

ITA

EN



NECCHI
ELETTRODOMESTICI



ESSICATORE

MANUALE UTENTE

NK770

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	17
---------------------	----

Capitolo 5

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

Capitolo 6

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

Contents EN

Chapter 1

GENERAL INFORMATION

Introduction	24
Contents of the package	24
Safety Information	25

Chapter 2

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

Chapter 3

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

Chapter 4

Technical specifications	39
--------------------------	----

Chapter 5

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

Chapter 6

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

INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto NK770 , l'essiccatore ad aria calda 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 NK770 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 :

- NK770(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 NK770 in maniera impropria.

Prima di utilizzare NK770 in modo sicuro ed efficiente, si prega di leggere le seguenti avvertenze e di conservarle per consultazioni future

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.

PERICOLO per i bambini

- 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.
- Questo apparecchio non può essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. 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
- Nel caso si decida di smaltire il prodotto 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.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo. **PERICOLO** dovuto a elettricità
- Assicuratevi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinseritelo dopo ogni uso.
- Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
- Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica ed attendere che le parti in movimento siano ferme prima di inserire o togliere i singoli componenti o prima di eseguire la pulizia.

- Non utilizzare l'apparecchio per più di 40 ore di funzionamento. Dopo aver terminato il lavoro ininterrotto dell'apparecchio per 40 ore, spegnere l'apparecchio (l'interruttore deve essere in posizione "OFF"), scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Non lasciare il cavo penzolante dal bordo del tavolo o dal piano di appoggio. Non appoggiare mai il cavo o l'apparecchio su superfici calde.
- In caso di utilizzo di prolunghe elettriche, quest'ultime devono essere adeguate alla potenza dell'apparecchio, onde evitare pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'ambiente dove si opera. Le prolunghe non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.

PERICOLO derivante da altre cause

- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale e stabile.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, e altro)
- Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
- Non utilizzate mai l'apparecchio in altro modo che non sia quello descritto in questo manuale.

IMPORTANTE :

assicuratevi che il motore sia completamente fermo e la spina disinserita prima di accedere con le mani o altro a qualsiasi parte dell'essiccatore

- Questo apparecchio serve a essiccare frutta e verdura e funghi . Non utilizzare l'apparecchio per altri tipi di prodotti diversi da quanto indicato nella presente guida

Questo modello può essere utilizzato per essiccare la carne, ma richiede più tempo.

Controlla le informazioni di seguito come riferimento suggerito di temperatura :

-Erbe 35-40 gradi

-Verdi 40 gradi

-Pane 40-50 gradi

-Verdure 50-55 gradi

-Frutti 55-60 gradi

-Carne, Pesce 65-70 gradi

- Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente installata a norma la cui tensione di rete sia conforme ai dati tecnici dell'apparecchio.

- Non utilizzare l'apparecchio a piedi nudi.

- **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/>

- Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal Centro Assistenza 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.

ATTENZIONE possibili danni materiali

- Non mettere in funzione l'apparecchio quando vi siano segni di danni visibili su di esso o sul cavo di alimentazione, oppure quando l'apparecchio è caduto per terra.
- Non apportare modifiche all'articolo. Anche il cavo di alimentazione non deve essere sostituito autonomamente.
- Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
- non afferrare la spina con mani umide e/o bagnate.
- Si consiglia di conservare gli imballi originali ,poiché l'assistenza gratuita non è prevista per i guasti causati da imballo non adeguato del prodotto al momento della spedizione ad un Centro di Assistenza autorizzato.
- Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda 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.

NK770

Fig. 1

Coperchio superiore

Nr. 5 rastrelliere di essiccazione distanziate di 2.5 cm una dall'altra



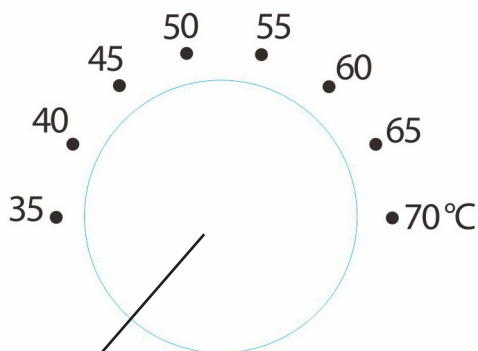
On/Off, e regolatore temperatura, Vedi dettagli di Fig2 pagina seguente

Corpo principale con unità motore e cavo alimentazione 230V 50Hz

Fig. 2

Interuttore on/off

premi per accendere e/ o per spegnere



Tasto Temp:

premi per impostare la temperatura di lavoro, si può impostare da un minimo di 35 gradi ad un massimo di 70 gradi a passi di 5 gradi

Prima del primo utilizzo

- Pulire tutte le parti dell'apparecchio con un panno umido.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di utilizzarlo
- Assicurarsi che tutte le parti siano montate correttamente e siano funzionanti.

