

WIAMI

DUAL BASKET AIR FRYER 9L

Model: KDF-5599DTW



**GARANTİ BELGESİ
&
KULLANMA KILAVUZU**

HATIRLATMA

Yanlış işlemlerde hasar meydana gelebileceğinden cihazı kullanmadan önce lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın.

| | |
|-----------------------|----|
| UYARILAR..... | 2 |
| İÇERİK..... | 4 |
| KURULUM..... | 5 |
| GENEL ÖZELLİKLER..... | 6 |
| KULLANIM..... | 8 |
| ÖRNEK TARİFLER..... | 11 |
| BAKIM..... | 15 |
| SORUN GİDERME..... | 16 |

Uyarılar

- Elektrik ve ısıtma bileşenleri nedeni ile muhafazayı suya batırmayın veya musluk altında durulamayın.
- Elektrik çarpmasını veya kısa devreyi önlemek için cihazın içine sıvı girmesine izin vermeyin.
- Isıtıcı elemanlarla herhangi bir teması önlemek için tüm malzemeleri sepette tutun.
- Cihaz çalışırken hava girişini ve hava çıkışını kapatmayın.
- Tavanın yağla doldurulması yangın tehlikesine neden olabilir.
- Cihaz üzerinde belirtilen voltajın yerel güç voltajına uygun olup olmadığını kontrol edin. Çalışırken cihazın iç kısmına dokunmayın.
- Cihazınızın fişinde,güç kablosunda veya diğer parçalarında herhangi bir hasar varsa cihazı kullanmayınız. Hasarlı bir güç kablosunu değiştirmek veya onarmak için servis temsilcisi veya benzer kalifiye kişiler tarafından değiştirilmesi gerekmektedir.
- Cihazı ve güç kablosunu çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayınız. Cihaz açıkken veya soğuyorken cihazı ve elektrik kablosunu çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- Islak eller ile cihazı fişe takmayın ve kontrol panelini çalıştırmayın.
- Fişin prize doğru şekilde takıldığından emin olun. Bu cihazı asla harici bir zamanlayıcı anahtarına bağlamayın. Cihazı zayıf temalı bir güç kablosu ile kullanmayın. Kullandıktan sonra daima cihazı fişten çekin.
- Cihazı masa örtüsü ve perde gibi yanıcı malzemelerin üzerine veya yanına yerleştirmeyin. Güç kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutunuz.
- Cihazın arkasında, yanlarında ve cihazın üzerinde en az 10cm boş alan bırakınız. Cihazı duvara veya başka bir cihaza bitişik koymayınız. Cihazın üzerine herhangi bir şey koymayınız.
- Boğulma kazalarını önlemek için çocukların plastik ambalaj poşeti ile oynamasına izin vermeyin.
- Cihazı bu kullanım kılavuzunda açıklanan amaç dışında kullanmayınız.

Uyarılar

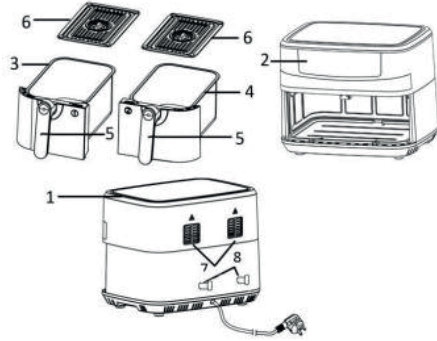
- Cihaz çalışırken gözetimsiz bırakmayınız. Ürünün içinde sepeti olmadan çalıştırmayınız. Kızartılacak malzemeleri, ısıtıcı elemanlarla temas etmemesi için her zaman tepsiyle koyun.
- Cihaz çalıştığı sırada ulaşılabilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir. Cihazın normal ısı dağılımının etkilenmesinden kaçınmak için kullanım sırasında cihazın hava giriş ve çıkışlarını veya ısı dağılım deliklerini engellemeyin. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkış açıklıklarından güvenli bir mesafede tutun. Cihazın altındaki yüzey kullanım sırasında ısınabilir.
- Cihazdan koyu duman çıktığını görürseniz ve anormal bir şekilde çalışıyorsa cihazı kullanmayı hemen bırakın ve güç kaynağından çıkarın.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.Endüstriyel mutfaklar, moteller, çiftlikler ve diğer konut dışı ortamlar gibi alanlarda güvenle kullanılması uygun değildir.
- Cihazın profesyonel ve yarı profesyonel amaçlarla kullanılması veya talimatlara uygun kullanılmaması durumunda garanti geçersizdir. (Fiş hasarlıyken cihazı asla kullanmayın.)
- Cihazın güvenli bir şekilde taşınması veya temizlenmesi için yaklaşık 30 dakika soğumasına ihtiyaç vardır. Cihazı kullanacağınız ortamın 0-40°C derece arasında olduğundan emin olun.
- Hasar ve arızayı önlemek için cihazı düşürmeyin veya sert nesnelere çarpmayın. Ürüne zarar gelmemesi veya kazaları önlemek için ürünü düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeyde kullanınız.
- Üretici tarafından tavsiye edilmeyen herhangi bir aksesuarı kullanmayın.
- Kullanım sırasında cihazı hareket ettirmeyin veya sallamayın.
- Temizlemeden veya tamir etmeden önce cihazın fişinin çıkarılmış olduğundan emin olun.
- Elektrik çarpmasını veya diğer güvenlik risklerini önlemek için cihazın takılı olduğu elektrik prizinin iyi topraklanmış olduğundan emin olun.

İçerik

Bu üstün kaliteli hava fritözünü satın aldığınız için teşekkür ederiz. Artık çok çeşitli yiyecekleri az yağla veya hiç yağ kullanmadan daha sağlıklı bir şekilde pişirebileceksiniz! Yüksek hızlı hava sirkülasyonu ile birlikte fritöz, yemeklerinizi hızlı ve kolay bir şekilde hazırlamak için sıcak hava ve bir üst ızgara kullanır. Malzemeler her taraftan ısıtılır ve çoğu durumda yağ eklemeye gerek yoktur.

Cihaz İçeriği

- 1-Hava Girişi
- 2-Kontrol Paneli
- 3-Sol Sepet
- 4-Sağ Sepet
- 5-Sepet Sapı
- 6-Kızartma Tepsisi
- 7-Hava Çıkışı
- 8-Güç Kablosu Saklama Kısım



Teknik Özellikler

| | |
|-----------------------|----------------|
| Model | KDF-5599DT |
| Güç | 2400W |
| Voltaj ve Frekans | 230V, 50/60 Hz |
| İç Hacim | 9L |
| Hazne İçi Isı Aralığı | 50-200°C |
| Zaman Aralığı | 1-60 Dakika |

Kurulum

İlk Kullanımdan Önce Yapılması Gerekenler

- Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketlerini çıkarın. Cihazın altında bulunan gümüş renkteki etiketleri çıkartmayın.
- Ürünün sepet ve tavasını sıcak suyla ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin. Bu parçalar bulaşık makinasında da yıkanabilir.
- Cihazı 15 dakika süre boyunca içi boş şekilde çalıştırın.
- Cihazın içini ve dışını kimyasal materyal kullanmadan nemli bir bez yardımı ile temizleyin. Ayrıca cihaz sıcak hava ile çalıştığı için tavayı sıvı yağ ve kızartma yağı ile doldurmanıza gerek yoktur.
- Fritözü ilk kez kullandığınızda hafif bir duman veya koku yayılabilir. Bu normaldir ve yakında kaybolacaktır. Fritözün çevresinde yeterli havalandırma mesafesi olduğundan emin olmak önemlidir. Cihazın çevresinde her taraftan en az 10 cm boşluk bırakılmalıdır.

