



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

Safety instruction

Read all the safety instructions before first use of your Deep Fryer

1. Power source: Only plug the appliance into a 230VAC, 50-60Hz supply.
2. This appliance shall not be used by children from 0 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.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person to avoid a hazard.
4. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
5. For indoor use only.
6. For household use only.
7. Never immerse the appliance in water.
8. 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.
9. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
10. Hot surface: The surfaces are liable to get hot during use. Don't touch the appliance's metal surfaces during use.
11. The temperature of the accessible surfaces may be very high when the appliance is operating.
12. For details on how to clean the surfaces in contact with food or oil, please refer to part "Cleaning and maintenance".
13. 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.

Cleaning & Maintenance

Caution: Do not move the deep fryer and the contents until it is completely cool down

- Make sure the deep fryer is switched off both the thermostat and timer knobs and unplug the machine before cleaning and maintenance.
- Allow the oil or fat to cool down.
- 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.

Note: Do not use abrasive detergents.

- Clean the basket and the handle in warm soapy water. Dry thoroughly before reusing.
- Dry completely before storage.
- Store the appliance in a dry, well-ventilated position which is out of reach of children when the deep fryer is not in use.
- Store in its original package when not using for a long time to avoid soiling

Safeguards

Make sure that the voltage of your electricity supply is the same as that indicated on the ratings plate. 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 main 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 switched 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. Do not use if the main 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.
12. 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.
13. Do not allow the cord to hang over the edge of the worktop. Do not use an extension lead with the fryer.

Before use

1. Remove your fryer carefully from the gift box.
2. Read these instructions before.
3. The basket and pot should be wiped clean before using the fryer for the first time
4. Open the lid.
5. Remove the basket.
6. Wipe the inside of the lid, basket, and oil compartment with a damp cloth and dry carefully.
7. Pour a maximum of oil or liquid fat into the fryer ensuring it is between the maximum and minimum levels marked on the inside of pot.

Please note: When not in use, disconnect the plug from the main power supply.

Tips for deep frying

- Slice food thinly and in uniform pieces. this will help ensure the food cooks evenly.
- To prevent the hot oil from splattering, 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 be off.
2. Adjust the temperature control knob to the required temperature. The indicator light will be ON
3. The oil reaches the required temperature after about 10 minutes.
4. Shake off any ice crystals from the food and place the food into the basket.
5. Slowly lower the basket into the oil.
6. Lift the handle to the upright position.

Note: Once the food is fried, 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.

Cooking charts

Food	Temperature	Time (min)
Mushrooms	160 °C	4-6
Fish	160 °C	4-6
Chicken drumsticks	170 °C	9-11
Scampi	180 °C	4-5
Meat	180 °C	3-5
Frozen chips	190 °C	10-12

Guidelines

- The time stated are only a guideline.
- Time will vary due to several factors e.g. quantity of food and oil, size of food, starting temperature of the food and personal preference.
- Smaller quantities may take less time to cook, and larger quantities may take longer time to cook.

ALWAYS ENSURE THAT FOOD IS PIPING HOT AND THOROUGHLY COOKED BEFORE EATING.

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



Säkerhetsföreskrifter

Läs alla säkerhetsföreskrifter innan du använder din fritös för första gången

1. Strömkälla: Endast anpassad för eluttag på 230 V AC och 50-60 Hz.
2. Denna produkt får inte användas av barn från 0 till 8 år. Denna produkt kan användas av barn från 8 år och uppåt om de hålls under ständig uppsikt. Denna produkt kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de hålls under uppsikt eller fått instruktioner om användning av produkten på ett säkert sätt och förstår farorna. Håll produkten och sladden utom räckhåll för barn under 8 år. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn.
3. Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller dess serviceagent eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
4. Produkten är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
5. Endast för inomhusbruk.
6. Endast för hushållsbruk.
7. Sänk aldrig ner produkten i vatten.
8. Denna produkt är avsedd för användning i hushåll eller liknande såsom:
 - personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
 - av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer.
9. Köksapparater bör alltid placeras på ett stabilt underlag med handtagen (om den har handtag) lättillgängligt placerade för att undvika att heta vätskor spills ut.
10. Heta ytor: De åtkomliga ytorna kan bli mycket heta under användning. Rör inte produktens ytor av metall under användning.
11. De åtkomliga ytorna kan bli mycket varma när produkten är på.
12. För information om hur du rengör de ytor som kommer i kontakt med mat eller olja – se avsnittet ”Rengöring och underhåll”.
13. Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller dess serviceagent eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.

