

NECCHI



FRIGGITRICE AD ARIA DOPPIO CESTELLO

IT

DUAL BASKET AIR FRYER

EN

FRITEUSE À AIR DOUBLE PANIER

FR

MANUALE UTENTE/ USER MANUAL/ MANUEL D'UTILISATION

Mod: KKZ-12D010BA-H

Cod: 1388092 / NK122



INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto la FRIGGITRICE AD ARIA NK122. I dispositivi NECCHI sono stati prodotti per pensare al benessere del consumatore privilegiando i più elevati standard di qualità, funzionalità e performance. Siamo sicuri che sarete soddisfatti usando la nostra FRIGGITRICE AD ARIA DOPPIO CESTELLO NECCHI. Si prega di leggere attentamente il presente manuale in modo da utilizzare la FRIGGITRICE AD ARIA NK122 nella maniera migliore e di conservarlo per utilizzi futuri.

NOTA: Questo manuale d'uso è scaricabile dal sito:

<https://necchi.it/product/necchi-nk122-friggitrice-ad-aria-verticale-con-doppio-cestello-1l1/>

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

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE:

- FRIGGITRICE AD ARIA DOPPIO CESTELLO NECCHI
- Manuale d'uso, sicurezza e garanzia legale

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

ATTENZIONE! LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE DI ISTRUZIONI E CONSERVALO SEMPRE PER FUTURE CONSULTAZIONI

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi
- Utilizzare questo apparecchio solo per l'uso previsto, come descritto nel manuale.

INFORMAZIONI GENERALI

- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

ATTENZIONE!

- **Non installare o pulire l'apparecchio con getti d'acqua.**
- **In caso di malfunzionamenti, non intervenire da soli: rivolgersi a un centro assistenza certificato.**
- **Alcune parti possono diventare molto calde: non toccarle per evitare bruciature.**

ISTRUZIONI DI SICUREZZA - Elettricità e Calore

- Verificare che la tensione sia corretta (come indicato sulla targhetta dell'apparecchio).
- Utilizzare sempre una presa di corrente con messa a terra.
- Scollegare sempre la spina quando non si utilizza.
- Non lasciare che l'apparecchio, il cavo o la spina entrino in contatto con l'acqua o superfici calde (es.: fiamma viva o piano cottura acceso)
- Rimuovi la spina dalla presa afferrando la spina stessa e non tirando il cavo di alimentazione.
- Controlla regolarmente che il cavo non sia danneggiato.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo è danneggiato. Rivolgersi ad un centro d'assistenza qualificato.
- Usare solo prolunghe approvate e completamente srotolate.
- L'apparecchio deve avere sufficiente spazio attorno per dissipare calore ed evitare il rischio di incendi. Assicurati che il dispositivo abbia spazio a sufficienza attorno e che non entri in contatto con sostanze o materiali infiammabili.
- Non coprire le prese d'aria.
- La porta e le superfici esterne potrebbero scaldarsi durante l'uso.
- Questo apparecchio è dotato di un cavo di tipo Y: il cavo va sostituito solamente da personale tecnico qualificato o da un centro di assistenza autorizzato dal produttore, poiché si tratta di un intervento che richiede strumentazione particolare e specifiche competenze.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA - Uso

- Non utilizzare mai l'apparecchio all'aperto.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti umidi.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore, in modo che non possa cadere.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penzoli dal bordo del lavello, del piano di lavoro o del tavolo.
- Assicurarsi che le mani siano asciutte quando si tocca l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina.
- Non raccogliere l'apparecchio se è caduto in acqua. Scollegare immediatamente la spina dalla presa. Non utilizzare più l'apparecchio.
- Spegnerlo l'apparecchio e scollegare la spina dalla presa in caso di malfunzionamento durante l'uso, prima di effettuare la pulizia, montare o rimuovere accessori, o riporlo dopo l'uso.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Non immergere mai il corpo dell'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia ben ventilato durante l'uso.
- Non spostare mai l'apparecchio quando è acceso o ancora caldo. Spegnerlo e attendere che si raffreddi completamente prima di muoverlo.
- Non inserire troppi alimenti nel cestello di frittura contemporaneamente.
- Pulire accuratamente l'esterno dell'apparecchio dopo l'uso.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato con un timer esterno o tramite telecomando.
- Non inserire alimenti nell'apparecchio durante il preriscaldamento.
- Questo dispositivo è adatto solo per uso domestico.

VISTA GENERALE

1. Pannello di Controllo
2. Cestello di cottura superiore
3. Cestello di cottura inferiore
4. Corpo Principale
5. Cornice Frontale
6. Ingresso dell'aria
7. Piedini Antiscivolo
8. Cestello Antiaderente
9. Metal Rack
10. Griglia Antiaderente
11. Maniglia del Cestello
12. Finestra



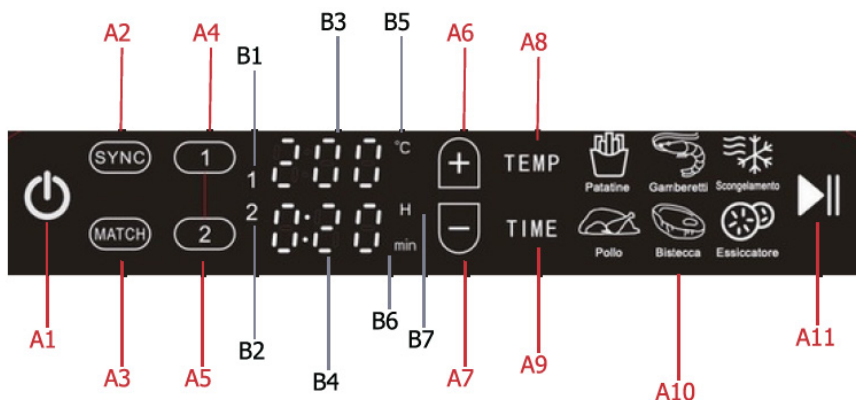
PANNELLO DI CONTROLLO

Pulsanti Touch

- A1. Accensione
- A2. Funzione SYNC
- A3. Funzione MATCH
- A4. Selezione Cestello #1
- A5. Selezione Cestello
- A6. Aumenta TEMP./TEMPO
- A7. Riduci TEMP./TEMPO
- A8. Regolazione Temperatura
- A9. Regolazione Tempo
- A10. Menu Pre-impostati
- A11. Avvio / Pausa

Icone display (non selezionabili)

- B1. Indicatore Cestello
- B2. Indicatore Cestello
- B3. Area Temperatura
- B4. Area Tempo
- B5. Icona gradi °C
- B6. Minuti
- B7. Ore



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente il dispositivo per rimuovere eventuali residui di fabbrica.

Protezione del surriscaldamento

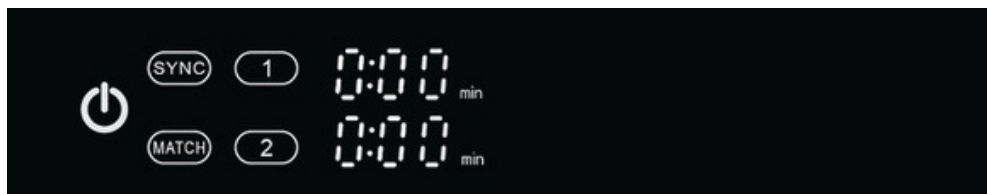
La friggitrice ad aria a doppio cestello è dotata di un sistema di protezione contro il surriscaldamento. La protezione si attiva automaticamente quando la temperatura interna supera la soglia di sicurezza. In tal caso, è necessario raffreddare l'apparecchio seguendo questi passaggi:

- Spegnerne l'apparecchio e scollegare la spina dalla presa.
- Lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di riutilizzarlo.

FUNZIONAMENTO

PREPARAZIONE ALL'USO

- Inserire la spina nella presa di corrente. Si sentirà un segnale acustico e il display si illuminerà brevemente per poi spegnersi, mostrando soltanto il pulsante di accensione.
- Premere il pulsante di accensione A1: il display si attiverà come illustrato e il prodotto entrerà in modalità standby, pronto per la successiva operazione.

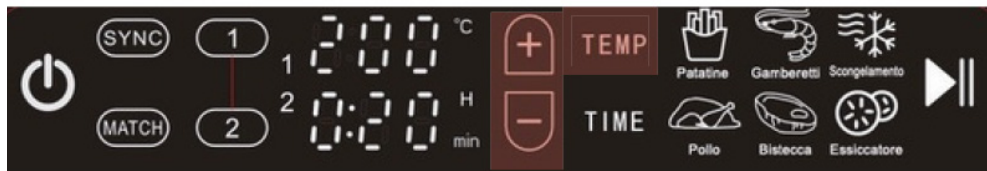


ATTENZIONE: se non viene eseguita alcuna operazione entro 20 secondi dalla modalità standby, il display si spegnerà automaticamente e mostrerà solo l'interfaccia di collegamento con il pulsante di accensione attivo.

MODALITA' DI LAVORO

IMPOSTAZIONE LIBERA

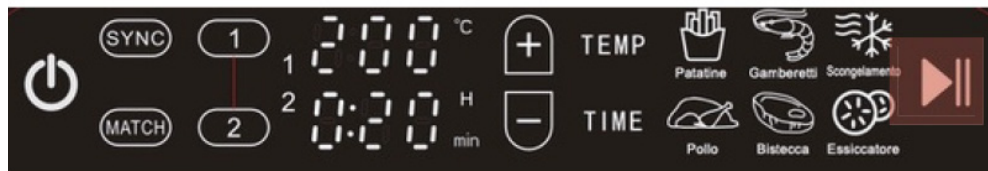
- Premere il pulsante di selezione del cestello #1 A4: tutte le altre icone sul display si illumineranno. Il numero rosso 1 B1 indica che è stato selezionato il cestello #1 (quello superiore).
- Il pulsante di regolazione della temperatura A8 inizierà a lampeggiare: è ora possibile utilizzare il pulsante di aumento A6 per aumentare la temperatura desiderata, oppure il pulsante di diminuzione A7 per abbassarla.
- La temperatura predefinita è di 200°C.



- Premere il pulsante di regolazione del tempo A9 per impostare il tempo di cottura desiderato.
- Dopo la pressione, il pulsante inizierà a lampeggiare.
- Utilizzare il pulsante A6 per aumentare il tempo o il pulsante A7 per diminuirlo, secondo necessità.
- Il tempo predefinito è di 10 minuti.



- Dopo aver completato le impostazioni di temperatura e tempo, tenere premuto il pulsante Avvio/Pausa A11 per 2 secondi per avviare la cottura.



