Panasonic®

Operating Instructions

Household use Air Fryer

Model No. NF-CC500SRA

All pictures in this instruction manual are in reference to the model NF-CC500SRA.

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.
- Keep the warranty card together with the Operating Instructions with care.

Table of contents

Before use

Safety Precautions 2-3

Operation Instructions 4

Parts

- Main body 4
- Control panel 5

Usage

Preparation

- Cooking time and temperature adjustment … 5

Start cooking 6

Cleaning and maintenance .. 7

Recipes 8-11

Troubleshooting

Troubleshooting.....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 a 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.

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

CAUTION

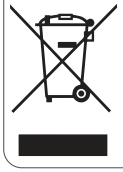
- **Do not use any non-exclusive or deformed frying basket.**
  (To avoid causing burns or injuries due to overheating or malfunction.)
- **Do not use this product in the following places.**
  - Near heat sources or in high humidity.
    (To avoid causing electric shock or fire.)
  - On an uneven surface 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.

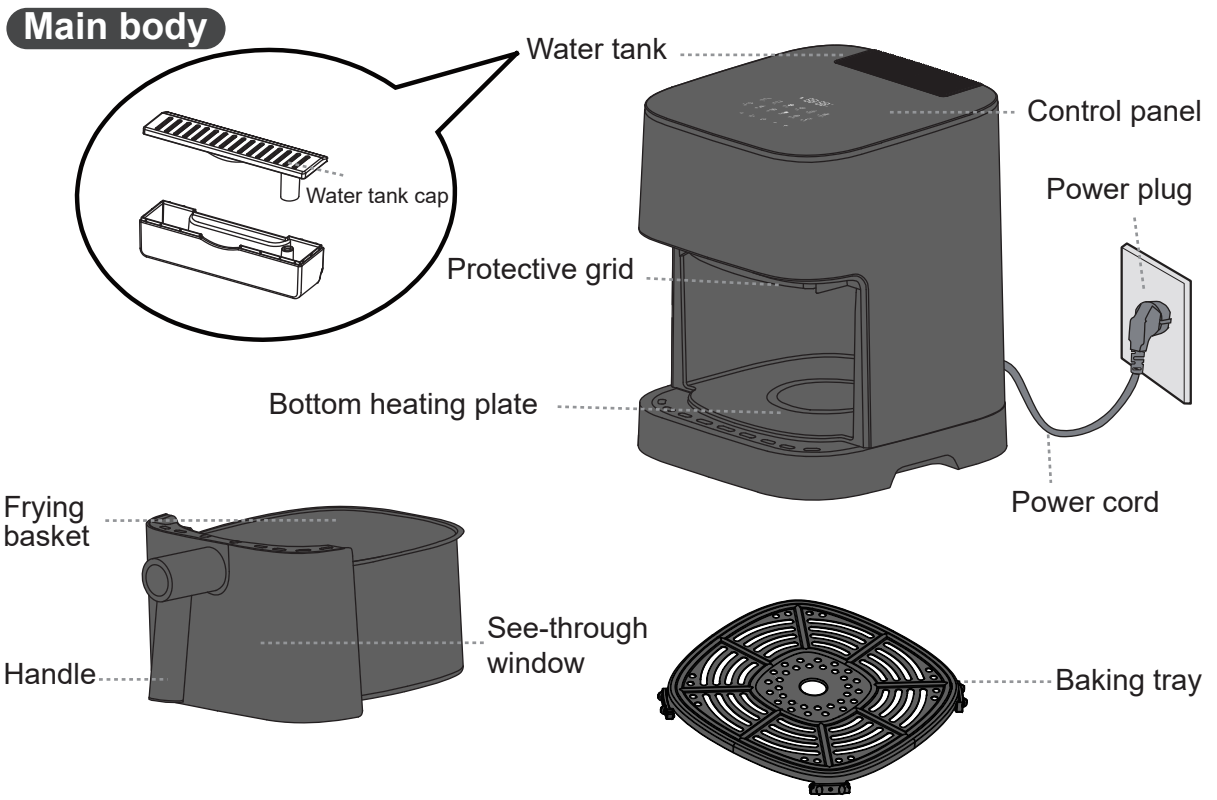
Operation Instructions

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" funtion 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 fill the frying basket with water.**
  (To prevent the frying basket from leaking.)
- **To ensure the best result, the "+ Water" mode is not set up for the Toast, Pizza, Cake, and Dried Fruits menus. When using these menus, please be assured that it is normal that the "+ Water" button cannot be selected.**

