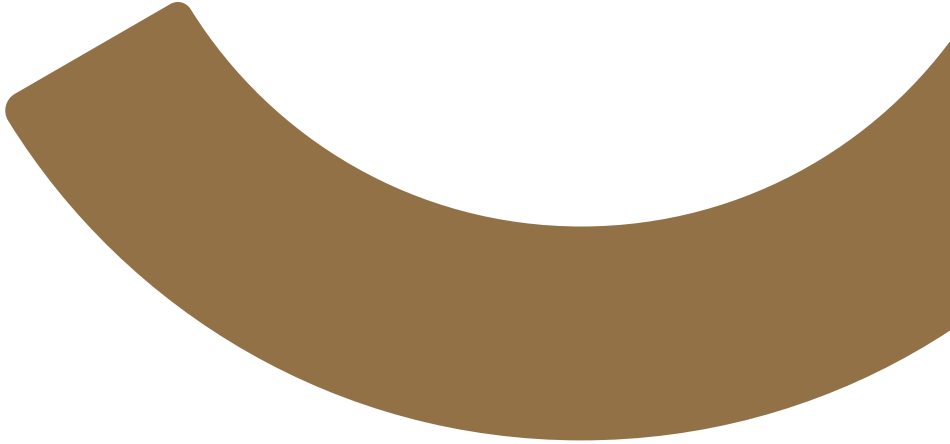
Dreame Feast™ DS50

Instrukcja obsługi

DREAME



Wyłącznie do użytku w pomieszczeniach i w gospodarstwie domowym

Witamy w Dreame

Zarejestruj swój produkt

https://global.dreametech.com

Dane techniczne i cechy

Model: DS50
Napięcie znamionowe: 220–240 V~
Częstotliwość znamionowa: 50–60 Hz
Moc znamionowa: 2700 W (maks.)
Pojemność kosza: 5 l + 5 l
Zakres temperatur: 35–220 °C
Regulowany czas: 1 minuta–480 minut
Pobór mocy w trybie wyłączenia wynosi 0,3 W.
Urządzenie automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia po 10 minutach bezczynności.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Przed rozpoczęciem korzystania z frytkownicy beztłuszczowej należy przeczytać wszystkie instrukcje.

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym poniższych:

⚠ OSTRZEŻENIA

1. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz rozumieją związane z tym zagrożenia.
2. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja wykonywana przez użytkownika nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że mają ukończone 8 lat i są nadzorowane.
3. Frytkownicę beztłuszczową oraz jej przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
4. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
5. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
6. Produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego. Wyłącznie do użytku domowego i wewnątrz pomieszczeń. Nie używać frytkownicy beztłuszczowej do celów innych niż zgodne z jej przeznaczeniem. Nie używać w poruszających się pojazdach ani na łodziach.
7. Nie używać tego urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia.
8. Nie dotykać gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia nagrzewają się podczas pracy i po jej zakończeniu. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, należy zawsze używać ochronnych podkładek termicznych lub izolowanych rękawic kuchennych oraz korzystać z dostępnych uchwytów.
9. Zachować ostrożność podczas odwracania kosza po zakończeniu gotowania, ponieważ gorąca tacka do pieczenia na chrupko może wypaść i stworzyć zagrożenie dla bezpieczeństwa.
10. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie zanurzać przewodu, wtyczek ani obudowy jednostki głównej w wodzie ani innych cieczach.
11. Gdy frytkownica beztłuszczowa jest używana przez dzieci lub w ich pobliżu, konieczny jest ścisły nadzór.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

⚠ OSTRZEŻENIA

12 Odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego, gdy nie jest używane oraz przed czyszczeniem. Przed montażem lub demontażem części pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

13 Nie używać urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką ani po wystąpieniu usterki lub jakiegokolwiek uszkodzenia urządzenia. Zwrócić urządzenie do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.

14 Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.

15 Nie używać urządzenia na zewnątrz pomieszczeń.

16 Nie dopuszczać, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani stykał się z gorącymi powierzchniami.

17 Nie umieszczać frytkownicy beztłuszczowej ani żadnej z jej części na kuchence, w pobliżu palników gazowych lub elektrycznych ani w nagrzanym piekarniku.

18 Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia frytkownicy beztłuszczowej (lub wyjmowania kosza) zawierającej gorący olej lub inne gorące płyny.

19 Zawsze najpierw podłączyć wtyczkę do urządzenia, a następnie przewód do gniazdka ściennego. Aby odłączyć urządzenie, ustawić wszystkie elementy sterujące w pozycji „off", a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka ściennego.

20 Po wyjęciu tacki do pieczenia na chrupko z kosza zawsze umieszczać ją na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.

21 Nie czyścić urządzenia metalowymi zmywakami. Metalowe fragmenty mogą oderwać się od zmywaka i zetknąć z elementami elektrycznymi, stwarzając ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

22 Używać urządzenia na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, z dala od źródeł ciepła i cieczy. Nie umieszczać urządzenia podczas pracy przy krawędzi blatu roboczego.

23 Frytkownica beztłuszczowa działa wyłącznie przy użyciu gorącego powietrza. Nigdy nie napełniać kosza olejem ani tłuszczem.

