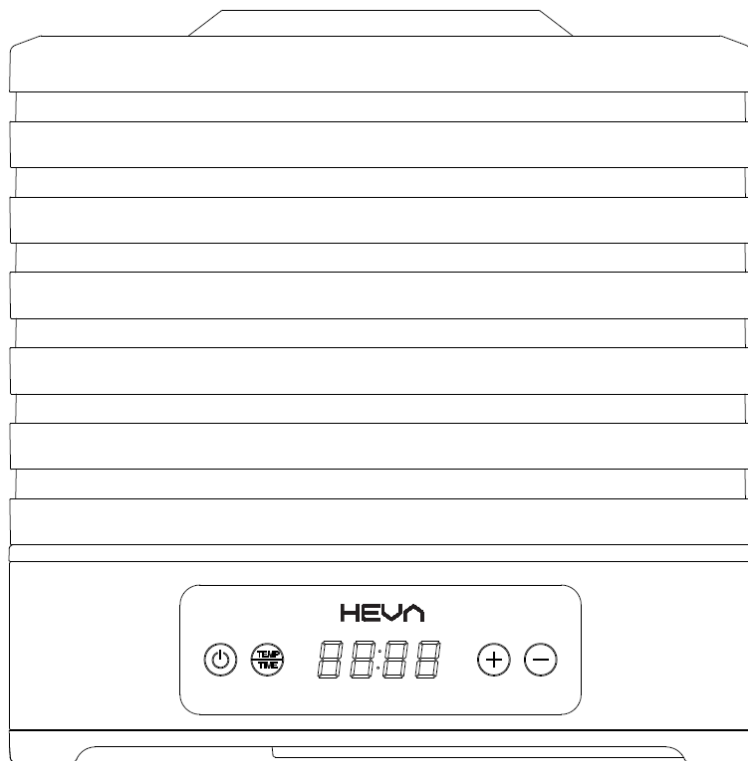




Instrukcja obsługi
Instruction manual

SUSZARKA DO ŻYWNOSCI FOOD DEHYDRATOR



NIVA

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy przeczytać uważnie niniejszą instrukcję obsługi zawierającą istotne informacje bezpieczeństwa i zaznajomić się z poprawną obsługą urządzenia. Przechowuj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE!

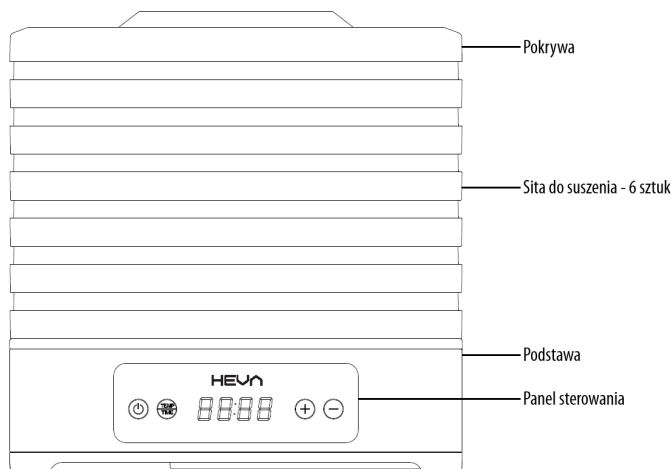
- Nie zanurzaj podstawy w wodzie ani w żadnym innym płynie i nie płucz jej pod bieżącą wodą.
- Nie używaj tego urządzenia do suszenia produktów w formie płynnej.
- Niebezpieczeństwo poparzenia: Temperatura powierzchni urządzenia może być bardzo wysoka.

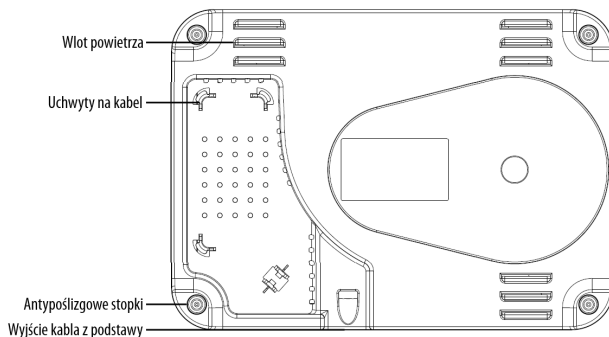
UWAGA!

- Urządzenie opisane w niniejszej instrukcji jest suszarką do żywności. Używaj tego urządzenia tylko zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji. Każde inne użycie nie jest zalecane i grozi porażeniem prądem lub nieprawidłowym działaniem urządzenia.
- To urządzenie jest przeznaczone do domowego użytku. Nie korzystaj z urządzenia w celach komercyjnych. Zabrania się z eksploatacji urządzenia w środowisku przemysłowym.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe jest zgodne z podanym na tabliczce znamionowej (220-240V/ 50-60 Hz).
- Należy wyciągnąć urządzenie z opakowania i upewnić się, że nie jest uszkodzone. Materiały opakowaniowe (torby plastikowe, styropian, zszywki, itp.) mogą być niebezpieczne i dlatego nie należy ich pozostawiać w zasięgu dzieci.
- Nie dotykaj wtyczki zasilania mokrymi dłońmi.
- W przypadku przewrócenia urządzenia wyłącz zasilanie. Dopiero po odłączeniu zasilania przystąp do ponownego prawidłowego ustawienia suszarki.
- Nie zginać, nie przeciągać i nie skręcać przewodu ani nie odłączaj od zasilania ciągnąc na siłę za przewód zasilania. Zainstaluj urządzenie w takim miejscu, by zminimalizować ryzyko przypadkowego przewrócenia go, pociągnięcia lub potknięcia się o przewód.
- Wybierz odpowiednie miejsce instalacji. Umieść urządzenie na twardej, wypoziomowanej powierzchni, odpornej na ciepło i wilgoć, w pobliżu odpowiedniego gniazdka elektrycznego.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone. Może to doprowadzić do pożaru lub porażenia prądem.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowany serwis lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- Nie należy demontować ani naprawić urządzenia we własnym zakresie.
- Nie podłączaj urządzenia do gniazda z wieloma urządzeniami elektrycznymi, by uniknąć przeciążenia.
- To urządzenie nie jest zabawką, dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci poniżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub bez doświadczenia i bez nadzoru.
- Produkt przeznaczony jest tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu otwartego ognia, strefy gotowania lub innych urządzeń grzewczych.
- Zwróć uwagę, by urządzenie znajdowało się w bezpiecznej odległości od zlewów i umywalk.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub bez doświadczenia i wiedzy, chyba że otrzymały nadzór lub instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Upewnij się, że żadne przedmioty nie blokują dostępu powietrza do wentylatora umieszczonego w spodniej części urządzenia. W przeciwnym wypadku może dojść do przegrzania się urządzenia.
- Nie używaj urządzenia w obecności innych urządzeń elektrycznych takich jak komputery lub instrumenty precyzyjne. Wilgoć może spowodować usterki tych urządzeń.
- W przypadku dłuższego nieużywania urządzenia lub przed opuszczeniem domu, należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilającą z gniazda.
- Nie podłączaj tego urządzenia do żadnego zewnętrznego urządzenia sterującego czy przełączającego.

