

NECCHI

FRIGGITRICE AD ARIA

Manuale d'istruzione

Articolo:8464347/KDF-591DW

220-240V~ 50Hz / 1600-1800W

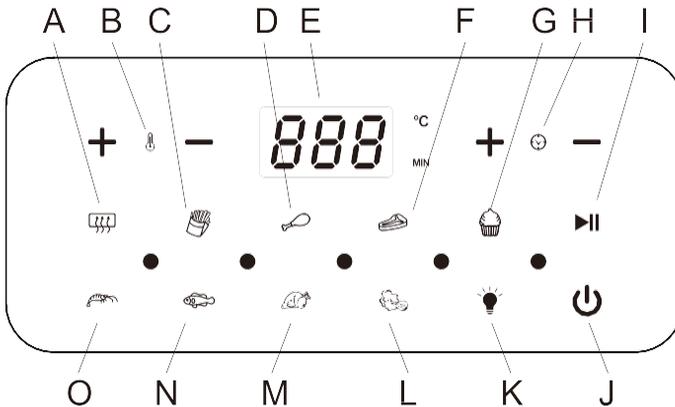
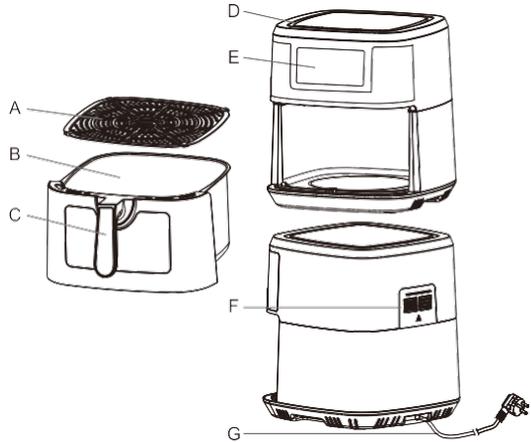


Introduzione

Grazie per aver acquistato questa friggitrice ad aria di alta qualità. Ora sarai in grado di cucinare un ampio assortimento di cibo in modo più sano - con pochissimo olio. La friggitrice utilizza l'aria calda, in combinazione con la circolazione d'aria ad alta velocità e una griglia superiore per preparare i piatti rapidamente e facilmente. Gli ingredienti vengono riscaldati da tutti i lati, contemporaneamente, e non è necessario aggiungere olio nella maggior parte dei casi.

Descrizione Generale

- A: Vassoio
- B: Cesto
- C: Maniglia
- D: Ingresso dell'aria
- E: Pannello di controllo
- F: Finestra di ventilazione
- G: Cavo di alimentazione



- A: Preriscaldamento B: Temperatura più/meno C: Patatine fritte
- D: Coscia di pollo E: Tempo/Temperatura F: Bistecca G: Torta
- H: Tempo più/meno I: PAUSA J: START K: Luce
- L: Verdure M: Pollo N: Pesce O: Gamberetti

Importante

Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo in un luogo sicuro per riferimento futuro.

Avvertenze

- Non immergere la parte che contiene i componenti elettrici e elementi riscaldanti in acqua né sciacquarlo sotto il rubinetto.
- Non lasciare che acqua o altri liquidi penetrino nell'apparecchio – per evitare scosse elettriche.
- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello.
- Non coprire le aperture di ingresso e di scarico dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire il vassoio con olio poiché ciò potrebbe causare pericolo di incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Controllare se la tensione indicata sull'apparecchio corrisponde a quella della rete locale tensione nel vostro paese prima di collegare l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario farlo sostituire presso un centro di assistenza autorizzato da persone altrettanto qualificate per evitare pericoli.
- Questo apparecchio non è adatto ai bambini, alle persone con handicap fisici o mentali o che mancano di esperienza e conoscenza. Se si desidera che qualcun altro utilizzi l'apparecchio, tale persona dovrà essere opportunamente guidata nel suo utilizzo.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini quando l'apparecchio è acceso o si sta raffreddando.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio né utilizzare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa a muro con messa a terra. Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
- Non collegare mai questo apparecchio ad un timer esterno.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende.
- Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio. Non posizionare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Non lasciare funzionare l'apparecchio senza sorveglianza.
- Durante la friggitura ad aria calda, attraverso le aperture di scarico dell'aria fuoriesce vapore caldo. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di scarico dell'aria. Fare attenzione anche al vapore e all'aria calda quando si rimuove la padella dall'apparecchio.

