

Tribest[®]
making healthy living easy

COMBO
Sedona

Дегидратор для фруктов, овощей, сыроедческих продуктов

SD-P9150 / SD-S9150

Инструкция по эксплуатации



Обязательно прочтите инструкцию
перед использованием

Введение

Поздравляем с приобретением дегидрататора Tribest Sedona Combo! С помощью Sedona вы сможете эффективно сушить овощи и другие любимые продукты, используя новейшие разработки в области технологии сушки, а также с помощью уникального двухступенчатого таймера температуры (TST). Вы можете готовить различные блюда с помощью Tribest Sedona Combo, начиная от яблок и цукини и заканчивая хрустящими крекерами, сыроедческими хлебцами, пастилой или даже вяленым мясом.

Sedona Combo представляет последнюю инновацию компании Tribest Corp. – запатентованный двухступенчатый таймер температуры (Two-Stage Sequential Temperature Timer). TST позволяет легко настраивать Tribest Sedona Combo, начиная работу с высокой температуры и сразу запуская процесс эффективной дегидрации. Затем аппарат автоматически переключается на более низкую температуру, продолжая работу без поднятия температуры продуктов выше желаемого уровня. С помощью TST можно уменьшить количество времени, которое вы тратите на сушку ваших любимых продуктов, сохранив по максимуму все их полезные свойства.

Tribest Sedona Combo – это самое продвинутое решение для дегидрации в домашних условиях на сегодняшний день. Аппарат предлагает различные варианты, которые помогут облегчить процесс сушки и сделать его еще удобнее. Вы сможете устанавливать таймер на точное время до 99 часов или сушить продукты в режиме непрерывной сушки до 150 часов, не волнуясь о перебоях в работе устройства. Благодаря использованию в Tribest Sedona Combo двух полностью независимых нагревательных систем, прогретый воздух равномерно циркулирует и распространяется на все ингредиенты. Данная технология также позволяет сэкономить электроэнергию, когда нужно высушить небольшую партию ингредиентов, так как есть опция половинной загрузки, при которой работает только один нагревательный механизм. Можно заполнить все девять лотков фруктами или овощами, а можно разделить рабочий объем на две сушильные камеры и готовить в дегидрататоре только на четырех лотках, наполненных вашими любимыми блюдами.

Tribest Sedona Combo также позволяет наблюдать за сушкой ингредиентов через стеклянную стенку в передней части корпуса. Вдобавок теперь в рабочей камере установлены 2 внутренних ярких светодиода подсветки, которые включаются для того, чтобы увидеть, что происходит внутри дегидрататора, не нарушая процесса сушки.

Осторожно распаковывайте коробку после покупки. Внимательно посмотрите, чтобы все детали, включенные в комплект, были на месте. Также перед применением внимательно изучите инструкцию. Попробуйте нажать каждую кнопку включенного в сеть дегидрататора перед началом эксплуатации, тем самым вы убедитесь в рабочем состоянии прибора и увидите, за что отвечает каждая из кнопок. В комплект включены 9 лотков для обеспечения лёгкости приготовления самых разнообразных блюд, а также 1 сплошной лоток для деления сушильной камеры дегидрататора на две части в режиме половинной загрузки. Самый нижний десятый лоток (подставка для отходов) используется только для сбора частиц продукта, падающих вниз во время сушки, чтобы предотвратить загрязнение рабочей камеры дегидрататора.

Мы рекомендуем промыть лотки тёплой водой с мягким моющим средством перед первым использованием. Теперь дегидрататор Sedona готов к эксплуатации.

Мы надеемся, что вы останетесь очень довольны дегидрататором Sedona, поскольку он поможет сохранить питательную ценность ваших любимых овощей и фруктов и будет незаменимым помощником на пути к здоровому питанию.

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию перед началом работы. Если вы будете точно следовать рекомендациям, данным в надлежащем руководстве, то Sedona Combo будет служить вам исправно долгие годы.



Изготовитель: «Tribest Corporation», Соединенные Штаты, 1143 N. Patt Street, Anaheim, CA 92801

Адрес места производства: Республика Корея, Corrupad Korea Co. Ltd., 348 Wonam-ro, Namsa-myun, Cheoin-Gu, Youngin-Si, Gyeonggi-do, 449-881

Тел.: +1 (714) 879-7150, service@tribest.com

Дата производства: см. стикер на корпусе прибора (формат стикера – ГГГГ/ММ, где ГГГГ – год, ММ – месяц производства)

Импортер: ООО «ВС Трейд», 197136, г. Санкт-Петербург, Ординарная ул., д. 18, лит. А, пом. 7-Н, тел. +7 812 988-3809, vs.trade.spb@gmail.com

Условия хранения, транспортировки, реализации и утилизации:

- Изделие не требует какого-либо монтажа или дополнительной фиксации.
- Хранение и транспортировка изделия должны производиться в сухом помещении. Изделие требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т. д.
- Реализация изделия должна производиться в соответствии с действующим законодательством РФ.
- После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

Содержание

Введение.....	2
Важные меры предосторожности.....	6
Рекомендации по безопасности.....	8
Список деталей.....	9
Описание кнопок управления.....	10
Руководство по настройке режимов сушки.....	14
Чистка и техническое обслуживание.....	16
Технология двойной нагревательной системы.....	16
Поиск и устранение неисправностей.....	17
Советы по дегидрации.....	18
Подготовка и время сушки продуктов.....	20
Технические характеристики.....	22
Рецепты.....	23
Условия гарантии.....	29
Гарантийный талон.....	30

Важные меры предосторожности

1. Внимательно прочтите все инструкции.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
3. Чтобы избежать короткого замыкания не опускайте шнур, электрическую вилку и непосредственно дегидратор в воду или другие жидкости.
4. Используйте только шнур питания, идущий в комплекте с дегидратором, или шнур, заказанный у производителя.
5. Подключайте штекер только в розетку с подходящим напряжением. Иначе может повредиться двигатель и нагревательный элемент. В таком случае гарантия аннулируется.
6. Всегда подключайте прибор в правильно заземленную розетку. Не подключайте прибор параллельно в одну розетку с любыми другими электроприборами, не используйте удлинители, тройники и любые другие электрические разветвители, это может привести к выходу из строя электронных компонентов дегидратора и аннулированию гарантии!
7. Никогда не беритесь за штекер влажными руками.
8. Не ставьте дегидратор рядом с газовой, электрической плитой или на нее, не помещайте прибор в разогретую духовку.
9. Всегда используйте дегидратор только на ровной горизонтальной поверхности и с минимальной дистанцией 10 см до других бытовых приборов или мебели.
10. Выключайте прибор из розетки, только когда дегидратор не работает, и перед чисткой. Позвольте прибору остыть, прежде чем устанавливать или вынимать лотки.
11. Не производите попыток разбирать или модифицировать дегидратор. Это может привести к неисправности, возгоранию или удару электрическим током. Любая попытка модифицировать дегидратор повлечет аннулирование гарантии.
12. Открытие дверцы дегидратора приводит к автоматической остановке его работы. Как только вы закроете дверцу, работа возобновится. Если же дегидратор продолжает работать в то время, как его дверца открыта, пожалуйста, выключите дегидратор из розетки и обратитесь к продавцу.
13. НИКОГДА не просовывайте пальцы или другие предметы (например, ложки, ножи или любые другие кухонные принадлежности) в вентиляторы во время их работы. Это может повлечь за собой как физические повреждения, так и ожог, удар электрическим током или возгорание.

