



**BIOSEC**

**MANUALE**

**D'USO**



<b>04</b>	<b>IT</b>	<b>MANUALE D'USO</b>
<b>24</b>	<b>EN</b>	<b>USER MANUAL</b>
<b>44</b>	<b>FR</b>	<b>MANUEL D'UTILISATION</b>
<b>64</b>	<b>DE</b>	<b>BENUTZERHANDBUCH</b>



## ITALIANO

### Conservare il manuale per un riferimento futuro.

Questo manuale d'uso è valido per i modelli con numero seriale a partire dal  
22-002401

Per leggere il manuale  
nella lingua desiderata,  
inquadrare il QR-CODE  
e consultare il  
documento multilingua.



**Manuale d'uso**

<https://www.tauroessiccatori.com/manuale-biosec/>

## Grazie per aver scelto Biosec

Questa guida nasce per offrire un aiuto dedicato a tutti gli utilizzatori degli essiccatori Tauro.

Vi troverete le nozioni di base 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 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!

## IMPORTANTE

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

IT

### AVVERTENZE GENERALI

1 - Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale, che vi forniranno importanti informazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura questo manuale 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 vista ed alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

3 - Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che la rete elettrica sia conforme ai dati riportati nell'etichetta motore.

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 PERSONE CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI, MENTALI O PRIVE DI ESPERIENZA
- NON TIRARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE O L'APPARECCHIO STESSO PER STACCARE LA SPINA DALLA PRESA
- MANTENERE GLI ANIMALI LONTANI DAGLI APPARECCHI ELETTRICI

7 - Non usare l'apparecchio nelle vicinanze di vasche da bagno, docce, lavandini, piscine o altre sorgenti d'acqua. Posizionare l'essiccatore mantenendo la distanza di almeno 60 cm.

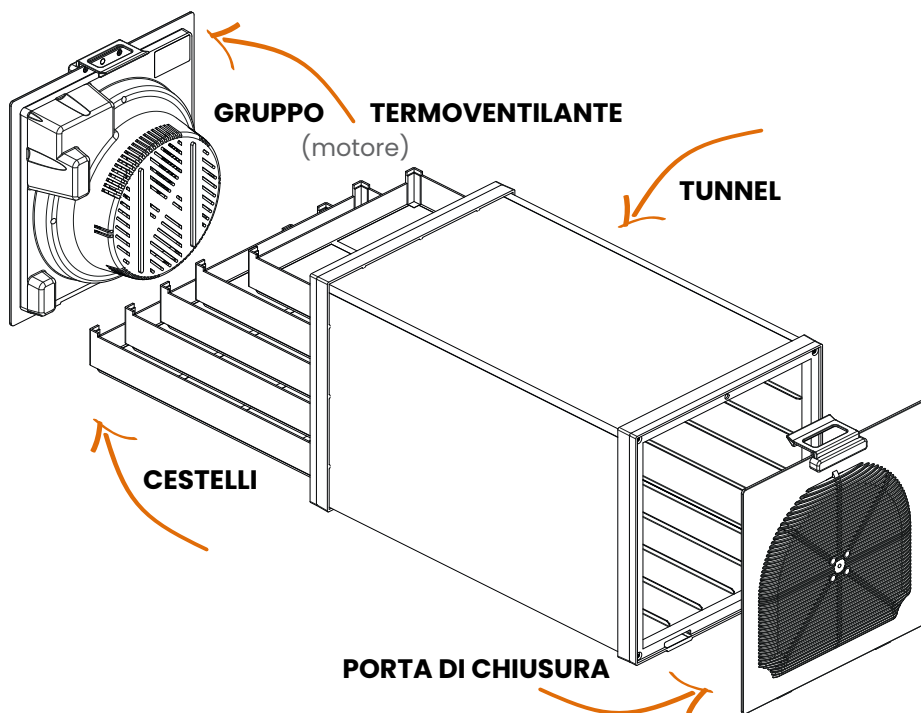
8 - Mantenere l'apparecchio ad una distanza di almeno 60 cm da oggetti o sostanze facilmente infiammabili.

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 è un essiccatore pensato per ogni esigenza, semplice da utilizzare, realizzato in Italia con materiali certificati per il contatto con gli alimenti.



MODELLO	MATERIALE	INGOMBRO ESTERNO	DIMENSIONI CESTELLI	QUANTITÀ CESTELLI
B5	plastica	27x27x45	23,5x35,4x4,4 cm cad.	5
B5S	tunnel acciaio cestelli plastica			
B6	acciaio	27x27x82	23,5x35x1,2 cm cad.	6
B10	plastica		23,5x35,4x4,4 cm cad.	10
B10S	tunnel acciaio cestelli plastica			
B12	acciaio		23,5x35x1,2 cm cad.	12



### **L'ESSICCATORE È FORMATO DA:**

1. un **tunnel in plastica o acciaio**, a sezione quadrata, nel quale sono collocati i cestelli in plastica o acciaio, a seconda del modello;
2. un **gruppo termoventilante**, rimovibile, che produce aria calda riscaldando l'aria ambiente tramite una resistenza e spingendola verso i cestelli tramite un ventilatore;
3. una **porta di chiusura**, mobile, agganciata con una maniglietta con calamita al tunnel. Il gruppo termoventilante e la porta di chiusura sono dotati 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 come nel modulo base grande;
2. 10 o 12 cestelli (a seconda del modello acquistato).

### **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 45 per il modulo piccolo (B5-B5S-B6) e di cm 82 per il modulo grande (B10-B10S-B12); cm 82 per tutti i moduli complementari.

I cestelli di entrambi i materiali, plastica ed acciaio inox, 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 ad almeno 60 cm da rubinetti, lavelli, vasche 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 con la possibilità di essere opportunamente ventilata.

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

Assicuratevi di **lasciare sempre almeno 10 centimetri di spazio in corrispondenza delle due aperture** a grata, per permettere all'aria di circolare liberamente: l'esclusivo **sistema a flusso orizzontale** e il motore elettronico DrySet Pro vi garantiranno un risultato eccellente, ottimizzando tempi e costi.

## PRIMO UTILIZZO DI BIOSEC

### PER INIZIARE

Effettuare un lavaggio approfondito 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.

### 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.

I cestelli possono essere lavati con acqua anche molto calda e detersivo, sia a mano che in lavastoviglie.

Quelli in plastica andranno lavati nel ripiano superiore della lavastoviglie per evitare che il calore possa deformarli.

Evitare l'asciugatura ad aria calda per i cestelli in materiale plastico.

Gli sportelli di chiusura e i tunnel vanno invece lavati a mano.

Controllare periodicamente che la griglia di aspirazione e di uscita siano libere da eventuali ostruzioni, filacci o lanugine, che possono compromettere la normale circolazione dell'aria.



## FUNZIONAMENTO

**INSERIMENTO DELLA SPINA:** all'inserimento della spina, BIOSEC si accenderà automaticamente, disponendosi in modalità **stand by**. Se l'essiccatore è stato spento in modo non corretto, oppure in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica, riprenderà il programma interrotto.

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

**2. Schermo:** durante il processo di essiccazione, lo schermo di BIOSEC vi mostrerà alternativamente la temperatura 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, arrestare il programma e quindi premere SET fino a visualizzare quello scelto. Quest'operazione azzerà il ciclo di essiccazione precedentemente impostato e ne fa iniziare uno nuovo.

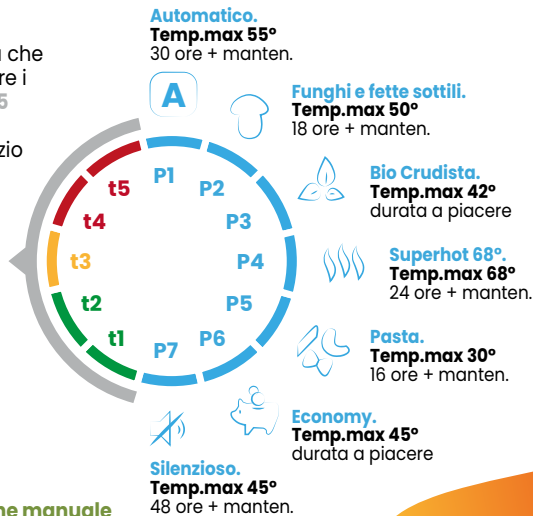
Scegli tu la temperatura che preferisci: BIOSEC ti offre i programmi da t1 a t5 che garantiscono temperature di esercizio tra i 20° e i 60°.

*Con Biosec è tutto un programma*



**TIMER: impostazione manuale del tempo di essiccazione.**

BIOSEC è dotato di un timer che ti permette di selezionare il numero di ore che preferisci per il processo di essiccazione che hai scelto. In qualsiasi momento potrai impostare un numero di ore predeterminato, da 0 a 72.



**Mantenimento**  
Quando ha finito, BIOSEC mantiene i tuoi prodotti secchi finché sarai pronto per ritirarli!

## MODALITÀ MANTENIMENTO

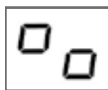


fig. 1

BIOSEC prevede una fase di mantenimento che permette, alla fine del ciclo di essiccazione, di conservare i 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.

**Il mantenimento inizia sempre automaticamente alla fine del timer dei programmi con una durata preimpostata o del timer inserito manualmente.**

Con BIOSEC è sempre possibile attivare la modalità di MANTENIMENTO anche per i programmi che non la prevedono, 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. La macchina **alternerà momenti di funzionamento a momenti di pausa**. Durante il funzionamento la temperatura si attesta intorno a 42 °C.

## 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 comprese tra 0 a 72, sostituendole automaticamente all'eventuale durata preimpostata del programma in uso. **La funzione è attivabile su tutti i programmi.**

1. avviare il processo di essiccazione, quindi 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 - 72 - 00 (la serie di ore riparte).

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 prevedevano**. Se la cifra prescelta è 00, BIOSEC inserirà direttamente la funzione di mantenimento.

**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.**

Pur potendo estrarre il **motore** dal suo alloggiamento durante il funzionamento, **NON** appoggiarlo mai su un piano orizzontale con la ventola soffocata, ma tenerlo **sempre in posizione verticale**, possibilmente dopo averlo messo in pausa.

### ATTENZIONE

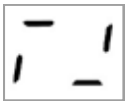


fig. 2

Se spento (con pulsante ON/OFF) 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.

### INTERRUZIONE DI CORRENTE

In caso di interruzione di corrente, l'essiccatore ripartirà seguendo il ciclo precedentemente impostato, ma il display segnalerà con due puntini lampeggianti l'anomalia. Verificare sempre lo stato dei prodotti all'interno: nel caso l'interruzione di corrente sia stata prolungata, potrebbero aver subito un deterioramento.



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

### COME SPEGNERE BIOSEC

Una volta spento l'essiccatore tramite il pulsante ON/OFF, il display inizierà a lampeggiare riproponendo il nome dell'ultimo programma utilizzato.

È il suo modo per dirvi che è in modalità stand-by, come un comune elettrodomestico. Il display rimane quindi acceso. Se si desidera spegnere completamente si procederà staccando la spina, oppure si può utilizzare una presa elettrica con interruttore per facilitare questo procedimento.

Può succedere che, dopo aver premuto ON/OFF e prima di veder lampeggiare il programma, la ventola acceleri per qualche secondo: sta raffreddando il sistema del motore per evitare che alla lunga l'eccesso di calore comprometta le componenti interne. Attendete che la ventola termini questo processo: non ci vuole mai più di un minuto. A questo punto il display inizierà a lampeggiare: è il segnale che ci autorizza a scollegare la spina.

## SELEZIONE ED UTILIZZO DEI PROGRAMMI

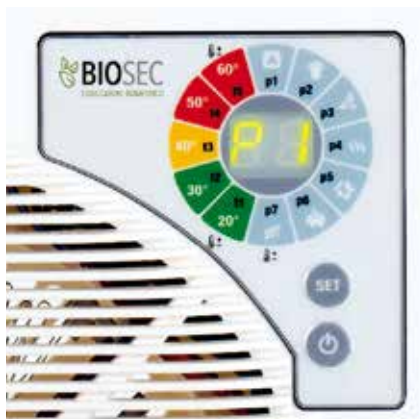
### CI PENSA DRYSET PRO

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:

- combinazione di **temperature** d'esercizio diverse per diverse porzioni di tempo;
- alternanza di differenti **velocità** della ventola e **pause**;
- **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**. Per modificare la durata dei programmi consultare a pag. 8 il paragrafo dedicato al Timer.



LE IMMAGINI SONO INSERITE A SCOPO ILLUSTRATIVO.

### I Programmi Dryset Pro.

Trovate tutte le icone dei programmi riportati direttamente sull'etichetta che circonda il display.

Selezionate il vostro programma preferito e...buona essiccazione!

I prodotti in lavorazione, una volta **raggiunto il massimo grado di essiccazione possibile, NON mutano ulteriormente, NON bruciano né si alterano, anche se doveste scordarli nell'essiccatore acceso.**

### PROGRAMMI PREIMPOSTATI

**PI- 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 PI - **temperatura massima raggiunta 55°C - 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, ecc. - **temperatura massima raggiunta 50°C - H: 18h+MN**

**P3- BioCrudista:** studiato appositamente per chi che segue un'alimentazione crudista. BioCrudista **tocca i 42°C** di temperatura nelle prime due ore per poi scendere a 40°C, rispettando la necessità di attenersi a questo limite. Grazie alla sua estrema delicatezza è ottimo anche per erbe aromatiche ed officinali - **temperatura massima raggiunta 42°C - H: indefinito** (da fermare al raggiungimento del grado di essiccazione desiderato).

**P4- Superhot:** è il programma più **caldo, ai limiti della cottura** (si parla di cottura dai 70 gradi in su). È il programma ideale per prodotti che contengono molta acqua da smaltire come i pomodori, le albicocche, le prugne ma anche perfetto per la carne e il pesce poichè rallenta la proliferazione batterica. Perfetto infine per le **meringhe**, la cui realizzazione richiederebbe in forno un processo delicato e abbastanza prolungato: la precisione della temperatura e l'aerazione di BIOSEC eviteranno bruciature indesiderate, mentre il vostro forno rimarrà libero per qualunque altro utilizzo - **temperatura massima raggiunta 68°C - H: 24h+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 - **temperatura massima raggiunta 30°C - 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 - **temperatura massima raggiunta 45°C - 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 - **temperatura massima raggiunta 45°C - H: 48h+MN**

## PROGRAMMI SENZA LIMITE DI TEMPO

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. 8).

## FUNZIONI AVANZATE: per un controllo maggiore sulla temperatura



I programmi **P7, t1 e t5** possono essere impostati per una regolazione personalizzata della temperatura, con tre diverse modalità di ventilazione.

- **P7** per avere una **ventilazione sempre lenta** e quindi un maggior risparmio energetico e minor movimento d'aria, adatto anche per i materiali più leggeri, come erbe officinali, fiori e prodotti in foglia.
- **t1** per avere sempre il **massimo della ventilazione**. Con questo programma la temperatura non salirà mai oltre i 25 gradi in più della temperatura ambiente, anche se impostata più alta. Idoneo per prodotti molto acquosi.
- **t5** per avere una **ventilazione modulata** automaticamente sulla base della temperatura ambiente e della temperatura impostata. Validò per la maggior parte dei prodotti.

### Come usare la funzione avanzata:

Scegliere un programma tra P7, t1 e t5. Farlo partire normalmente quindi tenere premuti contemporaneamente i due tasti SET e ON/OFF per 5 secondi, finché non compare una cifra lampeggiante, che è la temperatura di lavoro. Modificare la temperatura premendo ripetutamente il tasto SET per aumentarla o il tasto ON/OFF per diminuirla, fino a visualizzare quella desiderata.

Una volta visualizzata la temperatura desiderata, attendere qualche secondo senza premere nulla: BIOSEC memorizzerà questa temperatura come nuovo obiettivo del programma, da seguire a tempo indeterminato a meno che non si imposti un timer (cfr. pag. 8).








La temperatura così impostata viene resettata alle impostazioni di fabbrica quando si interrompe l'alimentazione elettrica.

**Ricordiamo in ogni caso che la temperatura dell'aria riscaldata non corrisponde a quella del prodotto vero e proprio, che rimane sempre inferiore ad essa anche di una decina di gradi.**

Tutti i programmi sono stati creati dopo anni di esperienza e feedback dai clienti. Tuttavia verificate sempre che il prodotto che state essiccando sia ben essiccato prima di conservarlo. Se avete dubbi lasciatelo in essiccazione ancora qualche ora prima di terminare il ciclo.

Vi invitiamo a sperimentare le vostre ricette e, se lo desiderate, a condividerle con noi o con la community Facebook Gente che Essicca.

**TABELLA RIASSUNTIVA PROGRAMMI DRYSET PRO**

PROGRAMMA	DISPLAY	TEMP. MAX. RAGGIUNTA	H - ore -	MN - mantenimento -	VENTILAZIONE
Automatico	P1 	55 °C	30	sì	variabile
Funghi e fette sottili	P2 	50 °C	18	sì	variabile
Bio Crudista	P3 	42 °C	indefinito	-	alta variabile
Superhot 68°C	P4 	68 °C	24	sì	variabile
Pasta	P5 	30 °C	16	sì	lenta variabile
Economy	P6 	45 °C	indefinito	-	variabile
Silenzioso * Temperatura regolabile	P7 	🌡️: 45 °C *	48	sì	lenta
Manuale 20°C * Temperatura regolabile	t1 <b>20°</b>	🌡️: 20 °C *	indefinito	-	alta
Manuale 30°C	t2 <b>30°</b>	30 °C	indefinito	-	alta variabile
Manuale 40°C	t3 <b>40°</b>	40 °C	indefinito	-	variabile
Manuale 50°C	t4 <b>50°</b>	50 °C	indefinito	-	media variabile
Manuale 60°C * Temperatura regolabile	t5 <b>60°</b>	🌡️: 60 °C *	indefinito	-	lenta variabile

\* funzione avanzata di temperatura regolabile (vedi pagina 12)



## cosa essiccare?

Di seguito alcune idee sui prodotti che si possono essiccare grazie a BIOSEC, sulla loro preparazione e sui possibili utilizzi. I programmi suggeriti nella tabella sono indicativi e servono a fornire un'idea di massima per un utilizzo efficace del vostro essiccatore.

