



CHKA400

## USER MANUAL



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

- Read this Manual carefully before use

## EN Introduction

Congratulations on your purchase of Champion Stand Mixer 1200W! This product has a metal chassis, 1200W high power motor with low-noise design. You can choose between 7 different speeds to meet all your cooking needs. A large 6L bowl with handle, splash lid, whisk, dough hook and beater provide all amenities you need in your kitchen machine. If you wish to make pasta or grind meat – use together with our meat grinder with pasta attachment.

## Safeguards

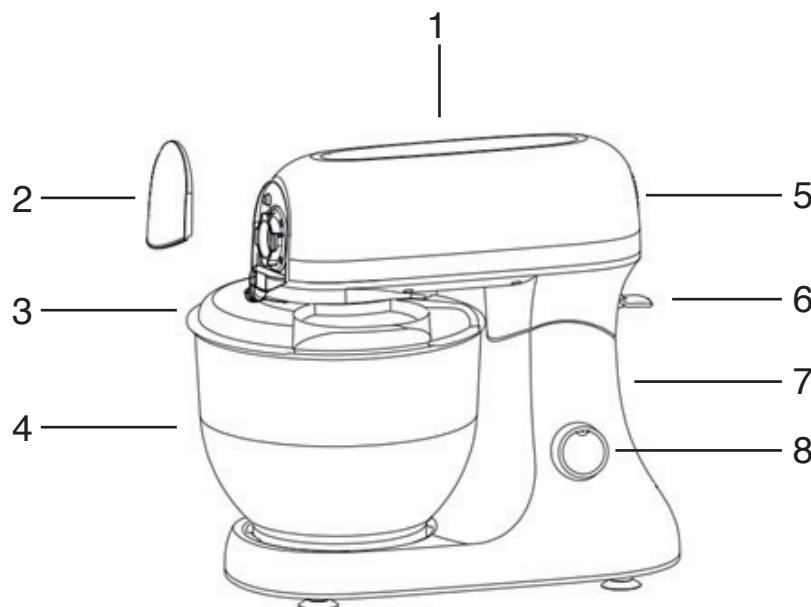
Before using the equipment, please read the following instructions carefully, and keep the instructions safe for later reference.

1. Do not use the appliance outdoors, especially where the equipment could be exposed to rain. This could cause the appliance to have electric leakage.
2. Do not use the appliance near water or in a damp environment. Low insulation environment could cause electric leakage.
3. Do not use the appliance if the power plug cord is broken.
4. Do not use the appliance if it has been dropped, if the machine is damaged it could give the user a burn injury or an electric shock.
5. If you are not a professional technician, please do not dismantle the equipment, or try to repair it. Any abnormal actions from the user, or when the user performed an incomplete repair could cause electric shock or cause a fire.
6. Place the appliance on a stable surface.
7. Do not use the appliance near any heating source.
8. Do not let the power cord hang over the edge of the table or other surface.
9. The rated voltage of the equipment is 220V-240V, 50Hz-60Hz, check if your power supply is compatible before use.
10. Gently wash all parts of machine before the first use.
11. Do not touch the power cord, power plug and other electrical parts with wet hands, it could cause an electric shock.
12. If anything abnormal happens while using, please turn the knob to “OFF”, and unplug the power cord in order to turn off the machine. Later, contact our customer service or local distributor.
13. Do not use the appliance for other than its intended purpose.
14. Only use original parts that are intended for Champion model CHKA400.
15. While mixing, please do not use utensils or any other tools to gather things in the mixer, it will get caught into the equipment by the mixing head, and cause harm to the machine and/or personal injury.
16. While mixing, keep your hands, hair, and clothes away from the mixing head, they could easily get caught into the machine and cause harm.
17. This equipment should not be operated by someone who is physically disabled, mentally disabled, or someone without any relevant operating experience and knowledge (children included).
18. Turn the knob to “OFF” and disconnect the power plug, before assembly, disassembly, or cleaning.
19. While mixing, refrain from touching the machine, the motor could be hot.
20. Each use duration should be maximum 24 minutes, let the machine have a 15-minute break before next use.
21. The motor has overheating protection. If the machine is overheating, it will stop working automatically and will remain in that status till it cooled down completely.
22. While using one of the output ports on the machine top, please take out other parts inserted in other output ports and put on its cap in order to prevent short circuit.

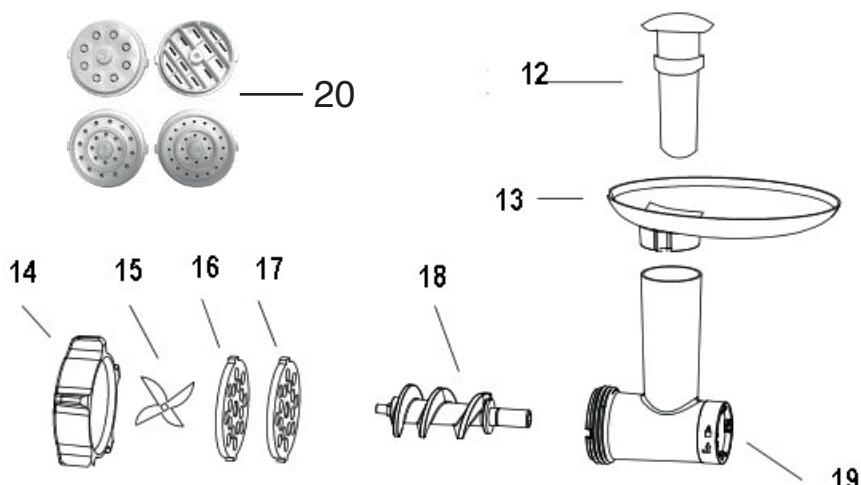
23. Be extra careful when handling hot food to avoid burns.
24. This equipment was designed under the domestic standards, do not use it commercially or industrially.
25. Do not store upside down.
26. Do not leave the machine unsupervised when in use.
27. Check for damages regularly.
28. Do not try to repair the equipment on your own. Contact customer service immediately or sent it for repair to special maintenance center.
29. To guarantee children's safety, keep the machine, parts, and all the wrappings (including outer package, color box package, and the PE bag, etc.) away from children.
30. When the machine is working, do not put any objects in the mixing bowl
31. Do not run the machine empty loaded.

## Parts

1. Upper lid
2. Front lid
3. Splash cover
4. Stainless steel bowl
5. Upper body
6. Unlock button
7. Lower body
8. Switch
9. Beater
10. Whisk
11. Dough hook



12. Food Pusher
13. Food Tray
14. Fixing Ring
15. Cutting Blade
16. Cutting Plate (medium)
17. Cutting Plate (coarse)
18. Spiral
19. T-Tube
20. Pasta maker



## Use

### The assembly and the disassembly of the mixing head (Picture A)

1. Attach the bowl cover to insert the notch and the upper end of the dough hook to the driving shaft.
2. Push to dough hook upward and turn counterclockwise until it cannot move.

EN Picture A



### Disassembly (Picture B)

1. Push the dough hook upwards and turn clockwise until it cannot move.
2. Take the hook out and remove the transparent lid.

Picture B



### Mixing Bowl

1. Put the mixing bowl on a safe and stable, clean, and dry place.
2. Hold the head of the machine with one hand and push the lift-head button with another hand.  
The head of the machine could be lifted automatically, and you can lift the head of the machine to its highest point with the help of your hand.
3. Insert the stirring rod to its required position as the instructions above.
4. Put the stainless-steel bowl in the required position and lock it clockwise.
5. Add your ingredients, do not overload the bowl.
6. When the steps above are completed, push down the head of the machine, in a locked and horizontal position.
7. Plug the machine.
8. Turn the knob to mode 1 to start the machine, after 30 seconds, turn the knob to mode 2 to start mixing.
9. Turn the machine off by turning to “OFF” mode. Then unplug the machine.
10. Release the stainless-steel bowl by turning it anticlockwise.

**ATTENTION:** For first time use, please clean the parts with detergent, and use running water to rinse off the detergent. Air-dry the parts for later use.

### Dough hook

This object is used for the mixing and stirring of bread dough and other high-density food. Insert the dough hook and the stainless mixing bowl into the machine according to above steps. Put flour and dry yeast and other required liquid materials into the mixing bowl, then start the machine.

## **Beater**

This object is used for mixing medium density food, such as cookie dough, pie, cream, and date cake, etc. Insert the beater and the stainless mixing bowl into the machine according to above steps. Add ingredients to mixing bowl and start mixing.

## **Whisk**

EN

This object is used for adding air into the materials, like making meringue, salad dressing, whipped cream etc. Clean the stainless-steel bowl and the whisk first to make sure that there is no water or oil left. Insert the whisk and the stainless mixing bowl into the machine according to above steps. Add ingredients to mixing bowl and start whisking.

Tips for making whipped cream:

- Put the stainless-steel bowl in the freezer for 20 minutes before starting to whisk.
- Choose the mode 4, start mixing to the right level of consistency.
- The curing of the cream process happened within few seconds. To make sure you do not over whip the cream, observe the status of your cream carefully.

## **Reference chart**

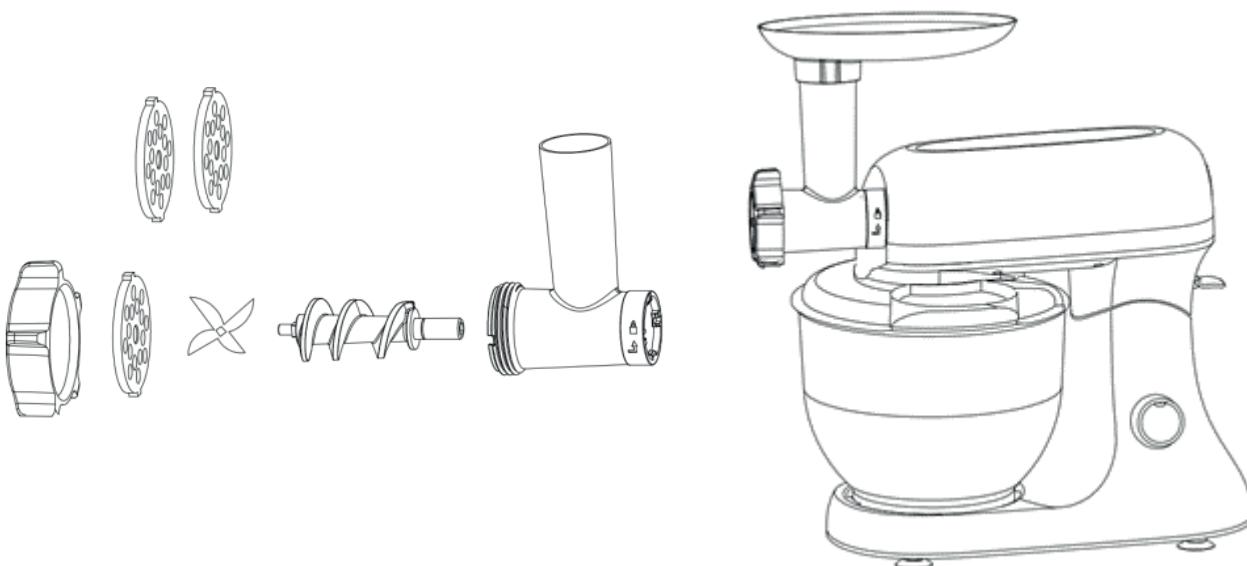
| Parts      | Recipe   | Operating time  | Mode     | Tips  |
|------------|--|---|----------|---|
| Dough hook | Flour: 1000g<br>Water: more than 500ml                   | After one minute in mode 1, switch to mode 2 for 7-8 minutes. | Mode 1-2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• For high density food, like dough, the eight minutes is the time for forming the dough shape. If you would like to make other pastries, like bread, please extend the operating time according to your need. If you are using the machine at its capacity, we advise you to have a 15 minutes break per 16 working minutes.</li> <li>• Do not use any mode higher than 2 to knead dough;</li> <li>• Keep the amount of the flour under 1000g, otherwise the machine could be damaged.</li> </ul> |
| Beater     | Flour: 100g<br>Sugar: 100g<br>Butter: 100g<br>Eggs: 100g | 3-5 minutes   | Mode 1-5 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• This recipe is for medium density food, similar to pancake or other sponge-like mixture.</li> </ul>  |
| Whisk      | Cream (approx. 38% fat): 800ml                           | 2 minutes   | Mode 2-5 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• This recipe is designed for light density food, like whipped cream, a whole egg, or just the egg white.</li> </ul>   |

## Meat grinder & Pasta attachment

- EN
1. Place the spiral into the T-tube.
  2. Place the cutting blade on the spiral with the sharp side up.
  3. Select plate for meat grinding (medium or fine) or pasta plate (4 various styles).
  4. Tighten the fixing ring.
  5. Open the front cover of the machine and insert the assembled attachments into the machine, tighten counterclockwise.
  6. Place the food tray on the inlet of the meat grinder.
  7. Place a bowl/container by the meat outlet, cut the meat into small pieces. Place it (pasta dough or meat) on the food tray, start the machine and push the eat/pasta using the food pusher.

