

Dreame Tasti™ AF30

Tender roast & No flip & Steam air fryer

Product Manual

The word "dreame" is the abbreviation of Dreame Technology Co., Ltd. and its subsidiaries in China. It is the transliteration of the company's Chinese name "追觅", which means striving for excellence in every endeavor and reflects the company's vision of continuous pursuit, exploration and search in technology.



For more information & after-sales support, contact us via aftersales@dreame.tech or <https://global.dreametech.com>
Dreame Trading (Tianjin) Co., Ltd.
Made in China

☺ Welcome to Dreame Products

Register Your Product

- 🌐 <https://global.dreametech.com>
- ✉ dreamesupport@dreame.tech

Product Features and Technical Specifications

Product Name: Air Fryer
Model Number: AF30
Rated Voltage: 220~240V~50/60Hz
Rated Power: 2300W
Control Method: Touch
Basket Structure: Metal
Chamber Structure: Metal
Outer Body Material: PP Outer body
Adjustable Temperature Range: 50~200 °C
Adjustable Time Range: 1~60min

☺ Table of Contents

EN	Product Manual	03
UK	Посібник з експлуатації	15
KA	პროდუქტის სახელმძღვანელო	29

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read all instructions before using your Air Fryer.

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

⚠ WARNINGS

- 1 This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 2 Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- 3 Keep the air fryer and its cord out of reach of children.
- 4 The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- 5 If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 6 Not for commercial use. For household and indoor use only. Do not use the air fryer for any purpose other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Do not use this appliance for deep-frying. Misuse may cause injury.
- 7 Do not touch hot surfaces. Appliance surfaces become hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, always use protective hot pads or insulated oven mitts, and use available handles.
- 8 Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
- 9 To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
- 10 Close supervision is necessary when the air fryer is used by or near children.
- 11 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- 12 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- 13 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- 14 Do not use outdoors.
- 15 Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.

- 16 Do not place the air fryer or any of its parts on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
- 17 Extreme caution must be used when moving the air fryer (removing the basket) containing hot oil or other hot liquids.
- 18 Always attach plug to the appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove the plug from wall outlet.
- 19 Always place the crisper plate on a heat-resistant surface after removing it from the basket.
- 20 Do not clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 21 Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids. Do not place the appliance near the edge of a worktop during operation.
- 22 An air fryer works with hot air only. Never fill the basket with oil or fat.
- 23 CAUTION: To avoid risk of electric shock, cook only in the removable basket.
- 24 Oversized foods or metal utensils must not be inserted in an air fryer as they may create a fire or risk of electric shock.
- 25 A fire may occur if the air fryer is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- 26 Never put baking or parchment paper into the air fryer without food on top. Air circulation can cause paper to lift and touch heating coils.
- 27 Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass. Always use heat-safe containers.
- 28 Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this air fryer when not in use.
- 29 To turn the air fryer off, press the power button once. The air fryer will beep and other buttons will turn off.
- 30 Do not block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.
- 31 Do not place any of the following materials in the air fryer: paper, cardboard, non-heat-resistant plastic, or similar materials.
- 32 Immediately turn off and unplug your air fryer if you see dark smoke coming out. White smoke is normal caused by heating fat or foods splashing, but dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact Customer Support.
- 33 Do not leave your air fryer unattended while in use. If lining the basket with foil, make sure it does not contact the heating elements as can cause over heating and risk of fire.
- 34 Turn off the air fryer before removing the plug from the outlet.
- 35 Never use an outlet below the counter when plugging in your air fryer.

- 36** A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- 37** Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- 38** If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
- 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over;

Note

- 1** Caution, hot surface. Items marked with the following symbol may reach high temperatures and should be handled carefully.

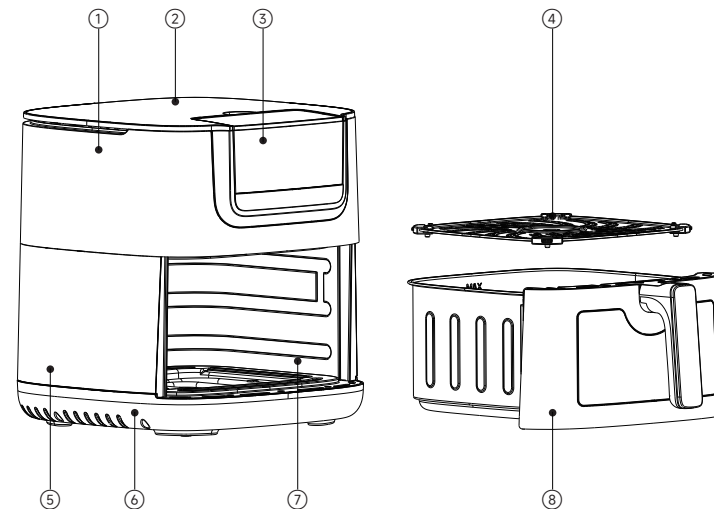


- 2** This marking indicates that this product should not be disposed of with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.



Save these Instructions.

Product Components and Names



- ① Top Cover ② Top Panel (Control Panel)
 ③ Water Tank ④ Crisper Plate ⑤ Side Panel
 ⑥ Base ⑦ Lower Housing ⑧ Single Basket Assembly

Product Function & Key Description

Function Description



Placing Food: Carefully pull out the drawer of the air fryer, correctly place the fry basket inside, then place the marinated food into the basket. Push the drawer back in.

Note: Do not pour oil or any liquids into the fryer. Place the product on a stable surface. Do not place it on surfaces that are not heat-resistant.

Icon Description

No.	Name	Icon/Key	Function
Indicator Icons			
1	Temp Icon	°C	Indicates temperature
2	Time Icon	Min	Displays duration
3	Water Shortage Icon	!	Alerts when water tank is empty
Indicator Icons			
1	Power Key	⏻	Press and hold for 3 seconds to power on/off
2	Start/Pause Key	▶	Start/pause cooking mode
3	Temp +/- Key	⬆️ ⬆️	Adjust/check temp/time setting (10s timeout)
4	Time +/- Key	⌚ ⌚	
5	Oven Light Key	🔦	Turns oven light on/off
6	Spray Key	🌊	Activates spray function

Indicator Icons			
1	Airfry		Use high-speed hot air circulation to heat food, creating a crispy texture similar to deep frying. Best for French fries, chicken wings, and cheese sticks.
2	Steamfry		Combine steam and air frying to prevent food from drying out, keeping it crispy outside and tender inside. Suitable for chicken breasts, fish fillets, and other dishes that need to retain moisture.
3	Grill		Simulate outdoor grilling. Best for steak, grilled wings, sausages, and other foods that require high temp to cook.
4	Bake		Provide a stable and even heating environment. Ideal for cakes, bread, cookies, and other desserts.
5	Toast		Specially designed for bakery products, ensure quick and even heating to achieve surface browning and crispiness.
6	Reheat		Quickly reheat leftover food
7	Chicken		Ideal for cooking chicken wings, drumsticks, breasts, and other cut-up chicken pieces
8	Steak		Suitable for steak, pork chops, lamb chops, and other large cuts of meat
9	Salmon		Designed for fish fillets and other seafood
10	Fries		Great for fries and all kinds of frozen fried snacks

Indicator Icons			
11	Veggie		For roasting fresh or frozen vegetables
12	Apple		For low-temp drying of fruits like apples. Also supports meat dehydration

Note:

- 1 Menu order is subject to confirmation;
- 2 Temp/time switching and check function means that during cooking, the digital display defaults to a countdown timer. When the temp +/- key is pressed, the display switches to the current temperature setting. The user can then adjust the temperature. If there is no action within 10 seconds, the display reverts to countdown mode.

