

"dreame"는 중국 내 Dreame Technology Co., Ltd. 및 그 자회사의 약칭입니다. 회사 중국 이름 "追觅"의 음역으로, 모든 일에서 탁월함을 추구한다는 의미이며, 기술에서 끊임없이 도전, 탐색, 추구하는 회사의 비전을 반영합니다.

DREAME

Dreame Tasti™ AF30

부드러운 로스트 요리 & 뒤집을 필요 없는
간편함 & 스팀 에어프라이어

제품 설명서



더 많은 혜택을
확인하려면 QR
코드를 스캔하세요.



더 많은 레시피는
코드를 스캔하세요



더 많은 레시피는
코드를 스캔하세요

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

Email: aftersales@dreame.tech or

<https://global.dreame.tech.com>

공장: Ningbo Careline Electric Appliance Co., Ltd.

제조업체: Dreame Trading (Tianjin) Co., Ltd.

주소: Room 2112-1-1, South District, Finance and Trade Center,
No. 6975 Yazhou Road, Dongjiang Bonded Port Area, Tianjin Pilot
Free Trade Zone, Tianjin, China

고객센터: 01097258578

제조국: 중국

KR-A00



☺ Dreame 제품에 오신 것을 환영합니다

제품 등록

-  <https://global.dreame.tech.com>
-  dreamesupport@dreame.tech

제품 특징 및 기술 사양

- 제품명: 전기오븐기기(Air Fryer)
- 모델 번호: AF30
- 정격 전압: 220~240V~50~60Hz
- 정격 전력: 2300W
- 조작 방식: 터치
- 바스켓 구조: 금속
- 조리실 구조: 금속
- 외장 재질: PP 외장
- 조절 가능한 온도 범위: 50~200 °C
- 조절 가능한 시간 범위: 1~60분

☺ 목차

EN	Product Manual	03
KO	중요 안전 수칙	15

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read all instructions before using your Air Fryer.

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

⚠ WARNINGS

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

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

- 36** A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- 37** Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- 38** If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
- 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over;

Note

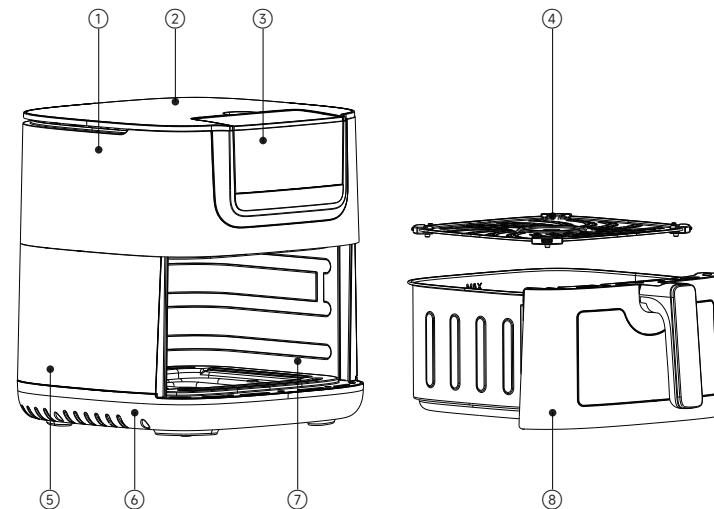
- 1** Caution, hot surface. Items marked with the following symbol may reach high temperatures and should be handled carefully.



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



Product Components and Names



- ① Top Cover ② Top Panel (Control Panel)
 ③ Water Tank ④ Crisper Plate ⑤ Side Panel
 ⑥ Base ⑦ Lower Housing ⑧ Single Basket Assembly

Save these Instructions.

Product Function & Key Description

Function Description



Placing Food: Carefully pull out the drawer of the air fryer, correctly place the fry basket inside, then place the marinated food into the basket. Push the drawer back in.

Note: Do not pour oil or any liquids into the fryer. Place the product on a stable surface. Do not place it on surfaces that are not heat-resistant.

