

WIAMI

12L SMART AIR FRYER OVEN



**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
KURULUM.....	5
GENEL ÖZELLİKLER.....	9
PIŞİRME TAVSİYELERİ.....	11
BAKIM.....	12

Uyarılar

Bu ürün sadece ev ortamında kullanılmak için üretilmiştir.

bu cihaz gibi elektrikli ev aletleri kullanıldığı sırada, özellikle yakında çocuklar da varsa, aşağıdaki temel güvenlik uyarıları dikkate alınmalıdır:

-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.

-Asla başka üreticilerin aksesuarlarını veya parçalarını kullanmayın. Bu tür aksesuarlar veya parçalar kullanılmışsa, garantiniz geçersiz hale gelecektir.

-Hava Fritözü Fırını 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 veya herhangi bir cihazı, ocak kapalı ve tamamen soğuk olsa bile asla gazlı veya elektrikli ocak üzerinde çalıştırmayın.

-Aletler kullanım sırasında ısı veya buhar yayabilir; girişleri ve çıkışları engellemeyin.

-Dolaşma ve takılma tehlikelerini önlemek için kısa bir güç kablosu kullanılmıştır. İlgili voltaj, elektrik derecesi ve topraklama tellerine sahip uzatma kabloları kullanılabilir. Açıkta kalan herhangi bir kablounun, herhangi bir çocuk veya yetişkin tarafından çekilebileceği veya takılabileceği bir tezgahtan veya masadan sarkmamasına dikkat edilmelidir.

-Evinizin güç kaynağının fritözün amaçlanan voltajına uygun olup olmadığını kontrol edin.

-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.

-Fişi sıkıca kavrayarak ve evinizin topraklı elektrik prizine yönlendirerek takın. Fişi tutarak ve evinizin topraklı elektrik prizinden çıkararak bağlantıyı kesin.

-Kullanım veya saklama sırasında kabloyu asla cihazın etrafına sıkıca sarmayın; bu, telin yıpranmasına ve kırılmasına neden olabilir.

-Bu ürün geleneksel bir fritöz değildir. Yağ ile aşırı doldurulmaması gerekir. Hava Fritöz Fırınının hiçbir parçasını asla yağ ile doldurmayın. Yağ kullanmayı seçerseniz, yağ içeren yiyecekleri ayrı bir kaba atın ve ardından yiyecekleri çıkarılabilir raflara aktarın.

Uyarılar

-Pişirmeden önce pişmemiş malzemeleri Fritöz Fırında kısa bir süreden fazla bırakmayın; çiğ et, kümes hayvanları, balık, meyve ve sebzeler bozulabilir.

-Fritöz Fırını yiyeceklerle doluyken hareket ettirmeyin.

-Kullanım sırasında Hava Fritöz Fırını hareket ettirmeyin. İlk kullanım sırasında biraz duman ve/veya hafif bir koku hissedebilirsiniz. Bu normaldir ve hızla geçecektir. Cihaz birkaç kez daha kullanıldıktan sonra bu durumu tekrarlamaması gerekir.

-Kullanım sırasında Hava Fritöz Fırını gözetimsiz bırakmayın.

-Fritöz Fırının dışı, dokunulduğunda serin olacak şekilde tasarlanmıştır. Fakat, bazı alanlar kullanım sırasında ISINABİLİR. Isıtma elemanlarına dokunmayın. Fritöz Fırını kullanımdayken, ellerinizi veya vücudunuzun diğer kısımlarını havalandırma deliklerinin yakınına koymayın; yanıklar meydana gelebilir. Fritöz Fırın raflarını ve tüm çıkarılabilir parçaları tutarken dikkatli olun.

-Sıcak yiyecekleri çıkarmak için koruyucu eldiven ve/veya maşa kullanın.

-Pişirmeyi bitirdiğinizde cihazın fişini çekin.

-Temizlemeden önce cihazın kapalı, fişinin çekili ve oda sıcaklığına soğutulmuş olduğundan emin olun.