- Nie używaj urządzenia w pobliżu łatwopalnych i żrących gazów i pyłów przewodzących.
- Nie umieszczaj urządzenia na meblach i w pobliżu firan ani zasłon. Ulatniająca się wilgoć może zmoczyć meble lub zasłony, powodując ich wybarwienie lub deformację.
- Nie prowadź przewodu pod dywanem. Nie przykrywaj przewodu dywanikami, chodnikami ani podobnymi osłonami. Nie prowadź go pod meblami ani urządzeniami. Przewód nie powinien zwiisać z krawędzi blatów ani być umieszczany w miejscach, gdzie może zostać przciśnięty lub zamknięty w drzwiach.
- Nie wystawiaj urządzenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Jeśli do wnętrza urządzenia dostała się woda, należy bezzwłocznie odłączyć je od zasilania i skontaktować się z serwisem.
- Po pierwszym uruchomieniu urządzenia może być wyczuwalny zapach – jest to normalne zjawisko. Jeśli nie występują inne nieprawidłowości, należy kontynuować użytkowanie.
- Nie wolno stosować wybielaczy ani chemicznych środków dezynfekujących (w płynie ani w tabletkach) do czyszczenia urządzenia.
- Do czyszczenia nie używaj wełny stalowej, środków ściernych ani substancji żrących (np. acetonu).
- Maksymalny czas ciągłej pracy urządzenia nie powinien przekraczać 72 godzin – dłuższe użytkowanie może wpłynąć negatywnie na żywotność suszarki.
- Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów i części zalecanych przez producenta – stosowanie elementów innych producentów jest niedozwolone.
- Wszystkie akcesoria są przeznaczone wyłącznie do użytku z tym urządzeniem – używanie ich w innych urządzeniach lub w inny sposób może prowadzić do zagrożenia.
- Nie wolno przemieszczać urządzenia, gdy jest podłączone do prądu. W razie potrzeby należy je wyłączyć, odłączyć wtyczkę zasilającą i dopiero wtedy przenieść w wybrane miejsce.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć, odłączyć od zasilania i odczekać do całkowitego ostygnięcia.
- Nie umieszczaj żywności bezpośrednio na podstawie urządzenia.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów do wylotu powietrza.
- Nigdy nie używaj kuchenki mikrofalowej do podgrzewania jakichkolwiek części urządzenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania zapisów niniejszej instrukcji obsługi.

2. BUDOWA URZĄDZENIA





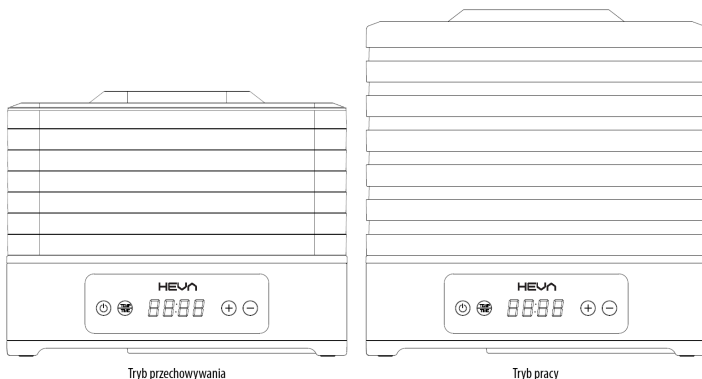
3. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model	NIVA N45S1
Napięcie	220- 240 V
Częstotliwość	50- 60 Hz
Moc	370- 450 W
Zakres temperatury	35-70 °C
Liczba sit	6
Klasa ochronności	II
Waga netto	2 kg
Wymiary urządzenia	290x210x225 mm

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem urządzenia zaleca się wykonanie krótkiego cyklu rozgrzewającego, który pozwoli usunąć ewentualne zapachy. Przygotuj swoje urządzenie do pracy, wykonując poniższe kroki:

1. Najpierw oczyść podstawę urządzenia, przetrzyj ją wilgotną, miękką ściereczką, aby usunąć kurz oraz ewentualne pozostałości po pakowaniu.
2. Następnie umyj elementy, takie jak tacki do suszenia oraz pokrywę, ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu.
3. Po umyciu dokładnie osusz wszystkie części, upewniając się, że są całkowicie suche przed ich złożeniem.
4. Kolejnym krokiem jest zmontowanie urządzenia. Umieść sita na podstawie urządzenia szerszą stroną do dołu. Aby zwiększyć odległość między tacami i przygotować urządzenie do trybu pracy, należy obrócić każdą z nich w poziomie o 180°C. Na koniec umieść pokrywę.



Tryb przechowywania

Tryb pracy

5. Podłącz urządzenie do prądu.

6. Włącz urządzenie, naciskając przycisk zasilania, a na ekranie pojawi się komunikat „8888”.

7. Rozpocznij cykl nagrzewania, naciskając przycisk temperatury/czasu, a następnie ustaw czas i temperaturę suszenia, dostosowując je za pomocą przycisków + i -. Urządzenie powinno pracować przez około 30 minut bez umieszczania w nim żadnych produktów, ale z tacami i pokrywą prawidłowo zamontowanymi na podstawie.

