer apparaten att starta automatiskt efter 5 sekunder.
9. Den roterande "Fläkt"-symbolen slås på och börjar blinka ihållande, vilket indikerar att luftfritösen är igång. Timern börjar räkna ner den inställda tiden.
10. Under luftfriteringsprocessen fortsätter fläkten att blinka som en indikation på att luftfritösen är igång. Ett märkbart klickljud hörs när den inställda temperaturen uppnåtts och värmeaggregatet slås av. Klickljudet hörs upprepade gånger under användningen, som en indikation på att luftfritösen upprätthåller den inställda temperaturen.
11. Under tillagning samlas överflödigt fett och vätskor från ingredienserna i korghållaren. Detta är normalt.
12. Vissa recept kräver att livsmedlen ska skakas i korgen under tillagningstiden (se avsnitt "Inställningar" efter detta avsnitt). Använd handtaget för att dra ut korgen från apparaten om ingredienserna ska skakas. Skaka sedan försiktigt men bestämt. Skjut tillbaka korghållaren in i Air Fryern och fortsatt tillagningen.

Obs: Eftersom snabbt cirkulerande varmluft omedelbart hettar upp luften inne i apparaten påverkas tillagningsprocessen inte av att korgen tillfälligt tas ut.

Tips: Ibland är det lättare att dela upp tillagningstiden i två faser för recept där korgen behöver skakas efter halva tillagningstiden. Om man ställer in timern på halva tillagningstiden hör man timern ringa när ingredienserna behöver skakas.

Tips: Om du ställer in timern på hela tillagningstiden kommer timern inte att ringa förrän tillagningen är klar. Du kan dra ut korgen när som helst för att kontrollera tillagningen. Strömmen stängs av automatiskt och slås på igen när man skjuter in korghållaren in i apparaten. Observera att timern stoppar den automatiska nedräkningen i denna situation.

13. När timerklockan ljuder (5 pip) är tillagningstiden uppnådd. Använd grillvantar och håll i korghandtaget för att dra ut korghållaren från apparaten och placera korgen på ett värmetåligt underlag.

Obs: Apparaten kan slås av när som helst. Gör detta genom att trycka på ON/OFF-knappen. ON/OFF-symbolen blir röd och fläkten fortsätter i 15 sekunder för att kyla ner apparaten innan den stängs av helt.

14. Kontrollera om ingredienserna är klara. Om dom inte är klara, skjut då helt enkelt tillbaka korgen in i apparaten och sätt timern på ytterligare några minuter.

Fara! Vid varmluftsfritering blir korgen, korghållaren och ingredienserna mycket heta! Beroende på vilka livsmedel som finns i Air Fryern kan ånga komma ut från apparaten. Var uppmärksam på skållningsrisken och använd grillvantar av säkerhetsskäl.

15. För att frigöra korgen från korghållaren skjuts skyddslocket åt sidan tills knappen är fullt synlig. Tryck därefter på korgens frigöringsknapp.

Fara! Tryck aldrig på frigöringsknappen utom när korghållaren ställts på ett slätt, plant och värmetåligt underlag! Korghållaren innehåller het vätska. Det finns risk för allvarliga skållningsskador.

16. Håll korgen i handtaget och töm ut den luftfriterade maten i en skål eller på en tallrik.

Tips: För att lyfta ut stora, ömtåliga ingredienser kan man behöva använda en mattång. Använd en tång eller ett redskap med värmetålig plastbeläggning, eftersom metallspetsar och redskap kan repa korgens beläggning.

17. När en sats med ingredienser är färdigtillredd är Air Fryern omedelbart klar att användas för tillredning av ytterligare en sats.

VIKTIGT: Om du upptäcker att fläkten inte går igång när apparaten startar tillagningen (inget ljud eller luftflöde), upphör omedelbart att använda apparaten och kontakta kundservice.

Användning av förinställda menyer:

- Följande förinställda snabbvalsmenyer finns: POMMES FRITES, MUFFINS, RÄKOR, BAKA, KYCKLING, BIFFSTEK och FISK.
- För att välja en förinställning, tryck på M-knappen upprepade gånger tills den önskade symbolen visas. Tryck på ON/OFF-knappen för att starta luftfriteringen. Alternativt, om man väljer tid, temperatur eller förinställning utan att också trycka på någon annan knapp, kommer apparaten att starta automatiskt efter 5 sekunder.
- Tids- och temperaturinställningarna kan ändras närsomhelst när de förinställda menyerna används.
- För att ändra en förinställning efter att apparaten startats, tryck på ON/OFF-knappen och tryck sedan på M-knappen för att ändra och välja en annan förinställning. Tryck på ON/OFF-knappen för att återstarta apparaten med den nya förinställningen.

18. Använd händerna eller ett köksredskap för att ta bort potatisstavarna från skålen så att överflödiga olja stannar kvar i skålen. Lägg potatisstavarna i korgen.

Note: Tippa inte skålen för att hålla pommes fritesen ner i korgen. Flytta dem i mindre omgångar med händerna eller ett köksredskap för att undvika att överflödiga olja samlas i botten av pannan.

INSTÄLLNINGAR

Tabellen nedan hjälper dig att välja grundinställningarna för den mat du ska tillreda.

Obs: Tänk på att dessa inställningar inte är exakta. Eftersom ingredienser skiljer sig i ursprung, storlek, form och även mellan varumärken, kan vi inte garantera att dessa är de bästa inställningarna för dina ingredienser.

Ingredienser	Vikt (g)	Tid (minuter)	Temp (C)	Skaka	Obs
Tunna pommes frites (frusna)	300-700	9-16	200	JA	
Tjocka pommes frites (frusna)	300-700	11-20	200	JA	

Hemgjorda pommes frites	300-800	16-20	200	JA	Blanda först livsmedlet med ½ tsk olja
Hemgjorda potatis-klyftor	300-800	18-22	180	JA	Blanda först livsmedlet med ½ tsk olja
Baka	300	20-25	160	NEJ	Använd bakform
Muffins	300	15-18	200	NEJ	Använd bakform
Biff	200-500	8-12	180	NEJ	
Fläskkotletter	200-500	10-14	180	NEJ	
Kycklingklubbor	200-500	18-20	180	NEJ	
Kycklingbröst	200-500	10-15	180	NEJ	

Tips

- All mat som kan tillredas i en konventionell ugn kan också tillredas i en Air Fryer.
- Skaka mindre ingredienser efter halva tillredningstiden för bästa resultat och för att undvika att maten blir ojämnt luftfriterad.
- En större mängd ingredienser kräver endast en något längre tillredningstid, och en mindre mängd ingredienser kräver endast en något kortare tillredningstid.
- Skaka mindre ingredienser efter halva tillredningstiden för bästa resultat och för att undvika att maten blir ojämnt friterad.
- Om vissa livsmedel har en tendens att fastna i korgens botten, tänk då på att spraya lite matolja i korgen innan ingredienserna läggs i.
- Tillred inte mycket feta livsmedel, såsom korvar, i Air Fryern eftersom fettets kan antända.
- Tillsätt lite olja till rå potatis för att få ett krispigare resultat. Friter ingredienserna i Air Fryern inom ett par minuter efter oljan tillsatts.
- Den optimala mängden för tillredning av krispiga pommes frites är 500 gram.
- Använd färdig deg för att tillreda snacks snabbt och lätt. Färdig deg kräver dessutom kortare tillagningstid än hemgjord deg.
- Placera en bak- eller ugnform i Air Fryer-korgen om du ska baka en kaka eller paj, eller om du ska friterar ömtåliga eller fyllda ingredienser. Air Fryern kan även användas för att värma upp mat. Sätt temperaturen på 150°C och timern på upp till 10 minuter för uppvärmning av mat.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Rengör apparaten efter varje användning!
- Stäng av apparaten. Ta ut stickkontakten från vägguttaget och låt apparaten svalna helt och hållet innan den rengörs.
- Korgen och korghållaren kan rengöras i varmt vatten med diskmedel, eller i diskmaskin. Använd inte köksredskap av metall vid rengöring och ej heller slipande rengöringsmaterial eftersom dessa kan skada non-stick-beläggningen. Skölj och torka ordentligt efter rengöring.
- För att få bort matrester som fastnat, fyll korghållaren med hett vatten och lite diskmedel. Sätt korgen i pannan och blötlägg i ca 10 minuter varefter de rengörs i diskon.

Rengöring av apparatens insida:

- Torka ur insidan med en fuktig trasa eller svamp. Torka torrt med hushållspapper.
- Använd aldrig slipande rengöringsprodukter på insidan!
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten och se till att inget vatten eller fukt kommer in genom den övre delen av Air Fryern.
- Rengör värmeaggregaten inne i Air Fryern med en rengöringsborste för att få bort eventuella matrester.

