



TAUROESSICCATORI

Essicare per conservare

BIOSEC • MANUALE D'USO E GUIDA ALL'ESSICCAZIONE



IT | GUIDA E GARANZIA
FR | GUIDE ET GARANTIE
EN | WARRANTY AND GUIDE
DE | GARANTIE UND GUID
ES | MANUAL Y GARANTÍA
PT | MANUAL E GARANTIA
RUS | РУКОВОДСТВО И ГАРАНТИЯ
RO | MANUAL ȘI GARANȚIE

BIOSEC

MANUALE D'USO E

GUIDA ALL'ESSICCAZIONE

benvenuti nel mondo Biosec!

Benvenuti e grazie per aver scelto un essiccatore Tauro!

Questa guida nasce per offrire un aiuto dedicato a tutti gli utilizzatori di Biosec.

Vi troverete le nozioni di base sull'essiccazione, i consigli per un uso efficace di Biosec ed alcune tabelle che vi forniranno indicazioni generali su tempi e modalità per l'essiccazione dei prodotti più comuni.

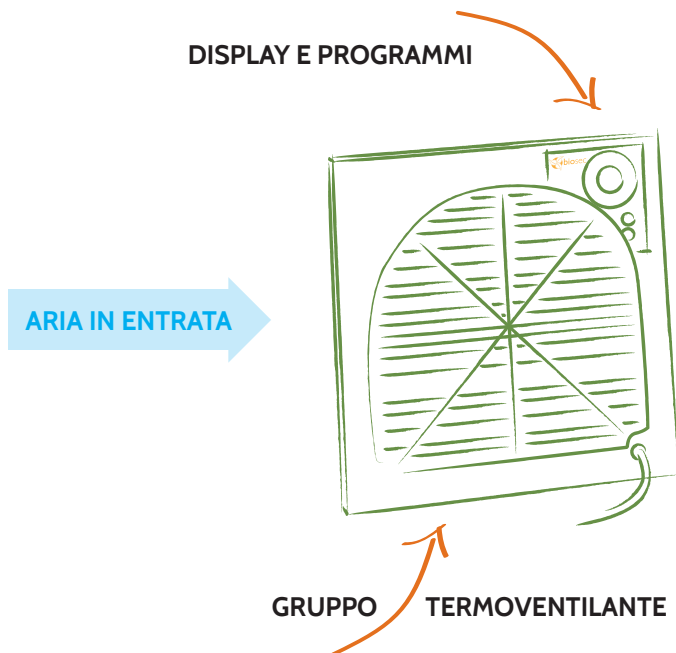
La guida potrà essere uno spunto da cui partire per utilizzare l'essiccatore con fantasia e creatività, rendendo personale ed originale l'uso di Biosec nella vostra cucina.

Vi ricordiamo che i tempi e indicazioni riportati in questo manuale forniscono solamente una linea guida e vi consigliamo di sperimentare ed inventare senza limiti, lasciando la vostra fantasia libera di esprimersi.

Perché si sa, anche in cucina, l'esperienza è la miglior maestra.

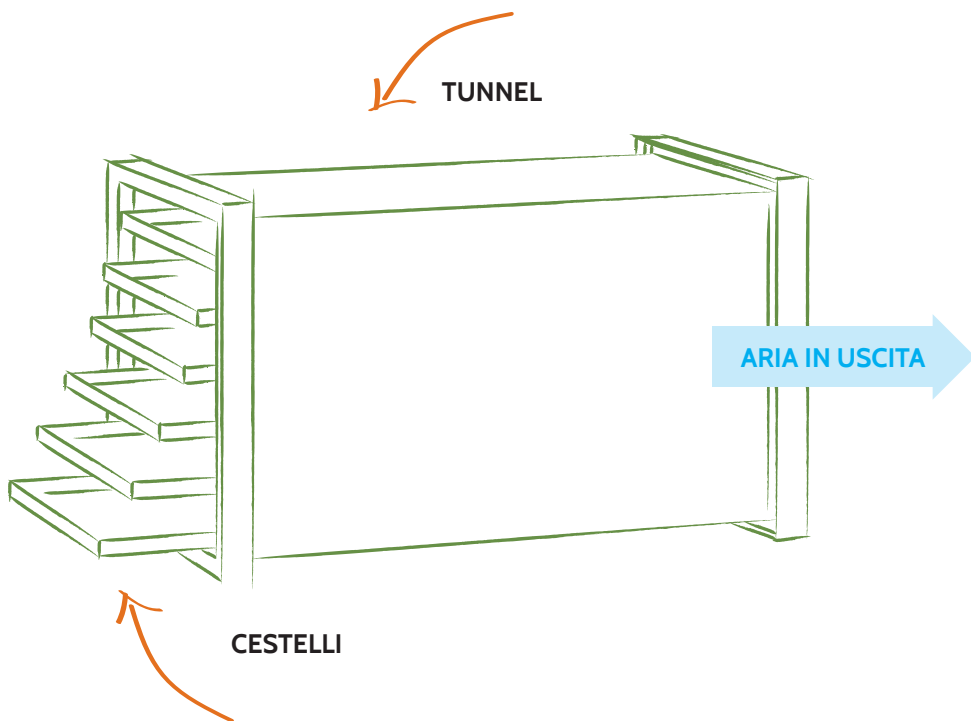
Buon divertimento!

scopri il tuo Biosec!



BIOSEC è un piccolo elettrodomestico, comodo e semplicissimo da utilizzare. Ogni BIOSEC è costituito da un tunnel lungo 45 o 82 centimetri, a seconda del modello scelto, dotato di un **gruppo motore termoventilante** che riscalda l'aria e la spinge attraverso il tunnel, e di un numero variabile di **cestelli** sui quali disporre i vostri prodotti per l'essiccazione.

Assicuratevi di lasciare sempre qualche centimetro di spazio in corrispondenza delle due aperture a grata, per permettere all'aria di circolare liberamente: l'esclusivo **sistema a flusso orizzontale** (cfr. pag. 9) e il nuovo **motore elettronico DrySet Pro** (cfr. pag. 15) vi garantiranno un risultato eccellente, ottimizzando tempi e costi. Buona essiccazione e buon appetito a tutti!



BIOSEC

ESSICCARE IN CASA,

NATURALMENTE.

IT | GUIDA E GARANZIA

p. 06

FR | GUIDE ET GARANTIE

p. 32

EN | WARRANTY AND GUIDE

p. 46

DE | GARANTIE UND GUID

p. 60

IT | GUIDA E GARANZIA

INDICE	PAG.
1. Cos'è l'essiccazione?	08
2. Come funziona un essiccatore ?	08
3. Orizzontali o Verticali? Il dilemma dei flussi.	09
4. Perché essiccare?	10
5. Chi può essiccare?	11
6. Cosa essiccare?	13
7. Come essiccare?	13
8. Biosec: tutto un programma	15
9. Domande Frequenti	22
10. Non solo Funghi...	24
 Tabelle riassuntive per frutta ed ortaggi	 24
 GARANZIA	 28

1. COS'È L'ESSICCAZIONE?

L'essiccazione è un metodo naturale di conservazione degli alimenti basato sull'eliminazione dell'acqua contenuta nei prodotti. Un prodotto essiccato rimane inalterato a lungo, mantenendo intatte proprietà nutritive e caratteristiche organolettiche, e si presta quindi ad una conservazione a lungo termine.

2. COME FUNZIONA UN ESSICCATORE TAURO?

I prodotti Tauro consentono un'essiccazione rapida e sicura grazie alla presenza di un delicato flusso di aria a differenti temperature che, passando attraverso i moduli della macchina, investe i cestelli contenenti gli alimenti, precedentemente tagliati a fette e disposti al loro interno.

A differenza di quella al sole, il sistema Biosec garantisce un'essiccazione costante del prodotto (la notte o il maltempo non fermano il processo) evitandone la reidratazione parziale e mantenendolo al contempo al riparo da polvere e insetti. Inoltre, anche se può sembrare strano, è utile sapere che i raggi solari alterano una parte sensibile delle componenti organolettiche e dei principi nutritivi degli alimenti (vitamine, aromi, ecc.) che sono invece preservati e mantenuti pressochè intatti dal sistema di essiccazione ad aria.



3. ORIZZONTALI O VERTICALI? IL DILEMMA DEI FLUSSI

Molti essiccatori attualmente in commercio funzionano mediante un flusso d'aria verticale, che si muove dal basso verso l'alto. Il limite di tali apparecchi è che l'aria immessa in circolo si satura di umidità incontrando i primi cestelli e trascina l'acqua così accumulata verso i cestelli superiori, impedendo una corretta essiccazione dei prodotti disposti più in alto e richiedendo dunque di scambiare di posizione i cestelli tra loro molto spesso, per evitare che i prodotti posti più in alto muffiscano e quelli più in basso si brucino.

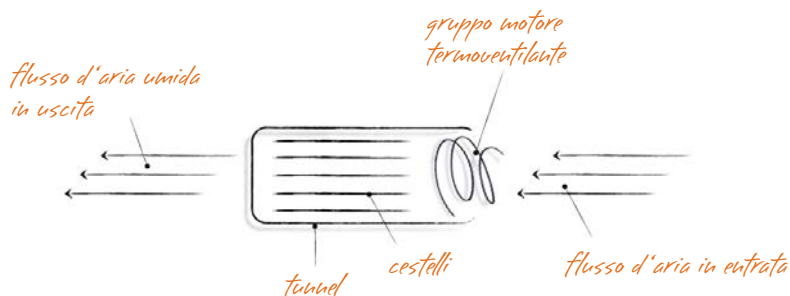
Un altro inconveniente della tecnologia a flusso verticale è rappresentato dal "tappo" creato da una disposizione troppo fitta del prodotto nei cestelli inferiori.

L'aria non sarà in grado di attraversare adeguatamente i primi strati, che dovranno quindi essere diradati, con un conseguente spreco di spazio.

La tecnologia Tauro ha superato questi problemi realizzando essiccatori a flusso d'aria orizzontale: il sistema consente di investire allo stesso modo e nello stesso momento tutto il materiale posto all'interno dell'essiccatore, per di più sia al di sopra che al di sotto del cestello, omogeneizzando al massimo tempi di lavoro e resa del prodotto finale.

Inoltre questa tecnologia permette che il materiale sia disposto in modo da sfruttare al massimo l'area dei ripiani, senza che questo crei alcuna limitazione al flusso d'aria, e rende sempre possibile l'essiccazione contemporanea di prodotti diversi: aromi e profumi non si mischieranno tra loro e potrete sfruttare al massimo la capacità del vostro essiccatore.

Sistema di Essiccazione a Flusso Orizzontale:



4. PERCHÉ ESSICCARÉ?

Essicare con Biosec è vantaggioso per la salute, per l'ambiente, per il portafoglio. E in più è semplicissimo.

4.1 È NATURALE:

L'essiccazione è uno dei pochi metodi di conservazione degli alimenti che permette di mantenerne pressoché inalterate caratteristiche organolettiche e componenti nutritive.

Il cibo essiccato non subisce alcun intervento di tipo chimico o meccanico né l'aggiunta di conservanti o di altre sostanze artificiali. Il processo di eliminazione dell'acqua priva i microrganismi decompositori dell'elemento fondamentale per la loro azione e, in definitiva, ne blocca l'attività. La mancanza di liquidi inibisce lo sviluppo di microbi e previene l'ossidazione dei cibi.

4.2 È ECOLOGICO:

L'essiccazione è uno dei sistemi più ecologici per conservare gli alimenti. Biosec è stato progettato con una forte attenzione al risparmio energetico: richiede infatti una modesta quantità di energia elettrica e funziona semplicemente con l'aria! Inoltre, un prodotto essiccato permette di ridurre l'ingombro iniziale anche dell'80-90%. Per questo Biosec è adatto anche e soprattutto a chi ha una casa piccola ed è costretto a fare economia di spazi nella propria dispensa. Infine, essicare i prodotti permette di conservare per tutto l'anno frutta e verdura di stagione, acquistate al supermercato o direttamente coltivate nel proprio orto, senza farle arrivare in pieno inverno dalla parte opposta del pianeta.

4.3 È ECONOMICO

Un prodotto essiccato con Biosec può essere conservato senza la necessità di disporre di celle frigorifere e senza accollarsi i costi della conservazione sott'olio, sott'aceto o sotto sale. Ed è facile intuire i vantaggi - anche in termini economici - garantiti da una dispensa piena di prodotti tipicamente estivi ma consumabili in pieno inverno: non sarà necessario acquistare a peso d'oro ortaggi e frutti per gustare i sapori dell'estate anche a dicembre. Basterà aprire un barattolo e preparare pomodori, melanzane, fichi, funghi, fragole nel modo che preferiamo. Con un immenso guadagno anche in termini di gusto e salute!

4.4 È SEMPLICE

L'essiccazione è un metodo semplice ed intuitivo, che tutti possono sfruttare.

È sufficiente prendere un po' la mano con spessori e tempi di essiccazione perché qualsiasi prodotto possa essere conservato al meglio. Essicare con Biosec non richiede

alcuna competenza specifica e non comporta la lettura di lunghi e complessi manuali di istruzioni. Chiunque sappia utilizzare un coltello scoprirà nell'essiccazione un sistema facile e divertente per semplificare l'economia domestica senza rinunciare ad un'alimentazione naturale. Con la sua agilità, Biosec porta a casa nostra un sistema di conservazione millenario eppure innovativo.

5. CHI PUÒ ESSICCARE?

Tutti! Chiunque può facilmente utilizzare un Biosec, la procedura è semplicissima (ed illustrata dettagliatamente più avanti in questa guida) e non richiede nessuna particolare abilità. Sarà sufficiente tagliare frutta e verdura, disporla nei cestelli e selezionare il programma preferito per ottenere il prodotto finito in un tempo che potrà variare da qualche ora ad un paio di giorni.

Tauro ha diversificato la gamma dei suoi essiccatori per meglio soddisfare le esigenze di tutti i clienti, secondo quantitativi e tipologia degli alimenti che si desidera conservare.

5.1 CHI ESSICCA CON BIOSEC:

Biosec è una linea di essiccatore dedicati a tutti, di dimensioni ridotte ed estremamente versatile grazie alla sua natura modulare: chiunque può ottenere risultati immediati grazie al suo utilizzo. Ecco di seguito un breve elenco di potenziali utenti, ma la lista potrebbe essere molto più lunga:

- **chi ama i funghi:** chiunque ami passeggiare in montagna tra l'estate e l'autunno, per raccogliere le delizie dei boschi;

- **chi coltiva un orto, anche di piccole dimensioni:** i prodotti della terra sono quasi sempre sovrabbondanti rispetto alle necessità immediate di una famiglia, e poter gustare i sapori del proprio lavoro anche nelle stagioni fredde è un'occasione da non lasciarsi sfuggire;

- **chi possiede un albero da frutto:** se avete un caco, un fico o un albicocco in giardino, lo sapete bene. La stagione di maturazione del vostro albero coincide con un periodo di spreco e cattivi odori. Quello che non riuscite a raccogliere e a consumare, o che nessun amico si lascia regalare sotto forma di intere cassette di frutta, finisce inevitabilmente sull'erba del giardino. Con l'essiccazione, questo problema è risolto, e ci guadagnerete una sana merenda piena di gusto e nutrimento, disponibile tutto l'anno;

- **chi si rilassa con tisane ed infusi:** per riscaldare le serate invernali con una tazza bollente di camomilla o preparati di erbe aromatiche e fiori, non c'è niente di meglio che ritrovare tutto il sapore del prato in un vasetto di prodotti essiccati con le vostre mani;

- **chi si diverte a creare e sperimentare sempre nuove idee in cucina:** tutti gli appassionati di gastronomia, per piacere o per lavoro, scopriranno molto in fretta le possibilità inaspettate che si aprono avendo a disposizione prodotti essiccati nella propria dispensa. Qualche pomodorino secco conferisce gusto e sapore al pane fatto in casa e all'arrosto, la crostata assume una veste autunnale decisamente nuova e gustosa se guarnita con frutta secca, regalare per Natale sacchetti di delizie da voi essiccate sarà un piacere nuovo ed inaspettato, per non parlare delle mille possibilità dell'autoproduzione e del riciclo creativo;

- **chi sceglie un'alimentazione crudista:** da oggi dotato di un programma dedicato, Biosec è perfetto per tutti coloro che, nel rispetto di proprietà e caratteristiche dei prodotti, scelgono una cucina priva di alimenti cotti;

- **chi predilige prodotti di stagione e a km zero:** chiunque preferisca consumare frutta e verdura di stagione, evitando di acquistare a peso d'oro prodotti tipicamente estivi in pieno inverno, dovrà soltanto fare scorta di pomodori, mele, fragole dal produttore di fiducia ma anche al supermercato, essiccare e gustare per tutta la stagione fredda;

- **chi realizza decorazioni per il Cake Design:** perfetto per asciugare in pochissimo tempo petali e piccoli dettagli, riduce drasticamente anche la preparazione di decorazioni in pasta di zucchero, in pasta di gomma e in ghiaccia reale.

- **chi si diletta con piccoli lavori manuali:** fiori e frutti essiccati sono ingredienti perfetti per tutti quei capolavori che decorano e abbelliscono le nostre case. Composizioni centrotavola, scatole, contenitori e ciotole lavorate con la tecnica del découpage, sono creazioni che acquisteranno ancor più fascino e valore se, oltre ad essere frutto delle vostre mani, conterranno come ingrediente segreto anche materie prime raccolte ed essiccate direttamente da voi. E l'albero di Natale pieno di arance essiccate sarà anche una delizia per l'olfatto;

- **chi prepara creme e prodotti per la cura del corpo a partire da ingredienti naturali:** perché tutti i componenti essenziali di questo tipo di linee di bellezza e benessere devono mantenersi liberi da conservanti, additivi chimici e sostanze artificiali.

6. COSA ESSICCARE?

A questo punto inizia a risultare chiaro che le tipologie di prodotti da essiccare, oltre ad essere le più svariate, sono destinate ad aumentare e a diversificarsi sempre più, a seconda delle esigenze e della fantasia di ciascuno. Portiamo qui solo qualche esempio di prodotti che è possibile conservare grazie al sistema di essiccazione Tauro.

frutta: mele, pere, banane, fragole, cachi, fichi, prugne, pesche, kiwi, uva, ananas, arance, ecc.

ortaggi: pomodori, melanzane, peperoni, peperoncini, zucchine, fagiolini, sedano, spinaci, carote, cipolle, zucche, ecc.

funghi: porcini, chiodini, finferli, tartufi, ecc.

carne e pesce: cavallo, manzo, maiale (le parti più magre), lavarello (anche detto coregone), agone, missoltini, ecc.

pasta: tutti i tipi di pasta fresca, con e senza ripieno

erbe aromatiche: rosmarino, prezzemolo, timo, salvia, menta, erba cipollina, iperico, valeriana, ecc.

fiori: camomilla, rosa, zagara, zafferano, ecc.

decorazioni per cake design: pasta di zucchero e ghiaccia reale asciugano infinitamente più in fretta grazie ad un essiccatore domestico

preparazioni per la cucina crudista: dai cracker di lino alle polpette, per ingredienti singoli o piatti complessi e anche per scaldare una zuppa o un piatto invernale

...e tutto quello che vi passa per la testa: polline, pasta di sale, pasta di zucchero, meringhe, lavori decorativi, ecc...

7. COME ESSICCARE? PIÙ FACILE FARLO CHE DIRLO

7.1 I 4 PASSI DELL'ESSICCAZIONE: ZAC, PAFF, CLICK, WOOOSH!

1 - **Zac:** tagliare il prodotto da essiccare a fette più o meno spesse, mai superiori ad un centimetro di altezza, a seconda del grado di acquosità. In alcuni casi sarà sufficiente dividere il prodotto a metà.

2 - **Paфф:** appoggiare le fette così ottenute sui cestelli e reinserirli nel tunnel.

3 - **Click:** selezionare il programma desiderato ed avviare l'essiccatore.

4 - **Wooosh:** ad essiccare i prodotti ci pensa Biosec, a voi non resterà che riporli in dispensa in vasetti puliti e ben chiusi.

7.2 OROLOGIO ALLA MANO: QUANTO TEMPO CI VUOLE? I PRINCIPI DELL'ESSICCAZIONE

1 - Spessore: *più una fetta è sottile, meno tempo il processo di essiccazione richiederà per essere completo.*

Ogni alimento ha una forma e una dimensione peculiare. A volte perfino lo stesso prodotto può avere forme e dimensioni diverse, basti pensare ai pomodori che, passando dai Pachino ai Sanmarzano, modificano sensibilmente il loro aspetto. La nostra prima regola ci dice che più grosse sono le fette che disponiamo all'interno dell'essiccatore, più tempo sarà necessario al processo per essere ultimato. È ovvio che, per ciascun prodotto, dovremo raggiungere il giusto compromesso tra gusto e orologio, cioè a dire tra spessore delle fette e tempo di essiccazione.

2 - Acquosità: *più acqua è contenuta nel prodotto, più lungo sarà il tempo di essiccazione.*

Esattamente come per forma e dimensione, ogni prodotto contiene una diversa percentuale di acqua. Poiché l'essiccazione è il processo che elimina la componente acquosa, risulta ovvio che il tempo necessario per completarla dipenderà anche dalla percentuale di liquidi contenuti nel prodotto. Non potendo influire in nessun modo su questa variabile, a differenza dello spessore delle fette, non ci resterà che rispettare i tempi della natura.

3 - Umidità: *all'aumentare del grado di umidità dell'aria, il tempo di essiccazione si allunga.*

Anche l'ambiente in cui decidiamo di essiccare i nostri prodotti gioca un ruolo fondamentale nella durata del procedimento. L'umidità infatti, ostacolando lo smaltimento dell'acqua da parte della macchina, può rallentare anche sensibilmente il processo di essiccazione. Per questa ragione è assolutamente consigliato un utilizzo di Biosec in locali asciutti, a temperature costanti e non eccessivamente elevate, con una ridotta presenza di umidità.

4 - Temperatura: *a temperature di lavorazione più elevate corrispondono tempi di essiccazione inferiori.*

In generale, se deciderete di lavorare con i programmi a temperature elevate, i tempi di essiccazione medi si ridurranno. Attenzione però a tutti i prodotti delicati, che mal sopportano un calore troppo intenso. Il risultato non sarebbe ottimale, si sa che a volte la fretta è una cattiva consigliera.

8. BIOSEC: TUTTO UN PROGRAMMA

8.1 CI PENSA DRYSET PRO

Biosec è dotato dell'**esclusivo sistema elettronico Dryset Pro**, che garantisce un'offerta di programmi completa, semplice ed efficace, adatta ad ogni tipo di utilizzo e di prodotto. I programmi sono studiati tenendo conto di tutte le variabili in gioco nel processo di essiccazione. In particolare si differenziano per:

- miscela di **temperature** d'esercizio diverse per diverse porzioni di tempo;
- alternanza di differenti **velocità** della ventola e **momenti di riposo**;
- **durata** specifica dei programmi in ore.

Tutti i programmi descritti di seguito riportano la durata in ore (**H**), quelli contrassegnati dal simbolo **MN** prevedono inoltre una **fase di mantenimento finale** che permette di conservare i vostri prodotti al livello di essiccazione ottimale con il minimo consumo di energia.

Una volta che il processo di essiccazione sarà completato, quindi, non dovrete correre a ritirare il prodotto prima che si reidrati, perchè **Biosec lo conserverà per voi fino a quando avrete il tempo di rimuoverlo dai cestelli** e procedere alla fase di conservazione finale in vasetti di vetro o in sacchetti per il sottovuoto. Per determinare una durata a piacere, consultare a pag. 20 il **paragrafo dedicato al Timer**.

I Programmi Dryset Pro:

Trovate tutti i nomi dei programmi riportati direttamente sull'etichetta che circonda il display. Selezionate il vostro programma preferito e... buona essiccazione!

P1- Automatico: è il programma più semplice e versatile. Se non sapete come procedere, è la vostra prima volta con Biosec o semplicemente avete un prodotto così particolare da non rientrare in nessun'altra categoria, selezionate P1: il risultato è garantito! - **H: 30h+MN**

P2- Funghi e fette sottili: perfetto per funghi e prodotti non eccessivamente acquosi, da essiccare in fette sottili (4-6mm), come mele, pere, zucchine, melanzane... - **H: 18h+MN**

P3- BioCrudista: studiato appositamente per chi che segua un'alimentazione crudista, o che in generale salvaguardi al massimo le qualità organolettiche ed i principi nutritivi dei prodotti trattati. BioCrudista **tocca i 42°C** di temperatura dell'aria nelle prime due ore per poi scendere a 40°C, rispettando la necessità di attenersi a questo limite propria di chi sceglie una cucina priva di alimenti cotti. Ricordiamo in ogni caso che **la temperatura dell'aria non corrisponde a quella del prodotto** vero e proprio, che rimane sempre inferiore ad essa di qualche grado. Grazie alla sua estrema delicatezza è ottimo anche per erbe aromatiche ed officinali. - **H: indefinito** (da fermare al raggiungimento del grado di essiccazione desiderato).

P4- Superhot 68°C: è il programma più **caldo, ai limiti della cottura**. Se avete fretta di ottenere il prodotto essiccato, selezionate P4 per la **massima resa nel minimo tempo**. È il programma migliore anche per il trattamento di carne e pesce (la temperatura elevata impedisce la proliferazione dei batteri), mentre per la stessa ragione **non è indicato per alimenti delicati**, che potrebbero subire lievi perdite di qualità a causa dell'eccessivo calore. Ottimo anche per la **biscottatura** finale di alcuni prodotti, a cui conferisce la tipica consistenza croccante (peperoncini, arance, mele ecc.). Perfetto infine per le **meringhe**, la cui realizzazione richiederebbe in forno un processo delicato e abbastanza prolungato: la precisione della temperatura di Biosec eviterà bruciature indesiderate, mentre il vostro forno rimarrà libero per qualunque altro utilizzo. - **H: 14h+MN**

P5- Pasta: è un programma realizzato specificamente per il trattamento della pasta fresca, grazie alla combinazione di una temperatura adatta e di una ventilazione delicata che permettono di evitare crepe sulla superficie del prodotto. Richiede comunque un occhio di riguardo per verificare il grado di essiccazione desiderato di volta in volta e per ciascun diverso tipo di preparazione. - **H: 16h+MN**

P6- Economy: dedicato a chi presta particolare attenzione ad ecologia e portafogli, o a chi ha sempre mille elettrodomestici in funzione: selezionate il programma P6, a tempi di essiccazione lievemente più lunghi corrisponderà un risparmio più che proporzionale. Perfetto anche per **campeggi, camper o alberghi**, dove la disponibilità di potenza elettrica è limitata: P6 assorbe al massimo 270W. - **H: indefinito** (da fermare al raggiungimento del grado di essiccazione desiderato).

P7- Silenzioso: è il programma più adatto alla notte o a tutti coloro che utilizzano Biosec in luoghi di lavoro, per mantenere il rumore al minimo. La velocità della ventola è studiata appositamente per consentire la massima riduzione delle emissioni rumorose, senza perdita di efficacia! Provatelo anche con tutti i **prodotti leggeri e minuti** (zafferano, piccole foglie, ecc.) che con gli altri programmi potrebbero volare via. - **H: 48h+MN**

My way: facciamo a modo nostro

A tutti coloro che desiderano un maggior controllo sulla selezione della temperatura, Biosec offre anche i **programmi da T1 a T5**, che garantiscono temperature di esercizio tra i 20°C e i 60°C.

I **programmi da T1 a T5** lavorano in modo intelligente, alternando la temperatura di esercizio a momenti di ventilazione a freddo per garantire il miglior risultato. **Non prevedono inoltre limiti di tempo:** sarà sempre necessario fermare Biosec al raggiungimento del grado di essiccazione desiderato **o impostare il timer** come da paragrafo dedicato (cfr. pag. 20).



Ricordiamo sempre che i **prodotti, una volta raggiunto il massimo grado di essiccazione possibile, non mutano ulteriormente, non bruciano né si alterano.** Potrete quindi recuperarli in tutta calma, senza temere di rovinarli.

Anche gli antichi...

Forse non tutti sanno che l'essiccazione è uno dei primi metodi inventati dall'uomo per la conservazione dei cibi. Lo confermano numerose testimonianze iconografiche che ci raccontano l'utilizzo di questa tecnica, insieme alla conservazione sotto sale o in salamoia. Non serve andare però così lontani nel tempo e nello spazio per sapere che l'essiccazione ha una lunga tradizione: anche nella nostra Italia si fa da sempre largo uso di questo metodo, basti pensare ai pomodorini essiccati, tipici delle regioni meridionali, ma anche a funghi, fichi, semi di zucca ecc... I nostri nonni essiccavano nel forno a legna, dopo aver spento il fuoco, oppure ponendo i cibi a contatto con le pareti calde della casa, direttamente alla luce del sole, o ancora nei sottotetti, luoghi riparati dalla luce diretta dei raggi solari, ma asciutti e ventilati.