-Cihazın muhafazasını temizlik için suya veya bulaşık makinesine daldırmayın. Bulaşık makinesinde yıkanabilir değildir.

-Tüm çıkarılabilir parçalar sünger ve ılık, sabunlu su ile yıkanabilir. Tüm çıkarılabilir parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

-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.

-Tavanın aşırı yağla doldurulması yangın tehlikesine neden olabilir.

-Çalışırken cihazın iç kısmına dokunmayın.

-Hasarlı bir güç kablosunu değiştirmek veya onarmak için servis temsilcisi veya benzer kalifiye kişiler tarafından değiştirilmesi gerekmektedir.

-Güç kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutunuz.

-Islak eller ile cihazı fişe takmayın ve kontrol panelini çalıştırmayın.

Uyarılar

- Cihazı zayıf temaslı bir güç kablosu ile kullanmayın.
- Cihazı masa örtüsü ve perde gibi yanıcı malzemelerin üzerine veya yanına yerleştirmeyin.
- 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.
- Cihaz çalışırken gözetimsiz bırakmayınız.
- 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.)
- Hasar ve arızayı önlemek için cihazı düşürmeyin veya sert nesnelere çarpmayın.
- 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.
- Çatallar, şişler ve diğer metal parçalar keskindir ve kullanım sırasında aşırı derecede ısınacaktır. Kişisel yaralanmaları önlemek için büyük özen gösterilmelidir. Koruyucu fırın eldiveni veya eldiven giyin.
- Pişirme işlemi sırasında döner sepet ve diğer aksesuarlar çok ısınacaktır. İlerleme durumunu kontrol etmek için çıkardığınızda, üzerine koymak için yakınında ısıya dayanıklı bir yüzey olduğundan emin olun. Döner sepeti ASLA doğrudan bir tezgah veya masanın üzerine koymayın.

Kurulum

İlk Kullanımdan Önce Yapılması Gerekenler

- Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketlerini çıkarın.
- Ürünün aksesuarlarını sıcak suyla, biraz sabun ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin. Bu parçalar bulaşık makinasında da yıkanabilir.
- 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. Cihazın güç kablosunu ve fişini kesinlikle ıslatmayın.

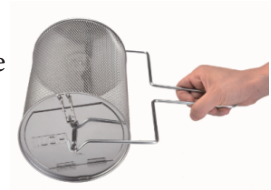
Kullanım

1. Cihazı, tüm ısı ve su kaynaklarından uzakta, düz, sabit bir yüzeye yerleştirin.
 2. Cihazı prize takın.
 3. Yağ tepsisinin haznenin alt kısmında olduğundan emin olun.
 4. Yiyecekleri raflara yerleştirin ve kapağı kapatın.
 5. İsteddiğiniz simgeye basarak istediğiniz ayarı seçin.
 6. İstenirse, zaman ve sıcaklık kadranını çevirerek sıcaklığı ayarlamak için TIME düğmesine basın.
 7. İstenirse, zaman ve sıcaklık kadranını çevirerek sıcaklığı ayarlamak için TEMP düğmesine basın.
 8. Başlamak için Air Fritöz Fırında bulunan BAŞLAT/DURDUR düğmesine basın. pişirme işlemi.
İPUCU: En iyi pişirme sonuçlarını elde etmek için, pişirme işleminin yarısında rafları üst konumlardan alt konumlara ve tam tersi şekilde döndürün.
 9. Cihaz çalışırken, ekran ayarlanan sıcaklık ve kalan süre arasında geçiş yapacaktır.
 10. Pişirme işlemi durdurmak için istediğiniz zaman BAŞLAT/DURDUR'a basın.
 11. Sıcak tepsileri ve sepeti çıkarmak için fırın eldiveni ve sıcak yiyecekler için maşa kullanın.
- Not: Max göstergesini aşmayın. Çünkü bu, yemeğin pişme kalitesini etkileyebilir.

