



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

Read this Manual carefully before use

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Before operating this product, read, understand, and follow these instructions.

- EN
1. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:
 2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
 3. To protect against electrical shock do not immerse power cord, plugs, or this appliance in water or other liquids.
 4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
 5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning the appliance. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
 6. Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner, Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
 7. Do not use accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer as this may cause injuries.
 8. Do not use outdoors.
 9. Do not let power cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
 10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
 11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
 12. Turn any control to "off", when plug or remove plug from wall outlet.
 13. Do not use appliance for other than intended household use only.
 14. Dry foods as thoroughly as possible before lowering into the hot oil, water and frost on foods will result in high oil splattering during the cooking cycle.
 15. Do not set the unit on a soft surface, or table covering such as a tablecloth, make sure you use the unit on an even and hard surface.
 16. Do not place the unit in a damp area when using.
 17. Do not attempt to remove fried foods from the basket. Foods are very hot and should only be removed with the proper utensils.
 18. Do not stand right over the fryer during the frying cycle. There is a risk that you can be burned by splattering oil.
 19. Do not attempt to fry with butter, margarine or olive oil.
 20. Always unplug your deep fryer when not in use.
 21. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 22. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 23. Check the temperature of food in case of the temperature is too high.
 24. Don't close the cover when the appliance is working in case of scalding when opening the cover.
 25. This appliance is intended for household use only.
 26. Always place the deep fryer on a stable surface and keep all flammable materials away.
 27. Make sure that the deep fryer is not near or on a switched-on hot plate.
 28. Before you use the deep fryer, it must be filled with the required amount of oil or fat. Never use the deep fryer without oil or fat because this could damage the unit.
 29. This deep fryer is protected with a thermal safety device, which switches the machine off automatically if it overheats.
 30. If the deep fryer and/or cord are damaged, they must be replaced by the manufacturer or its service agent. Do not try to repair the unit by yourself, neither to replace a damaged cord.
 31. Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent.)

32. The electrical component is equipped with a safety cut-off, which ensures that the heating element can only function when the element is correctly placed on the fryer.
33. In the case of overheating, the thermal protective device will switch off the fryer automatically. This device is a small dark-brown button found through a hole either on the underside of the electrical component, or in the cord storage compartment. It can be re-activated again by pushing the button with a pointed object (e.g. a ball pen). Disconnect it from mains before re-activating!

Technical specification

Operating voltage:	220-240V~50Hz
Power:	800W
Recommended filling capacity:	1.75L

Before using for the first time

1. Read all the sections of this manual carefully.
2. Remove the fryer from the packaging.
3. Open the lid.
4. Remove all accessories and printed documents from the basket.
5. Take out the basket.
6. Take out the control box (with heater).
7. Clean lid, cover, oil filter mesh, basket and bowl with hot water, a little dishwashing liquid and a sponge.
8. Clean the heater with hot water. Never immerse the control box in water. Dry thoroughly.

How to operate the deep fryer

Note: This type of fryer may only be used with oil or liquid fat and is not suitable for use with solid fat.

Operating the basket handle

1. Lift handle from the storage position.
2. Squeeze the metal handle and pull back until the handle is locked into position. The handle will not be able to be moved forward if it is locked properly.
3. To store the basket, the basket handle can be moved back into the storage position by squeezing the metal handles and pushing forward until it has snapped out of the locked position.
4. It is very important to lock handle into place before using the Fry Basket.

Filling the bowl with oil

1. Make sure the bowl is correctly positioned.
2. Fill bowl with oil. The oil level must be maintained between the minimum and maximum level marks indicated on the inside of the bowl. Check the level before each use and add oil if necessary.
3. For healthier, crispier fried foods, we recommend the use of blend vegetable oil, pure corn.

Pre-heating

1. During the first use the fryer may give off a slight odor. This is normal and due to the newness of the product.
2. Before each use, always check that the oil level is between the MINIMUM and MAXIMUM lines on the inside of the pot.

3. Put the control box on the main body.
4. Inset the plug into the supply outlet.
5. Cover the lid.
6. You can choose the fryer temp range (130°C-190°C).
7. Switch the temperature knob to the desired position.
8. The machine will begin to heat up just as the red and the green light is on.
9. When oil temperature reaches your desired setting, the green light will go out; the red light is always on during cooking unless you unplug the deep fryer.
10. Put the basket into the bowl to begin frying.

Frying foods

1. When the frying is finished, Lift the basket slowly up and out of the oil and place the basket on the support at the base of the basket handle to allow excess oil to drain from the food.
2. Let the food drain for a minute, remove basket and turn food out onto a paper towel-lined baking sheet to allow any remaining oil to drain away.
3. For best results, if you are frying more than one load, you should give the oil a chance to heat up to the proper temperature before placing another load into the fryer
4. Always unplug the deep fryer when you have finished frying.
5. Let the fryer cool completely (1 or 2 hours) before storing or cleaning. Never carry or move the deep fryer with hot oil inside.

To replace the oil

1. Make sure that the deep fryer and the oil have totally cooled off before replacing the oil (remove the plug from the socket!).
2. Replace the oil regularly. This is necessary if the oil becomes dark or takes on a different odor. In any case, replace the oil once after every 10 times' usage.
3. Replace the oil all at once; do not mix old and new oil.
4. Discarded oil is a burden to the environment. Do not throw in the normal rubbish bin, follow the guidelines of the municipal waste collector in your area.

Filtering and changing the oil

1. Make sure the fryer is unplugged and the oil has cooled down before cleaning or storing your fryer.
2. The oil does not need to be changed after each use. On average, oil can be used for 8 to 12 frying sessions. You will need to change it more often when frying fish or heavily buttered foods.
3. We recommend filtering the oil if you see any food debris left in the oil or on the bottom of the non-stick pot. You can do this as follow: Remove the basket. Carefully pour the oil into another large pot or saucepan (maximum 3.5L).

Automatic safety switch

- The automatic safety switch ensures that the unit will not operate unless the control box has been inserted correctly into the stainless-steel base.

Re-setting the safety thermostat

1. Unplug the unit from the wall electric outlet.
2. Allow the unit to cool down.
3. Check the oil level in your unit. If it is below the minimum level, oil should be added before resetting the unit and resuming cooking cycle.
4. Using a slotted screw driver, press the reset button inside of the control box.

Frying tips

- Use a maximum of 200 grams of French fries per liter of oil.
- With deep-freeze products; use a maximum of 100 grams because they quickly cool off. Shake deep-freeze products above the sink to remove excess ice.
- When using fries made from fresh potatoes: dry the fries after washing so that no water will go into the oil.
- Deep-fry the fries in 2 stages. First stage (pre-frying): 5 to 10 minutes at 170 C. Second stage (final frying) 2 to 4 minutes at 190 C. Drain well.

Frying table

Type of food	Temperature °C
Pre-fry Chips	170
Final fry chips	190
Fondue parmesan	170
Cheese croquettes	170
Meat/fish/potato croquettes	190
Fish	150
Fish sticks	180
Cheese fritters	180
Doughnuts	190
Meat croquettes	190
Chicken	160
Scampi fritters	180

Food	Weight (g)	Oil temperature °C	Time (Min)	Frying status
Frozen fries	700	190	6-8	Surface appear golden and brickle
Shrimp	700	180	6-8	Surface appear red color
Fish	700	180	8-10	Surface appear light brown
Drumstick	700	170	8-12	Surface appear light brown
Mushrooms	700	170	6-10	Surface appear light brown, but not brickle
Onion	700	160	6-10	Surface appear light brown, but not brickle

Cleaning and maintenance

1. To clean the control box and heater, use a damp dishcloth that has been dipped in water and mild dish soap.
2. Completely wipe down all parts of the control box.
3. Rinse and wipe off all residual dish soap. Do not reassemble the deep fryer until all parts are thoroughly dry.
4. Clean the deep fryer on both the inside and outside regularly.
5. Clean the lid, cover, oil filter mesh, basket, bowl, main body with hot water, a little dishwashing liquid and a sponge or put this part into the dishwashing to clean.
6. When replacing the oil, you can also clean the inside of the deep fryer. Empty the deep fryer and first clean the inside with a paper towel and then with a cloth dipped in soapy water. Then wipe with a damp cloth and allow drying thoroughly.
7. All components, except for the electrical parts, may be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before use. Dishwasher cleaning is not recommended.

