



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

Read this Manual carefully before use

## General Safety Instructions

- This appliance must not be used by children aged between 0 and 8. This appliance can be used by children aged 8 and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or with lack of experience and knowledge, if they are supervised or they have been instructed about the safe use and they understand the hazards which its use involves. Cleaning and maintenance work must not be done by children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the appliance and its cable out of the reach of children aged below 8.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging material, for example plastic bags, boxes, polystyrene etc. out of their reach.
- If the supply cord is damaged it must be repaired by the Authorized Service Agent to avoid any hazard.
- Never pull on the cord when unplugging.
- Do not use the unit with a damaged cord or plug, or if it is not working properly.
- Do not handle the appliance with wet hands.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid.
- Make sure the appliance has been unplugged before cleaning.
- This appliance is for household use only.
- In case you need a copy of the instruction manual contact Champion by email, [info@championnordic.se](mailto:info@championnordic.se)

WARNING: In case of misuse, there is a risk of possible injury.

## Safety Instructions

- Never plug in the fryer before filling the bowl with oil.
- Keep children away during use and after - oil stays hot for a long time.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down over the worktop edge - a child could grab it and pull the fryer down.
- After cleaning, ensure all parts are completely dry before use.
- Never leave your fryer on unattended.
- Do not use if there is any damage to the fryer or its cord or plug. Get it checked or repaired by authorized service center.
- Watch out for steam during cooking and when you open the lid.
- Never put your fryer near or on a hotplate.
- This fryer is for household use only.
- The appliances not intended to be immersed in water for cleaning.
- Do not use the device outdoors.
- Always unplug the fryer after use.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- This kind of appliance should be placed on a stable surface to avoid a spill of hot liquids.

CAUTION: HOT SURFACE! The surface can remain hot during or after use.

## Operation

### Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the fryer.

### Before using for the first time

- Removing all packaging.
- Dismantle: see 'to dismantle, assemble and use your fryer'.
- Wash the parts: see 'cleaning'.

### Dismantle

- Lift lid off.
- Remove the basket.

### To assemble and use

- If the heating unit is not properly placed, the safety switch cannot be pressed, and the appliance will not operate.
- Pour in the oil. The level must be between the 'MAX'-and 'MIN'-marks.
- Connect the plug to the mains and a green light will turn on the heating unit. This will remain on while the appliance is connected to the mains.
- Select the frying temperature by turning the knob clockwise. A red light will turn on in the heating unit. Make sure that the cover is not on.
- After a few minutes of heating, the red light will turn off, signaling that the basket can be inserted with the food to fry. Be extremely careful: dangerous splashes of oil may fly out.

WARNING: If frying a large amount of food, the oil temperature will drop, so you should wait longer. When frying pre-fried frozen products, we recommend using small quantities.

- Once the food is cooked, place the basket so that the excess oil can fall back into the container.
- After having used it, make sure to place the control knob in the OFF position, turning the red light off. The green light will remain lit if the appliance is not unplugged.
- To re-use oil, allow to cool then pour the oil through fine muslin or absorbent paper.
- Always unplug the fryer after use.

### Hints

- Pre-cooked food needs a higher temperature than raw food.
- Cook food thoroughly. The outside may look ready before the inside is cooked.
- Keep your fryer with oil (cooled and strained) inside it, ready for use. The lid keeps the dust out.
- Before frying battered food, drain off excess batter.
- To make chips, cut the potatoes up evenly, so they cook evenly. Rinse and dry before cooking.
- To prolong the life of your fryer, filter the oil after each use and change it after 8-10 uses.

## Care and Cleaning

The electric fryer does not require special maintenance, but the following precautions should be taken:

- Do not leave the appliance running unsupervised; the oil will decrease and heating the resistor and sensor without oil may render them inoperative for future uses.
- Oil may spontaneously catch fire if the temperature surpasses 300 degrees C, so you should never leave it running at maximum temperature.
- When using more than one fryer, make sure that there is enough space between them to circulate hot air, since they may deform due to the heat.
- Only use the original baskets.
- If you do not use the fryer for long periods of time, we recommend applying a thin layer of oil over the complete surface, even on the resistor and sensor.
- Do not use margarine, butter or lard. They are not suitable for frying since they emit smoke at low temperatures.
- If overheated, the safety system turns the device off. In order to restart it, unplug the unit and wait until it cools. Once cooled, re-plug it in and press the "RESTART" button on the back of the heating unit. To do so you will need a thin and long tool.

### Cleaning

- Always unplug the fryer before cleaning.
- Never start cleaning until the oil has cooled down.

### Fryer body/ bowl

Fryer outer body: wipe with a damp cloth and dry thoroughly. Never put it into water.

Inner bowl: after each use, fill with hot soapy water and soak for 20 minutes. Then use a non-abrasive cleaner.

### Basket

After each use, remove and soak in hot soapy water for 20 minutes. Then use a stiff brush. The lid and basket can alternatively be washed in your dishwasher.

## Service and Customer care

If you experience any problems with the operation of the fryer, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide.

