



## FRIGGITRICE ARIA COD. NK9013DT - MOD. M9013DT

### MANUALE UTENTE

#### INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto la friggitrice ad aria NECCHI NK9013DT.

Si prega di leggere attentamente il presente manuale in modo da utilizzare NK9013DT nella maniera migliore, e di conservarlo per utilizzi futuri.

#### NOTA:

NECCHI si riserva il diritto di apportare modifiche migliorative al prodotto senza preventiva comunicazione.

**CONTENUTO DELLA CONFEZIONE:**

- NK9013DT
- Manuale d'uso, sicurezza e garanzia

## INFORMAZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA

ATTENZIONE: Si prega di prestare attenzione a queste linee guida, poiché il costruttore non si assume alcuna responsabilità se l'utente non segue le seguenti raccomandazioni o utilizza NK9013DT in maniera impropria. Si prega di leggere le seguenti avvertenze.

### LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO

- Prima e durante l'uso dell'apparecchio è necessario seguire alcune precauzioni elementari.
  - Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio.
  - In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
  - Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.
  - Si raccomanda di non gettare nei rifiuti domestici i materiali costituenti l'imballaggio, ma consegnarli negli appositi centri di raccolta o smaltimento dei rifiuti, chiedendo eventualmente informazioni al gestore della nettezza urbana del proprio comune di residenza.
  - Assicurarsi sempre che la tensione di rete elettrica sia uguale a quella indicata nell'etichetta dati tecnici e che l'impianto sia compatibile con la potenza dell'apparecchio.
  - Prima di ogni utilizzo accertarsi dell'integrità dell'apparecchio e collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente solo dopo aver verificato che i dati di targa siano compatibili a quelli della distribuzione elettrica. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservazione di questa norma.
  - Non tirare mai il cavo per scollarlo dalla presa di corrente elettrica. Assicurarsi che il cavo non sia in contatto con superfici calde o taglienti. Non utilizzare l'apparecchio con il cavo danneggiato.
  - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo Servizio Assistenza Tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
  - Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente alternata.
  - In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghes. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori e prolunghes conformi alle vigenti norme di sicurezza.
  - In caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, non utilizzarlo, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio, nonché far decadere la garanzia.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso, nonché far decadere la garanzia. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
  - Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere in tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione e di staccare la spina dalla rete di alimentazione elettrica quando l'apparecchio non è utilizzato.
  - Non appoggiare nulla sul cavo di alimentazione e non utilizzare l'apparecchio con il cavo di alimentazione avvolto.

- Non lasciare il cavo di alimentazione inutilmente inserito nella presa di corrente elettrica quando non si utilizza l'apparecchio. Non afferrare mai il cavo per staccare la spina.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.
- Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc.).
- Non tenere l'apparecchio vicino a fonti di calore (es. termosifone).
- Non sottoporre l'apparecchio ad urti e non ostruire le aperture di aerazione.
- Conservare in luoghi asciutti e puliti.
- Mantenere una adeguata distanza da pareti, oggetti, ecc.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- La pulizia e la manutenzione del prodotto non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni ma sempre sotto la supervisione di un adulto.
- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarsa esperienza e conoscenza solo se sono sotto la supervisione di un adulto e sono state istruite da un adulto circa l'uso in sicurezza del prodotto e a patto che comprendano i rischi in cui si incorrerebbe con un uso improprio dello stesso.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione.
- Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

#### **AVVERTENZE DI SICUREZZA E D'USO**

- Collegare NK9013DT solo a prese regolarmente installate.
- Staccare sempre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente elettrica e lasciare raffreddare quando non si utilizza NK9013DT, quando si applicano degli accessori o quando si pulisce.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione resti appeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro. Non mettere in funzione NK9013DT senza sorveglianza.
- Aprire con cautela per evitare il rischio di scottature.
- Posizionare NK9013DT su una superficie piana e resistente al calore e all'umidità.
- Non mettere NK9013DT direttamente sul fuoco o su fornelli.
- Non utilizzare NK9013DT in prossimità di acqua.
- Non posizionare NK9013DT troppo vicino ad una parete (distanza minima almeno 10 cm) o sotto un pensile. Non appoggiare nulla su NK9013DT.

#### **ATTENZIONE:**

- Dopo l'uso fare attenzione ad afferrare il contenitore ESCLUSIVAMENTE dall'apposita maniglia per evitare scottature.
- Lasciare raffreddare NK9013DT prima di pulirlo e riporlo.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Usare NK9013DT solo per preparare cibi; non per altri scopi.

