# Dreame Tasti AF30 – ET / LV / LT

Nov 12, 2026 · @Ann-Kristin Adamson

## ET – Eesti keel

### 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

# LV – Latviešu valoda

## Lietošanas instrukcija

**Dreame Tasti AF30** Maiga cepšana, bez apgriešanas, karstā gaisa friteris ar tvaiku

**Laipni lūdzam Dreame produktu pasaulē!** Reģistrējiet savu produktu: https://global.dreametech.com

## Produkta īpašības un tehniskie dati

| Parametrs | Vērtība |
|---|---|
| Produkta nosaukums | Karstā gaisa friteris |
| Modelis | AF30 |
| Nominālais spriegums | 220–240 V~ 50–60 Hz |
| Nominālā jauda | 2300 W |
| Vadības veids | Skārienvadība |
| Groza materiāls | Metāls |
| Kameras materiāls | Metāls |
| Korpusa materiāls | PP plastmasas korpuss |
| Regulējamais temperatūras diapazons | 50–200 °C |
| Regulējamais laika diapazons | 1–60 min |

## SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Pirms karstā gaisa fritera lietošanas izlasiet visus norādījumus. Lietojot elektroierīces, vienmēr jāievēro pamata drošības pasākumi, tostarp turpmāk minētie.

## BRĪDINĀJUMI

1. Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja viņi tiek uzraudzīti vai ir saņēmuši norādījumus par ierīces drošu lietošanu un izprot ar to saistītos riskus.
2. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un lietotāja apkopi, ja vien viņi nav vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti.
3. Glabājiet karstā gaisa friteri un tā vadu bērniem nepieejamā vietā.
4. Ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
5. Ja barošanas vads ir bojāts, lai izvairītos no bīstamības, tas jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētai personai.
6. Nav paredzēts komerciālai lietošanai. Tikai lietošanai mājsaimniecībā un iekštelpās. Nelietojiet karstā gaisa friteri citiem mērķiem, kā vien paredzētajam. Nelietojiet braucošos transportlīdzekļos vai laivās. Nelietojiet ārā. Nelietojiet šo ierīci cepšanai eļļā (fritēšanai). Nepareiza lietošana var izraisīt traumas.
7. Nepieskarieties karstām virsmām. Ierīces virsmas darbības laikā un pēc tās kļūst karstas. Lai novērstu apdegumus vai traumas, vienmēr izmantojiet aizsargājošus karstuma paliktņus vai izolētus cepeškrāsns cimdus un lietojiet pieejamos rokturus.
8. Pēc gatavošanas, apgriežot grozu otrādi, esiet piesardzīgi, jo karstā kraukšķīguma plāksne var izkrist un radīt bīstamību.
9. Lai pasargātu no elektriskās strāvas trieciena, neiegremdējiet vadu, kontaktdakšas vai ierīces korpusu ūdenī vai citā šķidrumā.
10. Ja karstā gaisa friteri lieto bērni vai to lieto bērnu tuvumā, nepieciešama rūpīga uzraudzība.
11. Kad ierīce netiek lietota un pirms tīrīšanas, atvienojiet to no kontaktligzdas. Pirms detaļu uzstādīšanas vai noņemšanas ļaujiet ierīcei atdzist.
12. Nelietojiet ierīci ar bojātu vadu vai kontaktdakšu, kā arī pēc tam, kad ierīce ir darbojusies nepareizi vai jebkādā veidā tikusi bojāta. Nogādājiet ierīci tuvākajā autorizētajā servisa centrā pārbaudei, remontam vai regulēšanai.
13. Ierīces ražotāja neieteiktu piederumu izmantošana var izraisīt traumas.
14. Nelietojiet ārā.
15. Neļaujiet vadam karāties pāri galda vai darba virsmas malai vai pieskarties karstām virsmām.
16. Nenovietojiet karstā gaisa friteri vai kādu tā daļu uz plīts, gāzes vai elektriskā degļa tuvumā vai sakarsētā cepeškrāsnī.

17. Pārvietojot karstā gaisa friteri (izņemot grozu), kurā ir karsta eļļa vai citi karsti šķidrumi, jāievēro īpaša piesardzība.
18. Vienmēr vispirms pievienojiet kontaktdakšu ierīcei un pēc tam vadu sienas kontaktligzdai. Lai atvienotu, pagrieziet visas vadības ierīces stāvoklī “off” (izslēgts), pēc tam atvienojiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas.
19. Pēc kraukšķīguma plāksnes izņemšanas no groza vienmēr novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas.
20. Netīriet ar metāla beršanas sūkļiem. No sūkļa var atdalīties metāla daļiņas un pieskarties elektriskajām daļām, radot elektriskās strāvas trieciena risku.
21. Lietojiet uz līdzenas, stabilas, karstumizturīgas virsmas, prom no siltuma avotiem vai šķidrumiem. Darbības laikā nenovietojiet ierīci darba virsmas malas tuvumā.
22. Karstā gaisa friteris darbojas tikai ar karstu gaisu. Nekad nepiepildiet grozu ar eļļu vai taukiem.
23. UZMANĪBU! Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska, gatavojiet tikai izņemamajā grozā.
24. Karstā gaisa friterī nedrīkst ievietot pārāk lielus pārtikas produktus vai metāla piederumus, jo tie var izraisīt ugunsgrēku vai elektriskās strāvas trieciena risku.
25. Ugunsgrēks var izcelties, ja karstā gaisa friteris darbības laikā ir pārklāts vai saskaras ar viegli uzliesmojošu materiālu, tostarp aizkariem, drapērijām, sienām u. tml. Darbības laikā neturiet uz ierīces nekādus priekšmetus.
26. Nekad neievietojiet karstā gaisa friterī cepamo vai pergamenta papīru bez ēdiena uz tā. Gaisa cirkulācija var pacelt papīru, un tas var pieskarties sildelementiem.
27. Lietojot traukus, kas izgatavoti no cita materiāla, nevis metāla vai stikla, jāievēro īpaša piesardzība. Vienmēr izmantojiet karstumizturīgus traukus.
28. Kad karstā gaisa friteris netiek lietots, neglabājiet tajā citus materiālus, izņemot ražotāja ieteiktos piederumus.
29. Lai izslēgtu karstā gaisa friteri, ilgi turiet nospiestu barošanas pogu – friteris nopīkstēs un pārējās pogas izslēgsies.
30. Neaizsprostojiet ventilācijas atveres. Pa atverēm izplūst karsts tvaiks. Turiet rokas un seju prom no atverēm.
31. Neievietojiet karstā gaisa friterī šādus materiālus: papīru, kartonu, karstumneizturīgu plastmasu vai līdzīgus materiālus.
32. Ja redzat, ka no ierīces izplūst tumši dūmi, nekavējoties izslēdziet karstā gaisa friteri un atvienojiet to no elektrotīkla. Balti dūmi ir normāla parādība, ko izraisa tauku sakaršana vai ēdiena šļakatas, taču tumši dūmi nozīmē, ka ēdiens deg vai ir radusies

problēma elektriskajā ķēdē. Pirms groza izvilkšanas pagaidiet, līdz dūmi izklīst. Ja cēlonis nebija piedegis ēdiens, sazinieties ar klientu atbalsta dienestu.