8. Po zakończeniu tego czasu wyłącz urządzenie i pozostaw je do całkowitego wystygnięcia przed rozpoczęciem pierwszego właściwego użycia.

5. OBSŁUGA URZĄDZENIA

5.1. DOTYKOWY PANEL STEROWANIA



Przycisk funkcyjny	Opis działania funkcji
	Włącz/wyłącz urządzenie Po podłączeniu urządzenia do zasilania naciśnij przycisk ON/OFF, aby włączyć urządzenie.
	Wybór temperatury i czasu pracy Po naciśnięciu przycisku możesz kolejno dostosować czas pracy suszarki oraz temperaturę suszenia. Dobierz odpowiednie wartości zgodnie z rodzajem suszonych produktów, korzystając z tabeli zaleceń znajdującej się w instrukcji. Ustawienie właściwych parametrów pozwala uzyskać najlepszą jakość suszenia i zachować walory smakowe oraz odżywcze żywności.
	Zwiększ czas pracy lub temperaturę Dotknij przycisku, aby zwiększyć czas pracy lub temperaturę – w zależności od rodzaju suszonych produktów.
	Zmniejsz czas pracy lub temperaturę Dotknij przycisku, aby skrócić czas pracy lub zmniejszyć temperaturę – w zależności od rodzaju suszonych produktów.

5.2. PRZYGOTOWANIE ŻYWNOSCI

Aby osiągnąć najlepsze efekty suszenia, używaj wyłącznie świeżych, dojrzałych i umytych produktów. Odpowiednie przygotowanie żywności przed suszeniem pozwala zachować smak, kolor i wartości odżywcze.

1. Owoce

Starannie umyj owoce i osusz je delikatnie ręcznikiem. Usuń uszkodzone fragmenty, pestki i twarde części. Pokrój owoce na równe kawałki, aby suszenie było równomierne. Małe owoce, jak jagody, można suszyć w całości.

Aby zachować intensywny kolor i zapobiec ciemnieniu, delikatnie zanurz owoce w roztworze wody z sokiem z cytryny (1 łyżka na litr wody) na 5 minut, następnie osusz.

2. Warzywa

Umyj warzywa i odsącz z nadmiaru wody. Usuń twarde nasiona i części niejadalne.

Warzywa o twardej strukturze (np. seler, marchew) przed suszeniem zblanszuj 1–3 minuty w gorącej wodzie lub na parze, co pozwoli zachować naturalną barwę i skrócić czas suszenia.

3. Grzyby

Usuń resztki ziemi i innych zanieczyszczeń szczoteczką lub miękką ściereczką — unikaj mycia wodą, by nie straciły aromatu. Duże kapelusze pokrój na plastery.

4. Ziola

Oplucz ziola pod chłodną wodą i delikatnie osusz ręcznikiem papierowym.

Susz jednorazowo tylko jeden gatunek ziół, aby nie mieszać zapachów i smaków.

Zbieraj ziola najlepiej rano, po opadnięciu rosy — wtedy mają najintensywniejszy aromat.

5. Mięso

Usuń nadmiar tłuszczu, błon i ścięgien.

Pokrój na bardzo cienkie plastry (ok. 2–3 mm) — to skróci czas suszenia i pozwoli uniknąć niedosuszenia.

Mięso można marynować w ulubionych przyprawach przez 8–12 godzin, a następnie dokładnie osuszyć papierowym ręcznikiem przed suszeniem.

5.3. UŻYTKOWANIE

1. Rozłóż żywność na sitach. Nie układaj żywności zbyt ciasno, należy zapewnić odpowiednią przestrzeń i wentylację. Nie obciążaj sit zbyt ciężkimi produktami.

2. W przypadku produktów wilgotnych lub podatnych na przywieranie (np. pomidory, banany, batony zbożowe) możesz użyć papieru do pieczenia. Papier powinien być nieco mniejszy niż powierzchnia sita, aby nie blokować przepływu powietrza. W środkowej części papieru należy wyciąć otwór wentylacyjny, zgodny z otworem znajdującym się w sicie. Połóż papier na sicie i rozprowadź na nim żywność. Dla lepszego efektu, papier można usunąć po połowie czasu suszenia.

3. Umieść sita na podstawie urządzenia szerszą stroną do dołu. Aby zwiększyć odległość między tacami i przygotować urządzenie do trybu pracy, należy obrócić każdą z nich w poziomie o 180°C.

4. Odłóż nieużywane sita. Zaleca się korzystania wyłącznie z sit, na których znajduje się żywność.

5. Upewnij się, że sita są stabilnie zamontowane na podstawie urządzenia oraz że pokrywa jest założona. Urządzenie nie będzie działać poprawnie bez stabilnie założonej pokrywy.

6. Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

7. Obsłuż panel sterowania i wybierz odpowiednie parametry.

8. W połowie czasu suszenia zalecamy zamianę miejscami sit, aby zapewnić równomierne suszenie wszystkich produktów.

9. Po zakończonej pracy urządzenia wentylator może nadal pracować przez kilka minut w celu schłodzenia elementów wewnętrznych. Nie odłączaj urządzenia od zasilania, dopóki wentylator całkowicie się nie zatrzyma.

Uwaga! Podczas pracy urządzenia może być słyszalny charakterystyczny dźwięk „kliknięcia”. Jest to normalne zjawisko, które wynika z działania termostatu i świadczy o prawidłowym funkcjonowaniu urządzenia.

5.4 CZAS SUSZENIA

Poniższa tabela ma charakter informacyjny. Należy kontrolować stan suszonej żywności i w razie potrzeby skracać lub wydłużać czas suszenia. Należy pamiętać o tym, że czas suszenia zależy m.in. od wielkości i zawartości wody w suszonej żywności.

