

ITA

EN



**NECCHI**  
ELETTRODOMESTICI



FRIGGITRICE A VAPORE AD ARIA 2 IN 1

MANUALE UTENTE

NK11068

**NECCHI**  
ELETTRODOMESTICI

# Contenuti ITA

---

## Capitolo 1

### INFORMAZIONI GENERALI

Introduzione	2
Contenuto della confezione	2
Informazioni relative alla sicurezza	3

## Capitolo 2

Vista generale	9
----------------	---

## Capitolo 3

Funzionamento	10
---------------	----

## Capitolo 4

Specifiche tecniche	20
---------------------	----

## Capitolo 5

Avvertenze	20
------------	----

## Capitolo 6

Garanzia	21
----------	----

---

## Contents EN

### Chapter 1

#### GENERAL INFORMATION

Introduction	26
Contents of the package	26
Safety Information	27

### Chapter 2

General view	33
--------------	----

### Chapter 3

Operation	36
-----------	----

### Chapter 4

Technical specifications	44
--------------------------	----

### Chapter 5

Warnings	44
----------	----

### Chapter 6

Warranty	45
----------	----

## INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto NK11068 , FRIGGITRICE A VAPORE AD ARIA 2 IN 1 di NECCHI che grazie alla sua semplicità vi terrà buona compagnia in cucina

Si prega di leggere attentamente il presente manuale in modo da utilizzare NK11068 nella maniera migliore, e di conservarlo per utilizzi futuri.

NOTA:

Questo manuale d'uso è scaricabile dal sito  
<http://www.necchielettrodomestici.it/>

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

### Contenuto della confezione :

- NK11068 Fig.1
- Accessori vari Fig .1
- Manuale d'uso, sicurezza e garanzia Legale

## 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 NK11068 in maniera impropria.

Si prega di leggere le seguenti avvertenze:

Questo apparecchio è conforme alla direttiva LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU, 2011/65/EU ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

## 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.

VAI SU

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

- 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 scollegarlo 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 simile, 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 prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori e prolunghe 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.
- Non ostruire le aperture di aerazione.
- Conservare in luoghi asciutti e puliti.
- Mantenere una adeguata distanza da pareti, oggetti, ecc.
- Solo per 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 da 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 NK11068 solo a prese regolarmente installate.
- Staccare sempre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente elettrica e lasciare raffreddare quando non si utilizza NK11068, 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 NK11068 senza sorveglianza.
- Aprire con cautela per evitare il rischio di scottature. Posizionare NK11068 su una superficie piana e resistente al calore e all'umidità.
- Non mettere NK11068 direttamente sul fuoco o su fornelli.
- Non utilizzare NK11068 in prossimità di acqua.
- Non posizionare NK11068 troppo vicino ad una parete (distanza minima almeno 10 cm) o sotto un pensile.
- Non appoggiare nulla su NK11068.

### Attenzione:

- **Dopo l'uso fare attenzione ad afferrare il contenitore ESCLUSIVAMENTE dall'apposita maniglia per evitare scottature**
- Lasciare raffreddare NK11068 prima di pulirlo e riporlo.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Usare NK11068 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 portatelo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.

VAI SU

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

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).

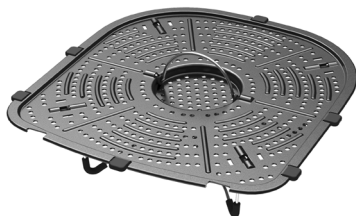
- Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal Centro Assistenza o da tecnici autorizzati NECCHI in modo da prevenire ogni rischio.

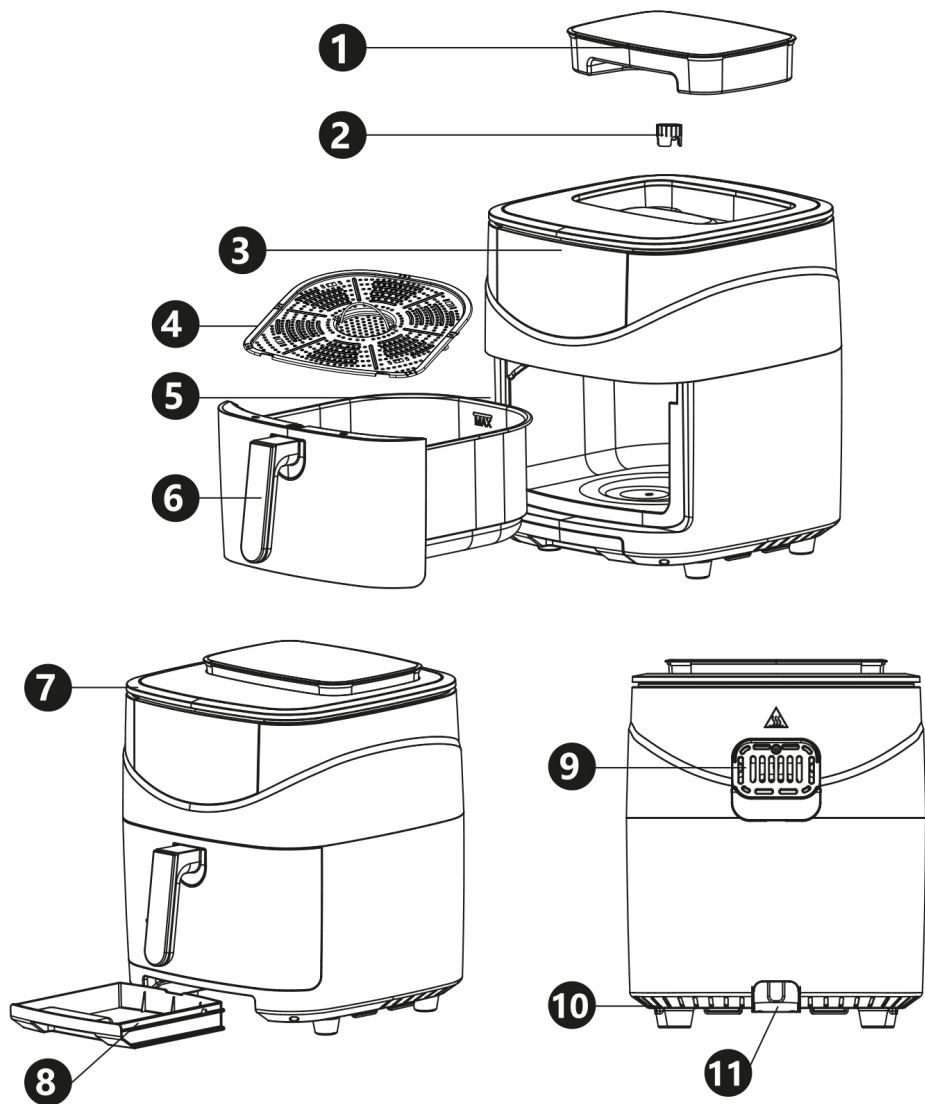
- Se l'apparecchio subisce una caduta non va riutilizzato prima di avere verificato l'assenza di qualsiasi danno. In caso di dubbio, rivolgersi all'assistenza.