Rengöring av apparatens utsida:

- Torka rent med en fuktig svamp eller trasa. Torka torrt.
- Använd ALDRIG stålull, skursvampar i metall eller slipande rengöringsprodukter då dessa kan skada ytbehandlingen.
- Se till att inga vätskor kommer in i luftintaget på Air Fryerns ovansida.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Air Fryern fungerar inte	1. Apparaten är inte ansluten till elnätet. 2. Timern har inte ställts in. 3. Korghållaren är inte i rätt läge.	1. Sätt stickkontakten i ett jordat vägg-uttag. 2. Ställ in inställningen på rätt tillagningstid för att slå på apparaten. 3. Tryck in korghållaren ordentligt i Air Fryern.
Ingredienserna som friteras i Air Fryern är inte färdigtillagade.	1. Ingredienserna som friteras i Air Fryern är inte färdigtillagade. 2. Temperaturen är för lågt inställd. 3. Tillagningstiden är för kort.	1. Lägg mindre mängder ingredienser i korgen. Mindre mängder friteras jämnare. 2. Ändra till rätt temperaturinställning (se avsnitt "Inställningar") 3. Ändra till rätt tillagningstid (se avsnitt "Inställningar")
Friterade snacks är inte krispiga när de tas ut ur Air Fryern.	1. Snacksen du valt är avsedda att tillredas i en konventionell fritös.	1. Välj snacks som kan tillredas i ugn, eller pensla snacksen med lite olja för ett krispigare resultat.
Det går inte att föra in korgen ordentligt i apparaten.	1. Det är för mycket mat i korgen. 2. Korgen har inte placerats korrekt i korghållaren.	1. Fyll inte korgen till hela dess kapacitet. Se max kvantiteter i tabellen under "Inställningar" ovan. 2. Tryck ner korgen i korghållaren tills ett svagt klick hörs.
Det kommer vit rök ur apparaten.	1. Pannan innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	1. När feta livsmedel friteras i Smart Fryern läcker stora mängder olja ut i pannan. Oljan avger vit rök och pannan kan komma att hettas upp mer än vanligt. Detta påverkar inte apparaten eller resultatet. Vit rök orsakas av att fett värms upp i korghållaren. Rengör alltid korgen och korghållaren ordentligt efter varje användning.

Hemgjorda pommes frites friteras ojämnt i Air Fryern.	1. Fel typ av potatis har använts. 2. Potatisstavarna har inte sköljts ordentligt före fritering.	1. Använd färska potatisar och se till att de håller sig fasta under friteringen. 2. Skölj potatisstavarna ordentligt för att få bort stärkelse från potatisens yta
Hemgjorda pommes frites är inte krispiga när de tas ut ur Air Fryern.	1. Krispigheten beror på mängden olja och vatten i pommes fritösen.	• Se till att torka potatisstavarna ordentligt innan olja tillsätts. • Skär potatisen i mindre stavar för ett krispigare resultat. • Tillsätt något mer olja för ett krispigare resultat.

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 grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges, herunder følgende:

1. LÆS ALLE INSTRUKTIONER FØR BRUG!

2. Kontroller, at spændingen i dit hjem svarer til den, der er angivet på apparatet.
3. Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtag eller knapper.
4. For at beskytte mod elektrisk stød, brand eller personskade må du ikke nedsænke ledningen, stikkene eller apparatet i vand eller anden væske.
5. Overvågning er nødvendig, når et apparat bruges af eller i nærheden af børn. Overordnet set er dette apparat ikke beregnet til at blive brugt af børn.
6. Tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug og før rengøring. Lad afkøle, før du påsætter eller fjerner dele.
7. Brug ikke et apparat med en beskadiget ledning eller stik eller efter, at apparatet har funktionssvigtet eller er blevet beskadiget på nogen måde. Returner apparatet til det nærmeste autoriserede serviceværksted til undersøgelse, reparation eller justering.
8. Brug af ekstraudstyr, der ikke er anbefalet af apparatproducenten, kan forårsage personskader.
9. Brug ikke udendørs.
10. Lad ikke ledningen hænge over kanten af et bord eller lade den røre ved varme overflader.
11. Anbring ikke på eller i nærheden af en varm gas eller elektrisk brænder eller i en opvarmet ovn.
12. Der skal udvises ekstrem forsigtighed, når du flytter et apparat, der indeholder varm olie eller andre varme væsker.
13. For at afbryde forbindelsen skal du dreje enhver kontrol til "off" (eller 0) og derefter fjerne stikket fra stikkontakten.
14. Brug ikke apparatet til andet end beregnet brug.
15. Overdimensionerede fødevarer eller metalredskaber må ikke indsættes i Air Fryer, da de kan skabe brand eller fare for elektrisk stød.
16. Der kan opstå brand, hvis apparatet er dækket eller rører antændeligt materiale, herunder gardiner, vægge og lignende, når det er i drift. Opbevar ikke ting oven på apparatet, når det er i drift.
17. Rengør ikke med skurepuder af metal. Stykker kan falde af og røre ved elektriske dele, hvilket medfører risiko for elektrisk stød.
18. Ekstrem forsigtighed skal udvises, når man bruger beholdere, der er konstrueret af andet end metal eller glas.
19. Opbevar ikke andet materiale end producentens anbefalede tilbehør i dette apparat, når det ikke er i brug.
20. Anbring ikke følgende materialer i apparatet: papir, pap, plast og lignende.
21. Dæk ikke kokekurven eller nogen del af Air Fryer med metalfolie. Dette medfører overophedning af apparatet.
22. Lad ikke apparatet være uden opsyn, når det er i brug.
23. Vær meget forsigtig, når du fjerner kurven eller kurveholderen og bortskaffer varmt fedt.
24. Air Fryeren kan slukkes, mens du bruger en af funktionerne ved at trykke på on/off-knappen.
25. Under stegning med varm luft frigives varm damp gennem luftudløbsåbningerne. Hold dine hænder og ansigt i en sikker afstand fra dampen og fra luftudløbsåbningerne. Vær også forsigtig med varm damp og luft, når du fjerner panden fra apparatet.
26. Frakobl straks stikket til apparatet, hvis du ser mørk røg komme ud af apparatet. Vent til røgemissionen stopper, før du tager panden ud af apparatet.
27. Anbring ikke apparatet mod en væg eller mod andre apparater.
28. Efterlad mindst 15 cm fri plads på bagsiden, siderne og over apparatet.

Forsigtig!

- Placer altid apparatet på en vandret, plan, varmebestandig og stabil overflade.
- Dette apparat er kun beregnet til normal husholdningsbrug.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
- Lad apparatet køle ned i mindst 30 minutter, inden det håndteres eller rengøres.
- Apparatet er udstyret med en sikkerhedsmikroafbryder indeni, der automatisk slukker for apparatet, hvis kurven fjernes under tilberedningen.
- Tryk aldrig på udløserknappen, medmindre kurveholderen hviler på en plan og varmebestandig overflade!

DA

GEM DISSE INSTRUKTIONER

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

BESKRIVELSE AF DELE

1. Touch-skærm digitalt kontrolpanel
2. Madkurv
3. Madkurveholder
4. Håndtag
5. Udløserknap til madkurv med sikkerhedsdæksel
6. Hovedhus
7. Luftindtagsring
8. Knap til temperaturforøgelse
9. Knap til temperatursænkning
10. ON/OFF-knap
11. Knap til valg af tilstand
12. Tidsfaldsknap
13. Tidsforøgelsesknapp



FØR FØRSTE ANVENDELSE

1. Pak apparatet og dets tilbehør ud (madkurv, madkurveholder). Vask tilbehøret i varmt sæbevand, og tør det derefter. Tør den indvendige side af stegehulen med en fugtig klud eller svamp, og tør derefter med et papirhåndklæde. Sørg for, at hulrummet er tørt, før du betjener enheden.
2. Placer Air Fryeren på en plan og varmebestandig overflade. Sørg for, at den også er placeret mindst 15 cm væk fra alle omgivende genstande.
3. Det anbefales at lade Air Fryeren opvarmes i cirka 20 minutter uden mad i. Dette hjælper med at fjerne fedt, der kan være klæbet under fremstillingen, og til at fjerne den "nye" lugt af apparatet.
4. Ventil rummet i denne periode. Når din Air Fryer opvarmes for første gang, kan den udsende let røg eller lugt. Dette er normalt med mange varmeapparater. Dette påvirker ikke dit apparats sikkerhed.

Forsigtig: Når du flytter Air Fryeren, skal du sørge for, at du holder den sikkert og understøtter basen - stol ikke udelukkende på madkurvens håndtag, når du flytter apparatet!

BETJENINGSVEJLEDNING

Forberedelse til brug:

1. Placer apparatet på en stabil, vandret og plan overflade. Sørg for, at overfladen er varmebestandig, og at apparatet også er placeret mindst 15 cm væk fra alle omgivende genstande.
2. Sørg for, at madkurven er korrekt placeret inde i kurveholderen.
3. Sæt stikket i en stikkontakt. Din Air Fryer er nu klar til brug!

Forsigtig!

- Fyld ikke madkurven eller kurveholderen med olie eller anden væske, da dette kan medføre brandfare.
- Brug aldrig Air Fryer uden madkurven sat på plads.
- Opbevar alle ingredienser i kurven for at forhindre kontakt med apparatets varmeelementer. Overfyld ikke madkurven.
- Dæk ikke luftindtaget øverst eller luftudtaget på bagsiden af enheden, mens apparatet er i brug.
- Rør ikke ved indersiden af apparatet, mens det arbejder
- Nedsenk aldrig enhedens hus i vand eller skyl det under hanen.

Brug af apparatet:

1. Træk i håndtaget for forsigtigt at fjerne madkurveholderen fra apparatet.
2. Læg ingredienserne, som du skal stege, i madkurven, og sæt kurven i kurveholderen.

Bemærk: Fyld aldrig kurven helt eller overskrid de anbefalede mængder, da dette kan påvirke kvaliteten af madlavning.

3. Skub kurven ind i apparatet.

Forsigtig! Brug aldrig Air Fryeren uden madkurven og madkurveholderen i den!

Forsigtig! Rør ikke ved madkurven, kurveholderen eller indersiden af Air Fryer under og umiddelbart efter brug, da de bliver meget varme. Hold kun madkurven i dens håndtag. Brug altid grydelapper. Enheden er varm!