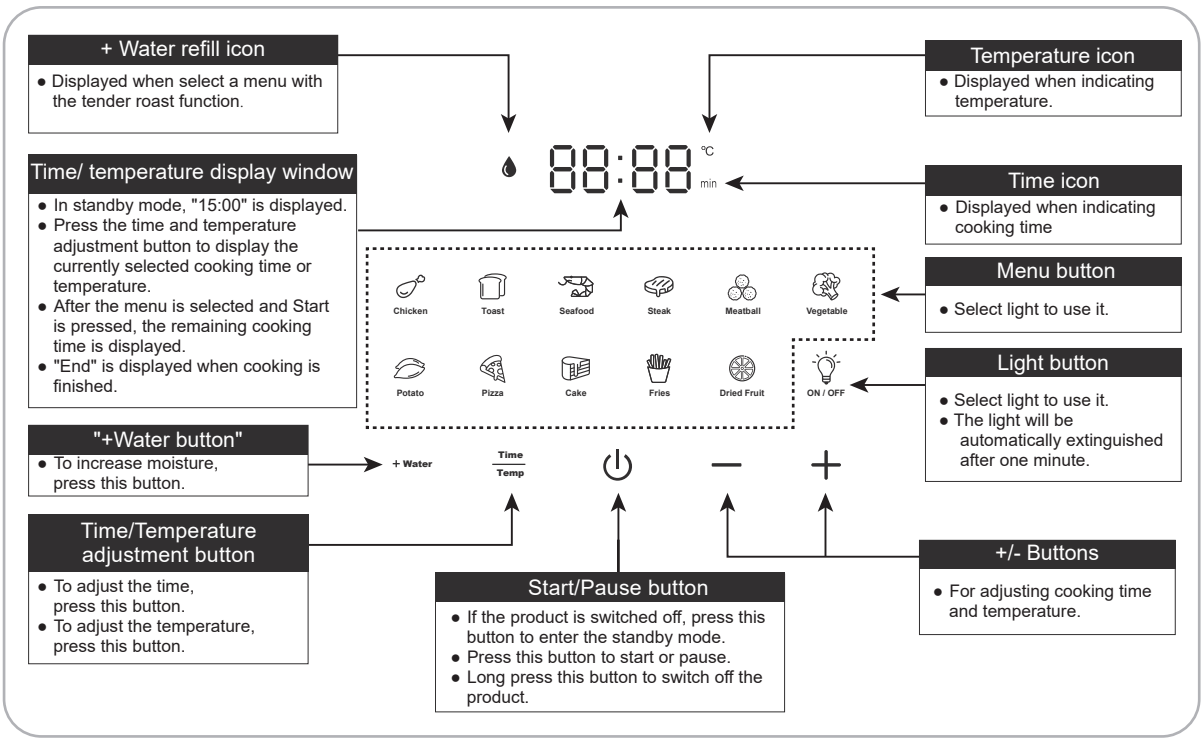
Parts - Main Body

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



Parts - Control Panel

Control panel



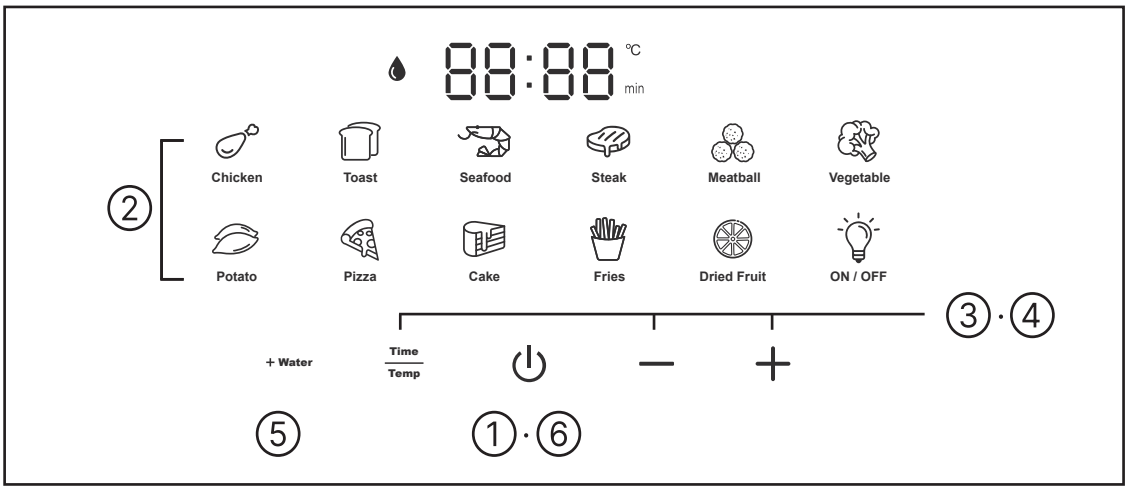
Preparation

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
Toast	5	200	1-60	80-200
Seafood	10	180	1-60	80-200
Steak	10	200	1-60	80-200
Meatball	10	180	1-60	80-200
Vegetable	10	200	1-60	80-200
Potato	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
Dried fruit	60	100	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 “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/Temp, finally press — or + to adjust.

4 Press Time/Temp, then press — or + to set the cooking temperature.

- The “°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 Toast, Pizza, Tarts/Pies, and Dried Fruits menus), 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 pause heating. 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.

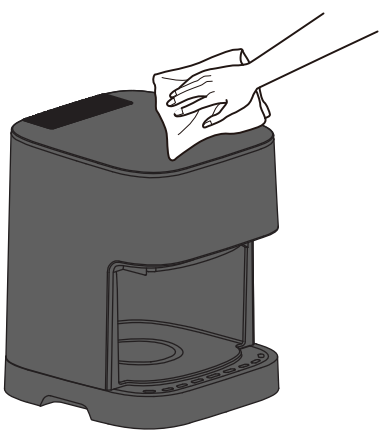
Cleaning and maintenance

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.

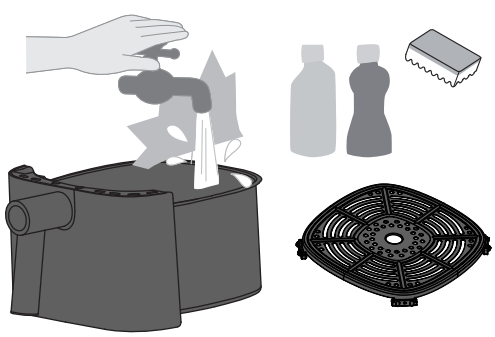
Casing exterior/Internal walls

- Wipe with a wrung damp cloth.



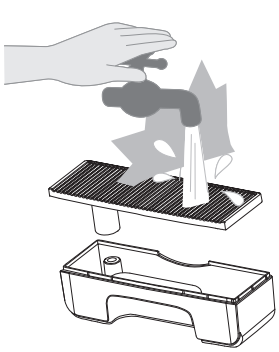
Frying basket and baking tray

- 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.



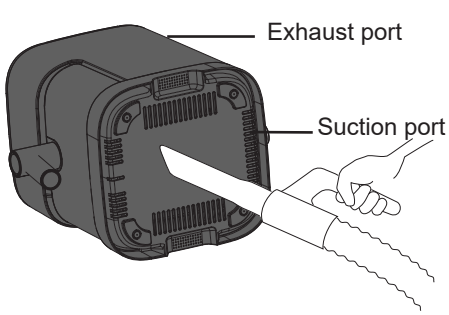
Water tank and water tank cap

- 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. Here we would like to give you some recipe ideas for each automenu on the display to start cooking.

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【 】menu, set the temperature to 200 °C, set the cooking time to 25 minutes. Flip the drumsticks over after 15 minutes.

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.

Deep Fried King Prawns

Ingredients:			Seasoning:		
	Raw King Prawns	200 g		Oil	1 tsp
	Ginger slices	4 piece		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.

Meatballs

Ingredients:	Meatballs	200 g	Seasoning:	Oil	1 tsp

Instructions:
1. Brush the baking tray with a little oil and place the meatballs on the baking tray.
2. Select the【 】menu, set the temperature to 180 °C and the cooking time to 15 minutes.

Aubergine with Garlic

Ingredients:	Aubergine	1 piece	Seasoning	Soy sauce	15 ml
	Garlic clove	1 (minced)		Oyster sauce	15 ml
	Spring onions	10 g		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 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 Mozarella

Ingredients:	Pizza dough	1, 6 inches
	green peppers	20 g
	mushrooms	3 pcs
	onions	4 g
	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 pcs
	Egg tart filling	Egg 1 pcs Sugar 10 g Milk 100 mL

Instructions:
1. Whisk 1 egg in a bowl.
2. Add 100 ml milk and 10 g 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

Dried Fruit

Ingredients: Apple 1 pcs Seasoning: Salt water (to cover)

Instructions:
1. Wash the apple (remove the core but not the skin) and slice it into 2-mm pieces. Soak them in salt water for about 10 minutes.
2. Absorb the excess moisture with kitchen towels and place the apple slices on the baking tray.
3. Select the【 】menu, set the temperature to 130 °C and the cooking time to 33 minutes. After 15 minutes, spread the apple slices around and continue cooking.
4. If the apple slices are still wet and soft, set the temperature to 140 °C and cook for 10-15 minutes.

Delicious Pork Barbecue

Ingredients:			Seasoning:		
	Pork belly	300 g		Soy sauce	5 ml
	Spring Onions	5 g		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 switching off the power, 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 after 10 minutes.
U02	• Try unplugging the power plug and plugging it back in after the main body is cooled down.

