



Коммерческий дегидратор-сушилка
для фруктов, овощей, грибов, трав, мяса, рыбы и
приготовления сыроедческих продуктов

SDC-S101

Инструкция по эксплуатации и технический паспорт



Обязательно прочтите инструкцию
перед использованием

Введение

Поздравляем с приобретением коммерческого дегидрататора Tribest Sedona Supreme для бизнеса! С помощью улучшенного Sedona Supreme вы сможете эффективно сушить овощи и другие любимые продукты, используя новейшие разработки в области технологии сушки, а также благодаря уникальному двухступенчатому таймеру температуры (TST). Вы можете готовить различные блюда с помощью Tribest Sedona Supreme, начиная от яблок и цуккини и заканчивая хрустящими крекерами, сыроедческими хлебцами, пастилой или даже вяленым мясом.

Tribest Sedona Supreme представляет последнюю инновацию компании Tribest Corp. – запатентованный двухступенчатый таймер температуры (Two-Stage Sequential Temperature Timer). TST позволяет легко настраивать Tribest Sedona Supreme, 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 Supreme – это самое продвинутое решение для коммерческой дегидрации на сегодняшний день. Аппарат имеет различные режимы, которые помогут облегчить процесс сушки в вашем производстве и сделать его еще удобнее. Вы сможете устанавливать таймер на точное время до 99 часов или сушить продукты в режиме непрерывной сушки до 120 часов, не волнуясь о перебоях в работе устройства. Благодаря использованию в Tribest Sedona Supreme центрального нагревательного механизма с одним малозумным вентилятором прогретый воздух равномерно циркулирует и распространяется на все ингредиенты. В комплект включены 9 лотков из нержавеющей стали для обеспечения легкости приготовления самых разнообразных блюд.

Стеклопанель Tribest Sedona Supreme позволяет наблюдать за тем, как сушатся ингредиенты. В дополнение ко всему, теперь в рабочей камере установлена внутренняя яркая светодиодная подсветка, которая включается для того, чтобы увидеть, что происходит внутри дегидрататора, не нарушая процесса сушки. Многоуровневый моющийся воздушный фильтр предотвращает попадание пыли на продукты во время дегидрирования.

Аккуратно распакуйте коробку после покупки. Убедитесь, что все детали на месте.

Перед использованием внимательно изучите инструкцию. Нажмите каждую кнопку включенного в сеть дегидрататора, чтобы убедиться в рабочем состоянии прибора. Комплектные лотки облегчают процесс дегидрации и делают аппарат более универсальным. Перед первым использованием промойте лотки теплой водой с мягким моющим средством. Теперь коммерческий дегидратор Sedona Supreme готов к эксплуатации.

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

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

Содержание

Введение.....	2
Важные меры предосторожности.....	4
Рекомендации по безопасности.....	5
Список деталей.....	6
Описание кнопок управления.....	7
Руководство по настройке режимов сушки.....	10
Чистка и техническое обслуживание.....	12
Поиск и устранение неисправностей.....	13
Советы по дегидрации.....	14
Время сушки продуктов.....	16
Спецификация товара.....	17
Условия гарантии.....	18
Гарантийный талон.....	19

Важные меры предосторожности

При использовании промышленных электроприборов следует ВСЕГДА соблюдать основные меры техники предосторожности, включая следующее:

1. Внимательно прочтите все инструкции;
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Открывайте дегидратор держась за ручку дверцы;
3. Чтобы избежать короткого замыкания, не опускайте шнур, электрическую вилку и сам дегидратор в воду или другие жидкости;
4. Не используйте дегидратор в целях, не предусмотренных производителем!
5. Выключайте прибор из розетки, когда не планируете его использовать и перед чисткой. Дайте прибору остыть, прежде чем устанавливать или вынимать лотки;
6. Никогда не используйте электроприборы с повреждённым шнуром или штекером, а также после возникновения неисправности или приборы, поврежденные каким-либо другим образом. В случае возникновения неисправности, свяжитесь с продавцом;
7. Использование дополнений или аксессуаров, не предложенных производителем, может привести к повреждениям прибора или травмам;
8. Не используйте прибор вне помещений;
9. Не оставляйте кабель питания свешенным с края стола и не давайте ему соприкасаться с горячими поверхностями;
10. Не ставьте дегидратор на или рядом с газовой или электроплитой, не помещайте прибор в разогретую духовку;
11. Особую осторожность следует соблюдать при перемещении прибора, если в нем находится горячее масло или другие жидкости;
12. 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.