4. Bestem den nødvendige tilberedningstid og tilberedningstemperatur for ingredienserne (se afsnittet 'Indstillinger' efter dette kapitel).
5. Tryk på den røde ON/OFF-knap for at starte enheden og justere tids- og temperaturindstillingerne som ønsket.
6. Tryk på +/- tidsindstillingsknapperne for at øge eller reducere tilberedningstiden. Et kort tryk øger eller reducerer tilberedningstiden med 1 minut; et langt tryk øger eller reducerer tilberedningstiden hurtigt med trin på 1 minut.
7. Tryk på +/- temperaturindstillingsknapperne for at øge eller sænke tilberedningstemperaturen. Et kort tryk øger eller sænker tilberedningstemperaturen med 5 grader, et langt tryk øger eller sænker temperaturen hurtigt med trin på 5 grader.
8. Tryk på ON/OFF-knappen igen for at starte luftstegning. Alternativt vil valg af tid, temperatur eller forudindstilling starte enheden automatisk efter 5 sekunder, hvis der ikke trykkes på en knap bagefter.
9. Det roterende "Ventilator"-ikon tændes og begynder at blinke kontinuerligt for at indikere, at frituregryden arbejder. Timeren begynder at tælle den indstillede tid ned.
10. Under luftstegningsprocessen vil blæseren fortsætte med at blinke for at indikere, at apparatet arbejder. En kliklyd indikerer, hvornår den indstillede temperatur er nået, og varmeelementet slukker. Kliklyden høres flere gange under drift, hvilket indikerer, at apparatet opretholder den indstillede temperatur.
11. Under tilberedningen samles overskydende olie og kogesaft fra ingredienserne i kurveholderen. Dette kan forventes.
12. Nogle opskrifter kræver omrystning af maden i kurven halvvejs i den indstillede tid (se afsnit 'Indstillinger' i dette kapitel). For at ryste ingredienserne skal du trække kurven ud af apparatet ved hjælp af håndtaget. Ryst derefter forsigtigt, men bestemt. Skub kurveholderen tilbage i apparatet og fortsæt med at lave mad.

Bemærk: Da den hurtige varmluftteknologi øjeblikkeligt genopvarmer luften inde i apparatet, vil en kortvarig fjernelse af kurven fra apparatet under varmluftstegning ikke forstyrre tilberedningsprocessen.

Tip: Nogle gange er det lettere at opdele tilberedningstiderne i 2 faser til opskrifter, der kræver, at kurven rystes under tilberedningen. Hvis du indstiller timeren til halvdelen af den krævede tilberedningstid, vil du høre timerlyden, når du skal ryste ingredienserne.

Tip: Hvis du indstiller timeren til den fulde tilberedningstid, slukker timerlyden ikke, før tilberedningen er afsluttet. Du kan når som helst trække kurven ud for at kontrollere ingrediensernes tilberedningstilstand. Strømmen slukkes automatisk og genoptages, når du har skubbet kurveholderen tilbage i apparatet. Bemærk, at timeren stopper med at tælle automatisk ned i denne situation.

13. Når du hører timerlyden (5 bip), er den indstillede forberedelsestid gået. Brug grydelapper og kurvehåndtaget til at trække kurveholderen ud af apparatet og placere den på en varmebestandig overflade

Bemærk: Du kan også slukke for apparatet når som helst. For at gøre dette skal du blot trykke på ON/OFF-knappen. ON/OFF-ikonet bliver rødt, mens blæseren fortsætter med at arbejde i 15 sekunder, og afkøler enheden, før den slukker.

14. Kontroller, om ingredienserne er klar. Hvis de ikke er klar, skal du blot skubbe kurven tilbage i apparatet og indstille timeren i et par ekstra minutter.

Forsigtig! Efter varmluftstegning vil kurven, kurveholderen og ingredienserne være varme! Afhængig af typen af ingredienser i apparatet, kan der komme damp ud af enheden. Vær opmærksom på skoldning og brug grydelapper for din egen sikkerheds skyld.



15. For at fjerne madkurven fra kurveholderen skubbes beskyttelsesdækslet, indtil knappen er helt synlig. Tryk på kurvens frigørelsesknap.

Forsigtig! Tryk aldrig på udløserknappen, medmindre kurveholderen hviler på en plan og varmebestandig overflade! Kurveholderen indeholder varm væske. Risiko for alvorlig skoldning!

DA

16. Hold kurven i håndtaget, tøm den luftstegte mad ud i en skål eller på en tallerken.

Tip: For at fjerne store eller skrøbelige ingredienser kan du bruge en tang til at løfte ingredienserne ud af kurven. Brug tænger eller redskaber med varmebestandige plastikspidser, da metalliske spidser eller redskaber kan ridse belægningen på kurven.

17. Når en omgang mad er færdig, er apparatet øjeblikkeligt klar til at forberede en omgang mere.

VIGTIGT: Hvis du bemærker, at ventilatoren ikke fungerer, når produktet begynder at tilberede (ingen støj eller luftstrøm), skal du straks afbryde brugen og kontakte kundeservice.

Brug af de forudindstillede menuer:

- Genvejsfunktioner er til rådighed: FRIES, CUPCAKE, SHRIMP, CAKE, CHICKEN, STEAK og FISH.
- For at vælge en forudindstilling skal du trykke gentagne gange på M-knappen, indtil det ønskede ikon er valgt. Tryk på ON/OFF- knappen for at starte tilberedning. Alternativt vil valg af tid, temperatur eller forudindstilling starte enheden automatisk efter 5 sekunder, hvis der ikke trykkes på en knap bagefter.
- Tids- og temperaturindstillingerne kan justeres når som helst, når du bruger de forudindstillede menuer.
- For at skifte til en forudindstilling, når enheden starter, skal du trykke på ON/OFF- knappen og derefter trykke på M- knappen for at skifte til den ønskede forindstilling. Tryk på ON/OFF- knappen for at genstarte enheden med den ønskede forudindstilling.

18. Fjern maden fra skålen med dine hænder eller et køkkenredskab, så overskydende olie forbliver i skålen. Læg maden i kurven.

Note: Vip ikke skålen for at hælde mad i kurven. Flyt den med dine hænder eller et køkkenredskab i mindre portioner for at forhindre, at overskydende olie samles på bunden af gryden.

INDSTILLINGER

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

Bemærk: Husk, at disse indstillinger er vejledende. Da ingredienser er forskellige i oprindelse, størrelse, form og producent, kan vi ikke garantere den bedste indstilling for dine ingredienser.

Madvare	Vægt (g)	Tid (minutter)	Temp. (C)	Ryst	Bemærk
Tynde pommes frites (frosne)	300-700	9-16	200	JA	
Tykke pommes frites (frosne)	300-700	11-20	200	JA	

Hjemmelavede pommes frites	300-800	16-20	200	JA	Vend først i ½ spsk. olie
Hjemmelavede kartoffelbåde	300-800	18-22	180	JA	Vend først i ½ spsk. olie
Kage	300	20-25	160	NEJ	Brug en kageform
Muffin	300	15-18	200	NEJ	Brug en kageform
Steak	200-500	8-12	180	NEJ	
Svinekoteletter	200-500	10-14	180	NEJ	
Kyllingelår	200-500	18-20	180	NEJ	
Kyllingebryst	200-500	10-15	180	NEJ	

Tip

- Al mad, der kan tilberedes i en traditionel ovn, kan også tilberedes i en Air Fryer.
- Omrystning af mindre ingredienser halvvejs gennem forberedelsestiden optimerer slutresultatet og kan hjælpe med at forhindre ujævn luftstegt mad.
- En større mængde ingredienser kræver kun en lidt længere tilberedningstid; en mindre mængde ingredienser kræver kun en lidt kortere tilberedningstid.
- Hvis nogle fødevarer har en tendens til at klæbe i bunden af kurven, kan du overveje at tilføje lidt madoliespray i kurven, inden du tilsætter ingredienserne til stegning.
- Forbered ikke meget fedtede ingredienser, såsom pølser, i apparatet, da fedtet kan antændes.
- Tilsæt lidt olie til friske kartofler for at få et sprødt resultat. Steg dine ingredienser i produktet inden for få minutter, efter at du har tilsat olien.
- Den optimale mængde til tilberedning af sprøde pommes frites er 500 gram.
- Brug færdiglavet dej til at tilberede fyldte snacks hurtigt og nemt. Færdiglavet dej kræver også en kortere tilberedningstid end hjemmelavet dej.
- Læg en bageplade eller ovnfast fast i Air Fryer-kurven, hvis du vil bage en kage eller quiche, eller hvis du vil stege skrøbelige eller fyldte ingredienser. Du kan også bruge apparatet til at genopvarme mad. For at genopvarme ingredienser skal du indstille temperaturen til 150 °C i op til 10 minutter.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Sørg for at rengøre apparatet efter hver brug!
- Sluk for apparatet. Før rengøring skal stikket tages ud af stikkontakten og apparatet skal køle helt ned.
- Kurven og kurveholderen kan rengøres i varmt vand med mildt rengøringsmiddel/opvaskesæbe eller i opvaskemaskinen. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmaterialer til at rengøre dem, da dette kan beskadige non-stick-belægningen. Skyl og tør grundigt efter rengøring.
- Fyld kurveholderen med varmt sæbevand for at fjerne fastsiddende mad. Læg madkurven i gryden, og sæt gryden og kurven i blød i cirka 10 minutter, før du rengør den i vasken.

Rengøring inden i hulrummet:

- Rengør hulrummet med en fugtig klud eller svamp. Tør efter med et papirhåndklæde.
- Brug aldrig slibeprodukter i hulrummet!
- Nedsænk aldrig apparatet i vand, og sørg for, at der ikke trænger vand eller fugt ind i den øverste del af apparatet.
- Rengør varmeelementet inde i apparatet med en rengøringsbørste for at fjerne madrester.

