

Dreame Tasti™ PT60

Air Fryer

Instrukcja obsługi

DREAME



Tylko do użytku domowego i w pomieszczeniach

Witamy w Dreame Products Zarejestruj swój produkt



<https://global.dreametech.com>

Specyfikacje i funkcje

Nazwa produktu: Air Fryer

Model: PT60

Napięcie znamionowe: 220–240 V~

Częstotliwość znamionowa: 50–60 Hz

Moc znamionowa: 1500 W

Materiał kosza do smażenia: szkło

Pojemność kosza do smażenia: 2,5 l + 4,5 l

Zakres temperatur: 60–200 °C (niewymienny)

Regulowany czas: 1–60 minut

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem frytkownicy beztłuszczowej przeczytaj wszystkie zalecenia.

Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać między innymi następujących podstawowych zasad zachowania bezpieczeństwa:

⚠ OSTRZEŻENIA

- 1 To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczoną sprawnością motoryczną, sensoryczną lub umysłową albo niedostatecznym doświadczeniem lub wiedzą pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i poinformowane o zagrożeniach związanych z użyciem urządzenia.
- 2 Nie wolno zezwalać dzieciom na używanie urządzenia do zabawy. Prace związane z czyszczeniem lub konserwacją urządzenia mogą być wykonywane przez dzieci tylko w wieku powyżej 8 lat i pod nadzorem osoby pełnoletniej.
- 3 Umieść frytkownicę beztłuszczową i jej przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- 4 Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi przy użyciu zewnętrznego minutnika ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 5 Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, należy zlecić jego wymianę producentowi, jego personelowi serwisowemu lub innym osobom z odpowiednimi kwalifikacjami, aby zapobiec zagrożeniu.
- 6 Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i w budynkach. Nie używaj frytkownicy beztłuszczowej do celów, które nie zostały przewidziane przez jej producenta. Nie używaj urządzenia w poruszających się pojazdach lub łodziach.
- 7 Nie używaj tego urządzenia do smażenia w głębokim oleju. Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować zranienie.
- 8 Nie dotykaj gorących elementów. Gdy urządzenie jest uruchomione lub bezpośrednio po wyłączeniu urządzenia jego elementy są gorące. Aby zapobiec oparzeniu lub zranieniu, używaj ochronnych podkładek żaroodpornych lub rękawic kuchennych z izolacją i dostępnymi uchwytów.
- 9 Zachowaj ostrożność podczas odwracania koszyka po gotowaniu, ponieważ gorąca taca do opiekania może wypaść i spowodować zagrożenie.
- 10 Nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani obudowy modułu głównego w wodzie lub innych cieczach, ponieważ może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- 11 Należy zapewnić ścisły nadzór, gdy frytkownica beztłuszczowa jest używana przez dzieci lub znajduje się w ich pobliżu.

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

⚠ OSTRZEŻENIA

- 12 Odłącz urządzenie od gniazda sieci elektrycznej, gdy nie jest używane lub będzie czyszczone. Przed zainstalowaniem lub demontażem elementów urządzenia poczekaj na jego ochłodzenie.
- 13 Nie uruchamiaj żadnego urządzenia, które ma uszkodzony przewód lub wtyczkę, nie funkcjonuje prawidłowo albo zostało uszkodzone w inny sposób. Przekaż urządzenie do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
- 14 Użycie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować zranienie.
- 15 Nie wolno używać urządzenia poza budynkami.
- 16 Nie układaj przewodu na krawędzi stołu lub blatu albo na gorących elementach.
- 17 Nie umieszczaj frytkownicy beztłuszczowej lub jej elementów na kuchence, w pobliżu palników gazowych lub elektrycznych albo w rozgrzanym piekarniku.
- 18 Zachowaj wyjątkową ostrożność podczas przenoszenia frytkownicy beztłuszczowej (lub wyjmowania koszyka) napętnionej gorącym olejem lub inną cieczą.
- 19 Zawsze najpierw podłączaj wtyczkę przewodu zasilającego do urządzenia, a następnie podłączaj przewód do gniazda sieci elektrycznej. Aby odłączyć urządzenie, ustaw przełącznik w położeniu OFF (Wył.), a następnie wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieci elektrycznej.
- 20 Zawsze po wyjęciu z koszyka tacy do opiekania umieszczaj ją na żaroodpornym podłożu.
- 21 Nie czyścić metalowymi zmywakami drucianymi. Odłamki metalu ze zmywaka drucianego mogą uszkodzić powłokę, odstąpić elementy elektryczne i spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- 22 Używaj urządzenia na płaskim, stabilnym, żaroodpornym podłożu z dala od źródeł ciepła i cieczy. Nie umieszczaj uruchomionego urządzenia w pobliżu krawędzi blatu.
- 23 W frytkownicy beztłuszczowej używane jest wyłącznie gorące powietrze. Nigdy nie napętniaj kosza olejem lub tłuszczem.
- 24 PRZESTROGA: Aby zapobiec porażeniu prądem, należy gotować wyłącznie w wyjmowanym koszyku. Nie wolno umieszczać we frytkownicy beztłuszczowej metalowych utensyliów kuchennych ani zbyt dużej ilości produktów spożywczych, ponieważ może to spowodować pożar lub porażenie prądem elektrycznym.
- 25 Przykrycie uruchomionej frytkownicy beztłuszczowej lub zetknięcie się jej z materiałami palnymi, takimi jak zastony, firany lub ściany, może spowodować pożar. Nie przechowuj żadnych przedmiotów na uruchomionym urządzeniu.
- 26 Nie wkładaj do frytkownicy beztłuszczowej papieru do pieczenia lub pergaminu, na którym

