

Інструкція з експлуатації

Мультипіч

Модель NF-CC600ATS



На зображеннях, використаних у цій інструкції з експлуатації, відображено модель NF-CC600ATS. Дякуємо за придбання продукції Panasonic.

- Цей прилад призначений тільки для домашнього використання.
- Уважно ознайомтеся з цією інструкцією, щоб правильно та безпечно використовувати прилад.
- Особливо уважно ознайомтеся з розділом «Заходи безпеки» (с. 2-3).
- Зберігайте цю інструкцію з експлуатації для подальшого використання.

Зміст

Заходи безпеки	2-3
Важлива інформація	4
Найменування деталей	
● Корпус	4
● Панель керування	5

Перед
використанням

Перед використанням

● Налаштування часу приготування та температури	5
Використання мультипечі	6
Очищення та догляд	7
Рецепти	8-11

Використання
мультипечі

Пошук і усунення несправностей	12
Коди помилок	12
Технічні характеристики	13
Інформація для споживача	13

Додаткова
інформація

Компанія Panasonic не несе відповідальності в разі неналежного використання приладу та недотримання цієї інструкції.

Заходи безпеки

З метою запобігання нещасним випадкам або заподіяння травм користувачеві або іншим людям, а також пошкодженню майна, будь ласка, дотримуйтеся інструкцій нижче.

■ Наступні символи свідчать про ступінь шкоди та пошкоджень в разі неналежного використання приладу.



ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Вказує на потенційний ризик, який може призвести до серйозної травми або загибелі.



ОБЕРЕЖНО: Вказує на потенційний ризик, який може призвести до незначної травми або псування майна.

■ Символи класифікуються та пояснюються далі.



Цей символ свідчить про заборону.



Цей символ вказує на вимогу, яку необхідно дотримуватися.



ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ



- Не використовуйте електроприлад, якщо шнур живлення або штепсельна вилка пошкоджені, або якщо штепсельна вилка нецільно з'єднана з розеткою.

(Щоб уникнути ураження електричним струмом або займання через коротке замикання.)

→ В разі пошкодження шнура живлення, щоб уникнути небезпечної ситуації, виробник, авторизований сервісний центр або відповідна кваліфікована особа має його замінити.

- Уникайте пошкодження шнура живлення або штепсельної вилки.

Категорично забороняється виконувати такі дії зі шнуром живлення: Модифікувати, розташовувати на або поблизу нагрівальних приладів, згинати, перекручувати, натягувати, торкатися ним гострих країв, ставити на нього важкі предмети, зв'язувати шнур живлення джгутом, а також переносити прилад, тримаючи його за шнур. (Щоб уникнути ураження електричним струмом через пошкодження шнура живлення та вилки або займання через коротке замикання.)

- Не вставляйте та не виймайте штепсельну вилку мокрими руками.

(Щоб уникнути короткого замикання та ураження електричним струмом.)

- Слідкуйте за тим, щоб діти та тварини трималися подалі від розетки під час роботи приладу.

(Щоб уникнути короткого замикання та ураження електричним струмом.)

- Наповнюйте резервуар для води лише очищеною або фільтрованою водою.

(Щоб уникнути засмічення внутрішніх отворів для подачі води).

- Не лейте воду на прилад, не мийте його безпосередньо водою і не занурюйте у воду (не стосується кошика для приготування, дека, контейнера для води та кришки контейнера для води).

(Щоб уникнути ураження електричним струмом або займання через коротке замикання.)

→ Якщо вода потрапила всередину приладу, зверніться до авторизованого сервісного центру Panasonic.

- Не розбирайте, не ремонтуйте та не модифікуйте цей побутовий електроприлад. (Щоб уникнути ураження електричним струмом або займання через коротке замикання.)

→ Для перевірки та ремонту зверніться до сервісного центру Panasonic.

-  Обережно, гаряча поверхня! Під час використання приладу або одразу після завершення готування ділянки навколо випускного

( Отвору та поряд з нижньою нагрівальною пластиною можуть бути гарячими.)

( Щоб уникнути опіків, будь ласка, не торкайтесь цих ділянок.)

- Не використовуйте прилад для інших цілей, ніж описані в інструкції з експлуатації.

(Інакше це може призвести до займання, опіків, травм або ураження електричним струмом.)

→ Компанія Panasonic не несе відповідальності за несправності, які виникли внаслідок неправильного використання приладу або недотримання інструкції з експлуатації.

- Не рухайте корпус під час приготування. (Щоб уникнути опіків).

- Не допускайте потрапляння води або інших рідин на вилку шнура живлення (щоб уникнути ураження електричним струмом або займання через коротке замикання).



- Переконайтеся, що напруга, вказана на етикетці приладу, співпадає з напругою в місцевій електромережі.

