

Dreame Play AF10 Pro

Crisp-Tender & No-Flip Air Fryer

Operating and Safety Instructions

DREAME



For indoor and household use only

Welcome to Dreame Products

Register Your Product



<https://global.dreametech.com>

Specifications and Features

Product Name: Air Fryer

Model Number: AF10

Rated Voltage: 220-240 V~

Rated Frequency: 50-60 Hz

Rated Power: 2800 W

Basket Structure: Metal

Chamber Structure: Metal

Basket Capacity: 7.6 L

Adjustable Temperature Range: 40 °C-200 °C

Adjustable Time: 1-60 minutes (except for the Dehydrate Function)

Table of Contents

EN Product Manual	01
UK Посібник з експлуатації	22
KA პროდუქტის სახელმძღვანელო	42

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read all instructions before using your Air Fryer.

When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

WARNINGS

- 1 This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- 3 Keep the air fryer and its cord out of reach of children.
- 4 The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 5 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.
- 7 Do not use this appliance for deep-frying. Misuse may cause injury.
- 8 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.
- 9 Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisping tray may fall out and create a safety hazard.
- 10 To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
- 11 Close supervision is necessary when the air fryer is used by or near children.

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNINGS

- 12 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- 13 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.
- 14 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- 15 Do not use outdoors.
- 16 Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 17 Do not place the air fryer or any of its parts on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
- 18 Extreme caution must be used when moving air fryer (or removing the basket) containing hot oil or other hot liquids.
- 19 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.
- 20 Always place the crisping tray on a heat-resistant surface after removing it from the basket.
- 21 Do not clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 22 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.
- 23 An air fryer works with hot air only. Never fill the basket with oil or fat.
- 24 CAUTION: To avoid risk of electric shock, cook only in the removable basket. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a air fryer as they may create a fire or risk of electric shock.
- 25 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

WARNINGS

- when in operation.
- 26 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.
 - 27 Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass. Always use heat-safe containers.
 - 28 Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this air fryer when not in use.
 - 29 To turn the air fryer off, press the power button once. The air fryer will beep and other buttons will turn off.
 - 30 Do not block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.
 - 31 Do not place any of the following materials in the air fryer: paper, cardboard non-heat-resistant plastic, or similar materials.
 - 32 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 splashing, 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.
 - 33 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 over heating and risk of fire.
 - 34 Turn off the air fryer before removing the plug from the outlet.
 - 35 Never use an outlet below the counter when plugging in your air fryer.
 - 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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNINGS

- 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;

IMPORTANT SAFEGUARDS

Note



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

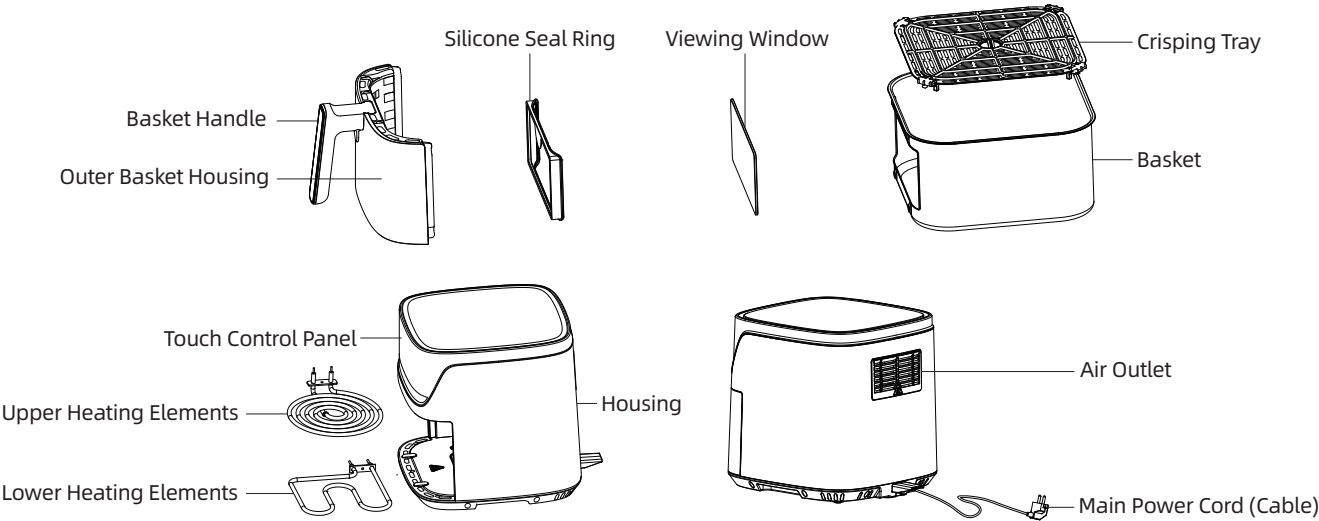


This symbol indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Save these Instructions.

Product Components and Names

General Description



Important Notes:

- 1 Do not place the appliance against a wall or other appliances. Leave at least 10cm (4 inches) of space at the back and sides of the appliance, and 10cm (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. The basket can be washed by hand or in the dishwasher. If hand-washing, air-dry or towel-dry all parts after use.
* To extend the life of your basket, we highly recommend hand-washing it.
3. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

This air fryer uses hot air for cooking. Do not add oil or frying fat into the basket.

Preparation for Use

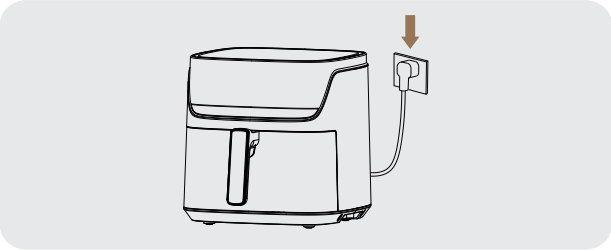
1. Place the appliance on a stable, flat, and level surface. Do not place it on heat-sensitive surfaces.
2. Insert the crisping tray into the basket.

Do not place any objects on top of the appliance, as this will obstruct airflow and affect cooking performance.

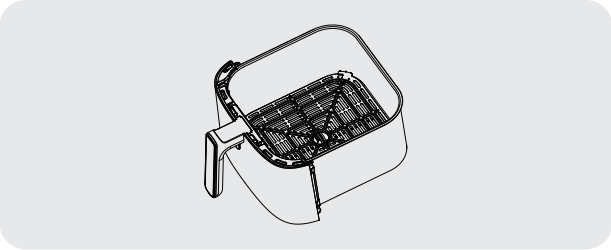
Using the Appliance

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

Cooking

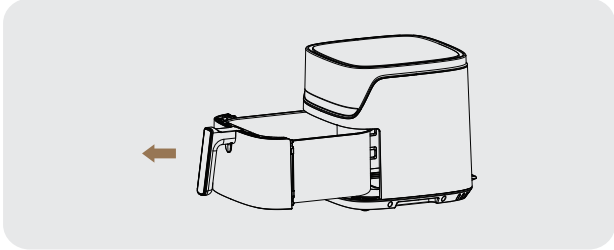


1. Plug the power cord into a grounded wall outlet.

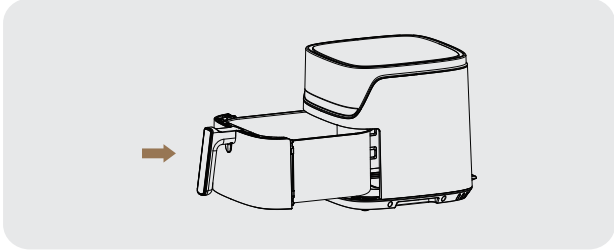


3. Place the food into the basket.

Note: Never fill the basket beyond the maximum fill line or exceed the quantities indicated in the table (see the "Settings" section of this chapter), as this may affect the quality of the final results.



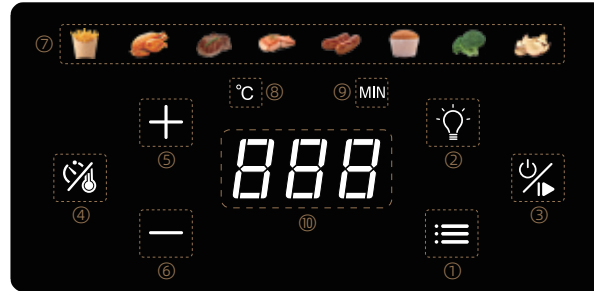
2. Carefully pull the basket out from the air fryer.



4. Slide the basket back into the air fryer.

Do not operate the air fryer without the basket in place.
Note: During and after use, do not touch the basket as it will be very hot. Hold the basket only by the handle.

Product Function & Button Description



After plugging in the appliance, the Power/Start-Pause button will remain lit. (Touch Key "3")

Touch Key ① - Menu Button

Press the menu button to browse through 8 popular preset cooking options. Once a selection is made, the corresponding preset time and temperature will be activated.

Touch Key ② - Light Button

Press this button to turn the internal oven light on or off.

Touch Key ③ - Power/Start-Pause Button

When both the basket and the crisping tray are correctly installed, all indicators will briefly light up for 1 second, then turn off. Press the Power/Start-Pause button to enter the default air fry mode (default temperature: 160°C; cooking time: 15 minutes). Press the Power/Start-Pause button again to start the cooking process. To stop the appliance during cooking, press and hold the Power/Start-Pause button for 3 seconds. All indicator lights will turn off, and the fan will continue to run for 20 seconds before shutting down.

Note: During cooking, you can tap the Power/Start-Pause button to pause or resume the cooking process.

Touch Key ④ - Temperature/Time Toggle Button

Press this button to switch the digital display between temperature and time.

Product Function & Button Description



After plugging in the appliance, the Power/Start-Pause button will remain lit. (Touch Key "3")

Touch Keys ⑤ & ⑥ - "+" and "-" Buttons

Press keys "⑤" and "⑥" to increase or decrease the cooking time or temperature. Each press is accompanied by an audible beep. Hold down the button to adjust quickly.

Indicator Light "⑦"

Menu Indicator: You can touch the button to select a cooking mode. The corresponding mode will flash when selected. If no indicator is flashing, the appliance is in Custom Mode, allowing you to freely set the temperature between 40-200°C and the time between 1-60 minutes. For detailed settings of each mode, refer to the Settings section.

Indicator Light "⑧"

Temperature Indicator: Indicates that the current value displayed on the digital screen is the temperature.

Indicator Light "⑨"

Time Indicator: Indicates that the current value displayed on the digital screen is the time.

Digital Display "⑩"

Displays the temperature and time.

Product Function & Button Description

- 1** Some ingredients need to be flipped halfway through the cooking process (see the “Settings” section of this chapter for details). To shake or flip the food, first pull the basket out of the appliance using the handle, flip the food, then slide the basket back into the appliance.
- 2** When the buzzer beeps, it means the set cooking time is up. Remove the basket from the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- 3** Check if the food is fully cooked. If the food is not ready, pull out the basket, rearrange the food, then slide the basket back into the appliance and add more cooking time as needed.
- 4** To remove the food (e.g., French fries), take the basket out of the air fryer and place it on a heat-resistant surface before taking out the food.
Do not invert the basket directly, as excess oil at the bottom may drip onto the food.
Both the basket and the food will be very hot during use. Depending on the type of food in the basket, steam may escape from the air fryer.
Tip: To remove large or fragile items, use tongs to carefully lift the food out of the basket.