ATTENZIONE: tutti i programmi sono sempre da utilizzare previo controllo preventivo e ciclo di essiccazione di prova. Verificare sempre l'effettiva essiccazione dei prodotti a fine ciclo. Ogni prodotto può reagire in modo differente per dimensione, grado di acquosità e temperatura/umidità dell'ambiente di lavoro. Qualche prova iniziale con gli alimenti che tratterete più comunemente vi sarà sufficiente a determinarne preparazione, programma e tempistiche perfette.

TABELLA RIASSUNTIVA PROGRAMMI DRYSET PRO

PROGRAMMA	DISPLAY	SIMBOLO	ORE	TEMP.MAX	MANTENIMENTO
Automatico	P1		30	55°C	✓
Funghi e fette sottili	P2		18	45°C	✓
Bio Crudista	P3		indef.	42°C	X
Superhot 68°C	P4		14	68°C	✓
Pasta	P5		16	40°C	✓
Economy	P6		indef.	45°C	X
Silenzioso	P7		48	45°C	✓
Manuale 20°C	t1	20°	indef.	20°C	X
Manuale 30°C	t2	30°	indef.	30°C	X
Manuale 40°C	t3	40°	indef.	40°C	X
Manuale 50°C	t4	50°	indef.	50°C	X
Manuale 60°C	t5	60°	indef.	60°C	X

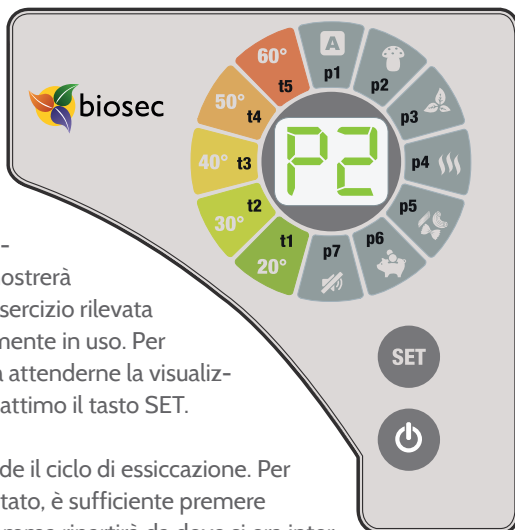
8.2 IN PRATICA: SELEZIONE ED UTILIZZO DEL PROGRAMMA DESIDERATO

INSERIMENTO DELLA SPINA: all'inserimento della spina, Biosec si accenderà automaticamente, disponendosi in modalità **stand by**.

1. Pulsante SET: premere ripetutamente il pulsante SET fino a visualizzare sullo schermo di Biosec il programma che si desidera impostare. Premere ON/OFF per avviare il processo.

2. Schermo: durante il processo di essiccazione, lo schermo di Biosec vi mostrerà alternativamente la temperatura di esercizio rilevata al momento ed il programma attualmente in uso. Per conoscere il programma in uso senza attendere la visualizzazione automatica, premere per un attimo il tasto SET.

3. Pulsante ON/OFF: avvia e sospende il ciclo di essiccazione. Per riprendere il processo una volta arrestato, è sufficiente premere ON/OFF una seconda volta. Il programma ripartirà da dove si era interrotto. Se si desidera invece cambiare programma, premere SET fino a visualizzare quello scelto. Quest'operazione azzerà il ciclo di essiccazione precedentemente impostato e ne fa iniziare uno nuovo.



Etichetta Programmazione Biosec

CONTROLLO DELLA TEMPERATURA: Il display luminoso consente in ogni momento di **verificare a quale temperatura si stia lavorando**, sia che si scelga di utilizzare i Programmi da P1 a P7, sia che si preferisca invece determinare la temperatura in modo autonomo, con i programmi da T1 a T5.

L'etichetta elenca tutti i programmi intorno allo schermo: sarà semplicissimo decidere quale programma selezionare e non sarà necessario imparare nulla a memoria. Basta guardare, scegliere e impostare!

TIMER: impostazione manuale del tempo di essiccazione

Biosec consente di selezionare in modo autonomo il numero di ore desiderate per il processo di essiccazione prescelto.

In qualsiasi momento sarà possibile determinare un numero di ore a piacere, da 0 a 48, sostituendole automaticamente all'eventuale durata preimpostata del programma in uso. La funzione è attivabile su tutti i programmi, da P1 a P7 e da T1 a T5.

1. a processo di essiccazione già avviato, tenere premuto il pulsante SET per circa 5 secondi;
2. il display visualizzerà per circa 2 secondi la cifra 00 lampeggiante;
3. premere nuovamente il tasto SET (prima che 00 smetta di lampeggiare) tante volte quante necessarie a raggiungere il numero di ore desiderato.

Ore visualizzate a display:

00 - 01 - 02 - 03 - 04 - 05 - 06 - 08 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20 - 24 - 28 - 32 - 36 - 40 - 44 - 48 - 00 (la serie di ore riparte).

Rilasciare il pulsante al raggiungimento del numero di ore desiderato. Il programma precedentemente impostato continuerà a funzionare, senza bisogno di premere nessun altro pulsante.

Al termine del tempo impostato, Biosec inserirà automaticamente la funzione di mantenimento anche per programmi che in origine non la prevedano.

Se la cifra prescelta è 00, Biosec inserirà direttamente la funzione di mantenimento (cfr. box pag. seguente).

ATTENZIONE: LA SCELTA DI UN NUOVO PROGRAMMA ANNULLA LE IMPOSTAZIONI INSERITE MANUALMENTE CON LA FUNZIONE TIMER. PER MODIFICARE O REIMPOSTARE IL TIMER, RIPETERE LA PROCEDURA DALL'INIZIO.

IMPORTANTE: PER CONSENTIRE AL VOSTRO BIOSEC DI DETERMINARE LA CORRETTA TEMPERATURA DI ESERCIZIO IN RELAZIONE AL CARICO DI PRODOTTO EFFETTUATO ED AL PROGRAMMA SELEZIONATO, ATTIVARE IL MOTORE ESCLUSIVAMENTE DOPO AVERLO POSTO NEL SUO ALLOGGIAMENTO ALL'INTERNO DEL TUNNEL E CARICARE SEMPRE TUTTI I CESTELLI, ANCHE SE IN PARTE O DEL TUTTO VUOTI.

MODALITÀ MANTENIMENTO MANUALE:



fig. 1

Con Biosec è sempre possibile **attivare la modalità di MANTENIMENTO anche per i programmi che non la prevedano**, o perfino nel corso di un ciclo di essiccazione non ancora terminato.

Sarà sufficiente **tenere premuto il tasto SET per 5 secondi** durante il funzionamento di Biosec: lo schermo mostrerà le cifre 00 che lampeggeranno per circa 2 secondi.

Rilasciate il tasto per inserire il programma MANTENIMENTO, che resterà attivo fino alla spegnimento manuale di Biosec, da operare nel momento in cui sarete pronti a raccogliere e conservare i vostri prodotti. Durante il MANTENIMENTO, sul display sarà visualizzato un simbolo come in fig. 1.

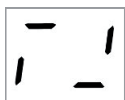


fig. 2

ATTENZIONE: se spento a temperatura di esercizio superiore ai 45°C, l'essiccatore interromperà il ciclo di lavorazione, ma la ventola resterà in azione a massima velocità fino ad abbassare la temperatura del motore ed evitare così che venga danneggiato. Lo schermo di Biosec visualizzerà in rotazione il simbolo in fig.2.



**NON STACCARE MAI LA SPINA SE BIOSEC STA LAVORANDO.
RIMUOVERE LA SPINA DALLA PRESA SOLO A MOTORE FERMO.**

Per concludere...

Ci sono **altre variabili** che influiscono direttamente sul processo. Ad esempio, la **permeabilità** di un frutto ne determina in modo sostanziale la tempistica di essiccazione. Più sarà spessa la buccia, meno rapidamente avremo il prodotto finito. Per aiutarvi ad orientarvi tra tutte queste informazioni, abbiamo preparato un **elenco prodotti** di rapida consultazione, che vi guiderà nei primi utilizzi del vostro Biosec, fornendovi qualche spunto e poche semplici indicazioni (pag. 24).

Vi accorgete da soli che, una volta imparato il principio di base ed acquistata un po' di familiarità con le tempistiche, l'essiccazione diventerà un vero e proprio gioco da ragazzi.

9. DOMANDE FREQUENTI:

Che differenza c'è tra i Biosec in plastica e quelli in acciaio?

Tutti i modelli di Biosec sono dotati del medesimo motore: questo vi garantisce la stessa efficacia e un risultato eccezionale con qualunque prodotto della gamma. Sia i modelli in plastica che quelli in acciaio inox sono certificati per l'uso alimentare. Inoltre, le versioni De Luxe, completamente in acciaio, offrono più cestelli nel medesimo tunnel: a parità di ingombro avrete quindi 6 cestelli invece di 5 o 12 invece di 10 (nella versione lunga). La rete dei cestelli in inox, infine, ha una trama più fitta ed è pertanto consigliata per il trattamento di prodotti molto piccoli, che potrebbero scivolare da un cestello all'altro con la versione in plastica, dai fori più ampi.

Quanto consuma il mio Biosec?

Il motore di Biosec è studiato appositamente per ottimizzare i consumi in tutte le circostanze e prevede perfino un programma dedicato per il risparmio energetico. Potete dimenticare di averlo acceso ed utilizzare gli altri elettrodomestici come fareste normalmente. Il motore di Biosec arriva a consumare al massimo 550W: questo significa che il consumo indicato si realizza solamente se il vostro motore sta scaldando ai limiti più elevati (es. 68°C del programma 4) e la ventola raggiunge la massima velocità. In tutti gli altri momenti, Biosec consuma quantità variabili che oscillano dai 15W ai 350W circa, in dipendenza del programma selezionato e della fase in corso.

Biosec è rumoroso? Smaltisce umidità nella mia casa provocando muffe?

Biosec è molto più silenzioso di una normale lavastoviglie. Produce un rumore assimilabile a quello dei forni elettrici, talvolta perfino inferiore, ed è comunque dotato di un apposito programma che riduce al minimo le emissioni sonore per tutte le volte in cui avrete bisogno di dimenticarvi della sua presenza. In normali condizioni di aerazione dei locali, la quantità di acqua smaltita da Biosec non comporta alcun genere di problema per accumulo, muffe o umidità espulsa.

I cestelli sono lavabili in lavastoviglie?

Sì, tutti i cestelli di Biosec, siano essi realizzati in plastica alimentare o in acciaio inox, sono normalmente lavabili in lavastoviglie. Gli sportelli di chiusura e i tunnel vanno invece lavati a mano.

Ho bisogno di particolari attrezzi per unire un modulo complementare all'essiccatore?

No, essiccatore e modulo complementare vanno solo affiancati l'uno all'altro.

Se aggiungo un modulo complementare, i prodotti posti più distanti dal motore si essiccheranno in un tempo maggiore?

I nostri motori sono appositamente studiati per essiccare senza alcun problema fino a due tunnel lunghi (da 10 o 12 cestelli) in serie. La differenza nei tempi di essiccazione potrebbe essere minima in caso di prodotti estremamente acquosi, ma se avete molta fretta potrete evitare anche questo piccolo gap spostando il motore all'altro capo dei due tunnel verso la metà del tempo di essiccazione.

Posso utilizzare Biosec all'aria aperta? Posso utilizzarlo in un locale chiuso?

Biosec teme gli agenti atmosferici e l'esposizione diretta alla luce del sole. Per un corretto utilizzo del vostro essiccatore, è bene porlo in un luogo riparato, non eccessivamente umido (no a bagni, cantine o lavanderie) nè troppo angusto (non chiudetelo in luoghi delle dimensioni di un armadio) per consentire un corretto ricambio dell'aria e uno smaltimento adeguato dell'umidità. Come tutti i dispositivi elettrici, poi, Biosec va tenuto lontano dall'acqua. Abbiate infine cura di non tappare in alcun modo le due aperture (quella della portina forata e quella che ospita il motore) appoggiando per esempio Biosec alla parete su uno dei lati corti: l'aria deve poter sempre circolare liberamente lungo il vostro tunnel.

È possibile essiccare prodotti diversi nello stesso momento? È necessario caricare tutti i cestelli di Biosec perchè il processo avvenga correttamente?

Biosec funziona perfettamente anche con un solo cestello pieno. È possibile però ottimizzare lo spazio mettendo ad essiccare prodotti diversi in diversi cestelli, avendo cura di scegliere un programma adatto a tutte le varietà da trattare e di verificare in diversi momenti il grado di essiccazione raggiunto. **IMPORTANTE:** caricare sempre tutti i cestelli nella macchina, anche se non sono riempiti di prodotto.

Come si conserva il prodotto essiccato? Il sottovuoto è obbligatorio?

No, il sottovuoto non è l'unica soluzione per la conservazione degli alimenti essiccati, anche se è di sicuro quella che garantisce il maggior risparmio di spazio. I vasetti di vetro con tappo a vite o a scatto andranno benissimo: non è necessario sterilizzarli e sarà sufficiente richiuderli sempre con cura. I prodotti essiccati devono essere conservati al riparo dall'umidità, dalla luce diretta e dagli insetti e riposti al buio in un armadio o in dispensa.

Quanto a lungo può essere conservato un prodotto essiccato?

Tramite l'essiccazione otterremo un prodotto che potrà durare oltre un anno, se conservato al chiuso ed al riparo dalla luce (cfr. domanda precedente).

10. NON SOLO FUNGHI...

Nelle pagine seguenti troverete alcune idee sui prodotti che si possono essiccare grazie a Biosec, sulla loro preparazione e sui possibili utilizzi. L'esperienza e la fantasia supereranno in poco tempo queste indicazioni, permettendovi di creare ricette nuove e originali.

I programmi suggeriti nella tabella sono indicativi e servono a fornire un'idea di massima per un utilizzo efficace del vostro Biosec, ma possono essere modificati in base a diversi fattori ed esigenze, come spiegato nell'apposita sezione (cfr. par. 7.2).

TABELLE DI ESSICCAZIONE

VERIFICARE SEMPRE DI PERSONA IL GRADO DI ESSICCAZIONE RAGGIUNTO DAI PRODOTTI PRIMA DI PROCEDERE ALLA CONSERVAZIONE

PRODOTTO	PREPARAZIONE	IMPIEGO	TEMPO E PROGRAMMA
ALBICOCCHIE	A metà e denocciolate. Possibile tendenza all'imbrunimento con frutti molto maturi, pur senza che ne sia compromesso il gusto intenso.	Anche per consumo diretto o per preparazione di dolci o di composizioni in vassoi, ceste, ecc	T4/T5 48/60 h secondo pezzatura
ANANAS	Sbucciare e tagliare a fette di 6-8 mm di spessore; rigirare di tanto in tanto per non farle aderire al fondo. Molto acquoso quindi di lunga essiccazione, risultato eccellente per intensità di profumo e aroma.	Per consumo diretto, anche per macedonia e composizioni.	T4 24 h
ARANCE	Non troppo mature, a fette di circa 5 mm. Tendono ad aderire al fondo del cestello.	Perfette per decorazioni di dolci, piatti e lavori artistici, soprattutto natalizi, polverizzate come farina o frullate ed essiccate in cialde per snack, involtini e dessert.	P4 18/24 h
BANANE	A fette o pezzi. Aderiscono facilmente al fondo e fra loro. Tendono ad imbrunire ma mantengono un gusto intenso. Rimangono morbide e un po' appiccicose perchè molto zuccherine.	Ottime per il consumo diretto, per merende e spuntini. Un concentrato di gusto e sostanza particolarmente apprezzato dai bambini.	P1 18/24 h

PRODOTTO	PREPARAZIONE	IMPIEGO	TEMPO E PROGRAMMA
CACHI	A fette sottili (5-6 mm). Ottimi i cachi-mela, dolci anche se ancora duri. Essiccare anche le altre qualità prima che diventino teneri. Perdono la caratteristica astringenza. Se troppo maturi, frullare ed essiccare in purea.	Ottimi per consumo diretto e anche per composizioni varie. Conservano un bel colore. Se frullati in purea, perfetti per dolci e snack golosi.	P2
CILIEGIE	Smezzate e denocciolate, intensificano aroma e profumo.	Perfette per tisane, pout pourri, dolci di ogni genere.	P1/T4
KIWI	Sbucciare e tagliare a fette di 6-8 mm o ricavare 4 fette in senso longitudinale da un frutto intero; stendere e smuovere perchè non aderiscano. Conservano un discreto colore. Gusto intenso e astringente.	Si consuma direttamente, meglio se con altra frutta o nella macedonia previo rinvenimento; ottimo per composizioni.	P2
FICHI	Divisi a metà scegliendoli di preferenza ben maturi, asciutti e non troppo grandi.	Per consumo diretto e come ingrediente per dolci o macedonie. A pezzetti per composizioni.	T4/T5 48/60 h secondo pezzatura
MELE	Affettate dello spessore di 5-6 mm, integre oppure dopo averle private del torsolo e della buccia.	Consumo diretto, per dolci o ceste. Golose se intinte per metà nel cioccolato fuso e lasciate asciugare. Ricchissime di fibre, specialmente se essiccate con la buccia.	P2
PERE	Come le mele. Le varietà di piccole dimensioni e dolci si possono essiccare anche divise a metà.	Ottime per consumo diretto e per dolci, macedonie e composizioni varie.	P2
PESCHE E NETTARINE	A metà se di piccole dimensioni, a fette o spicchi se più grosse. Smuoverle spesso.	Ottime per consumo diretto.	P1/T4
PRUGNE	Divise a metà e denocciolate oppure intere previa immersione di 30-60 secondi in acqua bollente (con aumento di tempo di essiccazione).	Consumo diretto o per dolci e composizioni artistiche. Bollite pochi minuti in poca acqua sono lievemente lassative.	T4/T5 30/48 h secondo pezzatura, P6 fino a completa essiccazione, se intere.

PRODOTTO	PREPARAZIONE	IMPIEGO	TEMPO E PROGRAMMA
UVA	Essiccazione lenta per la buccia molto impermeabile. Accelerare scottando gli acini per 10-20 secondi in acqua bollente e diradando il grappolo.	Per tutti gli usi, dall'uva sultana al consumo diretto.	T4 36/48 h
PREZZEMOLO	Disporre le foglie non troppo sovrapposte e rigirarle ogni tanto.	Ottimo in polvere, anche nelle preparazioni sott'olio.	P3 12/16 h
SPINACI	Foglie intere o a pezzi. Muoverle con una certa frequenza perché non si sovrappongano.	Per risotti, frittate o simili.	P3 12/16 h
ZUCCHINE	A rondelle se piccole e giovani. A pezzetti o cubetti, privati della polpa centrale, se più grosse.	Per contorni o minestrone previo rinvenimento. Molto gustose sott'olio purché piccole e giovani. Essiccate a rondelle con aromi sono un aperitivo croccante, sfizioso e sano.	P2 8/12 h
ZUCCA	Privata dei semi sbucciata e tagliata a fette o cubetti.	Per risotti e minestrone previo rinvenimento. Frullata come farina da aggiungere a pane, pasta, preparazioni varie.	T3 24 h
PATATE	A fette o cubetti (8-10 mm). Smuoverle perché non aderiscano. La superficie può imbrunire senza compromettere il gusto.	Per minestrone ma anche per contorni previo rinvenimento. Conservare anche miste con altre verdure per la preparazione di minestre e minestrone.	P4 12 h
CAVOLO VERZA	Affettare e stendere, non richiedono particolari accorgimenti.	Soprattutto per minestre e minestrone e altre preparazioni previo rinvenimento.	P1 16/20 h
PEPERONCINI	Buccia poco permeabile: danno ottimi risultati se tagliati a metà nel senso della lunghezza.	A pezzetti o in polvere per conferire l'aroma piccante a varie preparazioni culinarie.	P4 18 h per effetto croccante e rapido T4 per conservare al massimo l'aroma

PRODOTTO	PREPARAZIONE	IMPIEGO	TEMPO E PROGRAMMA
PEPERONI	Tagliare in pezzi o striscioline. non abbisognano di particolari accorgimenti e sono di facile essiccazione.	Per tutte le preparazioni, come il fresco, previo rinvenimento. Anche sott'olio.	T4 12/18 h
POMODORI	Taglia medio piccola, di lunga essiccazione, ma dà risultati eccellenti. Se troppo maturo può annerire, ma conserva il gusto. Da essiccare diviso a metà senza salare e sgocciolare, per mantenere inalterato il contenuto di sali e vitamine.	Si può utilizzare previo rinvenimento in tutte le preparazioni come per i pomodori freschi, in contorni, sughi, salse, minestrini... ottimo sott'olio unito agli aromi preferiti (aglio, basilico, origano, peperoncino); indicato per salse e sughi o polverizzato.	T4-T5 30/48 h
ERBE AROMATICHE ED OFFICINALI	Camomilla, iperico, malva, calendula, timo, rosmarino, ortica, menta, melissa, salvia ecc... Migliori risultati lasciando le foglie intere anche se questo allunga i tempi rispetto alla lavorazione con foglie tranciate o sminuzzate.	Tisane, pout pourri, decotti, condimento per ogni piatto.	P3 6/24 h
FUNGHI	Ripulire senza bagnarli e tagliarli in fette di circa 5 mm.	Per tutte le preparazioni, come il fresco, previo rinvenimento.	P2
PASTA	Il tempo di essiccazione dipende fortemente dal tipo di preparato, dallo spessore, dalla presenza di ripieni.	Tutti i formati, ripieni e non.	P5
CARNE	La carne più adatta è magra. I grassi compromettono il processo e la qualità del prodotto finale. Le tempistiche possono variare anche sensibilmente in relazione a tipologia e spessore della carne trattata.	Per preparazioni di jerky beef, sfiacci, ma anche dado di carne e barrette per animali.	P4
PESCE	Lavarello (anche detto coregone), agone, missoltini ecc. Da trattare in modo non dissimile dalla carne, tempistiche fortemente variabili in relazione a varietà e pezzatura.	Per consumo diretto, come antipasti o piatti tipici.	P4
MERINGHE	Foderare i cestelli con un foglio di carta da forno. Preparare l'impasto e disporre le meringhe all'interno dell'essiccatore.	Per consumo diretto o in tutte le preparazioni di pasticceria.	P4

GARANZIA

Gli essiccatori BIOSEC sono garantiti 24 mesi dalla data di acquisto per uso privato, 12 mesi per uso professionale.

LA GARANZIA SARÀ RITENUTA VALIDA SOLO IN PRESENZA DI DOCUMENTO FISCALE DI ACQUISTO: CONSERVARE LO SCONTRINO O LA FATTURA DI ACQUISTO.

La garanzia non copre i guasti causati da manomissione, uso improprio o errato né tantomeno le rotture causate da urti o cadute dell'apparecchiatura.

La garanzia decade altresì in qualunque caso di manomissione da parte del cliente: soltanto il costruttore è autorizzato ad aprire o smontare i componenti di Biosec per procedere a verifiche, riparazioni e sostituzione di eventuali componenti danneggiate.



IMPORTANTE

Prima di eseguire qualsiasi operazione, prendere visione del paragrafo **AVVERTENZE GENERALI** nel quale sono riportate importanti note sulla sicurezza.

AVVERTENZE GENERALI:

1 - Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente opuscolo, che vi forniranno importanti informazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura questo opuscolo per ogni ulteriore consultazione.

2 - Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio.

In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al rivenditore.

Gli elementi dell'imballo non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

3 - Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che i dati riportati nell'etichetta motore siano conformi a quelli della rete elettrica.

4 - Non introdurre oggetti all'interno del gruppo termo ventilante.

5 - Questo apparecchio dovrà essere destinato unicamente all'uso per il quale è stato espressamente realizzato, cioè l'essiccazione. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

6 - L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico richiede l'osservanza di alcune regole fondamentali, in particolare:

- NON TOCCARE IL GRUPPO TERMOVENTILANTE CON MANI BAGNATE O UMIDE
- NON LASCIARE ESPOSTO L'APPARECCHIO AD AGENTI ATMOSFERICI
- NON PERMETTERE CHE L'APPARECCHIO SIA USATO DA BAMBINI O DA INCAPACI SENZA SORVEGLIANZA
- NON TIRARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE O L'APPARECCHIO STESSO PER STACCARE LA SPINA DALLA PRESA

7 - Non usare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di vasche da bagno, docce, lavandini, piscine o altre sorgenti d'acqua.

8 - Mantenere l'apparecchio ad una distanza di almeno 50 cm da oggetti o sostanze facilmente infiammabili.

9 - Per qualsiasi intervento sulle parti elettriche, rivolgersi al rivenditore.

10 - ATTENZIONE: al fine di evitare ogni pericolo dovuto al riarmo accidentale del dispositivo termico di interruzione, questo apparecchio non deve essere alimentato con un dispositivo di manovra esterno, quale un temporizzatore, né essere connesso a un circuito che venga regolarmente alimentato o disalimentato dal servizio.

DESCRIZIONE:

BIOSEC si compone di un MODULO BASE ed eventualmente di un MODULO COMPLEMENTARE da abbinare ad un modulo base, per aumentarne la portata di essiccazione.

IL MODULO BASE È FORMATO DA:

1. un contenitore (tunnel) a sezione quadrata nel quale vengono collocati i cestelli di essiccazione, inseriti sulle guide di scorrimento;
2. una porta mobile, internamente alla quale sono applicate un'elettroventola, che spinge l'aria attraverso i cestelli nel tunnel, e una resistenza elettrica, che consente di accelerare il processo di essiccazione e renderlo sicuro anche di notte e nei periodi di bassa temperatura e di elevata umidità atmosferica;

3. una seconda porta mobile per chiudere la seconda apertura del contenitore. Le porte sono dotate di griglie per consentire il passaggio dell'aria ma non degli insetti;
4. cestelli forati per la collocazione del materiale da essiccare, da inserire all'interno del tunnel utilizzando le guide di scorrimento; il numero ed il materiale di costruzione dei cestelli è variabile in conformità al modello di BIOSEC acquistato.

IL MODULO COMPLEMENTARE È FORMATO DA:

1. un tunnel da 10 o 12 cestelli (a seconda del modello acquistato), come nel modulo base grande;
2. 10 o 12 cestelli.

DIMENSIONI E SPECIFICHE:

Per tutti i moduli la sezione esterna è cm 27x27; l'interno del tunnel ha sezione di cm 25x25, mentre la lunghezza è di cm 46 per il modulo piccolo (B5-B5S-B6) e di cm 81 per il modulo grande (B10-B10S-B12); cm 81 per tutti i moduli complementari.

I cestelli di entrambi i materiali, plastica ed acciaio inox, misurano cm 24x35 e sono tutti comodamente lavabili in lavastoviglie.

La resistenza è di 550 watt e l'accensione è regolata elettronicamente.

COLLOCAZIONE DI BIOSEC:

Come ogni apparecchiatura elettrica, il gruppo termoventilante di BIOSEC non deve entrare a contatto diretto con acqua o fonte di vapore. BIOSEC deve pertanto essere collocato a dovuta distanza da rubinetti, lavelli, vasche, piscine ed al riparo dalla pioggia o da qualsiasi spruzzo d'acqua.

Durante il funzionamento, BIOSEC espelle umidità che non deve ristagnare nell'ambiente circostante per non rallentare o impedire l'essiccazione. È quindi opportuno collocare BIOSEC in una stanza sufficientemente ampia o comunque non ermeticamente chiusa.

Evitare ambienti già umidi come bagni, lavanderie, cantine ecc...

PULIZIA E MANUTENZIONE:

BIOSEC non richiede particolari attenzioni: per la pulizia si raccomanda comunque di non utilizzare panni abrasivi o attrezzi che ne possano compromettere l'aspetto estetico, né solventi sulle parti in plastica.

Si consiglia l'utilizzo di un panno lievemente inumidito con acqua e/o detergente neutro.

Controllare periodicamente che la griglia di aspirazione sia libera da eventuali filacci e lanugine, che possono compromettere la normale circolazione d'aria. I cestelli possono essere lavati con acqua anche molto calda e detersivo, sia a mano che in lavastoviglie. Evitare l'asciugatura ad aria calda per i cestelli in materiale plastico.

IMPORTANTE:

- effettuare un lavaggio completo di tunnel e cestelli prima del primo utilizzo di Biosec;
- non rimuovere in nessun caso la protezione delle parti elettriche nel gruppo motore;
- non usare acqua direttamente sull'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze;
- non immergere in acqua il gruppo termoventilante;
- per qualsiasi operazione disinserire il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.



SMALTIMENTO:

Questo prodotto sottostà alla direttiva europea 2002/96/EC.