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

⚠ OSTRZEŻENIA

- nie umieszczono produktów spożywczych. Cyrkulacja powietrza może spowodować uniesienie papieru i zetknięcie się go z elementami grzejnymi.
- 27 Zachowaj szczególną ostrożność podczas korzystania z naczyń wykonanych z materiałów innych niż metal lub szkło. Zawsze używaj naczyń żaroodpornych.
 - 28 Gdy frytkownica beztłuszczowa nie jest używana, nie przechowuj w niej żadnych przedmiotów z wyjątkiem akcesoriów zalecanych przez jej producenta.
 - 29 Aby wyłączyć frytkownicę beztłuszczową, naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania. Frytkownica wyemituje krótki sygnał dźwiękowy i włączy podświetlenie pozostałych przycisków.
 - 30 Nie blokuj otworów wentylacyjnych. Gorąca para jest uwalniana przez otwory. Nie zbliżaj dłoni ani twarzy do otworów.
 - 31 Nie wkładaj do frytkownicy beztłuszczowej materiałów takich jak papier, karton lub tworzywa sztuczne nieodporne na wysoką temperaturę.
 - 32 Jeżeli z frytkownicy beztłuszczowej wydostaje się ciemny dym, natychmiast ją wyłącz i odłącz. Biały dym nie oznacza, że wystąpiła usterka, i powstaje podczas podgrzewania tłuszczu lub rozpryskiwania składników potrawy, ale ciemny dym oznacza, że składniki potrawy uległy spaleni lub wystąpiła usterka urządzenia. Przed wyjęciem koszyka poczekaj na zanik dymu. Jeżeli przyczyną nie było spalanie składników potrawy, skontaktuj się z działem pomocy technicznej dla klientów.
 - 33 Nie pozostawiaj włączonej frytkownicy beztłuszczowej bez nadzoru. Jeżeli koszyk jest wyłożony folią, upewnij się, że nie dotyka ona elementów grzejnych, co mogłoby spowodować przegrzanie i pożar.
 - 34 Wyłącz frytkownicę beztłuszczową przed wyjęciem wtyczki jej przewodu z gniazda sieci elektrycznej.
 - 35 Nigdy nie podłączaj frytkownicy beztłuszczowej do gniazda sieci elektrycznej znajdującego się pod blatem.
 - 36 W pakiecie z produktem dostarczany jest krótki przewód zasilający (lub odłączany przewód zasilający), aby zmniejszyć ryzyko zapłątania się lub potknięcia się o dłuższy przewód.
 - 37 Nie zdejmuj osłony węzownicy grzejnej z modułu głównego, ponieważ może to spowodować uszkodzenie elementu grzejnego.
 - 38 Dostępne są dłuższe, odłączane przewody zasilające lub przedłużacze, które można stosować przy zachowaniu ostrożności.

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- ⚠ OSTRZEŻENIA** 39 Jeżeli używany jest dłuższy, odłączany przewód zasilający lub przedłużacz, uwzględnij następujące zalecenia:
- 1) Podane na etykiecie wartości specyfikacji znamionowych przewodu zasilającego lub przedłużacza powinny być co najmniej równe wartościom specyfikacji urządzenia.
 - 2) Przewód nie powinien być ułożony na krawędzi blatu lub stołu, gdzie może zostać pociągnięty przez dzieci lub spowodować potknięcie.

