

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.

DREAME

Dreame Tasti™ AF30

Tender roast & No flip & Steam air fryer

Product Manual



Scan the QR code for more benefits



Scan the QR code to get the recipes from the official website.



Scan the QR code to get the recipes from the APP.

For more information & after-sales support, contact us via:
Email: aftersales@dreame.tech or
<https://global.dreame.tech.com>
Dreame Trading (Tianjin) Co., Ltd.
Made in China
EU-B03



☺ 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
PL	Instrukcja obsługi	15
CZ	Instrukcja obsługi	27

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, long press the power button, 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

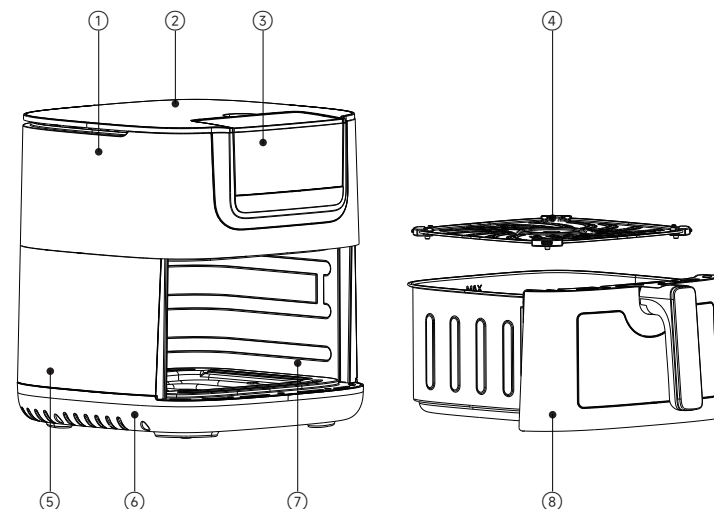
- 1** Caution, hot surface. Items marked with the following symbol may reach high temperatures and should be handled carefully.



- 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.



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

Save these Instructions.

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	

WAŻNE KWESTIE BEZPIECZEŃSTWA

Zanim zaczniesz korzystać z frytkownicy beztłuszczowej, uważnie przeczytaj wszystkie instrukcje.

Gdy korzystasz z urządzenia elektrycznego, zawsze dbaj o podstawowe kwestie bezpieczeństwa, w tym poniższe:

! OSTRZEŻENIA

- 1 Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby z ograniczeniami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są nadzorowane lub przeszły odpowiednie przeszkolenie w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- 2 Nie wolno zezwalać, by dzieci używały urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- 3 Frytkownicę beztłuszczową i przewód zasilający przechowuj poza zasięgiem dzieci.
- 4 Urządzenie nie obsługuje minutników zewnętrznych ani oddzielnych systemów zdalnego sterowania.
- 5 W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymiany musi dokonać producent, autoryzowany serwis lub wykwalifikowana osoba, aby uniknąć zagrożenia.
- 6 Urządzenie nie nadaje się do użytku komercyjnego. Używaj urządzenia wyłącznie w domu w pomieszczeniach zamkniętych. Nie używaj frytkownicy beztłuszczowej niezgodnie z przeznaczeniem. Nie używaj urządzenia w poruszających się pojazdach ani na łodziach. Nie używaj urządzenia na zewnątrz. Urządzenie nie nadaje się do smażenia w głębokim tłuszczu. Nieprawidłowa obsługa grozi urazem.
- 7 Nie dotykaj gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia w trakcie pracy i po obróbce cieplnej są gorące. Aby uniknąć oparzeń czy urazów, zawsze korzystaj z ochronnych podkładek żaroodpornych lub izolowanych rękawic kuchennych oraz używaj dostępnych uchwytów.
- 8 Pamiętaj, że w wyniku odwracania kosza gorąca tacka może wypaść, co może być niebezpieczne.
- 9 Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzaj kabli, wtyczek ani obudowy jednostki głównej w wodzie oraz w żadnej innej cieczy.
- 10 Dzieci korzystające z frytkownicy beztłuszczowej lub przebywające w pobliżu pracującej frytkownicy beztłuszczowej muszą być pod ścisłym nadzorem.
- 11 Jeśli nie używasz urządzenia lub chcesz je wyczyścić, wyjmij wtyczkę z gniazdka. Zanim zaczniesz wkładać lub wyjmować części, poczekaj, aż urządzenie wystygnie.
- 12 Nie używaj urządzenia w razie awarii ani w razie uszkodzenia przewodu, wtyczki czy dowolnej innej części urządzenia. Dostarcz urządzenie do najbliższego autoryzowanego

serwisu do sprawdzenia, naprawy lub regulacji.

