



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

Read this Manual carefully before use

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
2. To protect against electrical shock do not immerse power cord, plugs, or this appliance in water or other liquids.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use and before cleaning the appliance. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
5. Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner, return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
6. Do not use accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer as this may cause injuries.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let power cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
11. Turn to "Min", when plug or remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended household use only.
13. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.
14. Dry foods as thoroughly as possible before lowering into the hot oil, water and frost on foods will result in high oil splattering during the cooking cycle.
15. Do not place the unit on a soft surface, or table covering such as a tablecloth, make sure you use the unit on an even and hard surface.
16. Do not place the unit in a wet area for use.
17. Do not attempt to remove fried foods from the basket with hands. Foods are very hot and should only be removed with the proper utensils.
18. Do not stand right over the fryer during the frying cycle. There is a risk that you can be burned by splattering oil.
19. Do not attempt to fry with butter, margarine, or olive oil.
20. Always unplug your deep fryer when not in use.
21. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
22. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
23. Food should not be cooked too long. Check the temperature of food in case of heating too high.
24. The appliance cannot be put into water over the deepest level.
25. Do not close the cover when the appliance is working in case of scalding when opening the cover. Free to close the cover while the appliance is not working.
26. This appliance is for household use only.
27. If the power cord is damaged, contact supplier/manufacturer.

Before first use

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

Operation

1. Make sure the unit is completely off (the indicator light is off).
2. Remove the lid from the fryer.
3. Remove the frying basket and fill the container with oil. The filling level must be between the minimum and maximum levels. Replace the cover.
4. Connect the plug to a socket 220/240 V, 50 Hz. Turn the switch on, the red indicator light will illuminate.
5. Select the desired temperature by turning the temperature control. A rule of thumb is that precooked foods require a temperature higher than raw. The green indicator lamp lights up.
6. When the set temperature is reached, the green indicator lamp goes out. Remove the lid and put the frying basket with food and hot oil carefully. The green indicator lamp on and off several times during cooking. It is normal and indicates that the thermostat is controlling the temperature.
7. At the end of the cooking time (cooking time is specified on the packaging of food or recipe), carefully open the lid (attention, can emit hot steam). Remove the basket.
8. Lift the basket and remove food items.
9. When finished using, turn off and unplug the fryer.

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

Tips:

- Use a maximum of 200 grams of French fries per liter of oil.
- With deep-freeze products, use a maximum of 100 grams because they quickly cool off. Shake deep-freeze products above the sink to remove excess ice.
- When using fries made from fresh potatoes: dry the fries after washing so that no water will go into the oil. Deep-fry the fries in 2 stages. First stage (pre-frying): 5 to 10 minutes at 170 degrees C°. Second stage (final frying) 2 to 4 minutes at 190 degrees C°. Drain well.
- Before you use the deep fryer, it must be filled with the required amount of oil or fat.
- Never use the deep fryer without oil, this could damage the unit.
- Never move the deep fryer during use. The oil becomes very hot and you can get burned. Wait to move the deep fryer until the oil has cooled off.
- This deep fryer is protected with a thermal safety device, which switches the machine off automatically if it overheats. Allow unit to cool down completely before starting again.

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

Replace the oil:

- Make sure that the deep fryer and the oil have totally cooled off before replacing the oil (remove the plug from the socket!).
- Replace the oil regularly. This is necessary if the oil becomes dark or takes on a different odor. In any case, replace the oil once after every 10 times' usage.
- Replace the oil all at once; do no mix old and new oil. Discarded oil is a burden to the environment.
- Do not throw in the normal rubbish bin but follow the guidelines of the municipal waste collector in your area.

Cleaning & Maintenance

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

Storage

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

Cord storage

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

Storing appliance

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

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



VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

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

1. Vidrör inte heta ytor. Använd handtag och vred.
2. För att undvika elchocker, se till att apparaten, nätsladden och stickkontakten inte sänks ner i vatten eller andra vätskor.
3. Att ha nära uppsikt är nödvändigt om apparaten används av eller i närheten av barn.
4. Koppla bort apparaten från eluttaget när den inte används, samt före rengöring. Låt apparaten svalna innan delar sätts på eller tas av, samt före rengöring.
5. Använd inte apparaten om nätsladden eller stickkontakten är skadade, om apparaten inte fungerar som den ska eller om den skadats på något sätt. Lämna in apparaten till närmaste auktoriserade serviceställe för genomgång, reparation eller justering.
6. Användning av tillbehör som inte rekommenderats av apparatens tillverkare kan orsaka skador.
7. Använd inte apparaten utomhus.
8. Se till att nätsladden inte hänger ut över bänk eller bordskanter, samt att den inte vidrör heta ytor.
9. Placera inte apparaten på eller nära en tänd gasspis eller elektriska värmekällor och ej heller i en uppvärmd ugn.
10. Extrem försiktighet måste iaktas när en apparat med het olja eller andra heta vätskor flyttas.
11. Vrid till "Min" när stickkontakten sätts i eller dras ur vägguttaget.
12. Använd inte apparaten för något annat hushållsbruk än vad den är avsedd för.
13. Extrem försiktighet måste iaktas när man flyttar en fritös med het olja.
14. Se till att livsmedlen är så torra som möjligt när de sänks ner i den heta oljan, eftersom vatten och is på livsmedlen kan göra att oljan stänker kraftigt omkring under tillagningen.
15. Placera inte apparaten på en mjuk yta eller ett bordsskydd såsom en bordsdud. Se till att apparaten står på en plan och hård yta.
16. Placera inte apparaten i ett fuktigt utrymme vid användning.
17. Ta inte upp friterad mat från korgen med händerna. Livsmedlen är mycket heta och ska alltid lyftas ur med lämpliga redskap.
18. Stå ej rakt över fritösen under friteringsprocessen. Det finns risk att du bränner dig av stänkande olja.
19. Friter aldrig med smör, margarin eller olivolja.
20. Dra alltid ut nätsladden när fritösen inte används.
21. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet eller kunskap, såvida personen inte har fått vägledning eller instruktioner om hur apparaten ska användas från en person som ansvarar för deras säkerhet.
22. Barn ska hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
23. Livsmedlen bör inte tillagas alltför länge. Kontrollera livsmedlens temperatur så att de inte överhetas.
24. Apparaten ska inte placeras i vatten.
25. Stäng inte locket medan apparaten är i drift, eftersom det finns risk för skållning när locket öppnas. Locket kan stängas när apparaten inte är i drift.
26. Apparaten är endast avsedd att användas i vanlig hemmiljö.
27. Kontakta återförsäljaren/tillverkaren om nätsladden skadas.