Kurulum

Silindir Sepet Aparatının Kullanımı (Maksimum Ağırlık: 1.8 kg)

1. Çevirme sepetini açma kapağı sağ tarafta olacak şekilde elinizde tutun.
2. Sepeti çevirme rafı konumuna göreyönlendirin.
Sepetin sol tarafını, sol iç duvarda bulunan yuvarlak çevirme dişlisine yerleştirin. Yerleştirdikten sonra, sepetin sağ tarafını kaldırın ve sağ iç duvardaki çevirme tutucusunu yerleştirin. Cihazın kapağını kapatın.
3. İstedığınız simgeye basarak istediğiniz ayarı seçin. DÖNDÜR düğmesine basın. Ayrıca döndürme özelliğini otomatik olarak etkinleştiren ROTISSERİE düğmesine de basabilirsiniz.
4. Sıcaklığı ayarlamak için TIME düğmesine basın ve kadranı döndürün.
5. İsterseniz, zaman ve sıcaklık kadranını çevirerek sıcaklığı ayarlamak için TEMP düğmesine basın.
6. Pişirme işlemini başlatmak için BAŞLAT/DURDUR düğmesine basın.
7. Cihaz çalışırken, ekran ayarlanan sıcaklık ile kalan süre arasında geçiş yapacaktır.
8. Pişirme işlemini durdurmak için istediğiniz zaman BAŞLAT/DURDUR'a basın.
9. Sepeti çıkarmak için çevirme alma aracıyla birlikte fırın eldiveni kullanın. Sıcak kapağı açmadan önce sepetin soğumasını bekleyin.



Kurulum

Tavuk Çevirme Aparatının Kullanımı (Maksimum Ağırlık: 1.8 kg)

1. Damlama tepsisinin cihazın alt kısmında olduğundan emin olun.
 2. Tavuğun tüm iç kısımlarını temizleyin, terbiye edin ve uygun şekilde makaslayın.
 3. Döner şişi tavuğun çubuğa serbestçe asılabilmesi için tavuğun boşluğuna yerleştirin.
 4. Tavuğu çubukla birlikte bir kesme tahtası üzerine yerleştirin.
 5. Çevirme çatallarından biri bir elinizde olacak şekilde çubuğu diğer elinizle tutun. Çubuğu çevirme çatalındaki kare çentiklere sokun.
- DİKKAT:** Çatallar keskindir. Dikkatli tutun.
6. Tavuğu çatalla delin ve çatalları tamamen sokun. Vidayı sıkarak çatalı sabitleyin. Diğer taraf için tekrarlayın.
- NOT:** Vidalar sıkıldıktan sonra çubuğun her iki ucunda en az 2,5 cm boşluk olmalıdır. Tavuk da çubuk üzerinde ileri geri kaymamalıdır.
7. Döner şişin sol tarafını sol elinizle ve sağ tarafını sağ elinizle tutun.
 8. Hazırlanan döner şişi, çevirme rafı konumunda yerleştirin. Döndürme şişinin sol tarafını, sol iç duvarda bulunan yuvarlak çevirme dişlisine yerleştirin. Yerine oturduğunda çevirme şişinin sağ tarafını kaldırın ve çevirme şişini sağ iç duvara yerleştirin. Kapağı kapatın.

Kurulum

Wiami Uygulamasına Bağlantı

QR kodunu tarayın, Wiami'yi indirin ve yükleyin. Ayrıca APP Store ve Google Play Store üzerinden "Wiami" aratılarak da indirilebilir.