- L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.

NK11068

Fig 1





## DETTAGLI PRODOTTO , Riferimento a Pag 10

1. Serbatoio dell'acqua
2. Tappo del serbatoio dell'acqua
3. Display
4. Griglia per friggere: al centro della griglia per friggere è presente una maniglia che può essere afferrata con strumenti in modo che il cibo possa essere rimosso comodamente e rapidamente
5. Padella
6. Maniglia
7. Ingresso aria
8. Vassoio raccogli gocce
9. Uscita aria e vapore
10. Uscita dell'aria
11. Scheda di alimentazione di rete

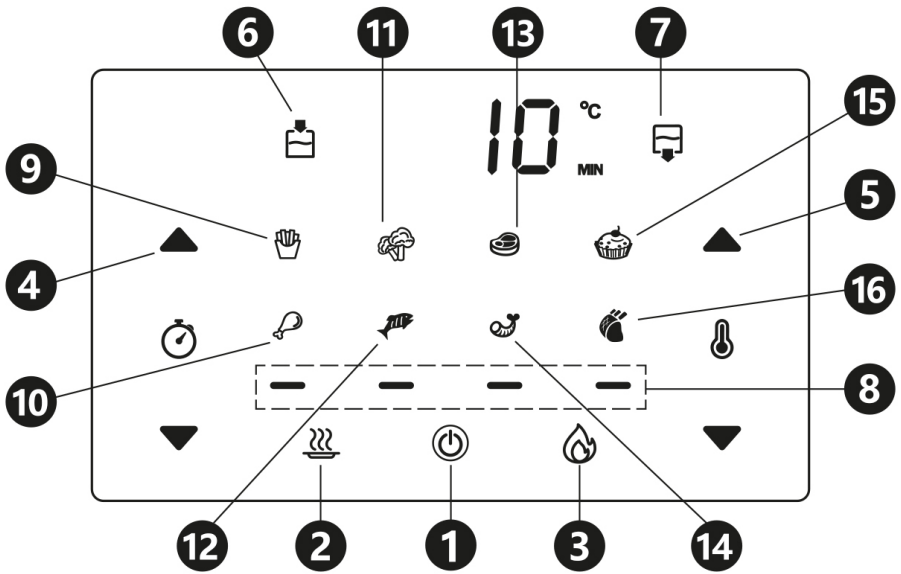
### PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Utilizzare acqua calda, detersivo liquido e una spugna non abrasiva per pulire la piastra e la padella.
3. Pulire le superfici interne ed esterne con un panno pulito.

**NOTA ! Prima di utilizzare il prodotto per preparare il cibo per la prima volta, eseguire le funzioni di cottura a vapore e frittura di 15 minuti senza cibo nella padella. Durante questo processo, potrebbe esserci un leggero odore e del fumo e la pompa dell'acqua potrebbe emettere un forte rumore di vibrazione durante il primo minuto di funzionamento. Questo è normale quando il prodotto viene acceso per la prima volta e non è motivo di allarme.**

4. Assicurarsi che il prodotto venga utilizzato in un ambiente ventilato.

## PANNELLO DI CONTROLLO



1. Pulsante di accensione
2. Vapore puro
3. Friggitrice ad aria pura
4. Pulsante di regolazione dell'ora
5. Pulsante di regolazione della temperatura
6. Indicatore di livello dell'acqua basso
7. Pulsante della pompa delle acque reflue
8. Stato
9. Patatine fritte
10. Cosce di pollo
11. Broccoli
12. Pesce
13. Bistecca
14. Gamberetti
15. Torta
16. Ali di pollo

## Istruzioni per l'uso della funzione di friggitrice ad aria

La funzione di friggitrice ad aria utilizza l'aria calda per cuocere il cibo. Dopo la cottura, il cibo è croccante, tenero e ricco di sapore.

1. Appoggiare il prodotto su una superficie stabile e resistente al calore. Rimuovere con cautela la padella dall'apparecchio e aggiungere gli ingredienti (non versare olio o liquidi nella padella). Quindi, rimetti la padella in posizione.
2. Collegare il prodotto all'alimentazione. Lo schermo intero digitale si illuminerà brevemente quando l'alimentazione è collegata. Il pulsante di accensione rimarrà illuminato, indicando che l'apparecchio è in modalità stand by. Toccare il pulsante di accensione (1) per riattivare la macchina.
3. Premere il pulsante della friggitrice ad aria pura ° (3) e regolare il tempo di cottura (1-60 min) e la temperatura (80-200 °C) utilizzando il pulsante di regolazione del tempo (4) e il pulsante di regolazione della temperatura (5).  
Nota: se è necessario preriscaldare l'apparecchio, è possibile preriscaldarlo prima di aggiungere gli ingredienti. Impostare il tempo di cottura per 3 minuti in più rispetto al tempo di cottura richiesto. Dopo 3 minuti, estrarre la padella, aggiungere gli ingredienti e sostituire la padella.
4. Premere il pulsante di accensione per avviare la frittura ad aria. Quando si preme il pulsante di accensione, la spia di stato lampeggia, indicando che il prodotto è in funzione.

Nota: se si desidera regolare il tempo/temperatura durante la cottura, è sufficiente premere il pulsante di regolazione corrispondente mentre il prodotto è in funzione.

Nota: per friggere correttamente alcuni cibi, la padella dovrà essere rimossa e agitata a intervalli durante il processo di cottura. Usa la maniglia per rimuovere e scuotere la padella. Quindi, reinserisci la padella nell'apparecchio per continuare la cottura. Fare attenzione alla fuoriuscita di aria calda quando si rimuove la padella.

5. Le impostazioni del prodotto sono da intendersi solo come suggerimento. Quando l'origine, le dimensioni, la forma e la marca delle materie prime differiscono, possono essere necessarie impostazioni diverse.

