

Sedona Express Déshydrateur d'aliments

**Pour les modèles
SD-6780 / SD-6280**

MODE D'EMPLOI

Lire attentivement les instructions avant l'utilisation

INTRODUCTION

Félicitations ! Vous pouvez être fier d'être le propriétaire d'un déshydrateur d'aliments Tribest® Sedona® Express. Grâce au déshydrateur d'aliments Tribest Sedona Express, vous pouvez profiter des avantages d'une déshydratation efficace et pratique de vos fruits, légumes et viandes préférés, en utilisant la toute dernière technologie numérique de déshydratation et le thermostat/minuteur révolutionnaire à deux paliers. Des pommes aux courgettes, des pains aux pâtés, des crackers à vos recettes de viande séchée préférées, vous pouvez utiliser le Sedona Express pour tous vos besoins de déshydratation.

Le Tribest Sedona Express introduit notre toute dernière innovation : le thermostat/minuteur séquentiel à deux paliers (TMS). Il vous permet de régler facilement le Tribest Sedona Express pour qu'il démarre à une température plus élevée afin de lancer le processus de déshydratation. Puis, il passe automatiquement à une température plus basse pour finir la déshydratation sans augmenter la température de l'aliment au-delà du seuil souhaité. Le thermostat/minuteur réduit le temps nécessaire pour déshydrater vos aliments et réaliser vos recettes préférées, en toute facilité.

Le Tribest Sedona Express est la solution de déshydratation la plus avancée. Elle vous offre toutes les options dont vous avez besoin pour rendre ce processus aussi simple et pratique que possible. Avec le Tribest Sedona Express, vous avez le contrôle total sur le réglage du minuteur jusqu'à 99 heures, ou sur l'enclenchement du mode continu pour obtenir jusqu'à 150 heures de fonctionnement ininterrompu sans le moindre problème. La conception compacte du Tribest Sedona Express utilise deux mécanismes chauffants indépendants, l'air chaud est distribué et circule de manière régulière pour déshydrater vos aliments uniformément. Vous pouvez désormais déshydrater jusqu'à 10 plateaux de vos recettes préférées en utilisant les plateaux en acier inoxydable ou en plastique sans BPA.

Le Tribest Sedona Express vous offre également une manière pratique de surveiller vos aliments avec sa fenêtre de visualisation en verre sur le devant de l'appareil. Pour vous faciliter encore plus la tâche, une lampe LED interne s'allume lorsque vous ouvrez la porte vitrée pour contrôler le processus de déshydratation.

N'oubliez pas de débarrasser soigneusement votre Tribest Sedona Express et de vérifier que toutes les pièces sont incluses. Prenez également le temps de vous familiariser avec toutes les fonctions de l'appareil avant de commencer à déshydrater des aliments. Il est recommandé d'appuyer sur chaque bouton pour vérifier qu'il fonctionne et pour vous aider à découvrir ce que contrôle chaque bouton. Les plateaux inclus facilitent votre expérience de déshydratation tout en améliorant la polyvalence de la machine.

Nous vous recommandons de laver tous les plateaux à l'eau chaude avec un détergent doux avant la première utilisation du Tribest Sedona Express. Vous êtes maintenant prêt à déshydrater avec Tribest Sedona Express. Nous espérons que vous appréciez votre nouveau déshydrateur, qui vous aide à mieux préserver les qualités nutritives de vos fruits et légumes préférés et vous accompagne sur le chemin d'une meilleure santé.

Veillez prendre le temps de lire attentivement la totalité du mode d'emploi pour découvrir les instructions concernant l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Suivez les instructions de ce manuel pour vous assurer que votre déshydrateur d'aliments Tribest Sedona Express fonctionnera parfaitement pendant de nombreuses années.

TABLE DES MATIÈRES

Introduction	2
Précautions de sécurité importantes	3
Conseils de sécurité	4
Liste des pièces	5
Configuration	7
Mode d'emploi	10
Nettoyage et entretien	12
À propos du ventilateur central du Sedona	13
Dépannage	13
Garantie	14
Lorsque vous avez besoin de réparations	15
Conseils pour déshydrater	16
Tableau des temps de séchage	18
Caractéristiques techniques du produit	19

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il est essentiel de suivre des précautions de sécurité de base, y compris les précautions suivantes :