- 13 Korzystanie z akcesoriów czy przystawek innych niż zalecane przez producenta urządzenia może skutkować urazami.
- 14 Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- 15 Nie pozwól na to, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
- 16 Nie stawiaj frytkownicy beztłuszczowej ani żadnej części urządzenia na piecu, nie kładź jej w pobliżu palnika gazowego czy elektrycznego ani nie wkładaj do nagrzanego piekarnika.
- 17 Podczas przenoszenia frytkownicy beztłuszczowej zachowaj szczególną ostrożność, gdyż kosz może zawierać gorący olej lub inne gorące ciecze, które mogą się wylać.
- 18 Przewód zasilający podłączaj zawsze najpierw do urządzenia, a potem do gniazdka. Aby odłączyć urządzenie, najpierw wyłącz je, korzystając z interfejsu użytkownika, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- 19 Po wyjęciu tacki z kosza odtóż ją na żaroodporną powierzchnię.
- 20 Nie czyść urządzenia metalowymi druciakami do szorowania. Metalowe fragmenty mogą odłamać się od druciaka i dotknąć części pod napięciem, przez co może dojść do porażenia prądem.
- 21 Urządzenie stawiaj na płaskiej, stabilnej, odpornej na ciepło powierzchni, z dala od źródeł ciepła i cieczy. Nie pozostawiaj pracującego urządzenia przy krawędzi blatu.
- 22 Frytkownica beztłuszczowa wykorzystuje do obróbki cieplnej wyłącznie gorące powietrze. Nigdy nie napełniaj kosza olejem ani tłuszczem.
- 23 PRZESTROGA: Aby uniknąć porażenia prądem, gotuj wyłącznie w koszu.
- 24 Nie wkładaj do frytkownicy beztłuszczowej zbyt dużych kawałków żywności ani metalowych akcesoriów, aby uniknąć pożaru lub porażenia prądem.
- 25 Do pożaru może dojść, gdy działająca frytkownica beztłuszczowa jest przykryta lub dotyka łatwopalnego materiału, np. zaston, firanek, ścian i podobnych obiektów. Nie pozostawiaj żadnych przedmiotów na pracującym urządzeniu.
- 26 Nigdy nie wkładaj do frytkownicy beztłuszczowej papieru do pieczenia ani pergaminowego bez wyłożonej na nim żywności. Obieg powietrza może unieść papier, a w rezultacie doprowadzić do kontaktu z cewkami grzewczymi.
- 27 Jeśli korzystasz z pojemników innych niż metalowe czy szklane, zachowaj szczególną ostrożność. Używaj wyłącznie żaroodpornych pojemników.
- 28 Nie przechowuj w wyłączonej frytkownicy beztłuszczowej żadnych materiałów poza akcesoriami zalecanymi przez producenta.
- 29 Aby wyłączyć frytkownicę beztłuszczową, naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania, frytkownica beztłuszczowa wyda sygnał dźwiękowy i pozostałe przyciski zgasną.
- 30 Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych. Przez te otwory wylatuje gorąca para. Nie zbliżaj rąk ani twarzy do otworów.

- 31** Na frytkownicy beztłuszczowej nie kładź papieru, kartonu, nieżaroodpornego plastiku ani podobnych materiałów.
- 32** Jeśli z frytkownicy zacznie wydostawać się czarny dym, natychmiast ją wyłącz i odłącz. Biały dym powstaje podczas obróbki cieplnej tłuszczu oraz innej żywności i nie powinien wzbudzać niepokoju, z kolei czarny świadczy o przypaleniu żywności lub problemach z obwodem elektrycznym. Zanim wyjmiesz kosz, poczekaj, aż dym się ulotni. Jeśli przyczyną nie jest spalona żywność, skontaktuj się z biurem obsługi klienta.
- 33** Nie pozostawiaj działającej frytkownicy beztłuszczowej bez nadzoru. Jeśli wyłożysz kosz folią, upewnij się, że nie będzie stykała się z elementami grzewczymi, aby nie doszło do przegrzania i pożaru.
- 34** Zanim wyjmiesz wtyczkę z gniazdka, wyłącz frytkownicę beztłuszczową.
- 35** Nigdy nie podłączaj frytkownicy beztłuszczowej do gniazdka pod blatem.
- 36** Zapewniamy krótki przewód zasilający (lub wymienny przewód zasilający), aby ograniczyć ryzyko związane z zaplątaniem się lub potknięciem występujące w przypadku dłuższych przewodów zasilających.
- 37** Dostępne są dłuższe wymienne przewody zasilające i przedłużacze, które można stosować pod warunkiem zachowania szczególnej ostrożności.
- 38** Jeśli korzystasz z dłuższego wymiennego przewodu zasilającego lub przedłużacza:
- 1) Oznaczone parametry elektryczne przewodu zasilającego lub przedłużacza muszą być co najmniej równe parametrom elektrycznym urządzenia.
 - 2) Przewód poprowadź tak, aby nie zwisał z blatu lub stołu, aby urządzenie nie zostało ściągnięte przez dziecko ani nie spadło przypadkowo.

! Uwaga

- 1** Uwaga, gorąca powierzchnia. Elementy oznaczone poniższym symbolem mogą osiągać wysokie temperatury, dlatego zachowaj ostrożność w ich przypadku.

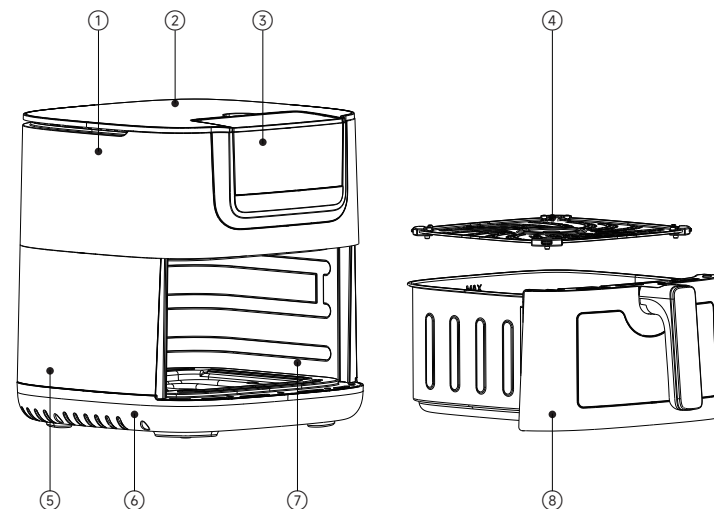


- 2** To oznaczenie informuje o zakazie utylizacji produktu z innymi odpadami z gospodarstwa domowego. Aby nie szkodzić środowisku lub ludzkiemu zdrowiu na skutek niekontrolowanej utylizacji odpadów, postąp odpowiedzialnie: poddaj produkt recyklingowi, a zasoby naturalne zostaną wykorzystane ponownie. Zużyte urządzenie dostarcz do punktu zbiórki lub do punktu sprzedaży, w którym produkt został nabyty. Pracujące tam osoby poddadzą produkt ekologicznemu recyklingowi.



