



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

Read this Manual carefully before use

Safeguards

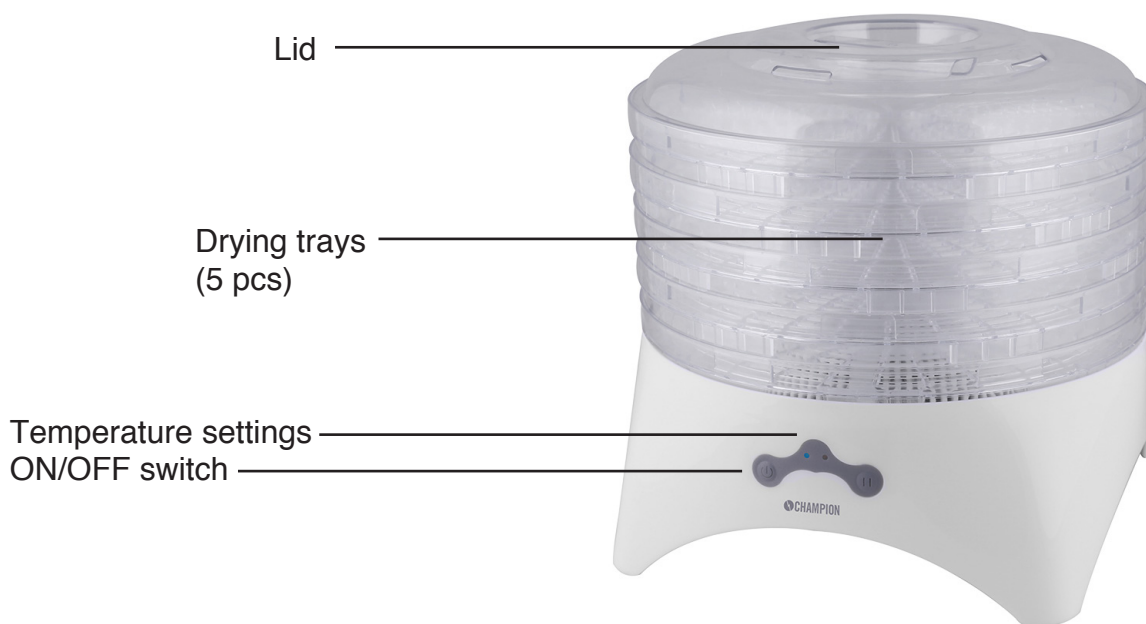
Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and the box with the internal packing. If you give this device to others, please also pass on the operation instructions.

- EN
1. The appliance is designed for private use and only for the intended purpose. This appliance is not fit for commercial use.
 2. Do not use outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
 3. When cleaning or putting it away, switch of the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug, not the lead).
 4. The device should be checked regularly for signs of damage. If any damage is found the device shall not be used.
 5. Only use original spare parts.
 6. In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
 7. **Warning!** Don't let small children play with foils, danger of suffocation.
 8. Do not operate the device with an external timer or a separate remote control system.
 9. Place the appliance on an even, dry and heat-resistant surface.
 10. Use a heat resistant plate when placing on sensitive surfaces.
 11. Do not move the device when it is in operation.
 12. Due to the rising heat and vapors the device should not be operated under wall cupboards
 13. Keep the unit at a safe distance from easily inflammable objects such as furniture, curtains etc.
 14. Under no circumstances should the device be installed in cupboards.
 15. Ventilation: Always keep the ventilation slot free from dirt or obstructions.
 16. Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician.
 17. The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way.
 18. Children shall not play with the appliance.
 19. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
 20. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

CAUTION: Do not immerse the device into water from cleaning. Please follow the instructions as stipulated in the chapter "Cleaning"

Before initial use

1. Remove any packaging and transport safety equipment from the device, if present. All parts should be rubbed down with a damp cloth. This will remove dust which might have collected during transport. Re-insert the part in the reverse order.
2. Insert the main plug into a correctly installed safety power socket.
3. Ensure the machine is switched off.
4. Place the machine on a dry, non-slip surface.



General instructions

Drying Food

- Drying food is an efficient method of preserving fruit, vegetables, herbs, meat etc. Storing dried foods is easy and requires little storage space.
- The drying time depends on different factors: such as size, texture of the single pieces, quantities, heat setting and ambient temperature.
- Before checking whether your food has dried sufficiently, you should store it in a cool place for a short time. Dried foods should be solid to the touch. Please ensure that there are no soft areas.
- Note that food which you have produced at home in your food dehydrator may have a different appearance to convenience food that you buy in the supermarket. The reason for this is that no artificial coloring or preservatives are used in your food dehydrator.
- You can also (partially) reverse the drying process by simply soaking the dried fruit or vegetables in cold water or cooking them with other food.

Drying Fruit and Vegetable

1. Wash the fruit or vegetables thoroughly.
2. If necessary, remove any pips, stones and damaged parts.
3. Cut and grate the food which you would like to dry into pieces of the required size.
4. If required, you can pre-blanch the vegetables and sprinkle the fruit with a little lemon, sugar, cinnamon, honey or grated coconut.
5. Fruit with a naturally wavy skin (grapes, figs etc) and long cooking times should be blanched.
6. Place the fruit on the grids in such a way that the fruits do not touch one another. Each grid can hold approx. 3 small sliced apples.

Drying Meat

1. Remove any fat and gristle from the meat. Then cut the meat into narrow strips.
2. Marinate the meat for 6 to 8 hours.
3. Place the strips on the grids.

Time/Teperatur settings

Note: Depending on type of food, freshness, thickness of slices/pieces the dehydrating time may vary.