Setting

No.	Mode Name	Temp (°C)			Time (min)			Remarks
		Default Temp	Setting Range	Setting Step	Default Time	Setting Range	Setting Step	
1	Custom Mode	160	40-200	±5	15	1-60	±1/±5	No menu icon flashing
2	French Fries	200	150-200	±5	19	1-60	±1/±5	
3	Roasted Chicken	190	130-200	±5	45	1-60	±1/±5	
4	Steak	200	180-200	±5	9	1-60	±1/±5	
5	Fish Fillet	200	100-200	±5	16	1-60	±1/±5	
6	Sausages	180	150-200	±5	10	1-60	±1/±5	
7	Cake	160	100-200	±5	12	1-60	±1/±5	
8	Vegetables	180	100-200	±5	8	1-60	±1/±5	
9	Dehydration	55	40-80	±5	180	30-480	±10	Low Fan Speed

Table 1: Preset Temperature and Time Ranges for Menus

Table 1 shows the preset time and temperature each menu, as well as their adjustable ranges.

Setting

Cooking Mode	Ingredients	Weight	Temp (°C)	Time (min)
Custom Mode	Spring Roll	400 g	200	10
		200 g	200	8
	Frozen Chicken Nuggets	400 g	200	10
		200 g	200	6
	Frozen Fish Fingers	400 g	200	10
		200 g	200	6
	Frozen Bread	400 g	180	10
		Cheese Snacks	200 g	180
	Toast	Laid flat in a single layer	200	5-7
	French Fries	French Fries (Frozen)	800 g	200
600 g			200	19
400 g			200	14
Potato		400 g	200	20-25
Chicken	Whole Chicken	1800 g	190	50-55
		1500 g	190	45-50
		1200 g	190	40-45
		900 g	200	35-40
	Chicken wings	500 g	200	12-14
		300 g	200	10-12

Table 2 Recommended Cooking Time and Temperature

Setting

Cooking Mode	Ingredients	Weight	Temp (°C)	Time (min)	
Chicken	Chicken drumstick	1000 g	200	20-25	
		500 g	200	15-20	
	Chicken Breast	200 g	180	12	
		400 g	180	15	
Steak	Steak (medium rare)	1000g (3cm thick)	200	10	
	Steak (medium)		200	11	
	Steak (medium well)		200	12	
	Steak (medium rare)	500g (3cm thick)	200	8	
	Steak (medium)		200	9	
	Steak (medium well)		200	10	
	Pork Chop		400 g	180	15
			200 g	180	10
	Hamburger		400 g	180	15
200 g			180	10	
Fish Fillet	Fish Fillet	800 g (about 200 g each)	200	20	
		600 g	200	18	
		400 g	200	16	
		200 g	200	12	
Sausages	Whole sausages	800 g	180	10	
		400 g	180	8	

Table 2 Recommended Cooking Time and Temperature

Cooking Mode	Ingredients	Weight	Temp (°C)	Time (min)
Sausages	Bacon	200 g	200	5-8
		100 g	200	3-6
Cake	Cupcakes	9 pieces	160	12
	Pre-made bread	6 pieces	160	15
	Muffins	9 pieces (Use foil pan)	180	15-18
	Quiche	350 g (Use foil pan/ crisping tray)	180	20-22
Vegetables	Broccoli	500 g	180	8-10
		250 g	180	6-8
	Brussels sprouts	800g (cut in half)	180	10-13
		400g (cut in half)	180	8-10
Dehydration	Apple	1 apple	55	3 hours
		(sliced to 4 mm thickness)	80	1 hour

Table 2 Recommended Cooking Time and Temperature

Table 2 will help you select the basic settings for your ingredients.

Please note that these settings are for reference only. Because ingredients vary in source, size, shape, and brand, we cannot guarantee the optimal settings for your specific ingredients. Since Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance, briefly removing the basket during cooking will hardly affect the process.

- Tips:
- Smaller ingredients usually require slightly less cooking time than larger ones.
 - The more ingredients you cook at once, the longer the cooking time; fewer ingredients require less time.
 - Shaking smaller ingredients halfway through the cooking time can improve the final result and help prevent uneven cooking.
 - Snacks that can be made in an oven can also be prepared in the air fryer.
 - The ideal amount for making crispy fries is 600g.
 - Using store-bought dough allows you to quickly and easily prepare stuffed snacks. Store-bought dough requires less cooking time than homemade dough.
 - If you want to bake cakes or quiches, or fry fragile foods or fillings, you can place the crisping tray or foil pan inside the air fryer basket.
 - You can also use the air fryer to reheat food. To reheat food, set the temperature to 150 °C and cook for no longer than 10 minutes.

Cleaning

Clean the appliance after each use. The basket and 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 wall 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. If hand-washing, 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 tray, fill the basket with hot water and dish soap. Then place the 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.

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.

Ordering Accessories

If you have difficulty obtaining appliance accessories, please contact



<https://global.dreametech.com>

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 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.

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

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

Troubleshooting

Issue	Possible Causes	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 has not been done.	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 snacks better suited for traditional deep frying.	Use the oven to cook these snacks or lightly brush them with oil before cooking for crispiness.
Unable to insert the basket properly.	Basket is overloaded with too much food.	Do not fill the basket beyond the maximum fill line.
	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.	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.

Troubleshooting

Issue	Possible Causes	Solution
	Residual oil 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.	Wrong type of potatoes used.	Use fresh potatoes that remain firm during frying.
	Fries were not washed before cooking.	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 fries smaller for crispiness.
		Add more oil for a crispier texture.
Display E1	Temperature sensor open circuit.	
Display E2	Temperature sensor short circuit.	Please contact the customer service center in your country or visit a local dealer for repair
Display E3	Chamber temperature NTC exceeds 230 °C.	
Display E4	When the set temperature is above 80 °C, the chamber temperature remains below 35 °C for 5 minutes after starting operation.	

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням аерогриля прочитайте всі інструкції.

Під час використання електроприладів слід завжди дотримуватися основних заходів безпеки, зокрема перелічених нижче:

- ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ** 1 Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років і старше, а також особи з фізичними, сенсорними, інтелектуальними вадами, обмеженим досвідом або знаннями, якщо вони перебувають під наглядом чи отримали вказівки щодо безпечної експлуатації пристрою та розуміють небезпеки, пов'язані з його використанням.
- 2 Діти не повинні гратися з пристроєм. Дітям заборонено виконувати чищення та технічне обслуговування пристрою, якщо вони не досягли 8-річного віку і не перебувають під наглядом дорослих.
- 3 Зберігайте аерогриль та шнур до нього у недоступному для дітей місці.
- 4 Пристрій не призначений для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- 5 Якщо шнур живлення пошкоджено, щоб уникнути небезпеки, його повинен замінити виробник, його центр обслуговування або фахівець з відповідною кваліфікацією.
- 6 Не для комерційного використання. Тільки для домашнього використання в приміщенні. Не використовуйте аерогриль не за призначенням. Не використовуйте його в рухомих транспортних засобах або човнах.
- 7 Не використовуйте цей пристрій для смаження у фритюрі. Неправильне використання може призвести до травм.
- 8 Не торкайтеся гарячих поверхонь. Поверхні пристрою нагріваються під час роботи та залишаються гарячими після її завершення. Щоб запобігти опікам або травмам, завжди використовуйте захисні підставки під гаряче або теплостійкі прихватки і користуйтеся наявними ручками.
- 9 Будьте обережні, перевертаючи кошик після приготування, оскільки гаряча решітка для запікання може випасти і спричинити небезпеку.
- 10 Для захисту від ураження електричним струмом не занурюйте шнур, вилки або корпус основного пристрою у воду або іншу рідину.
- 11 Якщо діти користуються аерогрилем або знаходяться поруч з ним, за ними потрібен

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- ретельний нагляд.
- 12 Виймайте вилку з розетки, коли не використовуєте пристрій, а також перед його чищенням. Дайте пристрою охолонути, перш ніж встановлювати або знімати деталі.
 - 13 Не використовуйте пристрої з пошкодженим шнуром або вилкою, а також після того, як пристрій вийшов з ладу або був будь-яким чином пошкоджений. Поверніть пристрій до найближчого авторизованого сервісного центру для перевірки, ремонту або налаштування.
 - 14 Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником пристрою, може призвести до травм.
 - 15 Не використовуйте на відкритому повітрі.
 - 16 Не допускайте, щоб шнур звисав над краєм столу або стільниці, а також торкався гарячих поверхонь.
 - 17 Не ставте аерогриль або будь-які його частини на плиту, поруч з газовими або електричними пальниками або в нагріту духову шафу.
 - 18 При переміщенні аерогриля (або вийманні кошика), що містить гарячу олію або інші гарячі рідини, слід проявляти особливу обережність.
 - 19 Завжди спочатку вставляйте вилку в пристрій, а потім вмикайте шнур у розетку. Щоб від'єднати пристрій, переведіть будь-який елемент керування в положення «вимкнено», а потім витягніть вилку з розетки.
 - 20 Завжди ставте решітку для запікання на термостійку поверхню після того, як витягнете її з кошика.
 - 21 Не чистіть металевими скребками. Металеві фрагменти можуть відколотися від скребка і торкнутися електричних частин, створюючи ризик ураження електричним струмом.
 - 22 Використовуйте пристрій на рівній, нерухомій, термостійкій поверхні, подалі від джерел тепла або рідин. Під час роботи не ставте пристрій близько до краю робочої поверхні.
 - 23 Аерогриль працює тільки з гарячим повітрям. Ніколи не наповнюйте кошик олією або жиром.
 - 24 **ОБЕРЕЖНО!** Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, готуйте їжу лише у знімному кошику. Не кладіть у аерогриль надто великі продукти або металеві предмети, оскільки це може спричинити пожежу або ураження електричним струмом.
 - 25 Якщо під час роботи аерогриль накритий або торкається легкозаймистих матеріалів,

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

зокрема штор, драпіровок, стін тощо, може виникнути пожежа. Не ставте жодних предметів на пристрій під час його роботи.

- 26 Ніколи не кладіть в аерогриль папір для випікання або пергаментний папір без їжі зверху. Циркуляція повітря може призвести до того, що папір підніматиметься і торкатиметься нагрівальних спіралей.
- 27 Слід проявляти особливу обережність при використанні контейнерів, виготовлених з будь-яких інших матеріалів, окрім металу або скла. Завжди використовуйте термостійкі контейнери.
- 28 Коли аерогриль не використовується, не зберігайте в ньому жодних матеріалів, окрім рекомендованих виробником аксесуарів.
- 29 Щоб вимкнути аерогриль, натисніть і утримуйте кнопку живлення. Пристрій подасть звуковий сигнал, а інші кнопки вимкнуться.
- 30 Не перекривайте вентиляційні отвори. Через них випускається гаряча пара. Тримайте руки та обличчя подалі від отворів.
- 31 Не кладіть в аерогриль такі матеріали, як папір, картон, нетермостійкий пластик або подібні вироби.
- 32 Якщо ви помітите, що з аерогриля виходить темний дим, негайно вимкніть його і витягніть вилку з розетки. Білий дим – це нормальне явище, що виникає при нагріванні жиру або при пригоранні продуктів, а темний дим означає, що їжа горить або виникла проблема в ланцюзі живлення. Перш ніж витягувати кошик, зачекайте, поки дим розвіється. Якщо причина диму полягає не в пригорілій їжі, зверніться до служби підтримки клієнтів.
- 33 Не залишайте аерогриль без нагляду під час роботи. Якщо ви вистилаєте кошик фольгою, переконайтеся, що вона не контактує з нагрівальними елементами, оскільки це може призвести до перегріву і ризику пожежі.
- 34 Вимкніть аерогриль, перш ніж виймати вилку з розетки.
- 35 Ніколи не використовуйте розетку під стільницею для підключення аерогриля.
- 36 Короткий шнур живлення (або знімний шнур живлення) зменшує ризик заплутування або спотикання у порівнянні з довгим шнуром.
- 37 Довгі знімні шнури живлення або подовжувачі можна використовувати, якщо їх експлуатація відбувається з належною увагою та обережністю.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ 38** Якщо використовується довший знімний шнур живлення або подовжувач:
- 1) Номінальна електрична потужність шнура або подовжувача повинна бути не меншою, ніж номінальна потужність самого пристрою;
 - 2) Шнур має бути розміщений таким чином, щоб він не звисав зі стільниці або столу, де його можуть потягнути діти або хтось може випадково зачепити.