14. Не двигайте дегидратор во время работы.
15. Никогда не используйте электроприборы с поврежденным шнуром или штекером, а также после возникновения неисправности или приборы, повреждённые каким-либо другим образом. В случае возникновения неисправности свяжитесь с продавцом.
16. Использование любых дополнений или аксессуаров, не предложенных производителем, может привести к повреждениям.
17. Не используйте прибор вне помещений. Дегидратор предназначен исключительно для домашнего использования.
18. Не оставляйте кабель питания свешиваться со стола и не давайте ему соприкасаться с горячими поверхностями.
19. Ни в коем случае не поднимайте и не перемещайте прибор, загруженный ингредиентами!
20. Сначала подсоединяйте кабель к электроприбору и лишь потом – в розетку. Чтобы отключить питание, сначала выключите прибор, нажав кнопку «OFF», и только потом вынимайте вилку из розетки.
21. Сушите жидкие ингредиенты только с использованием специальных листов-вкладышей из силикона, тефлона или полипропилена (приобретаются отдельно).
22. Использование дегидратора вместе с детьми или в присутствии детей предполагает тщательное наблюдение.
23. Не используйте дегидратор в целях, не предусмотренных производителем!

СОХРАНЯЙТЕ ИНСТРУКЦИИ

Рекомендации по безопасности

Чтобы избежать всевозможных повреждений или поломок, пожалуйста, ВСЕГДА следуйте следующим рекомендациям:

1. Не погружайте устройство в воду. Всегда используйте для чистки влажное (не мокрое) полотенце.
2. Никогда не включайте Tribest Sedona Combo в помещениях с повышенной влажностью, например, в ванной комнате. Используйте дегидратор в хорошо вентилируемых помещениях.
3. Всегда используйте отдельную розетку минимум на 10 А с заземлением. Включайте прибор в розетку только с соответствующим напряжением. В противном случае это может повлечь повреждение электронных компонентов прибора и аннулирование гарантии.
4. Не блокируйте вентиляторы во время сушки.
5. Не подвергайте прибор воздействию высоких температур (выше 80 °C).
6. Выключайте дегидратор главным переключателем «OFF».
7. Не помещайте в сушильную камеру стеклянную или металлическую посуду.
8. Чтобы продукты не портились, не храните их долгое время в выключенном дегидраторе после сушки. Вынимайте продукты сразу же после окончания процесса сушки.
9. Храните сушеные продукты в надлежащем месте в подходящей для них емкости.

На заметку: Рекомендуется хранить приготовленные в дегидраторе Sedona Combo продукты в специальном герметичном контейнере или в вакуумной упаковке, сделанной с помощью бытового вакууматора, например, Tribest Sousvant Vacuum Sealer KL-200.



Список деталей

- 1 устройство;
- 9 мелкосетчатых лотков (BPA-free):
 - a) пластик (SD-P9150);
 - b) нержавеющая сталь (SD-S9150);
- 1 пластиковый сплошной лоток-разделитель (BPA-free);
- 1 лоток-подставка для отходов (BPA-free);
- 1 съемный шнур питания;
- 1 инструкция по эксплуатации.



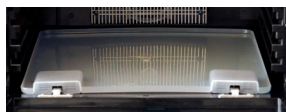
Устройство
(дегидратор)



Пластиковый / стальной
мелкосетчатый лоток



Шнур питания



Лоток-подставка
для отходов



Пластиковый сплошной
лоток-разделитель

Каждая деталь надежно упакована в полиэтилен и картон. Обязательно удалите упаковку перед использованием Sedona Combo. Упаковки из полиэтилена и плотного картона были необходимы для доставки вашего товара в целости и сохранности.

Дополнительные аксессуары, необходимые для сушки влажных продуктов и приготовления пастилы (приобретаются отдельно):



Мягкие листы
для сушки (из силикона)
с нанесенной удобной
разметкой для дозирования
продукта



Плотные листы для сушки
(из полипропилена)



Тефлоновые
листы для сушки
(с антипригарным
покрытием из тефлона)

Описание кнопок управления



1. Кнопка «POWER»: выключатель питания дегидрататора Sedona Combo.

2. Кнопка °F/°C позволяет выбрать единицы измерения температуры (в градусах по Цельсию или по Фаренгейту), отображаемые на температурном дисплее TEMP.

Важно! При первом включении в дегидрататоре уже выбран режим отображения температуры в градусах по Цельсию. Выбранный Вами режим отображения температуры всегда сохраняется в памяти аппарата и будет активен при следующих его включениях.

3. Температурный дисплей TEMP используется для двух различных функций:

- Установка заданной температуры: во время настройки дегидрататора этот дисплей будет использоваться для индикации задаваемой температуры в сушильных камерах.

Внимание: Температура забираемого снаружи воздуха может повлиять на реальную температуру в сушильной камере. Реальная температура воздуха в сушильной камере может изменяться в пределах +/- 5 °C от установленной вами температуры, это нормальные параметры функционирования устройства. Разница температур фиксируется температурными датчиками прибора, таким образом электронная система управления непрерывно регулирует рабочую температуру внутри дегидрататора.

- Температурный дисплей будет отображать заданную температуру после установки.

Слева в верхнем и нижнем углах на дисплее TEMP имеется два индикатора в виде полос, которые показывают, какой из нагревательных элементов активен в данный момент:

- Если мигает индикатор слева вверху – работает верхний нагреватель;
- Если мигает индикатор слева внизу – работает нижний нагреватель;
- Если попеременно загораются оба индикатора, вверху и внизу – оба нагревательных элемента активны в данный момент.

Внимание: на температурном дисплее отображается заданная температура сушки, реальная температура сушки может отличаться от установленной на +/- 5 °C.

4. Дисплей TIMER во время настройки показывает, сколько часов будет работать дегидрататор в каждом из установленных температурных режимов. Во время работы этот же дисплей будет автоматически отсчитывать

и отображать оставшееся время до окончания сушки в активном на данный момент режиме.

5. Кнопка «SET» позволяет настраивать температуру и время. Если вы нажмете кнопку «SET» один раз, замигают цифры на дисплее TEMP. Если вы нажмете кнопку «SET» второй раз, замигают цифры на дисплее TIMER.

1) Нажмите кнопку «SET» один раз. Пока мигает дисплей TEMP, установите необходимую температуру, используя кнопки «10» и «1».

2) Когда на дисплее отобразится желаемая температура, нажмите кнопку «SET» снова, чтобы сохранить изменения. Теперь, когда заданная температура установлена, начинает мигать дисплей TIMER.

3) Пока мигает дисплей TIMER, установите желаемую длительность процесса сушки в часах кнопками «10» и «1». Когда на дисплее отобразится нужное время, нажмите кнопку «SET», чтобы сохранить изменения.

На заметку:

- Для быстрой и точной установки параметров температуры и времени, на панели дегидрататора Sedona Combo имеется два типа кнопок: «10» и «1». Кнопки под цифрой «10» прибавляют или отнимают десятки, а кнопки под цифрой «1» – единицы.

