Kuumaõhufritüür
Dreame Tasti AF30

Kasutusjuhend

Dreame Tasti AF30 Õrn küpsetus, ümberpööramine pole vajalik, auruga kuumõhufritüür

Tere tulemast Dreame toodete juurde! Registreerige oma toode: https://global.dreametech.com

Toote omadused ja tehnilised andmed

Parameeter	Väärtus
Toote nimetus	Kuumõhufritüür
Mudel	AF30
Nimipinge	220–240 V~ 50–60 Hz
Nimivõimsus	2300 W
Juhtimisviis	Puutetundlik
Korvi materjal	Metall
Kambri materjal	Metall
Korpuse materjal	PP-plastist korpus
Reguleeritav temperatuurivahemik	50–200 °C
Reguleeritav ajavahemik	1–60 min

OLULISED OHUTUSNÕUDED

Enne kuumõhufritüüri kasutamist lugege läbi kõik juhised. Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati järgida põhilisi ohutusabinõusid, sealhulgas järgmisi.

HOIATUSED

1. Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning piiratud füüsiliste, meeleliste või vaimsete võimetega või kogemuste ja teadmisteta isikud, kui neid juhendatakse või neile on antud juhised seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte.
2. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja on järelevalve all.
3. Hoidke kuumõhufritüüri ja selle toitejuhet lastele kättesaamatus kohas.
4. Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
5. Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohu vältimiseks välja vahetama tootja, tema hooldusesindaja või samaväärse kvalifikatsiooniga isik.
6. Mitte kommertskasutuseks. Ainult kodu- ja siseruumides kasutamiseks. Ärge kasutage kuumõhufritüüri muuks kui ettenähtud otstarbeks. Ärge kasutage liikuvates sõidukites ega paatides. Ärge kasutage õues. Ärge kasutage seda seadet õlis friteerimiseks. Väärkasutus võib põhjustada vigastusi.
7. Ärge puudutage kuumi pindu. Seadme pinnad muutuvad kasutamise ajal ja pärast seda kuumaks. Põletuste või vigastuste vältimiseks kasutage alati kaitsvaid pajalappe või isoleeritud ahjukindaid ning olemasolevaid käepidemeid.
8. Olge pärast küpsetamist korvi ümber pöörates ettevaatlik, sest kuum krõbestusrest võib välja kukkuda ja tekitada ohu.
9. Elektrilöögi vältimiseks ärge kastke toitejuhet, pistikuid ega seadme korpust vette ega muusse vedelikku.
10. Kui kuumõhufritüüri kasutavad lapsed või seda kasutatakse laste läheduses, on vajalik hoolikas järelevalve.
11. Kui seadet ei kasutata ja enne puhastamist eemaldage pistik pistikupesast. Laske seadmel enne osade paigaldamist või eemaldamist jahtuda.
12. Ärge kasutage seadet, mille toitejuhe või pistik on kahjustatud, ega seadet, mis on rikki läinud või mingil moel kahjustada saanud. Viige seade ülevaatuseks, parandamiseks või reguleerimiseks lähimasse volitatud hoolduskeskusesse.
13. Tootja poolt mittesoovitatud lisatarvikute kasutamine võib põhjustada vigastusi.
14. Ärge kasutage õues.
15. Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua või tööpinna serva ega puudutada kuumi pindu.
16. Ärge asetage kuumõhufritüüri ega selle osi pliidile, gaasi- või elektripõleti lähedusse ega kuuma ahju.