Уникайте підключення інших пристроїв до тієї ж розетки, щоб уникнути перегріву електроустаткування. Однак, якщо разом підключаєте кілька штепсельних вилок, переконайтеся, що загальна потужність не перевищує номінальну потужність розетки.

- Не лейте воду на прилад, не мийте його безпосередньо під струменем води та не занурюйте у воду (за винятком кошика для приготування, дека, резервуара для води та кришки резервуара для води).

- Для забезпечення надійного заземлення приладу слід використовувати однофазну біполярну розетку із заземленням. Якщо заземлювальний пристрій не встановлений, це може призвести до електростатичної індукції інших металевих деталей, таких як корпус. (Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом через несправність або витік струму.)



ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ



- Регулярно очищайте штепсельну вилку. (Для уникнення поганої ізоляції вилки через скупчення вологи та сторонніх предметів, що може призвести до займання.) Від'єднайте вилку шнура живлення та протріть її сухою тканиною.
- Цей прилад не призначений для використання людьми (включно з дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або особами без відповідних знань та досвіду; користування приладом такими людьми допускається тільки під наглядом особи, яка відповідає за їх безпеку, та за умови надання з її боку чітких інструкцій щодо роботи з приладом. Слідкуйте, щоб діти не грали з приладом. (Щоб уникнути опіків, травм або ураження електричним струмом.)
- Зберігайте прилад та шнур живлення у недоступному для дітей місці. (Щоб уникнути опіків, травм або ураження електричним струмом.)

- Негайно припиніть використання приладу та від'єднайте штепсельну вилку від розетки, якщо прилад перестане працювати належним чином. (Щоб уникнути задимлення, займання або ураження електричним струмом.)

Відхилення від норми та приклади несправностей:

- Вилка або шнур живлення надмірно нагріваються.
- Шнур живлення пошкоджений, або при торканні шнура живлення відбувається періодичне вимкнення живлення.
- Корпус деформований або надмірно нагрівається.
- З'явився неприємний запах чи дим.
- Корпус тріснув, розхитаний або видає незвичайний шум.
- Під час приготування їжі повітря не виходить із випускного отвору.
→ Негайно зверніться до авторизованого сервісного центру Panasonic для перевірки та ремонту.



ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ



- Не використовуйте неоригінальні та деформовані кошики для приготування. (Щоб уникнути опіків або травм через перегрівання або несправність.)
- Не використовуйте прилад у таких місцях:
 - Поряд із джерелами тепла або в умовах високої вологості. (Щоб уникнути ураження електричним струмом або займання.)
 - На нерівній поверхні або нетермостійкому килимку. (Щоб уникнути травм, опіків або займання.)
 - Поряд зі стінами та меблями. (Щоб уникнути знебарвлення, деформації та пошкодження меблів через тепло, що виходить з випускного отвору.)
- Під час переміщення приладу переконайтеся, що кошик належним чином встановлений. Не нахилийте пристрій. (Щоб запобігти випаданню кошика для смаження та його пошкодженню.)
- Під час використання або одразу після закінчення приготування не торкайтеся частин, які сильно нагріваються: корпус, деталі з металевими вставками, такі як випускний отвір, кошик для приготування, нижня нагрівальна пластина та захисні ґрати. (Щоб уникнути опіків.)
- Не спрямовуйте випускний отвір на вилку шнура живлення. (Щоб уникнути деформації вилки або займання через коротке замикання.)

→ Під час використання цей прилад слід розмішувати на відкритій поверхні. Якщо він встановлений у шафі, будь ласка, переконайтеся, що є достатньо місця для розсіювання тепла, щоб уникнути перегріву та несправностей під час роботи.



- Не вмикайте прилад з порожнім кошиком для приготування більше ніж на 5-7 хвилин (для попереднього розігріву). (Щоб уникнути несправностей або отримання опіків.)
- Не підключайте цей прилад до зовнішнього таймера та не запускайте його за допомогою незалежної системи дистанційного керування. (Щоб уникнути несправностей або травмування.)
- Переконайтеся, що навколо приладу є вільний простір понад 8 см. (Щоб шнур живлення знаходився не надто близько до інших предметів, які можуть його пошкодити.)
- Тримайте за штепсельну вилку, під час від'єднання від мережі живлення. Ніколи не тягніть за шнур живлення. (Щоб уникнути ураження електричним струмом або займання через коротке замикання.)
- Завжди вимикайте прилад і від'єднайте його від мережі, коли виймаєте кошик або коли він не використовується. (Щоб уникнути опіків, травм, ураження електричним струмом, витоку або займання через зношення ізоляції.)
- Перед чищенням приладу зачекайте, поки корпус охолоне. (Щоб уникнути опіків.)