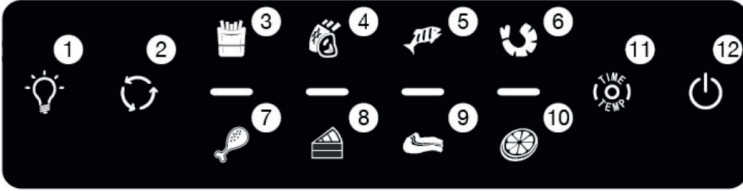


Uygulamayı kurduktan sonra e-posta hesabı veya cep telefonu numaranız ile kayıt olun. Cihaz ekleme işleminde sorun yaşamamak için kurulumu başlamadan Wi-Fi bağlantınızın 2.4 GHz frekansında çalıştığından emin olun.

1. Wiami uygulamasını yükleyin ve bir kullanıcı hesabı oluşturun.
2. Bir oturum açma parolası belirleyin ve uygulamada oturum açın.
3. "Cihaz ekle"ye (+) ve ardından hava fritözüne karşılık gelen kategoriye tıklayın.
4. Uygulamadaki talimatları izleyin.
5. Wi-Fi ağ şifrenizi girin ve onaylayın.
6. Bağlanırken modeminizin, cep telefonunuzun ve cihazınızın mümkün olduğunca yakın olduğundan emin olun.
7. Kurulum sırasında Wiami cihazınızın ve uygulamanın aynı Wi-Fi ağına bağlı olması gerekir.

Genel Özellikler

Kontrol Paneli



1. Dahili Işık: Cihazın içindeki ışığı açıp kapatır. Pişirme sırasında kapağın açılması üniteyi duraklatacaktır. Kapı açıksa, iç ışık yanacaktır.
2. Döndür: Döndürme işlevini başlatır/durdurur.
- 3- Patates kızartması/patates (200°C'de 15 dakika)
- 4- Dana biftek (185 °C'de 20 dakika)
- 5- Balık (160°C'de 20 dakika)
- 6- Deniz ürünleri (20 dakika 160 °C'de)
- 7- Kanat ya da But (200°C'de 30 dakika)
- 8- Kek Modu(160°C'de 30 dakika)
- 9- Pastırma (185 °C'de 25 dakika)
- 10- Kurutma modu (30°C'de 4 saat)
11. Zaman/Sıcaklık düğmesi: Zamanı ve sıcaklığı ayarlamak için işlevler arasında geçiş yapın.
12. Güç düğmesi: Güç açıldığında, güç düğmesi yanacaktır. Güç düğmesine bir kez basmak tüm panelin parlamasını sağlar ve güç düğmesinin ikinci kez seçilmesi pişirme işlemini etkinleştirir. Pişirme işlemi sırasında güç düğmesine basılması üniteyi kapatacaktır. Fan, cihazı "soğutmak" için 20 saniye boyunca çalışmaya devam edecektir.
13. Sıcaklık/Zamanlayıcı Ekranı ve Ayarı: Sıcaklık/zamanlayıcı kaydırma düğmesine bastıktan sonra, sıcaklığı/zamanı ayarlamak için düğmeyi çevirin. Ekran, sıcaklığı ve kalan süreyi gösterecektir.

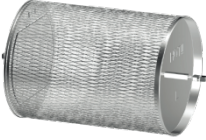
Genel Özellikler

Parçalar & Aksesuarlar



- 1.Kontrol Paneli
2. Dijital Kadran
3. Ana Ünite
4. Kapak Kolu
5. Pişirme Alanı
6. Kapak