Storing the oil

- Between fryers, the sealed lid of your fryer allows you to store the oil inside the appliance. The fryer must be stored at room temperature.

Cord storage

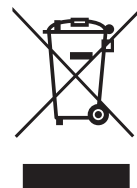
- Wrap cord loosely and place into cord storage area for storing. Wrapping the cord tightly could result in damage to your unit.

Storing your appliance

1. Do not store appliance that still contains oil in the oil tank or that has not been cleaned and dried thoroughly.
2. For best results in storing your appliance, fold fry basket handles back into basket also, you will want to wrap the electric cord loosely and place into the cord storage department in the control box before placing the control box on the stainless-steel base and oil tank.
3. Store in a dry area. Unit can be stored in its box.
4. Do not place heavy items on top of the deep fryer or the box as this could result in damage to your appliance.

Correct Disposal of this product

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



 **CHAMPION**

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



Viktiga Säkerhetsföreskrifter

Innan fritösen används, läs igenom, förstå och följ dessa instruktioner.

1. Vid användning av elektriska apparater ska alltid grundläggande föreskrifter följas, inklusive följande:
2. Vidrör inte varma ytor. Använd handtag eller vred.
3. Doppa inte apparaten, nätsladden eller elkontakten i vatten eller andra vätskor då detta kan ge en elektrisk stöt.
4. Noggrann övervakning krävs när apparaten används av eller i närheten av barn.
5. Dra alltid ur kontakten från eluttaget när apparaten inte används och före rengöring av apparaten. Låt alltid apparaten svalna innan du monterar eller tar bort delar, samt rengör apparaten.
6. Använd inte apparaten om nätsladden eller kontakten är skadad eller efter att apparaten inte fungerat som den ska eller har skadats på något vis. Lämna apparaten till närmaste auktoriserat servicecenter för reparation.
7. Använd inte tillbehör som inte rekommenderats av tillverkaren då detta kan orsaka skador.
8. Inte avsedd för utomhusbruk.
9. Låt inte nätsladden hänga över vassa kanter eller vidröra varma ytor.
10. Placera inte apparaten på eller nära gas- eller elektriska brännare, eller i en varm ugn.
11. Var ytterst varsam vid flytt av fritös som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
12. Vrid alltid kontrollvredet till avstängt läge när kontakten kopplas i eller ur eluttaget.
13. Använd endast produkten till det den är avsedd för.
14. Se till att det som ska friteras är så torrt som möjligt. Vatten gör att oljan skvätter.
15. Ställ inte apparaten på en mjuk yta, eller en bordsduk eller liknande. Använd apparaten på en jämn och hård yta.
16. Placera inte apparaten på ett fuktigt utrymme under användning.
17. Försök inte lyfta upp friterad mat från frityrkorgen. Maten är mycket varm och ska bara lyftas upp med korrekt redskap.
18. Luta dig inte över fritösen vid fritering. Det finns risk att du bränner dig på olja som skvätter.
19. Använd inte smör, margarin eller olivolja till fritering.
20. Koppla alltid ur elkontakten ur eluttaget när apparaten inte används.
21. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått tillsyn eller instruktioner angående användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
22. Barn måste övervakas så att de inte leker med apparaten.
23. Kontrollera temperaturen på maten ifall temperaturen är för hög.
24. Stäng inte locket när apparaten är i drift då det finns risk för att du skållar dig när du öppnar locket.
25. Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk.
26. Placera alltid fritösen på en stabil yta och håll alla brandfarliga material på avstånd.
27. Kontrollera att fritösen inte står nära eller på en varm spisplatta.
28. Innan du använder fritösen måste frityrbehållaren fyllas med rekommenderad mängd olja eller fett. Använd aldrig fritösen utan olja eller fett då detta kan skada apparaten.
29. Fritösen skyddas av en säkerhetsbrytare som automatiskt stänger av maskinen om den blir överhettad.
30. Om fritösen och/eller nätsladden är skadad måste den repareras eller bytas ut av tillverkaren eller ett serviceombud. Försök inte reparera apparaten eller byta ut skadad nätsladd själv.
31. Var noga med att inte skada värmeelementet (varken böja eller repa det).
32. Den elektriska komponenten är utrustad med en säkerhetsspärr som säkerställer att värmeelementet bara kan fungera när elementet är korrekt placerat i fritösen.

33. Vid överhettning stänger säkerhetsanordningen automatiskt av fritösen. Reset-knappen är en liten mörkbrun knapp som finns i ett hål antingen på undersidan av den elektriska komponenten, eller i sladdfacket. Apparaten kan återställas igen genom att trycka in reset-knappen med ett spetsigt föremål (t ex en penna). Dra ur elkontakten från eluttaget innan du återställer apparaten!

SE

Teknisk specifikation

Nätspänning:	220-240 V~50Hz
Effekt:	800W
Rekommenderad volym:	1.75L

Före första användning

1. Läs noggrant igenom hela bruksanvisningen.
2. Ta ur fritösen ur förpackningen.
3. Öppna locket.
4. Ta ur alla tillbehör och trycksaker från frityrkorgen.
5. Lyft upp frityrkorgen.
6. Lyft upp kontrollboxen (och värmeelement).
7. Rengör lock, skydd, oljefilter, frityrkorg och frityrbehållare med varmt vatten, lite diskmedel och en svamp.
8. Rengör värmeelementet med varmt vatten. Doppa aldrig kontrollboxen i vatten. Torka noggrant.

Användning av fritösen

OBS: Den här typen av fritös kan endast användas med olja eller flytande fett, den är inte lämplig för fast fett.

Manövrering av frityrkorgens handtag

1. Lyft handtaget från förvaringsläget.
2. Tryck metallhandtaget och dra tillbaka tills handtaget hamnar i låst läge. Handtaget ska inte kunna flyttas framåt om det är i korrekt läge.
3. Frityrkorgen kan förvaras genom att handtaget förs tillbaka till förvaringsläget genom att trycka metallhandtaget och skjuta framåt tills handtaget kommit ur det låsta läget.
4. Det är mycket viktigt att handtaget är i låst läge innan frityrkorgen används.

Fyll frityrbehållaren med olja

1. Kontrollera att frityrbehållaren är i korrekt position.
2. Fyll behållaren med olja. Oljenivån måste hållas mellan minimi- och maxnivån som är markerade på insidan av behållaren. Kontrollera nivån före varje användning och tillsätt mer olja vid behov.
3. För hälsosammare, krispigare friterad mat, rekommenderas en blandad vegetabilisk olja, ren majs.

Uppvärmning

1. Vid första användning kan fritösen avge en lätt lukt. Detta är helt normalt och beror på att apparaten är helt ny.
2. Innan varje användning, kontrollera alltid att oljenivån är mellan MINIMUM- och MAXIMUM-markeringarna på insidan av behållaren.

OBS: Använd inte fritösen utan behållaren, utan olja eller motsvarande vätska, eller utan en tillräcklig nivå på olja. Koppla alltid ur fritösen när den inte används.

3. Sätt kontrollboxen på huvuddelen.
4. Koppla in elkontakten i eluttaget.
5. Lägg på locket.
6. Välj en frityrtemperatur mellan 130°C-190°C.
7. Vrid temperaturvredet till önskat läge.
8. Apparaten börjar värma upp när den röda och den gröna lampan lyser.
9. Den gröna lampan slocknar när den inställda temperaturen nås, den röda lampan lyser hela tiden under fritering så länge apparaten är ansluten till elnätet.
10. Sänk ner korgen i behållaren för att påbörja fritering.