- Вы можете установить время до 99 часов.

- Дегидратор Sedona Combo имеет функцию непрерывной работы, которая позволяет сушить непрерывно более 99 часов. Чтобы включить эту функцию, нажмите и держите верхнюю кнопку под цифрой «10», пока на дисплее не отобразится аббревиатура «CO». В режиме «CO» дегидратор может работать до 150 часов.

- Заводская настройка температуры для режима быстрой сушки «FAST»: 68 °C, 1 час работы.

- Заводская настройка температуры для режима бережной сушки «RAW»: 47 °C за 10 часов работы.

- Настройки, которые вы установили, будут сохранены и восстановлены даже после отключения и последующего включения дегидрататора в сеть.

В процессе работы кнопка «SET» также включает две внутренние светодиодные лампы подсветки, чтобы вы могли видеть процесс сушки, не открывая дверцу дегидрататора. Во время работы прибора нажмите кнопку «SET», прибор издаст двойной звуковой сигнал, и подсветка сушильной камеры автоматически включится на 10 секунд.

6. Кнопки «10» и «1» (вверх/вниз) используются для выставления необходимых значений температуры или времени сушки. Одно короткое нажатие изменяет число на «10» или «1», если подержать кнопку более 1 секунды, значения начнут непрерывно изменяться с заданным интервалом.

7. Кнопка «TRAY» необходима для работы дегидрататора в режиме половинной загрузки, позволяя выбрать, какая половина сушильной камеры дегидрататора будет активна:

- Когда верхняя лампочка горит зеленым – только верхний отсек активен.
- Когда нижняя лампочка горит зеленым – только нижний отсек активен.
- Когда горят обе лампочки – оба отсека активны одновременно.

Вы можете сушить одновременно в 9 лотках или использовать только 4 верхних или 4 нижних лотка, получая возможность экономить электроэнергию при сушке небольших партий продуктов.

1) Вставьте сплошной лоток-разделитель в середину проема (над белыми метками на правой и левой стороне в местах установки лотков), чтобы разделить рабочую камеру дегидрататора на две части по 4 лотка.

2) Нажмите на кнопку «TRAY», чтобы выбрать активный нагревательный элемент.

3) Загрузите лотки с ингредиентами в выбранный отсек Sedona Combo в зависимости от того, какой обогреватель вы выбрали (верхний или нижний).

Внимание:

- Заводские настройки прибора установлены на режим полной загрузки дегидрататора (верхняя половина + нижняя половина).
- При выключении Sedona Combo ваши установки половинной загрузки сбрасываются, и прибор снова возвращается к режиму полной загрузки!
- В режиме половинной загрузки для улучшения качества сушки предпочтительнее пользоваться **верхней** половиной сушильной камеры дегидрататора.

8. Кнопка «MODE» позволяет выбрать один из трех режимов работы. Лампочки справа от кнопки «MODE» показывают, какой режим активен сейчас.

- Когда красным светом горит верхний индикатор – активен режим «FAST».
- Когда зеленым светом горит нижний индикатор – включен режим «RAW».
- Когда горят обе лампочки – дегидрататор работает в режиме «COMBO», объединяющем режимы «FAST» и «RAW».

1) **Режим быстрой сушки «FAST»:** установленная при настройке температура сушки будет являться **средней фактической температурой**, которая будет поддерживаться дегидрататором Sedona Combo (см. график на стр. 13). В процессе циклического включения и выключения нагревательных элементов фактическая температура сушки соответственно будет повышаться выше и понижаться ниже установленного на дисплее значения.

2) **Режим бережной сушки «RAW»:** установленная при настройке температура не является средней температурой внутри прибора, она является **максимально возможной температурой**, которая будет достигаться в процессе сушки. Этот режим является наиболее эффективным для сохранения жизненно важных питательных веществ, которые могут разрушаться при высоких температурах.

3) **Режим «COMBO»:** использует двухступенчатый таймер температуры TST для **последовательной установки** сразу двух значений температуры сушки

и двух значений длительности сушки в обоих режимах работы дегидрататора. Аппарат стартует с повышенной температуры (режим «FAST»), затем, по истечении заданного времени работы, автоматически происходит переход в режим «RAW» с предварительно установленными для этого режима температурой и продолжительностью сушки.

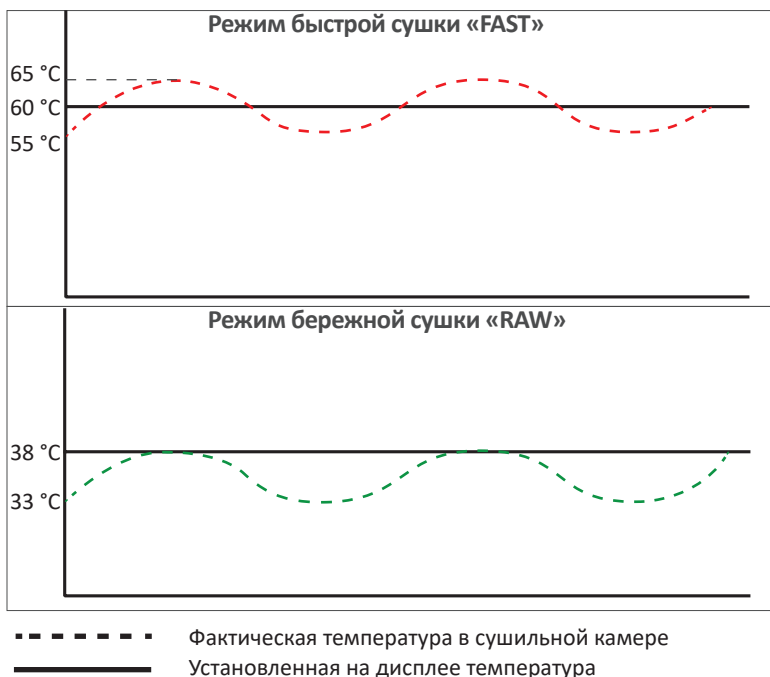
- Режим «FAST»: первая установка температуры – сушка проходит при более высоких температурах для быстрого прогрева продукта до необходимой температуры дегидрации, что позволит избежать нежелательной ферментации и порчи продуктов.

- Режим «RAW»: вторая установка температуры – сушка проходит при пониженных температурах в течение длительного времени, что сохранит максимум важных питательных веществ, витаминов и энзимов.

9. Кнопка **START/PAUSE** необходима, чтобы начать, поставить на паузу или возобновить работу Sedona Combo. Если вы открываете дверцу во время работы дегидрататора, аппарат также переходит в режим паузы и включится автоматически, как только вы закроете дверцу.

- Чтобы изменить температуру или время работы дегидрататора **во время сушки**, нажмите кнопку «START/PAUSE», а затем кнопку «SET» и измените настройки температуры и времени. Затем снова нажмите кнопку «START/PAUSE», чтобы возобновить работу дегидрататора.

- Вы услышите звуковой сигнал при нажатии любых кнопок, открытии дверцы, а также по истечении времени на таймере.



