

## Obst-Trockenschrank - Déshydrateur à fruits Bio-inox



### GARANTIE UND ANLEITUNG

#### Dryset Pro hat schon an alles gedacht.

Ihr Biosec ist mit dem exklusiven elektronischen System Dryset Pro versehen, das ein vollständiges, einfaches und wirksames Programmangebot garantiert und sich für jeden Gebrauch und jede Art Produkt eignet. Bei der Entwicklung der Programme wurden alle Variablen, die einen Einfluss auf den Dörrprozess haben, berücksichtigt. Sie unterscheiden sich insbesondere durch:

- die Mischung von unterschiedlichen Temperaturen für verschiedene Zeitabschnitte,
- den Wechsel von unterschiedlichen Geschwindigkeiten des Lüfters und von Ruhezeiten,
- die spezifische Dauer der Programme in Stunden.

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

#### Die Dryset Pro Programme:

##### P1- Automatisch:

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

##### P2- Pilze und dünne Scheiben:

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

##### P3- Bio-Rohkost:

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

##### P4- Superhot 68°:

Dies ist das heisseste Programm, das fast bis an die Kochgrenze geht. Es ist auch das beste Programm zur Behandlung von Fleisch, während es sich nicht für empfindliche Lebensmittel eignet. Ausgezeichnet auch für die abschliessende zweite Backstufe einiger Produkte, perfekt für Baisers. - H: 14h+MN

##### P5- Teigwaren:

Dieses Programm wurde speziell zur Behandlung von frischen Teigwaren entwickelt. Es erfordert jedoch in jedem Falle besondere Aufmerksamkeit, um für jede Zubereitung jeweils den gewünschten Dörrgrad zu erreichen. - H: 16h+MN

##### P6- Economy:

etwas längeren Dörrzeiten entspricht bei diesem Programm eine über verhältnismässige Ersparnis. Perfekt auch auf dem Campingplatz, im Wohnmobil oder im Hotel, wo die Stromleistung begrenzt ist: Die maximale Stromaufnahme von P6 beträgt 270W. - H: unendlich (muss vom Benutzer bei Erreichen des gewünschten Dörrgrades abgeschaltet werden).

##### P7- Leise:

Dieses Programm eignet sich am besten, um den Geräuschpegel minimal zu halten. Eignet sich auch für alle leichten, kleinen Produkte (wie Safran, kleine Blätter usw.). - H: 48h+MN

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

#### **ACHTUNG:**

Alle Programme sind immer nach einer vorherigen Kontrolle und einem Probedörrzyklus zu verwenden. Kontrollieren Sie immer, ob die Produkte am Zyklusende auch tatsächlich gedörrt sind. Jedes Produkt kann durch seine Grösse, seinen Wassergehalt und die Temperatur und Feuchtigkeit in der Arbeitsumgebung unterschiedlich reagieren.

#### **Temperaturkontrolle:**

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

#### **UND SO WIRD'S GEMACHT:**

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

##### **1. SET-Taste:**

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

##### **2. Display:**

Während des Dörrprozesses zeigt Ihnen das Display des Biosec abwechselnd die gerade gemessene Betriebstemperatur und das momentan verwendete Programm an. Wenn Sie nicht auf die entsprechende Anzeige warten wollen und wissen möchten, welches Programm gerade ausgeführt wird, drücken Sie einfach die SET-Taste.

##### **3. ON/OFF-Taste:**

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

#### **ACHTUNG:**

Wenn das Gerät bei einer Betriebstemperatur über 45 °C abgeschaltet wird, unterbricht das Dörrgerät den Bearbeitungszyklus, doch der Lüfter bleibt bei Höchstgeschwindigkeit in Betrieb, bis die Motortemperatur abgesunken und somit Hitzeschäden vermieden werden. Am Display des Biosec wird dann drehend das Symbol in Abb. 1 angezeigt.

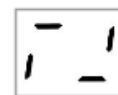


fig.1

**SCHALTEN SIE NIEMALS DEN BIOSEC AB, INDEM SIE DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN. ZIEHEN SIE DEN STECKER ERST HERAUS, WENN DER MOTOR STILLSTEHT.**

#### **MANUELLER ERHALTUNGSMODUS:**

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

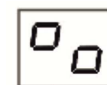


fig.2

#### **GARANTIEBESTIMMUNGEN**

Für die BIOSEC Dörrgeräte leisten wir eine Garantie von 12 Monaten für den professionellen Gebrauch.

DER GARANTIEANSPRUCH BESTEHT NUR BEI VORLAGE DES KAUFBELEGES: BEWAHREN SIE DAHER IHRE KAUFQUITTUNG ODER ORIGINALRECHNUNG GUT AUF.