33. Neatstājiet karstā gaisa friteri lietošanas laikā bez uzraudzības. Ja grozu izklājat ar foliju, pārliecinieties, ka tā nesaskaras ar sildelementiem, jo tas var izraisīt pārkaršanu un ugunsgrēka risku.
34. Pirms kontaktdakšas atvienošanas no kontaktligzdas izslēdziet karstā gaisa friteri.
35. Karstā gaisa fritera pievienošanai nekad neizmantojiet kontaktligzdu, kas atrodas zem darba virsmas.
36. Īss barošanas vads (vai noņemams barošanas vads) ir paredzēts, lai samazinātu risku sapīties garākā vadā vai paklupt pār to.
37. Ir pieejami garāki noņemami barošanas vadi vai pagarinātāji, kurus var izmantot, ievērojot piesardzību.
38. Ja tiek izmantots garāks noņemams barošanas vads vai pagarinātājs:
    a. vada komplekta vai pagarinātāja marķētajam elektriskajam nominālam jābūt vismaz tikpat lielam kā ierīces elektriskajam nominālam;
    b. vads jānovieto tā, lai tas nenokarātos pāri darba virsmas vai galda virsmas malai, kur bērni varētu to paraut vai kur pār to varētu nejauši paklupt.

**Saglabājiet šos norādījumus.**

**Piezīme**

1. Uzmanību, karsta virsma! Ar šo simbolu marķētās daļas var sakarst līdz augstai temperatūrai, un ar tām jārīkojas uzmanīgi.
2. Šis marķējums norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Lai novērstu iespējamo kaitējumu videi vai cilvēku veselībai, ko rada nekontrolēta atkritumu apsaimniekošana, nododiet to atbildīgai otrreizējai pārstrādei, veicinot materiālo resursu ilgtspējīgu atkārtotu izmantošanu. Lai nodotu lietoto ierīci, izmantojiet atpakaļnodošanas un savākšanas sistēmas vai sazinieties ar mazumtirgotāju, pie kura produkts tika iegādāts. Viņi var nodot šo produktu videi drošai pārstrādei.

## Produkta daļas un nosaukumi

1. Augšējais vāks
2. Augšējais panelis (vadības panelis)
3. Ūdens tvertne
4. Kraukšķīguma plāksne

5. Sānu panelis
6. Pamatne
7. Apakšējais korpuss
8. Viena groza bloks

## Produkta funkcijas un pogu apraksts

### Funkciju apraksts

Vadības paneļa apzīmējumi: AIRFRY (karstā gaisa cepšana), STEAMFRY (cepšana ar tvaiku), GRILL (grils), BAKE (cepšana), TOAST (grauzdēšana), REHEAT (uzsildīšana), CHICKEN (vista), STEAK (steiks), SALMON (lasis), FRIES (frī kartupeļi), VEGGIE (dārzeņi), APPLE (ābols), TEMP+ / TEMP- (temperatūra), LIGHT (apgaismojums), TENDER (sulīgums/tvaiks), TIME+ / TIME- (laiks).

**Ēdiena ievietošana:** uzmanīgi izvelciet karstā gaisa fritera atvilktni, pareizi ievietojiet tajā cepšanas grozu un pēc tam ievietojiet grozā marinēto ēdienu. Iebīdiet atvilktni atpakaļ.

**Piezīme:** nelejiet friterī eļļu vai citus šķidrumus. Novietojiet produktu uz stabilas virsmas. Nenovietojiet to uz virsmām, kas nav karstumizturīgas.

### Ikonu apraksts

| Nr. | Nosaukums | Funkcija |
|---|---|---|
| 1 | Barošanas poga | Nospiediet un turiet 3 sekundes, lai ieslēgtu/izslēgtu |
| 2 | Starta/pauzes poga | Gatavošanas režīma sākšana/pauzēšana |
| 3 | Temp +/- poga, Laika +/- poga | Temperatūras/laika iestatījuma regulēšana/pārbaude (10 s gaidīšanas laiks) |
| 4 | Cepeškrāsns apgaismojuma poga | Ieslēdz/izslēdz cepeškrāsns apgaismojumu |
| 5 | Smidzināšanas poga | Aktivizē smidzināšanas funkciju |

### Indikatoru ikonas

| Nr. | Nosaukums | Funkcija |
|---|---|---|
| 1 | Temperatūras ikona | Norāda temperatūru |

| Nr. | Nosaukums | Funkcija |
|---|---|---|
| 2 | Laika ikona | Parāda ilgumu |
| 3 | Ūdens trūkuma ikona | Brīdina, kad ūdens tvertne ir tukša |

