



EN - English
SV - Svenska
DK - Danske
NO - Norsk
FI - Suomi
DE - Deutsch
PL - Polski

Read this Manual carefully before use

IMPORTANT SAFETY USE GUARD

1. This appliance is not intended for use by persons (including children 0-12 years) 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.
2. Children (0-12 years) should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. This appliance shall not be used by children (0-12 years). Keep the appliance and its cord out of reach.
4. If the supply cord is damaged, stop using the product.
5. Warning of potential injury from misuse.
6. Always disconnect the product from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
7. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
8. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farmhouses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.
9. Do not immerse Motor Base in water, nor rinse it under tap water.
10. Do not let power cord hang over the edge of a table or counter or touch any hot surface.
11. Do not place the appliance near a gas outlet, electric burner, or heated oven.
12. Please wait till all the components stop running before unplugging the power cord and taking off the processing bowl.
13. Ensure the capacity is not exceeded.
14. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
15. After using the product, please let it cool down before next usage.
16. Make sure the appliance is placed on a clean flat surface before use and not near an edge.
17. Make sure the feet/suction cups are fastened to the flat surface before use.
18. Before cleaning the product, read the “Cleaning & maintenance” part of this instruction.
19. Do not use the appliance outdoors, especially where the equipment could be exposed to rain. This could cause the appliance to have electric leakage.
20. Do not use the appliance if the power plug cord is broken.
21. Do not use the appliance if it has been dropped, if the machine is damaged it could give the user a burn injury or an electric shock.
22. Do not try to repair the equipment on your own, this will void the warranty. Contact customer service immediately.
23. Do not use the appliance near any heating source.
24. If anything abnormal happens while using, please turn the knob to “OFF”, and unplug the power cord to turn off the machine. Then contact Champion support.
25. While mixing, please do not use utensils or any other tools to gather things in the mixer, it will get caught into the equipment by mixing head, and cause harm to the machine and/or personal injury.
26. While mixing, keep your hands, hair, and clothes away from the mixing head, they could easily get caught into the machine and cause harm.
27. Each use duration should be maximum 10 minutes, let the machine have a 10-minute break before next use.

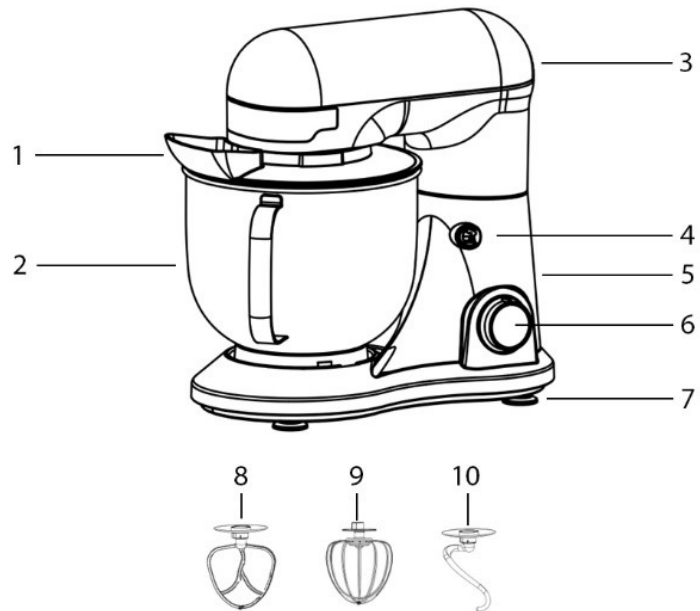
28. The motor has overheating protection. If the machine is overheating, it will stop working automatically and will remain in that status till it cools down completely and has been unplugged.
29. Do not leave the machine unsupervised when in use.
30. Check for damages regularly.

USING PRODUCT

EN

Parts name

1. Splash cover
2. Stainless steel bowl
3. Upper body (with motor)
4. Unlock button
5. Lower body
6. Switch
7. Feet/suction cups
8. Beather
9. Whisk
10. Dough hook



Before first use:

- Clean all the accessories with water and soap.
- Read all the instructions.

Assemble/Disassembly:

- Splash cover
 - Open upper body by pressing the unlock button.
 - Attach the Splash cover to the upper body by fitting the pin on the machine to the opening on the cover, turn the cover to fasten.
 - Turn the other way to disassembly.

- Beater, Whisk, Dough hook
 - Open upper body by pressing the unlock button.
 - Attach the accessory to the upper body by fitting the pin on the machine to the opening on the accessory, press up and turn.
 - Turn the other way to disassembly.

- Stainless steel bowl
 - Open upper body by pressing the unlock button.
 - Attach the bowl to the lower body by fitting the pin on the bowl to the opening on the machine, turn the cover to fasten.
 - Turn the other way to disassembly.

How to use

1. Choose the correct accessory for your work task.

Beater - Use for mixing medium density food, such as cookie dough, pie, cream, date cake, etc.

Whisk – Use for adding air into the materials, like making meringue, salad dressing, whipped cream etc. Clean the stainless-steel bowl and the whisk first to make sure that there is no water or oil left.

Dough hook - Use for the mixing and stirring of bread dough and other high-density food.

2. Assemble the product according to instructions

3. Make sure the appliance is placed on a clean flat surface, not near an edge and the feet/suction cups are fastened to the surface.

4. Add ingredients according to your own recipes

Note: Do not overload the bowl, should not exceed 1.2kg or half the capacity of the bowl

5. Close upper body

6. Plug in and start the machine at the correct speed according to the recipe.

7. When recipe is done, turn the switch to “OFF”, unplug the machine

8. Follow the disassembly process

RECIPES

For Beater

Recipes: Pie pastry

Ingredient: Prepare 200g butter, 180g brown sugar, 110g white sugar, 2 eggs, 375g flour, 6g baking powder, 6g salt, 270g chocolate,

1. Put the butter (cut into small pieces), brown sugar (crush into granules), and white sugar in a bowl, turn the rotary knob to speed 3 for 1 min.
2. Add eggs, speed 4 for 1~2minute.
3. Add flour, baking powder, table salt, speed 2 for 1~3 minutes.
4. Add chocolate (crush into granules), speed 1 for 1 min.

For Whisk

Recipes: Meringue

Ingredient: 4 egg whites + 200 grams caster sugar

1. Whisk the egg whites with speed 12 until soft peaks are formed, about 2 min
2. Gradually add the sugar while processing with speed 4 until firm peaks are formed, 2 min

Tips: Whipped cream

- Put the stainless-steel bowl in the freezer for 20 minutes before starting to whisk.
- Slowly add speed up to medium-high speed, mixing to the right level of consistency.
- The curing of the cream process happened within a few seconds. To make sure you do not over whip the cream, observe the status of your cream carefully.

For Dough Hook

Recipes: Bread dough

Ingredient: Prepare 600g flour ,300 ml water

1. Add all the dry ingredients to the bowl and turn the rotary knob to speed 1
2. Pour in the water for 20 seconds, speed 1 for 1 min
3. Turn the rotary knob to speed 3 for 3~5 min

CLEANING

1. Before cleaning the product, make sure to switch off the product and disconnect from the main supply.
2. Cleaning the parts
 - a) Splash cover – Soap and water
 - b) Stainless steel bowl – Soap and water or dishwasher
 - c) Beater – Soap and water or dishwasher (some discolor can occur)
 - d) Whisk - Soap and water or dishwasher
 - e) Dough hook - Soap and water or dishwasher (some discolor can occur)
 - f) Machine (body) – With moist cloth, no chemicals. Wipe again with dry cloth.

EN

TROUBLE SHOOTING

If the product operates with abnormal noise or is shaking. Please stop using the product, and contact Champion support.

Problem	Possible reasons	Solutions
The machine has stopped working	<ul style="list-style-type: none"> • Check if the machine has been working for too long or was placed in hot surroundings. This could cause the motor to activate over-heating protection. 	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug the machine, and let it cool down before next use.
The machine will not start	<ul style="list-style-type: none"> • Check the power supply. • Check if the head of the machine is in the self-lock status. • Check if the power plug is plugged in the power socket. 	<ul style="list-style-type: none"> • Operate the machine when the power is back on. • Make sure the head of the machine is horizontal. • Plug into the power socket.
Motor noise occurred while working	<ul style="list-style-type: none"> • The machine could run at high speed or be overloaded. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust the working load, or let the machine rest a while before next use.
The motor rotating speed is slowing down	<ul style="list-style-type: none"> • Check if the machine is working in cold surroundings, the cold temperature could stiffen the lubricating oil within the machine. • Check if the food is overloading the motor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Let the machine run empty-loaded for 5 minutes to soften the oil and stabilize the rotating speed. • Turn down the mixing load for the machine and switch the mode to the lowest speed.

STORAGE

1. Make sure every part is clean and dry.
2. After using the product, please repack and store it in a dry place and avoid sun exposure.
3. Make sure children (0-12) cannot reach the product.

EN

TECHNICAL RATINGS

Rated voltage: 220~240 V

Rated frequency: 50/60 Hz

Rated power: 1000 W

Model number: CHKA300

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



VIKTIGT SÄKERHET ANVÄND SKYDDSANORDNING

1. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn 0-12 år) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått tillsyn eller instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
2. Barn (0-12 år) bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
3. Denna apparat får inte användas av barn (0-12 år). Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll.
4. Om nätsladden är skadad ska du sluta använda produkten.
5. Varning för risk för personskada vid felaktig användning.
6. Koppla alltid bort produkten från elnätet om den lämnas utan uppsikt och före montering, demontering eller rengöring.
7. Stäng av apparaten och koppla bort den från elnätet innan du byter tillbehör eller närmar dig delar som rör sig under användning.
8. Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande applikationer som t.ex:
 - Personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
 - Lantgårdar;
 - Av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer;
 - Miljöer av typen bed and breakfast.
9. Sänk inte ned motorbasen i vatten och skölj den inte heller under kranvatten.
10. Låt inte nätsladden hänga över kanten på ett bord eller en bänk och rör inte vid heta ytor.
11. Placera inte apparaten i närheten av ett gasuttag, en elektrisk brännare eller en uppvärmd ugn.
12. Vänta tills alla komponenter har stannat innan du drar ut nätsladden och tar bort bearbetningsskålen.
13. Se till att kapaciteterna inte överskrids.
14. Apparaterna är inte avsedda att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
15. Efter användning av produkten, låt den svalna före nästa användning.
16. Se till att apparaten placeras på en ren och plan yta före användning och inte i närheten av en kant.
17. Se till att fötterna/sugkopporna är fästa på den plana ytan före användning.
18. Innan du rengör produkten ska du läsa avsnittet "Rengöring och underhåll" i denna instruktion.
19. Använd inte apparaten utomhus, särskilt inte där utrustningen kan utsättas för regn. Detta kan leda till att apparaten läcker elektricitet.
20. Använd inte apparaten om nätsladden är trasig.
21. Använd inte apparaten om den har tappats, om maskinen är skadad kan användaren få en brännskada eller en elektrisk stöt.
22. Försök inte att reparera utrustningen på egen hand, då faller garantin bort. Kontakta kundtjänst omedelbart.
23. Använd inte apparaten i närheten av någon värmekälla.
24. Om något onormalt inträffar under användningen, vrid vredet till "OFF", och dra ut nätsladden för att stänga av maskinen. Kontakta sedan Champion support.
25. Använd inte redskap eller andra verktyg för att samla ihop saker i blandaren under blandningen, eftersom de då kan fastna i blandarhuvudet och orsaka skador på maskinen och/eller personskador.
26. Håll händer, hår och kläder borta från blandarhuvudet när du blandar, eftersom de lätt kan fastna i maskinen och orsaka skada.