**Note:** Use the food pusher to push food into the feed port, and do not use fingers or other utensils.

| Accessory                        | Food             | Max. amount | Operating time | Speed |
|----------------------------------|------------------|-------------|----------------|-------|
| Meat grinder / pasta attachments | Beef/pasta dough | 1,5kg       | 3 minutes      | 3-6   |



## Cleaning and Maintenance

In order to extend the working life of the product, please abide by the following rules while cleaning.

### How to clean the exterior of the machine

1. Make sure the machine is unplugged.
2. Do not use water directly onto the machine, this could cause short circuit, electric shock, electric leakage and internal rust and other malfunctions.
3. The exterior of the machine should be cleaned with a damp cloth only.
4. Do not immerse the machine into the water.
5. Do not use any sharp, rusty, or any other corrosive cleaning products on the machine.

### How to clean the parts

1. To clean the whisk, dough hook, beater and the stainless-steel mixing bowl turn the machine off and unplug it.
2. Do not place parts or bowl in dishwasher as this may cause deform or discolor.
3. Clean with a mild detergent, then rinse it off with running water, and air-dry the parts.

## Trouble shooting

EN

| Problem                                   | Possible reasons  | Solutions   |
|---|---|---|
| The machine has stopped working.          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Check if the machine has been working for too long time or was placed in hot surroundings. This could cause the motor to activate the overheating protection.</li> </ul>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Unplug the machine, and let it cool down before next use.</li> </ul>   |
| The machine will not start.               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Check the power supply.</li> <li>Check if the head of the machine is in the self-lock status.</li> <li>Check if the power plug is plugged in the power socket.</li> </ul>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Operate the machine when the power is back on.</li> <li>Make sure the head of the machine maintained horizontal.</li> <li>Plug into the power socket.</li> </ul>   |
| Motor noise occurred while working.       | <ul style="list-style-type: none"> <li>The machine could be running in high speed or be overloaded.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Adjust the working load, or let the machine rest a while before next use.</li> </ul>   |
| The motor rotating speed is slowing down. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Check if the machine is working in cold surroundings, the cold temperature could stiffen the lubricating oil within the machine.</li> <li>Check if the food is overloading the motor.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Let the machine run empty-loaded for 5 minutes to soften the oil and stabilize the rotating speed.</li> <li>Turn down the mixing load for the machine, and switch the mode to the lowest speed.</li> </ul> |

## Warranty

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

### Correct Disposal of this product

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



 **CHAMPION**

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



## Introduktion

Grattis till din nya Champion Stand Mixer 1200W! Denna produkt har ett metallchassi, 1200W-motor med hög effekt och låg ljudnivå. Du kan välja mellan 7 olika hastigheter för att tillgodose alla dina matlagningsbehov. En stor skål på 6 liter med handtag, stänklock, visp, degkrok och flatbladare erbjuder dig alla bekvämligheter du önskar av en köksmaskin. Skulle du vilja göra din egen pasta eller mala kött kan du använda den tillsammans med vår kötkvarn med pastatillbehör.

SV

## Säkerhetsföreskrifter

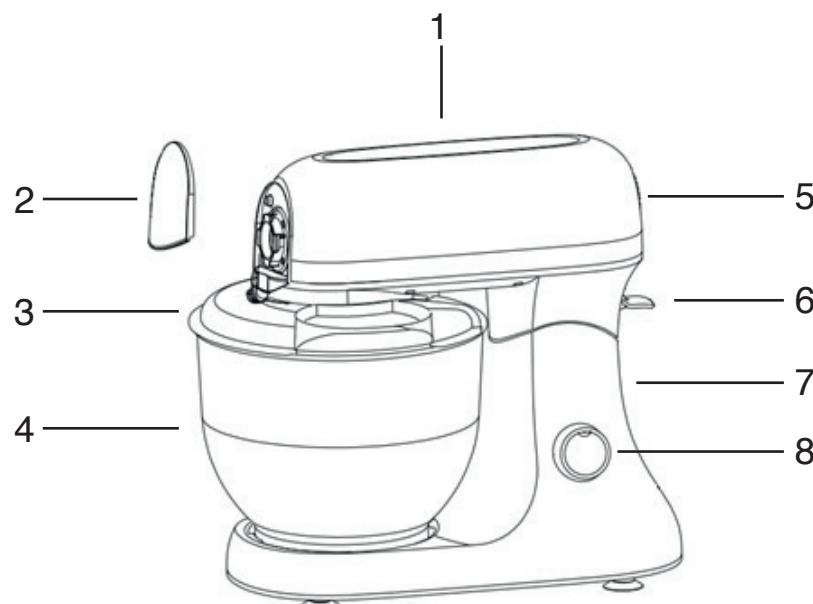
Läs noggrant igenom följande instruktioner innan du använder utrustningen och håll instruktionerna nära till hands för framtida referens.

1. Använd inte produkten utomhus, särskilt inte där utrustningen kan utsättas för regn. Detta kan leda till att produkten börjar läcka.
2. Använd inte apparaten nära vatten eller i fuktig miljö. Skada på isoleringen av de elektriska delarna kan orsaka elektriskt läckage.
3. Använd inte produkten om strömkabeln är trasig.
4. Använd inte produkten om du har råkat tappat den, då en skadad maskin kan orsaka elektriska stötar eller brännskador på användaren.
5. Om du inte är en professionell tekniker ska du inte demontera utrustningen eller försöka reparera den. Eventuella obehöriga ändringar eller ofullständiga reparationer utförda av användaren kan orsaka elektriska stötar eller utlösa brand.
6. Placera produkten på ett stabilt underlag.
7. Använd inte produkten i närheten av någon värmekälla.
8. Låt inte kabeln hänga över kanten på bordet eller någon annan yta.
9. Utrustningens märkspänning är 220V-240 V, 50Hz-60Hz, kontrollera om du har korrekt strömförsörjning före användning.
10. Rengör försiktigt maskinens alla delar före första användningstillfället.
11. Rör inte vid kabeln, kontakten och andra elektriska delar med våta händer, eftersom det kan orsaka en elektrisk stöt.
12. Om något onormalt skulle ske under användning ska du vrid ratten till "OFF" och dra ut kabeln för att stänga av maskinen. Kontakta sedan vår kundtjänst eller lokala distributör.
13. Använd inte produkten på annat sätt än vad den är avsedd för.
14. Använd endast originaldelar som är avsedda för Champion-modellen CHKA400.
15. Använd inte redskap eller något annat verktyg för att samla ihop innehållet i mixern under blandning. Dessa riskerar att fastna i blandarhuvudet och kan orsaka skada på maskinen och/eller leda till personskador.
16. Håll händer, hår och kläder borta från blandarhuvudet under blandning. De riskerar att fastna i maskinen, vilket kan leda till skador.
17. Denna utrustning ska inte användas av personer är fysiskt eller psykiskt handikappade eller av personer som inte har tillräcklig kunskap och erfarenhet om produkten (inklusive barn).
18. Vrid ratten till "OFF" och koppla bort kontakten innan montering, demontering eller rengöring.
19. Undvik att vidröra maskinen under blandning. Motorn kan vara varm.
20. Varje användningstillfälle bör vara max 24 minuter. Låt maskinen ta en paus på 15 minuter innan du använder den på nytt.
21. Motorn har skydd mot överhettning. Om maskinen överhettas stängs den av automatiskt och förblir avstängd tills den har svalnat helt.
22. När du använder en av utgångsportarna på maskinens ovansida ska du ta ut andra delar som sitter i andra utgångsportar och sätta på locket för att förhindra kortslutning.
23. Var extra försiktig när du hanterar varm mat för att undvika brännskador.

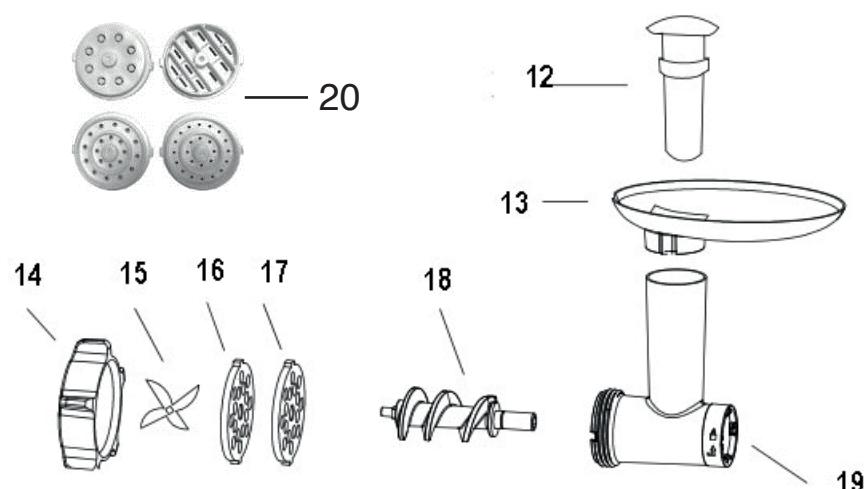
24. Den här utrustningen är designad enligt lokala standarder, använd den inte för kommersiellt eller industriellt bruk.
25. Förvara inte produkten upp och ner.
26. Håll maskinen under uppsyn när den används.
27. Kontrollera regelbundet om den har några skador.
28. Försök inte reparera utrustningen på egen hand. Kontakta vår kundtjänst omedelbart eller skicka in den på reparation till lämplig reparationsservice.
29. För att säkerställa barns säkerhet bör maskin, delar och allt förpackningsmaterial (inklusive ytterförpackning, den färgade kartongen och PE-väskan m.m.) hållas utom räckhåll från barn.
30. Placera inga föremål i blandningsskålen när maskinen arbetar.
31. Kör inte maskinen tom.

