



Operating Instruction

Household use Air Fryer

Model **NF-CC600AUA**



All pictures in this instruction manual are in reference to the model NF-CC600AUA.

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.

Table of contents

Safety Precautions	2-3	Before use
Operation Instructions	4	
Parts		
● Main body	4	
● Control panel	5	
Preparation		Instructions
● Cooking time and temperature adjustment ..	5	
Start cooking	6	
Cleaning and maintenance	7	
Recipes	8-11	
Trouble shooting.....	12	When in doubt
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.

Operation Instructions

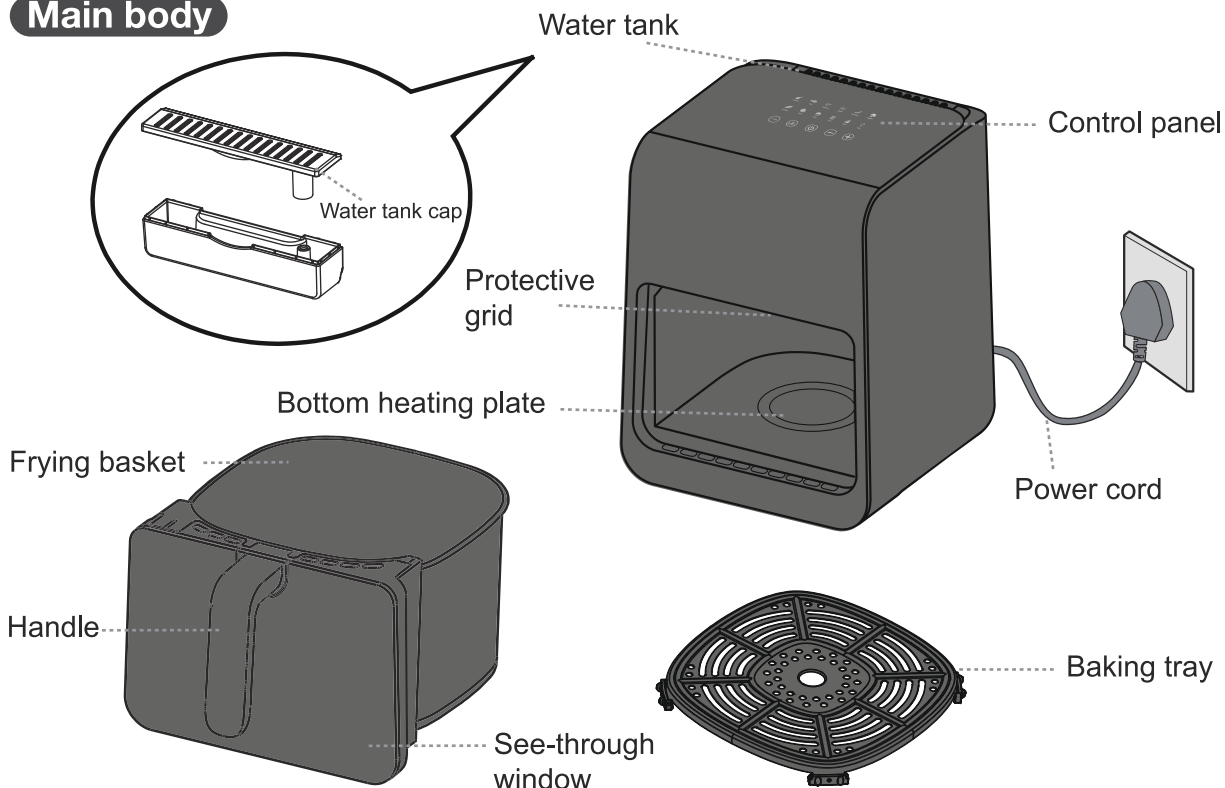
About the main body

- 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

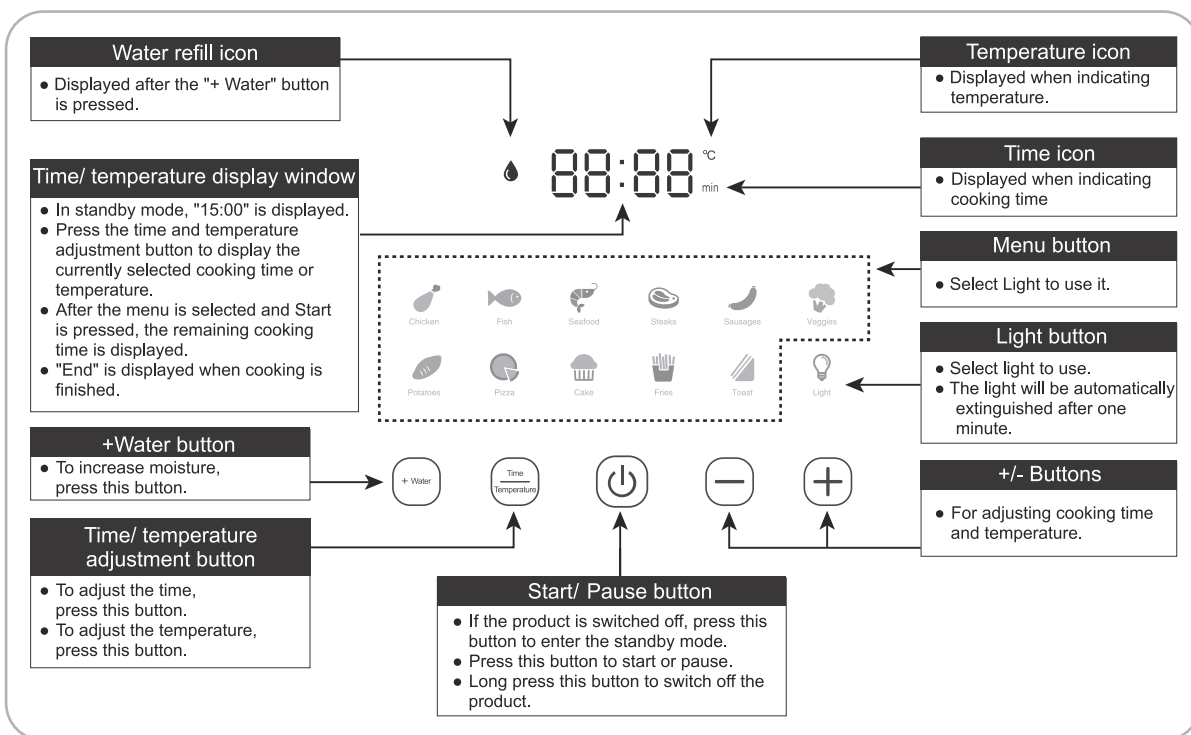
When using the product for the first time, please clean the frying basket, baking tray and water tank.
( P7)

