

Návod na obsluhu

Domáce použitie

Teplovzdušná fritéza

Model NF-CC600AXE



Všetky obrázky v tomto návode na obsluhu sa vzťahujú na model NF-CC600AXE.

Ďakujeme, že ste si zakúpili produkty Panasonic.

- Tento produkt je určený len na domáce použitie.
- Pred použitím výrobku si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu, aby ste zaistili správne a bezpečné používanie výrobku.
- Venujte zvláštnu pozornosť [Bezpečnostné opatrenia] (strana 2-3).
- Uschovajte si tento návod na obsluhu na bezpečnom mieste pre budúce použitie.

Uschovajte pre budúce použitie

Vrátane záruky

Obsah

Bezpečnostné opatrenia.....	2-3
Návod na obsluhu.....	4
Časti	
● Hlavné telo.....	4
● Ovládací panel.....	5

Pred použitím

Príprava

● Nastavenie doby varenia a teploty.....	5
Začnite variť.....	6
Čistenie a údržba.....	7
Recepty.....	8-11

Inštrukcie

Riešenie problémov.....	12
Chybové kódy.....	12
Špecifikácia.....	13

Ak máte
pochybnosti

Právo na konečný výklad tohto návodu na obsluhu patrí našej spoločnosti.

Bezpečnostné opatrenia

Prosíme o dodržiavanie!

Aby ste predišli zraneniu osôb a poškodeniu majetku, dodržujte prosím nasledujúce bezpečnostné opatrenia:

■ Nasledujúce ikony označujú stupeň poškodenia, ktorý môže byť spôsobený nesprávnou manipuláciou.



VAROVANIE: Označuje potenciálne nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nevyhnete, môže viesť k smrti alebo vážnemu zraneniu.



UPOZORNENIE: Označuje potenciálne nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nevyhnete, môže viesť k ľahkému alebo stredne ťažkému zraneniu.

■ Symbody sú klasifikované a vysvetlené nasledovne.



Tento symbol označuje, čo nie je možné, teda „zakázané“.



Tento symbol označuje, čo sa musí implementovať, tj „povinné“ požiadavky.



POZOR



- Výrobok nepoužívajte, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka alebo ak je uvoľnené spojenie medzi napájacou zásuvkou a zástrčkou. (Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru v dôsledku skratu.)
→ Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisné oddelenie alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Nepoškodzuje napájací kábel ani zástrčku. Nasledujúce je prísne zakázané: Poškozovať ho, upravovať ho, vystavovať ho vysokému teplu alebo v jeho blízkosti, násilne ho ohýbať, krútiť, ťahať zaň, zavesiť cez roh, položiť naň ťažký predmet, zviazať ho, priškrpnúť alebo ťahať za napájací kábel. (Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom v dôsledku poškodenia napájacieho kábla a zástrčky alebo požiaru v dôsledku skratu.)
- Nezapájajte ani neodpájajte sieťovú zástrčku mokrymi rukami. Pred manipuláciou so zástrčkou alebo produktom sa vždy uistite, že máte suché ruky. (Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom alebo zraneniu.)
- Nedovoľte, aby niekto olizoval sieťovú zástrčku. (Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom alebo zraneniu.)
Venujte zvláštnu pozornosť dočatám a malým deťom.
- Neplňte nádržku na vodu inými tekutinami ako čistenou alebo filtrovanou vodou. (Aby ste predišli upchatiu vnútorných vývodov vody.)
- Na produkt nelejte vodu, neumývajte ho priamo vodou ani ho neponárajte do vody (neplatí pre košík na vyprážanie, plech na pečenie, nádrž na vodu a uzáver nádržky na vodu). (Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru v dôsledku skratu.)
→ Ak sa do produktu dostane voda, kontaktujte autorizované servisné stredisko Panasonic.

- Produkt svojpomocne neupravujte, nerozoberajte ani neopravujte. (Aby ste predišli požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo zraneniu.)
→ V prípade opráv sa obráťte na autorizované servisné stredisko Panasonic.
- Počas používania alebo tesne po použití nepribližujte tvár ani ruky k výfukovému otvoru a venujte zvýšenú pozornosť deťom. (Aby ste predišli popáleniu.)
- Výrobok nepoužívajte na iné účely, ako sú tie, ktoré sú popísané v návode na použitie. (V opačnom prípade to môže spôsobiť požiar, popáleniny, zranenie alebo úraz elektrickým prúdom.)
→ Spoločnosť Panasonic nezodpovedá za podmienky vyplývajúce z nesprávneho používania alebo nedodržiavania návodu na obsluhu.
- Počas varenia nehybte hlavným telom. (Aby ste sa vyhlí popáleninám.)
- Na zástrčku nestriekajte vodu ani iné tekutiny (aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru v dôsledku skratu.)
- Uistite sa, že používate samostatnú sieťovú zásuvku so špecifikáciou 220 V – 240 V / 10 A. (Aby ste predišli zdieľaniu napájania s inými elektrickými spotrebičmi a spôsobeniu požiaru v dôsledku prehriatia.)
- Uistite sa, že používate svorkovnicu s prúdom aspoň 10 A.
- Dbajte na to, aby ste sieťovú zástrčku pevne zasunuli až na doraz. (Aby ste predišli dymu, požiaru alebo úrazu elektrickým prúdom.)
- Na zabezpečenie spoľahlivého uzemnenia tohto spotrebiča by sa mala používať jednofázová bipolárna uzemnená elektrická zásuvka. Ak nie je nainštalované uzemňovacie zariadenie, môže to spôsobiť elektrostatickú indukciu iných kovových častí, ako je napríklad kryt. (Aby ste nespôsobili riziko úrazu elektrickým prúdom v dôsledku poruchy alebo elektrického úniku.)





