

ITA

EN



**NECCHI**  
ELETTRODOMESTICI



FRIGGITRICE ELETTRICA  
MANUALE UTENTE

NK1006

**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	18
---------------------	----

## Capitolo 5

Avvertenze	18
------------	----

## Capitolo 6

Garanzia	19
----------	----

---

## Contents EN

### Chapter 1

#### GENERAL INFORMATION

Introduction	24
--------------	----

Contents of the package	24
-------------------------	----

Safety Information	24
--------------------	----

### Chapter 2

General view	31
--------------	----

### Chapter 3

Operation	32
-----------	----

### Chapter 4

Technical specifications	40
--------------------------	----

### Chapter 5

Warnings	40
----------	----

### Chapter 6

Warranty	41
----------	----

## INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto NK1006 , la friggitrice ad aria 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 NK1006 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 :**

- NK1006( Fig.1)
- Accessori vari
- 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 NK1006 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 NK1006 solo a prese regolarmente installate.
- Staccare sempre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente elettrica e lasciare raffreddare quando non si utilizza NK1006, 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 NK1006 senza sorveglianza.
- Aprire con cautela per evitare il rischio di scottature. Posizionare NK1006 su una superficie piana e resistente al calore e all'umidità.
- Non mettere NK1006 direttamente sul fuoco o su fornelli.
- Non utilizzare NK1006 in prossimità di acqua.
- Non posizionare NK1006 troppo vicino ad una parete (distanza minima almeno 10 cm) o sotto un pensile.
- Non appoggiare nulla su NK1006.

### Attenzione:

- **Dopo l'uso fare attenzione ad afferrare il contenitore ESCLUSIVAMENTE dall'apposita maniglia per evitare scottature**
- Lasciare raffreddare NK1006 prima di pulirlo e riporlo.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Usare NK1006 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.

- Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:

- aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;

- agriturismo;

- da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;

- ambienti tipo bed and breakfast

**NK1006**



## Pannello di controllo





### **Vassoio crispy**

Può essere utilizzato non solo per essiccare il cibo, ma anche per cucinare snack croccanti o riscaldare cibi come la pizza.



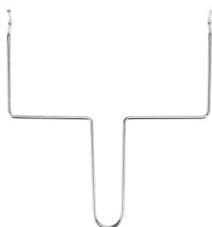
### **Vassoio raccogli gocce**

Cuocere con la leccarda in posizione per ottenere una facile pulizia.



### **Forchette per girarrosto**

Ottimo per pollo e carni varie



### **Maniglia di recupero del girarrosto**

Utilizzare per rimuovere arrosti cotti e pollo che sono stati preparati con il girarrosto



### **Cestino rotondo**

Ottimo per patatine fritte, e altri snack. Utilizzare lo strumento di recupero del girarrosto per posizionare il cestello nell'unità.

## Prima del primo uso

Estrarre l'apparecchio dalla scatola e verificare che sia integro in tutte le sue parti, Vedi Pag 9 e 10

Prima di iniziare l'uso, pulire l'apparecchiatura secondo le indicazioni riportate a seguito :

- Prima di pulire l'apparecchiatura, staccarla dall'alimentazione (estrarre la spina di rete!)
- Non usare getti d'acqua in pressione per pulire l'apparecchiatura. Impedire l'accesso dell'acqua all'interno dell'apparecchiatura.
- Per non danneggiare il rivestimento antiaderente nel recipiente interno, non pulire mai l'apparecchio con panni abrasivi e detersivi corrosivi (fibre di acciaio, utensili di metallo).
- Non lavare mai l'apparecchio, in lavastoviglie.
- Al primo utilizzo e successivamente dopo ogni utilizzo, pulire tutti gli elementi dell'apparecchiatura.
- Tutti gli accessori vanno lavati con acqua calda e detersivo delicato. Sciacquare gli elementi lavati e asciugare con un panno morbido e asciutto.
- Asciugare accuratamente tutti gli elementi lavati.
- Ora l'apparecchio è pronto.