⚠ Uwaga



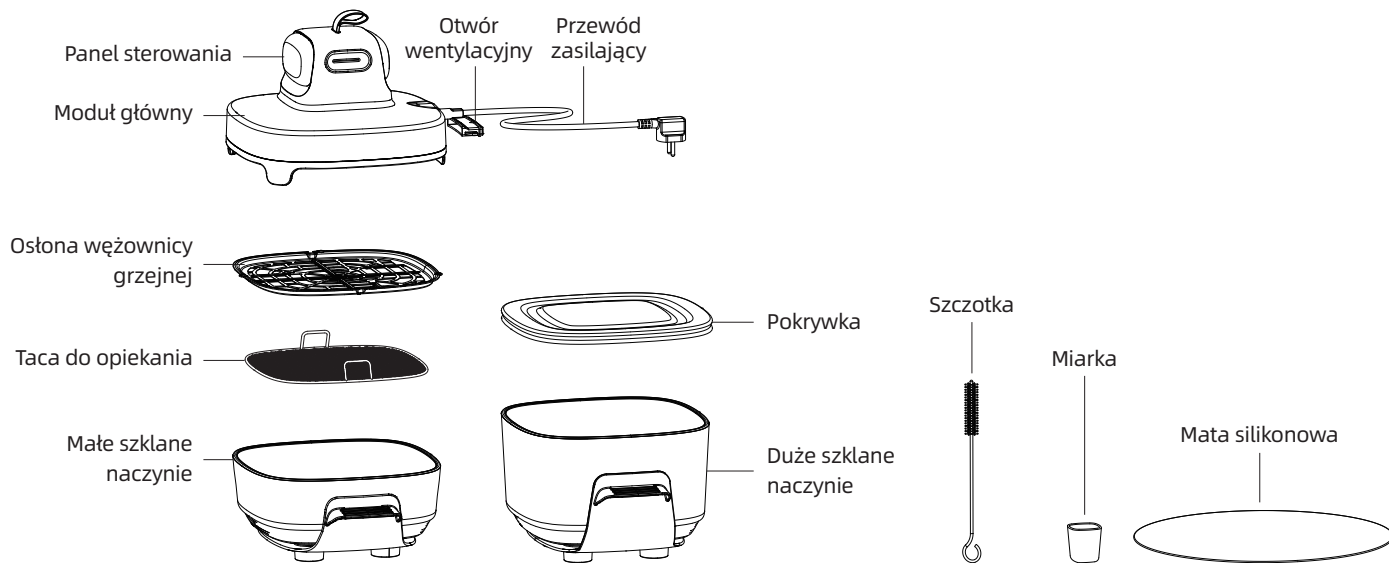
Gorące elementy. Elementy oznaczone tym symbolem mogą być bardzo gorące, dlatego należy obchodzić się z nimi ostrożnie.



Ten symbol oznacza, że tego produktu nie wolno utylizować razem z odpadami komunalnymi. Aby zapobiec szkodliwemu wpływowi na środowisko lub zdrowie ludzkie na skutek niekontrolowanej utylizacji odpadów, należy przekazać odpady tego typu do recyklingu w sposób odpowiedzialny w celu wspierania zrównoważonego ponownego wykorzystania zasobów. Aby przekazać zużyte urządzenie do odpowiedniego punktu zbiórki, należy skorzystać z systemów zbiórki odpadów lub skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dany produkt został zakupiony. W tych lokalizacjach można przekazać produkt do recyklingu w sposób bezpieczny dla środowiska.

Zachowaj te instrukcje i zalecenia.

Elementy urządzenia



Przed pierwszym użyciem

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń wszystkie etykiety i naklejki z urządzenia z wyjątkiem naklejek ostrzegawczych.
3. Szklane naczynie można myć ręcznie lub w zmywarce. W przypadku mycia ręcznego pozostaw wszystkie elementy do wyschnięcia lub wytrzyj je ręcznikiem.
Zdecydowanie zalecamy ręczne mycie naczyń szklanych, ponieważ zapobiega ono przedwczesnemu zużyciu naczyń.
4. Przetrzyj wilgotną ściereczką wnętrze i zewnętrzne elementy urządzenia.

W frytkownicy beztłuszczowej używane jest gorące powietrze. Nie dodawaj oleju ani tłuszczu do smażenia do szklanego naczynia.

