

REGISTER YOUR MELLERWARE WARRANTY

Thank you for purchasing a Mellerware product. Mellerware guarantees that your product has been thoroughly inspected and tested before being dispatched and is free from mechanical or electrical defects and complies with the applicable safety standards. With every Mellerware product purchased you will receive up to a 3 year warranty as detailed in the terms and conditions below.

FIRST YEAR – 1 YEAR RETAIL WARRANTY

Should defects due to faulty parts or workmanship develop, under normal domestic use, within 12 months from the original date of purchase please return the product to the store from where it was purchased for a refund or replacement at the discretion of the brand. Mellerware appliances are intended for domestic use only and not for industrial or professional use. The Warranty, if the product is used outside of domestic use or used in a commercial environment, is reduced to 3 months with no extended warranty available, all other terms and conditions applicable.

SECOND YEAR – OPTIONAL 1 YEAR ADDITIONAL EXTENDED ONLINE WARRANTY REGISTRATION

Mellerware takes pride in its product quality and therefore offer an extended 12 month warranty over and above the 1 Year Retail Warranty. Should defects due to faulty material or workmanship develop, under normal domestic use, after the initial 12 month period and within 24 months from the original date of purchase, please return the product to Mellerware for repair. Mellerware will assess and repair the product free of charge should it be found to be a valid warranty claim, and will return it to you directly. Mellerware will replace a product with a similar product in the same or better condition, if the repair cannot be conducted for whatever reason. Should the product fall outside of the warranty, Mellerware will produce a repair and delivery quotation for your approval.

NB: Registration should be completed at www.creativehousewares.co.za. Should you experience any technical difficulties you are welcome to contact our customer service line on 086 111 5006 and one of our consultants will gladly assist with the online warranty registration. Should you not register the product within the 12 months of purchase, you will automatically forfeit this extended warranty.

THIRD YEAR – OPTIONAL 1 YEAR ADDITIONAL EXTENDED COMMUNICATION OPT IN WARRANTY

Mellerware takes pride in its product quality and therefore offer an additional 12 month warranty over and above the 1 Year Retail and 1 year online registration warranty. Should defects due to faulty material or workmanship develop, under normal domestic use, after the initial 12 month period, the extended online registration 12 month period and within 36 months from the original date of purchase, please return the product to Mellerware for repair. Mellerware will assess and repair the product free of charge should it be found to be a valid warranty claim, and will return it to you directly. Mellerware will replace a product with a similar product in the same or better condition, if the repair cannot be conducted for whatever reason. Should the product fall outside of the warranty, Mellerware will produce a repair and delivery quotation for your approval.

NB: Registration should be completed at www.creativehousewares.co.za. Should you experience any technical difficulties you are welcome to contact our customer service line on 086 111 5006 and one of our consultants will gladly assist with the online warranty registration and opt-in email communication. Should you wish to qualify for the additional third year extended warranty, you will need to have registered your warranty within the first 12 months from date of purchase and subscribed to receive brand communication. The extended warranty is conditional upon these requirements. Please note that you are however free to opt out at any stage in accordance with the POPI act, this will however result in you forfeiting this additional extended “communication opt in” warranty from the recorded opt-out date.

ONLINE WARRANTY REGISTRATION

WHY REGISTER YOUR WARRANTY?

Mellerware pride ourselves on bringing premium quality appliances to market, and as a commitment to this level of quality we offer you up to a 3 year warranty (1 Year Retail + 1 Year Extended Online warranty registration + 1 Year Extended opt-in communication warranty) on all of our products. To take advantage of the Free Extended Warranty options you will need to register your warranty online within the first year of purchase in order to make a valid claim. Now you can register your product, upload your warranty online and never have to worry about losing your receipt again. Enjoy the benefit of up to 3 year's warranty.

ADDED BENEFITS

In addition to providing you with an online profile of your registered products we will also provide a host of value added benefits:

- Discount voucher on product warranty registration
- Incentives and Competitions for registered users
- New recipes or ideas for your products
- New product developments - be the first to get the latest appliances
- Special offers on promotional items

How to Register your Online Warranty?



DESKTOP/
LAPTOP

- Open your internet browser and visit www.mellerware.co.za
- Click on the “Register” link and create your username and password. Or if you have done this already login with your username and password.
- Click on “Register your Warranty” and follow the easy instructions.
- Scan and upload your receipt.



SMART PHONE/
TABLET

- Open your internet browser and visit www.creativehousewares.co.za
- Click on the “Register” link and create your username and password. Or if you have done this already login with your username and password.
- Click on “Register your Warranty” and follow the easy instructions.
- Scan and upload your receipt.

Notes:

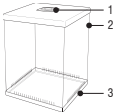
1. The online warranty system is a safe storage facility for your receipt.
2. You will be required to register on the Mellerware or Creative Housewares website. You will receive a username and password once registered. This will give you access to your profile.
3. From your profile you will be able to load products that you have purchased. In order to successfully register your warranty you will need to scan and upload your receipt to us.
4. All instructions on how to load your products are available inside your profile.
5. Please note that you must check that your receipt has been uploaded correctly. Creative Housewares cannot be held responsible for faxes or files not received.
6. For assistance with registration please email: help@chwsa.co.za

National Service Centre: 086 111 5006
e-mail: help@chwsa.co.za
www.creativehousewares.co.za

Durban
creative housewares
20 Tekeliet Street, Parow, Cape Town, 7493, RSA
☎ 0 P.O. Box 6156, Parow East, 7501, RSA
☎ +27 21 931 8117 | ☎ +27 63 014 0457
☎ +27 86 111 5006 | 📧 chousewares
@ www.creativehousewares.co.za



Dear customer,
Thank you for choosing to purchase a Mellerware brand product. Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.



1. **Parts description**
 1. Built-in circulating fan unit with light fitting
 2. Clear view panels with air intake
 3. Base unit

2. Safety advice and warnings!

Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident. Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.

2.1. Use or working environment:

- 2.1.1. Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
- 2.1.2. Use the appliance in a well ventilated area.
- 2.1.3. Do not place the appliance on hot surfaces, such as cooking plates, gas burners, ovens or similar items.
- 2.1.4. Keep children and bystanders away when using this appliance.
- 2.1.5. Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface and away from other heat sources and contact with water.
- 2.1.6. Keep the appliance away from flammable material such as textiles, curtains, cardboard or paper, etc.
- 2.1.7. Do not place flammable material near the appliance.
- 2.1.8. Do not use the appliance in association with a programmer, timer or other device that automatically switches it on.
- 2.1.9. Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- 2.1.10. Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains power supply voltage before plugging in the appliance.
- 2.1.11. Connect the appliance to the mains power supply with an earth socket withstanding a minimum of 10 Amperes.
- 2.1.12. The appliance's plug must fit into the mains power supply socket properly. Do not alter the plug.
- 2.1.13. If using a multi plug check ratings carefully as the current used by several appliances could easily exceed the rating of the multi plug.
- 2.1.14. If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains power supply to prevent the possibility of an electric shock.
- 2.1.15. Do not use the appliance if it has fallen on the floor or if there are visible signs of damage.
- 2.1.16. Do not force the power cord. Never use the power cord to lift up, carry or unplug the appliance.
- 2.1.17. Do not wrap the power cord around the appliance.
- 2.1.18. Do not clip or crease the power cord.
- 2.1.19. Do not allow the power cord to hang or to come into contact with hot surfaces.
- 2.1.20. Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- 2.1.21. The appliance is not suitable for outdoor use.
- 2.1.22. Power cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used.
- 2.1.23. Do not touch the plug with wet hands.

Repairs out of the warranty period:
If service or repair becomes necessary outside the warranty period, this service is still available however all transport/postage, spares and labour costs will be for the customers' account. All chargeable repairs will require the customers' written acceptance of the quote. Once the go-ahead has been received Mellerware will undertake to conduct the repair within a reasonable time and maintain the condition of the product as received. All repairs carry a warranty of 3 months from the date of the repair.