## Delar

1. Lock
2. Främre lock
3. Stänkskydd
4. Skål av rostfritt stål
5. Övre del
6. Låsknapp
7. Undre del
8. Vred
9. Flatblandare
10. Visp
11. Degkrok



12. Matarrör
13. Bricka
14. Fixeringsring
15. Skärblad
16. Skärskiva (medel)
17. Skärskiva (grov)
18. Spiral
19. T-rör
20. Pastamaskin



## Användning

### Montering och demontering av blandarhuvudet (Bild A)

1. Sätt fast skyddslocket för att föra in skåran i degkrokens övre del i drivaxeln.
2. Tryck degkroken uppåt och vrid moturs tills den inte kan röra sig.

SV

Bild A



### Demontering (Bild B)

1. Tryck degkroken uppåt och vrid medurs tills den inte kan röra sig längre.
2. Lossa kroken och ta bort det genomskinliga locket.

Bild B



### Blandskål

1. Ställ blandskålen på ett säkert och stabilt underlag i en ren och torr miljö.
2. Håll i huvudet på maskinen med ena handen och tryck på knappen för att lyfta huvudet med den andra. Maskinens huvud kan lyftas automatiskt och du kan lyfta maskinens huvud till sin högsta punkt med hjälp av en hand.
3. Sätt in omrörningsverktyget i önskat läge enligt anvisningarna ovan.
4. Sätt skålen av rostfritt stål i önskat läge och lås genom att snurra den medurs.
5. Tillsätt dina ingredienser och låt inte skålen bli överfull.
6. När du genomfört stegen ovan trycker du ner maskinens huvud i låst och horisontellt läge.
7. Sätt i maskinen i eluttaget.
8. Vrid ratten till läge 1 för att starta maskinen, efter 30 sekunder vrider du ratten till läge 2 för att börja blanda.
9. Stäng av maskinen genom att vrida ratten till "OFF". Koppla sedan ur maskinen från eluttaget.
10. Lossa den rostfria skålen genom att vrida den moturs.

**VARNING:** Vid första användningstillfället ska du rengöra delarna med rengöringsmedel och skölja av dem med rinnande vatten. Låt delarna lufttorka för nästa användningstillfälle.

### Degkrok

Detta tillbehör används för blandning och knådning av bröddegar och andra livsmedel med högre densitet. Fäst degkroken och den rostfria blandskålen i maskinen enligt ovanstående steg. Addera mjöl, jäst och andra nödvändiga flytande ingredienser i blandskålen och starta sedan maskinen.

## Flatblandare

Detta tillbehör används för att blanda livsmedel med medelhög densitet, såsom kakdegar, pajer, grädde och dadelkakor med mera. Fäst vispen och den rostfria blandskålen i maskinen enligt ovanstående steg. Tillsätt dina ingredienser i blandskålen och börja blanda.

## Visp

SV

Detta tillbehör används för att tillsätta luft i det du blandar, till exempel när du ska göra en maräng, salladsdressing, vispad grädde m.m. Börja med att rengöra vispen och skålen av rostfritt stål för att se till att det inte finns något vatten eller någon olja kvar. Fäst vispen och den rostfria blandskålen i maskinen enligt ovanstående steg. Tillsätt dina ingredienser i blandskålen och börja vispa.

Tips för att vispa grädde:

- Låt den skålen av rostfritt stål ligga i frysen i cirka 20 minuter innan du börjar vispa.
- Välj läge 4 och börja vispa tills du har uppnått rätt konsistens.
- Grädden kommer att börja tjockna inom några sekunder. Se till att inte vispa grädden för hårt, utan håll hela tiden koll på skålen för att få önskad konsistens.

## Referenstabell

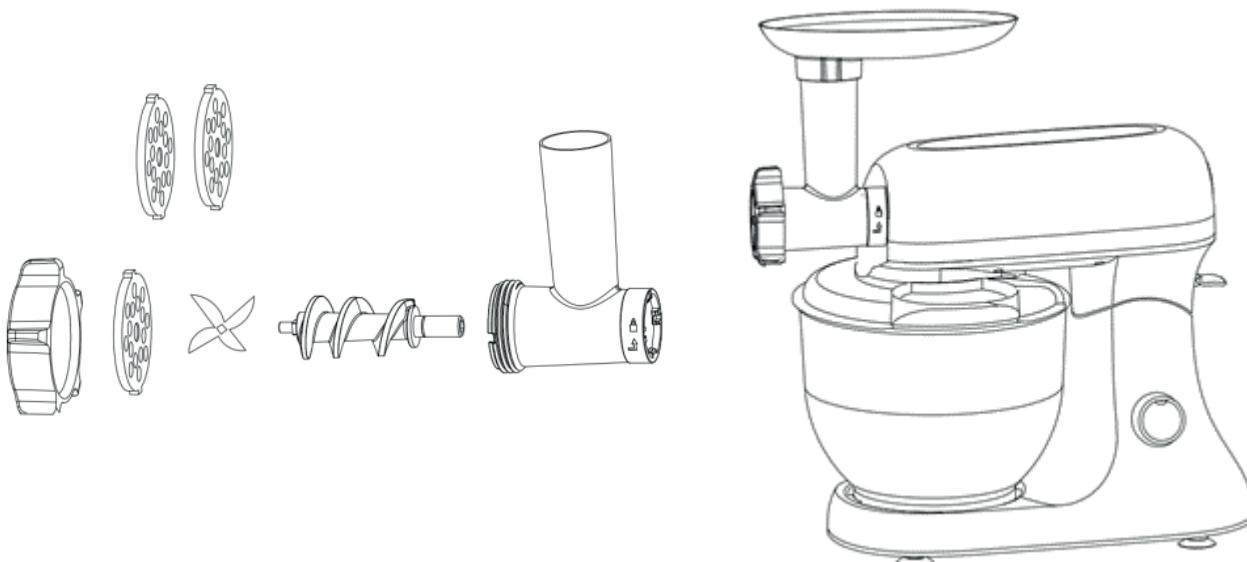
| Delar        | Recept  | Tid  | Läge     | Tips  |
|--------------|---|--|----------|---|
| Degkrok      | Mjöl: 1000g<br>Vatten: mer än 500 ml                  | Blanda i 1 minut i läge 1, byt sedan till läge 2 och blanda i 7–8 minuter. | Läge 1-2 | <ul style="list-style-type: none"><li>• För livsmedel med hög densitet, såsom deg, kommer de första 8 minuterna hjälpa till att forma degen. Om du vill göra andra bakverk, såsom bröd, kan du förlänga tiden efter behov. Om du använder maskinen på sin fulla kapacitet rekommenderar vi att du tar en paus på 15 minuter efter att den har varit igång i 16 minuter.</li><li>• Använd inte ett högre läge än läge 2 för att knåda deg;</li><li>• Använd inte mer än 1000 g mjöl, en större mängd kan skada maskinen.</li></ul> |
| Flatblandare | Mjöl: 100g<br>Socker: 100g<br>Smör: 100g<br>Ägg: 100g | 3-5 minuter  | Läge 1-5 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Detta recept är för livsmedel med medelhög densitet, exempelvis pannkakor eller andra rätter med liknande konsistens.</li></ul>   |
| Visp         | Grädde:<br>(ca. 38% fett):<br>800ml                   | 2 minuter  | Läge 2-5 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Detta recept är utformat för livsmedel med låg densitet, såsom vispad grädde, ett helt ägg eller endast äggvita.</li></ul>  |

## Köttkvarn & pastatillbehör

- SV
1. Placera spiralen i T-röret.
  2. Placera skärbladet på spiralen med den vassa sidan uppåt.
  3. Välj plattan för köttmalning (medel eller fin) eller plattan för pasta (4 olika varianter).
  4. Dra åt fästringen.
  5. Öppna det lilla locket på framsidan av maskinen, sätt i redskapen och fäst dem genom att vrida moturs.
  6. Placerar matbrickan vid öppningen på köttkvarnen.
  7. Placerar en skål/behållare vid utgången på köttkvarnen, skär köttet i små bitar. Lägg dem (pastadeg eller köttbitar) på matbrickan, starta maskinen och tryck ner köttbitarna/pastadegen med hjälp av mataren.

**OBS:** Använd mataren för att trycka ner mat i mynningen – använd inte fingrar eller andra redskap.

| Tillbehör                  | Livsmedel     | Maxmängd | Tid       | Hastighet |
|----------------------------|---------------|----------|-----------|-----------|
| Köttkvarn /pasta-tillbehör | Kött/pastadeg | 1,5 kg   | 3 minuter | 3–6       |



## Rengöring och underhåll

Följ nedanstående riktlinjer gällande rengöring för att förlänga produktens livslängd.

### Så här rengör du maskinens utsida

1. Se till att maskinen är urkopplad från vägguttaget.
2. Använd inte vatten direkt på maskinen eftersom det kan orsaka kortslutning, elstötar, elektriskt läckage, rost på insidan samt andra funktionsstörningar.
3. Maskinens utsida ska endast rengöras med en fuktig trasa.
4. Sänk inte ner maskinen i vatten.
5. Använd inte vassa, rostiga eller frätande rengöringsprodukter på maskinen.

### Så här rengör du delarna

1. Stäng av maskinen och dra ut kontakten ur eluttaget för att rengöra vispen, degkroken, flatbländaren och blandskålen av rostfritt stål.
2. Varken delar eller skål får diskas i diskmaskin eftersom det kan orsaka skador eller missfärgning.
3. Rengör med ett milt rengöringsmedel, skölj sedan av med rinnande vatten och låt delarna lufttorka.

## Felsökning

SV

| Problem                                      | Möjlig anledning  | Lösning   |
|--|---|---|
| Maskinen har slutat fungera.                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrollera om maskinen har arbetat för länge eller är placerad i en för varm miljö. Detta kan få motorn att aktivera överhettningsskyddet.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Dra ur maskinens kontakt från eluttaget och låt den svalna innan nästa användning.</li> </ul>  |
| Maskinen vill inte starta.                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrollera elförsörjningen.</li> <li>Kontrollera om maskinens huvud är i det självslåsande läget.</li> <li>Kontrollera om kontakten är anslutet till eluttaget.</li> </ul>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Använd maskinen när strömmen är på igen.</li> <li>Se till att maskinens huvud är placerat i ett horisontellt läge.</li> <li>Sätt i kontakten i eluttaget.</li> </ul>                         |
| Motorn låter konstigt när maskinen är igång. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Maskinen kan arbeta på hög hastighet eller vara överbelastad.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Justera arbetsbelastningen eller låt maskinen vila ett tag innan nästa användning.</li> </ul>  |
| Motorns rotationshastighet saktar ner.       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrollera om maskinen är placerad i en för kall miljö, en kall temperaturen kan leda till att smörjoljan i maskinen hårdnar.</li> <li>Kontrollera om mängden livsmedel överbelastar motorn.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Låt maskinen gå tom i 5 minuter för att mjuka upp oljan och stabilisera rotationshastigheten.</li> <li>Minska mängden livsmedel i maskinen och växla till den lägsta hastigheten.</li> </ul> |

### 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



## Introduktion

Tillykke med købet af din Champion Stand Mixer 1200W! Dette produkt har et metal-stel, 1200W motor med høj effekt og støjsvagt design. Du kan vælge mellem 7 forskellige hastigheder, så du kan imødekomme alle behov, når du tilbereder mad. En stor 6 liters skål med håndtag, stænk-låg, piskeris, dejkrog og K-spade giver dig alle de redskaber, du har brug for til din køkkenmaskine. Hvis du ønsker at lave pasta eller at hakke kød, kan du bruge den sammen med vores kødhakker med pasta-tilbehøret.

