



Aby uzyskać więcej informacji i wsparcie posprzedażowe, prosimy o kontakt pod adresem
aftersales@dreame.tech lub <https://global.dreametech.com>

Dreame Trading (Tianjin) Co., Ltd.

Wyprodukowano w Chinach



Zeskanuj kod QR,
aby uzyskać
więcej korzyści.

Dreame Tasti™ DZ30

Air Fryer

Instrukcje obsługi i bezpieczeństwa

DREAME

Tylko do użytku domowego i w pomieszczeniach

Witamy w Dreame Products

Zarejestruj swój produkt



<https://global.dreametech.com>



dreamesupport@dreame.tech

Specyfikacja

Numer modelu: DZ30

Napięcie znamionowe: 220–240 V~

Częstotliwość znamionowa: 50–60 Hz

Moc znamionowa: 3000 W

Metoda sterowania: dotykowa

Konstrukcja garnka: metalowa

Konstrukcja komory: metalowa

Materiał obudowy zewnętrznej: PP

Pojemność kosza: 5,5 l + 5,5 l

Zakres temperatur: 35–200°C

Zakres ustawień czasu: 1 min–8 godz.

WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przeczytaj wszystkie instrukcje przed użyciem frytkownicy beztłuszczowej.

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym następujących:

⚠ OSTRZEŻENIA

1. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z nim zagrożenia.
2. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. 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 jest przeznaczone do obsługi zewnętrznego timera ani oddzielnych systemów zdalnego sterowania.
5. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.
6. Urządzenie nie nadaje się do użytku komercyjnego. Do użytku wyłącznie w domu i 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.
7. Urządzenie nie jest przeznaczone do smażenia w głębokim tłuszczu. Nieprawidłowa obsługa może grozić urazem.
8. NIE dotykaj gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia w trakcie pracy i po obróbce cieplnej są gorące. Aby uniknąć oparzeń czy urazów, zawsze korzystaj z ochronnych

WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

⚠ OSTRZEŻENIA

- podkładek żaroodpornych lub izolowanych rękawic kuchennych oraz używaj dostępnych uchwytów.
9. Pamiętaj, że w wyniku odwracania koszyk tacka do opiekania może wypaść, co może być niebezpieczne.
10. Aby uniknąć porażenia nie zanurzaj kabli, wtyczek ani obudowy jednostki głównej w wodzie oraz w żadnej innej cieczy.
11. Dzieci korzystające z frytkownicy beztłuszczowej lub przebywające w pobliżu pracującej frytkownicy beztłuszczowej muszą być pod ścisłym nadzorem.
12. Jeśli nie używasz urządzenia lub chcesz je wyczyścić, wyjmij wtyczkę z gniazdka. Zanim zaczniesz wkładać lub wyjmować części, poczekaj, aż urządzenie wystygnie.
13. 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.
14. Używanie akcesoriów lub przystawek innych niż zalecane przez producenta urządzenia może skutkować urazami.
15. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
16. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
17. 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.

WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

⚠ OSTRZEŻENIA

18. Podczas przenoszenia frytkownicy beztłuszczowej zachowaj szczególną ostrożność, gdyż koszyk może zawierać gorący olej lub inne gorące płyny, które mogą się wylać.
19. Przewód zasilający podłączaj zawsze najpierw do urządzenia, a dopiero potem do gniazdka. Aby odłączyć urządzenie, ustaw wszystkie elementy sterujące w pozycji wyłączonej, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.
20. Po wyjęciu tacki do opiekania z koszykiem odłóż ją na żaroodporną powierzchnię.
21. 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.
22. Urządzenie stawiaj na płaskiej, stabilnej, odpornej na ciepło powierzchni, z dala od źródeł ciepła i cieczy. Nie pozostawiaj pracującego urządzenia przy krawędzi blatu.
23. Frytkownica beztłuszczowa wykorzystuje do obróbki cieplnej wyłącznie gorące powietrze. Nigdy nie napełniaj koszyka olejem ani tłuszczem.
24. OSTROŻNIE: Aby uniknąć porażenia prądem, gotuj wyłącznie w koszyku. 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 pergaminowe-

WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

⚠ OSTRZEŻENIA

- go 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 raz 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. Nie kładź papieru, kartonu, nieżaroodpornego plastiku ani podobnych materiałów na frytkownicy beztłuszczowej.
 32. Jeśli z frytkownicy zaczniesz 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 koszyk, 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 koszyk folią, upewnij się, że nie będzie stykała się z elementami grzewczymi, aby nie doszło do przegrzania i pożaru.

WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

⚠ OSTRZEŻENIA

34. Zanim wyjmiesz wtyczkę z gniazdka, wyłącz frytkownicę beztłuszczową.
35. Nigdy nie podłączaj frytkownicy beztłuszczowej do gniazdka pod blatem.
36. Dołączony jest krótki przewód zasilający (lub wymienny przewód zasilający), aby ograniczyć ryzyko związane z możliwością zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód.
37. Dostępne są dłuższe wymienne przewody zasilające i przedłużacze, które można stosować pod warunkiem zachowania szczególnej ostrożności.
38. W przypadku korzystania z dłuższego wymiennego przewodu zasilającego lub przedłużacza:
 - 1) Oznaczone parametry elektryczne przewodu zasilającego lub przedłużacza powinny być co najmniej równe parametrom elektrycznym urządzenia.
 - 2) Przewód poprowadź tak, aby nie zwisał z blatu lub stołu, pociągnąć lub potknąć się

⚠ Uwaga



Uwaga, gorąca powierzchnia. Elementy oznaczone poniższym symbolem mogą osiągać wysokie temperatury, dlatego należy zachować ostrożność.

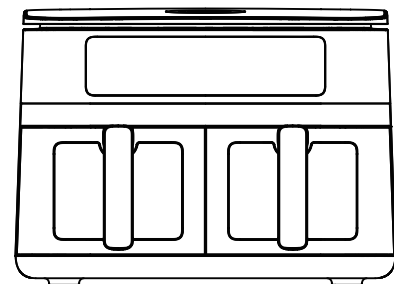


To oznaczenie informuje o zakazie utylizacji produktu z innymi odpadami z gospodarstwa domowego. Aby nie szkodzić środowisku lub ludzkiemu zdrowiu na skutek niekontrolowanej utylizacji odpadów, postąp odpowiedzialnie: poddaj produkt recyklingowi, dzięki czemu zasoby naturalne zostaną wykorzystane ponownie.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

Zachowaj instrukcję obsługi.

I. Funkcje i dane techniczne produktu

Nazwa produktu:	Frytkownica beztłuszczowa
Model:	DZ30
Napięcie znamionowe:	220-240V 50/60Hz
Moc znamionowa:	3000W
Interfejs:	dotykowy
Konstrukcja garnka:	metal
Konstrukcja komory:	metal
Materiał korpusu zewnętrznego:	PP
Zakres temperatur:	35-200°C
Zakres ustawień czasu:	1 min – 8 godzin



II. Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

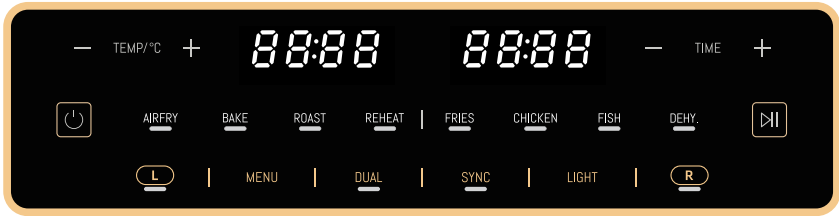
1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wyczyść koszyk i tackę do opiekania za pomocą gorącej wody, detergentu w płynie i miękkiej gąbki.
3. Wytrzyj wnętrze i zewnętrzne elementy czystą ściereczką. To urządzenie przyrządza żywność przy użyciu gorącego powietrza i nie wymaga użycia oleju.
4. Pierwszy raz uruchom frytkownicę beztłuszczową bez żywności. Wybierz tryb frytkownicy beztłuszczowej i pozwól urządzeniu działać na pusto przez 15 minut. W tym czasie może pojawić się lekki zapach lub niewielki dym. Jest to normalne i spowodowane rozgrzaniem wewnętrznych elementów po raz pierwszy. Nie jest to usterka i efekt ten zniknie po pierwszym użyciu.
5. Zapewnij odpowiednią wentylację podczas używania.