7. Döner Sepet



8. Döner Tavuk Çatalları



9. Aksesuar Çıkartıcı



10. Pişirme Rafları



11. Yağ Tepsisi



Pişirme Tavsiyeleri

Genel Pişirme İpuçları

- Geleneksel fırınlarda pişirdiğiniz hemen hemen her yemek yağsız fritöz fırında da kızartılabilir.
- Yiyecekler, benzer boyut ve kalınlıkta olduklarında en iyi ve en eşit şekilde pişerler. Daha küçük yiyecek parçaları, daha büyük parçalara göre daha az pişirme süresi gerektirir.
- Daha küçük parçalar, genellikle daha az pişirme süresi gerektirdiğinden, daha büyük parçalara göre daha yüksek sıcaklıklarda pişirilebilir.
- En kısa sürede en iyi sonuçları elde etmek için yiyecekleri tek kat halinde yerleştirin.
- Hazır gıdaların çoğunun havayla kızartmadan önce yağa atılması gerekmez. Çoğu zaten kızarmayı ve gevrekliği artıran yağ ve diğer bileşenleri hali hazırda iğerir.
- En eşit pişirme sonucunu elde etmek için tepsileri pişirme döngüsünün yarısında yer değiştirin.
- Kızartma ve gevrekliği artırmak için sıfırdan hazırladığınız patates kızartması gibi yiyecekleri az yağ ile ayrı bir kaptaki beklettikten sonra makineye yerleştirin. Taze yiyecekler, hazır yiyeceklerin iğerdiği, kızarmayıve gevrekliği artıran aynı yağları, katı yağları ve diğer bileşenleri iğermez.
- Taze patateslere biraz yağ ekleyin ve malzemelerinizi birkaç dakika daha kızartın, ardından çıtır çıtır bir sonuç elde edin.
- Harca bulanmış yiyecekleri havayla kızartırken, kalın, macun kıvamında hamurlara yapıştırın. Tempura yapmak için kullanılan hamurlar gibi ince hamurlar yeterince hızlı sertleşmez.
- Kek veya tart pişirirken yiyeceklerin üzerine bir fırın kabı yerleştirin. Kırılgan veya iği doldurulmuş yiyecekleri pişirirken de folyo veya tabak kullanmanız önerilir.

Bakım

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

2. Cihazı temizlemeden önce prizden çekin ve soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına erişmeden temizlemeye başlamayın

3. Cihazın dış kısmını nemli bir bezle silin.

4. Tüm çıkarılabilir parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

5. Aksesuarlara 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. Temizlik sonrasında cihazı ve aksesuarları iyice kurulayın.

8. Cihazı serin ve kuru bir yerde saklayın.

WIAMI

12L SMART AIR FRYER OVEN



**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
SETUP.....	5
FEATURES.....	9
COOKING TIPS.....	11
MAINTENANCE.....	12

Warning

This product has been produced for domestic use only.

When using electrical appliances such as this appliance, especially near children if they are present, the following basic safety precautions should be followed:

-This appliance should only be used by persons who can understand the user manual and adequately understand the appliance's features, use and operating instructions. Children should be supervised and should not be left unattended with the appliance during operation.

-Never use accessories or parts from other manufacturers. If such accessories or parts are used, your warranty will be void.

-Place the Air Fryer Oven on a flat, stable, heat-resistant surface. Do not place the fryer near or over any type of heat source, such as a gas or electric burner, stove, or oven. Do not use near open flames or flammable materials.

-Never operate the fryer or any appliance on a gas or electric cooker, even if they are turned off and completely cold.

- Tools may emit heat or steam during use; Do not block air entrances and exits.

-A short power cord is used to avoid entanglement and tripping hazards. Extension cords with the appropriate voltage, electrical rating, and ground wires may be used. Care should be taken that any exposed cords do not hang from a counter or table where they can be pulled or tripped over by any child or adult.

-Check that your home's power supply is suitable for the fryer's intended voltage.

- Before using the fryer, inspect the plug and wire line for cuts and/or signs of wear. Do not use if the fryer is damaged in any way. In such cases, contact the technical service.

- Plug in by grasping the plug firmly and guiding it into your home's grounded electrical outlet. Disconnect by holding the plug and removing it from your home's grounded electrical outlet.

- Never wrap the cord tightly around the device during use or storage; this can cause the wire to fray and break.

-This product is not a conventional fryer. It should not be overfilled with oil. Never fill any part of the Air Fryer Oven with oil. If you choose to use oil, discard food containing oil in a separate container and then transfer food to removable racks.

