mellerware®
makes life easier

2 YEAR WARRANTY
1 YEAR RETAIL & 1 YEAR EXTENDED
Register online: www.mellerware.co.za

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 and electrical defects and complies with the applicable safety standards. With every Mellerware product purchased you get a 2 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 use, within 12 months from the original purchase date, please return the product to the store from where it was purchased for repair free of charge. However, for the custormer's convenience we will replace products where the purchase price is equal to or less than R750 incl. VAT

Second Year – 1 Year Extended Warranty
Mellerware takes pride in their 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 12 month period and within 24 months from the original date of purchase, please return the product postage pre-paid to Mellerware for repair. Mellerware will repair the product free of charge and 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.
NB: The 1 Year Extended Warranty is only valid for customers who have registered their warranty online at www.mellerware.co.za within the first year after making their purchase. See overleaf for details and instructions.
Before returning your product, check the following:
• Your household mains supply socket is in good condition, working and switched on.
• The mains supply circuit is not overloaded (White trip switch on your DB board is off).
• You have read the trouble shooting guide in your Instructions for Use.
• All accessories and parts are present.

The following conditions apply:
1. Please ensure you retain your original receipt as this must be presented when making a claim under the terms of the warranty. It is impossible to determine the warranty period without your original proof of purchase, so please keep this in a safe place. (NB. Your warranty can be scanned onto the Mellerware web site for safe storage – see reverse side for details.)
2. If a refund or exchange is required the product must be complete with all accessories, parts and packaging. Missing parts will render the warranty void.
3. Upon receipt of your appliance, check it for any transport damage to ensure it is safe for use. Return it to the store as soon as possible for exchange if damaged. The warranty is void if products are damaged after use, so please do not use the damaged product.
4. Your product is designed for normal domestic household use. Failure to read and comply with the instructions for use, cleaning and maintenance will render your warranty void, so please read these instructions carefully to ensure your safety, and to get the most effective use from the product. (e.g. not removing lime scale; water deposits; insect infestation, and/or burnt products)
5. Any abuse, negligent, improper or accidental use or care will render the warranty void and Creative Housewares (Pty) Ltd will not be liable for any loss or damage.
6. Any attempted repair, or replacement of unauthorised parts will render the warranty void, so please contact an authorised service centre or service agent for any service or repair requirements.
7. NB: The warranty on replaced products will be from the original date of purchase and not from when the date replacement was made.
8. All repairs carry a 3 month warranty even if this falls outside of the 2 year warranty period.
9. Mellerware will attempt to conduct repairs within reasonable time in line with industry standards but cannot be held responsible or liable for any circumstances not under our control.
10. Terms and Conditions are subject to change without prior notice.

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 are warranteed for 3 months from the date of the repair.

For any service, enquiries and complaints please contact our Customer Care on 086 111 5006 or e-mail help@chwsa.co.za 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 for repair postage pre-paid to one of the service centres listed on the back of this page.

English
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.
2.2.11. 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.

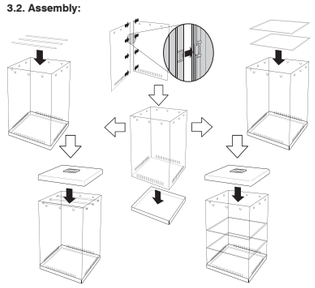
2.2. Personal safety:
2.2.1. CAUTION: Do not leave the appliance unattended during use as there is a risk of an accident.
2.2.2. Do not touch the rotating parts of the appliance, as it may cause serious injury.
2.2.3. This appliance is only for domestic use, not for industrial or professional use. It 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:
Connect the panels by aligning the clips and pushing the one panel into the other
Step 2:
Place the connected side panels onto the appliance base
Step 3:
Place the hanging rods into their slots on the panels. Place the dehydrator shelves into the unit
Step 4:
Place the lid on the appliance
Recommended light bulb:
240V; BD22 HALOGEN Incandescent lamp for efficient use.

3.3. Use and care:
3.3.1. Meat:
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.
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. Replace the top cover and insert the plug into the wall socket.
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.
5. Do not hang more than 3kg of meat at any one time.

3.3.2. Fruit:
1. Ensure that the appliance is clean before use.
2. Do not dry meat and fruit at the same time.
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.
4. Once the bottom shelf is full you can place the next shelf in the appliance and repeat the process.
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.
6. Dehydrating fruit can take anything between 8 and 36 hours.
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.
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.
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
4.4. Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
4.5. Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
4.6. This appliance and all of its accessories are not dishwasher safe.

5. Anomalies and repair
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 fit 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 cleanest 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
Banana's should be soaked in a lime and water solution for best results.
They should be sliced thinly, between 4 and 8mm.

Strawberries
Slice 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:
• 2 kg 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 marinating dish
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 some 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 the vinegar mix for ½ hour.
3. Mix all dry spices together.
4. Roll meat in the mixed dry spices in a CLEAN bowl.
5. Allow meat to draw in its own brine for 3 hours. (thicker pieces to the bottom)
6. Remove meat and put back into vinegar mix for +/- 10 minutes.
7. Remove again and wipe meat with same vinegar to make sure NO SALT sticks to the meat.
8. Squeeze meat with your hand to get rid of as much liquid as possible.
9. Hang until ready.

Recipe 4
Ingredients:
• 2 kg lean roasting beef.(Silverside, Topside or such)(London Broil)
• 125 gram rock salt (Any coarse salt will do. The coarser the better)
• 25 ml brown sugar.
• 5 ml bicarbonate of soda.
• 2.5 ml coarsely ground black pepper.
• 12.5 gram coarsely ground coriander seeds.
• 200 ml vinegar mixed with 50ml Worcestershire sauce.
• 1 liter warm water.