**NON IMMERGERE MAI L'APPARECCHIO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USATE UN PANNO UMIDO PER PULIRE**

- Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.
- L'invio dovrà essere effettuato usando la confezione originale del prodotto con tutti gli accessori a corredo ed opportunamente imballata per renderla idonea al trasporto.
- Eventuali danni provocati da imballi non conformi saranno addebitati al mittente, per il riconoscimento della garanzia sarà necessario esibire una idonea prova di acquisto (scontrino o fattura).
- Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal Centro Assistenza o da tecnici autorizzati NECCHI in modo da prevenire ogni rischio.
- Se l'apparecchio subisce una caduta non va riutilizzato prima di avere verificato l'assenza di qualsiasi danno. In caso di dubbio, rivolgersi all'assistenza.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato con un timer esterno o con un sistema remoto di controllo.
- L'apparecchio è destinato ad essere utilizzato in ambito domestico e similari come: ostelli; dai clienti negli alberghi, motel e altri ambienti residenziali; bed and breakfast.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.

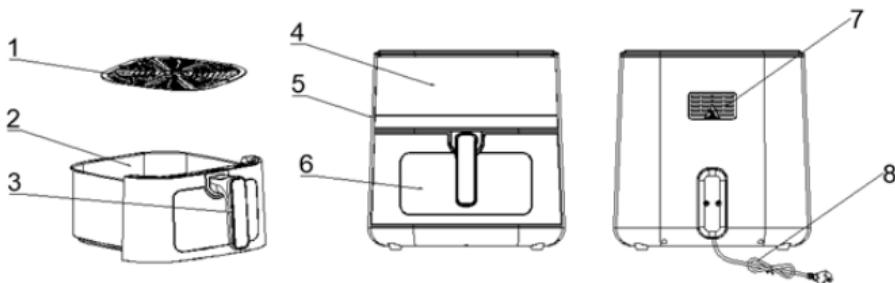


Messa a terra di protezione per il collegamento a un conduttore esterno per la protezione da scosse elettriche in caso di guasto, o al terminale di un elettrodo di terra di protezione.

Questo apparecchio è dotato di un cavo di tipo Y: la sostituzione del cavo deve essere effettuata esclusivamente da personale tecnico qualificato o da un centro di assistenza autorizzato dal produttore, poiché tale intervento richiede utensili speciali e competenze specifiche.

#### DESCRIZIONE PARTI

1. Griglia
2. Cestello di frittura
3. Maniglia
4. Pannello di controllo
5. Corpo macchina
6. Finestra trasparente
7. Presa d'aria
8. Cavo elettrico



## **PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO**

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente il cestello e la griglia con acqua calda, un po' di detersivo per i piatti e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Questa è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda. Non riempire direttamente il cestello con olio o grasso per friggere.

Quando la friggitrice viene riscaldata per la prima volta, potrebbe emettere leggero fumo o odore. Questo è normale per molti apparecchi di riscaldamento. Ciò non pregiudica la sicurezza dell'apparecchio.

## **PREPARAZIONE ALL'USO**

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.
- Non posizionare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.
2. Posizionare la griglia nel cestello. Non riempire il cestello con olio o altri liquidi.
- Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio, il flusso d'aria verrà interrotto e influenzera il risultato della frittura ad aria calda.

## **FRITTURA AD ARIA**

1. Collegare la spina di alimentazione a una presa a muro con messa a terra.
2. Estrarre con cautela il cestello dalla friggitrice ad aria calda.
3. Metti gli ingredienti nel cestello.
4. Reinsierire il cestello nella friggitrice ad aria calda. Fare attenzione ad allineare attentamente le guide nel corpo della friggitrice. Non utilizzare mai il cestello senza la griglia al suo interno.
- Attenzione: non toccare il cestello durante e dopo l'uso poiché diventa molto caldo. Si prega di tenere sempre il cestello per il manico.
5. Determinare il tempo di preparazione richiesto per gli ingredienti (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo).
6. Alcuni ingredienti richiedono di essere girati a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per girare gli ingredienti, estrarre il cestello dall'apparecchio afferrandolo per il manico e scuotere delicatamente. Quindi inserire il cestello nella friggitrice. Suggerimento: se si imposta il timer a metà del tempo di preparazione, si sentirà il segnale acustico del timer quando si dovrà mescolare gli ingredienti. Ciò significa tuttavia che è necessario impostare nuovamente il timer sul tempo di preparazione rimanente dopo aver mescolato gli ingredienti.
7. Quando si sente il segnale acustico del timer, che indica che il tempo di preparazione impostato è trascorso, estrarre il cestello dall'apparecchio.
8. Controllare se gli ingredienti sono pronti oppure no. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente inserire nuovamente il cestello nell'apparecchio e impostare il timer su qualche minuto in più.
9. Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio patatine fritte), estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria calda e posizionarlo su una superficie ignifuga.
- Non capovolgere il cestello con la griglia ancora attaccata, poiché l'olio in eccesso raccolto sul fondo del cestello colerà sugli ingredienti.

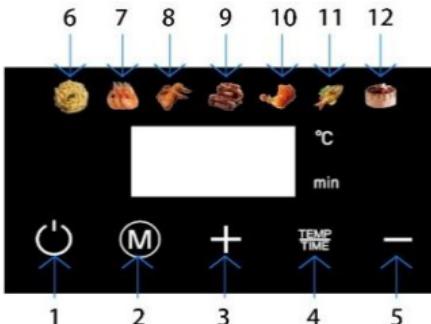
- Il cestello e gli ingredienti sono caldi, il vapore potrebbe fuoriuscire dal cestello a seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice.

