



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

Read this Manual carefully before use

## Safety instructions

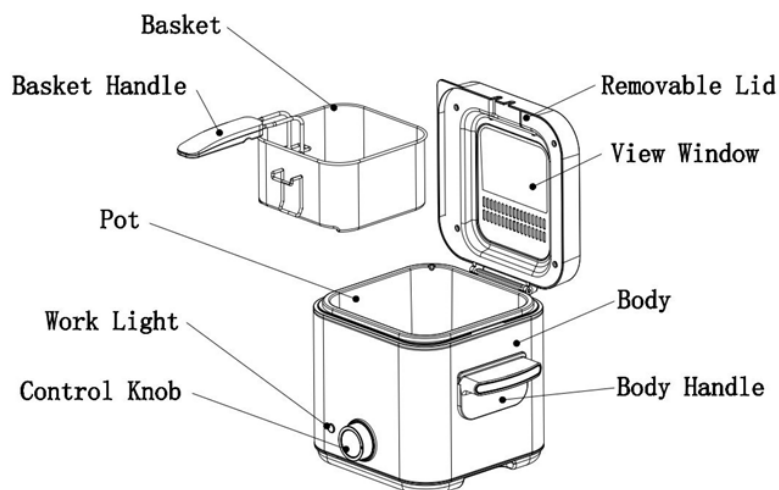
Carefully read all safety instructions before using this product. Keep this manual for future reference.

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

1. Please read these instructions before use.
2. Ensure that the voltage on the specifications plate is the same as the mains supply in your home.
3. Ensure the oil is within the maximum and minimum marks in the pot when in use.
4. Never immerse the fryer in water.
5. Always unplug the fryer when not in use.
6. Keep the fryer out of the reach of children.
7. Do not leave unattended when the fryer is switch on.
8. A thermal safety device automatically cuts off the power supply in case of a fault.
9. Always allow the oil to cool before moving the fryer, as hot oil can cause serious burns.
10. Do not move the fryer while in use.
11. Always allow the oil to cool before use the oil filter, as hot oil can cause serious burns.
12. Do not use if the mains cord or plug is damaged. If the cord is damaged, it must be replaced by a qualified service agent as special tools and parts are required to repair it.
13. Never plug in the fryer before adding oil or fat, if you do the thermal safety device will operate and stop the fryer from working.
14. Do not allow the cord to hang over the edge of the worktop. Do not use an extension lead with the fryer.
15. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
16. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
17. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
18. For indoor use only
19. For household use only.
20. Power source: You should only plug the appliance into a 220~240VAC, 50-60Hz supply.
21. Never immerse the appliance in water
22. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments;
  - farmhouses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments.
23. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
24. The surfaces are liable to get hot during use.
25. The temperature of the accessible surfaces may be very high when the appliance is operating.
26. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

## Parts

1. Basket
2. Basket handle
3. Pot
4. Work light
5. Control knob
6. Removable lid
7. View window
8. Body
9. Body handle



## Before use

1. Remove your fryer carefully from the gift box, you may wish to store the packing for future use. read these instructions before.
2. The basket and pot should be wiped clean before using the fryer for the first time
3. Open the lid and remove the basket.
4. Wipe the inside of the lid, basket, and oil compartment with a damp cloth and dry carefully.
5. Pour a maximum of 1.5 liters of oil or liquid fat into the fryer ensuring it is between the maximum and minimum levels marked on the inside of pot.

Note: When not in use, disconnect the plug from the mains power supply.

## Tips for deep frying

- Slice food thinly and in uniform pieces, this will help ensure food cooks evenly.
- To prevent the hot oil from spattering, carefully pat food dry before immersing into the fryer.
- Shake off excess coatings (such as breadcrumbs) before cooking.
- Shake off ice crystals before cooking.
- Do not overfill the basket.

## Operation

1. Plug in the deep fryer. The indicator light will turn red.
2. Adjust the temperature control knob to the required temperature. It takes approx. 10 minutes for the oil to reach required temperature.
3. Shake off any ice crystals from the food and place the food into the basket.
4. Slowly lower the basket into the oil.
5. Lift the handle to the upright position as shown.
6. When cooking is finished, open the lid, and remove the basket.
7. Lift the basket using the basket handle until it clicks into position to place the basket in the drain position, allow the oil to drain from the food.

**Note:** When food is placed in the deep fryer, it will naturally cool the oil thereby making the indicator light turn red again.

## Frying table

- The cooking time in the chart refer to the quantities stated. Smaller quantities may take less time to cook, and larger quantities may take longer time to cook.
- The time stated are only a guide.
- Time will vary due to a number of factors e.g., quantities of food and oil, size of food piece, starting temperature of the food and personal preference.

## Frying table

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

## Maintenance

1. Make sure the deep fryer is switched off both the thermostat and timer knobs and unplug the machine before cleaning and maintenance.
2. Allow the oil or fat to cool down.
3. The cover can be removed as shown for easier cleaning.
4. Wash the basket and the oil compartment with soapy water. Dry thoroughly before reusing.
5. Refit all parts once they are completely dry.
6. Dry completely before storage.
7. Store the appliance in a dry, well-ventilated position which is out of reach of children when the deep fryer is not in use.
8. Store in its original package when not using for a long time to avoid soiling

## Note:

- If the deep fryer is not used regularly. It is recommended to store the oil or liquid fat after cooling in a container preferably in the fridge or some other cool place. Open the lid and remove the basket. Filter the oil or fat through a fine sieve into the container to remove food particles from the oil or fat.
- If the deep fryer contains solid fat, allow the fat to solidify in the deep fryer and store the fat in the deep fat fryer. Please refer to chapter of frying with solid fat for details.
- Empty the fryer and clean the inner part of oil tank with a paper towel, then wipe with a wet cloth dipped in soapy water. Wipe with a damp cloth and allow it to dry.
- Warning: Never immerse the oil compartment (with power cord) in water and do not clean these parts under running water.
- Clean regularly the outer part of the fryer with damp cloth and dry it with a soft and clean towel.
- Do not use abrasive detergents.