Method:
1. Cut meat into strips of approximately 1cm thick.
2. Mix together all dry ingredients.
3. Rub dry spice mixture into the meat.
4. Layer meat in bowl with the thicker pieces at the bottom, sprinkling a little vinegar mixture over each layer.
5. Leave in cool place for 24 hours.
6. Remove meat, strain the vinegar mix and add a liter of warm water to the mix.
7. Dip the meat into the vinegar/water mix and rub off any salt and spices that still cling.
8. Squeeze meat dry with hands or dry with paper towel.
9. Skewer meat and hang.

Recipe 5
Ingredients:
• 1,5 kg Sirloin/Rump Steak
• 45 ml Robertsons Steak & Chops Spice
• 45 ml Salt
• 60 ml Brown Sugar
• 60 ml Robertsons Coriander Seeds cracked
• 10 ml Bicarbonate of Soda
• 10 ml Robertsons Freshly Ground Black Pepper
• 80 ml Red Wine Vinegar

Method:
1. Start by slicing the meat into strips about 4 - 5 cm wide and 1½ cm thick, with the natural grain of the meat.
2. Mix the Robertsons Steak & Chops Spice, salt, sugar, cracked Robertsons Coriander Seeds, bicarbarbonate 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 marinade 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 kliënt,
Dankie dat u gekies het om 'n Mellerware te koop Handelsmerk produk. Danksy sy tegnologie, ontwerp en Operasie en die feit dat die strengste kwalifikasie oorskry. Standaarde, 'n ten volle bevredigende gebruik en lang produk Die lewe kan verseker word.

1. Onderdele beskrywing

1. Ingeboude sirkulerende waaier eenheid met ligte pas
2. Duidelike uitsigpanele met luginlaat
3. Basiseenheid

2. Veiligheidsadvies en waarskuwings!
Lees hierdie instruksies sorgvuldig deur voordat u aanskakel Die apparaat en hou dit vir toekomstige verwysing. Fail- Ure om te volg en waar te neem, kan hierdie instruksies lei Tot 'n ongeluk. Maak al die dele van die produk skoon Sal in kontak wees met kos, soos aangedui in die skoonmaak Afdeling, voor gebruik.

2.1. Gebruik of werksomgewing:
2.1.1. Hou die werksarea skoon en goed belig. Clut-Tered en donker gebiede nooi ongelukke uit.
2.1.2. Gebruik die apparaat in 'n goed geventileerde area.
2.1.3. Moenie die toestel op warm oppervlaktes plaas nie Soos kookplate, gasbrander, oonde of soortgelyke items.
2.1.4. Hou kinders en omstanders weg wanneer hulle gebruik word Hierdie toestel.
2.1.5. Plaas die toestel op 'n horisontale, plat, stabiele plek Oppervlak en weg van ander hittebronne en kontak Met water.
2.1.6. Hou die apparaat weg van vlambare maat- Rial soos tekstiele, gordyne, karton of papier, ens.
2.1.7. Moenie vlambare materiaal naby die aansoek plaas nie.
2.1.8. Moenie die toestel in kombinasie met a gebruik nie Programmeerder, timer of ander toestel wat outomaties Skakel dit aan.
2.1.9. Moenie die toestel gebruik as die kabel of stekker is nie beskadig.
2.1.10. Maak seker dat die spanning aangedui op die gradering Etiket pas die stroomtoevoerspanning voor Plug in die toestel.
2.2.11. Skakel die toestel aan op die kragtoevoer. Ply met 'n aardkas wat 'n minimum van 10 behou Ampère.
2.1.12. Die stekker van die toestel moet in die kragtoevoer pas Kragtoevoer aansluiting behoorlik. Moenie die prop verander nie.
2.1.13. As 'n multiplug gebruik moet word, moet die graderings noukeurig nagegaan word Die stroom wat deur verskeie toestelle gebruik word, kan maklik Oorskry die aanslag van die multiplug.
2.1.14. As enige van die toestel kouse breek, imme-Ontkoppel die toestel dadelik vanaf die kragtoevoer Voorsien die moontlikheid van 'n elektriese skok.
2.1.15. Moenie die toestel gebruik as dit op die Vloer of as daar sigbare tekens van skade is.
2.1.16. Moenie die netsnoer dwing nie. Moet nooit die Kragtoevoer om die toestel op te hef, te dra of te trek.
2.1.17. Moet nie die toevoerkabel om die apparing.
2.1.18. Moenie die kragtoevoer sny of vou nie.
2.1.19. Moenie toelaat dat die kragtoevoer hang of aan nie Kom in kontak met warm oppervlaktes.
2.1.20. Kontroleer die toestand van die netsnoer. Beskadig of Verstrengelde kabels verhoog die risiko van elektriese skok.
2.1.21. Die toestel is nie geskik vir buite gebruik nie.
2.1.22. Voeding moet gereeld ondersoek word Tekens van skade, en as die koord beskadig is, moet die Nasien moet nie gebruik word nie.
2.1.23. Moenie die prop met nat hande aanraak nie.