Warning

- Do not leave uncooked ingredients in the Fryer Oven for more than a short time before cooking; raw meat, poultry, fish, fruit and vegetables may perish.
- Do not move the Fryer Oven when it is full of food.
- Do not move the Air Fryer Oven during use. You may notice some smoke and/or a slight odor during first use. This is normal and will pass quickly. This situation should not recur after the device has been used a few more times.
- Do not leave the Air Fryer Oven unattended during use.
- Fryer The outside of the oven is designed to be cool to the touch. However, some areas MAY OVERHEAT during use. Do not touch the heating elements. Do not put your hands or other body parts near the vents when the Fryer Oven is in use; burns may occur. Use care when handling the Fryer Oven racks and all removable parts.
- Use protective gloves and/or tongs to remove hot food.
- Unplug the appliance when you have finished cooking.
- Before cleaning, make sure that the device is turned off, unplugged and cooled to room temperature.
- Do not immerse the housing of the device in water or dishwasher for cleaning. It is not dishwasher safe.
- All removable parts can be washed with a sponge and warm, soapy water. All removable parts are dishwasher safe.
- Do not immerse the housing in water or rinse it under the tap due to electrical and heating components.
- Do not allow liquid to enter the device to avoid electric shock or short circuit.
- Overfilling the pan with oil can cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the device while it is operating.
- To replace or repair a damaged power cord, it must be replaced by a service representative or similarly qualified person.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the device and operate the control panel with wet hands.

Warning

- Do not use the device with a poorly contacted power cord.
- Do not place the device on or near flammable materials such as tablecloths and curtains.
- 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.
- Do not use the device for purposes other than those described in this user manual.
- Do not leave the device unattended while it is operating.
- 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 safe 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 device when the plug is damaged.)
- Do not drop the device or hit it with hard objects to avoid damage and malfunction.
- 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.
- Forks, skewers and other metal parts are sharp and will become extremely hot during use. Great care must be taken to avoid personal injury. Wear protective oven mitts or gloves.
- The rotating basket and other accessories will get very hot during the cooking process. Make sure you have a heat resistant surface nearby to lay on when you remove it to check its progress. NEVER place the spinner basket directly on a counter or table.

Setup

Before First Use

- Remove all packaging materials and labels.
- Clean the accessories of the product with hot water, some soap and a non-abrasive sponge. These parts can also be washed in the dishwasher.
- 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. Never touch the power cord or plug of the device when wet.

Usage

1. Place the device on a flat, stable surface away from all sources of heat and water.
2. Plug the device in.
3. Make sure the grease tray is at the bottom of the chamber.
4. Place the food on the racks and close the door.
5. Select the desired setting by pressing the desired icon.
6. If desired, press the TIME button to set the temperature by turning the time and temperature dial.
7. If prompted, press the TEMP button to set the temperature by turning the time and temperature dial.
8. Press the START/STOP button on the Air Fryer Oven to begin the cooking process.

TIP: For best cooking results, rotate the racks halfway through the cooking process from the upper positions to the lower positions and vice versa.

9. While the device is operating, the display will switch between the set temperature and the remaining time.

10. Press START/STOP at any time to stop the cooking process.

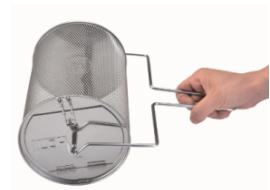
11. Use oven mitts to remove hot trays and basket, and tongs for hot food.

Note: Do not exceed the Max indication. Because this can affect the cooking quality of the food.

Setup

Usage of the Rotating Basket (Max Capacity: 1.8 kg)

1. Hold the spin basket in your hand with the opening flap on the right.
2. Orient the basket relative to the turn rack position. Insert the left side of the basket into the round sprocket located on the left inner wall. After insertion, lift the right side of the basket and insert the flip holder on the right inner wall. Close the device cover.
3. Select the desired setting by pressing the desired icon. Press the ROTATE button. You can also press the ROTISSERIE button, which automatically activates the spin feature.
4. Press the TIME button and turn the dial to set the temperature.
5. If desired, press the TEMP button to set the temperature by turning the time and temperature dial.
6. Press the START/STOP button to start the cooking process.
7. While the device is operating, the display will switch between the set temperature and the remaining time.
8. Press START/STOP at any time to stop the cooking process.
9. Use oven mitts with the flip pick tool to remove the basket. Wait for the basket to cool before opening the hot door.



