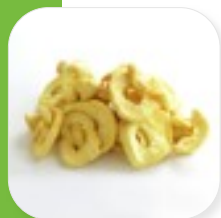




Essiccatore Biosec

Manuale d'Uso e Guida all'Essiccazione





Due parole per cominciare...

Benvenuti nel mondo Biosec!

Questa guida nasce per offrire un aiuto dedicato a tutti gli utilizzatori di un essiccatore 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 Biosec con fantasia e creatività, rendendo personale ed originale l'uso del vostro essiccatore.

Vi ricordiamo che 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!

Indice

1. Cos'è l'essiccazione?	pag. 3
2. Come funziona un essiccatore TauRo?	3
3. Orizzontali o Verticali? Il dilemma dei flussi	4
4. Perché essiccare?	5
4.1 È naturale	
4.2 È ecologico	
4.3 È economico	
4.4 È semplice	
<i>Per approfondire: anche gli antichi...</i>	6
5. Chi può essiccare?	7
5.1 Chi essicca con Biosec	
6. Cosa essiccare?	9
7. Come essiccare?	9
7.1 Più facile farlo che dirlo: i 4 passi dell'essiccazione	
7.2 Orologio alla mano: quanto tempo ci vuole?	
<i>I principi dell'essiccazione</i>	
8. Biosec: tutto un programma	11
8.1 Ci pensa Dryset Pro	
8.2 IN PRATICA: selezione ed utilizzo del programma desiderato	
9. Domande Frequenti	17
10. Non solo Funghi...	19
<i>Tabelle riassuntive per frutta ed ortaggi</i>	
GARANZIA e Manuale d'Uso	23

ESSICCARE PER CONSERVARE - Guida all'essiccazione

1. Cos'è l'essiccazione?

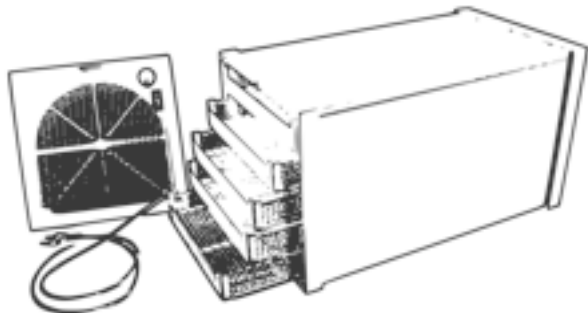
L'essiccazione è un metodo naturale di conservazione degli alimenti basato sull'eliminazione dell'acqua contenuta nei prodotti.

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 consente un'essiccazione costante del prodotto (la notte o il maltempo non fermano il processo) evitandone la reidratazione parziale, mantenendolo al contempo riparato 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.

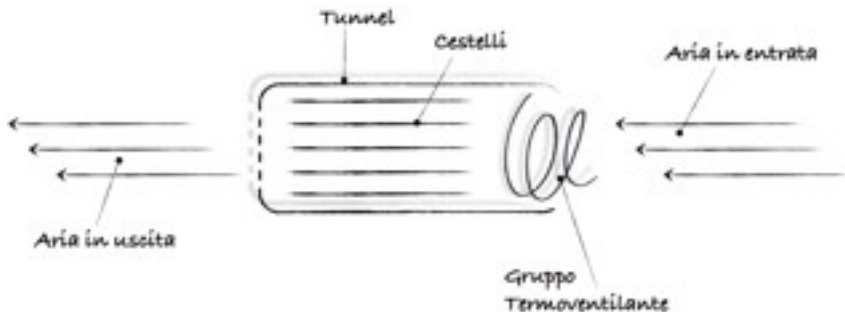
Il limite di tali apparecchi è che l'aria immessa in circolo si satura di umidità incontrando i primi cestelli e trascina l'acqua accumulata verso i cestelli superiori, impedendo una corretta essiccazione dei prodotti disposti più in alto.