Type of food	Recommended temperature	Time (hours)
Apples/Pears (cut into slices/ rings)	55–60 °C	5-24
Bananas (cut into 4 mm rounds/strips)	55–60 °C	5-24
Apricots (cut into halves/quarters)	55–60 °C	8-36
Fresh pineapple (Peel and sliced into rings)	55–60 °C	6-36
Strawberries (cut in half, small ones whole)	55–60 °C	5-24
Grapes (choose seedless if possible)	55–60 °C	6-36
Peaches (remove the stone, cut into halves or slices)	55–60 °C	5-24
Citrus fruit (slice with or without peel)	55–60 °C	6-36
Broccoli (small pieces)	45–58 °C	10-14
Onions (cut into rings)	63 °C	4-8
Carrots (cut into small pieces)	50–58 °C	6-10
Zucchini (cut into small pieces/strips)	50–58 °C	7-11
Herbs (leave leaf on stalk)	40-55 °C	2-7
Mushrooms (slices or quarters)	45–58 °C	4-6
Meat	60–68 °C	4-5

Operation

Note:

- Up to 5 grids can be used at the same time.
- The appliance features 2 heat settings (left: 58 degrees celcius, right: 62 degrees celcius)
- The grids can be stacked on top of each other at two different heights. When doing so, pay attention to the spacers at the outer ring.

1. Carefully stack the grids on top of each other and the close the lid.
2. Use the Power button to switch on the appliance. The left indicator lamp lights up. Heating setting 1 is activated.
3. Press the paus-button to select heating setting 2. The right indicator lamp lights up. When pressing paus again, the system will switch back to heating setting 1 and the right indicator lamp turns off.

Stop operation

- To stop operation, press the power button. The indicator lamp turns off. Disconnect the mains plug.

Cleaning

1. Wait until the machine has cooled down completely.
2. Under no circumstances should you immerse the device in water for cleaning purposes. Otherwise this might result in an electrical shock or fire.
3. Do not use a wire brush or any abrasive items.
4. Do not use any acidic or abrasive detergents.
5. Clean the housing after the use using a slightly moist cloth.
6. Make sure that no fluid matters gets into any of the openings in the housing. This might damage the device or result in an electrical shock.
7. The deposits can be cleaned off by hand in a bowl of water with the unit disconnected from the mains.

EN

Product Specification

Rated Voltage:	220-240V
Rated frequency:	50Hz
Power:	300W
Protection Clas:	II
Net Weight: Approx.	1,75kg

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@championnordic.se
Designed in Sweden | Assembled in China



Säkerhetsanvisningar

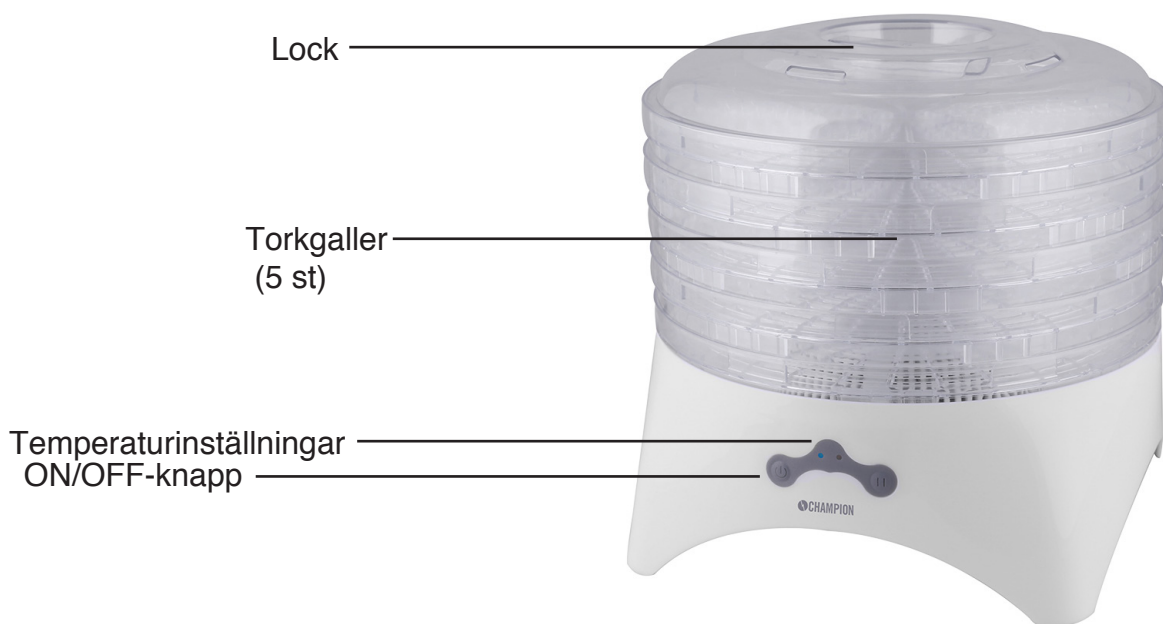
Läs dessa instruktioner noga innan du börjar använda produkten och spara kvitto/garantisedel. Om du ger denna produkt till någon, se till att även manualen följer med produkten.

- SV
1. Den här produkten är avsedd enbart för hemmabruk.
 2. Använd inte produkten utomhus. Håll den på avstånd från direkta värmekällor, direkt solljus, fukt (dränk den aldrig i någon vätska) och skarpa kanter.
 3. Använd aldrig produkten med våta händer. Om produkten blivit fuktig eller blöt, koppla genast ur kontakten och sluta använda den.
 4. När du rengör produkten, se alltid till att kontakten avlägsnats från eluttaget.
 5. Kontrollera regelbundet produkten efter skador. Skulle någon skada upptäckas bör produkten inte användas längre.
 6. Använd enbart originaldelar.
 7. För att säkerställa dina barns säkerhet, se till att hålla allt förpackningsmaterial (plastpåsar, lådor osv) utom deras räckvidd.
 8. **Varning:** Låt inte små barn leka med plastdetaljer för att undvika kvävningrisk.
 9. Använd inte någon extern timer till produkten.
 10. Placera alltid produkten på en plan, torr och värmeresistent yta.
 11. Använd ett värmetåligt underlag om maskinen placeras på en känslig yta.
 12. Flytta inte produkten medan den är i bruk.
 13. På grund av värmen och ångorna får denna produkt inte placeras inne i ett skåp.
 14. Håll produkten på behörigt avstånd från lättantända föremål så som möbler, gardiner osv.
 15. Ventilation: Håll alltid ventilations öppningen fri från smuts och hinder.
 16. Försök aldrig reparera denna produkt på egen hand. Kontakta alltid en auktoriserad reparatör.
 17. Denna produkt kan användas för barn över 8 år samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga om de fått instruktioner om hur produkten ska användas på ett säkert sätt.
 18. Detta är ingen leksak, låt inte barn leka med den.
 19. Rengöring och underhåll bör inte göras av barn under 8 år.
 20. Håll produkten och dess tillbehör borta från barn yngre än 8 år.