Produkt spożywczy	Czynności przygotowawcze	Czas suszenia	Temperatura suszenia	Oczekiwany rezultat
Jabłko	Obierz (opcjonalnie), usuń gniazda nasienne, pokrój w plastry	6–12 h	60–70°C	Elastyczne, lekko miękkie
Banan	Obierz, pokrój w plastry	6–10 h	55–60°C	Chrupiące
Wiśnia	Usuń pestki, można naciąć skórkę	12–20 h	55–60°C	Twarde
Figa	Pokrój na pół lub w plastry	12–15 h	55–60°C	Miękkie, bez nadmiaru wilgoci
Brzoskwinia	Obierz (opcjonalnie), pokrój w plastry, usuń pestkę	8–16 h	55–60°C	Miękkie, lekko elastyczne
Mango	Obierz, usuń pestkę, pokrój w cienkie plastry	6–12 h	55–60°C	Miękkie i elastyczne
Gruszka	Obierz (opcjonalnie), usuń gniazda nasienne, pokrój w plastry	6–10 h	60–70°C	Elastyczne i miękkie
Truskawki	Umyj, usuń szypułki, pokrój na połówki lub plastry	6–12 h	55–60°C	Sucha i chrupiąca lub elastyczna
Maliny	Umyj, osusz	10–15 h	50–55°C	Pomarszczone, suche
Cytryny	Umyj, pokrój w cienkie plastry	8–12 h	60–70°C	Sztywne, suche plastry
Pomarańcza	Umyj, pokrój w plastry	8–12 h	60–70°C	Twarde i suche
Śliwki	Przekrój na pół, usuń pestkę	8–16 h	55–60°C	Miękkie
Kiwi	Obierz, pokrój w cienkie plastry	6–12 h	55°C	Miękkie i elastyczne
Borówki	Nakłuj skórkę lub sparz, osusz	10–18 h	55–60°C	Pomarszczone, suche
Marchew	Obierz, pokrój w cienkie plastry	6–10 h	60–65°C	Chrupiące lub twarde
Cebula	Obierz, pokrój w cienkie plastry	4–8 h	55–60°C	Krucze, bez wilgoci
Czosnek	Obierz, pokrój w plasterki	6–12 h	55–60°C	Twarde i suche
Por	Pokrój w pierścienie, zblanszuj	6–10 h	55–60°C	Krucze, suche
Seler	Obierz, pokrój, zblanszuj	6–10 h	60–65°C	Twardy, chrupiący
Papryka	Usuń gniazda nasienne, pokrój	6–12 h	55–60°C	Miękkie i elastyczne
Pomidor	Pokrój w plastry, osól (opcjonalnie)	8–24 h	55–60°C	Elastyczne
Grzyby	Oczyść szczoteczką	4–10 h	50–55°C	Twarde, suche
Mięta	Opłucz, osusz	2–6 h	35–45°C	Krucze
Pietruszka	Opłucz, osusz	2–6 h	35–45°C	Krucze
Koperek	Opłucz, osusz	2–6 h	35–45°C	Krucze
Bazylia	Opłucz, osusz	2–6 h	35–45°C	Krucze
Oregano	Opłucz, osusz	2–6 h	35–45°C	Krucze
Wołowina	Pokrój cienko, zamarynuj, osusz	5–10 h	65–70°C	Twarde, suche plastry
Dorsz	Pokrój cienko, osusz	8–12 h	60–65°C	Twardy, suchy
Batony zbożowe	Rozprowadź masę na papierze do pieczenia	6–8 h	60°C	Zwarte, elastyczne batoniki

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA, PRZECHOWYWANIE

Ze względu na ryzyko porażenia prądem i poparzenia, przed rozpoczęciem prac związanych z czyszczeniem należy uprzednio odłączyć zasilanie, wyciągnąć wtyczkę i pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

W celu czyszczenia urządzenia nie wolno używać silnie chemicznych detergentów, rozpuszczalników, alkoholu ani druczianych szczotek i czyścików. Zabrania się także stosowania wybielaczy, chemicznych środków dezynfekujących oraz tabletek dezynfekujących. Grozi to uszkodzeniem urządzenia.

Czyszczenie sit

- Sita należy czyścić niezwłocznie po każdym użyciu.
- Należy namoczyć je w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu do mycia naczyń, a następnie wyczyścić je miękką szczoteczką. Po umyciu dokładnie spłukać czystą wodą i starannie osuszyć. Alternatywnie, sita można czyścić również w zmywarce, wybierając program delikatny (maksymalna temperatura: do 45 °C).

Czyszczenie podstawy

- Nie wolno zanurzać podstawy urządzenia w wodzie ani innych cieczach. Nie należy również płukać go pod bieżącą wodą.
- Jeśli podstawa suszarki jest zabrudzona, wyczyść ją miękką wilgotną ściereczką. Następnie wytrzyj do sucha miękką suchą ściereczką

Przechowywanie

Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zadбай o jego właściwe przechowywanie.

- Przed przechowaniem upewnij się, że urządzenie jest wyłączone, odłączone od zasilania oraz całkowicie ostygło i zostało dokładnie wyczyszczone oraz wysuszone.
- Umieść urządzenie w plastikowej torbie, w oryginalnym pudełku. Przechowuj urządzenie w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, z dala od wilgoci, kurzu i bezpośredniego nasłonecznienia.

7. ROZWIĄZYWANIE PODSTAWOWYCH PROBLEMÓW

Objawy	Możliwe przyczyny	Działanie naprawcze
Urządzenie nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania sieciowego.	Podłącz wtyczkę zasilającą do gniazdka elektrycznego.
	Urządzenie jest uszkodzone lub wymaga naprawy.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Urządzenie działa (wentylator pracuje), ale nie generuje ciepła.	Uszkodzony bezpiecznik.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
	Uszkodzona grzałka.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Żywność przykleja się do sit	Naturalne przyleganie produktów o wysokiej wilgotności lub zawartości cukru.	Obróć żywność po pierwszej godzinie suszenia lub użyj papieru do pieczenia zgodnie z instrukcją (nie zastanawiaj otworów wentylacyjnych).
Żywność przesuszona lub z brązowymi plamami	Zastosowano zbyt wysoką temperaturę suszenia.	Wybierz niższą temperaturę zgodnie z zaleceniami dla danego rodzaju żywności.