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

11. Quando è terminata una cottura, la friggitrice ad aria calda è immediatamente pronta per un'altra cottura.

## PANNELLO DI CONTROLLO

- 1-tasto accensione
- 2-tasto menù
- 3-4- tasto + e -
- 5-tasto impostazione temperatura e tempo
- 6- Programma patatine fritte
- 7- Programma gamberetti
- 8- Programma ali di pollo
- 9- Programma costelette
- 10- Programma cosce di pollo



### Istruzioni d'uso:

1. Collegare l'alimentazione, il cicalino emette un segnale acustico, tutti i pulsanti vengono visualizzati per un secondo e il pulsante di accensione rimane acceso.



2. Toccare il tasto per accendere. L'intera macchina entra in modalità standby, tutte le spie sono accese e i valori predefiniti di temperatura e tempo del display digitale commutano tra "180 15". Dopo 1 minuto di inattività, entra nello stato di arresto.



3. In modalità standby, toccare leggermente il tasto Cambia il menu di selezione, scegli quale menu, la spia del menu corrispondente lampeggerà costantemente (il tasto menu corrispondente e il pulsante di accensione lampeggeranno in modo sincrono) e le altre spie del menu rimarranno accese a lungo.



4. Toccare il tasto "Temperatura/Tempo" Durante la regolazione della temperatura, il display digitale lampeggia con un valore di temperatura di 5°C più o meno. Tenere premuto il pulsante di avanzamento/rallentamento rapido, con un intervallo di temperatura di 80-200°C. Toccare nuovamente il



tasto Regolazione dell'ora. Il valore dell'ora del pannello lampeggia. Il valore dell'ora viene aumentato o diminuito di 1 minuto, premere a lungo l'avanzamento/riavvolgimento rapido, intervallo di tempo: 1~60 minuti.

5. Dopo aver completato le impostazioni di menu/ora/temperatura, se non viene eseguita alcuna operazione di conferma con il tasto touch per 1 minuto, la macchina entrerà nello stato di spegnimento

6. **Funzionamento:** l'intera macchina entra nello stato di lavoro e la spia del menu selezionato, il 'tasto temperatura/tempo' e il tasto più/meno rimangono accesi a lungo. Le spie della temperatura e del tempo si accendono in modo sincrono con il pannello digitale e il resto delle luci si spegne. L'intera macchina fa funzionare prima la ventola, si riscalda dopo 1 secondo e poi si riaccende. Viene visualizzato il ciclo tempo/temperatura. Il menù non può essere commutato nello stato di lavoro, ma è possibile regolare il valore della temperatura/tempo.



7. **Stato di pausa:** Toccare leggermente il tasto  durante il funzionamento. Il conto alla rovescia del tempo si interrompe, il riscaldamento viene immediatamente spento, la ventola viene ritardata di 15 secondi prima di spegnersi e l'intera macchina entra automaticamente nello stato di spegnimento (stato di pausa, visualizzazione del ciclo tempo/temperatura) dopo 1 minuto di inattività. Toccare nuovamente leggermente il pulsante "interruttore" per accedere nuovamente allo stato di funzionamento dell'intera macchina.

8. **Spegnimento forzato:** negli stati di impostazione, funzionamento e pausa, premere a lungo il pulsante "interruttore" per 3 secondi, il pulsante "interruttore" rimarrà acceso e altre spie luminose e tubi digitali si spegneranno, forzando lo stato di spegnimento; Dopo aver impostato e messo in pausa la ventola, sarà costretta a spegnersi ed entrare direttamente nello stato di spegnimento. Il pulsante "on/off" rimarrà acceso e altre spie luminose e tubi digitali si spegneranno; Spegnimento forzato in stato di lavoro, con il pulsante "on/off" costantemente acceso, tutte le altre spie luminose e i tubi digitali spenti, riscaldamento immediatamente spento e ventola spenta dopo un ritardo di 15 secondi.

9. Funzione di memoria: quando è in stato di lavoro, spegnere e riaccendere, con la funzione di memoria di spegnimento, il tempo di memoria è di 2 ore

## IMPOSTAZIONI

La tabella seguente vi aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

Ingredienti	Importo minimo-massimo (g)	TEMP O (MIN.)*	TEMP.(° C)	NOTE
Patatine fritte	100-600	20	200	Agitare durante il funzionamento
Gamberetto	100-600	10	180	Può essere girato durante la tostatura
Ali di pollo	100-500	15	180	Può essere girato durante la tostatura
Costole	100-500	25	180	Può essere girato durante la tostatura
Cosce di pollo	100-500	30	180	Può essere girato durante la tostatura
Pesce	100-500	25	200	Può essere girato durante la tostatura
Torta	100-500	20	160	Non può scuotere