Problem	Possible reason	Solution
Fryer does not work	Fryer is not plugged in	Check that fryer is plugged in.
	Fuse blown	Check the fuse/circuit breaker for your installation and replace the fuse if necessary. If this does not solve the problem contact authorized service center.
	Overheating	Wait for the fryer to cool and press the "RESTART" button on the back of the item
Oil overflowing	Maximum oil level exceeded	Check oil level
	Wet food placed in oil	Drain and dry food thoroughly.
	The oil is old and has deteriorated	Replace with fresh oil.
	Incorrect oil used/different oils mixed together	Use a good quality oil suitable for deep frying.
Unpleasant Odour/ Oil smokes	The oil is old and has deteriorated	Replace with fresh oil.
	The oil is not suitable for deep frying	Use a good quality oil suitable for deep frying.
Poor frying performance	Incorrect temperature used	Select the correct temperature.
	Basket overloaded	Reduced the quantity fried

Model: CHFR015  
Voltage: 230V/50Hz  
Power: 1500W  
Capacity: 1.5L



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

Designed in Sweden | Assembled in China



## Generell säkerhetsinformation

- Denna produkt får inte användas av barn mellan 0-8 år. Produkten får endast användas av barn över 8 år om de övervakas av en äldre person som kan ansvara för deras säkerhet. Produkten kan även användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet om de övervakas eller har instruerats av en person som är medveten om riskerna med att använda produkten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn.
- Barn ska alltid övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
- Håll produktens kabel utom räckhåll för barn under 8 år.
- VARNING: För att säkerställa barns säkerhet, se till att allt förpackningsemballage t.ex. plastpåsar, kartonger inte finns inom deras räckhåll.
- Om elkabeln eller kontakten skadats måste produkten repareras av en auktoriserad serviceverkstad för att undvika fara.
- Dra aldrig i kabeln när du kopplar ur produkten från vägguttaget, håll alltid i kontakten.
- Använd aldrig produkten om du ser att kabeln eller kontakten skadats.
- Hantera inte produkten med våta händer.
- Sänk aldrig ned produkten eller dess elkontakt/kabel i någon vätska.
- Se till att produkten alltid kopplas ut från eluttaget innan rengöring.
- Denna produkt är endast avsedd för användning i hemmet.
- Om du behöver en kopia på denna manual, kontakta Champion via info@championnordic.se

VARNING: Om produkten inte används på ett korrekt sätt finns en risk för skada.

## Säkerhetsinstruktioner

- Koppla aldrig in fritösen innan du fyllt behållaren med olja.
- Håll barn borta från fritösen under användning samt en lång tid efter användning då oljan är väldigt varm.
- Låt aldrig kabeln komma i kontakt med varma ytor eller hänga ut över bänken så att ett barn kan greppa tag i den och dra ned fritösen.
- Efter rengöring, säkerställ att alla delar är helt torra innan användning.
- Lämna aldrig fritösen oövervakad.
- Använd aldrig fritösen om du hittar någon skada på den eller dess kabel/kontakt.
- Var uppmärksam på ånga som kommer ut ur fritösen när du lyfter på locket under användning.
- Placera aldrig fritösen i närheten av en värmekälla eller direkt på en varm platta.
- Fritösen är enbart avsedd för användning i hemmet
- Fritösen får inte nedsänkas i någon vätska vid rengöring.
- Använd inte denna produkt utomhus.
- Koppla alltid ur produkten från vägguttaget efter användning.
- För att undvika faror vid användning av produkten får den aldrig kopplas in via en extern omkopplare, exempelvis en timer eller ett uttag som automatiskt stänger på och av sig själv.
- Denna typ av produkt måste alltid placeras på ett stabilt underlag för att minska risken för spill.

OBSERVERA: VARM YTA – Utsidan på fritösen kan vara varm långt efter du slutat använda produkten.

## Användning

### Innan inkoppling till vägguttag

- Se till att ditt vägguttag matchar strömmen som krävs för din fritös.

### Före första användning

- Avlägsna alla förpackningar.
- Demontera fritösen (se kommande avsnitt).
- Rengör alla delar (se avsnitt rengöring och underhåll).

### Demontera

- Lyft av locket.
- Avlägsna korgen.

### Montera och använda

- Om värmedelen inte är korrekt placerad kan inte säkringen tryckas in vilket innebär att produkten inte går att starta.
- Håll i oljan. Se till att alltid fylla upp mellan MIN-och MAX-märkningen.
- Koppla in kontakten i vägguttaget och se den gröna lampan tändas. Denna lampa kommer fortsätta vara tänd så länge produkten är inkopplad i vägguttaget.
- Välj önskad värme genom att skruva på reglaget medsols. Den röda lampan kommer tändas. Se till att locket inte är på.
- Efter ett par minuters uppvärmning kommer den röda lampan att slockna vilket signalerar att önskad temperatur nu är uppnådd och du kan sänka ned korgen med din mat i för fritering. Var väldigt försiktig när du sänker ned korgen då farliga stänk av olja kan stänka ut.

VARNING: Om du friterar en större mängd mat, kommer temperaturen på oljan att sjunka vilket gör att du kommer behöva vänta längre innan maten är färdig. När du friterar frusen mat rekommenderar vi att enbart fritera små mängder åt gången.

- Så snart maten är färdiglagad kan du höja upp korgen och placera den så att överbliven olja kan rinna av.
- Efter användning, se till att reglaget skruvats tillbaka till OFF igen, vilket får den röda lampan att slockna. Den gröna lampan kommer dock fortsätta vara tänd fram till fritösen kopplats ur vägguttaget.
- För att återanvända olja, se till att den svalnat helt innan du håller tillbaka den i sin behållare. Filtrera alltid oljan genom exempelvis ett absorberande papper eller fint filter.
- Koppla alltid ur fritösen från vägguttaget efter användning

### Tips

- Färdiglagad mat behöver en högre temperatur än råa ingredienser.
- Se till att maten alltid blir lagad rakt igenom. Även om utsidan kan se färdig ut kan insidan fortfarande vara rå eller dåligt tillagad.
- Ha din fritös förberedd genom att förvara den rengjorda oljan direkt i den. Håll alltid locket på för att hålla damm och smuts borta.
- När du tillagar panerad mat, avlägsna alltid onödigt och överflödigt panering innan fritering.
- När du vill göra chips, se till att skära potatisarna i jämna skivor för att få en jämn tillagning. Skölj och torka innan fritering.
- För att förlänga livslängden på din fritös, filtrera alltid oljan efter varje användning och byt ut den efter maximalt 8-10 användningar.