Сохраняйте инструкции

Внимание!

1. Во избежание поражения электрическим током, выключайте вилку из розетки перед чисткой дегидратора;
2. Всегда подключайте прибор в правильно заземленную розетку;
3. Не погружайте прибор в воду.

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, но не мокрое полотенце;
2. Никогда не включайте дегидратор в помещениях с повышенной влажностью, например, в ванной комнате. Используйте дегидратор в хорошо вентилируемых помещениях;
3. Всегда используйте отдельную розетку с заземлением, минимум на 10 А. Включайте прибор в розетку только с соответствующим напряжением. В противном случае это может повлечь повреждение электронных компонентов прибора и аннулирование гарантии;
4. Не блокируйте вращение вентилятора 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 продукты, содержащие металлическую стружку или стеклянные осколки;
8. Чтобы дегидрированные продукты не портились, вынимайте их сразу после окончания процесса сушки;
9. Храните высушенные продукты в надлежащем месте в подходящей для них емкости.

На заметку: Рекомендуется хранить приготовленные в дегидраторе Sedona Supreme продукты в специальном герметичном контейнере или в вакуумной упаковке.

На заметку: Слишком толстые ломтики могут перекрывать поток воздуха. Если продукты соприкасаются или располагаются близко ко дну верхних лотков, вытащите лоток, расположенный над этими продуктами, для обеспечения свободной циркуляции воздуха. Необязательно использовать все лотки во время работы аппарата.

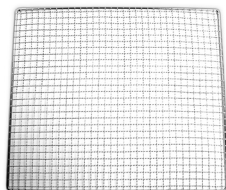
Список деталей

- 1 дегидратор;
- 9 мелкосетчатых лотков из нержавеющей стали;
- 1 лоток для крошек (BPA-free пластик);
- 1 съемный шнур питания;
- 1 инструкция по эксплуатации;
- 1 многоразовый фильтр.

Дегидратор



Многоразовый
фильтр



Мелкосетчатый
лоток
из нержавеющей
стали



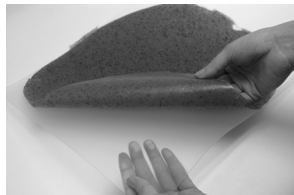
Лоток для крошек
(BPA-free)



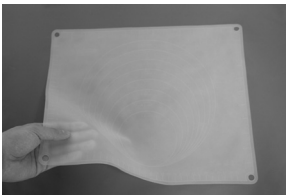
Шнур питания

На заметку: Каждая деталь надежно упакована в транспортировочную упаковку из полиэтилена. Обязательно удалите упаковку перед использованием Supreme. Упаковка из полиэтилена была необходима для доставки вашего товара в целости и сохранности. Она не предназначена для использования во время нормальной работы Sedona.

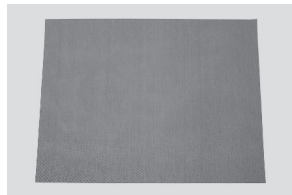
Дополнительные аксессуары



Листы для сушки
(из полипропилена)

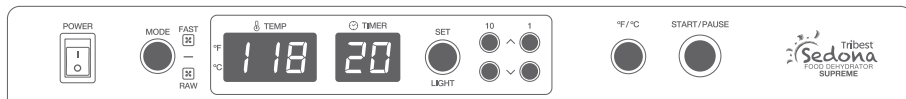


Листы для сушки
(из силикона)



Тефлоновые листы для
сушки (с антипригарным
покрытием)

Описание кнопок управления



1. Кнопка **«POWER»**: выключатель питания дегидрататора Sedona Supreme.

2. Кнопка **«MODE»** позволяет выбрать один из трех режимов работы. Индикаторы справа от кнопки «MODE» показывают, какой режим активен сейчас:

- Верхний индикатор горит красным – активен режим «FAST»;
- Нижний индикатор горит зеленым – включен режим «RAW»;
- Верхний индикатор горит красным и нижний индикатор горит зеленым – дегидратор работает в режиме «COMBO», объединяющим режимы «FAST» и «RAW».

а) **Режим быстрой сушки «FAST»**: установленная при настройке температура будет средней фактической температурой, поддерживаемой дегидратором. В процессе циклического включения и выключения нагревательных элементов фактическая температура сушки будет то выше, то ниже установленного на дисплее значения.

