DREAME

Dreame Feast™ DS50

Розумна аерофритюрниця з двома зонами Crispy-Tender
Умная аэрофритюрница с двумя зонами Crispy-Tender
Dual-Zone Crispy-Tender Smart Air Fryer



Отримуйте ідеї для рецептів з цього посібника та адаптуйте їх, використовуючи свої улюблені інгредієнти на свій смак.
Получайте идеи для рецептов из этого руководства и адаптируйте их, используя свои любимые ингредиенты по своему вкусу.
Get recipe inspiration from this guide and customize with your favorite ingredients to suit your taste.

Зміст

CrispZone



Запечена курка з лимоном та ароматними травами



Стейк на грилі



Картопля фрі



Яблучна гранола з прянощами та кленовим сиропом



Томати, томлені в олії



Бараньї відбивні з розмарином

Зміст

TenderZone



Брокколі з часником, лимоном та пармезаном



Хрусткі картопляні часточки



Креветки по-каджунськи



Сушені скибочки лимона



Лосось з кроповим соусом



Запечена спаржа

Курка, запечена з лимоном та ароматними травами.

CrispZone

Час підготовки: 15 хв. Час приготування: 45 хв. Порцій: 2



Інгредієнти:

1. 1 ціла курка (близько 35,27 унції)
2. 0,48 унції оливкової олії (або іншої рослинної олії)
3. 1 гілочка свіжого розмарину
4. 2 гілочки свіжого чебрецю
5. 1 біла цибулина (розрізати на четвертинки)
6. 3 зубчики часнику
7. 1 лимон (нарізати скибочками)
8. 0,09 унції солі (або до смаку)
9. 0,07 унції чорного перцю (або до смаку)
10. 0,11 унції італійської приправи
11. 0,07 унції часникового порошку

Інструкція:

1. Промокніть курку паперовими рушниками насухо, потім рівномірно натріть її зовні і всередині сумішшю солі, чорного перцю, італійської приправи та часникового порошку.
2. Покладіть усередину курки білу цибулю, лимон, часник, а також половину розмарину та чебрецю. Кінчики крил та гомілки курки оберніть алюмінієвою фольгою.
3. Помістіть підготовлену курку в аерофрітюрницю, виберіть режим Air Fry і готуйте при 180°C протягом 30 хвилин.
4. Переверніть курку, знову використовуйте режим Air Fry і готуйте при 180°C ще 15 хвилин, поки шкірка не стане золотистою та хрусткою, а внутрішня температура не досягне як мінімум 75°C.
5. Після приготування подавайте курку гарячою із запеченими картопляними часточками або запеченими овочами.

Стейк на грилі

CrispZone

Час підготовки: 5 хв. Час приготування: 5 хв. Порцій: 2



Інгредієнти:

1. 2,35 унції стейків рибай без кістки (приблизно по 6,17 унції кожен, завтовшки 0,59 дюйма)
2. 0,07 унції солі
3. 0,04 унції часникового порошку
4. 0,04 унції чорного перцю
5. Оливкова олія за смаком (або спрей з олією авокадо)
6. 1,06 унції вершкового масла (для подачі, за бажанням)
7. Свіжа петрушка (для подачі, за бажанням)

Інструкція:

1. Приправте стейки по обидва боки сіллю, чорним перцем і часниковим порошком.
2. Збризкайте кошик аерофрітюрниці оливковою олією, потім покладіть всередину стейки. Злегка збризкайте стейки зверху оливковою олією.
3. Виберіть режим Grill на аерофритюрниці і готуйте при 200°C протягом 7 хвилин. Час приготування залежить від товщини стейків. Використовуйте термометр для м'яса, щоб досягти бажаного ступеня прожарювання. Для рівня medium-rare дістаньте стейки, коли внутрішня температура досягне 55°C.
4. Накрийте стейки алюмінієвою фольгою і залиште на 5 хвилин.
5. Подавайте, поклавши зверху шматочок вершкового масла та свіжу петрушку. Приємного апетиту!

Картопля фрі

CrispZone

Час підготовки: 5 хв. Час приготування: 23 хв. Порцій: 4



Інгредієнти:

1. 14,11 унції очищеної картоплі
2. 0,48 унції оливкової олії

Інструкція:

1. Очистіть картоплю і наріжте її смужками розміром приблизно 0,39×2,76 дюйма.
   Замочіть картоплю у воді щонайменше на 30 хвилин, потім ретельно злийте воду і промокніть картопля паперовими рушниками.
2. Покладіть картоплю у велику миску і перемішайте з олією, щоб вона була злегка і рівномірно покрита. Покладіть картоплю в кошик для приготування. Виберіть режим Air Fry і готуйте при 180°C протягом 8 хвилин, поки картопля не стане хрусткою. Дістаньте його з кошика і дайте охолонути на решітці.
3. Збільште температуру аерофритюрниці до 200°C і знову покладіть попередньо приготовлену картоплю в кошик. Готуйте ще 10-15 хвилин або до золотистого кольору. Товстіші шматочки картоплі готуються довше, а тонші - швидше. У середині приготування перемішайте картоплю для рівномірного підрумянення.

Пряна яблучна гранола з кленовим сиропом

CrispZone

Час підготовки: 10 хв. Час приготування: 140 хв. Порцій: 8–10



Інгредієнти:

1. 1 яблуко (нарізати скибочками завтовшки 0,16 дюйма)
2. 4,23 унції кленового сиропу
3. 0,53 унції води
4. 1,06 унції рослинної олії
5. 0,07 унції ванільного екстракту
6. 0,05 унції солі
7. 6,35 унції вівсяних пластівців
8. 0,11 унції меленої кориці
9. 0,05 унції меленого мускатного горіха
10. 0,01 унції меленої гвоздики
11. 2,12 унції мигдальних пелюсток
12. 1,06 унції гарбузового насіння
13. Інші горіхи на ваш вибір

Інструкція:

1. Висушіть яблучні скибочки. Наріжте яблуко скибочками завтовшки 0,16 дюйма. Покладіть їх у нижній кошик аерофрітюрниці та виберіть режим Dehydrate (Сушка). Сушіть при 60°C протягом 2 годин, поки скибочки не стануть пружними та злегка хрусткими. Дайте їм охолонути, потім наріжте невеликими шматочками.
2. Приготуйте сиропну суміш. У невеликій каструлі змішайте кленовий сироп, воду, олію, ванільний екстракт і сіль. Обережно нагрівайте на слабкому вогні, до повного змішування. Зніміть з вогню.
3. Приготуйте основу граноли. У великій мисці змішайте вівсяні пластівці, корицю, мускатний горіх, гвоздику та шматочки сушеного яблука. Влийте теплу сиропну суміш і перемішайте до рівномірного розподілу.
4. Перше запікання. Поступово розподіліть суміш у верхньому кошику аерофрітюрниці, застеленим папером для випічки. Запікайте при 120°C протягом 10 хвилин. При необхідності перемішайте в середині приготування.
5. Додайте горіхи та завершіть приготування. Додайте мигдальні пелюстки та гарбузове насіння до запеченої граноли і перемішайте. Поверніть в аерофритюрницю і готуйте при 120°C ще 8-10 хвилин. У середині приготування перемішайте, щоб гранола вийшла рівномірно хрусткою.
6. Охолодіть та зберігайте. Дайте граноле повністю охолонути в кошику. Після остигання перекладіть її в герметичний контейнер. Тримайте при кімнатній температурі до двох тижнів.

Томати, томлені в олії

CrispZone

Час підготовки: 10 хв. Час приготування: 180 хв. Порцій: 2



Інгредієнти:

1. 10,58 унції помідорів чері
2. Свіжий чебрець – за смаком
3. 3. 1–2 зубчики часнику
4. Дрібка солі
5. Дрібка чорного перцю
6. 1 гілочка свіжого розмарину
7. Оливкова олія – за смаком

Інструкція:

1. Розріжте помідори чері навпіл. Викладіть їх зрізом на піддон для приготування хрустких страв. Помірно посипте невеликою кількістю солі і чорного перцю, розподіліть зверху листочки чебрецю і злегка збризкайте поверхню оливковою олією.
2. Виберіть на аерофрітюрниці режим Dehydrate (Сушіння). Встановіть температуру 80°C і сушіть помідори протягом 3 годин, доки вони не зморшкуваті та не підсохнуть.
3. У невеликій каструлі нагрійте відповідну кількість оливкової олії з нарізаним часником на слабкому вогні, поки часник не стане злегка золотистим. Відразу зніміть з вогню, додайте вимитий і висушений розмарин і дайте олії повністю охолонути.
4. Перекладіть сушені помідори у стерилізовану банку (або герметичний контейнер). Залийте часниково-розмариновим маслом, а при необхідності додайте ще оливкової олії, щоб помідори були повністю занурені в неї. Щільно закрийте та зберігайте в холодильнику не менше однієї ночі. Для більш м'якої текстури та насиченого смаку залиште наполягати ще два дні.
5. Готові помідори можна подавати з багетом, бейглами, пастою, піцою та салатами.

Відбивні з баранини з розмарином

CrispZone

Час підготовки: 5 хв. Час приготування: 15 хв. Порцій: 3



Інгредієнти:

1 17,64 унції баранячих відбивних (5-6 шт.)
2 6-8 гілочок свіжого розмарину
3 0,09 унції солі
4 0,04 унції свіжомеленого чорного перцю
5 Рослинна олія в спреї

Інструкція:

1. Промокніть баранячі відбивні паперовими рушниками, щоб видалити зайву вологу. Поступово приправте з обох боків сіллю і чорним перцем і злегка збризкайте олією.
2. Викладіть відбивні в кошик аерофрітюрниці в один шар. Зверху розподіліть гілочки свіжого розмарину.
3. Виберіть режим Air Fry і готуйте при 200°C протягом 15 хвилин, поки поверхня не почне апетитно підсмажуватися, а внутрішня температура м'яса не досягне щонайменше 65°C.
4. Подавайте баранячі відбивні гарячими.

Брокколі з часником, лимоном та пармезаном

TenderZone

Час підготовки: 5 хв. Час приготування: 8–10 хв. Порцій: 2



Інгредієнти:

1 10,58 унції броколі (розділити на невеликі суцвіття)
2 2–3 зубчики часнику (подрібнити)
3 1,06 унції оливкової олії extra virgin
4 0,26 унції лимонного соку
5 Сіль – за смаком
6 Свіжомелений чорний перець – за смаком
7 0,42 унції тертого сиру пармезан

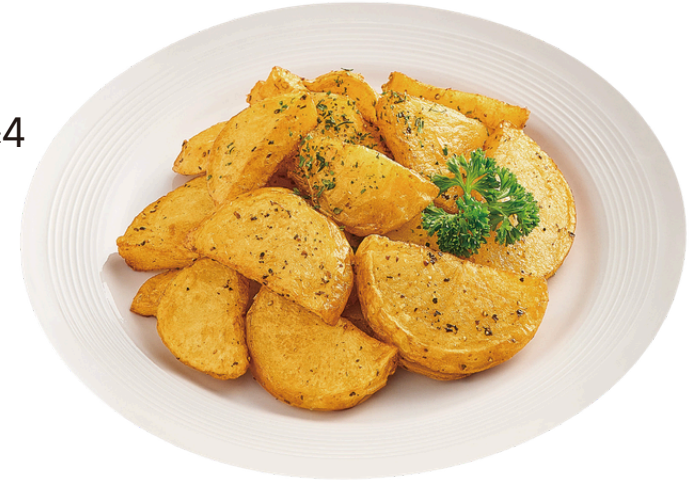
Інструкція:

1. Приправте броколі. У великій мисці змішайте суцвіття броколі з подрібненим часником, оливковою олією, лимонним соком, сіллю та чорним перцем. Добре перемішайте.
2. Приготуйте в аерофритюрниці. Перекладіть підготовлену броколі у кошик. Виберіть режим Air Fry і готуйте при 180°C протягом 8–10 хвилин, поки брокколі не стане м'якою, а краї – трохи хрусткими.
3. Завершення. Перекладіть готову броколі в миску. Посипте тертим пармезаном та невеликою кількістю чорного перцю. Акуратно перемішайте та подавайте теплою.

Хрусткі картопляні кусочки

TenderZone

Час підготовки: 8 хв. Час приготування: 20 хв. Порцій:4



Інгредієнти:

1 14,11 унції середньої картоплі сорту Russet
2 1,41 унції ріпакової олії
3 0,05 унції розмарину
4 0,04 унції чорного перцю
5 0,07 унції солі

Інструкція:

1. Промийте картоплю під проточною водою до чистоти. Наріжте картоплю частинками, не знімаючи шкірку.
2. У мисці змішайте ріпакову олію, розмарин, сіль та чорний перець. Додайте картопляні часточки і добре перемішайте, щоб вони рівномірно покрилися олією та спеціями.
3. Викладіть картоплю в кошик аерофрітюрниці шкіркою вниз, намагаючись не переповнювати кошик.
4. Виберіть режим Air Fry і готуйте при 200°C протягом 20–25 хвилин або до золотистого кольору.

Креветки по-каджунськи

TenderZone

Час підготовки: 5 хв. Час приготування: 8 хв. Порцій: 2



Інгредієнти:

1. 14,11 унції тигрових креветок (приблизно 10-12 шт.)
2. 0,02 унції каджунського перцю
3. 0,04 унції приправи Old Bay
4. 0,02 унції копченої паприки
5. Дрібка солі
6. 0,48 унції оливкової олії

Інструкція:

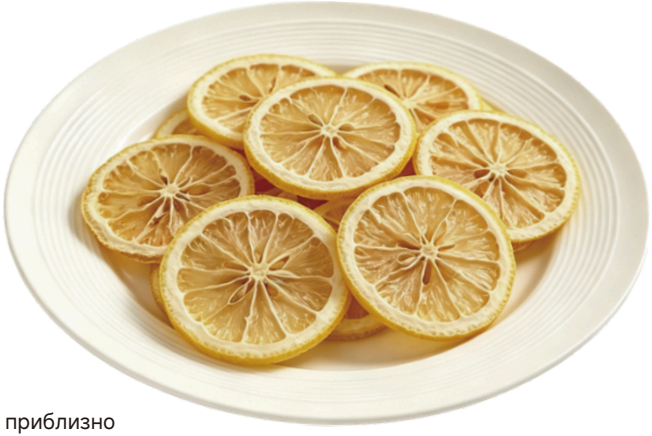
1. Промийте та очистіть креветки. За бажання залиште хвостики для гарної подачі. Промокніть креветки паперовими рушниками, щоб видалити зайву вологу.
2. У мисці змішайте всі інгредієнти, добре перемішуючи креветки з олією та спеціями, щоб вони були рівномірно покриті.
3. Перекладіть креветки в кошик аерофрітюрниці, виберіть режим Air Fry і готуйте при 200°C протягом 8 хвилин.

Сушені скибочки лимона

TenderZone

Час підготовки: 5 хв. Час приготування: 240 хв.

Порцій: 8–10



Інгредієнти:

1 8,47 унції жовтих лимонів (2 шт.)

Інструкція:

1. Вимийте лимони, дайте стекти воді, наріжте їх скибочками товщиною приблизно 0,2–0,3 дюйма і видаліть кісточки.
2. Помірно розкладіть скибочки лимона в кошику аерофрітюрниці. Виберіть режим Dehydrate (Сушіння) і сушіть при 60°C протягом 4 годин.
3. Після приготування можна замочити сушені скибочки лимона у воді та вживати як напій.