24 PRZESTROGA: Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, gotować wyłącznie w wyjmowanym koszu. Do frytkownicy beztłuszczowej nie wolno wkładać zbyt dużych produktów spożywczych ani metalowych przyborów, ponieważ mogą spowodować pożar lub ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

25 Podczas pracy urządzenia może dojść do pożaru, jeśli frytkownica beztłuszczowa będzie przykryta lub będzie

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

⚠ OSTRZEŻENIA

stykać się z materiałami łatwopalnymi, takimi jak zasłony, firany, ściany itp. Nie przechowywać żadnych przedmiotów na urządzeniu podczas jego pracy.

26 Nigdy nie wkładać papieru do pieczenia ani papieru pergaminowego do frytkownicy beztłuszczowej bez umieszczenia na nim żywności. Cyrkulacja powietrza może spowodować uniesienie papieru i kontakt z elementami grzejnymi.

27 Należy zachować szczególną ostrożność podczas używania pojemników wykonanych z materiałów innych niż metal lub szkło. Zawsze używać pojemników odpornych na wysoką temperaturę.

28 Nie przechowywać w tej frytkownicy beztłuszczowej żadnych materiałów innych niż akcesoria zalecane przez producenta, gdy urządzenie nie jest używane.

29 Aby wyłączyć frytkownicę beztłuszczową, nacisnąć jednokrotnie przycisk zasilania. Frytkownica wyemituje sygnał dźwiękowy, a pozostałe przyciski wyłączą się.

30 Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych. Przez otwory wydobywa się gorąca para. Nie zbliżać dłoni ani twarzy do otworów.

31 Nie umieszczać w frytkownicy beztłuszczowej żadnych z następujących materiałów: papieru, kartonu, tworzyw sztucznych nieodpornych na wysoką temperaturę ani podobnych materiałów.

32 Natychmiast wyłączyć i odłączyć frytkownicę beztłuszczową od zasilania, jeśli wydobywa się z niej ciemny dym. Biały dym jest zjawiskiem normalnym, spowodowanym nagrzewaniem tłuszczu lub rozpryskiwaniem żywności, natomiast ciemny dym oznacza przypalanie żywności lub problem z obwodem elektrycznym. Przed wyjęciem kosza poczekać, aż dym zniknie. Jeśli przyczyną nie była przypalona żywność, skontaktować się z działem obsługi klienta.

33 Nie pozostawiać frytkownicy beztłuszczowej bez nadzoru podczas pracy. W przypadku wyłożenia kosza folią upewnić się, że nie styka się ona z elementami grzejnymi, ponieważ może to spowodować przegrzanie i ryzyko pożaru.

34 Wyłączyć frytkownicę beztłuszczową przed wyjęciem wtyczki z gniazdka.

35 Nigdy nie używać gniazdka znajdującego się pod blatem podczas podłączania frytkownicy beztłuszczowej.

36 Krótki przewód zasilający (lub odłączany przewód zasilający) został zastosowany w celu zmniejszenia ryzyka zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

⚠ OSTRZEŻENIA

37 Dostępne są dłuższe odłączane przewody zasilające lub przedłużacze i można ich używać pod warunkiem zachowania ostrożności.

38 W przypadku używania dłuższego odłączanego przewodu zasilającego lub przedłużacza:
1）Oznaczone parametry elektryczne zestawu przewodu lub przedłużacza powinny być co najmniej równe parametrom elektrycznym urządzenia;
2）Przewód powinien być ułożony w taki sposób, aby nie zwisał z blatu lub stołu, gdzie mógłby zostać pociągnięty przez dzieci lub spowodować przypadkowe potknięcie się.

⚠ Uwaga



1. Przestroga: gorąca powierzchnia. Elementy oznaczone tym symbolem mogą osiągać wysoką temperaturę i należy obchodzić się z nimi ostrożnie.
2. Ten symbol oznacza, że produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzi wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy odpowiedzialnie poddać produkt recyklingowi w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystania zasobów materiałowych. Aby zwrócić używane urządzenie, należy skorzystać z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Produkt może zostać przekazany do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

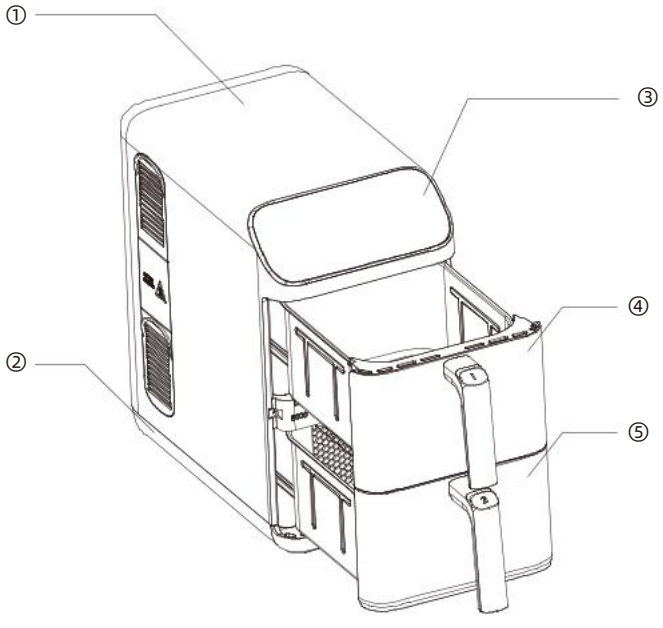


To oznaczenie informuje o zakazie utylizacji produktu z innymi odpadami z gospodarstwa domowego. Aby nie szkodzić środowisku lub ludzkiemu zdrowiu ina skutek niekontrolowanej utylizacji odpadów, postąp odpowiedzialnie: poddaj produkt recyklinggowi, dzięki czemu zasoby naturalne zostaną wykorzystane ponownie.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

