



SEDONA EXPRESS FOOD DEHYDRATOR

**OPERATION MANUAL / MODE D'EMPLOI /
BEDIENUNGSANLEITUNG / MANUAL DE
INSTRUCCIONES**

Models: SD-6780 / SD-6280



Read Instructions Before Using / Lire attentivement les instructions avant l'utilisation / Bitte
lesen Sie vor der Verwendung die Anleitung / Lea las instrucciones antes del uso



LANGUAGES

• English.....	5
• Français.....	23
• Deutsch.....	43
• Español.....	63



INTRODUCTION

EN

Congratulations! You are now the proud owner of a Tribest® Sedona® Express Food Dehydrator. With the advanced Tribest Sedona Express Food Dehydrator, you can enjoy the benefits of efficiently and conveniently dehydrating your favorite fruits, vegetables, and meats, utilizing the latest in digital dehydration technology and the revolutionary Two-Stage Temperature-Timer (TST) feature. From, apples to zucchini, breads to pates, to crackers and your favorite jerky recipes, you can set Sedona Express to meet all your dehydrating needs.

The Tribest Sedona Express includes our latest innovation: the Two-Stage Sequential Temperature-Timer (TST). The TST allows you to easily set the Tribest Sedona Express to start at a higher temperature, to kick-start the dehydration process. Then it automatically switches to a lower temperature to finish off the job without raising the temperature of the food above the desired level. The TST decreases the amount of time it takes to dehydrate your favorite recipes without all the hassle.

The Tribest Sedona Express is the advanced solution to dehydration - offering you all the options you require to make the dehydration process as simple and as convenient as possible. With the Tribest Sedona Express, you have complete control over setting the timer up to 99 hours or switching to continuous mode for up to 120 hours of worry-free uninterrupted operation. The new compact design of the Tribest Sedona Express utilizes a central single-fan heating mechanism, so that the heated air is evenly circulated and distributed for uniform dehydration of your foods. Now you can dehydrate up to 10 trays of your favorite recipes using either the stainless steel or BPA-free trays.

The Tribest Sedona Express also offers you a convenient way to monitor your foods with a see through glass window at the front of the unit. As an added convenience, there is an internal LED light that switches on when you open the glass door to check on the dehydration process.

Be sure to carefully unpack your Tribest Sedona Express and check that all of the parts are included with your package. Also take the time to become familiar with the functions of the unit before you begin dehydrating foods. It is a good idea to press each button to check their functionality – making you aware of what each button controls. The included trays make your dehydration experience easier while also enhancing the versatility of the machine.

We recommend that you wash all of the trays with warm water and a mild detergent before you first use your Tribest Sedona Express. Now you are ready to begin dehydrating with your Tribest Sedona Express. We hope you enjoy your new dehydrator, as it helps you better preserve the nutrition from your favorite fruits and vegetables and helps you continue your journey to better health.

Please take the time to thoroughly read through the entire operation manual for proper use and care instructions. Following the instructions in this manual will ensure that your Tribest Sedona Express Food Dehydrator operates optimally for years to come.



TABLE OF CONTENTS

EN

Introduction.....	5
Important Safety Precautions.....	8
Safety Tips.....	9
Parts List.....	10
Set-Up.....	11
Operation.....	14
Cleaning and Maintenance.....	16
About Sedona's Central Fan.....	16
Troubleshooting.....	16
Error Codes.....	17
When You Need Service.....	18
Tips for Dehydrating.....	19
Drying Times Chart.....	21
Product Specifications.....	22

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or the Tribest Sedona Express Dehydrator in water or other liquid.
4. Only use an approved power cord included with your machine or supplied by the manufacturer.
5. Only plug the machine into an electrical outlet that has a compatible electricity rating. Failure to do so may damage the fan motor and/or heating-coil and will void the warranty.
6. Never handle the plug with wet hands.
7. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
9. Always use the Tribest Sedona Express Dehydrator on a leveled surface, and keep it a minimal distance of 4 inches from other appliances or furniture.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
11. Do not attempt to disassemble or modify the Tribest Sedona Express Dehydrator. It may cause a fire, an electric shock or a malfunction. Any attempt to modify the Tribest Sedona Express Dehydrator will void the warranty.
12. Opening the Tribest Sedona Express Dehydrator door stops the dehydrator from operating. Once the door is closed, operation will resume. If the Tribest Sedona Express Dehydrator continues to operate while the door is opened, please unplug the machine and contact the nearest warranty service center.
13. NEVER put your fingers or other foreign objects such as spoons, knives or any other kitchen utensils into the air vents while in operation. It may cause physical harm such as a burn, electric shock or fire.
14. Do not move the Tribest Sedona Express Dehydrator while in operation.
15. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact the manufacturer for the nearest warranty service center should your Tribest Sedona Express Dehydrator malfunctions or require service.
16. Use of unauthorized accessories or attachments not approved or recommended by the manufacturer may cause injuries.
17. Do not use the Tribest Sedona Express Dehydrator outdoors. The Tribest Sedona Express is intended for indoor use only.
18. Do not let the power cord hang over the edge of your table or counter, or come in contact with any hot surfaces.
19. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
20. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the unit OFF and then remove the plug from the wall outlet.
21. Do not use the Tribest Sedona Express Dehydrator for anything other than its intended use.
22. The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
23. The instructions shall state that the appliances are not intended for operation by means of an external timer or separate remote-control system.
24. Appliance is intended for use in household and similar applications such as;
 - staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels, and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SAFETY TIPS

EN

To avoid any possible damage or injury, please follow the basic safety tips:

1. Do not clean the main body of the Tribest Sedona Express with water. Always use a wet towel to clean the Tribest Sedona Express.
2. Never use Tribest Sedona Express in a humid room such as a bathroom. Use Tribest Sedona Express in a well-ventilated setting.
3. Always use a separate outlet that has a minimum of 10 amps, in other words, don't plug the Tribest Sedona Express into an extension cord and then into an outlet.
4. Do not block the air vents while the Tribest Sedona Express is in operation.
5. Do not expose Tribest Sedona Express to high temperatures over 176°F (80°C).
6. Plug in Tribest Sedona Express with the main switch OFF.
7. Do not attempt to dehydrate any liquids or very fine powder that will turn into dust, glass, or metal.
8. Do not place on a flammable table/surface.
9. To avoid deterioration of food, do not keep the dehydrated food in the Tribest Sedona Express for too long without the Tribest Sedona Express operating. Remove the dehydrated food immediately after the dehydration process is over.
10. Store dehydrated foods in a proper place.

TIP: For best results, store in a suitable airtight container.

PARTS LIST

Package includes:

- 1 BPA-Free Main Body
- 11 Dehydrating Trays
(Stainless Steel or BPA-Free)
- 1 Closed Tray to catch debris
(Stainless Steel or BPA-Free)
- 1 Detachable Power Cord
- 1 Operation Manual
- 1 Reusable Air Filter



Reusable Air Filter

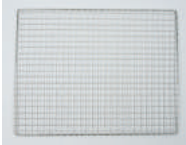


Main Body



Detachable Power Cord

For Model SD-6780:



Stainless Steel
Dehydrating Tray



Stainless Steel
Closed Tray

For Model SD-6280:



BPA-Free
Dehydrating Tray



BPA-Free
Closed Tray

Note: Each unit is packaged with sponge tray holders. Please make sure to remove the sponge tray holders before using Sedona. The sponge tray holders were designed to keep your trays in place during transportation. They are not intended to be used with the normal operation of Sedona.

Optional Parts



Sedona PP (Polypropylene)
Drying Sheets



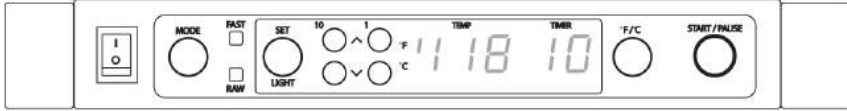
Sedona Silicone Drying
Sheets



Sedona Non-Stick PTFE
Drying Sheets
(Polytetrafluoroethylene)

SET-UP

EN



Function of switch and buttons:

1. **POWER** Switch turns the Tribest Sedona Express on and off.
2. **MODE** button will allow you to choose one of three settings. The lights to the right of the MODE button indicate which mode is activated.
 - When the top RED light is lit, only FAST mode is activated.
 - When the bottom GREEN light is lit, only RAW mode is activated.
 - When both the RED and GREEN light are lit, the COMBO mode is activated (both FAST and RAW mode) which uses the Two-Stage Sequential Temperature-Timer (TST) to speed up the dehydration process.

The three settings:

1. **FAST mode:** The average internal temperature levels (as high as 167°F) will be maintained at the indicated temperature set by the user. As the heating element cycles on and off, internal temperature will slightly rise and fall. The indicated temperature is the average temperature maintained by the Sedona Express.
 2. **RAW Mode (with Overheat Protection):** Uses the Overheat Protection feature to ensure that the internal temperature (as high as 118°F) will not exceed the indicated temperature. Indicated temperature is not the average temperature; indicated temperature is the maximum temperature that the machine will reach in the drying chamber. This is useful for preserving certain vital nutrients that can degrade at high temperatures.
 3. **COMBO mode (with TST):** Uses the Two-Stage Sequential Temperature-Timer (TST) to set the two temperature/time settings. It starts at a higher temperature for a set time (FAST mode) then automatically drops down to the lower temperature for the set amount of time.
 - FAST mode: The first temperature setting and is set at a higher temperature to encourage faster initial dehydrating, less spoiling/ fermenting of foods.
 - RAW mode: The second temperature setting and is set at lower temperatures for the majority of the duration to maintain the necessary temperature for nutrient preservation.
3. **SET/LIGHT** button has three functions:
 - It enables you to set the temperature:
 - When initially setting the temperature, press the SET button once and the 3 digits of the TEMP window will flash.
 - It enables you to set the timer:
 - When you press the SET button once more, the 2 digit TIMER window will flash.
- 1) Press the SET button once – While the TEMP window flashes, set the desired temperature by using the 10 or 1 buttons to select your desired temperature.
 - 2) When the TEMP window displays your desired temperature, press the SET button to finalize your temperature setting. Your desired temperature is now set up, and the TIMER window will flash.

3) When the TIMER window flashes, set the desired hours by using the 10 or 1 buttons to select the desired number of hours; then press the SET button after you have set the timer and finalize your choice.

- When SET button is pressed during operation, it enables you to turn on the LED light inside of the dehydration compartment for easy monitoring and observation. The LED light will turn on for 10 seconds before automatically turning OFF.

NOTE:

- You may set the dehydrating time for up to 99 hours.
- The Sedona Express has a Continuous Operation function, which allows you to continuously dehydrate for more than 99 hours. To enable this function, press and hold the 10 up button until CO is displayed.
- The CO function will allow dehydrator to operate for a maximum of 120 hours.
- The default setting for Fast Mode: 167°F (75°C) for 1 hour.
- The default setting for Raw Mode: 113°F (45°C) for 10 hours.
- The Sedona Express will save your settings for the next use even when you turn off the dehydrator.

4. **UP/DOWN** (10,1) buttons are for setting the temperature or the hours for the timer - one short press will change the number by 10 or 1, and when the button is pressed for more than 1 second the number will continuously increase or decrease at a rapid pace.

5. **TEMP** display shows the set temperature:

- During set-up, this window displays the user's desired temperature of the drying chamber.

NOTE: The temperature of the drying chamber is regulated by a thermal sensor. The actual temperature of the drying chamber may be affected by changes in the temperature and humidity of the inflowing air, which may result in slight temperature fluctuations.

NOTE: While the temperature displayed by the TEMP Display is the set desired temperature, actual temperatures in the drying chamber may fluctuate up to $\pm 5^{\circ}\text{C}$ ($\pm 9^{\circ}\text{F}$)

6. **TIMER** display shows the total number of hours set for each desired temperature. This timer automatically counts down, showing the hours remaining for dehydration.

7. **F/°C** button will enable you to select a temperature display mode (Fahrenheit or Celsius).

NOTE: The default setting of the Sedona Express is in Celsius ($^{\circ}\text{C}$). Once you set the machine to Celsius or Fahrenheit, the Sedona Express will remember your setting even after you turn the unit off.

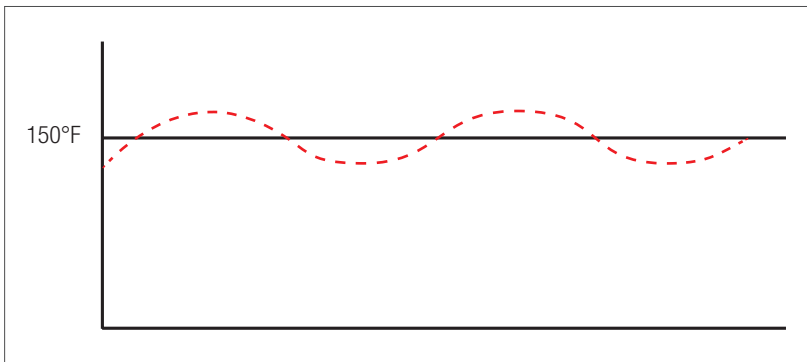
8. **START/PAUSE** button starts, pauses, or restarts the operation.

NOTE:

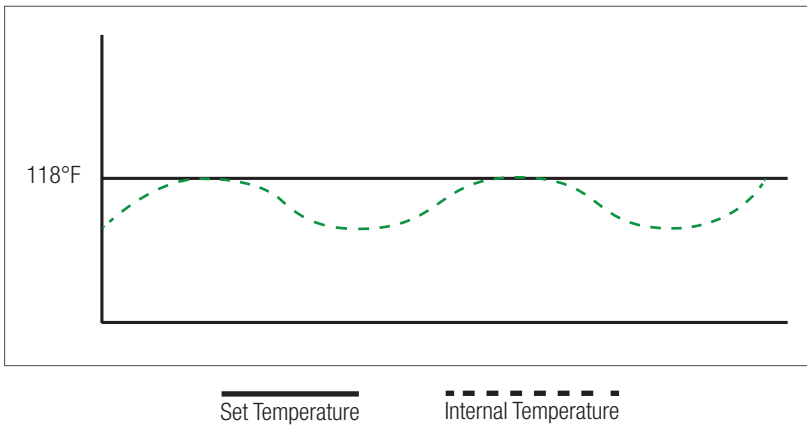
- While the Tribest Sedona Express is in operation, if you open the door the power supply to both the heating coil and the fan will be shut-off. The Tribest Sedona Express will automatically restart as soon as the door is closed.
- You will hear a beep when the buttons are pressed, when the door is opened, and when the assigned time is over.
- To change the temperature and/or operation hours when the Sedona Express is running, press the START/PAUSE button, then press the SET button and change the temperature and/or time. Then press the START/PAUSE button to restart the Sedona Express.
- Two green-lit dots will blink on the bottom right-hand side of the set temperature display and set timer display, once the START/PAUSE button is pressed and the unit is turned on.
 - The dot next to the temperature display will only blink when the heating mechanism is activated. When the temperature inside the drying chamber reaches the set temperature,

- the heating mechanism will cut out to make sure the temperature inside the drying chamber is precise and accurate.
- The dot next to the timer display will continuously blink to indicate that the timer button is counting down and functioning correctly.

FAST mode



RAW mode



OPERATION

1. Always keep the Tribest Sedona Express on a level surface.
 - Keep the Tribest Sedona Express at least 10 cm away from walls, other appliances or furniture.
2. Open the door to insert trays into the Tribest Sedona Express. Hold the tray in the horizontal position and push the tray into the proper slots.
 - Place the food evenly and neatly on each tray as close as possible (remember dehydrating removes water and/or shrinks food). For best results, cut the food into even sizes and thickness so that dehydration will be completed altogether.
 - It is recommended to use separate trays for each type of food.
 - You may dehydrate up to 11 trays simultaneously.
 - Double check whether all the trays are properly loaded.
For model SD-6280, there is a 250 gram capacity per each plastic tray.
3. Plug into an outlet that has 10-amp capacity.
4. Turn the main switch ON.
5. There are three settings to choose with the Sedona Express:

• COMBO Mode (with TST) Use Only

The Two-Stage Sequential Temperature-Timer (TST), a two-phase COMBO mode that allows for both FAST mode and RAW mode to be applied sequentially. This is the default setting of the Sedona Express when it is turned on.

- 1) Turn the Sedona Express on, both the RED and GREEN lights to the right of the MODE button will be lit. (Red=FAST mode, Green=RAW mode.)
- 2) Press the °F/°C button to choose Fahrenheit or Celsius.
- 3) Press the SET button to set FAST mode to your desired temperature using the UP/DOWN 10 or 1 buttons.
- 4) Press SET again to set the desired time using the UP/DOWN 10 or 1 buttons for FAST mode.
- 5) Press SET again to set the desired temperature using the UP/DOWN 10 or 1 buttons for RAW mode.
- 6) Press SET again to set the desired time using the UP/DOWN 10 or 1 buttons for RAW mode.
- 7) Press SET to finalize settings.
- 8) Press the START/PAUSE button to begin operation.