Rengøring af apparatets yderside:

- Rengør med en fugtig svamp eller klud. Tør af.
- Brug ALDRIG ståluld, metalskuresvampe eller slibemidler, da de kan beskadige finishen.
- Lad ikke væsker komme ind i luftindløbet på toppen af apparatet.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Smart Fryeren virker ikke.	1. Apparatet er ikke tilsluttet. 2. Du har ikke indstillet timeren. 3. Kurveholderen er ikke korrekt låst.	1. Sæt hovedstikket i en jordet stikkontakt. 2. Juster indstillingen til den ønskede tilberedningstid for at tænde for apparatet. 3. Skub kurveholderen korrekt tilbage i Smart Fryeren.
Ingredienserne stegt med Smart Fryer er ikke færdigtilberedte.	1. Den indstillede temperatur er for lav. 2. Tilberedningstiden er for kort.	1. Læg mindre portioner ingredienser i kurven. Mindre portioner steges mere jævnt. 2. Juster indstillingen til den krævede temperaturindstilling (se afsnit 'Indstillinger') 3. Juster indstillingen til den ønskede forberedelsestid (se afsnit 'Indstillinger')
Stegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af Smart Fryer.	1. Du brugte en type snack, der skulle tilberedes i en traditionel frituregryde.	1. Brug snacks, der skal tilberedes i ovnen, eller børst lidt olie på dem for at få et sprødere resultat.
Kan ikke skubbe kurven korrekt ind i apparatet.	1. Der er for meget mad i kurven. 2. Kurven er ikke placeret korrekt i kurveholderen.	1. Fyld ikke kurven helt; se tabellen "Indstilling" ovenfor for maksimale mængder. 2. Skub kurven ned i kurveholderen, indtil du hører et let klik.
Hvid røg kommer ud af apparatet.	1. Panden indeholder fedtresten fra tidligere brug.	1. Når du steger fedtede ingredienser i Smart Fryer, lækker en stor mængde olie ud i gryden. Olien producerer hvid røg, og gryden kan opvarmes mere end normalt. Dette påvirker ikke apparatet eller resultatet. Hvid røg skyldes fedtopvarmning i kurveholderen; Sørg for at rengøre kurven og kurveholderen grundigt efter hver brug.

Friske pommes frites steges ujævnt i Smart Fryer.	1. Du brugte ikke den rigtige kartoffeltype. 1. Du skyllede ikke kartoffelstængerne ordentligt, før du stegte dem.	1. Brug friske kartofler, og sørg for, at de forbliver faste under stegning. 2. Skyl kartoffelstængerne grundigt for at fjerne stivelse fra ydersiden af dem.
Friske pommes frites er ikke sprøde, når de kommer ud af Smart Fryer.	1. Pommes frites' sprødhed afhænger af mængden af olie og vand i dem.	• Sørg for at tørre kartoffelstængerne ordentligt, før du tilsætter olien. • Skær kartoflerne i tyndere stænger for et sprødere resultat. • Tilsæt lidt mere olie for et sprødere resultat.

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



VIKTIGE SIKKERHETSFORSKRIFTER

Når du bruker elektriske apparater, bør du alltid følge generelle sikkerhetsforskrifter, inkludert disse:

1. LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK!

2. Kontroller at spenningen i hjemmet ditt korresponderer med spenningen som er oppgitt på apparatet.
3. Ikke ta på varme overflater. Bruk håndtak eller knotter.
4. For å beskytte mot elektrisk støt, brann eller personskader skal ikke ledningen, støpselet eller apparatet senkes i vann eller annen væske.
5. Det er nødvendig med nøye overvåkning hvis et apparat brukes av eller i nærheten av barn. Dette apparatet skal i utgangspunktet ikke brukes av barn.
6. Trekk støpselet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. La det kjøle seg ned før du tar deler av eller setter dem på.
7. Ikke bruk et apparat med skadet ledning eller støpsel, hvis apparatet ikke fungerer som det skal eller har blitt skadet på noen måte. Returner apparatet til nærmeste servicested for undersøkelse, reparasjon eller justering.
8. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten kan forårsake skader.
9. Ikke bruk apparatet utendørs.
10. Ikke la ledningen henge over kanten til et bord eller en benk, og ikke ta på varme overflater.
11. Ikke plasser apparatet på eller nær en varm gassovn, elektrisk ovn eller inni en varm ovn.
12. Man må være svært forsiktig når man flytter et apparat som inneholder varm olje eller annen varm væske.
13. Sett alle kontroller på «off» (eller 0) og fjern deretter støpselet fra stikkontakten for å koble fra.
14. Ikke bruk apparatet til noe annet enn det er ment å brukes til.
15. Veldig store matvarer eller metallredskap må ikke settes inn i Air Fryeren ettersom det kan forårsake brann eller risiko for elektrisk støt.
16. Det kan oppstå brann dersom apparatet dekkes eller kommer nær brennbart materiale, inkludert gardiner, draperier, vegger og lignende, mens det er i bruk. Ikke oppbevar noen gjenstander oppå apparatet når det er i bruk.
17. Ikke rengjør apparatet med metallskrubber. Metalltråder kan løsne fra skrubben og komme nær elektriske deler, noe som innebærer en risiko for elektrisk støt.
18. Man må være ekstremt forsiktig ved bruk av beholdere som er laget av noe annet enn metall eller glass.
19. Ikke oppbevar noen materialer, utenom produsentens anbefalte tilbehør, i apparatet når det ikke er i bruk.
20. Ikke plasser noen av følgende materialer i apparatet: papir, papp, plast og lignende.
21. Ikke dekk til tilberedningskurven eller noen annen del av Air Fryeren med aluminiumsfolie. Dette forårsaker overoppheting av Air Fryeren.
22. Ikke forlat apparatet uten tilsyn når det er i bruk.
23. Vær ekstremt forsiktig når du fjerner kurven eller kurvholderen for å fjerne varmt fett.
24. Air Fryeren kan slås av mens noen av funksjonene er i bruk ved å trykke på on/off-knappen.
25. Når man friterer med varm luft, slippes varm damp ut gjennom luftåpningene. Hold hender og ansikt i trygg avstand fra dampen og luftåpningene. Vær også forsiktig med varm damp og luft når du fjerner pannen fra apparatet.
26. Koble øyeblikkelig fra apparatet dersom du ser mørk røyk komme ut av apparatet. Vent til det ikke kommer mer røyk før du fjerner pannen fra apparatet.
27. Ikke plasser apparatet mot en vegg eller andre apparater.
28. La det være minst 15 cm (6 tommer) med luft på baksiden, sidene og over apparatet.

Forsiktig!

- Plasser bestandig apparatet på en horisontal, jevn, varmeresistent og stabil overflate.
- Apparatet er kun ment for normal bruk i husholdninger.
- Trekk bestandig ut støpselet til apparatet etter bruk.
- La apparatet kjøle seg ned i minst 30 minutter før du håndterer eller rengjør det.
- Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsmikrobryter på innsiden som slår det automatisk av dersom kurven fjernes under tilberedning av mat.
- Trykk aldri på utløserknappen hvis ikke kurvholderen står på en flat, jevn og varmeresistent overflate!

NO

SPAR PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

KUN TIL BRUK I HUSHOLDNINGER

BESKRIVELSE AV DELER

1. Digitalt kontrollpanel med touchscreen
2. Matkurv
3. Kurvholder
4. Håndtak
5. Utløserknapp til matkurv med sikkerhetsdeksel
6. Hoveddel
7. Luftinngang
8. Knapp for å øke temperaturen
9. Knapp for å senke temperaturen
10. ON/OFF-knapp
11. Knapp for å velge modus
12. Knapp for å redusere tiden
13. Knapp for å øke tiden



FØR FØRSTE GANGS BRUK

- NO
1. Pakk ut apparatet og tilbehøret (matkurven, kurvholderen). Vask tilbehøret i varmt såpevann og tørk det tørt. Tørk av innsiden til friteringsrommet med en fuktig klut eller svamp, og tørk deretter med tørkepapir. Forsikre deg om at friteringsrommet er tørt før du bruker apparatet.
 2. Plasser Air Fryeren på en flat, jevn og varmeresistent overflate. Sørg for at den også er plassert minst 15 cm (6 tommer) fra andre gjenstander.
 3. Det anbefales å la Air Fryeren varme seg opp i ca. 20 minutter uten mat i den. Det bidrar til å fjerne fett som har festet seg under produksjonen, og å fjerne lukten av «nytt apparat».
 4. Ventiler rommet når du gjør dette. Når Air Fryeren er varmet opp for første gang, kan den slippe ut litt røyk eller lukt. Dette er normalt for mange varmeapparater. Det påvirker ikke apparatets sikkerhet.

Forsiktig: Sørg for at du holder apparatet godt og støtter basen når du flytter Air Fryeren – ikke stol på håndtaket til matkurven når du flytter apparatet!

BRUKSANVISNING

Forberedelser til bruk:

1. Plasser apparatet på en stabil, horisontal og jevn overflate. Sørg for at overflaten er varme-resistent og at Air Fryeren er plassert minst 15 cm (6 tommer) fra andre gjenstander i nærheten.
2. Sørg for at matkurven er godt plassert inni holderen.
3. Plugg strømledningen inn i en stikkontakt. Din Air Fryer er nå klar til bruk!

Forsiktig!

- Ikke fyll matkurven eller kurvholderen med olje eller annen væske, ettersom dette kan forårsake brannfare.
- Bruk aldri Air Fryeren uten at matkurven sitter på plass.
- Hold alle ingrediensene i kurven så de ikke kommer i kontakt med apparatets varmeelementer. Ikke overfyll matkurven.
- Ikke dekk til luftinngangene på toppen eller luftutgangene på baksiden av apparatet mens det er i bruk.
- Ikke berør innsiden av apparatet mens det er i bruk.
- Senk aldri enhetens hoveddel i vann eller skyll den under springen.

Bruk av apparatet:

1. Dra i håndtaket for å forsiktig fjerne kurvholderen fra Air Fryeren.
2. Legg ingrediensene du vil luftfritere i matkurven, og plasser kurven i holderen.