Icon Description

No.	Name	Icon/Key	Function
Indicator Icons			
1	Temp Icon	°C	Indicates temperature
2	Time Icon	Min	Displays duration
3	Water Shortage Icon	!	Alerts when water tank is empty
Indicator Icons			
1	Power Key	⏻	Press and hold for 3 seconds to power on/off
2	Start/Pause Key	▶	Start/pause cooking mode
3	Temp +/- Key	⬆️ ⬆️	Adjust/check temp/time setting (10s timeout)
4	Time +/- Key	⌚ ⌚	
5	Oven Light Key	🔦	Turns oven light on/off
6	Spray Key	🌊	Activates spray function

Indicator Icons

1	Airfry		Use high-speed hot air circulation to heat food, creating a crispy texture similar to deep frying. Best for French fries, chicken wings, and cheese sticks.
2	Steamfry		Combine steam and air frying to prevent food from drying out, keeping it crispy outside and tender inside. Suitable for chicken breasts, fish fillets, and other dishes that need to retain moisture.
3	Grill		Simulate outdoor grilling. Best for steak, grilled wings, sausages, and other foods that require high temp to cook.
4	Bake		Provide a stable and even heating environment. Ideal for cakes, bread, cookies, and other desserts.
5	Toast		Specially designed for bakery products, ensure quick and even heating to achieve surface browning and crispiness.
6	Reheat		Quickly reheat leftover food
7	Chicken		Ideal for cooking chicken wings, drumsticks, breasts, and other cut-up chicken pieces
8	Steak		Suitable for steak, pork chops, lamb chops, and other large cuts of meat
9	Salmon		Designed for fish fillets and other seafood
10	Fries		Great for fries and all kinds of frozen fried snacks

Indicator Icons

11	Veggie		For roasting fresh or frozen vegetables
12	Apple		For low-temp drying of fruits like apples. Also supports meat dehydration

Note:

- 1 Menu order is subject to confirmation;
- 2 Temp/time switching and check function means that during cooking, the digital display defaults to a countdown timer. When the temp +/- key is pressed, the display switches to the current temperature setting. The user can then adjust the temperature. If there is no action within 10 seconds, the display reverts to countdown mode.

First Use

- 1 Remove all packaging materials.
- 2 Clean the fry basket and fryer with hot water, liquid detergent, and a non-abrasive sponge.
- 3 Wipe the product interior and exterior with a clean cloth. This product cooks food using hot air and does not require oil.
- 4 For the first use, do not place any food in the fryer. Run the Air Fry function for 15 minutes. A slight smell or smoke may appear—this is normal and not a fault.
- 5 Make sure the product is used in a well-ventilated environment.

Product Instructions

Basic Operation Instructions

- 1 **Power-On Display:** Upon connection, the display and keys light up for 1 second with a beep, then enter standby mode.
- 2 **Function Selection:** While in standby mode, press the power button[🔌]to activate it. It will enter idle state with all keys lit (except for the spray button, which only lights up for functions that support manual activation). If no operation is detected within 10 minutes, the appliance will return to standby mode automatically.
- 3 **Temp/Time Settings:** After selecting a function, press the time adjustment key [🕒🕒] (or temp adjustment key[🌡️🌡️]).The corresponding value flashes. Press the key to adjust. Press Start to confirm or press the other adjustment key to switch and confirm the previous setting.
- 4 **Start/Pause:** After setting, press the Start/Pause key[▶️]to begin. Press again to pause. During pause, you may reselect functions. Temperature and time can be adjusted during operation. Other function keys are disabled while a function is running.
- 5 **End/Power Off:** When cooking is finished, the unit automatically returns to standby.