Rengöring och underhåll

Varning: Flytta inte fritösen och innehållet innan de har svalnat helt

- Se till att fritösen är avstängd på både termostat- och timerknapparna och koppla ur maskinen från eluttaget innan du utför rengöring och underhåll.
- Låt oljan eller fettet svalna helt innan rengöring.
- Om fritösen inte används regelbundet
- rekommenderas du att förvara den avsvalnade oljan eller flytande fett i en behållare, antingen i kylskåpet eller på en annan sval plats. Öppna locket och ta ut korgen. Filtrera oljan eller fett genom en fin sil när du häller ner det i behållaren för att avlägsna eventuella matpartiklar.
- Om fritösen innehåller fast fett, låt fett steln i fritösen och förvara det där. För mer information – se avsnittet om fritering med fast fett.
- Töm fritösen och rengör insidan av oljebehållaren med hushållspapper och 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/fritösen (med strömsladden) 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.

Obs: Använd inte rengöringsprodukter som innehåller slipmedel.

- Rengör korgen och handtaget i varmt vatten med diskmedel. Låt torka helt före användning.
- Låt torka helt före förvaring.
- Förvara fritösen i ett torrt och välventilerat utrymme, utom räckhåll för barn.
- Förvara fritösen i originalförpackningen när den inte används för att undvika kladd.

Skyddsåtgärder

Säkerställ att nätspänningen i eluttaget stämmer överens med spänningen på märkplåten. Vid användning av elektriska apparater ska vissa grundläggande säkerhetsinstruktioner följas, däribland följande:

1. Läs igenom dessa instruktioner före användning.
2. Säkerställ att nätspänningen i eluttaget stämmer överens med märkspänningen.
3. Säkerställ att oljenivån ligger inom markeringarna för MAX och MIN vid användning av fritösen.
4. Sänk aldrig ner fritösen i vatten.
5. Dra alltid ut stickkontakten ur eluttaget när fritösen inte används.
6. Förvara fritösen utom räckhåll för barn.
7. Lämna inte fritösen utan uppsikt när den är på.
8. Vid eventuellt fel stänger ett överhettningsskydd automatiskt av fritösen.
9. Låt alltid oljan svalna innan du flyttar på fritösen eftersom het olja kan orsaka allvarliga brännskador.
10. Flytta inte på fritösen då den används.
11. Använd inte om sladden eller kontakten är skadad. Om sladden är skadad måste den bytas ut av en behörig fackman eftersom det behövs specialverktyg och -delar för att reparera den.
12. Starta aldrig fritösen utan att först hålla i olja eller fett, i annat fall kommer överhettningsskyddet att utlösas och stänga av fritösen.
13. Låt aldrig sladden hänga ned över kanten på arbetsbänken. Använd inte förlängningssladd tillsammans fritösen.

Före första användningstillfället

1. Plocka försiktigt upp fritösen ur förpackningen.
2. Läs igenom dessa instruktioner före användning.
3. Korgen och oljebehållaren måste rengöras före första användningstillfället.
4. Öppna locket.
5. Plocka ut korgen.
6. Torka insidan av locket, korgen och oljebehållaren med en fuktad trasa och eftertorka noggrant.
7. Håll olja eller flytande fett i fritösen tills det hamnar mellan markeringarna för MAX och MIN som finns inuti oljebehållaren.

Obs: Fritösen ska aldrig vara ansluten till ett eluttag när den inte används.

Tips vid fritering

- Skär ingrediensen tunt och i jämnstora bitar/skivor. Detta för att din mat ska bli jämnt friterad.
- Sänk ner ingredienserna försiktigt i fritösen för att hindra oljan från att skvätta.
- Skaka bort eventuellt överskott av panering (t.ex. brödsmlur) före fritering.
- Skaka bort eventuella iskristaller före fritering.
- Överfyll inte korgen.

