

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

Отсканируйте QR-код, чтобы получить дополнительные преимущества



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

Отсканируйте QR-код, чтобы получить доступ к рецептам с официального сайта.



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

Отсканируйте QR-код, чтобы получить рецепты из приложения.

# Dreame Play™ AF10

## Crisp-Tender & No-Flip Air Fryer

### Operating and Safety Instructions

DREAME





For more information & after-sales support, contact us via [aftersales@dreame.tech](mailto:aftersales@dreame.tech) or <https://global.dreame.tech.com>  
Huiyun Technology (Suzhou) Co., Ltd.  
Made in China

For indoor and household use only

## Welcome to Dreame Products

### Register Your Product

 <https://global.dreametech.com>

 [dreamesupport@dreame.tech](mailto:dreamesupport@dreame.tech)

### Specifications and Features

Product Name: Air Fryer

Model Number: AF10

Rated Voltage: 220-240V~

Rated Frequency: 50-60Hz

Rated Power: 2800W

Basket Structure: Metal

Chamber Structure: Metal

Basket Capacity: 7.6L

Adjustable Temperature Range: 40 °C-200 °C

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

## Table of Contents

<b>RU</b> Руководство пользования	01
<b>KK</b> Өнім нұсқаулығы	20
<b>UZ</b> Mahsulot qo'llanmasi	38

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед использованием данного аэрогриля прочитайте все указания.

Соблюдайте меры предосторожности во время использования электроприборов.

- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ 1** Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше и людьми с ограниченными физическими или умственными способностями или людьми с недостаточным опытом и знаниями, если они надлежащим образом проинструктированы по вопросам безопасного использования устройства, понимают опасность и находятся под контролем.
- 2 Не разрешайте детям играть с аэрогрилем. Дети старше 8 лет могут выполнять чистку и обслуживание аэрогриля только под присмотром взрослого, отвечающего за их безопасность.
  - 3 Храните аэрогриль и его шнур питания в недоступном для детей месте.
  - 4 Аэрогриль не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной дистанционной системы управления.
  - 5 Во избежание потенциальных опасностей заменой поврежденного шнура питания должен заниматься производитель, сервисный агент или специалист с подходящей квалификацией.
  - 6 Аэрогриль не предназначен для коммерческого использования. Разрешается использовать аэрогриль только внутри помещений. Применяйте аэрогриль строго по назначению. Запрещается пользоваться им в любых движущихся транспортных средствах.
  - 7 Не допускайте сильной обжарки продуктов в аэрогриле. Нарушение правил использования может привести к травме.
  - 8 Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Поверхности аэрогриля нагреваются во время работы и остаются некоторое время горячими после ее завершения. Берите аэрогриль за ручки, а также пользуйтесь подставками и термоизолированными прихватками, чтобы избежать ожогов.

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ 9** Будьте осторожны во время переворачивания жарочной корзины после завершения готовки. Возможно выпадение горячего поддона для гриля, что приведет к возникновению опасных ситуаций.
- 10** Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку или корпус аэрогриля в воду или иную жидкость.
- 11** Будьте особенно внимательны при использовании аэрогриля рядом с детьми.
- 12** Извлеките из розетки вилку шнура питания, когда аэрогриль не используется, а также перед началом его очистки. Позвольте аэрогрилю остыть перед установкой или снятием его компонентов.
- 13** Запрещается использовать неисправный или поврежденный аэрогриль, в том числе после повреждения провода или вилки шнура питания. Для выполнения проверки, ремонта или настройки аэрогриля необходимо обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр.
- 14** Использование дополнительных принадлежностей, которые не рекомендованы производителем, может привести к травмам.
- 15** Не используйте аэрогриль вне помещений.
- 16** Следите за тем, чтобы шнур питания не свисал с края стола или рабочей поверхности и не касался горячих поверхностей.
- 17** Не ставьте аэрогриль или его компоненты на плиту, рядом с газовыми или электрическими конфорками или в нагретую духовку.
- 18** Соблюдайте предельную осторожность при перемещении аэрогриля или извлечении жарочной корзины с горячим маслом или иной жидкостью.
- 19** Сначала подсоедините шнур питания к аэрогрилю, затем вставьте вилку шнура питания в розетку электросети. Перед отсоединением аэрогриля от электросети нажмите кнопку питания, чтобы выключить его.
- 20** Обязательно кладите поддон для гриля на термостойкую поверхность после ее извлечения из жарочной корзины.

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ 21** Не применяйте для очистки аэрогриля металлические мочалки. Металлические фрагменты могут отломиться и соприкоснуться с электрическими компонентами, создав опасность поражения электрическим током.
- 22** Размещайте аэрогриль на ровной, устойчивой и термостойкой поверхности вдали от источников тепла и влаги. Не ставьте аэрогриль на край стола.
- 23** Для приготовления пищи аэрогриль использует только горячий воздух. Не добавляйте в жарочную корзину масло или жир.
- 24** **ОСТОРОЖНО!** Чтобы избежать риска поражения электрическим током, готовьте пищу только в съемной корзине. Не помещайте в аэрогриль продукты большого размера или металлические предметы, так как они могут вызвать возгорание или создать опасность поражения электрическим током.
- 25** Во время приготовления пищи следите за тем, чтобы аэрогриль не соприкасался с легковоспламеняющимися материалами, например шторами, тканями, обоями и т. п., поскольку это может привести к пожару. Не кладите никакие предметы на работающий аэрогриль.
- 26** Запрещается помещать в аэрогриль бумагу для выпечки или пергамент без продуктов. Под воздействием циркулирующего воздуха бумага может подняться и коснуться нагревательных элементов.
- 27** Соблюдайте предельную осторожность во время использования емкостей, изготовленных не из металла или стекла. Готовьте еду только в термостойких емкостях.
- 28** Не храните в аэрогриле предметы, кроме принадлежностей, рекомендованных производителем, когда он не используется.
- 29** Для выключения аэрогриля нажмите и удерживайте кнопку питания. Аэрогриль подаст звуковой сигнал и произойдет отключение остальных кнопок.
- 30** Не закрывайте вентиляционные отверстия. Через них выходит горячий пар. Не приближайте руки и лицо к вентиляционным отверстиям.
- 31** Не помещайте в аэрогриль следующие материалы: бумага, картон, нетермостойкий пластик и т. п.

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ 32** При появлении темного дыма немедленно выключите аэрогриль и отсоедините его от электросети. Белый дым считается нормальным явлением. Его появление связано с нагреванием жира или продуктов. Однако наличие темного дыма указывает на подгорание продуктов или неисправность в электрической цепи. Дождитесь рассеивания дыма, после чего извлеките жарочную корзину из аэрогриля. Обратитесь в службу поддержки клиентов, если появление темного дыма не связано подгоревшей пищей.
- 33** Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. При размещении в корзине фольги убедитесь, что она не касается нагревательных элементов, иначе возможны перегрев и последующее возгорание.
- 34** Выключите аэрогриль перед тем, как извлечь из розетки вилку шнура питания.
- 35** Не используйте для подключения аэрогриля к электросети розетки, расположенные под столом.
- 36** Прилагаемый короткий шнур питания (или съемный шнур питания) уменьшает вероятность запутывания или спотыкания по сравнению с длинным шнуром питания.
- 37** Доступны более длинные съемные кабели питания или удлинители, которые можно использовать, если соблюдать осторожность при их использовании.
- 38** В случае использования длинного съемного шнура питания или удлинителя обеспечьте выполнение следующих требований.
- 1) Электрические характеристики кабеля питания или удлинителя должны соответствовать параметрам подключаемого устройства.
  - 2) Размещайте кабель так, чтобы он не свисал со стола или столешницы, где его могут задеть дети или где о него можно споткнуться.

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### ⚠ ОСТОРОЖНО!



Примечание. Осторожно! Горячая поверхность! Предметы, отмеченные этим значком, могут сильно нагреваться. Обращайтесь с ними осторожно.



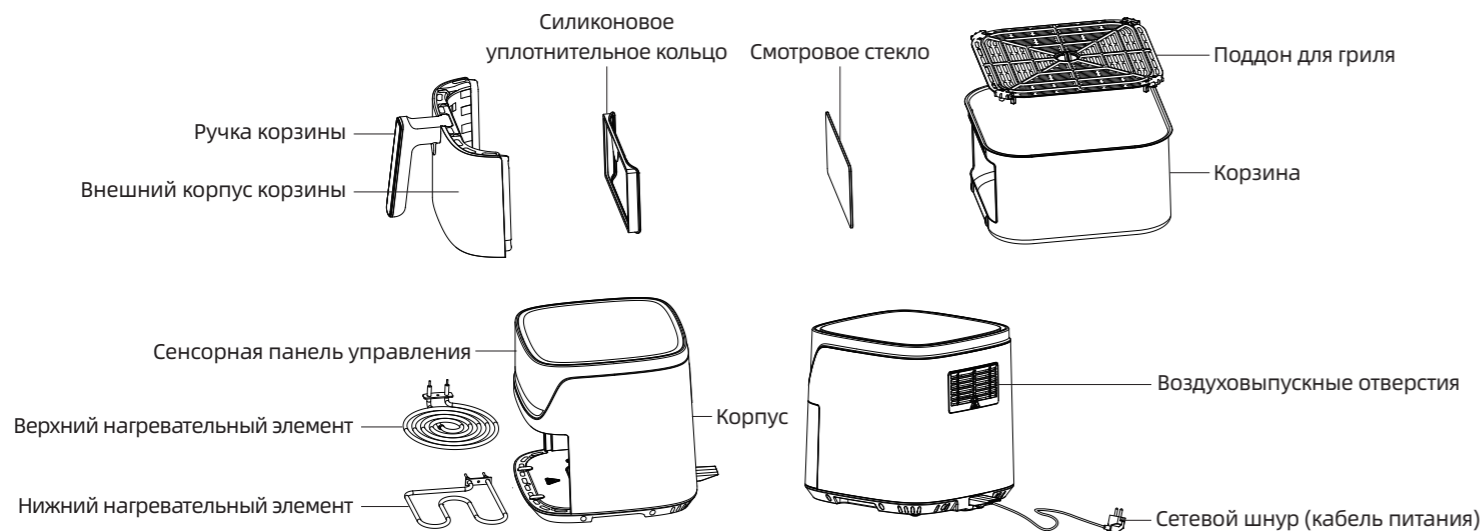
Данная маркировка указывает на запрет утилизации изделия вместе с бытовыми отходами. Для предотвращения возможного вреда окружающей среде или здоровью человека при неконтролируемой утилизации отходов сдавайте их на переработку, чтобы способствовать повторному использованию материальных ресурсов. Воспользуйтесь сетью пунктов раздельного сбора отходов или свяжитесь с магазином, где приобретен аэрогриль, чтобы сдать его на утилизацию. В этом случае возможна безопасная утилизация аэрогриля.

---

**Сохраните эти правила.**

## Перечень и названия компонентов

### Общее описание



- Важные примечания:**
- 1 Не размещайте устройство у стены или рядом с другими устройствами. Оставьте не менее 10 см (4 дюйма) свободного пространства сзади и по бокам устройства, а также 10 см (4 дюйма) сверху. Не кладите какие-либо предметы на устройство.
  - 2 Поверхности могут нагреваться во время использования.
  - 3 При использовании поддона для гриля в аэрогриле он сильно нагревается. Обязательно используйте кухонные прихватки при обращении с поддоном.



## Перед первым использованием

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Корзину можно мыть вручную или в посудомоечной машине. В случае ручной мойки затем высушите все детали на воздухе или вытрите насухо полотенцем.  
\*Для продления срока службы корзины настоятельно рекомендуется мыть ее вручную.
3. Протрите внутренние и внешние поверхности аэрогриля влажной тканью.

Для приготовления блюд в аэрогриле используется горячий воздух. Не добавляйте в корзину масло или жир для жарки.

## Подготовка к использованию

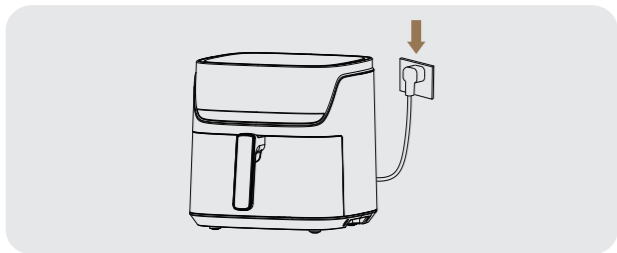
1. Разместите устройство на ровной и устойчивой поверхности. Не ставьте его на термочувствительные поверхности.
2. Поместите в корзину поддон для гриля.