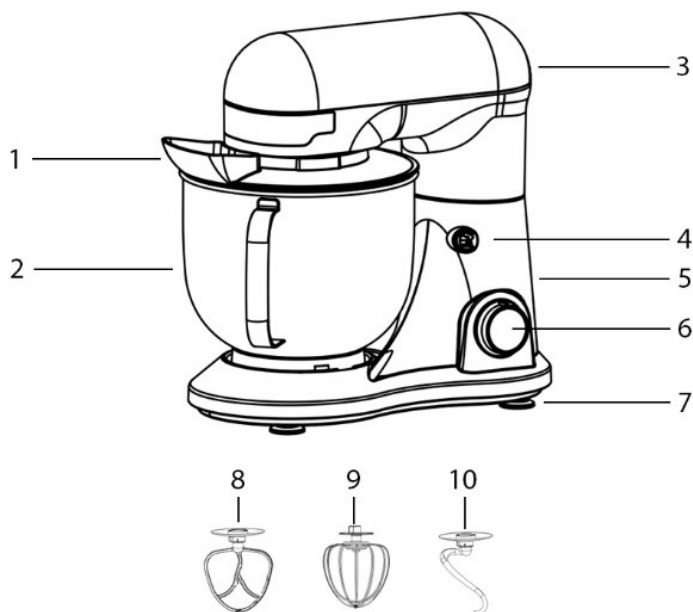
27. Varje användning bör vara högst 10 minuter, låt maskinen vila i 10 minuter före nästa användning
28. Motorn har ett överhettningsskydd. Om maskinen blir överhettad stannar den automatiskt och förblir i detta läge tills den har svalnat helt och kopplats bort från elnätet.
29. Lämna inte maskinen utan uppsikt när den används.
30. Kontrollera regelbundet om det finns skador.

SV

ANVÄNDA PRODUKT

Namn på delar

1. Stänkskydd
2. Skål i rostfritt stål
3. Övre delen av kroppen (med motor)
4. Lås upp knappen
5. Nedre delen av kroppen
6. Hastighetsvred
7. Fötter/sugkoppar
8. Spatel/platt visp
9. Visp
10. Degkrok



Före första användning:

- Rengör alla tillbehör med vatten och tvål.
- Läs alla instruktioner.

Montering/Demontering

- Stänkskydd
 - Öppna överkroppen genom att trycka på upplåsningsknappen.
 - Sätt fast stänkskyddet på överkroppen genom att föra in maskinens stift i överdragets öppning och vrid överdraget för att fästa det.
 - Vänd åt andra hållet för demontering.
- Visp, degkrok, spatel/platt visp
 - Öppna överkroppen genom att trycka på upplåsningsknappen.
 - Fäst tillbehöret på överkroppen genom att passa in maskinens stift i tillbehörets öppning, tryck upp och vrid.
 - Vänd åt andra hållet för demontering.
- Skål i rostfritt stål
 - Öppna överkroppen genom att trycka på upplåsningsknappen.
 - Sätt fast skålen på underdelen genom att montera stiftet på skålen i öppningen på maskinen, vrid på locket för att fästa.
 - Vänd åt andra hållet för demontering.

Hur man använder

1. Välj rätt tillbehör för din arbetsuppgift.

Spatel/platt visp - Används för att blanda livsmedel med medelhög densitet, t.ex. kakdeg, paj, grädde, dadelkaka etc.

Visp - Används för att tillsätta luft i materialet, t.ex. för att göra maräng, salladsdressing, vispgrädde etc. Rengör skålen i rostfritt stål och vispen för att se till att det inte finns något vatten eller olja kvar.

Degkrok - Används för blandning och omrörning av bröddeg och andra livsmedel med hög densitet.

2. Montera produkten enligt anvisningarna

3. Se till att apparaten placeras på en ren, plan yta, inte nära en kant och att fötterna/sugkopparna är fästa vid ytan.

4. Tillsätt ingredienser enligt dina egna recept

Obs: Överbelasta inte skålen, bör inte överstiga 1,2 kg eller halva skålens kapacitet

5. Stäng överkroppen

6. Koppla in och starta maskinen med rätt hastighet enligt receptet.

7. När receptet är klart, vrid strömbrytaren till "OFF", dra ur kontakten till maskinen

8. Följ demonteringsprocessen

RECEPT

För spatel

Recept: Pajdeg

Ingredienser: Bered 200g smör, 180g farinsocker, 110g vitsocker, 2 ägg, 375g mjöl, 6g bakpulver, 6g salt, 270g choklad,

1. Lägg smöret (skuret i små bitar), farinsockret (krossat till granulat) och vitsockret i en skål, vrid vridknappen till hastighet 3 i 1 min.
2. Tillsätt ägg, hastighet 4 i 1~2minuter.
3. Tillsätt mjöl, bakpulver, bordssalt, hastighet 2 i 1~3 minuter.
4. Tillsätt choklad (krossa till granulat), hastighet 1 i 1 min.

För visp

Recept: Maräng

Ingredienser: 4 äggvitor + 200 gram strösocker

1. Vispa äggvitorna med hastighet 12 tills de bildar mjuka toppar, ca 2 min
2. Tillsätt sockret gradvis medan du bearbetar med hastighet 4 tills fasta toppar bildas, ca 2 min

Tips: Vispad grädde

- Ställ den rostfria skålen i frysen i 20 minuter innan du börjar vispa.
- Öka långsamt hastigheten till medelhög hastighet och blanda till rätt konsistens.
- Härdningen av gräddeprocessen skedde inom några sekunder. För att vara säker på att du inte vispar grädden för mycket, observera gräddens status noggrant.

För degkrok

Recept: Bröddeg

Ingrediens: Bered 600g mjöl, 300 ml vatten

1. Tillsätt alla torra ingredienser i skålen och vrid vridknappen till hastighet 1
2. Häll i vattnet 20 sekunder, hastighet 1 i 1 min
3. Vrid vridknappen till hastighet 3 i 3~5 min

RENGÖRING

1. Innan du rengör produkten måste du stänga av produkten och koppla bort den från elnätet.
2. Rengöring av delar
 - a) Stänkskydd - Tvål och vatten
 - b) Skål i rostfritt stål - Tvål och vatten eller diskmaskin
 - c) Spatel/platt visp - Tvål och vatten eller diskmaskin (viss missfärgning kan förekomma)
 - d) Visp - Tvål och vatten eller diskmaskin
 - e) Degkrok - Tvål och vatten eller diskmaskin (viss missfärgning kan förekomma)
 - f) Maskin (kropp) - Med fuktig trasa, inga kemikalier. Torka igen med torr trasa.

FELSÖKNING

Om produkten ger ifrån sig onormalt ljud eller skakar. Sluta använda produkten och kontakta Champion support.

Problem	Möjliga orsaker	Lösningar
Maskinen har slutat fungera.	<ul style="list-style-type: none">• Kontrollera om maskinen har använts under för lång tid eller placerats i en varm miljö. Detta kan leda till att motorn aktiverar överhettningsskyddet.	<ul style="list-style-type: none">• Koppla ur maskinen och låt den svalna före nästa användning.
Maskinen startar inte.	<ul style="list-style-type: none">• Kontrollera strömförsörjningen.• Kontrollera om maskinens huvud är i självlåsand läge.• Kontrollera att nätkontakten är ansluten till eluttaget.	<ul style="list-style-type: none">• Använd maskinen när strömmen åter är påslagen.• Se till att maskinens huvud är horisontellt.• Anslut till eluttaget.
Motorbuller uppstod under arbete.	<ul style="list-style-type: none">• Maskinen kan köras med hög hastighet eller vara överbelastad.	<ul style="list-style-type: none">• Justera arbetsbelastningen eller låt maskinen vila ett tag innan nästa användning.
Motorns rotationshastighet saktar ner.	<ul style="list-style-type: none">• Kontrollera om maskinen arbetar i kalla omgivningar, den kalla temperaturen kan göra att smörjoljan i maskinen blir stel.• Kontrollera om maten överbelastar motorn.	<ul style="list-style-type: none">• Låt maskinen gå tom i 5 minuter för att mjuka upp oljan och stabilisera rotationshastigheten.• Sänk maskinens blandningsbelastning och ställ in läget på lägsta hastighet.

FÖRVARING

1. Se till att alla delar är rena och torra.
2. När du har använt produkten ska du packa om den och förvara den på en torr plats och undvika solexponering.
3. Se till att barn (0-12) inte kan nå produkten.