Användning

1. Sätt i elkontakten till fritösen i eluttaget. Kontrolllampan kommer att vara släckt.
2. Ställ in önskad temperatur med hjälp av temperaturvredet. Kontrolllampan kommer då att tändas.
3. Oljan når den förinställda temperaturen inom cirka 10 minuter.
4. Skaka bort eventuella iskristaller från maten och lägg maten i korgen.
5. Sänk sakta ner korgen i oljan.
6. Lyft handtaget till upprätt läge.

Obs: När ingrediensen är färdigfriterad lyfter du upp korgen med hjälp av handtaget tills det klickar på plats i avrinningsläget så att oljan kan rinna av maten.

Tillagningstabell

Livsmedel	Temperatur	Tid (min)
Svamp	160 °C	4-6
Fisk	160 °C	4-6
Kycklingklubbor	170 °C	9-11
Scampi	180 °C	4-5
Kött	180 °C	3-5
Frysta pomes	190 °C	10-12

Allmänna riktlinjer

- Tillagningstiden i tabellen är endast en riktlinje.
- Tiden kommer att variera beroende på flera faktorer, t.ex. kvantiteten på ingredienser och olja, storleken på bitarna som ska friteras, utgångstemperaturen på ingrediensen och dina egna preferenser.
- Mindre mängder kan gå fortare att fritera, medan större mängder kan ta längre tid.

SE ALLTID TILL ATT MATEN ÄR RYKANDE HET OCH HELT TILLAGAD INNAN DU ÄTER DEN

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



Sikkerhedsinstruktioner

Læs alle sikkerhedsinstruktionerne, før frituregryden tages i brug for første gang

1. Strømkilde: Tilslut kun apparatet til en 230VAC, 50-60Hz strømforsyning.
2. Apparatet må ikke anvendes af børn i alderen 0 til 8 år. Det kan anvendes af børn fra alderen 8 år og opefter, hvis de er under opsyn. Apparatet kan anvendes af personer med en reduceret fysisk, sensorisk eller mental evne, eller som har en manglende erfaring og viden. Det kræver blot, at de har fået vejledning og instruktioner angående en sikker anvendelse af apparatet, så de forstår den risiko, det indebærer at anvende apparatet. Hold apparatet og ledningen uden for børns rækkevidde, hvis de endnu ikke er fyldt 8 år. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, der ikke er under opsyn.
3. Hvis ledningen er beskadiget, skal den erstattes af producenten, indleveres til service eller repareres af andre fagfolk, så der ikke opstår farlige situationer.
4. Apparatet er ikke udviklet til at blive anvendt med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
5. Kun til indendørs brug.
6. Kun til husholdningsbrug.
7. Nedsænk aldrig apparatet i vand.
8. Dette apparat er tilmålt anvendelse i private husholdninger og lignende såsom:
 - køkkenmedarbejdere i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
 - stuehuse;
 - af kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer.
9. Madlavningsapparater bør altid placeres i en stabil position og med håndtagene (hvis der er nogle) placeret på en måde, så der undgås spild af de varme væsker.
10. Varm overflade: Overfladerne er tilbøjelige til at blive varme under brug. Rør ikke ved apparatets metaloverflader under brug.
11. Temperaturen på de tilgængelige overflader kan være meget høj, når apparatet er i brug.
12. Ønskes der detaljer om, hvordan man rengør overfladerne, som kommer i kontakt med mad eller olie, bedes man venligst se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
13. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller en fagperson for at undgå fare.

Rengøring & Vedligeholdelse

Advarsel: Fjern ikke frituregryden og indholdet, før det er helt kølet ned

- Sørg for, at der er slukket for både termostat- og timerknapperne på frituregryden. Tag stikket ud, før maskinen rengøres og vedligeholdes.
- Lad olien eller fedtet køle helt af.
- Hvis frituregryden ikke bruges regelmæssigt: Det anbefales at opbevare olien eller det flydende fedt i en beholder efter afkøling, helst i køleskabet eller et andet køligt sted. Åbn låget, og fjern kurven. Filtrér olien eller fedtet gennem en fin sigte ned i beholderen for at fjerne madpartikler fra olien eller fedtet.
- Hvis frituregryden indeholder fast fedt, skal man lade fedtet størkne i frituregryden og opbevare det i gryden. Se venligst kapitlet om stegning med fast fedtstof for nærmere detaljer.
- Tøm frituregryden, og rengør den indvendige del af olietanken med køkkenrulle. Tør derefter af med en våd klud dyppet i sæbevand. Tør med en fugtig klud, og vent på, at det tørrer.