Не кладите никакие предметы на устройство, так как это нарушит циркуляцию воздуха и ухудшит качество приготовления пищи.

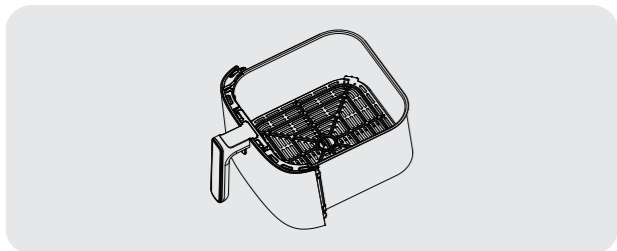
## Использование устройства

Аэрогриль позволяет готовить самые разнообразные блюда. Сборник рецептов, входящий в комплект поставки, поможет вам начать работу с устройством.

## Приготовление пищи

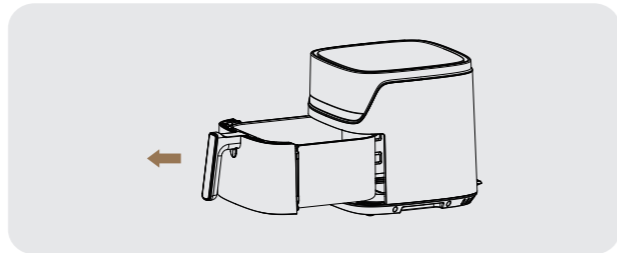


1. Подключите шнур питания к заземленной розетке.

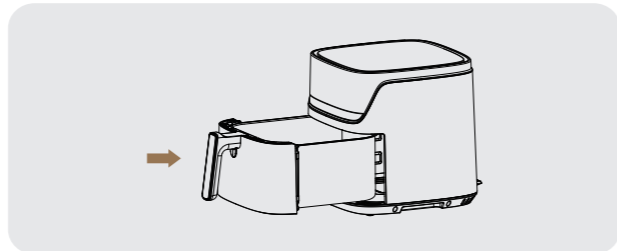


3. Поместите продукты в корзину.

Примечание. Не заполняйте корзину выше максимальной отметки и не превышайте количество ингредиентов, указанное в таблице (см. раздел «Настройки» данной главы), так как это может повлиять на качество приготовления блюда.



2. Аккуратно извлеките корзину из аэрогриля.



4. Вставьте корзину обратно в аэрогриль.

Не используйте аэрогриль без установленной в него корзины.

Примечание. Не прикасайтесь к корзине во время и после использования, так как она сильно нагревается. Держите корзину только за ручку.

## Описание функциональных кнопок и значков



После подключения устройства к сети кнопка питания/пуска-паузы остается гореть. (Сенсорная кнопка 3.)

Сенсорная кнопка ① – кнопка меню

Нажимайте кнопку меню для просмотра 8 популярных предустановленных программ приготовления. После выбора программы активируются соответствующие предустановленные значения времени и температуры.

Сенсорная кнопка ② – кнопка подсветки

Нажмите эту кнопку для включения или выключения подсветки внутри аэрогриля.

Сенсорная кнопка ③ – питание/пуск-пауза

При правильной установке корзины и поддона для гриля все индикаторы кратковременно загораются на 1 секунду, а затем гаснут. Нажмите кнопку питания/пуска-паузы, чтобы войти в стандартный режим аэрогриля (температура по умолчанию: 160 °C; время приготовления: 15 минут). Еще раз нажмите кнопку питания/пуска-паузы, чтобы начать процесс приготовления. Для остановки устройства во время приготовления пищи нажмите и удерживайте кнопку питания/пуска-паузы в течение 3 секунд. Все индикаторы погаснут, а вентилятор продолжит работать еще 20 секунд перед отключением.

Примечание. Во время приготовления пищи можно нажать кнопку питания/пуска-паузы, чтобы приостановить или возобновить процесс приготовления.

Сенсорная кнопка ④ – переключение температуры/времени

Нажмите эту кнопку для переключения цифрового дисплея между отображением температуры и времени.

## Описание функциональных кнопок и значков



После подключения устройства к сети кнопка питания/пуска-паузы остается гореть. (Сенсорная кнопка 3.)

**Сенсорные кнопки 5 и 6 – кнопки «+» и «-»**

Нажмите кнопки «5» и «6», чтобы увеличить или уменьшить время приготовления или температуру. Каждое нажатие сопровождается звуковым сигналом. Удерживайте кнопку для быстрой регулировки.

**Световой индикатор «7»**

Индикатор меню: эта кнопка позволяет выбрать режим приготовления пищи. После выбора соответствующего режима он будет мигать. Если ни один индикатор не мигает, устройство находится в пользовательском режиме, позволяющем свободно устанавливать температуру в диапазоне от 40 до 200 °C и время в диапазоне от 1 до 60 минут. Подробные настройки каждого режима смотрите в разделе «Настройки».

**Световой индикатор «8»**

Индикатор температуры: указывает, что на цифровом экране отображается текущее значение температуры.

**Световой индикатор «9»**

Индикатор времени: указывает, что на цифровом экране отображается текущее значение времени.

**Цифровой дисплей «10»**

Отображает температуру и время.

## Описание функциональных кнопок и значков

- 1 Некоторые ингредиенты необходимо перевернуть в середине процесса приготовления (подробности см. в разделе «Настройки» данной главы). Чтобы встряхнуть или перевернуть продукты, потяните корзину за ручку и извлеките ее из устройства, переверните продукты, а затем вставьте корзину обратно.
- 2 Когда раздастся звуковой сигнал, это означает, что установленное время приготовления истекло. Извлеките корзину из устройства и поместите ее на термостойкую поверхность.
- 3 Проверьте, готово ли блюдо. Если блюдо не готово, извлеките корзину, измените положение продуктов, затем вставьте корзину обратно и при необходимости увеличьте время приготовления.
- 4 Чтобы извлечь блюдо (например, картофель фри), достаньте корзину из аэрогриля и поставьте ее на термостойкую поверхность.  
Не переворачивайте корзину вверх дном, так как излишки масла со дна могут попасть на продукты. И корзина, и блюдо будут очень горячими во время использования устройства. При приготовлении определенных продуктов из аэрогриля может выходить пар.  
Совет: для извлечения крупных или хрупких блюд из корзины используйте кухонные щипцы.

## Настройка

№	Название режима	Температура (°C)			Время (мин)			Примечания
		Температура по умолчанию	Диапазон настройки	Шаг настройки	Время по умолчанию	Диапазон настройки	Шаг настройки	
1	Пользовательский режим	160	40-200	±5	15	1-60	±1/±5	Ни один значок меню не мигает
2	Картофель фри	200	150-200	±5	19	1-60	±1/±5	
3	Запеченная курица	190	130-200	±5	45	1-60	±1/±5	
4	Стейк	200	180-200	±5	9	1-60	±1/±5	
5	Рыбное филе	200	100-200	±5	16	1-60	±1/±5	
6	Сосиски	180	150-200	±5	10	1-60	±1/±5	
7	Кекс	160	100-200	±5	12	1-60	±1/±5	
8	Овощи	180	100-200	±5	8	1-60	±1/±5	
9	Дегидратация	55	40-80	±5	180	30-480	±10	Низкая скорость вентилятора

Таблица 1. Предустановленные диапазоны температуры и времени для режимов приготовления

В таблице 1 указано предустановленные значения времени и температуры приготовления для каждого режима, а также возможные диапазоны их регулировки.

## Настройка

Режим приготовления пищи	Ингредиенты	Вес	Температура (°C)	Время (минут)
Пользовательский режим	Фаршированный блинчик	400 г	200	10
		200 г	200	8
	Жареные куриные наггетсы	400 г	200	10
		200 г	200	6
	Замороженные рыбные палочки	400 г	200	10
		200 г	200	6
Замороженный хлеб Сырные закуски	400 г	180	10	
	200 г	180	8	
Тост	Уложить в один слой	200	5-7	
Картофель фри	Картофель фри (замороженный)	800 г	200	21 (для лучшего результата приготовления хорошо встряхните в середине процесса)
		600 г	200	19
		400 г	200	14
Картофель	400 г	200	20-25	
Курица	Целая курица	1800 г	190	50-55
		1500 г	190	45-50
		1200 г	190	40-45
	900 г	200	35-40	
Куриные крылышки	500 г	200	12-14	
	300 г	200	10-12	

Таблица 2. Рекомендуемые значения времени и температуры приготовления

## Настройка

Режим приготовления пищи	Ингредиенты	Вес	Температура (°C)	Время (минут)
Курица	Куриные ножки	1000 г	200	20-25
		500 г	200	15-20
	Куриная грудка	200 г	180	12
		400 г	180	15
Стейк	Стейк (средняя прожарка с кровью)		200	10
	Стейк (средняя прожарка)	1000 г (толщина 3 см)	200	11
	Стейк (почти полная прожарка)		200	12
	Стейк (средняя прожарка с кровью)		200	8
	Стейк (средняя прожарка)	500 г (толщина 3 см)	200	9
	Стейк (почти полная прожарка)		200	10
	Свинья отбивная	400 г	180	15
		200 г	180	10
	Гамбургер	400 г	180	15
		200 г	180	10
Рыбное филе	Рыбное филе	800 г (200 г один кусок)	200	20
		600 г	200	18
		400 г	200	16
		200 г	200	12
Сосиски	Целые сосиски	800 г	180	10
		400 г	180	8

Таблица 2. Рекомендуемые значения времени и температуры приготовления

## Настройка

Режим приготовления пищи	Ингредиенты	Вес	Температура (°C)	Время (минут)
Сосиски	Бекон	200 г	200	5-8
		100 г	200	3-6
Кекс	Кексы в формочках	9 шт.	160	12
	Хлеб из полуфабриката	6 шт.	160	15
	Маффины	9 шт. (используйте тонкую алюминиевую форму)	180	15-18
	Киш	350 г (используйте тонкую алюминиевую форму или поддон для гриля)	180	20-22
Овощи	Брокколи	500 г	180	8-10
		250 г	180	6-8
	Брюссельская капуста	800 г (разрезанная на половинки)	180	10-13
		400 г (разрезанная на половинки)	180	8-10
Дегидратация	Яблоки	1 яблоко	55	3 часа
		(нарезанное ломтиками толщиной 4 мм)	80	1 час

Таблица 2. Рекомендуемые значения времени и температуры приготовления

Таблица 2 поможет вам выбрать базовые настройки для ваших ингредиентов.

Учтите, что эти настройки приведены только для справки. Учитывая различия в происхождении, размере, форме и брендах ингредиентов, рекомендуем самостоятельно подбирать оптимальные настройки для ваших продуктов. Технология Rapid Air обеспечивает мгновенный нагрев воздуха внутри устройства, и кратковременное извлечение корзины практически не повлияет на процесс приготовления.

Советы:

- Для приготовления ингредиентов меньшего размера потребуется немного меньше времени, чем для больших.
- Чем больше ингредиентов вы готовите одновременно, тем больше времени требуется для приготовления. Меньше ингредиентов – быстрее процесс.
- Встряхивание мелких ингредиентов в середине процесса приготовления может улучшить конечный результат и предотвращает неравномерное приготовление.
- Закуски, которые можно приготовить в духовке, также можно приготовить в аэрогриле.
- Идеальное количество продукта для приготовления хрустящего картофеля фри – 600 г.
- Готовое купленное тесто позволяет легко и быстро приготовить фаршированные закусочки. Купленное тесто требует меньше времени приготовления, чем домашнее.
- Для выпекания кексов, кишей или жарки хрустящих блюд и начинок можно поместить внутрь корзины аэрогриля поддон для гриля или тонкую алюминиевую форму.
- Аэрогриль также можно использовать для разогрева пищи. Для разогрева установите температуру 150 °C и готовьте не более 10 минут.