TEKNISKA BETYG

Nominell spänning: 220~240 V

Nominell frekvens: 50/60 Hz

Nominell effekt: 1000 W

Modellnummer: CHKA300

SV

Garanti

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

Korrekt avfallshantering

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



 **CHAMPION**

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



VIGTIG SIKKERHED BRUG BESKYTTELSESUDSTYR

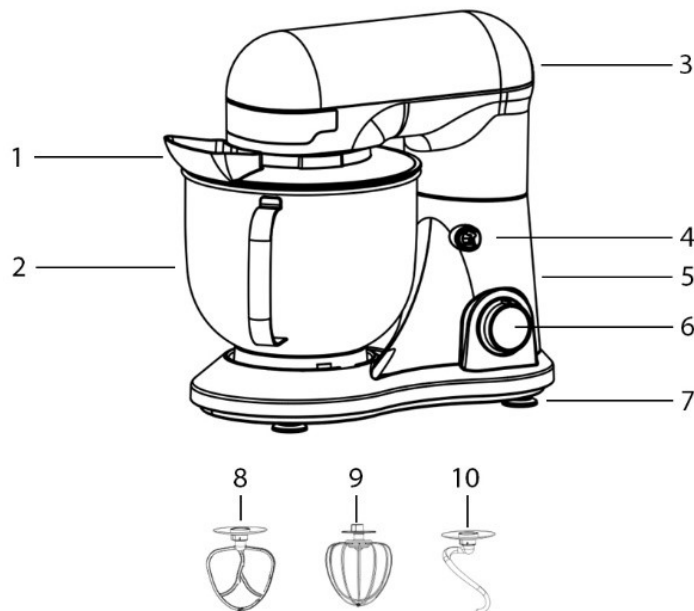
1. Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn 0-12 år) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet overvåget eller instrueret i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
2. Børn (0-12 år) skal holdes under opsyn, så de ikke leger med apparatet.
3. Dette apparat må ikke bruges af børn (0-12 år). Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde.
4. Hvis netledningen er beskadiget, skal du holde op med at bruge produktet.
5. Advarsel om risiko for personskade ved forkert brug.
6. Tag altid produktet ud af stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn, og før det samles, skilles ad eller rengøres.
7. Sluk for apparatet, og tag det ud af stikkontakten, før du skifter tilbehør eller nærmer dig dele, der bevæger sig under brug.
8. Dette apparat er beregnet til brug i hjemmet og lignende anvendelser som f.eks.
 - Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
 - Gårde;
 - Hos kunder på hoteller, moteller og andre boligområder;
 - Bed and breakfast-miljøer.
9. Nedsenk ikke motorbasen i vand, og skyl den ikke under vandhanen.
10. Lad ikke netledningen hænge ud over kanten af et bord eller en bæk, og rør ikke ved varme overflader.
11. Placer ikke apparatet i nærheden af en gasudgang, en elektrisk brænder eller en opvarmet ovn.
12. Vent, til alle komponenter er stoppet, før du trækker stikket ud af stikkontakten og fjerner behandlingsskålen.
13. Sørg for, at kapaciteten ikke overskrides.
14. Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
15. Lad produktet køle af efter brug, før du bruger det næste gang.
16. Før brug skal du sørge for, at apparatet er placeret på en ren og flad overflade og ikke i nærheden af en kant.
17. Sørg for, at fødderne/sugekopperne er sat fast på den flade overflade før brug.
18. Før du rengør produktet, skal du læse afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" i denne vejledning.
19. Brug ikke apparatet udendørs, især ikke hvor udstyret kan blive udsat for regn. Det kan få apparatet til at lække strøm.
20. Brug ikke apparatet, hvis netledningen er knækket.
21. Brug ikke apparatet, hvis det er blevet tabt; hvis maskinen er beskadiget, kan brugeren blive forbrændt eller få elektrisk stød.
22. Forsøg ikke selv at reparere udstyret, da dette vil gøre garantien ugyldig. Kontakt straks kundeservice.
23. Brug ikke apparatet i nærheden af en varmekilde.
24. Hvis der opstår noget unormalt under brug, skal du dreje knappen til "OFF" og tage netledningen ud for at slukke for maskinen. Kontakt derefter Champion-support.
25. Brug ikke redskaber eller andet værktøj til at samle ting op i maskinen under blanding, da de kan sætte sig fast i mixerhovedet og forårsage skade på maskinen og/eller personskade.

26. Hold hænder, hår og tøj væk fra blandehovedet, når du blander, da de let kan komme i klemme i maskinen og forårsage skade.
27. Hver brug bør maksimalt vare 10 minutter, lad maskinen hvile i 10 minutter før næste brug.
28. Motoren har en overophedningsbeskyttelse. Hvis maskinen bliver overophedet, stopper den automatisk og forbliver i denne tilstand, indtil den er kølet helt ned og koblet fra strømnettet.
29. Efterlad ikke maskinen uden opsyn, når den er i brug.
30. Tjek regelmæssigt for skader.

BRUG AF PRODUKTET

Navne på dele

1. Stænkskærme
2. Skål i rustfrit stål
3. Den øverste del af kroppen (med motor)
4. Lås op-knappen
5. Den nederste del af kroppen
6. Hastighedsknap
7. Fødder/sugekopper
8. Spatel/fladt
9. Piskeris
10. Dejkrog



Før første brug:

- Rengør alt tilbehør med vand og sæbe.
- Læs alle instruktioner.

Montering/demontering

- Stænkskærme
 - Åbn overkroppen ved at trykke på oplåsningsknappen.
 - Sæt skærmen fast på overkroppen ved at stikke maskinpinden ind i åbningen på dækslet og dreje dækslet for at fastgøre det.
 - Vend den anden vej rundt for at skille den ad.
- Piskeris, dejkrog, spatel/fladt piskeris
 - Åbn overkroppen ved at trykke på oplåsningsknappen.
 - Sæt tilbehøret fast på torsoen ved at sætte maskinens stift i tilbehørets åbning, skubbe op og dreje.
 - Vend den anden vej rundt for at skille den ad.
- Skål i rustfrit
 - Åbn overkroppen ved at trykke på oplåsningsknappen.
 - Sæt skålen på basen ved at sætte bolten på skålen ind i åbningen på maskinen, og drej låget for at fastgøre det.
 - Vend den anden vej rundt for at skille den ad.

Hvordan man bruger

1. Vælg det rigtige tilbehør til din opgave.
 - a) **Spatel/fladt piskeris** - bruges til at blande fødevarer med medium densitet som kagedej, tærte, fløde, daddelkage osv.
 - b) **Piskeris** - Bruges til at tilføre luft til materialet, f.eks. til at lave marengs, salatdressing, flødeskum. Rengør først skålen i rustfrit stål og piskeriset for at sikre, at der ikke er vand eller olie tilbage.
 - c) **Dejkrog** - Bruges til at blande og røre brøddej og andre fødevarer med høj densitet.
2. Saml produktet i henhold til instruktionerne
3. Sørg for, at apparatet er placeret på en ren, flad overflade, ikke i nærheden af en kant, og at fødderne/sugekopperne er fastgjort til overfladen.
4. Tilsæt ingredienser i henhold til dine egne opskrifter
Bemærk: Overbelast ikke skålen, bør ikke overstige 1,2 kg eller halvdelen af skålens kapacitet.
5. Luk overkroppen
6. Tænd for maskinen, og start den med den korrekte hastighed i henhold til opskriften.
7. Når opskriften er klar, skal du sætte afbryderen på "OFF" og tage stikket ud af stikkontakten.
8. Følg demonteringsprocessen

OPSKRIFT

Til piskeris

Opskrift: Tærtedej

Ingredienser: Tilbered 200 g smør, 180 g brun farin, 110 g hvidt sukker, 2 æg, 375 g mel, 6 g bagepulver, 6 g salt, 270 g chokolade,

1. Kom smørret (skåret i små stykker), brun farin (knust til granulat) og hvidt sukker i en skål, og skru op på hastighed 3 i 1 minut.
2. Tilsæt æg, hastighed 4 i 1~2 minutter.
3. Tilsæt mel, bagepulver, bordsalt, hastighed 2 i 1~3 minutter.
4. Tilsæt chokolade (knus til granulat), hastighed 1 i 1 min.

Til piskeris

Opskrift: Marengs

Ingredienser: 4 æggehvinder + 200 gram granuleret sukker

1. Pisk æggehvinderne ved hastighed 12, indtil de danner bløde toppe, ca. 2 min.
2. Tilsæt sukkeret gradvist, mens du behandler ved hastighed 4, indtil der dannes faste toppe, ca. 2 min.

Tip: Flødeskum

- Stil skålen i rustfrit stål i fryseren i 20 minutter, før du begynder at piske.
- Øg langsomt hastigheden til medium, og bland til den rette konsistens.
- Hærdningen af cremen sker i løbet af få sekunder. For at være sikker på, at du ikke pisker fløden for meget, skal du holde nøje øje med flødens status.

Til dejkrog

Opskrift: Brøddej

Ingredienser: Tilberedt 600 g mel, 300 ml vand

1. Tilsæt alle tørre ingredienser i skålen, og drej knappen til hastighed 1
2. Hæld vandet i 20 sekunder, hastighed 1 i 1 min.
3. Drej knappen til hastighed 3 i 3~5 min.

RENSNING

1. Før du rengør produktet, skal du slukke for det og tage det ud af stikkontakten.
2. Rengøring af dele
 - a) Stænkskærm - Sæbe og vand
 - b) Skål i rustfrit stål - tåler vand og sæbe eller opvaskemaskine
 - c) Spatel/fladt piskeris - Sæbe og vand eller opvaskemaskine (der kan forekomme misfarvning)
 - d) Piskeris - vand og sæbe eller opvaskemaskine
 - e) Dejkrog - Sæbe og vand eller opvaskemaskine (der kan forekomme misfarvning)
 - f) Maskine (krop) - Med fugtig klud, ingen kemikalier. Tør af igen med en tør klud.

DK

FEJLFINDING

Hvis produktet laver unormale lyde eller ryster. Stop med at bruge produktet, og kontakt Champion-support.

Problem	Möjliga orsaker	Lösningar
Maskinen er holdt op med at virke.	<ul style="list-style-type: none">• Kontroller, om maskinen har været brugt for længe eller har været placeret i et varmt miljø. Det kan få motoren til at aktivere overophedningsbeskyttelsen.	<ul style="list-style-type: none">• Tag stikket ud, og lad maskinen køle af før næste brug.
Maskinen starter ikke.	<ul style="list-style-type: none">• Kontroller strømforsyningen.• Kontrollér, om maskinhovedet er i selvåsende position.• Kontrollér, at netstikket er sat i stikkontakten.	<ul style="list-style-type: none">• Brug maskinen, når der er tændt for strømmen igen.• Sørg for, at maskinens hoved er vandret.• Sæt stikket i stikkontakten.
Der opstod motorstøj under arbejdet.	<ul style="list-style-type: none">• Maskinen kører måske ved høj hastighed eller er overbelastet.	<ul style="list-style-type: none">• Juster arbejdsbyrden, eller lad maskinen hvile et stykke tid før næste brug.
Motorens rotationshastighed bliver langsommere.	<ul style="list-style-type: none">• Tjek, om maskinen arbejder i et koldt miljø, for den kolde temperatur kan få smøreolien i maskinen til at blive stiv.• Tjek, om maden overbelaster motoren.	<ul style="list-style-type: none">• Lad maskinen køre tom i 5 minutter for at blødgøre olien og stabilisere omdrejningshastigheden.• Reducer maskinens blandingsbelastning, og indstil tilstanden til den laveste hastighed.

