

DREAME

Dreame AeroFusion™ AF30

Tender roast & No flip & Steam air fryer

Product Manual




Welcome to Dreame Products

Register Your Product

 <https://global.dreametech.com>

Contact Us for Support

Your satisfaction is our priority. Before considering a return, please reach out to our friendly support team. We are ready to help troubleshoot and find a solution, ensuring you get the most out of your product.

 Customer Service: +1 (866)977-5177
(Mon.to Sat.9:00-21:00, Sun.9:00-12:00 Eastern Time)

 support.na@dreame.tech

Product Features and Technical Specifications

Product Name: Air Fryer

Model Number: AF30

Capacity: 7 qt

Rated Voltage: 120 V~ 60 Hz

Rated Power: 1700 W

Control Method: Touch

Basket Structure: Metal



Chamber Structure: Metal

Outer Body Material: PP Outer Body

Temperature Range (by program): 120 °F~400 °F

Adjustable Time Range: 1-60 min

Table of Contents

 Product Manual	01
 Manuel du produit	17

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 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** Keep the appliance and its cord out of reach of children. Do not allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when the air fryer is used by or near children.
- 3** Children shall not play with the appliance.
- 4** The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 5** Regularly inspect the appliance and power cord. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 6** Not for commercial use. Household and indoor use only. Do not use the air fryer for any purpose other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use this appliance for deep-frying. Misuse may cause injury.
- 7** Do not touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, always use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles.
- 8** To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
- 9** Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- 10** 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.
- 11** The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- 12** Do not use outdoors.
- 13** Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 14** Do not place the air fryer or any of its parts on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.

- 15** Extreme caution must be used when moving air fryer (or removing the basket) containing hot oil or other hot liquids.
- 16** Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- 17** Oversize foods or metal utensils must not be inserted in an air fryer as they may create a fire or risk of electric shock.
- 18** 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.
- 19** Do not clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 20** Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass. Always use heat-safe containers.
- 21** Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this air fryer when not in use.
- 22** Do not place any of the following materials in the air fryer: paper, cardboard non-heat-resistant plastic, or similar materials.
- 23** To turn the air fryer off, long press the power button. The air fryer will beep and other buttons will turn off.
- 24** Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
- 25** Always place the crisper plate on a heat-resistant surface after removing it from the basket.
- 26** 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.
- 27** An air fryer works with hot air only. Never fill the basket with oil or fat.
- 28** CAUTION: To avoid risk of electric shock, cook only in the removable basket.
- 29** 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.
- 30** Do not block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.
- 31** 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.
- 32** Do not leave your air fryer unattended while in use. If lining the basket with foil, make sure it did not contact the heating elements, that can cause overheating and risk of fire.
- 33** Turn off the air fryer before removing the plug from the outlet.
- 34** Never use an outlet below the counter when plugging in your air fryer.

- 35** This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- 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 tripped over unintentionally;

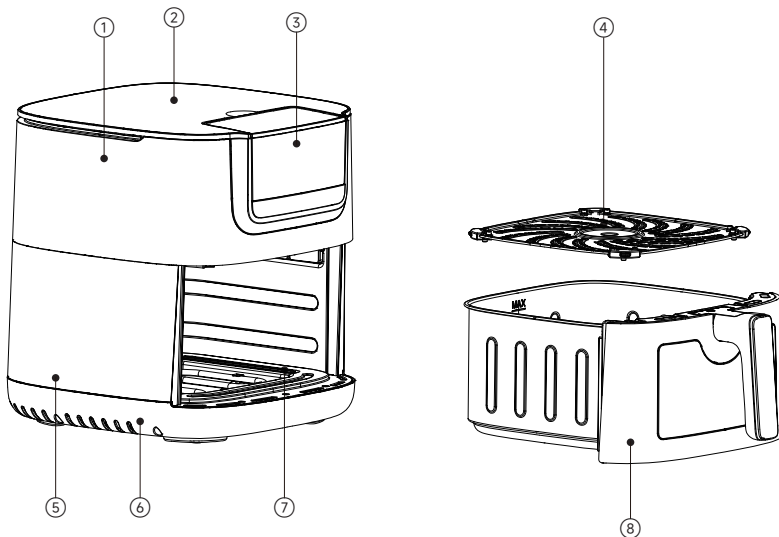
Note

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



Save these Instructions.