1. Opisy funkcji

1. Rozmieszczanie żywności: Ostrożnie wyciągnij szufladę z frytkownicy beztłuszczowej, włóż tackę do opiekania do środka, a następnie włóż marynowaną żywność do koszyka. Wsuń szufladę z powrotem.
2. Włącz frytkownicę beztłuszczową. Wepchnij szufladę do końca. Wybierz żądany program gotowania, po czym naciśnij przycisk start/stop, aby rozpocząć gotowanie.

 **Uwaga** Postaw produkt na stabilnej i płaskiej powierzchni. Produkt stawiaj wyłącznie na powierzchniach żaroodpornych.

2. Opisy ikony



Ikona wskaźnika

Nr	Nazwa	Ikona/przycisk	Funkcja
1	Ikona wskaźnika	AIRFRY	Oznacza wybór trybu frytkownicy beztłuszczowej
2	Ikona wskaźnika	BAKE	Oznacza wybór trybu pieczenia
3	Ikona wskaźnika	ROAST	Oznacza wybór trybu opiekania
4	Ikona wskaźnika	REHEAT	Oznacza wybór trybu podgrzewania
5	Ikona wskaźnika	FRIES	Oznacza wybór trybu smażenia frytek
6	Ikona wskaźnika	CHICKEN	Oznacza wybór trybu pieczenia kurczaka

Nr	Nazwa	Ikona/przycisk	Funkcja
7	Ikona wskaźnika	FISH	Oznacza wybór trybu pieczenia ryby
8	Ikona wskaźnika	DEHY.	Oznacza wybór trybu suszenia

Przyciski obsługi

Nr	Nazwa	Ikona/przycisk	Funkcja
1	Przycisk zasilania	[Power Icon]	włączenie/wyłączenie zasilania
2	Przycisk Start/Pauza	[Start/Stop Icon]	Przyciski włączania i wstrzymywania.
3	Przycisk + / -	[Minus] [Plus]	Do ustawiania czasu i temperatury.
4	Przycisk wyboru koszyka	[L] [R]	Wybiera aktywny koszyk.
5	Menu Button	MENU	Przełącza między trybami gotowania.
6	DUAL Button	DUAL	Steruje jednoczesnym gotowaniem w dwóch koszykach.
7	SYNC Button	SYNC	Sprawia, że oba koszyki kończą gotowanie jednocześnie.
8	Oven Light Button	LIGHT	Włącza lub wyłącza oświetlenie wewnętrzne.

⚠ Uwaga

Ustawienie temperatury/czasu i funkcja podglądu oznaczają, że podczas gotowania na wyświetlaczu cyfrowym domyślnie wyświetlany jest zegar odliczający czas. Kiedy użytkownik naciśnie przycisk zwiększania lub zmniejszania temperatury, na wyświetlaczu pojawia się bieżące ustawienie temperatury, które użytkownik może zmienić. Po 5 sekundach bezczynności wyświetlacz powraca do zegara odliczającego czas.