Preparazione del cibo da disidratare

Durante il processo di disidratazione non vengono aggiunti zuccheri (a meno che vogliate aggiungere zucchero extra opzionale, in quanto il processo di disidratazione può produrre un gusto più amaro)

si suggerisce di seguire queste linee guida per ottenere cibo di alta qualità:

- Assicurarsi sempre che il cibo sia fresco e di buona qualità.
- È preferibile utilizzare della frutta maturate sugli alberi poiché esse contengono zucchero naturale
- Non usare frutta e verdura troppo matura, se il cibo ha parti scolorite o con botte (labuccia diventa scura), rimuovere queste parti prima di procedere alla disidratazione
- Alcuni frutti come mele, pere e albicocche che comperate sono pretrattati per rallentare il processo di decomposizione con il risultato di perdita di vitamine e anche per prevenire lo scolorimento. Lavare sempre a fondo il cibo, questo per garantire che non contenga sporco, batteri e altre sostanze nocive.
- È facoltativo sbucciare frutta e verdura prima di disidrararli La buccia può diventare dura durante il processo di essiccazione; tuttavia la scelta di utilizzarla o meno dipende dalla preferenza personale.
- Potrebbe essere necessario cuocere a vapore / sbollentare le verdure prima di asciugarle, questo è a causa delle differenti strutture delle verdure

Assemblaggio

1. Posizionare l'apparecchio su un tavolo liscio e piano. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia a poca distanza dalla rete elettrica.

(Segue)

2. Preparare e tagliare gli ingredienti come da istruzioni. Collocare sulle rastrelliere (Fig.1) la frutta/verdura senza sovrapporre le parti di frutta/verdura tra loro

3. Impilare le rastrelliere di disidratazione sul corpo principale dell'apparecchio.

Assicurarsi che tutti i vassoi siano montati correttamente sul corpo principale e che le rastrelliere siano impilate in modo uniforme. Suggerimento: usare sempre tutte e 5 le rastrelliere anche se alcune lasciate vuote

4. Attivare interruttore on/off (Fig 2)

Impostazione della temperatura e funzionamento

1. Regolare l'atempérature desiderata usando la manopola graduata (Fig2)

NOTA: l' intervallo di regolazione della temperatura è da + 35 ° C fino ad un massimo di +70 ° C. a passi di 5 gradi

2. Premere il pulsante on/off, l'essiccatore inizia a erogare aria calda alla temperatura impostata

NOTA: non è disponibile un timer con spegnimento automatico, si suggerisce quindi di prendere nota dell'ora e giorno di attivazione per calcolare correttamente la giusta durata

Test di secchezza

• il risultato per frutta/verdura ottimale, se essiccata correttamente, dovrebbe avere una consistenza morbida e coriacea con poca umidità (meno del 20%).

(Segue)

Suggerimento : È un problema frequente che le persone eccedano nella disidratazione, producendo quindi frutta troppo secca; questo può portare ad un cattivo sapore oltre ad un valore nutritivo inferiore.

Pertanto, per ottenere il miglior gusto possibile da alimenti disidratati, assicurati di seguire il tempo di asciugatura corretto (vedi tabelle sotto

NOTA BENE: LA DURATA DELL'ASCIUGATURA COME ELENcata IN QUESTA GUIDA È UN APPROSSIMAZIONE, DOVETE SEMPRE VERIFICARE DI PERSONA .

- Gli ortaggi devono essere masticabili , tuttavia le differenti composizioni delle varie verdure porteranno a risultati diversi.

Conservazione degli alimenti

- È fondamentale conservare correttamente i cibi disidratati per mantenere la qualità e sapore del prodotto. Assicurarsi che tutti gli alimenti secchi siano conservati in luogo fresco e buio ; più fresco è il cibo usato , più a lungo sarà mantenuto.
- E' possibile conservare gli alimenti in frigorifero o congelatore, in alternativa puoi conservare gli alimenti secchi in un luogo fresco della tua casa.
- Dovete sapere che la luce causa deterioramento della qualità e del valore nutrizionale del cibo
- Quando si conserva il cibo si consiglia di conservarlo in una busta sigillata o usare un contenitore scuro .

