



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

## GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Read the operating instructions carefully before starting to operate the appliance and save them together with the guarantee, the sales receipt and, if possible, the box and packaging.

EN

1. This appliance is designed for domestic use only. Do not use it for another purpose other than that for which it was designed.
2. Do not use outdoors and keep it away from sources of heat and moisture.
3. Do not immerse in any liquid, do not expose to direct sunlight and/or sharp edges.
4. Do not handle the appliance with wet hands. If you notice that the device is wet, unplug it immediately. Do not immerse in water.
5. Turn off the appliance, unplug it (always pull the plug and not the cable) and remove the accessory components always before cleaning or save it and when not in use.
6. Do not use the appliance unattended. If you must leave, turn it off and unplug it (pull the plug, not the cord).
7. Check that the device and its cable have not been damaged. If they were, refrain from using.
8. Do not attempt to repair the appliance; contact an authorized technician. To avoid possible injury, if the cable is damaged, have the manufacturer or personnel qualified technician replace it with a new one of the same type.
9. Use only original components.
10. To ensure the safety of children, keep the packaging materials (plastic bags, boxes, polystyrene, etc.) out of reach. Attention! Do not let young children play with the foil as it a choking hazard.
11. To protect children from the dangers of electrical appliances, make sure the cord does not hang from the counter top.
12. Remove the basket by lifting the handle, so that the excess oil can drain.
13. After frying, let oil drop off from food, never shake the basket.
14. The device should not be used by persons (including children) with physical, mental or sensory reduced capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have received prior supervision or the necessary information on using the appliance by a responsible person their safety.
15. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.

## SPECIAL SECURITY MEASURES

1. Always use the handles and knobs included to handle the fryer.
2. Do not move the appliance when the oil is hot.
3. Close the lid during operation.
4. To avoid splashing, fill the basket out of the fryer.
5. Always use the basket to fry foods.
6. If the fryer catches on fire, do not attempt to extinguish the flames with water. Close the lid and turn off the heat with a damp cloth.

**Caution:** Do not mix different oils as this can cause overflow, resulting in a dangerous situation.

## INTRODUCTION

- The fryer is equipped with an adjustable thermostat that allows you to adjust the temperature to different types of food.
- For optimum performance while sure the fryer, please read these instructions carefully.
- Connection: connect the fryer to a wall socket 220-240V and 50 Hz grounded.

EN

## HOW TO USE

### Before first use

1. Remove the packaging, lift the cover and remove all objects inside the fryer basket.
2. It is advisable to clean the lid, cover the container and the basket as shown in the "Cleaning and care" section.
3. Remove the power cord from its compartment.

### Use

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.

### Tips for use

1. Always change the oil after use 8 or 10 times.
2. Use good quality oils suitable to reach high temperatures. Do not use margarine, olive oil or butter, as these starts to smoke at low temperatures, which makes them unsuitable for frying.
3. To reduce the acrylamide content of starchy foods (like pasta and cereals), they should fry with a temperature not exceeding 170 ° C and for the shortest time possible, until lightly browned.
4. Do not move or carry the fryer if the oil is still hot.
5. When frying food dough, remove excess liquid, and carefully place the food in the oil.
6. Do not fill the basket above 2/3 capacity (if making chips, the amount maximum is 200 g per liter of oil).
7. Before frying foods, dry them with a rag.

**Attention:** When frying foods with high humidity (such as frozen potatoes), the liquid can cause the oil to overflow.

## CLEANING

1. Make sure the fryer is unplugged.
2. Wait until the fryer has cooled completely before cleaning.
3. To avoid burns, after cleaning the fryer wait one or two hours before using it again.
4. Remove the container for oil pulling the control elements up and pour the oil. Clean the control element of the cover with a damp cloth and detergent if necessary. Do not immerse in water.
5. You can use water and detergent to wash the lid, the basket and the container or wash them in the dishwasher.
6. Do not use abrasive materials or sharp objects as they could damage the fryer.

## TROUBLE SHOOTING

Fryer does not work:

- o Check the connection to the outlet.
- o Check the thermostat.
- o The fryer incorporates a safety switch that prevents accidental operation.
- o Check if the control element is well placed.
- o The system overheat protection is automatically activated accidentally turn the fryer without oil inside, leaving the device out of use. If this happens, immediately unplug the fryer.
- o Wait until the fryer has cooled completely and press the reset button located at the rear of the control element with a pointed object to bring it back into operation.