Per tutti i prodotti non descritti in tabella consultare il manuale online all'indirizzo: [www.tauroessiccatori.com/manuale-biosec/](http://www.tauroessiccatori.com/manuale-biosec/)

PRODOTTO	PREPARAZIONE	IMPIEGO	TEMPO E PROGRAMMA
<b>ALBICOCCHIE</b>	A metà e denocciolate. Possibile tendenza all'imbrunimento con frutti molto maturi, pur senza che ne sia compromesso il gusto.	Anche per consumo diretto o per preparazione di dolci o di composizioni in vassoi, ceste.	<b>t4/t5</b> <b>48/60 h secondo pezzatura</b>
<b>ANANAS</b>	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, insalate e composizioni.	<b>t5</b> <b>24 h</b>
<b>ARANCE</b>	Non troppo mature, a fette di circa 5 mm. Tendono ad aderire al fondo del cestello. Consigliamo l'uso di fogli/retine antiaderenti.	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.	<b>P4</b> <b>18/24 h</b>
<b>BANANE</b>	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.	<b>P1</b> <b>18/24 h</b>
<b>CACHI</b>	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.	<b>P2</b>
<b>CAVOLO VERZA</b>	Affettare e stendere, non richiedono particolari accorgimenti.	Soprattutto per minestre e minestrone e altre preparazioni previo rinvenimento.	<b>P1</b> <b>16/20 h</b>

PRODOTTO	PREPARAZIONE	IMPIEGO	TEMPO E PROGRAMMA
<b>CARNE</b>	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, sfilacci, ma anche dado di carne e barrette per animali.	<b>P4</b>
<b>CILIEGIE</b>	Smezzate e denocciolate, intensificano aroma e profumo.	Perfette per tisane, pout pourri, dolci di ogni genere.	<b>P1/t4</b>
<b>ERBE AROMATICHE ED OFFICINALI</b>	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.	<b>P3 6/24 h</b>
<b>KIWI</b>	Sbucciare e tagliare a fette di 6-8 mm. Consigliamo l'uso di fogli/retine antiaderenti. Conservano un discreto colore. Gusto intenso e astringente.	Per consumo diretto, anche per macedonia, insalate e composizioni.	<b>P2</b>
<b>FICHI</b>	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.	<b>P4 48/60 h secondo pezzatura</b>
<b>FRAGOLE</b>	A fette di circa 5 mm. Tendono ad aderire al fondo del cestello. Consigliamo l'uso di fogli/retine antiaderenti.	Per consumo diretto, come snack o merenda. Come ingrediente una volta polverizzato per dolci, gelati e guarnizioni.	<b>t5 12/14 h</b>
<b>FUNGHI</b>	Ripulire senza bagnarli e tagliarli in fette di circa 5 mm.	Per tutte le preparazioni, come il fresco, previo rinvenimento in acqua tiepida e successiva cottura.	<b>P2</b>
<b>LAMPONI</b>	Lavare interi, sgocciolarli bene e riporre sui cestelli senza sovrapporli.	Uniti al muesli, frullati per ottenere una polvere da aggiungere alle farine dei dolci. In infusi e tisane, come guarnizione o nelle insalatone.	<b>t4 72 h</b>

PRODOTTO	PREPARAZIONE	IMPIEGO	TEMPO E PROGRAMMA
<b>MELE</b>	Affettare dello spessore di 5-6 mm, integre oppure dopo averle private del torsolo e della buccia.	Consumo diretto, per dolci, macedonia o insalate. Ottime intinte per metà nel cioccolato fuso e lasciate asciugare. Ricchissime di fibre, specialmente se essiccate con la buccia.	<b>P2</b>
<b>MERINGHE</b>	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.	<b>P4</b>
<b>MIRTILLI</b>	Per ridurre un po' i tempi vi consigliamo di immergerli per qualche secondo in acqua bollente così che la buccia si permeabilizzi. Riponeteli sui cestelli senza sovrapporli.	Uniti ai muesli, frullati per ottenere una polvere da aggiungere alle farine dei dolci. In infusi e tisane, come guarnizione o nelle insalatone.	<b>P4 72 h</b>
<b>PASTA</b>	Il tempo di essiccazione dipende fortemente dal tipo di preparato, dallo spessore, dalla presenza di ripieni.	Tutti i formati, ripieni e non.	<b>P5</b>
<b>PATATE</b>	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 e cottura. Conservare anche miste con altre verdure per la preparazione di minestre e minestrone.	<b>P4 12 h</b>
<b>PEPERONCINI</b>	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.	<b>P4 18 h per effetto croccante e rapido t4 per conservare al massimo l'aroma</b>
<b>PEPERONI</b>	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.	<b>t4 12/18 h</b>
<b>PERE</b>	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.	<b>P2 a fetta t4 a metà</b>
<b>PESCE</b>	Da trattare in modo non dissimile dalla carne, tempistiche fortemente variabili in relazione a varietà e pezzatura.	Per consumo diretto, come antipasti o per realizzare golosi snack per gli amici a 4 zampe.	<b>P4</b>

PRODOTTO	PREPARAZIONE	IMPIEGO	TEMPO E PROGRAMMA
<b>PESCHE E NETTARINE</b>	A metà se di piccole dimensioni, a fette o spicchi se più grosse. Smuoverle spesso.	Per consumo diretto come merenda. Anche per macedonia, insalate e composizioni.	<b>P1/t4</b>
<b>POMODORI</b>	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.	<b>t4-t5 30/48 h</b>
<b>PREZZEMOLO</b>	Disporre le foglie non troppo sovrapposte e rigirarle ogni tanto.	Ottimo in polvere, anche nelle preparazioni sott'olio.	<b>P3 12/16 h</b>
<b>PRUGNE</b>	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.	<b>t4/t5 30/48 h secondo pezzatura, P6 fino a completa essiccazione, se intere.</b>
<b>SPINACI</b>	Foglie intere o a pezzi. Muoverle con una certa frequenza perché non si sovrappongano.	Per risotti, frittate o simili.	<b>P3 12/16 h</b>
<b>UVA</b>	Essiccazione lenta per la buccia molto impermeabile. Accelerare dividendo a metà gli acini o diradando il grappolo.	Per tutti gli usi, dall'uva sultanina al consumo diretto.	<b>t4 36/48 h</b>
<b>ZAFFERANO</b>	Disporre i pistilli o anche i fiori se volete direttamente sui cestelli.	Ingrediente preziosissimo per fare dei super risotti o aggiungere alle zuppe. I fiori sono bellissimi come decorazione.	<b>t3 1/1,5 h</b>
<b>ZUCCA</b>	Privata dei semi sbucciata e tagliata a fette o cubetti.	Per risotti e minestrini previo rinvenimento. Frullata come farina da aggiungere a pane, pasta, preparazioni varie.	<b>t3 24 h</b>
<b>ZUCCHINE</b>	A rondelle se piccole e giovani. A pezzetti o cubetti, privati della polpa centrale, se più grosse.	Per contorni o minestrini previo rinvenimento. Sott'olio purchè piccole e giovani. Essiccate a rondelle con aromi sono un aperitivo sfizioso e sano.	<b>P2 8/12 h</b>

## RISOLUZIONE PROBLEMI E DOMANDE FREQUENTI

### CODICI ERRORE

Se nel display compaiono questi codici errore, ecco un elenco di soluzioni da applicare per provare a risolvere in autonomia.

Il gruppo termoventilante deve essere in funzione solo quando è correttamente inserito in sede nel tunnel di essiccazione. Assicurarsi che sia in pausa (ventola ferma) quando lo si rimuove dalla sua posizione.

CODICE ERRORE	PROBLEMA	RISOLUZIONE
E1	PROBLEMA DI CONNESSIONE ELETTRICA	Contattare l'assistenza.
E2	RILEVATA TEMPERATURA DI PROCESSO TROPPO ALTA	Verificare che la ventola giri ed il flusso d'aria non sia ostruito. Inserire il programma T1 per raffreddare la macchina.
E3	SUPERATA SOGLIA DI TEMPERATURA DI SICUREZZA	Verificare che la ventola giri ed il flusso d'aria non sia ostruito. Spegnerne e riaccendere.
E4	PROBLEMA DI CONNESSIONE ELETTRICA	Contattare l'assistenza.

**assistenza@tauroessiccatori.com - +39 0444 719046**

### 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.

In un'ottica di risparmio energetico il consumo massimo si realizza solamente quando il motore sta scaldando ai limiti più elevati (es. 68° del programma P4) e la ventola raggiunge la massima velocità.

In tutti gli altri momenti, BIOSEC consuma mediamente quantità variabili che oscillano dai 15W ai 550W circa, in dipendenza del programma selezionato e della fase in corso del programma stesso.

### BIOSEC smaltisce umidità nella mia casa provocando muffe?

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 materiali di costruzione del mio BIOSEC sono sicuri e certificati?  
Le plastiche contengono BPA o ftalati?**

BIOSEC è realizzato con i migliori materiali per l'uso alimentare ed i modelli realizzati in plastica sono liberi da BPA e ftalati, che in ogni caso non potrebbero mai diventare nocivi alle temperature di esercizio di un essiccatore. Ogni componente è certificato CE per uso alimentare e i nostri uffici saranno lieti di inviarti copia della documentazione, al fine di garantirti la completa sicurezza e adeguatezza dei nostri prodotti.

**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 dell'essiccatore, è bene porlo in un luogo riparato, non eccessivamente umido (no a bagni, cantine o lavanderie) né troppo angusto (non chiuderlo 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.

**È possibile essiccare prodotti diversi nello stesso momento?  
È necessario caricare tutti i cestelli di BIOSEC?**

BIOSEC funziona perfettamente anche con un solo cestello pieno, è possibile riempirne la quantità desiderata. Nulla vieta però di ottimizzare lo spazio essiccando anche prodotti diversi in diversi cestelli: in questo caso, abbi 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. Potrai ritirare i diversi prodotti man mano che sono completamente essiccati o attendere che l'intero carico sia pronto. In un essiccatore non si brucia nulla, anche se lo lasci dentro più tempo del dovuto!

**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. Ha la controindicazione di spezzare i prodotti che, una volta secchi, sono più fragili. I vasetti di vetro con tappo a vite o a scatto sono un'alternativa perfetta, si trovano in tutti i supermercati, non necessitano di sterilizzazione e sarà sufficiente richiuderli con cura ogni volta che li si apra. 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.

**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 (ad esempio in vasi di vetro in un armadietto).

## 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.

## SMALTIMENTO



Questo prodotto sottostà alla direttiva europea 2012/19/UE.

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 è stato acquistato il prodotto.



## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE

IT



Tauro Essiccatori Srl – Unipersonale – via del Lavoro 6 – 36043 Camisano Vicentino (VI) – 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:

EN 60335-2-49:2003+A11:2012+A2:2019 (armadi caldi elettrici per uso collettivo)

EN IEC 61000-6-2:2021 (emissione per ambienti residenziali)

EN IEC 61000-6-2:2019 (immunità per ambienti industriali)

Livio Zanon Santon  
CEO - Tauro Essiccatori



## ENGLISH

### Keep this manual for future reference.

This user manual is valid for models with serial number from  
22-002401

To read the manual in the language of your choice, scan the QR CODE to view the multilingual document.



**User Manual**

<https://www.tauroessiccatori.com/manuale-biosec/>

# Thank you for choosing Biosec

This guide was created to help all users of Tauro food dehydrators. Here you will find the basics for effective use of the BIOSEC and some tables providing general guidelines on times and procedures for drying the most common products.

The guide could serve as inspiration to use the food dehydrator according to your own imagination and creativity, for a personal and novel experience using BIOSEC in your kitchen.

Please note that the times and indications given in this manual are intended only as a guide and we encourage you to experiment and be inventive, letting your imagination to express itself freely.

Because we all know that experience is the best teacher – in the kitchen too.

Have fun!

## IMPORTANT

Before operating any of the functions, read the **GENERAL SAFETY ADVICE** in the section below, where there is important safety information.

EN

### GENERAL SAFETY ADVICE

1 - Read the advice in this manual carefully as it provides important information regarding safe installation, use and maintenance. Keep this manual safe to refer back to.

2 - After removing the packaging, make sure that the appliance is intact. In case of any doubt, do not use the appliance and contact the retailer.

The packaging components must be kept out of the sight and the reach of children as they are a potential safety hazard.

3 - Before connecting the appliance, make sure that the electrical supply is compatible with the data on the motor label.

4 - Do not place any objects inside the thermal ventilation unit.

5 - This appliance should be used only for that which it is specifically intended for, i.e. dehydrating food. Any other use should be considered misuse and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held liable for any harm resulting from improper, incorrect or unreasonable use.

6 - The use of any electrical appliance requires certain fundamental rules to be observed – in particular:

- DO NOT TOUCH THE THERMAL VENTILATION UNIT WITH WET OR DAMP HANDS
- DO NOT LEAVE THE APPLIANCE EXPOSED TO ATMOSPHERIC CONDITIONS
- DO NOT ALLOW CHILDREN OR PEOPLE WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPACITY OR PEOPLE WHO ARE INEXPERIENCED TO USE THE APPLIANCE
- DO NOT PULL ON THE POWER CABLE OR THE APPLIANCE ITSELF TO UNPLUG FROM THE SOCKET
- KEEP ANIMALS AWAY FROM ELECTRICAL APPLIANCES

7 - Do not use the appliance near to bathtubs, showers, sinks, swimming pools or other sources of water. Position the dryer at a distance of at least 60 cm.

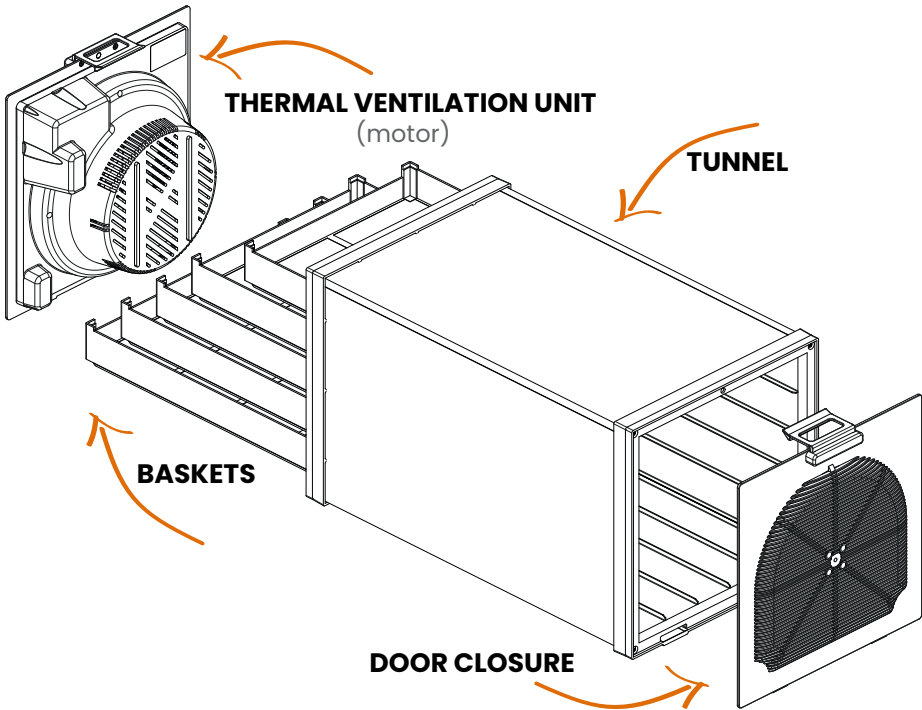
8 - Keep the appliance at a distance of at least 60 cm from flammable objects or substances.

9 - For any intervention on the electrical parts, contact the retailer.

10 - **WARNING:** In order to avoid any danger due to accidental resetting of the thermal cut-off device, this device must not be powered by an external switching device, such as a timer, nor must it be connected to a circuit that is regularly powered or disconnected from service.

**DESCRIPTION**

BIOSEC dryers are designed for all your needs and are easy to use; made in Italy with materials that are certified for contact with food.



MODEL	MATERIAL	OUTER INSTALLATION SPACE	BASKET DIMENSIONS	QUANTITY BASKETS
B5	plastic	27x27x45	23.5x35.4x4.4 cm each	5
B5S	steel tunnel plastic basket			
B6	steel		23.5x35x1.2 cm each	6
B10	plastic	27x27x82	23.5x35.4x4.4 cm each	10
B10S	steel tunnel plastic basket			
B12	steel		23.5x35x1.2 cm each	12

### THE FOOD DEHYDRATOR CONSISTS OF:

1. a square **plastic or steel tunnel**, in which steel or plastic baskets are placed, depending on the model;
2. a removable **thermal ventilation unit**, which produces hot air by heating the ambient air by means of resistance and pushing it towards the baskets by means of a fan;
3. a moveable **door closure** that hooks to the tunnel with a handle and magnet. The thermal ventilation unit and the door closure are equipped with grilles to allow air to pass through but keep insects out;
4. **baskets with holes in** to place the material to be dried; the basket is inserted into the tunnel using the guide rails. The number of baskets and the material they are made from varies according to the BIOSEC model purchased.

### THE ADDITIONAL SET CONSISTS OF:

1. a tunnel as in the basic large set;
2. 10 or 12 baskets (according to the model purchased).

### SPECIFIC DIMENSIONS

For all sets, the outer section is 27x27 cm; the inside of the tunnel has a section of 25x25 cm, while the length is 45 cm for the small set (B5-B5S-B6) and 82 cm for the large set (B10-B10S-B12); 82 cm for all additional sets.

Baskets in both materials – plastic and stainless steel – and are all easily washed in a dishwasher.

The resistance is 550 Watts and power is regulated electronically.

### POSITIONING THE BIOSEC

As with all electrical appliances, the BIOSEC thermal ventilation unit must not come into contact with water or sources of steam. BIOSEC must therefore be placed at least 60 cm away from taps, sinks and bathtubs and sheltered from rain or any water spray.

When in operation, the BIOSEC releases humidity, which must not remain stagnant in the surrounding environment so as not to slow down or prevent drying. It is therefore advisable to place the BIOSEC in a room that is sufficiently large or one that is able to be suitably ventilated.

Avoid damp environments such as bathrooms, laundry rooms, cellars, etc.

Make sure you always **leave at least 10 centimetres of space between the two grate openings**, to allow air to circulate freely: the exclusive **horizontal flow system** and the DrySet Pro electric motor guarantee excellent results, optimising time and costs.

## FIRST-TIME USE OF BIOSEC

### GETTING STARTED

Wash the tunnel and baskets thoroughly before first using the BIOSEC.

Do not under any circumstances remove the protection from the electrical parts of the motor unit.

Do not use water directly on the appliance or close to it.

Do not submerge the thermal ventilation unit.

For any operation, unplug the power cable from the electrical socket.

### CLEANING AND MAINTENANCE

The BIOSEC does not require any special care: it is advisable not to use abrasive cloths or equipment to clean it, nor equipment that might compromise its appearance, or solvents on the plastic parts.

A damp cloth with water and/or a neutral detergent is recommended.

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

Plastic baskets should be washed on the top rack of the dishwasher to avoid warping due to heat.

Avoid air drying for the plastic baskets.

The door closure and tunnels should be washed by hand.

From time to time, check that the suction grille and air outlet are free from obstructions, fibres or fluff that might impede normal air circulation.

## OPERATION

**PLUGGIN IN:** when plugging in, the BIOSEC will turn on automatically, and go into **standby** mode. If the food dehydrator has been turned off incorrectly or if the electrical power supply was interrupted, the program that was interrupted will restart.

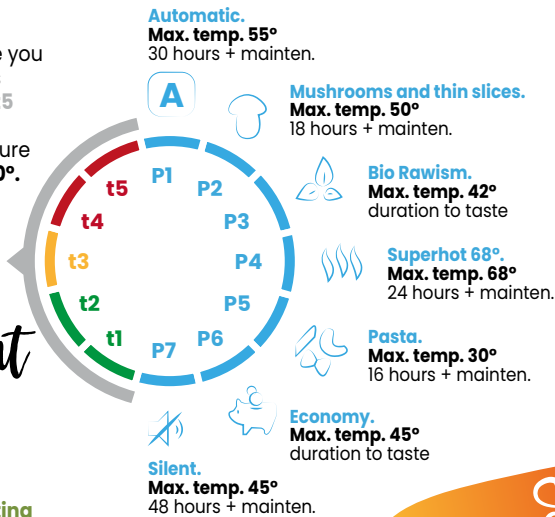
**1. SET button:** press the SET button until the desired program is displayed on the screen of the BIOSEC. Press the ON/OFF button to start the process.

**2. Screen:** during drying, the BIOSEC screen will alternate between displaying the current temperature and the program it is set on. To find out the current program without waiting for it to be displayed automatically, briefly press the SET button.

**3. ON/OFF button:** Start or stop the drying cycle. To restart the process once it is stopped, simply press ON/OFF a second time. The program will restart from where it left off. If you want to change the program instead, stop the program and the press SET until the chosen program is displayed. This operation will reset the previously set drying cycle and a new one will be started.

Choose the temperature you prefer: BIOSEC offers programs from t1 to t5 which guarantee an operating temperature of between 20° and 60°.

*With Biosec it's all about the program*



**TIMER: manual setting of the drying time.**

BIOSEC has a timer that allows you to select how many hours you prefer for your chosen drying process. You can set the number of hours, from 0 to 72 at any time.





## MAINTENANCE MODE

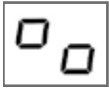


fig. 1

BIOSEC has a maintenance stage that allows the products to be kept at the optimum drying level with minimal energy consumption at the end of the drying.

Once the drying process is complete, there is therefore no need to hurry to remove the product before it rehydrates because the BIOSEC will preserve it for you until you have time to remove it.

**The maintenance stage always starts automatically when a program with a preset duration finishes or when a time entered manually is up.**

With BIOSEC is also possible to activate MAINTENANCE mode for programs that do not include it, or even during a drying cycle that has not finished yet. Simply press the SET button for 5 seconds while the BIOSEC is in operation: the screen will show the numbers 00 which will flash for about 2 seconds. Release the button to enter the MAINTENANCE program, which will remain running until the BIOSEC is turned off manually, to see to when you are ready to collect and preserve your products. During MAINTENANCE, a symbol like in fig. 1 will be displayed. The machine will alternate between moments of operation and moments of pause. During operation, the temperature is around 42 °C.

### TIMER: manual setting of the drying time

BIOSEC lets you choose the number of hours you desire for the selected drying process independently.

You can choose a number between 0 and 72 at any time, by automatically replacing any preset duration of the current program. **This function is enabled on all programs.**

1. Start the drying process, then press and hold the SET button for about 5 seconds;
2. The numbers 00 will be displayed and flash for about 2 seconds;
3. Press the SET button again (before 00 stops flashing) as many times as is necessary to reach the number of hours desired.

#### Hours displayed:

00 - 01 - 02 - 03 - 04 - 05 - 06 - 08 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20 - 24 - 28 - 32 - 36 - 40 - 44 - 48 - 72 - 00 (the series of hours is repeated).

The program that was previously set will continue to run, without the need to press any other button.