**Nota: in modalità friggitrice ad aria, l'apparecchio riscalda l'aria molto rapidamente. Quando è in funzione, rimuovere brevemente la padella e girare o scuotere gli ingredienti avrà un impatto trascurabile sul processo di riscaldamento.**

	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp (°C)	Shake	Comments
Patate congelate sottili	300-700	9-16	200	y	
Patate congelate spesse	300-700	11-20	200	y	
Patate fresche (8X8 mm)	300-800	10-16	200	y	Agg 1/2 cucc olio
<b>Patate fresche a spicchi</b>	300-800	18-22	180	y	Agg 1/2 cucc olio
Patate fresche a cubetti	300-750	12-18	180	y	Agg 1/2 cucc olio
	250	15-18	180	y	

	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp (°C)	Shake	Comments
Patate gratin	500	15-18	200	V	
Bistecche	100-500	8-12	180		
Braciole	100-500	10-14	180		
Hamburgers	100-500	7-14	180		
Salsiccia	100-500	13-15	200		
Spiedini	100-500	18-22	180		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		
Arrotolato	100-400	8-10	200	V	usa il forno pronto
Nugget di Pollo	100-500	6-10	200	V	usa il forno pronto
Bastoncini congelati	100-400	6-10	200		usa il forno pronto
Ripieno pangrattato	100-400	8-10	180		usa il forno pronto
Verdure	100-400	1-10	160		
Torta	300	20-25	160		Usa la teglia
Quiches	400	20-22	180		Usa la teglia
Muffins	300	15-18	200		Usa la teglia
Snacks dolci	400	1-20	160		

## Istruzioni per l'uso della funzione vapore

**La funzione vapore utilizza temperature elevate per creare vapore per cuocere i tuoi ingredienti. Dopo la cottura, il cibo è fresco e tenero e il suo valore nutritivo resta inalterato.**

1. Aggiungere acqua nel serbatoio dell'acqua. Per prima cosa, rimuovere il serbatoio dell'acqua, svitare il tappo del serbatoio dell'acqua, aggiungere acqua fresca, riavvitare il tappo del serbatoio dell'acqua allineandolo con l'ingresso dell'acqua e sostituire il serbatoio nell'apparecchio.

**Nota:** non riempire il serbatoio dell'acqua con acqua a una temperatura inferiore a 50 °C o inferiore a 1 °C, altrimenti l'acqua potrebbe fuoriuscire.

Nota: dopo aver aggiunto acqua, serrare il tappo del serbatoio dell'acqua o l'acqua potrebbe fuoriuscire.

**Nota:** non aggiungere acqua senza rimuovere il serbatoio dell'acqua per impedire all'acqua di entrare nel prodotto.

**Nota:** fare attenzione a non far cadere il serbatoio dell'acqua poiché il danno potrebbe causare perdite.

2. Posizionare il prodotto su una superficie stabile e resistente al calore. Rimuovere con attenzione la frittura padella, aggiungere gli ingredienti e sostituire la padella.

3. Premere il pulsante della friggitrice a vapore (2) e regolare i pulsanti di regolazione del tempo di cottura (1-60 min) (4) secondo necessità. La temperatura del vapore è di 100 °C e non è regolabile.

4. Premere il pulsante di accensione per iniziare a cuocere a vapore gli ingredienti. Quando si preme il pulsante di accensione, la spia di stato lampeggia, indicando che il prodotto è in funzione.

**Nota:** durante il funzionamento, se non c'è abbastanza acqua nel serbatoio dell'acqua, il prodotto emetterà un breve suono a intervalli regolari e la spia di basso livello dell'acqua (6) lampeggerà. Aggiungere acqua fresca al serbatoio dell'acqua.

**Nota:** la capacità del serbatoio dell'acqua è di 1000 ml e può durare fino a 50-55 minuti quando è pieno. Ci saranno lievi differenze in questo tempo di funzionamento tra i diversi prodotti.

**Nota:** se si desidera regolare il tempo di cottura quando il prodotto è in funzione, è sufficiente premere il pulsante di regolazione del tempo.



5. Le impostazioni del prodotto sono da intendersi solo come suggerimento. Quando l'origine, le dimensioni, la forma e la marca delle materie prime differiscono, potrebbero essere necessarie impostazioni diverse. Nota: durante la cottura a vapore, non rimuovere la padella o rimuoverla solo raramente per evitare un'eccessiva fuoriuscita di vapore e la mancata cottura a vapore del cibo.

Ingredients	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp (°C)	Comments
<b>Uova</b>	4 pcs	30-35	100	
Broccoli	100-500	13-15	100	menu broccoli
<b>Gamberi</b>	100-500	13-15	100	menu Gamberi
Pesce	100-500	15-20	100	
<b>Ravioli congelati</b>	100-300	20-25	100	
Panini ripieni	360 g (9 pcs)	15-20	100	congelati
Com	2 pcs	25-30	100	
<b>Verdure</b>	500	20-25	100	
Costine di maiale	500	30-35	100	

## Istruzioni per l'uso della funzione menu di cottura

Sono disponibili otto menu di cottura automatica preimpostati. Se la quantità che stai cucinando è inferiore a 500 g, è sufficiente inserire gli ingredienti direttamente nella padella a fine cottura seguendo i seguenti semplici passaggi:

1. Lavare e marinare gli ingredienti e metterli nella padella.
2. Nella modalità di impostazione, selezionare l'icona del menu preimpostato desiderata.

**Nota:** l'ora e la temperatura delle funzioni del menu sono preimpostate e non possono essere regolate.

**Suggerimenti:** la funzione vapore viene utilizzata per cuocere broccoli, cosce di pollo, pesce, ali di pollo e gamberetti per migliorare la freschezza e la tenerezza del cibo. Ricordarsi di aggiungere acqua al serbatoio dell'acqua prima di selezionare questi menu. (Vedi tabella pagina seguente)

No.	Menu	Vapore	Aria calda
9	Patatine fritte	<i>I</i>	200 °C/10 min
10	Cosce di pollo	100 °C/5 min	180 °C/13 min
11	Broccoli	100 °C/5 min	180 °C/3 min
12	Pesce	100 °C/5 min	180 °C/5 min
13	Bistecche	<i>I</i>	180 °C/8 min
14	Gamberi	100 °C/6 min	180 °C/3 min
15	Torte	<i>I</i>	165 °C/20 min
16	Ali di pollo	100 °C/5 min	180 °C/12 min

3. Premere il pulsante di accensione (1) per avviare la cottura del cibo. La spia di stato lampeggerà, indicando che il prodotto è in funzione.

Nota: è anche possibile utilizzare manualmente la modalità combinata piroscavo e friggitrice ad aria, ma ricordarsi di aggiungere acqua al serbatoio dell'acqua quando si utilizza la modalità vapore.

### Dopo la cottura

1. Dopo la cottura, sentirai cinque suoni lunghi. Rimuovere la padella e metterla in un contenitore resistente al calore o su un tappetino resistente al calore. Controlla se il cibo è cotto. Se non è cotto, rimettete la padella e regolate il tempo di cottura per qualche minuto.