For any service, enquiries and complaints, please contact our Customer Care on 086 111 5006, e-mail help@chwsa.co.za or WhatsApp on +27 63 014 0457 from 08h00 to 15h00 Monday to Friday excluding public holidays.

Please also note that the company is normally closed for 2 weeks around Christmas and New Year.

Please send all products to one of the listed service centres.

2.2. Personal safety:

- 2.2.1. **CAUTION:** Do not leave the appliance unattended during use as there is a risk of an accident.
- 2.2.2. Do not touch the rotating parts of the appliance, as it may cause

- 2.2.3. This appliance is only for domestic use, not for industrial or professional use. It is not intended to be used by guests in hospitality environments such as bed and breakfast, hotels, motels, and other types of residential environments, even in farm houses, areas of the kitchen staff in shops, offices and other work environments.
- 2.2.4. 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.
- 2.2.5. This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

2.3. Use and care:

- 2.3.1. Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- 2.3.2. Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.
- 2.3.3. Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains power supply.
- 2.3.4. Unplug the appliance from the mains power supply when not in use and before undertaking any cleaning task.
- 2.3.5. This appliance should be stored out of reach of children.
- 2.3.6. Keep out of the reach of children.
- 2.3.7. If for some reason, the appliance were to catch fire, disconnect the appliance from the mains power supply and DO NOT USE WATER TO PUT THE FIRE OUT.

2.4. Service:

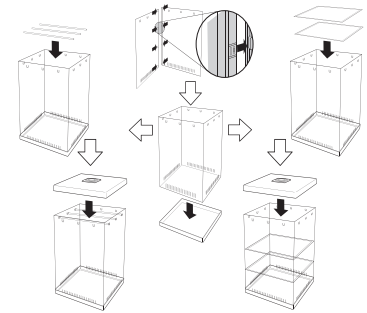
- 2.4.1. Make sure that the appliance is serviced only by suitably qualified technician, and that only original spare parts or accessories are used to replace existing parts/accessories.
- 2.4.2. If the power cord is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person must replace it in order to avoid a hazard.
- 2.4.3. Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

3. Instructions for use

3.1. Before use:

- 3.1.1. Remove the appliance's protective film (if applicable).
- 3.1.2. Before using the product for the first time, clean in the manner described in the cleaning section.

3.2. Assembly:



Step 1:

1. Connect the panels by aligning the clips and pushing the one panel into the other.
 2. **Step 2:** Place the connected side panels onto the appliance base.
 3. **Step 3:** Place the hanging rods into their slots on the panels. Place the dehydrator shelves into the unit.
 4. **Step 4:** Place the lid on the appliance.
- Recommended light bulb:**
240V; BD22 HALOGEN Incandescent lamp for efficient use.
Alternatives: E27 Oven globe.
Note: B22 to E27 adaptor required. Available at most hardware and retailer outlets.

3.3. Use and care:

- 3.3.1. **Meat:**
 - 3.3.1.1. Prepare your meat according to your recipe and taste preference, using either a dry spice mix or soak it in vinegar before placing it in the appliance.
 - 3.3.1.2. Place the meat into the appliance using the hanging rods and hooks provided. Ensure that your meat is no longer than 34cm long.
 - 3.3.1.3. Replace the top cover and insert the plug into the wall socket.
 - 3.3.1.4. Leave the meat to dry. NOTE: The exact number of days required will depend on your recipe, size of your cuts, the type of meat used and personal taste.
 - 3.3.1.5. Do not hang more than 3kg of meat at any one time.

3.3.2. Fruit:

- 3.3.2.1. Ensure that the appliance is clean before use.
- 3.3.2.2. Do not dry meat and fruit at the same time.
- 3.3.2.3. Place the bottom shelf in first then place the fruit pieces on the shelf. Spread them out evenly on the shelf and ensure that all pieces are the same size.
- 3.3.2.4. Once the bottom shelf is full you can place the next shelf in the appliance and repeat the process.
- 3.3.2.5. Once the fruit has been placed in the appliance you may place the lid on top and then insert the plug into the wall socket.
- 3.3.2.6. Dehydrating fruit can take anything between 8 and 36 hours.
- 3.3.2.7. To test if the fruit is ready, take out one piece and squeeze it, if there is any moisture then you need to continue the drying process.
- 3.3.2.8. If you are unsure you can also take out one piece, and place it in a glass jar or transparent plastic bag and seal. If after a few minutes there is condensation then the fruit needs to be dehydrated for longer.
- 3.3.2.9. To remove the dehydrating shelves hook your finger into the centre hole of the shelf and lift, alternatively you can use the meat drying hooks to hook into the shelf.

3.4. Once you have finished using the appliance:

- 3.4.1. Unplug the appliance from the mains power supply.
- 3.4.2. Allow the fan to stop completely before removing the cover.
- 3.4.3. Clean the appliance as described in the cleaning section.

4. Cleaning

- 4.1. Disconnect the appliance from the mains power supply and allow it to cool completely before undertaking any cleaning task.
- 4.2. Clean the appliance and its accessories with a damp cloth and a few drops of washing-up liquid and then dry thoroughly.
- 4.3. Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- 4.4. Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- 4.5. This appliance and all of its accessories are not dishwasher safe.

5. Anomalies and repair

- Ingredients:
- 1.5kg Sirloin/Rump Steak
 - 45ml Robertsons Steak & Chops Spice
 - 45ml Salt
 - 60ml Brown Sugar
 - 60ml Robertsons Coriander Seeds cracked
 - 10ml Bicarbonate of Soda
 - 10ml Robertsons Freshly Ground Black Pepper
 - 80ml Red Wine Vinegar

Method:

1. Start by slicing the meat into strips about 4-5 cm wide and 1½cm thick, with the natural grain of the meat.
2. Mix the Robertsons Steak & Chops Spice, salt, sugar, cracked Robertsons Coriander Seeds, bicarbonate of soda and Robertsons Freshly Ground Black Pepper together in a bowl to form a rubbing mixture.
3. Take a glass or stainless steel container; rub some of the mixture into each piece of meat and make a single layer of meat strips in the bottom of the container.
4. Splash some of the vinegar over the layer of meat strips and then continue the same process until all of the meat is layered and you have no vinegar left.
5. Cover the container with cling film and leave it to marinate for 12-24 hours depending on the thickness of the meat and the intensity of the flavour you desire.
6. Now you need to find a cool, dry and well ventilated place to hang the meat. Biltong Machines for home use work very well.
7. Hang the meat until the outside is dark and the center is according to your taste.
8. Depending on the dryness of the air and the ventilation, the time will vary. It is usually 3-4 days.

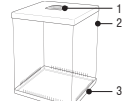


Afrikaans

Geagte klient,

Dankie vir u keuse om 'n Mellerware handelsmerk produk te koop. Danksy die tegnologie, ontwerp en werking en die feit dat dit voldoen aan die strengste gehalte standaarde, is U verseker van 'n volle bevredigende gebruik en lang produklewe.

1. Parte beskrywing



2. Veiligheidsadvies en waarskuwings!

Lees hierdie instruksies sorgvuldig deur voordat u die toestel aanskakel en hou dit vir toekomstige verwysing. Versuim om hierdie instruksies te volg en op te let kan lei tot 'n ongeluk. Maak al die dele van die produk wat met voedsel in aanraking kom, soos aangedui in die skoonmaakafdeling, voor gebruik.

2.1. Gebruik of werksomgewing:

- 2.1.1. Hou die werkarea skoon en goed belig. Roëige en donker gebiede nooi ongelukke uit.
- 2.1.2. Gebruik die apparaat in 'n goed geventileerde area.
- 2.1.3. Plaas die apparaat nie op warm oppervlaktes soos kookplaat, gasbrander, oonde of soortgelyke items nie.
- 2.1.4. Hou kinders en omstanders weg wanneer u hierdie toestel gebruik.
- 2.1.5. Plaas die apparaat op 'n horisontale, plat, stabiele oppervlak wat geskik is vir die weerstaan van hoë temperature en weg van ander hittebronne in kontak met water.
- 2.1.6. Hou die apparaat weg van vlambare materiaal soos tekstiele,

- 5.1. Take the appliance to an authorised support centre if product is damaged or other problems arise.
- 5.2. If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced and you should proceed as you would in the case of damage.

