



Russell Hobbs

INSTRUCTIONS AND WARRANTY



MODEL NO. RHBM11

RUSSELL HOBBS BILTONG MAKER

Congratulations on purchasing your Russell Hobbs Biltong and fruit dehydration Machine. Each unit is manufactured to ensure safety and reliability. Before using this appliance for the first time, please read the instruction manual carefully and keep it for future reference.

FEATURES OF THE RUSSELL HOBBS BILTONG MAKER

- Larger area for bigger drying capacity.
- Innovative Hygrometer to view level of humidity
- Innovative heating plate technology to assist in quicker drying
- Extra Fan drying capabilities, aiding in faster drying time
- Air ventilation holes for continuous air flow
- Three clear sided design, easy view of meat drying
- Stainless Steel rack for Fruit and Herb dehydration
- For domestic use only
- 2 year warranty (1 year retail • 1 year extended upon online registration of product • visit www.russellhobbs.co.za)

IMPORTANT SAFEGUARDS

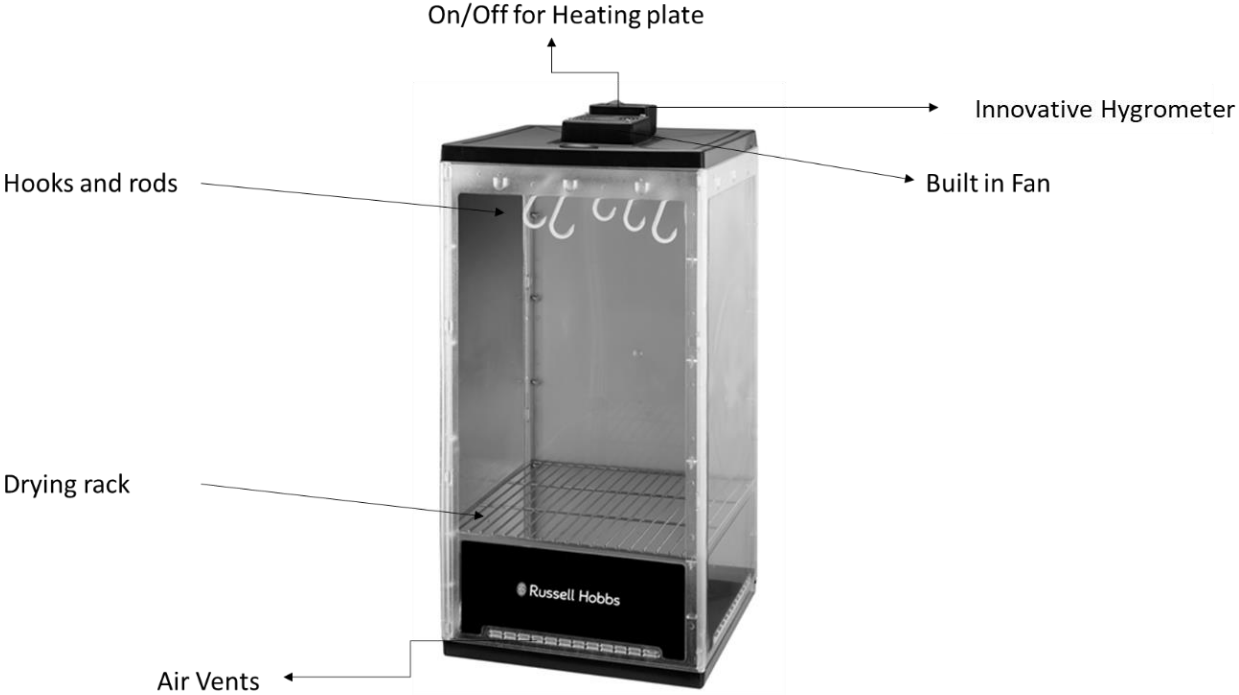
When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Please read the instructions carefully before using any appliance.
2. Always ensure that the voltage on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
3. Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
4. This appliance is intended for household use only. Commercial use invalidates the warranty and the supplier cannot be held responsible for injury or damage caused when using the appliance for any other purpose than that intended.
5. 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.