Руководство по настройке режимов сушки

1. Откройте дверцу, чтобы вставить лотки в дегидратор. Следите, чтобы Sedona Combo всегда находилась в горизонтальном положении, и вставляйте лотки в слоты.

- Аккуратно размещайте продукты на лотке как можно ближе друг к другу (помните о том, что жидкость испаряется во время сушки). Для лучшего результата порежьте ингредиенты на мелкие части.

- Рекомендуется использовать разные лотки для разных видов еды.

- Можно использовать до 9 лотков одновременно.

- Для 4–5 лотков ингредиентов рекомендуется использовать верхнее отделение для достижения лучших результатов. Белые пластиковые метки по бокам камеры для сушки помогают визуально разделять верхний и нижний отделы.

- Еще раз проверьте, правильно ли заполнены все лотки.

2. Включите дегидратор, нажав на верхнюю часть переключателя «POWER». При каждом включении аппарат изначально находится в режиме «COMBO»: одновременно будут гореть красный и зеленый индикаторы справа от кнопки «MODE».

3. Выберите один из трех режимов работы дегидратора:

А. Использование режима «COMBO».

Двухфазовый режим «COMBO» (с двухступенчатым таймером температуры TST) позволяет использовать поочередно два режима – режим быстрой сушки «FAST» и режим бережной (сыроедческой) сушки «RAW».

1) Нажмите на кнопку «SET», чтобы установить желаемое значение температуры для режима быстрой сушки «FAST», используя кнопки «10» и «1» (вверх/вниз).

2) Повторно нажмите на кнопку «SET». Замигает дисплей TIMER. Чтобы установить время работы режима «FAST», нажмите на кнопки «10» и «1» (вверх/вниз).

3) Третий раз нажмите на кнопку «SET», чтобы установить температуру, кнопками «10» и «1» (вверх/вниз) для работы в режиме «RAW».

4) Четвертый раз нажмите на кнопку «SET». Замигает дисплей TIMER. Чтобы установить время работы режима «RAW», нажимайте на кнопки «10» и «1» (вверх/вниз).

5) Нажмите на кнопку «SET» в пятый раз, чтобы завершить установку.

6) Нажмите кнопку «TRAY», чтобы выбрать, какой отсек сушильной камеры должен быть активен: верхний, нижний или оба одновременно.

7) Нажмите на кнопку «START/PAUSE», чтобы начать работу.

Во время работы режима «FAST» (мигает верхний красный индикатор) дегидратор сушит продукты на повышенной температуре в течение заданного времени. Во время работы режима «RAW» (мигает нижний зеленый индикатор) температура автоматически снижается до установленной для режима «RAW», аппарат бережно сушит продукты в течение заданного времени.

Б. Использование только режима «FAST».

В этом режиме происходит быстрая сушка продуктов на повышенных температурах.

- 1) Установите режим «FAST», нажав на кнопку «MODE» один раз, чтобы отключить режим «COMBO» (один горящий красный индикатор сверху справа от кнопки «MODE» будет означать, что дегидратор переведен в режим «FAST»).
- 2) Нажмите на кнопку «SET», чтобы установить уровень желаемой температуры для режима быстрой сушки «FAST», используя кнопки «10» и «1» (вверх/вниз).
- 3) Повторно нажмите на кнопку «SET». Замигает дисплей TIMER. Чтобы установить время работы режима «FAST», нажимайте на кнопки «10» и «1» (вверх/вниз).
- 4) Нажмите на кнопку «SET» в третий раз, **чтобы завершить установку.**
- 5) Нажмите кнопку «TRAY», чтобы выбрать, какой отсек сушильной камеры должен быть активен: верхний, нижний или оба одновременно.
- 6) Нажмите на кнопку «START/PAUSE», чтобы начать работу.

В. Использование только режима «RAW» (сыроедческого режима бережной сушки).

Когда в режиме «RAW» температура рабочей камеры достигает установленного на дисплее TEMP значения, система управления кратковременно отключает нагревательный элемент, поддерживая фактическую температуру сушки на значении, не превышающем установленное.

- 1) Переведите дегидратор в режим «RAW», нажав на кнопку «MODE» два раза, чтобы отключить режим «COMBO» (зеленый индикатор снизу справа от кнопки «MODE» будет означать, что дегидратор переведен в режим «RAW»).
- 2) Нажмите на кнопку «SET», чтобы установить уровень желаемой температуры для режима «RAW», используя кнопки «10» и «1» (вверх/вниз).
- 3) Повторно нажмите на кнопку «SET». Замигает дисплей TIMER. Чтобы установить время работы режима «RAW», нажимайте на кнопки «10» и «1» (вверх/вниз).
- 4) Нажмите на кнопку «SET» в третий раз, **чтобы завершить установку.**
- 5) Нажмите кнопку «TRAY», чтобы выбрать, какой отсек сушильной камеры должен быть активен: верхний, нижний или оба одновременно.
- 6) Нажмите на кнопку «START/PAUSE», чтобы начать работу.

На заметку: Sedona Combo спроектирован так, чтобы теплый воздух распределялся равномерно от задней до передней стенки устройства. В зависимости от температуры воздуха в помещении, может существовать небольшая разница температур внутри сушильной камеры дегидратора как между разными лотками, так и в пределах площади одного лотка.

ВАЖНО:

- Для сушки небольших партий продукта мы рекомендуем использование верхней части рабочей камеры дегидрататора, потому что жар, как известно, поднимается вверх.
- Для лучших результатов во время сушки периодически меняйте лотки между собой! Например, в середине процесса сушки поменяйте местами 2 верхних и 2 нижних лотка.
- Следите, чтобы продукты были достаточно мелко порезаны (толщиной ломтиков около 4–5 мм.)

Чистка и обслуживание

1. После каждого использования промывайте лотки и многоразовые листы для сушки мягким моющим средством в теплой воде. Лотки НЕ ПОДХОДЯТ для мытья в посудомоечной машине.
2. Чтобы вымыть корпус дегидрататора, предварительно отключите устройство от сети, затем протрите влажным полотенцем. Не ополаскивайте дегидрататор водой и не погружайте в воду.
3. Для удобной очистки лотков или листов замочите их в теплой воде и оставьте на некоторое время.
4. Убедитесь, что лотки и листы тщательно высушены, прежде чем ставить их обратно в дегидрататор.

Технология двойной нагревательной системы

Sedona – это первый дегидрататор с общей мощностью 600 Вт, оснащенный двумя независимыми нагревательными системами по 300 Вт. Каждая нагревательная система включает в себя бесшумный вентилятор, нагревательную спираль и электронный термостат. Эти системы могут работать независимо или совместно, позволяя сушить одновременно до 9 лотков ваших любимых продуктов. Во время сушки небольших партий ингредиентов при работе только одной из двух нагревательных систем экономится электроэнергия, снижается общий уровень шума, нагретый воздух равномернее распределяется по отсеку.

Каждый электронный термостат точно контролирует текущую температуру, создаваемую соответствующим независимым вентилятором и нагревателем в пределах своей части отсека. Электронные термостаты разработаны для более эффективной работы дегидрататора и улучшения циркуляции воздушных потоков в рабочей камере прибора в процессе сушки.

Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Решение
Дегидратор не включается	- Вилка неплотно подключена в розетку; - Прибор отключен	- Подключите вилку; - Нажмите на кнопку включения.
Дисплей не горит	Прибор отключен.	Включите дегидратор, нажав на кнопку включения.
Вентилятор работает, но нагрев не осуществляется	Не работает система нагрева.	Выключите дегидратор, обратитесь в сервисный центр.
Чувствуется запах пластика во время работы прибора на высоких температурах	Это «запах нового устройства», свойственный любому новому нагревательному прибору. Он не является неисправностью.	Засыпьте немного столовой соды в лоток-разделитель и в лоток для отходов, дайте поработать прибору на высокой температуре в течение 6–8 часов, чтобы устранить запах.
Происходит нагрев, но вентилятор не работает	- Вентилятор работает на скоростях, не видимых глазом; - Вентилятор неисправен; - В вентилятор попало инородное тело.	- Проверьте вдув или выдув воздушных потоков; - Выключите дегидратор, обратитесь в сервисный центр; - Удалите все, что могло попасть в вентилятор.
Продукты сушатся неравномерно	- Толщина продуктов на подносе не равномерна; - Слишком много продуктов в лотке.	- Разложите кусочки равномерно; - Уменьшите количество продуктов в лотке; - Меняйте лотки между собой в процессе сушки.
Продукты не сушатся	- Слишком много продуктов в лотке; - Продукты распределены неравномерно; - Вентилятор работает недостаточно мощно.	- Уменьшите количество продуктов; - Распределите продукты равномерно; - Выключите дегидратор и обратитесь в сервисный центр.
На дверце выступают капли влаги	- Лотки перегружены продуктами; - Продукты содержат слишком много воды.	- Уменьшите количество продуктов на лотках; - Уменьшите количество продуктов и увеличьте время.
Лотки для продуктов деформируются, прогибаясь под весом продукта	Лотки перегружены продуктами.	Уменьшите количество продуктов на лотках. Запрещается выкладывать на 1 лоток более 400 г продукта!
Происходит перегрев или температура не поднимается до нужного уровня	Система контроля температуры неисправна.	Выключите дегидратор и обратитесь в сервисный центр.
Ненормальный звук вентилятора	Вентилятор неисправен.	Выключите дегидратор и свяжитесь с продавцом.

Советы по дегидрации

Сушка фруктов, овощей, орехов, трав.

- Лучше всего покупать продукты в период, когда они выращиваются в вашем регионе, а не привозятся издалека.
- Выбирайте хрустящие овощи и фрукты без пятен и нормального цвета.
- Удалите плохие части: черенки, стебли, сердцевину, семена, очистите кожуру.
- Порежьте ингредиенты на тонкие кусочки одинакового размера – это поможет равномерно просушить ингредиенты.
- При использовании специй или соли покрывайте продукты чем-нибудь липким или маслянистым, чтобы помочь пряностям впитаться, например, оливковым маслом, мисо, жидким маринадом или подсластителями – медом, агавой.
- Храните в герметичных контейнерах.
- Если вы пересушили продукты, положите влажное бумажное полотенце или лист салата в контейнер. Также можно распылить небольшое количество воды, чтобы пересушенные продукты вернулись к желаемой текстуре.

Фрукты:

- Сухофрукты – это идеальный вариант для перекуса в дороге, на велосипедной прогулке, в походах и экскурсиях.
- Для лучшего результата используйте хрустящие или недозревшие фрукты.
- Большинство фруктов теряют сладкий вкус при сушке, особенно бананы, поэтому можно добавить пряности (корицу, мускатный орех, или ванилин), подсластители (агаву, стевию или кленовый сироп).
- Убедитесь, что вы удалили сердцевину, семечки, и другие несъедобные части (кожуру, и т.д.).
- Выбирайте кусочки одинакового размера, чтобы оптимизировать сушку.

Злаки:

- Для лучших результатов замочите или прорастите семена перед сушкой.
- Зерна могут быть пророщены, а затем высушены для приготовления муки из проростков.
- Соленые или сладкие хлебцы могут быть приготовлены при смешивании злаков с пряностями, овощами, сушеными фруктами или даже жмыхом и мякотью из соков. Здесь можно импровизировать. Сушка продуктов не похожа на выпечку, где успех напрямую зависит от точного количества добавляемых ингредиентов.

Орехи:

- Вымачивайте орехи в достаточном количестве воды, добавьте каплю перекиси водорода в воду, тщательно промойте через 5 минут чистой водой (это позволит удалить ненужную шелуху и другие загрязнения).
- Более мягкие орехи (кешью, орех-пекан) просто сполосните с перекисью (как указано выше) без долгого вымачивания.

- Более жесткие орехи (бразильские, миндаль) необходимо сполоснуть с перекисью и затем вымачивать в чистой воде от 6 до 12 часов.
- Сушка предварительно замоченных орехов продлевает срок их хранения, а очищение от шелухи улучшит их переваривание при приеме в пищу. Их полная сушка может занять до 48 часов, в зависимости от выбранной температуры, размеров, влажности в помещении (при большей влажности сушка занимает больше времени) и времени предварительного вымачивания.
- После основательного вымачивания и длительной сушки орехи можно использовать для приготовления ореховой муки.

Семена:

- Вывамачивание семян удаляет защитный покров, который предотвращает их прорастание. При желании вы можете прорастить некоторые семена (например, подсолнечник).
- Если вы хотите приготовить муку, вымочите и высушите зерна, так вы сможете перемолоть их.
- Хорошо вымоченные семена отлично комбинируются с любыми продуктами (овощами, фруктами, орехами, злаками) – во многих рецептах они служат загустителем, а также добавляют свой собственный неповторимый вкус и аромат.
- Смешайте до консистенции каши или «гранолы» (хлопьев типа мюсли).
- Режим «RAW» хорошо подходит для приготовления закусок только из семян (без подмешивания фруктов и овощей).
- Для крекеров, живых каш, многокомпонентных хлебцев используйте режим «COMBO».

Специи:

- При использовании в дегидрататоре свежих растений и пряных трав удалите стебли и любые другие ненужные части.
- Находите и создавайте ваши собственные комбинации ингредиентов для приготовления домашних специй.
- Для сушки специй и пряностей лучше всего подходит режим «RAW».

Овощи:

- Сушеные овощи (морковь, томаты, кукуруза, цукини, грибы и т. д.) можно использовать для приготовления супов в зимний период времени, когда свежие продукты будет сложно купить, а также в походах и путешествиях.
- Перед сушкой порежьте ингредиенты на одинаковые тонкие кусочки.
- Очистите овощи от семян, если это необходимо и снимите кожуру.
- Некоторые овощи (например, лук) приобретают более горький вкус во время сушки, а некоторые становятся слаще. Эксперименты покажут, какой вкус и внешний вид приобретут ваши любимые продукты после сушки.
- Для приготовления овощных «чипсов» используйте режим «RAW».

Экспериментируйте и создавайте свои собственные рецепты!

Подготовка и время сушки продуктов

Влажность воздуха, а также метод обработки и хранения пищевых продуктов напрямую влияют на время сушки и на качество высушенных продуктов.

Выбор продуктов для сушки

- Выбирайте продукты отличного качества, зрелые и вкусные;
- Мойте продукты тщательно, чтобы удалить мусор, пыль и насекомых;
- Срезайте темные или поврежденные части.