NOTE: During COMBO mode operation, the upper red light blinks while the Sedona Express first operates at the higher temperature for the set amount of time; and then, the lower green light blinks, when the temperature automatically lowered to the second setting for the remaining dehydrating time.

• FAST Mode Use Only

This setting holds and maintains a higher temperature (e.g. 167°F) for faster dehydrating. The temperature in the dehydration chamber may fluctuate above and below the set temperature as the heating elements cycle on and off.

- 1) Set the Sedona Express to FAST mode by pressing the MODE button once to change the default COMBO mode to FAST mode. (A RED light lit to the upper right of the MODE button indicates that the Sedona Express is set at FAST mode.)
- 2) Press the °F/°C button to choose Fahrenheit or Celsius.
- 3) Press the SET button to set FAST mode to your desired temperature using the UP/DOWN 10 or 1 buttons.
- 4) Press the SET button once again to set your desired time using the UP/DOWN 10 or 1 buttons.
- 5) Press the SET button again to finalize your settings.
- 6) Press the START/PAUSE button to begin operation.

- **RAW Mode (with Overheat Protection) Use Only**

This setting prevents the temperature of the dehydration chamber from going over the selected temperature setting. The temperature in the dehydration chamber never fluctuates above the set temperature as the heating elements cycle on and off, which prevents your food from being overheated.

- 1) Set the Sedona Combo to RAW mode by pressing the MODE button two times. (A GREEN light to the lower right of the MODE button will indicate that the unit is set on RAW mode.)
 - 2) Press the °F/°C button to choose Fahrenheit or Celsius.
 - 3) Press the SET button to set RAW mode (the GREEN light is blinking) to your desired temperature using the UP/DOWN 10 or 1 buttons.
 - 4) Press the SET button to set RAW mode to your desired time using the UP/DOWN 10 or 1 buttons.
 - 5) Press the SET button to finalize your settings.
 - 6) Press the START/PAUSE button to begin operation.
6. Tribest Sedona Express will automatically switch to stand-by mode after the drying time has expired. Also, a beep will sound when the drying time has expired.
 7. Turn the main switch OFF after dehydration has finished.
- Tribest Sedona Express is designed to evenly distribute warm air from the rear to the front of the unit. Depending on the climate and temperature of the air flowing into the unit from the rear, there may be a slight difference in temperature between the trays and inside the drying compartment.
 - Because heat rises naturally, it is normal for the top trays to be exposed to more heat than the trays in the center or on the bottom. For best results, rotate the trays periodically.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Clean the trays and drying sheets with a mild detergent under warm water after each use.
NOTE: The BPA-Free trays for model SD-6280 are NOT dishwasher safe. The Stainless Steel trays for model SD-6780 are dishwasher safe.
2. To clean the Main Body, first unplug the machine and then clean with a wet towel. Do not rinse the Sedona with water or submerge the machine in water.
3. For easier screen/tray cleaning – cover with wet paper towels and soak for a short while.
4. Make sure the trays and drying sheets are thoroughly dried before inserting them back into the machine. Keep your machine and machine parts in a safe place out of reach of children.

ABOUT SEDONA'S CENTRAL FAN

The central fan in the Sedona Express Dehydrator provides a quick and even flow of air throughout the 11 trays.

TROUBLESHOOTING

SYMPTOM	LIKELY CAUSE	REMEDY
Machine doesn't turn on.	<ul style="list-style-type: none">• The plug is incorrectly positioned in the electrical outlet.• The machine is not switched on.	<ul style="list-style-type: none">• Plug in again.• Turn the switch ON.
Display lights are not on.	<ul style="list-style-type: none">• The power is not on.	<ul style="list-style-type: none">• Turn the switch ON
Fan is working but there is no heat.	<ul style="list-style-type: none">• Heating system is out of order.	<ul style="list-style-type: none">• Turn the machine OFF and contact the nearest service center.
Heater is working but the fan is not working.	<ul style="list-style-type: none">• The fan is out of order.• Foreign material is stuck on the fan.	<ul style="list-style-type: none">• Turn the machine OFF and contact the nearest service center.• Remove the foreign material.
Not dehydrating.	<ul style="list-style-type: none">• Too much food on the tray.• Food is overlapped on the tray.• The fan is running slow.	<ul style="list-style-type: none">• Reduce the food quantity.• Evenly spread the food in a single layer.• Turn the machine OFF and contact the nearest service center.
Water drops on the door.	<ul style="list-style-type: none">• Too much food on the tray.• The food contains too much water.	<ul style="list-style-type: none">• Reduce the food quantity.• Reduce the food quantity and increase the dehydration time.

Over heating or little heating.	<ul style="list-style-type: none"> • Temperature control system is not working properly. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the machine OFF and contact the nearest service center.
Foods are not evenly dehydrated.	<ul style="list-style-type: none"> • The thickness of the food is not even. • There is too much food on the tray. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cut the food to uniform thickness and size. • Reduce the food on the tray. • Choose the correct tray.
Abnormal Sound from the fan.	<ul style="list-style-type: none"> • The fan is out of order. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the machine OFF and contact the nearest service center.

ERROR CODES

The error code "**ERR**" appears on the front display panel of your dehydrator when the machine is not accurately sensing the temperature within the unit or the heating mechanism is not working properly. This error code can appear if:

1. The temperature within the dehydrator is less than 68° Fahrenheit (20 ° Celsius) after the first 4-4.5 minutes after starting dehydration.
2. The temperature within the dehydrator reaches over 194° Fahrenheit (90 ° Celsius). Overheating can sometimes occur if the ambient temperature of the room that the machine is in is too warm/hot.

If the temperature within the dehydrator cannot be recognized accurately, then the dehydrator will stop as a safety precaution. The following parts may need to be serviced:

1. Heating Assembly (bottom & top)
2. Power PCB Board
3. Thermometer Assembly

WHEN YOU NEED SERVICE

In the unlikely event that you require service on your Sedona Express Food Dehydrator, or if it fails to function properly within the warranty period during normal household operation, contact the Sedona Warranty Service Center.

SERVICE CENTER

For all service inquiries, please contact the Warranty Service Center for a Return Merchandise Authorization (RMA) number and proper routing instructions.

If you need service:

- 1) Call the Warranty Service Center (888-254-7336) to get a Return Merchandise Authorization (RMA) number to send your Sedona to the service center. Returns will NOT be accepted without an RMA number clearly written on the box.
- 2) Pack your Sedona securely in the original shipping box. Make sure all affected parts are enclosed.
- 3) Fill out the service request form, detach it and enclose it in the shipping box.
- 4) Seal the shipping box securely with packing tape.
- 5) Address the box to the warranty service center. Be sure to put your return address on the outside of the package.
- 6) It is always wise to insure the package against possible damages or loss in transit. Ship prepaid.

TIPS FOR DEHYDRATING

When dehydrating fruits, vegetables, nuts, or spices keep these tips in mind:

- It's best to use fruits and vegetables that are in season, grown organically/locally (for more flavor, keeps prices down, availability up.)
- Use fruits or vegetables with appropriate hardness, with no soft spots that discolor during dehydrating.
- Remove unwanted parts: stalks, cores, unwanted seeds, rinds that are not wanted, or outside skins, peel if desired.
- Keep the slices the same size: this will help the dehydrating time stay the same as well.
- When spicing (e.g. BBQ or salty flavors) coat foods with something wet, sticky, or oily to help the spices/seasonings adhere to the foods / chips better. Olive oil, miso, liquid marinades, or sweeteners like honey or agave work well.
- Store in glass containers to keep the food dried longer.
- To re-hydrate, if you over dry, put a moist paper towel, add a lettuce leaf into the container, or lightly mist the foods with water to re-hydrate back to the desired texture.

FRUITS:

- Fruit chips are tasty and a good way to save extra produce for camping, hiking, or for later use.
- Use crisp fruits, or fruits not overly ripened for best results.
- Most fruits lose their sweetness when dehydrated – especially banana chips, so putting a desired spice (e.g. cinnamon, nutmeg, or vanilla) or sweetener (e.g. agave, stevia, or maple syrup) on top of each 'chip' can sweeten the finished food.
- Make sure to take off / out cores, seeds, and other inedible parts (peels, etc.).
- When using larger pieces (e.g. a small apple, pitted fruits, or bananas) keep them the same size – to keep the drying time the same.

GRAINS:

- Best to soak/sprout grains before dehydrating – two or three days is sufficient.
- Grains can be sprouted and 'dried back' in order to make a sprouted flour.
- Savory or sweet crackers and breads can be made by combining the grains with spices, herbs, vegetables, dried fruits, or even the pulp from juices. The best part of making these foods is that you can improvise. It is not like baking, where exact measurements are necessary for success.
- Grain recipes are done best in the COMBO mode.

NUTS:

- Soak nuts initially in enough water to cover entirely, then add a splash of hydrogen peroxide into the soaking water, and rinse thoroughly after 5 minutes (this gets rid of unwanted mold).
- Softer nuts, (e.g. cashews or pecans, hardly need any soaking) just the initial soak/rinse (as mentioned above with hydrogen peroxide) to remove unwanted molds.
- The harder nuts (e.g. almonds, brazil nuts) need to be soaked for longer (between 6 – 12 hours), after the initial soaking/rinsing.
- Drying soaked nuts keeps them fresh longer, without the enzymes that coat the nuts (that's why nuts need rinsing) that inhibit/block digestion. They can take up to 48 hours to fully dehydrate, depending on the size of the nut, the weather (more humidity takes longer), and how long the nut has soaked.
- After a nut has been soaked and dried – it can be ground into a 'flour' and used in other recipes.

SEEDS:

- Soak seeds to remove the coating that protects them from automatically sprouting into a plant. If you want you can sprout some seeds (e.g. sunflower seeds)
- If you want to make a flour, soak and dry the seeds so that you can grind them.
- Soaked seeds combine well with all the foods (veggies, fruits, nuts, or grains) in many dehydrated recipes – they act as a thickener, as well as their own lovely flavors.
- Combine to make 'cereals' or granolas.
- The RAW mode is fine for solo seed snacks.
- For crackers/cereals/breads use the COMBO mode.

SPICES:

- When using fresh herbs, remove the stems and stalks or anything else inedible.
- Find, create your own combinations, or look at your favorite spice bottles and use that as a guide.
- Dried spices are done best in the RAW mode.

VEGETABLES:

- Dried vegetables – carrots, corn, zucchini, mushrooms, etc, can be great foods to use for soups later in the year, when the food is out of season, or to take on camping/hiking trips.
- Cut into uniform sizes/shapes when dehydrating.
- Take off skins, seeds, and other unwanted parts before dehydrating.
- Some vegetables (e.g. onions) get more spicy/hot flavored when dehydrated and some get sweeter. Test different foods to see what happens to the foods you enjoy.
- Vegetable 'chips' are done best in the RAW mode.

Be your own food 'alchemist' and make up your own favorite recipes. Be inspired by recipes, and then create your own.

DRYING TIMES CHART

Recommended drying temperature for RAW: 118°

Vegetables			
Aparagus	5-6 hours	Onions	4-8 hours
Beans, Green or Wax	8-12 hours	Parsnips	7-11 hours
Beets	8-12 hours	Peas	4-8 hours
Broccoli	10-14 hours	Peppers / Hot Peppers	4-8 hours
Cabbage	7-11 hours	Popcorn	4-8 hours
Carrots	6-10 hours	Potatoes	6-14 hours
Celery	3-10 hours	Pumpkin	7-11 hours
Corn	6-10 hours	Summer Squash	10-14 hours
Cucumber	4-8 hours	Tomatoes	5-9 hours
Eggplant	4-8 hours	Turnips	8-12 hours
Greens	3-7 hours	Winter Squash	7-11 hours
Mushrooms	3-7 hours	Yams	7-11 hours
Okra	4-8 hours	Zucchini	7-11 hours

Fruit			
Apples	7-15 hours	Nectarines	8-16 hours
Apricots	20-28 hours	Peaches	8-16 hours
Bananas	6-10 hours	Pears	8-16 hours
Berries	10-15 hours	Persimmons	11-19 hours
Cherries	13-21 hours	Pineapple	10-18 hours
Cranberries	10-12 hours	Prune Plums	22-30 hours
Figs	22-30 hours	Rhubarb	6-10 hours
Grapes	22-30 hours	Strawberries	7-15 hours
Kiwi	7-15 hours	Watermelon	8-10 hours

Other	
Leather and Fruit Rolls	4-6 hours
Jerky	4-6 hours
Fish Jerky	12-14 hours
Herbs and Spices	2-4 hours
Nuts	10-14 hours
Recrisping	1 hour

PRODUCT SPECIFICATIONS

PRODUCT NAME:	Sedona Express Dehydrator (Stainless Steel Trays)
MODEL (SKU):	SD-6780 (SDE-S6780)
DIMENSIONS (W x D x H):	12 (W) in. x 19.6 (D) in. x 14.5 (H) in. 305 (W) mm x 498 (D) mm x 368 (H) mm
TRAYS:	11 Stainless Steel Dehydrating Trays and 1 Stainless Steel Closed Tray
TRAY DIMENSIONS (W x H):	10 in x 13 in (254 mm x 330 mm)
UNIT WEIGHT WITH TRAYS:	22 lbs. (10 kg)
RATING:	US: 120V~, 60Hz, 470W Europe: 220V~, 50/60Hz, 470W
DRYING CAPACITY:	9.9 sq. ft. or 1430 sq. in.
TEMPERATURE RANGE:	77°F - 167°F (25°C - 75°C)

PRODUCT NAME:	Sedona Express Dehydrator (BPA-Free Trays)
MODEL (SKU):	SD-6280 (SDE-P6280)
DIMENSIONS (W x D x H):	12 (W) in. x 19.6 (D) in. x 14.5 (H) in. 305 (W) mm x 498 (D) mm x 368 (H) mm
TRAYS:	11 BPA-Free Dehydrating Trays and 1 BPA-Free Closed Tray
TRAY DIMENSIONS (W x H):	10 in x 13 in (254 mm x 330 mm)
UNIT WEIGHT WITH TRAYS:	20.4 lbs. (9.26 kg)
RATING:	US: 120V~, 60Hz, 470W Europe: 220V~, 50/60Hz, 470W
DRYING CAPACITY:	9.9 sq. ft. or 1430 sq. in.
TEMPERATURE RANGE:	77°F - 167°F (25°C - 75°C)

© 2017 Tribest Corp.

No copies, transmission, or translation into other language of this booklet by any means without written permission of Tribest Corp. is allowed. All rights are reserved.

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 120 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 apprécierez 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.

