



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

SAFETY INSTRUCTIONS

IT IS NECESSARY TO PUT HEAT-RESISTING MATERIAL (CERAMIC TILES, THICK BOARD ETC.) UNDER THE APPLIANCE DURING USING IT OR PUT THE APPLIANCE ON TO THE HEAT-RESISTING SURFAC.

To prevent damage please read this manual carefully before you use the appliance.

1. Do not use the appliance for longer than 40 hours running at a time. After use, unplug the appliance and let it cool down.
2. Improper use of the appliance can cause its damage and injury to its user.
3. Use the appliance only for its intended use and always follow the manual guidelines.
4. Unplug the appliance when it is not in use.
5. Keep the power base away from water. Do not switch on the appliance if its surfaces are wet.
6. Do not use appliance with damaged electric cord, plug, after appliance is dropped or in other ways damaged.
7. Do not let electric cord hang over sharp edges or touch hot surfaces.
8. Do not allow children to use the appliance without close supervising.
9. Unplug the appliance before cleaning it.
10. Never yank cord to disconnect from outlet, instead grasp plug and pull to disconnect.
11. Use the appliance only for household purposes. It is not designed for commercial use.
12. Do not cover the appliance.
13. Do not leave the appliance unattended while in use.
14. Place the appliance on a flat surface.
15. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
16. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

USE

ATTENTION! Before using the first time:

1. Unpack the appliance.
2. Before first use make sure that the electric parameters of your food dehydrator, indicate on the technical characteristics table, match the characteristics of your local electric network.
3. Wash lids and sections of the appliance. Wash sections in warm water adding a small quantity of detergents for washing dishes. Clean the power base with the help of wet rag (do not immerse base into water).

FUNCTIONING

1. Place ingredient on to the removable sections. Sections should be placed in such way that the air can circulate freely between them (the regulation of height of the sections is possible).

NOTE: always begin to put products to lower section first.

2. Place the sections on the power base.
3. Put the upper lid on the appliance. During drying the upper lid should always be on.
4. Plug and press "⏻", then you can adjust temperature and working time.
5. When you finish using the appliance, turn it off by pressing "⏻". Let the product cool down.
6. Unplug the appliance.

NOTE: it is recommended to put all 5 sections on to the appliance during use, even if some sections are empty.

ADDITIONAL INSTRUCTION

- Wash ingredients before putting them into the appliance. Do not put wet products into appliance, rub dry.
- Cut off the spoiled parts of ingredients. Slice the products in such a way to situate it freely between the sections. The duration of drying products depends on the thickness of pieces into which it is sliced etc.
- You can change the position of the sections if not all products on it dried well. Place upper sections down, closer to power base, and lower sections you can put in place of upper sections.
- Some of the fruits can be covered by its natural protective layer and that is why the duration of drying may increase. To avoid this matter, it is better to boil products for about 1-2 minutes and then put it to cold water and rub dry after that.
- **NEED TO KNOW:** The duration of drying stated in this instruction is approximate. The duration of drying depends on the temperature and humidity of the room, the level of humidity of products, thickness of the pieces etc.

EN

TIPS

Drying fruits

- Wash the fruits.
- Take out the pit and cut off the spoiled parts.
- Slice into pieces which you can place freely between the sections.
- You can spray the fruits with natural lemon or pineapple juice to avoid color fading.

Drying vegetables

- Wash the vegetables.
- Take out the pits and cut off spoiled parts.
- Slice into pieces which you can place freely between the sections.
- It is recommended to boil vegetables for about 1-5 minutes and then put it to a cold water and then rub dry.

Drying herbs

- After drying it is recommended to store in paper bags or glass cans and place it in dark, cool place.

Drying meat, fish, and poultry

- **Meat:** Preliminary preparing of the meat is indispensable and necessary for saving health of customer. Use meat without adeps for effective drying. It is recommended to pickle the meat before drying for saving its natural taste and to make the meat softer. It is necessary to add salt to a pickle, it helps to remove the water out of the meat and save it better. Dry it for about 2-8 hours and till all moisture is gone.
- **Poultry:** Before the beginning of drying, poultry should be preliminary prepared. It should be boiled and fried before drying. Dry it for about 2-8 hours or till all moisture is gone
- **Fish:** It is recommended to boil or bake it on a stove before the beginning of drying. Dry it for about 2-8 hours and till all moisture is gone.

Storage of dried ingredients

- Containers for storing should be clean and dry.
- For optimal storage use glass containers with metal lids and store in a dark, dry place where the temperature is around be 5-20 degrees.
- During first week after drying, you can check container for moisture. If yes, it means that products are not dried well, and you should dry them again.
- Products should be dry and cool before storing.

TABLE OF REFERENCE

Time and ways of preliminary ingredients in this table is suggestions, personal preferences may change indication time.

Herbs	35-40°C
Greens	40°C
Bread	40-45°C
Vegetables	50-55°C
Fruits	55-60°C
Meat/Fish	65-70°C

Ingredient	Preparing	Condition after drying	Duration of drying
Apricot	Slice it and take out the pit	Soft	13-28
Orange peel	Cut into long stripes	Fragile	8-16
Pineapple	Peel and cut into pieces	Hard	6-36
Banana	Peel and cut into round pieces 3-4mm	Crispy	8-38
Grapes	No need to cut	Soft	8-38
Cherry	Take out the pit (you can take it out when cherry is half-dried)	Hard	8-26
Pear	Slice it and take out the pit	Soft	8-30
Fig	Cut into pieces	Hard	6-26
Cranberry	No need to cut	Soft	6-26
Peach	Slice it and take out the pit	Soft	10-34
Date-fruit	Slice it and take out the pit	Hard	6-26
Apple	Slice it and take out the pit	Soft	6-26
Egg-plant	Peel and slice into pieces (6-12mm thickness)	Fragile	6-18
Broccoli	Peel and cut into pieces, steam for 3-5 min	Fragile	6-20
Mushrooms	Slice into pieces or dry whole	Hard	6-14
Green beans	Cut into pieces and pre-boil	Fragile	8-28
Cabbage	Peel and cut into stripes (3mm thick- ness)	Hard	6-14
Cauliflower	Pre-boil and cut into pieces	Hard	6-16
Potato	Slice into pieces, pre-boil for 8-10min	Crispy	8-30
Onion	Slice into pieces	Crispy	6-14
Carrot	Pre-boil, cut into pieces	Crispy	8-14
Chili	No need to cut	Hard	4-14
Parsley	Remove stalks if needed	Crispy	2-10
Tomato	Peel and cut into round pieces	Hard	8-24
Garlic	Peel and cut into round pieces	Crispy	6-16