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

E**	• 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-CC500SRA
Rated voltage	220-240 V～
Rated frequency	50 / 60 Hz
Rated input power	1450 W
Rated capacity	5.0 L
Power cord length (approx.)	1 m
Dimensions (approx.) (W x D x H)	265 mm × 360mm × 328 mm
Weight (approx.)	4.8 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
S0922-0 Printed in China
Release: June 2024

Panasonic®

Hướng dẫn Sử dụng

Sử dụng trong hộ gia đình Nồi Chiên Không Dầu

Model No. NF-CC500SRA

Tất cả các hình ảnh trong hướng dẫn sử dụng này đều liên quan đến model NF-CC500SRA.

Cảm ơn Quý vị đã mua sản phẩm Panasonic này.

- Sản phẩm này chỉ sử dụng trong gia đình.
- Xin vui lòng đọc kỹ Hướng dẫn sử dụng này để đảm bảo sử dụng đúng cách và an toàn.
- Đặc biệt hãy chú ý đến phần **"Các biện pháp sử dụng an toàn" (trang 2-3) trước khi sử dụng.**
- Vui lòng giữ Hướng dẫn sử dụng này để tham khảo về sau.
- Giữ gìn cẩn thận Phiếu bảo hành cùng với Hướng dẫn sử dụng.

Nội dung

Trước khi sử dụng

Biện pháp sử dụng an toàn2-3

Hướng dẫn vận hành 4

Các bộ phận

- Thân nồi 4
- Bảng điều khiển 5

Sử dụng

Chuẩn bị

- Thời gian nấu và điều chỉnh nhiệt độ 5

Bắt đầu nấu 6

Làm sạch và bảo dưỡng 7

Công thức nấu ăn 8-11

Khi nghi ngờ

Xử lý sự cố 12

Mã sự cố 12

Thông số kỹ thuật 13

Quyền giải thích cuối cùng của hướng dẫn sử dụng này thuộc về công ty chúng tôi.

Biện pháp sử dụng an toàn

Xin chắc chắn tuân thủ các biện pháp phòng ngừa sau

Để tránh thương tích cho bản thân, thương tích cho người khác và thiệt hại về tài sản, xin vui lòng tuân thủ theo các biện pháp sử dụng an toàn sau:

■ Các biểu tượng sau đây cho biết mức độ hư hỏng có thể xảy ra do thao tác không đúng cách.

⚠ **CẢNH BÁO:** Hiển thị nguy hiểm tiềm tàng có thể gây tử vong hoặc thương tích nghiêm trọng nếu không tránh.

⚠ **LƯU Ý:** Hiển thị nguy hiểm tiềm tàng có thể gây thương tích nhẹ hoặc trung bình nếu không tránh.

■ Các ký hiệu được phân loại và giải thích như sau.

🛇 Biểu tượng này cho biết những điều không thể được thực hiện, tức là "bị cấm".

❗ Biểu tượng này cho biết những điều cần thực hiện, tức là các yêu cầu "bắt buộc".

⚠ CẢNH BÁO

🛇

- **Không sử dụng sản phẩm nếu dây điện hoặc phích cắm bị hỏng hoặc nếu kết nối giữa ổ cắm điện và phích cắm điện bị lỏng.**
  (Để tránh gây sốc điện hoặc cháy do ngắn mạch.)
  → Nếu dây điện bị hỏng, phải thay thế bởi nhà sản xuất, bộ phận dịch vụ của nhà sản xuất hoặc những người có trình độ tương tự để tránh nguy cơ.
- **Không làm hỏng dây nguồn hoặc phích cắm điện.**
  Nghiêm cấm làm điều sau:
  Làm hỏng, sửa đổi, để tiếp xúc hoặc gần nhiệt cao, dùng lực uốn, vặn, kéo lên, treo lên một góc, đặt một vật nặng lên,buộc lại, véo hoặc kéo dây nguồn.
  (Để tránh điện giật do thiệt hại cho dây nguồn và phích cắm điện, hoặc hỏa hoạn do ngắn mạch.)
- **Không chèn hoặc rút phích cắm điện bằng tay ướt.**
  Luôn đảm bảo tay bạn khô trước khi xử lý phích cắm điện hoặc sản phẩm.
  (Để tránh gây điện giật hoặc thương tích.)
- **Không để ai liếm phích cắm điện.**
  (Để tránh gây điện giật hoặc thương tích.)
  Đặc biệt chú ý đến trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ.
- **Không đổ đầy bình chứa nước các chất lỏng khác ngoài nước tinh khiết hoặc nước lọc.**
  (Để tránh làm tắc các đường dẫn nước bên trong.)
- **Không đổ nước lên sản phẩm, rửa trực tiếp bằng nước hoặc ngâm sản phẩm trong nước (không áp dụng cho rổ chiên, khay nướng, ngăn chứa nước và nắp ngăn đựng nước).**
  (Để tránh gây sốc điện hoặc cháy do ngắn mạch.)
  → Nếu nước lọt vào bên trong sản phẩm, vui lòng liên hệ với Trung tâm Sửa chữa Ủy quyền của Panasonic.
- **Không tự mình thay đổi, tháo rời hoặc sửa chữa sản phẩm.**(Để tránh gây hỏa hoạn, điện giật hoặc thương tích.)
  → Để sửa chữa, vui lòng liên hệ Trung tâm Sửa chữa Ủy quyền của Panasonic.
- **Trong quá trình sử dụng hoặc ngay sau khi sử dụng, không đưa mặt hoặc tay lại gần lỗ xả và đặc biệt chú ý đến trẻ em.**
  (Để tránh gây bỏng.)
- **Không sử dụng sản phẩm cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài những mục đích được mô tả trong hướng dẫn sử dụng.**
  (Nếu không có thể gây cháy, bỏng, thương tích hoặc điện giật.)
  → Panasonic sẽ không chịu trách nhiệm về các tình trạng do sử dụng không đúng cách hoặc không tuân theo hướng dẫn sử dụng.
- **Không di chuyển thân nồi trong khi nấu.**
  (Để tránh bị bỏng.)
- **Không bắn nước hoặc chất lỏng khác lên phích cắm điện.**
  (Để tránh bị điện giật hoặc cháy do chập điện.)

❗

- **Đảm bảo sử dụng ổ cắm điện AC có thông số kỹ thuật 220 V-240 V / 10 A.**
  (Tránh dùng chung nguồn điện với các thiết bị điện khác và gây cháy do quá nhiệt.)
  •Đảm bảo sử dụng dải đầu cuối ít nhất 10 A.
- **Đảm bảo cắm chắc chắn phích cắm điện.**(Để tránh gây ra khói, cháy hoặc điện giật.)
- **Nên sử dụng ổ cắm điện nối đất lưỡng cực một pha cho thiết bị này để đảm bảo nối đất đáng tin cậy. Nếu không lắp đặt thiết bị nối đất, nó có thể gây ra cảm ứng tĩnh điện ở các bộ phận kim loại khác như vỏ máy.**(Để không gây ra nguy cơ bị điện giật do hỏng hóc hoặc rò rỉ điện.)

