



TAUROESSICCATORI

Drogen om te bewaren



NL | GARANTIE EN INSTRUCTIES

BIOSEC

HANDLEIDING EN GIDS VOOR HET

DROGEN VAN VOEDINGSMIDDELEN

Welkom in de wereld van Biosec !

Welkom en hartelijk dank dat u een Tauro droogoven heeft gekozen !

Deze gids is ontstaan als hulpmiddel voor alle Biosec gebruikers. U vindt hier de basiskennis over het droogproces, tips voor een goed gebruik van de Biosec en enkele tabellen die algemene informatie geven over tijden en programma 's voor het drogen van de meest voorkomende producten.

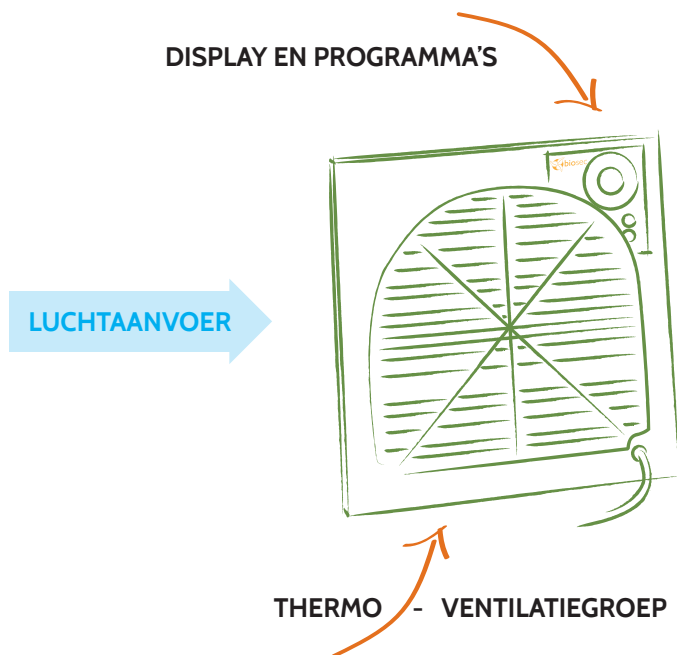
De gids is een stimulans voor uw creativiteit en fantasie in het gebruik van de droogoven zodat het een persoonlijke en originele keukenervaring wordt.

Graag wijzen wij u erop dat de tijden en adviezen in deze handleiding slechts een leidraad vormen en wij raden u dan ook aan om vrijuit te experimenteren en uw fantasie de vrije loop te laten.

Zoals u weet, ook in de keuken, is de ervaring de beste meester.

Veel plezier !

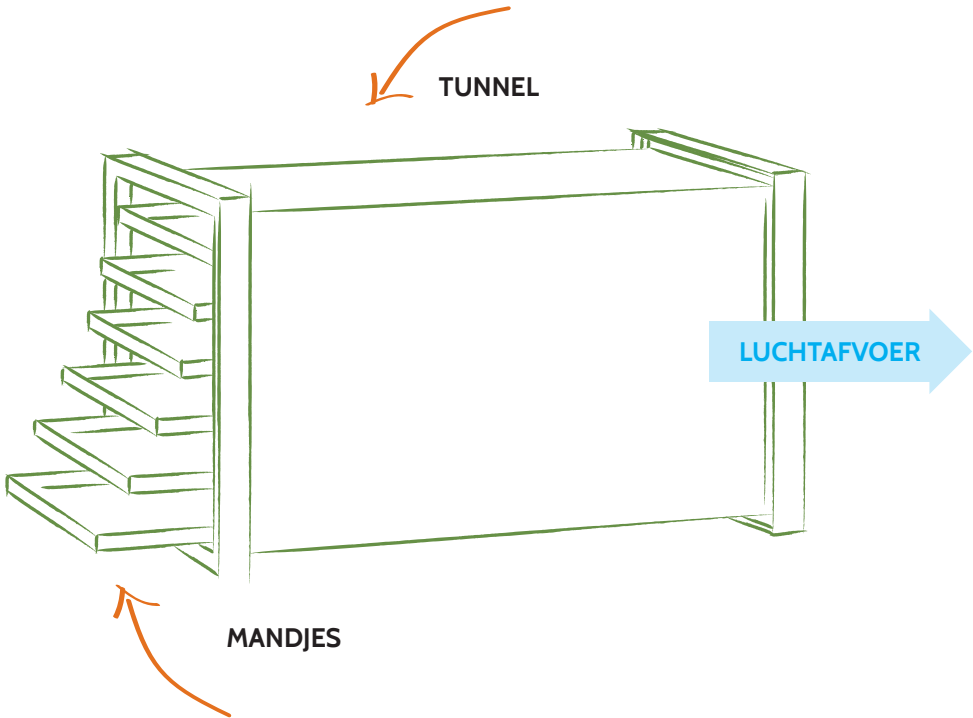
Ontdek uw Biosec!



