



COMBO
Sedona
RAW FOOD DEHYDRATOR

SD-P9150
MODE D'EMPLOI



Lire attentivement les instructions avant l'utilisation

INTRODUCTION

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

Le Tribest Sedona Combo introduit notre toute dernière innovation : le thermostat/minuterie séquentiel à deux paliers. Celui-ci vous permet de régler facilement le Tribest Sedona Combo 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/minuterie réduit le temps nécessaire pour déshydrater vos recettes préférées à base d'aliments crus, en toute facilité.

Le Tribest Sedona Combo 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 Combo, 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. Comme le Tribest Sedona Combo utilise deux mécanismes chauffants indépendants, l'air chaud est distribué et circule de manière régulière pour déshydrater vos aliments uniformément. La technologie à double ventilation vous permet d'économiser de l'électricité, lorsque vous voulez seulement déshydrater une fournée plus petite, en éteignant l'un des mécanismes chauffants indépendants. Déshydratez jusqu'à 9 plateaux de fruits et de légumes ou divisez la machine en deux compartiments de 4 plateaux pour obtenir de plus petites fournées de vos aliments déshydratés préférés.

Le Tribest Sedona Combo vous offre également une manière pratique de surveiller vos aliments avec sa fenêtre de visualisation en verre sur le devant de l'appareil. Pour plus de commodité, il dispose maintenant de deux lumières DEL internes qui, une fois allumées, permettent de voir à l'intérieur de l'appareil sans interrompre le processus de déshydratation.

N'oubliez pas de débarrasser soigneusement votre Tribest Sedona Combo 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 Combo. Vous êtes maintenant prêt à déshydrater avec Tribest Sedona Combo. 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 Combo fonctionnera parfaitement pendant de nombreuses années.

TABLE DES MATIÈRES

Introduction.....	23
Précautions de sécurité importantes.....	26
Conseils de sécurité.....	27
Liste des pièces.....	28
Configuration.....	29
Mode d'emploi.....	33
Nettoyage et entretien.....	35
À propos de la technologie à double ventilation.....	35
Dépannage.....	36
Conseils pour déshydrater	37
Tableau des temps de séchage.....	39
Informations concernant le produit	41

FR

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. Lisez la totalité des 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 Combo 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 Combo 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 la 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 Combo vous-même. Vous pourriez provoquer un incendie, des décharges électriques ou un dysfonctionnement de l'appareil. Toute tentative de modification du déshydrateur Tribest Sedona Combo annulera la garantie.
12. L'ouverture de la porte du déshydrateur Tribest Sedona Combo arrête son fonctionnement. Une fois la porte refermée, le fonctionnement reprend. Si le déshydrateur Tribest Sedona Combo continue de fonctionner alors que la porte est ouverte, veuillez débrancher le déshydrateur Tribest Sedona Combo et contacter le centre de service de garantie 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 Combo 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 Combone 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 Tribest Sedona Combo à l'extérieur. Il est uniquement destiné à une utilisation en intérieur.
18. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou du plan de travail, ni 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 Combo 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 Combo à l'eau. Utilisez toujours une serviette humide pour cela.
2. N'utilisez jamais le Tribest Sedona Combo 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 Combo à une rallonge et ensuite dans une prise.
4. Ne bloquez pas les orifices d'aération lorsque le Tribest Sedona Combo est en marche.
5. N'exposez pas le Tribest Sedona Combo à des températures élevées, supérieures à 80 °C (176 °F).
6. Branchez le Tribest Sedona Combo 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 Combo sans qu'il fonctionne. 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.

FR

LISTE DES PIÈCES

- 1 structure principale
- 9 plateaux de maille en plastique sans bisphénol A
- 1 plateau fermé en plastique sans bisphénol A (divise l'appareil en deux compartiments)
- 1 tapis à miettes sans bisphénol A
- 1 cordon d'alimentation amovible
- 1 mode d'emploi



Structure principale



Plateau de maille



Plateau ferm



Cordon d'alimentation



Tapis à miettes

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.