OPBEVARING

1. Sørg for, at alle dele er rene og tørre.
2. Når du har brugt produktet, skal du pakke det ind igen og opbevare det på et tørt sted og undgå soleksponering.
3. Sørg for, at børn (0-12 år) ikke kan nå produktet.

DK

TEKNISKE KARAKTERER

Nominel spænding: 220~240 V

Nominel frekvens: 50/60 Hz

Nominel effekt: 1000 W

Modelnummer: CHKA300

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



VIKTIG SIKKERHET BRUK BESKYTTELSESUTSTYR

1. Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn 0-12 år) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, med mindre de har fått tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
2. Barn (0-12 år) bør holdes under oppsyn slik at de ikke leker med apparatet.
3. Dette apparatet må ikke brukes av barn (0-12 år). Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig.
4. Hvis strømledningen er skadet, må du slutte å bruke produktet.
5. Advarsel om fare for personskade ved feil bruk.
6. Koble alltid produktet fra strømnettet hvis det etterlates uten tilsyn, og før montering, demontering eller rengjøring.
7. Slå av apparatet og koble det fra strømnettet før du skifter tilbehør eller nærmer deg deler som beveger seg under bruk.
8. Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder, som f.eks.
 - Personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
 - Gårdsbruk;
 - Hos kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
 - Bed and breakfast-miljøer.
9. Ikke senk motorbasen ned i vann eller skyl den under vann fra springen.
10. Ikke la strømledningen henge over kanten på et bord eller en benk, og ikke ta på varme overflater.
11. Ikke plasser apparatet i nærheten av et gassuttak, en elektrisk brenner eller en oppvarmet ovn.
12. Vent til alle komponentene har stoppet før du trekker ut strømledningen og fjerner behandlingsskålen.
13. Sørg for at kapasiteten ikke overskrides.
14. Apparatene er ikke beregnet på å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
15. La produktet kjøle seg ned etter bruk før neste gang du bruker det.
16. Før bruk må du sørge for at apparatet er plassert på en ren og flat overflate og ikke i nærheten av en kant.
17. Sørg for at føttene/sugekoppene er festet til det flate underlaget før bruk.
18. Før du rengjør produktet, må du lese avsnittet "Rengjøring og vedlikehold" i denne bruksanvisningen.
19. Ikke bruk apparatet utendørs, spesielt ikke der utstyret kan bli utsatt for regn. Dette kan føre til at apparatet lekker strøm.
20. Ikke bruk apparatet hvis strømledningen er ødelagt.
21. Ikke bruk apparatet hvis det har falt ned; hvis maskinen er skadet, kan brukeren få brannskader eller elektrisk støt.
22. Ikke forsøk å reparere utstyret selv, da dette vil ugyldiggjøre garantien. Kontakt kundeservice umiddelbart.
23. Ikke bruk apparatet i nærheten av en varmekilde.
24. Hvis det oppstår noe unormalt under bruk, vrir du knappen til "OFF", og trekker ut strømledningen for å slå av maskinen. Kontakt deretter Champion support.
25. Ikke bruk redskaper eller andre verktøy for å samle opp gjenstander i mikseren under blanding, da de kan sette seg fast i mikserhodet og forårsake skade på maskinen og/eller personskade.

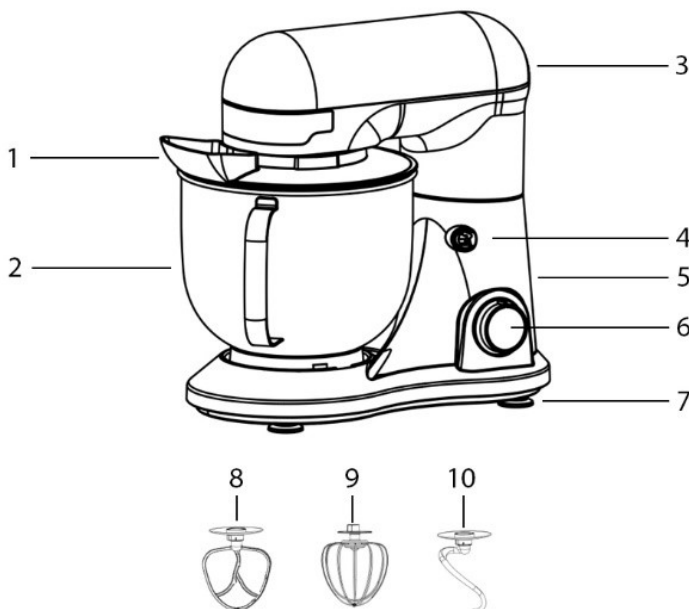
26. Hold hender, hår og klær borte fra blandehodet når du blander, da de lett kan sette seg fast i maskinen og forårsake skade.
27. Hver bruk bør vare i maksimalt 10 minutter, og la maskinen hvile i 10 minutter før neste bruk
28. Motoren har en overopphetingsbeskyttelse. Hvis maskinen overopphetes, vil den automatisk stoppe og forbli i denne modusen til den er helt nedkjølt og koblet fra strømmettet.
29. Ikke la maskinen stå uten tilsyn når den er i bruk.
30. Kontroller regelmessig for skader.

NO

BRUK AV PRODUKTET

Navn på deler

1. Skvettbeskyttere
2. Skål i rustfritt stål
3. Øvre del av kroppen (med motor)
4. Lås opp-knappen
5. Nedre del av kroppen
6. Hastighetsknott
7. Føtter/sugekopper
8. Spatel/flat
9. Visp
10. Deigkrok



Før første gangs bruk:

- Rengjør alt tilbehør med såpe og vann.
- Les alle instruksjonene.

Montering/demontering

- Skvettbeskyttere
 - Åpne overkroppen ved å trykke på opplåsingsknappen.
 - Fest skjermbeskytteren til overdelen ved å stikke maskinpinnen inn i åpningen på dekselet og vri på dekselet for å feste det.
 - Snu den andre veien for demontering.
- Visp, deigkrok, slikkepott/flat visp
 - Åpne overkroppen ved å trykke på opplåsingsknappen.
 - Fest tilbehøret til torsoen ved å sette maskinens stift inn i tilbehørets åpning, skyve opp og vri.
 - Snu den andre veien for demontering.
- Skål i rustfritt
 - Åpne overkroppen ved å trykke på opplåsingsknappen.
 - Fest skålen til basen ved å sette bolten på skålen inn i åpningen på maskinen, og vri lokket for å feste det.
 - Snu den andre veien for demontering.

Hvordan bruke

1. Velg riktig tilbehør til oppgaven din.
- a) **Spatel/flatpisker** - Brukes til å blande mat med middels tetthet, for eksempel kakedeig, pai, krem, daddelkake osv.
- b) **Visp** - Brukes til å tilføre luft til materialet, f.eks. til å lage marengs, salatdressing, pisket krem etc. Rengjør først bollen og vispen i rustfritt stål for å sikre at det ikke er vann eller olje igjen.
- c) **Deigkrok** - Brukes til å blande og røre i brøddeig og andre matvarer med høy tetthet.
2. Sett sammen produktet i henhold til instruksjonene
3. Sørg for at apparatet er plassert på en ren, flat overflate, ikke i nærheten av en kant, og at føttene/sugekoppene er festet til underlaget.
4. Tilsett ingredienser i henhold til dine egne oppskrifter
Merk: Ikke overbelast skålen, bør ikke overstige 1,2 kg eller halvparten av skålens kapasitet
5. Lukk overkroppen
6. Slå på og start maskinen med riktig hastighet i henhold til oppskriften.
7. Når oppskriften er klar, vrir du strømbryteren til "OFF", trekker ut støpselet fra maskinen
8. Følg demonteringsprosessen

OPPSKRIFT

For slikkepott

Oppskrift: Paideig

Ingredienser: Tilbered 200 g smør, 180 g brunt sukker, 110 g hvitt sukker, 2 egg, 375 g mel, 6 g bakepulver, 6 g salt, 270 g sjokolade,

1. Ha smør (skåret i små biter), brunt sukker (knust til granulater) og hvitt sukker i en bolle, og sett mikseren på hastighet 3 i 1 min.
2. Tilsett egg, hastighet 4 i 1 ~ 2 minutter.
3. Tilsett mel, bakepulver, bordsalt, hastighet 2 i 1 ~ 3 minutter.
4. Tilsett sjokolade (knus til granulater), hastighet 1 i 1 min.

For visper

Oppskrift: Marengs

Ingredienser: 4 eggehviter + 200 gram granulert sukker

1. Pisk eggehvitene på hastighet 12 til de danner myke topper, ca. 2 min.
2. Tilsett sukkeret gradvis mens du kjører på hastighet 4 til det danner faste topper, ca. 2 min.

Tips: Pisket krem

- Sett den rustfrie stålskålen i fryseren i 20 minutter før du begynner å vispe.
- Øk hastigheten sakte til middels og bland til riktig konsistens.
- Herdingen av kremen skjer i løpet av noen få sekunder. For å være sikker på at du ikke visper kremen for mye, må du følge nøye med på kremens status.

Til deigkrok

Oppskrift: Brøddeig

Ingredienser: Tilberedt 600 g mel, 300 ml vann

1. Tilsett alle tørre ingredienser i bollen og vri knappen til hastighet 1
2. Hell i vannet 20 sekunder, hastighet 1 i 1 min
3. Vri knotten til hastighet 3 i 3~5 min.