BIOSEC is een klein huishoudelijk apparaat, handig en heel eenvoudig te gebruiken. Elke BIOSEC bestaat uit een tunnel van 45cm of 82cm lang, afhankelijk van het model, is uitgerust met een Thermo ventilator groep die de lucht voorverwarmd en door de tunnel voert, en heeft een variabel aantal mandjes waarin voor de te drogen producten.

Zorg ervoor dat u altijd ruimte overlaat tussen de mandjes om de lucht vrijelijk te laten circuleren - het exclusieve horizontale luchtstroom systeem samen met de nieuwe elektronische motor DrysetPro (pag. 8) garanderen een excellent resultaat, tijd en kosten besparend.

Geniet van uw droogoven en eet smakelijk !



BIOSEC

THUIS DROGEN,

NATUURLIJK.

NL | GARANTIE EN INSTRUCTIES

NL | GARANTIE EN INSTRUCTIES

INDEX	PAGE
1. Laat het maar aan DrySet Pro over	48
2. Dry Set Pro Programma's	51
DROOG TABELLEN	52
GARANTIE	56

BIOSEC DRYSET PRO - GARANTIE EN GIDS

LAAT HET MAAR AAN DRYSET PRO OVER:

Biosec is met het exclusieve elektronische Dryset Pro systeem uitgerust, dat een complete programmatuur garandeert, eenvoudig en efficiënt voor elke toepassing en voor elk product. Deze programma's houden rekening met alle variabelen die in het spel zijn tijdens het droogproces. De belangrijkste verschillen zijn:

- Een mix van verschillende werktemperaturen afhankelijk van de ingestelde tijd
- Afwisselende ventilator snelheden en pauzes
- Specifieke tijdsduur van de programma's in uren,

Alle beschreven programma's gaan uit van een tijdsduur in uren (H) De programma's met de letters MN hebben ook nog een ingebouwde conserveringstijd aan het eind van de cyclus die ervoor zorgt dat uw product optimaal wordt gedroogd met een minimaal energieverbruik. Nadat het droogproces is voltooid is het dus niet meteen noodzakelijk om het product in te pakken voordat het re-hydrateert.

DRYSET PRO PROGRAMMA'S:

P1 - AUTOMATISCH: dit is het eenvoudigste, meest veelzijdige programma, geschikt voor de meeste producten. - H: 30h+MN

P2 - PADDESTOELEN EN DUNNE PLAKJES: Perfect voor paddestoelen en producten die in dunne plakjes gedroogd moeten worden. (4-6mm) zoals appels, aubergines, kiwi's en ananas. - H:18h+MN

P3 - BIORAUW: wordt nooit warmer dan 40°C. Ook zeer geschikt voor aromatische en medicinale kruiden. H: niet gedefinieerd (stopt wanneer de gewenste graad van droogheid is bereikt)

P4 - SUPERHOT 68°C: C het warmste programma, net onder kooktemperatuur. Dit is het beste programma om vlees te drogen en niet geschikt voor gevoelige producten. Ideaal ook om producten krokant te maken, zoals bijv. Meringues. - H: 14h+MN

P5 - PASTA: specifiek programma voor het drogen van verse pasta. Het droogniveau moet echter wel iedere keer gecontroleerd worden en voor elk recept apart. - H: 16h+MN

P6 - ECONOMY: iets langere droogtijden leveren hier meer dan proportionele besparingen op. Geschikt voor campings, campers of hotels, daar waar beperkt energie beschikbaar is. P6 absorbeert een maximum van 270W. H: niet gedefinieerd (stopt wanneer de gewenste graad van droogheid is bereikt).