DK

## Forholdsregler

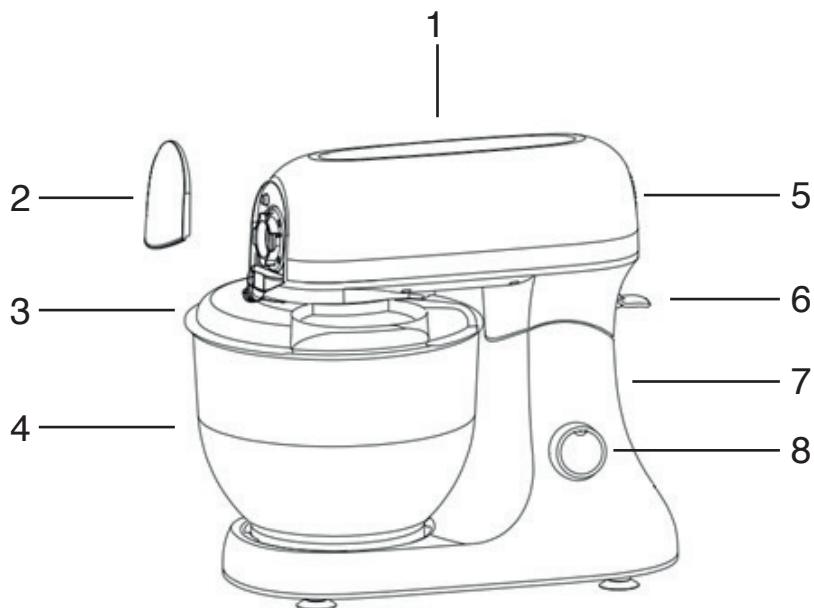
Læs venligst følgende vejledning nøje igennem før anvendelse af udstyret og opbevar den til senere brug.

1. Anvend ikke apparatet udendørs, særligt hvor udstyret kan blive utsat for regn. Dette kan medføre, at der opstår en elektrisk lækage ved apparatet.
2. Brug ikke apparatet i nærheden af vand eller i et fugtigt miljø. Lavt isoleringsmiljø kan forårsage elektrisk lækage.
3. Anvend ikke apparatet, hvis ledningen er gået i stykker.
4. Anvend ikke apparatet, hvis det er blevet tabt, eller hvis det på anden vis er ødelagt, da dette kan forårsage brandskader hos brugerne eller give vedkommende et elektrisk stød.
5. Hvis du ikke er en professionel tekniker, skal du ikke skille udstyret ad eller prøve at reparere det. En eventuel unormal handling fra brugerens side, eller en ufuldstændig reparation, kan forårsage elektrisk stød eller brand.
6. Anbring apparatet på en stabil overflade.
7. Anvend ikke apparatet i nærheden af en varmekilde.
8. Lad ikke ledningen hænge over kanten på et bord eller anden overflade.
9. Udstyrets nominelle spænding er 220V-240V, 50Hz-60Hz - tjek om din strømforsyning passer til dette inden brug af apparatet.
10. Tør forsigtigt alle apparatets dele af før første brug.
11. Rør ikke ved ledningen, stikket og andre elektriske dele med våde hænder, da dette kan give et elektrisk stød.
12. Skulle der ske noget unormalt under brugen af apparatet, skal knappen drejes tilbage på "OFF", og ledningen tages ud af stikkontakten for at slukke maskinen helt. Kontakt derpå vores kundeservice eller en lokal forhandler.
13. Apparatet må ikke anvendes til andet end tilsigtet brug.
14. Anvend kun originale dele, der er tiltænkt Champion CHKA400-modellen.
15. Brug ikke redskaber eller andet værktøj til at samle ting i køkkenmaskinen, mens den arbejder, da det kan blive fanget i udstyret af blandehovedet og kan forårsage skade på maskinen og/eller personskade.
16. Hold hænder, hår og tøj væk fra blandehovedet, mens maskinen arbejder, da de let kan blive fanget i maskinen og forårsage skade.
17. Dette udstyr bør ikke betjenes af nogen, der er fysisk eller mentalt handicappede, eller nogen uden nogen relevant teknisk erfaring og viden (børn inkluderet).
18. Drej knappen på "OFF" og tag stikket ud af stikkontakten før enhver på- eller afmontering samt rengøring.
19. Undgå at røre ved maskinen mens den arbejder, da motoren kan være varm.
20. Maskinen bør ikke bruges i mere end maks. 24 minutter ad gangen, og den bør have en pause på 15 minutter inden næste brug.
21. Motoren har en beskyttelse mod overophedning. Hvis maskinen bliver for varm, stopper den automatisk og forbliver i stoppet tilstand, indtil den er helt afkølet.
22. Når du bruger en af udgangs-portene på toppen af maskinen, skal du tage andre dele ud, der er indsatt i andre udgangs-porte og sætte dens hætte på for at forhindre kortslutning.

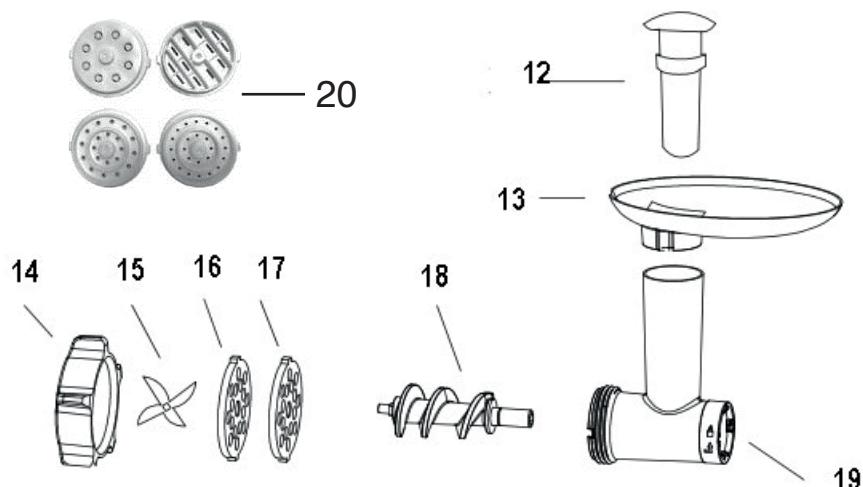
23. Vær ekstra forsigtig, når du håndterer varm mad, for at undgå forbrændinger.
24. Dette udstyr er designet til brug i husholdningen og må ikke anvendes kommersielt eller industrielt.
25. Opbevar ikke apparatet stående på hovedet.
26. Efterlad ikke maskinen uden opsyn, når den er i brug.
27. Tjek regelmæssigt maskinen for eventuelle skader.
28. Forsøg ikke selv at reparere udstyret. Kontakt straks vores kundeservice eller send den til reparation hos en autoriseret reparatør.
29. For at garantere børns sikkerhed skal du opbevare maskinen, dens dele og al emballage (inkl. ydre emballage, kasse, PE-pose osv.) utilgængeligt for børn.
30. Når maskinen arbejder, må der ikke puttes genstande ned i blandingskålen.
31. Lad ikke maskinen arbejde uden indhold.

## Dele

1. Øverste låg
2. Foran låg
3. Stænk-låg
4. Skål i rustfrit stål
5. Øverste del
6. Låseknap
7. Nedre del
8. Kontakt
9. K-spade
10. Piskeris
11. Dejkrog



12. Madskubber
13. Madbakke
14. Fikseringsring
15. Skæreblad
16. Skæreplade (medium)
17. Skæreplade (grov)
18. Spiral
19. T-tube
20. Pastamaskine



## Brug

### På- og afmontering af blandingshovedet (Billede A)

1. Fastgør skål-dækslet for at indsætte hakket og den øverste ende af dejkrogen i drivakslen.
2. Skub dejkrogen opad og drej mod uret, indtil den ikke kan bevæge sig.

DK

Billede A



### Afmontering (Billede B)

1. Skub dejkrogen opad og drej med uret, indtil den ikke kan bevæge sig.
2. Tag krogen ud og fjern det gennemsigtige låg.

Billede B



### Blandingsskålen

1. Sæt blandingsskålen på et sikkert, stabilt, rent og tørt sted.
2. Hold hovedet på maskinen med den ene hånd og tryk på løftehovedet med den anden hånd. Maskinens hoved kan løftes automatisk, og du kan løfte maskinens hoved til sit højeste punkt ved hjælp af din hånd.
3. Sæt omrøringsdelen i den ønskede position som beskrevet ovenfor.
4. Sæt skålen i rustfrit stål i den ønskede position, og lås den med uret.
5. Tilsæt dine ingredienser – overbelast ikke skålen.
6. Når ovenstående trin er afsluttet, skal du skubbe maskinens hoved ned i en låst og vandret position.
7. Tilslut maskinen.
8. Drej knappen til position 1 for at starte maskinen, og efter 30 sekunder kan du dreje knappen til position 2 for at starte blandningstilstanden.
9. Sluk for maskinen ved at dreje knappen til "OFF"-position. Tag derpå stikket ud af kontakten.
10. Tag skålen i rustfrit stål ud ved at dreje den mod uret.

**BEMÆRK:** Inden første anvendelse skal du rengøre delene med sæbe og bruge rindende vand til at skylle sæben af. Lufttør delene før næste brug.

### Dejkrog

Dejkrogen bruges til blanding og omrøring af brød-dej og anden mad, der har en meget tæt konsistens. Sæt dejkrogen og den rustfri blandingsskål i maskinen i henhold til ovenstående trin. Hæld mel og tørgær samt andre nødvendige flydende materialer i blandingsskålen og start derpå maskinen.

## K-spade

K-spaden bruges til blanding af mad med en medium tæt konsistens såsom kagedej, tærte, fløde, daddelkage osv. Indsæt K-spaden og den rustfri blandingsskål i maskinen i henhold til ovenstående trin. Tilsæt ingredienser i blandingsskålen og start maskinen.

## Piskeris

DK

Piskeriset bruges til at tilføje luft til et materiale, som f.eks. når du laver marengs, salatdressinger, flødeskum osv. Rengør blandingsskålen og piskeriset først for at sikre, at der ikke er vand eller olie på dem. Indsæt piskeriset og blandingsskålen i maskinen i henhold til ovenstående trin. Tilsæt ingredienser i blandingsskålen og start maskinen.

Tips til at lave flødeskum:

- Sæt blandingsskålen i rustfrit stål i fryseren i 20 min., før du begynder at piske.
- Vælg position 4 og start maskinen, indtil flødeskummet har nået den rette konsistens.
- Hærdningen af fløden sker inden for få sekunder. For at sikre, at du ikke pisker fløden for meget, skal du overvåge den nøje.