Fritering

1. När maten är färdigfriterad, lyft sakta upp korgen ur oljan och placera korgen i stödet längst ner på handtaget och låt överflödig olja droppa av.
2. Låt maten torka upp i en minut, ta bort korgen och låt maten torka klart på hushållspapper som suger upp överflödig olja.
3. För bästa resultat när du friterar mer än en sats, bör du låta olja värmas upp till rätt temperatur innan du placerar en ny sats i fritösen.
4. Koppla alltid ur fritösen ur eluttaget när du är färdig med friteringen.
5. Låt frityroljan svalna helt och hållet (1 eller 2 timmar) innan förvaring eller rengöring. Lyft eller flytta aldrig fritösen med varm olja i behållaren.

Byta ut olja

1. Kontrollera att fritösen och oljan har svalnat helt och hållet innan du byter ut oljan (koppla ur kontakten ur eluttaget!).
2. Byt ut oljan regelbundet; efter 10 användningar eller om oljan blir mörk eller tar en annan smak.
3. Byt ut all olja på en gång; blanda inte gammal olja med ny.
4. Uttjänt olja är dålig för miljön. Håll inte ut den i avloppet eller i den normala soptunnan, följ riktlinjerna för sophantering som utfärdats av din kommun.

Filtrering och byte av olja

1. Kontrollera att fritösen är urkopplad från eluttaget och oljan har svalnat innan rengöring eller förvaring av fritösen.
2. Oljan behöver inte bytas efter varje användning. Den kan i genomsnitt användas vid 8 till 12 frite ringstillfällen. Oljan behövs bytas oftare om du friterar fisk eller mat som innehåller mycket smör.
3. Filtrera oljan om du ser matrester i oljan eller på botten av behållaren. Gör på följande vis: Lyft ur frityrkorgen. Håll försiktigt över oljan i en annan stor skål eller kastrull (maximum 3.5L).

Automatisk säkerhetsspärr

Den automatiska säkerhetsspärren säkerställer att apparaten inte fungerar såvida kontrollboxen inte är rätt monterad på den rostfria basen.

Återställning av säkerhetstermostaten

1. Koppla bort apparaten från eluttaget.
2. Låt apparaten svalna.
3. Kontrollera oljenivån. Om den är under miniminivån bör du tillsätta olja innan du återställer apparaten och återupptar friteringen.
4. Med hjälp av en slitsad skruvmejsel, tryck in reset-knappen på insidan av kontrollboxen.

Tips vid tillagning

- Använd max 200 gram pommes frites per liter olja.
- För djupfrysta produkter; använd max 100 gram då de snabbt blir kalla. Skaka djupfrysta produkter ovanför vasken för att ta bort is.
- Vid fritering av pommes frites från färsk potatis: torka efter avsköljning så att inget vatten hamnar i oljan.
- Friter i 2 steg. Första steget (förfritering): 5 till 10 minuter på 170 °C. Andra steget (avslutande fritering): 2 till 4 minuter på 190 °C. Låt droppa av ordentligt.

Friteringstabell

Ingrediens	Temperature °C
Förfritering pommes frites	170
Avslutande fritering pommes frites	190
Fondue parmesan	170
Ostkroetter	170
Kött-/fisk-/potatiskroetter	190
Fisk	150
Fiskpinnar	180
Friterad ost	180
Donuts/Munkar	190
Köttkroetter	190
Kyckling	160
Scampi	180

Ingrediens	Vikt (g)	Oljetemperatur °C	Tid (Min)	Friteringsstatus
Djupfrysta pommes frites	700	190	6-8	Ytan är gyllene och frasig
Räkor	700	180	6-8	Ytan har röd färg
Fisk	700	180	8-10	Ytan är ljusbrun
Kycklinglår	700	170	8-12	Ytan är ljusbrun
Svamp	700	170	6-10	Ytan är ljusbrun, men inte frasig
Lök	700	160	6-10	Ytan är ljusbrun, men inte frasig

Rengöring och underhåll

1. För att rengöra kontrollboxen och elementet, använd en fuktig disktrasa som doppats i vatten och milt diskmedel.
2. Torka av alla delar på kontrollboxen.
3. Skölj och torka av allt överblivet diskmedel. Montera inte ihop fritösen igen förrän alla delar har torkat.
4. Rengör fritösen regelbundet både invändigt och utvändigt.
5. Rengör locket, skyddet, oljefiltret, korgen, behållaren och utsidan på hela apparaten med tvättsvamp, varmt vatten med lite diskmedel. Frityrkorgen och behållaren tål maskindisk.
6. När du byter olja kan du passa på att rengöra fritösen invändigt. Töm fritösen och rengör först insidan med hushållspapper och sedan med en trasa doppad i vatten med lite diskmedel. Torka sedan av med en fuktig trasa och låt torka.
7. Alla komponenter, utom de elektriska delarna, kan rengöras i varmt vatten med diskmedel. Låt torka helt innan användning. Rengöring i diskmaskin rekommenderas inte.

Förvaring av oljan

- Det tillslutna locket på fritösen gör att du kan förvara oljan i frityrbehållaren mellan användningstillfällena. Fritösen måste förvaras i rumstemperatur.

Förvaring av sladden

- Rulla ihop sladden löst och placera den i sladdfacket. Rulla inte sladden för hårt då detta kan skada apparaten.

Förvaring av apparaten

1. Förvara inte apparat som fortfarande innehåller olja i oljetanken eller som inte har rengjorts och torkats ordentligt.
2. För bästa förvaring, fäll in handtaget till frityrkorgen. Rulla ihop sladden löst och placera i sladdfacket i kontrollboxen innan du placerar kontrollboxen på den rostfria basen i oljetanken.
3. Förvara i torrt utrymme. Apparaten kan förvaras i kartongen den levererades i.
4. Placera inte tunga föremål ovanpå fritösen eller kartongen då det kan skada apparaten.

Korrekt avfallshantering

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



CHAMPION

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



VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Før dette produkt tages i brug, er det vigtigt, at man gennemlæser og følger nedenstående instruktioner.

DK

1. Ved brug af elektriske apparater skal de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges, herunder følgende:
2. Rør ikke ved de varme overflader. Benyt i stedet greb eller knapper på apparatet.
3. Nedsenk ikke ledning, stik eller selve apparatet i vand eller andre væsker, da det kan resultere i elektrisk stød.
4. En nøje overvågning er påkrævet, når denne type apparat anvendes af/i nærheden af børn.
5. Træk altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og inden det rengøres. Lad det afkøle, inden der monteres/afmonteres dele.
6. Anvend aldrig apparat med en beskadiget ledning eller stikkontakt, eller hvis apparatet har funktionsfejl eller er blevet beskadiget på anden vis. Returnér apparatet til det nærmeste autoriserede serviceværksted til undersøgelse, reparation eller justering.
7. Benyt ikke tilbehør, som ikke er anbefalet af producenten, da dette kan forårsage person skader.
8. Anvend ikke apparatet udendørs.
9. Lad ikke ledningen hænge ud over skarpe kanter eller berøre varme overflader.
10. Placér ikke apparatet på eller nær varm gas, elektriske varmekilder eller i en opvarmet ovn.
11. Der skal udvises en ekstrem forsigtighed ved flytning af apparatet, hvis det indeholder varm olie eller andre varme væsker.
12. Indstil knappen til "Off", når stikket fjernes fra stikkontakten.
13. Anvend ikke apparatet til andet end husholdningsbrug.
14. Sørg for, at det, der skal friteres, er så tørt som muligt, før det nedsænkes i den varme olie. Vand og frost på fødevarer vil resultere i oliesprøjt under tilberedningen.
15. Placér ikke enheden på en blød overflade, såsom en dug. Sørg derimod for at stille enheden på en plan og hård overflade.
16. Placér ikke apparatet i et fugtigt område, når det er i brug.
17. Forsøg ikke at fjerne stegte fødevarer fra friturekurven med hænderne. Fødevarerne er meget varme og bør kun fjernes med de rigtige redskaber.
18. Man må ikke læne sig ind over frituregryden under stegningen. Der er risiko for, at man kan blive forbrændt af oliesprøjtene.
19. Forsøg ikke at stege med smør, margarine eller olivenolie.
20. Fjern altid stikket fra stikkontakten, når frituregryden ikke er i brug.
21. Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med en nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og viden om apparatet, medmindre de er under opsyn eller har modtaget instruktioner om brug af apparatet af en person, der kan stå inde for deres sikkerhed.
22. Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
23. Kontrollér fødevarens temperatur, hvis temperaturen er for høj.
24. Luk ikke låget, når apparatet er i brug, da dette vil udgøre en risiko for skoldning, når der åbnes for låget.
25. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.
26. Placér altid frituregryden på en stabil overflade og hold alle brændbare materialer væk.
27. Sørg for, at frituregryden ikke placeres tæt på eller på en varm kogeplade.
28. Inden frituregryden anvendes, skal den være fyldt med den nødvendige mængde olie eller fedt. Brug aldrig frituregryden uden olie eller fedt, da dette kan beskadige enheden.
29. Denne frituregryde er beskyttet med en termisk sikkerhedsanordning, som automatisk slukker for maskinen, hvis den overophedes.
30. Hvis frituregryden og/eller ledningen er beskadiget, skal denne udskiftes af fabrikanten eller dennes serviceagent. Forsøg ikke at reparere enheden på egen hånd. Forsøg ej heller at udskifte en beskadiget ledning.