Main body



Parts - Control Panel

Control panel



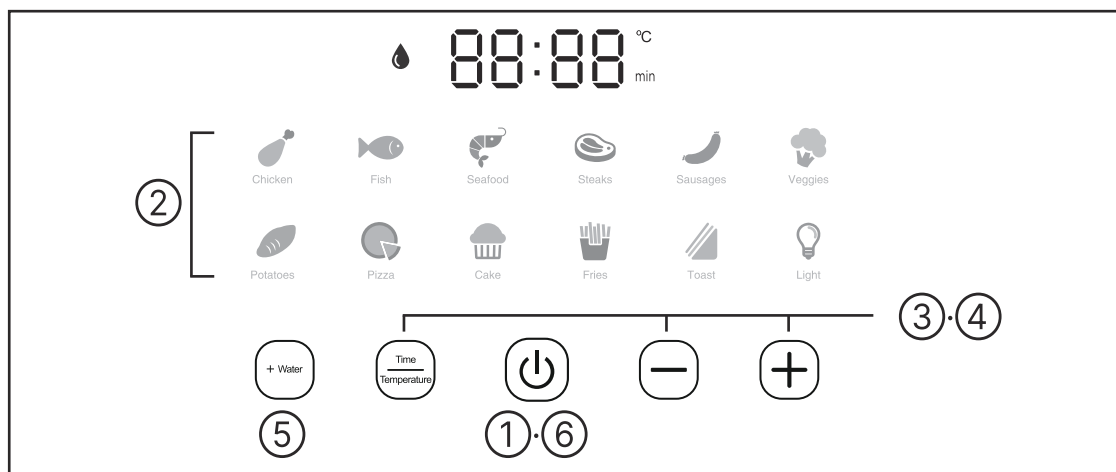
Before use

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 , finally press or to adjust.

4 Press , 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 to cancel or set humidity.
 • By default (except in the baked foods menu), the icon is on. If you want to cancel, please press .

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.

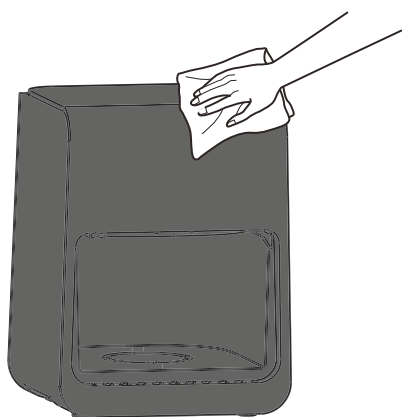
Cleaning and maintenance

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.



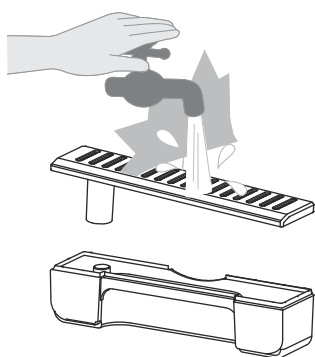
Frying basket and baking tray

- 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 is an air channel design inside the frying tank, it is not sealed, please do not use it with water, please drain it in time after cleaning.



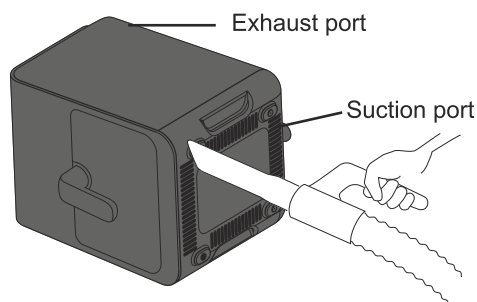
Water tank and water tank cap

- 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: Chicken drumsticks 4 piece Seasoning: 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 all ingredients 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: Sole (fresh) 1 piece Dressing: 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: Raw King Prawns 200 g Seasoning: Oil 1 tsp
Ginger slices

Instructions:

1. Wash and de-vein the prawns. Add to the cooking 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:	Aubergine	1 piece	Seasoning	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 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 dry 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 Mozzarella

Ingredients: Pizza dough 6 inches
Vegetables (green peppers, mushrooms, onions) 50 g
Shredded Mozzarella Cheese 1 tbs
Seasoning: Tomato sauce

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 10 g Milk 100 mL

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. Separate 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.

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
U01	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.
U02	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.	
E 00	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-CC600AUA
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 x 357 mm x 355 mm
Weight (approx.)	5.4 kg

Panasonic Appliances(Hangzhou) (Export Processing Zone) Co.,Ltd.
No.398-1 of Avenue No.18, Baiyang Street, Qiantang District,
Hangzhou, Zhejiang,China
Made in China

8018072000
S0522-10123 Printed in China
Release: October 2023

تعليمات التشغيل

مقلاة هوائية

للاستخدام المنزلي

الطرز NF-CC600AUA

جدول المحتويات

تعليمات ما قبل الاستخدام	احتياطات السلامة 16-17 تعليمات التشغيل – الأجزاء 18 ● البدن الأساسي للجهاز 18 ● لوحة التحكم 19
التعليمات	الإعدادات ● ضبط زمن الطهي ودرجة الحرارة 19 بدء الطهي 20 التنظيف والصيانة 21 وصفات الطهي 22-25
في نهاية المطاف	استكشاف الأعطال وإصلاحها 26 رموز الأعطال 26 المواصفات التقنية 27



شكراً لكم على شرائكم هذا الجهاز من باناسونيك

- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي الداخلي فقط.
- يُرجى قراءة دليل التعليمات هذا بعناية قبل استخدامكم الجهاز؛ لضمان سلامتكم واستخدامه بالطريقة المثلى.
- يُرجى إيلاء عناية خاصة مع الانتباه لما يلي: [احتياطات السلامة] (الصفحتان 16-17).
- يُرجى الاحتفاظ بهذا الدليل في مكان آمن للرجوع إليه مستقبلاً.

لشركة باناسونيك وحدها دون غيرها حق التفسير النهائي لجميع ما يرد ذكره في دليل التعليمات هذا

احتياطات السلامة

(يُرجى الالتزام بما ورد فيها!)

لتفادي الإصابات البدنية الشخصية أو تلف الممتلكات، يجب الحرص على مراعاة الالتزام باحتياطات السلامة
تشير الرموز التالية إلى قدر الضرر الذي يمكن أن يحدث نتيجة التعامل بطريقة غير صحيحة مع الجهاز.

تحذير: يشير إلى وضع خطر مُحتمل قد يؤدي عدم تجنبه إلى وقوع حالات وفاة أو إصابات خطيرة.

تنبيه: يشير إلى موقف خطر محتمل، قد يؤدي إلى حدوث إصابة بسيطة أو متوسطة إذا لم يتم تجنبه.

يتم تصنيف الرموز وشرحها على النحو التالي.

يشير هذا الرمز إلى ما يُمنع فعله؛ أي "محظور".

يشير هذا الرمز إلى ما يجب تنفيذه؛ أي أنه مطلوب "إلزامي".