6. Tips and Recommendations:

6.1. Meat:

Selecting the meat:
Biltong can be made from virtually any meat or venison, but remember - the better the cut and grade of the meat, the better the Biltong. Topside or Silverside is perfect. Choose the meat according to your preference (and availability). Bear in mind fatty meats are more likely to spoil during the drying process.

Slicing the meat:

A home biltong maker is best suited for hanging thinly sliced strips of meat for best results. The thicker the meat, the longer it takes to dry. Aim for slices of anything up to 1-2cm thick and 20cm in length(Too many short pieces may have you running out of space with the deeper part of the machine not being fully utilized). Slice the meat with the grain and use a very sharp carving knife for the best results. Try to remove excess fat as this will help with the drying process. Use a maximum of 3kg of meat.

Seasoning the meat:

See below recipes.

Hanging the meat:

In order to create a free airflow for quicker drying and to prevent the possibility of mould, follow the below steps:

- Always hang the meat with the thickest part to the top.
- Don't let any of the meat touch the sides of the machine.
- Don't let any of the pieces of meat touch each other.
- Always let the cover after hanging the meat to prevent insects such as flies spoiling the batch.

Drying Sausage:

Various sausages you buy at your butcher or in the shop (you could even make your own) are suitable for drying and you can experiment to get your desired results. Just remember to use the thinner variety for quicker results. Mutton sausage is usually not well suited for drying.

Mould:

Biltong, especially the "wettish" type, can be affected by mould whether it has been purchased or home-made and not consumed within a couple of days. Mould is more likely to occur when making Biltong during hot and humid summer periods especially at coastal areas. Although the "Biltong Making Season" is usually in the winter months, it can be made all year round in your Biltong Maker provided it is situated in a cool and dry environment.

In the summer months try to cut the pieces thinner so they can dry quicker. Never dry the meat in a stale room that has been closed for a long period. The fresher the air and the better the ventilation, the less danger there is of mould occurring. Most people use Biltong Makers in their kitchens. However, take care if you have a compact kitchenette as steam from cooking pots, kettles and the washing-up creates humidity.

Mould is more likely to form on pre-packed meat, especially sausage (wors) that has been on the cold rack of a shop for a number of days. Take care if the bloodiness in which the meat is lying has gone "tacky" when you unseal it, as this is a mould stimulant. Wipe it thoroughly with a cloth soaked in vinegar before continuing any further preparation.

6.2. Fruit:

Whichever fruit you decide to use make sure it is cut into small enough

pieces in order for it to dry properly. Ensure that the shelves aren't overcrowded and that the holes on the drying shelves aren't all covered by the fruit.
Also make sure that there is sufficient airflow for the fruit to dry. Cut the fruit into small, equal sized pieces and spread them out over the drying shelf in a single layer. All fruit should be cleaned before use and all seeds removed. As with meat a certain amount of experimentation is necessary in order to learn how best to prepare the fruit for your taste.

Apples

Core and slice the apples. It is best to soak apples in a lime and water solution, alternatively you could steam them for a couple of minutes before dehydrating. You could also sprinkle cinnamon onto the apples before placing them into the dehydrator. Apples should be cut into thin, even slices for best results.

Bananas

Bananas should be soaked in a lime and water solution for best results. They should be sliced thinly, between 4 and 8mm.

Strawberries

Place into even slices. For strawberries pre-treatment is not needed.

Mangos

Remove the skin and try to slice large pieces away from the pip. Cut the pieces into 3mm thick slices. Spread the pieces of mango on the dehydrator shelf in a single layer. It can take up to three days to dehydrate a mango.

Biltong Recipes:

Recipe 1

Ingredients:

- 2kg good quality meat
- Biltong spice (available from various super markets)

Method:

1. Slice the meat into suitable strips, making sure that there some thin strips for those who like their Biltong a bit dry.
2. Place the meat in a tray.
3. Sprinkle 80 grams of dry Biltong spice evenly over all sides off the meat.
4. Protect the meat against flies and leave for 3-4 hours.
5. Dry the meat with some paper towels and hang in the Biltong Maker (or a dry, drafty area).

Recipe 2

Ingredients:
• 500 grams roasting beef (Silverside, Topside or such)(London Broil) cut into very thin long strips
• 2 tbs of brown vinegar
• 1 tbs of Worcestershire sauce

- Some good quality coarse salt (about a cup should do)
- 1 tbs of soft brown sugar
- White pepper
- 1 tsp of chilli powder or peri-peri spice
- Roasted ground coriander.(a very important spice in Biltong so be liberal)
- A teaspoon of bicarbonate of soda, especially if venison or a lower grade of meat is used

Method:

1. Punch some small holes in the lids of two small bottles and pour the vinegar in one and the Worcestershire sauce in the other.
2. Dust the meat with some white pepper, the bicarbonate of soda, coriander and chilli powder or peri-peri spice.
3. Sprinkle a little of the coarse salt and sugar on the bottom of the

die kragtoevoer verwyder word en GEEN WATER GEBRUIK OM DIE VUUR UIT TE STIK NIE.

2.4. Diens:

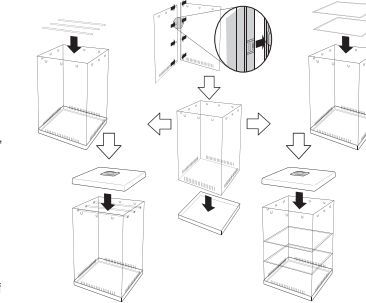
2.4.1. Maak seker dat die toestel slegs deur 'n toepaslike gekwalifiseerde tegnikus bedien word, en dat slegs oorspronklike onderdele of toebehore gebruik word om bestaande dele/toebehore te vervang.
2.4.2. As die kragtoevoer beskdig is, moet die vervaardiger of sy diensagent of 'n soortgelyke gekwalifiseerde persoon vervang dit om 'n gevaar te vermy.
2.4.3. Enige misbruik of versuim om die gebruiksaanwysings te volg, maak die waarborg en die aanspreeklikheid van die vervaardiger ongeldig.

3. Instruksies vir gebruik

3.1. Voor gebruik:

- 3.1.1. Verwyder die beskermende film van die toestel (indien van toe-passing).
- 3.1.2. Voordat u die produk vir die eerste keer gebruik, maak dit skoon op die wyse wat in die skoonmaakafdeling beskryf word.

3.2. Samestelling:



Step 1:

Koppel die panele deur die snitte aan te pas en die een paneel in die ander te druk.

Step 2:

Plaas die aangrensende kantpanele op die apparaat basis.

Step 3:

Plaas die hangladders in hul gleuwe op die panele. Plaas die dehydrator rakke in die eenheid.

Step 4:

Plaas die deksel op die toestel.

Aanbevole gloeilamp:

240V; BD22 HALOGEN gloeilamp vir doeltreffende gebruik.
Alternatiewe: E27 Oondbol.
Let wel: B22 tot E27 adapter benodig. Beschikbaar by die meeste hardware en kleinhandelars.

3.3. Gebruik en versorging:

3.3.1. Vleis:

- 3.3.1.1. Berei jou vleis voor volgens jou resepte en smaakvoorkeure, gebruik of 'n droë speserymengsel of week dit in asyn voor jy dit in die toestel plaas.
- 3.3.1.2. Plaas die vleis in die toestel met behulp van die hangstawe en hake wat voorsien is. Maak seker dat jou vleis nie langer as 34cm lank is nie.
- 3.3.1.3. Plaas die boonste deksel terug en steek die prop in die muursok.
- 3.3.1.4. Laat die vleis droog word. LET WEL: Die presiese aantal dae wat

4. Layer the meat in the dish with the thicker pieces at the bottom.
5. Over each layer sprinkle a bit of the vinegar and the Worcestershire sauce.
6. Sprinkle a little more salt and sugar.
7. Ensure that you utilize the spices in such a manner that they run out just as you pack the last pieces of meat in the dish.
8. Let the meat draw in its own brine for about 12 hours.
9. Remove the meat and squeeze dry with your hands ensuring that no salt or spices cling to the meat.
10. At this stage you may want to press more coriander, coarsely ground black pepper and chilli powder or peri-peri spice (watch out, don't make it too hot!) into the meat.
11. Make sure that you take note of the proceedings so that you are able to make adjustments later, if necessary, with subsequent batches.
12. Skewer the meat and hang.