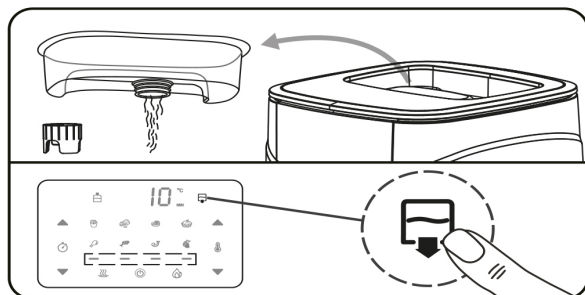
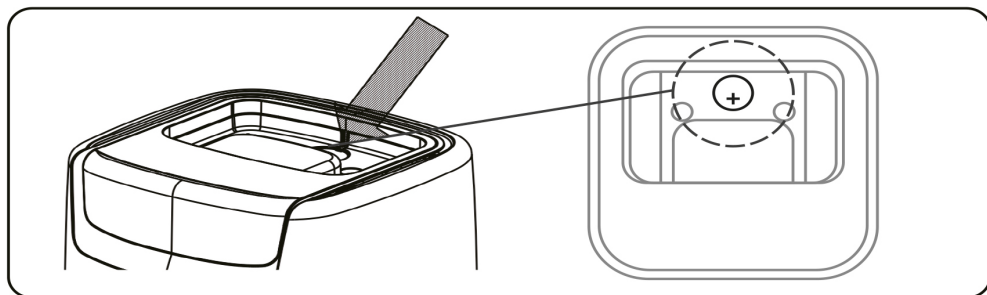
**Nota:** non capovolgere la padella poiché l'olio in eccesso nella padella si scaricherà sul cibo. Per rimuovere ingredienti grandi o fragili, usa una spatola, delle pinze o simili. L'olio in eccesso del cibo si accumulerà sul fondo della padella. Prestare attenzione a questo olio durante la pulizia.

2. Dopo aver utilizzato la funzione vapore, rimuovere il serbatoio dell'acqua e il vassoio dell'acqua di scarico e svuotarli entrambi per evitare che l'acqua ristagni e diventi maleodorante.

3. Se l'apparecchio non è stato utilizzato per un po' di tempo o al termine del processo di cottura, la macchina entrerà in modalità standby. Premere il pulsante di accensione per tornare alla modalità di impostazione.

**Utilizzo della funzione della pompa delle acque residue** Quando si utilizza la funzione vapore e dopo aver rimosso il serbatoio dell'acqua, è possibile che ci sia dell'acqua residua nel punto mostrato nella figura sottostante.

Questo è normale. La funzione della pompa delle acque residue e rimuoverà le acque stesse. Segui semplicemente i passaggi seguenti:



1. Inserire la padella nel prodotto.
2. Versare l'eventuale acqua rimanente nel serbatoio dell'acqua prima di avviare la funzione della pompa delle acque reflue.
3. In modalità standby, premere il pulsante della pompa dell'acqua (7) per iniziare a scaricare le acque reflue. Il pulsante della pompa dell'acqua di scarico lampeggerà.
4. Il tempo di pompaggio predefinito è di 5 minuti al massimo. Quando il processo di pompaggio è completo, sentirai diversi suoni lunghi. Rimuovere la padella e versare l'acqua di scarico.

**Nota:** all'inizio o alla fine del processo di pompaggio, ci sarà una mancanza d'acqua nella macchina. Questo potrebbe far suonare la pompa delle acque reflue abbastanza forte. Questo è normale.

## Funzione di pulizia a un tasto

Sebbene l'acqua fresca sia necessaria per la cottura, inevitabilmente si forma il calcare. Considerando il possibile impatto del calcare sul prodotto, si consiglia di decalcificare regolarmente l'apparecchio. Il prodotto ti ricorderà di pulire il calcare, che può essere fatto seguendo i passaggi di seguito:

1. Il nostro smart chip ti ricorderà di decalcificare l'apparecchio. Il pulsante della pompa dell'acqua di scarico (7) lampeggia quando è necessario rimuovere il calcare.
2. Aggiungere acqua fresca nel serbatoio dell'acqua.
3. In modalità impostazione, premere il pulsante della pompa dell'acqua di scarico (7) per rimuovere il calcare.

**Nota:** all'inizio o alla fine del processo di pulizia, il rumore prodotto dalla pompa delle acque reflue potrebbe aumentare. Questo è normale.

### PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulisci il prodotto dopo ogni utilizzo per mantenerlo in condizioni ottimali.

**Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali di pulizia abrasivi per pulire l'interno del prodotto e la padella in quanto ciò potrebbe danneggiare i loro rivestimenti protettivi.**

Si consigliano i seguenti passaggi:

1. Rimuovere la spina dalla presa a muro e lasciare che l'apparecchio si raffreddi. Togliere la padella per far raffreddare più velocemente il prodotto.
2. Pulire la superficie del prodotto con un panno umido.
3. Pulisci la padella con acqua calda, detersivo e una spugna non abrasiva. Puoi usare una soluzione sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.

**Suggerimento:** sia la padella che la griglia possono essere lavate in lavastoviglie.

4. Lo sporco più ostinato si è attaccato al fondo della padella o della griglia, riempire la padella con acqua calda e detersivo, mettere la griglia nella padella e immergerla nell'acqua calda per 10 minuti. Quindi, utilizzare detersivo e una spugna non abrasiva per pulire entrambi gli articoli.
5. Pulire l'interno del prodotto con acqua calda e una spugna non abrasiva.
6. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.
7. Pulire la vaschetta delle acque reflue facendola scorrere sotto l'acqua calda. Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni utilizzo.

## Specifiche tecniche

- Alimentazione 220-240 V ~ 50/60 Hz
- Consumo elettrico Modalità friggitrice ad aria: 1700 W Modalità vapore: 900 W
- Dimensioni L324\*W405\*H392 mm
- Capacità vaso interno 7L
- Capacità serbatoio acqua 1100 ml

## CAPITOLO 5

### INFORMAZIONI AGLI UTENTI DI APPARECCHIATURE DOMESTICHE



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 cassonetto 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 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” che è un marchio di BTV S.r.l - Sede Legale: Lungotevere dei Mellini, 44, Scala Valadier 2/B, 00193 - Roma (RM)**

(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:

1. Oggetto e durata della garanzia convenzionale :

La garanzia convenzionale riguarda

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

## 2. 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.

## 3. 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 .

## 4. 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.



FRIGGITRICE AD ARIA CON  
COTTURA A VAPORE



La Dichiarazione di Conformità completa è disponibile presso:  
BTV S.r.l - Sede Legale: Lungotevere dei Mellini, 44, Scala Vala-  
dier 2/B, 00193 - Roma (RM)

e disponibile all'indirizzo  
<http://www.necchielettrodomestici.it/>

Fabbricato in Cina da

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



2 IN 1 STEAM AIR FRYER

USER MANUAL

NK11068

**NECCHI**  
ELETTRODOMESTICI

## 1. INTRODUCTION

Thank you for choosing NK11068 the NECCHI 2 IN 1 STEAM AIR FRYER which, thanks to its simplicity, will keep you happy in the kitchen

Please read this manual carefully in order to use NK11068 in the best way, and to keep it for future use.