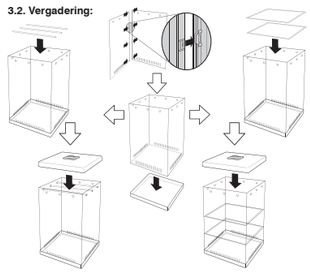
2.2. Persoonlike veiligheid:
2.2.1. VOORSIENING: Moenie die toestel onbewaak laat nie Tydens gebruik as daar 'n ongelukgevaar is.
2.2.2. Moenie aan die draaiende dele van die toestel raak nie, Aangesien dit ernstige besering kan veroorsaak.
2.2.3. Hierdie toestel is slegs vir huishoudelike gebruik, nie vir Industriële of professionele gebruik. Dit is nie bedoel om te wees nie Wat deur gaste in gasvryheidsomgewings gebruik word Bed en ontbyt, hotelle, motelle en ander soorte Residensiële omgewings, selfs in plaashuise, gebiede Van die kombuispersoneel in winkels, kantore en ander werk omgewings.
2.2.4. Hierdie toestel is nie bedoel vir gebruik deur Persone (insluitend kinders) met verminderde fisiese, Sensoriese of geestelike vermoëns, of gebrek aan ondervinding En kennis, tensy hulle toesig gegee is. Sie of instruksie oor die gebruik van die toestel deur 'N persoon wat verantwoordelik is vir hul veiligheid.
2.2.5. Hierdie toestel is nie 'n speelding nie. Kinders moet wees Onder toesig om te verseker dat hulle nie met die toestel.

2.3. Gebruik en sorg:
2.3.1. Voltooi die toestel se kragkabel voorheen uit Elke gebruik.
2.3.2. Moenie die toestel gebruik as die dele of toebehore nie Sories is nie behoorlik toegerus nie.
2.3.3. Moenie die toestel oorskakel terwyl dit gebruik word nie Of verbind met die kragtoevoer.
2.3.4. Skakel die toestel uit die kragtoevoer Verskaf wanneer dit nie in gebruik is nie en voordat enige Skoonmaak taak.
2.3.5. Hierdie toestel moet buite bereik gebêre word Van kinders.
2.3.6. Hou buite bereik van kinders.
2.3.7. As om een of ander rede die toestel sou vang Brand, maak die toestel uit die kragtoevoer Voorsien en gebruik nie water om die vuur te plaas nie UIT.

2.4. diens:
2.4.1. Maak seker dat die toestel net bedien word oorspronklik Onderdele of bykomstighede word gebruik om bestaande te vervang dele / bykomstighede.
2.4.2. As die kragtoevoer beskadig is, is die vervaardipersoon moet Vervang dit om 'n gevaar te vermy.
2.4.3. Enige misbruik of versuim om die instruksies te volg Vir gebruik maak die waarborg en die vervaardiger se Aanspreeklikheid ongeldig.

3. Instruksies vir gebruik
3.1. Voor gebruik:
3.1.1. Verwyder die beskermende film van die toestel (indien ap- van toepas).
3.1.2. Voordat u die produk vir die eerste keer gebruik, maak skoon Op die wyse wat in die skoonmaakafdeling beskryf word.

3.2. Vergadering:



Stap 1:
Koppel die panele deur die snitte aan te pas en die een paneel in die ander te druk
Stap 2:
Plaas die aangrensende kant panele op die apparaat basis
Stap 3:
Plaas die hangladers in hul gleuwe op die panele.
Plaas die dehydrator rakke in die eenheid.
Stap 4:
Plaas die deksel op die toestel

Aanbevole gloeilamp: 240V; BD22 HALOGEN gloeilamp vir doeltreffende gebruik.

3.3. Gebruik en versorging:
3.3.1. vleis:
1. Berei jou vleis volgens jou resep en Smaakvoorkeur, met of sonder 'n droë speserymengsel of Week dit in asyn voordat dit in die appel geplaas word. ring.
2. Plaas die vleis in die apparaat met die hang- Ingstawe en hake voorsien. Maak seker dat jou Vleis is nie meer as 34 cm lank nie.
3. Plaas die boonste omslag en plaas die prop in die muurprop.
4. Laat die vleis droog word. NOTA: Die presiese aantal vereiste dae sal Hang af van jou resep, die grootte van jou snitte, die tipe Van vleis gebruik en persoonlike smaak.
5. Moenie meer as 3kg vleis by enige een hang nie tyd.
3.3.2. vrugte:
1. Maak seker dat die toestel skoon is voor gebruik.
2. Moenie terselfdertyd vleis en vrugte droog nie.
3. Plaas die onderste rak in die eerste plek en plaas die vrugte Stukke op die rak. Spreid hulle eweredig uit Die rak en maak seker dat alle stukke dieselfde is grootte.
4. Sodra die onderste rak vol is, kan jy die Volgende rak in die apparaat en herhaal die proses.
5. Sodra die vrug in die apparaat geplaas is Jy mag die deksel bo-op plaas en dan die Steek die stekker in die stopcontact.
6. Uitdrogende vrugte kan enigiets tussen 8 en 36 uur.
7. Om te toets of die vrugte gereed is, neem een stuk en Druk dit, as daar enige vog is, benodig jy dit Om die droogproses voort te sit.
8. As jy onseker is, kan jy ook een stuk uitneem, En plaas dit in 'n glasbottel of deursigtige plastiek Sak en seël. As daar na 'n paar minute kon- Digtheid moet die vrugte ontwater word Vir langer.
9. Om die dehidrerende rakke te verwyder, haak jou Vinger in die middelste gat van die rak en lig, Alternatiewelik kan jy die vleis droogkake gebruik Om in die rak te haak.

3.4. Sodra jy die toestel klaar gebruik het:
3.4.1. Skakel die toestel uit die kragtoevoer aanbod.
3.4.2. Laat die fan toe om heeltemal te stop voor verwyder- In die omslag.
3.4.3. Maak die apparaat skoon soos beskryf in die skoonmaak artikel.