### 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@championnordic.se

Designed in Sweden | Assembled in China



## ALLMÄNNA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Läs användarmanualen noggrant innan du börjar använda apparaten och spara den tillsammans med garantibeviset, kvittot och, om det är möjligt, låda och förpackning.

SE

1. Denna apparat är endast designad för hemmabruk. Använd den inte för andra ändamål än vad den var designad för.
2. Använd inte utomhus och håll den borta från öppna värmekällor och fukt.
3. Sänk inte ned den i någon typ av vätska och utsätt den inte för direkt solljus och/eller vassa kanter.
4. Använd inte apparaten med våta händer. Om du märker att apparaten är våt, koppla genast ur den. Sänk inte ned i vatten.
5. Stäng av apparaten, koppla ur den (dra alltid i kontakten och inte i sladden) och tag alltid bort tillbehörskomponenterna innan rengöring och lagring när apparaten inte används.
6. Använd inte apparaten utan uppsyn. Om du måste lämna den, stäng av den och dra ut kontakten (dra i kontakten och inte i sladden).
7. Säkerställ att apparaten och dess kabel inte blivit skadade. Om de har det, avstå från användning.
8. Försök inte att reparera apparaten; kontakta en auktoriserad tekniker. För att undvika eventuell skada om kabeln är skadad, låt tillverkaren eller kvalificerad tekniker ersätta den med en ny av samma typ.
9. Använd endast originaldelar.
10. För att säkerställa säkerhet för barn, håll förpackningsmaterial (plastpåsar, lådor, frigolit, etc.) utom räckhåll. Varning! Låt inte unga barn leka med foliepapper då det utgör en kvävningsrisk.
11. För att skydda barn från faror med elektriska apparater, se till att sladden inte hänger ned till golvet.
12. Avlägsna korgen genom att lyfta handtaget så att all överflödiga olja kan rinna av.
13. Efter fritering, låt olja droppa av från maten, skaka aldrig korgen.
14. Apparaten bör inte användas av personer (inklusive barn) med fysiska-, mentala- eller känselreducerade förmågor eller med brist på erfarenhet eller kunskap, såvida de inte fått tidigare tillsyn eller nödvändig information om hur man använder apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
15. Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.

## SÄRSKILDA SÄKERHETSÅTGÄRDER

1. Använd alltid de handtag och knoppar som följer med för att hantera fritösen.
2. Flytta inte apparaten då oljan är varm.
3. Stäng locket under användning.
4. För att undvika stank, fyll korgen utanför fritösen.
5. Använd alltid korgen för att fritera mat.
6. Om fritösen fattar eld, försök inte att släcka lågorna med vatten. Stäng locket och stäng av värmen med en fuktig trasa.

**Varning:** Blanda inte olika typer av olja då detta kan göra att fritösen svämmar över, vilket resulterar i farliga situationer.

## INTRODUKTION

- Fritösen är utrustad med en justerbar termostat som låter dig justera temperaturen för olika typer av mat.
- För bästa möjliga prestanda läs dessa instruktioner noggrant.
- Koppling: koppla fritösen till ett vägguttag 220-240V och 50 Hz jordat.

## HUR DU ANVÄNDER APPARATEN

### Innan första användning

1. Ta bort förpackningen, lyft av locket och ta bort alla objekt i fritöskorgen.
2. Det är rekommenderat att rengöra locket, skyddet, behållaren och korgen så som visas i "Rengöring och skötsel".
3. Ta bort strömsladden från dess förvaringsutrymme.

### Användning

1. Säkerställ att enheten är helt av (indikatorlampan är av).
2. Ta bort locket från fritösen.
3. Ta bort fritöskorgen och fyll behållaren med olja. Oljenivån måste ligga mellan markeringarna för minimum och maximum.
4. Koppla kontakten till ett uttag 220/240 V, 50 Hz. Slå på strömbrytaren vilket får den röda indikatorlampan att tändas.
5. Välj den önskade temperaturen genom att vrida på temperaturkontrollen. En tumregel är att förkokt mat kräver en högre temperatur än rå mat. Den gröna indikatorlampan tänds sedan.
6. När den inställda temperaturen är nådd släcks den gröna indikatorlampan. Ta bort locket och sätt försiktigt fritöskorgen med maten i den varma oljan. Den gröna indikatorlampan kommer att tändas och släckas flera gånger under tillagning. Detta är normalt och indikerar att termostaten kontrollerar temperaturen.
7. Vid slutet av tillagningstiden (tillagningstid specificeras på matförpackning eller recept) öppna försiktigt locket (var uppmärksam, det kan komma ut varm ånga) och lyft ur korgen.
8. Lyft korgen och ta ur maten.
9. När fritösen är färdig använd, stäng av den och koppla ur.