FR

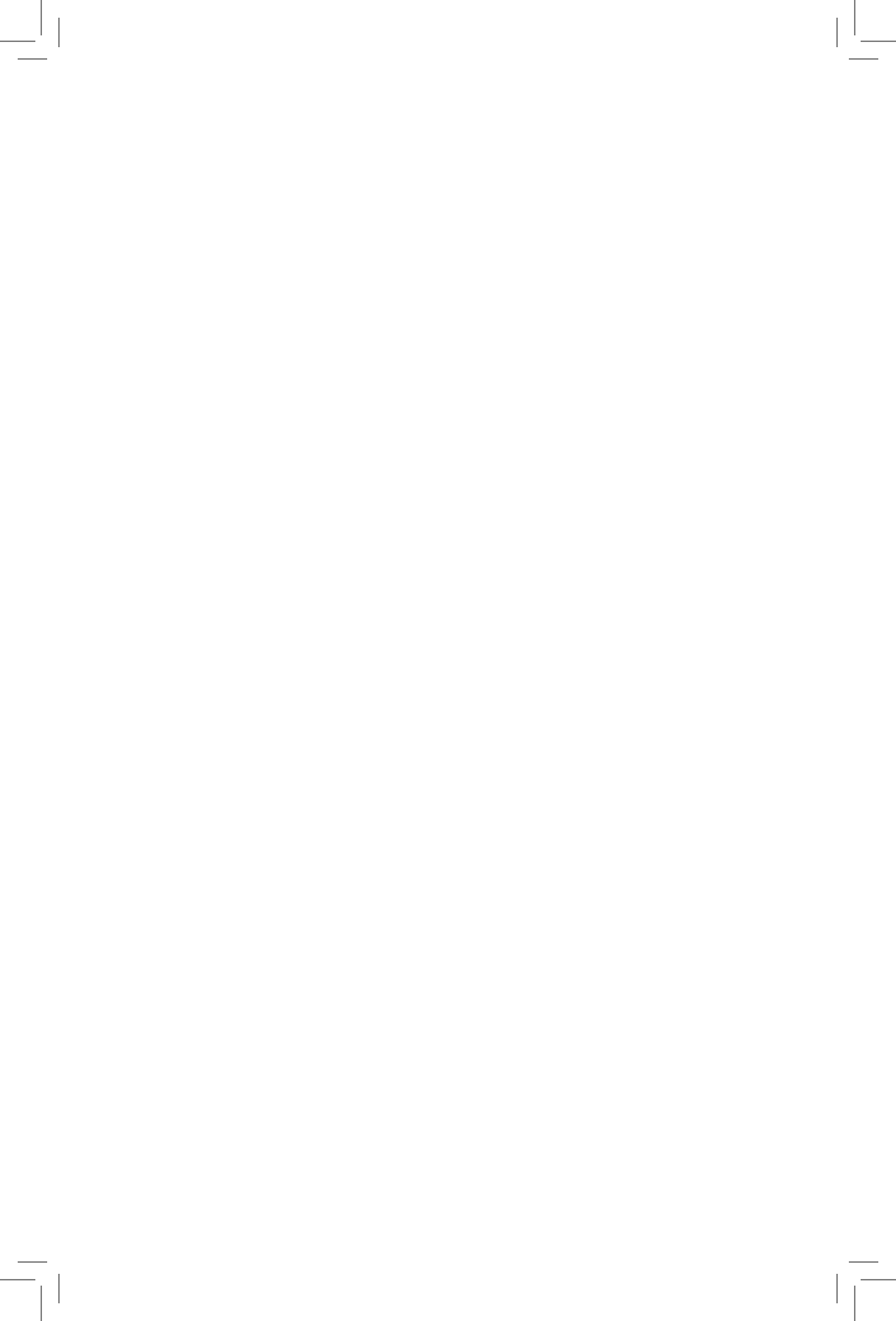


TABLE DES MATIÈRES

Introduction.....	23
Précautions de sécurité importantes.....	26
Conseils de sécurité.....	27
Liste des pièces.....	28
Configuration.....	29
Fonctionnement.....	33
Nettoyage et entretien.....	35
À propos du ventilateur central du Sedona.....	35
Dépannage.....	35
Codes Erreur.....	36
Lorsque vous avez besoin de réparations.....	37
Conseils pour déshydrater.....	38
Tableau des temps de sechage.....	40
Caractéristiques techniques du 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. 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 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 Express continue de fonctionner lors que la porte est ouverte, veuillez débrancher le déshydrateur Tribest Sedona Express 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 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 Tribest Sedona Express à l'extérieur. Le Tribest Sedona Express est uniquement destiné à une utilisation en 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.
22. L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances (y compris les enfants), à moins d'avoir reçu une supervision ou des instructions.
23. Les instructions doivent indiquer que les appareils ne sont pas destinés à fonctionner au moyen d'un temporisateur externe ou d'un système télécommandé isolé.
24. L'appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - Les aires de cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres milieux de travail ;
 - Maisons de fermes ;
 - Par les clients dans les hôtels et autres environnements de type résidentiels ;
 - Chambres d'hôtes

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. Ne pas placer sur une table/surface inflammable.
9. 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.
10. Conservez les aliments déshydratés dans un endroit adéquat.

CONSEIL: pour de meilleurs résultats, conservez-les dans un récipient hermétique approprié.

FR

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
- 1 filtre réutilisable



Structure principale



Filtre réutilisable



Cordon d'alimentation amovible

Pour le modèle SD-6780:



Plateaux de déshydratation en acier inoxydable



Plateau à rebords en acier inoxydable

Pour le modèle SD-6280:



Plateaux de déshydratation en plastique sans BPA



Plateau à rebords en plastique sans BPA

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)

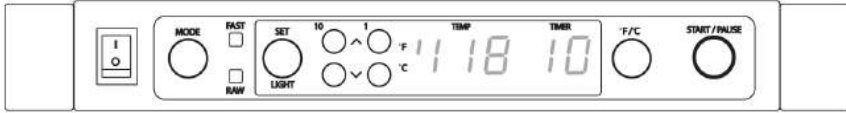


Feuilles de séchage Sedona en silicone



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.

FR

- 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 120 heures.
 - Réglage par défaut pour le mode Rapide : 75 °C (167 °F) pendant 1 heure.
 - Réglage par défaut pour le mode Cru : 45 °C (113 °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 $\pm 5^{\circ}\text{C}$ ($\pm 9^{\circ}\text{F}$).
 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).

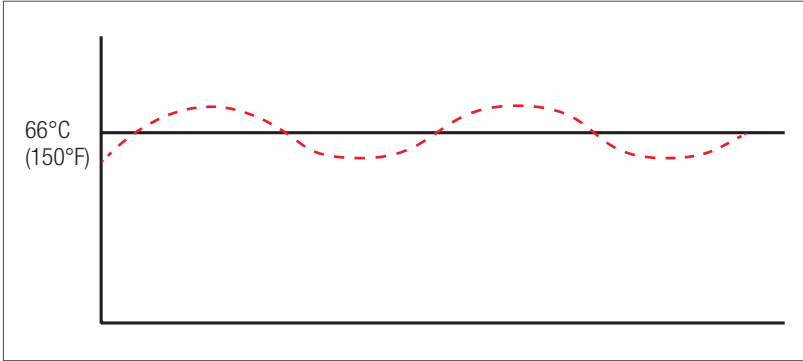
REMARQUE: par défaut, la température du Sedona Express est réglée sur Celsius (°C). Une fois que vous avez configuré la machine sur Celsius ou Fahrenheit, le Sedona se souviendra de votre réglage, même après que la machine ait été mise à l'arrêt.
 8. Le bouton **DÉMARRER/PAUSE** permet de redémarrer ou d'interrompre temporairement le fonctionnement.

REMARQUE:

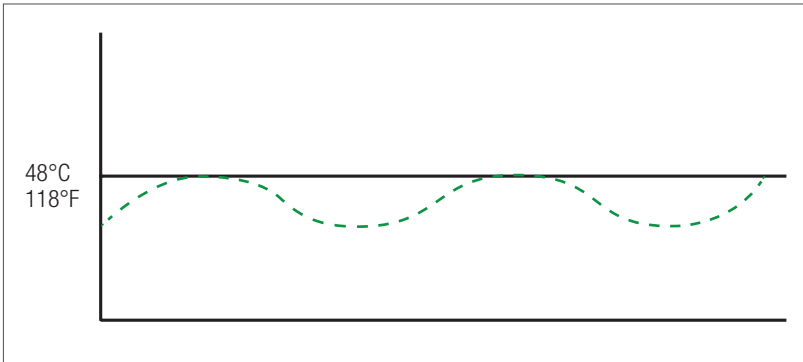
- Lorsque le Tribest Sedona Express est en fonctionnement, si vous ouvrez la porte, l'alimentation électrique de la résistance et du ventilateur sera coupée. Le Tribest Sedona Express redémarre automatiquement dès que la porte est refermée.
- Un signal sonore retentit lorsque les boutons sont actionnés, 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.

FR

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 et/ou rétrécit les 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 MARCHE.
5. Le Sedona 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 situés sous 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. 75 °C/167 °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.

FR

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.

CODES ERREUR

Le code d'erreur « ERR » s'affiche sur l'indicateur du panneau avant de votre déshydrateur lorsque la machine ne détecte pas avec précision la température à l'intérieur de l'unité ou si le mécanisme de chauffage ne fonctionne pas correctement. Ce code erreur peut s'afficher si :

1. La température dans le déshydrateur est inférieure à 68° Fahrenheit (20 ° Celsius) après les premières 4 à 4,5 minutes après le démarrage de la déshydratation.
2. La température dans le déshydrateur atteint plus de 194° Fahrenheit (90 ° Celsius). Une surchauffe peut parfois se produire lorsque la température ambiante de la pièce dans laquelle se trouve la machine est trop élevée.

Si la température dans le déshydrateur ne peut pas être mesurée avec précision, l'appareil s'arrêtera par mesure de précaution. Il pourrait être nécessaire de vérifier les pièces suivantes :

1. L'ensemble chauffant (les parties inférieures et supérieures)
2. La carte circuit imprimé de puissance
3. Le thermomètre

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.

FR

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 survenir 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, 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 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	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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT

NOM DU PRODUIT:	Déshydrateur Sedona Express (avec plateaux en acier inoxydable)
MODÈLE (UGS):	SD-6780 (SDE-S6780)
DIMENSIONS (L x D x H):	305 mm x 498 mm x 368 mm
PLATEAUX:	11 plateaux de déshydratation en acier inoxydable et 1 plateau à rebords en acier inoxydable
DIMENSIONS DES PLATEAUX (L x H):	254 mm x 330 mm
POIDS DES PLATEAUX À L'UNITÉ:	10 kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE:	US: 120V~, 60Hz, 470W Europe: 220V~, 50/60Hz, 470W
CAPACITÉ DE SÉCHAGE:	0,91 m2 ou 91 cm2
PLAGE DE TEMPÉRATURE:	25°C - 75°C (77°F - 167°F)

FR

NOM DU PRODUIT:	Déshydrateur Sedona Express (avec plateaux en plastique sans BPA)
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):	254 mm x 330 mm
POIDS DES PLATEAUX À L'UNITÉ:	9,26 kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE:	US: 120V~, 60Hz, 470W Europe: 220V~, 50/60Hz, 470W
CAPACITÉ DE SÉCHAGE:	0,91 m2 ou 91 cm2
PLAGE DE TEMPÉRATURE:	25°C - 75°C (77°F - 167°F)

© 2017 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.



EINFÜHRUNG

Herzlichen Glückwunsch! Sie sind jetzt stolzer Besitzer eines Tribest® Sedona® Express Dörrautomaten. Dank der neuesten Digitaltechnik und dem revolutionären Konzept des zweistufigen Temperaturreglers mit Zeitschaltuhr können Sie mit dem Sedona Express Dörrautomaten von Tribest Ihr Lieblingsobst und -gemüse sowie Fleisch effizient und ganz nach Ihren Wünschen dörren. Von Äpfeln und Zucchini bis hin zu Broten, Pasteten und Kräckern und Ihren liebsten Dörrfleisch-Rezepten – der Sedona Express trocknet alles nach Ihrem Geschmack.

Der Sedona Express von Tribest jetzt mit einer innovativen Neuheit: einem zweistufigen sequenziellen Temperaturregler mit Zeitschaltuhr. Mithilfe des zweistufigen sequenziellen Temperaturreglers mit Zeitschaltuhr lässt sich der Sedona Express so einstellen, dass der Dörrvorgang mit einer höheren Temperatur beginnt. Dann schaltet er automatisch in den niedrigeren Temperaturbereich um, ohne die ideale Temperaturstufe für die Lebensmittel zu überschreiten. Durch den sequenziellen Temperaturregler mit Zeitschaltuhr kann die für das Trocknen Ihrer Lieblingsrohkostrezepte benötigte Zeit auf einfache Weise verkürzt werden.

Der Tribest Sedona Express ist ein moderner Dörrautomat, der den Dörrvorgang dank verschiedener Einstellmöglichkeiten so einfach und praktisch wie möglich macht. Die Zeitregler/Zeitschaltuhr-Kombination des Tribest Sedona Express bietet Ihnen komplette Kontrolle. Sie lässt sich auf bis zu 99 Stunden oder auf Dauerbetrieb einstellen für bis zu 120 Stunden sorglosen Betrieb. Der Tribest Sedona Express im neuen kompakten Design nutzt ein Heizelement mit Zentrallüfter. So wird die warme Luft einheitlich umgewälzt und verteilt und Ihre Lebensmittel werden gleichmäßig gedörrt. Sie können nun bis zu 10 Einschübe (BPA-frei oder aus Edelstahl) mit Ihren Lieblings Speisen zubereiten.

Beim Tribest Sedona Express haben Sie Ihre Speisen dank des Glasfensters an der Vorderseite des Gerätes immer im Blick. Ebenfalls äußerst praktisch ist das interne LED-Licht, das sich einschaltet, wenn man die Glastür öffnet, um den Dörrvorgang zu überprüfen.

Packen Sie Ihren Tribest Sedona Express vorsichtig aus und vergewissern Sie sich, dass alle Teile vorhanden sind. Nehmen Sie sich die Zeit, sich vor dem ersten Gebrauch mit den Funktionen des Gerätes vertraut zu machen. Es empfiehlt sich, jede Taste einmal zu drücken, um deren Funktionalität zu überprüfen und zu sehen, welche Funktionen mit den Tasten gesteuert werden. Die im Lieferumfang enthaltenen Einschübe erleichtern Ihnen das Dörren und bieten vielseitige Möglichkeiten zur Speisenzubereitung.

Wir empfehlen Ihnen, vor dem Erstgebrauch Ihres Tribest Sedona Express alle Einschübe mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel zu säubern. Nun können Sie mit dem Dörren in Ihrem Tribest Sedona Express beginnen. Das Gerät bewahrt die Nährstoffe von Obst- und Gemüsesorten und hilft Ihnen dabei, sich besser zu ernähren und gesund zu bleiben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Dörrautomaten.

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, um die gesamte Bedienungsanleitung zur ordnungsgemäßen Benutzung und Pflege zu lesen. Wenn Sie die Anweisungen in dieser Anleitung befolgen, wird Ihnen Ihr Tribest Sedona Express Dörrautomat viele Jahre lang Freude bereiten.

DE



INHALTSVERZEICHNIS

Einführung.....	43
Wichtige Vorsichtsmaßnahmen.....	46
Sicherheitshinweise.....	47
Liste der Einzelteile.....	48
Geräte-Einstellungen.....	49
Betrieb.....	53
Reinigung und Wartung.....	55
Über den Sedona-Zentrallüfter.....	55
Problembeseitigung.....	55
Fehlercodes.....	56
Wenn Sie den Kundendienst brauchen.....	57
Tipps zum Dörren von Speisen.....	58
Tabelle Dörnzeiten.....	60
Produktmerkmale.....	61

DE

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

Bei der Benutzung elektrischer Geräte sollten die folgenden grundlegenden Sicherheitsregeln immer beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.
3. Tauchen Sie das Netzkabel, die Netzstecker und den Tribest Sedona Express Dörrautomaten nie ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten, um elektrische Schläge zu vermeiden.
4. Verwenden Sie nur das zugelassene, im Lieferumfang enthaltene Stromkabel oder ein vom Hersteller geliefertes Stromkabel.
5. Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose an, die mit der Leistung kompatibel ist. Andernfalls kann der Gebläsemotor bzw. die Heizspirale beschädigt werden, was zum Erlöschen der Garantie führt.
6. Fassen Sie den Netzstecker nie mit feuchten Händen an.
7. Eine Verwendung des Gerätes durch Kinder oder in der Nähe von Kindern ist stets zu beaufsichtigen.
8. Stellen Sie das Gerät nie auf eine heiße Gas- oder Elektroherdplatte oder in einen erhitzten Ofen.
9. Verwenden Sie den Tribest Sedona Express Dörrautomaten stets auf einer ebenen Oberfläche, wobei das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm zu anderen Geräten oder Möbelstücken aufgestellt werden muss.
10. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist sowie vor dem Reinigen. Vor dem Anbringen oder Abnehmen von Zubehörteilen muss das Gerät abkühlen.
11. Versuchen Sie nicht, den Tribest Sedona Express Dörrautomaten auseinanderzubauen oder umzurüsten. Dies könnte einen Brand, einen elektrischen Schlag oder eine Fehlfunktion verursachen. Jeglicher Versuch, den Tribest Sedona Express Dörrautomaten umzurüsten, führt zum Erlöschen der Garantie.
12. Das Öffnen der Fronttür des Tribest Sedona Express Dörrautomaten führt zur Betriebsunterbrechung. Nach dem Schließen der Tür wird der Betrieb fortgesetzt. Sollte der Tribest Sedona Express Dörrautomat nach dem Öffnen der Fronttür weiterlaufen, ziehen Sie den Netzstecker und wenden sich an das nächstgelegene Service-Center.
13. Halten Sie im Betriebsmodus NIEMALS Ihre Finger oder andere Fremdkörper, wie z. B. Löffel, Messer oder sonstige Küchenutensilien, in die Lüftungsschlitze. Dies könnte zu Verletzungsgefahren durch Verbrennungen, elektrische Schläge oder Feuer führen.
14. Während des Betriebs darf der Tribest Sedona Express Dörrautomat nicht transportiert werden.
15. Benutzen Sie niemals elektrische Geräte, wenn ein Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist bzw. nach einer Fehlfunktion des Gerätes oder nachdem das Gerät auf irgendeine Art und Weise beschädigt wurde. Kontaktieren Sie den Hersteller, um das nächstgelegene Service-Center zu finden, wenn Ihr Tribest Sedona Express Dörrautomat nicht richtig funktioniert oder gewartet werden muss.
16. Die Verwendung von nicht zugelassenen oder nicht empfohlenen Zubehör- und Zusatzteilen kann zu Verletzungen führen.
17. Verwenden Sie den Tribest Sedona Express nicht im Freien. Der Tribest Sedona Combo ist nur für den Gebrauch im Haus bestimmt.
18. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
19. Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten transportieren.
20. Schließen Sie das Stromkabel immer zuerst am Gerät und danach an der Steckdose an. Betätigen Sie beim Ausschalten immer zuerst den AUS-Schalter am Gerät und ziehen Sie danach den Netzstecker aus der Steckdose.
21. Verwenden Sie den Tribest Sedona Express Dörrautomaten nur für den vorgesehenen Zweck.
22. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (Kinder eingeschlossen) vorgesehen, die verminderte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten, oder mangelnder Erfahrung bzw. Wissen haben, außer sie werden beaufsichtigt oder instruiert.
23. In der Anleitung ist darauf hinzuweisen, dass dieses Gerät nicht für die Benutzung mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung geeignet ist.
24. Das Gerät ist für die Benutzung in Haushalten und in ähnlichen Anwendungsgebieten, wie:
 - Kaffeeküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfen;
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterbringungsmöglichkeiten;
 - in Hotel Garni bzw. B&B.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

