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.

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

Dreame Play™ AF10

Crisp-Tender & No-Flip Air Fryer

Operating and Safety Instructions

DREAME

For indoor and household use only

Welcome to Dreame Products

Register Your Product

https://global.dreametech.com

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 ℃-200 ℃
Adjustable Time: 1-60 minutes (except for the Dehydrate Function)

Table of Contents

RU Руководство пользования 01

KK Өнім нұсқаулығы 20

UZ 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 прихватами, 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

RU

⚠ 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 аэрогиль 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

RU

⚠ ОСТОРОЖНО!



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

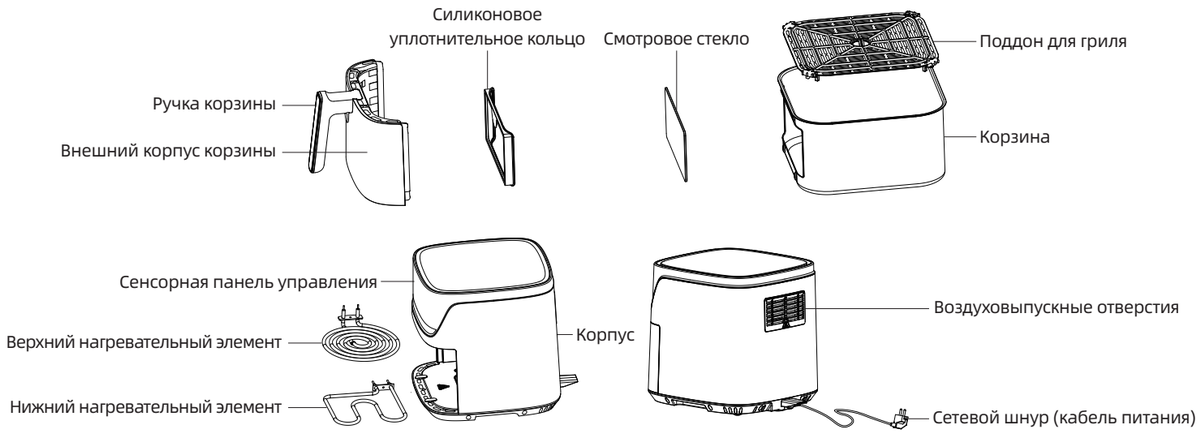


Данная маркировка указывает на запрет утилизации изделия вместе с бытовыми отходами. Для предотвращения возможного вреда окружающей среде или здоровью человека при неконтролируемой утилизации отходов сдавайте их на переработку, чтобы способствовать повторному использованию материальных ресурсов. Воспользуйтесь 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

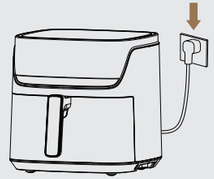
1. Разместите устройство на ровной и устойчивой поверхности. Не ставьте его на термочувствительные поверхности.
2. Поместите в корзину поддон для гриля.

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

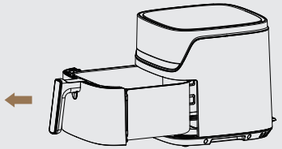
Использование устройства

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

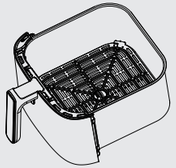
Приготовление пищи



1. Подключите шнур питания к заземленной розетке.

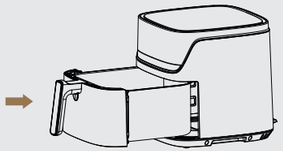


2. Аккуратно извлеките корзину из аэрогриля.



3. Поместите продукты в корзину.

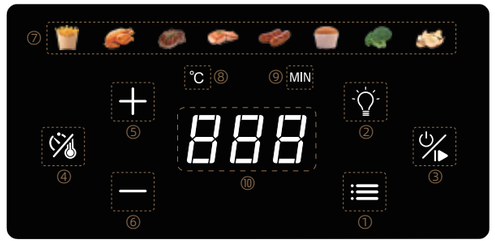
Примечание. Не заполняйте корзину выше максимальной отметки и не превышайте количество ингредиентов, указанное в таблице (см. раздел «Настройки» данной главы), так как это может повлиять на качество приготовления блюда.



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

RU

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)	1000 г (толщина 3 см)	200	10
	Стейк (средняя прожарка)		200	11
	Стейк (почти полная прожарка)		200	12
	Стейк (средняя прожарка с кровью)	500 г (толщина 3 см)	200	8
	Стейк (средняя прожарка)		200	9
	Стейк (почти полная прожарка)		200	10
	Свиная 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 закуски. Купленное тесто требует меньше времени приготовления, чем домашнее.
- Для выпекания кексов, кишей или жарки хрупких 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

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

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 равномерною.
	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 dreamesupport@dreame.tech
Отображается E2	Короткое замыкание датчика температуры	Обратитесь по адресу dreamesupport@dreame.tech
Отображается E3	Датчик NTC показывает, что температура в камере превышает 230 °C.	Обратитесь по адресу dreamesupport@dreame.tech
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 dreamesupport@dreame.tech