Function Description

No.	Mode Name	Temp (°C)		Time (min)		Steam Assist
		Setting Range	Setting Steps	Setting Range	Setting Steps	
1	Airfry	150-200	±5	1-60	±1/±5	Press tender button to activate spray
2	Steam fry	150-200	±5	1-60	±1/±5	Yes
3	Grill	180-200	±5	1-20	±1	
4	Bake	120-180	±5	1-60	±1/±5	Press tender button to activate spray
5	Toast	/	/	5-10	±1	
6	Reheat	150-200	±5	1-60	±1/±5	Press tender button to activate spray
7	Chicken	/	/	15-60	±1/±5	Yes
8	Steak	180-200	±5	5-15	±1	
9	Salmon	180-200	±5	8-15	±1	Yes
10	Fries	180-200	±5	15-25	±1	
11	Veggie	160-200	±5	5-10	±1	Yes
12	Apple	50-65	±5	30-480	±15	

Cleaning and Maintenance

Clean the product after each use to maintain hygiene.

Parts/ Accessories	Cleaning Method	Dishwasher Safe
Main Unit	Wipe the main unit and control panel with a damp cloth. Note: Do not immerse the main unit in water or any liquid. Do not clean the main unit in a dishwasher.	No
Bake Tray	Dishwasher safe or hand wash with water; If hand washing, dry all parts thoroughly with a towel or air dry.	Yes
Fryer Basket	Dishwasher safe or hand wash with water; If hand washing, dry all parts thoroughly with a towel or air dry; To extend product lifespan, hand washing is recommended.	Yes

Note:

- Before cleaning, unplug the device and allow it to cool. Wipe the product exterior and interior walls with a damp cloth.
- Use detergent with a non-abrasive sponge or hot water to clean the basket and baking tray to remove residual grease.

Troubleshooting

If a malfunction occurs, refer to the table below.

Issue	Possible Causes	Solutions
Product not operating	Power plug not connected. Connect the power plug to the outlet, Product is in standby mode.	Tap the power button. Fryer drawer not fully inserted, Push the drawer fully into the unit.
Food not fully cooked	Food pieces are too thick or too large. Temperature is set too low in Bake mode. Cooking time is too short.	Cut large pieces smaller or thinner. Increase the temperature via the control panel. Increase the cooking time.
Food uneven fried	Certain foods require flipping during cooking.	Flip top-side or overlapping items during cooking.
White smoke from chamber	① You are cooking greasy ingredients. ② Residual grease from previous use remains in the chamber.	① When cooking greasy foods, a large amount of oil may drip into the chamber. Under high temperatures, the oil will produce white smoke, and the chamber temperature may rise. This does not affect the final result. ② The white smoke is caused by residual grease in the chamber. Make sure to clean thoroughly after each use.
E1	Temp sensor open circuit	Contact: dreamesupport@dreame.tech
E2	Temp sensor short circuit	
E3	Chamber temp sensor exceeds 230 °C	
E4	When temperature is set below 90 °C, and chamber remains below 35 °C after 5 min of operation	

중요 안전 수칙

에어프라이어 사용하기 전에 모든 사용 설명서를 반드시 읽어 주십시오.
전기 제품 사용 시, 기본적인 안전 수칙을 반드시 준수해야 하며, 다음 사항을 포함합니다:

⚠ 경고

- 1 이 기기는 안전하게 사용하는 방법에 대한 지도나 지시를 받고, 관련 위험을 이해하고 있는 경우에 한해, 8세 이상 어린이, 신체적, · 감각적, · 정신적으로 능력이 떨어지거나 경험이나 지식이 부족한 사람이 사용할 수 있습니다.
- 2 어린이는 이 기기를 가지고 놀아서는 안 됩니다. 청소 및 사용자 관리 작업은 8세 이상의 어린이라 하더라도, 감독하에 이루어지지 않는 한 수행해서는 안 됩니다.
- 3 에어프라이어와 전원 코드는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 두세요.
- 4 이 기기는 외부 타이머나 별도의 원격 제어 시스템으로 작동하도록 설계되지 않았습니다.
- 5 전원 코드가 손상된 경우, 위험을 방지하기 위해 반드시 제조업체, 서비스 대리점 또는 동일한 자격 있는 사람이 교체해야 합니다.
- 6 상업용으로 사용하지 마세요. 가정 및 실내용으로만 사용하세요. 에어프라이어는 정해진 용도 외의 목적으로 사용하지 마세요. 이동 중인 차량이나 선박 내에서는 사용하지 마세요. 이 기기를 튀김용으로 사용하지 마세요. 잘못된 사용 시 부상 위험이 있습니다.
- 7 뜨거운 표면을 만지지 마세요. 기기 표면은 작동 중 및 작동 후 뜨거워집니다. 화상이나 신체 손상을 방지하려면 항상 보호용 패드나 절연 오븐 장갑을 사용하고, 사용 가능한 손잡이를 이용하세요.
- 8 조리 후 바스켓을 뒤집을 때, 뜨거운 크리스퍼 플레이트가 떨어져 안전 위험이 발생할 수 있으므로 주의하세요.
- 9 감전을 방지하기 위해 코드, 플러그, 본체 하우징을 물이나 다른 액체에 담그지 마세요.
- 10 어린이가 에어프라이어를 사용하거나 어린이 근처에서 사용할 경우에는 각별히 감독하세요.
- 11 사용하지 않을 때와 청소 전에는 콘센트에서 플러그를 분리하세요. 부품을 장착하거나 분리하기 전에는 충분히 식히세요.
- 12 코드 또는 플러그가 손상되었거나, 고장, 기타 손상이 있는 경우 제품을 작동하지 마세요. 가장 가까운 공식 서비스센터에 제품을 가져가 점검, 수리 또는 조정하십시오.
- 13 제조업체가 권장하지 않은 액세서리 사용은 부상을 초래할 수 있습니다.
- 14 실외에서는 사용하지 마세요.

- 15 코드를 테이블 또는 카운터의 가장자리 위로 늘어뜨리거나 뜨거운 표면에 닿지 않게 하세요.
- 16 에어프라이어 또는 부품을 레인지, 가스·전기 버너 근처, 또는 가열된 오븐에 놓지 마세요.
- 17 뜨거운 오일이나 기타 뜨거운 액체가 담긴 바스켓을 꺼낼 때, 에어프라이어 이동 시 각별히 주의하세요.
- 18 항상 플러그를 기기에 먼저 연결한 뒤, 코드의 벽면 콘센트에 연결하세요. 연결 해제 시에는, 모든 조작을 "off"로 하고 벽면 콘센트에서 플러그를 빼세요.
- 19 크리스퍼 플레이트를 바스켓에서 꺼낸 후에는 내열성 표면에 올려주세요.
- 20 금속 수세미로 청소하지 마세요. 금속 조각이 떨어져서 전기 부품에 닿아 감전 위험을 초래할 수 있습니다.
- 21 평평하고 안정적이며 내열성 표면에서 사용하고, 열원이나 액체 근처를 피하세요. 작동 중에는 제품을 작업대 가장자리 근처에 놓지 마세요.
- 22 에어프라이어는 열풍만으로 작동합니다. 바스켓에 오일이나 지방을 절대 넣지 마세요.
- 23 주의: 감전 위험을 피하려면 반드시 분리형 바스켓에서만 조리하세요.
- 24 크기가 큰 음식이나 금속 도구를 에어프라이어에 넣지 마세요. 화재 또는 감전 위험이 있습니다.
- 25 에어프라이어를 커튼, 벽, 기타 인화성 물질에 덮거나 닿게 하면 화재 위험이 있으니 작동 중에는 반드시 주의하세요. 작동 중에는 기기 위에 아무 것도 올려놓지 마세요.
- 26 음식 없이 베이킹이나 유산지를 에어프라이어에 넣지 마세요. 공기 순환으로 인해 종이 등이 들어 올려져 히팅코일에 닿을 수 있습니다.
- 27 금속 또는 유리 외의 용기를 사용할 때는 극도의 주의를 기울이세요. 항상 내열 용기를 사용하세요.
- 28 제조업체가 권장하는 액세서리 외에는 사용하지 않을 때 에어프라이어 내에 보관하지 마세요.
- 29 에어프라이어를 끄려면 전원 버튼을 길게 누르세요. 에어프라이어가 뽁 소리를 내며 다른 버튼이 꺼집니다.
- 30 환기구를 막지 마세요. 열증기가 환기구를 통해 배출됩니다. 손과 얼굴을 환기구에서 멀리하세요.
- 31 종이, 골판지, 내열성 아닌 플라스틱, 기타 유사 재료를 에어프라이어에 넣지 마세요.
- 32 어두운 연기가 나오면 즉시 에어프라이어를 끄고 플러그를 분리하세요. 흰 연기는 지방이나 음식 튀김으로 인해 정상적으로 발생하지만, 어두운 연기는 음식이 타거나 회로 문제를 의미합니다. 연기가 사라질 때까지 바스켓을 꺼내지 마세요. 타지 않은 음식 때문이라면 고객센터에 문의하세요.
- 33 에어프라이어 작동 중에는 방지하지 마세요. 호일로 바스켓을 덮는 경우, 히팅 엘리먼트에