**Režīmi**

1. **Airfry (karstā gaisa cepšana)** – ēdiena sildīšanai izmanto ātru karstā gaisa cirkulāciju, radot kraukšķīgu tekstūru, līdzīgu kā cepot eļļā. Vislabāk piemērots frī kartupeļiem, vistas spārniņiem un siera nūjiņām.
2. **Steamfry (cepšana ar tvaiku)** – tvaika un karstā gaisa cepšanas kombinācija neļauj ēdienam izžūt, saglabājot to kraukšķīgu ārpusē un sulīgu iekšpusē. Piemērots vistas krūtiņai, zivju filejai un citiem ēdieniem, kuriem jāsaglabā mitrums.
3. **Grill (grils)** – imitē grilēšanu brīvā dabā. Vislabāk piemērots steikiem, grilētiem spārniņiem, desiņām un citiem ēdieniem, kuru gatavošanai nepieciešama augsta temperatūra.
4. **Bake (cepšana)** – nodrošina stabilu un vienmērīgu sildīšanu. Ideāli piemērots kūkām, maizei, cepumiem un citiem desertiem.
5. **Toast (grauzdēšana)** – īpaši paredzēts maizes izstrādājumiem; nodrošina ātru un vienmērīgu sildīšanu, lai virsma kļūtu brūna un kraukšķīga.
6. **Reheat (uzsildīšana)** – ātrai pārpalikušā ēdiena uzsildīšanai.
7. **Chicken (vista)** – ideāli piemērots vistas spārniņu, stilbiņu, krūtiņu un citu sagrieztu vistas gabalu gatavošanai.
8. **Steak (steiks)** – piemērots steikiem, cūkgaļas un jēra karbonādēm un citiem lieliem gaļas gabaliem.
9. **Salmon (lasis)** – paredzēts zivju filejām un citām jūras veltēm.
10. **Fries (frī kartupeļi)** – lieliski piemērots frī kartupeļiem un visu veidu saldētām ceptām uzkodām.
11. **Veggie (dārzeņi)** – svaigu vai saldētu dārzeņu cepšanai.
12. **Apple (ābols)** – augļu, piemēram, ābolu, žāvēšanai zemā temperatūrā. Piemērots arī gaļas žāvēšanai.

**Piezīme:**

1. Izvēlnes secība var mainīties.

2. Temperatūras/laika pārslēgšanas un pārbaudes funkcija nozīmē, ka gatavošanas laikā digitālais displejs pēc noklusējuma rāda taimera atpakaļskaitīšanu. Nospiežot Temp +/- pogu, displejs pārslēdzas uz pašreizējo temperatūras iestatījumu, un lietotājs var regulēt temperatūru. Ja 10 sekunžu laikā netiek veiktas nekādas darbības, displejs atgriežas atpakaļskaitīšanas režīmā.

## Pirmā lietošanas reize

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Notīriet cepšanas grozu un friteri ar karstu ūdeni, šķidru mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli.
3. Noslaukiet produkta iekšpusi un ārpusi ar tīru drānu. Šis produkts gatavo ēdienu ar karstu gaisu, un tam nav nepieciešama eļļa.
4. Pirmajā lietošanas reizē neievietojiet friterī ēdienu. Darbiniet funkciju Air Fry 15 minūtes. Var parādīties neliela smaka vai dūmi – tas ir normāli un nav darbības traucējums.
5. Pārliecinieties, ka produkts tiek lietots labi vēdināmā telpā.

## Produkta lietošana

**Pamata lietošanas norādījumi**

1. **Ieslēgšanas displejs:** pēc pievienošanas elektrotīklam displejs un pogas iedegas uz 1 sekundi, atskan skaņas signāls, un ierīce pāriet gaidstāves režīmā.
2. **Funkcijas izvēle:** gaidstāves režīmā nospiediet barošanas pogu, lai to aktivizētu. Ierīce pāriet dīkstāves stāvoklī, un visas pogas iedegas (izņemot smidzināšanas pogu, kas iedegas tikai funkcijām, kuras atbalsta manuālu aktivizēšanu). Ja 10 minūšu laikā netiek konstatēta nekāda darbība, ierīce automātiski atgriežas gaidstāves režīmā.
3. **Temperatūras/laika iestatīšana:** pēc funkcijas izvēles nospiediet laika regulēšanas pogu (vai temperatūras regulēšanas pogu). Attiecīgā vērtība mirgo. Nospiediet pogu, lai to mainītu. Nospiediet Start, lai apstiprinātu, vai nospiediet otru regulēšanas pogu, lai pārslēgtos un apstiprinātu iepriekšējo iestatījumu.
4. **Starts/pauze:** pēc iestatīšanas nospiediet starta/pauzes pogu, lai sāktu. Nospiediet vēlreiz, lai pauzētu. Pauzes laikā varat atkārtoti izvēlēties funkcijas. Temperatūru un laiku var regulēt darbības laikā. Kamēr funkcija darbojas, pārējās funkciju pogas ir atspējotas.
5. **Beigas/izslēgšana:** kad gatavošana ir pabeigta, ierīce automātiski atgriežas gaidstāves režīmā.

## Funkciju apraksts

| Nr. | Režīms | Temperatūras diapazons (°C) | Temperatūras solis | Laika diapazons (min) | Laika solis | Tvaika palīdzība |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Airfry (karstā gaisa cepšana) | 150–200 | ±5 | 1–60 | ±1/±5 | Jā |
| 2 | Steamfry (cepšana ar tvaiku) | 150–200 | ±5 | 1–60 | ±1/±5 | Jā |
| 3 | Grill (grils) | 180–200 | ±5 | 1–20 | ±1 | Jā |
| 4 | Bake (cepšana) | 120–180 | ±5 | 1–60 | ±1/±5 | Jā |
| 5 | Toast (grauzdēšana) | / | / | 5–10 | ±1 | |
| 6 | Reheat (uzsildīšana) | 150–200 | ±5 | 1–60 | ±1/±5 | |
| 7 | Chicken (vista) | / | / | 15–60 | ±1/±5 | Nospiediet pogu Tender, lai aktivizētu smidzināšanu |
| 8 | Steak (steiks) | 180–200 | ±5 | 5–15 | ±1 | Nospiediet pogu Tender, lai aktivizētu smidzināšanu |
| 9 | Salmon (lasis) | 180–200 | ±5 | 8–15 | ±1 | Nospiediet pogu Tender, lai aktivizētu smidzināšanu |
| 10 | Fries (frī kartupeļi) | 180–200 | ±5 | 15–25 | ±1 | |
| 11 | Veggie (dārzeņi) | 160–200 | ±5 | 5–10 | ±1 | |
| 12 | Apple (ābols) | 50–65 | ±5 | 30–480 | ±15 | |

## Tīrīšana un apkope

Higiēnas nolūkos tīriet produktu pēc katras lietošanas reizes.

| Daļas/piederumi | Var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā | Tīrīšanas veids |
|---|---|---|
| Pamatbloks | Nē | Noslaukiet pamatbloku un vadības paneli ar mitru drānu. Piezīme: neiegremdējiet pamatbloku ūdenī vai citā šķidrumā. Nemazgājiet pamatbloku trauku mazgājamajā mašīnā. |
| Cepšanas paplāte | Jā | Var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā vai ar rokām ūdenī. Mazgājot ar rokām, rūpīgi nosusiniet visas daļas ar dvieli vai ļaujiet tām nožūt gaisā. |
| Fritera grozs | Jā | Var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā vai ar rokām ūdenī. Mazgājot ar rokām, rūpīgi nosusiniet visas daļas ar dvieli vai ļaujiet tām nožūt gaisā. Lai pagarinātu produkta kalpošanas laiku, ieteicams mazgāt ar rokām. |

**Piezīme:**

1. Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist. Noslaukiet produkta ārpusi un iekšējās sienas ar mitru drānu.
2. Lai notīrītu tauku atliekas no groza un cepšanas paplātes, izmantojiet mazgāšanas līdzekli ar neabrazīvu sūkli vai karstu ūdeni.