Advarsel: Nedsænk aldrig oliebeholderen (med ledning) i vand, og rengør ikke disse dele under rindende vand.

- Rengør jævnligt den udvendige del af frituregryden med en fugtig klud. Tør den af med et blødt og rent viskestykke.

Bemærk: Brug ikke slibende rengøringsmidler.

- Rengør kurven og håndtaget i varmt sæbevand. Tør grundigt efter, før apparatet atter tages i brug.
- Lad det tørre helt, inden det sættes væk til opbevaring.
- Opbevar apparatet på et tørt og godt ventileret sted, som er utilgængeligt for børn, når frituregryden ikke er i brug.
- Apparatet opbevares i den originale emballage, når det ikke bruges i en længere periode, for at undgå snavs

DK

Sikkerhedsforanstaltninger

Sørg for, at spændingen på strømforsyningen er den samme som den, der er angivet på mærkepladen. Ved brug af elektriske apparater skal man altid følge de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, inklusive de følgende:

1. Læs venligst disse instruktioner før brug.
2. Sørg for, at spændingen på strømforsyning er den samme som den, der er angivet på mærkepladen.
3. Sørg for, at oliemængden ligger inden for markeringerne for maksimum og minimum, når gryden er i brug.
4. Nedsænk aldrig frituregryden i vand.
5. Tag altid stikket ud af frituregryden, når den ikke anvendes.
6. Sørg for, at frituregryden placeres uden for børns rækkevidde.
7. Frituregryden skal altid være under opsyn, når den er i brug.
8. En termisk sikkerhedsanordning afbryder automatisk strømforsyningen i tilfælde af fejl.
9. Lad altid olien køle af, før frituregryden flyttes, da varm olie kan forårsage alvorlige forbrændinger.
10. Flyt ikke frituregryden, når den er i brug.
11. Apparatet må ikke bruges, hvis ledningen er beskadiget. Hvis ledningen er beskadiget, skal apparatet indleveres til service, da det kræver specialværktøj og -dele til at reparere ledningen.
12. Tilslut aldrig frituregryden, før der er tilføjet olie eller fedt. Sker dét, vil den termiske sikkerhedsanordning fungere og stoppe frituregryden i at fungere.
13. Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten. Brug ikke frituregryden sammen med en forlængerledning.

Før brug

1. Fjern forsigtigt frituregryden fra kassen.
2. Læs disse instruktioner før brug.
3. Kurven og gryden skal tørres af, før frituregryden anvendes for første gang.
4. Åbn låget.
5. Fjern kurven.
6. Tør indersiden af lågen, kurven og oliebeholderen med en fugtig klud. Tør forsigtigt efter.
7. Hæld olie eller flydende fedt i frituregryden. Sørg for, at mængden ligger imellem niveauet for max. og min. Der er markeringer på indersiden af gryden.

Bemærk venligst: Når frituregryden ikke er i brug, skal stikket trækkes ud af stikkontakten.

Tips til friturestegning

- Skær maden i tynde skiver og i ensartede stykker. Dette vil hjælpe med, at maden tilberedes jævnt.
- For at forhindre den varme olie i at sprøjte, skal man forsigtigt duppe maden tør, før den placeres i frituregryden.
- Ryst overskydende belægninger (såsom brødkrummer) af før tilberedning.
- Ryst iskrystallerne af før tilberedning.
- Overfyld ikke kurven.

Betjening

1. Kobl frituregryden til strøm. Indikatorlyset vil være slukket.
2. Brug temperaturkontrolknappen til at indstille den ønskede temperatur. Indikatorlyset vil være TÆNDT.
3. Olien når den ønskede temperatur efter ca. 10 minutter.
4. Ryst eventuelle iskrystaller af de forskellige ingredienser, og placér dernæst ingredienserne i kurven.
5. Sænk langsomt kurven ned i olien.
6. Løft håndtaget til en oprejst position.

Bemærk: Når maden er friturestegt, løft da kurven ved at bruge håndtaget på kurven, indtil det klikkes på plads, for at placere kurven i en position, hvor olien kan drænes fra maden.