Före första användning

1. Läs noga igenom alla avsnitt i detta häfte.
2. Ta upp fritösen ur förpackningen.
3. Öppna locket.
4. Ta upp alla tillbehör och trycksaker från korgen.
5. Ta ut korgen.
6. Ta ut kontrollenheten (med värmeaggregatet).
7. Rengör locket, ventilationslocket, oljefiltret, korgen, behållaren och huvudenheten med varmt vatten och lite diskmedel och en tvättsvamp.
8. Rengör värmeaggregatet med varmt vatten. Sänk aldrig ner kontrollenheten i vatten. Låt torka ordentligt.

Användning

1. Se till att apparaten är helt avslagen (indikatorlampan är släckt).
2. Ta bort locket från fritösen.
3. Ta ut fritöskorgen och fyll behållaren med olja. Oljenivån måste ligga mellan minimum- och aximummarkeringarna. Sätt tillbaka locket.
4. Sätt stickkontakten i ett eluttag (220/240 V, 50 Hz). Slå på strömbrytaren. Den röda indikatorlampan tänds.
5. Vrid temperaturvredet till önskad temperatur. En tumregel är att mat som lagats i förväg kräver högre temperatur än råa matvaror. Den gröna indikatorlampan tänds.
6. När den inställda temperaturen uppnåtts släcks den gröna indikatorlampan. Ta bort locket och sänk försiktigt ned korgen med mat i den heta oljan. Den gröna indikatorlampan tänds och släcks flera gånger under tillagningen. Detta är normalt och indikerar att termostaten styr temperaturen.
7. Vid tillagningstidens slut (tillagningstiden står angiven på livsmedelsförpackningen eller receptet), öppna försiktigt locket (Varning: het ånga kan släppas ut). Lyft ut korgen.
8. Lyft korgen och ta ur livsmedlen.
9. Slå av fritösen när den är färdig använd och dra ut nätsladden.

Obs: Endast olja eller flytande fett får användas i den här typen av fritös. Den lämpar sig inte för fasta fetter.

Tips:

- Använd högst 200 gram pommes frites per liter olja.
- Använd högst 100 gram djupfrysta varor eftersom oljan annars snabbt kyls ner. Skaka djupfrysta varor över vasken för att avlägsna is.
- Vid fritering av färsk potatis: torka potatisstavarna efter sköljning så att inget vatten hamnar i oljan. Fritera pommes fritesen i två steg. Steg ett (förfritering): 5 – 10 minuter på 170 C°. Steg två (fär digfritering) 2 – 4 minuter på 190 C°. Låt rinna av väl.
- Innan fritösen används måste den fyllas med tillräcklig mängd olja eller fett.
- Använd aldrig fritösen utan olja då detta kan skada apparaten.
- Flytta aldrig fritösen under användning. Oljan blir mycket het och kan orsaka brännskador. Vänta att flytta fritösen tills oljan svalnat.
- Fritösen är utrustad med en termisk säkerhetsanordning som automatiskt stänger av apparaten om den överhettas. Låt apparaten svalna helt innan den startas på nytt.

Friteringstabell

Livsmedel	Vikt (g)	Oljetemperatur (C°)	Tid (Min)	Friteringsstatus
Djupfrysta pommes frites	700	190	6-8	Ytan är gyllene och krispig
Råkor	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

Att byta olja:

- Se till att fritösen och oljan har svalnat helt innan oljan byts (dra ut stickkontakten från vägguttaget!).
- Byt oljan regelbundet. Oljan måste bytas om den blir mörk eller utvecklar annan odör. Oljan ska hur som helst bytas efter 10 användningar.
- Byt all olja på en gång. Blanda inte gammal och ny olja. Uttjänt olja är hämmande för miljön.
- Håll inte oljan i avloppet eller bland vanliga hushållssopor utan följ din kommuns riktlinjer för avfalls hantering.

