

Dreame Tasti™ AF30

Air Fryer

Instrukcja obsługi



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.

Zarejestruj swój produkt

 <https://global.dreametech.com>

 dreamesupport@dreame.tech

Cechy produktu i specyfikacja techniczna

- Numer modelu: AF30
- Napięcie znamionowe: 220–240 V ~ 50/60 Hz
- Moc znamionowa: 2300 W
- Metoda sterowania: dotykowa
- Konstrukcja kosza: metalowa
- Konstrukcja komory: metalowa
- Materiał obudowy zewnętrznej: PP Obudowa zewnętrzna
- Regulowany zakres temperatur: 50–200 °C
- Regulowany zakres czasu: 1–60 min

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 raz przycisk zasilania. Frytkownica beztłuszczowa odtworzy sygnał dźwiękowy, a 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

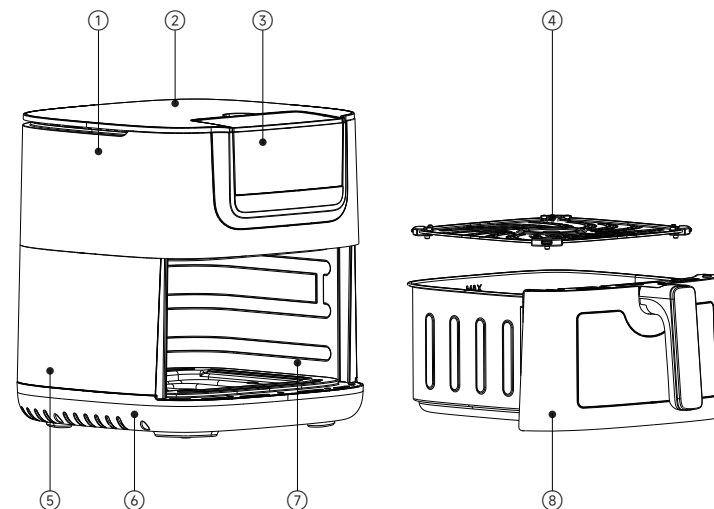
- 1** Uwaga, gorąca powierzchnia. Elementy oznaczone poniższym symbolem mogą osiągać wysokie temperatury, dlatego zachowaj ostrożność w ich przypadku.



- 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.

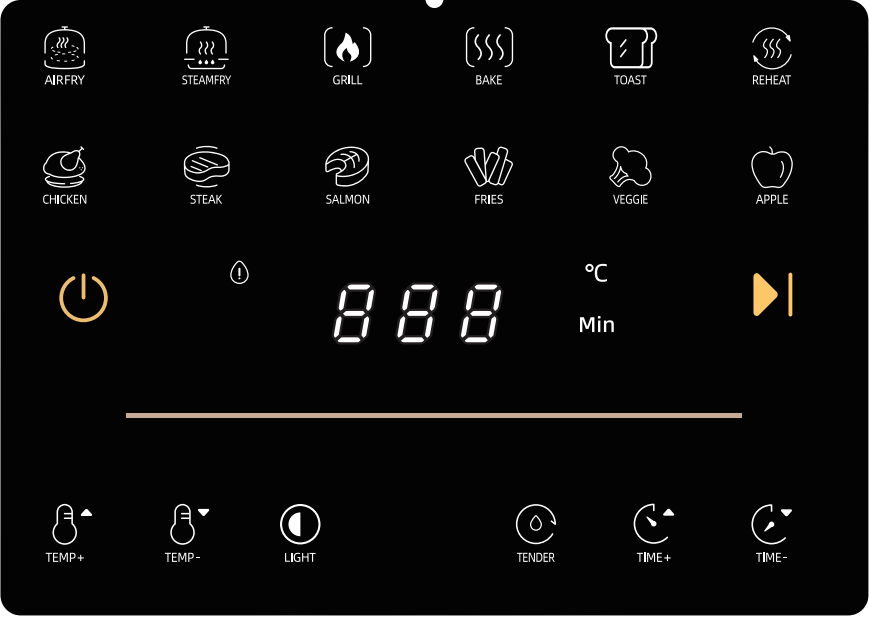
Komponenty produktu



- 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	Power	Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sek., aby włączyć/wyłączyć
2	Przycisk startu/pauzy	Play/Pause	Uruchamia/wstrzymuje tryb gotowania
3	Przyciski temperatury +/-	Temp +/-	Dzięki nim dostosujesz/ sprawdzisz ustawienia temperatury i czasu (limit czasu 10 sek.)
4	Przyciski czasu +/-	Time +/-	
5	Przycisk oświetlenia wewnętrznego	Light	Włącza/wyłącza oświetlenie wewnętrzne
6	Przycisk rozpylania	Tender	Aktywuje funkcję rozpylania

Ikony wskaźników			
1	Frytkownica beztłuszczowa		Używaj cyrkulacji gorącego powietrza o dużej prędkości do obróbki cieplnej 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 cieplną. Idealnie nadaje się do ciast, chleba, ciasteczek i innych deserów.
5	Tost		Funkcja została opracowana z myślą o wypiekach. Oferuje szybką i równą obróbkę cieplną, 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:**
- Kolejność w menu może ulec zmianie.
 - 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

- Wyjmij wszystkie materiały opakowaniowe.
- Wyczyść kosz i frytkownicę beztłuszczową gorącą wodą, detergentem w płynie i miękką gąbką.
- Wytrzyj wnętrze i zewnątrz produktu czystą ściereczką. Produkt służy do obróbki termicznej żywności przy użyciu gorącego powietrza i nie wymaga oleju.
- 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.
- Używaj produktu w dobrze wentylowanym środowisku.

Instrukcja do produktu

Podstawowa obsługa

- 1

Wyświetlacz elektroniczny: Po podłączeniu na 1 sek. aktywowane zostanie podświetlenie wyświetlacza i klawiszy, zostanie odtworzony sygnał dźwiękowy oraz nastąpi przejście do trybu czuwania.
- 2

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.
- 3

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.
- 4

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.
- 5

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	

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 odmiennność stanu fizycznego produktu od fizycznie nowego produktu. W przypadku wykrycia lub stwierdzenia jakiegokolwiek 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.

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

Podmiot odpowiedzialny w UE:
DREAME TECHNOLOGY Sp. z o. o.
Koszykowa 61, 00-667 Warszawa, Polska
dreamesupport@dreame.tech