EN

## 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



## Säkerhetsåtgärder

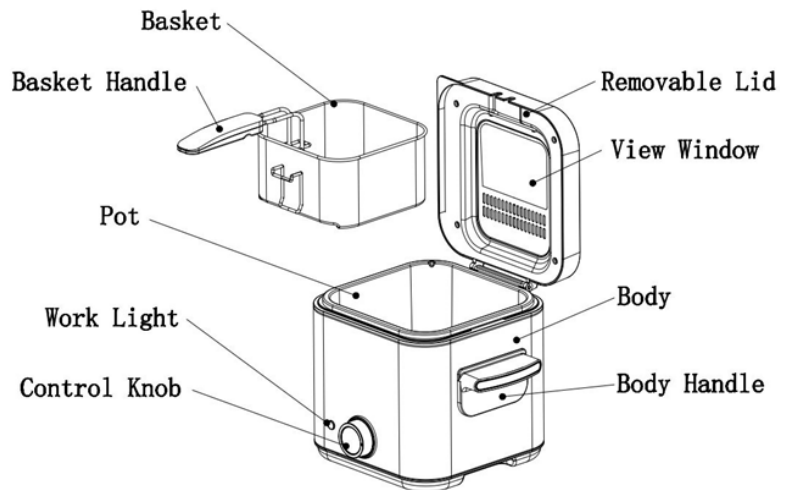
Läs noggrant igenom alla säkerhetsanvisningar innan du använder produkten. Spara denna bruksanvisning för framtida referens.

Vid användning av elektriska produkter ska grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas, inklusive följande:

1. Läs dessa instruktioner före användning.
2. Se till att spänningen på märkplåten stämmer överens med spänningen i eluttagen i ditt hem.
3. Se till att mängden olja ligger inom max- och minimärkningarna i grytan.
4. Sänk aldrig ner fritösen i vatten.
5. Koppla alltid ur fritösen när den inte används.
6. Förvara fritösen utom räckhåll för barn.
7. Lämna inte fritösen utan uppsikt när den är påslagen.
8. En termisk säkerhetsanordning stänger automatiskt av strömförsörjningen vid eventuellt fel.
9. Låt alltid oljan svalna innan du flyttar fritösen, eftersom het olja kan orsaka allvarliga brännskador.
10. Flytta inte fritösen när den används.
11. Låt alltid oljan svalna innan du använder oljefiltret, eftersom het olja kan orsaka allvarliga brännskador.
12. Använd inte fritösen om elsladden eller -kontakten är skadad. Om sladden är skadad måste den bytas ut av en kvalificerad servicetekniker eftersom det krävs specialverktyg och -delar för att reparera den.
13. Koppla aldrig in fritösen i eluttaget innan du tillsätter olja eller fett. Om du gör det kan den termiska säkerhetsanordningen aktiveras och hindra fritösen från att fungera.
14. Låt inte sladden hänga över kanten på bänkskivan. Använd inte en förlängningskabel tillsammans med fritösen.
15. Produkten ska inte användas av barn mellan 0 och 8 år. Produkten kan användas av personer från 8 års ålder och uppåt under övervakning. Produkten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Förvara produkten och sladden utom räckhåll för barn under 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn.
16. Om elsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceagent eller en liknande kvalificerad person för att undvika fara.
17. Produkten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
18. Endast avsedd för inomhusbruk.
19. Endast avsedd för hushållsbruk
20. Strömkälla: Du bör endast ansluta produkten till ett eluttag med en strömförsörjning på 220 ~ 240 VAC, 50-60 Hz.
21. Sänk aldrig ner produkten i vatten.
22. Denna produkt är avsedd att användas i hushåll och liknande miljöer som:
  - personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
  - lantgårdar;
  - av personal på hotell, motell och andra typer av bostäder.
23. Matlagningsapparater ska placeras på ett stabilt underlag med hjälp av handtagen (om sådana finns) för att undvika spill av heta vätskor.
24. Ytorna kan bli heta under användning.
25. Temperaturen på de åtkomliga ytorna kan vara mycket hög när produkten används.
26. Om elsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceagent eller en liknande kvalificerad person för att undvika fara.

## Delar

1. Korg
2. Handtag till korg
3. Gryta
4. Driftslampa
5. Kontrollvred
6. Avtagbart lock
7. Genomsiktig fönster
8. Huvuddel
9. Handtag till huvuddel



SV

## Innan användning

1. Ta försiktigt ut fritösen ur förpackningen. Du kan spara förpackningen för framtida bruk. Läs igenom dessa instruktioner före användning.
2. Korgen och grytan ska torkas av innan du använder fritösen för första gången.
3. Öppna locket och ta bort korgen.
4. Torka av insidan av locket, korgen och oljefacket med en fuktig trasa och låt dem torka ordentligt.
5. Håll högst 1,5 liter olja eller flytande fett i fritösen och se till att mängden inte överstiger eller understiger max- och minimarkörerna på insidan av grytan.

Obs: Dra ut sladden ur eluttaget när den inte används.

## Tips vid fritering

- Skär maten i tunna och lika stora skivor för att säkerställa en jämn tillagning.
- Torka försiktigt av maten så att den är torr innan du sänker ner den i fritösen för att undvika heta oljestänk.
- Skaka av yttre beläggningar (t.ex. ströbröd) före tillagning.
- Skaka av eventuella iskristaller före tillagning.
- Låt inte korgen bli överfull.