Лосось з кроповим соусом

TenderZone

Час підготовки: 15 хв. Час приготування: 15 хв. Порцій: 2



Інгредієнти:

ДЛЯ ЛОСОСЯ:

1. 10,58 унції лосося
2. 0,32 унції оливкової олії
3. Дрібка солі

ДЛЯ КРОПОВОГО СОУСУ:

1. 4,23 унції знежиреного грецького йогурту
2. 4,23 унції сметани
3. Дрібка солі
4. Дрібно нарізаний кріп – до смаку

Інструкція:

1. Розріжте лосось на дві порції по 5,29 унції. Полийте кожен шматок оливковою олією і приправте щіпкою солі.
2. Покладіть лосось у кошик аерофритюрниці і готуйте при 135°C протягом 15–17 хвилин.
3. Приготуйте кроповий соус. У мисці змішайте йогурт, сметану, дрібно нарізаний кріп та сіль. Полийте готовий соусом лосось і додатково посипте невеликою кількістю нарізаного кропу

Запечена спаржа

TenderZone

Час підготовки: 5 хв. Час приготування: 7 хв. Порцій: 2



Інгредієнти:

1. 7,05 унції спаржі
2. 0,35 унції оливкової олії
3. Дрібка чорного перцю
4. 1 зубчик часнику (подрібнити)
5. 0,04 унції солі
6. 0,18 унції панірувальних сухарів
7. 0,53 унції тертого сиру пармезан
8. 1 лимон, нарізаний часточками (за бажанням)

Інструкція:

1. Вимийте спаржу та промокніть паперовими рушниками. Відріжте нижні жорсткі кінці стебел.
2. У великій мисці змішайте оливкову олію, лимонний сік, подрібнений часник, сіль та перець. Додайте підготовлену спаржу і добре перемішайте, щоб вона рівномірно вкрилася олією та приправами.
3. Викладіть спаржу в кошик аерофрітюрниці в один шар. Помірно посипте панірувальними сухарями і тертим пармезаном.
4. Виберіть режим Air Fry і готуйте при 180°C протягом 7 хвилин, поки спаржа не стане яскраво-зеленою, залишаючись злегка хрумкою та ніжною всередині. Подавайте гарячою.

Содержание

CrispZone



Запеченная курица с лимоном и ароматными травами



Стейк на гриле



Картофель фри



Яблочная гранола с пряностями и кленовым сиропом



Томаты, томленые в масле



Бараньи отбивные с розмарином

Содержание

CrispZone



Брокколи с чесноком, лимоном и пармезаном



Хрустящие картофельные дольки



Креветки по-каджунски



Сушеные ломтики лимона



Лосось с укропным соусом



Запеченная спаржа

Курица, запеченная с лимоном и ароматными травами

CrispZone

Время подготовки: 15 мин Время приготовления: 45 мин Порций: 2



Ингредиенты:

1. 1 целая курица (около 35,27 унции)
2. 0,48 унции оливкового масла (или другого растительного масла)
3. 1 веточка свежего розмарина
4. 2 веточки свежего тимьяна
5. 1 белая луковица (разрезать на четвертинки)
6. 3 зубчика чеснока
7. 1 лимон (нарезать ломтиками)
8. 0,09 унции соли (или по вкусу)
9. 0,07 унции чёрного перца (или по вкусу)
10. 0,11 унции итальянской приправы
11. 0,07 унции чесночного порошка

Инструкция:

1. Промокните курицу бумажными полотенцами насухо, затем равномерно натрите ее снаружи и внутри смесью соли, черного перца, итальянской приправы и чесночного порошка.
2. Положите внутрь курицы белый лук, лимон, чеснок, а также половину розмарина и тимьяна. Кончики крыльев и голени курицы оберните алюминиевой фольгой.
3. Поместите подготовленную курицу в аэрофритюрницу, выберите режим Air Fry и готовьте при 180°C в течение 30 минут.
4. Переверните курицу, снова используйте режим Air Fry и готовьте при 180°C еще 15 минут, пока кожица не станет золотистой и хрустящей, а внутренняя температура не достигнет как минимум 75°C.
5. После приготовления подавайте курицу горячей с запеченными картофельными дольками или запеченными овощами.

Стейк на гриле

CrispZone

Время подготовки: 5 мин Время приготовления: 5 мин Порций: 2



Ингредиенты:

1 12,35 унции стейков рибай без кости (примерно по 6,17 унции каждый, толщиной 0,59 дюйма)
2 0,07 унции соли
3 0,04 унции чесночного порошка
4 0,04 унции черного перца
5 Оливковое масло по вкусу (или спрей с маслом авокадо)
6 1,06 унции сливочного масла (для подачи, по желанию)
7 Свежая петрушка (для подачи, по желанию)

Инструкция:

1. Приправьте стейки с обеих сторон солью, черным перцем и чесночным порошком.
2. Сбрызните корзину аэрофритюрницы оливковым маслом, затем положите внутрь стейки. Слегка сбрызните стейки сверху оливковым маслом.
3. Выберите на аэрофритюрнице режим Grill и готовьте при 200°C в течение 7 минут. Время приготовления зависит от толщины стейков. Используйте термометр для мяса, чтобы добиться желаемой степени прожарки. Для степени medium-rare достаньте стейки, когда внутренняя температура достигнет 55°C.
4. Накройте стейки алюминиевой фольгой и оставьте их на 5 минут.
5. Подавайте, положив сверху кусочек сливочного масла и свежую петрушку. Приятного аппетита!

Картофель фри

CrispZone

Время подготовки: 5 мин Время приготовления: 23 мин Порций: 4



Ингредиенты:

4,11 унции очищенного картофеля
0,48 унции оливкового масла

Инструкция:

1. Очистите картофель и нарежьте его полосками размером примерно 0,39 × 2,76 дюйма. Замочите картофель в воде минимум на 30 минут, затем тщательно слейте воду и промокните картофель бумажными полотенцами.
2. Положите картофель в большую миску и перемешайте с маслом, чтобы он был слегка и равномерно покрыт. Переложите картофель в корзину для приготовления. Выберите режим Air Fry и готовьте при 180°C в течение 8 минут, пока картофель не станет хрустящим. Достаньте его из корзины и дайте остыть на решетке.
3. Увеличьте температуру аэрофритюрницы до 200°C и снова положите предварительно приготовленный картофель в корзину. Готовьте еще 10–15 минут или до золотистого цвета. Более толстые кусочки картофеля готовятся дольше, а более тонкие – быстрее. В середине приготовления перемешайте картофель для более равномерного подрумянивания.

Пряная яблочная гранола с кленовым сиропом

CrispZone

Время подготовки: 10 мин Время приготовления: 140 мин

Порций: 8–10



Ингредиенты:

1. 1 яблоко (нарезать ломтиками толщиной 0,16 дюйма)
2. 4,23 унции кленового сиропа
3. 0,53 унции воды
4. 1,06 унции растительного масла
5. 0,07 унции ванильного экстракта
6. 0,05 унции соли
7. 6,35 унции овсяных хлопьев
8. 0,11 унции молотой корицы
9. 0,05 унции молотого мускатного ореха
10. 0,01 унции молотой гвоздики
11. 2,12 унции миндальных лепестков
12. 1,06 унции тыквенных семечек
13. Другие орехи по вашему выбору

Инструкция:

1. Высушите яблочные ломтики. Нарежьте яблоко ломтиками толщиной 0,16 дюйма. Положите их в нижнюю корзину аэрофритюрницы и выберите режим Dehydrate (Сушка). Сушите при 60°C в течение 2 часов, пока ломтики не станут упругими и слегка хрустящими. Дайте им остыть, затем нарежьте небольшими кусочками.
2. Приготовьте сиропную смесь. В небольшой кастрюле смешайте кленовый сироп, воду, растительное масло, ванильный экстракт и соль. Осторожно нагревайте на слабом огне до полного смешивания. Снимите с огня.
3. Приготовьте основу гранолы. В большой миске смешайте овсяные хлопья, корицу, мускатный орех, гвоздику и кусочки сушеного яблока. Влейте теплую сиропную смесь и перемешайте до равномерного распределения.
4. Первое запекание. Равномерно распределите смесь в верхней корзине аэрофритюрницы, застеленной бумагой для выпечки. Запекайте при 120°C в течение 10 минут. При необходимости перемешайте в середине приготовления.
5. Добавьте орехи и завершите приготовление. Добавьте миндальные лепестки и тыквенные семечки к запеченной граноле и перемешайте. Верните в аэрофритюрницу и готовьте при 120°C еще 8–10 минут. В середине приготовления перемешайте, чтобы гранола получилась равномерно хрустящей.
6. Охладите и храните. Дайте граноле полностью остыть в корзине. После остывания переложите ее в герметичный контейнер. Храните при комнатной температуре до двух недель.

Томаты, томленые в масле

CrispZone

Время подготовки: 10 мин Время приготовления: 180 мин Порций: 2



Ингредиенты:

1. 10,58 унции помидоров черри
2. Свежий тимьян – по вкусу
3. 1–2 зубчика чеснока
4. Щепотка соли
5. Щепотка черного перца
6. 1 веточка свежего розмарина
7. Оливковое масло – по вкусу

Инструкция:

1. Разрежьте помидоры черри пополам. Выложите их срезом вверх на поддон для приготовления хрустящих блюд. Равномерно посыпьте небольшим количеством соли и чёрного перца, распределите сверху листочки тимьяна и слегка сбрызните поверхность оливковым маслом.
2. Выберите на аэрофритюрнице режим Dehydrate (Сушка). Установите температуру 80°C и сушите помидоры в течение 3 часов, пока они не сморщатся и не подсохнут.
3. В небольшой кастрюле нагрейте подходящее количество оливкового масла с нарезанным чесноком на самом слабом огне, пока чеснок не станет слегка золотистым. Сразу снимите с огня, добавьте вымытый и высушенный розмарин и дайте маслу полностью остыть.
4. Переложите сушеные помидоры в стерилизованную банку (или герметичный контейнер). Залейте чесночно-розмариновым маслом, а при необходимости добавьте еще оливкового масла, чтобы помидоры были полностью погружены в него. Плотно закройте и храните в холодильнике не менее одной ночи. Для более мягкой текстуры и насыщенного вкуса оставьте настаиваться еще два дня.
5. Готовые помидоры можно подавать с багетом, бейглами, пастой, пиццей и салатами.

Бараньи отбивные с розмарином

CrispZone

Время подготовки: 5 мин Время приготовления: 15 мин

Порций: 3



Ингредиенты:

1 17,64 унции бараньих отбивных (5–6 шт.)
2 6–8 веточек свежего розмарина
3 0,09 унции соли
4 0,04 унции свежемолотого черного перца
5 Растительное масло в спрее

Инструкция:

1. Промокните бараньи отбивные бумажными полотенцами, чтобы удалить лишнюю влагу. Равномерно приправьте с обеих сторон солью и черным перцем и слегка сбрызните растительным маслом.
2. Выложите отбивные в корзину аэрофритюрницы в один слой. Сверху распределите веточки свежего розмарина.
3. Выберите режим Air Fry и готовьте при 200°C в течение 15 минут, пока поверхность не начнет аппетитно поджариваться, а внутренняя температура мяса не достигнет как минимум 65°C.
4. Подавайте бараньи отбивные горячими.

Брокколи с чесноком, лимоном и пармезаном

TenderZone

Время подготовки: 5 мин Время приготовления: 8–10 мин

Порций: 2



Ингредиенты:

1 10,58 унции брокколи (разделить на небольшие соцветия)
2 2–3 зубчика чеснока (измельчить)
3 1,06 унции оливкового масла extra virgin
4 0,26 унции лимонного сока
5 Соль – по вкусу
6 Свежемолотый черный перец – по вкусу
7 0,42 унции тертого сыра пармезан

Инструкция:

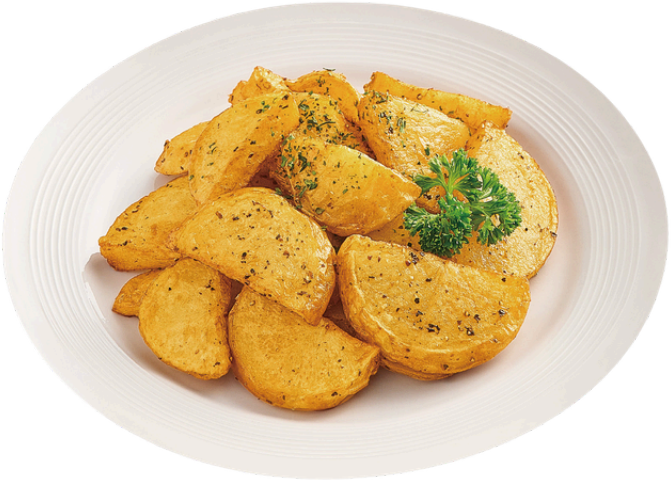
1. Приправьте брокколи. В большой миске смешайте соцветия брокколи с измельченным чесноком, оливковым маслом, лимонным соком, солью и черным перцем. Хорошо перемешайте.
2. Приготовьте в аэрофритюрнице. Переложите подготовленную брокколи в корзину. Выберите режим Air Fry и готовьте при 180°C в течение 8–10 минут, пока брокколи не станет мягкой, а края – слегка хрустящими.
3. Завершение. Переложите готовую брокколи в миску. Посыпьте тертым пармезаном и небольшим количеством черного перца. Аккуратно перемешайте и подавайте теплой.

Хрустящие картофельные дольки

TenderZone

Время подготовки: 8 мин Время приготовления: 20 мин

Порций: 4



Ингредиенты:

1. 14,11 унции среднего картофеля сорта Russet
2. 1,41 унции рапсового масла
3. 0,05 унции розмарина
4. 0,04 унции черного перца
5. 0,07 унции соли

Инструкция:

1. Промойте картофель под проточной водой до чистоты. Нарежьте картофель дольками, не снимая кожуру.
2. В миске смешайте рапсовое масло, розмарин, соль и черный перец. Добавьте картофельные дольки и хорошо перемешайте, чтобы они равномерно покрылись маслом и специями.
3. Выложите картофель в корзину аэрофритюрницы кожурой вниз, стараясь не переполнять корзину.
4. Выберите режим Air Fry и готовьте при 200°C в течение 20–25 минут или до золотистого цвета.

Креветки по-каджунски

TenderZone

Время подготовки: 5 мин Время приготовления: 8 мин Порций: 2



Ингредиенты:

1 14,11 унции тигровых креветок (примерно 10–12 шт.)
2 0,02 унции каджунского перца
3 0,04 унции приправы Old Bay
4 0,02 унции копчёной паприки
5 Щепотка соли
6 0,48 унции оливкового масла

Инструкция:

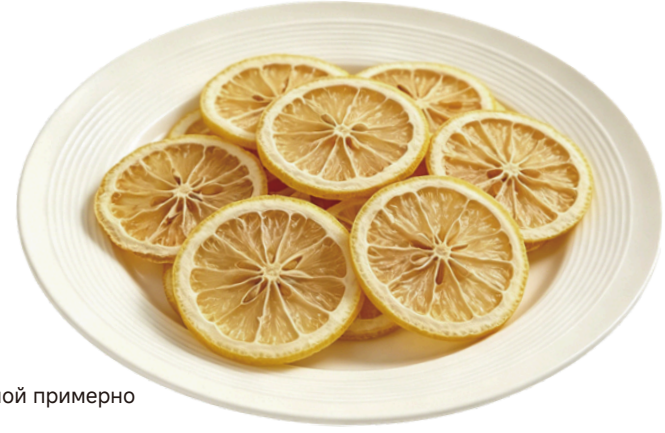
1. Промойте и очистите креветки. При желании оставьте хвостики для красивой подачи. Промокните креветки бумажными полотенцами, чтобы удалить лишнюю влагу.
2. В миске смешайте все ингредиенты, хорошо перемешивая креветки с маслом и специями, чтобы они были равномерно покрыты.
3. Переложите креветки в корзину аэрофритюрницы, выберите режим Air Fry и готовьте при 200°C в течение 8 минут.

Сушені скибочки лимона

TenderZone

Время подготовки: 5 мин Время приготовления: 240 мин

Порций: 8–10



Ингредиенты:

1 8,47 унции желтых лимонов (2 шт.)

Инструкция:

1. Вымойте лимоны, дайте воде стечь, нарежьте их ломтиками толщиной примерно 0,2–0,3 дюйма и удалите косточки.
2. Равномерно разложите ломтики лимона в корзине аэрофритюрницы. Выберите режим Dehydrate (Сушка) и сушите при 60°C в течение 4 часов.
3. После приготовления можно замочить сушеные ломтики лимона в воде и употреблять как напиток.

Лосось с укропным соусом

TenderZone

Время подготовки: 15 мин Время приготовления: 15 мин

Порций: 2



Ингредиенты:

ДЛЯ ЛОСОСЯ:

1. 10,58 унции лосося
2. 0,32 унции оливкового масла
3. Щепотка соли

ДЛЯ УКРОПНОГО СОУСА:

1. 4,23 унции обезжиренного греческого йогурта
2. 4,23 унции сметаны
3. Щепотка соли
4. Мелко нарезанный укроп – по вкусу

Инструкция:

1. Разрежьте лосось на две порции по 5,29 унции. Полейте каждый кусок оливковым маслом и приправьте щепоткой соли.
2. Поместите лосось в корзину аэрофритюрницы и готовьте при 135°C в течение 15–17 минут.
3. Приготовьте укропный соус. В миске смешайте йогурт, сметану, мелко нарезанный укроп и соль. Полейте готовый лосось соусом и дополнительно посыпьте небольшим количеством нарезанного укропа.