Rengöring & Underhåll

1. Rengör kontrollenheten och värmeaggregatet med en fuktig disktrasa som doppats i vatten och mildt diskmedel. Torka av alla delar av kontrollenheten helt och hållet. Skölj och torka bort allt överblivet diskmedel. Montera inte ihop fritösen förrän alla delar är helt torra.
2. Rengör fritösen regelbundet både invändigt och utvändigt.
3. Rengör locket, ventilationslocket, oljefiltret, korgen, behållaren och huvudenheten med varmt vatten och lite diskmedel och en tvättsvamp, eller maskindiska denna del.
4. När oljan byts kan man passa på att rengöra fritösen invändigt. Töm fritösen och torka först av insidan med hushållspapper och därefter med en trasa som doppats i vatten med lite diskmedel. Torka sedan av med en fuktig trasa och låt torka helt och hållet.
5. Samtliga komponenter, förutom de elektriska delarna, kan rengöras med varmt vatten och lite diskmedel. Torka helt torrt innan apparaten används igen. Maskindisk rekommenderas inte.

Förvaring

Det tätslutande locket på fritösen gör att du kan förvara olja i behållaren mellan användningstillfällena. Fritösen måste förvaras i rumstemperatur.

Förvaring av nätsladden

Linda nätsladden löst och placera den i sladdfacket vid förvaring. Om sladden lindas för hårt kan detta orsaka skada på apparaten.

Förvaring av apparaten

- Ställ inte undan apparaten för förvaring om det fortfarande finns olja i oljebehållaren eller om den inte rengjorts eller torkats ordentligt.
- För bästa förvaring, fäll ner korghandtaget i korgen och linda nätsladden löst och placera den i sladdfacket i kontrollenheten innan kontrollenheten placeras på den rostfria basen och oljebehållaren.
- Förvara apparaten i ett torrt utrymme och gärna i kartongen den levererades i. Ställ inga tunga föremål ovanpå fritösen eller kartongen då detta kan skada apparaten.

Garanti

Champion Nordic garanterar att den här produkten är fri från tillverkningsdefekter vad gäller material och hantverk under 2 år i Sverige, Norge, Danmark och Finland. Garantin börjar löpa den dag då produkten köps eller levereras. Champion Nordic har ingen skyldighet att reparera eller ersätta produkter som inte åtföljs av ett giltigt inköpsbevis. Denna garanti gäller endast för produkter som köps och används för hemmabruk och omfattar inte skador som uppstår till följd av missbruk, misslyckande med att följa Champion Nordics instruktioner eller då produkten har modifierats eller utsatts för en ej godkänd reparation, felaktig emballering av ägaren, normalt slitage eller felhantering av ett transportföretag.

Korrekt avfallshantering

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



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



VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Når du bruger elektriske apparater, skal grundlæggende sikkerhedsforholdsregler altid følges, herunder følgende:

1. Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtag eller greb.
2. For at beskytte mod elektrisk stød må du ikke nedsænke strømledningen, stikkene eller dette apparat i vand eller andre væsker.
3. Tæt overvågning er nødvendig, når et apparat bruges af eller i nærheden af børn.
4. Tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug, og før rengøring af apparatet. Lad det afkøle, inden du fjerner eller tager dele af, og inden du rengør apparatet.
5. Brug ikke apparatet med en beskadiget strømledning eller stik, eller når apparatet er funktionsfejl eller er blevet beskadiget på nogen måde, skal du returnere apparatet til det nærmeste autoriserede servicecenter for undersøgelse, reparation eller justering.
6. Brug ikke ekstraudstyr, der ikke er anbefalet af apparatproducenten, da dette kan forårsage skader.
7. Brug ikke udendørs.
8. Lad ikke strømkablet hænge over bordkant eller røre ved varme overflader.
9. Anbring ikke på eller i nærheden af en varm gas eller elektrisk brænder eller i en varm ovn.
10. Der skal udvises ekstrem forsigtighed, når du flytter et apparat, der indeholder varm olie eller andre varme væsker.
11. Indstil til "Min", når stikket tages ud eller fjernes fra stikkontakten.
12. Brug ikke apparatet til andet end beregnet husholdningsbrug.
13. Der skal udvises ekstrem forsigtighed, når du flytter frituregryder, der indeholder varm olie.
14. Tør fødevarer af så grundigt som muligt, før de sænkes ned i den varme olie, vand og frost på fødevarer vil resultere i høj oliesprøjtning under cyklussen.
15. Anbring ikke enheden på en blød overflade eller på borddækning som f.eks. en dug. Sørg for at bruge enheden på en jævn og hård overflade.
16. Anbring ikke enheden i et vådt område ved brug.
17. Forsøg ikke at fjerne stegt mad fra kurven med hænderne. Maden er meget varm og bør kun fjernes med de rette redskaber.
18. Stå ikke lige over frituregryden under stegeprocessen. Der er en risiko for, at du kan blive forbrændt af sprøjtende olie.
19. Forsøg ikke at stege med smør, margarine eller olivenolie.
20. Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
21. Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de har fået tilsyn eller instruktion om brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
22. Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
23. Maden skal ikke koges for længe. Kontroller madens temperatur i tilfælde af for høj opvarmning.
24. Apparatet kan ikke sættes i vand.
25. Luk ikke dækslet, når apparatet er i brug i tilfælde af skoldning, når låget åbnes. Dækslet kan lukkes, når apparatet ikke er i brug.
26. Dette apparat er kun til husholdningsbrug.
27. Hvis hovedledningen er beskadiget, skal du kontakte leverandør/producent.