تحذير

- لا تستخدم الجهاز إذا كان سلك توصيل التيار الكهربائي أو القابس تالفاً، أو إذا كانت الوصلة بين مصدر التيار (المقيس) والقابس غير محكمة التوصيل.
(لتفادي الصعق الكهربائي أو حدوث الحريق بسبب قصر (تماس) الدائرة الكهربائية).
- في حال تلف كابل الكهرباء يجب استبداله عن طريق الجهة المُصنعة، أو وكيل الخدمات التابع لها، أو الأشخاص المؤهلين بنفس مستوى الكفاءة لتجنب أي مخاطر.
- لا تتلف سلك الكهرباء أو قابس توصيل التيار الكهربائي، جميع ما يلي محظور وممنوع منعاً باتاً:
إتلاف سلك الكهرباء أو القابس، أو تغييره، أو تعريضه للحرارة العالية أو استخدامه بالقرب منها، أو التعامل معه وتثبيته بعنف، أو ليه، أو سحبه، أو تعليقه في زاوية على جدار، أو وضع جسم ثقيل عليه، أو ربطه، أو حزه، أو سحبه بقوة، (لتفادي الصعق الكهربائي بسبب تلف سلك توصيل التيار والقابس أو حدوث الحريق بسبب قصر (تماس) الدائرة الكهربائية).
- تجنب إزالة قابس التيار الكهربائي أو تثبيته في المقبس وبيدك مبللتان.
تأكد دوماً من أن يديك جافتان قبل التعامل مع الجهاز أو مع قابس التيار.
(لتفادي الصعق الكهربائي أو حدوث الإصابات البدنية).
- لا تدع أي شخص يلعق قابس التيار الكهربائي بلسانه.
(لتفادي الصعق الكهربائي أو حدوث الإصابات البدنية).
يجب الانتباه وإبلاء اهتمام خاص للرضع والأطفال الصغار ليظلوا بعيدين تماماً عن المقلاة.
- لا تملأ خزان المياه بسوائل غير المياه المنقاة أو المرشحة، (لتفادي انسداد المنافذ الداخلية لمرور المياه).
- لا تسكب المياه على الجهاز، ولا تغسله مباشرة بالمياه، ولا تغمره في المياه (لا ينطبق هذا على سلة القلي، وصينية صنع المخبوزات، وخزان المياه، وغطاء خزان المياه).
(لتفادي الصعق الكهربائي أو حدوث الحريق بسبب قصر (تماس) الدائرة الكهربائية).
- إذا حدث ودخلت المياه إلى الجهاز، يرجى الاتصال بمركز الإصلاح المعتمد لدى شركة باناسونيك.
- لا تُقدم على تغيير الجهاز أو تفكيكه أو إصلاحه بنفسك، (لتفادي حدوث الحريق، أو الصعق الكهربائي، أو الإصابات البدنية).
← إذا تطلب الأمر إجراء إصلاحات، يرجى الاتصال بمركز الإصلاح المعتمد لدى باناسونيك.
- أثناء الاستخدام أو بعد الاستخدام مباشرة، لا تضع وجهك أو يديك بالقرب من منفذ العادم، وانتبه جيداً للأطفال كيلا يقتربوا منه.
(لتجنب الإصابة بالحروق).
- لا تستخدم هذا الجهاز لأغراض أخرى غير تلك الموضحة في دليل تعليمات الاستخدام هذا.
(وإلا فقد يتسبب ذلك في الإصابة بالحروق أو حدوث الحريق أو الإصابات البدنية أو الصعق الكهربائي).
- لا ولن تتحمل باناسونيك المسؤولية عن عواقب الاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام باتباع ما ورد في دليل التعليمات.
- لا تحرك البدن الأساسي للجهاز من مكانه ولا تهزه أثناء الطهي.
(لتجنب الإصابة بالحروق).
- لا ترش المياه أو أي سوائل أخرى على قابس توصيل التيار (لتجنب حدوث الصعق الكهربائي أو الحريق بسبب قصر (تماس) الدائرة الكهربائية).
- تأكد من استخدام مقيس تيار كهربائي متردد بمواصفات جهد 220 فولت/ وشدة تيار 10 أمبير ولا تستخدمه إلا للمقلاة حصراً، ولا تستخدم أي جهاز آخر معها على نفس المقيس، (إن مشاركة مقيس التيار الكهربائي نفسه مع أجهزة كهربائية أخرى قد يتسبب غالباً في حدوث الحريق بسبب ارتفاع درجة الحرارة).
- تأكد من استخدام وصلة طرفية لا تقل قدرة تحملها لشدة التيار عن 10 أمبير.
- تأكد من إدخال قابس التيار بكامله بإحكام وتثبيته جيداً، (لتفادي حدوث الحريق، أو تصاعد الأدخنة، أو الصعق الكهربائي).
- يجب استخدام مقيس للتيار يكون مزدوج القطب وذو فتحة إدخال لقابس واحد ويكون مخصصاً حصراً لهذا الجهاز. تأكد من إحكام تأريض المقيس. إذا لم يتم تركيب أي جهاز تأريض فقد تكتسب الأجزاء المعدنية -مثل الغلاف الخارجي للجهاز- التيار الكهربائي الساكن المستحث.
(لتجنب خطر حدوث الصعق الكهربائي حال حدوث عطل أو تسريب)

تحذير



- في حال وجود خلل أو فشل في التشغيل، يُرجى التوقف عن استخدام الجهاز على الفور والفصل الفوري لقابس التيار الكهربائي.
- (لتفادي حدوث الحريق، أو تصاعد الأدخنة، أو الصعق الكهربائي) أمثلة الخلل وفشل التشغيل
- سخونة قابس التيار نفسه والسلك الموصل به وذلك بدرجة غير مألوفة
- تلف سلك التيار أو حدوث انقطاع متقطع للتيار الواصل إلى الجهاز عند لمس سلك التيار.
- تلف البدن الأساسي للجهاز أو ازدياد درجة حرارته بصورة مفرطة.
- انبعاث دخان أو رائحة شيء محروق من البدن الأساسي للمقلاة.
- تشقق البدن الأساسي للمقلاة أو تفككه أو صدور أصوات منه غير مألوفة لدى المستخدم.
- عدم خروج الهواء من منفذ العادم أثناء الطهي.
- اتصل على الفور بمركز الإصلاح المعتمد لدى باناسونيك للاستفسار عن مواعيد الفحص والإصلاح.

- دأوم على تنظيف قابس التيار الكهربائي بانتظام، (لتجنب عزل قابس التيار، لأن الإهمال في التنظيف يجعل الرطوبة والأجسام الغريبة تتراكم عليه، من ثم قد يتسبب في حدوث حريق) افصل قابس التيار وامسحه بقطعة قماش جافة.
- هذا الجهاز غير مناسب لاستخدامه من قبل الأشخاص التاليين (بما في ذلك الأطفال) بمفردهم في غياب شخص راشد : الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو العقلية المتدنية، أو الأشخاص الذين يفتقرون إلى الخبرة ومعرفة كيفية الاستخدام؛ لذا يجب أن يشرف عليهم أو يوجههم شخص راشد محدد يكون مسؤولاً عن سلامتهم. يُرجى الحرص وعدم السماح للأطفال باللعب بهذا الجهاز.
- (لتفادي حدوث الحروق، أو الإصابات البدنية، أو الصعق الكهربائي).
- يُحفظ بعيداً عن متناول الأطفال.
- (لتفادي حدوث الحروق، أو الإصابات البدنية، أو الصعق الكهربائي).