Setup

Usage of the Rotisserie Forks (Maxi Capacity: 1.8 kg)

1. Make sure the drip tray is at the bottom of the appliance.
2. Clean all the insides of the chicken, season and shear properly.
3. Insert the rotisserie into the cavity of the chicken so that the chicken can hang freely on the rod.
4. Place the chicken with the chopsticks on a cutting board.
5. Hold the wand with the other, with one of the turning forks in one hand. Insert the rod into the square notches on the fork.

CAUTION: The forks are sharp. Handle carefully.

6. Pierce the chicken with a fork and insert the forks completely. Secure the fork by tightening the screw. Repeat for the other side.

NOTE: There should be at least 2.5 cm of clearance at each end of the bar after the screws are tightened. The chicken should also not slide back and forth on the stick.

7. Hold the left side of the skewer with your left hand and the right side with your right hand.
8. Place the prepared skewer in the turning rack position. Place the left side of the turning skewer on the left inner wall. When it is in place, lift the right side of the skewer and place the skewer on the right inner wall. Close the cover.

Features

Connecting to the Wiami Home Technology App

Scan the QR code, download and install Wiami. It can also be downloaded from the Google Play Store or the APP Store by searching for "Wiami".

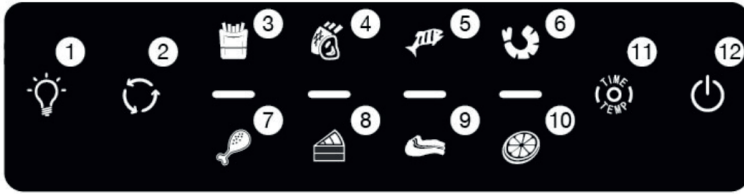


After installing the application, register with your e-mail account or mobile phone number. To avoid problems with adding devices, make sure your Wi-Fi connection is running at 2.4 GHz before starting the installation.

1. Install the Wiami app and create a user account.
2. Set a login password and log in to the application.
3. Click "Add device" (+) and then click on the category corresponding to the air fryer.
4. Follow the instructions in the app.
5. Enter and confirm your Wi-Fi network password.
6. Make sure your modem, mobile phone and device are as close as possible when connecting.
7. Your Wiami device and the app must be connected to the same Wi-Fi network during installation.

Features

Control Panel



1. Internal Light: Turns the light inside the device on and off. Opening the lid while cooking will pause the unit. If the door is open, the interior light will be on.
2. Rotate: Starts/stops the rotate function.
- 3- French fries/potato (15 minutes at 200°C)
- 4- Beef steak (20 minutes at 185 °C)
- 5- Fish (20 minutes at 160°C)
- 6- Seafood (20 minutes at 160 °C)
- 7- Wing or Leg (30 minutes at 200°C)
- 8- Cake Mode(30 minutes at 160°C)
- 9- Bacon (25 minutes at 185 °C)
- 10- Drying mode (4 hours at 30°C)
11. Time/Temperature button: Switch between functions to set the time and the temperature.
12. Power button: When the power is turned on, the power button will light up. Pressing this button once will make the entire panel glow and selecting the button a second time will activate the cooking process. Pressing the power button during the cooking process will turn the unit off. The fan will continue to run for 20 seconds to "cool down" the device.
13. Temperature/Timer Display and Setting: After pressing the temperature/timer slider, turn the knob to set the temperature/time. The display will show the temperature and the remaining time.