б) **Режим бережной сушки «RAW»**: установленная при настройке температура не является максимально возможной температурой, которая будет достигаться в процессе сушки. Этот режим является наиболее эффективным для сохранения полезных веществ, которые разрушаются при высоких температурах.

с) **Режим «COMBO»**: использует двухступенчатый таймер температуры «TST» для последовательной установки двух значений температуры сушки и двух значений длительности в обоих режимах работы дегидрататора. Сушка начинается с повышенной температуры (режим «FAST»), 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 при более высоких температурах для быстрого прогрева продукта и начала дегидрации позволяет избежать нежелательной ферментации и порчи продуктов;

- Режим «RAW» (вторая установка температуры) – сушка при пониженных температурах в течение длительного времени позволяет сохранить максимум полезных веществ.

3. Кнопка **«SET»** позволяет настраивать температуру и время:

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 «SET» снова, чтобы сохранить изменения. После установки температуры начинает мигать дисплей «TIMER»;

3) Пока мигает дисплей «TIMER», установите время сушки в часах, используя кнопки «10» и «1». Когда на дисплее отобразится нужное время, нажмите «SET», чтобы сохранить изменения. Когда температура и время будут установлены, справа от кнопки «SET» оба индикатора «FAST» и «RAW» будут подсвечиваться красным и зеленым светом.

Описание кнопок управления

Примечание

- Если не начать выставлять температуру или таймер в течение 5 секунд после нажатия на кнопку «SET», режим настройки будет отменен.
- Для быстрой и точной установки параметров температуры и времени, на панели дегидрататора 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 сушки до 99 часов.
- Дегидратор имеет функцию непрерывной работы («CO»), которая позволяет сушить 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 120 часов.
- По умолчанию дегидратор настроен на следующий режим сушки: 45 °C на 10 часов.
- Настройки, которые вы установили, будут сохранены и восстановлены даже после отключения и последующего включения дегидрататора в сеть.
- В процессе дегидрации кнопка «SET» 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.

4. Кнопки «10» и «1» (вверх/вниз) используются для установки необходимых значений температуры или времени сушки. Одно короткое нажатие изменяет значение на 1 или 10 единиц. Для быстрого изменения значения удерживайте соответствующую кнопку дольше 1 секунды.

5. Температурный дисплей «TEMP» используется для двух различных функций:

- Установка заданной температуры – во время настройки дегидрататора этот дисплей будет использоваться для индикации задаваемой температуры в сушильной камере.

Внимание: Температура и влажность окружающего воздуха может повлиять на реальную температуру в сушильной камере. Реальная температура воздуха в сушильной камере может варьироваться в пределах ± 5 °C от установленной вами. 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.

Внимание: На температурном дисплее отображается заданная температура сушки, реальная температура сушки может отличаться от установленной на ± 5 °C.

6. Дисплей «TIMER» во время настройки показывает, сколько часов будет работать дегидратор в каждом из установленных температурных режимов. Во время работы этот дисплей будет автоматически отсчитывать и отображать оставшееся время до окончания сушки в активном на данный момент режиме.

7. Кнопка «°F/°C» позволяет выбрать единицы измерения температуры (в градусах Цельсия или Фаренгейта), отображаемые на температурном дисплее «TEMP».

Описание кнопок управления

Важно! По умолчанию выбран режим отображения температуры в градусах Цельсия. Режим отображения температуры сохраняется после отключения дегидрататора.

8. Кнопка «**START/PAUSE**» необходима, чтобы начать, приостановить или возобновить работу Sedona Supreme.

При открытии дверцы во время работы дегидрататора, аппарат переходит в режим паузы и продолжит сушку автоматически после закрытия дверцы;

Нажатие любых кнопок, открытие дверцы или истечение времени на таймере сопровождается звуковым сигналом;

Для изменения значений температуры или таймера во время сушки, нажмите кнопку «**START/PAUSE**», затем кнопку «**SET**», измените настройки температуры и времени. Затем снова нажмите кнопку «**START/PAUSE**», чтобы возобновить работу дегидрататора.

9. Принцип работы разных режимов дегидрататора.