First Use

- 1 Remove all packaging materials.
- 2 Clean the fry basket and fryer with hot water, liquid detergent, and a non-abrasive sponge.
- 3 Wipe the product interior and exterior with a clean cloth. This product cooks food using hot air and does not require oil.
- 4 For the first use, do not place any food in the fryer. Run the Air Fry function for 15 minutes. A slight smell or smoke may appear—this is normal and not a fault.
- 5 Make sure the product is used in a well-ventilated environment.

Product Instructions

Basic Operation Instructions

- 1 **Power-On Display:** Upon connection, the display and keys light up for 1 second with a beep, then enter standby mode.
- 2 **Function Selection:** While in standby mode, press the power button[🔌]to activate it. It will enter idle state with all keys lit (except for the spray button, which only lights up for functions that support manual activation). If no operation is detected within 10 minutes, the appliance will return to standby mode automatically.
- 3 **Temp/Time Settings:** After selecting a function, press the time adjustment key [🕒🕒] (or temp adjustment key[🌡️🌡️]).The corresponding value flashes. Press the key to adjust. Press Start to confirm or press the other adjustment key to switch and confirm the previous setting.
- 4 **Start/Pause:** After setting, press the Start/Pause key[▶️]to begin. Press again to pause. During pause, you may reselect functions. Temperature and time can be adjusted during operation. Other function keys are disabled while a function is running.
- 5 **End/Power Off:** When cooking is finished, the unit automatically returns to standby.

Function Description

No.	Mode Name	Temp (°C)		Time (min)		Steam Assist
		Setting Range	Setting Steps	Setting Range	Setting Steps	
1	Airfry	150-200	±5	1-60	±1/±5	Press tender button to activate spray
2	Steam fry	150-200	±5	1-60	±1/±5	Yes
3	Grill	180-200	±5	1-20	±1	
4	Bake	120-180	±5	1-60	±1/±5	Press tender button to activate spray
5	Toast	/	/	5-10	±1	
6	Reheat	150-200	±5	1-60	±1/±5	Press tender button to activate spray
7	Chicken	/	/	15-60	±1/±5	Yes
8	Steak	180-200	±5	5-15	±1	
9	Salmon	180-200	±5	8-15	±1	Yes
10	Fries	180-200	±5	15-25	±1	
11	Veggie	160-200	±5	5-10	±1	Yes
12	Apple	50-65	±5	30-480	±15	

Cleaning and Maintenance

Clean the product after each use to maintain hygiene.

Parts/ Accessories	Cleaning Method	Dishwasher Safe
Main Unit	Wipe the main unit and control panel with a damp cloth. Note: Do not immerse the main unit in water or any liquid. Do not clean the main unit in a dishwasher.	No
Bake Tray	Dishwasher safe or hand wash with water; If hand washing, dry all parts thoroughly with a towel or air dry.	Yes
Fryer Basket	Dishwasher safe or hand wash with water; If hand washing, dry all parts thoroughly with a towel or air dry; To extend product lifespan, hand washing is recommended.	Yes

- Note:**
- 1 Before cleaning, unplug the device and allow it to cool. Wipe the product exterior and interior walls with a damp cloth.
 - 2 Use detergent with a non-abrasive sponge or hot water to clean the basket and baking tray to remove residual grease.

Troubleshooting

If a malfunction occurs, refer to the table below.

Issue	Possible Causes	Solutions
Product not operating	Power plug not connected. Connect the power plug to the outlet, Product is in standby mode.	Tap the power button. Fryer drawer not fully inserted, Push the drawer fully into the unit.
Food not fully cooked	Food pieces are too thick or too large. Temperature is set too low in Bake mode. Cooking time is too short.	Cut large pieces smaller or thinner. Increase the temperature via the control panel. Increase the cooking time.
Food uneven fried	Certain foods require flipping during cooking.	Flip top-side or overlapping items during cooking.
White smoke from chamber	① You are cooking greasy ingredients. ② Residual grease from previous use remains in the chamber.	① When cooking greasy foods, a large amount of oil may drip into the chamber. Under high temperatures, the oil will produce white smoke, and the chamber temperature may rise. This does not affect the final result. ② The white smoke is caused by residual grease in the chamber. Make sure to clean thoroughly after each use.
E1	Temp sensor open circuit	Contact: dreamesupport@dreame.tech
E2	Temp sensor short circuit	
E3	Chamber temp sensor exceeds 230 °C	
E4	When temperature is set below 90 °C, and chamber remains below 35 °C after 5 min of operation	

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням аерофритюрниці прочитайте всі інструкції. Під час використання електроприладів, слід завжди дотримуватися основних заходів безпеки, зокрема таких:

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- 1 Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з цим небезпеки.
- 2 Діти не повинні гратися з приладом. Дітям заборонено виконувати чищення та технічне обслуговування, якщо вони не досягли 8-річного віку і не перебувають під наглядом дорослих.
- 3 Зберігайте аерофритюрницю та її шнур у недоступному для дітей місці.
- 4 Прилад не призначений для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- 5 Якщо шнур живлення пошкоджено, щоб уникнути небезпеки, його повинен замінити виробник, його центр обслуговування або фахівець з відповідною кваліфікацією.
- 6 Не для комерційного використання. Тільки для домашнього використання в приміщенні. Не використовуйте аерофритюрницю не за призначенням. Не використовуйте її в рухомих транспортних засобах або човнах. Не використовуйте на відкритому повітрі. Не використовуйте цей прилад для сильного обсмаження. Неправильне використання може призвести до травм.
- 7 Не торкайтеся гарячих поверхонь. Поверхні приладу нагріваються під час роботи та залишаються гарячими після її завершення. Щоб запобігти опікам або травмам, завжди використовуйте захисні підставки під гаряче або ізольовані прихватки і користуйтеся наявними ручками.
- 8 Будьте обережні, перевертаючи кошик після приготування, оскільки гаряче блюдо для підрум'янювання може випасти і створити загрозу безпеці.
- 9 Для захисту від ураження електричним струмом не занурюйте шнур, штепсельні вилки або корпус основного приладу у воду або іншу рідину.
- 10 Якщо діти користуються аерофритюрницею або знаходяться поруч з нею, за ними потрібен ретельний нагляд.
- 11 Виймайте вилку з розетки, коли не використовуєте прилад, а також перед чищенням. Дайте приладу охолонути, перш ніж встановлювати або знімати деталі.

- 12 Не використовуйте прилади з пошкодженим шнуром або вилкою, а також після того, як прилад вийшов з ладу або був будь-яким чином пошкоджений. Поверніть прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для перевірки, ремонту або налаштування.
- 13 Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником приладу, може призвести до травм.
- 14 Не використовуйте на відкритому повітрі.
- 15 Не допускайте, щоб шнур звисав над краєм столу або стільниці, а також торкався гарячих поверхонь.
- 16 Не ставте аерофритюрницю або будь-які її частини на плиту, поруч з газовими або електричними пальниками або в нагріту духову шафу.
- 17 При переміщенні аерофритюрниці (або знятті кошика), що містить гарячу олію або інші гарячі рідини, слід проявляти особливу обережність.
- 18 Завжди спочатку вставляйте вилку в прилад, а потім вмикайте шнур у розетку. Щоб від'єднати прилад, переведіть будь-який елемент керування в положення «вимкнено», а потім витягніть штепсельну вилку з розетки.
- 19 Завжди ставте блюдо для підрум'янювання на термостійку поверхню після того, як витягнете його з кошика.
- 20 Не чистіть металевими скребками. Металеві фрагменти можуть відколотися від скребка і торкнутися електричних частин, створюючи ризик ураження електричним струмом.
- 21 Використовуйте прилад на рівній, нерухомій, термостійкій поверхні, подалі від джерел тепла або рідин. Під час роботи не ставте прилад близько до краю робочої поверхні.
- 22 Аерофритюрниця працює тільки з гарячим повітрям. Ніколи не наповнюйте кошик олією або жиром.
- 23 ОБЕРЕЖНО! Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, готуйте тільки у знімному кошику.
- 24 У аерофритюрницю не можна класти занадто великі продукти або металевий посуд, оскільки це може призвести до пожежі або ураження електричним струмом.
- 25 Якщо під час роботи аерофритюрниця накрита або торкається легкозаймистих матеріалів, зокрема штор, драпіровок, стін тощо, може виникнути пожежа. Не ставте жодних предметів на прилад під час його роботи.
- 26 Ніколи не кладіть в аерофритюрницю папір для випікання або пергаментний папір без іжі зверху. Циркуляція повітря може призвести до того, що папір підніматиметься і торкатиметься нагрівальних спіралей.
- 27 Слід проявляти особливу обережність при використанні контейнерів, виготовлених з будь-яких інших матеріалів, окрім металу або скла. Завжди використовуйте термостійкі контейнери.