1. Veuillez lire toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou boutons.
3. Pour prévenir des décharges électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou le déshydrateur Tribest Sedona Express dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Utilisez uniquement le cordon électrique approuvé inclus avec votre machine ou fourni par le fabricant.
5. Branchez l'appareil uniquement à une prise électrique d'un régime nominal compatible. Faute de quoi, le moteur du ventilateur et/ou la bobine de chauffage risqueraient d'être endommagés et la garantie pourrait être annulée.
6. Ne touchez jamais la fiche avec les mains mouillées.
7. Une étroite supervision est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
8. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une plaque chauffante électrique ou au gaz, ou dans un four chaud.
9. Utilisez toujours le déshydrateur Tribest Sedona Express sur une surface plane et conservez-le à une distance minimale de 10 cm de tout autre appareil ou meuble.
10. Débranchez la fiche de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
11. N'essayez pas de démonter ou de modifier le déshydrateur Tribest Sedona Express vous-même. Vous pourriez provoquer un incendie, des décharges électriques ou un dysfonctionnement de l'appareil. Toute tentative de modification du déshydrateur Tribest Sedona Express annulera la garantie.
12. L'ouverture de la porte du déshydrateur Tribest Sedona Express arrête son fonctionnement. Une fois la porte refermée, le fonctionnement reprend. Si le déshydrateur Tribest Sedona Express continue de fonctionner lorsque la porte est ouverte, veuillez débrancher le déshydrateur et contacter le centre de service le plus proche.
13. Ne placez JAMAIS les doigts ou tout objet, tels que des cuillères, des couteaux et autre ustensile de cuisine, dans les orifices d'aération lorsque l'appareil est en marche. Vous pourriez provoquer des dommages physiques tels que des brûlures, des décharges électriques ou un incendie.
14. Ne déplacez pas le déshydrateur Tribest Sedona Express lorsqu'il est en marche.
15. N'utilisez jamais un appareil dont le cordon électrique ou la prise sont endommagés, après un dysfonctionnement de l'appareil, ou lorsqu'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le fabricant pour connaître le centre de service de garantie le plus proche si votre déshydrateur Tribest Sedona Express ne fonctionne pas correctement ou s'il nécessite un entretien.
16. L'utilisation d'accessoires ou d'outils qui ne sont pas approuvés ou recommandés par le fabricant peut provoquer des blessures.
17. N'utilisez pas le déshydrateur Tribest Sedona Express à l'extérieur. Le Tribest Sedona Express est uniquement destiné à une utilisation à l'intérieur.
18. Ne laissez pas pendre le cordon électrique du bord de la table ou du plan de travail, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
19. Veillez à être extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
20. Connectez toujours la fiche à l'appareil avant de la brancher dans la prise murale. Pour débrancher, mettez l'appareil à l'ARRÊT puis débranchez la fiche de la prise murale.
21. N'utilisez pas le déshydrateur Tribest Sedona Express à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Conseils de sécurité

Pour éviter toute possibilité de dommages ou de blessures, veuillez suivre les conseils de sécurité suivants :

1. Ne nettoyez pas la structure principale du Tribest Sedona Express à l'eau. Utilisez toujours un chiffon humide pour cela.
 2. N'utilisez jamais le Tribest Sedona Express dans une pièce humide telle qu'une salle de bain. Utilisez-le dans un environnement bien ventilé.
 3. Utilisez toujours une prise séparée, d'une intensité minimale de 10 ampères. En d'autres termes, ne branchez pas le Tribest Sedona Express à une rallonge et ensuite dans une prise.
 4. Ne bloquez pas les orifices d'aération lorsque le Tribest Sedona Express est en marche.
 5. N'exposez pas le Tribest Sedona Express à des températures élevées, supérieures à 80 °C (176 °F).
 6. Branchez le Tribest Sedona Express lorsque l'interrupteur secteur est à l'ARRÊT.
 7. N'essayez pas de déshydrater des liquides ou des poudres très fines qui pourraient se transformer en poussière, verre ou métal.
 8. Pour éviter la détérioration des aliments, ne conservez pas les aliments déshydratés trop longtemps dans le Tribest Sedona Express lorsqu'il ne fonctionne pas. Retirez immédiatement les aliments une fois le processus de déshydratation terminé.
 9. Conservez les aliments déshydratés dans un endroit adéquat.
- CONSEIL : pour de meilleurs résultats, conservez-les dans un récipient hermétique approprié.

Liste des pièces

L'emballage comprend :

- 1 structure principale sans BPA
- 11 plateaux de déshydratation (en acier inoxydable ou en plastique sans BPA)
- 1 plateau à rebords pour recueillir les débris (en acier inoxydable ou en plastique sans BPA)
- 1 cordon d'alimentation amovible
- 1 mode d'emploi

***Remarque :** chaque appareil est emballé avec des supports de plateau en éponge. N'oubliez pas de retirer ces supports avant d'utiliser le Sedona. Les supports de plateau en éponge ont été conçus pour maintenir vos plateaux en place pendant le transport. Ils ne sont pas conçus pour être utilisés pendant le fonctionnement normal du Sedona.*

Pièces en option

- Feuilles de séchage Sedona en PP (polypropylène)
- Feuilles de séchage Sedona en silicone
- Feuilles de séchage antiadhésives Sedona en PTFE (polytétrafluoroéthylène)

Configuration

Fonctions des interrupteurs et boutons :

1. L'**interrupteur POWER** allume et éteint le Tribest Sedona Express.
2. Le **bouton MODE** vous permet de choisir parmi trois réglages. Les voyants situés à droite du bouton MODE indiquent quel mode est activé.
 - Lorsque le voyant supérieur ROUGE est allumé, seul le mode RAPIDE est activé.
 - Lorsque le voyant inférieur VERT est allumé, seul le mode CRU est activé.
 - Lorsque les voyants ROUGE et VERT sont allumés, le mode COMBINÉ est activé (à la fois RAPIDE et CRU), il utilise le thermostat/minuteur séquentiel à deux paliers pour accélérer le processus de déshydratation.

Trois réglages sont proposés :

1. Mode RAPIDE : les niveaux de température interne moyens (jusqu'à 75 °C) sont maintenus à la température indiquée qui a été réglée par l'utilisateur. Lors du cycle de fonctionnement et d'arrêt de l'élément de chauffage, la température interne augmente et diminue légèrement. La température indiquée est la température moyenne maintenue par le Sedona Express.