RENGJØRING

1. Slå av produktet og koble det fra strømmettet før du rengjør det.
2. Rengjøring av deler
 - a) Sprutbeskyttelse - Såpe og vann
 - b) Skål i rustfritt stål - tåler såpe og vann eller oppvaskmaskin
 - c) Spatel/flatpisker - Såpe og vann eller oppvaskmaskin (noe misfarging kan forekomme)
 - d) Visp - Såpe og vann eller oppvaskmaskin
 - e) Deigkrok - Såpe og vann eller oppvaskmaskin (noe misfarging kan forekomme)
 - f) Maskin (kropp) - Med fuktig klut, ingen kjemikalier. Tørk av igjen med tørr klut.

FEILSØKING

Hvis produktet lager unormale lyder eller rister. Slutt å bruke produktet, og kontakt Champion support.

Problemet	Mulige årsaker	Løsninger
Maskinen har sluttet å fungere	<ul style="list-style-type: none">• Kontroller om maskinen har vært i bruk for lenge eller har vært plassert i varme omgivelser. Dette kan føre til at motoren aktiverer overopphetingsbeskyttelsen.	<ul style="list-style-type: none">• Trekk ut støpselet og la maskinen kjøle seg ned før neste gang du bruker den.
Maskinen starter ikke	<ul style="list-style-type: none">• Kontroller strømforsyningen.• Kontroller om maskinhodet er i selvlåsende posisjon.• Kontroller at støpselet er koblet til stikkontakten.	<ul style="list-style-type: none">• Bruk maskinen når strømmen er slått på igjen.• Sørg for at maskinens hode er vannrett.• Sett støpselet i stikkontakten.
Det oppstod motorstøy under arbeidet	<ul style="list-style-type: none">• Maskinen kan gå med høy hastighet eller være overbelastet.	<ul style="list-style-type: none">• Juster arbeidsbelastningen eller la maskinen hvile en stund før neste gangs bruk.
Rotasjonshastigheten til motoren reduseres	<ul style="list-style-type: none">• Kontroller om maskinen arbeider i kalde omgivelser, da den kalde temperaturen kan føre til at smøreoljen i maskinen blir stiv.• Kontroller om maten overbelaster motoren.	<ul style="list-style-type: none">• La maskinen gå tom i 5 minutter for å myke opp oljen og stabilisere rotasjonshastigheten.• Reduser maskinens blandebelastning og sett modusen til laveste hastighet.

LAGRING

1. Sørg for at alle delene er rene og tørre.
2. Etter bruk av produktet, pakk det inn igjen og oppbevar det på et tørt sted, og unngå soleksponering.
3. Sørg for at barn (0-12 år) ikke kan nå produktet.

TEKNISKE KARAKTERER

Nominell spenning: 220~240 V

Nominell frekvens: 50/60 Hz

Nominell effekt: 1000 W

Modellnummer: CHKA300

NO

Garanti

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

Korrekt avfallshåndtering

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



 **CHAMPION**

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



TÄRKEÄÄ TURVALLISUUS KÄYTÄ SUOJALAITETTA

1. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien 0-12-vuotiaat lapset) käyttöön, joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole valvonut tai opastanut heitä laitteen käytössä.
2. Lapsia (0-12 vuotta) on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
3. Tätä laitetta eivät saa käyttää lapset (0-12 vuotta). Pidä laite ja sen johto ulottumattomissa.
4. Jos virtajohto on vaurioitunut, lopeta tuotteen käyttö.
5. Varoitus loukkaantumisvaarasta, jos laitetta käytetään väärin.
6. Irrota tuote aina sähköverkosta, jos se jätetään ilman valvontaa, ja ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
7. Kytke laite pois päältä ja irrota se sähköverkosta, ennen kuin vaihdat lisävarusteita tai lähestyt osia, jotka liikkuvat käytön aikana.
8. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa sovelluksissa, kuten
 - myymälöiden, toimistojen ja muiden työympäristöjen henkilökunnan keittiöt;
 - Maatilat;
 - Asiakkaat hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä;
 - Bed and breakfast -tyyppisissä ympäristöissä.
9. Älä upota moottorin pohjaa veteen tai huuhtelee sitä vesijohtovedellä.
10. Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai penkin reunan yli äläkä kosketa kuumia pintoja.
11. Älä sijoita laitetta lähelle kaasupistorasiaa, sähköpoltinta tai lämmitettyä uunia.
12. Odota, että kaikki komponentit ovat pysähtyneet, ennen kuin irrotat virtajohdon ja poistat käsittelyastian.
13. Varmista, että kapasiteettia ei ylitetä.
14. Laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
15. Kun olet käyttänyt tuotetta, anna sen jäähtyä ennen seuraavaa käyttökertaa.
16. Varmista ennen käyttöä, että laite asetetaan puhtaalle ja tasaiselle alustalle eikä lähelle reunaa.
17. Varmista, että jalat/imukupit on kiinnitetty tasaiselle pinnalle ennen käyttöä.
18. Lue ennen tuotteen puhdistamista näiden ohjeiden kohta ”Puhdistus ja huolto”.
19. Älä käytä laitetta ulkona, etenkin jos laite voi altistua sateelle. Tämä voi aiheuttaa laitteen sähkövuodon.
20. Älä käytä laitetta, jos virtajohto on rikki.
21. Älä käytä laitetta, jos se on pudonnut; jos laite on vaurioitunut, käyttäjä voi saada palovamman tai sähköiskun.
22. Älä yritä korjata laitetta itse, sillä tämä mitätöi takuun. Ota välittömästi yhteyttä asiakaspalveluun.
23. Älä käytä laitetta minkään lämmönlähteen lähellä.
24. Jos käytön aikana ilmenee poikkeavuuksia, käännä nuppi asentoon ”OFF” ja irrota virtajohto kytkeäksesi koneen pois päältä. Ota sitten yhteyttä Champion-tukeen.
25. Älä käytä välineitä tai muita työkaluja esineiden keräämiseen sekoittimeen sekoittamisen aikana, sillä ne voivat jäädä kiinni sekoittimen päähän ja aiheuttaa vahinkoa koneelle ja/tai henkilövahinkoja.
26. Pidä kädet, hiukset ja vaatteet kaukana sekoituspäästä, kun sekoitat, sillä ne voivat helposti jäädä kiinni koneeseen ja aiheuttaa vahinkoa.
27. Jokaisen käytön tulisi kestää enintään 10 minuuttia, anna koneen levätä 10 minuuttia ennen seuraavaa käyttökertaa.

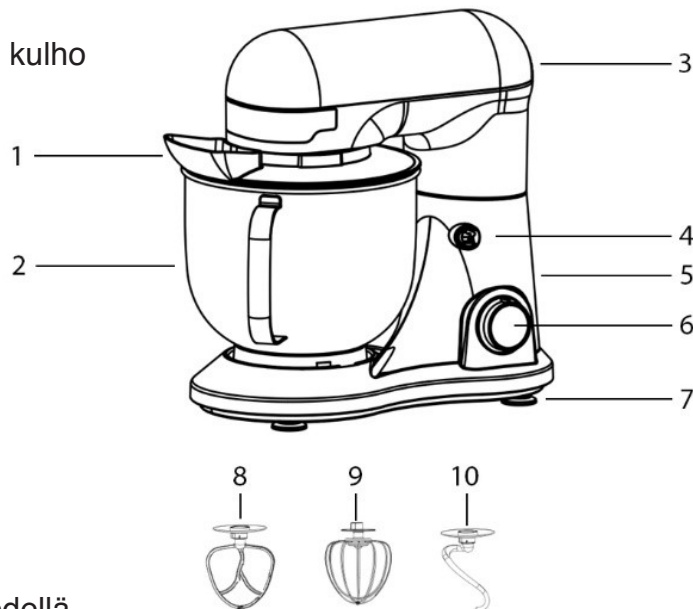
28. Moottorissa on ylikuumentemissuoja. Jos kone ylikuumentee, se pysähtyy automaattisesti ja pysyy tässä tilassa, kunnes se on jäähtynyt täysin ja irrotettu sähköverkosta.
29. Älä jätä konetta ilman valvontaa, kun se on käytössä.
30. Tarkista säännöllisesti vaurioiden varalta.

TUOTTEEN KÄYTTÖ

FI

Osien nimet

1. Roiskesuojat
2. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho
3. Vartalon yläosa (moottorin kanssa)
4. Avaa lukituspainike
5. Vartalon alaosa
6. Nopeuden säädin
7. Jalat/imukupit
8. Lasta / litteä vatkain
9. Vispilä
10. Taikinakoukku



Ennen ensimmäistä käyttöä:

- Puhdista kaikki tarvikkeet saippualla ja vedellä.
- Lue kaikki ohjeet.

Kokoaminen/purkaminen

- Roiskesuojat
 - Avaa ylärunko painamalla lukituksen avauspainiketta.
 - Kiinnitä lokasuoja ylärunkoon työntämällä konetappi suojuksen aukkoon ja kääntämällä suojusta sen kiinnittämiseksi.
 - Käännä toisin päin purkamista varten.
- Vispilä, taikinakoukku, lastalla/lattahtija
 - Avaa ylärunko painamalla lukituksen avauspainiketta.
 - Kiinnitä lisävaruste torsoon asettamalla koneen tappi lisävarusteen aukkoon, painamalla ylöspäin ja kiertämällä.
 - Käännä toisin päin purkamista varten.
- Ruostumattomasta kulho
 - Avaa ylärunko painamalla lukituksen avauspainiketta.
 - Kiinnitä kulho alustaan asettamalla kulhon tappi koneen aukkoon ja kiinnitä kansi kiertämällä.
 - Käännä toisin päin purkamista varten.

Kuinka käyttää

1. Valitse oikeat lisävarusteet tehtävääsi varten.
 - a) **Lasta / litteä vatkain** - Käytetään keskitiheiden ruokien, kuten keksitaikinan, piirakan, kerman, taatelikakun jne. sekoittamiseen.
 - b) **Vispilä** - Käytetään lisäämään ilmaa materiaaliin, esim. marengin, salaatinkastikkeen, kermavaahdon jne. valmistukseen. Puhdista ensin ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho ja vispilä, jotta varmistat, ettei siihen ole jäänyt vettä tai öljyä.
 - c) **Taikinakoukku** - Käytetään leipätaikinan ja muiden suuritiheyksisten elintarvikkeiden sekoittamiseen ja sekoittamiseen.
2. Kokoa tuote ohjeiden mukaisesti
3. Varmista, että laite asetetaan puhtaalle, tasaiselle pinnalle, ei lähelle reunaa, ja että jalat/imukupit on kiinnitetty pintaan.
4. Lisää ainesosia omien reseptiesi mukaan
Huomautus: Älä ylikuormita kulhoa, ei saa ylittää 1,2 kg tai puolet kulhon kapasiteetista.
5. Sulje ylävartalo
6. Kytke kone päälle ja käynnistä se reseptin mukaisella nopeudella.
7. Kun resepti on valmis, käännä virtakytkin asentoon "OFF", irrota kone pistorasiasta
8. Seuraa purkamisprosessia.