당지 않도록 하세요. 과열 및 화재 위험이 있습니다.

34 플러그를 분리하기 전에 에어프라이어를 꺼주세요.

35 에어프라이어를 사용할 때 작업대 아래에 있는 콘센트는 사용하지 마세요.

36 얹히거나 걸려 넘어짐을 줄이기 위해 짧은 전원 코드(또는 분리형 전원 코드)가 제공됩니다.

37 더 긴 분리형 전원 코드 또는 연장 코드도 사용 가능하지만 주의해서 사용하세요.

38 더 긴 분리형 전원 코드 또는 연장 코드를 사용할 경우:

1) 코드 세트 또는 연장 코드의 표시 전기 용량은 제품의 전기 용량과 같거나 커야 합니다.

2) 코드가 카운터 또는 테이블 위로 늘어지지 않도록 정리하세요. 어린이가 잡아당기거나 걸려 넘어질 수 있는 곳에 두지 마세요.

참고

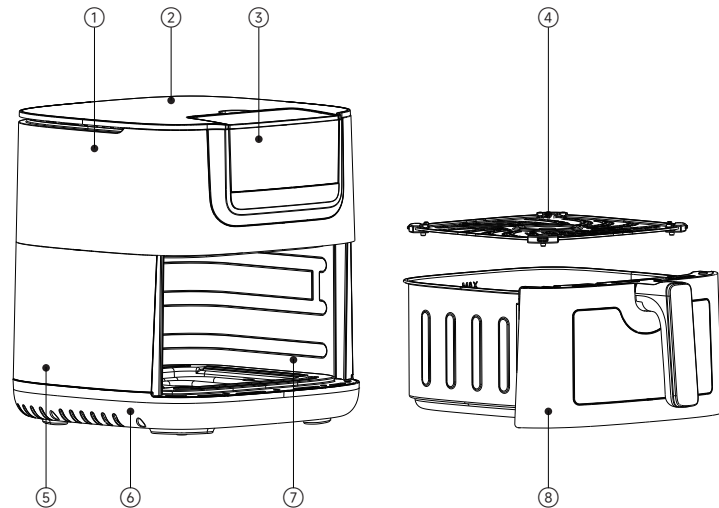
- 1** 주의, 뜨거운 표면. 다음 기호가 표시된 항목은 고온에 도달할 수 있으므로 조심해서 다루어야 합니다.



- 2** 이 표시는 이 제품이 일반 생활 폐기물과 함께 버려서는 안 됨을 나타냅니다. 무단 폐기로 인한 환경 오염 또는 인체 건강 피해를 방지하기 위해, 폐기 시 책임감 있게 분리 배출하여 자원 재활용이 지속 가능하도록 협조해 주시기 바랍니다. 사용하신 제품은 지정된 수거 및 회수 시스템을 이용하거나, 구입처에 문의하여 반납해 주세요. 이 제품은 환경 친화적인 재활용을 위해 수거가 가능합니다.