⚠ Примітка



Обережно, гаряча поверхня. Предмети, позначені цим символом, можуть нагріватися до високих температур, тому з ними слід поводитися обережно.

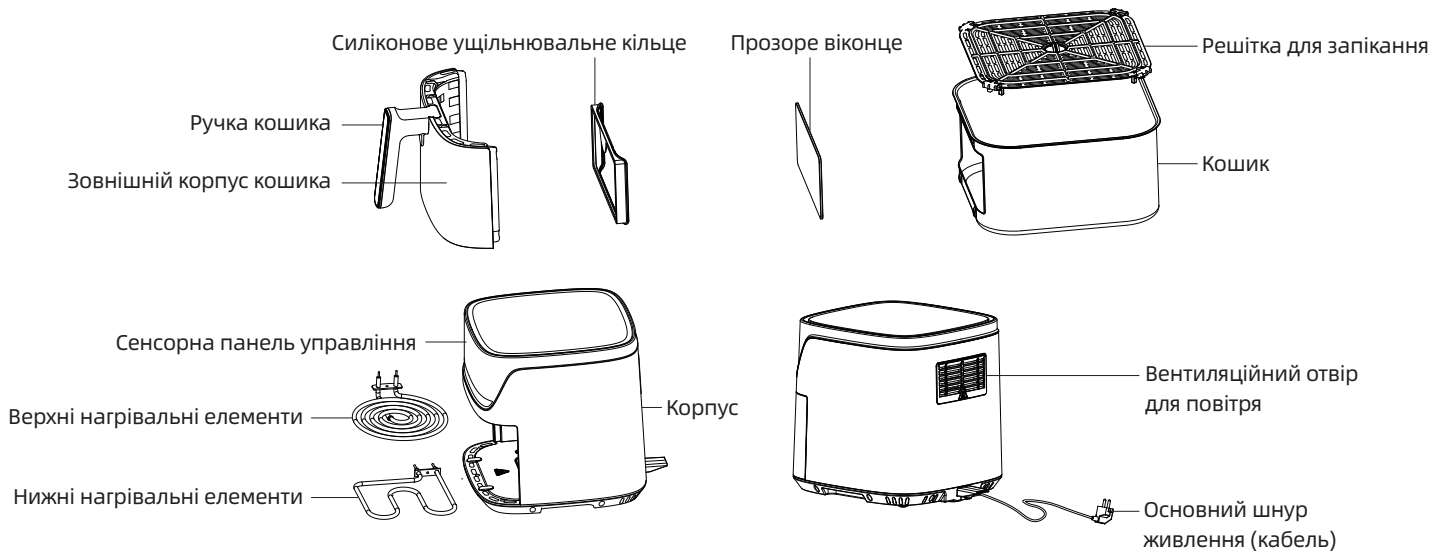


Це маркування вказує на те, що цей виріб заборонено утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Для запобігання можливої шкоди навколишньому середовищу та здоров'ю людей від неконтрольованої утилізації відходів, відповідально переробляйте їх, щоб сприяти сталому повторному використанню матеріальних ресурсів. Щоб повернути використаний пристрій, скористайтеся системою повернення та збору або зверніться до продавця. Продавець може передати цей виріб на екологічно безпечну переробку.

Збережіть ці інструкції.

Компоненти виробу та їхні назви

Загальний опис



Важливі примітки:

- 1 Не розміщуйте пристрій впритул до стіни або інших пристроїв. Залишайте щонайменше 10 см (4 дюйми) вільного простору позаду, з боків і 10 см (4 дюйми) над пристроєм. Не ставте жодних предметів зверху на пристрій.
- 2 Під час використання поверхні можуть нагріватися.
- 3 Під час використання решітки для запікання в аерогрилі вона сильно нагрівається. Завжди використовуйте теплостійкі рукавички, коли беретеся за решітку для запікання.



Перед першим використанням

1. Зніміть з виробу всі пакувальні матеріали.
 2. Кошик можна мити вручну або в посудомийній машині. Якщо кошик миється вручну, висушіть його природним шляхом або протріть рушником усі його частини після миття.
* Щоб подовжити термін служби кошика, наполегливо рекомендуємо мити його вручну.
 3. Протріть внутрішню та зовнішню частини пристрою вологою ганчіркою.
- Аерогриль готує за допомогою гарячого повітря. Не додавайте в кошик олію або жир для смаження.

Підготовка до використання

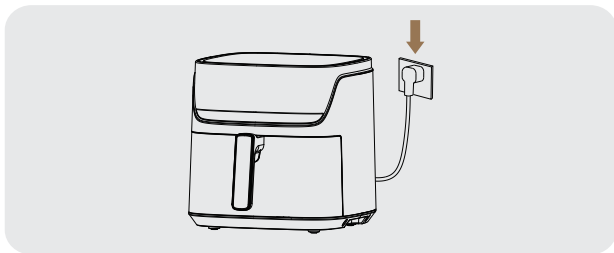
1. Встановіть пристрій на стійку, рівну та горизонтальну поверхню. Не розміщуйте його на поверхнях, чутливих до впливу тепла.
2. Вставте решітку для запікання в кошик.

Не ставте жодних предметів зверху на пристрій, оскільки це перешкоджатиме циркуляції повітря та впливатиме на ефективність приготування.

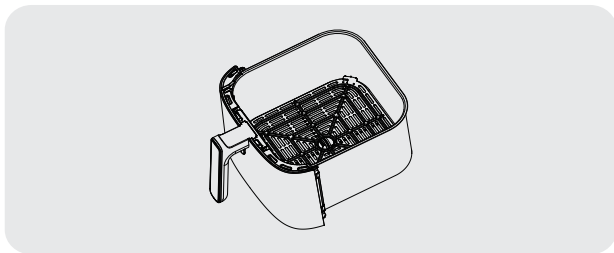
Використання пристрою

В аерогрилі можна готувати найрізноманітніші страви. Посібник із рецептами, що додається, допоможе вам розпочати готувати.

Приготування їжі

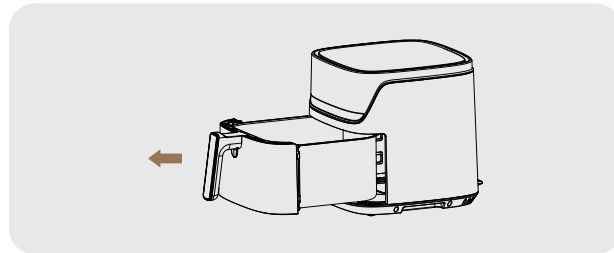


1. Вставте вилку шнура живлення в настінну розетку із заземленням.

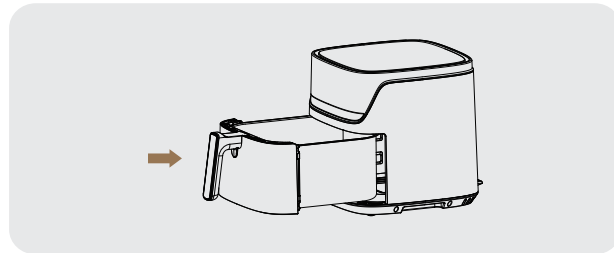


3. Покладіть продукти в кошик.

Примітка: ніколи не заповнюйте кошик вище за позначку максимального рівня і не кладіть більшу кількість продуктів, ніж зазначено в таблиці (див. підрозділ «Налаштування» цього розділу), оскільки це може вплинути на якість готової страви.



2. Обережно висуňte кошик з аерогриля.



4. Вставте кошик назад в аерогриль.

Не вмикайте аерогриль, поки кошик не вставлено.
Примітка: Під час використання та після нього не торкайтесь кошика – він буде дуже гарячий. Тримайте кошик лише за ручку.

Опис основних функцій пристрою



Після підключення пристрою до мережі електроживлення, кнопка «Живлення/Старт-Пауза» буде підсвічуватися. (Сенсорна кнопка «3»)

Сенсорна кнопка ① – Кнопка вибору програми приготування

Натисніть цю кнопку, щоб переглянути 8 популярних програм приготування. Після вибору програми буде автоматично встановлено відповідний час і температуру приготування.

Сенсорна кнопка ② – Кнопка освітлення

Натисніть цю кнопку, щоб увімкнути або вимкнути внутрішнє освітлення кошика.

Сенсорна кнопка ③ – Кнопка «Живлення/Старт-Пауза»

Коли кошик і решітка для запікання встановлені правильно, всі індикатори коротко засвітяться на 1 секунду, а потім згаснуть. Натисніть кнопку «Живлення/Старт-Пауза», щоб увійти в режим за замовчуванням – смаження гарячим повітрям (температура за замовчуванням: 160 °C; час приготування: 15 хвилин). Натисніть кнопку «Живлення/Старт-Пауза» ще раз, щоб розпочати процес приготування. Щоб зупинити роботу пристрою під час приготування, натисніть і утримуйте кнопку «Живлення/Старт-Пауза» протягом 3 секунд. Усі індикатори згаснуть, а вентилятор продовжить працювати ще 20 секунд, перш ніж пристрій вимкнеться повністю.

Примітка: під час приготування ви можете натиснути кнопку «Живлення/Старт-Пауза», щоб призупинити або поновити процес приготування.

Сенсорна кнопка ④ – Кнопка вибору температури/часу

Натисніть цю кнопку, щоб перемикає цифровий дисплей між відображенням температури та часу.

Опис основних функцій пристрою



Після підключення пристрою до мережі електроживлення, кнопка «Живлення/Старт-Пауза» буде підсвіченою. (Сенсорна кнопка «3»)

Сенсорні кнопки ⑤ і ⑥ – Кнопки «+» і «-»

Натискайте кнопки «5» і «6», щоб збільшити або зменшити час приготування чи встановити потрібну температуру. Кожне натискання супроводжується звуковим сигналом. Щоб швидко змінити значення, натисніть і утримуйте кнопку.

Світловий індикатор «⑦»

Індикатор програми: торкніться кнопки, щоб вибрати режим приготування. Індикатор вибраної програми приготування буде блимати. Якщо жоден індикатор не блимає, пристрій перебуває в користувацькому режимі, який дає змогу вільно встановлювати температуру в межах 40-200 °C і час у межах 1-60 хвилин. Повний опис параметрів кожного режиму наведено в розділі «Налаштування».

Світловий індикатор «⑧»

Індикатор температури: позначає, що на цифровому дисплеї наразі відображається встановлена температура..

Світловий індикатор «⑨»

Індикатор часу: позначає, що на цифровому дисплеї наразі відображається встановлений час.

Цифровий дисплей «⑩»

Відображає температуру та час.

Опис основних функцій пристрою

- 1** Деякі інгредієнти потрібно перевертати в процесі приготування (детальніше див. у підрозділі «Налаштування» цього розділу). Щоб струсити або перевернути їжу, спочатку витягніть кошик з пристрою, тримаючи за ручку, переверніть продукти, а потім вставте кошик назад у пристрій.
- 2** Коли пролунає сигнал зумера, це означає, що встановлений час приготування завершився. Вийміть кошик із пристрою та поставте його на термостійку поверхню.
- 3** Перевірте, чи їжа повністю приготувалася. Якщо їжа ще не готова, витягніть кошик, розкладіть продукти, потім вставте кошик назад у пристрій і встановіть додатковий час приготування за потреби.
- 4** Щоб дістати їжу (наприклад, картоплю фрі), вийміть кошик з аерогриля та поставте його на термостійку поверхню, перш ніж виймати продукти.
Не перевертайте кошик догори дном, оскільки надлишки олії на дні можуть потрапити на їжу.
Під час використання і кошик, і їжа будуть дуже гарячими. Залежно від типу продуктів у кошику, з аерогриля може виходити пара.
Порада: Щоб дістати великі або крихкі продукти, скористайтеся кухонними щипцями та обережно вийміть їжу з кошика.