## Очистка

Очищайте устройство после каждого использования. Корзина и поддон имеют антипригарное покрытие. Не используйте металлические предметы и абразивные чистящие средства, так как они могут повредить антипригарное покрытие.

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

Примечание. Для более быстрого охлаждения аэрогриля извлеките из него корзину.

2. Протрите внутренние и внешние поверхности аэрогриля влажной тканью.

3. Корзину можно мыть вручную или в посудомоечной машине. В случае ручной мойки затем высушите все детали на воздухе или вытрите насухо полотенцем.

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

Совет: Для удаления стойких загрязнений на корзине или поддоне наполните корзину горячей водой со средством для мытья посуды. Затем поместите поддон внутрь корзины и замочите их на 10 минут.

4. Очистите нагревательный элемент щеткой, удалив остатки пищи.


## Хранение


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

2. Убедитесь, что все детали чистые и сухие.

## Заказ принадлежностей

Если у вас возникли трудности с получением принадлежностей для данного устройства, обратитесь по адресу

 <https://global.dreametech.com>


 [dreamesupport@dreame.tech](mailto:dreamesupport@dreame.tech)

## Меры по защите окружающей среды

По окончании срока службы данного устройства не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами. Сдайте его для переработки в специальный пункт сбора. Это способствует защите окружающей среды.

## Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации и послепродажной поддержки свяжитесь с нами по адресу

 <https://global.dreametech.com>

 [aftersales@dreame.tech](mailto:aftersales@dreame.tech)

## Диагностика и устранение неисправностей

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Аэрогриль не работает.	Устройство не подключено к розетке.	Подключите шнур питания к заземленной розетке.
Продукты, которые готовились в аэрогриле, не готовы.	Корзина перегружена продуктами.	Готовьте продукты в корзине меньшими порциями. Маленькие порции готовятся более равномерно.
	Установлена слишком низкая температура.	Установите нужную температуру (см. раздел «Настройки» в главе «Использование устройства»).
	Слишком малая продолжительность приготовления.	Установите рекомендуемое время приготовления (см. раздел «Настройки» в главе «Использование устройства»).
Еда в аэрогриле готовится неравномерно.	Некоторые продукты необходимо встряхивать в середине процесса приготовления.	Встряхните корзину в середине времени приготовления, если продукты лежат слоями или перекрывают друг друга (например, картофель фри) (см. раздел «Настройки» в главе «Использование устройства»).
Жареные блюда, приготовленные в аэрогриле, не получаются хрустящими.	Вы используете закуски, которые лучше подходят для традиционной жарки во фритюре.	Приготовьте эти закуски в духовке или слегка смажьте их маслом перед приготовлением, чтобы создать хрустящую текстуру.
Не удается вставить корзину надлежащим образом.	Корзина перегружена продуктами.	Не заполняйте корзину выше максимальной отметки.
	Корзина неправильно установлена в устройство.	Вставьте корзину в устройство до щелчка.
Из устройства выходит белый дым.	Вы готовите жирные продукты.	При жарке жирных продуктов избыток масла скапливается в корзине и вызывает появление белого дыма. Это также может привести к тому, что корзина нагреется сильнее, чем обычно. Это не влияет на работу устройства и результат готовки.

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
	Остаток масла от предыдущего использования устройства.	Белый дым появляется из-за нагрева остатков масла. Тщательно мойте корзину после каждого использования.
Свежий картофель фри готовится неравномерно.	Используется неподходящий сорт картофеля.	Используйте свежий картофель, который сохраняет плотность при жарке.
	Ломтики картофеля не промыли перед приготовлением.	Тщательно промойте ломтики, чтобы удалить поверхностный крахмал.
Свежий картофель фри не получается хрустящим.	Хрустящая текстура зависит от содержания масла и воды.	Полностью просушите ломтики перед добавлением масла.
		Чтобы картофель получился хрустящим, нарежьте его более мелкими ломтиками.
		Чтобы получить более хрустящую текстуру, добавьте больше масла.
Отображается E1	Обрыв в цепи датчика температуры	Обратитесь по адресу <a href="mailto:dreamesupport@dreame.tech">dreamesupport@dreame.tech</a>
Отображается E2	Короткое замыкание датчика температуры	Обратитесь по адресу <a href="mailto:dreamesupport@dreame.tech">dreamesupport@dreame.tech</a>
Отображается E3	Датчик NTC показывает, что температура в камере превышает 230 °C.	Обратитесь по адресу <a href="mailto:dreamesupport@dreame.tech">dreamesupport@dreame.tech</a>
Отображается E4	Если заданная температура превышает 80 °C, температура в камере остается на уровне ниже 35 °C в течение 5 минут после начала работы.	Обратитесь по адресу <a href="mailto:dreamesupport@dreame.tech">dreamesupport@dreame.tech</a>

## МАҢЫЗДЫ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Аэрогрильді пайдаланар алдында барлық нұсқауларды оқып шығыңыз.

Электр аспапты пайдаланған кезде әрқашан негізгі сақтық шараларын, соның ішінде төмендегілерді орындау керек:

### ⚠ ЕСКЕРТУЛЕР

- 1 Осы құрылғыны қауіпсіз қолдану және қолдануға қатысты қатерлерді түсіну мақсатында, осы құрылғыны 8 жасқа толған және одан ересек балалар, физикалық, сезу не ақыл-ой қабілеттері төмен немесе тәжірибесі не білімі шектеулі адамдар бақылаумен немесе қадағалаумен қолдана алады.
- 2 Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Балалар тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын 8 жастан асқанда және үлкендердің қарауымен орындай алады.
- 3 Аэрогрильді және оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- 4 Аспап сыртқы таймердің немесе бөлек қашықтан басқару жүйесінің көмегімен пайдалануға арналмаған.
- 5 Қуат сымы зақымдалған болса, қауіптің алдын алу мақсатында оны өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе сол дәрежедегі білікті мамандар ауыстыруы тиіс.
- 6 Коммерциялық мақсатта пайдалануға арналмаған. Тек тұрмыста және үй ішінде пайдалануға арналған. Аэрогрильді арнайы мақсатынан басқа мақсатта пайдалануға болмайды. Жүріп келе жатқан көлікте не қайықта пайдалануға болмайды.
- 7 Аспапты фритюрде майға қуыру үшін пайдалануға болмайды. Дұрыс пайдаланбау жарақат алуға себеп болуы мүмкін.
- 8 Ыстық беткі қабаттарын ұстауға БОЛМАЙДЫ. Аспап жұмыс істеп тұрғанда және одан кейін оның беткі қабаты ыстық болады. Күйіп немесе жарақаттанып қалмас үшін әрқашан қорғаныс жастықша немесе пешке арналып қапталған қолғапты, қолжетімді тұтқаларды пайдалану керек.
- 9 Тамақ піскеннен кейін себетті төңкерген кезде абай болыңыз, себебі ыстық қыздырғыш науа түсіп кетіп, қатер төндіруі мүмкін.
- 10 Электр тоғы соғуынан қорғану үшін сымды, ашаларды немесе аспаптың қаптамасын суға

## МАҢЫЗДЫ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

### ⚠ ЕСКЕРТУЛЕР

немесе басқа сұйықтыққа салмаңыз.

- 11 Аэрогрильді балалар пайдаланса немесе олардың қасында пайдаланылса, мұқият қадағалау қажет.
- 12 Аспап пайдаланылмаған кезде және оны тазалаудан бұрын токтан ажыратыңыз. Бөлшектерін салған немесе алған кезде суығанша күтіңіз. Сымы немесе ашасы бүлінсе, аспап бұзылған немесе қандай да бір ақауы болғанда, оны пайдалануға тыйым салынады. Аспапты тексерту, жөндету немесе реттеп-баптау үшін жақын жердегі уәкілетті сервистік орталыққа қайтарыңыз.
- 13 Аспаптың өндірушісі ұсынбаған керек-жарақтарды пайдалану жарақат алуға себеп болуы мүмкін.
- 14 Сыртта пайдалануға болмайды.
- 15 Сымның үстелдің немесе сөренің жиегінен салбырауына немесе ыстық беткі қабатқа тиіп тұруына жол бермеңіз.
- 16 Аэрогрильді немесе оның бөлшектерін газ немесе электр пештердің жанына немесе қызып тұрған тұмша пешке қоюға болмайды.
- 17 Ішінде ыстық май немесе басқа ыстық сұйықтық аэрогрильді жылжитқан (немесе себетті алған) кезде ерекше сақ болу керек.
- 18 Әрқашан әуелі ашаны аспапқа сұғыңыз, содан кейін сымды розеткаға сұғыңыз. Өшіру үшін басқару тетігін «өшіру» қалпына қойып, содан кейін ашаны розеткадан суыру керек.
- 19 Қыздырғыш науаны себеттен алғаннан кейін үнемі ыстыққа төзімді беткі қабатқа қою керек.
- 21 Металл қырғыштармен тазалауға болмайды. Металл бөлшектер қырғышты сындыруы және электр бөлшектерге тиіп, ток соғу қаупін тудыруы мүмкін.
- 22 Жылу көздерінен немесе сұйық заттардан алыс, тегіс, орнықты, ыстыққа төзімді беткі қабатта пайдалану керек. Аспап жұмыс істеп тұрғанда оны үстелдің шетіне жақын орналастыруға болмайды.
- 23 Аэрогриль тек ыстық ауамен жұмыс істейді. Себетке ешқашан сұйық май немесе тоң май құюға болмайды.

## МАҢЫЗДЫ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

### ⚠ ЕСКЕРТУЛЕР

- 24** САҚ БОЛЫҢЫЗ: ток соғу қаупін болдырмау үшін, тамақты тек алынбалы себетте пісіріңіз. Үлкен көлемді тағамдар мен металл аспаптарды аэрогрильге салмаңыз, олар өрт шығуына немесе электр тогының соғуына әкеп соғуы мүмкін.
- 25** Аэрогриль жұмыс істеп тұрғанда оның үстін жапса немесе оған перде, шымылдық, жанғыш қабырға сияқты тез тұтанатын материал тиіп тұрса, өрт шығуы мүмкін. Аспап жұмыс істеп тұрғанда, оның үстіне ешқандай зат қоюға болмайды.
- 26** Пеште пісіруге арналған қағазда немесе пергаментте тағам болмаса, оны аэрогрильге салуға болмайды. Ауа айналымы қағаздың көтеріліп, қыздырғыш элементке тиюіне себеп болуы мүмкін.
- 27** Металл немесе шыны емес ыдысты пайдаланған кезде ерекше абай болу керек. Әрқашан ыстыққа төзімді ыдысты пайдаланыңыз.
- 28** Осы аэрогрильді пайдаланбаған кезде оның ішінде өндірушілер ұсынғаннан басқа ешқандай материалдарды сақтауға болмайды.
- 29** Аэрогрильді пешті өшіру үшін қуат түймесін басып тұрыңыз. Аэрогрильден дыбыстық сигнал шығады да, басқа түймелер өшіріледі.
- 30** Желдеткіш саңылауларды бітеп тастауға болмайды. Ыстық бу саңылаулар арқылы шығады. Беті-қолыңызды саңылаулардан алыс ұстаңыз.
- 31** Аэрогрильдің ішіне мына материалдардың ешқайсысын салуға болмайды: қағаз, картон, ыстыққа төзімді емес пластик немесе сол сияқты.
- 32** Егер аэрогрильден қошқыл түтін шықса, оны дереу өшіріңіз. Қызған майдан немесе шашыраған тағамнан ақ түтіннің шығуы қалыпты жағдай, бірақ қошқыл түтін тағамның күйгенін немесе электр тізбегінде ақау бар екенін білдіреді. Себетті шығарып алмас бұрын түтіннің сейілгенін күтіңіз. Егер түтін тамақ күйіп кеткендіктен шығып жатпаса, тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.
- 33** Аэрогрильді пайдаланған кезде қараусыз қалдырмаңыз. Себетті жұқалтырмен қаптасаңыз, оның қыздырғыш элементтерге тиіп тұрмауын қадағалаңыз, бұл оның қатты қызып, өрт шығу қатерін төндіруі мүмкін.

