Panasonic®

Operating Instruction

Household use Air Fryer

Model NF-CC600AXE



All pictures in this instruction manual are in reference to the model NF-CC600AXE.

Thank you very much for purchasing Panasonic products

- This product is for home use only.
- Before using the product, please read this instruction manual carefully to ensure correct and safe use of the product.
- Pay special attention to [Safety Precautions] (page 2-3).
- Please keep this instruction manual in a safe place for future reference.

Preserve for future reference

Table of contents

Before use

Safety Precautions 2-3
Operation Instructions 4
Parts
- Main body 4
- Control panel 5

Instructions

Preparation
- Cooking time and temperature adjustment …5

Start cooking 6
Cleaning and maintenance …..7
Recipes 8-11

When in doubt

Trouble shooting.....12
Error codes.....12
Specification.....13

The final interpretation right of this instruction manual belongs to our company

Safety Precautions Please comply!

To prevent personal injury and property damage, please be sure to observe the following safety precautions:

■ The following icons indicate the degree of damage that can be caused by incorrect handling.

WARNING: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

■ The symbols are classified and explained as follows.

This symbol indicates what cannot be done, i.e. "prohibited".

This symbol indicates what must be implemented, i.e. "the mandatory" requirements.

⚠ WARNING

- Do not use the product if the power cord or plug is damaged or if the connection between the power outlet and the power plug is loose.
  (To avoid causing electric shock or fire due to short circuit.)
  → If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service department or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- Do not damage the power cord or power plug.
  The following is strictly prohibited:
  Damaging it, altering it, exposing it to or near high heat, forcibly bending it, twisting it, pulling on it, hanging it on a corner, placing a heavy object on it, bundling it, pinching it, or dragging the power cord.
  (To avoid electric shock due to damage to the power cord and power plug, or fire due to short circuit.)
- Do not insert or unplug the power plug with wet hands.
  Always make sure your hands are dry before handling the power plug or product.
  (To avoid causing electric shock or injury.)
- Do not let anyone lick the power plug.
  (To avoid causing electric shock or injury.)
  Pay special attention to infants and young children.
- Do not fill the water tank with liquids other than purified or filtered water.
  (To avoid clogging the internal water outlets.)
- Do not pour water over the product, wash it directly with water, or immerse it in water (not applicable to the frying basket, baking tray, water tank, and water tank cap).
  (To avoid causing electric shock or fire due to short circuit.)
  → If water gets inside the product, please contact a Panasonic Authorised Repair Centre.
- Do not alter, disassemble or repair the product by yourself. (To avoid causing fire, electric shock, or injury.)
  → For repairs, please contact Panasonic Authorised Repair Centre.
- During use or just after use, do not put your face or hands near the exhaust port, and pay extra attention to children.
  (To avoid causing burns.)
- Do not use the product for any purposes other than those described in the instruction manual.
  (Otherwise it may cause fire, burns, injury or electric shock.)
  → Panasonic will not be held responsible for conditions resulting from improper use or failure to follow the instruction manual .
- Do not move the main body while cooking.
  (To avoid burns.)
- Do not splash water or other liquids on the power plug (to avoid electric shock or fire due to short circuit.)

- Be sure to use an AC power socket with a specification of 220 V-240 V / 10 A on its own.
  (To avoid sharing power supply with other electrical appliances and causing a fire due to overheating.)
  • Be sure to use a terminal strip of at least 10 A .
- Be sure to insert the power plug firmly all the way.
  (To avoid causing smoke, fire or electric shock.)
- Single-phase bipolar grounded power outlet should be used for this appliance to ensure reliable grounding. If grounding device is not installed, it may cause electrostatic induction of other metal parts such as housing.(So as not to cause the risk of electric shock due to failure or electric leakage.)

⚠ WARNING

- Clean the power plug regularly. (To prevent the power plug from being poorly insulated due to the accumulation of moisture and foreign objects, which may cause a fire.) Unplug the power plug and wipe it with a dry cloth.
- This product is not suitable for use by the following persons (including children): persons with reduced physical or mental abilities, or persons lacking experience and knowledge of use, unless they are supervised or instructed by a person responsible for their safety. Please be careful not to let children play with this product.
  (To avoid causing burns, injury or electric shock.)
- Be sure to keep the product out of the reach of children.
  (To avoid causing burns, injury or electric shock.)
- In case of abnormality or failure, please stop using it immediately and unplug the power plug.
  (To avoid causing smoke, fire or electric shock.)
  Abnormalities and examples of failure.
  - The power plug and power cord are abnormally hot.
  - The power cord is damaged or intermittent power loss occurs after the power cord is touched.
  - The main body is deformed or abnormally heated
  - The main body emits smoke or burnt smell.
  - The main body is cracked, loosened, or making abnormal noises.
  - When cooking, there is no air coming from the exhaust port.

→ Immediately contact a Panasonic Authorised Repair Centre to inquire about inspection and repair.

⚠ CAUTION

- Do not use any non-exclusive or deformed frying basket.
  (To avoid causing burns or injuries due to overheating or malfunction.)
- Do not use this product in the following places.
  - Near heat sources or in high humidity.
    (To avoid causing electric shock or fire.)
  - On an uneven surface or non-heat-resistant mat.
    (To avoid causing injury, burns or fire.)
  - Near any walls or furniture.
    (To avoid causing discolouration, deformation, and damage to the furniture due to the heat discharged from the exhaust port.)
- When moving the product, make sure that the frying basket is firmly in place. Do not carry the product at an angle.
  (To prevent the frying basket from falling out and damaging it)
- Do not touch where the temperature is high during use or immediately after cooking. The main body has a high temperature. Especially the metal parts such as the exhaust port, frying basket, bottom heating plate, and protective grid.
  (To avoid causing burns.)
- Do not aim the exhaust port at the power plug.
  (To avoid deforming the plug or causing a fire due to a short circuit.)
  → When using this machine, it should be placed in an open area. If it is placed in a cabinet, please ensure that there is enough space for heat dissipation to avoid overheating and malfunctioning.
- Do not run the product with an empty basket.
  (To avoid malfunctioning or burns.)
- Do not connect this product to an external timer or run it with an independent remote control system.
  (To avoid malfunctioning or injuries.)
- Please ensure that there is more than 8 cm of space around the product.
  (To prevent the power cord from being too close to other objects which might damage it.)
- When unplugging the power plug, be sure to do it by pulling on the plug itself.
  (To avoid causing electric shock, or fire due to short circuit.)
- Always turn off and unplug the appliance when removing the basket or when not in use.
  (To avoid causing burns, injuries, or electric shock, leakage, or fire due to insulation aging.)
- Please wait until the main body has cooled down sufficiently before cleaning it.
  (To avoid causing burns.)

When a power outage occurs during use

Including when unplugging the power plug during cooking, the circuit breaker tripping, etc.:

- If it occurs during cooking and the power is on again within 10 minutes, the product will resume cooking.
- If it occurs in standby or menu mode, the product will return to being switched off after the power comes back on.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU/UK.To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased.They can take this product for environmentally safe recycling.

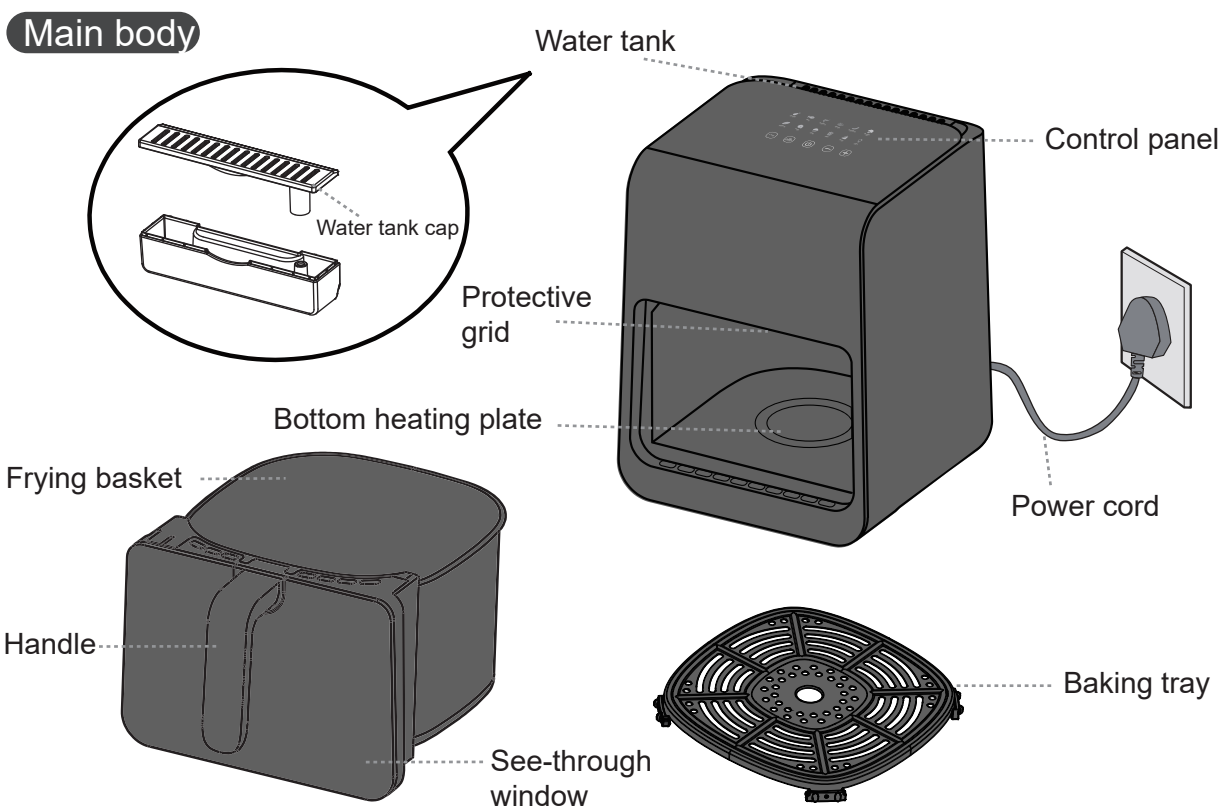
Operation Instructions

About the main body

- Do not use the air fryer where its bottom (suction port) may be blocked.
  For example: on top of a carpet, plastic bag, aluminium foil, or cloth, etc.
  (To avoid damaging the product.)
- Do not cover the exhaust port with cloths or other objects during use.
  (In case the hot air cannot be released, resulting in poor heat dissipation, deformation of the casing, or malfunction.)
- Please clean the food residues and other foreign objects stuck to the frying basket (the walls of the basket or the baking tray) in time.
  (To avoid corrosion and damage to the coating of the metal parts.)
- After the "+Water" function was in use, press and hold the "+ Water" button to perform max draining to ensure that the water in the pipe is completely drained. Then, open the water tank cap and take out the water tank.
  (To prevent water in the water tank outlet from leaking onto the product and the counter top.)
- Regularly check the suction port and exhaust port on the bottom of the empty frying basket and remove dust.
  (☞ P7 Cleaning and maintenance)
- Do not use on sliding surfaces such as pull-out tables.
  (To avoid dropping the product.)
- Do not use the product on an induction hob.
  (To avoid damaging the induction hob or causing the product to operate abnormally.)
- Do not use the product outdoors.
  (An unstable power supply may cause the product to malfunction.)
- Do not use in direct sunlight.
  (To avoid causing discolouration.)
- Do not put water in the frying basket.
  (To prevent the frying basket from leaking.)
- To ensure the best result, the "+ Water" mode is not set up for the baked foods menu. When using the baked foods menu (pizza, cake, sandwiches), please be assured that it is normal that the "+ Water" button cannot be selected.

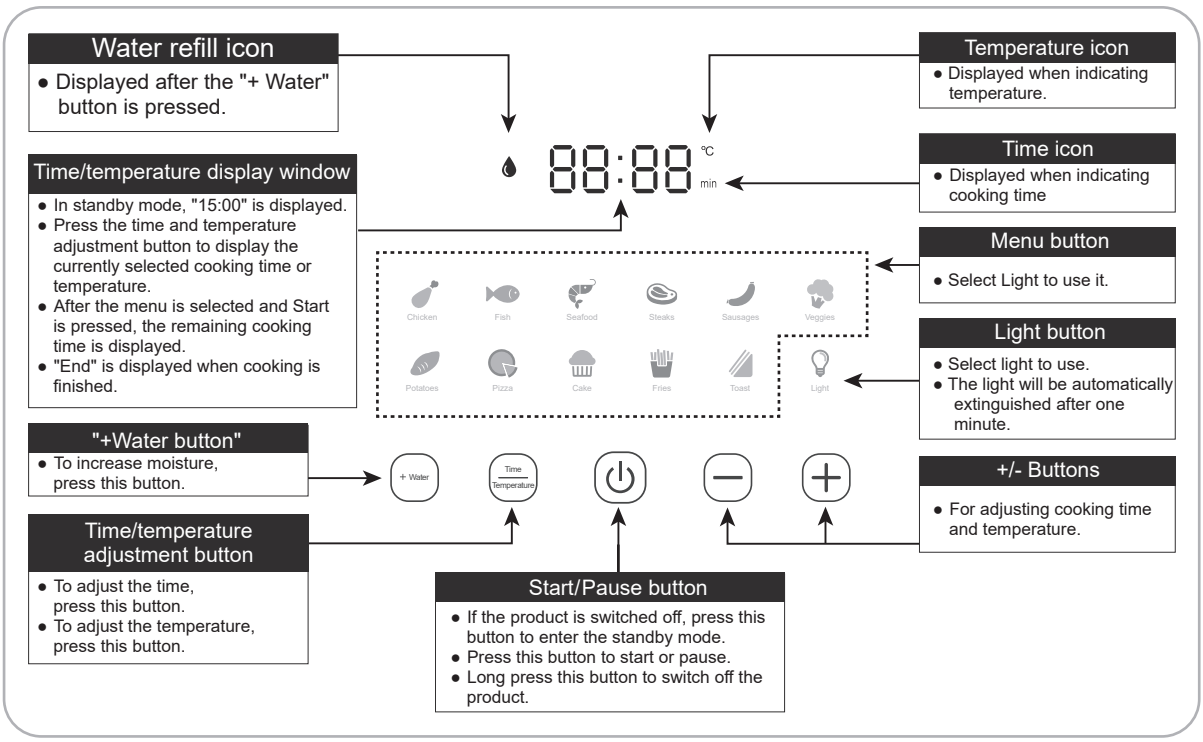
Parts - Main Body

When using the product for the first time, please clean the frying basket, baking tray and water tank.
(☞ P7)



Parts - Control Panel

Control panel



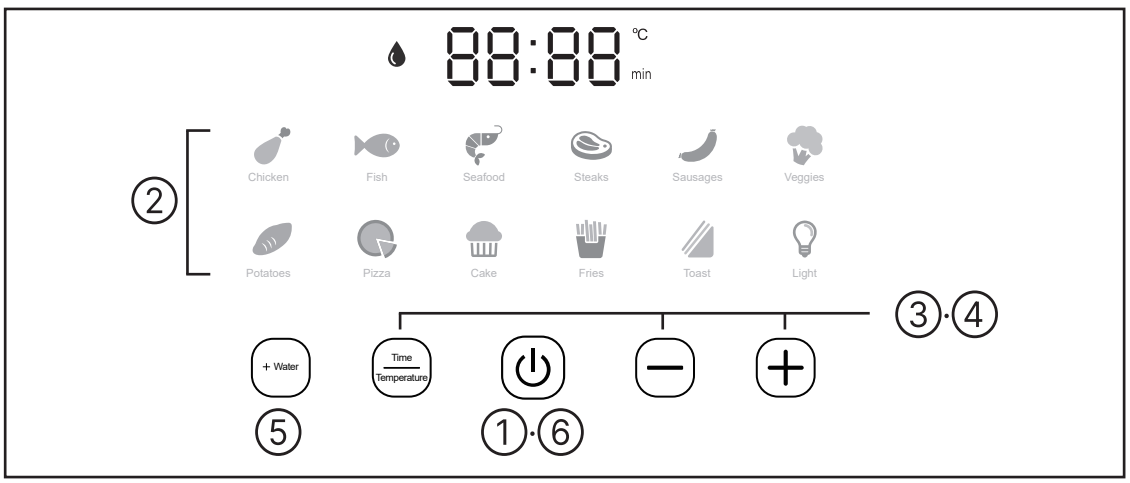
Preparation

Cooking time and temperature adjustment

Table 1

Cooking category	Default time (Minute)	Default temperature (°C)	Adjustable time (Minute)	Adjustable temperature (°C)
Chicken	22	200	1-60	80-200
Fish	20	180	1-60	80-200
Seafood	10	180	1-60	80-200
Steaks	10	200	1-60	80-200
Sausages	15	180	1-60	80-200
Veggies	10	200	1-60	80-200
Potatoes	30	200	1-60	80-200
Pizza	15	170	1-60	80-200
Cake	20	150	1-60	80-200
Fries	20	180	1-60	80-200
Toast	8	170	1-60	80-200

Start cooking



1 After power on, press ⏻ to enter standby mode.

2 Select the Menu icon.

- The selected menu flashes.

3 Press ＋ or － to set the cooking time.

- The selected time "min" icon lights up.
- Refer to Table 1 on P5 for the range of cooking time that can be set.
- After the temperature is set, if you want to adjust the cooking time again, please press the ⏻ first, second press Time/Temperature, finally press ＋ or － to adjust.

4 Press Time/Temperature, then press ＋ or － to set the cooking temperature.

- The selected temperature "°C" icon lights up.
- Refer to Table 1 on P5 for the temperature range that can be set.

5 Press + Water to cancel or set humidity.

- By default (except in the baked foods menu), the icon is on. If you want to cancel, please press + Water.

6 Press ⏻ to start cooking.

- The selected menu changes from flashing to a solid light.

7 Halfway through cooking, pull out the frying basket to flip the ingredients inside. Then, push the basket back in to continue cooking.

- Whether the ingredients need to be flipped depends on the type of ingredients, serving size, and cooking time.
- When the frying basket is pulled out, the machine will enter the standby mode and the heating will stop. When the frying basket is pushed back in place, the machine will continue working.
- The frying basket, see-through window, and baking tray in the working mode are hot. Please do not touch them to avoid burns.
- It is normal that the light will be automatically extinguished after one minute.

8 After cooking, pull out the frying basket, place it on a stable high-temperature resistant counter top, and use utensils to remove the food.

- Do not touch it directly with your hands to avoid burns.

- After the cooking is finished, the display window will display "End", the heating tube will stop heating, and the cooling fan will continue to work for 40 seconds to cool down the machine as quickly as possible.
- After cooking, the temperature of the fryer is high, so please do not place it directly on the table to avoid scalding it.
- When using the "+Water" function, please long press + Water to drain the residual moisture in the water pipe. Then, replace the purified water or filtered water in the water tank.

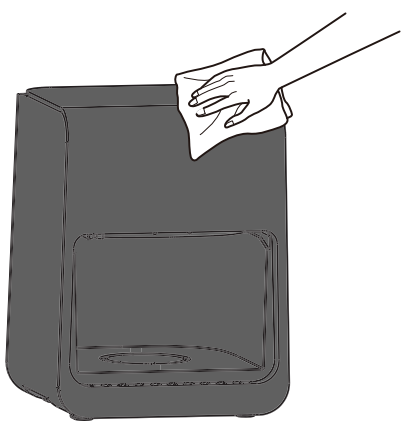
Cleaning and maintenance

Attention

- Before cleaning, be sure to unplug the power plug and wait for the main body to cool.
- When cleaning, do not immerse the main body in water. Do not use lacquer thinner, gasoline, alcohol, cleaning powder, stiff brushes, etc. to clean.
- Do not put any parts other than the baking tray, water tank, and water tank cap in the dishwasher or dryer.

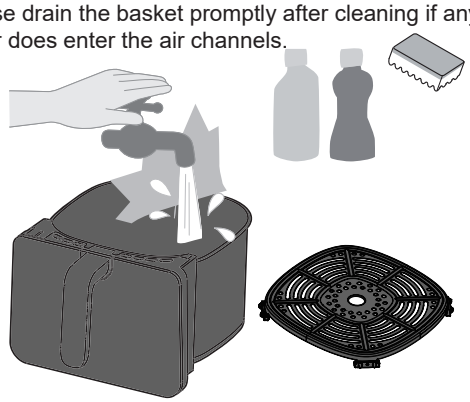
Casing exterior/Internal walls

- Wipe with a wrung damp cloth.



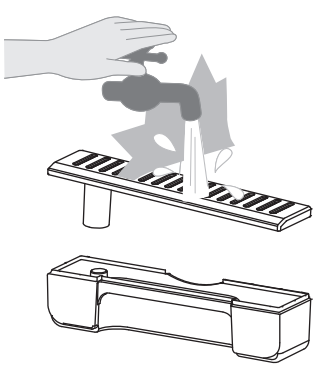
Frying basket and baking tray

- Wash with diluted dish soap and a sponge and water. Wipe any moisture off the exterior of the basket.
- Do not use the basket as a cleaning container.
- There may be discoloration or streaks on the fluorine-coated surface, but it does not affect health and use.
- There are air channel holes in the top of the frying basket. Water must not enter these air channels. Please drain the basket promptly after cleaning if any water does enter the air channels.



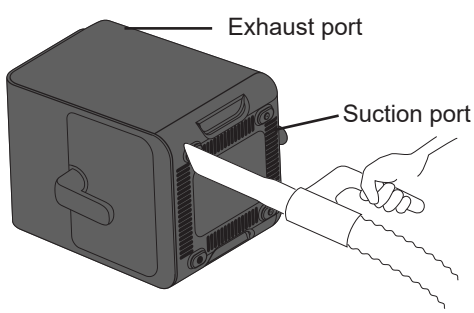
Water tank and water tank cap

- Take them apart and rinse.



Regular inspection

- Check it about once a month, if there is dirt, please clean it in a timely manner.



Vacuum to remove rubbish and foreign objects.

Recipes

Reminder: The recommended amount of ingredients needed, temperature, and cooking time in the recipes can be adjusted according to personal preference, the size of the ingredients and the usage of the product.

Seasoned Chicken Drumsticks

Ingredients:			Seasoning:		
	Chicken drumsticks	4 piece		Cooking wine	20 ml
				Salt	1/2 tsp
				Ginger powder	1 tsp
				Turmeric	1 tsp

Instructions:

1. Wash the chicken drumsticks, make three slits on the front and back sides to better absorb the flavours.
2. Mix the cooking wine and spice mix and spread it evenly on the chicken drumsticks, then cover them with cling film to marinate overnight.
3. Put the marinated chicken drumsticks on the baking tray, select the【 】function, set the temperature to 200°C, set the cooking time to 25 minutes. Flip the drumsticks over after 15 minutes.

Grilled Sole

Ingredients:			Dressing:		
	Sole (fresh)	1 piece		Juice of one lemon	
				A pinch of salt	
				Freshly ground black pepper	
				Butter	15 g

Instructions:

1. Clean the sole, pat it dry, and cut it into small fillets. Add salt, pepper, and 1 tbsp of lemon juice to marinate for 20 minutes.
2. Melt the butter, add remaining lemon juice, and brush the mixture evenly on both sides of the sole.
3. Put the fish fillets on the baking tray, select the【 】function, set the temperature to 200°C, set the cooking time to 15 minutes. Flip the fillets after 5 minutes, brush them with butter and roast for another 5 minutes.

Deep Fried King Prawns

Ingredients:			Seasoning:		
	Raw King Prawns	200 g		Oil	1 tsp
	Ginger slices			Cooking wine	20 ml

Instructions:

1. Wash and de-vein the prawns. Add to the cooking wine and ginger slices to marinate the prawns for 10 minutes.
2. Grease the baking tray with oil and put the prawns on it. Select the【 】menu, set the temperature to 180°C and the cooking time to 10 minutes. Flip the prawns over halfway through.

Ribeye Steak

Ingredients:	Steak 1 piece	Seasoning:	Oil	1 tsp

Instructions:
1. Brush a layer of oil on the baking tray, add the steak in.
2. Select the【 】menu, set the temperature to 200°C and the cooking time to 6 to 10 minutes. Flip the steak over halfway through.
   * You can choose the doneness of the steak according to your personal preference.

Sausages

Ingredients:	Sausages	6	Seasoning:	Oil	1 tsp

Instructions:
1. Make a few slits on the surface and place the sausages on the baking tray.
2. Select the【 】function, set the temperature to 160°C and the cooking time to 10 minutes.
   * If you prefer them to be crispy, you can extend the time accordingly.

Aubergine with Garlic

Ingredients:			Seasoning		
	Aubergine	1 piece		Soy sauce	15 ml
	Garlic clove	1 (minced)		Oyster sauce	15 ml
	Spring onions	4		Sugar	1 tsp
	Chilli	1 (chopped)		Oil	1 tsp

Instructions:
1. Wash and pat dry the aubergine. In a small bowl, add all the seasoning sauce ingredients except the oil
2. Put tin foil on the baking tray and place the aubergine on the tin foil. Brush the aubergine with oil, select the【 】menu, set the temperature to 200°C and the cooking time to 20 minutes.
3. After 20 minutes, take out the aubergine and cut it in half. Brush the sauce on the flesh sides of the aubergine. Roast for another 5 minutes according to the menu setting and temperature in Step 2. Sprinkle the aubergine with the chopped spring onion after cooking.

Recipes

Baked Sweet Potatoes

Ingredients: Sweet potato 3-4 (medium size)

Instructions:
1. Wash the sweet potatoes and pat them dray with kitchen towels.
2. Put the sweet potatoes on the baking tray, select the【 】menu, set the temperature to 200°C and the cooking time to 30 minutes. Shake the sweet potatoes occasionally during cooking.
   *Depending on the size of sweet potatoes, you can cut the large ones in half.

Vegetable Pizza with Mozarella

Ingredients:	Pizza dough	1x15 cm
	Vegetables (green peppers, mushrooms, onions)	
	Shredded Mozzarella Cheese	50 g
Seasoning:	Tomato sauce	1 tbs

Instructions:
1. Dice the vegetables and set them aside.
2. Brush the dough with tomato sauce, sprinkle half of the cheese on top, add the vegetables, and sprinkle the remaining half of the cheese.
3. Put the dough on the baking tray, select the【 】function, set the temperature to 180°C and the cooking time to 12 minutes.

Cake

Ingredients:	Egg tart shell	4
	Egg tart filling	Egg 1 pcs Sugar 10g Milk 100mL

Instructions:
1. Whisk 1 egg in a bowl.
2. Add 100ml milk and 10g sugar to the bowl. Stir well until the sugar is melted.
3. Seperate the egg liquid into 4 egg tart shells.
4. Put the shells on the baking tray, select the【 】menu, set the temperature to 180°C and the bake time to 12 minutes.

French Fries

Ingredients: Frozen French fries 250 g Seasoning: Tomato sauce to serve

Instructions:
1. Place the frozen french fries in the baking tray.
2. Select the【 】function, set the temperature to 200°C and the cooking time to 20 minutes. Give the fries a shake halfway through.
3. After cooking, serve them with tomato sauce

Cheese and Ham Toastie

Ingredients:		
	Ham or Bacon	2 slices of ham
	Sliced bread (buttered)	3 pieces
	Cheese slice	2 pieces

Instructions:
1. Put the ham and cheese on the unbuttered side of the bread slices and sandwich together.
2. Put the stacked sandwiches on the baking tray, select the【 】menu, set the temperature to 200°C and the cooking time to 5 minutes.

Delicious Barbecue

Ingredients:			Seasoning:		
	Pork belly	300g		Soy sauce	5 ml
	Spring Onions			Dark soy sauce	5 ml
	Ginger slices	4 pieces		Cooking wine	5 ml
				Salt	2 g
				Sugar	10 g

Instructions:
1. Cut the pork belly into slices. Add the spring onions, ginger slices and seasoning. Marinate for 10 minutes.
2. Place the pork belly slices on the baking tray. Select the【 】menu, set the temperature to 200°C and the cooking time to 12 minutes. Flip the pork belly slices over halfway through for the best results.

Troubleshooting

The following is not a malfunction, please check before requesting repairs.

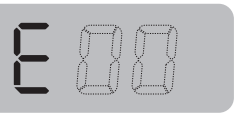
Symptom	Cause	Solution
No response when connected to power	The power plug is not inserted in place	Plug it in again or find another outlet.
Cannot start	The frying basket is not inserted in place.	Pull out the frying basket and push it back in place.
The motor does not turn or there is an abnormal sound	There is foreign matter stuck to the fan blade or the suction port is blocked	After power is switched off, check whether there are any foreign objects in the suction port and the inside of the main body. If there is still a fault, please contact a Panasonic Authorised Repair Centre for repair.
The see-through window is fogging or a small amount of water is leaking from the frying basket below the see-through window.	The frying basket is not fully drained after being cleaned and there is residual moisture in the air duct	This is normal. Please use the product as usual. (If a large amount of water leaks from the bottom of the main body, please contact a Panasonic Authorised Repair Centre.)

Error codes

Check the below before commissioning repairs.

Error display	Please try
	• Try unplugging the power plug and plugging it back in. If "U01" still appears, it means that there is a fault in the power supply circuit. Please try again after the fault in the power supply circuit is repaired.
	• Try unplugging the power plug, cooling the main body and plugging the power plug back in again. If "U02" still appears, please contact a Panasonic Authorised Repair Centre for repair.

If it still does not return to normal after trying the above measures, please request repair from a Panasonic Authorised Repair Centre.

	• Try unplugging the power plug and plugging it back in. If "E**" still appears, it means there is a fault. → Please consult a Panasonic Authorised Repair Centre and inform them of the error code (two digits after "E")

Specification

Model	NF-CC600AXE
Rated voltage	220-240 V〜
Rated frequency	50 / 60 Hz
Rated input power	1450 W
Rated capacity	6.0 L
Power cord length (approx.)	1 m
Dimensions (approx.) (W x D x H)	267 mm × 357 mm × 355 mm
Weight (approx.)	5.4 kg

Disposal of Old Equipment and Batteries Only for European Union and countries with recycling systems



These symbols on the products, packaging, and/or accompanying documents mean that used electrical and electronic products must not be mixed with general house hold waste.

For proper treatment, recovery and recycling of old products, please take them to applicable collection points in accordance with your national legislation.
By disposing of them correctly, you will help to save valuable resources and prevent any potential negative effects on human health and the environment.
For more information about collection and recycling, please contact your local authority.
Penalties may be applicable for incorrect disposal of this waste, in accordance with national legislation.

Manufactured by:
Panasonic Marketing Europe GmbH,
Hagenauer Straße 43, Wiesbaden, Germany
Authorised Representative in Europe:
Panasonic Testing Centre,
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany

EU



CE



Made in China

Panasonic®

Bedienungsanleitung

Hausgebrauch

Heißluftfritteuse

Modell NF-CC600AXE



Alle Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung beziehen sich auf das Modell NF-CC600AXE.

Vielen Dank für den Kauf von Panasonic-Produkten.

- Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Bevor Sie das Produkt verwenden, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um eine korrekte und sichere Verwendung des Produkts zu gewährleisten.
- Beachten Sie insbesondere die [Sicherheitshinweise] (Seite 16-17).
- Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.

Zum späteren Nachschlagen aufbewahren

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise.....16-17
Bedienungsanleitung.....18
Gerät & Bestandteile
- Über das Gerät.....18
- Bedienfeld.....19

Vorbereitung
- Garzeit und Temperatureinstellung.....19

Kochen.....20
Reinigung und Wartung.....21
Rezepte.....22-25

Fehlersuche.....26
Fehlercodes.....26
Technische Daten.....27

Vor dem Gebrauch

Anleitung

Im Zweifelsfall

Das endgültige Auslegungsrecht dieser Bedienungsanleitung liegt bei unserem Unternehmen.

Sicherheitshinweise

Bitte einhalten!

Um Personen- und Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie bitte die folgenden Sicherheitshinweise:

■ Die folgenden Symbole geben den Grad der Schäden an, die durch unsachgemäße Handhabung verursacht werden können.

⚠ WARNUNG: Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

⚠ VORSICHT: Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.

■ Die Symbole werden wie folgt klassifiziert und erklärt.

⃠ Dieses Symbol zeigt an, was nicht getan werden darf, d.h. was „untersagt“ ist.

❗ Dieses Symbol zeigt an, was umgesetzt werden muss, d.h. „die verbindlichen“ Anforderungen.

⚠ WARNUNG

⃠
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind oder wenn die Verbindung zwischen der Steckdose und dem Netzstecker locker ist. (Um Stromschlag oder Feuer aufgrund eines Kurzschlusses zu vermeiden.) → Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Beschädigen Sie nicht das Netzkabel oder den Netzstecker. Folgendes ist strengstens untersagt: Diese beschädigen, verändern, starker Hitze aussetzen, sie gewaltsam verbiegen, verdrehen, daran ziehen, sie aufhängen, einen schweren Gegenstand darauf stellen, sie bündeln, einklemmen oder das Netzkabel dehnen. (Um Stromschläge aufgrund von Beschädigungen am Netzkabel und Netzstecker oder einen Brand aufgrund eines Kurzschlusses zu vermeiden.)
- Stecken Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen ein oder aus. Stellen Sie immer sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Netzstecker oder das Produkt anfassen. (Um Stromschläge oder Verletzungen zu vermeiden.)
- Lassen Sie niemanden an dem Netzstecker lecken. (Um Stromschläge oder Verletzungen zu vermeiden.) Achten Sie besonders auf Säuglinge und Kleinkinder.
- Füllen Sie den Wassertank nicht mit anderen Flüssigkeiten als reinem oder gefiltertem Wasser. (Um eine Verstopfung der internen Wasserauslässe zu vermeiden).
- Gießen Sie kein Wasser über das Produkt, waschen Sie es nicht direkt mit Wasser und tauchen Sie es nicht in Wasser (gilt nicht für den Frittierkorb, das Backblech, den Wassertank und den Wassertankdeckel). (Um Stromschlag oder Feuer aufgrund eines Kurzschlusses zu vermeiden.) → Sollte Wasser in das Innere des Geräts gelangen, wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Panasonic Service Center.
- Verändern, zerlegen oder reparieren Sie das Produkt nicht selbst. (Um Feuer, Stromschlag oder Verletzungen zu vermeiden). → Für Reparaturen wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Panasonic Service Center.
- Halten Sie während oder kurz nach dem Gebrauch weder Gesicht noch Hände in die Nähe der Abluftöffnung, und achten Sie besonders auf Kinder. (Um Verbrennungen zu vermeiden.)
- Verwenden Sie das Produkt nicht für andere als die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke. (Andernfalls kann es zu Feuer, Verbrennungen, Verletzungen oder Stromschlägen kommen.) → Panasonic übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung zurückzuführen sind.
- Bewegen Sie den Grundkörper/das Gerät während des Kochens nicht. (Um Verbrennungen zu vermeiden.)
- Spritzen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten auf den Netzstecker. (Um Stromschlag oder Feuer aufgrund eines Kurzschlusses zu vermeiden).

❗
- Achten Sie darauf, dass Sie nur eine Wechselstrom-steckdose mit einer Spezifikation von 220 V-240 V / 10 A verwenden. (Um zu vermeiden, dass die Stromversorgung mit anderen Elektrogeräten geteilt wird und ein Feuer aufgrund von Überhitzung entsteht).
- Verwenden Sie unbedingt eine Klemmenleiste von mindestens 10 A.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker vollständig und fest einzustecken. (Um Rauch, Feuer oder Stromschläge zu vermeiden.)
- Für dieses Gerät sollte eine einphasige, zweipolige, geerdete Steckdose verwendet werden, um eine zuverlässige Erdung zu gewährleisten. Wenn keine Erdungsvorrichtung installiert ist, kann dies zu einer elektrostatischen Induktion anderer Metallteile, z.B. des Gehäuses, führen. (Um das Risiko eines Stromschlags aufgrund einer Störung oder einer elektrischen Leckage zu vermeiden.)

⚠ WARNUNG

- Reinigen Sie den Netzstecker regelmäßig. (Um zu verhindern, dass der Netzstecker durch die Ansammlung von Feuchtigkeit und Fremdkörpern schlecht isoliert ist, was zu einem Brand führen kann.) Ziehen Sie den Netzstecker und wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch ab.
- Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung durch folgende Personen (einschließlich Kinder) geeignet: Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis der Anwendung mangelt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angewiesen. Bitte achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit diesem Produkt spielen. (Um Verbrennungen, Verletzungen oder Stromschläge zu vermeiden.)
- Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf. (Um Verbrennungen, Verletzungen oder Stromschläge zu vermeiden.)
- Im Falle einer Anomalie oder einer Störung beenden Sie bitte sofort den Gebrauch und ziehen Sie den Netzstecker. (Um Rauch, Feuer oder Stromschläge zu vermeiden.) Anomalien und Beispiele für Störungen.
  - Der Netzstecker und das Netzkabel sind ungewöhnlich heiß.
  - Das Netzkabel ist beschädigt oder es kommt zu einem zeitweiligen Stromausfall, wenn das Netzkabel berührt wird.
  - Das Gerät ist verformt oder ungewöhnlich heiß.
  - Das Gerät gibt Rauch oder Brandgeruch ab.
  - Das Gerät ist gerissen, locker oder macht ungewöhnliche Geräusche.
  - Beim Kochen kommt keine Luft aus der Abluftöffnung.

  → Wenden Sie sich bitte umgehend an ein autorisiertes Panasonic Service Center, um sich über die Überprüfung und Reparatur zu informieren.

⚠ VORSICHT

- Verwenden Sie keine nicht zugelassenen oder verformten Frittierkörbe.
  (Um Verbrennungen oder Verletzungen aufgrund von Überhitzung oder Fehlfunktion zu vermeiden.)
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht an den folgenden Orten:
  - In der Nähe von Wärmequellen oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
    (Um Stromschläge oder Feuer zu vermeiden.)
  - Auf einer unebenen Oberfläche oder einer nicht hitzebeständigen Matte. (Um Verletzungen, Verbrennungen oder Feuer zu vermeiden.)
  - In der Nähe von Wänden oder Möbeln.
    (Um Verfärbungen, Verformungen und Beschädigungen der Möbel durch die Wärmeableitung aus der Abluftöffnung zu vermeiden.)
- Achten Sie beim Bewegen des Produkts darauf, dass der Frittierkorb fest sitzt. Tragen Sie das Produkt nicht schräg. (Um zu verhindern, dass der Frittierkorb herausfällt und beschädigt wird.)
- Berühren Sie nicht die Stellen, an denen die Temperatur während des Gebrauchs oder unmittelbar nach dem Kochen hoch ist. Das Gerät hat eine hohe Temperatur. Insbesondere die Metallteile wie die Abluftöffnung, der Frittierkorb, die untere Heizplatte und das Schutzgitter.
  (Um Verbrennungen zu vermeiden.)
- Richten Sie die Abluftöffnung nicht auf den Netzstecker.
  (Um zu vermeiden, dass der Stecker verformt wird oder durch einen Kurzschluss ein Feuer entsteht).
  → Wenn Sie dieses Gerät benutzen, sollten Sie es in einem offenen Bereich aufstellen. Wenn es in einem Schrank aufgestellt wird, achten Sie bitte darauf, dass genügend Platz für die Wärmeabfuhr vorhanden ist, um Überhitzung und Fehlfunktionen zu vermeiden.
- Betreiben Sie das Produkt nicht mit einem leeren Korb. (Um Fehlfunktionen oder Verbrennungen zu vermeiden.)
- Schließen Sie dieses Produkt nicht an eine externe Zeitschaltuhr an und betreiben Sie es nicht mit einem unabhängigen Fernbedienungssystem. (Um Fehlfunktionen oder Verletzungen zu vermeiden.)
- Bitte stellen Sie sicher, dass um das Produkt herum mehr als 8 cm Platz ist. (Um zu verhindern, dass sich das Netzkabel zu nahe an anderen Objekten befindet, die es beschädigen könnten.)
- Achten Sie beim Ziehen des Netzsteckers darauf, dass Sie am Stecker selbst ziehen. (Um Stromschlag oder Feuer aufgrund eines Kurzschlusses zu vermeiden.)
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie den Korb herausnehmen oder wenn Sie es nicht benutzen. (Um Verbrennungen, Verletzungen, Stromschläge, Leckagen oder Feuer aufgrund der Alterung der Isolierung zu vermeiden.)
- Bitte warten Sie, bis das Gerät ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
  (Um Verbrennungen zu vermeiden.)

Wenn während des Betriebs ein Stromausfall auftritt

Einschließlich beim Ziehen des Netzsteckers während des Kochens, beim Auslösen des Schutzschalters usw.:

- Wenn die Störung während des Kochens auftritt und das Gerät innerhalb von 10 Minuten wieder eingeschaltet wird, setzt es den Kochvorgang fort.
- Wenn die Störung im Standby- oder Menümodus auftritt, wird das Gerät nach dem Wiederherstellen der Stromzufuhr ausgeschaltet.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, sollten Sie den Abfall verantwortungsvoll recyceln, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Abholsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt einem umweltgerechten Recycling zuführen.

Bedienungsanleitung

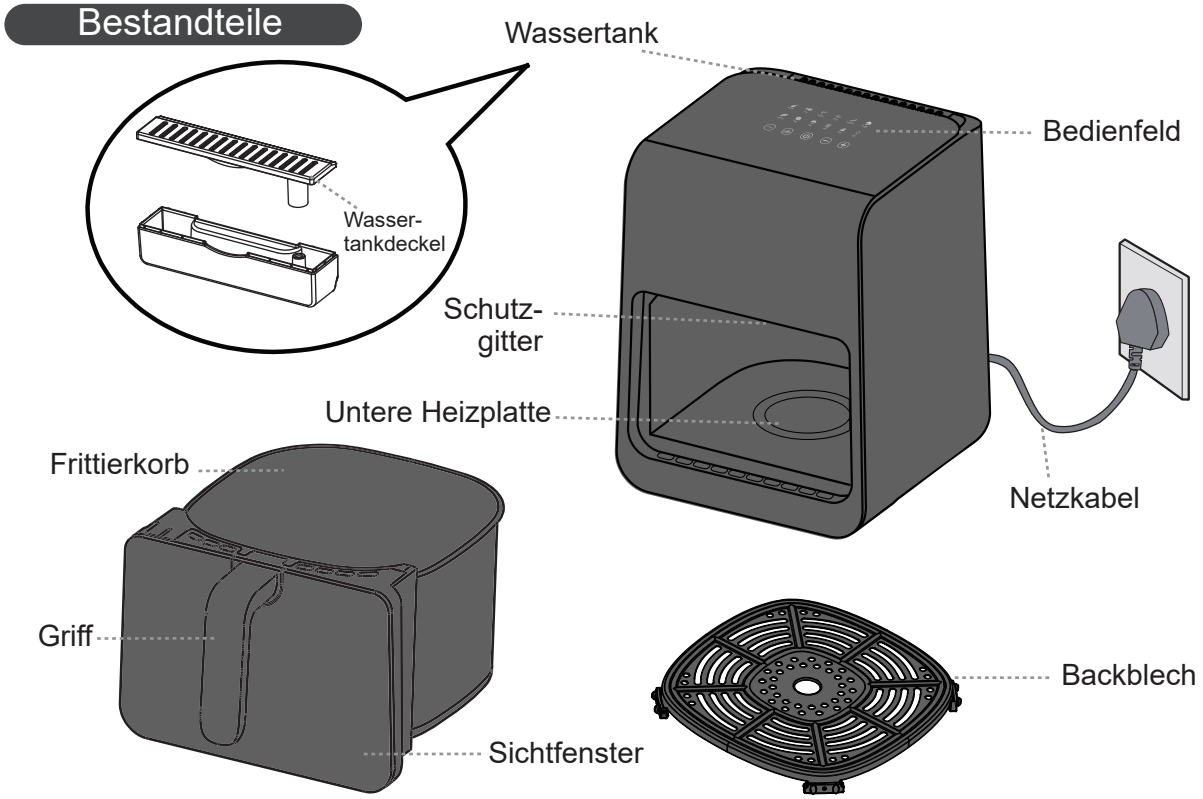
Über das Gerät

- Verwenden Sie die Heißluftfritteuse nicht an Stellen, an denen der Boden (Ansaugöffnung) verstopft werden könnte. Zum Beispiel: auf einem Teppich, einer Plastiktüte, einer Aluminiumfolie oder einem Tuch usw. (Um eine Beschädigung des Produkts zu vermeiden.)
- Decken Sie die Auslassöffnung während des Gebrauchs nicht mit Tüchern oder anderen Gegenständen ab. (Falls die heiße Luft nicht abgelassen werden kann, führt dies zu schlechter Wärmeableitung, Verformung des Gehäuses oder Fehlfunktion).
- Reinigen Sie den Frittierkorb (die Wände des Korbs oder das Backblech) immer von Speiseresten und anderen Fremdkörpern, die daran haften. (Um Korrosion und Schäden an der Beschichtung der Metallteile zu vermeiden).
- Nachdem die Funktion „+ Water“ verwendet wurde, drücken und halten Sie die Taste „+ Water“ gedrückt, um die maximale Entleerung durchzuführen und sicherzustellen, dass das Wasser in der Leitung vollständig abgelassen wird. Öffnen Sie dann den Wassertankdeckel und nehmen Sie den Wassertank heraus. (Um zu verhindern, dass Wasser aus dem Wassertankauslass auf das Produkt und die Arbeitsplatte gelangt.)
- Kontrollieren Sie regelmäßig die Ansaug- und Abluftöffnung am Boden des leeren Frittierkorbraumes und entfernen Sie Staub. (☞ Seite 21 Reinigung und Wartung)
- Nicht auf gleitenden Flächen, wie z. B. Ausziehtischen verwenden. (Um zu vermeiden, dass das Produkt herunterfällt.)
- Verwenden Sie das Produkt nicht auf einem Induktionskochfeld. (Um zu vermeiden, dass das Induktionskochfeld beschädigt wird oder das Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert.)
- Verwenden Sie das Produkt nicht im Freien. (Eine instabile Stromversorgung kann zu Fehlfunktionen des Produkts führen.)
- Nicht in direktem Sonnenlicht verwenden. (Um Verfärbungen zu vermeiden.)
- Füllen Sie den Frittierkorb nicht mit Wasser. (Um zu vermeiden, dass der Frittierkorb leckt.)
- Um das beste Ergebnis zu erzielen, ist der Modus „+ Water“ für die Backwarenmenüs nicht eingerichtet. Wenn Sie die Backwarenmenüs (Pizza, Kuchen, Sandwiches) verwenden, ist es normal, dass die Schaltfläche „+ Water“ nicht ausgewählt werden kann.

Über das Gerät

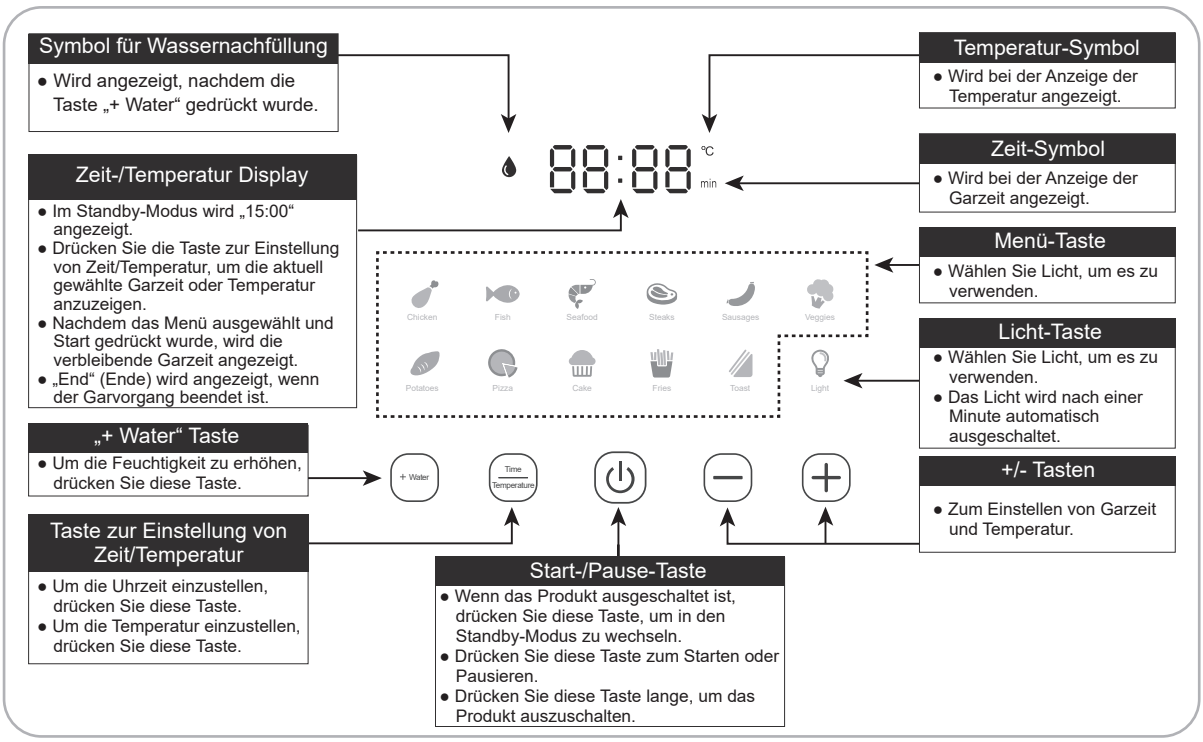
Wenn Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie bitte den Frittierkorb, das Backblech und den Wassertank. (☞ Seite 21)

Bestandteile



Über das Gerät - Bedienfeld

Bedienfeld

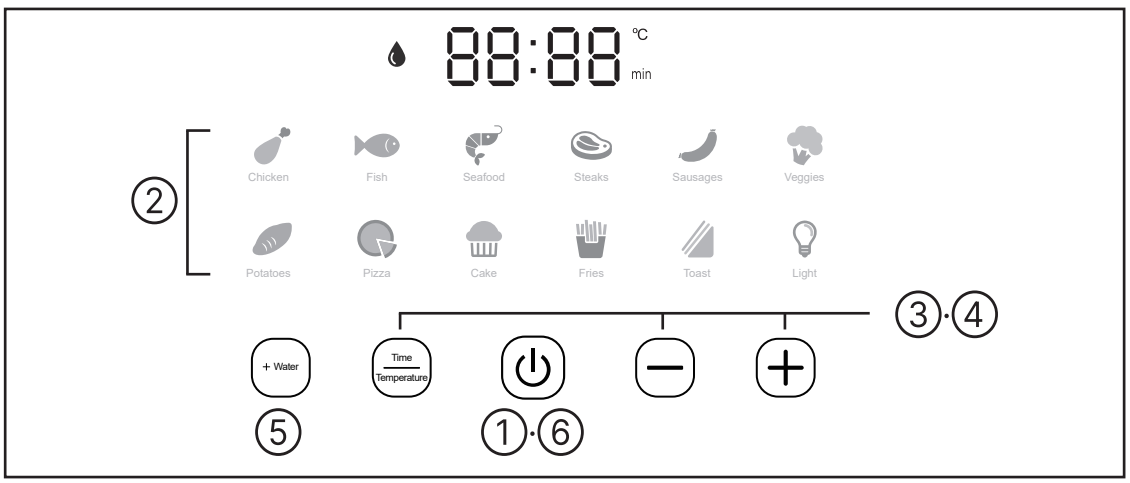


Vorbereitung Garzeit und Temperatureinstellung

Tabelle 1

Koch Kategorie	Standardzeit (Minute)	Standard-temperatur (°C)	Einstellbare Zeit (Minute)	Einstellbare Temperatur (°C)
Hühnchen	22	200	1-60	80-200
Fisch	20	180	1-60	80-200
Meeresfrüchte	10	180	1-60	80-200
Steaks	10	200	1-60	80-200
Würste	15	180	1-60	80-200
Gemüse	10	200	1-60	80-200
Kartoffeln	30	200	1-60	80-200
Pizza	15	170	1-60	80-200
Kuchen	20	150	1-60	80-200
Pommes frites	20	180	1-60	80-200
Toast	8	170	1-60	80-200

Kochen



1 Drücken Sie nach dem Einschalten (⏻), um in den Standby-Modus zu gelangen.

2 Wählen Sie das Menüsymbol.
- Das gewählte Menü blinkt.

3 Drücken Sie (+) oder (−), um die Garzeit einzustellen.
- Das Symbol „min“ für die gewählte Zeit leuchtet auf.
- Den einstellbaren Garzeitbereich finden Sie in Tabelle 1 auf Seite 19.
- Wenn Sie nach dem Einstellen der Temperatur die Garzeit erneut einstellen möchten, drücken Sie bitte zuerst die Taste (⏻), dann (Time/Temperature) und schließlich (+) oder (−).

4 Drücken Sie auf (Time/Temperature) und dann (+) oder (−), um die Gartemperatur einzustellen.
- Das Symbol „°C“ für die gewählte Temperatur leuchtet auf.
- Den einstellbaren Temperaturbereich finden Sie in Tabelle 1 auf Seite 19.

5 Drücken Sie (+ Water), um die Luftfeuchtigkeit zu löschen oder einzustellen.
- Standardmäßig (außer im Menü für Backwaren) ist das Symbol 💧 aktiviert. Wenn Sie stornieren möchten, drücken Sie bitte (+ Water).

6 Drücken Sie (⏻), um den Garvorgang zu starten.
- Das gewählte Menü blinkt nicht mehr, sondern leuchtet durchgehend.

7 Ziehen Sie den Frittierkorb nach der Hälfte der Garzeit heraus, um die Zutaten darin zu wenden. Dann schieben Sie den Korb wieder hinein, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Ob die Zutaten umgedreht werden müssen, hängt von der Art der Zutaten, der Portionsgröße und der Garzeit ab.
- Wenn der Frittierkorb herausgezogen wird, unterbricht das Gerät den Heizvorgang. Wenn der Frittierkorb wieder eingeschoben wird, arbeitet das Gerät weiter.
- Der Frittierkorb, das Sichtfenster und das Backblech sind im Betrieb heiß. Bitte berühren Sie sie nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Es ist normal, dass das Licht nach einer Minute automatisch erlischt.

8 Ziehen Sie den Frittierkorb nach dem Garen heraus, stellen Sie ihn auf eine stabile, hitzebeständige Arbeitsfläche und nehmen Sie die Speisen mit einem Besteck heraus.
- Berühren Sie es nicht direkt mit den Händen, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Nach Beendigung des Garvorgangs zeigt das Display „End“ (Ende) an, die Heizung hört auf zu heizen und der Lüfter läuft 40 Sekunden lang weiter, um das Gerät so schnell wie möglich abzukühlen.
- Nach dem Garen hat die Fritteuse eine hohe Temperatur, stellen Sie sie daher bitte nicht direkt auf den Tisch, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Wenn Sie die Funktion „+ Water“ verwenden, drücken Sie bitte lange auf (+ Water), um die Restfeuchtigkeit in der Wasserleitung abzulassen. Ersetzen Sie dann das reine oder gefilterte Wasser im Wassertank.

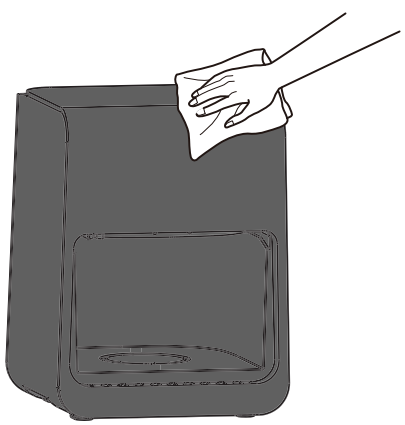
Reinigung und Wartung

Achtung

- Ziehen Sie vor der Reinigung unbedingt den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät beim Reinigen nicht in Wasser. Verwenden Sie zum Reinigen keinen Lackverdünner, Benzin, Alkohol, Reinigungspulver, harte Bürsten usw.
- Stellen Sie keine anderen Teile als das Backblech, den Wassertank und den Wassertankdeckel in die Spülmaschine oder den Trockner.

Gehäuse Außen-/Innenwände

- Mit einem ausgewrungenen, feuchten Tuch abwischen.