NOTE:

this user manual can be downloaded from  
<http://www.necchielettrodomestici.it/>

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

### **Package contents:**

- NK11068 (Fig.1)
- Accessories ( Fig.1 )
- Use manual, security and legal guarantee

## SECURITY INFORMATION

**ATTENTION:** Please pay attention to these guidelines, as the manufacturer assumes no responsibility if the user does not follow the following recommendations or uses

NK021(improperly.

Before using NK11068 (safely and efficiently, please read the following warnings:

This device complies with the LVD Directive 2014/35 / EU, EMC 2014/30 / EU, 2011/65 / EU and al

Regulation (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials in contact with food.

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

- A number of basic precautions must be followed before and during use of the appliance.
- After removing the packaging, check the integrity of the appliance.
- If in doubt, do not use the appliance and contact professionally qualified personnel.

GO UP

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

- The 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 the household waste, but to deliver it to the appropriate waste collection or disposal centers, asking for information from the waste disposal company of your municipality of residence.

- Always make sure that the mains voltage is the same as that 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 cord to the power supply only after having verified that the data on the plate are compatible with those of the electrical distribution. The manufacturer declines all responsibility for any damage to persons or property deriving from failure to observe this standard.
- Never pull the cord to disconnect it from the electrical outlet. Make sure that the cable is not in contact with hot or sharp surfaces. Do not use the appliance with the damaged cable.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the Manufacturer or by its Technical Assistance Service or by a similarly qualified person, in order to prevent any risk.
- Only connect the appliance to an AC outlet.
- In general, the use of adapters, multiple sockets and / or extensions is not recommended. If their use becomes indispensable, it is necessary to use only adapters and extensions in compliance with current safety standards.
- In case of failure and / or malfunction of the appliance, do not use it, switch it off and do not tamper with it. For any repairs, contact only a center authorized by the manufacturer and request the use of original spare parts. Failure to comply with the foregoing may compromise the safety of the appliance and may void the warranty.

- This appliance must be used only for the purpose for which it was expressly designed. Any other use is to be considered improper and therefore dangerous, as well as to void the warranty. The manufacturer can not be held responsible for any damage deriving from improper, erroneous or unreasonable use.
- Installation must be carried out according to the manufacturer's instructions. A wrong installation can cause damage to people, animals or things, against which the manufacturer can not be held responsible.
- In order to avoid dangerous overheating, it is recommended that the power cable is unwound and that the plug is disconnected from the mains when the appliance is not in use.
- Do not place anything on the power cord and do not use the appliance with the power cord wound.
- Do not leave the power cord unnecessarily plugged into an electrical outlet when you are not using the appliance. Never grasp the cord to unplug it.
- Before carrying out any cleaning or maintenance operation, disconnect the appliance from the mains power supply.
- Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.).
- Do not keep the appliance close to sources of heat (eg radiator).

- Do not subject the appliance to impact.
- Do not obstruct the ventilation openings.
- Store in dry and clean places.
- Maintain adequate distance from walls, objects, etc.
- For domestic use only.
- This appliance must not be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities; by people who lack experience and knowledge of the appliance, unless they are carefully supervised or well-educated regarding the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Ensure that children do not play with the appliance.
- When you decide to dispose of this appliance as waste, it is recommended to make it inoperative by cutting off the power cord.
- It is also recommended to make those parts of the appliance harmless, especially for children who may use the appliance for their games.

## SAFETY AND USE WARNINGS

- Connect the NK11068 only to regularly installed sockets.
- Always unplug the power cord from the electrical outlet and allow it to cool down when not using NK11068 , when attaching accessories or cleaning.
- Do not allow the power cord to remain hanging on the edge of the table or worktop. Do not operate NK11068 without supervision.
- Open carefully to avoid the risk of burns. Place the NK11068 on a flat surface that is resistant to heat and moisture.
- Do not place NK11068 directly on the stove or on the stove.
- Do not use NK11068 near water.
- Do not place the NK11068 too close to a wall (minimum distance at least 10 cm) or under a wall unit.
- Do not place anything on NK11068 .

### **Caution:**

- After use, take care to grasp the container by the handle.
- Allow NK11068 to cool before cleaning and storing it.
- Keep out of reach of children.
- Use NK11068 only to prepare food; not for other purposes.



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

- Do not use the appliance if the electric cable or the plug are damaged, or if the appliance itself is faulty; in this case take it to the nearest Authorized Service Center.