تنبيه



- لا تبدأ بتشغيل الجهاز أبداً والسلة فارغة، (لتجنب حدوث خلل في التشغيل أو الإصابة بحرق)
- لا تقوم بتوصيل هذا الجهاز بمؤقت زمني خارجي أو تشغيله باستخدام نظام مستقل للتحكم فيه عن بُعد.
- (لتجنب حدوث خلل في التشغيل أو الإصابة البدنية) يُرجى التأكد من وجود مساحة فراغ تزيد على 8 سم حول الجهاز.
- (لتجنب اقتراب سلك توصيل التيار الكهربائي من أشياء أخرى، مما قد يؤدي إلى تلفه).
- عند فصل قابس التيار، تأكد من القيام بذلك عن طريق السحب من جسم القابس نفسه وليس السلك.
- (لتفادي الصعق الكهربائي أو حدوث الحريق بسبب قصر (تماس) الدائرة الكهربائية).
- تأكد دوماً من إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر الكهرباء عند إزالة السلة أو عند عدم استخدامه.
- (لتجنب حدوث الحروق، أو الإصابات البدنية، أو الصعق الكهربائي، أو التسريب، أو الحريق بسبب اهتراء مواد العزل لعدها).
- قبل الشروع في تنظيف الجهاز بعد استخدامه، يُرجى الانتظار حتى يبرد البدن الأساسي للجهاز بدرجة كافية قبل التنظيف.
- (لتجنب الإصابة بالحروق).

- لا تستخدم أي سلة قلي غير حصريّة، أو تكون من مقاس غير ملائم، أو حدثت بها تشوهات.
- (لتجنب حدوث حروق أو إصابات بدنية بسبب ارتفاع درجة الحرارة أو حدوث عطل).
- لا تستخدم هذا الجهاز في الأماكن التالية:
- بالقرب من مصادر الحرارة أو في الأماكن العالية الرطوبة.
- (لتفادي الصعق الكهربائي أو حدوث الحريق)
- على سطح غير مستو، أو على بساط، أو لبادة غير مقاومة للحرارة.
- (لتجنب حدوث الإصابة البدنية، أو الحريق، أو الإصابة بحروق جلدية)
- في أماكن قريبة من أي جدران أو أثاث.
- (لتجنب حدوث تغير في لون الأثاث المنزلي أو تشوّهه أو تلفه بسبب الحرارة المنبعثة من منفذ العادم).
- عند تحريك الجهاز، تأكد من تثبيت سلة القلي الداخلية في مكانها بإحكام، لا تحمل الجهاز وهو مائل.
- (لمنع سلة القلي من السقوط وحدث تلفيات بها)
- لا تلمس الأماكن التي تكون فيها درجة الحرارة مرتفعة أثناء الاستخدام أو بعد الطهي مباشرة، مثل البدن الأساسي الذي تكون درجة حرارته مرتفعة، خاصة الأجزاء المعدنية، مثل: منفذ العادم، وسلة القلي، ولوحة التسخين السفلية، وشبكة الحماية.
- (لتجنب الإصابة بالحروق).
- لا توجه منفذ العادم نحو قابس التيار الكهربائي.
- (لتجنب تشوّه بنية القابس أو التسبب في حدوث حريق بسبب قصر (تماس) الدائرة الكهربائية).
- يجب وضع هذا الجهاز في منطقة مفتوحة ذات تهوية جيدة عند استخدامه، إذا كنت تضع هذا الجهاز في خزانة، فتأكد من وجود مساحة كافية لتبديد الحرارة؛ لتجنب ارتفاع درجة حرارة الجهاز وحدث خلل في التشغيل.

في حال انقطاع التيار الكهربائي أثناء الاستخدام

- بما في ذلك عند فصل قابس التيار الكهربائي أثناء الطهي، أو عند انفصال مفتاح قاطع الدائرة، وما إلى ذلك:
- سيستأنف الجهاز عملية الطهي تلقائياً إذا حدث انقطاع التيار أثناء الطهي وتم وصول التيار مرة أخرى خلال 10 دقائق.
- إذا حدث ذلك في وضع الاستعداد أو وضع الاختيار من القائمة، فسيعود الجهاز إلى وضع إيقاف التشغيل بعد عودة التيار الكهربائي.

تعليمات التشغيل

حول بنية البدن الأساسي للجهاز

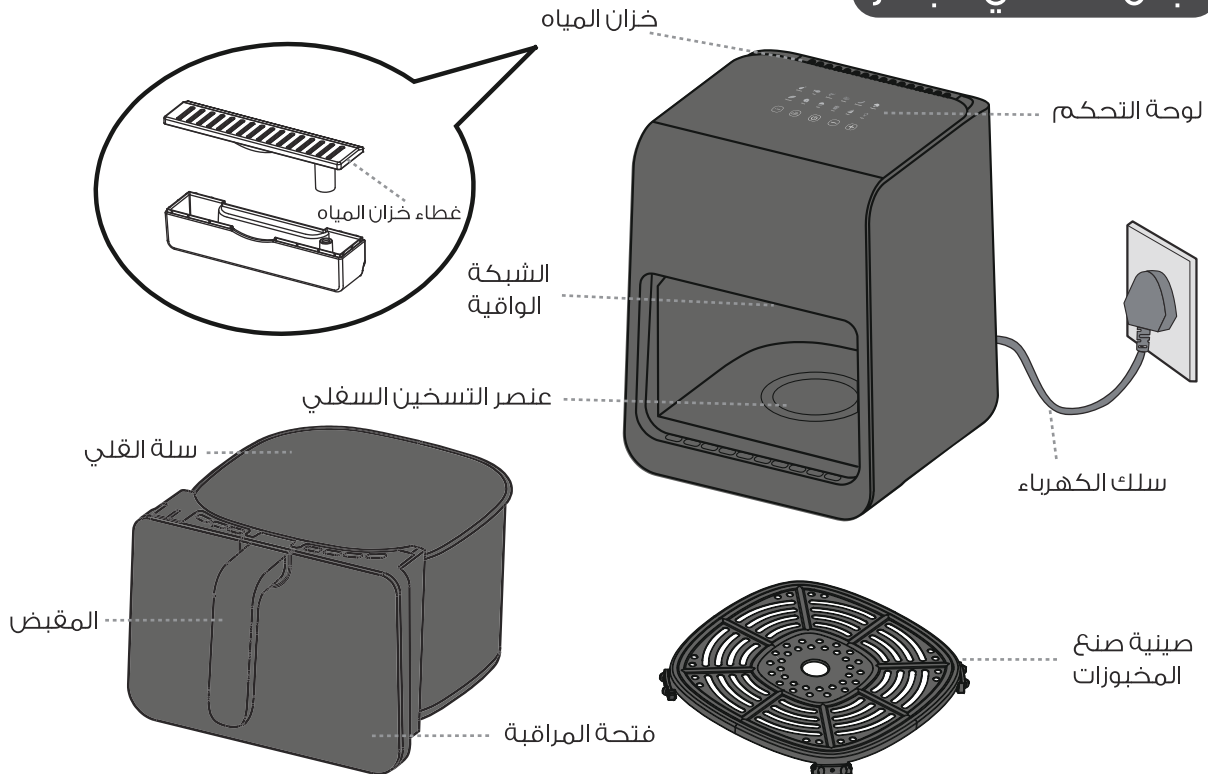
- افحص منفذ الضغط ومنفذ العادم الموجود أسفل سلة القلي الفارغة بانتظام وقم بإزالة ما عليهما من الغبار. (ص 21 التنظيف والصيانة)
- لا تستخدم الجهاز على الأسطح المنزلقة مثل الطاولات القابلة للسحب. (لتجنب سقوط الجهاز).
- لا تستخدم هذا الجهاز بوضعه على الموقد الكهربائي الذي يعمل بالحث. (لتجنب إتلاف الموقد الكهربائي الذي يعمل بالحث أو التسبب في عمل الجهاز بطريقة غير طبيعية).
- يُحظر استخدام الجهاز في الأماكن الخارجية في الهواء الطلق. (مع العلم بأن تذبذب التيار الواصل من مصدر الكهرباء قد يتسبب في حدوث خلل في تشغيل الجهاز).
- لا تستخدم الجهاز تحت ضوء الشمس المباشر. (كيلا يتلف طلاءه ويتغير لونه).
- لا تضع المياه في سلة القلي. (كيلا تتسرب منها المياه إلى الأجزاء الكهربائية الحساسة في الجهاز).
- لضمان أفضل نتيجة، لم يوضع في الإعدادات من المصنع وضع التحميص بالبخار ضمن قائمة صنع المخبوزات. عند استخدام قائمة المخبوزات (البيتزا، والكعك، والشطائر)، يُرجى فهم أنه من الطبيعي عدم إمكانية استخدام تحديد زر التحميص بالبخار.