## МАҢЫЗДЫ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

### ⚠ ЕСКЕРТУЛЕР

- 34** Ашаны розеткадан суыртмас бұрын аэрогрильді өшіріңіз.
- 35** Аэрогрильдің ашасын жұмыс үстелінің астындағы розеткаға қосуға болмайды.
- 36** Ұзын сымның шатасуына немесе оған сүрініп кетуге байланысты қатерді азайту үшін қысқа қуат сым (немесе ағытылатын қуат сым) жеткізіледі.
- 37** Ағытылатын ұзын қуат сымдарын немесе ұзартқыш сымдарды пайдаланған кезде сақтық танытсаңыз.
- 38** Егер ағытылатын ұзын қуат сым немесе ұзартқыш сым пайдаланылса:
- 1) Қуат сым немесе ұзартқыш сымның көрсетілген электрлік сипаттамасы құрылғының электрлік сипаттамасындағы мәннен кем болмауы тиіс;
  - 2) Сымды балалар кездейсоқ тартып қалып немесе кездейсоқ сүрініп кетпейтіндей биік жерде болуы керек;

### ⚠ Ескертпе!



Ескертпе: абайлаңыз, беткі қабаты ыстық. Мына белгілермен таңбаланған заттар қатты қызуы мүмкін, сондықтан оларды абайлап ұстау керек.

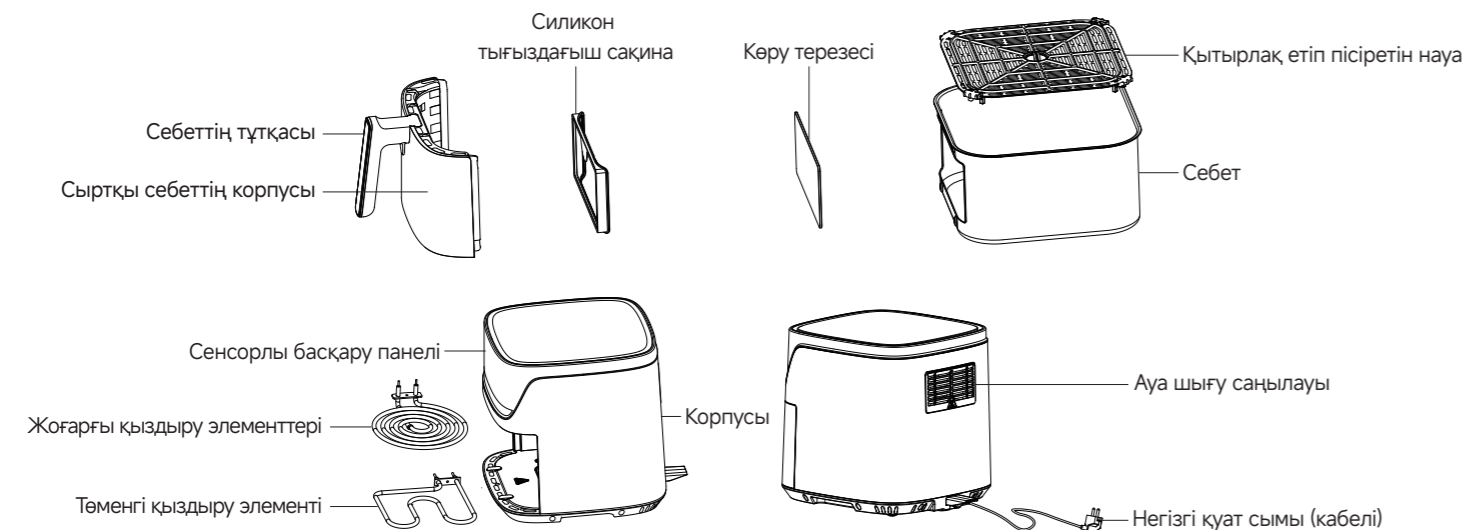


Бұл таңба осы бұйымды тұрмыстық қоқыспен бірге тастауға болмайтынын білдіреді. Қоқысты бақылаусыз тастаудан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келуіне жол бермеу үшін материалдық ресурстардың табиғатқа зиянсыз қайта пайдаланылуына ықпал ету үшін оларды қайта пайдаланыңыз. Пайдаланылған аспапты қайтару үшін қайтару мен жинау жүйелерін пайдаланыңыз немесе бұйым сатып алынған дүкенге хабарласыңыз. Олар бұл бұйымды табиғатқа зиянсыз түрде қайта өңдеу үшін қабылдай алады.

Осы нұсқаулықты сақтап қойыңыз.

## Өнім бөліктері мен атауы

### Жалпы сипаттамасы



- Маңызды ескертпелер:
- 1 Құрылғыны қабырғаға немесе басқа құрылғыларға тақап қоймаңыз. Құрылғының артқы және бүйір жақтарында кемінде 10 см (4 дюйм), ал үстіңгі жағында 10 см (4 дюйм) бос кеңістік қалдырыңыз. Құрылғының үстіне ешнәрсе қоймаңыз.
  - 2 Қолдану кезінде беттері қызып кетуі мүмкін.
  - 3 Аэрогриль ішіндегі қытырлақ етіп пісіретін науа пайдаланғанда, ол қатты қызады. Қытырлақ етіп пісіретін науаны ұстағанда әрқашан пешке арналған қолғап киіңіз.



## Алғашқы рет қолдану алдында

1. Барлық қаптама материалдарын алып тастаңыз.
2. Себетті қолмен немесе ыдыс жуғышта жууға болады. Егер қолмен жусаңыз, қолданғаннан кейін барлық бөліктерді кептіріңіз немесе сүлгімен құрғатыңыз.

\*Себетіңіздің қызмет ету мерзімін ұзарту үшін оны қолмен жууды ұсынамыз.

3. Құрылғының ішкі және сыртқы беттерін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Бұл аэрогриль тамақты ыстық ауамен пісіреді. Себетке сұйықмайды немесе тоңмайды қоспаңыз.

## Қолданар алдындағы дайындық

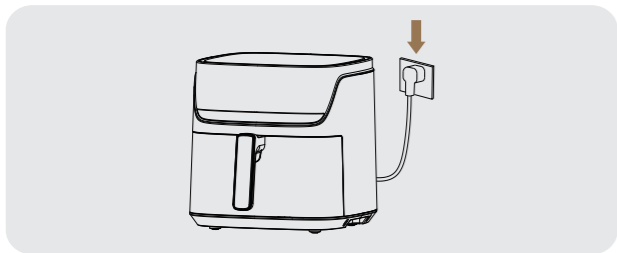
1. Құрылғыны тұрақты, тегіс және жазық бетке қойыңыз. Оны жылуға сезімтал беттерге орналастырмаңыз.
2. Қытырлақ етіп пісіретін науаны себетке салыңыз.

Құрылғының үстіне ешқандай зат қоймаңыз, бұл ауа айналымын бұзып, пісіру сапасына әсер етеді.

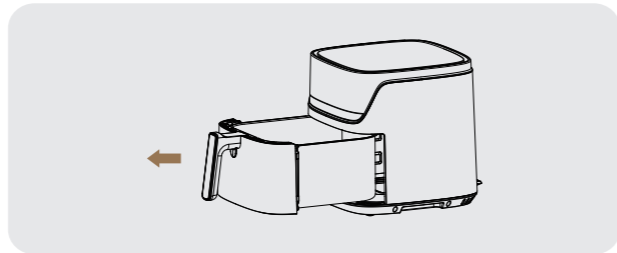
## Құрылғыны пайдалану

Бұл аэрогриль түрлі тағамдарды пісіре алады. Қоса берілген аспаздық нұсқаулығын көмекші ретінде қолдануға болады.

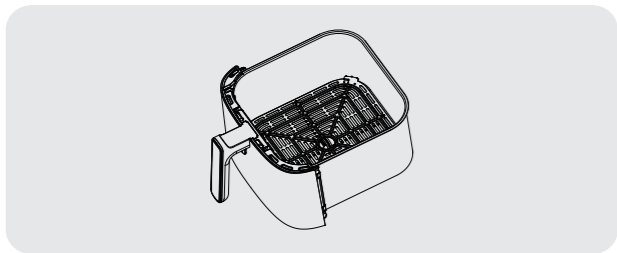
## Тамақ пісіру



1. Жерге қосылған қуат сымын қабырға розеткасына қосыңыз.

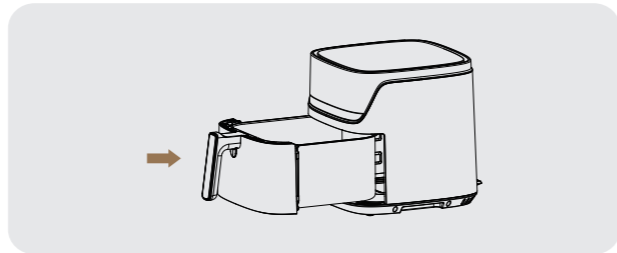


2. Себетті аэрогрильден абайлап тартып шығарыңыз.



3. Тағамды себетке салыңыз.

Ескертпе: Себетті ешқашан ең жоғарғы шек сызығынан асырып толтырмаңыз және осы тараудың «Параметрлер» бөлімінде көрсетілген мөлшерлерден асырмаңыз — бұл соңғы нәтижеге кері әсер етуі мүмкін.



4. Себетті қайтадан аэрогрильге сырғытып салыңыз.

Себет орнында болмаса, аэрогрильді іске қоспаңыз. Ескертпе: пайдалану кезінде және одан кейін себет өте ыстық болады — себетке қол тигізбеңіз. Себетті тек тұтқасынан ұстаңыз.

## Өнім батырмаларының сипаттамасы



Құрылғыны тоқ көзіне қосқаннан кейін, Қуат/Қосу-Кідірту түймесі жанып тұрады («3» сенсорлы түйме)

Сенсорлы түйме ① – Мәзір түймесі

Мәзір түймесін басу арқылы 8 танымал алдын ала орнатылған пісіру режимін қарауға болады. Бір режим таңдалған соң, сәйкес уақыт пен температура автоматты түрде орнатылады.

Сенсорлы түйме ② – Жарықтандыру түймесі

Бұл түйме пеш ішіндегі шамды қосады немесе өшіреді.

Сенсорлы түйме ③ – Қуат/Қосу-Кідірту түймесі

Себет пен қытырлақ етіп пісіретін науа дұрыс орнатылған кезде, барлық индикаторлар 1 секундқа жанып, кейін өшеді. Қуат/Қосу-Кідірту түймесін басқанда әдепкі аэрогриль режимі қосылады (әдепкі температура: 160°C; пісіру уақыты: 15 минут). Пісіруді бастау үшін Қуат/Қосу-Кідірту түймесін қайта басыңыз. Пісіру кезінде құрылғыны тоқтату үшін Қуат/Қосу-Кідірту түймесін 3 секунд басып тұрыңыз. Барлық индикатор шамдары сөнеді, ал желдеткіш тағы 20 секунд жұмыс істеп, содан кейін өшеді.

Ескертпе: Пісіру барысында Қуат/Қосу-Кідірту түймесін басу арқылы процесті уақытша тоқтатуға не қайта жалғастыруға болады.

Сенсорлы түйме ④ – Температураны/Уақытты ауыстыру түймесі

Бұл түймені басу арқылы дисплейдегі көрсетілімді температура мен уақыт арасында ауыстыруға болады.

## Өнім батырмаларының сипаттамасы



Құрылғыны тоқ көзіне қосқаннан кейін, Қуат/Қосу-Кідірту түймесі жанып тұрады («3» сенсорлы түйме)

Сенсорлы түймелері ⑤ және ⑥ – «+» пен «-» түймелері

«5» және «6» түймелерін басу арқылы пісіру уақытын немесе температурасын арттыруға немесе азайтуға болады. Әр басқан сайын дыбыстық сигнал естіледі. Түймені ұзақ бассаңыз, мәндер жылдам өзгереді.

Индикатор шамы «⑦»

Мәзір индикаторы: пісіру режимін таңдау үшін сәйкес түймені түртіңіз. Таңдалған режим жыпылықтап тұрады. Егер ешбір индикатор жыпылықтамаса, құрылғы реттелмелі режимде екенін білдіреді — бұл режимде температураны 40–200°C аралығында және уақытты 1–60 минут аралығында еркін орнатуға болады. Әрбір режимнің нақты параметрлері туралы осы тараудың «Параметрлер» бөлімін қараңыз.