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning check if the appliance is unplugged and cooled down.
2. Clean the body of the appliance with the help of a wet sponge and then rug it dry
3. Do not use metal brushes, abrasive, and rigid purifier for cleaning the appliance, because it can damage the surface.
4. Clean the sections using a sponge and washing-up liquid.

EN

Warranty

Champion Nordic guarantees that this product is free from manufacturing defects in terms of materials and workmanship during a period of 2 years in Sweden, Norway, Denmark and Finland. This warranty period begins on the day the product is purchased or delivered. Champion Nordic has no obligation to repair or replace products that are not accompanied by a valid proof of purchase. This warranty applies only to products purchased and used for home use and does not cover damage resulting from abuse, failure to comply with the instructions from Champion Nordic, cases in which the product has been modified or subjected to unauthorized repair, improper packaging on the part of the owner, normal wear and tear, or improper handling on the part of a transport company.

Correct Disposal of this product

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.



 **CHAMPION**

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



SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

DU MÅSTE PLACERA ETT VÄRMETÅLIGT MATERIAL (PLATTOR AV KERAMIK, TJOCK BORDS-SKIVA ETC.) UNDER PRODUKTEN MEDAN DEN ANVÄNDS, ELLER PLACERA PRODUKTEN PÅ ETT VÄRMETÅLIGT UNDERLAG.

För att undvika skada bör du läsa denna bruksanvisning noggrant innan användning.

1. Använd inte produkten i mer än 40 timmar i taget. Efter användning ska du koppla ur produkten och låta den svalna.
2. Används produkten på ett felaktigt sätt kan användaren utsättas för skada.
3. Använd endast produkten på det sätt den är avsedd att användas och följ alltid instruktionerna i bruksanvisningen.
4. Koppla ur produkten från eluttaget när den inte används.
5. Låt inte strömdelen komma i kontakt med vatten. Sätt inte på produkten om ytan är våt.
6. Använd inte produkten om sladden eller kontakten är skadad, eller efter att du har råkat tappa eller på annat sätt skada produkten.
7. Låt inte sladden hänga över vassa kanter eller komma i kontakt med varma ytor.
8. Låt inte barn använda produkten utan tillsyn.
9. Koppla ur produkten från eluttaget innan du rengör den.
10. Dra aldrig i sladden, utan i kontakten, när du ska koppla ur den från eluttaget.
11. Produkten ska endast användas för hushållsbruk. Den är inte designad för kommersiell användning.
12. Täck inte över produkten.
13. Lämna inte produkten utan uppsikt under användning.
14. Placera produkten på en plan yta.
15. Denna produkt är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått övervakning eller instruktioner angående användningen av produkten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
16. Produkten är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.

ANVÄNDNING



VARNING! Före första användning:

1. Packa upp produkten.
2. Innan du använder mattorken för första gången måste du säkerställa att alla de elektriska egenskaper som anges i tabellen under den tekniska informationen stämmer överens med ditt eget elnät.
3. Tvätta locket och de olika facken i produkten. Tvätta facken i varmt vatten och addera en liten mängd diskmedel när du behöver diska. Rengör strömdelen med en våt rengöringsduk (sänk inte ned basen i vatten).

FUNKTIONER

1. Lägg råvaran i de avtagbara facken. Facken bör vara placerade så att luften kan cirkulera fritt mellan dem (det går att justera höjden på facken).

OBS: börja alltid med att placera råvaror i det nedre facket.

2. Placera facken ovanpå strömdelen.
3. Avsluta med att sätta på det översta locket på produkten. Under torkningsprocessen ska det översta locket alltid vara på.
4. Sätt i elkontakten och tryck ner ”” och justera sedan temperaturen och driftstiden.
5. Efter att du har använt produkten stänger du av den genom att trycka ner ””.
Låt produkten svalna.
6. Dra ut elkontakten.

OBS: du rekommenderas att placera alla 5 fack på produkten när den används, även om vissa av dem är tomma.

YTTERLIGARE INSTRUKTIONER

- Skölj av råvarorna innan du lägger dem i produkten. Råvarorna får inte vara blöta när de läggs i produkten, så torka av dem noggrant.
- Skär bort allt det dåliga från råvarorna. Skär råvarorna i tillräckligt små bitar så att de kan placeras utan att röra varandra i de olika facken. Hur länge råvaran behöver torkas beror på hur tjocka bitarna är m.m.
- Om inte alla råvaror på en viss nivå har torkat kan du ändra placeringen på facken. Flytta ner de övre facken så att de är närmare strömdelen och flytta istället upp de nedre facken.
- För vissa frukter med naturligt täckande skal kan torktiden vara något längre. För att undvika det ta är det bättre att först koka råvaran i ca 1-2 minuter och därefter lägga den i kallt vatten innan du torkar den helt torr.
- BRA ATT VETA: Torkningstiden som anges i denna instruktion är ungefärlig. Torkningstiden beror på temperaturen och luftfuktigheten i rummet, råvarans fuktnivå, bitarnas tjocklek m.m.