## Rengöring och underhåll

Den elektriska fritösen behöver inget speciellt underhåll, men följande åtgärder bör vidtas:

- Lämna aldrig produkten igång utan övervakning. Oljan kommer avdunsta under användning och vid uppvärmning utan olja kan värme sensorer skadas vilket kan förstöra den för framtida bruk.
- Olja kan självantända om den når temperaturer över 300 grader Celsius. Så lämna aldrig fritösen igång på maximal värme för länge.
- Om du använder dig av mer än 1 fritös, säkerställ att det är ordentligt med avstånd mellan dem för att låta luften cirkulera fritt.
- Använd enbart originalkorgen som följer med vid leverans.
- Om du inte kommer använda din fritös under en längre period rekommenderar vi att täcka botten med ett tunt lager olja.
- Använd inte ister, smör eller margarin. Dessa fetter är inte lämpliga vid fritering då de avger rök redan vid längre temperaturer.
- Om fritösen skulle bli överhettad kommer produktens säkring att slå av fritösen. För att kunna starta upp den igen behöver du vänta tills fritösen svalnar. När den väl svalnat, koppla in elkontakten igen och tryck på "RESTART" knappen på baksidan av värmeenheten. För att komma åt knappen behöver du använda ett långt och tunt redskap.

### Rengöring

- Koppla alltid ur produkten från vägguttaget innan rengöring.
- Påbörja aldrig rengöring innan oljan svalnat helt.

### Fritösen/Oljebehållaren

Utsidan: Torka av med en fuktig trasa och torka torrt. Sänk aldrig ned den i vatten.

Oljebehållaren: Efter varje användning, fyll den med varmt vatten med diskmedel i ca 20 minuter. Använd sedan en rengöringsborste/svamp utan slipmedel.

### Korg

Efter varje användning bör den sänkas ned i varmt vatten med diskmedel i ca 20 minuter. Rengör den sedan med en borste. Locket och korgen kan vid behov även diskas i diskmaskin.

## Service och felsökning

Om du upplever problem med din fritös, gå igenom nedanstående felsökningsguide innan du tar kontakt med serviceverkstad.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Fritösen fungerar ej	Kontakt inte inkopplad	Kontrollera så elkontakten är inkopplad i eluttaget.
	Säkring utlöst	Kontrollera säkringen i ditt hem så att den inte lösts ut. Om detta inte är problemet, ta kontakt med din återförsäljare eller auktoriserad verkstad
	Överhettning	Vänta till fritösen svalnat och starta om den genom att trycka in RESTART-knappen på baksidan av värmeenheten.
Olja rinner över	Olja påfyllt över MAX-markeringen	Kontrollera oljenivån.
	Blöt mat har sänkts ned i oljan	Torka av din mat noga.
	Oljan är gammal	Byt ut mot ny färsk olja.
	Felaktig olja har använts/olika oljor har blandats	Använd enbart oljor av bra kvalitet som är avsedd för fritering.
Olja luktar kontigt eller börjar ryka	Oljan är gammal	Byt ut mot ny färsk olja.
	Oljan är inte avsedd för fritering	Använd en bra olja som är avsedd för fritering.
Resultatet blir dåligt	Fel temperatur har använts	Välj korrekt temperatur.
	Korgen är överfylld	Minska kvantiteten som friteras.

Modell: CHFR015  
Ström: 230V/50Hz  
Effekt: 1500W  
Kapacitet: 1.5L



Champion®

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

Designed in Sweden | Assembled in China



## Generelle sikkerhedsinformationer

- Dette produkt bør ikke anvendes af børn mellem 0-8 år. Produktet må således kun anvendes af børn over 8 år, hvis de overvåges af en voksen, som kan være ansvarlig for deres sikkerhed. Produktet kan endvidere anvendes af individer med en nedsat fysisk, sensorisk eller mental evne, hvis de blot overvåges af en anden part eller har fået vejledning af en person, der er bekendt med risikoen ved at anvende produktet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- Børn skal altid være under opsyn, så man kan sikre sig, at de ikke leger med produktet.
- Er børnene under 8 år, holdes ledningen til produktet uden for deres rækkevidde.
- ADVARSEL: For at sikre børns sikkerhed skal alle former for emballage, såsom plasticposer og papkasser, holdes uden for deres rækkevidde.
- Hvis ledningen eller stikket er defekt, skal produktet repareres af et autoriseret serviceværksted, så man undgår farlige situationer.
- Træk aldrig i selve ledningen, når produktet frakobles strømkilden. Hold altid fast i selve stikket, når dette trækkes ud af kontakten.
- Anvend aldrig produktet, hvis ledningen eller stikket er defekt.
- Produktet må ikke håndteres med våde hænder.
- Nedsænk aldrig produktet eller stikket/ledningen i væske.
- Sørg altid for, at produktet er frakoblet strømkilden, inden det rengøres.
- Dette produkt er kun beregnet til brug i hjemmet.
- Ønskes der en kopi af denne vejledning, kan Champion kontaktes via [info@championnordic.se](mailto:info@championnordic.se).

ADVARSEL: Hvis produktet ikke anvendes på korrekt vis, er der risiko for farlige situationer og skader.