### Tips för användning

1. Byt alltid olja efter 8 eller 10 gånger.
2. Använd högkvalitativ olja som är lämplig för höga temperaturer. Använd inte margarin, olivolja eller smör då dessa börjar ryka vid låga temperaturer vilket gör den ej lämpliga för fritering.
3. För att minska akrylamidmängden i stärkelserik mat (så som pasta och gryn), bör dessa friteras vid en temperatur som inte överstiger 170 ° C och under så kort tid som möjligt, tills de är gyllenbruna.
4. Flytta eller bär inte fritösen då oljan fortfarande är varm.
5. När deg friteras, ta bort överflödig vätska och placera försiktigt maten i oljan.
6. Fyll inte korgen med mer än 2/3 av dess kapacitet (om pommes frites lagas är 200 g. per liter olja maximal mängd).
7. Innan mat friteras, torka den med en torr handduk eller liknande.

**Varning:** När man friterar mat med hög fuktighet (så som frusen potatis), kan vätskan få oljan att svämma över.

## RENGÖRING

1. Säkerställ att fritösen är urkopplad.
2. Vänta till dess att fritösen har svalnat helt innan rengöring påbörjas.
3. För att undvika brännmärken, vänta en till två timmar med att använda fritösen efter att den rengjorts.
4. Ta bort oljebehållaren genom att dra rakt uppåt och töm ut oljan. Rengör kontrollelementen på skyddet med en fuktig trasa och rengöringsmedel om det är nödvändigt.
5. Du kan använda vatten och rengöringsmedel för att rengöra locket, korgen och behållaren eller köra dem i diskmaskin.
6. Använd inte sträva material eller vassa objekt då dessa kan skada fritösen.

SE

## FELSÖKNING

Fritösen fungerar inte:

- o Kontrollera kopplingen till uttag.
- o Kontrollera termostaten.
- o Fritösen har en säkerhetsbrytare som förhindrar oavsiktlig användning.
- o Kontrollera att kontrollelementen är korrekt placerade.
- o Systemets skydd mot överhettning aktiveras automatiskt om fritösen av misstag sätts igång utan olja i sig, vilket gör apparaten oanvändbar. Om detta händer, koppla direkt ur fritösen.
- o Vänta till fritösen har svalnat helt och tryck på starta om-knappen på baksidan av kontrollelementet med ett vasst objekt för att få fritösen tillbaka i drift.

### Korrekt avfallshantering

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



 **CHAMPION**

Champion ®

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

Designed in Sweden | Assembled in China





## GENERELLE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Læs brugsvejledningen nøje, før du tager produktet i brug, og gem den sammen med garantibevis, kvittering og, hvis muligt, kassen og indpakningen.

1. Dette produkt er udelukkende produceret til husholdningsbrug. Brug det ikke til andre formål end dette.
2. Anvend ikke udendørs og hold det væk fra fugt og varme.
3. Nedsænk ikke i nogen form for væsker, udsæt ikke for direkte sollys og/eller skarpe kanter.
4. Anvend ikke produktet med våde hænder. Hvis du bemærker, at produktet er vådt, skal du koble det fra stikkontakten med det samme. Nedsænk ikke i vand.
5. Sluk produktet, kobl det fra strømkilden (træk altid i stikket og ikke ledningen) og fjern tilbehørsdele før rengøring, opbevaring og når det ikke er i brug.
6. Lad ikke produktet være tændt uden opsyn. Hvis du skal gå, så sluk produktet og træk det ud af stikket (træk i stikket, ikke ledningen).
7. Tjek, at produktet og kablet ikke er blevet beskadiget. Hvis de er, skal produktet ikke tages i brug.
8. Forsøg ikke at reparere produktet; kontakt en autoriseret tekniker. Undgå mulig skade, hvis kablet er ødelagt, ved at lade producenten eller en kvalificeret tekniker erstatte det med et nyt af samme type.
9. Anvend kun originale dele.
10. For at sikre børns sikkerhed, hold indpakningsmaterialer (plastikposer, kasser, flamingo etc.) uden for rækkevidde. Advarsel! Lad ikke små børn lege med folien grundet risiko for kvælning!
11. For at beskytte børn mod faren ved elektriske apparater, bør du sørge for, at ledningen ikke hænger ned fra skabe eller borde.
12. Fjern kurven ved at løfte håndtaget, så den overskydende olie kan dryppe af.
13. Efter fritering skal du lade olien dryppe af maden, ryst aldrig kurven.
14. Produktet bør aldrig anvendes af personer (herunder børn) med fysiske, mentale eller sensoriske nedsatte evner, eller manglende erfaring eller viden, medmindre de har modtaget supervision eller nødvendig information om brug af produktet fra en person med ansvar for deres sikkerhed.
15. Børn bør holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet.