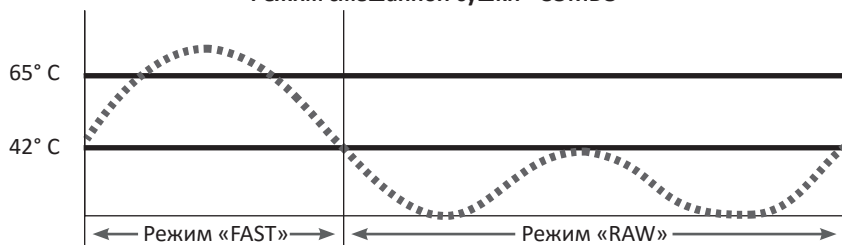
Режим быстрой сушки «**FAST**»



Режим бережной сушки «**RAW**»



Режим смешанной сушки «**COMBO**»



———— Установленная на дисплее температура

..... Фактическая температура в сушильной камере

Руководство по настройке режимов сушки

В целях безопасной эксплуатации и защиты вашего дегидрататора от возможных повреждений, пожалуйста, следуйте инструкциям, изложенным ниже:

1. Всегда устанавливайте дегидрататор на ровную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стен, других приборов или мебели;
2. Откройте дверцу, чтобы вставить лотки в дегидрататор. Следите, чтобы Sedona Supreme всегда находился в горизонтальном положении и лотки входили в специальные слоты;
3. Аккуратно размещайте продукты на лотке как можно ближе друг к другу, но не допуская наложения. При дегидрации жидкость из продуктов испаряется и размер кусочков будет уменьшаться. Для лучшего результата порежьте ингредиенты на ломтики одинакового размера и толщины;
4. Рекомендуется использовать разные лотки для разных типов еды;
5. Еще раз проверьте, правильно ли заполнены все лотки;
6. Вставьте шнур питания в розетку на 10 ампер;
7. Нажмите на кнопку «ON»;
8. Выберите один из трех режимов работы дегидрататора:

• Использование режима «COMBO»

Двухфазный режим «Комбо» (с двухступенчатым таймером температуры «TST») позволяет использовать поочередно два режима – режим быстрой сушки «FAST» и режим бережной (сыроедческой) сушки «RAW». Этот режим стоит по умолчанию при включении дегидрататора. Программа начинается с режима быстрой сушки «FAST» и заканчивается режимом бережной сушки «RAW». Переключение между режимами происходит автоматически по истечению времени сушки в режиме «FAST».

1. Включите дегидрататор. Справа от кнопки «MODE» загорятся оба индикатора (красный = режим быстрой сушки «FAST», зеленый = режим бережной сушки «RAW»);
2. Нажмите кнопку «F°/C°», чтобы выбрать единицы измерения температуры;
3. Нажмите на кнопку «SET», чтобы установить желаемое значение температуры для режима быстрой сушки «FAST», используя кнопки «10» и «1» (вверх/вниз);
4. Повторно нажмите на кнопку «SET», чтобы установить время сушки, используя кнопки «10» и «1» (вверх/вниз) для режима быстрой сушки «FAST»;
5. Третий раз нажмите на кнопку «SET», чтобы установить температуру, используя кнопки «10» и «1» (вверх/вниз) для режима бережной сушки «RAW»;
6. Четвертый раз нажмите на кнопку «SET», чтобы установить время, используя кнопки «10» и «1» (вверх/вниз) для режима бережной сушки «RAW»;
7. Нажмите «SET», чтобы завершить установку. Цифры на дисплее перестанут мигать.
8. Нажмите на кнопку «START/PAUSE», чтобы начать работу;
7. По окончании сушки прибор издаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания;
8. Выключите дегидрататор кнопкой «OFF».

Внимание: Во время работы режима «FAST» (мигает верхний красный индикатор) дегидрататор 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» и аппарат бережно досушивает продукты в течение заданного времени.

Руководство по настройке режимов сушки

• Использование только режима «FAST»

В этом режиме происходит быстрая сушка продуктов на повышенных температурах.

1. Установите режим быстрой сушки «FAST» нажатием кнопки «MODE», чтобы переключить двухфазный режим «Комбо», установленный по умолчанию, на режим быстрой сушки «FAST» (красный индикатор, загоревшийся справа от кнопки «MODE», указывает, что дегидратор переведен в режим «FAST»);
2. Нажмите кнопку «F°/C°», чтобы выбрать единицы измерения температуры;
3. Нажмите на кнопку «SET», чтобы установить желаемое значение температуры, используя кнопки «10» и «1» (вверх/вниз);
4. Повторно нажмите на кнопку «SET», чтобы установить время сушки, используя кнопки «10» и «1» (вверх/вниз);
5. Нажмите на кнопку «SET» в третий раз, чтобы завершить установку. Цифры на дисплее перестанут мигать;
6. Нажмите на кнопку «START/PAUSE», чтобы начать работу дегидратора;
7. По окончании сушки прибор издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ожидания;
8. Выключите дегидратор кнопкой «OFF».