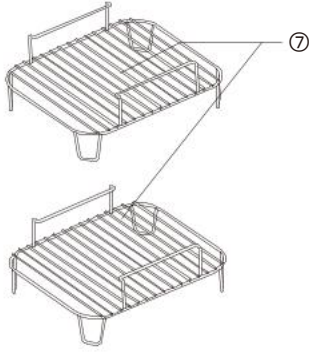
Zachowaj tę instrukcję.

Elementy produktu

Opis ogólny







① Jednostka główna ② Podstawa ③ Panel sterowania ④ Kosz 1

⑤ Kosz 2 ⑥ Tacka do pieczenia na chrupko ⑦ Ruszt

Elementy produktu

Ważne uwagi:



1 Nie ustawiać urządzenia przy ścianie ani obok innych urządzeń. Pozostawić co najmniej 10 cm odstępu z tyłu i po bokach urządzenia oraz 10 cm nad urządzeniem. Nie umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
2 Powierzchnie mogą nagrzewać się podczas użytkowania.
3 Podczas używania tacki do pieczenia na chrupko wewnątrz frytkownicy beztłuszczowej tacka bardzo się nagrzewa. Podczas obchodzenia się z tacką należy zawsze używać rękawic kuchennych.

Utylizacja produktu i ochrona środowiska



Nie wyrzucać produktu razem z odpadami domowymi. Zamiast tego należy przekazać je do wyznaczonej oficjalnej stacji zbiórki odpadów w celu recyklingu, aby uniknąć zanieczyszczenia środowiska.

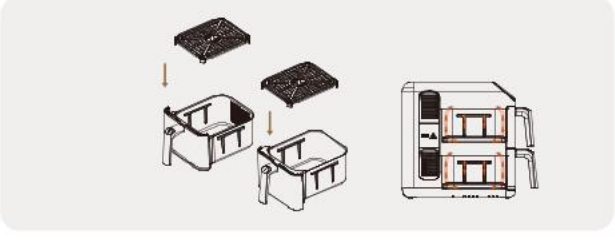
Przed pierwszym użyciem

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wyczyść płytę do chrupiącego pieczenia i kosz wodą o temperaturze około 50°C, używając zalecanego płynnego detergentu oraz nieściernej gąbki.
3. Przetrzeć wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie czystą ściereczką.
4. Przy pierwszym użyciu nie wkładać żywności do kosza. Uruchomić urządzenie w trybie smażenia beztłuszczowego przez 15 minut. W tym czasie może pojawić się lekki zapach lub dym, co jest zjawiskiem normalnym i nie oznacza usterki.
5. Upewnić się, że urządzenie jest używane w dobrze wentylowanym miejscu.
6. Ta frytkownica beztłuszczowa wykorzystuje gorące powietrze do gotowania. Nie dodawać oleju ani tłuszczu do smażenia do kosza.

Korzystanie z urządzenia

Frytkownica beztłuszczowa umożliwia przygotowywanie szerokiej gamy potraw. Dołączona książka z przepisami pomoże rozpocząć korzystanie z urządzenia.

Gotowanie

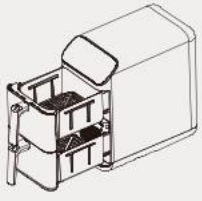


1. Umieścić tackę do pieczenia na chrupko w szufladzie frytkownicy beztłuszczowej. Tacka pomaga uzyskać dobrą cyrkulację powietrza i zapewnia równomierne podgrzewanie żywności. Podczas gotowania zawsze używać tej tacki.
   Przestroga: Nigdy nie używać szuflady bez umieszczonej w niej tacki do pieczenia na chrupko.

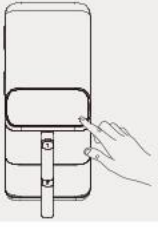


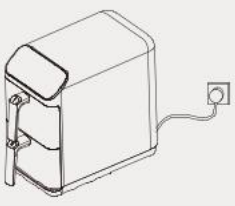
2. Jeśli konieczne jest jednoczesne przygotowanie większej ilości żywności, umieścić ruszt na tacce do pieczenia na chrupko, aby móc piec na dwóch poziomach.

Gotowanie



3. Ostrożnie wsunąć kosz z powrotem do frytkownicy beztłuszczowej.
   Przestroga: Nie dotykać kosza do smażenia podczas użytkowania ani przez pewien czas po zakończeniu użytkowania, ponieważ staje się bardzo gorący i może spowodować poparzenia.