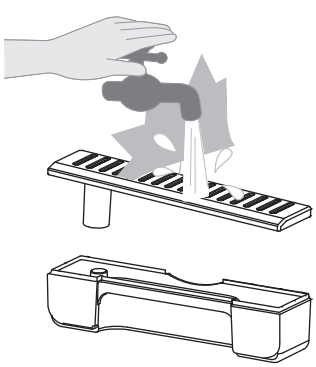
Frittierkorb und Backblech

- Mit verdünntem Spülmittel, einem Schwamm und Wasser reinigen. Wischen Sie jegliche Feuchtigkeit von der Außenseite des Korbs ab.
- Verwenden Sie den Korb nicht als Reinigungsbehälter.
- Die Fluor-Beschichtete Oberfläche kann Verfärbungen oder Streifen aufweisen, dies beeinträchtigt jedoch nicht die Gesundheit und den Gebrauch.
- Im Inneren des Frittiertanks befindet sich ein Luftkanal, der nicht versiegelt ist. Bitte verwenden Sie ihn nicht mit Wasser. Lassen Sie ihn nach der Reinigung trocknen.



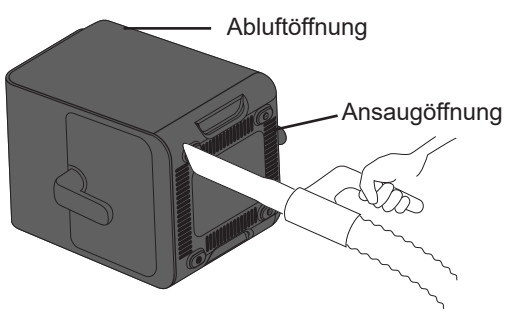
Wassertank und Wassertankdeckel

- Nehmen Sie die Elemente auseinander und spülen Sie sie.



Regelmäßige Inspektion

- Überprüfen Sie die Elemente etwa einmal im Monat und reinigen Sie sie, wenn verschmutzt.



Absaugen, um Schmutz und Fremdkörper zu entfernen.

Rezepte

Zur Erinnerung: Die empfohlene Menge der benötigten Zutaten, die Temperatur und die Kochzeit in den Rezepten können je nach persönlicher Vorliebe, der Größe der Zutaten und der Verwendung des Produkts angepasst werden.

Gewürzte Hähnchenkeulen

Zutaten:			Gewürze:		
	Hähnchenkeulen	4 Stück		Wein zum Kochen	20 ml
				Salz	1/2 TL
				Ingwerpulver	1 TL
				Kurkuma	1 TL

Anleitung:

1. Die Hähnchenkeulen waschen und auf der Vorder- und Rückseite dreimal einschneiden, damit sie die Aromen besser aufnehmen können.
2. Den Wein und die Gewürze mischen und gleichmäßig auf den Hähnchenkeulen verteilen, dann mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht marinieren.
3. Legen Sie die marinierten Hähnchenkeulen auf das Backblech, wählen Sie das Menü【 】, stellen Sie die Temperatur auf 200 °C ein und stellen Sie die Garzeit auf 25 Minuten ein. Nach 15 Minuten die Hähnchenkeulen umdrehen.

Gegrillte Seezunge

Zutaten:			Dressing:	
	Seezunge (frisch)	1 Stück		Saft einer Zitrone
				Eine Prise Salz
				Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
				Butter 15 g

Anleitung:

1. Die Seezunge säubern, trocken tupfen und in kleine Filets schneiden. Mit Salz, Pfeffer und 1 EL Zitronensaft würzen und 20 Minuten marinieren.
2. Die Butter schmelzen, den restlichen Zitronensaft dazugeben und beide Seiten der Seezunge gleichmäßig mit der Mischung bestreichen.
3. Legen Sie die Filets auf das Backblech, wählen Sie das Menü【 】, stellen Sie die Temperatur auf 200 °C ein und stellen Sie die Garzeit auf 15 Minuten ein. Die Filets nach 5 Minuten wenden, mit Butter bestreichen und weitere 5 Minuten braten.

Frittierte Riesengarnelen

Zutaten:			Gewürze:	
	Rohe Riesengarnelen	200 g		Öl 1 TL
	Ingwerscheiben			Wein zum Kochen 20 ml

Anleitung:

1. Die Garnelen waschen und entdarmen. Die Garnelen 10 Minuten lang mit dem Wein und den Ingwerscheiben marinieren lassen.
2. Das Backblech mit Öl einfetten und die Garnelen darauf legen. Wählen Sie das Menü【 】, stellen Sie die Temperatur auf 180 °C und die Garzeit auf 10 Minuten ein. Die Garnelen nach der Hälfte der Zeit umdrehen.

Ribeye Steak

Zutaten:	Steak	1 Stück	Gewürze:	Öl	1 TL

Anleitung:
1. Das Backblech mit Öl bestreichen und das Steak darauf legen.
2. Wählen Sie das Menü【 】, stellen Sie die Temperatur auf 200 °C und die Garzeit auf 6 bis 10 Minuten ein. Das Steak nach der Hälfte der Zeit umdrehen.
   * Sie können den Bräunungsgrad des Steaks nach Ihren persönlichen Vorlieben wählen.

Würste

Zutaten:	Würste	6	Gewürze:	Öl	1 TL

Anleitung:
1. Die Würste einschneiden und auf das Backblech legen.
2. Wählen Sie das Menü【 】, stellen Sie die Temperatur auf 160 °C und die Garzeit auf 10 Minuten ein.
   * Wenn Sie sie lieber knusprig haben möchten, können Sie die Zeit entsprechend verlängern.

Aubergine mit Knoblauch

Zutaten:	Aubergine	1 Stück	Gewürze:	Sojasauce	15 ml
	Knoblauchzehe	1 (gehackt)		Austernsauce	15 ml
	Frühlingszwiebeln	4		Zucker	1 TL
	Chili	1 (gehackt)		Öl	1 TL

Anleitung:
1. Die Aubergine waschen und trockentupfen. Alle Saucenzutaten außer dem Öl in eine kleine Schüssel geben.
2. Das Backblech mit Alufolie auslegen und die Aubergine auf die Alufolie legen. Die Aubergine mit Öl bestreichen, das Menü【 】wählen, die Temperatur auf 200 °C und die Garzeit auf 20 Minuten einstellen.
3. Nach 20 Minuten die Aubergine herausnehmen und halbieren. Die Fleischseiten der Aubergine mit der Sauce bestreichen. Weitere 5 Minuten entsprechend der Menüeinstellung und der Temperatur in Schritt 2 braten. Die Aubergine nach dem Zubereiten mit der gehackten Frühlingszwiebel bestreuen.

Rezepte

Gebackene Süßkartoffeln

Zutaten: Süßkartoffel 3-4 (mittelgroß)

Anleitung:
1. Die Süßkartoffeln waschen und mit Küchentüchern abtrocknen.
2. Legen Sie die Süßkartoffeln auf das Backblech, wählen Sie das Menü【 】, stellen Sie die Temperatur auf 200 °C und die Garzeit auf 30 Minuten ein. Schütteln Sie die Süßkartoffeln während des Garens gelegentlich.
   * Je nach Größe der Süßkartoffeln können Sie die großen halbieren.

Gemüsepizza mit Mozzarella

Zutaten:	Pizzateig	1x 15 cm
	Gemüse (grüne Paprika, Champignons, Zwiebeln)	
	Geriebener Mozzarella-Käse	50 g
Gewürze:	Tomatensauce	1 EL

Anleitung:
1. Das Gemüse würfeln und beiseite stellen.
2. Den Teig mit Tomatensauce bestreichen, mit der Hälfte des Käses bestreuen, das Gemüse darauf verteilen und mit der restlichen Hälfte des Käses bestreuen.
3. Legen Sie den Teig auf das Backblech, wählen Sie das Menü【 】, stellen Sie die Temperatur auf 180 °C und die Garzeit auf 12 Minuten ein.

Kuchen

Zutaten:	Eierkuchen Schale	4					
	Eierkuchen Füllung	Ei	1 Stück	Zucker	10 g	Milch	100 ml

Anleitung:
1. 1 Ei in einer Schüssel verquirlen.
2. 100 ml Milch und 10 g Zucker in die Schüssel geben. Gut rühren, bis der Zucker aufgelöst ist.
3. Die Eierflüssigkeit in 4 Eierkuchen Schalen aufteilen.
4. Legen Sie die Schalen auf das Backblech, wählen Sie das Menü【 】, stellen Sie die Temperatur auf 180 °C und die Garzeit auf 12 Minuten ein.

Pommes Frites

Zutaten: Gefrorene Pommes Frites 250 g

Gewürze: Tomatensauce zum Servieren

Anleitung:
1. Die gefrorenen Pommes Frites auf das Backblech legen.
2. Wählen Sie das Menü【 】, stellen Sie die Temperatur auf 200 °C und die Garzeit auf 20 Minuten ein. Schütteln Sie die Pommes Frites nach der Hälfte der Zeit.
3. Nach dem Garen servieren Sie sie mit Tomatensauce.

Käse und Schinken Toast

Zutaten:		
	Schinken oder Speck	2 Scheiben Schinken
	Geschnittenes Brot (gebuttert)	3 Stück
	Käsescheibe	2 Stück

Anleitung:
1. Den Schinken und den Käse auf die ungebutterte Seite der Brotscheiben geben und zusammenlegen.
2. Legen Sie die Sandwiches auf das Backblech, wählen Sie das Menü【 】, stellen Sie die Temperatur auf 200 °C und die Garzeit auf 5 Minuten ein.

Köstliches Barbecue

Zutaten:			Gewürze:		
	Schweinebauch	300 g		Sojasauce	5 ml
	Frühlingszwiebeln			Dunkle Sojasauce	5 ml
	Ingwerscheiben	4 Stück		Wein zum Kochen	5 ml
				Salz	2 g
				Zucker	10 g

Anleitung:
1. Den Schweinebauch in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln, Ingwerscheiben und Gewürze dazugeben. 10 Minuten marinieren.
2. Die Schweinebauchscheiben auf das Backblech legen. Wählen Sie das Menü【 】, stellen Sie die Temperatur auf 200 °C und die Garzeit auf 12 Minuten ein. Drehen Sie die Schweinebauchscheiben nach der Hälfte der Zeit um, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

Fehlersuche

Das Folgende ist keine Fehlfunktion, bitte überprüfen Sie es, bevor Sie eine Reparatur anfordern.

Symptom	Ursache	Lösung
Keine Reaktion bei Anschluss an das Stromnetz.	Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt.	Stecken Sie ihn erneut ein oder suchen Sie eine andere Steckdose.
Startet nicht	Der Frittierkorb ist nicht richtig eingesetzt.	Ziehen Sie den Frittierkorb heraus und setzen Sie ihn wieder ein.
Der Motor dreht sich nicht oder es ist ein ungewöhnliches Geräusch zu hören.	Am Lüfterblatt haften Fremdkörper oder die Ansaugöffnung ist verstopft.	Prüfen Sie nach dem Ausschalten des Geräts, ob sich Fremdkörper in der Ansaugöffnung und im Inneren des Gerätes befinden. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte zur Reparatur an ein autorisiertes Panasonic Service Center.
Das Sichtfenster beschlägt oder es läuft eine kleine Menge Wasser aus dem Frittierkorb unter dem Sichtfenster aus.	Der Frittierkorb ist nach der Reinigung nicht vollständig entleert und es befindet sich Restfeuchtigkeit im Luftkanal.	Das ist normal. Bitte verwenden Sie das Produkt wie gewohnt. (Wenn eine große Menge Wasser aus der Unterseite des Gerätes austritt, wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Panasonic Service Center.)

Fehlercodes

Überprüfen Sie Folgendes, bevor Sie Reparaturen in Auftrag geben.

Fehleranzeige	Bitte versuchen Sie Folgendes
U01	● Ziehen Sie den Netzstecker und stecken Sie ihn wieder ein. Wenn „U01“ immer noch angezeigt wird, bedeutet dies, dass ein Fehler im Stromversorgungskreis vorliegt. Bitte versuchen Sie es erneut, nachdem der Fehler im Stromversorgungskreis behoben wurde.
U02	● Versuchen Sie, den Netzstecker zu ziehen, das Gerät abzukühlen und den Netzstecker wieder einzustecken. Wenn „U02“ immer noch angezeigt wird, wenden Sie sich zur Reparatur an ein autorisiertes Panasonic Service Center.

Wenn das Gerät nach den oben genannten Maßnahmen immer noch nicht normal funktioniert, wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Panasonic Service Center.

E**	● Ziehen Sie den Netzstecker und stecken Sie ihn wieder ein. Wenn noch immer „E**“ angezeigt wird, bedeutet dies, dass ein Fehler vorliegt. → Bitte wenden Sie sich an ein autorisiertes Panasonic Service Center. und teilen Sie ihm den Fehlercode mit (zwei Ziffern nach „E“).

Technische Daten

Modell	NF-CC600AXE
Nennspannung	220-240 V~
Nennfrequenz	50 / 60 Hz
Nenneingangsleistung	1450 W
Nennkapazität	6,0 L
Länge des Netzkabels (ca.)	1 m
Abmessungen (ca.) (B x T x H)	267 mm × 357 mm × 355 mm
Gewicht (ca.)	5,4 kg

Bitte beachten Sie folgende Hinweise zur Entsorgung Ihres Gerätes gemäß des ElektroG3 Gesetzes vom 1. Januar 2022:

Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben.
Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m² oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m², die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Bitte entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können. Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Hersteller:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Hagenauer Straße 43, Wiesbaden, Deutschland

Bevollmächtigter Vertreter in der EU:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Deutschland

EU





Hergestellt in China

Panasonic

Mode d'emploi

Utilisation par les ménages

Friteuse à air

Modèle NF-CC600AXE



Toutes les images de ce manuel d'instructions se réfèrent au modèle NF-CC600AXE.

Merci beaucoup d'avoir acheté des produits Panasonic.

- Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.
- Avant d'utiliser le produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi afin de garantir une utilisation correcte et sûre du produit.
- Accordez une attention particulière aux [Précautions de sécurité] (page 30-31).
- Veuillez conserver ce mode d'emploi dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Conserver pour référence future

Table des matières

Précautions de sécurité....30-31
Instructions d'utilisation.....32
Pièces détachées
- Corps principal.....32
- Panneau de contrôle.....33

Préparation
- Réglage du temps de cuisson et de la température.....33

Commencer à cuisiner.....34
Nettoyage et entretien.....35
Recettes.....36-39

Recherche de pannes.....40
Codes d'erreur.....40
Spécifications.....41

Avant l'utilisation

Instructions

En cas de doute

Le droit d'interprétation finale de ce manuel d'instructions appartient à notre société.

Précautions de sécurité

Veuillez vous y conformer!

Afin d'éviter les blessures et les dommages matériels, veillez à respecter les mesures de sécurité suivantes:

■ Les icônes suivantes indiquent le degré de dommages pouvant être causés par une manipulation incorrecte.

⚠ AVERTISSEMENT: indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.

⚠ ATTENTION: indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

■ Les symboles sont classés et expliqués comme suit.

⃠ Ce symbole indique ce qui ne peut pas être fait, c'est-à-dire "interdit".

❗ Ce symbole indique ce qui doit être mis en œuvre, c'est-à-dire les exigences "obligatoires".

⚠ AVERTISSEMENT

⃠
- N'utilisez pas le produit si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e) ou si la connexion entre la prise de courant et la fiche d'alimentation est lâche. (Pour éviter tout risque d'électrocution ou d'incendie dû à un court-circuit).
  → Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- N'endommagez pas le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation. Ce qui suit est strictement interdit: L'endommager, le modifier, l'exposer à une chaleur élevée ou à proximité, le plier de force, le tordre, tirer dessus, l'accrocher dans un coin, placer un objet lourd dessus, l'empaqueter, le pincer ou faire glisser le cordon d'alimentation. (Pour éviter tout choc électrique dû à l'endommagement du cordon d'alimentation et de la fiche d'alimentation, ou tout incendie dû à un court-circuit).
- N'insérez pas ou ne débranchez pas la fiche d'alimentation avec des mains mouillées. Assurez-vous toujours que vos mains sont sèches avant de manipuler la fiche d'alimentation ou le produit. (Pour éviter tout risque d'électrocution ou de blessure).
- Ne laissez personne lécher la fiche d'alimentation. (Pour éviter tout risque d'électrocution ou de blessure). Accordez une attention particulière aux nourrissons et aux jeunes enfants.
- Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec des liquides autres que de l'eau purifiée ou filtrée. (Pour éviter d'obstruer les sorties d'eau internes).
- Ne versez pas d'eau sur le produit, ne le lavez pas directement avec de l'eau et ne l'immergez pas dans l'eau (ne s'applique pas au panier de friture, à la plaque de cuisson, au réservoir d'eau et au bouchon du réservoir d'eau). (Pour éviter tout risque d'électrocution ou d'incendie dû à un court-circuit).
  → Si de l'eau pénètre à l'intérieur du produit, veuillez contacter un centre de réparation agréé Panasonic.
- Ne modifiez pas, ne démontez pas et ne réparez pas le produit vous-même. (Pour éviter de provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures).
  → Pour les réparations, veuillez contacter le centre de réparation agréé Panasonic.
- Pendant l'utilisation ou juste après, ne mettez pas votre visage ou vos mains à proximité de l'orifice d'échappement, et faites particulièrement attention aux enfants. (Pour éviter les brûlures).
- N'utilisez pas le produit à d'autres fins que celles décrites dans le manuel d'instructions. (Sinon, cela peut provoquer un incendie, des brûlures, des blessures ou un choc électrique).
  → Panasonic ne sera pas tenu responsable des conditions résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect du manuel d'instructions.
- Ne déplacez pas le corps principal pendant la cuisson. (Pour éviter les brûlures).
- Ne pas éclabousser la fiche d'alimentation avec de l'eau ou d'autres liquides (pour éviter les chocs électriques ou les incendies dus à un court-circuit).

❗
- Veillez à utiliser une prise de courant alternatif ayant une spécification de 220 V-240 V / 10 A seule. (Pour éviter de partager l'alimentation avec d'autres appareils électriques et de provoquer un incendie dû à une surchauffe).
- Veillez à utiliser un bornier d'au moins 10 A.
- Veillez à insérer fermement la fiche d'alimentation jusqu'au bout. (Pour éviter de provoquer de la fumée, un incendie ou un choc électrique).
- Une prise de courant bipolaire monophasée avec mise à la terre doit être utilisée pour cet appareil afin de garantir une mise à la terre fiable. Si le dispositif de mise à la terre n'est pas installé, cela peut provoquer une induction électrostatique d'autres pièces métalliques telles que le boîtier. (Afin de ne pas provoquer de risque d'électrocution dû à une défaillance ou à une fuite électrique).

⚠ AVERTISSEMENT

- Nettoyez régulièrement la fiche d'alimentation. (Pour éviter que la fiche d'alimentation ne soit mal isolée en raison de l'accumulation d'humidité et de corps étrangers, ce qui pourrait provoquer un incendie). Débranchez la fiche d'alimentation et essuyez-la avec un chiffon sec.
- Ce produit ne convient pas aux personnes suivantes (y compris les enfants): personnes aux capacités physiques ou mentales réduites, ou personnes manquant d'expérience et de connaissances en matière d'utilisation, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité. Veillez à ne pas laisser les enfants jouer avec ce produit. (Pour éviter les brûlures, les blessures ou les chocs électriques).
- Veillez à garder le produit hors de portée des enfants. (Pour éviter les brûlures, les blessures ou les chocs électriques).
- En cas d'anomalie ou de défaillance, veuillez cesser immédiatement de l'utiliser et débrancher la fiche d'alimentation. (Pour éviter de provoquer de la fumée, un incendie ou un choc électrique).
  Anomalies et exemples d'échecs.
  - La fiche et le cordon d'alimentation sont anormalement chauds.
  - Le cordon d'alimentation est endommagé ou une perte de puissance intermittente se produit après que le cordon d'alimentation a été touché.
  - Le corps principal est déformé ou anormalement chauffé.
  - Le corps principal émet de la fumée ou une odeur de brûlé.
  - Le corps principal est fissuré, desserré ou émet des bruits anormaux.
  - Lors de la cuisson, il n'y a pas d'air provenant de l'orifice d'évacuation.

  → Contacter immédiatement un centre de réparation agréé Panasonic pour demander une inspection et une réparation.

⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas de panier à friture non exclusif ou déformé. (Pour éviter les brûlures ou les blessures dues à une surchauffe ou à un dysfonctionnement).
- N'utilisez pas ce produit dans les endroits suivants.
  - À proximité de sources de chaleur ou en cas de forte humidité. (Pour éviter tout risque d'électrocution ou d'incendie).
  - Sur une surface irrégulière ou un tapis non résistant à la chaleur. (Pour éviter de provoquer des blessures, des brûlures ou un incendie).
  - Près des murs ou des meubles. (Pour éviter de décolorer, de déformer et d'endommager le mobilier en raison de la chaleur dégagée par l'orifice d'échappement).
- Lorsque vous déplacez le produit, assurez-vous que le panier à friture est bien en place. Ne transportez pas le produit de biais. (Pour éviter que le panier à friture ne tombe et ne soit endommagé)
- Ne touchez pas les endroits où la température est élevée pendant l'utilisation ou immédiatement après la cuisson. Le corps principal présente une température élevée. En particulier les parties métalliques telles que l'orifice d'évacuation, le panier à friture, la plaque chauffante inférieure et la grille de protection. (Pour éviter les brûlures).
- N'orientez pas l'orifice d'évacuation vers la prise d'alimentation. (Pour éviter de déformer la fiche ou de provoquer un incendie dû à un court-circuit).
  → Lors de l'utilisation de cette machine, il convient de la placer dans un endroit ouvert. S'il est placé dans une armoire, veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace pour la dissipation de la chaleur afin d'éviter toute surchauffe et tout dysfonctionnement.
- Ne faites pas fonctionner le produit avec un panier vide. (Pour éviter les dysfonctionnements ou les brûlures.)
- Ne connectez pas ce produit à une minuterie externe et ne le faites pas fonctionner avec un système de télécommande indépendant. (Pour éviter tout dysfonctionnement ou toute blessure).
- Veillez à ce qu'il y ait plus de 8 cm d'espace autour du produit. (Pour éviter que le cordon d'alimentation ne soit trop proche d'autres objets qui pourraient l'endommager).
- Lorsque vous débranchez la fiche d'alimentation, veillez à le faire en tirant sur la fiche elle-même. (Pour éviter tout risque d'électrocution ou d'incendie dû à un court-circuit).
- Éteignez et débranchez toujours l'appareil lorsque vous retirez le panier ou lorsque vous ne l'utilisez pas. (Pour éviter les brûlures, les blessures, les chocs électriques, les fuites ou les incendies dus au vieillissement de l'isolation).
- Veuillez attendre que le corps principal ait suffisamment refroidi avant de le nettoyer. (Pour éviter les brûlures).

En cas de coupure de courant pendant l'utilisation

Notamment en cas de débranchement de la prise électrique pendant la cuisson, de déclenchement du disjoncteur, etc:

- Si elle se produit pendant la cuisson et que l'appareil est remis sous tension dans les 10 minutes, la cuisson reprend.
- Si cela se produit en mode veille ou en mode menu, le produit redevient éteint après la remise sous tension.

Élimination correcte de ce produit



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE/du Royaume-Uni. Pour éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne nuise à l'environnement ou à la santé humaine, recyclez le produit de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Il pourra prendre en charge ce produit pour le recycler dans le respect de l'environnement.

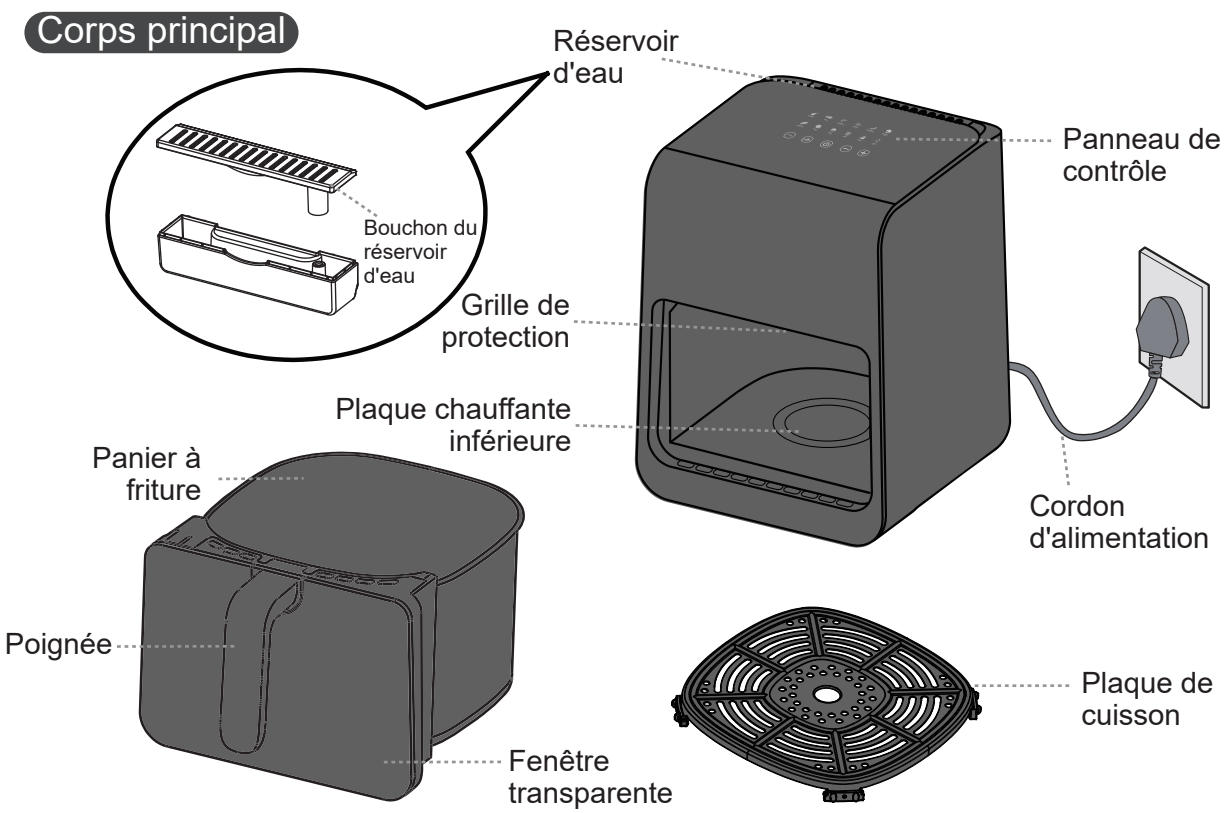
Instructions d'utilisation

A propos du corps principal

- N'utilisez pas la friteuse à un endroit où son fond (orifice d'aspiration) peut être bloqué.
  Par exemple: sur un tapis, un sac en plastique, une feuille d'aluminium, un tissu, etc.
  (Pour éviter d'endommager le produit.)
- Ne pas couvrir l'orifice d'échappement avec des chiffons ou d'autres objets pendant l'utilisation.
  (Au cas où l'air chaud ne pourrait pas être libéré, ce qui entraînerait une mauvaise dissipation de la chaleur, une déformation du boîtier ou un dysfonctionnement).
- Veuillez nettoyer à temps les résidus alimentaires et autres objets étrangers collés au panier à friture (les parois du panier ou la plaque de cuisson).
  (Pour éviter la corrosion et l'endommagement du revêtement des pièces métalliques).
- Après l'utilisation de la fonction "+ Water", appuyez sur la touche "+ Water" et maintenez-la enfoncée pour effectuer une vidange maximale afin de vous assurer que l'eau contenue dans le tuyau est complètement vidangée. Ensuite, ouvrez le bouchon du réservoir d'eau et retirez le réservoir d'eau.
  (Pour éviter que l'eau contenue dans la sortie du réservoir d'eau ne s'écoule sur le produit et le plan de travail).
- Vérifiez régulièrement l'orifice d'aspiration et l'orifice d'évacuation situés au fond du panier de friture vide et enlevez la poussière.
  (☞ P35 Nettoyage et entretien)
- Ne pas utiliser sur des surfaces glissantes telles que les tables coulissantes.
  (Pour éviter de faire tomber le produit.)
- Ne pas utiliser le produit sur une plaque à induction.
  (Pour éviter d'endommager la plaque à induction ou de provoquer un fonctionnement anormal du produit).
- Ne pas utiliser le produit à l'extérieur.
  (Une alimentation électrique instable peut entraîner un dysfonctionnement du produit).
- Ne pas utiliser en plein soleil.
  (Pour éviter toute décoloration).
- Ne pas mettre d'eau dans le panier à friture.
  (Pour éviter que le panier à friture ne fuie.)
- Pour garantir un résultat optimal, le mode "+ Water" n'est pas configuré pour le menu des aliments cuits au four. Lorsque vous utilisez le menu des aliments cuits au four (pizza, gâteau, sandwiches), sachez qu'il est normal que la touche "+ Water" ne puisse pas être sélectionnée.

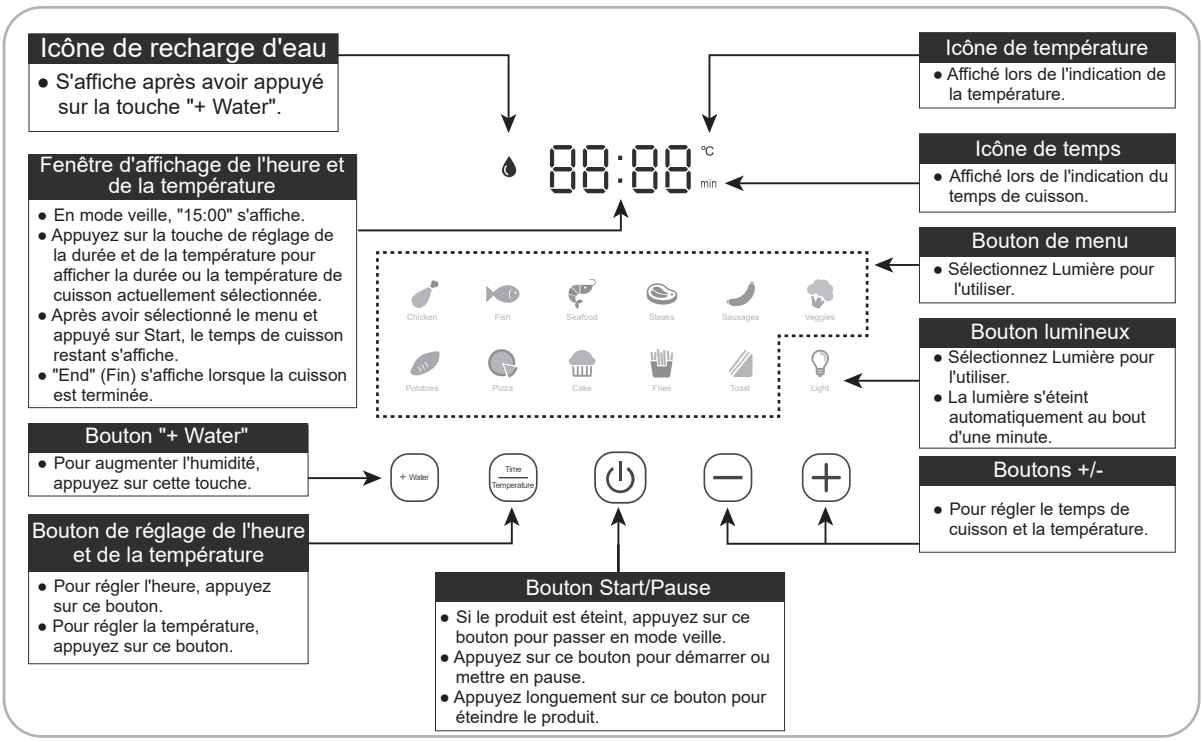
Pièces - Corps principal

Lors de la première utilisation, nettoyez le panier à friture, la plaque de cuisson et le réservoir d'eau.
(☞ P35)



Pièces - Panneau de contrôle

Panneau de contrôle



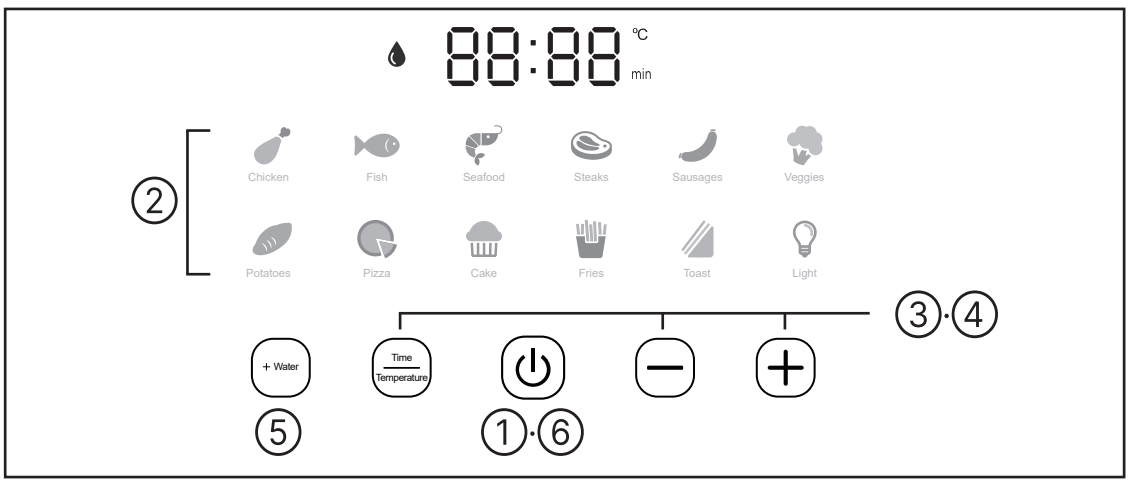
Préparation

Réglage du temps de cuisson et de la température

Tableau 1

Catégorie cuisine	Temps par défaut (minute)	Température par défaut (°C)	Temps réglable (minute)	Température réglable (°C)
Poulet	22	200	1-60	80-200
Poisson	20	180	1-60	80-200
Fruits de mer	10	180	1-60	80-200
Steaks	10	200	1-60	80-200
Saucisses	15	180	1-60	80-200
Légumes	10	200	1-60	80-200
Pommes de terre	30	200	1-60	80-200
Pizza	15	170	1-60	80-200
Gâteau	20	150	1-60	80-200
Frites	20	180	1-60	80-200
Toast	8	170	1-60	80-200

Démarrer la cuisson



1 Après la mise sous tension, appuyez sur ⏻ pour passer en mode veille.

2 Sélectionnez l'icône Menu.
- Le menu sélectionné clignote.

3 Appuyez sur + ou − pour régler le temps de cuisson.
- L'icône de la durée sélectionnée "min" s'allume.
- Reportez-vous au tableau 1 de la P33 pour connaître la plage de temps de cuisson pouvant être réglée.
- Une fois la température réglée, si vous souhaitez ajuster à nouveau le temps de cuisson, appuyez d'abord sur ⏻, puis sur Time/Temperature, et enfin sur + ou − pour ajuster.

4 Appuyez sur Time/Temperature, puis sur + ou − pour régler la température de cuisson.
- L'icône de la température sélectionnée "°C" s'allume.
- Reportez-vous au tableau 1 de la P33 pour connaître la plage de température qui peut être réglée.

5 Appuyez sur + Water pour annuler ou régler l'humidité.
- Par défaut (sauf dans le menu des aliments cuits au four), l'icône est activée. Si vous souhaitez l'annuler, veuillez appuyer sur + Water.

6 Appuyez sur ⏻ pour lancer la cuisson.
- Le menu sélectionné passe du clignotement à une lumière fixe.

7 À mi-cuisson, sortez le panier à friture pour retourner les ingrédients à l'intérieur. Puis, remettez le panier en place pour poursuivre la cuisson.
- La nécessité de retourner les ingrédients dépend du type d'ingrédients, de la taille de la portion et du temps de cuisson.
- Lorsque le panier à friture est retiré, la machine passe en mode veille et le chauffage s'arrête. Lorsque le panier à friture est remis en place, la machine continue de fonctionner.
- Le panier à friture, la fenêtre transparente et la plaque de cuisson en mode de travail sont chauds. Veuillez ne pas les toucher pour éviter les brûlures.
- Il est normal que la lumière s'éteigne automatiquement au bout d'une minute.

8 Après la cuisson, retirez le panier à friture, placez-le sur un plan de travail stable et résistant aux hautes températures, et utilisez des ustensiles pour retirer les aliments.
- Ne le touchez pas directement avec vos mains pour éviter les brûlures.

- Une fois la cuisson terminée, la fenêtre d'affichage indique "End", le tube chauffant cesse de chauffer et le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant 40 secondes pour refroidir l'appareil le plus rapidement possible.
- Après la cuisson, la température de la friteuse est élevée, veuillez donc ne pas la poser directement sur la table pour éviter de vous ébouillanter.
- Lorsque vous utilisez la fonction "+ Water", veuillez appuyer longuement sur + Water pour évacuer l'humidité résiduelle dans le tuyau d'eau. Remettez ensuite de l'eau purifiée ou de l'eau filtrée dans le réservoir d'eau.

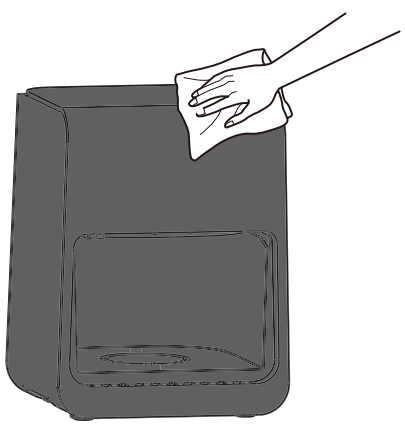
Nettoyage et entretien

Attention

- Avant de procéder au nettoyage, veillez à débrancher la fiche d'alimentation et attendez que le corps principal refroidisse.
- Lors du nettoyage, n'immergez pas le corps principal dans l'eau. N'utilisez pas de diluant pour laque, d'essence, d'alcool, de poudre de nettoyage, de brosses rigides, etc. pour le nettoyage.
- Ne mettez pas d'autres pièces que la plaque de cuisson, le réservoir d'eau et le bouchon du réservoir d'eau dans le lave-vaisselle ou le sèche-linge.

Nettoyage des murs extérieurs/intérieurs

- Essuyez avec un chiffon humide essoré.



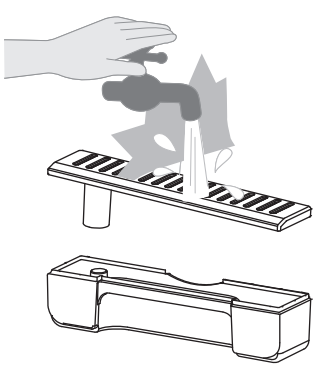
Panier à friture et plaque de cuisson

- Lavez avec du savon à vaisselle dilué, une éponge et de l'eau. Essuyez toute trace d'humidité sur l'extérieur du panier.
- N'utilisez pas le panier comme récipient de nettoyage.
- Il peut y avoir une décoloration ou des stries sur la surface revêtue de fluor, mais cela n'affecte pas la santé et l'utilisation.
- Il y a une conception de canal d'air à l'intérieur du réservoir de friture, il n'est pas scellé, veuillez ne pas l'utiliser avec de l'eau, drainez-le après le nettoyage.



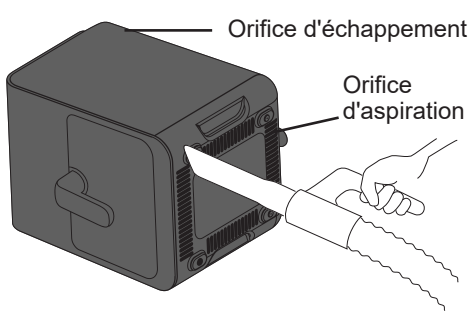
Réservoir d'eau et bouchon du réservoir d'eau

- Démontez et rincez-les.



Inspection régulière

- Vérifiez-le environ une fois par mois, s'il y a des salissures, veuillez le nettoyer en temps voulu.



Passez l'aspirateur pour éliminer les déchets et les corps étrangers.

Recettes

Rappel: La quantité recommandée d'ingrédients nécessaires, la température et le temps de cuisson des recettes peuvent être ajustés en fonction des préférences personnelles, de la taille des ingrédients et de l'utilisation du produit.

Pilons de poulet assaisonnés

Ingrédients:			Assaisonnement:		
	Pilons de poulet	4 pièces		Vin de cuisine	20 ml
				Sel	1/2 cuillère à café
				Gingembre en poudre	1 cuillère à café
				Curcuma	1 cuillère à café

Instructions:

1. Lavez les pilons de poulet, faites trois entailles sur les faces avant et arrière pour mieux absorber les saveurs.
2. Mélangez le vin de cuisine et le mélange d'épices et badigeonnez uniformément les pilons de poulet, puis couvrez-les d'un film alimentaire pour les laisser mariner toute la nuit.
3. Placez les pilons de poulet marinés sur la plaque de cuisson, sélectionnez le menu【 】, réglez la température sur 200 °C et le temps de cuisson sur 25 minutes. Retournez les pilons au bout de 15 minutes.

Sole grillée

Ingrédients:			Dressage:		
	Sole (fraîche)	1 pièce		Jus d'un citron	
				Une pincée de sel	
				Poivre noir fraîchement moulu	
				Beurre	15 g

Instructions:

1. Nettoyez la sole, l'éponger et coupez-la en petits filets. Ajoutez du sel, du poivre et 1 cuillère à soupe de jus de citron et laissez mariner pendant 20 minutes.
2. Faites fondre le beurre, ajoutez le reste du jus de citron et badigeonnez uniformément les deux côtés de la sole.
3. Placez les filets de poisson sur la plaque de cuisson, sélectionnez la fonction【 】, réglez la température sur 200 °C et réglez le temps de cuisson sur 15 minutes. Retournez les filets au bout de 5 minutes, badigeonnez-les de beurre et faites-les rôtir pendant 5 minutes supplémentaires.

Crevettes géantes frites

Ingrédients:			Assaisonnement:		
	Crevettes royales crues	200 g		Huile	1 cuillère à café
	Tranches de gingembre			Vin de cuisine	20 ml

Instructions:

1. Lavez et déveinez les crevettes. Ajoutez le vin de cuisine et le gingembre et laisser mariner les crevettes pendant 10 minutes.
2. Graissez la plaque de cuisson avec de l'huile et placez-y les crevettes. Sélectionnez le menu【 】, réglez la température sur 180 °C et le temps de cuisson sur 10 minutes. Retournez les crevettes à mi-cuisson.

Entrecôte

Ingrédients:			Assaisonnement:		
	Steak	1 pièce		Huile	1 cuillère à café

Instructions:
1. Badigeonnez la plaque de cuisson d'une couche d'huile et déposez-y le steak.
2. Sélectionnez le menu【 】, réglez la température sur 200 °C et le temps de cuisson sur 6 à 10 minutes. Retournez le steak à mi-cuisson.
   * Vous pouvez choisir le degré de cuisson du steak en fonction de vos préférences personnelles.

Saucisses

Ingrédients:			Assaisonnement:		
	Saucisses	6		Huile	1 cuillère à café

Instructions:
1. Faites quelques entailles sur la surface et placez les saucisses sur la plaque de cuisson.
2. Sélectionnez la fonction【 】, réglez la température sur 160 °C et le temps de cuisson sur 10 minutes.
   * Si vous préférez quelles soient croustillantes, vous pouvez prolonger le temps en conséquence.

Aubergine à l'ail

Ingrédients:			Assaisonnement:		
	Aubergine	1 pièce		Sauce soja	15 ml
	Gousse d'ail	1 (émincé)		Sauce d'huître	15 ml
	Oignons de printemps	4		Sucre	1 cuillère à café
	Piment	1 (haché)		Huile	1 cuillère à café

Instructions:
1. Lavez et épongez l'aubergine. Dans un petit bol, ajoutez tous les ingrédients de la sauce, à l'exception de l'huile.
2. Placez du papier d'aluminium sur la plaque de cuisson et placez l'aubergine sur le papier d'aluminium. Badigeonnez l'aubergine d'huile, sélectionnez le menu【 】, réglez la température sur 200 °C et le temps de cuisson sur 20 minutes.
3. Au bout de 20 minutes, sortez l'aubergine et coupez-la en deux. Badigeonnez les côtés chair de l'aubergine avec la sauce. Faites rotir encore 5 minutes en fonction du réglage du menu et de la température à l'étape 2. Saupoudrez l'aubergine avec la ciboule hachée après la cuisson.

Recettes

Patates douces au four

Ingrédients: Patates douces 3-4 (taille moyenne)

Instructions:
1. Lavez les patates douces et essuyez-les avec du papier absorbant.
2. Placez les patates douces sur la plaque de cuisson, sélectionnez le menu【 】, réglez la température sur 200 °C et le temps de cuisson sur 30 minutes. Secouez les patates douces de temps en temps pendant la cuisson.
   * Selon la taille des patates douces, vous pouvez couper les grosses en deux.

Pizza aux légumes avec mozarella

Ingrédients:	Pâte à pizza	1x15 cm
	Légumes (poivrons verts, champignons, oignons)	
	Fromage Mozzarella râpé	50 g
Assaisonnement:	Sauce tomate	1 cuillère à soupe

Instructions:
1. Coupez les légumes en dés et réservez les.
2. Badigeonnez la pâte de sauce tomate, saupoudrez la moitié du fromage, ajoutez les légumes et saupoudrez l'autre moitié du fromage.
3. Placez la pâte sur la plaque de cuisson, sélectionnez la fonction【 】, réglez la température sur 180 °C et le temps de cuisson sur 12 minutes.

Gâteau

Ingrédients:	Fonds de tarte à l'œuf	4					
	Garniture pour tarte aux œufs	Œuf	1 pièce	Sucre	10 g	Lait	100 ml

Instructions:
1. Fouettez 1 œuf dans un bol.
2. Ajoutez 100 ml de lait et 10 g de sucre dans le bol. Mélangez bien jusqu'à ce que le sucre soit fondu.
3. Répartissez le liquide dans 4 moules à tartelettes.
4. Placez les moules sur la plaque de cuisson, sélectionnez le menu【 】, réglez la température sur 180 °C et le temps de cuisson sur 12 minutes.

Frites

Ingrédients: Frites surgelées 250 g Assaisonnement: Sauce tomate pour servir

Instructions:
1. Placez les frites surgelées sur la plaque de cuisson.
2. Sélectionnez la fonction【 】, réglez la température sur 200 °C et le temps de cuisson sur 20 minutes. Secouez les frites à mi-cuisson.
3. Après la cuisson, servez-les avec de la sauce tomate.

Toastie au fromage et au jambon

Ingrédients:		
	Jambon ou bacon	2 tranches de jambon
	Pain de mie (beurré)	3 pièces
	Tranches de fromage	2 pièces

Instructions:
1. Placez le jambon et le fromage sur la face non beurrée des tranches de pain et formez un sandwich.
2. Placez les sandwiches empilés sur la plaque de cuisson, sélectionnez le menu【 】, réglez la température sur 200 °C et le temps de cuisson sur 5 minutes.

Délicieux barbecue

Ingrédients:			Assaisonnement:	
	Poitrine de porc	300 g	Sauce soja	5 ml
	Oignons de printemps		Sauce soja foncée	5 ml
	Tranches de gingembre	4 pièces	Vin de cuisine	5 ml
			Sel	2 g
			Sucre	10 g

Instructions:
1. Coupez la poitrine de porc en tranches. Ajoutez les oignons nouveaux, les tranches de gingembre et l'assaisonnement. Laissez mariner pendant 10 minutes.
2. Placez les tranches de poitrine de porc sur la plaque de cuisson. Sélectionnez le menu【 】, réglez la température sur 200 °C et le temps de cuisson sur 12 minutes. Retournez les tranches de poitrine de porc à mi-cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.

Dépannage

Ce qui suit n'est pas un dysfonctionnement, veuillez vérifier avant de demander des réparations.

Symptôme	Cause	Solution
Pas de réponse lors de la mise sous tension.	La fiche d'alimentation n'est pas insérée en place.	Rebranchez-le ou trouvez une autre prise.
Impossible de démarrer.	Le panier à friture n'est pas inséré correctement.	Retirez le panier à friture et remettez-le en place.
Le moteur ne tourne pas ou émet un bruit anormal.	Des corps étrangers sont collés sur les pales du ventilateur ou l'orifice d'aspiration est obstrué.	Après la mise hors tension, vérifiez qu'aucun corps étranger ne se trouve dans l'orifice d'aspiration et à l'intérieur du corps principal. Si le problème persiste, veuillez contacter un centre de réparation agréé Panasonic pour réparation.
La fenêtre transparente s'embue ou une petite quantité d'eau s'échappe du panier de friture situé sous la fenêtre transparente.	Le panier de friture n'est pas complètement vidé après avoir été nettoyé et il y a de l'humidité résiduelle dans le conduit d'air.	Ce phénomène est normal. Veuillez utiliser le produit comme d'habitude. (Si une grande quantité d'eau s'échappe de la partie inférieure du boîtier principal, veuillez contacter un centre de réparation agréé Panasonic).

Codes d'erreur

Vérifiez les points suivants avant de procéder aux réparations.

Affichage des erreurs	Veuillez essayer
U01	• Essayez de débrancher la fiche d'alimentation et de la rebrancher. Si "U01" apparaît toujours, cela signifie qu'il y a un défaut dans le circuit d'alimentation. Veuillez réessayer après avoir réparé le défaut dans le circuit d'alimentation.
U02	• Essayez de débrancher la fiche d'alimentation, de refroidir le corps principal et de rebrancher la fiche d'alimentation. Si "U02" apparaît toujours, veuillez contacter un centre de réparation agréé Panasonic pour réparation.

S'il ne revient toujours pas à la normale après avoir essayé les mesures ci-dessus, veuillez demander une réparation auprès d'un centre de réparation agréé Panasonic.

E**	• Essayez de débrancher la fiche d'alimentation et de la rebrancher. Si "E**" s'affiche toujours, cela signifie qu'il y a un défaut. → Veuillez consulter un centre de réparation agréé Panasonic et lui communiquer le code d'erreur (deux chiffres après "E").

Spécifications

Modèle	NF-CC600AXE
Tension nominale	220-240 V〜
Fréquence nominale	50 / 60 Hz
Puissance d'entrée nominale	1450 W
Capacité nominale	6,0 L
Longueur du cordon d'alimentation (approx.)	1 m
Dimensions (approx.) (L x P x H)	267 mm × 357 mm × 355 mm
Poids (approx.)	5,4 kg

Mise au rebut de l'ancien équipement Uniquement pour l'Union européenne et les pays dotés de systèmes de recyclage

Ce symbole sur les produits, l'emballage et/ou les documents d'accompagnement signifie que les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers généraux.

Pour un traitement, une récupération et un recyclage adéquats des produits usagés, veuillez les déposer dans les points de collecte appropriés, conformément à la législation nationale.

En les éliminant correctement, vous contribuerez à économiser des ressources précieuses et à prévenir tout effet négatif potentiel sur la santé humaine et l'environnement.

Pour plus d'informations sur la collecte et le recyclage, veuillez contacter votre municipalité. Des sanctions peuvent être appliquées en cas d'élimination incorrecte de ces déchets, conformément à la législation nationale.

Fabricant:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Hagenauer Straße 43, Wiesbaden, Allemagne

Représentant autorisé dans l'UE:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hambourg, Allemagne

EU



Fabriqué en Chine

Panasonic®

Istruzioni per l'uso

Uso domestico Friggitrice ad aria

Modello NF-CC600AXE



Tutte le immagini di questo manuale di istruzioni si riferiscono al modello NF-CC600AXE.

Grazie mille per aver acquistato i prodotti Panasonic.

- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente le istruzioni per l'uso per garantire un uso corretto e sicuro del prodotto.
- Prestare particolare attenzione a [Precauzioni di sicurezza] (pagina 44-45).
- Conservare questo manuale di istruzioni in un luogo sicuro per future consultazioni.

Conservare per riferimenti futuri

Indice dei contenuti

Precauzioni per la sicurezza 44-45
Istruzioni per il funzionamento 46
Parti di ricambio
- Corpo principale.....46
- Pannello di controllo.....47

Preparazione
- Regolazione del tempo di cottura e della temperatura.....47

Iniziare a cucinare.....48
Pulizia e manutenzione.....49
Ricette.....50-53

Risoluzione dei problemi.....54
Codici di errore.....54
Specifiche.....55

Prima dell'uso

Istruzioni

In caso di dubbio

Il diritto di interpretazione finale di questo manuale di istruzioni appartiene alla nostra azienda.

Precauzioni di sicurezza

Per favore, rispettate le regole!

Per evitare danni a persone e cose, osservare le seguenti precauzioni di sicurezza:

■ Le seguenti icone indicano il grado di danneggiamento che può essere causato da un utilizzo non corretto.

⚠	AVVERTENZA: indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, potrebbe causare morte o gravi lesioni.
⚠	ATTENZIONE: indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, può provocare lesioni lievi o moderate.

■ I simboli sono classificati e spiegati come segue.

⊘	Questo simbolo indica ciò che non può essere fatto, cioè "vietato".
!	Questo simbolo indica ciò che deve essere implementato, cioè i requisiti "obbligatori".

⚠ ATTENZIONE

⊘

- Non utilizzare il prodotto se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o se il collegamento tra la presa di corrente e la spina è allentato. (Per evitare di provocare scosse elettriche o incendi dovuti a cortocircuiti).
  → Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da persone analogamente qualificate per evitare un pericolo.
- Non danneggiare il cavo di alimentazione o la spina. È severamente vietato quanto segue: Danneggiarlo, alterarlo, esporlo a calore elevato o in prossimità di esso, piegarlo forzatamente, torcerlo, tirarlo, appenderlo a un angolo, appoggiarvi sopra un oggetto pesante, impacchettarlo, pizzicarlo o trascinare il cavo di alimentazione. (Per evitare scosse elettriche dovute a danni al cavo e alla spina di alimentazione o incendi dovuti a cortocircuiti).
- Non inserire o scollegare la spina di alimentazione con le mani bagnate. Accertarsi sempre che le mani siano asciutte prima di maneggiare la spina o il prodotto. (Per evitare di provocare scosse elettriche o lesioni).
- Non permettere a nessuno di leccare la spina di alimentazione. (Per evitare di provocare scosse elettriche o lesioni). Prestare particolare attenzione ai neonati e ai bambini piccoli.
- Non riempire il serbatoio dell'acqua con liquidi diversi dall'acqua depurata o filtrata. (Per evitare di intasare le uscite interne dell'acqua).
- Non versare acqua sul prodotto, non lavarlo direttamente con acqua e non immergerlo in acqua (non si applica al cestello di cottura, alla teglia, al serbatoio dell'acqua e al tappo del serbatoio dell'acqua).
  (Per evitare di provocare scosse elettriche o incendi dovuti a cortocircuiti).
  → Se l'acqua penetra nel prodotto, rivolgersi a un centro di riparazione autorizzato Panasonic.
- Non modificare, smontare o riparare il prodotto da soli. (Per evitare incendi, scosse elettriche o lesioni).
  → Per le riparazioni, rivolgersi al centro di riparazione autorizzato Panasonic.
- Durante l'uso o subito dopo l'uso, non avvicinare il viso o le mani alla porta di scarico e prestare particolare attenzione ai bambini.
  (Per evitare di provocare ustioni).
- Non utilizzare il prodotto per scopi diversi da quelli descritti nelle istruzioni per l'uso.
  (In caso contrario, potrebbero verificarsi incendi, ustioni, lesioni o scosse elettriche).
  → Panasonic non si assume alcuna responsabilità per le condizioni derivanti da un uso improprio o dalla mancata osservanza delle istruzioni per l'uso.
- Non spostare il corpo principale durante la cottura. (Per evitare ustioni).
- Non spruzzare acqua o altri liquidi sulla spina di alimentazione (per evitare scosse elettriche o incendi dovuti a cortocircuiti).

!

- Assicurarsi di utilizzare una presa di corrente CA con specifiche di 220 V-240 V / 10 A.
  (Per evitare di condividere l'alimentazione con altri apparecchi elettrici e di provocare un incendio per surriscaldamento).
- Assicurarsi di utilizzare una morsettiera di almeno 10 A.
- Assicurarsi di inserire saldamente la spina di alimentazione fino in fondo.
  (Per evitare di provocare fumo, incendi o scosse elettriche).
- Per garantire una messa a terra affidabile, è necessario utilizzare per questo apparecchio una presa di corrente bipolare monofase con messa a terra. Se il dispositivo di messa a terra non è installato, potrebbe causare l'induzione elettrostatica di altre parti metalliche come l'involucro. (Per evitare il rischio di scosse elettriche dovute a guasti o perdite elettriche).