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

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		Indicates temperature
2	Time Icon		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		Adjusts/checks temp/time setting
4	Time +/- Key		Adjusts/checks temp/time setting
5	Oven Light Key		Turns oven light on/off
6	Tender 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, ensuring 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 of 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 key [] to activate it. It will enter idle state with all keys lit (except for the Tender key, 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 +/- key [ ] (or temp +/- 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 (°F)			Time (min)			Steam Assist
		Default Temp	Setting Range	Setting Steps	Default Temp	Setting Range	Setting Steps	
1	Air fry	350	300-400	±5	15	1-60	±1/±5	Press the Tender key to activate spray
2	Steam fry	350	300-400	±5	15	1-60	±1/±5	Yes
3	Grill	400	350-400	±5	15	1-20	±1	
4	Bake	320	240-350	±5	15	1-60	±1/±5	Press the Tender key to activate spray
5	Toast	400	/	/	5	5-10	±1	
6	Reheat	320	300-400	±5	10	1-60	±1/±5	Press tender button to activate spray
7	Chicken	/	/	/	15	15-120	±1/±5	Yes
8	Steak	400	350-400	±5	10	5-20	±1	
9	Salmon	400	350-400	±5	13	10-25	±1	Yes
10	Fries	400	350-400	±5	25	18-35	±1	
11	Veggie	350	320-400	±5	8	6-30	±1	Yes
12	Apple	120	120-150	±5	180	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
Crisper Plate	Dishwasher safe or hand wash with water; If hand washing, dry all parts thoroughly with a towel or air dry.	Yes
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:

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

FEDERAL COMMUNICATION COMMISSION INTERFERENCE STATEMENT-PART 15 FCC Statement

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

- (1) This device may not cause harmful interference, and
- (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Warning: Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

Note: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- (1) Reorient or relocate the receiving antenna.
- (2) Increase the separation between the equipment and receiver.
- (3) Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- (4) Consult the dealer or an experienced radio / TV technician for help.

This equipment must be installed and operated in accordance with provided instructions and the antenna(s) used for this transmitter must be installed to provide a separation distance of at least 20cm from all persons and must not be collocated or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

Compliance Information

Product Name	Air Fryer
Product Model	AF30
Compliance Statement	This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.
Correspondence of the responsible party in USA	
Company	DREAME TECHNOLOGY USA INC
Address	16192 Coastal Highway, Lewes, Delaware 19958, County of Sussex
Email	support.us@dreame.tech

ISED Compliance Statement

This device contains licence-exempt transmitter(s)/receiver(s) that comply with Innovation, Science and Economic Development Canada's licence-exempt RSS(s). Operation is subject to the following two conditions:

1. This device may not cause interference.
2. This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

This equipment must be installed and operated in accordance with provided instructions and the antenna(s) used for this transmitter must be installed to provide a separation distance of at least 20 cm from all persons and must not be collocated or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

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	
E2	Temp sensor short circuit	
E3	Chamber temp sensor exceeds 450 °F	Please contact the customer service center in your country or visit a local dealer for repair
E4	When temperature is set below 200 °F, and chamber remains below 100 °F after 5 min of operation	

Warranty and Service

Under the consumer protection laws of your jurisdiction, this product is subject to statutory guarantees that cannot be excluded. In case of a major failure, you are entitled to request a replacement or refund, as well as compensation for any other reasonably foreseeable losses or damages. For non-major defects, you may also request repair or replacement.

This warranty does not affect any other rights you may have under mandatory local consumer protection laws; where such laws require a longer warranty period, the legal provisions shall prevail.

This warranty does not cover damages or defects resulting from:

- 1** Commercial or unintended use of this product designed for personal/household purposes.
- 2** Failure to follow operation or installation instructions specified in the user manual.
- 3** Evidence of improper repair, use of non-genuine parts or unapproved accessories.
- 4** Mechanical stress, chemical exposure, electromagnetic interference, extreme high or low temperatures, corrosion, oxidation, or ingress of foreign objects, substances, liquids, insects, or animals.
- 5** Normal wear and tear due to aging, or technical condition or appearance deterioration from prolonged use.
- 6** Invalid warranty claims due to lacking proof as explicitly required, including model number, product serial number, date of purchase, and buyer's signature or other valid purchase proof.