TIPS

Torkning av frukt

- Skölj av frukten.
- Skär bort kärnhuset och eventuella dåliga delar av frukten.
- Skär i bitar som du sedan kan placera ut utan att de rör varandra i de olika facken.
- Du kan spraya frukterna med naturlig citron- eller ananasjuice för att undvika missfärgning.

Torkning av grönsaker

- Skölj av grönsaken.
- Skär bort kärnhuset och eventuella dåliga delar av grönsaken.
- Skär i bitar som du sedan kan placera ut utan att de rör varandra i de olika facken.
- Du rekommenderas att koka grönsaken i ca 1–5 minuter och därefter lägga den i kallt vatten innan du torkar den helt torr.

Torkning av örter

- Efter torkningsprocessen rekommenderas du att förvara örterna i papperspåsar eller glasburkar och placera dem på en mörk, sval plats.

Torkning av kött, fisk och fågel

- **Kött:** Det är viktigt att köttet tillagas i förväg för att kunden inte ska utsättas för en hälsorisk. Använd ett så magert kött som möjligt för att uppnå effektiv torkning. Du rekommenderas att pickla köttet före torkning för att bibehålla dess naturliga smak och för att göra köttet mörare. Du måste tillsätta salt när du picklar ditt kött, eftersom det hjälper till att dra ut vattnet ur köttet och ge det en bättre hållbarhet. Torka i cirka 2–8 timmar och tills all fukt är borta.
- **Fågel:** Fjäderfä: Tillaga köttet innan du påbörjar torkningsprocessen. Det bör kokas och stekas innan torkning. Torka i cirka 2–8 timmar och tills all fukt är borta.
- **Fisk:** Du rekommenderas att koka eller steka fisken innan du påbörjar torkningsprocessen. Torka i cirka 2–8 timmar och tills all fukt är borta.

Förvaring av torkade råvaror

- Behållarna som råvarorna förvaras i ska vara rena och torra.
- De förvaras bäst i glasbehållare med metallock på en mörk, torr plats med en temperatur på omkring 5–20 grader.
- Den första veckan efter torkningen kan du kontrollera om det finns någon fukt i behållaren. Om det gör det betyder det att råvaran inte har torkats ordentligt och att du bör göra om torkningsprocessen.
- Råvarorna ska vara torra och svala innan du lägger undan dem för förvaring.

REFERENSTABELL

Tiden och ingredienserna i denna tabell är endast förslag och kan alltså ändras beroende på dina egna preferenser.

Örter	35-40°C
Gröna grönsaker	40°C
Bröd	40-45°C
Grönsaker	50-55°C
Frukt	55-60°C
Kött/Fisk	65-70°C

Råvara	Tillagning	Konsistens efter torkning	Torkningstid
Aprikos	Skär i bitar och skär bort kärnhuset	Mjuk	13-28
Apelsinskal	Skär i långa remsor	Skör	8-16
Ananas	Skala och skär i bitar	Hård	6-36
Banan	Skala och skär i runda skivor 3–4 mm	Krispig	8-38
Vindruvor	Behöver ej skäras	Mjuk	8-38
Körsbär	Plocka ut kärnan (du kan även plocka ut den efter halva torkningstiden)	Hård	8-26
Päron	Skär i bitar och skär bort kärnhuset	Mjuk	8-30
Fikon	Skär i bitar	Hård	6-26
Tranbär	Behöver ej skäras	Mjuk	6-26
Persika	Skär i bitar och skär bort kärnhuset	Mjuk	10-34
Dadlar	Skär i bitar och skär bort kärnhuset	Hård	6-26
Äpple	Skär i bitar och skär bort kärnhuset	Mjuk	6-26
Aubergine	Skala och skär i skivor (6–12 mm tjocka)	Skör	6-18
Broccoli	Skala och skär i bitar, ånga i 3–5 min	Skör	6-20
Svamp	Skär i bitar eller torka hela	Hård	6-14
Gröna bönor	Skär i bitar och förkoka	Skör	8-28
Vitkål	Skala och skär i remsor (3 mm tjocka)	Hård	6-14
Blomkål	Förkoka och skär i bitar	Hård	6-16
Potatis	Skär i bitar, förkoka i 8–10min	Krispig	8-30
Lök	Skär i bitar	Krispig	6-14
Morot	Förkoka och skär i bitar	Krispig	8-14
Chili	Behöver ej skäras	Hård	4-14
Persilja	Ta bort eventuella stjälkar	Krispig	2-10
Tomat	Skala och skär i runda skivor	Hård	8-24
Vitlök	Skala och skär i runda skivor	Krispig	6-16

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Innan du rengör produkten måste du säkerställa att den är sval och har kopplats ur från eluttaget.
2. Rengör produktens huvuddel med hjälp av en våt svamp och torka den sedan torr.
3. Använd inte metallborstar, slipande rengöringsmedel eller hårda produkter för att rengöra produkten eftersom detta kan skada dess yta.
4. Rengör facken med en svamp och diskmedel.

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



SIKKERHEDSANVISNINGER

DET ER NØDVENDIGT AT PLACERE ET VARMEBESTANDIGT MATERIALE (KERAMISKE FLISER, TYKKE PLADER ETC.) UNDER SELVE APPARATET, MENS DET ANVENDES. ALTERNATIVT SKAL APPARATET PLACERES DIREKTE PÅ EN VARMEBESTANDIG OVERFLADE.

Læs venligst manualen grundigt, før apparatet tages i brug, så der ikke forekommer personskade.