• Использование режима «RAW»

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

1. Установите режим бережной сушки «RAW», нажав на кнопку «MODE» 2 раза (зеленый индикатор, загоревшийся в правом нижнем углу кнопки «MODE», указывает, что дегидратор переведен в режим «RAW»);
2. Нажмите кнопку «F°/C°», чтобы выбрать единицы измерения температуры;
3. Нажмите на кнопку «SET», чтобы установить желаемое значение температуры, используя кнопки «10» и «1» (вверх/вниз);
4. Повторно нажмите на кнопку «SET», чтобы установить время сушки, используя кнопки «10» и «1» (вверх/вниз);
5. Нажмите на кнопку «SET» в третий раз, чтобы завершить установку. Цифры на дисплее перестанут мигать;
6. Нажмите на кнопку «START/PAUSE», чтобы начать работу дегидратора;
7. По окончании сушки прибор издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ожидания;
8. Выключите дегидратор кнопкой «OFF».

На заметку:

Sedona Supreme 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: как между разными лотками, так и в пределах площади одного лотка. Для лучших результатов во время сушки периодически меняйте лотки между собой.

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 и вытрите сухим полотенцем. Не ополаскивайте дегидрататор жидкостями и не погружайте в воду;
3. Для удобной очистки лотков или листов замочите их в теплой воде с мягким моющим средством и оставьте на некоторое время, после чего удалите остатки продуктов мягкой щеткой или губкой;
4. Убедитесь, что лотки и листы тщательно высушены, прежде чем ставить их обратно в дегидрататор. Пренебрежение этой рекомендацией может не только увеличить время сушки, но и повредить прибор;
5. Раз в несколько месяцев проверяйте состояние многоразового воздушного фильтра. При необходимости промойте его с мягким моющим средством или замените на запасной (в комплекте 1 запасной фильтр);
6. Если во время каждой сушки к лоткам прилипает много остатков продуктов – попробуйте нарезать продукты толще.

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.
Дегидратор работает, но нагрев не осуществляется	Не работает система нагрева.	Выключите дегидратор, обратитесь в сервисный центр.
Происходит нагрев, но вентилятор не работает	- Вентилятор неисправен; - В вентилятор попал инородный предмет.	- Удалите все, что могло попасть в вентилятор; - Выключите дегидратор, обратитесь в сервисный центр.
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; - Увеличьте время сушки.
Происходит перегрев или температура не поднимается до нужного уровня	Система контроля температуры неисправна.	Выключите дегидратор и обратитесь в сервисный центр.
Продукты сушатся неравномерно	- Разная толщина продуктов на подносе; - Слишком много продуктов в лотке.	- Разложите кусочки равномерно; - Уменьшите количество продуктов в лотке;
Ненормальный звук вентилятора	Вентилятор неисправен.	- Удалите все, что могло попасть в вентилятор; - Выключите вентилятор и свяжитесь с сервисным центром.

Советы по дегидрации

Общие рекомендации для любых продуктов:

- Лучше всего покупать продукты в период, когда они выращиваются в вашем регионе, а не привозятся издалека;
- Выбирайте хрустящие овощи и фрукты, без пятен, повреждений и нормального цвета;
- Удалите неподходящие части: стебли, сердцевину, семена, очистите кожуру;
- Порежьте ингредиенты на кусочки одинакового размера: это поможет равномерно высушить 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 и т. д.);
- Храните дегидрированные продукты в герметичных контейнерах, иначе они будут впитывать влажность из воздуха;
- 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) и подсластители (агаву, стевию или кленовый сироп);
- Убедитесь, что перед дегидрацией вы удалили сердцевину, семечки, кожуру и другие несъедобные части;
- Выбирайте кусочки одинакового размера, чтобы оптимизировать сушку (например яблоки небольшого размера, фрукты без косточек или бананы).