- لا تستخدم هذه المقلاة الهوائية إذا شككت بأن الجزء السفلي منها (منفذ الضغط) قد يكون مسدوداً. على سبيل المثال: إذا وضعت الجهاز فوق سجادة، أو كيس من البلاستيك، أو على ورق من الألومنيوم، أو قطعة من القماش، وما إلى ذلك. (لتجنب إتلاف الجهاز).
- لا تقم بتغطية منفذ العادم بقطعة قماش أو أشياء أخرى أثناء الاستخدام. (إن تعذر إطلاق الهواء الساخن عبر منفذه، فقد يؤدي إلى تراكم الحرارة وسوء تبديدها؛ مما يؤدي إلى حدوث نشوة بالغلاف، أو حدوث خلل في التشغيل).
- يُرجى تنظيف بقايا الطعام والأشياء الغريبة الأخرى الملتصقة بسلة القلي (جدران السلة أو صينية صنع المخبوزات) في الوقت المناسب. (لتجنب تآكل الأجزاء المعدنية وإتلاف طبقة الطلاء الخارجية).
- بعد اكتمال عملية التحميص بالبخار، اضغط مع الاستمرار على زر التحميص بالبخار لإجراء أقصى قدر من التصريف؛ لضمان تصريف المياه الموجودة في الأنبوب بكاملها. بعد ذلك، افتح غطاء خزان المياه وأخرج خزان المياه نفسه. (لمنع تسرب المياه الموجودة في مخرج خزان المياه إلى الجهاز وسطح منطقة الطهي بالمطبخ).

الأجزاء

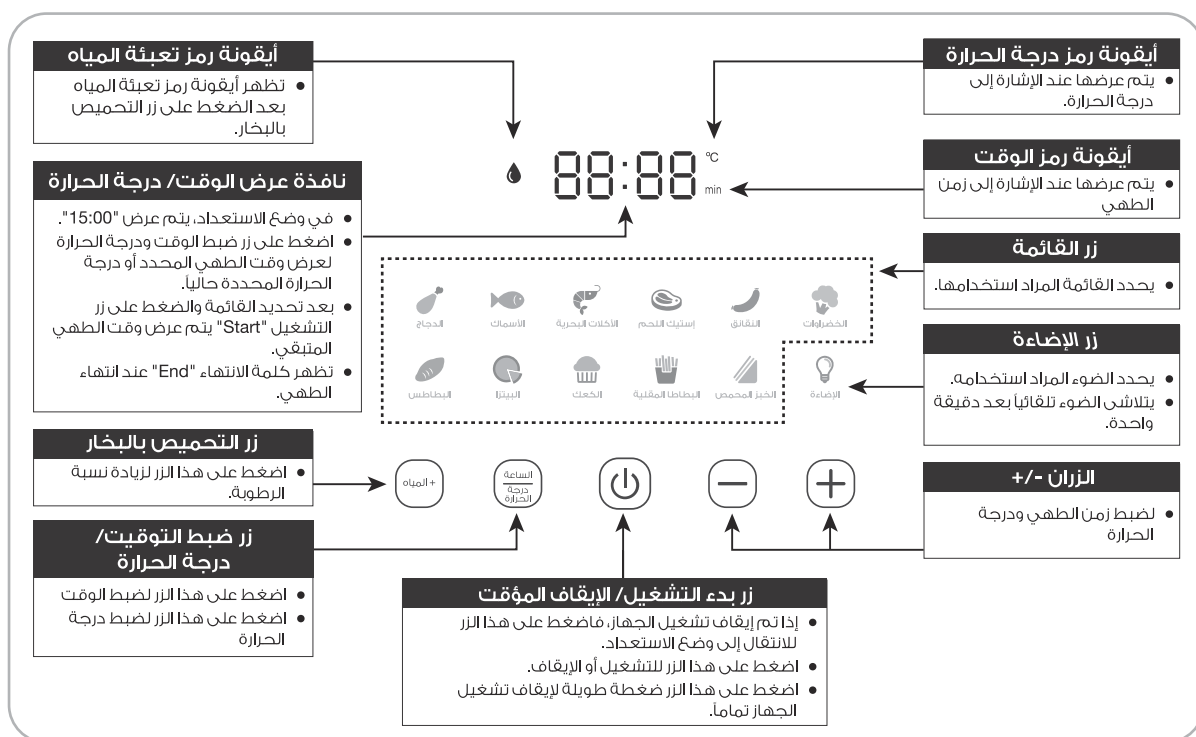
قبل استخدامك الجهاز لأول مرة، يُرجى تنظيف سلة القلي، وصينية صنع المخبوزات، وخزان المياه. (ص 21)

البدن الأساسي للجهاز



الأجزاء

لوحة التحكم

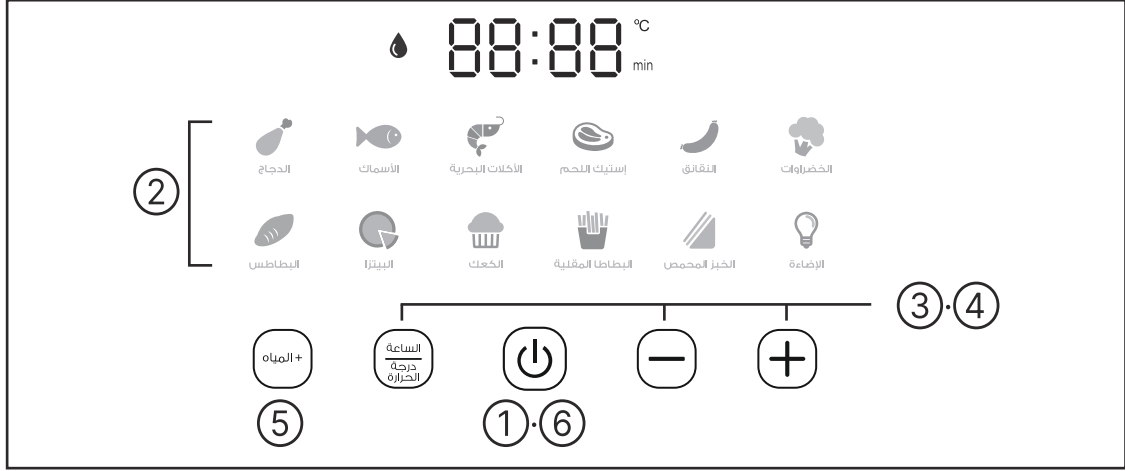


إعدادات ضبط وقت الطهي ودرجة الحرارة

الجدول 1

فئة الطبخ	الوقت الافتراضي (بالدقائق)	درجة الحرارة الافتراضية (مئوية)	الوقت المحدد القابل للتعديل (بالدقائق)	درجة الحرارة المحددة القابلة للتعديل (مئوية)
الدجاج	22	200	60-1	200-80
الأسماك	20	180	60-1	200-80
الأكلات البحرية	10	180	60-1	200-80
إستيك اللحم	10	200	60-1	200-80
النقانق	15	180	60-1	200-80
الخضراوات	10	200	60-1	200-80
البطاطس	30	200	60-1	200-80
البيتزا	15	170	60-1	200-80
الكعك	20	150	60-1	200-80
البطاطا المقلية	20	180	60-1	200-80
الخبز المحمص	8	170	60-1	200-80