6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. Check the power cord and plug regularly for any damage. If the cord or the plug is damaged, the manufacturer must replace it in order to avoid an electrical hazard.
8. Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way. In case of damage, take the unit in for examination and/or repair to Home of Living Brands Service Center
9. To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the unit, plug or the power cord to water or any other liquid. Do not use the unit with wet hands.
10. Never immerse the unit in water or any other liquid for cleaning purposes.
11. Remove the plug from the socket by gripping the plug. Do not pull on the cord to disconnect the appliance from the mains.
12. Use only original parts. The use of accessory attachments that are not recommended or supplied by the manufacturer may result in injuries, fire or electric shock.
13. A short cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
14. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled on inadvertently.
15. Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
16. Keep the appliance and cord away from direct radiant heat from the sun, from damp, from sharp edges and other dangers that could cause damage to the appliance and cord.
17. Do not use the appliance on a gas or electric cooking top or over or near an open flame.
18. Use on a hard, flat level surface only, to avoid interruption of airflow underneath the appliance.
19. Use of an extension cord with this appliance is not recommended. However, if it is necessary to use an extension cord, ensure that the cord is suited to the power consumption of the appliance to avoid overheating of the extension cord, the appliance or plug point. Do not place the extension cord in a position where it can be pulled on by children or animals or tripped over.
20. This appliance is not suitable for outdoor use. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
21. Do not operate this appliance by means of an external timer or separate remote control system.
22. DO NOT carry any appliance by the power cord.
23. Do not place the unit on a hot surface.
24. It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.

25. Do not touch any hot surfaces on this machine
26. Ensure that the machine is switched off after each use
27. The manufacturer does not accept responsibility for any damage or injury caused by improper or incorrect use, or for repairs carried out by unauthorised personnel.
28. In case of technical problems, switch off the machine and do not attempt to repair it yourself. Return the appliance to a Home of Living Brands Service Center for examination, adjustment or repair. Always insist on the use of original spare parts. Failure to comply with the above-mentioned pre-cautions and instructions, could affect the safe operation of this machine.
29. Clean all parts that come into contact with food by emerging them in boiling water before each use.

PARTS DIAGRAM



INTRODUCTION

BEFORE FIRST USE

1. Before using your appliance for the first time, take the Biltong maker out of the box and take off any protective wrappings. REMEMBER: DO NOT LEAVE PROTECTIVE PACKAGING LYING AROUND, AS IT COULD BE DANGEROUS TO INFANTS AND/OR ANIMALS.
2. Place the appliance on a dry, level surface.
3. Please refer to the “PARTS DIAGRAM” section to familiarize yourself with the biltong maker and identify all parts of the machine.
4. Assemble all parts by connecting all panels
 - a. The clear panels make up the front and sides
 - b. The grey panel makes up the back panel
 - c. Base – 4 panels slot into the base
 - d. Lid with hydrometer and fan seal the unit at the top
5. Please make sure the unit is switched OFF by pressing the power button. Make sure that it is unplugged from the electrical outlet.
6. Wipe down the machine with a damp cloth.
7. Place all the parts that come into contact with food into boiling water to sterilize before each use
8. Clean out the machine as per the instructions in “Cleaning”

OPERATING INSTRUCTIONS

GENERAL USAGE

- The fan will automatically come on when the unit is plugged into the Mains
- When using the rods for drying of Dry Wors, place these into the allocated slots on the side panels
- Drying hooks – Place the sharp end through the meat, place curved edge over the rod
- The allocated positions for the fruit and herb drying rack are located at the bottom of the unit
- NOTE: Do not dry meat and fruits at the same time

USE OF THE HYGROMETER

- The Hygrometer is an LCD display unit
- The display will show the temperature inside the unit as well as the humidity level. (ideal Humidity level should be below 38%)

USE OF THE HEATING PLATE

- The heating plate is needed on the first few days of use
- Once a crust has formed on the meat the heating plate is no longer needed.
- If humidity level isn't decreasing to your desired level, you can turn on the heating plate again and heat until the humidity level has reduced. The ideal levels are shown below:
 - Humidity Below 38%
 - Temperature between 24°C to 38°C

PREPERATION OF MEAT

- Prepare your meat according to your desired recipe
- Place the meat into the biltong maker using the hanging rods and hooks provided.
- Make use of the heating plate and Fan to start the dehydration process
- Leave the meat to hang until desired dryness is achieved

PREPERATION OF FRUIT

- Prepare your fruit according to your desired recipe
- Place the fruit into the biltong maker using the drying rack provided
- Make use of the heating plate and Fan to start the dehydration process
- Disperse fruit evenly across the drying rack to ensure even dehydration

CLEANING AND CARE

NOTES

➤ **Do not place the Lid in any liquid**

- Remove all side panels, base, rods and hooks from the unit,
- Separate all panels for cleaning
- Clean all side panels, base, rods and hooks with warm soapy water.