Varning: Sänk aldrig ned produkten i vatten när den ska rengöras. Följ anvisningarna i kapitlet "Rengöring".

Före första användning

1. Avlägsna allt förpackning och transportmaterial från produkten.
2. Alla delar bör torkas av med en ren trasa innan bruk. Detta kommer avlägsna eventuella dammpartiklar som uppkommit under transport.
3. Koppla in produkten i ett lämpligt eluttag.
4. Se till att maskinen är avstängd.
5. Placera maskinen på en torr och säker yta.



Generella instruktioner

Torka mat

- Att torka mat är en effektiv metod för att bevara frukt, grönsaker, örter, kött m.m. Att lagra torkad mat tar dessutom mindre förvarningsyta.
- Torktiden som krävs beror på olika faktorer så som storlek på maten, texturen, antal delar, värmeinställning samt omgivningens temperatur.
- Innan du kontrollerar om din mat torkat tillräckligt bör du förvara den på ett svalt ställe en kortare stund. Torkad mat bör kännas fast i sin konsistens. Se till att det inte finns några mjuka områden kvar.
- Notera att mat som du själv torkar hemma kan skilja sig i utseende jämfört med den torkade mat som man vanligtvis kan köpa i en affär. Detta beror på att inga artificiella färgämnen eller konserveringsmedel tillsats i din tork.
- Du kan också (delvis) omvända torkningsprocessen genom att blötlägga den torkade frukten eller grönsaken i kallt vatten, eller tillaga dem tillsammans med annan mat.

Torka frukt och grönsaker

1. Tvätta frukt eller grönsaker noga.
2. Om nödvändigt, avlägsna alla kärnor, skadade delar osv.
3. Skär frukten/grönsakerna som du vill torka till önskad storlek.
4. Om önskat kan du förbereda grönsakerna eller frukten genom att stänka på lite citron, socker, kanel, honung eller torkad kokos.
5. Sprid ut frukten på hyllplanen så att inga bitar vidrör varandra. Varje hyllplan rymmer ca 3 små skivade äpplen.

Torka kött

1. Avlägsna fett och senor från köttet, skär det sedan i tunna strimlor.
2. Marinera köttet i ca 6-8 timmar.
3. Placera strimlorna på hyllplanen.

Tid/Temperaturinställningar

Notera: Beroende på vilket typ av livsmedel, färskhet, tjocklek på skivor/bitlar kan torkningstiden variera.

Typ av livsmedel	Rekommenderad temeperatur	Tid (timmar)
Äpplen/päron (skurna i bitlar/ringar)	55–60 °C	5-24
Bananer (skurna till ca 4cm bitlar)	55–60 °C	5-24
Aprikoser (delade i halvlar/bitlar)	55–60 °C	8-36
Färsk ananas (skalad och delad i ringar)	55–60 °C	6-36
Jordgubbar (delade i halvlar, små kan torkas hela)	55–60 °C	5-24
Vindruvor (välj kärnfria om möjligt)	55–60 °C	6-36
Persikor (kärna ur och dela i halvlar/bitlar)	55–60 °C	5-24
Citrusfrukt (dela och torka med eller utan skal)	55–60 °C	6-36
Broccoli (dela i små buketter)	45–58 °C	10-14
Lök (dela i ringar)	63 °C	4-8
Morötter (skurna i små bitlar)	50–58 °C	6-10
Zucchini (skurna i små bitlar/skivor)	50–58 °C	7-11
Örter (lämna bladet på stjälken)	40-55 °C	2-7
Svamp (skivor eller fjärdedelar)	45–58 °C	4-6
Kött	60–68 °C	4-5

Användning

Notera:

- Upp till 5 hyllplan kan användas samtidigt.
- Maskinen har två värme inställningar (vänster: 58 grader celsius, höger: 62 grader celsius)
- Planen kan placeras ovanpå varandra i två olika höjdställningar.

1. Placera försiktigt ut hyllplanen på varandra och stäng sedan locket.
2. Använd ström knappen på produkten för att starta. Den vänstra indikator lampan indikerar att värme inställning 1 är aktiverad.
3. När du trycker på paus knappen ändrar du till värmeinställning 2. Den högra lampan kommer då att tändas. Ytterligare ett tryck på pausknappen kommer få maskinen att återgå till värmeinställning 1.

Stoppa maskinen

- För att stoppa maskinen, tryck på power-knappen. Lampan kommer då att slockna. Dra sedan ur kontakten från vägguttaget.

Rengöring

- Vänta tills maskinen svalnat helt innan du börjar rengöra den.
- Sänk aldrig ner maskinen i någon form av vätska vid rengöring. Detta kan leda till elektriska stötar och allvarliga personskador som följd.
- Använd inga starka rengöringsmedel
- Rengör maskinen med en fuktig trasa.
- Se till så att ingen vätska kommer in i maskinens öppningar. Detta kan skada produkten och kan leda till elektrisk kortslutning.
- Hyllplanen kan rengöras för hand med vatten och lite diskmedel.

SV

Produktspecification

Spänning:	220-240V
Märkfrekvens:	50Hz
Effekt:	300W
Klass:	II

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@championnordic.se

Designed in Sweden | Assembled in China



Sikkerhedsanvisninger

Gennemlæs disse instruktioner nøje, inden du anvender produktet og gem kvitteringen/garantibeviset. Hvis du videregiver dette produkt til en anden part, skal du altid sørge for, at manualen følger med produktet.