Recipe 3

Ingredients:

- 2 kg beef or venison (silverside, topside or such) (London Broil)
- 3 cups coarse salt (not table salt or sea salt but the big lumpy salt)
- 2 cups soft brown sugar
- 5 ml bicarbonate of soda (this softens the meat)
- 2.5 ml coarsely ground black pepper
- 12.5 ml coarsely ground roasted coriander seeds
- 1.5 cups brown vinegar mixed with 100ml Worcestershire sauce.

Method:

1. Cut the meat into strips of approximately 1cm thickness.
2. Layer in a bowl with

Die vleis: **Opmerking:** Volgens die volgende stappe om 'n vrye lugvloei te skep vir vinniger droog en om die moontlikheid van vorm te voorkom:

- Hang altyd die vleis met die dikste deel na bo.
- Moenie dat enige van die vleis aan die kante van die masjien raak nie.
- Moenie dat enige van die stukkies vleis aan mekaar raak nie.
- Sit altyd die deksel op nadat die vleis weggehang is om te verhoed dat insekte soos vlieë die bondel bederf.

Droë wors: Verskeie worsies wat jy by jou staghuif of in die winkel koop (jy kan selfs jou eie maak!) is geskik om te droog en jy kan eksperimenteer om die gewenste resultate te kry. Onthou net om die dunner verskeidenheid te gebruik vir vinniger resultate. Skaapwors is gewoonlik nie goed geskik om te droog nie.

Skimmel: Bitlong, veral die "natagtige" tipe, kan deur skimmel aangetas word, of dit nou gekoop of huisgemaak is en nie binne 'n paar dae verter word nie. Skimmel is meer geneig om te voorkom wanneer Bitlong gemaak word tydens warm en vogtige somerperiodes deur by kusegebiede. Alhoewel die "Bitlong Making Season" gewoonlik in die wintermaande is, kan dit regdeur die jaar in jou Bitlong Maker gemaak word mits dit in 'n koel en droë omgewing geleë is.

In die somermaande probeer om die stukke dunner te sny sodat hulle vinniger kan droog word. Moet nooit die vleis droë in 'n kamer wat vir 'n lang tydperk gesluit is nie. Hoe varser die lug en hoe beter die ventilasie is, hoe minder gevaar is daar dat vorm sal voorkom. Die meeste mense gebruik Bitlong Makers in hul kombuise. Wees ergter versigtig as jy 'n kompakte kombuisie het, want stoom van kookpotte, ketels en die opwas skep humiditeit.

Dit is meer geneig om vorm te vorm op voorafverpakte vleis, veral wors (wors) wat al 'n aantal dae op die koue rak van 'n winkel is. Pasop of die bloederigheid waarin die vleis lê "tacky" geword het wanneer jy dit oopmaak, want dit is 'n vormsintuim. Vee dit deeglik af met 'n wat lig wat in asyn geweek is voordat u met enige verdere voorbereiding voortgaan.

6.2. Vrugte: Watter vrugte jy ook al besluit om te gebruik, maak seker dat dit in klein genoegsteukies gesny word sodat dit behoorlik kan droog word. Maak seker dat die rakke nie oorvol is nie en dat die gate op die droograkke nie almal deur die vrugte bedek word nie. Maak ook seker dat daar genoeg lugvloei is sodat die vrugte kan droog word. Sny die vrugte in klein, ewe groot stukke en versprei dit in 'n enkele laag oor die droograk. Alre vrugte moet skoongemaak word voor gebruik en alle pitte verwyder word. Soos met vleis is 'n sekere mate van eksperimentering nodig om te leer hoe om die vrugte die beste vir jou smaak voor te berei.

Appels Onthien en sny die appels in skywe. Dit is die beste om appels in 'n lem-metjie-en-watplossing te skywe, alternatiewelik kan jy dit 'n paar minute lank stoom voordat dit ontwater. Jy kan ook kaneel op die appels sprinkel voordat jy dit in die dehidratator plaas. Appels moet in dun, egaal skywe gesny word vir die beste resultate.

Piesangs Piesangs moet in 'n kalk-en-watplossing geweek word vir die beste resultate. Hulle moet dun gesny word, tussen 4 en 8 mm.

Aarbeie Sny in eweredige skywe. Vir aarbeie is voorbehandeling nie nodig nie.

Mango's Verwyder die vel en probeer om groot stukke van die pit weg te sny. Sny die stukke in 3 mm dik skywe. Sprei die stukkies mango op die dehidratator-rak in 'n enkele laag. Dit kan tot drie dae neem om 'n mango te dehidreër.

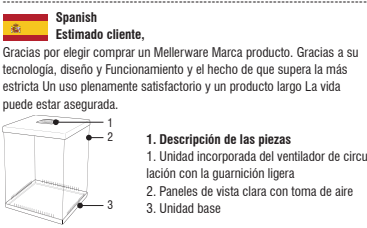
3.3.1.4. Laissez la viande sécher. NOTE: Le nombre exact de jours requis sera Dépend de votre recette, de la taille de vos coupures, du type De la viande utilisée et du goût personnel. 5. Ne pas accrocher plus de 3 kg de viande à l'un temps. **3.3.2. Fruit:** 3.3.2.1. Assurez-vous que l'appareil est propre avant utilisation. 3.3.2.2. Ne pas sécher la viande et les fruits en même temps. 3.3.2.3. Placez l'étagère inférieure en premier puis placez le fruit Pièces sur l'étagère. Faites-les répartir uniformément sur L'étagère et assurez-vous que toutes les pièces sont identiques Taille. 3.3.2.4. Une fois que l'étagère inférieure est pleine, vous pouvez placer la L'étagère suivante dans l'appareil et répétez le processus. 3.3.2.5. Une fois que le fruit a été placé dans l'appareil Vous pouvez placer le couvercle sur le dessus, puis insérer le Brancher la prise murale. 3.3.2.6. La déshydratation des fruits peut prendre n'importe quel entre 8 et 36 heures. 3.3.2.7. Pour vérifier si le fruit est prêt, retirez une pièce et Serrez-le, s'il y a de l'humidité, vous avez besoin Pour continuer le processus de séchage. 3.3.2.8. Si vous n'êtes pas sûr, vous pouvez également retirer une seule pièce, et placez-le dans un pot en verre ou en plastique transparent Sac et sceau. Si après quelques minutes il y a une Densité alors le fruit doit être déshydraté pour longtemps. 3.3.2.9. Pour retirer les tablettes de déshydratation, raccrochez-vous à votre Doigt dans le trou central de l'étagère et le levage. Alternativement, vous pouvez utiliser les crochets de séchage de viande Pour s'accrocher à l'étagère.

3.4. Une fois que vous avez terminé l'utilisation de l'appareil: 3.4.1. Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur la fourniture. 3.4.2. Laissez le ventilateur s'arrêter complètement avant de l'enlever – La couverture. 3.4.3. Nettoyez l'appareil comme décrit dans le nettoyage section.

4. Nettoyage 4.1. Débranchez l'appareil du secteur Fournir et lui permettre de refroidir complètement avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage. 4.2. Nettoyez l'appareil et ses accessoires avec un chiffon humide et quelques gouttes de liquide vaisselle et Puis sécher complètement. 4.3. N'utilisez pas de solvants ou de produits avec un acide Ou le pH de base tel que l'eau de javel, ou les produits abrasifs, pour Nettoyer l'appareil. 4.4. Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou aucun Autre liquide ou placez-le sous l'eau courante. 4.5. Cet appareil et tous ses accessoires ne sont pas lave-vaisselle.