Optional Parts



Feuilles de séchage Sedona en PP (polypropylène)



Feuilles de séchage Sedona en silicone



Feuilles de séchage antiadhésives Sedona en PTFE (polytétrafluoroéthylène)

CONFIGURATION



1. **L'interrupteur POWER** allume et éteint le Tribest Sedona Combo.
2. **Le bouton °F/°C** permet de sélectionner un mode d'affichage de la température (Fahrenheit ou Celsius).
REMARQUE : par défaut, la température du Sedona Combo est définie sur Celsius (°C). Une fois que vous avez configuré la machine sur Celsius ou Fahrenheit, le Sedona Combo gardera en mémoire votre réglage, même une fois la machine mise à l'ARRÊT.
3. **L'affichage TEMP** est utilisé pour deux fonctions distinctes :
 - Réglage de la température voulue. Pendant la configuration, cet affichage est utilisé afin de régler la température choisie pour le compartiment de séchage.
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.
 - Affichage de la température. Indique le réglage de température que vous avez sélectionné
 - Les deux icônes situées à l'extrême gauche de l'affichage TEMP indiquent lequel des deux mécanismes est actif à tout moment donné.
 - Lorsque l'icône supérieure gauche est allumée, le mécanisme chauffant supérieur est actif.
 - Lorsque l'icône inférieure gauche est allumée, le mécanisme chauffant inférieur est actif.
 - Lorsque les deux icônes s'allument alternativement, les deux mécanismes chauffants sont actifs.**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 (41 °F)
4. **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.
5. **Le bouton RÉGLAGE** a deux fonctions :
 - Il permet de régler la température et le temps.
 - 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.
 - 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 l'affichage TEMP indique la température voulue, appuyez sur le bouton RÉGLAGE pour finaliser le réglage de la 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.

NOTE :

- Pour un réglage plus rapide et précis de la température et du temps, le Sedona Combo est pourvu de deux boutons séparés pour 10 et pour 1. Les boutons situés sous le chiffre 10 représentent des incréments de dix, alors que les boutons situés sous le chiffre 1 représentent des incréments de 1.
 - Vous pouvez régler le temps de déshydratation jusqu'à 99 heures.
 - Le Sedona Combo dispose d'une fonction Fonctionnement continu (CO, Continuous Operation), 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 Combo enregistre vos réglages pour la prochaine utilisation, même lorsque le déshydrateur a été mis à l'arrêt.
6. **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 par incréments de 10 ou de 1 ; lorsque le bouton est enfoncé pendant plus d'une seconde, le nombre change continuellement.
7. **Le bouton PLATEAU** permet de sélectionner les compartiments qui seront activés. Ils sont indiqués par les voyants situés à droite du bouton PLATEAU.
- Lorsque le voyant supérieur est allumé en VERT, le compartiment supérieur est activé.
 - Lorsque le voyant inférieur est allumé en VERT, le compartiment inférieur est activé.
 - Lorsque les deux voyants de plateaux sont allumés, les compartiments supérieur et inférieur sont activés pour la déshydratation. Vous pouvez choisir de déshydrater jusqu'à 9 plateaux d'aliments en sélectionnant les deux compartiments ou jusqu'à 4 plateaux d'aliments dans la moitié supérieure ou inférieure de l'appareil afin d'économiser l'électricité lors de la déshydratation de plus petites quantités d'aliments.
- 1) Insérez le plateau fermé dans la fente centrale (juste au-dessus des indicateurs blancs situés sur les côtés droit et gauche, à l'endroit où les plateaux sont insérés et retirés) pour diviser le Sedona Combo en deux compartiments de déshydratation de 4 plateaux.
 - 2) Appuyez sur le bouton PLATEAU pour sélectionner le ventilateur à bobine de chauffage qui sera actif.
 - 3) Installez les plateaux dans la moitié du Sedona que vous avez choisie en fonction du ventilateur à mécanisme chauffant sélectionné.