Запеченная спаржа

TenderZone

Время подготовки: 5 мин Время приготовления: 7 мин Порций: 2



Ингредиенты:

1. 7,05 унции спаржи
2. 0,35 унции оливкового масла
3. Щепотка черного перца
4. 1 зубчик чеснока (измельчить)
5. 0,04 унции соли
6. 0,18 унции панировочных сухарей
7. 0,53 унции тертого сыра пармезан
8. 1 лимон, нарезанный дольками (по желанию)

Инструкция:

1. Вымойте спаржу и промокните бумажными полотенцами. Отрежьте жесткие нижние концы стеблей.
2. В большой миске смешайте оливковое масло, лимонный сок, измельченный чеснок, соль и перец. Добавьте подготовленную спаржу и хорошо перемешайте, чтобы она равномерно покрылась маслом и приправами.
3. Выложите спаржу в корзину аэрофритюрницы в один слой. Равномерно посыпьте панировочными сухарями и тертым пармезаном.
4. Выберите режим Air Fry и готовьте при 180°C в течение 7 минут, пока спаржа не станет ярко-зеленой, оставаясь слегка хрустящей и нежной внутри. Подавайте горячей.

Table of Contents

CrispZone



Herb-infused Lemon Roast Chicken



Grilled Steak



French Fries



Spiced Apple Maple Granola



Slow-Roasted Tomatoes in Oil



Rosemary Lamb Chops

Table of Contents

TenderZone



Garlic Lemon Broccoli with Parmesan



Crispy Potato Wedges



Cajun Shrimp



Dried Lemon Slices



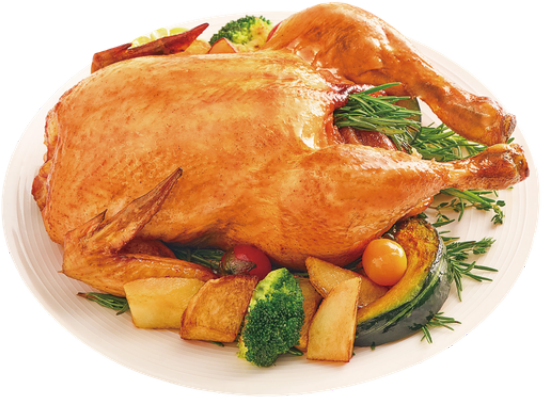
Salmon with Dill Sauce



Roasted Asparagus

Herb-infused Lemon Roast Chicken

CrispZone



Prep Time: 15 min Cook Time: 45 min Servings: 2

Ingredients:

1. 1whole chicken (about 35.27 oz)
2. 0.48 oz of olive oil (or other vegetable oil)
3. 1 sprig of fresh rosemary
4. 2 sprigs of fresh thyme
5. 1 white onion (cut into quarters)
6. 3 cloves of garlic
7. 1 lemon (sliced)
8. 0.09 oz of salt (or to taste)
9. 0.07 oz of black pepper (or to taste)
10. 0.11 oz of Italian seasoning
11. 0.07 oz of garlic powder

Instructions:

1. Pat the chicken dry with paper towels, then evenly coat both the exterior and interior with a mixture of salt, black pepper, Italian seasoning, and garlic powder.
2. Stuff the white onion, lemon, garlic, and half of the rosemary and thyme into the cavity of the chicken. Wrap the chicken wing tips and drumsticks in aluminum foil.
3. Place the prepared chicken in the air fryer, use the Air Fry setting, and cook at 180°C for 30 minutes.
4. Flip the chicken over, use the Air Fry setting, and cook at 180°C for another 15 minutes until the skin is golden and crispy and the internal temperature reaches at least 75°C.
5. After roasting, serve the chicken hot, accompanied by roasted potato wedges or roasted vegetables.

Grilled Steak

CrispZone

Prep Time: 5 min Cook Time: 7 min Servings: 2



Ingredients:

1. 12.35 oz of boneless ribeye steaks (about 6.17 oz each, 0.59 in thick)
2. 0.07 oz of salt
3. 0.04 oz of garlic powder
4. 0.04 oz of black pepper
5. Olive oil, to taste (or avocado oil spray)
6. 1.06 oz of butter (for serving, optional)
7. Fresh parsley(for serving, optional)

Instructions:

1. Season both sides of the steaks with salt, black pepper, and garlic powder.
2. Spray the basket of the air fryer with olive oil, then place the steaks inside. Lightly spray the top of the steaks with olive oil.
3. Use the Grill setting on the air fryer, and air fry at 200°C for 7 minutes. Cooking time depends on the thickness of the steaks. Use a meat thermometer to cook to your desired doneness. For medium-rare, remove the steaks when the internal temperature reaches 55°C.
4. Cover the steaks with aluminum foil and let them rest for 5 minutes.
5. Serve with a pat of butter and fresh parsley on top. Enjoy!

French Fries

CrispZone

Prep Time: 5 min Cook Time: 23 min Servings: 4



Ingredients:

1 14.11 oz of potatoes (peeled)
2 0.48 oz of olive oil

Instructions:

1. Peel the potatoes and cut them into 0.39 in by 2.76 in strips. Soak the potatoes in water for at least 30 minutes, then drain thoroughly and pat dry with paper towels.
2. Place the potatoes in a large bowl and toss with oil to coat lightly. Add the potatoes to the cooking basket. Use the Air Fry setting, and cook at 180°C for 8 minutes, until crisp. Remove from the basket and allow them to cool on a wire rack.
3. Increase the temperature of the air fryer to 200°C and add the pre-cooked potatoes back into the basket, cooking for another 10–15 minutes or until golden brown. Thicker-cut potatoes will take longer to cook, while thinner-cut potatoes will cook faster. Toss halfway through for more even browning.

Spiced Apple Maple Granola

CrispZone

Prep Time: 10 min Cook Time: 140 min Servings: 8–10



Ingredients:

1. 1apple (slicedinto 0.16 in thick pieces)
2. 4.23 oz of maple syrup
3. 0.53 oz of water
4. 1.06 oz of vegetable oil
5. 0.07 oz of vanilla extract
6. 0.05 oz of salt
7. 6.35 oz of rolled oats
8. 0.11 oz of ground
9. cinnamon 0.05 oz of
10. ground nutmeg 0.01 oz of
11. ground cloves 2.12 oz of
12. almond slices 1.06 oz of
13. pumpkin seeds

Other nuts of your choice

Instructions:

1. Dry the apple slices: Cut the apple into 0.16 in thick slices. Place them in the lower basket of the air fryer and use the Dehydrate setting to dehydrate at 60°C for 2 hours until chewy and slightly crisp. Let cool, then cut into small pieces.
2. Make the syrup mixture: In a small saucepan, combine the maple syrup, water, vegetable oil, vanilla extract, and salt. Heat gently over low heat until fully combined. Remove from heat.
3. Mix the granola base: In a large bowl, combine the rolled oats, cinnamon, nutmeg, cloves, and dried apple pieces. Pour in the warm syrup mixture and stir until well combined.
4. First bake: Spread the mixture evenly onto an upper baking paper-lined basket of the air fryer. Bake at 120°C for 10 minutes. Stir halfway through if needed. Add nuts and finish baking:
5. Add the almond slices and pumpkin seeds to the baked granola, and stir again. Then return to the air fryer and bake at 120°C for another 8–10 minutes. Stir halfway through to ensure even crispness.
6. Cool and store: Allow the granola to cool completely in the basket. Once cooled, transfer to an airtight container. Store at room temperature for up to two weeks.

Slow-Roasted Tomatoes in Oil

CrispZone

Prep Time: 10 min Cook Time: 180 min Servings: 2



Ingredients:

1. 10.58 ozofcherry tomatoes
2. Fresh thyme, to taste
3. 1–2 cloves of garlic
4. Apinchof salt
5. A pinch of black pepper
6. 1 section of fresh rosemary
7. Olive oil, to taste

Instructions:

1. Cut the cherry tomatoes in half. Place them cut-side up on the crisping tray. Sprinkle evenly with a little salt and black pepper, scatter the thyme leaves over the tomatoes, then lightly spray a layer of olive oil over the surface.
2. Use the Dehydrate setting of the air fryer. Set the temperature to 80°C and dry the tomatoes for 3 hours, until they are shriveled and dehydrated.
3. In a small saucepan, add an appropriate amount of olive oil and garlic slices. Heat over the lowest possible flame until the garlic turns lightly golden. Turn off the heat, immediately add the washed and dried rosemary, and let the oil cool completely.
4. Place the dried tomatoes into a sealed jar (or airtight container). Pour the garlic-rosemary oil over them, then add more olive oil if needed to ensure the tomatoes are completely submerged. Seal the jar and refrigerate for at least one night. For a softer texture and better flavor, let them steep for two more days.
5. Once ready, serve with baguette, bagels, pasta, pizza, and salads.

Rosemary Lamb Chops

CrispZone

Prep Time: 5 min Cook Time: 15 min Servings: 3



Ingredients:

1 17.64 ozof lamb chops (5–6 count)
2 6–8 sprigs of fresh rosemary
3 0.09 oz of salt
4 0.04 oz of freshly ground black pepper
5 Vegetable oil spray

Instructions:

1. Pat the lambchops dry with paper towels to remove excess moisture. Season both sides evenly with salt and black pepper, and lightly spray with vegetable oil.
2. Place the lamb chops in a single layer in the basket of the air fryer. Scatter fresh rosemary sprigs over the top.
3. Use the Air Fry setting, and cook at 200°C for 15 minutes, until the surface is sizzling and the internal temperature reaches at least 65°C. Serve the lamb chops hot.

Garlic Lemon Broccoli with Parmesan

TenderZone

Prep Time: 5 min Cook Time: 8–10 min Servings: 2



Ingredients:

1 10.58 oz of broccoli (cut into small florets)
2 2–3 cloves of garlic (minced)
3 1.06 oz of extra virgin olive oil
4 0.26 oz of lemon juice
5 Salt, to taste
6 Freshly ground black pepper, to taste
7 0.42 oz of grated Parmesan cheese

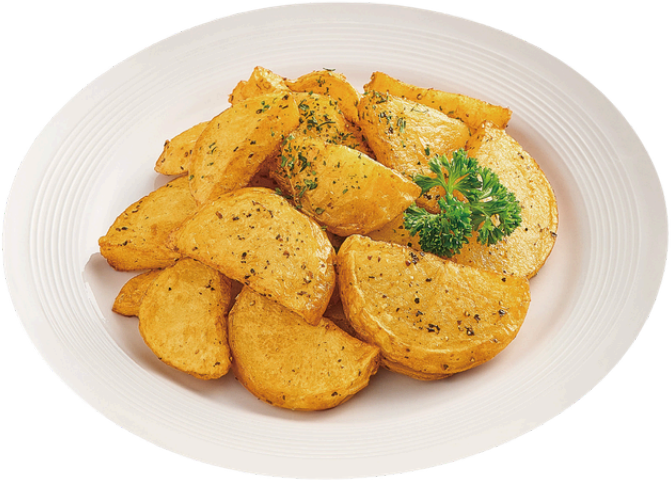
Instructions:

1. Season the broccoli: In a large bowl, toss the broccoli florets with the minced garlic, olive oil, lemon juice, salt, and black pepper until well combined.
2. Air fry: Place the seasoned broccoli in the basket of the air fryer. Use the Air Fry setting, and cook at 180°C for 8–10 minutes, until the broccoli is tender and the edges are slightly crispy.
3. Finish: Once cooked, transfer to a bowl. Sprinkle with grated Parmesan cheese and a little black pepper. Toss gently and serve warm.

Crispy Potato Wedges

TenderZone

Prep Time: 8 min Cook Time: 20 min Servings: 4



Ingredients:

1 14.11 oz of medium russet potatoes
2 1.41 oz of canola oil
3 0.05 oz of rosemary
4 0.04 oz of black pepper
5 0.07 oz of salt

Instructions:

1. Rinse the potatoes under running water until clean. Cut the potatoes into chunks with the skin on.
2. In a mixing bowl, combine the canola oil, rosemary, salt, and black pepper. Toss the potato chunks in the oil and spice mixture.
3. Place the potatoes in the basket of the air fryer with the skin side down, making sure not to overcrowd them.
4. Use the Air Fry setting and cook at 200°C for 20–25 minutes, or until golden brown.

Cajun Shrimp

TenderZone

Prep Time: 5 min Cook Time: 8 min Servings: 2



Ingredients:

1 14.11 oz of black tiger shrimp (about 10–12 count)
2 0.02 oz of Cajun pepper
3 0.04 oz of Old Bay seasoning
4 0.02 oz of smoked paprika
5 A pinch of salt
6 0.48 oz of olive oil

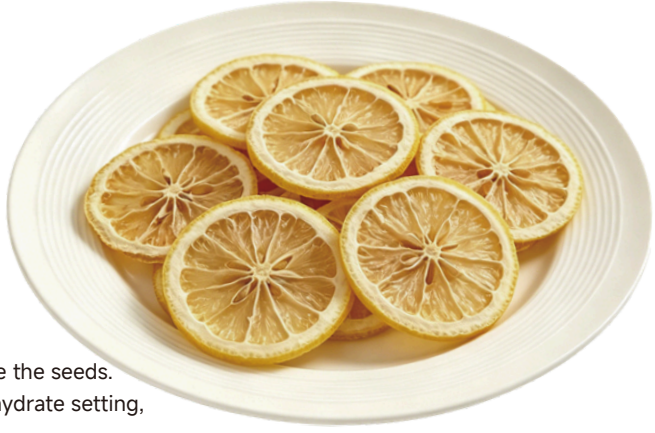
Instructions:

1. Rinse and peelthe shrimp, leaving the tails on if desired for presentation. Pat the shrimp dry with paper towels to remove excess moisture.
2. In a mixing bowl, combine all of the ingredients, tossing to coat the shrimp with the oil and the spices.
3. Place the shrimp into the basket, use the Air Fry setting, and cook at 200°C for 8 minutes.

Dried Lemon Slices

TenderZone

Prep Time: 5 min Cook Time: 240 min Servings: 8-10



Ingredients:

1 8.47ozofyellow lemons (2 count)

Instructions:

1. After washing,drain the lemons, cut them into 3–0.2 in slices, and remove the seeds.
2. Evenly place the lemon slices into the basket of the air fryer, use the Dehydrate setting, and dry at 60°C for 4 hours.
3. Once done, you can steep them in water and enjoy.

Salmon with Dill Sauce

TenderZone

Prep Time: 15 min Cook Time: 15 min Servings: 2



Ingredients:

FOR THE SALMON

1. 10.58 oz of salmon
2. 0.32 oz of olive oil
3. A pinch of salt

FOR THE DILL SAUCE

1. 4.23 oz of non-fat Greek yogurt
2. 4.23 oz of sour cream
3. A pinch of salt
4. Dill, finely chopped, to taste

Instructions:

1. Cut the salmon into two 5.29 oz portions and drizzle olive oil over each piece. Season with a pinch of salt.
2. Place the salmon into the cooking basket and air fry at 135°C for 15–17 minutes.
3. Make the dill sauce. In a mixing bowl, combine the yogurt, sour cream, chopped dill, and salt. Top the cooked salmon with the sauce and garnish with an additional pinch of chopped dill.

Roasted Asparagus

TenderZone

Prep Time: 5 min Cook Time: 7 min Servings: 2



Ingredients:

1. 7.05 oz of asparagus
2. 0.35 oz of olive oil
3. A pinch of black pepper
4. 1 clove of garlic (minced)
5. 0.04 oz of salt
6. 0.18 oz of breadcrumbs
7. 0.53 oz of grated Parmesan cheese
8. 1 lemon, cut into wedges (optional)

Instructions:

1. Wash the asparagus and pat dry with paper towels. Cut off the woody ends.
2. In a large bowl, whisk together the olive oil, lemon juice, minced garlic, salt, and pepper. Add the prepared asparagus and toss to coat evenly with the oil and seasonings.
3. Place the asparagus in a single layer in the basket of the air fryer. Sprinkle evenly with the breadcrumbs and grated Parmesan cheese.
4. Use the Air Fry setting, and cook at 180°C for 7 minutes, until the asparagus is bright green and still crisp-tender. Serve hot.