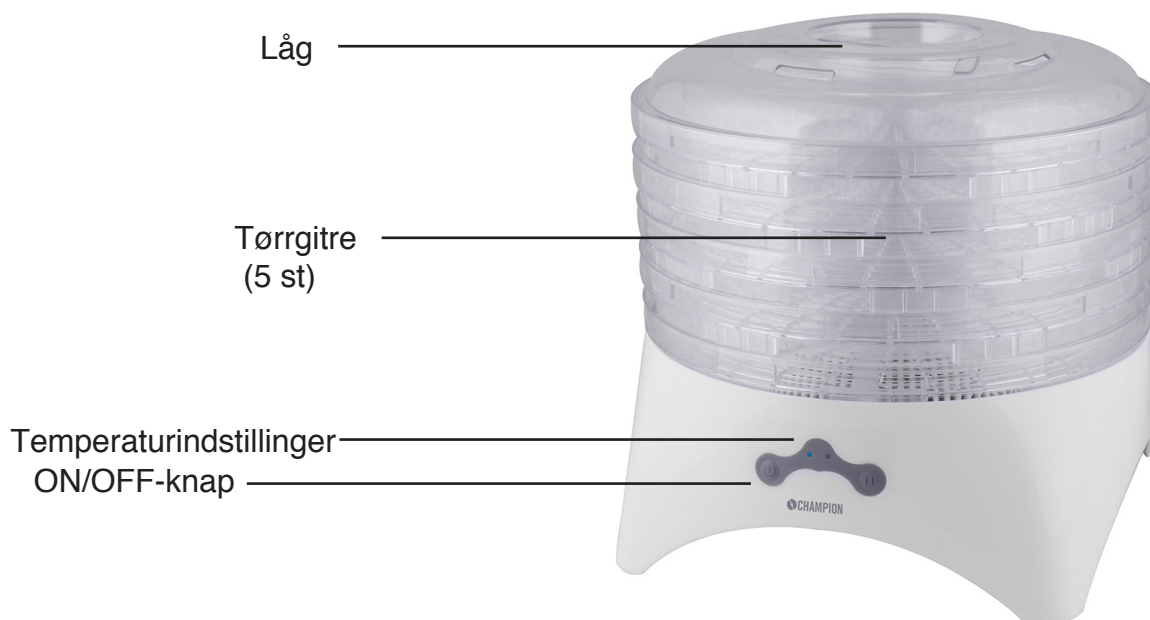
DA

1. Dette produkt er kun beregnet til hjemmebrug.
2. Anvend ikke dette produkt udendørs. Produktet holdes væk fra direkte varmekilder, direkte sollys, fugt (lad aldrig enheden opsuge nogen former for væsker) og skarpe kanter.
3. Anvend aldrig apparatet med våde hænder. Hvis produktet bliver fugtigt eller vådt, skal stikket straks tages ud, og produktet må ikke anvendes.
4. Ved rengøring af produktet, skal du altid sørge for, at stikket bliver taget ud af stikkontakten.
5. Kontrollér produktet for eventuelle skader. Skulle der være nogen former for defekt, bør produktet ikke længere anvendes.
6. Anvend kun de originale reservedele.
7. For at sikre dit barns sikkerhed skal du holde alle former for emballage (plasticposer, æsker, osv.) uden for barnets rækkevidde.
8. **Advarsel:** Lad ikke små børn lege med plastdelene, da disse kan udgøre en risiko for kvælning.
9. Anvend ikke en ekstern timer til produktet.
10. Placér altid produktet på en plan, tør og varmebestandig overflade.
11. Brug et varmebestandigt underlag, hvis maskinen er placeret på en følsom overflade.
12. Flyt ikke produktet, mens det er i brug.
13. Grundet varme og røg bør dette produkt ikke placeres inde i et skab.
14. Hold produktet væk fra letantændlige genstande, såsom møbler, gardiner osv.
15. Ventilation: Hold altid ventilationsåbningen fri for snavs og diverse forhindringer.
16. Forsøg aldrig selv at reparere produktet. Kontakt altid en autoriseret tekniker.
17. Dette produkt kan anvendes af børn over 8 år samt af personer med en nedsat fysisk, sensorisk eller mental evner, hvis de vel at mærke har modtaget instruktioner om, hvordan dette produkt kan anvendes på sikker vis.
18. Dette er ikke et legetøj, lad ikke børn lege med dette produkt.
19. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn under 8 år.
20. Hold produktet og dets tilbehør utilgængeligt for børn under 8 år.

Advarsel: Nedsænk aldrig produktet i vand, når det skal rengøres. Følg vejledningen under "Rengøring".

Før første anvendelse

1. Fjern al emballage og transportmaterialer fra produktet.
2. Alle dele skal tørres af med en ren klud før brug. Dette vil fjerne alle støvpartikler, der er fremkommet under transporten.
3. Sæt produktet i en egnet stikkontakt.
4. Kontrollér, at maskinen er slukket.
5. Placér maskinen på en tør og sikker overflade.



Generelle instruktioner

Tørret mad

- At tørre mad er en effektiv metode, når man ønsker at bevare frugt, grøntsager, urter, kød osv. Lagringen af tørrede fødevarer giver desuden et mindre opbevaringsområde.
- Den påkrævede tørretid afhænger af en række faktorer, såsom størrelsen på fødevaren, tekstur, antallet af dele, varmeindstilling og den omgivende temperatur.
- Før du kontrollerer, om din mad er tørret tilstrækkeligt, bør du opbevare den på et køligt sted i en kortere periode. Tørrede fødevarer bør have en fast konsistens. Sørg for, at der ikke forekommer nogen bløde områder.
- Bemærk, at den mad, du tørrer derhjemme, kan variere i udseende fra den tørrede vare, som du normalt køber i butikker. Dette skyldes, at der er ikke er tilsat kunstige farvestoffer eller konserveringsmidler under din tørring.
- Du kan også (delvist) vende tørreprocessen ved blot at dyppe de tørrede frugter eller grøntsager i koldt vand eller tilberede dem sammen med andre fødevarer.

Tørrede frugt og grøntsager

1. Vask frugt eller grøntsager grundigt.
2. Hvis det er nødvendigt, fjernes alle frø, fordærvede dele, osv.
3. Skær frugten/grøntsagerne, som du ønsker at tørre, i den ønskede størrelse.
4. Du kan eventuelt forberede grøntsagerne eller frugten ved at stænke lidt citron, sukker, kanel, honning eller tørret kokos på den pågældende fødevare.
5. Spred stykkerne ud på hylderne, så de ikke rører ved hinanden. Hver hylde kan rumme omkring tre små snittede æbler.