## Reference-skema

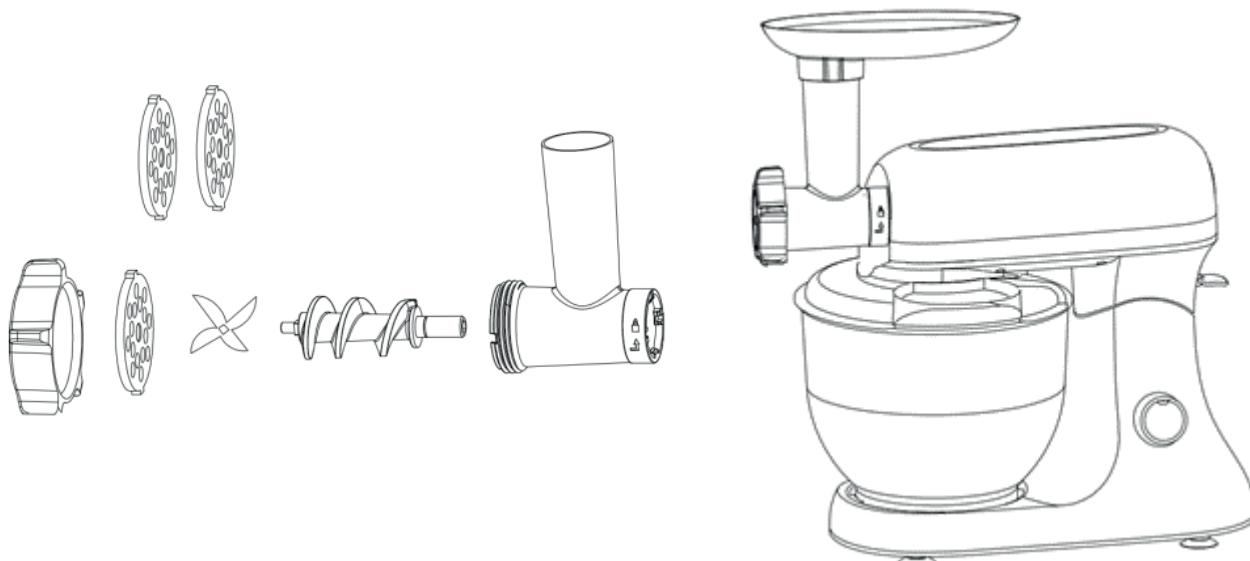
| Dele     | Opskrift  | Driftstid  | Hastighed | Tips   |
|----------|---|--|-----------|--|
| Dejkrog  | Mel: 1000g<br><br>Vand: mere end 500 ml             | Efter 1 minut i position 1, skiftes til position 2 i 7-8 minutter. | Pos. 1-2  | <ul style="list-style-type: none"><li>• For mad med en høj tæthed, som f.eks. dej, er de otte minutter den tid, det tager at danne dejens form. Hvis du gerne vil lave anden dej, som f.eks. brød, skal du forlænge driftstiden efter dit behov. Hvis du bruger maskinen med sin fulde kapacitet, råder vi dig til at holde en pause på 15 min. pr. 16 driftsminutter.</li><li>• Anvend ikke en position højere end 2 til at ælte dej med;</li><li>• Hold mængden af mel under 1000 g, ellers kan maskinen gå i stykker.</li></ul> |
| K-spade  | Mel: 100g<br>Sukker: 100g<br>Smør: 100g<br>Æg: 100g | 3-5 minutter   | Pos. 1-5  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Denne opskrift er til mad med medium tæthed i stil med pandekageblanding eller anden svampet blanding.</li></ul>   |
| Piskeris | Fløde:<br>(ca. 38% fedt): 800ml                     | 2 minutter   | Pos. 2-5  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Denne opskrift er til mad med en let tæthed såsom flødeskum, et helt æg eller bare æggehvide.</li></ul>  |

## Kødhakker & pasta-tilbehør

- DK**
1. Anbring spiralen i T-røret.
  2. Placer skærekniven på spiralen med den skarpe side opad.
  3. Vælg skiven til hakning af kød (medium eller fin) eller pasta-skiven (4 forskellige slags).
  4. Stram fastgørelsесringen.
  5. Åbn frontdækslet på maskinen, indsæt det samlede tilbehør i maskinen og stram det mod uret.
  6. Anbring bakken til maden på indløbet til kødhakkeren.
  7. Anbring en skål/beholder, der hvor kødet kommer ud, og skær kødet i små stykker. Anbring pasta-dej eller kød på mad-bakken, start maskinen og skub kødet/pastaen ved hjælp af skubbedelen.

**Bemærk:** Anvend skubbedelen til at skubbe mad igennem indløbet på maskinen og brug ikke dine fingre eller andre redskaber.

| Tilbehør                  | Madvare       | Max. mængde | Driftstid  | Hastighed |
|---------------------------|---------------|-------------|------------|-----------|
| Kødhakker /pasta tilbehør | Kød/pasta-dej | 1,5 kg      | 3 minutter | 3-6       |



## Rengøring og vedligeholdelse

For at forlænge produktets levetid skal følgende regler følges under rengøring.

### Sådan rengøres maskinen på ydersiden

1. Sørg for at maskinen er taget fra strømmen.
2. Brug ikke vand direkte på maskinen, da dette kan forårsage kortslutning, elektrisk stød, elektrisk lækage og indvendig rust samt andre funktionsfejl.
3. Maskinens ydre skal kun tørres af med en fugtig klud.
4. Lad ikke maskinen nedsænkes i vand.
5. Anvend ikke skarpe, rustne eller ætsende rengøringsprodukter på maskinen.

### Sådan rengøres maskinens dele

1. For at rengøre piskeris, dejkrog, K-spade og blandingsskålen i rustfrit stål skal du slukke for maskinen og tage stikket ud.
2. Anbring ikke delene eller skålen i opvaskemaskinen, da dette kan medføre misdannelse eller -farvning.
3. Rengør med et mildt rengøringsmiddel, skyl derefter af med rindende vand og lufttør delene.

## Fejlfinding

| Problem                                   | Mulige årsager  | Løsninger   |
|---|---|---|
| Maskinen arbejder ikke længere.           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tjek om maskinen har arbejdet for længe eller er placeret i varme omgivelser. Dette kan få motoren til at aktivere overophedningsbeskyttelsen.</li> </ul>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tag maskinen fra strømmen og lad den afkøle før næste anvendelse.</li> </ul>   |
| Maskinen vil ikke starte                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tjek strømforsyningen.</li> <li>Tjek om maskinens hoved er i selv-lås-status.</li> <li>Tjek om stikket sidder i stikkontakten.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tænd maskinen, når den er tilsluttet strømmen igen.</li> <li>Sørg for at maskinens hoved sidder i vandret stand.</li> <li>Sæt stikket ind i stikkontakten.</li> </ul>                          |
| Motorstøj opstod, da maskinen var i gang. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Maskinen var måske i hurtig tilstand eller overbelastet.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tilpas mængden af mad i maskinen eller lad den holde en pause før næste anvendelse.</li> </ul>   |
| Motorens rotationshastighed er nedsat.    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tjek om maskinen arbejder i kolde omgivelser, da kolde temperaturer kan få smøreolie til at stivne inde i maskinen.</li> <li>Tjek om mængden af mad overbelaster motoren.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lad maskinen køre uden indhold i 5 min. for at blødgøre olien og stabilisere rotationshastigheden.</li> <li>Lad der være mindre mad i maskinen og sæt knappen på laveste hastighed.</li> </ul> |

DK

### Garanti

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

### Korrekt affaldshåndtering

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



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



## Introduksjon

Gratulerer med ditt kjøp av Champion Stand Mixer 1200W! Dette produktet har en metallramme og en 1200W motor som gir høy effekt og lite støy. Du kan velge mellom 7 ulike hastigheter som møter alle dine bakebehov. En stor 6L bolle med håndtak, sprutlokk, ballongvisp, visp og deigkrok gir deg alt du trenger til kjøkkenmaskinen. Hvis du ønsker å lage pasta og kverne kjøtt, kan du bruke kjøttkvernen med pastaverktøy.

NO

## Sikkerhet

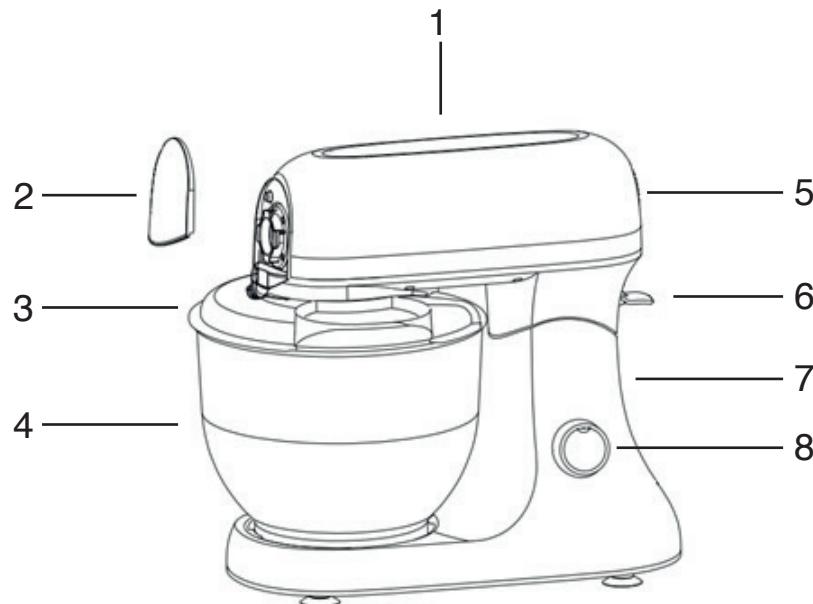
Vennligst les følgende instruksjoner nøyde før du bruker apparatet, og oppbevar dokumentet på et trygt sted til senere bruk.

1. Ikke bruk apparatet utendørs, spesielt på steder hvor utstyret kan bli utsatt for regn. Dette kan føre til strømlekkasje på produktet.
2. Ikke bruk apparatet nært vann eller i fuktige omgivelser. Dårlig isolerte miljø kan forårsake strømlekkasje.
3. Ikke bruk apparatet hvis strømledningen er ødelagt.
4. Ikke bruk apparatet hvis du har mistet det i bakken. Hvis maskinen er ødelagt, kan det gi brukeren brannskade eller et elektrisk sjokk.
5. Hvis du ikke er profesjonell, skal du ikke prøve å demontere utstyret eller reparere det. All ikke-normal bruk og ufullstendige reparasjoner utført av brukeren kan føre til elektrisk sjokk eller brann.
6. Plasser apparatet på en stabil overflate.
7. Ikke bruk apparatet i nærheten av en varmekilde.
8. Ikke la strømledningen henge over kanten av bordet eller andre overflater.
9. Den nominelle spenningen til utstyret er 220V–240V, 50Hz–60Hz. Sjekk om strømforsyningen din er kompatibel før bruk.
10. Ikke rør strømledningen, stopselet eller andre elektriske komponenter med fuktige hender. Det kan føre til elektrisk støt.
11. Hvis noe unormalt skjer under bruk, skal du vri bryteren til «OFF» og koble fra strømledning en for å skru av maskinen. Kontakt deretter kundeservicen vår eller din lokale distributør.
12. Ikke bruk apparatet til noe annet enn det er ment for.
13. Bruk kun originale deler som passer til Champion model CHKA400O.
14. Under miksing skal du ikke bruke redskaper eller annet utstyr for å blande sammen innholdet i bollen. Dette kan vikles inn i utstyret til mikserhodet og ødelegge maskinen og/eller gi personskade.
15. Under miksing skal du holde hender, hår og klær borte fra mikserhodet. Disse kan fort vikles inn i maskinen og forårsake skade.
16. Dette utstyret bør ikke brukes av noen som er funksjonshemmet, psykisk ustabil, eller av noen med manglende operativ erfaring og kunnskap (inkludert barn).
17. Vri bryteren til «OFF» og koble fra strømledningen før montering, demontering eller rengjøring.
18. Under miksing skal du ikke røre maskinen. Motoren kan være varm.
19. Brukstiden skal ikke overskride 24 minutter. La maskinen stå i ro 15 minutter før neste bruk.
20. Motoren er sikret mot overoppheeting. Hvis maskinen blir overoppheptet, vil den stoppe automatisk og bli stående slik inntil den er helt nedkjølt.
21. Dersom du bruker en av utgangsportene på maskintoppen, skal du koble fra andre deler som er satt inn i andre utgangsporter, og legge dem på lokket for å unngå kortslutning.
22. Vær ekstra forsiktig med håndtering av varm mat for å unngå brannskade.
23. Dette utstyret er designet for bruk i hjemmet. Det skal ikke brukes kommersielt eller industrielt.