CẢNH BÁO

- **Làm sạch phích cắm điện thường xuyên.**(Để ngăn ngừa phích cắm điện khỏi vật liệu được cách nhiệt kém do sự tích tụ của độ ẩm và các vật lạ, có thể gây ra hỏa hoạn.)
  Rút phích cắm điện và lau nó bằng một miếng vải khô.
- **Sản phẩm này không phù hợp để sử dụng bởi những người sau đây (bao gồm cả trẻ em): những người giảm khả năng thể chất hoặc tinh thần, hoặc những người thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn bởi một người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ. Hãy cẩn thận không cho trẻ em nghịch sản phẩm này.**
  (Để tránh gây bỏng, chấn thương hoặc điện giật.)
- **Đảm bảo giữ sản phẩm khỏi tầm tay trẻ em.**
  (Để tránh gây bỏng, chấn thương hoặc điện giật.)
- **Trong trường hợp có hiện tượng bất thường hoặc hỏng hóc, vui lòng ngừng sử dụng ngay lập tức và rút phích cắm điện ra.**
  (Để tránh gây ra khói, cháy hoặc điện giật.)
  Những bất thường và ví dụ về hỏng hóc.
  - Phích cắm và dây nguồn nóng bất thường.
  - Dây nguồn bị hỏng hoặc mất điện liên tục sau khi chạm vào dây nguồn.
  - Thân nồi bị biến dạng hoặc nóng lên bất thường.
  - Thân nồi phát ra khói hoặc mùi cháy.
  - Thân nồi bị nứt, lỏng hoặc phát ra tiếng động bất thường.
  - Khi nấu không có không khí thoát ra từ lỗ xả.

  → Hãy liên hệ ngay với Trung tâm Sửa chữa Ủy quyền của Panasonic để được kiểm tra và sửa chữa.

LƯU Ý

- **Không sử dụng bất kỳ rổ chiên không chuyên dụng hoặc biến dạng.**
  (Để tránh gây bỏng hoặc chấn thương do quá nóng hoặc trục trặc.)
- **Không sử dụng sản phẩm này ở những nơi sau.**
  - Gần nguồn nhiệt hoặc độ ẩm cao.
    (Để tránh gây điện giật hoặc cháy.)
  - Trên một bề mặt không bằng phẳng hoặc thảm không chịu nhiệt.
    (Để tránh gây thương tích, bỏng hoặc cháy.)
  - Gần bất kỳ bức tường hoặc đồ nội thất.
    (Để tránh gây ra đổi màu, biến dạng và thiệt hại cho đồ nội thất do nhiệt thải từ cổng xả.)
- **Khi di chuyển sản phẩm, hãy chắc chắn rằng rổ chiên được đặt chắc chắn. Không cầm một góc sản phẩm.**
  (Để ngăn rổ chiên rơi ra và làm hỏng nó.)
- **Không chạm vào nơi nhiệt độ cao trong quá trình sử dụng hoặc ngay sau khi nấu. Thân nồi có nhiệt độ cao. Đặc biệt là các bộ phận kim loại như lỗ xả, rỏ chiên, tấm sưởi dưới cùng và lưới bảo vệ.**
  (Để tránh gây bỏng.)
- **Không hướng lỗ xả vào phích cắm điện.**
  (Để tránh làm biến dạng phích cắm hoặc gây ra cháy do ngắn mạch.)
  → Khi sử dụng nồi này, nên nồi được đặt trong một khu vực mở. Nếu nó được đặt trong tủ, vui lòng đảm bảo rằng có đủ không gian để tản nhiệt để tránh quá nóng và trục trặc.
- **Không vận hành sản phẩm khi rổ rỗng.**
  (Để tránh bị trục trặc hoặc bị cháy.)
- **Không kết nối sản phẩm này với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc chạy nó với một hệ thống điều khiển từ xa độc lập.**(Để tránh bị trục trặc hoặc thương tích.)
- **Vui lòng đảm bảo rằng có hơn 8 cm không gian xung quanh sản phẩm.**
  (Để ngăn dây nguồn quá gần với các vật thể khác có thể làm hỏng nó.)
- **Khi rút phích cắm điện, hãy chắc chắn làm điều đó bằng cách kéo phích cắm để kiểm tra.**
  (Để tránh gây sốc điện hoặc cháy do ngắn mạch.)
- **Luôn tắt và rút phích cắm thiết bị khi tháo rổ hoặc khi không sử dụng.**
  (Để tránh gây bỏng, chấn thương hoặc điện giật, rò rỉ hoặc cháy do cách nhiệt dùng lâu.)
- **Vui lòng đợi cho đến khi thân máy đủ nguội trước khi làm sạch.**
  (Để tránh gây bỏng.)

Khi mất điện xảy ra trong quá trình sử dụng

Bao gồm khi rút phích cắm điện trong quá trình nấu ăn, bộ ngắt mạch, vv.:

- **Nếu nó xảy ra trong quá trình nấu và nguồn được bật lại trong vòng 10 phút, sản phẩm sẽ tiếp tục nấu.**
- **Nếu nó xảy ra ở chế độ chờ hoặc menu, sản phẩm sẽ tắt nguồn sau khi nguồn điện trở lại.**

Thải bỏ sản phẩm này đúng cách

Dấu này chỉ ra rằng không nên thải bỏ sản phẩm này không với các chất thải gia đình khác trên khắp EU/Vương quốc Anh. Để ngăn chặn tác hại có thể xảy ra đối với môi trường hoặc sức khỏe con người từ việc thải bỏ chất thải không được kiểm soát, hãy tái chế nó một cách có trách nhiệm để thúc đẩy việc tái sử dụng bền vững các tài nguyên quan trọng. Để trả lại thiết bị đã sử dụng của bạn, vui lòng sử dụng hệ thống trả lại và nhận hàng hoặc liên hệ với nhà bán lẻ nơi bạn mua sản phẩm. Họ có thể lấy sản phẩm này để tái chế an toàn với môi trường.

Hướng dẫn vận hành

Về thân nồi

■**Không sử dụng nồi chiên không dầu trong đó đáy (lỗ hút) có thể bị chặn.**
Ví dụ: trên đỉnh thảm, túi nhựa, giấy nhôm hoặc vải, v.v.
(Để tránh làm hỏng sản phẩm.)

■**Không phủ lỗ xả bằng vải hoặc các vật thể khác trong quá trình sử dụng.**
(Trong trường hợp không khí nóng không thể được giải phóng, dẫn đến tản nhiệt kém, biến dạng vỏ hoặc trục trặc.)

■**Vui lòng làm sạch dư lượng thực phẩm và các vật lạ khác bị mắc kẹt vào rổ chiên (các thành của rổ hoặc khay nướng) kịp thời.**
(Để tránh ăn mòn và thiệt hại cho lớp phủ của các bộ phận kim loại.)

■**Sau khi sử dụng chức năng "+Water", nhấn và giữ nút "+Water" để thực hiện thoát nước tối đa nhằm đảm bảo rằng nước trong đường ống hoàn toàn cạn kiệt. Sau đó, mở nắp khoang nước và lấy khoang nước ra.**
(Để ngăn nước trong ổ cắm khoang nước bị rò rỉ lên sản phẩm và mặt trên.)