P7 - STIL: het programma om geluidsoverlast tot een minimum te beperken. Ook toe te passen voor alle kleine, lichte producten(saffraan, blaadjes, etc) - H: 48h+MN

Voor diegenen die meer controle willen hebben over de temperatuur selectie beschikt Biosec ook over de programma's t1 t/m t5, welke werktemperaturen tussen 20°C en 60°C garanderen. De programma's t1 t/m t5 hebben geen tijdslijmet.

WAARSCHUWING: voordat de programma's in gebruik worden genomen verdient het aanbeveling een check en test cyclus te doen. Controleer altijd of de producten ook werkelijk gedroogd zijn aan het eind van de cyclus. Elk product kan anders reageren afhankelijk van de afmeting, het watergehalte, en de omgevingstemperatuur / vochtigheids graden.

TEMPERATUUR CONTROLE:

Het display geeft de werktemperatuur aan, voor zowel de programma's P1 t/m P7 als voor t1 t/m t5 (voor de handmatige temperatuur instelling)

DE PRAKTIJK: KEUZE EN GEBRUIK VAN HET GEWENSTE PROGRAMMA

Aanzetten: zodra u Biosec aanzet staat het apparaat in de standby modus.

- 1. SET knop:** druk herhaaldelijk op de SET knop totdat het gewenste programma op de Biosec display verschijnt. Druk op ON/OFF om het proces te starten.
- 2. Display:** tijdens het droogproces zal op het Biosec display de werktemperatuur in real time en het in gebruik zijnde programma aangegeven worden. Om meteen te kunnen zien welk programma wordt gebruikt, de SET knop indrukken.
- 3. ON/OFF knop:** start en eindigd de droogcyclus. Om het proces opnieuw op te starten nadat het is gestopt gewoon de ON/OFF knop weer indrukken.

Het programma zal weer starten vanaf het punt waar het was onderbroken. Als u het programma wilt veranderen dan op de SET knop blijven drukken totdat u het gewenste programma ziet. Hierdoor wordt de lopende cyclus onderbroken en een nieuwe opgestart.

TIMER:

Houdt de SET knop voor ongeveer 5 seconden ingedrukte terwijl uw Biosec operationeel is, u ziet het getal 00 enkele seconden oplichten. Dan opnieuw de SET knop indrukken (voordat 00 verdwijnt), totdat u de gewenste timing in het display ziet.

Tijdsduur keuze: 00-01-02-03-04-05-06-08-10-12-14-16-18 -20-24-28-32-36-40-44-48-72-00



fig. 1

WAARSCHUWING: als de machine wordt uitgeschakeld op werkteemperatuur of boven de 45°C dan zal de droger stoppen, maar de ventilator blijft op topsnelheid doordraaien om de motor te koelen en schade te voorkomen. Het Biosec display vertoont dan een roterende versie van het symbool in fig.1.



BIOSEC NOOIT UITSCHAKELEN DOOR DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT TE HALEN, DE STEKKER ALLEEN UIT HET STOPCONTACT HALEN ALS DE MOTOR STIL STAAT.



fig. 2

HANDMATIGE CONSERVERINGS MODUS: U kunt de Biosec conserveringsmodus ook voor programma 's activeren waarin deze niet is inbegrepen, of tijdens een droogcyclus die nog niet voltooid is. Druk de SET knop in gedurende 5 sec., op het display verschijnt het symbool in fig. 2, en het CONSERVERINGS programma wordt geactiveerd totdat Biosec handmatig uitgezet wordt als u klaar bent om de producten uit te nemen en op te slaan.








E1 E2 E3 E4

E1,E2,E3 en E4 zijn de Biosec foutcodes: PROBEER NIET OM HET PROBLEEM ZELF OP TE LOSSEN MAAR NEEM DIRECT CONTACT OP MET DE AFTER SALES OP : export@tauroessiccatori.it

BELANGRIJK: OM UW BIOSEC DE JUISTE WERKTEMPERATUUR VOOR HET PRODUCT TE LATEN SELECTEREN, DE MOTOR NIET ACTIVEREN VOORDAT DEZE IN DE JUISTE POSITIE IN DE TUNNEL IS GEPLAATST EN LAADT ALTIJD ALLE MANDJES OOK AL ZIJN ZE GEHEEL OF GEDEELTELIJK LEEG.

STROOM ONDERBREKING: in het geval van een stroomonderbreking zal de dehydrator opnieuw opstarten vanaf het punt van de interruptie. Op het display zijn 2 knipperende puntjes te zien om de afwijking aan te geven. Controleer altijd het product in de droogoven, het kan zijn dat, in het geval van een langdurige storing, de producten niet goed meer zijn.