Zachowaj instrukcję do wglądu.

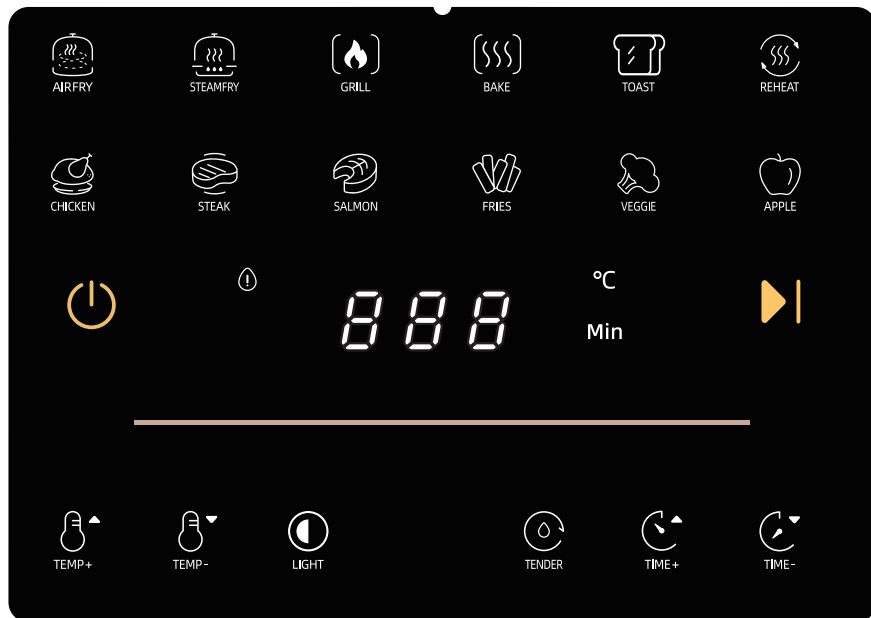
☪ Komponenty produktu



- ① Osłona górna ② Panel górny (panel sterowania)
 ③ Zbiornik wody ④ Tacka ⑤ Panel boczny ⑥ Podstawa
 ⑦ Obudowa dolna ⑧ Zespół pojedynczego kosza

Opisy funkcji produktu i przycisków

Opisy funkcji



Rozmieszczanie żywności: ostrożnie wyciągnij szufladę z frytkownicy beztuszczowej, włóż kosz w odpowiednim miejscu, a następnie włóż marynowaną żywność do kosza. Wsuń szufladę z powrotem.

Uwaga: nie wlewaj oleju ani innych cieczy do frytkownicy beztuszczowej. Postaw produkt na stabilnej powierzchni. Produkt stawiaj wyłącznie na powierzchniach żaroodpornych.

Opisy ikon

Nr	Nazwa	Ikona/przycisk	Funkcja
Ikony wskaźników			
1	Ikona temperatury	°C	Wskazuje temperaturę
2	Ikona czasu	Min	Wskazuje czas
3	Ikona braku wody	!	Ostrzega o pustym zbiorniku wody
Ikony wskaźników			
1	Przycisk zasilania	⏻	Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sek., aby włączyć/wyłączyć
2	Przycisk startu/pauzy	▶	Uruchamia/wstrzymuje tryb gotowania
3	Przyciski temperatury +/-	⬆️ ⬇️ ⬆️	Dzięki nim dostosujesz/sprawdzisz ustawienia temperatury i czasu (limit czasu 10 sek.)
4	Przyciski czasu +/-	⌚ ⬆️ ⌚	
5	Przycisk oświetlenia wewnętrznego	🔦	Włącza/wyłącza oświetlenie wewnętrzne
6	Przycisk rozpylania	🌀	Aktywuje funkcję rozpylania

Ikony wskaźników

1	Frytkownica beztłuszczowa		Używaj cyrkulacji gorącego powietrza o dużej prędkości do obróbki ciepłej żywności, a Twoje potrawy będą miały chrupiącą teksturę podobną do tych smażonych na głębokim tłuszczu. Technologia najlepiej sprawdzi się do frytek, skrzydełek z kurczaka oraz paluchów serowych.
2	Obróbka z parą		Skorzystaj z funkcji pary frytkownicy beztłuszczowej, aby żywność nie wysychała, ale pozostawała chrupiąca na zewnątrz i miękka w środku. Funkcja nadaje się do piersi z kurczaka, filetów z ryby i innych potraw, których nie powinno się przesuszać.
3	Grill		Funkcja symuluje grillowanie pod gołym niebem. Idealnie nadaje się do steków, grillowanych skrzydełek, kielbasek i innych potraw wymagających obróbki w wysokiej temperaturze.
4	Pieczenie		Funkcja oferuje stabilną i równą obróbkę ciepłą. Idealnie nadaje się do ciast, chleba, ciasteczek i innych deserów.
5	Tost		Funkcja została opracowana z myślą o wypiekach. Oferuje szybką i równą obróbkę ciepłą, dzięki której powierzchnia zewnętrzna staje się złocista i chrupka.
6	Podgrzewanie		Dzięki tej funkcji szybko podgrzejesz wcześniej ugotowane potrawy.
7	Kurczak		Idealnie nadaje się do gotowania skrzydełek, podudzi, piersi i innych kawałków kurczaka.
8	Stek		Sprawdzi się do steków, kotletów wieprzowych i jagnięcych oraz innych większych kawałków mięsa.
9	Łosoś		Powstała z myślą o filetach rybnych i innych owocach morza.
10	Frytki		Idealnie nadaje się do frytek oraz przekąsek mrożonych wszelkiego rodzaju.