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

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

#### **WICHTIG**

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

## ALLGEMEINE HINWEISE

- 1 – Lesen Sie bitte aufmerksam die Hinweise in diesem Heft, sie geben Ihnen wichtige Informationen zur Sicherheit bei Installation, Gebrauch und Pflege Ihres Dörrgeräts. Bewahren Sie dieses Heft sorgfältig auf, damit Sie es auch in Zukunft immer wieder zu Rate ziehen können.
- 2 – Nachdem Sie die Verpackung entfernt haben, kontrollieren Sie bitte, dass Ihr Gerät in einwandfreiem Zustand ist.
  - Falls Sie nicht sicher sind, nehmen Sie das Gerät nicht in Gebrauch und wenden Sie sich an den Händler.
  - Die verschiedenen Verpackungselemente dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.
- 3 – Bevor Sie das Gerät anschließen, stellen Sie bitte sicher, dass die auf dem Etikett angegebenen Motordaten mit den Daten Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
- 4 – Führen Sie keine Gegenstände in die Heizlüfter-Baugruppe ein.
- 5 – Dieses Gerät darf nur für den Gebrauch, für den es ausdrücklich gebaut wurde, also das Dörren, verwendet werden. Jeder sonstige Gebrauch ist als ungeeignet und daher gefährlich anzusehen. Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden, die aus ungeeignetem, falschem oder unvernünftigem Gebrauch entstehen, haftbar gemacht werden.
- 6 – Der Gebrauch eines beliebigen Elektrogeräts erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln. Im Einzelnen sind das:
  - BERÜHREN SIE DIE HEIZLÜFTER-BAUGRUPPE NIEMALS MIT NASSEN ODER FEUCHTEN HÄNDEN
  - LASSEN SIE DAS GERÄT NICHT DER WITTERUNG AUSGESETZT.
  - ERLAUBEN SIE NICHT, DASS DAS GERÄT OHNE BEAUFSICHTIGUNG VON KINDERN ODER UNFÄHIGEN PERSONEN BENUTZT WIRD.
  - ZIEHEN SIE NICHT AM NETZKABEL ODER SOGAR AM GERÄT, UM DEN STECKER AUS DER STECKDOSE HERAUSZUZIEHEN
- 7 – Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Waschbecken, Schwimmbädern oder sonstigen Wasserquellen.
- 8 – Behalten Sie das Gerät mindestens in einem Abstand von 50 cm von leicht entzündlichen Gegenständen oder Substanzen.
- 9 – Wenden Sie sich für jegliche Eingriffe an den elektrischen Teilen an Ihren Händler.

## Beschreibung

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

DAS BASISMODUL umfasst einen Behälter (Trockentunnel) mit quadratischem Querschnitt, in dem die Trockensiebe auf Führungsschienen angeordnet werden; einen beweglichen Teil; in seinem Innern sind ein Elektrolüfter, der die Luft durch die Trockensiebe im Trockentunnel treibt, und eine elektrische Heizung angebracht, die das Beschleunigen des Dörrprozesses erlaubt und es auch nachts und bei niedriger Temperatur und hoher Luftfeuchtigkeit sicher macht (insbesondere bei sehr wasserhaltigen Produkten oder in der Phase vor der Entnahme des gedörrten Produkts); eine zweite Tür, um die zweite Öffnung des Behälters zu verschliessen. Die Türen sind mit kleinen Löchern versehen, damit die Luft passieren kann, aber keine Insekten eindringen können; Trockensiebe zur Aufnahme des zu dörrenden Materials; sie werden auf den Führungsschienen aufliegend in den Trockentunnel eingeschoben; Anzahl und Material der Trockensiebe sind von dem jeweils erworbenen BIOSEC-Modell abhängig.

DAS ZUSATZMODUL umfasst einen Trockentunnel mit 10 oder 12 Trockensieben (je nach gekauftem Modell), wie bei dem grossen Basismodul; 10 oder 12 Trockensiebe.

## ABMESSUNGEN UND TECHNISCHE DATEN

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

Die Trockensiebe sind alle 24x35 cm gross.

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

## Aufstellen des BIOSEC:

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

b\b26705.doc	Freigabe: 16. 07. 13/rb	Datum: 16. 07 13	Seite 3/7
--------------	-------------------------	------------------	-----------

## REINIGUNG UND PFLEGE:

Der BIOSEC erfordert keine besondere Aufmerksamkeit: Für die Reinigung empfehlen wir in jedem Fall, keine scheuern- den Lappen oder Geräte zu benutzen, die sein Aussehen beeinträchtigen könnten. Auch niemals Lösemittel an den Kunststoffteilen verwenden.