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



<https://global.dreametech.com>

Product Warranty Card

Customer Name	Mailing Address	Contact Phone Number
Product Name and Model (Number)	Product SN	Product Purchase Date

Maintenance

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

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**Lire toutes les instructions avant d'utiliser la friteuse à air chaud.
Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, les précautions de sécurité
de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes :**

⚠ AVERTISSEMENTS

- 1** Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil, que les manipulations se déroulent en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- 2** Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. Tenir l'appareil hors de la portée des enfants. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque la friteuse à air chaud est utilisée par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- 3** Ne pas laisser des enfants manipuler l'appareil.
- 4** L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- 5** Vérifier régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
- 6** Non destiné à un usage commercial. À usage domestique et intérieur uniquement. Ne pas utiliser la friteuse à air chaud à d'autres fins que celles pour lesquelles elle a été conçue. Ne pas utiliser dans des véhicules ou des bateaux en mouvement. Ne pas utiliser cet appareil pour faire de la friture à l'huile. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- 7** Ne pas toucher les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après l'utilisation. Pour prévenir les brûlures ou les blessures, toujours utiliser des maniques protectrices ou des gants de cuisine isolants et saisir les poignées disponibles.
- 8** Pour éviter les décharges électriques, ne pas plonger pas le cordon, les fiches, ni le boîtier principal dans l'eau ou tout autre liquide.
- 9** Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de fixer ou d'enlever les pièces de l'appareil.
- 10** N'utiliser aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, en cas de dysfonctionnement ou après tout autre type de dommage. Retourner l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- 11** L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.

- 12** Ne pas utiliser en extérieur.
- 13** Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
- 14** Ne pas placer la friteuse à air chaud ni aucune de ses pièces sur une cuisinière, près de brûleurs à gaz ou électriques, ni dans un four chauffé.
- 15** Faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement de la friteuse à air chaud (ou retirer le panier) contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- 16** Toujours brancher la fiche à l'appareil avant de brancher le cordon d'alimentation à la prise murale. Pour débrancher, mettre n'importe quel bouton sur la position « off » (éteint), puis retirer la fiche de la prise murale.
- 17** Ne pas placer d'aliments trop volumineux ni d'ustensiles métalliques dans la friteuse à air chaud. Risque d'incendie ou d'électrocution.
- 18** Ne pas recouvrir la friteuse à air chaud ni la mettre en contact avec des matériaux inflammables, notamment des rideaux, des tentures, des murs et autres, lorsqu'elle est en marche. Risque d'incendie. Ne placer aucun objet sur l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- 19** Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des fragments métalliques peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, créant un risque de décharge électrique.
- 20** Les contenants fabriqués dans un matériau autre que le métal ou le verre doivent être utilisés avec une extrême prudence. Toujours utiliser des contenants résistants à la chaleur.
- 21** Ne conserver aucun matériel autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans la friteuse à air chaud lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- 22** Ne placer aucun des matériaux suivants dans la friteuse à air chaud : papier, carton, plastique non résistant à la chaleur ou matériaux similaires.
- 23** Pour éteindre la friteuse à air chaud, appuyer longuement sur le bouton d'alimentation. La friteuse à air chaud émet un signal sonore et les autres touches s'éteignent.
- 24** Faire preuve de prudence lors du retournement du panier après la cuisson, car la plaque de cuisson grill chaude pourrait tomber et créer un danger.
- 25** Toujours placer la plaque de cuisson grill sur une surface résistante à la chaleur après l'avoir retirée du panier.
- 26** Utiliser sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à l'écart des sources de chaleur ou des liquides. Ne pas placer l'appareil au bord d'un plan de travail pendant son fonctionnement.
- 27** Une friteuse à air ne fonctionne qu'avec de l'air chaud. Ne jamais remplir le panier d'huile ou de graisse.
- 28** ATTENTION : Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne faire cuire les aliments que dans le panier amovible.