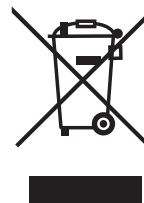
- 28** Не зберігайте в аерофритюрниці жодних матеріалів, окрім рекомендованих виробником аксесуарів, коли вона не використовується.
- 29** Щоб вимкнути аерофритюрницю, натисніть кнопку живлення один раз. Аерофритюрниця подасть звуковий сигнал, а інші кнопки вимкнуться.
- 30** Не перекривайте вентиляційні отвори. Через отвори випускається гаряча пара. Тримайте руки та обличчя подалі від отворів.
- 31** Не кладіть в аерофритюрницю такі матеріали: папір, картон, нетерmostійкий пластик або подібні матеріали.
- 32** Якщо ви помітите, що з аерофритюрниці виходить темний дим, негайно вимкніть її і витягніть вилку з розетки. Білий дим – це нормальне явище, що виникає при нагріванні жиру або при пригоранні продуктів, а темний дим означає, що їжа горить або виникла проблема в ланцюзі живлення. Перш ніж витягувати кошик, зачекайте, поки дим розвіється. Якщо причина диму полягає не в пригорілій їжі, зверніться до служби підтримки клієнтів.
- 33** Не залишайте аерофритюрницю без нагляду під час роботи. Якщо ви вистилаєте кошик фольгою, переконайтеся, що вона не контактує з нагрівальними елементами, оскільки це може призвести до перегріву і ризику пожежі.
- 34** Вимкніть аерофритюрницю, перш ніж виймати вилку з розетки.
- 35** Ніколи не використовуйте розетку під стільницею для підключення аерофритюрниці.
- 36** Короткий шнур живлення (або знімний шнур живлення) зменшує ризик заплутування або спотикання у порівнянні з довгим шнуром.
- 37** В наявності є довші знімні шнури живлення або подовжувачі, які можна використовувати за умови обережного поводження з ними.
- 38** Якщо використовується довший знімний шнур живлення або подовжувач:
- 1) Номінальна електрична потужність кабелю або подовжувача повинна бути не меншою, ніж номінальна потужність приладу;
 - 2) Шнур має бути розміщений таким чином, щоб він не звисав над столом або стільницею, де за нього можуть потягнутися або перечепитися діти;

⚠ Примітка

- 1** Обережно, гаряча поверхня. Предмети, позначені наступним символом, можуть нагріватися до високих температур, тому з ними слід поводитися обережно.

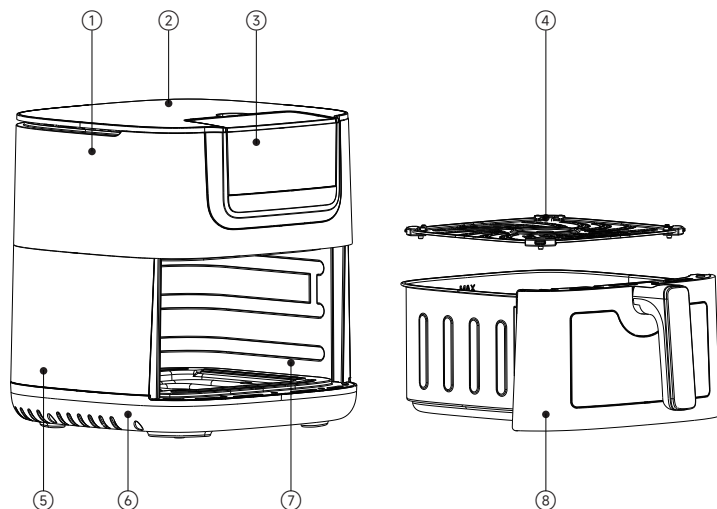


- 2** Це маркування вказує на те, що цей продукт заборонено утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Для запобігання можливої шкоди навколишньому середовищу та здоров'ю людей від неконтрольованої утилізації відходів, відповідально переробляйте їх, щоб сприяти сталому повторному використанню матеріальних ресурсів. Щоб повернути використаний прилад, скористайтесь системою повернення та збору або зверніться до продавця. Продавець може передати цей продукт на екологічно безпечну переробку.



Збережіть ці інструкції.

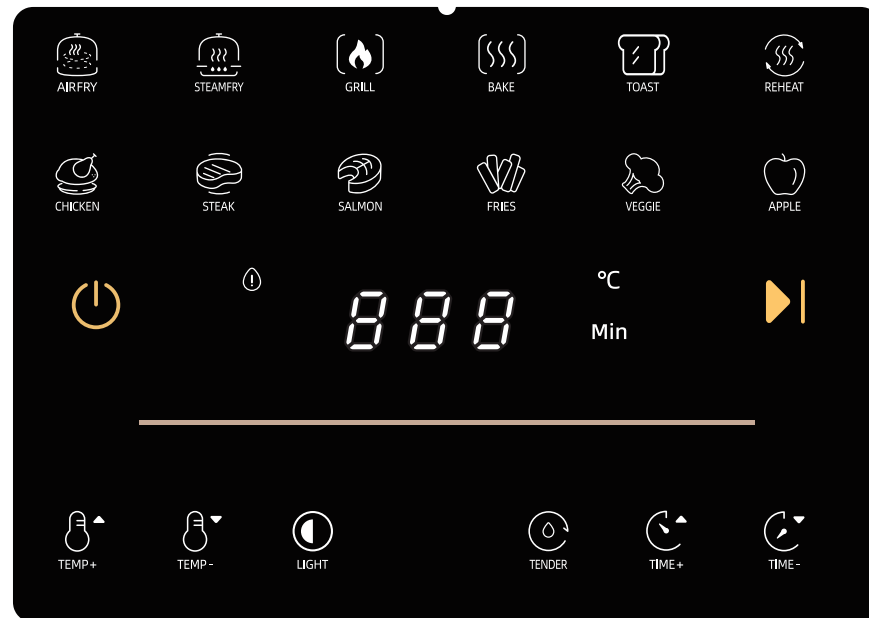
Компоненти виробу та їхні назви



- ① Верхня кришка ② Верхня панель (панель управління)
 ③ Контейнер для води ④ Решітка для аерогриля
 ⑤ Бокова панель ⑥ Основа
 ⑦ Нижній відсік ⑧ Кошик для смаження

Опис основних функцій виробу

Опис функцій



Розміщення харчових продуктів: Акуратно витягніть висувну секцію з аерофритюрниці, правильно встановіть туди кошик для смаження, потім покладіть в кошик замариновані продукти. Заштовхніть висувну секцію в аерофритюрницю.

Примітка: Не наливайте в аерофритюрницю олію або іншу рідину. Встановіть прилад на стійку поверхню. Не ставте його на поверхню, яка не є термостійкою.