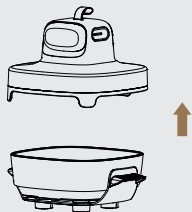
Przygotowanie do użycia

1. Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej i równej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia na powierzchniach wrażliwych na wysokie temperatury.
 2. Umieść tacę do opiekania w szklanym naczyniu.
 3. Usuń opaskę przewodu zasilającego, aby rozwinąć przewód zasilający na odpowiednią długość umożliwiającą podłączenie go do gniazda sieci elektrycznej. Nie dodawaj do szklanego naczynia oleju ani żadnych innych cieczy z wyjątkiem określonej ilości oczyszczonej wody.
Aby zapewnić soczystość i delikatność potrawy gotowanej gorącą parą, dodaj przy użyciu miarki (akcesorium) 30 ml oczyszczonej wody do szklanego naczynia.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, ponieważ może to spowodować zablokowanie przepływu powietrza i wpłynąć na efektywność gotowania.

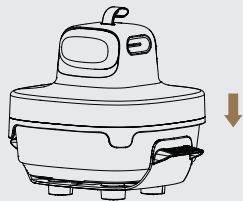
Korzystanie z urządzenia

Frytkownica beztłuszczowa umożliwia przyrządzanie różnych potraw. Dołączony podręcznik kulinarny ułatwi rozpoczęcie.

Procedura gotowania



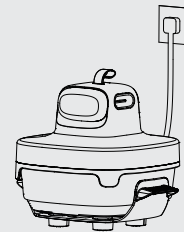
1. Ostrożnie podnieś moduł główny z frytkownicy beztuszczowej.



3. Ustaw odpowiednio moduł główny i przymocuj go na szklanym naczyniu.



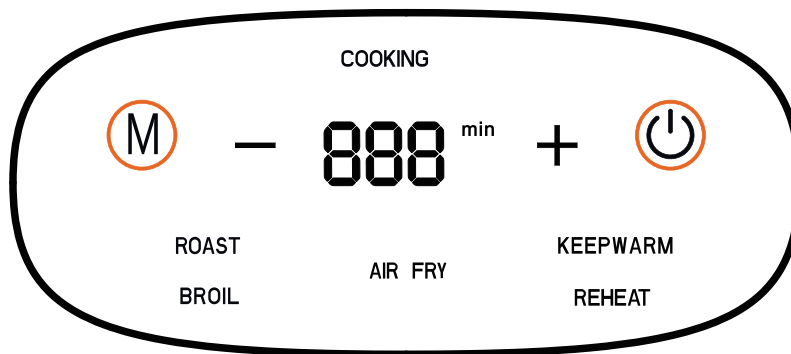
2. Umieść składników potrawy w szklanym naczyniu.
Uwaga: Nie napętniaj szklanego naczynia ponad linię poziomu maksymalnego i nie przekraczaj ilości podanej w przepisie, ponieważ może to wpłynąć na rezultaty gotowania.



4. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do uziemionego gniazda sieci elektrycznej i wybierz tryb gotowania.

Uwaga: Nie wolno dotykać szklanego naczynia podczas gotowania lub po użyciu urządzenia, gdy jego temperatura jest bardzo wysoka. Zawsze trzymaj szklane naczynie wyłącznie za uchwyty.

Funkcje i przyciski produktu



1) Przycisk zasilania:

Po włączeniu zasilania brzęczyk emituje długi sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki i wyświetlacz cyfrowy są włączane, a po sekundzie urządzenie jest przełączane do trybu gotowości – podświetlenie przycisku zasilania jest włączone, a podświetlenie pozostałych przycisków jest wyłączone.

Po wybraniu pozycji menu naciśnij ten przycisk, aby włączyć funkcję i przełączyć do trybu roboczego. Odpowiednie wskaźniki trybu i COOKING (gotowania) są włączone.

Gdy urządzenie jest przełączone do trybu roboczego, naciśnij ten przycisk, aby przełączyć do trybu wstrzymania (pozostały czas na wyświetlaczu cyfrowym i wskaźnik COOKING (gotowania) zaczną migać równocześnie). Jeżeli w trybie wstrzymania żadna operacja nie zostanie wykonana przez 300 sekund, urządzenie zostanie przełączone do trybu gotowości, a podświetlenie przycisku zasilania będzie włączone.

W trybie wstrzymania/gotowości naciśnij ten przycisk ponownie, aby domyślnie wznowić poprzedni tryb roboczy. Zdjęcie modułu głównego ze szklanego naczynia powoduje wyłączenie urządzenia, odłączenie zasilania i wyłączenie wszystkich wskaźników. Po ponownym umieszczeniu modułu głównego na szklanym naczyniu urządzenie jest domyślnie przełączane do trybu, w którym było uruchomione przed wstrzymaniem.

W trybie roboczym naciśnij ten przycisk i przytrzymaj go przez około trzy sekundy, aby wyłączyć urządzenie, odłączyć zasilanie i wyłączyć wszystkie wskaźniki. Gdy urządzenie jest wyłączone, naciśnij ten przycisk, aby wznowić działanie urządzenia, a następnie ponownie wybierz tryb zgodnie z powyższą procedurą.