2. Mode CRU (avec protection anti-surchauffe) : utilise la fonction de protection anti-surchauffe pour garantir que la température interne (jusqu'à 48 °C) ne dépasse pas la température indiquée. La température indiquée n'est pas la température moyenne : il s'agit de la température maximale qu'atteindra le compartiment de chauffage de la machine. Cela est utile pour préserver certaines substances nutritives vitales qui peuvent se dégrader à des températures élevées.

3. Mode COMBINÉ (avec TMS) : utilise le thermostat/minuteur séquentiel (TMS) à deux paliers pour définir les deux réglages température/temps. Ce mode démarre à une température plus élevée pendant un temps défini (mode RAPIDE), puis descend automatiquement à une température plus basse pendant un temps également défini.

- Mode RAPIDE : premier réglage de la température. Il est défini à une température plus élevée afin de favoriser une déshydratation initiale plus rapide, de réduire la dégradation et la fermentation des aliments.

- Mode CRU : deuxième réglage de la température. Il est fixé à une température plus basse pendant la majeure partie du temps pour maintenir la température nécessaire à la préservation des nutriments.

3. Le bouton **RÉGLAGE/LUMIÈRE** a trois fonctions :

- Il permet de régler la température :

- Lors du réglage initial de la température, appuyez une fois sur le bouton RÉGLAGE. Les 3 chiffres contenus dans l'affichage TEMP se mettent alors à clignoter.

- Il permet de régler le minuteur :

- Si vous appuyez une fois de plus sur le bouton RÉGLAGE, l'affichage MINUTEUR à 2 chiffres se mettra à clignoter.

1) Appuyez une fois sur le bouton RÉGLAGE. Lorsque l'affichage TEMP clignote, configurez la température voulue en la sélectionnant à l'aide des boutons 10 ou 1.

2) Lorsque la fenêtre TEMP affiche la température que vous souhaitez, appuyez sur le bouton RÉGLAGE pour finaliser votre réglage de température. La température que vous souhaitez est à présent configurée et la fenêtre MINUTEUR se met à clignoter.

3) Lorsque l'affichage MINUTEUR clignote, configurez le nombre d'heures souhaitées en le sélectionnant à l'aide des boutons 10 ou 1, appuyez ensuite sur le bouton RÉGLAGE une fois que vous avez configuré le minuteur, et confirmez votre choix.

• Si vous appuyez sur le bouton RÉGLAGE lorsque l'appareil fonctionne, il vous permet d'allumer la lampe LED à l'intérieur du compartiment de déshydratation pour faciliter la surveillance et l'observation. La lampe LED s'allumera pendant 10 secondes avant de se mettre automatiquement à l'ARRÊT.

REMARQUE :

• Vous pouvez régler le temps de déshydratation jusqu'à 99 heures.

• Le Sedona Express dispose d'une fonction Fonctionnement continu (Continuous Operation, CO) qui vous permet de déshydrater en continu pendant plus de 99 heures. Pour activer cette fonction, appuyez sur le bouton 10 au niveau de la flèche vers le haut et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que CO s'affiche.

• La fonction CO déshydrate pendant un maximum de 150 heures.

• Réglage par défaut pour le mode Rapide : 68 °C (155 °F) pendant 1 heure.

• Réglage par défaut pour le mode Cru : 47 °C (117 °F) pendant 10 heures.

• Le Sedona Express enregistre vos réglages pour la prochaine utilisation, même lorsque le déshydrateur a été mis à l'arrêt.

4. Les boutons **HAUT/BAS** (10,1) permettent de régler la température ou le nombre d'heures pour le minuteur. Une brève pression change le nombre de 10 ou de 1 ; lorsque le bouton est enfoncé pendant plus de 1 seconde, le nombre change continuellement et rapidement.

5. L'affichage **TEMP** indique la température réglée :

• Lors du réglage, cette fenêtre affiche la température du compartiment de séchage choisie par l'utilisateur.

REMARQUE : la température du compartiment de séchage est régulée par un capteur thermique. La température réelle du compartiment de séchage est susceptible d'être affectée par les changements dans la température et l'humidité de l'air d'admission, qui peuvent provoquer de légères fluctuations de la température.

REMARQUE : alors que la température indiquée par l'affichage TEMP est celle de la température voulue réglée, la température réelle, dans le compartiment de séchage, peut fluctuer jusqu'à ± 5 °C (± 9 °F)

6. L'affichage **MINUTEUR** indique le nombre total d'heures défini pour chaque température voulue. Ce minuteur compte automatiquement à rebours, indiquant le temps de déshydratation restant.

7. Le bouton **°F/°C** permet de sélectionner un mode d'affichage de la température (Fahrenheit ou Celsius).

REMARQUE : par défaut, la température du Sedona Express est réglée sur Celsius (°C). Une fois que vous avez configuré la machine sur Celsius ou Fahrenheit, le Sedona se souviendra de votre réglage, même après que la machine ait été mise à l'arrêt.

8. Le bouton **DÉMARRER/PAUSE** permet de redémarrer ou d'interrompre temporairement le fonctionnement.

REMARQUE :

- Lorsque le Tribest Sedona Express est en fonctionnement, si vous ouvrez la porte, l'alimentation électrique de la résistance et du ventilateur sera coupée. Le Tribest Sedona Express redémarre automatiquement dès que la porte est refermée.

- Un signal sonore retentit lorsque les boutons sont actionnés, lorsque la porte est ouverte et lorsque le temps imparti est écoulé.