4. Skoonmaak
4.1. Skakel die toestel uit die stroomtoevoer Voorsien en laat dit heeltemal afkoel voordat dit ondernoem word. In enige skoonmaak taak.
4.2. Maak die toestel en die toebehore skoon met 'n Klam lap en 'n paar druppels opwasmiddel en Droog dan deeglik
4.3. Moet nie oplosmiddels, of produkte met 'n suur gebruik nie Of basis pH soos bleikmiddel, of skuurprodukte, vir Skoonmaak van die toestel.
4.4. Moet nooit die toestel in water of enige water onderdompel nie Ander vloeistof of plaas dit onder lopende water.
4.5. Hierdie toestel en al sy toebehore is nie Skottelgoedwasser veilige

5. Anomalieë en herstel
5.1. Neem die toestel na 'n gemagtigde ondersteuningsentrum as produk beskadig is of ander probleme opduik.
5.2. As die aansluiting op die hoofstroom beskadig is, Dit moet vervang word en jy moet voortgaan soos jy sou in die geval van skade.

6. Wenke en aanbevelings:
6.1. Vleis:
Keuring van die vleis:
Biltong kan gemaak word uit feitlik enige vleis of Wildsvleis, maar onthou - hoe beter die snit en graad Van die vleis, hoe

ONLINE WARRANTY REGISTRATION

Why register your warranty?
We at Mellerware pride ourselves on bringing premium quality appliances to market, and as a commitment to this level of quality we offer a 2 year warranty (1 Year Retail + 1 Year Extended) on all of our products. We often hear that our customers lose their receipts and can therefore no longer claim if they have a problem. To take advantage of the 1 Year Extended Warranty 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, never have to worry about losing your receipt again and enjoy the benefit of your 2 year 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:
• 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?

STEP1 Create your user profile:
If you haven't done so already, simply visit www.mellerware.co.za, click on the "Product Registration" link and follow the easy instructions. You will receive a username and password once registered. This will give you access to your user profile.

STEP2 Pick a registration method:

DESKTOP/ LAPTOP
• Open your internet browser and visit www.mellerware.co.za
• Click on the "Registration" link and login using your user name and password.
• Click on "Register your products and upload receipts" and follow the easy instructions.
• Scan and upload your receipt.

SMART PHONE/ TABLET
• Scan the QR code above or visit www.mellerware.co.za
• Click on the "Registration" link and login using your user name and password.
• Click on "Register your products and upload receipts" and follow the easy instructions.
• Scan or take a photo and upload your receipt.

FAX
• Fax the following to 021 931 4058
• First Name and Surname
• Contact telephone and fax number.
• Product Model number and Type.
• Traceability Code (found on a label on the product)
• A clear and legible copy of 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 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 either scan and upload, or fax through 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: marketing@chwsa.co.za

NB: Your 1 year extended warranty is only valid if your product is registered online within the first year after purchasing your Mellerware product. Failure to register your product on-line within the first year will render the extended warranty as void.

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

Cape Town
20 Tekstiel Street, Parow, Cape Town, 7493, South Africa • P.O. Box 6156 Parow East, 7501, South Africa Tel: +27 21 931 8117 Fax: +27 21 931 4058

Durban
35 Adrain Road, Windermere, Durban, South Africa, 4001 Tel: +27 31 303 3465 Fax: +27 31 303 8259

Johannesburg
Unit 25 & 26 San Croy Office Park Die Agora Road, Croydon, 1619 Tel: +27 11 392 5652 Fax: +27 11 392 1694

mellerware®
makes life easier

BILTONG KING 116W
Food dehydrator

complies with INTERNATIONAL IEC60335 SAFETY SPECIFICATIONS

116W

Model: BK002

2 YEAR WARRANTY
1 YEAR RETAIL & 1 YEAR EXTENDED
Register online: www.mellerware.co.za

beter die Biltong. Topside of Silverside is perfek. Kies die vleis volgens jou voorkeur (en beskikbaarheid). Hou in gedagte dat vetterige vleis meer geneig is Bederf tydens die droogproses.

Sny die vleis:
'N Huis Biltong Maker is die beste geskik om dun te hang Gesnyde strokies vleis vir die beste resultate. Hoe dikker die vleis, hoe langer neem dit om droog te word. doel Vir skywe van enigiets tot 1-2 cm dik en 20 cm in Lengte (te veel kort stukkies mag hê dat jy hardloop Uit die ruimte met die dieper gedeelte van die masjien nie Ten volle benut word). Sny die vleis met die graan en gebruik 'n baie skerp Sny mes vir die beste resultate. Probeer om oortollige te verwyder Vet aangesien dit sal help met die droogproses. Gebruik 'n maksimum van 3kg vleis.

Geur die vleis:
Sien onderstaande resepte
Die vleis hang:
Om 'n gratis lugvloei te skep vir vinniger droog en Om die moontlikheid van vorm te voorkom, volg die onderstaande stappe:

- Hang die vleis altyd met die dikste deel aan Die top.
- Moenie enige vleis aan die kante van die masjien.
- Moenie enige stukkies vleis aanraak nie ander.
- Pas altyd die deksel aan nadat jy die vleis aanhang Voorkom insekte soos vlieë wat die batch bederf.

Droog Worst:
Verskeie worsies wat jy by jou slagter of in die Winkel (jy kan selfs jou eie maak!) Is geskik Vir droog en jy kan eksperimenteer om die gewenste te kry resultate. Onthou net om die dunner verskeidenheid te gebruik Vinniger resultate. Vleiswors is gewoonlik nie goed nie Geskik vir droog.