⚠ ATTENZIONE

- Pulire regolarmente la spina di alimentazione. (Per evitare che la spina sia scarsamente isolata a causa dell'accumulo di umidità e di oggetti estranei, che potrebbero causare un incendio). Scollegare la spina di alimentazione e pulirla con un panno asciutto.
- Questo prodotto non è adatto all'uso da parte delle seguenti persone (compresi i bambini): persone con ridotte capacità fisiche o mentali, o persone prive di esperienza e conoscenza dell'uso, a meno che non siano supervisionate o istruite da una persona responsabile della loro sicurezza. Fare attenzione a non far giocare i bambini con questo prodotto. (Per evitare di provocare ustioni, lesioni o scosse elettriche).
- Assicurarsi di tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini. (Per evitare di provocare ustioni, lesioni o scosse elettriche).
- In caso di anomalie o guasti, interrompere immediatamente l'uso e scollegare la spina di alimentazione. (Per evitare di provocare fumo, incendi o scosse elettriche). Anomalie ed esempi di fallimento.
  - La spina e il cavo di alimentazione sono anormalmente caldi.
  - Il cavo di alimentazione è danneggiato o si verifica una perdita di alimentazione intermittente dopo aver toccato il cavo di alimentazione.
  - Il corpo principale è deformato o riscaldato in modo anomalo.
  - Il corpo principale emette fumo o odore di bruciato.
  - Il corpo principale è incrinato, allentato o produce rumori anomali.
  - Durante la cottura, l'aria non proviene dall'apertura di scarico.

  → Contattare immediatamente un centro di riparazione autorizzato Panasonic per richiedere l'ispezione e la riparazione.

⚠ ATTENZIONE

- Non utilizzare un cestello per friggere non esclusivo o deformato. (Per evitare di provocare ustioni o lesioni dovute a surriscaldamento o malfunzionamento).
- Non utilizzare questo prodotto nei seguenti luoghi.
  - In prossimità di fonti di calore o in presenza di elevata umidità. (Per evitare di provocare scosse elettriche o incendi).
  - Su una superficie irregolare o su un tappetino non resistente al calore.

  (Per evitare di provocare lesioni, ustioni o incendi).
  - Vicino a pareti o mobili. (Per evitare di causare scolorimenti, deformazioni e danni ai mobili a causa del calore scaricato dalla porta di scarico).
- Quando si sposta il prodotto, assicurarsi che il cestello di cottura sia ben saldo in posizione. Non trasportare il prodotto in posizione obliqua. (Per evitare che il cestello della frittura cada e si danneggi)
- Non toccare i punti in cui la temperatura è elevata durante l'uso o subito dopo la cottura. Il corpo principale ha una temperatura elevata. In particolare le parti metalliche come l'apertura di scarico, il cestello di frittura, la piastra di riscaldamento inferiore e la griglia di protezione. (Per evitare di provocare ustioni).
- Non puntare la porta di scarico verso la spina di alimentazione. (Per evitare di deformare la spina o di provocare un incendio dovuto a un cortocircuito). → Quando si utilizza questa macchina, deve essere collocata in un'area aperta. Se viene collocata in un armadio, assicurarsi che vi sia spazio sufficiente per la dissipazione del calore per evitare il surriscaldamento e il malfunzionamento.
- Non far funzionare il prodotto con il cestello vuoto. (Per evitare malfunzionamenti o ustioni).
- Non collegare il prodotto a un timer esterno e non farlo funzionare con un sistema di controllo remoto indipendente. (Per evitare malfunzionamenti o lesioni).
- Assicurarsi che lo spazio intorno al prodotto sia superiore a 8 cm. (Per evitare che il cavo di alimentazione sia troppo vicino ad altri oggetti che potrebbero danneggiarlo).
- Quando si scollega la spina di alimentazione, assicurarsi di farlo tirando la spina stessa. (Per evitare di provocare scosse elettriche o incendi dovuti a cortocircuiti).
- Spegnere e scollegare sempre l'apparecchio quando si rimuove il cestello o quando non lo si utilizza. (Per evitare di provocare ustioni, lesioni o scosse elettriche, perdite o incendi dovuti all'invecchiamento dell'isolamento).
- Attendere che il corpo principale si sia raffreddato a sufficienza prima di pulirlo. (Per evitare di provocare ustioni).

Quando si verifica un'interruzione di corrente durante l'uso

Ad esempio, quando si stacca la spina durante la cottura, quando scatta l'interruttore automatico e così via:

- Se si verifica durante la cottura e l'alimentazione viene riaccesa entro 10 minuti, il prodotto riprenderà la cottura.
- Se si verifica in modalità standby o menu, il prodotto tornerà a essere spento dopo la riaccensione.

Smaltimento corretto del prodotto



Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana dovuti a uno smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarlo in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Il prodotto potrà essere riciclato in modo sicuro per l'ambiente.

Istruzioni per l'uso

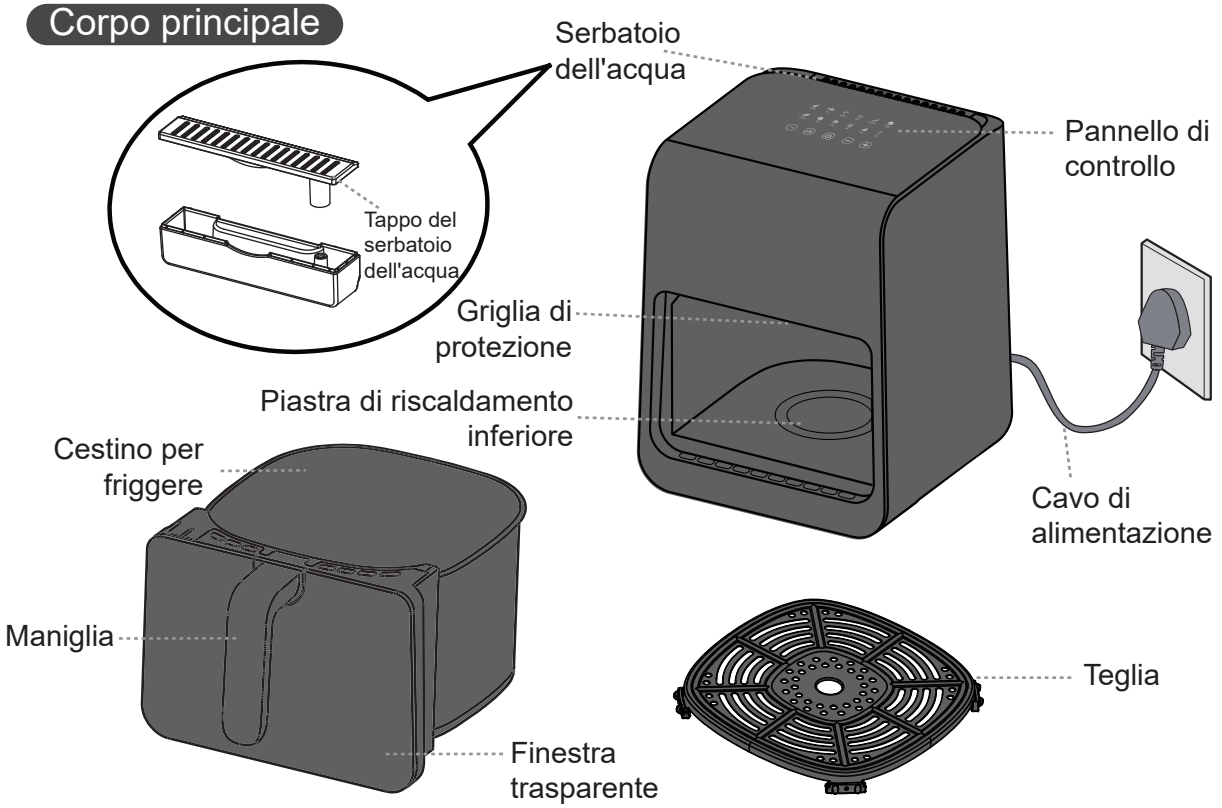
Il corpo principale

- Non utilizzare la friggitrice ad aria in luoghi in cui la parte inferiore (porta di aspirazione) potrebbe essere bloccata.
  Ad esempio: sopra un tappeto, un sacchetto di plastica, un foglio di alluminio o un panno, ecc.
  (Per evitare di danneggiare il prodotto).
- Non coprire la porta di scarico con panni o altri oggetti durante l'uso. (Nel caso in cui l'aria calda non possa essere rilasciata, con conseguente scarsa dissipazione del calore, deformazione dell'involucro o malfunzionamento).
- Pulire per tempo i residui di cibo e altri oggetti estranei attaccati al cestello di frittura (le pareti del cestello o la teglia). (Per evitare la corrosione e il danneggiamento del rivestimento delle parti metalliche).
- Dopo aver utilizzato la funzione "+ Water", tenere premuto il pulsante "+ Water" per eseguire il drenaggio massimo e assicurarsi che l'acqua nel tubo sia completamente scaricata. Quindi, aprire il tappo del serbatoio dell'acqua ed estrarre il serbatoio dell'acqua. (Per evitare che l'acqua presente nell'uscita del serbatoio dell'acqua si riversi sul prodotto e sul piano di lavoro).
- Controllare regolarmente la porta di aspirazione e la porta di scarico sul fondo del cestello di frittura vuoto e rimuovere la polvere.
  (☞ P49 Pulizia e manutenzione)
- Non utilizzare su superfici scorrevoli come i tavoli estraibili.
  (Per evitare di far cadere il prodotto).
- Non utilizzare il prodotto su un piano di cottura a induzione.
  (Per evitare di danneggiare il piano di cottura a induzione o di provocare un funzionamento anomalo del prodotto).
- Non utilizzare il prodotto all'aperto.
  (Un'alimentazione instabile può causare il malfunzionamento del prodotto).
- Non utilizzare alla luce diretta del sole.
  (Per evitare di causare decolorazioni).
- Non mettere acqua nel cestello di cottura.
  (Per evitare che il cestello della frittura fuoriesca).
- Per garantire un risultato ottimale, la modalità "+ Water" non viene impostata per il menu cibi al forno. Quando si utilizza il menu cibi cotti (pizza, torte, panini), è normale che non sia possibile selezionare il tasto "+ Water".

Parti - Corpo principale

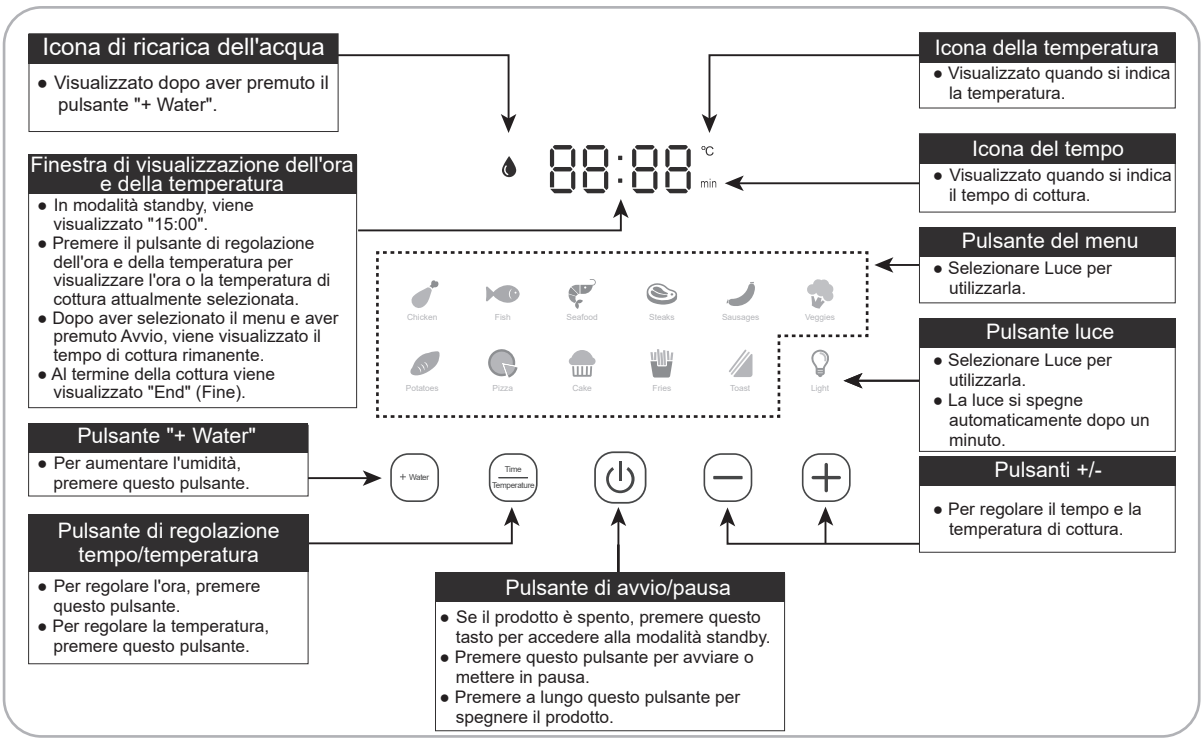
Quando si utilizza il prodotto per la prima volta, pulire il cestello di cottura, la teglia e il serbatoio dell'acqua. (☞ P49)

Corpo principale



Parti - Pannello di controllo

Pannello di controllo

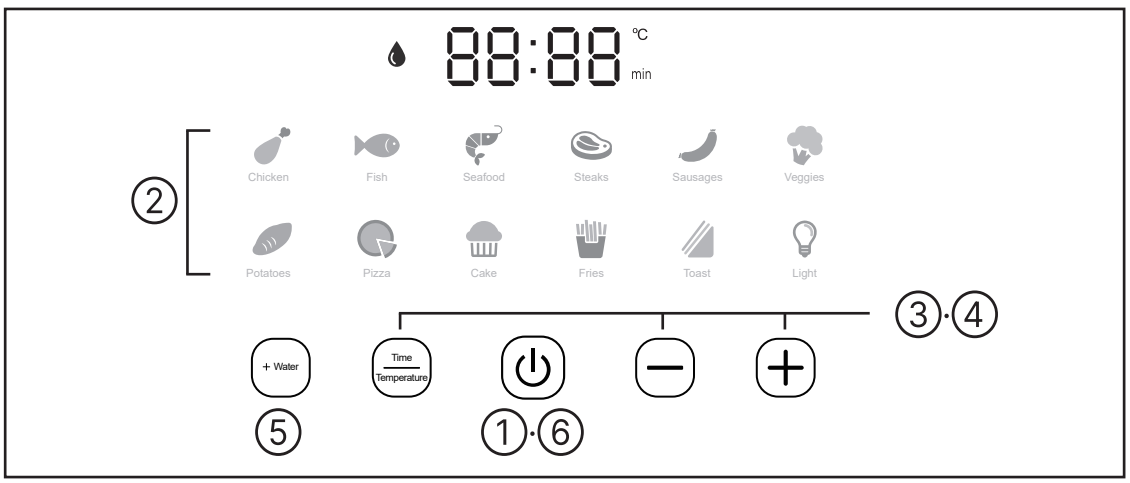


Preparazione Regolazione del tempo di cottura e della temperatura

Tabella 1

Categoria cucina	Tempo predefinito (minuti)	Temperatura predefinita (°C)	Tempo regolabile (minuti)	Temperatura regolabile (°C)
Pollo	22	200	1-60	80-200
Pesce	20	180	1-60	80-200
Frutti di mare	10	180	1-60	80-200
Bistecche	10	200	1-60	80-200
Salsicce	15	180	1-60	80-200
Verdure	10	200	1-60	80-200
Patate	30	200	1-60	80-200
Pizza	15	170	1-60	80-200
Torta	20	150	1-60	80-200
Patatine fritte	20	180	1-60	80-200
Sandwich	8	170	1-60	80-200

Iniziare a cucinare



1 Dopo l'accensione, premere ⏻ per accedere alla modalità standby.

2 Selezionare l'icona Menu.
- Il menu selezionato lampeggia.

3 Premere + o − per impostare il tempo di cottura.
- L'icona del tempo selezionato "min" si accende.
- Fare riferimento alla Tabella 1 su P47 per l'intervallo di tempo di cottura impostabile.
- Dopo aver impostato la temperatura, se si desidera regolare nuovamente il tempo di cottura, premere prima il tasto ⏻, poi premere Time/Temperature e infine premere + o − per regolare.

4 Premere Time/Temperature, quindi premere + o − per impostare la temperatura di cottura.
- L'icona della temperatura selezionata "°C" si accende.
- Fare riferimento alla Tabella 1 su P47 per l'intervallo di temperatura impostabile.

5 Premere + Water per annullare o impostare l'umidità.
- Per impostazione predefinita (tranne che nel menu Cibi al forno), l'icona 💧 è accesa. Se si desidera annullare, premere + Water.

6 Premere ⏻ per avviare la cottura.
- Il menu selezionato passa da lampeggiante a fisso.

7 A metà cottura, estrarre il cestello per friggere per girare gli ingredienti all'interno. Quindi, reinserire il cestello per continuare la cottura.
- La necessità di girare gli ingredienti dipende dal tipo di ingredienti, dalle dimensioni della porzione e dal tempo di cottura.
- Quando si estrae il cestello, la macchina entra in modalità standby e il riscaldamento si arresta.
  Quando il cestello viene reinserito, la macchina continua a funzionare.
- Il cestello di frittura, la finestra trasparente e la teglia in modalità di funzionamento sono caldi. Non toccarli per evitare scottature.
- È normale che la luce si spenga automaticamente dopo un minuto.

8 Al termine della cottura, estrarre il cestello di frittura, posizionarlo su un piano di lavoro stabile e resistente alle alte temperature e rimuovere il cibo con gli utensili.
- Non toccarlo direttamente con le mani per evitare scottature.

- Al termine della cottura, la finestra del display visualizza "End" (Fine), il tubo di riscaldamento smette di riscaldarsi e la ventola di raffreddamento continua a funzionare per 40 secondi per raffreddare l'apparecchio il più rapidamente possibile.
- Dopo la cottura, la temperatura della friggitrice è elevata, quindi non appoggiarla direttamente sul tavolo per evitare scottature.
- Quando si utilizza la funzione "+ Water", premere a lungo + Water per scaricare l'umidità residua nel tubo dell'acqua. Quindi, sostituire l'acqua depurata o filtrata nel serbatoio dell'acqua.

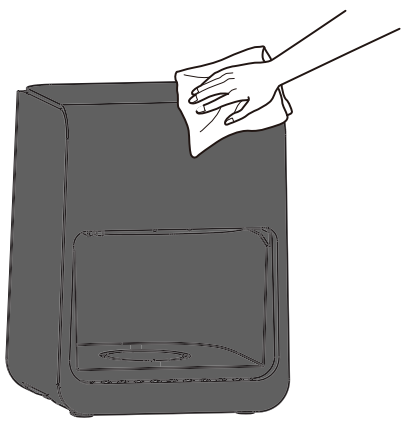
Pulizia e manutenzione

Attenzione

- Prima di procedere alla pulizia, scollegare la spina di alimentazione e attendere che il corpo principale si raffreddi.
- Per la pulizia, non immergere il corpo principale in acqua. Per la pulizia non utilizzare diluente per lacca, benzina, alcol, polvere detergente, spazzole rigide, ecc.
- Non mettere in lavastoviglie o nell'asciugatrice parti diverse dalla teglia, dal serbatoio dell'acqua e dal tappo del serbatoio dell'acqua.

Rivestimento di pareti esterne/interne

- Pulire con un panno umido strizzato.



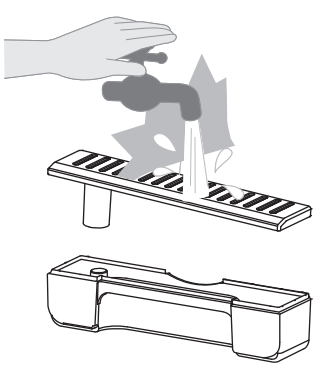
Cestello per friggere e teglia da forno

- Lavare con sapone per piatti diluito, una spugna e acqua. Eliminare l'umidità dall'esterno del cestino.
- Non utilizzare il cestello come contenitore per la pulizia.
- La superficie rivestita di fluoro può presentare scolorimenti o striature, ma ciò non influisce sulla salute e sull'uso.
- All'interno della vasca di frittura è presente un canale d'aria, che non è sigillato; si prega di non bagnarlo e di svuotarlo in tempo dopo la pulizia.



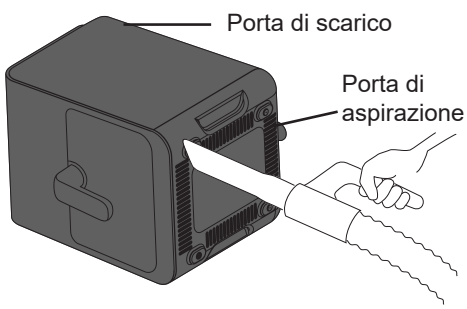
Serbatoio dell'acqua e tappo del serbatoio dell'acqua

- Smontarli e sciacquarli.



Ispezione regolare

- Controllare circa una volta al mese; in caso di sporco, pulirlo tempestivamente.



Aspirare per rimuovere rifiuti e oggetti estranei.

Ricette

Attenzione: La quantità di ingredienti necessari, la temperatura e il tempo di cottura consigliati nelle ricette possono essere regolati in base alle preferenze personali, alle dimensioni degli ingredienti e all'utilizzo del prodotto.

Cosce di pollo speziate

Ingredienti:			Condimento:		
	Cosce di pollo	4 pezzi		Vino da cucina	20 ml
				Sale	1/2 cucchiaino
				Zenzero in polvere	1 cucchiaino
				Curcuma	1 cucchiaino

Istruzioni:

1. Lavare le cosce di pollo, praticare tre fessure sul lato anteriore e posteriore per assorbire meglio i sapori.
2. Mescolare il vino da cucina e la miscela di spezie e distribuire uniformemente il vino da cucina sulle cosce di pollo, quindi coprirle con pellicola trasparente per farle marinare per tutta la notte.
3. Mettere le cosce di pollo marinate sulla teglia, selezionare il menu【 】, impostare la temperatura a 200 °C, impostare il tempo di cottura a 25 minuti. Capovolgere le cosce dopo 15 minuti.

Sogliola alla griglia

Ingredienti:			Condimento:	
	Sogliola (fresca)	1 pezzo	Succo di un limone	
			Un pizzico di sale	
			Pepe nero macinato fresco	
			Burro	15 g

Istruzioni:

1. Pulire la sogliola, asciugarla e tagliarla in piccoli filetti. Aggiungere sale, pepe e 1 cucchiaio di succo di limone per marinare per 20 minuti.
2. Sciogliere il burro, aggiungere il succo di limone rimanente e spennellare il composto in modo uniforme su entrambi i lati della sogliola.
3. Mettere i filetti di pesce sulla teglia, selezionare la funzione【 】, impostare la temperatura a 200 °C, impostare il tempo di cottura a 15 minuti. Girare i filetti dopo 5 minuti, spennellarli con il burro e arrostirli per altri 5 minuti.

Gamberoni fritti

Ingredienti:			Condimento:		
	Gamberi reali crudi	200 g		Olio	1 cucchiaino
	Fette di zenzero			Vino da cucina	20 ml

Istruzioni:

1. Lavare e togliere la pelle ai gamberi. Aggiungere le fette di zenzero ai gamberi e marinare per 10 minut.
2. Ungere la teglia con olio e mettervi i gamberi. Selezionare il menu【 】, impostare la temperatura a 180 °C e il tempo di cottura a 10 minuti. Girare i gamberi a metà cottura.

Costata di manzo

Ingredienti:	Bistecca	1 pezzo	Condimento:	Olio	1 cucchiaino

Istruzioni:
1. Spennellare un velo d'olio sulla teglia, aggiungere la bistecca.
2. Selezionare il menu【】, impostare la temperatura su 200 °C e il tempo di cottura su 6-10 minuti. Girare la bistecca a metà cottura.
   * Potete scegliere il grado di cottura della bistecca in base alle vostre preferenze personali.

Salsicce

Ingredienti:	Salsicce	6	Condimento:	Olio	1 cucchiaino

Istruzioni:
1. Praticare alcune fessure sulla superficie e disporre le salsicce sulla teglia.
2. Selezionare la funzione【】, impostare la temperatura a 160 °C e il tempo di cottura a 10 minuti.
   * Se preferite che siano croccanti, potete prolungare il tempo di cottura.

Melanzane con aglio

Ingredienti:	Melanzana	1 pezzo	Condimento	Salsa di soia	15 ml
	Spicchio d'aglio	1 (tritato)		Salsa di ostriche	15 ml
	Cipolline	4		Zucchero	1 cucchiaino
	Peperoncino	1 (tritato)		Olio	1 cucchiaino

Istruzioni:
1. Lavare e asciugare le melanzane. In una piccola ciotola, aggiungere tutti gli ingredienti della salsa, tranne l'olio.
2. Mettere la carta stagnola sulla teglia e posizionare le melanzane sulla carta stagnola. Spennellare la melanzana con olio, selezionare il menu【】, impostare la temperatura a 200 °C e il tempo di cottura a 20 minuti.
3. Dopo 20 minuti, tirare fuori la melanzana e tagliarla a metà. Spennellare la salsa sui lati della polpa della melanzana. Arrostire per altri 5 minuti secondo l'impostazione del menu e la temperatura del punto 2. A fine cottura, cospargere le melanzane con il cipollotto tritato.

Ricette

Patate dolci al forno

Ingredienti: Patata dolce 3-4 (dimensioni medie)

Istruzioni:
1. Lavare le patate dolci e tamponarle con carta assorbente da cucina.
2. Mettere le patate dolci sulla teglia, selezionare il menu【 】, impostare la temperatura a 200 °C e il tempo di cottura a 30 minuti. Scuotere di tanto in tanto le patate dolci durante la cottura.
   * A seconda delle dimensioni delle patate dolci, si possono tagliare a metà quelle grandi.

Pizza alle verdure con mozzarella

Ingredienti:	Impasto per pizza	1x15 cm
	Verdure (peperoni verdi, funghi, cipolle)	
	Mozzarella a cubetti	50 g
Condimento:	Salsa di pomodoro	1 cucchiaio

Istruzioni:
1. Tagliare le verdure a dadini e metterle da parte.
2. Spennellare la pasta con la salsa di pomodoro, cospargere metà del mozzarella, aggiungere le verdure e cospargere la restante metà del mozzarella.
3. Mettere l'impasto sulla teglia, selezionare la funzione【 】, impostare la temperatura a 180 °C e il tempo di cottura a 12 minuti.

Torta

Ingredienti:	Guscio di crostata all'uovo	4					
	Ripieno per crostata all'uovo	Uovo	1 pezzo	Zucchero	10 g	Latte	100 ml

Istruzioni:
1. Sbattere 1 uovo in una ciotola.
2. Aggiungere 100 ml di latte e 10 g di zucchero nella ciotola. Mescolare bene finché lo zucchero non è sciolto.
3. Separare il liquido delle uova in 4 gusci di crostata.
4. Mettere i gusci sulla teglia, selezionare il menu【 】, impostare la temperatura a 180 °C e il tempo di cottura a 12 minuti.

Patate fritte

Ingredienti: Patatine fritte surgelate 250 g

Condimento: Ketchup per servire

Istruzioni:
1. Disporre le patatine fritte surgelate nella teglia.
2. Selezionare la funzione【 】, impostare la temperatura a 200 °C e il tempo di cottura a 20 minuti. Scuotere le patatine a metà cottura.
3. Dopo la cottura, servirli con ketchup.

Toast al formaggio e prosciutto

Ingredienti:		
	Prosciutto o pancetta	2 fette di prosciutto
	Pane a fette (imburrato)	3 pezzi
	Fetta di formaggio	2 pezzi

Istruzioni:
1. Mettere il prosciutto e il formaggio sul lato non imburrato delle fette di pane e unirle tra loro.
2. Mettere i panini impilati sulla teglia, selezionare il menu【 】, impostare la temperatura a 200 °C e il tempo di cottura a 5 minuti.

Delizioso barbecue

Ingredienti:			Condimento:		
	Pancia di maiale	300 g		Salsa di soia	5 ml
	Cipollotto			Salsa di soia scura	5 ml
	Fette di zenzero	4 pezzi		Vino da cucina	5 ml
				Sale	2 g
				Zucchero	10 g

Istruzioni:
1. Tagliare la pancia di maiale a fette. Aggiungere i cipollotti, le fette di zenzero e il condimento. Marinare per 10 minuti.
2. Disporre le fette di pancia di maiale sulla teglia. Selezionare il menu【 】, impostare la temperatura a 200 °C e il tempo di cottura a 12 minuti. Per un risultato ottimale, girare le fette di pancia di maiale a metà cottura.

Risoluzione dei problemi

Il seguente non è un malfunzionamento, si prega di controllare prima di richiedere la riparazione.

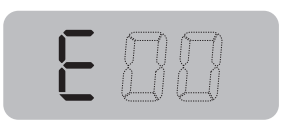
Sintomo	Causa	Soluzione
Nessuna risposta quando è collegato all'alimentazione.	La spina di alimentazione non è inserita in posizione.	Ricollegare la spina o trovare un'altra presa.
Impossibile avviare.	Il cestello della frittura non è inserito in posizione.	Estrarre il cestello di cottura e rimetterlo in posizione.
Il motore non gira o emette un suono anomalo.	La pala del ventilatore è bloccata da corpi estranei o la porta di aspirazione è ostruita.	Dopo aver spento l'apparecchio, verificare la presenza di oggetti estranei nella bocca di aspirazione e all'interno del corpo principale. Se il guasto persiste, rivolgersi a un centro di riparazione autorizzato Panasonic per la riparazione.
La finestra trasparente si sta appannando o una piccola quantità d'acqua fuoriesce dal cestello di cottura sotto la finestra trasparente.	Il cestello di cottura non è stato completamente svuotato dopo la pulizia e nel condotto dell'aria è presente dell'umidità residua.	Questo è normale. Utilizzare il prodotto come di consueto. (Se una grande quantità di acqua fuoriesce dalla parte inferiore del corpo principale, rivolgersi a un centro di riparazione autorizzato Panasonic).

Codici di errore

Prima di effettuare le riparazioni, verificare quanto segue.

Visualizzazione degli errori	Provare
	● Provare a scollegare e ricollegare la spina di alimentazione. Se continua a comparire "U01", significa che c'è un guasto nel circuito di alimentazione. Riprovare dopo aver riparato il guasto nel circuito di alimentazione.
	● Provare a scollegare la spina di alimentazione, raffreddare il corpo principale e ricollegare la spina di alimentazione. Se continua a comparire "U02", rivolgersi a un centro di riparazione autorizzato Panasonic per la riparazione.

Se, dopo aver provato le misure sopra descritte, il problema non si risolve, richiedere la riparazione presso un centro di riparazione autorizzato Panasonic.

	● Provare a scollegare e ricollegare la spina di alimentazione. Se continua a comparire la scritta "E**", significa che c'è un guasto. → Rivolgersi a un centro di riparazione autorizzato Panasonic e comunicare il codice di errore (due cifre dopo "E").

Specifiche

Modello	NF-CC600AXE
Tensione nominale	220-240 V~
Frequenza nominale	50 / 60 Hz
Potenza nominale in ingresso	1450 W
Capacità nominale	6,0 L
Lunghezza del cavo di alimentazione (circa)	1 m
Dimensioni (circa) (L x P x A)	267 mm × 357 mm × 355 mm
Peso (circa)	5,4 kg

Smaltimento di vecchie apparecchiature
Solo per l'Unione Europea e i paesi con sistemi di riciclaggio

Questo simbolo sui prodotti, sull'imballaggio e/o sui documenti di accompagnamento indica che i prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere mescolati con i rifiuti domestici generici.

Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio dei vecchi prodotti, si prega di portarli nei punti di raccolta previsti dalla legislazione nazionale.
Smaltendoli correttamente, contribuirete a risparmiare risorse preziose e a prevenire potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente.
Per ulteriori informazioni sulla raccolta e sul riciclaggio, contattate il vostro comune.
In caso di smaltimento non corretto di questi rifiuti possono essere applicate sanzioni, in conformità alla legislazione nazionale.

Produttore:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Hagenauer Straße 43, Wiesbaden, Germania

Rappresentante autorizzato nell'UE:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Amburgo, Germania

EU



Prodotto in Cina

Panasonic®

Instrucciones de uso

Uso doméstico

Freidora de aire

Modelo NF-CC600AXE



Todas las imágenes de este manual de instrucciones se refieren al modelo NF-CC600AXE.

Muchas gracias por adquirir productos Panasonic.

- Este producto es sólo para uso doméstico.
- Antes de utilizar el producto, lea atentamente este manual de instrucciones para garantizar un uso correcto y seguro del producto.
- Preste especial atención a las [Precauciones de seguridad] (página 58-59).
- Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro para futuras consultas.

Conservar para futuras consultas

Índice

Precauciones de seguridad.....58-59
IInstrucciones de uso.....60
Piezas
- Cuerpo principal.....60
- Panel de control.....61

Preparación
- Ajuste del tiempo de cocción y de la temperatura.....61

Empezar a cocinar.....62
Limpieza y mantenimiento.....63
Recetas.....64-67

Resolución de problemas.....68
Códigos de error.....68
Especificaciónes.....69

Antes de usar

Instrucciones

En caso de duda

El derecho de interpretación final de este manual de instrucciones pertenece a nuestra empresa.

Precauciones de seguridad

Por favor, cuidado

Para evitar daños personales y materiales, asegúrese de observar las siguientes precauciones de seguridad:

■ Los siguientes iconos indican el grado de deterioro que puede causar una manipulación incorrecta.

⚠ ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

⚠ PRECAUCIÓN: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones leves o moderadas.

■ Los símbolos se clasifican y explican del siguiente modo.

Este símbolo indica lo que no se puede hacer, es decir, "prohibido".

Este símbolo indica lo que debe aplicarse, es decir, los requisitos "obligatorios".

⚠ ADVERTENCIA

- No utilice el producto si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si la conexión entre la toma de corriente y el enchufe está suelta. (Para evitar provocar una descarga eléctrica o un incendio debido a un cortocircuito).
  → Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas con cualificación similar para evitar situaciones de peligro.
- No dañe el cable de alimentación ni el enchufe. Lo siguiente está estrictamente prohibido: Dañarlo, alterarlo, exponerlo a altas temperaturas o cerca de ellas, doblarlo por la fuerza, retorcerlo, tirar de él, colgarlo de una esquina, colocar un objeto pesado sobre él, atarlo, pellizcarlo o arrastrar el cable de alimentación. (Para evitar descargas eléctricas debidas a daños en el cable de alimentación y el enchufe, o incendios debidos a cortocircuitos).
- No introduzca ni desenchufe la clavija de alimentación con las manos mojadas. Asegúrese siempre de tener las manos secas antes de manipular el enchufe o el producto. (Para evitar provocar descargas eléctricas o lesiones).
- No permita que nadie lama el enchufe de alimentación. (Para evitar provocar descargas eléctricas o lesiones). Preste especial atención a los lactantes y los niños pequeños.
- No llene el depósito de agua con otros líquidos que no sean agua purificada o filtrada. (Para evitar que se obstruyan las salidas de agua internas).
- No vierta agua sobre el producto, no lo lave directamente con agua ni lo sumerja en agua (no aplicable a la cesta de freír, la bandeja de hornear, el depósito de agua y la tapa del depósito de agua). (Para evitar provocar una descarga eléctrica o un incendio debido a un cortocircuito).
  → Si entra agua en el interior del producto, póngase en contacto con un Centro de Reparación Autorizado Panasonic.
- No modifique, desmonte ni repare el producto usted mismo. (Para evitar provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones).
  → Para reparaciones, póngase en contacto con el Centro de Reparaciones Autorizado Panasonic.
- Durante el uso o justo después, no acerque la cara ni las manos al orificio de escape, y preste especial atención a los niños. (Para no provocar quemaduras).
- No utilice el producto para fines distintos de los descritos en el manual de instrucciones. (De lo contrario, podría provocar incendios, quemaduras, lesiones o descargas eléctricas).
  → Panasonic no se hace responsable de las condiciones resultantes de un uso inadecuado o de no seguir el manual de instrucciones.
- No mueva el cuerpo principal mientras cocina. (Para evitar quemaduras.)
- No salpique agua ni otros líquidos en el enchufe de alimentación (para evitar descargas eléctricas o incendios por cortocircuito.)

- Asegúrese de utilizar una toma de corriente alterna con una especificación de 220 V-240 V / 10 A por sí sola. (Para evitar compartir la alimentación con otros aparatos eléctricos y provocar un incendio por sobrecalentamiento).
- Asegúrese de utilizar una regleta de bornes de al menos 10 A.
- Asegúrese de insertar firmemente el enchufe de alimentación hasta el fondo. (Para evitar provocar humo, fuego o descargas eléctricas).
- Debe utilizarse una toma de corriente bipolar monofásica con conexión a tierra para este aparato para garantizar una conexión a tierra fiable. Si no se instala el dispositivo de conexión a tierra, puede causar inducción electrostática de otras partes metálicas como la carcasa. (Para no causar riesgo de descarga eléctrica por avería o fuga eléctrica).

⚠ ADVERTENCIA

- Limpie regularmente el enchufe de alimentación.
  (Para evitar que el enchufe de alimentación quede mal aislado debido a la acumulación de humedad y objetos extraños, lo que podría provocar un incendio).
  Desenchufa el cable de alimentación y límpialo con un paño seco.
- Este producto no es apto para ser utilizado por las siguientes personas (incluidos niños): personas con capacidades físicas o mentales reducidas, o personas que carezcan de experiencia y conocimientos de uso, a menos que sean supervisadas o instruidas por una persona responsable de su seguridad. Tenga cuidado de no dejar que los niños jueguen con este producto.
  (Para evitar causar quemaduras, lesiones o descargas eléctricas).
- Asegúrese de mantener el producto fuera del alcance de los niños.
  (Para evitar causar quemaduras, lesiones o descargas eléctricas).
- En caso de anomalía o avería, deje de utilizarlo inmediatamente y desenchufe el cable de alimentación.
  (Para evitar provocar humo, fuego o descargas eléctricas). Anomalías y ejemplos de fracaso.
  - El enchufe y el cable de alimentación están anormalmente calientes.
  - El cable de alimentación está dañado o se produce una pérdida de potencia intermitente después de tocar el cable de alimentación.
  - El cuerpo principal está deformado o anormalmente caliente.
  - El cuerpo principal emite humo u olor a quemado.
  - El cuerpo principal está agrietado, suelto o hace ruidos anormales.
  - Al cocinar, no sale aire por el orificio de escape.

  → Póngase en contacto inmediatamente con un Centro de Reparación Autorizado Panasonic para informarse sobre la inspección y reparación.

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice ninguna cesta de freír no exclusiva o deformada.
  (Para evitar causar quemaduras o lesiones por sobrecalentamiento o mal funcionamiento).
- No utilice este producto en los siguientes lugares.
  - Cerca de fuentes de calor o en lugares muy húmedos. (Para evitar provocar una descarga eléctrica o un incendio).
  - Sobre una superficie irregular o una alfombrilla no resistente al calor.
    (Para evitar lesiones, quemaduras o incendios).
  - Cerca de paredes o muebles. (Para evitar causar decoloración, deformación y daños al mobiliario debido al calor descargado por el puerto de escape).
- Al mover el producto, asegúrese de que la cesta de freír esté firmemente colocada. No transporte el producto inclinado.
  (Para evitar que la cesta de freír se caiga y se dañe)
- No toque donde la temperatura sea alta durante el uso o inmediatamente después de cocinar. El cuerpo principal tiene una temperatura elevada.
  Especialmente las partes metálicas como el puerto de escape, la cesta de freír, la placa calefactora inferior y la rejilla protectora.
  (Para evitar provocar quemaduras).
- No apunte el puerto de escape hacia el enchufe de alimentación. (Para evitar deformar el enchufe o provocar un incendio debido a un cortocircuito).
  → Cuando utilice esta máquina, debe colocarla en un área abierta. Si se coloca en un armario, asegúrese de que haya espacio suficiente para la disipación del calor a fin de evitar el sobrecalentamiento y el mal funcionamiento.
- No haga funcionar el producto con la cesta vacía.
  (Para evitar fallos de funcionamiento o quemaduras).
- No conecte este producto a un temporizador externo ni lo haga funcionar con un sistema de control remoto independiente.
  (Para evitar fallos de funcionamiento o lesiones).
- Por favor, asegúrese de que hay más de 8 cm de espacio alrededor del producto.
  (Para evitar que el cable de alimentación quede demasiado cerca de otros objetos que puedan dañarlo).
- Cuando desenchufe la clavija de alimentación, asegúrese de hacerlo tirando de la propia clavija.
  (Para evitar provocar una descarga eléctrica o un incendio debido a un cortocircuito).
- Apague y desenchufe siempre el aparato cuando extraiga la cesta o cuando no lo utilice.
  (Para evitar causar quemaduras, lesiones o descargas eléctricas, fugas o incendios debido al envejecimiento del aislamiento).
- Espere a que el cuerpo principal se haya enfriado lo suficiente antes de limpiarlo.
  (Para evitar provocar quemaduras).

Cuando se produce un corte de corriente durante el uso

Por ejemplo, al desenchufar la clavija durante la cocción, al dispararse el disyuntor, etc:

- Si se produce durante la cocción y se vuelve a encender antes de 10 minutos, el producto reanudará la cocción.
- Si se produce en modo de espera o de menú, el producto volverá a estar apagado después de que se vuelva a encender.

Eliminación correcta de este producto



Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana derivados de la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos pueden hacerse cargo de este producto para reciclarlo de forma segura para el medio ambiente.

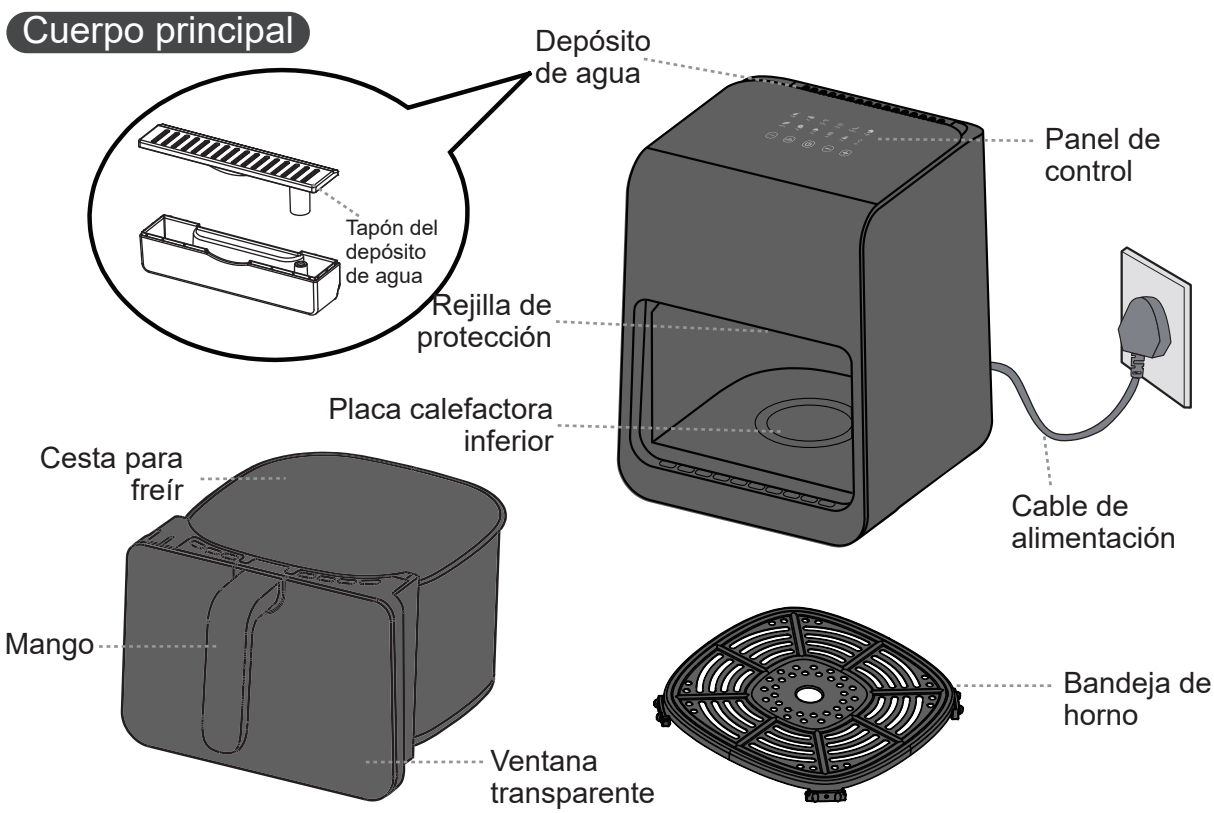
Instrucciones de uso

Sobre el cuerpo principal

- No utilice la freidora de aire donde su parte inferior (puerto de succión) pueda estar bloqueada.
  Por ejemplo: encima de una alfombra, una bolsa de plástico, papel de aluminio o tela, etc.
  (Para evitar dañar el producto).
- No cubra el orificio de escape con paños u otros objetos durante el uso.
  (En caso de que el aire caliente no pueda salir, lo que provocaría una mala disipación del calor, la deformación de la carcasa o un funcionamiento incorrecto).
- Por favor, limpie a tiempo los restos de comida y otros objetos extraños adheridos a la cesta de freír (las paredes de la cesta o la bandeja de horno).
  (Para evitar la corrosión y el deterioro del revestimiento de las piezas metálicas).
- Después de utilizar la función "+ Water", mantenga pulsado el botón "+ Water" para realizar un vaciado máximo y asegurarse de que el agua de la tubería se vacía por completo. A continuación, abra el tapón del depósito de agua y sáquelo.
  (Para evitar que el agua de la salida del depósito de agua gotee sobre el producto y la encimera).
- Compruebe periódicamente el orificio de aspiración y el orificio de escape de la parte inferior de la cesta de freír vacía y elimine el polvo.
  (☞ P63 Limpieza y mantenimiento)
- No utilizar en superficies deslizantes como mesas extraíbles.
  (Para evitar que se caiga el producto).
- No utilice el producto en una placa de inducción.
  (Para evitar dañar la placa de inducción o provocar un funcionamiento anómalo del producto).
- No utilice el producto al aire libre.
  (Una fuente de alimentación inestable puede provocar el mal funcionamiento del producto).
- No utilizar bajo la luz directa del sol.
  (Para evitar decoloraciones).
- No ponga agua en la cesta de freír.
  (Para evitar que la cesta de freír gotee).
- Para garantizar el mejor resultado, el modo "+ Water" no está configurado para el menú de alimentos horneados. Cuando utilice el menú de alimentos horneados (pizza, tarta, sándwiches), tenga en cuenta que es normal que no se pueda seleccionar el botón "+ Water".

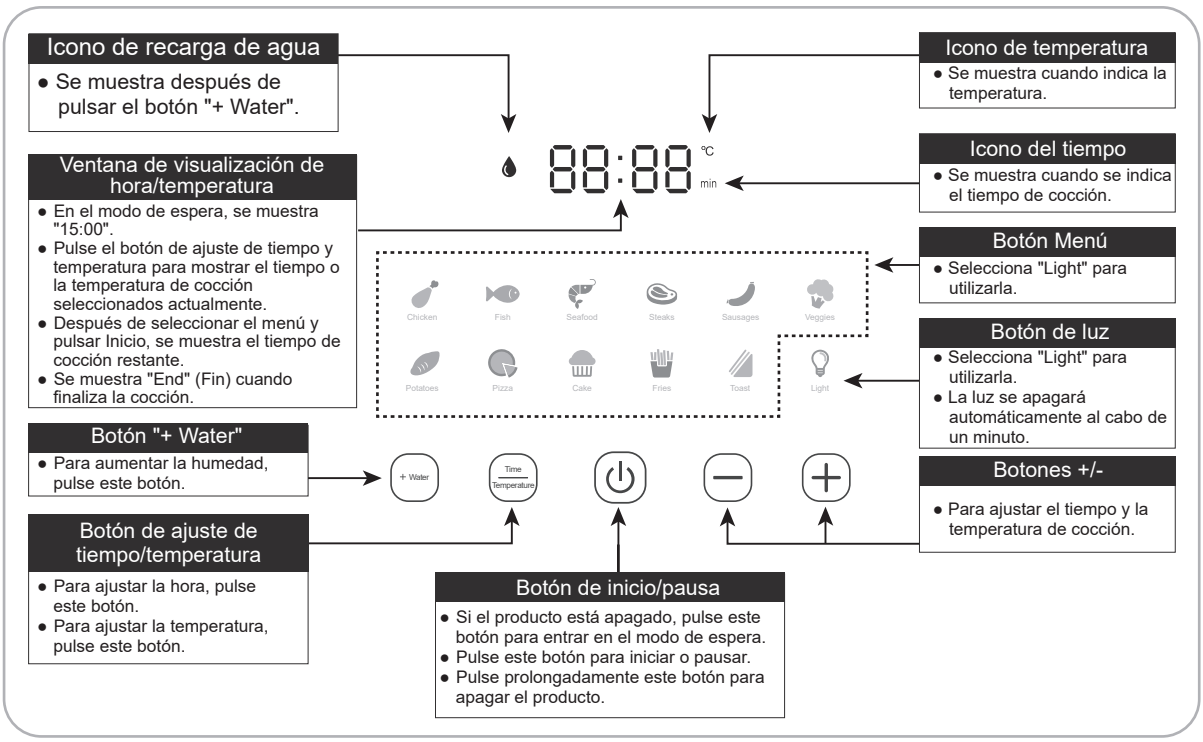
Piezas - Cuerpo principal

Cuando utilice el producto por primera vez, limpie la cesta de freír, la bandeja de horno y el depósito de agua. (☞ P63)



Piezas - Panel de control

Panel de control

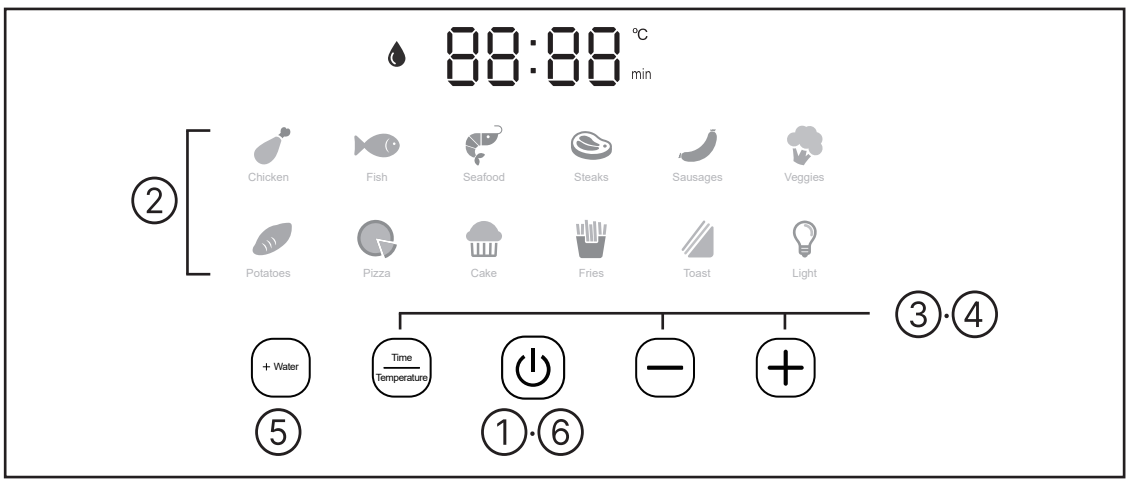


Preparación Ajuste del tiempo de cocción y la temperatura

Cuadro 1

Categoría de cocina	Tiempo por defecto (Minuto)	Temperatura por defecto (°C)	Tiempo ajustable (Minuto)	Temperatura regulable (°C)
Pollo	22	200	1-60	80-200
Pescado	20	180	1-60	80-200
Marisco	10	180	1-60	80-200
Filetes	10	200	1-60	80-200
Salchichas	15	180	1-60	80-200
Verduras	10	200	1-60	80-200
Patatas	30	200	1-60	80-200
Pizza	15	170	1-60	80-200
Pastel	20	150	1-60	80-200
Patatas fritas	20	180	1-60	80-200
Tostadas	8	170	1-60	80-200

Empezar a cocinar



1 Tras el encendido, pulse ⏻ para acceder al modo de espera.

2 Seleccione el icono Menú.
- El menú seleccionado parpadea.

3 Pulse ⊕ o ⊖ para ajustar el tiempo de cocción.
- Se enciende el icono "min" del tiempo seleccionado.
- Consulte en la Tabla 1 de P61 el intervalo de tiempo de cocción que puede ajustarse.
- Una vez ajustada la temperatura, si desea volver a ajustar el tiempo de cocción, pulse primero el botón ⏻, después pulse Time/Temperature, finalmente pulse ⊕ o ⊖ para ajustar.

4 Pulse Time/Temperature y, a continuación, pulse ⊕ o ⊖ para ajustar la temperatura de cocción.
- Se enciende el icono "°C" de la temperatura seleccionada.
- Consulte en la Tabla 1 de P61 el rango de temperatura que se puede ajustar.

5 Pulse + Water para cancelar o ajustar la humedad.
- Por defecto (excepto en el menú de alimentos horneados), 💧 el icono está encendido. Si desea cancelarlo, pulse + Water.

6 Pulse ⏻ para iniciar la cocción.
- El menú seleccionado cambia de parpadeo a luz fija.

7 A mitad de la cocción, saque la cesta para dar la vuelta a los ingredientes. A continuación, vuelva a introducir la cesta para continuar la cocción.
- La necesidad de dar la vuelta a los ingredientes depende del tipo de ingredientes, el tamaño de la ración y el tiempo de cocción.
- Cuando se saque la cesta de freír, la máquina entrará en modo de espera y se detendrá el calentamiento. Cuando la cesta de freír se empuja de nuevo en su lugar, la máquina continuará trabajando.
- La cesta de freír, la ventana transparente y la bandeja de hornear en el modo de trabajo están calientes. No los toque para evitar quemaduras.
- Es normal que la luz se apague automáticamente al cabo de un minuto.

8 Después de la cocción, saque la cesta de freír, colóquela sobre una encimera estable resistente a altas temperaturas y utilice utensilios para retirar los alimentos.
- No lo toque directamente con las manos para evitar quemaduras.

- Una vez finalizada la cocción, la ventana de visualización mostrará "End" (Fin), el tubo de calentamiento dejará de calentar y el ventilador de refrigeración seguirá funcionando durante 40 segundos para enfriar la máquina lo más rápidamente posible.
- Tras la cocción, la temperatura de la freidora es alta, por lo que le rogamos que no la coloque directamente sobre la mesa para evitar quemaduras.
- Cuando utilice la función "+ Water", mantenga pulsado + Water para drenar la humedad residual en la tubería de agua. A continuación, vuelva a colocar el agua purificada o filtrada en el depósito de agua.

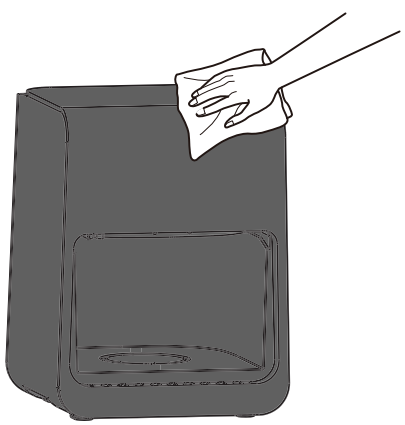
Limpieza y mantenimiento

Atención

- Antes de limpiar, asegúrese de desenchufar la clavija de alimentación y espere a que se enfríe el cuerpo principal.
- Al limpiar, no sumerja el cuerpo principal en agua. No utilice diluyente de laca, gasolina, alcohol, detergente en polvo, cepillos duros, etc. para limpiar.
- No introduzca en el lavavajillas ni en la secadora otras piezas que no sean la bandeja de cocción, el depósito de agua y la tapa del depósito de agua.

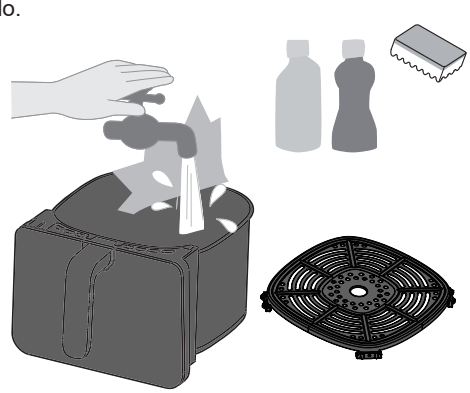
Revestimiento de paredes exteriores/interiores

- Límpielo con un paño húmedo escurrido.