Før brug første gang

1. Læs alle sektionerne i denne pjece nøje.
2. Fjern frituregryden fra emballagen.
3. Åbn låget.
4. Fjern alt tilbehør og trykte dokumenter fra kurven.
5. Tag kurven ud.
6. Fjern kontrolboksen (med varmeapparatet).
7. Rengør låg, åndedæksel, oliefiltnet, kurven, skålen og hovedenheden med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en svamp.
8. Rengør varmeren med varmt vand. Sænk aldrig kontrolboksen i vand. Tør grundigt.

1. Sørg for, at enheden er helt slukket (indikatorlampen er slukket).
2. Fjern låget fra frituren.
3. Fjern stegekurven, og fyld beholderen med olie. Påfyldningsniveauet skal være mellem minimums- og maksimumsniveauerne. Sæt dækslet på igen.
4. Sæt stikket i en stikkontakt 220/240 V, 50 Hz. Tænd for kontakten, den røde indikatorlampe lyser.
5. Vælg den ønskede temperatur ved at dreje på temperaturkontrollen. En tommelfingerregel er, at kogte fødevarer kræver en temperatur, der er højere end rå. Den grønne indikatorlampe lyser.
6. Når den indstillede temperatur nås, slukker den grønne indikatorlampe. Fjern låget, og placer forsigtigt stegekurven med mad og varm olie. Den grønne indikatorlampe tændes og slukkes flere gange under tilberedningen. Det er normalt og angiver, at termostaten styrer temperaturen.
7. I slutningen af tilberedningstiden (tilberedningstiden er angivet på emballagen til mad eller i opskrift), skal du åbne låget forsigtigt (bemærk, kan udsende varm damp). Fjern kurven.
8. Løft kurven, og fjern madvarer.
9. Når du er færdig med at bruge apparatet, skal du trække stikket ud og slukke for friturestegeren.

Bemærk: Denne frituretype må kun bruges sammen med olie eller flydende fedt og er ikke egnet til brug med fast fedt.

Tip:

- Brug maksimalt 200 gram pommes frites pr. liter olie.
- Brug dybfrysingsprodukter til højst 100 gram, fordi de hurtigt køler af. Ryst dybfrysingsprodukter over vasken for at fjerne overskydende is.
- Når du bruger pommes frites lavet af friske kartofler: tør dem af efter vask, så der ikke kommer vand i olien. Steg dem i to faser. Første trin (før-stegning): 5 til 10 minutter ved 170 grader. Anden etape (sidste stegning) 2 til 4 minutter ved 190 grader. Lad olien løbe godt fra.
- Før du bruger frituregryden, skal den fyldes med den nødvendige mængde olie eller fedt.
- Brug aldrig frituregryden uden olie, da dette kan beskadige enheden.
- Flyt aldrig frituregryden under brug. Olien bliver meget varm, og du kan blive forbrændt. Vent med at flytte frituren, til olien er kølet af.
- Denne frituregryde er beskyttet med en termisk sikkerhedsanordning, der automatisk slukker for maskinen, hvis den overophedes. Lad enheden køle helt ned, før du starter igen.

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

Udskift olien:

- Sørg for, at frituren og olien er helt afkølet, før olien udskiftes (tag stikket ud af stikkontakten!).
- Udskift olien regelmæssigt. Dette er nødvendigt, hvis olien bliver mørk eller får en anden lugt. Udskift under alle omstændigheder olien efter hver 10. gangs brug.
- Udskift olien på én gang; bland ikke gammel og ny olie. Kasseret olie er en byrde for miljøet.
- Smid ikke i normal skraldespand, men følg retningslinjerne for den kommunale affaldsindsamler i dit område.

Rengøring & vedligeholdelse

1. Brug en fugtig klud, der er dyppet i vand og mild opvaskesæbe til rengøring af kontrolboksen og varmeapparatet. Aftør alle dele af kontrolboksen helt. Skyl og aftør al den resterende opvaskesæbe. Genmonter ikke frituregryden, før alle dele er grundigt tørre.
2. Rengør frituregryden både indvendigt og udvendigt regelmæssigt.
3. Rengør låg, åndedæksel, oliefilternet, kurven, skålen og hovedenheden med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en svamp, eller sæt denne del i opvaskemaskinen for at rengøre.
4. Når du udskifter olien, kan du også rengøre indersiden af frituren. Tøm frituren og rengør først indersiden med et papirhåndklæde og derefter med en klud dyppet i sæbevand. Tør derefter af med en fugtig klud, og lad tørre grundigt.
5. Alle komponenter undtagen elektriske dele kan rengøres i varmt sæbevand. Tør grundigt af inden brug. Opvaskemaskine anbefales ikke.

Opbevaring

Mellem stegningssessioner giver det forseglede låg på din frituregryde dig mulighed for at opbevare olien inde i apparatet. Frituren skal opbevares ved stuetemperatur.