4. Podłączyć przewód zasilający do gniazdka i nacisnąć przycisk zasilania, aby przejść do trybu ustawień.

5. Domyślnie urządzenie przechodzi do interfejsu wyboru szuflady natychmiast po naciśnięciu przycisku zasilania. Po wybraniu aktywnej szuflady urządzenie przejdzie w domyślny tryb smażenia beztłuszczowego. W tym trybie wszystkie pozostałe ikony funkcji zaprogramowanych są podświetlone, a tryb, czas i temperaturę możesz regulować ręcznie.



Nazwa	Ikony/Przyciski	Opis
Wskaźnik temperatury		Wskazuje, że ta grupa ikon regulacji służy do ustawiania temperatury.
Wskaźnik czasu		Wskazuje, że ta grupa ikon regulacji służy do ustawiania czasu.
Wskaźnik synchronizacji	SYNC	Wskazuje, że funkcja synchronizacji jest aktywna.
Celsjusz	°C	Wskazuje, że bieżącą jednostką temperatury są stopnie Celsjusza.
Min	min	Wskazuje jednostkę, w której wyświetlany jest czas.
Smażenie beztłuszczowe		Wskazuje wybór funkcji smażenia beztłuszczowego.



Nazwa	Ikony/Przyciski	Opis
Pieczenie mięsa		Wskazuje wybór funkcji pieczenia mięsa.
Pieczenie ciast		Wskazuje wybór funkcji pieczenia ciast.
Grillowanie		Wskazuje wybór funkcji grillowania.
Suszenie		Wskazuje wybór funkcji suszenia.
Podgrzewanie		Wskazuje wybór funkcji podgrzewania.
Przycisk zasilania		Krótkie naciśnięcie włącza urządzenie; długie naciśnięcie wyłącza urządzenie.
Przycisk Start/Pauza		Steruje uruchamianiem i wstrzymywaniem pracy.



Nazwa	Ikony/Przyciski	Opis
Przyciski regulacji		Zwiększają lub zmniejszają ustawienia.
Przyciski wyboru szuflady		Wybór aktywnej szuflady.
Przyciski menu		Wybór szybkich menu.
Przycisk synchronizacji		Steruje jednoczesnym zakończeniem pracy obu szuflad.
Przycisk kopiowania		Kopiuje ustawienia temperatury i czasu z jednej szuflady do drugiej.

Uwaga:

Podczas gotowania krótkie naciśnięcie dowolnego przycisku regulacji temperatury powoduje wyświetlenie aktualnie ustawionej temperatury. Użytkownik może następnie zmienić jej wartość.Jeśli przez 10 sekund nie zostanie wykonana żadna operacja, wyświetlacz cyfrowy automatycznie powróci do wyświetlania odliczania czasu.

Instrukcje obsługi:

1 Wyświetlacz po włączeniu zasilania

Po podłączeniu urządzenia do zasilania wyświetlacz cyfrowy oraz wszystkie kontrolki zaświecą się w pełni; urządzenie wyemituje jeden sygnał dźwiękowy i przejdzie w tryb gotowości.

2 Wybór funkcji

W trybie gotowości nacisnąć przycisk zasilania  w celu włączenia urządzenia. Po włączeniu wybrać aktywną szufladę, a następnie nacisnąć przyciski funkcji  lub przyciski menu , aby wybrać funkcję.

3 Ustawianie temperatury / czasu

Po wybraniu funkcji nacisnąć przyciski regulacji , aby ustawić temperaturę lub czas.

4 Start / Pauza

Po zakończeniu ustawiania temperatury i czasu gotowania nacisnąć przycisk Start/Pauza , aby rozpocząć pracę.
Podczas pracy można nacisnąć ten przycisk, aby wstrzymać działanie urządzenia; po wstrzymaniu można ponownie wybrać funkcje.
Temperaturę i czas można regulować podczas pracy urządzenia.

5 Funkcja synchronizacji

Po ustawieniu temperatury i czasu gotowania oddzielnie dla górnej i dolnej szuflady nacisnąć przycisk synchronizacji , aby włączyć funkcję synchronizacji. Wskaźnik synchronizacji na panelu sterowania zaświeci się. Nacisnąć przycisk Start/Pauza , aby rozpocząć pracę, a górna i dolna szuflada zakończą gotowanie jednocześnie.

6 Funkcja kopiowania

Po ustawieniu temperatury i czasu dla jednej szuflady zaświeci się przycisk kopiowania . Nacisnąć przycisk kopiowania , aby skopiować ustawioną temperaturę i czas do drugiej szuflady.
(Funkcja kopiowania nie jest dostępna w trybie Menu.)

Uwaga:

· Ze względu na różnice w sposobie gotowania między górną i dolną szufladą potrawy mogą mieć różny smak nawet przy takich samych ustawieniach temperatury i czasu. Można dostosować czas i temperaturę zgodnie z własnymi preferencjami.

Instrukcje obsługi:

7 Automatyczny tryb gotowości po zakończeniu gotowania

Po zakończeniu programu gotowania urządzenie automatycznie powróci do trybu gotowości.