Dreame AeroFusion™ DS50

DREAME

Двохзонна аерофритюрниця Crispy-Tender
Двухзонная аэрофритюрница Crispy-Tender
Dual-Zone Crispy-TenderAirFryer

Інструкція з експлуатації та техніки безпеки
Инструкция по эксплуатации и технике безопасности
Operating and Safety Instructions

Тільки для використання в приміщенні та в побутових умовах.
Только для использования в помещении и бытовых условиях.
For indoor and household use only

Ласкаво просимо у світ продукції Dreame

Зареєструйте свій продукт

https://global.dreametech.com

Зверніться до служби підтримки

Ваше задоволення – наш пріоритет. Перш ніж розглядати можливість повернення товару, будь ласка, зверніться до нашої служби підтримки. Ми готові допомогти вам виявити несправність та знайти рішення, щоб ви могли максимально ефективно використати свій продукт.

Служба підтримки клієнтів: +1 (866) 977-5177

(пн–сб, 9:00–21:00; нд, 9:00–12:00 за східним часом (Eastern Time))

support.na@dreame.tech

Технічні характеристики та функції

Найменування продукту: Аерофритюрниця

Модель: DS50

Номінальна напруга: 120 В~

Номінальна частота: 60 Гц

Номінальна потужність: 1750 Вт (макс.)

Об'єм кошиків: 5 QT + 5 QT

Діапазон температур: 21°C–227°C

Регульований час приготування: від 1 до 480 хвилин

Добро пожаловать в мир продукции Dreame

Зарегистрируйте свой продукт

https://global.dreametech.com

Обратитесь в службу поддержки

Ваше удовлетворение – наш приоритет. Прежде чем рассматривать возможность возврата товара, пожалуйста, обратитесь в нашу службу поддержки. Мы готовы помочь вам выявить неисправность и найти решение, чтобы вы могли максимально эффективно использовать свой продукт.

Служба поддержки клиентов: +1 (866) 977-5177

(пн–сб, 9:00–21:00; вс, 9:00–12:00 по восточному времени (Eastern Time))

support.na@dreame.tech

Технические характеристики и функции

Наименование продукта: Аэрофритюрница

Модель: DS50

Номинальное напряжение: 120 В~

Номинальная частота: 60 Гц

Номинальная мощность: 1750 Вт (макс.)

Объем корзин: 5 QT + 5 QT

Диапазон температур: 21°C–227°C

Регулируемое время приготовления: от 1 до 480 минут

Welcome to Dreame Products

Register Your Product

https://global.dreametech.com

Contact Us for Support

Your satisfaction is our priority. Before considering a return, please reach out to our friendly support team. We are ready to help troubleshoot and find a solution, ensuring you get the most out of your product.

Customer Service: +1 (866)977-5177

(Mon.to Sat.9:00-21:00, Sun.9:00-12:00 Eastern Time)

support.na@dreame.tech

Specifications and Features

Product Name: Air Fryer

Model: DS50

Rated Voltage: 120 V~

Rated Frequency: 60 Hz

Rated Power: 1750 W(max)

Basket Capacity: 5 QT + 5 QT

Temperature Range: 21°C - 227°C

Adjustable Time: 1 minute - 480 minutes

ЗМІСТ/СОДЕРЖАНИЕ/CONTENTS

UA Посібник з експлуатації..... 01

RU Руководство по эксплуатации..... 23

EN Product Manual..... 45

UA

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням аерофрітюрниці прочитайте всі інструкції.

При використанні електроприладу необхідно завжди дотримуватись основних запобіжних заходів, включаючи наступні:

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

1. Цей прилад може використовуватися особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з нестачею досвіду та знань лише за умови, що вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язані з цим небезпеки.
2. Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей місці. Не дозволяйте дітям користуватися приладом. При використанні аерофрітюрниці дітьми або поруч із ними необхідний ретельний контроль.
3. Дітям забороняється грати з приладом.
4. Прилад не призначений для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
5. Регулярно перевіряйте прилад та шнур живлення. Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, його сервісним представником або фахівцем з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.
6. Не призначений для комерційного використання. Тільки для побутового використання у приміщенні. Не використовуйте аерофрітюрницю не за призначенням. Не використовуйте її в транспортних засобах або човнах, що рухаються. Не використовуйте прилад для смаження у фритюрі. Неправильне використання може призвести до травмування.
7. Не торкайтеся гарячих поверхонь. Під час роботи та після неї поверхні приладу сильно нагріваються. Щоб уникнути опіків і травм, завжди використовуйте захисні прихватки або термостійкі рукавиці і користуйтеся наявними ручками.
8. Щоб запобігти ураженню електричним струмом, не занурюйте шнур, вилку або основний корпус приладу у воду або іншу рідину.
9. Вимкніть прилад від розетки, коли він не використовується, а також перед очищенням. Перед встановленням або зняттям деталей дайте приладу охолонути.

10. Не використовуйте прилад із пошкодженим шнуром або вилкою, після несправності приладу або якщо він був пошкоджений. Передайте прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для перевірки, ремонту або регулювання.
11. Використання додаткових аксесуарів, не рекомендованих виробником приладу, може призвести до травмування.
12. Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
13. Не допускайте, щоб шнур звисав з краю столу або стільниці або торкався гарячих поверхонь.
14. Не ставте аерофрітюрницю або її частини на плиту, поряд з газовими та електричними конфорками або в нагріту духовку.
15. Дотримуйтесь особливої обережності при переміщенні аерофрітюрниці (або витягу кошика), якщо в ній знаходиться гаряча олія або інші гарячі рідини.
16. Завжди підключайте вилку шнура до приладу, а потім вставляйте вилку в розетку. Щоб вимкнути, переведіть всі елементи керування в положення OFF («Вимк.»), після чого вийміть вилку з розетки.
17. Не поміщайте в аерофрітюрницю продукти надто великого розміру або металеві предмети – це може призвести до займання або ураження електричним струмом.
18. Загоряння може статися, якщо під час роботи аерофритюрниця накрита або стикається з легкозаймистими матеріалами, включаючи штори, фіранки, стіни та подібні поверхні. Не кладіть зверху на працюючий прилад.
19. Не очищайте пристрій металевими губками. Від губки можуть відокремлюватись металеві частинки та стикатися з електричними компонентами, створюючи ризик ураження електричним струмом.
20. Будьте обережні при використанні ємностей, виготовлених не з металу або скла. Завжди використовуйте термостійкі ємності.
21. Якщо аерофритюрниця не використовується, не зберігайте в ній жодні матеріали, крім приладдя, рекомендованих виробником.
22. Не розміщуйте в аерофритюрниці такі матеріали: папір, картон, не термостійкий пластик та аналогічні матеріали.
23. Натисніть та утримуйте кнопку живлення, щоб вимкнути аерофрітюрницю. Прилад подасть звуковий сигнал, після чого кнопки згаснуть.
24. Будьте обережні при вийманні кошика після приготування: гаряча пластина для хрусткої скоринки може випасти та створити загрозу безпеці.
25. Після вилучення пластини для хрусткої скоринки з кошика завжди кладіть її на термостійку поверхню.

26. Використовуйте прилад на рівній, стійкій та термостійкій поверхні вдалині від джерел тепла та рідин. Не розташовуйте прилад біля краю стільниці під час роботи.
27. Аерофритюрниця працює тільки з гарячим повітрям. Ніколи не заповнюйте кошик олією чи жиром.
28. УВАГА: щоб уникнути ураження електричним струмом, готуйте їжу тільки в знімному кошику.
29. Ніколи не кладіть папір для випічки або пергамент в аерофрітюрницю без продуктів зверху. Циркуляція повітря може підняти папір, внаслідок чого вона торкнеться нагрівальних елементів.
30. Не закривайте вентиляційні отвори. Через них виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від отворів.
31. Негайно вимкніть аерофритюрницю і вийміть вилку з розетки, якщо з неї виходить темний дим. Білий дим є нормальним явищем і може виникати через нагрівання жиру або бризок продуктів, проте темний дим означає, що їжа горить або виникла несправність електричного ланцюга. Дочекайтеся, поки дим розсіється, перш ніж виймати кошик. Якщо причиною диму не була підгоріла їжа, зверніться до служби підтримки клієнтів.
32. Не залишайте аерофритюрницю без нагляду під час роботи. Якщо кошик переповнений продуктами, переконайтеся, що їжа не стикається з нагрівальними елементами, оскільки це може призвести до перегріву та займання.
33. Перед вийманням вилки з розетки вимкніть аерофрітюрницю.
34. Ніколи не використовуйте розетку, якщо виявите у ній іскріння.
35. Прилад оснащений поляризованою вилкою (один контакт ширший за інший). Для зниження ризику ураження електричним струмом така вилка призначена для підключення до поляризованої розетки лише в одному положенні. Якщо вилка не входить у розетку, переверніть її. Якщо вона все одно не підходить, зверніться до кваліфікованого електрика. Не намагайтеся модифікувати вилку.
36. Для зниження ризику заплутування або спотикання об довгий шнур прилад оснащений коротким шнуром живлення (або знімним шнуром живлення).
37. Довші знімні шнури живлення або подовжувачі допускаються до використання при дотриманні обережності.
38. Якщо використовується більш довгий знімний шнур живлення або подовжувач:
    1) Вказані електричні характеристики шнура або подовжувача повинні бути не нижчими від електричних характеристик приладу.
    2) Шнур необхідно розташувати так, щоб він не звисав зі стільниці або столу, де його можуть потягнути діти або де можна випадково спіткнутися.

⚠ Примітка



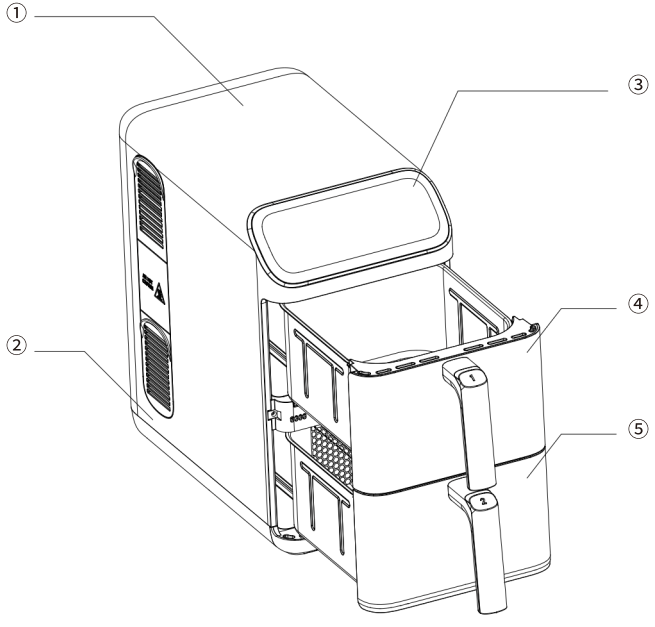
Обережно: гаряча поверхня. Елементи, позначені цим символом, можуть нагріватися до високої температури, тому поводитися з ними слід з обережністю.

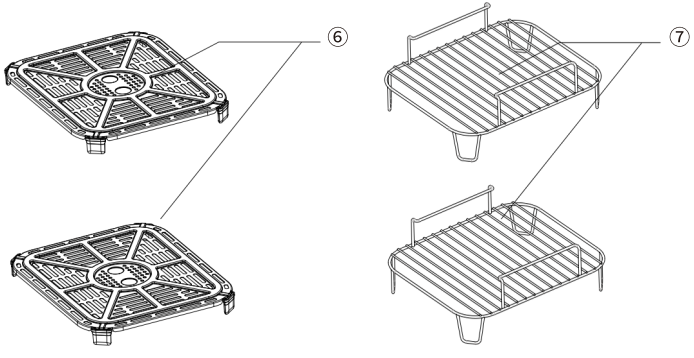
Збережіть цю інструкцію.

UA

Компоненти пристрою

Загальний опис





① Основний блок

② Підставка

③ Панель керування

④ Верхній кошик

⑤ Нижній кошик

⑥ Пластина для хрусткої скоринки

⑦ Решітка

Важливі примітки:



1. Не встановлюйте прилад до стіни або інших приладів. Залишайте щонайменше 10 см (4 дюйми) вільного простору ззаду та з боків приладу, а також 10 см (4 дюйми) зверху. Не кладіть предмети на прилад.
2. Під час використання поверхні приладу може сильно нагріватися.
3. При використанні пластини для хрусткої скоринки всередині аерофрітюрниці вона сильно нагрівається. При користуванні нею завжди використовуйте кухонні рукавиці.

Перед першим використанням

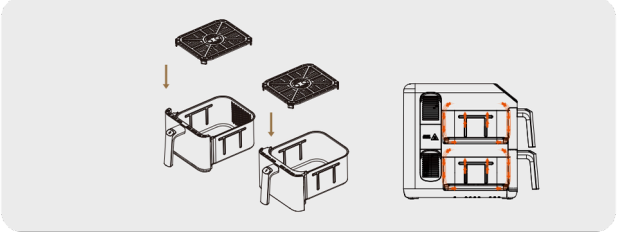
1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Вимийте пластину для хрусткої скоринки та кошик гарячою водою (рекомендується приблизно 49°C), рідким миючим засобом та неабразивною губкою.
3. Протріть внутрішні та зовнішні поверхні чистою тканиною.
4. Під час першого використання не кладіть продукти в кошик. Увімкніть пристрій у режимі Air Fry на 15 хвилин. В цей час може з'явитися легкий запах або невелика кількість диму – це нормально і не є несправністю.
5. Переконайтеся, що прилад використовується в приміщенні, що добре провітрюється.
6. Ця аерофритюрниця використовує для приготування гаряче повітря. Не наливайте масло або жир для смаження безпосередньо в кошик.

UA

Використання приладу

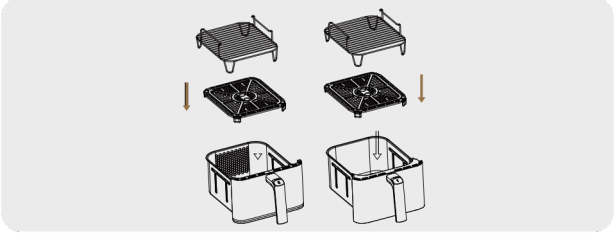
Аерофритюрниця дозволяє готувати безліч різних продуктів. Для початку роботи можна скористатися доданим посібником з рецептами.

Інструкція з приготування

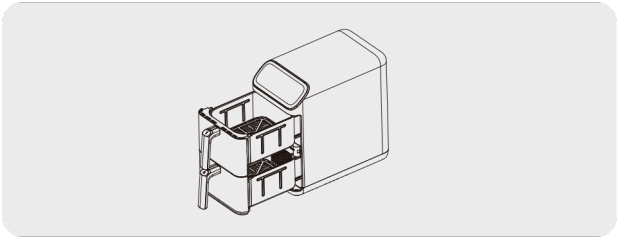


1. Встановіть пластину для хрусткої скоринки у висувний кошик аерофрітюрниці. Вона забезпечує хорошу циркуляцію повітря та рівномірне нагрівання продуктів. Завжди використовуйте пластину під час приготування.

Увага: ніколи не використовуйте кошик без встановленої пластини для хрусткої скоринки.

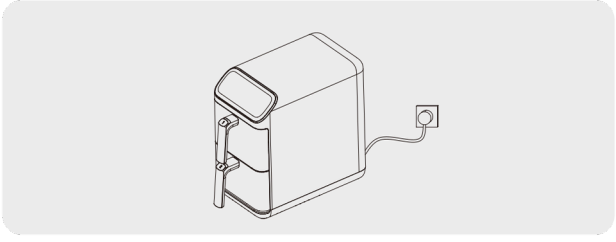


2. Якщо необхідно приготувати більше продуктів одночасно, встановіть решітку на пластину для хрусткої скоринки, щоб готувати продукти у два шари.