Загрузка лотков

- Разложите кусочки продуктов равномерно по лоткам;
- Не накрывайте кусочки, накладывая один на другой, т. к. это может изменить время сушки;
- Периодически меняйте лотки между собой для равномерной сушки.

Время сушки

- Время сушки может меняться в зависимости от вида и количества продуктов, толщины и равномерности кусочков, процента содержания воды, влажности, температуры воздуха, высоты над уровнем моря;
- Время сушки также может существенно отличаться в различных районах в зависимости от климатических условий.

Температура сушки

- Фрукты, фруктовую пастилу и овощи необходимо сушить при температуре от 55 до 60 °С. Сушка при таких условиях минимизирует потерю чувствительных к температуре витаминов А и С;
- Для продуктов, на которых выступает влага в начале процесса сушки, температуру рекомендуется устанавливать выше 60 °С в течение первых 1–2 часов. Фактическая температура пищи при этом будет составлять на 6–8 °С ниже, чем температура в сушильной камере в первые часы;
- Мясо и рыбу необходимо сушить при самой высокой температуре дегидрататора. Температура сводит количество бактерий и других микроорганизмов в мясе и рыбе к минимуму в течение первой стадии дегидратации;
- Орехи и семена содержат большое количество масла. Если сушить их при высокой температуре, они станут прогорклыми, появится неприятный привкус. Оптимальная температура для их сушки составляет 35–41 °С;
- Травы и цветы являются наиболее душистыми в момент начала их раскрытия непосредственно перед началом полного цветения. Рекомендуем производить их сбор именно в этот период. Поскольку ароматические масла очень чувствительны, температуру сушки трав необходимо устанавливать от 35 до 41 °С;
- Не загружайте в лоток большое количество ингредиентов, т. к. это увеличит время сушки. Сушеные цветы, травы и специи, которые планируется использовать для ароматических смесей, необходимо сушить при температуре 35–41 °С, чтобы сохранить их аромат и цвет.

Сыроедческая сушка (RAW) является наиболее эффективной для сохранения важных питательных веществ, которые могут разрушаться при высоких температурах. По разным исследованиям данная температура варьируется от 38 до 47 °С. Однако, важно помнить, что не всегда результат при использовании сыроедческой температуры приведет к удовлетворительному качеству сушки, особенно при дегидрировании влажных продуктов, пастилы и т. п.

Овощи

Спаржа	5-6 часов	Лук	4-8 часов
Бобы	8-12 часов	Пастернак	7-11 часов
Свекла	8-12 часов	Горох	4-8 часов
Брокколи	10-14 часов	Сладкий/острый перец	4-8 часов
Капуста	7-11 часов	Попкорн	4-8 часов
Морковь	6-10 часов	Картофель	6-14 часов
Сельдерей	3-10 часов	Тыква	7-11 часов
Кукуруза	6-10 часов	Летняя тыква	10-14 часов
Огурец	4-8 часов	Томаты	5-9 часов
Баклажан	4-8 часов	Репа	8-12 часов
Зелень	3-7 часов	Зимняя тыква	7-11 часов
Грибы	3-7 часов	Батат	7-11 часов
Окра	4-8 часов	Цукини	7-11 часов

Фрукты

Яблоки	7-15 часов	Нектарины	8-16 часов
Абрикосы	20-28 часов	Персики	8-16 часов
Бананы	6-10 часов	Груши	8-16 часов
Ягоды	10-15 часов	Хурма	11-19 часов
Вишня	13-21 часов	Ананас	10-18 часов
Клюква	10-12 часов	Чернослив	22-30 часов
Инжир	22-30 часов	Ревень	6-10 часов
Виноград	22-30 часов	Клубника	7-15 часов
Киви	7-15 часов	Арбуз	8-10 часов

Другое

Фруктовые роллы	4-8 часов	Травы и специи	2-4 часа
Вяленое мясо	8-14 часов	Орехи	10-14 часов
Вяленая рыба	12-14 часов	Подсушивание	1 час

Примечание: Время сушки в таблице дано лишь как рекомендации от производителя/импортера. Оптимальные значения для конкретных продуктов и блюд можно более точно подобрать непосредственно в процессе эксплуатации дегидрататора, а также в строгой зависимости от сорта и качества продукта, влажности и температуры в помещении.

Технические характеристики

Название товара	Дегидратор-сушилка для овощей и фруктов бытовой электрический, торговой марки «Tribest», тип «Sedona Combo»
Описание товара	9 лотков для загрузки продуктов; Два независимых нагревательных элемента; 600 Вт максимум;
Изготовитель	«Tribest Corporation», США
Филиал изготовителя	«Corrupad Korea Co., Ltd.» РЕСПУБЛИКА КОРЕЯ, 348 Wonam-ro, Namsa-myun, Cheoin-Gu, Youngin-Si, Gyeonggi-do, 449-881
Модель	SD-P9150 (пластиковые лотки) SD-S9150 (стальные лотки)
Размеры	433(ширина) × 500(длина) × 370(высота) мм
Вес	10.6 кг (SD-P9150) / 11.6 кг (SD-S9150)
Вес с упаковкой	15.0 кг (SD-P9150) / 16.0 кг (SD-S9150)
Размеры лотка	387 мм × 330 мм × 25 мм
Полезная площадь всех лотков	$356 \text{ мм} \times 292 \text{ мм} \times 9 = 0,935 \text{ м}^2$
Размер упаковки	510 мм × 590 мм × 410 мм
Упаковка	Картонная коробка
Напряжение / Мощность	230 В, ~50 Гц / 600 Вт
Комплектация	- 9 пластиковых мелкосетчатых лотков (BPA-free); - 1 пластиковый сплошной лоток-разделитель (BPA-free); - 1 лоток-подставка для отходов (BPA-free); - 1 съемный шнур питания; - 1 инструкция по эксплуатации;
Страна-изготовитель	Республика Корея (Южная Корея)
Гарантийный срок	5 лет

Цельные продукты

Сушеные томаты Терияки

- Кусочки томатов – нарежьте настолько тонко, насколько можете.

Соус:

- Терияки соус (используйте свой любимый рецепт);
- Морская соль по вкусу;
- Свежий лист базилика (дополнительно).

Способ приготовления:

1. Покройте томаты соусом, слегка посолите и украсьте листом базилика сверху, затем поместите в лоток.
2. Используйте режим «COMBO».
3. Установите температуру в режиме «FAST»: 60 °C на 1 час.
4. Установите температуру в режиме «RAW»: 38–46 °C на 18–28 часов, сушите до готовности.
5. Храните в стеклянном контейнере.

Луковые кольца

- Нарежьте репчатый лук настолько тонко, насколько можете.

- Выбор специй:

- а) Жидкий соус Барбекю с добавлением нескольких капель оливкового масла.
- б) Сухой соус Барбекю, смешанный с водой и небольшим количеством оливкового масла.

Способ приготовления:

1. Поместите луковые кольца на лист для сушки, помещенный в лоток, выберите режим «RAW», установите температуру 38–46 °C.
2. Высушите до готовности (16–30 часов) до хрустящей консистенции.
3. Храните в стеклянном контейнере.