Ustawienia

Domyślne ustawienia programów

Górna szuflada						
Nazwa trybu	Temperatura			Czas		
	Domyślna temperatura (°C)	Zakres ustawień (°C)	Krok ustawienia (°C)	Domyślny czas (min)	Zakres ustawień (min)	Krok ustawienia (min)
Smażenie beztłuszczowe	180	150-200	±5	15	1-60	±1
Pieczenie mięsa	200	170-220	±5	30	1-60	±1
Pieczenie ciast	170	150-180	±5	15	1-60	±1
Grillowanie	220	200-220	±5	10	1-60	±1
Suszenie	55	35-80	±5	180	60-480	±60
Podgrzewanie	160	150-200	±5	10	1-60	±1

Ustawienia

Domyślne ustawienia programów

Dolna szuflada						
Nazwa trybu	Temperatura			Czas		
	Domyślna temperatura (°C)	Zakres ustawień (°C)	Krok ustawienia (°C)	Domyślny czas (min)	Zakres ustawień (min)	Krok ustawienia (min)
Smażenie beztłuszczowe	190	150–200	±5	20	1–60	±1
Pieczenie mięsa	210	170–220	±5	35	1–60	±1
Pieczenie ciast	180	150–180	±5	20	1–60	±1
Grillowanie	220	200–220	±5	15	1–60	±1
Suszenie	55	35–80	±5	180	60–480	±60
Podgrzewanie	170	150–200	±5	15	1–60	±1

Wskazówki:

Ze względu na różnice w sposobie gotowania pomiędzy górną i dolną komorą urządzenia, potrawy mogą dawać różne rezultaty nawet przy tych samych ustawieniach temperatury i czasu. Można dostosować czas i temperaturę zgodnie z własnymi preferencjami.

Ustawienia szybkiego menu

Szuflada	Kod szybkiego menu	Nazwa potrawy	Domyślna temperatura (°C)	Domyślny czas (min)
Górna szuflada (CrispZone)	P1	Cały kurczak	180	40
	P2	Frytki	200	15
	P3	Pizza	220	20
	P4	Skrzydełka z kurczaka	190	18
	P5	Muffinki	170	20
	P6	Stek	220	12
Dolna szuflada (TenderZone)	P1	Warzywa	180	15
	P2	Bataty	200	30
	P3	Skorupiaki	220	8
	P4	Jogurt	40	480
	P5	Orzechy	150	10
	P6	Krewetki	200	6

Wskazówki: Podczas przygotowywania dużych kawałków żywności zaleca się obrócenie składników w połowie czasu gotowania w celu uzyskania lepszych rezultatów.

Czyszczenie

Czyścić urządzenie po każdym użyciu.
Kosz i tacka posiadają powłokę nieprzywierającą. Nie używać metalowych przyborów ani ściernych materiałów czyszczących, ponieważ mogą uszkodzić powłokę nieprzywierającą.

1. Odłączyć urządzenie od gniazdka ściennego i pozostawić do ostygnięcia.
   Uwaga: Wyjąć kosz, aby frytkownica beztłuszczowa ostygła szybciej.
2. Przetrzeć wnętrze i zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.
3. Kosz można myć ręcznie lub w zmywarce. W przypadku mycia ręcznego po użyciu pozostawić wszystkie części do wyschnięcia na powietrzu lub osuszyć ręcznikiem. * Aby wydłużyć żywotność kosza, zdecydowanie zalecamy mycie ręczne.

Wskazówka: Jeśli na koszu lub tacce znajdują się trudne do usunięcia zabrudzenia, napełnić kosz gorącą wodą i płynem do mycia naczyń. Następnie umieścić tackę w koszu i pozostawić oba elementy do namoczenia przez około 10 minut.