- La superficie sotto l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si vede uscire del fumo scuro dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo cessi prima di rimuovere la padella dall'apparecchio.

Attenzione

- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente al normale uso domestico. Non è destinato all'uso in ambienti quali cucine per il personale, uffici, fattorie o altri ambienti di lavoro. Né è destinato all'uso da parte di clienti in hotel o altri ambienti simili.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o se non viene utilizzato secondo le istruzioni contenute nel manuale d'uso, la garanzia decade e il venditore declina ogni responsabilità per eventuali danni che potrebbero essere causati.
- Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per ca. 30 minuti prima di maneggiarlo o pulirlo.
- Rimuovere i resti bruciati.

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio, diversi dall'etichetta identificativa.
3. Pulisci accuratamente il cestello e la padella con acqua calda e un po' di sapone liquido utilizzando una spugna non abrasiva.

Nota: è possibile pulire queste parti anche in lavastoviglie.

4. Pulite l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Preparazione per l'uso

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana che sia anche resistente al calore.
2. Posizionare correttamente il cestello nella padella.

Non riempire il vassoio con olio o altri liquidi.

Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio. Ciò interrompe il flusso d'aria e influisce sul risultato della frittura ad aria.

Utilizzo dell'apparecchio

1. Accensione

Collegare, si sentirà un BIP. Accendere. Dopo 1 secondo l'apparecchio tornerà alla

modalità standby: tutte le luci saranno spente 

2. Selezione menù/Temperatura/Tempo

Collegare l'apparecchio. Premere , la temperatura predefinita e il tempo predefinito del programma sono rispettivamente 180°C e 15 minuti; è possibile regolare liberamente il tempo e la temperatura utilizzando i pulsanti Tempo +/- e Temperatura +/-.

È inoltre possibile premere qualsiasi icona di funzione per cucinare cibi diversi. Quando si preme l'icona della funzione, le luci tremolano, premi  per far partire l'apparecchio. Ogni funzione ha il proprio tempo e la propria temperatura predefiniti (come mostrato nella tabella). Il cliente può regolare liberamente l'ora e la temperatura utilizzando i pulsanti Ora +/- e Temperatura +/-.

(1) L'intervallo di controllo della temperatura è 50-200°C, ogni clic sulla temperatura +/- aumenterà o ridurrà di 10°C. A 200°C, premere "+" per tornare alla temperatura di 50°C, premere "-" a 50°C per tornare alla temperatura di 200°C. Durante il processo di controllo della temperatura, il display digitale della temperatura lampeggerà sullo schermo (non lampeggerà durante il funzionamento), dopo aver lampeggiato per 3 volte, l'impostazione della temperatura è stata completata;

(2) L'intervallo di tempo di regolazione è compreso tra 1 e 60 minuti. ogni clic sul tempo +/- aumenterà o diminuirà di 1 min. A 60 minuti se si preme "+", il tempo tornerà a 01 minuti. A 01 min, se si preme "-", la temperatura tornerà a 60 min. Nel processo di controllo del tempo, il display digitale dell'ora lampeggerà sullo schermo (non lampeggerà durante il funzionamento), dopo aver lampeggiato per 3 volte, l'impostazione dell'ora è stata completata.

(3) Premi , la luce si accenderà. Premi  di nuovo, le luci si spegnerà.