Ikony wskaźników

11	Warzywa		Do pieczenia warzyw świeżych i mrożonych.
12	Jabłka		Do suszenia w niskiej temperaturze owoców, np. jabłek. Funkcja nadaje się także do suszenia mięsa

Uwaga:

- 1 Kolejność w menu może ulec zmianie.
- 2 Podczas pracy na wyświetlaczu widnieje odliczanie. Aby sprawdzić temperaturę/czas, naciśnij jeden z przycisków temperatury/czasu. Po naciśnięciu przycisku +/- wyświetlacz przechodzi do bieżącego ustawienia temperatury. Dzięki temu możesz dostosować temperaturę. Po 10 sekundach bezczynności nastąpi powrót do ekranu odliczania.

Pierwsze użycie

- 1 Wyjmij wszystkie materiały opakowaniowe.
- 2 Wyczyść kosz i frytkownicę beztłuszczową gorącą wodą, detergentem w płynie i miękką gąbką.
- 3 Wytrzyj wnętrze i zewnątrz produktu czystą ściereczką. Produkt służy do obróbki termicznej żywności przy użyciu gorącego powietrza i nie wymaga oleju.
- 4 Pierwszy raz uruchom frytkownicę beztłuszczową bez żywności. Pozostaw pracującą frytkownicę beztłuszczową na 15 min. Z urządzenia może dochodzić lekki zapach lub dym. To normalne zjawiska, które nie świadczą o awarii.
- 5 Używaj produktu w dobrze wentylowanym środowisku.

Instrukcja do produktu

Podstawowa obsługa

- Wyświetlacz elektroniczny:** Po podłączeniu na 1 sek. aktywowane zostanie podświetlenie wyświetlacza i klawiszy, zostanie odtworzony sygnał dźwiękowy oraz nastąpi przejście do trybu czuwania.
- Wybór funkcji:** W trybie czuwania naciśnij przycisk zasilania [] w celu aktywacji. Urządzenie przejdzie do trybu czuwania z podświetlonymi wszystkimi przyciskami (poza przyciskiem rozpylania podświetlanym wyłącznie w przypadku funkcji obsługujących aktywację ręczną). Po 10 min bezczynności urządzenie wróci automatycznie do trybu czuwania.
- Ustawienia temperatury/czasu:** Po wyborze funkcji naciśnij przycisk regulacji czasu [ ] (lub przycisk regulacji temperatury [ ]). Zostanie podświetlona odpowiednia wartość. Naciśnij przycisk, aby dostosować ustawienie. Naciśnij przycisk Start, aby potwierdzić wybór, lub inny przycisk regulacji, aby przełączyć i potwierdzić poprzednie ustawienie.
- Start/pauza:** Po konfiguracji naciśnij przycisk startu/pauzy [], aby zacząć gotować. Naciśnij ponownie, aby wstrzymać pracę. Po wstrzymaniu możesz ponownie wybrać funkcje. Temperaturę i czas możesz dostosować podczas pracy. Dopóki funkcja działa, pozostałe przyciski funkcji są wyłączone.
- Koniec/wyłączenie:** Na koniec gotowania urządzenie automatycznie wróci do trybu czuwania.

Opisy funkcji

Nr	Nazwa trybu	Temp (°C)		Czas (min)		Wspomaganie parą
		Zakres ustawienia	Przyrost ustawienia	Zakres ustawienia	Przyrost ustawienia	
1	Frytkownica beztłuszczowa	150-200	±5	1-60	±1/±5	Naciśnij przycisk miękkości, aby aktywować rozpylanie
2	Obróbka z parą	150-200	±5	1-60	±1/±5	Tak
3	Grill	180-200	±5	1-20	±1	
4	Pieczenie	120-180	±5	1-60	±1/±5	Naciśnij przycisk miękkości, aby aktywować rozpylanie
5	Tost	/	/	5-10	±1	
6	Podgrzewanie	150-200	±5	1-60	±1/±5	Naciśnij przycisk miękkości, aby aktywować rozpylanie
7	Kurczak	/	/	15-60	±1/±5	Tak
8	Stek	180-200	±5	5-15	±1	
9	Łosoś	180-200	±5	8-15	±1	Tak
10	Frytki	180-200	±5	15-25	±1	
11	Warzywa	160-200	±5	5-10	±1	Tak
12	Jabłka	50-65	±5	30-480	±15	

☺ Czyszczenie i konserwacja

Czyść produkt po każdym użyciu, aby utrzymać higienę.