## Användning

1. Anslut fritösen till eluttaget. Indikatorlampan lyser då rätt.
2. Justera temperaturvredet till önskad temperatur. Det tar ungefär 10 minuter för oljan att nå önskad temperatur.
3. Skaka av eventuella iskristaller från maten och lägg maten i korgen.
4. Sänk långsamt ner korgen i oljan.
5. Lyft handtaget till upprätt läge enligt bilden.
6. När tillagningen är klar öppnar du locket och tar bort korgen.
7. Lyft korgen i korghandtaget tills den klickar på plats i det läge som gör att oljan kan rinna tillbaka ner i grytan. Låt oljan rinna av från maten.

### Obs:

- När maten förs ner i fritösen kommer den att sänka oljans temperatur, vilket gör att indikatorlampan börjar lysa rött igen.

## Friteringstabell

- Tillagningstiden i tabellen avser de angivna kvantiteterna. Mindre mängder kan ta kortare tid att tillaga, medan större mängder kan ta längre tid att tillaga.
- Den angivna tiden är endast avsedd som vägledning.
- Tiden varierar beroende på flera olika faktorer, t.ex. mängden mat och olja, storleken på maten, matens starttemperatur och personliga preferenser.

SV

## Friteringstabell

Livsmedel	Vikt (g)	Oljetemperatur (C°)	Tid (Min)	Friteringsstatus
Djupfrysta pommes frites	700	190	6-8	Ytan är gyllene och krispig
Räkor	700	180	6-8	Ytan har röd färg
Fisk	700	180	8-10	Ytan är svagt brun
Kycklingklubbor	700	170	8-12	Ytan är svagt brun
Svamp	700	170	6-10	Ytan är svagt brun men inte krispig
Lök	700	160	6-10	Ytan är svagt brun men inte krispig

## Underhåll

1. Se till att fritösen är avstängd både på termostaten och på timerknapparna och koppla ur maskinen ur eluttaget innan rengöring och underhåll.
2. Låt oljan eller fettet svalna.
3. Skyddet kan tas bort enligt bilden för enklare rengöring.
4. Tvätta korgen och oljebehållaren med diskmedel och vatten. Torka av noggrant innan du använder dem igen.
5. Sätt tillbaka alla delar när de är helt torra.
6. Låt torka helt före förvaring.
7. När fritösen inte används ska den förvaras på en torr och väl ventilerad plats, utom räckhåll för barn.
8. När fritösen inte ska användas under en längre tid bör den förvara i originalförpackningen för att undvika att den utsätts för smuts.



## Obs:

- Om fritösen inte används regelbundet rekommenderar vi att du mellan användningstillfällena förvarar oljan eller det flytande fett i en behållare, gärna i kylan eller på någon annan sval plats. Öppna luckan och lyft ur korgen. Filtrera ner oljan/fettet i behållaren genom en finmaskig sil för att avlägsna eventuella matrester från oljan/fettet.
- Om fritösen innehåller fast fett, låt fett stelna i fritösen och förvara det där. Se avsnittet om fritering med fast fett för mer information.
- Töm fritösen och rengör insidan av oljebehållaren med en bit hushållspapper. Torka sedan av den med en fuktad trasa (doppad i diskmedel och vatten). Torka rent med den fuktade trasan och låt torka.
- Varning: Sänk aldrig ner oljebehållaren (med nätsladden) i vatten och rengör inte heller dessa delar under rinnande vatten.
- Rengör utsidan av fritösen regelbundet med en fuktad trasa och eftertorka med en mjuk och ren handduk.
- Använd inte produkter som innehåller slipande rengöringsmedel.

SV

## 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**

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



## Sikkerhedsanvisninger

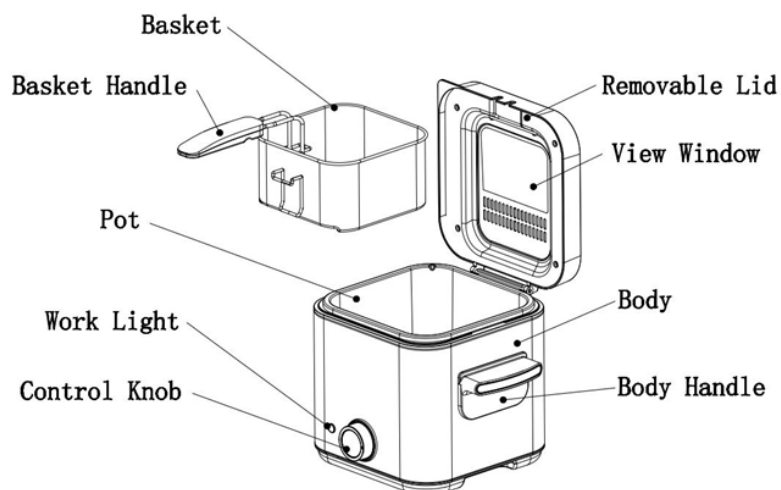
Gennemlæs alle sikkerhedsanvisningerne grundigt, før dette produkt tages i brug. Opbevar manualen til fremtidig brug.