Tørret kød

1. Fjern fedt og sener fra kødet og skær det derefter i tynde strimler.
2. Marinér kødet i ca. 6-8 timer.
3. Placér strimlerne på hylderne.

Tid/Temperaturindstillinger

Bemærk: Afhængigt af typen af mad, friskhed, kan tykkelsen af skiver / stykker tørres tiden varierer.

DA

Type mad	Anbefalet temperatur	Tid (timer)
Æbler/pærer (skåret i stykker/ringe)	55–60 °C	5-24
Bananer (skåret til ca. 4 cm stykker)	55–60 °C	5-24
Abrikoser (opdelt i halvdele/stykker)	55–60 °C	8-36
Frisk ananas (skrællet og opdelt i ringe)	55–60 °C	6-36
Jordbær (opdelt i halvdele, små kan tørres hele)	55–60 °C	5-24
Druer (vælg ikke kerne hvis det er muligt)	55–60 °C	6-36
Ferskner (kerner og splithalver/stykker)	55–60 °C	5-24
Citrusfrugter (del og tør med eller uden skal)	55–60 °C	6-36
Broccoli (opdelt i små buketter)	45–58 °C	10-14
Løg (split ringe)	63 °C	4-8
Gulerødder (skåret i små stykker)	50–58 °C	6-10
Courgetter (skåret i små stykker/skiver)	50–58 °C	7-11
Urter (forlad bladet på stilken)	40-55 °C	2-7
Svampe (skiver eller kvartaler)	45–58 °C	4-6
Kød	60–68 °C	4-5

Anvendelse

Bemærk

- Der kan anvendes op til fem hylder samtidigt.
- Maskinen har to varmeindstillinger (venstre: 58 grader celsius, højre: 62 grader celsius)
- Hyldeerne kan placeres oven på hinanden i to forskellige højdeindstillinger.

1. Placér forsigtigt hyldeerne og luk herefter låget.
2. Tænd maskinen. Det venstre indikatorlys indikerer, at varmeindstillingen 1 er aktiveret.
3. Når du trykker på pause, går du over til varmeindstilling 2. Det højre indikatorlys vil nu blive tændt. Trykker du endnu en gang på pauseknappen, vil maskinen vende tilbage til den første varmeindstilling.

Sluk maskinen

- Ønsker du at slukke maskinen, skal der trykkes på afbryderknappen. Lyset slukkes nu. Træk derefter stikket ud af stikkontakten.

Rengøring

1. Vent, indtil maskinen er kølet helt af, før den rengøres.
2. Nedsænk aldrig maskinen i nogen former for væske ved rengøringen. Dette kan medføre elektriske stød og alvorlige personskader.
3. Anvend ikke stærke rengøringsmidler.
4. Rengør maskinen med en fugtig klud.
5. Sørg for, at ingen væsker kommer ind i maskinens ventilationsåbninger. Dette kan beskadige produktet og kan føre til elektriske kortslutninger.
6. Hyldeerne kan rengøres i hånden med vand og lidt opvaskemiddel.

DA

Produktspecifikation

Spænding:	220-240V
Frekvens:	50 Hz
Effekt:	300 W
Klasse:	II

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@championnordic.se
Designed in Sweden | Assembled in China



Sikkerhetsanvisninger

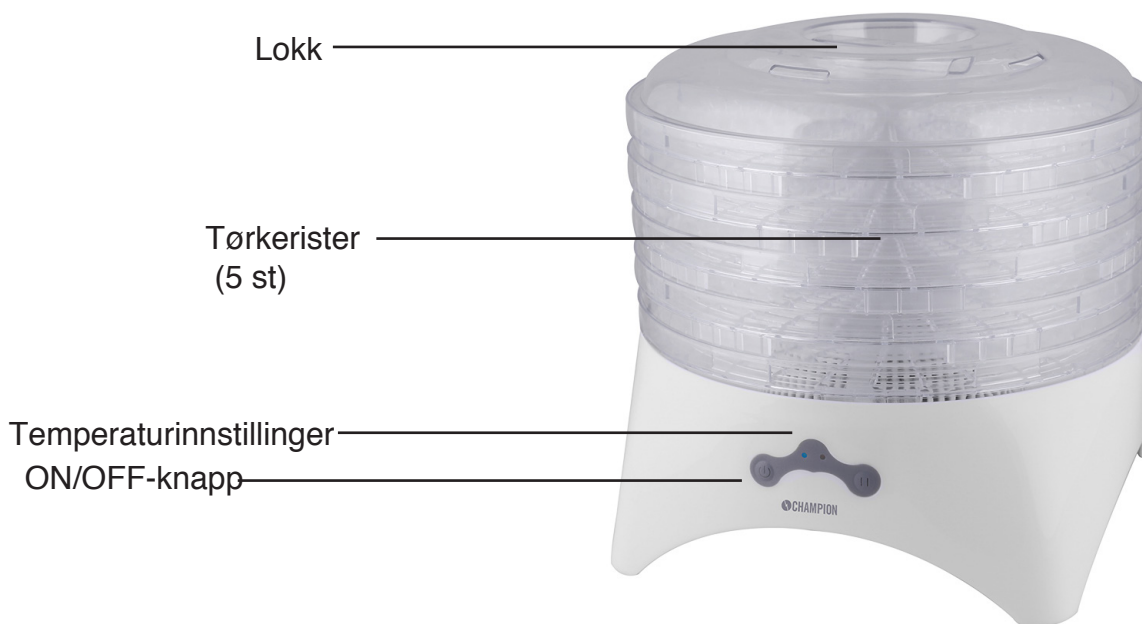
Les disse instruksjoner nøye før du begynner å bruke produktet og ta vare på kvittering/garantikort. Om du gir dette produktet til noen, sørg for at også bruksanvisningen følger med.