Mould:
Biltong, veral die "nat" tipe, kan geraak word Deur die vorm of dit gekoop is of huis- Gemaak en nie binne'n paar dae verteer nie. Mould is meer geneig om te voorkom wanneer Biltong gemaak word Tydens warm en vogtige somertydperke veral by Kusgebiede. Alhoewel die "Biltong Making Season" Is gewoonlik in die wintermaande, dit kan die hele jaar gemaak word Rond in jou Biltong Maker, mits dit in 'n Koel en droë omgewing. Probeer die stukke dunner in die somermaande sny Sodat hulle vinniger kan droog. Moet nooit die vleis in 'n verjaar droog word nie Kamer wat vir 'n lang tydperk gesluit is. Die Hoe meer die lug en hoe beter die ventilasie, hoe minder Gevaar daar is 'n vorm wat voorkom. Die meeste mense gebruik Biltong Makers in hul kombuise. Wees egter versigtig as u 'n kompakte kombuis het Soos stoom van kook potte, ketels en die was- Up skep humiditeit. Mould is meer geneig om op voorafverpakte vleis te vorm, Veral wors wat op die koue was Rek van 'n winkel vir 'n aantal dae. Wees versigtig as die bloedigheid waarin die vleis lê Het "taai" gegaan as jy dit losmaak, aangesien dit 'n vorm is stimulant. Vee dit deeglik af met 'n lap wat geweek is Asyn voordat jy verder voorberei.

6.2. vrugte:
Ongeag watter vrug jy besluit om te gebruik, maak seker dat dit gesny is In klein genoeg stukke sodat dit behoorlik droog kan word. Maak seker dat die rakke
nie oorvol is nie en dat die Gate op die droë rakke is nie almal bedek deur die vrugte. Maak ook seker dat daar voldoende lugvloei is Die vrug om te droog. Sny die vrugte in klein, gelyke stukke en versprei Hulle uit oor die droë rak in 'n enkele laag. Alle vrugte moet skoongemaak word voor gebruik en alle sade verwyder. Soos met vleis is 'n sekere hoeveelheid eksperimente Nodig om te leer hoe om die beste voor te berei Vrugte ir jou smaak.

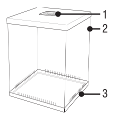
Appels
Kern en sny die appels. Dit is die beste om appels in 'n kalk- en wateroplossing te week, Alternatiewelik kan jy hulle stoom vir 'n paar Minute voor uitdroging. Jy kan ook besprinkel Kaneel op die appels voordat dit in die dehydrator. Appels moet in dun, selfs snye gesny word Vir die beste resultate.

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

Aarbeie
Sny in ewe snye. Vir aarbeie is voorbehandeling Nie nodig nie.

Mango
Verwyder die vel en probeer om groot stukke weg te sny Uit die pip. Sny die stukkies in 3mm dik skywe. Sprei die stukkies mango op die dehidratenrak in 'N
enkele laag. Dit kan tot drie dae neem om te dehidreer 'N mango.

Spanish
Estimado cliente,
Gracias por elegir comprar un Mellerware Marca producto. Gracias a su tecnología, diseño y Funcionamiento y el hecho de que supera la más estricta Un uso plenamente satisfactorio y un producto largo La vida puede estar asegurada.



1. Descripción de las piezas
1. Unidad incorporada del ventilador de circu lación con la guarnición ligera
2. Paneles de vista clara con toma de aire
3. Unidad base

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. Clut- Las zonas oscuras y abiertas 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.
2.2.11. 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.

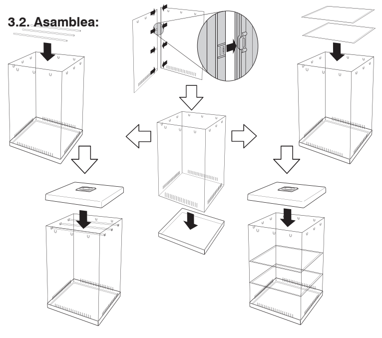
2.2. Seguridad personal:
2.2.1. PRECAUCIÓN: No deje el aparato desatendido Durante el uso ya que existe el riesgo de un accidente.
2.2.2. No toque las partes giratorias del aparato, Ya que puede causar lesiones graves.
2.2.3. Este aparato es sólo para uso doméstico, no para Industrial o profesional. 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.

3.2. Asamblea:



Paso 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.

3.3. Uso y cuidado:
3.3.1. Carne:
1. Prepare su carne de acuerdo a su receta y Preferencia al gusto, utilizando una mezcla seca de especias o Remojelo en vinagre antes de colocarlo en la Ance
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. Vuelva a colocar la cubierta superior e inserte el enchufe.
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:
1. Asegúrese de que el aparato esté limpio antes de usarlo.
2. No seque la carne y la fruta al mismo tiempo.
3. Coloque el estante inferior primero y coloque la fruta Piezas en el estante. Extiéndalos uniformemente en La estantería y asegúrese de que todas las piezas son las mismas tamaño.
4. Una vez que el estante inferior esté lleno, Siguiente estante en el aparato y repita el proceso.
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.
6. La fruta deshidratante puede tomar cualquier cosa entre 8 y 36 horas.
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.
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 Densidad entonces la fruta necesita ser deshidratada a lo largo.
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. La cubierta.
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.
4.4. Nunca sumerja el aparato en agua o en Otro líquido o colóquelo 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:
Biltong se puede hacer de virtualmente cualquier carne o Venado, pero recuerde - el mejor el corte y el grado De la carne, mejor el Biltong. 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 Biltong 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 Tallado 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:
Vea 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 moho, 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 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:
Biltong, 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 moho es más probable que ocurra al hacer Biltong Durante los períodos cálidos y húmedos de verano, Areas costeras. Aunque el "Biltong que hace la estación" Es generalmente en los meses de invierno, se puede hacer todo el año Ronda en su Fabricante Biltong, 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 rancio 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 Biltong 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 moho 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 desencaje, pues éste es un molde estimulante. Límpielo a fondo con un paño empapado en Vinagre antes de continuar con cualquier otra preparación.