POZOR



- Pravidelne čistite sieťovú zástrčku. (Aby ste zabránili zlej izolácii zástrčky v dôsledku nahromadenia vlhkosti a cudzích predmetov, čo môže spôsobiť požiar.) Odpojte sieťovú zástrčku a utrite ju suchou handričkou.
- Tento výrobok nie je vhodný na používanie nasledujúcimi osobami (vrátane detí): osoby so zníženými fyzickými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby bez skúseností a znalostí o používaní, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo nie sú poučené osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Dávajte pozor, aby sa s týmto výrobkom nehrali deti. (Aby ste predišli popáleniu, zraneniu alebo úrazu elektrickým prúdom.)
- Výrobok uchovávajte mimo dosahu detí. (Aby ste predišli popáleniu, zraneniu alebo úrazu elektrickým prúdom.)

- V prípade abnormality alebo poruchy ho okamžite prestaňte používať a vytiahnite zástrčku zo zásuvky. (Aby ste predišli dymu, požiaru alebo úrazu elektrickým prúdom.) Abnormality a príklady zlyhania.
 - Sieťová zástrčka a napájací kábel sú abnormálne horúce.
 - Napájací kábel je poškodený alebo dochádza k občasnému výpadku napájania po dotyku napájacieho kábla.
 - Hlavné telo je zdeformované alebo abnormálne zahriate.
 - Z hlavnej časti vychádza dym alebo zápach spáleniny.
 - Hlavné telo je prasknuté, uvoľnené alebo vydáva neobvyklé zvuky.
 - Pri varení z výfukového otvoru nevychádza žiadny vzduch.
- Okamžite kontaktujte autorizované servisné stredisko Panasonic a informujte sa o kontrole a oprave.



POZOR



- Nepoužívajte žiadny neexkluzívny alebo zdeformovaný košík na vyprážanie. (Aby ste predišli popáleniu alebo zraneniu v dôsledku prehriatia alebo poruchy.)
- Tento produkt nepoužívajte na nasledujúcich miestach.
 - V blízkosti zdrojov tepla alebo pri vysokej vlhkosti. (Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru.)
 - Na nerovnom povrchu alebo podložke, ktorá nie je odolná voči teplu. (Aby ste predišli zraneniu, popáleninám alebo požiaru.)
 - V blízkosti stien alebo nábytku. (Aby ste predišli odfarbeniu, deformácii a poškodeniu nábytku v dôsledku tepla vypúšťaného z výfukového otvoru.)
- Pri presúvaní výrobku sa uistite, že košík na vyprážanie je pevne na svojom mieste. Nenoste výrobok pod uhlom. (Aby ste zabránili vypadnutiu košíka na vyprážanie a jeho poškodeniu.)
- Počas používania alebo bezprostredne po varení sa nedotýkajte miest, kde je vysoká teplota. Hlavné telo má vysokú teplotu. Najmä kovové časti, ako je výfukový otvor, košík na vyprážanie, spodná ohrievacia platňa a ochranná mriežka. (Aby ste predišli popáleniu.)
- Nesmerujte výfukový otvor na zástrčku. (Aby ste predišli deformácii zástrčky alebo vzniku požiaru v dôsledku skratu.)
→ Pri používaní by mal byť tento prístroj umiestnený v otvorenom priestranstve. Ak je umiestnený v skrinke, uistite sa, že je v ňom dostatok priestoru na odvod tepla, aby sa predišlo prehriatiu a poruche.



- Výrobok nespúšťajte s prázdny košom. (Aby ste predišli poruche alebo popáleniu.)
- Nepripájajte tento produkt k externému časovaču ani ho nespúšťajte pomocou nezávislého systému diaľkového ovládania. (Aby sa predišlo poruchám alebo zraneniam.)
- Uistite sa, že okolo produktu je viac ako 8 cm priestoru. (Aby ste zabránili tomu, aby bol napájací kábel príliš blízko k iným predmetom, ktoré by ho mohli poškodiť.)
- Pri odpájaní napájacej zástrčky sa uistite, že to robíte potiahnutím za samotnú zástrčku. (Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru v dôsledku skratu.)
- Pri vyberaní koša alebo keď ho nepoužívate, vždy spotrebič vypnite a odpojte zo siete. (Aby ste predišli popáleniu, zraneniu alebo úrazu elektrickým prúdom, úniku kvapaliny alebo požiaru v dôsledku starnutia izolácie.)
- Pred čistením počkajte, kým telo dostatočne nevychladne. (Aby ste predišli popáleniu.)