8. UTYLIZACJA



Zgodnie z dyrektywą Europejską 2012/19/UE po zakończeniu okresu eksploatacji produktu nie należy wyrzucać wraz z niesortowanymi odpadami komunalnymi. Urządzenie musi zostać dostarczone do odpowiednich punktów zbiórek. Niektóre chemikalia zawarte w elementach elektrycznych / elektronicznych urządzenia lub bateriach mogą być szkodliwe dla środowiska i zdrowia ludzkiego, a prawidłowa utylizacja pozwala uniknąć tych negatywnych konsekwencji. Skonsultuj się z lokalnymi jednostkami zajmującymi się odpadami w celu uzyskania informacji na temat dostępnych opcji recyklingu i/lub usuwania. Obowiązek ten oznaczony jest symbolem przekreślonego kosza na śmieci.

Before using the device, read this user manual carefully, which contains important safety information, and familiarize yourself with the correct operation of the device. Keep this manual in a safe place for future reference.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING!

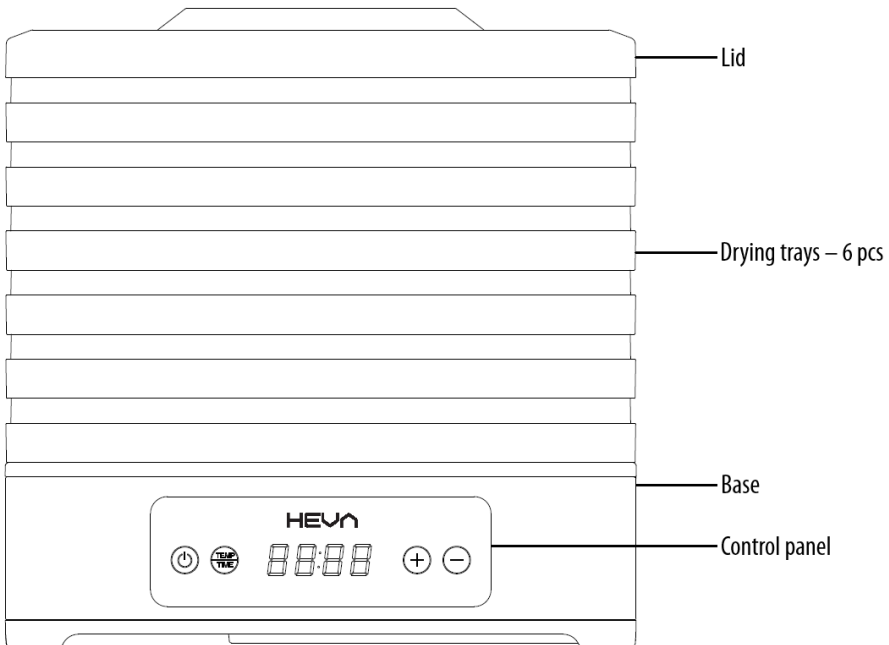
- Do not immerse the base in water or any other liquid, and do not rinse it under running water.
- Do not use this appliance for drying liquid food products.
- Burn hazard: The surface temperature of the appliance may become very high during operation.

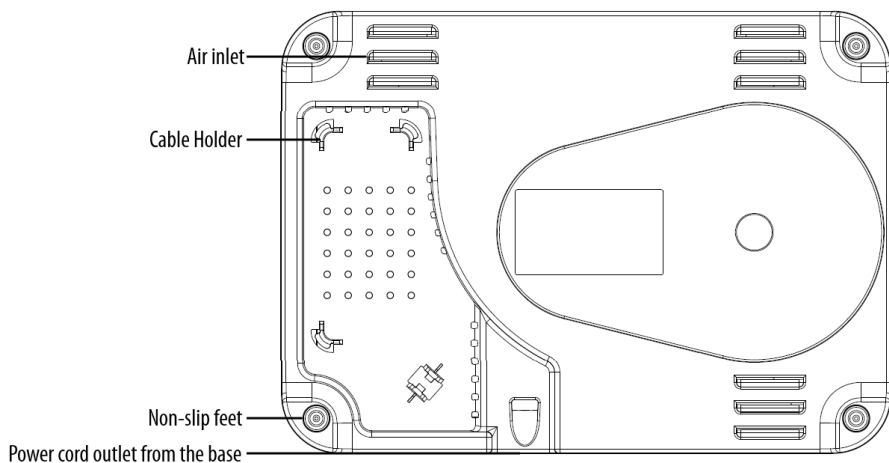
ATTENTION!

- This appliance is a food dehydrator. Use it only as described in this manual. Any other use may result in electric shock or malfunction.
- This appliance is intended for household use only. Do not use it for commercial or industrial purposes.
- This appliance is designed exclusively for drying food. Any other application is considered improper use.
- Make sure that the mains voltage is as specified on the nameplate (220-240V AC/50-60 Hz).
- Remove the device from the packaging and ensure it is not damaged. Packaging materials (plastic bags, styrofoam, staples, etc.) can be hazardous and should not be left within reach of children.
- Do not touch the power plug with wet hands.
- If the device falls over, turn off the power. Only after disconnecting the power supply should you attempt to properly set up the device again.
- Do not bend, pull or twist the cord or disconnect it from the power source by pulling the power cord forcibly.
- Choose a suitable installation site. Place the appliance on a stable, flat surface that is heat- and moisture-resistant, and near an appropriate power outlet.
- Do not use the device if the cord or plug is damaged. This may result in fire or electric shock.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorized service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not disassemble or repair the device yourself. In case of failure, contact the seller.
- Do not connect the appliance to a multi-socket outlet with other electrical devices to avoid overloading.
- This device is not a toy, children must not play with the device.
- This appliance cannot be used by children under 8 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and supervision.
- The product is intended for indoor use only.
- This appliance is not intended for use 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 concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Keep the appliance away from open flames, cooking areas, or heat-emitting devices.
- Ensure a safe distance between the appliance and sinks or basins.
- Ensure that the fan at the bottom of the appliance is not obstructed by any objects. Blocked airflow can cause overheating.
- Do not use the appliance near other sensitive electrical devices such as computers or precision instruments —moisture may damage them.
- If the appliance will not be used for an extended period or before leaving the house, switch it off and unplug it from the socket.
- Do not connect the appliance to any external timer or remote-control system.
- Do not use the device near flammable and corrosive gases and conductive dust.
- Do not place the device on furniture or near curtains or curtains. Escaping moisture may wet furniture or curtains, causing them to become discoloured or deformed.