RESEPTI

Vispilöitä varten

Resepti: Piirakkataikina

Ainekset: Valmista 200 g voita, 180 g ruskeaa sokeria, 110 g valkoista sokeria, 2 munaa, 375 g jauhoja, 6 g leivinjauhetta, 6 g suolaa, 270 g suklaata,

1. Laita voi (pieniksi paloiksi leikattu), ruskea sokeri (murskattu rakeiksi) ja valkoinen sokeri kulhoon, käännä valitsin nopeudelle 3 1 minuutiksi.
2. Lisää munat, nopeus 4 1~2 minuuttia.
3. Lisää jauhot, leivinjauhe, ruokasuola, nopeus 2 1~3 minuuttia.
4. Lisää suklaa (murskaa rakeiksi), nopeus 1 1 min. ajan.

Vispilöitä varten

Resepti: Marengi. Ainekset: 4 munanvalkuaista + 200 grammaa raakasokeria.

1. Vatkaa munanvalkuaiset nopeudella 12, kunnes ne muodostavat pehmeät huiput, noin 2 min.
2. Lisää sokeri vähitellen samalla kun käsittelet nopeudella 4, kunnes muodostuu kiinteitä huippuja, noin 2 min.

Vihje: Kermavaahto

- Laita ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho pakastimeen 20 minuutiksi ennen kuin aloitat vatkaamisen.
- Nosta nopeus hitaasti keskinopeudelle ja sekoita, kunnes seos on sopivan koostumuksen omaavaa.
- Kerman kovettuminen tapahtui muutamassa sekunnissa. Jos haluat olla varma, ettet vatkaa kermaa liikaa, tarkkaile huolellisesti kerman tilaa.

Taikinakoukku varten

Resepti: Leipätaikina

Ainesosat: Valmistettu 600 g jauhoja, 300 ml vettä.

1. Lisää kaikki kuivat aineet kulhoon ja käännä väännin nopeudelle 1.
2. Kaada vesi joukkoon 20 sekuntia, nopeus 1 1 min ajan.
3. Käännä nuppi nopeudelle 3 3~5 min ajan.

PUHDISTUS

1. Ennen tuotteen puhdistamista kytke tuote pois päältä ja irrota se sähköverkosta.
2. Osien puhdistus
 - a) Roiskesuoja - Saippua ja vesi
 - b) Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho - saippua- ja vesitiivis tai astianpesukoneessa pestävä.
 - c) Lasta / litteä vatkain - Saippua ja vesi tai astianpesukone (saattaa värjäytyä).
 - d) Vispilä - saippua ja vesi tai astianpesukoneessa
 - e) Taikinakoukku - Saippua ja vesi tai astianpesukone (saattaa värjäytyä).
 - f) Kone (runko) - Kostealla liinalla, ei kemikaaleja. Pyyhi uudelleen kuivalla liinalla.

FI

VIANMÄÄRITYS

Jos tuote pitää epänormaaleja ääniä tai tärisee. Lopeta tuotteen käyttö ja ota yhteyttä Champion-tukeen.

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisut
Kone on lakannut toimimasta	<ul style="list-style-type: none">• Tarkista, onko laitetta käytetty liian kauan tai onko se sijoitettu kuumaan ympäristöön. Tämä voi aiheuttaa moottorin ylikuumenemissuojan aktivoitumisen.	<ul style="list-style-type: none">• Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä ennen seuraavaa käyttöä.
Kone ei käynnisty	<ul style="list-style-type: none">• Tarkista virtalähde.• Tarkista, onko koneen pää itselukittuvassa asennossa.• Tarkista, että verkkopistoke on kytketty pistorasiaan.	<ul style="list-style-type: none">• Käytä laitetta, kun virta on kytketty takaisin päälle.• Varmista, että koneen pää on vaakasuorassa.• Kytke laite pistorasiaan.
Moottorin ääni kuului työn aikana	<ul style="list-style-type: none">• Kone saattaa käydä suurella nopeudella tai olla ylikuormitettu.	<ul style="list-style-type: none">• Säädä työmäärää tai anna koneen levätä jonkin aikaa ennen seuraavaa käyttöä.
Moottorin pyörimisnopeus hidastuu	<ul style="list-style-type: none">• Tarkista, jos kone toimii kylmässä ympäristössä, kylmä lämpötila voi aiheuttaa koneen voiteluöljyn jäykistymistä.• Tarkista, kuormittaako ruoka moottoria liikaa.	<ul style="list-style-type: none">• Anna koneen käydä tyhjänä 5 minuuttia öljyn pehmentämiseksi ja pyörimisnopeuden vakauttamiseksi.• Vähennä koneen sekoituskuormaa ja aseta toimintatila pienimmälle nopeudelle.

VARASTOINTI

1. Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.
2. Kun olet käyttänyt tuotteen, pakkaa se uudelleen ja säilytä sitä kuivassa paikassa ja vältä auringolle altistumista.
3. Varmista, että lapset (0-12) eivät pääse käsiksi tuotteeseen.

FI

TEKNISET PALKKALUOKAT

Nimellisjännite: 220~240 V

Nimellistaajuus: 50/60 Hz

Nimellisteho: 1000 W

Mallinumero: CHKA300

Takuu

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

Oikea hävittäminen

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



 **CHAMPION**

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



WICHTIGE SICHERHEIT SCHUTZVORRICHTUNG VERWENDEN

1. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder von 0-12 Jahren) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
2. Kinder (0-12 Jahre) sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
3. Dieses Gerät darf nicht von Kindern (0-12 Jahre) benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite auf.
4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, verwenden Sie das Gerät nicht mehr.
5. Warnung vor Verletzungsgefahr bei unsachgemäßer Verwendung.
6. Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird und bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.
7. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder sich Teilen nähern, die sich während des Gebrauchs bewegen.
8. Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfen;
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Umgebungen des Typs "Bed and Breakfast".
9. Tauchen Sie den Motorsockel nicht in Wasser ein und spülen Sie ihn nicht unter Leitungswasser ab.
10. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Bank hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
11. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Gassteckdose, eines elektrischen Brenners oder eines beheizten Ofens auf.
12. Warten Sie, bis alle Komponenten zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Netzstecker ziehen und die Verarbeitungsschale herausnehmen.
13. Stellen Sie sicher, dass die Kapazitäten nicht überschritten werden.
14. Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
15. Lassen Sie das Produkt nach der Verwendung vor der nächsten Anwendung abkühlen.
16. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass das Gerät auf einer sauberen und ebenen Fläche und nicht in der Nähe einer Kante steht.
17. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass die Füße/Saugnäpfe auf der flachen Oberfläche befestigt sind.
18. Bevor Sie das Gerät reinigen, lesen Sie bitte den Abschnitt "Reinigung und Wartung" in dieser Anleitung.
19. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien, insbesondere nicht an Orten, an denen es Regen ausgesetzt sein könnte. Dies kann dazu führen, dass aus dem Gerät Strom austritt.
20. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
21. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist; wenn das Gerät beschädigt ist, kann der Benutzer Verbrennungen oder einen elektrischen Schlag erleiden.
22. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da dies zum Erlöschen der Garantie führt. Wenden Sie sich sofort an den Kundendienst.
23. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
24. Wenn während des Gebrauchs etwas Ungewöhnliches auftritt, drehen Sie den

Drehknopf auf "OFF" und ziehen Sie den Netzstecker, um das Gerät auszuschalten.
Wenden Sie sich dann an den Champion-Support.

25. Verwenden Sie während des Mischvorgangs keine Utensilien oder andere Werkzeuge, um Gegenstände im Mischer aufzufangen, da sie sich im Mischkopf verfangen und zu Schäden an der Maschine und/oder Verletzungen führen können.
26. Halten Sie beim Mischen Hände, Haare und Kleidung vom Mischkopf fern, da sie sich leicht in der Maschine verfangen und Schäden verursachen können.
27. Jede Benutzung sollte maximal 10 Minuten dauern, lassen Sie das Gerät vor der nächsten Benutzung 10 Minuten ruhen.
28. Der Motor ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn die Maschine überhitzt, schaltet sie sich automatisch ab und bleibt in diesem Modus, bis sie vollständig abgekühlt und vom Netz getrennt worden ist.
29. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
30. Prüfen Sie regelmäßig auf Schäden.

VERWENDUNG DES PRODUKTS

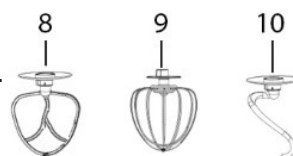
Bezeichnungen der Teile

1. Spritzschutzelemente
2. Schale aus rostfreiem Stahl
3. Oberer Teil des Körpers (mit Motor)
4. Entriegelungstaste
5. Unterer Teil des Körpers
6. Geschwindigkeitsknopf
7. Standfüße/Saugnäpfe
8. Spatel/Flachschläger
9. Schneebesens
10. Knethaken



Vor dem ersten Gebrauch:

- Reinigen Sie alle Zubehörteile mit Wasser und Seife.
- Lesen Sie alle Anweisungen.



Montage/Demontage

• Spritzschutzelemente

- Öffnen Sie den Oberkörper durch Drücken der Entriegelungstaste.
- Befestigen Sie den Radspritzschutz am Oberkörper, indem Sie den Maschinenstift in die Öffnung der Abdeckung stecken und die Abdeckung drehen, um sie zu sichern.
- Für die Demontage drehen Sie es andersherum.

• Schneebesens, Knethaken, Spachtel/Flachschläger

- Öffnen Sie den Oberkörper durch Drücken der Entriegelungstaste.
- Befestigen Sie das Zubehörteil am Torso, indem Sie den Stift der Maschine in die Öffnung des Zubehörteils stecken, nach oben drücken und drehen.
- Für die Demontage drehen Sie es andersherum.