## Problēmu novēršana

Darbības traucējumu gadījumā skatiet tālāk sniegto tabulu.

| Problēma | Iespējamie cēloņi | Risinājumi |
|---|---|---|
| Produkts nedarbojas | Barošanas kontaktdakša nav pievienota. | Pievienojiet barošanas kontaktdakšu kontaktligzdai. |
| | Produkts ir gaidstāves režīmā. | Pieskarieties barošanas pogai. |
| | Fritera atvilktne nav pilnībā iebīdīta. | Iebīdiet atvilktni ierīcē līdz galam. |

| Problēma | Iespējamie cēloņi | Risinājumi |
|---|---|---|
| Ēdiens nav pilnībā pagatavots | Ēdiena gabali ir pārāk biezi vai lieli. | Sagrieziet lielos gabalus mazākos vai plānākos. |
| | Režīmā Bake iestatīta pārāk zema temperatūra. | Palieliniet temperatūru vadības panelī. |
| | Gatavošanas laiks ir pārāk īss. | Palieliniet gatavošanas laiku. |
| Ēdiens nav vienmērīgi apcepts | Dažus ēdienus gatavošanas laikā nepieciešams apgriezt. | Gatavošanas laikā apgrieziet virspusē esošos vai viens uz otra novietotos gabalus. |
| No kameras izplūst balti dūmi | ① Jūs gatavojat treknus produktus. ② Kamerā palikušas tauku atliekas no iepriekšējās lietošanas reizes. | ① Gatavojot treknus ēdienus, kamerā var notecēt daudz eļļas. Augstā temperatūrā eļļa rada baltus dūmus, un kameras temperatūra var paaugstināties. Tas neietekmē gala rezultātu. ② Baltos dūmus rada kamerā palikušās tauku atliekas. Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet ierīci. |
| E1 | Temperatūras sensora pārrāvums | Lai veiktu remontu, sazinieties ar savas valsts klientu apkalpošanas centru vai vietējo izplatītāju. |
| E2 | Temperatūras sensora īssavienojums | Lai veiktu remontu, sazinieties ar savas valsts klientu apkalpošanas centru vai vietējo izplatītāju. |
| E3 | Kameras temperatūras sensors uzrāda vairāk nekā 230 °C | Lai veiktu remontu, sazinieties ar savas valsts klientu apkalpošanas centru vai vietējo izplatītāju. |
| E4 | Iestatītā temperatūra ir zemāka par 90 °C, un pēc 5 minūšu darbības kameras temperatūra joprojām ir zemāka par 35 °C | Lai veiktu remontu, sazinieties ar savas valsts klientu apkalpošanas centru vai vietējo izplatītāju. |

## Garantija un serviss

Saskaņā ar jūsu jurisdikcijas patērētāju tiesību aizsardzības likumiem uz šo produktu attiecas likumā noteiktās garantijas, kuras nevar izslēgt. Būtiska defekta gadījumā jums ir tiesības pieprasīt produkta nomaiņu vai naudas atmaksu, kā arī kompensāciju par jebkādiem citiem saprātīgi paredzamiem zaudējumiem vai bojājumiem. Nebūtisku defektu gadījumā varat pieprasīt arī remontu vai nomaiņu.

Šī garantija neietekmē citas jūsu tiesības, kas izriet no obligātajiem vietējiem patērētāju tiesību aizsardzības likumiem; ja šie likumi paredz ilgāku garantijas laiku, noteicošas ir likuma normas.

Garantija neattiecas uz bojājumiem vai defektiem, kas radušies šādu iemeslu dēļ:

1. personīgai/mājsaimniecības lietošanai paredzēta produkta komerciāla vai neparedzēta lietošana;
2. lietotāja rokasgrāmatā norādīto lietošanas vai uzstādīšanas norādījumu neievērošana;
3. nepareiza remonta, neoriģinālu detaļu vai neapstiprinātu piederumu izmantošanas pazīmes;
4. mehāniska slodze, ķīmiska iedarbība, elektromagnētiski traucējumi, ārkārtīgi augsta vai zema temperatūra, korozija, oksidēšanās vai svešķermeņu, vielu, šķidrumu, kukaiņu vai dzīvnieku iekļūšana;
5. novecošanas izraisīts normāls nolietojums vai tehniskā stāvokļa vai izskata pasliktināšanās ilgstošas lietošanas rezultātā;
6. nederīgas garantijas prasības, ja trūkst skaidri pieprasīto pierādījumu, tostarp modeļa numura, produkta sērijas numura, iegādes datuma un pircēja paraksta vai cita derīga pirkuma apliecinājuma.

Lai saņemtu papildu informāciju un pēcpārdošanas atbalstu, sazinieties ar mums: https://global.dreametech.com

## Produkta garantijas karte

| Klienta vārds | Pasta adrese | Kontakttālrunis | Produkta nosaukums un modelis (numurs) | Produkta sērijas numurs | Produkta iegādes datums |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |

### Apkope

| Nr. | Bojājumu un rezerves daļu apraksts | Apkopes datums | Servisa un apkopes centrs |
|---|---|---|---|
| 1 | | | |
| 2 | | | |

### Aizmugurējais vāks

Vārds “dreame” ir uzņēmuma Dreame Technology Co., Ltd. un tā meitasuzņēmumu Ķīnā saīsinājums. Tā ir uzņēmuma ķīniešu nosaukuma “追觅” transliterācija, kas nozīmē tiekšanos pēc izcilības katrā darbībā un atspoguļo uzņēmuma vīziju par nepārtrauktiem meklējumiem, izpēti un tiekšanos tehnoloģijās.

Noskenējiet QR kodu, lai saņemtu vairāk priekšrocību. Noskenējiet QR kodu, lai saņemtu receptes no oficiālās vietnes. Noskenējiet QR kodu, lai saņemtu receptes no lietotnes.