- 29** Ne jamais placer de papier sulfurisé ou de papier cuisson dans la friteuse à air chaud sans y déposer d'aliments. La circulation d'air peut entraîner le soulèvement du papier et son contact avec les éléments chauffants.
- 30** Ne bloquer aucune ouverture d'aération. La vapeur chaude est libérée par ces ouvertures. Garder les mains et le visage à l'écart des ouvertures.
- 31** Éteindre immédiatement et débrancher votre friteuse à air chaud en cas de dégagement de fumée noire. La fumée blanche est normale et provient de la cuisson des graisses ou des aliments, mais une fumée noire signifie que les aliments brûlent ou que le circuit électrique présente un problème. Attendre que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si la fumée noire ne vient pas d'un aliment brûlé, contacter le service clientèle.
- 32** Ne pas laisser votre friteuse à air chaud sans surveillance pendant son utilisation. En cas de recouvrement du panier avec du papier aluminium, veiller à ce qu'il n'entre pas en contact avec les éléments chauffants. Risque de surchauffe et d'incendie.
- 33** Éteindre la friteuse à air chaud avant de débrancher la fiche de la prise.
- 34** Ne jamais brancher votre friteuse à air sur une prise située sous un comptoir.
- 35** Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche est conçue pour ne s'insérer dans une prise polarisée que dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, la retourner. Si cela ne convient toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.
- 36** Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) est fourni afin de réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement causé par un cordon plus long.
- 37** Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés avec prudence.
- 38** Si un cordon d'alimentation détachable plus long ou un cordon de rallonge est utilisé :
- 1) La puissance nominale indiquée du cordon d'alimentation ou de la rallonge doit être au moins égale à la puissance nominale de l'appareil ;
 - 2) Le cordon doit être disposé de façon à ne pas pendre au-dessus d'un comptoir ou d'une table, pour réduire les risques de traction par un enfant ou de trébuchement involontaire ;

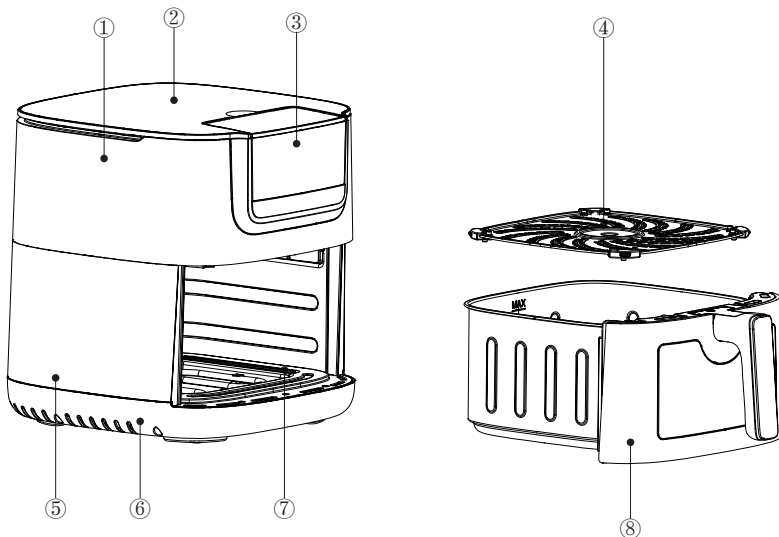
Note

Attention, surface chaude. Les articles marqués du symbole suivant peuvent atteindre des températures élevées et doivent être manipulés avec précaution.



Conserver ces instructions.