- Always disconnect the appliance from the power supply before cleaning.
- Do not run the cord under carpets. Do not cover the cord with rugs, mats, or similar coverings. Do not run it under furniture or appliances. Arrange the cord away from high-traffic areas and places where it may be tripped over. The cord should not hang over the edges of counters or be placed in areas where it may be pinched or closed in doors.
- Avoid exposing the appliance to direct sunlight.
- If water enters the appliance, unplug it immediately and contact customer service.
- A slight odour may be noticeable during the first use—this is normal. If no irregularities are observed, continue using the appliance.
- Do not use bleach or chemical disinfectants (liquid or tablets) to clean the appliance.
- Do not clean with steel wool, abrasive agents, or corrosive substances (e.g., acetone or alcohol).
- The maximum continuous operating time of the appliance should not exceed 72 hours, as prolonged use may affect its lifespan.
- Only use original accessories and parts recommended by the manufacturer. The use of non-original components is prohibited.
- All accessories are intended exclusively for use with this appliance—using them otherwise may pose a risk.
- Do not move the appliance while it is connected to a power source. Always turn it off, unplug it, and allow it to cool before relocating.
- Before cleaning, switch off the appliance, unplug it, and wait until it has cooled completely.
- Do not place food directly on the appliance base.
- Never use a microwave to heat any part of the appliance.
- The manufacturer is not responsible for any damage resulting from failure to follow this user manual.
- Do not insert any objects into the air outlet.

2. DEVICE CONSTRUCTION





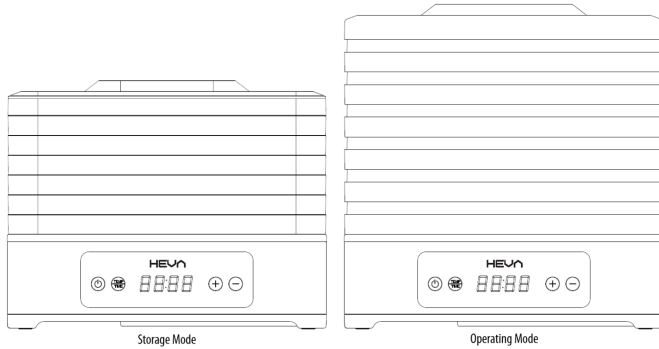
3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	NIVA N45S1
Voltage	220-240V
Frequency	50-60 Hz
Power	370-450 W
Temperature range	35-70 °C
Number of trays	6
Protection class	II
Net weight	2 kg
Device dimensions	290x210x225 mm

4. BEFORE FIRST USE

It is recommended to perform a short preheating cycle before the first use of the device to eliminate any residual odours. Prepare your appliance for operation by following the steps below:

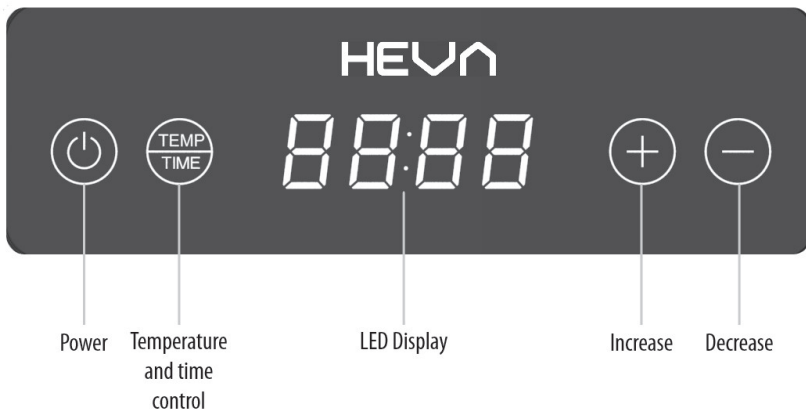
1. Wipe the base with a damp, soft cloth to remove dust and packaging residue.
2. Hand-wash parts such as the drying trays and the lid in warm water with a mild detergent.
3. After washing, ensure all components are completely dry before assembling the device.
4. Place the trays onto the base with the wider side facing downward. To increase the distance between trays and prepare the device for Operating Mode, rotate each tray horizontally by 180°. Finally, place the lid on top.



5. Connect the device to a power outlet.
6. Press the power button to turn on the unit—the display will show “8888.”
7. Press the temperature/time button, then use the “+” and “-” buttons to set the desired temperature and time. Run the device for approximately 30 minutes without placing any food inside, ensuring the trays and lid are properly mounted on the base.
8. After the cycle is complete, switch off the device and allow it to cool down completely before using it for actual food dehydration.

5. OPERATING THE DEVICE

5.1. TOUCH CONTROL PANEL



Function button	Description of how the function works
	Power On/Off After connecting the appliance to the power supply, press the ON/OFF button to switch the appliance on.
	Temperature and Time Selection After pressing the button, you can sequentially adjust the drying time and temperature. Set the appropriate values according to the type of food being dried, using the recommendation table provided in the manual. Selecting the correct parameters ensures optimal drying quality while preserving the flavor and nutritional value of the food.
	Increase Time or Temperature Touch the button to increase the drying time or temperature, depending on the type of food being dried.
	Decrease Time or Temperature Touch the button to reduce the drying time or temperature, depending on the type of food being dried.

5.2. FOOD PREPARATION

To achieve optimal drying results, use only fresh, ripe, and thoroughly washed produce. Proper food preparation prior to drying helps preserve flavour, colour, and nutritional value.