5. Anomalies et réparation 5.1. Prenez l'appareil dans un centre de support autorisé Si le produit est endommagé ou d'autres problèmes apparaissent. 5.2. Si la connexion au secteur a été endommagée, il doit être remplacé et vous devriez procéder comme vous Serait en cas de dommage.

6. Conseils et recommandations: **6.1. Moi à Sélection de la viande:** Bitlong peut être fabriqué à partir de pratiquement n'importe quelle viande ou Viande, mais rappelez-vous - mieux c'est la coupe et la qualité De la viande, mieux vaut le Bitlong. Topside ou Silverside est parfait. Choisissez la viande selon vos préférences (et disponibilité). Gardez à l'esprit que les viandes grasses sont plus susceptibles de Gâter pendant le processus de séchage. Tranchage de la viande: A Home Bitlong Maker est le mieux adapté pour accrocher légèrement Tranches de viande pour obtenir les meilleurs résultats. Plus la viande est épaisse, plus il faut sécher. Objectif Pour des tranches de jusqu'à 1-2 cm d'épaisseur et 20 cm de diamètre Longueur (Trop de morceaux courts peuvent vous faire couvrir Hors de l'espace avec la partie plus profonde de la machine pas Étant pleinement utilisé). Tranchez la viande avec le grain et utilisez un tranchant Couteau découpé pour les meilleurs résultats. Essayez d'enlever l'excès Graisse car cela aidera au processus de séchage. Utilisez un maximum de 3 kg de



2. Consejos y advertencias de seguridad! Lea atentamente estas instrucciones antes de encender El aparato y guárdelos para futuras consultas. Fallar-Seguir y observar estas instrucciones podría conducir a A un accidente. Limpie todas las partes del producto que Estarán en contacto con los alimentos, como se indica en la Antes del uso.

2.1. Uso o ambiente de trabajo: 2.1.1. Mantenga el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras invitan a los accidentes. 2.1.2. Utilice el aparato en un lugar bien ventilado. 2.1.3. No coloque el aparato sobre superficies calientes, Como placas de cocina, quemadores de gas, hornos o artículos similares. 2.1.4. Mantenga alejados a los niños y ranseúntes cuando use Este aparato. 2.1.5. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana, estable Superficies y lejos de otras fuentes de calor y con agua. 2.1.6. Mantenga el aparato lejos de materiales inflamables. Como tejidos, cortinas, cartón o papel, etc. 2.1.7. No coloque material inflamable cerca de la Ance 2.1.8. No utilice el aparato en combinación con un Programador, temporizador u otro dispositivo que La enciende. 2.1.9. No utilice el aparato si el cable o el enchufe dañado. 2.1.10. Asegúrese de que el voltaje indicado en la La Etiqueta de la fuente de alimentación antes de Enchufe el aparato. 2.1.11. Conecte el aparato a la red eléctrica Con una toma de tierra soportando un mínimo de 10 Amperios. 2.1.12. El enchufe del aparato debe encajar en la red Correctamente. No altere el enchufe. 2.1.13. Si utiliza un enchufe de múltiples clasificaciones cuidadosamente como La corriente utilizada por varios aparatos podría Exceder la clasificación del enchufe múltiple. 2.1.14. Si se rompe alguna de las cubiertas del aparato, Desconecte el aparato de la red eléctrica Para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. 2.1.15. No utilice el aparato si se ha caído sobre el O si hay signos visibles de daños. 2.1.16. No fuerce el cable de alimentación. Nunca use el El cable de alimentación para levantar, transportar o desenchufar el aparato. 2.1.17. No envuelva el cable eléctrico alrededor de la Ance 2.1.18. No sujete ni pliegue el cable de alimentación. 2.1.19. No permita que el cable de alimentación Entrar en contacto con superficies calientes. 2.1.20. Compruebe el estado del cable de alimentación. Dañado o Los cables enredados aumentan el riesgo de descarga eléctrica. 2.1.21. El aparato no es adecuado para uso en exteriores. 2.1.22. El cable de alimentación debe examinarse Signos de daño, y si el cable está dañado, el No debe utilizarse. 2.1.23. No toque el enchufe con las manos mojadas.

viande. Assaisonnez la viande: Voir les recettes ci-dessous. **Suspendre la viande:** Afin de créer un flux d'air gratuit pour un séchage plus rapide et Pour éviter la possibilité de moule, suivez ci-dessous pas: • Toujours accrocher la viande avec la partie la plus épaisse haut. • Ne laissez pas la viande toucher les côtés de la machine. • Ne laissez aucun des morceaux de viande toucher chacun autre. • Toujours adapter le couvercle après avoir suspendu la viande à Prévenir les insectes tels que les mouches qui gâchent le lot. **Saucisse de séchage:** Divers saucisses que vous achetez chez votre boucher ou dans le Shop (vous pourriez même faire votre propre choix) sont appropriés Pour le séchage et vous pouvez expérimenter pour obtenir votre désiré résultats. N'oubliez pas d'utiliser la variété plus mince pour Résultats plus rapides. La saucissee de menthe n'est généralement pas bien adaptée au séchage. Moudre: Bitlong, en particulier le type "humide", peut être affecté Par moule, qu'il ait été acheté ou à la maison – Fait et ne se consume pas dans quelques jours. La moisissure est plus susceptible de se produire lors de la fabrication de Bitlong Pendant les périodes d'été chaudes et humides, en particulier à zones côtières. Bien que la "Bitlong Making Season" Est habituellement dans les mois d'hiver, il peut être fait toute l'année Dans votre Bitlong Maker, à condition qu'il soit situé dans un Environnement frais et sec. Dans les mois d'été, essayez de couper les morceaux plus minces Afin qu'ils puissent sécher plus rapidement. Ne jamais sécher la viande dans un état vif Cette pièce a été fermée pendant une longue période. Le Plus frais, plus la ventilation est bonne, moins il y a des moisissures. La plupart des gens utilisent Bitlong Makers dans leurs cuisines. Cependant, prenez soin de disposer d'une kitchenette compacte. Comme la vapeur des pots de cuisine, des bouillottes et le lavage-Uv crée de l'humidité. La moisissure est plus susceptible de se former sur de la viande préemballée. En particulier la saucissee (wors) qui a été sur le froid Rack d'une boutique pour un certain nombre de jours. Prenez soin de la fatigue dans laquelle se trouve la viande Est devenu "collant" lorsque vous le déségnez, car il s'agit d'un moule stimulant. Essayez-le avec un chiffon trempé dans Du vinaigre avant de continuer toute préparation supplémentaire.

6.2. Fruit: Quel que soit le fruit que vous décidez d'utiliser, assurez-vous qu'il est coupé En Petits morceaux suffisants pour qu'il se sèche correctement. Assurez-vous que les étagères ne sont pas surpeuplées et que Les trous sur les étagères de séchage ne sont pas tous couverts par le fruit. Veillez également à ce qu'il y ait suffisamment de flux d'air Pour le fruit à sécher. Coupez les fruits en petites pièces de taille égale et Étaler Sur l'étagère de séchage en une seule couche. Tous les fruits doivent être nettoyés avant leur utilisation et toutes les Nécessaire. Comme pour la viande, une certaine expérimentation est Nécessaire pour apprendre à mieux préparer Le Fruits à votre goût.

Pommes Corrigez et coupez les pommes. Il est préférable de tremper les pommes dans une solution de chaux et d'eau. Alternativement, vous pourriez les vaporiser pour un couple de Minutes avant la déshydratation. Vous pouvez également saupoudrer La canelle sur les pommes avant de les placer dans la Déshydrateur. Les pommes doivent être coupées en fines, même en tranches pour les meilleurs résultats.