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 il materiale da essiccare può essere 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 Biosec a flusso orizzontale



4. Perché essiccare?

Perché essiccare?

Essiccare 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, essiccare 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 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.

Essiccare con Biosec non richiede alcuna competenza specifica e non comporta la lettura di lunghi e complessi manuali di istruzione. 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.

Anche gli antichi...

Forse non tutti sanno che l'essiccazione è uno dei primi metodi inventati dall'uomo per la conservazione dei cibi.

Al giorno d'oggi sono in pochi a fare uso di questa millenaria tradizione, ma sappiamo per certo che già gli egizi essiccavano fichi, datteri, uva, droghe ed erbe varie all'aria aperta o in apposite camere riparate dalla luce solare, nelle quali veniva forzata aria in modo naturale. 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, o direttamente alla luce del sole.

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;

- **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 e quant'altro 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 di fiori e frutti secchi, 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;

- **chi prepara creme e prodotti per la cura del corpo a partire da ingredienti naturali:** 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, ecc.

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

pasta: tutti i tipi di pasta fresca

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

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

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

7. Come essiccare?

7.1 Più facile farlo che dirlo: i 4 passi dell'essiccazione

Zac, paff, click, woosh!

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 - Paff: appoggiare le fette così ottenute sui cestelli in dotazione, e reinserirli all'interno del tunnel.

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

4 - Woosh: ad essiccare i prodotti ci pensa Biosec, a voi non resterà che riporli in dispensa.

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, rallenta di molto 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 progettati 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. 15 il **paragrafo dedicato al Timer**.

I Programmi Dryset Pro:

P1- Automatico: è il programma più semplice e versatile. Se non sapete come procedere, è la vostra prima volta con un 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 da essiccare in fette sottili (4-6mm), come mele, melanzane, kiwi, ananas. - **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°** di temperatura dell'aria nelle prime due ore per poi scendere a 40°, 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 di qualche grado. Ottimo anche per erbe aromatiche ed officinali. - **H: indefinito** (da fermare al raggiungimento del grado di essiccazione desiderato).

P4- Superhot 68°: 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 delle **carni** (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 ad una temperatura adatta e ad una ventilazione delicata che non rompe il 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° e i 60°.








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. 15).

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	T. Max	Mantenimento
Automatico	P1		30	55°	presente
Funghi e fette sottili	P2		18	45°	presente
BioCrudista	P3		indef.	42°	assente
Superhot 68°	P4		14	68°	presente
Pasta	P5		16	40°	presente
Economy	P6		indef.	45°	assente
Silenzioso	P7		48	45°	presente
Manuale 20°	t1	20°	indef.	20°	assente
Manuale 30°	t2	30°	indef.	30°	assente
Manuale 40°	t3	40°	indef.	40°	assente
Manuale 50°	t4	50°	indef.	50°	assente
Manuale 60°	t5	60°	indef.	60°	assente

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 attenderne 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.

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!



Etichetta programmi Biosec

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.**

MODALITÀ MANTENIMENTO MANUALE:

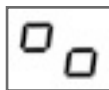


fig.2

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. 2.

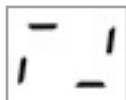


fig.1

ATTENZIONE: se spento a temperatura di esercizio superiore ai 45°, 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.1.



**NON SPEGNERE MAI BIOSEC STACCANDO LA SPINA.
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 (par. 10).

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:

1. 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 alimentare che quelli in acciaio inox sono certificati CE 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.

2. 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. Come specificato a pag. 25, il motore di Biosec arriva a consumare al massimo 480W: questo significa che il consumo indicato si realizza solamente se il vostro motore sta scaldando ai limiti più elevati (es. 68° 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.

3. 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 esistenza. 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.

4. 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 vanno invece lavati a mano.

5. Vorrei prolungare il mio Biosec: ho bisogno di particolari attrezzi per unire un modulo complementare all'essiccatore già acquistato?