Индикатор шамы «⑧»

Температура индикаторы: Сандық экранда көрсетілген мәннің температура екенін білдіреді.

Индикатор шамы «⑨»

Уақыт индикаторы: Сандық экранда ағымдағы көрсетілген мәннің уақыт екенін білдіреді.

сандық дисплей «⑩»

Температура мен уақытты көрсетеді

## Өнім батырмаларының сипаттамасы

- 1 Кейбір тағамдарды пісіру кезінде пісірудің ортасында оларды аудару қажет (толығырақ осы тараудың «Параметрлер» бөлімінен қараңыз). Тағамды сілкі немесе аудару үшін алдымен тұтқасын ұстап, себетті құрылғыдан тартып шығарыңыз, тағамды сілкіңіз де, себетті қайтадан құрылғыға сырғытып салыңыз.
- 2 Зуммер белгі берсе, бұл белгіленген пісіру уақыты аяқталғанын білдіреді. Себетті құрылғыдан шығарып, жылуға төзімді бетке қойыңыз.
- 3 Тағамның толық піскенін тексеріңіз. Егер тағам әлі дайын болмаса, себетті шығарып, тағамды қайта салыңыз да, себетті орнына қойып, қажетінше қосымша уақыт орнатыңыз.
- 4 Тағамды (мысалы, картоп фри) алу үшін себетті аэрогрильден шығарып, жылуға төзімді бетке қойып, содан кейін тағамды алыңыз. Себетті тік аударуға болмайды, себебі түбінде жиналған артық май тағамға төгіліп кетуі мүмкін. Пайдалану кезінде себет те, тағам да өте ыстық болады. Себеттегі тағам түріне байланысты аэрогрильден бу шығуы мүмкін. Кеңес: Ірі немесе нәзік тағамдарды алу үшін қысқышты қолданып, оларды абайлап себеттен шығарыңыз.

## Баптау

№	Режим атауы	Темп (°C)			Уақыт (мин)			Ескертулер
		Әдепкі температура	Баптау ауқымы	Баптау қадамы	Әдепкі уақыт	Баптау ауқымы	Баптау қадамы	
1	Реттелмелі режим	160	40-200	±5	15	1-60	±1/±5	Мәзір белгішесі жыпылықтап тұрған жоқ.
2	Фри картобы	200	150-200	±5	19	1-60	±1/±5	
3	Қуырылған тауық еті	190	130-200	±5	45	1-60	±1/±5	
4	Стейк	200	180-200	±5	9	1-60	±1/±5	
5	Балықтың сүбе еті	200	100-200	±5	16	1-60	±1/±5	
6	Шұжықшалар	180	150-200	±5	10	1-60	±1/±5	
7	Кекс	160	100-200	±5	12	1-60	±1/±5	
8	Көкөністер	180	100-200	±5	8	1-60	±1/±5	
9	Құрғату	55	40-80	±5	180	30-480	±10	

1-кесте: Мәзірлерге арналған алдын ала орнатылған температура мен уақыт ауқымдары

1-кестеде әр мәзір үшін алдын ала орнатылған пісіру уақыты мен температурасы және олардың реттелетін ауқымы көрсетілген.

## Баптау

Пісіру режимі	Ингредиенттер	Салмағы	Темп (°C)	Уақыт (минут)	
Реттелмелі режим	Турама салынған орама	400 г	200	10	
		200 г	200	8	
	Тоңазытылған тауық нагетстері	400 г	200	10	
		200 г	200	6	
	Тоңазытылған балық таяқшалары	400 г	200	10	
		200 г	200	6	
Фри картобы	Тоңазытылғаннан ірімшік тіскебасарлар	400 г	180	10	
		200 г	180	8	
	Тост	Бір қабат етіп теріс жайылған күйде	200	5-7	
	Фри картобы (тоңазытылған)	800 г	200	21 (жақсырақ пісуі үшін пісірудің ортасына келгенде сілкіңіз)	
		600 г	200	19	
		400 г	200	14	
	Картоп	400 г	200	20-25	
	Тауық еті	Бүтін тауық	1800 г	190	50-55
			1500 г	190	45-50
			1200 г	190	40-45
900 г		200	35-40		
Тауық қанаттары		500 г	200	12-14	
	300 г	200	10-12		

2-кесте: Ұсынылған пісіру уақыты мен температурасы

Пісіру режимі	Ингредиенттер	Салмағы	Темп (°C)	Уақыт (минут)	
Тауық еті	Тауықтың сан еті	1000 г	200	20-25	
		500 г	200	15-20	
	Тауықтың төс еті	200 г	180	12	
		400 г	180	15	
Стейк	Стейк (шикідей қуырылған)	1000 г (қалыңдығы 3 см)	200	10	
	Стейк (орташа)		200	11	
	Стейк (жақсылап қуырылған)		200	12	
	Стейк (орташа қуырылған)	500 г (қалыңдығы 3 см)	200	8	
	Стейк (орташа)		200	9	
	Стейк (жақсылап қуырылған)		200	10	
	Шошқа етінен жасалған жаншылған котлет	400 г	180	15	
		200 г	180	10	
	Гамбургер		400 г	180	15
			200 г	180	10
Балық сүбесі	Балық сүбесі	800 г (әрқайсысы шамамен 200 г)	200	20	
		600 г	200	18	
		400 г	200	16	
		200 г	200	12	
Шұжықшалар	Бүтін шұжықшалар	800 г	180	10	
		400 г	180	8	

2-кесте. Ұсынылған пісіру уақыты мен температурасы

Пісіру режимі	Ингредиенттер	Салмағы	Темп (°C)	Уақыт (минут)
Шұжықшалар	Бекон	200 г	200	5-8
		100 г	200	3-6
Кекс	Капкейктер	9 дана	160	12
	Алдын ала дайындалған нан	6 дана	160	15
	Маффиндер	9 дана (фольга табасын пайдаланыңыз)	180	15-18
	Киш	350 г (фольга табасын немесе қытырлақ етіп пісіретін науаны пайдаланыңыз)	180	20-22
Көкөністер	Брокколи	500 г	180	8-10
		250 г	180	6-8
	Брюссель орамжапырағы	800 г (жартылай кесілген күйде)	180	10-13
		400 г (жартылай кесілген күйде)	180	8-10
Құрғату	Алма	1 алма	55	3 сағат
		(4 мм қалыңдықта кесілген)	80	1 сағат

2-кесте. Ұсынылған пісіру уақыты мен температурасы

2-кесте сіздің өнімдеріңізге арналған негізгі параметрлерді таңдауға көмектеседі.

Бұл параметрлер тек үлгі ретінде ұсынылған. Өнімдердің шыққан жері, өлшемі, пішіні мен үлгісі әртүрлі болғандықтан, нақты ингредиенттер үшін ең қолайлы параметрлердің болуына кепілдік берілмейді. Жедел ауа технологиясы құрылғы ішіндегі ауаны жылдам қайта қыздыратындықтан, пісіру кезінде себетті қысқа уақытқа шығару жалпы процесті айтарлықтай бұзбайды.

Keңестер:

- Шағын ингредиенттер ірілермен салыстырғанда әдетте аздау пісіру уақыты қажет.
- Неғұрлым көбірек ингредиентті бір уақытта пісірсеңіз, солғұрлым көбірек уақыт қажет болады; азырақ ингредиент аз уақытты талап етеді.
- Шағын ингредиенттерді пісірудің жартысында сілку немесе аудару нәтижені жақсартып, біркелкі пісуді қамтамасыз етеді.
- Пеште пісіруге болатын жеңіл тағамдар аэрогрильде де оңай дайындалады.
- Қытырлақ картоп фриді пісіруге арналған оңтайлы мөлшер – 600 г.
- Дүкеннен сатып алынған қамырды қолдану салма салып оралған тағамдарды тез әрі оңай дайындауға мүмкіндік береді. Сатып алынған қамыр үй қамырына қарағанда аз уақыт ішінде піседі.
- Егер торт, киш немесе нәзік тағамдар мен салмаларды пісіргіңіз келсе, қытырлақ етіп пісіретін науаны немесе фольга табасын аэрогриль себетінің ішіне қоюға болады.
- Аэрогрильді дайын тағамды жылыту үшін де пайдалануға болады. Тамақты жылыту үшін температураны 150°C-қа қойып, 10 минуттан артық пісірмеңіз.

## Тазалау

Құрылғыны әр қолданғаннан кейін тазалаңыз. Себет пен науаның жабыспайтын қаптамасы бар. Металл аспаптар мен қырғыш тазартатын құралдарды қолданбаңыз – олар жабысуға қарсы қаптаманы зақымдауы мүмкін.

1. Құрылғыны тоқтан суырып, суығанша күтіңіз.

Ескертпе: аэрогрильді тезірек суытуы үшін себетті шығарып қойыңыз.

2. Құрылғының ішкі және сыртқы беттерін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

3. Себетті қолмен немесе ыдыс жуғышта жууға болады. Егер қолмен жусаңыз, қолданғаннан кейін барлық бөліктерді кептіріңіз немесе сүлгімен құрғатыңыз.

\*Себетіңіздің қызмет ету мерзімін ұзарту үшін оны қолмен жууды ұсынамыз.

Keңес: егер себетте немесе науада қатты кір болса, себетті ыстық су мен ыдыс жуғыш сұйықтықпен толтырыңыз.

Содан кейін науаны себеттің ішіне қойып, екеуін шамамен 10 минутқа жібітіңіз.

4. Қыздыру элементін және тағам қалдықтарын тазалау үшін қылшақты қолданыңыз.


## Сақтау

1. Құрылғыны тоқтан ажыратып, оның суытуын күтіңіз.

2. Барлық бөлшектердің таза әрі құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

## Керек-жарақтарға тапсырыс беру

Егер құрылғы керек-жарақтарын алу қиын болса, төмендегі ақпарат бойынша хабарласыңыз

 <https://global.dreametech.com>


 [dreamesupport@dreame.tech](mailto:dreamesupport@dreame.tech)

## Қоршаған орта

Құрылғыны қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін кәдімгі тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Оның орнына арнайы белгіленген қайта өңдеу-жинау бекеттеріне тапсырыңыз. Бұл қоршаған ортаны қорғауға көмектеседі.

## Кепілдік және қызмет көрсету

Қосымша ақпарат пен сатудан кейінгі қолдау алу туралы толығырақ білу үшін төмендегі деректер бойынша хабарласыңыз:

 <https://global.dreametech.com>

 [aftersales@dreame.tech](mailto:aftersales@dreame.tech)

## Ақауларды анықтау және жою

Мәселе	Ықтимал себептері	Шешім
Аэрогриль жұмыс істемейді	Құрылғы тоқ көзіне қосылмаған.	Қуат сымын жерге тұйықталған қабырға розеткасына қосыңыз.
Аэрогрильде дайындалған тағам піспеген.	Себетке тым көп тағам салынған.	Тағамды аз мөлшермен пісіріңіз. Шағын мөлшердегі тағам біркелкі піседі.
	Температура тым төмен орнатылған.	Температураны қажетті деңгейге қойыңыз («Құрылғыны пайдалану» тарауындағы «Параметрлер» бөлімін қараңыз).
	Пісіру уақыты тым қысқа.	Пісіру уақытын ұсынылған ұзақтыққа орнатыңыз («Құрылғыны пайдалану» тарауындағы «Параметрлер» бөлімін қараңыз).
Құрылғыдан ақ түтін шығады.	Кейбір тағамдар пісірудің ортасына жеткенде сілкүді қажет етеді.	Пісіру уақытының жартысында себетті сілкіңіз, әсіресе тағам қабатталып немесе үйіліп тұрса (мысалы, картоп фри). Толығырақ ақпаратты («Құрылғыны пайдалану» тарауындағы «Параметрлер» бөлімін қараңыз).
Аэрогрильде қуырылған тағам қытырлақ емес.	Сіз қалыпты майға батырып қуыруға арналған жеңіл тағамдарды қолданып жатырсыз.	Мұндай тағамдарды пеште пісіріңіз немесе қытырлақ болу үшін пісіруден бұрын үстіне аздап май жағыңыз.
Себет дұрыс кірмейді.	Себетке тым көп тағам салынған.	Себетті ең жоғарғы шек сызығынан асырып толтырмаңыз.
	Себет құрылғыға дұрыс салынбаған.	Себетті құрылғыға «тырс» еткен дыбыс шыққанша итеріп салыңыз.
Құрылғыдан ақ түтін шығады.	Сіз майлы тағам пісіріп жатырсыз.	Майлы тағамды пісіргенде, артық май себетке жиналғандықтан ақ түтін шығарады. Бұл себеттің әдеттегіден тыс қатты қызуына әкелуі мүмкін. Бұл құрылғыға немесе пісіру нәтижесіне әсер етпейді.