• Schale rostfreiem

- Öffnen Sie den Oberkörper durch Drücken der Entriegelungstaste.
- Befestigen Sie die Schüssel an der Basis, indem Sie den Stift der Schüssel in die Öffnung der Maschine stecken und den Deckel drehen, um ihn zu sichern.
- Für die Demontage drehen Sie es andersherum.

Wie zu verwenden

1. Wählen Sie das richtige Zubehör für Ihre Aufgabe.
 - a) Spatel/Flachschläger - Zum Mischen von Lebensmitteln mittlerer Dichte wie Keksteig, Kuchen, Sahne, Dattelkuchen usw.
 - b) Schneebesen - Wird verwendet, um Luft in das Material einzubringen, z. B. zur Herstellung von Baiser, Salatdressing, Schlagsahne usw. Reinigen Sie zunächst die Edelstahlschüssel und den Schneebesen, um sicherzustellen, dass kein Wasser oder Öl mehr vorhanden ist.
 - c) Knethaken - Wird zum Mischen und Rühren von Brotteig und anderen Lebensmitteln mit hoher Dichte verwendet.
2. Montieren Sie das Produkt entsprechend der Anleitung
3. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät auf einer sauberen, flachen Oberfläche steht, nicht in der Nähe einer Kante, und dass die Füße/Saugnäpfe auf der Oberfläche befestigt sind.
4. Fügen Sie Zutaten nach Ihren eigenen Rezepten hinzu
Hinweis: Überladen Sie die Schüssel nicht, sie sollte 1,2 kg oder die Hälfte des Fassungsvermögens der Schüssel nicht überschreiten.
5. Schließen Sie den Oberkörper
6. Schalten Sie die Maschine ein und starten Sie sie mit der richtigen Geschwindigkeit gemäß dem Rezept.
7. Wenn das Rezept fertig ist, schalten Sie den Netzschalter auf "OFF" und ziehen den Netzstecker.
8. Verfolgen Sie den Abbauprozess

DE

REZEPT

Für Quirle

Rezept: Kuchenteig.

Zutaten: 200 g Butter, 180 g brauner Zucker, 110 g weißer Zucker, 2 Eier, 375 g Mehl, 6 g Backpulver, 6 g Salz, 270 g Schokolade zubereiten,

1. Die Butter (in kleine Stücke geschnitten), den braunen Zucker (zerdrückt) und den weißen Zucker in eine Schüssel geben und den Schalter 1 Minute lang auf Stufe 3 stellen.
2. Eier hinzufügen, 1~2 Minuten lang auf Stufe 4.
3. Mehl, Backpulver und Kochsalz hinzufügen und 1 bis 3 Minuten lang auf Stufe 2 rühren.
4. Schokolade hinzufügen (zu Körnern zerkleinern), 1 Minute lang auf Stufe 1.

Für Quirle

Rezept: Meringue

Zutaten: 4 Eiweiß + 200 g Kristallzucker

1. Das Eiweiß auf Stufe 12 aufschlagen, bis es weiche Spitzen bildet, etwa 2 Minuten.
2. Den Zucker nach und nach hinzufügen und auf Stufe 4 verarbeiten, bis sich feste Spitzen bilden, ca. 2 Min.

Tipp: Schlagsahne

- Stellen Sie die Edelstahlschüssel für 20 Minuten in den Gefrierschrank, bevor Sie mit dem Schneebesen arbeiten.
- Die Geschwindigkeit langsam auf mittlere Stufe erhöhen und bis zur richtigen Konsistenz mixen.
- Das Festwerden der Sahne erfolgte innerhalb weniger Sekunden. Um sicherzugehen, dass Sie die Sahne nicht zu sehr aufschlagen, beobachten Sie den Zustand der Sahne genau.

Für Knethaken

Rezept: Brotteig

Zutat: 600 g Mehl , 300 ml Wasser

1. Alle trockenen Zutaten in die Schüssel geben und den Drehknopf auf Stufe 1 drehen.
2. Das Wasser einfüllen 20 Sekunden, Geschwindigkeit 1 für 1 Minute
3. Drehen Sie den Drehknopf für 3~5 min auf Stufe 3

REINIGEND

1. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
2. Reinigung von Teilen
 - a) Spritzschutz - Seife und Wasser
 - b) Schale aus Edelstahl - seifen- und wasserfest oder spülmaschinenfest
 - c) Spatel/Schläger - Seife und Wasser oder Spülmaschine (es kann zu Verfärbungen kommen)
 - d) Schneebesens - Seife und Wasser oder Spülmaschine
 - e) Knethaken - Seife und Wasser oder Spülmaschine (es kann zu Verfärbungen kommen)
 - f) Maschine (Körper) - Mit feuchtem Tuch, keine Chemikalien. Wischen Sie wieder mit einem trockenen Tuch.

FEHLERSUCHE

Wenn das Produkt abnormale Geräusche macht oder schüttelt. Verwenden Sie das Produkt nicht mehr und wenden Sie sich an den Champion-Support.

Das Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Die Maschine funktioniert nicht mehr	<ul style="list-style-type: none">• Prüfen Sie, ob das Gerät zu lange benutzt oder in einer heißen Umgebung aufgestellt wurde. Dies kann dazu führen, dass der Motor den Überhitzungsschutz aktiviert.	<ul style="list-style-type: none">• Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor dem nächsten Gebrauch abkühlen.
Die Maschine startet nicht	<ul style="list-style-type: none">• Überprüfen Sie die Stromzufuhr.• Prüfen Sie, ob der Maschinenkopf in der selbstsichernden Position ist.• Prüfen Sie, ob der Netzstecker mit der Steckdose verbunden ist.	<ul style="list-style-type: none">• Benutzen Sie das Gerät, wenn der Strom wieder eingeschaltet ist.• Achten Sie darauf, dass der Kopf der Maschine waagrecht steht.• Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
Während der Arbeit traten Motorgeräusche auf	<ul style="list-style-type: none">• Die Maschine läuft möglicherweise mit hoher Geschwindigkeit oder ist überlastet.	<ul style="list-style-type: none">• Passen Sie die Arbeitsbelastung an oder lassen Sie das Gerät vor dem nächsten Einsatz eine Weile ruhen.
Die Drehgeschwindigkeit des Motors verlangsamt sich	<ul style="list-style-type: none">• Prüfen Sie, ob die Maschine in einer kalten Umgebung arbeitet. Die kalte Temperatur kann dazu führen, dass das Schmieröl in der Maschine steif wird.• Prüfen Sie, ob die Lebensmittel den Motor überlasten.	<ul style="list-style-type: none">• Lassen Sie die Maschine 5 Minuten lang leer laufen, damit das Öl weicher wird und sich die Drehzahl stabilisiert.• Reduzieren Sie die Mischlast der Maschine und stellen Sie den Modus auf die niedrigste Geschwindigkeit ein.

LAGERUNG

1. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
2. Verpacken Sie das Produkt nach dem Gebrauch wieder und lagern Sie es an einem trockenen Ort und vermeiden Sie Sonneneinstrahlung.
3. Achten Sie darauf, dass Kinder (0-12 Jahre) das Produkt nicht erreichen können.

TECHNISCHE NOTEN

Nennspannung: 220~240 V

Nennfrequenz: 50/60 Hz

Nennleistung: 1000 W

Modellnummer: CHKA300

DE

Garantie

Champion Nordic garantiert, dass dieses Produkt in Schweden, Norwegen, Dänemark und Finnland für einen Zeitraum von 2 Jahren frei von Herstellungsfehlern in Bezug auf Material und Verarbeitung ist. Diese Garantiezeit beginnt mit dem Tag des Kaufs oder der Lieferung des Produkts. Champion Nordic ist nicht verpflichtet, Produkte zu reparieren oder zu ersetzen, denen kein gültiger Kaufbeleg beiliegt. Diese Garantie gilt nur für Produkte, die für den Hausgebrauch gekauft und verwendet werden, und deckt keine Schäden ab, die durch Missbrauch, Nichtbeachtung der Anweisungen von Champion Nordic, Fälle, in denen das Produkt verändert oder einer nicht autorisierten Reparatur unterzogen wurde, unsachgemäße Verpackung seitens des Eigentümers, normale Abnutzung oder unsachgemäße Handhabung seitens eines Transportunternehmens entstanden sind.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts

Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht zusammen mit anderem Haushaltsabfall in der EU entsorgt werden sollte. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern.



 **CHAMPION**

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



WAŻNE BEZPIECZEŃSTWO UŻYWAJ URZĄDZENIA OCHRONNEGO

1. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci w wieku od 0 do 12 lat) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
2. Dzieci (0-12 lat) powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
3. To urządzenie nie może być używane przez dzieci (0-12 lat). Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
4. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy zaprzestać korzystania z produktu.
5. Ostrzeżenie o ryzyku obrażeń w przypadku nieprawidłowego użytkowania.
6. Przed montażem, demontażem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli pozostaje ono bez nadzoru.
7. Przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do części, które poruszają się podczas użytkowania, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
8. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak
 - Kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
 - Gospodarstwa rolne;
 - Przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
 - Środowiska typu bed and breakfast.
9. Nie zanurzać podstawy silnika w wodzie ani nie płukać jej wodą z kranu.
10. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu lub ławki i nie dotykaj gorących powierzchni.
11. Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu wylotu gazu, palnika elektrycznego lub rozgrzanego piekarnika.
12. Przed odłączeniem przewodu zasilającego i wyjęciem miski roboczej należy odczekać, aż wszystkie podzespoły zatrzymają się.
13. Upewnij się, że pojemność nie została przekroczona.
14. Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
15. Po użyciu produktu należy pozostawić go do ostygnięcia przed kolejnym użyciem.
16. Przed użyciem należy upewnić się, że urządzenie zostało umieszczone na czystej i płaskiej powierzchni, a nie w pobliżu krawędzi.
17. Przed użyciem należy upewnić się, że nóżki/przyssawki są przymocowane do płaskiej powierzchni.
18. Przed przystąpieniem do czyszczenia produktu należy zapoznać się z rozdziałem "Czyszczenie i konserwacja" niniejszej instrukcji.
19. Nie używaj urządzenia na zewnątrz, zwłaszcza w miejscach narażonych na działanie deszczu. Może to spowodować wyciek prądu z urządzenia.
20. Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony.
21. Nie używaj urządzenia, jeśli zostało upuszczone; jeśli urządzenie jest uszkodzone, użytkownik może zostać poparzony lub porażony prądem.
22. Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia, ponieważ spowoduje to unieważnienie gwarancji. Należy niezwłocznie skontaktować się z działem obsługi klienta.
23. Nie używaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
24. Jeśli podczas użytkowania wystąpią nieprawidłowości, należy ustawić pokrętko w położeniu "OFF" i odłączyć przewód zasilający, aby wyłączyć urządzenie. Następnie skontaktuj się z pomocą techniczną firmy Champion.
25. Nie używaj przyborów ani innych narzędzi do zbierania przedmiotów w mikserze podczas mieszania, ponieważ mogą one zostać wciągnięte przez głowicę

miksera i spowodować uszkodzenie urządzenia i/lub obrażenia ciała.