Налаштування

№	Назва режиму	Температура (°C)			Час (хв)			Примітки
		Температура за замовчуванням	Діапазон налаштування	Крок налаштування	Час за замовчуванням	Діапазон налаштування	Крок налаштування	
1	Користувацький режим	160	40-200	±5	15	1-60	±1/±5	Жоден значок програми не блимає
2	Картопля фрі	200	150-200	±5	19	1-60	±1/±5	
3	Смажена курка	190	130-200	±5	45	1-60	±1/±5	
4	Стейк	200	180-200	±5	9	1-60	±1/±5	
5	Філе риби	200	100-200	±5	16	1-60	±1/±5	
6	Сосиски	180	150-200	±5	10	1-60	±1/±5	
7	Випічка	160	100-200	±5	12	1-60	±1/±5	
8	Овочі	180	100-200	±5	8	1-60	±1/±5	
9	Сушіння	55	40-80	±5	180	30-480	±10	Низька швидкість вентилятора

Таблиця 1: Діапазони попередньо встановлених температури і часу для режимів

У таблиці 1 наведено запрограмовані час і температуру приготування для кожного режиму, а також діапазони, у межах яких їх можна змінювати.

Налаштування

Режим приготування	Інгредієнти	Вага	Температура (°C)	Час (хвилин)
Користувачський режим	Фаршировані млинці	400 г	200	10
		200 г	200	8
	Заморожені курячі нагетси	400 г	200	10
		200 г	200	6
	Заморожені рибні палички	400 г	200	10
		200 г	200	6
	Заморожений хліб Сирні закуски	400 г	180	10
200 г		180	8	
	Грінки	Розкладіть в один шар	200	5-7
Картопля фрі	Картопля фрі (заморожена)	800 г	200	21 (для кращого результату струсіть під час приготування)
		600 г	200	19
		400 г	200	14
	Картопля	400 г	200	20-25
Курка	Ціла курка	1800 г	190	50-55
		1500 г	190	45-50
		1200 г	190	40-45
		900 г	200	35-40
	Курячі крильця	500 г	200	12-14
		300 г	200	10-12

Таблиця 2. Рекомендований час і температура приготування

Налаштування

Режим приготування	Інгредієнти	Вага	Температура (°C)	Час (хвилин)
Курка	Куряча гомілка	1000 г	200	20-25
		500 г	200	15-20
	Куряче філе	200 г	180	12
		400 г	180	15
Стейк	Стейк (слабке просмаження)	1000 г (товщина 3 см)	200	10
	Стейк (середнє просмаження)		200	11
	Стейк (повне просмаження)		200	12
	Стейк (слабке просмаження)	500 г (товщина 3 см)	200	8
	Стейк (середнє просмаження)		200	9
	Стейк (повне просмаження)		200	10
	Свинина відбивна		400 г	180
200 г			180	10
Бургер		400 г	180	15
		200 г	180	10
Філе риби	Філе риби	800 г (близько 200 г кожне філе)	200	20
		600 г	200	18
		400 г	200	16
		200 г	200	12
Сосиски	Цілі сосиски	800 г	180	10
		400 г	180	8

Таблиця 2. Рекомендований час і температура приготування

Режим приготування	Інгредієнти	Вага	Температура (°C)	Час (хвилин)
Сосиски	Бекон	200 г	200	5-8
		100 г	200	3-6
Випічка	Кекси	9 штук	160	12
	Заморожений хліб	6 штук	160	15
	Мафіни	9 штук (використовуйте форму з фольги)	180	15-18
	Відкритий пиріг	350 г (використовуйте форму з фольги / решітку для запікання)	180	20-22
Овочі	Броколі	500 г	180	8-10
		250 г	180	6-8
	Брюссельська капуста	800 г (розріжте навпіл)	180	10-13
		400 г (розріжте навпіл)	180	8-10
Сушіння	Яблуко	1 яблуко	55	3 години
		(наріжте скибками завтовшки 4 мм)	80	1 година

Таблиця 2. Рекомендований час і температура приготування

Таблиця 1 допоможе вам вибрати базові налаштування для ваших продуктів.

Зверніть увагу, що ці налаштування наведено лише для довідки. Оскільки інгредієнти можуть відрізнятися за походженням, розміром, формою та особливостями виробництва, ми не можемо гарантувати, що налаштування будуть оптимальні саме для ваших продуктів. Оскільки технологія Rapid Air миттєво нагріває повітря всередині пристрою, короткочасне витягування кошика під час приготування майже не вплине на процес приготування.

Поради:

- Інгредієнти меншого розміру зазвичай потребують трохи менше часу на приготування, ніж більші.
- Чим більше інгредієнтів ви готуєте одночасно, тим довше триватиме приготування; менша кількість інгредієнтів потребує менше часу.
- Струшування менших інгредієнтів під час приготування може покращити кінцевий результат і запобігти нерівномірному приготуванню.
- Додайте трохи олії до свіжої картоплі, щоб отримати хрустку скоринку. Після додавання олії готуйте інгредієнти в аерогрилі протягом кількох хвилин.
- Закуски, які можна готувати в духовці, також підходять для приготування в аерогрилі.
- Оптимальна кількість інгредієнтів для приготування хрусткої картоплі фрі становить 600 г.
- Використання готового тіста дозволяє швидко та легко приготувати закуски з начинкою. Готове тісто потребує менше часу на приготування, ніж зроблене власноруч вдома.
- Якщо ви хочете випікати класичні або відкриті пироги, або смажити крихілі продукти чи начинки, можна помістити решітку для запікання або форму з фольги всередину кошика аерогриля.
- Аерогриль також можна використовувати для розігрівання їжі. Щоб розігріти їжу, встановіть температуру 150 °C і готуйте не довше ніж 10 хвилин.

Очищення

Очищуйте пристрій після кожного використання. Кошик і решітка для запікання мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеві столові прибори або абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття.

1. Вимкніть пристрій із розетки та дайте йому охолонути.

Примітка: вийміть кошик, щоб пришвидшити охолодження аерогриля.

2. Протріть внутрішню та зовнішню частини пристрою вологою ганчіркою.

3. Кошик можна мити вручну або в посудомийній машині. Якщо ви миєте кошик вручну, висушіть його природним шляхом або протріть рушником усі його частини після миття.

* Щоб подовжити термін служби кошика, наполегливо рекомендуємо мити його вручну.

Порада: якщо на кошику або решітці для запікання є стійкі забруднення, наповніть кошик гарячою водою з мийним засобом. Потім помістіть решітку усередину кошика та залиште у воді приблизно на 10 хвилин.

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

Зберігання

1. Вимкніть пристрій із розетки та дайте йому охолонути.

2. Переконайтеся, що всі частини пристрою чисті та сухі.

Безпека довкілля

Не утилізуйте пристрій разом із побутовими відходами після завершення строку його служби. Натомість передайте його до спеціалізованого пункту збору на переробку. Це допомагає захистити довкілля.

Замовлення аксесуарів

Якщо у вас виникли труднощі з придбанням аксесуарів, зв'яжіться з нами за посиланням:



<https://global.dreametech.com>

Гарантія та сервіс

Відповідно до законів про захист прав споживачів вашої юрисдикції, цей виріб підпадає під дію обов'язкових гарантій, які не можуть бути виключені. У разі серйозної несправності ви маєте право вимагати заміну або повернення коштів, а також компенсацію за будь-які інші розумно передбачувані збитки чи пошкодження. Для незначних дефектів ви також можете вимагати ремонт або заміну.

Ця гарантія не впливає на будь-які інші ваші права відповідно до обов'язкових місцевих законів про захист прав споживачів; якщо такі закони передбачають триваліший гарантійний термін, перевага надається відповідним законодавчим положенням.

Гарантія не поширюється на пошкодження або дефекти, що виникли в результаті наступних ситуацій:

- 1) Виріб, призначений для особистого або побутового використання, використовується не за призначенням або в комерційних цілях.
- 2) Недотримання інструкцій з експлуатації чи встановлення, зазначених в посібнику користувача.
- 3) Наявність слідів несанкціонованого ремонту або використання неоригінальних деталей чи аксесуарів.
- 4) Механічний вплив, хімічний вплив, електромагнітні перешкоди, екстремальні високі або низькі температури, корозія, окислення, проникнення сторонніх предметів, речовин, рідин, комах або тварин.
- 5) Природне зношування під час використання, або погіршення технічних характеристик чи зовнішнього вигляду внаслідок тривалого використання.
- 6) Недійсні гарантійні претензії через відсутність необхідних доказів, включаючи номер моделі, серійний номер виробу, дату покупки та підпис покупця або інший дійсний доказ покупки.

Для отримання додаткової інформації та післяпродажної підтримки зв'яжіться з нами:



<https://global.dreametech.com>

Гарантія та сервіс

Ім'я клієнта	Поштова адреса	Контактний номер телефону	Назва та модель (номер) виробу	Серійний номер виробу	Дата купівлі виробу

Обслуговування

	Опис несправностей та запасних деталей	Дата обслуговування	Центр сервісного та технічного обслуговування
1			
2			
3			

Усунення несправностей

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
Аерогриль не працює.	Вилка шнура живлення пристрою не вставлена в розетку.	Вставте вилку шнура живлення в настінну розетку із заземленням.
Їжа в аерогрилі не приготувалася повністю.	Кошик перевантажений занадто великою кількістю продуктів.	Готуйте менші порції їжі в кошику. Менші порції готуються рівномірніше.
	Занадто низьке значення температури.	Встановіть бажану температуру (див. розділ «Налаштування» у підрозділі «Використання пристрою»).
	Занадто короткий час приготування.	Встановіть рекомендований час приготування (див. розділ «Налаштування» у підрозділі «Використання пристрою»).
Їжа в аерогрилі готується нерівномірно.	Деякі продукти потрібно струшувати під час приготування.	Струсіть кошик під час приготування, якщо їжа укладена шарами або перекривається (наприклад, картопля фрі) (див. розділ «Налаштування» у підрозділі «Використання пристрою»).
Смажені страви, приготовані в аерогрилі, не хрусткі.	Ви готуєте закуски, які краще підходять для традиційного смаження у фритюрі.	Для приготування таких закусок використовуйте духовку або легка змастіть їх олією перед приготуванням, щоб отримати хрустку скоринку.
Неможливо правильно вставити кошик.	Кошик перевантажений занадто великою кількістю продуктів.	Не заповнюйте кошик вище позначки максимального рівня.
	Кошик встановлено неправильно.	Вставте кошик у пристрій, доки не почуєте клацання.
З пристрою йде білий дим.	Ви готуєте жирну їжу.	Під час смаження жирної їжі надлишок олії накопичується в кошику й спричиняє появу білого диму. Це також може призвести до того, що кошик нагріється сильніше, ніж зазвичай. Це не впливає на роботу пристрою і кінцевий результат.