4. Za pomocą szczotki do czyszczenia wyczyścić element grzejny i usunąć wszelkie pozostałości żywności.

Przechowywanie

1. Odłączyć urządzenie od zasilania i pozostawić do ostygnięcia.
2. Upewnić się, że wszystkie części są czyste i suche.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Frytkownica beztłuszczowa nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Podłączyć przewód zasilający do uziemionego gniazdka ściennego.
Żywność przygotowana we frytkownicy beztłuszczowej nie jest całkowicie ugotowana.	Kosz jest przeładowany zbyt dużą ilością żywności.	Przygotowywać mniejsze porcje żywności w koszu. Mniejsze porcje gotują się bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustawić temperaturę na żądany poziom (patrz sekcja „Ustawienia" w rozdziale „Korzystanie z urządzenia").
	Czas gotowania jest zbyt krótki.	Ustawić zalecany czas gotowania (patrz sekcja „Ustawienia" w rozdziale „Korzystanie z urządzenia").
Żywność gotuje się nierównomiernie we frytkownicy beztłuszczowej.	Niektóre produkty wymagają potrząśnięcia w połowie czasu gotowania.	Potrząsnąć koszem w połowie czasu gotowania, jeśli żywność jest ułożona warstwowo lub zachodzi na siebie (np. frytki) (patrz sekcja „Ustawienia" w rozdziale „Korzystanie z urządzenia").
Smażone potrawy przygotowane we frytkownicy beztłuszczowej nie są chrupiące.	Używana jest żywność lepiej nadająca się do tradycyjnego smażenia w głębokim tłuszczu.	Przygotować te produkty w piekarniku lub lekko posmarować je olejem przed gotowaniem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie można prawidłowo wsunąć kosza.	Kosz jest przeładowany zbyt dużą ilością żywności.	Zmniejszyć ilość żywności w koszu.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w urządzeniu.	Wsunąć kosz do urządzenia, aż będzie słyszalne kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywana jest tłusta żywność. Pozostałości oleju po poprzednim użyciu.	Podczas smażenia tłustej żywności nadmiar oleju gromadzi się w koszu i powoduje powstawanie białego dymu. Może to również spowodować, że kosz stanie się bardziej gorący niż zwykle. Nie wpływa to na działanie urządzenia ani rezultaty gotowania.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywana jest tłusta żywność. Pozostałości oleju po poprzednim użyciu.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się pozostałości oleju. Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić kosz.
Świeże frytki gotują się nierównomiernie we frytkownicy beztłuszczowej.	Użyto niewłaściwego rodzaju ziemniaków.	Używać świeżych ziemniaków, które pozostają jędrne podczas smażenia.
	Frytki nie zostały umyte przed gotowaniem.	Dokładnie opłukać frytki, aby usunąć skrobię z powierzchni.
Świeże frytki przygotowane we frytkownicy beztłuszczowej nie są chrupiące.	Chrupkość zależy od zawartości oleju i wody.	Dokładnie osuszyć frytki przed dodaniem oleju.
		Pokroić frytki na mniejsze kawałki, aby uzyskać większą chrupkość.
		Dodać więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiącą teksturę.
Wyświetlacz pokazuje E1	Przerwa w obwodzie czujnika temperatury.	Skontaktować się z centrum obsługi klienta w swoim kraju lub odwiedzić lokalnego sprzedawcę w celu naprawy.
Wyświetlacz pokazuje E2	Zwarcie czujnika temperatury.	
Wyświetlacz pokazuje E3	Temperatura NTC komory przekracza 250°C.	
Wyświetlacz pokazuje E4	Gdy ustawiona temperatura jest wyższa niż 80°C, temperatura komory pozostaje poniżej 35°C przez 5 minut od rozpoczęcia pracy.	

Zamawianie akcesoriów

W przypadku trudności z uzyskaniem akcesoriów do urządzenia prosimy o kontakt:

https://global.dreametech.com

Ochrona środowiska

Po zakończeniu okresu eksploatacji nie wyrzucać urządzenia razem z odpadami gospodarstwa domowego. Zamiast tego należy oddać je do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów przeznaczonych do recyklingu. Pomaga to chronić środowisko.

Gwarancja i serwis

Zgodnie z przepisami dotyczącymi ochrony konsumentów obowiązującymi w danej jurysdykcji niniejszy produkt objęty jest ustawowymi gwarancjami, których nie można wyłączyć. W przypadku poważnej usterki użytkownik ma prawo żądać wymiany lub zwrotu pieniędzy, a także odszkodowania za wszelkie inne dające się racjonalnie przewidzieć straty lub szkody. W przypadku usterek innych niż poważne użytkownik może również żądać naprawy lub wymiany produktu. Niniejsza gwarancja nie wpływa na żadne inne prawa przysługujące użytkownikowi na mocy bezwzględnie obowiązujących lokalnych przepisów dotyczących ochrony konsumentów; jeśli przepisy te przewidują dłuższy okres gwarancyjny, zastosowanie mają odpowiednie przepisy prawa.

· Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń ani wad wynikających z:

1. Komercyjnego lub niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania produktu przeznaczonego do użytku osobistego/domowego.
2. Nieprzestrzegania instrukcji obsługi lub instalacji określonych w instrukcji użytkownika.
3. Dowodów niewłaściwej naprawy, użycia nieoryginalnych części lub niezatwierdzonych akcesoriów.

4. Naprężeń mechanicznych, narażenia na działanie czynników chemicznych, zakłóceń elektromagnetycznych, skrajnie wysokich lub niskich temperatur, korozji, utleniania lub przedostania się do wnętrza urządzenia ciał obcych, substancji, cieczy, owadów lub zwierząt.
5. Normalnego zużycia wynikającego ze starzenia się produktu lub pogorszenia stanu technicznego albo wyglądu spowodowanego długotrwałym użytkowaniem.
6. Nieważnych roszczeń gwarancyjnych wynikających z braku wymaganych dowodów, w tym numeru modelu, numeru seryjnego produktu, daty zakupu oraz podpisu nabywcy lub innego ważnego dowodu zakupu.

Aby uzyskać więcej informacji i wsparcie posprzedażowe, skontaktuj się z nami za pośrednictwem:



https://global.dreametech.com

KARTA GWARANCYJNA PRODUKTU

Imię i nazwisko klienta	Adres korespondencyjny	Numer telefonu kontaktowego	Nazwa produktu i model (numer)	Numer seryjny produktu	Data zakupu produktu

KONSERWACJA

	Opis usterek i wymienionych części	Data konserwacji	Centrum serwisowe i konserwacji
1			
2			
3			

Niniejszy dokument jest tłumaczeniem oryginalnej instrukcji obsługi, stworzonej przez producenta.