Keď počas používania dôjde k výpadku prúdu

Vráťte vytiahnutia zástrčky zo zásuvky počas varenia, vypnutia ističa atď.:

- Ak sa výpadok vyskytne počas varenia a do 10 minút sa prúd znovu obnoví, výrobok bude pokračovať vo varení.
- Ak k tomu dôjde v pohotovostnom režime alebo v režime ponuky, produkt sa po opätovnom zapnutí vráti do stavu vypnutia.



Toto označenie znamená, že tento výrobok by sa nemal likvidovať spolu s ostatným domovým odpadom v celej EÚ. Aby ste predišli možnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia v dôsledku nekontrolovanej likvidácie odpadu, recyklujte ho zodpovedne, aby ste podporili udržateľné opätovné využitie materiálnych zdrojov. Ak chcete vrátiť použité zariadenie, použite systém vrátenia a zberu alebo kontaktujte predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili. Môžu vziať tento výrobok na ekologicky bezpečnú recykláciu.

Návod na obsluhu

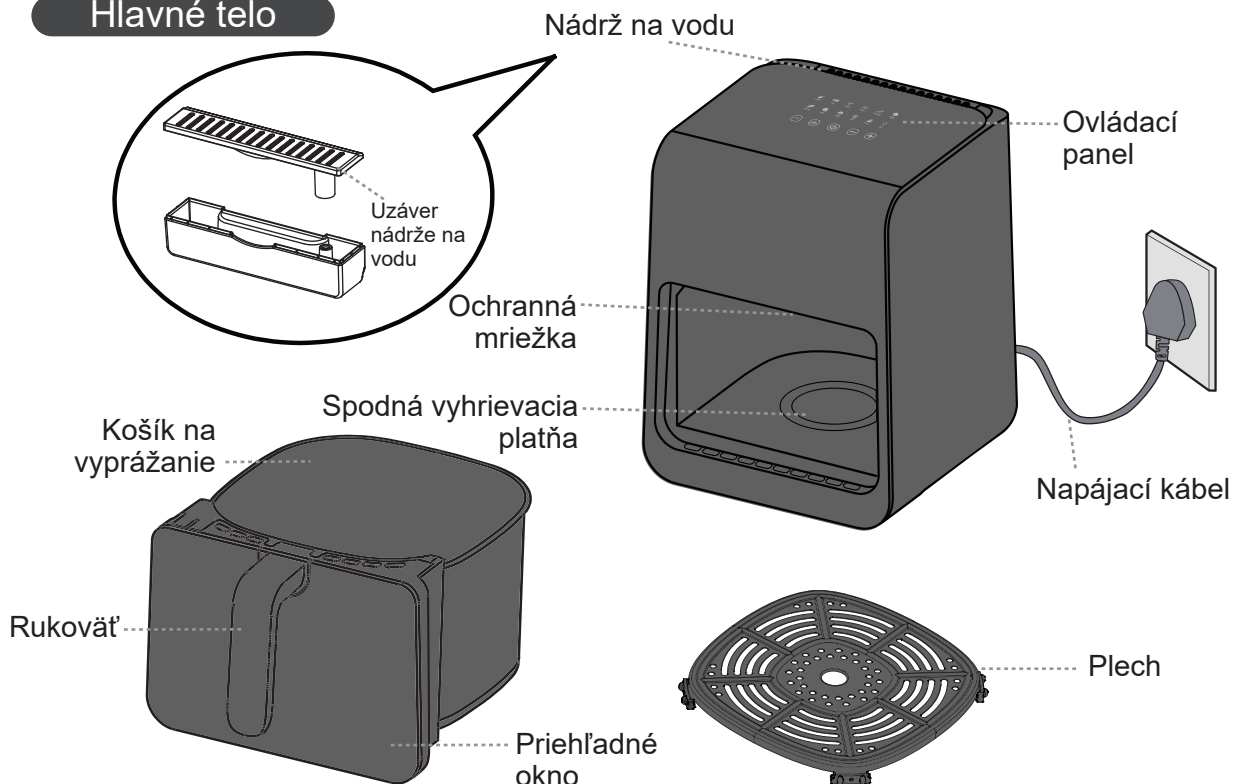
O hlavnom tele

- Fritézu nepoužívajte tam, kde môže byť jej dno (nasávací otvor) zablokované.
(Napríklad: na koberci, plastovom vrecku, hliníkovej fólie alebo látke atď.
(Aby nedošlo k poškodeniu produktu.)
- Výfukový otvor počas používania nezakrývajte látkou ani inými predmetmi.
(V prípade, že horúci vzduch nie je možné uvoľniť, čo má za následok zlý odvod tepla, deformáciu krytu alebo poruchu.)
- Zvyšky jedla a iné cudzie predmety prilepené na košík na vyprážanie (steny košíka alebo plech na pečenie) včas očistite.