17. Kuuma õli või muid kuumi vedelikke sisaldava kuumõhufritüüri liigutamisel (korvi eemaldamisel) tuleb olla äärmiselt ettevaatlik.
18. Ühendage pistik alati kõigepealt seadme külge ja seejärel toitejuhe seinakontakti. Lahtiühendamiseks lülitage kõik juhtnupud asendisse „off“ (väljas) ja eemaldage seejärel pistik seinakontaktist.
19. Asetage krõbestusrest pärast korvist eemaldamist alati kuumakindlale pinnale.
20. Ärge puhastage metallist küürimisnuustikutega. Nuustikust võivad murduda metallitükid, mis puutuvad kokku elektriosadega ja tekitavad elektrilöögi ohu.
21. Kasutage seadet tasasel, stabiilsel ja kuumakindlal pinnal, eemal soojusallikatest ja vedelikest. Ärge asetage seadet kasutamise ajal tööpinna serva lähedale.
22. Kuumõhufritüür töötab ainult kuuma õhuga. Ärge kunagi täitke korvi õli ega rasvaga.
23. ETTEVAATUST! Elektrilöögi ohu vältimiseks küpsetage ainult eemaldatavas korvis.
24. Kuumõhufritüüri ei tohi panna liiga suuri toiduaineid ega metallist köögiriistu, kuna need võivad põhjustada tulekahju või elektrilöögi ohu.
25. Tulekahju võib tekkida, kui kuumõhufritüür on töötamise ajal kaetud või puutub kokku tuleohtliku materjaliga, sealhulgas kardinate, eesriiete, seinte jms. Ärge hoidke töötava seadme peal mingeid esemeid.
26. Ärge kunagi pange küpsetus- ega pärgamentpaberit kuumõhufritüüri ilma, et selle peal oleks toitu. Õhuringlus võib paberi üles tõsta, nii et see puudutab kütteelemente.
27. Muust materjalist kui metallist või klaasist valmistatud nõude kasutamisel tuleb olla äärmiselt ettevaatlik. Kasutage alati kuumakindlaid nõusid.
28. Kui kuumõhufritüüri ei kasutata, ärge hoidke selles muid materjale peale tootja soovitatud lisatarvikute.
29. Kuumõhufritüüri väljalülitamiseks vajutage pikalt toitenuppu – kuumõhufritüür piiksub ja teised nupud lülituvad välja.
30. Ärge blokeerige ventilatsiooniavasid. Avadest väljub kuuma auru. Hoidke käed ja nägu avadest eemal.
31. Ärge pange kuumõhufritüüri järgmisi materjale: paber, papp, mittekuumakindel plast vms materjalid.
32. Kui näete seadmest väljumas tumedat suitsu, lülitage kuumõhufritüür kohe välja ja eemaldage pistik pistikupesast. Valge suits on normaalne ja tekib rasva kuumenemisest või toidu pritsimisest, kuid tume suits tähendab, et toit põleb või esineb vooluringi probleem. Enne korvi väljatõmbamist oodake, kuni suits hajub. Kui põhjus ei olnud kõrbenud toit, võtke ühendust klienditoega.

33. Ärge jätke kuumõhufritüüri kasutamise ajal järelevalveta. Kui vooderdate korvi fooliumiga, veenduge, et see ei puutuks kokku kütteelementidega, kuna see võib põhjustada ülekuumenemist ja tuleohtu.
34. Enne pistiku pistikupesast eemaldamist lülitage kuumõhufritüür välja.
35. Ärge kunagi kasutage kuumõhufritüüri ühendamiseks tööpinna all asuvat pistikupesa.
36. Lühike toitejuhe (või eemaldatav toitejuhe) on ette nähtud selleks, et vähendada pikemasse juhtmesse takerdumise või selle taha komistamise ohtu.
37. Saadaval on pikemad eemaldatavad toitejuhtmed või pikendusjuhtmed, mida võib ettevaatlikult kasutada.
38. Kui kasutatakse pikemat eemaldatavat toitejuhet või pikendusjuhet:
    a. juhtmekomplekti või pikendusjuhtme märgitud elektriline nimiväärtus peab olema vähemalt sama suur kui seadme elektriline nimiväärtus;
    b. juhe tuleb paigutada nii, et see ei ripuks üle tööpinna või lauaplaadi serva, kus lapsed võivad selle järele haarata või kus selle taha võib kogemata komistada.