- NO
1. Dette produktet er kun beregnet på hjemmebruk.
 2. Bruk ikke produktet utendørs. Hold den på avstand fra direkte varmekilder, direkte sollys, fukt (senk den aldri ned i noen form for væske), samt skarpe kanter.
 3. Bruk aldri produktet med våte hender. Koble fra støpselet umiddelbart og avslutt bruken av produktet dersom det har blitt fuktig eller vått.
 4. Sørg alltid for at strømkontakten er koblet fra når du rengjør produktet.
 5. Kontroller regelmessig produktet for skader. Dersom en skade oppdages bør produktet ikke brukes.
 6. Bruk kun originaldeler.
 7. Sørg for å holde alt emballasje (plastposer, bokser osv.) utenfor rekkevidde for barn for deres sikkerhet.
 8. **Advarsel:** La ikke små barn leke med plastdetaljer for å unngå risiko for kvelning.
 9. Bruk ikke ekstern timer til produktet.
 10. Sett alltid produktet på en flat, tørr og varmeresistent overflate.
 11. Bruk et varmebestandig underlag dersom maskinen settes på en følsom overflate.
 12. Ikke flytt produktet mens det er i bruk.
 13. På grunn av varmen og dampen må dette produktet ikke settes inn i skap.
 14. Hold produktet på god avstand fra lettantennelige gjenstander som møbler, gardiner osv.
 15. Ventilasjon: Hold alltid ventilasjonsåpningen fri for smuss og hindringer.
 16. Prøv aldri å reparere dette produktet på egenhånd. Kontakt alltid en autorisert reparatør.
 17. Dette produktet kan brukes av barn over 8 år samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne dersom de har fått instruksjoner om hvordan produktet skal brukes på en sikker måte.
 18. Dette er ingen leke. La ikke barn leke med det.
 19. Rengjøring og vedlikehold bør ikke utføres av barn under 8 år.
 20. Hold produktet og dets tilbehør unna barn som er yngre enn 8 år.

Advarsel: Senk aldri produktet ned i vann når det skal rengjøres. Følg anvisningene i kapittelet "Rengjøring".

Innen første bruk

1. Fjern all emballasje og transportmateriale fra produktet.
2. Alle deler bør tørkes av med en ren klut før bruk. Dette vil fjerne eventuelle støvpartikler som har oppstått under transport.
3. Koble produktet inn i et passende strømuttak.
4. Sørg for at maskinen er avslått.
5. Sett maskinen på en tørr og stødig overflate.



Generelle instruksjoner

Tørke mat

- Å tørke mat er en effektiv metode å bevare frukt, grønnsaker, urter, kjøtt m.m. på. Å lagre tørket mat tar dessuten mindre oppbevaringsplass.
- Tørketiden som kreves avhenger av noen forskjellige faktorer som størrelse på maten, tekstur, antall deler, varmeinnstilling samt temperaturen i rommet.
- Innen du kontrollerer om maten din har tørket nok, bør du oppbevare den på et kjølig sted under en kortere stund. Tørket mat bør føles fast i konsistensen. Sørg for at det ikke finnes noen myke området igjen.
- Vær klar over at mat som du selv tørker hjemme kan se annerledes ut sammenlignet med tørket mat som kan kjøpes i butikk. Dette kommer av at ingen kunstige fargestoffer eller konserveringsmidler er tilsatt din tørkede mat.
- Du kan også (delvis) reversere tørkeprosessen ved å helt enkelt dyppe den tørkede frukten eller grønnsakene i kaldt vann, eller å tilberede dem sammen med annen mat.

Tørke frukt og grønnsaker

1. Vask frukten eller grønnsakene nøye.
2. Fjern alle kjerner, skadede deler osv. om nødvendig.
3. Skjær frukten/grønnsakene som du vil tørke til ønsket størrelse.
4. Om ønsket kan du forberede grønnsakene eller frukten ved å dryppe over litt sitron, sukker, kanel, honning eller tørket kokos.
5. Spre ut frukten på hylleplatene slik at ingen biter ligger i kontakt ved hverandre. Hver hylleplate rommer ca. 3 små skivede epler.

Tørke kjøtt

1. Fjern fett og sener fra kjøttet, skjær det deretter i tynne strimler.
2. Mariner kjøttet i ca. 6-8 timer.
3. Legg strimlene på hylleplatene.

Tid/Temperaturinnstillinger

Merk: Avhengig av type mat, kan friskhet, tykkelse av skiver / stykker tørkes tiden varierer

NO

Type mat	Anbefalt temperatur	Tid (timer)
Epler / pærer (kutt i stykker/ringer)	55–60 °C	5-24
Bananer (kuttet til ca 4 cm stykker)	55–60 °C	5-24
Abrikoser (delt inn i halvdel/stykker)	55–60 °C	8-36
Fersk ananas (skrelt og delt inn i ringer)	55–60 °C	6-36
Jordbær (delt inn i halvdel, små kan tørkes hele)	55–60 °C	5-24
Druer (ikke velg kjernen hvis det er mulig)	55–60 °C	6-36
Ferskner (kjerner og splithalver / stykker)	55–60 °C	5-24
Sitrusfrukter (del og tørr med eller uten skall)	55–60 °C	6-36
Brokkoli (delt inn i små buketter)	45–58 °C	10-14
Løk (splittringer)	63 °C	4-8
Gulrøtter (kutt i små stykker)	50–58 °C	6-10
Kucchini (kutt i små stykker/skiver)	50–58 °C	7-11
Urter (la bladet stå på stammen)	40-55 °C	2-7
Sopp (skiver eller kvartaler)	45–58 °C	4-6
Kod	60–68 °C	4-5

Bruk

Merk:

- Opp til 5 hylleplater kan brukes samtidig.
- Maskinen har to varmeinnstillinger (venstre: 58 grader celsius, høyre: 62 grader celsius)
- Hylleplatene kan plasseres ovenpå hverandre i to forskjellige høydeinnstillinger.

1. Legg forsiktig ut hylleplatene på hverandre og lukk deretter lokket.
2. Bruk strømknappen på produktet for å starte. Den venstre indikatorlampen indikerer at varmeinnstilling 1 er aktivert.
3. Når du trykker på pauseknappen, endrer du til varmeinnstilling 2. Den høyre lampen vil da tenes. Ytterligere et trykk på pauseknappen vil få maskinen til å gå tilbake til varmeinnstilling 1.

Stoppe maskinen

- Trykk på power-knappen for å stoppe maskinen. Lampen vil da slukne. Dra deretter ut støpset fra stikkontakten.