3. Inizio, pausa/stop

Dopo aver selezionato la funzione, impostare l'ora e la temperatura, premere  che comincerà a lampeggiare, dopo che viene emesso il BIP, la macchina inizia a funzionare. Durante il funzionamento della macchina, premere , dopo il BIP l'apparecchio si spegnerà.

Durante il funzionamento della macchina, premere , dopo il BIP l'apparecchio smette di funzionare e torna in modalità standby .

Nota:

(1) Durante il funzionamento, è possibile estrarre il vassoio per friggere per controllare il risultato della cottura o aggiungere altro cibo, la macchina continua a lavorare sul programma quando si inserisce il vassoio per friggere.

(2) In caso di interruzione o scollegamento dell'alimentazione durante il funzionamento, la macchina smette di funzionare, tutte le luci sono spente, la macchina continua a lavorare sul programma quando viene accesa o ricollegata.

(3) Durante il funzionamento, cinque luci rosse si accendono continuamente una dopo l'altra.

4. Fine della funzione

L'elemento riscaldante smette di funzionare al termine del tempo di cottura, mostra 00 min, il motore continua a funzionare, e ci sarà un avviso acustico. Il motore continua a funzionare per 1 minuto, la macchina si raffredda e entra in modalità standby.

Tabella del menù

	Menù	Tempo di default (min)	Temperatura di default (°C)
funzione	 preriscaldare	3	180
	 patatine fritte	18	200
	 coscia di pollo	20	200
	 bistecca	12	180
	 torta	25	160
	 gambero	8	180
	 pesce	10	180
	 pollo	30	200
	 verdure	10	160

*Attenzione: non toccare la padella durante e circa 30 minuti dopo l'uso, poiché diventa molto calda.
Tenere la padella solo per il manico.*

Step di funzionamento

1. Inserire la spina in una presa a muro con messa a terra.
2. Mettere gli ingredienti nel cestello e mettere il cestello nella padella.
3. Posizionare la padella nella giusta posizione. Scegliere la funzione dal menu e premere AVVIO/PAUSA per avviare la cottura.

4. Lo schermo mostrerà la temperatura e l'ora. La temperatura è la temperatura impostata e il tempo rimane il tempo di funzione.

5. Alcuni ingredienti richiedono di essere agitati a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per scuotere gli ingredienti, estrarre la padella dall'apparecchio afferrandola per la maniglia e scuoterla. Quindi reinserire il vassoio nella friggitrice.

Attenzione: non premere il pulsante di rilascio del cestello durante l'agitazione.

6. Quando si sente il campanello del timer, il tempo di preparazione impostato è terminato. Estrarre la padella dall'apparecchio e posizionarla su una superficie resistente al calore.

7. Controlla se gli ingredienti sono pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente reinserire la padella nell'apparecchio e cuocerli per altri minuti.

Suggerimento: per ridurre il peso, è possibile rimuovere il cestello dalla e scuotere solo il cestello. A tale scopo, estrarre la padella dall'apparecchio, posizionarla su una superficie resistente al calore e premere il pulsante di rilascio del cestello.

8. Per rimuovere piccoli ingredienti, premere il pulsante di rilascio del cestello e sollevarlo.

Non capovolgere il cestello con la padella ancora attaccata, poiché l'olio in eccesso raccolto sul fondo della padella fuoriuscirà e si spargerà sugli ingredienti.

Dopo la frittura ad aria calda, la padella e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice, è possibile che fuoriesca vapore dalla padella.

9. Svuotare il cestello in una ciotola o su un piatto

Suggerimento: per rimuovere ingredienti grandi o fragili, utilizzare un paio di pinze per sollevare gli ingredienti dal cestello.

10. Quando una serie di ingredienti è pronta, la friggitrice è immediatamente pronta per prepararne un'altra.

Nota: quando si utilizza la friggitrice per la prima volta, potrebbe svilupparsi un leggero fumo o odore. Questo è normale e scompare in fretta. Assicurarsi che ci sia abbastanza ventilazione intorno alla friggitrice.