1. Lad ikke apparatet være tændt i mere end 40 timer ad gangen. Efter brug frakobles apparatet strøm, så det kan køle ned.
2. En forkert brug af apparatet kan forårsage skader på apparatet samt personskader.
3. Anvend kun apparatet til det tilsigtede formål, og følg altid de forskellige retningslinjer.
4. Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
5. Hold den strømførende hovedenhed væk fra vand. Tænd ikke apparatet, hvis dets overflade er våd.
6. Anvend ikke apparatet med en beskadiget ledning, stik, eller efter at apparatet er tabt eller på nogen anden vis er blevet beskadiget.
7. Lad ikke den elektriske ledning hænge ned over skarpe kanter eller varme overflader.
8. Lad ikke børn anvende apparatet, uden at de er under opsyn.
9. Tag stikket ud af stikkontakten før rengøring.
10. Træk aldrig i ledningen for at hive den ud af stikkontakten. Tag i stedet fat i selve stikket, og træk til for at frakoble apparatet fra strøm.
11. Brug kun apparatet til husholdningsformål. Det er ikke designet til kommerciel brug.
12. Tildæk ikke apparatet.
13. Lad altid apparatet være under opsyn, mens det er i brug.
14. Placér apparatet på en plan flade.
15. Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med en nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller som mangler den fornødne viden og erfaring om brug af apparatet, medmindre de er under opsyn eller får instruktioner i brugen af apparatet af en person, der kan tage ansvar for deres sikkerhed.
16. Apparatet er ikke udviklet til at blive anvendt med en ekstern timer eller et separat fjernbetjnings system.

ANVENDELSE

VÆR OBS PÅ FØLGENDE! Før produktet tages i brug for første gang:

1. Pak apparatet ud.
2. Før apparatet tages i brug for første gang, skal det sikres, at apparatets spænding (angivet i tabellen for de tekniske data) stemmer overens med den lokale spænding.
3. Vask låget og de enkelte sektioner. Vask sektionerne i varmt vand med en lille mængde opvaske middel. Rengør hovedenheden ved hjælp af en våd klud (sænk den ikke ned i vand).

FUNKTIONER

1. Placér ingredienserne i de udtagelige sektioner. Sektionerne bør placeres på en sådan måde, at luften kan cirkulere frit mellem disse (det er muligt at regulere højden mellem sektionerne).

BEMÆRK: Placér først ingredienser i den nederste sektion.

2. Placér sektionerne på hovedenheden.
3. Placér det øverste låg på apparatet. Under tørringen skal det øverste låg altid være fastgjort.
4. Tilslut og tryk "☺", så temperaturen og tidsintervallet kan indstilles.
5. Efter brug slukkes apparatet ved at trykke "☺". Lad dernæst apparatet køle af.
6. Tag stikket ud af stikkontakten.

BEMÆRK: Det anbefales at placere alle 5 sektioner på apparatet, når det er i brug, også selvom nogle sektioner måske er tomme.

YDERLIGERE INSTRUKTIONER

- Vask ingredienserne, før de placeres i apparatet. Anvend ikke våde ingredienser i apparatet, men gnid dem, så de tørrer.
- Skær de dårlige dele væk. Skær ingredienserne på en sådan måde, at de kan placeres frit mellem sektionerne. Ingrediensernes tørretid afhænger af tykkelsen på de enkelte stykker.
- Man kan ændre placeringen af sektionerne, hvis det viser sig, at ingredienserne ikke er tørret godt nok. Placér de øverste sektioner tættere på hovedenhedens fod. De nederste sektioner kan i stedet placeres øverst oppe.
- Nogle af frugterne kan være dækket af deres naturlige, beskyttende lag, og det kan forårsage, at tørringen tager længere tid. For at undgå dette, er det bedst at koge ingredienserne i 1-2 minutter, og derefter komme dem i koldt vand og tørre dem efterfølgende.
- NYTTIG VIDEN: Den angivne tørretid i denne brugervejledning er vejledende. Tørretiden afhænger af rummets temperatur og luftfugtighed, ingrediensernes fugtighedsniveau, stykkernes tykkelse etc.

DK

TIPS

Tørrede frugter

- Vask frugten.
- Fjern kerne/sten, og skær de dårlige dele væk.
- Skær stykkerne, så de frit kan placeres mellem sektionerne.
- Man kan sprøjte frugterne med naturlig citron- eller ananasjuice for at undgå, at farven falmer.

Tørring af grøntsager

- Vask grøntsagerne.
- Fjern kerner/sten, og skær de dårlige dele væk.
- Skær stykkerne, så de frit kan placeres mellem sektionerne.
- Det anbefales at koge grøntsagerne i omtrent 1-5 minutter og derefter placere dem i koldt vand. De er derefter klar til at blive tørret.

Tørring af urter

- Efter tørringen anbefales det at opbevare dem i papirposer eller glaskrukker og placere dem et mørkt, køligt sted.

Tørring af kød, fisk og fjerkræ

- **Kød:** En indledende tilberedning af kødet er påkrævet af hensyn til brugerens sundhed. Vælg kød uden fedt for en effektiv tørring. Det anbefales at lægge kødet i en saltlage før tørring for at beholde dets naturlige smag og gøre kødet mere mørt. Det er nødvendigt at tilføje salt til en lage, da det hjælper med at fjerne væske fra kødet. Det får endvidere kødet til at holde længere. Tør i ca. 2-8 timer, indtil al fugten er væk.
- **Fjerkræ:** Før fjerkræet tørres, skal det tilberedes. Det skal koges eller steges før tørring. Tør det i ca. 2-8 timer, indtil al fugten er væk.
- **Fisk:** Det anbefales at koge eller bage fisken på et komfur, inden tørringen påbegyndes. Tør i ca. 2-8 timer, indtil al fugten er væk.