Nota: tenere presente che queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione migliore per i tuoi ingredienti. Poiché la circolazione dell'aria riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, tira la breve rimozione del cestello dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda non disturba minimamente 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 un tempo di preparazione solo leggermente più lungo, una quantità minore di ingredienti richiede un tempo di preparazione solo leggermente più breve.
- Agitare 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.
- Aggiungere un po' d'olio alle patate fresche per un risultato croccante.
- Friggi gli ingredienti nella friggitrice ad aria calda entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi come salsicce nella friggitrice ad aria calda.
- Gli snack che possono essere preparati al forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria calda
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 400 grammi.
- Se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si vogliono friggere ingredienti fragili o ingredienti ripieni, posizionare una teglia o una pirofila sulla griglia all'interno della friggitrice ad aria calda.
- È inoltre possibile utilizzare la friggitrice ad aria calda per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura su 150°C per un massimo di 10 minuti.

## **NOTA**

1. Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando si inizia a friggere mentre la friggitrice ad aria calda è ancora fredda.
2. Girare o agitare una volta durante la cottura.

## **PULIZIA**

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

1. Il cestello e la griglia sono dotati di rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi per pulirli, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

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

Nota: rimuovere il cestello per far raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria calda.

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

3. Pulire il cestello e la griglia con acqua calda, un po' di detersivo per i piatti e una spugna non abrasiva.

Suggerimento: se sulla griglia o sul fondo del cestello è rimasto dello sporco, riempire il cestello con acqua calda e un po' di detersivo per i piatti. Metti la griglia nel cestello e lasciala in ammollo per circa 10 minuti.

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

5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzolina per rimuovere eventuali residui di cibo.

## MAGAZZINAGGIO

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

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Materiale corpo macchina: PP

Materiale resistenza elettrica: griglia chrome-plated nickel

Voltaggio: 220-240V~, 50/60Hz, Classe I

Potenza: 1700W

Capacità cestello: 8.0L

Temperatura regolabile: da 80°C a 200°C (180°F-400°F)

Timer: da 1 a 60 minuti

Lunghezza cavo: 0.8 m

Pannello di controllo touch

Finestra trasparente

Sistema di auto spegnimento

Sistema di ventilazione interna a 360°

Dimensioni prodotto: 324\*326\*410mm

## INFORMAZIONI AGLI UTENTI DI APPARECCHIATURE DOMESTICHE

### CONTATTO CON ALIMENTI

Il simbolo bicchiere/forchetta indica che il prodotto è idoneo al contatto con gli alimenti.



### TRATTAMENTO E SMALTIMENTO PRODOTTO A FINE VITA

Ai sensi del Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014 "Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)".



Il simbolo del cassetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto.

di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno, oppure 1 a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25 cm.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.lgs. n. Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014.

## **GARANZIA ED ASSISTENZA TECNICA**

### **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.

### **GARANZIA CONVENZIONALE AGGIUNTIVA SUI PRODOTTI COMMERCIALIZZATI DA NECCHI IN ITALIA**

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" che è un marchio di BTV S.r.l - Sede Legale: Lungotevere dei Mellini, 44, Scala Valadier 2/B, 00193 - Roma (d'ora in poi NECCHI) fornisce al consumatore, sui prodotti da essa commercializzati in Italia, Repubblica di San Marino e Città del Vaticano, una propria garanzia convenzionale come di seguito definita:

#### **1. 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 ventiquattrre 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 al prodotto.

## 2. Esclusione dalla garanzia convenzionale:

La garanzia NON copre i difetti derivanti da:

- Mancato rispetto delle istruzioni per l'uso corretto del dispositivo.
- Collegamento a dispositivi non in dotazione e/o utilizzo di batterie e/o accessori non originali.
- Modifiche o riparazioni effettuata da persone non autorizzate dal produttore.
- Modifica, regolazione o alterazione di software o hardware effettuata da persone non autorizzate dal produttore.
- 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. all'elettrodomestico.

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.

## 3. A chi rivolgersi per l'erogazione del servizio di Garanzia Convenzionale

Il Consumatore potrà effettuare richiesta di assistenza tecnica compilando l'apposito modulo al seguente indirizzo: <http://www.customercare.necchi.it>

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

## 4. Disponibilità delle presenti condizioni di Garanzia Convenzionale

Le presenti condizioni di Garanzia Convenzionale sono pubblicate sul sito WEB al seguente indirizzo <http://www.necchi.it/> e sono dal medesimo scaricabili.

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

FRIGGITRICE AD ARIA COD. NK9013DT



La Dichiarazione di Conformità completa è disponibile presso:

BTV S.r.l - Sede Legale: Lungotevere dei Mellini, 44, Scala Valadier 2/B, 00193 - Roma (RM)

Prodotto fabbricato in Cina

"NECCHI" è un marchio distribuito da BTV S.r.l - Sede Legale: Lungotevere dei Mellini, 44, Scala Valadier 2/B, 00193 - Roma (RM)



Verifica le disposizioni del tuo comune.  
Check local regulations for proper disposal.