Rengjøring

1. Vent til maskinen har kjølnet helt før du begynner å rengjøre den.
2. Senk aldri maskinen ned i noen form for væske under rengjøring. Dette kan føre til elektrisk støt og alvorlige personskader.
3. Bruk ikke sterke rengjøringsmidler.
4. Rengjør maskinen med en fuktig klut.
5. Pass på at det ikke kommer noen form for væske inn i maskinens åpninger. Dette kan skade produktet og føre til elektrisk kortslutning.
6. Hylleplaten kan rengjøres for hånd med vann og litt oppvaskmiddel.

NO

Produktspesifikasjon

Spænding:	220-240V
Frekvens:	50 Hz
Effekt:	300 W
Klasse:	II

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@championnordic.se
Designed in Sweden | Assembled in China



Turvaohjeet

Lue nämä ohjeet huolella, ennen kuin aloitat laitteen käyttämisen ja säästä myös kuittisi/takuutositteesi. Mikäli lahjoitat laitteen jollekin, varmista, että annat laitteen mukana myös käyttöohjeen.

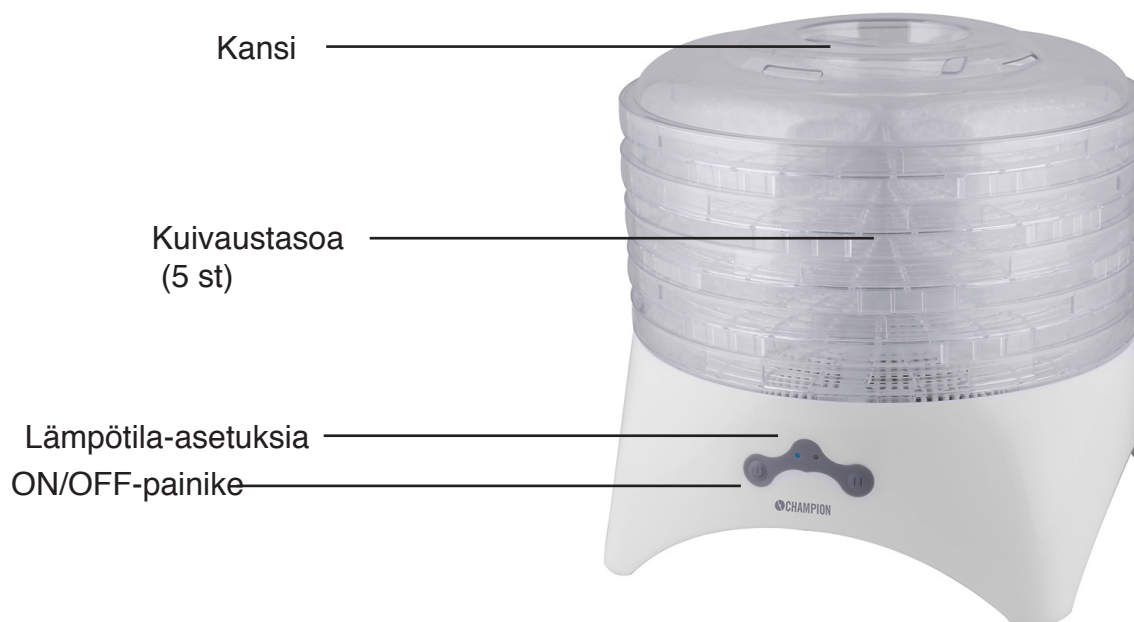
FI

1. Tämä laite sopii ainoastaan kotikäyttöön.
2. Älä käytä laitetta ulkona. Älä pidä sitä lämmön lähteiden, suoran auringonvalon, kosteiden paikkojen (älä koskaan liota sitä mihinkään nesteeseen) sekä terävien reunojen välittömässä läheisyydessä.
3. Älä koskaan käytä tuotetta kosteilla käsillä. Mikäli tuote kastuu, ota pistoke irti pistorasiasta välittömästi ja lopeta käyttäminen.
4. Puhdistaessasi tuotetta varmista aina, että pistoke on irrotettu pistorasiasta.
5. Tarkista säännöllisesti, ettei tuote ole vahingoittunut. Mikäli havaitset vaurioita, älä käytä laitetta enää.
6. Käytä ainoastaan alkuperäisiä varaosia.
7. Varmistaaksesi lastesi turvallisuuden tarkista, että kaikki pakkausmateriaali (muovipussit, laatikot jne.) ovat poissa heidän ulottuviltaan.
8. **Varoitus:** Älä anna pienten lasten leikkiä muoviosilla tukehtumisriskin välttämiseksi.
9. Älä käytä ulkoista ajastinta tuotteen kanssa.
10. Sijoita tuote aina tasaiselle, kuivalle ja lämpöä kestäväälle alustalle.
11. Mikäli laite sijoitetaan aralle pinnalle, käytä erillistä lämpöä kestäväää alustaa sen alla.
12. Älä liikuta laitetta sen ollessa käynnissä.
13. Lämmöstä ja höyrystä johtuen älä sijoita tätä laitetta kaappiin.
14. Pidä tuote kaukana herkästi syttyvistä materiaaleista, kuten huonekalut, verhot jne.
15. Ilmanvaihto: Pidä tuuletusaukko aina vapaana liasta ja esteistä.
16. Älä koskaan yritä korjata tätä laitetta itse, vaan ota aina yhteyttä valtuutettuun korjaajaan.
17. Tätä laitetta voivat käyttää myös yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joilla on alentuneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt, mikäli heitä on opastettu laitteen turvallisesta käytöstä.
18. Tämä laite ei ole lelu, joten älä luovuta sitä lasten leikkeihin.
19. Alle 8-vuotiaiden lasten ei tule suorittaa laitteen puhdistamista tai kunnossapitoa.
20. Pidä laite sekä siihen kuuluvat tarvikkeet poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.

Varoitus: Älä koskaan liota tuotetta veteen puhdistaessasi sitä. Seuraa ”Puhdistaminen”-osion ohjeita.