■**Thường xuyên kiểm tra lỗ hút và lỗ xả ở dưới cùng của rổ chiên trống và loại bỏ bụi.**
(☞ T7 Làm sạch và bảo dưỡng)

■**Không sử dụng trên các bề mặt trượt như bàn kéo ra.**(Để tránh rơi sản phẩm.)

■**Không sử dụng sản phẩm trên bếp từ.**
(Để tránh làm hỏng bếp từ hoặc khiến sản phẩm hoạt động bất thường.)

■**Không sử dụng sản phẩm ngoài trời.**
(Một nguồn cung cấp năng lượng không ổn định có thể khiến sản phẩm bị trục trặc.)

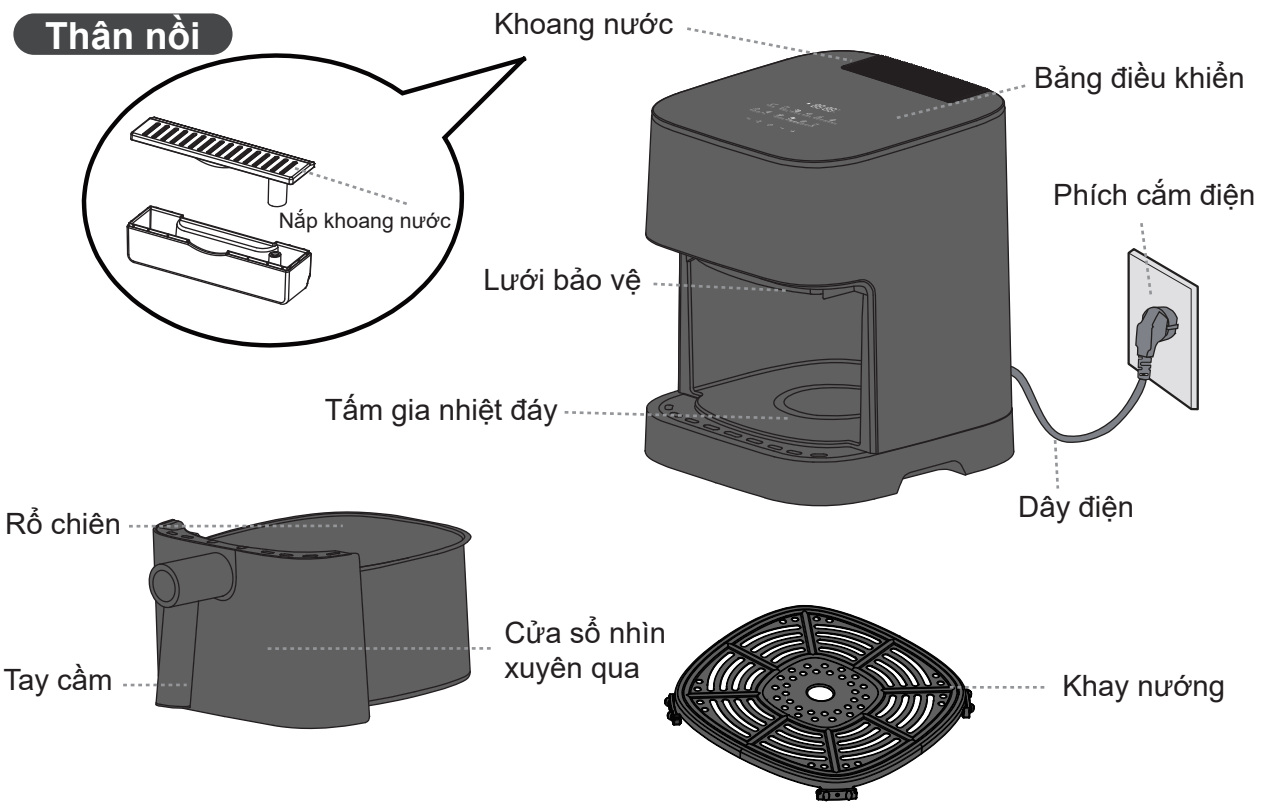
■**Không sử dụng dưới ánh sáng mặt trời trực tiếp.**
(Để tránh gây ra đổi màu.)

■**Không đổ đầy rổ chiên bằng nước.**
(Để ngăn rổ chiên bị rò rỉ.)

■**Để đảm bảo kết quả tốt nhất, chế độ "+Water" không được thiết lập cho các menu Toast (Bánh mì nướng), Pizza, Cake (Bánh ngọt), và Dried Fruits (Hoa quả sấy khô). Khi sử dụng các menu này, vui lòng đảm bảo rằng không thể chọn nút "+Water".**

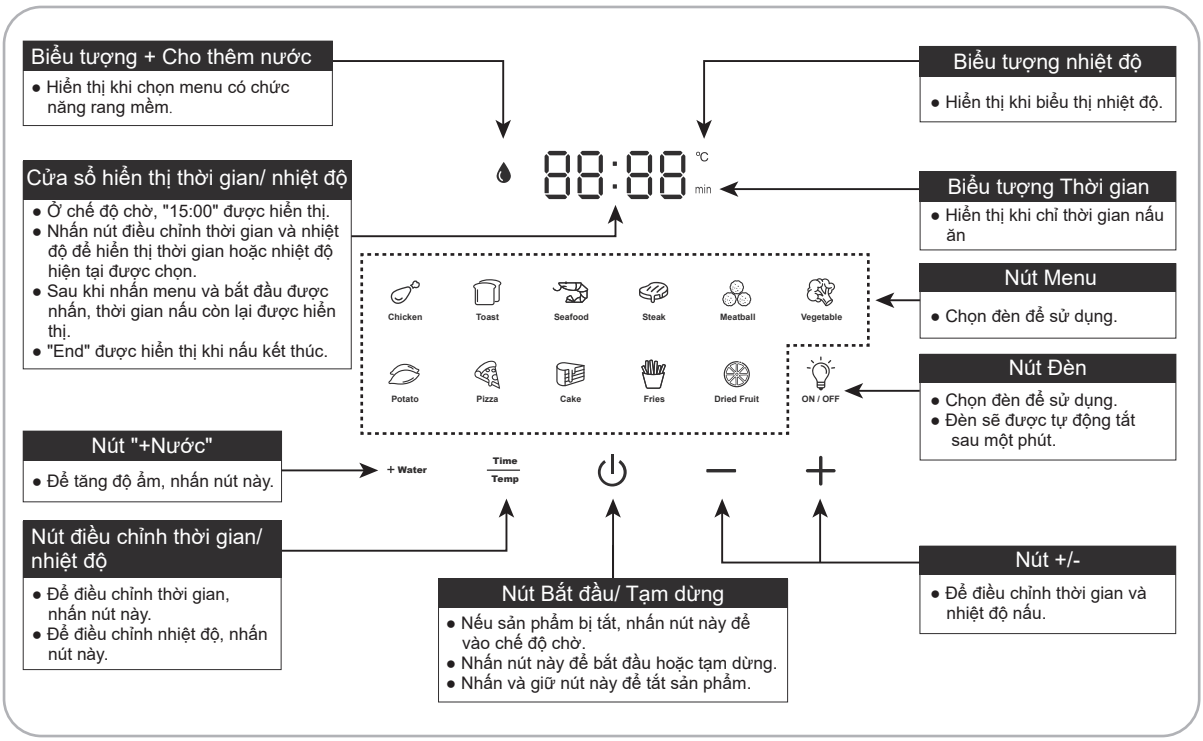
Các bộ phận - Thân máy

Khi sử dụng sản phẩm lần đầu tiên, vui lòng làm sạch rổ chiên, khay nướng và khoang nước.
(☞T7)