IMPOSTAZIONI

Ad eccezione del menu preimpostato, puoi utilizzare questa friggitrice anche per preparare altri alimenti impostando l'ora e la temperatura. La tabella seguente aiuta a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti che si desidera preparare.

Nota: tieni presente che queste impostazioni sono solo di riferimento. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca.

Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, estrarre brevemente la padella dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda non disturba quasi mai il processo.

Suggerimenti:

- Gli ingredienti più piccoli richiedono solitamente un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, una quantità minore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più breve.
- Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire ingredienti fritti in modo non uniforme.
- Puoi ricoprire le patate fresche con un filo d'olio per un risultato croccante. Friggi gli ingredienti nella friggitrice entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi come salsicce nella friggitrice.
- Gli snack che possono essere preparati al forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.
- Utilizza l'impasto già pronto per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce. Inoltre l'impasto preconfezionato richiede tempi di preparazione più brevi rispetto all'impasto fatto in casa.
- Puoi anche utilizzare la friggitrice ad aria per riscaldare gli ingredienti impostando la temperatura su 150°C e il timer su circa 10 minuti.

	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitare	Informazioni Extra
--	--------------	------------------	---------	--------------------

Patate

Patatine fritte piccole	12-16	200	SI	
Patatine fritte grandi	12-20	200	SI	
Patatine fatte in casa (8x8mm)	18-25	180	SI	Aggiungere un filo d'olio
Cubetti di patate	12-18	200	SI	Aggiungere un filo d'olio
Pancake di patate	15-18	180		
Gratin di patate	18-22	180		

Carne & Pollo

Bistecca	8-12	180		
Hamburger	7-14	180		
Salsiccia	13-15	200		
Coscia di pollo	18-22	180		
Petto di pollo	10-15	180		

Snacks

Involtini di primavera	8-10	200	SI	Forno Preriscaldato
Nuggets di pollo congelato	6-10	200	SI	Preriscaldare
Filetto di pesce congelato	6-10	200		Forno Preriscaldare
Pane congelato	10	200		Forno Preriscaldare
Verdure ripiene	10	160		Forno Preriscaldare

Nota: aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione prima di iniziare a friggere se l'apparecchio è freddo.

Patatine fritte fatte in casa

Per un risultato ottimale consigliamo di utilizzare patatine fritte già cotte. Se vuoi preparare le patatine fritte fatte in casa, procedi nel seguente modo:

1. Sbucciare le patate e tagliarle a bastoncini.
2. Immergere i bastoncini di patate in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti, tirarli fuori e asciugarli con carta da cucina.
3. Versare 1/2 cucchiaino di olio d'oliva in una ciotola, adagiarsi sopra i bastoncini e mescolare fino ad ottenere dei bastoncini ricoperti di olio.
4. Togliere i bastoncini dalla ciotola con le dita o con un utensile da cucina in modo che l'olio in eccesso rimanga nella ciotola. Metti i bastoncini nel cestino.

Nota: non inclinare la ciotola per inserire tutti i bastoncini nel cestello in una volta sola, per evitare che l'olio in eccesso si raccolga sul fondo della padella.

5. Friggere i bastoncini di patate secondo le istruzioni di questo capitolo.

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

La padella, il cestello e l'interno dell'apparecchio sono dotati di rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi per pulirli, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Rimuovere la spina dalla presa a muro e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Nota: rimuovere il vassoio per friggere per consentire alla friggitrice di raffreddarsi più rapidamente.

2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

3. Pulisci la padella e il cestello con acqua calda, un po' di sapone liquido e una spugna non abrasiva.

È possibile utilizzare un detersivo liquido per rimuovere eventuali residui di sporco.

Suggerimento: se sul cestello o sul fondo della padella è rimasto dello sporco, riempire la padella con acqua calda e un po' di detersivo liquido. Mettere il cestello nella padella e lasciare in ammollo la padella e il cestello per circa 10 minuti.