Ved anvendelse af dette elektriske apparat bør alle grundlæggende sikkerhedsanvisninger altid følges. Det gælder følgende punkter:

1. Læs disse anvisninger grundigt før brug.
2. Sørg for, at spændingen på mærkepladen er den samme som strømforsyningen i hjemmet.
3. Sørg for, at olien er placeret inden for maksimums- og minimumsmærkerne i gryden under brug.
4. Hæld aldrig frituregryden ned i vand.
5. Tag altid stikket til frituregryden ud af kontakten, når den ikke er i brug.
6. Opbevar frituregryden uden for børns rækkevidde.
7. Frituregryden skal være under opsyn, når den er tændt.
8. I tilfælde af fejl slår strømforsyningen automatisk fra via en termisk sikkerhedsanordning.
9. Lad altid olien køle af, inden frituregryden flyttes, da varm olie kan forårsage alvorlige forbrændinger.
10. Flyt ikke frituregryden, mens den er i brug.
11. Lad altid olien køle af, inden oliefilteret anvendes, da varm olie kan forårsage alvorlige forbrændinger.
12. Anvend ikke frituregryden, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af en fagmand/tekniker, da der er behov for specialværktøj og -dele for at kunne reparere den.
13. Tilslut aldrig frituregryden, før der tilsættes olie eller fedt. Ellers vil den termiske sikkerhedsanordning og frituregryden automatisk slå fra.
14. Lad ikke ledningen hænge ud over bordpladens kant. Brug ej heller en forlængerledning sammen med frituregryden.
15. Dette produkt må ikke anvendes af børn under 8 år. Børn fra 8 år og opefter må anvende produktet, hvis der løbende holdes opsyn med dem. Produktet kan anvendes af individer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller en manglende erfaring og viden, hvis de vel at mærke holdes under opsyn, eller hvis de er blevet instrueret i brugen af produktet på en sikker måde og er bevidste om de potentielle farer, der kan opstå under brug. Opbevar produktet og ledningen uden for børns rækkevidde. Rengøring og vedligehold må ikke foretages af børn.
16. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, en tekniker eller anden fagmand for at undgå, at der opstår farlige situationer.
17. Produktet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
18. Produktet må kun bruges til indendørs brug.
19. Produktet er kun egnet til husholdningsbrug.
20. Strømforsyning: Produktet bør kun tilsluttes en strømforsyning på 220~240VAC, 50-60Hz.
21. Dette produkt er foruden husholdningsbrug beregnet til brug på steder som: - personaleområdet i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; - af kunder på hoteller, moteller og andre bolig miljøer.
22. Alle former for madlavningsprodukter skal placeres på et stabilt underlag, og håndtagene skal placeres på en måde, så man undgår at spilde de varme væsker.
23. Overfladerne kan blive varme under brug.
24. Temperaturen på de tilgængelige overflader kan blive meget høj, når produktet er i brug.
25. Temperaturen på de tilgængelige overflader kan være meget høj, når produktet bruges.
26. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dens serviceagent eller lignende tjenesteudbyder kvalificeret person for at undgå fare.

## Dele

1. Kurv
2. Kurvehåndtag
3. Gryde
4. Indikatorlampe
5. Kontrolknop
6. Aftageligt låg
7. Vindue
8. Skal
9. Håndtag på skallen



## Før brug

1. Tag forsigtigt frituregryden ud af æsken. Opbevar eventuelt emballagen til fremtidig brug. Gen nemlæs denne vejledning nøje før brug.
2. Kurven og gryden skal tørres af, inden frituregryden tages i brug for første gang.
3. Åbn låget. Tag dernæst friturekurven ud.
4. Tør indersiden af låget, kurven og oilerummet af med en fugtig klud, og tør efter med en tør klud.
5. Hæld maksimalt 1,5 L olie eller flydende fedt i frituregryden. Sørg for, at olien befinder sig mellem det maksimum- og minimumsniveau, der er angivet på indersiden af gryden.

Bemærk: Træk stikket ud af kontakten, når produktet ikke er i brug.

## Gode råd vedrørende friture

- Skær madvarer ud i tynde og ensartede stykker, da dette sikrer en jævn fritering af maden.
- Tør madvarerne godt af, inden de sænkes ned i frituregryden, så den varme olie ikke sprøjter.
- Ryst forsigtigt den overskydende belægning (f.eks. brødkrummer) af før madlavningen.
- Ryst forsigtigt iskrystaller af før madlavningen.
- Kurven må ikke overfyldes.

## Anvendelse

1. Tilslut frituregryden. Indikatorlampen lyser nu rødt.
2. Justér temperaturen via kontrolknappen til den ønskede temperatur. Det tager ca. 10 minutter for olien at opnå den ønskede temperatur.
3. Ryst eventuelt iskrystaller af madvaren og anbring denne i kurven.
4. Sænk langsomt kurven ned i olien.
5. Anbring håndtaget i oprejst position som vist på billedet.
6. Når tilberedningen er fuldført, åbnes låget, og kurven kan fjernes.
7. Løft kurven ved hjælp af håndtaget, indtil den klikkes i position. Ved at anvende kurven i en dræningsposition får olien mulighed for at dryppe af.

Bemærk: Når madvarer anbringes i frituregryden, vil de naturligt afkøle olien, og derved lyser indikatorlampen rødt på ny.

## Friture-oversigt

- Tilberedningstiden i tabellen er angivet i henhold til de nævnte mængder. En mindre mængde tager mindre tid at tilberede, mens større mængder vil tage længere tid.
- Den angivne tid er blot vejledende.
- Tiden varierer i henhold til forskellige faktorer som f.eks. mængden af mad og olie, størrelsen på den enkelte madvare, starttemperaturen på madvaren og personlige præferencer.