SICHERHEITSHINWEISE

Befolgen Sie die folgenden grundlegenden Sicherheitshinweise, um mögliche Schäden oder Verletzungen zu vermeiden:

1. Reinigen Sie den Hauptteil des Tribest Sedona Express nicht mit Wasser. Verwenden Sie zur Reinigung des Tribest Sedona Express stets ein feuchtes Tuch.
2. Verwenden Sie den Tribest Sedona Express niemals in feuchten Räumen, wie z. B. im Badezimmer. Verwenden Sie den Tribest Sedona Express in gut belüfteten Räumen.
3. Verwenden Sie immer eine separate Steckdose, die mindestens 10 Ampere hat, d. h., dass der Tribest Sedona Express nicht mit einem Verlängerungskabel und dann mit einer Steckdose verbunden werden darf.
4. Blockieren Sie im Betriebsmodus nicht die Lüftungsschlitze des Tribest Sedona Express.
5. Setzen Sie den Tribest Sedona Express keinen Temperaturen von mehr als 80 °C aus.
6. Achten Sie darauf, dass der Netzschalter ausgeschaltet ist, bevor Sie den Tribest Sedona Express an einer Netzsteckdose einstecken.
7. Versuchen Sie nicht, irgendwelche Flüssigkeiten oder sehr feines Pulver zu trocknen, das zu Staub zerfallen oder sich verglasen oder metallisieren würde.
8. Nicht auf einen brennbaren Tisch stellen.
9. Wenn der Tribest Sedona Express nicht in Betrieb ist, bewahren Sie die gedörrten Speisen nicht zu lang im Gerät auf, damit sie nicht schlecht werden. Die gedörrten Speisen sollten sofort nach Ende des Dörrvorgangs aus dem Gerät genommen werden.
10. Bewahren Sie die gedörrten Speisen an einem geeigneten Platz auf.

TIPP: Bei Lagerung in einem geeigneten luftdichten Behälter werden die besten Ergebnisse erzielt.

DE

LISTE DER EINZELTEILE

Die Packung beinhaltet:

- 1 BPA-freies Hauptteil
- 11 Dörreinschübe (Edelstahl oder BPA-frei)
- 1 geschlossenen Einschub zum Auffangen von Zutatenresten (Edelstahl oder BPA-frei)
- 1 abnehmbares Stromkabel
- 1 Bedienungsanleitung
- 1 wiederverwendbaren Luftfilter



Dörrautomat



Wiederverwendbaren
Luftfilter



Stromkabel

Für Modell SD-6780:



Edelstahl-Einschübe



Edelstahl-
Einschubschale

Für Modell SD-6280:



BPA-freie
Dörr-Einschübe



BPA-freie
Einschubschale

Hinweis: Jede Einheit ist mit Schaumstoffhalterungen für die Trockeneinschübe verpackt. Bitte stellen Sie sicher, dass Sie den Schaumstoff vor der Benutzung des Sedona entfernen. Die Schaumstoffhalterungen sollen verhindern, dass die Trockeneinschübe während des Transports verrutschen. Sie sind nicht dafür gedacht, im normalen Betrieb des Sedona verwendet zu werden.

Optionales Zubehör



Sedona Dörrfolie aus PP
(Polypropylen)

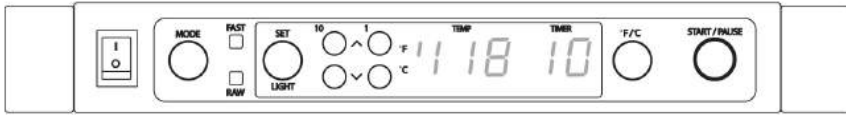


Sedona Dörrfolie aus Silikon



Sedona Dörrfolie aus PTFE
mit Antihafbeschichtung
(Polytetrafluorethylen)

GERÄTE-EINSTELLUNGEN



Funktion der Schalter und Tasten:

1. **POWER**-Schalter: Dient zum Ein- und Ausschalten des Tribest Sedona Express.
2. **MODE**-Taste: Mit der Modustaste kann jeweils eine von drei Moduseinstellungen ausgewählt werden. Die Lampen rechts von der MODE-Taste zeigen an, welcher Modus aktiviert ist.
 - Wenn die obere Lampe ROT leuchtet, ist nur der SCHNELL-Modus aktiv.
 - Wenn die untere Lampe GRÜN leuchtet, ist nur der ROH-Modus aktiv.
 - Wenn sowohl die ROTE als auch die GRÜNE Lampe leuchtet, ist der KOMBI-Modus aktiviert (sowohl SCHNELL- als auch ROH-Modus), der den zweistufigen sequenziellen Temperaturregler mit Zeitschaltuhr (TST) verwendet, um den Dörrvorgang zu beschleunigen.

Die drei möglichen Einstellungen sind:

1. **SCHNELL-Modus**: Die durchschnittlichen Innen-Temperaturstufen (bis zu 167°F) werden auf der angegebenen Temperatur gehalten, die vom Nutzer eingestellt wurde. Da sich das Heizelement immer wieder ein- und ausschaltet, steigt und fällt die Innen-Temperatur jeweils leicht. Die angezeigte Temperatur ist die durchschnittliche Temperatur, die vom Sedona Express gehalten wird.
 2. **ROH-Modus (mit Überhitzungsschutz)**: Nutzt die Funktion Überhitzungsschutz, um sicherzustellen, dass die Innen-Temperatur (bis zu 118°F) die angezeigte Temperatur nicht überschreitet. Die angezeigte Temperatur ist keine Durchschnittstemperatur, sondern die maximale Temperatur, auf die die Trocknungskammer erhitzt wird. Diese Funktion hilft, bestimmte wichtige Nährstoffe zu schonen, die bei hohen Temperaturen zerstört werden könnten.
 3. **KOMBI-Modus (mit TST)**: In diesem Modus werden durch den zweistufigen sequenziellen Temperaturregler mit Zeitschaltuhr (TST) zwei Temperatur/Zeit-Einstellungen eingestellt. Der Dörrvorgang beginnt mit der für eine bestimmte Zeit (SCHNELL-Modus) eingestellten Temperatur und wechselt dann automatisch auf eine niedrigere Temperatur, die für einen bestimmten Zeitraum eingestellt wurde.
 - **SCHNELL-Modus**: Das ist die erste Temperatureinstellung, die höher angesetzt wird, um den anfänglichen Dörrvorgang zu beschleunigen und somit ein Verderben/Fermentieren der Speisen zu vermeiden.
 - **ROH-Modus**: Das ist die zweite Temperatureinstellung, die für den Großteil der Zeit auf niedrige Temperaturen eingestellt wird, um dafür zu sorgen, dass die für die Nährstoffhaltung erforderliche Temperatur eingehalten wird.
3. Die **SET/LIGHT**-Taste hat drei Funktionen:
 - Mit dieser Taste können Sie die Temperatur einstellen:
 - Wenn Sie zu Beginn die Temperatur einstellen, drücken Sie die SET-Taste einmal und die dreistellige Temperaturanzeige (TEMP) beginnt zu blinken.
 - Sie haben die Möglichkeit einen Timer einzustellen:
 - Wenn Sie die SET-Taste noch einmal drücken, dann blinkt die zweistellige Zeitschaltuhr (TIMER).
 - 1) Drücken Sie die SET-Taste einmal – Bei leuchtender Temperaturanzeige (TEMP) stellen Sie die gewünschte Temperatur mithilfe der 10- oder 1-Tasten ein.

DE

- 2) Wenn in der Temperaturanzeige (TEMP) die gewünschte Temperatur angezeigt wird, drücken Sie die SET-Taste noch einmal, um die Temperatureinstellung zu bestätigen. Ihre gewünschte Temperatur ist nun eingestellt und die Zeitschaltuhr (TIMER) leuchtet auf.
- 3) Drücken Sie bei blinkender Zeitschaltuhr (TIMER) die 10- oder 1-Taste, um die gewünschte Anzahl Stunden einzustellen. Nachdem Sie den Timer eingestellt haben, drücken Sie zur Bestätigung Ihrer Auswahl erneut die SET-Taste.
 - Wenn Sie während des Betriebs die SET-Taste drücken, schalten Sie damit die LED-Leuchte im Dörrautomaten ein und können so ganz einfach den Dörrvorgang kontrollieren und beobachten. Die LED-Leuchte wird für 10 Sekunden aktiviert und schaltet sich dann automatisch AUS.

HINWEIS:

- Sie können eine Dörrzeit von bis zu 99 Stunden einstellen.
 - Der Sedona Express verfügt über eine Dauerbetriebsfunktion, die Ihnen ein unterbrechungsfreies Dörren von mehr als 99 Stunden ermöglicht. Um diese Funktion zu aktivieren, halten Sie die 10-Taste gedrückt, bis in der Anzeige die Angabe CO eingeblendet wird.
 - Mithilfe der CO-Funktion können Sie einen Dörrvorgang von maximal 120 Stunden durchführen.
 - Standardeinstellung für den Schnellmodus: 1 Stunde bei 75 °C (167 °F).
 - Standardeinstellung für den Roh-Modus: 10 Stunden bei 45 °C (113 °F).
 - Ihre Einstellungen werden im Sedona Express gespeichert, selbst wenn Sie den Dörrautomaten komplett abschalten.
4. **UP/DOWN (10,1):** Mit diesen Tasten können Sie die Temperatur und Zeitschaltuhr einstellen – durch ein kurzes Drücken verändern Sie den Wert um 10 bzw. 1 und wenn Sie die Taste länger als 1 Sekunde gedrückt halten, wird der Wert rasch verändert.
 5. Die **TEMP**-Anzeige zeigt die eingestellte Temperatur an
 - Während der Einrichtung zeigt diese Anzeige die vom Nutzer gewünschte Temperatur für die Trocknungskammer an.

HINWEIS: Die Temperatur der Trocknungskammer wird durch einen Temperatursensor geregelt. Die tatsächliche Temperatur der Trocknungskammer kann durch Änderungen in der Temperatur und der Feuchtigkeit der einströmenden Luft geringfügig beeinflusst werden.

HINWEIS: Auf der TEMP-Anzeige wird die eingestellte Temperatur angezeigt, doch die tatsächliche Temperatur in der Trocknungskammer kann bis zu ± 5 °C (± 9 °F) von der Anzeige abweichen.
 6. Auf der **TIMER**-Anzeige wird die für jede Temperatur eingestellte Stundenzahl angezeigt. Diese Zeitschaltuhr zählt abwärts und zeigt die jeweils verbleibenden Stunden für den Dörrvorgang an.
 7. Mithilfe der **°F/°C**-Taste können Sie den Temperaturanzeige-Modus auswählen (Fahrenheit oder Celsius).

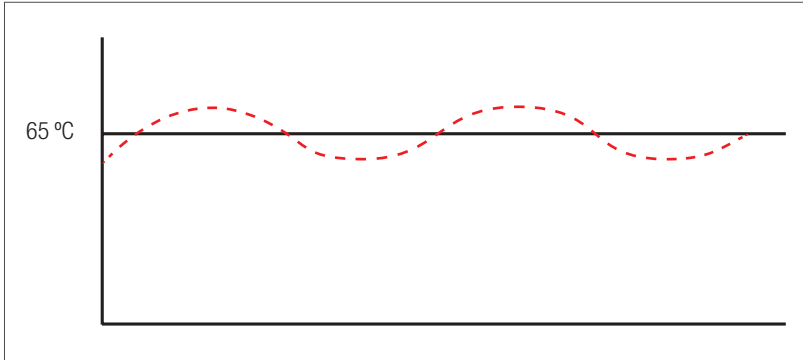
HINWEIS: Standardmäßig ist die Temperaturanzeige des Sedona Express auf Celsius (°C) eingestellt. Haben Sie den Sedona Express einmal auf Celsius oder Fahrenheit eingestellt, so bleibt diese Einstellung gespeichert, selbst nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben.
 8. Die **START/PAUSE**-Taste startet, unterbricht oder startet den Dörrvorgang erneut.

HINWEIS:

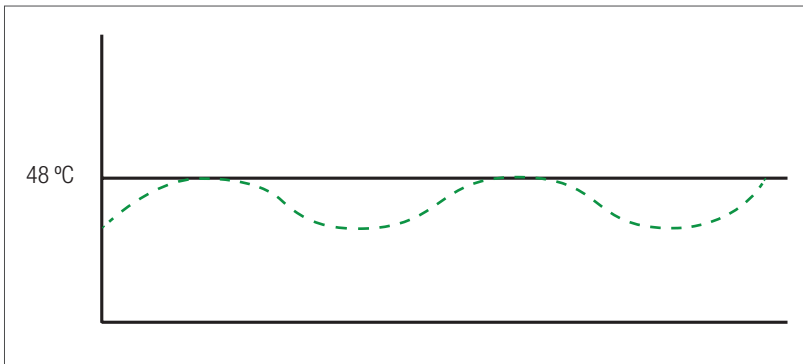
 - Wenn der Tribest Sedona Express in Betrieb ist und Sie die Tür öffnen, wird die Stromzufuhr für die Heizspirale und den Lüfter abgeschaltet. Sobald Sie die Tür wieder schließen, setzt der Tribest Sedona Express den Dörrvorgang automatisch fort.
 - Beim Drücken der Tasten, beim Öffnen der Tür und wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.

- Um im laufenden Betrieb die Temperatur bzw. die Betriebszeit des Sedona Express zu ändern, drücken Sie die START/PAUSE-Taste und danach die SET-Taste, um die Temperatur bzw. die Zeit zu ändern. Drücken Sie danach wieder auf die START/PAUSE-Taste, um den Sedona Express erneut zu starten.
- Wenn die START/PAUSE-Taste gedrückt wird und das Gerät sich einschaltet, blinken zwei grüne Punkte unten rechts in der Temperatur- und Timer-Anzeige auf.
 - Der Punkt neben der Temperaturanzeige blinkt nur, wenn der Heizmechanismus aktiviert wird. Wenn die Trocknungskammer die eingestellte Temperatur erreicht hat, setzt der Heizmechanismus aus, damit die Temperatur in der Trocknungskammer präzise und akkurat bleibt.
 - Der Punkt neben der Timer-Anzeige blinkt durchgehend, um anzuzeigen, dass der Timer abwärts zählt und korrekt funktioniert.

SCHNELL-Modus



ROH-Modus



Temperatur einstellen

Interne Temperatur

Befolgen Sie bitte die folgenden Anweisungen, um Ihre eigene Sicherheit und eine lange Lebensdauer Ihres Tribest Sedona Express zu gewährleisten:

1. Stellen Sie den Tribest Sedona Express nur auf einer ebenen Oberflächen auf.
 - Achten Sie immer darauf, zwischen Ihrem Tribest Sedona Express und Wänden, anderen Geräten und Möbelstücken einen Abstand von mindestens 10 cm einzuhalten.
 2. Öffnen Sie die Tür, um die Einschübe in den Tribest Sedona Express einzulegen. Halten Sie den Einschub waagrecht und schieben Sie ihn in die Führungsschlitze.
 - Legen Sie die Lebensmittel gleichmäßig angeordnet auf die Einschübe, und zwar so nahe nebeneinander wie möglich (beim Trocknen reduziert sich der Wasseranteil und die Lebensmittel schrumpfen). Für optimale Ergebnisse schneiden Sie die Lebensmittel in gleich große und dicke Stücke, damit der Dörrvorgang einheitlich abgeschlossen werden kann.
 - Es wird empfohlen unterschiedliche Lebensmittel getrennt auf separaten Trockeneinschüben anzuordnen.
 - Sie können auf bis zu 11 Einschüben gleichzeitig dörren.
 - Überprüfen Sie nochmals, ob alle Einschübe korrekt eingesetzt sind.
- HINWEIS:** Modell SD-6280 hat pro Plastikeinschub eine Kapazität von 250 Gramm.
3. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose mit 10 Ampere an.
 4. Schalten Sie den Netzschalter ein.
 5. Beim Sedona Express stehen drei Dörr-Varianten zur Auswahl:

• Nur KOMBI-Modus (mit TST)

Der zweistufige sequenzielle Temperaturregler mit Zeitschaltuhr ist ein zweistufiger KOMBI-Modus, in dem zuerst der SCHNELL-Modus und dann der ROH-Modus angewendet werden. Das ist die Standardeinstellung des Sedona Express nach dem Einschalten.