DRYSET PROGRAMMERINGS TABEL

PROGRAMMA'S	DISPLAY	SYMBOOL	UREN	MAX. TIJD	OPSLAG
Automatisch	P1		30	55°C	✓
Champignons	P2		18	50°C	✓
BioRauw	P3		onbeperkt	42°C	X
Superhot 68°C	P4		14	68°C	✓
Pasta	P5		16	30°C	✓
Economy	P6		onbeperkt	45°C	X
Stil	P7		48	45°C	✓
Handmatig 20°C	t1	20°	onbeperkt	20°C	X
Handmatig 30°C	t2	30°	onbeperkt	30°C	X
Handmatig 40°C	t3	40°	onbeperkt	40°C	X
Handmatig 50°C	t4	50°	onbeperkt	50°C	X
Handmatig 60°C	t5	60°	onbeperkt	60°C	X



TAUROESSICCATORI

Drogen om te bewaren

DROOGTABELLEN

PRODUCT	VOORBEREIDING	TIJD EN PROGRAMMA
ABRIKOZEN	In tweeën snijden en de pit verwijderen. Zeer rijp fruit kan bruin worden zonder echter de intense bitter zoete smaak te verliezen. Als vrucht eten, of in cake of composities van gedroogd fruit.	t4/t5 48/60h
ANANAS	Schillen en in plakken van 6/10mm dik snijden. Regelmatig omdraaien om te voorkomen dat ze aan de mandjes gaan kleven. Ondanks het hoge watergehalte zijn de resultaten excellent voor wat betreft geur en smaak. Blijft goed op kleur. Kan als fruit worden gegeten of in salades en gedroogd fruit composities.	t4 24h
BANANEN	In stukjes of in schijfjes gesneden. Neigen ernaar om aan elkaar en aan de mandjes te kleven, kleverig vanwege het hoge suikergehalte. Prima om zo te eten als snack, op reis of excursie. Een concentraat van smaak en substantie, zeer populair bij de kinderen.	P1 18/24h
KAKI OF SHARON FRUIT	In dunne plakjes snijden (7-10mm) zoete niet bittere kakis zijn op zn best wanner gedroogd als ze nog niet rijp zijn. De andere kwaliteiten van de kaki blijven ook behouden als ze nog niet rijp zijn en te zacht worden. Het gedroogde fruit raakt zijn bittere smaak kwijt Heerlijk om zo te eten of in gedroogd fruit composities. Blijven goed op kleur.	P2
KIWIS	Schillen en in plakjes van 7-10mm dik snijden. De vrucht kan in 4 lange parten gesneden worden. Regelmatig verplaatsen / draaien zodat ze niet vastkleven. Kleur en smaak blijven uitstekend behouden. Kunnen zo gegeten worden maar samen met ander fruit of in een fruitsalade komt de smaak ten goede. Prima geschikt voor gedroog fruit composities.	P2
SINAASAPPELS	Niet al te rijp, plakjes van ongeveer 5 mm. Neigen vast te kleven aan de bodem van het mandje. Perfect om gebak en andere gerechten, bijvoorbeeld aan de kersttafel, te decoreren.	P4 18/24h
KERSEN	In tweeën gesneden en ontpit. De droging versterkt de smaak en het aroma. Perfect voor een kruiden thee, pot pourri en allerlei desserts.	P1/t4
AARDBEIEN	Kleine halveren, dunne plakjes snijden van grotere exemplaren. Kleine wilde aardbeien kunnen ook in hun geheel gedroogd worden, met langere droogtijd. De temperatuur niet te hoog om de kleur te bewaren. Perfect voor snacks, yoghurt, energie repen, kruiden thee en potpourri., of gepureerd en aan de suiker of cake bloem toegevoegd.	P2 gesneden 12h t4 Halve of hele wilde aardbeien 18/24h