Szczegółowe informacje o warunkach gwarancji dystrybutora / producenta dostępne na stronie internetowej https://serwis.innpro.pl/gwarancja

Produkt należy regularnie konserwować (czyścić) we własnym zakresie lub przez wyspecjalizowane punkty serwisowe na koszt i w zakresie użytkownika. W przypadku braku informacji o koniecznych akcjach konserwacyjnych cyklicznych lub serwisowych w instrukcji obsługi, należy regularnie, minimum raz na tydzień oceniać odmienność stanu fizycznego produktu od fizycznie nowego produktu. W przypadku wykrycia lub stwierdzenia jakiejkolwiek odmienności należy pilnie podjąć kroki konserwacyjne (czyszczenie) lub serwisowe. Brak poprawnej konserwacji (czyszczenia) i reakcji w chwili wykrycia stanu odmienności może doprowadzić do trwałego uszkodzenia produktu. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z zaniedbania.

Ostrzeżenia i informacje dotyczące bezpieczeństwa

Wszelkie informacje dotyczące obsługi urządzenia znajdują się w instrukcji obsługi. Zanim zaczniesz z niego korzystać, zapoznaj się z jej treścią i stosuj się do zawartych w niej wskazówek.

Przed użyciem zapoznaj się również z poniższymi informacjami:

Ostrzeżenia dotyczące użytkowania

Bezpieczeństwo dzieci:Frytkownice nie są przeznaczone do użytku przez dzieci. Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla najmłodszych, aby uniknąć przypadkowego uruchomienia lub kontaktu z gorącymi powierzchniami.Nigdy nie pozostawiaj działającej frytkownicy bez nadzoru, szczególnie w obecności dzieci.

- Frytkownice nie są przeznaczone do użytku przez dzieci. Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla najmłodszych, aby uniknąć przypadkowego uruchomienia lub kontaktu z gorącymi powierzchniami.
- Nigdy nie pozostawiaj działającej frytkownicy bez nadzoru, szczególnie w obecności dzieci.

Ryzyko poparzenia:Podczas pracy urządzenia unikaj kontaktu z gorącymi powierzchniami, olejem lub gorącym powietrzem. Używaj izolowanych uchwytów i rękawic kuchennych, aby chronić dłonie.Nie otwieraj pokrywy lub szuflady urządzenia podczas smażenia, aby uniknąć rozprysków oleju lub gorącego powietrza.

- Podczas pracy urządzenia unikaj kontaktu z gorącymi powierzchniami, olejem lub gorącym powietrzem. Używaj izolowanych uchwytów i rękawic kuchennych, aby chronić dłonie.
- Nie otwieraj pokrywy lub szuflady urządzenia podczas smażenia, aby uniknąć rozprysków oleju lub gorącego powietrza.

Bezpieczeństwo elektryczne:Podłącz urządzenie wyłącznie do gniazda z odpowiednim napięciem, zgodnym z jego specyfikacją techniczną.Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający, wtyczka lub obudowa są uszkodzone.Nigdy nie zanurzaj podstawy urządzenia ani elementów elektrycznych w wodzie.

- Podłącz urządzenie wyłącznie do gniazda z odpowiednim napięciem, zgodnym z jego specyfikacją techniczną.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający, wtyczka lub obudowa są uszkodzone.
- Nigdy nie zanurzaj podstawy urządzenia ani elementów elektrycznych w wodzie.

Ochrona przed przegrzaniem:Nie używaj frytkownicy bez oleju (w modelach olejowych) lub jedzenia w koszyku (w modelach beztłuszczowych), ponieważ może to spowodować przegrzanie.Upewnij się, że otwory wentylacyjne urządzenia są wolne od przeszkód, aby zapewnić prawidłowy przepływ powietrza.

- Nie używaj frytkownicy bez oleju (w modelach olejowych) lub jedzenia w koszyku (w modelach beztłuszczowych), ponieważ może to spowodować przegrzanie.
- Upewnij się, że otwory wentylacyjne urządzenia są wolne od przeszkód, aby zapewnić prawidłowy przepływ powietrza.

Bezpieczne użytkowanie oleju (dla frytkownic olejowych):Używaj olejów przeznaczonych do smażenia w wysokich temperaturach, takich jak olej rzepakowy lub słonecznikowy.Nie przekraczaj maksymalnego poziomu napełnienia oznaczonego w urządzeniu.Po zakończeniu smażenia pozwól olejowi ostygnąć przed opróżnieniem lub czyszczeniem frytkownicy.

- Używaj olejów przeznaczonych do smażenia w wysokich temperaturach, takich jak olej rzepakowy lub słonecznikowy.
- Nie przekraczaj maksymalnego poziomu napełnienia oznaczonego w urządzeniu.
- Po zakończeniu smażenia pozwól olejowi ostygnąć przed opróżnieniem lub czyszczeniem frytkownicy.

Informacje dotyczące prawidłowego użytkowania

Przygotowanie urządzenia do pracy:Przed pierwszym użyciem zapoznaj się z instrukcją obsługi i przeprowadź zalecane czynności przygotowawcze, takie jak umycie kosza lub wstępne uruchomienie urządzenia bez jedzenia.Upewnij się, że urządzenie jest ustawione na stabilnej, płaskiej powierzchni, z dala od materiałów łatwopalnych.