SELEZIONE MENU DI COTTURA PREIMPOSTATO

La friggitrice ad aria doppio cestello dispone di 6 menu di cottura preimpostati per una selezione rapida. Questi menu corrispondono alle icone presenti nell'area A10 del display.

Per utilizzarli:

- Toccare direttamente l'icona del menu desiderato sul display.
- Dopo la selezione, l'immagine comincerà a lampeggiare per conferma.

Dopo aver selezionato il menu preimpostato, è possibile modificare la temperatura o il tempo utilizzando i pulsanti:

- A8 per modificare la temperatura
- A9 per modificare il tempo
- A6 e A7 per aumentare o diminuire i valori

Una volta completate le eventuali modifiche, tenere premuto il pulsante Avvio/Pausa A11 per 2 secondi per iniziare la cottura.

Tabella impostazioni

PROGRAMMA	Temp. predefinita	Intervallo regolabile	Tempo predefinito	Intervallo regolabile
Patatine	230°C	160-230°C	20 min	1-60 min
Gamberetti	200°C	160-200°C	20 min	1-30 min
Scongellamento	45°C	40-50°C	10 min	1-20 min
Pollo	230°C	180-230°C	23 min	1-50 min
Bistecca	180°C	150-200°C	15 min	1-25 min
Essiccatore	70°C	60-75°C	6 ore	5 min - 9 ore

MODALITA' DI LAVORO

Cottura con Doppio Cestello

Per utilizzare entrambi i cestelli contemporaneamente, ripetere i passaggi della sezione precedente (impostazione libera o selezione di un menu preimpostato) per ciascun cestello.

ATTENZIONE:

È necessario completare le impostazioni di temperatura/tempo e avviare la cottura per il primo cestello (tenendo premuto il pulsante Avvio/Pausa A11 per 2 secondi), prima di passare alla selezione del secondo cestello.

Una volta selezionato il secondo cestello, impostare temperatura e tempo anche per questo e premere nuovamente Avvio/Pausa A11 per avviare la cottura.

Se non si preme il pulsante di avvio dopo aver impostato i parametri di un cestello, quel cestello non inizierà a cuocere.

FUNZIONE SYNC

La funzione SYNC consente di sincronizzare la fine della cottura per entrambi i cestelli, anche se hanno tempi, temperature o programmi diversi.

Come utilizzare la funzione SYNC

Premere il pulsante SYNC A2 mentre l'apparecchio è in modalità standby. Il pulsante inizierà a lampeggiare.



- Selezionare il primo cestello e impostare temperatura e tempo (oppure scegliere un menu preimpostato). Non premere ancora il pulsante di avvio.
- Selezionare il secondo cestello e impostare anch'esso temperatura e tempo (o un altro menu preimpostato).
- Dopo aver impostato entrambi i cestelli, tenere premuto il pulsante Avvio/Pausa A11 per 2 secondi per iniziare la cottura.

Come funziona:

- Il cestello che ha il tempo di cottura più lungo inizierà per primo.
- Il cestello con tempo più breve attenderà e il display mostrerà la scritta HOL (in attesa).



Quando entrambi i cestelli avranno lo stesso tempo rimanente, il secondo cestello inizierà a cucinare.

ATTENZIONE:

Non è consigliato modificare il tempo di cottura dopo l'avvio della modalità SYNC, poiché ciò potrebbe causare un errore e impedire ai due cestelli di terminare contemporaneamente.

FUNZIONE MATCH

La funzione MATCH consente di copiare automaticamente le impostazioni del cestello 1 sul cestello 2, per cucinare una quantità maggiore dello stesso alimento o due alimenti diversi utilizzando stessa funzione, temperatura e tempo.

Come utilizzare la funzione MATCH

Premere il pulsante MATCH A3 mentre l'apparecchio è in modalità standby. Il pulsante inizierà a lampeggiare.



1. Premere il pulsante MATCH A3 mentre l'apparecchio è in modalità standby.
2. Il pulsante inizierà a lampeggiare.
3. Selezionare il cestello 1 e impostare temperatura e tempo (oppure scegliere un menu preimpostato).
4. Tenere premuto il pulsante Avvio/Pausa A11 per 2 secondi per avviare la cottura.

A questo punto entrambi i cestelli inizieranno a cuocere contemporaneamente, con le stesse impostazioni e lo stesso tempo rimanente.



REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

Per modificare la temperatura:

1. Premere il pulsante di regolazione della temperatura A8 : inizierà a lampeggiare.

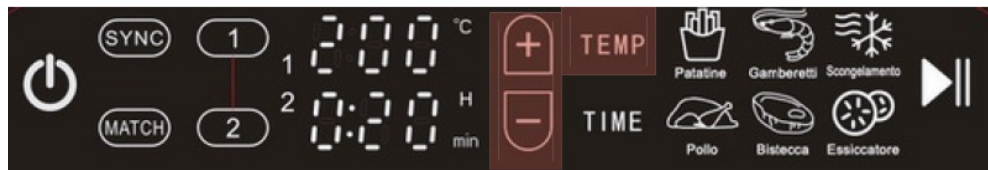
2. Utilizzare:

- Il pulsante A6 per aumentare la temperatura
- Il pulsante A7 per diminuirla

L'intervallo di temperatura: da 40 °C a 230 °C.

ATTENZIONE:

- La temperatura si regola a scatti di 5°C.
- Tenendo premuti i pulsanti A6 o A7, si può modificare rapidamente la temperatura.
- È possibile regolare la temperatura anche durante la cottura.



REGOLAZIONE DEL TEMPO

Per modificare il tempo di cottura:

1. Premere il pulsante di regolazione del tempo A9 : inizierà a lampeggiare.

2. Utilizzare:

- Il pulsante A6 per aumentare il tempo
- Il pulsante A7 per diminuirlo

L'intervallo di tempo standard: da 1 minuto a 60 minuti.

Nel programma "Essiccatore", l'intervallo varia da 5 minuti a 9 ore.

ATTENZIONE:

- Quando il tempo è inferiore a 60 minuti, viene regolato a scatti di 1 minuto.
- Nel programma "Disidratazione", viene regolato a scatti di 5 minuti.
- Tenendo premuti i pulsanti A6 o A7, si può modificare il tempo rapidamente.
- È possibile regolare il tempo anche durante la cottura, ma non è consigliato farlo in modalità SYNC, per evitare errori di sincronizzazione.



AVVIO / PAUSA DELLA COTTURA

Dopo aver selezionato una funzione e completato tutte le impostazioni per un cestello, tenere premuto il pulsante Avvio/ Pausa A11 per 2 secondi per avviare la cottura.

Durante la cottura:

Per mettere in pausa la cottura di un solo cestello:

a. Premere il numero del cestello corrispondente (1 o 2) per selezionarlo. Il numero rosso del cestello selezionato si illuminerà sul display.

b. Premere A11 per mettere in pausa. Premere di nuovo A11 per riprendere la cottura.

Per mettere in pausa entrambi i cestelli contemporaneamente:

- Premere A11 direttamente. Premere nuovamente per riprendere la cottura su entrambi i cestelli. Il pulsante A11 lampeggerà se almeno un cestello è in pausa.



- I due punti ":" nell'area del display del tempo lampeggeranno quando un cestello è in funzione, e smetteranno di lampeggiare quando è in pausa

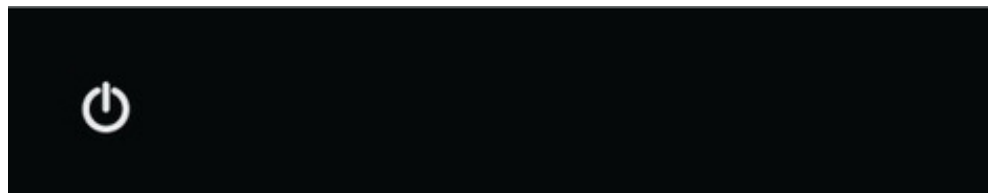


FINE DELLA COTTURA

- Quando uno dei cestelli termina la cottura (o entrambi contemporaneamente), si sentiranno tre segnali acustici.
- Se solo uno dei cestelli ha terminato, il display mostrerà 0:00 min per il cestello finito, mentre continuerà a visualizzare il tempo residuo per l'altro ancora in funzione.



- Quando entrambi i cestelli hanno terminato la cottura, il display si spegnerà automaticamente e verrà visualizzata solo l'interfaccia iniziale con il pulsante di accensione 



Per interrompere manualmente la cottura

Per interrompere un solo cestello:

- Selezionare il cestello (1 o 2), il numero corrispondente si illuminerà.
- Premere il pulsante di accensione A1 per arrestare la cottura.

Per interrompere entrambi i cestelli contemporaneamente:

- Premere A1 e l'apparecchio tornerà in modalità standby.



Illuminazione interna del Cestello

La friggitrice ad aria a doppio cestello utilizza un elemento riscaldante alogeno per ciascun cestello. Durante il riscaldamento, l'elemento illumina l'intera cavità interna, permettendoti di vedere chiaramente l'interno attraverso la finestra trasparente.

ATTENZIONE:

Durante l'uso, la friggitrice interrompe temporaneamente il riscaldamento quando la temperatura interna raggiunge il valore impostato, per poi riprendere automaticamente quando la temperatura scende al di sotto del valore desiderato. Per questo motivo, la luce all'interno può accendersi e spegnersi alternativamente. È normale che le due luci dei cestelli non si accendano o spengano contemporaneamente.

Protezione con Microinterruttore

La friggitrice ad aria è dotata di un microinterruttore di sicurezza per ciascun cestello. Quando uno dei cestelli viene estratto durante il funzionamento, la protezione si attiva automaticamente:

- Il riscaldamento si interrompe
- La ventola si ferma
- Il timer viene messo in pausa

Una volta che il cestello viene reinserito correttamente e la porta è chiusa in modo sicuro, la friggitrice riprende automaticamente la cottura, continuando il conto alla rovescia del tempo rimanente.

Protezione di Raffreddamento

La friggitrice ad aria è dotata di una funzione di raffreddamento automatico. Quando il tempo di cottura termina:

- Si sente un segnale acustico
- L'elemento riscaldante si spegne
- La ventola continua a funzionare per raffreddare l'interno dell'apparecchio e proteggere i componenti elettronici.

La ventola si arresterà automaticamente solo quando la temperatura interna sarà scesa a un livello di sicurezza.