Części/ akcesoria	Metoda czyszczenia	Można zmywać w zmywarce
Jednostka główna	Wytrzyj jednostkę główną i panel sterowania wilgotną ściereczką. Uwaga: Nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie ani w żadnym płynie. Nie myj jednostki głównej w zmywarce.	Nie
Tacka	Można zmywać w zmywarce lub ręcznie wodą. W razie mycia ręcznego wytrzyj dokładnie ręcznikiem lub wysusz wszystkie części.	Tak
Kosz	Można zmywać w zmywarce lub ręcznie wodą. W razie mycia ręcznego wytrzyj dokładnie ręcznikiem lub wysusz wszystkie części. Aby produkt posłużył jak najdłużej, najlepiej zmywaj części ręcznie.	Tak

Uwaga:

- 1 Przed czyszczeniem wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
Wytrzyj ścianki zewnętrzne i wewnętrzne produktu wilgotną ściereczką.
- 2 Korzystając z detergentu i miękkiej gąbki lub gorącej wody wyczyść kosz i tackę z tłuszczu.

☺ Rozwiązywanie problemów

W razie awarii zapoznaj się z poniższą tabelą.

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Produkt nie działa	Wtyczka została wyjęta z gniazdka. Włóż wtyczkę do gniazdka. Produkt powinien zacząć działać w trybie czuwania.	Dotknij przycisku zasilania. Szuflada wystaje z frytkownicy beztłuszczowej. Dopchnij szufladę do końca wnętrza szuflady.
Żywność jest niedogotowana	Kawałki żywności są zbyt grube lub zbyt duże. Temperatura w trybie pieczenia jest zbyt niska. Obróbka cieplna trwała zbyt krótko.	Potnij żywność na mniejsze lub cieńsze kawałki. Zwiększ temperaturę na panelu sterowania. Zwiększ czas obróbki cieplnej.
Żywność jest nierównomiernie ugotowana	Część żywności wymaga przewrócenia podczas gotowania.	Podczas gotowania odwróć na drugą stronę zachodzące na siebie artykuły.
Z komory wydostaje się biały dym	① Gotujesz tłuste składniki. ② W komorze pozostał tłuszcz z poprzedniego gotowania.	① Podczas gotowania tłustej żywności znaczna ilość oleju może ściekać do komory. Podczas gotowania w wysokich temperaturach z rozgrzanego oleju powstaje biały dym i rośnie temperatura w komorze. Nie wpływa to na jakość potraw. ② Biały dym powstaje z tłuszczu pozostającego w komorze. Dokładnie czyść urządzenie po każdym użyciu.
E1	Rozwarty obwód czujnika temperatury	Kontakt: dreamesupport@dreame.tech
E2	Zwarcie czujnika temperatury	
E3	Temperatura w komorze przekracza 230 °C	
E4	Gdy ustawisz temperaturę niższą niż 90 °C, a komora nie osiągnie temperatury 35 °C po 5 min pracy	

☺ DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před použitím horkovzdušné fritézy si přečtěte všechny pokyny. Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

⚠ VAROVÁNÍ

- 1 Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům.
- 2 Spotřebič nesmí být používán dětmi ke hře. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- 3 Udržujte horkovzdušnou fritézu a její napájecí kabel mimo dosah dětí.
- 4 Toto zařízení není určeno k ovládání pomocí externího časovače ani samostatného dálkového ovládání.
- 5 Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo jinou osobou s odpovídající kvalifikací, aby se předešlo nebezpečí.
- 6 Výrobek není určen pro komerční použití. Pouze pro domácí použití a použití v interiéru. Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu k jiným účelům, než pro které je určena. Nepoužívejte přístroj v pohyblivých se vozidlech nebo na lodích. Nepoužívejte přístroj venku. Nepoužívejte tento přístroj k hlubokému smažení. Nesprávné použití může způsobit zranění.
- 7 Nedotýkejte se horkých povrchů. Povrchy zařízení se během provozu i po něm zahřívají. Abyste předešli popáleninám nebo zranění, vždy používejte ochranné žáruvzdorné podložky nebo tepelně izolované chňapky a sahejte pouze na rukojeti.
- 8 Buďte opatrní při otáčení koše po dokončení přípravy jídla, protože horká pečicí deska může vypadnout a představovat bezpečnostní riziko.
- 9 Aby se zabránilo zásahu elektrickým proudem, neponořujte kabel, zástrčku ani hlavní jednotku do vody nebo jiné tekutiny.
- 10 Při používání horkovzdušné fritézy dětmi nebo v jejich blízkosti je nutný pečlivý dohled.
- 11 Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, pokud přístroj nepoužíváte nebo před jeho čištěním. Před nasazením nebo sejmutím dílů nechte přístroj vychladnout.
- 12 Nepoužívejte spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou, ani po poruše nebo jakémkoli poškození spotřebiče. Vraťte přístroj do nejbližšího autorizovaného servisního střediska k prohlídce, opravě nebo seřízení.
- 13 Používání příslušenství, které výrobce spotřebiče nedoporučuje, může způsobit zranění.
- 14 Nepoužívejte přístroj venku.