Kullanım

- Elektrik fişini topraklanmış bir duvar prizine takın.
- Sepeti fritözden dikkatlice çekin.
- Kızartma tavasını sepete koyun.
- Malzemeleri sepete yerleştirin.
- Sepeti fritözün içine kaydırın.

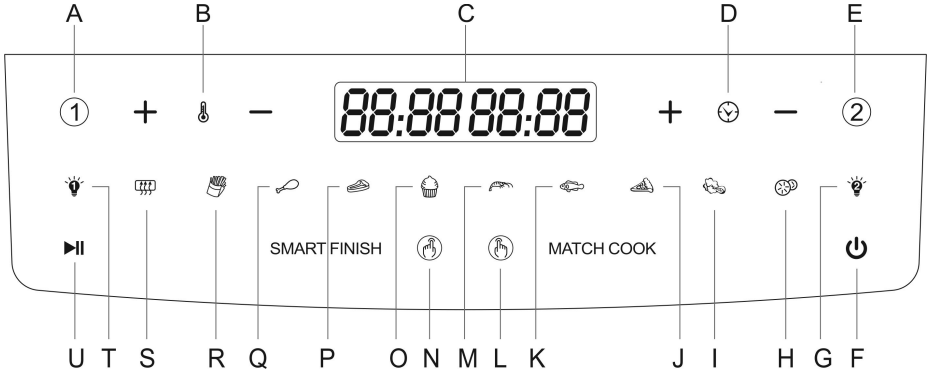
Uyarı 1: Kullanım sırasında ve sonrasında kısa bir süre boyunca sepete dokunmayın. Sepeti sadece tutma sapından tutun.

Uyarı 2: Tavayı yağ veya başka bir sıvı ile doldurmayın.

Uyarı3: Cihazın üzerine herhangi bir şey koymayın. Bu, hava akışını aksatır ve yemeğin pişmesini olumsuz yönde etkiler.

Genel Özellikler

Kontrol Paneli



A: Sol Sepet Tarafı

B: Sıcaklık Kontrolü

C: Zamanlayıcı ve Sıcaklık Göstergesi

D: Zamanlayıcı Kontrolü

E: Sağ Sepet Tarafı

F: Açma/Kapatma Tuşu

G: Sağ Sepet Işık Kontrolü

H: Kurutma

I: Sebze

J: Pizza

K: Balık

L: Programı Kopyala

M: Karides

N: Smart Finish

O: Kek

P: Biftek

Q: Tavuk

R: Patates Kızartması

S: Ön Isıtma Fonksiyonu












T: Sol Sepet Işık Kontrolü

U: Başlat/Durdur Tuşu

Genel Özellikler

Kızartma Programları

Hazır programlar dışında, bu fritözü zaman ve sıcaklığı ayarlayarak başka yiyecekler yapmak için de kullanabilirsiniz. Aşağıdaki tablo, hazırlamak istediğiniz malzemeler için temel ayarları seçmenize yardımcı olur. Bu ayarların yalnızca referans amaçlı olduğunu unutmayın. Malzemeler boyut, şekil ve marka bakımından farklılık gösterdiğinden en iyi hazır program ayarını garanti edemeyiz.

| İkon | Program | Süre (Dakika) | Isı (°C) |
|---|----------------------|---------------------------------------|----------|
|  | Ön Isıtma | 3 | 180 |
|  | Patates Kızartması | 18 | 200 |
|  | Bagetler | 20 | 200 |
|  | Biftek | 12 | 180 |
|  | Kek | 25 | 160 |
|  | Karides | 8 | 180 |
|  | Balık | 10 | 180 |
|  | Pizza | 20 | 180 |
|  | Sebze | 10 | 160 |
|  | Yeniden Isıtma | 15 | 150 |
|  | Çözdürme/ Kurutma | 360 (Yarım saatten 24 saate kadar) | 60 |

Kullanım

Cihazı Çalıştırma

-Cihazı prize takın. Uyarı sesi gelecek ve ışıklar yanacaktır. Daha sonra 1 ya da 2 numaralı sepet kontrol tuşlarına dokununuz. İkonlarla belirtilen yemek programlarından birini seçin ya da manuel olarak ısı ve sıcaklığı ilgili kontrol düğmelerine dokunarak ayarlayın. Son olarak Başlat/Durdur tuşuna dokunarak programı başlatın.



-İsterseniz sadece tek bir sepeti çalıştırabilir ya da ikisini de aynı anda başlatabilirsiniz. Eğer iki sepette de aynı ürünü kızartacak ve aynı programı kullanacaksanız öncelikle “MATCH COOK” tuşuna dokununuz. Ardından hangi programı seçerseniz ya da hangi ayarı seçecek olursanız olun tüm değişiklikler iki sepete de uygulanacaktır.

-Eğer iki sepette farklı farklı ürünler kızartacak ve farklı programlar seçerseniz “SMART FINISH” özelliğini kullanarak yemeklerin aynı anda hazır olmasını sağlayabilirsiniz. Smart Finish uzun süre alacak programı önce başlatacak ve daha kısa sürecek olan program ile eşit miktarda süre kaldığında ikinci sepet de çalışmaya başlayacaktır.

-Herhangi bir sepetin çalışmasını durdurmak isterseniz öncelikle 1 ya da 2 numarası ile belirtilen sepet kontrol tuşuna basıp ardından Başlat/Durdur tuşuna dokunarak sepetlerden sadece birini durdurabilirsiniz.

Kullanım

Işık Kontrolü: Lamba 1 Lamba 2

Makine çalışma veya bekleme durumundayken, lamba 1'in düğmesine basarsanız sol sepetin ışığı yanacaktır. Lamba 2'nin düğmesine basarsanız sağ sepetin ışığı yanacaktır. Lamba, 3 dakika sonra otomatik olarak kapanır. İsteddiğiniz zaman manuel olarak ışıkları açıp kapatabilirsiniz.

-Sıcaklık kontrol aralığı 50-200°C derecedir. “+ / -” Tuşlarına her dokunulduğunda ısı seviyesi 10°C artıracak veya azalacaktır. 200°C derecede “+” düğmesine basıldığında 50°C derece seviyesine geri dönülür. 50°C derecede “-” düğmesine basıldığında ise 200°C'ye geri döner.

-Zaman ayarlama aralığı 1 ila 60 dakika arasındadır. “+ / -” Butonuna yapılan her tıklama zamanı 1 dakika artıracak veya azaltacaktır. 60 dakikada “+” düğmesine basarsanız, zaman 1 dakikaya döner. 1 dakikada “-” düğmesine basarsanız, zaman 60 dakikaya döner.

-Çalışma sırasında kızartma tepsisini çıkarabilir, çalışmayı durdurabilir ve pişirme sonucunu kontrol edebilirsiniz.

-Çalışma süresi bittiğinde ısıtma ünitesi çalışmayı durdurur ve süre 00 dakikayı gösterir. Motor soğutma makinesi 1 dakika kadar çalışır. Ardından makine bekleme moduna girer.

-Büyük veya kırılğan malzemeleri çıkarmak için veya malzemeleri tepside almak için bir maşa kullanabilirsiniz.

-Bir malzeme grubu hazır olduğunda, hava fritözünü anında başka bir parti hazırlamak için hazırdır.