Opbevaring af tørrede ingredienser

- Beholderne til opbevaring skal være rene og tørre.
- Den optimale opbevaring opnås ved at benytte glasbeholdere med metallåg og opbevare dem et mørkt og tørt sted, hvor temperaturen ligger på omkring 5-20 grader.
- I løbet af den første uge efter tørringen kan beholderen tjekkes for fugt. Hvis der er fugt, betyder det, at den pågældende ingrediens ikke er tørret godt nok, hvorfor den skal tørres på ny.
- Ingredienserne bør være tørre og afkølede før opbevaring.

REFERENCETABEL

Tørretider og tilberedningsmetoder for de enkelte ingredienser er angivet i denne tabel, men skal udelukkende ses som vejledende, da personlige præferencer kan ændre tørretiden.

Urter	35-40°C
Grøntvarer	40°C
Brød	40-45°C
Grøntsager	50-55°C
Frugter	55-60°C
Kød/Fisk	65-70°C

Ingredienser	Tilberedning	Konsistens efter tørring	Tørretid
Abrikos	Skær i skiver, og fjern kerner/sten	Blød	13-28
Appelsinskræl	Skær i lange strimler	Skrøbelig	8-16
Ananas	Skræl og skær i stykker	Hård	6-36
Banan	Skræl og skær i runde stykker 3-4 mm	Sprød	8-38
Vindruer	Ingen grund til at skære	Blød	8-38
Kirsebær	Fjern sten (kan tages ud, når kirsebærret er halvtørt)	Hård	8-26
Pære	Skær i skiver, og fjern kerner/sten	Blød	8-30
Figen	Skær i stykker	Hård	6-26
Tranebær	Ingen grund til at skære	Blød	6-26
Fersken	Skær i skiver, og fjern kerner/sten	Blød	10-34
Dadel	Skær i skiver, og fjern kerner/sten	Hård	6-26
Æble	Skær i skiver, og fjern kerner/sten	Blød	6-26
Aubergine	Skræl og skær i stykker (6-12 mm tykkelse)	Skrøbelig	6-18
Broccoli	Skræl og skær i stykker, damp i 3-5 minutter	Skrøbelig	6-20
Champignon	Skær i stykker eller tør dem hele	Hård	6-14
Grønne bønner	Skær i stykker og forkog	Skrøbelig	8-28
Kål	Skræl og skær i strimler (3 mm tykkelse)	Hård	6-14
Blomkål	Forkog og skær i stykker	Hård	6-16
Kartoffel	Skær i stykker, forkog i 8-10 minutter	Sprød	8-30
Løg	Skær i stykker	Sprød	6-14
Gulerod	Forkog og skær i stykker	Sprød	8-14
Chili	Ingen grund til at skære	Hård	4-14
Persille	Fjern stilken, hvis det er nødvendigt	Sprød	2-10
Tomat	Skræl og skær i runde stykker	Hård	8-24
Hvidløg	Skræl og skær i runde stykker	Sprød	6-16

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Inden rengøringen skal det kontrolleres, at ledningen er taget ud af stikkontakten, og at apparatet er kølet ned.
2. Rengør apparatet ved hjælp af en våd svamp, og tør det derefter af.
3. Brug ikke metalbørster, slibemidler og hårdføre rensemidler til rengøring af apparatet, da det kan beskadige overfladen.
4. Rengør sektionerne med en svamp og opvaskemiddel.

DK

Garanti

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

Korrekt affaldshåndtering

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



 **CHAMPION**

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



SIKKERHETSINSTRUKSJONER

APPARATET MÅ LEGGES PÅ VARMEBESTANDIGE MATERIALER (KERAMISKE FLISER, TYKK PLANK OSV.) NÅR DET ER I BRUK, ELLER Plasseres PÅ DEN VARMEBESTANDIGE OVERFLATEN.

Les denne bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet for å unngå skader.

- NO
1. Ikke bruk apparatet i mer enn 40 timer om gangen. Etter bruk, koble fra apparatet og la det kjøle seg ned.
 2. Feil bruk av apparatet kan forårsake ødeleggelse eller skade for brukerne.
 3. Bruk kun apparatet til den tiltenkte bruken, og følg alltid retningslinjene i bruksanvisningen.
 4. Koble fra apparatet når det ikke er i bruk.
 5. Hold strømbasen borte fra vann. Ikke slå på apparatet hvis overflaten er våt.
 6. Ikke bruk apparatet hvis ledningen eller støpselet er skadet, eller om apparatet har falt i bakken eller er skadet på andre måter.
 7. Ikke la den elektriske ledningen henge over skarpe kanter eller berøre varme overflater.
 8. Ikke la barn bruke apparatet uten nøye tilsyn.
 9. Trekk ut støpselet før du rengjør apparatet.
 10. Dra aldri hardt i ledningen når du skal koble ut apparatet, trekk i stedet støpselet forsiktig ut.
 11. Bruk kun apparatet til husholdningsformål. Den er ikke designet for kommersiell bruk.
 12. Ikke dekk til apparatet.
 13. Ikke la apparatet være uten tilsyn mens det er i bruk.
 14. Plasser apparatet på en flat overflate.
 15. Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har fått tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.
 16. Det er ikke tenkt at redskapet skal brukes ved hjelp av en ekstern timer eller noe annet separat kontrollsystem.

BRUK



MERK! Før du bruker apparatet for første gang:

1. Pakk ut apparatet.
2. Før du bruker apparatet for første gang, sørg for at de elektriske parameterne til matdehydratoren, som er angitt i tabellen over tekniske egenskaper, samsvarer med egenskapene til det lokale elektriske nettverket ditt.
3. Vask lokkene og de ulike delene av apparatet. Vask delene i varmt vann og tilsett en liten mengde oppvaskmiddel. Rengjør strømbasen ved hjelp av en våt klut (ikke dypp basen i vann).

FUNKSJONER

1. Plasser ingrediensene på de avtakbare hyllene. Hyllene bør plasseres slik at luften kan sirkulere fritt mellom dem (du kan regulere høyden på de ulike hyllene).