ATTENZIONE:

- **La funzione di raffreddamento può attivarsi anche dopo lo spegnimento manuale dell'apparecchio: è normale sentire la ventola in funzione per qualche minuto.**
- **Non scollegare la spina forzatamente quando la ventola è ancora in funzione: attendere sempre il raffreddamento completo e l'arresto automatico.**

UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

La friggitrice ad aria è fornita con due cestelli di cottura, ognuno dei quali è dotato di:

- un vassoio antiaderente per alimenti
- una griglia in metallo

Ogni cestello può contenere entrambi gli accessori su due livelli differenti. Puoi decidere di utilizzare solo il primo livello oppure entrambe le griglie contemporaneamente.



ATTENZIONE:

- La griglia in metallo è consigliata per cucinare carne o alimenti di grandi dimensioni, come pezzi interi.
- Non utilizzare la griglia con cibi piccoli (come patatine fritte), altrimenti potrebbero cadere attraverso gli spazi ampi della griglia e finire nel fondo del cestello.

Suggerimento per l'inserimento del vassoio:

- Per inserire correttamente il vassoio nel cestello, si consiglia di inclinarlo a circa 30 gradi e posizionarlo nel livello inferiore (livello 1).



ATTENZIONE:

Non forzare l'inserimento del vassoio: si rischia di graffiare il rivestimento antiaderente o deformarlo.

AGITARE IL CIBO DURANTE LA COTTURA

Alcuni ingredienti richiedono di essere agitati o girati a metà del tempo di cottura per garantire una doratura uniforme.

Per farlo:

1. Estrarre il cestello dall'apparecchio utilizzando il manico.
2. Agitare il contenuto o girare gli alimenti con una forchetta o una pinza.
3. Reinserire subito il cestello nella friggitrice per proseguire la cottura.

ATTENZIONE:

Durante questa operazione, prestare attenzione al vapore caldo o agli schizzi: il cibo potrebbe essere molto caldo e causare scottature se dovesse fuoriuscire dal cestello.

PULIZIA E MANUTENZIONE

È importante pulire accuratamente l'apparecchio e le sue parti mobili dopo ogni utilizzo.

Procedura:

- Spegnerla la friggitrice e scollegare la spina dalla presa.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- Rimuovere tutti gli accessori.
- Eliminare i residui di cibo con carta assorbente.
- Lavare gli accessori con acqua calda, sapone per piatti e una spugna non abrasiva.

NOTA: Gli accessori sono lavabili in lavastoviglie.

- Asciugare bene dopo il lavaggio.
- Pulire l'esterno e l'interno dell'apparecchio con un panno umido (aggiungendo un po' di sapone se necessario).
- Asciugare completamente dopo la pulizia.
- Rimontare le parti.
- Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.

ATTENZIONE!

- Verificare sempre che l'apparecchio sia scollegato dalla corrente prima della pulizia.
- Non utilizzare detergenti corrosivi, spazzole dure o oggetti appuntiti (come coltelli) per pulire l'apparecchio.
- Non immergere mai l'elemento riscaldante in acqua o altri liquidi, né posizionarlo sotto acqua corrente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMI	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONI
La friggitrice ad aria non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente. Non hai acceso l'unità o non hai settato il timer o la temperatura.	Controlla che la spina sia correttamente connessa all'unità. Inserisci la spina nella presa di corrente con messa a terra.
	Probabilmente hai spento l'unità. Se hai premuto il tasto di accensione mentre l'unità è operativa, hai attivato la modalità "Shut Down"	Premi il tasto ON. Selezione uno dei cestelli per la cottura e poi selezione Tempo e Temperatura. Premi il tasto Avvio / Accensione e l'unità inizierà a cucinare.
	Il cestello non è stato correttamente inserito nel suo alloggiamento	Sistema il cestello all'interno dell'unità finché non si sente un "Click"
Il cibo non è cotto	La quantità di ingredienti nel cestello è troppo grande.	Metti nel cestello quantità di ingredienti più piccole. Le quantità più piccole vengono fritte in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Utilizza il tasto Temperatura per aumentarla e continuare la cottura.
Gli snacks non sono abbastanza croccanti	Hai utilizzato degli snack che non prevedono la cottura in friggitrice ad aria.	Utilizza snack che prevedono la cottura in friggitrice ad aria o spennella dell'olio su di essi per un risultato croccante
Dal dispositivo esce del fumo bianco.	Stai preparando ingredienti grassi o hai aggiunto troppo olio	Gli ingredienti grassi rilasciano una gran quantità di olio, che produce a sua volta fumo bianco e il cestello può riscaldarsi più del dovuto. Questo non pregiudica il dispositivo né il risultato finale
	La vaschetta o gli accessori contengono ancora residui di grasso dall'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso residuo nel cestello o sugli accessori. Assicurati di pulirli accuratamente dopo ogni utilizzo.

PROBLEMI	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONI
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non hai utilizzato il tipo di patata giusto.	Usa patate fresche e assicurati che rimangano sode durante la frittura.
	Non hai risciacquato bene le patate prima di friggerle.	Risciacqua bene i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dalla loro superficie.
Le patatine fritte non sono croccanti abbastanza a fine cottura.	La croccantezza dipende dalla quantità di olio o acqua nelle patatine	Asciuga adeguatamente le patatine prima di aggiungere olio
		Tagli sezioni più piccole
		Aggiungi più olio
E1	Sensore termico rotto #1	Contatta l'assistenza o un tecnico qualificato.
E2	Corto circuito sul sensore termico o della scheda PCB #1	
E3	Sensore termico rotto #2	
E4	Corto circuito sul sensore termico o della scheda PCB #2	
E5	Errore di comunicazione	

DOMANDE FREQUENTI - FAQs

1. Posso cucinare altri piatti oltre ai fritti con la mia friggitrice ad aria?

Sì, puoi preparare una grande varietà di piatti, tra cui bistecche, costolette, hamburger e prodotti da forno. Consulta la sezione "Tabella Impostazioni" in questo manuale.

2. La friggitrice è adatta per cucinare o riscaldare zuppe e salse?

No. Non puoi utilizzare la friggitrice ad aria per riscaldare zuppe o salse.

3. È possibile spegnere l'apparecchio in qualsiasi momento?

Sì. Premi il pulsante di accensione una volta oppure estrai il cestello.

4. Cosa devo fare se l'apparecchio si spegne durante la cottura?

La friggitrice è dotata di un dispositivo di spegnimento automatico che protegge dal surriscaldamento.

- Estrai il cestello e la pentola di cottura, appoggiali su una superficie resistente al calore.
- Lascia raffreddare l'unità.
- Scollega la spina dalla presa.
- Una volta raffreddata, riaccendila premendo il pulsante di accensione.
-

5. L'apparecchio ha bisogno di tempo per riscaldarsi?

Se inizi la cottura a freddo, aggiungi 3 minuti extra al tempo di cottura per compensare.

6. La friggitrice è lavabile in lavastoviglie?

Solo gli accessori sono lavabili in lavastoviglie. L'unità principale, che contiene la resistenza e i componenti elettronici, non deve mai essere immersa in alcun liquido e va pulita solo con un panno caldo e umido o una spugna non abrasiva,

con un po' di detergente delicato.

7. Cosa succede se l'apparecchio non funziona ancora dopo aver seguito tutte le indicazioni della sezione "Risoluzione dei Problemi"?

Non tentare mai di ripararlo da soli a casa. Contatta il centro di assistenza e segui le procedure previste dalla garanzia. Non farlo può invalidare la garanzia.

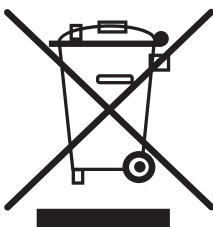
SPECIFICHE TECNICHE

Nome prodotto	Friggitrice ad aria doppio cestello 11L
Numero modello	KKZ-12D010BA-H
Consumo di energia	220V - 240V / 50/60Hz
Potenza nominale	2200W
Capacità	11 litri
Consumo in modalità OFF	0.344 W
Consumo in modalità STANDBY	/
Tempo di inattività prima di entrare in modalità STANDBY/OFF	/

AVVISO: INFORMAZIONI PER GLI UTENTI DI APPARECCHIATURE DOMESTICHE TRATTAMENTO E SMALTIMENTO DEL PRODOTTO A FINE VITA

Ai sensi del Decreto Legislativo n. 49 del 14 marzo 2014 "Attuazione della Direttiva 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)". Il simbolo del bidone barrato riportato sull'apparecchio indica che, a fine vita, il prodotto deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. Pertanto, l'utente dovrà conferire l'apparecchio completo e i suoi componenti essenziali, a fine vita, presso gli idonei centri di raccolta differenziata per i rifiuti elettrici ed elettronici, oppure restituirlo al rivenditore al momento dell'acquisto di un nuovo apparecchio equivalente, in ragione di uno a uno, o di uno a zero per gli apparecchi con lato più lungo inferiore a 25 cm.

Un'adeguata raccolta differenziata per il successivo riciclaggio, trattamento e smaltimento eco-compatibile contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto l'apparecchio. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dal Decreto Legislativo n. 49 del 14 marzo 2014.



GARANZIA LEGALE DI CONFORMITÀ

Questo prodotto è coperto dalla garanzia legale di conformità prevista dalla Direttiva (UE) 2019/771 e dalle normative nazionali di attuazione in vigore nel Paese di acquisto.

Il venditore è responsabile nei confronti del consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del bene e che si manifesti entro 24 mesi da tale data, salvo periodi più lunghi previsti dalla legge nazionale applicabile.

In caso di difetto di conformità, il consumatore ha diritto al ripristino della conformità del bene mediante riparazione o sostituzione gratuita, oppure, alle condizioni previste dalla legge, a una riduzione proporzionale del prezzo o alla risoluzione del contratto.

Per far valere la garanzia legale, il consumatore deve contattare il rivenditore presso cui il prodotto è stato acquistato, conservando lo scontrino o la fattura.

Produttore

RICA Trade S.r.l. - Lungotevere dei Mellini, 44, Scala Valadier 2/B, 00193 - Roma - Italy

Assistenza e condizioni complete

Per i contatti di assistenza nel proprio Paese e ulteriori informazioni, visitare:

www.necchi.it/support

Friggitrice ad aria doppio cestello

Cod. 1388092 / NK122

Mod. KKZ-12D010BA-H



Adatto al contatto con alimenti



Prodotto dotato di messa a terra di protezione



ATTENZIONE! SUPERFICE CALDA

La Dichiarazione di Conformità completa è disponibile su:

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

Prodotto in Cina

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

INTRODUCTION

Thank you for choosing the NK122 AIR FRYER. NECCHI appliances are designed with the consumer's well-being in mind, favouring the highest standards of quality, functionality and performance. We are confident you will be satisfied using our NECCHI DUAL BASKET AIR FRYER. Please read this manual carefully in order to make the best use of the NK122 AIR FRYER and to keep it for future reference.