Kullanım

Kızartma Püf Noktaları

-Rapid Air Teknolojisi, cihazın içindeki havayı anında yeniden ısıttığı için, sıcak hava ile kızartma sırasında kızartma sepetinin kısa süreliğine cihazdan dışarı çekilmesi işlemi neredeyse hiç aksatmaz.

-Kızartma tepsisini yiyeceklerle aşırı doldurmayın.

-Yiyeceklere az miktarda yağ eklemek onları daha gevrek hale getirebilir. Bu sebeple. Yağ spreyleri, az miktarda yağ yiyeceklere eşit şekilde uygulamak için idealdir.

-Fırında pişirilebilecek donmuş yiyecekleri bu cihazla kızartabilirsiniz. Kek, börek veya dolgulu ya da hamurlu yiyecekler yapmak için yiyecekleri ısıya dayanıklı kaplara yerleştirip sepetlere koyabilirsiniz. Yiyecekleri sepete yerleştirmeden önce nemlilerse kurulayın.

-Yiyecekleri yeniden ısıtmak için sıcaklığı 150°C dereceye ve süreyi 10 dakikaya ayarlayın.

-Cihaz soğuksa, kızartmaya başlamadan önce hazırlama süresine 3 dakika eklemek daha iyi sonuçlar verir.

Örnek Tarifler

| SEBZELER | | | | | |
|------------------|-------------------|--|--------------------|----------|----------|
| BİLEŞEN | SEPET BAŞI MİKTAR | HAZIRLIK | YAĞ MİKTARI | ISI (°C) | SÜRE |
| Kuşkonmaz | 1 Demet | Bütün, sapları kesilmiş | 2 Çay Kaşığı | 200 | 8-12 dk |
| Pancar | 6-7 Adet | Bütün | Yok | 200 | 30-35 dk |
| Dolmalık Biber | 3 Küçük Biber | Bütün | Yok | 200 | 10-15 dk |
| Brokoli | 1 Adet | 3 santimlik parçalara bölün | 1 Yemek Kaşığı | 200 | 8-10 dk |
| Brüksel Lahanası | Yarım Kilo | Yarıya kesilmiş, sap çıkarılmış | 1 Yemek Kaşığı | 200 | 15-20 dk |
| Brüksel Kabağı | Yarım Kilo | 3-5 santimetre halinde kesin | 1 Yemek Kaşığı | 200 | 20-25 dk |
| Havuçlar | Yarım Kilo | 1-2 inçlik parçalar halinde kesin | 1 Yemek Kaşığı | 200 | 13-16 dk |
| Karnabahar | 1 Adet | 1 inçlik çiçeklerle kesin | 2 Yemek Kaşığı | 200 | 17-20 dk |
| Mısır | 2 Adet | Kabukları kaldırın | 1 Yemek Kaşığı | 200 | 12-15 dk |
| Yeşil Fasulye | 350 Gram | Kesilmiş | 1 Yemek Kaşığı | 200 | 8-10 dk |
| Lahana | 5 Adet | Parçalara ayrılmış, sap çıkarılmış | Yok | 200 | 7-9 dk |
| Mantarlar | 250 Gram | Yıkanmış, dörde bölünmüş | 1 Yemek Kaşığı | 200 | 7-9 dk |
| Kızıl Patates | Yarım Kilo | 1 inçlik takozlar halinde kesin | 1 Yemek Kaşığı | 200 | 20-22 dk |
| | Yarım Kilo | Elle kesilmiş patates | 1/2-3 Yemek Kaşığı | 200 | 20-24 dk |
| | Yarım Kilo | Elle kesilmiş patates kızartması | 1/2-3 Yemek Kaşığı | 200 | 19-24 dk |
| | Yarım Kilo | 3 kez çatalla delindi | Yok | 200 | 30-35 dk |
| Sarı Patates | Yarım Kilo | 1 inçlik parçalar halinde kesin | 1 Yemek Kaşığı | 200 | 15-20 dk |
| | Yarım Kilo | 3 kez çatalla delinmiş | Yok | 200 | 36-42 dk |
| Kabak | Yarım Kilo | Uzunlamasına dörde bölün 3 santimlik parçalar halinde kesin | 1 Yemek Kaşığı | 200 | 15-18 dk |

Örnek Tarifler

| TAVUK | | | | | |
|------------------------|-------------------------|---------------------------|---------------------|----------|----------|
| BİLEŞEN | SEPET BAŞI MİKTAR | HAZIRLIK | YAĞ MİKTARI | ISI (°C) | SÜRE |
| Tavuk Göğüs | 2 Göğüs | Kemikli | Yağ ile fırçalanmış | 200 | 25-30 dk |
| | 4 Göğüs | Kemiksiz | Yağ ile fırçalanmış | | 22-24 dk |
| Tavuk But | 2 Uyluk | Kemikli | Yağ ile fırçalanmış | 200 | 22-28 dk |
| | 4 Uyluk | Kemiksiz | Yağ ile fırçalanmış | | 18-22 dk |
| Tavuk Kanadı | 1 Kilo | Kemikli | 1 Yemek Kaşığı | 200 | 18-22 dk |
| BALIK & DENİZ ÜRÜNLERİ | | | | | |
| Istakoz Kuyrukları | 4 Kuyruk | Bütün | Yok | 200 | 5-8 dk |
| Somon Fileto | 3 Fileto | Hiçbiri | Yağ ile fırçalanmış | 200 | 7-12 dk |
| Karides | Yarım Kilo | Bütün, soyulmuş, kuyruklu | 1 Yemek Kaşığı | 200 | 7-10 dk |
| ET | | | | | |
| Burger | 2 adet köfte | 1/2 inç kalınlığında | Yağ ile fırçalanmış | 200 | 8-10dk |
| Biftek | 2 adet biftek | Bütün | Yağ ile fırçalanmış | 200 | 10-20 dk |
| DONDURULMUŞ GIDALAR | | | | | |
| Tavuk Pirzola | 3 Adet | Yok | Yok | 200 | 18-21 dk |
| Tavuk Nugget | 400 gr | Yok | Yok | 200 | 10-13 dk |
| Balık Filetosu | 6 Adet | Yok | Yok | 200 | 14-16 dk |
| Balık Çubukları | 18 Adet balık çubukları | Yok | Yok | 200 | 10-13 dk |
| Patates Kızartması | Yarım Kilo | Yok | Yok | 200 | 18-22 dk |
| Mozzarella Çubukları | 350 gr | Yok | Yok | 190 | 8-10 dk |
| Patates Kızartması | Yarım Kilo | Yok | Yok | 200 | 20-22 dk |
| Tater Tots | Yarım Kilo | Yok | Yok | 190 | 18-22 dk |
| Soğan Halkaları | 300 gr | Yok | Yok | 190 | 13-16 dk |