بدء الطهي



7 في منتصف عملية الطهي، اسحب سلة القلي للخارج لتقليب المكونات الموجودة داخلها. بعد ذلك، أعد السلة مرة أخرى لمواصلة عملية الطهي.

- يعتمد مدى الحاجة إلى تقليب المكونات على نوع المكونات، والكمية، ووقت الطهي.
- عند إخراج سلة القلي، سيدخل الجهاز في وضع الاستعداد وسيتوقف التسخين. عند إعادة سلة القلي إلى مكانها مرة أخرى، فإن الجهاز سيواصل العمل.
- تكون سلة القلي، ونافاذة الرؤية الشفافة، وصينية الخبز في وضع التشغيل ساخنة؛ لذا تجنب لمسها لتفادي الإصابة بالحروق.
- من الطبيعي أن ينطفئ الضوء تلقائياً بعد دقيقة واحدة.

8 بعد الطهي، أخرج سلة القلي وضعها على سطح منضدة مستقر مقاوم لدرجة الحرارة العالية، واستخدم أدوات المطبخ لإزالة الطعام.

- لا تلمسها بيدك مباشرة؛ لتجنب الإصابة بالحروق.

• بعد انتهاء عملية الطهي، ستعرض نافذة العرض "End" (انتهاء)، وسيتوقف أنبوب التسخين عن التسخين، وستستمر مروحة التبريد في العمل لمدة 40 ثانية لتبريد الجهاز في أسرع وقت ممكن.

• بعد الطهي، تكون درجة حرارة المقلاة مرتفعة؛ لذا يرجى عدم وضعها مباشرة على المنضدة لتجنب حرقها.

• عند استخدام وظيفة التخميص بالبخار، يرجى الضغط لفترة طويلة على (+) لتصريف الرطوبة المتبقية في أنبوب المياه. بعد ذلك، استبدل المياه المنقاة أو المياه المرشحة في خزان المياه.

1 بعد التشغيل، اضغط (⏻) للدخول إلى وضع الاستعداد.

2 حدد أيقونة رمز القائمة. • تومض القائمة المحددة.

3 اضغط على (+) أو (-) لضبط الوقت اللازم للطهي.

- يضيء رمز الوقت المحدد "min".
- يرجى الرجوع إلى الجدول 1 في الصفحة 19 لمعرفة نطاق الوقت اللازم للطهي الذي يمكن ضبطه.
- بعد ضبط درجة الحرارة، وإذا كنت تريد ضبط وقت الطهي مرة أخرى، يرجى الضغط على الزر (⏻) أولاً، ثم الضغط على الزر (Time Temperature) ثانياً، ثم أخيراً الضغط على الزر (+) أو (-) للضبط والتعديل.

4 اضغط على (Time Temperature)، ثم اضغط على (+) أو (-) لضبط درجة حرارة الطهي.

- تضيء أيقونة درجة الحرارة المحددة "°C" (درجة مئوية).
- يرجى الرجوع إلى الجدول (1) في الصفحة (19) لمعرفة درجة الحرارة التي يمكن ضبطها.

5 اضغط على (+ Water)، لإلغاء أو ضبط الرطوبة.

- تكون الأيقونة قيد التشغيل في الوضع الافتراضي (باستثناء في قائمة الأغذية المخبوزة). إذا كنت ترغب في الإلغاء، يرجى الضغط على (+ Water).

6 اضغط على (⏻) لبدء عملية الطهي.

- تتغير القائمة المحددة من الوميض إلى الضوء الثابت.

التنظيف والصيانة

عناية

- تأكد قبل التنظيف من فصل قابس الطاقة وانتظر حتى يبرد البدن الرئيسي.
- عند التنظيف، لا تغمر البدن الرئيسي في المياه. لا تستخدم مخفف طلاء اللاكيه، والكحول، ومسحوق التنظيف، والفرشاة الخشنة، وما إلى ذلك في التنظيف.
- لا تضع أي أجزاء بخلاف صينية الخبز، وخزان المياه، وغطاء خزان المياه في غسالة الأطباق أو المجفف.

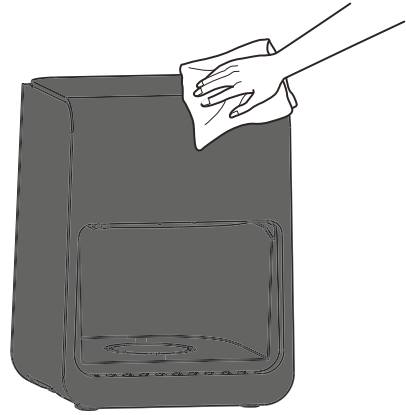
سلة القلي وصينية الخبز

- اغسل بصابون أطباق مخفف وإسفنجية ومياه. امسح أي رطوبة من الجزء الخارجي للسلة.
- لا تستخدم السلة كحاوية تنظيف.
- قد يكون هناك تغيير في اللون أو خطوط على السطح المطلي بالفلور، ولكن لا يوجد تأثير على الصحة والاستخدام.
- يوجد تصميم قنوات هواء داخل حوض القلي، وهو غير مغلق؛ لذا يرجى عدم استخدامه مع المياه، وتصريفه بعد التنظيف في الحال.



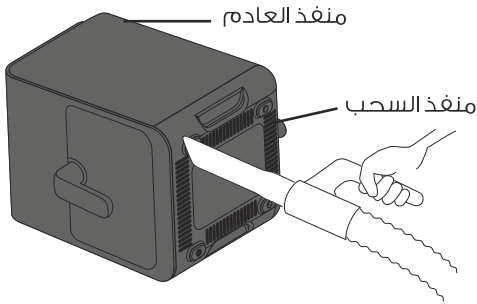
الجدران الداخلية والخارجية للعبة

- امسح بقطعة قماش معصورة.



الفحص المنتظم

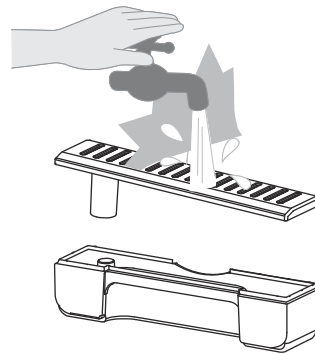
- افحصه مرة واحدة تقريباً في الشهر، وإذا كان هناك أوساخ، يرجى تنظيفه في الحال.