## Sikkerhedsanvisninger

- Tilslut aldrig frituregryden til en strømkilde, inden beholderen er fyldt op med olie.
- Børn skal holdes væk fra frituregryden, når denne anvendes. Dette gælder ligeledes, hvis frituregryden har været anvendt i længere tid, da olien er meget varm.
- Lad aldrig ledningen komme i kontakt med varme overflader. Den må ej heller hænge ud over bordkanten. Dette kan nemlig forårsage, at et barn får fat i ledningen og trækker frituregryden ned på gulvet.
- Efter rengøringen skal man sikre sig, at alle dele er helt tørre, før disse anvendes på ny.
- Overvåg altid frituregryden, når den er tændt.
- Anvend aldrig frituregryden, hvis der er synlige skader på ledningen eller stikket.
- Vær ekstra opmærksom på dampen, der kommer ud fra frituregryden, når man løfter på låget.
- Placér aldrig frituregryden i nærheden af varmekilder eller direkte på en varmeplade.
- Frituregryden er kun beregnet til anvendelse i hjemmet.
- Frituregryden må ikke nedsænkes i nogen former for væske i forbindelse med rengøringen.
- Denne frituregryde er ikke beregnet til udendørs brug.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter anvendelse.
- For at undgå potentielle faremomenter må frituregryden aldrig kobles på en ekstern kontakt, såsom en timer eller et stik, som automatisk tænder og slukker.
- Denne type produkt skal altid placeres på en stabil flade, så man reducerer risikoen for at spilde.

ADVARSEL: VARM OVERFLADE. Den udvendige del af frituregryden kan være meget varm, selv lang tid efter, at den har været i anvendelse.

## Anvendelse

### Inden tilslutning til strømkilde

- Sørg for, at stikkontakten matcher den strømspecifikation, som frituregryden påkræver.

### Før første anvendelse

- Fjern alle former for emballage.
- Afmonter frituregrydens komponenter (jf. næste afsnit).
- Rengør alle dele (jf. afsnit om rengøring og vedligeholdelse).

### Afmontering

- Løft låget af.
- Fjern kurven.

### Montering og anvendelse

- Hvis varmedelen ikke er placeret på korrekt vis, kan sikringen ikke trykkes ind, hvilket indebærer, at produktet ikke kan tændes.
- Ihæld olien. Sørg for, at der altid fyldes op mellem MIN og MAX-markeringen.
- Sæt ledningen i stikkontakten. Den grønne lysdiode tændes, og denne forbliver tændt, så længe produktet er tilsluttet.
- Vælg den ønskede varmeindstilling ved at skruer på reguleringen med uret. Den røde lysdiode tændes. Sørg for, at låget ikke er på.
- Efter et par minutters opvarmning vil det røde lys blive slukket, hvilket indikerer, at den ønskede temperaturindstilling er opnået. Sænk nu kurven med den ønskede mad, så denne kan frituresteges. Vær ganske forsigtig under denne proces, da der kan forekomme varme oliestænk.

**Advarsel:** Hvis man frituresteger en større mængde mad, vil oliens temperatur falde, hvilket bevirker, at det varer lidt længere, inden maden er klar. Ved friturestegning af frosne fødevarer anbefales det, at man kun frituresteger små mængder ad gangen.

- Så snart maden er færdigkogt, kan man tage kurven op og placere den, så den overskydende olie kan dryppe af.
- Når man er færdig med at anvende produktet, skal reguleringen skrues tilbage til OFF, hvorefter den røde lysdiode slukkes. Det grønne lys fortsætter med at lyse, indtil frituregryden frakobles strømkilden.
- Ønsker man at genbruge olien, skal det sikres, at denne er afkølet, inden den hældes tilbage i beholderen. Filtrér altid olien med eksempelvis absorberende papir eller et fint filter.
- Frakobl altid frituregryden fra strømkilden. Træk således stikket ud af stikkontakten efter brug.

### Tips

- Færdigkogt mad behøver en højere temperatur end rå ingredienser.
- Sørg for, at maden altid er kogt helt igennem. Selvom ydersiden kan se færdig ud, kan den indvendige del stadig være rå eller dårligt tilberedt.
- Frituregryden kan forberedes til brug ved at opbevare den rensede olie direkte i gryden. Låget skal altid være på, så man forhindrer, at damp og smuds trænger ind i enheden.
- Når der tilberedes paneret mad, skal unødigt og overflødig panering altid fjernes inden friteringen.
- Laver man chips, skal man sørge for at skære kartoflerne i lige skiver, så man opnår en ensartet tilberedning. Skyl og tør før friteringen.
- Vil man forlænge levetiden på sin frituregryde, skal olien altid filtreres, når gryden har været anvendt. Oliens skal udskiftes efter max. 8-10 gange.

DK

## Rengøring og vedligeholdelse

Den elektriske frituregryde kræver ingen særlig vedligeholdelse, men følgende anvisninger bør efterfølges:

- Overvåg altid frituregryden, når den er tændt. Oliens vil fordampe under anvendelsen, og ved en opvarmning uden olie kan varmesensorer blive beskadiget, hvilket kan ødelægge frituregryden.
- Olie kan være selvantændende, hvis temperaturer når over 300 grader Celsius. Derfor skal frituregryden altid overvåges, når den er i gang. Forlad aldrig en frituregryde over længere tid, når den er indstillet på en max. varme.
- Hvis der anvendes mere end én frituregryde, skal der være en god afstand mellem disse, så der er en fri luftcirkulation.
- Anvend kun den originale kurv, der følger med produktet.
- Hvis frituregryden ikke skal anvendes i en længere periode, anbefales det, at man smører bunden ind med et tyndt lag olie.
- Brug ikke svinefedt, smør eller margarine. Disse fedtstoffer er ikke velegnede til friturestegning, da de afgiver røg allerede ved en lav temperatur.
- Hvis frituregryden skulle blive overophedet, vil produktets sikkerhedsmekanisme slukke frituregryden. Vil man tænde frituregryden på ny, skal man vente, indtil den er kølet af. Når den er afkølet, sættes stikket i på ny, og der trykkes på "RESTART"-knappen på bagsiden af varmeenheden. Der skal anvendes et langt og tyndt værktøj for at få adgang til denne knap.

### Rengøring

- Tag altid stikket ud af stikkontakten, før rengøringen påbegyndes.
- Påbegynd aldrig rengøringen, før olien er kølet helt af.