PRODUCT	VOORBEREIDING	TIJD EN PROGRAMMA
VIJGEN	Geheel of in tweeën gesneden. De beste resultaten worden bereikt met zeer rijp, droog fruit. Kan zo gegeten worden of in cake of salades van gedroogd fruit. In stukjes in composities, in mandjes etc.	t4/t5 48/60 h
APPELS	In plakjes van 6-8mm dik snijden, geheel of nadat klokhuis en schil zijn verwijderd. Zo te eten, in cakes of in gedroogd fruit composities. Bijzonder vezelrijk, speciaal wanneer gedroogd met schil.	P2
PEREN	Zoals appels. Kleine zoete varianten kunnen ook gehalveerd worden. Bijzonder lekker om zo te eten, in cakes, fruit salades en gedroogd fruit composities.	P2 (plakjes) t4 (gehalveerd)
PERZIKEN NECTARINES	Kleine exemplaren halveren, in plakjes of partjes. Regelmatig omdraaien, verplaatsen. Zo te eten, of in cakes en gedroogd fruit composities.	P1/t4
PRUIMEN	Gehalveerd en ontpit, of geheel na 30-40 seconden blancheren in kokend water. Wilde variëteiten van niet geënte bomen zijn ook te gebruiken. Zo te eten of in cakes en gedroogd fruit composities. Indien kort gekookt heeft dit fruit laxatieve eigenschappen.	P6 geheel t4/ t5 gehalveerd 30/48h
DRUIVEN	Drogen langzaam door de stugge schil. Het proces kan versneld worden door de druiven te blancheren in kokend water gedurende 10 – 20 seconden. Overal voor te gebruiken, als rozijnen of als fruit te eten.	P6 geheel t4 gehalveerd 30/48h
PETERSELIE	Zorg ervoor dat de bladeren elkaar niet teveel overlappen, af en toe draaien. Heerlijk gemalen, ook om producten onder olie te bewaren.	P3 12h
SPINAZIE	Hele of versnipperde blaadjes. Regelmatig verplaatsen zodat ze niet overlappen. Voor risotto's, omeletten e.d.	P3 12/16h



TAUROESSICCATORI

Drogen om te bewaren

PRODUCT	VOORBEREIDING	TIJD EN PROGRAMMA
COURGETTES	In schijffjes als ze jong en klein zijn, in stukjes of blokjes, zonder het middelste vruchtvlies, als ze groter zijn. Als een bijgerecht of in minestrone. Jonge kleine courgettes zijn zeer smakelijk in olie bewaard.	P2 8/12h
POMPOENEN	Schil en zaden verwijderen, in plakjes / blokjes snijden. Voor risotto en minestrone soep na wellen.	t3 12/24h
AARDAPPELEN	Gesneden of in blokjes (8-15mm) Regelmatig verplaatsen zodat ze niet vastkleven. De oppervlakte kan bruin worden, maardat heeft geen effect op de smaak. Vooral voor minestrone soep maar ook als bijgerecht indien geweekt.	P4 12h
SAVOIEKOOL	In plakjes snijden, heeft geen speciale voorbereiding nodig Vooral voor soepen en andere gerechten indien geweekt.	P1 16/20h
CHILI PEPERS	Stugge schil, beste resultaten in de lengte halveren, in stukjes of gemalen als toevoeging aan verschillende gerechten.	P4 krokant t4 normaal 18h
PAPRIKA	In stukjes of strips gesneden. Geen speciale voorbereiding vereist, gemakkelijk te drogen. Te gebruiken als bij het verse product, na weken. Ook in olie te bewaren.	t4 12/18h
PADDESTOELEN	Niet wassen, schoonmaken en in plakjes van ca 5mm snijden. Op dezelfde manier te gebruiken als het verse product na weken.	P2
TOMATEN	Liefst klein / middel groot. Een van de moeilijkst en langdurigst te drogen groenten vanwege het hoge watergehalte. Sommige variëteiten lijken verbrand als ze te rijp zijn. Halveren om te drogen. Ze kunnen gedroogd worden zonder zout toe te voegen of uit te laten lekken. Nadat ze geweekt zijn toe te passen in elk recept waar verse of tomaten in blik voorkomen, in bijgerechten, sauzen en soepen. Zeer goed te bewaren in olie met kruiden, knoflook, basilicum, oregano, chili peper. Perfect ook voor pasta sauzen of gemalen.	t4/t5 30/48h