Усунення несправностей

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
	Залишки олії після попереднього використання.	Білий дим виникає через нагрівання олії, що залишилась. Після кожного використання ретельно очищуйте кошик.
Свіжа картопля фрі готується в аерогрилі нерівномірно.	Використано невідповідний сорт картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю, яка зберігає форму під час смаження.
	Картопля недостатньо промита перед смаженням.	Ретельно промийте картоплю фрі, щоб видалити крохмаль з її поверхні.
Свіжа картопля фрі, приготована в аерогрилі, не хрустка.	Хрусткість залежить від вмісту олії та вологи.	Добре висушіть картоплю фрі перед додаванням олії. Наріжте картоплю дрібніше для отримання хрусткої скоринки. Додайте більше олії, щоб отримати більш хрустку текстуру.
Відображається код помилки E1	Обрив ланцюга датчика температури.	
Відображається код помилки E2	Коротке замикання датчика температури.	
Відображається код помилки E3	Температура в камері перевищує 230 °C	Будь ласка, зверніться до сервісного центру у вашій країні або відвідайте місцевого дилера для ремонту.
Відображається код помилки E4	Коли встановлено температуру вище 80 °C, температура в камері залишається нижче 35 °C протягом 5 хвилин після початку роботи пристрою.	

უსაფრთხოების მნიშვნელოვანი წესები

ინსტრუქციის სრულად გაცნობა აუცილებელია აირლუმელის გამოყენებამდე. ელექტრო მოწყობილობის გამოყენებისას აუცილებლად უნდა დაიცვათ ძირითადი უსაფრთხოების წესები, რომელშიც შედის შემდეგი რეკომენდაციები:

- ▲ **გაფრთხილებები 1** ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენონ 8 წლის და უფროსი ასაკის ბავშვებმა და შეზღუდული ფიზიკური, სენსორული ან გონებრივი შესაძლებლობების მქონე პირებმა ან გამოცდილებისა და ცოდნის ნაკლებობის შემთხვევაში, თუ ხდება მათი ზედამხედველობა ან ინსტრუქციის მიცემა მოწყობილობის უსაფრთხო გამოყენების შესახებ და ისინი გააცნობიერებენ შესაძლო რისკებს.
- 2 ბავშვებმა არ უნდა ითამაშონ მოწყობილობასთან. წმენდა და ტექნიკური მოვლა არ უნდა განხორციელდეს ბავშვების მიერ, გარდა იმ შემთხვევისა, თუ ისინი 8 წელზე უფროსი ასაკის და ზედამხედველობის ქვეშ არიან.
- 3 აირლუმელი და მისი კაბელი ბავშვებისთვის მიუწვდომელ ადგილას შეინახეთ.
- 4 მოწყობილობა არ არის გათვლილი გარე ტაიმერის ან ცალკე დისტანციური მართვის სისტემის გამოყენებისთვის.
- 5 მიწოდების სადენის დაზიანების შემთხვევაში, უბედური შემთხვევის თავიდან ასარიდებლად, იგი უნდა შეიცვალოს მწარმოებლის, მისი მომსახურების პერსონალის ან მსგავსი კვალიფიციური პირის მიერ.
- 6 არ არის განკუთვნილი კომერციული გამოყენებისთვის. გამოიყენეთ მხოლოდ სახლსა და დახურულ სივრცეებში. აირლუმელი გამოიყენეთ მხოლოდ მის დანიშნულებისამებრ. არ გამოიყენოთ გადაადგილებადი სატრანსპორტო საშუალებებში ან ნავებზე.
- 7 არ გამოიყენოთ ეს მოწყობილობა დიდი რაოდენობით ზეთში შეწვისთვის. მოწყობილობის არასწორმა გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს დაზიანება.
- 8 ნუ შეეხებით ცხელ ზედაპირებს. მოწყობილობის ზედაპირები ცხელია გამოყენების პერიოდში და გამოყენების შემდეგ. დამწვრობის ან პირადი დაზიანებების თავიდან ასაცილებლად, ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ბალიშები ან ღუმელის თბოიზოლირებული ხელთათმანები და გამოიყენეთ მოწყობილობაზე არსებული სახელურები.
- 9 მომზადების შემდეგ კალათის გადაბრუნებისას სიფრთხილე გამოიჩინეთ, რადგან ცხელი საცხობი ლანგარი შეიძლება ამოვარდეს და საფრთხე შეუქმნას თქვენს

უსაფრთხოების მნიშვნელოვანი წესები

▲ გაფრთხილებები

- უსაფრთხოებას.
- 10 ელექტრო შოკის თავიდან ასაცილებლად, არ ჩაყოთ კაბელი, შტეკერი ან მოწყობილობის მთავარი კორპუსი წყალში ან სხვა სითხეში.
 - 11 აირღუმელის გამოყენებისას ბავშვებთან ან მათთან ახლოს საჭიროა მუდმივი ზედამხედველობა.
 - 12 გამორთეთ დენის წყაროდან, როდესაც არ იყენებთ ან განმენდის წინ. ნაწილების დამაგრებამდე ან მოხსნამდე გააგრძელოთ.
 - 13 არ გამოიყენოთ მოწყობილობა, თუ მისი კაბელი ან შტეკერი დაზიანებულია, ან მოწყობილობა გაუმართავად მუშაობს ან რაიმე სახით დაზიანებულია. დააბრუნეთ მოწყობილობა უახლოეს ავტორიზებულ სერვის ცენტრში შემონმების, შეკეთების ან რეგულირებისთვის.
 - 14 მოწყობილობის მწარმოებლის მიერ არარეკომენდებული აქსესუარების გამოყენება შეიძლება გამოიწვიოს დაზიანებები.
 - 15 არ გამოიყენოთ ღია სივრცეში.
 - 16 არ დაუშვათ, რომ კაბელი მაგიდის ან სამუშაო მაგიდის კიდეზე ჩამოეკიდოს, ასევე ცხელ ზედაპირებს შეეხოს.
 - 17 არ მოათავსოთ აირღუმელი ან მისი რომელიმე ნაწილი ქურაზე, გაზის ან ელექტრო მოწყობილობასთან ახლოს ან გახურებულ ღუმელში.
 - 18 განსაკუთრებული სიფრთხილეა საჭირო ცხელი ზეთის ან სხვა ცხელი სითხეების შემცველი აირღუმელის გადაადგილებისას (ან კალათის ამოღებისას).
 - 19 პირველად ყოველთვის შტეკერი შეაერთეთ მოწყობილობაში, შემდეგ კი კაბელი შეაერთეთ კედლის როზეტში. გამორთვისთვის დააყენეთ ყველა კონტროლი პოზიციაში „off“ და შემდეგ გამორთეთ შტეკერი.
 - 20 კალათიდან ამოღების შემდეგ, საცხობი ლანგარი ყოველთვის სითბოს მდგრად ზედაპირზე მოათავსეთ.
 - 21 არ განმინდოთ ლითონის საწმენდი ღრუბელით. ლითონის ნაწილაკები შეიძლება ჩამოვარდეს ღრუბელიდან და შეეხოს ელექტრო ნაწილებს, რაც ქმნის ელექტრო შოკის რისკს.
 - 22 გამოიყენეთ ბრტყელ, სტაბილურ, სითბოს მიმართ მდგრად ზედაპირზე, სითბოს წყაროებიდან ან სითხეებისგან მოშორებით. მუშაობის დროს არ მოათავსოთ

უსაფრთხოების მნიშვნელოვანი წესები

⚠ გაფრთხილებები

- მონყობილობა სამუშაო მაგიდის კიდესთან ახლოს.
- 23 აირლუმელი მხოლოდ ცხელი ჰაერით მუშაობს. არასოდეს შეავსოთ კალათა ზეთით ან ცხიმით.
- 24 გაფრთხილება: ელექტროშოკის რისკის თავიდან ასაცილებლად, მოამზადეთ მხოლოდ მოსახსნელ კალათაში. დიდი ზომის საკვები ან ლითონის ჭურჭელი არ უნდა ჩადოთ აირლუმელში, რადგან მათ შეიძლება ხანძარი ან ელექტროშოკის რისკი გამოიწვიონ.
- 25 ხანძარი შეიძლება გაჩნდეს, თუ აირლუმელი მუშაობის დროს დაფარულია ან ეხება აალებად მასალას, მათ შორის ფარდებს, ფარდაგებს, კედლებს და ა.შ. მუშაობის დროს არ მოათავსოთ რაიმე ნივთი მონყობილობის თავზე.
- 26 არასდროს მოათავსოთ საცხობი ან პერგამენტის ქაღალდი აეროგრილში საკვების გარეშე. ჰაერის ცირკულაციაში შეიძლება გამოიწვიოს ქაღალდის აწევა და გამათბობელ კოჭებთან შეხება.
- 27 განსაკუთრებული სიფრთხილეა საჭირო ლითონის ან მინის გარდა სხვა მასალისგან დამზადებული კონტეინერების გამოყენებისას. ყოველთვის გამოიყენეთ სითბოსადმი მდგრადი კონტეინერები.
- 28 არ შეინახოთ რაიმე მასალა, მწარმოებლის მიერ რეკომენდებული აქსესუარების გარდა, ამ აირლუმელში, როდესაც ის არ გამოიყენება.
- 29 აირლუმელის გამოსართავად, დიდხანს დააჭირეთ ჩამრთველ ღილაკს. აირლუმელი გააჟღერებს სიგნალს და სხვა ღილაკები გამოირთვება.
- 30 არ დაბლოკოთ ვენტილაციის ღიობები. ცხელი ორთქლი გამოდის ღიობებიდან. ხელები და სახე ღიობებს მოარიდეთ.
- 31 არ მოათავსოთ შემდეგი მასალები აირლუმელში: ქაღალდი, მუყაო, არასითბოგამძლე პლასტმასი ან მსგავსი მასალები.
- 32 თუ შეამჩნევთ, რომ მუქი კვამლი გამოდის, დაუყოვნებლივ გამორთეთ აირლუმელი. თეთრი კვამლი ნორმალურია, რაც გამოწვეულია ცხიმის გაცხელებით ან საკვების გაჟონვით, მაგრამ მუქი კვამლი ნიშნავს, რომ საკვები იწვის ან ცირკულაციის პრობლემაა. კალათის ამოღებამდე დაელოდეთ კვამლის გაქრობას. თუ მიზეზი დამნვარი საკვები არ იყო, დაუკავშირდით მომხმარებელთა მხარდაჭერის გუნდს.
- 33 გამოყენების დროს არ დატოვოთ აირლუმელი უყურადღებოდ. თუ კალათაზე ფოლგას აფენთ, დარწმუნდით, რომ ის არ ეხება გამათბობელ ელემენტებს, რამაც შეიძლება

უსაფრთხოების მნიშვნელოვანი წესები

⚠ გაფრთხილებები

- გამოიწვიოს გადახურება და ხანძრის რისკი.
- 34 მტკეერის როზეტიდან გამოთიშვამდე გამორთეთ აირლუმელი.
 - 35 აირლუმელის დენში შეერთებისას არასოდეს გამოიყენოთ სამუშაო მაგიდის ქვეშ მდებარე როზეტი.
 - 36 რისკის შესამცირებლად გათვალისწინებულია მოკლე კვების კაბელი (ან მოსახსნელი კვების კაბელი) რაც გამოწვეულია გრძელ კაბელში ჩახლართვით ან მასზე ნაქცევით.
 - 37 ხელმისაწვდომია უფრო გრძელი, მოსახსნელი კვების კაბელები ან დამაგრძელებელი კაბელები, რომელთა გამოყენებაც შესაძლებელია სიფრთხილის ზომების შემთხვევაში.
 - 38 თუ გამოიყენება უფრო გრძელი, მოსახსნელი კვების კაბელი ან დამაგრძელებელი კაბელი:
 - 1) კაბელების ნაკრების ან დამაგრძელებელი კაბელის ელექტრული მახასიათებელი უნდა შეესაბამებოდეს ან აღემატებოდეს მონყობილობის ელექტრულ მახასიათებელს;
 - 2) კაბელი უნდა იყოს განლაგებული ისე, რომ არ გადაიფაროს სამუშაო მაგიდაზე, სადაც ბავშვებმა შეიძლება განიონ ან შემთხვევით წაბორძიკდნენ;