## ATTENZIONE

**Forchette, spiedi e altre parti metalliche di questa unità sono affilate e diventeranno estremamente calde durante l'uso.**

**Prestare la massima attenzione per evitare lesioni personali. Indossare guanti o guanti da forno protettivi.**

## Utilizzo degli accessori

### Posizionamento del Vassoio raccogli gocce nell'unità

- Inserire il Vassoio raccogli gocce nella parte inferiore dell'unità, potrete quindi cuocere con il vassoio in posizione per una facile pulizia

### Posizionamento del Vassoio crispy nell'unità

- Posizionare il Vassoio crispy nell'unità facendolo scorrere attraverso le scanalature laterali e sul bordo posteriore
- Posizionare il vassoio più vicino all'elemento riscaldante superiore per una cottura più rapida e maggiore croccantezza

**ATTENZIONE : per inserimento del Vassoio crispy , usare sempre i guanti da forno quando il forno è caldo**

### Assemblaggio e inserimento delle Forchette per girarrosto

- Inserire ogni punta per spiedini attraverso i fori sulla griglia per spiedini
- Stringere l'estremità della clip di ogni spiedino mentre si inserisce nello slot opposto del rack per spiedi per fissare

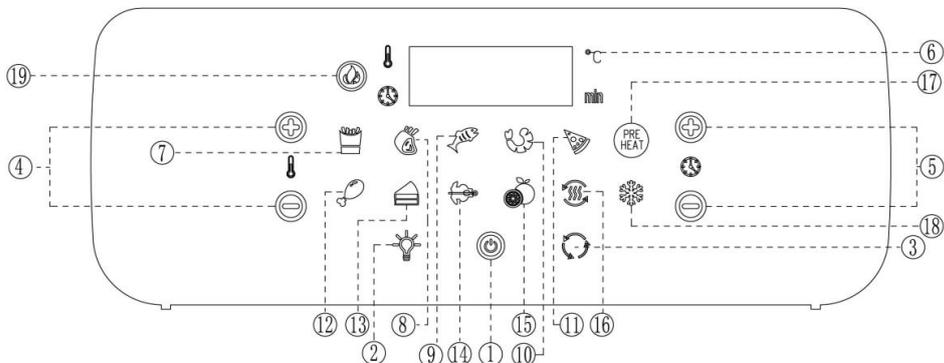
### Posizionamento del cestino rotondo nell'unità

- Aprire lo sportello dell'Unità.
- Inserire il lato sinistro del cestello rotondo assemblato o dividerlo per primo nella presa dell'albero del girarrosto. Assicurarsi che l'albero del girarrosto sia in posizione per innestare la rotazione.
- Posizionare il lato destro sul gancio

### Rimozione del cestino rotondo e dello spiedo girarrosto dall'unità

- Aprire lo sportello dell'unità per mettere in pausa il ciclo di cottura o spegnere l'unità premendo il pulsante di accensione
- Inserire la **maniglia di recupero** del girarrosto sotto l'albero del girarrosto.
- Sollevare il lato destro dello strumento di recupero del girarrosto con una leggera angolazione per liberare la staffa, quindi spostarsi a destra finché il lato sinistro dell'albero non fuoriesce dalla presa dell'albero del girarrosto.
- Rimuovere con cautela il cestello rotondo o lo spiedo girarrosto dall'unità.

## PANNELLO DI CONTROLLO ( Vedi anche Pag 15 per tabella riferimento dei tasti di cottura dedicati )



**LEGGERE CON ATTENZIONE :** Questo dispositivo presenta 12 tasti dedicati per le cotture di prodotti specifici, visivamente indicati dall' immagine stessa (ad esempio la foto con coscia di pollo è per cottura di questo specifico prodotto) ; Riferirsi a Tabella di Pag 15

Non è previsto che si inseriscano differenti tipi di cibo insieme e non è previsto la cottura con aggiunta di differenti prodotti durante il tempo della cottura.