NOTE: This user manual can be downloaded from the website:

<https://necchi.it/product/necchi-nk122-friggitrice-ad-aria-verticale-con-doppio-cestello-1l/>

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

PACKAGE CONTENTS:

- NECCHI DUAL BASKET AIR FRYER
- User manual, safety and legal warranty information

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING! READ THIS INSTRUCTION MANUAL CAREFULLY AND ALWAYS KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or instructed on the safe use of the appliance and understand the hazards involved
- Use this appliance only for its intended use, as described in this manual.

GENERAL INFORMATION

- Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.

WARNING!

- **Do not install or clean the appliance using water jets.**
- **In case of malfunction, do not attempt repairs yourself: contact a certified service centre.**
- **Some parts may become very hot: do not touch them, to avoid burns.**

SAFETY INSTRUCTIONS - Electricity and Heat

- Check that the voltage is correct (as indicated on the appliance rating plate).
- Always use an earthed power socket.
- Always unplug the appliance when not in use.
- Do not let the appliance, cord or plug come into contact with water or hot surfaces (e.g. an open flame or a lit hob)
- Remove the plug from the socket by holding the plug itself, not by pulling the power cord.
- Regularly check that the cord is not damaged.
- Do not use the appliance if the cord is damaged. Contact a qualified service centre.
- Only use approved extension cords, fully unwound.
- The appliance must have sufficient space around it to dissipate heat and avoid the risk of fire. Make sure the appliance has enough space around it and does not come into contact with flammable substances or materials.
- Do not cover the air vents.
- The door and outer surfaces may become hot during use.
- This appliance is fitted with a type Y cord: the cord must only be replaced by qualified technical personnel or by a service centre authorised by the manufacturer, as this operation requires special tools and specific skills.

SAFETY INSTRUCTIONS - Use

- Never use the appliance outdoors.
- Never use the appliance in damp environments.
- Place the appliance on a stable, flat and heat-resistant surface, so that it cannot fall.
- Do not let the power cord hang over the edge of the sink, worktop or table.
- Make sure your hands are dry when touching the appliance, the power cord or the plug.
- Do not pick up the appliance if it has fallen into water. Immediately unplug it from the socket. Do not use the appliance again.
- Switch off the appliance and unplug it from the socket in case of malfunction during use, before cleaning, before fitting or removing accessories, or before putting it away after use.
- Never leave the appliance unattended during use.
- Never immerse the appliance body, the power cord or the plug in water or other liquids.
- Make sure the appliance is well ventilated during use.
- Never move the appliance while it is switched on or still hot. Switch it off and wait for it to cool down completely before moving it.
- Do not put too much food into the frying basket at the same time.
- Thoroughly clean the outside of the appliance after use.
- This appliance must not be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Do not put food into the appliance during preheating.
- This appliance is suitable for domestic use only.

GENERAL OVERVIEW

1. Control Panel
2. Upper Cooking Basket
3. Lower Cooking Basket
4. Main Body
5. Front Frame
6. Air Inlet
7. Anti-slip Feet
8. Non-stick Basket
9. Metal Rack
10. Non-stick Tray
11. Basket Handle
12. Window



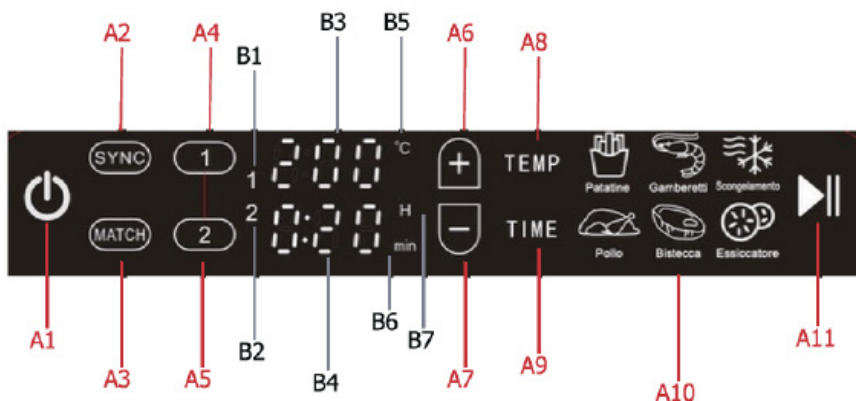
CONTROL PANEL

Touch Buttons

- A1. Power
- A2. SYNC Function
- A3. MATCH Function
- A4. Basket #1 Selection
- A5. Basket Selection
- A6. Increase TEMP./TIME
- A7. Decrease TEMP./TIME
- A8. Temperature Adjustment
- A9. Time Adjustment
- A10. Preset Menu
- A11. Start / Pause

Display icons (not selectable)

- B1. Basket Indicator
- B2. Basket Indicator
- B3. Temperature Area
- B4. Time Area
- B5. °C Degree Icon
- B6. Minutes
- B7. Hours



BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the appliance to remove any factory residues.

Overheating Protection

The dual basket air fryer is equipped with an overheating protection system.

The protection activates automatically when the internal temperature exceeds the safety threshold.

In this case, the appliance must be cooled down by following these steps:

- Switch off the appliance and unplug it from the socket.
- Let the appliance cool down completely before using it again.

OPERATION

PREPARING FOR USE

- Insert the plug into the power socket. A beep will sound and the display will light up briefly before switching off, showing only the power button.
- Press the power button A1 : the display will turn on as shown and the appliance will enter standby mode, ready for the next operation.

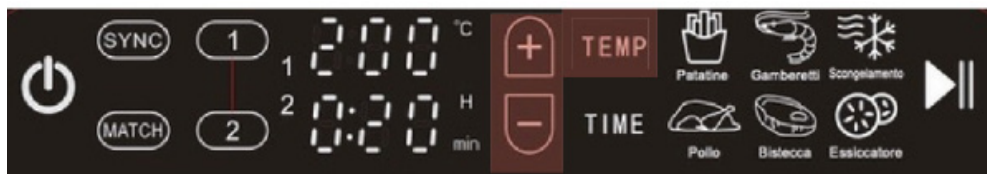


WARNING: if no operation is performed within 20 seconds of entering standby mode, the display will switch off automatically and show only the home interface with the power button active.

OPERATING MODE

FREE SETTING

- Press the basket #1 selection button A4 : all other icons on the display will light up. The red number 1 B1 indicates that basket #1 (the upper one) has been selected.
- The temperature adjustment button A8 will start flashing: you can now use the increase button A6 to raise the desired temperature, or the decrease button A7 to lower it.
- The default temperature is 200°C.



- Press the time adjustment button A9 to set the desired cooking time.
- After pressing it, the button will start flashing.
- Use button A6 to increase the time or button A7 to decrease it, as needed.
- The default time is 10 minutes.



- After completing the temperature and time settings, press and hold the Start/Pause button A11 for 2 seconds to start cooking.



SELECTING A PRESET COOKING MENU

The dual basket air fryer has 6 preset cooking menus for quick selection. These menus correspond to the icons in area A10 of the display.

To use them:

- Directly tap the icon of the desired menu on the display.
- After selection, the icon will start flashing to confirm.

After selecting the preset menu, you can adjust the temperature or time using the buttons:

- A8 to change the temperature
- A9 to change the time
- A6 and A7 to increase or decrease the values

Once any changes are complete, press and hold the Start/Pause button A11 for 2 seconds to start cooking.

Settings Table

PROGRAM	Default Temp.	Adjustable Range	Default Time	Adjustable Range
Fries	230°C	160-230°C	20 min	1-60 min
Shrimp	200°C	160-200°C	20 min	1-30 min
Defrost	45°C	40-50°C	10 min	1-20 min
Chicken	230°C	180-230°C	23 min	1-50 min
Steak	180°C	150-200°C	15 min	1-25 min
Dehydrator	70°C	60-75°C	6 hours	5 min - 9 hours

OPERATING MODE

Dual Basket Cooking

To use both baskets at the same time, repeat the steps from the previous section (free setting or preset menu selection) for each basket.

WARNING:

You must complete the temperature/time settings and start cooking for the first basket (by pressing and holding the Start/Pause button A11 for 2 seconds), before moving on to select the second basket.

Once the second basket is selected, set the temperature and time for it as well and press Start/Pause A11 again to start cooking.

If the start button is not pressed after setting the parameters of a basket, that basket will not start cooking

SYNC FUNCTION

The SYNC function allows the cooking end time of both baskets to be synchronised, even if they have different times, temperatures or programs.

How to use the SYNC function

Press the SYNC button A2 while the appliance is in standby mode. The button will start flashing.



- Select the first basket and set the temperature and time (or choose a preset menu). Do not press the start button yet.
- Select the second basket and set its temperature and time as well (or another preset menu).
- After setting both baskets, press and hold the Start/Pause button A11 for 2 seconds to start cooking.

How it works:

- The basket with the longer cooking time will start first.
- The basket with the shorter time will wait, and the display will show HOL (on hold).



When both baskets have the same time remaining, the second basket will start cooking.

WARNING:

It is not recommended to change the cooking time after starting SYNC mode, as this could cause an error and prevent the two baskets from finishing at the same time.

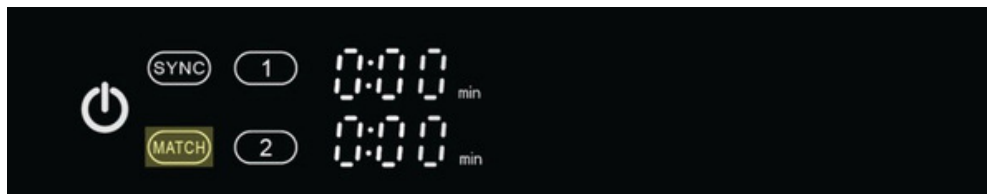
MATCH FUNCTION

The MATCH function automatically copies the settings of basket 1 to basket 2, to cook a larger quantity of the same food or two different foods using the same function, temperature and time.

How to use the MATCH function

Press the MATCH button A3 while the appliance is in standby mode. The button will start flashing.

1. Press the MATCH button A3 while the appliance is in standby mode.



2. The button will start flashing.

3. Select basket 1 and set the temperature and time (or choose a preset menu).

4. Press and hold the Start/Pause button A11 for 2 seconds to start cooking.

At this point both baskets will start cooking at the same time, with the same settings and the same remaining time.



TEMPERATURE ADJUSTMENT

To change the temperature:

1. Press the temperature adjustment button A8 : it will start flashing.

2. Use:

- Button A6 to increase the temperature
- Button A7 to decrease it

The temperature range: from 40 °C to 230 °C.