At the end of the set time, the BIOSEC will automatically add the maintenance function **including for programs that did not originally include it.** If the preselected number is 00, the BIOSEC will add the maintenance function directly.

**Choosing a new program will cancel settings entered manually with the timer function.**

**To change or reset the timer, repeat the process from the beginning.**

## IMPORTANT

To enable your BIOSEC to determine the correct operating temperature in relation to the product loaded and the program selected, **start the motor only after having put it in its housing inside the tunnel and always load all the baskets, even if partly or totally empty.**

Although the **motor** can be taken out of the housing during operation, DO NOT rest it on a horizontal surface with the fan covered, but **always keep it upright**, if possible after pausing it.

### CAUTION

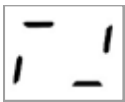


fig. 2

If turned off (with the ON/OFF button) at an operating temperature above 45°C, the food dehydrator will interrupt the processing cycle but the fan will remain on at maximum speed until the motor cools down to prevent it being damaged. The screen on the BIOSEC will display the symbol in fig. 2 in rotation.

### POWER OUTAGE

In the event of a power failure, the dryer will restart the cycle set previously but the display will signal the fault with two flashing dots. Always check the state of the products inside: if the power goes for an extended period, it may have become spoiled.



**NEVER UNPLUG FROM THE SOCKET WHEN THE BIOSEC IS IN OPERATION. ONLY UNPLUG FROM THE SOCKET WHEN THE FAN HAS STOPPED.**

### HOW TO TURN OFF THE BIOSEC

Once the dryer is switched off with the ON/OFF button, the display will start flashing, showing the name of the last programme used.

This is its way of telling you that it is in stand-by mode, like at any electrical appliance. The display therefore remains on. If you wish to turn it off completely, unplug it or turn off the switch on the electrical socket.

It may happen that, after pressing ON/OFF and before the programme flashes, the fan speeds up for a few seconds: it is cooling the motor system to prevent excess heat from compromising the internal components in the long run. Wait for the fan to finish this process: it never takes more than a minute. At this point the display will begin to flash: this is the signal that authorises us to disconnect the plug.

## SELECTING AND USING THE PROGRAMS

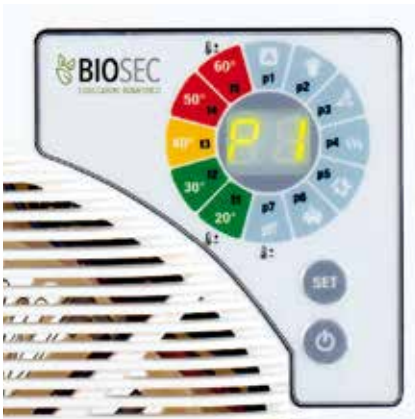
### DRYSET PRO SEES TO IT

BIOSEC is equipped with the **exclusive Dryset Pro** electronic system, which guarantees a full range of simple and effective programs, suited to every type of use and product. The programs have been designed taking into account all variables in the drying process.

In particular, they vary in terms of:

- combination of different operating **temperatures** for different time periods;
- alternating fan **speeds** and **pauses**;
- specific **duration** of the programs in hours.

All programs described below show the duration in hours (**H**); those with the symbol **MN** also involve a **final maintenance stage**. To adjust the duration of the programs, see the section about the Timer on page 30.



IMAGES ARE INCLUDED FOR ILLUSTRATIVE PURPOSES.

### Dryset Pro programs.

Find all the program icons shown on the label around the display.

Select your preferred program and....happy drying!

Once the **maximum possible level of drying has been reached, the products are NOT modified any further, DO NOT burn or alter, even if you should leave them in the dryer with it on.**

## PRESET PROGRAMS

**P1- Automatic:** This is the simplest and most versatile program. If you are uncertain how to proceed, you are using a BIOSEC for the first time or you just have a product that is so unusual that it doesn't fit into any other category, select P1 - **maximum temperature 55°C - H: 30h+MN**

**P2- Mushrooms and thin slices:** perfect for mushrooms and products that are not too watery, to be dried in thin slices (4-6mm), such as apples, pears, courgettes, aubergines, etc. - **maximum temperature 50°C - H: 18h+MN**

**P3- BioRawism:** designed specifically for those following a raw food diet. BioRawism **reaches 42°C** in the first two hours, then goes down to 40°C, respecting the need to keep to this limit. It is extremely gentle, making it excellent also for herbs and medicinal plants - **maximum temperature 42°C - H: indefinite** (stop when the desired degree of drying has been reached).

**P4- Superhot:** the **hottest program, just below cooking** (cooking is achieved from 70 degrees upwards). This program is ideal for products that contain a lot of water to be drained, such as tomatoes, apricots or plums, but it is also perfect for meat and fish as it slows down the proliferation of bacteria. Also perfect for **meringue**, which would require a delicate and fairly long process to make it in the oven: the BIOSEC temperature precision and airing avoids unwanted burning, while your oven is kept free for other uses - **maximum temperature 68°C - H: 24h+MN**

**P5- Pasta:** This program is specifically for processing fresh pasta, thanks to the combination of a suitable temperature and gentle ventilation that prevents cracks in the surface of the product. However, you need to keep an eye on it and check the desired degree of drying from time to time and for all other types of preparation - **maximum temperature 30°C - H: 16h+MN**

**P6- Economy:** for those who like to keep an eye on environmental issues and their wallet, or who simply have lots of appliances working: select program P6, slightly longer drying times mean greater savings. Ideal also for **camping, camper vans or hotels**, where there is limited power supply. P6 uses a maximum of 270W - **maximum temperature 45°C -H: indefinite** (stop when the desired degree of drying has been reached).

**P7- Silent:** This is the most suitable program for at night or for those using the BIOSEC in the workplace, to keep noise to a minimum. The fan speed is designed specifically to minimise noise without compromising on efficacy! Try it with all **small and light products** (saffron, small leaves etc.) which could blow away on other programs - **maximum temperature 45°C -H: 48h+MN**

## PROGRAMS WITHOUT A TIME LIMIT

Those wanting greater control over temperature selection, BIOSEC also offers **programs t1 to t5**, which ensure a working temperature of between 20°C and 60°C.

**Programs t1 to t5** function intelligently, alternating the temperature of operation with intervals of cold ventilation to ensure the best result. **In addition, they do not have time limits:** the BIOSEC must be stopped when the required drying level is reached **or set the timer** as in the relevant section (see page 30).

## ADVANCED FUNCTIONS: for greater temperature control



Programs **P7, t1 and t5** can be set for customised temperature regulation, with three different ventilation modes.

- **P7** For a constantly slow ventilation and therefore increased energy savings and less air movement, suitable for even the lightest materials such as herbs, flowers and leaf products.
- **t1** For constant maximum ventilation. This program keeps the temperature less than 25 degrees above room temperature at all times, even if it has been set higher. Suitable for very watery products.
- **t5** For automatically modulated ventilation according to room temperature and the temperature that is set. Valid for most products.

## How to use the advanced function:

Choose a program from among P7, t1 and t5. Start it as normal then press the two SET and ON/OFF KEYS at the same time for 5 seconds, until a flashing number appears, which is the working temperature. Adjust the temperature by pressing the SET key repeatedly to increase it or the ON/OFF key to decrease it, until the desired temperature is displayed.








Once the desired temperature is displayed, wait a few second without pressing anything: BIOSEC will memorise this temperature as a new program target, to follow indefinitely unless a timer is set (see page 30).

The temperature set in this way is reset to the factory settings when the electrical power supply is interrupted.

**However, remember that the air temperature is not the same as that of the product itself, which always remains lower than this, even by around ten degrees.**

All the programs have been created as a result of years of experience and feedback from customers. However, always check that the product that you are dehydrating is thoroughly dried before storing it. If you are in any doubt, leave it drying for another hour or so before stopping the cycle. We encourage you to experiment with your own recipes and, if you wish, share them with us and our Facebook community: Gente che Essicca.

**SUMMARY TABLE OF DRYSET PRO PROGRAMS**

PROGRAM	DISPLAY	MAX. TEMP. REACHED	H - hours -	MN - maintenance -	VENTILATION
Automatic	P1 	55 °C	30	yes	variable
Mushrooms and thin slices	P2 	50 °C	18	yes	variable
Bio Rawism	P3 	42 °C	indefinite	-	high variable
Superhot 68°C	P4 	68 °C	24	yes	variable
Pasta	P5 	30 °C	16	yes	slow variable
Economy	P6 	45 °C	indefinite	-	variable
Silent * Adjustable temperature	P7 	⊖: 45 °C *	48	yes	slow
Manual 20°C * Adjustable temperature	t1 <b>20°</b>	⊖: 20 °C *	indefinite	-	high
Manual 30°C	t2 <b>30°</b>	30 °C	indefinite	-	high variable
Manual 40°C	t3 <b>40°</b>	40 °C	indefinite	-	variable
Manual 50°C	t4 <b>50°</b>	50 °C	indefinite	-	medium variable
Manual 60°C * Adjustable temperature	t5 <b>60°</b>	⊖: 60 °C *	indefinite	-	slow variable

\* advanced adjustable temperature function (see page 12)

## WHAT TO DRY?

Below you can find some ideas on what products can be dried with BIOSEC, how to prepare them and possible uses. The programs suggested in the table serve as a guide to give an approximate idea for effective use of your dryer. For all products not described in the table, please consult the online manual at: [www.tauroessiccatori.com/manuale-biosec/](http://www.tauroessiccatori.com/manuale-biosec/)

PRODUCT	PREPARATION	TIME	TAKEN AND PROGRAM
<b>APRICOTS</b>	Halved and pitted. May tend to go brown with very ripe fruits, although taste will not be compromised.	Can be consumed as they are, or used to prepare sweet foods or on platters or in baskets.	<b>t4/t5 48-60 h depending on size</b>
<b>PINEAPPLE</b>	Peel and chop into slices 6-8 mm thick. Turn occasionally so that they don't stick to the bottom. Contains a lot of water, so it takes a long time to dry, with excellent results in terms of intensity of fragrance and aroma.	To be consumed as they are, also in fruit salads and platters.	<b>t5 24 h</b>
<b>ORANGES</b>	Not over-ripe, cut into approx. 5 mm slices. They tend to stick to the bottom of the basket.	Perfect for decorating sweet dishes and artistic creations, especially Christmas foods, ground into a powder like flour or mixed and dried in wafers for snacks, rolls and desserts.	<b>P4 18-24 h</b>
<b>BANANAS</b>	Sliced or chopped. They easily stick to the bottom as well as together. They tend to go brown but retain an intense flavour. They stay soft and slightly sticky because they are high in sugar.	Excellent eaten as they are, or for snacks. Concentrated taste and texture that children particularly enjoy.	<b>P1 18-24 h</b>
<b>PERSIMMON</b>	Thinly sliced (5-6 mm). "Apple" persimmons are excellent, sweet even when still not ripened. Dry also the other types of persimmons before they become tender. They lose their characteristic astringency. If too ripe, blend and dry as a purée.	Great when eaten as they are and also in various platters. They retain a nice colour. If blended into a purée, perfect for snacks and sweets.	<b>P2</b>
<b>SAVOY CABBAGE</b>	Slice and arrange, doesn't need any special treatment.	Especially in soups and stews and other dishes after rehydrating.	<b>P1 16-20 h</b>

PRODUCT	PREPARATION	TIME	TAKEN AND PROGRAM
<b>MEAT</b>	Lean meat is best. Fat compromises the process and the quality of the final product. Times may vary even considerably in relation to the type and thickness of the meat processed.	To prepare beef jerky, pulled pork and also stock cubes and bars for animals.	<b>P4</b>
<b>CHERRIES</b>	Halved and pitted, intensifies aroma and fragrance.	Perfect for herbal teas, pot-pourri, all kinds of cakes.	<b>P1/t4</b>
<b>HERBS AND MEDICINAL PLANTS</b>	Chamomile, hypericum, mallow, calendula, thyme, rosemary, nettle, mint, lemon balm, sage, etc. For best results, leave the leaves whole, although this takes longer compared with processing with sliced or crushed leaves.	Herbal teas, pot-pourri, infusions, condiments for any dish.	<b>P3 6-24 h</b>
<b>KIWI</b>	Peel and cut into 6-8 mm pieces or cut 4 slices lengthwise from a whole fruit; arrange and move so that they do not stick. They retain a reasonable colour. Intense and astringent taste.	Consume as they are, better if alongside other fruit or in fruit salad once rehydrated. Great in platters.	<b>P2</b>
<b>FIGS</b>	Halved, choosing preferably well-ripened, dry fruits that are not too large.	Consume as they are and as ingredients for cakes and fruit salads. Chopped for platters.	<b>P4 48-60 h depending on size</b>
<b>STRAWBERRIES</b>	cut into approx. 5 mm slices. They tend to stick to the bottom of the basket.	To be consumed as they are or as a snack. Crush to use as ingredients in sweet foods, ice creams and garnishes.	<b>t5 12-14 h</b>
<b>MUSHROOMS</b>	Clean without soaking and cut into slices of approx. 5 mm.	For all preparations, use as fresh, after rehydrating.	<b>P2</b>
<b>RASPBERRIES</b>	Wash whole, drain well and replace in baskets without overlapping.	Add to muesli, blended to make a powder to add to flour and sweet foods. In herbal teas and infusions, as a garnish or in salads.	<b>t4 72 h</b>



PRODUCT	PREPARATION	TIME	TAKEN AND PROGRAM
<b>APPLES</b>	Slice 5–6 mm thick, whole or after removing the core and peel.	Consume as they are, for sweet foods or baskets. Tasty when half dipped in melted chocolate and left to dry. Very high in fibre, especially if dried with the peel on.	<b>P2</b>
<b>MERINGUES</b>	Line the baskets with a sheet of ovenproof paper. Prepare the mixture and arrange the meringue in the dehydrator.	Can be consumed as it is, or in all bakery preparations.	<b>P4</b>
<b>BLUEBERRIES</b>	To reduce the times a little, we recommend submerging them for a few seconds in boiling water so that the skin is permeated. Place on the baskets without overlapping them.	Add to muesli, blended to make a powder to add to flour and sweet foods. In herbal teas and infusions, as a garnish or in salads.	<b>P4 72 h</b>
<b>PASTA</b>	The drying time is heavily dependent on the type of preparation, thickness and the presence of any filling.	All forms, filled and not filled.	<b>P5</b>
<b>POTATOES</b>	Sliced or diced (8–10 mm). Move them around so that they do not stick. The surface may turn brown without compromising the taste.	For stews, or in side dishes after rehydrating. Store them mixed with other vegetables to prepare soups and stews.	<b>P4 12 h</b>
<b>CHILLI PEPPERS</b>	The skin is not easily permeable: for optimum results, halve lengthwise.	Chopped or in powders to add a spicy flavour to various culinary preparations.	<b>P4 18 h for quick crispy results t4 to preserve maximum flavour</b>
<b>PEPPERS</b>	Cut into pieces or strips. They do not require any particular care and are easy to dry.	For all preparations, use as fresh, after rehydrating. Also marinated in oil.	<b>t4 12–18 h</b>
<b>PEARS</b>	As with apples. Smaller and sweet varieties can also be dehydrated halved.	Great when eaten as they are and for sweet dishes, fruit salads and also in various platters.	<b>P2 sliced t4 halved</b>
<b>PEACHES</b>	Treat similar to meat – times can vary greatly according to variety and size.	To be consumed as they are, as an appetiser or in typical dishes.	<b>P4</b>

PRODUCT	PREPARATION	TIME	TAKEN AND PROGRAM
<b>PEACHES AND NECTARINES</b>	Halved if small; slices or wedges if larger. Move them around regularly.	Great consumed as they are.	<b>P1/t4</b>
<b>TOMATOES</b>	Cut fairly small, take a long time to dry but give excellent results. May go black if too ripe, but they retain their flavour. To be dried cut into halves without salt and dry off to maintain their salt and vitamin content.	They can be used after rehydrating in all preparations as with fresh tomatoes, in side dishes, gravies, sauces, stews... excellent marinated in oil together with your preferred flavours (garlic, basil, oregano, chilli); suitable for sauces and gravies or powdered.	<b>t4-t5 30-48 h</b>
<b>PARSLEY</b>	Arrange the leaves so that they do not overlap too much and move them around every so often.	Excellent in powders and marinated preparations.	<b>P3 12-16 h</b>
<b>PLUMS</b>	Halved and pitted or whole after submerging in boiling water for 30-60 seconds (increasing the drying time).	Consume as they are, for sweet foods or artistic platters. They have a mild laxative effect when boiled for a few minutes in a little water.	<b>t4/t5 30-48 h depending on size P6 until completely dried, if whole.</b>
<b>SPINACH</b>	Whole leaves or chopped. Move them at regular intervals so that they do not overlap.	For risottos, omelettes or similar.	<b>P3 12-16 h</b>
<b>GRAPES</b>	Slow drying due to the highly impermeable skin. Speed up by halving the fruits and spreading out the bunches.	For all uses, from sultanas to direct consumption.	<b>t4 36-48 h</b>
<b>SAFFRON</b>	Arrange the threads on the baskets and also the flowers if you wish.	A highly valued ingredient to make wonderful risottos or to add to soups. The flowers are beautiful as a decoration.	<b>t3 1-1.5 h</b>
<b>PUMPKIN</b>	Deseeded and peeled and cut into slices or diced.	For risottos and stews after dehydrating. Ground as flour to add to breads, pasta and various preparations.	<b>t3 24 h</b>
<b>COURGETTES</b>	Cut into rings if small and young. Cut into pieces or diced, with the central pulp removed if larger.	For side dishes and stews after dehydrating. Marinated in oil if small and young. Dried in rings with flavourings to make a delicious and healthy appetiser.	<b>P2 8-12 h</b>

## TROUBLESHOOTING AND FAQ

### ERROR CODE

If these error codes appear on the display, here you can find a list of solutions to try to resolve the problem yourself.

The thermal ventilation unit must be on only when it is correctly inserted into the drying tunnel. Ensure that it is paused (fan off) when it is removed from its position.

ERROR CODE	PROBLEM	SOLUTION
E1	PROBLEM WITH ELECTRICAL CONNECTION	Contact support.
E2	PROCESS TEMPERATURE DETECTED IS TOO HIGH	Check that the fan is rotating and the air flow is not obstructed. Enter program T1 to cool the machine down.
E3	TEMPERATURE SAFETY THRESHOLD EXCEEDED	Check that the fan is rotating and the air flow is not obstructed. Turn of and on again.
E4	PROBLEM WITH ELECTRICAL CONNECTION	Contact support.

**assistenza@tauroessiccatori.com - +39 0444 719046**

### How much does my BIOSEC consume?

The BIOSEC motor has been designed specially to optimise consumption under all circumstances and even includes a dedicated program for energy saving. As specified on the technical datasheet, the BIOSEC motor consumes up to a maximum of 550W. This means that the consumption indicated occurs only when the motor is heating up to the highest limits (e.g. 68° on program P4) and the fan reaches maximum speed. At all other times, the BIOSEC consumes on average amounts that vary between approximately 15W and 350W, depending on the program selected and the stage of the program that is in progress.

### **Does BIOSEC emit humidity into my house, causing mould?**

Under normal room ventilation conditions, the amount of air disposed of by the BIOSEC does not lead to any kind of problem with build-up, mould or expelled moisture.

### **Are the materials used to manufacture my BIOSEC safe and certified? Does the plastic contain BPA or phthalates?**

BIOSEC is made with the best materials for food use and the plastic models are free from BPA and phthalates which cannot in any case become harmful at the operating temperature of a dehydrator. All components are CE certified for food use and our offices will be happy to send you a copy of the documents to guarantee the complete safety and suitability of our products.

### **Can I use the BIOSEC outside?**

#### **Can I use it in enclosed spaces?**

BIOSEC does not like atmospheric agents and exposure to direct sunlight. For correct use of the dehydrator, it is best kept in a shaded area that is not excessively damp (not in bathrooms, cellars or laundries) nor too cramped (do not shut it in places that are the size of a cupboard) to allow for proper air exchange and adequate moisture disposal. As with all electrical devices, BIOSEC must be kept away from water.

### **Is it possible to dry different products at the same time?**

#### **Is it necessary to load all the BIOSEC baskets?**

BIOSEC functions perfectly even with only one full basket; you can fill it as much as you wish. However, there is nothing to stop the space from being optimised by dehydrating different products in different baskets. In this case, take care to place the most watery foods lower down, choose a program that is suitable for all the varieties to be processed and check the level of drying reached at regular intervals. You can take different products out as they are completely dried or wait for the entire load to be ready. No products burn in a dehydrator, even if they are left for longer than necessary!