Các bộ phận - Bảng điều khiển

Bảng điều khiển

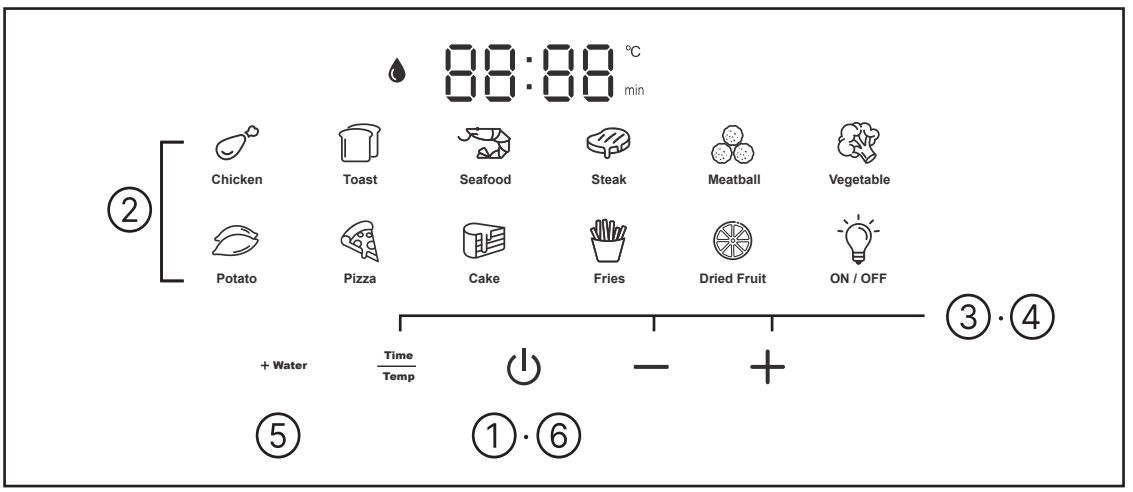


Chuẩn bị Thời gian nấu và điều chỉnh nhiệt độ

Bảng 1

Danh mục nấu	Thời gian mặc định (phút)	Nhiệt độ mặc định (°C)	Thời gian điều chỉnh (Phút)	Nhiệt độ điều chỉnh (°C)
Gà	22	200	1-60	80-200
Nướng bánh	5	200	1-60	80-200
Hải sản	10	180	1-60	80-200
Bít tết	10	200	1-60	80-200
Thịt viên	10	180	1-60	80-200
Rau quả	10	200	1-60	80-200
Khoai tây	30	200	1-60	80-200
Pizza	15	170	1-60	80-200
Bánh ngọt	20	150	1-60	80-200
Khoai tây chiên	20	180	1-60	80-200
Hoa quả sấy khô	60	100	1-60	80-200

Bắt đầu nấu



1 Sau khi bật nguồn, nhấn để ⏻ vào chế độ chờ.

2 Chọn biểu tượng Menu.

●Menu được chọn nhấp nháy.

3 Nhấn hoặc — để + đặt thời gian nấu.

- Biểu tượng "min" sáng lên.
- Tham khảo Bảng 1 trên T5 cho phạm vi thời gian nấu có thể đặt.
- Sau khi đặt nhiệt độ, nếu bạn muốn điều chỉnh thời gian nấu lại, vui lòng nhấn biểu tượng ⏻ trước, thứ hai nhấn, cuối cùng Time/Temp nhấn hoặc để — điều + chỉnh.

4 Nhấn Time/Temp, sau đó nhấn hoặc để — + cài đặt nhiệt độ nấu.

- Biểu tượng " °C" sáng lên.
- Tham khảo Bảng 1 trên T5 cho phạm vi nhiệt độ có thể đặt.

5 Nhấn +Water để hủy hoặc đặt độ ẩm.

- Theo mặc định (ngoại trừ trong menu Toast (Bánh mì nướng), Pizza, Tarts/Pies (Bánh Tart/Bánh Pie), và Dried Fruits (Hoa quả sấy khô)), biểu tượng " 💧 " được bật. Nếu bạn muốn hủy, vui lòng nhấn +Water

6 Nhấn ⏻ để bắt đầu nấu ăn.

- Menu đã chọn thay đổi từ nhấp nháy sang ánh sáng ổn định.

7 Trong khi nấu, kéo rổ chiên ra để lật các thành phần bên trong. Sau đó, đẩy rổ trở lại để tiếp tục nấu.

- Có cần lật các thành phần hay không tùy thuộc vào loại thành phần, khẩu phần ăn và thời gian nấu.
- Khi rổ chiên được kéo ra, nồi sẽ tạm dừng làm nóng. Khi rổ chiên được đưa vào vị trí, máy sẽ tiếp tục hoạt động.
- Rổ chiên, cửa sổ nhìn xuyên qua và khay nướng ở chế độ làm việc rất nóng. Xin đừng chạm vào để tránh bị bỏng.
- Thông thường đèn sẽ được tự động tắt sau một phút.

8 Sau khi nấu, rút rổ chiên ra, đặt nó lên khu vực chống nhiệt độ cao ổn định và sử dụng các dụng cụ để lấy thức ăn ra.

- Không chạm trực tiếp nó bằng tay để tránh bị bỏng.

- Sau khi nấu kết thúc, cửa sổ hiển thị sẽ hiển thị "End", bộ làm nóng sẽ ngừng làm nóng và quạt làm mát sẽ tiếp tục hoạt động trong 40 giây để làm mát máy càng nhanh càng tốt.
- Sau khi nấu, nhiệt độ của nồi chiên cao, vì vậy vui lòng không đặt nó trực tiếp lên bàn để tránh làm hỏng nó bởi nhiệt độ cao.
- Khi sử dụng chức năng "+Water", vui lòng nhấn giữ "+Water" để xả nước/hơi ẩm còn lại trong ống nước. Sau đó, thay thế nước tinh khiết hoặc nước lọc trong khoang nước.

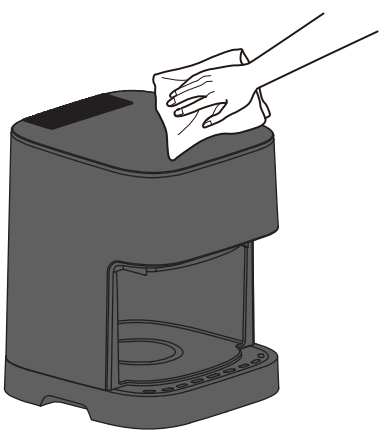
Làm sạch và bảo dưỡng

Chú ý

- Trước khi làm sạch, đảm bảo rút phích cắm điện và đợi thân nồi nguội.
- Khi làm sạch, không ngâm thân nồi trong nước. Không sử dụng vật dụng sắc nhọn, xăng, rượu, bột làm sạch, bàn chải cứng, vv để làm sạch.
- Không đặt bất kỳ bộ phận nào khác ngoài khay nướng, khoang nước và nắp khoang nước trong máy rửa chén hoặc máy sấy.