(Aby ste predišli korózii a poškodeniu povlaku kovových častí.)
- Po použití funkcie „+ Water“ (+Voda) stlačte a podržte tlačidlo „+ Water“ (+Voda), aby ste vykonali maximálne vypustenie, aby sa zabezpečilo úplné vypustenie vody z potravín. Potom otvorte uzáver nádržky na vodu a vyberte nádržku na vodu.
(Aby ste zabránili presakovaniu vody z výstupu vodnej nádrže na produkt a dosku pultu.)
- Pravidelne kontrolujte sací a výfukový otvor na dne prázdneho košíka a odstraňujte prach.
(☞ strana 7 Čistenie a údržba)
- Nepoužívajte na klzkých povrchoch, ako sú výsuvné stoly.
(Aby ste zabránili pádu produktu.)
- Výrobok nepoužívajte na indukčnej varnej doske.
(Aby ste predišli poškodeniu indukčnej varnej dosky alebo nesprávnemu fungovaniu produktu.)
- Výrobok nepoužívajte vonku.
(Nestabilné napájanie môže spôsobiť poruchu produktu.)
- Nepoužívajte na priamom slnku.
(Aby ste predišli zmene farby.)
- Neplňte košík na vyprážanie vodou.
(Aby ste zabránili vytečeniu košíka na vyprážanie.)
- Aby ste zabezpečili čo najlepší výsledok, režim „+ Water“ (+Voda) nie je nastavený pre menu pečených jedál (pizza, koláč, sendviče), buďte si istí, že je normálne, že nie je možné zvoliť tlačidlo „+ Water“ (+Voda) .

Časti - Hlavné telo

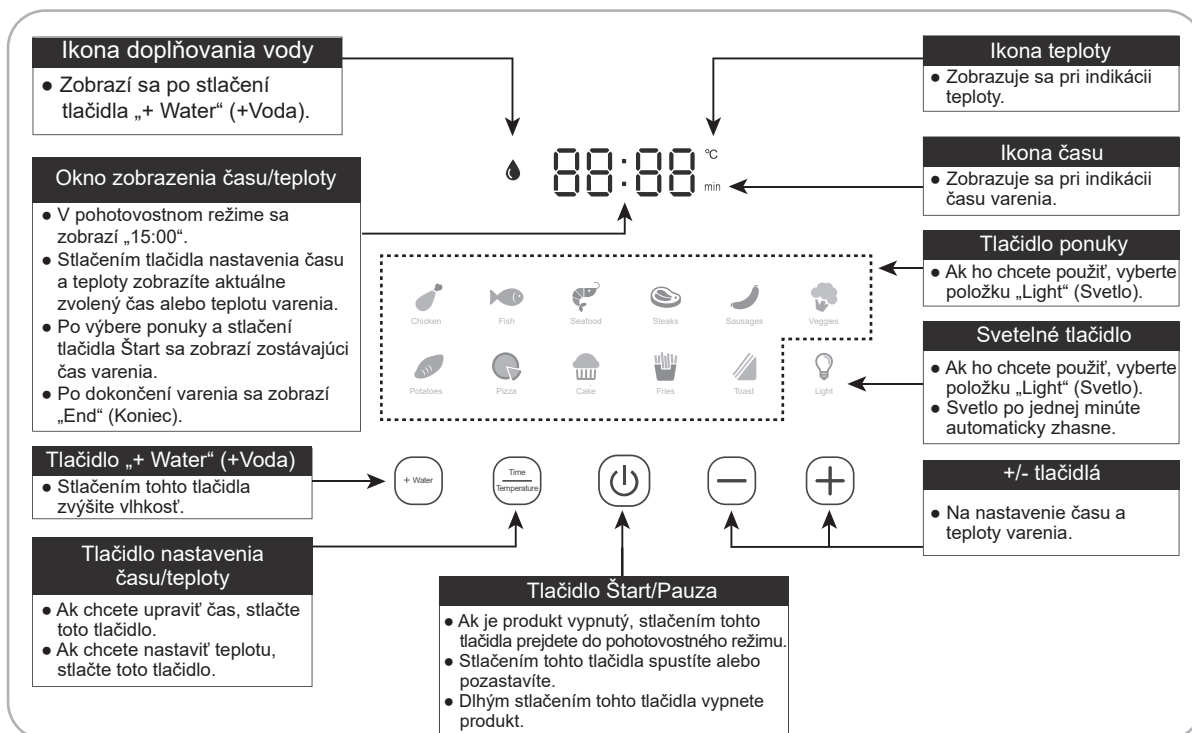
Pri prvom použití výrobku vyčistite košík na vyprážanie, plech na pečenie a nádržku na vodu.
(☞ strana 7)