- 1) Schalten Sie den Sedona Express ein und sowohl die ROTE als auch die GRÜNE Lampe rechts neben der MODE-Taste (ROT = SCHNELL-Modus, GRÜN = ROH-Modus) leuchtet.
- 2) Drücken Sie die °F/°C-Taste, um Fahrenheit oder Celsius auszuwählen.
- 3) Drücken Sie die SET-Taste, um die gewünschte Temperatur mithilfe der UP/DOWN-Tasten (10 oder 1) für den SCHNELL-Modus einzustellen.
- 4) Drücken Sie erneut die SET-Taste, um mithilfe der UP/DOWN-Tasten (10 oder 1) die gewünschte Zeit für den SCHNELL-Modus einzustellen.
- 5) Drücken Sie die SET-Taste erneut, um mithilfe der UP/DOWN-Tasten (10 oder 1) die Temperatur für den ROH-Modus einzustellen.
- 6) Drücken Sie erneut die SET-Taste, um mithilfe der UP/DOWN-Tasten (10 oder 1) die gewünschte Zeit für den ROH-Modus einzustellen.
- 7) Zum abschließenden Bestätigen dieser Einstellungen drücken Sie noch einmal die SET-Taste.
- 8) Drücken Sie die START/PAUSE-Taste, um den Dörrvorgang zu starten.

HINWEIS: Beim Betrieb im KOMBI-Modus blinkt die obere rote Lampe, solange der Sedona Express für die eingestellte Zeitdauer bei höherer Temperatur arbeitet; danach leuchtet die untere grüne Lampe, wenn die Temperatur für die verbleibende Dörrzeit automatisch auf die zweite Einstellung gesenkt wird.

• Nur SCHNELL-Modus

Bei dieser Einstellung wird eine hohe Durchschnittstemperatur (z. B. 75 °C/167°F) aufrechterhalten, um den Dörrvorgang zu beschleunigen. Mit dem Ein- und Ausschalten der Heizelemente kann die Temperatur in der Dörrkammer etwas nach oben oder unten abweichen.

- 1) Um den Sedona Express in den SCHNELL-Modus umzuschalten, drücken Sie einmal die MODE-Taste, um vom KOMBI-Modus in den SCHNELL-Modus zu wechseln. (Wenn die ROTE Lampe oben rechts neben der MODE-Taste leuchtet, ist der SCHNELL-Modus des Sedona Express aktiviert.)
- 2) Drücken Sie die °F/°C-Taste, um Fahrenheit oder Celsius auszuwählen.
- 3) Drücken Sie die SET-Taste, um die gewünschte Temperatur mithilfe der UP/DOWN-Tasten (10 oder 1) für den SCHNELL-Modus einzustellen.
- 4) Drücken Sie die SET-Taste noch einmal, um die gewünschte Zeit mithilfe der UP/DOWN-Tasten (10 oder 1) einzustellen.
- 5) Zum abschließenden Bestätigen Ihrer Einstellungen drücken Sie noch einmal die SET-Taste.
- 6) Drücken Sie die START/PAUSE-Taste, um den Dörrvorgang zu starten.

• **Nur ROH-Modus (mit Überhitzungsschutz)**

Bei dieser Einstellung wird verhindert, dass die Temperatur der Dörrkammer die gewählte Temperatureinstellung übersteigt. Die Temperatur in der Dörrkammer kann beim Ein- und Ausschalten der Heizelemente niemals über die eingestellte Temperatur hinaus abweichen, wodurch eine Überhitzung der Lebensmittel verhindert wird.

- 1) Um den Sedona Express in den ROH-Modus zu schalten, drücken Sie die MODE-Taste zweimal. (Eine GRÜNE Lampe unten rechts neben der MODE-Taste zeigt an, dass der ROH-Modus aktiviert ist.)
 - 2) Drücken Sie die °F/°C-Taste, um Fahrenheit oder Celsius auszuwählen.
 - 3) Drücken Sie die SET-Taste, um den ROH-Modus (die GRÜNE Lampe blinkt) mithilfe der UP/DOWN-Tasten (10 oder 1) auf die gewünschte Temperatur einzustellen.
 - 4) Drücken Sie die SET-Taste, um den ROH-Modus mithilfe der UP/DOWN-Tasten (10 oder 1) auf die gewünschte Zeit einzustellen.
 - 5) Zum abschließenden Bestätigen Ihrer Einstellungen drücken Sie die SET-Taste.
 - 6) Drücken Sie die START/PAUSE-Taste, um den Dörrvorgang zu starten.
6. Nachdem die eingestellte Dörrzeit abgelaufen ist, wechselt der Tribest Sedona Express automatisch in den Stand-by-Modus. Gleichzeitig wird ein Signalton ausgegeben, wenn die Dörrzeit abgelaufen ist.
 7. Nach Beendigung des Dörrvorgangs schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus.

HINWEIS:

- Der Tribest Sedona Express wurde so konstruiert, dass die warme Luft von hinten nach vorne gleichmäßig im Gerät verteilt wird. Je nach Klima und der Temperatur der von der Rückseite in das Gerät strömenden Luft, kann eine geringe Temperaturdifferenz zwischen den Einschubfächern und innerhalb der Trocknungskammer entstehen.
- Da Wärme von Natur aus aufsteigt, ist es normal, dass die oberen Einschübe mehr Wärme ausgesetzt sind als die Einschübe in der Mitte oder unten. Für beste Ergebnisse, tauschen Sie die Einschübe regelmäßig.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Reinigen Sie die Einschübe und die Dörrfolien nach jeder Verwendung mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser.
HINWEIS: Die BPA-freien Einschübe für Modell SD-6280 sind NICHT spülmaschinenfest. Die Edelstahl-Einschübe für Modell SD-6780 sind spülmaschinenfest.
2. Um den Dörrautomaten zu reinigen, ziehen Sie zuerst den Netzstecker und wischen Sie das Gerät danach mit einem feuchten Tuch ab. Spülen Sie den Sedona nicht mit Wasser ab und tauchen Sie ihn nicht in Wasser.
3. Zur leichten Reinigung der Gitter und Einschübe können diese mit nassen Papiertüchern bedeckt oder kurzzeitig in Wasser eingeweicht werden.
4. Vergewissern Sie sich, dass die Einschübe und die Dörrfolien völlig trocken sind, bevor Sie sie wieder in das Gerät einlegen. Bewahren Sie das Gerät und die Zubehörteile an einem sicheren und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

ÜBER DEN SEDONA-ZENTRALLÜFTER

Der Zentrallüfter des Sedona Express Dörrautomaten sorgt dafür, dass alle 11 Einschübe schnell und gleichmäßig belüftet werden.

PROBLEMBEHEBUNG

SYMPTOM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Stecker steckt nicht richtig in der Steckdose. • Das Gerät ist nicht eingeschaltet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Erneut einstecken. • Gerät am Netzschalter einschalten.
Anzeigelampen leuchten nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Netzschalter ist nicht eingeschaltet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät am Netzschalter einschalten.
Gebälse funktioniert, aber es wird keine Hitze erzeugt.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Heizsystem ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät ausschalten (OFF) und das nächstgelegene Service-Center kontaktieren.
Heizsystem ist in Betrieb, aber das Gebälse funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gebälse ist defekt. • Fremdmaterial steckt im Gebälse 	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät ausschalten (OFF) und das nächstgelegene Service-Center kontaktieren • Fremdmaterial entfernen
Dörrvorgang findet nicht statt.	<ul style="list-style-type: none"> • Es sind zu viele Speisen auf dem Einschub. • Die Speisen auf den Einschüben überlappen sich. • Das Gebälse läuft zu langsam. 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Speisemenge reduzieren. • Speisen gleichmäßig nebeneinander auf dem Einschub verteilen. • Gerät ausschalten (OFF) und das nächstgelegene Service-Center kontaktieren

DE

Wassertropfen an der Tür.	<ul style="list-style-type: none"> • Es sind zu viele Speisen auf dem Einschub. • Die Speisen enthalten zu viel Wasser. 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Speisemenge reduzieren. • Die Speisemenge reduzieren und die Dörrzeit verlängern.
Überhitzung oder zu geringe Hitzeentwicklung.	<ul style="list-style-type: none"> • Temperaturregler funktioniert nicht richtig 	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät ausschalten (OFF) und das nächstgelegene Service-Center kontaktieren
Speisen sind nicht gleichmäßig gedörrt	<ul style="list-style-type: none"> • Speisen sind von ungleichmäßiger Dicke. • Es sind zu viele Speisen auf dem Einschub. 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Speisen in gleichgroße, gleichdicke Teile schneiden. • Speisemenge auf dem Einschub reduzieren. • Richtigen Einschub auswählen.
Ungewöhnliche Geräusche des Gebläses.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gebläse ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät ausschalten (OFF) und das nächstgelegene Service-Center kontaktieren

FEHLERCODES

Der Fehlercode „**ERR**“ erscheint auf dem Frontdisplay des Dörrofens, wenn das Gerät die Temperatur im Innern nicht genau erfassen kann oder wenn der Heizmechanismus nicht ordnungsgemäß funktioniert. Dieser Fehlercode kann auftreten, wenn:

1. Die Temperatur im Dörröfen 4 bis 4,5 Minuten nach Beginn des Entwässerns weniger als 20 °C (68 °F) beträgt.
2. Die Temperatur im Dörröfen mehr als 90 °C (194 °F) erreicht. Ein Überhitzen kann mitunter auftreten, wenn die Umgebungstemperatur des Raumes, in dem sich das Gerät befindet, zu hoch ist.

Wenn die Temperatur im Dörröfen nicht akkurat gelesen werden kann, schaltet sich der Dörröfen als Sicherheitsmaßnahme aus. Folgende Teile müssen eventuell gewartet werden:

1. Heizeinheit (unten und oben)
2. Spannungsversorgungsplatine
3. Thermometergruppe

WENN SIE DEN KUNDENDIENST BRAUCHEN

Im unwahrscheinlichen Fall, dass Ihr Sedona Express Dörrautomat innerhalb der Garantiezeit gewartet werden muss oder bei normaler Verwendung im Haushalt nicht richtig funktioniert, wenden Sie sich an das Sedona Garantie-Service-Center.

SERVICE-CENTER

Kontaktieren Sie für alle Serviceanfragen bitte zunächst das Garantie-Service-Center, um eine Warenrücksendegenehmigungsnummer (RMA, Return Merchandise Authorization) und die Versandbestimmungen zu erhalten.

Wenn Sie den Kundendienst brauchen:

- 1) Rufen Sie das Garantie-Service-Center (+1 888-254-7336) an, um eine Warenrücksendegenehmigungsnummer (RMA) zu erhalten, um Ihren Sedona zum Service-Center zu schicken. Rücksendungen ohne deutlich auf der Verpackung geschriebene RMA-Nummer werden NICHT angenommen.
- 2) Verpacken Sie Ihr Sedona Gerät sicher in der Originalverpackung. Stellen Sie sicher, dass alle betroffenen Teile enthalten sind.
- 3) Füllen Sie das Serviceanfrage-Formular aus, trennen Sie es ab und legen Sie dieses der Versandverpackung bei.
- 4) Verschließen Sie den Karton sicher mit Klebeband.
- 5) Adressieren Sie das Paket an das Garantie-Service-Center. Achten Sie darauf, Ihre Absenderadresse auf die Außenseite der Verpackung zu schreiben
- 6) Es ist immer ratsam, das Paket gegen mögliche Schäden oder Verlust während des Transports zu versichern. Frankiert versenden.

DE

TIPPS ZUM DÖRREN VON SPEISEN

Beim Dörren von Obst, Gemüse, Nüssen oder Gewürzen ist folgendes zu beachten:

- Am besten eignet sich Bio-Obst und -Gemüse aus regionalem Anbau, das gerade Saison hat (geschmacklich besser, preiswerter, frischer).
- Verwenden Sie Obst und Gemüse, das knackig ist und keine weichen Stellen aufweist, da sich diese beim Dörren verfärben.
- Entfernen Sie unerwünschte Teile: Stängel, Kerne, Samen, ungenießbare Rinden oder die Schale.
- Schneiden Sie alle Scheiben gleich groß, damit alle Teile in der gleichen Trocknungszeit gedörrt werden.
- Beim Hinzufügen von Gewürzen (z. B. Grillwürzen oder Salzmischungen) sollten die Lebensmittel mit etwas Flüssigkeit, Sirup oder Öl befeuchtet werden, damit die Gewürze / Geschmackszutaten besser an den Lebensmitteln / Chips haften bleiben. Olivenöl, Miso, flüssige Marinaden oder Süßungsmittel, wie Honig oder Agavensirup eignen sich dazu sehr gut.
- Diese Speisen sollten in Glasbehältern aufbewahrt werden, damit Sie länger getrocknet bleiben.
- Im Fall einer zu starken Austrocknung können die Lebensmittel erneut hydriert werden. Dazu legen Sie einfach ein feuchtes Papiertuch oder ein Salatblatt in den Behälter oder besprühen Sie die Speisen mit etwas Wasser, um die gewünschte Textur zu erreichen.

OBST:

- Obstchips sind schmackhaft und eignen sich hervorragend für Camping, Wandern oder ähnliche Anwendungen.
- Für beste Ergebnisse sollte knackiges frisches Obst, das nicht überreif ist, verwendet werden.
- Die meisten Früchte, vor allem Bananen, verlieren beim Dörren ihre Süße. Deshalb sollte ein Gewürz (z. B. Zimt, Muskat oder Vanille) oder ein Süßungsmittel (z. B. Agavensaft, Stevia oder Ahornsirup) auf jeden „Chip“ gegeben werden, damit das Endprodukt mehr Süße hat.
- Kerngehäuse, Kerne, Samen und andere nicht essbare Teile (Schalen usw.) müssen vorher entfernt werden.
- Bei Verwendung von größeren Stücken (z. B. kleine Äpfel, Kernobst oder Bananen) muss auf eine einheitliche Größe geachtet werden, damit eine einheitliche Trocknungszeit ausreicht.

GETREIDE:

- Getreidekeime sollten zwei oder drei Tage vor dem Dörren eingeweicht werden.
- Das Getreide kann gekeimt und nochmal getrocknet werden, um z. B. Getreidekeimmehl herzustellen.
- Zur Herstellung würziger und süßer Kracker und Brote kann Getreide mit Gewürzen, Kräutern, Gemüse, getrocknetem Obst und sogar mit dem Fruchtfleisch aus Säften vermischt werden. Das Beste bei der Herstellung dieser Speisen ist, dass man improvisieren kann. Es ist nicht wie beim Backen, wo alles exakt abgemessen werden muss.
- Für Getreiderezepte eignet sich der KOMBI-Modus am besten.

NÜSSE:

- Die Nüsse in ausreichend Wasser (sie müssen bedeckt sein) einweichen, einen Spritzer Wasserstoffperoxid in das Einweichwasser geben und die Nüsse nach 5 Minuten gründlich abwaschen (dadurch wird jeglicher Schimmelpilz entfernt).
- Weichere Nüsse (z. B. Cashewkerne oder Pekannüsse, die kaum ein Einweichen benötigen) sollten nur kurz eingeweicht (mit Wasserstoffperoxid, wie oben beschrieben) und abgewaschen werden, um eventuellen Schimmelpilz zu entfernen.

- Härtere Nüsse (z. B. Mandeln, Brasilnüsse) müssen nach dem ersten kurzen Einweichen/Abwaschen längere Zeit in (6 bis 12 Stunden) in Wasser eingelegt werden.
- Durch das Trocknen der eingeweichten Nüsse, bleiben diese länger frisch und die Enzyme auf der Oberfläche der Nüsse, die die Verdauung hemmen/verhindern, werden entfernt (deshalb müssen die Nüsse abgewaschen werden). Die komplette Trocknung der Nüsse kann je nach Nussgröße und Dauer des Einweichens bis zu 48 Stunden dauern (bei mehr Feuchtigkeit noch länger).
- Nachdem die Nüsse eingeweicht und getrocknet wurden, können Sie zu Nussmehl vermahlen und in anderen Rezepten verwendet werden.

SAMENKÖRNER:

- Samenkörner müssen eingeweicht werden, um ihre schützende Hülle zu entfernen und somit ihr Keimen zu verhindern. Falls gewünscht, können einige Samen gekeimt werden (z. B. Sonnenblumensamen)
- Wenn Sie Mehl herstellen möchten, müssen die Samen eingeweicht und getrocknet werden, damit sie anschließend gemahlen werden können.
- Eingeweichte Samen lassen sich leichter mit anderen Lebensmitteln (z. B. Gemüse, Obst, Nüsse, Getreide) für andere Dörrezepte mischen. Sie wirken praktisch als Verdickungsmittel und ergänzen durch ihren guten Eigengeschmack.
- Sie können z. B. zum Herstellen von Cerealien oder Müsli verwendet werden.
- Für Nur-Samen-Snacks eignet sich der ROH-Modus am besten.
- Für Kräcker, Müsli, Brote eignet sich der KOMBI-Modus am besten.