* Jeżeli zasilanie zostanie odłączone bez uprzedniego ręcznego wyłączenia urządzenia, domyślnie wznowi ono poprzedni tryb roboczy po ponownym włączeniu zasilania.

2) Wybór funkcji z menu:

Naciśnij przycisk „M” (zostaną włączone wszystkie wskaźniki z wyjątkiem wskaźnika COOKING (gotowania)).

W trybie konfiguracji naciśnij ten przycisk, aby cyklicznie wybrać z menu poniższe funkcje frytkownicy beztłuszczowej: AIR FRY (pieczenie beztłuszczowe) → ROAST (opiekanie) → BROIL (pieczenie) → KEEP WARM (podgrzewanie) → REHEAT (odgrzewanie). Odpowiedni wskaźnik funkcji miga i stale wyświetlany jest domyślny czas.

3) Regulacja ustawienia czasu:

W trybie wyboru funkcji z menu wyświetlany jest czas domyślny. Naciśnij przycisk „+” lub „-”, aby dostosować ustawienie czasu.

4) Uwagi:

- Po zakończeniu wszystkich trybów roboczych lub wyłączeniu urządzenia wentylator obraca się jeszcze przez 20 sekund, a następnie jest zatrzymywany.
 1. Gdy frytkownica beztłuszczowa jest uruchomiona, odliczanie (59-58-57-56 sek...) rozpoczyna się, gdy do zakończenia programu pozostaje tylko jedna minuta. Wskaźnik „min” jest wyłączony podczas odliczania. Po zakończeniu odliczania urządzenie emituje pięć krótkich sygnałów dźwiękowych, a następnie jest automatycznie wyłączane.
 2. W trybie gotowości wyświetlacz jest wyłączany po 30 sekundach, a podświetlenie przycisku zasilania pozostaje włączone.
 3. Jeżeli żadna funkcja nie zostanie wybrana z wyświetlanego menu w ciągu 30 sekund, urządzenie jest wyłączane. Przełączenie funkcji podczas 30-sekundowego odliczania powoduje jego ponowne rozpoczęcie.
- Aby wyjąć składniki potrawy (np. frytki), podnieś moduł główny ze szklanego naczynia, umieść go na silikonowej macie lub żaroodpornym podłożu, a następnie wyjmij potrawę.

Nie odwracaj szklanego naczynia do góry dnem, ponieważ nadmiar oleju na dnie może przeniknąć do składników potrawy. Zarówno szklane naczynie, jak i składniki potrawy są bardzo gorące podczas gotowania w tym naczyniu. Zależnie od składników potrawy ze szklanego naczynia może wydostawać się para.

Porada: Aby wyjąć duże lub delikatne składniki potrawy, należy zdjąć je szczypcami z tacy do opiekania. Po ugotowaniu części składników potrawy można od razu przygotować następne składniki.

Użytkowanie i konserwacja

Szklane naczynie

Potencjalne zagrożenia

- 1 Nagłe zmiany temperatury mogą powodować pęknięcia.
- 2 Upuszczenie lub uderzenie twardym przedmiotem może spowodować pęknięcie.
- 3 Dotknięcie gorącego szklanego naczynia może spowodować oparzenie.

Zalecenia dotyczące użytkowania

- Zapobieganie nagłym zmianom temperatury: Nie dodawaj zimnych cieczy do gorącego szklanego naczynia. Nie umieszczaj urządzenia na mokrych, zimnych powierzchniach ani bezpośrednio na blatach lub metalowych stołach. Umieść urządzenie na ruszcie, podkładce lub suchej ściereczce, aby ostygło. Przed czyszczeniem, chłodzeniem lub zamrażaniem upewnij się, że naczynie jest zupełnie chłodne.
- Ograniczenia dotyczące źródeł ciepła: Nie wolno umieszczać szklanego naczynia Dreame w pobliżu otwartego ognia i bezpośrednich źródeł ciepła takich jak piece, kuchnie, tace do opiekania, tostery, mikrofalówki, piekarniki i kuchenki.
- Zalecenia dotyczące obsługi: Zawsze korzystaj ze stałych uchwyty (nie wolno ich usuwać). Podczas przenoszenia gorącego szklanego naczynia używaj maty żaroodpornej lub rękawic z izolacją i nigdy nie dotykaj go bezpośrednio.
- Zapobieganie uszkodzeniom: Korzystając ze szklanego naczynia, chroń je przed upadkiem, uderzeniem o twarde przedmioty i uderzeniem utensyliami. Nie używaj ani nie naprawiaj szklanego naczynia, na którym widoczne są odpryski, pęknięcia lub głębokie zarysowania.