31. Sørg for ikke at beskadige varmeelementet (må ikke bøjes/rides).
32. Den elektriske komponent er udstyret med en sikkerhedsafbrydelse, som sikrer, at varme elementet kun kan fungere, når elementet er korrekt anbragt i frituregryden.
33. Ved overophedning vil en termisk beskyttelsesanordning automatisk slukke for frituregryden. Denne enhed er en lille mørkebrun knap, der sidder i et hul, enten på undersiden af den elektriske komponent eller i ledningsopbevaringsområdet. Den kan genaktiveres ved at trykke på knappen med en spids genstand (såsom en kuglepen). Afbryd strømmen, før knappen genaktiveres!

Tekniske specifikationer

Driftsspænding:	220-240V~50Hz
Effekt:	800W
Anbefalet volumen:	1,75L

Før apparatet tages i brug første gang

1. Læs alle afsnit i denne vejledning ganske omhyggeligt.
2. Tag frituregryden ud af emballagen.
3. Åbn låget.
4. Fjern alt tilbehør og tryksager fra friturekurven.
5. Tag friturekurven ud.
6. Tag kontrolboksen ud (med varmeelement).
7. Rengør låg, dæksel, oliefilter, friturekurv og friturebeholder med varmt vand, lidt opvaske middel og en svamp.
8. Rengør varmeelementet med varmt vand. Dyp aldrig kontrolboksen i vand. Tør grundigt efter.

Sådan betjenes frituregryden

Note: This type of fryer may only be used with oil or liquid fat and is not suitable for use with solid fat.

Betjening af friturekurvens håndtag

1. Løft håndtaget fra opbevaringspositionen.
2. Klem om metalhåndtaget og træk tilbage, indtil håndtaget er låst i positionen. Håndtaget vil ikke kunne flyttes fremad, hvis det er låst korrekt.
3. Når friturekurven skal stilles væk til opbevaring, kan kurvehåndtaget flyttes tilbage til opbevaringspositionen ved at klemme metalhåndtaget og skubbe fremad, indtil det er rykket ud af den låste position.
4. Det er meget vigtigt at låse håndtaget, inden man gør brug af friturekurven.

Fyld friturebeholderen med olie

1. Sørg for, at friturebeholderen er korrekt placeret.
2. Fyld beholderen med olie. Olieniveauet skal være mellem det minimums- og maksimumsniveau, der er angivet på indersiden af beholderen. Kontrollér niveauet før hver anvendelse og tilsæt olie om nødvendigt.
3. Producenten anbefaler brug af blandet vegetabilsk olie, ren majs, hvilket giver et sundere og sprødere resultat.

Forvarmning

1. Ved første anvendelse kan frituregryden afgive en let lugt. Dette skyldes, at produktet er splinternyt, og det er derfor helt normalt.
2. Kontrollér altid, at olieniveauet er holdt mellem markeringerne MINIMUM og MAXIMUM på indersiden af gryden før hver brug.

BEMÆRK: Anvend ikke frituregryden uden beholderen, uden olie eller tilsvarende væske eller med et utilstrækkeligt olieniveau. Tag altid stikket ud af stikkontakten, når frituregryden ikke er i brug.

- DK
3. Sæt kontrolboksen på hoveddelen.
 4. Sæt stikket i stikkontakten.
 5. Læg låget på.
 6. Vælg en frituretemperatur i intervallet 130°C-190°C.
 7. Sæt temperaturknappen til den ønskede position.
 8. Apparatet begynder nu at varme op, når det røde og grønne lys er tændt.
 9. Når olietemperaturen når den ønskede indstilling, vil det grønne lys slukkes. Det røde lys er altid tændt under friteringen, medmindre man trækker stikket ud af stikkontakten.
 10. Sænk friturekurven i beholderen for at begynde friteringen.

Fritering

1. Når friteringen er fuldendt, løftes kurven langsomt op og ud af olien og sættes på støtten i bunden af kurvehåndtaget, så den overskydende olie kan dryppe af.
2. Lad maden dryppe af et øjeblik, fjern kurven og drej maden ud på køkkenrulle, der absorberer den resterende olie.
3. Friterer man mere end en portion, bør man give olien en chance for at varme op til den rette temperatur, før man ilægger den anden portion i frituregryden.
4. Tag altid stikket ud af stikkontakten, når friteringen er fuldendt.
5. Lad fritureolien afkøle helt (1 eller 2 timer) før opbevaring eller rengøring. Flyt/bær aldrig frituregryden, når den indeholder varm olie.

Udskiftning af olie

1. Sørg for, at frituregryden og olien er helt afkølet, inden olien udskiftes (tag stikket ud af stikkontakten).
2. Udskift olien regelmæssigt. Dette er nødvendigt, hvis olien bliver mørk eller lugter anderledes. Udskift under alle omstændigheder olien efter hver 10. brug.
3. Udskift al olien. Bland ikke gammel og ny olie.
4. Kasseret olie er en byrde for miljøet. Det må ikke smides ud med almindeligt husholdssaffald. Følg retningslinjerne for den kommunale affaldssortering.

Filtrering og udskiftning af olien

1. Sørg for, at stikket til frituregryden er trukket ud, og olien er afkølet før rengøring eller opbevaring.
2. Olien behøver ikke at blive udskiftet efter hver brug. I gennemsnit kan olien anvendes til 8-12 friteringer. Man er nødsaget til at skifte den oftere, når der friteres fisk eller anden fedtet mad.
3. Vi anbefaler, at man filtrerer olien, hvis der opdages madrester i olien eller på bunden af beholderen. Gør følgende: Fjern friturekurven. Hæld forsigtigt olien over i en anden stor gryde eller pande (max. 3,5 liter).

Automatisk sikkerhedsafbryder

Den automatiske sikkerhedsafbryder sikrer, at enheden ikke fungerer, medmindre kontrolboksen er sat korrekt ind i den rustfrie stålbase.

Nulstilling af sikkerhedsafbryderen

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Lad enheden køle af.
3. Kontrollér olieniveauet i enheden. Hvis det er under minimumsniveauet, skal der tilsættes olie, inden enheden nulstilles, og tilberedningscyklussen genoptages.
4. Tryk på reset-knappen inde i kontrolboksen ved hjælp af en skruetrækker eller kuglepen.

Tips til tilberedning

- Brug maksimalt 200 gram pommes frites per liter olie.
- Til frostprodukter: Brug maksimalt 100 gram, fordi de hurtigt afkøles. Ryst frostprodukterne over vasken for at fjerne overskydende is.
- Når der anvendes pommes frites lavet af friske kartofler: Tør dem, når de er skyllet af, så der ikke kommer vand i olien.
- Fritér i 2 tring. Første trin (forfritering): 5-10 minutter ved 170 °C. Andet trin (endelig fritering) 2-4 minutter ved 190 °C. Lad dem dryppe af.