Madlavningsdiagrammer

Mad	Temperatur	Tid (min)
Champignon	160 °C	4-6
Fisk	160 °C	4-6
Kyllingelår	170 °C	9-11
Scampi	180 °C	4-5
Kød	180 °C	3-5
Frosne chips	190 °C	10-12

Retningslinjer

- Den angivne tid er blot vejledende
- Tiden vil variere alt efter de forskellige faktorer, eksempelvis mængden af ingredienser, deres størrelse, starttemperaturen for ingredienserne samt personlige præferencer.
- Det kan tage kortere tid at tilberede mindre mængder, mens det tilsvarende kan tage længere tid at tilberede større mængder.

SØRG ALTID FOR, AT MADEN ER RYGENDE VARM OG FÆRDIGTILBEREDT FØR SERVERING.

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



Les alle sikkerhetsinstruksjonene før du bruker friturekokeren for første gang

1. Strømkilde: Apparatet skal kun kobles til en 230VAC, 50–60Hz strømforsyning.
2. Dette apparatet skal ikke brukes av barn fra 0 til 8 år. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover hvis de er under konstant tilsyn. Dette apparatet kan bare brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de har fått opplæring eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert. Hold apparatet og ledningen ute av rekkevidde for barn under 8 år. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn.
3. Hvis strømledningen er skadet, må strømkabelen byttes ut av produsenten, deres reparatør eller en person med tilsvarende kvalifikasjoner, for å unngå fare.
4. Det er ikke tenkt at apparatet skal brukes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
5. Kun for innendørs bruk.
6. Kun for husholdningsbruk.
7. Senk aldri apparatet ned i vann.
8. Dette apparatet er utformet for å brukes i hjemmet eller lignende situasjoner, slik som:
 - personalkjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
 - gårdshus;
 - av kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer.
9. Apparater for matlaging skal plasseres stabilt, med håndtakene (hvis det finnes) plassert slik at man unngår å søle varme væsker.
10. Varm overflate: Overflatene kan bli varme under bruk. Ikke berør apparatets metalloverflater under bruk.
11. Temperaturen på overflatene kan være svært høy når apparatet er i bruk.
12. For mer informasjon om hvordan du rengjør overflater som kommer i kontakt med mat eller olje, vennligst se delen om «Rengjøring og vedlikehold».
13. Hvis strømledningen er skadet, må strømkabelen byttes ut av produsenten, deres reparatør eller en person med tilsvarende kvalifikasjoner, for å unngå fare.

Rengjøring og vedlikehold

Vær forsiktig: Ikke flytt friturekokeren og innholdet før alt er helt avkjølt

- Sørg for at termostat- og timerknappene på friturekokeren er slått av, og dra alltid ut kontakten før du starter med rengjøring og vedlikehold.
- La oljen eller fettene kjøle seg ned.
- Hvis friturekokeren ikke brukes regelmessig. Det anbefales å oppbevare den avkjølte oljen eller flytende fett i en beholder, helst i kjøleskapet eller et annet kjølig sted. Åpne lokket og ta bort kurven. Filtre oljen eller fett gjennom en fin sil inn i beholderen for å fjerne matpartikler fra oljen eller fett.
- Hvis friturekokeren inneholder fast fett, bør du la fettene stivne i friturekokeren og lagre fettene inne i friturekokeren. Vennligst se delen om steking med fast fett for detaljer.
- Tøm friturekokeren og rengjør den indre delen av oljetanken med papir, tørk deretter av med en våt klut og såpevann. Tørk av med en fuktig klut og la apparatet tørke.

Advarsel: Senk aldri oljebeholderen (med strømledning) i vann, og rengjør aldri disse delene under rennende vann.

- Rengjør den ytre delen av frityrkokeren regelmessig med en fuktig klut og tørk av med et mykt og rent håndkle.

Merk: Ikke bruk rengjøringsmidler med skureeffekt.