WARNING:

- The temperature is adjusted in 5°C increments.
- Holding down buttons A6 or A7, allows the temperature to be adjusted quickly.
- The temperature can also be adjusted during cooking.



TIME ADJUSTMENT

To change the cooking time:

1. Press the time adjustment button A9 : it will start flashing.
2. Use:

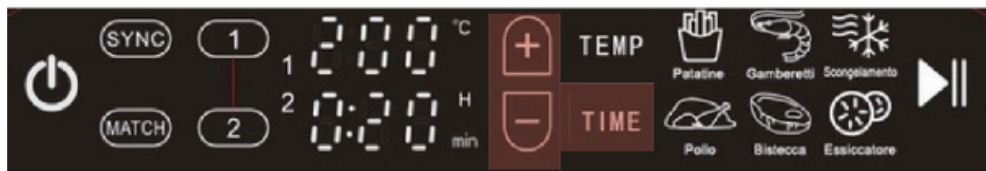
- Button A6 to increase the time
- Button A7 to decrease it

The standard time range: from 1 minute to 60 minutes.

In the "Dehydrator" program, the range varies from 5 minutes to 9 hours.

WARNING:

- When the time is less than 60 minutes, it is adjusted in 1-minute increments.
- In the "Dehydration" program, it is adjusted in 5-minute increments.
- Holding down buttons A6 or A7, allows the time to be adjusted quickly.
- The time can also be adjusted during cooking, but this is not recommended in SYNC mode, to avoid synchronisation errors.



START / PAUSE COOKING

After selecting a function and completing all settings for a basket, press and hold the Start/Pause button A11 for 2 seconds to start cooking.

During cooking:

To pause cooking for a single basket:

- a. Press the number of the corresponding basket (1 or 2) to select it. The red number of the selected basket will light up on the display.

- b. Press A11 to pause. Press A11 again to resume cooking.

To pause both baskets at the same time:

- Press A11 directly. Press again to resume cooking on both baskets. The A11 button will flash if at least one basket is paused.



- The colon ":" in the time display area will flash when a basket is running, and will stop flashing when it is paused

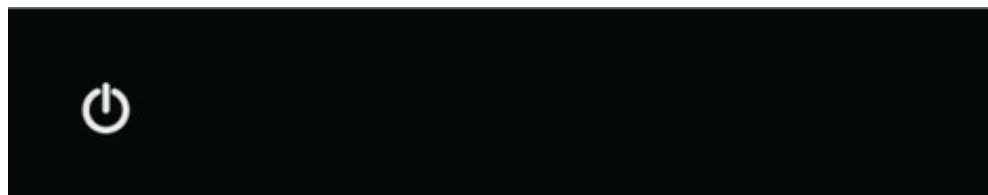


END OF COOKING

- When one of the two baskets finishes cooking (or both at the same time), three beeps will sound.
- If only one basket has finished, the display will show 0:00 min for the finished basket, while it will continue to display the remaining time for the other basket still in operation.



- When both baskets have finished cooking, the display will switch off automatically and only the home interface with the power button will be shown 



To manually stop cooking

To stop a single basket:

- Select the basket (1 or 2); the corresponding number will light up.



- Press the power button A1 to stop cooking.
- To stop both baskets at the same time:
- Press A1 and the appliance will return to standby mode.

Internal Basket Lighting

The dual basket air fryer uses a halogen heating element for each basket. During heating, the element illuminates the entire internal cavity, allowing you to clearly see the inside through the transparent window.

WARNING:

During use, the air fryer temporarily stops heating when the internal temperature reaches the set value, and automatically resumes when the temperature drops below the desired value.

For this reason, the internal light may turn on and off alternately.

It is normal for the two basket lights not to turn on or off at the same time.

Micro-switch Protection

The air fryer is equipped with a safety micro-switch for each basket.

When one of the baskets is pulled out during operation, the protection activates automatically:

- Heating stops
- The fan stops
- The timer is paused

Once the basket is correctly reinserted and the door is securely closed, the air fryer automatically resumes cooking, continuing the countdown of the remaining time.

Cooling Protection

The air fryer is equipped with an automatic cooling function. When the cooking time ends:

- A beep sounds
- The heating element switches off
- The fan continues to run to cool the inside of the appliance and protect the electronic components.

The fan will stop automatically only once the internal temperature has dropped to a safe level.

WARNING:

- **The cooling function can also activate after the appliance has been switched off manually: it is normal to hear the fan running for a few minutes.**
- **Do not forcibly unplug the appliance while the fan is still running: always wait for it to cool down completely and stop automatically.**

USING THE ACCESSORIES

The air fryer is supplied with two cooking baskets, each equipped with:

- a non-stick food tray
- a metal rack

Each basket can hold both accessories on two different levels. You can choose to use only the first level or both racks at the same time.



WARNING:

- The metal rack is recommended for cooking meat or large food items, such as whole pieces.
- Do not use the rack with small foods (such as fries), as they may fall through the wide gaps in the rack and end up at the bottom of the basket.

Tip for inserting the tray:

- To correctly insert the tray into the basket, it is recommended to tilt it at about 30 degrees and place it on the lower level (level 1).

**WARNING:**

Do not force the tray into place: this may scratch the non-stick coating or deform it.

SHAKING THE FOOD DURING COOKING

Some ingredients need to be shaken or turned halfway through the cooking time to ensure even browning. To do this:

1. Remove the basket from the appliance using the handle.
2. Shake the contents or turn the food with a fork or tongs.
3. Immediately reinsert the basket into the air fryer to continue cooking.

WARNING:

During this operation, be careful of hot steam or splashes: the food may be very hot and cause burns if it comes out of the basket.

CLEANING AND MAINTENANCE

It is important to thoroughly clean the appliance and its movable parts after each use.

Procedure:

- Switch off the air fryer and unplug it from the socket.
- Let the appliance cool down completely.
- Remove all accessories.
- Remove food residues with absorbent paper.
- Wash the accessories with warm water, dish soap and a non-abrasive sponge.

NOTE: The accessories are dishwasher-safe.

- Dry thoroughly after washing.
- Clean the outside and inside of the appliance with a damp cloth (adding a little soap if necessary).
- Dry thoroughly after cleaning.
- Reassemble the parts.
- Store the appliance in a dry place.

WARNING!

- Always make sure the appliance is unplugged before cleaning.
- Do not use corrosive detergents, hard brushes or sharp objects (such as knives) to clean the appliance.
- Never immerse the heating element in water or other liquids, nor place it under running water.

TROUBLESHOOTING

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged into the power socket. You have not turned on the unit or have not set the timer or temperature.	Check that the plug is properly connected to the unit. Insert the plug into an earthed power socket.
	You may have turned off the unit. If you pressed the power button while the unit was operating, you have activated "Shut Down" mode	Press the ON button. Select one of the baskets for cooking, then select Time and Temperature. Press the Start / Power button and the unit will begin cooking.
	The basket has not been correctly inserted into its slot	Fit the basket into the unit until you hear a "Click"
The food is not cooked	The quantity of ingredients in the basket is too large.	Put smaller quantities of ingredients in the basket. Smaller quantities fry more evenly.
	The set temperature is too low.	Use the Temperature button to increase it and continue cooking.
The snacks are not crispy enough	You have used snacks that are not intended for air fryer cooking.	Use snacks intended for air fryer cooking or brush a little oil on them for a crispier result
White smoke is coming from the appliance.	You are cooking fatty ingredients or have added too much oil	Fatty ingredients release a large amount of oil, which in turn produces white smoke, and the basket may become hotter than usual. This does not affect the appliance or the final result
	The tray or accessories still contain grease residue from previous use.	White smoke is caused by the heating of residual grease in the basket or on the accessories. Be sure to clean them thoroughly after each use.

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
Fresh fries cook unevenly in the air fryer.	You have not used the right type of potato.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You have not rinsed the potatoes well before frying them.	Rinse the potato sticks well to remove the starch from their surface.
The fries are not crispy enough at the end of cooking.	Crispiness depends on the amount of oil or water in the fries	Dry the fries thoroughly before adding oil
		Cut smaller pieces
		Add more oil
		Contact customer service or a qualified technician.
E2	Short circuit on thermal sensor or PCB board #1	
E3	Thermal sensor #2 broken	
E4	Short circuit on thermal sensor or PCB board #2	
E5	Communication error	

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS - FAQs

1. Can I cook other dishes besides fried food with my air fryer?

Yes, you can prepare a wide variety of dishes, including steaks, chops, burgers and baked goods. See the "Settings Table" section in this manual.

2. Is the air fryer suitable for cooking or heating soups and sauces?

No. You cannot use the air fryer to heat soups or sauces.

3. Can the appliance be switched off at any time?

Yes. Press the power button once, or remove the basket.

4. What should I do if the appliance switches off during cooking?

The air fryer is equipped with an automatic shut-off device that protects against overheating.

- Remove the basket and cooking pot, and place them on a heat-resistant surface.
- Let the unit cool down.
- Unplug it from the socket.
- Once it has cooled down, turn it back on by pressing the power button.
-

5. Does the appliance need time to heat up?

If you start cooking from cold, add an extra 3 minutes to the cooking time to compensate.

6. Is the air fryer dishwasher-safe?

Only the accessories are dishwasher-safe. The main unit, which contains the heating element and electronic components, must never be immersed in any liquid and should only be cleaned with a warm, damp cloth or a non-abrasive sponge,

with a little mild detergent.

7. What should I do if the appliance still does not work after following all the instructions in the “Troubleshooting” section?

Never attempt to repair it yourself at home. Contact the service centre and follow the warranty procedures. Failure to do so may void the warranty.

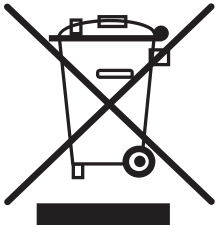
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product name	Dual basket air fryer 11L
Model number	KKZ-12D010BA-H
Power supply	220V - 240V / 50/60Hz
Rated power	2200W
Capacity	11 litres
OFF mode power consumption	0.344 W
STANDBY mode power consumption	/
Idle time before entering STANDBY/OFF mode	/

**NOTICE: INFORMATION FOR USERS OF HOUSEHOLD APPLIANCES
TREATMENT AND DISPOSAL OF THE PRODUCT AT THE END OF ITS LIFE**

Pursuant to Legislative Decree no. 49 of 14 March 2014 "Implementation of Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE)". The crossed-out wheelie bin symbol shown on the appliance indicates that, at the end of its life, the product must be collected separately from other waste. The user must therefore take the complete appliance and its essential components, at the end of their life, to the appropriate separate collection centres for electrical and electronic waste, or return it to the retailer when purchasing a new equivalent appliance, on a one-for-one basis, or one-for-zero for appliances with a longest side under 25 cm.