### Frituregryden/Oliebeholderen

Udvendig side: Tør af med en fugtig klud. Tør dernæst efter med en tør klud. Nedsænk aldrig produktet i vand.

Oliebeholder: Efter hver anvendelse fyldes beholderen med varmt sæbevand i ca. 20 minutter. Anvend derefter en børste/svamp uden slibemiddel.

### Kurv

Efter hver anvendelse bør kurven sænkes ned i varmt sæbevand i ca. 20 minutter. Rengør den senere med en børste. Låget og kurven kan om nødvendigt vaskes i en opvaskemaskine.

## Service og fejlsøgning

Er der fejl ved anvendelsen af frituregryden, kan man med fordel gennemgå følgende fejlsøgningsskema, inden serviceværkstedet kontaktes.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Frituregryden fungerer ikke	Stikket er ikke sat i stikkontakten.	Kontrollér, at stikket er sat i stikkontakten.
	Der er gået en sikring.	Kontrollér sikringerne i hjemmet. Tjek, om de er slået fra. Hvis dette ikke er tilfældet, skal forhandleren eller et autoriseret serviceværksted kontaktes.
	Der er sket en overophedning.	Vent på, at frituregryden er kølet af. Herefter tændes den på ny ved at trykke på RESTART-knappen på bagsiden af varmeenheden.
Olien løber over	MAX-markeringen er overskredet	Kontrollér olieniveauet
	Blød mad er sænket ned i olien.	Tør maden ganske omhyggeligt.
	The oil is old and has deteriorated	Replace with fresh oil.
	Olien er for gammel.	Udskift med frisk olie.
Olien lugter mærkeligt og begynder at ryge	Olien er for gammel.	Udskift med frisk olie.
	Olien er ikke beregnet til friturestegning.	Anvend kun olier af en god kvalitet, og som er beregnet til friturestegning.
Resultatet er ikke tilfredsstillende.	Der er blevet anvendt en forkert temperatur.	Vælg en korrekt temperatur
	Kurven er overfyldt	Reducér mængden, som skal frituresteges.

Model: CHFR015  
Strøm: 230V/50Hz  
Effekt: 1500W  
Kapacitet: 1,5L

 **CHAMPION**

Champion®

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

Designed in Sweden | Assembled in China



## Generell sikkerhetsinformasjon

- Dette produktet skal ikke brukes av barn mellom 0-8 år. Produktet skal kun benyttes av barn over 8 år ved tilsyn av en voksen som har ansvar for deres sikkerhet. Produktet kan også brukes av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapasitet om de har tilsyn eller instrueres av en person som er klar over risikoene med å bruke produktet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av et barn.
- Barn skal alltid overvåkes for å garantere at de ikke leker med produktet.
- Hold ledningen til produktet utenfor rekkevidde for barn under 8 år.
- ADVARSEL: For å sikre barns sikkerhet, pass på at all forpakningsemballasje som f.eks. plastposer og kartonger ikke finnes innen deres rekkevidde.
- Om ledningen eller støpselet blir skadet, må produktet repareres av et autorisert serviceverksted for å unngå potensielt farlige situasjoner.
- Dra aldri i ledningen når du kobler fra produktet fra vegguttaket, hold alltid i kontakten.
- Bruk aldri produktet om du ser at ledningen eller kontakten er skadet.
- Ikke håndter produktet med våte hender.
- Legg aldri produktet eller tilhørende støpsel/ledning ned i noen væske.
- Pass på at produktet alltid kobles ut fra kontakten før rengjøring.
- Dette produkt er kun beregnet for bruk i hjemmet.
- Om du trenger en kopi på denne manualen, kan du kontakte Champion via [info@championnordic.se](mailto:info@championnordic.se)

ADVARSEL: Om produktet ikke brukes på en korrekt måte, er et risiko for skade.

## Sikkerhetsinstruksjoner

- Koble aldri inn friturekokeren før du har fylt beholderen med olje.
- Hold barn borte fra friturekokeren under bruk, samt lengre tid etter bruk, siden oljen er svært varm.
- La aldri ledningen komme i kontakt med varme overflater eller henger ut over benken, slik at et barn kan dra i ledningen og velte friturekokeren.
- Etter rengjøring må du forsikre deg om at alle deler er helt tørre før bruk.
- La aldri friturekokeren uten tilsyn.
- Bruk aldri friturekokeren om du finner skader på den eller tilhørende støpsel/ledning.
- Vær oppmerksom på damp som kommer ut fra friturekokeren når du løfter på lokket under bruk.
- Plasser aldri friturekokeren i nærheten av en varmekilde eller direkte på en varm plate.
- Friturekokeren er kun beregnet for bruk i hjemmet
- Friturekokeren skal ikke legges i noen form for væske ved rengjøring.
- Ikke bruk dette produkt utendørs.
- Koble alltid produktet fra kontakten etter bruk.
- For å unngå farer ved bruk av produktet, får den aldri kobles inn via en ekstern kontakt, for eksempel en timer eller et uttak som automatisk skrur seg av og på automatisk.
- Denne typen av produkt må alltid plasseres på et stabilt underlag for å redusere risikoen for søl

MERK: VARM OVERFLATE – Utsiden på friturekokeren kan vær varm i lang etter at du har sluttet å bruke produktet.

## Bruk

### Før tilkobling til kontakt

- Pass på at kontakten matcher strømmen som kreves for friturekokeren din.

### Ved første gangs bruk

- Fjern all forpakning.
- Demonter friturekokeren (se kommende avsnitt).
- Rengjør alle deler (se avsnitt rengjøring og vedlikehold).

### Demonter

- Løft av lokket.
- Fjern korgen.