DK

Stegetablel

Madtype	Temperature °C
Forfritering chips	170
Endelig fritering chips	190
Fondue parmesan	170
Ostekroketter	170
Kød/fisk/kartoffelkroketter	190
Fisk	150
Fiskepinde	180
Friteret ost	180
Donuts	190
Kødkroketter	190
Kylling	160
Scampi	180

Mad	Vægt (g)	Olie temperatur (°C)	Tid (Min)	Stegestatus
Dybrosne pommes frites	700	190	6-8	Overfladen er gylden og sprød
Rejer	700	180	6-8	Overfladen er rødlig
Fisk	700	180	8-10	Overfladen er lysebrun
Kyllingelår	700	170	8-12	Overfladen er lysebrun
Svampe	700	170	6-10	Overfladen er lysebrun, men ikke sprød
Løg	700	160	6-10	Overfladen er lysebrun, men ikke sprød

Rengøring og vedligeholdelse

- DK
1. Benyt en fugtig klud, der er dyppet i vand og mildt opvaskemiddel, når kontrolboksen og varmeelementet skal rengøres.
 2. Tør alle dele på kontrolboksen.
 3. Skyl og aftør al resterende opvaskemiddel. Genmonter ikke frituregryden, før alle dele er helt tørre.
 4. Rengør frituregryden regelmæssigt, både indvendigt og udvendigt.
 5. Rengør låg, dæksel, oliefilter, kurv, beholder samt hoveddel med varmt vand, lidt opvaske middel og en svamp. Friturekurven og beholderen tåler maskinopvask.
 6. Når man udskifter olien, kan man også rense indersiden af frituregryden. Tøm den og rengør først indersiden med køkkenrulle og derefter med en klud dyppet i sæbevand. Der efter tørres den af med en fugtig klud og tørres grundigt.
 7. Alle komponenter, undtagen de elektriske dele, kan rengøres i varmt sæbevand. Tør grundigt af før brug. Det anbefales ikke at vaske alle delene i en opvaskemaskine.

Opbevaring af olien

- Mellem anvendelser kan det lukkede låg lade dig opbevare olien inde i apparatet. Friture gryden skal opbevares ved stuetemperatur.

Opbevaring af ledning

- Rul ledningen løst og placér den i ledningsopbevaringsområdet. En tæt rulning af ledningen kan medføre skade på enheden.

Opbevaring af apparatet

1. Opbevar ikke apparatet, hvis det stadig indeholder olie i olietanken eller ikke er blevet ren gjort og tørret grundigt af.
2. For at opnå det bedste resultat ved opbevaring af apparatet bør man lægge kurvehåndtaget tilbage i kurven. Man kan også vikle ledningen løst omkring og placere den i ledningsopbevaringsafdelingen i kontrolboksen, inden denne placeres på den rustfrie stålbase og olietank.
3. Opbevares på et tørt område. Enheden kan opbevares i sin boks.
4. Placér ikke tunge ting oven på frituregryden eller kassen, da dette kan medføre skade på apparatet.

Korrekt affaldshåndtering

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



 **CHAMPION**

Champion®

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

Designed in Sweden | Assembled in China



VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

Før du bruker dette produktet, les, forstå og følg disse instruksjonene.

1. Når du bruker elektriske apparater må du alltid følge noen grunnleggende sikkerhetstiltak, inkludert de følgende:
2. Ikke ta på varme overflater. Bruk håndtak eller knotter.
3. For å beskytte mot elektrisk sjokk, ikke legg strømledningen, støpselet eller apparatet i vann eller annen væske.
4. Nøye tilsyn er nødvendig når apparater brukes i nærheten av barn.
5. Plugg ut fra stikkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. La det kjøles ned før du tar av eller på deler og før rengjøring av apparatet.
6. Ikke bruk apparater med skadet ledning eller støpsel, eller når apparatet har hatt en funksjonssvikt eller blitt skadet på noen måte. Returner apparatet til det nærmeste servicecentret for undersøkelse, reparasjon eller justering.
7. Ikke bruk tilbehørsdeler som ikke anbefales av apparatets produsent, siden dette kan føre til skader.
8. Ikke bruk utendørs.
9. Ikke la strømledningen henge over kanten av et bord eller en benk, eller røre ved varme overflater.
10. Ikke sett på eller i nærheten av varm gass, kokeplater eller i en varm ovn.
11. Vær svært forsiktig når du flytter på apparatet når det inneholder varm olje eller andre varme væsker.
12. Sett alle kontroller i «off»-posisjonen når du fjerner støpselet fra stikkontakten.
13. Ikke bruk apparatet til noe annet enn tilegnet husholdningsbruk.
14. Tørk matvarer så grundig som mulig før du legger dem i varm olje. Vann og frost på mat vil føre til kraftig oljesprut under friteringen.
15. Ikke plasser enheten på en myk overflate eller på underlag som duker. Sørg for at enheten står på en jevn og hard overflate.
16. Ikke plasser enheten på et fuktig sted når den er i bruk.
17. Ikke forsøk å fjerne mat fra kurven med hendene. Maten blir svært varm og skal kun fjernes med egnede redskaper.
18. Ikke stå rett over friturekokeren under friteringen. Det er en sjanse for at du blir brent av oljesprut.
19. Ikke forsøk å fritere med smør, margarin eller olivenolje.
20. Plugg alltid ut friturekokeren når den ikke er i bruk.
21. Dette apparatet er ikke ment å brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de gis veiledning og instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
22. Barn bør være under tilsyn for å sørge for at de ikke leker med apparatet.
23. Sjekk temperaturen til maten for å sikre at den ikke er for høy.
24. Ikke lukk dekselet når apparatet er i bruk for å hindre brannskader når du åpner dekselet.
25. Dette apparatet er kun ment for husholdningsbruk.
26. Plasser alltid friturekokeren på en stabil overflate og hold alt brennbart materiale unna.
27. Sørg for at friturekokeren ikke er i nærheten av en påslått kokeplate.
28. Før du bruker friturekokeren må den være fylt med den nødvendige mengden olje eller fett. Bruk aldri friturekokeren uten olje eller fett, siden dette kan skade enheten.
29. Denne friturekokeren er beskyttet med en termo-sikkerhetsenhet som skrur av apparatet automatisk dersom det overopphetes.
30. Dersom friturekokeren og/eller ledningen er skadet må den erstattes hos produsenten eller deres serviceagent. Ikke forsøk å reparere enheten selv, eller å erstatte en skadet ledning.
31. Sørg for å ikke skade varmeelementet (ikke bøy eller bulk det).

- NO
- Den elektriske komponenten er utstyrt med en sikkerhetsfunksjon som sørger for at varme elementet kun virker når det er plassert riktig på friturekokeren.
 - Ved overopphetning vil termo-beskyttelsesenheden skru av friturekokeren automatisk. Denne enheten er en liten, mørkebrun knapp som du finner i et hull enten på undersiden av den elektriske komponenten eller i ledningsoppbevaringsrommet. Den kan re-aktiveres ved å trykke på knappen med en spiss gjenstand (f.eks. en kulepenn). Koble fra strømforsyning en før du re-aktiverer!

Tekniske spesifikasjoner

Driftsspenning:	220-240V~50Hz
Effekt:	800W
Anbefalt mengdekapasitet:	1.75L

Før første gangs bruk

- Les alle delene i manualen nøye.
- Fjern friturekokeren fra emballasjen.
- Åpne lokket.
- Fjern alle tilbehørsdelene og papirdokumentet fra kurven.
- Ta ut kurven.
- Ta ut kontrollboksen (med varmer).
- Rengjør lokk, deksel, oljefilter, kurv og bolle med varmt vann, litt oppvasksåpe og en svamp.
- Rengjør varmeren med varmt vann. Legg aldri kontrollboksen i vann. Tørk grundig.

Hvordan bruke friturekokeren

Merk: Denne typen friturekoker kan kun brukes med olje eller flytende fett, og er ikke egnet for bruk med solid fett.