## AIR FRYER COD. NK9013DT - MOD. M9013DT

### USER MANUAL

#### INTRODUCTION

Thank you for choosing NECCHI AIR FRYER NK9013DT.

Please read this manual carefully on how to use the NK9013DT in the best way, and keep it for future use.

#### NOTE:

NECCHI reserves the right to make improvements to the product without prior notification

#### PACKAGE CONTENTS:

- NK9013DT
- User manual, safety and legal guarantee

## **SAFETY-RELATED INFORMATION**

### **WARNING**

Please pay attention to these guidelines, as the manufacturer accepts no liability if the user does not follow the following recommendations or uses NK9013DT improperly.

### **READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE**

- Some elementary precautions must be followed before and during use of the device.
- After removing the packaging, ensure the integrity of the device.
- In case of doubt, do not use the device and consult professionally qualified personnel.
- Packaging elements (plastic bags, polystyrene, etc.) must not be left within reach of children, as they are potential sources of danger.
- It is recommended not to dispose of the packaging materials in household waste, but to deliver them to the appropriate waste collection or disposal centers, if necessary, by asking the waste disposal operator in your municipality.
- Always ensure that the mains voltage is the same as indicated on the technical data label and that the system is compatible with the power of the appliance.
- Before each use, check the integrity of the appliance and connect the power cable to the power socket only after having verified that the data on the rating plate are compatible with those of the electrical distribution. The manufacturer accepts no liability for any damage to persons or property resulting from failure to observe this rule.
- Never pull the cable to disconnect it from the power socket. Make sure that the cable is not in contact with hot or sharp surfaces. Do not use the appliance with a damaged cable.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its Technical Service Department or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- Only connect the device to an AC outlet.
- In general, the use of adapters, multiple sockets and/or extension cords is not recommended. If their use is indispensable, only adapters and extension cords that comply with current safety standards should be used.
- In the event of a fault and/or malfunction of the appliance, do not use it, switch it off and do not tamper with it. Any repairs should only be carried out by an authorized service by the manufacturer and only original spare parts should be used. Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance and invalidate the warranty.

This appliance may only be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use is considered to be improper and therefore dangerous and will void the warranty. The manufacturer cannot be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use.

- Installation must be carried out according to the manufacturer's instructions. Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property, for which the manufacturer cannot be held liable.
- In order to avoid dangerous overheating, it is recommended to uncoil the power cable to its full length and to unplug it from the mains when the appliance is not in use.
- Do not place anything on the power cable and do not use the device with the power cable coiled.
- Do not leave the power cord plugged in unnecessarily when not in use. Never grasp the cable to unplug it.
- Before carrying out any cleaning or maintenance work, disconnect the appliance from the power supply.

- Do not leave the device exposed to the weather (rain, sun, etc.).
- Do not keep the appliance near heat sources (e.g. radiator).
- Do not subject the device to shocks and do not obstruct the ventilation openings.
- Store in a dry and clean place.
- Keep an adequate distance from walls, objects, etc.
- The appliance is intended for domestic use only.
- Cleaning and maintenance of the product must not be carried out by children unless they are over 8 years old, but always under adult supervision.
- This product may be used by children over the age of 8 years and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they are under the supervision of an adult and have been instructed by an adult in the safe use of the product and provided that they understand the risks they would incur by improper use of the product.
- Make sure that children do not play with the device.
- If you decide to dispose of this appliance as waste, it is recommended to render it inoperative by cutting off the power cable.
- It is also recommended to render harmless those parts of the appliance that could pose a danger, especially to children who might use the appliance for their own play.

#### **SAFETY AND USAGE WARNINGS**

- Only connect NK9013DT to properly installed sockets.
- Always unplug the power cord from the power socket and allow it to cool down when not in use, when applying accessories or when cleaning the NK9013DT.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or work surface. Do not operate the NK9013DT unattended.
- Open carefully to avoid the risk of burns.
- Place the NK9013DT on a flat, heat- and moisture-resistant surface.
- Do not place NK9013DT directly on fire or cookers.
- Do not use NK9013DT near water.
- Do not place the NK9013DT too close to a wall (minimum distance at least 10 cm) or under a wall unit.
- Do not place anything on the NK9013DT.

#### **WARNING:**

- After use, take care to grasp the container ONLY by the handle to avoid burns.
- Allow the NK9013DT to cool down before cleaning and storing it.
- Keep out of reach of children.
- Use NK9013DT only for food preparation; not for other purposes.

NEVER IMMERSE THE APPLIANCE, PLUG AND ELECTRIC CABLE IN WATER OR OTHER LIQUIDS, USE A DAMP CLOTH FOR CLEANING

- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged, or if the appliance itself is defective; in this case, contact the Authorized Service Centre.
- Shipment shall be made using the original product packaging with all accompanying accessories and properly packed to make it suitable for transport.