GEWÜRZE:

- Bei Verwendung frischer Kräuter sollten die Halme und Schäfte und alle anderen nicht essbaren Teile entfernt werden.
- Sie können Ihre eigenen Kombinationen zusammenstellen oder sich auf den Etiketten Ihrer Lieblingsgewürzmischungen Anhaltspunkte verschaffen.
- Für getrocknete Gewürze eignet sich der ROH-Modus am besten.

GEMÜSE:

- Getrocknetes Gemüse – Möhren, Mais, Zucchini, Pilze usw. lassen sich gut dörren und können das ganze Jahr über in Suppen usw. verwendet werden. Auch für Camping- und Wanderausflüge eignen sie sich sehr gut.
- Die Stücke zum Trocknen in gleichmäßige Größen und Formen schneiden.
- Haut, Samen und andere unerwünschte Teile müssen vor dem Trocknen entfernt werden.
- Einige Gemüsesorten (z. B. Zwiebel) werden beim Dörren würziger / schärfer, andere werden süßer. Deshalb sollte ausprobiert werden, wie sich der Geschmack beim Dörren verändert.
- Für Gemüse-Chips eignet sich der ROH-Modus am besten.

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und entwickeln Sie Ihre eigenen Dörrezepte. Rezepte können als Anhaltspunkte zur Inspiration herangezogen werden.

TABELLE DÖRRZEITEN

Empfohlene Trocknungstemperaturen für den ROH-Modus: 45 °C

Gemüse			
Spargel	5-6 Stunden	Zwiebeln	4-8 Stunden
Grüne Bohnen oder Wachsbohnen	8-12 Stunden	Paprika/ Chilischoten	4-8 Stunden
Rote Beete	8-12 Stunden	Erbsen	4-8 Stunden
Brokkoli	10-14 Stunden	Pastinaken	7-11 Stunden
Kohl	7-11 Stunden	Popcorn	4-8 Stunden
Kartotten	6-10 Stunden	Kartoffeln	6-14 Stunden
Sellerie	3-10 Stunden	Kürbis	7-11 Stunden
Mais	6-10 Stunden	Sommer-Kürbis	10-14 Stunden
Gurke	4-8 Stunden	Tomaten	5-9 Stunden
Aubergine	4-8 Stunden	Rüben	8-12 Stunden
Blattgemüse	3-7 Stunden	Winter-Kürbis	7-11 Stunden
Blattgemüse	3-7 Stunden	Yamswurzeln	7-11 Stunden
Okra	4-8 Stunden	Zucchini	7-11 Stunden

Fruit			
Apfel	7-15 Stunden	Nektarinen	8-16 Stunden
Aprikosen	20-28 Stunden	Pfirsiche	8-16 Stunden
Bananen	6-10 Stunden	Birnen	8-16 Stunden
Beeren	10-15 Stunden	Persimone/Kaki	11-19 Stunden
Kirschen	13-21 Stunden	Ananas	10-18 Stunden
Cranberries	10-12 Stunden	Zwetschgen	22-30 Stunden
Feigen	22-30 Stunden	Rhabarber	6-10 Stunden
Trauben	22-30 Stunden	Erdbeeren	7-15 Stunden
Kiwi	7-15 Stunden	Wassermelone	8-10 Stunden

Andere	
Leder und Frucht-Rollen	4-6 Stunden
Trockenfleisch/Dörrfleisch	4-6 Stunden
Trockenfisch/Dörrfisch	12-14 Stunden
Kräuter und Gewürze	2-4 Stunden
Nüsse	10-14 Stunden
Aufkrossen	1 Stunde

PRODUKTMERKMALE

PRODUKTNAME:	Sedona Express Dörrautomat (Einschübe aus Edelstahl)
MODELL (SKU):	SD-6780 (SDE-S6780)
MAßE (B x T x H):	12 in. x 19.6 in. x 14.5 in. 305 mm x 498 mm x 368 mm
EINSCHÜBE:	11 Edelstahl-Einschübe und 1 Edelstahl-Einschubschale
MAßE DER EINSCHÜBE (B x H):	10 in x 13 in (254 mm x 330 mm)
GEWICHT DES GERÄTS INKL:	22 lbs (10 kg)
LEISTUNG:	US: 120V~, 60Hz, 470W Europe: 220V~, 50/60Hz, 470W
DÖRRKAPAZITÄT:	9,9 sq. ft. oder 1430 sq. in
TEMPERATURBEREICH:	77°F - 167°F (25°C - 75°C)

PRODUKTNAME:	Sedona Express Dörrautomat (BPA-freie Einschübe)
MODELL (SKU):	SD-6280 (SDE-P6280)
MAßE (B x T x H):	12 in. x 19.6 in. x 14.5 in. 305 mm x 498 mm x 368 mm
EINSCHÜBE:	11 BPA-freie Dörr-Einschübe und 1 BPA-freie Einschubschale
MAßE DER EINSCHÜBE (B x H):	10 in x 13 in (254 mm x 330 mm)
GEWICHT DES GERÄTS INKL:	20.4 lbs (9.26 kg)
LEISTUNG:	US: 120V~, 60Hz, 470W Europe: 220V~, 50/60Hz, 470W
DÖRRKAPAZITÄT:	9,9 sq. ft. oder 1430 sq. in
TEMPERATURBEREICH:	77°F - 167°F (25°C - 75°C)

DE

© 2017 Tribest Corp.

Vervielfältigung, Übertragung jeglicher Art oder Übersetzungen in andere Sprachen sind ausdrücklich verboten, außer es liegt eine schriftliche Genehmigung von Tribest Corp. vor. Alle Rechte vorbehalten.



INTRODUCCIÓN

Enhorabuena. Acaba de adquirir un estupendo deshidratador de alimentos Tribest® Sedona® Express. Gracias al avanzado deshidratador de alimentos Tribest Sedona Express, puede disfrutar de los beneficios de deshidratar de forma eficaz y cómoda sus frutas, verduras y carnes favoritas utilizando lo último en tecnología de deshidratación digital y el revolucionario temporizador de temperatura en dos fases (TST). Puede hacer que su Sedona Express se adapte a sus necesidades de deshidratación, desde manzanas a calabacines y desde panecillos a patés pasando por crackers o sus recetas de cecina favoritas.

El Tribest Sedona Express incluye nuestra última innovación: el temporizador de temperatura secuencial en dos fases (TST). El TST le permite ajustar el Tribest Sedona Express fácilmente para comenzar a una temperatura más alta e iniciar rápidamente el proceso de deshidratación. Entonces, cambia automáticamente a una temperatura más baja para finalizar el trabajo sin elevar la temperatura de la comida por encima del nivel deseado. El TST reduce el tiempo que se tarda en deshidratar sus recetas favoritas sin ningún inconveniente.

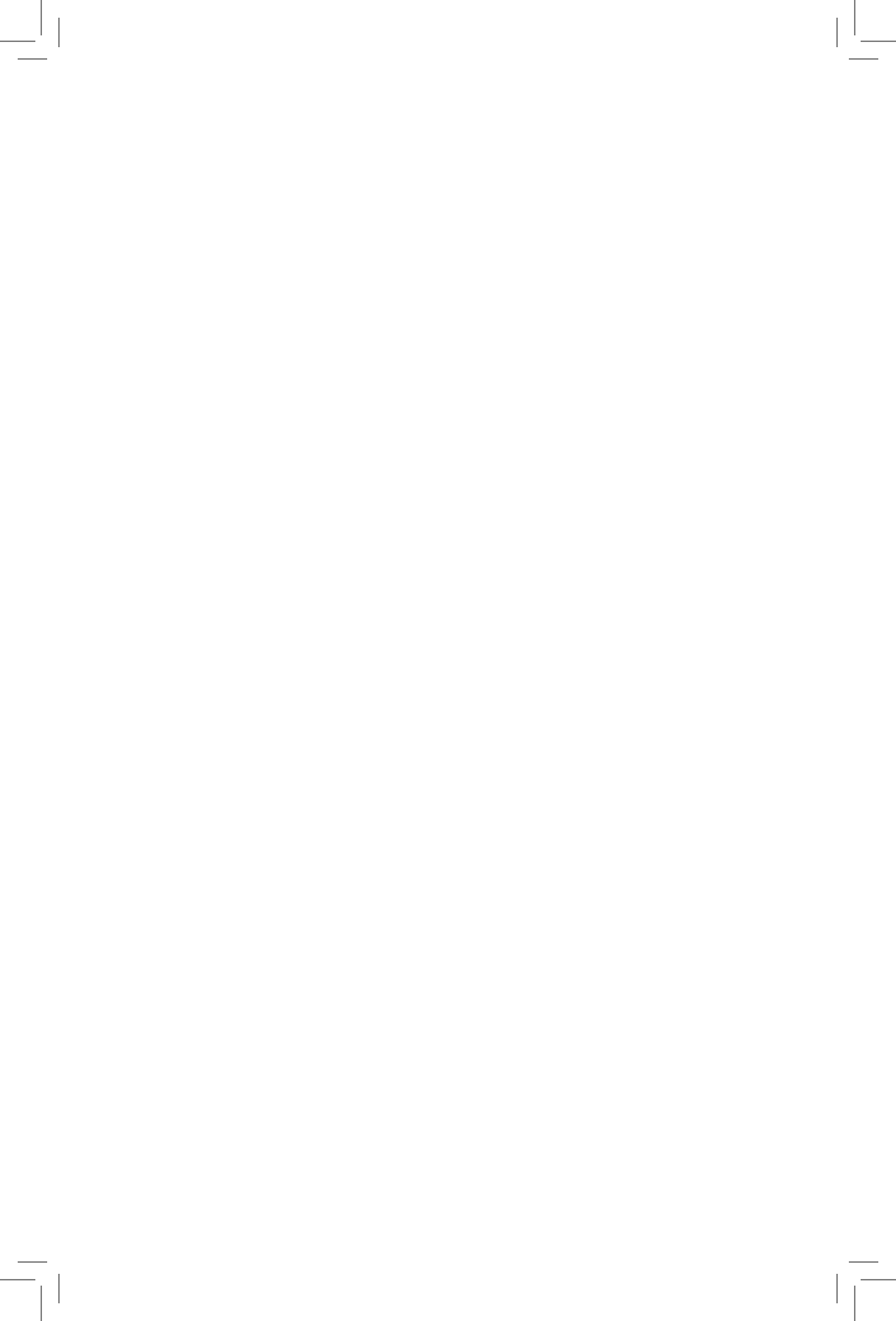
El Tribest Sedona Express es la solución avanzada para la deshidratación; le ofrece todas las opciones que necesita para hacer el proceso de deshidratación lo más sencillo y cómodo posible. Gracias al Tribest Sedona Express, usted tiene total control para ajustar el temporizador a hasta 99 horas o cambiar al modo continuo para hasta 120 horas de funcionamiento ininterrumpido sin preocupaciones. El nuevo diseño compacto del Tribest Sedona Combo utiliza un mecanismo de ventilador central único de calentamiento, de forma que hace circular el aire caliente y este se distribuye uniformemente para conseguir la deshidratación uniforme de sus alimentos. Ahora, usted puede deshidratar hasta 10 bandejas de sus recetas favoritas empleando tanto bandejas de acero inoxidable como bandejas libres de BPA.

El Tribest Sedona Express también le ofrece un modo práctico de controlar sus alimentos a través de una mirilla de cristal en la parte frontal de la unidad. Para mayor comodidad, cuenta con una pequeña luz LED interior que se enciende cuando abre la ventana de cristal para comprobar cómo va el proceso de deshidratación.

Asegúrese de desempaquetar con cuidado su Tribest Sedona Express y compruebe que todas las piezas van incluidas en la caja. Tómese un tiempo además para familiarizarse con las funciones de la unidad antes de empezar a deshidratar alimentos. Es una buena idea pulsar cada botón para comprobar sus funciones y así conocer lo que cada uno de ellos controla. Las bandejas que se incluyen hacen su experiencia de deshidratación más fácil a la vez que mejoran la versatilidad de la máquina.

Le recomendamos lavar todas las bandejas con agua caliente y un detergente suave antes de usar su Tribest Sedona Express por primera vez. Ahora está listo para empezar a deshidratar con su Tribest Sedona Express. Esperamos que disfrute de su nuevo deshidratador, ya que le ayuda a conservar mejor las propiedades nutritivas de sus frutas y verduras favoritas para que pueda continuar su viaje hacia una salud mejor.

Por favor, lea en su totalidad el manual de instrucciones para familiarizarse con su uso adecuado e instrucciones para su cuidado. Seguir las instrucciones de este manual le asegurará que su deshidratador de alimentos Tribest Sedona Express funcione en óptimas condiciones en los años venideros.



CONTENIDOS

Introducción.....	63
Precauciones de seguridad importantes.....	66
Consejos de seguridad.....	67
Lista de piezas.....	68
Puesta en marcha.....	69
Operación.....	73
Limpieza y mantenimiento.....	75
Sobre el ventilador central de Sedona.....	75
Resolución de problemas.....	75
Códigos de Error.....	76
En caso de necesitar asistencia técnica.....	77
Consejos para la deshidratación.....	78
Tabla de tiempos de secado.....	80
Especificaciones del producto.....	81

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos se deben seguir unas precauciones de seguridad básicas entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas y tiradores.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el deshidratador Tribest Sedona Express en agua u otro líquido.
4. Utilice solo el cable de corriente incluido con su máquina o uno suministrado por el fabricante.
5. Conecte la máquina únicamente a un enchufe con una potencia eléctrica compatible. De no hacerlo podría dañar el motor del ventilador y/o la resistencia y anular la garantía.
6. Nunca manipule el enchufe con las manos mojadas.
7. Es necesario vigilar atentamente cuando el aparato se utilice por niños o cerca de ellos.
8. No lo coloque encima o cerca de un quemador eléctrico o a gas que esté caliente, ni en un horno caliente.
9. Use siempre el deshidratador Tribest Sedona Express sobre una superficie plana y mantenga una distancia mínima de 10 cm (4 pulgadas) con respecto a otros electrodomésticos o mobiliario.
10. Desenchufe el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de poner o quitar alguna pieza.
11. No intente desmontar o modificar el Deshidratador Tribest Sedona Express. Podría causar un incendio, una descarga eléctrica o una avería. Cualquier intento de modificar el deshidratador Tribest Sedona Express anulará la garantía.
12. Al abrir la puerta del deshidratador Tribest Sedona Express, el deshidratador se para automáticamente. Al volver a cerrar la puerta, se reanuda el funcionamiento. En caso de que el deshidratador Tribest Sedona Express continúe funcionando mientras la puerta abierta está abierta, desenchufe el aparato y póngase en contacto con el servicio técnico más cercano.
13. NUNCA coloque los dedos ni otros objetos como cucharas, cuchillos o cualquier otro utensilio de cocina dentro de los conductos de ventilación mientras está en funcionamiento. Podría causar daños físicos, como quemaduras, así como una descarga eléctrica o un incendio.
14. No mueva el deshidratador Tribest Sedona Express mientras está en funcionamiento.
15. No encienda ningún electrodoméstico que tenga el cable o el enchufe dañado tras un mal funcionamiento del aparato o después de que este sufra cualquier tipo de daño. Póngase en contacto con el fabricante para que le indiquen el centro de servicio técnico más cercano en caso de avería de su deshidratador Tribest Sedona Express o de necesitar asistencia técnica.
16. El uso de accesorios no autorizados, no aprobados o no recomendados por el fabricante podría causar daños.
17. No utilice el deshidratador Tribest Sedona Express en exteriores. El Tribest Sedona Express ha sido diseñado solo para uso en interior.
18. No deje el cable de alimentación colgado sobre el borde de la mesa o la encimera o en contacto con superficies calientes.
19. Tenga especial precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
20. Conecte siempre primero el enchufe al aparato y después conecte el cable al enchufe de la pared. Para desconectar el aparato, APAGUE la unidad y desenchúfela de la toma de corriente de pared.
21. No use el deshidratador Tribest Sedona Express para un fin que no sea su uso previsto.
22. El dispositivo no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensitivas o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a no ser que se les provea de supervisión o de instrucciones.
23. Las instrucciones deberán indicar que los aparatos no están diseñados para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
24. El dispositivo está diseñado para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares, como:
 - áreas de cocina de personal, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas rurales;
 - clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - entornos tipo alojamiento y desayuno

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Siga los siguientes consejos de seguridad para evitar posibles daños o lesiones:

1. No limpie la estructura principal del Tribest Sedona Express con agua. Use siempre un paño húmedo para limpiar el Tribest Sedona Express.
2. Nunca use el Tribest Sedona Express en una habitación húmeda, como un cuarto de baño. Use el Tribest Sedona Express en un lugar con buena ventilación.
3. Use siempre un enchufe que tenga un mínimo de 10 A, es decir, no conecte el Tribest Sedona Express a un alargador enchufado a la corriente.
4. No obstaculice las salidas de ventilación mientras el Tribest Sedona Express está en funcionamiento.
5. No exponga el Tribest Sedona Express a temperaturas superiores a 80 °C (176 °F).
6. Enchufe el Tribest Sedona Express con el interruptor en posición de APAGADO (OFF).
7. No intente deshidratar líquidos o sustancias en polvo muy fino que se conviertan en polvo, cristal o metal.
8. No coloque sobre una mesa/superficie inflamable.
9. Para evitar el deterioro de la comida, no mantenga la comida deshidratada dentro del Tribest Sedona Express durante demasiado tiempo sin que el Tribest Sedona Express esté en funcionamiento. Saque la comida deshidratada inmediatamente después de que el proceso de deshidratación finalice.
10. Guarde los alimentos deshidratados en un lugar adecuado.