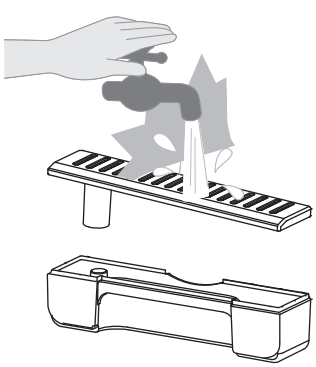
Cesta para freír y bandeja para hornear

- Lávela con jabón diluido para vajilla y una esponja con agua. Limpie la humedad del exterior de la cesta.
- No utilice la cesta como recipiente de limpieza.
- Puede haber decoloración o rayas en la superficie recubierta de flúor, pero no afecta a la salud ni al uso.
- Como parte del diseño del tanque de la frediora hay un canal de aire no sellado, por favor evite llenarlo con agua y asegúrese de vaciarlo después de cada lavado.



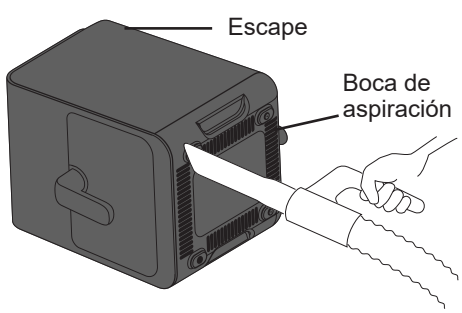
Depósito de agua y tapa del depósito de agua

- Desmontarlos y enjuagarlos.



Inspección periódica

- Compruébelo aproximadamente una vez al mes, si hay suciedad, por favor límpielo a tiempo.



Aspira para eliminar la basura y los objetos extraños.

Recetas

Recordatorio: La cantidad recomendada de ingredientes necesarios, la temperatura y el tiempo de cocción de las recetas pueden ajustarse según las preferencias personales, el tamaño de los ingredientes y el uso del producto.

Muslos de pollo sazonados

Ingredientes:			Condimento:		
	Muslos de pollo	4 piezas		Vino de cocina	20 ml
				Sal	1/2 cucharadita
				Jengibre en polvo	1 cucharadita
				Cúrcuma	1 cucharadita

Instrucciones:

1. Lavar los muslos de pollo, hacer tres cortes en la parte delantera y trasera para que absorban mejor los sabores.
2. Mezcle el vino de cocina y la mezcla de especias y extiéndalo uniformemente sobre los muslos de pollo, después cúbralos con film transparente para marinarlos durante toda la noche.
3. Coloque los muslos de pollo marinados en la bandeja de horno, seleccione el menú【 】ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo de cocción a 25 minutos. Dé la vuelta a los muslos después de 15 minutos.

Lenguado a la plancha

Ingredientes:			Aderezo:		
	Lenguado (fresco)	1 pieza		Zumo de un limón	
				Una pizca de sal	
				Pimienta negra recién molida	
				Mantequilla	15 g

Instrucciones:

1. Limpiar el lenguado, secarlo y cortarlo en filetes pequeños. Añada sal, pimienta y 1 cucharada de zumo de limón y déjelo marinar durante 20 minutos.
2. Derrita la mantequilla, añada el zumo de limón restante y unte la mezcla uniformemente por ambos lados del lenguado.
3. Coloque los filetes de pescado en la bandeja de horno, seleccione la función【 】, ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo de cocción a 15 minutos. Dé la vuelta a los filetes a los 5 minutos, úntelos con mantequilla y áselos otros 5 minutos.

Langostinos fritos

Ingredientes:			Condimento:		
	Langostinos crudos	200 g		Aceite	1 cucharadita
	Rodajas de jengibre			Vino de cocina	20 ml

Instrucciones:

1. Lavar y desvenar las gambas. Añadir a la cocción y las rodajas de jengibre para marinar las gambas durante 10 minutos.
2. Engrase la bandeja de horno con aceite y coloque las gambas. Seleccione el menú【 】, ajuste la temperatura a 180 °C y el tiempo de cocción a 10 minutos. Dé la vuelta a las gambas a mitad de cocción.

Filete de costilla

Ingredientes:	Bistec	1 pieza	Condimento:	Aceite	1 cucharadita

Instrucciones:
1. Unte la bandeja de horno con una capa de aceite y añada el filete.
2. Seleccione el menú【 】, ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo de cocción entre 6 y 10 minutos. Dé la vuelta al filete a mitad de cocción.
   * Puede elegir el punto de cocción del filete según sus preferencias personales.

Salchichas

Ingredientes:	Salchichas	6	Condimento:	Aceite	1 cucharadita

Instrucciones:
1. Hacer unos cortes en la superficie y colocar las salchichas en la bandeja de horno.
2. Seleccione la función【 】, ajuste la temperatura a 160 °C y el tiempo de cocción a 10 minutos.
   * Si prefiere que queden crujientes, puede alargar el tiempo convenientemente.

Berenjena con ajo

Ingredientes:	Berenjena	1 pieza	Condimento:	Salsa de soja	15 ml
	Diente de ajo	1 (picado)		Salsa de ostras	15 ml
	Cebolletas	4		Azúcar	1 cucharadita
	Guindilla	1 (picado)		Aceite	1 cucharadita

Instrucciones:
1. Lavar y secar la berenjena. En un bol pequeño, añade todos los ingredientes de la salsa excepto el aceite.
2. Ponga papel de aluminio en la bandeja de horno y coloque la berenjena sobre el papel de aluminio. Unte la berenjena con aceite, seleccione el menú【 】, ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo de cocción a 20 minutos.
3. Pasados 20 minutos, sacar la berenjena y cortarla por la mitad. Unte con la salsa los lados de la carne de la berenjena. Ásela otros 5 minutos según el ajuste del menú y la temperatura del paso 2. Espolvoree la berenjena con la cebolleta picada después de la cocción.

Recetas

Boniatos al horno

Ingredientes: Boniato 3-4 (tamaño medio)

Instrucciones:
1. Lavar los boniatos y darles unos golpecitos con papel de cocina.
2. Coloque los boniatos en la bandeja de horno, seleccione el menú【 】, ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo de cocción a 30 minutos. Agite de vez en cuando los boniatos durante la cocción.
   * Dependiendo del tamaño de los boniatos, puedes cortar los grandes por la mitad.

Pizza de verduras con mozarella

Ingredientes:	Masa de pizza	1x15 cm
	Verduras (pimientos verdes, champiñones, cebollas)	
	Queso mozzarella rallado	50 g
Condimento:	Salsa de tomate	1 cucharada

Instrucciones:
1. Cortar las verduras en dados y reservar.
2. Unte la masa con salsa de tomate, espolvoree la mitad del queso por encima, añada las verduras y espolvoree la mitad restante del queso.
3. Coloque la masa en la bandeja de horno, seleccione la función【 】, ajuste la temperatura a 180 °C y el tiempo de cocción a 12 minutos.

Pastel

Ingredientes:	Tartaleta de huevo	4					
	Relleno de tartaleta de huevo	Huevo	1 unidad	Azúcar	10 g	Leche	100 ml

Instrucciones:
1. Batir 1 huevo en un bol.
2. Añadir 100 ml de leche y 10 g de azúcar al bol. Remover bien hasta que se derrita el azúcar.
3. Separar la mezcla en 4 tartaletas de huevo.
4. Coloque las conchas en la bandeja de horno, seleccione el menú【 】, ajuste la temperatura a 180 °C y el tiempo de horneado a 12 minutos.

Patatas fritas

Ingredientes: Patatas fritas congeladas 250 g Condimento: Salsa de tomate para servir

Instrucciones:
1. Colocar las patatas fritas congeladas en la bandeja del horno.
2. Seleccione la función【 】, ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo de cocción a 20 minutos. Agite las patatas fritas a mitad de cocción.
3. Una vez cocidos, sírvalos con salsa de tomate.

Sandwich de queso y jamón

Ingredientes:		
	Jamón o bacon	2 lonchas de jamón
	Pan de molde (untado con mantequilla)	3 piezas
	Rodaja de queso	2 piezas

Instrucciones:
1. Ponga el jamón y el queso en el lado no untado de mantequilla de las rebanadas de pan y únalas.
2. Coloque los sándwiches apilados en la bandeja de horno, seleccione el menú【 】, ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo de cocción a 5 minutos.

Deliciosa barbacoa

Ingredientes:			Condimento:		
	Panceta de cerdo	300 g		Salsa de soja	5 ml
	Cebolletas			Salsa de soja oscura	5 ml
	Rodajas de jengibre	4 piezas		Vino de cocina	5 ml
				Sal	2 g
				Azúcar	10 g

Instrucciones:
1. Cortar la panceta de cerdo en rodajas. Añadir las cebolletas, las rodajas de jengibre y los condimentos. Dejar marinar durante 10 minutos.
2. Coloque las lonchas de panceta de cerdo en la bandeja de horno. Seleccione el menú【 】, ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo de cocción a 12 minutos. Dé la vuelta a las lonchas de panceta a mitad de cocción para obtener los mejores resultados.

Solución de problemas

Lo siguiente no es una avería, por favor, compruébelo antes de solicitar una reparación.

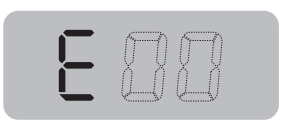
Síntoma	Causa	Solución
No responde cuando se conecta a la corriente.	El enchufe de alimentación no está insertado en su sitio.	Enchúfalo de nuevo o busca otra toma de corriente.
No se puede iniciar.	La cesta de freír no está insertada en su sitio.	Saque la cesta de freír y vuelva a colocarla en su sitio.
El motor no gira o se oye un ruido anormal.	Hay cuerpos extraños adheridos al aspa del ventilador o el orificio de aspiración está obstruido.	Después de desconectar la alimentación, compruebe si hay objetos extraños en el puerto de succión y en el interior del cuerpo principal. Si el fallo persiste, póngase en contacto con un Centro de Reparación Autorizado Panasonic para su reparación.
La ventana transparente se empaña o sale una pequeña cantidad de agua de la cesta de freír situada debajo de la ventana transparente.	La cesta de freír no se ha vaciado completamente después de limpiarla y hay humedad residual en el conducto de aire.	Esto es normal. Por favor, utilice el producto como de costumbre. (Si se filtra una gran cantidad de agua por la parte inferior del cuerpo principal, póngase en contacto con un Centro de Reparación Autorizado Panasonic).

Códigos de error

Compruebe lo siguiente antes de poner en marcha las reparaciones.

Indicación de errores	Por favor, inténtelo
	● Pruebe a desenchufar la clavija de alimentación y volver a enchufarla. Si sigue apareciendo "U01", significa que hay un fallo en el circuito de alimentación. Vuelva a intentarlo una vez reparado el fallo en el circuito de alimentación.
	● Pruebe a desenchufar la clavija de alimentación, enfriar el cuerpo principal y volver a enchufar la clavija de alimentación. Si sigue apareciendo "U02", póngase en contacto con un Centro de Reparación Autorizado Panasonic para su reparación.

Si después de intentar las medidas anteriores sigue sin volver a la normalidad, solicite la reparación en un Centro de Reparación Autorizado Panasonic.

	● Pruebe a desenchufar el cable de alimentación y volver a enchufarlo. Si sigue apareciendo "E**", significa que hay un fallo. → Consulte con un Centro de Reparación Autorizado Panasonic e infórmeles del código de error (dos dígitos después de "E").

Especificación

Modelo	NF-CC600AXE
Tensión nominal	220-240 V~
Frecuencia nominal	50 / 60 Hz
Potencia nominal de entrada	1450 W
Capacidad nominal	6,0 L
Longitud del cable de alimentación (aprox.)	1 m
Dimensiones (aprox.) (An x Pr x Al)	267 mm × 357 mm × 355 mm
Peso (aprox.)	5,4 kg

Eliminación de equipos antiguos
Sólo para la Unión Europea y los países con sistemas de reciclado

Este símbolo en los productos, embalajes y/o documentos adjuntos significa que los productos eléctricos y electrónicos usados no deben mezclarse con la basura doméstica general.

Para el correcto tratamiento, recuperación y reciclaje de los productos antiguos, llévelos a los puntos de recogida correspondientes de acuerdo con su legislación nacional. Si los elimina correctamente, contribuirá a ahorrar valiosos recursos y evitará posibles efectos negativos sobre la salud humana y el medio ambiente.
Para más información sobre recogida y reciclaje, póngase en contacto con su ayuntamiento. Pueden aplicarse sanciones por la eliminación incorrecta de estos residuos, de acuerdo con la legislación nacional.

Fabricante:
Panasonic Marketing Europe GmbH
Hagenauer Straße 43, Wiesbaden, Alemania
Representante autorizado en la UE:
Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburgo, Alemania

EU



Fabricado en China

Panasonic®

Gebruiksaanwijzing

Huishoudelijk gebruik

Air Fryer

Model NF-CC600AXE



Alle afbeeldingen in deze handleiding hebben betrekking op het model NF-CC600AXE.

Hartelijk dank voor het aankopen van Panasonic-producten.

- Dit product is uitsluitend bedoeld voor thuisgebruik.
- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt, zodat u het product correct en veilig kunt gebruiken.
- Besteed speciale aandacht aan [Veiligheidsmaatregelen] (pagina 72-73).
- Bewaar deze handleiding op een veilige plaats, zodat u deze in de toekomst kunt raadplegen.

Bewaren voor toekomstig gebruik

Inhoudsopgave

Vóór gebruik

Veiligheidsmaatregelen.....72-73
Bedieningsinstructies.....74
Onderdelen
- Behuizing.....74
- Bedieningspaneel.....75

Instructies

Voorbereiding
- Aanpassen kooktijd en temperatuur.....75

Beginnen met koken.....76
Reiniging en onderhoud.....77
Recepten.....78-81

Bij twijfel

Probleemoplossing.....82
Foutcodes.....82
Specificatie.....83

Het uiteindelijke interpretatierecht van deze handleiding behoort toe aan ons bedrijf.

Veiligheidsmaatregelen

Gaarne opvolgen!

Om persoonlijk letsel en materiële schade te voorkomen, dient u de volgende veiligheidsmaatregelen in acht te nemen:

■ De volgende pictogrammen geven de mate van schade aan die kan worden veroorzaakt door onjuist gebruik.

⚠	WAARSCHUWING: Geeft een mogelijk gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt vermeden, kan leiden tot de dood of ernstig letsel.
⚠	LET OP: Geeft een mogelijk gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt vermeden, kan leiden tot licht of middelzwaar letsel.

■ De symbolen worden als volgt geclassificeerd en uitgelegd.

⊘	Dit symbool geeft aan wat niet mag worden gedaan, dus "verboden" is.
❗	Dit symbool geeft aan wat er wel moet worden gedaan, dus "de verplichte" voorschriften.

⚠ WAARSCHUWING

⊘

- Gebruik het product niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is of als de verbinding tussen het stopcontact en de stekker los zit.
  (Om elektrische schokken of brand als gevolg van kortsluiting te voorkomen.)
  → Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceafdeling of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Beschadig het netsnoer of de stekker niet.
  Het volgende is ten strengste verboden:
  Het netsnoer beschadigen, aanpassen, blootstellen aan of in de nabijheid houden van hoge hitte, met geweld buigen, draaien, trekken, aan een hoek hangen, er een zwaar voorwerp op plaatsen, het bundelen, afknijpen of slepen.
  (Om elektrische schokken als gevolg van schade aan het netsnoer en de stekker, of brand als gevolg van kortsluiting te voorkomen.)
- Steek de stekker niet in het stopcontact en trek de stekker er niet uit met natte handen.
  Zorg er altijd voor dat uw handen droog zijn voordat u de stekker of het product aanraakt.
  (Om elektrische schokken of letsel te voorkomen.)
- Laat niemand aan de stekker likken.
  (Om elektrische schokken of letsel te voorkomen.)
  Besteed speciale aandacht aan baby's en jonge kinderen.
- Vul het waterreservoir niet met andere vloeistoffen dan gezuiverd of gefilterd water.
  (Om verstopping van de interne waterafvoer te voorkomen.)
- Giet geen water over het product, was het niet rechtstreeks met water en dompel het niet onder in water (niet van toepassing op de frituurmand, bakplaat, watertank en deksel van de watertank).
  (Om elektrische schokken of brand als gevolg van kortsluiting te voorkomen.)
  → Als er water in het product terechtkomt, neem dan contact op met een erkend Panasonic-reparatiecentrum.
- Wijzig, demonteer of repareer het product niet zelf.
  (Om brand, elektrische schokken of letsel te voorkomen.)
  → Neem voor reparaties contact op met een erkend Panasonic-reparatiecentrum.
- Houd tijdens gebruik of vlak na gebruik uw gezicht of handen niet in de buurt van de luchtuitlaat en let extra op kinderen.
  (Om brandwonden te voorkomen.)
- Gebruik het product niet voor andere doeleinden dan beschreven in de gebruiksaanwijzing.
  (Anders kan dit brand, brandwonden, letsel of elektrische schokken veroorzaken.)
  → Panasonic kan niet aansprakelijk worden gesteld voor omstandigheden die voortkomen uit oneigenlijk gebruik of het niet opvolgen van de handleiding.
- Verplaats het apparaat niet tijdens het koken.
  (Om brandwonden te voorkomen.)
- Spat geen water of andere vloeistoffen op de stekker (om elektrische schokken of brand als gevolg van kortsluiting te voorkomen.)

❗

- Zorg dat u een apart wisselstroom-stopcontact gebruikt met een specificatie van 220 V-240 V / 10 A.
  (Om te voorkomen dat de stroomtoevoer wordt gedeeld met andere elektrische apparaten en dat er brand ontstaat als gevolg van oververhitting.)
- Zorg ervoor dat u een klemmenstrook van minimaal 10 A gebruikt.
- Zorg ervoor dat u de stekker stevig en volledig in het stopcontact steekt.
  (Om rook, brand of elektrische schokken te voorkomen.)
- Voor dit apparaat moet een enkelfasig tweepolig geaard stopcontact worden gebruikt om een betrouwbare aarding te garanderen. Als er geen aardingsvoorziening is geïnstalleerd, kan dit elektrostatische inductie van andere metalen onderdelen, zoals de behuizing, veroorzaken.
  (Om te voorkomen dat u het risico loopt op een elektrische schok als gevolg van een storing of elektrische lekkage.)

⚠ WAARSCHUWING

- Maak de stekker regelmatig schoon. (Om te voorkomen dat de stekker slecht geïsoleerd is vanwege de opeenhoping van vocht en vreemde voorwerpen, wat brand kan veroorzaken.) Haal de stekker uit het stopcontact en veeg deze af met een droge doek.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik door de volgende personen (inclusief kinderen): personen met verminderde fysieke of mentale vermogens, of personen zonder ervaring en kennis van het gebruik, tenzij ze onder toezicht staan van of geïnstrueerd zijn door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met dit product spelen. (Om brandwonden, letsel of elektrische schokken te voorkomen.)
- Zorg ervoor dat u het product buiten het bereik van kinderen houdt. (Om brandwonden, letsel of elektrische schokken te voorkomen.)
- Stop in geval van een abnormaliteit of storing onmiddellijk met het gebruik en trek de stekker uit het stopcontact. (Om rook, brand of elektrische schokken te voorkomen.)
  Abnormaliteiten en voorbeelden van storingen.
  - De stekker en het netsnoer zijn abnormaal heet.
  - Het netsnoer is beschadigd of er treedt af en toe stroomverlies op nadat het netsnoer wordt aangeraakt.
  - De behuizing is vervormd of abnormaal heet.
  - Er komt rook of een branderige geur uit de behuizing.
  - De behuizing is gebarsten, zit los of maakt abnormale geluiden.
  - Tijdens het koken komt er geen lucht uit de luchtuitlaat.

  → Neem onmiddellijk contact op met een door Panasonic erkend reparatiecentrum voor informatie over inspectie en reparatie.

⚠ LET OP

- Gebruik geen niet-exclusieve of vervormde frituurmand. (Om brandwonden of letsel als gevolg van oververhitting of storing te voorkomen.)
- Gebruik dit product niet op de volgende plaatsen.
  - In de buurt van warmtebronnen of bij hoge luchtvochtigheid.
    (Om elektrische schokken of brand te voorkomen.)
  - Op een oneffen ondergrond of niet-hittebestendige mat.
    (Om letsel, brandwonden of brand te voorkomen.)
  - In de buurt van muren of meubels.
    (Om verkleuring, vervorming en schade aan het meubilair te voorkomen als gevolg van de hitte die via de luchtuitlaat wordt afgevoerd.)
- Zorg er bij het verplaatsen van het product voor dat de frituurmand stevig op zijn plaats zit. Houd het product tijdens het dragen niet schuin.
  (Om te voorkomen dat de frituurmand eruit valt en deze beschadigd raakt.)
- Raak geen plaatsen aan waar de temperatuur hoog is tijdens gebruik of direct na het koken. De behuizing heeft een hoge temperatuur. Vooral de metalen onderdelen zoals de luchtuitlaat, frituurmand, onderste verwarmingsplaat en het beschermrooster.
  (Om brandwonden te voorkomen.)
- Richt de luchtuitlaat niet op de stekker.
  (Om te voorkomen dat de stekker vervormt of brand veroorzaakt door kortsluiting.)
  → Wanneer u dit apparaat gebruikt, moet deze in een open ruimte worden geplaatst. Als hij in een kast wordt geplaatst, zorg er dan voor dat er voldoende ruimte is voor warmteafvoer om oververhitting en storingen te voorkomen.
- Gebruik het product niet met een lege mand.
  (Om defecten of brandwonden te voorkomen.)
- Sluit dit product niet aan op een externe timer en gebruik het niet met een afzonderlijk afstandsbedienings-systeem. (Om storingen of letsel te voorkomen.)
- Zorg ervoor dat er meer dan 8 cm ruimte rondom het product aanwezig is. (Om te voorkomen dat het netsnoer te dicht bij andere voorwerpen komt waardoor het beschadigd kan raken.)
- Als u de stekker uit het stopcontact haalt, zorg er dan voor dat u aan de stekker zelf trekt.
  (Om een elektrische schok of het ontstaan van brand als gevolg van kortsluiting te voorkomen.)
- Wanneer u de mand verwijdert of wanneer u het niet gebruikt, schakel het apparaat dan altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact.
  (Om brandwonden, verwondingen of elektrische schokken, lekkage of brand als gevolg van veroudering van de isolatie te voorkomen.)
- Wacht totdat de behuizing voldoende is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt.
  (Om brandwonden te voorkomen.)

Wanneer er tijdens het gebruik een stroomstoring optreedt

Ook als u tijdens het koken de stekker uit het stopcontact haalt, de stroomonderbreker geactiveerd wordt, enz.:

- Als dit tijdens het koken gebeurt en de stroom wordt binnen 10 minuten weer ingeschakeld, zal het product het koken hervatten.
- Als dit in de modus stand-by of menu gebeurt, wordt het product weer uitgeschakeld als de stroom wordt ingeschakeld.

Correcte afvoer van dit product



Deze markering geeft aan dat dit product in de gehele EU niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen, moet u het op een verantwoorde manier recyclen om het duurzame hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat te retourneren, maakt u gebruik van de retour- en ophaalsystemen of neemt u contact op met de winkel waar u het product heeft gekocht. Zij kunnen dit product innemen voor milieuveilige recycling.

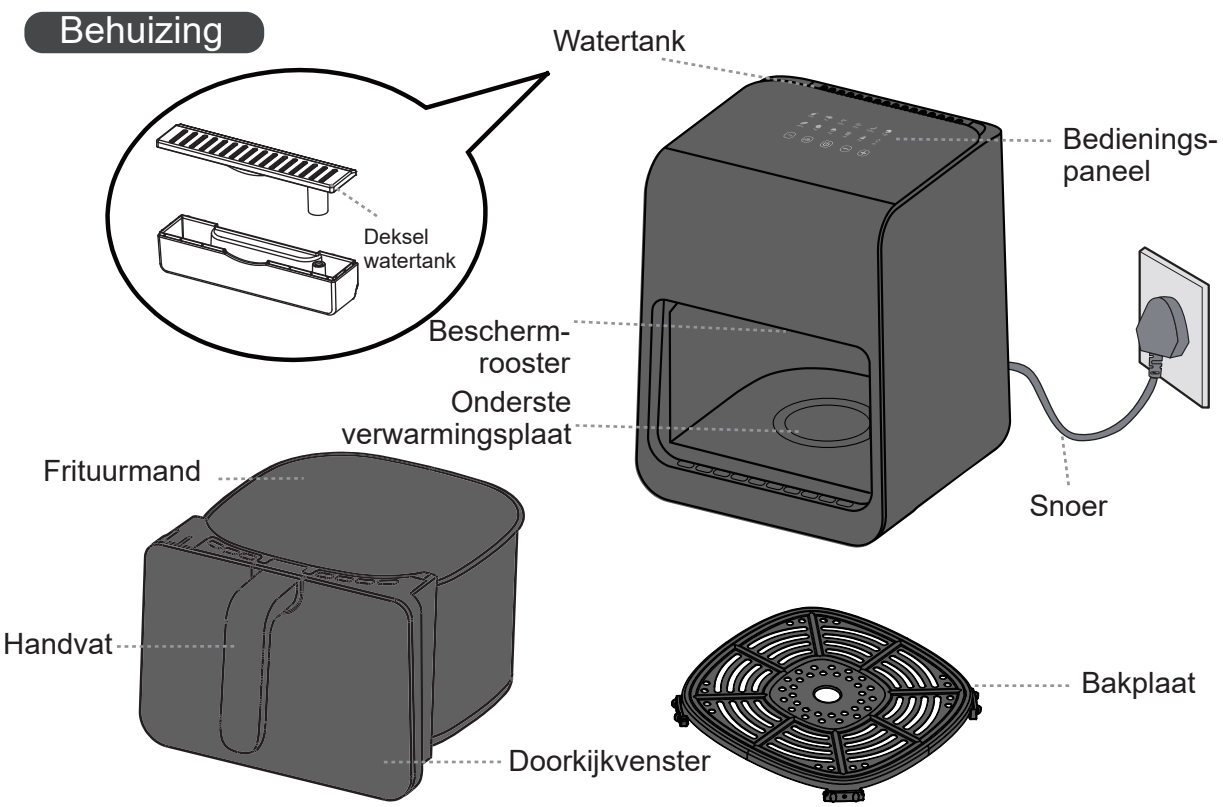
Gebruiksaanwijzing

Over het apparaat

- Gebruik de airfryer niet op plaatsen waarbij de bodem (luchtinlaat) geblokkeerd kan worden. Bijvoorbeeld: bovenop een tapijt, plastic zak, aluminiumfolie of doek, enz. (Om schade aan het product te voorkomen.)
- Bedek de luchtuitlaat tijdens gebruik niet met doeken of andere voorwerpen. (Voor het geval de hete lucht niet kan ontsnappen, wat resulteert in een slechte warmteafvoer, vervorming van de behuizing of een storing.)
- Verwijder tijdig voedselresten en andere vreemde voorwerpen die aan de frituurmand vastzitten (de wanden van de mand of de bakplaat). (Om corrosie en schade aan de coating van de metalen onderdelen te voorkomen.)
- Wanneer u de functie "+Water" heeft gebruikt, houd dan de knop "+Water" ingedrukt om een maximale afvoer uit te voeren en ervoor te zorgen dat het water in de pijp volledig wordt verwijderd. Open vervolgens het deksel van het waterreservoir en verwijder het waterreservoir. (Om te voorkomen dat water in de afvoer van het waterreservoir op het product en het aanrecht lekt.)
- Controleer regelmatig de luchttoevoer- en afvoeropeningen aan de onderkant van de lege frituurmand en verwijder eventueel stof. (☞ P77 Reiniging en onderhoud)
- Niet gebruiken op beweegbare oppervlakken zoals uitschuifbare tafels. (Om te voorkomen dat het product valt.)
- Gebruik het product niet op een inductiekookplaat. (Om schade aan de inductiekookplaat of abnormale werking van het product te voorkomen.)
- Gebruik het product niet buitenshuis. (Een instabiele stroomtoevoer kan ervoor zorgen dat het product niet goed functioneert.)
- Niet gebruiken in direct zonlicht. (Om verkleuring te voorkomen.)
- Vul de frituurmand niet met water. (Om te voorkomen dat de frituurmand gaat lekken.)
- Om de beste resultaten te garanderen, is de modus "+ Water" niet geschikt voor het menu met gebakken voedsel. Wanneer u het menu met gebakken voedsel (pizza, cake, boterhammen) gebruikt, kunt u ervan uitgaan dat het normaal is dat de knop "+ Water" niet kan worden geselecteerd.

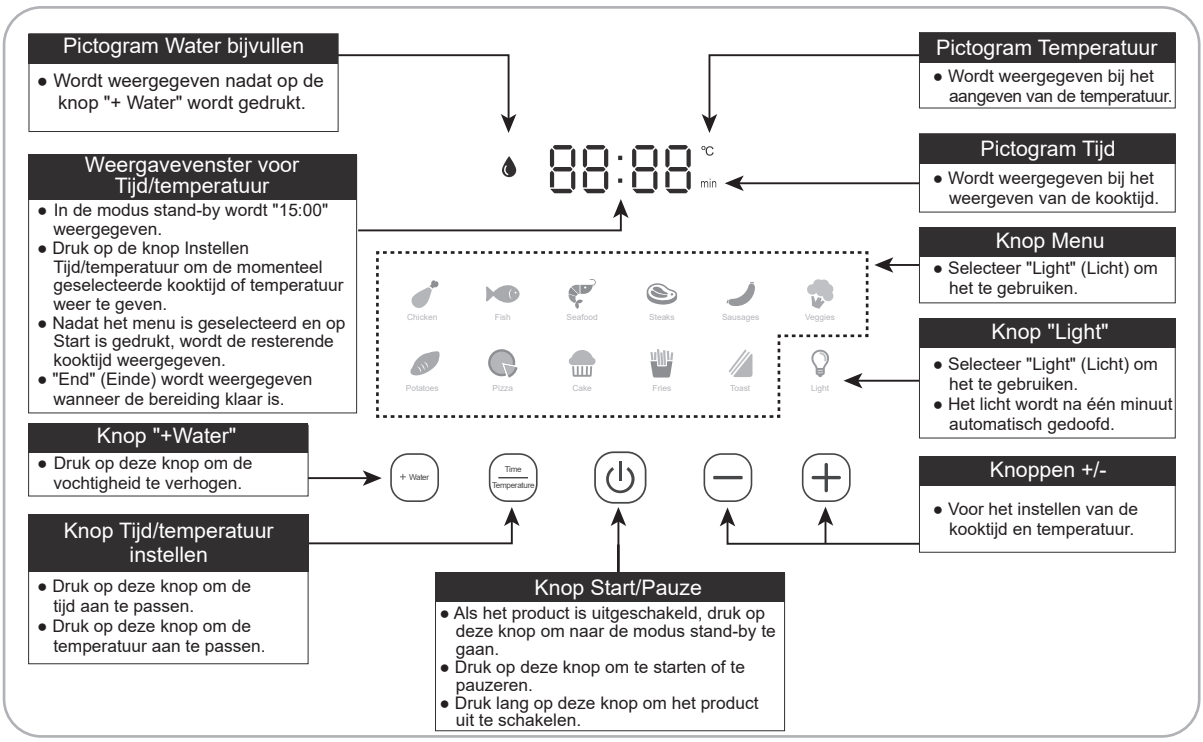
Onderdelen - Behuizing

Wanneer u het product voor de eerste keer gebruikt, dient u de frituurmand, bakplaat en watertank schoon te maken. (☞ P77)



Onderdelen - Bedieningspaneel

Bedieningspaneel

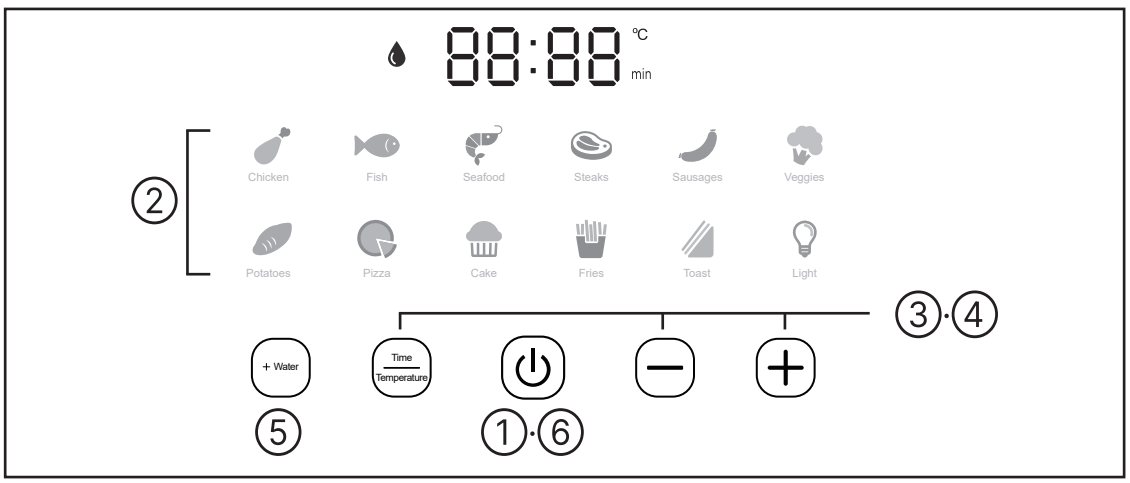


Voorbereiding Kooktijd en temperatuurinstelling

Tabel 1

Kookcategorie	Standaard tijd (minuut)	Standaard temperatuur (°C)	Instelbare tijd (minuut)	Instelbare temperatuur (°C)
Kip	22	200	1-60	80-200
Vis	20	180	1-60	80-200
Zeevruchten	10	180	1-60	80-200
Biefstuk	10	200	1-60	80-200
Worstjes	15	180	1-60	80-200
Groenten	10	200	1-60	80-200
Aardappelen	30	200	1-60	80-200
Pizza	15	170	1-60	80-200
Gebak	20	150	1-60	80-200
Friet	20	180	1-60	80-200
Toast	8	170	1-60	80-200

Begin met koken



1 Druk na het inschakelen op ⏻ om naar de modus stand-by te gaan.

2 Selecteer het pictogram Menu.

- Het geselecteerde menu knippert.

3 Druk op ⊕ of ⊖ om de kooktijd in te stellen.

- Het “min”-pictogram licht op.
- Raadpleeg Tabel 1 op P75 voor de kooktijd die kan worden ingesteld.
- Als u de kooktijd opnieuw wilt aanpassen nadat de temperatuur is ingesteld, druk dan eerst op ⏻, daarna drukt u nogmaals op Time/Temperature, en ten slotte op ⊕ of ⊖ om de temperatuur aan te passen.

4 Druk op Time/Temperature en vervolgens op ⊕ of ⊖ om de bereidings-temperatuur in te stellen.

- Het pictogram “°C” licht op.
- Raadpleeg Tabel 1 op P75 voor het temperatuurbereik dat kan worden ingesteld.

5 Druk op + Water om de luchtvochtigheid te annuleren of in te stellen.

- Standaard (behalve in het menu gebakken voedsel) is het pictogram “ 💧 ” ingeschakeld. Als u wilt annuleren, druk dan op + Water.

6 Druk op ⏻ om te beginnen met koken.

- Het geselecteerde menu verandert van knipperend naar continu brandend licht.

7 Halverwege het koken trekt u de frituurmand naar buiten om de ingrediënten om te draaien. Duw de mand vervolgens weer naar binnen om door te gaan met koken.

- Of de ingrediënten moeten worden omgedraaid, hangt af van het soort ingrediënten, de portiegrootte en de kooktijd.
- Wanneer de frituurmand wordt uitgetrokken, zal het apparaat stoppen met verwarmen. Wanneer de frituurmand weer op zijn plaats wordt geschoven, gaat het apparaat verder met verwarmen.
- De frituurmand, het doorkijkvenster en de bakplaat zijn in de werkmodus heet. Raak ze niet aan om brandwonden te voorkomen.
- Het is normaal dat het licht na één minuut automatisch uitgaat.

8 Trek na het koken de frituurmand naar buiten, plaats deze op een stabiel, hittebestendig aanrecht en gebruik keukengerei om het voedsel te verwijderen.

- Raak het niet rechtstreeks met uw handen aan om brandwonden te voorkomen.

- Nadat het koken is voltooid, wordt op het display "End" (Einde) weergegeven, stopt de verwarmingsbuis met verwarmen en blijft de koelventilator nog 40 seconden werken om het apparaat zo snel mogelijk af te koelen.
- Na het koken is de temperatuur van de friteuse hoog. Plaats hem daarom niet direct op tafel om verbranding te voorkomen.
- Wanneer u de functie "+ Water" heeft gebruikt, druk dan lang op + Water om het resterende vocht uit de waterpijp af te voeren. Vervang vervolgens het gezuiverde of gefilterde water in het waterreservoir.

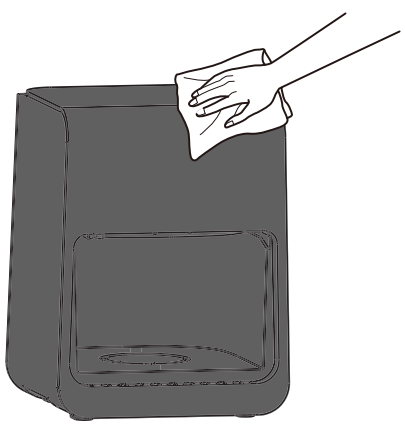
Reiniging en onderhoud

Attentie

- Zorg ervoor dat u vóór het reinigen de stekker uit het stopcontact haalt en wacht tot de behuizing is afgekoeld.
- Dompel het apparaat tijdens het reinigen niet onder in water. Gebruik voor het reinigen geen verfverdunner, benzine, alcohol, schoonmaakpoeder, harde borstels enz.
- Plaats geen andere onderdelen dan de bakplaat, het waterreservoir en het deksel van het waterreservoir in de vaatwasser of droger.

Buitenkant/binnenwanden behuizing

- Afvegen met een uitgewrongen, vochtige doek.



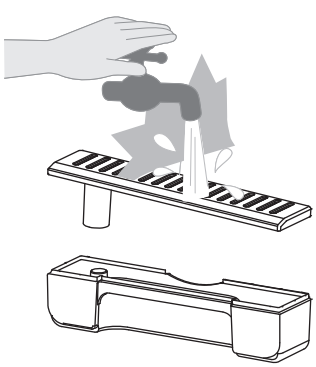
Frituurmand en bakplaat

- Wassen met verdund afwasmiddel, een spons en water. Veeg aanwezig vocht van de buitenkant van de mand.
- Gebruik de mand niet als schoonmaakcontainer.
- Er kunnen verkleuringen of strepen optreden op het oppervlak met fluorcoating, maar dit heeft geen invloed op de conditie en het gebruik.
- Er zit in de frituurtank een luchtkanaal, dat niet is afgedicht. Gebruik hem niet met water, en laat hem na het schoonmaken even leeglopen.



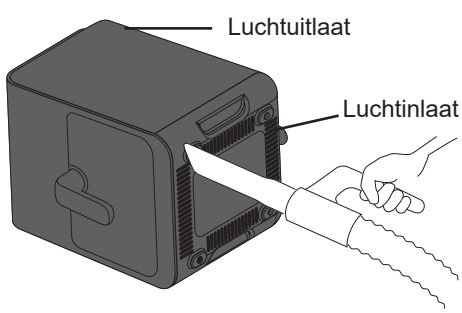
Watertank en deksel watertank

- Uit elkaar halen en afspoelen.



Regelmatig inspecteren

- Ongeveer één keer per maand controleren. Als er vuil aanwezig is, maak hem dan tijdig schoon.



Stofzuigen om afval en vreemde voorwerpen te verwijderen.

Recepten

Herinnering: De aanbevolen hoeveelheid benodigde ingrediënten, temperatuur en kooktijd in de recepten kunnen worden aangepast op basis van persoonlijke voorkeur, de grootte van de ingrediënten en het gebruik van het product.

Gekruide Kipdrumsticks

Ingrediënten:	Kipdrumsticks	4 stuks	Kruiden:	Kookwijn	20 ml
				Zout	1/2 tl
				Gemberpoeder	1 tl
				Kurkuma	1 tl

Instructies:

1. Was de kipdrumsticks, maak drie inkepingen aan de voor- en achterkant om de aroma's beter te absorberen.
2. Meng de kookwijn en het kruidenmengsel en verdeel het gelijkmatig over de kipdrumsticks. Bedek ze vervolgens met huishoudfolie en laat ze een nachtje marineren.
3. Leg de gemarineerde kipdrumsticks op de bakplaat, selecteer in het menu【 】, stel de temperatuur in op 200°C en stel de kooktijd in op 25 minuten. Draai de drumsticks na 15 minuten om.

Gegrilde Tong

Ingrediënten:	Tong (vers)	1	Dressing:	Sap van één citroen	
				Een snufje zout	
				Versgemalen zwarte peper	
				Boter	15 g

Instructies:

1. Maak de tong schoon, dep hem droog en snijd hem in kleine filets. Voeg zout, peper en 1 eetlepel citroensap toe en laat het 20 minuten marineren.
2. Smelt de boter, voeg het resterende citroensap toe en bestrijk het mengsel gelijkmatig aan beide zijden van de tong.
3. Leg de visfilets op de bakplaat, selecteer de functie【 】, stel de temperatuur in op 200°C, stel de kooktijd in op 15 minuten. Draai de filets na 5 minuten om, bestrijk ze met boter en rooster ze nog eens 5 minuten.

Gefrituurde Reuzengamba's

Ingrediënten:	Rauwe reuzengamba's	200 g	Kruiden:	Olie	1 tl
	Schijfjes gember			Kookwijn	20 ml

Instructies:

1. Was de garnalen en verwijder het darmkanaal. Voeg de kookwijn en schijfjes gember toe om de garnalen gedurende 10 minuten te marineren.
2. Vet de bakplaat in met olie en leg de garnalen erop. Selecteer in het menu【 】, stel de temperatuur in op 180°C en de kooktijd op 10 minuten. Draai de garnalen halverwege om.

Ribeye Biefstuk

Ingrediënten:			Kruiden:		
	Biefstuk	1		Olie	1 tl

Instructies:
1. Bestrijk de bakplaat met een laagje olie en leg de biefstuk erop.
2. Selecteer in het menu【 】, stel de temperatuur in op 200°C en de kooktijd op 6 tot 10 minuten. Draai de biefstuk halverwege om.
   * U kunt de gaarheid van de biefstuk geheel naar uw persoonlijke voorkeur kiezen.

Worstjes

Ingrediënten:			Kruiden:		
	Worstjes	6		Olie	1 tl

Instructies:
1. Maak een paar inkepingen in het vel en leg de worstjes op de bakplaat.
2. Selecteer de functie【 】, stel de temperatuur in op 160°C en de kooktijd op 10 minuten.
   * Als u ze liever knapperig wilt hebben, kunt u de tijd dienovereenkomstig verlengen.

Aubergine met Knoflook

Ingrediënten:			Kruiden:		
	Aubergine	1		Sojasaus	15 ml
	Teentje knoflook	1 (gehakt)		Oestersaus	15 ml
	Lente-uitjes	4		Suiker	1 tl
	Spaanse peper	1 (gesnipperd)		Olie	1 tl

Instructies:
1. Was de aubergine en dep hem droog. Voeg in een kleine kom alle ingrediënten voor de saus samen, behalve de olie.
2. Leg aluminiumfolie op de bakplaat en leg de aubergine op de aluminiumfolie. Bestrijk de aubergine met olie, Selecteer in het menu【 】, stel de temperatuur in op 200°C en de kooktijd op 20 minuten.
3. Haal de aubergine er na 20 minuten uit en snijd hem doormidden. Bestrijk de vlezige kant van de aubergine met de saus. Rooster vervolgens nog 5 minuten volgens de menu-instelling en temperatuur in stap 2. Bestrooi de aubergine na het koken met de gehakte lente-ui.

Recepten

Gebakken Zoete Aardappelen

Ingrediënten: Zoete aardappelen 3-4 (middelgroot)

Instructies:
1. Was de zoete aardappelen en dep ze droog met keukenpapier.
2. Leg de zoete aardappelen op de bakplaat, Selecteer in het menu【 】, stel de temperatuur in op 200°C en de kooktijd op 30 minuten. Schud de zoete aardappelen tijdens het koken af en toe.
   * Afhankelijk van de grootte van de zoete aardappelen kunt u de grotere doormidden snijden.

Groentepizza met Mozarella

Ingrediënten:	Pizzadeeg	1x15 cm
	Groenten (groene paprika, champignons, uien)	
	Geraspte Mozzarellakaas	50 g
Kruiden:	Tomatensaus	1 tl

Instructies:
1. Snijd de groenten in blokjes en leg ze apart.
2. Bestrijk het deeg met tomatensaus, strooi de helft van de kaas erover, voeg de groenten toe en strooi de resterende helft van de kaas erover.
3. Leg het deeg op de bakplaat, selecteer de functie【 】, stel de temperatuur in op 180°C en de kooktijd op 12 minuten.

Taart

Ingrediënten:	Vormpje eiertaart	4					
	Vulling eiertaart	Ei	1	Suiker	10 g	Melk	100 ml

Instructies:
1. Klop 1 ei in een kom.
2. Voeg 100 ml melk en 10 g suiker toe aan de kom. Goed roeren totdat de suiker gesmolten is.
3. Verdeel dit alles over de vormpjes voor 4 eiertaartjes.
4. Plaats de vormpjes op de bakplaat, Selecteer in het menu【 】, stel de temperatuur in op 180°C en de baktijd op 12 minuten.

Friet

Ingrediënten:	Diepgevroren frietjes	250 g	Kruiden:	Tomatensaus als dipsaus

Instructies:
1. Leg de bevroren frietjes op de bakplaat.
2. Selecteer de functie【 】, stel de temperatuur in op 200°C en de kooktijd op 20 minuten. Schud de frietjes halverwege even om.
3. Serveer ze na het koken samen met de tomatensaus.

Tosti met kaas en ham

Ingrediënten:	Ham of Spek	2 plakjes ham
	Gesneden brood (beboterd)	3 stuks
	Plakje kaas	2 stuks

Instructies:
1. Leg de ham en kaas op de niet-beboterde kant van de sneetjes brood en leg ze op elkaar.
2. Leg de gestapelde sneetjes brood op de bakplaat, Selecteer in het menu【 】, stel de temperatuur in op 200°C en de kooktijd op 5 minuten.

Heerlijke Barbecue

Ingrediënten:	Buikspek	300 g	Kruiden:	Sojasaus	5 ml
	Lente-uitjes			Donkere sojasaus	5 ml
	Schijfjes gember	4 stuks		Kookwijn	5 ml
				Zout	2 g
				Suiker	10 g

Instructies:
1. Snij het buikspek in plakjes. Voeg de lente-uitjes, schijfjes gember en kruiden toe. Gedurende 10 minuten marineren.
2. Leg de plakjes buikspek op de bakplaat. Selecteer in het menu【 】, stel de temperatuur in op 200°C en de kooktijd op 12 minuten. Draai de plakjes buikspek halverwege om voor het beste resultaat.

Probleemoplossing

Het volgende duidt niet op een defect. Controleer dit voordat u een reparatie aanvraagt.

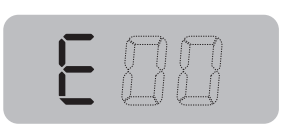
Symptoom	Oorzaak	Oplossing
Geen reactie bij aansluiting op de stroom.	De stekker is niet goed aangesloten.	Sluit hem opnieuw aan of probeer een ander stopcontact.
Kan niet starten.	De frituurmand zit niet goed op zijn plaats.	Trek de frituurmand eruit en schuif deze weer op zijn plaats.
De motor draait niet of er is een abnormaal geluid.	Er zit iets vast aan het ventilatorblad dat daar niet thuishoort of de luchtinlaat is geblokkeerd.	Controleer nadat de stroom is uitgeschakeld of zich vreemde voorwerpen in de luchtinlaat en de binnenkant van het apparaat bevinden. Als er nog steeds een probleem is, neem dan contact op met een erkend Panasonic reparatiecentrum voor reparatie.
Het doorkijkvenster beslaat of er lekt een kleine hoeveelheid water uit de frituurmand onder het doorkijkvenster.	De frituurmand is na het reinigen niet volledig geleegd en er zit nog een restje vocht in het luchtkanaal.	Dit is normaal. Gebruik het product zoals gewoonlijk (Als er een grote hoeveelheid water uit de onderkant van de behuizing lekt, neem dan contact op met een erkend Panasonic reparatiecentrum).

Foutcodes

Controleer het onderstaande voordat u reparaties uitvoert.

Foutweergave	Probeer het volgende
	● Probeer de stekker uit het stopcontact te halen en er weer in te steken. Als "U01" nog steeds verschijnt, betekent dit dat er een fout is in de stroomtoevoer. Probeer het opnieuw nadat de fout in de stroomtoevoer is verholpen.
	● Probeer de stekker uit het stopcontact te halen, de behuizing af te laten koelen en de stekker er weer in te steken. Als "U02" nog steeds verschijnt, neem dan contact op met een erkend Panasonic-reparatiecentrum voor reparatie.

Als het apparaat nog steeds niet normaal functioneert nadat u bovenstaande maatregelen heeft geprobeerd, vraag dan een reparatie aan bij een door Panasonic erkend reparatiecentrum.

	● Probeer de stekker uit het stopcontact te halen en er weer in te steken. Als "E**" nog steeds verschijnt, betekent dit dat er een storing is. → Neem contact op met een erkend Panasonic reparatiecentrum en geef de foutcode door (twee cijfers na de "E").

Specificatie

Model	NF-CC600AXE
Nominale spanning	220-240 V~
Nominale frequentie	50 / 60 Hz
Nominaal ingangsvermogen	1450 W
Nominale capaciteit	6,0 L
Lengte netsnoer (circa)	1 m
Afmetingen (circa) (B x D x H)	267 mm × 357 mm × 355 mm
Gewicht (circa)	5,4 kg

Afvoeren van oude apparatuur
Alleen voor de Europese Unie en landen met recyclingsystemen

Dit symbool op de producten, verpakkingen en/of begeleidende documenten betekent dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet mogen worden gemengd met algemeen huishoudelijk afval.

Voor een juiste behandeling, terugwinning en recycling van oude producten dient u deze naar de daarvoor bestemde inzamelpunten te brengen, in overeenstemming met uw nationale wetgeving.

Door ze op de juiste manier weg te gooien, helpt u waardevolle hulpbronnen te besparen en mogelijke negatieve gevolgen voor de menselijke gezondheid en het milieu te voorkomen.

Voor meer informatie over inzameling en recycling kunt u contact opnemen met uw plaatselijke gemeente.

Er kunnen boetes van toepassing zijn op het onjuist afvoeren van dit afval, in overeenstemming met de nationale wetgeving.

Fabrikant:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Hagenauer Straße 43, Wiesbaden, Duitsland

Geautoriseerde vertegenwoordiger in de EU:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Duitsland

EU



Gefabriceerd in China

Panasonic®

Bruksanvisning

Hushållsbruk

Air Fryer

Modell NF-CC600AXE



Alla bilder i denna bruksanvisning hänvisar till modellen NF-CC600AXE.

Tack för att du köper Panasonic-produkter.

- Denna produkt är endast avsedd för hemmabruk.
- Innan du använder produkten, läs denna bruksanvisning noggrant för att säkerställa korrekt och säker användning av produkten.
- Var särskilt uppmärksam på [Säkerhetsåtgärder] (sidan 86-87).
- Förvara denna bruksanvisning på en säker plats för framtida referens.

Spara för framtida referens

Innehållsförteckning

Säkerhetsåtgärder.....86-87
Bruksanvisning.....88
Delar
- Huvudenhet.....88
- Kontrollpanel.....89

Förberedelse
- Tillagningstid och temperaturjustering.....89

Starta tillagning.....90
Rengöring och underhåll.....91
Recept.....92-95

Felsökning.....96
Felkoder.....96
Specifikation.....97

Innan användning

Anvisningar

Vid osäkerhet

Den slutliga tolkningsrätten för denna bruksanvisning tillhör vårt företag.

Säkerhetsåtgärder Vänligen följ!

För att förhindra person- och egendomsskador, var noga med att följa följande säkerhetsåtgärder:

■ Följande ikoner indikerar graden av skada som kan orsakas av felaktig hantering.

⚠ VARNING: Indikerar en potentiellt farlig situation som, om den inte undviks, kan leda till dödsfall eller allvarlig skada.

⚠ FÖRSIKTIGHET: Indikerar en potentiellt farlig situation som, om den inte undviks, kan resultera i mindre eller måttlig skada.

■ Symbolerna är klassificerade och förklaras enligt följande.

Denna symbol indikerar vad som inte får göras, dvs "förbjudet".

Denna symbol indikerar vad som måste implementeras, det vill säga "de obligatoriska" kraven.

⚠ VARNING

- Använd inte produkten om nätsladden eller kontakten är skadad eller om anslutningen mellan eluttaget och nätkontakten är lös.
  (För att undvika att orsaka elektriska stötar eller brand på grund av kortslutning.)
  → Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceavdelning eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Skada inte nätsladden eller nätkontakten.
  Följande är strängt förbjudet:
  kada den, ändra den, utsätta den för eller nära hög värme, tvinga den att böjas, vrida den, dra i den, hänga den i ett hörn, placera ett tungt föremål på den, bunta ihop den, klämma ihop den eller dra i nätsladden.
  (För att undvika elektriska stötar på grund av skador på nätsladden och nätkontakten, eller brand på grund av kortslutning.)
- Sätt inte i eller dra ur nätkontakten med våta händer.
  Se alltid till att dina händer är torra innan du hanterar nätkontakten eller produkten.
  (För att undvika att orsaka elektriska stötar eller skador.)
- Låt inte någon slicka på nätkontakten.
  (För att undvika att orsaka elektriska stötar eller skador.)
  Var särskilt uppmärksam på spädbarn och småbarn.
- Fyll inte vattentanken med andra vätskor än renat eller filtrerat vatten.
  (För att undvika att täppa till de interna vattenutloppen.)
- Häll inte vatten över produkten, tvätta den inte direkt med vatten eller nedsänk den i vatten (gäller inte frityrkorgen, bakplåten, vattentanken och vattentankens lock).
  (För att undvika att orsaka elektriska stötar eller brand på grund av kortslutning.)
  → Om vatten kommer in i produkten, kontakta ett auktoriserat Panasonic-reparationscenter.
- Ändra, demontera eller reparera inte produkten själv.
  (För att undvika att orsaka brand, elektriska stötar eller skador.)
  → För reparationer, kontakta ett auktoriserat Panasonic-reparationscenter.
- Under användning eller precis efter användning, håll inte ansiktet eller händerna nära utloppsporten och var extra uppmärksam på barn.
  (För att undvika brännskador.)
- Använd inte produkten för andra ändamål än de som beskrivs i bruksanvisningen.
  (Annars kan det orsaka brand, brännskador, skador eller elektriska stötar.)
  → Panasonic kan inte hållas ansvarigt för förhållanden som uppstår på grund av felaktig användning eller underlåtenhet att följa bruksanvisningen.
- Flytta inte huvudenheten under tillagning.
  (För att undvika brännskador.)
- Stänk inte vatten eller andra vätskor på nätkontakten (för att undvika elektriska stötar eller brand på grund av kortslutning.)

- Se till att använda ett nätuttag med en specifikation på 220 V-240 V / 10 A enskilt.
  (För att undvika att dela strömförsörjning med andra elektriska apparater och orsaka brand på grund av överhettning.)
- Se till att använda en kopplingsplint på minst 10 A.
- Var noga med att sätta i nätkontakten ordentligt hela vägen.
  (För att undvika att orsaka rök, brand eller elektriska stötar.)
- Enfas bipolärt jordat eluttag bör användas för denna apparat för att säkerställa tillförlitlig jordning. Om jordningsanordningen inte är installerad kan den orsaka elektrostatisk induktion av andra metalldelar, såsom hölje. (För att inte orsaka risk för elektriska stötar på grund av fel eller elektriskt läckage.)