REMARQUE:

- Par défaut, le Sedona Combo est configuré pour un fonctionnement total (moitiés supérieure + inférieure).
- Dans la mesure où le Sedona Combo est pourvu de deux ventilateurs indépendants avec mécanismes chauffants, il est possible de l'utiliser pour déshydrater des aliments dans la moitié supérieure ou inférieure de l'appareil de façon indépendante lorsque le compartiment est divisé en deux.
- Le Sedona Combo ne garde pas en mémoire votre réglage de plateaux et retourne au fonctionnement total après avoir été mis à l'arrêt.
- Nous vous recommandons d'utiliser la moitié supérieure lorsque vous déshydratez un maximum de 4 plateaux.

8. **Le bouton MODE** vous permet de choisir parmi trois réglages. Les voyants situés à droite du bouton MODE indiquent le mode qui 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 thermostat/minuterie séquentiel à deux paliers est activé (les modes RAPIDE et CRU sont activés).

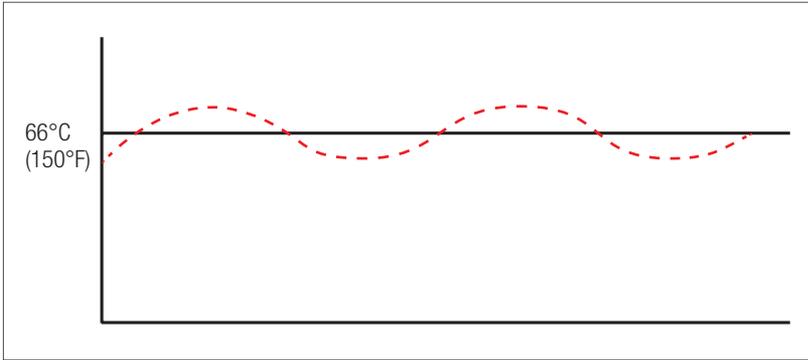
Trois réglages sont proposés :

- 1) Mode RAPIDE : les niveaux de température interne moyens sont maintenus à la température indiquée. Comme l'élément chauffant s'allume et s'éteint par cycles, la température interne augmente et baisse. La température indiquée est la température moyenne maintenue par le Sedona Combo. (Consultez le graphique à la page 32.)
 - 2) Mode CRU : la température interne ne dépasse pas la température indiquée. La température indiquée n'est pas la température moyenne : il s'agit de la température maximale qu'atteindra la machine. Cela est utile pour préserver certaines substances nutritives vitales qui peuvent se dégrader à des températures élevées. (Consultez le graphique à la page 32.)
 - 3) Mode Combiné : utilise le thermostat/minuterie séquentiel 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 un temps plus long.
9. **Le bouton DÉMARRER/PAUSE** permet de redémarrer ou d'interrompre temporairement le fonctionnement.

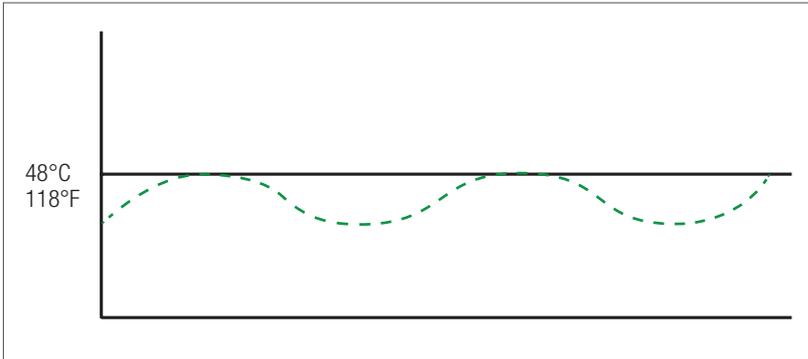
REMARQUE:

- Si vous ouvrez la porte pendant que le Tribest Sedona Combo fonctionne, l'alimentation électrique de la bobine de chauffage et du ventilateur est coupée. Le Tribest Sedona Combo 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 et/ou le temps de fonctionnement lorsque le Sedona Combo est en marche, appuyez sur le bouton DÉMARRER/PAUSE, puis sur le bouton RÉGLAGE et modifiez la température et/ou le temps. Appuyez ensuite sur le bouton DÉMARRER/PAUSE pour redémarrer le Sedona Combo.