Merk: Fyll aldri kurven helt opp eller overskrid anbefalte mengder, ettersom dette kan påvirke kvaliteten til tilberedningen.

3. Sett kurven tilbake i apparatet.

Forsiktig! Bruk aldri Air Fryeren uten matkurven og holderen!

Forsiktig! Ikke berør matkurven, kurvholderen eller innsiden av Air Fryeren under bruk og rett etter bruk, ettersom de blir veldig varme. Hold kun matkurven i håndtaket. Bruk bestandig grytekluter. Enheten er varm!

4. Finn nødvendig tilberedningstid og temperatur for ingrediensene (se avsnittet «Innstillinger» etter dette kapittelet).
5. Trykk på den røde ON/OFF-knappen for å starte enheten og juster tids- og temperaturinnstillingene etter ønske.
6. Trykk på tidsinnstillingsknappene +/- for å øke eller redusere tilberedningstiden. Et kort trykk øker eller reduserer tilberedningstiden med 1 minutt; et langt trykk øker eller reduserer tilberedningstiden raskt med intervaller på 1 minutt.
7. Trykk på temperaturinnstillingsknappene +/- for å øke eller redusere tilberedningstemperaturen. Et kort trykk øker eller reduserer tilberedningstemperaturen med 5 grader, et langt trykk øker eller reduserer temperaturen raskt med intervaller på 5 grader.
8. Trykk på ON/OFF-knappen igjen for å starte luftfriteringen. Eventuelt kan du velge en tid, temperatur eller forhåndsinnstilling for å starte enheten automatisk etter 5 sekunder dersom ingen knapp trykkes inn etterpå.
9. Det roterende «vifte»-ikonet vil skru seg på og begynne å blinke kontinuerlig. Dette indikerer at frityrkokeren fungerer. Timeren vil begynne å telle ned fra den valgte tiden.
10. Viften vil fortsette å blinke under luftfriteringen. Dette indikerer at luftfrityrkokeren fungerer. En merkbar klikkelyd indikerer at den valgte temperaturen er nådd og at varmeelementet slås av. Klikkelyden vil høres flere ganger i løpet av prosessen, noe som indikerer at luftfrityrkokeren opprettholder den valgte temperaturen.
11. Overflødig fett og væske fra ingrediensene vil samle seg i kurvens holder under tilberedningen. Dette er forventet.
12. Noen oppskrifter krever at man rister maten i kurven halvveis i tilberedningen (se avsnittet «Innstillinger» i dette kapittelet). Trekk kurven ut av apparatet ved hjelp av håndtaket. Deretter rister du den forsiktig, men bestemt. Skyv kurvholderen tilbake på Air Fryeren for å fortsette tilberedningen.

Merk: Ettersom den raske varmluftsteknologien øyeblikkelig varmer opp luften igjen inni apparatet, vil du ikke forstyrre tilberedningsprosessen ved å ta kurven raskt ut av apparatet i løpet av varmluftfriteringen.

Tips: Noen ganger er det enklere å dele tilberedningstiden i 2 faser ved oppskrifter som krever at kurven skal ristes midtveis. Dersom du stiller inn timeren på halvparten av den nødvendige tilberedningstiden, vil du høre alarmen når du skal riste på ingrediensene.

Tips: Dersom du stiller inn timeren på hele tilberedningstiden, vil ikke alarmen lyde før tilberedningen er ferdig. Du kan trekke ut kurven når som helst for å kontrollere tilstanden til ingrediensene. Strømmen vil slå seg automatisk av når du tar ut kurven, og på igjen når du setter kurvholderen tilbake på apparatet. Vær oppmerksom på at timeren slutter å telle automatisk ned i dette tilfellet.

13. Når du hører timeralarmen (5 pip), er den valgte tilberedningstiden over. Bruk grytelapper og kurvhåndtaket, trekk kurvholderen ut av apparatet og plasser det på en varmeresistent overflate.

Merk: Du kan slå av apparatet når som helst ved å trykke på ON/OFF-knappen. ON/OFF-ikonet blir rødt mens viften fortsetter å gå i 15 sekunder for å kjøle ned enheten før den slås av.

14. Sjekk om ingrediensene er ferdige. Hvis de ikke er klare, skyver du bare kurven tilbake på apparatet og setter på timeren i noen minutter til.

Forsiktig! Kurvholderen og ingrediensene vil være varme etter fritering med varmluft! Avhengig av hva slags type ingredienser det er i Air Fryeren, kan det komme damp ut av enheten. Vær forsiktig så du ikke brenner deg, og bruk grytelapper for sikkerhets skyld.



15. For å koble matkurven fra kurvholderen skyver du på beskyttelsesdekselet til knappen er helt synlig og trykker på utløserknappen til kurven.

Forsiktig! Trykk aldri på utløserknappen hvis ikke kurvholderen hviler på en flat, jevn og varmeresistent overflate! Kurvholderen inneholder varm væske. Risiko for alvorlig forbrenning!

NO

16. Hold kurven i håndtaket og hell den luftfriterte maten over i en bolle eller på en tallerken.

Tips: Du kan bruke klyper for å løfte ingredienser ut av kurven. Bruk klyper og redskaper med varmeresistente plasttupper, ettersom metalltupper eller metallredskaper kan skrape opp belegget til kurven.

17. Når en porsjon med mat er ferdig, er Air Fryeren øyeblikkelig klar for å tilberede en ny porsjon.

VIKTIG: Hvis du legger merke til at viften ikke fungerer når produktet starter tilberedningen (ingen lyd eller luftstrøm), vennligst slutt å bruke produktet øyeblikkelig og kontakt kundeservice.

Bruk av de forhåndsinnstilte menyene:

- Snarveier til forhåndsinnstilte funksjoner er tilgjengelig: FRIES, CUPCAKE, SHRIMP, CAKE, CHICKEN, STEAK, og FISH.
- For å velge en forhåndsinnstilling trykker du flere ganger på M-tasten til du ser ønsket ikon. Trykk på ON/OFF-tasten for å starte luftfriteringen. Hvis du eventuelt velger en tid, temperatur eller forhåndsinnstilling starter enheten automatisk etter 5 sekunder dersom ingen knapp trykkes inn etterpå.
- Tids- og temperaturinnstillingene kan justeres når som helst når du bruker de forhåndsinnstilte menyene.
- For å endre en forhåndsinnstilling etter at enheten starter, trykker du på ON/OFF-knappen og deretter M-knappen for å endre til ønsket forhåndsinnstilling. Trykk på ON/OFF-knappen for å restarte enheten med ønsket forhåndsinnstilling.

18. Fjern maten fra bollen med hendene eller et kjøkkenredskap så overflødig olje blir igjen i bollen. Plasser maten i kurven.

Merk: Ikke vipp bollen for å helle pommes frites i kurven. Overfør dem med hendene dine eller et kjøkkenredskap i mindre porsjoner for å unngå at overflødig olje samler seg i bunnen av pannen.

INNSTILLINGER

Tabellen under hjelper deg med å velge riktig grunninnstillinger for ingrediensene.

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

Matvare	Vekt (g)	Tid (minutter)	Temp. (C)	Rist	Merknad
Tynne pommes frites (frosne)	300-700	9-16	200	JA	
Tykke pommes frites (frosne)	300-700	11-20	200	JA	

Hjemmelagde french fries	300-800	16-20	200	JA	Vend maten i ½ ts olje først
Hjemmelagde potetbåter	300-800	18-22	180	JA	Vend maten i ½ ts olje først
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	
Svinekoteletter	200-500	10-14	180	NEI	
Kyllinglår	200-500	18-20	180	NEI	
Kyllingbryst	200-500	10-15	180	NEI	

Tips

- All mat som kan tilberedes i en vanlig ovn kan også tilberedes i en Air Fryer.
- Å riste mindre ingredienser halvveis gjennom tilberedelsestiden optimaliserer resultatet og kan bidra til å hindre at maten luftfriteres ujevnt.
- En større mengde ingredienser krever kun litt lengre tilberedelsestid; en mindre mengde ingredienser krever kun litt kortere tilberedningstid.
- Å riste mindre ingredienser halvveis i tilberedelsen optimaliserer resultatet og kan bidra til å hindre at maten luftfriteres ujevnt.
- Dersom noen matvarer har en tendens til å feste seg i bunnen av kurven, kan du spraye litt matolje i kurven før du legger i ingrediensene.
- Ikke tilbered veldig fettete ingredienser, som pølser, i Air Fryeren, ettersom fettete kan ta fyr.
- Tilsett litt olje på ferske poteter for et sprøtt resultat. Friter ingrediensene i Air Fryeren i løpet av noen minutter etter at du har tilsatt oljen.
- Den optimale mengden for å tilberede sprø pommes frites er 500 gram.
- Bruk ferdig deig for å tilberede fylt snacks raskt og enkelt. Ferdig deig krever også mindre tilberedningstid en hjemmelaget deig.
- Plasser en bakeform eller ildfast form i Air Fryer-kurven hvis du vil bake en kake eller quiche, eller hvis du vil fritere skjøre eller fylte ingredienser. Du kan også bruke Air Fryeren for å varme opp mat. Sett temperaturen på 150 °C i opptil 10 minutter for å varme opp ingredienser.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Sørg for å rengjøre apparatet hver gang du har brukt det!
- Skru av apparatet. Trekk støpselet ut av stikkontakten før du rengjør det, og la det avkjøle seg helt.
- Kurven og kurvholderen kan vaskes i varmt vann med et mildt vaskemiddel/oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskinen. Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller slipende rengjøringsmaterialer, da dette kan skade non-stick-belegget. Skyll og tørk godt etter vask.
- For å fjerne matrester som sitter fast, kan du fylle kurven med varmt såpevann. Sett matkurven i pannen og la pannen og kurven stå i ca. 10 minutter før du rengjør den i vasken.