Lai saņemtu papildu atbalstu, sazinieties ar mums: https://global.dreametech.com
Ražotājs: Dreame Trading (Tianjin) Co., Ltd. Ražots Ķīnā EU-A04

## LT – Lietuvių kalba

### Naudojimo instrukcija

**Dreame Tasti AF30** Švelnus kepimas, nereikia apversti, karšto oro gruzdintuvė su garais

**Sveiki atvykę į Dreame produktų pasaulį!** Užregistruokite savo produktą: https://global.dreametech.com

### Produkto savybės ir techniniai duomenys

| Parametras | Vertė |
|---|---|
| Produkto pavadinimas | Karšto oro gruzdintuvė |
| Modelis | AF30 |
| Vardinė įtampa | 220–240 V~ 50–60 Hz |
| Vardinė galia | 2300 W |
| Valdymo būdas | Jutiklinis |

| Parametras | Vertė |
|---|---|
| Krepšelio medžiaga | Metalas |
| Kameros medžiaga | Metalas |
| Korpuso medžiaga | PP plastiko korpusas |
| Reguliuojamas temperatūros intervalas | 50–200 °C |
| Reguliuojamas laiko intervalas | 1–60 min. |

## SVARBIOS SAUGOS PRIEMONĖS

Prieš naudodami karšto oro gruzdintuvę, perskaitykite visas instrukcijas. Naudojant elektros prietaisus, visada būtina laikytis pagrindinių saugos priemonių, įskaitant toliau nurodytas.

### ĮSPĖJIMAI

1. Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, turintys ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba neturintys patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi arba buvo instruktuoti, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir supranta susijusius pavojus.
2. Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu. Vaikai negali valyti ir atlikti naudotojo priežiūros darbų, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi.
3. Laikykite karšto oro gruzdintuvę ir jos laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
4. Prietaisas nėra skirtas valdyti išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
5. Jei maitinimo laidas pažeistas, siekiant išvengti pavojaus, jį turi pakeisti gamintojas, jo serviso atstovas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
6. Neskirta komerciniam naudojimui. Skirta naudoti tik namų ūkyje ir patalpose. Nenaudokite karšto oro gruzdintuvės kitais nei numatytais tikslais. Nenaudokite judančiose transporto priemonėse ar valtyse. Nenaudokite lauke. Nenaudokite šio prietaiso gruzdinimui aliejuje. Netinkamas naudojimas gali sukelti sužalojimų.
7. Nelieskite karštų paviršių. Prietaiso paviršiai įkaista veikimo metu ir išlieka karšti po jo. Kad išvengtumėte nudegimų ar sužalojimų, visada naudokite apsaugines karščiui atsparias pagalvėles arba izoliuotas orkaitės pirštines ir naudokitės esamomis rankenomis.
8. Būkite atsargūs apversdami krepšelį po gaminimo, nes karšta traškinimo plokštė gali iškristi ir sukelti pavojų.

9. Kad apsisaugotumėte nuo elektros smūgio, nemerkite laido, kištukų ar pagrindinio prietaiso korpuso į vandenį ar kitą skystį.
10. Kai karšto oro gruzdintuvę naudoja vaikai arba ji naudojama šalia vaikų, būtina atidi priežiūra.
11. Kai prietaiso nenaudojate ir prieš valydami, ištraukite kištuką iš elektros lizdo. Prieš uždėdami ar nuimdami dalis, leiskite prietaisui atvėsti.
12. Nenaudokite prietaiso su pažeistu laidu ar kištuku arba po to, kai prietaisas sugedo ar buvo kaip nors pažeistas. Pristatykite prietaisą į artimiausią įgaliotąjį serviso centrą, kad jis būtų patikrintas, suremontuotas ar sureguliuotas.
13. Prietaiso gamintojo nerekomenduojamų priedų naudojimas gali sukelti sužalojimų.
14. Nenaudokite lauke.
15. Neleiskite laidui kabėti per stalo ar darbastalio kraštą arba liestis su karštais paviršiais.
16. Nedėkite karšto oro gruzdintuvės ar jos dalių ant viryklės, šalia dujinių ar elektrinių degiklių arba į įkaitintą orkaitę.
17. Perkeliant karšto oro gruzdintuvę (išimant krepšelį), kurioje yra karšto aliejaus ar kitų karštų skysčių, būtinas ypatingas atsargumas.
18. Visada pirmiausia prijunkite kištuką prie prietaiso, tada įjunkite laidą į sieninį elektros lizdą. Norėdami atjungti, perjunkite visus valdiklius į padėtį „off“ (išjungta), tada ištraukite kištuką iš sieninio lizdo.
19. Išėmę traškinimo plokštę iš krepšelio, visada padėkite ją ant karščiui atsparaus paviršiaus.
20. Nevalykite metalinėmis šveitimo kempinėlėmis. Nuo kempinėlės gali atskilti metalo dalelės ir paliesti elektrines dalis, sukeldamos elektros smūgio pavojų.
21. Naudokite ant lygaus, stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus, atokiau nuo šilumos šaltinių ar skysčių. Veikimo metu nestatykite prietaiso prie darbastalio krašto.
22. Karšto oro gruzdintuvė veikia tik karštu oru. Niekada nepildykite krepšelio aliejumi ar riebalais.
23. DĖMESIO! Kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus, gaminkite tik išimamame krepšelyje.
24. Į karšto oro gruzdintuvę negalima dėti per didelių maisto produktų ar metalinių įrankių, nes jie gali sukelti gaisrą ar elektros smūgio pavojų.
25. Gaisras gali kilti, jei veikimo metu karšto oro gruzdintuvė yra uždengta arba liečiasi su degiomis medžiagomis, įskaitant užuolaidas, draperijas, sienas ir pan. Veikimo metu nelaikykite ant prietaiso jokių daiktų.