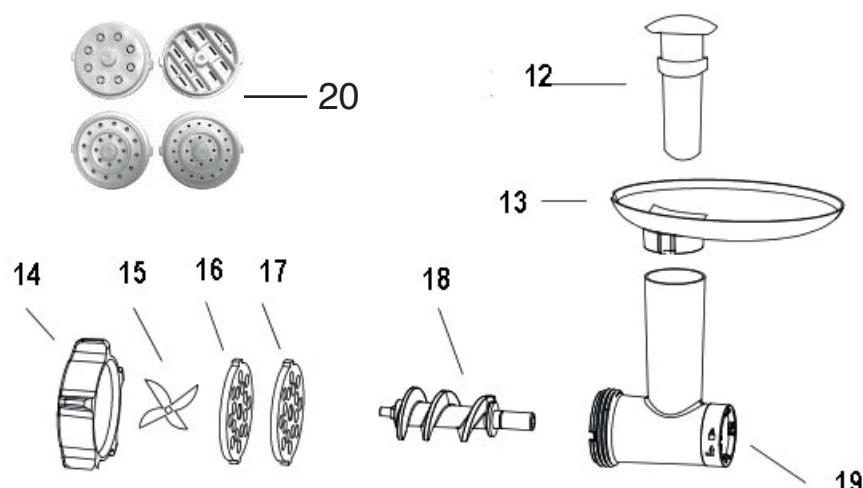
25. Ikke oppbevar utstyret opp ned.
26. Ikke la maskinen stå uten tilsyn når den er i bruk.
27. Se etter skader regelmessig.
28. Ikke forsøk å reparere utstyret på egenhånd. Kontakt kundeservice med en gang eller send det til reparasjon på et egnet vedlikeholdssenter.
29. For å beskytte barns sikkerhet, skal maskinen, deler og all innpakning (inkludert ytre emballasje, fargeboksen, plastposen, osv.) holdes borte fra barn.
30. Ikke legg andre objekter i mikserbollen når maskinen er i gang.
31. Ikke la maskinen gå på tomgang.

## Deler

1. Øvre lokk
2. Front lokk
3. Sprutlokk
4. Rustfri stålbolle
5. Øvre hoveddel
6. AV/PÅ-knapp
7. Nedre hoveddel
8. Bryter
9. Visp
10. Ballongvisp
11. Deigkrok



12. Matdytter
13. Matbrett
14. Festering
15. Knivblad
16. Skjæreskive (medium)
17. Skjæreskive (grov)
18. Spiral
19. T-tube
20. Pastalager



# Bruksanvisning

## Montering og demontering av mikserhodet (Bilde A)

- NO
1. Sett dekselet til den rustfrie stålballen inn i hakket, og den øvre enden av deigkroken mot drivakselen.
  2. Press deigkroken oppover og vri mot klokken til den sitter fast.

Bilde A



## Demontering (Bilde B)

1. Press deigkroken oppover og vri med klokken så langt det går an.
2. Ta ut kroken og fjern det gjennomsiktige lokket.

Bilde B



## Mikserbolle

1. Sett mikserbollen på et trygt, stabilt, rent og tørt sted.
2. Hold toppen av maskinen med én hånd og trykk på løft-knappen med den andre hånden. Toppen av maskinen kan løftes automatisk, eller du kan løfte toppen til det høyeste punktet ved hjelp av hånden din.
3. Sett i rørepinnen i riktig posisjon i henhold til instruksjonene ovenfor.
4. Sett den rustfrie stålballen i riktig posisjon og lås den ved å vri med klokken.
5. Tilsett ingrediensene. Ikke overfyll bollen.
6. Når du har gått gjennom trinnene ovenfor, presser du toppen av maskinen ned slik at den står i en låst og horisontal posisjon.
7. Koble til maskinen.
8. Vri bryteren til modus 1 for å starte maskinen. Vent 30 sekunder. Vri bryteren til modus 2 for å begynne miksinga.
9. Skru av maskinen ved å vri bryteren til «OFF». Koble deretter fra maskinen.
10. Løsne den rustfrie stålballen ved å vri den mot klokken.

**Vær oppmerksom:** Rengjør delene med vaskemiddel før første gangs bruk. Bruk rennende vann for å skylle av vaskemiddelet. La delene luftørke før bruk.

## Deigkrok

Dette verktøyet brukes til miksing og elting av brøddeiger og andre tykke deiger. Sett deigkroken og mikserbollen i maskinen i henhold til trinnene ovenfor. Hell mel, tørrgjær og våte ingredienser i mikserbollen, og start maskinen.

## Visp

Dette verktøyet blir brukt til å mikse middels tykke deiger, som for eksempel kakedeig, paideig, kremer, mandelbunner osv. Sett vispen og mikserbollen i maskinen i henhold til trinnene ovenfor. Tilsett ingrediensene i mikserbollen og start miksingen.

## Ballongvisp

NO

Dette verktøyet blir brukt til å tilsette luft i deiger, som for eksempel når man lager marengs, salat-dressing, pisket krem osv. Rengjør den rustfrie stålballonen og ballongvispen først, slik at du er sikker på at det ikke er noen vann- eller oljerester på den. Sett ballongvispen og den rustfrie stålballonen i maskinen i henhold til trinnene ovenfor. Tilsett ingrediensene i mikserbollen og start vispingen.

Tips for å lage pisket krem:

- Sett den rustfrie stålballonen i fryseren i 20 min. før vispingen.
- Velg modus 4. Miks til kremen får riktig konsistens.
- Overgangen fra fløte til krem skjer i løpet av få sekunder. Følg nøye med på kremen for å sørge for at den ikke blir overpisket.

## Referansetabell

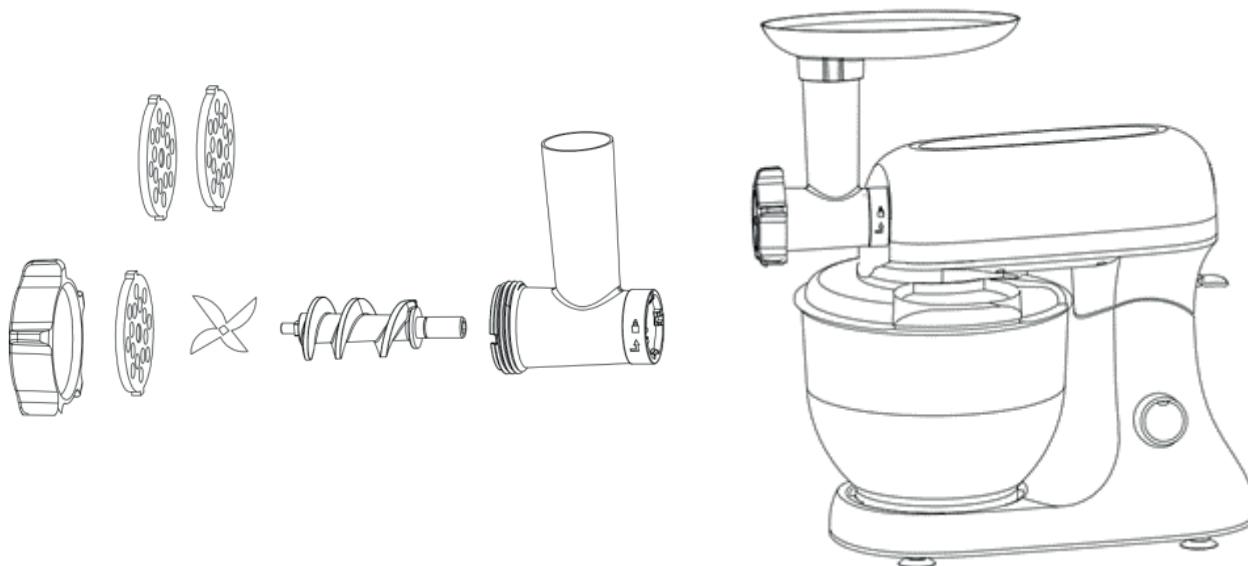
| Deler        | Oppskrift  | Operasjonstid  | Modus     | Tips  |
|--------------|--|--|-----------|---|
| Deigkrok     | Mel: 1000g<br>Vann: mere enn 500 ml                  | Ett minutt på modus 1, bytt så til modus 2 i 7-8 minutter. | Modus 1-2 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Tykke deiger vil måtte blandes i åtte minutter. Hvis du ønsker å lage andre bakverk, som for eksempel brød, forlenger du tiden etter behov. Hvis du bruker maskinen i denne kapasiteten, anbefaler vi at du tar 15 minutters pause per 16 bruksminutt.</li><li>• Ikke bruk moduser høyere enn 2 når du elter deig.</li><li>• Hold mengden mel under 1000 g, ellers kan maskinen bli skadet.</li></ul> |
| Visp         | Mel: 100g<br>Sukker: 100g<br>Smør: 100g<br>Egg: 100g | 3-5 minutter   | Modus 1-5 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Denne oppskriften gir en middels tykk deig, for eksempel en pannekakerøre eller lignende.</li></ul>   |
| Ballong-visp | Krem: (38% fett): 800ml                              | 2 minutter   | Modus 2-5 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Denne oppskriften er laget for lette matvarer, for eksempel fløte, egg og eggehvit.</li></ul>   |

## Kjøttkvern med pastaverktøy

- NO
1. Sett spiralen inn i T-røret.
  2. Plasser kniven på spiralen med den skarpe siden vendt opp.
  3. Velg riktig plate for kverning av kjøtt (medium eller fin) eller pastaplate (4 forskjellige typer).
  4. Stram festeringen.
  5. Åpne fremsiden på maskinen og sett inn det monterte tilbehøret i maskinen. Stram mot klokken.
  6. Plasser matbrettet på innløpet til kjøttkvernen.
  7. Plasser en bolle/beholder ved kjøttuttaket. Skjær kjøttet i små biter. Legg det (pastadeigen eller kjøttet) på matbrettet, og start maskinen. Trykk på meat/pasta med matskyffelen.

**NB:** Bruk kun matskyffelen til å dytte mat inn i maskinen. Ikke bruk fingrene eller andre redskaper.

| Tilbehør                 | Mat            | Max. mengde | Operasjonstid | Hastighet |
|--------------------------|----------------|-------------|---------------|-----------|
| Kjøttkvern/pasta-verktøy | Biff/pastadeig | 1,5 kg      | 3 minutter    | 3–6       |



## Rengjøring og vedlikehold

For å forlenge levetiden til produktet, skal du overholde følgende regler under rengjøring:

### Hvordan rengjøre utstyret til maskinen

1. Sørg for at maskinen er frakoblet.
2. Ikke bruk vann direkte i maskinen. Dette kan føre til kortslutning, elektrisk støt, strømlekkasje, intern rust og andre feil.
3. Utsiden av maskinen skal kun rengjøres med en fuktig klut.
4. Ikke senk maskinen i vann.
5. Ikke bruk noen skarpe, rustne eller etsende rengjøringsprodukter på maskinen.

### Hvordan rengjøre delene

1. Skru av maskinen og koble den fra før du rengjør ballongvispen, deigkroken, vispen og den rustfrie stålballonen.
2. Ikke legg delene eller bollen i oppvaskmaskinen, ettersom dette kan forårsake deformasjoner og misfarging.
3. Rengjør med et mildt vaskemiddel. Skyll med rent vann og la delene lufttørke.