- Any damage caused by non-conforming packaging will be charged to the sender, and appropriate proof of purchase (receipt or invoice) will be required for warranty recognition.
- All repairs, including the replacement of the power cable, must only be carried out by the Service Centre or NECCHI authorized technicians in order to prevent any risk.
- If the device suffers a fall, it must not be used again until it has been checked for any damage. If in doubt, contact the service department.
- The appliance is intended for DOMESTIC USE ONLY and must not be used for commercial or industrial purposes.

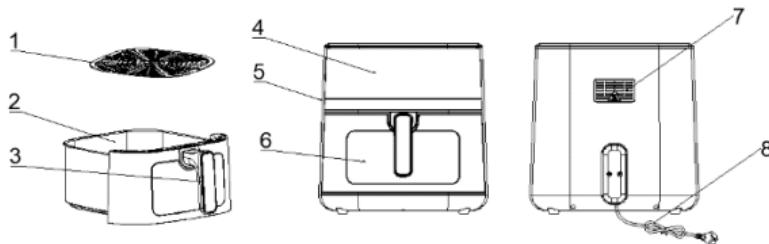


-Protective earth for connection to an external conductor for protection against electric shock in the event of a fault, or to the terminal of a protective earth electrode.

-This appliance is equipped with a Y-type cable: cable replacement must be performed only by qualified technical personnel or a manufacturer-authorized service center, as this requires special tools and specific skills.

## DESCRIPTION OF PARTS

1. Grid
2. Frying basket
3. Handle
4. Control panel
5. Main Housing
6. Transparent window
7. Air intake
8. Electric cable



## **BEFORE FIRST USE**

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the unit.
3. Thoroughly clean the basket and grill with warm water, a little dishwashing liquid and a non-abrasive sponge.
4. Clean the inside and outside of the unit with a damp cloth.

This is an oil-free fryer that works with hot air. Do not fill the basket directly with oil or frying fat.

When the fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or smell. This is normal for many heating appliances. This does not affect the safety of the appliance.

## **PREPARATION FOR USE**

1. Place the device on a stable, horizontal and flat surface.  
Do not place the device on a non-heat-resistant surface.
2. Place the grill in the basket. Do not fill the basket with oil or other liquids.  
Do not place anything on top of the appliance, the air flow will be interrupted and will affect the hot-air frying result.

## **HOT AIR FRYING**

1. Connect the power plug to a grounded wall socket.
2. Carefully remove the basket from the hot air fryer, put the ingredients in the basket.
3. Reinsert the basket into the hot air fryer. Take care to carefully align the guides in the fryer body. Never use the basket without the grid inside. Caution: do not touch the basket during and after use as it becomes very hot. Please always hold the basket by the handle.
4. Determine the required preparation time for the ingredients (see the 'Settings' section in this chapter).
5. Some ingredients require turning halfway through the preparation time (see the 'Settings' section in this chapter). To turn the ingredients, take the basket out of the appliance by the handle and shake it gently. Then insert the basket into the fryer.

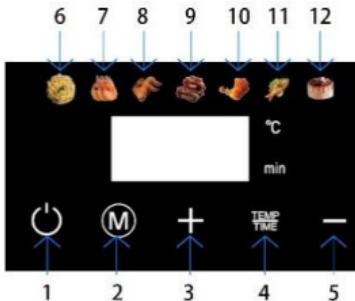
**Tip:** If you set the timer to half the preparation time, you will hear the timer beep when you need to mix the ingredients. This means, however, that you must set the timer again to the remaining preparation time after mixing the ingredients.

6. When the timer beeps, indicating that the set preparation time has elapsed, remove the basket from the appliance.
7. Check whether the ingredients are ready or not. If the ingredients are not yet ready, simply place the basket back in the appliance and set the timer to a few more minutes.
8. To remove ingredients (e.g., Chips), remove the basket from the hot air fryer and place it on a fireproof surface.
  - Do not invert the basket with the grid still attached, as excess oil collected at the bottom of the basket will drip onto the ingredients.
  - The basket and ingredients are hot; steam may escape from the basket depending on the type of ingredients in the fryer.
9. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
10. When one cooking is finished, the hot air fryer is immediately ready for another cooking.

## CONTROL PANEL INSTRUCTIONS

### Operation Instructions:

- 1- Switch on/off
- 2- Menü
- 3-4- Time and temperature + or-
- 5- Time and temperature adjustment
- 6- French Fries
- 7- Shrimps
- 8- Chicken wings
- 9- Ribs
- 10- Chicken
- 11- Fish
- 12- Cake



### Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.  
A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.  
Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.  
Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.  
Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.  
Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Hot-air fryer.  
The optimal amount for preparing crispy fries is 400 grams.  
Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.  
Place a baking tin or oven dish on the rack inside the Hot-air fryer if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.  
You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Ingredients	Min-Max Amount (g)	TIME( MIN.)*	TEMP( °C)	NOTES
French fries	100-600	20	200	Shake during operation
Shrimp	100-600	10	180	May be turned during roasting
Chicken wings	100-500	15	180	May be turned during roasting
Ribs	100-500	25	180	May be turned during roasting
Chicken legs	100-500	30	180	May be turned during roasting
Fish	100-500	25	200	May be turned during roasting
Cake	100-500	20	160	Cannot shake