## Ақауларды анықтау және жою

Мәселе	Ықтимал себептері	Шешім
	Алдыңғы қолданудан қалған май.	Ақ түтін қалдық майдың қызуынан пайда болады. Әр қол данғаннан кейін себетті мұқият тазалаңыз.
Құрылғыдан ақ түтін шығады.	Сәйкес картоп түрі таңдалмаған.	Қуыру кезінде қатты күйін сақтайтын жаңа картопты қолданыңыз.
	Картоп фри п ісірер алдында жуылмаған.	Картоп фридті пісіруден бұрын бетіндегі крахмалды кетіру үшін жақсылап шайыңыз.
Аэрогрильде пісірілген картоп фри қытырлақ емес.	Қытырлақтық деңгейі май мен ылғал мөлшеріне байланысты.	Май қоспас бұрын картопты толық құрғатыңыз.
		Қытырлақ болу үшін картопты ұсақ етіп кесіңіз.
		Қытырлақ болу үшін көбірек май қосыңыз.
E1 дисплейі	Температура датчигінің тізбегі ажыратылған	Байланыс ақпараты dreamesupport@dreame.tech
E2 дисплейі	Температура датчигінің тізбегі қысқа тұйықталған	Байланыс ақпараты dreamesupport@dreame.tech
E3 дисплейі	NTC камерасының температурасы 230 °C градустан асады.	Байланыс ақпараты dreamesupport@dreame.tech
E4 дисплейі	Орнатылған температура 80 °C-тан жоғары болғанда, камера жұмысын бастаған соң ол 5 минут 35 °C-тан төмен қалады.	Байланыс ақпараты dreamesupport@dreame.tech

## MUHIM XAVFSIZLIK QOIDALARI

Aerogrilni ishlatishdan oldin barcha ko'rsatmalarni o'qing.

Elektr jihozni ishlatganda quyidagi asosiy ehtiyot choralariga doimo amal qilinishi kerak:

- ⚠ OGOHLANTIRISHLAR 1** Ushbu jihozdan 8 va undan katta yoshdagi bolalar hamda jismoniy, hissiy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki tajribasi va bilimi bo'lmagan shaxslar nazorat ostida yoki jihozdan xavfsiz foydalanish bo'yicha ko'rsatma berilgan bo'lsa va xavflarni tushungan bo'lsa foydalanishi mumkin.
- 2** Bolalar qurilma bilan o'ynamasligi lozim. Tozalash va foydalanuvchi texnik xizmatini ko'rsatish 8 yoshdan katta bo'lmagan va nazorat ostida bo'lmagan bolalar tomonidan amalga oshirilmasligi kerak.
- 3** Aerogril va uning quvvat kabelini bolalar ololmaydigan joyda saqlang.
- 4** Jihoz tashqi taymer yoki alohida masofadan boshqarish tizimi vositasida ishlatish uchun mo'ljallanmagan.
- 5** Agar quvvat kabeli shikastlansa, uni faqat ishlab chiqaruvchi, xizmat ko'rsatish markazi yoki malakali mutaxassis almashtirishi kerak.
- 6** Tijoriy maqsadlarda foydalanish uchun emas. Faqat maishiy maqsadlarda va bino ichida foydalanish uchun. Aerogrilni belgilangan maqsadidan boshqa maqsadlarda foydalanmang. Uni harakatlantirgan transport vositalari yoki qayiqalarda ishlatmang.
- 7** Uni yog'da qovurish uchun ishlatmang. Noto'g'ri foydalanish jarohatlanishga sabab bo'lishi mumkin.
- 8** Issiq yuzalarga TEGMANG. Jihoz yuzalari ishlash vaqtida va undan keyin issiq bo'ladi. Kuyishlar yoki tan jarohatining oldini olish uchun issiq buyumlar tagiga qo'yiladigan himoya tagliklari yoki izolatsiyalangan pech qo'lqoplari va mavjud tutqichlardan foydalaning.
- 9** Pishirgandan keyin savatni burishda ehtiyotkor bo'ling, chunki pishirish paytida issiq taglik tushib ketishi mumkin va xavfsizlik muammosiga sabab bo'lishi mumkin.
- 10** Elektr toki urishining oldini olish uchun kabel, vilkalar yoki asosiy uskuna korpusini suv yoki boshqa suyuqlikka botirmang.

## MUHIM XAVFSIZLIK QOIDALARI

- ⚠ OGOHLANTIRISHLAR 11** Aerogril bolalar tomonidan ishlatilayotganda yoki ular yaqinda bo'lganda yaqindan nazorat qilinishi kerak.
- 12** Ishlatilmayotganda yoki tozalashdan oldin rozetkadan uzib qo'ying. Qismlarni qo'yish yoki yechib olishda sovishini kuting.
- 13** Jihozni shikastlangan kabeli yoki vilka bilan yoki jihoz ishdan chiqqandan keyin yoki har qanday tartibda shikastlangandan keyin ishlatmang. Jihozni tekshirish, tuzatish yoki rostlash uchun eng yaqindagi vakolatli servis markaziga qaytaring.
- 14** Jihoz ishlab chiqaruvchisi tavsiya qilmagan aksessuar moslamalaridan foydalanish jarohatlanishga sabab bo'lishi mumkin.
- 15** Tashqarida ishlatmang.
- 16** Kabelni stol yoki peshtaxta chetidan osilib turishiga yo'l qo'ymang, shuningdek, uning issiq yuzalarga tegishiga yo'l qo'ymang.
- 17** Aerogril yoki uning qismlarini pech, gaz yoki elektr pishirgichlar yoki qizib turgan pechga joylamang.
- 18** Issiq yog' yoki boshqa issiq suyuqlik bo'lganda aerogrilni surish (yoki savatni olib tashlashda) haddan ortiq ehtiyotkor bo'lish kerak.
- 19** Avval vilkani jihozga, keyin devor rozetkasiga ulang. Uzish uchun har qanday tugmani "off" holatiga qo'ying, vilkani devor rozetkasidan uzing.
- 20** Savatdan olingan issiq taglikni issiqlikka chidamli yuzaga qo'ying.
- 21** Metall mochalkalar bilan tozalamang. Mochalkadagi temir bo'laklari sinishi va elektr qismlarga tegib elektr toki urishi xavfini keltirib chiqishi mumkin.
- 22** Issiqlik manbalari yoki suyuqliklardan uzoqda tekis, barqaror, issiqlikka chidamli yuzada foydalaning. Jihozni ishlab turganda ish stolining qirrasiga yaqin joylamang.
- 23** Aerogril faqat issiq havo bilan ishlaydi. Savatni aslo yog' yoki moy bilan to'ldirmang.
- 24** DIQQAT: Elektr toki urishi xavfining oldini olish uchun faqat yechib olinadigan savatda pishiring. Katta o'lchamdagi ovqatlar yoki metall idishlarni aerogrilga solmaslik kerak, chunki ular yong'in yoki elektr toki urishi xavfini keltirib chiqarishi mumkin.

## MUHIM XAVFSIZLIK QOIDALARI

- ⚠ OGOHLANTIRISHLAR**
- 25** Aerogril ishlayotganda darpardalar, pardalar va shunga o'xshash yonuvchan materiallarga yaqin bo'lsa yoki ularga tegib tursa, yong'in chiqishi mumkin. Jihaz ishlayotganda uning ustiga hech narsa qo'ymang.
- 26** Mahsulotni solmasdan aerogrilga pishirish qog'ozi (pergament) aslo solmang. Havо aylanishi qog'oz ko'tarilishi va isuvchi g'altaklarga tegishiga sabab bo'lishi mumkin.
- 27** Faqat issiqlikka chidamli idishlardan (masalan, metall yoki shisha) foydalaning. Doimo issiqlikka chidamli idishlardan foydalaning.
- 28** Ishlatilmayotganda aerogril ichida faqat ishlab chiqaruvchi tavsiya qilgan aksessuarlarni saqlang.
- 29** Aerogrilni o'chirish uchun quvvat tugmasini uzoq bosib turing, aerogril signal chaladi va boshqa tugmalar o'chadi.
- 30** Ventilyatsiya tirqishlarini aslo to'sib qo'ymang. Tirqishlardan issiq bug' chiqib turadi. Qo'llaringiz va yuzingizni tirqishlardan uzoqda saqlang.
- 31** Aerogrilga quyidagi materiallarni solmang: qog'oz, karton, issiqlikka chidamsiz plastik yoki shunga o'xshash materiallar.
- 32** Agar quyuq tutun chiqayotganini ko'rsangiz, darhol aerogrilni o'chiring va rozetkadan uzing. Oq tutun — yog' yoki ovqat qizishi natijasida chiqishi mumkin va bu normal holatdir, ammo quyuq tutun ovqat kuyayotganini yoki elektr zanjirida muammo borligini bildiradi. Savatni chiqarishdan oldin tutun ketishini kuting. Agar sabab kuygan mahsulot bo'lmasa, Mijozlarga yordam xizmatiga murojaat qiling.
- 33** Foydalanish paytida aerogrilni qarovsiz qoldirmang. Agar savatni alyumin folga bilan qoplaganda, u isitish elementlariga tegmaganiga ishonch hosil qiling, aks holda ortiqcha qizish va yong'in xavfi yuzaga kelishi mumkin.
- 34** Vilkani rozetkadan uzishdan oldin aerogrilni o'chiring.
- 35** Aerogrilni peshtaxta ostidagi rozetkaga ulamang.
- 36** Uzunroq simga o'ralib qolish yoki bunda qisqa elektr ta'minoti kabeli (yoki ajraladigan kabel) qo'shib berilgan.
- 37** Uzun ajraladigan quvvat ta'minoti kabellari yoki uzaytirgichlar mavjud va ulardan ehtiyotkorlik

## MUHIM XAVFSIZLIK QOIDALARI

- ⚠ OGOHLANTIRISHLAR**
- bilan foydalanilsa, ulardan foydalanish mumkin.
- 38** Agar uzunroq ajraladigan quvvat ta'minoti kabeli yoki uzaytirgich kabeli ishlatilsa:
- 1) Kabel to'plamining yoki uzaytirgich kabelning belgilangan nominal elektr xususiyatlari kamida qurilmaning elektr quvvati darajasiga teng bo'lishi kerak;
  - 2) Kabel shunday joylashtirilishi kerakki, u stol ustidan osilib turmasligi, bolalar tortmasligi yoki birov unga tasodifan qoqilib ketmasligi kerak;

### ⚠ Eslatma!



Eslatma: DIQQAT: Issiq sirt. Quyidagi belgi tushirilgan buyumlar yuqori haroratga qadar qizishi mumkin va ehtiyotkorlik bilan ishlatilishi kerak.