- Dry thoroughly before reassembling the unit

STORAGE

Disconnect the machine from the mains power when it is not going to be used for a prolonged period. Clean the machine again if necessary (see **Cleaning and Care**) and let it dry completely. Store the machine and all accessories in a dry and clean place that is protected from direct sunlight and cannot be accessed by children or animals.

PLEASE AFFIX YOUR PROOF OF PURCHASE/RECEIPT HERE IN THE EVENT OF A CLAIM UNDER WARRANTY THIS RECEIPT MUST BE PRODUCED.

• **WARRANTY AND EXTENDED WARRANTY**

1. Home of Living Brands (Pty) Limited ("Home of Living Brands ") warrants to the original purchaser of this product ("the customer") that this product will be free of defects in quality and workmanship which under normal personal, family or household use and purpose may manifest within a period of 1 (one) year from the date of purchase ("warranty period").
2. Home of Living Brands shall extend the warranty period for a further period of 1 (one) year ("extended warranty period"), on condition that the purchaser registers the product on the website, within 12 months from the date of purchase of the product. The website address for registration is as follows: <http://russellhobbs.co.za/info-pages/warranty-info.aspx>. The extended warranty period only applies to products purchased on or after 1 October 2017.
3. Where the customer has purchased a product and it breaks, is defective or does not work properly for the intended purpose, the customer must notify the supplier from whom the customer bought the product ("the supplier") thereof within the warranty period or if applicable, the extended warranty period. Any claim in terms of this warranty must be supported by a proof of purchase. If proof of purchase is not available, then repair, and/or service charges may be payable by the customer to the supplier.
4. The faulty product must be taken to the supplier's service centre to exercise the warranty.
5. The supplier will refund, repair or exchange the product in terms of this warranty subject to legislative requirements. This warranty shall be valid only where the customer has not broken the product themselves, or used the product for something that it is not supposed to be used for. The warranty does not include and will not be construed to cover products damaged as a result of disaster, misuse, tamper, abuse or any unauthorised modification or repair of the product.
6. This warranty will extend only to the product provided at the date of the purchase and not to any expendables attached or installed by the customer.
7. If the customer requests that the supplier repairs the product and the product breaks or fails to work properly within 3 (three) months of the repair and not as a result of misuse, tampering or modification by or on behalf of the customer, then the supplier may replace the product or pay a refund to the customer, subject to the supplier's discretion.
8. The customer may be responsible for certain costs where products returned are not in the original packaging, or if the packaging is damaged. This will be deducted from any refund paid to the customer.

HOME OF LIVING BRANDS (PTY) LTD (JOHANNESBURG)

JOHANNESBURG
CAPE TOWN
DURBAN

TEL NO. (011) 267 3300
TEL NO. (021) 552 5161
TEL NO. (031) 303 1163

Merci pour votre achat du séchoir à viande et à fruits Russell Hobbs. Chaque unité est fabriquée afin de d'assurer la sécurité et la fiabilité. Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, merci de lire le manuel avec soin et de le garder à titre de référence.

CARACTÉRISTIQUES DU SÉCHOIR À VIANDE RUSSELL HOBBS

- Une surface plus grande pour une plus grande capacité de séchage
- L'hydromètre innovant permet de visualiser le niveau d'humidité
- Une technologie innovante de plaque chauffante qui accélère le séchage
- Un ventilateur fournit un séchage supplémentaire qui accélère encore le temps de préparation
- Des événements de ventilation permettent un flux d'air continu
- Les trois parois transparentes permettent de surveiller parfaitement le séchage de la viande
- Le support en acier inoxydable permet de déshydrater les fruits et les herbes
- Réservée uniquement à un usage domestique
- Garantie de 2 ans (garantie commerciale de 1 an • garantie prolongée de 1 an sur enregistrement en ligne du produit • visitez www.russellhobbs.co.za)