La tabella indicante il tipo di prodotto, con tempo e temperatura di Pag 13 è solo una guida generale. Il tempo di cottura effettivo può variare a seconda dei diversi tipi di cibo. Per esempio, taglia, quantità di cibo, spessore della carne. Seguite scrupolosamente tutte le indicazioni/suggerimenti di Pag 14,15,16,17

### Tasti pre-impostati di cottura ( vedi panenllo di controllo sopra ) da 7 a 18

Questi tasti se selezionati impostano il tempo e la temperatura sul valore predefinito in base al tipo di cibo selezionato ; il processo di cottura si avvia automaticamente cinque secondi dopo che è stata selezionata la preimpostazione, oppure , quando il pulsante accensione è tenuto premuto dopo il pulsante Preset verrà avviato immediatamente il forno. Puoi ignorare questi preset con i pulsanti Tempo e Temperatura

**TASTO 7 = patatine fritte**

**TASTO 8= Arrostiti**

**TASTO 9 = Pesce**

**TASTO 10= Gamberi**

**TASTO 11= Pizza**

**TASTO 12= Pollo**

**TASTO 13 = Forno**

**TASTO 14 = Rosticceria**

**TASTO 15 = Essiccatore**

**TASTO 16 = riscaldare cibi**

**TASTO 17 = Preriscaldare cibi**

**TASTO 18 = scongelare cibo**

## **1. Pulsante di accensione/avvio-stop**

Una volta che l'unità è collegata, il pulsante di accensione si illuminerà. Selezionando il pulsante di accensione una volta farà illuminare l'intero pannello. Selezionando il pulsante di accensione una seconda volta si attiverà il processo di cottura alla temperatura predefinita di circa 180 gradi e tempo di 15 min. NOTA: Selezionando il pulsante della della potenza in qualsiasi momento durante il processo di cottura farà spegnere l'unità, facendo spegnere il display entro 20 secondi. La ventola continuerà a funzionare per 20 secondi per raffreddare l'unità.

## **2. Luce interna**

La selezione di questo pulsante ti aiuterà a controllare l'avanzamento della cottura mentre l'unità è in funzione.

NOTA: l'apertura della porta durante il processo di cottura metterà in pausa l'unità. La luce interna si illuminerà se le porte si aprono.

## **3. Pulsante di rotazione**

Seleziona questo pulsante quando cucini qualcosa utilizzando la modalità Girarrosto. La funzione può essere utilizzata con qualsiasi preimpostato. L'icona lampeggerà durante l'uso.

## **4. Pulsanti di controllo della temperatura**

Questi pulsanti consentono di aumentare o ridurre la temperatura di cottura di intervalli di 15 gradi celsius che vanno da 80 gradi celsius a 200 gradi celsius. Per essiccare si varia da varia da 30 a 70/80 gradi celsius.

## **5. Pulsanti timer**

Questi pulsanti consentono di selezionare il tempo di cottura esatto al minuto, da 1 min a 90 min massimo, per utilizzo normale

NOTA: durante l'essicazione si utilizzano intervalli di 30 minuti e un tempo di funzionamento di 2-24 ore.

## **6. Display digitale a LED**

Il display numerico digitale passerà dalla temperatura al tempo rimanente durante il processo di cottura.

## **7. Icona del riscaldamento**

Questa icona lampeggerà in sequenza durante la cottura e continuerà a lampeggiare fino a 20 secondi dopo aver spento l'unità.

## Tabella di cottura dei pulsanti preimpostati, utilizzare il pannello di controllo a Pag 13 per riferimento utilizzo tasti di cottura dedicati

### Premessa :

- 1) Il tempo di cottura del pollo arrosto intero varia in base al peso.
- 2) Usa il termometro per carne per controllare temperatura interna come da tabella sottostante.

Preset Button-Selezione	Temperature-Temperatura	Time-Tempo
7 French Fry- Patatine fritte	200 °C	15 min
8 Roast- Arrostiti	175°C	25 min
9 Fish- Pesce	165°C	15 min
10 Shrimp- Gamberi	160°C	12 min
11 Pizza	180°C	15 min
12 Chicken- Pollo	185°C	40 min
13 Baking- Forno	160°C	30min
14 Rotisserie- Rosticceria	190°C	30min / spit rotates lo spiedo ruota
15 Dehydrator- Essiccatore	30°C	2 hours-ore (*2-24hours-ore)
16 Reheat- Riscaldare	115°C	2 hours-ore
17 Preheat-Preriscaldare	80°C	5 min
18 Frozen Food - Cibo congelato	200°C	20 min

### Uso del forno per friggitrice ad aria da 12 litri senza preimpostazioni

Una volta acquisita familiarità con il forno per friggitrice ad aria da 12 litri, potresti voler sperimentare con i tuoi tempi e temperature di cottura.