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

6. Se aggiungo un modulo complementare, i prodotti posti più distanti dal motore si essicheranno 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.

7. 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.

8. 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 riempirne la quantità desiderata. Nulla vieta però di ottimizzare lo spazio ponendo ad essiccare prodotti diversi in diversi cestelli, avendo cura di porre gli alimenti più acquosi in basso, di scegliere un programma adatto a tutte le varietà da trattare e di verificare in diversi momenti il grado di essiccazione raggiunto.

9. Come va conservato un prodotto una volta che è stato 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, si trovano in tutti i supermercati e sarà sufficiente richiuderli con cura ogni volta che li aprirete. In generale i prodotti essiccati devono essere conservati al riparo dall'umidità, dalla luce e dagli insetti e riposti al buio in un armadio o in dispensa.

10. Quanto a lungo può essere conservato un prodotto essiccato?

Tramite l'essiccazione offerremo un prodotto che potrà durare oltre un anno, se conservato al chiuso ed al riparo dalla luce (cfr. domanda n. 9).

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).

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

FRUTTA:

ALBICOCHE: A metà e denocciate. 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. **PROGRAMMA 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, ma dà risultato eccellente per intensità di profumo e aroma. Conserva bene anche il colore Per consumo diretto, anche per macedonia e composizioni. **PROGRAMMA T4, 24 ore**

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. **PROGRAMMA P4, 18-24 ore**

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. **PROGRAMMA P1, 18-24 ore**

CACHI: A fette sottili (5-6 mm). Ottimi i cachi-mela essiccati dolci anche se ancora duri. Essiccare anche le altre qualità di cachi prima che diventino teneri. Perdono la caratteristica astringenza. Ottimi per consumo diretto e anche per composizioni varie. Conservano un bel colore. **PROGRAMMA P2**

CILIEGIE: Smezzate e denocciolate, intensificano aroma e profumo. Perfette per tisane, *pout pourri*, dolci di ogni genere. **PROGRAMA P1**

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. **PROGRAMMA P2**

FICHI: Divisi a metà scegliendoli di preferenza ben maturi e asciutti. Per consumo diretto e come ingrediente per dolci o macedonie. Secchi, a pezzetti per composizioni. **PROGRAMMA T4/T5** (48/60 h secondo pezzatura)

MELE: Affettate dello spessore di 5-6 mm, integre oppure dopo averle private del torso e della buccia. Consumo diretto, per dolci o ceste. Ricchissime di fibre, specialmente se essiccate con la buccia. **PROGRAMMA 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. **PROGRAMMA P2**

PESCHE E NETTARINE: A metà se di piccole dimensioni, a fette o spicchi se più grosse. Smuoverle spesso. Ottime per consumo diretto. **PROGRAMMA P1**

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. **PROGRAMMA T4/T5** (30/48 h secondo pezzatura), **PROGRAMMA P6** fino a completa essiccazione, se intere.

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 sultanina al consumo diretto. **PROGRAMMA T4, 36-48 ore**

VERDURA:

PREZZEMOLO: Disporre le foglie non troppo sovrapposte e rigirarle ogni tanto. Ottimo in polvere, anche nelle preparazioni sott'olio. **PROGRAMMA P3, 12-16 ore**

SPINACI: Foglie intere o a pezzi. Muoverle con una certa frequenza perchè non si sovrappongano. Per risotti, frittate o simili. **PROGRAMMA P3, 12-16 ore**

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 purchè piccole e giovani. **PROGRAMMA P2, 8-12 ore**

ZUCCA: Privata dei semi sbucciata e tagliata a fette o cubetti. Per risotti e minestrone previo rinvenimento. **PROGRAMMA T3, 24 ore**

PATATE: A fette o cubetti (8-10 mm). Smuoverle perchè 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. **PROGRAMMA P4, 12-16 ore**