26. Niekada nedėkite į karšto oro gruzdintuvę kepimo ar pergamentinio popieriaus be ant jo esančio maisto. Dėl oro cirkuliacijos popierius gali pakilti ir paliesti kaitinimo spirales.
27. Naudojant indus, pagamintus ne iš metalo ar stiklo, būtinas ypatingas atsargumas. Visada naudokite karščiui atsparius indus.
28. Kai karšto oro gruzdintuvė nenaudojama, nelaikykite joje jokių medžiagų, išskyrus gamintojo rekomenduojamus priedus.
29. Norėdami išjungti karšto oro gruzdintuvę, ilgai spauskite maitinimo mygtuką – gruzdintuvė pyptelės ir kiti mygtukai išsijungs.
30. Neuždenkite ventiliacijos angų. Pro angas išeina karšti garai. Laikykite rankas ir veidą atokiau nuo angų.
31. Nedėkite į karšto oro gruzdintuvę šių medžiagų: popieriaus, kartono, karščiui neatsparaus plastiko ar panašių medžiagų.
32. Jei pastebite, kad iš prietaiso eina tamsūs dūmai, nedelsdami išjunkite karšto oro gruzdintuvę ir ištraukite kištuką iš lizdo. Balti dūmai yra normalus reiškinys, kurį sukelia kaistantys riebalai ar taškantis maistas, tačiau tamsūs dūmai reiškia, kad maistas dega arba yra elektros grandinės gedimas. Prieš ištraukdami krepšelį palaukite, kol dūmai išsisklaidys. Jei priežastis nebuvo sudegęs maistas, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
33. Nepalikite naudojamos karšto oro gruzdintuvės be priežiūros. Jei krepšelį išklojate folija, įsitikinkite, kad ji nesiliečia su kaitinimo elementais, nes tai gali sukelti perkaitimą ir gaisro pavojų.
34. Prieš ištraukdami kištuką iš lizdo, išjunkite karšto oro gruzdintuvę.
35. Niekada nejunkite karšto oro gruzdintuvės į elektros lizdą, esantį po darbastaliu.
36. Trumpas maitinimo laidas (arba nuimamas maitinimo laidas) skirtas sumažinti pavojų įsipainioti į ilgesnį laidą ar už jo užkliūti.
37. Galima įsigyti ilgesnių nuimamų maitinimo laidų ar ilgintuvų, kuriuos galima naudoti laikantis atsargumo.
38. Jei naudojamas ilgesnis nuimamas maitinimo laidas ar ilgintuvas:
    a. pažymėtos laido rinkinio ar ilgintuvo elektrinės vardinės vertės turi būti bent tokios pat kaip prietaiso elektrinės vardinės vertės;
    b. laidas turi būti nutiestas taip, kad nekabėtų per darbastalio ar stalo kraštą, kur vaikai galėtų už jo patraukti arba už jo būtų galima netyčia užkliūti.

**Išsaugokite šias instrukcijas.**

**Pastaba**

1. Atsargiai, karštas paviršius! Šiuo simboliu pažymėtos dalys gali įkaisti iki aukštos temperatūros, todėl su jomis reikia elgtis atsargiai.
2. Šis ženklas rodo, kad šio produkto negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Kad išvengtumėte galimos žalos aplinkai ar žmonių sveikatai dėl nekontroliuojamo atliekų šalinimo, atsakingai perdirbkite jį, skatindami tvarų pakartotinį materialinių išteklių naudojimą. Norėdami grąžinti naudotą prietaisą, naudokitės grąžinimo ir surinkimo sistemomis arba kreipkitės į pardavėją, iš kurio įsigijote produktą. Jie gali perduoti šį produktą aplinkai saugiam perdirbimui.

## Produkto dalys ir pavadinimai

1. Viršutinis dangtis
2. Viršutinis skydelis (valdymo skydelis)
3. Vandens bakelis
4. Traškinimo plokštė
5. Šoninis skydelis
6. Pagrindas
7. Apatinis korpusas
8. Vieno krepšelio komplektas

## Produkto funkcijos ir mygtukų aprašymas

**Funkcijų aprašymas**

Valdymo skydelio žymėjimai: AIRFRY (karšto oro gruzdinimas), STEAMFRY (gruzdinimas su garais), GRILL (kepsninė), BAKE (kepimas), TOAST (skrudinimas), REHEAT (pašildymas), CHICKEN (vištiena), STEAK (kepsnys), SALMON (lašiša), FRIES (bulvytės fri), VEGGIE (daržovės), APPLE (obuolys), TEMP+ / TEMP- (temperatūra), LIGHT (apšvietimas), TENDER (sultingumas / garai), TIME+ / TIME- (laikas).

**Maisto įdėjimas:** atsargiai ištraukite karšto oro gruzdintuvės stalčių, teisingai įdėkite į jį gruzdinimo krepšelį, tada į krepšelį sudėkite marinuotą maistą. Įstumkite stalčių atgal.

**Pastaba:** nepilkite į gruzdintuvę aliejaus ar kitų skysčių. Pastatykite produktą ant stabilaus paviršiaus. Nestatykite jo ant karščiui neatsparių paviršių.

**Piktogramų aprašymas**

| Nr. | Pavadinimas | Funkcija |
|---|---|---|
| 1 | Maitinimo mygtukas | Paspauskite ir palaikykite 3 sekundes, kad įjungtumėte / išjungtumėte |
| 2 | Paleidimo / pristabdymo mygtukas | Gaminimo režimo paleidimas / pristabdymas |
| 3 | Temp +/- mygtukas, Laiko +/- mygtukas | Temperatūros / laiko nustatymo reguliavimas / peržiūra (10 s laukimo laikas) |
| 4 | Orkaitės apšvietimo mygtukas | Įjungia / išjungia orkaitės apšvietimą |
| 5 | Purškimo mygtukas | Įjungia purškimo funkciją |

### Indikatorių piktogramos

| Nr. | Pavadinimas | Funkcija |
|---|---|---|
| 1 | Temperatūros piktograma | Rodo temperatūrą |
| 2 | Laiko piktograma | Rodo trukmę |
| 3 | Vandens trūkumo piktograma | Įspėja, kai vandens bakelis tuščias |

### Režimai

1. **Airfry (karšto oro gruzdinimas)** – maistas kaitinamas greita karšto oro cirkuliacija, sukuriant traškią tekstūrą, panašią į gruzdinimą aliejuje. Geriausiai tinka bulvytėms fri, vištienos sparneliams ir sūrio lazdelėms.
2. **Steamfry (gruzdinimas su garais)** – garų ir karšto oro gruzdinimo derinys neleidžia maistui išdžiūti, todėl jis lieka traškus išorėje ir sultingas viduje. Tinka vištienos krūtinėlei, žuvies filė ir kitiems patiekalams, kuriems reikia išlaikyti drėgmę.
3. **Grill (kepsninė)** – imituoja kepimą ant grotelių lauke. Geriausiai tinka kepsniams, keptiems sparneliams, dešrelėms ir kitiems maisto produktams, kuriems gaminti reikia aukštos temperatūros.
4. **Bake (kepimas)** – užtikrina stabilų ir tolygų kaitinimą. Idealiai tinka pyragams, duonai, sausainiams ir kitiems desertams.
5. **Toast (skrudinimas)** – specialiai sukurtas kepiniams; užtikrina greitą ir tolygų kaitinimą, kad paviršius paruduotų ir taptų traškus.
6. **Reheat (pašildymas)** – greitam likusio maisto pašildymui.