Опис основних функцій виробу

Опис символів

№	Назва	Символ/кнопка	Функція
Символи-індикатори			
1	Символ температури	°C	Показує температуру
2	Символ часу	Min	Показує тривалість
3	Символ-попередження про нестачу води	!	Попереджає, коли контейнер для води порожній
Символи-індикатори			
1	Кнопка живлення	⏻	Щоб увімкнути/вимкнути пристрій, натисніть і утримуйте кнопку 3 секунди
2	Кнопка «Старт/пауза»	▶⏸	Запуск або призупинення режиму приготування
3	Кнопка «Температура +/-»	⬆️⬆️⬆️⬆️	Призначена для регулювання/контролю налаштувань температури (затримка на 10 с)
4	Кнопка «Час +/-»	⌚⌚	Вмикає / вимикає підсвітку всередині аерогриля
5	Кнопка внутрішньої підсвітки	💡	Активує функцію розпилення
6	Кнопка «Розпилення»	💧	

Indicator Icons			
1	Аеросмаження		Цей режим використовує високошвидкісну циркуляцію гарячого повітря для нагрівання їжі, створюючи хрустку текстуру, подібну до смаження у фритюрі. Найкраще підходить для картоплі фри, курячих крилець і сирних паличок.
2	Парове смаження		Цей режим поєднує пар і смаження гарячим повітрям, щоб запобігти висиханню їжі і зробити її хрусткою зовні та ніжною всередині. Підходить для курячої грудки, рибного філе та інших страв, які потребують збереження соковитості.
3	Гриль		Цей режим імітує приготування на відкритому вогні. Найкраще підходить для стейків, крилець на грилі, ковбасок та інших страв, що потребують високої температури для приготування.
4	Випікання		Цей режим забезпечує стабільне та рівномірне нагрівання. Ідеально підходить для тортів, хліба, печива та інших десертів.
5	Підсмажування		Цей режим спеціально розроблений для хлібобулочних виробів. Він забезпечує швидке та рівномірне нагрівання для підрум'янення та утворення хрусткої скоринки.
6	Розігрів		Цей режим дозволяє швидко підігрівати вже приготовану їжу.
7	Курка		Цей режим ідеально підходить для приготування крилець, гомілок, грудок та інших порційних шматочків курятини.
8	Стейк		Цей режим підходить для приготування стейків, свинячих та ягнячих відбивних та інших великих шматків м'яса.
9	Лосось		Цей режим призначений для приготування рибного філе та інших морепродуктів.
10	Картопля фри		Цей режим чудово підходить для картоплі фри та різноманітних заморожених смажених закусок.

Indicator Icons

11	Овочі		Цей режим призначено для запікання свіжих або заморожених овочів
12	Яблуко		Цей режим призначений для низькотемпературного сушіння фруктів, таких як яблука. Можна також сушити м'ясо

Примітка:

- 1 Меню потребує підтвердження;
- 2 Функція перемикачів та контролю температури/часу передбачає, що під час приготування на цифровому дисплеї за замовчування встановлюється зворотній відлік. Після натискання на кнопку «Температура +/-» дисплей перемикається на існуючі налаштування температури. Після цього користувач може відрегулювати температуру. Якщо протягом 10 секунд не відбувається жодних дій, дисплей повертається в режим зворотнього відліку.

Перше використання

- 1 Зніміть з виробу всі пакувальні матеріали;
- 2 Помийте кошик та фритюрницю гарячою водою з рідким мийним засобом, без абразивної губки;
- 3 Протріть зовнішні та внутрішні поверхні виробу чистою тканиною. Цей виріб готує їжу за допомогою гарячого повітря, а тому не потребує додавання олії;
- 4 Під час першого використання не кладіть в аерофритюрницю жодні харчові продукти. Увімкніть режим «Смаження повітрям» на 15 хвилин. Може з'явитись легкий запах або дим — це нормально і не є несправністю.
- 5 Використовуйте пристрій у добре вентильованому приміщенні;

Інструкції з використання виробу

Основні вказівки з експлуатації

- 1 **Індикація увімкнення живлення:** Після під'єднання дисплей та кнопки світяться протягом 1 секунди та видають звуковий сигнал; після цього вони переходять в режим очікування;
- 2 **Вибір функції:** Щоб увімкнути пристрій, в режимі очікування натисніть кнопку живлення []. Пристрій переходить в режим очікування: всі кнопки світяться (за винятком кнопки «Розпилення», яка підсвічується лише для функцій із ручним увімкненням). Якщо пристрій не працює довше ніж 10 хвилин, він повертається в режим очікування.
- 3 **Налаштування часу/температури:** Вибравши функцію, натисніть на кнопку регулювання часу [ ] (або температури [ ]). На дисплей виводиться відповідне значення. Натисніть на кнопку, щоб його відрегулювати. Натисніть «Старт», щоб підтвердити це значення, або іншу кнопку для регулювання, щоб змінити та підтвердити попереднє налаштування.
- 4 **Старт/пауза:** Після того, як ви задали налаштування, натисніть кнопку «Старт/пауза» [], щоб запустити пристрій. Ще раз натисніть, щоб призупинити його. Під час цієї паузи ви можете обрати інші функції. Час та температуру можна регулювати під час роботи пристрою. Інші кнопки під час роботи не активні.
- 5 **Завершення/вимкнення:** Після завершення приготування пристрій автоматично повертається в режим очікування.

Інструкції з використання виробу

Опис функцій

№	Назва режиму	Температура (°C)		Час (хв.)		Приготування за допомогою пари
		Діапазон налаштувань	Крок налаштування	Діапазон налаштувань	Крок налаштування	
1	Аерофритюрниця	150-200	±5	1-60	±1/±5	Натисніть сенсорну кнопку, щоб активувати розпилення
2	Смаження на парі	150-200	±5	1-60	±1/±5	Так
3	Гриль	180-200	±5	1-20	±1	
4	Випічка	120-180	±5	1-60	±1/±5	Натисніть сенсорну кнопку, щоб активувати розпилення
5	Тости	/	/	5-10	±1	
6	Розігрівання	150-200	±5	1-60	±1/±5	Натисніть сенсорну кнопку, щоб активувати розпилення
7	Курка	/	/	15-60	±1/±5	Так
8	Стейк	180-200	±5	5-15	±1	
9	Лосось	180-200	±5	8-15	±1	Так
10	Картопля фри	180-200	±5	15-25	±1	
11	Овочі	160-200	±5	5-10	±1	Так
12	Яблука	50-65	±5	30-480	±15	

Чистка та технічне обслуговування

Для дотримання правил гігієни виріб необхідно чистити після кожного використання.

Компоненти/ аксесуари	Спосіб чищення	В посудомийній машині у безпечному режимі
Головний блок	Протріть головний блок та панель управління вологою тканиною. Примітка: Не занурюйте головний блок у воду або інші рідини. Не мийте головний блок в посудомийній машині.	Ні
Решітка для гриля	В посудомийній машині у безпечному режимі або вручну водою. При очищенні вручну ретельно просушіть всі частини рушником або сухим повітрям.	Так
Кошик	В посудомийній машині у безпечному режимі або вручну водою. При очищенні вручну ретельно просушіть всі частини рушником або сухим повітрям. Для подовження терміну придатності виробу рекомендується мити його вручну.	Так

Примітка:

- 1 Перед тим, як почати очищення, від'єднайте виріб від електромережі та дайте йому охолонути. Протріть зовнішні поверхні виробу та стінки внутрішньої камери вологою тканиною.
- 2 Помийте кошик та форму для випікання мийним засобом з неабразивною губкою, або гарячою водою, щоб усунути залишки жиру.

Пошук і усунення несправностей

В разі виникнення несправностей, див. таблицю нижче.