MERK: Begynn alltid å plassere produktene i den nederste hyllen først.

2. Plasser hyllene på strømbasen.
3. Sett på det øvre lokket på apparatet. Under tørking skal det øvre lokket alltid være på.
4. Plugg og trykk «», da kan du justere temperaturen og arbeidstiden.
5. Når du er ferdig med å bruke apparatet, slå det av ved å trykke «». La produktet kjøle seg ned.
6. Koble fra apparatet.

MERK: Det anbefales å sette på alle 5 hyllene på apparatet under bruk, selv om noen av hyllene står tomme.

TILLEGGSINSTRUKSJONER

- Vask matvarene før du legger dem inn i apparatet. Ikke legg våte produkter inn i apparatet uten å tørke dem først.
- Skjær bort dårlige deler av matvarene. Skjær produktene i skiver på en slik måte at de kan plasseres fritt mellom hyllene. Hvor lang tid det tar å tørke produktene avhenger av tykkelsen på stykkene som det er skivet i osv.
- Hvis ikke alle produktene har tørket helt, kan du endre plasseringen av hyllene. Flytt de øvre hyllene nedover, nærmere strømbasen, og de nedre hyllene kan du i stedet sette i den øvre delen.
- Noen av fruktene kan være dekket av et naturlig beskyttende lag, dette er grunnen til at tørketiden kan være lengre. For å unngå dette kan du koke produktene i ca. 1–2 minutter, legge dem i kaldt vann og deretter tørke dem på papir eller håndkle.
- **VIKTIG INFORMASJON:** Varigheten på tørkingen som er oppgitt i denne instruksjonen er kun et estimat. Hvor lang tid tørkingen tar avhenger av temperaturen og luftfuktigheten i rommet, fuktighetsnivået til produktene, tykkelsen på delene osv.

TIPS

Tørke frukt

- Vask frukten.
- Ta ut kjernen, og skjær av unødvendige deler.
- Kutt opp i biter som du kan legge fritt mellom hyllene.
- Du kan spraye fruktene med naturlig sitron- eller ananasjuice for å unngå at fargen falmer.

Tørke grønnsaker

- Vask grønnsakene.
- Ta ut kjernen og skjær av unødvendige deler.
- Kutt opp i biter som du kan legge fritt mellom hyllene.
- Det anbefales å koke grønnsaker i ca. 1–5 minutter og deretter legge dem i kaldt vann og tørke på et papir eller håndkle.

Tørke urter

- Etter tørking anbefales det å oppbevare produktene i papirposer eller glassbokser og plassere dem på et mørkt, kjølig sted.

Tørking av kjøtt, fisk og fjærfe

- **Kjøtt:** Forhåndstilberedning av kjøttet er nødvendig med tanke på brukerens helse. For effektiv tørking, bruk kjøtt uten synlig fett. Det anbefales å pickle kjøttet før tørking, for å bevare den naturlige smaken og for å gjøre kjøttet mykere. Det er nødvendig å tilsette salt i laken, det hjelper å fjerne vannet fra kjøttet og bevare det bedre. Tørk i ca. 2–8 timer til all fuktighet er borte.
- **Fjærfe:** Fjærfe bør tilberedes før tørkingen begynner. Det bør kokes og stekes før tørking. Tørk i ca. 2–8 timer, til all fuktighet er borte.
- **Fisk:** Det anbefales å koke eller tilberede fisken i ovnen før du begynner å tørke. Tørk i ca. 2–8 timer, til all fuktighet er borte.

Oppbevaring av tørkede ingredienser

- Beholderne som brukes til oppbevaring skal være rene og tørre.
- Bruk glassbeholdere med metalllokk for optimal oppbevaring og oppbevar på et mørkt, tørt sted hvor temperaturen er rundt 5–20 grader.
- Sjekk beholderen for fuktighet i løpet av den første uken etter tørking. Hvis du finner fuktighet, betyr det at produktene ikke er tørket nok, og du bør tørke dem igjen.
- Produktene bør være tørre og avkjølte før de lagres.

REFERANSETABELL

Tid og måter for preliminære ingredienser i denne tabellen er kun et forslag, personlige preferanser kan endre lengden.

Urter	35-40°C
Bladgrønnsaker	40°C
Brød	40-45°C
Grønnsaker	50-55°C
Frukt	55-60°C
Mat/fisk	65-70°C

Matvare	Tilberedelse	Tilstand etter tørking	Varighet av tørking
Abrikos	Skjær i skiver og ta ut kjernen	Myk	13-28
Appelsinskræl	Skjær i lange strimler	Skjør	8-16
Ananas	Skrell og skjær i biter	Hard	6-36
Banan	Skrell og skjær i runde biter på 3–4 mm	Sprø	8-38
Vindruer	Behøver ikke å deles	Myk	8-38
Kirsebær	Ta ut steinen (du kan ta den ut når kirsebæret er halvtørket)	Hard	8-26
Pære	Skjær i skiver og ta ut kjernen	Myk	8-30
Figen	Skjær i biter	Hard	6-26
Tranebær	Behøver ikke å deles	Myk	6-26
Fersken	Skjær i skiver og ta ut kjernen	Myk	10-34
Dadel	Skjær i skiver og ta ut kjernen	Hard	6-26
Æble	Skjær i skiver og ta ut kjernen	Myk	6-26
Aubergine	Skrell og del i biter (6–12 mm tykke)	Skjør	6-18
Broccoli	Skrell og skjær i biter, damp i 3–5 min	Skjør	6-20
Champignon	Skjær i biter eller tørk dem hele	Hard	6-14
Grønne bønner	Skjær i biter og forkok	Skjør	8-28
Kål	Skrell og skjær i strimler (3 mm tykkelse)	Hard	6-14
Blomkål	Forkok og skjær i biter	Hard	6-16
Kartoffel	Skjær i biter, forkok i 8–10 min	Sprø	8-30
Løg	Skjær i biter	Sprø	6-14
Gulerod	Forkok og skjær i biter	Sprø	8-14
Chili	Behøver ikke å deles	Hard	4-14
Persille	Fjern stilkene om nødvendig	Sprø	2-10
Tomat	Skrell og skjær i runde biter	Hard	8-24
Hvidløg	Skrell og skjær i runde biter	Sprø	6-16

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

1. Kontroller om apparatet er koblet fra og avkjølt før rengjøring.
2. Bruk en våt svamp til å rengjøre hoveddelen av apparatet, og tørk den deretter med en klut
3. Ikke bruk metallbørster, slipemidler eller harde rensedmidler for rengjøring av apparatet, det kan skade overflaten.
4. Rengjør hyllene med en svamp og oppvaskmiddel.