- Rengjør kurven og håndtaket i varmt såpevann. Tørk apparatet grundig før du bruker det på nytt.
- La apparatet tørke før du setter det i skapet.
- Når frityrkokeren ikke er i bruk, bør du oppbevare apparatet på en tørr og godt ventilert plass som er utilgjengelig for barn.
- Oppbevares i originalpakningen når den ikke skal brukes på lang tid for å unngå tilsmussing

Sikkerhetstiltak

Sørg for at spenningen på strømforsyningen er den samme som den som er angitt på maskinen. Når du bruker elektriske apparater, skal grunnleggende sikkerhetstiltak alltid følges. Dette inkludert følgende:

1. Vennligst les disse instruksjonene før bruk.
2. Sørg for at spenningen på spesifikasjonsplaten er den samme som hovedforsyningen i hjemmet ditt.
3. Sørg for at oljen er innenfor maksimums- og minimumsgrensene i kjelen når den er i bruk.
4. Senk aldri frityrkokeren i vann.
5. Koble alltid fra frityrkokeren når den ikke er i bruk.
6. Oppbevar frityrkokeren utilgjengelig for barn.
7. Ikke la frityrkokeren stå uten tilsyn når den er slått på.
8. En termisk sikkerhetsanordning slår automatisk av strømforsyningen hvis det skulle oppstå feil.
9. La alltid oljen avkjøles før du flytter frityrkokeren, varm olje kan forårsake alvorlige brannskader.
10. Ikke flytt frityrkokeren mens den er i bruk.
11. Ikke bruk apparatet hvis hovedledningen eller støpselet er skadet. Hvis ledningen er skadet, må den skiftes ut av en kvalifisert operatør, da det kreves spesialverktøy og -deler for å reparere den.
12. Koble aldri til frityrkokeren før du tilsetter olje eller fett. Hvis du gjør det, vil den termiske sikkerhetsanordningen aktiveres og stoppe frityrkokeren fra å fungere.
13. Ikke la ledningen henge over kanten av benkeplaten. Ikke bruk frityrkokeren med skjøteledning.

Før bruk

1. Ta frityrkokeren forsiktig ut fra emballasjen.
2. Les disse instruksjonene før bruk.
3. Kurven og kjelen bør tørkes rene før du bruker frityrkokeren for første gang
4. Åpne lokket.
5. Fjern kurven.
6. Tørk av innsiden av lokket, kurven og oljeholderen med en fuktig klut og tørk forsiktig.
7. Hell maksimalt med olje eller flytende fett i frityrkokeren, sørg for at du heller mellom maksimums- og minimumsnivåene merket på innsiden av kjelen.

Vennligst merk: Når frityrkokeren ikke er i bruk, koble støpselet fra strømforsyningen.

Tips til frityrkoking

- Skjær maten i tynne skiver og jevne biter. Dette vil bidra til å sikre at maten tilberedes jevnt.
- Tørk maten forsiktig før den senkes ned i frityrkokeren for å unngå at det spruter varm olje.
- Fjern overflødig belegg (for eksempel brødsmyler) før tilberedning.
- Fjern iskrystallene før tilberedning.
- Ikke overfyll kurven.

Bruk

1. Koble til frityrkokeren. Indikatorlampen vil være slått av.
2. Juster temperaturkontrollknappen til ønsket temperatur. Indikatorlampen vil være slått PÅ
3. Oljen når ønsket temperatur etter ca. 10 minutter.
4. Fjern eventuelle iskrystaller fra maten og legg maten i kurven.
5. Senk kurven sakte ned i oljen.
6. Løft håndtaket til oppreist posisjon.

Merk: Når maten er ferdig fritert, løfter du opp kurven ved hjelp av håndtakene til den klikker på plass for å sette kurven i avrenningsposisjon. La oljen renne av maten.

Tilberedningsskjemaer

Mat	Temperatur	Tid (min)
Sopp	160 °C	4-6
Fisk	160 °C	4-6
Kyllingklubber	170 °C	9-11
Scampi	180 °C	4-5
Kjøtt	180 °C	3-5
Frosne pommefrites	190 °C	10-12

Retningslinjer

- Tidene som er oppgitt er kun veiledende.
- Tiden vil variere ut fra flere faktorer, f.eks. mengden av mat og olje, størrelse på maten, starttemperatur på maten og personlige preferanser.
- Mindre mengder kan ta kortere tid å tilberede, og større mengder kan ta lengre tid å tilberede.

SØRG ALLTID FOR AT MATEN ER RYKENDE VARM OG GJENNOMSTEKT FØR DU SPISER DEN.