MODE RAPIDE



MODE CRU



Température réglée

Température interne

MODE D'EMPLOI

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

1. Conservez toujours le Tribest Sedona Combo sur une surface plane.
 - Conservez le Tribest Sedona Combo 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 Combo. 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 et/ou rétrécit les aliments). Pour de meilleurs résultats, coupez les aliments en tailles et épaisseurs régulières.
 - Il est recommandé d'utiliser des plateaux séparés pour chaque type d'aliment.
 - Vous pouvez déshydrater jusqu'à 9 plateaux simultanément.
 - Pour les recettes de déshydratation nécessitant 4-5 plateaux, utilisez le compartiment supérieur pour obtenir de meilleurs résultats. Les séparateurs en plastique blanc situés sur le côté du Sedona Combo servent désormais de dispositif visuel simple pour séparer les compartiments supérieur et inférieur.
 - Vérifiez bien que tous les plateaux sont installés correctement.
3. Branchez l'appareil à une prise ayant une capacité de 10 ampères.
4. Positionnez l'interrupteur secteur sur MARCHÉ.
5. Le Sedona Combo offre le choix entre trois réglages :

- **Utilisation du THERMOSTAT/MINUTERIE SÉQUENTIEL À DEUX PALIERS uniquement**

Le thermostat/minuterie séquentiel à deux paliers 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 Combo lorsqu'il est allumé.

- 1) Mettez le Sedona Combo 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 situés sous 10 ou 1.
- 4) Appuyez une nouvelle fois sur le bouton RÉGLAGE afin de régler le temps souhaité pour le mode RAPIDE à l'aide des boutons HAUT/BAS situés sous 10 ou 1.
- 5) Appuyez une nouvelle fois sur le bouton RÉGLAGE afin de régler la température voulue pour le mode CRU à l'aide des boutons HAUT/BAS situés sous 10 ou 1.
- 6) Appuyez une nouvelle fois sur le bouton RÉGLAGE afin de régler le temps souhaité pour le mode CRU à l'aide des boutons HAUT/BAS situés sous 10 ou 1.
- 7) Appuyez sur le bouton RÉGLAGE pour finaliser les réglages.
- 8) Appuyez sur le bouton PLATEAU pour choisir le compartiment de séchage supérieur, inférieur ou les deux.
- 9) Appuyez sur le bouton DÉMARRER/PAUSE pour commencer la déshydratation.

REMARQUE: en mode Thermostat/minuterie séquentiel à deux paliers, le voyant supérieur rouge clignote lorsque le Sedona Combo fonctionne d'abord à la température la plus élevée pendant le temps défini ;ensuite, le voyant inférieur vert clignote lorsque la température est abaissée automatiquement pour atteindre celle du deuxième réglage, pendant le temps de déshydratation restant.

• 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 Combo sur le mode RAPIDE en appuyant une fois sur le bouton MODE pour passer du mode par défaut Thermostat/minuterie séquentiel à deux paliers au mode RAPIDE. (Le voyant ROUGE allumé en haut à droite du bouton MODE indique que le Sedona Combo 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 situés sous 10 ou 1.
- 4) Appuyez une nouvelle fois sur le bouton RÉGLAGE pour régler le temps souhaité à l'aide des boutons HAUT/BAS situés sous 10 ou 1.
- 5) Appuyez une nouvelle fois sur le bouton RÉGLAGE pour finaliser vos réglages.
- 6) Appuyez sur le bouton PLATEAU pour choisir le compartiment de séchage supérieur, inférieur ou les deux.
- 7) Appuyez sur le bouton DÉMARRER/PAUSE pour commencer la déshydratation.

• Utilisation du mode CRU 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 Combo 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 situés sous 10 ou 1.
 - 4) Appuyez sur le bouton RÉGLAGE pour régler le mode CRU au temps souhaité à l'aide des boutons HAUT/BAS situés sous 10 ou 1.
 - 5) Appuyez sur le bouton RÉGLAGE pour finaliser vos réglages.
 - 6) Appuyez sur le bouton PLATEAU pour choisir le compartiment de séchage supérieur, inférieur ou les deux.
 - 7) Appuyez sur le bouton DÉMARRER/PAUSE pour commencer la déshydratation.
6. Le Tribest Sedona Combo passe automatiquement en mode de veille une fois le temps de séchage arrivé à expiration. 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.