Hoidke need juhised alles.

Märkus

1. Ettevaatust, kuum pind! Selle sümboliga tähistatud osad võivad kuumeneda väga kõrgele temperatuurile ja nende käsitsemisel tuleb olla ettevaatlik.
2. See märgis näitab, et toodet ei tohi visata ära koos muude olmejäätmetega. Kontrollimatust jäätmekäitlusest tuleneva võimaliku keskkonna- või tervisekahju vältimiseks suunake toode vastutustundlikult ringlusse, et edendada materjaliressursside säästvat taaskasutust. Kasutatud seadme tagastamiseks kasutage tagastus- ja kogumissüsteeme või võtke ühendust jaemüüjaga, kellelt toote ostsite. Nemad saavad toote keskkonnasõbralikult ringlusse suunata.

Toote osad ja nimetused

1. Ülemine kate
2. Ülemine paneel (juhtpaneel)
3. Veepaak
4. Krõbestusrest
5. Külgpaneel
6. Alus
7. Alumine korpus

8. Ühekorviline komplekt

Toote funktsioonid ja nuppude kirjeldus

Funktsioonide kirjeldus

Juhtpaneeli tähised: AIRFRY (kuumõhufritüür), STEAMFRY (aurufritüür), GRILL (grill), BAKE (küpsetamine), TOAST (röstimine), REHEAT (soojendamine), CHICKEN (kana), STEAK (steik), SALMON (lõhe), FRIES (friikartulid), VEGGIE (köögiviljad), APPLE (õun), TEMP+ / TEMP- (temperatuur), LIGHT (valgus), TENDER (mahlakus/aur), TIME+ / TIME- (aeg).

Toidu paigutamine: tõmmake kuumõhufritüüri sahtel ettevaatlikult välja, asetage praadimiskorv õigesti sisse ja pange marineeritud toit korvi. Lükake sahtel tagasi.

Märkus: ärge valage fritüüri õli ega muid vedelikke. Asetage toode stabiilsele pinnale. Ärge asetage seda mittekuumakindlale pinnale.

Ikoonide kirjeldus

Nr	Nimetus	Funktsioon
1	Toitenupp	Vajutage ja hoidke 3 sekundit seadme sisse- või väljalülitamiseks
2	Start/paus-nupp	Küpsetusrežiimi käivitamine/peatamine
3	Temp +/- nupp, Aeg +/- nupp	Temperatuuri/aja seadistuse reguleerimine/vaatamine (10 s ooteaeg)
4	Ahjuvalguse nupp	Ahjuvalguse sisse-/väljalülitamine
5	Pihustusnupp	Pihustusfunktsiooni aktiveerimine

Märgutuled

Nr	Nimetus	Funktsioon
1	Temperatuuri ikoon	Näitab temperatuuri
2	Aja ikoon	Näitab kestust
3	Veepuuduse ikoon	Annab märku, kui veepaak on tühi