⚠ VARNING

- Rengör nätkontakten regelbundet. (För att förhindra att nätkontakten är dåligt isolerad på grund av ansamling av fukt och främmande föremål, vilket kan orsaka brand.)
  Dra ur kontakten och torka av den med en torr trasa.
- Denna produkt är inte lämplig för användning av följande personer (inklusive barn): personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller personer som saknar erfarenhet och kunskap om användning, såvida de inte övervakas eller instrueras av en person som är ansvarig för deras säkerhet. Var försiktig så att du inte låter barn leka med denna produkt.
  (För att undvika att orsaka brännskador, skador eller elektriska stötar.)
- Se till att förvara produkten utom räckhåll för barn.
  (För att undvika att orsaka brännskador, skador eller elektriska stötar.)
- I händelse av avvikelse eller fel, vänligen sluta använda den omedelbart och dra ur kontakten.
  (För att undvika att orsaka rök, brand eller elektriska stötar.)
  Avvikelser och exempel på fel.
  - Nätkontakten och nätsladden är onormalt varma.
  - Nätsladden är skadad eller periodiskt strömavbrott inträffar efter att nätsladden vidrörts.
  - Huvudenheten är deformerad eller onormalt varm.
  - Huvudenheten avger rök eller bränd lukt.
  - Huvudenheten är sprucken, lossnad eller avger onormala ljud.
  - Vid tillagning kommer det ingen luft från utloppsporten.

  → Kontakta omedelbart ett auktoriserat Panasonic-reparationscenter för att fråga om inspektion och reparation.

⚠ FÖRSIKTIGHET

- Använd inte någon icke-exklusiv eller deformerad frityrkorg.
  (För att undvika att orsaka brännskador eller skador på grund av överhettning eller felfunktion.)
- Använd inte denna produkt på följande platser.
  - Nära värmekällor eller i hög luftfuktighet.
    (För att undvika att orsaka elektriska stötar eller brand.)
  - På en ojämn yta eller icke värmebeständig matta.
    (För att undvika att orsaka skada, brännskador eller brand.)
  - Nära väggar eller möbler.
    (För att undvika missfärgning, deformation och skador på möblerna på grund av värmen som släpps ut från utloppsporten.)
- När du flyttar produkten, se till att frityrkorgen sitter stadigt på plats. Bär inte produkten lutande.
  (För att förhindra att frityrkorgen faller ut och skadar den.)
- Vidrör inte där temperaturen är hög under användning eller direkt efter tillagning. Huvudenheten har en hög temperatur. Speciellt metalldelarna som utloppsporten, frityrkorg, bottenvärmeplåt och skyddsgaller.
  (För att undvika brännskador.)
- Rikta inte utloppsporten mot nätkontakten.
  (För att undvika att deformera kontakten eller orsaka brand på grund av kortslutning.)
  → Vid användning av denna apparat bör den placeras på ett öppet område. Om den placeras i ett skåp, se till att det finns tillräckligt med utrymme för värmeavledning för att undvika överhettning och funktionsfel.
- Kör inte produkten med en tom korg.
  (För att undvika felfunktion eller brännskador.)
- Anslut inte denna produkt till en extern timer eller kör den med ett oberoende fjärrkontrollsystem.
  (För att undvika felfunktion eller skador.)
- Se till att det finns mer än 8 cm utrymme runt produkten.
  (För att förhindra att nätsladden är för nära andra föremål som kan skada den.)
- När du drar ur strömkontakten, se till att göra det genom att dra i själva kontakten.
  (För att undvika att orsaka elektriska stötar eller brand på grund av kortslutning.)
- Stäng alltid av och koppla ur apparaten när du tar bort korgen eller när den inte används.
  (För att undvika att orsaka brännskador, skador eller elektriska stötar, läckage eller brand på grund av åldrande av isolering.)
- Vänta tills huvudenheten har svalnat tillräckligt innan du rengör den.
  (För att undvika att orsaka brännskador.)

När ett strömavbrott inträffar under användning

Inklusive när du drar ur nätkontakten under tillagningen, strömbrytaren löser ut etc.:
- Om det inträffar under tillagningen och strömmen slås på igen inom 10 minuter, kommer produkten att återuppta tillagningen.
- Om det inträffar i standby- eller menyläge kommer produkten att återgå till att stängas av efter att strömmen slås på igen.

Korrekt bortskaffande av denna produkt



Denna märkning indikerar att denna produkt inte ska kasseras med annat hushållsavfall i hela EU.
För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa från okontrollerad avfallshantering, återvinn det på ett ansvarsfullt sätt för att främja hållbar återanvändning av materialresurser.
För att returnera din använda enhet, använd retur- och insamlingssystemen eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. De kan ta emot denna produkt för miljösäker återvinning.

Bruksanvisning

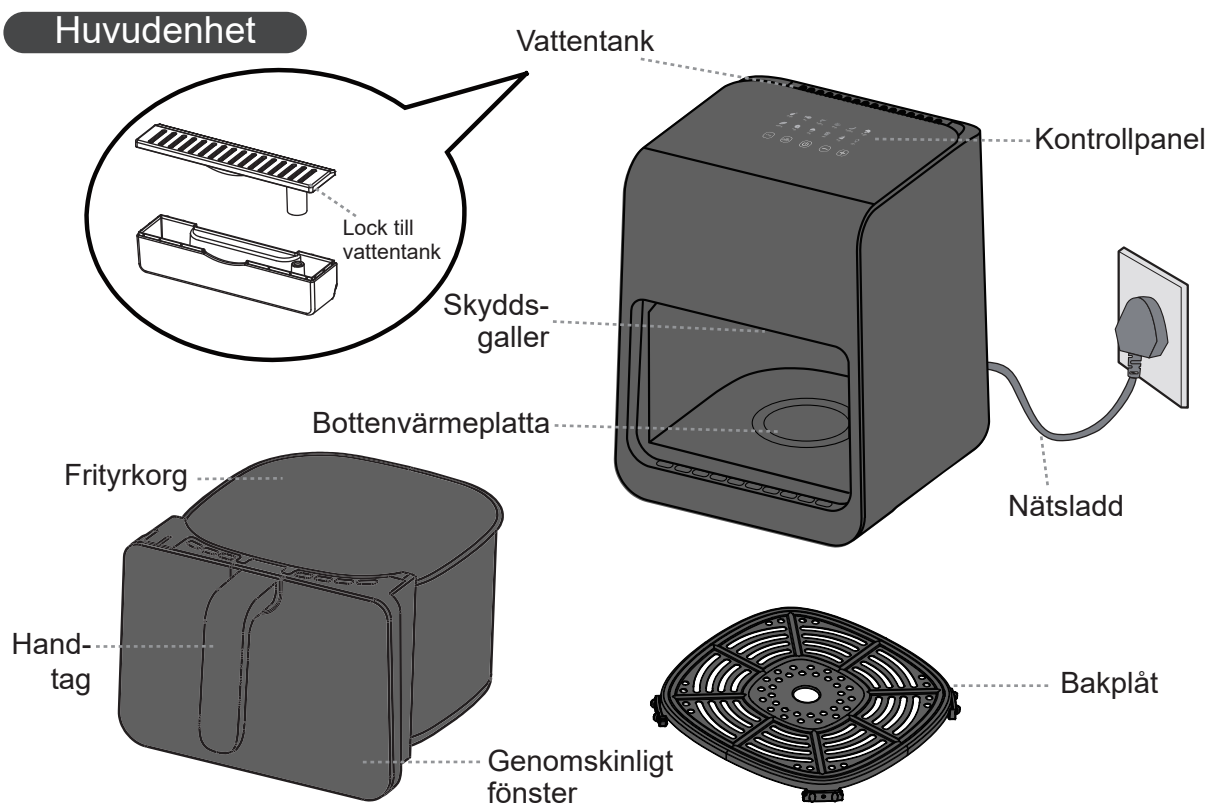
Om huvudenheten

- Använd inte luftfritösen där dess botten (sugport) kan vara blockerad.
  Till exempel: ovanpå en matta, plastpåse, aluminiumfolie eller tyg, etc.
  (För att undvika skador på produkten.)
- Täck inte över utloppsporten med trasor eller andra föremål under användning.
  (Om den varma luften inte kan släppas ut, kan det orsaka dålig värmeavledning, deformation av höljet eller funktionsfel.)
- Rengör matrester och andra främmande föremål som har fastnat på frityrkorgen (korgens väggar eller bakplåten) i tid.
  (För att undvika korrosion och skador på metalldelarnas beläggning.)
- Efter att "+ Water"-funktionen har använts, tryck och håll nere "+ Water"-knappen för att utföra maximal dränering för att säkerställa att vattnet i röret är helt dränerat. Öppna sedan vattentankens lock och ta ut vattentanken.
  (För att förhindra att vatten i vattentankens utlopp läcker ut på produkten och bänkskivan.)
- Kontrollera regelbundet sug- och utloppsporten på botten av den tomma frityrkorgen och ta bort damm.
  (☞ sida 91 Rengöring och underhåll)
- Använd inte på glidytor som utdragbara bord.
  (För att undvika att tappa produkten.)
- Använd inte produkten på en induktionshäll.
  (För att undvika att induktionshällen skadas eller att produkten fungerar onormalt.)
- Använd inte produkten utomhus.
  (En instabil strömförsörjning kan göra att produkten inte fungerar.)
- Använd inte i direkt solljus.
  (För att undvika missfärgning.)
- Häll inte vatten i frityrkorgen.
  (För att förhindra att frityrkorgen läcker.)
- För att säkerställa bästa resultat är läget "+ Water" inte inställt för menyn för bakade livsmedel. När du använder menyn för bakade livsmedel (pizza, tårta, smörgåsar), kan du vara säker på att det är normalt att knappen "+ Water" inte kan väljas.

Delar - Huvudenhet

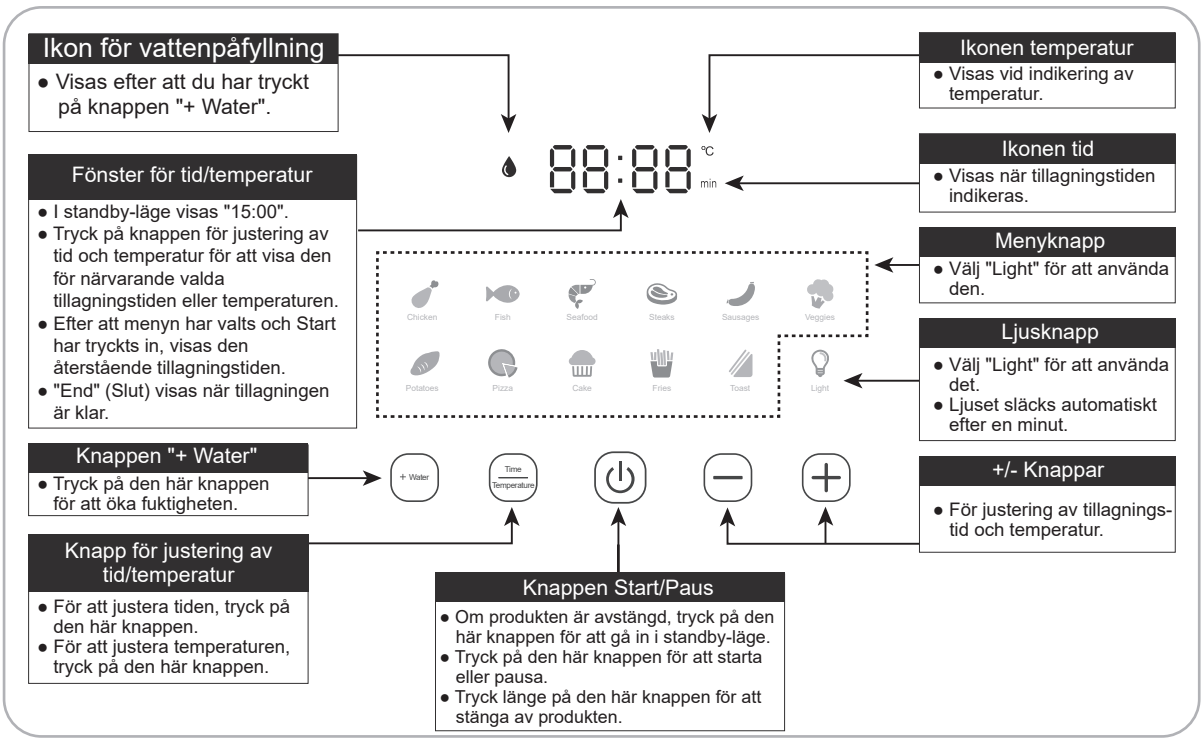
När du använder produkten för första gången, rengör frityrkorgen, bakplåten och vattentanken.
(☞ sida 91)

Huvudenhet



Delar - Kontrollpanel

Kontrollpanel

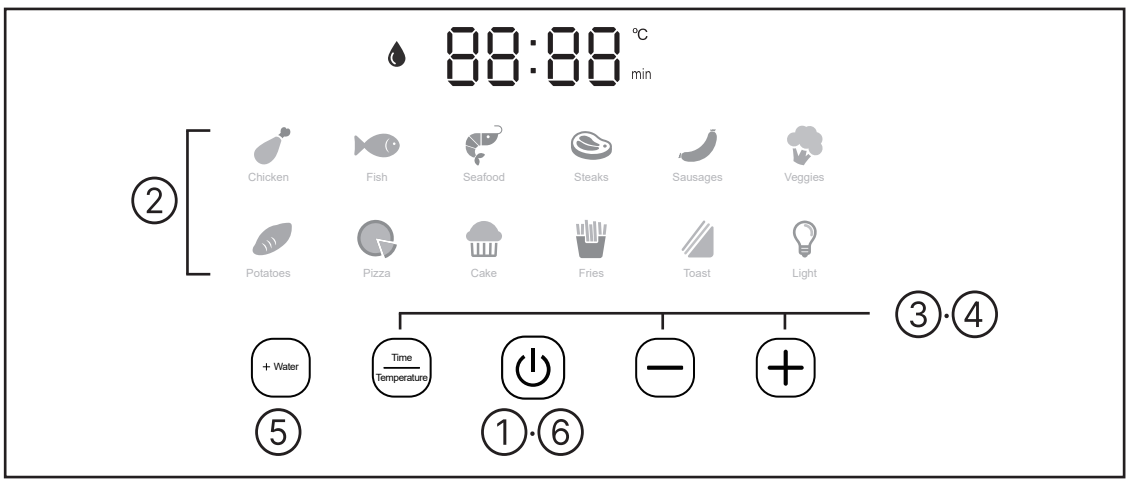


Tillagning Tillagningstid och temperaturjustering

Tabell 1

Tillagnings-kategori	Standardtid (Minut)	Standard-temperatur (°C)	Justerbar tid (Minut)	Justerbar temperatur (°C)
Kyckling	22	200	1-60	80-200
Fisk	20	180	1-60	80-200
Skaldjur	10	180	1-60	80-200
Kött	10	200	1-60	80-200
Korv	15	180	1-60	80-200
Grönsaker	10	200	1-60	80-200
Potatis	30	200	1-60	80-200
Pizza	15	170	1-60	80-200
Kaka	20	150	1-60	80-200
Pommes frites	20	180	1-60	80-200
Toast	8	170	1-60	80-200

Starta tillagning



1 När strömmen har slagits på, tryck på ⏻ för att gå in i standbyläge.

2 Välj menyikonen.

- Den valda menyn blinkar.

3 Tryck på + eller − för att ställa in tillagningstid.

- Den valda tiden "min"-ikonen tänds.
- Se Tabell 1 på sida 89 för den tillagningstid som kan ställas in.
- När temperaturen är inställd, om du vill justera tillagningstiden igen, tryck på ⏻ först, andra tryckningen Time/Temperature, tryck slutligen på + eller − för att justera.

4 Tryck på Time/Temperature och tryck sedan på + eller − för att ställa in tillagningstemperaturen.

- Den valda temperaturen "°C"-ikonen tänds.
- Se Tabell 1 på sida 89 för det temperaturområde som kan ställas in.

5 Tryck på + Water för att avbryta eller ställa in fuktigheten.

- Som standard (förutom i menyn för bakad mat) är ikonen på. Om du vill avbryta, tryck på + Water.

6 Tryck på ⏻ för att starta tillagning.

- Den valda menyn ändras från att blinka till att lysa med fast sken.

7 Halvvägs genom tillagningen, dra ut frityrkorgen för att vända ingredienserna inuti. Tryck sedan in korgen igen för att fortsätta tillagningen.

- Om ingredienserna behöver vändas beror på typen av ingredienser, portionsstorlek och tillagningstid.
- När frityrkorgen dras ut går maskinen in i standbyläge och uppvärmningen stoppas. När frityrkorgen trycks tillbaka på plats fortsätter apparaten att arbeta.
- Frityrkorgen, det genomskinliga fönstret och bakplåten i arbetsläge är varma. Vidrör dem inte för att undvika brännskador.
- Det är normalt att ljuset släcks automatiskt efter en minut.

8 Efter tillagningen, dra ut frityrkorgen, placera den på en stabil högtemperaturbeständig bänkskiva och använd redskap för att ta ut maten.

- Vidrör den inte direkt med händerna för att undvika brännskador.

- När tillagningen är klar kommer displayfönstret att visa "End" (Slut), värmeröret slutar värmas och kylfläkten fortsätter att arbeta i 40 sekunder för att kyla ner apparaten så snabbt som möjligt.
- Efter tillagningen är fritösens temperatur hög, så placera den inte direkt på bordet för att undvika skållning.
- När du använder funktionen "+ Water", tryck länge + Water för att tömma den kvarvarande fukten i vattenröret. Byt sedan ut det renade vattnet eller filtrerade vattnet i vattentanken.

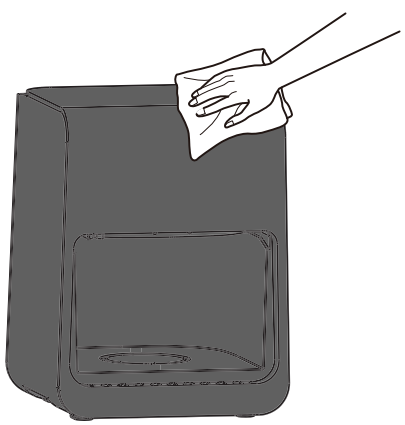
Rengöring och underhåll

Uppmärksamhet

- Innan rengöring, se till att dra ur nätkontakten och vänta tills huvudenheten har svalnat.
- Vid rengöring, sank inte ned huvudenheten i vatten. Använd inte lackförtunning, bensin, alkohol, rengöringspulver, styva borstar etc. för rengöring.
- Lägg inga andra delar än bakplåten, vattentanken och vattentankens lock i diskmaskinen eller torkmaskinen.

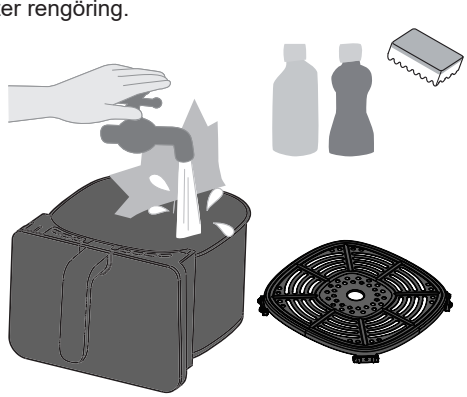
Hölje utvändigt/Innerväggar

- Torka av med en urvriden fuktig trasa.



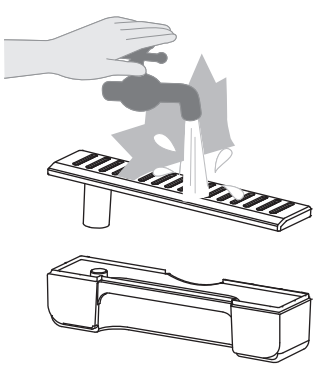
Frityrkorg och bakplåt

- Rengör med utspätt diskmedel och en svamp och vatten. Torka av eventuell fukt från korgens utsida.
- Använd inte korgen som rengöringsbehållare.
- Det kan finnas missfärgning eller ränder på den fluorbelagda ytan, men det påverkar inte hälsa och användning.
- Det finns en luftkanaldesign inuti frityrtanken, den är inte förseglad, använd den inte med vatten, töm den i tid efter rengöring.



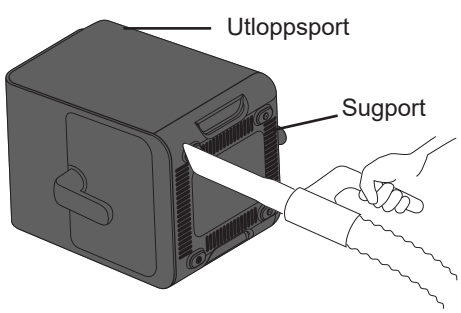
Vattentank och vattentankens lock

- Ta isär dem och skölj.



Regelbunden inspektion

- Kontrollera den ungefär en gång i månaden, om det finns smuts, rengör den i tid.



Dammsug för att ta bort skräp och främmande föremål.

Recept

Påminnelse: Den rekommenderade mängden ingredienser som behövs, temperatur och tillagningstid i recepten kan justeras efter personliga preferenser, storleken på ingredienserna och användningen av produkten.

Kryddade kycklingklubbor

Ingredienser:	Kycklingklubbor	4 stycken	Smaksättning:	Matlagningsvin	20 ml
				Salt	1/2 msk
				Ingefära pulver	1 msk
				Gurkmeja	1 msk

Anvisningar:

1. Tvätta kycklingklubborna, gör tre skåror på fram- och baksidan för att bättre absorbera smakerna.
2. Blanda matlagningsvinet och kryddblandningen och fördela det jämnt och matlagningsvinet jämnt på kycklingklubborna, täck dem sedan med plastfolie för att marinera över natten.
3. Lägg de marinerade kycklingklubborna på bakplåten, välj menyn【 】, ställ in temperaturen på 200 °C, ställ in tillagningstiden på 25 minuter. Vänd på kycklingklubborna efter 15 minuter.

Grillad sjötunga

Ingredienser:	Sjötunga (färskt)	1 styck	Dressing:	Saften från en citron	
				En nypa salt	
				Nymalen svartpeppar	
				Smör	15 g

Anvisningar:

1. Tvätta sjötungan, klappa den torr och skär den i små filéer. Tillsätt salt, peppar och 1 msk citronsaft för att marinera i 20 minuter.
2. Smält smöret, tillsätt resten av citronsaften och pensla blandningen jämnt på båda sidor av sjötungan.
3. Lägg fiskfiléerna på bakplåten, välj funktionen【 】, ställ in temperaturen på 200 °C, ställ in tillagningstiden på 15 minuter. Vänd filéerna efter 5 minuter, pensla dem med smör och rosta i ytterligare 5 minuter.

Friterade jätteräkor

Ingredienser:	Råa jätteräkor	200 g	Smaksättning:	Olja	1 msk
	Skivor av ingefära			Matlagningsvin	20 ml

Anvisningar:

1. Skölj och rensa räkorna. Lägg dem och ingefärsskivorna för att marinera räkorna i 10 minuter.
2. Smörj bakplåten med olja och lägg räkorna på den. Välj menyn【 】, ställ in temperaturen på 180 °C och tillagningstiden på 10 minuter. Vänd räkorna halvvägs genom tillagningen.

Ribeye biff

Ingredienser:	Kött	1 styck	Smaksättning:	Olja	1 msk

Anvisningar:
1. Pensla ett lager olja på bakplåten, lägg på biffen.
2. Välj menyn【 】, ställ in temperaturen på 200 °C och tillagningstiden på 6 till 10 minuter.
   Vänd biffen halvvägs genom tillagningen.
   * Du kan välja biffens tillagning enligt dina personliga preferenser.

Korv

Ingredienser:	Korv	6	Smaksättning:	Olja	1 msk

Anvisningar:
1. Gör några skåror på ytan och lägg korvarna på bakplåten.
2. Välj funktionen【 】, ställ in temperaturen på 160 °C och tillagningstiden på 10 minuter.
   * Om du föredrar att de är krispiga kan du förlänga tiden därefter.

Aubergine med vitlök

Ingredienser:	Aubergine	1 styck	Smaksättning	Sojasås	15 ml
	Vitlöksklyfta	1 (mald)		Ostronsås	15 ml
	Salladslök	4		Socker	1 msk
	Chili	1 (hackad)		Oil	1 msk

Anvisningar:
1. Tvätta och torka auberginen torr. Tillsätt alla ingredienser till såsen i en liten skål utom oljan.
2. Lägg aluminiumfolie på bakplåten och lägg auberginen på aluminiumfolien. Pensla auberginen med olja, välj menyn【 】, ställ in temperaturen på 200 °C och tillagningstiden på 20 minuter.
3. Efter 20 minuter tar du ut auberginen och skär den på mitten. Pensla såsen på auberginens köttsidor. Rosta i ytterligare 5 minuter enligt menyinställningen och temperaturen i steg 2. Strö över auberginen med den hackade salladslöken efter tillagning.

Recept

Bakad sötpotatis

Ingredienser: Sötpotatis 3-4 (medelstora)

Anvisningar:
1. Tvätta sötpotatisen och torka den torr med kökshanddukar.
2. Lägg sötpotatisen på bakplåten, välj menyn【 】, ställ in temperaturen på 200 °C och tillagningstiden på 30 minuter. Skaka sötpotatisen då och då under tillagningen.
   * Beroende på sötpotatisens storlek kan du halvera de stora.

Grönsakspizza med Mozarella

Ingredienser:	Pizzadeg	1x15 cm
	Grönsaker (grön paprika, champinjoner, lök)	
	Strimlad mozzarellaost	50 g
Kryddor:	Tomatsås	1 msk

Anvisningar:
1. Tärna grönsakerna och lägg dem åt sidan.
2. Pensla degen med tomatsås, strö hälften av osten ovanpå, tillsätt grönsakerna och strö över den återstående halvan av osten.
3. Lägg degen på bakplåten, välj funktionen【 】, ställ in temperaturen på 180 °C och tillagningstiden på 12 minuter.

Kaka

Ingredienser: Minipajskal 4
Minipaj fyllning Ägg 1 st Socker 10 g Mjölk 100 ml

Anvisningar:
1. Vispa 1 ägg i en skål.
2. Tillsätt 100 ml mjölk och 10 g socker i skålen. Rör om tills sockret är upplöst.
3. Fördela det vispade ägget i 4 minipajskal.
4. Lägg skalen på bakplåten, välj menyn【 】, ställ in temperaturen på 180 °C och gräddningstiden på 12 minuter.

Pommes frites

Ingredienser: Frysta pommes frites 250 g Smaksättning: Tomatsås att servera

Anvisningar:
1. Lägg frysta pommes frites på bakplåten.
2. Välj funktionen【 】, ställ in temperaturen på 200 °C och tillagningstiden på 20 minuter. Skaka pommes fritesen halvvägs genom tillagningen.
3. Servera dem med tomatsås efter tillagningen.

Toast med ost och skinka

Ingredienser:		
	Skinka eller bacon	2 skivor skinka
	Skivat bröd (smörat)	3 stycken
	Ostskiva	2 stycken

Anvisningar:
1. Lägg skinkan och osten på den osmörade sidan av brödskivorna och lägg ihop dem.
2. Lägg de staplade smörgåsarna på bakplåten, välj menyn【 】, ställ in temperaturen på 200 °C och tillagningstiden på 5 minuter.

Läckert grillat

Ingredienser:			Smaksättning:		
	Sidfläsk	300 g		Sojasås	5 ml
	Salladslök			Mörk sojasås	5 ml
	Ingefära skivor	4 stycken		Matlagningsvin	5 ml
				Salt	2 g
				Socker	10 g

Anvisningar:
1. Skär sidfläsket i skivor. Tillsätt salladslök, ingefäraskivor och kryddor. Marinera i 10 minuter.
2. Lägg sidfläskskivorna på bakplåten. Välj menyn【 】, ställ in temperaturen på 200 °C och tillagningstiden på 12 minuter. Vänd sidfläskskivorna halvvägs för bästa resultat.

Felsökning

Följande är inte ett fel, kontrollera innan du begär reparationer.

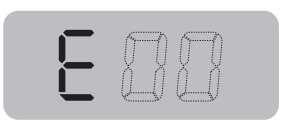
Symtom	Orsak	Lösning
Inget svar när den är ansluten till ström.	Nätkontakten är inte ansluten på plats.	Anslut den igen eller hitta ett annat uttag.
Kan inte starta.	Frityrkorgen är inte insatt på plats.	Dra ut frityrkorgen och tryck tillbaka den på plats.
Motorn roterar inte eller det hörs ett onormalt ljud.	Det finns främmande föremål som har fastnat på fläktbladet eller så är sugporten blockerad.	Efter att strömmen stängts av, kontrollera om det finns några främmande föremål i sugporten och insidan av huvudenheten. Om det fortfarande finns ett fel, kontakta ett auktoriserat Panasonic-reparationscenter för reparation.
Det genomskinliga fönstret immar igen eller en liten mängd vatten läcker från frityrkorgen under det genomskinliga fönstret.	Frityrkorgen är inte helt tömd efter rengöring och det finns kvarvarande fukt i luftkanalen.	Det här är normalt. Använd produkten som vanligt. (Om en stor mängd vatten läcker från botten av huvudenheten, kontakta ett auktoriserat Panasonic-reparationscenter.)

Felkoder

Kontrollera nedanstående innan du påbörjar reparationer.

Visning av fel	Prova följande
	● Prova att dra ur strömkontakten och koppla in den igen. Om "U01" fortfarande visas betyder det att det finns ett fel i strömförsörjningskretsen. Försök igen efter att felet i strömförsörjningskretsen har reparerats.
	● Prova att dra ur strömkontakten, kyla huvudenheten och koppla in nätkontakten igen. Om "U02" fortfarande visas, kontakta ett auktoriserat Panasonic-reparationscenter för reparation.

Om det fortfarande inte återgår till det normala efter att du har provat ovanstående åtgärder, begär reparation från ett auktoriserat Panasonic-reparationscenter.

	● Prova att dra ur strömkontakten och koppla in den igen. Om "E**" fortfarande visas betyder det att det finns ett fel. → Kontakta ett auktoriserat Panasonic-reparationscenter och informera dem om felkoden (två siffror efter "E").

Specifikation

Modell	NF-CC600AXE
Nominell spänning	220-240 V~
Nominell frekvens	50 / 60 Hz
Nominell ineffekt	1450 W
Nominell kapacitet	6,0 L
Nätsladdens längd (cirka)	1 m
Mått (cirka) (B x D x H)	267 mm × 357 mm × 355 mm
Vikt (cirka)	5,4 kg

Bortskaffande av gammal utrustning
Endast för Europeiska unionen och länder med återvinningssystem



Denna symbol på produkterna, förpackningen och/eller medföljande dokument betyder att använda elektriska och elektroniska produkter inte får blandas med vanligt hushållsavfall.

För korrekt behandling, återanvändning och återvinning av gamla produkter, vänligen ta dem till tillämpliga insamlingsställen i enlighet med din nationella lagstiftning. Genom att kassera dem på rätt sätt hjälper du till att spara värdefulla resurser och förhindra eventuella negativa effekter på människors hälsa och miljön.
För mer information om insamling och återvinning, vänligen kontakta din lokala kommun. Påföljder kan tillkomma för felaktigt bortskaffande av detta avfall, i enlighet med nationell lagstiftning.

Tillverkare:
Panasonic Marketing Europe GmbH
Hagenauer Straße 43, Wiesbaden, Tyskland
Auktoriserad representant i EU:
Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Tyskland

EU





Tillverkad i Kina

Panasonic®

Betjeningsinstruktioner

Kun til brug i husholdninger

Airfryer

Model NF-CC600AXE



Alle illustrationer i denne betjeningsvejledning henviser til modellen NF-CC600AXE.

Tak, fordi du valgte Panasonic-produkter.

- Dette produkt er kun beregnet til hjemmebrug.
- Før du bruger produktet, bedes du læse denne betjeningsvejledning omhyggeligt for at sikre korrekt og sikker brug af produktet.
- Vær især opmærksom på [Sikkerhedsinstruktionerne] (side 100-101).
- Opbevar denne betjeningsvejledning på et sikkert sted til senere brug.

Opbevar til fremtidig reference

Indholdsfortegnelse

Før brug

Sikkerhedsforanstaltninger...100-101
Betjeningsinstruktioner.....102
Dele
- Hoveddel.....102
- Betjeningspanel.....103

Instruktioner

Forberedelse
- Tilberedningstid og temperaturjustering.....103

Start tilberedningen.....104
Rengøring og vedligeholdelse.....105
Opskrifter.....106-109

Hvis du er i tvivl

Fejlfinding.....110
Fejlkoder.....110
Specifikationer.....111

Den endelige fortolkningsret af denne betjeningsvejledning tilhører vores virksomhed.

Sikkerhedsforanstaltninger (Vær venlig at overholde det!)

For at undgå personskader og materielle skader skal du overholde følgende sikkerhedsforanstaltninger:

■ Følgende symboler angiver graden af skade, der kan forårsages af forkert håndtering.

⚠	ADVARSEL: Angiver en potentielt farlig situation, som, hvis den ikke undgås, kan resultere i død eller alvorlig personskade.
⚠	FORSIGTIG: Angiver en potentielt farlig situation, som, hvis den ikke undgås, kan resultere i mindre eller moderate skader.

■ Symbolerne er klassificeret og forklaret som følger.

⊘	Dette symbol angiver, hvad der ikke må gøres, dvs. "forbudt".
❗	Dette symbol angiver, hvad der skal implementeres, dvs. "de obligatoriske" krav.

⚠ ADVARSEL

⊘

- Brug ikke apparatet, hvis netkablet eller netstikket er beskadiget, eller hvis forbindelsen mellem stikkontakten og netstikket er løs.
  (For at undgå elektrisk stød eller brand som følge af kortslutning).
  → Hvis netkablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Undgå at beskadige netkablet eller netstikket.
  Det følgende er strengt forbudt:
  Beskadige apparatet, modificere det, udsætte det for høj varme, bøje det, vride det, trække i det, hænge det i et hjørne, placere en tung genstand på det, pakke det sammen, klemme det eller trække i netkablet.
  (For at undgå elektrisk stød på grund af beskadigelse af netkablet og netstikket eller brand på grund af kortslutning).
- Sæt ikke strømstikket i eller tag det ud med våde hænder.
  Sørg altid for at have tørre hænder, før du rører ved stikket eller produktet.
  (For at undgå elektrisk stød eller skader).
- Lad ikke nogen slikke på strømstikket.
  (For at undgå elektrisk stød eller skader).
  Vær særlig opmærksom på spædbørn og småbørn.
- Fyld ikke vandtanken med andre væsker end rent eller filtreret vand.
  (For at undgå tilstopning af de indvendige vandudløb).
- Hæld ikke vand over apparatet, vask det ikke direkte med vand, og nedsænk det ikke i vand (gælder ikke friturekurven, bagepladen, vandbeholderen og låget til vandbeholderen).
  (For at undgå elektrisk stød eller brand som følge af kortslutning).
  → Hvis der kommer vand ind i produktet, bedes du kontakte et autoriseret Panasonic-reparationscenter.
- Du må ikke selv ændre, adskille eller reparere produktet. (For at undgå brand, elektrisk stød eller personskade).
  → For reparationer, kontakt Panasonics autoriserede reparationscenter.
- Hold ikke ansigt eller hænder i nærheden af udluftningsåbningen under eller kort tid efter brug, og vær særlig opmærksom på børn.
  (For at undgå forbrændinger.)
- Brug ikke produktet til andre formål end dem, der er beskrevet i betjeningsvejledningen.
  (Ellers kan det forårsage brand, forbrændinger, personskade eller elektrisk stød).
  → Panasonic kan ikke holdes ansvarlig for forhold, der skyldes forkert brug eller manglende overholdelse af betjeningsvejledningen.
- Flyt ikke hoveddelen under tilberedningen.
  (For at undgå forbrændinger.)
- Undlad at sprøjte vand eller andre væsker på stikket (for at undgå elektrisk stød eller brand på grund af kortslutning).

❗

- Sørg for at bruge en stikkontakt med en specifikation på 220 V-240 V / 10 A.
  (For at undgå at dele strømforsyningen med andre elektriske apparater og forårsage brand på grund af overophedning.)
- Sørg for at bruge en klemrække på mindst 10 A.
- Sørg for at sætte strømstikket helt ind.
  (For at undgå røg, brand eller elektrisk stød.)
- Der skal bruges en enfaset bipolar stikkontakt med jordforbindelse til dette apparat for at sikre pålidelig jordforbindelse. Hvis jordforbindelsen ikke tilsluttes, kan det medføre elektrostatisk induktion af andre metaldele som f.eks. huset. (For ikke at forårsage risiko for elektrisk stød på grund af fejl eller elektrisk lækage.)

ADVARSEL

- Rengør strømstikket regelmæssigt. (For at forhindre at strømstikket bliver dårligt isoleret på grund af ophobning af fugt og fremmedlegemer, hvilket kan forårsage brand.) Tag stikket ud og tør det af med en tør klud.
- Dette produkt er ikke egnet til brug af følgende personer (inklusive børn): personer med nedsat fysisk eller mental evne, eller personer der mangler erfaring og viden om brugen, medmindre de er under opsyn eller instruktion af en person ansvarlig for deres sikkerhed. Vær opmærksom på ikke at lade børn lege med dette produkt.
  (For at undgå at forårsage forbrændinger, skader eller elektrisk stød.)
- Sørg for at holde produktet uden for børns rækkevidde.
  (For at undgå at forårsage forbrændinger, skader eller elektrisk stød.)
- I tilfælde af unormalitet eller fejl, bedes du stoppe brugen øjeblikkeligt og trække stikket ud.
  (For at undgå røg, brand eller elektrisk stød.)
  Unormaliteter og eksempler på fejl.
  - Strømstikket og strømkablet bliver unormalt varme.
  - Strømkablet er beskadiget eller der opstår intermittent strømtab efter berøring af strømkablet.
  - Hovedenheden er deformeret eller unormalt opvarmet.
  - Hovedenheden udsender røg eller en brændt lugt.
  - Hovedenheden er revnet, løsnet eller laver unormale lyde.
  - Når der tilberedes mad, kommer der ingen luft ud fra udluftningsåbningen.

  → Kontakt straks et autoriseret Panasonic reparationscenter for at få oplysninger om inspektion og reparation.

FORSIGTIG

- Brug ikke nogen ikke-eksklusiv eller deformeret friturekurv.
  (For at undgå at forårsage forbrændinger eller skader på grund af overophedning eller funktionsfejl.)
- Brug ikke dette produkt på følgende steder.
  - I nærheden af varmekilder eller i høj luftfugtighed. (For at undgå elektrisk stød eller brand.)
  - På en ujævn overflade eller på et underlag der ikke er varmebestandigt. (For at undgå at forårsage skader, forbrændinger eller brand.)
  - I nærheden af vægge eller møbler.
    (For at undgå misfarvning, deformation og skade på møbler på grund af varmen, der udledes fra udluftningsåbningen.)
- Hvis du flytter produktet, sørg for, at friturekurven er fast på plads. Bær ikke produktet på skrå.
  (For at forhindre, at friturekurven falder ud og bliver beskadiget.)
- Rør ikke ved områder med høj temperatur under brug eller umiddelbart efter tilberedning. Hovedenheden har en høj temperatur. Især metaldele som udluftningsåbningen, friturekurven, bundvarmepladen og beskyttelsesgitrene.
  (For at undgå forbrændinger.)
- Ret ikke udluftningsåbningen mod strømstikket.
  (For at undgå at deformere stikket eller forårsage brand på grund af kortslutning.)
  → Når du bruger dette apparat, bør den placeres i et åbent område. Hvis apparatet placeres i et skab, skal du sørge for, at der er tilstrækkelig plads til varmeafledning for at undgå overophedning og funktionsfejl.
- Brug ikke produktet med en tom kurv.
  (For at undgå funktionsfejl eller forbrændinger.)
- Tilslut ikke dette produkt til en ekstern timer eller brug det med et uafhængigt fjernbetjeningssystem.
  (For at undgå funktionsfejl eller skader.)
- Sørg for, at der er mere end 8 cm plads omkring produktet. (For at forhindre, at netkablet er for tæt på andre objekter, der kan beskadige det.)
- Når du trækker stikket ud, skal du sørge for at gøre det ved at trække i selve stikket.
  (For at undgå elektrisk stød eller brand på grund af kortslutning.)
- Sluk altid for og tag stikket ud af apparatet, når kurven fjernes eller når den ikke er i brug.
  (For at undgå forbrændinger, skader eller elektrisk stød, lækage eller brand på grund af ældning af isolationen.)
- Vent, indtil hovedenheden er tilstrækkeligt afkølet, før du rengør den.
  (For at undgå forbrændinger.)

Hvis strømafbrydelse opstår under brug:

Dette inkluderer at trække stikket ud under tilberedning, at sikringsafbryderen udløses, osv.:

- Hvis det sker under tilberedning, og strømmen vender tilbage inden for 10 minutter, vil produktet genoptage tilberedningen.
- Hvis det sker i standby- eller menutilstand, vil produktet vende tilbage til at være slukket efter at strømmen vender tilbage.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt



Dette mærke angiver, at dette produkt ikke bør bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald i hele EU/Storbritannien. For at forebygge mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed ved ukontrolleret affaldsdeponering, genanvend det ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materielle ressourcer. For at returnere dit brugte apparat, bedes du benytte dig af de retur- og indsamlingssystemer eller kontakte den forhandler, hvor produktet blev købt. De kan tage dette produkt til miljømæssig sikker genanvendelse.

Betjeningsinstruktioner

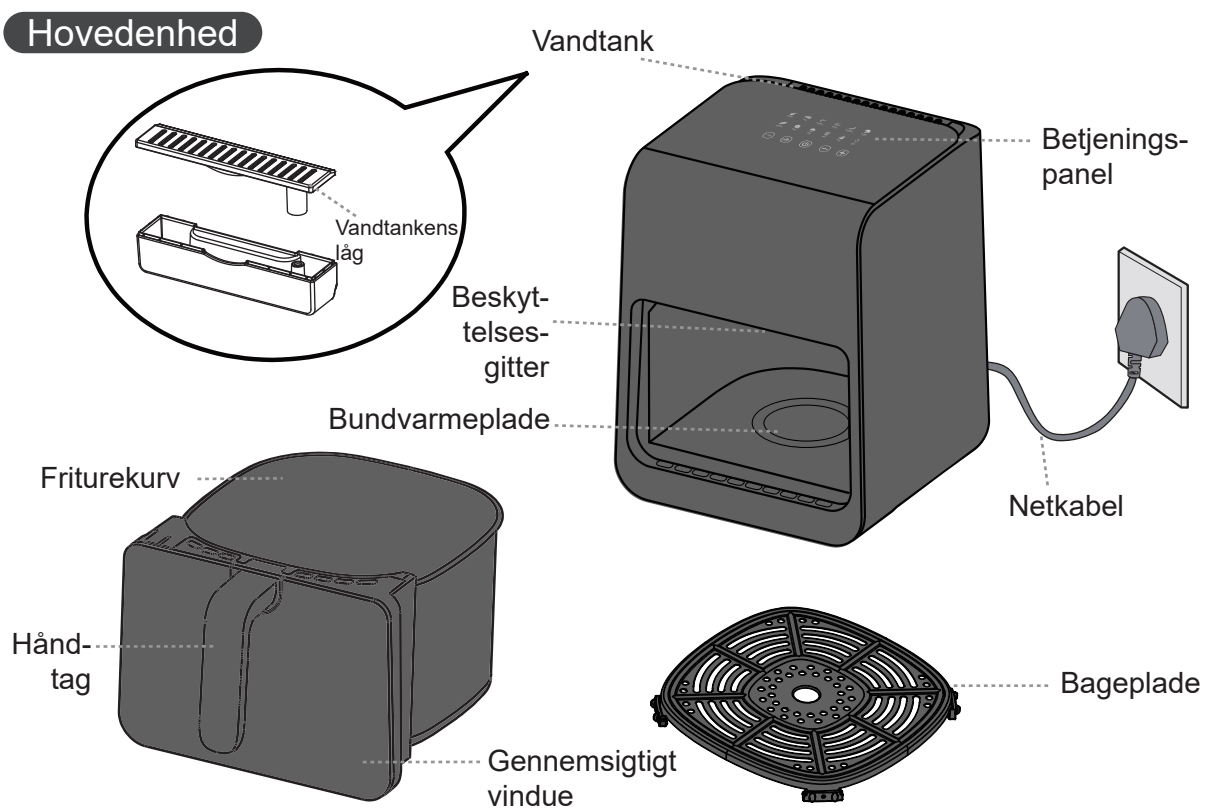
Om hovedenheden

- Brug ikke Airfryeren, hvor dens bund (sugetilgang) kan blokeres.
  For eksempel: ovenpå et tæppe, plastikpose, aluminiumsfolie eller stof, osv.
  (For at undgå at beskadige produktet.)
- Dæk ikke udluftningsåbningen med klude eller andre genstande under brug.
  (I tilfælde af at den varme luft ikke kan frigives, hvilket resulterer i dårlig varmeafledning, deformation af kabinettet eller funktionsfejl.)
- Rengør madrester og andre fremmedlegemer, der sidder fast i friturekurven (kurvens vægge eller bagepladen) i rette tid.
  (For at undgå korrosion og beskadigelse af belægningen på metaldele.)
- Efter at "+ Water" funktionen var i brug, tryk og hold "+ Water" knappen nede for at udføre maksimal dræning for at sikre, at vandet i røret er helt drænet. Derefter åbnes vandtankens låg, og vandtanken tages ud.
  (For at forhindre, at vandet i vandtankens udløb lækker ned på produktet og bordpladen.)
- Tjek regelmæssigt sugetilgangen og udluftningsåbningen på bunden af den tomme friturekurv og fjern støv.
  (☞ Side 105 Rengøring og vedligeholdelse)
- Brug ikke på glidende overflader såsom udtrækkelige borde.
  (For at undgå at tabe produktet.)
- Brug ikke produktet på en induktionskogeplade.
  (For at undgå at beskadige induktionskogepladen eller forårsage unormal drift af produktet.)
- Brug ikke produktet udendørs.
  (En ustabil strømforsyning kan forårsage funktionsfejl i produktet.)
- Brug ikke i direkte sollys.
  (For at undgå misfarvning.)
- Put ikke vand i friturekurven.
  (For at forhindre, at friturekurven lækker.)
- For at sikre det bedste resultat er "+ Water"-tilstand ikke indstillet for menuen med bagte fødevarer. Når du bruger menuen til bagte fødevarer (pizza, kage, sandwich), skal du være sikker på, at det er normalt, at "+ Water"-knappen ikke kan vælges.

Dele - Hovedenhed

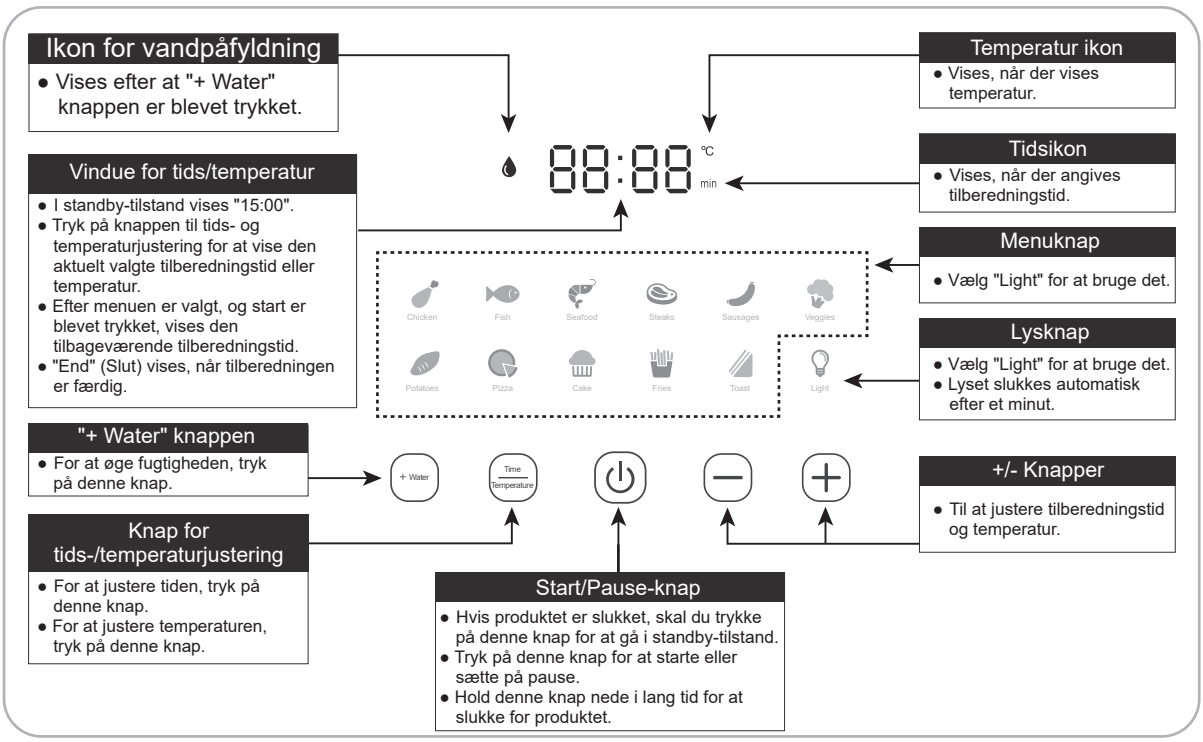
Når du bruger produktet for første gang, skal du rengøre friturekurven, bagepladen og vandtanken.
(☞ Side 105)

Hovedenhed



Dele - Betjeningspanel

Betjeningspanel



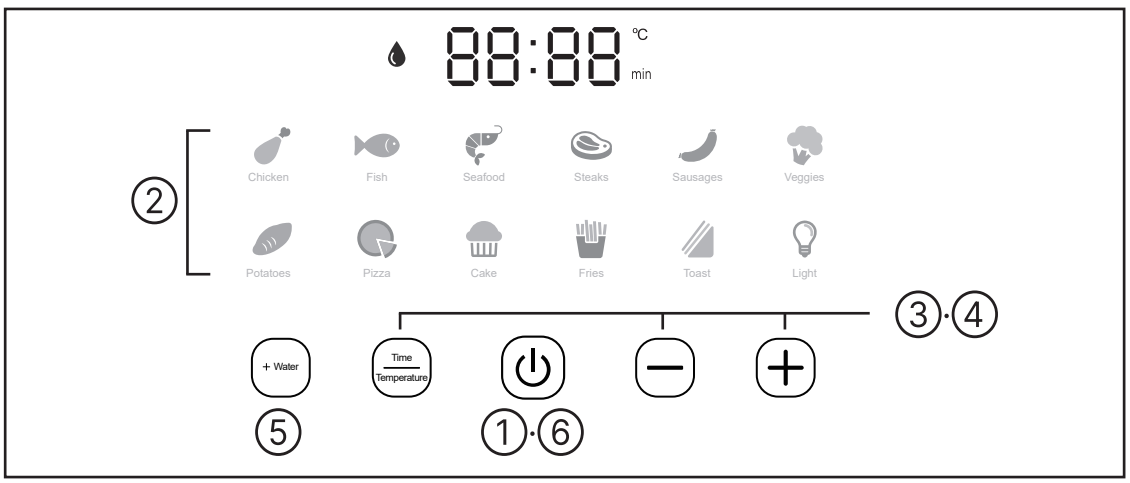
Forberedelse

Justering af tilberedningstid og temperatur

Tabel 1

Tilberednings-kategori	Standardtid (minut)	Standard-temperatur (°C)	Justerbar tid (minut)	Justerbar temperatur (°C)
Kylling	22	200	1-60	80-200
Fisk	20	180	1-60	80-200
Skaldyr	10	180	1-60	80-200
Steaks	10	200	1-60	80-200
Pølser	15	180	1-60	80-200
Grøntsager	10	200	1-60	80-200
Kartofler	30	200	1-60	80-200
Pizza	15	170	1-60	80-200
Kage	20	150	1-60	80-200
Pommes frites	20	180	1-60	80-200
Toast	8	170	1-60	80-200

Start tilberedningen



1 Efter tænding skal du trykke på ⏻ for at gå i standby-tilstand.

2 Vælg menuikonet.

- Den valgte menu blinker.

3 Tryk på ⊕ eller ⊖ for at indstille tilberedningstiden.

- Den valgte tid "min" ikon lyser op.
- Henviser til Tabel 1 på side 103 for det interval af tilberedningstid, der kan indstilles.
- Når temperaturen er indstillet, hvis du vil justere tilberedningstiden igen, skal du trykke på ⏻ først, derefter trykke Time/Temperature, og til sidst trykke på ⊕ eller ⊖ for at justere.

4 Tryk på Time/Temperature, og tryk derefter på ⊕ eller ⊖ for at indstille tilberedningstemperaturen.

- Den valgte temperaturs "°C" ikon lyser op.
- Henviser til Tabel 1 på side 103 for det temperaturområde, der kan indstilles.

5 Tryk på + Water for at annullere eller indstille fugtigheden.

- Som standard (undtagen i menuen til bagte fødevarer) er 💧 ikonet tændt. Hvis du vil annullere, skal du trykke på + Water.

6 Tryk på ⏻ for at starte tilberedningen.

- Den valgte menu ændrer sig fra at blinke til fast lys.

7 Halvvejs igennem tilberedningen, træk friturekurven ud for at vende ingredienserne indeni. Skub derefter friturekurven tilbage for at fortsætte tilberedningen.

- Om ingredienserne skal vendes afhænger af typen af ingredienser, portionens størrelse og tilberedningstiden.
- Når friturekurven trækkes ud, går maskinen i standby-tilstand, og opvarmningen stopper. Når friturekurven skubbes tilbage på plads, vil maskinen fortsætte med at arbejde.
- Friturekurven, det gennemsigtige vindue og bagepladen i arbejdsfunktionen er varme. Undlad, at røre ved dem for at undgå forbrændinger.
- Det er normalt, at lyset slukker automatisk efter et minut.

8 Efter tilberedningen, træk friturekurven ud, placer den på en stabil, varmebestandig bordplade, og brug redskaber til at fjerne maden.

- Rør ikke direkte ved det med dine hænder for at undgå forbrændinger.

- Efter tilberedningen er afsluttet, vil displayet vise "End" (Slut), varmerøret vil stoppe opvarmningen, og køleblæseren vil fortsætte med at arbejde i 40 sekunder for at køle maskinen ned så hurtigt som muligt.
- Efter tilberedningen er temperaturen på friturematskinen høj, så undlad at placere den direkte på bordet for at undgå forbrænding.
- Når du bruger "+ Water" funktionen, skal du trykke og holde - Water nede for at dræne eventuel resterende fugt i vandrøret. Derefter, udskift det rensede vand eller filtrerede vand i vandtanken.

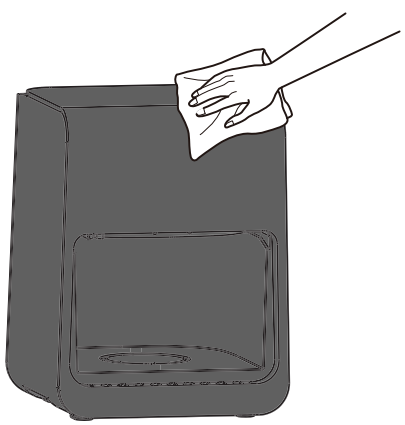
Rengøring og vedligeholdelse

OBS

- Før rengøring skal du tage stikket ud af stikkontakten og vente på, at hoveddelen er kølet af.
- Ved rengøring må hoveddelen ikke nedsænkes i vand. Brug ikke lakfortynder, benzin, alkohol, rengøringspulver, stive børster osv. til rengøring.
- Sæt ikke andre dele end bagepladen, vandtanken og vandtankens låg i opvaskemaskinen eller tørreren.

Inderside og yderside af airfryer

- Tør af med en opvredet, fugtig klud.



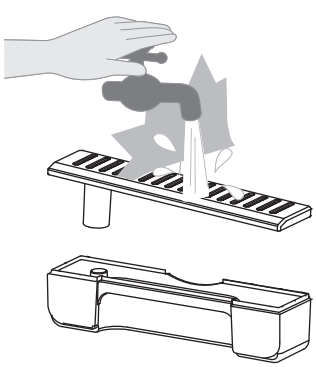
Friturekurv og bageplade

- Vask med fortyndet opvaskemiddel, en svamp og vand. Tør eventuel fugt af kurven udvendigt.
- Brug ikke kurven som rengøringsbeholder.
- Der kan være misfarvninger eller striber på den fluorerede overflade, men det påvirker ikke sundhed og brug.
- Der er en luftkanal indeni friturebeholderen, den er ikke forseglet, brug den ikke med vand, og sørg for at dræne den i tide efter rengøring.