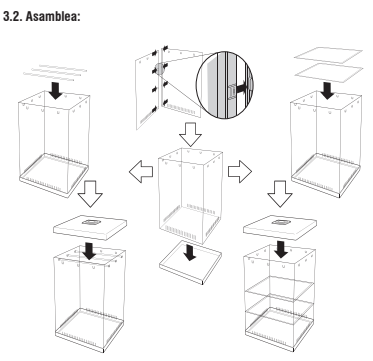
Bananes Les bananes doivent être trempées dans une solution de citron et de citron Pour de meilleurs résultats. Ils doivent être tranchés légèrement, entre 4 et 8mm.

Des fraises Couper en tranches même. Pour le traitement préalable des fraises est pas besoin. **Mangos** Retirez la peau et essayez de couper les gros morceaux Du pip. Coupez

2.2. Seguridad personal: 2.2.1. **PRECAUCIÓN:** No deje el aparato desatendido Durante el uso ya que existe el riesgo de un accidente. 2.2.2. No toque las partes giratorias del aparato, Ya que puede causar lesiones graves. 2.2.3. Este aparato es sólo para uso doméstico, no para Industrial o profesional. No está destinado a ser Utilizado por los huéspedes en ambientes de hospitalidad como Bed and breakfast, hoteles, moteles y otros tipos de Ambientes residenciales, incluso en casas de granja, áreas Del personal de la cocina en tiendas, oficinas y otros trabajos Entornos. 2.2.4. Este aparato no está diseñado para ser Personas (incluyendo niños) con una reducción física, Sensoriales o mentales, o la falta de experiencia Conocimiento, a menos que se les haya Instrucciones o instrucciones sobre el uso del aparato Una persona responsable de su seguridad. 2.2.5. Este aparato no es un juguete. Los niños deben ser Supervisados para asegurarse de que no juegan aparato.

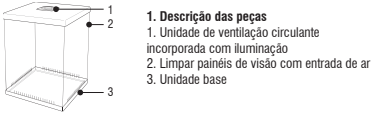
2.3. Uso y cuidado: 2.3.1. Desenrollar completamente el cable de alimentación del Cada uso. 2.3.2. No utilice el aparato si las piezas o accesorios No están correctamente instalados. 2.3.3. No encienda el aparato mientras esté en uso O conectado a la red eléctrica. 2.3.4. Desconecte el aparato de la red eléctrica Cuando no estén en uso y antes de emprender cualquier Tarea de limpieza. 2.3.5. Este aparato debe guardarse fuera de su alcance de niños. 2.3.6. Mantener fuera del alcance de los niños. 2.3.7. Si por alguna razón el aparato Desconecte el aparato de la red eléctrica NO USE AGUA PARA PONER EL FUEGO FUERA. **2.4. Servicio:** 2.4.1. Asegúrese de que el aparato se Por un técnico debidamente cualificado, y que sólo Piezas de recambio o accesorios se utilizan para Partes y Accesorios. 2.4.2. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante O su agente de servicio o una persona cualificada Reemplazarlo para evitar un peligro. 2.4.3. Cualquier mal uso o incumplimiento de las instrucciones La garantía y la garantía del fabricante Responsabilidad nula y sin efecto.

3. Instrucciones de uso **3.1. Antes de usar:** 3.1.1. Retire la película protectora del aparato (si Plicable). 3.1.2. Antes de usar el producto por primera vez, limpie De la manera descrita en la sección de limpieza.



les morceaux dans des tranches de 3 mm d'épaisseur. Étaler les morceaux sur l'étagère du déshydrateur dans Une seule couche. Il peut prendre jusqu'à trois jours pour se déshydrater Une mange.

Português **Estimado cliente,** Obrigado por escolher comprar um Mellerware Produto da marca. Graças à sua tecnologia, design e Operação e o fato de que excede o mais rigoroso qual-Padrões, um uso totalmente satisfatório e um produto longo A vida pode ser assegurada.



2. Conselhos de segurança e avisos! Leia atentamente estas instruções antes de ligar O aparelho e mantenha-as para referência futura. Falhou- Você pode seguir e observar estas instruções. Para um acidente. Limpe todas as partes do produto que Estará em contato com alimentos, como indicado na limpeza Seção, antes de usar.

2.1. Ambiente de uso ou de trabalho: 2.1.1. Mantenha a área de trabalho limpa e bem iluminada. Clut- Áreas irregulares e convívios são acidentes. 2.1.2. Use o aparelho em uma área bem ventilada. 2.1.3. Não coloque o aparelho em superfícies quentes, tais como Como pratos de cozinha, queimadores de gás, fornos ou itens similares. 2.1.4. Mantenha as crianças e os transeuntes afastados ao usar Este aparelho.

2.1.5. Coloque o aparelho em uma horizontal, plana, estável Superfície e longe de outras fontes de calor e contato com água. 2.1.6. Mantenha o aparelho longe de mate- Tais como têxteis, cortinas, papelão ou papel, etc. 2.1.7. Não coloque material inflamável perto da aplicação Ance. 2.1.8. Não use o aparelho em associação com um Programador, temporizador ou outro dispositivo que automaticamente Liga-o. 2.1.9. Não use o aparelho se o cabo ou a fruta estiverem estragado. 2.1.10. Certifique-se de que a tensão indicada na classificação O rótulo coincide com a tensão da rede elétrica antes Ligando o aparelho. 2.1.11. Ligue o aparelho à rede principal. Com um soquete de terra suportando um mínimo de 10 Amperes.

2.1.12. A ficha do aparelho deve encaixar na rede Fonte de alimentação adequada. Não altere o plugue. 2.1.13. Se estiver usando uma verificação múltipla, verifique cuidadosamente as classificações A corrente utilizada por vários aparatos poderia facilmente Exceda a classificação do plugue múltiplo. 2.1.14. Se algum dos invólucros do aparelho estiver quebrado, immo- Desconecte o aparelho da corrente da corrente Fornecimento para evitar a possibilidade de choque elétrico. 2.1.15. Não use o aparelho se cair no Chão ou se há sinais visíveis de danos.

2.1.16. Não force o cabo de alimentação. Nunca use o Cabo de alimentação para levantar, transportar ou desconectar o aparelho. 2.1.17. Não encaixe o cabo de alimentação em torno da aplicação Ance. 2.1.18. Não prenda nem dobre o cabo de alimentação. 2.1.19. Não permita que o cabo de alimentação seja travado ou Entrar em contato com superfícies quentes. 2.1.20. Verifique o estado do cabo de alimentação. Danificado ou Cabos emaranhados aumentam o risco de choque elétrico. 2.1.21. O aparelho não é adequado para uso externo. 2.1.22. O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente Sinais de danos, e se o cabo estiver danificado, a aplicação NÃO deve ser usado. 2.1.23. Não toque na ficha com as mãos molhadas.

2.2. Segurança pessoal:

Passo 1: Conecte los paneles ajustando los cortes y presionando un panel en el otro. **Paso 2:** Coloque el lado adyacente paneles en la base del dispositivo. **Paso 3:** Coloque las perchas en sus ranuras los paneles. Colocar el deshidratador estantes en la unidad. **Paso 4:** Coloque la tapa en el dispositivo.

Bombilla recomendada: 240V, BD22 HALOGEN Lámpara incandescente para un uso eficiente. Alternativas: Bombilla de globo para modelo E27. Nota: Se requiere adaptador B22 a E27. Disponible en la mayoría de ferreterías y puntos de venta minoristas.

3.3. Uso y cuidado: **3.3.1. Carne:** 3.3.1.1. Prepare su carne de acuerdo a su receta y Preferencia al gusto, utilizando una mezcla seca de especias o Remojo en vinagre antes de colocarlo en la Ance 3.3.1.2. Coloque la carne en el aparato usando el Vástagos y ganchos suministrados. Asegúrese de que su La carne no tiene más de 34 cm de largo. 3.3.1.3. Vuelva a colocar la cubierta superior e inserte el enchufe. 3.3.1.4. Dejar secar la carne. NOTA: El número exacto de días necesarios se Depende de su receta, tamaño de sus cortes, el tipo De carne usada y gusto personal. 5. No cuelgue más de 3kg de carne en ninguna hora.