제품 구성 및 이름

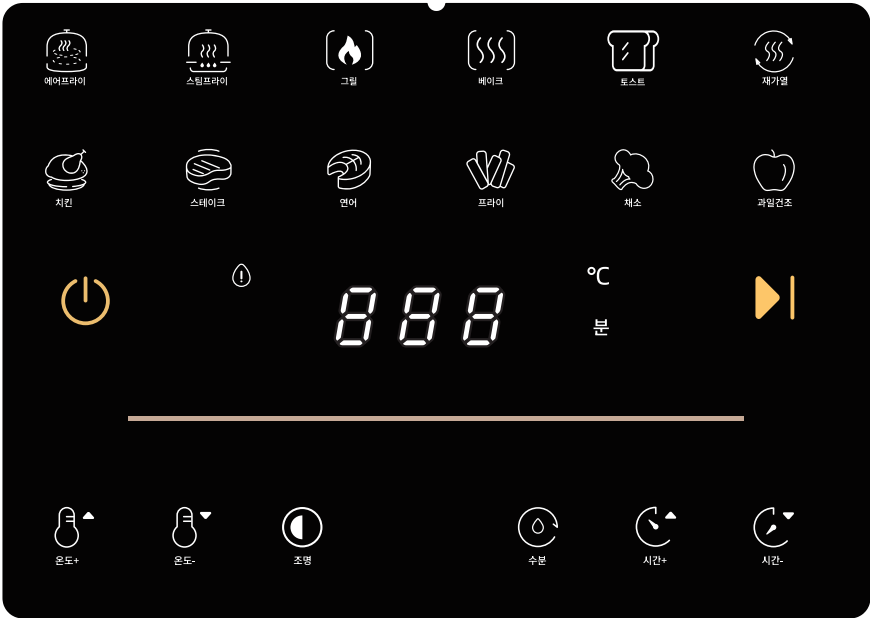


- ① 상단 커버 ② 상단 패널(컨트롤 패널)
③ 물탱크 ④ 크리스퍼 플레이트 ⑤ 사이드 패널
⑥ 베이스 ⑦ 하부 하우징 ⑧ 싱글 바스켓 어셈블리

이 설명서를 보관해 주세요.

제품 기능 & 키 설명

기능 설명



음식 배치: 에어프라이어의 서랍을 조심스럽게 당겨서 프라이 바스켓을 올바르게 넣고, 양념된 음식을 바스켓에 넣으세요. 서랍을 다시 넣으세요.

참고: 오일이나 다른 액체를 프라이어에 붓지 마세요. 제품을 안정적인 표면에 놓으세요. 내열성이 없는 표면에는 놓지 마세요.

아이콘 설명

번호	이름	아이콘/키	기능
상태 표시 아이콘			
1	온도 아이콘	°C	온도를 표시함
2	시간 아이콘	Min	지속 시간을 표시함
3	물 부족 아이콘	!	물탱크가 비었을 때 알림
상태 표시 아이콘			
1	전원 키	⏻	3초간 길게 누르면 전원이 켜지거나 꺼집니다.
2	시작/일시정지 키	▶	조리 모드 시작/일시정지
3	온도 +/- 키	⬆️ ⬆️	온도/시간 설정 (10초 이내 무반응 시 점검)
4	시간 +/- 키	⌚ ⌚	
5	조명 키	🌙	오븐 라이트 켜기/끄기
6	수분 키	💧	분사 기능 활성화