Opbevaring af ledning

Vikl ledningen løst og anbring den i opbevaringsområdet til ledningen. Tæt vikling af ledningen kan resultere i skade på enheden.

Opbevaring af apparatet

- Opbevar ikke et apparat, der stadig indeholder olie i olietanken, eller som ikke er blevet rensat og tørret grundigt.
- For at opnå de bedste resultater ved opbevaring af dit apparat, kan du folde kurvehåndtaget til bage i kurven. Du skal vikle den elektriske ledning løst og anbringe ledningsopbevaringsenheden i kontrolboksen, før du placerer kontrolboksen på den rustfrie stålbund og olietank.
- Opbevares et tørt sted. Enheden kan opbevares i kassen. Anbring ikke tunge genstande oven på frituregryden eller kassen, da dette kan resultere i beskadigelse af dit apparat.

Garanti

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

Korrekt affaldshåndtering

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



 **CHAMPION**

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



VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Ved bruk av elektriske apparater, bør man alltid følge generelle sikkerhetstiltak, inkludert disse:

1. Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller knotter.
2. For å unngå elektrisk støt, skal du ikke senke strømledningen, støpselet eller apparatet i vann eller annen væske.
3. Det er nødvendig med nøye overvåkning når apparatet brukes av eller i nærheten av barn.
4. Dra støpselet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk, og før det skal rengjøres. La det kjøle seg helt ned før du setter deler av eller på, og før du rengjør apparatet.
5. Ikke bruk et apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet, hvis apparatet ikke fungerer, eller hvis det har blitt skadet på noen måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte servicepunkt for undersøkelse, reparasjon eller tilpasning.
6. Ikke bruk tilbehør og tilleggsdeler som ikke er anbefalt av apparatets produsent ettersom dette kan føre til skader.
7. Ikke bruk apparatet utendørs.
8. Ikke la strømledningen henge over kanten av bordet eller benken eller berøre varme overflater.
9. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gassovn, elektrisk ovn eller inni en varm ovn.
10. Man må være ekstremt forsiktig når man flytter et apparat som inneholder varm olje eller andre varme væsker.
11. Vri strømbryteren til «Min» før du tar støpselet inn eller ut av stikkontakten.
12. Ikke bruk apparatet til noe annet enn husholdningsbruken det er ment for.
13. Man må være ekstremt forsiktig når man flytter en frityrkoker som inneholder varm olje.
14. Tørk mat så godt som mulig før du senker den i varm olje. Mat med vann eller is på seg vil gjøre at oljen spruter mye under tilberedningen.
15. Ikke plasser enheten på en myk overflate, eller på et bord som er dekket med noe mykt, som for eksempel en duk. Sørg for at du bruker enheten på en jevn og hard overflate.
16. Ikke plasser eller bruk enheten i et vått område.
17. Ikke forsøk å fjerne fritert mat fra kurven med hendene. Maten er svært varm og bør kun fjernes med egnede redskaper.
18. Ikke stå rett over frityrkokeren mens den friterer. Det er en risiko for at du kan bli brent av sprutende olje.
19. Ikke forsøk å fritere med smør, margarin eller olivenolje.
20. Trekk alltid støpselet ut når frityrkokeren ikke er i bruk.
21. Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn og har fått instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
22. Barn bør være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
23. Mat bør ikke tilberedes for lenge. Sjekk temperaturen til maten i tilfelle varmen er for høy.
24. Apparatet skal ikke senkes i vann.
25. Ikke lukk lokket mens apparatet er i bruk. Dette er for å unngå å bli skåldet når du åpner lokket. Du kan lukke lokket når apparatet ikke er i bruk.
26. Apparatet er kun ment for husholdningsbruk.
27. Kontakt forhandler/produsent dersom strømledningen er skadet.

Før første gangs bruk

1. Les nøye gjennom alle avsnittene i dette heftet.
2. Fjern frityrkokeren fra emballasjen.
3. Åpne lokket.
4. Fjern alt tilbehør og dokumenter fra kurven.
5. Ta ut kurven.
6. Ta ut kontrollboksen (med varmeelementet).
7. Rengjør lokket, ventilasjonslokket, oljefilteret, kurven, bollen og hoveddelen med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en svamp.
8. Rengjør varmeelementet med varmt vann. Kontrollboksen skal aldri senkes i vann. Tørk grundig.

Bruk

1. Sørg for at enheten er helt av (indikatorlyset skal være av).
2. Fjern lokket fra frityrkokeren.
3. Fjern friteringskurven og fyll beholderen med olje. Den skal fylles til et nivå mellom minimum- og maksimumsnivået. Sett lokket på plass igjen.
4. Sett støpselet inn i en stikkontakt med 220/240 V, 50 Hz. Skru på bryteren – det røde indikatorlyset skal da lyse.
5. Velg ønsket temperatur ved å vri på temperaturkontrollen. En tommelfingerregel er at mat som er tilberedt på forhånd trenger en høyere temperatur enn rå mat. Den grønne indikatorlampen skal da lyse.
6. Når den valgte temperaturen er nådd, vil det grønne indikatorlyset slukke. Fjern lokket og legg friteringskurven med mat forsiktig ned i oljen. Det grønne lyset vil slå seg av og på flere ganger i løpet av friteringen. Dette er normalt og indikerer at termostaten kontrollerer temperaturen.
7. Når tilberedningstiden nærmer seg slutten (tilberedningstider vil stå spesifisert på emballasjen til maten eller i oppskriften), åpner du lokket forsiktig (vær oppmerksom på at det kan komme varm damp ut). Fjern kurven.
8. Løft ut kurven og fjern maten.
9. Skru av frityrkokeren og trekk ut støpselet når du er ferdig.