PRODUCT	VOORBEREIDING	TIJD EN PROGRAMMA
KRUIDEN	Kamille, Sint Janskruid, kaasjeskruid, goudsbloem, thijm, rozemarijn, brandnetel, mint, citroen balsem, salvia enz. De beste resultaten zonder de bladeren te versnijden, hoewel de droging langer duurt.	P3 6/24h
VLEES	Het meest geschikt voor droging is mager vlees. Omdat vet neigt te smelten brengt dat het droogproces en het uiteindelijke resultaat in gevaar. Dat is ook de reden waarom vlees bij hoge temperatuur gedroogd moet worden. De timing hangt zeer sterk af van de soort en de dikte van het behandelde vlees.	P4
VIS	Witvis en blauwvis op dezelfde manier behandelen als het vlees, de timing weer afhankelijk van soort en afmeting.	P4
MERINGUES	Bedek het mandje met bakpapier, bereid het deeg en plaats de meringues in de droger.	P4

! LET OP : ALLE GENOEMDE TIJDEN ZIJN BIJ BENADERING EN KUNNEN VARIËREN DOOR DE LUCHT TEMPERATUUR, DE DIKTE VAN DE PLAkJES, EN HET WATERGEHALTE IN HET PRODUCT.

GARANTIE

BIOSEC droogovens hebben een garantie van 24 maanden vanaf de aanschafdatum voor privé gebruik en 12 maanden voor professioneel gebruik.

DEZE GARANTIE IS ALLEEN GELDIG SAMEN MET HET AANKOOPBEWIJS.
BEWAAR UW FACTUUR.

Deze garantie dekt niet de defecten ontstaan door misbruik, foutief gebruik, of defecten ontstaan door klappen, of door het laten vallen. Ook door onbevoegde demontage door de client vervalt de garantie. Alleen de producent is gautoriseerd de Biosec te openen of te demonteren voor inspectie of reparatie van beschadigde onderdelen.



BELANGRIJK :

Voordat u wat voor operatie dan ook uitvoert eerst de belangrijke veiligheids voorschriften in de paragraaf **ALGEMENE RICHTLIJNEN** lezen.

ALGEMEN RICHTLIJNEN:

- 1 - Lees zorgvuldig alle richtlijnen en waarschuwingen in dit leaflet die belangrijke informatie bevatten over de installatie, het gebruik, het onderhoud en de veiligheid. Bewaar dit leaflet voor toekomstige raadpleging.
- 2 - Nadat u de machine heeft uitgepakt controleren op eventuele schade. In het geval van twijfel, de machine niet gebruiken en contact opnemen met de verkoper. De verpakking buiten bereik van kinderen houden, kan potentieel gevaar opleveren.
- 3 - Voordat u de machine met de voeding verbindt eerst controleren of de informatie op het motorlabel compatibel is met uw voltage.
- 4 - Niets in de hetelucht unit steken.
- 5 - Deze machine dient alleen gebruikt te worden voor het doel waarvoor hij is gemaakt; het drogen van voedingsmiddelen. Iedere andere toepassing is onjuist gebruik en dus gevaarlijk. De producent wijst elke verantwoordelijkheid af voor schade veroorzaakt door onjuist, ongepast of onredelijk gebruik.
- 6 - Het gebruik van elektrische apparaten vereist het volgen van een aantal fundamentele regels:

- NOOIT DE WARME LUCHT VENTILATOR AANRAKEN MET VOCHTIGE OF NATTE HANDEN
 - LAAT DE MACHINE NIET IN DE OPEN LUCHT STAAN
 - LAAT GEEN KINDEREN OF NIET OPGELEIDE PERSONEN DE MACHINE GEBRUIKEN ZONDER TOEZICHT.
 - NIET AAN DE VOEDINGSKABEL OF AAN DE MACHINE TREKKEN OM DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT TE HALEN..
- 7 - Gebruik de machine niet in de buurt van douches, badkuipen, wastafels, zwenbaden of andere waterbronnen.
- 8 - Plaats de machine misstens 50 cm van ontvlambare voorwerpen of substanties
- 9 - Voor reparaties aan elektrische delen altijd uw verkoper contacteren.

OMSCHRIJVING:

BIOSEC wordt geleverd als een BASIS UNIT waar een EXTRA UNIT kan worden bijgeschakeld om de droogcapaciteit te verhogen.