Durata alimenti

- Lo zucchero naturalmente alto e il contenuto di acido contenuto in molti frutti permette loro di essere conservati per lunghi periodi di tempo.
- Quando confezionato e conservato correttamente, la maggior parte dei frutti può durare per circa un anno
- le verdure possono essere conservate fino a circa 6 mesi.

Suggerimento : non consumare frutta e verdura che mostrano segni di deterioramento.

Reidratazione degli alimenti

Gli alimenti che sono stati disidratati possono essere reidratati in acqua questo può essere eseguito in 3 modi come segue:

1. I frutti e le verdure possono essere immersi in acqua per 2-6 ore, assicurarsi che siano mantenuti freddi durante questo processo.
2. Possono essere immersi in acqua bollente per 5-10 minuti fino a quando non hanno raggiunto la consistenza desiderata.
3. È anche possibile reidratare frutta e verdura cucinando. Non aggiungere condimento o zucchero durante questo processo. Una buona regola generale è usare 2 tazze di acqua per il frutto e stufarlo.

Pulizia e manutenzione

- Rimuove la spina di alimentazione prima di iniziare a pulire
- I vassoi del disidratatore sono lavabili in lavastoviglie.
- Per nessun motivo immergere l'unità principale in acqua o altri liquidi.
Pulire con un panno leggermente umido e asciugare accuratamente prima di riporlo.
- Conservare l'apparecchio in un ambiente pulito, privo di umidità, preferibilmente nella sua confezione originale.

Tabella preparazione frutta

Nome	Preparazione	Risultato dopo disidratazione	Durata processo (in ore)
Albicocca	Taglia in due e rimuovi il nocciolo	Morbida	13-28
Buccia d'arancia	Taglia in strisce lunghe	Fragile	8-16
Ananas (in scatola)	Togli il succo e usa il frutto	Morbida	8-36
Banana	Togli la buccia e taglia a fette (3, 4 mm di spessore)	Croccante	8-38
Uva	Non serve tagliarla	Morbida	8-26
Ciliege	Non è necessario rimuovere il nocciolo , che può essere tolto una volta a metà disidratazione	Dura	8-26
Pera	Rimuovi la buccia e tagliala a fette	Morbida	8-30
Fichi	Taglia a fette	Dura	8-26
Mirtillo	No need to cut	Morbida	8-26
pesca	Tagliare in 2 pezzi e togliere il nocciolo quando i frutti sono a metà distrazione	Morbida	8-26
Datteri	Togli il nocciolo e taglia a fette	Dura	8-26
Mela	Togliere la buccia, rimuovere I semini e tagliarla a fette	Morbida	8-12

Tabella preparazione verdura

Nome	Preparazione	Risultato dopo disidratazione	Durata disidratazione (in ore)
Carciofo	Fetta (spessore 3-4 mm)	fragile	8-13
Melanzana	Sbucciatela e affettatelo (spessore 6-12 mm)	Fragile	8-18
Broccoli	Sbucciala e tagliala. cuocere a vapore per circa 3-5 minuti.	Fragile	8-20
Funghi	Affettateli o interl (funghi piccoli)	Duro	8-14
Fagioli Verdi	Taglia e fai bollire finché diventano trasparenti	Fragile	8-26
Zucchine	Fette (6mm spessore)	Fragile	8-18
Cavolo	Sbucciare e tagliare a strisce (spessore 3 mm) Rimuovere il cuore	Duro	8-14
Cavoletti di Bruxelles	Tagliare in due	Croccante	8-30
Cavolfiore	Fare bollire finché non diventa morbido	Duro	8-16
Patate	Tagliare a fette e fare bollire per 8-10 minuti	Croccante	8-30
Cipolla	Tagliare a fette sottili	Croccante	8-14
Carota	Bollire finché non diventa morbido.a fette o a pezzi	Croccante	8-14
Cetriolo	Pelare la buccia e poi a fette (spessore 12 mm)	Duro	8-18
Peperoni dolci	Tagliare a strisce (6 mm di spessore). Rimuovere il cuore	croccante	8-14
Peperone piccante	Non tagliare	Duro	8-14
Prezzemolo	Seziona le foglie	Croccante	6-10
Pomodoro	Pela e taglia a fette	Duro	8-24
Rabarbaro	Pelare la buccia e poi a fette (spessore 3 mm)	Duro	8-38
Barbabetola	Bollire, lascialo raffreddare, taglia le radici e le cime, quindi affetta.	Croccante	8-26
Sedano	A fette (6mm spessore)	Croccante	8-14
Cipollotto	A pezzi	Croccante	8-10
Asparagi	Tagliare in due spessore 2.5 mm	Croccante	8-14
Aglio	Pelare e tagliare a fette	Croccante	8-16
Spinaci	Bollire fino a quando non diventa sbiadito	Croccante	8-16
Champignons	Tagliare a fette o interi	Duro e croccante	6-10