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



Turvallisuusohjeet

Lue kaikki turvallisuusohjeet ennen friteerauskeittimesi ensimmäistä käyttökertaa.

1. Virtalähde: Liitä laite 230VAC, 50-60Hz virtalähteeseen.
2. Alle 8-vuotiaiden lasten ei tule käyttää tätä laitetta. Yli 8-vuotiaat lapset voivat käyttää laitetta aikuisen jatkuvassa valvonnassa. Tätä laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistimukselliset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, jos laitteen käyttöä valvotaan tai jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat sekä sen, miten laitetta käytetään turvallisesti. Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta.
3. Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan tai sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaaratilanteen välttämiseksi.
4. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
5. Vain sisäkäyttöön.
6. Vain kotitalouskäyttöön.
7. Laitetta ei saa koskaan upottaa veteen.
8. Tämä tuote on tarkoitettu kotitalouskäyttöön sekä muuhun vastaavaan käyttöön, kuten:
 - kauppojen, toimistojen ja muiden työpaikkojen henkilökunnan keittiötiloihin;
 - maatiloille;
 - hotellien, motellien ja muiden majoituspaikkojen asiakaskäyttöön.
9. Ruoanvalmistuslaitteet tulee asettaa tasaiselle pinnalle ja mahdolliset kahvat on sijoitettava siten, että kuumat nesteet eivät pääse roiskumaan.
10. Kuumat pinnat: pinnat voivat kumentua käytön aikana. Älä koske laitteen metallipintoihin käytön aikana.
11. Laitteen pintojen lämpötila saattaa nousta hyvin korkeaksi käytön aikana.
12. Lue ohjeet ruoan tai öljyn kanssa kosketuksissa olevien pintojen puhdistamiseen kohdasta ”Puhdistus ja huolto”.
13. Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan tai sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaaratilanteiden välttämiseksi.

Puhdistus ja huolto

Varoitus: Älä liikuta friteerauskeitintä tai sen sisältöä ennen kuin se on kokonaan jäähtynyt

- Varmista, että friteerauskeitin on sammutettu sekä termostaatista että ajastinnupeista ja irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta ja huoltoa.
- Anna öljyn tai rasvan jäähtyä.
- Jos friteerauskeitintä ei käytetä säännöllisesti. On suositeltavaa säilyttää öljy tai nestemäinen rasva jäähtymisen jälkeen säiliössä mielellään jääkaapissa tai muussa vastaavassa viileässä paikassa. Avaa kansi ja poista kori. Siivilöi öljy tai rasva tiheän siivilän läpi säilytysastiaan pois taaksesi ruoan palat.
- Jos friteerauskeittimessä on kiinteää rasvaa, anna rasvan kiinteytyä ja säilytä se keittimessä. Lue tarkemmat ohjeet kohdasta paistaminen kiinteällä rasvalla.
- Tyhjennä keitin ja puhdista öljysäiliön sisäosat paperipyyhkeellä ja sen jälkeen märällä liinalla, joka on kastettu saippuaveteen. Pyyhi kostealla liinalla ja anna kuivua.

Varoitus: Älä koskaan upota öljysäiliötä (joka on varustettu virtajohdolla) veteen, äläkä puhdista näitä osia juoksevan veden alla.

- Puhdista keittimen ulkopuoli säännöllisesti kostealla liinalla ja kuivaa pehmeällä ja puhtaalla pyyhkeellä.
- **Huomio:** älä käytä hankaavia pesuaineita.
- Puhdista kori ja kahva lämpimällä saippuavedellä. Kuivaa huolellisesti ennen seuraavaa käyttöä.
- Kuivaa kokonaan ennen säilytystä.
- Kun laite ei ole käytössä, säilytä se kuivassa ja hyvin ilmastoidussa paikassa poissa lasten ulottuvilta.
- Kun laitetta ei käytetä pitkään aikaan, säilytä se alkuperäispakkauksessa likaantumisen välttämiseksi.