Bruk kurvhåndtaket

- Løft håndtaket fra oppbevaringsposisjonen.
- Klem på metallhåndtaket og dra tilbake til håndtaket låses på plass. Det skal ikke være mulig å bevege håndtaket fremover hvis det er låst skikkelig.
- For oppbevaring av kurven kan håndtaket beveges tilbake til oppbevaringsposisjonen ved å klemme metallhåndtakene og trykke det fremover til det går ut av låseposisjonen.
- Det er svært viktig å låse håndtaket på plass før du bruker friturekurven.

Fyll bollen med olje

- Sørg for at bollen er plassert riktig.
- Fyll bollen med olje. Oljenivået må holdes mellom minimums- og maksimumsnivåene som står indikert på innsiden av bollen. Sjekk nivået hver gang før bruk og tilsett olje om nød vendig.
- For sunnere, sprøere mat, anbefaler vi en blanding av vegetabilsk olje og ren maisolje.

Forvarming

- Under første gangs bruk kan friturekokeren avgi litt lukt. Dette er normalt og kommer av at produktet er nytt.
- Sjekk alltid at oljenivået er mellom MINIMUM og MAXIMUM-linjene på innsiden av beholderen før bruk.

MERK: Ikke bruk frityrkokeren uten bollen, uten olje eller tilsvarende væske, eller med for lite væske. Plugg alltid ut frityrkokeren når den ikke er i bruk.

3. Sett kontrollboksen på hovedbeholderen.
4. Sett støpselet i stikkkontakten.
5. Dekk lokket.
6. Du kan velge frityrkokerens temperatur (130°C-190°C).
7. Skru temperaturknotten til ønsket posisjon.
8. Maskinen vil begynne å varmes når det røde og det grønne lyset er på.
9. Når oljetemperaturen når den valgte temperaturen vil det grønne lyset slås av. Det røde lyset vil alltid være på under friteringen med mindre du plugges ut frityrkokeren.
10. Sett kurven i bollen for å begynne friteringen.

Friter mat

1. Når friteringen er ferdig, løft kurven sakte opp og ut av oljen og plasser den på støtten ved bunnen av kurvhåndtaket for å la overflødig olje renne av maten.
2. La maten renne av i et minutt, fjern kurven og legg maten på et tørkepapirdekt bakepapir for å la resterende olje renne bort.
3. Dersom du friterer mer enn én porsjon bør du la oljen varmes opp til riktig temperatur før du har en ny porsjon i frityrkokeren, for best mulig resultat.
4. Plugg alltid ut frityrkokeren når du er ferdig med friteringen.
5. La frityrkokeren avkjøles helt (1 eller 2 timer) før du setter den bort eller rengjør den. Aldri bær eller flytt på frityrkokeren når det er varm olje i den.

Erstatt oljen

1. Sørg for at frityrkokeren og oljen er helt avkjølt før du erstatter oljen (ta ut støpselet fra stikkkontakten!).
2. Erstatt oljen regelmessig. Dette er nødvendig når oljen blir mørk eller får en annerledes lukt. Erstatt uansett oljen etter hver 10. bruk.
3. Erstatt all oljen på en gang. Ikke bland gammel og ny olje.
4. Forkastet olje er en belastning for miljøet. Ikke kast den i restavfallet. Følg retningslinjene til din kommunale avfallshåndtering i ditt område.

Filtrering og bytting av oljen

1. Sørg for at frityrkokeren er plugget ut og at oljen er avkjølt før rengjøring og oppbevaring av frityrkokeren.
2. Oljen trenger ikke å byttes ut etter hver bruk. Oljen kan i gjennomsnitt brukes til 8-12 friteringer. Du bør bytte den ut oftere når du friterer fisk eller mat med mye smør.
3. Vi anbefaler å filtrere oljen dersom du ser at det ligger igjen matrester i oljen eller på bunnen av non-stick-bollen. Du kan gjøre som følgende: Fjern kurven. Hell forsiktig oljen over i en større bolle eller gryte (maksimum 3.5L).

Automatisk sikkerhetsbryter

Den automatiske sikkerhetsbryteren sørger for at enheten ikke vil starte med mindre kontrollboksen har blitt plassert riktig i basen av rustfritt stål.

Tilbakestill sikkerhetstermostaten

1. Plugg ut enheten fra stikkkontakten.
2. La enheten kjøles ned.
3. Sjekk oljenivået i enheten. Hvis det er under minimum-nivået bør du tilsette olje før du tilbakestill enheten og fortsetter fritersyklusen.
4. Bruk en slisset skrutrekker og trykk på tilbakestillingsknappen inni kontrollboksen.

Friteringstips

- Bruk maks. 200 gram pommes frites per liter olje.
- For dypfryste produkter, bruk maks. 100 gram, siden de tines raskt. Rist dypfryste produkter over vasken før fritering for å fjerne overflødig is.
- Når du lager pommes frites av ferske poteter bør du tørke dem etter skylling, slik at du unngår å få vann i oljen.
- Friter pommes frites i 2 trinn. Første trinn (for-fritering): 5 til 10 minutter på 170 °C. Andre trinn (siste fritering): 2 til 4 minutter på 190 °C. Drener godt.

Frityrtabell

Matttype	Temperatur °C
For-friter Chips	170
Siste fritering chips	190
Fondue parmesan	170
Ostecroquettes	170
Kjøtt-/fisk-/potetcroquettes	190
Fisk	150
Fiskepinner	180
Ostefritters	180
Smultringer	190
Kjøttcroquettes	190
Kylling	160
Scampifritters	180

Mat	Vekt (g)	Oljetemperatur (°C)	Tid (Min)	Friteringsstatus
Frosne pommes frites	700	190	6-8	Overflaten ser gylden og sprø ut
Reker	700	180	6-8	Overflaten ser rødlig ut
Fisk	700	180	8-10	Overflaten ser lysebrun ut
Kyllinglår	700	170	8-12	Overflaten ser lysebrun ut
Sopp	700	170	6-10	Overflaten ser lysebrun ut, men ikke sprø
Løk	700	160	6-10	Overflaten ser lysebrun ut, men ikke sprø

Rengjøring og vedlikehold

1. For å rengjøre kontrollboksen og varmeren, bruk en fuktig klut som har blitt dyppet i vann og en mild oppvaskåpe.
2. Tørk alle delene av kontrollboksen grundig.
3. Skyll og tørk bort alle såperester. Ikke sett sammen frityrkokeren igjen før alle delene er helt tørre.
4. Rengjør både innsiden og utsiden av frityrkokeren regelmessig.
5. Rengjør lokket, dekselet, oljefilteret, kurven, bollen og hovedbeholderen med varmt vann, litt oppvaskåpe og en svamp, eller vask delen i oppvaskmaskinen.
6. Når du erstatter oljen kan du også rengjøre innsiden av frityrkokeren. Tøm frityrkokeren og rengjør innsiden med et tørkepapir først, så med en klut dyppet i såpevann. Bruk deretter en fuktig klut og la tørke helt.
7. Alle delene bortsett fra de elektriske kan vaskes i varmt såpevann. Tørk grundig før bruk. Vask i oppvaskmaskin anbefales ikke.

Oppbevar oljen

- Mellom friteringer lar det forseglede lokket deg oppbevare olje inni apparatet. Frityrkokeren må oppbevares i romtemperatur.

Oppbevaring av ledningen

- Pakk ledningen løst sammen og legg inni ledningsoppbevaringsområdet for oppbevaring. Å pakke ledningen stramt kan føre til skader på enheten din.

Oppbevaring av apparatet

1. Ikke sett bort et apparat som fremdeles inneholder olje eller som ikke har blitt rengjort og tørket grundig.
2. For best mulig oppbevaring, brett friteringshåndtakene bak og inn i kurven. Du bør også pakke ledningen løst og legge den inn i ledningsoppbevaringsrommet i kontrollboksen på basen og oljetanken av rustfritt stål.
3. Oppbevar på et tørt sted. Enheten kan oppbevares i boksen.
4. Ikke plasser store ting på frityrkokeren eller boksen, siden dette kan føre til skader på apparatet ditt.

Korrekt avfallshåndtering

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



CHAMPION

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



TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Ennen kuin käytät tuotetta, varmista, että olet lukenut ja ymmärtänyt nämä ohjeet ja noudatat niitä.