- Pour changer la température ou le temps de fonctionnement lorsque le Sedona Express est en marche, appuyez sur le bouton DÉMARRER/PAUSE, puis sur le bouton RÉGLAGE et modifiez la température ou le temps. Appuyez ensuite sur le bouton DÉMARRER/PAUSE pour redémarrer le Sedona Express.

- Deux points lumineux verts clignoteront dans le coin inférieur droit de l'affichage de la température réglée et de l'affichage du minuteur, une fois que le bouton DÉMARRER/PAUSE est actionné et que l'unité est mise en marche.

- Le point situé à côté de l'affichage de la température clignote uniquement lorsque le mécanisme de chauffage est activé. Lorsque la température de l'intérieur du compartiment de séchage atteint la température réglée, le mécanisme de chauffage se désactive afin de garantir que la température de l'intérieur du compartiment de séchage est précise et exacte.

- Le point situé à côté de l'affichage du minuteur clignote sans interruption pour indiquer que le bouton du minuteur fait le décompte et fonctionne correctement.

[INSÉRER SCHÉMA]

MODE RAPIDE

MODE CRU

Température réglée

Température interne

Fonctionnement

Pour votre sécurité et pour protéger votre Tribest Sedona Express, veuillez suivre les instructions ci-dessous :

1. Conservez toujours le Tribest Sedona Express sur une surface plane.
 - Conservez le Tribest Sedona Express à une distance minimale de 10 cm des murs, des appareils électroménagers ou des meubles.

2. Ouvrez la porte pour insérer les plateaux dans le Tribest Sedona Express. Maintenez le plateau en position horizontale et poussez le plateau dans les fentes appropriées.
 - Placez les aliments uniformément et soigneusement sur chaque plateau, aussi près que possible les uns des autres (n'oubliez pas que la déshydratation élimine l'eau ou fait réduire la taille des aliments). Pour de meilleurs résultats, coupez les aliments en morceaux de même taille afin que la déshydratation s'effectue de manière homogène.
 - Il est recommandé d'utiliser des plateaux séparés pour chaque type d'aliment.
 - Vous pouvez déshydrater jusqu'à 11 plateaux simultanément.
 - Vérifiez bien que tous les plateaux sont installés correctement.

REMARQUE : Pour le modèle SD-6280, la capacité de chaque plateau en plastique est de 250 grammes.

3. Branchez l'appareil à une prise ayant une capacité de 10 ampères.

4. Positionnez l'interrupteur secteur sur MARCHÉ.

5. Le Sedona Express vous permet de choisir entre trois modes de déshydratation :

• **Utilisation en mode COMBINÉ (avec TMS) uniquement**

Le thermostat/minuteur séquentiel à deux paliers (TMS) est un mode COMBINÉ à deux étapes, qui permet d'appliquer successivement le mode RAPIDE, puis le mode CRU. Il s'agit du réglage par défaut du Sedona Express lorsqu'il est allumé.

- 1) Mettez le Sedona Express en marche, les deux voyants ROUGE et VERT situés à droite du bouton MODE s'allument (ROUGE = mode RAPIDE, VERT = mode CRU).
- 2) Appuyez sur le bouton °F/°C pour choisir Fahrenheit ou Celsius.
- 3) Appuyez sur le bouton RÉGLAGE pour régler le mode RAPIDE à la température voulue à l'aide des boutons HAUT/BAS 10 ou 1.
- 4) Appuyez à nouveau sur le bouton RÉGLAGE pour régler la durée de séchage voulue à l'aide des boutons HAUT/BAS 10 ou 1 en mode RAPIDE.
- 5) Appuyez à nouveau sur le bouton RÉGLAGE pour régler la température

voulue à l'aide des boutons HAUT/BAS 10 ou 1 en mode CRU.

6) Appuyez à nouveau sur le bouton RÉGLAGE pour régler la durée de séchage voulue à l'aide des boutons HAUT/BAS 10 ou 1 en mode CRU.

7) Appuyez sur le bouton RÉGLAGE pour finaliser les réglages.

8) Appuyez sur le bouton DÉMARRER/PAUSE pour commencer la déshydratation.

REMARQUE : Lors du fonctionnement en mode COMBINÉ, le voyant rouge du haut clignote lorsque le Sedona Express commence à fonctionner à une température supérieure pour la durée réglée ; puis le voyant vert du bas clignote lorsque la température est automatiquement baissée selon le réglage inférieur pour la durée restante de déshydratation.

• **Utilisation du mode RAPIDE uniquement**

Ce réglage maintient une température moyenne élevée (p. ex. 68 °C/155 °F) pour une déshydratation plus rapide. Dans le compartiment de déshydratation, la température peut fluctuer au-dessus et au-dessous de la température configurée, car les éléments chauffants s'allument et s'éteignent par cycles.

1) Réglez le Sedona Express sur le mode RAPIDE en appuyant une fois sur le bouton MODE pour passer du mode COMBINÉ par défaut au mode RAPIDE. (Le voyant ROUGE allumé en haut à droite du bouton MODE indique que le Sedona Express est réglé sur le mode RAPIDE.)

2) Appuyez sur le bouton °F/°C pour choisir Fahrenheit ou Celsius.

3) Appuyez sur le bouton RÉGLAGE pour régler le mode RAPIDE à la température voulue à l'aide des boutons HAUT/BAS 10 ou 1.

4) Appuyez à nouveau sur le bouton RÉGLAGE pour régler la durée de séchage voulue à l'aide des boutons HAUT/BAS 10 ou 1.