Rengjøring av apparatets innside:

- Tørk av innsiden med en fuktig klut eller svamp. Tørk over med tørkepapir.
- Bruk aldri slipende produkter på innsiden!
- Ikke senk apparatet i vann, og sørg for at ikke noe vann eller fuktighet trenger gjennom den øverste delen av luftfrityrkokeren.
- Rengjør varmeelementet inni luftfrityrkokeren med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.

Rengjøring av utsiden på luftfrityrkokeren:

- Tørk rent med en fuktig svamp eller klut. Tørk tørt.
- Bruk ALDRI stålull, metallskrubber eller slipende rengjøringsmidler ettersom dette kan skade overflaten.
- Ikke la noe væske komme inn i luftinngangene på toppen av luftfrityrkokeren.

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Min Smart Fryer fungerer ikke	1. Apparatet er ikke koblet til strømmen. 2. Du har ikke slått på timeren. 3. Kurvholderen er ikke ordentlig lukket.	1. Sett hovedstøpselet inn i en jordnet veggkontakt. 2. Juster innstillingen til nødvendig tilberedningstid for å slå på apparatet. 3. Dytt kurvholderen ordentlig på plass i din Smart Fryer.
Ingrediensene som friteres i Smart Fryeren er ikke ferdige.	1. Ingrediensene som friteres i Smart Fryeren er ikke ferdige 2. Temperaturen er for lav. 3. Tilberedningstiden er for kort.	1. Legg mindre porsjoner med mat i kurven. Mindre porsjoner friteres jevnere. 2. Juster temperaturinnstillingen (se avsnittet «Innstillinger») 3. Juster innstillingen for tilberedelsestiden (se avsnittet «Innstillinger»)
Fritert snacks er ikke sprø når den tas ut av Smart Fryeren.	1. Du har brukt en type snacks som skal tilberedes i en tradisjonell frityrkoker.	1. Bruk snacks som er ment for tilberedning i ovnen, eller pensle litt olje på snacksen for et sprøere resultat.
Matkurven glir ikke ordentlig på plass i apparatet.	1. Det er for mye mat i kurven. 2. Kurven er ikke plassert ordentlig i kurvholderen.	1. Ikke fyll kurven helt opp. Se tabellen over for maksimale mengder. 2. Dytt kurven ned i kurvholderen til du hører et lett klikk.
Det kommer hvit røyk ut av apparatet.	1. Det er fortsatt overflødig fett i pannen etter tidligere bruk.	1. Når du friterer fettete ingredienser i Smart Fryeren, vil det lekke mye olje ned i pannen. Oljen produserer hvit røyk og pannen kan varme seg opp mer enn normalt. Dette påvirker ikke apparatet eller resultatet. Hvit røyk forårsakes av fett som varmes opp i kurvholderen. Sørg for at du rengjør kurven og kurvholderen godt etter hver gangs bruk.

Ferske pommes frites friteres ujevnt i Smart Fryeren.	1. Du har ikke brukt riktig type potet. 2. Du skylte ikke potetstrimlene godt nok før du friterte dem.	1. Bruk ferske poteter og sørg for at de forblir faste mens de friteres. 2. Skyll potetstrimlene godt for å fjerne stivelse fra utsiden av strimlene.
Ferske pommes frites er ikke sprø når de kommer ut av Smart Fryer.	1. Sprøheten er avhengig av mengden olje og vann i pommes fritesene.	• Sørg for å tørke potetstrimlene ordentlig før du tilsetter olje. • Skjær potetene i tynnere strimler for et sprøere resultat. • Tilsett litt mer olje for et sprøere resultat.

NO

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



TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Sähkölaitteita käytettäessä tulee aina noudattaa perusturvallisuusohjeita, mukaan lukien seuraavat:

1. LUE KAIKKI KÄYTTÖOHJEET ENNEN LAITTEEN KÄYTTÄMISTÄ!
2. Tarkista, että kotisi verkkovirran käyttöjännite vastaa laitteessa ilmoitettua jännitettä.
3. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä hanskoja tai nuppeja.
4. Vältäaksesi sähköiskun, tulipalon tai henkilövahingon, älä upota virtajohtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
5. Valvo laitetta tarkasti, kun sitä käytetään lasten läheisyydessä tai heidän toimestaan. Pääsääntöisesti tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten käytettäväksi.
6. Irrota laite pistorasiasta, kun sitä ei käytetä ja ennen laitteen puhdistamista. Anna laitteen viilen-tyä ennen sen siirtämistä säilytykseen tai ennen kuin poistat siitä osia.
7. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai virtapistoke on vaurioitunut, laitteen toimintahäiriön jäl-keen tai jos laite on vaurioitunut jollakin tavoin. Vie laite lähimpään valtuutettuun huoltoon vian-määritystä, huoltoa tai säätämistä varten.
8. Laitteessa ei ole suositeltavaa käyttää lisäosia, joita valmistaja ei suosittele, sillä ne voivat ai-heuttaa vaurioita.
9. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
10. Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai työtason reunalla tai koskettaa kuumia pintoja.
11. Älä aseta laitetta kuumalle kaasu- tai sähköliedelle tai lämmitettyyn uuniin tai niiden lähelle.
12. Kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä sisältävää laitetta liikuteltaessa on noudettava erityistä varovaisuutta.
13. Kytkeäksesi virran pois päältä, käännä mikä tahansa säädin "off" (tai 0) -asentoon ja irrota sitten pistoke pistorasiasta.
14. Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin sille ilmoitettuun käyttötarkoitukseen.
15. Air Fryer -keittimeen ei tule laittaa suurikokoisia ruokia tai metallisia työvälineitä, sillä ne voivat aiheuttaa tulipalon tai sähköiskun riskin.
16. Laite voi aiheuttaa tulipalon, jos se käynnissä ollessaan on peitetty tai jos se koskettaa pa-loherkkiä materiaaleja, kuten verhoja, verhoiluja, seiniä ja vastaavia. Älä säilytä mitään tavaroita laitteen päällä sen ollessa käynnissä.
17. Älä puhdista laitetta teräsvillalla. Laitteen osat voivat rikkoa teräsvillan, joka joutuessaan kos-keuksiin sähköosien kanssa voi aiheuttaa sähköiskun riskin.
18. Muusta kuin metallista tai lasista valmistettujen säiliöiden käyttämisen yhteydessä tulee olla erityisen varovainen.
19. Älä säilytä tässä laitteessa mitään muita materiaaleja kuin valmistajan suosittelemia lisäosia, kun sitä ei käytetä.
20. Älä laita laitteeseen mitään seuraavista materiaaleista: paperi, pahvi, muovi ja vastaavat.
21. Älä peitä Air Fryer -keittimen koria tai muita osia metallifoliolla, sillä se aiheuttaa Air Fryer -keitti-men ylikuumenemisen.
22. Älä jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa käytössä.
23. Ole erityisen varovainen poistaessasi laitteesta koria tai korin pidikettä sekä poistaessasi laitte-esta kuumaa rasvaa.
24. Air Fryer -keitin voidaan kytkeä pois päältä minkä tahansa sen toiminnon käytön aikana pain-amalla on/off-painiketta.
25. Kuumailmakypsennyksen aikana kuumaa höyryä vapautuu ilmanpoistoaukkojen kautta. Pidä kätesi ja kasvosi turvallisen etäisyyden päässä höyrystä ja ilmanpoistoaukoista. Ole varovainen kuuman höyryn ja ilman suhteen poistaessasi pannua laitteesta.
26. Irrota laite välittömästi verkkovirrasta, jos näet laitteesta tulevan tummaa savua. Odota sav-upäästöjen loppumiseen asti ennen kuin poistat pannun laitteesta.
27. Älä aseta laitetta seinää tai muita laitteita vasten.
28. Jätä vähintään 6 tuumaa (15 cm) vapaata tilaa laitteen taakse, sivuille ja etupuolelle.

Varoitus!

- Aseta laite aina vaakatasoon tasaiselle, kuumuutta kestäväälle ja vakaalle pinnalle.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan normaaliin kotitalouskäyttöön.
- Irrota laite aina pistorasiasta käytön jälkeen.
- Anna laitteen viilentyä vähintään 30 minuutin ajan ennen sen käsittelyä tai puhdistamista.
- Laitteen sisällä on turvakytin, joka kytkee laitteen virran automaattisesti pois päältä, jos kori poistetaan laitteesta ruoanvalmistuksen aikana.
- Älä koskaan paina vapautuspainiketta, ellei korinpidike ole tasaisella ja kuumuutta kestäväällä pinnalla!

FI

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

LAITTEEN OSAT

1. Digitaalinen käyttöpaneeli kosketusnäytöllä
2. Ruokakori
3. Ruokakorin pidike
4. Kahva
5. Ruokakorin vapautuspainike, jossa turvasuojus
6. Laitteen runko
7. Ilmanottorengas
8. Lämpötilaa lisäävä painike
9. Lämpötilaa laskeva painike
10. ON/OFF-painike
11. Tilan valintapainike
12. Aikaa vähentävä painike
13. Aikaa lisäävä painike



ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- FI
1. Poista laite ja sen lisäosat (ruokakori, ruokakorin pidike, jne.) pakkauksesta. Pese lisäosat kuumassa saippuavedessä ja pyyhi ne kuiviksi. Pyyhi keittimen keitinosa nihkeällä liinalla tai sienellä ja kuivaa se sitten paperipyyhkeellä. Varmista, että keitinosa on kuiva ennen laitteen käyttämistä.
 2. Aseta Air Fryer tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle pinnalle. Varmista myös, että se on asetettu vähintään 6 tuuman (15 cm) päähän muista esineistä.
 3. On suositeltavaa antaa Air Fryer -keittimen lämmitä noin 20 minuutin ajan ennen kuin siihen laitetaan ruokaa. Tämä auttaa poistamaan rasvaa, jota siihen on voinut tarttua valmistuksen aikana sekä poistamaan uudesta tuotteesta lähtevän hajun.
 4. Tuuleta huonetta tämän vaiheen aikana. Kun Air Fryer -keitintä kuumennetaan ensimmäisen kerran, se voi tuottaa hieman savua tai hajua. Tämä on normaalia monien lämmitettävien laitteiden osalta. Tämä ei vaikuta laitteen turvallisuuteen.