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.

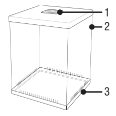
Manzanas
Corta y corta las manzanas. Lo mejor es remojar las manzanas en una solución de cal y agua, Alternativamente usted podría vapor ellos para un par de Minutos antes de la deshidratación. También puedes rociar Canela sobre las manzanas antes de colocarlas en el Deshidratador Las manzanas deben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

French
Cher client,
Merci d'avoir choisi d'acheter un Mellerware Produit de marque. Grâce à sa technologie, son design et sa L'exploitation et le fait qu'elle dépasse la plus stricte qualité Des normes, une utilisation totalement satisfaisante et un produit long La vie peut être assurée.



1. Description des pièces
1. Ventilateur à circulation intégrée avec éclairage
2. Visualiser les panneaux avec prise d'air
3. Unité de base

2. Conseils et avertissements de sécurité!
Lisez attentivement ces instructions avant de lancer L'appareil et conservez-les pour référence ultérieure. Échouer- 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. Garder les enfants et les personnes présentes lorsque 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 des matelas inflammables. Tels que les textiles, les rideaux, le carton ou le papier, etc.
2.1.7. Ne placez pas de matériau inflammable près de l'appareil Ance.
2.1.8. Ne pas utiliser l'appareil en association avec un Programmeur, minuterie ou autre appareil qui automatiquement L'allume.
2.1.9. Ne pas utiliser l'appareil si le câble ou la fiche est Endommagé.
2.1.10. Assurez-vous que la tension indiquée sur la cote L'étiquette correspond à la tension d'alimentation secteur avant Brancher l'appareil.
2.1.11. Connectez l'appareil à l'alimentation secteur. Plier avec une prise de terre résistant à un minimum de 10 Ampères.
2.1.12. La fiche de l'appareil doit être adaptée au secteur La prise d'alimentation correctement. Ne modifiez pas la fiche.
2.1.13. Si vous utilisez une vérification multiple des notes de contrôle soigneusement Le courant utilisé par plusieurs appareils pourrait facilement Dépasse la note de la prise multiple.
2.1.14. Si l'une des enveloppes de l'appareil est en panne, Débrancher l'appareil du courant secteur Fourniture pour éviter la possibilité d'un choc électrique.
2.1.15. Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé sur le Au sol ou s'il y a des signes visibles de dégâts.
2.1.16. Ne forcez pas le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais le Cordon d'alimentation pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.
2.1.17. Ne pas enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil Ance.
2.1.18. Ne retirez pas ou ne pliez pas le cordon d'alimentation.
2.1.19. Ne laissez pas le cordon d'alimentation se bloquer ou Entrer en contact avec des surfaces chaudes.
2.1.20. Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. Endommagé ou Les câbles enchevêtrés augmentent le risque d'électrocution.
2.1.21. L'appareil ne convient pas à l'extérieur.
2.1.22. Le cordon d'alimentation devrait être régulièrement examiné pour Des signes de dégâts, et si le cordon est endommagé, Ne doit pas être utilisé.
2.1.23. Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.

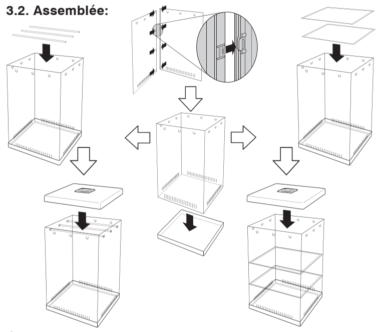
2.2. Sécurité personnelle:
2.2.1. ATTENTION: ne laissez pas l'appareil sans surveillance Pendant l'utilisation car il existe un risque d'accident.
2.2.2. Ne pas toucher les parties tournantes de l'appareil, Car cela peut causer des blessures graves.
2.2.3. Cet appareil est uniquement pour usage domestique, pas pour Industrielle ou professionnelle. Ce n'est pas destiné à être Utilisé par les invités dans des environnements d'accueil tels que Chambres d'hôtes, hôtels, motels et autres types de Environnements résidentiels, même dans les maisons de ferme, les zones Du personnel de cuisine dans les magasins, les bureaux et autres travaux environnements.
2.2.4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par Personnes (y compris les enfants) ayant des problèmes physiques réduits, Capacités sensorielles ou mentales, ou manque d'expérience Et la connaissance, à moins qu'ils n'aient été surveillés Sion ou instruction concernant l'utilisation de l'appareil par Une personne responsable de leur sécurité.
2.2.5. Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants devraient être Supervisé pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec appareil.

2.3. Utilisation et soin:
2.3.1. Débranchez complètement le câble d'alimentation de l'appareil avant Chaque utilisation.
2.3.2. Ne pas utiliser l'appareil si les pièces ou les accessoires Les sories ne sont pas correctement installées.
2.3.3. Ne rallumez pas l'appareil lorsqu'il est utilisé Ou connecté à l'alimentation secteur.
2.3.4. Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur Fourniture lorsqu'ils ne sont pas utilisés et avant d'entreprendre Tâche de nettoyage.
2.3.5. Cet appareil doit être stocké hors de portée des enfants.
2.3.6. Garder hors de la portée des enfants.
2.3.7. Si, pour une raison quelconque, l'appareil devait attraper Feu, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur Fournir et NE PAS UTILISER D'EAU POUR METTRE LE FEU EN DEHORS.