## Feilsøking

| Problem                                  | Mulige årsaker  | Løsning   |
|--|---|---|
| Maskinen har sluttet å virke.            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sjekk om maskinen har stått på for lenge eller ble plassert i varme omgivelser. Dette kan føre til at motoren aktiverer overhetningsbeskytelsen.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Koble fra maskinen, og la den kjøle seg ned før neste bruk.</li> </ul>   |
| Maskinen vil ikke starte.                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sjekk strømforsyningen.</li> <li>Sjekk om toppen av maskinen er i riktig låseposisjon.</li> <li>Sjekk om støpselet er koblet til stikkontakten.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Bruk maskinen når strømmen er tilbake.</li> <li>Sørg for at toppen til maskinen står i en horizontal posisjon.</li> <li>Koble støpselet til stikkontakten.</li> </ul>                              |
| Det oppsto motorlyder under bruk.        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Maskinen kan ha for høy hastighet eller være overbelastet.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tilpass arbeidsbelastningen, eller la maskinen hvile en stund før neste bruk.</li> </ul>   |
| Motorens rotasjonshastighet går saktere. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sjekk om maskinen står i kalde omgivelser. Den kalde temperaturen kan stivne smøreoljen i maskinen.</li> <li>Sjekk om maten overbelaster motoren.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>La maskinen gå på tomgang i 5 min. for å myke opp oljen og stabilisere rotasjonshastigheten.</li> <li>Skru ned blandingslasten til maskinen, og bytt til den laveste hastighetsmodusen.</li> </ul> |

NO

### Garanti

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

### Korrekt avfallshåndtering

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



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



## Esittely

Onnittelut ostamastasi Champion Yleiskone 1200W -laitteesta! Tässä tuotteessa on metallirunko ja 1200W tehokas moottori matalalla äänitasolla. Voit valita 7 eri nopeudesta sopivimman kaikkiin ruoanlaittotarpeisiisi. Suurikokoinen, 6-litrainen kahvallinen kulho, roiskekansi, vispilä, taikinakouku ja vatkain tarjoavat kaikki yleiskoneessa tarvitsemasi mukavuudet. Halutessasi valmistaa pastaa tai jauhaa lihaa, käytä yleiskonetta yhdessä lihamyllymme kanssa, jonka mukana toimitetaan lisäosat pastalle.

## Turvallisuusohjeet

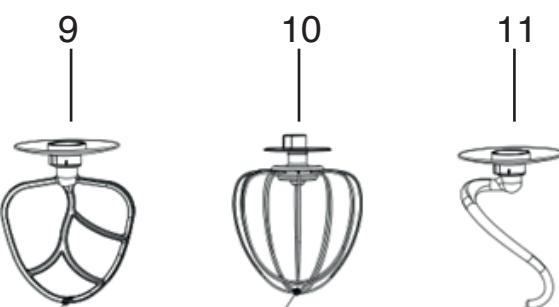
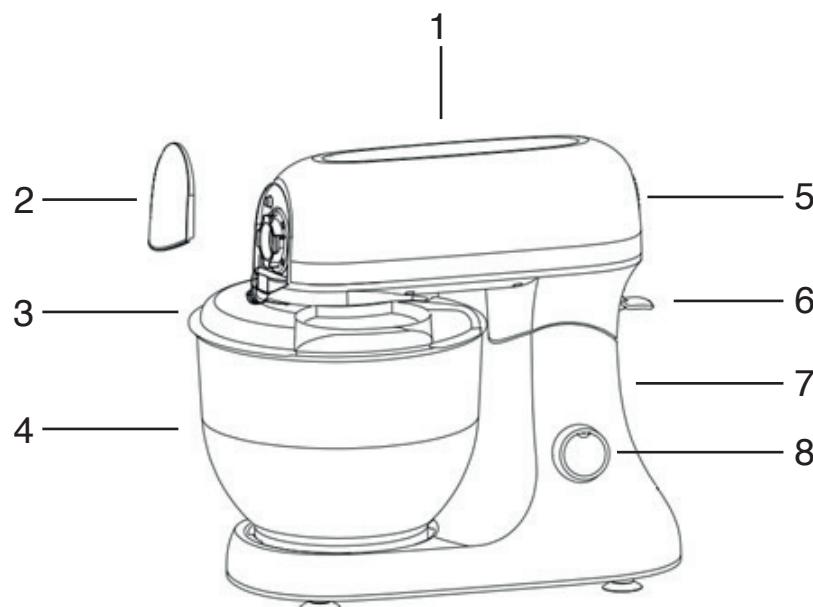
Ennen laitteen käyttöönottoa lue seuraavat käyttoohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevaa tarvetta varten.

1. Älä käytä laitetta ulkona, etenkään paikoissa, joissa laite voi altistua sateelle, sillä tämä saattaa aiheuttaa laitteessa sähkövuotoa.
2. Älä käytä laitetta veden lähettyvillä tai kosteassa ympäristössä. Puutteellisesti vedeltä eristetty ympäristö saattaa aiheuttaa laitteessa sähkövuotoa.
3. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto on rikkoutunut.
4. Älä käytä laitetta, jos se on pudonnut tai jos laite on vaurioitunut, sillä se voi aiheuttaa käyttäjälle palovamman tai sähköiskun.
5. Älä pura laitetta tai yritä korjata sitä, ellei ole ammattiasona. Käyttäjän kaikki mahdolliset epätavalliset toimet tai epätäydellisen korjauksen suorittaminen voivat aiheuttaa sähköiskun tai tulipalon.
6. Sijoita laite vakaalle alustalle.
7. Älä käytä laitetta minkään lämmönlähteen lähettyvillä.
8. Älä anna virtajohdon roikkua pöydän reunan tai muun pinnan yli.
9. Laitteen nimellisjännite on 220–240V, 50–60Hz. Tarkista virtalähteesi yhteensopivuus laitteen kanssa ennen laitteen käyttöä.
10. Pese laitteen kaikki osat varovasti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
11. Sähköiskun vältämiseksi älä kosketa virtajohtoa, pistoketta tai muita sähköosia kosteilla käsiillä.
12. Mikäli käytön aikana tapahtuu mitä tahansa epätavallista, käänä tuppi "OFF"-tilaan ja irrota virtajohto pistorasiasta laitteen sammuttamiseksi. Ota seuraavaksi yhteyttä asiakaspalveluumme tai paikalliseen jälleenmyyjäämme.
13. Älä käytä laitetta muuhun kuin sille määritettyyn käyttötarkoitukseen.
14. Käytä ainoastaan alkuperäisiä osia, jotka on tarkoitettu Champion-mallille CHKA400.
15. Älä käytä sekoittamisen aikana ruokailuvälineitä tai muita työkaluja ainesosien lisäämiseksi sekoittimeen, sillä ne tarttuvat laitteen sekoituspähän aiheuttaen laite- ja/tai henkilövahinkoja.
16. Pidä kädet, hiukset ja vaatteet poissa sekoituspäästä sekoittamisen aikana, sillä ne voivat helposti tarttua laitteeseen ja aiheuttaa vahinkoa.
17. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, tai joilta puuttuu käyttökokemusta tai tietoa.
18. Käänä tuppi "OFF"-tilaan ja irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
19. Vältä koskettamasta laitetta sekoittamisen aikana, sillä moottori voi olla kuumaa.
20. Yhtäjaksoinen käyttöaika voi olla enintään 24 minuuttia. Pidä 15 minuutin tauko ennen seuraavaa käyttöä.
21. Moottorissa on ylikuumenemissuoja. Jos laite ylikuumenee, se lakkaa automaattisesti toimimasta ja pysyy tässä tilassa, kunnes se on jäähnyntä täysin.
22. Käyttääessäsi jotakin laitteen yläosan ulostuloporteista irrota muihin portteihin asetetut osat ja sulje käytämättä jäävien porttien kannet oikosulun estämiseksi.

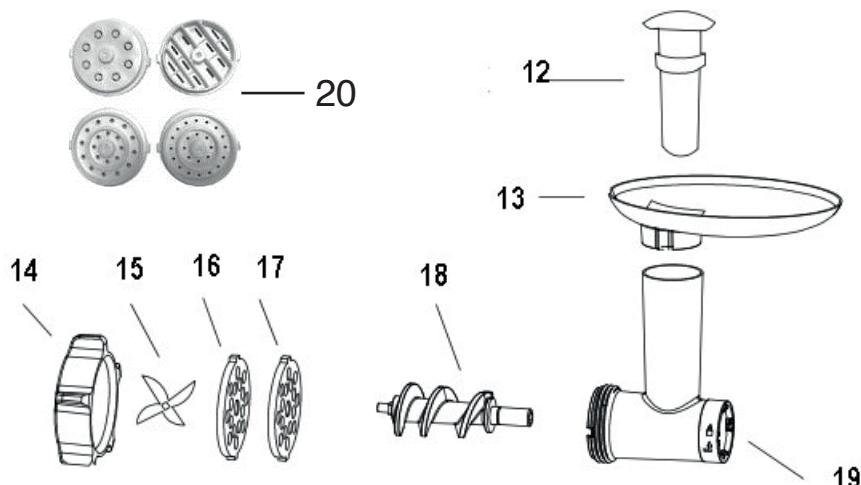
23. Palovammojen välttämiseksi noudata erityistä varovaisuutta kuumaa ruokaa käsitellessäsi.
24. Tämä laite on suunniteltu kotitalouskäytön standardien mukaisesti, älä käytä sitä kaupalliseen tai teolliseen tarkoitukseen.
25. Älä säilytä laitetta ylösalaisin.
26. Älä jätä laitetta valvomatta käytön aikana.
27. Tarkista laite säännöllisesti mahdollisten vahinkojen varalta.
28. Älä yritä korjata laitetta itse. Ota sen sijaan välittömästi yhteyttä asiakaspalveluun tai lähetä laite korjattavaksi erikoistuneeseen huoltoliikkeeseen.
29. Lasten turvallisuuden takaamiseksi pidä laite, sen osat ja kaikki kääreet (mukaan lukien ulommainen pakaus, väriillinen laatikko, PE-pussi jne.) lasten ulottumattomissa.
30. Laitteen ollessa käynnissä älä laita mitään esineitä sekoituskulhoon.
31. Älä käytä laitetta tyhjänä.

## Osat

1. Yläkansi
2. Etukansi
3. Roiskesuoja
4. Ruostumatonta teräskulho
5. Ylärunko
6. Avauspainike
7. Alarunko
8. Kytkin
9. Vatkain
10. Vispilä
11. Taikinakoukku



12. Ruoan työnnin
13. Ruokatarjotin
14. Tiivistysrengas
15. Leikkausterä
16. Reikälevy (medium)
17. Reikälevy (karkeaa)
18. Spiraali
19. T-putki
20. Pastalisäosa



## Käyttö

### Sekoituspään kokoaminen (kuva A)

1. Kiinnitä kulhon kanssi asettaaksesi loven ja taikinakoukun yläpään vетоakseliin.
2. Työnnä taikinakoukkua ylöspäin ja käänää vastapäivään, kunnes se ei pääse liikkumaan.

Kuva A



### Sekoituspään purkaminen (kuva B)

1. Työnnä taikinakoukkua ylöspäin ja käänää myötäpäivään, kunnes se liikkuu.
2. Irrota taikinakoukku ja poista läpinäkyvä kansi paikaltaan.