Tutti gli elettrodomestici e i prodotti elettronici devono essere smaltiti separatamente rispetto ai comuni rifiuti solidi in centri statalmente preposti a tale scopo. Con uno smaltimento come previsto dalla direttiva si evitano danni all'ambiente e pericoli per la salute. Informazioni generiche circa le regole previste per lo smaltimento sono reperibili presso l'amministrazione cittadina o presso l'ente preposto allo smaltimento, o ancora nel negozio in cui ha acquistato il prodotto.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE



Tauro Essiccatori Srl, sotto la propria esclusiva responsabilità, dichiara che il seguente apparato **ESSICCATORE BIOSEC** È CONFORME AI REQUISITI ESSENZIALI RICHIESTI DALLE DIRETTIVE:

2014/35/UE (bassa tensione)

2014/30/UE (compatibilità elettromagnetica)

CON L'APPLICAZIONE DELLE SEGUENTI NORME ARMONIZZATE:

CEI EN 60335-2-49:2003 + A1:2009 + A11:2012 (armadi caldi elettrici per uso collettivo)

CEI EN 55014-1:2008 + A1:2010 + A2:2012 (emissione)

CEI EN 55014-2:1998 + A1:2002 + IS1:2007 + A2:2009 (immunità)

Camisano V.no, 4 marzo 2016

Il responsabile Tauro
Livio Zanon Santon

IT | GUIDA E GARANZIA p. 06

FR | GUIDE ET GARANTIE p. 32

EN | WARRANTY AND GUIDE p. 46

DE | GARANTIE UND GUID p. 60

FR |

GUIDE ET GARANTIE

INDEX	PAGE
1. DrySet Pro s'en charge	34
2. Tableau des programmes DrySet Pro	37
TABLEAU DE SÉCHAGE	38
GARANTIE	42

BIOSEC DRYSET PRO - GUIDE ET GARANTIE

DRYSET PRO S'EN CHARGE:

Biosec est doté du système électronique exclusif Dryset Pro, qui garantit une offre de programmes complète, simple et efficace, adaptée à n'importe quel emploi et à tous les produits. La conception des programmes prend en compte toutes les variables en jeu dans le processus de déshydratation. Les programmes se différencient notamment par:

- des associations de températures d'exploitation différentes pour des délais différents;
- une alternance de différentes vitesses du ventilateur et de pauses;
- une durée horaire spécifique des programmes.

Tous les programmes décrits ci-après indiquent la durée en heures (H). Ceux qui affichent le symbole MN prévoient également une phase de maintien final qui permet de conserver vos produits au niveau de séchage optimal avec une consommation d'énergie minimale. Une fois le processus de déshydratation terminé, il vous suffit de conditionner le produit avant qu'il se réhydrate.

LES PROGRAMMES DRYSET PRO:

P1 - AUTOMATIQUE: c'est le programme le plus simple et le plus polyvalent. Adapté à la plupart des produits - H: 30h+MN

P2 - CHAMPIGNONS ET TRANCHES FINES: parfait pour les champignons et les produits à sécher sous forme de tranches fines (4-6 mm), comme les pommes, les aubergines, les kiwis et les ananas. - H: 18h +MN

P3 - BIOCRUDISTE: ne dépassant jamais les 40°C de température de l'air, il excelle notamment pour les herbes aromatiques et officinales. - H: indéfini (l'arrêt doit être effectué lorsque le degré de déshydratation souhaité est atteint).

P4 - SUPERHOT 68°C: c'est le programme le plus chaud, à la limite de la cuisson. C'est le meilleur programme pour le traitement des viandes. En revanche, il n'est pas indiqué pour les aliments délicats. Idéal également pour le biscuitage final de certains produits, parfait pour les meringues - H: 14h+MN

P5 - PÂTES: c'est un programme réalisé spécifiquement pour le traitement des pâtes fraîches. Il exige toutefois une attention particulière afin de vérifier le degré de déshydratation souhaité de temps en temps et pour chaque type de préparation. - H: 16h+MN

P6 - ECONOMY: des délais de séchage légèrement plus longs entraîneront une écono-

mie plus que proportionnelle. Il est également idéal pour les campings, les camping-cars ou les hôtels, où la puissance électrique disponible est limitée: P6 consomme au maximum 270 W. - H: indéfini (l'arrêt doit être effectué lorsque le degré de déshydratation souhaité est atteint).

P7 - SILENCIEUX: c'est le programme le plus adapté pour maintenir le bruit au plus bas. Adapté notamment à tous les produits légers et fins (safran, petites feuilles, etc.). - H: 48h+MN

Pour tous ceux qui souhaitent mieux contrôler le choix de la température, Biosec propose également les programmes T1 à T5, qui assurent des températures de fonctionnement entre 20°C et 60°C. Les programmes T1 à T5 ne prévoient pas de limite de temps.

ATTENTION: tous les programmes doivent être activés après un contrôle préventif et un cycle de déshydratation d'essai. Vérifiez systématiquement que les produits sont bien déshydratés à la fin du cycle. Les produits peuvent réagir de manière différente, en fonction de leur dimension, de leur degré de teneur en eau et de la température/humidité ambiantes.

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE:

L'écran permet à tout moment de vérifier la température de travail, que le choix se soit porté sur les programmes P1 à P7, ou que l'on préfère plutôt déterminer soi-même la température, avec les programmes T1 à T5.

EN PRATIQUE : sélection et utilisation du programme voulu

Branchement de la prise: Biosec est mis automatiquement sous tension dès que la prise est insérée, et il passe en mode standby.

- 1. Bouton SET:** appuyez plusieurs fois sur la touche SET jusqu'à ce que le programme à activer s'affiche sur l'écran de Biosec. Appuyez sur ON/OFF pour démarrer le processus.
- 2. Écran :** pendant le processus de déshydratation, l'écran de Biosec affiche alternativement la température de fonctionnement actuelle et le programme en cours d'utilisation. Pour connaître le programme en cours d'utilisation sans attendre qu'il s'affiche automatiquement, appuyez sur la touche SET.
- 3. Bouton ON/OFF:** active et désactive le cycle de déshydratation. Pour remettre en route le processus lorsqu'il a été arrêté, il suffit d'appuyer sur ON/OFF une deuxième fois. Le programme redémarre là où il s'est arrêté. Si vous souhaitez plutôt changer de

programme, appuyez sur SET jusqu'à ce que celui que vous avez choisi s'affiche. Cette opération réinitialise le cycle de déshydratation précédemment sélectionné pour en faire démarrer un nouveau.

MINUTEUR:

Appuyez sur SET pendant 5 secondes, machine en marche. Après l'apparition du numéro 00 et avant qu'il ne disparaisse (2 sec.), appuyez à nouveau sur SET, jusqu'à ce que l'heure souhaitée apparaisse.

Heures sélectionnables: 00-01-02-03-04-05-06-08-10-12-14-16-18-20-24-28-32-36- 40-44-48-00

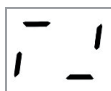


fig. 1

ATTENTION: lorsqu'il est arrêté avec une température de fonctionnement supérieure à 45°C, le déshydrateur interrompt le cycle de travail, mais le ventilateur continue à fonctionner à la vitesse initiale afin de réduire la température du moteur et éviter ainsi toute détérioration. L'écran de Biosec affiche alternativement le symbole illustré à la fig.1.



NE JAMAIS ÉTEINDRE BIOSEC EN DÉBRANCHANT LE CONNECTEUR. RETIRER LE CONNECTEUR DU SECTEUR SEULEMENT LORSQUE LE MOTEUR S'ARRÊTE.




fig. 2

MODE DE MAINTIEN MANUEL

Avec Biosec, il est toujours possible d'activer le mode de maintien, notamment pour les programmes qui ne le prévoient pas ou même au cours d'un cycle de déshydratation inachevé. Il suffit de maintenir enfoncé la touche SET 5 secondes pendant le fonctionnement : l'écran affiche le symbole illustré à la fig. 2 et le programme MAINTIEN s'activera et restera ainsi jusqu'à la mise hors tension manuelle de Biosec, que vous pourrez effectuer lorsque vous serez prêt à récupérer vos produits pour les conserver.

TABLEAU DES PROGRAMES DRYSET PRO

PROGRAMES	ÉCRAN	SYMBOLE	HEURES	T. MAX	MAINTIEN
Automatique	P1		30	55°C	✓
Champignons	P2		18	45°C	✓
Bio Crudiste	P3		indéfini	42°C	X
SuperHot 68°C	P4		14	68°C	✓
Pâtes	P5		16	40°C	✓
Economy	P6		indéfini	45°C	X
Silencieux	P7		48	45°C	✓
Manual 20°C	t1	20°	indéfini	20°C	X
Manual 30°C	t2	30°	indéfini	30°C	X
Manual 40°C	t3	40°	indéfini	40°C	X
Manual 50°C	t4	50°	indéfini	50°C	X
Manual 60°C	t5	60°	indéfini	60°C	X

Pour lire le manuel complet dans votre langue, consultez la section documentation du site www.Tauroessiccatori.com

TABLEAU DE SÉCHAGE

PRODUITS	PRÉPARATION ET UTILISATIONS	TEMPS ET PROGRAMME
ABRICOTS	Par moitiés et dénoyautés. Possible tendance à noircir avec des fruits très mûrs, sans en altérer la saveur intense. Consommation directe ou pour la préparation de bonbons ou des compositions de plateaux, paniers, etc.	T4/T5 48/60h selon la taille
ANANAS	Peler et couper en tranches de 6-8 mm d'épaisseur; tourner de temps en temps. Très juteux, donc requiert un long séchage, mais il donne un excellent résultat par l'intensité de son arôme et sa saveur. Il préserve également sa couleur. Pour la consommation directe, y compris pour la salade de fruits et compositions.	T4 24h
BANANES	Tranches ou morceaux. Elles collent facilement à la partie inférieure et les unes aux autres et ont tendance à brunir, mais restent riches en goût. Elles restent molles et un peu collantes car elles sont très sucrées. Idéal pour la consommation directe, pour collations et des rafraîchissements. Une concentration de saveur et de substance particulièrement appréciées des enfants.	P1 18/24h
ORANGES	Pas trop mûres, en tranches d'environ 5 mm. Ont tendance à adhérer à la partie inférieure du panier. Parfait pour décorer les gâteaux, les plats et compositions artistiques, en particulier de Noël.	P4 18/24h
KAKIS	Peler et couper en tranches de 6-8 mm ou 4 tranches dans le sens de la longueur (quartiers) l'ensemble des fruits; déplacer souvent pour ne pas qu'ils collent. Ils préservent une couleur discrète. Saveur intense et astringente. Consommer tel quel, ou si vous préférez avec d'autres fruits dans une salade de fruits après réhydratation; idéal pour les compositions.	P2
CERISES	Coupées en deux et dénoyautés, leur saveur et leur arôme est intensifié. Parfaites pour tisane, pôts pourris, desserts de toutes sortes.	P1/T4
KIWIS	Peler et couper en tranches de 6-8 mm ou 4 tranches dans le sens de la longueur (quartiers) l'ensemble des fruits; déplacer souvent pour ne pas qu'ils collent. Ils préservent une couleur discrète. Saveur intense et astringente. Consommer tel quel, ou si vous préférez avec d'autres fruits dans une salade de fruits après réhydratation; idéal pour les compositions.	P2
FIGUES	Coupées en deux, en les choisissant de préférence mûres et sèches. Pour consommation directe et comme ingrédient dans les desserts ou des salades de fruits. Séchées, hachées pour les compositions.	T4/T5 selon la taille

PRODUITS	PRÉPARATION ET UTILISATIONS	TEMPS ET PROGRAMME
POMMES	Tranches de 5-6 mm d'épaisseur, entières, pelées et étrognées. Riches en fibres, en particulier si on sèche avec la peau. Consommation directe comme sucreries ou pour confection de paniers.	P2
POIRES	Comme pour les pommes. Les variétés les plus petites peuvent juste être coupées en deux. Idéal pour la consommation directe et comme sucrerie, salades et diverses compositions.	P2
PÊCHES NECTARINES	Par moitiés. Tranchées ou en quartiers si plus grosses. Déplacer souvent. Idéal pour la consommation directe.	P1/T4
PRUNES	Coupées en deux et dénoyautées ou entières après une immersion de 30-60 secondes dans de l'eau bouillante (avec augmentation du temps de séchage). Consommation directe comme sucreries ou pour des compositions artistiques.	T4/T5 30/48h selon la taille P6 jusqu'à séchage complet, si entières.
RAISINS	Séchage lent à cause de la peau très imperméable. Accélérer le processus par ébullition pendant 10-20 secondes et par l'amincissement de la grappe. Pour toutes les utilisations, les raisins de Smyrne pour la consommation directe.	P6 (entier) T4/ T5 (en deux) 30/48h
PERSIL	Disposer les feuilles, sans trop les chevaucher. En poudre, même dans les préparations à l'huile	P3 12/16h
ÉPINARDS	Feuilles entières ou en morceaux. Déplacez-les souvent afin qu'elles ne se chevauchent. Pour risottos, omelettes, etc.	P3 12/16h
COURGETTES	En rondelles si elles sont petites et jeunes. En petits morceaux ou en cubes, en ayant ôté la pulpe centrale, si elles sont plus grosses. Pour les plats d'accompagnement ou des soupes après la réhydratation. Très savoureuses dans l'huile, mais seulement si elles sont petites et jeunes.	P2 8/12h

PRODUITS	PRÉPARATION ET UTILISATIONS	TEMPS ET PROGRAMME
POTIRONS	Egrainés, pelés et coupés en tranches ou en cubes. Pour le risotto et les soupes après réhydratation.	T3 24h
POMMES DE TERRE	En tranches ou en dés (8-10 mm). La surface peut fonder sans compromettre le goût. Pour les soupes, mais aussi les plats d'accompagnement, après réhydratation. Mélangées avec d'autres légumes pour la préparation de soupes et les ragoûts.	P4 12h
CHOU	Couper et déployer, ils n'ont pas besoin de précautions spéciales. Surtout pour les soupes et les ragoûts et autres préparations.	P1 16/20h
TOMATES	De préférence de petite taille et moyenne. La tomate est l'un des fruits les plus longs à sécher. Si elles sont trop mûres ont tendance à noircir, mais conservent leur goût. Deshydrater par moitié sans sel et sans les drainer, pour garder minéraux et vitamines. Elles peuvent être utilisées dans toutes les préparations pour les tomates fraîches ou pelées, dans les plats d'accompagnement, sauces, soupes; elles sont excellentes dans l'huile d'olive, avec ail, basilic, origan... Adaptées aussi pour les sauces ou en poudre.	T4/T5 30/48h
CHAMPIGNONS	Nettoyez-les sans les mouiller, les couper en tranches d'environ 5 mm. Pour tous préparations, telles qu'un produit frais.	P2
PIMENT	Peau peu perméable: ils donnent d'excellents résultats s'ils sont coupés en deux sur la longueur. En petits morceaux ou en poudre pour donner l'arôme épicé dans diverses préparations culinaires.	P4 croquant et rapid, T4 consERVE le saveur
POIVRONS	Couper en morceaux ou en bandes. N'exigent aucun moyen spécial, le séchage est facile. Pour toutes les préparations, même dans de l'huile.	T4 12/18h
HERBES	Camomille, le millepertuis, mauve, souci, thym, romarin, ortie, menthe, mélisse, sauge, etc... Les meilleurs résultats sont obtenus en laissant les feuilles entières, bien que ce procédé rallonge le temps de séchage. Pour travailler plus rapidement, tranchez ou hachez les feuilles.	P3 6/24h

PRODUITS	PRÉPARATION ET UTILISATIONS	TEMPS ET PROGRAMME
PATES	Les temps de séchage dépendent fortement du type de préparation, de l'épaisseur, de la présence de farce ou non.	P5
VIANDE	La viande maigre est la plus appropriée à subir le processus de séchage : les graisses ont tendance à fondre, et ne garantissent pas la réussite du processus et la qualité du produit final. Les temps de séchage peuvent varier de manière significative par rapport à la nature et à l'épaisseur de la viande traitée.	P4
POISSONS	Grand corégone, alose, misultin... il faut les traiter d'une manière assez semblable à la viande. Les temps varient largement en fonction de la taille et du type.	P4
MERINGUES	Tapisser le panier avec une feuille de papier de cuisson. Préparer la pâte et placez les meringues à l'intérieur du séchoir.	P4

ATTENTION: TOUTES LES DURÉES SONT APPROXIMATIVES. LES TEMPS PEUVENT VARIER EN FONCTION DE LA TEMPÉRATURE DE L'AIR, DE L'ÉPAISSEUR DES TRANCHES ET DE LA TENEUR EN EAU DU PRODUIT.

GARANTIE

Les déshydrateurs BIOSEC sont garantis 24 mois après la date d'achat pour un usage privé, et pendant 12 mois pour un usage professionnel.

LA GARANTIE SERA CONSIDÉRÉE COMME VALIDE SEULEMENT SUR PRÉSENTATION D'UN DOCUMENT FISCAL D'ACHAT: CONSERVER LE REÇU OU LA FACTURE D'ACHAT.

La garantie ne couvre pas les détériorations provoquées par une mauvaise manipulation, un usage inadapté ou erroné, ni les ruptures provoquées par des chocs ou des chutes de l'appareil.

La garantie est également rendue caduque en cas de mauvaise manipulation de la part du client: seul le constructeur est autorisé à ouvrir ou à démonter les composants de Biosec pour effectuer des vérifications, des réparations et le remplacement d'éventuels composants détériorés.



IMPORTANT:

Avant toute opération, lisez attentivement le paragraphe AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX qui présente des remarques importantes de sécurité.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX:

- 1 - Lire attentivement les avertissements de la présente brochure. Ils contiennent des informations de sécurité importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien. Veiller à conserver cette brochure pour pouvoir la consulter ultérieurement.
- 2 - Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que l'appareil est complet.
En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter le revendeur.
Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ce sont des sources potentielles de danger.
- 3 - Avant de brancher l'appareil, vérifier que les données qui figurent sur l'étiquette du moteur sont conformes à celles du réseau électrique.
- 4 - Ne pas introduire d'objets à l'intérieur du groupe thermoventilé.
- 5 - Cet appareil est destiné exclusivement à l'usage pour lequel il a été expressément réalisé, c'est-à-dire à la déshydratation. Tout autre usage est considéré comme incorrect et donc dangereux. Le constructeur ne saurait être considéré comme responsable en cas d'éventuelles détériorations provoquées par une utilisation incorrecte, erronée et irraisonnée.
- 6 - L'utilisation de tout appareil électrique nécessite le respect de certaines règles fondamentales, notamment:

- NE PAS TOUCHER LE GROUPE THERMOVENTILÉ AVEC DES MAINS MOUILLÉES OU HUMIDES
 - NE PAS EXPOSER L'APPAREIL À DES AGENTS ATMOSPHÉRIQUES
 - NE PAS PERMETTRE QUE L'APPAREIL SOIT UTILISÉ PAR DES ENFANTS OU DES HANDICAPÉS SANS SURVEILLANCE
 - NE PAS TIRER SUR LE CÂBLE D'ALIMENTATION OU L'APPAREIL POUR DÉBRANCHER LE CONNECTEUR DE LA PRISE
- 7 - Ne pas utiliser l'appareil à proximité immédiate de baignoires, de douches, de lavabos, de piscines ou d'autres sources d'eau.
- 8 - Respecter une distance d'au moins 50 cm entre l'appareil et des objets ou des substances facilement inflammables.
- 9 - Pour toute intervention sur les pièces électriques, s'adresser au revendeur.

DESCRIPTION:

BIOSEC se compose d'un MODULE DE BASE et éventuellement d'un MODULE COMPLÉMENTAIRE à associer à un module de base, pour en augmenter la capacité de déshydratation.

LE MODULE DE BASE EST CONSTITUÉ DE:

1. un récipient (tunnel) à section carrée dans lequel les paniers de déshydratation sont placés, par insertion sur les rails;
2. une porte mobile, dans laquelle sont appliqués un ventilateur électrique, afin de pousser l'air à travers les paniers du tunnel, et une résistance électrique, qui permet d'accélérer le processus de déshydratation et de le sécuriser, y compris la nuit et lorsque la température est basse et l'humidité atmosphérique est élevée (notamment avec les produits à haute teneur en eau ou dans la phase qui précède la récupération du produit séché);
3. une seconde porte mobile permettant de fermer la seconde ouverture du récipient. Les portes sont dotées de petits orifices qui permettent à l'air de passer, mais pas les insectes;
4. des paniers troués pour le positionnement du produit à sécher, à insérer à l'intérieur du tunnel à l'aide des rails; le nombre et le matériau de fabrication des paniers varient selon le modèle de BIOSEC acheté.

LE MODULE COMPLÉMENTAIRE EST CONSTITUÉ DE:

- a. un tunnel de 10 ou 12 paniers (selon le modèle acheté), comme dans le module de base de grande taille;
- b. 10 ou 12 paniers;

DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

Pour tous les modules, la section externe maximum est de 27x27 cm; l'intérieur du tunnel possède une section de 25x25 cm, tandis que la longueur est de 46 cm pour le petit module (B5-B5S-B6) et de 81 cm pour le grand module (B10- B10S-B12); 81 cm pour le module complémentaire.

Les paniers mesurent chacun 24x35 cm.

La résistance est de 550 watts et la mise sous tension est contrôlée électroniquement.

PLACEMENT DE BIOSEC:

Comme avec tous les appareils électriques, le groupe thermoventilé de BIOSEC ne doit pas être en contact direct avec de l'eau ou des sources de vapeur. BIOSEC doit donc être positionné à bonne distance des robinets, lavabos, baignoires, piscines et à l'abri de la pluie ou de n'importe quelle éclaboussure d'eau.

Pendant son fonctionnement, BIOSEC expulse de l'humidité qui ne doit pas stagner à proximité immédiate de l'appareil pour ne pas ralentir ou empêcher la déshydratation. Il est donc important de positionner BIOSEC dans une pièce assez grande ou qui ne soit pas confinée.

Éviter les environnements qui présentent naturellement de l'humidité, comme les buanderies, les caves, etc...

NETTOYAGE ET ENTRETIEN:

BIOSEC n'exige pas d'attention particulière: pour le nettoyage, il est toutefois conseillé de ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou d'outils qui puissent compromettre l'aspect esthétique, ni de solvants sur les parties en plastique.

Il est conseillé d'utiliser un chiffon légèrement imbibé d'eau et/ou de détergent neutre. Contrôler périodiquement que la grille d'aspiration est exempte de peluches et de duvet, qui pourraient gêner la circulation normale de l'air.

Les paniers peuvent être lavés à l'eau, même très chaude, et à la lessive, à la main ou au lave-vaisselle.

IMPORTANT:

- effectuer un lavage complet du tunnel et des paniers avant la première utilisation de Biosec;
- ne retirer en aucun cas la protection des éléments électriques dans le groupe moteur;
- ne pas utiliser d'eau directement sur l'appareil ou à proximité immédiate;

- ne pas plonger le groupe thermoventilé dans de l'eau;
- pour toute opération, débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant.



ÉLIMINATION:

Ce produit est soumis à la directive européenne 2002/96/EC.
Tous les appareils électroménagers et produits électroniques anciens doivent être éliminés séparément des déchets communs, pour être traités dans des centres prévus à cet effet.

Une élimination conforme à la directive permet d'éviter de nuire à l'environnement et de faire peser des risques sur la santé.

Des informations génériques sur les règles prévues pour l'élimination pourront être obtenues auprès des autorités municipales ou de l'organisme chargé de l'élimination, ou encore dans le magasin où ce produit a été acheté.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

La société Tauro Essiccatori Srl, sous sa propre responsabilité exclusive, déclare que l'appareil suivant
DÉSHYDRATEUR BIOSEC

EST CONFORME AUX EXIGENCES ESSENTIELLES STIPULÉES DANS LES DIRECTIVES:

2014/35/UE (basse tension)

2014/30/UE (compatibilité électromagnétique)

EN APPLIQUANT DES NORMES HARMONISÉES SUIVANTES:

CEI EN 60335-2-49:2003 + A1:2009 + A11:2012 (appareils électriques à usage collectif destinés à maintenir au chaud les aliments et la vaisselle)

CEI EN 55014-1:2008 + A1:2010 + A2:2012 (émission)

CEI EN 55014-2:1998 + A1:2002 + IS1:2007 + A2:2009 (immunité)

Camisano V.no, 4 marzo 2016

Livio Zanon Santon
Tauro Essiccatori Srl

IT | GUIDA E GARANZIA p. 06

FR | GUIDE ET GARANTIE p. 32

EN | WARRANTY AND GUIDE p. 46

DE | GARANTIE UND GUID p. 60

INDEX	PAGE
1. Leave it to DrySet Pro	48
2. DrySet Pro Programs	51
DRYING TABLES	52
WARRANTY	56

EN | WARRANTY AND GUIDE

BIOSEC DRYSET PRO - WARRANTY AND GUIDE

LEAVE IT TO DRYSET PRO:

Biosec is fitted with the exclusive electronic Dryset Pro system, which guarantees a complete range of programs that are simple, efficient and suitable for any kind of use and product. The programs take into consideration all the variables that come into play during drying. The main differences are:

- a mixture of different working temperatures for different periods of time;
- alternating different fan speeds and pauses;
- specific program duration in hours.

All the programs described below give duration in hours (H), those marked with the letters MN also include a final conservation period that preserves your products at an optimum level of dryness with minimum energy consumption. Once the drying process is finished, therefore, you will not need to immediately pack away the product before it rehydrates.

DRYSET PRO PROGRAMS:

P1 - AUTOMATIC: this is the simplest, most versatile program. Suitable for most products - H: 30h+MN

P2 - MUSHROOMS AND THIN SLICES: perfect for mushrooms and products to be dried in thin slices (4-6mm), like apples, aubergines, kiwis and pineapples. - H:18h+MN

P3 - BIORAWISM: never exceeds an air temperature of 40°C, perfect also for aromatic and medicinal herbs. - H: indefinite (stop when the desired degree of dryness is reached).

P4 - SUPERHOT 68°C: the hottest program, just below cooking. This is the best programme for drying meat and is not suitable for delicate foods. Excellent also for final crisping of some products, perfect for meringues - H: 14h+MN

P5 - PASTA: a specific program for drying fresh pasta. The level of dryness desired must however be checked carefully each time and for each different recipe. - H: 16h+MN

P6 - ECONOMY: slightly longer drying times will correspond to more than proportional savings. Perfect also for campsites, campers or hotels, where power supply is limited. P6 absorbs a maximum of 270W. H: indefinite (stop it when the desired degree of dryness is reached).

P7 - SILENT: the most suitable program for keeping noise to a minimum. Also suitable for all tiny light products (saffron, small leaves, etc.) - H: 48h+MN

For all those who want more control over temperature selection, Biosec also offers programs T1 to T5, which guarantee working temperatures between 20°C and 60°C. Programmes T1 to T5 have no time limits.

WARNING: before using any of the programs run a check and test cycle on each. Always check the products are really dried at the end of the cycle. Every product may react differently due to size, water content and ambient temperature/humidity levels.

TEMPERATURE CONTROL:

The display gives the working temperature, both for Programs P1 to P7 or for programs T1 to T5 (for a manual setting of the temperature).

IN PRACTICE: SELECTION AND USE OF DESIRED PROGRAM

Plugging in: when you plug Biosec in, it switches on automatically in standby mode.

- 1. SET button:** push the SET button repeatedly until the desired program appears on the Biosec display. Push ON/OFF to start the process.
- 2. Display:** during the drying process, the Biosec display will alternately show the working temperature in real time and the program currently being used. Press the SET button to instantly see which program is being used.
- 3. ON/OFF button:** this starts and stops the drying cycle. To restart the process once stopped, just push the ON/OFF button again. The program will start again from where it was interrupted. If you want to change the program, push repeatedly SET until the display shows the desired program. This will cancel the previously set drying cycle and start a new one.

TIMER:

Push SET button for about 5 seconds while your Biosec is already working: you'll see the number 00 flashing for a couple of seconds. Then push again the SET button (before 00 disappears) till you visualize the timing you wish to set.

Selectable hours: 00-01-02-03-04-05-06-08-10-12-14-16-18-20-24-28-32-36-40-44- 48-00

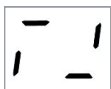


fig. 1

WARNING: if the machine is switched off at a working temperature of over 45°C, the dehydrator will stop, but the fan will continue to turn at top speed to cool the motor and avoid damage.

The Biosec display will show a rotating version of the symbol in fig. 1.










**NEVER SWITCH BIOSEC OFF BY PULLING OUT THE PLUG.
ONLY TAKE THE PLUG OUT OF THE SOCKET WHEN THE MOTOR IS
NOT RUNNING.**



fig. 2

MANUAL CONSERVATION MODE: You can enable the conservation mode on Biosec even for programmes that do not include it or during a drying cycle that has not yet finished. Just hold down the SET button for 5 seconds during the cycle: the display will show the symbol in fig. 2 and the CONSERVATION program will be enabled, remaining active until Biosec is manually switched off when you are ready to take out and put away your products.