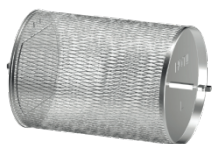
Features

Parts & Accessories



1. Control Panel
2. Digital Knob
3. Main Unit
4. Door Handle
5. Cooking Space
6. The Door

7. Rotating Basket



8. Rotisserie Forks



9. Fetcher



10. Mesh Trays



11. Oil Pan



Cooking Tips

General Tips

- Almost every meal you cook in traditional ovens is oil-free. It can also be fried in a deep fryer oven.
- Foods cook best and most evenly when they are of similar size and thickness. Smaller pieces of food require less cooking time than larger pieces.
- Smaller pieces can be cooked at higher temperatures than larger pieces, as they generally require less cooking time.
- Place food in one layer for best results in the shortest time.
- Most prepared foods do not need to be oiled before air frying. Most already contain oil and other ingredients that increase browning and crispness.
- Swap trays halfway through the cooking cycle for the most even cooking result.
- In order to increase frying and crispness, keep foods such as french fries that you prepared from scratch in a separate bowl with a bit of oil and place them in the machine. Fresh foods does not contain components the same oils, fats, and other oils that are found in prepared foods that increase browning and crispness.
- Add some oil to the fresh potatoes and fry your ingredients for a few more minutes after they are finished frying, to get a crispier result.
- When air frying grouted food, stick it to thick, pasty dough. Thin doughs, such as doughs used to make tempura, do not harden fast enough.
- When baking cakes or tarts, place a baking dish over the food. It is also recommended to use foil or plates when cooking fragile or stuffed food.

Maintenance

1. You need to clean the device after each use. Do not clean the inner parts and accessories of the fryer with metal utensils or abrasive wire sponges. Otherwise, these materials will damage the coating of the fryer and its utensils.
2. Before cleaning the device, unplug it and let it cool. Do not start cleaning before it reaches room temperature
3. Wipe the outside of the device with a damp cloth.
4. All removable parts are dishwasher safe.
5. You can soak them in hot soapy water for about 10 minutes to clean the residues stuck to the accessories.
6. You can clean the inside of the appliance with hot water and using a delicate sponge.
7. Dry the device and accessories thoroughly after cleaning.
8. Store the device in a cool and dry place.



Original Declaration of Conformity

EU DECLARATION OF CONFORMITY

Apparatus/Equipment

Product: Wiami Air Fryer Oven 12L
 Model: RA-011W
 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):

Radio Equipment Directive (RED)	2014/53/EU	<input checked="" type="checkbox"/>
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	NBES220500306801	SGS-CSTC Standards Technical Services Co., Ltd
EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021	NBES220500306801	SGS-CSTC Standards Technical Services Co., Ltd
EN 62233:2008	NBES220500306801	SGS-CSTC Standards Technical Services Co., Ltd
EN IEC 55014-1: 2021	SHCR220700142101	SGS-CSTC Standards Technical Services Co., Ltd
EN IEC 55014-2:2021	SHCR220700142101	SGS-CSTC Standards Technical Services Co., Ltd
EN IEC 61000-3-2: 2019+A1:2021	SHCR220700142101	SGS-CSTC Standards Technical Services Co., Ltd
EN 61000-3-3: 2013+A1: 2019+A2:2021	SHCR220700142101	SGS-CSTC Standards Technical Services Co., Ltd
EN 300 328 V2.2.2	SHCR220700142202	SGS-CSTC Standards Technical Services Co., Ltd
EN 301 489-1 V2.2.3	SHCR220700142201	SGS-CSTC Standards Technical Services Co., Ltd
EN 301 489-17 V3.2.4	SHCR220700142201	SGS-CSTC Standards Technical Services Co., Ltd
EN IEC 62311:2020	SHCR220700142203	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: July, 28, 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

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

Color Image of product:




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

Akıllı Yağsız Fritöz

Markası

Wiami

Modeli

RA-011W

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

WİAMI 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 olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmiş 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 bildirim 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.

-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