## ATTENZIONE

**Non utilizzare mai un recipiente di cottura pieno di olio da cucina o altri liquidi con questa unità!  
Potrebbero verificarsi rischi di incendio o lesioni personali.**

## ATTENZIONE

1. NON mettere MAI nulla sopra l'apparecchio.
2. NON coprire MAI le prese d'aria sulla parte superiore e posteriore dell'Unità di cottura.
3. NON utilizzare MAI la porta del forno come luogo per appoggiare un cestello per arrosti caldo pieno di cibo. Il cestello per arrosto caldo potrebbe danneggiare lo sportello del forno o causare il ribaltamento dell'unità. Potrebbero verificarsi lesioni personali.
4. Utilizzare SEMPRE guanti da forno quando si rimuovono i vassoi Crisper caldi.

## Cucinare con NK1006

Preparare il cibo che si desidera cucinare nell'apposito contenitore/cestello, che userete usate in base alle indicazioni

- 1) Selezionare una funzione preimpostata o impostare manualmente la Temperatura e poi l'Ora. Fare riferimento a info su pannello di controllo.
- 2) L'unità avvierà automaticamente il ciclo di cottura pochi secondi dopo che una funzione preimpostata è stata selezionata o il Tempo e/o la Temperatura vengono regolati manualmente. In alternativa, puoi premere il tasto Pulsante di accensione per iniziare subito il ciclo di cottura una volta trascorso il tempo di cottura desiderato e sono state selezionate le temperature.

**NOTA:** è possibile aprire la porta del forno per visualizzare il girarrosto in qualsiasi momento durante il processo per controllare il progresso.

**NOTA:** Consultare le tabelle in questo manuale o i ricettari per determinare le impostazioni corrette.

## Suggerimenti

1. Gli alimenti di dimensioni più piccole di solito richiedono un tempo di cottura leggermente più breve rispetto a quelli più grandi.
2. Grandi quantità di cibo richiedono solo un tempo di cottura leggermente più lungo rispetto a quantità minori.
3. Capovolgere o girare gli alimenti di piccole dimensioni a metà del processo di cottura assicura una cottura uniforme.
4. Si consiglia di spruzzare un po' di olio vegetale sulle patate fresche per un risultato più croccante. Quando si aggiunge un poco olio, farlo poco prima della cottura. (Segue)

5. È possibile cuocere anche gli snack normalmente cotti in forno.
6. Usa l'impasto preconfezionato per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice. L'impasto preconfezionato richiede anche tempi di cottura più brevi rispetto all'impasto fatto in casa..
7. Metti una teglia o una teglia nel forno quando cuoci una torta o una quiche. Lo stesso è consigliato anche per la cottura di cibi fragili o ripieni.

### **Importante Rimozione di cibi cotti o caldi**

Quando si rimuovono cibi cotti o caldi, utilizzare lo strumento di recupero del girarrosto o guanti da forno.

### **avvertimento**

Quando rimuovi per controllare i progressi, assicurati di avere un sottopentola o una superficie resistente al calore vicino per appoggiarlo. NON posizionare MAI il cesto rotondo direttamente su un piano di lavoro o un tavolo.

**Gli accessori da cucina si surriscaldano durante il processo di frittura ad aria. Indossare guanti da forno e maneggiare con attenzione per EVITARE LESIONI.**

### **PULIZIA**

Pulisci la friggitrice ad aria da 12 litri dopo ogni utilizzo. Il cesto rotondo e altri accessori sono realizzati in resistente acciaio inossidabile e lavabili in lavastoviglie. Non utilizzare mai materiali o utensili per la pulizia abrasivi su queste superfici. Il cibo incrostato deve essere immerso per una facile rimozione in acqua calda e sapone.

Rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa a muro e accertarsi che l'apparecchio si sia completamente raffreddato prima della pulizia.

1. Pulire l'esterno con un panno caldo e umido e un detergente delicato.
2. Per pulire il vetro, aprire lo sportello dell'unità. Utilizzate solo prodotti dedicati e non abrasivi, asciugate bene con un panno
3. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda, un detergente delicato e una spugna non abrasiva.
4. Se necessario, rimuovere i residui di cibo indesiderati dallo schermo superiore con una spazzola per la pulizia.