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



TURVALLISUUSOHJEET

ON TÄRKEÄÄ ASETTAA LÄMMÖNKESTÄVÄ ALUSTA (KERAAMINEN LAATTA TAI PAKSU LEVY TMS.) LAITTEEN ALLE KÄYTÖN AJAKSI TAI ASETTAA LAITE LÄMMÖNKESTÄVÄLLE PINNALLE.

Vaurioiden välttämiseksi lue tämä ohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

1. Älä käytä laitetta pitempään kuin 40 tuntia kerrallaan. Käytön jälkeen irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä.
2. Vääränlainen käyttö voi vaurioittaa laitetta ja aiheuttaa henkilövahingon.
3. Käytä laitetta vain siten kuin on tarkoitettu ja noudata aina käyttöohjetta.
4. Irrota laite pistorasiasta, kun sitä ei käytetä.
5. Pidä virta-alusta erossa vedestä. Älä käynnistä laitetta, jos sen pinnat ovat märkiä.
6. Älä käytä laitetta, jos sähköjohto on vahingoittunut tai laite on pudonnut tai muulla tavoin vaurioitunut.
7. Älä jätä sähköjohtoa roikkumaan terävien terien päälle tai kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
8. Älä anna lasten käyttää laitetta ilman huolellista valvontaa.
9. Irrota laite pistorasiasta ennen sen puhdistamista.
10. Älä koskaan riuho johtoa irrottaaksesi laitteen virtalähteestä, vaan tartu ja vedä pistokkeesta.
11. Vain kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole suunniteltu kaupalliseen käyttöön.
12. Älä peitä laitetta.
13. Älä jätä laitetta vartioimatta käytön aikana.
14. Aseta laite tasaiselle alustalle.
15. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu henkilöille (mukaan lukien lapset), joilla on alentunut fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky tai puutteellinen kokemus tai tietämys, ellei heitä valvota ja ohjeisteta laitteen käyttöön heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön toimesta.
16. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.

KÄYTTÖ



HUOMIO! Ennen ensimmäistä käyttökertaa:

1. Pura laite pakkauksesta.
2. Ennen ensimmäistä käyttökertaa varmista, että ruokakuivurisi teknisten tietojen taulukossa esitetyt sähköarvot sopivat yhteen paikallisen sähköverkon kanssa.
3. Pese laitteen kannet ja tasot. Pese tasot lämpimällä vedellä ja lisää pieni määrä astianpesuainetta. Puhdista virta-alusta kostealla liinalla (älä upota alustaa veteen).

TOIMINTA

1. Aseta raaka-aineet irrotettaville tasoille. Tasojen tulisi olla sijoitettu siten, että ilma pääsee kiertämään vapaasti niiden välissä (tasojen korkeutta on mahdollista säätää).

HUOMIO: aloita aina laittamalla tuotteita ensin alimmalle tasolle.

2. Aseta tasot virta-alustan päälle.
3. Aseta yläkansi laitteen päälle. Kuivatuksen aikana yläkannen tulee aina olla laitteen päällä.
4. Kytke pistorasiaan ja paina ””, sen jälkeen voit säätää lämpötilaa ja kuivatusaikaa.
5. Kun lopetat laitteen käytön, sammuta se painamalla ””. Anna laitteen jäähtyä.
6. Irrota laite pistorasiasta.

HUOMIO: on suositeltavaa asettaa kaikki 5 tasoa laitteeseen käytön ajaksi, vaikka osa niistä olisi tyhjiä.

LISÄOHJEET

- Pese raaka-aineet ennen kuin laitat ne laitteeseen. Älä laita laitteeseen märkiä tuotteita, vaan pyyhi ne kuivaksi.
- Leikkaa pois raaka-aineiden pilaantuneet osat. Viipaloi tuotteet ja asettele ne vapaasti eri tasoille. Kuivatusajan kesto riippuu leikattujen viipaleiden paksuudesta ym.
- Voit muuttaa tasojen paikkaa, mikäli kaikki tuotteet eivät ole kuivuneet kunnolla. Sijoita ylempät tasot alas, lähemmäs virta-alustaa, ja nosta alemmat tasot ylempien tasojen paikalle.
- Joitakin hedelmiä saattaa peittää niiden luonnollinen suojakerros, mikä voi pidentää kuivatusaikaa. Sen välttämiseksi on hyvä keittää tuotteita noin 1-2 minuuttia, laittaa sen jälkeen kylmään veteen ja lopuksi pyyhkiä kuivaksi.
- **HYVÄ TIETÄÄ:** tässä ohjeessa ilmoitetut kuivatusajat ovat summittaisia. Kuivatusajan pituus riippuu huoneen lämpötilasta ja kosteustasosta, tuotteiden kosteusprosentista, viipaleiden paksuudesta jne.

FI

VINKKEJÄ

Hedelmien kuivattaminen

- Pese hedelmät.
- Poista siemenet ja leikkaa pois pilaantuneet osat.
- Leikkaa viipaleiksi, jotka voit asetella vapaasti tasoille.
- Voit ruiskuttaa hedelmien päälle luonnollista sitruuna- tai ananasmehua välttääksesi värien haalistumisen.