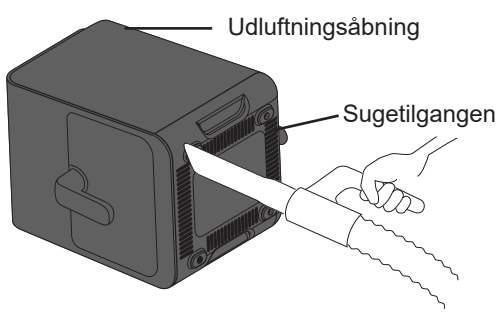
Vandtank og låg til vandtank

- Tag dem fra hinanden og skyl dem.



Regelmæssigt eftersyn

- Kontroller den cirka en gang om måneden, hvis der er snavs, skal du rengøre den i tide.



Støvsug for at fjerne affald og fremmedlegemer.

Opskrifter

Påmindelse: Den anbefalede mængde af nødvendige ingredienser, temperatur og tilberedningstid i opskrifterne kan justeres efter personlige præferencer, ingrediensernes størrelse og brugen af produktet.

Krydrede kyllingelår

Ingredienser:			Krydderier:		
	Kyllingelår	4 stykker		Madlavningsvin	20 ml
				Salt	1/2 teskefuld
				Ingefærpulver	1 teskefuld
				Gurkemeje	1 teskefuld

Instruktioner:

1. Vask kyllingelårene, og lav tre snit på for- og bagside, så de bedre kan absorbere krydderierne.
2. Bland madlavningsvin og krydderiblanding, og fordel det jævnt på kyllingelårene, og dæk dem til med husholdningsfilm, så de kan marinere natten over.
3. Læg de marinerede kyllingelår på bagepladen, vælg menuen【 】, indstil temperaturen til 200 °C, indstil tilberedningstiden til 25 minutter. Vend lårene efter 15 minutter.

Grillet søtunge

Ingredienser:			Dressing:		
	Søtunge (frisk)	1 stykke		Saft fra en citron	
				En knivspids salt	
				Friskkværnet sort peber	
				Smør	15 g

Instruktioner:

1. Rens søtungen, dup den tør, og skær den i små fileter. Tilsæt salt, peber og 1 spsk citronsaft, og lad det marinere i 20 minutter.
2. Smelt smørret, tilsæt resten af citronsaften, og pensl blandingen jævnt på begge sider af søtungen.
3. Læg fileterne på bagepladen, vælg funktionen【 】, indstil temperaturen til 200 °C, indstil tilberedningstiden til 15 minutter. Vend fileterne efter 5 minutter, pensl dem med smør, og steg dem i yderligere 5 minutter.

Dybstegte kæmperejer

Ingredienser:			Krydderier:		
	Rå kæmperejer	200 g		Olie	1 teskefuld
	Ingefærskiver			Madlavningsvin	20 ml

Instruktioner:

1. Vask rejerne, og pil dem. Tilsæt ingefærskiver og lad rejerne marinere i 10 minutter.
2. Smør bagepladen med olie, og læg rejerne på den. Vælg menuen【 】, indstil temperaturen til 180 °C og tilberedningstiden til 10 minutter. Vend rejerne halvvejs.

Ribeye Steak

Ingredienser:			Krydderier:		
	Steak	1 stykke		Olie	1 teskefuld

Instruktioner:
1. Pensl et lag olie på bagepladen, og læg steaken på.
2. Vælg menuen【】, indstil temperaturen til 200 °C og tilberedningstiden til 6 til 10 minutter. Vend steaken halvvejs.
   * Du kan vælge, hvor gennemstegt steaken skal være, alt efter dine personlige præferencer.

Pølser

Ingredienser:			Krydderier:		
	Pølser	6		Olie	1 teskefuld

Instruktioner:
1. Skær et par riller i pølsen og læg pølserne på bagepladen.
2. Vælg funktionen【】, indstil temperaturen til 160 °C og tilberedningstiden til 10 minutter.
   * Hvis du foretrækker, de er sprøde, kan du forlænge tiden tilsvarende.

Aubergine med hvidløg

Ingredienser:			Krydderier		
	Aubergine	1 stykke		Sojasauce	15 ml
	Fedt af hvidløg	1 (hakket)		Østerssauce	15 ml
	Forårsløg	4		Sukker	1 teskefuld
	Chilli	1 (hakket)		Olie	1 teskefuld

Instruktioner:
1. Vask og dup auberginen tør. Kom alle ingredienserne til saucen undtagen olien i en lille skål.
2. Kom stanniol på bagepladen, og læg auberginen på stanniolen. Pensl auberginen med olie, vælg menuen【】, indstil temperaturen til 200 °C og tilberedningstiden til 20 minutter.
3. Tag auberginen ud efter 20 minutter, og skær den i halve. Pensl saucen på kødsiden af auberginen. Steg i yderligere 5 minutter i henhold til menuindstillingen og temperaturen i trin 2. Drys auberginen med de hakkede forårsløg efter tilberedningen.

Opskrifter

Bagte søde kartofler

Ingredienser: Søde kartofler 3-4 (mellemstørrelse)

Instruktioner:
1. Vask de søde kartofler, og dup dem tørre med køkkenrulle.
2. Læg de søde kartofler på bagepladen, vælg menuen【 】, indstil temperaturen til 200 °C og tilberedningstiden til 30 minutter. Ryst de søde kartofler af og til under tilberedningen.
   * Afhængigt af størrelsen på de søde kartofler kan du skære de store i halve.

Grønsagspizza med mozarella

Ingredienser:	Pizzadej	4 cm
	Grøntsager (grøn peber, champignon, løg)	
	Strimlet mozzarellaost	50 g
Krydderier:	Tomatsauce	1 spiseskefuld

Instruktioner:
1. Skær grøntsagerne i tern, og læg dem til side.
2. Pensl dejen med tomatsauce, drys halvdelen af osten over, kom grøntsagerne på, og drys den sidste halvdel af osten over.
3. Læg dejen på bagepladen, vælg funktionen【 】, indstil temperaturen til 180 °C og tilberedningstiden til 12 minutter.

Kage

Ingredienser:	Æggetærteskal	4					
	Æggetærtefyld	Æg	1 stk.	Sukker	10 g	Mælk	100 ml

Instruktioner:
1. Pisk 1 æg i en skål.
2. Kom 100 ml mælk og 10 g sukker i skålen. Rør godt rundt, indtil sukkeret er smeltet.
3. Fordel æggemassen i 4 tærteforme.
4. Læg skallerne på bagepladen, vælg menuen【 】indstil temperaturen til 180 °C og bagetiden til 12 minutter.

Pommes frites

Ingredienser: Frosne pommes frites 250 g

Krydderier: Tomatsauce til servering

Instruktioner:
1. Læg de frosne pommes frites på bagepladen.
2. Vælg funktionen【 】, indstil temperaturen til 200 °C og tilberedningstiden til 20 minutter. Ryst pomfritterne halvvejs.
3. Efter tilberedningen serveres de med tomatsauce.

Toast med ost og skinke

Ingredienser:

Skinke eller bacon	2 skiver skinke
Skiveskåret brød (med smør)	3 stykker
Osteskive	2 stykker

Instruktioner:
1. Læg skinke og ost på den usmurte side af brødskiverne, og læg dem sammen.
2. Læg de stablede sandwich på bagepladen, vælg menuen【 】, indstil temperaturen til 200 °C og tilberedningstiden til 5 minutter.

Lækker grillmad

Ingredienser:

Svinebryst	300 g
Forårsløg	
Ingefærskiver	4 stykker

Krydderier:

Sojasauce	5 ml
Mørk sojasauce	5 ml
Madlavningsvin	5 ml
Salt	2 g
Sukker	10 g

Instruktioner:
1. Skær svinebrystet i skiver. Tilsæt forårsløg, ingefærskiver og krydderier. Lad det marinere i 10 minutter.
2. Læg skiverne af svinebrystet på bagepladen. Vælg menuen【 】, indstil temperaturen til 200 °C og tilberedningstiden til 12 minutter. Vend svinebrystet halvvejs, for at få det bedste resultat.

Fejlfinding

Følgende er ikke en fejlfunktion, tjek før du anmoder om reparation.

Symptom	Årsag	Løsning
Ingen reaktion, når der tilsluttes strøm.	Strømstikket er ikke sat i.	Sæt stikket i igen, eller find en anden stikkontakt.
Kan ikke starte.	Friturekurven er ikke sat ordentligt på plads.	Træk friturekurven ud, og skub den på plads igen.
Motoren drejer ikke, eller der er en unormal lyd.	Der sidder fremmedlegemer fast på ventilatorbladet, eller sugetilgangen er blokeret.	Når strømmen er afbrudt, skal du kontrollere, om der er fremmedlegemer i sugetilgangen og inde i hoveddelen. Hvis der stadig er en fejl, bedes du kontakte et autoriseret Panasonic-reparationscenter for reparation.
Det gennemsigtige vindue dugger eller der lækker en lille mængde vand fra friturekurven under det gennemsigtige vindue.	Friturekurven er ikke fuldstændigt drænet efter rengøring, og der er restfugtighed i luftkanalen.	Det er helt normalt. Brug produktet som normalt. (Hvis der lækker en stor mængde vand fra bunden af hoveddelen, bedes du kontakte et autoriseret Panasonic-reparationscenter).

Fejlkoder

Tjek nedenstående, før reparationen sættes i gang.

Fejlvisning	Prøv
U01	• Prøv at tage stikket ud af stikkontakten og sætte det i igen. Hvis "U01" stadig vises, betyder det, at der er en fejl i strømforsyningskredsløbet. Prøv igen, når fejlen i strømforsyningskredsløbet er repareret.
U02	• Prøv at tage stikket ud af stikkontakten, afkøl hoveddelen og sæt stikket i igen. Hvis "U02" stadig vises, bedes du kontakte et autoriseret Panasonic-reparationscenter for reparation.

Hvis den stadig ikke vender tilbage til normal tilstand efter at have forsøgt ovenstående foranstaltninger, bedes du anmode om reparation hos et autoriseret Panasonic-reparationscenter.

E ▯▯	• Prøv at tage stikket ud af stikkontakten og sætte det i igen. Hvis "E**" stadig vises, betyder det, at der er en fejl. → Kontakt et autoriseret Panasonic-reparationscenter, og oplys dem om fejlkoden (to cifre efter "E").

Specifikationer

Model	NF-CC600AXE
Nominel spænding	220-240 V~
Nominel frekvens	50 / 60 Hz
Nominel indgangseffekt	1450 W
Nominel kapacitet	6,0 L
Længde på netkabel (ca.)	1 m
Mål (ca.) (B x D x H)	267 mm × 357 mm × 355 mm
Vægt (ca.)	5,4 kg

Bortskaffelse af gammelt udstyr
Kun til EU og lande med genbrugssystemer

Dette symbol på produkterne, emballagen og/eller de medfølgende dokumenter betyder, at brugte elektriske og elektroniske produkter ikke må blandes med almindeligt husholdningsaffald.

For korrekt behandling, genvinding og genanvendelse af gamle produkter, bedes du aflevere dem til relevante indsamlingssteder i overensstemmelse med din nationale lovgivning.

Ved at bortskaffe dem korrekt hjælper du med at spare værdifulde ressourcer og forhindre eventuelle negative virkninger på menneskers sundhed og miljøet.

For mere information om indsamling og genbrug, kontakt din lokale kommune.

Der kan være bøder for ukorrekt bortskaffelse af dette affald i overensstemmelse med national lovgivning.

Producent:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Hagenauer Straße 43, Wiesbaden, Tyskland

Autoriseret repræsentant i EU:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testcenter
Winsbergring 15, 22525 Hamborg, Tyskland

EU



Produceret i Kina

Panasonic®

Käyttöohjeet

Kotikäyttöön

Air Fryer

Malli NF-CC600AXE



Kaikki tämän käyttöohjeen kuvat viittaavat malliin NF-CC600AXE.

Kiitos, kun ostit Panasonic tuotteen.

- Tämä tuote soveltuu vain kotikäyttöön.
- Ennen kuin käytät tuotetta, lue tämä käyttöohje huolellisesti tuotteen turvallista ja oikeanlaista käyttöä varten.
- Kiinnitä erityisesti huomiota kohtaan [Turvaohjeet] (sivu 114-115).
- Säilytä tämä ohje turvallisessa paikassa myöhempää käyttöä varten.

Säilytä myöhempää käyttöä varten

Sisällysluettelo

Ennen käyttöä

Turvaohjeet.....114-115
Käyttöohjeet.....116
Osat
- Päärunko.....116
- Ohjauspaneeli.....117

Ohjeet

Valmistus
- Valmistusaika ja lämpötilan säätö.....117

Aloita ruoanlaitto.....118
Puhdistus ja huolto.....119
Reseptit.....120-123

Kun et ole varma

Vianmääritys.....124
Vikakoodit.....124
Tekniset tiedot.....125

Tämän käyttöohjeen lopullinen tulkintaoikeus kuuluu yrityksellemme.

Turvaohjeet

Ole hyvä ja noudata!

Henkilö - ja omaisuusvahinkojen välttämiseksi noudata seuraavia turvaohjeita:

■ Seuraavat kuvakkeet osoittavat vaurion asteen, jonka virheellinen käsittely voi aiheuttaa.

VAROITUS: Ilmoittaa mahdollisesta hengenvaarallisesta tilanteesta, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan vammaa.
HUOMIO: Ilmoittaa vaarallisesta tilanteesta, joka voi johtaa pieneen- tai keskisuureen vammaan.

■ Symbolit on luokiteltu ja selitetty seuraavasti.

Tämä symboli ilmoittaa, mitä ei saa tehdä, eli mikä on ts. kielletty.
Tämä symboli ilmoittaa, mitä pitää tehdä, eli pakolliset vaatimukset käytölle.

VAROITUS

- Älä käytä tuotetta, jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai jos pistorasian ja virtapistokkeen välinen liitäntä on löysällä.
  (Oikosulun aiheuttaman sähköiskun tai tulipalon välttämiseksi.)
  → Jos virtajohto on vaurioitunut, on valmistajan, sen huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
- Älä vahingoita virtajohtoa tai virtapistoketta.
  Seuraavat ovat ehdottomasti kiellettyjä:
  Sen vahingoittaminen, muuttaminen, altistaminen korkealle kuumuudelle tai sen lähelle, sen väkisin taivuttaminen, vääntäminen, vetäminen, ripustaminen kulmaan, painavan esineen asettaminen sen päälle, niputtaminen, puristaminen tai virtajohdon vetäminen.
  (Vältä virtajohdon ja virtapistokkeen vaurioitumisesta johtuva sähköisku tai oikosulusta johtuva tulipalo.)
- Älä käytä virtapistoketta märin käsin.
  Varmista aina, että kätesi ovat kuivat, kun käytät virtapistoketta tai tuotetta.
  (Sähköiskun tai loukkaantumisen välttämiseksi.)
- Älä anna kenenkään nuolla virtapistoketta.
  (Sähköiskun tai loukkaantumisen välttämiseksi.)
  Kiinnitä erityistä huomiota vauvoihin ja pieniin lapsiin.
- Älä käytä vesisäiliössä muita nesteitä kuin puhdistettua tai suodatettua vettä.
  (Sisäisten vedenpoistoaukkojen tukkeutumisen välttämiseksi.)
- Älä kaada vettä suoraan tuotteen päälle, pese sitä suoraan veden alla tai upota sitä veteen (ei koske paistokoria, uunipeltiä, vesisäiliötä ja vesisäiliön korkkia).
  (Oikosulun aiheuttaman sähköiskun tai tulipalon välttämiseksi.)
  → Jos laitteen sisälle pääsee vettä, ole yhteydessä valtuutettuun Panasonic huoltoon.
- Älä muuta, korjaa tai pura itse tuotetta.
  (Tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen välttämiseksi.)
  → Korjausta varten ole yhteydessä valtuutettuun Panasonic huoltoon.
- Älä laita kasvojasi tai käsiäsi poistoaukon lähelle käytön aikana tai heti käytön jälkeen.
  Kiinnitä erityistä huomiota lapsiin.
  (Palovammojen välttämiseksi.)
- Älä käytä tuotetta mihinkään muuhun kuin käyttöohjeessa kuvattuun käyttöön.
  (Muuten se voi aiheuttaa tulipalon, palovamman, loukkaantumisen tai sähköiskun.)
  → Panasonic ei ole vastuussa olosuhteista, jotka johtuvat väärästä käytöstä tai käyttöohjeen noudattamatta jättämisestä.
- Älä siirrä päärunkoa kypsennyksen aikana.
  (Palovammojen välttämiseksi.)
- Älä päästä vettä tai muita nesteitä roiskumaan virtapistokkeen päälle (oikosulun aiheuttaman sähköiskun tai tulipalon välttämiseksi.)

- Varmista, että pistorasia syöttää oikeaa jännitettä 220 V-240 V / 10 A.
  (Välttääksesi virransyötön jakamista muiden sähkölaitteiden kanssa ja tulipalon aiheuttamista ylikuumenemisen vuoksi.)
- Varmista, että käytät vähintään 10 A kytkentärimaa.
- Varmista, että virtapistoke on tiukasti paikallaan.
  (Savun, tulipalon tai sähköiskun välttämiseksi.)
- Luotettavan maadoituksen varmistamiseksi tässä laitteessa tulee käyttää yksivaiheista kaksinapaista maadoitettua pistorasiaa. Jos maadoitusta ei ole asennettu, se voi aiheuttaa muiden metalliosien, kuten kotelon sähköstaattista induktiota.
  (Sähköiskun ja sähkövuodon välttämiseksi.)

⚠ VAROITUS

- Puhdista virtapistoke säännöllisesti.
  (Jotta vältetään kosteuden tai vieraiden esineiden kerääntymisen aiheuttamat tulipalot.)
  Irrota virtapistoke ja pyyhi se kuivalla liinalla.
- Tämä tuote ei sovellu seuraavien henkilöiden (mukaan lukien lasten) käytettäväksi: henkilöt, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta ja tietämystä laitteen käytöstä, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo tai opasta heitä. Ole varovainen, ettet anna lasten leikkiä tällä tuotteella.
  (Palovammojen, loukkaantumisen tai sähköiskun välttämiseksi.)
- Älä säilytä laitetta lasten ulottuvilla.
  (Palovammojen, loukkaantumisen tai sähköiskun välttämiseksi.)
- Lopeta laitteen käyttö välittömästi ja irrota virtapistoke, jos laite vikaantuu tai toimii epänormaalisti.
  (Savun, tulipalon tai sähköiskun välttämiseksi.)
  Poikkeavuudet ja vika esimerkkejä.
  - Virtapistoke ja virtajohto ovat epätavallisen kuumia.
  - Virtajohto on vaurioitunut tai virta katkeaa, kun virtajohtoa kosketetaan.
  - Pääyksikkö on epämuodostunut tai epätavallisesti kuumentunut.
  - Pääyksiköstä tulee savua tai palaneen hajua.
  - Pääyksikkö on haljennut, löystynyt tai siitä kuuluu epänormaalia ääntä.
  - Kypsennyksen aikana poistoaukosta ei tule ilmaa.

  → Ota yhteyttä valtuutettuun Panasonic huoltoon korjausta ja tutkimista varten.

⚠ HUOMIO

- Älä käytä muuta tai epämuodostunutta paistokoria.
  (Palovammojen tai vammojen välttämiseksi ylikuumenemisen tai toimintahäiriön vuoksi.)
- Älä käytä tuotetta seuraavissa paikoissa.
  - Kostean tai kuuman paikan lähellä.
    (Sähköiskun tai tulipalon välttämiseksi.)
  - Epätasaisella alustalla tai lämpöä kestämättömällä matolla.
    (Loukkaantumisen, palovammoja tai tulipalon välttämiseksi.)
  - Lähellä seinää tai huonekaluja.
    (Välttääksesi huonekalujen väri- ja muodonmuutokset ja vaurioita poistoaukosta tulevan lämmön vuoksi.)
- Kun siirrät tuotetta, varmista että paistokori on tukevasti paikallaan. Älä kanna tuotetta vinossa.
  (Estääksesi paistokoria putoamasta ja vahingoittamasta sitä.)
- Älä koske kohteisiin, joissa lämpötila on korkea käytön aikana tai heti kypsennyksen jälkeen. Päärungon lämpötila on korkea. Erityisesti metalliosat, kuten pakoaukko, paistokori, pohjan lämmityslevy ja suojaritilä ovat kuumia.
  (Palovammojen välttämiseksi.)
- Älä suuntaa pakoaukkoa virtapistokkeen suuntaan.
  (Pistokkeen vääntymisen tai oikosulun aiheuttaman tulipalon välttämiseksi.)
  → Kun käytät laitetta, pidä sitä avoimessa tilassa. Jos laite sijoitetaan kaappiin, varmista että sen ympärillä on riittävästi tilaa lämmön haihtumiseksi, jotta vältytään ylikuumenemiselta ja toimintahäiriöiltä.
- Älä käytä laitetta ilman koria.
  (Toimintahäiriöiden tai palovammojen välttämiseksi.)
- Älä käytä tuotetta ajastimen tai muun kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
  (Toimintahäiriöiden ja vammojen välttämiseksi.)
- Varmista, että tuotteen ympärillä on vähintään 8 cm tilaa.
  (Jotta virtajohto ei pääse vahingoittumaan muista lähellä olevista esineistä.)
- Irrota virtajohto vain ainoastaa vetämällä pistokkeesta.
  (Sähköiskun tai oikosulun aiheuttaman tulipalon välttämiseksi.)
- Sammuta laite ja irrota aina se pistorasiasta, kun poistat korin tai kun et käytä sitä.
  (Eristeen vanhenemisen vuoksi aiheutuvien palovammojen, vammojen, sähköiskujen, vuotojen tai tulipalojen välttämiseksi.)
- Odota, että päärunko on viilentynyt ennen kuin puhdistat sen. (Palovammojen välttämiseksi.)

Kun käytön aikana tapahtuu virtakatko

Mukaan lukien kun irrotat virtapistokkeen kypsennyksen aikana tai sulake laukeaa jne.:

- Jos virrat katkeavat kypsennyksen aikana ja palautuvat 10 minuutin sisällä, tuote jatkaa kypsennystä.
- Jos virrat katkeavat valmius- tai menu-tilassa, virtojen palatessa tuote kytkeytyy pois päältä.

Tuotteen oikeanlainen hävittäminen



Tämä merkintä osoittaa, että tätä tuotetta ei saa hävittää kaikkialla Euroopassa tai Isossa-Britanniassa muiden kotitalousjätteiden mukana. Kierrätä tuote vastuullisesti ja edistä materiaalien uudelleenkäyttöä. Estä valvomattoman jätteen hävittämisen aiheuttamat mahdolliset haitat ympäristölle ja ihmisten terveydelle. Palauta tuote kierrätysjärjestelmää käyttämällä tai ota yhteyttä laitteen jälleenmyyjään. Tällä tavalla saat laitteen kierrätettyä ympäristön kannalta turvallisella tavalla.

Käyttöohjeet

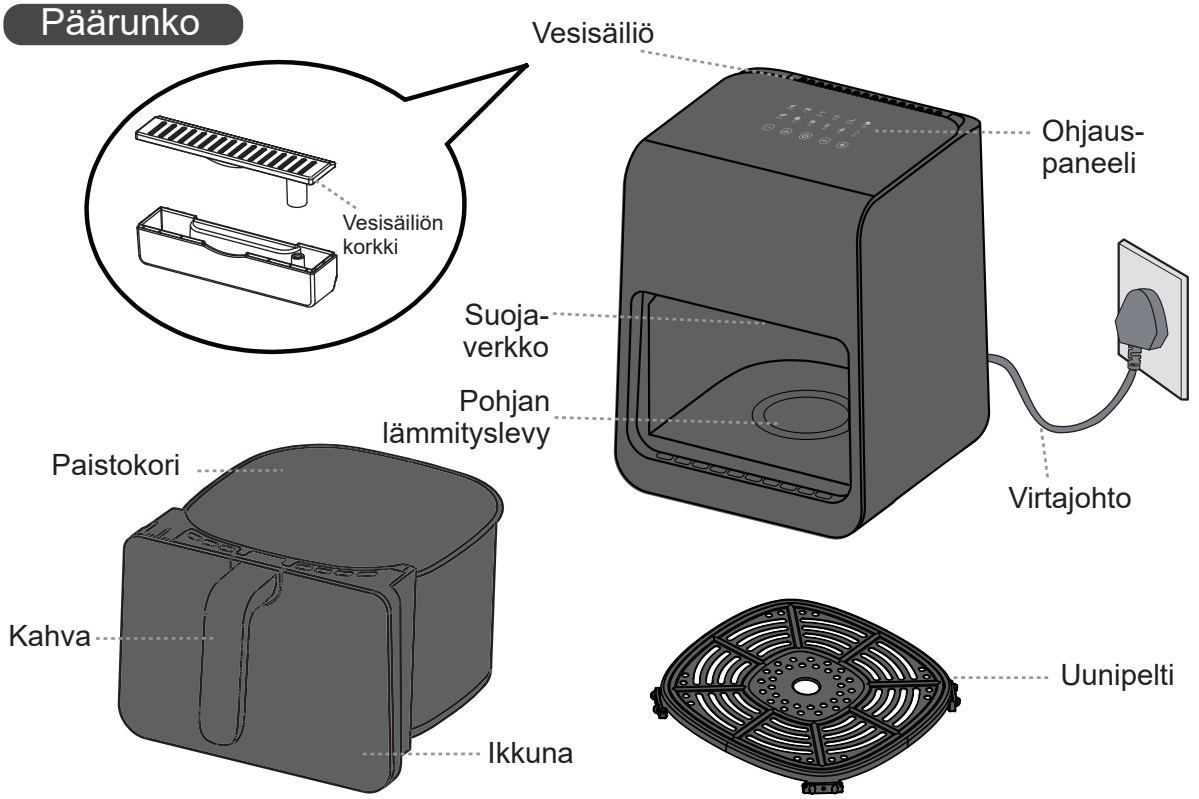
Päärunko

- Älä käytä ilmafriteerauskeitintä, niin että sen pohja saattaa tukkeutua (imuportti).
  Esimerkiksi: maton, muovipussin, alumiinifolion tai kankaan päällä.
  (Tuote vaurion välttämiseksi.)
- Älä peitä käytön aikana poistoaukkoa kankailla tai muilla esineillä.
  (Jos kuuma ilma ei pääse poistumaan, voi se johtaa muodonmuutoksiin ja toimintahäiriöihin)
- Poista ajoittain ruokajäämät muut vieraat esineet paistokorista. (korin tai uunipellin seinät)
  (Korroosion ja metalliosien pinnoitteen vaurioitumisen välttämiseksi.)
- "+Water" -toiminnon käytön jälkeen, paina "+ Water"-nappia pohjassa varmistaaksesi, että kaikki vesi tulee putkesta ulos. Tämän jälkeen irrota säiliön korkki ja ota vesisäiliö pois.
  (Jotta vesisäiliön ulostuloaukossa olevaa vettä ei pääse vuotamaan tuotteen päälle tai työtasolle.)
- Tarkista säännöllisesti tyhjän korin pohjassa olevat imu- ja poistoaukot ja poista pölyt.
  (☞ sivu 119 Puhdistus ja huolto)
- Älä käytä liukupinnoilla, kuten ulosvedettävällä pöydillä.
  (Tuotteen putoamisen välttämiseksi.)
- Älä käytä tuotetta induktioliedellä.
  (Induktiokeittotason vahingoittumisen tai tuotteen epänormaalin toiminnan välttämiseksi)
- Älä käytä tuotetta ulkona.
  (Epävakaa virransyöttö voi johtaa tuotteen toimintahäiriöön.)
- Älä käytä suorassa auringonvalossa.
  (Värimuutoksien välttämiseksi.)
- Älä täytä paistokoria vedellä.
  (Paistokorin vuotamisen estämiseksi)
- Parhaan tuloksen saavuttamiseksi "+ Water"-tila ei ole käytettävissä valikoissa paahtoleivälle, pizzalle, tortuille/piirakoille ja kuivatuille hedelmille.
  Ota huomioon, että on normaalia, ettet voi valita "+ Water"-painiketta näissä valikoissa.

Osat - Päärunko

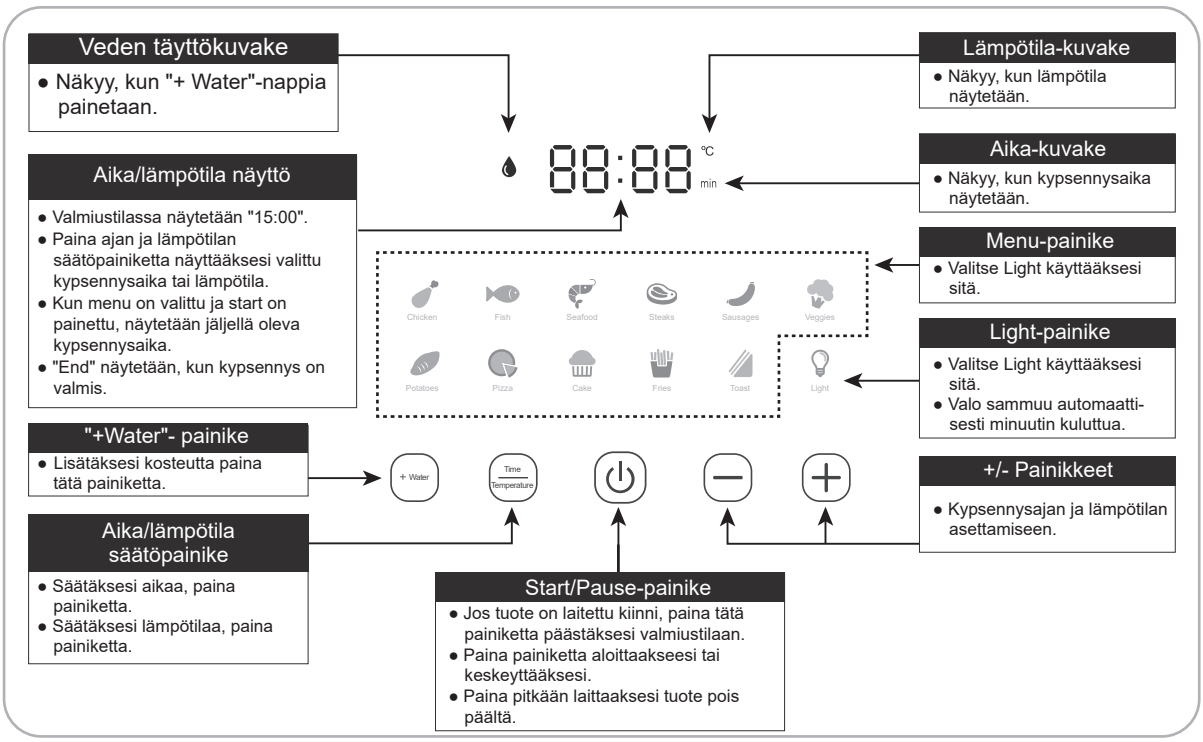
Kun käytät tuotetta ensimmäistä kertaa, puhdista paistokori, uunipelti ja vesisäiliö.
(☞ sivu 119)

Päärunko



Osat - Ohjauspaneeli

Ohjauspaneeli

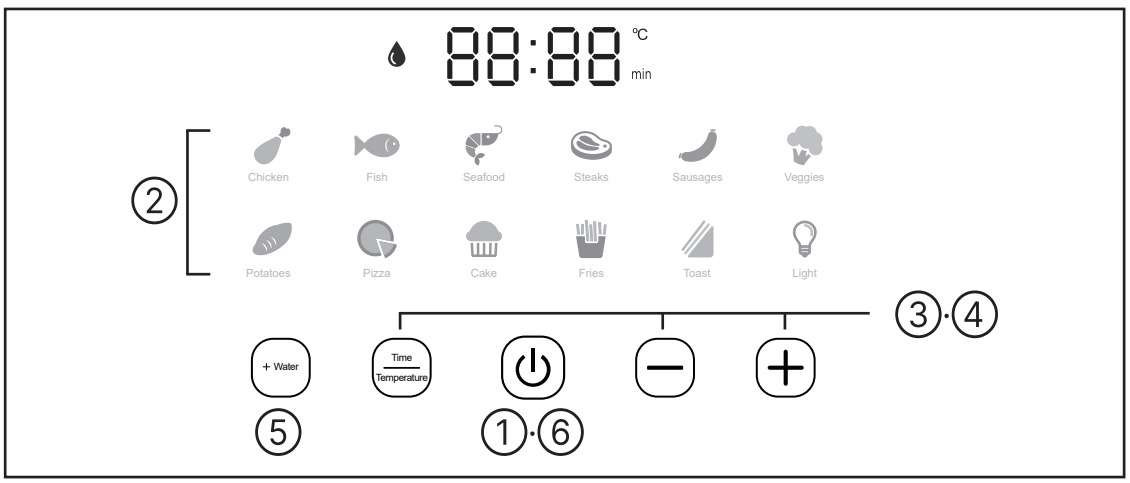


Valmistus Kypsennysaika ja lämpötilan säätö

Taulukko 1

Kypsennys luokka	Oletusaika (Minuuttia)	Oletuslämpötila (°C)	Säädettävä aika (Minuuttia)	Säädettävä lämpötila (°C)
Kana	22	200	1-60	80-200
Kala	20	180	1-60	80-200
Merenelävät	10	180	1-60	80-200
Pihvit	10	200	1-60	80-200
Makkarat	15	180	1-60	80-200
Kasvikset	10	200	1-60	80-200
Peruna	30	200	1-60	80-200
Pizza	15	170	1-60	80-200
Kakut	20	150	1-60	80-200
Ranskalaiset	20	180	1-60	80-200
Paahtoleipä	8	170	1-60	80-200

Aloita kypsennys



1 Kun virta on kytketty, paina ⏻ siirtyäksesi valmiustilaan.

2 Valitse Menu-kuvake.
- Valittu menu vilkkuu.

3 Aseta kypsennysaika painamalla ＋ tai －.
- "min"-kuvake alkaa palamaan.
- Katso kypsennysajat sivu 117 taulukko 1.
- Jos haluat säätää kypsennysaikaa uudelleen lämpötilan asettamisen jälkeen, paina ensin ⏻, ja sen jälkeen paina Time/Temperature ja lopuksi säädä aika painamalla ＋ tai －.

4 Paina Time/Temperature ja sen jälkeen aseta lämpötila ＋ tai －.
- "°C"-kuvake alkaa palamaan.
- Katso lämpötila-alue sivu 117 taulukko 1.

5 Laita kostustus päälle tai pois päältä painamalla + Water.
- Oletuksena " 💧 " -kuvake on päällä (paitsi leivonnaisten ruokalistalla). Jos haluat peruuttaa, paina + Water.

6 Paina ⏻ aloittaaksesi kypsennys.
- Valitun menun valo vaihtuu vilkkuvasta kiinteäksi.

7 Kypsennyksen puolessa välissä ota paistokori pois ja käännä sisällä olevat ainekset. Laita tämän jälkeen kori takaisin ja jatka kypsennystä.
- Ainesosien tyyppi, annoskoko ja kypsennysaika määrittää sen miten paljon ainekset vaativat kääntämistä.
- Kun kori irrotetaan, kone lopettaa lämmityksen. Kun laitat korin takaisin, lämmitys alkaa uudelleen.
- Paistokori, kurkistusikkuna ja uunipelti ovat työtilassa kuumia. Älä koske niihin palovammojen välttämiseksi.
- On normaalia, että valo sammuu minuutin kuluttua automaattisesti.

8 Kypsennyksen jälkeen ota paistokori pois ja aseta se kuumuutta kestävälle tasaiselle alustalle. Poista ainekset ruokailuvälineillä.
- Älä koske paljain käsin välttääksesi palovammat.

- Kun kypsennys on päättynyt, näytössä näkyy "End" ja lämmitysputki lopettaa lämmityksen. Jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa 40 sekuntia, jolloin kone jäähtyy mahdollisimman nopeasti.
- Kypsennyksen jälkeen keitin on kuuma. Älä aseta sitä suoraan pöydälle, jotta et polta sitä.
- Kun käytät "+ Water"-toimintoa, paina + Water pitkään, jotta kosteus poistuu vesiputkesta. Vaihda tämän jälkeen puhdistettu- tai suodatettu vesi vesitankkiin.

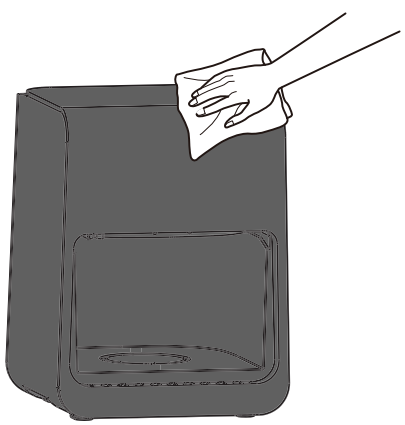
Puhdistus ja huolto

Huomio

- Ennen puhdistusta varmista, että päärunko on kylmä ja laite ei ole kytkettynä pistorasiaan.
- Kun puhdistat laitetta, älä upota päärunkoa veteen. Älä käytä puhdistukseen liuotinta, bensiiniä, alkoholia, puhdistusjauhetta, jäykkiä harjoja jne.
- Älä laita astianpesukoneeseen tai kuivaajaan muita osia kuin uunipelti, vesisäiliö ja vesisäiliön korkki.

Kotelointi/sisäseinät

- Pyyhi kostealla liinalla.



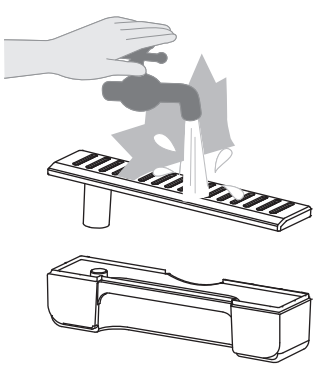
Paistokori ja uunipelti

- Pese laimennetulla astianpesuaineella, sienellä ja vedellä. Pyyhi kosteus pois korin ulkopinnasta.
- Älä käytä koria pesuvatina.
- Fluoripinnoitetulla pinnalla voi esiintyä värjäytymiä tai raitoja, mutta nämä eivät vaikuta terveyteen ja käyttöön.
- Paistosäiliön sisällä on ilmakanava, joka ei ole suljettu. Älä käytä sitä, jos siellä on vettä. Tyhjennä se puhdistuksen jälkeen.



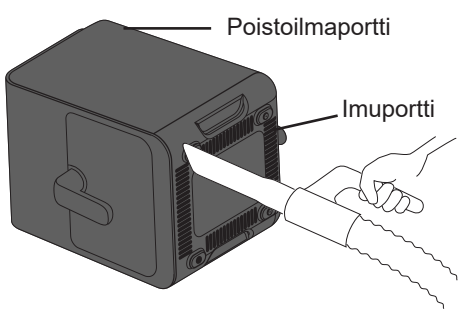
Vesisäiliö ja korkki

- Ota erilleen ja huuhtele.



Säännöllinen tarkastus

- Tarkista kerran kuukaudessa. Poista lika aika ajoittain.



Imuroi vieraat esineet pois.

Reseptit

Muistutus: Tarvittavien ainesosien suositeltua määrää, lämpötilaa ja kypsennysaikaa voidaan muuttaa henkilökohtaisten mieltymysten, ainesosien koon ja tuotteen käytön mukaan.

Maustetut broilerin koivet

Ainekset:	Broilerin koivet	4 kappaletta	Mausteet:	Ruuanlaittoviini	20 ml
				Suola	1/2 tl
				Inkiväärijauhe	1 tl
				Kurkuma	1 tl

Ohjeet:
1. Pese kanankoivet. Tee kolme viiltoa etu- ja takapuolelle, jotta mausteet imeytyvät paremmin.
2. Sekoita viini ja mausteet tasaiseksi ja levitä se kanankoipien päälle. Peitä kelmulla ja anna marinoitua yön yli.
3. Laita marinoidut kanankoivet uunipellille, valitse【 】-menu, aseta lämpötilaksi 200 °C ja aseta kypsennysajaksi 25 minuuttia. Käännä koivet toisinpäin 15 minuutin kuluttua.

Grillattu meriantura

Ainekset:	Tuore meriantura	1 kappale	Kastike:	Sitruunamehu	
				Hyppysellinen suolaa	
				Rouhittu mustapippuri	
				Voi	15 g

Ohjeet:
1. Puhdista meriantura ja leikkaa se fileiksi. Lisää suola, pippuri ja 1 rkl sitruunamehua. Anna marinoitua 20 minuuttia.
2. Sulata voi, lisää loput sitruunamehusta ja sivele seos tasaisesti merianturan molemmille puolille.
3. Aseta kalafileet uunipellille, valitse【 】-toiminto, aseta lämpötilaksi 200 °C ja aseta kypsennysaika 15 minuuttiin. Käännä fileet 5 minuutin kuluttua, voitele ne voilla ja paista vielä 5 minuuttia.

Friteeratut kuningaskatkaravut

Ainekset:	Raaka kuningasrapu	200 g	Mausteet:	Öljy	1 tl
	Inkiväärisiivuja			Ruuanlaittoviini	20 ml

Ohjeet:
1. Pese ja poista suonet ravuista. Marinoi katkarapuja viinissä ja inkiväärisiivuissa 10 minuuttia.
2. Voitele uunipelti öljyllä ja laita katkaravut siihen. Valitse【 】-menu, aseta lämpötilaksi 180 °C ja kypsennysajaksi 10 minuuttia. Käännä katkaravut puolivälissä.

Välikyljys

Ainekset:	Pihvi	1 kappale	Mausteet:	Öljy	1 tl

Ohjeet:
1. Öljyä uunipelti ja laita pihvi siihen.
2. Valitse【 】-menu, aseta lämpötilaksi 200 °C ja kypsennysajaksi 6 - 10 minuuttia. Käännä pihvi puolivälissä.
   * Voit valita kypsyysasteen omien mieltymystesi mukaan.

Makkarat

Ainekset:	Makkara	6 kappaletta	Mausteet:	Öljy	1 tl

Ohjeet:
1. Tee muutama viilto pintaan ja aseta makkarat uunipellille.
2. Valitse【 】-toiminto, aseta lämpötilaksi 160 °C ja kypsennysajaksi 10 minuuttia.
   * Jos haluat, että makkarat ovat rapeita, lisää kypsennysaikaa.

Munakoiso valkosipulilla

Ainekset:	Munakoiso	1 kappale	Mausteet:	Soijakastike	15 ml
	Valkosipulinkynsi	1 (hiennonnettu)		Osteri kastike	15 ml
	Kevätsipuli	4		Sokeri	1 tl
	Chilli	1 (pilkottu)		Öljy	1 tl

Ohjeet:
1. Pese ja kuivaa munakoiso. Lisää kaikki kastikeainekset pieneen kulhoon öljyä lukuun ottamatta.
2. Laita uunipellille folio ja aseta munakoiso folion päälle. Voitele munakoiso öljyllä, valitse【 】-menu, aseta lämpötilaksi 200 °C ja kypsennysajaksi 20 minuuttia.
3. Ota munakoiso pois 20 minuutin kuluttua ja leikkaa se puoliksi. Sivele kastiketta munakoison reunoille. Paista vielä 5 minuuttia menun asetuksen ja vaiheen 2 lämpötilan mukaan. Ripottele kypsennyksen jälkeen munakoison päälle hienonnettu kevätsipuli.

Reseptit

Paistetut bataatit

Ainekset:	Bataatti	3-4 (keskikokoista)

Ohjeet:
1. Pese bataatit ja taputtele ne kuivaksi talouspaperilla.
2. Aseta bataatit uunipellille, valitse【 】-valikko, aseta lämpötilaksi 200 °C ja kypsennysajaksi 30 minuuttia. Ravistele bataattia silloin tällöin kypsennyksen aikana.
   * Bataatin koosta riippuen voit myös halkaista ne puoliksi.

Kasvis-mozzarellapizza

Ainekset:	Pizzataikina	1x15 cm
	Vihannekset (paprika, sienet ja sipulit)	
	Mozzarellajuustoraaste	50 g
Seasoning:	Tomaattikastike	1 rkl

Ohjeet:
1. Pilko vihannekset.
2. Voitele pizzapohja tomaattikastikkeella, ripottele päälle puolet juustosta, lisää kasvikset ja ripottele loput puolet juustosta.
3. Aseta pizzapohja uunipellille, valitse【 】-toiminto, aseta lämpötilaksi 180 °C ja kypsennysajaksi 12 minuuttia.

Kakku

Ainekset:	Torttupohja	4					
	Torttutäyte	Muna	1 kpl	Sokeri	10 g	Maito	100 ml

Ohjeet:
1. Vatkaa 1 muna kulhossa.
2. Lisää kulhoon 100 ml maitoa ja 10 g sokeria. Sekoita hyvin, kunnes sokeri on sulanut.
3. Erottele seos 4 torttupohjaan
4. Aseta tortut uunipellille, valitse【 】-menu, aseta lämpötilaksi 180 °C ja kypsennysajaksi 12 minuuttia.

Ranskalaiset

Ainekset: Pakastetut ranskalaiset 250 g Mausteet: Tomaattikastike

Ohjeet:
1. Aseta jäiset ranskalaiset uunipellille.
2. Valitse【 】-toiminto, aseta lämpötilaksi 200 °C ja kypsennysajaksi 20 minuuttia. Ravista perunoita puolivälissä.
3. Kypsennyksen jälkeen tarjoa tomaattikastikkeen kanssa.

Kinkku juusto paahtoleipä

Ainekset:		
	Kinkku tai pekoni	2 siivua kinkkua
	Paahtoleipä (voideltu)	3 kappaletta
	Juustoviipale	2 kappaletta

Ohjeet:
1. Laita kinkku ja juusto leipäviipaleiden voitelemattomalle puolelle ja koko voileipä.
2. Aseta pinotut voileivät uunipellille, valitse【 】-menu, aseta lämpötilaksi 200 °C ja kypsennysajaksi 5 minuuttia.

Grilliherkut

Ainekset:			Mausteet:		
	Porsaankylki	300 g		Soijakastike	5 ml
	Kevätsipuli			Tumma soijakastike	5 ml
	Inkiväärisiivut	4 kappaletta		Ruuanlaittoviini	5 ml
				Suola	2 g
				Sokeri	10 g

Ohjeet:
1. Leikkaa porsaankylki viipaleiksi. Lisää kevätsipulit, inkivääriviipaleet ja mausteet. Marinoi 10 minuuttia.
2. Laita viipaleet uunipellille. Valitse【 】-valikko, aseta lämpötilaksi 200 °C ja kypsennysajaksi 12 minuuttia. Käännä viipaleet puolivälissä saadaksesi parhaat tulokset.

Vianmääritys

Seuraavat eivät ole toimintahäiriöitä. Tarkista ennen kuin viet korjaukseen.

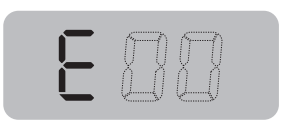
Oire	Aiheuttaja	Ratkaisu
Laite ei toimi, vaikka kytketty virtalähteeseen.	Virtapistoke ei ole paikallaan.	Kiinnitä uudelleen tai vaihda pistorasia.
Laite ei käynnisty.	Paistokori ei ole paikallaan.	Vedä paistokori ulos ja laita se uudelleen paikalleen.
Moottori ei pyöri tai kuuluu epänormaali ääni.	Tuulettimen siipiin on juuttunut vieras esine tai imuaukko on tukossa.	Katkaise virrat ja tarkista, ettei imuaukossa tai päärungon sisällä ole vieraita esineitä. Jos vika ei poistu, ota yhteyttä valtuutettuun Panasonic huoltoon.
Tarkkailuikkuna huurtuu tai ikkunan alla olevasta paistokorista vuotaa pieniä määriä vettä.	Paistokori ei ole puhdistuksen jälkeen täysin tyhjentynyt ja ilmakanavaan on jäänyt kosteutta.	Tämä on normaalia. Voit jatkaa tuotteen normaalia käyttöä. (Jos rungon pohjalta vuotaa paljon vettä, ota yhteyttä valtuutettuun Panasonic huoltoon.)

Vikakoodit

Tarkista ennen korjaukseen viemistä.

Vikanäyttö	Yritä
	● Katkaise virrat ja yritä laittaa laite uudelleen päälle. Jos "U01" näkyy vielä, tarkoittaa se, että virtapiirissä on vikaa. Kokeile uudelleen, kun virtapiiri on korjattu.
	● Irrota laitteen virtajohto ja kytke se takaisin, kun päärunko on jäähtynyt. Jos "U02" näkyy vielä, vie laite valtuutettuun Panasonic huoltoon.

Jos laite ei vieläkään palaudu normaaliksi yllä olevien toimenpiteiden jälkeen, vie laite valtuutettuun Panasonic huoltoon.

	● Irrota virtapistoke ja kytkeä se takaisin. Jos "E**" näkyy edelleen, on kyseessä vika. → Ole yhteydessä Panasonic huoltoon ja ilmoita vikakoodi (2 numeroa "E":n jälkeen).

Tekniset tiedot

Malli	NF-CC600AXE
Nimellisjännite	220-240 V〜
Nimellistaajuus	50 / 60 Hz
Nimellissyöttöteho	1450 W
Kapasiteetti	6,0 L
Virtajohdon pituus (noin.)	1 m
Mitat (noin.) (L x S x K)	267 mm × 357 mm × 355 mm
Paino (noin.)	5,4 kg

Vanhojen laitteiden hävittäminen
Vain Euroopan unionille ja maille, joissa on kierrätysjärjestelmä

Tämä tuotteissa, pakkauksessa ja/tai mukana olevissa asiakirjoissa oleva merkintä tarkoittaa, että käytettyjä sähkö- ja elektroniikkatuotteita ei saa sekoittaa tavallisen kotitalousjätteen joukkoon. Vanhojen tuotteiden asianmukaista käsittelyä, hyödyntämistä ja kierrätystä varten vie ne kansallisen lainsäädäntösi mukaisesti keräyspisteisiin.
Hävittämällä laitteen oikein estät jätteen aiheuttamat mahdolliset haitat ympäristölle ja ihmisten terveydelle. Lisätietoja keräyksestä ja kierrätyksestä saat paikallisesta kunnasta. Tämän jätteen väärästä hävittämisestä voidaan määrätä seuraamuksia kansallisen lainsäädännön mukaisesti.

Valmistaja:
Panasonic Marketing Europe GmbH
Hagenauer Straße 43, Wiesbaden, Saksa

Valtuutettu edustaja EU:ssa
Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Saksa

EU



Valmistettu Kiinassa

Panasonic®

Instrukcja Obsługi

Do użytku domowego

Frytkownica beztłuszczowa

Model NF-CC600AXE



Wszystkie ilustracje w niniejszej instrukcji obsługi odnoszą się do modelu NF-CC600AXE.

Dziękujemy bardzo za zakup produktów Panasonic.

- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
- Przed użyciem produktu prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi, aby zapewnić prawidłowe i bezpieczne użytkowanie produktu.
- Zwróć szczególną uwagę na [Środki ostrożności] (strona 128-129).
- Prosimy zachować niniejszą instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

Zachowaj do wykorzystania w przyszłości

Spis treści

Przed użyciem

Środki ostrożności.....128-129
Instrukcja Obsługi.....130
Części
- Korpus.....130
- Panel kontrolny.....131

Instrukcje

Przygotowanie
- Regulacja czasu i temperatury gotowania..131

Rozpoczęcie gotowania.....132
Czyszczenie i konserwacja. .133
Przepisy.....134-137

W razie wątpliwości

Rozwiązywanie problemów....138
Kody błędów.....138
Dane techniczne.....139

Ostateczne prawo interpretacji niniejszej instrukcji obsługi przysługuje naszej firmie.

Środki ostrożności (Prosimy o przestrzeganie!)

Aby zapobiec obrażeniom ciała i uszkodzeniom mienia, należy przestrzegać następujących środków ostrożności:

■ Poniższe ikony wskazują stopień uszkodzeń, jakie może spowodować niewłaściwa obsługa.

⚠ OSTRZEŻENIE: Wskazuje potencjalnie niebezpieczną sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.

⚠ UWAGA: Wskazuje potencjalnie niebezpieczną sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować drobne lub umiarkowane obrażenia.

■ Symbole są klasyfikowane w następujący sposób i mają następujące znaczenie.

Ten symbol wskazuje, czego nie można zrobić, czyli „zabronione”.

Ten symbol wskazuje, co należy wdrożyć, tj. wymagania „obowiązkowe”.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Nie używaj produktu, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone lub jeśli połączenie między gniazdkiem elektrycznym a wtyczką jest poluzowane. (Aby uniknąć porażenia prądem lub pożaru w wyniku zwarcia.)
  → Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego dział serwisowy lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- Nie uszkadzaj przewodu zasilającego ani wtyczki.
  Surowo zabrania się:
  Uszkadzania go, przeróbki, narażenia na działanie wysokiej temperatury lub umieszczanie w jej pobliżu, zginania na siłę, skręcania, ciągnięcia, wieszania na rogu, umieszczania na nim ciężkich przedmiotów, wiązania, ściskania lub ciągnięcia za przewód zasilający.
  (Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym w wyniku uszkodzenia przewodu zasilającego i wtyczki lub pożaru w wyniku zwarcia.)
- Nie wkładaj ani nie odłączaj wtyczki zasilania mokrymi rękami.
  Przed dotknięciem wtyczki zasilania lub produktu zawsze upewnij się, że Twoje ręce są suche.
  (Aby uniknąć porażenia prądem lub obrażeń.)
- Nie pozwól nikomu lizać wtyczki zasilania.
  (Aby uniknąć porażenia prądem lub obrażeń.)
  Szczególną uwagę należy zwrócić na niemowlęta i małe dzieci.
- Nie napełniaj zbiornika na wodę innymi płynami niż woda oczyszczona lub przefiltrowana.
  (Aby uniknąć zatkania wewnętrznych wylotów wody.)
- Nie polewaj produktu wodą, nie myj go bezpośrednio wodą ani nie zanurzaj w wodzie (nie dotyczy kosza do smażenia, blachy do pieczenia, zbiornika na wodę i pokrywki zbiornika na wodę).
  (Aby uniknąć porażenia prądem lub pożaru w wyniku zwarcia.)
  → Jeśli do wnętrza produktu dostanie się woda, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum napraw firmy Panasonic.
- Nie modyfikuj, nie demontuj ani nie naprawiaj produktu samodzielnie. (Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem lub obrażeń.)
  → W sprawie naprawy należy skontaktować się z autoryzowanym centrum napraw firmy Panasonic.
- Podczas użytkowania lub tuż po użyciu nie zbliżaj twarzy ani rąk do otworu wylotowego i zwracaj szczególną uwagę na dzieci.
  (Aby uniknąć poparzeń.)
- Nie używaj produktu do celów innych niż opisane w instrukcji obsługi.
  (W przeciwnym razie może to spowodować pożar, oparzenia, obrażenia lub porażenie prądem.)
  → Panasonic nie ponosi odpowiedzialności za warunki wynikające z niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji obsługi.
- Nie przesuwaj głównego korpusu podczas gotowania. (Aby uniknąć oparzeń.)
- Unikaj wody I innych płynów na wtyczce zasilania (aby uniknąć porażenia prądem lub pożaru w wyniku zwarcia).

- Pamiętaj, aby używać gniazdka prądu przemiennego o specyfikacji 220–240 V / 10 A.
  (Aby uniknąć dzielenia zasilania z innymi urządzeniami elektrycznymi i spowodowania pożaru w wyniku przegrzania.)
- Należy pamiętać o zastosowaniu listwy zaciskowej o natężeniu co najmniej 10 A.
- Pamiętaj, aby dokładnie włożyć wtyczkę zasilania do końca.
  (Aby uniknąć powodowania dymu, pożaru lub porażenia prądem.)
- Aby zapewnić niezawodne uziemienie, do tego urządzenia należy używać jednofazowego, dwubiegunowego gniazdka elektrycznego z uziemieniem. Jeśli urządzenie uziemiające nie jest zainstalowane, może to spowodować indukcję elektrostatyczną innych części metalowych, takich jak obudowa. (Aby nie spowodować ryzyka porażenia prądem w wyniku awarii lub upływu prądu.)