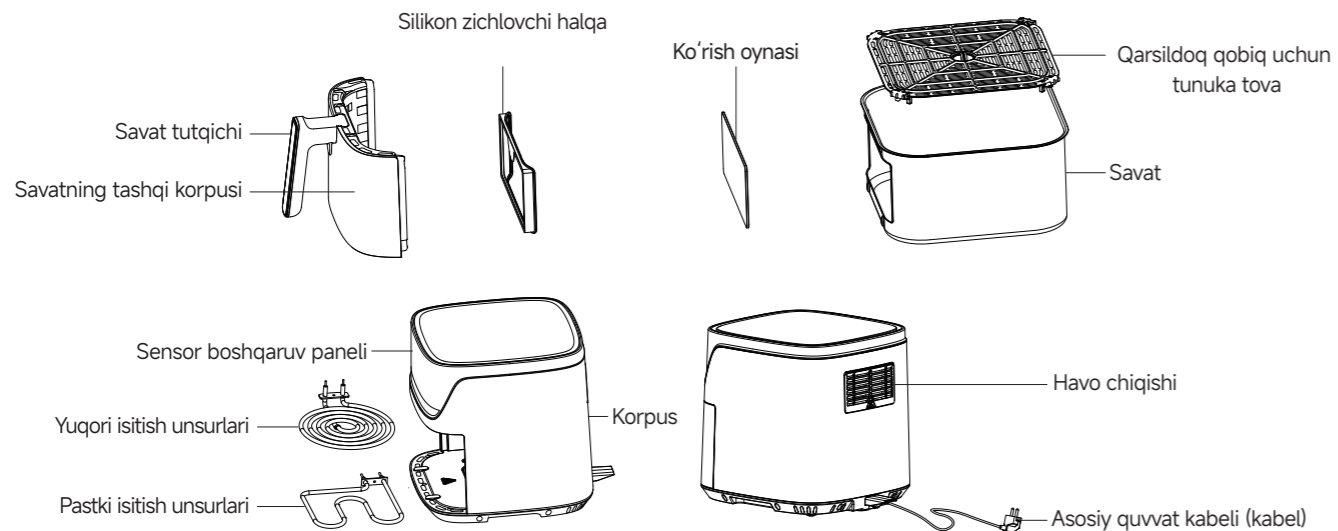


Bu belgi ushbu mahsulot boshqa maishiy chiqindilar bilan birga chiqitga chiqarilmasligi kerakligini ko'rsatadi. Chiqindilarni nazoratsiz tashlash atrof-muhit va inson salomatligiga zarar yetkazishi mumkin. Buni oldini olish uchun ularni mas'uliyat bilan qayta ishlash kerak. Tabiiy resurslardan oqilona foydalanishga yordam berish uchun ularni qayta ishlashga mas'uliyat bilan munosabatda bo'ling. Foydalanilgan qurilmangizni qaytarish uchun qaytarish va yig'ish tizimlaridan foydalaning yoki mahsulot xarid qilingan chakana sotuvchiga murojaat qiling. Do'kon mahsulotni qabul qilib, ekologik xavfsiz qayta ishlashni ta'minlaydi.

**Bu ko'rsatmalarni saqlab qo'ying.**

## Mahsulot tarkibiy qismlari va nomlari

### Umumiy tavsif



Muhim eslatmalar:



- 1 Jihozni devor yoki boshqa jihozlarga juda yaqin qo'ymang. Jihozning orqa va yon tomonlarida kamida 10 sm (4 dyuym) va tepa qismida 10 sm (4 dyuym) bo'sh joy qoldiring. Jihoz ustiga hech qanday narsalarni qo'ymang.
- 2 Foydalanish vaqtida yuzalar qizib ketishi mumkin.
- 3 Aerogril ichida qarsildoq qobiq uchun tunuka tovadani foydalanilganda, tova juda qizib ketadi. Qarsildoq qobiq uchun tunuka tova bilan ishlaganda har doim pech qo'lqoplaridan foydalaning.

## Birinchi foydalanishdan oldin

1. Barcha qadoqlash materiallarini olib tashlang.
2. Savatni qo'lda yoki idish yuvish mashinasida yuvish mumkin. Agar savat qo'lda yuvilsa, foydalanishdan keyin barcha qismlarni havo bilan quriting yoki sochiq bilan quriting.
3. Jihozning ichki va tashqi qismini nam mato bilan artib oling.

\*Savatning xizmat qilish muddatini uzaytirish uchun uni qo'lda yuvish tavsiya etiladi.

Bu aerogril pishirish uchun issiq havodan foydalanadi. Savatga yog' yoki qovurish moyi qo'shmang.

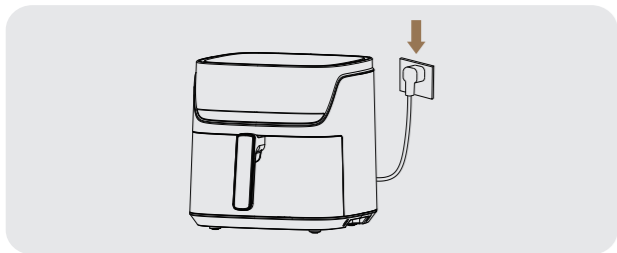
## Foydalanishga tayyorgarlik

1. Jihozni barqaror va tekis yuzaga qo'ying. Uni issiqlikka sezgir yuzalarga qo'ymang.
2. Qarsildoq qobiq tayyorlash uchun mo'ljallangan tunuka tovani savat ichiga joylang.

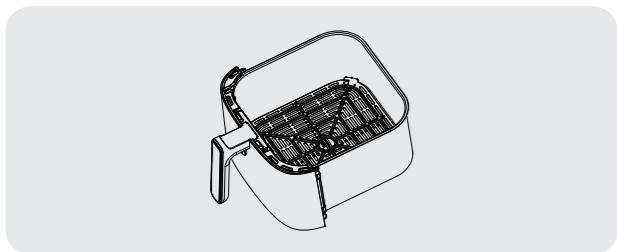
Jihoz ustiga hech qanday narsalarni qo'ymang, chunki bu havo oqimiga to'sqinlik qiladi va pishirish samaradorligiga ta'sir qiladi.

## Jihozdan foydalanish

Aerogrilida turli xil ovqatlarni pishirish mumkin. To'plamdagi retseptlar bo'yicha qo'llanma boshlashingizga yordam beradi.

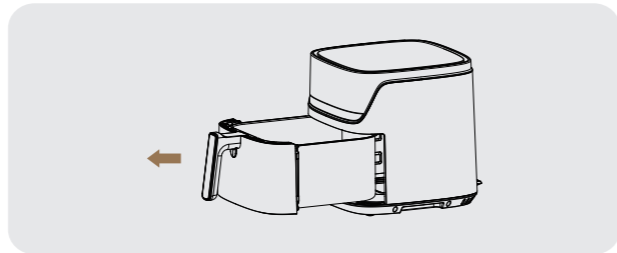


1. Quvvat kabelini yerlangan rozetkaga ulang.

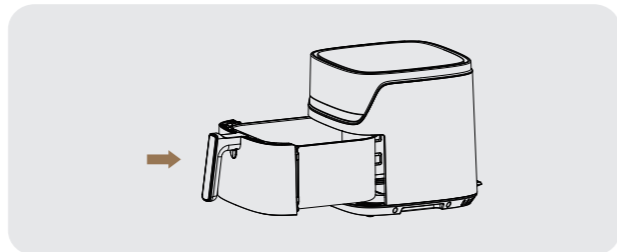


3. Ovqatni savatga joylashtiring.

Eslatma: Savatni maksimal to'ldirish chizig'idan oshirib to'ldirmang. Shuningdek, jadvalda ko'rsatilgan miqdordan ortiq ovqat joylashtirmang (qarang: 'Sozlamalar' bo'limi). Aks holda yakuniy natija sifati pasayadi.



2. Savatni aerogrildan ehtiyotkorlik bilan chiqarib oling.



4. Savatni yana aerogrilda joylashtiring.

Savat o'rnatilmagan holda aerogrilni ishlatmang. Eslatma: Foydalanish vaqtida va undan keyin savatga tegmang, chunki u juda issiq bo'ladi. Savatni faqat tutqichidan ushlang.



Jihozni elektr tarmog'iga ulaganingizdan so'ng, Quvvat/Boshlash-Pauza tugmasi yonib turadi. ("3" tugmachasini bosib)

sensor tugma ① – Menyu tugmasi

Oldindan o'rnatilgan 8 ta ommabop pishirish opsiyalarini ko'rib chiqish uchun menyu tugmasini bosib. Tanlov amalga oshirilgandan so'ng, tegishli oldindan o'rnatilgan vaqt va harorat faollashadi.

sensor tugma ② – Yorug'lik tugmasi

Pechning ichki chirog'ini yoqish yoki o'chirish uchun ushbu tugmani bosib.

sensor tugma ③ – Quvvat / Boshlash-Pauza tugmasi

Savat ham, qarsildoq qobiq uchun tunuka tova ham to'g'ri o'rnatilganda, barcha ko'rsatkichlar 1 soniya davomida qisqa vaqt yonadi, so'ngra o'chadi. Standart (sukut bo'yicha) rejimni yoqish uchun Quvvat / Boshlash-Pauza tugmasini bosib (sukut bo'yicha harorat: 160 °C; pishirish vaqti: 15 daqiq). Pishirish jarayonini boshlash uchun Quvvat / Boshlash-Pauza tugmasini yana bosib. Pishirish vaqtida jihozni to'xtatish uchun Quvvat / Boshlash-Pauza tugmasini 3 soniya bosib turing. Barcha indikator chiroqlari o'chadi va ventilyator o'chishdan oldin 20 soniya davomida ishlashni davom ettiradi. Eslatma: Jarayonni to'xtatib turish yoki davom ettirish uchun Quvvat / Boshlash-Pauza tugmasini bosib.

sensor tugma ④ – Harorat/vaqtning o'zgartirish tugmasi

Raqamli displeyni harorat va vaqt o'rtasida almashtirish uchun ushbu tugmani bosib.

## Mahsulot funksiyalari tavsifi



Jihozni elektr tarmog'iga ulaganingizdan so'ng, Quvvat/Boshlash-Pauza tugmasi yonib turadi. ("3" tugmachasini bosib)

sensor tugmalari «5» va «6» – tugmalari «+» va «-»

Pishirish vaqtini yoki haroratini oshirish yoki kamaytirish uchun "5" va "6" tugmalarini bosib. Har bir bosish ovoqli signal bilan birga keladi. Tez sozlash uchun tugmani bosib turing.

indikator chirog'i «7»

Menyu indikator: Pishirish rejimini tanlash uchun tugmani bosishingiz mumkin. Tegishli rejim tanlanganda yonib o'chadi. Hech qanday indikator yonib o'chmasa, qurilma Foydalanuvchi rejimida bo'lib, haroratni 40–200 °C va vaqtni 1–60 daqiqa oralig'ida erkin o'rnatish imkonini beradi. Har bir rejimning batafsil sozlamalari uchun Sozlamalar bo'limiga qarang.

indikator chirog'i «8»

Harorat indikator: Raqamli ekranda ko'rsatilgan joriy qiymat haroratni ko'rsatadi.

indikator chirog'i «9»

Vaqt ko'rsatkichi: Raqamli ekranda ko'rsatilgan joriy qiymat vaqtni ko'rsatadi.

raqamli display «10»

Harorat va vaqtni ko'rsatadi.

## Mahsulot funksiyalari tavsifi

- 1 Ayrim masalliqlar pishirish jarayonining yarmida aylantirilishi kerak (batafsil ma'lumot uchun ushbu bobning "Sozlamalar" bo'limiga qarang). Oziq-ovqatlarni silkitish yoki ag'darish uchun avval tutqich yordamida savatni asbobdan tortib oling, ovqatni aylantiring, so'ngra savatni qayta jihozga suring.
- 2 Ovoqli signal eshitilsa, bu belgilangan pishirish vaqti tugaganligini bildiradi. Savatni asbobdan chiqaring va uni issiqqa chidamli yuzaga qo'ying.
- 3 Ovqatning to'liq pishganligini tekshiring. Agar ovqat tayyor bo'lmasa, savatni chiqarib oling, ovqatni qayta joylang, so'ng savatni jihozga qaytaring va kerak bo'lgan qo'shimcha pishirish vaqtini qo'shing.
- 4 Ovqatlarni (masalan, kartoshka frini) chiqarish uchun savatni aerogrildan chiqaring va ovqatni olishdan oldin uni issiqqa chidamli yuzaga qo'ying. Savatni to'g'ridan-to'g'ri ag'darib yubormang, chunki pastki qismidagi ortiqcha yog' ovqatga oqib tushishi mumkin. Foydalanish vaqtida savat ham, ovqat ham juda issiq bo'ladi. Savatdagi ovqat turiga qarab, aerogrildan bug' chiqishi mumkin. Maslahat: Katta yoki mo'rt mahsulotlarni olishda qisqichlardan foydalaning.