1. Käyttäessäsi sähkölaitteita sinun tulee aina noudattaa tärkeitä turvaohjeita, seuraavat muukaan lukien:
2. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä kahvoja tai nuppeja.
3. Suojautuaksesi sähköiskuilta älä upota virtajohtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
4. Tarkka valvonta on tarpeen, kun laitetta käytetään lasten lähettyvillä tai jos lapset käyttävät laitetta.
5. Irrota laite virtalähteestä, kun laite ei ole käytössä ja ennen laitteen puhdistamista. Anna laitteen jäähtyä ennen kuin lisäät tai irrotat osia, ja ennen laitteen puhdistamista.
6. Älä käytä laitetta, jonka virtajohto tai pistoke on vahingoittunut, tai jos laite ei ole aikaisemmin toiminut oikein tai mikäli laite on vahingoittunut. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoon tarkastusta, korjausta tai säätämistä varten.
7. Älä käytä lisätarvikkeita, joita valmistaja ei ole suositellut, sillä tämä saattaa aiheuttaa vammoja.
8. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
9. Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai tason reunan yli tai olla kosketuksissa kuumiin pintoihin.
10. Älä aseta laitetta kuuman kaasu- tai sähkölieden päälle tai lähelle, tai kuumaan uuniin.
11. Noudata erityistä varovaisuutta, jos liikuttelet laitetta, jonka sisällä on kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä.
12. Käännä kaikki säädöt kohtaan "off", kun pistoke on kiinni pistorasiassa, tai irrota pistoke seinästä.
13. Älä käytä laitetta muuten kuin sille tarkoitettuna, kotikäyttöön soveltuvalla tavalla.
14. Kuivaa ruoat mahdollisimman hyvin ennen kuin lasket ne kuumaan öljyyn, sillä vesi ja jääruuassa aiheuttavat öljyn roiskumista ruoanlaiton aikana.
15. Älä aseta laitetta pehmeälle alustalle tai pöydälle, jonka päällä on esimerkiksi pöytäliina. Varmista, että käytät laitetta ainoastaan tasaisella, kovalla alustalla.
16. Älä aseta laitetta kosteaan ympäristöön käyttäessäsi sitä.
17. Älä yritä siirtää paistettuja ruokia korista ilman asianmukaisia apuvälineitä. Ruoat ovat hyvin kuumia, ja ne tulee siirtää vain oikeanlaisia välineitä apuna käyttäen.
18. Älä seiso suoraan keittimen yläpuolella paistamisen ollessa käynnissä. On olemassa riski, että laitteesta roiskuva öljy saattaa aiheuttaa palovamman.
19. Älä yritä paistamista voilla, margariinilla tai oliiviöljyllä.
20. Irrota rasvakeitin aina virtalähteestä, kun laite ei ole käytössä.
21. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi henkilöiden (mukaan lukien lasten) toimesta, joilla on alentuneet fyysiset, henkiset tai motoriset kyvyt, tai joilla ei ole tarvittavia tietoja tai kokemusta laitteen käytöstä, paitsi jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen käytöstä heidän turvallisuudesta vastaavan henkilön toimesta.
22. Lapsia tulee vahtia, etteivät he leiki laitteella.
23. Tarkista ruuan lämpötila liian korkean lämpötilan varalta.
24. Älä sulje suojaa, kun laite on päällä, sillä suojan avaaminen saattaa aiheuttaa palovamman ja.
25. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön.
26. Aseta rasvakeitin aina tasaiselle pinnalle, ja pidä helposti syttyvät materiaalit kaukana laitteesta.
27. Varmista, että rasvakeitin ei ole päälle kytketyn keittolevyn lähellä tai päällä.
28. Ennen kuin käytät rasvakeitintä, se tulee täyttää tarvittulla määrällä öljyä tai rasvaa. Älä koskaan käytä rasvakeitintä ilman öljyä tai rasvaa, sillä se saattaa vahingoittaa laitetta.
29. Tässä rasvakeittimessä on lämpöturvalaite, joka kytkee laitteen automaattisesti pois päältä, mikäli se ylikuumenee.

30. Jos rasvakeitin ja/tai sen johto on vahingoittunut, ne tulee vaihtaa valmistajan tai valmistajan huollon toimesta. Älä yritä korjata laitetta tai vaihtaa vahingoittunutta johtoa itse.
31. Varmista, ettet vahingoita lämmityselementtiä. (Älä taivuta tai kolhi sitä.)
32. Sähkökomponentti on varustettu turvasulkimella, joka varmistaa, että lämmityselementti toimii ainoastaan, jos elementti on asetettu rasvakeittimeen oikein.
33. Laitteen ylikuumentuessa lämpöturvalaite kytkee rasvakeittimen automaattisesti pois päältä. Tässä laitteessa on pieni tummanruskea painike, joka löytyy joko pienen reiän läpi joko sähkökomponentin alapinnalta tai johdon säilytyslokerosta. Sen voi uudelleenaktivoida painamalla painiketta kapealla välineellä (esim. kuulakärkikynällä). Irrota laite virtalähteestä ennen sen uudelleenaktivointia!

Tekniset tiedot

Käyttöjännite:	220-240V~50Hz
Teho:	800W
Suosittelutäyttökapasiteetti:	1.75L

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Lue kaikki tämän käyttöohjeen kohdat huolellisesti.
2. Poista laite pakkauksesta.
3. Avaa kansi.
4. Poista kaikki tarvikkeet ja tulostetut dokumentit korista.
5. Ota kori ulos laitteesta.
6. Ota ohjauksyksikkö (lämmittimen kanssa) ulos laitteesta.
7. Puhdista kansi, suoja, öljyn suodatusverkko, kori ja kulho kuumalla vedellä, pienellä määrällä astianpesuainetta sekä sienellä.
8. Puhdista lämmitin kuumalla vedellä. Älä koskaan upota ohjauksyksikköä veteen. Kuivaa huolellisesti.

Kuinka rasvakeitintä käytetään

Huom.: Tätä rasvakeitintä voidaan käyttää ainoastaan öljyn tai nestemäisen rasvan kanssa, eikä se sovellu käytettäväksi kiinteän rasvan kanssa.

Korin kahvan käyttäminen

1. Nosta kahva varastointiasennosta.
2. Purista metallikahvaa ja vedä sitä taaksepäin, kunnes kahva lukittautuu paikalleen. Kahvaa ei pysty liikuttamaan eteenpäin, jos se on lukittautunut oikein.
3. Korin säilyttämiseksi korin kahvaa voidaan vetää taakse päin varastointiasentoon puristamalla sen metallikahvoja ja työntämällä eteenpäin, kunnes kahva vapautuu lukituksesta.
4. On erittäin tärkeää lukita kahva paikalleen ennen paistokorin käyttämistä.

Kulhon täyttäminen öljyllä

1. Varmista, että kulho on oikeassa asennossa.
2. Täytä kulho öljyllä. Öljyn tason tulee olla kulhon sisäpuolella näkyvien minimi- ja maksimi-merkkien välissä. Tarkista öljyn taso ennen jokaista käyttökertaa, ja lisää öljyä tarvittaessa.
3. Terveellisempiä, rapeampia uppopaistettuja ruokia varten suosittelemme käyttämään kasviöljysekoitusta, puhdasta maissia.

Esilämmitys

1. Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa lähteä hajua. Tämä on normaalia ja johtuu siitä, että laite on uusi.
2. Ennen jokaista käyttökertaa tarkista aina, että öljyn taso on MINIMUM- ja MAXIMUM-viivojen välissä kulhon sisäpuolella.

HUOM: Älä käytä keitintä ilman kulhoa, ilman öljyä tai vastaavaa ainetta, tai riittämättömällä öljyn määrällä. Irrota rasvakeitin virtalähteestä aina, kun se ei ole käytössä.