Vihannesten kuivattaminen

- Pese vihannekset.
- Poista siemenet ja leikkaa pois pilaantuneet osat.
- Leikkaa viipaleiksi, jotka voit asetella vapaasti tasoille.
- On suositeltavaa keittää vihanneksia noin 1-5 minuuttia, jonka jälkeen ne laitetaan kylmään veteen ja lopuksi pyyhitään kuivaksi.

Yrttien kuivattaminen

- Kuivattamisen jälkeen yrtit on suositeltavaa säilyttää paperipusseissa tai lasipurkeissa pimeässä ja viileässä paikassa.

Lihan, kalan ja siipikarjanlihan kuivattaminen

- **Liha:** Lihan esivalmistelu on välttämätöntä ja tarpeellista asiakkaan terveyden kannalta. Tehokkaan kuivatustuloksen saavuttamiseksi käytä vähärasvaista lihaa. On suositeltavaa etikka marinoida liha ennen kuivattamista, jotta se säilyttää luonnollisen makunsa ja pehmenee. Etikka marinadiin on tärkeää lisätä suolaa, sillä se auttaa poistamaan nestettä lihasta, ja säilyvyys paranee. Kuivata noin 2-8 tunnin ajan, kunnes kaikki kosteus on hävinnyt.
- **Siipikarjanliha:** Ennen kuivattamisen aloittamista siipikarjanliha tulee esivalmistella. Keitä ja anna kuivua ennen kuivattamista. Kuivata noin 2-8 tunnin ajan, kunnes kaikki kosteus on hävinnyt.
- **Kala:** On suositeltavaa keittää tai paistaa kala uunissa ennen kuivattamisen aloittamista. Kuivata noin 2-8 tunnin ajan, kunnes kaikki kosteus on hävinnyt.

Kuivattujen raaka-aineiden säilytys

- Säilytysastioiden tulisi olla puhtaita ja kuivia.
- Parhaiten säilytykseen soveltuvat metallikannella varustetut lasiastiat. Säilytä pimeässä ja kuivassa paikassa, jonka lämpötila on noin 5-20 astetta.
- Astia kannattaa tarkistaa kosteuden varalta ensimmäisen kuivatuksen jälkeisen viikon aikana. Mikäli astiassa on kosteutta, tuotteet eivät ole kuivuneet kunnolla ja ne tulee kuivata uudestaan.
- Tuotteiden tulee olla kuivia ja viileitä ennen säilytystä.

SUOSITUSTAULUKKO

Tämän taulukon kuivatusajat ja -tavat ovat ehdotuksia, ja henkilökohtaiset mieltymykset voivat vaikuttaa kuivatusaikoihin.

Yrtit	35-40°C
Lehtivihannekset	40°C
Leipä	40-45°C
Vihannekset	50-55°C
Hedelmät	55-60°C
Liha/Kala	65-70°C

Ainesosa	Valmistelu	Rakenne kuivatuksen jälkeen	Kuivatusaika
Aprikoosi	Viipaloi ja poista siemenkoti	Pehmeä	13-28
Appelsiinin-kuori	Leikkaa pitkiksi suikaleiksi	Hauras	8-16
Ananas	Kuori ja leikkaa paloiksi	Kova	6-36
Banaani	Kuori ja leikkaa pyöreiksi 3-4 mm paksuiksi viipaleiksi.	Rapea	8-38
Viinirypäleet	Ei tarvitse pilkkoa	Pehmeä	8-38
Kirsikka	Poista kivi (voit poistaa sen, kun kirsikka on puoliksi kuivatettu)	Kova	8-26
Päärynä	Viipaloi ja poista siemenkoti	Pehmeä	8-30
Viikuna	Viipaloi	Kova	6-26
Karpalo	Ei tarvitse pilkkoa	Pehmeä	6-26
Persikka	Viipaloi ja poista siemenkoti	Pehmeä	10-34
Taateli	Viipaloi ja poista siemenkoti	Kova	6-26
Omena	Viipaloi ja poista siemenkoti	Pehmeä	6-26
Munakoiso	Kuori ja viipaloi (paksuus 6-12 mm)	Hauras	6-18
Parsakaali	Poista lehdet, viipaloi ja höyrytä 3-5 minuuttia	Hauras	6-20
Sienet	Viipaloi tai kuivata kokonaisina	Kova	6-14
Vihreät pavut	Viipaloi ja esikeitä	Hauras	8-28
Kaali	Kuori ja pilko suikaleiksi (paksuus 3 mm)	Kova	6-14
Kukkakaali	Esikeitä ja pilko	Kova	6-16
Peruna	Viipaloi, esikeitä 8-10 minuuttia	Rapea	8-30
Sipuli	Viipaloi	Rapea	6-14
Porkkana	Esikeitä, pilko	Rapea	8-14
Chili	Ei tarvitse pilkkoa	Kova	4-14
Persilja	Poista tarvittaessa varret	Rapea	2-10
Tomaatti	Kuori ja leikkaa pyöreiksi viipaleiksi	Kova	8-24
Valkosipuli	Kuori ja leikkaa pyöreiksi viipaleiksi	Rapea	6-16

PUHDISTUS JA HUOLTO

1. Ennen puhdistamista tarkista, että laite on irrotettu pistorasiasta ja että se on jäähtynyt.
2. Puhdista laitteen runko kostealla sienellä ja pyyhi kuivaksi.
3. Älä käytä metallista harjaa tai hankaavia ja kovia puhdistusvälineitä laitteen puhdistamiseen, ettei sen pinta vaurioidu.
4. Puhdista tasot sienellä ja nestemäisellä pesuaineella.

FI

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