5) Appuyez une nouvelle fois sur le bouton RÉGLAGE pour finaliser vos réglages.

6) Appuyez sur le bouton DÉMARRER/PAUSE pour commencer la déshydratation.

• **Utilisation en mode CRU (avec protection anti-surchauffe) uniquement**

Ce réglage empêche la température du compartiment de déshydratation de dépasser le réglage de température sélectionné. La température ne varie jamais au-dessus de la température réglée, car les éléments chauffants s'allument et s'éteignent par cycles, empêchant ainsi les aliments d'être surchauffés.

1) Réglez le Sedona Express sur le mode CRU en appuyant deux fois sur le bouton MODE. (Le voyant VERT allumé en bas à droite du bouton MODE indique que l'appareil est réglé sur le mode CRU.)

2) Appuyez sur le bouton °F/°C pour choisir Fahrenheit ou Celsius.

3) Appuyez sur le bouton RÉGLAGE pour régler le mode CRU (le voyant VERT clignote) à la température voulue à l'aide des boutons HAUT/BAS 10 ou 1.

4) Appuyez sur le bouton RÉGLAGE pour régler le mode CRU à la durée de séchage voulue à l'aide des boutons HAUT/BAS 10 ou 1.

- 5) Appuyez sur le bouton RÉGLAGE pour finaliser vos réglages.
- 6) Appuyez sur le bouton DÉMARRER/PAUSE pour commencer la déshydratation.

6. Le Tribest Sedona Express passe automatiquement en mode veille une fois le temps de séchage écoulé. De plus, un signal sonore retentit lorsque le temps de séchage est arrivé à expiration.

7. Placez l'interrupteur secteur sur la position ARRÊT après la fin de la déshydratation.

REMARQUE :

- Le Tribest Sedona Express est conçu pour répartir uniformément l'air chaud, et ce, de l'arrière vers l'avant de l'appareil. Selon le climat et la température de l'air entrant dans l'appareil depuis sa partie arrière, il peut exister une légère différence de température entre les plateaux situés à l'intérieur du compartiment de séchage.
- Comme la chaleur monte naturellement, il est normal que les plateaux placés en haut soient exposés à une plus forte chaleur que ceux placés au centre ou en bas. Pour obtenir de meilleurs résultats, changez régulièrement les plateaux de place.

Nettoyage et entretien

1. Après chaque utilisation, nettoyez les plateaux et les feuilles de séchage à l'eau chaude et avec un détergent doux.

REMARQUE : Les plateaux sans BPA pour le modèle SD-6280 ne conviennent PAS pour un lavage en lave-vaisselle. Les modèles en acier inoxydable du modèle SD-6780 conviennent pour un lavage en lave-vaisselle.

2. Pour nettoyer la structure principale, débranchez d'abord la machine, puis essuyez-la à l'aide d'un torchon humide. Ne rincez pas le Sedona à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.

3. Pour un nettoyage plus facile du plateau/tamis, recouvrez-le avec du papier absorbant humide ou laissez-le tremper pendant une courte durée.

4. Assurez-vous que les plateaux et les feuilles de plateau sont soigneusement séchés avant de les réinstaller dans la machine. Conservez votre machine et ses pièces dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.

À propos du ventilateur central du Sedona

Le ventilateur central du déshydrateur Sedona Express génère une circulation d'air rapide et homogène autour des 11 plateaux.

Dépannage

Symptôme	Cause probable	Solution
La machine ne se met pas en marche	<ul style="list-style-type: none"> la fiche n'est pas positionnée correctement dans la prise électrique la machine n'est pas en marche 	<ul style="list-style-type: none"> rebranchez-la positionnez l'interrupteur sur marche
L'éclairage de l'affichage ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil n'est pas sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> positionnez l'interrupteur sur marche
Le ventilateur fonctionne, mais aucune chaleur n'est produite.	<ul style="list-style-type: none"> le système de chauffage est hors service 	<ul style="list-style-type: none"> mettez la machine à l'ARRÊT et contactez le centre de service le plus proche
Le chauffage fonctionne, mais le ventilateur ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> le ventilateur est hors service des corps étrangers sont bloqués sur le ventilateur 	<ul style="list-style-type: none"> mettez la machine à l'ARRÊT et contactez le centre de service le plus proche retirez les matériaux étrangers
Aucune déshydratation ne se produit	<ul style="list-style-type: none"> trop d'aliments sur le plateau les aliments se chevauchent sur le plateau le ventilateur tourne lentement. 	<ul style="list-style-type: none"> réduisez la quantité d'aliments répartissez uniformément les aliments en une seule couche. mettez la machine à l'ARRÊT et contactez le centre de service le plus proche
De l'eau tombe sur la porte	<ul style="list-style-type: none"> trop d'aliments sur le plateau les aliments contiennent trop d'eau 	<ul style="list-style-type: none"> réduisez la quantité d'aliments réduisez la quantité d'aliments et augmentez la durée de déshydratation
Surchauffe ou chauffage insuffisant	<ul style="list-style-type: none"> le système de contrôle de la température ne fonctionne pas correctement 	<ul style="list-style-type: none"> mettez la machine à l'ARRÊT et contactez le centre de service le plus proche
Les aliments ne sont pas déshydratés uniformément	<ul style="list-style-type: none"> l'épaisseur des aliments n'est pas uniforme trop d'aliments sur le plateau 	<ul style="list-style-type: none"> coupez les aliments de façon à ce qu'ils soient d'une épaisseur et d'une taille uniformes.