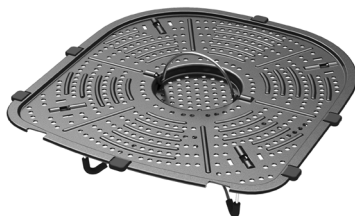
GO UP

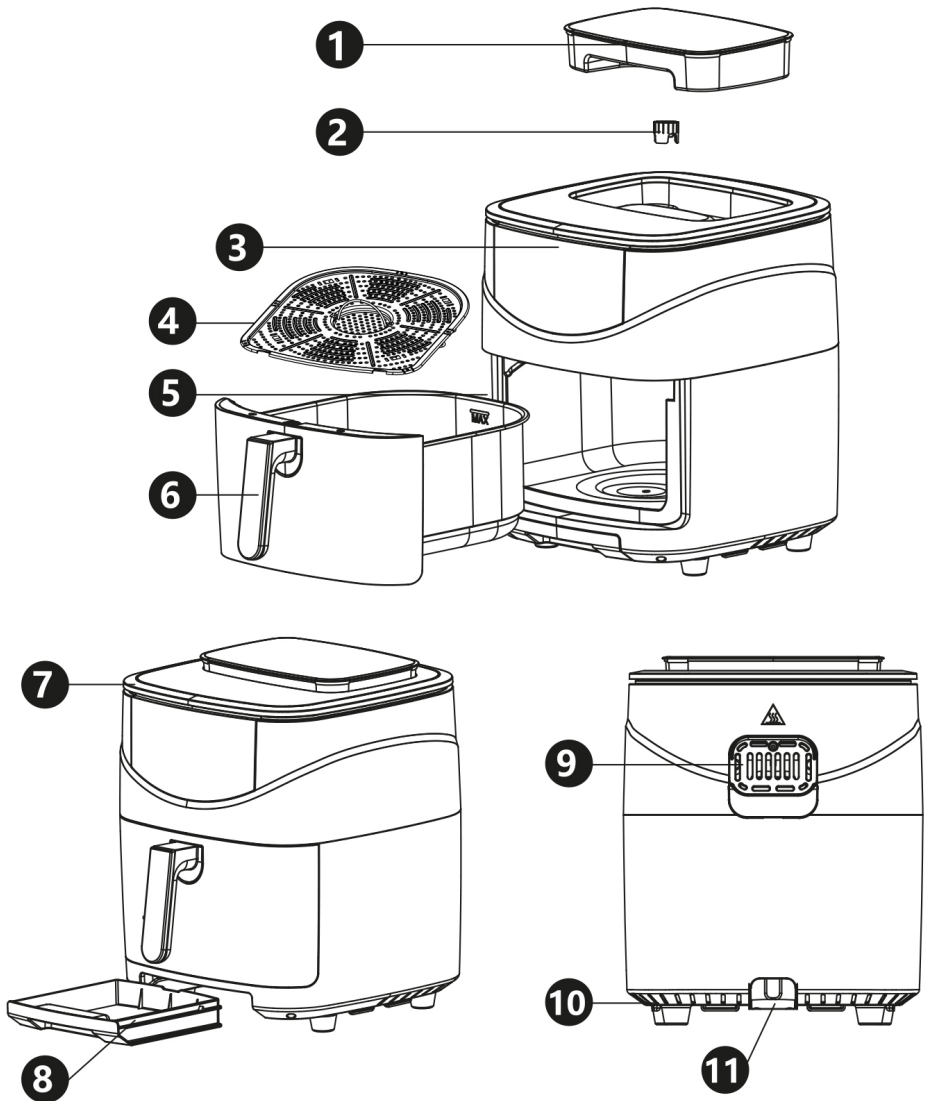
<http://www.necchielettrodomestici.it/>

- All repairs, including the replacement of the power cable, must only be performed by the Service Center or by NECCHI authorized technicians in order to prevent any risk. - If the appliance is dropped, it must not be reused before checking for the absence of any damage. If in doubt, contact assistance.
- The appliance is designed for DOMESTIC USE ONLY and must not be used for commercial or industrial use.

NK11068

Fig 1





## PRODUCT DETAILS, Reference on Page 34

1. Water tank
2. Cap of the water tank
3. Display
4. Frying grill: in the center of the frying grill there is a handle that can be grabbed with tools so that the food can be removed conveniently and quickly
5. Frying pan
6. Handle
7. Air inlet
8. Drip tray
9. Air and steam outlet
10. Air outlet
11. Mains power board

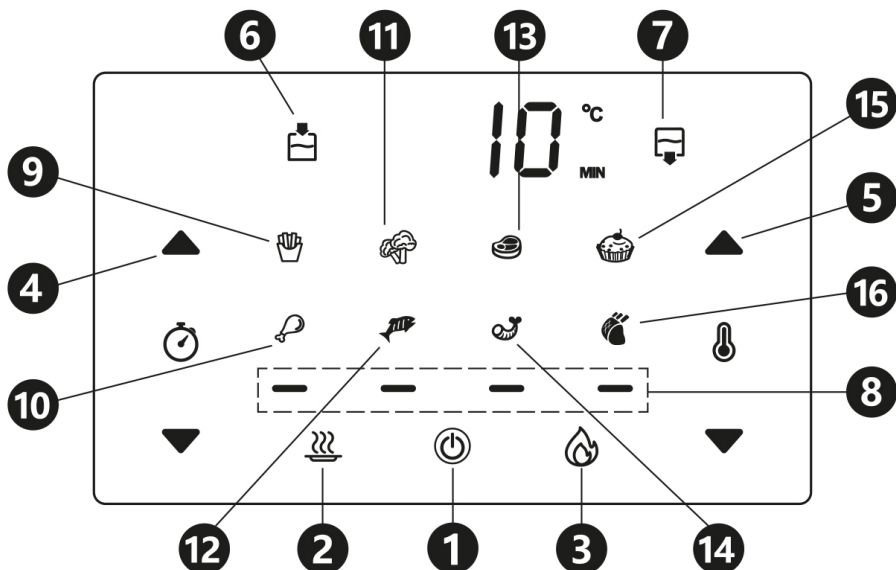
## FIRST USE

1. Remove all packing materials.
2. Use hot water, liquid detergent and a non-abrasive sponge to clean the plate and pan.
3. Clean the internal and external surfaces with a clean cloth.

**NOTE ! Before using the product to prepare food for the first time, perform the steaming and frying functions for 15 minutes without food in the pan. During this process, there may be a slight odor and smoke and the water pump may emit a loud vibration noise during the first minute of operation. This is normal when the product is first turned on and is not a cause for alarm.**

4. Make sure the product is used in a ventilated environment.

## CONTROL PANEL



1. Power button
2. Pure steam
3. Pure air fryer
4. Time setting button
5. Temperature adjustment button
6. Low water level indicator
7. Button of the waste water pump
8. State
9. French fries
10. Chicken thighs
11. Broccoli
12. Fish
13. Steak
14. Shrimp
15. Cake
16. Chicken wings

## instructions for using the air fryer function

The air fryer function uses hot air to cook food. After cooking, the food is crunchy, tender and full of flavor.

1. Place the product on a stable, heat-resistant surface. Carefully remove the pan from the appliance and add the ingredients (do not pour oil or liquids into the pan). Then, put the pan back in place.
2. Connect the product to the power supply. The full digital screen will light up briefly when the power is connected. The power button will remain illuminated, indicating that the appliance is in stand by mode. Touch the power button (1) to reactivate the machine.
3. Press the button of the fresh air fryer ° (3) and adjust the cooking time (1-60 min) and the temperature (80-200 () using the time adjustment button (4) and the adjustment button temperature (5).

**Note:** if it is necessary to preheat the appliance, you can preheat it before adding the ingredients. Set the cooking time for 3 minutes longer than the required cooking time. After 3 minutes, take out the pan, add the ingredients and replace the pan.

4. Press the power button to start air frying. When you press the power button, the status light flashes, indicating that the product is in operation.

Note: If you want to adjust the time / temperature while cooking, just press the corresponding adjustment button while the product is running.

Note: To properly fry some foods, the pan will need to be removed and shaken at intervals during the cooking process. Use the handle to remove and shake the pan. Then, reinsert the pan in the appliance to continue cooking. Be careful of hot air escaping when removing the pan.