- Przed pierwszym użyciem zapoznaj się z instrukcją obsługi i przeprowadź zalecane czynności przygotowawcze, takie jak umycie kosza lub wstępne uruchomienie urządzenia bez jedzenia.
- Upewnij się, że urządzenie jest ustawione na stabilnej, płaskiej powierzchni, z dala od materiałów łatwopalnych.

Eksploatacja urządzenia:W modelach beztłuszczowych (np. frytkownicach powietrznych) regularnie mieszaj jedzenie lub korzystaj z funkcji automatycznego obracania, jeśli jest dostępna, aby zapewnić równomierne smażenie.W modelach olejowych kontroluj temperaturę smażenia, aby zapobiec przypaleniu potraw lub nadmiernemu rozgrzaniu oleju.

- W modelach beztłuszczowych (np. frytkownicach powietrznych) regularnie mieszaj jedzenie lub korzystaj z funkcji automatycznego obracania, jeśli jest dostępna, aby zapewnić równomierne smażenie.
- W modelach olejowych kontroluj temperaturę smażenia, aby zapobiec przypaleniu potraw lub nadmiernemu rozgrzaniu oleju.

Czyszczenie i konserwacja:Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć. Wyjmowane elementy, takie jak kosz czy misa na olej, czyść zgodnie z zaleceniami producenta, używając łagodnych detergentów.Nigdy nie zanurzaj elektrycznych części urządzenia w wodzie.

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć. Wyjmowane elementy, takie jak kosz czy misa na olej, czyść zgodnie z zaleceniami producenta, używając łagodnych detergentów.
- Nigdy nie zanurzaj elektrycznych części urządzenia w wodzie.

Przechowywanie:Po zakończeniu pracy schowaj urządzenie w suchym miejscu, a przewód zasilający zabezpiecz przed uszkodzeniem.Upewnij się, że frytkownica jest całkowicie sucha przed ponownym użyciem, aby zapobiec ryzyku zwarcia.

- Po zakończeniu pracy schowaj urządzenie w suchym miejscu, a przewód zasilający zabezpiecz przed uszkodzeniem.
- Upewnij się, że frytkownica jest całkowicie sucha przed ponownym użyciem, aby zapobiec ryzyku zwarcia.

Dodatkowe środki ostrożności

- Ochrona środowiska:Zużyte urządzenia należy utylizować w punktach zbiórki sprzętu elektrycznego zgodnie z lokalnymi przepisami.W przypadku frytkownic olejowych zużyty olej powinien być utylizowany zgodnie z zaleceniami lokalnych służb komunalnych.
- Zużyte urządzenia należy utylizować w punktach zbiórki sprzętu elektrycznego zgodnie z lokalnymi przepisami.
- W przypadku frytkownic olejowych zużyty olej powinien być utylizowany zgodnie z zaleceniami lokalnych służb komunalnych.
- Efektywność energetyczna:Wyłącz urządzenie natychmiast po zakończeniu smażenia i odłącz je od zasilania, aby zminimalizować zużycie energii.W modelach z regulacją temperatury używaj tylko tyle mocy, ile jest konieczne do przygotowania jedzenia.
- Wyłącz urządzenie natychmiast po zakończeniu smażenia i odłącz je od zasilania, aby zminimalizować zużycie energii.
- W modelach z regulacją temperatury używaj tylko tyle mocy, ile jest konieczne do przygotowania jedzenia.

Ochrona Środowiska



Zużyty sprzęt elektroniczny oznakowany zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami komunalnymi. Podlega on selektywnej zbiórce i recyklingowi w wyznaczonych punktach. Zapewniając jego prawidłowe usuwanie, zapobiegasz potencjalnym, negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego. System zbierania zużytego sprzętu zgodny jest z lokalnie obowiązującymi przepisami ochrony środowiska dotyczącymi usuwania odpadów. Szczegółowe informacje na ten temat można uzyskać w urzędzie miejskim, zakładzie oczyszczania lub sklepie, w którym produkt został zakupiony.

CE Produkt spełnia wymagania dyrektyw tzw. Nowego Podejścia Unii Europejskiej (UE), dotyczących zagadnień związanych z bezpieczeństwem użytkowania, ochroną zdrowia i ochroną środowiska, określających zagrożenia, które powinny zostać wykryte i wyeliminowane.

Importer: INNPRO

INNPRO Robert Błędowski sp. z o.o.
Rudzka 65c
44-200 Rybnik, Polska
tel. +48 533 234 303
hurt@innpro.pl
www.innpro.pl

Producent:
Dreame Trading (Tianjin) Co., Ltd.
Room 2112-1-1, South District,
Finance and Trade Center, No.6975
Yazhou Road, Dongjiang Bonded Port
Area, Tianjin Pilot Free Trade Zone,
Chiny

Przedstawiciel w UE:
Dreame Technology Netherlands B.V.
Spicalaan 29 2132 JG Hoofddorp
Niderlandy
compliance.eu@dreame.tech