Örnek Tarifler

KURUTMA TABLOSU (Süreler İki Sepet İçin Aynıdır)

| MEYVE & SEBZELER | HAZIRLIK | ISI(C°) | SÜRE |
|-------------------|---|---------|-----------|
| Elma | Özü alınmış, 1/8-inç dilimler halinde kesilmiş, limonlu suda durulanmış, kuru | 60 | 7-8 Saat |
| Kuşkonmaz | 2-3 cm parçalar halinde kesilmiş, beyazlatılmış | 60 | 6-8 Saat |
| Muz | Soyulmuş, 2-3cm dilimler halinde kesilmiş | 60 | 8-10 Saat |
| Pancar | Soyulmuş, 2-3cm dilimler halinde kesilmiş | 60 | 6-8 Saat |
| Patlıcan | Soyulmuş, 1-2cm dilimler halinde kesilmiş, beyazlatılmış | 60 | 6-8 Saat |
| Taze bitkiler | Durulanmış, kuru , sapları çıkarılmış | 60 | 4 Saat |
| Zencefil kökü | 1-2cm dilimler halinde kesin | 60 | 6 Saat |
| Mango | Soyulmuş, 1-2cm inçlik dilimler halinde kesilmiş, çukuru çıkarılmış | 60 | 6-8 Saat |
| Mantar | Yumuşak fırça ile temizlenir (yıkamayın) | 60 | 6-8 Saat |
| Ananas | Soyulmuş, 2-3cm dilimler halinde kesilmiş | 60 | 6-8 Saat |
| Çilek | Yarım veya 1-2cm dilimler halinde kesin | 60 | 6-8 Saat |
| Domates | 1-2cm dilimler halinde kesin veya rendeleyin | 60 | 6-8 Saat |
| ET, TAVUK, BALIK | HAZIRLIK | ISI(C°) | SÜRE |
| Kurutulmuş Biftek | 0,5-1cm dilimler halinde kesin, gece boyunca marine edin | 70 | 5-7 Saat |
| Kurutulmuş Tavuk | 0,5-1cm dilimler halinde kesin, gece boyunca marine edin | 70 | 5-7 Saat |
| Kurtulmuş Hindi | 0,5-1cm dilimler halinde kesin, gece boyunca marine edin | 70 | 5-7 Saat |
| Kurutulmuş Somon | 0,5-1cm dilimler halinde kesin, gece boyunca marine edin | 70 | 3-5 Saat |

Örnek Tarifler

| TARİF | MİKTAR | HAZIRLIK | ISI & ZAMAN |
|--------------------------------|---|---|-------------|
| Balzemik Kavrulmuş Domates | Yarım kilo domates | 1/2 su bardağı balzemik sirke, 1 yemek kaşığı kanola yağı | 195°C/15 dk |
| Cajun Patates | 4 Orta boy patates (küp şeklinde doğranmış) | 1/4 su bardağı ketçap, 1/4 su bardağı sarı hardal, 1 yumurta, 1/2 su bardağı panko galeta unu | 200°C/30 dk |
| Klasik Köfte | Yarım kilo köfte karışımı (dana eti) | 2 yemek kaşığı kanola yağı, 1/2 su bardağı dilimlenmiş badem | 165°C/35 dk |
| Bademli Yeşil Fasulye | Yarım kilo yeşil fasulye (uçları kesilmiş) | 2 yemek kaşığı kanola yağı, 1/2 su bardağı dilimlenmiş badem | 195°C/15 dk |
| Miso Sırlı Somon | 3 Somon Filetosu (her biri 150 gr) | 2 yemek kaşığı miso ezmesi, 1 çay kaşığı kanola yağı Somonun üzerine sürün | 195°C/15 dk |
| Balı Fındıklı Brüksel Lahanası | Yarım kilo brüksel lahanası (ikiye bölünmüş) | 2 yemek kaşığı kanola yağı, 1/4 su bardağı bal, 1/2 su bardağı kıyılmış fındık | 195°C/23 dk |
| Bufalo Tavuk Uyukları | 4 kemiksiz derili tavuk budu (her biri 90-100 gr) | 1 su bardağı buffalo sosu, tavukla karıştırın | 200°C/27 dk |
| Bitki Bazlı "Köfte" Burger | Yarım kilo bitki bazlı köfte | 1 yemek kaşığı kıyılmış sarımsak, 1 yemek kaşığı kıyılmış soğan | 185°C/20 dk |
| Akdeniz Salatası | 1 baş kesilmiş karnabahar | 1 yemek kaşığı kıyılmış sarımsak, 1 yemek kaşığı kıyılmış soğan | 195°C/35 dk |

Bakım

Temizlik

Her kullanımdan sonra cihazı temizlemeniz gerekmektedir. Fritözün iç kısımlarını, tava ve sepetini metal mutfak gereçleri ya da yıpratıcı tel süngerler ile temizlemeyin. Aksi takdirde, bu materyaller fritözün ve gereçlerinin kaplamasına zarar verecektir.

1. Cihazı temizlemeden önce prizden çekin ve soğumaya bırakın. Bu sırada tavayı çıkartırsanız cihaz daha hızlı soğuyacaktır.
2. Cihazın dış kısmını nemli bir bezle silin.
3. Sepeti ve tavayı sıcak su ve sabun ile temizleyebilirsiniz. Bu sırada yıpratıcı süngerler kullanmamanız gerekir.
4. Kalıcı yer etmiş yağ artıklarını temizlemek için yağ çözücü kullanmanızda sakınca yoktur. Ayrıca sepet ve tava bulaşık makinesinde de yıkanabilir.
5. Sepet veya tavaya yapışmış artıkları temizlemek için sabunlu sıcak suda yaklaşık 10 dakika bekletebilirsiniz.
6. Cihazın iç kısmını sıcak su ile ve narin bir sünger kullanarak temizleyebilirsiniz.
7. Fritözün içerisinde yukarıda kalan ısıtma elementini bir fırça yardımı ile temizlemeniz tavsiye edilir.

Depolama ve Saklama

Cihazı uzun süre kullanmamak üzere saklamak ya da depolamak istiyorsanız cihazı prizden çekin ve soğumaya bırakın. Tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

Sorun Giderme

| Sorun | Olası Neden | Çözüm |
|---|--|---|
| Fritöz çalışmıyor. | Fritöz güç kaynağına bağlı değil. | Güç kablosunu topraklı bir prize takın. |
| | Sepet yerine sığmıyor. | Sepeti çıkartıp yeniden takın. |
| Fritözdeki yiyecekler iyi pişmiyor. | Sepette kapasiteden fazla yiyecek var. | Daha az miktarda yiyecek yerleştirin. |
| | Isı ayarı düşük ya da süre az. | Isı ayarını ya da süre artırın. |
| Yiyecekler eşit pişmiyor. | Yiyecekler karıştırılmıyor. | Pişırmenin yarısında hazneyi açıp sallayın. |
| Patatesler çıtır değil. | Yağ eklenmemiş. | Az miktarda yağ ekleyin. |
| Sepet yerine oturmuyor. | Sepette kapasiteden fazla yiyecek var. | Yiyecek miktarını azaltın. |
| | Sepet düzgün oturtulmamış. | Sepeti çıkartıp yeniden takın. |
| Fritözden beyaz duman çıkıyor. | Fazla yağlı yiyecekler pişiriliyor. | Beyaz duman cihaza zarar vermez ve pişirmeyi etkilemez. |
| | Önceden kalan yağlar temizlenmemiş | Cihazı temizleyin. |
| Fritözden çıkan patatesler gevrek değil.. | Patatesler ıslak. | Patatesleri kurutmadan kızartmayın. |
| | Patates türü uygun değil. | Başka çeşit patates kullanın. |
| Pişirme fonksiyonu çalışmıyor. | Planlanan süre çok kısa. | Pişirme süresini artırın. |
| Fan dönmüyor. | Fan kanadı sıkışmış. | Teknik servisler iletişime geçin. |
| | Motor veya diğer bileşenler hasarlı. | |

WIAMI

DUAL BASKET AIR FRYER 9L

Model: KDF-5599DTW



**USER MANUAL
&
WARRANTY DOCUMENT**

REMINDER

Please read this manual carefully before using the appliance as damage may occur under incorrect operations and keep this manual for future reference.