Злаки:

- Для лучших результатов замочите или прорастите семена перед сушкой;
- Зерна можно прорастить, а затем высушить 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 оставшихся после отжима соков. Здесь можно импровизировать. Сушка продуктов не похожа на выпечку, где успех напрямую зависит от точного количества добавляемых ингредиентов;
- Рецепты, в которые входят злаки, лучше готовить в режиме «COMBO».

Орехи:

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

Советы по дегидрации

- 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. Полная сушка может занять до 48 часов, в зависимости от выбранной температуры, размеров орехов, 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:

- Вымачивание семян удаляет защитный покров, который предотвращает их прорастание. При желании вы можете предварительно прорастить некоторые семена;
- Если вы хотите приготовить муку, вымочите и высушите зерна. Так их можно будет измельчить в блендере;
- 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 семена с другими ингредиентами до консистенции каши или «гранолы» (хлопьев наподобие мюсли);
- Режим «RAW» хорошо подходит для приготовления закусок только из семян без добавления фруктов и овощей;
- Для крекеров, живых каш, многокомпонентных хлебцев используйте режим «COMBO».

Специи:

- Перед дегидрацией свежих растений и пряных трав удалите толстые стебли, черенки и любые другие несъедобные части;
- Находите и создавайте ваши собственные комбинации ингредиентов или взгляните на составы своих любимых наборов готовых специй и используйте их в качестве рецептов;
- Для сушки специй и пряностей лучше всего подходит режим «RAW».

Овощи и грибы:

- Сушеные овощи и грибы 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!

Советы по дегидрации

Ниже представлена таблица с примерным временем дегидрации основных продуктов. Информацию следует использовать для формирования представления о разнице сушки разных продуктов. Фактическое время сушки зависит от множества факторов:

- Сорт и вид продукта;
- Состояние продукта (спелость, свежесть);
- Влажность и температура в помещении;
- Толщина нарезки и размер кусочков;
- Цель дегидрации (употребление, хранение, длительное хранение).

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

Спецификация товара

Название товара	Дегидратор-сушилка для овощей и фруктов промышленный электрический, торговой марки «Tribest», тип «Sedona Supreme».
Описание товара	Коммерческая гарантия; 9 лотков для загрузки продуктов; Способ нагрева нагревательного элемента – сопротивление.
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	SDC-S101
Размеры (Ш x В x Д)	430 × 365 × 525 мм
Вес	10,8 кг
Вес с упаковкой	13,7 кг
Размеры лотка	390 мм × 335 мм
Полезный объем сушильной камеры	36 л
Общая площадь сушки	1,17 м ²
Размер упаковки (Ш x В x Д)	510 мм × 415 мм × 590 мм
Упаковка	Картонная коробка
Напряжение	230 В, ~50 Гц, 570 Вт
Комплектация	• Дегидратор; • 9 стальных мелкосетчатых лотков; • 1 лоток для крошек (BPA-free); • 1 съемный шнур питания; • 1 запасной многоразовый воздушный фильтр; • 1 инструкция по эксплуатации / технический паспорт.
Страна-изготовитель	Республика Корея (Южная Корея)
Гарантийный срок	При домашнем использовании – 5 лет; При коммерческом использовании – 1 год.

Условия гарантии

Гарантия предоставляется владельцу дегидратора Sedona Supreme. На устройство распространяется гарантийный срок в течение 1 (одного) года со дня покупки – при коммерческой эксплуатации, при домашней эксплуатации – в течение 5 (пяти) лет. На остальные детали, включая лотки для сушки, поддон для крошек, воздушный фильтр и кабель питания, гарантия не распространяется. Также гарантия не распространяется на естественный износ любых деталей, таких как лотки и механизм дверцы, включая петли. 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. При утере гарантийного талона и документов о покупке гарантийный срок будет исчисляться с даты производства, указанной на стикере, расположенном на корпусе прибора.

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, не вызванных производителем, в том числе при транспортировке;
5. Несчастного случая, злоупотребления, порчи, неправильного обращения с устройством;
6. Внесения несогласованных с производителем изменений в конструкцию.

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 ввезенной 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. 19.

Чтобы удостовериться, что изделие Tribest предназначено для продажи на российском рынке и поддерживается гарантией Tribest, вы можете проверить его серийный номер и получить соответствующее подтверждение от сервисного 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

Быстро и удобно оставить заявку на ремонт можно через форму на сайте:

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: SEDONA SUPREME SDC-S101

Серийный номер (Serial №): _____

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 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»