4. Pulisci l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.

5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.

CONSERVAZIONE

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Inserire la spina in una presa a muro con messa a terra.
	Non hai impostato il timer.	Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono cotti.	La quantità degli ingredienti nel cestello è eccessiva.	Metti piccole quantità di ingredienti nel cestello. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Ruotare la manopola di controllo della temperatura sull'impostazione della temperatura richiesta (vedere la sezione "Impostazioni").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto (vedere la sezione "Impostazioni").
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra o uno di fronte all'altro (ad es. patatine fritte) devono essere agitati a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni").
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice	Hai utilizzato un tipo di snack pensato per essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Utilizzare snack da forno o spennellare leggermente un po' d'olio sugli snack per un risultato più croccante.
Non riesco a inserire correttamente la padella nell'apparecchiatura.	C'è troppo cibo nel cestino.	Non riempire il carrello oltre l'importo massimo indicato nella tabella della pagina precedente.
	Il cestello non è posizionato correttamente nella padella.	Spingere il cestello nella padella finché non si sente un clic.
Dall'apparecchio esce fumo bianco.	Stai preparando ingredienti grassi.	Fare attenzione alla temperatura è ben controllata per essere inferiore a 180°C, quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	La padella contiene ancora residui grassi del precedente utilizzo.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nella padella. Assicurati di pulire correttamente la padella dopo ogni utilizzo.
Le patate fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non hai messo a bagno bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Mettere a bagno i bastoncini di patate in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti; togli e asciuga con carta da cucina.
	Non hai utilizzato il tipo di patate giusto.	Utilizzare patate fresche e fare attenzione che rimangano sode durante la frittura.
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua al loro interno.	Assicurati di asciugare bene i bastoncini di patate prima di ricoprirli con olio.
		Taglia la patata a bastoncini più sottili per un risultato più croccante.
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

SMALTIMENTO INFORMAZIONE AGLI UTENTI



Informazione agli utenti: ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49 "Attuazione della direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)". Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri comunali di raccolta differenziata dei rifiuti elettrotecnici ed elettronici. In alternativa alla gestione autonoma è possibile consegnare l'apparecchiatura che si desidera smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

GARANZIA LEGALE E GARANZIA CONVENZIONALE AGGIUNTIVA SUI PRODOTTI COMMERCIALIZZATI DA NECCHI IN ITALIA

La garanzia legale

I prodotti commercializzati da NECCHI in Italia sono coperti dalla garanzia di legge gratuita prevista a favore dei consumatori, ossia degli acquirenti non professionali, agli articoli dal 128 al 135 Codice del Consumo (Decreto legislativo 06/09/2005 n. 206).

La garanzia di legge ha una durata di n. 24 mesi a partire dalla data di consegna al consumatore come sopra inteso ed è fornita dal venditore, ossia dal soggetto che gli ha fornito il prodotto, a cui il consumatore dovrà pertanto rivolgersi.

In virtù della garanzia di legge, il consumatore può chiedere al venditore, a sua scelta, (1) di riparare il bene o (2) di sostituirlo, senza spese in entrambi i casi, salvo che il rimedio richiesto sia oggettivamente impossibile o eccessivamente oneroso rispetto all'altro, così come regolamentato dall'Art. 130 comma 4.

In alternativa, ove ricorra una delle seguenti situazioni, il consumatore può richiedere, a sua scelta, (3) una congrua riduzione del prezzo o (4) la risoluzione del contratto:

- a) la riparazione e la sostituzione sono impossibili o eccessivamente onerose;
- b) il venditore non ha provveduto alla riparazione o alla sostituzione del bene entro un termine congruo
- c) la sostituzione o la riparazione precedentemente effettuata ha arrecato notevoli inconvenienti.

Nel determinare l'importo della riduzione o la somma da restituire si tiene conto dell'uso del bene.