GARANTIES IMPORTANTES

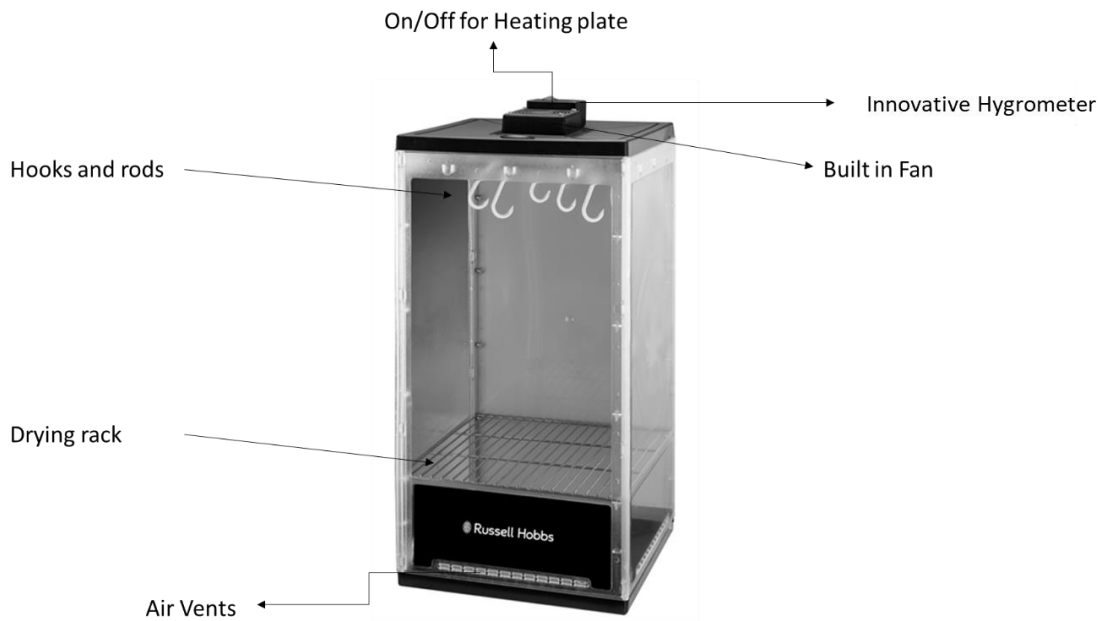
Lors de l'utilisation de n'importe quel appareil électrique, des précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être suivies, ainsi que les points suivants :

30. Merci de lire les instructions avec attention avant d'utiliser tout appareil quel qu'il soit.
31. Toujours vous assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur dans votre maison.
32. Une opération incorrecte et une utilisation inappropriée peuvent endommager l'appareil et entraîner des blessures pour l'utilisateur.
33. Cet appareil est destiné à uniquement à un usage domestique. Une utilisation commerciale annule la garantie et le fournisseur ne peut pas être tenu pour responsable des blessures ou des dommages causent lors de l'utilisation de l'appareil pour tout autre usage que celui auquel il est destiné.

34. Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles et intellectuelles sont limitées, ou qui ont un manque d'expérience et de connaissances à moins qu'elles n'aient été supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une responsable de leur sécurité.
35. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
36. Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation et la prise ne sont pas endommagés. Si le cordon ou la prise sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant afin d'éviter un danger électrique.
37. Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. En cas de dommage, portez l'appareil pour examen et/ou réparation au centre de service Home of Living Brands.
38. Pour éviter le risqué de choc électrique, ne pas immerger ou exposer l'unité, la prise, ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou bien dans tout autre liquide. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
39. Ne jamais immerger l'unité dans l'eau ou dans tout autre liquide pour le nettoyer.
40. Retirer la fiche de la prise en tenant la fiche. Ne pas tirer sur le cordon pour déconnecter l'appareil du secteur.
41. N'utilisez que des pièces originales. L'utilisation d'accessoires se fixant à l'unité qui ne sont ni recommandés ou fournis par le fabricant pourrait entraîner des blessures, un incendie ou un choc électrique.
42. Un cordon court est fourni pour réduire les risques résultant d'un entremêlement, ou de trébuchement sur ce dernier.
43. Ne pas laisser le cordon dépasser du bord de la table ou du comptoir. S'assurer que le cordon n'est pas dans une position où il peut être tiré par inadvertance.
44. Ne pas laisser le cordon de toucher des surfaces chaudes et ne pas le placer sur ou près d'un réchaud à gaz ou électrique ou d'un four chaud.
45. Maintenez l'appareil et son cordon à l'abri de la chaleur radiante directe du soleil, de l'humidité, des arêtes vives et de tout autre danger pouvant endommager l'appareil et le cordon.
46. Ne pas utiliser l'appareil sur une plaque à gaz ou électrique ou au-dessus d'une flamme.
47. Utilisez l'appareil uniquement sur une surface dure, horizontale, pour éviter l'interruption du débit d'air en-dessous de ce dernier.
48. L'utilisation d'une rallonge électrique avec cet appareil n'est pas recommandée. Cependant, s'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, assurez-vous que celle-ci est adaptée à l'alimentation électrique de l'appareil pour éviter une surchauffe de la rallonge, de l'appareil