### Tilberedningstabel

Mad	Vægt (g)	Olietemperatur (C°)	Tid (Min)	Tilberedningsstatus
Frosne 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
Drumstick	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

### Vedligeholdelse

1. Sørg for, at frituregryden er slukket både på termostat og timerknappen, og kobl frituregryden fra stikkontakten, før der foretages enten rengøring eller vedligeholdelse.
2. Lad olien eller fedtet afkøles.
3. Låget kan tages af som vist for at lette rengøringen.
4. Vask kurven og oliebeholderen med sæbevand. Tør den godt af før næste brug.
5. Genmonter først alle dele, når de er helt tørre.
6. Produktet skal tørres helt af, før det stilles væk til opbevaring.
7. Når produktet ikke er i brug, opbevares det på et tørt og godt ventileret sted, der er utilgængeligt for børn.
8. Opbevar produktet i dets originale emballage, når det ikke bruges i længere tid, så der ikke opstår en tilsmudsning.

## Bemærk:

- Hvis frituregryden ikke anvendes regelmæssigt, anbefales det at opbevare olien eller flydende fedt efter afkøling i en beholder, helst i køleskabet eller et andet køligt sted. Åbn låget og fjern kurven. Filtrér olien eller fedtet gennem en fin sigte i beholderen for at fjerne eventuelle madpartikler fra olien eller fedtet.
- Hvis frituregryden indeholder fast fedt, skal fedtet storkne i frituregryden, jf. kapitlet om stegning med fast fedt for at få nærmere information.
- Tøm frituregryden, og rengør den inderste del af olietanken med køkkenrulle, og aftør derefter med en våd klud dyppet i sæbevand. Tør af med en fugtig klud, og lad den tørre.
- Advarsel: Nedsænk aldrig oliebeholderen (eller ledningen) i vand, og rengør ikke disse dele under rindende vand.
- Rengør regelmæssigt den yderste del af frituregryden med en fugtig klud, og tør den af med et blødt og rent håndklæde.
- Anvend ikke slibende rengøringsmidler.

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**

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



## Sikkerhetsinstruksjoner

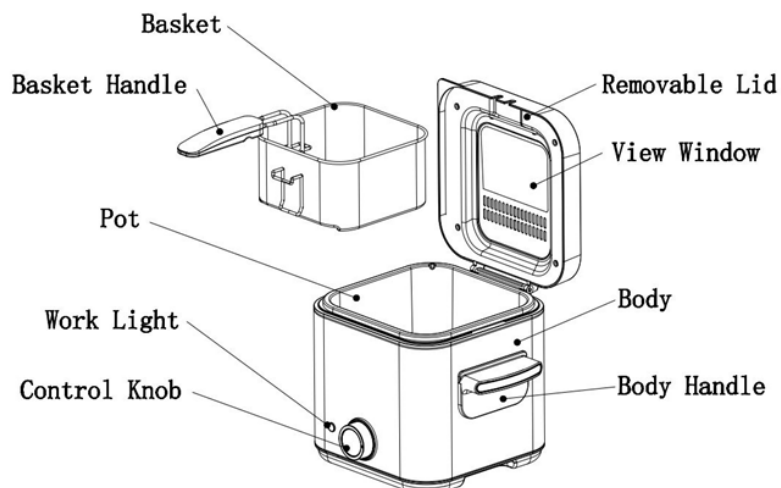
Les instruksjonene nøye før bruk og oppbevar dem for fremtidig bruk.

Når du bruker elektriske produkter, bør du alltid følge grunnleggende sikkerhetsregler, inkludert følgende:

1. Les disse instruksjonene nøye før bruk.
2. Forsikre deg om at spenningen på enheten er den samme som på strømforsyningen i hjemmet ditt.
3. Forsikre deg om at oljen befinner seg innenfor maksimums- og minimumsmerkene i gryten ved bruk.
4. Senk aldri friturekokeren ned i vann.
5. Trekk alltid ut kontakten på friturekokeren når den ikke er i bruk.
6. Hold friturekokeren utenfor rekkevidden til barn.
7. Hold alltid friturekokeren under oppsikt når den er slått på.
8. En termisk sikkerhetsanordning stenger strømforsyningen automatisk i tilfelle feil.
9. La alltid oljen kjøle seg ned før friturekokeren flyttes, da varm olje kan forårsake alvorlige forbrenninger.
10. Ikke flytt friturekokeren mens den er i bruk.
11. La alltid oljen kjøle seg ned før du bruker oljefilteret, da varm olje kan forårsake alvorlige forbrenninger.
12. Ikke bruk friturekokeren hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Det må byttes ut av en kvalifisert fagperson da dette krever spesialverktøy og spesialdeler for å repareres.
13. Ikke slå på friturekokeren før du har tilsatt olje eller fett. Hvis du gjør det, vil den termiske sikkerhetsanordningen aktiveres og hindre friturekokeren i å fungere.
14. Ikke la ledningen henge over kanten på benkeplaten. Ikke bruk friturekokeren med en skjøteledning.
15. Dette apparatet skal ikke brukes av barn mellom 0–8 år. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover hvis de er under kontinuerlig tilsyn. Dette apparatet kan brukes av personer med nedsatte fysiske, sensoriske og mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, hvis du har fått tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte, samt forstår farene som kan oppstå ved bruk av apparatet. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelige for barn under 8 år. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn.
16. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, serviceagenten eller lignende kvalifisert person for å unngå skade.
17. Apparatet er ikke ment å brukes ved hjelp av en ekstern tidtaker eller et separate fjernkontrollsystem.
18. Friturekokeren skal kun brukes innendørs.
19. Friturekokeren er kun for husholdningsbruk.
20. Strømkilde: Apparatet skal bare kobles til en strømforsyning på 220–240 VAC, 50–60 Hz.
21. Senk aldri apparatet ned i vann.
22. Dette apparatet er ment for husholdningsbruk og lignende bruksområder som:
  - kjøkkenbemanning i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer.
  - storkjøkken
  - av kunder på hoteller, moteller og andre bomiljøer.
23. Kokeredskaper skal plasseres i en stabil posisjon med håndtakene (hvis de finnes) posisjonert slik at de ikke forårsaker søling av varme væsker.
24. Overflatene kan bli varme under bruk.
25. Temperaturen på tilgjengelige overflater kan bli svært høy når apparatet er i bruk.
26. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, serviceagenten eller lignende kvalifisert person for å unngå skade.