7. **Chicken (vištiena)** – idealiai tinka vištienos sparneliams, blauzdelėms, krūtinėlėms ir kitiems supjaustytiems vištienos gabalėliams gaminti.
8. **Steak (kepsnys)** – tinka jautienos kepsniams, kiaulienos ir ėrienos kotletams bei kitiems dideliems mėsos gabalams.
9. **Salmon (lašiša)** – skirtas žuvies filė ir kitoms jūrų gėrybėms.
10. **Fries (bulvytės fri)** – puikiai tinka bulvytėms fri ir visų rūšių šaldytiems keptiems užkandžiams.
11. **Veggie (daržovės)** – šviežioms ar šaldytoms daržovėms kepti.
12. **Apple (obuolys)** – vaisiams, pavyzdžiui, obuoliams, džiovinti žemoje temperatūroje. Taip pat tinka mėsai džiovinti.

**Pastaba:**

1. Meniu eiliškumas gali keistis.
2. Temperatūros / laiko perjungimo ir peržiūros funkcija reiškia, kad gaminimo metu skaitmeniniame ekrane pagal numatytuosius nustatymus rodomas laikmačio atgalinis skaičiavimas. Paspaudus Temp +/- mygtuką, ekranas persijungia į esamą temperatūros nustatymą ir naudotojas gali reguliuoti temperatūrą. Jei per 10 sekundžių neatliekamas joks veiksmas, ekranas grįžta į atgalinio skaičiavimo režimą.

## Pirmasis naudojimas

1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
2. Išvalykite gruzdinimo krepšelį ir gruzdintuvę karštu vandeniu, skystu plovikliu ir neabrazyvine kempinėle.
3. Nuvalykite produkto vidų ir išorę švaria šluoste. Šis produktas gamina maistą karštu oru ir jam nereikia aliejaus.
4. Naudodami pirmą kartą, nedėkite į gruzdintuvę maisto. Įjunkite funkciją Air Fry 15 minučių. Gali atsirasti silpnas kvapas ar dūmai – tai normalu ir nėra gedimas.
5. Įsitikinkite, kad produktas naudojamas gerai vėdinamoje patalpoje.

## Produkto naudojimas

### Pagrindinės naudojimo instrukcijos

1. **Įjungimo ekranas:** prijungus prie elektros tinklo, ekranas ir mygtukai 1 sekundei užsidega, pasigirsta garso signalas ir prietaisas pereina į budėjimo režimą.

2. **Funkcijos pasirinkimas:** budėjimo režimu paspauskite maitinimo mygtuką, kad jį suaktyvintumėte. Prietaisas pereina į laukimo būseną ir užsidega visi mygtukai (išskyrus purškimo mygtuką, kuris užsidega tik toms funkcijoms, kurios palaiko rankinį įjungimą). Jei per 10 minučių neaptinkamas joks veiksmas, prietaisas automatiškai grįžta į budėjimo režimą.
3. **Temperatūros / laiko nustatymas:** pasirinkę funkciją, paspauskite laiko reguliavimo mygtuką (arba temperatūros reguliavimo mygtuką). Atitinkama vertė mirksi. Spauskite mygtuką, kad ją pakeistumėte. Paspauskite Start, kad patvirtintumėte, arba paspauskite kitą reguliavimo mygtuką, kad persijungtumėte ir patvirtintumėte ankstesnį nustatymą.
4. **Paleidimas / pristabdymas:** atlikę nustatymus, paspauskite paleidimo / pristabdymo mygtuką, kad pradėtumėte. Paspauskite dar kartą, kad pristabdytumėte. Pristabdžius galima iš naujo pasirinkti funkcijas. Temperatūrą ir laiką galima reguliuoti veikimo metu. Kol veikia funkcija, kiti funkcijų mygtukai yra išjungti.
5. **Pabaiga / išjungimas:** baigus gaminti, prietaisas automatiškai grįžta į budėjimo režimą.

### Funkcijų aprašymas

| Nr. | Režimas | Temperatūros intervalas (°C) | Temperatūros žingsnis | Laiko intervalas (min.) | Laiko žingsnis | Garų pagalba |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Airfry (karšto oro gruzdinimas) | 150–200 | ±5 | 1–60 | ±1/±5 | Taip |
| 2 | Steamfry (gruzdinimas su garais) | 150–200 | ±5 | 1–60 | ±1/±5 | Taip |
| 3 | Grill (kepsninė) | 180–200 | ±5 | 1–20 | ±1 | Taip |
| 4 | Bake (kepimas) | 120–180 | ±5 | 1–60 | ±1/±5 | Taip |
| 5 | Toast (skrudinimas) | / | / | 5–10 | ±1 | |
| 6 | Reheat (pašildymas) | 150–200 | ±5 | 1–60 | ±1/±5 | |
| 7 | Chicken (vištiena) | / | / | 15–60 | ±1/±5 | Paspauskite mygtuką Tender, kad įjungtumėte purškimą |

| Nr. | Režimas | Temperatūros intervalas (°C) | Temperatūros žingsnis | Laiko intervalas (min.) | Laiko žingsnis | Garų pagalba |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 8 | Steak (kepsnys) | 180–200 | ±5 | 5–15 | ±1 | Paspauskite mygtuką Tender, kad įjungtumėte purškimą |
| 9 | Salmon (lašiša) | 180–200 | ±5 | 8–15 | ±1 | Paspauskite mygtuką Tender, kad įjungtumėte purškimą |
| 10 | Fries (bulvytės fri) | 180–200 | ±5 | 15–25 | ±1 | |
| 11 | Veggie (daržovės) | 160–200 | ±5 | 5–10 | ±1 | |
| 12 | Apple (obuolys) | 50–65 | ±5 | 30–480 | ±15 | |

## Valymas ir priežiūra

Dėl higienos valykite produktą po kiekvieno naudojimo.

| Dalys / priedai | Galima plauti indaplovėje | Valymo būdas |
|---|---|---|
| Pagrindinis blokas | Ne | Nuvalykite pagrindinį bloką ir valdymo skydelį drėgna šluoste. Pastaba: nemerkite pagrindinio bloko į vandenį ar kitą skystį. Neplaukite pagrindinio bloko indaplovėje. |
| Kepimo padėklas | Taip | Galima plauti indaplovėje arba rankomis vandeniu. Plaunant rankomis, kruopščiai nusausinkite visas dalis rankšluosčiu arba leiskite išdžiūti ore. |
| Gruzdintuvės krepšelis | Taip | Galima plauti indaplovėje arba rankomis vandeniu. Plaunant rankomis, kruopščiai nusausinkite visas dalis rankšluosčiu arba leiskite išdžiūti ore. Siekiant pailginti produkto tarnavimo laiką, rekomenduojama plauti rankomis. |

**Pastaba:**

1. Prieš valydami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykite produkto išorę ir vidines sieneles drėgna šluoste.
2. Riebalų likučiams nuo krepšelio ir kepimo padėklo pašalinti naudokite ploviklį su neabrazyvine kempinėle arba karštą vandenį.