- 15 Nenechte kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky ani se dotýkat horkých povrchů.
- 16 Nepokládejte horkovzdušnou fritézu ani žádnou její část na sporák, do blízkosti plynových nebo elektrických hořáků ani do vyhřáté trouby.
- 17 Při manipulaci s horkovzdušnou fritézou (vyjímání koše), která obsahuje horký olej nebo jiné horké tekutiny, je nutná maximální opatrnost.
- 18 Vždy nejprve zapojte zástrčku do spotřebiče a poté připojte kabel do zásuvky. Pro odpojení přístroje nejprve nastavte všechny ovládací prvky do polohy „vypnuto“ a poté vyjměte zástrčku ze zásuvky.
- 19 Pečicí desku po vyjmutí z koše vždy pokládejte na tepelně odolný povrch.
- 20 Nečistěte přístroj pomocí kovových drátěnek. Kovové úlomky se mohou oddělit a dostat se k elektrickým částem, což představuje riziko zásahu elektrickým proudem.
- 21 Používejte přístroj na rovném, stabilním a tepelně odolném povrchu, mimo dosah zdrojů tepla nebo tekutin. Nepokládejte spotřebič při provozu blízko okraje pracovní desky.
- 22 Horkovzdušná fritéza funguje pouze s horkým vzduchem. Nikdy neplňte koš olejem nebo tukem.
- 23 UPOZORNĚNÍ: Abyste předešli riziku zásahu elektrickým proudem, pečte pouze v odnímatelném koši.
- 24 Příliš velké potraviny nebo kovové náčiní nesmí být do horkovzdušné fritézy vkládány, protože mohou způsobit požár nebo riziko zásahu elektrickým proudem.
- 25 Pokud je horkovzdušná fritéza při provozu zakrytá nebo se dotýká hořlavých materiálů, jako jsou záclony, závěsy, stěny a podobně, může dojít ke vzniku požáru. Na spotřebič během provozu nepokládejte žádné předměty.
- 26 Nikdy nevklaďte do horkovzdušné fritézy pečicí nebo pergamenový papír bez potravin navrchu. Proudění vzduchu může papír nadzvednout a přivést jej do kontaktu s topnými spirálami.
- 27 Při používání nádob jiných než kovových nebo skleněných je nutná zvýšená opatrnost. Vždy používejte nádoby odolné vůči vysokým teplotám.
- 28 Nepřechovávejte v horkovzdušné fritéze jiné materiály než příslušenství doporučené výrobcem, pokud ji zrovna nepoužíváte.
- 29 Pro vypnutí horkovzdušné fritézy dlouze stiskněte tlačítko napájení. Horkovzdušná fritéza vydá zvukový signál a ostatní tlačítka se vypnou.
- 30 Nezakrývejte ventilační otvory. Otvory je uvolňována horká pára. Držte ruce a obličej mimo dosah otvorů.
- 31 Nevkládejte do horkovzdušné fritézy následující materiály: papír, karton, plast, který není odolný vůči teplotě, nebo podobné materiály.
- 32 Pokud uvidíte, že z horkovzdušné fritézy vychází tmavý kouř, okamžitě ji vypněte a odpojte ze zásuvky. Bílý kouř je normální a vzniká ohřevem tuku nebo prskáním jídla, avšak tmavý kouř znamená, že se jídlo pálí nebo došlo k poruše obvodu. Než z fritézy

vytáhnete koš, počkejte, až se kouř rozptýlí. Pokud příčinou nebylo připálené jídlo, obraťte se na zákaznickou podporu.

33 Nenechávejte horkovzdušnou fritézu bez dozoru během provozu. Pokud vykládáte koš alobalem, ujistěte se, že se alobal nedotýká topných prvků, protože to může způsobit přehřátí a riziko požáru.

34 Před vytažením zástrčky ze zásuvky vždy nejprve horkovzdušnou fritézu vypněte.

35 Nikdy nezapojujte horkovzdušnou fritézu do zásuvky umístěné pod pracovní deskou.

36 Pro snížení rizika zamotání nebo zakopnutí o delší kabel je dodáván krátký napájecí kabel (nebo odpojitelný napájecí kabel).

37 Delší odpojitelné napájecí kabely nebo prodlužovací kabely jsou k dispozici a lze je použít, pokud je s nimi zacházeno s opatrností.

38 Pokud je použit delší odpojitelný napájecí kabel nebo prodlužovací kabel:

1) Uvedené elektrické parametry kabelu nebo prodlužovacího kabelu musí být alespoň stejné jako elektrické parametry spotřebiče.

2) Kabel musí být veden tak, aby nevisel přes pracovní plochu nebo stůl, kde by za něj mohly zatahnout děti nebo by o něj mohlo dojít k náhodnému zakopnutí.

! Poznámka

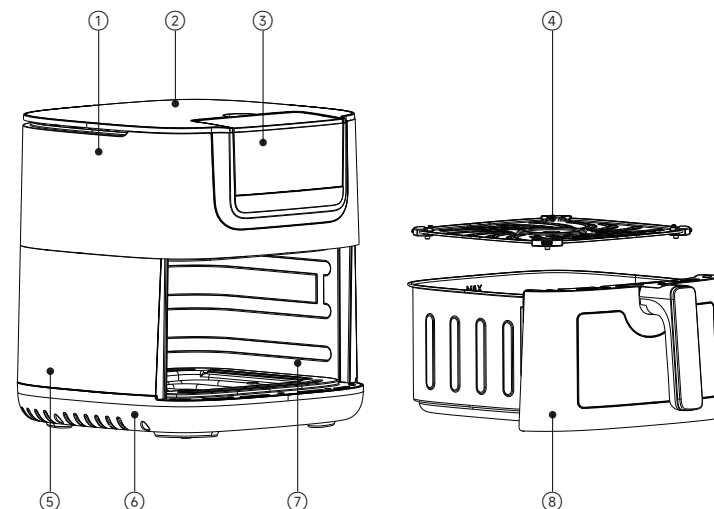
1 Pozor, horký povrch. Předměty označené následujícím symbolem mohou dosahovat vysokých teplot a je nutné s nimi zacházet opatrně.