1. Fruit

Carefully wash the fruit and gently pat it dry with a towel. Remove any damaged parts, pits, and tough components.

Cut the fruit into uniform pieces to ensure even drying. Small fruits, such as berries, can be dried whole.

To preserve vibrant colour and prevent browning, briefly immerse the fruit in a solution of water and lemon juice (1 tablespoon of lemon juice per liter of water) for 5 minutes, then pat dry.

2. Vegetables

Wash the vegetables and drain any excess water. Remove hard seeds and inedible parts.

For vegetables with a firm texture (e.g., celery, carrots), blanch in hot water or steam for 1–3 minutes prior to drying. This helps retain natural colour and shortens the drying time.

3. Mushrooms

Remove soil and other debris using a brush or soft cloth—avoid rinsing with water to preserve aroma. Slice large caps into thin pieces.

4. Herbs

Rinse herbs under cool water and gently dry with a paper towel.

Dry only one type of herb at a time to avoid mixing aromas and flavours.

Harvest herbs preferably in the morning, after the dew has evaporated.

5. Meat

Trim excess fat, membranes, and tendons.

Slice the meat into very thin strips (approximately 2–3 mm thick)—this reduces drying time.

Meat can be marinated in your preferred seasonings for 8–12 hours, then thoroughly patted dry with a paper towel before drying.

5.3 OPERATION

Meat can be marinated in your preferred seasonings for 8–12 hours, then thoroughly patted dry with a paper towel before drying.

1. Distribute food evenly on the trays. Do not place food too closely together—ensure proper spacing and ventilation. Avoid overloading the trays with heavy items.
2. For moist or sticky foods (e.g., tomatoes, bananas, cereal bars), you may use baking paper. The paper should be slightly smaller than the tray surface to avoid obstructing airflow. Cut a ventilation hole in the centre of the paper, aligned with the opening in the tray. Place the paper on the tray and spread the food over it. For improved drying results, the paper may be removed halfway through the drying cycle.
3. Place the trays onto the device base with the wider side facing downward. To increase the spacing between trays and prepare the device for operation, rotate each tray horizontally by 180°.
4. Remove any unused trays. It is recommended to use only trays that have food placed on them.
5. Ensure that the trays are securely mounted on the base of the unit and that the lid is properly fitted. The device will not function correctly without the lid being securely in place.
6. Insert the plug into a power outlet.
7. Operate the control panel and select the appropriate settings.
8. We recommend rotating the trays halfway through the drying time to ensure even drying of all products.
9. After the drying cycle ends, the fan may continue to run for several minutes to cool internal components. Do not disconnect the device from the power supply until the fan has come to a complete stop.

Note: A characteristic "clicking" sound may be heard during device operation. This is a normal occurrence resulting from the thermostat function and indicates proper operation of the device.

5.4 DRYING TIMES

The table above is for informational purposes only. The condition of the dried food should be monitored regularly, and drying times should be adjusted as needed. Please keep in mind that drying time depends on several factors, including the size and moisture content of the food being dehydrated.

Food Product	Preparation Steps	Drying Time	Drying Temperature	Expected Result
Apple	Peel (optional), remove cores, slice	6–12 h	60–70°C	Flexible, slightly soft
Banana	Peel and slice	6–10 h	55–60°C	Crispy
Cherry	Pit and optionally score the skin	12–20 h	55–60°C	Firm
Fig	Slice in half or into pieces	12–15 h	55–60°C	Soft, moisture-free
Peach	Peel (optional), remove pit, slice	8–16 h	55–60°C	Soft, slightly flexible
Mango	Peel, remove pit, slice thinly	6–12 h	55–60°C	Soft and flexible
Pear	Peel (optional), remove cores, slice	6–10 h	60–70°C	Flexible and soft
Strawberries	Wash, hull, slice in halves or pieces	6–12 h	55–60°C	Dry and crispy or flexible
Raspberries	Wash and dry	10–15 h	50–55°C	Wrinkled, dry
Lemons	Wash and slice thin	8–12 h	60–70°C	Rigid, dry slices
Orange	Wash and slice	8–12 h	60–70°C	Firm and dry
Plums	Halve and pit	8–16 h	55–60°C	Soft
Kiwi	Peel and slice thinly	6–12 h	55°C	Soft and flexible
Blueberries	Pierce skins or blanch, then dry	10–18 h	55–60°C	Wrinkled, dry
Carrot	Peel and slice thinly	6–10 h	60–65°C	Crispy or firm
Onion	Peel and slice thinly	4–8 h	55–60°C	Brittle, moisture-free
Garlic	Peel and slice	6–12 h	55–60°C	Firm and dry
Leek	Slice into rings, blanch	6–10 h	55–60°C	Brittle, dry
Celery	Peel, cut, blanch	6–10 h	60–65°C	Firm, crispy
Bell Pepper	Remove seeds, slice	6–12 h	55–60°C	Soft and flexible
Tomato	Slice, optionally salt	8–24 h	55–60°C	Flexible
Mushrooms	Clean with a brush	4–10 h	50–55°C	Firm, dry
Mint	Rinse and dry	2–6 h	35–45°C	Brittle
Parsley	Rinse and dry	2–6 h	35–45°C	Brittle
Dill	Rinse and dry	2–6 h	35–45°C	Brittle
Basil	Rinse and dry	2–6 h	35–45°C	Brittle
Oregano	Rinse and dry	2–6 h	35–45°C	Brittle
Beef	Slice thinly, marinate, pat dry	5–10 h	65–70°C	Firm, dry strips
Cod	Slice thinly, pat dry	8–12 h	60–65°C	Firm, dry
Cereal Bars	Spread mixture on baking paper	6–8 h	60°C	Compact, flexible bars

6. CLEANING AND MAINTENANCE, STORAGE

Due to the risk of electric shock and burns, always disconnect the appliance from the power supply by unplugging it and allow it to cool down completely before starting any cleaning procedures.

Do not use strong chemical detergents, solvents, alcohol, wire brushes, or scouring pads to clean the appliance. The use of bleach, chemical disinfectants, or disinfectant tablets is also strictly prohibited as it may damage the unit.