Wir empfehlen, ein mit Wasser und/oder einem neutralen Reinigungsmittel leicht befeuchtetes Tuch zu benutzen. Kontrollieren Sie regelmässig, dass das Ansauggitter keine Fäden oder Flusen aufweist, welche die normale Luftzirkulation beeinträchtigen können.

Die Trockensiebe können von Hand oder in der Geschirrspülmaschine mit Wasser, auch sehr heiss, und Reinigungsmittel gewaschen werden.

### Wichtig:

Führen Sie vor dem ersten Gebrauch Ihres Biosec eine komplette Reinigung des Trockentunnels und der Siebe aus. Entfernen Sie auf gar keinen Fall den Schutz der elektrischen Teile in der Motorbaugruppe. Verwenden Sie niemals Wasser direkt am Gerät oder in seiner unmittelbaren Nähe. Tauchen Sie die Heizlüfter-Baugruppe nicht in Wasser ein. Ziehen Sie für jegliche Arbeiten das Netzkabel aus der Steckdose.

### ENTSORGUNG:

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EG. Alle Elektro-Haushaltsgeräte und elektronischen Produkte müssen am Ende ihrer Lebenszeit getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden. Dies erfolgt in Entsorgungszentren, die vom Staat speziell hierfür vorgesehen sind. Mit einer Entsorgung gemäss der Richtlinie werden mögliche Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden.

Allgemeine Informationen zu den Vorschriften für die Entsorgung erhalten Sie entweder bei der Orts- bzw. Stadtverwaltung oder bei der übergeordneten Stelle für die Entsorgung oder aber im Laden, wo Sie dieses Produkt erworben haben.



### KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller erklärt unter seiner alleinigen Verantwortung, dass das folgende Gerät DÖRRGERÄT BIOSEC, Baujahr 2012

DEN GRUNDLEGENDEN ANFORDERUNGEN GEMÄSS FOLGENDEN RICHTLINIEN ENTSPRICHT:

2006/42/EG (Maschinenrichtlinie)

2006/95/EG (Niederspannungsrichtlinie)

89/336/EWG (Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit)

Renato Zanon Santon



## GUIDE ET GARANTIE

### Dryset Pro s'en charge

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

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

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

### Les programmes Dryset Pro:

#### P1- Automatique:

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

#### P2 - Champignons et tranches fines:

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

#### P3- BioCrudiste:

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

#### P4- Superhot 68°:

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

#### P5- Pâtes:

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

#### P6- Economy:

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

#### P7- Silencieux:

c'est le programme le plus adapté pour maintenir le bruit au plus bas. Adapté notamment à tous les produits légers et fins (safran, petites feuilles, etc.). - H: 48h+MN. Pour tous ceux qui souhaitent mieux contrôler le choix de la température, Biosec propose également les programmes T1 à T5, qui assurent des températures de fonctionnement entre 20° et 60°. Les programmes T1 à T5 ne prévoient pas de limite de temps.

### ATTENTION:

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

### Contrôle de la température:

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

### EN PRATIQUE:

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

#### 1. Touche SET:

appuyez plusieurs fois sur la touche SET jusqu'à ce que le programme à activer s'affiche sur l'écran de Biosec. Appuyez sur ON/OFF pour démarrer le processus.

#### 2. Écran:

pendant le processus de déshydratation, l'écran de Biosec affiche alternativement la température de fonctionnement ac-

b\b26705.doc	Freigabe: 16. 07. 13/rb	Datum: 16. 07 13	Seite 5/7
--------------	-------------------------	------------------	-----------

tuelle et le programme en cours d'utilisation. Pour connaître le programme en cours d'utilisation sans attendre qu'il s'affiche automatiquement, appuyez sur la touche SET.

### 3. Touche ON/OFF:

active et désactive le cycle de déshydratation. Pour remettre en route le processus lorsqu'il a été arrêté, il suffit d'appuyer sur ON/OFF une deuxième fois. Le programme redémarre là où il s'est arrêté. Si vous souhaitez plutôt changer de programme, appuyez sur SET jusqu'à ce que celui que vous avez choisi s'affiche. Cette opération réinitialise le cycle de déshydratation précédemment sélectionné pour en faire démarrer un nouveau.