- ou de la prise. Ne pas mettre la rallonge électrique dans une position où elle peut être tirée par des enfants, ou des animaux, ou bien où ils risquent de trébucher dessus.
49. Cet appareil n'est pas recommandé pour un usage extérieur. Ne pas utiliser cet appareil pour quoi que ce soit d'autre que l'utilisation à laquelle il est destiné.
 50. Ne faites pas fonctionner cet appareil au moyen d'une prise minuterie ou un système de télécommande à distance séparée.
 51. NE portez aucun appareil par son cordon d'alimentation.
 52. Ne pas placer l'unité sur une surface chaude.
 53. Il est absolument indispensable de garder le batteur manuel en permanence propre, puisqu'il est en contact direct avec la nourriture.
 54. Ne touchez jamais les surfaces chaudes de l'appareil.
 55. Assurez-vous que l'appareil est éteint après chaque utilisation.
 56. Le fabricant n'accepte de prendre aucune responsabilité pour tout dommage ou toute blessure, qui seraient dûs à une utilisation incorrecte ou inappropriée, ou celle de réparations exécutées par un personnel non-agréé.
 57. En cas de problèmes techniques, éteindre la machine et ne pas essayer de la réparer vous-même. Renvoyez l'appareil à un centre de service Home of Living Brands pour examen, réglage ou réparation. Insister toujours pour que les pièces détachées d'origines soient utilisées. Le non-respect avec les précautions et les instructions mentionnées ci-dessus pourrait empêcher le bon fonctionnement de cette machine.
 58. Nettoyez toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments en les plongeant dans de l'eau bouillante avant chaque utilisation.

SCHÉMA DES PIÈCES



On/Off for Heating plate	Bouton On/Off (marche/arrêt) de la plaque chauffante
Innovative Hygrometer	Hygromètre innovant
Built in Fan	Ventilateur intégré
Hooks and rods	Crochets et tiges
Drying rack	Tiroir de séchage
Air vents	Évent d'aération

INTRODUCTION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

9. Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, sortez le séchoir à viande et retirez tous les emballages de protection. **RAPPELEZ-VOUS DE : NE LAISSEZ TRAINER AUCUNE PARTIE DE L'EMBALLAGE DE PROTECTION POUVANT PRÉSENTER UN RISQUE POUR LES NOURRISSONS ET/OU LES ANIMAUX.**
10. Placer l'appareil sur une surface sèche et horizontale.
11. Veuillez vous reporter à la section « DIAGRAMME DES PIÈCES » pour vous familiariser avec le séchoir à viande et identifier toutes les pièces de l'appareil.
12. Assemblez toutes les pièces en connectant tous les panneaux :
 - a. Les panneaux transparents forment le devant et les côtés ;
 - b. Le panneau gris constitue le panneau arrière ;
 - c. Base - 4 panneaux se glissent dans la base ;
 - d. Le couvercle avec hydromètre et ventilateur ferme l'appareil sur le dessus.
13. Assurez-vous que l'appareil est éteint en appuyant sur le bouton d'alimentation. Assurez-vous que l'appareil soit débranché de la prise électrique.
14. Essuyez l'appareil avec un chiffon humide.
15. Placez toutes les pièces en contact avec les aliments dans de l'eau bouillante pour les stériliser avant chaque utilisation.
16. Nettoyez l'appareil en suivant les instructions de la section « Nettoyage ».

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

UTILISATION GÉNÉRALE

- Le ventilateur s'allume automatiquement lorsque l'appareil est branché sur le secteur.
- Lorsque vous utilisez les tiges pour le séchage de saucisses, placez-les dans les encoches dédiées sur les panneaux latéraux.
- Crochets de séchage - placez l'extrémité pointue à travers la viande et le bord incurvé sur la tige.
- Les emplacements dédiés au tiroir de séchage des fruits et des herbes sont situés au bas de l'unité.

- REMARQUE : Ne séchez pas la viande et les fruits en même temps.

UTILISATION DE L'HYDROMÈTRE

- L'hydromètre est un écran LCD.
- L'affichage indique la température à l'intérieur de l'appareil ainsi que le niveau d'humidité.

UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

- La plaque chauffante est nécessaire pendant les premiers jours d'utilisation.
- Une fois qu'une croûte s'est formée sur la viande, la plaque chauffante peut être éteinte.
- Si le niveau d'humidité ne diminue pas jusqu'au niveau souhaité, vous pouvez rallumer la plaque chauffante jusqu'à ce que le niveau d'humidité diminue.