استخدام التفريغ الهوائي لإزالة الغمامة والأجسام الغريبة.

خزان المياه وغطاء خزان المياه

- قم بتفكيكهما وشطفهما.



الوصفات

تذكير: يمكن تعديل الكمية الموصى بها من المكونات المطلوبة، ودرجة الحرارة، ووقت الطهي في الوصفات حسب التفضيلات الشخصية، وحجم المكونات، واستخدام المنتج.

أوراك الدجاج المدفونة في الملح

المكونات:	أوراك دجاج	4 قطع	توابل:	مرقة الدجاج	20 مل
				مسحوق الدجاج المدفون في الملح	15 جم

التعليمات:

1. اغسل أوراك الدجاج واصنع ثلاثة شقوق على الجوانب الأمامية والخلفية لامتصاص التكهات بشكل أفضل.
2. وزع مسحوق الدجاج المدفون في الملح ومرقة الدجاج على أوراك الدجاج بالتساوي، ثم قم بتغطيتها بورق حراري لنقعها في الخل طوال الليل.
3. ضع أوراك الدجاج المنقوعة (المملحة) في صينية الخبز، واختر وظيفة [🔥]، واضبط درجة الحرارة على 200 درجة مئوية، واضبط وقت الطهي على 25 دقيقة. قم بتقليب الأجنحة بعد مرور 15 دقيقة.

أجنحة بنكهة أورليانز

المكونات:	أجنحة دجاج	8 قطع	توابل:	مسحوق أجنحة مشوية بنكهة أورليانز	35 جم
	مياه	30 مل			

التعليمات:

1. اغسل أجنحة الدجاج واصنع عدداً قليلاً من الشقوق على جلدها باستخدام سكين.
2. صب مسحوق أجنحة أورليانز في وعاء وأضف المياه. قلب الخليط ووزعه على أجنحة الدجاج بالتساوي. اتركها منقوعة في التلابة لمدة ساعتين.
3. ضع أجنحة الدجاج في صينية الخبز، واختر وظيفة [🔥]، واضبط درجة الحرارة على 180 درجة مئوية، واضبط وقت الطهي على 15 دقيقة. قم بتقليب الأجنحة بعد مرور 10 دقائق.

سمك موسى المشوي

المكونات:	سمك موسى	قطعة واحدة	التتبيلة:	ليمون طازج أو عصير ليمون	نصف كمية قليلة
				ملح	كمية مناسبة
				فلغل أسود مطحون، صوص فلغل	15 جم
				زبدة	

التعليمات:

1. قم بإذابة الثلج الموجود على سمك موسى، واتركه حتى يجف، ثم قطعه إلى شرائح فيليه صغيرة. أضف الملح والفلغل الأسود المطحون وعصير الليمون للنقع لمدة 20 دقيقة.
2. قم بإذابة الزبدة وعصير الليمون ثم ادهن الخليط بالفرشاة بالتساوي على جانبي شرائح السمك.
3. ضع شرائح السمك الفيليه في صينية الخبز، واختر وظيفة [🔥]، واضبط درجة الحرارة على 200 درجة مئوية، واضبط وقت الطهي على 15 دقيقة. قلب شرائح الفيليه بعد مرور 5 دقائق، ثم ادهنها بالزبدة وقم بشيها لمدة 5 دقائق أخرى.
4. ادهن كلا الجانبين بصوص الفلغل بالفرشاة وواصل الشواء لمدة 5 دقائق.

الروبيان المقلي جيداً

المكونات: روبان 200 جرام
شرائح زنجبيل كمية مناسبة
توابل: زيت كمية قليلة

التعليمات:

1. اغسل الروبيان وأزل الوريد الأسود من ظهره. استخدم مرقعة الخضار وشرائح الزنجبيل لإزالة الطعم الشبيه بالسمك. اتركه ينقع لمدة 10 دقائق.
2. ادهن صينية الخبز بالزيت وضع الروبيان فيها. حدد وظيفة [🔥]، واضبط درجة الحرارة على 180 درجة مئوية ووقت الطهي على 10 دقائق. قلب الروبيان في منتصف عملية الطهي.

شرائح اللحم

المكونات: شريحة لحم (منتج شبه جاهز)
قطعة واحدة (حوالي 150 جم)
توابل: زيت كمية قليلة

التعليمات:

1. ادهن صينية الخبز بالفرشاة بطبقة من الزيت، وأضف شريحة اللحم فيها.
 2. حدد وظيفة [🔥]، واضبط درجة الحرارة على 200 درجة مئوية ووقت الطهي على مدة تتراوح بين 6 و10 دقائق. قلب شريحة اللحم في منتصف عملية الطهي.
- * يمكنك اختيار درجة تسوية شرائح اللحم حسب تفضيلك الشخصي.

النقانق

المكونات: نقانق 5
توابل: زيت كمية قليلة

التعليمات:

1. بعد إذابة الثلج الموجود على النقانق، اصنع عدداً قليلاً من الشقوق على السطح وضع النقانق في صينية الخبز.
 2. حدد وظيفة [🔥]، واضبط درجة الحرارة على 160 درجة مئوية ووقت الطهي على 10 دقائق.
- * إذا كنت تفضل تناولها مغرمة، يمكنك زيادة الوقت وفقاً لذلك.

الوصفات

بالذئجان بالثوم

المكونات:	بالذئجان ثوم	1 كمية مناسبة	التوابل:	صلصة صويا صوص محار سكر زيت	15 مل 15 مل 4 جم كمية قليلة
	بصل أخضر مقطّع فلغل تاباسكو	كمية مناسبة كمية مناسبة			

التعليمات:

1. اغسل الباذئجان واتركه حتى يجف. افرم الثوم وقطّع فلغل تاباسكو إلى أجزاء ثم أضف جميع التوابل باستثناء الزيت لصنع الصوص لاستخدامه لاحقاً.
2. ضع ورق القصدير (الغويل) في صينية الخبز وضع الباذئجان فوق ورق القصدير. ادهن الباذئجان بالزيت باستخدام فرشاة، وحدد وظيفة [🌀]، واضبط درجة الحرارة على 200 درجة مئوية ووقت الطهي على 20 دقيقة.
3. أخرج الباذئجان بعد مرور 20 دقيقة وقطعه إلى نصفين. ادهن جانبي لب الباذئجان بالصوص باستخدام الفرشاة. قم بالشواء لمدة 5 دقائق أخرى حسب إعدادات القائمة ودرجة الحرارة في الخطوة 2. قم برش البصل الأخضر المقطّع على الباذئجان بعد طهيها.

البطاطا الحلوة المشوية مع الجبن

المكونات:	بطاطا حلوة جبن موزاريلا مبشور حليب كامل الدسم	1 (حوالي 350 جم) 50 جراماً 50 مل
-----------	---	--

التعليمات:

1. اهرس البطاطا الحلوة بعد تقشيرها وطهيها على البخار.
2. أضف الحليب واخبطه جيداً وضع الخليط في صينية ملفوفة بورق القصدير.
3. رش جبن الموزاريلا بالتساوي على البطاطا الحلوة المهروسة.
4. ضع الصينية الملفوفة بورق القصدير في صينية الخبز، واختر وظيفة [🌀]، واضبط درجة الحرارة على 180 درجة مئوية، واضبط وقت الطهي على 10 دقائق.