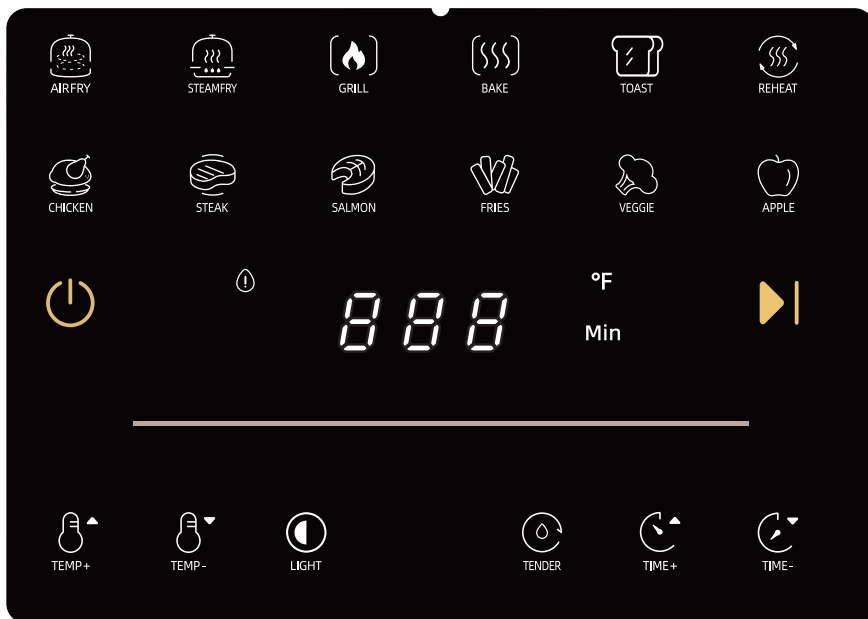
Composants et noms du produit



- ① Couvercle supérieur ② Panneau supérieur (panneau de commande) ③ Réservoir d'eau ④ Plaque de cuisson grill
 ⑤ Panneau latéral ⑥ Base ⑦ Boîtier inférieur ⑧ Panier simple

☺ Fonctionnalités du produit et explications des touches










Description des fonctionnalités



Disposition des aliments : Retirer le tiroir de la friteuse à air chaud avec précaution, insérer correctement le panier de cuisson, puis y placer les aliments marinés. Repousser le tiroir.

Remarque : Ne pas verser d'huile ni d'autre liquide dans la friteuse. Placer le produit sur une surface stable. Ne pas le placer sur des surfaces non résistantes à la chaleur.

Description des icônes

Non.	Nom	Icône/Touche	Fonction
Icônes			
1	Icône « température »		Indique la température
2	Icône « temps »		Affiche la durée de la cuisson
3	Icône « niveau d'eau insuffisant »		Alertes « réservoir d'eau vide »
Icônes			
1	Touche « Power » (Alimentation)		Appuyer et maintenir enfoncé pendant 3 secondes pour allumer/éteindre
2	Touche « Start/Pause » (Démarrer/Pause)		Démarrer/mettre en pause le mode de cuisson
3	Touche « Temp +/- » (Température +/-)		Ajuster/vérifier le réglage de la température/du temps
4	Touche « Time +/- » (Temps +/-)		(délai de 10 secondes)
5	Touche « Oven Light » (Éclairage du four)		Allumer/éteindre la lumière du four
6	Touche « Spray » (Pulvériser)		Active la fonction de pulvérisation

Icônes

1	Airfry (Friture à air chaud)		La circulation d'air chaud à grande vitesse donne aux aliments une texture croustillante semblable à celle de la friture. Idéal pour les frites, les ailes de poulet et les bâtonnets de fromage.
2	Steamfry (Cuisson combinée vapeur et friture à air chaud)		Combine la cuisson à la vapeur et la friture à l'air chaud pour éviter que les aliments ne sèchent, tout en les gardant croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur. Convient pour les poitrines de poulet, les filets de poisson et autres plats nécessitant de conserver l'humidité.
3	Grill (Grill)		Simule la cuisson au grill en plein air. Idéal pour le steak, les ailes grillées, les saucisses et autres aliments nécessitant une cuisson à haute température.
4	Bake (Cuisson type four)		Fournit un environnement de cuisson stable et uniforme. Idéal pour les gâteaux, le pain, les biscuits et autres desserts.
5	Toast (Grille-pain)		Conçu spécialement pour le pain et les viennoiseries, il assure un chauffage rapide et uniforme pour obtenir un aspect doré et croustillant en surface.
6	Reheat (Réchauffage)		Réchauffe rapidement les restes
7	Chicken (Poulet)		Idéal pour cuire des ailes de poulet, des pilons, des poitrines et d'autres morceaux de poulet découpés.
8	Steak		Convient pour le steak, les côtelettes de porc, les côtelettes d'agneau et autres morceaux de viande volumineux.
9	Salmon (Saumon)		Conçu pour les filets de poisson et autres fruits de mer
10	Fries (Frites)		Parfait pour les frites et toutes sortes de collations frites surgelées

11	Veggie (Légumes)		Pour rôtir des légumes frais ou congelés
12	Apple (Pommes)		Pour le séchage de fruits tels que les pommes à basse température. Permet également la déshydratation de la viande

Remarque :







- 1 L'ordre des menus est soumis à confirmation ;
- 2 La fonction de commutation température/temps et de vérification signifie que pendant la cuisson, l'écran numérique affiche par défaut un compte à rebours. Lorsque la touche temp +/- est enfoncée, l'affichage passe au réglage de la température actuelle. L'utilisateur peut ensuite ajuster la température. En cas d'inaction durant 10 secondes, l'affichage revient au mode compte à rebours.