| | |
|----------------------|----|
| WARNING..... | 2 |
| CONTENTS..... | 4 |
| SETUP..... | 5 |
| FEATURES..... | 6 |
| USAGE..... | 8 |
| RECIPES..... | 11 |
| MAINTENACNE..... | 15 |
| TROUBLESHOOTING..... | 16 |

Warning

- Do not use the device for purposes other than those described in this user manual.
- Do not immerse the housing in water or rinse it under the tap due to electrical and heating components. To prevent electric shock or short circuit, do not put liquid in the device.
- Keep all items in the basket to avoid any contact with the heating elements. Do not cover the air inlets and outlets while the device is on.
- Filling the pan with oil can cause a fire hazard.
- Check whether the voltage indicated on the device corresponds to the local power voltage. Do not touch the inside of the device while it is operating.
- Do not use the device if there is any damage to the plug, power cord or other parts of your device. To replace or repair a damaged power cord, it must be replaced by a service representative or similarly qualified person.
- Keep the device and the power cord out of the reach of children. Keep the device and the power cord out of the reach of children when the device is on or cooling down.
- Do not plug in the device or operate the control panel with wet hands.
- Make sure the plug is properly inserted into the socket. Never connect this device to an external timer switch. Do not use the device with a poorly contacted power cord. Always unplug the device after use.
- Do not place the device on or near flammable materials such as tablecloths and curtains. Keep the power cord away from hot surfaces.
- Leave at least 10 cm of free space behind, on the sides and above the device. Do not place the device adjacent to the wall or any other device. Do not place anything on the device.
- Do not let children play with the plastic packaging bag to avoid suffocation accidents.

Warning

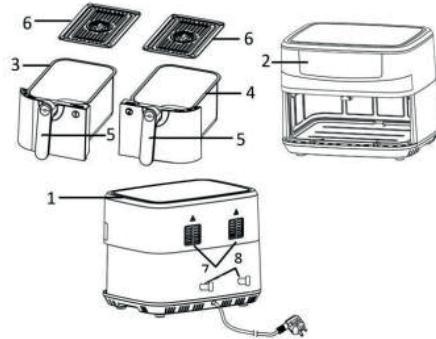
- Do not leave the device unattended while it is operating. Do not operate the product without the basket in it. Always place the items to be fried in the tray so that they do not come into contact with the heating elements.
- The temperature of accessible surfaces may be high while the device is operating. Do not block the air inlets and outlets or the heat dissipation holes of the device during use to avoid affecting the normal heat dissipation of the device. Keep hands and face a safe distance from steam and air outlet openings. The surface under the appliance may become hot during use
- If you see dark smoke coming out of the device and it works abnormally, stop using the device immediately and disconnect it from the power source.
- This appliance is designed for domestic use only. It is not suitable for use in areas such as industrial kitchens, motels, farms and other non-residential environments.
- The warranty is void if the device is used for professional and semi-professional purposes or if it is not used in accordance with the instructions. (Never use the appliance with a damaged plug.)
- The device needs to cool for approximately 30 minutes for safe transport or cleaning. Make sure it is between 0-40°C degrees environment in which you will use the device.
- Do not drop the device or hit it with hard objects to avoid damage and malfunction. Use the product on a flat and heat-resistant surface to avoid damage to the product or to prevent accidents.
- Do not use any accessories not recommended by the manufacturer.
- Do not move or shake the device during use.
- Make sure the device is unplugged before cleaning or repairing.
- Make sure the electrical outlet where the appliance is plugged into is well grounded to avoid electric shock or other safety risks.

Contents

Thank you for purchasing this premium quality air fryer. Now you can cook a wide variety of foods in a healthier way with little or no oil! Combined with high-speed air circulation, the fryer uses hot air and a top grill to prepare your meals quickly and easily. The ingredients are heated from all sides and in most cases there is no need to add oil.

Parts and Contents

- 1- Air Inlet
- 2- Control Panel
- 3- Left Basket
- 4- Right Basket
- 5- Basket Handle
- 6- Frying Tray
- 7- Air Outlet
- 8- Power Cord Storage



Technical Specifications

| | |
|--------------------------|----------------|
| Model | KDF-5599DT |
| Power | 2400W |
| Voltage & Frequency | 230V, 50/60 Hz |
| Capacity | 9L |
| Frying Temperature Range | 50-200°C |
| Time Setting Range | 1-60 Minutes |

Setup

Things To Do Before First Use

- Remove all packaging materials and labels. Do not remove the silver labels on the bottom of the device.
- Clean the basket and pan of the product with hot water and a non-abrasive sponge. These parts can also be washed in the dishwasher.
- Run the device hollow for 15 minutes.
- Clean the inside and outside of the device with a damp cloth without using chemical materials. In addition, since the device works with hot air, you do not need to fill the pan with oil and frying oil.
- A slight smoke or odor may be emitted when you use the fryer for the first time. This is normal and will disappear soon. It is important to make sure there is adequate ventilation around the fryer.

Usage

- Plug the power plug into a grounded wall outlet.
- Carefully pull the basket out of the fryer.
- Put the frying pan in the basket.
- Place the items in the basket.
- Slide the basket into the fryer.

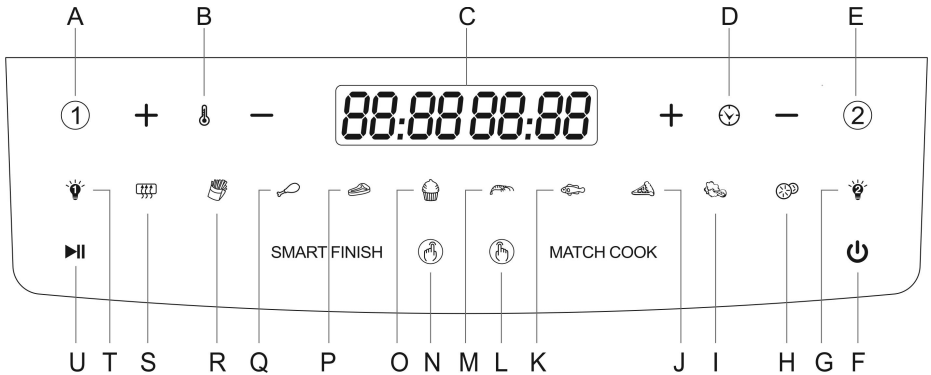
Warning 1: Do not touch the basket for a short time during and after use. Hold the basket only by the handle.

Warning 2: Do not fill the pan with oil or any other liquid.

Warning 3: Do not place anything on the device. This hinders airflow and adversely affects the cooking of the food.

Features

Control Panel



A: Left Basket Side

B: Temperature Control

C: Timer and Temperature Display

D: Timer Control

E: Right Basket Side

F: On/Off Key

G: Right Basket Light Switch

H: Dehydrate/Defrost

I: Vegetable

J: Pizza

K: Fish

L: Copy Program

M: Shrimp

N: Smart Finish

O: Cake

P: Steak

Q: Drumsticks

R: French Fries

S: Preheat Function












T: Left Basket Light Switch

U: Start/Stop

Features

Preset Programs and Functions

Apart from ready-made programs, you can also use this fryer to make other foods by adjusting the time and temperature. The table below helps you choose the basic settings for the ingredients you want to prepare. Note that these settings are for reference only. We cannot guarantee the best preset program setting as ingredients vary in size and shape.

| Icon | Program | Time (Minutes) | Temp. (°C) |
|---|---------------------|---------------------------------|------------|
|  | Preheat | 3 | 180 |
|  | French Fries | 18 | 200 |
|  | Drumsticks | 20 | 200 |
|  | Steak | 12 | 180 |
|  | Cake | 25 | 160 |
|  | Seafoods | 8 | 180 |
|  | Fish | 10 | 180 |
|  | Pizza | 20 | 180 |
|  | Veggies | 10 | 160 |
|  | Reheat | 15 | 150 |
|  | Dehydrate & Defrost | 360 Half an hour to 24 hours | 60 |

Usage

Operating the Device

Plug the device into the socket. The warning sound will sound and the lights will turn on. Then touch the basket control keys 1 or 2. Select one of the meal programs indicated by icons or manually adjust the heat and temperature by touching the corresponding control buttons. Finally, start the program by touching the Start/Stop button.