Несправність	Можливі причини	Способи усунення
Виріб не працює	Вилка живлення не під'єднана до електромережі Під'єднайте вилку живлення до розетки Виріб в режимі очікування	Натисніть кнопку живлення Висувну секцію аерофритюрниці не повністю вставлено всередину Повністю вставте висувну секцію всередину
Їжа не повністю приготована	Шматки їжі надто товсті або великі Занадто низькі показники температур и для режиму «Випічка» Занадто короткий час приготування	Поріжте великі шматки на менші та тонші Збільшіть температуру на панелі управління Збільшіть час приготування
Їжа просмажена нерівномірно	Деякі продукти під час приготування необхідно перевертати	Перевертайте під час приготування продукти, які розміщені зверху, або лежать один на одному
З камери йде білий дим	① Ви готуєте жирну їжу ② В камері залишилися залишки жиру після попереднього приготування	① Під час приготування жирної їжі в камеру може потрапляти велика кількість олії. За високої температури олія починає диміти, що може спричинити підвищення температури в камері. Це не впливає на кінцевий результат; ② Білий дим виникає через залишки жиру в камері. Ретельно мийте пристрій після кожного використання
E1	Розімкнений ланцюг датчика температури	Зв'яжіться з нами: dreamesupport@dreame.tech
E2	Замкнений ланцюг датчика температури	
E3	За датчиком, температура в камері перевищує 230 °C	
E4	Якщо значення температури встановлене менше ніж 90 °C, а температура в камері не перевищує 35 °C через 5 хв роботи.	

უსაფრთხოების მნიშვნელოვანი წესები

ინსტრუქციის სრულად გაცნობა აუცილებელია აეროგრილის გამოყენებამდე.

ელექტრო მოწყობილობის გამოყენებისას აუცილებლად უნდა დაიცვათ ძირითადი უსაფრთხოების წესები, რომელშიც შედის შემდეგი რეკომენდაციები:

⚠ გაფრთხილებები

- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენონ 8 წლის და უფროსი ასაკის ბავშვებმა და შეზღუდული ფიზიკური, სენსორული ან გონებრივი შესაძლებლობების მქონე პირებმა ან გამოცდილებისა და ცოდნის ნაკლებობის შემთხვევაში, თუ ხდება მათი ზედამხედველობა ან ინსტრუქციის მიცემა მოწყობილობის უსაფრთხო გამოყენების შესახებ და ისინი გააცნობიერებენ შესაძლო რისკებს.
- ბავშვებმა არ უნდა ითამაშონ მოწყობილობით. წმენდა და ტექნიკური მოვლა არ უნდა განხორციელდეს ბავშვების მიერ, გარდა იმ შემთხვევისა, თუ ისინი 8 წელზე უფროსი ასაკის არიან და ზედამხედველობის ქვეშ არიან.
- მოარიდეთ აეროგრილი და მისი სადენი ბავშვებს.
- მოწყობილობა არ არის გათვლილი გარე ტაიმერის ან ცალკე დისტანციური მართვის სისტემის გამოყენებისთვის.
- მიწოდების სადენის დაზიანების შემთხვევაში, უბედური შემთხვევის თავიდან ასარიდებლად, იგი უნდა შეიცვალოს მწარმოებლის, მისი მომსახურების პერსონალის ან მსგავსი კვალიფიციური პირის მიერ.
- არ არის განკუთვნილი კომერციული გამოყენებისთვის. გამოიყენეთ მხოლოდ სახლსა და დახურულ სივრცეებში. აეროგრილი გამოიყენეთ მხოლოდ მის დანიშნულებისამებრ. არ გამოიყენოთ გადაადგილებად სატრანსპორტო საშუალებებში ან ნავებზე. არ გამოიყენოთ ღია სივრცეში. არ გამოიყენოთ ეს მოწყობილობა დიდი რაოდენობით ზეთში შეწვისთვის. მოწყობილობის არასწორმა გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს დაზიანება.
- ნუ შეეხებით ცხელ ზედაპირებს. მოწყობილობის ზედაპირები ცხელია გამოყენების პერიოდში და გამოყენების შემდეგ. დამწვრობის ან პირადი დაზიანებების თავიდან ასაცილებლად, ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ბალიშები ან ღუმელის თბოიზოლირებული ხელთათმანები და გამოიყენეთ მოწყობილობაზე არსებული სახელურები.
- მომზადების შემდეგ კალათის გადაბრუნებისას სიფრთხილე გამოიჩინეთ, რადგან ცხელი საცხობი თეფში შეიძლება ამოვარდეს და საფრთხე შეუქმნას თქვენს უსაფრთხოებას.
- ელექტრო შოკის თავიდან ასაცილებლად, არ ჩაყოთ კაბელი, შტეკერი ან მოწყობილობის მთავარი კორპუსი წყალში ან სხვა სითხეში.

- აეროგრილის გამოყენებისას ბავშვებთან ან მათთან ახლოს საჭიროა მუდმივი ზედამხედველობა.
- გამორთეთ დენის წყაროდან, როდესაც არ იყენებთ ან გაწმენდის წინ. ნაწილების დამაგრებამდე ან მოხსნამდე გააგრილეთ.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა, თუ მისი კაბელი ან შტეკერი დაზიანებულია, ან მოწყობილობა გაუმართავად მუშაობს ან რაიმე სახით დაზიანებულია. დააბრუნეთ მოწყობილობა უახლოეს ავტორიზებულ სერვის ცენტრში შემოწმების, შეკეთების ან რეგულირებისთვის.
- მოწყობილობის მწარმოებლის მიერ არარეკომენდებული აქსესუარების გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს დაზიანებები.
- არ გამოიყენოთ ღია სივრცეში.
- არ დაუშვათ, რომ კაბელი მაგიდის ან სამუშაო მაგიდის კიდეზე ჩამოეკიდოს, ასევე ცხელ ზედაპირებს შეეხოს.
- არ მოათავსოთ აეროგრილი ან მისი რომელიმე ნაწილი ქურაზე, გაზის ან ელექტრო მოწყობილობასთან ახლოს ან გახურებულ ღუმელში.
- განსაკუთრებული სიფრთხილეა საჭირო ცხელი ზეთის ან სხვა ცხელი სითხეების შემცველი აეროგრილის გადაადგილებისას (ან კალათის ამოღებისას).
- პირველად ყოველთვის შტეკერი შეაერთეთ მოწყობილობაში, შემდეგ კი კაბელი შეაერთეთ კედლის როზეტში. გამორთვისთვის დააყენეთ ყველა კონტროლი პოზიციაში „off“ და შემდეგ გამორთეთ შტეკერი.
- კალათიდან ამოღების შემდეგ, საცხობი თეფში ყოველთვის სითბოს მდგრად ზედაპირზე მოათავსეთ.
- არ განმინდოთ ლითონის საწმენდი ღრუბელით. ლითონის ნაწილაკები შეიძლება ჩამოვარდეს ღრუბელიდან და შეეხოს ელექტრო ნაწილებს, რაც ქმნის ელექტრო შოკის რისკს.
- გამოიყენეთ ბრტყელ, სტაბილურ, სითბოს მიმართ მდგრად ზედაპირზე, სითბოს წყაროებიდან ან სითხეებისგან მოშორებით. მუშაობის დროს არ მოათავსოთ მოწყობილობა სამუშაო მაგიდის კიდეებთან ახლოს.
- აეროგრილი მხოლოდ ცხელი ჰაერით მუშაობს. არასოდეს შეავსოთ კალათა ზეთით ან ცხიმით.
- გაფრთხილება: ელექტროშოკის რისკის თავიდან ასაცილებლად, მოამზადეთ საკვები მხოლოდ მოსახსნელ კალათაში.
- დიდი ზომის საკვები ან ლითონის ჭურჭელი არ უნდა ჩადოთ აეროგრილში, რადგან მათ შეიძლება გამოიწვიოს ხანძრის ან ელექტროშოკის რისკი.
- ხანძარი შეიძლება გაჩნდეს, თუ აეროგრილი მუშაობის დროს დაფარულია ან ეხება აალებად მასალას, მათ შორის ფარდებს, ფარდაებს, კედლებს და ა.შ. მუშაობის დროს არ შეინახოთ რაიმე ნივთი მოწყობილობის თავზე.
- არასდროს მოათავსოთ საცხობი ან პერგამენტის ქაღალდი აეროგრილში

საკვების გარეშე. ჰაერის ცირკულაციამ შეიძლება გამოიწვიოს ქაღალდის აწევა და გამათბობელ კოჭებთან შეხება.