Première utilisation

- 1 Retirer tous les emballages.
- 2 Nettoyer le panier de friture et la friteuse à l'eau chaude, avec un détergent liquide et une éponge non abrasive.
- 3 Essuyer l'intérieur et l'extérieur du produit avec un chiffon propre. Ce produit cuit les aliments à l'air chaud, sans huile.
- 4 Avant la première utilisation, ne placer aucun aliment dans la friteuse. Exécuter la fonction Airfry (friture à air chaud) pendant 15 minutes. Une légère odeur de fumée peut se dégager de l'appareil, ce qui est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.
- 5 Le produit doit être utilisé dans un lieu bien ventilé.

Notice du produit

Prise en main

- 1 Affichage lors de la mise sous tension :** Lors de la connexion, l'écran et les touches s'allument pendant 1 seconde avec un signal sonore, puis passent en mode veille.
- 2 Sélection des fonctions :** En mode veille, appuyer sur le bouton « Power » (Alimentation) [] pour activer l'appareil. L'appareil passe en mode repos avec toutes les touches allumées (sauf le bouton « Spray » [pulvérisation], qui ne s'allume que pour les fonctions prenant en charge l'activation manuelle). Si aucune opération n'est détectée pendant 10 minutes, l'appareil revient automatiquement en mode veille.
- 3 Réglages de la température et du temps de cuisson :** Après avoir sélectionné une fonction, appuyer sur la touche de réglage du temps de cuisson [ ] (ou sur la touche de réglage de la température [ ]). La valeur correspondante clignote. Appuyer sur la touche pour ajuster le temps de cuisson. Appuyer sur « Start » (Démarrer) pour confirmer ou appuyer sur l'autre touche de réglage pour basculer et confirmer le réglage précédent.
- 4 « Start/Pause » (Démarrer/Pause) :** Après le réglage, appuyer sur la touche « Start/Pause » (Démarrer/Pause) [] pour commencer. Appuyer de nouveau pour mettre en pause. Pendant la pause, il est possible de sélectionner à nouveau des fonctions. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés pendant le fonctionnement. Les autres touches sont désactivées pendant l'exécution d'une fonction.
- 5 Fin/Arrêt :** Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil revient automatiquement en mode veille.

Description des fonctionnalités

Non.	Nom du mode	Temp (°F)			Temps (min)			Steam Assist (vapeur intégrée)
		Température par défaut	Plage de réglages	Étapes de réglage	Température par défaut	Plage de réglages	Étapes de réglage	
1	Friture à l'air chaud	350	Entre 300 et 400	±5	15	Entre 1 et 60	±1/±5	Appuyer sur le bouton « Tender » (Tendre) pour activer la pulvérisation
2	Friture vapeur	350	Entre 300 et 400	±5	15	Entre 1 et 60	±1/±5	Oui
3	Grill (Grill)	400	Entre 350 et 400	±5	15	Entre 1 et 20	±1	
4	Bake (Cuisson type four)	320	Entre 240 et 350	±5	15	Entre 1 et 60	±1/±5	Appuyer sur le bouton « Tender » (Tendre) pour activer la pulvérisation
5	Toast (Grille-pain)	400	/	/	5	Entre 5 et 10	±1	
6	Reheat (Réchauffage)	320	Entre 300 et 400	±5	10	Entre 1 et 60	±1/±5	Appuyer sur le bouton « Tender » (Tendre) pour activer la pulvérisation
7	Chicken (Poulet)	/	/	/	15	Entre 15 et 120	±1/±5	Oui
8	Steak	400	Entre 350 et 400	±5	10	Entre 5 et 20	±1	
9	Salmon (Saumon)	400	Entre 350 et 400	±5	13	Entre 10 et 25	±1	Oui
10	Fries (Frites)	400	Entre 350 et 400	±5	25	Entre 18 et 35	±1	
11	Veggie (Légumes)	350	Entre 320 et 400	±5	8	Entre 6 et 30	±1	Oui
12	Apple (Pommes)	120	Entre 120 et 150	±5	180	Entre 30 et 480	±15	

Nettoyage et entretien

Pour garantir une utilisation hygiénique, nettoyer le produit après chaque utilisation.