상태 표시 아이콘			
1	에어프라이		고속 열풍 순환으로 음식을 가열하여, 기름에 튀긴 것과 비슷한 바삭한 식감을 만들어냅니다. 감자튀김, 닭날개, 치즈스틱에 가장 적합합니다.
2	스팀프라이		스팀과 에어프라이를 결합하여 음식이 건조해지는 것을 방지하고, 겉은 바삭하고 속은 촉촉하게 만듭니다. 닭가슴살, 생선 필레 등 수분 유지가 필요한 요리에 적합합니다.
3	그릴		야외 그릴을 시뮬레이션합니다. 스테이크, 구운 닭날개, 소시지 등 고온 조리가 필요한 음식에 가장 적합합니다.
4	베이킹		안정적이고 균일한 가열 환경 제공, 케이크, 빵, 쿠키, 각종 디저트에 최적
5	토스트		베이커리 제품에 맞춰 특별히 설계되어 빠르고 균일하게 가열하여 겉면을 갈색과 바삭하게 만듭니다.
6	재가열		남은 음식을 빠르게 데우기
7	치킨		닭날개, 닭다리, 가슴살 등 각종 닭 부위 요리 적합
8	스테이크		스테이크, 돼지갈비, 양갈비 등 큰 덩어리 고기에 적합
9	연어		생선 필레 및 기타 해산물 요리에 적합
10	프라이		감자튀김 및 각종 냉동 튀김 간식에 탁월

상태 표시 아이콘			
11	채소		신선하거나 냉동 야채 구이에 적합
12	과일건조		사과와 같은 과일 저온 건조에 적합 육류 건조 기능도 지원

참고:

- 1 메뉴 순서는 확인 후 결정됩니다;
- 2 온도/시간 전환 및 확인 기능은 조리 중 디지털 표시가 기본적으로 카운트다운 타이머로 나타난다는 의미입니다. 온도 +/- 키를 누르면 표시가 현재 온도 설정으로 전환됩니다. 이후 사용자가 온도를 조정할 수 있습니다. 10초 이내에 아무런 동작이 없으면, 표시가 카운트다운 모드로 돌아갑니다.

처음 사용 시

- 1 모든 포장재를 제거하세요.
- 2 프라이 바스켓과 프라이어는 뜨거운 물, 액체 세제, 부드러운 스펀지로 청소하세요.
- 3 제품 내부 및 외부를 깨끗한 천으로 닦으세요. 이 제품은 열풍으로 음식을 조리하며 오일이 필요하지 않습니다.
- 4 첫 사용 시에는 프라이어에 음식을 넣지 마세요. 에어프라이 기능을 15분간 작동시키세요. 약간의 냄새 또는 연기가 발생할 수 있으나, 이는 정상이며 제품의 결함이 아닙니다.
- 5 환기가 잘 되는 환경에서 제품을 사용하세요.

제품 설명서

기본 작동 지침

- 전원 표시:** 연결 시, 디스플레이와 키가 1초간 점등되고 뽁 소리 후 대기 모드로 진입합니다.
- 기능 선택:** 대기 모드에서 전원 버튼[]을 눌러 활성화하세요. 모든 키(분사 버튼 제외)가 점등된 대기 상태로 진입합니다(분사 버튼은 수동 지원 기능에서만 점등). 10분간 아무런 동작이 없으면, 이 기기는 자동으로 대기모드로 돌아갑니다.
- 온도/시간 설정:** 기능 선택 후, 시간 조정 키 [ ](또는 온도 조정 키 [ ])를 누르세요. 해당 값이 깜박입니다. 키를 눌러 조정하세요. '시작'을 눌러 확인하거나, 다른 조절 키를 눌러 이전 설정으로 전환 후 확인하세요.
- 시작/일시정지:** 설정 후, 시작/일시정지 키 []를 눌러 시작합니다. 다시 누르면 일시정지 됩니다. 일시정지 중에는 기능을 다시 선택할 수 있습니다. 작동 중에도 온도 및 시간을 조정할 수 있습니다. 기능 실행 중에는 다른 기능 키가 비활성화됩니다.
- 종료/전원 끄기:** 조리가 끝나면 자동으로 대기 모드로 돌아갑니다.