## SPECIELLE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

1. Brug altid håndtag og greb til at håndtere frituregryden.
2. Flyt ikke på produktet mens olien er varm.
3. Luk låget under brug.
4. Fyld kurven ude af frituren for at undgå sprøjtning.
5. Brug altid kurven til at fritere mad.
6. Hvis der går ild i frituren, så forsøg ikke at slukke ilden med vand. Læg låget på og sluk for varmen med et fugtigt viskestykke.

**Advarsel:** Bland ikke forskellige typer af olie, da dette kan få olien til at flyde over og resultere i en farlig situation.



## INTRODUKTION

- Frituren er udstyret med en justerbar termostat, som giver dig mulighed for at justere temperaturen til forskellige typer af mad.
- For bedst mulige resultater med frituren bør du sørge for at læse disse instruktioner nøje.
- Forbindelse: Kobl frituren til en stikkontakt 220-240V og 50 Hz jordet.

DK

## ANVENDELSE

### Før første anvendelse

1. Fjern indpakningen, løft låget og fjern alle objekter i friturekurven.
2. Det anbefales, at du rengør låget, beholderen og kurven som vist i sektionen "Rengøring og vedligeholdelse".
3. Fjern ledningen fra dens rum.

### Brug

1. Sørg for, at produktet er helt slukket (indikationslyset er slukket).
2. Fjern låget fra frituren.
3. Fjern friteringskurven og fyld beholderen med olie. Olieniveauet skal være mellem minimum og maximum niveauet. Læg låget tilbage.
4. Sæt stikket i en kontakt 220/240 V, 50 Hz. Tænd for kontakten, og det røde indikatorlys vil lyse.
5. Vælg den ønskede temperatur ved at dreje på temperaturknappen. En tommelfingerregel er, at færdiglavet mad kræver højere højere temperaturer en rå mad. Den grønne indikatorlampe lyser.
6. Når den valgte temperatur er opnået, går den grønne indikatorlampe ud. Fjern låget og sæt forsigtigt kurven med mad ned i olien. Den grønne lampe tænder og slukker flere gange under brug. Dette er normalt og indikerer, at termostaten kontrollerer temperaturen løbende.
7. Når tilberedningstiden er ovre (tilberedningstiden er angivet på indpakningen eller i opskriften), skal du forsigtigt løfte låget (advarsel, varm damp udledes). Fjern kurven.
8. Løft kurven og tag maden op.
9. Når du er færdig med at anvende produktet, skal du koble apparatet fra stikkontakten.

### Tips till brug

1. Skift altid olien eller 8-10 ganges brug.
2. Brug god kvalitetsolie som er passende til at opnå høje temperaturer. Anvend ikke margarine, olivenolie eller smør, da disse begynder at ryge ved lave temperaturer, hvilket gør dem uegnede til fritering.
3. For at reducere akrylamid-indholdet i stivelsesholdige madvarer (såsom pasta og kornprodukter), bør disse friteres ved en temperatur 170° C og i så kort tid som muligt, indtil maden er gyldenbrun.
4. Flyt eller løft ikke frituren, mens olien stadig er varm.
5. Når du friterer maddej, skal du forsigtigt fjerne overskydende væske og placere maden i olien.
6. Fyld ikke kurven mere end 2/3 op (hvis du laver chips må du højst lave 200 gram pr. liter olie).
7. Dup maden med en tør klud før fritering.