PRÉPARATION DE LA VIANDE

- Préparez votre viande selon la recette désirée.
- Placez la viande dans le séchoir à viande à l'aide des tiges et crochets de suspension fournis.
- Utilisez la plaque chauffante et le ventilateur pour démarrer le processus de déshydratation.
- Laissez pendre la viande jusqu'à obtention du niveau de sécheresse souhaité.

PRÉPARATION DE FRUITS

- Préparez vos fruits selon la recette désirée.
- Placez les fruits dans le séchoir à viande sur le tiroir de séchage fourni.
- Utilisez la plaque chauffante et le ventilateur pour démarrer le processus de déshydratation.
- Répartissez les fruits uniformément sur le tiroir de séchage pour assurer une déshydratation uniforme.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

REMARQUES

➤ Ne placez pas le couvercle dans un liquide

- Retirez tous les panneaux latéraux, la base, les tiges et les crochets de l'appareil.
- Séparez tous les panneaux pour les nettoyer.

- Nettoyez tous les panneaux latéraux, la base, les tiges et les crochets avec de l'eau chaude savonneuse.
- Séchez soigneusement tous les éléments avant de réassembler l'appareil.

RANGEMENT

Débranchez l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas pendant une période prolongée. Nettoyez à nouveau l'appareil si nécessaire (voir la section « **Nettoyage et entretien** ») et laissez-la sécher complètement.

Rangez l'appareil et tous les accessoires dans un endroit sec et propre, à l'abri de la lumière directe du soleil et hors d'accès des enfants et des animaux.

Parabéns por ter adquirido o seu Desidratador de carne seca e fruta Russell Hobbs. Cada unidade é fabricada de forma a garantir segurança e fiabilidade. Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia o manual de instruções atentamente e guarde-o para futura referência.

CARACTERÍSTICAS DO DESIDRATADOR DE ALIMENTOS RUSSELL HOBBS

- Área mais ampla para uma maior capacidade de secagem
- Hidrómetro inovador para ver o nível de humidade
- Tecnologia de chapa de aquecimento inovadora para ajudar na secagem mais rápida
- Capacidades de secagem com ventoinha extra, permitindo um tempo de secagem mais rápido
- Orifícios de ventilação do ar para um fluxo contínuo do ar
- Design de visualização trilateral transparente, fácil visualização da secagem da carne
- Prateleira de aço inoxidável para a desidratação de fruta e ervas
- Apenas para utilização doméstica
- 2 anos de garantia (1 ano de garantia de retalho • 1 ano de extensão da garantia após o registo online do produto • visite www.russellhobbs.co.za)

SALVAGUARDAS IMPORTANTES:

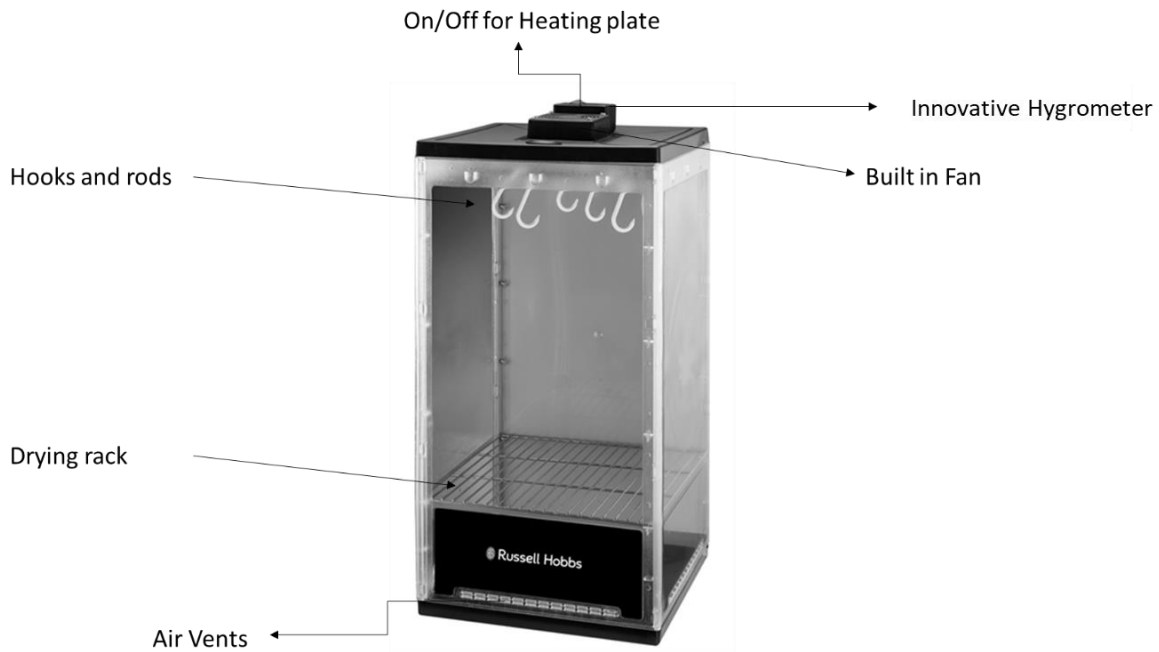
Quando utilizar qualquer aparelho elétrico, deve seguir sempre as precauções de segurança básicas, incluindo o seguinte:

1. Leia atentamente as instruções antes de utilizar qualquer aparelho.
2. Certifique-se sempre de que a tensão na etiqueta de classificação corresponde à tensão da corrente elétrica na sua residência.
3. A operação incorreta e utilização imprópria podem danificar o aparelho e causar lesões no utilizador.
4. Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. A utilização comercial invalida a garantia e o fornecedor não pode ser responsabilizado por lesões ou danos causados quando o aparelho for utilizado para qualquer outra finalidade diferente da prevista.

5. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a não ser que tenham sido supervisionados ou ensinados a utilizar o aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
6. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
7. Verifique o cabo de alimentação e a ficha regularmente para verificar a existência de quaisquer danos. Se o cabo ou a ficha estiver danificado, o fabricante deve substituir esse componente para evitar um choque elétrico.
8. Não utilize o aparelho se este tiver sido deixado cair ou estiver danificado de qualquer forma. Em caso de danos, leve a unidade para análise e/ou reparação no centro de assistência Home of Living Brands.
9. Para reduzir o risco de choque elétrico, não mergulhe ou exponha a unidade, ficha ou cabo de alimentação em água ou em qualquer outro líquido. Não utilize a unidade com as mãos molhadas.
10. Nunca coloque a unidade dentro de água ou qualquer outro líquido para fins de limpeza.
11. Remova a ficha da tomada ao agarrar na ficha. Não puxe pelo cabo para desligar o aparelho da corrente elétrica.
12. Utilize apenas peças originais. A utilização de acessórios não recomendados ou fornecidos pelo fabricante pode resultar em lesões, incêndios ou choque elétrico.
13. É fornecido um cabo pequeno para reduzir os riscos resultantes de ficar preso ou de tropeçar num cabo maior.
14. Não deixe o cabo suspenso pela extremidade de uma mesa ou balcão. Certifique-se de que o cabo não se encontra numa posição em que possa ser puxado inadvertidamente.
15. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes e não o coloque sobre ou perto de uma caldeira elétrica ou a gás quente ou num forno aquecido.
16. Mantenha o aparelho e o cabo afastados de qualquer fonte de calor radiante direto, do sol, da humidade, de extremidades afiadas e outros perigos que poderiam causar danos no aparelho e no cabo.
17. Não utilize o aparelho sobre uma superfície de cozimento a gás ou elétrica ou sobre ou perto de uma chama.
18. Utilize apenas numa superfície rígida e nivelada, para evitar a interrupção do fluxo de ar por baixo do aparelho.
19. A utilização de um cabo de extensão com este aparelho não é recomendada. No entanto, se for necessário utilizar um cabo de extensão, certifique-se de que o cabo é adequado ao consumo de potência do aparelho para evitar o sobreaquecimento do cabo de extensão,

- do aparelho ou ponto da tomada. Não coloque o cabo da extensão numa posição em que possa ser puxada por crianças ou animais ou que possibilite o tropeçamento.
20. Este aparelho não é adequado para ser utilizado no exterior. Não utilize este aparelho para outra finalidade diferente da prevista.
 21. Não utilize este aparelho através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
 22. NÃO transporte qualquer aparelho pelo cabo de alimentação.
 23. Não coloque a unidade numa superfície quente.
 24. É absolutamente necessário manter sempre este aparelho limpo, uma vez que entra em contacto direto com os alimentos.
 25. Não toque em quaisquer superfícies quentes nesta máquina.
 26. Certifique-se de que a máquina é desligada após cada utilização.
 27. O fabricante não aceita responsabilidade por qualquer dano ou lesão causados devido a uma utilização imprópria ou incorreta ou a reparações realizadas por pessoal não autorizado.
 28. Em caso de problemas técnicos, desligue a máquina e não tente repará-la você próprio. Devolva o aparelho a um centro de assistência Home of Living Brands para análise, ajuste ou reparação. Insista sempre em utilizar peças sobresselentes originais. O não cumprimento das precauções e instruções acima poderá afetar o funcionamento seguro desta máquina.
 29. Limpe todas as peças que entram em contacto com alimentos ao mergulhá-los em água a ferver antes de cada utilização.