Hlavné telo



Časti - Ovládací panel

Ovládací panel



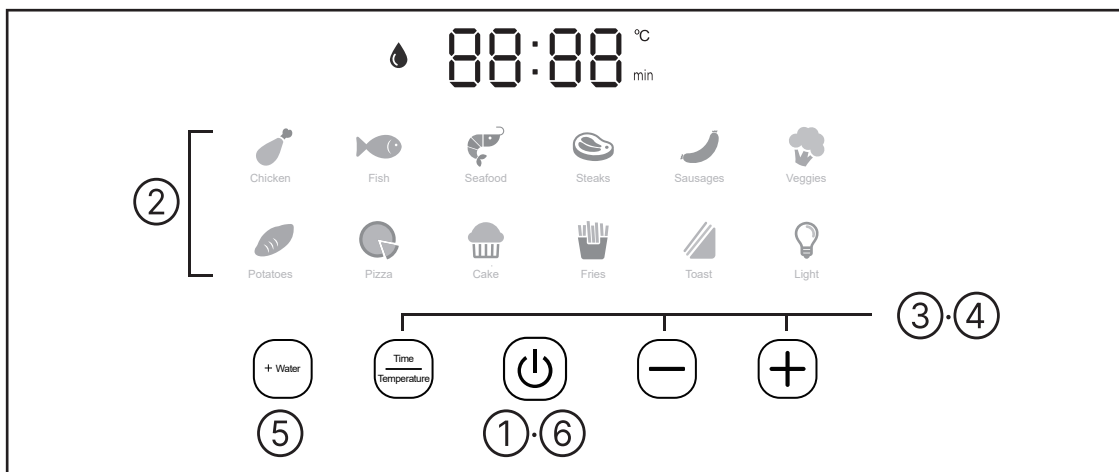
Pred použitím

Príprava Čas varenia a nastavenie teploty

Tabuľka 1

Kategória varenia	Predvolený čas (minúta)	Predvolená teplota (°C)	Nastaviteľný čas (minúta)	Nastaviteľná teplota (°C)
Kura	22	200	1-60	80-200
Ryby	20	180	1-60	80-200
Morské plody	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
Zemiaky	30	200	1-60	80-200
Pizza	15	170	1-60	80-200
Koláč	20	150	1-60	80-200
Hranolky	20	180	1-60	80-200
Toast	8	170	1-60	80-200

Začnite variť



1 Po zapnutí stlačením prejdite do pohotovostného režimu.

2 Vyberte ikonu Menu.
• Zvolená ponuka bliká.

3 Stlačením alebo nastavte čas varenia.
• Ikona zvoleného času „min“ sa rozsvieti.
• Rozsah doby varenia, ktorý je možné nastaviť, nájdete v tabuľke 1 na strane 5.
• Po nastavení teploty, ak chcete znova upraviť čas varenia, stlačte najprv , potom stlačte , nakoniec stlačte alebo pre nastavenie.

4 Stlačte a potom stlačením alebo nastavte teplotu varenia.
• Ikona zvolenej teploty „°C“ sa rozsvieti.
• Teplotný rozsah, ktorý je možné nastaviť, nájdete v tabuľke 1 na strane 5.

5 Stlačením zrušíte alebo nastavíte vlhkosť.
• V predvolenom nastavení (okrem ponuky pečených jedál) je ikona zapnutá. Ak chcete zrušiť, stlačte .

6 Stlačením spustíte varenie.
• Zvolená ponuka sa zmení z blikania na neprerušované svetlo.

7 V polovici varenia vytiahnite košík na vyprážanie, aby ste ingrediencie vo vnútri prevrátili. Potom zatlačte košík späť, aby ste mohli pokračovať vo varení.

- To, či je potrebné ingrediencie prevrátiť, závisí od typu ingrediencií, veľkosti porcie a času varenia.
- Keď je košík na vyprážanie vytiahnutý, prístroj prejde do pohotovostného režimu a ohrev sa zastaví. Keď je košík na vyprážanie zatlačený späť na miesto, stroj bude pokračovať v práci.
- Košík na vyprážanie, priehľadné okienko a plech na pečenie v prevádzkovom režime sú horúce. Nedotýkajte sa ich, aby ste sa nepopálili.
- Je normálne, že svetlo po jednej minúte automaticky zhasne.

8 Po uvarení vytiahnite košík na vyprážanie, položte ho na stabilnú dosku odolnú voči vysokej teplote a pomocou kuchynského náradia vyberte jedlo.
• Nedotýkajte sa ho priamo rukami, aby ste sa nepopálili.

- Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí „End“ (Koniec), ohrievacia trubica prestane ohrievať a chladiaci ventilátor bude pokračovať v činnosti 40 sekúnd, aby sa prístroj čo najrýchlejšie ochladil.
- Po varení je teplota fritézy vysoká, preto ju nekladte priamo na stôl, aby ste sa neoparili.
- Pri použití funkcie „+ Water“ (+Voda) dlho stlačte , aby ste vypustili zvyškovú vlhkosť z vodovodného potrubia. Potom vyčistenú vodu alebo filtrovanú vodu vymeňte v nádrži na vodu.