⚠ OSTRZEŻENIE

- Regularnie czyść wtyczkę zasilania. (Aby zapobiec słabej izolacji wtyczki zasilania na skutek gromadzenia się wilgoci i ciał obcych, co może spowodować pożar.)
  Odłącz wtyczkę zasilania i wytrzyj ją suchą szmatką.
- Produkt nie jest przeznaczony do użytku przez następujące osoby (w tym dzieci): osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy w zakresie obsługi, chyba że znajdują się pod nadzorem lub poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Należy uważać, aby nie pozwolić dzieciom bawić się tym produktem. (Aby uniknąć poparzeń, obrażeń lub porażenia prądem.)
- Pamiętaj, aby przechowywać produkt poza zasięgiem dzieci. (Aby uniknąć poparzeń, obrażeń lub porażenia prądem.)
- W przypadku nieprawidłowości lub awarii należy natychmiast zaprzestać korzystania z urządzenia i odłączyć wtyczkę zasilania. (Aby uniknąć dymu, pożaru lub porażenia prądem.)
  Nieprawidłowości i przykłady awarii.
  - Wtyczka zasilania i przewód zasilający są wyjątkowo gorące.
  - Przewód zasilający jest uszkodzony lub po dotknięciu przewodu zasilającego następuje chwilowa utrata zasilania.
  - Korpus główny jest zdeformowany lub nieprawidłowo nagrzany.
  - Korpus główny wydziela dym lub zapach spalenizny.
  - Korpus jest pęknięty, poluzowany lub wydaje nietypowe dźwięki.
  - Podczas gotowania z otworu wylotowego nie wydobywa się powietrze.

  → Natychmiast skontaktuj się z autoryzowanym centrum napraw firmy Panasonic, aby zapytać o kontrolę i naprawę.

⚠ UWAGA

- Nie używaj nieoryginalnego lub zdeformowanego kosza do smażenia.
  (Aby uniknąć poparzeń lub obrażeń w wyniku przegrzania lub nieprawidłowego działania.)
- Nie używaj tego produktu w następujących miejscach.
  - W pobliżu źródeł ciepła lub przy dużej wilgotności. (Aby uniknąć porażenia prądem lub pożaru.)
  - Na nierównej powierzchni lub macie nieodpornej na ciepło.
    (Aby uniknąć obrażeń, oparzeń lub pożaru.)
  - W pobliżu ścian lub mebli. (Aby uniknąć odbarwień, deformacji i uszkodzeń mebli na skutek ciepła odprowadzanego przez otwór wylotowy.)
- Podczas przenoszenia produktu należy upewnić się, że kosz do smażenia jest stabilnie osadzony. Nie należy przenosić produktu pod kątem.
  (Aby zapobiec wypadaniu i uszkodzeniu kosza do smażenia)
- Nie dotykaj miejsc o wysokiej temperaturze podczas użytkowania lub bezpośrednio po gotowaniu. Główny korpus ma wysoką temperaturę. Zwłaszcza części metalowe, takie jak otwór wylotowy, kosz do smażenia, dolna płyta grzewcza i kratka ochronna. (Aby uniknąć poparzenia.)
- Nie kieruj otworu wylotowego na wtyczkę zasilania. (Aby uniknąć odkształcenia wtyczki lub spowodowania pożaru w wyniku zwarcia.)
  → Podczas korzystania z tego urządzenia należy je umieścić na otwartej przestrzeni. Jeśli jest umieszczony w szafce, upewnij się, że jest wystarczająco dużo miejsca na odprowadzenie ciepła, aby uniknąć przegrzania i nieprawidłowego działania.
- Nie uruchamiaj produktu z pustym koszem.
  (Aby uniknąć nieprawidłowego działania lub oparzeń.)
- Nie podłączaj tego produktu do zewnętrznego timera ani nie uruchamiaj go za pomocą niezależnego systemu zdalnego sterowania.
  (Aby uniknąć nieprawidłowego działania lub obrażeń.)
- Upewnij się, że wokół produktu jest więcej niż 8 cm wolnej przestrzeni.
  (Aby zapobiec umieszczeniu przewodu zasilającego zbyt blisko innych przedmiotów, które mogłyby go uszkodzić.)
- Odłączając wtyczkę zasilania, pamiętaj, aby zrobić to poprzez pociągnięcie za wtyczkę.
  (Aby uniknąć porażenia prądem lub pożaru w wyniku zwarcia.)
- Zawsze wyłączaj i odłączaj urządzenie od prądu, gdy wyjmujesz kosz lub gdy nie jest używane.
  (Aby uniknąć poparzeń, obrażeń, porażenia prądem, wycieku lub pożaru na skutek starzenia się izolacji.)
- Przed czyszczeniem należy poczekać, aż korpus główny dostatecznie ostygnie. (Aby uniknąć poparzenia.)

Gdy podczas użytkowania nastąpi przerwa w dostawie prądu

Dotyczy to również sytuacji odłączenia wtyczki zasilania podczas gotowania, zadziałania wyłącznika automatycznego itp.:

- Jeśli nastąpi to podczas gotowania i w ciągu 10 minut zasilanie zostanie ponownie włączone, produkt wznowi gotowanie.
- Jeśli nastąpi to w trybie gotowości lub w trybie menu, produkt powróci do stanu wyłączenia po ponownym włączeniu zasilania.

Prawidłowa utylizacja tego produktu



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi na terenie UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy je poddawać recyklingowi w sposób odpowiedzialny, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych. Aby zwrócić używane urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Mogą oddać ten produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

Instrukcja Obsługi

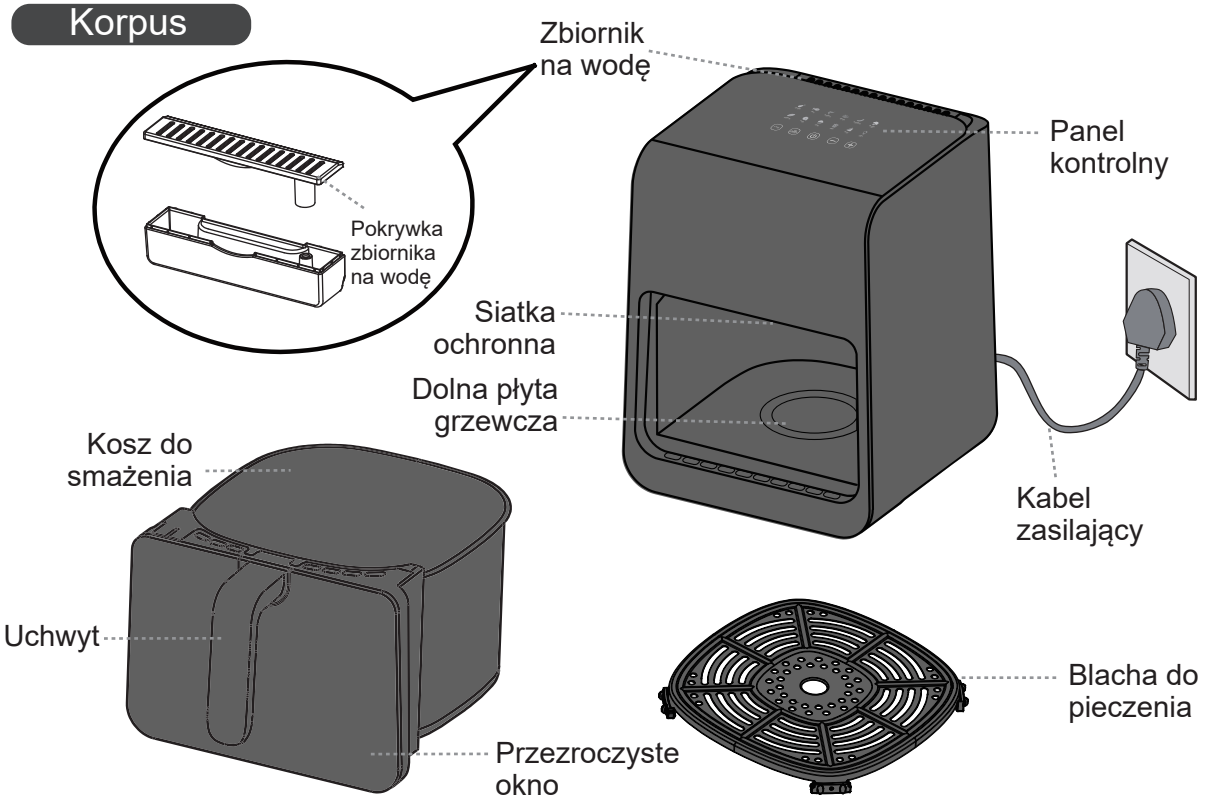
O korpusie

- Nie używaj frytkownicy, jeśli jej spód (port ssący) może być zablokowany.
  Na przykład: na dywanie, plastikowej torbie, folii aluminiowej, tkaninie itp.
  (Aby uniknąć uszkodzenia produktu.)
- Podczas użytkowania nie zakrywaj otworu wylotowego szmatkami ani innymi przedmiotami.
  (Aby uniknąć braku możliwości uwolnienia gorącego powietrza, co powoduje słabe odprowadzanie ciepła, deformację obudowy lub nieprawidłowe działanie.)
- Prosimy o terminowe czyszczenie resztek jedzenia i innych ciał obcych przyklejonych do kosza do smażenia (ścian kosza lub blachy do pieczenia).
  (Aby uniknąć korozji i uszkodzenia powłoki części metalowych.)
- Po użyciu funkcji „+ Water” należy nacisnąć i przytrzymać przycisk „+ Water”, aby wykonać maksymalne opróżnienie i upewnić się, że woda została całkowicie spuszczona. Następnie zdejmij pokrywkę zbiornika wody i wyjmij zbiornik na wodę.
  (Aby zapobiec wyciekaniu wody z wylotu zbiornika wody na produkt i blat.)
- Regularnie sprawdzaj króciec ssący i wylotowy na dnie pustego kosza do smażenia i usuwaj kurz.
  (☞ strona 133 Czyszczenie i konserwacja)
- Nie stosować na powierzchniach ślizgowych, takich jak wysuwane stoły.
  (Aby uniknąć upuszczenia produktu.)
- Nie używaj produktu na płycie indukcyjnej.
  (Aby uniknąć uszkodzenia płyty indukcyjnej lub nieprawidłowego działania produktu.)
- Nie używaj produktu na zewnątrz.
  (Niestabilne zasilanie może spowodować awarię produktu.)
- Nie stosować w bezpośrednim świetle słonecznym.
  (Aby uniknąć odbarwień.)
- Nie wlewaj wody do kosza do smażenia.
  (Aby zapobiec przeciekaniu kosza do smażenia.)
- Aby zapewnić najlepszy wynik, w menu wypieków nie ustawiono trybu „+ Water”. Korzystając z menu wypieków (pizza, ciasto, kanapki) normalnym zjawiskiem jest brak możliwości wybrania przycisku „+ Water”.

Części - Korpus

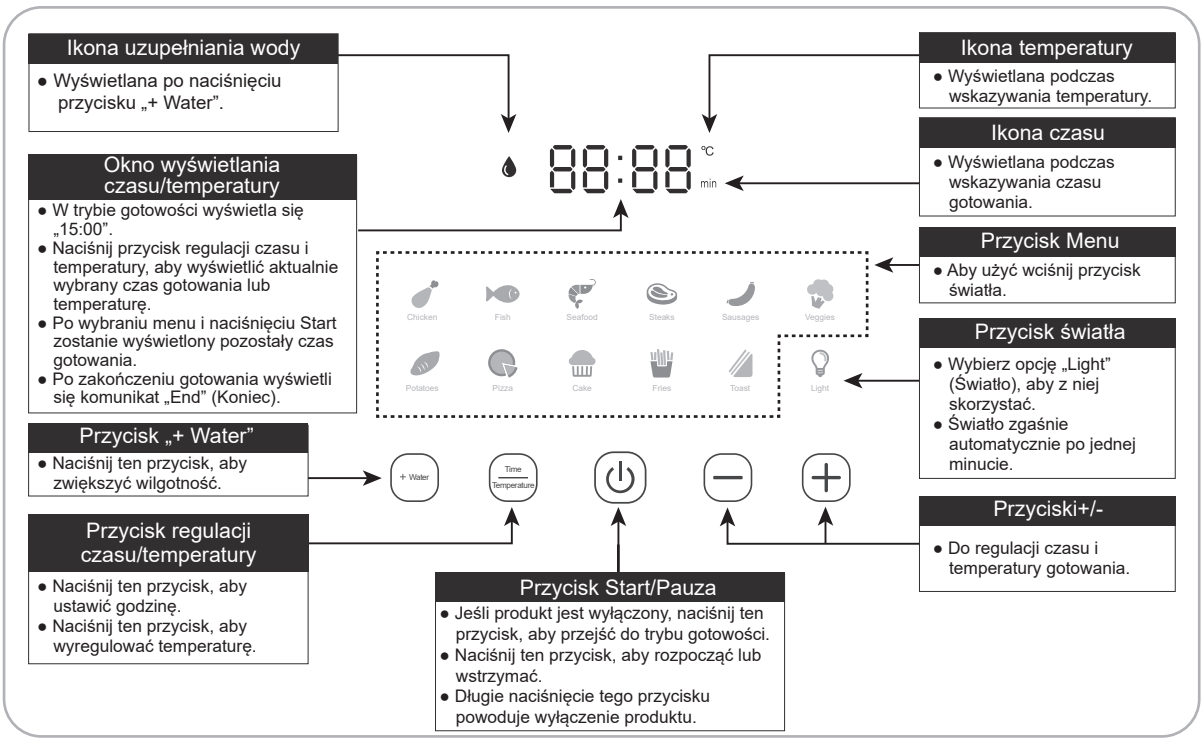
Przy pierwszym użyciu produktu należy wyczyścić kosz do smażenia, blachę do pieczenia i zbiornik na wodę. (☞ strona 133)

Korpus



Części – Panel Kontrolny

Panel Kontrolny

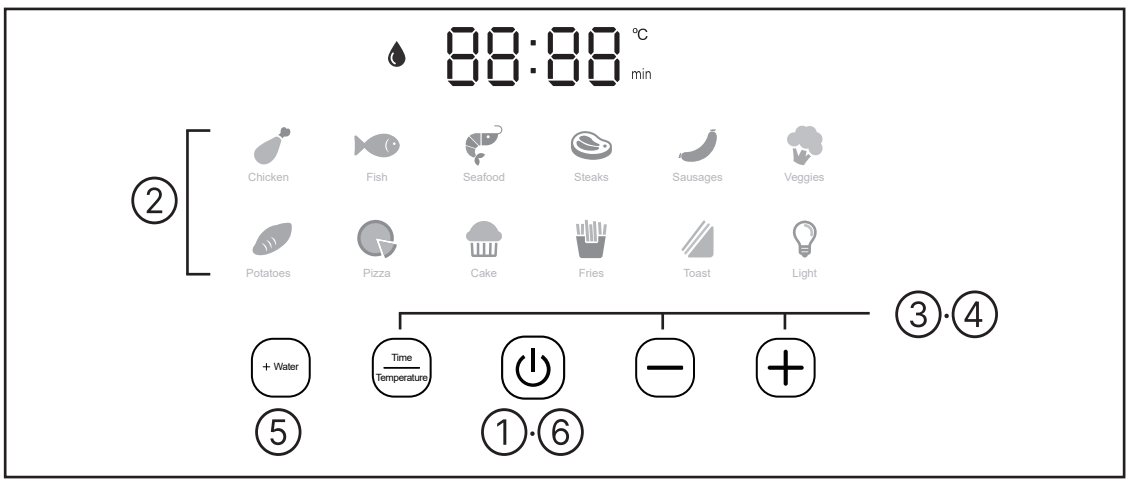


Przygotowanie Regulacja czasu i temperatury gotowania

Tabela 1

Kategoria gotowania	Domyślny czas (minuty)	Domyślna temperatura (°C)	Regulowany czas (minuty)	Regulowana temperatura (°C)
Kurczak	22	200	1-60	80-200
Ryby	20	180	1-60	80-200
Owoce morza	10	180	1-60	80-200
Steki	10	200	1-60	80-200
Kiełbaski	15	180	1-60	80-200
Warzywa	10	200	1-60	80-200
Ziemniaki	30	200	1-60	80-200
Pizza	15	170	1-60	80-200
Ciasta	20	150	1-60	80-200
Frytki	20	180	1-60	80-200
Tosty	8	170	1-60	80-200

Rozpoczęcie gotowania



1 Po włączeniu naciśnij ⏻, aby przejść do trybu gotowości.

2 Wybierz ikonę Menu.
- Wybrane menu miga.

3 Naciśnij ＋ lub －, aby ustawić czas gotowania.
- Zaświeci się ikona wybranego czasu „min”.
- Informacje na temat zakresu czasu gotowania, jaki można ustawić, można znaleźć w Tabeli 1 na stronie 131.
- Jeśli po ustawieniu temperatury chcesz ponownie ustawić czas gotowania, naciśnij ⏻, następnie Time/Temperature, a na koniec naciśnij ＋ lub －, aby dostosować.

4 Naciśnij Time/Temperature, a następnie naciśnij ＋ lub －, aby ustawić temperaturę gotowania.
- Zaświeci się ikona wybranej temperatury „°C”.
- Informacje na temat zakresu temperatur, jaki można ustawić, znajdują się w Tabeli 1 na stronie 131.

5 Naciśnij + Water, aby anulować lub ustawić wilgotność.
- Domyślnie (z wyjątkiem menu wypieków) 💧 ikona jest włączona. Jeśli chcesz anulować, naciśnij + Water.

6 Naciśnij ⏻, aby rozpocząć gotowanie.
- Wybrane menu przestanie migać i zacznie świecić światłem ciągłym.

7 W połowie gotowanie wyjmij kosz do smażenia, aby obrócić składniki. Następnie wsuń kosz z powrotem, aby kontynuować gotowanie.
- To, czy składniki wymagają odwrócenia, zależy od rodzaju składników, wielkości porcji i czasu gotowania.
- Po wyciągnięciu kosza do smażenia urządzenie przejdzie w tryb czuwania i grzanie zostanie wyłączone. Gdy kosz do smażenia zostanie ponownie wsunięty na miejsce, urządzenie będzie kontynuować pracę.
- Kosz do smażenia, przezroczyste okienko i blacha do pieczenia w trybie pracy są gorące. Proszę ich nie dotykać, aby uniknąć oparzeń.
- To normalne, że światło zgaśnie automatycznie po jednej minucie.

8 Po ugotowaniu wyjmij kosz do smażenia, umieść go na stabilnym, odpornym na wysokie temperatury blacie i za pomocą przyborów kuchennych wyjmij żywność.
- Nie dotykaj go bezpośrednio rękami, aby uniknąć poparzeń.

- Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End” (Koniec), przewód grzewczy przestanie się nagrzewać, a wentylator chłodzący będzie nadal działać przez 40 sekund, aby jak najszybciej schłodzić urządzenie.
- Po ugotowaniu temperatura frytkownicy jest wysoka, dlatego nie należy stawiać jej bezpośrednio na stole, aby uniknąć jego przypalenia.
- Podczas korzystania z funkcji „+ Water” naciśnij i przytrzymaj przycisk + Water, aby spuścić wilgoć resztkową. Następnie wymień wodę oczyszczoną lub przefiltrowaną w zbiorniku na wodę.

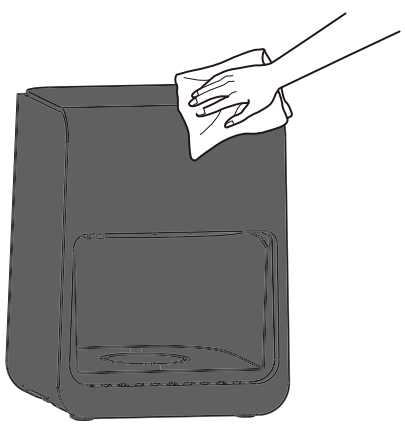
Czyszczenie i konserwacja

Uwaga

- Przed czyszczeniem należy odłączyć wtyczkę zasilania i poczekać, aż korpus ostygnie.
- Podczas czyszczenia nie zanurzaj głównego korpusu w wodzie. Do czyszczenia nie należy używać rozcieńczalników do lakieru, benzyny, alkoholu, proszku do czyszczenia, sztywnych szczotek itp.
- Nie wkładaj żadnych części innych niż blacha do pieczenia, zbiornik na wodę i pokrywka zbiornika wody do zmywarki lub suszarki.

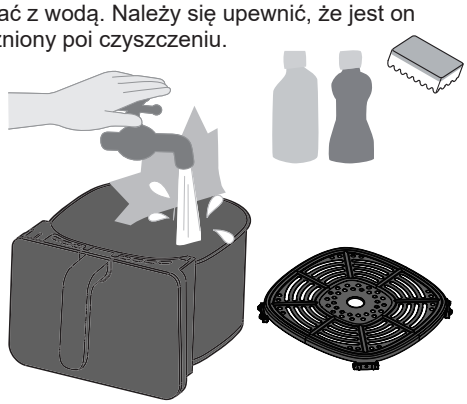
Obudowa ścian zewnętrznych/wewnętrznych

- Przecieraj wyciśniętą wilgotną szmatką.



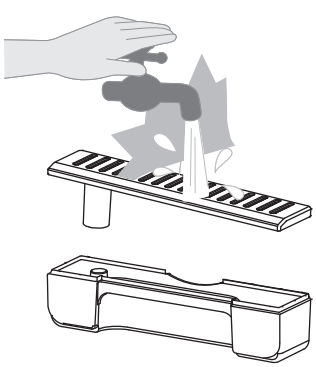
Kosz do smażenia i blacha do pieczenia

- Umyć rozcieńczonym płynem do mycia naczyń i gąbką oraz wodą. Wytrzyj wilgoć z zewnętrznej części kosza.
- Nie używaj kosza jako pojemnika do czyszczenia.
- Na powierzchni pokrytej fluorem mogą pojawić się odbarwienia lub smugi, ale nie ma to wpływu na zdrowie i użytkowanie.
- Wewnątrz zbiornika do smażenia znajduje się kanał powietrzny, który nie jest uszczelniony. Nie należy go używać z wodą. Należy się upewnić, że jest on opróżniony poi czyszczeniu.



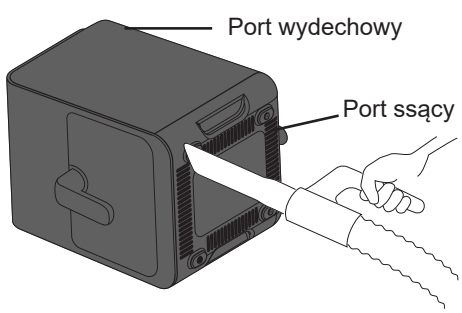
Zbiornik na wodę i pokrywka zbiornika na wodę

- Rozbierz je i opłucz.



Regularna kontrola

- Sprawdzaj mniej więcej raz w miesiącu. Jeśli zauważysz brud, wyczyść go w odpowiednim czasie.



Odkurz, aby usunąć śmieci i ciała obce.

Przepisy

Przypomnienie: Zalecaną ilość potrzebnych składników, temperaturę i czas gotowania w przepisach można dostosować w zależności od osobistych preferencji, wielkości składników i sposobu użycia produktu.

Przyprawione udka z kurczaka

Składniki:			Przyprawy:		
	Udka z kurczaka	4 sztuki		Wino do gotowania	20 ml
				Sól	1/2 łyżeczki
				Zmielony imbir	1 łyżeczka
				Kurkuma	1 łyżeczka

Instrukcje:

1. Umyj udka z kurczaka, wykonaj trzy nacięcia z przodu i z tyłu, aby lepiej wchłonęły smaki.
2. Wymieszaj wino do gotowania z mieszanką przypraw i równomiernie rozprowadź na udkach kurczaka, a następnie przykryj je folią spożywczą i marynuj przez noc.
3. Połóż marynowane udka z kurczaka na blasze do pieczenia, wybierz menu【 】, ustaw temperaturę na 200 °C, ustaw czas gotowania na 25 minut. Po 15 minutach obróć udka na drugą stronę.

Grillowana sola

Składniki:			Sos:		
	Sola (świeża)	1 kawałek		Sok z jednej cytryny	
				Szczypta soli	
				Świeżo zmielony czarny pieprz	
				Masło	15 g

Instrukcje:

1. Oczyść rybę, osusz ją i pokrój w małe filety. Dodaj sól, pieprz i 1 łyżkę soku z cytryny i marynuj przez 20 minut.
2. Rozpuść masło, dodaj pozostały sok z cytryny i równomiernie posmaruj mieszanką obie strony soli.
3. Połóż filety rybne na blasze do pieczenia, wybierz funkcję【 】, ustaw temperaturę na 200 °C, ustaw czas pieczenia na 15 minut. Po 5 minutach obróć filety na drugą stronę, posmaruj je masłem i piecz przez kolejne 5 minut.

Głęboko smażone krewetki królewskie

Składniki:			Przyprawy:		
	Surowe krewetki królewskie	200 g		Olej	1 łyżeczka
	Plasterki imbiru			Wino do gotowania	20 ml

Instrukcje:

1. Umyj i usuń żyłki z krewetek. Dodaj do wina gotowania plasterki imbiru i marynuj krewetki przez 10 minut.
2. Nasmaruj blachę do pieczenia olejem i ułóż na niej krewetki. Wybierz menu【 】, ustaw temperaturę na 180 °C i czas gotowania na 10 minut. W połowie czasu przewróć krewetki na drugą stronę.

Stek wołowy

Składniki:	Stek	1 kawałek	Przyprawy:	Olej	1 łyżeczka

Instrukcje:
1. Posmaruj blachę do pieczenia warstwą oleju, połóż stek.
2. Wybierz menu【 】, ustaw temperaturę na 200 °C i czas gotowania na 6 do 10 minut.
   W połowie obróć stek na drugą stronę.
   * Stopień wysmażenia steku możesz wybrać według własnych upodobań.

Kiełbaski

Składniki:	Kiełbaski	6	Przyprawy:	Olej	1 łyżeczka

Instrukcje:
1. Zrób kilka nacięć na powierzchni i ułóż kiełbaski na blasze do pieczenia.
2. Wybierz funkcję【 】, ustaw temperaturę na 160 °C i czas gotowania na 10 minut.
   * Jeśli wolisz, żeby były chrupiące, możesz odpowiednio wydłużyć czas.

Bakłażan z czosnkiem

Składniki:	Bakłażan	1 kawałek	Przyprawy:	Sos sojowy	15 ml
	Ząbek czosnku	1 (rozgnieciony)		Sos z ostryg	15 ml
	Wiosenne cebulki	4		Cukier	1 łyżeczka
	Chili	1 (posiekane)		Olej	1 łyżeczka

Instrukcje:
1. Umyj i osusz bakłażana. W małej misce dodaj wszystkie składniki sosu oprócz oleju.
2. Połóż folię aluminiową na blasze do pieczenia i połóż na niej bakłażana. Posmaruj bakłażana olejem, wybierz menu【 】, ustaw temperaturę na 200 °C i czas pieczenia na 20 minut.
3. Po 20 minutach wyjmij bakłażana i przekrój go na pół. Posmaruj sosem mięsiste strony bakłażana. Piecz przez kolejne 5 minut zgodnie z ustawieniami menu i temperaturą z kroku 2. Po ugotowaniu posyp bakłażana posiekaną wiosenną cebulką.

Przepisy

Pieczone słodkie ziemniaki

Składniki:	Słodkie ziemniaki	3-4 (średnie)

Instrukcje:
1. Umyj słodkie ziemniaki i osusz je ręcznikiem kuchennym.
2. Połóż słodkie ziemniaki na blasze do pieczenia, wybierz menu【 】, ustaw temperaturę na 200 °C i czas gotowania na 30 minut. Podczas gotowania od czasu do czasu potrząsaj.
   * W zależności od wielkości ziemniaków, duże można przeciąć na pół.

Pizza warzywna z mozzarellą

Składniki:	Ciasto na pizzę	1x15 cm
	Warzywa (zielona papryka, grzyby, cebula)	
	Rozdrobniony ser mozzarella	50 g
Przyprawy:	Sos pomidorowy	1 łyżeczka

Instrukcje:
1. Warzywa pokrój w kostkę i odłóż na bok.
2. Posmaruj ciasto sosem pomidorowym, posyp połową sera, dodaj warzywa i posyp pozostałą połową sera.
3. Wyłóż ciasto na blachę, wybierz funkcję【 】, ustaw temperaturę na 180 °C i czas pieczenia na 12 minut.

Ciasto

Składniki:	Gotowe tarty	4					
	Nadzienie	Jajko	1 sztuka	Cukier	10 g	Mleko	100 ml

Instrukcje:
1. W misce ubij 1 jajko.
2. Do miski dodaj 100 ml mleka i 10 g cukru. Dobrze wymieszaj, aż cukier się rozpuści.
3. Rozlej płyn jajeczny na 4 tarty.
4. Połóż tarty na blasze, wybierz menu【 】, ustaw temperaturę na 180 °C i czas pieczenia na 12 minut.

Frytki

Składniki: Mrożone frytki 250 g

Przyprawy: Sos pomidorowy do podania

Instrukcje:
1. Połóż zamrożone frytki na blasze do pieczenia.
2. Wybierz funkcję【 】, ustaw temperaturę na 200 °C i czas gotowania na 20 minut. W połowie czasu należy wstrząsnąć frytkami.
3. Po ugotowaniu podaj z sosem pomidorowym.

Tosty z serem i szynką

Składniki:		
	Szynka lub bekon	2 plasterki
	Kromka chleba (z masłem)	3 kawałki
	Plaster sera	2 kawałki

Instrukcje:
1. Połóż szynkę i ser na nieposmarowanej masłem stronie kromek chleba i złóż kanapki.
2. Ułóż kanapki na blasze do pieczenia, wybierz menu【 】, ustaw temperaturę na 200 °C i czas pieczenia na 5 minut.

Pyszny grill

Składniki:			Przyprawy:		
	Boczek wieprzowy	300 g		Sos sojowy	5 ml
	Wiosenna cebulka			Ciemny sos sojowy	5 ml
	Plasterki imbiru	4 kawałki		Wino do gotowania	5 ml
				Sól	2 g
				Cukier	10 g

Instrukcje:
1. Boczek wieprzowy pokroić w plasterki. Dodaj cebulkę, plasterki imbiru i przyprawy. Marynuj przez 10 minut.
2. Połóż plastry boczku wieprzowego na blasze do pieczenia. Wybierz menu【 】, ustaw temperaturę na 200 °C i czas gotowania na 12 minut. Aby uzyskać najlepszy efekt, w połowie czasu przewróć plastry boczku wieprzowego.

Rozwiązywanie problemów

Poniższe symptomy nie oznaczają nieprawidłowego działania. Przed złożeniem wniosku o naprawę należy je sprawdzić.

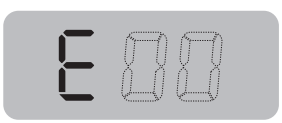
Symptom	Przyczyna	Rozwiązanie
Brak reakcji po podłączeniu do zasilania.	Wtyczka zasilania nie jest prawidłowo umieszczona.	Podłącz ponownie lub znajdź inne gniazdko.
Nie można uruchomić.	Kosz do smażenia nie jest prawidłowo umieszczony.	Wyciągnij kosz do smażenia i wsuń go z powrotem na miejsce.
Silnik się nie obraca lub słychać nietypowy dźwięk.	Do łopatki wentylatora przylgnęły ciała obce lub króciec ssący jest zablokowany.	Po wyłączeniu zasilania sprawdź, czy w króćcu ssącym i wewnątrz korpusu nie znajdują się żadne ciała obce. Jeśli usterka nadal występuje, skontaktuj się z autoryzowanym centrum napraw firmy Panasonic w celu naprawy.
Przezroczyste okienko zaparowuje lub z kosza do smażenia pod przezroczystym okienkiem wycieka niewielka ilość wody.	Po czyszczeniu kosz do smażenia nie jest całkowicie opróżniony, a w kanale powietrznym znajduje się resztkowa wilgoć.	Jest to normalne. Proszę używać produktu jak zwykle. (W przypadku wycieku dużej ilości wody ze spodu korpusu głównego należy skontaktować się z autoryzowanym centrum napraw firmy Panasonic.)

Kody błędów

Przed oddaniem do użytku napraw sprawdź poniższe punkty.

Wskazanie błędu	Spróbuj
	● Spróbuj odłączyć wtyczkę zasilającą i ponownie ją podłączyć. Jeśli nadal pojawia się komunikat „U01”, oznacza to, że wystąpiła usterka w obwodzie zasilania. Spróbuj ponownie po usunięciu usterki w obwodzie zasilania.
	● Spróbuj odłączyć wtyczkę zasilania, schłodzić obudowę i ponownie podłączyć wtyczkę zasilania. Jeśli komunikat „U02” nadal się wyświetla, skontaktuj się z autoryzowanym centrum napraw firmy Panasonic w celu naprawy.

Jeśli po zastosowaniu powyższych środków problem nadal nie wraca do normy, zleć naprawę w autoryzowanym centrum napraw firmy Panasonic.

	● Spróbuj odłączyć wtyczkę zasilania i podłączyć ją ponownie. Jeśli „E**” nadal pojawia się, oznacza to, że wystąpiła usterka. → Skonsultuj się z autoryzowanym centrum napraw Panasonic i poinformuj ich o kodzie błędu (dwie cyfry po „E”).

Dane techniczne

Model	NF-CC600AXE
Napięcie znamionowe	220-240 V~
Częstotliwość znamionowa	50 / 60 Hz
Znamionowa moc wejściowa	1450 W
Pojemność znamionowa	6,0 L
Długość przewodu zasilającego (przybliżona)	1 m
Wymiary (w przybliżeniu) (szer. x gł. x wys.)	267 mm × 357 mm × 355 mm
Waga (w przybliżeniu)	5,4 kg

Utylizacja zużytego sprzętu
Tylko dla Unii Europejskiej i krajów posiadających systemy recyklingu

Ten symbol na produktach, opakowaniach i/lub towarzyszących dokumentach oznacza, że zużytych produktów elektrycznych i elektronicznych nie wolno mieszać z innymi odpadami domowymi.

W celu właściwej utylizacji, odzysku i recyklingu starych produktów należy przekazać je do odpowiednich punktów zbiórki zgodnie z przepisami krajowymi.
Pozbywając się ich prawidłowo, pomożesz zaoszczędzić cenne zasoby i zapobiegniesz potencjalnemu negatywnemu wpływowi na zdrowie ludzkie i środowisko.
Więcej informacji na temat zbiórki i recyklingu można uzyskać, kontaktując się z lokalnymi władzami.
Za nieprawidłowe usuwanie tych odpadów mogą zostać nałożone kary, zgodnie z ustawodawstwem krajowym.

Producent:
Panasonic Marketing Europe GmbH
Hagenauer Straße 43, Wiesbaden, Germany
Autoryzowany przedstawiciel na terenie UE:
Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany

EU



Wyprodukowano w Chinach

Panasonic®

Návod k obsluze

Domácí použití

Horkovzdušná fritéza

Model NF-CC600AXE



Všechny obrázky v tomto návodu k obsluze se vztahují k modelu NF-CC600AXE.

Děkujeme, že jste si zakoupili produkty Panasonic.

- Tento produkt je určen pouze pro domácí použití.
- Před použitím výrobku si pozorně přečtěte tento návod k obsluze, abyste zajistili správné a bezpečné používání výrobku.
- Věnujte zvláštní pozornost [Bezpečnostní opatření] (strana 142-143).
- Tento návod k obsluze si uschovejte na bezpečném místě pro budoucí použití.

Uschovejte pro budoucí použití

Obsah

Bezpečnostní opatření..142-143
Návod k obsluze.....144
Části
- Hlavní tělo.....144
- Ovládací panel.....145

Příprava
- Nastavení času vaření a teploty.....145

Začněte vařit.....146
Čištění a údržba.....147
Recepty.....148-151

Řešení problémů.....152
Chybové kódy.....152
Specifikace.....153

Před použitím

Instrukce

Máte-li pochybnosti

Právo na konečný výklad tohoto návodu k obsluze patří naší společnosti.

Bezpečnostní opatření

Prosím o dodržování!

Abyste předešli zranění osob a poškození majetku, dodržujte prosím následující bezpečnostní opatření:

■ Následující ikony označují stupeň poškození, který může být způsoben nesprávnou manipulací.

⚠ VAROVÁNÍ: Označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nevyhnete, může vést ke smrti nebo vážnému zranění.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nevyhnete, může vést k lehkému nebo středně těžkému zranění.

■ Symboly jsou klasifikovány a vysvětleny následovně.

⃠ Tento symbol označuje, co se nemůže, tedy „zakázáno“.

❗ Tento symbol označuje, co se musí implementovat, tj. „povinné“ požadavky.

⚠ VAROVÁNÍ

⃠
- Výrobek nepoužívejte, pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka nebo je-li uvolněno spojení mezi napájecím kabelem a zástrčkou.
  (Abyste předešli úrazu elektrickým proudem nebo požáru v důsledku zkratu.)
  → Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
- Nepoškozujte napájecí kabel ani zástrčku.
  Následující je přísně zakázáno:
  Poškozovat jej, upravovat ho, vystavovat jej vysokému teplu nebo ho mít v blízkosti vysokého tepla, násilně jej ohýbat, kroutit, táhnout za něj, převěsit jej přes roh, položit na něj těžký předmět, svazovat jej, skřípnout nebo táhnout za napájecí kabel.
  (Abyste předešli úrazu elektrickým proudem v důsledku poškození napájecího kabelu a zástrčky nebo požáru v důsledku zkratu.)
- Nezapojujte ani neodpojujte napájecí kabel mokrýma rukama.
  Před manipulací s kabelem nebo produktem se vždy ujistěte, že máte suché ruce.
  (Abyste předešli úrazu elektrickým proudem nebo zranění.)
- Nedovolte, aby někdo olizoval napájecí kabel.
  (Abyste předešli úrazu elektrickým proudem nebo zranění.)
  Věnujte zvláštní pozornost kojencům a malým dětem.
- Neplňte nádržku na vodu jinými tekutinami než čištěnou nebo filtrovanou vodou.
  (Abyste předešli ucpání vnitřních vývodů vody.)
- Nelijte vodu na výrobek, nemyjte jej přímo vodou ani jej neponořujte do vody (neplatí pro košík na smažení, plech na pečení, nádrž na vodu a uzávěr nádržky na vodu).
  (Abyste předešli úrazu elektrickým proudem nebo požáru v důsledku zkratu.)
  → Pokud se do výrobku dostane voda, kontaktujte autorizované servisní středisko Panasonic.
- Produkt sami neupravujte, nerozebírejte ani neopravujte. (Aby nedošlo k požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění.)
  → Pro opravy se prosím obraťte na autorizované servisní středisko Panasonic.
- Během používání nebo těsně po použití nepřibližujte obličej ani ruce k výfukovému otvoru a věnujte zvýšenou pozornost dětem.
  (Aby nedošlo k popálení.)
- Nepoužívejte výrobek k jiným účelům, než které jsou popsány v návodu k použití.
  (V opačném případě může dojít k požáru, popálení, zranění nebo úrazu elektrickým proudem.)
  → Panasonic nenese odpovědnost za podmínky vyplývající z nesprávného použití nebo nedodržení návodu k použití.
- Během vaření nepohybujte hlavním tělem.
  (Aby nedošlo k popálení.)
- Na zástrčku nestříkejte vodu ani jiné tekutiny (abyste předešli úrazu elektrickým proudem nebo požáru v důsledku zkratu.)

❗
- Ujistěte se, že používáte samostatnou elektrickou zásuvku se specifikací 220 V-240 V / 10 A.
  (Aby nedošlo ke sdílení napájení s jinými elektrickými spotřebiči a způsobení požáru v důsledku přehřátí.)
- Ujistěte se, že používáte svorkovnici s proudem alespoň 10 A.
- Ujistěte se, že je napájecí zástrčka pevně zasunuta až na doraz.
  (Aby nedošlo ke vzniku kouře, požáru nebo úrazu elektrickým proudem.)
- Pro tento spotřebič by měla být použita jednofázová bipolární uzemněná zásuvka, aby bylo zajištěno spolehlivé uzemnění. Pokud není nainstalováno uzemňovací zařízení, může to způsobit elektrostatickou indukci jiných kovových částí, jako je pouzdro. (Aby nedošlo k riziku úrazu elektrickým proudem v důsledku poruchy nebo elektrického úniku.)

⚠ VAROVÁNÍ

- Pravidelně čistěte zástrčku.
  (Aby se zabránilo špatné izolaci zástrčky kvůli nahromadění vlhkosti a cizích předmětů, což může způsobit požár.)
  Odpojte síťovou zástrčku a otřete ji suchým hadříkem.
- Tento produkt není vhodný pro použití následujícími osobami (včetně dětí): osoby se sníženými fyzickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez zkušeností a znalostí používání, pokud nejsou pod dozorem nebo nejsou poučeny osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Dávejte pozor, aby si s tímto výrobkem nehrály děti.
  (Aby nedošlo k popálení, zranění nebo úrazu elektrickým proudem.)
- Zajistěte, aby byl výrobek mimo dosah dětí.
  (Aby nedošlo k popálení, zranění nebo úrazu elektrickým proudem.)
- V případě abnormality nebo poruchy jej prosím přestaňte okamžitě používat a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. (Aby nedošlo ke vzniku kouře, požáru nebo úrazu elektrickým proudem.)
  Abnormality a příklady selhání
  - Síťová zástrčka a napájecí kabel jsou abnormálně horké.
  - Po dotyku napájecího kabelu je poškozen napájecí kabel nebo dochází k občasnému výpadku napájení.
  - Hlavní tělo je zdeformované nebo abnormálně zahřáté.
  - Z hlavního těla vychází kouř nebo zápach spáleniny.
  - Hlavní tělo je prasklé, uvolněné nebo vydává neobvyklé zvuky.
  - Při vaření z výfukového otvoru nevychází žádný vzduch.

  → Okamžitě kontaktujte autorizované servisní středisko Panasonic a informujte se o kontrole a opravě.

⚠ POZOR

- Nepoužívejte žádný nevýhradní nebo zdeformovaný fritovací koš.
  (Aby nedošlo k popálení nebo zranění v důsledku přehřátí nebo poruchy.)
- Nepoužívejte tento výrobek na následujících místech.
  - V blízkosti zdrojů tepla nebo při vysoké vlhkosti.
    (Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.)
  - Na nerovný povrch nebo tepelně neodolnou podložku.
    (Aby nedošlo ke zranění, popáleninám nebo požáru.)
  - V blízkosti stěn nebo nábytku.
    (Aby nedošlo ke změně barvy, deformaci a poškození nábytku v důsledku tepla vycházejícího z výfukového otvoru.)
- Při přemisťování výrobku se ujistěte, že je fritovací koš pevně na svém místě. Nenoste výrobek pod úhlem.
  (Aby fritovací koš nevypadl a nepoškodil se.)
- Během používání nebo bezprostředně po vaření se nedotýkejte míst, kde je vysoká teplota. Hlavní tělo má vysokou teplotu. Zejména kovové části, jako je výfukový otvor, fritovací koš, spodní topná deska a ochranná mřížka.
  (Aby nedošlo k popálení.)
- Nemiřte výfukovým otvorem na napájecí zástrčku.
  (Aby nedošlo k deformaci zástrčky nebo k požáru v důsledku zkratu.)
  → Při používání tohoto stroje by měl být umístěn na otevřeném prostranství. Pokud je umístěn ve skříni, zajistěte dostatek prostoru pro odvod tepla, aby nedošlo k přehřátí a poruše.
- Neprovozujte výrobek s prázdným košem.
  (Aby nedošlo k poruše nebo popálení.)
- Nepřipojujte tento výrobek k externímu časovači ani jej nespouštějte pomocí nezávislého systému dálkového ovládání.
  (Aby nedošlo k poruše nebo zranění.)
- Ujistěte se, že je kolem produktu více než 8 cm prostoru.
  (Aby se napájecí kabel nedostal příliš blízko k jiným předmětům, které by jej mohly poškodit.)
- Při odpojování napájecí zástrčky se ujistěte, že tak činíte zatažením za samotnou zástrčku.
  (Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo požáru v důsledku zkratu.)
- Vždy vypněte a odpojte spotřebič, když vytahujete koš nebo když ho nepoužíváte.
  (Aby nedošlo k popálení, zranění nebo úrazu elektrickým proudem, úniku nebo požáru v důsledku stárnutí izolace.)
- Před čištěním počkejte, dokud hlavní tělo dostatečně nevychladne. (Aby nedošlo k popálení.)

Když během používání dojde k výpadku proudu

Včetně vytažení zástrčky ze zásuvky během vaření, vypnutí jističe atd.:

- Pokud k tomu dojde během vaření a napájení se znovu obnoví do 10 minut, produkt bude pokračovat ve vaření.
- Pokud k tomu dojde v pohotovostním režimu nebo režimu nabídky, produkt se po opětovném zapnutí vrátí do stavu vypnutí.

Správná likvidace tohoto produktu



Toto označení znamená, že tento výrobek by neměl být likvidován spolu s ostatním domovním odpadem v celé EU. Abyste předešli možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadu, recyklujte jej zodpovědně, abyste podpořili udržitelné opětovné využití materiálních zdrojů. Chcete-li vrátit použité zařízení, použijte systém vrácení a sběru nebo kontaktujte prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili. Mohou vzít tento výrobek pro ekologicky bezpečnou recyklaci.

Provozní pokyny

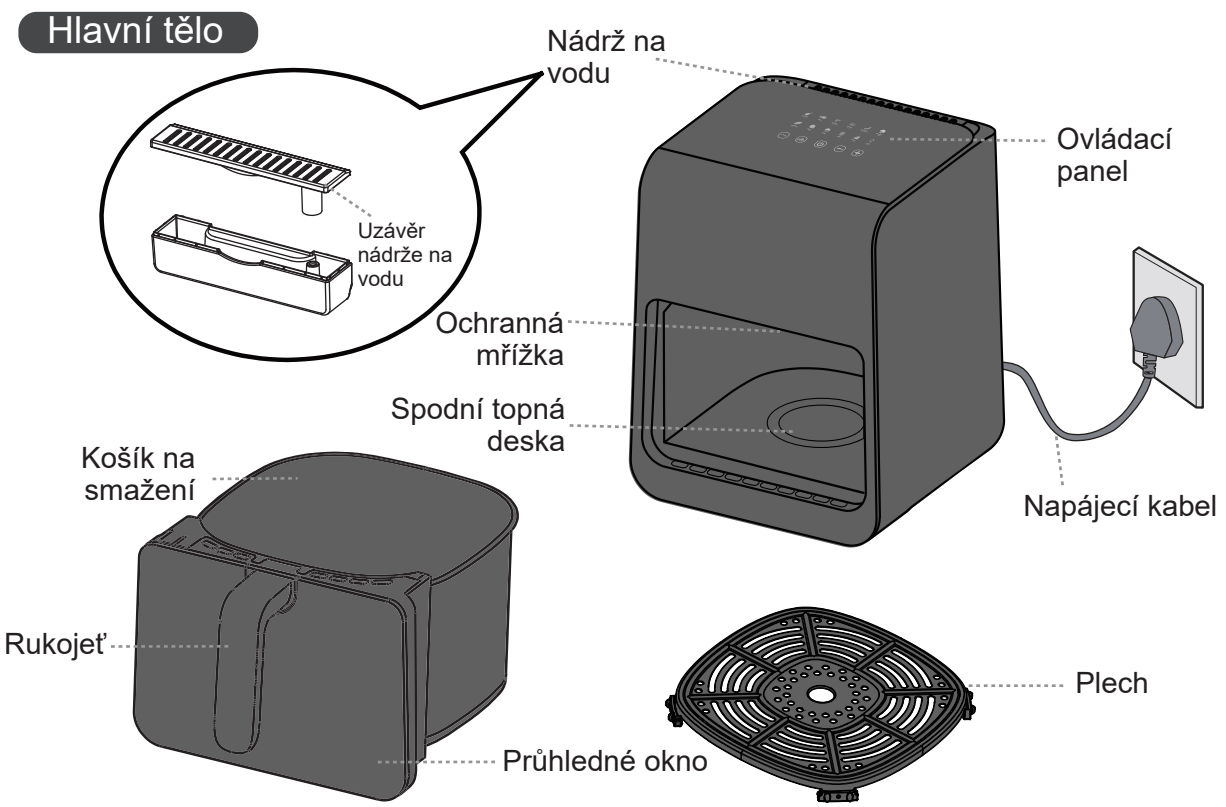
O hlavním těle

- Nepoužívejte fritézu tam, kde může být její dno (sací port) zablokováno.
  Například: na koberci, plastovém sáčku, hliníkové fólii nebo látce atp.
  (Aby nedošlo k poškození produktu.)
- Výfukový otvor během používání nezakrývejte látkou ani jinými předměty.
  (V případě, že horký vzduch není možné uvolnit, což má za následek špatný odvod tepla, deformaci krytu nebo poruchu.)
- Zbytky jídla a jiné cizí předměty přilepené na košík na smažení (stěny košíku nebo pečící plech) včas očistěte.
  (Abyste předešli korozi a poškození povlaku kovových částí.)
- Po použití funkce „+ Water“ (+ Voda) stiskněte a podržte tlačítko „+ Water“ (+ Voda), abyste provedli maximální vypuštění, aby se zajistilo úplné vypuštění vody z potrubí. Potom otevřete uzávěr nádržky na vodu a vyjměte nádržku na vodu.
  (Abyste zabránili prosakování vody z výstupu vodní nádrže na produkt a desku pultu.)
- Pravidelně kontrolujte sací a výfukový otvor na dně prázdného košíku a odstraňujte prach.
  (☞ strana 147 Čištění a údržba)
- Nepoužívejte na posuvných plochách, jako jsou výsuvné stoly.
  (Abyste zabránili pádu produktu.)
- Nepoužívejte výrobek na indukční varné desce.
  (Aby nedošlo k poškození indukční varné desky nebo způsobení abnormálního fungování výrobku.)
- Nepoužívejte výrobek venku.
  (Nestabilní napájení může způsobit poruchu produktu.)
- Nepoužívejte na přímém slunci.
  (Aby nedošlo ke změně barvy.)
- Neplňte košík na smažení vodou.
  (Aby se zabránilo vytékání koše na smažení.)
- Abyste zajistili co nejlepší výsledek, režim „+ Water“ (+ Voda) není nastaven pro menu pečených jídel. Když používáte menu pečených jídel (pizza, koláč, sendviče), buďte si jisti že je normální, že není možné zvolit tlačítko „+ Water“ (+ Voda) .

Části - hlavní tělo

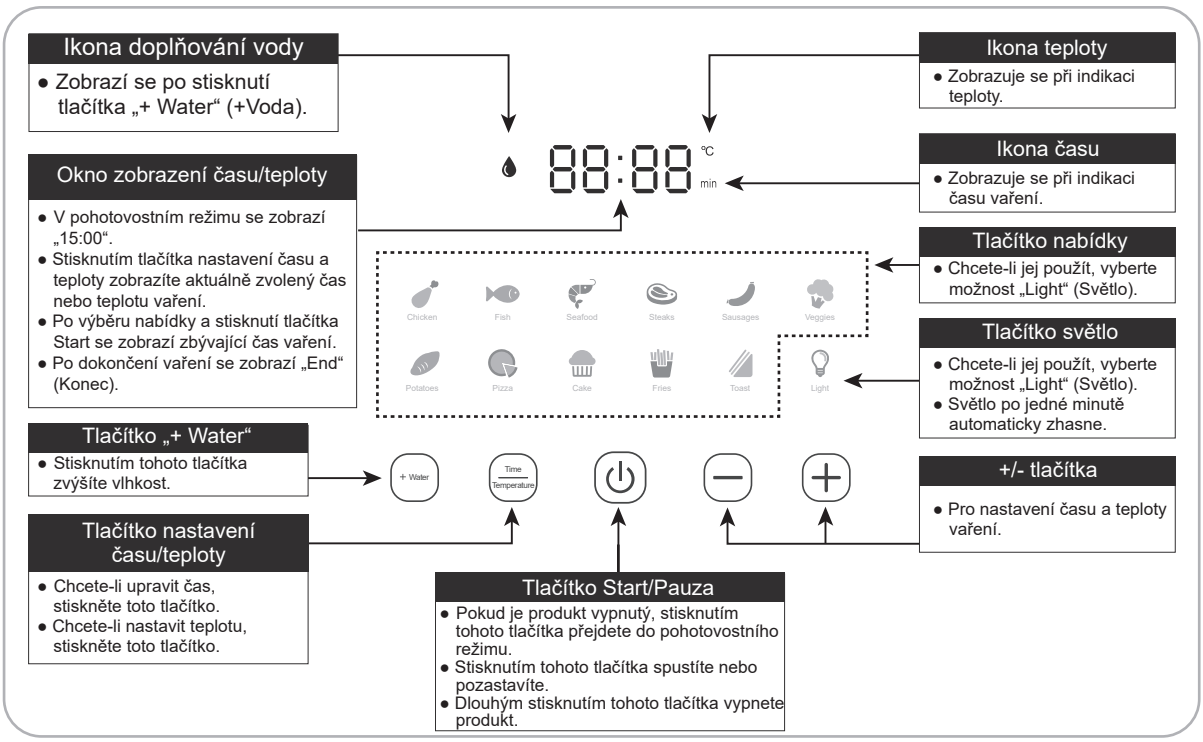
Při prvním použití výrobku vyčistěte košík na smažení, plech na pečení a nádržku na vodu.
(☞ strana 147)

Hlavní tělo



Části - Ovládací panel

Ovládací panel

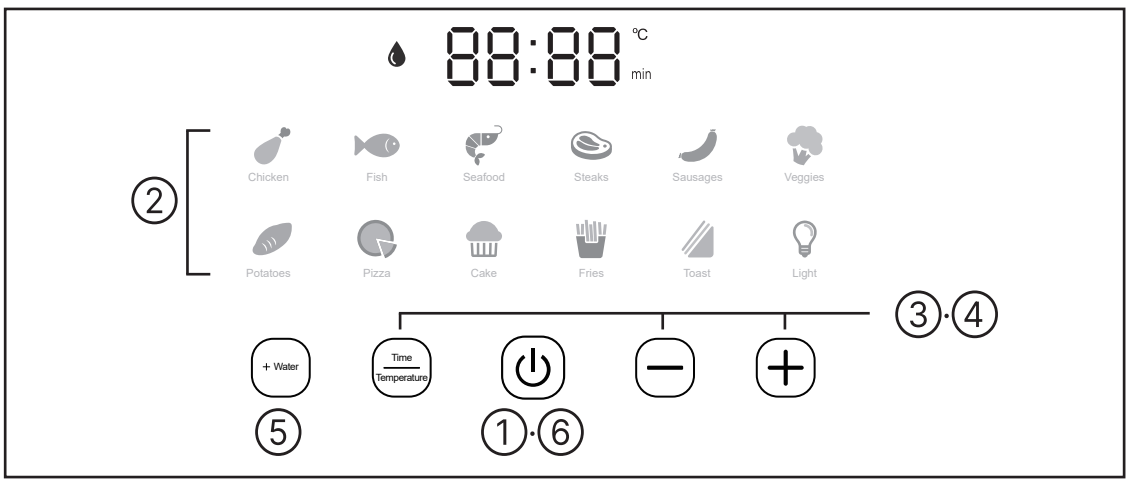


Příprava Čas vaření a nastavení teploty

Tabulka 1

Kategorie vaření	Výchozí čas (minuta)	Výchozí teplota (°C)	Nastavitelný čas (minuta)	Nastavitelná teplota (°C)
Kuře	22	200	1-60	80-200
Ryby	20	180	1-60	80-200
Plody moře	10	180	1-60	80-200
Steaky	10	200	1-60	80-200
Klobásy	15	180	1-60	80-200
Zelenina	10	200	1-60	80-200
Brambory	30	200	1-60	80-200
Pizza	15	170	1-60	80-200
Dort	20	150	1-60	80-200
Hranolky	20	180	1-60	80-200
Toast	8	170	1-60	80-200

Začněte vařit



1 Po zapnutí stisknutím ⏻ přejdete do pohotovostního režimu.

2 Vyberte ikonu Menu.
- Zvolená nabídka bliká.

3 Stisknutím ⊕ nebo ⊖ nastavte dobu vaření.
- Ikona zvoleného času „min“ se rozsvítí.
- Rozsah doby vaření, který lze nastavit, naleznete v tabulce 1 na straně 145.
- Po nastavení teploty, chcete-li znovu upravit čas vaření, stiskněte nejprve ⏻, druhé stiskněte Time/Temperature, nakonec stiskněte ⊕ nebo ⊖ pro nastavení.

4 Stiskněte Time/Temperature, poté stisknutím ⊕ nebo ⊖ nastavte teplotu vaření.
- Ikona zvolené teploty „°C“ se rozsvítí.
- Teplotní rozsah, který lze nastavit, naleznete v tabulce 1 na straně 145.

5 Stisknutím + Water zrušíte nebo nastavíte vlhkost.
- Ve výchozím nastavení (kromě nabídky pečených jídel) 💧 je ikona zapnuta. Chcete-li zrušit, stiskněte + Water.