#### ATTENTION:

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

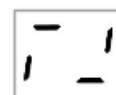


fig.1

**NE JAMAIS ÉTEINDRE BIOSEC EN DÉBRANCHANT LE CONNECTEUR. RETIRER LE CONNECTEUR DU SECTEUR SEULEMENT LORSQUE LE MOTEUR EST ARRÊTÉ.**

#### MODE DE MAINTIEN MANUEL:

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

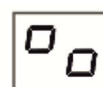


fig.2

#### GARANTIE

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

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

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

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

#### IMPORTANT

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

#### AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- 1 - Lire attentivement les avertissements de la présente brochure. Ils contiennent des informations de sécurité importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien. Veiller à conserver cette brochure pour pouvoir la consulter ultérieurement.
- 2 - Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que l'appareil est complet.
  - En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter le revendeur.
  - Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ce sont des sources potentielles de danger.
- 3 - Avant de relier l'appareil, vérifier que les données qui figurent sur l'étiquette du moteur sont conformes à celles du réseau électrique.
- 4 - Ne pas introduire d'objets à l'intérieur du groupe thermoventilé.
- 5 - Cet appareil est destiné exclusivement à l'usage pour lequel il a été expressément réalisé, c'est-à-dire à la déshydratation. Tout autre usage est considéré comme incorrect et donc dangereux. Le constructeur ne saurait être considéré comme responsable en cas d'éventuelles détériorations provoquées par une utilisation incorrecte, erronée et irraisonnée.
- 6 - L'utilisation de tout appareil électrique nécessite le respect de certaines règles fondamentales, notamment:
  - NE PAS TOUCHER LE GROUPE THERMOVENTILÉ AVEC DES MAINS MOUILLÉES OU HUMIDES
  - NE PAS EXPOSER L'APPAREIL À DES AGENTS ATMOSPHÉRIQUES
  - NE PAS PERMETTRE QUE L'APPAREIL SOIT UTILISÉ PAR DES ENFANTS OU DES HANDICAPÉS SANS SURVEILLANCE
  - NE PAS TIRER SUR LE CÂBLE D'ALIMENTATION OU L'APPAREIL POUR DÉBRANCHER LE CONNECTEUR DE LA PRISE
- 7 - Ne pas utiliser l'appareil à proximité immédiate de baignoires, de douches, de lavabos, de piscines ou d'autres sources d'eau.

b\b26705.doc	Freigabe: 16. 07. 13/rb	Datum: 16. 07 13	Seite 6/7
--------------	-------------------------	------------------	-----------

8 - Respecter une distance d'au moins 50 cm entre l'appareil et des objets ou des substances facilement inflammables.

9 - Pour toute intervention sur les pièces électriques, s'adresser au revendeur

### Description

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

**LE MODULE DE BASE** est constitué de:

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

**LE MODULE COMPLÉMENTAIRE** est constitué de:

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

### DIMENSIONS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

Pour tous les modules, la section externe maximum est de 27x27 cm; l'intérieur du tunnel possède une section de 25 x 25 cm, tandis que la longueur est de 46 cm pour le petit module (B5-B5S-B6) et de 81 cm pour le grand module (B10-B10S-B12); 81 cm pour le module complémentaire. Les paniers mesurent chacun 24 x 35 cm.

La résistance est de 480 watts et la mise sous tension est contrôlée électroniquement.

### PLACEMENT DE BIOSEC:

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

Pendant son fonctionnement, BIOSEC expulse de l'humidité qui ne doit pas stagner à proximité immédiate de l'appareil pour ne pas ralentir ou empêcher la déshydratation. Il est donc important de positionner BIOSEC dans une pièce assez grande ou qui ne soit pas isolée. Éviter les environnements qui présentent naturellement de l'humidité, comme les buanderies, les caves, etc...

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN:

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

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

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

### IMPORTANT:

- effectuer un lavage complet du tunnel et des paniers avant la première utilisation de Biosec;
- ne retirer en aucun cas la protection des éléments électriques dans le groupe moteur;
- ne pas utiliser d'eau directement sur l'appareil ou à proximité immédiate;
- ne pas plonger le groupe thermoventilé dans de l'eau;
- pour toute opération, débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant.

### ÉLIMINATION:

Ce produit est soumis à la directive européenne 2002/96/EC.

Tous les appareils électroménagers et produits électroniques anciens doivent être éliminés séparément des déchets communs, pour être traités dans des centres prévus à cet effet.

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

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



## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le constructeur, sous sa propre responsabilité exclusive, déclare que l'appareil suivant

DÉSHYDRATEUR BIOSEC, Année de construction 2012

EST CONFORME AUX EXIGENCES ESSENTIELLES STIPULÉES DANS LES DIRECTIVES:

2006/42/CE (machines)

2006/95/CE (basse tension)

89/336/CE (compatibilité électromagnétique)

Renato Zanon Santon