Pièces/ Accessoires	Méthode de nettoyage	Adapté au lave-vaisselle
Appareil principal	Essuyer l'appareil principal et le panneau de commande avec un chiffon humide. Remarque : Ne pas plonger l'appareil principal dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas passer l'appareil principal au lave-vaisselle.	Non
Plaque de cuisson grill	Les pièces sont lavables au lave-vaisselle ou à la main ; En cas de lavage à la main, sécher soigneusement toutes les pièces à l'aide d'une serviette ou les laisser sécher à l'air libre.	Oui
Panier	Les pièces sont lavables au lave-vaisselle ou à la main ; Si elles sont lavées à la main, sécher toutes les pièces soigneusement avec une serviette ou les laisser sécher à l'air libre ; Pour prolonger la durée de vie du produit, il est recommandé de le laver à la main.	Oui

Remarque :

- 1 Avant le nettoyage, débrancher l'appareil et le laisser refroidir. Essuyer l'extérieur du produit ainsi que les parois intérieures avec un chiffon humide.
- 2 Utiliser un détergent avec une éponge non abrasive ou de l'eau chaude pour nettoyer le panier et la plaque de cuisson afin d'éliminer les résidus de graisse.

DÉCLARATION D'INTERFÉRENCE DE LA FEDERAL COMMUNICATION COMMISSION (FCC)– PARTIE 15

Déclaration de la FCC

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et
- (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

Avertissement : Les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler l'autorisation de l'utilisateur d'utiliser l'équipement.

Remarque : Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites applicables aux appareils numériques de classe B, conformément à la partie 15 du règlement de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle.

Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il est impossible de garantir l'absence totale d'interférences dans certaines configurations d'installation. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception radio ou télévisuelle, ce qui peut être déterminé en éteignant puis en rallumant l'appareil, l'utilisateur est invité à tenter de corriger les interférences par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- (1) Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- (2) Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.
- (3) Brancher l'équipement dans une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- (4) Contacter le revendeur ou un technicien radio/télévision expérimenté pour obtenir de l'aide.

Cet équipement doit être installé et utilisé conformément aux instructions fournies. L'antenne ou les antennes utilisées pour cet émetteur doivent être installées à une distance d'au moins 20 cm de toute personne et ne doivent pas être placées à proximité ou fonctionner conjointement avec une autre antenne ou un autre émetteur.

Informations sur la conformité

Nom du produit	Friteuse à air chaud
Modèle du produit	AF30
Déclaration de conformité	Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.
Correspondance de la partie responsable aux États-Unis	
Entreprise	DREAME TECHNOLOGY USA INC
Adresse	16192 Coastal Highway, Lewes, Delaware 19958, comté de Sussex
Courriel	support.us@dreame.tech

Déclaration de conformité ISED

L'émetteur/récepteur exempt de licence contenu dans le présent appareil est conforme aux CNR d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

1. L'appareil ne doit pas produire de brouillage;
2. L'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

Cet équipement doit être installé et utilisé conformément aux instructions fournies. L'antenne ou les antennes utilisées pour cet émetteur doivent être installées à une distance d'au moins 20 cm de toute personne et ne doivent pas être placées à proximité ou fonctionner conjointement avec une autre antenne ou un autre émetteur.

Dépannage

En cas de dysfonctionnement, consulter le tableau ci-dessous.