البيتزا

المكونات:	عجينة البيتزا لحم الفخذ خضراوات (فلغل أخضر، خيار، بصل) جبن موزاريلا مبشور صلصة طماطم	1، 6 بوصات كمية مناسبة كمية مناسبة 50 جراماً كمية مناسبة
-----------	--	--

التعليمات:

1. قطع لحم الفخذ والخضراوات إلى مكعبات (فلغل أخضر، فلغل أحمر، بصل) واتركها جانباً.
2. ادهن العجينة بصلصة الطماطم باستخدام الفرشاة، ورش نصف الجبن فوقها وأضف الخضراوات ولحم الفخذ المقطّع إلى مكعبات ورش النصف الباقي من الجبن.
3. ضع العجينة في صينية الخبز، واختر وظيفة [🌀]، واضبط درجة الحرارة على 180 درجة مئوية، واضبط وقت الطهي على 12 دقيقة.

كيك الزبادي

المكونات:	بيض	1	توابل:	سكر أبيض	15 جم
	دقيق منخفض الجلوتين	10 جم		عصير ليمون	3 مل
	زبدة	3 جم			
	زبادي	20 جراماً (لخلطه مع الدقيق)			

التعليمات:

- افصل بياض البيض عن صفار البيض بعناية، واخلط صفار البيض مع الدقيق المنخفض الجلوتين والزبادي بالتساوي.
- اخفق بياض البيض مع عصير الليمون والسكر الأبيض حتى يتصلب.
- حدد وظيفة []، واضبط درجة الحرارة على 180 درجة مئوية ووقت الطهي على 3 دقائق للتسخين المسبق.
- اجمع خليط بياض البيض والخليط المضرب في الخطوة 1، وامزجهما بسرعة وبالتساوي وقم بصبه في صينية ملفوفة بورق القصدير وتسوية السطح والإضافة إلى صينية الخبز.
- حدد وظيفة []، واضبط درجة الحرارة على 150 درجة مئوية ووقت الطهي على 20 دقيقة. رش الكيك بمزيد من الزبادي بعد الطهي

البطاطس المقلية

المكونات:	البطاطس المقلية المجمدة	250 جراماً
توابل:	صلصة طماطم	كمية مناسبة

التعليمات:

- ضع البطاطس المقلية المجمدة في صينية الخبز.
- حدد وظيفة []، واضبط درجة الحرارة على 200 درجة مئوية ووقت الطهي على 20 دقيقة. قم بهز البطاطس في منتصف عملية الطهي.
- قدّمها مع صلصة الطماطم بعد طهيها.

الشطائر

المكونات:	لحم فخذ أو لحم خنزير مقدد	قطعة واحدة
	شرائح خبز	3 قطع
	خيار (مقطع إلى شرائح) أو خس	كمية مناسبة
	شريحة جبن	قطعة واحدة
	جبن موزاريلا	كمية مناسبة
التتبيلة:	صلصة تتبيلة أو مايونيز	كمية مناسبة

التعليمات:

- وزع طبقة من صلصة التتبيلة أو المايونيز على شريحة الخبز الأولى. بعد ذلك، أضف شرائح الخيار أو الخس قبل إضافة شريحة الخبز الثانية، ضع شريحة الجبن ولحم الفخذ أو لحم الخنزير المقدد في الأعلى. أضف شريحة الخبز الثالثة وغطها بطبقة من جبن الموزاريلا.
- ضع الشطائر المكدسة في صينية الخبز، واختر وظيفة []، واضبط درجة الحرارة على 200 درجة مئوية، واضبط وقت الطهي على 5 دقائق.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

فيما يلي العطل الوظيفي، يُرجى فحصه قبل طلب إجراء الإصلاحات.

المشكلة	السبب	الحل
لا يوجد استجابة عند التوصيل بالطاقة	عدم إدخال قابس الطاقة في مكانه بشكل صحيح	قم بتوصيله مرة أخرى أو ابحث عن مأخذ طاقة آخر.
تعذر بدء التشغيل	عدم إدخال سلة القلي في مكانها.	اسحب سلة القلي للخارج ثم أعدّها إلى مكانها.
المحرك لا يدور أو هناك صوت غير طبيعي	يوجد جسم غريب ملتصق بريشة المروحة أو انسداد منفذ السحب	بعد إيقاف تشغيل الطاقة، تحقق مما إذا كان هناك أي أجسام غريبة في منفذ السحب وجانب البدن الرئيسي. إذا كان لا يزال هناك عطل، يرجى الاتصال بمركز الإصلاح المعتمد لدى شركة باناسونيك.
تسريب كمية صغيرة من المياه من سلة القلي أسفل نافذة الرؤية الشفافة.	سلة القلي لا تصرف بالكامل بعد تنظيفها ويوجد رطوبة متبقية في مجرى الهواء	هذا الأمر طبيعي. يُرجى استخدام المنتج كالمعتاد. (إذا تسربت كمية كبيرة من المياه من أسفل البدن الرئيسي، يرجى الاتصال بمركز الإصلاح المعتمد لدى شركة باناسونيك).

رموز الأخطاء

افحص ما يلي قبل بدء الإصلاحات.

عرض الخطأ	يُرجى المحاولة
U01	حاول فصل قابس الطاقة ثم وصله مرة أخرى. إذا استمر ظهور "U01"، فهذا يعني أن هناك عطل في دائرة الإمداد بالطاقة. يُرجى المحاولة مرة أخرى بعد إصلاح العطل في دائرة الإمداد بالطاقة.
U02	حاول فصل قابس الطاقة وتبريد البدن الرئيسي ثم توصيل القابس مرة أخرى. إذا استمر ظهور "U02"، يُرجى الاتصال بمركز الإصلاح المعتمد لدى شركة باناسونيك.
E00	حاول فصل قابس الطاقة ثم وصله مرة أخرى. إذا استمر ظهور "E**"، فهذا يعني وجود عطل. ← يُرجى الرجوع إلى مركز الإصلاح المعتمد لدى شركة باناسونيك وإبلاغه برمز الخطأ (رقمان بعد "E")

إذا استمر عدم العودة إلى الوضع الطبيعي بعد تجربة التدابير المذكورة آنفاً، يُرجى طلب الإصلاح من مركز الإصلاح المعتمد لدى شركة باناسونيك.

المواصفات الفنية

NF-CC600AUA	الطراز
240-220 فولت ~	الجهد المقنن
60 / 50 هرتز	التردد المقنن
1450 وات	دخل الطاقة المقنن
6.0 لترات	السعة المقننة
1 م	طول السلك الكهربائي (تقريباً)
267 ملم × 357 ملم × 355 ملم	الأبعاد (التقريبية) (العرض × العمق × الارتفاع)
5.4 كجم	الوزن (التقريبية)

شركة باناسونيك للأجهزة المنزلية (منطقة تجهيز الصادرات)، المحدودة.
رقم 1-398، أفينيو رقم 18، شارع باييانغ، منطقة تشيانتانج،
هانغتشو، تشيجيانغ، الصين
صنع في الصين

8018072000
S0522-10123
طُبعت في الصين
أكتوبر 2023