Raq.	Rejim nomi	Har (°C)			Vaqt (daq)			Izohlar
		Sukut bo'yicha harorat	Sozlash diapazoni	Sozlash qadamlari	Sukut bo'yicha vaqti	Sozlash oralig'i	Sozlash qadamlari	
1	Foydalanuvchi rejimi	160	40-200	±5	15	1-60	±1/±5	Menyu belgisi yonib o'chmaydi
2	Kartoshka fri	200	150-200	±5	19	1-60	±1/±5	
3	Qovurilgan tovuq	190	130-200	±5	45	1-60	±1/±5	
4	Steyk	200	180-200	±5	9	1-60	±1/±5	
5	Baliq filesi	200	100-200	±5	16	1-60	±1/±5	
6	Sosiska	180	150-200	±5	10	1-60	±1/±5	
7	Tort	160	100-200	±5	12	1-60	±1/±5	
8	Sabzavotlar	180	100-200	±5	8	1-60	±1/±5	
9	Qurutish	55	40-80	±5	180	30-480	±10	Past ventilyator tezligi

1-jadval: Menyular uchun oldindan belgilangan harorat va vaqt oraliqlari

1-jadvalda har bir menyu uchun oldindan o'rnatilgan pishirish vaqtlari va haroratlari, shuningdek ularning sozlash oraliqlari ko'rsatilgan.

Pishirish rejimi	Masalliq	Og'irligi	Har (°C)	Vaqt (daq)
Foydalanuvchi rejimi	Spring Roll	400 g 200 g	200 200	10 8
	Muzlatilgan tovuq naggetslari	400 g 200 g	200 200	10 6
	Muzlatilgan baliqli tayoqchalar	400 g 200 g	200 200	10 6
	Muzlatilgan non Pishloqli gazaklar	400 g 200 g	180 180	10 8
	Tost	Bir qatlamda tekis yotqizing	200	5-7
	Kartoshka fri	Kartoshka fri (muzlatilgan)	800 g 600 g 400 g	200 200 200
Kartoshka		400 g	200	20-25
Tovuq		Butun tovuq	1800 g 1500 g 1200 g 900 g	190 190 190 200
	Tovuq qanotlari	500 g 300 g	200 200	12-14 10-12

2-jadval sizga masalliqingiz uchun asosiy sozlamalarni tanlashga yordam beradi.

Pishirish rejimi	Masalliq	Og'irligi	Har (°C)	Vaqt (daqiq)
Tovuq	Tovuq boldiri	1000 g	200	20-25
		500 g	200	15-20
	Tovuq to'shi	200 g	180	12
		400 g	180	15
Steyk	Steyk (medium reyr)	1000 g (qalinligi 3 sm)	200	10
	Steyk (medium)		200	11
	Steyk (medium vell)		200	12
	Steyk (medium reyr)	500 g (qalinligi 3 sm)	200	8
	Steyk (medium)		200	9
	Steyk (medium vell)		200	10
	To'qmoqlangan cho'chqa go'shti	400 g	180	15
		200 g	180	10
	Gamburger	400 g	180	15
		200 g	180	10
Baliq filesi	Baliq filesi	800 g (har biri taxminan 200 g)	200	20
		600 g	200	18
		400 g	200	16
		200 g	200	12
Sosiska	Butun sosiska	800 g	180	10
		400 g	180	8

2-jadval sizga masalliqaringiz uchun asosiy sozlamalarni tanlashga yordam beradi.

Pishirish rejimi	Masalliq	Og'irligi	Har (°C)	Vaqt (daqiq)
Sosiska	Bekon	200 g	200	5-8
		100 g	200	3-6
Tort	Kapkeyklar	9 dona	160	12
	Oldindan tayyorlangan non	6 dona	160	15
	Maffinlar	9 dona (folgali tovadani foydalaning)	180	15-18
	Keks	350 g (folgali tovadani foydalaning)	180	20-22
Sabzavotlar	Brokkoli	500 g	180	8-10
		250 g	180	6-8
	Bryussel karami	800 g (yarmiga bo'lingan)	180	10-13
		400 g (yarmiga bo'lingan)	180	8-10
Qurutish	Olma	1 ta olma	55	3 soat
		(4 mm qalinlikda kesilgan)	80	1 soat

2-jadval sizga masalliqaringiz uchun asosiy sozlamalarni tanlashga yordam beradi.

2-jadval sizga masalliqaringiz uchun asosiy sozlamalarni tanlashga yordam beradi.

2-jadval sizga masalliqaringiz uchun asosiy sozlamalarni tanlashga yordam beradi.

2-jadval sizga masalliqaringiz uchun asosiy sozlamalarni tanlashga yordam beradi.

- Kichikroq masalliq odatda kattaroqlarga qaraganda biroz kamroq pishirish vaqtini talab qiladi.
- Bir vaqtning o'zida qancha masalliqni pishirsangiz, pishirish vaqti shunchalik uzoq bo'ladi; kamroq masalliq kamroq vaqt talab qiladi.
- Pishirish vaqtining yarmida kichikroq masalliqni silkitish yakuniy natijani yaxshilaydi va notekis pishirishni oldini oladi.
- Duxovkada tayyorlanishi mumkin bo'lgan gazaklar ham aerogrildan tayyorlanishi mumkin.
- Kartoshka fri tayyorlash uchun mukammal miqdor - 600 g.
- Do'konda sotib olingan xamirdan foydalanish to'ldirgichli gazaklarni tez va oson tayyorlash imkonini beradi. Do'konda sotib olingan xamir uydagi tayyorlangan xamirga qaraganda kamroq pishirish vaqtini talab qiladi.
- Agar siz tort yoki kekslarni pishirmoqchi bo'lsangiz yoki mo'rt ovqatlar yoki to'ldirgichlarni qovurmoqchi bo'lsangiz, qarsildoq qobiq uchun tunuka tovani yoki folgali tovani aerogrildan savatiga qo'yishingiz mumkin.
- Ovqatni qayta isitish uchun ham aerogrildan foydalanishingiz mumkin. Ovqatni qayta isitish uchun haroratni 150 °C ga o'rnatib va 10 daqiqadan ko'proq vaqt davomida pishiring.

## Tozalash

Jihozni har bir ishlatishdan keyin tozalang. Savat va tova yopishmaydigan qoplamaga ega. Metall idishlar yoki abraziv tozalash vositalaridan foydalanmang, chunki ular yopishmaydigan qoplamaga zarar yetkazishi mumkin.

1. Jihozni rozetkadan uzing va sovishini kuting.

Eslatma: Aerogrilning tezroq sovishiga yordam berish uchun savatni chiqaring.

2. Jihozning ichki va tashqi qismini nam mato bilan artib oling.

3. Savatni qo'lda yoki idish yuvish mashinasida yuvish mumkin. Agar qo'l yuvilsa, foydalanishdan keyin barcha qismlarni havo bilan quriting yoki sochiq bilan quriting.

\*Savatning xizmat qilish muddatini uzaytirish uchun uni qo'lda yuvish tavsiya etiladi.

Maslahat: Savat yoki tovada ketmaydigan kirlar bo'lsa, savatni issiq suv va idish yuvish vositasi bilan to'ldiring. Keyin tovani savat ichiga qo'ying va ikkalasini ham taxminan 10 daqiqaga qoldiring.

4. Isitish elementini tozalash va oziq-ovqat qoldiqlarini ketkazish uchun tozalash cho'tkasidan foydalaning.


## Saqlash

1. Jihozni elektr tarmog'idan uzing va sovishini kuting.

2. Barcha qismlar toza va quruq ekanligiga ishonch hosil qiling.

## Aksessuarlarga buyurtma berish

Agar siz jihaz aksessuarlarini olishda qiynalayotgan bo'lsangiz, quyidagilar orqali bog'laning

 <https://global.dreametech.com>


 [dreamesupport@dreame.tech](mailto:dreamesupport@dreame.tech)

## Atrof-muhit

Foydalanish muddati tugagach, jihazni oddiy maishiy chiqindilar bilan birga tashlamang. Buning o'rniga, uni belgilangan qayta ishlash punktlariga olib boring. Bu atrof-muhitni muhofaza qilishga yordam beradi.

## Kafolat va xizmat ko'rsatish

Qo'shimcha ma'lumot va sotuvdan keyingi yordam uchun quyidagilar orqali bog'laning.

 <https://global.dreametech.com>

 [aftersales@dreame.tech](mailto:aftersales@dreame.tech)

## Nosozliklarni bartaraf etish

Muammo	Mumkin bo'lgan sabablar	Yechim
Aerogril ishlamayapti.	Qurilma elektr quvvatiga ulanmagan.	Jihozni faqat yerlangan rozetkaga ulang.
Aerogrida pishirilgan taom tayyor emas.	Savatga haddan ortiq oziq-ovqat to'ldirilgan.	Savatda kamroq miqdordagi oziq-ovqatlarni pishiring. Kamroq miqdordagi oziq-ovqatlarni bir tekis pishiriladi.
	Harorat sozlamasi juda past.	Haroratni kerakli darajaga o'rnatning ("Jihozdan foydalanish" bobidagi "Sozlamalar" bo'limiga qarang).
	Pishirish vaqti juda qisqa.	Pishirish vaqtini tavsiya etilgan davomiylikka o'rnatning ("Jihozdan foydalanish" bobidagi "Sozlamalar" bo'limiga qarang).
Aerogrida ovqat bir tekis pishmasligi mumkin.	Ayrim ovqatlar pishirishning yarmida silkitilishi kerak.	Agar oziq-ovqat yig'ilgan yoki bir-birining ustiga chiqsa (masalan, kartoshka) savatni pishirish vaqtining o'rtasida silkiting ("Jihozdan foydalanish" bobidagi "Sozlamalar" bo'limiga qarang).
Aerogrida pishirilgan qovurilgan ovqatlar qarsildoq emas.	Siz an'anaviy chuqur qovurish uchun ko'proq mos keladigan gazaklardan foydalanmoqdasiz.	Bu gazaklarni pishirish uchun duxovkadan foydalaning yoki qarsildoq bo'lishi uchun pishirishdan oldin ularga biroz moy surting.
Savatni to'g'ri joylashtirib bo'lmadi.	Savatga haddan ortiq oziq-ovqat to'ldirilgan.	Savatni maksimal to'ldirish chizig'idan ortiq to'ldirmang.
	Savat jihozga to'g'ri joylashtirilmagan.	Savatni jihoz ichiga joylashtiring, u o'z joyiga mahkam o'tirganini bildiruvchi "klik" ovozi eshitilgunga qadar.
Jihozdan oq tutun chiqadi.	Bu holat yog'li ovqat pishirilganda kuzatilishi mumkin.	Yog'li ovqatni qovurayotganda ortiqcha yog' savatga to'planib, oq tutun hosil qiladi. Bu savat odatdagidan qizib ketishiga ham olib kelishi mumkin. Bu qurilma yoki pishirish natijalariga ta'sir qilmaydi.

Muammo	Mumkin bo'lgan sabablar	Yechim
	Oldingi foydalanishdan qolgan yog'.	Oq tutun qolgan yog'ning isishi natijasida paydo bo'ladi. Har foydalanishdan keyin har doim savatni yaxshilab tozalang.
Yangi kartoshka aerogrida bir xil pishmadi	Noto'g'ri kartoshka turi ishlatilgan.	Qovurish paytida qattiq qoladigan yangi kartoshkadan foydalaning.
	Pishirishdan oldin kartoshka yuvilmagan.	Yuzaki kraxmalni olib tashlash uchun kartoshkani yaxshilab yuvib tashlang.
Aerogrida pishirilgan yangi kartoshka qarsildoq bo'lmadi	Ovqatning qarsildoq bo'lishi yog' va suv miqdoriga bog'liq.	Yog' qo'shishdan oldin kartoshkani to'liq quriting.
		Qovurilgan kartoshkani qarsildoq bo'lishi uchun kichikroq kesib oling.
		Yanada qarsildoq bo'lishi uchun ko'proq yog' qo'shing.
E1-displey	Harorat sensori ochiq tutashuvi	Aloqa dreamesupport@dreame.tech
E2-displey	Harorat sensori qisqa tutashuvi	Aloqa dreamesupport@dreame.tech
E3-displey	NTC kamerasi harorati 230 °C dan oshadi.	Aloqa dreamesupport@dreame.tech
E4-displey	O'rnatilgan harorat 80 °C dan yuqori bo'lsa, ish boshlaganidan keyin kamera harorati 5 daqiqa davomida 35 °C dan past bo'lib qoladi.	Aloqa dreamesupport@dreame.tech