Al seguente indirizzo WEB è consultabile e scaricabile il testo degli articoli dal 128 al 134 del Codice del Consumo concernenti la Garanzia legale sopra descritta:

<http://www.necchielettrodomestici.it/>

La Garanzia Convenzionale aggiuntiva fornita in Italia da NECCHI

In aggiunta alla garanzia legale in capo al venditore prevista a favore dei consumatori, ossia degli acquirenti non professionali, agli articoli dal 128 al 135 Codice del Consumo (Decreto legislativo 06/09/2005 n. 206), i cui diritti riconosciuti ai consumatori rimangono comunque fermi ed impregiudicati

NECCHI è un marchio registrato da BTV s.r.l - tutti i diritti sono riservati

(d'ora in poi NECCHI) fornisce al consumatore, sui telefoni da essa commercializzati in Italia, Repubblica di San Marino e Città del Vaticano, una propria garanzia convenzionale come di seguito definita:

Oggetto e durata della garanzia convenzionale

La garanzia convenzionale riguarda

“Tutti i modelli di elettrodomestici commercializzati da NECCHI, e relativi accessori”

La garanzia convenzionale consiste nella riparazione e/o sostituzione gratuita - a scelta di NECCHI - degli elettrodomestici e relativi accessori venduti assieme agli elettrodomestici risultanti non conformi nella fabbricazione o nei materiali durante i seguenti periodi di tempo:

- per un periodo di 24 (ventiquattro) mesi decorrenti dalla data di acquisto (farà fede scontrino o fattura), quanto agli elettrodomestici;
- per un periodo di 6 (sei) mesi decorrenti dalla data di acquisto, come sopra determinata, quanto agli accessori venduti assieme all'elettrodomestico.

Esclusione dalla garanzia convenzionale:

La garanzia NON copre i difetti derivanti da:

- 1) Mancato rispetto delle istruzioni per l'uso corretto del dispositivo
- 2) Collegamento a dispositivi non in dotazione e/o utilizzo di batterie e/o accessori non originali .
- 3) Modifiche o riparazioni effettuata da persone non autorizzate dal produttore.
- 4) Modifica, regolazione o alterazione di software o hardware effettuata da persone non autorizzate dal produttore.
- 5) Danni al prodotto derivanti da maltempo (quali per esempio fulmini), incendi, umidità, infiltrazione di liquidi o alimenti, prodotti chimici, download di file, eventi accidentali, ad alta tensione, corrosione, ossidazione.

Inoltre, come si è già detto, la garanzia convenzionale non copre il prodotto e relativi accessori che non siano immessi nel mercato italiano, nella Repubblica di San Marino o Città del Vaticano da NECCHI.

A CHI RIVOLGERSI PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI GARANZIA CONVENZIONALE

Il Consumatore dovrà rivolgersi direttamente al servizio di assistenza incaricato da NECCHI i cui riferimenti sono reperibili al seguente indirizzo:

<http://www.necchielettrodomestici.it/>

In alternativa, il Consumatore potrà contattare il servizio di assistenza tramite il rivenditore presso il quale ha acquistato il prodotto.

Disponibilità delle presenti condizioni di Garanzia Convenzionale

Le presenti condizioni di Garanzia Convenzionale sono pubblicate sul sito WEB al seguente indirizzo

<http://www.necchielettrodomestici.it/>

accedendo all'area ASSISTENZA PRIVATI e sono dal medesimo scaricabili.



La Dichiarazione di Conformità completa è disponibile presso:

RICA TRADE S.R.L.

Lungotevere dei Mellini, 44

Scala Valadier 2/B, 00193 - Roma (RM)

e disponibile all'indirizzo:

<http://www.necchielettrodomestici.it/>

Importato e distribuito da: RICA TRADE SRL

Lungotevere dei Mellini, 44 Scala Valadier 2/B, 00193 - Roma (RM)

Made in P.R.C.

NECCHI è un marchio registrato da BTV s.r.l - tutti i diritti sono riservati

NECCHI