기능 설명

번호	모드 이름	온도(°C)		시간(분)		스팀 어시스트
		설정 범위	설정 단계	설정 범위	설정 단계	
1	에어프라이	150-200	±5	1-60	±1/±5	텐더 버튼을 눌러 분사 기능을 활성화하세요
2	스팀 프라이	150-200	±5	1-60	±1/±5	예
3	그릴	180-200	±5	1-20	±1	
4	베이킹	120-180	±5	1-60	±1/±5	텐더 버튼을 눌러 분사 기능을 활성화하세요
5	토스트	/	/	5-10	±1	
6	재가열	150-200	±5	1-60	±1/±5	텐더 버튼을 눌러 분사 기능을 활성화하세요
7	치킨	/	/	15-60	±1/±5	예
8	스테이크	180-200	±5	5-15	±1	
9	연어	180-200	±5	8-15	±1	예
10	프라이	180-200	±5	15-25	±1	
11	채소	160-200	±5	5-10	±1	예
12	과일건조	50-65	±5	30-480	±15	

청소 및 관리

위생 유지를 위해 사용 후마다 제품을 청소하세요.

부품/ 액세서리	청소 방법	식기세척기 사용 가능
본체	본체와 컨트롤 패널을 젖은 천으로 닦으세요. 참고: 본체를 물이나 액체에 담그지 마세요. 본체를 식기세척기로 청소하지 마세요.	아니요
베이킹 트레이	식기세척기 사용 가능 또는 물로 손세척; 손세척 시에는 모든 부품을 수건으로 완전히 건조시키거나 자연 건조하세요.	예
프라이 바스켓	식기세척기 사용 가능 또는 물로 손세척; 손세척 시에는 모든 부품을 완전히 타월이나 자연 건조하세요; 제품 수명 연장을 위해 손세척을 권장합니다.	예

참고 :

- 1 청소 전에는 전원을 분리하고 충분히 식히세요. 제품 외부 및 내부 벽을 젖은 천으로 닦으세요.
- 2 바스켓과 베이킹 트레이는 세제와 부드러운 스펀지 또는 뜨거운 물로 남은 기름을 제거하세요.

문제 해결

고장이 발생하면 아래 표를 참고하세요.

문제	가능한 원인	해결 방법
제품이 작동하지 않음	전원 플러그가 연결되지 않았습니다. 전원 플러그를 콘센트에 연결하세요. 제품이 대기 모드에 있습니다.	전원 버튼을 누르세요. 프라이어 서랍이 완전히 삽입되지 않음, 서랍을 완전히 밀어서 장착하세요.
음식이 완전히 익지 않음	음식 조각이 너무 두껍거나 큼니다. 베이킹 모드에서 온도가 너무 낮게 설정되어 있습니다. 조리 시간이 너무 짧습니다.	큰 조각은 잘라서 크기나 두께를 줄이세요. 컨트롤 패널에서 온도를 높이세요. 조리 시간을 늘리세요.
음식이 고르게 튀겨지지 않음	특정 음식은 조리 중에 뒤집어야 합니다.	조리 중 윗면이나 겹친 음식은 뒤집어 주세요.
조리실에서 발생하는 흰 연기	① 기름진 재료를 조리 중입니다. ② 이전 사용에서 남은 기름이 챔버에 남아 있습니다.	①기름진 음식을 조리할 때 많은 양의 기름이 조리실 내부로 떨어질 수 있습니다. 고온에서 기름으로 인해 흰 연기가 발생할 수 있으며, 조리실 온도가 상승할 수 있습니다. 이는 최종 조리 결과에는 영향을 미치지 않습니다. ②흰 연기는 조리실 내부에 남은 기름 잔여물로 인해 발생합니다. 사용 후에는 조리실을 깨끗이 청소하세요.
E1	온도 센서 오픈 회로	문의: dreamesupport@dreame.tech
E2	온도 센서 단락	
E3	조리실 온도 센서가 230°C를 초과함	
E4	온도가 90°C 미만으로 설정되고, 5분 작동 후 조리실 온도가 35°C 미만일 때	