26. Podczas mieszania należy trzymać ręce, włosy i ubrania z dala od głowicy mieszającej, ponieważ mogą one łatwo zostać wciągnięte przez urządzenie i spowodować jego uszkodzenie.
27. Każde użycie powinno trwać maksymalnie 10 minut, a przed kolejnym użyciem urządzenie powinno odpocząć przez 10 minut.
28. Silnik posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem. Jeśli urządzenie przegrzeje się, automatycznie zatrzyma się i pozostanie w tym trybie do momentu całkowitego ostygnięcia i odłączenia od zasilania.
29. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane.
30. Regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń.

PI

KORZYSTANIE Z PRODUKTU

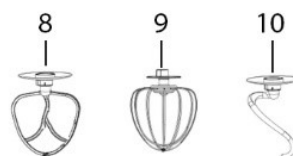
Nazwy części

1. Osłony przeciwbryzgowe
2. Misa ze stali nierdzewnej
3. Górna część ciała (z silnikiem)
4. Przycisk odblokowania
5. Dolna część ciała
6. Pokrętło prędkości
7. Nóżki/przyssawki
8. Łopatkę/płaską
9. Trzepaczkę
10. Hak do ciasta



Przed pierwszym użyciem:

- Wyczyścić wszystkie akcesoria wodą z mydłem.
- Przeczytać wszystkie instrukcje.



Montaż/demontaż

- Osłony przeciwbryzgowe
 - Otwórz górną część korpusu, naciskając przycisk odblokowania.
 - Przymocuj osłonę przeciwbłotną do górnej części korpusu, wkładając sworzeń maszyny w otwór osłony i obracając osłonę, aby ją zamocować.
 - W celu demontażu obróć w drugą stronę.

- Trzepaczka, hak do ciasta, łopatkę/płaską trzepaczkę
 - Otwórz górną część korpusu, naciskając przycisk odblokowania.
 - Przymocuj akcesorium do tułowia, wkładając sworzeń urządzenia w otwór akcesorium, naciskając i przekręcając.
 - W celu demontażu obróć w drugą stronę.

- Misa
 - Otwórz górną część korpusu, naciskając przycisk odblokowania.
 - Przymocuj miskę do podstawy, wkładając trzpień miski do otworu w urządzeniu i przekręcając pokrywę, aby ją zabezpieczyć.
 - W celu demontażu obróć w drugą stronę.

Jak używać

- Wybierz odpowiednie akcesoria do swojego zadania.
 - Łopatka/płaska ubijaczka** - Służy do mieszania produktów o średniej gęstości, takich jak ciasto na ciasteczka, ciasto, krem, ciasto daktylowe itp.
 - Trzepaczka** - Służy do dodawania powietrza do materiału, np. w celu przygotowania bezy, sosu sałatkowego, bitej śmietany itp. Najpierw wyczyść miskę ze stali nierdzewnej i trzepaczkę, aby upewnić się, że nie ma w niej wody ani oleju.
 - Hak do ciasta** - Służy do mieszania ciasta chlebowego i innych produktów o dużej gęstości.
- Zmontuj produkt zgodnie z instrukcjami
- Upewnij się, że urządzenie jest umieszczone na czystej, płaskiej powierzchni, nie w pobliżu krawędzi, a nóżki/przyssawki są przymocowane do powierzchni.
- Dodaj składniki zgodnie z własnymi przepisami
Uwaga: Nie należy przeciążać miski, nie powinna ona przekraczać 1,2 kg lub połowy pojemności miski.
- Zamknij górnej części ciała
- Włącz i uruchom urządzenie z prędkością zgodną z przepisem.
- Gdy przepis jest gotowy, ustaw przełącznik zasilania w pozycji "OFF", odłącz urządzenie od zasilania.
- Postępuj zgodnie z procesem demontażu.

PRZEPIS

Dla trzepaczek

Przepis: Ciasto na pierogi

Składniki: Przygotować 200g masła, 180g brązowego cukru, 110g białego cukru, 2 jajka, 375g mąki, 6g proszku do pieczenia, 6g soli, 270g czekolady,

- Umieścić masło (pokrojone na małe kawałki), brązowy cukier (pokruszony na granulki) i biały cukier w misce, obrócić pokrętko na prędkość 3 na 1 min.
- Dodać jajka, prędkość 4 przez 1~2 minuty.
- Dodać mąkę, proszek do pieczenia, sól kuchenną, prędkość 2 przez 1 ~ 3 minuty.
- Dodać czekoladę (pokruszyć na granulki), prędkość 1 przez 1 min.

Dla trzepaczek

Przepis: Beza

Składniki: 4 białka jaj + 200 gramów granulowanego cukru

- Ubijaj białka z prędkością 12, aż utworzą miękką pianę, ok. 2 min.
- Dodawaj stopniowo cukier, miksując z prędkością 4, aż utworzy się sztywna piana (około 2m).

Wskazówka: Bitą śmietaną

- Umieść miskę ze stali nierdzewnej w zamrażarce na 20 minut przed rozpoczęciem ubijania.
- Powoli zwiększaj prędkość do średniej i mieszaj do uzyskania odpowiedniej konsystencji.
- Proces twardnienia śmietany nastąpił w ciągu kilku sekund. Aby upewnić się, że nie ubijasz śmietany zbyt mocno, uważnie obserwuj stan śmietany.

Dla haka do ciasta

Przepis: Ciasto chlebowe

Składnik: Przygotowane 600 g mąki, 300 ml wody

- Dodać wszystkie suche składniki do miski i ustaw pokrętko na prędkość 1.
- Wlać wodę 20 sekund, prędkość 1 przez 1 min.
- Obrócić pokrętko do prędkości 3 na 3~5 min.

CZYSZCZENIE

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia produktu należy go wyłączyć i odłączyć od zasilania.
2. Czyszczenie części
 - a) Osłona przeciwbryzgowa - Mydło i woda
 - b) Miska ze stali nierdzewnej - można myć wodą z mydłem lub w zmywarce
 - c) Łopatka/płaska ubijaczka - Mydło i woda lub zmywarka (mogą wystąpić przebarwienia)
 - d) Trzepaczka - woda z mydłem lub zmywarka do naczyń
 - e) Hak do ciasta - woda z mydłem lub zmywarka (mogą wystąpić przebarwienia)
 - f) Maszyna (korpus) - Wilgotną szmatką, bez środków chemicznych. Przetrzeć ponownie suchą szmatką.

PI

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli produkt wydaje nietypowe dźwięki lub trzęsie się. Należy zaprzestać korzystania z produktu i skontaktować się z pomocą techniczną firmy Champion.

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Urządzenie przestało działać.	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź, czy urządzenie nie było używane zbyt długo lub umieszczone w gorącym otoczeniu. Może to spowodować aktywację zabezpieczenia silnika przed przegrzaniem. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć przed następnym użyciem
Urządzenie nie uruchamia się.	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź zasilanie. • Sprawdź, czy głowica maszyny znajduje się w pozycji samoblokującej. • Sprawdź, czy wtyczka sieciowa jest podłączona do gniazda zasilania. 	<ul style="list-style-type: none"> • Używaj urządzenia po ponownym włączeniu zasilania. • Upewnij się, że głowica urządzenia jest ustawiona poziomo. • Podłącz do gniazda zasilania.
Podczas pracy wystąpił hałas silnika.	<ul style="list-style-type: none"> • Urządzenie może pracować z dużą prędkością lub być przeciążone. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dostosuj obciążenie lub pozwól urządzeniu odpocząć przed kolejnym użyciem.
Prędkość obrotowa silnika spada.	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź, czy urządzenie pracuje w zimnym otoczeniu, ponieważ niska temperatura może spowodować zeszywnienie oleju smarowego w urządzeniu. • Sprawdź, czy jedzenie nie przeciąża silnika. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pozostawić urządzenie puste na 5 minut, aby zmiękczyć olej i ustabilizować prędkość obrotową. • Zmniejsz obciążenie maszyny mieszaniem i ustaw tryb na najniższą prędkość.

PRZECHOWYWANIE

1. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
2. Po użyciu produktu należy go ponownie zapakować i przechowywać w suchym miejscu, unikając ekspozycji na słońce.
3. Upewnić się, że dzieci (0-12) nie mają dostępu do produktu.

KLASY TECHNICZNE

Napięcie znamionowe: 220~240 V
Częstotliwość nominalna: 50/60 Hz
Moc znamionowa: 1000 W
Numer modelu: CHKA300

PI

Gwarancja

Champion Nordic gwarantuje, że niniejszy produkt jest wolny od wad produkcyjnych w zakresie materiałów i wykonania przez okres 2 lat w Szwecji, Norwegii, Danii i Finlandii. Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu zakupu lub dostawy produktu. Champion Nordic nie ma obowiązku naprawy lub wymiany produktów, którym nie towarzyszy ważny dowód zakupu. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie produktów zakupionych i używanych do użytku domowego i nie obejmuje uszkodzeń wynikających z nadużycia, nieprzestrzegania instrukcji firmy Champion Nordic, przypadków, w których produkt został zmodyfikowany lub poddany nieautoryzowanej naprawie, niewłaściwego opakowania ze strony właściciela, normalnego zużycia lub niewłaściwego obchodzenia się z produktem ze strony firmy transportowej.

Prawidłowa utylizacja tego produktu

To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych na terenie UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowisku lub zdrowiu ludzkiemu w wyniku niekontrolowanej utylizacji odpadów, należy poddać go recyklingowi. Aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materiałowych.



 **CHAMPION**

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