⚠ შენიშვნა



ფრთხილად – ცხელი ზედაპირი. შემდეგი ნიშნულით აღნიშნული ნივთები შესაძლოა მაღალ ტემპერატურამდე გაცხელდეს და მათთან შეხება სიფრთხილით უნდა განხორციელდეს

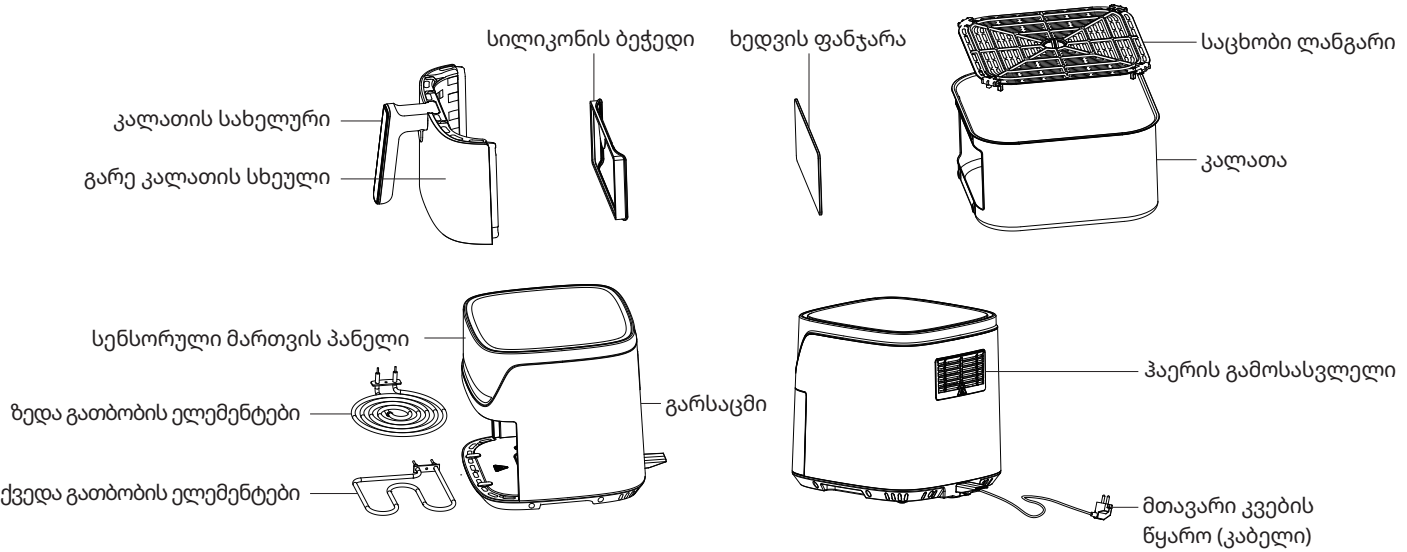


ეს ნიშანი მიუთითებს, რომ პროდუქტი არ უნდა გადაადგოთ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. იმისათვის, რომ თავიდან აიცილოთ ზიანი გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობისთვის არაკონტროლირებადი ნარჩენების განთავსების შედეგად, გადამუშავეთ იგი პასუხისმგებლობით — ეს ხელს უწყობს მასალების მდგრადად ხელახლა გამოყენებას. მონყობილობის დასაბრუნებლად, გთხოვთ, გამოიყენოთ შესაბამისი დაბრუნებისა და შეგროვების სისტემები ან დაუკავშირდით საცალო მოვაჭრეს, რომლისგანაც შეიძინეთ პროდუქტი. მათ შეუძლიათ ეს პროდუქტი ეკოლოგიურად უსაფრთხო გადამუშავებისთვის წაიღონ.

შეინახეთ ეს ინსტრუქციები.

პროდუქტის კომპონენტები და სახელები

ზოგადი აღწერა



მნიშვნელოვანი შენიშვნები:



- 1 არ დადოთ მოწყობილობა კედელთან ან სხვა ტექნიკასთან ახლოს. მოწყობილობის უკანა და გვერდებზე დატოვეთ მინიმუმ 10 სმ წაშალეთ თავისუფალი ადგილი, ხოლო ზემოთ - 10 სმ წაშალეთ. არ დადოთ რაიმე ობიექტი მოწყობილობის თავზე.
- 2 გამოყენების დროს ზედაპირები შეიძლება გაცხელდეს.
- 3 აირღუმელში არსებული საცხობი ლანგარის გამოყენებისას, უჭრა ძალიან გაცხელდება. საცხობი ლანგარის გამოყენებისას ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები.

პირველი გამოყენების წინ

1. მოხსენით ყველა შესაფუთი მასალა.
2. კალათის გარეცხვა შესაძლებელია ხელით ან ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში. ხელით რეცხვის შემთხვევაში, გამოყენების შემდეგ ყველა ნაწილი გააშრეთ ჰაერზე ან პირსახოცით.

*კალათის ვარგისიანობის გასახანგრძლივებლად, გირჩევთ, რომ ის ხელით გარეცხოთ.

3. განმინდეთ მოწყობილობის შიდა და გარე ზედაპირი ნესტიანი ქსოვილით.

ეს აირღუმელი საჭმლის მომზადებისთვის ცხელ ჰაერს იყენებს. კალათაში არ დაამატოთ ზეთი ან შესაწავი ცხიმი.

გამოყენებისთვის მომზადება

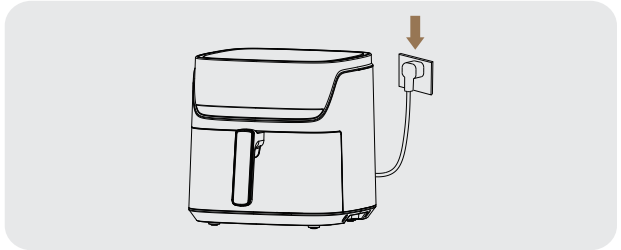
1. განათავსეთ მოწყობილობა სტაბილურ, ბრტყელ და თანაბარ ზედაპირზე. არ მოათავსოთ ის სითბოსადმი მგრძნობიარე ზედაპირებზე.
2. საცხობი ლანგარი კალათაში ჩადეთ.

არ დადოთ რაიმე ნივთი მოწყობილობის თავზე, რადგან ეს ხელს შეუშლის ჰაერის ნაკადს და გავლენას მოახდენს მომზადების ხარისხზე.

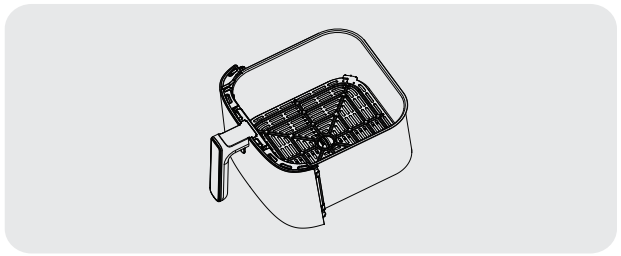
მოწყობილობის გამოყენება

აირღუმელს შეუძლია მრავალფეროვანი საკვების მომზადება. თანდართული რეცეპტის სახელმძღვანელო დაგეხმარებათ დაწყებაში.

მომზადება

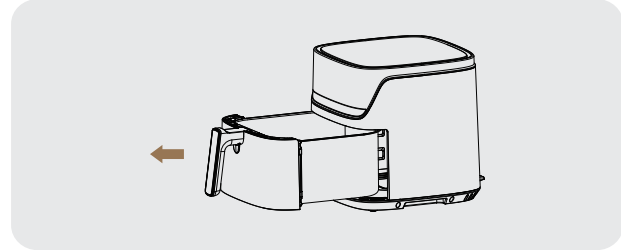


1. შეაერთეთ კვების კაბელი დამინებულ კედლის შტეფსელში.

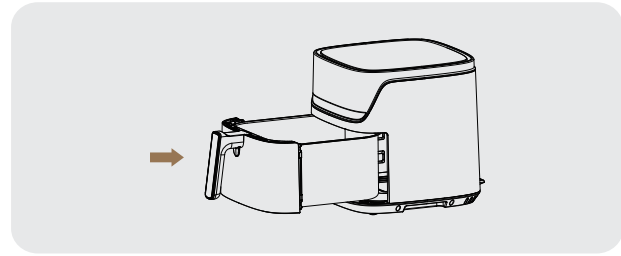


3. საკვები კალათაში მოათავსეთ.

შენიშვნა: არასდროს შეავსოთ კალათა მაქსიმალური შევსების ხაზს გადააჭარბოთ და არ გადააჭარბოთ ცხრილში მითითებულ რაოდენობას (იხილეთ ამ თავის „პარამეტრები“ განყოფილება), რადგან ამან შეიძლება გავლენა მოახდინოს საბოლოო შედეგების ხარისხზე.



2. ფრთხილად ამოიღეთ კალათა აირღუმელიდან.



4. კალათა უკან, აირღუმელში ჩადეთ.

არ ამუშაოთ აირღუმელი კალათის გარეშე. შენიშვნა: გამოყენების დროს და მის შემდეგ, არ შეეხოთ კალათას, რადგან ის ძალიან ცხელი იქნება. კალათა მხოლოდ სახელურით დაიჭირეთ.

პროდუქტის ფუნქციის ძირითადი აღწერა



მონყობილობის დენში შეერთების შემდეგ, ჩართვა/დანყება-პაუზის ღილაკი ანთებული დარჩება. (შეხებთ ღილაკს „3“)

სენსორული ღილაკი ① – მენიუს ღილაკი

დააჭირეთ მენიუს ღილაკს, რომ დაათვალიეროთ 8 პოპულარული წინასწარ დაყენებული მომზადების ვარიანტი. არჩევანის გაკეთების შემდეგ, გააქტიურდება შესაბამისი წინასწარ დაყენებული დრო და ტემპერატურა.

სენსორული ღილაკი ② – განათების ღილაკი

დააჭირეთ ამ ღილაკს ღუმელის შიდა განათების ჩასართავად ან გამოსართავად.

სენსორული ღილაკი ③ – ჩართვა/დანყება-პაუზის ღილაკი

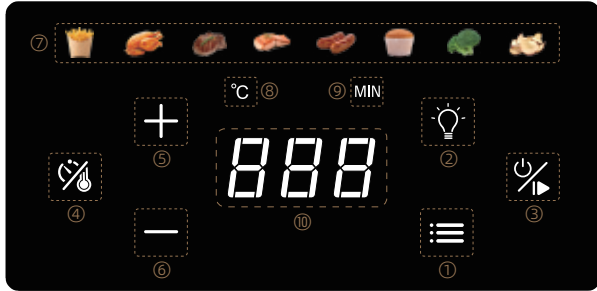
როდესაც კალათა და ხრაშუნა უჭრა სწორად არის დამონტაჟებული, ყველა ინდიკატორი 1 წამის განმავლობაში ხანმოკლედ აინთება და შემდეგ გამოირთვება. დააჭირეთ ჩართვა/დანყება-პაუზა ღილაკს აირღუმელის ნაგულისხმევ რეჟიმში შესასვლელად (ნაგულისხმევი ტემპერატურა: 160°C; მომზადების დრო: 15 წუთი). მომზადების პროცესის დასაწყებად კვლავ დააჭირეთ ჩართვა/დანყება-პაუზის ღილაკს. მომზადების დროს მონყობილობის გამოსართავად, 3 წამის განმავლობაში ხანგრძლივად დააჭირეთ ჩართვა/დანყება-პაუზის ღილაკი. ყველა ინდიკატორი გამოირთვება და ვენტილატორი გააგრძელებს მუშაობას 20 წამის განმავლობაში, სანამ გამოირთვება.