**OBS:** Når du friterer mad med høj fugtighed (såsom frosne kartofler), kan væsken få olien til at flyde over.

## RENGØRING

1. Sørg for at frituren er koblet fra strømmen.
2. Vent til frituren er helt kold, før du gør den ren.
3. For at undgå brandskader, skal du vente en time eller to, før du bruger frituren efter rengøring.
4. Fjern oliebeholderen ved at trække den op og hæld olien ud. Rengør yderdelen ved at tørre af med en våd klud og rengøringsmiddel hvis nødvendigt. Nedsenk ikke i vand.
5. Du kan anvende vand og sæbe til at rengøre låget, kurven og beholderen, eller du kan vaske dem i opvaskemaskinen.
6. Brug ikke hårde materialer eller skarpe objekter, da disse kan skade frituren.

## FEJLFINDING

Frituren virker ikke:

- o Tjek forbindelsen til stikkontakten.
- o Tjek termostaten.
- o Frituren har en sikkerhedskontakt, som forhindrer uheld.
- o Tjek at delene er sat ordentligt sammen.
- o Systemets overophedningsbeskyttelse aktiveres automatisk, hvis frituren tændes uden olie i, hvilket sætter produktet ud af brug. Hvis dette sker, skal du øjeblikkeligt slukke for frituren.
- o Vent til frituren er helt nedkølet og tryk på nulstillingsknappen med en spids genstand for at sætte produktet i gang igen.

### 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@championnordic.se

Designed in Sweden | Assembled in China



## GENERELLE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Les brukermanualen nøye før du starter opp og bruker apparatet, og ta vare på instruksene sammen med garantien, kvitteringen og hvis mulig også boksen og innpakningen.

1. Dette apparatet er designet kun for bruk i husholdningen. Ikke bruk apparatet til andre formål enn det det er designet for.
2. Ikke bruk apparatet utendørs og hold det unna varme og fuktige kilder.
3. Ikke senk apparatet i noen form for væske og ikke utsett det for direkte sollys og/eller skarpe kanter.
4. Ikke operer apparatet med våte hender. Hvis du merker at apparatet er vått, ta umiddelbart ut kontakten. Ikke legg apparatet i vann.
5. Skru av apparatet, trekk ut kontakten (alltid ved å trekke i kontakten og ikke i ledningen), og fjern alltid tilbehøret før rengjøring og for oppbevaring når det ikke er i bruk.
6. Ikke la apparatet arbeide uten oppsyn. Hvis du må forlate stedet, skur det av og trekk ut kontakten (trekk i kontakten, ikke i ledningen).
7. Sjekk at apparatet og ledningen ikke er skadet. Hvis de er skadet, avstå fra bruk.
8. Ikke forsøk å reparere apparatet, men kontakt en autorisert tekniker. For å unngå mulig skade hvis ledningen er ødelagt, sørg for at produsenten eller kvalifisert teknisk personell erstatter den med en ny av samme type.
9. Bruk kun originale deler.
10. For å ivareta sikkerheten med tanke på barn, hold forpakkingsmateriale (plastposer, esker, polystyrene osv.) utenfor rekkevidde. Advarsel! På grunn av kvelningsfare må ikke små barn leke med folien.
11. For å beskytte barn fra risikoen bruken av elektriske apparater innebærer, sørg for at ledningen ikke henger ned fra kjøkkenbenken.
12. Fjern kurven ved å løfte i håndtaket så overflødig olje kan renne av.
13. Etter steking, la oljen renne av maten, aldri rist kurven.
14. Apparatet bør ikke brukes av personer (inkludert barn) med nedsatt mental eller sensorisk kapasitet eller manglende erfaring og kunnskap, med mindre de i forkant har mottatt den nødvendige informasjonen for bruk av apparatet av en person ansvarlig for deres sikkerhet.
15. Barn må alltid holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

## SPESIELLE SIKKERHETSTILTAK

1. Bruk alltid håndtak og knotter som er inkludert ved håndteringen av frityrstekeren.
2. Ikke flytt på apparatet når oljen er varm.
3. Lukk lokket ved bruk.
4. For å unngå sprut, fyll kurven utenfor frityrstekeren.
5. Benytt alltid kurven for å steke mat.
6. Hvis frityrstekeren tar fyr, ikke forsøk å slukke ilden med vann. Lukk lokket og skru av varmen med en fuktig klut.

**Advarsel:** Ikke bland forskjellige typer olje, da dette kan forårsake at det flyter over og dermed skape en farlig situasjon.