### **How are products to be stored once they have been dried?**

#### **Is it necessary to vacuum pack them?**

No, vacuum packing is not the only solution for storing dried foods, although it is certainly the best for saving space. It has the drawback of products that are more fragile once dried breaking. Glass jars with a screw-top or snap-on lid are a perfect alternative and can be found in all supermarkets, do not need sterilisation and only need to be closed carefully every time they are opened. Dried products generally have to be stored away from moisture, light and insects and placed in a dark place in a cupboard or larder.

### **How long can a dried product be stored?**

By drying, products can be obtained that last for more than a year if kept closed and away from light (for example in glass jars in a cupboard).

## WARRANTY

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

THE WARRANTY WILL BE CONSIDERED VALID ONLY IF THE FISCAL DOCUMENT OF PURCHASE IS PRESENT: KEEP THE RECEIPT OR PURCHASE INVOICE.

The warranty does not cover malfunctions caused by tampering, improper use or misuse, nor breakage caused by impact or dropping the equipment. The warranty does not cover any case of tampering by the customer: only the manufacturer is authorised to open and disassemble the components of the BIOSEC for checks, repairs or replacement of any damaged components.

## DISPOSAL



This product is subject to European directive 2012/19/EU.

All electrical appliances and electronic products must be disposed of separately from ordinary solid waste in centres designated for this purpose by the state.

When disposed of as required by the directive, environmental damage and health hazards are avoided. General information about the regulations for disposal can be found with the municipal authorities or the body responsible for disposal, or else at the store where the product was purchased.

## EU STATEMENT OF CONFORMITY

EN



Tauro Essiccatori Srl - Single-member company - via del Lavoro 6 - 36043 Camisano Vicentino (VI) - under its sole responsibility, declares that the following equipment:

### **BIOSEC FOOD DEHYDRATOR**

CONFORMS TO THE ESSENTIAL REQUIREMENTS OF DIRECTIVES:

2014/35/UE (low voltage)

2014/30/UE (electromagnetic compatibility)

WITH THE APPLICATION OF THE FOLLOWING HARMONISED STANDARDS:

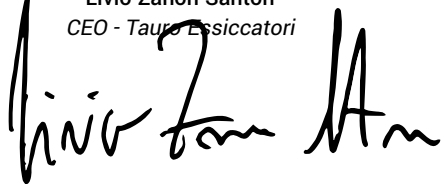
EN 60335-2-49:2003+A11:2012+A2:2019

(electric hot cupboards commercial catering)

EN IEC 61000-6-2:2021 (emission for residential environments)

EN IEC 61000-6-2:2019 (immunity for industrial environments)

Livio Zanon Santon  
CEO - Tauro Essiccatori



## FRANÇAIS

### Conserver le manuel pour référence ultérieure.

Ce manuel d'utilisation est valable pour les modèles avec le numéro de série de  
22-002401

Pour lire le manuel dans  
la langue souhaitée,  
encadrer le QR-CODE  
et consulter le document  
multilingue.



**Manuel d'utilisation**

<https://www.tauroessiccatore.com/manuale-biosec/>

## Merci d'avoir choisi Biosec

Ce guide a été créé pour offrir une aide dédiée à tous les utilisateurs de déshydrateurs Tauro.

Vous y trouverez les bases pour une utilisation efficace de BIOSEC et quelques tableaux qui vous fourniront des indications générales sur les temps et les modalités pour le séchage des produits les plus courants.

Le guide pourra être une source d'inspiration pour commencer à utiliser le déshydrateur avec imagination et créativité, en apportant votre touche personnelle et originale à l'utilisation de BIOSEC dans votre cuisine.

Nous vous rappelons que les temps et les indications figurant dans ce manuel donnent seulement une ligne directrice et nous vous conseillons d'expérimenter et d'inventer sans limites, en laissant libre cours à votre imagination.

Parce qu'on le sait, même en cuisine, l'expérience est le meilleur professeur.

Amusez-vous bien !

**IMPORTANT** Avant d'effectuer toute opération, prendre connaissance du paragraphe ci-dessous, **AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX**, dans lequel figurent des notes importantes de sécurité.

### **AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX**

1 - Lire attentivement les avertissements contenus dans ce manuel, qui vous fourniront des informations importantes concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver soigneusement ce manuel pour toute consultation ultérieure.

2 - Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser au revendeur.

Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la vue et à la portée des enfants, car ils peuvent être une source potentielle de danger.

3 - Avant de brancher l'appareil, s'assurer que le réseau électrique est conforme aux données indiquées sur l'étiquette du moteur.

4 - Ne pas introduire d'objets à l'intérieur du groupe de ventilation thermique.

5 - Cet appareil devra être destiné uniquement à l'utilisation pour laquelle il a été expressément réalisé, à savoir le séchage. Toute autre utilisation doit être considérée impropre et donc dangereuse. Le constructeur ne pourra en aucun cas être tenu responsable des éventuels dommages dus à des utilisations impropres, erronées et déraisonnables.

6 - L'utilisation de tout appareil électrique nécessite le respect de quelques règles de base, en particulier :

- NE PAS TOUCHER LE GROUPE DE VENTILATION THERMIQUE AVEC LES MAINS MOUILLÉES OU HUMIDES

- NE PAS LAISSER L'APPAREIL EXPOSÉ AUX AGENTS ATMOSPHÉRIQUES

- NE PAS PERMETTRE QUE L'APPAREIL SOIT UTILISÉ PAR DES ENFANTS OU DES PERSONNES AVEC DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES, MENTALES RÉDUITES OU SANS EXPÉRIENCE.

- NE PAS TIRER SUR LE CORDON D'ALIMENTATION OU L'APPAREIL LUI-MÊME POUR DÉBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE

- ÉLOIGNER LES ANIMAUX DES APPAREILS ÉLECTRIQUES

7 - Ne pas utiliser l'appareil à proximité de baignoires, douches, lavabos, piscines ou d'autres sources d'eau. Positionner le déshydrateur en gardant une distance d'au moins 60 cm.

8 - Garder l'appareil à une distance d'au moins 60 cm d'objets ou substances facilement inflammables.

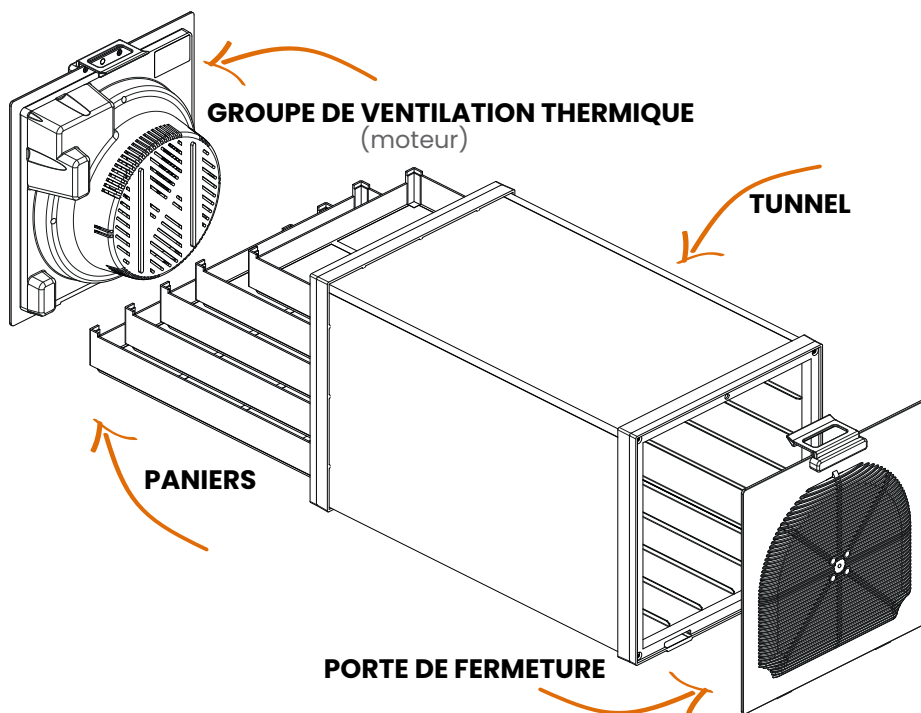
9 - Pour toute intervention sur les pièces électriques, contacter le revendeur.

10 - ATTENTION: afin d'éviter tout danger dû au réarmement accidentel du dispositif thermique de coupure, cet appareil ne doit pas être alimenté avec un dispositif de commande externe, tel qu'une minuterie, ni être connecté à un circuit qui est régulièrement alimenté ou débranché par le réseau électrique.



**DESCRIPTION**

BIOSEC est un déshydrateur conçu pour tous les besoins, facile à utiliser, fabriqué en Italie avec des matériaux certifiés pour le contact alimentaire.



MODÈLE	MATÉRIEL	ENCOMBREMENT EXTÉRIEUR	DIMENSIONS PANIER	QUANTITÉ PANIER
B5	plastique	27x27x45	23,5x35,4x4,4 cm chacun	5
B5S	tunnel en acier paniers en plastique			
B6	acier		23,5x35x1,2 cm chacun	6
B10	plastique	27x27x82	23,5x35,4x4,4 cm chacun	10
B10S	tunnel en acier paniers en plastique			
B12	acier		23,5x35x1,2 cm chacun	12

### LE DÉSHYDRATEUR SE COMPOSE DE :

1. un **tunnel en plastique ou en acier**, de section carrée, dans lequel sont placés les paniers en plastique ou en acier, selon le modèle ;
2. un **groupe de ventilation thermique**, amovible, qui produit de l'air chaud en chauffant l'air ambiant au moyen d'une résistance et en le poussant vers les paniers au moyen d'un ventilateur ;
3. une **porte de fermeture**, mobile, accrochée avec une poignée avec aimant au tunnel. Le groupe de ventilation thermique et la porte de fermeture sont équipés de grilles pour permettre le passage de l'air, mais pas celui des insectes ;
4. **paniers perforés** pour le placement du matériau à déshydrater, à insérer à l'intérieur du tunnel en utilisant les guides de coulissement ; le nombre et le matériau de construction des paniers changent selon le modèle de BIOSEC acheté.

### LE MODULE COMPLÉMENTAIRE EST COMPOSÉ DE :

1. un tunnel comme dans le module grand de base ;
2. 10 ou 12 paniers (selon le modèle acheté).

### DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES

Pour tous les modules, la section externe est de 27x27 cm ; l'intérieur du tunnel a une section de 25x25 cm, alors que la longueur est de 45 cm pour le petit module (B5-B5S-B6) et de 82 cm pour le grand module (B10-B10S-B12) : 82 cm pour tous les modules complémentaires.

Les paniers des deux matériaux, plastique et acier inoxydable, se lavent tous confortablement au lave-vaisselle.

La résistance est de 550 Watts et l'allumage est réglé électroniquement.

### PLACEMENT DE BIOSEC

Comme tout équipement électrique, le groupe de ventilation thermique de BIOSEC ne doit pas être en contact direct avec de l'eau ou une source de vapeur. Par conséquent, BIOSEC doit donc être placé à au moins 60 cm des robinets, éviers, baignoires et à l'abri de la pluie ou de toute éclaboussure d'eau. Pendant le fonctionnement, BIOSEC expulse l'humidité qui ne doit pas stagner dans l'environnement à proximité pour ne pas ralentir ou empêcher la déshydratation. Il est donc conseillé de placer BIOSEC dans une pièce suffisamment grande ou en tout cas avec la possibilité d'être correctement ventilée. Éviter les pièces déjà humides tels que les salles de bains, les buanderies, les caves etc. S'assurer de toujours **laisser au moins 10 centimètres d'espace en correspondance des deux ouvertures** à grille, pour permettre à l'air de circuler librement : le **système de flux horizontal** unique et le moteur électronique DrySet Pro vous garantissent un résultat excellent, en optimisant les temps et les coûts.

## PREMIÈRE UTILISATION DE BIOSEC

### POUR COMMENCER

Avant la première utilisation de BIOSEC, bien laver le tunnels et les paniers.  
Ne pas retirer la protection des parties électriques du groupe moteur sous aucun prétexte.

Ne pas utiliser de l'eau directement sur l'appareil ou à proximité.

Ne pas immerger dans l'eau le groupe de ventilation thermique.

Pour toute opération, débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

BIOSEC ne nécessite pas d'attention particulière : quoi qu'il en soit, pour le nettoyage, il est recommandé de ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou des outils pouvant compromettre l'aspect esthétique, et de ne pas utiliser des solvants sur les parties en plastique.

Il est conseillé d'utiliser un chiffon légèrement imbibé d'eau et/ou de détergent neutre.

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

Les paniers en plastique devront être lavés dans le plateau supérieur du lave-vaisselle pour éviter que la chaleur ne les déforme.

Éviter le séchage à l'air chaud pour les paniers en plastique.

Les portes de fermeture et les tunnels doivent être lavés à la main.

Vérifier périodiquement que la grille d'aspiration et de sortie sont libres de toute obstruction, fils ou amas de poussière, qui peuvent compromettre la circulation normale de l'air.

## FONCTIONNEMENT

**INTRODUCTION DE LA FICHE :** lorsque la fiche est branchée, BIOSEC s'allume automatiquement, en se mettant en mode **veille**. Si le déshydrateur a été mal éteint ou en cas de coupure de l'alimentation électrique, le programme interrompu reprendra.

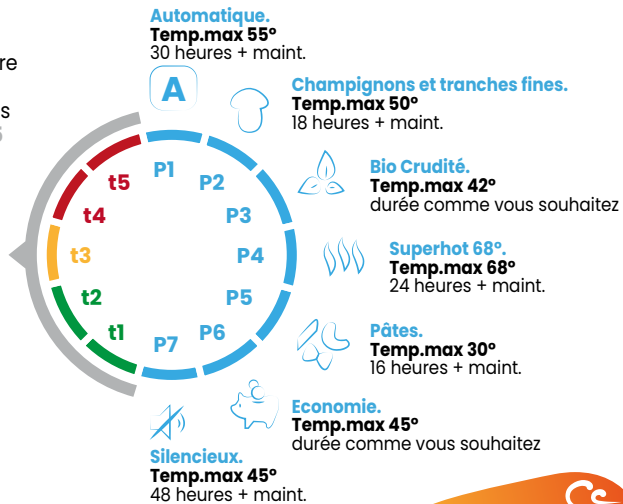
**1. Bouton SET :** Appuyer sur le bouton SET jusqu'à ce que le programme qu'on souhaite configurer apparaisse sur l'écran de BIOSEC. Appuyer sur le bouton ON/OFF pour démarrer le processus.

**2. Écran :** pendant le processus de déshydratation, l'écran de BIOSEC vous montrera alternativement la température détectée au moment et le programme actuellement en cours d'utilisation. Pour connaître le programme en cours d'utilisation sans attendre son affichage automatique, appuyer un instant sur la touche SET.

**3. Bouton ON/OFF :** démarre et arrête le cycle de séchage. Pour reprendre le processus une fois arrêté, il suffit d'appuyer sur ON/OFF une deuxième fois. Le programme reprendra là où il s'était arrêté. Si, en revanche, on souhaite changer de programme, arrêter le programme et ensuite appuyer sur SET jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse. Cette opération remet à zéro le cycle de déshydratation précédemment défini et en fait commencer un nouveau.

Choisissez la température que vous préférez: BIOSEC vous propose les programmes de t1 à t5 qui garantissent des températures de fonctionnement entre 20° et 60°.

*Avec Biosec, tout est un programme*



### MINUTERIE : réglage manuel du temps de séchage.

BIOSEC est équipé d'une minuterie qui vous permet de sélectionner le nombre d'heures que vous préférez pour le processus de déshydratation que vous avez choisi. À tout moment, vous pouvez définir un nombre d'heures prédéfini, de 0 à 72.

### Maintien

Quand vous avez terminé, BIOSEC garde vos produits déshydratés jusqu'à ce que vous soyez prêt à les retirer!

## MODALITÉ DE MAINTIEN

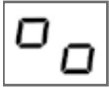


fig. 1

BIOSEC prévoit une phase de maintien qui permet, à la fin du cycle de déshydratation, de conserver les produits au niveau de déshydratation optimal avec une consommation d'énergie minimale. Une fois le processus de déshydratation terminé, vous n'aurez donc pas à vous précipiter pour retirer le produit avant qu'il ne soit réhydraté, car BIOSEC le conservera pour vous jusqu'à ce que vous ayez le temps de l'enlever. **Le maintien commence toujours automatiquement à la fin de la minuterie des programmes avec une durée prédéfinie ou de la minuterie saisie manuellement.**

Avec BIOSEC, il est toujours possible d'activer le mode de MAINTIEN même pour les programmes qui ne le prévoient pas, ou même au cours d'un cycle de déshydratation pas encore terminé. Il suffira de garder appuyée la touche SET pendant 5 secondes pendant le fonctionnement de BIOSEC : l'écran affichera les chiffres 00 qui clignoteront pendant environ 2 secondes. Relâcher la touche pour insérer le programme de MAINTIEN, qui restera actif jusqu'à l'arrêt manuel de BIOSEC, à utiliser au moment où vous serez prêt à collecter et à stocker vos produits.

Pendant le MAINTIEN, un symbole sera affiché sur l'écran comme montré dans la fig. 1. La machine alternera entre des moments de fonctionnement et des moments de pause. Pendant le fonctionnement, la température est d'environ 42 °C.

## MINUTERIE : réglage manuel du temps de déshydratation

BIOSEC permet de sélectionner de manière autonome le nombre d'heures souhaitées pour le processus de déshydratation choisi.

Il sera possible de déterminer à tout moment un nombre d'heures compris entre 0 et 72, en les remplaçant automatiquement à l'éventuelle durée prédéfinie du programme en cours d'utilisation. **La fonction peut être activée sur tous les programmes.**

1. démarrer le processus de séchage, puis maintenir la touche SET enfoncée pendant environ 5 secondes ;
2. l'écran affichera pendant environ 2 secondes le chiffre 00 clignotant ;
3. appuyer à nouveau sur la touche SET (avant que 00 ne cesse de clignoter) autant de fois que nécessaire pour atteindre le nombre d'heures souhaité.

### Heures affichées à l'écran :

00 - 01 - 02 - 03 - 04 - 05 - 06 - 08 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20 - 24 - 28 - 32 - 36 - 40 - 44 - 48 - 72 - 00 (la série d'heures redémarre).

Le programme précédemment défini continuera à fonctionner, sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur une autre touche.

À la fin de la période définie, BIOSEC insérera automatiquement la fonction de maintien **même pour les programmes qui ne l'avaient pas prévue à l'origine**. Si le chiffre choisi est 00, BIOSEC insérera directement la fonction de maintien.

**Le choix d'un nouveau programme annule les paramètres saisis manuellement avec la fonction minuterie. Pour modifier ou réinitialiser la minuterie, répéter la procédure dès le début.**

## IMPORTANT

Pour permettre à votre BIOSEC de déterminer la bonne température de fonctionnement en fonction de la charge de produit effectuée et du programme sélectionné, **activer le moteur exclusivement après l'avoir placé dans son logement à l'intérieur du tunnel et insérer toujours tous les paniers, même partiellement ou complètement vides.**

Bien qu'il soit possible de retirer le **moteur** de son logement pendant le fonctionnement, NE le placer jamais sur un plan horizontal avec le ventilateur étouffé, mais le maintenir **toujours en position verticale**, éventuellement après l'avoir mis en pause.

### ATTENTION

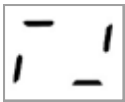


fig. 2

Si éteint (avec la touche ON/OFF) à une température de fonctionnement supérieure à 45°C, le sècheur interrompra le cycle de travail, mais le ventilateur restera en action à vitesse maximale jusqu'à ce que la température du moteur baisse pour ainsi éviter qu'il ne soit pas endommagé. L'écran de BIOSEC affichera le symbole en rotation dans la fig. 2.

### COUPURE DE COURANT

En cas de coupure de courant, le déshydrateur se répartira selon le cycle précédemment défini, mais l'affichage signalera l'anomalie avec deux points clignotants. Toujours vérifier l'état des produits à l'intérieur : si la coupure de courant a été prolongée, ils peuvent s'être détériorés.



**NE JAMAIS DÉBRANCHER LA FICHE SI BIOSEC EST EN MARCHÉ.  
RETIRER LA FICHE DE LA PRISE UNIQUEMENT LORSQUE LE VENTILATEUR EST ARRÊTÉ.**

### COMMENT ÉTEINDRE BIOSEC ?

Une fois le sèche-linge éteint à l'aide de la touche ON/OFF, l'écran se met à clignoter et affiche le nom du dernier programme utilisé.