Merk: Denne typen frityrkoker kan kun brukes med olje el flytende fett og egner seg ikke for fast fett.

Tips:

- Bruk maksimalt 200 gram pommes frites per liter olje.
- Bruk maksimalt 100 gram dypfryste produkter ettersom oljen raskt blir avkjølt. Rist dypfryste produkter over vasken for å fjerne overflødig is.
- Ved bruk av pommes laget av ferske poteter: Tørk potetene etter vask slik at det ikke renner noe vann ned i oljen. Friter pommes fritesene i 2 omganger. Første omgang (forfritering): 5–10 min på 170 C°. Andre omgang (siste fritering): 2–4 minutter på 190 C°. La dem renne godt av seg.
- Frityrkokeren må fylles med den nødvendige mengden olje eller fett før du bruker den.
- Bruk aldri frityrkokeren uten olje. Dette kan skade enheten.
- Flytt aldri frityrkokeren mens den er i bruk. Oljen blir svært varm, og du kan brenne deg. Vent med å flytte frityrkokeren til oljen er avkjølt.
- Denne frityrkokeren er beskyttet med en termisk sikkerhetsfunksjon som slår maskinen automatisk av hvis den overopphetes. La enheten kjøle seg helt ned før du starter den igjen.

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

Bytting av olje:

- Sørg for at frityrkokeren og oljen er helt avkjølt før du bytter ut oljen (dra støpselet ut av stikkontakten).
- Bytt ut oljen med jevne mellomrom. Dette må gjøres hvis oljen blir mørk eller lukter annerledes. Bytt alltid ut oljen etter hver tiende bruk.
- Bytt ut all oljen samtidig. Ikke bland gammel og ny olje. Brukt olje er en påkjenning for miljøet.
- Oljen skal ikke kastes i restavfallet eller helles i avløpet. Følg de lokale retningslinjene for avfallshåndtering i ditt område.

Rengjøring & Vedlikehold

1. Rengjør kontrollboksen og varmeelementet med en fuktig klut som er dyppet i vann og et mildt oppvaskmiddel. Tørk godt av alle delene og kontrollboksen. Skyll og tørk bort alle såperester. Ikke sett sammen friturekokeren igjen før alle delene er helt tørre.
2. Rengjør friturekokeren regelmessig både på innsiden og utsiden.
3. Rengjør lokket, ventilasjonslokket, oljefilteret, kurven, bollen og hoveddelen med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en svamp, eller rengjør disse delene i oppvaskmaskinen.
4. Når du bytter ut oljen, kan du også rengjøre innsiden av friturekokeren. Tøm friturekokeren og rengjør innsiden med tørkepapir først, og deretter med en klut dyppet i såpevann. Tørk den deretter med en fuktig klut og la den tørke helt.
5. Alle komponentene, utenom de elektriske delene, kan rengjøres i varmt såpevann. Tørk godt før bruk. Rengjøring i oppvaskmaskin er ikke anbefalt.

Oppbevaring

Det forseglede lokket til friturekokeren gjør at du kan oppbevare oljen inni apparatet mellom hver frite-ring. Friturekokeren må oppbevares i romtemperatur.

Oppbevaring av ledningen

Snurr ledningen løst sammen og legg den i oppbevaringsplassen. Hvis du snurrer ledningen for stramt sammen, kan det skade enheten.

Oppbevaring av apparatet

- Ikke sett bort et apparat som fortsatt har olje i oljetanken, eller som ikke er grundig rengjort og tørket.
- For best mulig oppbevaring av apparatet, kan du legge håndtaket til friturekurven ned i kurven. Du bør også snurre strømledningen løst sammen og legge den i oppbevaringsplassen i kontroll boksen før du setter kontrollboksen på oljetanken og basen av rustfritt stål.
- Oppbevar apparatet på et tørt sted. Enheten kan oppbevares i esken. Ikke plasser tunge gjenstan-der på toppen av friturekokeren eller boksen ettersom dette kan skade apparatet.

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 separ- rat fra annet husholdningsavfall når det ikke virker lenger. Det finnes leverings- punkter 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



TÄRKEITÄ VAROTOIMENPITEITÄ

Sähkölaitteita käytettäessä tulee aina noudattaa perusvarotoimenpiteitä, mukaan lukien seuraavat:

1. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä uunikintaita tai nuppeja.
2. Sähköiskulta suojautumiseksi älä upota virtajohtoa, pistokkeita tai tätä laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Laitetta tulee valvoa tarkasti, kun sitä käytetään lasten lähellä tai heidän toimestaan.
4. Irrota laite pistorasiasta, kun sitä ei käytetä ja ennen laitteen puhdistamista. Anna laitteen viilentyä ennen kuin siihen laitetaan tai siitä irrotetaan osia ja ennen laitteen puhdistamista.
5. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, laitteen toimintahäiriön jälkeen tai jos laite on vaurioitunut millään tavoin. Toimita laite valtuutettuun huoltoliikkeeseen vianmääritystä, korjausta tai säätämistä varten.
6. Älä käytä lisätarvikkeita, joita tämän laitteen valmistaja ei ole suositellut käytettäväksi, sillä ne voivat aiheuttaa vammautumisen.
7. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
8. Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli tai koskea kuumiin pintoihin.
9. Älä aseta laitetta kuuman kaasun tai sähkölieden päälle tai lähelle tai lämmitettyyn uuniin.
10. Laite tulee siirtää erityisen varovaisesti silloin, kun sen sisällä on kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä.
11. Kytke laite "Min"-tilaan, kun pistoke on paikallaan tai irrota pistoke pistorasiasta.
12. Älä käytä laitetta muuhun kuin sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön.
13. Keitin tulee siirtää erityisen varovaisesti silloin, kun sen sisällä on kuumaa öljyä.
14. Kuivaa ruoat mahdollisimman hyvin ennen niiden upottamista kuumaan öljyyn. Ruoan sisältämä vesi ja huurre aiheuttavat öljyn räiskymistä ruoanvalmistuksen aikana.
15. Älä aseta laitetta pehmeälle alustalle tai pöydällä olevan peitteen, kuten pöytäliinan päälle. Varmista, että laite on tasaisella ja kovalla alustalla.
16. Älä käytä laitetta kostealla alustalla.
17. Älä yritä poistaa paistettuja ruokia korista paljalla käsillä. Ruoka on todella kuumaa ja se tulee poistaa laitteesta asianmukaisilla välineillä.
18. Älä seiso aivan keittimen vieressä paistamisen aikana. Räiskyvä öljy voi aiheuttaa palovammoja.
19. Älä yritä paistaa käyttämällä voita, margariinia tai oliiviöljyä.
20. Irrota keitin aina pistorasiasta, kun sitä ei käytetä.
21. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lasten) käytettäväksi, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo heitä tai opasta heille laitteen turvallisen käytön.
22. Lapsia tulee valvoa, jotta voidaan varmistaa, etteivät he leiki laitteella.
23. Ruokaa ei tule kypsentää liian kauan aikaa. Tarkasta ruoan lämpötila sen varalta, ettei se kypsenny liian korkeassa lämpötilassa.
24. Laitetta ei voi laittaa veteen.
25. Älä sulje suojusta laitteen ollessa käytössä, jotta laitteen sisältö ei ole tulikuuma suojusta avattaessa. Laitteen suojusta voidaan käyttää, kun laite ei ole käytössä.
26. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
27. Jos virtajohto on vaurioitunut, ota yhteyttä laitteen toimittajaan/valmistajaan.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Lue huolellisesti tämän oppaan kaikki osiot.
2. Poista keitin pakkauksestaan.
3. Avaa kansi.
4. Poista kaikki tarvikkeet ja painetut asiakirjat korista.
5. Nosta kori pois.
6. Nosta hallintapaneeli pois (lämmittimen kanssa).
7. Puhdista kansi, huohottimen suojus, öljynsuodattimen verkko, kori, kulho ja laitteen runko kuumalla vedellä, pienellä määrällä astianpesuainetta ja sienellä tai pese tämä.
8. Puhdista lämmitin kuumalla vedellä. Älä koskaan upota hallintapaneelia veteen. Kuivaa perusteellisesti.

Käyttö

1. Varmista, ettei laitteen virta ole päällä (merkkivalo ei pala).
2. Poista keittimen kansi.
3. Poista paistokori ja täytä säiliö öljyllä. Öljyn pinnan tulee olla minimitason ja maksimitason välissä. Laita kansi takaisin paikalleen.
4. Yhdistä pistoke pistorasiaan, jonka jännite on 220/240 V, 50 Hz. Kytke virta päälle, ja punainen merkkivalo syttyy.
5. Valitse haluamasi lämpötila kääntämällä lämpötilan säädintä. Tärkeimpänä sääntönä on se, että esivalmistetut ruoat tarvitsevat korkeamman lämpötilan kuin raat. Vihreä merkkivalo syttyy.
6. Kun tavoitelämpötila on saavutettu, vihreä merkkivalo sammuu. Poista kansi ja laita paistokori ruokineen varovasti kuumaan öljyyn. Vihreä merkkivalo syttyy ja sammuu useita kertoja ruoanvalmistuksen aikana. Tämä on normaalia ja ilmaisee, että termostaatti säätelee lämpötilaa.
7. Ruoanvalmistusajan päätyttyä (ruoanvalmistusaika on ilmoitettu ruokapakkauksessa tai reseptissä) avaa kansi varovasti (varoitus: kuumaa höyryä voi tulla ulos). Poista kori.
8. Nosta kori ja poista siitä ruoka.
9. Käytön lopettamisen jälkeen kytke laitteen virta pois ja irrota keitin pistorasiasta.

Huom: Tämän tyyppisessä keittimessä voi käyttää vain öljyä tai nestemäistä rasvaa eikä se sovellu kiinteän rasvan käyttämiseen.