CONSEJO: Para obtener mejores resultados, almacene los alimentos en un recipiente hermético adecuado.

LISTA DE PIEZAS

La caja incluye:

- 1 estructura principal sin BPA
- 11 bandejas de deshidratación (de acero inoxidable o sin BPA)
- 1 bandeja cerrada para atrapar los desechos (de acero inoxidable o sin BPA)
- 1 cable de corriente extraíble
- 1 manual de instrucciones
- 1 filtro de aire reutilizable



Estructura principal



Filtro de aire reutilizable



Cable de alimentación

Para el modelo SD-6780:



Bandejas de acero inoxidable de deshidratación



Bandeja cerrada de acero inoxidable

Para el modelo SD-6280:



Bandejas deshidratadas libres de BPA



Bandeja cerrada libre de BPA

Nota: Cada unidad se empaqueta con esponjas de sujeción para la bandeja. Asegúrese de quitar las esponjas de sujeción para la bandeja antes de usar el Sedona. Las esponjas de sujeción para la bandeja se diseñaron para mantener las bandejas en su sitio durante el transporte. No están destinadas al uso con el funcionamiento normal de Sedona.

Piezas opcionales



Láminas de secado de PP (polipropileno) Sedona

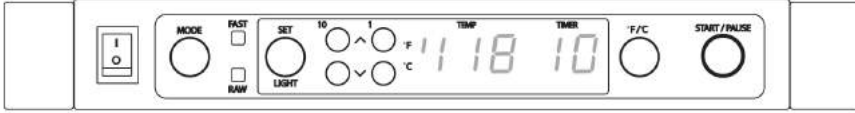


Láminas de secado de silicona Sedona



Láminas de secado de PTFE antiadherentes Sedona (politetrafluoroetileno)

PUESTA EN MARCHA



Función del interruptor y de los botones:

1. **El interruptor de ENCENDIDO (POWER)** enciende y apaga el Tribest Sedona Express.
2. **El botón MODO (MODE)** le permitirá seleccionar uno de los tres ajustes. Las luces situadas a la derecha del botón MODO (MODE) indican qué modo está activado.
 - Cuando se enciende la luz ROJA superior, solo se activa el modo RÁPIDO.
 - Cuando se enciende la luz VERDE inferior, solo se activa el modo CRUDO.
 - Cuando tanto la luz ROJA como la VERDE están encendidas, el modo COMBO está activado (tanto en el modo RÁPIDO como en el CRUDO), que usa el temporizador de temperatura secuencial en dos fases (TST) para acelerar el proceso de deshidratación.

Los tres ajustes:

1. **Modo RÁPIDO:** se mantendrán los niveles de temperatura interna medios (hasta 167 °F [75 °C]) a la temperatura indicada fijada por el usuario. Mientras el elemento calefactor se enciende y se apaga, la temperatura interna subirá y bajará ligeramente. La temperatura indicada es la temperatura media mantenida por el Sedona Express.
 2. **Modo CRUDO (con protección frente al sobrecalentamiento):** emplea la característica de protección frente al sobrecalentamiento para garantizar que la temperatura interna (hasta 118 °F [aproximadamente 48 °C]) no exceda la temperatura indicada. La temperatura indicada no es la temperatura media, sino que es la temperatura máxima que alcanzará la máquina en la cámara de secado. Esto es útil para conservar ciertos nutrientes vitales que pueden degradarse a altas temperaturas.
 3. **Modo COMBO (con TST):** usa el temporizador de temperatura secuencial de dos fases (TST) para establecer los dos ajustes de temperatura y tiempo. Comienza a una temperatura más alta durante un tiempo establecido (modo RÁPIDO), y posteriormente, baja automáticamente a una temperatura más baja durante un tiempo establecido.
 - Modo RÁPIDO: se ajusta la temperatura inicial a una temperatura más alta para propiciar un inicio de la deshidratación más rápido, y con ello un menor deterioro y fermentación de los alimentos.
 - Modo CRUDO: el segundo ajuste de temperatura se establece a menor temperatura durante la mayor parte del ciclo para mantener la temperatura necesaria para la preservación de los nutrientes.
3. **El botón AJUSTAR/LUZ (SET/LIGHT)** tiene tres funciones:
 - Le permite ajustar la temperatura:
 - Al ajustar la temperatura inicial, pulse el botón AJUSTAR (SET) una vez y los 3 dígitos de la pantalla TEMP parpadearán.
 - Le permite ajustar el temporizador:
 - Al pulsar el botón AJUSTAR (SET) una vez más, la pantalla de 2 dígitos del TEMPORIZADOR parpadeará.
- 1) Pulse el botón AJUSTAR (SET) una vez: mientras la pantalla TEMPERATURA (TEMP) parpadea, ajuste la temperatura deseada usando los botones 10 o 1 para seleccionarla.

- 2) Cuando la pantalla TEMP muestre la temperatura deseada, pulse el botón AJUSTAR (SET) para finalizar el ajuste de la temperatura. La temperatura deseada ya está ajustada, y la pantalla TEMPORIZADOR (TIMER) parpadeará.
- 3) Cuando la pantalla TEMPORIZADOR (TIMER) parpadee, ajuste las horas deseadas usando los botones 10 o 1 para seleccionar el número de horas deseado; después, una vez haya ajustado el temporizador, pulse el botón AJUSTAR (SET) para confirmar.
 - Cuando el botón AJUSTAR (SET) se pulsa durante el funcionamiento, le permite encender la luz LED dentro del compartimento de deshidratación para facilitar el control y la observación. La luz LED se encenderá durante 10 segundos antes de pasar a APAGADO automáticamente.

NOTA:

- Puede ajustar el tiempo de deshidratación a hasta 99 horas.
- El Sedona Express incluye una función de funcionamiento continuo que le permite deshidratar continuamente durante más de 99 horas. Para activar esta función, mantenga pulsado el botón de subir 10 hasta que se muestre FUNCIONAMIENTO CONTINUO (CO).
- La función CO permitirá que el deshidratador funcionará durante un máximo de 120 horas.
- El ajuste por defecto del modo rápido: 75°C (167°F) durante 1 hora.
- El ajuste por defecto del modo crudo: 45°C (113 °F) durante 10 horas.
- El Sedona Express guardará sus ajustes para el próximo uso incluso si apaga el deshidratador.

4. **Los botones ARRIBA/ABAJO (10,1):** sirven para ajustar la temperatura o las horas del temporizador; una pulsación corta cambiará el número en 10 o 1; si pulsa el botón durante más de un segundo, el número ascenderá o descenderá rápidamente.
5. **La pantalla TEMP** muestra la temperatura fijada
 - Durante el ajuste, esta ventana muestra la temperatura deseada por el usuario para la cámara de secado.

NOTA: la temperatura de la cámara de secado se regula por medio de un sensor térmico. La temperatura real de la cámara de secado puede verse afectada por cambios en la temperatura y humedad del aire, lo que puede dar lugar a ligeras variaciones de temperatura.

NOTA: aunque la temperatura mostrada en la pantalla TEMPORIZADOR es la temperatura deseada ajustada, la temperatura real dentro de la cámara de secado puede variar hasta ± 5 °C (9 °F).
6. **La pantalla TEMPORIZADOR** muestra el número total de horas ajustadas para cada temperatura deseada. Este temporizador cuenta hacia atrás automáticamente, mostrando las horas restantes para completar la deshidratación.
7. **El botón °F/°C** le permitirá seleccionar el modo de la pantalla de temperatura (en grados Fahrenheit o Celsius).

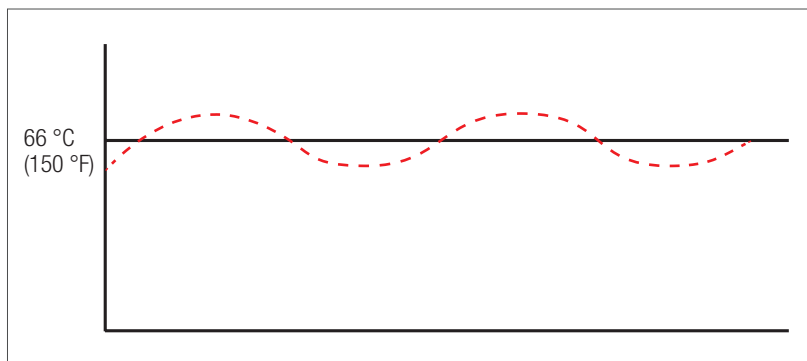
NOTA: El ajuste por defecto del Sedona Express está en Celsius (°C). Una vez ajuste la máquina en Celsius o Fahrenheit, el Sedona Express recordará sus preferencias incluso tras apagarlo.
8. **El botón de INICIO/PAUSA (START/PAUSE)** sirve para reiniciar o pausar el funcionamiento.

NOTA:

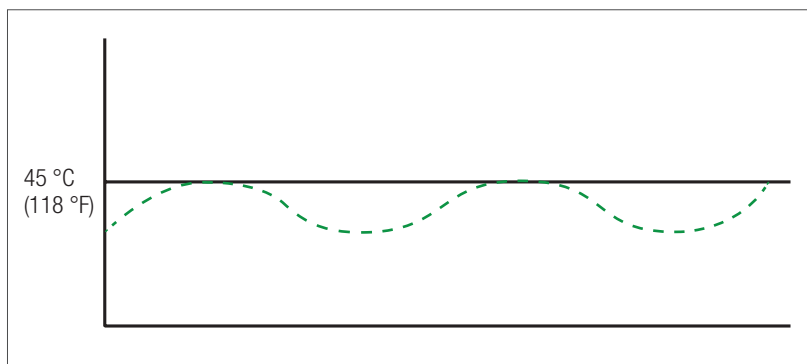
 - Mientras el Tribest Sedona Express está en funcionamiento, si abre la puerta, se corta el suministro de corriente tanto para el serpentín calefactor como para el ventilador. El Tribest Sedona Express volverá a funcionar automáticamente al cerrar la puerta.
 - Escuchará un pitido al pulsar los botones, al abrir la puerta y al finalizar el tiempo establecido.

- Para cambiar la temperatura y/o las horas de funcionamiento mientras el Sedona Express está en marcha, pulse el botón de INICIO/PAUSA (START/PAUSE), luego pulse el botón AJU-STAR (SET) y cambie la temperatura y/o el tiempo. Después, pulse el botón INICIO/PAUSA (START/PAUSE) para reactivar el Sedona Express.
- Dos puntos verdes iluminados parpadearán en la parte inferior derecha de la pantalla de ajuste de temperatura y en la pantalla de ajuste del temporizador, una vez que se pulsa el botón INICIO/PAUSA (START/PAUSE) y que la unidad se enciende.
 - El punto junto a la pantalla de temperatura parpadeará solo cuando se active el mecanismo de calentamiento. Cuando la temperatura dentro de la cámara de secado alcance la temperatura fijada, el mecanismo de calentamiento se detendrá para asegurarse de que la temperatura dentro de la cámara de secado sea precisa y exacta.
 - El punto junto a la pantalla del temporizador parpadeará continuamente para indicar que el botón del temporizador ha iniciado la cuenta atrás y funciona correctamente.

MODO RÁPIDO



MODO CRUDO



—————
Temperatura ajustada

- - - - -
Temperatura interna

OPERACIÓN

1. Mantenga siempre el Tribest Sedona Express sobre una superficie nivelada.
 - Mantenga el Tribest Sedona Express a una distancia mínima de 10 cm de paredes, otros electrodomésticos o mobiliario.
 2. Abra la puerta para introducir las bandejas en el Tribest Sedona Express. Sujete la bandeja en posición horizontal e introdúzcala en las ranuras adecuadas.
 - Coloque la comida de forma uniforme y ordenada en cada bandeja y tan junta como sea posible (recuerde que la deshidratación elimina el agua y/o encoge la comida). Para obtener mejores resultados, corte la comida en porciones de tamaño y grosor uniforme, a fin de que se complete la deshidratación a la vez.
 - Se recomienda usar bandejas separadas para cada tipo de comida.
 - Puede deshidratar hasta 11 bandejas a la vez.
 - Compruebe si las bandejas están cargadas correctamente.
- NOTA: Para el modelo SD-6280, cada bandeja de plástico tiene una capacidad de 250 gramos.
3. Enchufe la unidad a una toma de corriente que tenga capacidad de 10 A.
 4. ENCIENDA el interruptor principal.
 5. Hay tres modos de deshidratación entre los que puede elegir en su Sedona Express:

El modo temporizador de temperatura secuencial en dos fases (TST) es un modo combinado de dos fases que permite aplicar los modos RÁPIDO y CRUDO secuencialmente. Este es el modo por defecto del Sedona Express cuando se enciende.

- 1) Encienda el Sedona Express, se encenderán las luces ROJA y VERDE situadas a la derecha del botón MODO (ROJO = modo RÁPIDO, VERDE = modo CRUDO).
- 2) Pulse el botón °F/°C para seleccionar Fahrenheit o Celsius.
- 3) Pulse el botón AJUSTAR (SET) para ajustar el modo RÁPIDO a la temperatura deseada usando los botones de ARRIBA/ABAJO de 10 o 1.
- 4) Pulse AJUSTAR (SET) otra vez para ajustar el tiempo deseado usando los botones ARRIBA/ABAJO de 10 o 1 para el modo RÁPIDO.
- 5) Pulse AJUSTAR (SET) otra vez para ajustar la temperatura deseada usando los botones de ARRIBA/ABAJO de 10 o 1 para el modo CRUDO.
- 6) Pulse AJUSTAR (SET) otra vez para ajustar el tiempo deseado usando los botones ARRIBA/ABAJO de 10 o 1 para el modo CRUDO.
- 7) Pulse AJUSTAR (SET) para finalizar los ajustes.
- 8) Pulse el botón INICIO/PAUSA (START/PAUSE) para comenzar el funcionamiento.

durante el funcionamiento en modo COMBO, la luz roja superior parpadea mientras el Sedona Express funciona por primera vez a la temperatura máxima para la cantidad de tiempo fijada, y después, la luz inferior verde parpadeará, cuando la temperatura baja automáticamente al segundo ajuste para el tiempo de deshidratación restante.

Este ajuste mantiene una temperatura media alta (ej. 75°C/167°F) para una deshidratación más rápida. La temperatura dentro de la cámara de deshidratación puede variar por encima y por debajo de la temperatura ajustada ya que los elementos calefactores se encienden y se apagan.

- 1) Ajuste el Sedona Express en modo RÁPIDO pulsando el botón MODO una vez para cambiar el modo por defecto (TST) a modo RÁPIDO. (Se enciende una luz ROJA en la zona superior derecha del botón MODO que indica que el Sedona Combo está ajustado en modo RÁPIDO).
- 2) Pulse el botón °F/°C para seleccionar Fahrenheit o Celsius.
- 3) Pulse el botón AJUSTAR (SET) para ajustar el modo RÁPIDO a la temperatura deseada usando los botones de ARRIBA/ABAJO de 10 o 1.
- 4) Pulse el botón AJUSTAR (SET) una vez más para ajustar el tiempo deseado usando los botones ARRIBA/ABAJO de 10 o 1.
- 5) Pulse el botón AJUSTAR (SET) otra vez para finalizar los ajustes.

6) Pulse el botón INICIO/PAUSA (START/PAUSE) para comenzar el funcionamiento

Este ajuste evita que la temperatura de la cámara de deshidratación supere la temperatura seleccionada. La temperatura en la cámara de deshidratación nunca supera la temperatura ajustada mientras los elementos calefactores se encienden y apagan, lo que evita el sobrecalentamiento de la comida.