შენიშვნა: მომზადების დროს, შეგიძლიათ დააჭიროთ ჩართვა/დანყება-პაუზის ღილაკს მომზადების პროცესის შესაჩერებლად ან განახლებისთვის.

სენსორული ღილაკი ④ – ტემპერატურის/დროის გადართვის ღილაკი

ამ ღილაკზე დაჭერით ციფრული დისპლეი ტემპერატურასა და დროს შორის გადართავთ.

პროდუქტის ფუნქციის ძირითადი აღწერა



მონყობილობის დენში შეერთების შემდეგ, ჩართვა/დაწყება-პაუზის ღილაკი ანთებული დარჩება. (შეხეთ ღილაკს „3“)

სენსორული ღილაკები 5 და 6 – „+“ და „-“ ღილაკები

მომზადების დროის ან ტემპერატურის გასაზრდელად ან შესამცირებლად დააჭირეთ ღილაკებს „5“ და „6“. თითოეულ დაჭერას თან ახლავს ხმოვანი სიგნალი. სწრაფად დასარეგულირებლად დააჭირეთ ღილაკს.

ინდიკატორის შუქი „7“

მენიუს ინდიკატორი: მომზადების რეჟიმის ასარჩევად შეგიძლიათ ღილაკზე დაჭერა. არჩევისას შესაბამისი რეჟიმი აციმციმდება. თუ არცერთი ინდიკატორი არ იციმციმებს, მონყობილობა გადადის მორგებულ რეჟიმში, რაც საშუალებას გაძლევთ თავისუფლად დააყენოთ ტემპერატურა 40–200°C-ს შორის და დრო 1–60 წუთს შორის. თითოეული რეჟიმის დეტალური პარამეტრებისთვის იხილეთ პარამეტრების განყოფილება.

ინდიკატორის შუქი „8“

ტემპერატურის ინდიკატორი: მიუთითებს, რომ ციფრულ ეკრანზე ნაჩვენები მიმდინარე მნიშვნელობა ტემპერატურაა.

ინდიკატორის შუქი „9“

დროის ინდიკატორი: მიუთითებს, რომ ციფრულ ეკრანზე ნაჩვენები მიმდინარე მნიშვნელობა დროა.

ციფრული დისპლეი „10“

აჩვენებს ტემპერატურას და დროს.

პროდუქტის ფუნქციის ძირითადი აღწერა

- 1 ზოგიერთი ინგრედიენტი მომზადების პროცესის შუაში უნდა გადააბრუნოთ (დეტალებისთვის იხილეთ ამ თავის “პარამეტრები” განყოფილება). საკვების მოსარევედ ან გადასაბრუნებლად, ჯერ სახელურის გამოყენებით ამოიღეთ კალათა მოწყობილობიდან, გადააბრუნეთ საკვები და შემდეგ კალათა ისევ მოწყობილობაში ჩასვით.
- 2 როდესაც ზუმერი გაისმება, ეს ნიშნავს, რომ მომზადების დაყენებული დრო ამოიწურა. ამოიღეთ კალათა მოწყობილობიდან და მოათავსეთ სითბოს მდგრად ზედაპირზე.
- 3 შეამონმეთ, საკვები სრულად არის თუ არა მომზადებული. თუ საკვები მზად არ არის, გამოიღეთ კალათა, გადაადგილეთ საკვები სხვა ადგილას, შემდეგ კი კალათა ისევ მოწყობილობაში ჩადეთ და საჭიროებისამებრ დაამატეთ მომზადების დრო.
- 4 საკვების (მაგალითად, კარტოფილი ფრის) ამოსაღებად, ამოიღეთ კალათა აირღუმელიდან და საკვების ამოღებამდე მოათავსეთ სითბოს გამძლე ზედაპირზე. კალათა პირდაპირ არ გადააბრუნოთ, რადგან ძირში არსებული ზედმეტი ზეთი შეიძლება საკვებზე დაინვეთოს. გამოყენების დროს როგორც კალათა, ასევე საკვები ძალიან ცხელი იქნება. კალათაში არსებული საკვების ტიპის მიხედვით, აირღუმელი დან შესაძლოა ორთქლი გამოვიდეს.
რჩევა: დიდი ან მყიფე ნივთების მოსაშორებლად, კალათიდან საკვები ფრთხილად ამოიღეთ მაშების გამოყენებით.

პარამეტრი

No.	რეჟიმის სახელი	ტემპერატურა (°C)			დრო (წთ)			შენიშვნები
		ნაგულისხმევი ტემპერატურა	პარამეტრების დიაპაზონი	დაყენების ნაბიჯი	ნაგულისხმევი დრო	პარამეტრების დიაპაზონი	დაყენების ნაბიჯი	
1	მორგებული რეჟიმი	160	40-200	±5	15	1-60	±1/±5	მენიუს ხატულა არ ციმციმებს
2	კარტოფილი ფრი	200	150-200	±5	19	1-60	±1/±5	
3	შემწვარი ქათამი	190	130-200	±5	45	1-60	±1/±5	
4	სტეიკი	200	180-200	±5	9	1-60	±1/±5	
5	თევზის ფილე	200	100-200	±5	16	1-60	±1/±5	
6	სოსისები	180	150-200	±5	10	1-60	±1/±5	
7	ნამცხვარი	160	100-200	±5	12	1-60	±1/±5	
8	ბოსტნეული	180	100-200	±5	8	1-60	±1/±5	
9	დეჰიდრატაცია	55	40-80	±5	180	30-480	±10	ვენტილატორის დაბალი სიჩქარე

ცხრილი 1: მენიუსთვის წინასწარ დაყენებული

ცხრილი 1 აჩვენებს თითოეული მენიუსთვის წინასწარ დაყენებულ მომზადების დროსა და ტემპერატურას, ასევე მათ რეგულირებად დიაპაზონებს.

პარამეტრი

მომზადების რეჟიმი	ინგრედიენტები	წონა	ტემპერატურა (°C)	დრო (წუთი)
მორგებელი რეჟიმი	სფრინგროლი	400 გ	200	10
		200 გ	200	8
	ქათმის გაყინული ნაგეტსები	400 გ	200	10
		200 გ	200	6
	თევზის გაყინული ჩხირები	400 გ	200	10
		200 გ	200	6
	გაყინული პური ყველის სასუსნავეები	400 გ	180	10
		200 გ	180	8
	ტოსტი	ერთ ფენად გაშლილი	200	5-7
	კარტოფილი ფრი	კარტოფილი ფრი (გაყინული)	800 გ	200
600 გ			200	19
400 გ			200	14
კარტოფილი		400 გ	200	20-25
ქათამი	მთელი ქათამი	1800 გ	190	50-55
		1500 გ	190	45-50
		1200 გ	190	40-45
		900 გ	200	35-40
	ქათმის ფრთები	500 გ	200	12-14
		300 გ	200	10-12

ცხრილი 2 რეკომენდებული მომზადების დრო და ტემპერატურა

პარამეტრი

მომზადების რეჟიმი	ინგრედიენტები	წონა	ტემპერატურა (°C)	დრო (წუთი)
ქათამი	ქათმის ბარკალი	1000 გ	200	20-25
		500 გ	200	15-20
	ქათმის მკერდი	200 გ	180	12
		400 გ	180	15
სტეიკი	სტეიკი (საშუალოდ უმად შემწვარი)		200	10
	სტეიკი (საშუალო)	1000 გ (3 სმ სისქის)	200	11
	სტეიკი (კარგად შემწვარი)		200	12
	სტეიკი (საშუალოდ უმად შემწვარი)		200	8
	სტეიკი (საშუალო)	500 გ (3 სმ სისქის)	200	9
	სტეიკი (საშუალოდ კარგად შემწვარი)		200	10
	ლორის ანტრეკოტი	400 გ	180	15
		200 გ	180	10
	ჰამბურგერი	400 გ	180	15
		200 გ	180	10
თევზის ფილე	თევზის ფილე	800 გ (თითოეული დაახლოებით 200 გ)	200	20
		600 გ	200	18
		400 გ	200	16
		200 გ	200	12
სოსისები	მთლიანი ძეხვეული	800 გ	180	10
		400 გ	180	8

ცხრილი 2 რეკომენდებული მომზადების დრო და ტემპერატურა

მომზადების რეჟიმი	ინგრედიენტები	წონა	ტემპერატურა (°C)	დრო (წუთი)
სოსისები	ბეკონი	200 გ	200	5-8
		100 გ	200	3-6
ნამცხვარი	კექსები	9 ცალი	160	12
	ნინასნარ მომზადებული პური	6 ცალი	160	15
	მაფინები	9 ცალი (გამოიყენეთ ფოლგის ფორმა)	180	15-18
	კიში	350 გ (გამოიყენეთ ფოლგის ფორმა/საცხობი ლანგარი)	180	20-22
ბოსტნეული	ბროკოლი	500 გ	180	8-10
		250 გ	180	6-8
	ბრიუსელის კომბოსტო	800 გ (გაჭრილი შუაზე)	180	10-13
		400 გ (გაჭრილი შუაზე)	180	8-10
დეჰიდრატაცია	ვაშლი	1 ვაშლი	55	3 საათი
		(დაჭრილი 4 მმ სისქეზე)	80	1 საათი

ცხრილი 2 რეკომენდებული მომზადების დრო და ტემპერატურა

ცხრილი 2 დაგეხმარებათ ინგრედიენტების ძირითადი პარამეტრების შერჩევამში.

გთხოვთ, გაითვალისწინოთ, რომ ეს პარამეტრები მხოლოდ საცნობაროა. რადგან ინგრედიენტები განსხვავდება წყაროს, ზომის, ფორმისა და ბრენდის მიხედვით, ჩვენ არ შეგვიძლია გარანტია მოგვით თქვენი კონკრეტული ინგრედიენტებისთვის ოპტიმალურ პარამეტრებზე. რადგან რაპიდ ეარ ტექნოლოგია მყისიერად აცხელებს მონყობილობაში არსებულ ჰაერს, მომზადების დროს კალათის ხანმოკლე ამოღება პროცესზე გავლენას თითქმის არ მოახდენს.

რჩევები:

- პატარა ინგრედიენტებს, როგორც წესი, ოდნავ ნაკლები მომზადების დრო სჭირდებათ, ვიდრე დიდებს.
- რაც უფრო მეტ ინგრედიენტს მოამზადებთ ერთდროულად, მით უფრო დიდხანს დაგჭირდებათ მომზადება; ნაკლები ინგრედიენტის შემთხვევაში კი ნაკლებ დროს მოითხოვს.
- მომზადების შუაში პატარა ინგრედიენტების შეწვლრევა გააუმჯობესებს საბოლოო შედეგს და ხელს შეუწყობს არათანაბარი მომზადების თავიდან აცილებას.
- უფრო ხრამუნა ტექსტურისთვის ახალ კარტოფილს ცოტა ზეითი დაუმატეთ. ზეთის დამატების შემდეგ, ინგრედიენტები რამდენიმე წუთში მოხარშეთ აეროგრილში.
- ღუმელში მოსამზადებელი საჭმელები ასევე შეიძლება მომზადდეს აეროგრილში.
- ხრამუნა კარტოფილი ფრის მოსამზადებლად იდეალური რაოდენობაა 600 გ.
- მალაზიაში შექმნილი ცომის გამოყენება საშუალებას გაძლევთ სწრაფად და მარტივად მოამზადოთ შიგთავსიანი საჭმელები. მალაზიაში ნაყიდ ცომს უფრო ნაკლები დრო სჭირდება მოხარშვასთან შედარებით, ვიდრე ხელნაკეთ ცომს.
- თუ გსურთ ნამცხვრების ან კიშის გამოცხობა, ან მყიფე საკვების ან შიგთავსის შეწვა, შეგიძლიათ საცხობი ლანგარი ან ფოლგის ფორმა აირლუმელის კალათაში მოათავსოთ.
- ასევე შეგიძლიათ გამოიყენოთ აირლუმელი საკვების გასაცხელებლად. საკვების გასაცხელებლად, ტემპერატურა დააყენეთ 150 °C-ზე და მოხარშეთ არა უმეტეს 10 წუთისა.