Specifiche tecniche

- Essiccatore
- Temperatura regolabile da 35° a 70°
- 5 scomparti in plastica con spessore
Altezza piani 2,5 cm
- Potenza 245 watt
- Ottima circolazione dell'aria e dissipazione
calore
- Motore a bassa rumorosità
- Comandi con facile regolazione manuale
- Alimentazione : 230V ,50Hz,

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.

ESSICCATORE



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



Square Digital Dehydrator

USER MANUAL

NK770

1. INTRODUCTION

Thank you for choosing NK770 the NECCHI Square Digital Dehydrator which, thanks to its simplicity, will keep you happy in the kitchen

Please read this manual carefully in order to use NK770 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:

-NK770 (Fig.1)

- Use manual, security and legal guarantee

SECURITY INFORMATION

CAUTION:

Please pay attention to these guidelines, as the manufacturer assumes no responsibility if the user does not follow the following recommendations or uses NK770 improperly.

Before using NK770 safely and efficiently, please read the following warnings and keep them for future reference

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.

DANGER for children

- This product may be used by children over 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or with poor experience and knowledge only if they are supervised by an adult and have been instructed by an adult about safe use of the product and provided that they include the risks that would incur an improper use of the product.
- This appliance can not be used by children. Keep the appliance and the its cord out of the reach of children.

- Children must not play with the appliance.
The cleaning and maintenance of the product must not be carried out by children unless they are more than 8 years old but always under the supervision of an adult
- If you decide to dispose of the product as waste, you are advised 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.
- The packaging elements must not be left within reach of children as they are potential sources of danger.
DANGER due to electricity
- Make sure that the electrical voltage of the appliance corresponds to that of your electricity supply.
- Do not leave the appliance unattended when connected to the mains; unplug it after each use.
- Make sure you always keep your hands dry before using or adjusting the switches on the unit or touching the power plug and connections.
- Even when the appliance is not in use, unplug the appliance and wait for the moving parts to stop before inserting or removing individual components or before cleaning.

- Do not work the appliance longer than 40 hours running. After finishing uninterrupted work of the appliance during 40 hours, turn off the appliance (the switch should be in the position “OFF”), unplug the appliance and let it cool down.
- Do not leave the cord hanging from the edge of the table or the table top. Never place the cord or appliance on hot surfaces.
- In case of use of electric extensions, the latter must be adapted to the power of the appliance, in order to avoid dangers to the operator and to the safety of the environment in which it operates. Incorrect extensions may cause malfunctions.

DANGER resulting from other causes

- Do not place the appliance on or near heat sources.
- During use place the appliance on a horizontal and stable surface.
- Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.)
- Make sure that the electric cable does not come into contact with hot surfaces.
- Never use the appliance in any way other than that described in this manual.

IMPORTANT :

make sure that the engine is completely stopped and the plug disengaged before accessing any part of the dryer with your hands or anything else

- This appliance is used to dry fruits and vegetables and mushrooms. Do not use the appliance for other types of products other than those indicated in this guide

This model can be used to dry meat, but need more time.

Pls check below information for your reference:

Temperature mode advices:

- Herbs 35-40 degrees
- Greens 40 degrees
- Bread 40-50 degrees
- Vegetables 50-55 degrees
- Fruits 55-60 degrees
- Meat, Fish 65-70 degrees

- Only connect the appliance to a properly installed wall socket whose mains voltage complies with the technical data of the appliance.

- Do not use the appliance barefoot.

• 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 cord, must only be performed by the NECCHI Service Center 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.

CAUTION possible material damage

- Do not operate the appliance when there are signs of visible damage on it or on the power cord, or when the appliance has fallen to the floor.
- Do not make changes to the article. The power supply cable must not be replaced autonomously.
- To unplug, hold it directly and unplug it from the wall socket. Never unplug it by pulling it by the cord.
- Do not hold the plug with wet or damp hands.
- It is advisable to keep the original packaging, as the free assistance is not provided for failures caused by improper packaging of the product at the time of shipment to an authorized Service Center.
- If you decide to dispose of this appliance as a waste, it is recommended to make harmless those parts of the appliance that are dangerous, especially for children who may use the appliance for their own games.