DRYSET PRO PROGRAMS TABLE

PROGRAMS	DISPLAY	SYMBOL	HOURS	T. MAX	STORAGE
Automatic	P1		30	55°C	✓
Mushrooms	P2		18	45°C	✓
BioRawism	P3		endless	42°C	X
Superhot 68°C	P4		14	68°C	✓
Pasta	P5		16	40°C	✓
Economy	P6		endless	45°C	X
Silent	P7		48	45°C	✓
Manual 20°C	t1	20°	endless	20°C	X
Manual 30°C	t2	30°	endless	30°C	X
Manual 40°C	t3	40°	endless	40°C	X
Manual 50°C	t4	50°	endless	50°C	X
Manual 60°C	t5	60°	endless	60°C	X

To view the complete manual in your language, please visit the documents section at www.Tauroessiccatori.com

DRYING TABLES

PRODUCT	PREPARATION AND USES	TIME AND PROGRAM
APRICOTS	Cut in half and remove stone. Very ripe fruit might go brown without however affecting its intense astringent flavour. Eaten as is, or in cakes or dried fruit compositions on trays, in baskets, etc.	T4/T5 48/60h
PINEAPPLE	Peel and cut into slices 6-10 mm thick. Turn occasionally to stop them sticking to the basket. It has a very high water content, but gives excellent results for fragrance and flavour. Also keeps its colour well Can be eaten as is or used in fruit salads and dried fruit compositions.	T4 24h
BANANAS	Cut into slices or pieces. They tend to stick to the basket and to each other. They tend to go brown but keep their intense flavour. A bit sticky because they have a very high sugar content. Excellent for eating as is, especially on trips and excursions, and also as snacks. They are a concen- trate of taste and substance, particularly popular with kids.	P1 18/24h
PERSIMMONS	Cut into thin slices (7-10 mm). Sweet non-astringent persimmons are excellent if dried while still unripe. The other qualities of persimmon can also be dried before they fully ripen and go soft: the dried fruit loses its astringency. Excellent eaten as is and also in dried fruit compositions. They keep a good colour.	P2
KIWIS	Peel and cut into slices 7-10 mm thick. The whole fruit can be cut into 4 longwise slices. Arrange and move occasionally so they do not stick. They keep a good colour. Intense astringent flavour. They can be eaten as is, better with other fruit or soaked to soften in fruit salad. Excellent for dried fruit compositions.	P2
ORANGES	Not too ripe, sliced about 5 mm. They tend to adhere to the bottom of the basket. Perfect for decorating cakes, dishes and artistic works, especially for Christmas.	P4 18/24h
CHERRIES	Cut in half and pitted, dehydration intensifies their flavor and aroma. Perfect for herbal tea, pot pourri, sweets of all kind.	P1/T4
STRAWBERRIES	Half if small, thin slices if bigger. Tiny, wild strawberries can also be dried whole, with significantly longer times. Not too high temperatures to preserve their amazing colour. Perfect in snacks, yogurt, energy bars, herbal teas and potpourri or pureed and added to your sugar or flour for cakes.	P2 sliced 12h T4 half or small wild, whole ones 18/24h

PRODUCT	PREPARATION AND USES	TIME AND PROGRAM
FIGS	Whole or halved. Best results achieved with very ripe dry fruit. Eaten as is and in cakes or in dried fruit salads, in pieces for dried fruit compositions on trays, in baskets, etc.	T4/T5 48/60 h
APPLES	Cut into slices 6-8 mm thick, whole or after having cored and peeled. Eaten as they are, in cakes or dried fruit compositions. They are particularly rich in fibre, especially if dried unpeeled.	P2
PEARS	Same as apples. Small sweet varieties can also be dried halved. Excellent eaten as is and in cakes, fruit salad and dried fruit compositions.	P2
PEACHES NECTARINES	Halved if small, in slices or segments if larger. Move them often. Eaten as is, in cakes and dried fruit compositions.	P1/T4
PLUMS	Halved and stoned or whole after blanching in boiling water for 30-60 seconds. Varieties from wild non-grafted trees are also suitable. Eaten as is or in cakes and dried fruit compositions. When boiled for a few minutes in a little water they are slightly laxative.	P6 whole T4/ T5 halved 30/48h
GRAPES	Slow drying due to their very impermeable skin. The process can be speeded up by blanching the grapes in boiling water for 10-20 seconds. For all uses, from raisins to eating as is.	P6 whole T4 halved 30/48h
PARSLEY	Arrange the leaves so they do not overlap too much and turn occasionally. Excellent when powdered, also for preserving products in oil.	P3 12h
SPINACH	Whole or shredded leaves. Move them frequently so they do not overlap. For risottos, omelettes or similar dishes.	P3 12/16h

PRODUCT	PREPARATION AND USES	TIME AND PROGRAM
COURGETTES	In rounds when young and small. In pieces or cubes, without the central pulp, if bigger. As a side dish or in minestrone soup when soaked. When young and small, very tasty preserved in oil.	P2 8/12h
PUMPKINS	With rind and seeds removed, cut into slices/cubes. For risottos and minestrone soup after soaking.	T3 12/24h
POTATOES	Sliced or cubed (8-15 mm). Move so they do not stick. The surface may go brown but it does not affect the flavour. Above all for minestrone soup, but also as a side dish after soaking. Can also be stored mixed with other vegetables as a soup mix.	P4 12h
SAVOY CABBAGE	Slice and arrange, does not need any special preparation. Above all for soups and other dishes after soaking.	P1 16/20h
CHILLI PEPPERS	Not very permeable skin. For best results cut in half longwise. In pieces or powdered to give a hot flavour to various dishes.	P4 crunchy T4 normal 18h
CAPSICUM PEPPERS	Cut into pieces or strips. They do not need any special preparation and are easy to dry. Use as you would when fresh, after soaking. Even preserved in oil.	T4 12/18h
MUSHROOMS	Without washing, clean and cut into thin slices about 5mm. Use as you would when fresh, after soaking.	P2
TOMATOES	Preferably small/medium size. One of the longest and most difficult vegetables to dry due to its high water content. Some varieties will tend to look almost burnt if too ripe. Cut in half for drying. They can be dried without salting and draining. After soaking them, in any recipe that calls for fresh or canned tomatoes, in side dishes, sauces, soups. Excellent preserved in oil with herbs (garlic, basil, oregano, chilli pepper). Perfect for pasta sauces or powdered.	T4/T5 30/48h

PRODUCT	PREPARATION AND USES	TIME AND PROGRAM
HERBS	Chamomile, St. John's wort, mallow, marigold, thyme, rosemary, nettle, mint, lemon balm, sage, etc. ... The best results are obtained without cutting the leaves, although this lengthens the drying time.	P3 6/24h
MEAT	The most suitable meat for drying process is the lean type. Because of their tendency to melt, fats endanger the success of the process and the quality of the final product. This is why you need to dehydrate it with high temperatures. The timing may also vary significantly depending on type and thickness of the treated meat.	P4
FISH	Whitefish, shad, etc. to be treated not differently from the meat, timing highly variable depending on variety and size.	P4
MERINGUES	Line the basket with a sheet of baking paper. Prepare the dough and place the meringues inside the dryer.	P4

! WARNING: ALL TIMES ARE APPROXIMATE. THE TIMES MAY VARY DEPENDING ON AIR TEMPERATURE, THICKNESS OF SLICES AND WATER IN THE PRODUCT.

GUARANTEE

BIOSEC dehydrators are guaranteed for 24 months from date of purchase for private use and for 12 months for professional use.

THIS GUARANTEE IS ONLY VALID IF ACCOMPANIED BY PROOF OF PURCHASE: KEEP YOUR RECEIPT OR INVOICE.

This guarantee does not cover malfunction due to misuse, improper or incorrect use or breakages caused by knocks or falling.

Tampering by the client will also render the guarantee null and void: only the manufacturer is authorised to open or take apart Biosec machines for inspection, repairs or replacement of any damaged parts.



IMPORTANT:

Before carrying out any operation, please read the important safety instructions in the paragraph **GENERAL WARNINGS**.

GENERAL WARNINGS:

- 1 - Carefully read the warnings given in this leaflet, which give important information regarding installation, use and maintenance safety. Keep this leaflet somewhere safe for future reference.
- 2 - After unpacking the machine, check for any damage.
In the event of doubt, do not use the machine and contact your retailer.
The packaging materials must not be left within reach of children, as they represent a potential hazard.
- 3 - Before connecting the equipment to the power supply, check that the information on the motor label complies with your voltage.
- 4 - Do not put anything into the hot air blowing unit.
- 5 - This machine must only be used for its intended purpose, in other words drying. Any other use is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer declines all responsibility for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use.
- 6 - The use of any electrical appliance calls for compliance with several fundamental rules:

- DO NOT TOUCH THE HOT AIR BLOWING UNIT WITH WET OR DAMP HANDS
- DO NOT LEAVE THE MACHINE EXPOSED TO THE ELEMENTS
- DO NOT LET CHILDREN OR INCAPABLE PERSONS USE THE MACHINE WITHOUT SUPERVISION
- DO NOT PULL THE POWER CABLE OR THE MACHINE TO REMOVE THE PLUG FROM THE SOCKET

7 – Do not use the machine near bath tubs, showers, basins or sinks, pools or other sources of water.

8 – Keep the machine at least 50 cm from easily flammable items or substances.

9 – For any repairs to electrical parts, please contact your retailer.

DESCRIPTION:

BIOSEC comes in a BASE UNIT version, to which an EXTRA UNIT can be added to increase drying capacity.

THE BASE UNIT COMPRISES:

1. a square-section container (tunnel) into which the drying baskets are placed on runners.
2. a removable door containing an electric fan that pushes air through the baskets in the tunnel and an electric heating element, which speeds up the drying process and makes it safe even at night and during very damp cold periods (in particular for products with a high water content or during the stage before taking out the dried product);
3. a second removable door that closes the other end of the container. The doors have tiny holes in them to allow the passage of air but not insects;
4. perforated baskets for holding the material to be dried that slide into the tunnel on the runners; the number and material used for the baskets will vary depending on the BIOSEC model purchased.

THE EXTRA UNIT COMPRISES:

1. a tunnel for 10 or 12 baskets (depending on the model), like the large base unit;
2. 10 or 12 baskets;

SIZE AND SPECS:

Maximum external section for all units is 27x27cm, the inside of the tunnel has a section of 25x25 cm. The small unit (B5-B5S-B6) is 46 cm long and the large (B10-B10S-B12) and extra units are 81 cm long.

Each basket measures 24x35 cm.

The heating element is 550 watts and the machine is switched on electronically.

POSITIONING OF BIOSEC MACHINES:

Like all electric appliances, the BIOSEC hot air blowing unit must not come into direct contact with water or sources of steam. BIOSEC must therefore be positioned at a due distance from taps, sinks and basins, tubs, pools and sheltered from the rain or any kind of water spray.

When it is working, BIOSEC expels humidity which must not remain in the surrounding area in order not to slow down or impede drying. It is therefore a good idea to position BIOSEC in a sufficiently large room and in any case one that is not hermetically sealed. Avoid rooms that are already damp, such as laundry rooms, cellars, etc.

CLEANING AND MAINTENANCE:

BIOSEC does not require any special attention. We do however recommend not using abrasive cloths or equipment that may damage its surfaces or solvents on the plastic parts.

We recommend the use of a cloth dampened slightly in water and/or neutral detergent. Periodically check that the ventilation grille is free from any threads or fluff, which may impede normal air circulation.

The baskets can be washed even in very hot water and detergent, either by hand or in a dishwasher.

IMPORTANT:

- wash both tunnel and baskets before using Biosec for the first time;
- do not take the cover off the electrical parts in the motor unit for any reason whatsoever;
- do not use water directly on the machine or near to it;
- do not put the hot air blowing unit into water;
- unplug the machine before carrying out any cleaning or maintenance.



DISPOSAL:

This product comes under European directive 2002/96/EC.
All old electrical appliances and products must be disposed of separately from normal household waste in special recycling centres specifically for this purpose.

Correct disposal as outlined in the above directive ensures no damage is done to the environment or health.

Generic information regarding disposal rules can be obtained from local council offices, the organisation responsible for disposal or the shop where you bought this product.



DECLARATION OF CONFORMITY

Tauro Essiccatori Srl declares under its sole responsibility that the following machine

BIOSEC DEHYDRATOR

IS IN CONFORMITY WITH THE ESSENTIAL REQUISITES PURSUANT TO DIRECTIVES:

2014/35/UE (low voltage)

2014/30/UE (electromagnetic compatibility)

IN ACCORDANCE WITH THE FOLLOWING HARMONIZED STANDARDS:

CEI EN 60335-2-49:2003 + A1:2009 + A11:2012 (commercial electric hot cupboards)

CEI EN 55014-1:2008 + A1:2010 + A2:2012 (emission)

CEI EN 55014-2:1998 + A1:2002 + IS1:2007 + A2:2009 (immunity)

Camisano V.no, 4 marzo 2016

Livio Zanon Santon

Tauro Essiccatori Srl

IT | GUIDA E GARANZIA p. 06

FR | GUIDE ET GARANTIE p. 32

EN | WARRANTY AND GUIDE p. 46

DE | GARANTIE UND GUID p. 60

INHALT	PAGE
1. DrySet Pro hat schon an alles gedacht	62
2. Programmtabelle	65
TABELLEN TROCKNUNGS	66
GUARANTIE	70

BIOSEC DRYSET PRO - GARANTIE UND GEBRAUCHSANLEITUNG

DRYSET PRO HAT SCHON AN ALLES GEDACHT:

Ihr Biosec ist mit dem einzigartigen elektronischen System Dryset Pro ausgestattet, das ein vollständiges, einfaches und speziell abgestimmtes Programmangebot garantiert und sich für alle Arten der Trocknung und Produkten eignet. Bei der Entwicklung der unterschiedlichen Programme wurden alle Einzelheiten, die einen Einfluss auf den Dörrprozess haben, berücksichtigt. Somit unterscheiden sich die einzelnen Programme insbesondere durch:

- die Abwechslung verschiedener Temperaturen für eine jeweils festgelegte Dauer,
- den Wechsel unterschiedlicher Geschwindigkeiten des Lüfters mit Ruhezeiten,
- die spezifische Dauer, angegeben in Stunden.

Bei allen nachfolgend beschriebenen Programmen ist die Dauer in Stunden (H) angegeben. Bei den mit MN bezeichneten Programmen ist am Ende außerdem eine Erhaltungsphase vorgesehen, durch die Ihre Produkte bei minimalem Energieverbrauch auf der optimalen Dörrstufe konserviert werden. Wenn der Trocknungsprozess abgeschlossen ist, brauchen Sie sich mit dem Verpacken des Dörrguts nicht zu beeilen, um einer erneuten Feuchtigkeitsaufnahme vorzubeugen.

DIE DRYSET PRO PROGRAMME:

P1- AUTOMATIK: P1 ist das einfachste und vielseitigste Programm. Eignet sich für den Großteil der Produkte - H: 30h+MN

P2 - PILZE UND DÜNNE SCHEIBEN: für Pilze und Produkte, die in dünnen Scheiben (4-6 mm) getrocknet werden sollen, wie Äpfel, Auberginen, Kiwi, Ananas. - H:18h+MN

P3 - BIO-ROHKOST: überschreitet nie eine Lufttemperatur von 40°C, ausgezeichnet auch für Gewürz- und Heilkräuter geeignet. - H: unendlich (muss bei Erreichen des gewünschten Trocknungsgrades abgeschaltet werden).

P4 - SUPERHOT 68°C: Dies ist das heißeste Programm, das fast bis an die Kochgrenze geht. Es ist auch das beste Programm zum Trocknen von Fleisch, während es sich nicht für empfindliche Lebensmittel eignet. Ausgezeichnet auch für die abschließende zweite Backstufe einiger Produkte. Perfekt für Baisers. - H: 14h+MN

P5 - TEIGWAREN: Dieses Programm wurde speziell zur Behandlung von frischen Teigwaren entwickelt. Es erfordert jedoch in jedem Fall besondere Aufmerksamkeit, um

für jede Zubereitung jeweils den gewünschten Grad der Trocknung zu erreichen. - H: 16h+MN

P6 - ECONOMY: etwas längeren Dörnzeiten entsprechen bei diesem Programm einer überverhältnismäßigen Einsparung an Stromkosten. Perfekt auch auf dem Campingplatz, im Wohnmobil oder im Hotel, wo die Stromleistung begrenzt ist: der maximale Verbrauch von P6 liegt bei 270W. - H: unendlich (muss bei Erreichen des gewünschten Trocknungsgrades abgeschaltet werden).

P7 - LEISE: Dieses Programm ist ideal, wenn man den Geräuschpegel des Gerätes so niedrig wie möglich halten möchte. Eignet sich auch für alle leichten, kleinen Produkte (wie Safran, kleine Blätter usw.). - H: 48h+MN

Allen, die die Temperaturwahl selbst bestimmen wollen, bietet Biosec die Programme T1 bis T5, die Betriebstemperaturen zwischen 20°C und 60°C garantieren. Bei diesen Programmen (T1 bis T5) sind keine zeitlichen Begrenzungen vorgesehen.

ACHTUNG: Alle Programme sind immer nach einer vorherigen Kontrolle und einem Probedurchgang zu verwenden. Kontrollieren Sie immer, dass die Produkte am Zyklusende auch vollständig trocken sind.

Jedes Produkt kann durch seine Größe und seinen Wassergehalt, sowie durch die Temperatur und Feuchtigkeit in der Arbeitsumgebung unterschiedlich reagieren.

TEMPERATURKONTROLLE:

Am Leuchtdisplay können Sie jederzeit erkennen, bei welcher Temperatur Sie arbeiten. Das gilt sowohl bei der Wahl der Programme P1 bis P7, als auch, wenn Sie die Temperatur mithilfe der Programme T1 bis T5 selbst bestimmen.

UND SO WIRD'S GEMACHT: Auswahl und Start des gewünschten Programms

Stecker einstecken: Sobald der Stecker eingesteckt ist, schaltet sich der Biosec automatisch ein und begibt sich in den Standby-Betrieb.

1. SET-Taste: Drücken Sie mehrmals die Taste SET, bis das Programm, das Sie einstellen wollen, am Display des Biosec angezeigt wird. Drücken Sie dann ON/OFF, um den Trocknungsprozess zu starten.

2. Display: Während des Trocknungsprozesses zeigt Ihnen das Display des Biosec abwechselnd die gerade gemessene Betriebstemperatur und das momentan verwendete Programm an. Wenn Sie nicht auf die entsprechende Anzeige warten wollen und wissen

möchten, welches Programm gerade ausgeführt wird, drücken Sie einfach die SET-Taste.

3. ON/OFF-Taste: Startet und unterbricht den Trocknungsprozess. Wenn Sie den unterbrochenen Prozess wieder aufnehmen wollen, drücken Sie einfach ein zweites Mal ON/OFF. Das Programm nimmt den Zyklus dann an der unterbrochenen Stelle wieder auf. Wenn Sie dagegen das Programm wechseln wollen, drücken Sie die SET-Taste, bis das gewünschte Programm angezeigt wird. Dieser Vorgang löscht den zuvor eingestellten Zyklus und lässt den neuen, geänderten beginnen.

TIMER: Drücken Sie die SET-Taste für etwa 5 Sekunden lang, wenn der Trocknungsprozess bereits begonnen hat: das Display zeigt die Nummer 00, die etwa 2 Sekunden lang blinkt. Drücken Sie sofort und mehrmals die SET-Taste, bis die Anzahl der Stunden, die Sie auswählen möchten, erreicht werden.

Wählbaren Stunden: 00-01-02-03-04-05-06-08-10-12-14-16-18-20-24-28-32-36-40- 44-48-00



Abb. 1

ACHTUNG: Wenn das Gerät bei einer Betriebstemperatur über 45°C abgeschaltet wird, unterbricht das Dörrogerät den Bearbeitungszyklus, doch der Lüfter bleibt mit Höchstgeschwindigkeit in Betrieb, bis die Motortemperatur abgesunken und somit Hitzeschäden vermieden werden. Das Display des Biosec zeigt dann das sich drehende Symbol in Abb. 1 an.










SCHALTEN SIE NIEMALS DEN BIOSEC AB, INDEM SIE DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN. ZIEHEN SIE DEN STECKER ERST HERAUS, WENN DER MOTOR ZUM STILLSTAND GEKOMMEN IST.



Abb. 2

MANUELLER ERHALTUNGSMODUS: Mit dem Biosec können Sie jederzeit den Erhaltungsmodus aktivieren, dies auch für Programme, bei denen das nicht vorgesehen ist oder sogar bei einem noch nicht beendeten Trocknungszyklus. Dazu genügt es, dass Sie während des Betriebs die SET-Taste 5 Sekunden lang gedrückt halten: am Display wird das Symbol der Abb. 2 angezeigt. Das Programm ERHALTUNG schaltet sich ein und bleibt eingeschaltet, bis Sie den Biosec von Hand abschalten. Schalten Sie den Biosec erst ab, wenn Sie Zeit haben, um Ihre Produkte herauszunehmen und zu versorgen.

PROGRAMMTABELLE

PROGRAMME	DISPLAY	SYMBOL	STUNDEN	°C	ERHALTUNG
Automatisch	P1		30	55°C	✓
Pilze und dünne Scheiben	P2		18	45°C	✓
Bio-Rohkost	P3		unendlich	42°C	X
Superhot 68°C	P4		14	68°C	✓
Teigwaren	P5		16	40°C	✓
Economy	P6		unendlich	45°C	X
Leise	P7		48	45°C	✓
Manueller 20°C	t1	20°	unendlich	20°C	X
Manueller 30°C	t2	30°	unendlich	30°C	X
Manueller 40°C	t3	40°	unendlich	40°C	X
Manueller 50°C	t4	50°	unendlich	50°C	X
Manueller 60°C	t5	60°	unendlich	60°C	X

Wenn Sie die vollständige Bedienungsanleitung in Ihrer Sprache lesen möchten, besuchen Sie bitte den Bereich Downloads auf unserer Internetseite www.Tauroessiccatore.com



TABELLEN TROCKNUNGS

PRODUKT	VORBEREITUNG UND ANWENDUNGEN	ZEIT UND PROGRAMM
APRIKOSEN	Halbiert und entsteint, bei sehr reifen Früchten ist eine Braunfärbung möglich, allerdings ist das intensive Aroma davon nicht im geringsten beeinflusst. Sowohl für den direkten Verzehr, als auch zur Zubereitung von Süßspeisen oder wunderschön angerichtet, z.B. auf Platten oder in Körben mit anderen Trockenfrüchten.	T4/T5 48/60h, je nach Größe
ANANAS	Schälen und in 6-8 mm dicke Scheiben schneiden; ab und zu wenden, damit sie nicht am Boden festkleben. Da die Ananas sehr wasserhaltig ist, dauert die Trocknung länger, bringt aber mit ihrem intensiven Duft und Aroma hervorragende Ergebnisse. Auch die Farbe bleibt gut erhalten. Zum direkten Verzehr, aber auch für Obstsalate und Präsentkörbe geeignet.	T4 24h
BANANEN	In Scheiben oder in Stücken. Sie kleben gerne aneinander und auch am Boden fest. Bananen neigen zur Braunfärbung, behalten aber ihren intensiven Geschmack. Wegen des hohen Zuckergehalts bleiben sie weich und etwas klebrig. Hervorragend zum direkten Verzehr - als Zwischenmahlzeit oder Snack geeignet. Sie sind eine geballte Ladung an Geschmack und Energie, besonders beliebt bei Kindern.	P1 18/24h
KAKI	In dünnen Scheiben (5-6 mm). Alle Arten eignen sich zum süßen Trocknen - ganz besonders aber die Apfel-Kaki. Sie alle sollten aber verwendet werden, bevor sie zu weich sind. Durch den Trocknungsprozess verlieren die Früchte das, durch Gerbsäure verursachte, unangenehme Mundgefühl. Ausgezeichnet direkt zu verzehren oder man verwendet sie in schmückvollen Präsentationen, da sie ihre wunderschöne Farbe behalten.	P2
KIWI	Schälen und in 6-8 mm dicke Scheiben schneiden oder der Länge nach vierteln. Sie müssen gut verteilt und beim Trocknungsvorgang hin und wieder bewegt werden, damit sie nicht festkleben. Sie konservieren ihre Farbe recht gut und eignen sich deshalb auch für Geschenkkörbe. Man genießt sie direkt oder nach dem Einweichen am besten zusammen mit anderem Obst oder im Obstsalat.	P2
ORANGEN	Verwenden Sie nicht zu reife Früchte, in Scheiben von ca. 5 mm schneiden; Orangenscheiben neigen zum Festkleben an den Korbböden. Sie sind perfekt um Süß- und andere Speisen zu garnieren und um Kunstwerke zu dekorieren - vor allem zur Weihnachtszeit.	P4 18/24h
KIRSCHEN	Halbiert und entsteint, intensivieren die Kirschen sogar noch ihren Duft und Geschmack durch die Trocknung. Perfekt als Fruchtetee, im Potpourri und in Süßspeisen aller Art.	P1/T4
FEIGEN	Halbiert nimmt man vorzugsweise sehr reife und trockene Früchte. Im Ganzen können sie pur verzehrt werden, sie machen sich hervorragend in allen Trockenobstzusammenstellungen und können ganz oder in Stücken für Kuchen und Süßspeisen genutzt werden.	T4/T5 48/60h, je nach Größe

PRODUKT	VORBEREITUNG UND ANWENDUNGEN	ZEIT UND PROGRAMM
ÄPFEL	In Scheiben von 5-6 mm können sie vollständig oder geschält und entkernt getrocknet werden. So sind sie zum direkten Verzehr, für Süßspeisen und Körbe geeignet. Besonders wenn sie mit der Schale getrocknet werden, sind Äpfel sehr reich an Ballaststoffen.	P2
BIRNEN	Wie Äpfel. Sehr kleine und süße Birnen können auch halbiert getrocknet werden. Ausgezeichnet zum Direktverzehr, für Süßspeisen, Obstsalate und Präsentenschalen geeignet.	P2
PFIRSICHE und NEKTARINEN	Halbiert, wenn die Früchte klein sind oder in Scheiben oder Spalten bei größeren Früchten. Oft bewegen. Hervorragend direkt zu verzehren.	P1/t4
PFLAUMEN	Halbiert und entsteint oder im Ganzen, nachdem die Früchte 30-60 Sekunden in kochendem Wasser blanchiert wurden (dadurch erhöht sich allerdings die Trocknungszeit). Für direkten Verzehr, Süßspeisen oder zur künstlerischen Verwendung. Wenn sie einige Minuten in etwas Wasser gekocht werden, wirken sie leicht abführend.	T4/T5 30/48 h je nach Größe oder P6 bis zur vollständigen Trocknung, wenn die Früchte ganz sind.
TRAUBEN	Die Trocknung dauert sehr lange, da die Haut der Beeren sehr wasserundurchlässig ist. Man beschleunigt den Prozess durch kurzes (10-20 Sekunden) Blanchieren in kochendem Wasser und in dem man die ganze Traube etwas ausdünnt. Sehr vielfältige Trockenfrucht - vom direkten Verzehr bis zur Sultanine.	T4 36/48h
PETERSILIE	Legen Sie die Blätter möglichst breit und wenig überlappend aus und drehen Sie sie ab und zu um. Hervorragend zerrieben, auch für Zubereitungen in Öl.	P3 12/16h
SPINAT	Ganze oder geschnittene Blätter, die auch häufig bewegt werden sollten, damit sie gleichmäßig trocknen. Für Risotto, Omelettes oder ähnliches.	P3 12/16h
ZUCCHINI	Die kleinen und jungen Zucchini in Scheiben schneiden, die größeren in Stücke oder Würfel, nachdem man die Kerne und das Innere entfernt hat. Nach dem Einweichen für Risotto oder Gemüsesuppen geeignet.	P2 8/12h

PRODUKT	VORBEREITUNG UND ANWENDUNGEN	ZEIT UND PROGRAMM
KÜRBIS	Entkernt, geschält und dann in Scheiben oder Stücke geschnitten. Nach dem Einweichen für Risotto oder Gemüsesuppen geeignet.	T3 24h
KARTOFFELN	In Scheiben oder Würfel (8-10 mm) schneiden, öfter bewegen, damit sie nicht festkleben. Die Oberfläche kann sich bräunlich verfärben, aber der Geschmack ist davon nicht beeinflusst. Für Gemüsesuppen, aber auch als Beilage nach vorhergehendem Einweichen. Man kann sie auch gemischt mit anderen Gemüsen aufheben - dann ist die Gemüsesuppe schon fast fertig.	P4 12h
WIRSING	Kleinschneiden und ausbreiten - er braucht keine besondere Aufmerksamkeit. Hauptsächlich für Gemüsesuppen und andere Gerichte - nach dem Einweichen.	P1 16/20h
CHILISCHOTEN	Die Haut ist wenig wasserdurchlässig - am besten entfalten sie ihr Aroma, wenn man sie vor dem Trocknen der Länge nach aufschneidet. Nach dem Trocknen in Stücke zerteilt oder als Pulver zerrieben, geben sie den verschiedensten Gerichten den typisch scharfen Geschmack.	P4 18h Stunden für den schnellen und knusprigen Effekt T4 um das Aroma am besten zu erhalten
PAPRIKA	In Stücken oder in dünne Streifen geschnitten brauchen sie keine besondere Aufmerksamkeit und sind leicht zu trocknen. Sie eignen sich für alle möglichen Gerichte und sind nach dem Einweichen wie frische Paprika zu verwenden - oder auch in Öl eingelegt.	T4 12/18h
TOMATEN	Am besten eignen sich Tomaten kleiner oder mittlerer Größe. Da die Tomate sehr viel Wasser enthält, ist sie sehr langwierig und etwas schwierig zu trocknen, aber man erzielt ausgezeichnete Ergebnisse. Einige Arten, besonders wenn sie sehr reif sind, neigen zu einer Verfärbung ins Schwarze, fast als wären sie verbrannt, allerdings behalten sie ihr Aroma beinahe vollständig. Man trocknet sie halbiert, ohne Salz und auch ohne sie abtropfen zu lassen - dadurch bleibt der hohe Gehalt an Vitaminen und Mineralsalzen erhalten. Nach dem Einweichen kann man sie wie frische oder Dosentomaten verwenden: in Beilagen, Saucen, Gemüsesuppen, usw. Hervorragend auch in Öl eingelegt - zusammen mit Ihren Lieblingsgewürzen (Knoblauch, Basilikum, Oregano, Chili, usw.). Besonders geeignet für Nudelsaucen (auch ohne voriges Einweichen) egal ob im Ganzen, stückig oder in Pulverform.	T4/T5 30/48h

PRODUKT	VORBEREITUNG UND ANWENDUNGEN	ZEIT UND PROGRAMM
PILZE	Gründlich putzen, aber nicht waschen; dann in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Man kann die Pilze nach dem Einweichen für alle Gerichte wie frische verwenden.	P2
GEWÜRZ und HEILKRÄUTER	Kamille, Johanniskraut, Malve, Ringelblume, Basilikum, Thymian, Rosmarin, Brennnessel, Minze, Melisse, Salbei, usw. Die besten Resultate erreicht man, wenn man die Blätter ganz läßt, auch wenn sich die Trocknungszeiten gegenüber geschnittener oder zerkleinerter Blätter verlängert.	P3 6/24h
NUDELN	Die Trocknungszeiten hängen sehr stark vom Teig, der Form - und damit der Teigdicke und einer möglichen Füllung ab.	P5
FLEISCH	Für den Trocknungsprozess eignet sich am besten mageres Fleisch. Das Fett neigt dazu flüssig zu werden und verhindert damit eine erfolgreiche Trocknung und beeinträchtigt auch die Qualität des Endprodukts. Die Zeitangaben könne sehr stark variieren: je nach Art des Fleisches und des Durchmessers der einzelnen Stücke.	P4
FISCH	Renken, Saiblinge, Forellen, usw. Fisch wird ähnlich behandelt wie Fleisch. Auch hier variieren die Zeiten sehr stark - je nach Fischart und Größe der Stücke.	P4
MERINGEN (trockenes Eischneegebäck)	Die Körbe mit Backpapier auslegen. Den Teig zubereiten und die Masse direkt in der gewünschten Form in die Körbe spritzen.	P4

! ACHTUNG: ALLE ZEITEN SIND SCHATZUNGEN. DIE ZEIT KANN IN ABHÄNGIGKEIT VON DER LUFTTEMPERATUR, DER DICKE DER SCHEIBEN UND WASSER IN DEM PRODUKT VARIIEREN.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Für die BIOSEC Dörrgeräte leisten wir eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum für den privaten Gebrauch und von 12 Monaten für den professionellen Gebrauch. DER GARANTIEANSPRUCH BESTEHT NUR BEI VORLAGE DES KAUFBELEGES: BEWAHREN SIE DAHER IHRE KAUFQUITTUNG ODER ORIGINALRECHNUNG GUT AUF.