## INTRODUKSJON

- Frityrstekerer er utstyrt med justerbar termostat som tillater deg å justere temperaturen i henhold til forskjellige typer mat.
- For optimal effekt ved bruk av frityrstekerer, vennligst les disse instruksene nøye.
- Strømtilkobling: Koble frityrstekerer til en jordet stikkontakt med 220-240V og 50 Hz.

## HVORDAN BRUKE

### Før første gangs bruk

1. Fjern forpakningen, ta av beskyttelsen og fjern alle objekter fra innsiden av stekekurven.
2. Det er anbefalt å rengjøre lokket, beskyttelsen, basen og kurven som vist i «renhold og stell»-seksjonen.
3. Ta strømledningen ut fra beholderen.

### Bruk

1. Sørg for at enheten er helt skrudd av (indikatorlampen er av).
2. Fjern lokket fra frityrstekerer.
3. Fjern stekekurven og fyll beholderen med olje. Oljenivået må være mellom minimum- og maksimumsnivå. Erstatt beskyttelsen.
4. Sett kontakten i et strømuttak med 220/240 V, 50 Hz. Skru på bryteren, den røde indikatorlampen vil tennes.
5. Sett ønsket temperatur ved å justere temperaturkontrollen. En tommelfingerregel er at forstekt mat trenger høyere temperatur enn rå. Den grønne indikatorlampen lyser.
6. Når valgt temperatur er nådd, slår den grønne lampen seg av. Fjern lokket og senk stekekurven med mat og varm olje forsiktig nedi. Den grønne indikatorlampen vil skru seg på og av flere ganger under steking. Dette er normalt, og indikerer at termostaten kontrollerer temperaturen.
7. Mot slutten av steketiden (steketiden er spesifisert på matpakken eller oppskriften), åpne lokket forsiktig (advarsel! kan avgi varm damp). Fjern kurven.
8. Løft ut kurven og fjern maten.
9. Når du er ferdig med å bruke apparatet, skru det av og ta ut ledningen.

### Tips for bruk

1. Alltid skift oljen etter 8-10 gangers bruk.
2. Benytt oljer av god kvalitet som tåler høye temperaturer. Ikke bruk margarin, olivenolje eller smør, da disse vil begynne å ryke på lave temperaturer og dermed er uegnet til steking.
3. For å redusere acrylamidnivået av matvarer rike på stivelse (som pasta og kornprodukter), bør disse stekes med en temperatur som ikke overskrider 170°C og over så kort tid som mulig, fram til de er lett brunet.
4. Ikke flytt eller bær frityrstekerer mens oljen fortsatt er varm.
5. Når du steker matdeig, fjern overflødig væske og plasser maten forsiktig i oljen.
6. Ikke fyll kurven med mer enn 2/3 av kapasiteten (ved lagning av chips er maksimal mengde 200 g per liter olje)
7. Før du friterer maten, tørk av kurven med en klut.

**Merk:** Når du friterer mat med høy fuktighet (som frosne poteter), kan væsken få oljen til å flyte over.

## RENGJØRING

1. Sørg for at frityrstekeren ikke er koblet til strømnettet
2. Vent til frityrstekeren er helt nedkjølt før rengjøring
3. For å unngå brannskader må frityrstekeren vente én til to timer etter rengjøring før den blir brukt.
4. Fjern oljebeholderen ved å trekke opp kontrollelementene og hell i oljen. Gjør rent kontrollelementet fra beskyttelsen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel om nødvendig. Ikke legg det i vann.
5. Du kan bruke vann og rengjøringsmiddel for å vaske lokket, kurven og beholderen, eller du kan vaske dem i oppvaskmaskinen.
6. Ikke bruk materialer med slipende egenskaper eller skarpe elementer, da de kan skade apparatet.

NO

## FINNE FEIL

Frityrstekeren virker ikke:

- o Sjekk at kontakten er satt i.
- o Sjekk termostaten.
- o Frityrstekeren har en sikkerhetsbryter for å unngå at den settes i gang ved et uhell.
- o Sjekk at kontrollelementet er riktig plassert.
- o Systemets overopphetingsbeskyttelse blir automatisk aktivert om frityrstekeren ved et uhell skulle bli skrudd på uten at det er olje i den, og apparatet vil da ikke kunne brukes. Hvis dette skjer, trekk umiddelbart ut kontakten.
- o Vent til frityrstekeren har kjølt seg helt ned, og trykk på Reset-knappen som er plassert i bakkant av kontrollelementet, med et spisst objekt for å få frityrstekeren til operativ status igjen.