3.Podstawowe działania

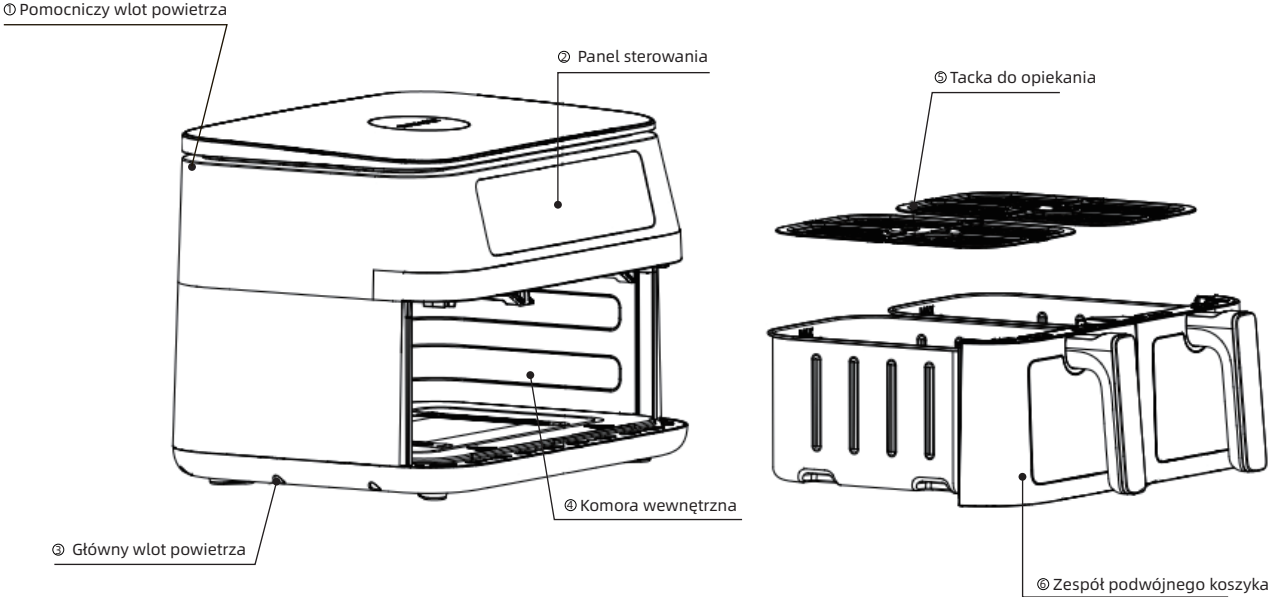
1. **Wyświetlacz elektroniczny:** Po włączeniu urządzenia wyświetlacz cyfrowy i wszystkie wskaźniki LED świecą się przez 1 sekundę. Rozlegnie się jednokrotny sygnał dźwiękowy i urządzenie przejdzie w tryb gotowości.
2. **Wybór funkcji:** W trybie gotowości naciśnij przycisk zasilania , aby włączyć urządzenie. Po uruchomieniu zostanie włączony tryb ustawień. Po 10 min bezczynności urządzenie wróci do trybu gotowości. Naciśnij przycisk wyboru   koszyka lub przycisk , aby wybrać koszyk do gotowania. Naciśnij przycisk , aby wybrać funkcję gotowania.
3. **Ustawianie czasu/temperatury:** Po wybraniu funkcji naciśnij przycisk  , aby ustawić czas i temperaturę gotowania. Potwierdź ustawienia przed rozpoczęciem pracy urządzenia.
4. **Start/pauza:** Po zakończeniu konfiguracji naciśnij przycisk startu/pauzy , aby zacząć gotować. Naciśnięcie tego przycisku podczas gotowania spowoduje jego wstrzymanie. W razie potrzeby można wtedy zmienić wybraną funkcję. Czas i temperaturę można także zmieniać podczas gotowania.
5. **Wyłączenie:** Po zakończeniu gotowania urządzenie automatycznie przechodzi w tryb gotowości.

4. Opis funkcji: Domyślne ustawienia czasu

		Temperatura			Czas			
Nr	Funkcja	Domyślna temp. (°C)	Zakres (°C)	Podziałka (°C)	Domyślny czas (HH:MM)	Zakres (HH:MM)	Podziałka (min)	Uwagi
1	Airfry	180	80-200	±5	00:15	00:01-1:00	±1/±5	
2	Bake	160	120-180	±5	00:15	00:01-1:00	±1/±5	
3	Roast	200	160-200	±5	00:15	00:01-1:00	±1/±5	
4	Reheat	160	150-200	±5	00:10	00:01-1:00	±1/±5	
5	Fries	180	160-200	±5	00:20	00:01-1:00	±1/±5	
6	Chicken	190	160-200	±5	00:45	00:01-1:00	±1/±5	
7	Fish	180	150-200	±5	00:14	00:01-1:00	±1/±5	
8	Dehydrate	50	35-80	±5	3H:00	00:30-8:00	±10	Niska prędkość wentylatora

Ekskluzywny program pieczenia marki Dreame:Szybko nagrzewa się do 240°C i utrzymuje tę temperaturę przez 5 minut, co szybko uruchamia reakcję Maillarda – w wyniku tego powstaje smaczna skorupka zamykająca wilgoć w produkcie. Następnie inteligentnie dostosowuje się do temperatury ustawionej przez użytkownika, zapewniając ciągłe i precyzyjne gotowanie, oraz chrupiącą powierzchnię bez spalania.