C'est sa façon de vous dire qu'il est en mode veille, comme un appareil ménager normal. L'écran reste alors allumé. Si vous voulez l'éteindre complètement, vous devrez le débrancher, ou vous pouvez utiliser une prise électrique avec un interrupteur pour faciliter cette opération.

Il peut arriver qu'après avoir appuyé sur ON/OFF et avant que le programme ne clignote, le ventilateur s'accélère pendant quelques secondes : il refroidit le système moteur pour éviter que l'excès de chaleur ne compromette les composants internes à long terme. Attendez que le ventilateur termine ce processus : cela ne prend jamais plus d'une minute. À ce moment-là, l'écran se met à clignoter : c'est le signal qui nous autorise à débrancher la fiche.

## SÉLECTION ET UTILISATION DES PROGRAMMES

### C'EST DRYSET PRO QUI S'EN OCCUPE

BIOSEC est équipé du **système électronique exclusif DrySet Pro**, qui garantit une offre de programmes complète, simple et efficace, adaptée à tout type d'utilisation et de produit. Les programmes sont étudiés en tenant compte de toutes les variables en jeu dans le processus de déshydratation.

En particulier, ils diffèrent par :

- combinaison de **températures** de fonctionnement différentes pour différentes portions de temps ;
- alternance de différentes **vitesse**s de ventilateur et **pauses** ;
- **durée** spécifique des programmes en nombre d'heures.

Tous les programmes décrits ci-dessous indiquent la durée en nombre d'heures (H), ceux marqués du symbole **MN** prévoient également une **phase de maintien final**. Pour modifier la durée des programmes, voir à page 50 le paragraphe consacré à la minuterie.



LES IMAGES SONT INCLUSES À DES FINS D'ILLUSTRATION.

### Les programmes Dryset Pro.

Sur l'étiquette qui entoure l'écran figurent toutes les icônes des programmes.

Choisissez votre programme préféré et... bonne déshydratation!

Une fois qu'ils ont atteint le plus haut degré de déshydratation possible, les produits **NE changent pas davantage, NE brûlent pas, ni ne se modifient, même si vous les oubliez dans le déshydrateur allumé.**

### PROGRAMMES PRÉ-DÉFINIS

**PI- Automatique** : est le programme le plus simple et le plus polyvalent. Si vous ne savez pas comment faire, que c'est la première fois que vous utilisez BIOSEC ou que vous avez simplement un produit si particulier qu'il ne rentre dans aucune autre catégorie, sélectionnez P1 - **température maximale atteinte 55 °C - H : 30h+MN**

**P2- Champignons et tranches fines** : parfait pour les champignons et les produits pas trop aqueux, à déshydrater en tranches fines (4-6 mm), comme les pommes, les poires, les courgettes, les aubergines, etc. - **température maximale atteinte 50 °C - H : 18h+MN**

**P3- BioCrudité** : conçu pour ceux qui suivent un régime à base d'alimentation crue. BioCrudité **touche les 42°C** de température dans les premières heures pour ensuite descendre à 40 °C, en respectant la nécessité de se tenir à cette limite. Grâce à son extrême délicatesse, il est également excellent pour les herbes aromatiques et médicinales - **température maximale atteinte 42 °C - H : indéfini** (à arrêter lorsque le degré de déshydratation souhaité est atteint).

**P4- Superhot** : est le programme le plus **chaud, aux limites de la cuisson** (on parle de cuisson à partir de 70 degrés). C'est le programme idéal pour les produits qui contiennent beaucoup d'eau à éliminer comme les tomates, les abricots, les pruneaux mais il est aussi parfait pour la viande et le poisson car il ralentit la prolifération bactérienne. Pour finir, il est parfait pour les **meringues**, dont la réalisation nécessiterait au four un processus délicat et assez prolongé : la précision de la température et l'aération de BIOSEC éviteront les brûlures indésirables, alors que votre four restera libre pour toute autre utilisation - **température maximale atteinte 68 °C - H : 24h+MN**

**P5- Pâtes** : est un programme conçu spécifiquement pour le traitement des pâtes fraîches, grâce à la combinaison d'une température adaptée et d'une ventilation délicate qui permettent d'éviter des craquelures sur la surface du produit. Il nécessite tout de même un contrôle visuel pour vérifier le degré de déshydratation souhaité à chaque fois et pour chaque type de préparation - **température maximale atteinte 30 °C - H : 16h+MN**

**P6- Économie** : dédié à ceux qui accordent une attention particulière à l'écologie et au porte-monnaie, ou à ceux qui ont toujours mille électroménagers en service : sélectionnez le programme P6, avec des temps de déshydratations légèrement plus longs correspondra une économie plus que proportionnelle. Parfait également pour les **campings, camping-cars ou les hôtels**, où la disponibilité de puissance électrique est limitée : P6 absorbe au maximum 270 W - **température maximale atteinte 45 °C - H : indéfini** (à arrêter lorsque le degré de déshydratation souhaité est atteint).

**P7- Silencieux** : est le programme le plus approprié pour la nuit pour pour tous ceux qui utilisent BIOSEC dans les lieux de travail, pour maintenir le bruit au minimum. La vitesse du ventilateur a été spécialement étudiée pour permettre une réduction maximale des émissions sonores, sans perte d'efficacité ! Essayez-le également avec tous les **produits légers et fins** (safran, petites feuilles, etc.) qui pourraient s'envoler avec les autres programmes - **température maximale atteinte 45 °C - H : 48h+MN**



## PROGRAMMES SANS LIMITE DE TEMPS

BIOSEC propose également **les programmes de t1 à t5**, qui garantissent des températures de fonctionnement entre 20 °C et 60 °C, pour tous ceux qui souhaitent plus de contrôle de la sélection de la température.

**Les programmes t1 à t5** fonctionnent de manière intelligente, en alternant la température de fonctionnement à des moments de ventilation à froid pour garantir le meilleur résultat. **De plus, ils ne prévoient pas des limites de temps**: il sera toujours nécessaire d'arrêter BIOSEC lorsque le degré de déshydratation souhaité sera atteint ou de **régler la minuterie**, comme indiqué dans le paragraphe dédié (voir page 50).

## FONCTIONS AVANCÉES : pour un meilleur contrôle de la température



Les programmes **P7, t1 et t5** peuvent être configurés pour un réglage personnalisé de la température, avec trois modes de ventilation différents.

- **P7** pour avoir une ventilation toujours lente et donc une plus grande économie d'énergie et moins de mouvement d'air, adapté même pour les produits plus légers tels que les herbes, les fleurs et les produits en feuilles.
- **t1** pour avoir toujours le maximum de la ventilation. Avec ce programme, la température ne dépassera jamais la température ambiante de plus de 25 degrés, même si elle est réglée plus élevée. Convient aux produits très aqueux.
- **t5** pour avoir une ventilation modulée automatiquement sur la base de la température ambiante et de la température réglée. Valable pour la plupart des produits.

### Comment utiliser la fonction avancée :

Choisir un programme parmi P7, t1 et t5. Le faire démarrer normalement, puis maintenir appuyées simultanément les deux touches SET et ON/OFF pendant 5 secondes, jusqu'à ce qu'un chiffre clignotant apparaisse : il indique la température de travail. Modifier la température en appuyant à plusieurs reprises sur la touche SET pour l'augmenter ou sur la touche ON/OFF pour la diminuer, jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.








Après que la température souhaitée s'affiche, attendre quelques secondes sans rien appuyer: BIOSEC mémorisera cette température comme nouvel objectif du programme, à suivre indéfiniment sauf si on ne la programme sur une minuterie (voir page 50).

La température ainsi réglée est réinitialisée aux réglages d'usine lorsque l'alimentation électrique est interrompue.

**Dans tous les cas, nous vous rappelons que la température de l'air ne correspond pas à celle du produit réel, qui reste toujours inférieure, même d'une dizaine de degrés.**

Tous les programmes ont été créés après des années d'expérience et des avis des clients. Cependant, vérifiez toujours que le produit que vous êtes en train de déshydrater soit bien déshydraté avec de la conserver. Si vous avez des doutes, laissez-le en déshydratation encore quelques heures avant de terminer le cycle. Nous vous invitons à expérimenter vos recettes et, si vous le souhaitez, à les partager avec nous ou avec la communauté Facebook "Gente che Essicca".

**TABLEAU RÉCAPITULATIF DES PROGRAMMES DRYSET PRO**

PROGRAMME	ÉCRAN	TEMP. MAX. ATTEINTE	H - heures -	MN - maintien -	VENTILATION
Automatique	P1 	55 °C	30	oui	variable
Champignons et tranches fines	P2 	50 °C	18	oui	variable
Bio Crudité	P3 	42 °C	indéfini	-	haute variable
Superhot 68°C	P4 	68 °C	24	oui	variable
Pâtes	P5 	30 °C	16	oui	lente variable
Économie	P6 	45 °C	indéfini	-	variable
Silencieux * Température réglable	P7 	⌚: 45 °C *	48	oui	lente
Manuelle 20 °C * Température réglable	t1 <b>20°</b>	⌚: 20 °C *	indéfini	-	haute
Manuelle 30 °C	t2 <b>30°</b>	30 °C	indéfini	-	haute variable
Manuelle 40 °C	t3 <b>40°</b>	40 °C	indéfini	-	variable
Manuelle 50 °C	t4 <b>50°</b>	50 °C	indéfini	-	moyenne variable
Manuelle 60 °C * Température réglable	t5 <b>60°</b>	⌚: 60 °C *	indéfini	-	lente variable

\* fonction avancée de réglage de la température (voir page 12)

## QUE DÉSHYDRATER ?

Voici quelques idées sur les produits qui peuvent être déshydrater grâce à BIOSEC, sur leur préparation et sur les utilisations possibles. Les programmes proposés dans le tableau sont donnés à titre indicatif et servent à fournir une idée de base pour une utilisation efficace de votre déshydrateur. Pour tous les produits non décrits dans le tableau, veuillez consulter le manuel en ligne à l'adresse suivante: [www.tauroessiccatori.com/manuale-biosec/](http://www.tauroessiccatori.com/manuale-biosec/)

PRODUIT	PRÉPARATION	UTILISATION	TEMPS ET PROGRAMME
<b>ABRICOTS</b>	Coupés à moitié et dénoyautés. Tendance possible au brunissement avec des fruits très mûrs, sans compromettre le goût.	Même pour la consommation directe ou pour la préparation de gâteaux ou de compositions sur plateaux, paniers.	<b>t4/t5</b> <b>48/60 h selon la taille</b>
<b>ANANAS</b>	Éplucher et couper des tranches de 6 à 8 mm d'épaisseur; retourner de temps en temps pour ne pas les faire adhérer au fond. Très aqueux, il a donc un temps de déshydratation très long. Excellent résultat pour l'intensité du parfum et de l'arôme.	Pour consommation directe, même pour la salade de fruits et les compositions.	<b>t5</b> <b>24 h</b>
<b>ORANGES</b>	Pas trop mûres, coupées en tranches d'environ 5 mm. Elles ont tendance à adhérer au fond du panier.	Parfaites pour la décoration de gâteaux, de plats et de travaux artistiques, surtout de Noël, pulvérisées comme de la farine ou mixées et déshydratées en chips pour des snacks, des rouleaux et des desserts.	<b>P4</b> <b>18/24 h</b>
<b>BANANES</b>	En tranches ou en morceaux. Elles adhèrent facilement au fond et entre elles. Elles ont tendance à brunir, mais conservent un goût intense. Elles restent tendres et un peu collantes car très sucrées.	Idéales pour la consommation directe, pour des goûters et des encas. Un concentré de goût et de substance particulièrement apprécié des enfants.	<b>P1</b> <b>18/24 h</b>
<b>KAKIS</b>	En tranches fines (5-6 mm). Excellentes les pommes kaki, douces même si elles sont encore dures. Déshydrater aussi les autres variétés avant qu'elles ne deviennent tendres. Ils perdent leur caractéristique d'astringence. Si trop mûrs, mélanger et déshydrater en purée.	Idéaux pour la consommation directe et aussi pour des compositions variées. Ils conservent une belle couleur. Si mixés en purée, ils sont parfaits pour les desserts et les encas gourmands.	<b>P2</b>
<b>CHOUX VERZA</b>	Couper en tranches et étaler. Ils ne demandent pas de précautions particulières.	Surtout pour les soupes et les minestrone et autres préparations après rehydratation.	<b>P1</b> <b>16/20 h</b>

PRODUIT	PRÉPARATION	UTILISATION	TEMPS ET PROGRAMME
<b>VIANDE</b>	La viande la plus adaptée est la viande maigre. Les graisses compromettent le processus et la qualité du produit final. Les temps peuvent également varier considérablement en fonction du type et de l'épaisseur de la viande traitée.	Pour préparations de jerky, beef, effilochés, mais aussi bouillons de viande et barres pour animaux.	<b>P4</b>
<b>CERISES</b>	Coupées et dénoyautées, elles intensifient l'arôme et le parfum.	Parfaites pour les tisanes, les pot-pourri, les desserts de toutes sortes.	<b>P1/t4</b>
<b>HERBES AROMATIQUES ET MÉDICINALES</b>	Camomille, millepertuis, mauve, calendula, thym, romarin, ortie, menthe, mélisse, sauge etc... De meilleurs résultats en laissant les feuilles entières même si cela allonge le temps par rapport au traitement avec des feuilles coupées ou hachées.	Tisanes, pot-pourri, décoctions, assaisonnement pour chaque plat.	<b>P3 6/24 h</b>
<b>KIWIS</b>	Éplucher et couper des tranches de 6 à 8 mm ou faire 4 tranches dans le sens longitudinal d'un fruit entier ; éliner et remuer pour qu'elles n'adhèrent pas. Ils conservent assez bien leur couleur. Goût intense et astringent.	Il est consommé directement, mieux si avec d'autres fruits ou dans la salade de fruits après la déshydratation ; idéal pour les compositions.	<b>P2</b>
<b>FIGUES</b>	Divisées en deux en les choisissant de préférence bien mûres, sèches et pas trop grosses.	Pour consommation directe et comme ingrédient pour les desserts ou les salades de fruits. En morceaux pour compositions.	<b>P4 48/60 h selon la taille</b>
<b>FRAISES</b>	En tranches d'environ 5 mm. Elles ont tendance à adhérer au fond du panier.	Pour une consommation directe, comme des snacks ou des goûters. Comme ingrédient une fois pulvérisé pour les desserts, les glaces et les garnitures.	<b>t5 12/14 h</b>
<b>CHAMPIGNONS</b>	Nettoyer sans les mouiller et les couper en tranches d'environ 5 mm.	Pour toutes les préparations, même frais, après déshydratation.	<b>P2</b>
<b>FRAMBOISES</b>	Laver entières, bien égoutter et ranger sur les paniers sans les superposer.	Avec du muesli, mixées pour obtenir une poudre à ajouter aux farines de gâteaux. Dans les infusions et les tisanes, comme garniture ou dans les salades.	<b>t4 72 h</b>

PRODUIT	PRÉPARATION	UTILISATION	TEMPS ET PROGRAMME
<b>POMMES</b>	Coupées en tranches de 5-6 mm, entières ou après leur avoir enlevé le trognon et la peau.	Consommation directe, pour des desserts ou des paniers. Gourmandes si trempées à moitié dans le chocolat fondu et laissées sécher. Très riche en fibres, surtout si elles sont déshydratées avec la peau.	<b>P2</b>
<b>MERINGUES</b>	Mettre une feuille de papier sulfurisé sur les paniers. Préparer la pâte et disposer les meringues à l'intérieur du déshydrateur.	Pour une consommation directe ou dans toutes les préparations de pâtisserie.	<b>P4</b>
<b>MYRTILLES</b>	Pour réduire un peu le temps, nous vous conseillons de les plonger quelques secondes dans de l'eau bouillante afin que la peau se perméabilise. Les remettre sur les paniers sans les superposer.	Avec du muesli, mixées pour obtenir une poudre à ajouter aux farines de gâteau. Dans les infusions et les tisanes, comme garniture ou dans les salades.	<b>P4</b> <b>72 h</b>
<b>PÂTES</b>	Le temps de déshydratation dépend fortement du type de préparation, de l'épaisseur, de la présence de farce.	Tous les formats, farcis et non.	<b>P5</b>
<b>POMMES DE TERRE</b>	En tranches ou en cubes (8-10 mm). Les déplacer pour qu'elles n'adhèrent pas. La surface peut brunir sans compromettre le goût.	Pour les minestrone mais aussi pour les accompagnements après réhydratation. Conserver également mélangé avec d'autres légumes pour la préparation de soupes et de minestrone.	<b>P4</b> <b>12 h</b>
<b>PIMENTS</b>	Peau peu perméable: ils donnent d'excellents résultats lorsqu'ils sont coupés en deux dans le sens de la longueur.	En morceaux ou en poudre pour donner l'arôme épicé à diverses préparations culinaires.	<b>P4</b> <b>18 h pour un effet croustillant et rapide</b> <b>t4 pour conserver au maximum l'arôme</b>
<b>POIVRONS</b>	Couper en morceaux ou en fines lamelles. Ils ne nécessitent pas de précautions particulières et leur déshydratation est simple.	Pour toutes les préparations, même frais, après déshydratation. Même à l'huile.	<b>t4</b> <b>12/18 h</b>
<b>POIRES</b>	Comme pour les pommes. Les variétés de petite taille et sucrées peuvent être déshydratées même coupées en deux.	Idéales pour la consommation directe et aussi pour des compositions variées.	<b>P2 en tranches</b> <b>t4 à moitié</b>
<b>POISSON</b>	À traiter de manière non différente de la viande, avec des temps très variables en fonction de la variété et de la taille.	Pour une consommation directe, comme des entrées ou des plats typiques.	<b>P4</b>

PRODUIT	PRÉPARATION	UTILISATION	TEMPS ET PROGRAMME
<b>PÊCHES ET NECTARINES</b>	Coupées en deux si de petite taille, en tranches ou en quartiers si plus grosses. Les déplacer souvent.	Excellentes pour la consommation directe.	<b>P1/t4</b>
<b>TOMATES</b>	La petite ou moyenne taille a une longue durée de déshydratation, mais donne d'excellents résultats. Si elle est trop mûre elle peut noircir, mais elle garde son goût. A déshydrater coupée en deux sans saler et égoutter, pour garder inaltérée la teneur en sels et en vitamines.	Elle peut être utilisée une fois réhydratée dans toutes les préparations, comme pour les tomates fraîches, dans les accompagnements, les sauces, les minestrone... Excellente à l'huile avec les arômes préférés (ail, basilique, origan, piment) ; indiquée pour les sauces ou pulvérisée.	<b>t4-t5 30/48 h</b>
<b>PERSIL</b>	Mettre les feuilles pas trop superposées et les retourner de temps en temps.	Excellent en poudre, même dans les préparations à l'huile.	<b>P3 12/16 h</b>
<b>PRUNEUX</b>	Coupés à moitié et dénoyautés ou entiers après les avoir immergés dans l'eau bouillante pendant 30 à 60 secondes (avec une augmentation du temps de déshydratation).	Consommation directe ou pour des desserts ou des compositions artistiques. Cuits à l'eau pendant quelques minutes dans un peu d'eau, ils sont légèrement laxatifs.	<b>t4/t5 30/48 h selon la taille, P6 jusqu'à déshydratation complète, si entiers.</b>
<b>ÉPINARDS</b>	Feuilles entières ou en morceaux. Les déplacer assez fréquemment pour qu'elles ne se superposent pas.	Pour risottos, omelettes ou similaires.	<b>P3 12/16 h</b>
<b>RAISIN</b>	Déshydratation lente à cause de la peau qui est très imperméable. Accélérer en coupant à moitié les grains de raisin ou en allégeant la grappe.	Pour tous les usages, du raisin sec à la consommation directe.	<b>t4 36/48 h</b>
<b>SAFRAN</b>	Mettre les pistils ou même les fleurs si vous le souhaitez directement sur les paniers.	Ingrédient très précieux pour faire de très bons risottos ou à ajouter aux soupes. Les fleurs sont magnifiques comme décoration.	<b>t3 1/1 h 30</b>
<b>COURGE</b>	Sans graines et coupée en tranches ou en cubes.	Pour des risottos et des minestrone après réhydratation. Mixée comme farine à ajouter au pain, pâtes et préparations diverses.	<b>t3 24 h</b>
<b>COURGETTES</b>	En rondelles si petites et jeunes. En morceaux ou en cubes, sans la pulpe centrale, si plus grosses.	Pour des accompagnements et des minestrone après réhydratation. Sous huile à condition qu'elles soient petites et jeunes. Déshydratées en rondelles avec des arômes sont un apéritif savoureux et sain.	<b>P2 8/12 h</b>

## RÉSOLUTION DE PROBLÈMES ET QUESTIONS FRÉQUENTES

### CODES D'ERREUR

Si ces codes d'erreur s'affichent à l'écran, voici une liste de solutions à appliquer pour essayer de résoudre de manière autonome le problème par vous mêmes. Le groupe de ventilation thermique doit être en marche que lorsqu'il est correctement insérée dans le tunnel de déshydratation. S'assurer qu'il soit en pause (ventilateur arrêté) lorsqu'il est retiré de sa position.