### 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@championnordic.se

Designed in Sweden | Assembled in China



## YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen kuin aloitat laitteen käytön, ja säästä ohjeityhdessä takuutodistuksen ja ostokuitin sekä, mikäli mahdollista, alkuperäisen laatikon ja pakkausmateriaalin kanssa.

1. Tämä kodinkone on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Älä käytä sitä muulla kuin sille tarkoitettulla tavalla.
2. Älä käytä laitetta ulkona, ja pidä se pois lämmön- ja kosteudenlähteiden luota.
3. Älä upota laitetta mihinkään nesteeseen, äläkä altista sitä suoralle auringonvalolle ja/tai teräville kulmille.
4. Älä käytä laitetta märillä käsillä. Jos huomaat, että laite on märkä, irrota se verkkovirrasta välittömästi. Älä upota laitetta veteen.
5. Sammuta laitteen virta, irrota laite verkkovirrasta (vedä aina töpselistä, äläkä johdosta) ja poista lisävarusteet aina ennen kuin puhdistat laitteen tai kun laite ei ole käytössä.
6. Älä anna laitteen olla päällä ilman valvontaa. Jos sinun täytyy lähteä huoneesta, sammuta virta ja irrota laite verkkovirrasta (vedä aina töpselistä, älä johdosta).
7. Tarkista, etteivät laite ja johto ole vaurioituneet. Jos huomaat vaurioita, älä käytä konetta.
8. Älä yritä korjata konetta itse; ota yhteyttä valtuutettuun korjaajaan. Jos laitteen johto on vaurioitunut, välttääksesi mahdolliset vammat ota yhteys valmistajaan tai valtuutettuun huoltoon, jotta johto voidaan vaihtaa.
9. Käytä vain alkuperäisiä osia.
10. Varmistaaksesi lasten turvallisuuden, pidä pakkausmateriaalit (muovipussit, laatikot, polystyreeni jne.) lasten ulottumattomissa. Huomio! Älä anna pienten lasten leikkiä materiaaleilla, sillä ne voivat aiheuttaa tukehtumisen.
11. Suojellaksesi lapsia sähkölaitteilta varmista, että laitteen johto ei roiku pöytätason reunan yli.
12. Poista kori nostamalla kahvasta, jotta ylimääräinen öljy pääsee valumaan pois.
13. Paistamisen jälkeen anna öljyn valua pois ruuasta. Älä koskaan ravista koria.
14. Henkilöiden (mukaan lukien lasten), joilla on alentuneet fyysiset, psyykkiset tai sensoriset kyvyt, tai joilla ei tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, ei tule käyttää konetta ilman valvontaa tai tarpeellisia ohjeita heidän turvallisuudestaan vastuussa olevalta henkilöltä.
15. Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät leiki tällä kodinkoneella.

## ERITYISET TURVAOHJEET

1. Käytä aina kahvoja ja nuppeja rasvakeittimen käyttämiseen.
2. Älä siirrä konetta, jos sen sisällä on kuumaa öljyä.
3. Pidä kansi kiinni laitteen ollessa käytössä.
4. Välttääksesi öljyn roiskumisen, täytä kori laitteen ulkopuolella.
5. Käytä aina koria paistaaksesi ruokia.
6. Jos keitin syttyy tuleen, älä yritä sammuttaa liekkejä vedellä. Sulje laitteen kansi ja sammuta laite kostean pyyhkeen avulla.

**Varoitus:** Älä sekoita erilaisia öljyjä, sillä tämä saattaa aiheuttaa vaarallisen tilanteen öljyn valuessa yli.

## ALOITUS

- Keittimessä on säädettävä termostaatti, jonka avulla voit säätää lämpötilan sopivaksi erilaisille ruuille.
- Parasta lopputulosta varten lue nämä ohjeet huolellisesti.
- Virta: kytke laite verkkovirtaan, 220-240V ja maadoitettu 50 Hz.

## KÄYTTÖ

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa:

1. Poista pakkaus, nosta kantta ja poista kaikki paistokorissa olevat esineet.
2. Suosittelemme pesemään kannen, suojan, astian ja korin "Puhdistus"-osiosta löytyvien ohjeiden mukaan.
3. Ota virtajohto esiin sen osastosta.