5. Opis konstrukcji



①	Pomocniczy wlot powietrza	②	Panel sterowania	③	Główny wlot powietrza
④	Komora wewnętrzna	⑤	Tacka do opiekania	⑥	Zespół podwójnego koszyka

III. Czyszczenie i konserwacja

Czyść urządzenie po każdym użyciu, aby utrzymać je w czystości. Poniżej znajdują się kroki czyszczenia:

1. Wyjmij wtyczkę zasilającą urządzenia z gniazda zasilającego i wyjmij koszyk, aby przyspieszyć stygnięcie.
2. Wetrzyj komorę na zewnątrz i wewnątrz wilgotną ściereczką.
3. Koszyk można umyć ręcznie lub w zmywarce. W przypadku mycia ręcznego wszystkie części dokładnie wytrzyj ręcznikiem lub pozostaw je do wyschnięcia na powietrzu.

* Aby wydłużyć okres eksploatacji koszyka, zalecane jest mycie ręczne.

⚠ Uwaga Zawsze przed myciem wyjmuj wtyczkę urządzenia z gniazda zasilającego

Przestrzegaj następujących instrukcji dotyczących przechowywania:

1. Wyjmij wtyczkę zasilającą urządzenia z gniazda i poczekaj aż urządzenie ostygnie.
2. Wyczyść i wysusz wszystkie części.

Utylizacja urządzenia i ochrona środowiska 

Aby chronić środowisko, nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych odpadów domowych. Zanieś je do lokalnego punktu zbiórki, aby poddano je prawidłowej procedurze utylizacji i recyklingu. Dziękujemy za pomoc w ochronie środowiska!

IV. Rozwiązywanie problemów – w razie wystąpienia usterek, odnieś się do poniższej tabeli w celu zdiagnozowania przyczyny.

Nr	Nazwa błędu	Kod	Opis	Brzęczyk	Wyświetlacz cyfrowy
1	Usterka czujnika temperatury	E1	Rozwarty obwód czujnika temperatury	1 s wł., 1 s wył., cykl co 2 s, przez 15 cykli	E1 miga: 1 s wł., 1 s wył., do skasowania usterki
2	Usterka czujnika temperatury	E2	Zwarcie czujnika temperatury	1 s wł., 1 s wył., cykl co 2 s, przez 15 cykli	Miga komunikat E2: 1 s wł., 1 s wył., do skasowania usterki
3	Za wysoka temperatura w komorze	E3	Czujnik temperatury komory przekracza 230°C	1 s wł., 1 s wył., cykl co 2 s, przez 15 cykli	Miga komunikat E3: 1 s wł., 1 s wył., do skasowania usterki
4	Niska temperatura w komorze	E4	Gdy ustawisz temperaturę wyższą niż 80°C, a komora nie osiągnie temperatury 35°C po 5 min pracy	1 s wł., 1 s wył., cykl co 2 s, przez 15 cykli	Miga komunikat E4: 1 s wł., 1 s wył., do skasowania usterki

Zamawianie akcesoriów

Jeśli masz problem z pozyskaniem akcesoriów do urządzenia, skontaktuj się z nami:

 <https://global.dreametech.com>

 dreamesupport@dreame.tech

Środowisko

Nie wyrzucaj urządzenia wraz z zwykłym odpadem domowym po zakończeniu jego okresu użytkowania. Zamiast tego, przynieś je do wskazanych punktów zbioru dla odzysku. Pomaga to chronić środowisko.

Gwarancja i Serwis

Aby uzyskać więcej informacji i wsparcie po sprzedaży, skontaktuj się z nami przez:

 <https://global.dreametech.com>

 aftersales@dreame.tech