6 Stisknutím ⏻ spustíte vaření.
- Zvolená nabídka se změní z blikání na nepřerušované světlo.

7 V polovině vaření vytáhněte košík na smažení, abyste ingredience uvnitř převrátili. Poté zatlačte košík zpět, abyste mohli pokračovat ve vaření.
- To, zda je třeba ingredience převrátit, závisí na typu ingrediencí, velikosti porce a času vaření.
- Když je košík na smažení vytažen, přístroj přejde do pohotovostního režimu a ohřev se zastaví. Když je košík na smažení zatlačen zpět na místo, přístroj bude pokračovat v práci.
- Košík na smažení, průhledné okénko a pečící plech v provozním režimu jsou horké. Nedotýkejte se jich, abyste se nepopálili.
- Je normální, že světlo po jedné minutě automaticky zhasne.

8 Po uvaření vytáhněte košík na smažení, položte jej na stabilní desku odolnou vůči vysoké teplotě a pomocí kuchyňského náčiní vyjměte jídlo.
- Nedotýkejte se jej přímo rukama, abyste se nepopálili.

- Po dokončení vaření se na displeji zobrazí „End“ (Konec), ohřívací trubice přestane ohřívat a chladící ventilátor bude pokračovat v činnosti 40 sekund, aby se přístroj co nejrychleji ochladil.
- Po vaření je teplota fritézy vysoká, proto ji nepokládejte přímo na stůl, abyste se neopařili.
- Při použití funkce „+ Water“ (+ Voda) dlouze stiskněte + Water, abyste vypustili zbytkovou vlhkost z vodovodního potrubí. Potom vyčištěnou nebo filtrovanou vodu vyměňte v nádrži na vodu.

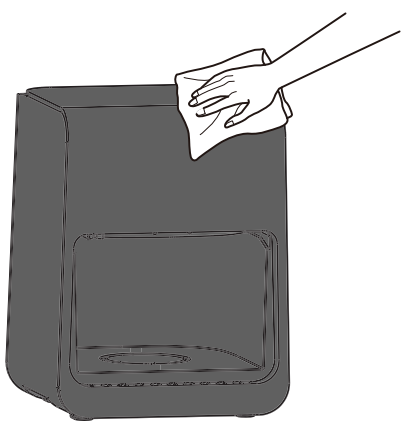
Čištění a údržba

Pozornost

- Před čištěním odpojte síťovou zástrčku a počkejte, až vychladne hlavní tělo.
- Při čištění neponořujte hlavní tělo do vody. K čištění nepoužívejte ředidlo na lak, benzín, alkohol, čistící prášek, tvrdé kartáče atp.
- Do myčky nádobí nebo sušičky nevkládejte žádné jiné části kromě pečicího plechu, nádržky na vodu a uzávěru nádržky na vodu.

Plášť vnější/vnitřní stěny

- Otřete vyždímaným vlhkým hadříkem.



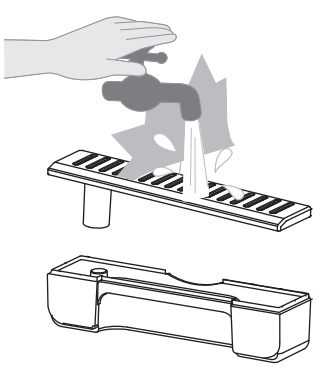
Koš na smažení a plech na pečení

- Umyjte zředěným saponátem a houbou a vodou. Z vnější strany koše otřete veškerou vlhkost.
- Koš nepoužívejte jako nádobu na čištění.
- Na povrchu potaženém fluorem může být změna barvy nebo pruhy, ale to nemá vliv na zdraví a používání.
- Uvnitř nádoby na smažení je design vzduchového kanálu, není utěsněný, nepoužívejte jej s vodou, po vyčištění jej včas vypusťte.



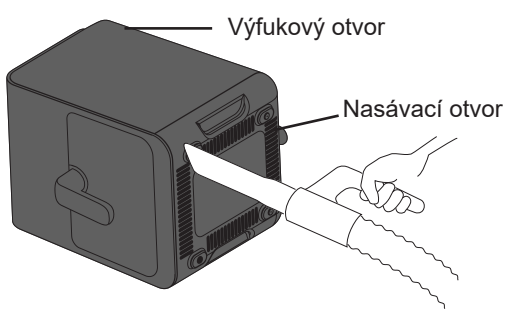
Nádrž na vodu a víčko nádržky na vodu

- Rozložte je a opláchněte.



Pravidelná kontrola

- Zkontrolujte je přibližně jednou za měsíc, pokud jsou znečištěné, včas je očistěte.



Vysávejte odpadky a cizí předměty.

Recepty

Připomínka: Doporučené množství potřebných ingrediencí, teplotu a čas vaření v receptech lze upravit dle osobních preferencí, velikosti ingrediencí a použití produktu.

Ochucená kuřecí stehna

Ingredience:			Koření:		
Kuřecí stehna	4 kusy		Víno na vaření	20 ml
			Sůl	1/2 lžičky
			Zázvorový prášek	1 lžička
			Kurkuma	1 lžička

Instrukce:

1. Kuřecí stehna omyjte, na přední a zadní straně udělejte tři zářezy, aby lépe absorbovaly chutě.
2. Smíchejte víno na vaření a směs koření a rovnoměrně je rozetřete s vínem na vaření na kuřecí paličky, poté je zakryjte potravinářskou fólií, aby byly přes noc marinovány.
3. Marinované kuřecí stehna dejte na pekáč, vyberte【 】, nastavte teplotu na 200 °C, nastavte dobu vaření na 25 minut. Po 15 minutách stehna otočte.

Grilovaný mořský jazyk

Ingredience:			Dresink:	
Mořský jazyk (čerstvá)	1 kus		Šťáva z jednoho citronu	
			Špetka soli	
			Čerstvě mletý pepř	
			Máslo	15 g

Instrukce:

1. Mořský jazyk očistěte, osušte a nakrájejte na malé filety. Přidejte sůl, pepř a 1 polévkovou lžíci citrónové šťávy a nechte 20 minut marinovat.
2. Máslo rozpustíme, přidáme zbylou citrónovou šťávu a směs rovnoměrně potřeme z obou stran mořského jazyka.
3. Rybí filé položte na plech, zvolte funkci【 】, nastavte teplotu na 200 °C, nastavte dobu pečení na 15 minut. Po 5 minutách filé otočíme, potřeme máslem a opékáme dalších 5 minut.

Smažené královské krevety

Ingredience:			Koření:	
Syrové královské krevety	200 g		Olej	1 lžička
Plátky zázvoru			Víno na vaření	20 ml

Instrukce:

1. Krevety omyjte a zbavte žíly. Přidejte do vaření a plátky zázvoru, abyste krevety marinovali 10 minut.
2. Plech na pečení vymažeme olejem a dáme na něj krevety. Vyberte【 】nabídku, nastavte teplotu na 180 °C a čas vaření do 10 minut. V polovině otočte krevety.

Ribeye steak

Ingredience:			Koření:	
	Steak	1 kus	Olej	1 lžička

Instrukce:
1. Plech na pečení potřeme vrstvou oleje, přidáme steak.
2. Vyberte nabídku【 】, nastavte teplotu na 200 °C a dobu vaření na 6 až 10 minut. V polovině steak otočte.
   * Propečení steaku si můžete vybrat podle svých osobních preferencí.

Klobásy

Ingredience:			Koření:	
	Klobásy	6	Olej	1 lžička

Instrukce:
1. Na povrchu udělejte několik zářezů a položte klobásky na pekáč.
2. Zvolte funkci【 】, nastavte teplotu na 160 °C a dobu vaření na 10 minut.
   * Chcete-li, aby byly křupavé, můžete čas přiměřeně prodloužit.

Lilek s česnekem

Ingredience:			Koření:	
	lilek	1 kus	Sójová omáčka	15 ml
	Stroužek česneku	1 (mletý)	Ústřičná omáčka	15 ml
	Jarní cibulka	4	Cukr	1 lžička
	Chilli	1 (nasekané)	Olej	1 lžička

Instrukce:
1. Lilek omyjte a osušte. Do malé misky přidejte všechny ingredience omáčky kromě oleje.
2. Na plech položíme alobal a na alobal položíme lilek. Lilek potřeme olejem, vyjmeme【 】, nastavíme teplotu na 200 °C a dobu vaření na 20 minut.
3. Po 20 minutách lilek vyjmeme a překrojíme na polovinu. Omáčkou potřeme masité strany lilku. Opékejte dalších 5 minut podle nastavení menu a teploty v kroku 2. Po uvaření lilek posypte nasekanou jarní cibulkou.

Recepty

Pečené sladké brambory

Ingredience: Sladká brambor 3-4 (střední velikost)

Instrukce:
1. Sladké brambory omyjte a osušte kuchyňskými utěrkami.
2. Dejte sladké brambory na pekáč, vyjměte【 】, nastavte teplotu na 200 °C a dobu vaření na 30 minut. Během vaření batáty občas protřepejte.
   * V závislosti na velikosti sladkých brambor můžete ty velké překrojit na polovinu.

Zeleninová pizza s Mozarelou

Ingredience:	Těsto na pizzu	1x15 cm
	Zelenina (zelená paprika, houby, cibule)	
	Strouhaný sýr Mozzarella	50 g
Koření:	Rajčatová omáčka	1 polévková lžíce

Instrukce:
1. Zeleninu nakrájejte na kostičky a odložte stranou.
2. Těsto potřeme rajčatovou omáčkou, navrch posypeme polovinou sýra, přidáme zeleninu a posypeme zbylou polovinou sýra.
3. Vložte těsto na pečící plech, vyberte【 】funkci, nastavte teplotu na 180 °C a dobu vaření na 12 minut.

Koláč

Ingredience:	Košíčky na vaječný koláček	4					
	Náplň do vaječných koláčků	Vejce	1 ks	Cukr	10 g	Mléko	100 ml

Instrukce:
1. V misce rozšleháme 1 vejce.
2. Do misky přidejte 100 ml mléka a 10 g cukru. Dobře promíchejte, dokud cukr neroztaje.
3. Rozdělte vejcovou tekutou směs na 4 košíčky.
4. Vložte košíčky na pečící plech, zvolte【 】menu, nastavte teplotu na 180 °C a dobu pečení na 12 minut.

Hranolky

Ingredience: Zmrazené hranolky 250 g

Koření: Rajčatová omáčka na servírování

Instrukce:
1. Vložte mražené hranolky do pekáče.
2. Vyberte【 】funkci, nastavte teplotu na 200 °C a dobu vaření na 20 minut. V polovině protřepejte hranolky.
3. Po uvaření je podáváme s rajčatovou omáčkou.

Toasty se sýrem a šunkou

Ingredience:

Šunka nebo slanina	2 plátky šunky
Nakrájený chléb (namazaný máslem)	3 kusy
Plátek sýra	2 kusy

Instrukce:
1. Vložte šunku a sýr na nenamaštěnou stranu plátků chleba a sendviče.
2. Naskládané sendviče položte na plech, zvolte menu【 】, nastavte teplotu na 200 °C a dobu pečení na 5 minut.

Lahodná grilovačka

Ingredience:

Bůček	300 g
Jarní cibulka	
Plátky zázvoru	4 kusy

Koření:

Sójová omáčka	5 ml
Tmavá sójová omáčka	5 ml
Víno na vaření	5 ml
Sůl	2 g
Cukr	10 g

Instrukce:
1. Vepřový bůček nakrájejte na plátky. Přidejte jarní cibulku, plátky zázvoru a koření. Marinujte 10 minut.
2. Plátky vepřového bůčku položte na pečící plech. Vyberte【 】, nastavte teplotu na 200 °C a dobu vaření na 12 minut. Pro dosažení nejlepších výsledků v polovině otočte plátky vepřového bůčku.

Řešení problémů

Následující informace nepředstavují závadu, před požádáním o opravu si je prohlédněte.

Symptom	Příčina	Řešení
Žádná odezva při připojení k napájení.	Síťová zástrčka není zasunuta na svém místě.	Znovu jej zapojte nebo najděte jinou zásuvku.
Nelze spustit.	Košík na smažení není vložen na svém místě.	Vytáhněte košík na smažení a zatlačte jej zpět na místo.
Motor se neotáčí nebo je slyšet abnormální zvuk.	Na lopatce ventilátoru je přilepen cizí předmět nebo je zablokován sací otvor.	Po vypnutí napájení zkontrolujte, zda se v sacím otvoru a uvnitř hlavního tělesa nenacházejí cizí předměty. Pokud chyba stále přetrvává, kontaktujte autorizované servisní středisko Panasonic a požádejte o opravu.
Průhledné okénko se zamlží nebo z košíku na smažení pod průhledným okénkem vytéká malé množství vody.	Košík na vyprážení není po vyčištění zcela vypuštěn a ve vzduchovém kanálu je zbytková vlhkost.	Toto je normální. Produkt používejte jako obvykle. (Pokud ze spodní části hlavního tělesa uniká velké množství vody, obraťte se na autorizované servisní středisko Panasonic.)

Chybové kódy

Prohlédněte si níže uvedené před zahájením oprav.

Zobrazení chyby	Prosím zkuste
U01	● Zkuste odpojit napájecí zástrčku a znovu ji zapojit. Pokud se stále zobrazuje „U01“, znamená to, že došlo k poruše v napájecím obvodu. Zkuste to znovu po opravě poruchy v napájecím obvodu.
U02	● Zkuste odpojit napájecí zástrčku, ochladit hlavní tělo a znovu zastrčit napájecí zástrčku. Pokud se stále zobrazuje „U02“, obraťte se na autorizované servisní středisko společnosti Panasonic se žádostí o opravu.

Pokud se ani po vyzkoušení výše uvedených opatření přístroj nevrátí do normálu, požádejte o opravu autorizované servisní středisko Panasonic.

E ▯▯	● Zkuste odpojit napájecí zástrčku a znovu ji zapojit. Pokud se „E**“ stále zobrazuje, znamená to, že došlo k poruše. → Obraťte se na autorizované servisní středisko Panasonic a informujte je o chybovém kódu (dvě číslice po „E“).

Specifikace

Model	NF-CC600AXE
Jmenovité napětí	220-240 V~
Jmenovitá frekvence	50 / 60 Hz
Jmenovitý příkon	1450 W
Jmenovitá kapacita	6,0 L
Délka napájecího kabelu (přibližně)	1 m
Rozměry (přibližně) (Š x H x V)	267 mm × 357 mm × 355 mm
Hmotnost (přibližně)	5,4 kg

Likvidace starého zařízení
Pouze pro Evropskou unii a země se systémy recyklace

Tento symbol na produktech, obalech a/nebo průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické produkty se nesmí mísit s běžným domovním odpadem.

Pro správné zpracování, obnovu a recyklaci starých produktů je předejte na příslušná sběrná místa v souladu s vaší národní legislativou.
Jejich správnou likvidací pomůžete šetřit cenné zdroje a předcházet možným negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí.
Další informace o sběru a recyklaci získáte od místní samosprávy.
Za nesprávnou likvidaci tohoto odpadu mohou být v souladu s národní legislativou uvaleny sankce.

Výrobce:
Panasonic Marketing Europe GmbH
Hagenauer Straße 43, Wiesbaden, Německo
Autorizovaný zástupce v EU:
Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburk, Německo

EU



Vyrobeno v Číně

Panasonic®

Kezelési útmutató

Háztartási használatra

Air Fryer (Forrólevegős fritőz)

Típus NF-CC600AXE



A kezelési útmutatóban szereplő összes kép az NF-CC600AXE típusra vonatkozik.

Köszönjük, hogy Panasonic terméket vásárolt.

- A termék kizárólag otthoni használatra készült.
- Mielőtt elkezdi használni a terméket, kérjük, olvassa el ezt a kezelési útmutató figyelmesen a helyes és biztonságos használat érdekében.
- Fordítson különös figyelmet a [Safety Precautions] (Biztonsági előírások) fejezetre (156-157. oldal).
- Kérjük, tartsa ezt az útmutatót biztonságos helyen a későbbi felhasználás érdekében.

Őrizze meg a későbbi felhasználás érdekében

Tartalomjegyzék

Használat előtt

Biztonsági előírások.....156-157
Kezelési útmutató.....158
Részek
- Fő készülékváz.....158
- Vezérlő panel.....159

Útmutatók

Előkészületek
- Főzési idő és hőmérséklet beállítás.....159

Főzés elindítása.....160
Tisztítás és karbantartás.....161
Receptek.....162-165

Kétség esetén

Hibaelhárítás.....166
Hibakódok.....166
Műszaki adatok.....167

Jelen használati útmutató végső értelmezési joga vállaltunkat illeti meg.

Biztonsági előírások

Kérjük, tartsa be ezeket!

A személyi sérülések és az anyagi károk elkerülése érdekében kérjük, tartsa be a következő biztonsági óvintézkedéseket:

■ A következő ikonok jelzik a nem megfelelő kezelés által okozott kár mértékét.

⚠	FIGYELMEZETÉS: Potenciálisan veszélyhelyzetet jelez, amely, ha nem kerüli el, halált vagy súlyos sérülést okozhat.
⚠	VIGYÁZAT: Potenciálisan veszélyhelyzetet jelez, amely, ha nem kerüli el, könnyű vagy közepes sérülést okozhat.

■ A szimbólumok osztályozása és leírása az alábbiak szerint történik.

⊘	Ez a szimbólum azt jelzi, hogy mit nem szabad megtenni, vagyis „tilos”.
❗	Ez a szimbólum azt jelzi, hogy mit kell végrehajtani, vagyis „kötelező” követelményeket.

⚠ FIGYELMEZTETÉS

⊘

- Ne használja a terméket, ha a csatlakozókábel vagy a -dugó megsérült, továbbá ha a konnektor és a csatlakozódugó közötti kapcsolat laza.
  (A rövidzárlat miatti áramütés vagy tűz elkerülése érdekében.)
  → Ha a csatlakozókábel megsérült, a veszély elkerülése érdekében a gyártónak vagy szervizképviseletének, vagy egy hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie.
- Ne sértse meg a csatlakozókábelt vagy a csatlakozódugót. Szigorúan tilos:
  A csatlakozókábel károsítása, módosítása, magas hőhatásnak vagy közelébe történő helyezése, erővel történő meghajlítása, csavarása, sarokba akasztása, nehéz tárgy ráhelyezése, kötegelése, becsípése vagy húzása.
  (A csatlakozókábel és a csatlakozódugó sérülése, illetve a rövidzárlat miatti tűz elkerülése érdekében.)
- Ne dugja be vagy húzza ki a hálózati csatlakozót nedves kézzel. Mindig győződjön meg róla, hogy a keze száraz, mielőtt hozzányúlna a hálózati csatlakozóhoz vagy a termékhez.
  (Az áramütés vagy sérülés elkerülése érdekében.)
- Ne hagyja, hogy bárki megnyalja a hálózati csatlakozót.
  (Az áramütés vagy sérülés elkerülése érdekében.)
  Különös figyelmet kell fordítani a csecsemőkre és kisgyermekekre.
- Ne töltse a víztartályt tisztított vagy szűrt vízen kívül más folyadékkal.
  (A belső vízkivezető nyílások eltömődésének elkerülése érdekében.)
- Ne öntsön vizet a termékre, ne mossa le közvetlenül vízzel, és ne merítse vízbe (nem vonatkozik a sütőkosárra, a sütőtálcára, a víztartályra és a víztartály kupakjára).
  (A rövidzárlat miatti áramütés vagy tűz elkerülése érdekében.)
  → Ha víz kerül a termék belsejébe, forduljon a Panasonic hivatalos márkaszervizéhez.
- Ne alakítsa át, ne szerelje szét és ne javítsa meg a terméket saját maga. (A tűz, áramütés vagy sérülés elkerülése érdekében.)
  → Javítással kapcsolatban forduljon a Panasonic hivatalos márkaszervizéhez.
- Használat közben vagy közvetlenül használat után ne tegye arcát vagy kezét a kivezetőnyílás közelébe, és fokozottan figyeljen a gyermekekre.
  (Az égési sérülések elkerülése érdekében.)
- Ne használja a terméket a használati útmutatóban leírtaktól eltérő célokra.
  (Ellenkező esetben tűz, égési sérülések, sérülés vagy áramütés következhet be).
  → A Panasonic nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy a használati útmutató be nem tartásából eredő károkért.
- Főzés közben ne mozgatja a fő készüléktestet.
  (Az égési sérülések elkerülése érdekében.)
- Ne fröcsköljön vizet vagy más folyadékot a hálózati csatlakozóra (a rövidzárlat miatti áramütés vagy tűz elkerülése érdekében.)

❗

- Ügyeljen arra, hogy kizárólag 220 V-240 V / 10 A specifikációjú váltóáramú csatlakozóaljzatot használjon.
  (Az egyéb elektromos készülékekkel való közös áramellátás és a túlmelegedés miatti tűzveszélyt).
- Ügyeljen arra, hogy legalább 10 A teljesítményű sorkapcsot használjon.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozódugót szilárdan, teljesen behelyezze.
  (Füst, tűz vagy áramütés elkerülése érdekében.)
- Ehhez a készülékhez egyfázisú, kétpólusú, földelt konnektort kell használni a megbízható földelés biztosítása érdekében. Ha nincs földelőberendezés felszerelve, az más fém alkatrészek, például a készülékház elektrosztatikus indukcióját okozhatja.
  (Annak érdekében, hogy a meghibásodás vagy elektromos szivárgás miatt ne okozzon áramütés veszélyét.)

⚠ FIGYELMEZTETÉS

- Rendszeresen tisztítsa meg a hálózati csatlakozódugót. (A hálózati csatlakozódugó nedvesség és idegen tárgyak felhalmozódása miatt kialakult rossz szigetelésének elkerülése érdekében, amely tüzet okozhat.) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót, és törölje át száraz törlőronggyal.
- Ez a termék nem használható a következő személyek (beleértve a gyermekeket is) által: csökkent fizikai vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, illetve a használathoz szükséges tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyelete vagy iránymutatása alatt teszik ezt. Kérjük, ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játszanak ezzel a termékkel. (Az égési sérülések, sérülések vagy áramütés elkerülése érdekében).
- Ügyeljen arra, hogy a terméket gyermekek elől elzárva tartsa. (Az égési sérülések, sérülések vagy áramütés elkerülése érdekében).
- Rendellenesség vagy meghibásodás esetén azonnal hagyja abba a készülék használatát, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
  (Füst, tűz vagy áramütés elkerülése érdekében.)
  Példák a rendellenes működésre és meghibásodásra.
  - A csatlakozódugó és a csatlakozókábel rendellenesen forró.
  - A tápkábel megsérült, vagy a tápkábel megérintése után időszakos áramkimaradás lép fel.
  - A fő készülékváz deformálódott vagy rendellenesen felmelegedett.
  - A fő készülékváz füstöt vagy égett szagot áraszt.
  - A fő készülékváz megrepedt, meglazult vagy rendellenes hangokat ad ki.
  - Főzés közben nem jön levegő a kivezető nyílásból.

  → Kérjük, azonnal forduljon a Panasonic hivatalos márkaszervizhez és érdeklődjön az ellenőrzés és a javítás felől.

⚠ VIGYÁZAT

- Kizárólag a készülékhez mellékelt sütőkosarat használja és ügyeljen, hogy ne legyen eldeformálódva. (A túlmelegedés vagy meghibásodás miatti égési sérülések vagy sérülések elkerülése érdekében).
- Ne használja ezt a terméket a következő helyeken.
  - Hőforrások közelében vagy magas páratartalmú helyeken.
    (Az áramütés vagy tűz elkerülése érdekében.)
  - Egyenetlen felületen vagy nem hőálló szőnyegen. (A sérülések, égési sérülések vagy tűz elkerülése érdekében.)
  - Falak vagy bútorok közelében.
    (A kivezető nyílásból kibocsátott hő által okozott elszíneződés, deformáció és a bútorok károsodásának elkerülése érdekében.)
- A termék mozgatásakor ügyeljen arra, hogy a sütőkosár szilárdan a helyén legyen. Ne hordozza a terméket ferdén tartva. (A sütőkosár kiesésének és sérülésének megakadályozása érdekében.)
- Ne érjen azokhoz a részekhez, ahol a hőmérséklet felforrósodhat a használat során vagy közvetlenül a sütés után. A fő készülékváz felforrósodik. Különösen a fém alkatrészek, mint például a kivezető nyílás, a sütőkosár, az alsó fűtőlap és a védőrács.
  (Az égési sérülések elkerülése érdekében.)
- Ne irányítsa a kivezető nyílást a hálózati csatlakozódugóra. (A csatlakozódugó deformálódásának vagy a rövidzárlat miatti tűz keletkezésének elkerülése érdekében).
  → A készüléket nyitott helyen kell elhelyezni használatakor. Ha szekrényben helyezi el, gondoskodjon arról, hogy elegendő hely álljon rendelkezésre a hőelvezetéshez a túlmelegedés és a meghibásodás elkerülése érdekében.
- Ne működtesse a terméket üres kosárral.
  (A hibás működés vagy az égési sérülések elkerülése érdekében.)
- Ne csatlakoztassa ezt a terméket külső időzítőhöz, és ne távvezérelje távirányítóval.
  (A hibás működés vagy a sérülések elkerülése érdekében.)
- Ügyeljen arra, hogy a termék körül 8 cm-nél nagyobb hely maradjon.
  (A tápkábel más tárgyaktól történő távoltartása érdekében, amelyek károsíthatják azt).
- A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor ügyeljen arra, hogy ne a csatlakozódugónál fogva tegye ezt.
  (Az áramütés, illetve a rövidzárlat miatti tűz elkerülése érdekében).
- Mindig kapcsolja ki és húzza ki a csatlakozódugót, ha kiveszi a kosarat, vagy ha nem használja a készüléket.
  (Az égési sérülések, sérülések, illetve a szigetelés elöregedése miatti áramütés, szivárgás vagy tűz elkerülése érdekében).
- A tisztítással várjon, amíg a fő készülékváz kellőképpen lehűl. (Az égési sérülések elkerülése érdekében.)

Ha használat közben áramkimaradás következik be

Beleértve a hálózati csatlakozódugó kihúzását főzés közben, az áramkör-megszakító kioldását stb:

- Ha ez főzés közben következik be, és a készülék 10 percen belül újra bekapcsol, a termék folytatja a főzést.
- Ha készenléti vagy menü üzemmódban történik, a termék a tápellátás visszakapcsolása után ismét kikapcsolt állapotba kerül.

A termék helyes ártalmatlanítása

Ez a jelölés azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad más háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani az EU egész területén. Az ellenőrizetlen hulladéklerakásból eredő esetleges környezeti vagy emberi egészségkárosodás megelőzése érdekében az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében felelősségteljesen hasznosítja újra. A használt készülék visszavételéhez használja a visszavételi és begyűjtési rendszereket, vagy forduljon ahhoz a kiskereskedőhöz, ahol a terméket vásárolta. Ők átvehetik a terméket a környezetbarát újrahasznosítás céljából.

Használati utasítások

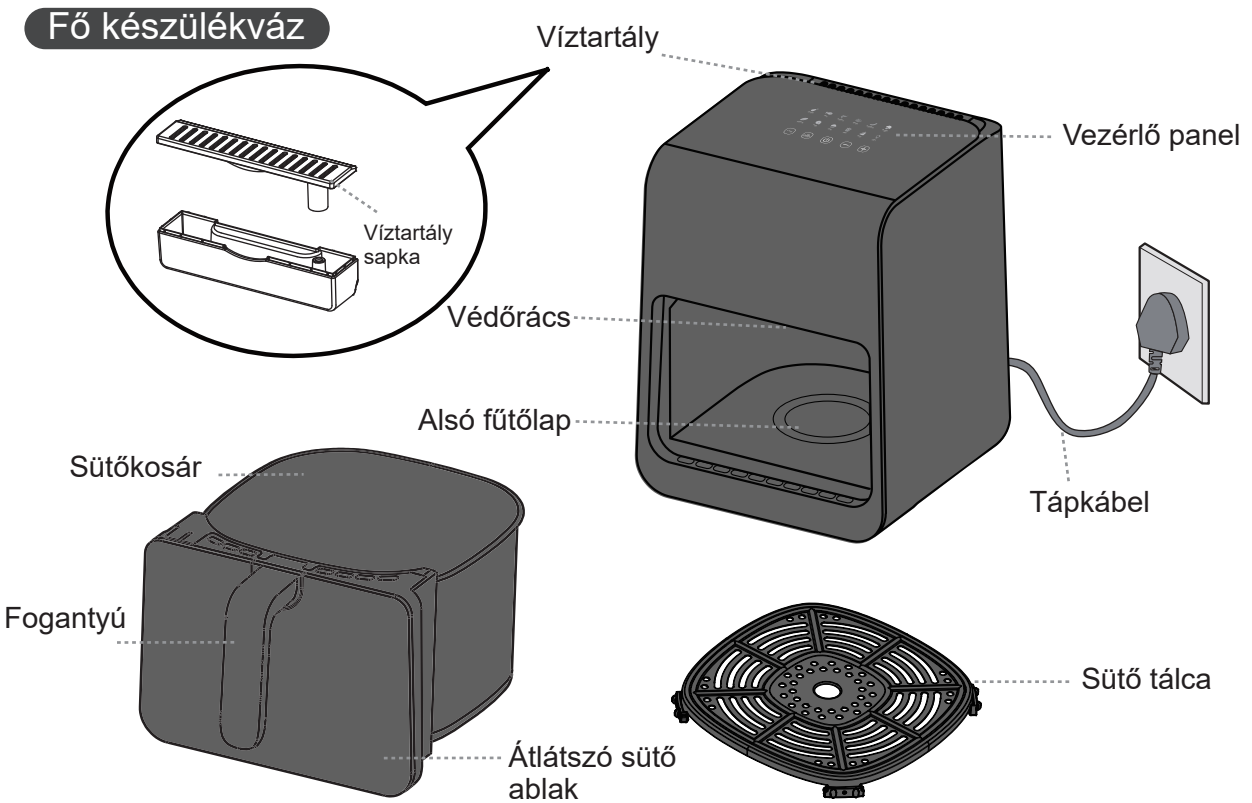
A fő készülékvázról

- Ne használja a légsütőt olyan helyen, ahol a készülékalj (szívónyílása) elzáródhat.
  Például: szőnyeg, műanyag zacskó, alumíniumfólia vagy ruhaanyag stb. tetején.
  (A termék károsodásának elkerülése érdekében.)
- Használat közben ne takarja le a szívónyílást ruhával vagy más tárgyakkal.
  (Ha a forró levegő nem tud távozni, az rossz hőelvezetést, a burkolat deformálódását vagy meghibásodást eredményezhet.)
- Kérjük, időben távolítsa el a sütőkosárra (a kosár falára vagy a sütőtálcára) tapadt ételmaradékokat és egyéb idegen tárgyakat. (A korrózió és a fém alkatrészek bevonatának károsodásának elkerülése érdekében.)
- A „+Water” (+Víz) funkció használata után, nyomja meg és tartsa lenyomva a „+Water” (+Víz) gombot a maximális leürítés elvégzéséhez, hogy a csőben lévő víz teljesen lefolyjon. Ezután nyissa ki a víztartály kupakját, és vegye ki a víztartályt.
  (A víztartály kivezetésében lévő víz termékre és a munkalapra történő kifolyásának megelőzése érdekében).
- Rendszeresen ellenőrizze az üres sütőkosár alján lévő szívónyílást és kifolyónyílást, és távolítsa el a port.
  (☞ 161. oldal Tisztítás és karbantartás)
- Ne használja csúszó felületeken, például kihúzható asztalokon.
  (A termék leesésének elkerülése érdekében.)
- Ne használja a terméket indukciós főzőlapon.
  (Az indukciós főzőlap károsodásának vagy a termék rendellenes működésének elkerülése érdekében.)
- Ne használja a terméket a szabadban.
  (Az instabil tápellátás a termék meghibásodását okozhatja.)
- Ne használja közvetlen napfényben.
  (Az elszíneződés elkerülése érdekében.)
- Ne töltse meg vízzel a sütőkosarat.
  (A sütőkosár szivárgásának elkerülése érdekében.)
- A legjobb eredmény elérése érdekében a „+ Water” (+Víz) mód nincs beállítva a sült ételek menü esetén. Amikor a sült ételek menüt (pizza, torta, szendvicsek) használja, vegye figyelembe, hogy a „+ Water” (+Víz) gomb nem választható ki.

Részek – Fő készülékváz

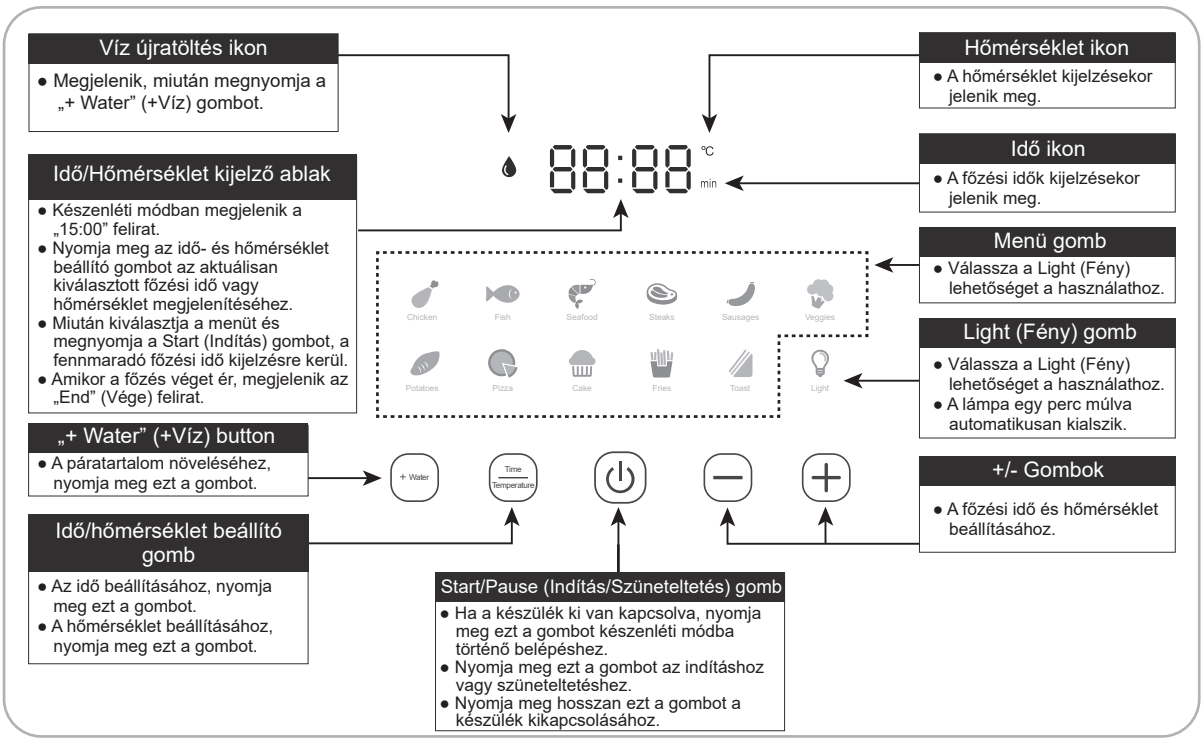
A termék első használatakor tisztítsa meg a sütőkosarat, a sütőtálcát és a víztartályt.
(☞ 161. oldal)

Fő készülékváz



Részek - vezérlő panel

Vezérlő panel

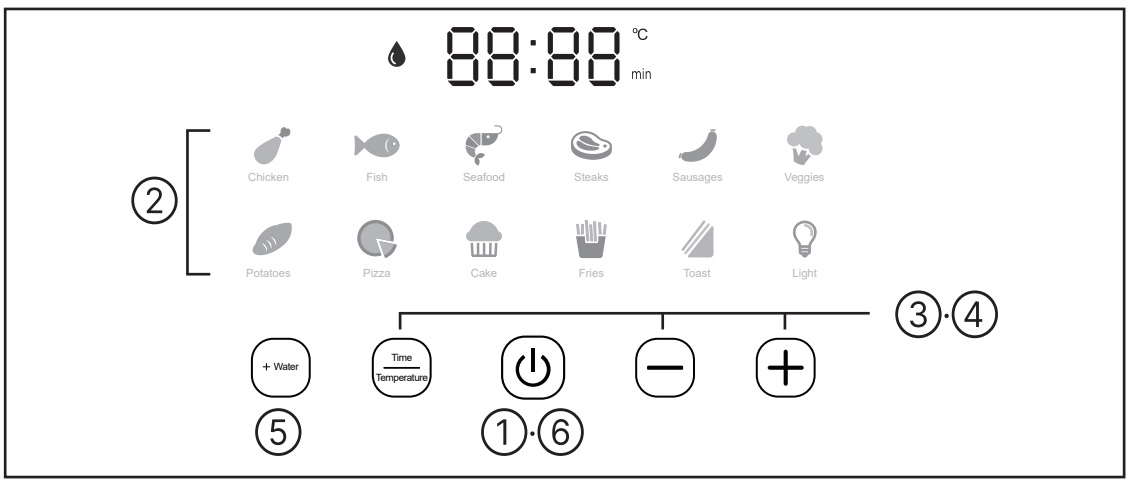


Előkészületek Főzési idő és hőmérséklet beállítás

1. táblázat

Főzési kategória	Alapértelmezett idő (perc)	Alapértelmezett hőmérséklet (°C)	Állítható idő (perc)	Állítható hőmérséklet (°C)
Csirke	22	200	1-60	80-200
Hal	20	180	1-60	80-200
Tenger gyümölcse	10	180	1-60	80-200
Bélszín	10	200	1-60	80-200
Kolbászok	15	180	1-60	80-200
Zöldségek	10	200	1-60	80-200
Burgonya	30	200	1-60	80-200
Pizza	15	170	1-60	80-200
Torta	20	150	1-60	80-200
Sült krumpli	20	180	1-60	80-200
Pirítós	8	170	1-60	80-200

Főzés elindítása



1 Miután bekapcsolta a készüléket, nyomja meg a ⏻ gombot készenléti módba történő belépéshez.

2 Válassza ki a Menu (Menü) ikont.
- A kiválasztott menü villog.

3 Nyomja meg a + vagy − lehetőséget a főzési idő beállításához.
- A kiválasztott idő „min” (perc) ikon világítani kezd.
- Ellenőrizze az 159. Oldalon az 1. Táblázatot a beállítható főzési tartományok érdekében.
- Miután beállította a hőmérsékletet, ha a főzési időt újra be kívánja állítani, nyomja meg a ⏻ gombot először, majd nyomja meg a Time/Temperature gombot másodjára, végül használja a + illetve − gombokat a beállításhoz.

4 Nyomja meg a Time/Temperature gombot, majd a + vagy − gombokkal állítsa be a főzési hőmérsékletet.
- A kiválasztott hőmérséklet „°C” ikon világítani kezd.
- Ellenőrizze az 159. Oldalon az 1. táblázatot a beállítható hőmérséklet tartományok érdekében.

5 Nyomja meg a + Water gombot a páratartalom törléséhez vagy beállításához.
- Alapértelmezettként (kivéve sült ételek menüben), az 💧 ikon világít. Ha törölni kívánja, kérjük, nyomja meg a + Water lehetőséget.

6 Nyomja meg ⏻ gombot a főzés elindításához.
- A kiválasztott menü villogásról átvált világításra.

7 A főzési idő felénél húzza ki a sütőkosarat és fordítsa meg benne a hozzávalókat. Majd helyezze vissza a kosarat a főzés folytatásához.
- Az, hogy a hozzávalókat meg kell-e fordítani függ a hozzávalók típusától, az adag méretétől és a főzési időtől.
- Amikor kihúzza a sütőkosarat, a készülék készenléti üzemmódba lép és a fűtés leáll. Ha a sütőkosarat a helyére tolja, a készülék tovább működik.
- Működés közben a sütőkosár, az átlátszó ablak és a sütőtálca felforrósodik. Az égési sérülések elkerülése érdekében, kérjük, ne érintse meg ezeket.
- A lámpa egy perc múlva automatikusan kialszik, ez normális jelenség.

8 Főzés után húzza ki a sütőkosarat, helyezze egy stabil, magas hőmérsékletnek ellenálló pultra, és evőeszközök használatával távolítsa el az ételt.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében ne érintse meg közvetlenül a kezével.

- A sütés befejezése után a kijelzőn az „End” (Vége) felirat jelenik meg, a fűtőcső leállítja a fűtést, és a hűtőventilátor 40 másodpercig tovább működik, hogy a készüléket a lehető leggyorsabban lehűtse.
- Főzés után az sütő forró, ezért kérjük, ne tegye közvetlenül az asztalra, nehogy megégesse.
- Ha a „+Water” (+Víz) funkciót használja, nyomja meg hosszan a + Water gombot, hogy a maradék nedvességet kiürítse a vízcsőből. Ezután cserélje ki a tisztított vagy szűrt vizet a víztartályban.

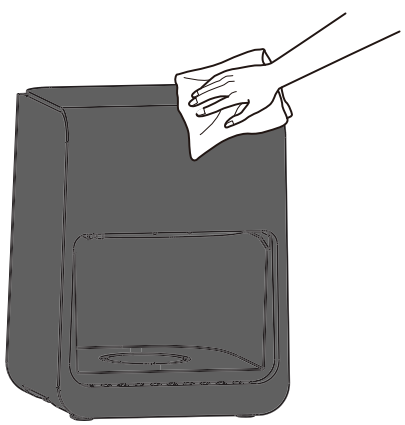
Tisztítás és karbantartás

Figyelem

- Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót, és várja meg, amíg a készülékház lehűl.
- Tisztításkor ne merítse vízbe a fő készülékvázat. Ne használjon a tisztításhoz lakkhígítót, benzint, alkoholt, súrolóport, súrolókefét, stb.
- A sütőtálcán, a víztartályon és a víztartály sapkán kívül más alkatrészt ne tegyen a mosogató- vagy szárítógépbe.

Külső burkolat/Belső falak

- Törölje le egy kicsavart nedves ronggyal.



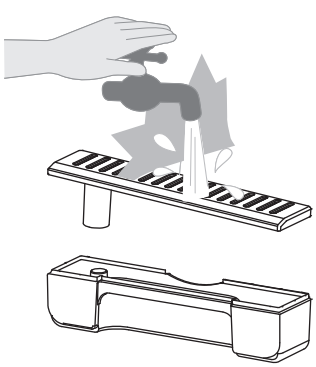
Sütőkosár és sütő tálca

- Mossa le hígított mosogatószerrel, szivaccsal és vízzel. Töröljön le minden nedvességet a kosár külső felületéről.
- Ne használja a kosarat tisztítótartályként.
- A fluorral bevont felületen elszíneződések vagy csíkok lehetnek, de ez nincs hatással az egészségre és a használatra.
- A sütőtartály belsejében légcsatorna kialakítás található, amely nincs lezárva, ezért kérjük, ne használja vízzel, kérjük, a tisztítás után időben engedje le.



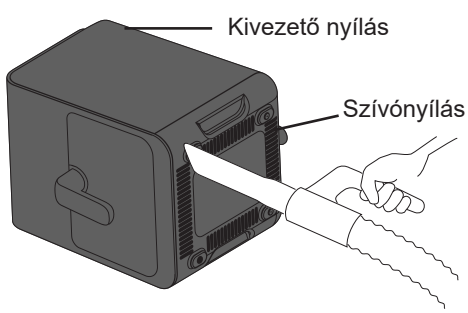
Víztartály és víztartály sapka

- Szedje szét és öblítse el.



Rendszeres ellenőrzés

- Ellenőrizze körülbelül havonta egyszer, ha szennyeződést észlel, kérjük, időben tisztítsa meg.



Porszívózza ki a szennyeződés és az idegen tárgyak eltávolításához.

Receptek

Emlékeztető: A receptekben a szükséges összetevők ajánlott mennyisége, a hőmérséklet és a főzési idő a személyes preferenciáknak, az összetevők méretének és a termék felhasználásának megfelelően módosítható.

Fűszeres csirkecombok

Hozzávalók:	Csirkecombok	4 darab	Fűszerezés:	Főzőbor	20 ml
				Só	1/2 evőkanál
				Gyömbér por	1 evőkanál
				Kurkuma	1 evőkanál

Elkészítés:

1. Mossa meg a csirkecombokat, az elülső és hátsó oldalukon ejtsen 3-3 vágást, hogy a fűszerek jobban felszívódjanak.
2. Keverje össze a főzőbort és a fűszerkeveréket, és egyenletesen dörzsölje be a csirkecombokat a főzőborral együtt, majd fóliával letakarva pácolja egy éjszakán át.
3. Tegye a bepácolt csirkecombokat a sütő tálcára, válassza a【 】menüt, állítsa be a hőmérsékletet 200 °C-ra, a sütési időt 25 percre. Fordítsa meg a csirkecombokat 15 perc elteltével.

Grillezett nyelvhal

Hozzávalók:	Nyelvhal (friss)	1 darab	Öntet:	Egy citrom leve	
				1 csipet só	
				Frissen őrölt fekete bors	
				Vaj	15 g

Elkészítés:

1. Tisztítsa meg a nyelvhalat, törölje szárazra, és vágja apró filékre. Adja hozzá a sót, borsot és 1 evőkanál citromlevet és marinálja 20 percig.
2. Olvassza meg a vajat, adja hozzá a maradék citromlevet, és egyenletesen kenje be vele a nyelvhal mindkét oldalát.
3. Tegye a halfiléket a sütő tálcára, válassza a【 】funkciót, állítsa a hőmérsékletet 200 °C-ra, a sütési időt 15 percre. Fordítsa meg a filéket 5 perc után, kenje meg vajjal, és süsse további 5 percig.

Sült garnélarák

Hozzávalók:	Nyers garnélarák	200 g	Fűszerezés:	Olaj	1 evőkanál
	Gyömbér szeletek			Főzőbor	20 ml

Elkészítés:

1. Mossa meg a garnélarákot és távolítsa el a páncélját. Adja hozzá a főzőbort és a gyömbér szeleteket és marinálja a garnélarákot 10 percig.
2. Kenje ki a sütő tálcát olajjal, és tegye rá a garnélarákokat. Válassza ki a【 】menüt, állítsa be a hőmérsékletet 180 °C-ra, a sütési időt pedig 10 percre. A sütés felénél fordítsa meg a garnélarákokat.

Ribeye Steak

Hozzávalók:	Steak	1 darab	Fűszerezés:	Olaj	1 evőkanál

Elkészítés:
1. Kenje be olajjal a sütő tálcát, tegye bele a steaket.
2. Válassza ki a【 】menüt, állítsa be a hőmérsékletet 200 °C-ra, a sütési időt pedig 6-10 percre. Félidőben fordítsa meg a steaket.
   * A steak elkészítési fokát személyes preferenciái szerint választhatja meg.

Kolbászok

Hozzávalók:	Kolbászok	6	Fűszerezés:	Olaj	1 evőkanál

Elkészítés:
1. Ejtsen néhány vágást a felületén, és helyezze a kolbászokat a sütő tálcára.
2. Válassza ki a【 】funkciót, állítsa be a hőmérsékletet 160 °C-ra, a sütési időt pedig 10 percre.
   * Ha ropogósan szereti, kitolhatja az időt ennek megfelelően.

Fokhagymás padlizsán

Hozzávalók:	Padlizsán	1 darab	Fűszerezés:	Szójaszósz	15 ml
	Fokhagyma gerezd	1 (zúzott)		Osztrigaszósz	15 ml
	Újhagyma	4		Cukor	1 evőkanál
	Chili	1 (apróra vágott)		Olaj	1 evőkanál

Elkészítés:
1. Mossa meg és törölje szárazra a padlizsánt. Egy kis tálban adja hozzá a mártás összes hozzávalóját, kivéve az olajat.
2. Tegyen alufóliát a tepsire, és helyezze a padlizsánt az alufóliára. Kenje meg a padlizsánt olajjal, válassza a【 】menüt, állítsa be a hőmérsékletet 200 °C-ra, a sütési időt pedig 20 percre.
3. A 20 perc elteltével vegye ki a padlizsánt, és vágja félbe. Kenje meg a mártással a padlizsán belsejét. Süsse még 5 percig a 2. lépésben megadott menübeállításnak és hőmérsékletnek megfelelően. Sütés után szórja meg a padlizsánt az apróra vágott újhagymával.

Receptek

Sült édesburgonya

Hozzávalók: Édesburgonya 3-4 (közepes méretű)

Elkészítés:
1. Mossa meg az édesburgonyákat és törölje le a vizet konyhai törlőkendővel.
2. Tegye az édesburgonyákat a sütő tálcára, válassza a【 】menüt, állítsa be a hőmérsékletet 200 °C-ra, a sütési időt pedig 30 percre. Főzés közben rázza össze időnként az édesburgonyákat.
   * Az édesburgonyák méretétől függően, a nagyobb darabokat félbe vághatja.

Zöldséges pizza mozzarellával

Hozzávalók:	Pizza tészta	1 db kb. 15 cm-es
	Zöldségek (Zöld paprika, gomba, hagyma)	
	Reszelt mozzarella sajt	50 g
Fűszerezés:	Paradicsom szósz	1 evőkanál

Elkészítés:
1. Kockázza fel a zöldségeket, és tegye félre őket.
2. Kenje meg a tésztát paradicsomszósszal, szórja meg a sajt felével, tegye rá a zöldségeket, és szórja meg maradék sajttal.
3. Tegye a tésztát a sütő tálcára, válassza ki a【 】funkciót, állítsa be a hőmérsékletet 180 °C-ra, a sütési időt pedig 12 percre.

Torta

Hozzávalók:	Tésztakosár forma	4					
	Tésztakosár töltelék	Tojás	1 darab	Cukor	10 g	Tej	100 ml

Elkészítés:
1. Verjen fel 1 tojást egy tálban.
2. Adjon hozzá 100 ml tejet és 10 g cukrot. Keverje jól össze, amíg a cukor felolvad.
3. Ossza el a tojásos folyadékot a 4 tésztakosár formába.
4. Tegye a formákat a sütő tálcára, válassza ki a【 】menüt, állítsa a hőmérsékletet 180 °C-ra, a sütési időt pedig 12 percre.

Sült krumpli

Hozzávalók: Fagyasztott sült krumpli 250 g Fűszerezés: Tálaláshoz paradicsom szósz

Elkészítés:
1. Helyezze a fagyasztott sült krumplit a sütő tálcába.
2. Válassza ki a【 】funkciót, állítsa be a hőmérsékletet 200 °C-ra, a sütési időt pedig 20 percre. Félidőben rázza össze a krumplit.
3. Főzés után paradicsom szósszal tálalja.

Sajtos sonkás pirítós

Hozzávalók:

Sajt vagy bacon	2 szelet sonka
Kenyérszeletek (megvajazva)	3 darab
Sajtszelet	2 darab

Elkészítés:
1. Tegye a sonkát és a sajtot a kenyérszeletek vajmentes oldalára, és tegye össze a szendvicseket.
2. Tegye az egymásra helyezett szendvicseket a sütőlapra, válassza a【 】menüt, állítsa be a hőmérsékletet 200 °C-ra, a sütési időt pedig 5 percre.

Finom grillezés

Hozzávalók:

Sertéshas	300 g
Újhagyma	
Gyömbér szeletek	4 darab

Fűszerezés:

Szójaszósz	5 ml
Sötét szójaszósz	5 ml
Főzőbor	5 ml
Só	2 g
Cukor	10 g

Elkészítés:
1. Vágja szeletekre a sertéshasat. Adja hozzá az újhagymát, gyömbér szeleteket és a fűszereket. Marinálja 10 percig.
2. Helyezze a sertéshas szeleteket a sütő tálcára. Válassza ki a【 】menüt, állítsa be a hőmérsékletet 200 °C-ra, a sütési időt pedig 12 percre. Fordítsa meg a sertéshas szeleteket félidőben a legjobb eredmény elérése érdekében.

Hibaelhárítás

Az alábbi jelenségek nem utalnak hibás működésre, kérjük ellenőrizze, mielőtt javítást igényel.

Jelenség	Ok	Megoldás
Nincs válasz, amikor a készüléket csatlakoztatja a hálózathoz.	A hálózati csatlakozódugó nincs jól bedugva.	Dugja be újra, vagy keressen másik konnektort.
Nem lehet elindítani.	A sütőkosár nincs a helyére illesztve.	Húzza ki a sütőkosarat, és tolja vissza a helyére.
A motor nem forog, vagy rendellenes hangot ad ki.	Idegen anyag ragadt a ventilátorlapátra, vagy a szívónyílás eltömődött.	A készülék kikapcsolása után ellenőrizze, hogy a szívónyílásban és a fő készülékváz belsejében nincsenek-e idegen tárgyak. Ha továbbra is fennáll a hiba, forduljon a Panasonic hivatalos márkaszervizéhez a javítás érdekében.
Az átlátszó ablak bepárásodik, vagy kis mennyiségű víz szivárog az átlátszó ablak alatti sütőkosárból.	A sütőkosár a tisztítás után nem száradt ki teljesen, és a légcsatornában visszamaradt nedvesség van.	Ez normális jelenség. Kérjük, használja a készüléket a megszokott módon. (Ha nagy mennyiségű víz szivárog a főkészülék aljából, forduljon a Panasonic hivatalos márkaszervizhez.)

Hibakódok

A javítás megkezdése előtt ellenőrizze az alábbiakat.

Hibakijelzés	Kérjük, próbálja meg az alábbiakat:
U01	● Próbálja meg kihúzni a hálózati csatlakozódugót, majd visszadugni. Ha továbbra is megjelenik az „U01”, az a tápellátó áramkör hibáját jelzi. Kérjük, próbálja meg újra, miután a tápellátó áramkör hibáját elhárította.
U02	● Próbálja meg kihúzni a hálózati csatlakozódugót, lehűteni a főkészüléket, majd újra bedugni a hálózati csatlakozódugót. Ha továbbra is megjelenik az „U02” felirat, kérjük, forduljon a Panasonic hivatalos márkaszervizéhez a javítás érdekében.

Ha a fenti intézkedések kipróbálása után sem áll vissza a normális állapot, kérjük, kérjen javítást a Panasonic hivatalos márkaszervizétől.

E**	● Próbálja meg kihúzni a hálózati csatlakozódugót, majd visszadugni. Ha továbbra is megjelenik az „E**” felirat, az hibát jelez. → Kérjük, forduljon a Panasonic hivatalos márkaszervizéhez, és tájékoztassa őket a hibakódról (két számjegy az „E” betű után).

Műszaki adatok

Típus	NF-CC600AXE
Névleges feszültség	220-240 V~
Névleges frekvencia	50 / 60 Hz
Névleges bemeneti teljesítmény	1450 W
Névleges kapacitás	6,0 liter
Csatlakozódugó hossza (kb.)	1 m
Méretek (kb.) (szé x mé x ma)	267 mm × 357 mm × 355 mm
Súly (kb.)	5,4 kg

Az elhasználódott berendezés ártalmatlanítása Csak az Európai Unióban és az újrahasznosítási rendszerrel rendelkező országokban

Ez a szimbólum a termékeken, a csomagoláson és/vagy a kísérő dokumentumokon azt jelenti, hogy az elhasználódott elektromos és elektronikus termékeket nem szabad az általános háztartási hulladékkal keverni.

Az elhasználódott termékek megfelelő kezelése, hasznosítása és újrahasznosítása érdekében kérjük, vigye el azokat a megfelelő gyűjtőhelyekre a nemzeti jogszabályoknak megfelelően.

A megfelelő ártalmatlanítással értékes erőforrásokat őriz meg, és megelőzi az emberi egészségre és a környezetre gyakorolt esetleges negatív hatásokat.

A begyűjtéssel és újrahasznosítással kapcsolatos további információkért forduljon a helyi önkormányzathoz.

A hulladék helytelen ártalmatlanítása esetén a nemzeti jogszabályoknak megfelelően büntetések szabhatók ki.

Gyártó:

Panasonic Marketing Europe GmbH

Hagenauer Straße 43, Wiesbaden, Németország

Európai hivatalos képviselet:

Panasonic Marketing Europe GmbH

Panasonic Testing Centre

Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Németország

EU



Gyártva Kínában

Scan the QR codes for more recipes and full version of the Operating Instructions.

Scannen Sie die QR-Codes für weitere Rezepte und die Vollversion der Bedienungsanleitung.

Scan de OR-code voor meer recepten en de volledige versie van de Gebruiksaanwijzing.

Scannez les codes QR pour obtenir plus de recettes et la version complète du mode d’emploi.

Scansiona i codici QR per altre ricette e la versione completa delle istruzioni operative.

Escanee los códigos QR para obtener más recetas y la versión completa de las instrucciones de funcionamiento.