You can run only one basket or start both at the same time. If you are going to fry the same product in both baskets and use the same program, first touch the “MATCH COOK” button. Then all the changes will be applied to both baskets no matter which program you choose or whichever setting you choose.

If you are going to fry different products in two baskets and choose different programs, you can use the “SMART FINISH” feature to ensure that the dishes are ready at the same time. Smart Finish will start the longer program first, and the second basket will start when the same amount of time remains with the shorter program.

If you want to stop any basket from working, you can stop any one of the baskets by first pressing the basket control button indicated by number 1 or 2 and then touching the Start/Stop button.

Usage

Remark: Use of lamp 1  and lamp 2 

When the machine is in working or standby state, press the button of lamp 1, zone 1 will light up, press the button of lamp 2, zone 2 will light up, the lamp will automatically turn off after 3 minutes, or can be switched on at any time.

-Temperature control range is 50-200°C. Each time the “+ / -” keys are touched the temperature level will increase or decrease by 10°C. Pressing the “+” button at 200°C will return to the 50°C degree level. When the “-” button is pressed at 50°C, it returns to 200°C.

-The time setting range is from 1 to 60 minutes. Each click on the “+ / -” button will increase or decrease the time by 1 minute. If you press the “+” button at 60 minutes, the time will revert to 1 minute. If you press the “-” button in 1 minute, the time will return to 60 minutes.

-During operation, you can remove the roasting tray, stop the operation and check the cooking result. When the working time is over, the heating unit stops working and the time shows 00 minutes. The engine cooling machine runs for 1 minute. Then the machine enters standby mode.

-You can use tongs to remove large or fragile ingredients or to remove ingredients from the tray.

-When one batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready to prepare another batch.

Usage

Frying Tips

-Rapid Air Technology instantly reheats the air inside the appliance, so briefly pulling the frying basket out of the appliance during hot air frying will hardly disrupt the process.

-Do not overfill the frying pan with food.

-Adding a small amount of oil to foods can make them more crunchy. Therefore, Oil sprays are ideal for evenly applying small amounts of oil to food.

-You can fry frozen foods that can be cooked in the oven with this appliance. You can place food in heatproof containers and put it in baskets to make cakes, pies, or fillings or pastries. Dry the food if it is damp before placing it in the basket.

-To reheat food, set the temperature to 150°C and the time to 10 minutes.

-If the appliance is cold, adding 3 minutes to the preparation time before starting to fry gives better results.

Recipes

| VEGGIES | | | | | |
|------------------|-----------------|-----------------------------|------------------|-----------|-----------|
| COMPONENT | QUANTITY | PREPARATION | OIL AMOUNT | TEMP (°C) | DURATION |
| Asparagus | 1 bunch | Whole, stems cut | 2 Teaspoons | 200 | 8-12 min |
| Beet | 6-7 Adet | Whole | none | 200 | 30-35 min |
| Green Pepper | 3 Small Peppers | Whole | none | 200 | 10-15 min |
| Broccoli | 1 Piece | Divide into 3-inch pieces | 1 tablespoon | 200 | 8-10 min |
| Brussels Sprouts | Half a kilo | Cut in half, stem removed | 1 tablespoon | 200 | 15-20 min |
| Brussels Squash | Half a kilo | Cut into 3-5 centimeters | 1 tablespoon | 200 | 20-25 min |
| Carrots | Half a kilo | Cut into 2-3 cm pieces | 1 tablespoon | 200 | 13-16 min |
| Cauliflower | 1 Adet | Cut with 2-3 cm flowers | 2 tablespoon | 200 | 17-20 min |
| Sweetcorn | 2 Adet | Remove shells | 1 tablespoon | 200 | 12-15 min |
| Green Beans | 350 Gram | Cut | 1 tablespoon | 200 | 8-10 min |
| Cabbage | 5 Adet | Disassembled, stem removed | none | 200 | 7-9 min |
| Mushrooms | 250 Gram | Washed, quartered | 1 tablespoon | 200 | 7-9 min |
| Red Potatoes | Half a kilo | Cut into 1-inch wedges | 1 tablespoon | 200 | 20-22 min |
| | | Hand cut potatoes | 1/2-tablespoon | 200 | 20-24 min |
| | | Hand cut french fries | 1/2-3 tablespoon | 200 | 19-24 min |
| | | Pierced with a fork 3 times | none | 200 | 30-35 min |
| Yellow Potatoes | Half a kilo | Cut into 1-inch pieces | 1 tablespoon | 200 | 15-20 min |
| | | Pierced with a fork 3 times | none | 200 | 36-42 min |
| Yellow Potatoes | Half a kilo | Quarter lengthwise | 1 tablespoon | 200 | 15-18 min |
| | | in 3 inch pieces | | | |
| | | definite | | | |

Recipes

| CHICKEN | | | | | |
|-------------------|-----------------------|-----------------------|------------------|-----------|-----------|
| COMPONENT | QUANTITY | PREPARATION | OIL AMOUNT | TEMP (°C) | DURATION |
| Chicken Breast | 2 Chest | Bony | Brushed with oil | 200 | 25-30 min |
| | 4 Chest | boneless | Brushed with oil | | 22-24 min |
| Chicken Legs | 2 Thigh | Bony | Brushed with oil | 200 | 22-28 min |
| | 4 Thigh | boneless | Brushed with oil | | 18-22 min |
| Chicken Wings | 1 kilogram | Bony | 1 tablespoon | 200 | 18-22 min |
| FISH & SEA FOOD | | | | | |
| Lobster Tails | 4 Tail | Whole | None | 200 | 5-8 min |
| Salmon Fillets | 3 Fileto | None | Brushed with oil | 200 | 7-12 min |
| Shrimp | Half a kilo | Whole, peeled, tailed | 1 tablespoon | 200 | 7-10 min |
| RED MEAT | | | | | |
| Burger | 2 meatballs | 2-3 cm thick | Brushed with oil | 200 | 8-10 min |
| Steak | 2 steaks | Whole | Brushed with oil | 200 | 10-20 min |
| FROZEN FOODS | | | | | |
| Chicken chop | 3 pcs | None | None | 200 | 18-21 min |
| Chicken Nuggets | 400 gr | None | None | 200 | 10-13 min |
| Fish Fillet | 6 pcs | None | None | 200 | 14-16 min |
| Fish Sticks | 18 Pieces Fish Sticks | None | None | 200 | 10-13 min |
| French Fries | Half kg | None | None | 200 | 18-22 min |
| Mozzarella Sticks | 350 gr | None | None | 190 | 8-10 min |
| French Fries | Half kg | None | None | 200 | 20-22 min |
| Tater Tots | Half kg | None | None | 190 | 18-22 min |
| Onion Rings | 300 gr | None | None | 190 | 13-16 min |