CODE D'ERREUR	PROBLÈME	RÉSOLUTION
E 1	PROBLÈME DE CONNEXION ÉLECTRIQUE	Contacter l'assistance.
E 2	TEMPÉRATURE DE PROCESS TROP ÉLEVÉE DÉTECTÉE	Vérifier que le ventilateur tourne et que le flux d'air n'est pas obstrué. Faire tourner le programme T1 pour refroidir la machine.
E 3	SEUIL DE TEMPÉRATURE DE SÉCURITÉ DÉPASSÉ	Vérifier que le ventilateur tourne et que le flux d'air n'est pas obstrué. Éteindre et rallumer.
E 4	PROBLÈME DE CONNEXION ÉLECTRIQUE	Contacter l'assistance.

**assistenza@tauroessiccatori.com - +39 0444 719046**

### Combien mon BIOSEC consomme-t-il ?

Le moteur de BIOSEC est spécialement conçu pour optimiser les consommations en toutes circonstances et prévoit même un programme dédié pour l'économie d'énergie. Comme spécifié dans la fiche technique, le moteur de BIOSEC consomme au maximum 550W : cela signifie que la consommation indiquée se produit seulement lorsque le moteur chauffe aux limites les plus élevées (par exemple 68 °C du programme P4) et que le ventilateur atteint la vitesse maximale. À tous les autres moments, BIOSEC consomme en moyenne des quantités variables qui varient de 15 W à 350 W environ, en fonction du programme sélectionné et de la phase en cours du programme lui-même.

### BIOSEC élimine-t-il l'humidité dans ma maison en provoquant des moisissures ?

Dans des conditions normales d'aération des locaux, la quantité d'eau évacuée par BIOSEC n'entraîne aucun problème d'accumulation, de moisissure ou d'humidité expulsée.

**Les matériaux de construction de mon BIOSEC sont-ils sûrs et certifiés ?  
Les plastiques contiennent-ils du BPA ou des phtalates ?**

BIOSEC est fabriqué avec les meilleurs matériaux pour une utilisation alimentaire et les modèles réalisés en plastique sont exempts de BPA et de phtalates, qui, quoi qu'il en soit, ne pourraient jamais devenir nocifs aux températures de fonctionnement d'un déshydrateur. Chaque composant est certifié CE pour une utilisation alimentaire et nos bureaux seront heureux de vous envoyer une copie de la documentation, afin de vous garantir la sécurité et l'adéquation complètes de nos produits.

**Est-ce que je peux utiliser BIOSEC en plein air ?  
Est-ce que je peux l'utiliser dans un local fermé ?**

BIOSEC craint les agents atmosphériques et l'exposition directe à la lumière du soleil. Pour une utilisation correcte du déshydrateur, il est conseillé de le mettre dans un lieu abrité, pas très humide (pas dans les salles de bains, les caves ou les buanderies) ni trop étroit (ne pas l'enfermer dans des lieux de la taille d'une armoire) pour permettre un bon renouvellement de l'air et une élimination adéquate de l'humidité. Comme tous les appareils électriques, BIOSEC doit être entreposé loin de l'eau.

**Est-il possible de déshydrater différents produits en même temps ?  
Est-il nécessaire de mettre tous les paniers de BIOSEC ?**

BIOSEC fonctionne parfaitement même avec un seul panier plein, il est possible d'en remplir la quantité désirée. Cependant, rien n'interdit d'optimiser l'espace en déshydratant aussi des produits dans différents paniers : dans ce cas, mettre les aliments les plus aqueux en bas, choisir un programme adapté à tous les aliments à traiter et vérifier à différents moments le degré de déshydratation atteint. Au fur et à mesure que les différents produits sont complètement déshydratés, vous pourrez les retirer ou vous pouvez attendre que le chargement complet soit prêt. Rien ne brûle dans un déshydrateur, même si vous le laissez à l'intérieur plus longtemps que prévu !

**Comment conserver un produit une fois qu'il a été déshydraté ?  
Le sous-vide est-il obligatoire ?**

Non, le sous-vide n'est pas la seule solution pour la conservation des aliments déshydratés, même si c'est certainement celle qui garantit la plus grande économie de place. Le sous-vide a la contre-indication de casser les produits qui, une fois déshydratés, sont plus fragiles. Les pots de verre avec bouchon à vis ou à pression sont une alternative parfaite. Il y en a dans tous les supermarchés, ils ne nécessitent pas de stérilisation et il suffira de bien les refermer à chaque fois qu'on les ouvre. En général, les produits déshydratés doivent être conservés à l'abri de l'humidité, de la lumière et des insectes et rangés dans l'obscurité dans une armoire ou un garde-manger.

**Combien de temps un produit déshydraté peut-il être conservé ?**

La déshydratation permet de conserver un produit plus d'un an, à condition qu'il soit entreposé dans un lieu clos et à l'abri de la lumière (par exemple dans des pots en verre dans une armoire).



## GARANTIE

Les déshydrateurs BIOSEC sont garantis 24 mois à partir de la date d'achat pour un usage par les particuliers, 12 mois pour un usage professionnel.

LA GARANTIE SERA VALABLE SEULEMENT SOUS PRÉSENTATION DU JUSTIFICATIF FISCAL D'ACHAT : CONSERVER LE TICKET DE CAISSE OU LA FACTURE D'ACHAT.

La garantie ne couvre pas les pannes causées par la modification, l'utilisation impropre ou erronée ni la casse causée par les chocs ou les chutes de l'appareil.

La garantie expire également dans tous les cas de modification de la part du client : seul le fabricant est autorisé à ouvrir ou démonter les composants de BIOSEC pour effectuer des vérifications, des réparations et le remplacement d'éventuels composants endommagés.

## ÉLIMINATION



Ce produit est soumis à la directive européenne 2012/19/UE.

Tous les appareils électroménagers et les produits électroniques doivent être éliminés séparément des déchets solides courants dans les déchèteries prévues à cet effet.

En effectuant une élimination selon les prescriptions de la directive, on évite des dommages à l'environnement et des dangers pour la santé. Des informations générales sur les règles prévues pour l'élimination sont disponibles auprès de l'administration communale ou auprès de l'organisme responsable de l'élimination, ou encore auprès du magasin dans lequel le produit a été acheté.

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ UE

FR



Tauro Essiccatori Srl – Unipersonnelle – via del Lavoro 6 – 36043 Camisano Vicentino (VI) – sous sa seule responsabilité, déclare que l'appareil suivant :

### DÉSHYDRATEUR BIOSEC

EST CONFORME AUX EXIGENCES ESSENTIELLES REQUISES PAR LES DIRECTIVES :  
2014/35/UE – (basse tension)  
2014/30/UE – (compatibilité électromagnétique)

AVEC L'APPLICATION DES NORMES HARMONISÉES SUIVANTES :

EN 60335-2-49:2003+A11:2012+A2:2019

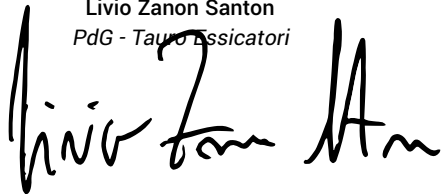
(armoires chaudes électriques à usage collectif)

EN IEC 61000-6-2:2021 (émission pour les environnements résidentiels)

EN IEC 61000-6-2:2019 (immunité pour les environnements industriels)

Livio Zanon Santon

PdG - Tauro Essiccatori



## DEUTSCH

### **Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.**

Dieses Benutzerhandbuch gilt für Modelle mit Seriennummer von  
22-002401

Um das Handbuch in Ihrer gewünschten Sprache zu lesen, können Sie den QR-CODE scannen, um das mehrsprachige Dokument zu konsultieren.



**Benutzerhandbuch**

<https://www.tauroessiccatore.com/manuale-biosec/>

*Danke, dass Sie sich für Biosec entschieden haben.*

Dieser Leitfaden wurde erstellt, um allen Benutzern von Tauro-Dörrogeräten eine spezielle Hilfestellung zu bieten.

Hier finden Sie die Grundbegriffe für einen effektiven Einsatz von BIOSEC und einige Tabellen, die Ihnen allgemeine Informationen zu Zeiten und Methoden zum Trocknen der gängigsten Produkte geben.

Der Leitfaden kann ein Ausgangspunkt für die Verwendung des Dörrogeräts mit Fantasie und Kreativität sein, um die Verwendung von BIOSEC in Ihrer Küche persönlich und originell zu gestalten.

Wir erinnern Sie daran, dass die in diesem Handbuch angegebenen Zeiten und Angaben lediglich Richtwerte darstellen, und wir ermutigen Sie, ohne Einschränkungen zu experimentieren, neue Ideen auszuprobieren und Ihrer Fantasie freien Lauf zu lassen.

Denn Erfahrung ist bekanntlich auch in der Küche der beste Lehrmeister.

Viel Vergnügen!

## WICHTIG

Lesen Sie vor der Benutzung den nachstehenden Abschnitt **ALLGEMEINE WARNHINWEISE**, der wichtige Sicherheitshinweise enthält.

DE

### ALLGEMEINE WARNHINWEISE

1 – Lesen Sie aufmerksam die in diesem Handbuch enthaltenen Warnhinweise, die Ihnen wichtige Informationen zur Sicherheit bei Installation, Gebrauch und Wartung geben. Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen sorgfältig auf.

2 – Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät unversehrt ist. Verwenden Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht und wenden Sie sich an Ihren Händler. Die Verpackungselemente dürfen nicht in Sicht- und Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.

3 – Vergewissern Sie sich, bevor Sie das Gerät anschließen, dass die Stromversorgung mit den auf dem Typenschild angegebenen Daten übereinstimmt.

4 – Führen Sie keine Gegenstände in die Heizlüftergruppe ein.

5 – Dieses Gerät darf nur für die Anwendung genutzt werden, für die es ausdrücklich ausgelegt wurde, nämlich die Trocknung. Jeglicher anderweitige Einsatz gilt als ungeeignet und somit gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für etwaige Schäden, die durch unsachgemäße, falsche oder unvernünftige Verwendung entstehen.

6 – Die Verwendung von elektrischen Geräten erfordert die Beachtung einiger Grundregeln, insbesondere:

- DIE HEIZLÜFTERGRUPPE NICHT MIT NASSEN ODER FEUCHTEN HÄNDEN BERÜHREN
- DAS GERÄT NICHT DER WITTERUNG AUSSETZEN
- DAS GERÄT NICHT VON KINDERN ODER PERSONEN MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER VON UNERFAHRENEN PERSONEN BEDIENEN LASSEN.
- NICHT AM STROMKABEL ODER AM GERÄT SELBST ZIEHEN, UM DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZU ZIEHEN
- TIERE VON ELEKTROGERÄTEN FERNHALTEN

7 – Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Waschbecken, Schwimmbecken oder anderen Wasserquellen. Stellen Sie das Dörrgerät in einem Abstand von mindestens 60 cm auf.

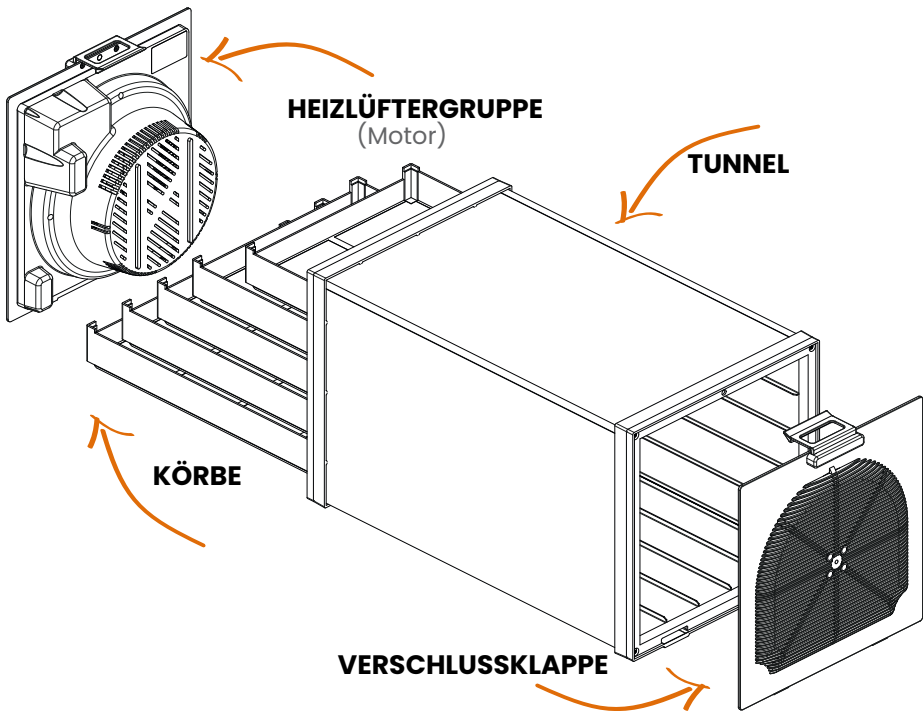
8 – Halten Sie mit dem Gerät einen Mindestabstand von mindestens 60 cm von brennbaren Objekten oder Substanzen.

9 – Wenden Sie sich für etwaige Eingriffe an den elektrischen Bauteilen an Ihren Händler.

10 – **ACHTUNG:** Um Gefahren durch versehentliches Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht von einem externen Betriebsgerät, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, versorgt werden, noch von einem Stromkreis, der regelmäßig ein- oder ausgeschaltet wird.

## BESCHREIBUNG

BIOSEC ist ein bedienungsfreundliches Dörngerät für jeden Bedarf, das in Italien aus Materialien hergestellt wird, die für den Kontakt mit Lebensmitteln zertifiziert sind.



MODELL	MATERIAL	AUSSENABMESSUNGEN	KORBABMESSUNGEN	MENGE KÖRBE
B5	Kunststoff	27x27x45	jeweils 23,5x35,4x4,4 cm	5
B5S	Stahl Kunststoffkörbe			
B6	Stahl		jeweils 23,5x35x1,2 cm	6
B10	Kunststoff	27x27x82	jeweils 23,5x35,4x4,4 cm	10
B10S	Stahl Kunststoffkörbe			
B12	Stahl		jeweils 23, 5x35x1,2 cm	12

### **DIE DÖRRGERÄT BESTEHT AUS:**

1. Einem **Kunststoff- oder Stahl tunnel** mit quadratischem Querschnitt, in dem je nach Modell die Kunststoff- oder Stahlkörbe eingesetzt werden;
2. Einer abnehmbaren **Heizlüftergruppe**, die Heißluft erzeugt, indem sie die Umgebungsluft durch einen Widerstand erwärmt und sie über einen Ventilator in Richtung der Körbe befördert.
3. Einer beweglichen **Verschlussklappe**, die mit einem kleinen Griff mit Magnet am Tunnel befestigt ist. Die Heizlüftergruppe und die Verschlussklappe sind mit Gittern ausgestattet, um den Durchgang für die Luft zu ermöglichen, aber Insekten fernzuhalten;
4. **Perforierten Körben** für die Platzierung des zu dörrenden Materials, die in den Tunnel auf den Gleitschienen eingeführt werden; die Anzahl und das Konstruktionsmaterial der Körbe ist je nach erworbenem BIOSEC-Modell unterschiedlich.

### **DAS ZUSATZMODUL BESTEHT AUS:**

1. Einem Tunnel wie im großen Grundmodul;
2. 10 oder 12 Körben (je nach erworbenem Modell).

### **ABMESSUNGEN UND SPEZIFIKATIONEN**

Bei allen Modulen beträgt der Außenquerschnitt 27x27 cm; das Innere des Tunnels hat einen Querschnitt von 25x25 cm, während die Länge 45 cm für das kleine Modul (B5-B5S-B6) und 82 cm für das große Modul (B10-B10S-B12) beträgt; 82 cm für alle Zusatzmodule.

Die Körbe aus beiden Materialien, Kunststoff und Edelstahl, sind alle spülmaschinenfest.

Die Leistungsaufnahme ist 550 Watt und die Einschaltung wird elektronisch geregelt.

### **AUFSTELLEN DES BIOSEC-DÖRRGERÄTS**

Wie jedes Elektrogerät darf auch die Heizlüftergruppe von BIOSEC nicht in direkten Kontakt mit Wasser oder Dampfquellen kommen. Daher sollte das BIOSEC-Dörrgerät in mindestens 60 cm Abstand von Wasserhähnen, Waschbecken und Badewannen sowie vor Regen oder anderem Spritzwasser geschützt aufgestellt werden.

Während des Betriebs sondert das BIOSEC-Dörrgerät Feuchtigkeit ab, die sich nicht in der unmittelbaren Umgebung ansammeln darf, um die Trocknung nicht zu verlangsamen oder zu verhindern. Es ist daher ratsam, BIOSEC in einem ausreichend großen Raum oder auf jeden Fall mit der Möglichkeit einer ausreichenden Belüftung aufzustellen.

Vermeiden Sie die Aufstellung in bereits feuchten Umgebungen wie Badezimmer, Waschküchen, Kellern usw.

Achten Sie darauf, **an den beiden Gitteröffnungen immer mindestens 10 Zentimeter Platz zu lassen**, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann: Das exklusive **horizontale Durchflusssystem** und der elektronische Motor DrySet Pro garantieren Ihnen ein hervorragendes Ergebnis und optimieren Zeit und Kosten.

## ERSTE VERWENDUNG VON BIOSEC

### ZU BEGINN

Führen Sie eine gründliche Reinigung des Tunnels und der Körbe durch, bevor Sie das BIOSEC-Gerät das erste Mal verwenden.

Entfernen Sie keinesfalls die Schutzverkleidung der elektrischen Bauteile der Motorengruppe.

Verwenden Sie niemals direkt Wasser an dem Gerät oder in seiner unmittelbaren Nähe.

Tauchen Sie die Heizlüftergruppe niemals in Wasser.

Ziehen Sie vor jedem Reinigungsvorgang das Netzkabel aus der Steckdose.

### REINIGUNG UND PFLEGE

Das BIOSEC-Gerät erfordert keine besondere Pflege: Für die Reinigung sollten jedoch keine abrasiven Stoffe oder Geräte verwendet werden, die den ästhetischen Aspekt beeinträchtigen können, ebenso keine Lösungsmittel an den Kunststoffteilen.

Empfehlenswert ist ein leicht mit Wasser und/oder einem neutralen Reinigungsmittel angefeuchtetes Tuch.

Die Körbe können auch mit sehr heißem Wasser und Spülmittel von Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

Die Körbe aus Kunststoff sollten im oberen Fach der Spülmaschine gewaschen werden, um zu verhindern, dass sie von der Hitze verformt werden.

Vermeiden Sie das Trocknen mit Heißluft bei den Kunststoffkörben.

Die Verschlussklappen und Tunnel hingegen müssen von Hand gereinigt werden.

Vergewissern Sie sich regelmäßig, dass Luftein- und Luftauslassgitter frei von etwaigen Fusseln oder Flusen sind, die die normale Luftzirkulation beeinträchtigen können.

## FUNKTIONSWEISE

**EINSTECKEN:** Wenn der Stecker eingesteckt wird, schaltet sich das BIOSEC-Gerät automatisch ein und schaltet in den **Standby**-Modus. Wenn das Dörrgerät unkorrekt oder durch einen Stromausfall abgeschaltet wurde, wird das unterbrochene Programm fortgesetzt.

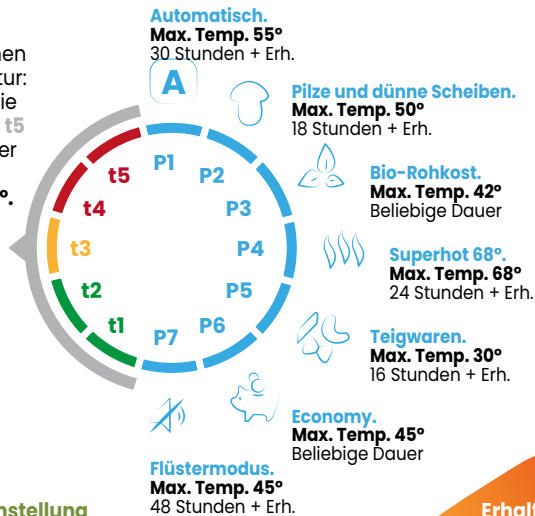
**1. Taste SET:** Drücken Sie die Taste SET, bis das von Ihnen gewünschte Programm auf dem Display des BIOSEC-Geräts erscheint. Drücken Sie die Taste ON/OFF, um den Betrieb zu starten.