Proper separate collection for subsequent recycling, treatment and environmentally sound disposal helps prevent possible negative effects on the environment and human health and promotes the recycling of the materials the appliance is made of. Unlawful disposal of the product by the user is subject to the administrative penalties provided for by Legislative Decree no. 49 of 14 March 2014.



LEGAL GUARANTEE OF CONFORMITY

This product is covered by the legal guarantee of conformity provided for by Directive (EU) 2019/771 and the national implementing legislation in force in the country of purchase.

The seller is liable to the consumer for any lack of conformity existing at the time of delivery of the goods which becomes apparent within 24 months of that date, unless longer periods are provided for by the applicable national law.

In the event of a lack of conformity, the consumer is entitled to have the goods brought back into conformity by repair or free replacement, or, under the conditions provided for by law, to a proportionate price reduction or termination of the contract.

To exercise the legal guarantee, the consumer must contact the retailer from whom the product was purchased, keeping the receipt or invoice.

Manufacturer

RICA Trade S.r.l. - Lungotevere dei Mellini, 44, Scala Valadier 2/B, 00193 - Roma - Italy

Service and full terms

For service contacts in your country and further information, visit:

www.necchi.it/support

Dual basket air fryer

Code 1388092 / NK122

Model KKZ-12D010BA-H



Suitable for contact with food



Product fitted with protective earthing



WARNING! HOT SURFACE

The full Declaration of Conformity is available at:

BTV S.r.l - Registered Office: Lungotevere dei Mellini, 44, Scala Valadier 2/B, 00193 - Roma (RM) – info@necchi.it

Made in China

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

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi la FRITEUSE À AIR NK122. Les appareils NECCHI sont conçus en pensant au bien-être du consommateur, en privilégiant les normes les plus élevées de qualité, de fonctionnalité et de performance. Nous sommes certains que vous serez satisfait(e) en utilisant notre FRITEUSE À AIR DOUBLE PANIER NECCHI. Veuillez lire attentivement ce manuel afin d'utiliser au mieux la FRITEUSE À AIR NK122 et de le conserver pour toute consultation future.

REMARQUE : Ce manuel d'utilisation est téléchargeable sur le site:

<https://necchi.it/product/necchi-nk122-friggitrice-ad-aria-verticale-con-doppio-cestello-1l/>

NECCHI se réserve le droit d'apporter des modifications visant à améliorer le produit sans préavis

CONTENU DE L'EMBALLAGE :

- FRITEUSE À AIR DOUBLE PANIER NECCHI

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

ATTENTION ! LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL D'INSTRUCTIONS ET LE CONSERVER TOUJOURS POUR TOUTE CONSULTATION FUTURE

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues d'expérience ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques encourus
- Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage prévu, tel que décrit dans le manuel.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Tenir l'appareil et le cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

ATTENTION !

- **Ne pas installer ni nettoyer l'appareil avec des jets d'eau.**
- **En cas de dysfonctionnement, ne pas intervenir soi-même : s'adresser à un centre d'assistance agréé.**
- **Certaines parties peuvent devenir très chaudes : ne pas les toucher afin d'éviter les brûlures.**

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ - Électricité et chaleur

- Vérifier que la tension est correcte (comme indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Utiliser toujours une prise de courant avec mise à la terre.
- Débrancher toujours la fiche lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas laisser l'appareil, le cordon ou la fiche entrer en contact avec l'eau ou des surfaces chaudes (ex. : flamme vive ou plaque de cuisson allumée)
- Retirer la fiche de la prise en la tenant fermement, sans tirer sur le cordon d'alimentation.
- Vérifier régulièrement que le cordon n'est pas endommagé.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé. S'adresser à un centre d'assistance qualifié.
- Utiliser uniquement des rallonges homologuées et complètement déroulées.
- L'appareil doit disposer d'un espace suffisant tout autour pour dissiper la chaleur et éviter tout risque d'incendie. Veiller à ce que l'appareil dispose d'un espace suffisant autour de lui et qu'il n'entre pas en contact avec des substances ou des matériaux inflammables.
- Ne pas couvrir les entrées d'air.
- La porte et les surfaces extérieures peuvent chauffer pendant l'utilisation.
- Cet appareil est équipé d'un cordon de type Y : le cordon doit être remplacé uniquement par du personnel technique qualifié ou par un centre d'assistance agréé par le fabricant, car cette opération nécessite un outillage particulier et des compétences spécifiques.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ - Utilisation

- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne jamais utiliser l'appareil dans des environnements humides.
- Placer l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, de manière à ce qu'il ne puisse pas tomber.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du bord de l'évier, du plan de travail ou de la table.
- S'assurer d'avoir les mains sèches lorsqu'on touche l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche.
- Ne pas récupérer l'appareil s'il est tombé dans l'eau. Débrancher immédiatement la fiche de la prise. Ne plus utiliser l'appareil.
- Éteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise en cas de dysfonctionnement pendant l'utilisation, avant de procéder au nettoyage, de monter ou de retirer des accessoires, ou de le ranger après utilisation.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Ne jamais immerger le corps de l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- S'assurer que l'appareil est bien ventilé pendant l'utilisation.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est allumé ou encore chaud. L'éteindre et attendre qu'il refroidisse complètement avant de le déplacer.
- Ne pas mettre trop d'aliments dans le panier de friture en même temps.
- Nettoyer soigneusement l'extérieur de l'appareil après utilisation.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande.
- Ne pas introduire d'aliments dans l'appareil pendant le préchauffage.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.

VUE D'ENSEMBLE

1. Panneau de commande
2. Panier de cuisson supérieur
3. Panier de cuisson inférieur
4. Corps principal
5. Cadre avant
6. Entrée d'air
7. Pieds antidérapants
8. Panier antiadhésif
9. Grille métallique
10. Grille antiadhésive
11. Poignée du panier
12. Fenêtre



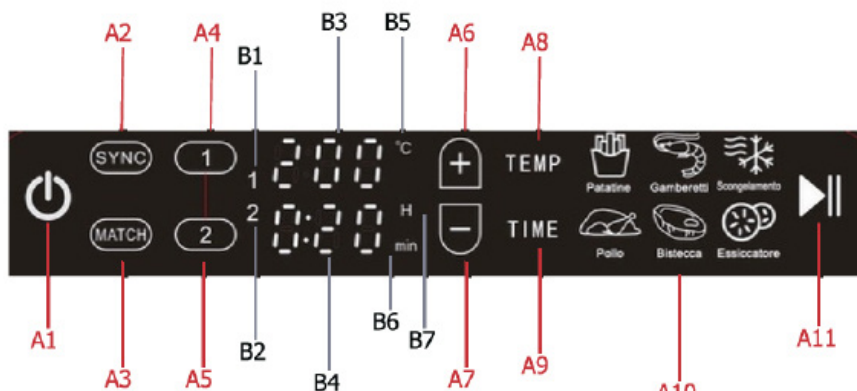
PANNEAU DE COMMANDE

Boutons tactiles

- A1. Marche/Arrêt
- A2. Fonction SYNC
- A3. Fonction MATCH
- A4. Sélection panier n° 1
- A5. Sélection du panier
- A6. Augmenter TEMP./TEMPS
- A7. Réduire TEMP./ TEMPS
- A8. Réglage de la température
- A9. Réglage du temps
- A10. Menus préprogrammés
- A11. Marche / Pause

Icônes de l'écran (non sélectionnables)

- B1. Indicateur de panier
- B2. Indicateur de panier
- B3. Zone de température
- B4. Zone de temps
- B5. Icône degrés °C
- B6. Minutes
- B7. Heures



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les matériaux d'emballage.
2. Retirer les éventuels autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyer soigneusement l'appareil pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

Protection contre la surchauffe

La friteuse à air double panier est équipée d'un système de protection contre la surchauffe.

La protection s'active automatiquement lorsque la température interne dépasse le seuil de sécurité.

Dans ce cas, il est nécessaire de laisser refroidir l'appareil en suivant ces étapes :

- Éteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise.
- Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le réutiliser.

FONCTIONNEMENT

PRÉPARATION À L'UTILISATION

- Brancher la fiche dans la prise de courant. Un signal sonore retentira et l'écran s'allumera brièvement avant de s'éteindre, n'affichant plus que le bouton de mise en marche.
- Appuyer sur le bouton de mise en marche A1 : l'écran s'activera comme illustré et l'appareil passera en mode veille, prêt pour l'opération suivante.

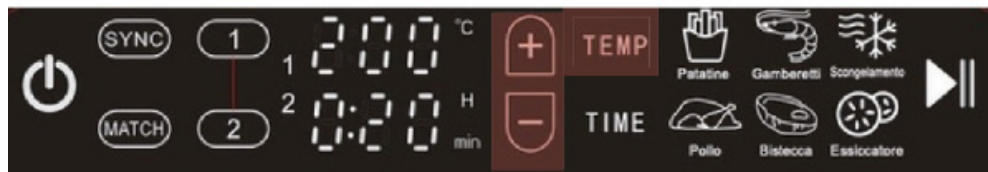


ATTENTION : si aucune opération n'est effectuée dans les 20 secondes suivant le passage en mode veille, l'écran s'éteindra automatiquement et n'affichera plus que l'interface de connexion avec le bouton de mise en marche actif.

MODE DE FONCTIONNEMENT

RÉGLAGE LIBRE

- Appuyer sur le bouton de sélection du panier n°1 A4 : toutes les autres icônes de l'écran s'allumeront. Le chiffre rouge 1 B1 indique que le panier n°1 (celui du haut) a été sélectionné.
- Le bouton de réglage de la température A8 commencera à clignoter : il est maintenant possible d'utiliser le bouton d'augmentation A6 pour augmenter la température souhaitée, ou le bouton de diminution A7 pour la baisser.
- La température par défaut est de 200°C.



- Appuyer sur le bouton de réglage du temps A9 pour définir le temps de cuisson souhaité.
- Après la pression, le bouton commencera à clignoter.
- Utiliser le bouton A6 pour augmenter le temps ou le bouton A7 pour le diminuer, selon les besoins.
- Le temps par défaut est de 10 minutes.



- Une fois les réglages de température et de temps effectués, maintenir enfoncé le bouton Marche/Pause A11 pendant 2 secondes pour démarrer la cuisson.