CAVOLO VERZA: Affettare e stendere, non richiedono particolari accorgimenti. Soprattutto per minestre e minestrone e altre preparazioni previo rinvenimento. **PROGRAMMA P1, 16-20 ore**

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. **PROGRAMMA P4, 18 ore per effetto croccante e rapido - T4 per conservare al massimo l'aroma**

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. **PROGRAMMA T4, 12-18 ore**

POMODORI: Preferibilmente a taglia medio piccola. Il pomodoro è uno degli ortaggi di più lunga e difficile essiccazione perchè molto acquoso, ma dà risultati eccellenti. In alcune specie, se troppo maturo, tende ad annerire fino a sembrare bruciato, ma conserva il gusto quasi inalterato. Da essiccare diviso a metà anche senza salare e sgocciolare, per mantenere inalterato il contenuto di sali minerali e vitamine. Si può utilizzare previo rinvenimento in tutte le preparazioni come per i pomodori freschi o pelati, in contorni, sughi, salse, minestrone, ecc., ottimo sott'olio unito agli aromi preferiti (aglio, basilico, origano, peperoncino, ecc.); indicato per salse e sughi per pasta, anche a crudo, sia fresco che essiccato o polverizzato. **PROGRAMMA T4-T5, 30-48**

ERBE AROMATICHE E OFFICINALI: Camomilla, iperico, malva, calendula, basilico, timo, rosmarino, ortica, menta, melissa, salvia ecc... I migliori risultati si ottengono lasciando le foglie intere anche se questo allunga i tempi rispetto alla lavorazione con foglie tranciate o sminuzzate. **PROGRAMMA P3, 12-24 ore**

VARIE:

FUNGHI: Ripulire senza bagnarli e tagliarli in fette di circa 5 mm. Per tutte le preparazioni, come il fresco, previo rinvenimento. **PROGRAMMA P2**

PASTA: Il tempo di essiccazione dipende fortemente dal tipo di preparato, dallo spessore, dalla presenza di ripieni. **PROGRAMMA P5**

CARNE: La carne più adatta a subire il processo di essiccazione è quella magra. I grassi, tendendo a sciogliersi, compromettono la riuscita del processo e la qualità del prodotto finale. Le tempistiche possono variare anche sensibilmente in relazione a tipologia e spessore della carne trattata. **PROGRAMMA 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. **PROGRAMMA P4**

MERINGHE: Foderare i cestelli con un foglio di carta da forno. Preparare l'impasto e disporre le meringhe all'interno dell'essiccatore. **PROGRAMMA P4, 18-24 ore**

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.

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 piccoli fori 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 480 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. E' quindi opportuno collocare BIOSEC in una stanza sufficientemente ampia o comunque non ermeticamente chiusa.

Evitare ambienti già umidi come 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.

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**

La ditta TauRo sotto la propria esclusiva responsabilità dichiara che il seguente apparato

ESSICCATORE BIOSEC

Anno di costruzione 2012

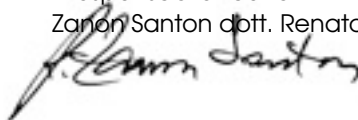
È CONFORME AI REQUISITI ESSENZIALI RICHIESTI DALLE DIRETTIVE:

2006/42/CE (direttiva macchine)

2006/95/CE (bassa tensione)

89/336/CE (compatibilità elettromagnetica)

Il responsabile TauRo
Zanon Santon dott. Renato



Scopri tutti i trucchi e mille ricette dal mondo
dell'essiccazione sul nostro blog
[www.essicare.com!](http://www.essicare.com)



Tauro Essiccatori
via Pio La Torre 58
36043 Camisano Vicentino (VI)

info@tauroessiccatori.com
Tel 0444.719046 Fax 0444.412515
www.tauroessiccatori.com



Tauro Essiccatori
via Pio La Torre 58
36043 Camisano Vicentino (VI)

info@tauroessiccatori.com
Tel 0444.719046 Fax 0444.412515
www.tauroessiccatori.com