**2. Display:** Während des Dörrvorgangs zeigt Ihnen das Display des BIOSEC-Geräts abwechselnd die aktuell gemessene Temperatur und das aktuell verwendete Programm an. Um das verwendete Programm zu ermitteln, ohne auf dessen automatische Anzeige zu warten, drücken Sie kurz die Taste SET.

**3. Taste ON/OFF:** Ein- und Ausschalten des Dörrvorgangs. Um einen einmal unterbrochenen Prozess wiederaufzunehmen, drücken Sie einfach die Taste ON/OFF ein weiteres Mal. Das Programm fährt dort fort, wo es unterbrochen wurde. Wenn Sie stattdessen das Programm ändern möchten, stoppen Sie das Programm und drücken Sie dann SET, bis das ausgewählte Programm angezeigt wird. Dieser Vorgang setzt den zuvor eingestellten Trocknungszyklus zurück und startet einen neuen.

Wählen Sie die von Ihnen gewünschte Temperatur: BIOSEC bietet Ihnen die Programme von t1 bis t5 zur Sicherstellung einer Betriebstemperatur zwischen 20° und 60°.

*Mit Biosec ist alles ein Programm*



### TIMER: Manuelle Einstellung der Trocknungszeit

Das BIOSEC-Gerät ist mit einem Timer ausgestattet, mit dem Sie die Anzahl der Stunden auswählen können, die Sie für den von Ihnen gewählten Trocknungsprozess bevorzugen. Sie können jederzeit eine vordefinierte Stundenzahl zwischen 0 und 72 einstellen.

### Erhaltung

Nach Abschluss des Dörrvorgangs hält das BIOSEC-Gerät Ihre Produkte trocken, bis Sie bereit sind, sie herauszunehmen!



## ERHALTUNGSMODUS

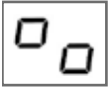


Abb. 1

Das BIOSEC-Gerät sieht eine Erhaltungsphase vor, die es am Ende des Trocknungszyklus ermöglicht, die Produkte bei minimalem Energieverbrauch auf dem optimalen Dörrgrad zu halten.

Sobald der Trocknungsprozess abgeschlossen ist, müssen Sie sich also nicht beeilen, das Produkt vor der Rehydrierung herauszunehmen, da das BIOSEC-Gerät es für Sie aufbewahrt, bis Sie Zeit haben, es zu entnehmen. **Die Erhaltung startet immer automatisch am Ende des Programmablaufs mit einer voreingestellten Zeit oder dem von Hand eingegebenen Timer.** An dem BIOSEC-Gerät kann jederzeit der ERHALTUNGSMODUS eingeschaltet werden, auch bei Programmen, die diesen nicht vorsehen, oder sogar im Rahmen eines noch nicht abgeschlossenen Trocknungszyklus. Dafür reicht es aus, die Taste SET während des BIOSEC-Betriebs 5 Sekunden lang gedrückt zu halten: Auf dem Display werden die Ziffern 00 angezeigt, die etwa 2 Sekunden lang blinken. Lassen Sie die Taste los, um das ERHALTUNGSPROGRAMM einzuschalten, das bis zum manuellen Abschalten des BIOSEC-Dörrgeräts eingeschaltet bleibt. Es kann so lange laufen, bis Sie bereit sind, Ihre Produkte herauszunehmen und zu konservieren. Während der ERHALTUNG zeigt das Display ein Symbol wie in Abb. 1 an. Die Maschine wechselt zwischen Momenten des Betriebs und Momenten des Stillstands. Während des Betriebs liegt die Temperatur bei etwa 42 °C.

### TIMER: Manuelle Einstellung der Trocknungszeit

Bei dem BIOSEC-Gerät können Sie die gewünschte Stundenzahl für den gewählten Dörrvorgang eigenständig wählen.

Es ist jederzeit möglich, eine Stundenzahl von 0 bis 72 festzulegen und damit automatisch eine voreingestellte Dauer des verwendeten Programms beliebig zu ersetzen. **Diese Funktion kann bei allen Programmen genutzt werden.**

1. Starten Sie den Trocknungsprozess und halten Sie dann die SET-Taste etwa 5 Sekunden lang gedrückt.
2. Das Display zeigt etwa 2 Sekunden lang die blinkende Ziffer 00 an;
3. Drücken Sie die SET-Taste erneut (bevor 00 aufhört zu blinken) so oft wie nötig, um die gewünschte Stundenzahl einzustellen.

#### Auf dem Display angezeigte Stunden:

00 - 01 - 02 - 03 - 04 - 05 - 06 - 08 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20 - 24 - 28 - 32 - 36 - 40 - 44 - 48 - 72 - 00 (die Stundenserie beginnt von vorn).

Das zuvor eingestellte Programm läuft weiter, ohne dass eine weitere Taste gedrückt werden muss.

Am Ende der eingestellten Zeit stellt BIOSEC automatisch die Erhaltungsfunktion ein, **auch für Programme, die dies ursprünglich nicht vorgesehen haben.** Wenn die gewählte Ziffer 00 ist, schaltet BIOSEC direkt in die Erhaltungsfunktion.

**Die Wahl eines neuen Programms löscht die manuell mit der Timer-Funktion eingegebenen Einstellungen.**

**Um den Timer zu ändern oder zurückzusetzen, wiederholen Sie den Vorgang von Anfang an.**

## WICHTIG

Damit Ihr BIOSEC-Gerät die richtige Betriebstemperatur in Bezug auf die durchgeführte Produktbeladung und das gewählte Programm bestimmen kann, **sollten Sie den Motor erst einschalten, nachdem Sie ihn in seinem Gehäuse im Tunnel platziert haben, und immer alle Körbe einsetzen, auch wenn sie teilweise oder vollständig leer sind.**

Obwohl der **Motor** während des Betriebs aus seiner Halterung genommen werden kann, sollten Sie ihn **NIEMALS** mit verschlossenem Lüfter auf eine horizontale Oberfläche legen, sondern ihn **immer vertikal halten**, wenn möglich nachdem Sie ihn angehalten haben.

### ACHTUNG

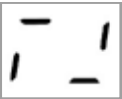


Abb. 2

Wenn das Dörrgerät bei einer Betriebstemperatur von über 45 °C abgeschaltet wird (mit der Taste ON/OFF), unterbricht das Dörrgerät den Betriebszyklus, aber der Ventilator bleibt weiterhin in Betrieb, bis die Motortemperatur abgesunken ist, um so eine Beschädigung zu verhindern. Das Display des BIOSEC-Geräts zeigt das sich drehende Symbol in Abb. 2 an.

### STROMAUSFALL

Im Falle eines Stromausfalls startet das Dörrgerät in dem zuvor eingestellten Zyklus neu, aber das Display zeigt die Anomalie mit zwei blinkenden Punkten an. Überprüfen Sie immer den Zustand der Produkte im Inneren: Wenn der Strom länger ausgefallen ist, könnten sie schlecht geworden sein.



**ZIEHEN SIE NIEMALS DEN NETZSTECKER HERAUS, WENN DAS BIOSEC-GERÄT IN BETRIEB IST. ZIEHEN SIE DEN STECKER NUR HERAUS, WENN DER LÜFTER STILL STEHT.**

### AUSSCHALTEN DES BIOSEC-GERÄTS

Sobald der Trockner mit der Taste ON/OFF ausgeschaltet wird, beginnt das Display zu blinken und zeigt den Namen des zuletzt verwendeten Programms an. Dies ist seine Art, Ihnen mitzuteilen, dass er sich im Standby-Modus befindet, wie ein normales Haushaltsgerät. Das Display leuchtet dann weiter. Wenn Sie das Gerät vollständig ausschalten möchten, müssen Sie den Netzstecker ziehen oder eine Steckdose mit einem Schalter verwenden.

Es kann vorkommen, dass nach dem Drücken von ON/OFF und bevor das Programm blinkt, der Lüfter einige Sekunden lang schneller läuft: er kühlt das Motorsystem, um zu verhindern, dass die übermäßige Hitze die internen Komponenten auf Dauer beeinträchtigt. Warten Sie, bis der Ventilator diesen Vorgang beendet hat: er dauert nie länger als eine Minute. An diesem Punkt beginnt das Display zu blinken: Dies ist das Signal, das uns berechtigt, den Stecker zu ziehen.

## AUSWAHL UND VERWENDUNG DER PROGRAMME

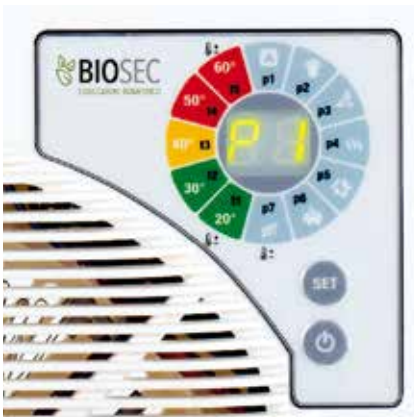
### DRYSET PRO KÜMMERT SICH UM ALLES

Das BIOSEC-Gerät ist mit dem **exklusiven elektronischen Dryset-Pro-Steuerungssystem** ausgestattet, das eine umfassende, einfache und effektive Programmreihe für jede Art von Nutzung und Produkt anbietet. Die Programme werden unter Berücksichtigung aller für den Dörrvorgang relevanten Variablen entwickelt.

Sie unterscheiden sich insbesondere in folgenden Aspekten:

- Kombination unterschiedlicher **Betriebstemperaturen** für unterschiedliche Zeitabschnitte;
- Wechsel verschiedener **Lüftergeschwindigkeiten** und **Pausen**;
- spezifische **Dauer** der Programme in Stunden.

Alle nachfolgend beschriebenen Programme geben die Dauer in Stunden (**H**) an, die mit dem Symbol **MN** gekennzeichneten beinhalten zusätzlich eine abschließende **Erhaltungsphase**. Informationen zu Änderungen der Programmdauer finden Sie auf S. 70 im Absatz zum Timer.



DIE BILDER DIENEN NUR DER VERANSCHAULICHUNG.

### Die Dryset-Pro-Programme.

Alle Programmsymbole finden Sie direkt auf dem Etikett rund um das Display. Wählen Sie Ihr gewünschtes Programm aus und... erfolgreiche Trocknung!

Sobald die Produkte den **maximal möglichen Dörrgrad erreicht haben, verändern sie sich NICHT weiter. Sie verbrennen oder verändern sich NICHT, auch wenn Sie sie im Dörrgerät vergessen sollten.**

### VOREINGESTELLTE PROGRAMME

**P1 – Automatisch:** Dieses Programm ist das einfachste und vielseitigste. Wenn Sie nicht wissen, wie Sie vorgehen sollen, wenn Sie zum ersten Mal mit dem BIOSEC-Gerät arbeiten wenn Sie mit einem so ausgefallenen Produkt arbeiten, dass es keiner Kategorie zugeordnet werden kann, wählen Sie **P1 – maximal erreichte Temperatur 55 °C – H: 30h+MN**

**P2 – Pilze und dünne Scheiben:** Perfekt geeignet für Pilze und nicht zu wasserhaltige Produkte, die in dünnen Scheiben (4–6 mm) getrocknet werden sollen, wie Äpfel, Birnen, Zucchini, Auberginen usw. – **maximal erreichte Temperatur 50 °C – H: 18h+MN**

**P3 – Bio-Rohkost:** Speziell entwickelt für alle, die sich nach einer Rohkostdiät richten. Bio-Rohkost **erreicht 42 °C** Temperatur in den ersten beiden Stunden, sinkt dann auf 40 °C ab und hält diesen Grenzwert strikt ein. Dank seiner extremen Sanftheit eignet sich dieses Programm auch hervorragend für aromatische und Heilkräuter – **maximal erreichte Temperatur 42 °C – H: unbestimmt** (kann angehalten werden, wenn der gewünschte Dörrgrad erreicht ist).

**P4 – Superhot:** Dieses Programm ist sehr **warm und erreicht die Grenze der Gartemperatur** (Garvorgänge ab 70 Grad aufwärts). Dieses Programm eignet sich hervorragend für Produkte, die viel Wasser enthalten, wie Tomaten, Aprikosen und Pflaumen, aber auch für Fleisch und Fisch, da es die Vermehrung von Bakterien verlangsamt. Schließlich ist es auch perfekt geeignet für **Baisers**, deren Herstellung einen heiklen und ziemlich langwierigen Vorgang im Ofen erfordern würde: Die präzise Temperatur und die Belüftung des BIOSEC-Geräts vermeiden unerwünschte Brandstellen und der Ofen bleibt für andere Arbeiten verfügbar – **maximal erreichte Temperatur 68 °C – H: 24h+MN**

**P5 – Teigwaren:** Dieses Programm wurde speziell für die Trocknung von frischen Nudeln entwickelt, und dank der Kombination aus einer geeigneten Temperatur und einer sanften Belüftung ist es möglich, Risse auf der Produktoberfläche zu vermeiden. Allerdings erfordert es besondere Sorgfalt, um den gewünschten Trocknungsgrad von Zeit zu Zeit und für jede unterschiedliche Zubereitungsart zu überprüfen – **maximal erreichte Temperatur 30 °C – H: 16h+MN**

**P6 – Economy:** Dieses Programm eignet sich für alle, die besonders auf Umweltfreundlichkeit und Kosten achten, oder für jene, die ständig viele Haushaltsgeräte in Betrieb haben: Wählen Sie das Programm P6, denn etwas längere Trocknungszeiten entsprechen einer überproportionalen Einsparung. Auch perfekt geeignet für **Campingplätze, Wohnmobile oder Hotels**, wo die Stromverfügbarkeit begrenzt ist: P6 arbeitet mit maximal 270 W Leistung – **maximal erreichte Temperatur 45 °C – H: unbegrenzt** (kann angehalten werden, wenn der gewünschte Dörrgrad erreicht ist).

**P7 – Flüstermodus:** Diese Programm eignet sich bestens bei Nacht oder wenn das BIOSEC-Gerät an Arbeitsplätzen verwendet wird, um den Geräuschpegel möglichst niedrig zu halten. Die Lüfterdrehzahl ist speziell auf die maximale Reduzierung des Geräuschpegels ausgelegt, ohne dabei an Effizienz einzubüßen! Testen Sie dieses Programm auch mit allen **leichten und kleinen Produkten** (Safran, kleine Blätter usw.), die bei den anderen Programmen umhergewirbelt werden könnten – **maximal erreichte Temperatur 45 °C – H: 48h+MN**

## PROGRAMME OHNE ZEITBEGRENZUNG

Für alle, die mehr Kontrolle über die Temperaturwahl wünschen, bietet BIO-SEC darüber hinaus **die Programme von t1 bis t5** an, die Betriebstemperaturen zwischen 20 °C und 60 °C ermöglichen.

**Die Programme t1 bis t5** arbeiten intelligent und wechseln die Betriebstemperatur mit Momenten der Kaltlüftung ab, um so das bestmögliche Ergebnis zu garantieren. **Darüber hinaus sind sie zeitlich nicht begrenzt:** Das BIOSEC-Gerät muss immer abgeschaltet werden, wenn der gewünschte Dörrgrad erreicht ist, **oder der Timer muss eingestellt werden**, wie in dem entsprechenden Abschnitt (siehe S. 70) beschrieben.

## ERWEITERTE FUNKTIONEN: Für eine noch bessere Temperaturregelung



Die Programme **P7, t1 und t5** können für eine individuelle Temperaturregelung mit drei verschiedenen Lüftungsmodi eingestellt werden.

- **P7** für eine ständig langsame Lüftung und dadurch mehr Energieeinsparung und weniger Luftbewegung, auch für leichtere Materialien geeignet wie Kräuter, Blumen und Blattprodukte.
- **t1** für eine ständig maximale Belüftung. Bei diesem Programm steigt die Temperatur nie mehr als 25 Grad über die Raumtemperatur, auch wenn sie höher eingestellt ist. Geeignet für sehr wässrige Produkte.
- **t5** für eine automatisch modulierte Lüftung basierend auf der Raumtemperatur und der eingestellten Temperatur. Gültig für die meisten Produkte.

## So verwenden Sie die erweiterten Funktionen:








Wählen Sie ein Programm zwischen P7, t1 und t5. Starten Sie es normal und halten Sie dann die beiden Tasten SET und ON/OFF gleichzeitig 5 Sekunden lang gedrückt, bis eine blinkende Zahl die Betriebstemperatur anzeigt. Ändern Sie die Temperatur, indem Sie wiederholt die SET-Taste drücken, um sie zu erhöhen, oder die ON/OFF-Taste, um sie zu verringern, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Sobald die gewünschte Temperatur angezeigt wird, warten Sie einige Sekunden, ohne eine Taste zu drücken: Das BIOSEC-Gerät speichert diese Temperatureinstellung als neues Programmziel, das auf unbestimmte Zeit angestrebt wird, es sei denn, Sie stellen eine Zeitdauer mit dem Timer ein (siehe S. 70). Die so eingestellte Temperatur wird bei Unterbrechung der Stromversorgung auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.

**Denken Sie in jedem Fall daran, dass die Lufttemperatur nicht der des eigentlichen Produkts entspricht, die immer um etwa zehn Grad niedriger bleibt.**

Alle Programme wurden nach jahrelanger Erfahrung und Kundenfeedback erstellt. Überprüfen Sie jedoch immer, ob das Produkt, das Sie trocknen, gut getrocknet ist, bevor Sie es lagern. Lassen Sie es im Zweifelsfall noch einige Stunden trocknen, bevor Sie den Zyklus beenden. Wir möchten Sie dazu ermutigen, mit Ihren Rezepten zu experimentieren und sie, wenn Sie möchten, mit uns oder der Facebook-Community „Gente che Essica“ zu teilen.