Die Garantie deckt weder Schäden, die aus Abänderung, aus unsachgemäßem oder falschem Gebrauch entstehen noch deckt sie Bruchschäden als Folge von Schlag- und Stoßeinwirkungen sowie nach Herunterfallen des Geräts.

Die Garantie verfällt auch bei jeder Abänderung des Geräts durch den Kunden: Nur der Hersteller ist befugt, das Gerät zu öffnen oder Komponenten des Biotec zu demontieren, um Prüfungen und Reparaturen vorzunehmen und eventuell beschädigte Teile zu ersetzen.



WICHTIG:

Bevor Sie irgendwelche Vorgänge am Gerät ausführen, sehen Sie sich das Kapitel ALLGEMEINE HINWEISE an, das wichtige Hinweise für die Sicherheit enthält.

ALLGEMEINE HINWEISE:

1 – Lesen Sie bitte aufmerksam die Hinweise in diesem Heft, sie geben Ihnen wichtige Informationen zur Sicherheit bei Installation, Gebrauch und Pflege Ihres Dörrgeräts. Bewahren Sie dieses Heft sorgfältig auf, damit Sie es auch in Zukunft immer wieder zu Rate ziehen können.

2 – Nachdem Sie die Verpackung entfernt haben, kontrollieren Sie bitte, dass Ihr Gerät in einwandfreiem Zustand ist.

Falls Sie nicht sicher sind, nehmen Sie das Gerät nicht in Gebrauch und wenden Sie sich an den Händler.

Die verschiedenen Verpackungselemente dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.

3 – Bevor Sie das Gerät anschließen, stellen Sie bitte sicher, dass die auf dem Etikett angegebenen Motordaten mit den Daten Ihres Stromnetzes übereinstimmen.

4 – Führen Sie keine Gegenstände in die Heizlüfter-Baugruppe ein.

5 – Dieses Gerät darf nur für den Gebrauch, für den es ausdrücklich gebaut wurde, also das Dörren, verwendet werden. Jeder sonstige Gebrauch ist als ungeeignet und daher

gefährlich anzusehen. Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden, die aus ungeeignetem, falschem oder unvernünftigem Gebrauch entstehen, haftbar gemacht werden.
6 – Der Gebrauch eines beliebigen Elektrogeräts erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln. Im Einzelnen sind das:

- BERÜHREN SIE DIE HEIZLÜFTER-BAUGRUPPE NIEMALS MIT NASSEN ODER FEUCHTEN HÄNDEN
- LASSEN SIE DAS GERÄT NICHT DER WITTERUNG AUSGESETZT.
- ERLAUBEN SIE NICHT, DASS DAS GERÄT OHNE BEAUFSICHTIGUNG VON KINDERN ODER UNFÄHIGEN PERSONEN BENUTZT WIRD.
- ZIEHEN SIE NICHT AM NETZKABEL ODER SOGAR AM GERÄT, UM DEN STECKER AUS DER STECKDOSE HERAUSZUZIEHEN.

7 – Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Waschbecken, Schwimmbädern oder sonstigen Wasserquellen.

8 – Behalten Sie das Gerät mindestens in einem Abstand von 50 cm von leicht entzündlichen Gegenständen oder Substanzen.

9 – Wenden Sie sich für jegliche Eingriffe an den elektrischen Teilen an Ihren Händler.

BESCHREIBUNG:

Der BIOSEC besteht aus einem BASISMODUL und gegebenenfalls aus einem ERGÄNZUNGSMODUL, das mit einem Basismodul kombiniert wird, um dessen Dörrleistung zu erhöhen.

DAS BASISMODUL UMFASST:

1. einen Behälter (Trockentunnel) mit quadratischem Querschnitt, in dem die Trockensiebe auf Führungsschienen angeordnet werden;
2. einen beweglichen Teil;
3. in seinem Innern sind ein Elektrolüfter, der die Luft durch die Trockensiebe im Trockentunnel treibt, und eine elektrische Heizung angebracht, die das Beschleunigen des Dörrprozesses erlaubt und es auch nachts und bei niedriger Temperatur und hoher Luftfeuchtigkeit sicher macht (insbesondere bei sehr wasserhaltigen Produkten oder in der Phase vor der Entnahme des gedörrten Produkts);
4. eine zweite Tür, um die zweite Öffnung des Behälters zu verschließen. Die Türen sind mit kleinen Löchern versehen, damit die Luft passieren kann, aber keine Insekten eindringen können.

Trockensiebe zur Aufnahme des zu dörrenden Materials; sie werden auf den Führungsschienen aufliegend in den Trockentunnel eingeschoben; Anzahl und Material der Trockensiebe sind von dem jeweils erworbenen BIOSEC-Modell abhängig.

DAS ZUSATZMODUL UMFASST:

- A. einen Trockentunnel mit 10 oder 12 Trockensieben (je nach gekauftem Modell), wie bei dem großen Basismodul;
- B. 10 oder 12 Trockensiebe.

ABMESSUNGEN UND TECHNISCHE DATEN:

Für alle Module beträgt der maximale Querschnitt außen 27x27 cm; das Innere des Trockentunnels misst 25x25 cm im Querschnitt, während die Länge für das kleine Modul (B5-B5S-B6) 46 cm und 81 cm für das große Modul (B10-B10S-B12) beträgt; das Ergänzungsmodul ist 81 cm lang.

Die Trockensiebe sind alle 24x35 cm groß.

Die Heizung leistet 480 W und die Einschaltung ist elektronisch gesteuert.

AUFSTELLEN DES BIOSEC:

Wie jedes Elektrogerät darf auch die Heizlüfter-Baugruppe des BIOSEC nicht in direkten Kontakt mit Wasser und Dampfquellen kommen. Der BIOSEC muss daher in entsprechendem Abstand zu Wasserhähnen, Waschbecken, Spülen, Schwimmbädern sowie vor Regen oder jeglichen Wasserspritzern geschützt aufgestellt werden. Während des Betriebs stößt der BIOSEC Feuchtigkeit aus, die sich nicht in der Umgebung stauen darf, um das Dörren nicht zu verlangsamen oder zu verhindern. Daher empfiehlt es sich, den BIOSEC in einem genügend großen Raum oder in jedem Fall einem nicht dicht geschlossenen Raum aufzustellen. Vermeiden Sie die Aufstellung in bereits feuchten Räume wie Waschküchen, Kellern usw.

REINIGUNG UND PFLEGE:

Der BIOSEC erfordert keine besondere Aufmerksamkeit: Für die Reinigung empfehlen wir in jedem Fall, keine scheuernden Lappen oder Geräte zu benutzen, die sein Aussehen beeinträchtigen könnten. Auch niemals Lösemittel an den Kunststoffteilen verwenden. Wir empfehlen, ein mit Wasser und/oder einem neutralen Reinigungsmittel leicht befeuchtetes Tuch zu benutzen. Kontrollieren Sie regelmäßig, dass das Ansauggitter keine Fäden oder Flusen aufweist, welche die normale Luftzirkulation beeinträchtigen können. Die Trockensiebe können von Hand oder in der Geschirrspülmaschine mit Wasser, auch sehr heiß, und Reinigungsmittel gewaschen werden.

WICHTIG:

- Führen Sie vor dem ersten Gebrauch Ihres Biosec eine komplette Reinigung des Trockentunnels und der Siebe aus.

- Entfernen Sie auf gar keinen Fall den Schutz der elektrischen Teile in der Motorbaugruppe.
- Verwenden Sie niemals Wasser direkt am Gerät oder in seiner unmittelbaren Nähe.
- Tauchen Sie die Heizlüfter-Baugruppe nicht in Wasser ein.
- Ziehen Sie für jegliche Arbeiten das Netzkabel aus der Steckdose.



ENTSORGUNG:

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EG. Alle Elektro-Haushaltsgeräte und elektronischen Produkte müssen am Ende ihrer Lebenszeit getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden. Dies erfolgt in Entsorgungszentren, die vom Staat speziell hierfür vorgesehen sind. Mit einer Entsorgung gemäß der Richtlinie werden mögliche Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Allgemeine Informationen zu den Vorschriften für die Entsorgung erhalten Sie entweder bei der Ortsbzw. Stadtverwaltung oder bei der übergeordneten Stelle für die Entsorgung oder aber im Laden, wo Sie dieses Produkt erworben haben.



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die Firma Tauro Essiccatori Srl, erklärt unter ihrer alleinigen Verantwortung, dass das folgende Gerät

DÖRRGERÄT BIOSEC

DEN GRUNDLEGENDEN ANFORDERUNGEN GEMÄSS FOLGENDEN RICHTLINIEN ENTSPRICHT:

2014/35/EG (Niederspannungsrichtlinie)

2014/30/EWG (Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit)

UNTER DER ANWENDUNG NACHFOLGENDER HARMONISierter NORMEN:

CEI EN 60335-2-49:2003 + A1:2009 + A11:2012 (elektrische Geräte zum Warmhalten von Nahrungsmitteln und Geschirr für den gewerblichen Gebrauch)

CEI EN 55014-1:2008 + A1:2010 + A2:2012 (emission)

CEI EN 55014-2:1998 + A1:2002 + IS1:2007 + A2:2009 (immunität)

Camisano V.no, 4 marzo 2016

Livio Zanon Santon

Tauro Essiccatori, Srl

ES | MANUAL Y GARANTÍA

p. 74

PT | MANUAL E GARANTIA

p. 90

RUS | РУКОВОДСТВО И ГАРАНТИЯ

p. 106

RO | MANUAL ȘI GARANȚIE

p. 122

ES | MANUAL Y GARANTÍA

TABLA DE CONTENIDO	PÁG.
1. DrySet Pro se encarga	76
2. Tabla de programas	81
TABLA DE PRODUCTOS	82
GARANTIA	86

BIOSEC DRYSET PRO - MANUAL Y GARANTIA

DRYSET PRO SE ENCARGA:

Biosec está dotado del exclusivo sistema electrónico Dryset Pro, que asegura una oferta completa de programas, simple y eficaz, adecuada a todo tipo de usos y de productos.

Los programas han sido diseñados considerando todas las variables en juego en el proceso de secado. En particular se diferencian por:

- mezcla de diferentes temperaturas de ejercicio para diferentes porciones de tiempo;
- alternancia de diferentes velocidades del ventilador y momentos de descanso;
- duración específica de los programas en horas.

Todos los programas que se describen a continuación se refieren a la duración en horas (H), aquellos marcados con el símbolo MN prevén además una fase de mantenimiento final que permite conservar vuestros productos al nivel de secado óptimo con el mínimo consumo de energía.

Una vez finalizado el proceso de secado, por lo tanto, no tendrán que apresurarse a retirar el producto antes de que se rehidrate, porque Biosec lo conservará para ustedes hasta que tengan el tiempo de retirarlo de las bandejas y proceder a la fase de conservación final en frascos de vidrio o en bolsitas para envasarlo al vacío.

Para establecer la duración deseada, consultar el párrafo dedicado al Temporizador.

LOS PROGRAMAS DRYSET PRO:

P1 - AUTOMÁTICO: es el programa más simple y versátil. Si usted no sabe como proceder, es su primera vez con un Biosec o simplemente tiene un producto tan particular que no encaja en ninguna otra categoría, seleccionen P1: ¡el resultado está asegurado! - H: 30h+MN

P2 - HONGOS Y RODAJAS DELGADAS: perfecto para hongos y productos para secado en rodajas finas (4-6 mm), como manzanas, berenjenas, kiwi, piña. - H: 18h+MN

P3 - BIOCRUDISTA: diseñado especialmente para aquellos que siguen una dieta de alimentos crudos, o que en general, salvaguardan al máximo las calidades organolépticas y los principios nutritivos de los productos tratados. BioCrudista alcanza los 42°C de temperatura del aire en las dos primeras horas para luego bajar a 40°C, respetando la necesidad de atenerse a este límite propia de quien elije una cocina desprovista de alimentos cocidos. Recordemos en todo caso que la temperatura del aire no corresponde a la del producto mismo, que siempre permanece inferior en algunos grados. Es también óptimo para hierbas aromáticas y officinales. - H: indefinido (detenerlo al alcanzar el grado de secado deseado).

P4 - SUPERHOT 68°C: es el programa más caliente, en los límites de la cocción. Si está apresurado para obtener el producto seco, seleccione P4 para el máximo rendimiento en el mínimo tiempo. Es también el mejor programa para tratar las carnes (la elevada temperatura impide la proliferación de bacterias), mientras que por la misma razón no es indicado para alimentos delicados, que podrían sufrir leves pérdidas de calidad debido al excesivo calor. Óptimo también para bizcochar al final algunos productos, a los que confiere la consistencia crujiente característica (ají, naranjas, manzanas, etc.). Finalmente es perfecto para los merengues, cuya realización en horno requiere de un proceso delicado y bastante prolongado: la precisión de la temperatura de Biosec evitará quemaduras indeseadas, mientras vuestro horno estará libre por cualquier otro uso. - H: 14h+MN

P5 - PASTA: es un programa diseñado específicamente para tratar la pasta fresca gracias a una temperatura adecuada y a una ventilación delicada que no rompe el producto. Sin embargo hay que echar un vistazo para verificar de vez en cuando el grado de desecación deseado y para cada tipo diferente de preparación. - H: 16h+MN

P6 – ECONOMY: dedicado a quien otorga especial atención a la ecología y a la cartera, o a quien tiene siempre mil electrodomésticos en funcionamiento: seleccione el programa P6, a tiempos de secado levemente más largos corresponde un ahorro algo más que proporcional. Perfecto también para camping, caravana o albergues, donde la disponibilidad de potencia eléctrica es limitada: P6 absorbe un máximo de 270W. – H: indefinido (detenerlo al alcanzar el grado de secado deseado).

P7- SILENCIOSO: es el programa más adecuado para la noche o para todos aquellos que utilizan Biosec en el lugar de trabajo, para mantener el ruido al mínimo. La velocidad del ventilador ha sido especialmente diseñada para permitir la máxima reducción de las emisiones de ruido, ¡sin pérdida de eficacia! Pruébenlo también con todos los productos livianos y menudos (azafrán, pequeñas hojas, etc.) que con los otros programas podrían volatilizarse. H: 48h+MN

Para todos aquellos que quieren un mayor control sobre la selección de la temperatura, Biosec ofrece también los programas de T1 a T5, que aseguran temperaturas de funcionamiento entre los 20°C y los 60°C.

Los programas **de T1 a T5** trabajan de manera inteligente, alternando la temperatura de ejercicio en los momentos de ventilación a frío para asegurar el mejor resultado. Además no prevén límites de tiempo: será siempre necesario detener Biosec al alcanzar el grado de secado deseado o programar el temporizador como se explica en el apartado dedicado al respecto.

ATENCIÓN: todos los programas se deben siempre utilizar previo control preventivo y ciclo de secado de prueba.

Comprobar siempre el secado real de los productos una vez terminado el ciclo.

Cada producto puede reaccionar de diferentes maneras por dimensión, grado de acuosidad y temperatura/humedad del lugar de trabajo. Una prueba inicial con los alimentos que va a tratar con mayor frecuencia les será suficiente para determinar preparación, programa y tiempos perfectos.

EN LA PRÁCTICA: selección y uso del programa deseado

Inserción del enchufe: al insertar el enchufe, Biosec se encenderá automáticamente colocándose en modalidad stand by.

1. Tecla SET: pulse repetidamente la tecla SET hasta visualizar en la pantalla de Biosec el programa que desea ejecutar. Presionar ON/OFF para iniciar el proceso.

2. Pantalla: durante el proceso de secado, la pantalla de Biosec mostrará alternativamente la temperatura de ejercicio registrada al momento y el programa actualmente en uso. Para obtener información sobre el programa en uso sin esperar su visualización automática, presionar por un instante la tecla SET.

3. Tecla ON/OFF: inicia y detiene el ciclo de secado. Para reanudar el proceso una vez detenido, es suficiente presionar ON/OFF una segunda vez. El programa reiniciará desde donde fue interrumpido. Si en cambio se desea cambiar el programa, pulse SET hasta visualizar el programa elegido. Esta operación anula el ciclo de secado establecido previamente y hace que inicie un nuevo ciclo.

TEMPORIZADOR:

una vez puesto en marcha el proceso de secado, mantener presionado el botón SET durante unos cinco segundos: el display visualizará durante unos 2 segundos la cifra 00 intermitente. Pulsar nuevamente la tecla SET (antes de que 00 deje de parpadear) tantas veces como sea necesario para alcanzar el número de horas deseado.

Horas visualizadas en el display:

00 - 01 - 02 - 03 - 04 - 05 - 06 - 08 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20 - 24 - 28 - 32 - 36 - 40 - 44 - 48 - 00 (la serie de horas vuelve a empezar).

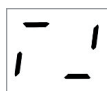


fig. 1

ATENCIÓN: si se apaga la temperatura de funcionamiento superior a los 45°C, el deshidratador interrumpirá el ciclo de trabajo, pero el ventilador permanecerá en acción a la velocidad máxima hasta bajar la temperatura del motor y evitar de esta manera que se dañe. La pantalla de Biosec visualizará en rotación el símbolo en la fig.1.



NO APAGAR NUNCA BIOSEC DESCONECTANDO EL ENCHUFE. QUITAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE SÓLO CON EL MOTOR APAGADO.



fig. 2



MODALIDAD MANTENIMIENTO MANUAL:

Con Biosec siempre es posible activar la modalidad de MANTENIMIENTO también para los programas que no lo prevén, o incluso en el curso de un ciclo de secado que aún no ha terminado.

Será suficiente mantener presionada la tecla SET por 5 segundos durante el funcionamiento de Biosec: la pantalla mostrará las cifras 00 que parpadearán por 2 segundos aproximadamente.

Suelte la tecla para insertar el programa MANTENIMIENTO, que se mantendrá activo hasta el apagado manual de Biosec, que se efectuará en el momento en el que esté listo para recoger y conservar sus productos. Durante el MANTENIMIENTO, en el display se visualizará un símbolo como en la fig. 2.

TABLA DE PROGRAMAS

PROGRAMA	DISPLAY	SÍMBOLO	HORAS	T. MAX	MANTENIMIENTO
Automático	P1		30	55°C	✓
Hongos y rodajas delgadas	P2		18	45°C	✓
BioCrudista	P3		indefinido	42°C	X
Superhot 68°C	P4		14	68°C	✓
Pasta	P5		16	40°C	✓
Economy	P6		indefinido	45°C	X
Silencioso	P7		48	45°C	✓
Manual 20°C	t1	20°	indefinido	20°C	X
Manual 30°C	t2	30°	indefinido	30°C	X
Manual 40°C	t3	40°	indefinido	40°C	X
Manual 50°C	t4	50°	indefinido	50°C	X
Manual 60°C	t5	60°	indefinido	60°C	X

Para leer el manual completo en su lengua consulte la sección de documentación en el sitio www.tauroessiccati.com

TABLA DE PRODUCTOS

PRODUCTO	PREPARACIÓN Y UTILIZACIÓN	TIEMPO Y PROGRAMA
ALBARICOQUES	En mitades y deshuesados. Posible tendencia al oscurecimiento con frutos muy maduros, sin que con ello se ponga en peligro su gusto intenso. También para consumo directo o para preparación de postres o de composiciones en bandejas, canastas, etc.	T4/T5 48/60h según tamaño
CAQUI	En rodajas delgadas (5-6 mm). Excelentes los caquis-manzana secados dulces aun si todavía están duros. Secar también las otras calidades de caquis antes de que se vuelvan blandos. Pierden la característica astringencia. Excelentes para consumo directo y también para composiciones de diferente tipo. Conservan un lindo color.	P2
CEREZAS	Partidas por mitades y deshuesadas, intensifican el aroma y la fragancia. Perfectas para infusiones, popurri, postres de cualquier tipo.	P1/T4
CIRUELAS	Partidas por mitades y deshuesadas o bien enteras previa una inmersión de 30-60 segundos en agua hirviendo (con aumento del tiempo de secado). Consumo directo o para postres y composiciones artísticas. Hervidas unos pocos minutos en un poco de agua son levemente laxantes.	T4/T5 30/48h según tamaño P6 hasta que se sequen por completo, si están enteras
HIGOS	Partidos en mitades eligiéndolos preferentemente bien maduros y secos. Para consumo directo y como ingrediente para postres o macedonias. Secos, a trozos para composiciones.	T4/T5 48/60h según tamaño
KIWI	Pelar y cortar en rodajas de 6-8 mm o obtener 4 rebanadas en sentido longitudinal de un fruto entero; esparcir y revolver para que no se adhieran. Mantienen un color discreto. Gusto intenso y astringente. Se consume directamente, mejor si es con otra fruta o en macedonia previa rehidratación; óptimo para composiciones.	P2
MANZANAS	Cortadas en rodajas de 5-6 mm de espesor, intactas o bien después de haberles quitado el corazón y la cáscara. Consumo directo, para postres o cestas. Rico en fibras, especialmente cuando se seca con la cáscara.	P2
MELOCOTONES Y NECTARINAS	A mitades si son de pequeñas dimensiones, en rodajas o gajos si más gruesas. Revolverlas a menudo. Excelentes para consumo directo.	P1/T4

PRODUCTO	PREPARACIÓN Y UTILIZACIÓN	TIEMPO Y PROGRAMA
NARANJAS	No demasiado maduras, en rodajas de 5 mm aproximadamente. Tienden a adherirse al fondo de la bandeja. Perfectas para decorar postres, platos y trabajos artísticos, sobre todo navideños.	P4 18/24h
PERAS	Como las manzanas. Las variedades de pequeñas dimensiones y dulces se pueden secar también partidas por la mitad. Excelentes para consumo directo y para postres, macedonias y composiciones varias.	P2
PIÑA	Pelar y cortar en rodajas de 6-8 mm de espesor; dar la vuelta de vez en cuando para que no se adhieran al fondo. Muy acuoso y por tanto de largo secado, pero da un resultado excelente por la intensidad de la fragancia y el aroma. Mantiene también bien el color. Para consumo directo, también para macedonia y composiciones.	T4 24h
PLÁTANOS	En rodajas o trozos. Se adhieren con facilidad al fondo y entre ellas. Tienden a oscurecerse pero mantienen un sabor intenso. Quedan blandas y un poco pegajosas porque son muy azucaradas. Óptimas para el consumo directo, para meriendas y tentempiés. Un concentrado de sabor y sustancia particularmente apreciado por los niños.	P1 18/24h
UVA	Secado lento debido a la cáscara muy impermeable. Acelerar escaldando los granos de uva durante 10-20 segundos en agua hirviendo y esparciendo el racimo. Para todos los usos, desde la pasa de Corinto hasta el consumo directo.	T4 36/48h
AJÍ	Cáscara poco permeable: dan óptimos resultados si se cortan por la mitad longitudinalmente. En pequeños trozos o en polvo para conferir el aroma picante a diferentes preparaciones culinarias.	P4 18h para un efecto crujiente y rápido T4 para conservar al máximo el aroma
CALABACINES	En rodajas si son pequeñas y jóvenes. En pedacitos o cubitos, quitándole la pulpa central, si son más gruesas. Para acompañamientos o sopas previa rehidratación. Muy sabrosas en aceite a condición de que sean pequeñas y jóvenes.	P2 8/12h
CALABAZA	Quitándole las semillas, pelada y cortada en rebanadas rodajas o cubitos. Para risotto y sopas después de haberla hecho rehidratar.	T3 24h

PRODUCTO	PREPARACIÓN Y UTILIZACIÓN	TIEMPO Y PROGRAMA
COL DE SABOYA	Cortar y esparcir, no requieren de cuidados especiales. Sobre todo para sopas y menestras y otras preparaciones previa rehidratación.	P1 16/20h
ESPINACAS	Hojas enteras o en trozos. Removerlas con cierta frecuencia para que no se superpongan. Para risotto, tortillas o similares.	P3 12/16h
PATATAS	En rodajas o cubitos (8-10 mm). Removerlas para que no se adhieran. La superficie puede oscurecerse sin comprometer el sabor. Para menestras pero también para entradas después de hacerlas rehidratar. Conservar también mezcladas con otras verduras para la preparación de sopas y menestras.	P4 12h
PEREJIL	Colocar las hojas no demasiado sobrepuestas y dar vueltas de vez en cuando. Excelente en polvo, también en preparaciones en aceite.	P3 12/16h
PIMIENTOS	Cortar en trozos o tiras. No requieren cuidados especiales y son de fácil secado. Para todas las preparaciones, frescos, previa rehidratación. También en aceite.	T4 12/18h
TOMATES	Preferiblemente de tamaño mediano pequeño. El tomate es una de las hortalizas de más largo y difícil secado porque es muy acuoso, pero da resultados excelentes. En algunas especies, si está demasiado maduro, tiende a ennegrecer hasta parecer quemado, pero conserva el sabor casi inalterado. Se tiene que desecar partido por la mitad incluso sin salar y escurrir, para mantener inalterado el contenido de sales minerales y vitaminas. Se puede utilizar previa rehidratación en todas las preparaciones.	T4/T5 30/48
HIERBAS AROMÁTICAS Y OFICINALES	Manzanilla, hipérico, malva, caléndula, albahaca, tomillo, romero, ortiga, menta, melisa, salvia, etc... Los mejores resultados se obtienen dejando las hojas enteras aunque esto aumenta los tiempos en comparación a la elaboración con hojas cortadas o desmenuzadas.	P3 6/24h
HONGOS	Limpiar sin mojarlos y cortarlos en rodajas de 5 mm aproximadamente. Para todas las preparaciones, como frescos, previa rehidratación.	P2

PRODUCTO	PREPARACIÓN Y UTILIZACIÓN	TIEMPO Y PROGRAMA
PASTA	El tiempo de secado depende en gran medida del tipo de preparación, del grosor, de la presencia de rellenos.	P5
CARNE	La carne más adecuada para soportar el proceso de secado es la magra. Las grasas tienden a derretirse y comprometen el éxito del proceso y la calidad del producto final. Los tiempos pueden variar incluso significativamente en relación al tipo y el grosor de la carne tratada.	P4
PESCADO	Farra (también conocido como lavareto), agone, sábalo, etc. A ser tratado de una manera no muy diferente a la carne, tiempos significativamente variables en relación a la variedad y el tamaño.	P4
MERENGUES	Forrar las bandejas con una hoja de papel horno. Preparar la masa y disponer los merengues al interior del deshidratador.	P4

! COMPROBAR SIEMPRE PERSONALMENTE EL GRADO DE SECADO ALCANZADO POR LOS PRODUCTOS ANTES DE PROCEDER A LA CONSERVACIÓN

GARANTÍA

Los deshidratadores BIOSEC tienen una garantía de 24 meses a partir de la fecha de adquisición para uso privado, 12 meses para uso profesional.