Ennen käyttöönottoa

1. Poista kaikki pakkaus- ja kuljetusmateriaalit laitteen ympäriltä.
2. Kaikki osat tulee kuivata liinalla ennen käyttöä. Tämä toimenpide poistaa kuljetuksen aikana ilmaantuneet pölyhiukkaset laitteesta.
3. Kytke tuote sopivaan pistorasiaan.
4. Varmista, että laite on sammutettu.
5. Sijoita laite kuivalle ja vakaalle pinnalle.



Yleiset ohjeet

Ruoan kuivaaminen

- Ruoan kuivaaminen on tehokas tapa säilöä hedelmiä, vihanneksia, yrttejä, lihaa yms. Kuivatun ruoan varastoiminen vie lisäksi pienemmän säilytystilan.
- Vaadittava kuivumisaika riippuu eri tekijöistä, kuten ruoan koosta, rakenteesta ja määrästä sekä laitteen lämpötasosta ja huoneen lämpötilasta.
- Ennen kuin tarkistat, onko ruokasi kuivunut riittävästi, sitä tulisi säilyttää hetken aikaa viileässä paikassa. Kuivatun elintarvikkeen rakenteen tulee tuntua kiinteältä. Varmista, ettei ruoassa ole jäljellä pehmeitä alueita.
- Huomioi, että itse kotona kuivaamasi ruoka voi erota ulkonäöltään kaupasta ostettavasta kuivatusta elintarvikkeesta. Tämä johtuu siitä, että kuivattamaasi ruokaan ei ole lisätty mitään keinotekoisia väri- tai säilöntäaineita.
- Voit myös (osittain) mitätöidä kuivatusprosessin helposti upottamalla kuivatut hedelmät tai vihannekset kylmään veteen tai keittää ne yhdessä muun ruoan kanssa.

Kuivata hedelmiä ja vihanneksia

1. Pese hedelmät tai vihannekset huolellisesti.
2. Halutessasi poista kaikki siemenet, pilaantuneet osat jne.
3. Leikkaa kuivatettavat hedelmät/vihannekset halutun kokoisiksi.
4. Halutessasi voit valmistella vihannekset tai hedelmät ripottelemalla joukkoon hieman sitruunaa, sokeria, kanelia, hunajaa tai kuivattua kookosta.
5. Ripottele hedelmät tai vihannekset hyllytasolle niin, että palat eivät kosketa toisiaan. Jokaisella hyllytasolla on tilaa noin 3 pienelle viipaloidulle omenalle.

Kuivata lihaa

1. Poista rasva ja jänteet lihasta ja seuraavaksi leikkaa liha ohuiksi suikaleiksi.
2. Marinoi lihaa noin 6-8 tuntia.
3. Sijoita suikaleet hyllytasolle..

Aika/Lämpötila-asetuksia

Huomaa: Ruoan tyylistä, tuoreudesta, viipaleiden / palojen paksuudesta kuivuminen voi vaihdella.

Ruokalaji	Suosittelut lämpötila	Aika (tunteina)
Omenat / päärynät (leikattu viipaleiksi / renkaiksi)	55–60 °C	5-24
Banaanit (leikattu 4 mm: n kierroksiksi / nauhoiksi)	55–60 °C	5-24
Aprikoosit (leikattu puolikkaiksi / neljäsosina)	55–60 °C	8-36
Tuore ananas (Kuori ja viipaloi renkasiin)	55–60 °C	6-36
Mansikat (leikattu puoliksi, pienet kokonaiset)	55–60 °C	5-24
Viinirypäleet (valitse mahdollisuuksien mukaan siemenettömiä)	55–60 °C	6-36
Peaches (remove the stone, cut into halves or slices)	55–60 °C	5-24
Sitruhedelmät (viipale kuorella tai ilman)	55–60 °C	6-36
Parsakaali (pienet palat)	45–58 °C	10-14
Sipulit (leikattu renkaiksi)	63 °C	4-8
Porkkanat (leikattu pieniksi paloiksi)	50–58 °C	6-10
Kesäkurpitsa (leikattu pieniksi paloiksi / nauhoiksi)	50–58 °C	7-11
Yrtit (jätä lehdet varteen)	40-55 °C	2-7
Sienet (viipaleet tai neljännekset)	45–58 °C	4-6
Liha	60–68 °C	4-5

Käyttö

Huomaa:

- Samanaikaisesti voidaan käyttää jopa 5 hyllytasoa.
- Laitteessa on kaksi lämpösäätöä (vasen: 58 astetta, oikea: 62 celsiusastetta)
- Tasot voidaan sijoittaa toistensa päälle kahteen eri korkeussäätöön.

1. Aseta hyllytasot varovasti paikoilleen ja sulje lopuksi kansi.
2. Käytä laitteen virtakytkintä käynnistääksesi laitteen. Vasen merkkivalo ilmaisee, että lämpötaso 1 on aktivoitu.
3. Painaessasi taukonäppäintä lämpötaso 2 aktivoituu ja oikeanpuoleinen merkkivalo syttyy. Painaessasi taukonäppäintä toisen kerran laite palaa takaisin lämpötasoon 1.

Laitteen pysäyttäminen

- Pysäyttääksesi laitteen paina virtanappia ja lamppu sammuu. Vedä seuraavaksi pistoke pois pistorasiasta.

Puhdistaminen

1. Odota, kunnes laite on viilentynyt kokonaan ennen kuin aloitat puhdistamaan sitä.
2. Älä koskaan liota laitetta mihinkään nesteeseen puhdistamisen yhteydessä, sillä tämä voi johtaa sähköiskuihin sekä vakaviin henkilövahinkoihin.
3. Älä käytä vahvoja puhdistusaineita.
4. Puhdista laite kostealla liinalla.
5. Varmista, ettei laitteen tuuletusaukkoihin joudu mitään nesteitä, sillä tämä voi aiheuttaa sähköiskun tai johtaa oikosulkuun.
6. Hyllytasot voidaan puhdistaa käsin vedellä, jossa on hieman tiskiainetta.

FI

Tuotemäärittely

Jännite:	220-240V
Nimellistaajuus:	50Hz
Teho:	300W
Loukka:	II

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 jälleenmyyjäsi.



CHAMPION

Champion®

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

Designed in Sweden | Assembled in China