## Specifiche tecniche

### Friggitrice ad aria

- Ampio display LCD, touch control, con 12 programmi preimpostati
- Capacità di grandi dimensioni , 12 litri
- \* 80-200 gradi , regolatore di temperatura regolabile \*
- Tensione: 220-240 V
- Frequenza; 50/60 Hz
- Potenza: 1.800 W
- Classe di protezione: Class I
- Timer 0-90 minuti
- Può mantenere la funzione di riscaldamento per 2 ore dopo la cottura
- Protezione contro il surriscaldamento

### 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



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)

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)



AIR FRYER  
USER MANUAL

NK1006



## 1. INTRODUCTION

Thank you for choosing NK1006 the NECCHI air fryer which, thanks to its simplicity, thanks to its simplicity, will keep you happy in the kitchen

Please read this manual carefully in order to use NK1006 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:**

- NK1006 (Fig.1)
- Accessories
- 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 NK1006 (improperly).

Before using NK1006 (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 NK1006 only to regularly installed sockets.
- Always unplug the power cord from the electrical outlet and allow it to cool down when not using NK1006, 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 NK1006 without supervision.
- Open carefully to avoid the risk of burns. Place the NK1006 on a flat surface that is resistant to heat and moisture.
- Do not place NK1006 directly on the stove or on the stove.
- Do not use NK1006 near water.
- Do not place the NK1006 too close to a wall (minimum distance at least 10 cm) or under a wall unit.
- Do not place anything on NK1006 .

### Caution:

- After use, take care to grasp the container by the handle.
- Allow NK1006 to cool before cleaning and storing it.
- Keep out of reach of children.
- Use NK1006 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.
- This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and others working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments

# NK1006



## Control panel





### **Crispy tray**

It can be used not only for drying food, but also for cooking crunchy snacks or reheating food such as pizza.



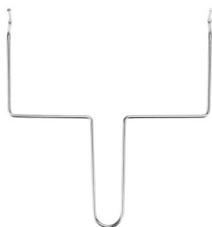
### **Drip tray**

Cook with the dripping pan in place for easy cleaning.



### **Rotisserie forks**

Excellent for chicken and various meats



### **Rotisserie recovery handle**

Use to remove cooked roasts and chicken that have been prepared with the rotisserie



### **Round basket**

Great for french fries, and other snacks.  
Use the rotisserie recovery tool to place the basket in the unit.

## Before first use

Remove the device from the box and check that it is intact in all its parts, See Pages 31 and 32

Before starting use, clean the equipment according to the instructions below:

- Before cleaning the equipment, disconnect it from the power supply (remove the mains plug!).
- Do not use pressurized water jets to clean the equipment. Prevent the access of water inside the equipment.
- To avoid damaging the non-stick coating in the inner container, never clean the appliance with abrasive cloths and corrosive detergents (steel fibers, metal utensils).
- Never wash the appliance in the dishwasher.
- On first use and subsequently after each use, clean all elements of the equipment.
- All accessories must be washed with warm water and a mild detergent. Rinse the washed items and dry with a soft, dry cloth.
- Thoroughly dry all washed items.
- Now the device is ready.

## ATTENTION

**Forks, skewers and other metal parts of this unit are sharp and will become extremely hot during use.**

**Exercise extreme caution to avoid personal injury. Wear protective gloves or oven mitts.**

## Use of accessories

### Positioning the drip tray in the unit

- Insert the drip tray into the bottom of the unit, you can then cook with the tray in place for easy cleaning

### Positioning of the crispy tray in the unit

- Place the crispy tray in the unit by sliding it through the side grooves and on the rear edge
- Place the tray closer to the upper heating element for faster cooking and greater crunchiness

**ATTENTION: when inserting the crispy tray, always use oven gloves when the oven is hot**

## Assembly and insertion of the rotisserie forks

- Insert each skewer tip through the holes on the skewer rack
- Tighten the clip end of each skewer while inserting it into the opposite slot of the skewer rack to secure