- 27** განსაკუთრებული სიფრთხილეა საჭირო ლითონის ან მინის გარდა სხვა მასალისგან დამზადებული კონტეინერების გამოყენებისას. ყოველთვის გამოიყენეთ სითბოსადმი მდგრადი კონტეინერები.
- 28** არ შეინახოთ რაიმე მასალა, მწარმოებლის მიერ რეკომენდებული აქსესუარების გარდა, ამ აეროგრილში, როდესაც ის არ გამოიყენება.
- 29** აეროგრილის გამოსართავად, ერთხელ დააჭირეთ ჩამრთველ ღილაკს. აეროგრილი გააჟღერებს სიგნალს და სხვა ღილაკები გამოირთვება.
- 30** არ დაბლოკოთ ვენტილაციის ლიობები. ცხელი ორთქლი გამოდის ლიობებიდან. ხელები და სახე ლიობებს მოარიდეთ.
- 31** ნუ მოათავსებთ შემდეგ მასალებს აეროგრილში: ქაღალდი, მუყაო, არასითბოგამძლე პლასტმასი ან მსგავსი მასალები.
- 32** ვთუ შეამჩნევთ, რომ მუქი კვამლი გამოდის, დაუყოვნებლივ გამორთეთ აეროგრილი. თეთრი კვამლი ნორმალურია, რაც გამოწვეულია ცხიმის გაცხელებით ან საკვების გაჟონვით, მაგრამ მუქი კვამლი ნიშნავს, რომ საკვები იწვის ან ცირკულაციის პრობლემაა. კალათის ამოღებამდე დაელოდეთ კვამლის გაქრობას. თუ მიზეზი დამწვარი საკვები არ იყო, დაუკავშირდით მომხმარებელთა მხარდაჭერის გუნდს.
- 33** გამოყენების დროს არ დატოვოთ აეროგრილი უყურადღებოდ. თუ კალათაზე ფოლგას აფენთ, დარწმუნდით, რომ ის არ ეხება გამათბობელ ელემენტებს, რამაც შეიძლება გამოიწვიოს გადახურება და ხანძრის რისკი.
- 34** მტეკერის როზეტიდან გამოთიშვამდე გამორთეთ აეროგრილი.
- 35** აეროგრილის დენში შეერთებისას არასოდეს გამოიყენოთ სამუშაო მაგიდის ქვეშ მდებარე როზეტი.
- 36** მოკლე კვების კაბელი (ან მოსახსნელი კვების კაბელი) გათვალისწინებულია რისკის შესამცირებლად, რომელიც შეიძლება წარმოიშვას გრძელ კაბელში ჩახლართვით ან მასზე წაქცევით.
- 37** ხელმისაწვდომია უფრო გრძელი, მოსახსნელი კვების კაბელები ან დამაგრძელებელი კაბელები, რომელთა გამოყენებაც შესაძლებელია სიფრთხილის ზომების შემთხვევაში.
- 38** თუ გამოიყენება უფრო გრძელი, მოსახსნელი კვების კაბელი ან დამაგრძელებელი კაბელი:
 - 1) კაბელების ნაკრების ან დამაგრძელებელი კაბელის ელექტრული მახასიათებელი უნდა შეესაბამებოდეს ან აღემატებოდეს მოწყობილობის ელექტრულ მახასიათებელს;
 - 2) კაბელი უნდა იყოს განლაგებული ისე, რომ არ გადაიფაროს სამუშაო მაგიდაზე, სადაც ბავშვებმა შეიძლება გაწიონ ან შემთხვევით ნაბორძიკდნენ;

⚠️ შენიშვნა

- 1** ფრთხილად – ცხელი ზედაპირი. შემდეგი ნიშნულით აღნიშნული ნივთები შესაძლოა მაღალ ტემპერატურამდე გაცხელდეს და მათთან შეხება სიფრთხილით უნდა განხორციელდეს.

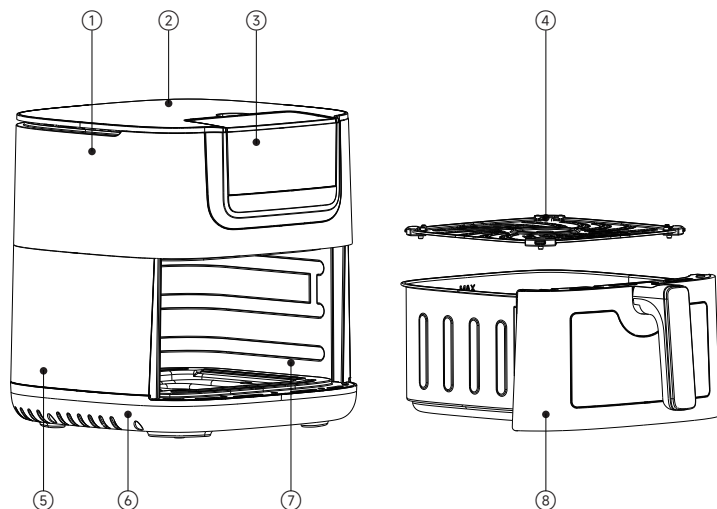


- 2** ეს ნიშანი მიუთითებს, რომ პროდუქტი არ უნდა გადაადგოთ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. იმისათვის, რომ თავიდან აიცილოთ ზიანი გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობისთვის არაკონტროლირებადი ნარჩენების განთავსების შედეგად, გადაამუშავეთ იგი პასუხისმგებლობით — ეს ხელს უწყობს მასალების მდგრადად ხელახლა გამოყენებას. მოწყობილობის დასაბრუნებლად, გთხოვთ, გამოიყენოთ შესაბამისი დაბრუნებისა და შეგროვების სისტემები ან დაუკავშირდით საცალო მოვაჭრეს, რომლისგანაც შეიძინეთ პროდუქტი. ისინი შეძლებენ მოწყობილობის გარემოსთვის უსაფრთხო გადაამუშავებას.



შეინახეთ ეს ინსტრუქციები.