Czyszczenie i przechowywanie

- Szklane naczynie Dreame i tacę do opiekania można przechowywać w lodówce i czyścić w zmywarce. Pokrywka z tworzywa sztucznego niezawierającego związków BPA służy wyłącznie do przechowywania produktów spożywczych.
- Do mycia ręcznego używaj środków czyszczących bez właściwości ściernych i zmywaków wykonanych z tworzywa sztucznego / nylonu.
- Usuwanie plam: Napełnij szklane naczynie gorącą wodą i detergentem, umieść w nim tacę do opiekania i namaczaj przez około 10 minut.

Zbieranie odłamków

- Używaj grubych rękawic podczas sprzątania odłamków (ponieważ są ostre). Wyrzuć szkło do standardowego kosza na odpady. NIE przekazuj go do recyklingu.

Pokrywka:

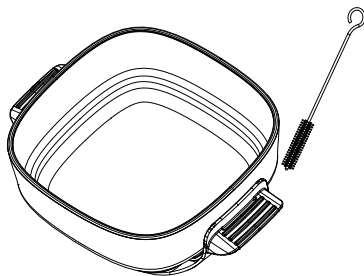
- 1 Pokrywka może być używana w lodówce i czyszczona w zmywarce.
- 2 Nie zamykaj szczelnie pokrywki szklanego naczynia bezpośrednio po gotowaniu.
- 3 Nie kładź modułu głównego, szklanego naczynia ani tacy do piekania na pokrywce bezpośrednio po gotowaniu.

Taca do piekania:

- 1 Tacę do piekania można czyścić w zmywarce, ale nie wolno jej używać w mikrofalówkach ani piekarnikach.

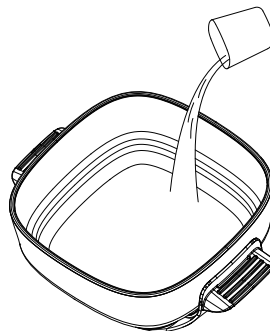
Szczotka:

Używaj szczotki w miejscach, w których czyszczenie ręczne jest nieskuteczne, takich jak spoiny i krawędzie szklanego naczynia.



Miarka:

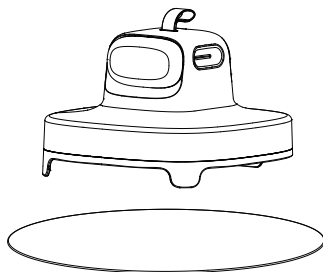
Miarka ma pojemność 30 ml. Możesz dostosować ilość dodanej oczyszczonej wody zależnie od wymaganej soczystości gotowanych składników potrawy.



Użytkowanie i konserwacja

Mata silikonowa:

Po zakończeniu gotowania element grzejny modułu głównego jest wciąż bardzo gorący. Zalecane jest umieszczenie modułu głównego na specjalnej, żaroodpornej macie silikonowej, aby zapobiec oparzeniu lub uszkodzenia stołu.



· Naczynie szklane, pokrywka i taca do opiekania nie zawierają związków PFAS i PTFE.

Konserwacja:

Zawsze po użyciu należy dokładnie oczyścić moduł główny. Przed czyszczeniem należy poczekać na zupełne ochłodzenie urządzenia.

1. Odłącz zasilanie modułu głównego, a następnie przetrzyj obudowę i panel sterowania wilgotną ściereczką.

Uwaga: Nie wolno zanurzać przewodu zasilającego w wodzie lub innej cieczy. Nie wolno czyścić modułu głównego w zmywarce.

2. Szklane naczynie można czyścić w zmywarce lub ręcznie. W przypadku mycia ręcznego pozostaw wszystkie elementy do wyschnięcia lub wytrzyj je ręcznikiem.

3. Tacę do opiekania można czyścić w zmywarce lub ręcznie. W przypadku mycia ręcznego pozostaw wszystkie elementy do wyschnięcia lub wytrzyj je ręcznikiem.

4. Pokrywkę można czyścić w zmywarce lub ręcznie. W przypadku mycia ręcznego pozostaw wszystkie elementy do wyschnięcia lub wytrzyj je ręcznikiem.