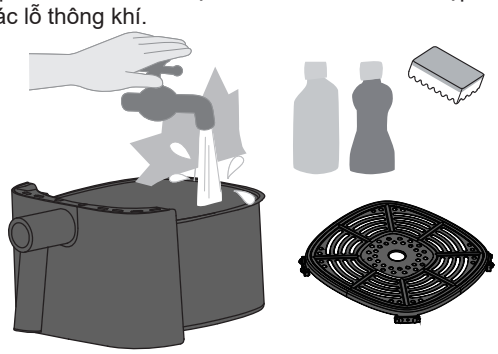
Vỏ bên ngoài/Thành bên trong

- Lau bằng một miếng vải ẩm.



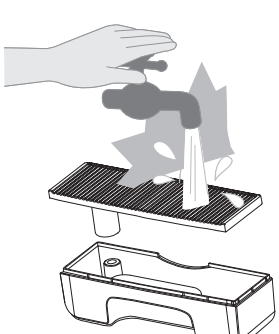
Rổ chiên và khay nướng

- Rửa bằng nước rửa chén pha loãng và miếng bọt biển và nước. Lau bất kỳ chất ẩm nào ngoài bên ngoài của rổ.
- Không sử dụng rổ làm thùng chứa.
- Có thể có vết đổi màu hoặc các vệt trên bề mặt phủ flo, nhưng nó không ảnh hưởng đến sức khỏe và sử dụng.
- Có các lỗ thông khí trên đỉnh rổ chiên. Nước không được vào các kênh không khí này. Vui lòng làm khô rổ kịp thời sau khi làm sạch nếu có nước xâm nhập vào các lỗ thông khí.



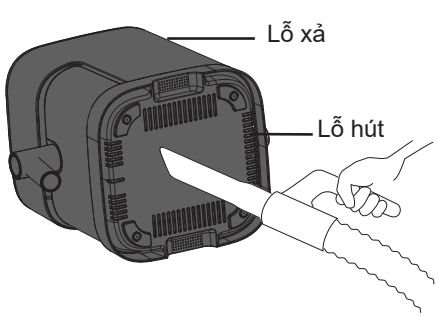
Khoang nước và nắp khoang nước

- Tháo chúng ra và rửa sạch.



Kiểm tra thường xuyên

- Kiểm tra khoảng một tháng một lần, nếu có bụi bẩn, vui lòng làm sạch một cách kịp thời.



Dùng máy hút bụi để loại bỏ rác và dị vật.

Công thức nấu ăn

Lời nhắc: Lượng thành phần được khuyến nghị cần thiết, nhiệt độ và thời gian nấu trong các công thức nấu ăn có thể được điều chỉnh theo sở thích cá nhân, kích thước của các thành phần và việc sử dụng sản phẩm. Ở đây chúng tôi muốn cung cấp cho bạn một số ý tưởng công thức cho mỗi menu tự động trên màn hình để bắt đầu nấu ăn.

Đùi gà tẩm ướp

Thành phần:

Đùi gà	4 miếng

ĐồGia vị: Rượu nấu ăn	20 ml
Muối	1/2 muỗng
Bột gừng	1 muỗng
Nghệ	1 muỗng

Hướng dẫn:

1. Rửa đùi gà, rạch ba khe ở mặt trước và mặt sau để thịt ngấm gia vị tốt hơn.
2. Trộn rượu vang nấu ăn và hỗn hợp gia vị và trải đều trên đùi gà, sau đó phủ chúng bằng màng bọc để ướp qua đêm.
3. Đặt đùi gà ướp trên khay nướng, chọn menu 【 】, đặt nhiệt độ thành 200 °C, đặt thời gian nấu thành 25 phút. Lật các đùi sau 15 phút.

Bánh mì phô mai và giăm bông

Thành phần:

Giăm bông hoặc thịt xông khói	2 lát
Bánh mì cắt lát (bơ)	3 miếng
Phô mai:	2 lát

Hướng dẫn:

1. Đặt giăm bông và phô mai vào mặt không có bơ của các lát bánh mì và bánh sandwich với nhau.
2. Đặt những chiếc bánh sandwich xếp chồng lên nhau trên khay nướng, chọn menu 【 】, đặt nhiệt độ ở mức 200 °C và thời gian nấu là 5 phút.

Tôm chiên giòn

Thành phần:

Tôm lớn tươi	200 g
Gừng lát	4 miếng

Đồ gia vị: Dầu	1 muỗng
Rượu nấu ăn	20 ml

Hướng dẫn:

1. Rửa sạch và bỏ gân tôm. Thêm rượu nấu ăn và các lát gừng vào để ướp tôm trong 10 phút.
2. Thoa dầu lên khay nướng rồi xếp tôm lên. Chọn menu 【 】, đặt nhiệt độ ở mức 180 °C và thời gian nấu là 10 phút. Lật mặt kia tôm.

Bít tết bò

Thành phần: Bít tết	1 miếng	Đồ gia vị: Dầu	1 muỗng

Hướng dẫn:
1. Phết một lớp dầu trên khay nướng, thêm bít tết vào.
2. Chọn menu 【 】, đặt nhiệt độ ở mức 200 °C và thời gian nấu là 6 đến 10 phút.
Lật mặt kia của bít tết.
* Bạn có thể chọn độ chín của bít tết theo sở thích cá nhân của bạn.

Thịt viên

Thành phần: Thịt viên	200 g	Gia vị: Dầu	1 muỗng

Hướng dẫn:
1. Phết khay nướng với một ít dầu và đặt thịt viên vào khay nướng.
2. Chọn menu 【 】, đặt nhiệt độ ở mức 180 °C và thời gian nấu là 15 phút.

Cà tím nướng

Thành phần: Cà tím	1 miếng	Nước tương đậu nành	15 ml
Tỏi	1 tép (băm nhỏ)	Dầu hào	15 ml
Hành lá	10 g	Đường	1 muỗng
Ớt	1 (xắt nhỏ)	Dầu	1 muỗng

Hướng dẫn:
1. Rửa và lau khô cà tím. Trong một bát nhỏ, thêm tất cả nguyên liệu làm nước sốt gia vị trừ dầu..
2. Đặt giấy bạc lên khay nướng và đặt cà tím lên giấy bạc. Quét dầu lên cà tím, chọn menu 【 】, đặt nhiệt độ ở mức 200 °C và thời gian nấu là 20 phút.
3. Sau 20 phút, lấy cà tím ra và cắt làm đôi. Quét nước sốt lên các mặt thịt của cà tím. Nướng thêm 5 phút nữa theo cài đặt menu và nhiệt độ ở Bước 2. Rắc cà tím với hành lá xắt nhỏ sau khi nấu.