Kuva B



### Sekoituskulho

1. Aseta sekoituskulho turvalliselle ja vakaalle, kuivalle ja puhtaalle alustalle.
2. Pidä laitteen päädytstä kiinni yhdellä kädellä ja paina nostopainiketta toisella kädellä. Laitteen pääty on näin nostettavissa automaattisesti, ja voit nostaa päädyn korkeimpaan kohtaan kättäsi apuna käytäen.
3. Aseta sekoitussauva haluttuun asentoon edellä mainittujen ohjeiden mukaisesti.
4. Aseta ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho haluttuun asentoon ja lukitse se myötäpäivään kiertämällä.
5. Lisää ainesosat kulhoon, älä ylitäytä kulhoa.
6. Kun edellä mainitut vaiheet on suoritettu, paina laitteen pääty alas lukittuun ja vaakasuoraan asentoon.
7. Kytke laitteen pistoke pistorasiaan.
8. Käynnistä laite käänämällä nuppi tilaan 1. Aloita sekoittaminen 30 sekunnin kuluttua käänämällä nuppi tilaan 2.
9. Sammuta laite käänämällä nuppi "OFF"-tilaan. Irrota sitten laitteen pistoke pistorasiasta.
10. Vapauta ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho kiertämällä sitä vastapäivään.

**HUOMIOITAVAA:** Ennen ensimmäistä käyttökertaa puhdista osat pesuaineella ja huuhtele pesuaine pois juoksevalla vedellä. Ilmakuivaa osat tulevaa käyttöä varten.

### Taikinakoukku

Tätä lisäosaa käytetään leipätaikinan ja muiden erittäin tiheiden ruokien sekoittamiseen ja vaivamiseen. Aseta taikinakoukku ja ruostumatton sekotuskulho laitteeseen edellä mainittujen vaiheiden mukaisesti. Aseta jauhot, kuivahiiva ja tarvittavat nestemäiset ainekset sekotuskulhoon ja käynnistä laite.

## Vatkain

Tätä lisäosaa käytetään keskitiheiden ruokien, kuten keksi-, kakku- ja piirakkataikinoiden, kerman jne. sekoittamiseen. Aseta vatkain ja ruostumattomasta teräksestä valmistettu sekoituskulho laitteeseen edellä mainittujen vaiheiden mukaisesti. Lisää ainekset sekoituskulhoon ja aloita sekoittaminen.

FI

## Vispilä

Tätä lisäosaa käytetään ilman lisäämiseksi ainesosiin valmistettaessa esimerkiksi marenkia, salatinkastiketta, kermavaahtoa jne. Puhdista ruostumaton teräskulho ja vispilä ensin varmistaaksesi, ettei siinä ole vesi- tai öljyjäämiä. Aseta vispilä ja ruostumaton sekoituskulho laitteeseen edellä mainittujen vaiheiden mukaisesti. Lisää ainekset sekoituskulhoon ja aloita vispaaminen.

Vinkkejä kermavaahdon valmistamiseen:

- Aseta ruostumaton teräskulho pakastimeen 20 minuutiksi ennen vispaamisen aloittamista.
- Valitse tila 4 saadaksesi oikean koostumustason ja aloita sekoittaminen.
- Kerman kovettuminen tapahtuu muutamassa sekunnissa. Varmistaaksesi, ettet vispaa kermavaahtoa liikaa, tarkkaile vaahdon koostumusta huolellisesti.

## Ohjetaulukko

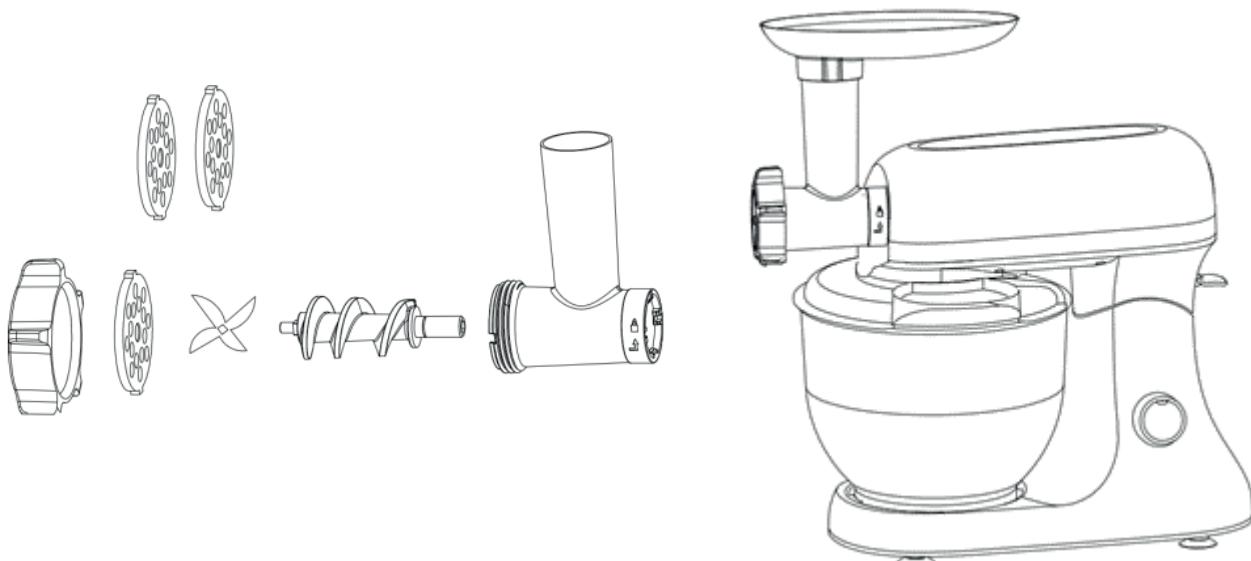
| Lisäosat      | Resepti  | Käyttöaika  | Tilat     | Vinkit   |
|---------------|--|---|-----------|--|
| Taikinakoukku | Jauhot:1000g<br><br>Vettä:<br>enemmän kuin 500 ml                | Käytä tilaa 1 yhden minuutin ajan, ja vaihda tilaan 2 seitsemäksi minuutiksi. | Tilat 1-2 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Erittäin tiheissä ruoissa, kuten taikinassa, taikinan rakenteen muodostamiseen kuluva aika on kahdeksan minuuttia. Halutessasi valmistaa muita leivonnaisia, kuten leipää, pidennä käyttöaikaa tarpeen mukaan. Laitetta käytessäsi suosittelemme pitämään 15 minuutin tauon yhtäjaksoista 16 minuutin käyttöä kohden.</li><li>• Älä käytä taikinan vaivaamiseen 2-tilaa tehokkaampaa tilaa;</li><li>• Käytä alle 1 000 g jauhomääriä, sillä muuten laite voi vaurioitua.</li></ul> |
| Vatkain       | Jauhoa: 100g<br>Sokeria: 100g<br>Voita: 100g<br>Kananmunia: 100g | 3–5 minuuttia   | Tilat 1-5 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Tämä on resepti keskitiheille ruoille, kuten pannukakku- tai sokerikakkutaikinoille.</li></ul>   |
| Vispilä       | Kermaa (38 % rasvaa): 800ml                                      | 2 minuuttia   | Tilat 2-5 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Tämä on resepti kevytrakenteisille ruoille, kuten kermavaahdolle, kananmunalle tai munanvalkuaiselle.</li></ul>  |

## Lihamylly & lisäosat pastalle

- FI
1. Aseta spiraali T-putkeen.
  2. Aseta spiraalin leikkuuterä terävä puoli ylöspäin.
  3. Valitse lihan jauhamiseen sopiva reikälevy (keskikarkea tai hieno) tai pastan valmistamiseen sopiva reikälevy (4 erilaista).
  4. Kiristää kiinnitysrengas.
  5. Avaa laitteen etukansi ja aseta kootut lisäosat laitteeseen. Kiristää vastapäivään.
  6. Aseta tarjotin lihamyllyn sisääntulon kohdalle.
  7. Aseta kulho/astia lihan ulostulon kohdalle ja lihaa jauhettaessa leikkää liha pieniksi paloiksi. Aseta liha tai pastataikina tarjottimelle, käynnistää laite ja työnnä liha/pasta läpi työnnintä apuna käyttäen.

**Huomio:** Työnnä liha tai pasta syöttöaukkoon työntimellä. Älä käytä sormia tai muita välineitä.

| Käytettävä tarvike          | Ruokatyppi        | Maksimi-määrä | Käyttöaika  | Nopeus |
|-----------------------------|-------------------|---------------|-------------|--------|
| Lihamylly/lisäosat pastalle | Liha/pastataikina | 1,5 kg        | 3 minuuttia | 3–6    |



## Puhdistus ja huolto

Tuotteen käyttöiän pidentämiseksi noudata seuraavia säädöjä laitteen puhdistuksessa.

### Laitteen ulkopintojen puhdistaminen

1. Varmista, että laitteen pistoke on irrotettu pistorasiasta.
2. Älä käytä vettä suoraan laitteeseen, sillä se voi aiheuttaa oikosulun, sähköiskun, sähkövuodon, sisäistä ruostumista ja muita toimintahäiriöitä.
3. Laitteen ulkopintoja saa puhdistaa ainoastaan nihkeällä liinalla.
4. Älä upota laitetta veteen.
5. Älä käytä laitteen puhdistamiseen teräviä, ruostuttavia tai syövyttäviä puhdistustuotteita.

### Osien puhdistaminen

1. Puhdistaaksesi vispilän, taikinakoukun, vatkaimen ja ruostumattomasta teräksestä valmistetun sekoituskulhon sammuta laite ja irrota sen pistoke pistorasiasta.
2. Älä pese osia tai kulhoa astianpesukoneessa, sillä se voi aiheuttaa osiin epämuodostumia tai värjätyymiä.
3. Puhdista osat miedolla pesuaineella, huuhtele pesuaine pois juoksevan veden alla ja ilmakuivaa osat.

| Problem                               | Mulige årsaker   | Løsning  |
|---------------------------------------|--|--|
| Laite on lakannut toimimasta.         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Varmista, onko laitetta käytetty liian pitkään tai käytetäänkö sitä kuumassa ympäristössä. Tämä voi saada moottorin aktivoimaan ylikuumenemissuojan.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähnytä ennen seuraavaa käyttöä.</li> </ul>   |
| Laite ei käynnisty.                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tarkista virtalähde.</li> <li>Tarkista, onko laitteen pääty itselukittuvassa tilassa.</li> <li>Tarkista, onko pistoke kytettynä pistorasiaan.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Käytä laitetta, kun virta on jälleen kytketty päälle.</li> <li>Varmista, että laitteen pääty on vaakasuorassa asennossa.</li> <li>Kytke pistoke pistorasiaan.</li> </ul>  |
| Käytön aikana ilmeni moottorin melua. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Laite saattoi käydä suurella nopeudella tai olla ylikuormittettu.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Säädä käyttönopeutta tai anna laitteen levätä jonkin aikaa ennen seuraavaa käyttöä.</li> </ul>  |
| Moottorin pyörimisnopeus hidastuu.    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Varmista, ettei laitetta käytetä kylmässä ympäristössä, sillä liian matala lämpötila voi järkyttää laitteen sisäistä voiteluöljyä.</li> <li>Tarkista, ylikuormittaako laitteeseen lisätty ruoka moottoria.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Anna laitteen käydä tyhjänä 5 minuutin ajan öljyn pehmentämiseksi ja pyörimisnopeuden vakauttamiseksi.</li> <li>Vähennä sekoitettavan ruoan määrää laitteessa ja vaihda tila pienimmälle nopeudelle.</li> </ul> |

### 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 Nordicillä 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-hyväksytävällä tavalla, tuotteen omistajan virheellisistä pakkaustoimista tuotetta käsiteltäessä, normaalista kulumisesta tai kuljetusrytyksen 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 jälleenmyyjään.



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