3. Aseta ohjausyksikkö rungon sisään.
4. Aseta pistoke pistorasiaan.
5. Peitä kansi.
6. Voit valita rasvakeittimen lämpötilan (130°C-190°C).
7. Aseta lämpötilakytkin haluttuun asentoon.
8. Laite alkaa lämmitä, kun punainen ja vihreä valo palavat.
9. Kun öljyn lämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan, vihreä valo sammuu; punainen valo on aina päällä keittimen ollessa käytössä, paitsi jos irrotat pistokkeen virtalähteestä.
10. Aseta kori kulhoon paistamisen aloittamiseksi.

Paistetut ruuat

1. Kun ruuan paistaminen on valmista, nosta kori hitaasti ylös öljystä ja aseta se korin kahvan tyvessä olevaan tukeen, jotta ylimääräinen öljy pääsee valumaan pois ruoasta.
2. Anna ruoan valua hetki ja kaada ruoka sitten talouspaperilla päällystetyn leivinpaperin päälle, jotta ylimääräinen öljy pääsee valumaan pois.
3. Parhaan tuloksen saadaksesi, jos paistat enemmän kuin yhden annoksen ruokaa, anna öljyn lämmitä oikeaan lämpötilaan, ennen kuin asetat seuraavan annoksen keittimeen.
4. Irrota rasvakeitin aina virtalähteestä, kun olet lopettanut paistamisen.
5. Anna keittimen jäähtyä kokonaan (1 tai 2 tuntia) ennen kuin varastoit tai puhdistat sen. Älä koskaan kannata tai liikuta rasvakeitintä, jonka sisällä on kuumaa öljyä.

Öljyn vaihtaminen

1. Varmista, että rasvakeitin ja öljy ovat jäähtyneet täysin ennen kuin vaihdat öljyn (irrota pistoke virtalähteestä!).
2. Vaihda öljy tasaisin väliajoin. Vaihtaminen on tarpeen, jos öljy tummenee tai vaihtaa väriä tai hajua. Joka tapauksessa öljy tulee vaihtaa 10 käyttökerran välein.
3. Vaihda kaikki öljy kerralla; älä sekoita uutta ja vanhaa öljyä.
4. Hävitetty öljy on taakka ympäristölle. Älä heitä öljyä tavalliseen roska-astiaan, vaan seuraa alueesi jätteiden kerääjän ohjeita.

Öljyn suodatus ja vaihtaminen

1. Varmista, että rasvakeitin ei ole kytkettynä virtalähteeseen ja että öljy on jäähtynyt ennen keittimen puhdistamista tai varastointia.
2. Öljyä ei tarvitse vaihtaa jokaisen käyttökerran jälkeen. Keskimäärin öljyä voi käyttää 8-12 paistokertaa. Sinun tarvitsee vaihtaa öljy useammin, jos paistat kalaa tai erittäin rasvaisia ruokia.
3. Suosittelemme suodattamaan öljyn, jos näet öljyssä tai tarttumattomalla pinnoitteella päällystetyn astian pohjassa ruoantähteitä. Voit tehdä sen näin: Ota kori pois laitteesta. Kaada öljy varovasti toiseen suureen kattilaan tai pannuun (maksimissaan 3.5L).

Automaattinen turvakytin

Automaattinen turvakytin varmistaa, että laitetta ei voi käyttää, ellei sen ohjausyksikköä ole asetettu oikein ruostumattomasta teräksestä valmistettuun alustaan.

Turvatermostaatin resetointi

1. Irrota laite virtalähteestä.
2. Anna laitteen jäähtyä.
3. Tarkista öljyn määrä keittimessä. Jos öljyn taso on alle minimin, lisää öljyä ennen resetointia ja aitteiden käytön jatkamista.
4. Paina ohjausyksikön sisältä löytyvää reset-painiketta ruuvimeisseliä apuna käyttäen.

Vinkkejä paistamiseen

- Käytä maksimissaan 200g ranskalaisia per öljylitra.
- Pakastetuotteiden kanssa: käytä maksimissaan 100g ranskalaisia, sillä pakastetut tuotteet jäähtyvät nopeasti. Ravista pakastetuotteita keittiöaltaan yläpuolella ylimääräisen jään poistamiseksi.
- Kun teet ranskalaisia tuoreista perunoista: kuivaa ranskalaiset pesemisen jälkeen, jotta öljyn joukkoon ei päädy vettä.
- Uppopaista ranskalaiset kahdessa vaiheessa. Ensimmäinen vaihe (esipaisto): 5-10 minuuttia 170 °C asteessa. Toinen vaihe (paisto): 2-4 minuuttia 190 °C asteessa. Valuta hyvin.

FI

Paistotaulukko

Ruuan tyyppi	Lämpötila °C
Ranskalaisten esipaisto	170
Ranskalaisten paisto	190
Fondue parmesan	170
Juustokroketit	170
Liha-/kala-/perunakroketit	190
Kala	150
Kalapuikot	180
Juustofritterit	180
Donitsit	190
Lihakroketit	190
Kana	160
Friteeratut ravut	180

Ruoka	Paino (g)	Öljyn lämpötila °C	Aika (Min)	Paiston tulos
Pakasteranskalaiset	700	190	6-8	Pinta näyttää kullanruskealta ja rapealta
Katkaravut	700	180	6-8	Pinta näyttää punaiselta
Kala	700	180	8-10	Pinta näyttää vaaleanruskealta
Kanankoivet	700	170	8-12	Pinta näyttää vaaleanruskealta
Sienet	700	170	6-10	Pinta näyttää vaaleanruskealta, mutta ei rapealta
Sipuli	700	160	6-10	Pinta näyttää vaaleanruskealta, mutta ei rapealta

Puhdistaminen ja huolto

1. Puhdistaaksesi ohjausyksikön ja lämmittimen, käytä apuna kosteaa rättiä, joka on kastettu veteen a mietoon astianpesuaineeseen.
2. Pyyhi kaikki ohjausyksikön osat huolella.
3. Huuhtelee ja pyyhi kaikki pesuainejäämät pois. Älä kokoa rasvakeitintä ennen kuin kaikki sen osat ovat täysin kuivia.
4. Puhdista rasvakeitin sekä ulko- että sisäpuolelta säännöllisesti.
5. Puhdista kansi, öljyn suodatusverkko, kori, kulho ja runko kuumalla vedellä, pienellä määrällä astianpesuainetta sekä sienellä, tai laita nämä osat tiskikoneeseen puhdistamista varten.
6. Vaihtaessasi öljyä voit myös pestä rasvakeittimen sisäosan. Tyhjennä rasvakeitin ja puhdista sen sisäpuoli ensin talouspaperilla, ja sitten saippuaveteen kastetulla liinalla. Pyyhi lopuksi pelkkään veteen kostutetulla liinalla ja anna kuivua kokonaan.
7. Kaikki osat, paitsi sähköosat, voidaan pestä lämpimällä saippuavedellä. Kuivaa huolellisesti ennen käyttöä. Tiskikoneessa pesemistä ei suositella.

Öljyn säilyttäminen

- Paistokertojen välissä rasvakeittimen tiivis kansi mahdollistaa öljyn säilyttämisen laitteen sisällä. Rasvakeitin tulee säilyttää huoneenlämmössä.

Johdon säilyttäminen

- Kääri johto löyhästi ja aseta se johdon säilytyslokeroon säilyttämistä varten. Johdon kääriminen tiukasti saattaa vahingoittaa laitettasi.

Laitteen varastointi

1. Älä varastoi laitetta, jonka sisällä on öljyä tai jota ei ole puhdistettu ja kuivattu huolellisesti.
2. Paras tapa säilyttää laitetta on kääntää korin kahvat sisäänpäin sekä kääriä johto löyhästi ja aset taase johdolle tarkoitettun säilytyslokeroon ohjausyksikön sisälle, ennen kuin asetat ohjausyksikön ruostumattomasta teräksestä valmistetulle alustalle ja öljysäiliöön.
3. Säilytä laitetta kuivassa paikassa. Laite voidaan varastoida sen laatikossa.
4. Älä aseta raskaita esineitä rasvakeittimen tai sen laatikon päälle, sillä tämä saattaa vahingoittaa laitettasi.

Oikea hävittäminen

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



CHAMPION

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