Problème	Causes possibles	Solutions
Le produit ne fonctionne pas	La fiche d'alimentation n'est pas branchée. Brancher la fiche d'alimentation dans la prise, Le produit est en mode veille.	Appuyer sur le bouton d'alimentation. Le tiroir de la friteuse à air n'est pas complètement inséré. Le pousser complètement dans l'appareil.
Les aliments ne sont pas complètement cuits.	Les morceaux d'aliments sont trop épais ou trop volumineux. La température est trop basse en mode cuisson. Le temps de cuisson est trop court.	Couper les gros morceaux en morceaux plus petits ou en tranches plus fines. Augmenter la température via le panneau de contrôle. Augmenter le temps de cuisson.
La cuisson des aliments n'est pas homogène.	Certains aliments nécessitent d'être retournés pendant la cuisson.	Retourner, pendant la cuisson, les éléments situés sur le dessus ou qui se chevauchent.
De la fumée blanche s'échappe de la chambre	① Les ingrédients cuisinés sont gras. ② Des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente restent dans la chambre.	① Lors de la cuisson d'aliments gras, une grande quantité d'huile peut s'égoutter dans la chambre. À haute température, l'huile produit de la fumée blanche et la température de la chambre peut augmenter. Cela n'affecte pas le résultat final. ② La fumée blanche est causée par des résidus de graisse dans la chambre. Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation.
E1	Capteur de température en circuit ouvert	
E2	Court-circuit du capteur de température	
E3	Le capteur de température de la chambre dépasse 450 °F	Veillez contacter le service clientèle de votre pays ou vous rendre chez un revendeur local pour faire réparer l'appareil.
E4	Lorsque la température est réglée en dessous de 200 °F et que la chambre reste en dessous de 100 °F après 5 minutes de fonctionnement	

Pour obtenir des services supplémentaires, veuillez nous contacter via
<https://global.dreametech.com/pages/contact-us>
 Site Web: <https://global.dreametech.com>

Garantie et service

En vertu des lois de protection des consommateurs de votre juridiction, ce produit fait l'objet de garanties légales et obligatoires. En cas de défaillance majeure, vous avez le droit de demander un remplacement ou un remboursement, ainsi qu'une compensation pour toute autre perte ou dommage raisonnablement prévisible. Pour les défauts non majeurs, vous pouvez également demander une réparation ou un remplacement.

Cette garantie n'affecte en rien les autres droits dont vous pouvez bénéficier en vertu des lois locales en matière de protection des consommateurs ; lorsque ces lois exigent une période de garantie plus longue, les dispositions légales prévalent.

Cette garantie ne couvre pas les dommages ou défauts résultant :

- 1** D'une utilisation commerciale ou non prévue de ce produit conçu pour un usage personnel/domestique.
- 2** Du non-respect des instructions d'utilisation ou d'installation spécifiées dans le manuel utilisateur.
- 3** D'une réparation inadéquate prouvée, d'utilisation de pièces non authentiques ou d'accessoires non approuvés.
- 4** De contraintes mécaniques, d'une exposition à des produits chimiques, à des interférences électromagnétiques, à des températures extrêmes, ni les défauts résultant de la corrosion, de l'oxydation ou de l'intrusion d'objets étrangers, de substances, de liquides, d'insectes ou d'animaux.
- 5** De l'usure normale due au vieillissement, de la détérioration de l'état technique ou de l'apparence résultant d'une utilisation prolongée.
- 6** De réclamations de garantie invalides en raison de l'absence de preuve telle qu'exigée explicitement, incluant le numéro de modèle, le numéro de série du produit, la date d'achat et la signature de l'acheteur ou toute autre preuve d'achat valide.

Pour plus d'informations et pour le support après-vente, veuillez nous contacter via



<https://global.dreametech.com>

Carte de garantie du produit

Nom du client	Adresse postale	Numéro de téléphone
Nom du produit et modèle (numéro)	Numéro de série du produit	Date d'achat du produit

Entretien

	Liste des pannes courantes et des pièces de remplacement	Date d'entretien	Centre de service et d'entretien
1			
2			

The word "dreame" is the abbreviation of Dreame Technology Co., Ltd. and its subsidiaries in China. It is the transliteration of the company's Chinese name "追觅", which means striving for excellence in every endeavor and reflects the company's vision of continuous pursuit, exploration and search in technology.



Scan the QR code
for more benefits



Scan the QR code
to access recipes and the user manual



Scan the QR code
to access the user manual and recipes



For more support, contact us via <https://global.dreametech.com>
Manufactured by: Ningbo Careline Electric Appliance Co., Ltd.
Made in China
US-A02