## Deler

1. Kurv
2. Kurvhåndtak
3. Gryte
4. Arbeidslys
5. Kontrollbryter
6. Avtakbart lokk
7. Visningsvindu
8. Beholder
9. Beholderhåndtak



## Før bruk

1. Fjern frityrkokeren forsiktig fra esken. Det kan være lurt å ta vare på emballasjen for fremtidig bruk. Les disse instruksjonene nøye.
2. Kurven og gryten bør tørkes av før frityrkokeren brukes første gang.
3. Åpne lokket og ta ut kurven.
4. Tørk innsiden av lokket, kurven og oljerommet med en fuktig klut og tørk forsiktig.
5. Hell maksimalt 1,5 liter olje eller flytende fett opp i frityrkokeren og sørg for at oljenivået befinner seg mellom maksimums- og minimumsmerket som står på innsiden av gryten.

Merk: Koble fra støpselet på strømforsyningen når den ikke er i bruk.

## Tips for frityrsteking

- Skjær maten tynt og i jevne biter, da dette bidrar til at maten stekes jevnt.
- For å forhindre at den varme oljen spruter, må du forsiktig klappe maten tørr før du putter den ned i frityrkokeren.
- Rist av overflødig belegg (som for eksempel brødsmuler) før steking.
- Rist av iskrystaller før steking.
- Ikke fyll for mye i kurven.

## Bruk

1. Koble til frityrkokeren. Indikatorlampen lyser da rødt.
2. Juster temperaturkontrollbryteren til ønsket temperatur. Det tar ca. 10 minutter før oljen oppnår ønsket temperatur.
3. Rist av eventuelle iskrystaller på maten og legg maten i kurven.
4. Senk kurven sakte ned i oljen.
5. Som vist, løft håndtaket i oppreist stilling.
6. Når matlagingen er ferdig, åpne lokket og ta ut kurven.
7. Løft kurven med kurvhåndtaket til den klikker på plass for å plassere kurven i helleposisjon. La oljen renne av maten.

Merk: Når maten plasseres i frityrkokeren, vil den naturlig avkjøle oljen, og indikatorlampen vil lyse rødt igjen.

## Steketid

- Steketiden i tabellen refererer til angitte mengder. Mindre mengder kan ha kortere tilberedningstid, mens større mengder kan ha lengre tilberedningstid.
- Den oppgitte tiden er kun ment som veiledende tid.
- Tiden vil variere på grunn av en rekke faktorer, som for eksempel mat- og oljemengde, størrelse på maten, starttemperatur på maten samt personlig preferanse.

NO

## Tilberedningstabel

Mat	Vekt (g)	Olietemperatur (C°)	Tid (Min)	Friteringsstatus
Dypfryste pommes frites	700	190	6-8	Overflaten er gyllen og sprø
Reker	700	180	6-8	Overflaten har en rød farge
Fisk	700	180	8-10	Overflaten er lysebrun
Kyllingklubber	700	170	8-12	Overflaten er lysebrun
Sopp	700	170	6-10	Overflaten er lysebrun, men ikke sprø
Løk	700	160	6-10	Overflaten er lysebrun, men ikke sprø

## Vedlikehold

1. Forsikre deg om at frityrkokeren er slått av på både termostaten og tidtakingsknappen og trekk ut støpselet på maskinen før rengjøring og vedlikehold.
2. La oljen eller fettene kjøle seg ned.
3. Som vist, kan dekslet fjernes før rengjøring.
4. Vask kurven og oljerommet med såpevann. Tørk grundig før den brukes igjen.
5. Sett alle delene tilbake på plass når de er helt tørre.
6. La den tørke helt før oppbevaring.
7. Oppbevar frityrkokeren på et tørt og godt ventilert sted som er utilgjengelig for barn når den ikke er i bruk.
8. Oppbevares i originalemballasjen når den ikke brukes over lengre perioder for å unngå tilsusning.



## Merk:

- Hvis frityrkokeren ikke brukes regelmessig: Det anbefales å oppbevare olje eller flytende fett etter avkjøling i en beholder, helst i kjøleskapet eller på et annet kjølig sted. Åpne lokket og ta ut kurven. Filtrer oljen eller fettene gjennom en fin sil i beholderen for å fjerne matpartikler i oljen eller fettene.
- Hvis frityrkokeren inneholder fast fett, må du la fettene stivne i frityrkokeren og oppbevare fettene i frityrkokeren. Se kapitlet om steking med fast fett for flere detaljer.
- Tøm frityrkokeren og rengjør den indre oljeholderen med et papirhåndkle, og tørk av med en våt klut dyppet i såpevann. Tørk av med en fuktig klut og la den tørke.
- Advarsel: Senk aldri oljeholderen (og strømledningen) ned i vann og ikke rengjør disse delene under rennende vann.
- Rengjør den ytre delen av frityrkokeren regelmessig med en fuktig klut og tørk den med et mykt og rent håndkle.
- Ikke bruk slipende vaskemidler på frityrkokeren.