Režiimid

1. **Airfry (kuumõhufritüür)** – toitu kuumutatakse kiire kuuma õhu ringlusega, mis loob friteerimisele sarnase krõbeda tekstuuri. Sobib kõige paremini friikartulitele, kanatiibadele ja juustupulkadele.
2. **Steamfry (aurufritüür)** – auru ja kuumõhuga praadimise kombinatsioon hoiab ära toidu kuivamise, nii et see jääb väljast krõbe ja seest mahlane. Sobib kanarinnale, kalafileele ja muudele roogadele, mis vajavad niiskuse säilitamist.
3. **Grill** – jäljendab välisgrillil küpsetamist. Sobib kõige paremini steigile, grillitud tiibadele, vorstikestele ja muudele kõrget temperatuuri vajavatele toitudele.
4. **Bake (küpsetamine)** – tagab stabiilse ja ühtlase kuumuse. Ideaalne kookidele, leivale, küpsistele ja muudele magustoitudele.
5. **Toast (röstimine)** – mõeldud spetsiaalselt pagaritoodetele; tagab kiire ja ühtlase kuumenemise, et pind pruunistuks ja muutuks krõbedaks.
6. **Reheat (soojendamine)** – toidujääkide kiireks soojendamiseks.
7. **Chicken (kana)** – ideaalne kanatiibade, -koibade, -rindade ja muude tükeldatud kanatükkide küpsetamiseks.
8. **Steak (steik)** – sobib steigile, sea- ja lambakarbonaadile ning muudele suurematele lihatükkidele.
9. **Salmon (lõhe)** – mõeldud kalafileele ja muudele mereandidele.
10. **Fries (friikartulid)** – suurepärane friikartulitele ja igasugustele külmutatud praetud suupistetele.
11. **Veggie (köögiviljad)** – värskete või külmutatud köögiviljade röstimiseks.
12. **Apple (õun)** – puuviljade, näiteks õunte, madalal temperatuuril kuivatamiseks. Sobib ka liha kuivatamiseks.

Märkus:

1. Menüü järjekord võib muutuda.
2. Temperatuuri/aja vahetamise ja vaatamise funktsioon tähendab, et küpsetamise ajal näitab digitaalekraan vaikimisi taimeri pöördloendust. Temp +/- nupu vajutamisel lülitub ekraan praeguse temperatuuriseadistuse kuvale ja kasutaja saab temperatuuri reguleerida. Kui 10 sekundi jooksul toiminguid ei tehta, naaseb ekraan pöördloenduse režiimi.

Esmakordne kasutamine

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.

2. Puhastage praadimiskorv ja fritüür kuuma vee, vedela pesuvahendi ja mitteabrasiivse käsnaga.
3. Pühkige toote sise- ja välispinda puhta lapiga. See toode valmistab toitu kuuma õhuga ega vaja õli.
4. Esmakordsel kasutamisel ärge pange fritüüri toitu. Käivitage režiim Air Fry 15 minutiks. Võib tekkida kerge lõhn või suits – see on normaalne ega ole rike.
5. Veenduge, et toodet kasutatakse hästi ventileeritud ruumis.

Toote kasutamine

Põhilised kasutusjuhised

1. **Toite sisselülitamise kuva:** pärast vooluvõrku ühendamist süttivad ekraan ja nupud 1 sekundiks, kõlab helisignaal ja seade läheb ooterežiimi.
2. **Funktsiooni valimine:** ooterežiimis vajutage aktiveerimiseks toitenuppu. Seade läheb tühikäigu olekusse ja kõik nupud süttivad (välja arvatud pihustusnupp, mis süttib ainult funktsioonide puhul, mis toetavad käsitsi aktiveerimist). Kui 10 minuti jooksul toimingut ei tuvastata, naaseb seade automaatselt ooterežiimi.
3. **Temperatuuri/aja seadistamine:** pärast funktsiooni valimist vajutage aja reguleerimise nuppu (või temperatuuri reguleerimise nuppu). Vastav väärtus vilgub. Vajutage nuppu väärtuse muutmiseks. Kinnitamiseks vajutage nuppu Start või vajutage teist reguleerimisnuppu, et lülituda ümber ja kinnitada eelmine seadistus.
4. **Start/paus:** pärast seadistamist vajutage alustamiseks nuppu Start/paus. Peatamiseks vajutage uuesti. Pausi ajal võite funktsiooni uuesti valida. Temperatuuri ja aega saab töö ajal reguleerida. Funktsiooni töötamise ajal on teised funktsiooninupud välja lülitatud.
5. **Lõpetamine/väljalülitamine:** kui küpsetamine on lõppenud, naaseb seade automaatselt ooterežiimi.