## Trikčių šalinimas

Įvykus gedimui, žr. toliau pateiktą lentelę.

| Problema | Galimos priežastys | Sprendimai |
|---|---|---|
| Produktas neveikia | Maitinimo kištukas neprijungtas. | Įjunkite maitinimo kištuką į elektros lizdą. |
| | Produktas veikia budėjimo režimu. | Palieskite maitinimo mygtuką. |
| | Gruzdintuvės stalčius nėra iki galo įstumtas. | Iki galo įstumkite stalčių į prietaisą. |
| Maistas nėra visiškai iškepęs | Maisto gabalai per stori arba per dideli. | Supjaustykite didelius gabalus mažesniais arba plonesniais. |
| | Režime Bake nustatyta per žema temperatūra. | Padidinkite temperatūrą valdymo skydelyje. |
| | Gaminimo laikas per trumpas. | Pailginkite gaminimo laiką. |
| Maistas iškepęs netolygiai | Kai kuriuos maisto produktus gaminimo metu reikia apversti. | Gaminimo metu apverskite viršuje esančius arba vienas ant kito sudėtus gabalus. |
| Iš kameros eina balti dūmai | ① Gaminate riebius produktus. ② Kameroje liko riebalų likučių po ankstesnio naudojimo. | ① Gaminant riebų maistą, į kamerą gali prilašėti daug aliejaus. Aukštoje temperatūroje aliejus išskiria baltus dūmus, o kameros temperatūra gali pakilti. Tai neturi įtakos galutiniam rezultatui. ② Baltus dūmus sukelia kameroje likę riebalų likučiai. Po kiekvieno naudojimo kruopščiai išvalykite prietaisą. |

| Problema | Galimos priežastys | Sprendimai |
|---|---|---|
| E1 | Temperatūros jutiklio grandinės nutrūkimas | Dėl remonto kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą arba vietinį pardavėją. |
| E2 | Temperatūros jutiklio trumpasis jungimas | Dėl remonto kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą arba vietinį pardavėją. |
| E3 | Kameros temperatūros jutiklis rodo daugiau nei 230 °C | Dėl remonto kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą arba vietinį pardavėją. |
| E4 | Nustatyta žemesnė nei 90 °C temperatūra, o po 5 minučių veikimo kameros temperatūra išlieka žemesnė nei 35 °C | Dėl remonto kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą arba vietinį pardavėją. |

## Garantija ir aptarnavimas

Pagal jūsų jurisdikcijos vartotojų apsaugos įstatymus šiam produktui taikomos įstatyminės garantijos, kurių negalima atsisakyti. Esminio gedimo atveju turite teisę reikalauti pakeisti produktą arba grąžinti pinigus, taip pat atlyginti bet kokius kitus pagrįstai numatomus nuostolius ar žalą. Neesminių defektų atveju taip pat galite reikalauti remonto arba pakeitimo.

Ši garantija neturi įtakos kitoms jūsų teisėms pagal privalomus vietinius vartotojų apsaugos įstatymus; jei tokie įstatymai numato ilgesnį garantinį laikotarpį, taikomos įstatymų nuostatos.

Garantija netaikoma žalai ar defektams, atsiradusiems dėl šių priežasčių:

1. asmeniniam / buitiniam naudojimui skirto produkto komercinis arba ne pagal paskirtį naudojimas;
2. naudotojo vadove nurodytų naudojimo ar montavimo instrukcijų nesilaikymas;
3. netinkamo remonto, neoriginalių dalių ar nepatvirtintų priedų naudojimo požymiai;
4. mechaninis poveikis, cheminis poveikis, elektromagnetiniai trukdžiai, itin aukšta ar žema temperatūra, korozija, oksidacija arba pašalinių daiktų, medžiagų, skysčių, vabzdžių ar gyvūnų patekimas;

5. įprastas nusidėvėjimas dėl senėjimo arba techninės būklės ar išvaizdos pablogėjimas dėl ilgalaikio naudojimo;
6. negaliojantys garantiniai reikalavimai, kai trūksta aiškiai reikalaujamų įrodymų, įskaitant modelio numerį, produkto serijos numerį, pirkimo datą ir pirkėjo parašą arba kitą galiojantį pirkimo įrodymą.

Norėdami gauti daugiau informacijos ir aptarnavimo po pardavimo, susisiekite su mumis: https://global.dreametech.com

## Produkto garantinė kortelė

| Kliento vardas, pavardė | Pašto adresas | Kontaktinis telefono numeris | Produkto pavadinimas ir modelis (numeris) | Produkto serijos numeris | Produkto pirkimo data |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |

**Priežiūra**

| Nr. | Gedimų ir atsarginių dalių aprašymas | Priežiūros data | Serviso ir priežiūros centras |
|---|---|---|---|
| 1 | | | |
| 2 | | | |

## Galinis viršelis

Žodis „dreame“ yra bendrovės Dreame Technology Co., Ltd. ir jos dukterinių įmonių Kinijoje santrumpa. Tai bendrovės kiniško pavadinimo „追觅“ transliteracija, reiškianti siekį tobulėti kiekvienoje veikloje ir atspindinti bendrovės viziją nuolat siekti, tyrinėti ir ieškoti naujų technologinių sprendimų.

Nuskenuokite QR kodą ir gaukite daugiau privalumų. Nuskenuokite QR kodą ir gaukite receptų iš oficialios svetainės. Nuskenuokite QR kodą ir gaukite receptų iš programėlės.

Norėdami gauti daugiau pagalbos, susisiekite su mumis: https://global.dreametech.com
Gamintojas: Dreame Trading (Tianjin) Co., Ltd. Pagaminta Kinijoje EU-A04