5. Product settings are meant as a suggestion only. When the origin, size, shape and brand of raw materials differ, different settings may be required.

**Note:** in air fryer mode, the appliance heats the air very quickly. When on, briefly removing the pan and turning or shaking the ingredients will have negligible impact on the heating process.

	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp (°C)	Shake	Comments
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	Y	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	Y	
Homemade fries (8X8 mm)	300-800	10-16	200	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Homemade potato wedges	300-800	18-22	180	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Homemade potato cubes	300-750	12-18	180	Y	Add 1/2 tbsp of oil
	250	15-18	180	Y	

	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp (°C)	Shake	Comments
Potato gratin	500	15-18	200	Y	
Steaks	100-500	8-12	180		
Meat chops	100-500	10-14	180		
Hamburgers	100-500	7-14	180		
Sausage rolls	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breasts	100-500	10-15	180		
Spring rolls	100-400	8-10	200	Y	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Y	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen breadcrumbs	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	1-10	160		
Cake	300	20-25	160		Use baking tin
Quiches	400	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	400	1-20	160		Use baking tin/oven dish

## Instructions for using the steam function

The steam function uses high temperatures to create steam to cook your ingredients. After cooking, the food is fresh and tender and its nutritional value remains unchanged.

1. Add water to the water tank. First, remove the water tank, unscrew the water tank cap, add fresh water, screw the water tank cap back on aligning it with the water inlet and replace the tank in the appliance.

**Note:** do not fill the water tank with water at a temperature below 50 ° C or below 1 ° C, otherwise the water may leak.

**Note:** after adding water, tighten the cap of the water tank or the water may leak.

**Note:** do not add water without removing the water tank to prevent water from entering the product.

Note: be careful not to drop the water tank as the damage could cause leaks.

2. Place the product on a stable, heat-resistant surface. Carefully remove the fry pan, add ingredients and replace pan.

3. Press the steam fryer button (2) and adjust the cooking time adjustment buttons (1-60 min) (4) as needed. The steam temperature is 100 ° C and is not adjustable.

4. Press the power button to start steaming the ingredients. When you press the power button, the status light flashes, indicating that the product is in operation.

**Note:** during operation, if there is not enough water in the water tank, the product will emit a short sound at regular intervals and the low water level (6) will flash. Add fresh water to the water tank.

**Note:** the capacity of the water tank is 1000 ml and can last up to 50-55 minutes when full. There will be slight differences in this operating time between different products.

**Note:** if you want to adjust the cooking time when the product is running, just press the time adjustment button.



5. Product settings are intended as a suggestion only. When the origin, size, shape and brand of raw materials differ, different settings may be required.

Note: When steaming, do not remove the pan or remove it only infrequently to avoid excessive steam escaping and failure to steam the food.

Ingredients	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp (°C)	Comments
Egg	4 pcs	30-35	100	
Broccoli	100-500	13-15	100	Select the broccoli menu
Fresh shrimp	100-500	13-15	100	Select the shrimp menu
Fish	100-500	15-20	100	
Frozen dumplings	100-300	20-25	100	
Stuffed buns	360 g (9 pcs)	15-20	100	Frozen
Corn	2 pcs	25-30	100	
Vegetables	500	20-25	100	

## instructions for using the cooking menu function

There are eight preset auto cook menus. If the amount you are cooking is less than 500g, simply add the ingredients directly to the pan at the end of cooking by following the following simple steps:

1. Wash and marinate the ingredients and put them in the pan.
2. In setting mode, select the desired preset menu icon.

**Note:** the time and temperature of the menu functions are preset and cannot be adjusted.

**Tips:** The steam function is used to cook broccoli, chicken legs, fish, chicken wings and shrimp to improve the freshness and tenderness of the food. Remember to add water to the water tank before selecting these menus. (See table next page)

No.	Menu	Steaming	Air frying
9	French fries	/	200 °C/10 min
10	Chicken legs	100 °C/5 min	180 °C/13 min
11	Broccoli	100 °C/5 min	180 °C/3 min
12	Fish	100 °C/5 min	180 °C/5 min
13	Steaks	/	180 °C/8 min
14	Shrimp	100 °C/6 min	180 °C/3 min
15	Cakes	/	165 °C/20 min
16	Chicken wings	100 °C/5 min	180°C/12 min

3. Press the power button (1) to start cooking the food. The status light will flash, indicating that the product is in operation.

**Note:** You can also manually use the steamer and air fryer combo mode, but remember to add water to the water tank when using the steam mode.

## After cooking

1. After cooking, you will hear five long beeps. Remove the pan and place it in a heat-resistant container or on a heat-resistant mat. Check if the food is cooked. If it is not cooked, put the pan back and adjust the cooking time for a few minutes.

**Note:** do not turn the pan upside down as the excess oil in the pan will drain onto the food. To remove large or fragile ingredients, use a spatula, tongs or similar. The excess oil from the food will accumulate on the bottom of the pan. Pay attention to this oil when cleaning.

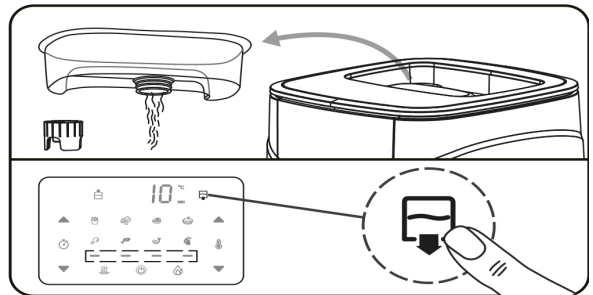
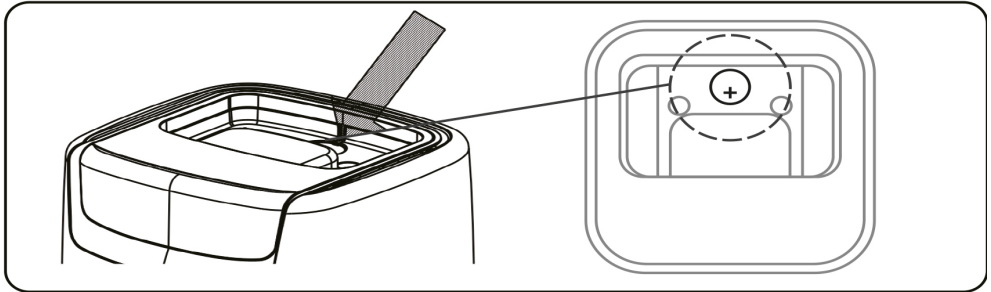
2. After using the steam function, remove the water tank and the waste water tray and empty them both to prevent the water from stagnating and becoming foul-smelling.