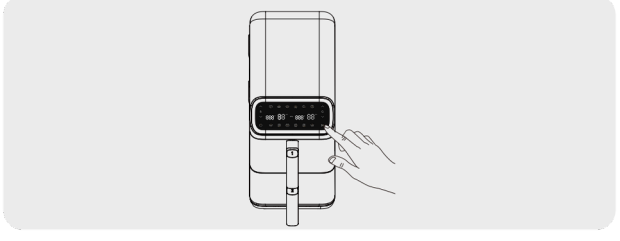


3. Обережно встановіть кошик назад в аерофрітюрницю.

Увага: не торкайтеся кошика під час використання та деякий час після приготування, оскільки він сильно нагрівається і може спричинити опіки.



4. Підключіть шнур живлення до розетки та натисніть кнопку живлення, щоб перейти в режим налаштування.



5. За замовчуванням відразу після натискання кнопки живлення прилад переходить до інтерфейсу вибору кошика. Після вибору потрібного кошика пристрій переходить у стандартний режим Air Fry.
У цьому режимі значки інших встановлених функцій світяться тьмяно. Ви можете вручну настроїти режим, час та температуру.



Назва	Значки/Кнопки	Опис
Індикатор температури		Вказує, що ця група піктограм регулювання використовується для налаштування температури.
Індикатор часу		Вказує, що ця група піктограм регулювання використовується для налаштування часу.
Індикатор Sync	SYNC	Вказує, що функцію синхронізації активовано.
Celsius	°F	Вказує, що поточна одиниця виміру температури – градуси Цельсія.
Хв	min	Позначає одиницю відображення часу – хвилини.



Назва	Значки/Кнопки	Опис
Air Fry		Вибрано режим приготування гарячим повітрям.
Roast		Вибрано режим запікання.
Bake		Вибрано режим випічки.
Grill		Вибрано режим грилю.
Dehydrate		Вибрано режим сушіння.
Reheat		Вибрано режим розігріву.
Power Button		Короткий натиск – включення; тривале натискання – вимкнення.
Start/Pause Button		Запуск або припинення роботи приладу.



Назва	Значки/Кнопки	Опис
Кнопки регулювання		Збільшення або зменшення налаштувань.
Кнопки вибору кошика		Вибір робочого кошика.
Кнопки меню		Вибір швидких програм.
Кнопка Sync		Забезпечує одночасне завершення приготування в обох кошиках.
Кнопка Copy		Копіює налаштування температури та часу з одного кошика до іншого.

Примітка:

Функція перемикання та перегляду температури/часу дозволяє під час приготування швидко натиснути будь-яку кнопку зменшення температури, щоб переключити цифровий дисплей на відображення поточної встановленої температури. У цей момент користувач може змінити налаштування температури. Якщо протягом 10 секунд не виконується жодних дій, дисплей автоматично повернеться до відображення зворотного відліку часу.

1. Індикація під час увімкнення

Після підключення приладу до електромережі цифровий дисплей та всі індикатори повністю загоряться. Прилад подасть один звуковий сигнал та перейде в режим очікування.

2. Вибір функції

У режимі очікування натисніть кнопку живлення , щоб увімкнути пристрій. Після увімкнення виберіть потрібний кошик, потім натисніть одну з кнопок функцій  або кнопку Menu , щоб вибрати програму.

3. Налаштування температури/часу

Після вибору функції скористайтеся кнопками регулювання , щоб встановити температуру або час.

4. Старт/Пауза

Після встановлення температури та часу приготування натисніть кнопку Start/Pause , щоб розпочати роботу.

Під час роботи цю кнопку можна натиснути, щоб зупинити приготування. Після встановлення на паузу можна знову вибрати функцію.

Температуру та час можна змінювати безпосередньо під час роботи приладу.

5. Функція SYNC

Після окремого налаштування температури та часу для верхнього та нижнього кошиків натисніть кнопку SYNC , щоб активувати функцію синхронізації. На панелі керування засвітиться індикатор SYNC. Натисніть Start/Pause , щоб розпочати приготування. Верхній та нижній кошики завершать приготування одночасно.

6. Функція Copy

Після налаштування температури та часу для одного кошика загориться кнопка Copy . Натисніть її , щоб скопіювати встановлену температуру та час у другий кошик. (Функція Copy недоступна у режимі Menu.)

Примітка:

· Через відмінності у способах приготування у верхньому та нижньому кошиках страви можуть відрізнятися за смаком навіть при однакових налаштуваннях температури та часу. Час і температуру можна коригувати відповідно до особистих уподобань.

7. Автоматичний перехід у режим очікування

Після завершення програми приготування пристрій автоматично переходить у режим очікування.

Налаштування

Стандартні налаштування програм

Верхній кошик						
Назва режиму	Температура			Час		
	Температура за замовчуванням (°C)	Діапазон (°C)	Крок налаштування (°C)	Час за замовчуванням (хв)	Діапазон (хв)	Крок налаштування (хв)
Аерофритюрниця	182	149-204	±5,6	15	1-60	±1
Жарка	204	171-227	±5,6	30	1-60	±1
Випічка	171	149-182	±5,6	15	1-60	±1
Гриль	227	204-227	±5,6	10	1-60	±1
Дегідратація	43	21-71	±5,6	180	60-480	±60
Розігрів	160	149-204	±5,6	10	1-60	±1

Нижній кошик						
Назва режиму	Температура			Час		
	Температура за замовчуванням (°C)	Діапазон (°C)	Крок налаштування (°C)	Час за замовчуванням (хв)	Діапазон (хв)	Крок налаштування (хв)
Аерофритюрниця	193	149-204	±5,6	20	1-60	±1
Жарка	216	171-227	±5,6	35	1-60	±1
Випічка	182	149-182	±5,6	20	1-60	±1
Гриль	227	204-227	±5,6	15	1-60	±1
Дегідратація	43	21-71	±5,6	180	60-480	±60
Розігрів	171	149-204	±5,6	15	1-60	±1

Порада:

Через відмінності у способі приготування у верхньому та нижньому кошиках результати можуть відрізнятися навіть при однакових налаштуваннях. Регулюйте час і температуру відповідно до своїх уподобань.

Налаштування швидкого меню

Кошик	Код швидкого меню (P)	Назва страви	Температура за замовчуванням (℃)	Час за замовчуванням (хв)
Верхній кошик	P1	Ціла курка	182	40
	P2	Картопля фрі	204	15
	P3	Піца	227	20
	P4	Курячі крильця	193	18
	P5	Мафін	171	20
	P6	Стейк	227	12
Нижній кошик	P1	Овочі	182	15
	P2	Солодка картопля	204	30
	P3	Молюски та ракоподібні	227	8
	P4	Йогурт	27	480
	P5	Горіхи	149	10
	P6	Креветки	204	6

Порада: при приготуванні великих шматків продуктів рекомендується перевертати їх приблизно в середині процесу для отримання кращого результату.

Очищення

Очищайте пристрій після кожного використання. Кошик та пластина для хрусткої скоринки мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеві приладдя або абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття.

1. Від'єднайте прилад від розетки та дайте йому охолонути.

   Примітка: вийміть кошик, щоб аерофритюрниця охолонула швидше.

2. Протріть внутрішні та зовнішні поверхні приладу вологою тканиною.
3. Кошик можна мити вручну або в посудомийній машині. Після використання всі деталі слід вимити вручну та висушити на повітрі або витерти рушником.

   *Для продовження терміну служби кошика настійно рекомендується мити його вручну.

Порада: якщо на кошику або на пластині для хрусткої скоринки є стійкі забруднення, наповніть кошик гарячою водою з миючим засобом для посуду. Потім встановіть пластину всередину кошика і залиште обидві деталі замочувати приблизно на 10 хвилин.

4. Використовуйте щітку для очищення нагрівального елемента та видалення залишків їжі.

Зберігання

1. Вимкніть прилад від електромережі та дайте йому повністю охолонути.
2. Переконайтеся, що всі деталі чисті та сухі.

Усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Рішення
Аерофритюрниця не працює.	Прилад не підключено до електромережі.	Підключіть шнур живлення до заземленої настінної розетки.
Продукти в аерофритюрниці приготовані не повністю.	Кошик переповнений продуктами.	Готуйте продукти меншими порціями. Невеликі порції готуються рівномірніше.
	Встановлено дуже низьку температуру.	Встановіть необхідну температуру (див. розділ «Налаштування» у розділі «Використання приладу»).
	Час приготування надто короткий.	Встановіть рекомендований час приготування (див. «Налаштування» у розділі «Використання приладу»).
Продукти готуються нерівномірно.	Деякі продукти слід струшувати або перемішувати в середині приготування.	Струсіть кошик приблизно всередині приготування, якщо продукти укладені шарами або перекривають один одного (наприклад, картопля фрі). (див. «Налаштування» у розділі «Використання приладу»).
Смажені продукти не виходять хрусткими.	Використовуються продукти, призначені для приготування у традиційній фритюрниці.	Приготуйте такі продукти в духовці або злегка змастіть їх маслом перед приготуванням, щоб отримати хрумку скоринку.
Кошик не вставляється в прилад належним чином.	Кошик переповнений.	Зменшіть кількість продуктів.
	Кошик неправильно встановлений у приладі.	Вставте кошик у прилад до клацання.
Із приладу виходить білий дим.	Ви готуєте жирні продукти або в кошику залишилися залишки олії від попереднього використання.	При приготуванні жирних продуктів зайвий жир накопичується в кошику та утворює білий дим. Через це кошик також може нагріватися сильніше звичайного. Це не впливає на роботу або результат приготування.

Проблема	Можлива причина	Рішення
		Білий дим також може виникати через нагрівання залишків олії. Після кожного використання ретельно очищайте кошик.
Свіжа картопля фрі готується нерівномірно.	Використано невідповідний сорт картоплі. Картопля перед приготуванням не була промита.	Використовуйте свіжу картоплю, яка залишається щільною під час приготування.
		Ретельно промийте нарізану картоплю, щоб видалити крохмаль із поверхні.
Свіжа картопля фрі не виходить хрусткою.	Хрумка скоринка залежить від вмісту олії та води.	Повністю висушіть картоплю перед додаванням олії.
		Наріжте картоплю дрібнішими шматочками для більшої крихкості.
		Додайте трохи більше олії.
Індикація E1	Обрив ланцюга датчика температури.	У разі виникнення цих помилок зверніться до служби підтримки клієнтів у вашій країні або до місцевого сервісного центру для ремонту.
Індикація E2	Коротке замикання датчика температури.	
Індикація E3	Температура NTC перевищує 232°C.	
Індикація E4	Якщо встановлена температура вище 71°C, температура камери залишається нижчою за 21°C протягом 5 хвилин після початку роботи.	

UA

Заява Федеральної комісії зв'язку (FCC), частина 15

Цей пристрій відповідає вимогам частини 15 правил FCC. Експлуатація допускається за дотримання наступних двох умов:

(1) Пристрій не повинен створювати шкідливих перешкод.
(2) Пристрій повинен приймати будь-які перешкоди, включаючи перешкоди, які можуть призвести до небажаної роботи пристрою.

Попередження: зміни або модифікації, які не схвалені стороною, відповідальною за відповідність вимогам, можуть позбавити користувача права на експлуатацію обладнання.

Примітка: це обладнання було протестовано та визнано відповідним обмеженням для цифрових пристроїв класу B згідно з частиною 15 правил FCC. Ці обмеження призначені для забезпечення розумного захисту від шкідливих перешкод у разі використання обладнання в житлових приміщеннях.

Дане обладнання генерує, використовує та може випромінювати радіочастотну енергію. У разі встановлення або експлуатації з порушенням інструкції воно може створювати перешкоди радіозв'язку. При цьому відсутність перешкод у певних умовах установки не гарантується. Якщо обладнання створює перешкоди при прийомі радіо- або телевізійного сигналу, що можна визначити шляхом вимкнення та увімкнення пристрою, рекомендується спробувати усунути перешкоди одним або декількома способами:
(1) Змінити напрямок або розташування приймаючої антени.
(2) Збільшити відстань між обладнанням та приймачем.
(3) Підключити обладнання до розетки електричного ланцюга, відмінного від того, до якого підключено приймач.
(4) Звернутися за допомогою до продавця або досвідченого фахівця з радіо/телевізійного обладнання.

Устаткування повинно встановлюватись та експлуатуватися відповідно до наданих інструкцій. Антена (антени), що використовується з даним передавачем, повинна знаходитися на відстані не менше 20 см від людей і не повинна розташовуватися або працювати спільно з іншою антеною або передавачем.

Інформація про відповідність вимогам

Найменування продукту	Аерофритюрниця
Модель	DS50
Заява про відповідність	Цей пристрій відповідає частині 15 правил FCC. Експлуатація допускається за наступних двох умов: (1) пристрій не повинен створювати шкідливих перешкод; (2) пристрій повинен приймати будь-які перешкоди, включаючи перешкоди, які можуть викликати небажану роботу.
	Відповідальна сторона у США
Компанія	DREAME TECHNOLOGY USA INC
Адреса	16192 Coastal Highway, Lewes, Delaware 19958, County of Sussex
Електронна пошта	suppor t.us@dreame.tech

Заява про відповідність ISED

Цей пристрій містить передавач(и)/приймач(и), які не потребують ліцензії та відповідають вимогам RSS Міністерства інновацій, науки та економічного розвитку Канади. Експлуатація допускається за наступних двох умов:

1. Пристрій не повинен створювати перешкоди.
2. Пристрій повинен приймати будь-які перешкоди, включаючи ті, які можуть спричинити небажану роботу пристрою.

Устаткування повинно встановлюватись та експлуатуватися відповідно до наданих інструкцій. Антена (антени) повинна бути на відстані не менше 20 см від людей і не повинна розташовуватися або працювати спільно з іншою антеною або передавачем.

Замовлення аксесуарів

Якщо у вас виникли труднощі з придбанням аксесуарів для приладу, зверніться до офіційного сайту Dreame.

https://global.dreametech.com

Охорона навколишнього середовища

Після закінчення терміну служби не викидайте прилад разом із звичайними побутовими відходами. Натомість здайте його у спеціально призначений пункт збору для переробки. Це допомагає захистити довкілля.

Гарантія та сервісне обслуговування

Відповідно до законодавства про захист прав споживачів, яке діє у вашій юрисдикції, на цей продукт поширюються передбачені законом гарантії, які не можуть бути виключені.
У разі серйозної несправності ви маєте право вимагати заміну товару або повернення коштів, а також компенсацію інших розумно передбачуваних збитків або збитків. При незначних несправностях ви також можете вимагати ремонту або заміни товару.
Ця гарантія не впливає на інші права, які ви можете мати відповідно до обов'язкового місцевого законодавства про захист прав споживачів. Якщо таке законодавство передбачає триваліший гарантійний строк, застосовуються вимоги законодавства.
Гарантія не поширюється на пошкодження чи несправності, що виникли внаслідок:

1. Комерційне використання або використання не за призначенням продукту, призначеного для особистого/побутового застосування.
2. Недотримання інструкцій з експлуатації або встановлення, вказаних у посібнику користувача.
3. Неналежний ремонт, використання неоригінальних деталей або несхвалених аксесуарів.

4. Механічних впливів, впливу хімічних речовин, електромагнітних перешкод, надзвичайно високих або низьких температур, корозії, окиснення, а також потрапляння сторонніх предметів, речовин, рідин, комах або тварин.
5. Природного зносу внаслідок старіння, технічного зносу чи погіршення зовнішнього вигляду внаслідок тривалого використання.
6. Гарантійні вимоги вважаються недійсними за відсутності необхідних доказів покупки, включаючи номер моделі, серійний номер виробу, дату покупки та підпис покупця або інше дійсне підтвердження покупки.
Для отримання додаткової інформації та післяпродажної підтримки звертайтесь через офіційний сайт Dreame.

https://global.dreametech.com

Гарантійний талон виробу

Ім'я покупця	Поштова адреса	Контактний номер телефону	Назва та модель виробу (номер)	Серійний номер виробу (SN)	Дата покупки

Технічне обслуговування

	Опис несправності та замінених деталей	Дата технічного обслуговування	Сервісний центр/центр технічного обслуговування
1			
2			
3			

RU

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием аэрофритюрницы прочитайте все инструкции.
При использовании электроприбора необходимо всегда соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

1. Этот прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями либо с недостатком опыта и знаний только при условии, что они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности.
2. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте. Не позволяйте детям пользоваться прибором. При использовании аэрофритюрницы детьми или рядом с ними необходим тщательный контроль.
3. Детям запрещается играть с прибором.
4. Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
5. Регулярно проверяйте прибор и шнур питания. Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его сервисным представителем или специалистом с аналогичной квалификацией.
6. Не предназначено для коммерческого использования. Только для бытового использования в помещении. Не используйте аэрофритюрницу не по назначению. Не используйте ее в движущихся транспортных средствах или лодках. Не используйте прибор для жарки во фритюре. Неправильное использование может привести к травмам.
7. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Во время работы и после нее поверхности прибора сильно нагреваются. Во избежание ожогов и травм всегда используйте защитные прихватки или термостойкие рукавицы и пользуйтесь имеющимися ручками.
8. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку или основной корпус прибора в воду или другую жидкость.
9. Отключайте прибор от розетки, когда он не используется, а также перед очисткой. Перед установкой или снятием деталей дайте прибору остыть.
10. Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилкой, после неисправности прибора либо если он каким-либо образом был поврежден. Передайте прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или регулировки.