Вяленое мясо

Режим «FAST» – высокая температура продолжительное время.

Вяленая индейка

Приготовление:

1. Порежьте кусочки готовой к употреблению сырокопченой индейки тонкими ломтиками и поместите в лоток.
2. Выберите режим «FAST», установите температуру 54 °C на 5–9 часов. Проверяйте готовность каждые 3 часа.
3. Рекомендуется хранить в вакуумных пакетах или использовать для походов.

Паштет

Паштет из орехов (кешью, грецкие орехи, миндаль, пекан и другие):

- 2 ст. орехов;
- 1 небольшая головка красного лука (разрежьте на четвертинки);
- 1 ч. л. приправы для птицы;
- 1/4 ст. измельченной петрушки;
- 1/2 ст. сладкого перца, нарезанного кубиками (красного, желтого или оранжевого);
- Морская соль по вкусу.

Способ приготовления:

1. В миксере-измельчителе смешайте орехи, лук и приправу до консистенции паштета.
На заметку: Если вы хотите, чтобы паштет имел консистенцию крема, добавьте воды и измельчайте чуть дольше.
2. В получившую смесь добавьте остальные ингредиенты: петрушку, перец, соль по вкусу.
3. Сформируйте необходимую форму (не толще 2 см) – лепешки, шарики, котлетки или хлебцы.
4. Поместите в лоток с листом для сушки. Используйте режим «COMBO».
 - Режим «FAST»: 63 °C на 2 часа;
 - Режим «RAW»: 38–46 °C на 8–24 часа, сушите до желаемой консистенции.
5. Подавайте просто так или зафаршируйте паштетом сладкий перец.
6. Храните в стеклянных емкостях.

Фрукты

Фруктовая пастила

- 1 ст. замороженных очищенных кусочков ананаса;
- 1 ст. замороженных кусочков манго/спелого персика;
- 1 замороженный очищенный банан;
- 1/2 ст. сушеной клюквы;
- 1/2 ст. свежей черной или красной смородины;
- 1 ¼ ст. фильтрованной воды.

Способ приготовления:

1. Смешайте все ингредиенты, добавьте 1 стакан воды сначала, затем по необходимости, смешивая с сиропом.
2. Поместите смесь в лоток, используйте листы для сушки, установите режим COMBO.
 - Режим «FAST»: 57 °C на 1 час;
 - Режим «RAW»: 46 °C на 18–26 часов.
3. Отделите лист, переверните пастилу и продолжайте сушить до желаемой консистенции.

На заметку:

Изучите другие сушеные фрукты, чтобы создать различный вкус – абрикос сам по себе очень вкусный (Используйте сушеные турецкие абрикосы без серы). Бананы помогают «склеить» корочки, так же как и другие сладкие фрукты – изюм, финики.

• Фруктовые чипсы

- Выберите подходящие фрукты или овощи, которые растут в вашем районе или те, которые вы хотите засушить: бананы, яблоки, сливы, папайя, абрикосы, вишня, томаты и др.

• Маринад/ подсластители/специи

- | | | |
|--|---------------------|---------------------|
| - Нектар агавы; | - Кленовый сироп; | - Ананасовый сок; |
| - Корица; | - Апельсиновый сок; | - Мандариновый сок; |
| - Морская соль; | - Лимонный сок; | - Финики; |
| - Нарезанные кусочки тыквы; | | |
| - Соевый соус (особенно подходит к томатам). | | |

• Фруктовые концентраты:

- | | |
|-----------------|-------------|
| - Черная вишня; | - Гранат; |
| - Клюква; | - Апельсин; |
| - Ягоды бузины; | - Ананас. |

Способ приготовления:

1. Помойте фрукты, очистите кожуру, если необходимо (бананы, папайя, ананас), удалите косточки (слива, абрикосы, вишня), порежьте на тонкие кусочки.
2. Поместите фрукты в чашку и залейте выбранным маринадом/ подсластителями/специями или оставьте как есть.
3. Поместите в лотки (только с листами для сушки) и высушите при температуре 43 °C на медленном режиме до желаемой консистенции. Проверяйте через 2, 4, 8 часов (зависит от фруктов и окружающей среды).

На заметку:

- Определенные фрукты при сушке не становятся слаще на вкус (банановые чипсы или папайя). Поэтому маринад/подсластители/специи предназначены для усиления вкуса высушенных продуктов.
- Попробуйте различные комбинации, специи.
- Чем толще кусочки ингредиентов, тем дольше процесс дегидрации. **Нет конкретной установки для того или иного фрукта.**
- В зависимости от вашего вкуса, какие фруктовые чипсы вы предпочитаете, зависит время приготовления ингредиентов.

Закуски

Кисло-сладкие грецкие орехи (режим «RAW»)

- 2 ст. грецких орехов (вымоченных в течение 5 минут), добавьте 1 ч. л. перекиси водорода, промойте орехи;
- ¼ ст. соуса терияки (на ваш выбор);
- Мед (покрыть орехи сверху);
- Немного соли для вкуса – предпочтительно морская соль.

Способ приготовления:

1. Вымочите и промойте орехи, поместите в чашку с соусом терияки и положите в лоток, полейте медом и немного посолите.
2. Высушите в режиме «RAW» – нажмите на кнопку установки, выберите температуру 46 °C на 6–9 часов (в зависимости от желаемого результата).
3. Вкусно в качестве закуски! Можно подавать также с муссом из ореха пекан (посыпанного сверху).

Зеленые (листовая капуста) чипсы (Режим «COMBO»).

- 3 ст. зеленых листьев (смесь или один вид) без стеблей.

Маринад:

- 3 ст. л. оливкового масла;
- 1 ст. л. яблочного уксуса;
- 2 ст. л. пищевых дрожжей;
- 1 ст. л. ваших любимых приправ;
- ¼ ст. свежего лимонного сока.

Способ приготовления:

1. Смешайте ингредиенты в чаше.
2. Опустите зеленые листья в чашу с маринадом, растолките маринад вместе с листьями. Это блюдо также можно есть без сушки.
3. Высушите в лотках с листьями для сушки, в режиме «COMBO», на 1 этапе температура 63 °C, на втором 43 °C в течение 3–5 часов (проверьте после 3 часов, сушите дольше при необходимости).

Специи

Выберите зелень, которую хотите засушить:

- Базилик;
- Укроп;
- Орегано;
- Укроп;
- Розмарин;
- Тимьян;
- Шалфей;
- Другие ингредиенты по желанию.

Способ приготовления:

1. Выберите специи, которые хотите засушить. Если вы хотите сушить их отдельно, выложите специи в разные лотки, если нет – положите все специи вместе.
2. Используйте медленный режим при температуре 43 °С.
3. Когда сушка закончится, выложите специи в мерный стакан, затем высыпьте в блендер, чтобы смешать.
4. Храните в стеклянном кувшине для специй или широких стеклянных банках в темном прохладном месте.

На заметку:

- Существует большое количество специй, которые вы можете приготовить, самыми популярными являются итальянские специи или приправа для птицы – укроп, розмарин, тимьян, шалфей.
- Рекомендуются, чтобы сушились только листья, но вы также можете сушить стебли. Не обработанные растения, такие как розмарин, или шалфей, имеют жесткие стебли, поэтому их очень трудно сушить.