NO

## Garanti

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

### Korrekt avfallshåndtering

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



 **CHAMPION**

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



## Turvallisuusohjeita

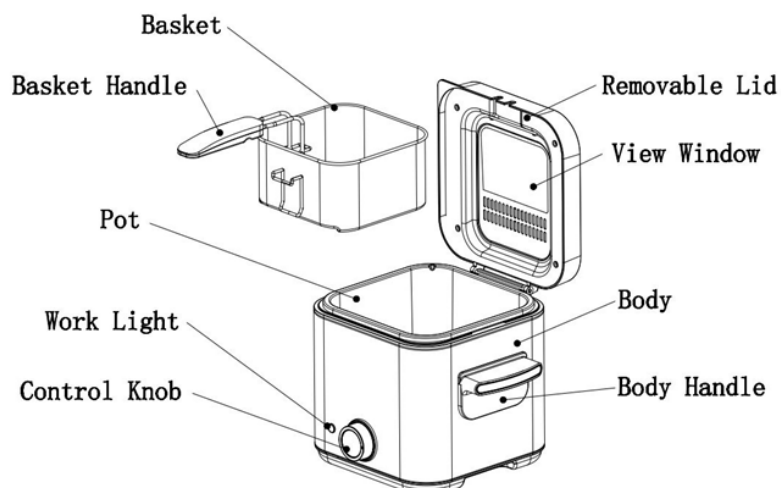
Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen tämän tuotteen käyttöönottoa. Säilytä nämä käyttöohjeet tulevaa tarvetta varten.

Sähkölaitteita käytettäessä tulee aina noudattaa perusturvallisuusohjeita, mukaan lukien seuraavat:

1. Lue nämä käyttöohjeet ennen kuin käytät tuotetta.
2. Varmista, että laitteen tyyppikilvessä ilmoitettu jännite vastaa kotisi verkkovirtaa.
3. Ennen laitteen käyttöä varmista, että öljymäärä asettuu friteerauslaitteen enimmäis- ja vähimmäistölmäärää ilmaisevien merkkien väliin.
4. Älä koskaan upota friteerauskeitintä veteen.
5. Irrota friteerauskeittimen virtajohto pistorasiasta aina, kun laitetta ei käytetä.
6. Pidä friteerauskeitin lasten ulottumattomissa.
7. Älä jätä friteerauskeitintä valvomatta, kun sen virta on kytketty päälle.
8. Lämpösuojamekanismi katkaisee laitteen virran automaattisesti vikatilanteessa.
9. Anna öljyn jäähtyä aina ennen friteerauskeittimen siirtämistä, sillä kuuma öljy voi aiheuttaa vaka via palovammoja.
10. Älä siirrä friteerauskeitintä käytön aikana.
11. Anna öljyn jäähtyä aina ennen öljynsuodattimen käyttöä, sillä kuuma öljy voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
12. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vaurioitunut. Mikäli virtajohto on vaurioitunut, pätevä huoltohenkilön tulee vaihtaa se uuteen, sillä sen korjaamiseen tarvitaan erikoistyökaluja ja -osia.
13. Älä koskaan kytke friteerauskeitintä verkkovirtaan ennen öljyn tai rasvan lisäämistä. Mikäli teet niin, lämpösuojamekanismi käynnistyy ja estää friteerauskeittimen toiminnan.
14. Älä anna virtajohdon roikkua työtason reunan yli. Älä käytä jatkojohtoa yhdessä friteerauskeittimen kanssa.
15. Tämä laite ei sovi 0–8-vuotiaiden lasten käytettäväksi. Laitetta voivat käyttää 8 vuotta täyttäneet tai sitä vanhemmat lapset, mikäli heitä valvotaan jatkuvasti. Tätä laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta tai tietoa, mikäli heitä valvotaan tai neuvotaan laitteen turvallisessa käytössä ja mikäli he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Pidä laite ja sen virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta. Lasten ei tulisi suorittaa laitteen puhdistukseen ja ylläpitoon liittyviä toimintoja.
16. Mikäli virtajohto on vaurioitunut, vaaran välttämiseksi joko valmistajan, valmistajan valtuuttaman huolto liikkeen tai vastaavan pätevä huoltohenkilön tulee vaihtaa se uuteen.
17. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
18. Ainoastaan käyttöön sisätiloissa.
19. Ainoastaan kotitalouskäyttöön.
20. Virtalähde: Laite tulee kytkeä ainoastaan 220~240VAC, 50–60 Hz:n virtalähteeseen.
21. Älä koskaan upota laitetta veteen.
22. Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön ja vastaavanlaisiin ympäristöihin, kuten:
  - henkilökunnan keittiötilat kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä;
  - maatalot;
  - asiakkaiden käyttöön hotelleissa, motelleissa ja muissa asuin ympäristöissä.
23. Keitinlaitteet tulee aina sijoittaa paikalleen vakaasti laitteiden kahvoista (jos sellaiset on), jotta kuumat nesteet eivät pääse vuotamaan.
24. Pinnat ovat alttiita kuumentumiselle laitteen käytön aikana.
25. Käytettävien pintojen lämpötila voi nousta erittäin korkeaksi laitteen ollessa käytössä.
26. Mikäli virtajohto on vaurioitunut, vaaran välttämiseksi joko valmistajan, valmistajan valtuuttaman huolto liikkeen tai vastaavan pätevä huoltohenkilön tulee vaihtaa se uuteen.

## Osat

1. Friteerauskori
2. Friteerauskorin kahva
3. Friteerauskattila
4. Käyttövalo
5. Säätonuppi
6. Irrotettava kansi
7. Tarkistusikkuna
8. Runko
9. Rungon kahva



FI

## Ennen käyttöä

1. Poista friteerauskeitin varovasti lahjapakkauksesta. Voit halutessasi säilyttää pakkauksen tulevaa käyttöä varten. Lue nämä käyttöohjeet ennen laitteen käyttöönottoa.
2. Friteerauskori ja -kattila tulee pyyhkiä puhtaaksi ennen friteerauskeittimen ensimmäistä käyttöä.
3. Avaa kansi ja poista friteerauskori laitteesta.
4. Pyyhi kannen, friteerauskorin ja öljylokeron sisäpuoli nihkeällä liinalla ja kuivaa osat varovasti.
5. Kaada friteerauskeittimeen enintään 1,5 litraa öljyä tai nestemäistä rasvaa varmistaen, että öljymäärä asettuu friteerauskattilan enimmäis- ja vähimmäistäyttömäärää ilmaisevien merkkien väliin.