		<ul style="list-style-type: none"> réduisez la quantité d'aliments sur le plateau choisissez le plateau adéquat
Bruit anormal provenant du ventilateur	<ul style="list-style-type: none"> le ventilateur est hors service 	<ul style="list-style-type: none"> mettez la machine à l'ARRÊT et contactez le centre de service le plus proche

Garantie

Nous garantissons pour vous, « l'utilisateur final » qui est correctement inscrit après avoir acheté le déshydrateur Sedona, (ci-après dénommé « SD »), pour contrepartie valable, que le boîtier en plastique, le moteur de ventilateur et la bobine de chauffage de ce SD sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pour une période de cinq (5) ans à partir de la date d'achat. Tous les autres accessoires, y compris, mais non exclusivement, les plateaux en plastique et les pièces en option, telles que les feuilles de séchage, ne sont pas sujets à garantie.

Afin que vous puissiez bénéficier des avantages de cette garantie, vous devez remplir et renvoyer la carte d'enregistrement de la garantie à nos services dans les dix (10) jours suivant l'achat de votre SD.

1. Aucune garantie ne sera assurée avant que nous n'ayons reçu la carte d'enregistrement de la garantie ci-jointe, contenant toutes les informations requises, dans les dix (10) jours après la date d'achat. La garantie est uniquement valide pour l'acheteur d'origine. Cette garantie n'est pas transférable.
2. Si le SD présente un comportement défectueux lors d'une utilisation domestique normale, suite à la réception d'un avis écrit de ces dysfonctionnements envoyé par vos soins pendant la période de garantie, nous pouvons, à notre seule discrétion, réparer ou remplacer le SD qui s'avère défectueux. Toutefois, nous ne sommes soumis à aucune obligation de réparer ou de remplacer le SD avant que vous ne l'ayez renvoyé, par courrier assuré et dans un emballage de protection*, à votre centre de service. Le SD de remplacement peut être neuf ou comme neuf. Le SD peut contenir des pièces remises à neuf ou reconditionnées, dont les performances sont équivalentes aux performances des pièces neuves, ou des pièces qui ont été sujettes à une utilisation négligeable.
3. Nous ne garantissons pas que le fonctionnement du SD soit ininterrompu ou sans erreur. En aucun cas notre responsabilité ne pourra dépasser le prix de vente du SD.

Cette garantie ne couvre pas les défauts causés par : [a] une opération du SD ne respectant pas les instructions ; [b] l'utilisation de pièces ou de fournitures qui ne sont pas fournies ou autorisées par le fabricant ; [c] l'entretien négligeant, incorrect ou inadéquat ; [d] un service effectué ou une tentative de service effectuée par une personne non autorisée ; [e] des dommages, accidentels ou autres, survenus aux SD qui ne sont pas directement causés par nous ou par le fabricant ; ou [f] des dommages causés par des abus, des altérations, une mauvaise utilisation, une utilisation commerciale ou des modifications non autorisées du SD.

NOUS NE DONNONS AUCUNE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE. DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI LOCALE,

TOUTE GARANTIE IMPLICITE, CONFORMITÉ À UNE UTILISATION PARTICULIÈRE, GARANTIE IMPLICITE OU CONDITION MARCHANDE EST LIMITÉE À UN (1) AN. Au cas où une telle limitation ou exclusion de la durée d'une garantie implicite n'est pas autorisée dans l'état ou le pays dans lequel vous résidez, la limitation ou exclusion ci-dessus ne s'appliquera pas. Cette garantie vous donne des droits et une protection légale spécifiques. Il est possible que vous ayez également d'autres droits qui varient d'un État à l'autre ou d'un pays à l'autre.

DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI LOCALE, LES SOLUTIONS DE CETTE DÉCLARATION DE GARANTIE SONT VOS RECOURS, UNIQUES ET EXCLUSIFS. SAUF INDICATION CONTRAIRE CI-DESSUS, EN AUCUN CAS NOUS NE SERONS RESPONSABLES DES DOMMAGES DIRECTS, SPÉCIAUX, CONSÉCUTIFS (Y COMPRIS LES PERTES DE BÉNÉFICES), OU AUTRES QUE CE SOIT BASÉ SUR UN CONTRAT, UN PRÉJUDICE OU AUTRE. Certains états ou pays sont susceptibles de ne pas autoriser les exclusions ou limitations de dommages accessoires ou consécutifs. Si vous résidez dans un État ou un pays où cela est le cas, les limitations ou exclusions ci-dessus sont susceptibles de ne pas s'appliquer.

Ne renvoyez pas votre SD au centre de service sans numéro d'autorisation de retour de marchandise.

*Conservez l'emballage d'origine

Lorsque vous avez besoin de réparations

Au cas peu probable où votre déshydrateur d'aliments Sedona Express aurait besoin de réparations, ou s'il cesse de fonctionner correctement pendant la période de garantie suite à une utilisation domestique normale, veuillez contacter le centre de service de garantie Sedona.

CENTRE DE SERVICE

Pour toutes les questions relatives au service, veuillez contacter le centre de service de garantie pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de marchandise (RMA), ainsi que les instructions correctes relatives à l'expédition.