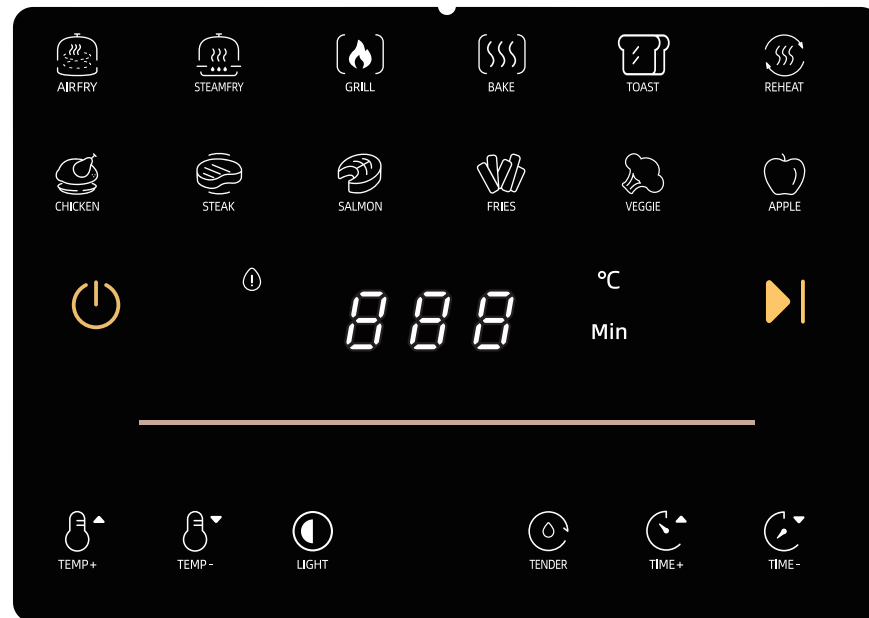
პროდუქტის კომპონენტები და სახელები



- ① ზედა თავსახური ② ზედა პანელი (მართვის პანელი)
 ③ წყლის ავზი ④ შესაწვავი თეფში
 ⑤ გვერდითი პანელი ⑥ ძირი
 ⑦ ქვედა კორპუსი ⑧ ერთკალათიანი კონსტრუქცია

პროდუქტის ფუნქციის ძირითადი აღწერა

ფუნქციის აღწერა



საკვების განთავსება: ფრთხილად გამოწიეთ აეროგრილის უჭრა, სწორად მოათავსეთ შიგნით შესაწვავი კალათა და შემდეგ კალათაში მოათავსეთ დამარინადებული საკვები. უჭრა უკან გასწიეთ.

შენიშვნა: არ ჩაასხათ ზეთი ან რაიმე სითხე აეროგრილში. მოათავსეთ პროდუქტი მყარ ზედაპირზე. არ მოათავსოთ ის ისეთ ზედაპირებზე, რომლებიც არ არის სითბოსადმი მდგრადი.

პროდუქტის ფუნქციის ძირითადი აღწერა

ხატულას აღწერა

No.	სახელი	ხატულა/გასაღები	ფუნქცია
ინდიკატორის ხატულები			
1	ტემპ. ხატულა	°C	აჩვენებს ტემპერატურას
2	დროის ხატულა	Min	აჩვენებს ხანგრძლივობას
3	წყლის დეფიციტის ხატულა	⚠	გვატყობინებს, როდესაც წყლის ავზი ცარიელია
ინდიკატორის ხატულები			
1	ჩართვის ლილაკი	⏻	ჩართვა/გამორთვისთვის ხანგრძლივად დააჭირეთ 3 წამის განმავლობაში
2	დანყება/დაპაუზების ლილაკი	⏸	მომზადების რეჟიმის დანყება/დაპაუზება
3	ტემპ. +/- ლილაკი	⬆ ⬇ ⬆	ტემპ. პარამეტრების რეგულირება/შემოწმება (10 წამიანი შესვენება)
4	დრო +/- ლილაკი	⌚ ⬆ ⌚	
5	ღუმელის განათების ლილაკი	💡	ღუმელის განათების ჩართვა/გამორთვა
6	სპრეის ლილაკი	🌊	ააქტიურებს შესხურების ფუნქციას

ინდიკატორის ხატულები			
1	აეროგრილი	🌀	საკვების გასათბობად იყენებს ცხელი ჰაერის მალაოსიჩქარიან ცირკულაციას, რაც ქმნის ხრამუნა ტექსტურას, რომელიც ღრმად ძენვის მსგავსია. იდეალურია კარტოფილი ფრის, ქათმის ფრთებისა და ყველის ჩხირებისთვის.
2	ორთქლზე შეწვა	🔥	ორთქლისა და ჰაერზე შეწვის კომბინაცია ხელს უშლის საკვების გამომრობას, რაც ინარჩუნებს გარედან ხრამუნა და შიგნიდან ნაზს სტრუქტურას. გამოდგება ქათმის მკერდის, თევზის ფილეს და სხვა კერძებისთვის, რომლებსაც სჭირდებათ ტენიანობის შენარჩუნება.
3	გრილი	🔥	ქმნის გარე გრილზე მომზადების ეფექტს. საუკეთესოა სტეიკისთვის, გრილზე შემწვარი ფრთებისთვის, ძეხვეულისთვის და სხვა საკვებისთვის, რომელთა მომზადებაც მაღალ ტემპერატურას მოითხოვს.
4	ცხობა	🌀	უზრუნველყოფს სტაბილურ და ერთგვაროვან გათბობას. იდეალურია ნამცხვრების, პურის, ფუნთუშების და სხვა დესერტებისთვის.
5	ტოსტი	🍷	სპეციალურად შექმნილია საცხობი პროდუქტებისთვის, უზრუნველყოფს სწრაფ და თანაბარ გათბობას, რაც საშუალებას იძლევა ზედაპირი ხრამუნა და ოქროსფერი გახდეს.
6	გაცხელება	🌀	სწრაფად აცხელებს ნარჩენ საკვებს
7	ქათამი	🍗	იდეალურია ქათმის ფრთების, ბარკლების, მკერდის და სხვა დაჭრილი ქათმის ნაჭრების მოსამზადებლად
8	სტეიკი	🍖	გამოდგება სტეიკის, ღორის ნეკნების, ცხვრის ნეკნების და ხორცის სხვა დიდი ნაჭრებისთვის
9	ორაგული	🍳	განკუთვნილია თევზის ფილესა და სხვა ზღვის პროდუქტებისთვის
10	კარტოფილი ფრი	🍟	შესანიშნავია კარტოფილი ფრისა და ყველა სახის გაყინული შემწვარი საჭმლისთვის

ინდიკატორის ხატულები

11	ბოსტნეული		გამოიყენება ახალი ან გაყინული ბოსტნეულის შესანვავად
12	ვაშლი		გამოიყენება ვაშლის მსგავსი ხილის დაბალ ტემპერატურაზე გასაშრობად. ასევე ხელს უწყობს ხორცის დეჰიდრატაციას

შენიშვნა:

- 1 მენიუს შეკვეთა დადასტურებას ექვემდებარება;
- 2 ტემპ./დროის გადართვისა და შემოწმების ფუნქცია გულისხმობს, რომ მომზადების დროს ციფრული ეკრანი ნაგულისხმევად უკუთვლაზე გადადის. ტემპ. +/- ლილაკზე დაჭერისას, ეკრანი გადადის მიმდინარე ტემპერატურის პარამეტრზე. შემდეგ მომხმარებელს შეუძლია ტემპერატურის რეგულირება. თუ 10 წამის განმავლობაში არანაირი მოქმედება არ განხორციელდება, ეკრანი უკუთვლის რეჟიმში დაბრუნდება.

პირველი გამოყენება

- 1 მოხსენით ყველა შესაფუთი მასალა;
- 2 განმინდეთ შესაწვავი კალათა და აპარატი ცხელი წყლით, თხევადი სარეცხი საშუალებით და არააბრაზიული ღრუბლით;
- 3 განმინდეთ პროდუქტი შიგნიდან და გარედან სუფთა ქსოვილით. ეს პროდუქტი საკვებს ცხელი ჰაერით ამზადებს და არ საჭიროებს ზეთს;
- 4 პირველი გამოყენებისას, აეროგრილში საკვები არ მოათავსოთ. ჩართეთ აეროგრილში შეწვის ფუნქცია 15 წუთის განმავლობაში. შესაძლოა, მცირე სუნი ან კვამლი გაჩნდეს—ეს ნორმალურია და პრობლემა არ არის;
- 5 დარწმუნდით, რომ პროდუქტი გამოიყენება კარგად ვენტილირებად გარემოში;