5. Akcesoria można myć w zmywarce lub ręcznie. W przypadku mycia ręcznego pozostaw wszystkie elementy do wyschnięcia lub wytrzyj je ręcznikiem.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica beztłuszczowa nie działa.	Wtyczka przewodu zasilającego nie jest podłączona do gniazda sieci elektrycznej .	Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do uziemionego gniazda sieci elektrycznej.
	Moduł główny i szklane naczynie nie są prawidłowo zainstalowane.	Przymocuj moduł główny na szklanym naczyniu (dźwięk kliknięcia potwierdza prawidłowe przymocowanie).
	Szklane naczynie zawiera zbyt dużą ilość składników potrawy.	Umieść małą ilość produktów spożywczych w koszyku. Umieść w naczyniu małe ilości składników potrawy, aby umożliwić ich równomierne smażenie.
Potrawa jest niedogotowana.	Wybrano nieprawidłową funkcję.	Wybierz żądaną funkcję (zobacz sekcję „Przepisy kulinarne”).
	Ustawiono zbyt krótki czas.	Ustaw wymagany czas gotowania (zob. sekcja „Przepisy kulinarne”).
Składniki potrawy nie są równomiernie usmażone.	Niektóre rodzaje składników potraw należy wymieszać w połowie czasu gotowania.	Jeżeli składniki potrawy są ułożone warstwowo lub nakładają się częściowo (na przykład frytki), wymieszaj je w połowie czasu gotowania. Zobacz sekcję „Przepisy kulinarne” .
Świeżo usmażone produkty spożywcze nie są chrupkie.	Używasz składników potrawy nadających się bardziej do konwencjonalnego smażenia w głębokim oleju.	Upiecz składnik potrawy w piekarniku lub posmaruj go niewielką ilością oleju, aby był bardziej chrupiący.
Nie można prawidłowo umieścić modułu głównego na szklanym naczyniu.	Szklane naczynie zawiera zbyt dużą ilość składników potrawy.	Zmniejsz ilość składników potrawy lub skorzystaj z sekcji „Przepisy kulinarne” .
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Gotujesz tłuste składniki potrawy.	Podczas smażenia tłustych składników potrawy we frytkownicy beztłuszczowej w naczyniu gromadzi się duża ilość oleju powodującego powstawanie białego dymu, a naczynie może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie wpływa to na funkcjonowanie urządzenia ani na rezultaty gotowania.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
	W szklanym naczyniu wciąż znajduje się pozostałość oleju z poprzedniego użycia.	Biały dym powstaje, gdy pozostałości oleju w naczyniu są podgrzewane. Zawsze po użyciu naczynia oczyść je dokładnie.
Świeże frytki nie są równomiernie usmażone.	Użyto niewłaściwego gatunku ziemniaków.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia.
	Frytki nie zostały dokładnie oplukane przed smażeniem.	Dokładnie oplucz frytki, aby usunąć skrobię z ich powierzchni.
Świeżo przygotowane frytki nie są chrupiące.	Chrupkość frytek jest zależna od zawartości oleju i wody.	Osusz frytki przed dodaniem oleju.
	Ziemniaki są pokrojone zbyt grubo.	Pokrój ziemniaki na cieńsze paski, aby były bardziej chrupiące.
Wyświetlany jest kod E1.	Czujnik przerwania obwodu	Skontaktuj się z centrum obsługi klientów w Twoim kraju lub lokalnym sprzedawcą w celu naprawy.
Wyświetlany jest kod E2.	Zwarcie czujnika	Skontaktuj się z centrum obsługi klientów w Twoim kraju lub lokalnym sprzedawcą w celu naprawy.
Wyświetlany jest kod E3.	Przekroczono temperaturę 250°C.	Skontaktuj się z centrum obsługi klientów w Twoim kraju lub lokalnym sprzedawcą w celu naprawy.

Jeżeli uzyskanie akcesoriów do urządzenia jest utrudnione, skontaktuj się z

 <https://global.dreametech.com>

Ochrona środowiska

Nie wolno utylizować urządzenia razem z odpadami komunalnymi po zakończeniu jego okresu przydatności do użytku. Zamiast tego należy oddać urządzenie do wyznaczonych punktów zbiórki i recyklingu. Ułatwia to ochronę środowiska.

Gwarancja i serwis

Zgodnie z przepisami dotyczącymi ochrony konsumentów, obowiązującymi w Twojej jurysdykcji, ten produkt podlega ustawowym gwarancjom, których nie można wykluczyć. W przypadku poważnej awarii masz prawo zażądać wymiany produktu lub zwrotu kwoty zapłaconej za produkt, a także odszkodowania za inne uzasadnione przewidywalne straty lub szkody. W przypadku wad nieistotnych możesz również zażądać naprawy lub wymiany.