2.4. Un service:
2.4.1. Assurez-vous que l'appareil est entretenu uniquement Par un technicien qualifié, et ce seul document original Les pièces de rechange ou les accessoires sont utilisés pour remplacer les Pièces & Accessoires.
2.4.2. Si le cordon d'alimentation est endommagé, le fabricant Ou son agent de service ou une personne qualifiée doit Remplacez-le afin d'éviter un risque.
2.4.3. Toute utilisation abusive ou manquante des instructions Pour l'utilisation rend la garantie et le fabricant Responsabilité nulle et non avenue.

3. Instructions d'utilisation
3.1. Avant utilisation:
3.1.1. Retirez le film protecteur de l'appareil (si Pliable).
3.1.2. Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyer De la manière décrite dans la section de nettoyage.

3.2. Assemblée:



Étape 1:
Connecter les panneaux en ajustant les découpes et en appuyant sur un panneau sur l'autre
Étape 2:
Placez le côté adjacent panneaux à la base de l'appareil
Étape 3:
Placez les cintres dans ses fentes les panneaux. Placez le déshydrateur Étagères dans l'unité
Étape 4:
Mettez le couvercle sur l'appareil

Ampoule recommandée: 240V; BD22 HALOGEN Lampe à incandescence pour une utilisation efficace.

3.3. Utilisation et entretien:
3.3.1. Moi à:
1. Préparez votre viande selon votre recette et Préférence de goût, en utilisant soit un mélange d'épices sèche Imbibe-le dans du vinaigre avant de le placer dans l'appli- Ance.
2. Placez la viande dans l'appareil à l'aide de la suspension- Des tiges et des crochets fournis. Assurez-vous que votre La viande n'a pas plus de 34 cm de long.
3. Replacez le capot supérieur et insérez la fiche dans le prise murale.
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:
1. Assurez-vous que l'appareil est propre avant utilisation.
2. Ne pas sécher la viande et les fruits en même temps.
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.
4. Une fois que l'étagère inférieure est pleine, vous pouvez placer la L'étagère suivante dans l'appareil et répétez le processus.
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.
6. La déshydratation des fruits peut prendre n'importe quoi entre 8 et 36 heures.
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.
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 Densité alors le fruit doit être déshydraté pour longtemps.
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 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:
Biltong 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 Biltong. 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 Biltong 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 courir 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. Utiliser un maximum de 3 kg de viande. Assaisonner 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 saucisse de menthe n'est généralement pas bien Adapté au séchage. Moule: Biltong, en particulier le type «humide», peut être affecté Par moule, qu'il ait été acheté ou à la maison - Fait et ne se consomme pas dans quelques jours. La moisissure est plus susceptible de se produire lors de la fabrication de Biltong Pendant les périodes d'été chaudes et humides, en particulier à zones côtières. Bien que la "Biltong Making Season" Est habituellement dans les mois d'hiver, il peut être fait toute l'année Dans votre Biltong 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 Biltong Makers dans leurs cuisines. Cependant, prenez soin de disposer d'une kitchenette compacte. Comme la vapeur des pots de cuisine, des bouilloires et le lavage- Up crée de l'humidité. La moisissure est plus susceptible de se former sur de la viande préemballée, En particulier la saucisse (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 déseignez, car il s'agit d'un moule stimulant. Essuyez-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 séche 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 les 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 graines Enlevé. 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 cannelle 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 les morceaux dans des tranches de 3 mm d'épaisseur. Étaler les morceaux de mangue sur l'étagère du déshydrateur dans Une seule couche. Il peut prendre jusqu'à trois jours pour se déshydrater Une mangue.

Portuguese
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.

1. Descrição das peças
1. Unidade de ventilação circulante incorporada com iluminação
2. Limpar painéis de visão com entrada de ar
3. Unidade base

2. Conselhos de segurança e avisos!
Leia atentamente estas instruções antes de ligar O aparelho e mantenha-os 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 convidações 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 ficha 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.
2.2.11. 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 adequadamente. Não altere o plugue.
2.1.13. Se estiver usando uma verificação múltipla, verifique cuidadosamente as classificações A corrente utilizada por vários aparelhos 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.

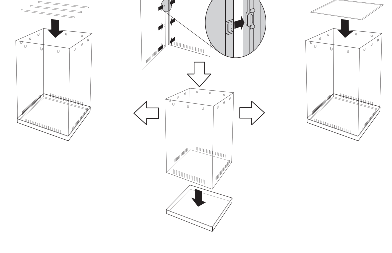
2.2. Segurança pessoal:
2.2.1. CUIDADO: Não deixe o aparelho sem vigilância Durante o uso, pois existe o risco de um acidente. 2.2.2. Não toque nas peças rotativas do aparelho, Pois pode causar ferimentos graves.
2.2.3. Este aparelho é apenas para uso doméstico, não para Uso industrial ou profissional. 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 deveriam ser Supervisionado para garantir que eles não brincam com o utensílio.

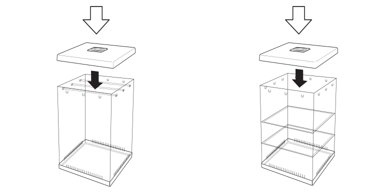
2.3. Uso e cuidado:
2.3.1. Desligue completamente o cabo de alimentação do aparelho antes Cada uso.
2.3.2. Não use o aparelho se as peças ou acessos As etiquetas não estão adequadamente instaladas.
2.3.3. Não ligue o aparelho enquanto estiver em uso Ou conectado à rede elétrica.
2.3.4. Desconecte o aparelho 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 Incendie, 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 Plicável).
3.1.2. Antes de usar o produto pela primeira vez, limpe Da maneira descrita na seção de limpeza.

3.2. Montagem:





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 Lâmpada incandescente para uso eficiente.