DE BASIS UNIT IS INCLUSIEF

1. Een vierkante container, de droogtunnel, waarin de droogmandjes worden geplaatst op geleiders.
2. Een verwijderbare deur met een elektrische ventilator die lucht langs de mandjes in de tunnel voert en een elektrisch verwarmingselement dat het droogproces versneld en ervoor zorgt dat het ook 's nachts en tijdens vochtige periodes veilig blijft. (in het bijzonder voor producten met een hoog watergehalte of net voor het uitnemen van het product)
3. Een tweede uitneembare deur die het andere einde van de tunnel afsluit. De deuren zijn voorzien van kleine gaatjes die lucht doorlaten maar geen insecten.
4. Geperforeerde mandjes voor het te drogen materiaal die op geleiders in de droogtunnel worden geplaatst. Het aantal en het materiaal van de mandjes is afhankelijk van het gekozen BIOSEC model.

DE EXTRA UNIT IS INCLUSIEF:

1. Een droogtunnel voor 10 of 12 mandjes (afhankelijk van het model) zoals de grote basis unit ;
2. 10 of 12 mandjes;

AFMETINGEN EN SPECIFICATIES :

Maximale externe afmetingen voor alle units 27 x 27 cm. De afmetingen van de droogtunnel aan de binnenzijde: 25 x 25 cm. De kleine unit (B5-B5S - B6) is 46cm lang en de grote unit (B10-B10S-B12). Extra units zijn 81cm lang.

Elk mandje meet 24 x 35 cm. Het vermogen van het verwarmingselement is 550W.

De machine wordt elektronisch ingeschakeld.

DE POSITIONERING VAN BIOSEC MACHINES:

Zoals bij alle elektrische apparaten moet de BIOSEC warme lucht ventilator niet in contact komen met water of stoom. BIOSEC moet derhalve op veilige afstand geplaatst worden van kranen, wasbakken, badkuipen, zwenbaden en afgeschermd worden tegen regen en elke vorm van spatwater.

Als BIOSEC operatief is produceert de machine vochtige lucht die niet in de omgeving moet blijven hangen om het drogingsproces niet te verstoren. BIOSEC moet derhalve in een voldoende grote ruimte worden geplaatst en in ieder geval in een ruimte die niet hermetisch is afgesloten. Vermijdt ruimtes die al vochtig zijn zoals wasruimtes, kelders enz.

REINIGING EN ONDERHOUD:

BIOSEC vereist geen speciale aandacht. We adviseren echter om geen schurende doeken of apparatuur die de oppervlakte kan beschadigen te gebruiken, of oplosmiddelen op de plastic delen toe te passen. We bevelen het gebruik van een vochtige doek met een neutraal schoonmaakmiddel aan. Controleer periodiek of de ventilatieopeningen vrij zijn van draden of stof wat de normale circulatie kan blokkeren.

De mandjes kunnen in heet water met een ontvetter gereinigd worden, met de hand of in de vaatwasser.

BELANGRIJK:

- Reinig zowel de droogtunnel als de mandjes voordat u de BIOSEC voor de eerste keer in gebruik neemt;
- Verwijder nooit de bedekking van de elektrische onderdelen in de motor unit;
- Gebruik geen water op of bij de machine;
- Stop de hetelucht ventilator niet in het water;
- Haal de spanning van de machine af voor reiniging of onderhoud.



VERWIJDERING:

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Alle oude elektrische apparaten en producten dienen separaat van normaal huishoudelijk afval afgevoerd te worden naar een speciaal recycling centrum.

De correcte afvoer zoals in de bovenstaande richtlijn aangegeven zorgt ervoor dat er geen schade wordt aangericht aan milieu of gezondheid.

Algemeen informatie over afvoer regels kan bij uw lokale gemeente, de organisatie voor verwerking of de winkel waar u dit product heeft gekocht opgevraagd worden.



CONFORMITEITSVERKLARING

Tauro Essicatori verklaart hierbij en neemt hiervoor de volle verantwoordelijkheid dat de volgende machine:

BIOSEC DEHYDRATOR / DROOGOVEN

VOLDOET AAN DE VEREISTEN ALS GENOEMD IN DE RICHTLIJNEN

2014/35/EU (low voltage)

2014/30/EU (electromagnetic compatibility)

IN OVEREENSTEMMING MET DE VOLGENDE GEHARMONISEERDE NORMEN:

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

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

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

Livio Zanon Santon

Tauro Essicatori Srl





TAURO ESSICCATORI SRL

Via del Lavoro, 6 - 36043 Camisano Vic.no
VICENZA - ITALY

Tel. 0444.719046 - Fax 0444.412515

www.tauroessiccatori.com

P.I. 03977800246

[Klantenservice](mailto:export@tauroessiccatori.it)

export@tauroessiccatori.it