დასუფთავება

განმინდეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ. კალათას და ლანგარს აქვს არანებოვანი საფარი. არ გამოიყენოთ ლითონის ჭურჭელი ან აბრაზიული საწმენდი მასალები, რადგან მათ შეუძლიათ დააზიანონ არანებოვანი საფარი.

1. გამორთეთ მოწყობილობა კედლის როზეტიდან და მიეცით საშუალება გაგრილდეს.

შენიშვნა: ამოიღეთ კალათა, რათა აირღუმელის აპარატი უფრო სწრაფად გაგრილდეს.

2. განმინდეთ მოწყობილობის შიდა და გარე ზედაპირი ნესტიანი ქსოვილით.

3. კალათის გარეცხვა შესაძლებელია ხელით ან ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში. ხელით რეცხვის შემთხვევაში, გამოყენების შემდეგ ყველა ნაწილი გააშრეთ ჰაერზე ან პირსახოციით.

*კალათის ვარგისიანობის გასახანგრძლივებლად, გირჩევთ, რომ ის ხელით გარეცხოთ.

რჩევა: თუ კალათზე ან უჯრაზე მოუშორებელი ჭუჭყია, კალათა ცხელი წყლით და ჭურჭლის სარეცხი საშუალებით შეავსეთ. შემდეგ უჯრა მოათავსეთ კალათაში და ორივე დაახლოებით 10 წუთის განმავლობაში გააჩერეთ.

4. გამათბობელი ელემენტის გასაწმენდად და საკვების ნარჩენების მოსაშორებლად გამოიყენეთ საწმენდი ჯაგრისი.

შენახვა

1. გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან და მიეცით საშუალება გაგრილდეს.

2. დარწმუნდით, რომ ყველა ნაწილი სუფთა და მშრალია.

გარემო

არ გადაადგდოთ მონყობილობა ჩვეულებრივ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად მისი სიცოცხლის ვადის ამონურვის შემდეგ. ამის ნაცვლად, მიიტანეთ ის სპეციალურად განკუთვნილ გადამუშავების შეგროვების პუნქტებში. ეს ხელს უწყობს გარემოს დაცვას.

აქსესუარების შეკვეთა

მონყობილობის დანადგარების აქსესუარები თუ რთულად მოსაპოვებელია, დაგვიკავშირდით:



<https://global.dreametech.com>


გარანტია და სერვისი

თქვენს იურისდიქციაში მომხმარებელთა დაცვის კანონმდებლობის შესაბამისად, ეს პროდუქტი ექვემდებარება კანონით განსაზღვრულ გარანტიებს, რომლებიც არ შეიძლება, გამორიცხული იყოს. სერიოზული ხარვეზის შემთხვევაში თქვენ გაქვთ უფლება, მოითხოვოთ ჩანაცვლება ან თანხის დაბრუნება, ასევე კომპენსაცია ნებისმიერი სხვა გონივრულად მოსალოდნელი ზარალის ან დანაკარგისათვის. არასერიოზული დეფექტების შემთხვევაში თქვენ ასევე შეგიძლიათ, მოითხოვოთ შეკეთება ან ჩანაცვლება. ეს გარანტია არ ახდენს გავლენას თქვენს სხვა უფლებებზე, რომლებიც შეიძლება გქონდეთ მომხმარებელთა დაცვის სავალდებულო ადგილობრივი კანონმდებლობის შესაბამისად. იქ, სადაც ასეთი კანონები უფრო ხანგრძლივ საგარანტიო პერიოდს მოითხოვს, სამართლებრივ ნორმებს მიენიჭება უპირატესობა.

· გარანტია არ ვრცელდება დაზიანებებზე ან დეფექტებზე, რომლებიც გამოწვეულია:

- 1) ამ პროდუქტის კომერციული ან არასწორი გამოყენებით პირადი/საოჯახო მიზნებისთვის.
- 2) მომხმარებლის სახელმძღვანელოში მითითებული ექსპლუატაციის ან ინსტალაციის ინსტრუქციების უგულვებელყოფით.
- 3) არასწორი შეკეთების, არავერიფიცირებული ნაწილების ან დაუშვებელი აქსესუარების გამოყენების მტკიცებულებით.
- 4) მექანიკური სტრესით, ქიმიური ზემოქმედებით, ელექტრომაგნიტური ჩარევით, ექსტრემალურად მაღალი ან დაბალი ტემპერატურით, კოროზიით, დაჟანგვით ან უცხო ობიექტების, ნივთიერებების, სითხეების, მწერების ან ცხოველების შეღწევით.
- 5) ნორმალური ცვებით და დაზიანებით დაბერების გამო, ან ტექნიკური მდგომარეობის ან გარეგნობის გაუარესების გამო ხანგრძლივი გამოყენების შედეგად.
- 6) გარანტიის მოთხოვნებით, რომლებიც არ არის ვალიდური, რადგან არ არის წარმოდგენილი მკაფიოდ მოთხოვნილი დამადასტურებელი დოკუმენტები, მათ შორის, მოდელის ნომერი, პროდუქტის სერიული ნომერი, შექმნის თარიღი და მყიდველის ხელმოწერა ან შექმნის დამადასტურებელი სხვა ვალიდური დოკუმენტი.

დამატებითი ინფორმაციისა და გაყიდვის შემდგომი მხარდაჭერისთვის დაგვიკავშირდით შემდეგი საშუალებით:

 <https://global.dreametech.com>

პროდუქტის საგარანტიო ბარათი

მომხმარებლის სახელი	საფოსტო მისამართი	საკონტაქტო ტელეფონის ნომერი	პროდუქტის დასახელება და მოდელი (ნომერი)	პროდუქტის SN	პროდუქტის შეძენის თარიღი

ტექნიკური მომსახურება

	გაუმართაობისა და სათადარიგო ნაწილების აღწერა	ტექნიკური მომსახურების თარიღი	სერვისისა და ტექნიკური მომსახურების ცენტრი
1			
2			
3			

დიაგნოსტიკა

საკითხი	შესაძლო მიზეზები	გამოსავალი
აირღუმელი არ მუშაობს.	ტექნიკა არ არის შეერთებული დენში.	შეაერთეთ კვების კაბელი დამინებულ კედლის შტეფსელში.
აირღუმელში მომზადებული საკვები არ არის მომზადებული.	კალათა ძალიან ბევრი საკვებითაა გადატვირთული.	კალათაში მოამზადეთ საკვების მცირე პორციები. მცირე პორციები უფრო თანაბრად იხარშება.
	ტემპერატურის პარამეტრი ძალიან დაბალია.	დააყენეთ ტემპერატურა სასურველ დონეზე (იხილეთ „მონყობილობის გამოყენება“ თავის „პარამეტრები“ განყოფილება).
	მომზადების დრო ძალიან მოკლეა.	მომზადების დრო დააყენეთ რეკომენდებულ ხანგრძლივობაზე (იხილეთ „მონყობილობის გამოყენება“ თავის „პარამეტრები“ განყოფილება).
საკვები არათანაბრად იხარშება აირღუმელში.	ზოგიერთ საკვებს მომზადების შუაში შენჯღრევა სჭირდება.	თუ საკვები ერთმანეთზეა დაწყობილი ან გადაფარებული (მაგ., კარტოფილი ფრი) მომზადების დროს შუაში შეანჯღრიეთ კალათა (იხილეთ „მონყობილობის გამოყენება“ თავის „პარამეტრები“ განყოფილება).
აირღუმელში მომზადებული შემწვარი საკვები ხრაშუნა არ არის.	თქვენ იყენებთ სასუნსავებს, რომლებიც უფრო მეტად შეეფერება ტრადიციულ ღრმა შენჯავს.	ამ საჭმელების მოსამზადებლად გამოიყენეთ ღუმელი ან მომზადებამდე ხრაშუნაობის მისაღებად ოდნავ წაუსვით ზეთი.
კალათის სწორად ჩასმა შეუძლებელია.	კალათა ძალიან ბევრი საკვებითაა გადატვირთული.	არ შეავსოთ კალათა მაქსიმალური შევსების ხაზზე მეტად.
	კალათა სწორად არ არის მოთავსებული მონყობილობაში.	კალათა მონყობილობაში ჩასვით მანამ, სანამ დაწკაპუნებას არ გაიგონებთ.
მონყობილობიდან თეთრი კვამლი გამოდის.	ცხიმოვანი საჭმელს ამზადებთ.	ცხიმოვანი საკვების შენჯისას, კალათაში ზედმეტი ზეთი გროვდება და თეთრ კვამლს წარმოქმნის. ამან ასევე შეიძლება გამოიწვიოს კალათის ჩვეულებრივზე მეტად გაცხელება. ეს გავლენას არ ახდენს მონყობილობაზე ან მომზადების შედეგებზე.

დიაგნოსტიკა

საკითხი	შესაძლო მიზეზები	გამოსავალი
	წინა გამოყენებიდან დარჩენილი ზეთი.	თეთრი კვამლი წარმოიქმნება ზეთის ნარჩენების გაცხელებით. ყოველი გამოყენების შემდეგ, კალათა ყოველთვის კარგად გაწმინდეთ.
ახალი კარტოფილი ფრი არათანაბრად იწვება აირლუმელში.	გამოყენებული კარტოფილის არასწორი სახეობა.	გამოიყენეთ ახალი კარტოფილი, რომელიც შეწვის დროსაც მაგრად შეინარჩუნებს ფორმას.
	კარტოფილი ფრი მომზადებამდე არ იყო გარეცხილი.	კარტოფილი კარგად გარეცხეთ ზედაპირიდან სახამებლის მოსაშორებლად.
აირლუმელში მომზადებული ახალი კარტოფილი ფრი ხრაშუნა არ არის.	სიხრაშუნე დამოკიდებულია ზეთისა და წყლის შემცველობაზე.	ზეთის დამატებამდე კარტოფილი მთლიანად გააშრეთ.
		კარტოფილი ფრი უფრო პატარად დაჭერით სიხრაშუნისთვის.
		უფრო ხრაშუნა ტექსტურისთვის დაამატეთ მეტი ზეთი.
დისპლეი E1	ტემპერატურის სენსორი ღია წრედი	
დისპლეი E2	ტემპერატურის სენსორი მოკლე ჩართვა	
დისპლეი E3	კამერის ტემპერატურა NTC (ტემპერატურის სენსორი) აღემატება 230 °C-ს.	გთხოვთ, შეკეთებისთვის დაუკავშირდეთ თქვენი ქვეყნის მომხმარებელთა მომსახურების ცენტრს ან ეწვიოთ ადგილობრივ დილერს.
დისპლეი E4	როდესაც ტემპერატურა აღემატება 80 °C-ს, კამერის ტემპერატურა რჩება 35°C-ზე ოპერაციის დაწყებიდან 5 წუთის განმავლობაში	

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 reflects the company's vision of continuous pursuit, exploration and search in technology.



Scan the QR code
for more benefits



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



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



For more support, contact us via <https://global.dreametech.com>

Manufactured by: Dreame Trading (Tianjin) Co., Ltd.

Made in China

EU-A00