Cleaning the trays

- Trays should be cleaned immediately after each use.
- Soak the trays in warm water with a mild dish detergent, then clean using a soft brush. Rinse thoroughly with clean water and dry carefully.
- Alternatively, trays can be cleaned in a dishwasher using a gentle cycle (maximum temperature: 45°C).

Cleaning the base

- Do not immerse the base of the appliance in water or any other liquids. Do not rinse it under running water.
- If the base becomes dirty, wipe it with a soft, damp cloth. Then dry it thoroughly with a clean, soft, dry cloth.
- If there is a tarnish on the surface of the base, clean it with a soft cloth and a little mild cleaning agent.

Storage

If the appliance will not be used for an extended period, ensure it is properly stored:

- Before storage, make sure the device is turned off, unplugged from the power source, completely cooled down, thoroughly cleaned, and completely dry.
- Place the unit in a plastic bag and store it in its original box. Keep it in a dry, well-ventilated area, away from moisture, dust, and direct sunlight.

7. COMMON TROUBLE SHOOTING

Symptoms	Possible causes	Corrective action
The appliance does not turn on.	The appliance is not connected to a power source.	Plug the power cord into a power outlet.
	The appliance is damaged or requires servicing.	Contact an authorized service center.
The appliance runs (fan operates) but does not generate heat.	Blown fuse.	Contact an authorized service center.
	Faulty heating element.	Contact an authorized service center.
Food sticks to the trays.	Natural adhesion of foods with high moisture or sugar content.	Rotate the food after the first hour of drying or use baking paper according to the instructions (do not block ventilation holes).
Food is over-dried or has brown spots.	Drying temperature is set too high.	Select a lower temperature as recommended for the specific type of food.

8. DISPOSAL



In accordance with European Directive 2012/19/EU, at the end of its service life, the product should not be disposed of as unsorted municipal waste. The device must be delivered to appropriate collection points. Some chemicals contained in the device's electrical/electronic components or batteries may be harmful to the environment and human health, and proper disposal helps avoid these negative consequences. Consult your local waste management authority for information on available recycling and/or disposal options. This obligation is marked with a crossed-out waste bin symbol.

WARUNKI GWARANCJI

1. Produkty objęte są gwarancją producenta w okresie 24-miesięcy licząc od dnia sprzedaży
2. W przypadku naprawy gwarancyjnej urządzenia objętego gwarancją, okres gwarancji ulega wydłużeniu o okres naprawy urządzenia liczony w pełnych dniach.
3. Gwarancją objęte są wyłącznie urządzenia Heva wprowadzone do obrotu na rynek Polski przez Climateo.eu Sp. z o.o.
4. Gwarancja obejmuje na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
5. Gwarancją objęte są ukryte wady produkcyjne wyrobów.
6. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych:
 1. Nieprawidłowym montażem, rozruchem lub/i obsługą wykonywaną niezgodnie z dokumentacją techniczną urządzenia.
 2. Nieprawidłowym podłączeniem lub zasilaniem urządzenia napięciem innym niż podane na tabliczce znamionowej i/lub dokumentacji techniczno ruchowej urządzenia.
 3. Naprawami lub modyfikacjami konstrukcyjnymi urządzenia we własnym zakresie.
 4. Eksploatacją urządzeń w warunkach niezgodnych z przeznaczeniem i cechami konstrukcyjnymi wyrobu (tłuszcze, pyły, zbyt wysokie lub/i niskie temperatury...)
 5. Spaleniem silników elektrycznych uruchamianych lub/i eksploatowanych bez zabezpieczeń termicznych określonych w dokumentacji techniczno ruchowej.
 6. Niewłaściwą konserwacją urządzeń (lub zaniechaniem konserwacji) przewidzianą w dokumentacji Technicznej.
7. Stwierdzone uszkodzenia urządzenia objętego Gwarancją należy zgłosić Climateo.eu Sp. z o.o. | 32-002 Kokotów | Kokotów 703 | tel +48 12 352 34 25
8. Zgłoszenie reklamacyjne powinno zawierać
 1. Model urządzenia
 2. Numer seryjny
 3. Datę zgłoszenia reklamacji
 4. Opis uszkodzenia
 5. Datę zakupu
 6. Kopię dowodu zakupu
9. Zgłoszenia reklamacyjne będą rozpatrzone w terminie nie dłuższym niż 14 dni, licząc od dnia dostarczenia towaru do Gwaranta przez konsumenta.
10. Urządzenia należy zdemontować, zapakować i wysłać do Climateo.eu Sp. z o.o. | 32-002 Kokotów | Kokotów 703 | tel +48 12 352 34 25
11. W przypadku zasadności reklamacji urządzenie zostanie naprawione (lub wymienione na nowe) i odesłane do Nabywcy . Koszt przesyłki pokrywa Gwarant .
12. Gwarant zastrzega sobie prawo do decyzji o sposobie realizacji gwarancji, tj. o naprawie bądź wymianie urządzenia na nowe.
13. W przypadku stwierdzenia bezzasadnego roszczenia gwarancyjnego urządzenie zostanie naprawione i/lub odesłane na koszt Nabywcy, po wcześniejszym potwierdzeniu przez Nabywcę kosztów naprawy oraz wysyłki reklamowanego towaru .
14. Zmiany konstrukcyjne urządzeń i/lub samowolne naprawy skutkują utratą gwarancji.
15. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

KARTA GWARANCYJNA

Nazwa urządzenia:	Pieczęć punktu sprzedaży i podpis sprzedawcy:
Model:	
Nr rachunku / faktury:	
Data sprzedaży:	

Dane zgłaszającego reklamację:

Nazwa i adres firmy:
Telefon kontaktowy:
Osoba do kontaktu:

Adnotacje o przebiegu napraw

Data zgłoszenia	Data naprawy	Uszkodzenie	Rodzaj naprawy	Wykonał serwis (podpis i pieczęć)

HEVN

HEVN®

Climateo.eu Sp. z o.o.
Kokotów 703, 32-002 Kokotów
+48 12 352 34 25