Vinkkejä:

- Käytä korkeintaan 200 grammaa ranskanperunoita yhtä öljylittraa kohti.
- Pakastettujen tuotteiden osalta käytä korkeintaan 100 grammaa, sillä ne jäähtyvät nopeasti. Ravista pakastettuja tuotteita lavuaarin yläpuolella ylimääräisen jään poistamiseksi.
- Kun ranskanperunat on valmistettu tuoreista perunoista: kuivaa ranskanperunat pesun jälkeen, jotta vettä ei pääse öljyyn. Paista ranskanperunat kahdessa vaiheessa. Ensimmäinen vaihe (esipaisto): 5–10 minuuttia 170 C°. Toinen vaihe (varsinainen paisto) 2–4 minuuttia 190 C°. Valuta hyvin.
- Ennen keittimen käyttöä siihen tulee lisätä riittävästi öljyä tai rasvaa.
- Älä koskaan käytä keitintä ilman rasvaa, sillä se voi vahingoittaa laitetta.
- Älä koskaan siirrä keitintä käytön aikana. Öljy kuumenee todella kuumaksi ja voi aiheuttaa palovammoja. Siirrä laitetta, kun öljy on jäähtynyt.
- Tässä friteerauskeittimessä on ylikuumenemissuoja, joka kytkee laitteen virran automaattisesti pois päältä, jos laite kuumenee liikaa. Anna laitteen jäähtyä täysin ennen sen käyttämistä uudelleen.

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

Öljyn vaihtaminen:

- Varmista, että keitin ja öljy ovat jäähtyneet kokonaan ennen öljyn vaihtamista (irrota pistoke pistorasiasta!).
- Vaihda öljy säännöllisesti. Tämä on tarpeen, kun öljy joko muuttuu tummaksi tai sen haju muuttuu. Tässä tapauksessa vaihda öljy joka 10. käyttökerran jälkeen.
- Vaihda kaikki öljy kerralla: älä sekoita vanhaa ja uutta öljyä. Jäteöljy on rasite ympäristölle.
- Älä kaada öljyä kotitalousjätteiden sekaan, vaan noudata kuntasi paikallisia jätteenkäsittelymääräyksiä.

Puhdistus & huolto

1. Hallintapaneelin ja lämmittimen puhdistamiseen tulee käyttää nihkeää keittiöliinaa, joka on kas tettu veteen, sekä mieto astianpesuainetta. Pyyhi kunnolla kaikki hallintapaneelin osat. Huuhte le ja pyyhi pois kaikki jäljellä oleva saippuavesi. Älä kokoa keitintä uudelleen ennen kuin kaikki sen osat ovat täysin kuivia.
2. Puhdista keitin säännöllisesti sekä sisä- että ulkopuolelta.
3. Puhdista kansi, huohottimen suojus, öljynsuodattimen verkko, kori, kulho ja laitteen runko kuu malla vedellä, pienellä määrällä astianpesuainetta ja sienellä tai pese tämä osa astianpesun yh teydessä.
4. Öljyn vaihtamisen yhteydessä voit puhdistaa myös keittimen sisäpuolen. Tyhjennä keitin ja puh dista sisäpuoli ensin paperipyyhkeellä ja sen jälkeen liinalla, joka on kostutettu saippuaveteen. Pyyhi sitten nihkeällä liinalla ja anna kuivua kunnolla.
5. Kaikki osat, sähköosia lukuun ottamatta, voidaan pestä lämpimällä saippuavedellä. Kuivaa perus teellisesti ennen käyttöä. Pesua astianpesukoneessa ei suositella.

Säilytys

Ruoanvalmistuskertojen välillä voit säilyttää öljyn laitteen sisällä keittimen lukittavan kannen ansios- ta. Keitin tulee säilyttää huonelämpötilassa.

Johdon säilytys

Kääri johto väljästi laitteesta löytyvään johdon säilytyspaikkaan säilytystä varten. Johdon kääriminen liian tiukasti voi vahingoittaa laitetta.

Laitteen varastointi

- Älä varastoi laitetta, jos sen öljysäiliössä on vielä öljyä tai jos sitä ei ole puhdistettu ja kuivattu pe rusteellisesti.
- Laitteen varastoimiseksi parhaalla tavalla taita korin kahva korin sisälle, kääri sähköjohto väljästi ja aseta se hallintapaneelista löytyvään johdon säilytyspaikkaan ennen kuin asetat hallintapaneelin ruostumattomasta teräksestä valmistettuun jalustaan ja öljysäiliöön.
- Varastoi laite kuivassa paikassa. Laite voidaan varastoida laatikossaan. Älä laita painavia esineitä keittimen päälle, sillä ne voivat vahingoittaa laitetta.

Takuu

Champion Nordic takaa, että tässä tuotteessa ei ole materiaaliin tai käsityöhön liit- tyviä valmistusvikoja. Takuu on voimassa 2 vuotta Ruotsissa, Norjassa, Tanskassa ja Suomessa. Takuu alkaa siitä hetkestä, kun tuote joko ostetaan tai toimitetaan. Cham- pion 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 vir- heellisistä pakkaustoimista tuotetta käsiteltäessä, normaalista kulumisesta tai kuljetu- syrityksen suorittamista vääränlaisista käsittelytavoista.

Oikea hävittäminen

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



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