Note: Please note that these settings are approximate. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Operating instructions :

Usage steps (electronic)

1. Plug in the power, the buzzer beeps, all buttons display for one second, and the power button stays on.



2. Tap the key to turn on key The whole machine enters standby mode, all indicator lights are on, and the default temperature and time values of the digital display switch between "180 15". After 1 minute of inactivity, it enters the shutdown state



3. In standby mode, lightly tap key Switch the selection menu, choose which menu, the corresponding menu light will flash constantly (the corresponding menu key and power button will flash synchronously), and the other menu lights will stay on for a long time.



4. Tap the 'Temperature/Time' button key When adjusting the temperature, the digital display flashes with a temperature value of 5 °C plus or minus. Press and hold the fast forward/slow down button,



with a temperature range of 80-200 °C. Touch again key Adjusting timeThe digital tube time value flashes. The time value is increased or decreased by 1-minute, long press fast forward/rewind, time range: 1~60 minutes.

5. After completing the menu/time/temperature settings, if there is no touch key confirmation operation for 1 minute, the machine will enter the shutdown state

6. Working state: The whole machine enters the working state, and the selected menu light, 'temperature/time key', and plus minus key remain on for a long time. The temperature and time lights switch synchronously with the digital tube, and the rest of the lights go out. The whole machine runs the

fan first, heats up after 1 second, and then turns on again. The time/temperature cycle is displayed. The menu cannot be switched in the working state, but the temperature/time value can be adjusted.



7. Pause state: Tap lightly in working state "key The time countdown stops, the heating is immediately turned off, the fan is delayed for 15 seconds before turning off, and the whole machine automatically enters the shutdown state (pause state, time/temperature cycle display) after 1 minute of no operation. Lightly tap the "switch" button again to enter the working state of the whole machine again.
8. Forced shutdown: In the settings, working, and pause states, long press the "switch" button for 3 seconds, the "switch" button will stay on, and other indicator lights and digital tubes will turn off, forcing the shutdown state; After setting and pausing the fan, it will be forced to shut down and enter the shutdown state directly. The "on/off" button will remain on, and other indicator lights and digital tubes will turn off; Forced shutdown in working state, with the "on/off" button constantly on, all other indicator lights and digital tubes turned off, heating immediately turned off, and the fan turned off after a 15 second delay.
9. Memory function: When in working state, power off and then on again, with power-off memory function, memory time is 2 hours

## SUGGESTIONS

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger quantity of ingredients requires only slightly longer preparation time; a smaller quantity of ingredients requires only slightly shorter preparation time.
- Stirring smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add a little oil to fresh potatoes for a crispy result.
- Fry the ingredients in the hot air fryer within minutes of adding the oil.
- Do not prepare extremely fatty ingredients such as sausages in the hot air fryer.
- Snacks that can be prepared in the oven can also be prepared in the hot air fryer.
- The optimal quantity for preparing crispy chips is 400 grams.
- If you want to bake a cake or quiche, or if you want to fry fragile or stuffed ingredients, place a baking tray or baking dish on the grid inside the hot air fryer.
- You can also use the hot air fryer to heat the ingredients. To heat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

## NOTE

1. Add 3 minutes to the preparation time when starting to fry while the hot air fryer is still cold.
2. Turn or shake once during cooking.

## CLEANING

Clean the device after each use.

1. The basket and grill have a non-stick coating. Do not use metal cooking utensils or abrasive materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down.

Note: Remove the basket to allow the hot air fryer to cool down more quickly.

2. Clean the outside of the unit with a damp cloth.

3. Clean the basket and grill with warm water, a little dishwashing liquid and a non-abrasive sponge.

Tip: If dirt is left on the grill or the bottom of the basket, fill the basket with hot water and a little dishwashing detergent. Put the grill in the basket and let it soak for about 10 minutes.

4. Clean the inside of the unit with warm water and a non-abrasive sponge.

5. Clean the heating element with a small brush to remove any food residue.

## STORAGE

1. Unplug the unit and allow it to cool down. 2. Ensure that all parts are clean and dry.

## TECHNICAL FEATURES

Machine body material: PP

Heating element material: chrome-plated nickel grid

Voltage: 220-240V~, 50/60Hz, Class I

Power: 1700W

Basket capacity: 8.0L

Adjustable temperature: 80°C to 200°C (180°F-400°F)

Timer: 1 to 60 minutes

Programmable start: 1 to 24 hours

Cable length: 0.8 m

Touch control panel

Transparent window

Auto power-off system

360° internal ventilation system

Product dimensions: 324\*326\*410mm

## INFORMATION TO USERS OF DOMESTIC EQUIPMENT

### FOOD CONTACT

The symbol glass/fork indicates that the product is suitable for contact with food.