NOTE:

- Le Tribest Sedona Combo 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.
AVERTISSEMENT : Les plateaux ne peuvent PAS être lavés au 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 DE LA TECHNOLOGIE DOUBLE VENTILATION

FR

La gamme de déshydrateurs Sedona est la première à proposer une puissance totale de 600 watts, grâce à deux ensembles de ventilateurs indépendants de 300 watts, deux bobines de chauffage et deux thermostats numériques, regroupés pour former deux ensembles de ventilateurs et chauffages qui peuvent être réglés de façon à fonctionner indépendamment ou simultanément. Il vous est donc possible de déshydrater en même temps jusqu'à neuf plateaux de vos aliments déshydratés préférés. Parce que le Sedona Combo peut être configuré pour n'utiliser qu'un ensemble de ventilateur et chauffage avec thermomètre (un ventilateur avec bobine de chauffage et thermomètre numérique), la déshydratation de fournées plus petites de votre recette préférée permet de consommer moins d'électricité, le bruit global est réduit au cours du fonctionnement et l'air chauffé est géré avec plus de précision et réparti plus uniformément dans le Sedona Combo.

Chaque thermostat numérique, à l'intérieur de chaque ventilateur avec bobine de chauffage, contrôle la température actuelle de chaque ventilateur indépendant à l'intérieur de son propre compartiment. Ces thermostats numériques sont conçus pour améliorer l'efficacité et la qualité globale de l'air circulant pendant le processus de déshydratation.

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. • 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.

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, maintient les prix bas, la 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 épicez les aliments (p. ex. des assaisonnements salés ou barbecue), recouvrez-les d'un produit humide, collant ou gras pour que les épices/assaisonnements adhèrent mieux aux aliments/croustilles. 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. la cannelle, la noix de muscade ou la vanille) ou le produit sucrant (p. ex. l'agave, la stévia ou le sirop d'érable) souhaité sur chaque « chip ».
- 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 mouliner.
- 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/raandonnées.
- 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	Ignames	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
Charqui	4-6 heures
Charqui de poisson	12-14 heures
Herbes et épices	2-4 heures
Noix	10-14 heures
Redonner du croustillant	1 heures

FR

INFORMATIONS CONCERNANT LE PRODUIT

Article	Déshydrateur d'aliments crus Sedona Combo
Description de l'article	Déshydrateur d'aliment à 9 plateaux 600 watts max. Fabriqué en Corée
N° de réf :	SD-P9150
Dimensions de l'appareil	433(L) x 500(P) x 370(H) mm 17(L) x 19,7(P) x 14,6(H) po
Poids net de l'appareil	10,6 kg (23,4 livres)
Taille du plateau	387(L) x 330(l) x 25(H) mm (15,25(L) x 13(l) x 1(H) po)
Surface totale de plateau	35,5(L) x 29,2(l) x 22,8 = 9 348 cm ² (14(L) x 11.5(W) x 9= 1 449 po ²)
Poids du colis	14,5 kg (32 livres)
Taille du colis	510(L) x 590(P) x 410(H) mm 20,1(L) x 23,3(P) x 16,2(H) po
Conditionnement	Un appareil par carton
Puissance nominale	120 V c.a., 60 Hz, 600 W pour les États-Unis et le Canada 230 V c.a., 50 Hz, 600 W pour les pays européens et asi- atiques
Inclus	9 plateaux perforés en plastique sans bisphénol A 1 plateau fermé en plastique sans bisphénol (divise l'appareil en compartiments) 1 tapis à miettes 1 cordon d'alimentation amovible 1 mode d'emploi
Garantie	Cinq (5) ans

FR

© 2013 Tribest Corp.

Toute copie, transmission et traduction dans d'autres langues de cette brochure par quelque moyen que ce soit, sans l'autorisation écrite de Tribest Corp., sont interdites. Tous les droits sont réservés.



Tribest Corporation

1143 N. Patt St., Anaheim, CA 92801
toll free: 888-254-7336 | fax: 714-879-7140
www.tribest.com | service@tribest.com