Varoitus: Air Fryer -keitintä siirtäessäsi varmista, että pitelet sitä turvallisesti ja tuet laitteen jalustaa – älä kannattele laitetta ruokakorin pidikkeestä laitetta siirtäessäsi!

KÄYTTÖOHJEET

Valmistelu käyttöä varten:

1. Aseta laite vakaalle, vaakatasossa olevalle ja tasaiselle pinnalle. Varmista, että pinta on kuumuutta kestävä ja että Air Fryer -keitin on asetettu vähintään 6 tuuman (15 cm) päähän sitä ympäröivistä esineistä.
2. Varmista, että ruokakori on turvallisesti paikallaan korinpidikkeessä.
3. Liitä virtapistoke pistorasiaan. Air Fryer -keitin on nyt valmis käytettäväksi!

Varoitus!

- Älä täytä ruokakoria tai ruokakorin pidikettä öljyllä tai muulla nesteellä, sillä tämä aiheuttaa tulipalon vaaran.
- Älä koskaan käytä Air Fryer -keitintä ilman, että ruokakori on paikallaan.
- Pidä kaikki ainesosat korissa estääksesi niiden joutumisen kosketuksiin laitteen lämpöelementtien kanssa. Älä täytä ruokakoria liian täyteen.
- Älä peitä laitteen päällä tai takana olevia ilmanottoaukkoja laitteen ollessa käynnissä.
- Älä koske laitteen sisäpuolelle laitteen ollessa käynnissä.
- Älä koskaan upota laitteen runkoa veteen tai huuhtelee sitä vesihanan alla.

Laitteen käyttäminen:

1. Vedä varovasti kahvasta poistaaksesi ruokakorin pidikkeen Air Fryer -keittimestä.
2. Laita ilmakeitettävät ainesosat ruokakoriin ja aseta kori korinpidikkeeseen.

Huom: Älä koskaan täytä koria täyteen tai ylitä suositeltuja määriä, sillä tämä voi vaikuttaa ruoanlaiton laatuun.

3. Liu'uta kori takaisin Air Fryer -keittimeen.

Varoitus! Älä koskaan käytä Air Fryer -keitintä ilman ruokakoria ja ruokakorin pidikettä!

Varoitus! Älä koske ruokakoria, ruokakorin pidikettä tai Air Fryer -keittimen sisäpuolta käytön aikana tai välittömästi käytön jälkeen, sillä ne voivat olla erittäin kuumia. Pitele ruokakoria ainoastaan sen kahvasta. Käytä aina patakintaita. Laite on kuuma!

4. Määrittele ainesosille vaadittava kypsennysaika ja ruoanlaittolämpötila (katso osio 'Asetukset' tämän kappaleen jälkeen).
5. Paina punaista ON/OFF-painiketta käynnistääksesi laitteen sekä säädä aika- ja lämpötila-asetukset halutun mukaisiksi.
6. Paina +/- -ajansäätöpainikkeita lisätäksesi tai vähentääksesi ruoanvalmistusaikaa. Lyhyt painallus lisää tai vähentää ruoanvalmistusaikaa 1 minuutin verran; pitkä painallus lisää tai vähentää ruoanlaittoaikaa nopeasti 1 minuutin jaksoissa.
7. Paina +/- -lämpötilan säätöpainikkeita lisätäksesi tai vähentääksesi ruoanlaittolämpötilaa. Lyhyt painallus lisää tai vähentää ruoanlaittolämpötilaa 5 astetta, pitkä painallus lisää tai vähentää lämpötilaa nopeasti 5 asteen jaksoissa.
8. Paina ON/OFF-painiketta uudelleen aloittaaksesi kuumailmakypsennyksen. Vaihtoehtoisesti ajan, lämpötilan tai esiasetuksen valitseminen käynnistää laitteen automaattisesti 5 sekunnin kuluttua, ellei mitään painiketta paineta jälkeinpäin.
9. Pyörivä "Tuuletin"-kuvake ilmestyy ja alkaa vilkkua jatkuvasti ilmaisten, että keitin on käynnissä. Ajastin aloittaa lähtölaskennan siihen asetetusta ajasta.
10. Kuumailmakypsennyksen aikana tuuletinkuvake jatkaa vilkkumista ilmaisten, että keitin toimii. Huomattava naksahava ääni ilmaisee, että tavoitelämpötila on saavutettu ja lämpöelementti kytkeytyy pois päältä. Naksahava ääni kuuluu useita kertoja käytön aikana ilmaisten, että keitin ylläpitää sille asetettua lämpötilaa.
11. Ruoanlaiton aikana ylimääräinen öljy ja raaka-aineista irtoava neste kertyvät korin pidikkeeseen. Tämä on täysin normaalia.
12. Joissakin resepteissä vaaditaan korissa olevan ruoan ravistelua asetetun ajan puolivälissä (katso osio 'Asetukset' tässä kappaleessa). Ainesosien ravistelemiseksi vedä laitteen koria pitämällä kiinni kahvasta. Ravista sitä sitten hellävaraisesti, mutta päättäväisesti. Liu'uta korin pidike takaisin Air Fryer -keittimeen ja jatka ruoanlaittoa.

Huom: Koska nopeaa ja kuumaa ilmaa hyödyntävä teknologia lämmittää välittömästi ilman uudelleen laitteen sisällä, korin nopea vetäminen pois laitteesta kuumailmakypsennyksen aikana ei häiritse ruoanlaittoprosessia.

Vinkki: Toisinaan on helpompaa jakaa ruoanlaittoajat kahteen osaan sellaisten reseptien osalta, joissa vaaditaan korin ravistelua ruoanlaiton puolivälissä. Jos asetat ajastimen ilmoittamaan ruoanlaiton puoliajasta, ajastimen ääni muistuttaa sinua, kun on aika ravistella ainesosia.

Vinkki: Jos asetat ajastimen koko ruoanlaittoajan mukaan, ajastimen kello ei soi ennen kuin ruoanlaittoaika on kulunut loppuun. Voit vetää korin ulos milloin tahansa tarkastaaaksesi ainesosien kypsymisen tilanteen. Virta katkeaa automaattisesti ja kytkeytyy päälle uudestaan, kun korin pidike liu'utetaan takaisin laitteeseen. Huomaathan, että tässä tilanteessa ajastin lopettaa lähtölaskennan automaattisesti.

13. Kun kuulet ajastimen kellon (5 piippausta), asetettu ruoanlaittoaika on kulunut loppuun. Käytä uunihanskoja ja korin kahvaa vetääksesi korin pidikkeen ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle pinnalle.

Huom: Voit kytkeä laitteen virran pois päältä milloin tahansa. Tehdäksesi näin paina ON/OFF-painiketta. ON/OFF-kuvake muuttuu punaiseksi ja tuuletin jatkaa toimimista 15 sekunnin ajan, viilentäen laitteen ennen sen kytkeytymistä pois päältä.

14. Tarkasta, ovatko kaikki ainesosat valmiita. Jos ne eivät ole valmiita, liu'uta kori takaisin laitteeseen ja aseta ajastimeen muutama lisäminuutti.

Varoitus! Kuumailmakypsennyksen jälkeen kori, korin pidike ja ainesosat ovat kuumia! Air Fryer -keittimessä olevien ainesosien tyypistä riippuen laitteesta voi päästä ulos höyryä. Varo kovaa kuumuutta ja käytä patakintaita turvallisuuden varmistamiseksi.

15. Irrottaaksesi ruokakorin korin pidikkeestä liu'uta turvasuojusta, kunnes painike tulee kokonaan esiin ja paina korin vapautuspainiketta.

Varoitus! Älä koskaan paina vapautuspainiketta, jos korin pidike ei ole tasaisella ja kuumuutta kestäväällä pinnalla! Korin pidike sisältää kuumaa nestettä. Vakavan palovamman vaara!

16. Pidä koria kiinni sen kahvasta ja tyhjennä ilmakypsennetty ruoka kulhoon tai lautaselle.

Vinkki: Voit käyttää herkkien ainesosien poistamiseen pihtejä, joiden avulla voit nostaa ainesosat pois korista. Käytä pihtejä tai muita keittiötarvikkeita, joissa on kuumuutta kestävät muovikärjet, sillä metalliset kärjet voivat naarmuttaa korin pinnoitetta.

17. Kun ruokaerä on valmis, Air Fryer on välittömästi valmis uuden erän valmistamiseen.

TÄRKEÄÄ: Jos huomaat, ettei tuuletin toimi laitteen aloittaessa ruoanlaiton (ei ääntä tai ilmavirtaa), lopeta laitteen käyttö välittömästi ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Esiasetettujen valikkojen käyttäminen:

- Saatavana seuraavat pikakuvakkeilla varustetut esiasetetut toiminnot: RANSKANPERUNAT, MUFFINI, KATKARAVUT, KAKKU, KANA, PIHVI ja KALA.
- Valitaksesi esiasetetun valikon, paina M-painiketta toistuvasti, kunnes haluttu kuvake on valittuna. Paina ON/OFF-painiketta aloittaaksesi ilmakypsennyksen. Vaihtoehtoisesti ajan, lämpötilan tai esiasetuksen valitseminen käynnistää laitteen automaattisesti 5 sekunnin kuluttua, ellei mitään painiketta paineta niiden jälkeen.
- Aika- ja lämpötila-asetuksia voidaan säätää milloin tahansa esiasetettuja valikoita käytettäessä.
- Vaihtaaksesi esiasetuksen laitteen käynnistymisen jälkeen, paina ON/OFF-painiketta ja paina sitten M-painiketta vaihtaaksesi haluttuun esiasetukseen. Paina ON/OFF-painiketta käynnistääksesi laitteen uudelleen muuten muuttamalla esiasetuksella.