SÉLECTION D'UN MENU DE CUISSON PRÉPROGRAMMÉ

La friteuse à air double panier dispose de 6 menus de cuisson préprogrammés pour une sélection rapide. Ces menus correspondent aux icônes présentes dans la zone A10 de l'écran.

Pour les utiliser :

- Toucher directement l'icône du menu souhaité sur l'écran.
- Après la sélection, l'image commencera à clignoter pour confirmation.

Après avoir sélectionné le menu préprogrammé, il est possible de modifier la température ou le temps à l'aide des boutons

- A8 pour modifier la température
- A9 pour modifier le temps
- A6 et A7 pour augmenter ou diminuer les valeurs

Une fois les modifications éventuelles effectuées, maintenir enfoncé le bouton Marche/Pause A11 pendant 2 secondes pour démarrer la cuisson.

Tableau des réglages

PROGRAMME	Temp. par défaut	Plage réglable	Temps par défaut	Plage réglable
Frites	230°C	160-230°C	20 min	1-60 min
Crevettes	200°C	160-200°C	20 min	1-30 min
Décongélation	45°C	40-50°C	10 min	1-20 min
Poulet	230°C	180-230°C	23 min	1-50 min
Steak	180°C	150-200°C	15 min	1-25 min
Déshydrateur	70°C	60-75°C	6 heures	5 min - 9 heures

MODE DE FONCTIONNEMENT

Cuisson avec double panier

Pour utiliser les deux paniers simultanément, répéter les étapes de la section précédente (réglage libre ou sélection d'un menu préprogrammé) pour chaque panier.

ATTENTION :

Il est nécessaire de terminer les réglages de température/temps et de démarrer la cuisson pour le premier panier (en maintenant enfoncé le bouton Marche/Pause A11 pendant 2 secondes), avant de passer à la sélection du deuxième panier.

Une fois le deuxième panier sélectionné, régler également la température et le temps pour celui-ci, puis appuyer à nouveau sur Marche/Pause A11 pour démarrer la cuisson.

Si le bouton de démarrage n'est pas actionné après avoir réglé les paramètres d'un panier, ce panier ne commencera pas à cuire.

FONCTION SYNC

La fonction SYNC permet de synchroniser la fin de cuisson des deux paniers, même s'ils ont des temps, des températures ou des programmes différents.

Comment utiliser la fonction SYNC

Appuyer sur le bouton SYNC A2 pendant que l'appareil est en mode veille. Le bouton commencera à clignoter.



- Sélectionner le premier panier et régler la température et le temps (ou choisir un menu préprogrammé). Ne pas encore appuyer sur le bouton de démarrage.
- Sélectionner le deuxième panier et régler également la température et le temps (ou un autre menu préprogrammé).
- Après avoir réglé les deux paniers, maintenir enfoncé le bouton Marche/Pause A11 pendant 2 secondes pour démarrer la cuisson.

Comment cela fonctionne :

- Le panier ayant le temps de cuisson le plus long commencera en premier.
- Le panier avec le temps le plus court attendra et l'écran affichera la mention HOL (en attente).



Lorsque les deux paniers auront le même temps restant, le deuxième panier commencera à cuire.

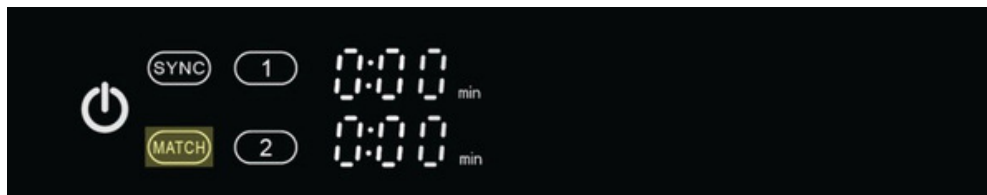
ATTENTION: Il n'est pas recommandé de modifier le temps de cuisson après le démarrage du mode SYNC, car cela pourrait provoquer une erreur et empêcher les deux paniers de terminer en même temps.

FONCTION MATCH

La fonction MATCH permet de copier automatiquement les réglages du panier 1 sur le panier 2, afin de cuire une plus grande quantité du même aliment ou deux aliments différents en utilisant la même fonction, température et temps.

Comment utiliser la fonction MATCH

Appuyer sur le bouton MATCH A3 pendant que l'appareil est en mode veille. Le bouton commencera à clignoter.



1. Appuyer sur le bouton MATCH A3 pendant que l'appareil est en mode veille.
 2. Le bouton commencera à clignoter.
 3. Sélectionner le panier 1 et régler la température et le temps (ou choisir un menu préprogrammé).
 4. Maintenir enfoncé le bouton Marche/Pause A11 pendant 2 secondes pour démarrer la cuisson.
- À ce moment-là, les deux paniers commenceront à cuire simultanément, avec les mêmes réglages et le même temps restant.



RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Pour modifier la température :

1. Appuyer sur le bouton de réglage de la température A8 : il commencera à clignoter.

2. Utiliser :

- Le bouton A6 pour augmenter la température
- Le bouton A7 pour la diminuer

La plage de température : de 40 °C à 230 °C.

ATTENTION :

- La température se règle par paliers de 5°C.
- En maintenant enfoncés les boutons A6 ou A7, il est possible de modifier rapidement la température.
- Il est possible de régler la température également pendant la cuisson.



RÉGLAGE DU TEMPS

Pour modifier le temps de cuisson :

1. Appuyer sur le bouton de réglage du temps A9 : il commencera à clignoter.

2. Utiliser :

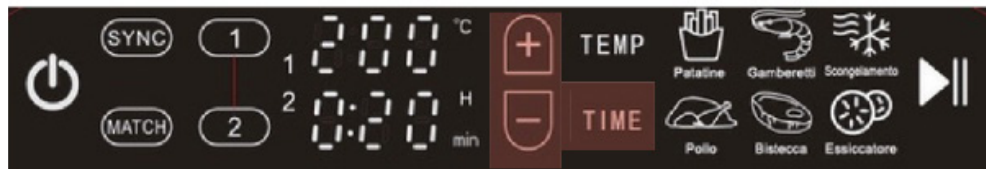
- Le bouton A6 pour augmenter le temps
- Le bouton A7 pour le diminuer

La plage de temps standard : de 1 minute à 60 minutes.

Dans le programme « Déshydrateur », la plage varie de 5 minutes à 9 heures.

ATTENTION :

- Lorsque le temps est inférieur à 60 minutes, il se règle par paliers de 1 minute.
- Dans le programme « Déshydratation », il se règle par paliers de 5 minutes.
- En maintenant enfoncés les boutons A6 ou A7, il est possible de modifier rapidement le temps.
- Il est possible de régler le temps également pendant la cuisson, mais cela n'est pas recommandé en mode SYNC, afin d'éviter les erreurs de synchronisation.



MARCHE / PAUSE DE LA CUISSON

Après avoir sélectionné une fonction et terminé tous les réglages pour un panier, maintenir enfoncé le bouton Marche/ Pause A11 pendant 2 secondes pour démarrer la cuisson.

Pendant la cuisson :

Pour mettre en pause la cuisson d'un seul panier :

a. Appuyer sur le numéro du panier correspondant (1 ou 2) pour le sélectionner. Le chiffre rouge du panier sélectionné s'allumera sur l'écran.

b. Appuyer sur A11 pour mettre en pause. Appuyer à nouveau sur A11 pour reprendre la cuisson.

Pour mettre en pause les deux paniers simultanément :

- Appuyer directement sur A11. Appuyer à nouveau pour reprendre la cuisson sur les deux paniers. Le bouton A11 clignotera si au moins un panier est en pause.



- Les deux points « : » dans la zone d'affichage du temps clignoteront lorsqu'un panier est en fonctionnement, et cesseront de clignoter lorsqu'il est en pause

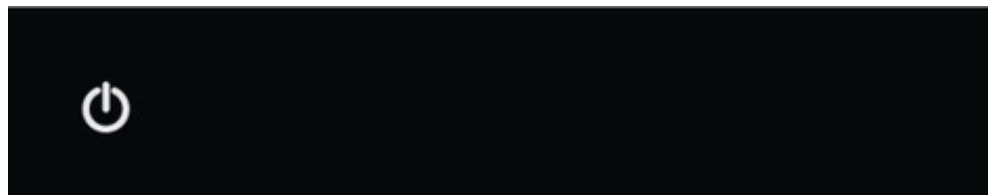


FIN DE LA CUISSON

- Lorsque l'un des deux paniers termine la cuisson (ou les deux simultanément), trois signaux sonores retentiront.
- Si un seul des paniers a terminé, l'écran affichera 0:00 min pour le panier terminé, tandis qu'il continuera à afficher le temps restant pour l'autre panier encore en fonctionnement.



- Lorsque les deux paniers ont terminé la cuisson, l'écran s'éteindra automatiquement et seule l'interface initiale avec le bouton de mise en marche sera affichée.



Pour arrêter manuellement la cuisson

Pour arrêter un seul panier :

- Sélectionner le panier (1 ou 2), le numéro correspondant s'allumera.
- Appuyer sur le bouton de mise en marche A1 pour arrêter la cuisson.

Pour arrêter les deux paniers simultanément :

- Appuyer sur A1 et l'appareil repassera en mode veille.

Éclairage intérieur du panier

La friteuse à air double panier utilise un élément chauffant halogène pour chaque panier.

Pendant le chauffage, l'élément éclaire toute la cavité intérieure, permettant de voir clairement l'intérieur à travers la fenêtre transparente.

ATTENTION :

Pendant l'utilisation, la friteuse interrompt temporairement le chauffage lorsque la température interne atteint la valeur réglée, puis reprend automatiquement lorsque la température redescend en dessous de la valeur souhaitée.

Pour cette raison, la lumière intérieure peut s'allumer et s'éteindre alternativement.

Il est normal que les deux lumières des paniers ne s'allument ou ne s'éteignent pas simultanément.

Protection par microrupteur

La friteuse à air est équipée d'un microrupteur de sécurité pour chaque panier.

Lorsque l'un des paniers est retiré pendant le fonctionnement, la protection s'active automatiquement :

- Le chauffage s'interrompt
- Le ventilateur s'arrête
- La minuterie est mise en pause

Une fois le panier correctement réinséré et la porte fermée en toute sécurité, la friteuse reprend automatiquement la cuisson, en continuant le compte à rebours du temps restant.

Protection de refroidissement

La friteuse à air est équipée d'une fonction de refroidissement automatique. Lorsque le temps de cuisson se termine :

- Un signal sonore retentit
- L'élément chauffant s'éteint
- Le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'intérieur de l'appareil et protéger les composants électroniques.