### Montering og bruk

- Om varmedelen ikke er korrekt plassert, kan ikke bryteren trykkes inn, noe som innebærer at produktet ikke kan startes.
- Hell i oljen. Pass på å alltid fylle opp mellom MIN-og MAX-markeringen.
- Koble inn kontakten i vegguttaket og pass på at den grønne lampen tennes. Denne lampen kommer til å fortsette å være tent så lenge produktet er koblet til i vegguttaket.
- Velg ønsket varme ved å skru på risten medsols. Den røde lampen kommer til å tennes. Pass på at lokket er av.
- Etter et par minutters oppvarming kommer den røde lampen til å slokne, noe som signalerer at ønsket temperatur nå er oppnådd og du kan senke ned korgen med maten som skal friteres. Vær veldig forsiktig når du senker ned korgen da farlig søl av olje kan sprute ut.

ADVARSEL: Om du friterer en større mengde mat, kommer temperaturen på oljen til å synke, noe som gjør at du kommer til å behøve vente lengre før maten er ferdig. Når du friterer fryst mat, anbefaler vi å kun friterer små mengder om gangen.

- Så snart maten er ferdiglaget, kan du sette korgen høyere og plassere den slik at overskuddsolje kan renne av.
- Etter bruk, pass på at risten er skrudd tilbake til OFF igjen, noe som får den røde lampen til å slokne. Den grønne lampen kommer imidlertid å fortsette å være tent frem til friturekokeren kobles fra vegguttaket.
- For å bruke oljen på nytt, pass på at den har svalnet helt før du heller den tilbake i beholderen sin. Filtrer alltid oljen gjennom eksempelvis et absorberende papir eller fint filter.
- Koble alltid fra friturekokeren fra vegguttaket etter bruk.



### Tips

- Ferdiglaget mat trenger en høyere temperatur enn rå ingredienser.
- Pass på at maten alltid blir gjennomstekt. Selv om utsiden kan se ferdig ut, kan innsiden fortsatt være rå eller dårlig tilberedt.
- Ha friturekokeren forberedt gjennom å oppbevare den rengjorte oljen rett i den. Beholdhold alltid lokket på for å holde støv og smuss borte.
- Når du tilbereder panert mat, må du alltid løsne overflødig panering før fritering.
- Når du lager chips, pass på å skjære potetene i jevne skiver for å få en jevn tilberedning. Skyll og tork før fritering.
- For å forlenge livslengden på friturekokeren din, filtrer alltid oljen etter hver gang du bruker den og bytt den ut etter maksimalt 8-10 ganger.

## Rengjøring og vedlikehold

Den elektriske friturekokeren trenger ikke noe spesielt vedlikehold, men følgende forhåndsregler bør følges:

- Bruk produktet uten tilsyn. Oljen kommer til å fordampe under bruk, og ved oppvarming uten olje kan varmesensorer skades, noe som kan ødelegge den for fremtidig bruk.
- Oljen kan selvantennes om den når temperaturer over 300 grader Celsius. Sett aldri friturekokeren på maksimal varme for lenge.
- Om du benytter deg av mer enn én friturekoker, må du forsikre deg om at det er god avstand mellom apparatene slik at luften sirkulerer fritt.
- Bruk kun orginalkurven som følger med leveransen.
- Om du ikke bruker friturekokeren din over lengre tid, anbefaler vi å dekke bunnen med et tynt lag olje.
- Ikke bruk smult, smør eller margarin. Denne type fettstoff passer ikke til fritering siden de avgir røyk allerede ved lavere temperaturer.
- Om friturekokeren blir overopphetet, kommer produktets sikring til å slå av friturekokeren. For å kunne starte apparatet igjen, må du vente til det svalner. Når den er helt avkjølt, kobler du til støpselet og trykker på "RESTART"-knappen på baksiden av varmeenheten. For å komme til knappen må du bruke et langt og tynt redskap.

### Rengjøring

- Dra alltid ut kontakten før rengjøring.
- Begynn aldri rengjøringen før oljen har svalnet helt.

### Friturekokeren/Oljebeholderen

Utsiden: Tørk av med en fuktig klut og tørk det helt tørt. Legg aldri apparatet i vann.

Oljebeholderen: Etter hver gang den brukes, fylles den med varmt vann med oppvaskmiddel i ca. 20 minutt. Bruk så en rengjøringsbørste/svamp uten slipemiddel.

### Kurv

Etter hvert bruk bør den senkes ned i varmt vann med oppvaskmiddel i ca. 20 minutter. Rengjør den så med en børste. Lokket og korgen kan også vaskes i oppvaskmaskin ved behov.

## Service og feilsøk

Om du opplever problemer med friturekokeren din, går du igjennom feilsøksguiden nedenfor før du tar kontakt med et serviceverksted.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Friturekokeren fungerer ikke	Kontakt ikke koblet til	Kontroller at støpselet er koblet til kontakten.
	Sikringen har gått	Kontroller at sikringen ikke har gått. Om dette ikke er problemet, ta kontakt med din forselger eller et autorisert verksted.
	Overoppheting	Vent til friturekokeren har svalnet, og start den på nytt ved å trykke inn RESTART-knappen på baksiden av varmeenheten.
Olje renner over	Olje påfylt over MAX-markeringen	Kontroller oljenivået.
	Bløt mat har blitt lagt ned i oljen	Tørk av maten din grundig
	Oljen er gammel	Bytt ut mot ny, fersk olje.
	Feil olje har blitt brukt/forskjellige oljer er blitt blandet	Bruk kun oljer av god kvalitet som er beregnet for fritering.
Olje lukter merkelig eller begynner å ryke	Oljen er gammel	Bytt ut mot ny, fersk olje.
	Oljen er ikke beregnet for fritering	Bruk en god olje som er beregnet for fritering.
Resultatet blir dårlig	Det har blitt brukt feil temperatur	Velg korrekt temperatur.
	Korgen er overfylt	Reduser kvantiteten som friteres.