3.3. Usar e cuidar:
3.3.1. Carne:
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.
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 34 cm de comprimento. 3. Recoloque a tampa superior e insira a ficha no tomada.
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.
5. Não pendure mais de 3kg de carne em qualquer um Tempo.

3.3.2. Fruta:
1. Certifique-se de que o aparelho esteja limpo antes de usar.
2. Não seque carne e fruta ao mesmo tempo.
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.
4. Uma vez que a prateleira inferior está cheia, você pode colocar o Próxima prateleira no aparelho e repita o processo.
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.
6. A fruta desidratante pode levar qualquer coisa entre 8 e 36 horas.
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.
8. Se você não tiver certeza, você também pode tirar uma peça, E colocá-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.
9. Para remover as prateleiras de desidratação, 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 Pano úmido e algumas gotas de líquido de lavagem e Então seque completamente
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. Dicas e recomendações:
6.1. Carne:
Selecionando a carne:
Biltong pode ser feito de praticamente qualquer carne ou Carne de carneiro, mas lembre-se - melhor o corte e o grau Da carne, melhor o Biltong. Topside ou Silverside é perfeito. Escolha a carne de acordo com sua preferência (e disponibilidade). Tenha em mente que as carnes gordurosas são mais propensas a Estragar durante o processo de secagem. Cortando a carne: A Home Biltong Maker é mais adequado para pendurar finamente Tiras cortadas de carne para melhores resultados. Quanto mais espessa a carne, mais tempo leva para secar. Alvo Para fatias de qualquer coisa até 1-2cm de espessura e 20cm em Comprimento (Muitas peças curtas podem fazer você correr Fora do espaço com a parte mais profunda da máquina não Sendo totalmente utilizado). Corte a carne com o grão e use uma Faca de escultura para obter os melhores resultados. Tente remover o excesso Gordura, pois isso ajudará com o processo de secagem. Use um máximo de 3 kg de carne.

Tempero da carne:
Veja as receitas abaixo

Pendurado a carne:
Para criar um fluxo de ar livre para uma secagem mais rápida e Para evitar a possibilidade de mofo, siga o abaixo passos:
- Sempre pendure a carne com a parte mais espessa para o topo.
- Não deixe que qualquer carne toque os lados do máquina.
- Não deixe que nenhum dos pedaços de carne toque cada de outros.
- Coloque sempre a tampa depois de pendurar a carne para Evite insetos como moscas que destroem o lote.

Salsicha de secagem:
Várias salsichas que você compra no seu açougue ou no Comprar (você poderia mesmo fazer o seu!) São adequados Para secar e você pode experimentar para obter o seu desejado resultados. Basta lembrar de usar a variedade mais fina para Resultados mais rápidos. A salsicha de carne de carneiro geralmente não está bem Adequado para secagem.

Mofo:
Biltong, especialmente o tipo "wettish", pode ser afetado Por molde se foi comprado ou em casa - Feito e não consumido dentro de alguns dias. O molde é mais provável de ocorrer ao fazer Biltong Durante períodos de verão quentes e úmidos, especialmente em áreas costeiras. Embora a "Biltong Making Season" Geralmente é nos meses de inverno, pode ser feito todo o ano Em seu Biltong Maker, desde que esteja situado em um Ambiente frio e seco. Nos meses de verão, tente cortar as peças mais finas Para que eles possam secar mais rápido. Nunca seque a carne em estado obsoleto Quarto fechado por um longo período. o Mais fresco o ar e melhor a ventilação, menos Existe perigo de ocorrência de mofo. A maioria das pessoas usa Biltong Makers em suas cozinhas. No entanto, tome cuidado se você tiver uma kitchenette compacta Como vapor de panelas, chaleiras e lavagem- Cria umidade. O molde é mais provável de se formar em carne pré-embalada, Especialmente salsicha (wors) que tem estado no frio Rack de loja por vários dias. Tome cuidado se a glicemia em que a carne está mentindo Foi "pegajoso" quando você desencaixou, já que este é um molde estimulante. Limpe-o com um pano embebido Vinagre antes de continuar qualquer outra preparação.

6.2. Fruta:
Qualquer fruta que você decida usar, certifique-se de cortar Em pequenos pedaços suficientes para que ele seque adequadamente. Certifique-se de que as prateleiras não estão superlotadas e que as Os orifícios nas prateleiras de secagem não são todos cobertos pelo fruta. Certifique-se também de que haja fluxo de ar suficiente para A fruta a secar. Corte a fruta em pequenos pedaços de tamanho igual e espalhe Sobre a prateleira de secagem em uma única camada. Todas as frutas devem ser limpas antes do uso e todas as sementes removido. Tal como acontece com a carne, uma certa quantidade de experimentação é Necessário para aprender a melhor preparar o Frutas para o seu gosto.

Maçãs
Coroar e cortar as maçãs. É melhor embeber maçãs em uma solução de lima e água, Alternativamente, você poderia vaporizá-los por um par de Minutos antes da desidratação. Você também pode polvilhar Canela sobre as maçãs antes de colocá-las no Desidratador. As maçãs devem ser cortadas em fatias finas e uniformes para melhores resultados.

Bananas
O banana deve ser embebido em uma solução de lima e água. Para melhores resultados. Eles devem ser cortados finamente, entre 4 e 8mm.

Morangos
Corte em fatias iguais. Para o pré-tratamento de morangos é não é necessário.

Mangos
Remova a pele e tente cortar pedaços grandes Da pipa. Corte as peças em fatias de 3 mm de espessura. Espalhe os pedaços de manga na prateleira do desidratador em Uma única camada. Pode demorar até três dias para se desidratar Uma manga.