### Positioning of the round basket in the unit

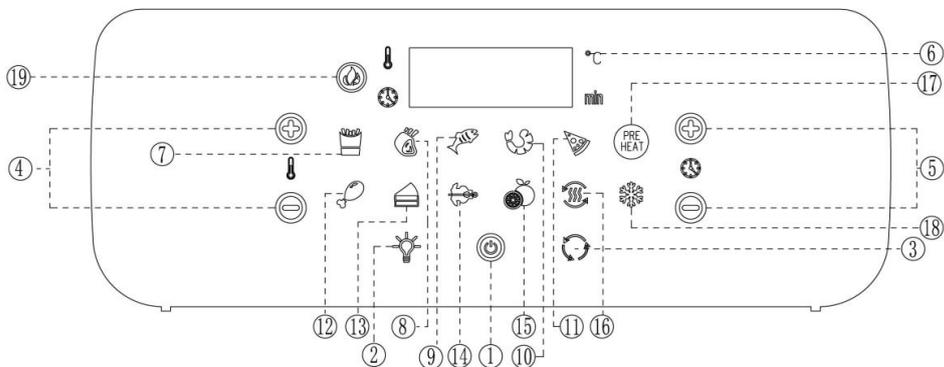
- Open the unit door.
- Insert the left side of the assembled round basket or divide it first in the socket of the rotisserie shaft. Make sure that the rotisserie shaft is in position to engage the rotation.

- Place the right side on the hook

Removing the round basket and the rotisserie spit from the unit

- Open the unit door to pause the cooking cycle or turn off the unit by pressing the power button
- Insert the rotisserie recovery handle under the rotisserie shaft.
- Lift the right side of the rotisserie recovery tool at a slight angle to free the bracket, then move to the right until the left side of the shaft protrudes from the socket of the rotisserie shaft.
- Carefully remove the round basket or the rotisserie spit from the unit.

## CONTROL PANEL ( See also Pag 31)



### 1. Power / start-stop button

Once the unit is connected, the power button will illuminate. Selecting the power button once will cause the entire panel to light up. Selecting the power button a second time will activate the cooking process at the predefined temperature of about 180 degrees and time of 15 min. NOTE: Selecting the power button at any time during the cooking process will turn the unit off, causing the display to turn off within 20 seconds. The fan will continue to run for 20 seconds to cool the unit.

### 2. Interior light

Selecting this button will help you check the progress of cooking while the unit is running.

NOTE: opening the door during the cooking process will pause the unit. The interior light will illuminate if the doors open.

### 3. Rotation button

Select this button when you are cooking something using the Rotisserie mode. The function can be used with any preset. The icon will flash during use.

#### **4. Temperature control buttons**

These buttons allow you to increase or decrease the cooking temperature in steps of 15 degrees celsius ranging from 80 degrees celsius to 200 degrees celsius. To dry it varies from 30 to 70/80 degrees celsius.

#### **5. Timer buttons**

These buttons allow you to select the exact cooking time per minute, from 1 min to 90 min maximum, for normal use

NOTE: 30 minute intervals and an operating time of 2-24 hours are used during drying.

#### **6. LED digital display**

The digital numeric display will change from temperature to time remaining during the cooking process.

#### **7-12. Cooking presets**

Selecting any preset button sets the time and temperature to the preset default value. the cooking process will start automatically five seconds after the preset has been selected, or when the power button is held down after the preset button the oven will start immediately. You can ignore these presets with the Time and Temperature buttons.

#### **8. Heating icon**

This icon will flash sequentially during cooking and will continue to flash for up to 20 seconds after the unit is turned off.

## Preset button cooking table

### Premise :

- 1) The cooking time of whole roast chicken varies by weight.
- 2) Use the meat thermometer to check the internal temperature as per the table below.

Preset Button-Selezione	Temperature-Temperatura	Time-Tempo
7 French Fry- Patatine fritte	200 °C	15 min
8 Roast- Arrosti	175°C	25 min
9 Fish- Pesce	165°C	15 min
10 Shrimp- Gamberi	160°C	12 min
11 Pizza	180°C	15 min
12 Chicken- Pollo	185°C	40 min
13 Baking- Forno	160°C	30min
14 Rotisserie- Rosticceria	190°C	30min / spit rotates lo spiedo ruota
15 Dehydrator- Essicatore	30°C	2 hours-ore (*2-24hours-ore)
16 Reheat- Riscaldare	115°C	2 hours-ore
17 Preheat-Preriscaldare	80°C	5 min
18 Frozen Food - Cibo congelato	200°C	20 min

### Using 12L Air Fryer Oven Without Presets

Once you become familiar with the 12 liter air fryer oven, you may want to experiment with your cooking times and temperatures.