Modell: CHFR015  
Strøm: 230V/50Hz  
Effekt: 1500W  
Kapasitet: 1.5L



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

Designed in Sweden | Assembled in China



## Yleistä turvallisuustietoa

- Tätä tuotetta eivät saa käyttää 0-8-vuotiaat lapset. Yli 8-vuotiaat lapset saavat käyttää tuotetta ainoastaan, jos heitä valvoo vanhempi henkilö, joka voi vastata heidän turvallisuudestaan. Tuotetta voivat käyttää myös henkilöt, joilla on heikentynyt fyysinen, sensorinen tai henkinen kapasiteetti, jos heitä valvoo tai on opastanut henkilö, joka on tietoinen tuotteen käyttämisestä aiheutuvista riskeistä. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta.
- Lapsia tulee aina valvoa, jotta varmistetaan etteivät he leiki laitteella.
- Pidä laitteen johto pois alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- VAROITUS: Lasten turvallisuuden varmistamiseksi sinun tulee huolehtia siitä, että pakkausmateriaalit, esimerkiksi muovipussit, ovat pois heidän ulottuviltaan.
- Jos virtajohto tai pistoke on vahingoittunut, täytyy tuote korjauttaa valtuutetussa huoltoliikkeessä vaaran välttämiseksi.
- Älä koskaan vedä johdosta, kun irrotat tuotteen pistorasiasta, vaan pidä aina kiinni pistokkeesta.
- Älä koskaan käytä tuotetta, jos huomaat että johto tai pistoke on vahingoittunut.
- Älä käsittele tuotetta märin käsin.
- Älä koskaan upota laitetta tai sen pistoketta/johtoa mihinkään nesteeseen.
- Varmista, että laite on aina irrotettu pistorasiasta ennen puhdistusta.
- Tämä tuote on tarkoitettu ainoastaan käytettäväksi kotona.
- Jos tarvitset kopion tästä käyttöohjeesta, ota yhteyttä Championiin sähköpostiosoitteella [info@championnordic.se](mailto:info@championnordic.se)

VAROITUS: Jos tuotetta ei käytetä oikein, on olemassa loukkaantumisvaara.

## Turvallisuusohjeet

- Älä koskaan kytke rasvakeitintä ennen kuin olet täyttänyt altaan öljyllä.
- Pidä lapset loitolla rasvakeitimestä käytön aikana sekä pitkän aikaa käytön jälkeen, sillä öljy on erittäin kuumaa.
- Älä koskaan anna johdon joutua kosketuksiin kuumien pintojen kanssa tai roikkua pöydän reunan yli niin, että lapsi voi tarttua siihen ja vetää rasvakeittimen alas.
- Varmista puhdistamisen jälkeen, että kaikki osat ovat kuivat ennen käyttöä.
- Älä koskaan jätä rasvakeitintä ilman valvontaa.
- Älä koskaan käytä rasvakeitintä, jos huomaat vikaa siinä tai sen johdossa/pistokkeessa.
- Huomioi höyry joka nousee rasvakeitimestä, kun nostat sen kantta käytön aikana.
- Älä koskaan sijoita rasvakeitintä lähelle lämmönlähdettä tai suoraan kuumalle levyille.
- Rasvakeitin on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön.
- Rasvakeitintä ei saa upottaa nesteeseen puhdistamisen yhteydessä.
- Älä käytä tätä tuotetta ulkona.
- Irrota tuote aina pistorasiasta käytön jälkeen.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi käytön aikana ei tuotetta saa koskaan kytkeä ulkoisen kytkimen kautta, esimerkiksi ajastimen tai pistorasi an joka kytkeytyy automaattisesti päälle ja pois päältä.
- Tämäntyyppinen tuote täytyy aina sijoittaa vakaalle alustalle roiskeiden välttämiseksi.

HUOMAA: LÄMMIN PINTA – Rasvakeittimen ulkopinta voi olla lämmin vielä pitkään sen jälkeen, kun olet lopettanut sen käyttämisen.

## Käytä

### Ennen pistorasiaan liittämistä

- Varmista, että pistorasia vastaa virtaa jonka rasvakeitin vaatii.

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Pura rasvakeitin (katso myöhempi kohta).
- Puhdista kaikki osat (katso kohta joka koskee puhdistamista ja huoltoa).

### Pura

- Nosta kansi.
- Ota kori pois altaasta.

### Kokoa ja käytä

- Jos lämpöosa ei ole oikein sijoitettu, ei sulaketta voida painaa sisään, mikä merkitsee että tuotetta ei voida käynnistää.
- Kaada öljy altaaseen. Täytä aina MIN- ja MAX-merkkien välille.
- Liitä pistoke pistorasiaan ja vihreä lamppu syttyy. Tämä lamppu tulee palamaan niin kauan kuin tuote on kytkettynä pistorasiaan.
- Valitse haluamasi lämpö kiertämällä säädintä myötäpäivään. Punainen lamppu syttyy. Varmista, ettei kansi ole päällä.
- Parin minuutin lämmityksen jälkeen sammuu punainen lamppu, mikä osoittaa että toivottu lämpötila on saavutettu ja voit upottaa ruokaa sisältävän paistokorin öljyyn paistettavaksi. Ole erityisen varovainen, kun lasket korin öljyyn, sillä öljystä voi roiskua vaarallisia roiskeita.

VAROITUS: Jos paistat suuremman määrän ruokaa, tulee öljyn lämpötila laskemaan, mistä johtuen joudut odottamaan kauemmin ennen kuin ruoka on valmista. Jos paistat pakastettua ruokaa, suosittelemme sinua paistamaan ainoastaan pieniä määriä kerrallaan.