## **PRODUCT DISPOSAL AT THE END OF LIFE**

Pursuant to Legislative Decree No. 49 of 14 March 2014 "Implementation of Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE)".



The symbol of the crossed-out wheelie bin on the equipment indicates that the product at the end of its useful life must be collected separately from other waste. The user must, therefore, deliver the equipment intact of its essential components at the end of its useful life to the appropriate separate collection centers for electronic and electrotechnical waste, or return it to the retailer when purchasing new equipment of an equivalent type, on a one-to-one basis, or 1-to-zero for equipment with a longer side of less than 25 cm. Adequate separate collection for the subsequent sending of the discharged equipment for recycling, treatment and environmentally compatible disposal helps to avoid possible negative effects on the environment and health and favors the recycling of the materials of which the equipment is composed. Unauthorized disposal of the product by the user entails the application of administrative sanctions pursuant to Legislative Decree No. 49 of 14 March 2014.

## **WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE**

### **LEGAL WARRANTY**

The products marketed by NECCHI in Italy are covered by the free legal guarantee provided for in favor of consumers, i.e., non-professional purchasers, under articles 128 to 135 of the Consumer Code (Legislative Decree 06/09/2005 no. 206).

The statutory warranty lasts for 24 months from the date of delivery to the consumer as understood above and is provided by the seller, i.e., the party who supplied him with the product, to whom the consumer must therefore turn.

By virtue of the statutory warranty, the consumer may request the seller, at its option, (1) to repair the goods or (2) to replace them, free of charge in either case, unless the remedy requested is objectively impossible or excessively onerous compared to the other, as regulated in Art. 130 para. 4.

Alternatively, if one of the following situations occurs, the consumer may request, at his or her choice, (3) an appropriate price reduction or (4) termination of the contract:

- (a) repair and replacement are impossible or excessively expensive;
- (b) the seller has not repaired or replaced the goods within a reasonable period of time
- (c) the replacement or repair previously carried out caused significant inconvenience.

In determining the amount of the reduction or the sum to be refunded, the use of the property shall be taken into account.

### **LEGAL AND ADDITIONAL CONVENTIONAL WARRANTY ON PRODUCTS MARKETED BY NECCHI IN ITALY**

In addition to the legal guarantee in favor of consumers, i.e., non-professional purchasers, provided for in Articles 128 to 135 of the Consumer Code (Legislative Decree No. 206 of 06/09/2005), whose rights recognized to consumers remain in any case firm and unaffected

"NECCHI" which is a trademark of BTV S.r.l - Registered Office: Lungotevere dei Mellini, 44, Scala Valadier 2/B, 00193 - Rome (hereinafter NECCHI) provides the consumer, on the products it markets in Italy, Republic of San Marino and Vatican City, with its own conventional warranty as defined below:

1. Subject matter and duration of the contractual guarantee

The conventional warranty covers "All models of household appliances marketed by NECCHI, and their accessories".

The conventional guarantee consists of free repair and/or replacement - at NECCHI's option - of household appliances and accessories sold together with household appliances that are found to be faulty in manufacture or materials during the following time periods:

- for a period of 24 twenty-four months starting from the date of purchase (receipt or invoice shall serve as proof), as far as household appliances are concerned;
- for a period of 6 (six) months from the date of purchase, as determined above, with respect to accessories sold with the appliance.

## 2. Exclusion from conventional warranty:

The guarantee does NOT cover defects arising from:

- Failure to comply with the instructions for the correct use of the device.
- Connection to devices not supplied and/or use of non-original batteries and/or accessories.
- Modifications or repairs carried out by persons not authorized by the manufacturer.
- Modification, adjustment or alteration of software or hardware by persons not authorized by the manufacturer.
- Damage to the product resulting from bad weather (e.g. lightning), fire, moisture, seepage of liquids or food, chemicals, file downloads, accidental events, high voltage, corrosion, oxidation.

Furthermore, as mentioned above, the conventional warranty does not cover the product and its accessories that are not placed on the Italian market, in the Republic of San Marino or Vatican City by NECCHI.

## 3. Who to contact for the provision of the Conventional Guarantee service

The consumer may make a request for technical assistance by filling in the appropriate form at the following address: <http://www.customer-care.necchi.it>

Alternatively, the consumer may contact the service department via the dealer from whom he purchased the product.

## 4. Availability of these Conventional Guarantee Conditions

These Conventional Guarantee Conditions are published on the website at the following address <http://www.necchi.it/> and are downloadable from it.

## **DECLARATION OF CONFORMITY**

AIR FRYER COD. NK9013DT



The complete Declaration of Conformity is available from:

BTV S.r.l - Registered Office: Lungotevere dei Mellini, 44, Scala Valadier 2/B, 00193 - Rome (RM)

Made in China

"NECCHI" is a trademark distributed by BTV S.r.l - Registered Office: Lungotevere dei Mellini, 44, Scala Valadier 2/B, 00193 - Roma (RM)



Verifica le disposizioni del tuo comune.

PAP22 Check local regulations for proper disposal.