Recipes

DRYING TABLE (Times are the same for both baskets)

| FRUIT & VEGETABLES | PREPARATION | TEMP(C°) | DURATION |
|---------------------|---|----------|------------|
| Apple | Extracted, cut into 1/8-inch slices, rinsed in lemon water, dry | 60 | 7-8 Hours |
| Asparagus | cut into 2-3 cm pieces, blanched | 60 | 6-8 Hours |
| Banana | Peeled, cut into 2-3cm slices | 60 | 8-10 Hours |
| Beet | Peeled, cut into 2-3cm slices | 60 | 6-8 Hours |
| Aubergine | Peeled, cut into 1-2cm slices, | 60 | 6-8 Hours |
| fresh herbs | bleached | 60 | 4 Hours |
| ginger root | Rinsed, dry, stems removed | 60 | 6 Hours |
| Mango | Cut into 1-2cm slices | 60 | 6-8 Hours |
| Mushrooms | Peeled, cut into 1-2cm slices, | 60 | 6-8 Hours |
| Pineapple | pit taken out | 60 | 6-8 Hours |
| Strawberry | Cleaned with soft brush (do not wash) | 60 | 6-8 Hours |
| Tomatoes | Peeled, cut into 2-3cm slices | 60 | 6-8 Hours |
| MEAT, CHICKEN, FISH | PREPARATION | TEMP(C°) | DURATION |
| Dried Steak | Cut into 0.5-1 cm slices, overnight, marinate | 70 | 5-7 Hours |
| Dried Chicken | Cut into 0.5-1 cm slices, overnight, marinate | 70 | 5-7 Hours |
| Liberated Turkey | Cut into 0.5-1 cm slices, overnight, marinate | 70 | 5-7 Hours |
| Dried Salmon | Cut into 0.5-1 cm slices, overnight, marinate | 70 | 3-5 Hours |

Recipes

| SPECIFICATION | QUANTITY | PREPARATION | HEAT & TIME |
|--------------------------------------|---|---|--------------|
| Balsamic Roasted Tomatoes | Half a kilo of tomatoes | 1/2 cup balsamic vinegar, 1 tablespoon canola oil | 195°C/15 min |
| Cajun Potatoes | 4 medium potatoes (diced) | 1/4 cup ketchup, 1/4 water cup yellow mustard, 1 egg, 1/2 cup panko breadcrumbs | 200°C/30 min |
| Classic Meatballs | ½ kilo meatball mix (beef) | 2 tablespoons canola oil 1/2 cup sliced almonds | 165°C/35 min |
| Almond Green Beans | ½ pound green beans (with ends trimmed) | 2 tablespoons of canola oil. 1/2 cup sliced almonds | 195°C/15 min |
| Miso Glazed Salmon | 3 Salmon Fillet (150 g each) | 2 tablespoons miso paste, 1 teaspoon canola oil crawl on | 195°C/15 min |
| Brussels Sprouts with Honey and Nuts | ½ pound brussels sprouts (halved) | 2 tablespoons canola oil, 1/4 cup honey, 1/2 cup chopped hazelnuts | 195°C/23 min |
| Buffalo Chicken Thighs | 4 boneless skinned chicken legs (90-100 g each) | 1 cup buffalo sauce mixed with chicken | 200°C/27 min |
| Plant Based 'Meatball' Burger | ½ pound plant-based meatballs | 1 tablespoon minced garlic, 1 tablespoon minced onion | 185°C/20 min |
| Mediterranean salad | 1 head of cauliflower, cut | 1 tablespoon minced garlic, 1 tablespoon minced onion | 195°C/35 min |

Maintenance

Cleaning

You must clean the device after each use.

Do not clean the inside of the fryer, the pan and the basket with metal utensils or abrasive wire sponges. Otherwise, these materials will damage the coating of the fryer and its utensils.

1. Before cleaning the device, unplug it and let it cool. If you remove the pan at this time, the appliance will cool faster.
2. Wipe the outside of the device with a damp cloth.
3. You can clean the basket and pan with hot water and soap. In the meantime, you should not use abrasive sponges.
4. It is okay to use a degreaser to clean the permanent oil residues. The basket and pan can also be washed in the dishwasher.
5. You can soak in soapy hot water for about 10 minutes to remove any residues stuck to the basket or pan.
6. You can clean the inside of the appliance with hot water and using a delicate sponge.
7. It is recommended to clean the heating element above the fryer with the help of a brush.

Storage and Keeping

If you want to store or store the device for long-term use, unplug the device and let it cool. Make sure all parts are clean and dry.

Troubleshooting

| Problem | Possible Cause | Solution |
|---|---|--|
| The fryer is not working. | Fryer not connected to power source. | Plug the power cord into a grounded outlet. |
| | Basket won't fit. | Take out the basket and reload it. plug in. |
| Food in the fryer does not cook well. | There is too much food. | less quantity place food. |
| | The heat setting is low or the time is short. | Increase heat setting or time |
| Food is not cooked evenly. | foods | halfway through cooking |
| | not mixed. | open the hopper and shake it. |
| The basket does not stay in place. | Capacity in basket | reduce the amount of food. |
| | There is too much food. | |
| | The basket is not sealed | Take out the basket and reload it. |
| White smoke comes out of the fryer. | High-fat foods is being cooked. | White smoke does not damage the appliance and does not affect cooking. |
| | pre-existing oils not cleaned | |
| Potatoes coming out of the fryer are not crispy.. | Potatoes are wet. | Dry the potatoes. |
| | Potato type is not suitable. | Use other kinds of potatoes. |
| Cooking function not working. | The scheduled time is too short. | Increase the cooking time. |
| Fan is not spinning. | Fan blade stuck. | Contact technical services. |
| | Fan blade stuck | |



Original Declaration of Conformity

EU DECLARATION OF CONFORMITY

Apparatus/Equipment

Product: Wiami Dual Basket Air Fryer
 Model: KDF-5599DTW
 SKU No.:
 Batch or Serial Number:

Manufacturer or his authorized representative:

Name: Ningbo Anbo United Electric Appliance Co., Ltd.
 Address: No.456, Middle Taikang Road , Yinzhou District,315100,Ningbo,
 Zhejiang , China
 Country: China

Manufacturers authorized EU Representative

Name:
 Address:
 Country

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer.

Object of the declaration: Listed above

The object of the declaration described above is in conformity with the following relevant Union harmonization directives and/or legislation(s):

| | | |
|---|------------------------------|-------------------------------------|
| Low Voltage Directive (LVD) | 2014/35/EU | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Electromagnetic Compatibility Directive (EMCD) | 2014/30/EU | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Restriction of the use of certain hazardous substances (RoHS) | 2011/65/EU | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Ecodesign Requirements for energy-related products (ErP) | 2009/125/EC | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Machinery (MD) | 2006/42/EC | <input type="checkbox"/> |
| Toys safety | 2009/48/EC | <input type="checkbox"/> |
| Personal protective equipment (PPE) | Regulation (EU) 2016/425 | <input type="checkbox"/> |
| Construction products (CPD/CPR) | Regulation (EU) No 305/2011 | <input type="checkbox"/> |
| Cosmetic products | Regulation (EC) No 1223/2009 | <input type="checkbox"/> |
| Medical devices(MDD) | Directive 93/42/EEC | <input type="checkbox"/> |
| | | |