Turvallisuusohjeet

Varmista, että virtalähteesi jännite on sama kuin laitteen arvokilvessä. Sähkölaitetta käytettäessä tulee aina noudattaa perusvarotoimia, mukaan lukien seuraavia:

1. Lue nämä ohjeet ennen käyttöä.
2. Varmista, että laitteen arvokilpeen merkitty jännite on sama kuin kotisi pistorasiassa.
3. Varmista, että käytön aikana öljyn määrä on astian maksimi- ja minimimerkkien välissä.
4. Älä koskaan upota keitintä veteen.
5. Irrota keitin pistorasiasta aina kun se ei ole käytössä.
6. Pidä keitin poissa lasten ulottuvilta.
7. Älä jätä keitintä vartioimatta, kun se on päällä.
8. Lämpöturvallisuuslaite katkaisee virran automaattisesti mahdollisessa vikatilanteessa.
9. Anna aina öljyn jäähtyä ennen keittimen siirtämistä, sillä kuuma öljy voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
10. Älä liikuta keitintä käytön aikana.
11. Älä käytä laitetta, jos sähköjohto tai pistoke on vaurioitunut. Jos johto on vaurioitunut, se on vaihdettava virallisen huoltoedustajan toimesta, sillä korjaus edellyttää erikoistyökaluja ja varaosia.
12. Älä koskaan kytke laitetta virtalähteeseen ennen öljyn tai rasvan lisäämistä, koska siinä tapauksessa lämpöturvallisuuslaite katkaisee laitteen toiminnan.
13. Älä anna virtajohdon roikkua työtason reunan yli. Älä käytä keittimen kanssa jatkojohtoa.

Ennen käyttöä

1. Ota keitin varovasti ulos pakkauksesta.
2. Lue nämä ohjeet ennen käyttöä.
3. Kori ja säiliö tulee pyyhkiä puhtaaksi ennen keittimen ensimmäistä käyttökertaa.
4. Avaa kansi.
5. Irrota kori.
6. Pyyhi kannen sisäpuoli, kori ja öljysäiliö kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti.
7. Kaada keittimeen maksimimäärä öljyä tai nestemäistä rasvaa ja varmista, että pinta on säiliön sisäpuolelle merkittyjen minimi- ja maksimitasojen välillä.

Huomioi: Kun laite ei ole käytössä, irrota pistoke virtalähteestä.

Vinkkejä uppoamistaan

- Viipaloi ruoka ohuiksi ja yhdenmukaisiksi paloiksi. Se auttaa varmistamaan, että ruoka paistuu tasaisesti.
- Estääksesi kuumen öljyn roiskumisen, taputtele ruoka huolellisesti kuivaksi ennen keittimeen upottamista.
- Ravistele irtonaiset osat (kuten leivänmurut) pois ruoan pinnalta ennen paistamista.
- Ravistele jääkiteet pois ennen paistamista.
- Älä ylitäytä koria.

Käyttö

1. Kiinnitä pistoke virtalähteeseen. Osoitinvalo ei pala.
2. Säädä haluamasi lämpötila lämpötilansäätönupista. Osoitinvalo PALAA
3. Öljy saavuttaa halutun lämpötilan noin 10 minuutin kuluessa.
4. Ravistele kaikki mahdolliset jääkiteet pois ruoasta ja aseta se koriin.
5. Laske kori hitaasti öljyyn.
6. Nosta kahva yläasentoon.

Huomio: Kun ruoka on paistettu, nosta kori ylös korin kahvasta, kunnes se loksauttaa valutusasettoon ja anna öljyn valua pois ruoasta.

Paistotaulukot

RUOKA	LÄMPÖTILA	AIKA (MIN.)
Sienet	160 °C	4-6
Kala	160 °C	4-6
Kanankoivet	170 °C	9-11
Ravunpyrstöt	180 °C	4-5
Liha	180 °C	3-5
Jäiset ranskanperunat	190 °C	10-12

Ohjeet

- Taulukon paistoaajat ovat vain ohjeellisia.
- Paistoaikaan vaikuttavat monet eri asiat, kuten esim. ruoan ja öljyn määrä, ruoan koko, ruoan lämpötila paistamisen alussa sekä henkilökohtaiset mieltymykset.
- Pienemmät määrät saattavat paistua nopeammin ja suuremmat määrät saattavat paistua hitaammin.

VARMISTA AINA ENNEN SYÖMISTÄ, ETTÄ RUOKA ON TULIKUUMAA JA LÄPEENSÄ KYPSÄÄ.

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