### Käyttö

1. Varmista, että laitteesta on virta pois (indikaattorivalo on pois päältä).
2. Poista keittimen kansi.
3. Poista kori keittimestä ja täytä astia öljyllä. Öljyn tason tulee olla "minimum"- ja "maximum"-tasojen välissä. Laita kansi takaisin keittimen päälle.
4. Kytke johto pistorasiaan, 220/240 V ja 50 Hz. Käännä kytkimestä laite päälle, punainen indikaattorivalo syttyy.
5. Valitse haluamasi lämpötila kääntämällä lämpötilasäädintä. Nyrkkisääntönä on, että esikypsennetyt ruuat tarvitsevat korkeamman lämpötilan kuin raat. Vihreä indikaattorivalo syttyy.
6. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, vihreä valo sammuu. Poista kansi ja aseta paistokori ruokineen varovasti kuumaan öljyyn. Vihreä indikaattorivalo syttyy ja sammuu useasti paiston aikana. Tämä on normaalia ja tarkoittaa, että termostaatti säätelee lämpötilaa.
7. Paistoajan päätyttyä (paistoaika kerrotaan ruuan pakkauksessa tai reseptissä) avaa kansi varovasti (varoitusta: laitteesta saattaa nousta kuumaa höyryä). Poista kori astiasta.
8. Nostettuasi korin pois, nosta ruoka pois korista.
9. Kun olet lopettanut tuotteen käytön, sammuta koneen virta ja irrota se verkkovirrasta.

### Vinkkejä käyttöön

1. Vaihda öljy aina 8-10 käyttökerran välein.
2. Käytä korkealaatuisia öljyjä, jotka soveltuvat kuumassa lämpötilassa paistamiseen. Älä käytä margariinia, oliiviöljyä tai voita, sillä ne alkavat savuttamaan jo matalissa lämpötiloissa, minkä vuoksi ne eivät sovellu uppopaistamiseen.
3. Vähentääksesi akryyliamidin määrää tärkkelyspitoisissa ruuissa (kuten pasta ja viljat), paista tuotteet maksimissaan 170 ° C lämpötilassa ja mahdollisimman lyhyen ajan, vain kunnes ruoka on hieman ruskistunut.
4. Älä liikuta tai kanna keitintä, jos sen sisällä on kuumaa öljyä.
5. Kun paistat taikinaa, poista ylimääräinen neste ja aseta ruoka varovasti keittimeen.
6. Älä täytä koria yli 2/3 sen kapasiteetista (jos teet ranskanperunoita, maksimimäärä on 200g per litra öljyä).
7. Ennen ruokien paistamista kuivaa ne keittiölinalla.

**Huom:** Paistettaessa tuotteita, jotka sisältävät paljon nestettä (esimerkiksi pakastetut perunat), neste saattaa aiheuttaa öljyn ylivuotamisen.



## PUHDISTAMINEN

1. Varmista, että keitin ei ole kytkettynä verkkovirtaan.
2. Odota, että laite on kunnolla jäähtynyt ennen kuin puhdistat sen.
3. Välttääksesi palamisen, odota puhdistamisen jälkeen yksi tai kaksi tuntia, ennen kuin käytät laitetta uudestaan.
4. Poista öljyastia vetämällä kontrolliosia ylös, ja kaada öljy pois. Puhdista laite kostealla liinalla ja tarvittaessa pesuaineella. Älä upota laitetta veteen.
5. Voit käyttää vettä ja pesuainetta kannen, korin ja astian pesemiseen tai voit pestä ne pesukoneessa.
6. Älä käytä hankaavia aineita tai teräviä esineitä puhdistamiseen, sillä ne saattavat vahingoittaa keitintä.

## ONGELMATILANTEIDEN RATKAISU

Keitin ei toimi:

- o Tarkista pistorasian toimivuus.
- o Tarkista termostaatti.
- o Keittimessä on turvakytin, joka estää laitteen vahingossa päälle kytkeytymisen.
- o Tarkista, että kontrolliosia on oikeassa asennossa.
- o Järjestelmän ylikuumentumissuoja kytkeytyy automaattisesti päälle, jos laite käynnistetään vahingossa ilman öljyä. Jos näin käy, sulje kone heti.
- o Odota, kunnes keitin on täysin jäähtynyt ja paina sitten kontrolliosan takaosassa sijaitsevaa reset-painiketta terävällä esineellä saadaksesi laitteen jälleen käyttökuntoon.

### 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 jälleenmyyjääsi.



 **CHAMPION**

Champion®

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

Designed in Sweden | Assembled in China