References to the relevant harmonized standards used, including the date of the standard, or references to the other technical specifications, including the date of the specification, in relation to which conformity is declared:

| Harmonized Standard | Test Report No. | Test lab |
|--|--------------------|--|
| EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010 | GZES220200239203A3 | SGS-CSTC Standards Technical Services Co., Ltd |
| EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 +A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 | GZES220200239203A3 | SGS-CSTC Standards Technical Services Co., Ltd |
| EN 62233:2008 | GZES220200239203A3 | SGS-CSTC Standards Technical Services Co., Ltd |
| EN IEC 55014-1: 2021 | GZEM210400202105 | SGS-CSTC Standards Technical Services Co., Ltd |
| EN IEC 55014-2:2021 | GZEM210400202105 | SGS-CSTC Standards Technical Services Co., Ltd |
| EN IEC 61000-3-2: 2019+A1:2021 | GZEM210400202105 | SGS-CSTC Standards Technical Services Co., Ltd |
| EN 61000-3-3: 2013+A1: 2019+A2:2021 | GZEM210400202105 | SGS-CSTC Standards Technical Services Co., Ltd |

Notified Body (Optional) :

Name of notified body:

Reference Number of the certificate:

4 digit notified body number:

Signed for and on behalf of

Place and date of issue: Dec, 9, 2022

Ningbo Anbo United Electric Appliance Co., Limited

No.456, Middle Taikang Road , Yinzhou District,315100,Ningbo, Zhejiang, China

Signature:




Name, function: Tony Chen, Sales Manager

Color Image of product:



NINGBO ANBO UNITED ELECTRIC APPLIANCE CO.,LTD.
宁波安博联合电器有限公司



Garanti Belgesi

Destek Soru ve Önerileriniz İçin

0212 522 44 66

destek@wiami.com.tr

İthalatçı Firma

Wiami Elektronik İç ve Dış Tic. Ltd. Şti.

Malın Cinsi

Hava Fritözü

Markası

Wiami

Modeli

KDF-5599DTW

Bandrol ve Seri No:

Teslim Tarihi ve Yeri:

Garanti Süresi

2 Yıl

Azami Tamir Süresi

20 İş Günü

Teknik Destek

Wiami Elektronik İç ve Dış Tic. Ltd. Şti.

Hobyar Mahallesi Yalıköşkü Caddesi

No: 22 Kat:5 D: 501 Sirkeci Fatih/İstanbul

WAMI ELEKTRONİK

İÇ VE DIŞ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

Hobyar Mah. Yalıköşkü Cad. No:22 Aslan Han

Kat:5 D:501 Fatih-İSTANBUL Tic. Sic. No:291645-5

Hocapaşa Vergi Dairesi/811 127 7284

GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır. Ürünün ikinci bir satışta tüketicisinin değişmesi halinde, söz konusu garanti süresi (2) yıllık sürenin geri kalan bölümü için geçerli olacaktır ve aksi durumda süresi aynen devam edecektir.
- 2) Garanti uygulaması sırasında değiştirilen ürünün garanti süresi, satın alınan ürünün kalan garanti süresi ile sınırlıdır.
- 3) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
- 4) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502, sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11'inci maddesinde yer alan;
 - a- Sözleşmeden dönme,
 - b- Satış bedelinden indirim isteme,
 - c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
 - ç- Satılan ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,haklarından birini kullanabilir.
- 5) Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; İşçilik masrafı değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- 6) Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamiri mümkün olmadığı için, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini, satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 7) Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildiri tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis teslim tarihinden itibaren başlar. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 8) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 9) Tüketici, garantiden doğan hakların kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda, yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
- 10) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesi'nin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Müdürlüğü'ne başvurabilir.

GARANTİ GEÇERLİLİK KOŞULLARI

-Ürünü kılavuza ve uyarılara göre kullanın. Yanlış kullanımdan kaynaklanan her türlü kayıp veya hasar kullanıcı tarafından karşılanacaktır.

Uyarılar:

- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Endüstriyel mutfaklar, moteller, çiftlikler ve diğer konut dışı ortamlar gibi alanlarda güvenle kullanılması uygun değildir.
- Bu cihaz, yalnızca kullanım kılavuzunu anlayabilen ve cihazın özelliklerini, kullanımını ve çalıştırma talimatlarını yeterince anlayan kişiler tarafından kullanılmalıdır. Çocuklar gözetim altında tutulmalı ve çalışma sırasında cihazla yalnız bırakılmamalıdır.
- Başka üreticilerin aksesuarlarını veya parçalarını kullanmanız garantinizi geçersiz kılar
- Cihazı düz, sağlam, ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Fritözü gaz veya elektrikli brülör, soba veya fırın gibi herhangi bir tür ısı kaynağının yakınına veya üzerine koymayın. Açık alev veya yanıcı malzemelerin yakınında kullanmayın. Fritözü, ocak kapalı ve tamamen soğuk olsa bile asla gazlı veya elektrikli ocak üzerinde çalıştırmayın. Cihazı masa örtüsü ve perde gibi yanıcı malzemelerin üzerine veya yanına yerleştirmeyin. Cihazın üzerine herhangi bir şey koymayın. Kullanım sırasında cihazı hareket ettirmeyin ve sallamayın.
- Kullanım sırasında hava giriş ve çıkışlarını engellemeyin. Cihazın arkasında, yanlarında ve cihazın üzerinde en az 10 santimetre boş alan bırakınız.
- Dolaşma ve takılma tehlikelerini önlemek için kısa bir güç kablosu kullanılmıştır. İlgili voltaj, elektrik derecesi ve topraklama tellerine sahip uzatma kabloları kullanılabilir.
- Evinizin güç kaynağının fritözün amaçlanan voltajına uygun olup olmadığını kontrol edin. Elektrik çarpmasını ve diğer güvenlik risklerini önlemek için cihazın takılı olduğu prizini iyi topraklanmış olduğundan emin olun.
- Fritözü kullanmadan önce, fiş ve kablo hattında kesik ve/veya aşınma izleri olup olmadığını kontrol edin. Fritöz herhangi bir şekilde hasar görmüşse kullanmayın. Bu gibi durumlarda teknik servisle iletişime geçiniz.
- Kullanım ve saklama sırasında kabloyu cihazın etrafına sıkıca sarmayın; bu, teli yıpratır ve kırabilir. Cihazı zayıf temaslı bir güç kablosu ile kullanmayın. Güç kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutunuz. Fiş hasarlıyken cihazı asla kullanmayın. Hasarlı bir güç kablosunun değişimi veya onarımı resmi servis tarafından yapılmalıdır.
- Bu ürün geleneksel bir fritöz değildir. Derin kızartma fritözlerinde olduğu gibi yağ ile aşırı doldurulmaması gerekir.
- Kullanım sırasında cihazı hareket ettirmeyin ve gözetimsiz bırakmayın. İlk kullanım sırasında biraz duman ve/veya hafif bir koku hissedebilirsiniz. Bu normaldir ve hızla geçecektir.
- Arızaları önlemek için cihazı düşürmeyin ve sert nesnelere çarpmayın.
- Pişirmeyi bitirdiğinizde cihazın fişini çekin.
- Temizlemeden önce cihazı kapatın, fişini çekin ve oda sıcaklığına kadar soğutun
- Cihazın muhafazasını temizlik için suya daldırmayın, musluk altında durulamayın veya bulaşık makinesine yerleştirmeyin. Bulaşık makinesinde yıkanabilir değildir.
- Islak eller ile cihazı fişe takmayın ve kontrol panelini çalıştırmayın.
- Cihazdan koyu duman çıktığını görürseniz ve anormal bir şekilde çalışıyorsa cihazı kullanmayı hemen bırakın ve güç kaynağından çıkarın.
- Cihazın profesyonel ve yarı profesyonel amaçlarla kullanılması veya talimatlara uygun kullanılmaması durumunda garanti geçersizdir.



WIAMI

HOME TECHNOLOGY