Huomio: Kun laitetta ei käytetä, irrota virtajohdon pistoke pistorasiasta.

## Friteerausvinkkejä

- Viipaloi ruoka ohuiksi ja tasakokoisiksi paloiksi, mikä auttaa varmistamaan, että ruoka kypsyy tasaisesti.
- Estä kuumen öljyn roiskuminen taputtelemalla ruoka varovasti kuivaksi ennen kuin upotat sen friteerauskeittimeen.
- Ravista pois ylimääräinen pintakerros (kuten korppujauho) ennen kypsentämistä.
- Ravista jääkiteet pois ruoasta ennen kypsentämistä.
- Älä täytä friteerauskoria liikaa.

## Käyttö

1. Kytke rasvakeittimen virtajohto pistorasiaan. Punainen merkkivalo syttyy.
2. Säädä lämpötilan säätonuppi haluttuun lämpötilaan. Vie noin 10 minuuttia, kunnes öljy saavuttaa vaaditun lämpötilan.
3. Ravista mahdolliset jääkiteet pois ruoasta ja aseta ruoka friteerauskoriin.
4. Laske friteerauskori hitaasti öljyyn.
5. Nosta kahva pystyasentoon kuvan osoittamalla tavalla.
6. Kun kypsennys on valmis, avaa kansi ja poista friteerauskori.
7. Nosta friteerauskorin kahvasta, kunnes kori napsahtaa paikalleen valutasentoon. Anna öljyn valua pois ruoasta.

Huomio: Kun ruoka laitetaan friteerauskeittimeen, se jäähtyy öljyn luonnollisesti, ja merkkivalo palaa jälleen punaisena.

## Friteeraustaulukko

- Taulukon kypsennysaika viittaa ilmoitettuihin määriin. Pienempien määrien kypsyminen voi kestää vähemmän aikaa, ja suurempien määrien kypsyminen voi puolestaan kestää kauemmin.
- Ilmoitetut ajat ovat vain suuntaa antavia.
- Kypsennysaika vaihtelee useiden tekijöiden, kuten ruoan ja öljyn määrän, ruokapalojen koon, ruoan alkulämpötilan ja henkilökohtaisten mieltymysten mukaan.

## Paistotaulukko

Ruoka	Paino (g)	Öljyn lämpötila (C°)	Aika (Min)	Paistotulos
Pakasteranskanperunat	700	190	6-8	Kullanruskea ja rapea pinta
Katkarapu	700	180	6-8	Punainen pinta
Kala	700	180	8-10	Vaaleanruskea pinta
Kanankoivet	700	170	8-12	Vaaleanruskea pinta
Sieni	700	170	6-10	Vaaleanruskea, ei-rapea pinta
Sipuli	700	160	6-10	Vaaleanruskea, ei-rapea pinta

## Huolto

1. Varmista, että friteerauskeitin on sammutettu sekä termostaatin että ajastimen nupeista, ja irrota laitteen virtajohto pistorasiasta ennen puhdistusta ja huoltoa.
2. Anna öljyn tai rasvan jäähtyä.
3. Kansi voidaan poistaa kuvan osoittamalla tavalla puhdistamisen helpottamiseksi.
4. Pese friteerauskori ja öljylokero saippuavedellä. Kuivaa huolellisesti ennen seuraavaa käyttöä.
5. Asenna kaikki osat takaisin, kun ne ovat kuivuneet täysin.
6. Kuivaa laite täysin ennen varastointia.
7. Kun friteerauskeitintä ei käytetä, säilytä laite kuivassa, hyvin ilmastoidussa tilassa, joka on lasten ulottumattomissa.
8. Likaantumisen välttämiseksi säilytä laitetta alkuperäispakkauksessa, kun sitä ei käytetä pitkään aikaan.

## Huomioitavaa

- Jos friteerauskeitintä ei käytetä säännöllisesti, öljy tai nestemäinen rasva on suositeltavaa säilyttää jäähdytyksen jälkeen mieluiten jääkaapissa tai muussa viileässä paikassa. Avaa kansi ja poista friteerauskori. Suodata öljy tai rasva hienon siivilän läpi astiaan ruokahiukkasten poistamiseksi öljystä tai rasvasta.
- Jos friteerauskeitin sisältää kiinteää rasvaa, anna rasvan jähmettyä friteerauskeittimessä ja myös säilytä rasvaa keittimessä. Katso friteerausohjeista lisätietoja kiinteällä rasvalla kypsennyksestä.
- Tyhjennä friteerauskeitin ja puhdista öljysäiliön sisäosa paperipyyhkeellä ja pyyhi se sitten kostealla, saippuavedessä kostutetulla liinalla. Pyyhi lopuksi nihkeällä liinalla ja anna kuivua.
- Varoitus: Älä koskaan upota öljylokeroa (tai virtajohtoa) veteen äläkä puhdista näitä osia juoksevan veden alla.
- Puhdista friteerauskeittimen ulkopinta säännöllisesti nihkeällä liinalla ja kuivaa se pehmeällä ja puhtaalla pyyhkeellä.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

FI

## Takuu

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

### Oikea hävittäminen

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



 **CHAMPION**

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