NK770

Fig. 1

Top cover

Nr. 5 drying racks spaced 2.5 cm apart

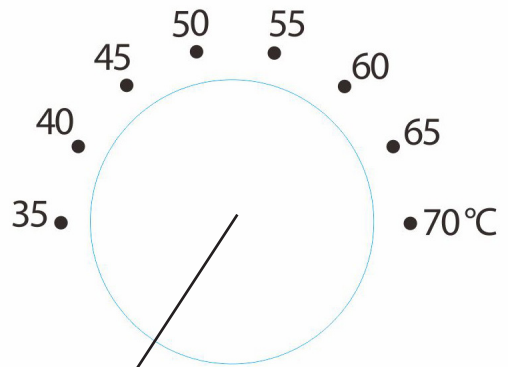
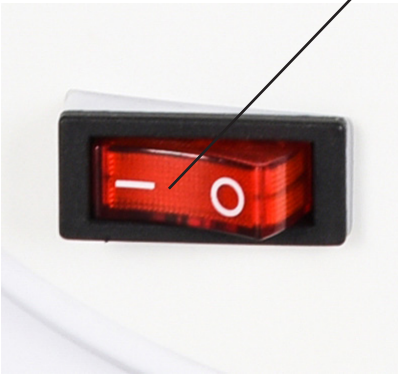


On / Off, and temperature regulator, See details of Fig2 next page

Main body with motor unit and power cable 230V 50Hz

Fig. 2

On / off switch
press to switch on and / or to switch off



Temp button:
Rotate o set the working temperature, it can be set from a minimum of 35 degrees to a maximum of 70 degrees in steps of 5 degrees

Before the first use

- Clean all parts of the appliance with a damp cloth.
- Make sure the appliance is completely dry before using it
- Make sure that all parts are mounted correctly and are functional.

Preparation of food to be dehydrated

No sugars are added during the dehydration process (unless you add extra-optional sugar, as the dehydration process can produce a more bitter taste) it is suggested to follow these guidelines to get high quality food:

- Always make sure that the food is fresh and of good quality.
- It is preferable to use fruit grown on trees as they contain natural sugar
- Do not use overripe fruit and vegetables, if the food has discolored or barreled parts (labuccia becomes dark), remove these parts before proceeding to dehydration
- Some fruits like apples, pears and apricots that you buy are pre-treated to slow down the decomposition process with the result of loss of vitamins and also to prevent discoloration. Always wash food thoroughly, to ensure that it does not contain dirt, bacteria and other harmful substances.
- It is optional to peel fruits and vegetables before dehydrating them. The peel can become hard during the drying process; however, the choice of using it or not depends on personal preference.
- It may be necessary to steam / blanch the vegetables before drying them, this is due to the different vegetable structures

assembling

1. Place the appliance on a smooth and level table. Make sure the power cord is not far from the power supply.

(Continued)

2. Prepare and cut the ingredients as instructed. Place the fruit / vegetables on the racks (Fig.1) without overlapping the fruit / vegetable parts together
3. Stack the dehydration racks on the main body of the appliance.

NOTE: Make sure that all trays are mounted correctly on the main body and that the racks are stacked evenly.

always use all 5 racks even if some are left empty

4. Activate on / off switch (Fig 2)

Temperature setting and operation

1. Set the desired temperature using the graduated knob (Fig2)

NOTE: the temperature adjustment range is from + 35 ° C up to a maximum of +70 ° C. in steps of 5 degrees

2. Press the on / off button, the dryer starts to deliver hot air to the set temperature

NOTE: a timer with automatic shut-off is not available, therefore it is suggested to note the time and day of activation to correctly calculate the right duration

Dryness test

- the result for optimal fruit / vegetables, if properly dried, should have a soft and leathery consistency with low humidity (less than 20%).

(Continued)

TIP:

It is a frequent problem that people overtake in disassembling, thus producing too dry fruit; this can lead to a bad taste in addition to a lower nutritional value.

Therefore, to get the best possible taste from dehydrated foods, be sure to follow the correct drying time

- Vegetables must be chewable, but the different compositions of the various vegetables will lead to different results.

Food preservation

- It is essential to properly preserve dehydrated foods to maintain the quality and taste of the product. Make sure all dry foods are stored in a cool place and oxen; the fresher the food used, the longer it will be kept.
- You can store food in a refrigerator or freezer, or you can store dry food in a cool place in your home.
- You must know that light causes deterioration in the quality and nutritional value of food
- When storing food, we recommend storing it in a sealed envelope or using a dark container.