3. If the appliance has not been used for some time or at the end of the cooking process, the machine will go into standby mode. Press the power button to return to setting mode.

## Using the residual water pump function

When using the steam function and after removing the water tank, there may be residual water in the point shown in the figure below.

This is normal. The function of the waste water pump and will remove the water itself. Simply follow the steps below:



1. Insert the pan into the product.
2. Pour any remaining water into the water tank before starting the sewage pump function.
3. In standby mode, press the water pump button (7) to start draining the waste water. The waste water pump button will flash.
4. The default pumping time is 5 minutes maximum. When the pumping process is complete, you will hear several long sounds. Remove the pan and pour in the waste water.

**Note:** At the beginning or end of the pumping process, there will be a lack of water in the machine. This could make the sewage pump sound loud enough. This is normal .

## One-button cleaning function

Although fresh water is necessary for cooking, limescale inevitably forms. Considering the possible impact of limescale on the product, it is advisable to descale the appliance regularly. The product will remind you to clean limescale, which can be done by following the steps below:

1. Our smart chip will remind you to descale the appliance. The button of the waste water pump (7) flashes when it is necessary to remove the limescale.
2. Add fresh water to the water tank.
3. In setting mode, press the drain water pump button (7) to remove the limescale.

**Note:** at the beginning or at the end of the cleaning process, the noise produced by the wastewater pump may increase. This is normal.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the product after each use to keep it in peak condition.

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean the inside of the product and the pan as this could damage their protective coatings.

The following steps are recommended:

1. Remove the plug from the wall socket and let the appliance cool down. Remove the pan to allow the product to cool down faster.
2. Clean the surface of the product with a damp cloth.
3. Clean the pan with hot water, detergent and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing solution to remove residual dirt.

**Tip:** Both the pan and the grill can be washed in the dishwasher.

4. The most stubborn dirt has stuck to the bottom of the pan or grill, fill the pan with hot water and detergent, put the grill in the pan and immerse it in hot water for 10 minutes. Then, use detergent and a non-abrasive sponge to clean both items.
5. Clean the inside of the product with hot water and a non-abrasive sponge.
6. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
7. Clean the waste water tank by sliding it under hot water. Empty the water tank after each use.

## Technical specs

- Power supply 220-240 V ~ 50/60 Hz  
Power consumption Air fryer mode: 1700 W Steam mode: 900 W  
Dimensions L324 \* W405 \* H392 mm  
Internal vessel capacity 7L  
Water tank capacity 1100 ml

## INFORMATION ON DISPOSAL OF UNITS



This product bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this product must be handled to the local collecting points or given back to retailer when you buy a new product, in a ratio of one to one (or one to zero if the external dimension is less than 25 cm) pursuant to European Directive 2012/19/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment.

For further information, please contact your local or regional authorities.

Electronic products not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances.

The unlawful disposal of the product carries a fine according to the legislation currently in force.

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

**The legal guarantee** The products marketed by NECCHI are covered by the free legal guarantee provided for consumers, ie non-professional buyers, in Articles 128 to 135 of the Consumer Code (Legislative Decree 06/09/2005 No. 206).

The statutory guarantee has a duration of n. 24 months from the date of delivery to the consumer as understood above and is provided by the seller, ie the person who supplied the product, to which the consumer must therefore contact.

By virtue of the statutory warranty, the consumer can ask the seller, at his choice, (1) to repair the asset or (2) to replace it, without expenses in both cases, unless the remedy requested is objectively impossible or excessively burdensome with respect to the other, as regulated by the Art. 130 paragraph 4.

Alternatively, if one of the following situations occurs, the consumer can request, at his choice, (3) a reasonable price reduction or (4) the termination of the contract:

- a) repair and replacement are impossible or excessively burdensome;
- b) the seller has not repaired or replaced the goods within a reasonable period;
- c) the replacement or repair previously carried out has caused considerable inconvenience to the consumer.

In determining the amount of the reduction or the sum to be repaid, the use of the asset is taken into account.

The text of articles 128 to 134 of the Consumer Code concerning the legal guarantee described above can be consulted and downloaded at the following WEB address.

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

## **The additional Conventional Guarantee provided in Italy by NECCHI Spa**

In addition to the legal guarantee of the seller provided for in favor of consumers, ie non-professional buyers, in Articles 128 to 135 of the Consumer Code (Legislative Decree 06/09/2005 No. 206), whose rights granted to consumers remain however still and without prejudice,

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

(from now on NECCHI) provides the consumer, on the telephones it sells in Italy, the Republic of San Marino and the City of the Vatican, its own conventional guarantee as defined below:

1. Object and duration of the conventional guarantee:

The conventional guarantee concerns

“All models of household appliances marketed by NECCHI and related accessories”

The conventional guarantee consists in the free repair and / or replacement - at the choice of NECCHI - of the household appliances and related accessories sold together with the resulting non-compliant household appliances or materials during the following periods of time:

- for a period of 24 (twenty-four) months starting from the date of purchase (will be valid as receipt or invoice), as for household appliances;

- for a period of 6 (six) months starting from the date of purchase, as determined above, with regard to accessories sold together with the appliance.

## 2. Exclusion from the conventional guarantee:

The warranty does not cover defects arising from:

- 1) Failure to follow the instructions for correct use of the device
- 2) Connection to devices not supplied and / or use of non-original batteries and / or accessories.
- 3) Modifications or repairs carried out by persons not authorized by the manufacturer.
- 4) Modification, regulation or alteration of software or hardware carried out by persons not authorized by the manufacturer.
- 5) Damage to the product resulting from bad weather (such as lightning), fire, humidity, infiltration of liquids or food, chemicals, file downloads, accidental events, high voltage, corrosion, oxidation.

Moreover, as already mentioned, the conventional guarantee does not cover the product and related accessories that are not placed on the Italian market, in the Republic of San Marino or Vatican City by NECCHI.

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

The Consumer must contact directly the assistance service appointed by NECCHI whose references can be found at the following address:

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

. Alternatively, the Consumer may contact the assistance service through the retailer where he purchased the product.

## 4. Availability of these Conventional Warranty conditions

These Conventional Warranty conditions are published on the WEB site at the following address

**<http://www.necchielettrodomestici.it/>** the PRIVATE ASSISTANCE area and are downloadable from the same.



AIR FRYER &amp; STEAMER

**NK11068**

The full text of the EU Compliance Statement is available at the following Internet address:

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

MADE IN CHINA BY

NECCHI , by BTV Srl - Sede Legale: Lungotevere dei Mellini, 44,  
Scala Valadier 2/B, 00193 - Roma (RM)