18. Poista ranskanperunat kulhosta käsilläsi tai keittiötyövälineillä, jotta ylimääräinen öljy jää kulhoon. Laita ranskanperunat koriin.

Huom: Älä kallista kulhoa kaataaksesi ranskanperunat koriin. Siirrä ne pienemmissä erissä joko käsilläsi tai keittiötyövälineitä käyttämällä estääksesi ylimääräisen öljyn kertymisen pannun pohjalle.

ASETUKSET

Alla oleva taulukko auttaa sinua valitsemaan perusasetukset eri ainesosia varten.

Huom: Muista, että nämä asetukset ovat ainoastaan arvioita. Ainesosien alkuperä, koko, muoto ja tuotemerkki voivat vaihdella, joten emme voi taata näiden olevan parhaat asetukset sinun ainesosillesi.

Ruokatuote	Paino (g)	Aika (minuuttia)	Lämpöt. (C)	Ravistus	Huomio
Ohuet ranskanperunat (pakaste)	300-700	9-16	200	KYLLÄ	
Paksut ranskanperunat (pakaste)	300-700	11-20	200	KYLLÄ	

Kotitekoiset ranskanperunat	300-800	16-20	200	KYLLÄ	Lisää ruokaan ensin ½ tl öljyä
Kotitekoiset lohko-perunat	300-800	18-22	180	KYLLÄ	Lisää ruokaan ensin ½ tl öljyä
Kakku	300	20-25	160	EI	Käytä kakkuvuokaa
Muffini	300	15-18	200	EI	Käytä kakkuvuokaa
Pihvi	200-500	8-12	180	EI	
Porsaankyljys	200-500	10-14	180	EI	
Kanankoivet	200-500	18-20	180	EI	
Kananrinta	200-500	10-15	180	EI	

Vinkkejä

- Kaikki perinteisessä uunissa valmistettavat ruoat voidaan valmistaa myös Air Fryer -keittimessä.
- Pienempien ainesosien ravistelu valmistuksen puolivälissä optimoi lopputuloksen ja voi auttaa ehkäisemään ruoan epätasaista kypsymistä.
- Ainesosien suurempi määrä vaatii hieman pidemmän valmistusajan; pienempi määrä ainesosia vaatii vastaavasti hieman lyhyemmän valmistusajan.
- Pienempien ainesosien ravistelu valmistuksen puolivälissä optimoi lopputuloksen ja voi auttaa ehkäisemään ruoan epätasaista kypsymistä.
- Jos osa ruoasta tarttuu kiinni korin pohjalle, lisää hieman suihkutettavaa ruokaöljyä koriin ennen kuin lisäät siihen ainesosia ruoanvalmistusta varten.
- Älä valmista Air Fryer -keittimessä todella rasvaisia ainesosia, kuten makkaroita, sillä rasva voi aiheuttaa tulipalon.
- Lisää uusiin perunoihin hieman öljyä saadaksesi rapean lopputuloksen. Valmista ainesosat Air Fryer -keittimessä muutaman minuutin kuluessa öljyn lisäämisen jälkeen.
- Ihanteellinen määrä rapeita ranskalaisia valmistettavaksi kerralla on 500 grammaa.
- Käytä valmiita taikinoita valmistaaksesi nopeasti ja helposti täytettyä pikkupurtavaa. Valmiit taikinat vaativat lyhyemmän valmistusajan kuin kotitekoiset taikinat.
- Aseta paistovuoka tai uunivuoka Air Fryer -keittimen koriin, jos haluat paistaa kakun tai piirakan tai jos haluat kypsentää herkkiä tai täytettyjä ainesosia. Voit käyttää Air Fryer -keitintä myös ruoan uudelleenlämmittämiseen. Ainesosien uudelleenlämmittämiseksi aseta laitteeseen 150 °C lämpötila korkeintaan 10 minuutin ajaksi.

PUHDISTAMINEN JA HUOLTO

- Varmista, että puhdistat laitteen jokaisen käyttökerran jälkeen!
- Kytke laitteen virta pois päältä. Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta ennen puhdistuksen aloittamista ja anna laitteen jäähtyä kokonaan.
- Kori ja korin pidike voidaan puhdistaa kuumassa vedessä mietoa pesuainetta/astianpesuainetta käyttämällä, tai astianpesukoneessa. Älä käytä puhdistamiseen metallisia keittiötyövälineitä tai hankaavia puhdistusmateriaaleja, sillä ne voivat vaurioittaa tarttumaton pintoja. Huuhtelee ja kuivaa osat huolellisesti puhdistuksen jälkeen.
- Kiinnittyneen ruoan poistamiseksi kori tulee täyttää kuumalla saippuavedellä. Laita ruokakori pannulle ja anna pannun ja ruokakorin liota 10 minuutin ajan ennen niiden pesemistä astianpesualtaassa.

Keittimen sisäosan puhdistaminen:

- Pyyhi keittimen sisäpuoli nihkeällä liinalla tai sienellä. Kuivaa paperipyyhkeellä.
- Älä koskaan käytä hankaavia tuotteita keittimen sisäosassa!
- Älä koskaan upota laitetta veteen ja varmista, ettei vettä tai kosteutta pääse menemään Air Fryer -keittimen yläosaan.
- Puhdista Air Fryer -keittimen sisällä oleva lämpöelementti puhdistusharjalla poistaaksesi siitä ruoan jäämät.

Keittimen ulkopinnan puhdistaminen:

- Pyyhi puhtaaksi nihkeällä sienellä tai liinalla. Pyyhi kuivaksi.
- ÄLÄ KOSKAAN käytä teräsvillaa, metallisia puhdistustyynyjä tai hankaavia puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa.
- Älä anna minkään nesteen päästä sisään Air Fryer -keittimen päällä olevasta ilmanottoaukosta.

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Smart Fryer ei toimi	1. Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan. 2. Et ole asettanut ajastinta. 3. Korin pidikettä ei ole kiinnitetty kunnolla.	1. Kiinnitä laitteen virtapistoke maadoitettuun pistorasiaan. 2. Säädä asetusta halutun valmistusaajan mukaisesti laitteen käynnistämiseksi. 3. Työnnä korin pidike kunnolla takaisin Smart Fryer -keittimeen.
Ainesosat eivät ole kypsyneet Smart Fryer -keittimessä.	1. Smart Fryer -keittimessä valmistetut ainesosat eivät ole valmiita. 2. Asetettu lämpötila on liian matala. 3. Ruoanvalmistusaika on liian lyhyt.	1. Laita koriin vähemmän raaka-aineita kerrallaan. Pienemmät ruokamäärät kypsyvät tasaisemmin. 2. Säädä asetusta vastaamaan vaadittua lämpötila-asetusta (katso osio 'Asetukset') 3. Säädä asetusta vastaamaan vaadittua valmistusaikaa (katso osio 'Asetukset')
Paistetut pikkupurtavat eivät ole rapeita, kun ne otetaan ulos Smart Fryer -keittimestä.	1. Olet yrittänyt valmistaa keittimessä sellaista pikkupurtavaa, joka on tarkoitettu kypsennettäväksi perinteisessä rasvakeittimessä.	1. Valitse pikkupurtava, joka on tarkoitettu valmistettavaksi uunissa, tai sivele hieman öljyä pikkupurtavan pinnalle rapeamman lopputuloksen aikaansaamiseksi.
Koria ei voi liu'uttaa kunnolla takaisin laitteeseen.	1. Koria ei ole laitettu kunnolla korin pidikkeeseen.	1. Älä täytä koria täyteen; tutustu yllä olevassa osiossa "Asetukset" mainittuihin enimmäismääriin. Työnnä koria alaspäin korin pidikkeeseen, kunnes kuulet sen napsahtavan paikalleen.
Laitteesta tulee valkoista savua.	1. Valkoinen savu tulee laitteesta 2. Pannussa on rasvajäämiä edellisestä käyttökerrasta.	1. Kun kypsennät rasvaisia ainesosia Smart Fryer -keittimessä, suuri määrä öljyä valuu pannulle. Öljy aiheuttaa valkoista savua ja pannu voi lämmetä tavallista enemmän. Tämä ei vaikuta laitteeseen tai lopputulokseen. Valkoinen savu aiheutuu rasvasta, joka lämpenee korin pidikkeessä; varmista, että puhdistat korin ja korin pidikkeen kunnolla jokaisen käyttökerran jälkeen.

Ranskanperunat kypsyvät epätasaisesti Smart Fryer -keittimessä.	1. Et ole käyttänyt sopivia perunoita. 2. Et huuhdellut ranskanperunoita kunnolla ennen niiden kypsentämistä.	1. Käytä uusia ranskanperunoita ja varmista, että ne pysyvät kiinteinä kypsennyksen ajan. 2. Huuhtelee ranskanperunat huolellisesti poistaaksesi tärkkelyksen niiden pinnalta.
Ranskanperunat eivät ole rapeita, kun ne otetaan ulos Smart Fryer -keittimestä.	1. Ranskanperunoiden rapeus riippuu niiden sisältämän veden ja öljyn määrästä.	• Varmista, että kuivaat ranskanperunat kunnolla ennen öljyn lisäämistä. • Leikkaa perunat ohuemmiksi tikuiksi saadaksesi rapeamman lopputuloksen. • Lisää hieman enemmän öljyä rapeamman lopputuloksen aikaansaamiseksi.

FI

Takuu

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

Oikea hävittäminen

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



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