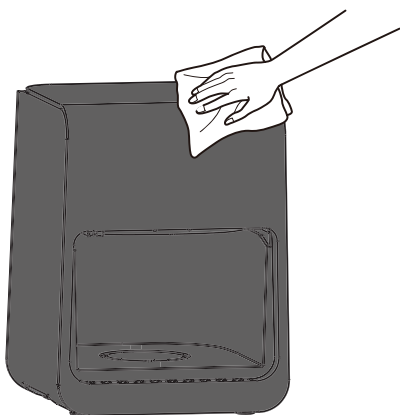
Čistenie a údržba

Pozornosť

- Pred čistením odpojte sieťovú zástrčku a počkajte, kým vychladne hlavné telo.
- Pri čistení neponárajte hlavné telo do vody. Na čistenie nepoužívajte riedidlo na lak, benzín, alkohol, čistiaci prášok, tvrdé kefy atď.
- Do umývačky riadu alebo sušičky nekladajte žiadne iné časti okrem plechu na pečenie, nádržky na vodu a uzáveru nádržky na vodu.

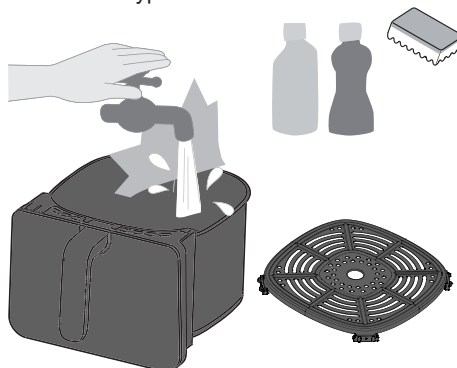
Vonkajšie/vnútrotné steny plášte

- Utrite vyžmýkanou vlhkou handričkou.



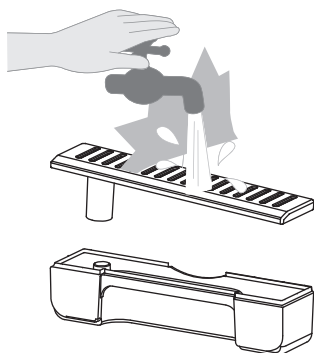
Košík na vyprážanie a plech na pečenie

- Umyte zriedeným saponátom a špongiou a vodou. Z vonkajšej strany koša utrite všetku vlhkosť.
- Kôš nepoužívajte ako nádobu na čistenie.
- Na povrchu potiahnutom fluórom môže byť zmena farby alebo pruhy, ale to nemá vplyv na zdravie a používanie.
- Vnútri nádoby na vyprážanie je dizajn vzduchového kanála, nie je utesnený, nepoužívajte ho s vodou, po vyčistení ho včas vypustite.



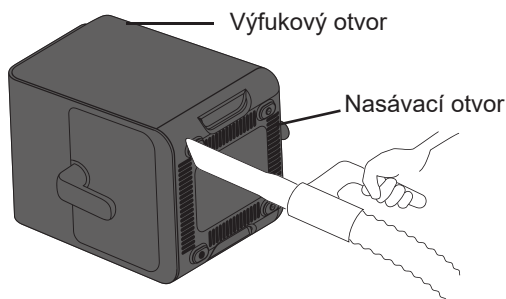
Nádrž na vodu a uzáver nádržky na vodu

- Rozoberte ich a opláchnite.



Pravidelná kontrola

- Skontrolujte ich približne raz za mesiac, ak sú znečistené, včas ich očistite.



Vysávajte odpadky a cudzie predmety.

Recepty

Pripomienka: Odporúčané množstvo potrebných ingrediencií, teplotu a čas varenia v receptoch je možné upraviť podľa osobných preferencií, veľkosti ingrediencií a použitia produktu.

Ochutené kuracie stehná

Ingrediencie:	Kuracie stehná	4 kusy	Korenie:	Víno na varenie	20 ml
				Soľ	1/2 lyžičky
				Zázvorový prášok	1 lyžička
				Kurkuma	1 lyžička

Inštrukcie:

1. Kuracie stehná umyte, na prednej a zadnej strane urobte tri zárezy, aby lepšie absorbovali chute.
2. Zmiešajte víno na varenie a zmes korenia a rovnomerne ho rozotrite s vínom na varenie na kuracie stehná, potom ich prikryte potravinovou fóliou, aby ste ich nechali cez noc marinovať.
3. Marinované kuracie stehná položte na pekáč, vyberte , nastavte teplotu na 200 °C, nastavte čas varenia na 25 minút. Po 15 minútach paličky otočte.