ремонта или регулировки.

11. Использование дополнительных принадлежностей, не рекомендованных производителем прибора, может привести к травмам.
12. Не используйте прибор на открытом воздухе.
13. Не допускайте, чтобы шнур свисал с края стола или столешницы либо соприкасался с горячими поверхностями.
14. Не ставьте аэрофритюрницу или какие-либо её части на плиту, рядом с газовыми или электрическими конфорками либо в нагретую духовку.
15. Соблюдайте особую осторожность при перемещении аэрофритюрницы (или извлечении корзины), если в ней находится горячее масло или другие горячие жидкости.
16. Всегда сначала подключайте вилку шнура к прибору, а затем вставляйте вилку в розетку. Для отключения переведите все элементы управления в положение OFF («Выкл.»), после чего выньте вилку из розетки.
17. Не помещайте в аэрофритюрницу продукты слишком большого размера или металлические предметы – это может привести к возгоранию или поражению электрическим током.
18. Возгорание может произойти, если во время работы аэрофритюрница накрыта или соприкасается с легковоспламеняющимися материалами, включая шторы, занавески, стены и подобные поверхности. Не кладите никакие предметы сверху на работающий прибор.
19. Не очищайте прибор металлическими губками. От губки могут отделяться металлические частицы и соприкасаться с электрическими компонентами, создавая риск поражения электрическим током.
20. Соблюдайте особую осторожность при использовании емкостей, изготовленных не из металла или стекла. Всегда используйте термостойкие ёмкости.
21. Когда аэрофритюрница не используется, не храните внутри неё никакие материалы, кроме принадлежностей, рекомендованных производителем.
22. Не помещайте в аэрофритюрницу следующие материалы: бумагу, картон, не термостойкий пластик и аналогичные материалы.
23. Чтобы выключить аэрофритюрницу, нажмите и удерживайте кнопку питания. Прибор подаст звуковой сигнал, после чего кнопки погаснут.
24. Будьте осторожны при извлечении корзины после приготовления: горячая пластина для хрустящей корочки может выпасть и создать угрозу безопасности.

25. После извлечения пластины для хрустящей корочки из корзины всегда кладите её на термостойкую поверхность.
26. Используйте прибор на ровной, устойчивой и термостойкой поверхности вдали от источников тепла и жидкостей. Не размещайте прибор возле края столешницы во время работы.
27. Аэрофритюрница работает только с горячим воздухом. Никогда не заполняйте корзину маслом или жиром.
28. ВНИМАНИЕ: во избежание поражения электрическим током готовьте пищу только в съемной корзине.
29. Никогда не кладите бумагу для выпечки или пергамент в аэрофритюрницу без продуктов сверху. Циркуляция воздуха может поднять бумагу, в результате чего она коснётся нагревательных элементов.
30. Не закрывайте вентиляционные отверстия. Через них выходит горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от отверстий.
31. Немедленно выключите аэрофритюрницу и выньте вилку из розетки, если из нее выходит темный дым. Белый дым является нормальным явлением и может возникать из-за нагревания жира или брызг продуктов, однако тёмный дым означает, что пища горит или возникла неисправность электрической цепи. Дождитесь, пока дым рассеется, прежде чем вынимать корзину. Если причиной дыма не была подгоревшая пища, обратитесь в службу поддержки клиентов.
32. Не оставляйте аэрофритюрницу без присмотра во время работы. Если корзина переполнена продуктами, убедитесь, что пища не соприкасается с нагревательными элементами, поскольку это может привести к перегреву и возгоранию.
33. Перед извлечением вилки из розетки выключите аэрофритюрницу.
34. Никогда не используйте розетку, если обнаружите в ней искрение.
35. Прибор оснащен поляризованной вилкой (один контакт шире другого). Для снижения риска поражения электрическим током такая вилка предназначена для подключения к поляризованной розетке только в одном положении. Если вилка не входит в розетку полностью, переверните ее. Если она всё равно не подходит, обратитесь к квалифицированному электрику. Не пытайтесь каким-либо образом модифицировать вилку.
36. Для снижения риска запутывания или спотыкания о длинный шнур прибор оснащен коротким шнуром питания (или съемным шнуром питания).
37. Более длинные съемные шнуры питания или удлинители допускаются к использованию при соблюдении осторожности.
38. Если используется более длинный съёмный шнур питания или удлинитель:

1) Указанные электрические характеристики шнура или удлинителя должны быть не ниже электрических характеристик прибора.
2) Шнур необходимо расположить так, чтобы он не свисал со столешницы или стола, где его могут потянуть дети или где о него можно случайно споткнуться.

⚠ Примечание



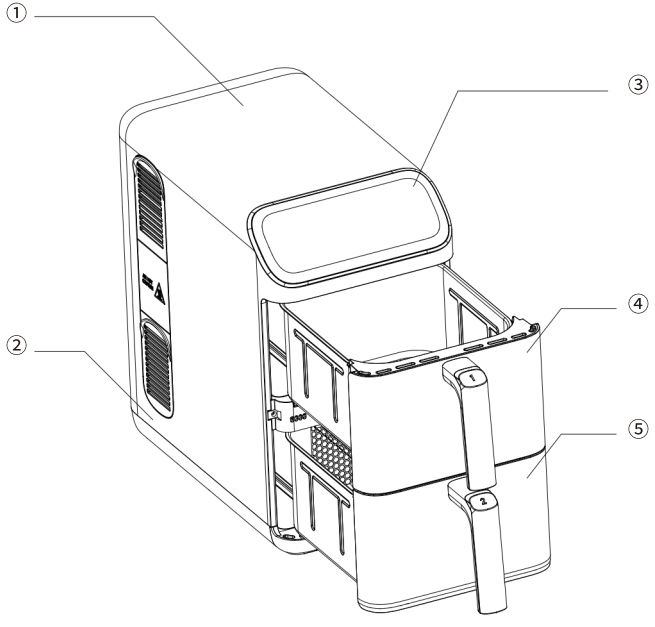
Осторожно: горячая поверхность. Элементы, отмеченные этим символом, могут нагреваться до высокой температуры, поэтому обращаться с ними следует с осторожностью.

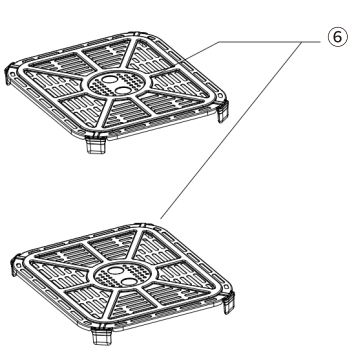
Сохраните эту инструкцию.

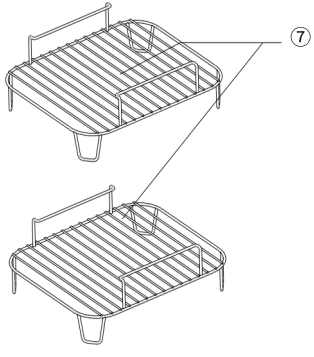
RU

Компоненты устройства

Общее описание







① Основной блок

② Основание

③ Панель управления

④ Верхняя корзина

⑤ Нижняя корзина

⑥ Пластина для хрустящей корочки

⑦ Решетка

Важные примечания



1. Не устанавливайте прибор вплотную к стене или другим приборам. Оставляйте не менее 10 см (4 дюймов) свободного пространства сзади и по бокам прибора, а также 10 см (4 дюймов) сверху. Не кладите никакие предметы на прибор.
2. Во время использования поверхности прибора могут сильно нагреваться.
3. При использовании пластины для хрустящей корочки внутри аэрофритюрницы она сильно нагревается. При обращении с ней всегда используйте кухонные рукавицы.

Перед первым использованием

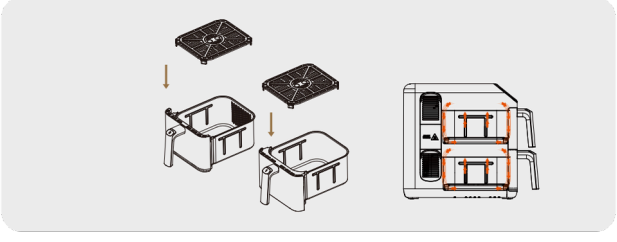
1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Вымойте пластину для хрустящей корочки и корзину горячей водой (рекомендуется примерно 49°C), жидким моющим средством и неабразивной губкой.
3. Протрите внутренние и внешние поверхности чистой тканью.
4. При первом использовании не кладите продукты в корзину. Включите прибор в режиме Air Fry на 15 минут. В это время может появиться легкий запах или небольшое количество дыма – это нормально и не является неисправностью.
5. Убедитесь, что прибор используется в хорошо проветриваемом помещении.
6. Эта аэрофритюрница использует для приготовления горячий воздух. Не наливайте масло или жир для жарки непосредственно в корзину.

RU

Использование прибора

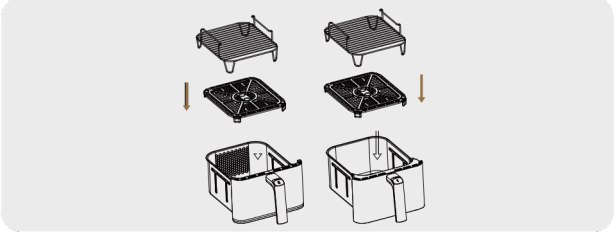
Аэрофритюрница позволяет готовить множество различных продуктов. Для начала работы можно воспользоваться прилагаемым руководством с рецептами.

Инструкция по приготовлению

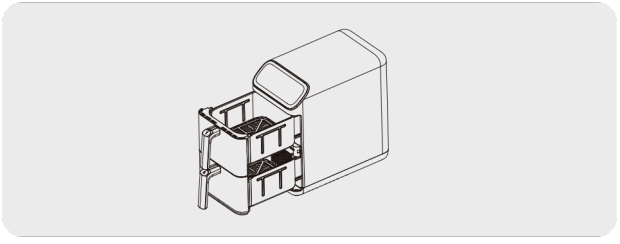


1. Установите пластину для хрустящей корочки в выдвижную корзину аэрофритюрницы. Она обеспечивает хорошую циркуляцию воздуха и равномерное нагревание продуктов. Всегда используйте эту пластину во время приготовления.

Внимание: никогда не используйте корзину без установленной пластины для хрустящей корочки.

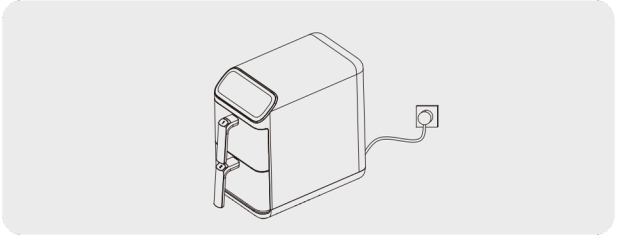


2. Если необходимо приготовить больше продуктов одновременно, установите решетку на пластину для хрустящей корочки, чтобы готовить продукты в два слоя.

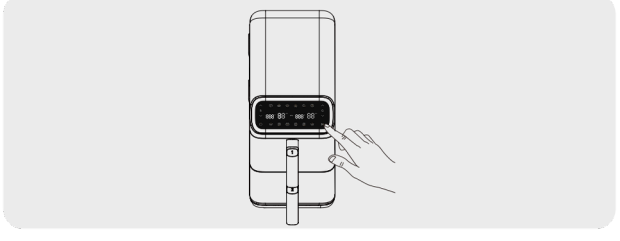


3. Осторожно установите корзину обратно в аэрофритюрницу.

Внимание: не прикасайтесь к корзине во время использования и некоторое время после приготовления, поскольку она сильно нагревается и может вызвать ожоги.



4. Подключите шнур питания к розетке и нажмите кнопку питания, чтобы перейти в режим настройки.



5. По умолчанию сразу после нажатия кнопки питания прибор переходит в интерфейс выбора корзины. После выбора нужной корзины прибор переходит в стандартный режим Air Fry.
В этом режиме значки остальных предустановленных функций светятся тускло. Вы можете вручную настроить режим, время и температуру.



Название	Значки/Кнопки	Описание
Индикатор температуры		Указывает, что эта группа значков регулировки используется для настройки температуры.
Индикатор времени		Указывает, что эта группа значков регулировки используется для настройки времени.
Индикатор Sync	SYNC	Указывает, что функция синхронизации активирована.
Celsius	°F	Показывает, что текущая единица измерения температуры – градусы Цельсия.
Мин	min	Обозначает единицу отображения времени — минуты.



Название	Значки/Кнопки	Описание
Air Fry		Выбран режим приготовления горячим воздухом.
Roast		Выбран режим запекания.
Bake		Выбран режим выпечки.
Grill		Выбран режим гриля.
Dehydrate		Выбран режим сушки.
Reheat		Выбран режим разогрева.
Power Button		Короткое нажатие – включение; длительное нажатие – выключение.
Start/Pause Button		Запускает или приостанавливает работу прибора.

RU



Название	Значки/Кнопки	Описание
Кнопки регулировки		Увеличение или уменьшение настроек.
Кнопки выбора корзины		Выбор рабочей корзины.
Кнопки меню		Выбор быстрых программ.
Кнопка Sync		Обеспечивает одновременное завершение приготовления в обеих корзинах.
Кнопка Copy		Копирует настройки температуры и времени из одной корзины в другую.

Примечание:

Функция переключения и просмотра температуры/времени позволяет во время приготовления кратковременно нажать любую кнопку уменьшения температуры, чтобы переключить цифровой дисплей на отображение текущей установленной температуры. В этот момент пользователь может изменить настройку температуры. Если в течение 10 секунд никаких действий не выполняется, дисплей автоматически вернется к отображению обратного отсчета времени.

1. Индикация при включении

После подключения прибора к электросети цифровой дисплей и все индикаторы полностью загорятся. Прибор подаст один звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.

2. Выбор функции

В режиме ожидания нажмите кнопку питания , чтобы включить прибор. После включения выберите нужную корзину, затем нажмите одну из кнопок функций или кнопку Menu , чтобы выбрать программу.

3. Настройка температуры/времени

После выбора функции используйте кнопки регулировки , чтобы установить температуру или время.

4. Старт/Пауза

После установки температуры и времени приготовления нажмите кнопку Start/Pause , чтобы начать работу.

Во время работы эту кнопку можно нажать для приостановки приготовления. После постановки на паузу можно снова выбрать функцию.

Температуру и время можно изменять непосредственно во время работы прибора.

5. Функция SYNC

После отдельной настройки температуры и времени для верхней и нижней корзин нажмите кнопку SYNC , чтобы активировать функцию синхронизации. На панели управления загорится индикатор SYNC. Нажмите Start/Pause , чтобы начать приготовление. Верхняя и нижняя корзины завершат приготовление одновременно.

6. Функция Copy

После настройки температуры и времени для одной корзины загорится кнопка Copy . Нажмите ее , чтобы скопировать установленные температуру и время во вторую корзину. (Функция Copy недоступна в режиме Menu.)

Примечание:

· Из-за различий в способах приготовления в верхней и нижней корзинах блюда могут отличаться по вкусу даже при одинаковых настройках температуры и времени. Время и температуру можно корректировать в соответствии с личными предпочтениями.

7. Автоматический переход в режим ожидания

После завершения программы приготовления прибор автоматически переходит в режим ожидания.