3.3.2. Fruta: 3.3.2.1. Asegúrese de que el aparato esté limpio antes de usarlo. 3.3.2.2. No seque la carne y la fruta al mismo tiempo. 3.3.2.3. Coloque el estante inferior primero y coloque la fruta Piezas en el estante. Extiéndolos uniformemente en La estantería y asegurese de que todas las piezas son las mismas tamaño. 3.3.2.4. Una vez que el estante inferior esté lleno, Siguiente estante en el aparato y repita el proceso. 3.3.2.5. Una vez que la fruta ha sido colocada en el aparato Puede colocar la tapa en la parte superior e insertar la En la toma de corriente. 3.3.2.6. La fruta deshidratante puede tomar cualquier cosa entre 8 y 36 horas. 3.3.2.7. Para probar si la fruta está lista, saque una pieza y Apretarlo, si hay humedad, entonces usted necesita Para continuar el proceso de secado. 3.3.2.8. Si no está seguro de que también puede sacar una pieza, Y colóquelo en una jarra de vidrio o plástico transparente Bolsa y sello. Si después de unos minutos Descarta entonces la fruta necesita ser deshidratada a la largo. 3.3.2.9. Para quitar las estanterías deshidratantes, Dedo en el agujero central de la plataforma y levante, Alternativamente puede utilizar los ganchos de secado de carne Para enganchar en el estante.

3.4. Una vez que haya terminado de utilizar el aparato: 3.4.1. Desconecte el aparato de la red eléctrica Suministro. 3.4.2. Deje que el ventilador se detenga completamente antes de extraerlo. 3.4.3. Limpie el aparato como se describe en la sección.

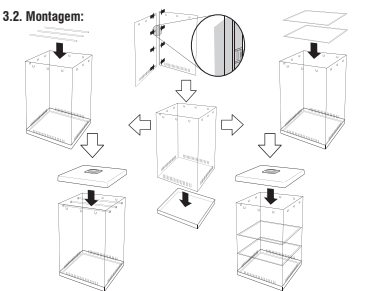
4. Limpieza 4.1. Desconecte el aparato de la red eléctrica Suministro y dejar que se enfríe completamente antes de Cualquier tarea de limpieza. 4.2. Limpie el aparato y sus accesorios con un Un paño húmedo y unas cuantas gotas de detergente y Luego seque completamente. 4.3. No utilice disolventes o productos con un ácido O pH base tal como blanqueador, o productos abrasivos, para Limpieza del aparato.

2.2.1. CUIDADO: Não deixe o aparelho sem vigilância Durante o uso, pois existe o risco de um acidente. 2.2.2. Não toque nas peças rotativas do aparelho, Pois pode causar ferimentos graves. 2.2.3. Este aparelho é apenas para uso doméstico, não para Uso industrial ou profissional. Não se destina a ser Usado por convidados em ambientes de hospitalidade, como Bed and breakfast, hotéis, motéis e outros tipos de Ambientes residenciais, mesmo em casas de fazenda, áreas Do pessoal da cozinha em lojas, escritórios e outros trabalhos Ambientes. 2.2.4. Este aparelho não se destina a ser usado por Pessoas (incluindo crianças) com deficiência física, Capacidades sensoriais ou mentais, ou falta de experiência E conhecimento, a menos que tenham sido supervisionados Instruções ou instruções relativas ao uso do aparelho Por uma pessoa responsável pela sua segurança. 2.2.5. Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser Super-visionado para garantir que eles não brincam com o dispositivo.

2.3. Uso e cuidado: 2.3.1. Desligue completamente o cabo de alimentação do aparelho antes Cada uso. 2.3.2. Não use o aparelho se as peças ou acessos As etiquetas não estão adequadamente instaladas. 2.3.3. Não ligue o aparelho enquanto estiver em uso Ou conectado à rede elétrica. 2.3.4. Desconecte o aparelho da rede elétrica Quando não estiver em uso e antes de realizar qualquer Tarefa de limpeza. 2.3.5. Este aparelho deve ser armazenado fora do alcance De crianças. 2.3.6. Manter fora do alcance das crianças. 2.3.7. Se, por algum motivo, o aparelho fosse pegar Incêndio, desconecte o aparelho da rede elétrica Forneça e NÃO USE ÁGUA PARA PONER O INCÊNDIO FORA.

2.4. Serviço: 2.4.1. Certifique-se de que o aparelho seja servido apenas Por um técnico devidamente qualificado, e que apenas original Peças sobressalentes ou acessórios são usados para substituir Peças/acessórios. 2.4.2. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o fabricante Ou o seu agente de serviço ou uma pessoa qualificada Substitua-o para evitar um perigo. 2.4.3. Qualquer uso indevido ou falha em seguir as instruções Para uso torna a garantia e o fabricante Responsabilidade nula e sem efeito.

3. Instruções de uso **3.1. Antes de usar:** 3.1.1. Remova a película protetora do aparelho (se ap Plicable). 3.1.2. Antes de usar o produto pela primeira vez, limpe Da maneira descrita na seção de limpeza.



4.1. Nunca sumerja el aparato en agua o en Otro líquido o colóloque bajo agua corriente. 4.5. Este aparato y todos sus accesorios no Aptas para el lavavajillas. **5. Anomalías y reparación** 5.1. Lleve el aparato a un centro de asistencia autorizado Si el producto está dañado o surgen otros problemas. 5.2. Si se ha dañado la conexión a la red, Debe ser reemplazado y usted debe proceder como usted En caso de avería.

6. Consejos y Recomendaciones: **6.1. Carne:** **Selección de la carne:** Bitlong se puede hacer de virtualmente cualquier carne o Venado, pero recuerde - el mejor el corte y el grado De la carne, mejor el Bitlong. Topside o Silverside es perfecto. Elija la carne según su preferencia (y disponibilidad). Tenga en cuenta que las carnes grasas son más Durante el proceso de secado. Rebanar la carne: Un fabricante casero de Bitlong es el más conveniente para colgar finamente Cortadas en rodajas de carne para obtener mejores resultados. Cuanto más gruesa sea la carne, más tiempo tardará en secarse. Objetivo Para las rebanadas de cualquier cosa hasta 1-2cm grueso y 20cm en Longitud (Demasiadas piezas cortas pueden tener que correr Fuera de espacio con la parte más profunda de la máquina no Siendo plenamente utilizado). Cortar la carne con el grano y utilizar un muy fuerte Látido cuchillo para obtener los mejores resultados. Trate de eliminar el exceso Grasa, ya que esto ayudará con el proceso de secado. Use un máximo de 3kg de carne.

Sazonar la carne: **Ve a las recetas a continuación Colgar la carne:** Con el fin de crear un flujo de aire libre para un secado más rápido y Para evitar la posibilidad de mofo, siga lo siguiente pasos: • Siempre cuelgue la carne con la parte más gruesa la parte superior. • No deje que ninguna carne toque los lados del máquina. • No deje que ninguna de las piezas de carne toque otro. • Siempre coloque la cubierta después de colgar la Evitar que los insectos como las moscas estropeen el lote.

Secado Salchicha: Varias salchichas que usted compra en la su carnicero o en el Tienda (incluso podría hacer su propio) Son adecuados Para el secado y usted puede experimentar para obtener su deseado Resultados. Sólo recuerde utilizar la variedad más delgada para Resultados más rápidos. El salchichón del cordero no es generalmente bien Adecuado para el secado.