Grilovaný morský jazyk

Ingrediencie:	Morský jazyk (čerstvá ryba)	1 kus	Dressing:	Šťava z jedného citróna	
				Štipka soli	
				Čerstvo mleté čierne korenie	
				Maslo	15 g

Inštrukcie:

1. Morský jazyk očistite, osušte a nakrájajte na malé filety. Pridajte soľ, korenie a 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy na 20 minút marinovať.
2. Maslo rozpustíme, pridáme zvyšnú citrónovú šťavu a zmes rovnomerne potrieme z oboch strán ryby.
3. Rybie filety položte na plech, zvolte funkciu , nastavte teplotu na 200 °C, nastavte čas pečenia na 15 minút. Po 5 minútach filety otočíme, potrieme maslom a opekáme ďalších 5 minút.

Vyprážané kráľovské krevety

Ingrediencie:	Surové kráľovské krevety	200 g	Korenie:	Oleje	1 lyžička
				Víno na varenie	20 ml

Plátky zázvoru

Inštrukcie:

1. Krevety umyte a zbavte žily. Pridajte do varenia a plátky zázvoru, aby ste krevety marinovali 10 minút.
2. Plech na pečenie vymastíme olejom a dáme naň krevety. Vyberte , nastavte teplotu na 180 °C a čas varenia do 10 minút. V polovici otočte krevety.

Ribeye steak

Ingrediencie: Steak 1 kus Korenie: Olej 1 lyžička

Inštrukcie:

1. Plech na pečenie potrieme vrstvou oleja, pridáme steak.
2. Vyberte  nastavte teplotu na 200 °C a čas varenia na 6 až 10 minút. V polovici steak otočte.

* Prepečenosť steaku si môžete vybrať podľa svojich osobných preferencií.

Klobásy

Ingrediencie: Klobásy 6 Korenie: Olej 1 lyžička

Inštrukcie:

1. Na povrchu urobte niekoľko zárezov a položte klobásy na pekáč.
2. Zvoľte funkciu , nastavte teplotu na 160 °C a čas varenia na 10 minút.

* Ak chcete, aby boli chrumkavé, môžete čas primerane predĺžiť.

Baklažán s cesnakom

Ingrediencie: Baklažán 1 kus Korenie: Sójová omáčka 15 ml
Strúčik cesnaku 1 (mleté) Ustricová omáčka 15 ml
Jarná cibuľka 4 Cukor 1 lyžička
Chilli 1 (nasekané) Olej 1 lyžička

Inštrukcie:

1. Baklažán umyte a osušte. Do malej misky pridajte všetky ingrediencie omáčky okrem oleja.
2. Na plech položíme alobal a na alobal položíme baklažán. Baklažán potrieme olejom, zvolíme menu , teplotu nastavíme na 200 °C a čas varenia na 20 minút.
3. Po 20 minútach baklažán vyberieme a prekrojíme na polovicu. Omáčkou potrieme mäsité strany baklažánu. Opekajte ďalších 5 minút podľa nastavenia menu a teploty v kroku 2. Po uvarení baklažán posypte nasekanou jarnou cibuľkou.

Recepty

Pečené sladké zemiaky

Ingrediencie: Sladký zemiak 3-4 (stredná veľkosť)

Inštrukcie:

1. Sladké zemiaky umyte a osušte kuchynskými utierkami.
 2. Dajte sladké zemiaky na pekáč, vyberte , nastavte teplotu na 200 °C a čas varenia na 30 minút. Počas varenia batáty občas pretrepte.
- * V závislosti od veľkosti sladkých zemiakov môžete tie veľké prekrojiť na polovicu.

Zeleninová pizza s Mozarelou

Ingrediencie:	Cesto na pizzu	1x15 cm
	Zelenina (zelená paprika, huby, cibuľa)	
	Strúhaný syr Mozzarella	50 g
Korenie:	Paradajková omáčka	1 polievková lyžica

Inštrukcie:

1. Zeleninu nakrájajte na kocky a odložte.
2. Cesto potrieme paradajkovou omáčkou, navrch posypeme polovicou syra, pridáme zeleninu a posypeme zvyšnou polovicou syra.
3. Cesto položte na plech, zvolte funkciu , nastavte teplotu na 180 °C a čas pečenia na 12 minút.

Koláč

Ingrediencie:	Košíčky na vaječný koláč	4						
	Plnka do vaječných koláčov	Vajcia	1 ks	Cukor	10 g	Mlieko	100 ml	

Inštrukcie:

1. V miske rozšľaháme 1 vajce.
2. Do misky pridajte 100 ml mlieka a 10 g cukru. Dobre premiešajte, kým sa cukor neroztopí.
3. Rozdeľte vaječnú tekutinu na 4 košíky vaječného koláča.
4. Vložte košíky na plech na pečenie, vyberte , nastavte teplotu na 180 °C a čas pečenia na 12 minút.

Hranolky

Ingrediencie: Mrazené hranolky 250 g Korenie: Paradajková omáčka na servírovanie

Inštrukcie:

1. Vložte mrazené hranolky do pekáča.
2. Vyberte , nastavte teplotu na 200 °C a čas varenia na 20 minút. V polovici pretrepte hranolky.
3. Po uvarení ich podávame s paradajkovou omáčkou.