2 Toto označení znamená, že tento výrobek nesmí být likvidován spolu s ostatním domácím odpadem. Aby se zabránilo možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadu, recyklujte přístroj zodpovědně a podpořte tak udržitelné opětovné využívání materiálových zdrojů. Pro vrácení použitého zařízení prosím využijte systémy zpětného odběru a sběru, nebo kontaktujte prodejce, u kterého byl výrobek zakoupen. Ten může tento výrobek převzít k ekologicky bezpečné recyklaci.



☪ Komponenty produktu a jejich názvy



① Horní kryt ② Horní Panel (Ovládací panel)

③ Nádržka na vodu ④ Pečicí deska ⑤ Boční panel

⑥ Základna ⑦ Spodní kryt ⑧ Sestava koše

Uschovejte si tyto pokyny.

Popis funkcí výrobku a tlačítek

Popis funkcí



Vkládání potravin: Opatrně vysuňte zásuvku horkovzdušné fritézy, správně vložte koš dovnitř a poté vložte marinované potraviny do koše. Zásuvku zasuňte zpět.

Poznámka: Do fritézy nelijte olej ani jiné tekutiny. Produkt umísťte na stabilní povrch. Nepokládejte přístroj na povrchy, které nejsou odolné vůči teple.

Ikona Popis

Č.	Název	Ikona/tlačítko	Funkce
Indikační ikony			
1	Ikona teploty	°C	Indikuje teplotu
2	Ikona času	Min	Zobrazuje dobu trvání
3	Ikona nedostatku vody	!	Upozorňuje, když je nádržka na vodu prázdná
Indikační ikony			
1	Tlačítko napájení	Power	Stisknutím a podržením po dobu 3 sekund zapnete/vypnete zařízení
2	Tlačítko Start/Pauza	Play/Pause	Spustí/pozastaví režim přípravy jídla
3	Tlačítko teploty +/-	Temp +/-	Úprava nastavení/kontrola teploty/času (automatické vypnutí po 10 s)
4	Tlačítko času +/-	Time +/-	
5	Tlačítko osvětlení trouby	Light	Zapíná/vypíná osvětlení trouby
6	Tlačítko rozstříkávání	Water	Aktivuje funkci rozstříkávání

Indikační ikony

1	Horkovzdušné fritování		Využívá vysokorychlostní cirkulaci horkého vzduchu k ohřevu potravin a vytváří křupavou texturu podobnou smažení ve fritovací pánvi. Ideální pro hranolky, kuřecí křídýlka a sýrové tyčinky.
2	Smažení v páře		Kombinuje páru a horkovzdušné fritování, aby se jídlo nevysušilo a zůstalo křupavé zvenku a vláčné uvnitř. Vhodné pro kuřecí prsa, rybí filé a další pokrmy, u kterých je potřeba zachovat šťavnatost.
3	Gril		Simuluje grilování na venkovním grilu. Ideální pro steak, grilovaná křídýlka, klobásy a další pokrmy, které vyžadují vysokou teplotu.
4	Pečení		Zajišťuje stabilní a rovnoměrné prohřátí. Ideální pro dorty, chléb, sušenky a další dezerty.
5	Toast		Speciálně navrženo pro pekařské výrobky, zajišťuje rychlé a rovnoměrné prohřátí pro dosažení zlatavé a křupavé kůrky na povrchu.
6	Ohřev		Rychlé ohřívání zbytků jídla.
7	Kuře		Ideální pro přípravu kuřecích křídýlek, stehýnek, prsou a dalších naporcovaných částí kuřete.
8	Steak		Vhodné pro steak, vepřové kotlety, jehněčí kotlety a další velké kusy masa.
9	Losos		Určeno pro rybí filé a jiné mořské plody.
10	Hranolky		Skvělé pro hranolky a všechny druhy mražených smažených pochoutek.

Indikační ikony

11	Zelenina		Pro pečení čerstvé nebo mražené zeleniny.
12	Jablko		Pro sušení ovoce při nízké teplotě, např. jablek. Podporuje také dehydrataci masa.

Poznámka:

- Pořadí položek v nabídce podléhá potvrzení.
- Funkce přepínání a kontroly teploty/času znamená, že během přípravy jídla se na digitálním displeji automaticky zobrazuje odpočítávání času. Po stisknutí tlačítka teploty +/- se displej přepne na aktuální nastavení teploty. Uživatel pak může teplotu upravit. Pokud nedojde k žádné akci do 10 sekund, displej se vrátí do režimu odpočítávání.

První použití

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Vyčistěte fritovací koš a fritézu horkou vodou, tekutým čisticím prostředkem a neabrazivní houbičkou.
- Vnitřek a vnější produkt otřete čistým hadříkem. Tento produkt připravuje jídlo pomocí horkého vzduchu a nevyžaduje olej.
- Při prvním použití nevkládějte do fritézy žádné jídlo. Spusťte funkci Air Fry na 15 minut. Může se objevit mírný zápach nebo kouř – to je normální a nejedná se o poruchu.
- Zajistěte, aby byl produkt používán v dobře větraném prostředí.