LA GARANTÍA SÓLO SERÁ CONSIDERADA VÁLIDA EN PRESENCIA DE UN COMPROBANTE FISCAL DE COMPRA: CONSERVAR EL RECIBO O LA FACTURA DE COMPRA.

La garantía no cubre los daños causados por manipulación indebida, uso impropio o incorrecto ni tampoco por roturas causadas por golpes o caídas del aparato. Asimismo la garantía no es válida en caso de cualquier manipulación por parte del cliente: sólo el fabricante está autorizado a abrir o desarmar las componentes de Biosec para proceder a controles, reparaciones y reemplazo de eventuales piezas dañadas.



IMPORTANTE:

Antes de realizar cualquier operación, preste especial atención el párrafo **ADVERTENCIAS GENERALES** donde se puede encontrar anotaciones de seguridad importantes.

ADVERTENCIAS GENERALES

- 1 - Lea atentamente las advertencias contenidas en el presente folleto, que proporcionará información importante acerca de la seguridad de instalación, de uso y mantenimiento. Conservar con cuidado este folleto por cualquier consulta posterior.
- 2 - Después de haber quitado el embalaje, asegúrese de que el aparato esté íntegro. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con su distribuidor. Los elementos del embalaje no deben ser dejados al alcance de los niños, en cuanto fuentes potenciales de peligro.
- 3 - Antes de conectar el aparato, compruebe que los datos contenidos en la etiqueta del motor sean conformes con los de la red eléctrica.
- 4 - No introduzca objetos al interior del grupo termo ventilador.
- 5 - Este aparato debe ser utilizado únicamente para el uso para el cual ha sido expresamente realizado, es decir el secado. Cualquier otro uso se considera impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no se hace responsable de cualquier daño causado por usos inadecuados, incorrectos o no razonables.

6 - El uso de cualquier aparato eléctrico implica la observancia de algunas reglas fundamentales, en particular:

- NO TOCAR EL GRUPO TERMOVENTILADOR CON LAS MANOS MOJADAS O HÚMEDAS

- NO DEJAR EL APARATO EXPUESTO A LOS AGENTES ATMOSFÉRICOS

- NO PERMITIR QUE NIÑOS O DISCAPACITADOS USEN EL APARATO SIN VIGILANCIA

- NO TIRE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN O DEL APARATO MISMO PARA DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE

7 - No utilice el aparato en la cercanía inmediata de bañeras, duchas, lavabos, piscinas o otras fuentes de agua.

8 - Mantener el aparato a una distancia de al menos 50 cm de objetos o sustancias fácilmente inflamables.

9 - Para cualquier intervención sobre las partes eléctricas, póngase en contacto con su distribuidor.

DESCRIPCIÓN:

BIOSEC consiste en un MÓDULO BÁSICO y eventualmente un MÓDULO COMPLEMENTARIO que se puede combinar con el módulo básico, para aumentar el alcance del secado.

EL MÓDULO BÁSICO CONSISTE EN:

1. un contenedor (túnel) de sección cuadrada en el cual se colocan las bandejas para el secado, insertadas sobre las guías de escurrimiento;

2. una puerta móvil, al interior de la cual se aplica un ventilador eléctrico que empuja el aire a través de las bandejas en el túnel, y una resistencia eléctrica, que permite acelerar el proceso de secado y que sea seguro incluso por la noche y en los periodos de baja temperatura y de elevada humedad atmosférica;

3. una segunda puerta móvil para cerrar la segunda abertura del contenedor. Las puertas están equipadas con pequeños orificios para permitir el paso del aire pero no de los insectos;

4. bandejas perforadas para la colocación del material a secar, a ser insertadas al interior del túnel utilizando las guías de escurrimiento; el número y el material de construcción de las bandejas es variable en conformidad al modelo del BIOSEC adquirido.

EL MÓDULO COMPLEMENTARIO CONSISTE EN :

- a. un túnel de 10 a 20 bandejas (según el modelo adquirido), como en el módulo básico grande;
- b. 10 o 12 bandejas.

DIMENSIONES Y ESPECIFICACIONES:

Para todos los módulos la sección externa es de 27x27cm; el interior del túnel tiene una sección de 25x25 cm, mientras la longitud es de 46 cm para el módulo pequeño (B5-B5S-B6) y de 81 cm para el módulo grande (B10-B10S-B12); 81 cm para todos los módulos complementarios.

Las bandejas de ambos materiales, plástico y acero inoxidable, mide 24x35 cm y se pueden lavar cómodamente en el lavavajillas.

La resistencia es de 550 watt y el encendido se regula electrónicamente.

UBICACIÓN DE BIOSEC:

Como todo aparato eléctrico, el grupo termoventilador de BIOSEC no debe entrar en contacto directo con agua o una fuente de vapor. BIOSEC por lo tanto tiene que ser colocado a la debida distancia de grifos, lavaderos, bañeras, piscinas y al abrigo de la lluvia o cualquier salpicadura de agua.

Durante el funcionamiento, BIOSEC expulsa humedad que no tiene que estancarse en el ambiente circundante para no retardar o impedir el secado. Por lo tanto es oportuno colocar BIOSEC en una habitación lo suficientemente grande o de todas maneras no herméticamente cerrada. Evitar ambientes ya húmedos como lavanderías, cantinas etc..

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

BIOSEC no requiere de ningún cuidado especial: para la limpieza se recomienda de todas maneras no utilizar paños abrasivos o herramientas que puedan comprometer su aspecto estético, ni solventes en las partes en piezas de plástico.

Se recomienda usar paño ligeramente humedecido con agua y/o detergente neutro. Periódicamente compruebe que la rejilla de aspiración esté libre de eventuales hilazas y pelusa, que puedan afectar la normal circulación del aire.

Las bandejas se pueden lavar con agua también muy caliente y detergente, tanto a mano como en el lavavajillas.

IMPORTANTE:

- efectuar un lavado completo de túnel y bandejas antes del primer uso de Biosec;
- no remover en ningún caso la protección de las partes eléctricas en el motor;
- no usar agua directamente sobre el aparato o en su cercanía inmediata;
- no sumergir en agua el grupo termoventilador;
- por cualquier operación desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.



ELIMINACIÓN:

Este producto se sujeta a la directiva europea 2002/96/EC. Todos los electrodomésticos y los productos electrónicos se deben eliminar separadamente de los desechos sólidos comunes en los centros estatales destinados a este propósito.

Si se eliminan como prevé la directiva se evitan daños al medio ambiente y peligros para la salud. Información general acerca de las reglas previstas para la eliminación se pueden hallar en la administración ciudadana o en la entidad responsable de la eliminación, o también en las tiendas en las cuales ha adquirido el producto.



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD UE

La empresa Tauro Essiccatori Srl, bajo su exclusiva responsabilidad declara que el siguiente aparato
DESHIDRATADOR BIOSEC

SE AJUSTA A LOS REQUISITOS ESENCIALES REQUERIDOS POR LAS DIRECTIVAS:

2014/35/CE (baja tensión)

2014/30/CE (compatibilidad electromagnética)

CON LA APLICACIÓN DE LAS SIGUIENTES NORMAS ARMONIZADAS:

CEI EN 60335-2-49:2003 + A1:2009 + A11:2012 (armarios calientes eléctricos de uso colectivo)

CEI EN 55014-1:2008 + A1:2010 + A2:2012 (emisión)

CEI EN 55014-2:1998 + A1:2002 + IS1:2007 + A2:2009 (inmunidad)

Camisano V.no, 4 marzo 2016

El responsable Tauro

Livio Zanón Santon



ES | MANUAL Y GARANTÍA p. 74

PT | MANUAL E GARANTIA p. 90

RUS | РУКОВОДСТВО И ГАРАНТИЯ p. 106

RO | MANUAL ȘI GARANȚIE p. 122

PT |

MANUAL E GARANTIA

ÍNDICE	PAGE
1. Deixe tudo por conta do DrySet Pro...	92
2. Quadro sinóptico dos programas DrySet Pro	96
TABELA DE PRODUTOS	97
GARANTIA	101

BIOSEC DRYSET PRO - MANUAL E GARANTIA

DEIXE TUDO POR CONTA DO DRYSET PRO...

O Biosec possui o sistema eletrônico exclusivo Dryset Pro que garante uma série de programas completa, simples e eficaz, ideal para todo tipo de utilização e de produto. Os programas foram projetados levando em consideração todas as variáveis envolvidas no processo de secagem. Diferenciam-se sobretudo por:

- temperaturas de funcionamento diferentes para diferentes intervalos de tempo;
- alternância de diferentes velocidades do ventilador e intervalos de repouso;
- duração específica dos programas em horas.

Todos os programas descritos a seguir indicam a duração em horas (H) e aqueles marcados com o símbolo MN incluem uma fase de manutenção final que permite conservar os seus produtos no nível de secagem perfeito com o mínimo consumo de energia. Portanto, terminado o processo de secagem, não é necessário ter pressa para retirar o produto para evitar que se reidrate, pois o Biosec o conserva até quando tiver tempo para retirá-lo das bandejas e iniciar a fase de conservação final em potes de vidro ou em saquinhos a vácuo. Para programar o tempo de manutenção desejado, consulte na página 15 o parágrafo relativo ao timer.

OS PROGRAMAS DRYSET PRO:

P1- AUTOMÁTICO: é o programa mais simples e versátil. Se não souber como utilizar ou se for a primeira vez que está usando o Biosec ou se o seu produto for particular e não se enquadrar em nenhuma outra categoria, selecione P1: o resultado é garantido! - H: 30h+MN

P2- COGUMELOS E FATIAS FINAS: perfeito para cogumelos e produtos a serem secos em fatias finas (4-6 mm), como maçã, berinjela, kiwi, abacaxi. - H:18h+MN

P3- BIOCRUDISTA: estudado especialmente para quem segue uma alimentação crúdista ou que preserve em geral ao máximo as qualidades organolépticas e os princípios nutritivos dos produtos tratados. Com o programa BioCrudista a temperatura do ar alcança os 42°C nas duas primeiras horas e então desce para 40°C, respeitando a necessidade de observar este limite própria de quem deseja não consumir alimentos cozidos. Lembramos que a temperatura do ar não corresponde à temperatura do produto, que é

sempre alguns graus inferior. Ótimo também para ervas aromáticas e medicinais.

- H: não definidas (a ser interrompido ao alcançar o grau de secagem desejado).

P4- SUPERHOT 68°C: é o programa mais quente, nos limites do cozimento. Se houver pressa de obter o produto desidratado, selecione P4 para o máximo rendimento no menor tempo possível. Também é o melhor programa para o tratamento de carnes, pois a temperatura elevada impede a proliferação bacteriana. Porém, não é indicado para alimentos delicados, pois podem sofrer leves perdas de qualidade por causa do calor excessivo. Ótimo também para dar a característica crocante a alguns produtos no final do processo (pimenta malagueta, laranja, maçã etc.). Perfeito para merengues, pois necessitam de um processo delicado no forno e muito demorado: a precisão da temperatura do Biosec evita queimaduras indesejáveis, e o seu forno fica vazio para utilizar para outras finalidades. - H: 14h+MN

P5- MASSA: é um programa realizado especificamente para o tratamento da massa fresca graças a uma temperatura adequada e a uma ventilação delicada que não quebra o produto. Todavia, é necessário prestar uma certa atenção e verificar o grau de secagem desejado a cada vez e para cada um dos tipos de preparação. - H: 16h+MN

P6- ECONOMY: dedicado a quem dá uma atenção especial à ecologia e aos custos, ou a quem sempre tem muitos eletrodomésticos utilizados ao mesmo tempo. Selecione o programa P6; a intervalos de secagem levemente mais longos corresponderá uma economia mais que proporcional. Perfeito também para campismo, motorhome ou hotéis, onde a disponibilidade de energia elétrica é limitada. O P6 absorve no máximo 270W. - H: não definidas (a ser interrompido ao alcançar o grau de secagem desejado).

P7- SILENCIOSO: é o programa mais adequado para o horário noturno ou para quem utiliza o Biosec em ambientes de trabalho, para manter o ruído ao mínimo. A velocidade do ventilador foi estudada especialmente para permitir a máxima redução das emissões sonoras, sem prejudicar a eficácia! Experimente-o com todos os produtos leves e pequenos (açafão, pequenas folhas etc.) que com os outros programas poderiam se mover. - H: 48h+MN

Para quem deseja controlar melhor a escolha da temperatura, o Biosec oferece também os programas de T1 a T5, que garantem temperaturas de funcionamento entre 20 e 60°C. Os programas de T1 a T5 trabalham de forma inteligente, alternando a temperatura de funcionamento a intervalos de ventilação a frio para garantir o melhor resultado.

Não há limite de tempo: é sempre necessário parar o Biosec ao ser alcançado o grau de secagem desejado ou programar o timer conforme descrito no respectivo parágrafo.

ATENÇÃO: todos os programas devem ser sempre utilizados após ter sido feito um controle e um ciclo de teste.

Verifique sempre se o produto está efetivamente seco no final do ciclo.

Cada produto pode reagir de forma diferente segundo a sua dimensão, teor de umidade e temperatura/umidade do local de trabalho. Alguns testes iniciais com os alimentos que serão tratados com mais frequência é suficiente para definir a sua preparação, programa e duração perfeitos.

EM TERMOS PRÁTICOS: seleção e utilização do programa desejado

PLUGUE: conectar o plugue na tomada; ao conectar o plugue, o Biosec liga automaticamente no modo stand by.

- 1. TECLA SET:** pressionar repetidamente a tecla SET até visualizar no display do Biosec o programa que deseja selecionar. Pressionar ON/OFF para ativar o processo.
- 2. DISPLAY:** durante o processo de secagem, o display do Biosec apresentará a temperatura de utilização medida naquele momento alternada ao programa que está sendo utilizado. Para conhecer o programa utilizado sem aguardar a visualização automática, pressionar rapidamente a tecla SET.
- 3. TECLA ON/OFF:** ativa e interrompe o ciclo de secagem. Para retomar o processo uma vez interrompido, é suficiente pressionar a tecla ON/OFF mais uma vez. O programa recomeçará de onde tinha sido interrompido. Se for preciso trocar de programa, pressionar SET até visualizar o programa desejado. Esta operação zera o ciclo de secagem precedentemente selecionado e dá início a um novo ciclo.

TIMER:

Uma vez iniciado o processo de secagem, mantenha pressionada a tecla SET durante cerca de 5 segundos: o display apresenta por aproximadamente 2 segundos o número 00 lampejante. Pressione novamente a tecla SET (antes que 00 pare de lampejar) o número de vezes necessário para alcançar o número de horas desejado.

Horas apresentadas no display:

00 - 01 - 02 - 03 - 04 - 05 - 06 - 08 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20 - 24 - 28 - 32 - 36 - 40 - 44 - 48 - 00 (a série de horas recomeça).

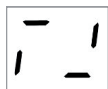


fig. 1

ATENÇÃO: se desligado quando a temperatura de funcionamento for superior a 45°C, o desidratador interrompe o ciclo de trabalho, mas o ventilador continua funcionando na velocidade máxima até abaixar a temperatura do motor e evitar, assim, que seja danificado. O display do Biosec apresenta, de forma alternada, o símbolo ilustrado na fig. 1.



NUNCA RETIRE O PLUGUE DA TOMADA PARA DESLIGAR O BIOSEC. RETIRE O PLUGUE DA TOMADA SOMENTE QUANDO O MOTOR ESTIVER PARADO.



fig. 2

MODOS MANUTENÇÃO MANUAL

Com o Biosec é sempre possível ativar o modo MANUTENÇÃO mesmo para os programas que não a incluem, ou até mesmo durante um ciclo de secagem ainda não terminado. É suficiente manter pressionada a tecla SET por 5 segundos durante o funcionamento do Biosec: o display apresenta o número 00 que lampeja durante cerca de 2 segundos. Solte a tecla para ativar o programa MANUTENÇÃO, o qual ficará acionado até o Biosec ser desligado manualmente, ou seja, quando for o momento de retirar e conservar os seus produtos. Durante a MANUTENÇÃO, no display aparece o símbolo ilustrado na fig. 2.

QUADRO SINÓPTICO DOS PROGRAMAS DRYSET PRO

PROGRAMA	DISPLAY	SÍMBOLO	HORAS	T. MÁX	MANUTENÇÃO
Automático	P1		30	55°C	✓
Cogumelos e fatias finas	P2		18	45°C	✓
BioCrudista	P3		não def.	42°C	X
Superhot 68°C	P4		14	68°C	✓
Massa	P5		16	40°C	✓
Economy	P6		não def.	45°C	X
Silencioso	P7		48	45°C	✓
Manual 20 °C	t1	20°	não def.	20°C	X
Manual 30 °C	t2	30°	não def.	30°C	X
Manual 40 °C	t3	40°	não def.	40°C	X
Manual 50 °C	t4	50°	não def.	50°C	X
Manual 60 °C	t5	60°	não def.	60°C	X

Para ler o manual completo no seu idioma, consulte a seção de documentação do site www.tauroessiccatori.com

TABELA DE PRODUTOS

PRODUTO	PREPARAÇÃO E UTILIZAÇÃO	TEMPO E PROGRAMA
DAMASCO	Pela metade e sem caroço. Possível tendência ao escurecimento se as frutas estiverem muito maduras, mas sem comprometer o sabor intenso. Para consumir diretamente ou para preparar doces ou composições em bandejas, cestas etc.	T4/T5 48/60h segundo o tamanho do pedaço
ABACAXI	Descascar e cortar fatias de 6-8 mm de espessura; girar de vez em quando para que não grudem no fundo. Muito aquoso e por isso a sua secagem é longa, mas oferece um excelente resultado graças à intensidade do aroma. Também conserva muito bem a cor. Para consumir diretamente ou utilizar para saladas de fruta e composições.	T4 24h
LARANJA	Não muito madura, em fatias de cerca de 5 mm. Tem a tendência de grudar no fundo da bandeja. Perfeita para decorar doces, pratos e trabalhos artísticos e, sobretudo, natalícios.	P4 18/24h
BANANA	Em fatias ou pedaços. Gruda facilmente no fundo e entre eles. Tem a tendência de escurecer, mas mantém um sabor intenso. Fica macia e um pouco pegajosa, porque o teor de açúcar é elevado. Ótima para ser consumida diretamente, como merenda ou lanche. Um concentrado de sabor e substância particularmente apreciado pelas crianças.	P1 18/24h
CAQUI	Em fatias finas (5-6 mm). Delicioso o caqui de polpa crocante desidratado quando doce, mesmo se ainda duro. As outras qualidades de caqui devem ser desidratadas antes que a polpa fique macia. Perde a adstringência característica. Ótimo para ser consumido diretamente e também para composições várias. Conserva uma boa cor.	P2
CEREJA	Cortada ao meio e sem caroço. O aroma fica mais intenso. Perfeita para chá, pout pourri, doces de todos os tipos.	P1/T4

PRODUTO	PREPARAÇÃO E UTILIZAÇÃO	TEMPO E PROGRAMA
KIWI	Descasque e corte em fatias de 6-8 mm ou corte uma fruta inteira em 4 fatias no sentido longitudinal; estenda e mexa para que não grude. Conserva uma cor discreta. Sabor intenso e adstringente. Pode ser consumido diretamente, melhor se com outra fruta ou em salada de fruta depois de reidratado; ótimo para composições.	P2
FIGO	Dividido pela metade, de preferência bem maduro e seco. Para consumir diretamente ou como ingrediente para doces ou saladas de fruta. Seco, em pedaços para composições.	T4/T5 48/60h segundo o tamanho do pedaço
MAÇÃ	Em fatias de 5-6 mm, inteira ou sem o talo e sem a casca. Para consumir diretamente, ou como ingrediente de doces ou para cestas. Riquíssima de fibras, especialmente se desidratada com a casca.	P2
PERA	Como a maçã. As variedades de pequenas dimensões e doces também podem ser secas divididas pela metade. Ótima para consumir diretamente e para doces, saladas de fruta e composições várias.	P2
PÊSSEGO E NECTARINA	Pela metade se de pequena dimensão, em fatias ou gomos se maior. Mexê-los com frequência. Ótimo para consumir diretamente.	P1/T4
AMEIXA	Dividida pela metade e sem caroço ou inteira depois de colocá-las na água fervente por 30-60 segundos (com aumento do tempo de secagem). Para consumir diretamente ou para doces e composições artísticas. Fervida por poucos minutos em pouca água é levemente laxativa.	T4/T5 30/48h segundo o tamanho do pedaço P6 até a desidratação completa, se inteira
UVA	Secagem lenta visto que a casca é muito impermeável. Para tornar mais rápida a secagem, afervente as bagas durante 10-20 segundos e desbaste o cacho. Para todas as utilizações, desde a uva-passa ao consumo direto.	T4 36/48h
SALSA	Coloque as folhas não muito sobrepostas e gire-as de vez em quando. Ótima em pó e também nas conservas em óleo.	P3 12/16h

PRODUTO	PREPARAÇÃO E UTILIZAÇÃO	TEMPO E PROGRAMA
ESPINAFRE	Folhas inteiras ou em pedaços. Mexê-las com uma certa frequência para que não se sobreponham. Para risotos, fritadas de ovos ou similares.	P3 12/16h
ABOBRINHA	Em rodela se pequena e jovem. Em pedaços ou cubinhos e sem a polpa se maior. Para acompanhamentos ou sopas depois de reidratada. Muito saborosa em conserva em óleo se for pequena e jovem.	P2 8/12h
ABÓBORA	Sem as sementes, descascada e cortada em fatias ou cubinhos. Para risotos ou sopas depois de reidratada.	T3 24h
BATATA	Em fatias ou cubinhos (8-10 mm). Mexer para que não grude. A superfície pode escurecer sem comprometer o sabor. Para sopas, mas também para acompanhamentos depois de reidratada. Conserve mesmo misturada com outras verduras para a preparação de sopas.	P4 12h
REPOLHO-CRESPO	Corte em fatias e distribua-as, não necessita de cuidados especiais. Principalmente para sopas e outras preparações depois de reidratado.	P1 16/20h
PIMENTA MALAGUETA	Casca pouco permeável: apresenta um ótimo resultado se cortada pela metade no sentido do comprimento. Em pedacinhos ou em pó para dar o aroma picante a várias preparações culinárias.	P4 18h para obter o efeito crocante e rápido T4 para conservar ao máximo o aroma
PIMENTÃO	Corte em pedaços ou tiras. Não necessita de cuidados especiais e é fácil de secar. Para todas as preparações, como o produto fresco, depois de reidratado. Também para conservas em óleo.	T4 12/18h
TOMATE	De tamanho pequeno-médio. O tomate é uma das hortaliças de secagem mais longa e difícil. Se muito maduro, tem a tendência de ficar preto, mas conserva o sabor. Deve-se secar cortado pela metade, mesmo sem salgar e escorrer, para manter inalterados sais minerais e vitaminas. Pode ser utilizado depois de reidratado em todas as preparações, em acompanhamentos, molhos, cremes, sopas... Ótimo para conservas em óleo com alho, manjeriça, orégano... Indicado para cremes e molhos para macarrão.	T4/T5 30/48h

PRODUTO	PREPARAÇÃO E UTILIZAÇÃO	TEMPO E PROGRAMA
ERVAS AROMÁTICAS E MEDICINAIS	Camomila, hipericão, malva, calêndula, manjerião, tomilho, alecrim, urtiga, hortelã, erva-cidreira, sálvia etc. Os melhores resultados são obtidos deixando as folhas inteiras, mesmo se isso aumenta o tempo se comparado com o tratamento de folhas cortadas ou em pedaços.	P3 6/24h
COGUMELO	Limpe sem molhá-lo e corte-o em fatias de cerca de 5 mm. Para todas as preparações, como o produto fresco, depois de reidratado.	P2
MASSA	O tempo de secagem depende muito do tipo de massa, da sua espessura, da presença de recheio.	P5
CARNE	A carne mais apropriada para ser submetida à desidratação é a magra. As gorduras, visto que derretem, comprometem o êxito do processo e a qualidade do produto final. Os intervalos de tempo podem variar também sensivelmente de acordo com o tipo e espessura da carne tratada.	P4
PEIXE	Deve ser tratado como a carne, com intervalos de tempo muito variáveis de acordo com a espécie e tamanho.	P4
MERENGUE	Forre as bandejas com uma folha de papel manteiga. Prepare a massa e coloque os merengues no desidratador.	P4

! VERIFIQUE SEMPRE PESSOALMENTE O GRAU DE SECAGEM ALCANÇADO PELOS PRODUTOS ANTES DE FAZER A CONSERVAÇÃO DOS MESMOS.

GARANTIA

Os desidratadores BIOSEC têm uma garantia de 24 meses a partir da data de compra para uso privado, 12 meses para uso profissional.

A GARANTIA SERÁ VÁLIDA SOMENTE COM O DOCUMENTO FISCAL DE COMPRA: CONSERVE O CUPOM FISCAL OU A FATURA DE COMPRA.

A garantia não cobre os defeitos causados pela modificação abusiva, uso impróprio ou incorreto nem os danos causados por choques ou quedas do aparelho.

A garantia fica automaticamente invalidada em caso de modificação abusiva feita pelo cliente: somente o fabricante é autorizado a abrir ou desmontar os componentes do Biosec para fazer controles, reparações e substituição de eventuais componentes danificados.



IMPORTANTE:

Antes de fazer qualquer operação, consulte o parágrafo **ADVERTÊNCIAS GERAIS** no qual encontram-se informações importantes sobre a segurança.

ADVERTÊNCIAS GERAIS:

1 - Leia com atenção as advertências deste livrete, pois contêm informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção. Conserve com cuidado este livrete para toda futura consulta.

2 - Após retirar o aparelho da embalagem, assegure-se de que esteja íntegro.

Em caso de dúvida, não utilize o aparelho e contate o revendedor.

Os componentes da embalagem nunca devem ser deixados ao alcance de crianças, pois são fontes potenciais de perigo.

3 - Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que os dados indicados na etiqueta do motor estejam em conformidade com os da rede elétrica.

4 - Não introduza objetos no grupo de termoventilação.

5 - Este aparelho deverá ser destinado somente para o uso para o qual foi expressamente concebido, ou seja, para a desidratação. Outras utilizações devem ser consideradas impróprias e perigosas. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados por uso impróprio, incorreto e irracional.

6 - O uso de aparelhos elétricos impõe o cumprimento de algumas regras fundamentais, e sobretudo:

- NUNCA TOQUE NO GRUPO DE TERMOVENTILAÇÃO COM AS MÃOS MOLHADAS OU ÚMIDAS;
- NÃO DEIXE O APARELHO EXPOSTO A AGENTES ATMOSFÉRICOS;
- NÃO DEIXE QUE CRIANÇAS OU PESSOAS INCAPAZES USEM O APARELHO SEM SUPERVISÃO;
- NÃO PUXE O FIO ELÉTRICO OU O PRÓPRIO APARELHO PARA DESLIGAR O PLUGUE DA TOMADA.

7 - Não use o aparelho perto de banheiras, duchas, pias, piscinas ou outras fontes de água.

8 - Mantenha o aparelho a uma distância de pelo menos 50 cm de objetos ou substâncias facilmente inflamáveis.

9 - Para qualquer intervenção nas partes elétricas, contate o revendedor.

DESCRIÇÃO:

O BIOSEC é composto de um MÓDULO DE BASE e, eventualmente, de um MÓDULO COMPLEMENTAR a ser combinado com um módulo de base, para aumentar a sua capacidade de secagem.

O MÓDULO DE BASE É FORMADO DE:

1. uma câmara (túnel) de seção quadrada na qual são colocadas as bandejas de secagem, posicionadas nas guias;
2. uma porta móvel dentro da qual encontra-se o ventilador elétrico, que faz o ar circular através das bandejas no túnel, e uma resistência elétrica, que permite acelerar o processo de secagem e torná-lo seguro mesmo durante a noite e nos períodos de baixa temperatura e de umidade atmosférica elevada;
3. uma segunda porta móvel para fechar a segunda abertura da câmara. As portas possuem orifícios para permitir a passagem do ar, mas não dos insetos;

4. bandejas furadas para colocar o material a ser desidratado, a serem posicionadas nas guias dentro do túnel; o número e o material de fabricação das bandejas varia de acordo com o modelo do BIOSEC adquirido.