Le ventilateur s'arrêtera automatiquement uniquement lorsque la température interne sera descendue à un niveau de sécurité.

ATTENTION :

- **La fonction de refroidissement peut s'activer même après l'extinction manuelle de l'appareil : il est normal d'entendre le ventilateur fonctionner pendant quelques minutes.**
- **Ne pas débrancher la fiche de force lorsque le ventilateur est encore en fonctionnement : toujours attendre le refroidissement complet et l'arrêt automatique.**

UTILISATION DES ACCESSOIRES

La friteuse à air est fournie avec deux paniers de cuisson, chacun équipé de :

- un plateau antiadhésif pour aliments
- une grille métallique

Chaque panier peut contenir les deux accessoires sur deux niveaux différents. Vous pouvez décider d'utiliser uniquement le premier niveau ou les deux grilles simultanément.



ATTENTION :

- **La grille métallique est recommandée pour cuire de la viande ou des aliments de grande taille, comme des pièces entières.**
- **Ne pas utiliser la grille avec de petits aliments (comme des frites), car ils pourraient tomber à travers les grands espaces de la grille et se retrouver au fond du panier.**

Conseil pour l'insertion du plateau :

- Pour insérer correctement le plateau dans le panier, il est recommandé de l'incliner à environ 30 degrés et de le positionner au niveau inférieur (niveau 1).



ATTENTION :

Ne pas forcer l'insertion du plateau : cela risquerait de rayer le revêtement antiadhésif ou de le déformer.

REMUER LES ALIMENTS PENDANT LA CUISSON

Certains ingrédients doivent être remués ou retournés à mi-cuisson pour garantir une coloration uniforme.

Pour cela :

1. Retirer le panier de l'appareil à l'aide de la poignée.
2. Remuer le contenu ou retourner les aliments avec une fourchette ou une pince.
3. Réinsérer immédiatement le panier dans la friteuse pour poursuivre la cuisson.

ATTENTION :

Pendant cette opération, faire attention à la vapeur chaude ou aux éclaboussures : les aliments peuvent être très chauds et provoquer des brûlures s'ils venaient à s'échapper du panier.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est important de nettoyer soigneusement l'appareil et ses parties amovibles après chaque utilisation.

Procédure :

- Éteindre la friteuse et débrancher la fiche de la prise.
- Laisser refroidir complètement l'appareil.
- Retirer tous les accessoires.
- Éliminer les résidus alimentaires avec du papier absorbant.
- Laver les accessoires avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

REMARQUE : Les accessoires vont au lave-vaisselle.

- Bien sécher après le lavage.
- Nettoyer l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide (en ajoutant un peu de savon si nécessaire).
- Sécher complètement après le nettoyage.
- Remonter les parties.
- Ranger l'appareil dans un endroit sec.

ATTENTION !

- Toujours vérifier que l'appareil est débranché du courant avant le nettoyage.
- Ne pas utiliser de détergents corrosifs, de brosses dures ou d'objets pointus (comme des couteaux) pour nettoyer l'appareil.
- Ne jamais immerger l'élément chauffant dans l'eau ou d'autres liquides, ni le placer sous l'eau courante.

DÉPANNAGE

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
La friteuse à air ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché à la prise de courant. Vous n'avez pas allumé l'appareil ou vous n'avez pas réglé la minuterie ou la température.	Vérifiez que la fiche est correctement branchée à l'appareil. Insérez la fiche dans une prise de courant avec mise à la terre.
	Vous avez probablement éteint l'appareil. Si vous avez appuyé sur le bouton de mise en marche alors que l'appareil était en fonctionnement, vous avez activé le mode "Shut Down"	Appuyez sur le bouton ON. Sélectionnez l'un des paniers pour la cuisson, puis sélectionnez le temps et la température. Appuyez sur le bouton Marche / Mise en marche et l'appareil commencera à cuire.
	Le panier n'a pas été correctement inséré dans son logement	Remettez le panier à l'intérieur de l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un "Clic"
Les aliments ne sont pas cuits	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. De plus petites quantités sont frites de manière plus uniforme.
	La température réglée est trop basse.	Utilisez le bouton Température pour l'augmenter et poursuivre la cuisson.
Les snacks ne sont pas assez croustillants	Vous avez utilisé des snacks non prévus pour la cuisson à la friteuse à air.	Utilisez des snacks prévus pour la cuisson à la friteuse à air, ou badigeonnez-les d'huile pour un résultat croustillant
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras ou vous avez ajouté trop d'huile	Les ingrédients gras libèrent une grande quantité d'huile, qui produit à son tour de la fumée blanche, et le panier peut chauffer plus que nécessaire. Cela ne compromet ni l'appareil ni le résultat final
	Le bac ou les accessoires contiennent encore des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par le chauffage de la graisse résiduelle dans le panier ou sur les accessoires. Veillez à bien les nettoyer après chaque utilisation.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Les frites fraîches sont cuites de manière non uniforme dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la cuisson.
	Vous n'avez pas bien rincé les pommes de terre avant de les cuire.	Rincez bien les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon de leur surface.
Les frites ne sont pas assez croustillantes en fin de cuisson.	Le croustillant dépend de la quantité d'huile ou d'eau dans les frites	Séchez correctement les frites avant d'ajouter de l'huile
		Coupez des morceaux plus petits
		Ajoutez plus d'huile
E1	Capteur thermique cassé n° 1	Contactez l'assistance ou un technicien qualifié.
E2	Court-circuit sur le capteur thermique ou la carte PCB n° 1	
E3	Capteur thermique cassé n° 2	
E4	Court-circuit sur le capteur thermique ou la carte PCB n° 2	
E5	Erreur de communication	

QUESTIONS FRÉQUENTES - FAQ

1. Puis-je cuisiner d'autres plats que des fritures avec ma friteuse à air ?

Oui, vous pouvez préparer une grande variété de plats, notamment des steaks, des côtelettes, des hamburgers et des produits de boulangerie. Consultez la section « Tableau des réglages » de ce manuel.

2. La friteuse convient-elle pour cuisiner ou réchauffer des soupes et des sauces ?

Non. Vous ne pouvez pas utiliser la friteuse à air pour réchauffer des soupes ou des sauces.

3. Est-il possible d'éteindre l'appareil à tout moment ?

Oui. Appuyez une fois sur le bouton de mise en marche, ou retirez le panier.

4. Que dois-je faire si l'appareil s'éteint pendant la cuisson ?

La friteuse est équipée d'un dispositif d'arrêt automatique qui protège contre la surchauffe.

- Retirez le panier et le récipient de cuisson, posez-les sur une surface résistante à la chaleur.
- Laissez l'appareil refroidir.
- Débranchez la fiche de la prise.
- Une fois refroidi, rallumez-le en appuyant sur le bouton de mise en marche.

5. L'appareil a-t-il besoin de temps pour chauffer ?

Si vous démarrez la cuisson à froid, ajoutez 3 minutes supplémentaires au temps de cuisson pour compenser.

6. La friteuse passe-t-elle au lave-vaisselle ?

Seuls les accessoires passent au lave-vaisselle. L'unité principale, qui contient la résistance et les composants

électroniques, ne doit jamais être immergée dans un liquide et doit être nettoyée uniquement avec un chiffon chaud et humide ou une éponge non abrasive, avec un peu de détergent doux.

7. Que se passe-t-il si l'appareil ne fonctionne toujours pas après avoir suivi toutes les indications de la section « Dépannage » ?

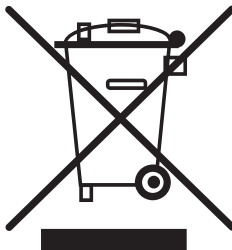
Ne tentez jamais de le réparer vous-même à la maison. Contactez le centre d'assistance et suivez les procédures prévues par la garantie. Ne pas le faire pourrait invalider la garantie.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Nom du produit	Friteuse à air double panier 11L
Numéro de modèle	KKZ-12D010BA-H
Consommation d'énergie	220V - 240V / 50/60Hz
Puissance nominale	2200W
Capacité	11 litres
Consommation en mode OFF	0.344 W
Consommation en mode STANDBY	/
Temps d'inactivité avant de passer en mode STANDBY/OFF	/

INFORMATIONS AUX UTILISATEURS D'APPAREILS MÉNAGER

Conformément aux dispositions du Code de l'Environnement relatives aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE), ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. Le symbole de la poubelle barrée indique que l'appareil doit faire l'objet d'une collecte sélective en fin de vie. L'utilisateur est tenu de remettre l'appareil en fin de vie à un point de collecte approprié ou de le rapporter au distributeur lors de l'achat d'un équipement équivalent (principe du "un pour un") ou sans obligation d'achat pour les équipements de petite taille (moins de 25 cm), conformément à la réglementation en vigueur. La collecte sélective contribue à la protection de l'environnement et à la préservation des ressources naturelles.



GARANTIE LÉGALE DE CONFORMITÉ

Ce produit est couvert par la garantie légale de conformité prévue par la Directive (UE) 2019/771 ainsi que par les lois nationales de transposition en vigueur dans le pays d'achat. Le vendeur est responsable envers le consommateur de tout défaut de conformité existant au moment de la livraison du bien et apparaissant dans un délai de 24 mois à compter de cette date, sauf si des délais plus longs sont prévus par la législation nationale applicable. En cas de défaut de conformité, le consommateur a droit au rétablissement de la conformité du bien par réparation ou remplacement gratuit, ou, dans les conditions prévues par la loi, à une réduction proportionnelle du prix ou à la résolution du contrat. Pour faire valoir la garantie légale, le consommateur doit s'adresser au vendeur auprès duquel le produit a été acheté, en conservant le ticket de caisse ou la facture d'achat.

Fabricant

RICA Trade S.r.l. - Lungotevere dei Mellini, 44, Scala Valadier 2/B, 00193 - Roma - Italy

Assistance et conditions complètes

Pour les contacts du service après-vente dans votre pays et plus d'informations, visitez:

www.necchi.it/support

Friteuse à air double panier

Cod. 1388092 / NK122

Mod. KKZ-12D010BA-H



Adapté au contact alimentaire



Produit équipé d'une mise à la terre de protection



ATTENTION ! SURFACE CHAUDE

La Déclaration de Conformité complète est disponible sur :

BTV S.r.l - Siège social : Lungotevere dei Mellini, 44, Scala Valadier 2/B, 00193 - Roma (RM) - info@necchi.it

Fabriquée en Chine

« NECCHI » est une marque de BTV S.r.l - Siège social : Lungotevere dei Mellini, 44, Scala Valadier 2/B, 00193 Roma (RM)

NECCHI

www.necchi.it