Funktsioonide kirjeldus

Nr	Režiim	Temperatuuri vahemik (°C)	Temperatuuri samm	Aja vahemik (min)	Aja samm	Aurutugi
1	Airfry (kuumõhufritüür)	150–200	±5	1–60	±1/±5	Jah
2	Steamfry (aurufritüür)	150–200	±5	1–60	±1/±5	Jah

Nr	Režiim	Temperatuuri vahemik (°C)	Temperatuuri samm	Aja vahemik (min)	Aja samm	Aurutugi
3	Grill	180–200	±5	1–20	±1	Jah
4	Bake (küpsetamine)	120–180	±5	1–60	±1/±5	Jah
5	Toast (röstimine)	/	/	5–10	±1	
6	Reheat (soojendamine)	150–200	±5	1–60	±1/±5	
7	Chicken (kana)	/	/	15–60	±1/±5	Pihustuse aktiveerimiseks vajutage nuppu Tender
8	Steak (steik)	180–200	±5	5–15	±1	Pihustuse aktiveerimiseks vajutage nuppu Tender
9	Salmon (lõhe)	180–200	±5	8–15	±1	Pihustuse aktiveerimiseks vajutage nuppu Tender
10	Fries (friikartulid)	180–200	±5	15–25	±1	
11	Veggie (köögiviljad)	160–200	±5	5–10	±1	
12	Apple (õun)	50–65	±5	30–480	±15	

Puhastamine ja hooldus

Puhastage toodet hügieeni tagamiseks pärast iga kasutamist.

Osad/lisatarvikud	Nõudepesumasinas pestav	Puhastusviis
Põhiseade	Ei	Pühkige põhiseadet ja juhtpaneeli niiske lapiga. Märkus: ärge kastke põhiseadet vette ega muusse vedelikku. Ärge peske põhiseadet nõudepesumasinas.

Osad/lisatarvikud	Nõudepesumasinas pestav	Puhastusviis
Küpsetusalus	Jah	Pestav nõudepesumasinas või käsitsi veega. Käsitsi pesemisel kuivatage kõik osad põhjalikult rätikuga või laske õhu käes kuivada.
Fritüüri korv	Jah	Pestav nõudepesumasinas või käsitsi veega. Käsitsi pesemisel kuivatage kõik osad põhjalikult rätikuga või laske õhu käes kuivada. Toote kasutusea pikendamiseks soovitame pesta käsitsi.

Märkus:

1. Enne puhastamist eemaldage seade vooluvõrgust ja laske sel jahtuda. Pühkige toote välispinda ja siseseinu niiske lapiga.
2. Korvi ja küpsetusaluselt rasvajääkide eemaldamiseks kasutage pesuvahendit ja mitteabrasiivset käsna või kuuma vett.

Veaotsing

Rikke korral vaadake allolevat tabelit.

Probleem	Võimalikud põhjused	Lahendused
Toode ei tööta	Toitepistik ei ole ühendatud.	Ühendage toitepistik pistikupessa.
	Toode on ooterežiimis.	Puudutage toitenuppu.
	Fritüüri sahtel ei ole täielikult sisse lükatud.	Lükake sahtel täielikult seadmesse.
Toit ei ole täielikult küpsenud	Toidutükid on liiga paksud või suured.	Lõigake suured tükid väiksemaks või õhemaks.
	Režiimis Bake on temperatuur liiga madal.	Suurendage temperatuuri juhtpaneelilt.
	Küpsetusaeg on liiga lühike.	Pikendage küpsetusaega.