Molde: Bitlong, especialmente el tipo "wettish", puede verse afectado Por el molde si se ha comprado o casa- Hecho y no consumido dentro de un par de días. El mofo es más probable que ocurra al hacer Bitlong Durante los períodos cálidos y húmedos de verano, Areas costeras. Aunque el "Bitlong que hace la estación" Es generalmente en los meses de invierno, se puede hacer todo el año Ronda en su Fabricante Bitlong, siempre y cuando se encuentre Fresco y seco. En los meses de verano tratar de cortar las piezas más delgadas Para que puedan secarse más rápido. Nunca seque la carne en un rancho Habitación que ha estado cerrada por un largo período. Los Más fresco el aire y mejor la ventilación, menos Hay peligro de que se produzca moho. La mayoría de la gente usa Bitlong Makers en sus cocinas. Sin embargo, tenga cuidado si tiene una cocina compacta Como vapor de las ollas de cocina, hervidores y el lavado- Crea humedad. El mofo es más probable que se forme en la carne pre-embalada, Especialmente salchichas (wors) que ha estado en el frío Rack de una tienda para un número de días. Tenga cuidado si la sangre en la que se encuentra la carne Ha ido "pegajoso" cuando usted lo desenchape, pues éste es un molde estimulante. Limpielo a fondo con un paño empapado en Vinagre antes de continuar con cualquier otra preparación.

Passo 1: Conecte os painéis ajustando os recortes e pressionando um painel sobre o outro. **Passo 2:** Coloque o lado adjacente painéis na base do dispositivo. **Passo 3:** Coloque os cabides em seus slots os painéis. Coloque o desidratador Prateleiras na unidade. **Passo 4:** Coloque a tampa no dispositivo.

Lâmpada recomendada: 240V, BD22 HALOGEN Lámpada incandescente para uso eficiente. Alternativas: Globo de mofo E27. Observação: adaptador B22 para E27 necessário. Disponível na maioria das lojas de ferragens e varejistas.

3.3. Usar e cuidar: **3.3.1. Carne:** 3.3.1.1. Prepare a sua carne de acordo com a sua receita e Preferência de sabor, usando uma mistura de especiarias seca ou Molhe-o em vinagre antes de colocá-lo no aplicativo Ance. 3.3.1.2. Coloque a carne no aparelho usando o hang- Barras de engate e ganchos fornecidos. Certifique-se de que o seu A carne não tem mais de 34cm de comprimento. 3.3.1.3. Recoloque a tampa superior e insira a ficha no tomada. 3.3.1.4. Deixe a carne secar. NOTA: O número exato de dias necessários serão Depende da sua receita, tamanho dos seus cortes, do tipo De carne usada e gosto pessoal. 3.3.1.5. Não pendure mais de 3kg de carne em qualquer um Tempo.

3.3.2. Fruta: 3.3.2.1. Certifique-se de que o aparelho esteja limpo antes de usar. 3.3.2.2. Não seque carne e fruta ao mesmo tempo. 3.3.2.3. Coloque a prateleira inferior em primeiro lugar, coloque a fruta Peças na prateleira. Espalhe-os uniformemente Na prateleira e assegure-se de que todas as peças sejam iguais Tamanho. 3.3.2.4. Uma vez que a prateleira inferior está cheia, você pode colocar o Próxima prateleira no aparelho e repita o processo. 3.3.2.5. Uma vez que a fruta foi colocada no aparelho Você pode colocar a tampa em cima e, em seguida, insira o Encaixe na tomada da parede. 3.3.2.6. A fruta desidratante pode levar qualquer coisa entre 8 e 36 horas. 3.3.2.7. Para testar se a fruta está pronta, tire uma peça e Aperte-o, se houver umidade, então você precisa Para continuar o processo de secagem. 3.3.2.8. Se você não tiver certeza, você também pode tirar uma peça, E colóca-lo em um frasco de vidro ou plástico transparente Saco e selo. Se, após alguns minutos, haja con- Densação, então o fruto precisa ser desidratado Por mais tempo. 3.3.2.9. Para remover as prateleiras de desidratção, ganhe Dedo no furo central da prateleira e levante, Alternativamente, você pode usar os ganchos de secagem de carne Para encaixar na prateleira.

3.4. Depois de terminar o uso do aparelho: 3.4.1. Desconecte o aparelho da rede elétrica fornecem. 3.4.2. Deixe o ventilador parar completamente antes de retirar- Na cobertura. 3.4.3. Limpe o aparelho como descrito na limpeza seção.

4. Limpeza 4.1. Desconecte o aparelho da alimentação de rede Forneça e deixe esfriar completamente antes de comprometer-se. Qualquer tarefa de limpeza. 4.2. Limpe o aparelho e seus acessórios com um Panio úmido e algumas gotas de líquido de lavagem e Então seque completamente

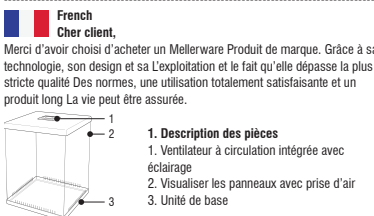
6.2. Fruta: Sea cual sea la fruta que decida utilizar, asegúrese de que esté cortada En piezas suficientemente pequeñas para que se seque correctamente. Asegúrese de que las estanterías no estén superpobladas y que Agujeros en los estantes de secado no están cubiertos Fruta. Asegúrese de que hay suficiente flujo de aire para La fruta a secar. Cortar la fruta en pedazos pequeños, de igual tamaño y extender Ellos sobre el estante de secado en una sola capa. Toda la fruta debe limpiarse antes de usar y todas las semillas remoto. Al igual que con la carne, una cierta cantidad de experimentación es Necesarias para aprender la mejor forma de preparar Fruta para su gusto.

Manzanas Corta y corta las manzanas. Lo mejor es remojar las manzanas en una solución de cal y agua, Alternativamente usted podría vapor ellos para un par de Minutos antes de la deshidratación. También puedes rociar Canela sobre las manzanas antes de colocarlas en el Deshidratador Las manzanas deben ser cortadas en rodajas delgadas, incluso para mejores resultados.

Plátanos Los plátanos deben ser empapados en una solución de cal y agua. Mejores resultados. Se deben cortar en rodajas finas, entre 4 y 8mm.

Fresas Cortar en rebanadas iguales. Para las fresas el pretratamiento es innecesario.

Mangos Retire la piel y trate de rebanar trozos grandes de distancia Desde el pip. Cortar las piezas en rodajas de 3 mm de espesor. Extender los trozos de mango en el estante deshidratador en Una sola capa. Puede tomar hasta tres días para deshidratar Un mango.



2. Conseils et avertissements de sécurité! Lisez attentivement ces instructions avant de lancer l'appareil et conservez-les pour référence ultérieure. Évouter- Ure à suivre et à observer ces instructions pourrait conduire à un accident. Nettoyez toutes les parties du produit qui Sera en contact avec les aliments, comme indiqué dans le nettoyage Section, avant utilisation.

2.1. Environnement d'utilisation ou de travail: 2.1.1. Gardez la zone de travail propre et bien éclairée. Clut- Et les zones sombres invitent des accidents. 2.1.2. Utilisez l'appareil dans un endroit bien ventilé. 2.1.3. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes, par exemple Comme plaques de cuisson, brûleurs à gaz, fours ou articles similaires. 2.1.4. Gardez les enfants et les personnes présentes lorses vous utilisez Cet appareil. 2.1.5. Placez l'appareil horizontalement, plat, stable Surface et à distance des autres sources de chaleur et contact avec de l'eau. 2.1.6. Gardez l'appareil à l'écart d'évêres des matelas inflammables. Tels que les textiles, les rideaux, le carton ou le papier, etc.

4.3. Não use solventes ou produtos com um ácido Ou pH básico, tais como alvejantes ou produtos abrasivos, para Limpeza do aparelho. 4.4. Nunca submergir o aparelho em água ou qualquer Outro líquido ou coloque-o sob água corrente. 4.5. Este aparelho e todos os seus acessórios não são Lavadora de louças.

5. Anomalias e reparação 5.1. Pegue o aparelho para um centro de suporte autorizado Se o produto estiver danificado ou surgirem outros problemas. 5.2. Se a conexão à rede elétrica tiver sido danificada, Deve ser substituído e você deve proceder como você Seria no caso de danos.

6