Centre de service de garantie

Tribest Corporation

1143 N. Patt St.

Anaheim, CA 92801

TÉL : +1 888 254 7336, FAX : +1 (714) 879 7140

Si vous avez besoin d'un service de réparation :

- 1) Contactez le centre de service de garantie (888-254-7336) pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de garantie (RMA) pour envoyer votre Sedona au centre de service. Les retours ne seront PAS acceptés si aucun numéro RMA n'est clairement écrit sur la boîte.
- 2) Emballez soigneusement votre Sedona dans le paquet d'origine. Assurez-vous que toutes les pièces affectées sont incluses.
- 3) Remplissez le formulaire de demande de service, découpez-le et incluez-le dans le colis.
- 4) Refermez soigneusement le colis à l'aide de ruban d'emballage.
- 5) Adressez le colis au centre de service de garantie. N'oubliez pas d'inscrire l'adresse de l'expéditeur sur le colis.
- 6) Il est toujours préférable d'assurer le colis contre tout dommage ou perte susceptible de subvenir pendant le transit. Expédiez le colis en port payé.

Conseils pour déshydrater

Lorsque vous déshydratez des fruits, légumes, noix ou épices, gardez ces conseils à l'esprit :

- Il est préférable d'utiliser des fruits et légumes de saison, provenant de cultures biologiques/locales (pour plus de goût, le maintien de prix bas et une disponibilité élevée).
- Utilisez des fruits ou légumes d'une fermeté appropriée, sans parties molles qui se décolorent au cours de la déshydratation.
- Retirez les parties non désirées : tiges, noyaux, graines et écorces indésirables, ou peaux externes pelées si vous le souhaitez.
- Coupez en tranches de taille uniforme : cela permettra que le temps de déshydratation reste tout aussi uniforme.
- Lorsque vous assaisonnez les aliments (p. ex. assaisonnements salés ou barbecue), recouvrez ces derniers d'un produit humide, collant ou gras pour que les épices/assaisonnements adhèrent mieux aux aliments/rondelles. L'huile d'olive, le miso, les marinades liquides ou les produits sucrants comme le miel ou l'agave sont très efficaces.
- Stockez les aliments séchés dans des récipients en verre pour les conserver plus longtemps.
- Pour réhydrater des aliments trop séchés, placez un papier absorbant humide et ajoutez une feuille de laitue dans le récipient ou brumisez légèrement les aliments avec de l'eau pour les réhydrater et ainsi, atteindre la texture désirée.

FRUITS :

- Les chips de fruits sont savoureuses et représentent une bonne façon de conserver des produits excédentaires pour le camping, la randonnée ou une utilisation ultérieure.
- Utilisez des fruits croquants ou pas trop mûrs pour obtenir de meilleurs résultats.
- La plupart des fruits perdent leur goût sucré lorsqu'ils sont déshydratés, surtout les bananes. Alors, vous pouvez rendre l'aliment fini plus sucré en ajoutant l'épice (p. ex. de la cannelle, de la noix de muscade ou de la vanille) ou le produit sucrant (p. ex. de l'agave, de la stévia ou du sirop d'érable) souhaité sur chaque rondelle.
- Assurez-vous de retirer les noyaux, graines et toute autre partie non comestible (peaux, etc.)
- Lorsque vous utilisez des morceaux plus gros (p. ex. une petite pomme, des fruits dénoyautés ou des bananes), coupez-les de taille uniforme pour que le temps de séchage reste uniforme.

GRAINS :

- Il est préférable de faire tremper/germer les grains avant déshydratation ; deux ou trois jours suffisent.

- Il est possible de faire germer et « re-sécher » les grains pour en faire de la farine de grains germés.
- Des biscuits et des pains sucrés ou salés peuvent être préparés en associant les grains aux épices, herbes, légumes, fruits secs ou même à la pulpe de jus. Ce qu'il y a de mieux dans la préparation de ces aliments, c'est que vous pouvez improviser. Ce n'est pas comme la cuisson au four, où les mesures exactes sont nécessaires pour réussir.
- Les recettes à base de grains sont mieux déshydratées en mode COMBINÉ.

NOIX :

- Faites d'abord tremper les noix dans suffisamment d'eau pour les recouvrir totalement, puis ajoutez quelques gouttes de peroxyde d'hydrogène dans l'eau de trempage et rincez soigneusement après 5 minutes (cela les débarrasse des moisissures indésirables).
- Pour les noix plus tendres (p. ex. les noix de cajou ou de pécan, qui ont à peine besoin d'être trempés), seul le premier trempage/rinçage (comme indiqué ci-dessus avec le peroxyde d'hydrogène) est nécessaire pour enlever les moisissures indésirables.
- Les noix plus dures (p. ex. les amandes, les noix du Brésil) ont besoin d'un trempage plus long (entre 6 et 12 heures), après le premier trempage/rinçage.
- Sécher des noix trempées permet de les conserver fraîches plus longtemps, sans les enzymes qui enveloppent les noix (c'est pourquoi il est nécessaire de rincer les noix) qui inhibent/bloquent la digestion. La déshydratation complète peut prendre jusqu'à 48 heures selon la taille de la noix, la météo (plus d'humidité nécessite plus de temps) et la durée de trempage de la noix.
- Après avoir fait tremper et séché une noix, elle peut être moulue en « farine » et utilisée dans d'autres recettes.