## ÜBERSICHTSTABELLE DER DRYSET-PRO-PROGRAMME

PROGRAMM	DISPLAY	MAX. erreichte TEMP.	H – Stunden –	MN – Erhaltung –	BELÜFTUNG
Automatisch	P1 	55 °C	30	ja	variabel
Pilze und dünne Scheiben	P2 	50 °C	18	ja	variabel
Bio-Rohkost.	P3 	42 °C	unbegrenzt	-	hoch variabel
Superhot 68 °C	P4 	68 °C	24	ja	variabel
Teigwaren	P5 	30 °C	16	ja	langsam variabel
Economy	P6 	45 °C	unbegrenzt	-	variabel
Flüstermodus * Regulierbare Temperatur	P7 	🌡️ 45 °C *	48	ja	langsam
Manuell 20 °C * Regulierbare Temperatur	t1 <b>20°</b>	🌡️ 20 °C *	unbegrenzt	-	hoch
Manuell 30 °C	t2 <b>30°</b>	30 °C	unbegrenzt	-	hoch variabel
Manuell 40 °C	t3 <b>40°</b>	40 °C	unbegrenzt	-	variabel
Manuell 50 °C	t4 <b>50°</b>	50 °C	unbegrenzt	-	mittel variabel
Manuell 60 °C * Regulierbare Temperatur	t5 <b>60°</b>	🌡️ 60 °C *	unbegrenzt	-	langsam variabel

\* erweiterte Funktion zur Temperaturregelung (siehe Seite 12)

## WAS KANN MAN TROCKNEN?

Hier einige Ideen zu den Produkten, die mithilfe des BIOSEC-Dörrgeräts getrocknet werden können, zu ihrer Zubereitung und zu Einsatzmöglichkeiten. Die in der Tabelle vorgeschlagenen Programme sind Richtwerte und dienen dazu, einen allgemeinen Überblick über die effektive Nutzung Ihres Dörrgeräts zu geben. Für alle Produkte, die nicht in der Tabelle beschrieben sind, konsultieren Sie bitte das Online-Handbuch unter: [www.tauroessiccatori.com/manuale-biosec/](http://www.tauroessiccatori.com/manuale-biosec/)

PRODUKT	ZUBEREITUNG	VERWENDUNG	ZEIT UND PROGRAMM
<b>APRIKOSEN</b>	Halbiert und entkernt. Mögliche Neigung zum Braunwerden bei sehr reifen Früchten, was den Geschmack jedoch nicht beeinträchtigt.	Auch für den direkten Verzehr oder für die Zubereitung von Süßspeisen oder Kompositionen auf Tablett, Körben.	<b>t4/t5</b> <b>48-60 h je nach Größe</b>
<b>ANANAS</b>	Schälen und in 6-8 mm dicke Scheiben schneiden; hin und wieder wenden, damit sie nicht am Boden kleben bleiben. Stark wasserhaltig, erfordern daher eine lange Dörzeit, hervorragendes Ergebnis in Bezug auf Duft- und Aromaintensität.	Für den direkten Verzehr, auch für Obstsalat und Kompositionen.	<b>t5</b> <b>24 h</b>
<b>ORANGEN</b>	Nicht allzu reif, in 5 mm dicken Scheiben. Sie neigen dazu, am Boden des Korbs haften zu bleiben.	Perfekt für die Dekoration von Desserts, Gerichten und künstlerischen Arbeiten, Insbesondere zu Weihnachten, pulverisiert als Mehl oder gemischt und getrocknet in Schoten für Snacks, Röllchen und Desserts.	<b>P4</b> <b>18-24 h</b>
<b>BANANEN</b>	In Scheiben oder Stücken. Neigen dazu, am Boden und untereinander zu haften. Werden leicht braun, behalten aber einen intensiven Geschmack. Bleiben weich und ein wenig klebrig, da sie sehr viel Zucker enthalten.	Hervorragend zum direkten Verzehr, für Zwischenmahlzeiten und Snacks. Ein Konzentrat aus Geschmack und Substanz, das besonders von Kindern geschätzt wird.	<b>P1</b> <b>18-24 h</b>
<b>KAKI</b>	In dünnen Scheiben (5-6 mm). Kaki-Apfel eignen sich am besten und sind süß, auch wenn sie noch hart sind. Dörren Sie auch die anderen Sorten, bevor sie weich werden. Sie verlieren ihren typisch herben Geschmack. Wenn sie überreif sind, pürieren und als Püree trocknen.	Hervorragend zum direkten Verzehr und auch für verschiedene Komposition geeignet. Sie behalten eine schöne Farbe. Als Püree eignen sie sich perfekt für Süßspeisen und schmackhafte Snacks.	<b>P2</b>
<b>WIRSING-KOHL</b>	Beim Schneiden und Verteilen sind keine besonderen Dinge zu beachten.	Vor allem für Eintöpfe und Suppen sowie andere Zubereitungen nach dem Einweichen.	<b>P1</b> <b>16-20 h</b>

PRODUKT	ZUBEREITUNG	VERWENDUNG	ZEIT UND PROGRAMM
<b>FLEISCH</b>	Mageres Fleisch eignet sich am besten. Fette beeinträchtigen den Dörrvorgang und die Qualität des Endprodukts. Auch die Zeitdauer kann je nach Art und Dicke des behandelten Fleisches stark variieren.	Für Zubereitungen von Jerky Beef, gefrorenes Fleisch, aber auch Fleischwürfel und Riegel für Tiere.	<b>P4</b>
<b>KIRSCHEN</b>	Halbiert und entsteht entwickeln sie ein intensives Aroma und einen intensiven Duft.	Perfekt für Kräutertees, Potpourri und Süßspeisen jeglicher Art.	<b>P1/t4</b>
<b>KRÄUTER (AROMATISCHE UND MEDIZINISCHE)</b>	Kamille, Johanniskraut, Malve, Ringelblume, Thymian, Rosmarin, Brennnessel, Minze, Melisse, Salbei usw. Die besten Ergebnisse erhält man, wenn die Blätter im Ganzen getrocknet werden, auch wenn dies im Vergleich zur Verarbeitung mit geschnittenen oder gehäckten Blättern länger dauert.	Kräutertees, Potpourri, Abkochungen und Würzmittel Gerichte jeder Art.	<b>P3 6-24 h</b>
<b>KIWI</b>	Schälen und in 6-8 mm dicke Scheiben schneiden oder von einer ganzen Frucht 4 Scheiben längs abschneiden; verteilen und bewegen, damit sie nicht haften bleiben. Sie behalten eine dezente Farbe. Intensiver und herber Geschmack.	Zum direkten Verzehr, vorzugsweise mit anderem Obst oder nach Temperierung im Obstsalat; ideal für Kompositionen.	<b>P2</b>
<b>FEIGEN</b>	In zwei Hälften geteilt, sie sollte gut gereift, trocken und nicht zu groß sein.	Zum direkten Verzehr und als Zutat für Süßspeisen oder Obstsalate. In Stücken für Kompositionen.	<b>P4 48-60 h je nach Größe</b>
<b>ERDBEEREN</b>	In 5 mm dicken Scheiben. Sie neigen dazu, am Boden des Korbs haften zu bleiben.	Zum direkten Verzehr, als Snack oder Zwischenmahlzeit. Pulverisiert als Zutat für Desserts, Eiscremes und Toppings.	<b>t5 12-14 h</b>
<b>PILZE</b>	Reinigen, ohne sie zu befeuchten, und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.	Für alle Zubereitungen, nach dem Einweichen wie frische Pilze verwendbar.	<b>P2</b>
<b>HIMBEEREN</b>	Als ganze Beeren waschen, gut abtropfen lassen und in die Körbe legen, ohne sie zu schichten.	In Kombination mit Müsli, zu Pulver gemahlen als Zugabe zu Mehl für Süßspeisen. In Aufgüssen und Kräutertees, als Beilage oder in Salaten.	<b>t4 72 h</b>



PRODUKT	ZUBEREITUNG	VERWENDUNG	ZEIT UND PROGRAMM
<b>ÄPFEL</b>	In 5-6 mm dicke Scheiben geschnitten, vollständig oder nachdem Kerns und Schale entfernt wurden.	Zum direkten Verzehr, für Süßspeisen oder Fruchtkörbe. Lecker, wenn sie zur Hälfte in geschmolzene Schokolade getaucht und trocken gelassen werden. Sehr ballaststoffreich, besonders wenn sie mit der Schale getrocknet werden.	<b>P2</b>
<b>BAISERS</b>	Die Körbe mit Backpapier auslegen. Den Teig vorbereiten und die Baisers im Dörrgerät anordnen.	Zum direkten Verzehr oder für jede Art von Gebäckzubereitung.	<b>P4</b>
<b>HEIDELBEEREN</b>	Um die Zeit etwas zu verkürzen, empfehlen wir, sie einige Sekunden in kochendes Wasser zu tauchen, damit die Schale durchlässig wird. In die Körbe legen, ohne sie zu schichten.	In Kombination mit Müsli, zu Pulver gemahlen als Zugabe zu Mehl für Süßspeisen. In Aufgüssen und Kräutertees, als Beilage oder in Salaten.	<b>P4</b> <b>72 h</b>
<b>TEIGWAREN</b>	Die Trocknungszeit hängt stark von der Art der Zubereitung, der Dicke und dem Vorhandensein von Füllungen ab.	Alle gefüllten und nicht gefüllten Formate.	<b>P5</b>
<b>KARTOFFELN</b>	In Scheiben oder Würfeln (8-10 mm). Ab und zu bewegen, damit sie nicht anhaften. Die Oberfläche kann Braun werden, ohne dass dadurch der Geschmack beeinträchtigt wird.	Für Eintöpfe aber auch für Beilagen nach dem Einweichen. Auch gemischt mit anderen Gemüsesorten für die Zubereitung von Suppen und Eintöpfen aufbewahren.	<b>P4</b> <b>12 h</b>
<b>CHILISCHOTEN</b>	Wenig durchlässige Schale: Hervorragende Ergebnisse, wenn sie der Länge nach halbiert werden.	In Stücken oder als Pulver, um verschiedenen kulinarischen Zubereitungen ein würziges Aroma zu verleihen.	<b>P4</b> <b>18 h für einen knusprigen und schnellen Effekt</b> <b>t4 zur Wahrung des maximalen Aromas</b>
<b>PAPRIKA</b>	In Stücke oder Streifen schneiden. Sie erfordern keine besondere Behandlung und sind leicht zu trocknen.	Für alle Zubereitungen, nach dem Einweichen wie wieder wie frisch. Auch zum Einlegen in Öl.	<b>t4</b> <b>12-18 h</b>
<b>BIRNEN</b>	Zu verarbeiten wie Äpfel. Kleine und süße Sorten können auch halbiert getrocknet werden.	Hervorragend zum direkten Verzehr und für Desserts, Obstsalate und verschiedene Kompositionen geeignet.	<b>P2 in Scheiben</b> <b>t4 halbiert</b>
<b>FISCH</b>	Ähnlich zu verarbeiten wie Fleisch, sehr variable Zeitdauer je nach Sorte und Größe.	Zum direkten Verzehr, als Antipasti oder typische Gerichte.	<b>P4</b>

PRODUKT	ZUBEREITUNG	VERWENDUNG	ZEIT UND PROGRAMM
<b>PFIRSICHE UND NEKTARINEN</b>	Halbiert, wenn sie klein sind, in Scheiben, wenn sie größer sind. Häufig bewegen.	Hervorragend für den direkten Verzehr.	<b>P1/t4</b>
<b>TOMATEN</b>	Kleine bis mittlere Größe, lange Dörzzeit, aber hervorragende Ergebnisse. Bei Überreife können sie dunkel werden, behalten aber ihren Geschmack. Ohne Salzen und Abtropfen halbiert zu trocknen, um den Gehalt an Salzen und Vitaminen unverändert zu erhalten.	Nach dem Einweichen in allen Zubereitungen zu verwenden, z. B. Zusammen mit frischen Tomaten, in Beilagen, Saucen, Suppen ... hervorragend in Öl eingelegt, kombiniert mit Ihren Lieblingsaromen (Knoblauch, Basilikum, Oregano, Chili); geeignet für Saucen oder pulverisiert.	<b>t4- t5 30-48 h</b>
<b>PETERSILIE</b>	Die Blätter nicht zu sehr übereinanderliegen lassen und hin und wieder wenden.	Hervorragend in Pulverform, auch bei in Öl eingelegten Zubereitungen.	<b>P3 12-16 h</b>
<b>PFLAUMEN</b>	Halbiert und entkernt oder auch im Ganzen nach dem Eintauchen in kochendes Wasser für 30-60 Sekunden (mit Verlängerung der Trocknungszeit).	Zum direkten Verzehr oder für Süßspeisen und künstlerische Kompositionen. Einige Minuten in ein wenig Wasser gekocht wirken sie leicht abführend.	<b>t4/t5 30-48 h je nach Größe, P6 bis zur vollständigen Trocknung, wenn sie im Ganzen gelassen werden.</b>
<b>SPINAT</b>	Ganze oder gehackte Blätter. Regelmäßig bewegen, damit sie sich nicht überlappen.	Für Risotto, Omeletts oder ähnliches.	<b>P3 12-16 h</b>
<b>WEINTRAUBEN</b>	Langsame Trocknung aufgrund der sehr undurchlässigen Schale. Schnellere Trocknung, wenn die Beeren halbiert oder die Traube ausgedünnt wird.	Für alle Anwendungen, von Sultaninen bis zum direkten Verzehr.	<b>t4 36-48 h</b>
<b>SAFRAN</b>	Die Stempel oder sogar die Blüten, wenn gewünscht, direkt in die Körbe legen.	Wertvolle Zutat für hervorragende Risotto-Gerichte oder Suppen. Die Blüten eignen sich sehr gut als Dekoration.	<b>t3 1-1,5 h</b>
<b>KÜRBIS</b>	Entkernt, geschält und in Scheiben oder Würfel geschnitten.	Für Risotto und Suppen nach dem Einweichen. Gemahlen als Zugabe zum Mehl für Brot, Nudeln und verschiedene Zubereitungen.	<b>t3 24 h</b>
<b>ZUCCHINI</b>	In Scheiben, wenn sie klein und jung sind. In kleinen Stücken oder Würfeln ohne das zentrale Fruchtfleisch, wenn sie größer sind.	Für Beilagen oder Suppen nach dem Einweichen. In Öl eingelegt, wenn sie klein und jung sind. In Scheiben getrocknet mit Gewürzen sind sie ein köstlicher und gesunder Aperitif.	<b>P2 8-12 h</b>

## FEHLERBEHEBUNG UND HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

### FEHLERCODE

Wenn folgende Fehlercodes auf dem Display erscheinen, finden Sie hier eine Liste von Lösungen, mit denen sie versuchen können, das Problem selbst zu lösen. Die Heizlüftergruppe darf nur in Betrieb sein, wenn sie richtig in ihrer Halterung im Trockentunnel eingesetzt ist. Stellen Sie sicher, dass sie sich im Pause-Modus befindet (Lüfter angehalten), wenn Sie sie aus ihrer Halterung nehmen.

FEHLERCODE	PROBLEM	LÖSUNG
E1	PROBLEM MIT DEM STROMANSCHLUSS	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E2	GEMESSENE TEMPERATUR IM BETRIEB ZU HOCH	Überprüfen Sie, ob sich der Lüfter dreht und dass der Luftstrom nicht behindert wird. Rufen Sie das Programm T1 auf, um das Gerät abzukühlen.
E3	ÜBERSCHRITTENE TEMPERATUR-SICHERHEITSSCHWELLE	Überprüfen Sie, ob sich der Lüfter dreht und dass der Luftstrom nicht behindert wird. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
E4	PROBLEM MIT DEM STROMANSCHLUSS	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

**assistenza@tauroessicatori.com - +39 0444 719046**

### Wie viel verbraucht mein BIOSEC-Gerät?

Der BIOSEC-Motor wurde speziell entwickelt, um den Verbrauch unter allen Umständen zu optimieren, und enthält zusätzlich ein spezielles Energiesparprogramm. Wie im Datenblatt angegeben, verbraucht der BIOSEC-Motor maximal 550W: Das bedeutet, dass dieser angegebene Verbrauch nur dann erreicht wird, wenn der Motor bis zu den höchsten Grenzen (z. B. 68° von Programm P4) aufheizt und der Lüfter die maximale Geschwindigkeit erreicht. Zu allen anderen Zeiten verbraucht Ihr BIOSEC-Gerät im Durchschnitt variable Mengen zwischen 15 W und etwa 350 W, je nach gewähltem Programm und der aktuellen Programmphase.

### Kann mein BIOSEC-Gerät die Feuchtigkeit in meiner Wohnung so weit erhöhen, dass sich Schimmel bildet?

Unter normalen Belüftungsbedingungen der Räumlichkeiten verursacht die von Ihrem BIOSEC-Gerät verursachte Feuchtigkeitsmenge keinerlei Probleme durch Ansammlung, Schimmel oder austretende Feuchtigkeit.

**Sind die Baumaterialien meines BIOSEC-Geräts sicher und zertifiziert?  
Enthalten die Kunststoffe BPA oder Phthalate?**

Ihr BIOSEC-Gerät wurde aus den besten lebensmittelechten Materialien hergestellt und die Kunststoffmodelle sind frei von BPA und Phthalaten, die bei den Betriebstemperaturen eines Dörrgeräts ohnehin niemals schädlich werden könnten. Jede Komponente ist für die Verwendung mit Lebensmitteln CE-zertifiziert und unser Büro senden Ihnen gerne eine Kopie der Dokumentation zu, um Ihnen die vollständige Sicherheit und Eignung unserer Produkte zu bestätigen.

**Kann ich mein BIOSEC-Gerät auch im Freien verwenden?  
Kann ich es in einem geschlossenen Raum verwenden?**

Ihr BIOSEC-Gerät verträgt keine Witterungseinflüsse und direkte Sonneneinstrahlung. Für eine korrekte Verwendung des Dörrgeräts ist es am besten, es an einem geschützten, nicht zu feuchten (keine Badezimmer, Keller oder Waschräume) oder zu engen Ort (z. B. nicht an Orten in der Größe eines Schrankes) aufzustellen, um ausreichend Luft für den Austausch und die fachgerechte Ableitung der Feuchtigkeit zu gewährleisten. Wie alle Elektrogeräte sollte Ihr BIOSEC-Gerät von Wasser ferngehalten werden.

**Ist es möglich, verschiedene Produkte gleichzeitig zu trocknen?  
Müssen alle Körbe des BIOSEC-Dörrgeräts befüllt sein?**

Ihr BIOSEC-Gerät funktioniert auch mit nur einem vollen Korb einwandfrei, Sie können es mit der von Ihnen gewünschten Menge befüllen. Nichts hindert Sie jedoch daran, den Platz zu optimieren, indem Sie verschiedene Produkte in verschiedenen Körben trocknen: Achten Sie in diesem Fall darauf, die wasserhaltigeren Lebensmittel unten zu platzieren, ein für alle zu trocknenden Produkte geeignetes Programm zu wählen und jeweils den Grad der erreichten Trocknung zu überprüfen. Sie können die einzelnen verschiedenen Produkte herausnehmen, wenn sie vollständig getrocknet sind, oder warten, bis die gesamte Beladung fertig gedörrt ist. In einem Dörrgerät kann nichts anbrennen, auch wenn Sie die Produkte länger drin lassen, als erforderlich!

**Wie sollte ein gedörrtes Produkt gelagert werden?  
Ist eine Vakuumverpackung erforderlich?**

Nein, die Vakuumverpackung ist nicht die einzige Lösung zur Aufbewahrung von getrockneten Lebensmitteln, obwohl sie sicherlich die größte Platzersparnis garantiert. Sie hat jedoch den Nachteil, dass Produkte zerbrechen können, die nach dem Trocknen zerbrechlicher sind. Gläser mit Schraub- oder Schnappverschluss sind eine perfekte Alternative, sind in allen Supermärkten erhältlich, müssen nicht sterilisiert werden und es reicht aus, sie nach jedem Öffnen sorgfältig zu verschließen. Im Allgemeinen sollten getrocknete Produkte vor Feuchtigkeit, Licht und Insekten geschützt und im Dunkeln in einem Schrank oder Vorratsraum aufbewahrt werden.

**Wie lange ist ein getrocknetes Produkt haltbar?**

Durch das Trocknen erhalten Sie ein Produkt, das über ein Jahr haltbar ist, wenn es abgeschlossen und lichtgeschützt gelagert wird (z. B. in Gläsern in einem Schrank).

## GARANTIE

Die BIOSEC-Dörrgeräte haben eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum für den privaten Gebrauch und von 12 Monaten für den professionellen Gebrauch.

DIE GEWÄHRLEISTUNG GILT NUR BEI VORLIEGEN EINES STEUERLICH GÜLTIGEN KAUFDOKUMENTS: BEWAHREN SIE IHREN KAUFBELEG ODER DIE RECHNUNG AUF.

Die Garantie deckt weder Schäden ab, die durch Manipulation, unsachgemäße oder falsche Verwendung verursacht wurden, noch Beschädigungen durch Stöße oder Stürze des Geräts.

Die Garantie erlischt auch bei Manipulationen durch den Kunden: Nur der Hersteller ist berechtigt, die BIOSEC-Komponenten zu öffnen oder zu zerlegen, um Überprüfungen, Reparaturen und den Austausch beschädigter Komponenten durchzuführen.

## ENTSORGUNG



Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Alle Haushaltsgeräte und elektronischen Produkte müssen getrennt vom Hausmüll an dafür vorgesehenen Sammelstellen entsorgt werden.

Bei einer richtlinienkonformen Entsorgung werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Allgemeine Informationen zu den Entsorgungsregeln erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsträger oder im Geschäft, in dem das Produkt gekauft wurde.

## EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

DE



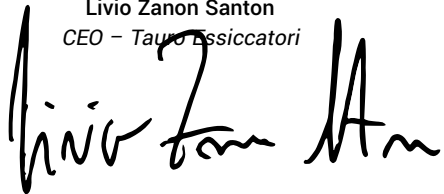
Tauro Essiccatori Srl – Einpersonengesellschaft – Via del Lavoro 6 – 36043 Camisano Vicentino (VI) -- erklärt in alleiniger Verantwortung, dass das folgende Gerät:

### **BIOSEC-DÖRRGERÄT**

DEN SICHERHEITSANFORDERUNGEN DER FOLGENDEN RICHTLINIEN ENTSPRICHT:  
2014/35/EU (Niederspannungsrichtlinie)  
2014/30//EU (elektromagnetische Verträglichkeit)

UNTER ANWENDUNG DER FOLGENDEN HARMONISIERTEN NORMEN:  
EN 60335-2-49:2003+A11:2012+A2:2019  
(Elektrische Wärmeschränke zur gemeinschaftlichen Nutzung)  
EN IEC 61000-6-2:2021 (Emissionen für Wohnumgebungen)  
EN IEC 61000-6-2:2019 (Immunität für industrielle Umgebungen)

Livio Zanon Santon  
CEO – Tauro Essiccatori





**TAURO ESSICCATORI SRL - UNIPERSONALE**

Via del Lavoro, 6  
36043 Camisano Vic.no - VI - ITALY  
Tel. +39 0444 719046  
[www.tauroessiccatori.com](http://www.tauroessiccatori.com)  
[info@tauroessiccatori.com](mailto:info@tauroessiccatori.com)

P.I. IT03977800246

REV. 2  
01-11-22