O MÓDULO COMPLEMENTAR É FORMADO DE:

- a. um túnel de 10 ou 12 bandejas (de acordo com o modelo adquirido), como no módulo de base grande;
- b. 10 ou 12 bandejas.

DIMENSÕES E ESPECIFICAÇÕES:

Para todos os módulos, a seção externa mede 27x27; a parte interna do túnel tem uma seção de 25x25 cm e o comprimento é igual a 46 cm para o módulo pequeno (B5-B5S-B6) e igual a 81 cm para o módulo grande (B10-B10S-B12); todos os módulos complementares medem 81 cm.

As bandejas de ambos os materiais, plástico e aço inoxidável, medem 24x35 cm e são todas fáceis de lavar na máquina de lavar louça.

A resistência é de 550 watt e o acendimento é regulado eletronicamente.

POSICIONAMENTO DO BIOSEC:

Como todos os aparelhos elétricos, o grupo de termoventilação do BIOSEC não deve entrar em contato direto com água ou fontes de vapor. O BIOSEC deve ser posicionado a uma distância apropriada de torneiras, pias, banheiras, piscinas e protegido da chuva ou de pulverização de água.

Durante o funcionamento, o BIOSEC expulsa umidade e esta não deve se estagnar no ambiente circunstante para não desacelerar ou impedir a secagem. Portanto, recomenda-se posicionar o BIOSEC em um ambiente suficientemente amplo ou que não seja fechado hermeticamente.

Evite ambientes que já são úmidos, como lavanderias, adegas etc.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

O BIOSEC não necessita de cuidados especiais. Para a limpeza recomenda-se não utilizar panos abrasivos ou ferramentas que possam comprometer o aspecto estético, nem solventes nas partes de plástico.

Recomenda-se utilizar um pano levemente umidificado com água e/ou detergente neutro. Controle periodicamente se a grelha de aspiração está limpa, sem fios nem lanugens, pois podem comprometer a circulação normal de ar.

As bandejas podem ser lavadas com água mesmo muito quente e detergente, tanto à mão como na máquina de lavar louça.

IMPORTANTE:

- Lave completamente o túnel e as bandejas antes de utilizar o Biosec.
- Não retire de forma alguma a proteção das partes elétricas do grupo do motor.
- Não use água diretamente no aparelho ou na sua proximidade imediata.
- Não coloque o grupo de termoventilação na água.
- Para qualquer operação, desligue o fio elétrico da tomada de corrente.



ELIMINAÇÃO:

Este produto cumpre a diretiva europeia 2002/96/EC.

Todos os eletrodomésticos e produtos eletrônicos devem ser eliminados separadamente dos resíduos sólidos comuns pelas instalações legalmente previstas para tal fim. Se a eliminação for feita conforme previsto pela diretiva, evitam-se danos ao ambiente e perigo para a saúde. Informações genéricas sobre as normas previstas para a eliminação podem ser obtidas na administração municipal ou na entidade encarregada da eliminação, ou ainda na loja em que adquiriu o produto.



DECLARAÇÃO UE DE CONFORMIDADE

A empresa Tauro Essiccatori Srl, sob a sua exclusiva responsabilidade, declara que o seguinte aparelho
DESIDRATADOR BIOSEC

ESTÁ EM CONFORMIDADE COM OS REQUISITOS ESSENCIAIS IMPOSTOS PELAS DIRETIVAS:

2014/35/UE (baixa tensão)

2014/30/UE (compatibilidade eletromagnética)

COM A APLICAÇÃO DAS SEGUINTE NORMAS HARMONIZADAS:

CEI EN 60335-2-49:2003 + A1:2009 + A11:2012 (armários aquecedores elétricos para uso coletivo)

CEI EN 55014-1:2008 + A1:2010 + A2:2012 (emissões)

CEI EN 55014-2:1998 + A1:2002 + IS1:2007 + A2:2009 (imunidade)

Camisano V.no, 4 marzo 2016 O responsável da Tauro
Livio Zanon Santon



ES | MANUAL Y GARANTÍA p. 74

PT | MANUAL E GARANTIA p. 90

RUS | РУКОВОДСТВО И ГАРАНТИЯ p. 106

RO | MANUAL ȘI GARANȚIE p. 122

УКАЗАТЕЛЬ	СТР.
1. Обо всем думает DrySet Pro	108
2. Сводная таблица программ DrySet Pro	112
СВОДНЫЕ ТАБЛИЦЫ ДЛЯ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ	113
ГАРАНТИЯ	117

RUS | **РУКОВОДСТВО И
ГАРАНТИЯ**

РУКОВОДСТВО И ГАРАНТИЯ

ОБО ВСЕМ ДУМАЕТ DRYSET PRO:

Сушилки Biosec оснащены эксклюзивной электронной системы Dryset Pro, которая содержит полный спектр простых, эффективных программ, которые подходят для любого способа использования и любого продукта. Программы разработаны с учетом всех переменных факторов, которые действуют во время сушки. В частности, программы различаются по следующим параметрам:

- сочетание разных рабочих температур с разной продолжительностью;
- чередование различных скоростей вентилятора и пауз;
- определенная продолжительность программы в часах.

Все программы, описанные ниже, показывают длительность работы в часах (H), а в программах с отметкой MN предусмотрен также период заключительной выдержки, служащий для сохранения ваших продуктов на оптимальном уровне сухости при минимальном потреблении энергии. Следовательно, после завершения процесса сушки вам не потребуется сразу убирать продукт, чтобы он опять не впитал влагу, так как сушилка сохранит его в сухом состоянии до тех пор, пока Вы его не снимите с поддонов и не переложите в стеклянные банки или мешочки для вакуумного хранения. Для определения длительности сушки используйте информацию из раздела "Таймер".

ПРОГРАММЫ DRYSET PRO :

P1 - АВТОМАТИЧЕСКАЯ: это наиболее простая и универсальная программа. Если Вы не знаете параметров сушки или пользуетесь сушилкой Biosec в первый или просто сушите специфический продукт, не соответствующий ни одной из указанных категорий, выбирайте программу P1 и результат гарантирован! H: 30 ч + MN

P2 - ГРИБЫ И ТОНКИЕ ЛОМТИКИ: идеальная для грибов и продуктов, которые сушатся в виде тонких ломтиков (4-6 мм), например, яблоки, баклажаны, киви, ананасы. H: 18 ч + MN

P3 - БИОСЫРОЕДЕНИЕ: разработана специально для тех, кто следует диете сыроедения или старается максимально сохранить органолептические свойства и ценные вещества продуктов. Температура воздуха доходит максимум до 42°C в первые два часа, а затем снижается до 40°C, чтобы

не привести к сильной термообработке продуктов. Напоминаем, что температура воздуха не соответствует температуре самого продукта, которая всегда остается на несколько градусов ниже. Программа идеальна также для сушки ароматических и медицинских трав. Н: произвольное (можно остановить тогда, когда достигнута желаемая степень сухости).

Р4 - СУПЕРГОРЯЧАЯ 68°C: программа с самой высокой температурой, близкой к полной тепловой обработке. Если Вам необходимо как можно скорее получить сушеный продукт, выбирайте программу Р4. Это лучшая программа для сушки мяса (высокая температура препятствует распространению бактерий) и, соответственно, не рекомендуется для сушки деликатных продуктов, качество которых может ухудшиться из-за высокой температуры. Подходит также для заключительной фазы сушки для придания хрустящей консистенции некоторым продуктам (сладкому перцу, яблокам и т.д.). Идеальна для приготовления пирожных “безе”, которые в печи требуют долгого и сложного приготовления: точность температуры в сушилке Biosec позволяет предотвращать нежелательного подгорания, а печь в то время можно использовать для чего-нибудь другого. Н: 14 ч + MN

Р5 - ПАСТА: специальная программа для приготовления свежих макаронных изделий, отличающаяся подходящей температурой и медленной вентиляцией, не разламывающей продукт. Степень желаемой сухости необходимо контролировать визуально в зависимости от конкретного рецепта. Н: 16 ч + MN

Р6 - ЭКОНОМИЯ: немного более продолжительные режимы сушки будут позволять пропорционально экономить электроэнергию. Вы экономите деньги и освобождаете мощность для использования других электробытовых приборов. Программа Р6 немного удлинит процесс сушки, но обеспечивает пропорциональную экономию. Идеально подходит для использования в кемпингах, жилых автоприцепах или гостиницах, где потребление электроэнергии ограничено. Максимальное потребление электроэнергии в программе Р6 - 270 Вт. Н: произвольное (сушка прекращается при достижении требуемого степени сухости).

Р7 - ТИХАЯ: наиболее подходящая программа для использования ночью или в местах работы, когда шум должен быть сведен до минимума. Скорость вращения вентилятора подобрана с учетом максимального снижения шума без снижения КПД сушки! Подходит также для всех мелких легких продуктов (шафран, мелкие листики и т.д.), которые в других режимах могут быть сметены. Н: 48 ч + MN

Для тех пользователей, которые хотят точнее контролировать выбор температуры, в сушилке Biosec имеются программы от T1 до T5 с рабочими температурами от 20°C до 60°C. Программы T1-T5 работают “по-умному”, чередуя фазы с рабочей температурой и фазы вентиляции без нагрева для получения наилучшего результата. Кроме этого, в них нет ограничений по времени: сушка должна останавливаться вручную при достижении требуемой степени сухости или посредством настройки таймера, как показано в соответствующем разделе.

ВНИМАНИЕ!

Перед использованием какой-либо программы проверьте работу сушилки путем запуска тестового цикла. В конце цикла обязательно убедитесь в том, что продукты действительно высохли. Каждый продукт может сушиться по-разному в зависимости от размера, содержания воды и температуры/влажности окружающего воздуха. Несколько пробных циклов с предполагаемыми продуктами позволят Вам точнее понять подходящий режим сушки, программу и время.

ПРАКТИЧЕСКИЕ ДЕЙСТВИЯ: выбор и использование программы

Подключение к сети: при подключении к сети сушилка Biosec включается автоматически в режиме ожидания.

- 1. Кнопка SET (УСТАНОВКА):** нажимайте на кнопку SET до тех пор, пока на дисплее сушилки не отобразится требуемая программа. Нажмите кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) для пуска.
- 2. Дисплей:** в процессе сушки, на дисплее будут попеременно отображаться текущая рабочая температура и текущая программа. Для быстрого контроля текущей программы нажмите на кнопку SET.
- 3. Кнопка ON/OFF:** она запускает и останавливает цикл сушки. Для того, чтобы снова запустить остановленный процесс, просто нажмите на кнопку ON/OFF еще раз. Программа продолжит работу с того момента, на котором была прервана. Если вы хотите изменить программу, нажимайте кнопку SET несколько раз до тех пор, пока на дисплее не отобразится требуемая программа. Это позволит отменить ранее установленный цикл сушки и запустить новый.

КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ:

На дисплее в любой момент можно проверить текущую рабочую температуру - как в стандартных программах P1 - P7, так и в персонализированных программах T1 - T5.

ТАЙМЕР

Нажмите кнопку SET на 5 секунд во время работы сушилки: на дисплее Вы увидите цифры “00”, мигающие в течение нескольких секунд. Затем снова нажмите несколько раз кнопку SET (до того момента, когда цифры “00” прекратят мигать), пока не увидите требуемое время в часах.

Возможный временной режим: 00-01-02-03-04-05-06-08-10-12-14-16-18-20-24-28-32-36-40-44-48-00 (после “48” последовательность возобновляется с нуля)

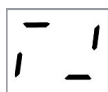


рис. 1

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если устройство выключается на рабочей температуре более 45°C, сушилка прекратит работу, но вентилятор продолжит вращение на самой высокой скорости для того, чтобы охладить двигатель и предотвратить его повреждение. На дисплее Biosec будет отображен символ вращения (рис. 1).



НИКОГДА НЕ ВЫКЛЮЧАЙТЕ СУШИЛКУ BIOSEC ПУТЕМ ВЫДЕРГИВАНИЯ ВИЛКИ ИЗ РОЗЕТКИ. ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ МОЖНО ИЗВЛЕКАТЬ ТОЛЬКО ПОСЛЕ ОСТАНОВКИ ДВИГАТЕЛЯ.



рис. 2

РЕЖИМ РУЧНОЙ ВЫДЕРЖКИ








В сушилке Biosec в любой момент можно включить ручную режим выдержки даже для программ, где он не предусмотрен. Это можно сделать даже во время выполнения цикла сушки.

Для этого достаточно нажать кнопку SET на 5 секунд: на дисплее Вы увидите цифры “00”, мигающие в течение 2 секунд.

После отпуска кнопки программа ВЫДЕРЖКА будет работать до ручного выключения сушилки.

Во время работы режима ВЫДЕРЖКА на дисплее показывается символ, показанный на рис. 2.

сводная таблица программ Dryset Pro:

ПРОГРАММА	ДИСПЛЕЙ	СИМВОЛ	ВРЕМЯ (Ч)	МАКС. Т	ЗАКЛЮЧИТ. ВЫДЕРЖКА
Автоматическая	P1		30	55°C	есть
Грибы и тонкие ломтики	P2		18	45°C	есть
БиоСыродение	P3		произвол	42°C	нет
Супергорячая 68°C	P4		14	68°C	есть
Паста	P5		16	40°C	есть
Экономия	P6		произвол	45°C	нет
Тихая	P7		48	45°C	есть
Ручная 20°C	t1	20°	произвол	20°C	нет
Ручная 30°C	t2	30°	произвол	30°C	нет
Ручная 40°C	t3	40°	произвол	40°C	нет
Ручная 50°C	t4	50°	произвол	50°C	нет
Ручная 60°C	t5	60°	произвол	60°C	нет

Полное тех. руководство на Вашем языке можно найти в разделе документации на нашем сайте www.tauroessiccatore.com.

Сводные таблицы для фруктов и овощей

ЕДА	ПОДГОТОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	ВРЕМЯ И ПРОГРАММЫ
АБРИКОСЫ	Половинками и без косточек. Возможно потемнение цвета очень зрелых плодов, без нарушения интенсивного вкуса. Можно есть в натуральном виде или использовать для приготовления десертов или подарочных композиций на поддонах, в поддонах и т.д.	T4/T5 48/60h часов в зависимости от размера кусочков
АНАНАС	Снять кожуру и порезать ломтиками толщиной 6-8 мм; во время сушки иногда переворачивать, чтобы предотвратить приклеивание к поверхности. Высокое содержание воды, следовательно, сушка продолжительная. Сушеный продукт имеет интенсивный запах и аромат. Хорошо сохраняет цвет. Для потребления в натуральном виде, во фруктовом салате и подарочных композициях.	T4 24h
АПЕЛЬСИНЫ	Не слишком зрелые, ломтиками толщиной примерно 5 мм. Имеют тенденцию прилипнуть к поверхности поддона. Идеальны для украшения десертов, различных блюд и мастерских работ, особенно новогодних подарков.	P4 18/24h
БАНАНЫ	Ломтиками или кусочками. Легко прилипают к поверхности и между собой. Имеют тенденцию темнеть, но сохраняют интенсивный вкус. Остаются мягкими и немного клейкими, так как содержат много сахара. Идеальны для потребления в натуральном виде, для полдников и закусок. Концентрат вкуса и плотности, подходящий по вкусу особенно детям.	P1 18/24h
ХУРЬМА	Тонкими ломтиками (5-6 мм). Идеальны сладкие сушеные хурма типа "яблоко", даже если твердые. Сушить и другие сорта хурмы до размягчения. При сушке они теряют свойственную им терпкость. Идеальны для потребления в натуральном виде и также для подарочных композиций. Сохраняют красивый цвет.	P2
ВИШНИ	Половинками и без косточек, при сушке вкус и запах становится более интенсивным. Идеальны для травяного чая, смесей, десертов.	P1/T4

ЕДА	ПОДГОТОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	ВРЕМЯ И ПРОГРАММЫ
КИВИ	Снять кожуру и порезать ломтиками толщиной 6-8 мм или нарезать 4 продольных ломтика; при сушке двигать, чтобы предотвратить прилипание. Сохраняют умеренный цвет. Вкус интенсивный и терпкий. Потребляются в натуральном виде, лучше вместе с другим фруктом или во фруктовом салате после замачивания; идеальны для подарочных композиций.	P2
ИНЖИР	Половинками, желательно зрелые и сухие плоды. Для потребления в натуральном виде и как ингредиент для десерта или фруктового салата. Сухие, кусочками для подарочных композиций.	T4/T5 48/60h часов в зависимости от размера кусочков
ЯБЛОКИ	Ломтиками толщиной 5-6 мм, целыми плодами или без кожуры и сердцевинки. Для потребления в натуральном виде, для десерта или подарочных наборов. Очень богаты волокнами, особенно при сушке вместе с кожурой.	P2
ГРУШИ	Как яблоки. Сорта малых размеров и сладкие можно сушить половинками. Идеальны для потребления в натуральном виде и для десертов, фруктовых салатов и подарочных композиций.	P2
ПЕРСИКИ И НЕКТАРИНЫ	Половинками, если маленькие. Ломтиками или дольками, если большие. Во время сушки часто двигать. Идеальны для потребления в натуральном виде.	P1/T4
СЛИВЫ	Половинками и без косточек или целыми плодами после погружения на 30-60 секунд в кипящую воду (при этом, время сушки увеличивается). Для потребления в натуральном виде или для десертов и подарочных композиций. При варке в малом количестве воды в течение нескольких минут становятся немного слабительными.	T4/T5 30/48 h в зависимости от размера кусочков P6 до полной сушки, если целыми плодами.
ВИНОГРАД	Медленная сушка из-за слабо проницаемой кожуры. Можно сократить время сушки, положив гроздь на 10-20 секунд в кипящую воду и проредив кисть. Для различного применения - как изюм или для потребления в натуральном виде.	T4 36/48h
ПЕТРУШКА	разложить листья, не слишком накладывая друг на друга и во время сушки иногда переворачивать. Идеальна в перетертом виде, в том числе для консервов под маслом.	P3 12/16h

ЕДА	ПОДГОТОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	ВРЕМЯ И ПРОГРАММЫ
ШПИНАТ	Цельными листьями или кусочками. Во время сушки часто двигать, чтобы листья не накладывались. Для ризотто, жареной яичницы и других подобных блюд.	P3 12/16h
КАБАЧКИ ЦУККИНИ	Кружочками, если маленькие и молодые. Кусочками или кубиками, без сердцевин, если большие. Для гарниров или супов после размачивания. Очень вкусные под маслом, если маленькие и молодые.	P2 8/12h
ТЫКВА	Без семян, без кожуры, ломтиками или кубиками. Для ризотто и супов после размачивания.	T3 24h
КАРТОШКА	Ломтиками или кубиками (8-10 мм). Во время сушки двигать, чтобы не прилипали. Поверхность может потемнеть, но вкус не портится. Для супов, но также для гарниров после размачивания. Хранить также в смесях с другими овощами для приготовления различных супов.	P4 12h
КАПУСТА	Нарезать и разложить, не требуется особых операций. Особенно для супов и других блюд после размачивания.	P1 16/20h
ОСТРЫЙ ПЕРЕЦ	Кожура слабо проницаемая: дают идеальный результат при нарезке продольными половинками. Кусочками или в перетертом виде для придания пикантного вкуса различным кулинарным рецептам.	P4 18 h для получения хрустящего эффекта и быстрой сушки T4 для максимального сохранения аромата
СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ	Порезать кусочками или дольками. Не требуют особых операций и легко сушатся. Для всех блюд, где используется свежий продукт, после размачивания. Также для консервов под маслом.	T4 12/18h
АРОМАТИЧЕСКИЕ И ЛЕЧЕБНЫЕ ТРАВЫ	Ромашка, зверобой, мальва, календула, базилик, тмин, розмарин, крапива, мята, мелисса, шалфей и т.д. Наилучший результат получается, когда листья остаются цельными, хотя это удлинит время сушки в сравнении с сушкой порезанных или измельченных листьев.	P3 6/24h

ЕДА	ПОДГОТОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	ВРЕМЯ И ПРОГРАММЫ
ПОМИДОРЫ	<p>Предпочтительно средне-мелкими кусочками. Сушка помидора является одной из самых сложных и продолжительных, так как этот овощ очень водянистый. Но в результате получается отменный сушеный продукт. Некоторые сорта, когда слишком зрелые, имеют тенденцию при сушке темнеть до "подгорелого" цвета, но вкус остается почти неизменным. Сушить половинками, можно обойтись без соли и без слива жидкости, чтобы сохранить содержание минеральных солей и витаминов. Можно использовать после размачивания во всех блюдах, где используются свежие или очищенные помидоры - в гарнирах, соусах, подливке, супах и т.д., прекрасно подходят для консервации под маслом со специями по вкусу (чеснок, базилик, душица, острый перец и т.д.); рекомендуется для соуса для макаронных изделий, также в сыром и свежем виде, свежим, сушеным или перетертым.</p>	T4/T5 30/48h
ГРИБЫ	<p>Почистить, не смачивая в воде и порезать дольками толщиной примерно 5 мм. Для всех блюд, где используется свежий продукт, после размачивания.</p>	P2
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	<p>Время ушки существенно зависит от типа замеса, толщины, наличия начинки.</p>	P5
МЯСО	<p>Для сушки наиболее подходит постное мясо. Жиры имеют тенденцию плавиться, нарушают процесс сушки и ухудшают качество конечного продукта. Время значительно зависит от типа и толщины мяса.</p>	P4
РЫБА	<p>Проходной сиг, килька и т.д. Обработка похожа на режим для мяса. Время значительно зависит от типа и размера рыбы.</p>	P4
ПИРОЖНЫЕ "БЕЗЕ"	<p>Покрывать поддоны бумагой для выпечки. Подготовить замес и разместить пирожные в сушилке.</p>	P4

ВСЕГДА РЕКОМЕНДУЕТСЯ ЛИЧНО ПРОВЕРЯТЬ СТЕПЕНЬ СУШКИ ПРОДУКТА ПЕРЕД ТЕМ, КАК ОКОНЧАТЕЛЬНО ОТКЛАДЫВАТЬ ЕГО НА ХРАНЕНИЕ.

ГАРАНТИЯ

Гарантия на сушилки Biosec действует в течение 24 месяцев с момента покупки для частного пользования и 12 месяцев для профессионального пользования.

ЭТА ГАРАНТИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНА ТОЛЬКО ПРИ НАЛИЧИИ ДОКАЗАТЕЛЬСТВА ПРИОБРЕТЕНИЯ: СОХРАНЯЙТЕ ТОРГОВЫЙ ЧЕК ИЛИ ИНВОЙС.

Эта гарантия не распространяется на сбои в работе, причиной которых являются неправильное использование, неправильная эксплуатация или повреждения, вызванные ударами или падением. Открытие прибора клиентом также приводит к тому, что гарантия утрачивает свою законную силу: только производитель уполномочен открывать или демонтировать поврежденные компоненты сушилки для проверки, ремонта или замены.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Перед выполнением каких-либо работ, пожалуйста, прочтите важные правила безопасности в пункте ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.

ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

1. Внимательно прочтите правила, указанные в данном информационном листе, содержащие важную информацию, касающуюся правил безопасности при установке, использовании и обслуживании. Сохраняйте данное руководство в надежном месте для последующего использования.
2. После распаковки устройства проверьте его на предмет наличия повреждений.

В случае возникновения сомнений не используйте устройство и обратитесь к продавцу.

Упаковочные материалы не должны быть доступными для детей, поскольку они представляют собой потенциальную опасность.

3. Перед подключением оборудования к источнику питания убедитесь, что данные, указанные на этикетке электродвигателя, соответствуют параметрам вашей электросети.
4. Не размещать ничего внутри блока нагрева и вентиляции.
5. Это устройство должно использоваться только по прямому назначению, то есть для сушки. Любое другое использование считается несоответствующим

и, следовательно, опасным. Завод-изготовитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, вызванные ненадлежащим, некорректным или нецелесообразным использованием.

6. Использование любого электроприбора требует соблюдения нескольких основных правил:

- НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К БЛОКУ НАГРЕВА И ВЕНТИЛЯЦИИ МОКРЫМИ ИЛИ ВЛАЖНЫМИ РУКАМИ.

- НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ УСТРОЙСТВО В МЕСТЕ, КУДА ПОПАДАЮТ АТМОСФЕРНЫЕ ОСАДКИ.

- НЕ ПОЗВОЛЯЙТЕ ДЕТЯМ ИЛИ НЕКОМПЕТЕНТНЫМ ЛИЦАМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО БЕЗ ПРИСМОТРА.

- НЕ ТЯНИТЕ ЗА КАБЕЛЬ ПИТАНИЯ ИЛИ САМО УСТРОЙСТВО ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ВЫТЯНУТЬ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ.

7. Запрещается использовать устройство слишком близко с ваннами, душевыми кабинами, раковинами, бассейнами или другими источниками воды.

8. Держите устройство на расстоянии минимум 50 см от легко воспламеняющихся предметов или веществ.

9. Для проведения какой-либо операции с электрическими компонентами обращайтесь к Вашему продавцу.

10. **ВНИМАНИЕ!** Во избежание возникновения опасности из-за случайного сброса термозащиты, устройство не должно запитываться через внешнее управляющее устройство (например, таймер) или подсоединяться к контуру, включаемому или отключаемому автоматически.

ОПИСАНИЕ:

Сушилка Bioses состоит из **БАЗОВОГО МОДУЛЯ**, к которому может приставляться **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ МОДУЛЬ** (опция) для увеличения емкости.

БАЗОВЫЙ МОДУЛЬ включает:

1. Емкость квадратного сечения (туннель), в который вставляются сушильные поддоны на направляющих.

2. Съёмная дверца с электрическим вентилятором, который продувает воздух через поддоны в туннеле и электротенном, который ускоряет процесс сушки и делает его безопасным даже в ночное время и при очень влажной холодной погоде;

3. Вторая съемная дверца, которая закрывает другой конец контейнера. Двери имеют крошечные отверстия для прохода воздуха, но не насекомых;
4. Перфорированные поддоны для размещения продуктов для сушки, которые въезжают в туннель с помощью направляющих; количество поддонов и конструкционный материал отличается в зависимости от варианта сушилki.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ МОДУЛЬ ВКЛЮЧАЕТ:

1. Туннель с 10 или 12 поддонами (в зависимости от модели), как в базовом модуле;
2. 10 или 12 поддонов.

РАЗМЕРЫ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Максимальные наружные габариты в сечении - 27х27 см, внутренняя часть туннеля имеет сечение 25х25 см. Малый модуль (B5-B5S-B6) имеет 46 см в длину, а большой модуль (B10-B10S-B12) и дополнительный модуль – 81см в длину.

Поддоны из пищевого пластика или из нержавеющей стали (в зависимости от варианта). Могут мыться в посудомоечной машине. Размер поддонов – 24х35 см.

Мощность электротена – 550 Вт, устройство включается и выключается от электронного блока управления.

РАЗМЕЩЕНИЕ СУШИЛКИ BIOSEC:

Как и все электроприборы, блок нагрева и вентиляции сушилki Biosec не должен непосредственно соприкасаться с водой или источниками пара. Таким образом, сушилka должна устанавливаться на безопасном расстоянии от кранов, сливных труб и раковин, ванн, бассейнов, в месте, защищенном от дождя и попадания брызг воды.

Во время работы из сушилki выходит влага, которая не должна собираться в окружающей зоне, чтобы не замедлять и не препятствовать процессу сушки. Поэтому хорошей идеей будет установить Biosec в большой комнате, которая не закрывается герметично. Не рекомендуется устанавливать устройство во влажных помещениях, таких как прачечная, погребы и т.д.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ:

Сушилка не требует особого ухода. Тем не менее, мы не рекомендуем использовать абразивные ткани или оборудование, которые могут привести к нарушению внешнего вида, а также растворителей на пластмассовых компонентах.

Мы рекомендуем использовать мягкую ткань, смоченную в небольшом количестве воды и/или нейтрального моющего средства. Периодически следите за тем, чтобы вентиляционные решетки не были загрязнены волокнами или пылью, которые могут препятствовать нормальной циркуляции воздуха. Поддоны можно мыть даже в очень горячей воде и моющем средстве, вручную или в посудомоечной машине.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

- перед первым использованием сушилки необходимо помыть туннель и поддоны.
- ни в коем случае не снимайте защитную крышку электрических компонентов двигателя;
- не подавайте воду непосредственно на устройство или рядом с ним;
- не погружайте блок нагрева и вентиляции в воду;
- вынуть вилку сетевого кабеля устройства из розетки перед выполнением любых работ по чистке или ТО.



УТИЛИЗАЦИЯ:

Это устройство попадает под действие Директивы Европейского Союза 2002/96/ЕС.

Все бывшие в употреблении электрические приборы и изделия должны быть утилизированы отдельно от обычных бытовых отходов в специальных центрах утилизации.

Правильная утилизация, предусмотренная в вышеуказанной Директиве, предотвращает нанесение ущерба окружающей среде и здоровью.

Общую информацию по правилам утилизации отходов можно получить в муниципальных органах власти, в организации, отвечающей за утилизацию или в магазине, где Вы приобрели данный товар.



ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Компания "TAURO ESSICCATORI SRL" заявляет свою полную ответственность, что устройство
СУШИЛКА BIOSEC

СООТВЕТСТВУЕТ ОСНОВНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ ДИРЕКТИВ:

2014/35/UE (низковольтное оборудование)

2014/30/UE (электромагнитная совместимость)

А ТАКЖЕ СЛЕДУЮЩИХ УНИФИЦИРОВАННЫХ НОРМ:

CEI EN 60335-2-49:2003 + A1:2009 + A11:2012 (электропитие общего пользования)

CEI EN 55014-1:2008 + A1:2010 + A2:2012 (выбросы)

CEI EN 55014-2:1998 + A1:2002 + IS1:2007 + A2:2009 (иммунитет)

Camisano V.no, 4 marzo 2016

ответственность Tauro Essiccatori Srl

Λίβιο Ζαρόν Σαϊτόνν Santon

ES | MANUAL Y GARANTÍA p. 74

PT | MANUAL E GARANTIA p. 90

RUS | РУКОВОДСТВО И ГАРАНТИЯ p. 106

RO | MANUAL ŞI GARANŢIE p. 122

CUPRINS	PAG.
1. Se ocupă DrySet Pro!	124
2. Tabel pentru principalele programe DrySet Pro	128
TABELUL DE ALIMENTE	129
GARANTIA	133

RO | MANUAL ȘI
GARANȚIE

BIOSEC DRYSET PRO - MANUAL

SE OCUPĂ DRYSET PRO!

Uscatorul Biosec este dotat cu un sistem electronic unic numit Dryset Pro, care oferă o paletă completă de programe, simple și eficiente, adaptate oricărei utilizări și oricărui tip de produs. Programele sunt proiectate ținând cont de toți parametrii care intervin în procesul de uscare. Au fost luate în calcul următoarele:

- diferitele temperaturi de lucru prezente pe anumite perioade ale timpului de lucru;
- alternanța între diferitele viteze de lucru ale ventilatorului și momentele de pauză;
- durata în ore a fiecărui program în parte.

Toate programele descrise mai jos conțin o durată exprimată în ore (H), iar cele care conțin și simbolul MN prevăd, de asemenea o fază de păstrare finală care permite conservarea produselor dvs la nivel de uscare optim cu un consum minim de energie electrică. După ce procesul de uscare a fost realizat, nu sunteți obligați să alergați să scoateți produsul pentru ca acesta să nu se rehidrateze, întrucât Biosec îl va păstra pentru dvs. până când veți putea să îl scoateți din tăvițe și să îl depozitați în borcane de sticlă sau pungi vidate. Pentru a determina durata, se va consulta paragraful dedicat Temporizatorului.

PROGRAMELE DRYSET PRO:

P1 – AUTOMAT: este programul cel mai simplu și versatil. Dacă nu știți cum să procedați, utilizați pentru prima dată un astfel de dehidrator sau pur și simplu aveți un produs care nu intră în nici una din categoriile indicate, apăsați P1: rezultatul este garantat! - H: 30h + MN

P2 - CIUPERCI ȘI FELII SUBȚIRI: perfect pentru ciuperci și produse feliate subțire (4-6 mm), cum ar fi: mere, vinete, kiwi, ananas. - H: 18 h + MN

P3 - CRUDITĂȚI BIO: program studiat special pentru cine dorește să consume o alimentație bazată pe crudități sau pentru cine vrea să păstreze la nivel maxim calitățile organoleptice și principiile active ale produselor tratate. Programul atinge 42°C în primele două ore, iar apoi scade la 40°C, respectând necesitatea de a respecta aceste limite pentru persoanele care nu doresc alimente prelucrate termic. Reamintim faptul că oricum temperatura aerului nu corespunde cu cea a produsului, care va fi întotdeauna cu câteva grade mai mică. Optim și pentru condimente și plante medicinale. - H: nedefinit (se va opri manual aparatul la atingerea gradului de uscare dorit).

P4 – SUPER - FIERBINTE 68°C: este programul cu temperatura cea mai ridicată, la limita de prelucrare termică. Dacă vă grabiți în uscarea unui produs, prin selectarea programului P4 se reduce la maxim timpul de uscare. Este programul cel mai potrivit pentru tratamentul cărnii (temperatura ridicată împiedică înmulțirea bacteriilor), dar nu este indicat pentru alimente delicate, care ar putea suferi pierderi de calitate din cauza temperaturii ridicate. Optim și pentru uscarea finală a anumitor produse care necesită o consistență crocantă (ardei iute, portocale, mere, etc.). Este programul perfect și pentru bezele, a căror realizare ar necesita un proces delicat și prelungit în cuptor; precizia temperaturii acestui uscător elimină arsuri nedorite, iar cuptorul dvs va fi liber pentru orice fel de altă utilizare. - H: 14 H+MN.

P5 – PASTE: este un program realizat în mod specific pentru tratamentul pastelor proaspete la o temperatură corespunzătoare și o ventilare delicată care nu determină ruperea produsului. Necesită oricum supraveghere din când în când pentru a verifica gradul de uscare dorit. - H: 16h + MN.

P6 – ECONOMY: dedicat celor atenți la ecologie și la buzunare, dar și celor care au întotdeauna concomitent în funcțiune foarte multe electrocasnice: selectați programul P6 pentru timpi de uscare mai mari care vor corespunde în mod proporțional unei economii de energie. Perfect pentru rulote sau hoteluri de mici dimensiuni unde puterea electrică este limitată: P6 absoarbe un maxim de 270 W. - H: nedefinit (se va opri la atingerea gradului de uscare dorit).

P7 – SILENTIOS: este programul cel mai potrivit pentru noapte sau pentru situații în care uscătorul este folosit la locul de muncă, pentru a menține la minim nivelul de zgomot. Viteza ventilatorului este studiată în mod special pentru a permite reducerea la maxim a emisiilor sonore, fără pierderi de eficiență. Încercați și cu toate produsele ușoare și minuturi (șofran, frunze de dimensiuni mici, etc.) care cu alte programe ar putea zbura. - H: 48 h + MN.

Pentru toți aceia care își doresc un control mai mare în ceea ce privește selectarea temperaturii, Biosec oferă și programele de la T1 la T5, care garantează o temperatură de lucru între 20°C și 60°C.

Programele de la T1 la T5 lucrează în mod inteligent, alternând temperatura de lucru cu momente de ventilație cu aer rece pentru a garanta cel mai bun rezultat. Nu sunt prevăzute limite de timp: va fi necesar să opriți manual deshidratorul la atingerea gradului de uscare dorit sau prin setarea temporizatorului conform paragrafului dorit.

ATTENZIONE: toate programele se vor utiliza întotdeauna cu un control prealabil și cu o șarjă de uscare de probă. Verificați întotdeauna gradul efectiv de uscare a produselor la sfârșitul ciclului de uscare.

Fiecare produs poate reacționa diferit în funcție de dimensiune, conținutul de apă și temperatura/umiditatea ambientală în care lucrează. Câteva probe inițiale pentru produsele pe care le tratați mai des vor fi suficiente pentru a determina pregătirea, programul și timpii de lucru perfecți.

VERIFICAREA TEMPERATURII:

Ecranul luminos permite verificarea în orice moment a temperaturii la care are loc uscare, atât în cazul în care se utilizează programele de la P1 la P7, dar și atunci când alegem determinarea automată a temperaturii, așa cum se întâmplă în cazul programelor de la T1 la T5.

IN PRACTICA: selectarea și utilizarea programului dorit

Introducerea în priză: La introducerea stecherului în priză, Biosec se va aprinde automat în poziția stand by.

1. Buton SET: Apăsați în mod repetat butonul SET până la vizualizarea pe ecran a programului pe care doriți să îl setați. Apăsați ON/OFF pentru începerea procesului de uscare.

2. Ecran: în timpul procesului de uscare, pe ecranul uscătorului va apărea în mod alternativ temperatura de lucru în momentul respectiv și programul care se utilizează. Pentru a cunoaște programul care se utilizează fără a aștepta vizualizarea automată, se va apăsa scurt butonul SET.

3. Butonul ON/OFF: pornește sau oprește ciclul de uscare. Pentru a relua procesul oprit anterior, este suficientă apăsarea o singură dată a butonului ON/OFF. Programul va continua de unde a fost întrerupt. Dacă se dorește schimbarea programului, se va apăsa butonul SET până la vizualizarea programului nou ales. Această operațiune va anula ciclul de uscare ales anterior și va începe un nou ciclu.

TEMPORIZATOR: setare manuală a timpului de uscare. Uscătorul permite selectarea în mod automat a numărului de ore dorite pentru procesul de uscare prestabilit.

În orice moment este posibilă setarea unui anumit număr de ore de la 0 la 48, înlocuind automat eventualul interval setat din program.

Funcția se poate activa pentru toate programele, de la P1 la P7 și de la T1 la T5.

- în condițiile în care procesul de uscare este deja activat, se va ține apasat butonul SET pentru cca 5 sec;
- ecranul va arăta intermitent pt cca 2 secunde cifra 00;
- se va apăsa din nou tasta SET (înainte ca mesajul intermitent să dispară) de câte ori este necesar până la apariția nr. de ore dorite.

Ore vizualizate pe ecran:

00 - 01 - 02 - 03 - 04 - 05 - 06 - 08 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20 - 24 - 28 - 32 - 36 - 40 - 44 - 48 - 00 (seria de ore o ia de la capăt).

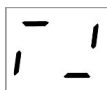


fig. 1

ATENȚIE: Dacă uscătorul se va închide la o temperatură de lucru mai mare de 45°C, acesta își va întrerupe ciclul de lucru, dar ventilatorul va rămâne în acțiune la viteza maximă pentru reducerea temperaturii motorului, evitând astfel ca acesta să se deterioreze. Pe ecran echipamentului Biosec apare rotindu-se simbolul din figura 1.



NU INCHIDETI NICIODATA USCATORUL BIOSEC PRIN SCOATEREA DIN PRIZA A STECHERULUI. STECHERUL SE VA SCOATE DIN PRIZA DOAR DACA MOTORUL ESTE OPRIT.

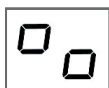


fig. 2

MODALITATEA DE CONSERVARE (MN) MANUALĂ:

Pentru acest tip de uscător este posibilă întotdeauna activarea fazei de conservare chiar și pentru programe care nu prevăd acest lucru sau, chiar și în cadrul unui ciclu de uscare care nu este încă terminat. Este suficient să țineți apasată tasta SET pentru 5 secunde în timpul funcționării: ecranul va arăta 00 intermitent pt cca 2 secunde.

Eliberați tasta pentru activarea funcției CONSERVARE, care va rămâne activă până la oprirea manuală a uscătorului, PENTRU MOMENTUL În care sunteți gata să scoateți și să puneți la păstrare produsele uscate. Pe perioada când faza de conservare este activă pe ecran apare simbolul ca în figura 2.

TABEL PENTRU PRINCIPALELE PROGRAME DRYSET PRO

PROGRAM	DISPLAY	SIMBOL	ORE	T. MAX	PĂSTRARE
Automat	P1		30	55°C	✓
Ciuperci și felii subțiri	P2		18	45°C	✓
Crudități Bio	P3		nespecificat	42°C	X
Super- fierbinte 68°C	P4		14	68°C	✓
Paste	P5		16	40°C	✓
Economic	P6		nespecificat	45°C	X
Silentios	P7		48	45°C	✓
Manual 20°C	t1	20°	nespecificat	20°C	X
Manual 30°C	t2	30°	nespecificat	30°C	X
Manual 40°C	t3	40°	nespecificat	40°C	X
Manual 50°C	t4	50°	nespecificat	50°C	X
Manual 60°C	t5	60°	nespecificat	60°C	X

Pentru a citi manualul complet în limba dvs., consultați documentația a site-ului www.Tauroessiccatori.com

TABELUL DE ALIMENTE

ALIMENTE	PREGATIRE ȘI UTILIZARI	TIMPI ȘI PROGRAME
CAISE	Jumătăți fără sămburi. Posibilă tendință de înegrire în cazul fructelor foarte coapte, fără a fi compromis gustul intens. Pentru consum sau pentru pregătirea de deserturi sau aranjamente în vase, cosuri, etc...	T4/T5 48/60h în funcție de grosime
ANANAS	Decojit și tăiat în felii de 6-8 mm grosime; se vor întoarce din când în când feliile pentru a nu favoriza lipirea. Conținut foarte mare de apă, deci timp mare de uscare, dar cu rezultat excelent datorită intensității gustului și aromei. Își păstrează bine și culoarea. Pentru consum, chiar și în salată de fructe și aranjamente.	T4 24h
PORTOCALE	Nu prea coapte, în felii de cca 5 mm. Au tendință de lipire de suprafața pe care sunt expuse. Perfecte pentru decorațiuni pentru prăjituri, aranjamente și compoziții artistice, mai ales pentru Crăciun.	P4 18/24h
BANANE	Felii sau bucăți. Se lipesc cu ușurință între ele și pe suprafața pe care sunt expuse. Tind să se înnească, dar își păstrează gustul intens. Rămân moi și un pic lipicioase datorită conținutului mare de zahăr. Foarte bune pentru consum, pentru gustări și snacks-uri. Un concentrat de gust și substanță, apreciat în special de copii.	P1 18/24h
KAKI	Felii subțiri (5-6 m). Foarte bune combinațiile kaki-mere uscate chiar dacă un pic crocante. Se pot usca și alte soiuri de kaki înainte să devină moi. Prin uscare pierd astringența specifică. Foarte bune pentru consum sau de folosit în diverse combinații. Păstrează o culoare frumoasă.	P2
CIRESE	Jumătăți fără sămburi, cu aromă intensă și parfum. Perfecte pentru ceai, pout pourri, deserturi de orice fel.	P1/T4

ALIMENTE	PREGATIRE ȘI UTILIZARI	TIMPI ȘI PROGRAME
KIWI	Fără coajă și tăiate felii de 6-8 mm sau fructul întreg tăiat în 4 felii longitudinale. Așezați în tăvițe și preluați după uscare întrucât nu se lipeșc. Păstrează un oarecare colorit. Gust intens și astringent. Se consumă, de preferat în combinație cu alte fructe sau în salate după rehidratare. Optim pentru aranjamente.	P2
SMOCHINE	Jumătăți de preferat bine coapte și fără zeamă. Pentru consum sau folosite ca și ingrediente pentru deserturi și salate de fructe. Uscate, se folosesc pentru diferite aranjamente.	T4/T5 48/60 h în funcție de dimensiune
MERE	Felii groșime 5-6 mm, cu coajă sau fără semințe și coajă. Pentru consum, deserturi sau aranjamente. Foarte bogate în fibre, mai ales dacă sunt uscate cu coajă.	P2
PERE	Ca și merele. Soiurile dulci și de mici dimensiuni se pot usca chiar și jumătăți. Foarte bune pentru simplul consum, pentru deserturi, salate de fructe sau diferite aranjamente.	P2
PIERSICI SI NECTARINE	Jumătăți fără sămburi sau întregi cu introducerea prealabilă timp de 30-60 sec. În apă clocotită (cu mărirea timpului de uscare). Pentru consum, deserturi și compoziții artistice. Fierțe puține minute în puțină apă sunt ușor laxative.	P1/T4
PRUNE	Jumătăți fără sămburi sau întregi cu introducerea prealabilă timp de 30-60 sec. În apă clocotită (cu mărirea timpului de uscare). Pentru consum, deserturi și compoziții artistice. Fierțe puține minute în puțină apă sunt ușor laxative.	T4/T5 30/48h în funcție de grosime P6 până la uscare completă, dacă sunt întregi
STRUGURI	Uscare lentă din cauza cojii foarte impermeabile. Uscarea se accelerează prin introducerea strugurelui în apa clocotită pentru 10-20 sec, iar apoi se îndepărtează ciorchinele. Pentru consum în orice formă, de la stafide până la consumul ca atare.	T4 36/48h
PATRUNJEL	Se vor dispune frunzele nu prea suprapuse și se vor întoarce din când în când. Foarte bun pulbere, sau în preparate sub ulei.	P3 12/16h

ALIMENTE	PREGATIRE ȘI UTILIZARI	TIMPI ȘI PROGRAME
SPANAC	Frunze întregi sau tăiate. Se vor întoarce frecvent, astfel încât să nu se sprapună. Pentru orez, omelete sau altele.	P3 12/16h
DOVLECEI	Rondele din produs mic și crud. Bucăți sau cuburi, fără pulpa centrală, dacă bucățile sunt mai mari. Pentru garnituri, cu rehidratare prealabilă. Foarte gustoase sub ulei, dacă sunt mici și tinere.	P2 8/12h
DOVLEAC	Fără semințe și fără coajă, tăiată felii sau cuburi. Pentru orez sau supe, cu rehidratare prealabilă.	T3 24h
CARTOFI	Felii sau cubulețe (8-10 mm). Se vor întoarce astfel încât să nu se lipească. La exterior se pot înnegri, însă fără a compromite gustul. Pentru ciorbe, dar și pentru garnituri cu hidratare prealabilă. Pentru conservare se pot amesteca cu alte legume pentru prepararea de ciorbe și supe.	P4 12h
CONOPIDA VARZA	Se taie sub formă de fășii care se întind, nu necesită îngrijire specială. Pentru ciorbe și supe sau alte preparate, după rehidratare prealabilă.	P1 16/20h
ARDEI IUTE	Coajă puțin permeabilă: cu rezultate deosebite dacă sunt tăiați jumătăți, pe lungime. Se consumă bucăți sau pulbere pentru a da aromă picantă diferitelor preparate culinare.	P4 18h pentru efect rapid și crocant T4 pentru a păstra la maxim aroma
ARDEI	Tăiați bucăți sau fășii. Nu au nevoie de îngrijire specială și sunt ușor de uscat. Pentru orice fel de preparat, este ca și proaspăt, după rehidratare. Se conservă și sub ulei.	T4 12/18h
ROSII	Preferabil mărime mică-mădie. Roșia este una dintre legumele cu cel mai lung și greu proces de uscare datorită conținutului mare de apă, dar cu rezultate excelente pentru produsul uscat. La unele soiuri, dacă este prea coaptă, tinde să se înnegrească până la a părea arsă, dar gustul se păstrează aproape nealterat. Se va usca roșia tăiată jumătăți, fără a se presăra sare și fără a scoate semințele, pentru a menține nealterat conținutul de săruri minerale și vitamine. După hidratare, se poate utiliza asemenea produsului proaspăt în preparate precum garnituri, sucuri, sosuri, ciorbe, etc. foarte bune sub ulei cu aromele preferate (usturoi, busuioc, oregano, ardei iute, etc.); indicat în soiuri pentru paste, atât crud, cât și uscat sau pulverizat.	T4/t5 30/48h

ALIMENTE	PREGATIRE ȘI UTILIZARI	TIMPI ȘI PROGRAME
CONDIMENTE SI PLANTE MEDICINALE	Mușețel, sunătoare, nalbă, gălbenele, busuioc, cimbru, rozmarin, urzică, mentă, salvie, etc.. cele mai bune rezultate se obțin lăsând frunzele întregi, chiar dacă acest lucru lungeste timpii de uscare față de situația în care frunzele sunt mărunțite.	P3 6/24h
CIUPERCI	Se vor curăța, fără a se spăla și se vor tăia felii de cca 5 mm. Pentru toate preparatele ca și produsul proaspăt, după hidratare.	P2
PASTE	Timpul de uscare depinde de tipul de preparat, de grosime, de prezența umpluturilor.	P5
CARNEA	Carnea cea mai utilizată pentru uscare este cea slabă. Cea grasă, având tendința de a se topi, compromite reușita procesului și calitatea produsului final. Timpii de uscare pot varia în funcție de tipul și grosimea feliei de carne tratată.	P4
PESTE	Păstrăv, macrou, etc... se va usca în aceleași condiții ca și carnea, timpi variabili în funcție de specie și dimensiune.	P4
BEZELE	Se vor tapeta tăvițele cu hârtie de copt. Se va pregăti aluatul și se vor dispune bezele în interiorul uscătorului.	P4

! VERIFICATI INTODEAUNA PERSONAL GRADUL DE USCARE AL PRODUSELOR USCATE INAINTE DE A PROCEDA LA CONSERVAREA ACESTORA.

GARANTIA

Uscătoarele Biosec sunt garantate 24 de luni de la data achiziției în cazul uscătoarelor casnice și 12 luni în cazul uscătoarelor profesionale.

GARANTIA ESTE VALABILA DOAR IN PREZENTA DOCUMENTULUI FISCAL DE ACHIZITIE: A SE PASTRA CHITANTA SI FACTURA DE ACHIZITIE.

Garanția nu acoperă defectele cauzate de lipsa întreținerii, de utilizarea necorespunzătoare și de asemenea, de lovituri sau căzături ale echipamentului.

Garanția decade, de asemenea, și în caz intervenție neautorizată din partea clientului: doar producătorul este autorizat să demonteze componentele Biosec în vederea efectuării de verificări, reparații sau înlocuirea eventualelor componente deteriorate.



IMPORTANT

Înainte oricărei operațiuni, se va citi paragraful **INFORMATII GENERALE** în care sunt prezentate informații privind siguranța.

INFORMATII GENERALE:

1 – Se vor citi cu atenție informațiile cu privire la siguranța în condițiile instalării, utilizării și întreținerii echipamentului din prezentul capitol. Se va păstra cu grijă acest document pentru consultarea ulterioară.

2 – După eliminarea ambalajului, asigurați-vă de integritatea aparatului.

În caz de dubiu, nu utilizați echipamentul și adresați-vă vânzătorului.

Elementele sistemului de ambalare nu se vor lăsa la îndemâna copiilor, întrucât pot constitui surse de pericol.

3 – Înainte de conectarea aparatului, asigurați-vă că datele continute pe plăcuța motorului corespund cu cele ale rețelei electrice.

4 – Nu introduceți obiecte în interiorul grupului de termoventilație.

5 – Acest aparat va fi destinat doar scopului pentru care a fost realizat, adică destinat deshidratării. Orice altă utilizare se consideră necorespunzătoare și deci, periculoasă. Producătorul nu poate fi considerat responsabil pentru defectele cauzate de utilizarea necorespunzătoare, greșită sau iresponsabilă.

6 – Utilizarea oricărui echipament electric necesită respectarea anumitor reguli fundamentale, și în special:

- NU ATINGEȚI GRUPUL DE TERMO VENTILATIE CU MAINILE UDE SAU UMEDE;
- NU EXPUNETI ECHIPAMENTUL AGENTILOR ATMOSFERICI;
- NU PERMITETI CA APARATUL SA FIE UTILIZAT DE COPII SAU DE PERSOANE CU HANDICAP FARA CA ACESTE SA FIE SUPRAVEGHEATE;
- NU TRAGETI CABLUL DE ALIMENTARE SAU INSASI ECHIPAMENTUL PENTRU A-L SCOATE DIN PRIZA.

7 – Nu utilizați aparatul în apropierea căzilor de baie, dușuri, chiuvete, piscine sau alte surse de apă.

8 – Mențineți aparatul la o distanță de cel puțin 50 de cm de obiecte sau substanțe ușor inflamabile.

9 – Pentru orice fel de intervenție asupra părților electrice, adresați-vă vânzătorului.

10 – ATENȚIE: pentru evitarea oricărui pericol datorat activării accidentale a dispozitivului termic de oprire, acest echipament nu trebuie alimentat cu un dispozitiv extern, cum ar fi un temporizator și nici nu trebuie să fie alimentat la un circuit care să aibă alimentare și oprire regulate de la sistem.

DESCRIERE: BIOSEC se compune dintr-un MODUL DE BAZA și eventual un MODUL SUPLIMENTAR care se atașează modulului de bază, pentru mărirea capacității de uscare.

MODULUL DE BAZA este format din:

1. un corp (sub formă de tunel) , de secțiune pătrată în care se așează tăvițele pentru uscare, introduse pe sine special create;
2. un capac detașabil, în interiorul căruia sunt aplicate: un electroventilator care împinge aerul prin tăvițele din interiorul tunelului și o rezistență electrică, care permite accelerarea procesului de uscare și asigurarea unui proces sigur chiar și pe perioada nopții, a perioadelor cu temperatură joasă sau umiditate atmosferică crescută;
3. un al doilea capac mobil care închide a doua extremitate a echipamentului. Capacele sunt dotate cu găuri de dimensiuni mici, care permit trecerea aerului, dar nu și pătrunderea insectelor;
4. tăvițe perforate pentru așezarea produsului care se va usca se vor introduce în interiorul tunelului pe șinele special create. Numărul și materialul din care sunt construite tăvițele diferă în funcție de modelul de echipament Biosec achiziționat.

MODULUL SUPLIMENTAR este format din:

- a. un tunel de 10 sau 12 tăvițe (in functie de model);
- b. 10 sau 12 tăvițe.

DIMENSIUNI SI SPECIFICATII:

pentru toate modelele secțiunea externă este 27x27 cm; interiorul tunelului are o secțiune de 25x35 cm, în timp ce lungimea este de 46 cm pentru modulele mici (B5-B55-B6), 81 de cm pentru modulele mari (B10-B10S-b12) și de 81 cm pentru toate modulele complementare.

Tăvițele în ambele variante, plastic alimentar și inox, au dimensiuni de 24x35 cm și se pot spăla fără probleme în mașina de spălat vase.

Rezistența este de 550 watt și aprinderea se reglează electronic.

POZIȚIONARE ECHIPAMENT BIOSEC:

Ca orice alt echipament electric, grupul cu termoventilație BIOSEC nu trebuie să intre în contact direct cu apa sau cu surse de vapori.

Așadar, echipamentul BIOSEC se va așeza la o distanță corespunzătoare de robinete, chiuvete, căzi, piscine și la adăpost de ploaie sau orice altă sursă de apă.

În timpul funcționării, aparatul BIOSEC emană umiditate care nu trebuie să rămână în mediul ambiental pentru a nu reduce sau împiedica uscarea. Este necesară, deci, poziționarea uscătorului într-o cameră suficient de mare și care să nu fie închisă ermetic, ci bine aerisită. A se evita mediile umede precum uscătoare, beciuri, etc..

CURATARE SI INTRETINERE:

Uscătorul BIOSEC nu necesită cerințe speciale: pentru curățarea acestuia oricum nu se vor utiliza lavete abrazive sau altceva care să compromită aspectul estetic și nici solvenți pe componentele din plastic.

Se recomandă folosirea unei lavete ușor umezite cu apă și/sau detergent neutru. Verificați periodic ca grilajul de aspirație să fie liber de eventuale fire sau resturi de produs, care pot compromite circulația normală a aerului. Tăvițele se pot spăla cu apă, chiar și foarte caldă și detergent, atât manual cât și în mașina de spălat.

IMPORTANT:

- înainte de prima utilizare a uscătorului faceți o spălare completă a tunelului și a tăvițelor;
- nu îndepărtați sub nici o formă sistemele de protecție ale părților electrice ale grupului motor;
- nu turnați apă direct pe echipament și nu folosiți apa în imediata vecinătate a acestuia;
- nu introduceți apă în grupul de termoventilație;
- pentru orice fel de operațiune scoateți cablul de alimentare din priza de curent.



SCOATEREA DIN FOLOSINȚĂ:

Acest produs se supune directivei europene 2002/96/EC.

Toată aparatura electrocasnică și produsele electronice trebuie recoltate separat față de deșeurile urbane, în centre de colectare special amenajate.

Printr-o colectare corespunzătoare normelor se evită poluarea mediului înconjurător și periclitarea sănătății. Informații generale privitoare la regulile de colectare pot fi obținute de la administrația urbană, de la instituția care realizează recoltarea sau chiar și din magazinul de unde s-a făcut achiziția aparatului.



DECLARATIE DE CONFORMITATE

Societatea Tauro Essiccatori Srl sub propria sa responsabilitate declară că aparatul

USCATOR BIOSEC

CORESPUNDE NORMELOR PREVAZUTE IN URMATOARELE DIRECTIVE:

2014/35/UE (tensiune joasă)

2014/30/UE (compatibilitate electromagnetă)

CU APLICAREA URMATOARELOR NORME ARMONIZATE:

CEI EN 60335-2-49:2003 + A1:2009 + A11:2012 (Tablouri electrice pentru uz colectiv)

CEI EN 55014-1:2008 + A1:2010 + A2:2012 (emisie)

CEI EN 55014-2:1998 + A1:2002 + IS1:2007 + A2:2009 (imunitate)

Reprezentant Tauro

Livio Zanon Santon

Seguici su...



WWW.TAUROESSICCATORI.COM



ESSICARE.COM



[TAURO ESSICCATORI](#)



[TAURO ESSICCATORI](#)



TAURO ESSICCATORI SRL

Via del Lavoro, 6 - 36043 Camisano Vic.no
VICENZA - ITALY
Tel. 0444.719046 - Fax 0444.412515
www.Tauroessiccatori.com

P.I. 03977800246

[Servizio Clienti](mailto:info@Tauroessiccatori.com)

info@Tauroessiccatori.com