Công thức nấu ăn

Khoai lang nướng

Thành phần: Khoai lang 3-4 (kích thước trung bình)

Hướng dẫn:
1. Rửa sạch khoai lang và lau khô bằng khăn bếp.
2. Đặt khoai lang xếp chồng lên nhau trên khay nướng, chọn menu 【】, đặt nhiệt độ ở mức 200 °C và thời gian nấu là 30 phút. Thỉnh thoảng lắc khoai lang trong khi nấu. *Tùy thuộc vào kích cỡ của khoai lang mà bạn có thể cắt đôi những củ lớn.

Pizza rau với Mozzarella

Thành phần: Vỏ bánh pizza	1, 6 inch
Ớt xanh	20 g
Nấm	3 cây
Hành lá	4 g
Phô mai bào sợi mozzarella	50 g
Đồ gia vị: Nước sốt cà chua	1 muỗng

Hướng dẫn:
1. Thái rau và đặt chúng sang một bên.
2. Quét sốt cà chua lên vỏ bánh pizza, rắc một nửa phô mai lên trên, thêm rau và rắc một nửa phô mai còn lại.
3. Đặt bánh lên khay nướng, chọn menu 【】, đặt nhiệt độ thành 180 °C và thời gian nấu thành 12 phút.

Bánh tart trứng

Thành phần: Vỏ bánh trứng	4 chiếc
Nhân bánh trứng Trứng	1 quả
Đường	10 g
Sữa	100 mL

Hướng dẫn:
1. Đánh 1 quả trứng vào tô.
2. Cho 100ml sữa và 10g đường vào tô. Khuấy đều cho đến khi đường tan.
3. Tách lòng trắng trứng thành 4 vỏ bánh trứng.
4. Đặt vỏ lên khay nướng, chọn menu 【】, đặt nhiệt độ ở 180 °C và thời gian nướng là 12 phút.

Khoai tây chiên

Thành phần:
Khoai tây chiên đông lạnh 250 g

Đồ gia vị: Nước sốt cà chua để phục vụ

Hướng dẫn:
1. Đặt khoai tây chiên đông lạnh vào khay nướng.
2. Chọn chức năng 【 】, đặt nhiệt độ ở mức 200 °C và thời gian nấu là 20 phút. Cho khoai tây chiên một nửa.
3. Sau khi nấu, ăn với nước sốt cà chua

Hoa quả sấy khô

Thành phần: Táo 1 quả

Đồ gia vị: Nước muối (để phủ lên)

Hướng dẫn:
1. Rửa táo (loại bỏ lõi nhưng không phải vỏ) và cắt nó thành các mảnh 2 mm. Ngâm chúng trong nước muối trong khoảng 10 phút.
2. Dùng khăn thấm khô các lát táo và đặt chúng lên khay nướng.
3. Chọn menu 【 】, đặt nhiệt độ ở mức 130 °C và thời gian nấu là 33 phút. Sau 15 phút, trải các lát táo xung quanh và tiếp tục nấu ăn.
4. Nếu các lát táo vẫn ướt và mềm, đặt nhiệt độ thành 140 °C và nấu trong 10-15 phút.

Thịt lợn hun khói

Thành phần: Thịt ba chỉ	300 g	Đồ gia vị: Nước tương	5 ml
Hành lá	5 g	Hắc xì dầu	5 ml
Gừng lát	4 miếng	Rượu nấu ăn	5 ml
		Muối	2 g
		Đường	10 g

Hướng dẫn:
1. Cắt thịt ba chỉ thành lát. Thêm hành lá, lát gừng và gia vị. Ướp trong 10 phút.
2. Đặt các lát thịt ba chỉ lên khay nướng. Chọn menu 【 】, đặt nhiệt độ ở mức 200 °C và thời gian nấu là 12 phút. Lật các thịt ba chỉ qua bên kia để có kết quả tốt nhất.

Xử lý sự cố

Sau đây không phải là sự cố, vui lòng kiểm tra trước khi yêu cầu sửa chữa.

Triệu chứng	Nguyên nhân	Giải pháp
Không có phản hồi khi kết nối với nguồn điện.	Phích cắm điện không được cắm vào vị trí.	Cắm nó một lần nữa hoặc tìm một ổ cắm khác.
Không thể bắt đầu.	Rổ chiên chưa được lắp vào đúng vị trí.	Kéo rổ chiên ra và đẩy lại vị trí.
Động cơ không quay hoặc có âm thanh bất thường.	Có dị vật mắc vào cánh quạt hoặc lỗ hút bị chặn.	Sau khi tắt nguồn, hãy kiểm tra xem có bất kỳ dị vật nào trong lỗ hút và bên trong thân nồi không. Nếu vẫn còn lỗi, vui lòng liên hệ với một Trung tâm Sửa chữa Ủy quyền của Panasonic để sửa chữa.
Cửa sổ nhìn xuyên qua đang mờ hoặc một lượng nhỏ nước bị rò rỉ từ rổ chiên bên dưới cửa sổ nhìn xuyên qua.	Rổ chiên không thoát nước hoàn toàn sau khi được làm sạch và có chất ẩm còn lại trong ống dẫn không khí.	Điều này là bình thường. Vui lòng sử dụng sản phẩm như bình thường. (Nếu một lượng lớn nước rò rỉ từ dưới cùng của thân nồi, vui lòng liên hệ với một Trung tâm Sửa chữa Ủy quyền của Panasonic.)

Mã sự cố

Kiểm tra những điều dưới đây trước khi tiến hành sửa chữa.

Hiển thị lỗi	Vui lòng thử
U01	• Hãy thử rút phích cắm điện và cắm lại sau 10 phút.
U02	• Thử rút phích cắm điện và cắm lại sau khi phần thân nồi đã nguội.

Nếu nó vẫn không trở lại bình thường sau khi thử các biện pháp trên, vui lòng yêu cầu sửa chữa từ một Trung tâm Sửa chữa Ủy quyền của Panasonic.

E **	•Hãy thử rút phích cắm điện và cắm lại. Nếu "E **" vẫn xuất hiện, điều đó có nghĩa là có lỗi. →Vui lòng tham khảo một Trung tâm Sửa chữa Ủy quyền của Panasonic và thông báo cho họ về mã lỗi (hai chữ số sau “E”).

Thông số kỹ thuật

Model	NF-CC500SRA
Điện áp định mức	220-240 V～
Tần số định mức	50 / 60 Hz
Nguồn đầu vào định mức	1450 W
Công suất định mức	5,0 L
Chiều dài dây nguồn (xấp xỉ)	1 m
Kích thước (xấp xỉ) (Chiều rộng x chiều sâu x chiều cao)	265 mm × 360mm × 328 mm
Trọng lượng (xấp xỉ)	4,8 kg

Panasonic Appliances(Hangzhou) (Export Processing Zone) Co.,Ltd.
Số 398-1 Đại lộ 18, Đường Baiyang, Quận Tiền Đường,
Hàng Châu, Chiết Giang, Trung Quốc
Sản xuất tại Trung Quốc

8018072000
S0922-0In tại Trung Quốc
Phiên bản: Tháng 6 năm 2024