Duration of food

- Naturally high sugar and acid content in many fruits allows them to be stored for long periods of time.
- When packaged and stored properly, most fruits can last for about a year
- vegetables can be stored for up to 6 months.

Tip: do not consume fruits and vegetables that show signs of deterioration.

Food rehydration

Foods that have been dehydrated can be rehydrated in water this can be done in 3 ways as follows:

1. Fruits and vegetables can be soaked in water for 2-6 hours, make sure that they are kept cold during this process.
2. They can be immersed in boiling water for 5-10 minutes until they have reached the desired consistency.
3. You can also rehydrate fruits and vegetables by cooking. Do not add seasoning or sugar during this process. A good rule of thumb is to use 2 cups of water for the fruit and stew it.

Cleaning and maintenance

- Remove the power plug before starting to clean
- The dehydrator trays are dishwasher safe.
- Under no circumstances immerse the main unit in water or other liquids.
Wipe with a slightly damp cloth and dry carefully before storing.
- Store the appliance in a clean, moisture-free environment, preferably in its original packaging.

TABLE OF PREPARATION FOR FRUIT

Name	Preparation	Condition after drying	Duration of drying(hours)
Apricot	Slice and remove the pit	Soft	13-28
Orange peel	Cut it into long strips	Fragile	8-16
Pineapple (fresh)	Peel it, and slice it into pieces or square parts	Hard	8-36
Pineapple (tinned)	Pour out the juice and dry it	Soft	8-36
Banana	Peel and slice it (3-4mm thickness)	Crispy	8-38
Grapes	No need to cut	Soft	8-26
Cherry	It is not necessary to take out the pit(you can take it out when cherry is half-dried)		
Pear	Peel and slice it	Soft	8-30
Fig	Slice it	Hard	8-26
Cranberry	No need to cut	Soft	8-26
peach	Cut into 2 pieces and take out the pit when the fruits is half-dried	Soft	8-26
Dates	Tale out the pit and slice	Hard	8-26
Apple	Peel it, take out the heart, slice it	Soft	8-12

TABLE OF PREPARATION FOR VEGETABLES

Name	Preparation	Condition after drying	Duration of drying(hours)
Artichoke	Slice (3-4mm thickness)	fragile	8-13
Egg-plant	Peel it and slice it (6-12mm thickness)	Fragile	8-18
Broccoli	Peel it and cut it. steam it for about3-5min.	Fragile	8-20
Mushrooms	Slice it or dry it whole(small mushrooms)	Hard	8-14
Green beans	Cut, and boil until they become transparent	Fragile	8-26
Vegetable marrows	Slice (6mm thickness)	Fragile	8-18
Cabbage	Peel and cut into strips(3mm thickness) Remove the heart	Hard	8-14
Brussel sprouts	Cut the stems in half	Crispy	8-30
Cauliflower	Boil until it becomes soft	Hard	8-16
Potato	Slice, boil for about 8-10min	Crispy	8-30
Onion	Thinly slice	Crispy	8-14
Carrot	Boil until it becomes soft. Shred or slice.	Crispy	8-14
Cucumber	Peel and slice (12mm thickness)	Hard	8-18
Sweet pepper	Cut it into strips slice (6mm thickness).Remove the heart	crispy	8-14
Piquant pepper	No need to cut it	Hard	8-14
parsley	Section the leaves	Crispy	6-10
Tomato	Peel and slice.	Hard	8-24
Rhubarb	Peel and slice (3mm thickness)	Loss of humidity in a vegetable	8-38
Beetroot	Boil it, let it cool down, cut off the roots and tops, then slice.	Crispy	8-26
Celery	Slice (6mm thickness)	Crispy	8-14
Spring onion	Shred.	Crispy	8-10
Asparagus	Slice in half(2.5mm thickness)	Crispy	8-14
Garlic	Peel and slice.	Crispy	8-16
Spinach	Boil until it becomes faded	Crispy	8-16
Champignons	Slice or dry whole	Hard and crispy	6-10

Technical specs

- Dryer
- Temperature adjustable from 35 ° to 70 °
- 5 plastic compartments with thickness
Height of 2.5 cm
- 245 watts power
- Excellent air circulation and heat dissipation
- Low noise engine
- Controls with easy manual adjustment
- Power supply: 230V, 50Hz,
-

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.

DRYER

NK770

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