Настройки

Стандартные настройки программ

Верхняя корзина						
Название режима	Температура			Время		
	Температура по умолчанию (°C)	Диапазон (°C)	Шаг настройки (°C)	Время по умолчанию (мин)	Диапазон (мин)	Шаг настройки (мин)
Аэрофритюр	182	149-204	±5,6	15	1-60	±1
Жарка	204	171-227	±5,6	30	1-60	±1
Выпечка	171	149-182	±5,6	15	1-60	±1
Гриль	227	204-227	±5,6	10	1-60	±1
Дегидратация	43	21-71	±5,6	180	60-480	±60
Разогрев	160	149-204	±5,6	10	1-60	±1

Нижняя корзина						
Название режима	Температура			Время		
	Температура по умолчанию (°C)	Диапазон (°C)	Шаг настройки (°C)	Время по умолчанию (мин)	Диапазон (мин)	Шаг настройки (мин)
Аэрофритюр	193	149-204	±5,6	20	1-60	±1
Жарка	216	171-227	±5,6	35	1-60	±1
Выпечка	182	149-182	±5,6	20	1-60	±1
Гриль	227	204-227	±5,6	15	1-60	±1
Дегидратация	43	21-71	±5,6	180	60-480	±60
Разогрев	171	149-204	±5,6	15	1-60	±1

Совет:

Из-за различий в способе приготовления в верхней и нижней корзинах результаты могут отличаться даже при одинаковых настройках. Регулируйте время и температуру в соответствии со своими предпочтениями.

RU

Настройки быстрого меню

Корзина	Код быстрого меню (P)	Название блюда	Температура по умолчанию (℃)	Время по умолчанию (мин)
Верхняя корзина	P1	Целая курица	182	40
	P2	Картофель фри	204	15
	P3	Пицца	227	20
	P4	Куриные крылышки	193	18
	P5	Маффин	171	20
	P6	Стейк	227	12
Нижняя корзина	P1	Овощи	182	15
	P2	Сладкий картофель	204	30
	P3	Моллюски и ракообразные	227	8
	P4	Йогурт	27	480
	P5	Орехи	149	10
	P6	Креветки	204	6

Совет: при приготовлении крупных кусков продуктов рекомендуется переворачивать их примерно в середине процесса для получения лучшего результата.

Очистка

Очищайте прибор после каждого использования. Корзина и пластина для хрустящей корочки имеют антипригарное покрытие. Не используйте металлические принадлежности или абразивные чистящие средства, поскольку они могут повредить антипригарное покрытие.

1. Отключите прибор от электрической розетки и дайте ему остыть.

   Примечание: извлеките корзину, чтобы аэрофритюрница остыла быстрее.

2. Протрите внутренние и внешние поверхности прибора влажной тканью.
3. Корзину можно мыть вручную или в посудомоечной машине. После использования все детали следует вымыть вручную и высушить на воздухе либо вытереть полотенцем.

   *Для продления срока службы корзины настоятельно рекомендуется мыть ее вручную.

Совет: если на корзине или пластине для хрустящей корочки имеются стойкие загрязнения, наполните корзину горячей водой с моющим средством для посуды. Затем установите пластину внутрь корзины и оставьте обе детали замачиваться примерно на 10 минут.

4. Используйте щетку для очистки нагревательного элемента и удаления остатков пищи.

Хранение

1. Отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.
2. Убедитесь, что все детали чистые и сухие.

Устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Решение
Аэрофритюрница не работает.	Прибор не подключен к электросети.	Подключите шнур питания к заземленной настенной розетке.
Продукты в аэрофритюрнице приготовлены не полностью.	Корзина переполнена продуктами.	Готовьте продукты меньшими порциями. Небольшие порции готовятся более равномерно.
	Установлена слишком низкая температура.	Установите необходимую температуру (см. раздел «Настройки» в главе «Использование прибора»).
	Время приготовления слишком короткое.	Установите рекомендуемое время приготовления (см. раздел «Настройки» в главе «Использование прибора»).
Продукты готовятся неравномерно.	Некоторые продукты необходимо встряхивать или перемешивать в середине приготовления.	Встряхните корзину примерно в середине приготовления, если продукты уложены слоями или перекрывают друг друга (например, картофель фри). (см. раздел «Настройки» в главе «Использование прибора»).
Жареные продукты не получаются хрустящими.	Используются продукты, предназначенные для приготовления в традиционной фритюрнице.	Приготовьте такие продукты в духовке или слегка смажьте их маслом перед приготовлением, чтобы получить более хрустящую корочку.
Корзина не вставляется в прибор должным образом.	Корзина переполнена.	Уменьшите количество продуктов.
	Корзина неправильно установлена в приборе.	Вставьте корзину в прибор до щелчка.
Из прибора выходит белый дым.	Вы готовите жирные продукты или в корзине остались остатки масла от предыдущего использования.	При приготовлении жирных продуктов лишний жир скапливается в корзине и образует белый дым. Из-за этого корзина также может нагреваться сильнее обычного. Это не влияет на работу прибора или результат приготовления.

Проблема	Возможная причина	Решение
		Белый дым также может возникать из-за нагревания остатков масла. После каждого использования тщательно очищайте корзину.
Свежий картофель фри готовится неравномерно.	Использован неподходящий сорт картофеля. Картофель перед приготовлением не был промыт.	Используйте свежий картофель, который остаётся плотным во время приготовления.
		Тщательно промойте нарезанный картофель, чтобы удалить крахмал с поверхности.
Свежий картофель фри не получается хрустящим.	Хрустящая корочка зависит от содержания масла и воды.	Полностью высушите картофель перед добавлением масла.
		Нарежьте картофель более мелкими кусочками для большей хрусткости.
		Добавьте немного больше масла.
ИндикацияE1	Обрыв цепи датчика температуры.	При появлении этих ошибок обратитесь в службу поддержки клиентов в вашей стране или в местный сервисный центр для ремонта.
Индикация E2	Короткое замыкание датчика температуры.	
Индикация E3	Температура камеры NTC превышает 232°C.	
Индикация E4	Если установленная температура выше 71°C, температура камеры остается ниже 21°C в течение 5 минут после начала работы.	

RU

Заявление Федеральной комиссии по связи (FCC), часть 15

Данное устройство соответствует требованиям части 15 правил FCC. Эксплуатация допускается при соблюдении следующих двух условий:
(1) Устройство не должно создавать вредных помех.
(2) Устройство должно принимать любые получаемые помехи, включая помехи, которые могут привести к нежелательной работе устройства.

Предупреждение: изменения или модификации, не одобренные стороной, ответственной за соответствие требованиям, могут лишить пользователя права на эксплуатацию оборудования.

Примечание: данное оборудование было протестировано и признано соответствующим ограничениям для цифровых устройств класса B согласно части 15 правил FCC. Эти ограничения предназначены для обеспечения разумной защиты от вредных помех при использовании оборудования в жилых помещениях.

Данное оборудование генерирует, использует и может излучать радиочастотную энергию. При установке или эксплуатации с нарушением инструкции оно может создавать помехи радиосвязи. При этом отсутствие помех в конкретных условиях установки не гарантируется. Если оборудование создает помехи при приеме радио- или телевизионного сигнала, что можно определить путем выключения и включения устройства, рекомендуется попытаться устранить помехи одним или несколькими способами:
(1) Изменить направление или расположение принимающей антенны..
(2) Увеличить расстояние между оборудованием и приемником.
(3) Подключить оборудование к розетке электрической цепи, отличной от той, к которой подключен приемник.
(4) Обратиться за помощью к продавцу или опытному специалисту по радио-/телевизионному оборудованию.

Оборудование должно устанавливаться и эксплуатироваться в соответствии с предоставленными инструкциями. Антенна (антенны), используемая с данным передатчиком, должна находиться на расстоянии не менее 20 см от людей и не должна располагаться или работать совместно с другой антенной или передатчиком

Информация о соответствии требованиям

Наименование продукта	Аэрофритюрница
Модель	DS50
Заявление о соответствии	Данное устройство соответствует части 15 правил FCC. Эксплуатация допускается при следующих двух условиях: (1) устройство не должно создавать вредных помех; (2) устройство должно принимать любые получаемые помехи, включая помехи, которые могут вызвать нежелательную работу.
	Ответственная сторона в США
Компания	DREAME TECHNOLOGY USA INC
Адрес	16192 Coastal Highway, Lewes, Delaware 19958, County of Sussex
Электронная почта	suppor t.us@dreame.tech

Заявление о соответствии ISED

Данное устройство содержит передатчик(и)/приемник(и), не требующие лицензии и соответствующие требованиям RSS Министерства инноваций, науки и экономического развития Канады. Эксплуатация допускается при следующих двух условиях:

1. Устройство не должно создавать помех.
2. Устройство должно принимать любые помехи, включая те, которые могут вызвать нежелательную работу устройства.

Оборудование должно устанавливаться и эксплуатироваться в соответствии с предоставленными инструкциями. Антенна (антенны) должна находиться на расстоянии не менее 20 см от людей и не должна располагаться или работать совместно с другой антенной или передатчиком.

Заказ аксессуаров

Если у вас возникли трудности с приобретением аксессуаров для прибора, обратитесь через официальный сайт Dreame.

https://global.dreametech.com

Охрана окружающей среды

По окончании срока службы не выбрасывайте прибор вместе с обычными бытовыми отходами. Вместо этого сдайте его в специально предназначенный пункт сбора для переработки. Это помогает защитить окружающую среду.

Гарантия и сервисное обслуживание

В соответствии с законодательством о защите прав потребителей, действующим в вашей юрисдикции, на данный продукт распространяются предусмотренные законом гарантии, которые не могут быть исключены.
В случае серьезной неисправности вы имеете право потребовать замену товара или возврат денежных средств, а также компенсацию других разумно предсказуемых убытков или ущерба. При незначительных неисправностях вы также можете потребовать ремонт или замену товара.
Данная гарантия не влияет на другие права, которыми вы можете обладать в соответствии с обязательным местным законодательством о защите прав потребителей. Если такое законодательство предусматривает более длительный гарантийный срок, применяются требования законодательства.

· Гарантия не распространяется на повреждения или неисправности, возникшие вследствие:

1. Коммерческого использования или использования не по назначению продукта, предназначенного для личного/бытового применения.
2. Несоблюдения инструкций по эксплуатации или установке, указанных в руководстве пользователя.
3. Ненадлежащего ремонта, использования неоригинальных деталей или неодобренных аксессуаров.
4. Механических воздействий, воздействия химических веществ, электромагнитных помех, чрезвычайно высоких или низких температур, коррозии, окисления, а также попадания посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых или животных.

5. Естественного износа вследствие старения, технического износа или ухудшения внешнего вида в результате длительного использования.
6. Гарантийные требования считаются недействительными при отсутствии необходимых доказательств покупки, включая номер модели, серийный номер изделия, дату покупки и подпись покупателя либо другое действительное подтверждение покупки.
Для получения дополнительной информации и послепродажной поддержки обращайтесь через официальный сайт Dreame.


https://global.dreametech.com

Гарантийный талон изделия

Имя покупателя	Почтовый адрес	Контактный номер телефона	Название и модель изделия (номер)	Серийный номер изделия (SN)	Дата покупки

Техническое обслуживание

	Описание неисправности и замененных деталей	Дата технического обслуживания	Сервисный центр / Центр технического обслуживания
1			
2			
3			

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read all instructions before using your air fryer.
When using the electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

⚠ WARNINGS

1. This appliance can be used by persons with reduced physical sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Do not allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when the air fryer is used by or near children.
3. Children shall not play with the appliance.
4. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
5. Regularly inspect the appliance and power cord. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. Not for commercial use. Household and indoor use only. Do not use the air fryer for any purpose other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use this appliance for deep-frying. Misuse may cause injury.
7. Do not touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, always use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles.
8. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
9. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
10. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
11. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
12. Do not use outdoors.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
14. Do not place the air fryer or any of its parts on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
15. Extreme caution must be used when moving air fryer (or removing the basket) containing hot oil or other hot liquids.

16. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
17. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in an air fryer as they may create a fire or risk of electric shock.
18. A fire may occur if the air fryer is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
19. Do not clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
20. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass. Always use heat-safe containers.
21. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this air fryer when not in use.
22. Do not place any of the following materials in the air fryer: paper, cardboard non-heat-resistant plastic, or similar materials.
23. To turn the air fryer off, long press the power button. The air fryer will beep and other buttons will turn off.
24. Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
25. Always place the crisper plate on a heat-resistant surface after removing it from the basket.
26. Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids. Do not place the appliance near the edge of a worktop during operation.
27. An air fryer works with hot air only. Never fill the basket with oil or fat.
28. CAUTION: To avoid risk of electric shock, cook only in the removable basket.
29. Never put baking or parchment paper into the air fryer without food on top. Air circulation can cause paper to lift and touch heating coils.
30. Do not block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.
31. Immediately turn off and unplug your air fryer if you see dark smoke coming out. White smoke is normal caused by heating fat or foods plashing, but dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact Customer Support.
32. Do not leave your air fryer unattended while in use. If lining the basket with foil, make sure it did not contact the heating elements, that can cause overheating and risk of fire.

33. Turn off the air fryer before removing the plug from the outlet.
34. Never use an outlet below the counter when plugging in your air fryer.
35. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
36. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
37. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
38. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
    1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
    2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally;

⚠ Note

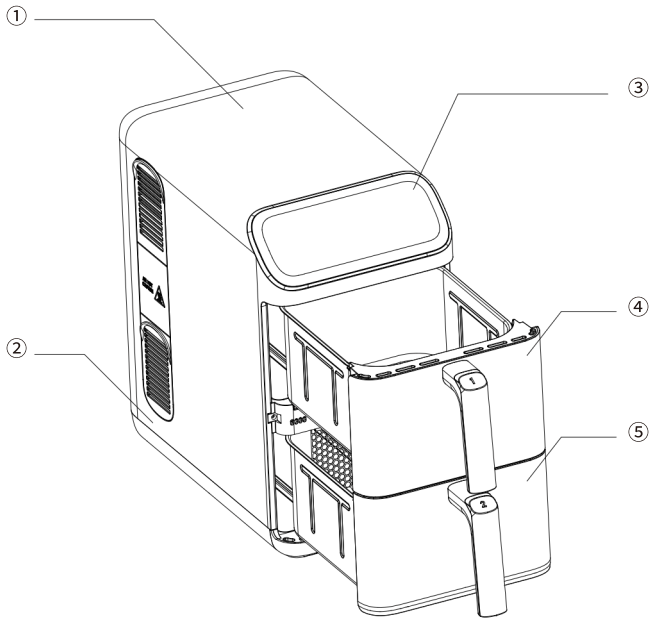


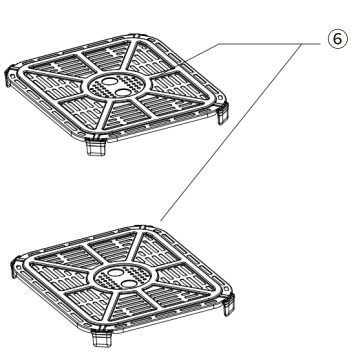
Caution: Hot surface. Items marked with the symbol may reach high temperatures and should be handled carefully.

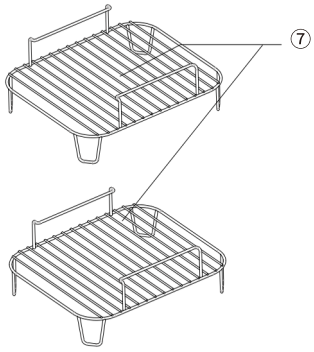
Save these Instructions.

Product Components

General Description







① Main Unit

② Base

③ Control Panel

④ Upper Basket

⑤ Lower Basket

⑥ Crisping Tray

⑦ Grill

Product Components

Important Notes:



1. Do not place the appliance against a wall or other appliances. Leave at least 10 cm (4 inches) of space at the back and sides of the appliance, and 10 cm (4 inches) above it. Do not place any objects on top of the appliance.
2. Surfaces may become hot during use.
3. When using the crisping tray inside the air fryer, the tray will become very hot. Always use oven mitts when handling the crisping tray.