- Heti kun ruoka on kypsennetty, voit nostaa korin öljystä ja sijoittaa sen niin, että ylimääräinen öljy voi valua pois.
- Varmista käytön jälkeen, että säädin on käännetty takaisin OFF-asentoon, jolloin punainen lamppu sammuu. Vihreä lamppu tulee kuitenkin palamaan, kunnes rasvakeitin on irrotettu pistorasiasta.
- Jos aiot käyttää öljyn uudelleen, varmista että se on jäähtynyt kokonaan ennen kuin kaadat sen takaisin altaaseen. Suodata aina öljy esimerkiksi imukykyisen paperin tai hienon suodattimen läpi.
- Irrota aina rasvakeitin pistorasiasta käytön jälkeen.

### Vinkit

- Valmisruoka tarvitsee korkeamman lämpötilan kuin raat ainekset.
- Varmista aina, että ruoka on läpikypsää. Vaikka ulkopuoli voi näyttää valmiilta, saattaa sisäpuoli silti olla raaka tai huonosti kypsentynt.
- Pidä aina rasvakeittimesi käyttövalmiina säilyttämällä puhdistettu öljy sen altaassa. Pidä aina kansi päällä pitääksesi pölyn ja lian poissa.
- Kun valmistat paneroitua ruokaa, poista aina turha ja ylimääräinen paneeraus ennen paistamista.
- Jos haluat tehdä perunalastuja, leikkaa perunat yhtä paksuiksi siivuiksi saadaksesi tasaisen kypsennyksen. Huuhtelee ja kuivaa ennen paistamista.
- Pidentääksesi rasvakeittimesi käyttöikää suodata aina öljy jokaisen käytön jälkeen ja vaihda se viimeistään 8-10 käyttökerran jälkeen.

## Puhdistus ja huolto

Sähköinen rasvakeitin ei vaadi erityistä huoltoa, mutta seuraavat toimenpiteet tulee tehdä:

- Älä koskaan jätä käynnissä olevaa laitetta ilman valvontaa. Öljyä haihtuu käytön aikana ja lämmitys ilman öljyä voi vahingoittaa lämpöantureita, mikä saattaa pilata laitteen.
- Öljy voi syttyä itsestään, jos se kuumenee yli 300 asteeseen. Älä siis koskaan jätä rasvakeitintä päälle maksimaalisella lämmöllä liian pitkään.
- Jos käytät useampaa kuin yhtä rasvakeitintä, varmista että niiden välillä on tarpeeksi suuri etäisyys, jotta ilma voi kiertää vapaasti.
- Käytä ainoastaan alkuperäistä paistokoria joka tulee tuotteen mukana.
- Jos et käytä rasvakeitintäsi pidempään aikaan, suosittelemme sinua peittämään pohjan ohuella kerroksella öljyä.
- Älä käytä silavaa, voita tai margariinia. Nämä rasvat eivät ole sopivia rasvakeittimessä paistamiseen, sillä niistä lähtee savua jo alhaisemmissa lämpötiloissa.
- Jos rasvakeitin ylikuumenee, tulee sen sulake sammuttamaan sen. Voidaksesi käynnistää rasvakeittimen uudelleen sinun täytyy odottaa kunnes se on jäähtynyt. Kun se on jäähtynyt, kytke pistoke pistorasiaan ja paina "RESTART"-nappia lämpöelementin takana. Päästäksesi käsiksi nappiin sinun täytyy käyttää jotain pitkää ja ohutta välinettä.

### Puhdistus

- Irrota aina laite pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Älä koskaan aloita puhdistusta ennen kuin öljy on kokonaan jäähtynyt.

### Rasvakeitin/Öljyallas

Ulkopuoli: Pyyhi kostealla rievulla ja kuivaa kuivaksi. Älä koskaan upota sitä veteen.

Öljyallas: Joka käytön jälkeen täytä se noin 20 minuutiksi lämpimällä vedellä jossa on astianpesuainetta. Käytä sen jälkeen puhdistusharjaa/-sientä ilman hankausainetta.

### Kori

Kori tulee jokaisen käytön jälkeen upottaa lämpimään veteen jossa on astianpesuainetta, noin 20 minuutiksi. Puhdista se sen jälkeen harjalla. Kansi ja kori voidaan tarvittaessa myös pestä astianpesukoneessa.

## Huolto ja vianmääritys

Jos sinulla on ongelmia rasvakeittimesi kanssa, käy läpi alla oleva vianmääritysoapas ennen kuin otat yhteyttä huoltoliikkeeseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Rasvakeitin ei toimi	Pistoke ei ole kytketty pistorasiaan	Tarkista, että pistoke on kytketty pistorasiaan.
	Sulake on lauennut	Tarkista kotisi sulake, ettei se ole lauennut. Jos tämä ei ole ongelmana, ota yhteyttä jälleenmyyjäsi tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
	Ylikuumeneminen	Odota, kunnes rasvakeitin on jäähtynyt ja käynnistä se uudelleen painamalla RESTART-nappia lämpöelementin takana.
Öljy valuu yli	Öljyä on täytetty yli MAX-merkinnän	Tarkista öljytaso.
	Märkää ruokaa on upotettu öljyyn	Kuivaa ruoka hyvin.
	Öljy on vanhaa	Vaihda öljy uuteen.
	Väärää öljyä on käytetty/eri öljyjä on sekoitettu keskenään	Käytä ainoastaan korkealaatuisia uppopaistoöljyjä.
Öljy haisee pahalta tai alkaa savuta	Öljy on vanhaa	Vaihda öljy uuteen.
	Öljy ei ole tarkoitettu paistamiseen rasvakeittimessä	Käytä hyvää uppopaistoöljyä.
Tulos on huono	Väärää lämpötilaa on käytetty	Valitse oikea lämpötila.
	Kori on liian täynnä	Vähennä paistettavan ruoan määrää.

Malli: CHFR015  
Virta: 230V/50Hz  
Teho: 1500W  
Kapasiteetti: 1.5L



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

Designed in Sweden | Assembled in China