- 1) Ajuste el Sedona Express en modo CRUDO pulsando el botón MODO (MODE) dos veces.
(Una luz VERDE en la zona inferior derecha del botón MODO indicará que la unidad está ajustada en modo CRUDO).
 - 2) Pulse el botón °F/°C para seleccionar Fahrenheit o Celsius.
 - 3) Pulse el botón AJUSTAR (SET) para ajustar el modo CRUDO (la luz VERDE estará parpadeando) a la temperatura deseada usando los botones de ARRIBA/ABAJO de 10 o 1 y el tiempo deseado usando los botones ARRIBA/ABAJO de 10 o 1.
 - 4) Pulse el botón AJUSTAR (SET) para ajustar el modo CRUDO al tiempo deseado usando los botones ARRIBA/ABAJO de 10 o 1.
 - 5) Pulse el botón AJUSTAR para finalizar los ajustes.
 - 6) Pulse el botón INICIO/PAUSA (START/PAUSE) para comenzar el funcionamiento.
6. Tribest Sedona Express cambiará automáticamente al modo reposo una vez que el tiempo de secado finalice. Además, sonará un pitido cuando el tiempo de secado finalice.
7. APAGUE la máquina usando el interruptor principal cuando la deshidratación haya finalizado.
- El Tribest Sedona Express está diseñado para distribuir equitativamente el aire caliente desde la parte trasera a la delantera de la unidad. Según el clima y la temperatura del aire que fluye dentro de la unidad desde la parte trasera, puede haber una ligera diferencia de temperatura entre las bandejas dentro de la cámara de secado.
 - Dado que el calor sube de forma natural, es normal que las bandejas superiores estén expuestas a mayor calor que las bandejas del centro o abajo. Para obtener mejores resultados, rote las bandejas periódicamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Limpie las bandejas y las láminas de secado con un detergente suave y agua caliente después de cada uso.
NOTA: Las bandejas sin BPA para el modelo SD-6280 NO son aptas para su uso en lavavajillas. Las bandejas de acero inoxidable para el modelo SD-6780 son aptas para su uso en lavavajillas.
2. Para limpiar la estructura principal, primero desenchufe la máquina y luego límpiela con un paño húmedo. No enjuague el Sedona con agua ni sumerja la máquina en agua
3. Para una limpieza más fácil de la bandeja o la pantalla, cúbralas con papel húmedo o póngalas en remojo un corto período de tiempo.
4. Asegúrese de que las bandejas y las láminas de las bandejas están completamente secas antes de volver a introducir las en la máquina. Mantenga la máquina y sus piezas en lugar seguro fuera del alcance de los niños.

SOBRE EL VENTILADOR CENTRAL DE SEDONA

El ventilador central del deshidratador Sedona Express proporciona un flujo de aire rápido y homogéneo en las 11 bandejas.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntoma	Causa probable	Remedio
La máquina no enciende.	<ul style="list-style-type: none"> • El enchufe está mal colocado en la toma de corriente. • La máquina no está encendida. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enchúfela de nuevo. • Ponga el interruptor en la posición de encendido.
Las luces de la pantalla no se encienden.	<ul style="list-style-type: none"> • La máquina no está encendida. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ponga el interruptor en la posición de encendido.
El ventilador funciona pero no desprende calor.	<ul style="list-style-type: none"> • El sistema de calefacción está averiado 	<ul style="list-style-type: none"> • APAGUE la máquina y contacte con el servicio técnico más cercano.
El calentador funciona pero el ventilador no.	<ul style="list-style-type: none"> • El ventilador está averiado. • Un material extraño está adherido al ventilador. 	<ul style="list-style-type: none"> • APAGUE la máquina y contacte con el servicio técnico más cercano. • Elimine el material extraño.
No deshidrata.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiada comida en la bandeja. • La comida está superpuesta en la bandeja. • El ventilador gira muy lento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduzca la cantidad de comida. • Distribuya la comida uniformemente en una sola capa. • APAGUE la máquina y contacte con el servicio técnico más cercano.
		75

Hay gotas de agua en la puerta.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiada comida en la bandeja. • La comida contiene demasiada agua. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduzca la cantidad de comida. • Reduzca la cantidad de comida e incremente el tiempo de deshidratación.
Sobrecalentamiento o bajo calentamiento.	<ul style="list-style-type: none"> • El sistema de control de temperatura no funciona correctamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • APAGUE la máquina y contacte con el servicio técnico más cercano.
Los alimentos no están deshidratados por igual.	<ul style="list-style-type: none"> • El grosor de los alimentos no es uniforme. • Demasiada comida en la bandeja. 	<ul style="list-style-type: none"> • Corte la comida con igual grosor y tamaño. • Reduzca la cantidad de comida en la bandeja. • Elija la bandeja correcta.
El ventilador hace un sonido extraño.	<ul style="list-style-type: none"> • El ventilador está averiado. 	<ul style="list-style-type: none"> • APAGUE la máquina y contacte con el servicio técnico más cercano.

CÓDIGOS DE ERROR

El código de error "ERR" aparece en el panel de visualización frontal de su deshidratador cuando la máquina no está detectando con precisión la temperatura de la unidad o si el mecanismo de calefacción no está funcionando correctamente. Este código de error puede aparecer en caso de que:

1. La temperatura interna del deshidratador sea inferior a 68° Fahrenheit (20° centígrados) después de los primeros 4-4,5 minutos posteriores al inicio de la deshidratación.
2. La temperatura interna del deshidratador alcance más de 194 ° Fahrenheit (90 ° centígrados).
A veces puede producirse un sobrecalentamiento si la temperatura ambiente de la habitación en la que está la máquina es demasiado elevada/caliente.

Si la temperatura interna del deshidratador no se puede reconocer de forma precisa, el deshidratador dejará de funcionar como medida de seguridad. Es posible que las siguientes partes necesiten ser reparadas:

1. Ensamblaje de calefacción (parte superior e inferior)
2. Alimentación de la placa de circuito impreso
3. Ensamblaje del termómetro

EN CASO DE NECESITAR ASISTENCIA TÉCNICA

En el caso improbable de que necesite asistencia técnica para su deshidratador de alimentos Sedona Express, o si no funciona correctamente dentro del periodo de garantía durante el uso doméstico normal, póngase en contacto con el Servicio Técnico de Garantía de Sedona.

SERVICIO TÉCNICO

Para cualquier consulta técnica, póngase en contacto con el Servicio Técnico de Garantía para recibir un número de Autorización de Devolución de Mercancía (RMA) e instrucciones sobre los pasos a seguir.

Si necesita asistencia técnica:

- 1) Llame al Servicio Técnico de Garantía (888-254-7336) para obtener un número de Autorización de Devolución de Mercancía (RMA) para enviar su Sedona al servicio técnico. NO se aceptarán devoluciones sin un número de RMA claramente escrito en la caja.
- 2) Empaquete su Sedona de un modo seguro en la caja de envío original. Asegúrese de que se incluyen todas las piezas afectadas.
- 3) Rellene el formulario de solicitud de servicio, despéguelo y adjúntelo en la caja de envío.
- 4) Cierre y selle la caja de envío de un modo seguro con cinta de embalaje.
- 5) Envíe la caja al servicio técnico de garantía. Asegúrese de poner la dirección del remitente en el exterior de la caja.
- 6) Siempre es aconsejable asegurar el paquete frente a posibles daños o pérdidas durante el transporte. Porte pagado

CONSEJOS PARA LA DESHIDRATACIÓN

Al deshidratar frutas, verduras, nueces o especias tenga en cuenta estos consejos:

- Es preferible usar frutas y verduras de temporada, de cultivo orgánico y local (para obtener mejor sabor, mantener los precios bajos y alta disponibilidad).
- Use frutas y verduras con la dureza apropiada, sin partes blandas que se decoloran durante la deshidratación.
- Elimine las partes no deseadas: tallos, corazones, semillas, cortezas que no se quieran o la piel exterior si se prefiere.
- Haga las rodajas del mismo tamaño: esto ayudará a que el tiempo de deshidratación también sea el mismo.
- Al especiar (ej. sabores a barbacoa o salados) cubra los alimentos con algo húmedo, pegajoso o aceitoso para ayudar a las especias o condimentos a que se adhieran mejor a los alimentos/lascas. Aceite de oliva, miso, marinados líquidos o edulcorantes como miel o yuca funcionan bien.
- Almacene en recipientes de cristal para conservar la fruta seca durante más tiempo.
- Para rehidratar en caso de secado excesivo, ponga una servilleta de papel húmeda, añada una hoja de lechuga en el recipiente, o humedezca ligeramente los alimentos con agua para volver a hidratarlos hasta conseguir la textura deseada.

FRUTAS:

- Las tiras de fruta seca son sabrosas y una buena forma de guardar algunas más para el camping, excursiones o para su uso posterior..
- Utilice frutas crujientes o no que no estén excesivamente maduras para obtener mejores resultados.
- La mayoría de las frutas pierde su dulzor al deshidratarse - especialmente el plátano, por lo que poner una especia (ej. canela, vainilla o nuez moscada) o edulcorante (ej. aguamiel, stevia o sirope de arce) sobre cada "lasca" puede endulzar el alimento final.
- Asegúrese de sacar los corazones, semillas y otras partes no comestibles (pieles, etc.).
- Al usar piezas más grandes (ej. una manzana pequeña, frutas deshuesadas o plátanos) trocéelos al mismo tamaño para que el mismo tiempo de secado sea igual.

GRANOS:

- Es recomendable poner en remojo/germinar los granos antes de deshidratarlos; dos o tres días es suficiente.
- Se pueden germinar los granos y volverlos a secar para hacer harina germinada.
- Se pueden hacer crackers y panes con sabor o dulces combinando los granos con especias, hierbas, verduras, frutas secas o incluso la pulpa de los zumos. Lo mejor de hacer estas comidas es que puede improvisar. No es lo mismo que la repostería, donde las medidas exactas son necesarias para tener éxito.
- Las recetas con grano se hacen mejor en modo COMBO.

FRUTOS SECOS:

- Ponga los frutos secos en remojo inicialmente en suficiente agua para cubrirlos por completo, luego añada un poco de agua oxigenada en el agua y enjuague bien después de 5 minutos (esto retirará el moho no deseado).
- Los frutos secos de textura más blanda (ej. anacardos o pacanas) raramente necesitan ponerse en remojo. Solo necesitarán el remojo o enjuague inicial (con agua oxigenada, tal y como se menciona anteriormente) para quitar el moho no deseado.
- Los frutos secos más duros (ej. almendras, nueces de Brasil) necesitan más tiempo en remojo (entre 6 y 12 horas) después del remojo o enjuague inicial.
- Secar los frutos secos puestos en remojo los mantiene frescos más tiempo, sin las enzimas que

los cubren (por eso que hay que enjuagarlos) que inhiben/bloquean la digestión. Pueden tardar hasta 48 horas en deshidratarse por completo, según el tamaño, la las condiciones ambientales (tarda más con mayor humedad) y el tiempo que hayan estado en remojo..

- Una vez que los frutos secos se han puesto en remojo y posteriormente secado, se pueden moler hasta hacer una 'harina' y usarse en otras recetas.

SEMILLAS:

- Ponga en remojo las semillas para eliminar la capa que evita que germinen automáticamente y se conviertan en una planta. Si lo desea puede germinar algunas semillas (ej. semillas de girasol).
- Si desea hacer harina, remoje y seque las semillas, de manera que pueda molerlas.
- Las semillas remojadas combinan bien con todas las comidas (verduras, frutas, frutos secos o granos) en muchas recetas deshidratadas; actúan como espesante a la vez que añaden sus sabores característicos.
- Combinados para hacer cereales o muesli.
- El modo CRUDO es el adecuado para aperitivos de solo semillas.
- Use el modo COMBO para crackers, cereales o panes.

ESPECIAS:

- Al usar hierbas frescas, elimine los tallos y raíces o cualquier parte no comestible.
- Encuentre, cree sus propias combinaciones o eche un vistazo a sus tarros de especias favoritos y úselos como guía.
- Las especias se hacen mejor en el modo CRUDO.

VERDURAS:

- Las verduras secas (zanahorias, maíz, calabacines, champiñones, etc.) pueden ser magníficos alimentos para usar en las sopas más adelante, cuando ese alimento ya no está en temporada o para llevarlo al ir de camping o excursión.
- Córtelas en tamaño y forma uniformes para deshidratarlas.
- Qúíteles la piel, semillas y otras partes no deseadas antes de deshidratarlas.
- Algunas verduras (ej. cebollas) se vuelven más picantes o fuertes al deshidratarse, otras se vuelven más dulces. Pruebe diferentes alimentos para comprobar qué le ocurre a la comida que le gusten.
- Las "lascas" de verdura se hacen mejor en el modo CRUDO.

Sea su propio "alquimista culinario" e invente sus propias recetas favoritas. Busque inspiración en otras recetas y luego cree las suyas propias.

TABLA DE TIEMPOS DE DESHIDRATACIÓN

Temperatura de secado recomendada para CRUDO: 45 °C (118 °F)

Verduras			
Espárragos	5-6 horas	Cebollas	4-8 horas
Judías, judías verdes o habichuelas	8-12 horas	Pimientos/ Pimientos picantes	4-8 horas
Remolacha	8-12 horas	Guisantes	4-8 horas
Brócoli	10-14 horas	Chirivías	7-11 horas
Col	7-11 horas	Palomitas	4-8 horas
Zanahorias	6-10 horas	Patatas	6-14 horas
Apio	3-10 horas	Calabaza	7-11 horas
Maíz	6-10 horas	Calabacín	10-14 horas
Pepino	4-8 horas	Tomates	5-9 horas
Berenjena	4-8 horas	Nabos	8-12 horas
Verdes	3-7 horas	Calabacín de piel dura	7-11 horas
Champiñones	3-7 horas	Ñame	7-11 horas
Quingombó	4-8 horas	Calabacín	7-11 horas

Frutas			
Manzana	7-15 horas	Nectarinas	8-16 horas
Albaricoques	20-28 horas	Melocotones	8-16 horas
Plátanos	6-10 horas	Peras	8-16 horas
Bayas	10-15 horas	Caquis	11-19 horas
Cerezas	13-21 horas	Piña	10-18 horas
Arándanos	10-12 horas	Ciruelas pasas	22-30 horas
Higos	22-30 horas	Ruibarbo	6-10 horas
Uvas	22-30 horas	Fresas	7-15 horas
Kiwi	7-15 horas	Sandía	8-10 horas

Otro	
Pieles y rollos de fruta	4-6 horas
Cecina	4-6 horas
Cecina de pescado	12-14 horas
Hierbas y especias	2-4 horas
Nueces	10-14 horas
Crocanti	1 hora

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO:	Deshidratador Sedona Express (Bandejas de acero inoxidable)
MODELO (CONFIGURACIÓN DE REFERENCIA):	SD-6780 (SDE-S6780)
DIMENSIONES (ANCHO X PROFUNDO X ALTO):	305 mm x 498 mm x 368 mm (12 pulgadas x 19,6 pulgadas x 14,5 pulgadas)
BANDEJAS:	11 bandejas de acero inoxidable de deshidratación y 1 bandeja cerrada de acero inoxidable
DIMENSIONES DE LAS BANDEJAS (ANCHO X ALTO):	254 mm x 330 mm (10 pulgadas x 13 pulgadas)
PESO DE LA UNIDAD CON LAS BANDEJAS:	10 kg (22 libras)
POTENCIA ELÉCTRICA:	US: 120V~, 60Hz, 470W Europe: 220V~, 50/60Hz, 470W
CAPACIDAD DE SECADO:	9,9 pies cuadrados o 1430 pulgadas cuadradas
INTERVALO DE TEMPERATURA:	25 °C - 75 °C (77 °F - 167 °F)

NOMBRE DEL PRODUCTO:	Deshidratador Sedona Express (Bandejas libres de BPA)
MODELO (CONFIGURACIÓN DE REFERENCIA):	SD-6280 (SDE-P6280)
DIMENSIONES (ANCHO X PROFUNDO X ALTO):	305 mm x 498 mm x 368 mm (12 pulgadas x 19,6 pulgadas x 14,5 pulgadas)
BANDEJAS:	11 bandejas de acero inoxidable de deshidratación y 1 bandeja cerrada de acero inoxidable
DIMENSIONES DE LAS BANDEJAS (ANCHO X ALTO):	254 mm x 330 mm (10 pulgadas x 13 pulgadas)
PESO DE LA UNIDAD CON LAS BANDEJAS:	9,6 kg (20,4 libras)
POTENCIA ELÉCTRICA:	US: 120V~, 60Hz, 470W Europe: 220V~, 50/60Hz, 470W
CAPACIDAD DE SECADO:	9,9 pies cuadrados o 1430 pulgadas cuadradas
INTERVALO DE TEMPERATURA:	25 °C - 75 °C (77 °F - 167 °F)

© 2017 Tribest Corp.

No está permitida la copia, transmisión o traducción a otro idioma de este manual de ningún modo sin permiso escrito de Tribest Corp. Todos los derechos reservados.

ES

NOTES

NOTES

Tribest[®]
making healthy living easy

Tribest Corporation

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