Ta gwarancja nie wpływa na Twoje inne prawa wynikające z lokalnych przepisów dotyczących ochrony konsumentów, a gdy takie przepisy wymagają dłuższego okresu gwarancji, przepisy prawa mają wyższy priorytet.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń lub defektów w następujących okolicznościach:

- 1) Użycie do celów, które mają charakter komercyjny lub nie zostały przewidziane przez producenta, produktu przeznaczonego do użytku osobistego lub domowego.
- 2) Ignorowanie zaleceń dotyczących obsługi lub instalacji, podanych w podręczniku użytkownika.
- 3) Nieprawidłowe wykonywanie napraw albo użycie nieoryginalnych lub niezatwierdzonych części lub akcesoriów.
- 4) Narażenie na dużą siłę mechaniczną, substancje chemiczne, zakłócenia elektromagnetyczne, ekstremalne temperatury (wysokie lub niskie), korozję lub utlenianie albo wniknięcie ciał obcych, substancji, cieczy, owadów lub zwierząt.

5) Naturalne zużycie podczas użytkowania albo pogorszenie parametrów technicznych lub wyglądu na skutek długotrwałego użytkowania.

6) Nieprawidłowe roszczenia gwarancyjne na skutek braku numeru modelu, numeru seryjnego produktu, daty zakupu, podpisu nabywcy lub innego dowodu zakupu.

Aby uzyskać więcej informacji i posprzedażową pomoc techniczną, skontaktuj się z nami, korzystając z poniższych metod.



<https://global.dreametech.com>

Karta gwarancyjna produktu

Nazwa klienta	Adres pocztowy	Numer telefonu kontaktowego	Nazwa i model (numer) produktu	Nr seryjny produktu	Data zakupu produktu

Konserwacja

	Opis usterek i części zamiennych	Data konserwacji	Centrum serwisu i konserwacji
1			
2			
3			

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.



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.

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 odmiennosć stanu fizycznego produktu od fizycznie nowego produktu. W przypadku wykrycia lub stwierdzenia jakiegokolwiek odmiennosć należy pilnie podjąć kroki konserwacyjne (czyszczenie) lub serwisowe. Brak poprawnej konserwacji (czyszczenia) i reakcji w chwili wykrycia stanu odmiennosć może doprowadzić do trwałego uszkodzenia produktu. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z zaniedbania.

Importer: **INNPRO**

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

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

1. Bezpieczeństwo dzieci:

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

2. Ryzyko poparzenia:

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

3. Bezpieczeństwo elektryczne:

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

4. Ochrona przed przegrzaniem:

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

5. Bezpieczne użytkowanie oleju (dla frytkownic olejowych):

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

Informacje dotyczące prawidłowego użytkowania

1. Przygotowanie urządzenia do pracy:

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

2. Eksploatacja urządzenia:

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

3. Czyszczenie i konserwacja:

- o 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.
- o Nigdy nie zanurzaj elektrycznych części urządzenia w wodzie.

4. Przechowywanie:

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

Dodatkowe środki ostrożności

• Ochrona środowiska:

- o Zużyte urządzenia należy utylizować w punktach zbiórki sprzętu elektrycznego zgodnie z lokalnymi przepisami.
- o W przypadku frytkownic olejowych zużyty olej powinien być utylizowany zgodnie z zaleceniami lokalnych służb komunalnych.

• Efektywność energetyczna:

- o Wyłącz urządzenie natychmiast po zakończeniu smażenia i odłącz je od zasilania, aby zminimalizować zużycie energii.
- o W modelach z regulacją temperatury używaj tylko tyle mocy, ile jest konieczne do przygotowania jedzenia.

Słowo „dreame” jest skrótem od Dreame Technology Co., Ltd. i jej spółek zależnych w Chinach. Jest to transliteracja chińskiej nazwy firmy „追觅”, która oznacza dążenie do doskonałości w każdym przedsięwzięciu i odzwierciedla wizję firmy polegającą na ciągłym dążeniu, eksploracji i poszukiwaniu w dziedzinie technologii.



Zeskanuj kod QR, aby uzyskać więcej korzyści.



Zeskanuj kod QR, aby uzyskać przepisy z oficjalnej strony internetowej



Zeskanuj kod QR, aby uzyskać przepisy z aplikacji..

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

Podmiot odpowiedzialny w UE:

Dreame Technology Netherlands B.V.

Spicalaan 29, 2132JG Hoofddorp, Holandia

compliance.eu@dreame.tech



Aby uzyskać dodatkową pomoc, skontaktuj się z nami pod adresem <https://global.dreametech.com> Producent: Dreame Trading (Tianjin) Co., Ltd.

Wyprodukowano w Chinach

EE-A00