პროდუქტის ინსტრუქციები

ძირითადი სამუშაო ინსტრუქციები

- 1 **ჩართვის ეკრანი:** დაკავშირებისას, ეკრანი და ლილაკები 1 წამის განმავლობაში ანათებს, ხმოვანი სიგნალით, შემდეგ კი ლოდინის რეჟიმში გადადის;
- 2 **ფუნქციის შერჩევა:** ლოდინის რეჟიმში, ჩასართავად დააჭირეთ ჩართვის ლილაკს []. პროდუქტი გადადის უმოქმედო მდგომარეობაში, ყველა ლილაკი ანთებულია (გარდა შესასხურებელი ლილაკისა, რომელიც მხოლოდ იმ ფუნქციებისთვის ანათებს, რომლებიც მხარს უჭერენ ხელით გააქტიურებას). თუ 10 წუთის განმავლობაში უმოქმედოა, ლოდინის რეჟიმში დაბრუნდება.
- 3 **ტემპ./დროის პარამეტრები:** ფუნქციის არჩევის შემდეგ, დააჭირეთ დროის რეგულირების ლილაკს [ ] (ან ტემპერატურის რეგულირების ლილაკს [ ]). შესაბამისი მნიშვნელობა ციმციმებს. დააჭირეთ დასარეგულირებლად. დასადასტურებლად დააჭირეთ დაწყების ლილაკს ან წინა პარამეტრზე გადართვისა და დადასტურებისთვის დააჭირეთ სხვა რეგულირების ლილაკს.
- 4 **დანყება/დაპაუზება:** დაყენების შემდეგ, დასაწყებად დააჭირეთ დანყება/დაპაუზების ლილაკს []. პაუზის შესაჩერებლად კვლავ დააჭირეთ. პაუზის დროს შეგიძლიათ ხელახლა აირჩიოთ ფუნქციები. მუშაობის დროს შესაძლებელია ტემპერატურისა და დროის რეგულირება. სხვა ფუნქციური ლილაკები გამორთულია ფუნქციის გაშვებისას.
- 5 **დასრულება/გამორთვა:** მომზადების დასრულების შემდეგ, მოწყობილობა ავტომატურად დაუბრუნდება ლოდინის რეჟიმს.

პროდუქტის ინსტრუქციები

ფუნქციის აღწერა

No.	რეჟიმის სახელი	ტემპ(°C)		დრო (წთ)		ორთქლის დახმარება
		დიაპაზონის დაყენება	ნაბიჯების დაყენება	დიაპაზონის დაყენება	დიაპაზონის დაყენება	
1	აეროგრილი	150-200	±5	1-60	±1/±5	შესხურების გასააქტიურებლად დააჭირეთ ღილაკს "რბილი"
2	ორთქლზე შენვა	150-200	±5	1-60	±1/±5	კი
3	გრილი	180-200	±5	1-20	±1	
4	ცხობა	120-180	±5	1-60	±1/±5	შესხურების გასააქტიურებლად დააჭირეთ ღილაკს "რბილი"
5	ტოსტი	/	/	5-10	±1	
6	გაცხელება	150-200	±5	1-60	±1/±5	შესხურების გასააქტიურებლად დააჭირეთ ღილაკს "რბილი"
7	ქათამი	/	/	15-60	±1/±5	კი
8	სტეიკი	180-200	±5	5-15	±1	
9	ორაგული	180-200	±5	8-15	±1	კი
10	კარტოფილი ფრი	180-200	±5	15-25	±1	
11	ბოსტნეული	160-200	±5	5-10	±1	კი
12	ვაშლი	50-65	±5	30-480	±15	

დასუფთავება და მოვლა

ჰიგიენის შესანარჩუნებლად, პროდუქტი განმინდეთ ყოველი გამოყენების შემდეგ.

ნაწილები/აქსესუარები	დასუფთავების მეთოდი	ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში გარეცხვისთვის უსაფრთხო
მთავარი ერთეული	განმინდეთ მთავარი ერთეული და მართვის პანელი ნესტიანი ქსოვილით. შენიშვნა: არ ჩაყოთ მთავარი მოწყობილობა წყალში ან სხვა სითხეში. არ გარეცხეთ მთავარი მოწყობილობა ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.	არა
საცხობი ფორმა	ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში გარეცხვისთვის უსაფრთხო ან ხელით ირეცხება წყლით; ხელით რეცხვის შემთხვევაში, ყველა ნაწილი კარგად გააშრეთ პირსახოცით ან გააშრეთ ჰაერზე.	კი
აეროგრილის კალათა	ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში გარეცხვისთვის უსაფრთხო ან ხელით ირეცხება წყლით; ხელით რეცხვის შემთხვევაში, ყველა ნაწილი კარგად გააშრეთ პირსახოცით ან გააშრეთ ჰაერზე; პროდუქტის შენახვის ვადის გასახანგრძლივებლად, რეკომენდებულია ხელით გარეცხოთ.	კი

შენიშვნა:

- 1 განმენდის წინ, გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან და მიეცით საშუალება გაგრილდეს. განმინდეთ პროდუქტის გარე და შიდა კამერის კედლები ნესტიანი ქსოვილით.
- 2 კალათისა და საცხობი ფორმის გასაწმენდად გამოიყენეთ არააბრაზიული ღრუბლის ან ცხელი წყლის სარეცხი საშუალება, რათა მოაშოროთ ცხიმის ნარჩენები.

დიაგნოსტიკა

გაუმართაობის შემთხვევაში, იხილეთ ქვემოთ მოცემული ცხრილი.

საკითხი	შესაძლო მიზეზები	გადაწყვეტილებები
პროდუქტი არ მუშაობს	დენის შტეფსელი არ არის შეერთებული შეაერთეთ დენის შტეფსელი როზეტში პროდუქტი ლოდინის რეჟიმშია	შეეხეთ ჩართვის ლილავს აეროგრილის უჯრა ბოლომდე არ არის ჩასმული უჯრა სრულად ჩასვით მოწყობილობაში
საკვები ბოლომდე არ არის მომზადებული	საკვების ნაჭრები ძალიან სქელი ან დიდა ცხობის რეჟიმში ტემპერატურა ძალიან დაბალია მომზადების დრო ძალიან მოკლეა	დიდი ნაჭრები დაჭერით უფრო პატარა ან თხლად მოუმატეთ ტემპერატურას მართვის პანელის გამოყენებით გაზარდეთ მომზადების დრო
არათანაბრად შემწვარი საკვები	მომზადების დროს გარკვეული საკვების გადაბრუნება აუცილებელია	მომზადების დროს გადააბრუნეთ ზედა მხარე ან ერთმანეთზე დადებული კერძები
თეთრი კვამლი კამერიდან	① თქვენ ამზადებთ ცხიმოვან ინგრედიენტებს ② წინა გამოყენების შემდეგ დარჩენილი ცხიმი კამერაში რჩება	① ცხიმოვანი საკვების მომზადებისას, შესაძლოა, კამერაში დიდი რაოდენობით ზეთი ჩავიდეს. მაღალი ტემპერატურის პირობებში, ზეთი წარმოქმნის თეთრ კვამლს და შესაძლოა, კამერის ტემპერატურამ მოიმატოს. ეს საბოლოო შედეგზე გავლენას არ ახდენს; ② თეთრი კვამლი კამერაში დარჩენილი ცხიმის გამოა. ყოველი გამოყენების შემდეგ აუცილებლად კარგად გაწმინდეთ
E1	ტემპერატურის სენსორის ღია წრე	კონტაქტი: dreamesupport@dreame.tech
E2	ტემპერატურის სენსორის მოკლე ჩართვა	
E3	კამერის ტემპერატურის სენსორი 230 °C-ს აჭარბებს	
E4	როდესაც ტემპერატურა 90 °C-ზე დაბლაა დაყენებული და კამერა 5 წუთიანი მუშაობის შემდეგ 35 °C-ზე დაბლა რჩება	

④1 <https://global.dreame.tech.com>