## ATTENTION

**Never use a cooking pan filled with cooking oil or other liquids with this unit!**

**There may be a risk of fire or personal injury.**

## ATTENTION

1. NEVER place anything on top of the appliance.
2. NEVER cover the air vents on the top and back of the Cooking Unit.
3. NEVER use the oven door as a place to place a hot roasting basket filled with food. The hot roast basket it could damage the oven door or cause the unit to tip over. Personal injury could occur.
4. ALWAYS use oven mitts when removing hot Crisper trays.

## Cooking with NK1006

Prepare the food you want to cook in the special container / basket, which you will use according to the instructions

- 1) Select a preset function or manually set the Temperature and then the Time. Refer to Control Panel Info.
- 2) The unit will automatically start the cooking cycle a few seconds after a preset function has been selected or the Time and / or the Temperature are adjusted manually. Alternatively, you can press the key Power button to immediately start the cooking cycle once the desired cooking time has elapsed and the temperatures have been selected.

**NOTE:** You can open the oven door to view the rotisserie at any time during the process to check its progress.

**NOTE:** Consult the tables in this manual or cookbooks to determine the correct settings.

## Tips

1. Smaller sized foods usually require a slightly shorter cooking time than larger ones.
2. Large quantities of food only require a slightly longer cooking time than smaller quantities.
3. Inverting or turning small foods halfway through the cooking process ensures even cooking.
4. It is advisable to sprinkle a little vegetable oil on fresh potatoes for a more crunchy result. When adding a little oil, do it just before cooking.

(Continued)

5. It is also possible to cook snacks normally cooked in the oven.
6. Use the prepackaged dough to prepare filled snacks quickly and easily. The prepackaged dough also requires shorter cooking times than home-made dough ..
7. Place a baking sheet or pan in the oven when you bake a cake or quiche. The same is also recommended for cooking fragile or stuffed foods.

### **Important Removing cooked or hot food**

When removing cooked or hot food, use the rotisserie recovery tool or oven gloves.

### **WARNING**

**When removing to check progress, make sure you have a trivet or heat-resistant surface nearby to lay it down. NEVER place the round basket directly on a countertop or table.**

**Kitchen accessories get hot during the air frying process. Wear oven gloves and handle with attention to AVOID INJURY.**

### **CLEANING**

Clean the 12 liter air fryer after each use. The round basket and other accessories are made of durable stainless steel and dishwasher safe. Never use abrasive cleaning materials or tools on these surfaces. Encrusted food should be dipped for easy removal in hot, soapy water.

Remove the power cord from the wall socket and make sure the appliance has cooled down completely before cleaning.

1. Clean the exterior with a warm, damp cloth and mild detergent.
2. To clean the glass, open the unit door. Use only dedicated and non-abrasive products, dry well with a cloth
3. Clean the inside of the appliance with warm water, a mild detergent and a non-abrasive sponge.
4. If necessary, remove unwanted food residues from the top screen with a cleaning brush.

## TECHNICAL SPECS

### AIR FRYER OWEN

- Large LCD display, touch control, with 12 preset programs
- Large capacity, 12 liters
- \* 80-200 degrees, adjustable temperature controller \*
- Timer 0-90 minutes
- It can keep the heating function for 2 hours after cooking
- Overheating protection

#### INFORMATION FOR USERS OF HOUSEHOLD EQUIPMENT

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



The crossed-out bin symbol shown 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 complete with essential components at the end of its 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, in reason of one to one, or 1 to zero for equipment having the longest side less than 25 CM. Adequate separate collection for the subsequent start-up of the discarded 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 made. Illegal disposal of the product by the user involves the application of administrative sanctions pursuant to Legislative Decree no. Legislative Decree N° 49 of 14 March 2014.

## 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

**NK1006**

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)