Популярные смеси из пряностей:

- Итальянская: орегано, тимьян, базилик;
- Мексиканская: кинза, лук, тмин;
- Птица: шалфей, тимьян, розмарин, петрушка.

Десерты

Мусс из орехов пекан с соусом из клюквы/смородины (режим «COMBO»)

Мусс из орехов пекан:

- 1 ст. орехов пекан (вымоченных в течение 5 минут), добавьте 1 ст. л. перекиси водорода, промойте в воде;
- 2–4 шт. фиников без косточек;
- 1 ст. фильтрованной воды;
- Немного корицы;
- Немного китайской специи (анис, фенхель, сычуаньский перец, корица и гвоздика).

Соус:

- 1/2 ст. сушеной клюквы (вымоченной в течение 2 минут);
- 1/2 ст. смородины, вымоченной в воде течение 2 минут, с добавлением 1 ст. л. перекиси водорода);
- 1 ст. воды.

Десерт:

- Немного лимонной цедры;
- Кусочки свежей клубники.

Способ приготовления:

Мусс из орех пекан:

1. Измельчите вымоченные и промытые орехи, добавьте немного корицы в блендер.
 2. Поместите получившуюся смесь в стеклянную тарелку для пирога или контейнер из стекла, чтобы жидкость можно было заполнить на 1 см или менее.
 3. Посыпьте пятью китайскими специями, аккуратно размешайте, высушите, используя режим «COMBO».
- Режим «FAST»: 63 °C на 1 час
 - Режим «RAW»: 46 °C до готовности (на 8–12 часов). Экспериментируйте, чтобы найти оптимальные для вас параметры сушки.

Сироп:

1. Измельчите вымоченные и промытые сухие фрукты, поместите получившуюся смесь в стеклянную тарелку для пирога или контейнер из стекла (квадратный или прямоугольный), чтобы жидкость можно было заполнить на 1 см или менее.
 2. Используйте режим «COMBO».
- Режим «FAST»: 63 °C на 1 час
 - Режим «RAW»: 46 °C до готовности (на 8–12 часов). Экспериментируйте, чтобы найти оптимальные для вас параметры сушки.

Как лучше подавать:

1. Можно сразу же есть после сушки или в течение недели.
2. Покройте мусс из орех пекана сиропом из смородины или клюквы, посыпьте лимонной цедрой и свежими кусочками клубники.
3. Во время хранения покрывайте сиропом сверху. Посыпьте цедрой или кусочками клубники только когда будете подавать блюдо.

Условия гарантии

Гарантия предоставляется владельцу дегидратора Sedona Combo. На устройство распространяется гарантийный срок в течение 5 лет. На остальные детали, включая лотки для сушки, перекрывающий лоток и лоток для отходов, гарантия не распространяется. Также гарантия не распространяется на естественный износ любых деталей, таких как лотки и механизм дверцы. Если во время использования дегидратора в нормальных условиях были обнаружены дефекты, фирма, согласно фактической дате получения письменного уведомления о дефектах в течение гарантийного периода, несет ответственность за замену или ремонт устройства.

Данная гарантия не распространяется на повреждения в результате:

1. Неправильного использования устройства, несоблюдения инструкций по эксплуатации.
2. Использования принадлежностей, не поставляемых производителем или уполномоченным изготовителем.
3. Ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной компанией Tribest ремонтной организации.
4. Повреждений, которые не были вызваны производителем, в том числе повреждений при транспортировке.
5. Несчастного случая, злоупотребления, порчи, неправильного обращения с устройством.
6. Внесения несогласованных с производителем изменений в конструкцию.
7. Использования устройства в коммерческих целях.

Приобретайте официально поставляемую продукцию Tribest – то есть ту, которая была предназначена фирмой Tribest для реализации на территории Российской Федерации и официально ввезена в Россию уполномоченным импортером. Официально поставляемая продукция комплектуется руководством по эксплуатации на русском языке, маркируется уникальным серийным номером с кодом импортера, а также поддерживается электронной гарантией изготовителя по серийному номеру. При нелегальном ввозе продукции на территорию Российской Федерации нарушаются нормы таможенного законодательства и законодательства о защите прав интеллектуальной собственности. Авторизованные сервисные центры Tribest не осуществляют бесплатную гарантийную поддержку продукции Tribest, нелегально ввезенную в Россию. Вы имеете право на гарантийное обслуживание только в тех авторизованных сервис-центрах Tribest, контактная информация которых указана в данном гарантийном талоне на стр. 30.

Чтобы удостовериться, что изделие Tribest предназначено для продажи на российском рынке и поддерживается гарантией Tribest в указанных в данном гарантийном талоне сервисных центрах, Вы можете проверить его серийный номер и получить соответствующее подтверждение от сервис-центра.

Гарантийный талон

Контактная информация авторизованного сервис-центра:

Компания «Все Соки»

Адреса авторизованных сервисных центров в Москве и Санкт-Петербурге уточняйте на сайте vsesoki.ru/remont, по телефону 8-(800)-33-33-627 (звонок бесплатный) или по электронной почте remont@vsesoki.com

**СЕРВИС-ЦЕНТР ПРИНИМАЕТ ОБОРУДОВАНИЕ НА ДИАГНОСТИКУ
И РЕМОНТ ТОЛЬКО ПОСЛЕ ОФОРМЛЕНИЯ ЗАЯВКИ НА САЙТЕ
ОФИЦИАЛЬНОГО ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА TRIBEST В РФ:**

www.vsesoki.ru/remont

Для ускорения гарантийного обслуживания направьте заявку на диагностику и ремонт с подробным описанием дефекта устройства, приложенными фото или видео, отражающими суть проблемы. В письме укажите свои контактные данные, дату покупки, наименование продавца и серийный № устройства.

Модель: _____ Tribest Sedona Combo _____

Серийный номер (Serial no): _____

Фирма-продавец: _____

Дата продажи: _____ (печать или штамп продавца)

Гарантийный талон будет являться недействительным в случае неполного или неверного заполнения, а также отсутствия печати продавца и подписи покупателя!

С условиями гарантии ознакомлен и согласен _____
(подпись покупателя)



Товар сертифицирован. Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен гарантийному сроку с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам. Информацию о соответствии можно найти по адресу: www.vsesoki.ru

Tribest®

making healthy living easy

Соковыжималка
Tribest Solostar 4



Блендер Tribest
Dynablend DB-950



Соковыжималка
Tribest Slowstar SW-2000



Соковыжималка
Tribest Green Star Elite



Мини блендер
Tribest PB-250



Соковыжималка
ручная Tribest Z-Star
Z-710



Дегидратор Tribest
Sedona Express
SD-6780



Дегидратор Tribest
Sedona SD-P9150



Проращиватель
Tribest FL-3000



Соковыжималка
Tribest Solostar 3



Tribest Corporation
1143 N. Patt St., Anaheim, CA 92801
toll free: 888-254-7336 | tel: 714-879-7150
www.tribest.com | service@tribest.com

Представительство в России
Компания «Все Соки»
www.VseSoki.ru | info@vsesoki.com



©2022 Tribest Corporation
©2022 Группа компаний «Все Соки»