DIAGRAMA DE PEÇAS



On/Off for Heating plate	Ligar/Desligar (On/Off) a chapa de aquecimento
Innovative Hygrometer	Hidrómetro inovador
Built in Fan	Ventoinha integrada
Hooks and rods	Ganchos e varetas
Drying rack	Prateleira de secagem
Air vents	Aberturas de ar

INTRODUÇÃO

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, retire o Desidratador da embalagem e remova quaisquer invólucros de proteção. **ATENÇÃO: NÃO DEIXE A EMBALAGEM DE PROTEÇÃO SEM VIGILÂNCIA, POIS PODERÁ SER PERIGOSA PARA CRIANÇAS E/OU ANIMAIS.**
2. Coloque o aparelho numa superfície seca e nivelada.
3. Consulte a secção “DIAGRAMA DE PEÇAS” para se familiarizar com o desidratador e identificar todas as peças da máquina.
4. Monte todas as peças ao ligar todos os painéis:
 - a. Os painéis transparentes constituem a parte frontal e laterais;
 - b. O painel cinzento constitui o painel traseiro;
 - c. Base - 4 ranhuras para painéis na base;
 - d. A tampa com hidrómetro e a ventoinha vedam a unidade na parte superior.
5. Certifique-se de que a unidade está **DESLIGADA** ao premir o botão de alimentação. Certifique-se de que está desligada da tomada eléctrica.
6. Limpe a máquina com um pano humedecido.
7. Coloque todas as peças que entram em contacto com os alimentos em água a ferver para as esterilizar antes de cada utilização.
8. Limpe a máquina de acordo com as instruções em "Limpeza".

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

UTILIZAÇÃO GERAL

- A ventoinha liga-se automaticamente quando a unidade é ligada à rede eléctrica.
- Quando utilizar as varetas para a secagem de *Droëwors*, coloque-as nas ranhuras específicas nos painéis laterais.
- Ganchos de secagem - espete a extremidade afiada na carne e coloque a extremidade curva sobre a vareta.
- As posições indicadas para a prateleira de secagem de fruta e ervas estão localizadas na parte inferior da unidade.
- **NOTA:** Não seque carne e fruta ao mesmo tempo.

UTILIZAÇÃO DO HIDRÓMETRO

- O hidrômetro é uma unidade de visor LCD.
- O visor irá exibir a temperatura no interior da unidade, bem como o nível de humidade.

UTILIZAÇÃO DA CHAPA DE AQUECIMENTO

- A chapa de aquecimento é necessária nos primeiros dias de utilização.
- Depois de se formar uma crosta na carne, a chapa de aquecimento deixa de ser necessária.
- Se o nível de humidade não diminuir para o nível desejado, pode ligar novamente a chapa de aquecimento e aquecer até o nível de humidade ser reduzido.

PREPARAÇÃO DA CARNE

- Prepare a carne de acordo com a sua receita desejada.
- Coloque a carne no desidratador utilizando as varetas de suspensão e os ganchos fornecidos.
- Utilize a chapa de aquecimento e a ventoinha para iniciar o processo de desidratação.
- Deixe a carne pendurada até alcançar a secagem desejada.

PREPARAÇÃO DA FRUTA

- Prepare a fruta de acordo com a sua receita desejada.
- Coloque a fruta no desidratador utilizando a prateleira de secagem fornecida.
- Utilize a chapa de aquecimento e a ventoinha para iniciar o processo de desidratação.
- Distribua a fruta de forma uniforme na prateleira de secagem para garantir uma desidratação uniforme.

LIMPEZA E CUIDADOS

NOTAS

➤ Não coloque a tampa em qualquer líquido

- Remova todos os painéis laterais, a base, as varetas e os ganchos da unidade.
- Separe todos os painéis para a limpeza.
- Limpe todos os painéis laterais, a base, as varetas e os ganchos com água morna com sabão.

- Seque bem antes de voltar a montar a unidade.

ARMAZENAMENTO

Desligue a máquina da rede elétrica quando não for utilizada durante um período prolongado. Se necessário, limpe novamente a máquina (consulte **Limpeza e cuidados**) e deixe-a secar completamente.

Armazene a máquina e todos os acessórios num local seco e limpo ao abrigo da luz solar direta e não acessível por crianças ou animais.