GRAINES :

- Faites tremper les graines pour retirer l'enveloppe qui les empêche de germer automatiquement jusqu'à devenir une plante. Si vous le voulez, vous pouvez faire germer certaines graines (p. ex. les graines de tournesol).
- Si vous voulez préparer une farine, faites tremper puis sécher les graines afin de pouvoir les moulin.
- Les graines trempées se mélangent bien avec tous les aliments (légumes, fruits, noix, grains) dans de nombreuses recettes de déshydratation. Elles agissent comme un agent épaississant, en plus d'ajouter leurs propres saveurs agréables.
- Mélangées pour préparer des « céréales » ou du muesli.
- Le mode CRU est indiqué pour les en-cas à base de graines uniquement.

- Pour les biscuits/céréales/pains : utilisez le mode COMBINÉ.

ÉPICES :

- Lorsque vous utilisez des herbes fraîches, coupez les tiges et retirez tout ce qui n'est pas comestible.
- Découvrez, créez vos propres mélanges, ou jetez un œil sur les flacons de vos épices préférées et utilisez-les comme guide.
- Les épices séchées sont mieux préparées en mode CRU.

LÉGUMES :

- Les légumes secs (carottes, maïs, courgettes, champignons, etc.) peuvent être de bons aliments à utiliser pour les soupes plus tard dans l'année, au moment où ils sont hors saison, ou à emporter en camping/randonnées.
- Coupez en morceaux de taille uniforme lorsque vous les déshydratez.
- Retirez les peaux, les graines et toute autre partie indésirable avant la déshydratation.
- Certains légumes (p. ex. les oignons) prennent un goût plus épicé/fort lorsqu'ils sont déshydratés et d'autres, un goût plus sucré. Testez différents aliments pour observer ce qui se passe avec ceux que vous appréciez.
- Les « chips » de légumes sont mieux préparées en mode CRU.

Soyez « l'alchimiste » de votre propre nourriture et inventez vos propres recettes préférées. Laissez-vous inspirer par les recettes et ensuite, créez les vôtres.

Tableau des durées de déshydratation

Température de séchage recommandée pour le mode CRU : 118 °F (45 °C)

Légumes			
Asperges	5-6 heures	Oignons	4-8 heures
Haricots verts, ou beurre	8-12 heures	Panais	7-11 heures
Betteraves	8-12 heures	Pois	4-8 heures
Brocoli	10-14 heures	Poivrons/ Piments	4-8 heures
Choux	7-11 heures	Maïs soufflé	4-8 heures
Carottes	6-10 heures	Pommes de terre	6-14 heures
Céleri	3-10 heures	Citrouille	7-11 heures
Maïs	6-10 heures	Courge d'été	10-14 heures
Concombre	4-8 heures	Tomates	5-9 heures
Aubergine	4-8 heures	Navets	8-12 heures
Légumes verts	3-7 heures	Courge d'hiver	7-11 heures
Champignons	3-7 heures	Igname	7-11 heures
Gombos	4-8 heures	Courgettes	7-11 heures

Fruits			
Pommes	7-15 heures	Nectarines	8-16 heures
Abricots	20-28 heures	Pêches	8-16 heures
Bananes	6-10 heures	Poires	8-16 heures
Baies	10-15 heures	Kakis	11-19 heures
Cerises	13-21 heures	Ananas	10-18 heures
Airelles	10-12 heures	Prunes à pruneau	22-30 heures
Figues	22-30 heures	Rhubarbe	6-10 heures
Raisin	22-30 heures	Fraises	7-15 heures
Kiwi	7-15 heures	Pastèque	8-10 heures

Autres	
Pâte et roulé au fruit	4-6 heures
Viande séchée	4-6 heures
Poisson séché	12-14 heures
Herbes et épices	2-4 heures
Noix	10-14 heures
Redonner du croustillant	1 heure

Caractéristiques techniques du produit

Pour le modèle SD-6780 (avec plateaux en acier inoxydable)

Nom du produit :	Déshydrateur Sedona Express
Modèle (UGS) :	SD-6780 (SDE-S6780)
Dimensions (L x D x H) :	30,5 cm x 44,5 cm x 35,6 cm
Plateaux :	11 plateaux de déshydratation en acier inoxydable et 1 plateau à rebords en acier inoxydable
Dimensions des plateaux (L x H) :	25,4 cm x 33,0 cm
Poids des plateaux à l'unité :	10 kg
Alimentation électrique :	120 V~, 60 Hz, 470 W
Capacité de séchage :	0,91 m ² ou 91 cm ²
Plage de température :	25 °C - 75 °C (77 °F - 167 °F)
Garantie :	10 ans

Pour le modèle SD-6280 (avec plateaux en plastique sans BPA)

Nom du produit :	Déshydrateur Sedona Express
Modèle (UGS) :	SD-6280 (SDE-P6280)
Dimensions (L x D x H) :	30,5 cm x 44,5 cm x 35,6 cm
Plateaux :	11 plateaux de déshydratation en plastique sans BPA et 1 plateau à rebords en plastique sans BPA
Dimensions des plateaux (L x H) :	25,4 cm x 33,0 cm
Poids des plateaux à l'unité :	9,26 kg
Alimentation électrique :	120 V~, 60 Hz, 470 W
Capacité de séchage :	0,91 m ² ou 91 cm ²
Plage de température :	25 °C - 75 °C (77 °F - 167 °F)
Garantie :	10 ans

Tribest Corporation

1143. N. Patt Street, Anaheim, CA 92801

Numéro gratuit : +1 888-254-7336

Fax : +1 (714) 879-7150

service@tribest.com

www.tribest.com