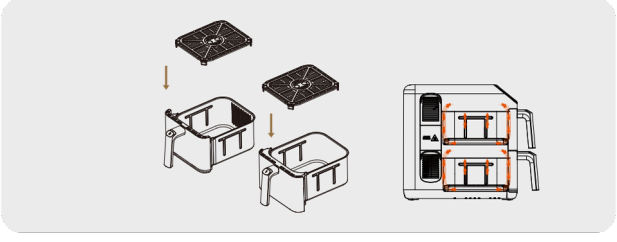
Before First Use

1. Remove all packaging materials.
2. Clean the crisping tray and basket with hot water (approximately 49°C is recommended), liquid detergent, and a non-abrasive sponge.
3. Wipe the inner and outer surfaces with a clean cloth.
4. For the first use, do not put any food into the basket. Run the appliance in air fry mode for 15 minutes. A slight odor or smoke may occur during this time, but this is normal and not a malfunction.
5. Ensure the appliance is used in a ventilated environment.
6. This air fryer uses hot air for cooking. Do not add oil or frying fat into the basket.

Using the Appliance

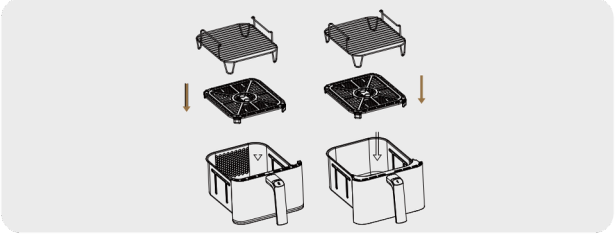
The air fryer can cook a wide variety of foods. The included recipe manual can help you get started.

Cooking Instructions



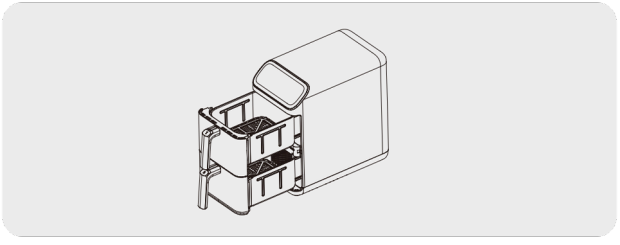
1.Place the crisping tray into the air fryer drawer. The crisping tray helps achieve good air circulation and ensures even heating of food. Always use this crisping tray during cooking.

Caution: Never use the drawer without the crisping tray in it.



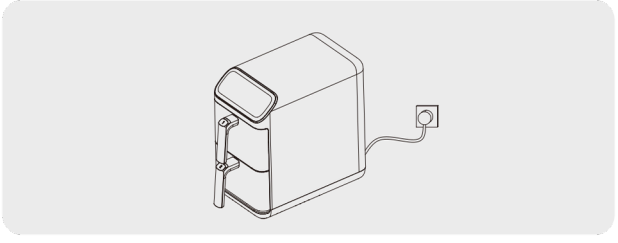
2. If you need to cook more food at once, place the grill rack on the crisping tray to achieve double-layer baking.

Cooking Instructions

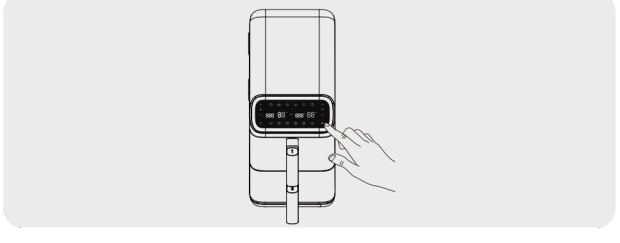


3.Carefully place the basket back into the air fryer.

Caution: Do not touch the frying basket during use or for a period of time after use, as it will become extremely hot and may cause burns.



4. Plug the power cord into the socket and press the power button to enter the setting mode.



5. By default, the appliance enters the basket selection interface immediately after the Power button is pressed. After the working basket is selected, the appliance will enter the default air fry mode.
In this mode, all other preset function icons are dimly lit, and you can manually adjust the mode, time, and temperature.



Name	Icons/Buttons	Description
Temperature Indicator		Indicates that this group of adjustment icons is used for temperature adjustment.
Time Indicator		Indicates that this group of adjustment icons is used for time adjustment.
Sync Indicator	SYNC	Indicates that the sync function is activated.
Celsius	°F	Indicates that the current temperature unit is Celsius.
Min	min	Indicates the time display unit.



Name	Icons/Buttons	Description
Air Fry		Indicates the selection of the Air Fry function.
Roast		Indicates the selection of the Roast function.
Bake		Indicates the selection of the Bake function.
Grill		Indicates the selection of the Grill function.
Dehydrate		Indicates the selection of the Dehydrate function.
Reheat		Indicates the selection of the Reheat function.
Power Button		Short press to turn on; long press to turn off.
Start/Pause Button		Starts or stops the operation.



Name	Icons/Buttons	Description
Adjustment Buttons		Increase or decrease settings.
Drawer Selection Buttons		Select the working basket.
Menu Buttons		Select quick menus.
Sync Button		Controls simultaneous completion for both baskets.
Copy Button		Copies the temperature and time settings from one basket to the other.

Note:

The temperature/time setting switching and query function allows you to briefly press any temperature decrease button during cooking to switch the digital display to the current set temperature. At this point, the user can adjust the temperature setting. If there is no operation within 10 seconds, the digital display will automatically switch back to showing the time countdown.

EN

Operation Instructions:

1 Power-on Display

After the appliance is connected to power, the digital display and all indicator lights will turn on fully; the machine will beep once and enter standby mode.

2 Function Selection

In standby mode, press the Power Button to turn on the machine. After power-on, select the working drawer, and press the function buttons or Menu Buttons to choose a function.

3 Temperature / Time Setting

After selecting a function, press the Adjustment Buttons to set the temperature or time.

4 Start / Pause

After finishing the cooking temperature and time settings, press the Start/Pause Button to start operation.
You can press this button to pause during operation; functions can be selected again after pausing.
Temperature and time can be adjusted while the machine is running.

5 SYNC Function

After setting the cooking temperature and time for the upper and lower baskets separately, press the SYNC Button to enable the SYNC function. The SYNC indicator on the control panel will light up. Press the Start/Pause Button to start operation, and the upper and lower baskets will complete cooking at the same time.

6Copy Function

After setting the temperature and time for one basket , the Copy Button will light up. Press the Copy Button to copy the set temperature and time to the other drawer.
(The Copy Function is not available in Menu mode.)

Note:

· Due to differences in cooking methods between the upper and lower baskets, dishes may have different tastes even with the same temperature and time settings. You can adjust the time and temperature according to personal preference.

7 Auto Standby After Cooking

When the cooking program ends, the appliance will automatically return to standby mode.

Settings

Default Program Settings

Upper Basket						
Mode Name	Temperature			Time		
	Default Temperature (℃)	Setting Range (℃)	Setting Step (℃)	Default Time (min)	Setting Range (min)	Setting Step (min)
Air Fry	182	149-204	±5.6	15	1-60	±1
Roast	204	171-227	±5.6	30	1-60	±1
Bake	171	149-182	±5.6	15	1-60	±1
Grill	227	204-227	±5.6	10	1-60	±1
Dehydrate	43	21-71	±5.6	180	60-480	±60
Reheat	160	149-204	±5.6	10	1-60	±1

Default Program Settings

Lower Basket						
Mode Name	Temperature			Time		
	Default Temperature ℃)	Setting Range (℃)	Setting Step (℃)	Default Time (min)	Setting Range (min)	Setting Step (min)
Air Fry	193	149-204	±5.6	20	1-60	±1
Roast	216	171-227	±5.6	35	1-60	±1
Bake	182	149-182	±5.6	20	1-60	±1
Grill	227	204-227	±5.6	15	1-60	±1
Dehydrate	43	21-71	±5.6	180	60-480	±60
Reheat	171	149-204	±5.6	15	1-60	±1

Tips:

Due to differences in cooking methods between the upper and lower baskets of the appliance, dishes may have different results even with the same temperature and time settings. You can adjust the time and temperature according to your personal preference.

Quick Menu Settings

Basket	Quick Menu Code P.	Food Name	Default Temperature (℃)	Default Time (min)
Upper Basket	P1	Whole Chicken	182	40
	P2	French Fries	204	15
	P3	Pizza	227	20
	P4	Chicken Wings	193	18
	P5	Muffin	171	20
	P6	Steak	227	12
Lower Basket	P1	Vegetables	182	15
	P2	Sweet Potatoes	204	30
	P3	Shellfish	227	8
	P4	Yogurt	27	480
	P5	Nuts	149	10
	P6	Shrimp	204	6

Tips: When cooking large pieces of food, it is recommended to turn the ingredients halfway through cooking for better results.

Cleaning

Clean the appliance after each use. The basket and crisping tray have a non-stick coating. Do not use metal utensils or abrasive cleaning materials, as these may damage the non-stick coating.

1.Unplug the appliance from the electrical outlet and allow it to cool down.

Note: Remove the basket to help the air fryer cool down faster.

2.Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

3.The basket can be washed by hand or in the dishwasher. Hand-wash, air-dry, or towel-dry all parts after use.

* To extend the life of your basket, we highly recommend hand-washing it.

Tip: If there is stubborn dirt on the basket or crisping tray, fill the basket with hot water and dish soap. Then place the crisping tray inside the basket and let both soak for about 10 minutes.

4.Use a cleaning brush to clean the heating element and remove any food residues.

Storage

1. Unplug the appliance and allow it to cool down.
2. Ensure all parts are clean and dry.

Troubleshooting

Issue	Possible Cause	Solution
Air fryer does not work.	Appliance is not plugged in.	Plug the power cord into a grounded wall outlet.
Food cooked in the air fryer is not fully cooked.	Basket is overloaded with too much food.	Cook smaller batches of food in the basket. Smaller batches cook more evenly.
	Temperature setting is too low.	Set the temperature to the desired level (see “Settings” section in the “Using the Appliance” chapter).
	Cooking time is too short.	Set the cooking time to the recommended duration (see “Settings” section in the “Using the Appliance” chapter).
Food cooks unevenly in the air fryer.	Some foods require shaking halfway through cooking.	Shake the basket halfway through cooking time if food is stacked or overlapping (e.g., fries) (see “Settings” section in the “Using the Appliance” chapter).
Fried foods cooked in the air fryer are not crispy.	You are using foods that are better suited for traditional deep frying.	Use the oven to cook these foods, or lightly brush them with oil before cooking for a crispier result.
Unable to insert the basket properly.	Basket is overloaded with too much food.	Reduce the amount of food in the basket.
	Basket is not correctly placed in the appliance.	Push the basket into the appliance until you hear a click.
White smoke comes from the appliance.	You are cooking greasy food. Residual oil remains from previous use.	When frying greasy food, excess oil collects in the basket and produces white smoke. This may also cause the basket to become hotter than usual. This does not affect the appliance or cooking results.

Issue	Possible Cause	Solution
White smoke comes from the appliance.	You are cooking greasy food. Residual oil remains from previous use.	White smoke is caused by leftover oil heating up. Always clean the basket thoroughly after each use.
Fresh fries cook unevenly in the air fryer.	The wrong type of potatoes was used.Fries were not washed before cooking.	Use fresh potatoes that remain firm during frying.
		Rinse fries thoroughly to remove surface starch.
Fresh fries cooked in the air fryer are not crispy.	Crispiness depends on oil and water content.	Dry fries completely before adding oil.
		Cut the fries into smaller pieces for better crispiness.
		Add more oil for a crispier texture.
Display E1	Temperature sensor open circuit.	Please contact the customer service center in your country or visit a local dealer for repair.
Display E2	Temperature sensor short circuit.	
Display E3	The chamber temperature NTC exceeds 232°C	
Display E4	When the set temperature is above 71°C, the chamber temperature remains below 21°C for 5 minutes after operation starts.	

FEDERALCOMMUNICATION COMMISSION INTERFERENCE STATEMENT-PART 15 FCC Statement

This devicecomplies with Part 15oftheFCC Rules. Operation is subjectto thefollowingtwo conditions:
(1) This device may not cause harmful interference, and
(2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Warning: Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

Note: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:
(1) Reorient or relocate the receiving antenna.
(2) Increase the separation between the equipment and receiver.
(3) Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
(4) Consult the dealer or an experienced radio / TV technician for help.

This equipment must be installed and operated in accordance with provided instructions and the antenna(s) used for this transmitter must be installed to provide a separation distance of at least 20cm from all persons and must not be collocated or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

Compliance Information

Product Name	Air Fryer
Product Model	DS50
Compliance Statement	This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.
	Correspondence of the responsible party in USA
Company	DREAME TECHNOLOGY USA INC
Address	16192 Coastal Highway, Lewes, Delaware 19958, County of Sussex
Email	suppor t.us@dreame.tech

ISED Compliance Statement

This device contains licence-exempt transmitter(s)/receiver(s) that comply with Innovation, Science and Economic Development Canada's licence-exempt RSS(s). Operation is subject to the following two conditions:
1. This device may not cause interference.
2. This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

This equipment must be installed and operated in accordance with provided instructions and the antenna(s) used for this transmitter must be installed to provide a separation distance of at least 20 cm from all persons and must not be collocated or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

Ordering Accessories

If you have difficulty obtaining appliance accessories, please contact



https://global.dreametech.com

Environment

Do not dispose of the appliance with regular household waste at the end of its life. Instead, take it to designated recycling collection points. This helps protect the environment.

Warranty and Service

Under the consumer protection laws of your jurisdiction, this product is subject to statutory guarantees that cannot be excluded. In case of a major failure, you are entitled to request a replacement or refund, as well as compensation for any other reasonably foreseeable losses or damages. For non-major defects, you may also request repair or replacement. This warranty does not affect any other rights you may have under mandatory local consumer protection laws; where such laws require a longer warranty period, the legal provisions shall prevail.

· This warranty does not cover damages or defects resulting from:

1) Commercial or unintended use of this product designed for personal/household purposes.

2) Failure to follow the operation or installation instructions specified in the user manual.

3) Evidence of improper repair, use of non-genuine parts, or unapproved accessories.

4) Mechanical stress, chemical exposure, electromagnetic interference, extreme high or low temperatures, corrosion, oxidation, or ingress of foreign objects, substances, liquids, insects, or animals.

5) Normal wear and tear due to aging, or technical condition or appearance deterioration from prolonged use.

6) Invalid warranty claims due to lacking proof as explicitly required, including model number, product serial number, date of purchase, and buyer's signature or other valid purchase proof.

EN

For more information & after-sales support, contact us via

https://global.dreametech.com

Product Warranty Card

Customer Name	Mailing Address	Contact Phone Number	Product Name and Model (Number)	Product SN	Product Purchase Date

Maintenance

	Descriptionof Faults and Replacement Parts	Maintenance Date	Service & Maintenance Center
1			
2			
3			

Слово "dreame" є скороченою назвою компанії Dreame Technology Co., Ltd. та її дочірніх компаній у Китаї. Це транслітерація китайської назви компанії “追觅 яка означає прагнення до досконалості у всіх починаннях та відображає бачення компанії – безперервне прагнення, дослідження та пошук нових технологій.

Слово "dreame" является сокращенным названием компании Dreame Technology Co., Ltd. и его дочерних компаний в Китае. Это транслитерация китайского названия компании “追觅 ”, означающая стремление к совершенству во всех начинаниях и отражающее видение компании – непрерывное стремление, исследование и поиск новых технологий.

The word "dreame" is the abbreviation of Dreame Technology Co, Ltd. and its subsidiaries in China. It is the transliteration of the company's Chinese name "追觅", which means striving for excellence in every endeavor and reeflects the company's vision of continuous pursuit, exploration and search technology.

Відскануйте QR-код, щоб отримати додаткові переваги.

Отсканируйте QR-код для получения дополнительных преимуществ.

Scan the QR code for more benefits

Відскануйте QR-код, щоб отримати рецепти з офіційного сайту.

Отсканируйте QR-код, чтобы получить рецепты с официального сайта.

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

Відскануйте QR-код, щоб отримати рецепти з програми.

Отсканируйте QR-код, чтобы получить рецепты из программы.

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

Для додаткової підтримки звертайтесь: https://global.dreametech.com
Нінбо Biyi Technology Co., Ltd.
Зроблено у Китаї

Для дополнительной поддержки обращайтесь: https://global.dreametech.com
Нинбо Biyi Technology Co., Ltd.
Сделано в Китае

For more support, contact us via https://global.dreametech.com
Ningbo Biyi Technology Co., Ltd.
Made in China
US-A00