Toasty so syrom a šunkou

Ingrediencie: Šunka alebo slanina 2 plátky šunky
Nakrájaný chlieb (namazaný maslom) 3 kusy
Plátok syra 2 kusy

Inštrukcie:

1. Vložte šunku a syr na nenamastenú stranu plátkov chleba a dajte ich dokopy.
2. Naukladané sendviče položte na plech, zvolte menu , nastavte teplotu na 200 °C a čas pečenia na 5 minút.

Lahodná grilovačka

Ingrediencie: Bôčik 300 g Korenie: Sójová omáčka 5 ml
Jarná cibuľka Tmavá sójová omáčka 5 ml
Plátky zázvoru 4 kusy Víno na varenie 5 ml
Soľ 2 g
Cukor 10 g

Inštrukcie:

1. Bravčový bôčik nakrájame na plátky. Pridajte jarnú cibuľku, plátky zázvoru a korenie. Marinujte 10 minút.
2. Plátky bravčového bôčika položte na pekáč. Vyberte , nastavte teplotu na 200 °C a čas varenia na 12 minút. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov otočte plátky bravčového bôčika v polovici.

Riešenie problémov

Nasledujúce informácie nepredstavujú poruchu, pred požiadanim o opravu skontrolujte.

Symptóm	Príčina	Riešenie
Žiadna odozva pri pripojení k napájaniu.	Zástrčka nie je zasunutá na svojom mieste.	Znova ho zapojte alebo nájdite inú zásuvku.
Nedá sa spustiť.	Košík na vyprážanie nie je vložený na svojom mieste.	Vytiahnite košík na vyprážanie a zatlačte ho späť na miesto.
Motor sa neotáča alebo je počuť abnormálny zvuk.	Na lopatke ventilátora je prilepený cudzí predmet alebo je zablokovaný sací otvor.	Po vypnutí napájania skontrolujte, či sa v sacom otvore a vo vnútri hlavného telesa nenachádzajú cudzie predmety. Ak chyba stále pretrváva, kontaktujte autorizované servisné stredisko Panasonic a požiadajte o opravu.
Prieľadné okienko sa zahmlieva alebo z košíka na vyprážanie pod prieľadným okienkom vyteká malé množstvo vody.	Košík na smaženie nie je po vyčistení úplne vypustený a vo vzduchovom kanáli je zvyšková vlhkosť.	Toto je normálne. Produkt používajte ako obvykle. (Ak zo spodnej časti hlavného telesa uniká veľké množstvo vody, obráťte sa na autorizované servisné stredisko Panasonic.)

Chybové kódy

Pred uvedením opráv do prevádzky skontrolujte nižšie uvedené.

Zobrazenie chyby	Zobrazenie chyby
U01	Skúste odpojiť napájaciu zástrčku a znova ju zapojiť. Ak sa stále zobrazuje „U01“, znamená to, že došlo k poruche v napájacom obvode. Skúste to znova po odstránení poruchy v napájacom obvode.
U02	Skúste odpojiť napájaciu zástrčku, ochladiť hlavné telo a znova zastrčiť napájaciu zástrčku. Ak sa „U02“ stále zobrazuje, kontaktujte autorizované servisné stredisko Panasonic a požiadajte o opravu.
E	Skúste odpojiť napájaciu zástrčku a znova ju zapojiť. Ak sa „E***“ stále zobrazuje, znamená to, že došlo k poruche. → Obráťte sa na autorizované servisné stredisko Panasonic a informujte ich o chybovom kóde (dve číslice po „E“).

Ak sa ani po vyskúšaní vyššie uvedených opatrení nevráti do normálu, požiadajte o opravu autorizované servisné stredisko Panasonic.

Špecifikácia

Model	NF-CC600AXE
Menovité napätie	220-240 V~
Menovitá frekvencia	50 / 60 Hz
Menovitý príkon	1450 W
Menovitá kapacita	6,0 L
Dĺžka napájacieho kábla (približne)	1 m
Rozmery (približne) (Š x H x V)	267 mm × 357 mm × 355 mm
Hmotnosť (približne)	5,4 kg

Likvidácia starého zariadenia

Len pre Európsku úniu a krajiny so systémami recyklácie



Tento symbol na produktoch, obaloch a/alebo sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické produkty sa nesmú miešať s bežným domovým odpadom.



Pre správne spracovanie, obnovu a recykláciu starých produktov ich odovzdajte na príslušné zberné miesta v súlade s vašou národnou legislatívou.

Ich správnou likvidáciou pomôžete šetriť cenné zdroje a predchádzať možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie.

Ďalšie informácie o zbere a recyklácii získate od miestnej samosprávy.

Za nesprávnu likvidáciu tohto odpadu môžu byť v súlade s národnou legislatívou uvalené sankcie.

Vyrába:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Hagenauer Straße 43, Wiesbaden, Nemecko

Autorizovaný zástupca v Európe:

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

EU



FR

Cet appareil et
ses accessoires
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Vyrobéné v Číne