Probleem	Võimalikud põhjused	Lahendused
Toit on ebaühtlaselt praetud	Teatud toite tuleb küpsetamise ajal ümber pöörata.	Pöörake küpsetamise ajal pealmised või üksteise peal olevad tükid ümber.
Kambrist tuleb valget suitsu	① Küpsetate rasvaseid toiduaineid. ② Kambrisse on jäänud rasvajääke eelmisest kasutuskorrast.	① Rasvaste toitude küpsetamisel võib kambrisse tilkuda palju õli. Kõrgel temperatuuril tekitab õli valget suitsu ja kambri temperatuur võib tõusta. See ei mõjuta lõpptulemust. ② Valget suitsu põhjustavad kambrisse jäänud rasvajäägid. Puhastage seade pärast iga kasutamist põhjalikult.
E1	Temperatuurianduri katkestus	Pöörduge remondiks oma riigi klienditeeninduskeskusesse või kohaliku edasimüüja poole.
E2	Temperatuurianduri lühis	Pöörduge remondiks oma riigi klienditeeninduskeskusesse või kohaliku edasimüüja poole.
E3	Kambri temperatuuriandur näitab üle 230 °C	Pöörduge remondiks oma riigi klienditeeninduskeskusesse või kohaliku edasimüüja poole.
E4	Temperatuur on seatud alla 90 °C ja kambri temperatuur jääb pärast 5-minutilist tööd alla 35 °C	Pöörduge remondiks oma riigi klienditeeninduskeskusesse või kohaliku edasimüüja poole.

Garantii ja hooldus

Vastavalt teie jurisdiktsiooni tarbijakaitseseadustele kehtivad sellele tootele seadusjärgsed garantiid, mida ei saa välistada. Olulise rikke korral on teil õigus nõuda toote asendamist või raha tagastamist ning hüvitist muude mõistlikult ettenähtavate kahjude eest. Väiksemate defektide korral võite nõuda ka parandamist või asendamist.

See garantii ei mõjuta teie muid õigusi, mis tulenevad kohalikest kohustuslikest tarbijakaitseseadustest; kui need seadused näevad ette pikema garantiiaja, kehtivad seadusesätted.

Garantii ei kata kahjustusi ega defekte, mis tulenevad järgmisest:

1. isiklikuks/kodukasutuseks mõeldud toote kommerts- või mitteotstarbeline kasutamine;
2. kasutusjuhendis toodud kasutus- või paigaldusjuhiste eiramine;
3. ebaõige parandamise, mitteoriginaalsete osade või heakskiitmata lisatarvikute kasutamise tunnused;
4. mehaaniline koormus, kokkupuude kemikaalidega, elektromagnetilised häired, äärmiselt kõrged või madalad temperatuurid, korrosioon, oksüdeerumine või võõrkehade, ainete, vedelike, putukate või loomade sissepääs;
5. vananemisest tingitud tavapärane kulumine või pikaajalisest kasutamisest tingitud tehnilise seisukorra või välimuse halvenemine;
6. kehtetud garantiinõuded, mille puhul puuduvad sõnaselgelt nõutud tõendid, sealhulgas mudeli number, toote seerianumber, ostukuupäev ja ostja allkiri või muu kehtiv ostutõend.

Lisateabe ja müügijärgse toe saamiseks võtke meiega ühendust: https://global.dreametech.com

Toote garantiikaart

Kliendi nimi	Postiaadress	Kontakttelefon	Toote nimetus ja mudel (number)	Toote seerianumber	Toote ostukuupäev

Hooldus

Nr	Rikete ja varuosade kirjeldus	Hoolduse kuupäev	Teenindus- ja hoolduskeskus
1			
2			

Tagakaas

Sõna „dreame“ on ettevõtte Dreame Technology Co., Ltd. ja selle Hiina tütarettevõtete lühend. See on ettevõtte hiinakeelse nime „追觅“ transliteratsioon, mis tähendab püüdlemist tipptaseme poole igas ettevõtmises ning peegeldab ettevõtte visiooni pidevalt püüelda, avastada ja otsida uusi tehnoloogilisi lahendusi.

Skannige QR-kood lisahüvede saamiseks. Skannige QR-kood, et saada retsepte ametlikult veebilehelt. Skannige QR-kood, et saada retsepte rakendusest.

Lisatoe saamiseks võtke meiega ühendust: https://global.dreametech.com Tootja: Dreame Trading (Tianjin) Co., Ltd. Valmistatud Hiinas EU-A04