Pokyny k produktu

Základní pokyny k obsluze

- 1

Displej při zapnutí: Po připojení se displej a tlačítka rozsvítí na 1 sekundu a ozve se pípnutí, poté se zařízení přepne do pohotovostního režimu.
- 2

Výběr funkce: V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko napájení , aby se přístroj aktivoval. Přístroj se přepne do klidového stavu a rozsvítí se všechna tlačítka (kromě tlačítka rozstříkovače, které se rozsvítí pouze u funkcí, které podporují ruční aktivaci). Pokud během 10 minut nedojde k žádné operaci, zařízení se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.
- 3

Nastavení teploty/času: Po výběru funkce stiskněte tlačítko pro nastavení času   (nebo tlačítko pro nastavení teploty  ). Odpovídající hodnota bliká. Stiskněte tlačítko pro nastavení. Stiskněte tlačítko Start pro potvrzení nebo stiskněte druhé tlačítko pro nastavení, abyste přepnuli a potvrdili předchozí nastavení.
- 4

Start/Pauza: Po nastavení stiskněte tlačítko Start/Pauza , aby se spustila příprava jídla. Dalším stisknutím tlačítka přístroj pozastavíte. Během pozastavení můžete znovu vybrat funkce. Teplotu a čas lze nastavit během provozu. Ostatní funkční tlačítka jsou během provozu funkce deaktivována.
- 5

Konec/Vypnutí: Po dokončení přípravy jídla se přístroj automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

Popis funkcí

Č.	Název Režim	Teplota (°C)		Doba (min)		Parní asistence
		Rozsah nastavení	Kroky nastavení	Rozsah nastavení	Kroky nastavení	
1	Horkovzdušné fritování	150-200	±5	1-60	±1/±5	Stiskněte tlačítko „Tender“ pro aktivaci rozprašování.
2	Smažení v páře	150-200	±5	1-60	±1/±5	Ano
3	Gril	180-200	±5	1-20	±1	
4	Pečení	120-180	±5	1-60	±1/±5	Stiskněte tlačítko „Tender“ pro aktivaci rozprašování.
5	Toast	/	/	5-10	±1	
6	Ohřev	150-200	±5	1-60	±1/±5	Stiskněte tlačítko „Tender“ pro aktivaci rozprašování.
7	Kuře	/	/	15-60	±1/±5	Ano
8	Steak	180-200	±5	5-15	±1	
9	Losos	180-200	±5	8-15	±1	Ano
10	Hranolky	180-200	±5	15-25	±1	
11	Zelenina	160-200	±5	5-10	±1	Ano
12	Jablko	50-65	±5	30-480	±15	

Čištění a údržba

Po každém použití produkt vyčistěte, aby byla zachována hygiena.

Díly/ příslušenství	Způsob čištění	Vhodné do myčky nádobí
Hlavní jednotka	Hlavní jednotku a ovládací panel otřete vlhkým hadříkem. Poznámka: Neponořujte hlavní jednotku do vody nebo tekutiny. Hlavní jednotku nemýjte v myčce nádobí.	Ne
Plech na pečení	Lze mýt v myčce nádobí nebo ručně vodou. Při ručním mytí všechny části důkladně osušte utěrkou nebo nechte uschnout na vzduchu.	Ano
Koš fritézy	Lze mýt v myčce nádobí nebo ručně vodou. Při ručním mytí všechny části důkladně osušte utěrkou nebo nechte uschnout na vzduchu. Pro prodloužení životnosti produktu doporučujeme ruční mytí.	Ano

Poznámka :

- 1 Před čištěním odpojte zařízení od elektrické sítě a nechte jej vychladnout. Otřete vnější a vnitřní stěny produktu vlhkým hadříkem.
- 2 K čištění koše a plechu na pečení použijte čisticí prostředek s neabrazivní houbičkou nebo horkou vodu, abyste odstranili zbytky tuku.

Řešení problémů

V případě poruchy se podívejte do níže uvedené tabulky.

Problém	Možné příčiny	Řešení
Produkt nefunguje	Není zapojen napájecí kabel. Zapojte napájecí kabel do zásuvky. Produkt je v pohotovostním režimu.	Stiskněte tlačítko napájení. Zásuvka fritézy není zcela zasunuta. Zasuňte zásuvku zcela do přístroje.
Jídlo není úplně propečené	Kousky jídla jsou příliš silné nebo příliš velké. V režimu pečení je nastavena příliš nízká teplota. Doba přípravy je příliš krátká.	Rozkrájejte velké kousky na menší nebo tenčí. Zvyšte teplotu pomocí ovládacího panelu. Prodlužte dobu přípravy jídla.
Nerovnoměrně usmažené jídlo	Některé potraviny je třeba během přípravy obracet.	Během přípravy upravujte pozici jídel, která leží na sobě nebo se překrývají.
Bílý kouř z prostoru přístroje	① Připravujete masné suroviny. ② V prostoru přístroje zůstaly zbytky tuku z předchozího použití.	① Při přípravě masných pokrmů může do prostoru přístroje kapat velké množství oleje. Při vysokých teplotách olej vytváří bílý kouř a teplota prostoru přístroje může stoupat. To nemá vliv na konečný výsledek. ② Bílý kouř je způsoben zbytky tuku v prostoru přístroje. Po každém použití přístroj důkladně vyčistěte.
E1	Otevřený obvod teplotního čidla	Kontakt: dreamesupport@dreame.tech
E2	Zkrat teplotního čidla	
E3	Teplota v prostoru přístroje přesahuje 230 °C	
E4	Když je teplota nastavena pod 90 °C a teplota v prostoru přístroje zůstává po 5 minutách provozu pod 35 °C	