Якщо під час використання відбувається вимкнення електроенергії

В тому числі при від'єднанні вилки мережевого шнура під час приготування, спрацювання автоматичного вимикача тощо:

- Якщо це станеться під час приготування та живлення знову увімкнеться протягом 10 хвилин, прилад відновить приготування.
- Якщо це станеться в режимі очікування або в режимі меню, прилад вимикається після повторного увімкнення живлення.

Важлива інформація

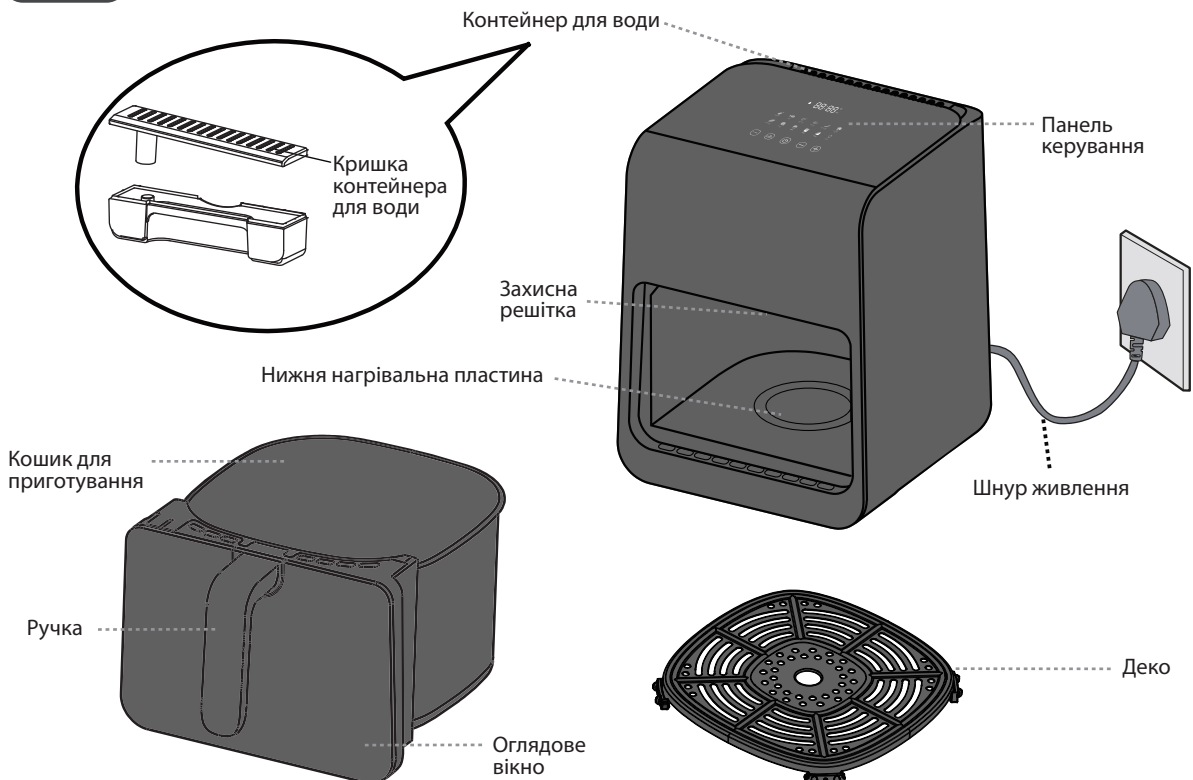
Про корпус

- Не використовуйте прилад там, де його дно з вентиляційним отвором може бути заблоковане. Наприклад, на килимі, поліетиленовому пакеті, алюмінієвій фользі, тканині тощо. (Щоб уникнути пошкодження приладу).
- Не закривайте випускний отвір тканиною або іншими предметами під час використання. (Це може призвести до неможливості випуску гарячого повітря, що, у свою чергу, призведе до поганого відведення тепла, деформації корпусу або інших несправностей).
- Своєчасно видаляйте залишки їжі та інші сторонні предмети, що прилипли до кошика для приготування (стінкам кошика або деку). (Щоб уникнути корозії та пошкодження покриття металевих деталей).
- Після використання функції «Пара» натисніть і утримуйте кнопку «+Water», щоб переконатися, що вода в трубці повністю злита. Потім відкрийте кришку контейнера для води та витягніть контейнер для води. (Щоб запобігти потраплянню води з випускного отвору контейнера для води на прилад та стільницю.)
- Регулярно перевіряйте вхідні та вихідні отвори в кошику для приготування та видаляйте пил. (Див. С 7 Очищення та догляд)
- Не використовуйте прилад на ковзких поверхнях, таких як висувні столи. (Щоб уникнути падіння приладу.)
- Не використовуйте прилад на індукційній варильній панелі. (Щоб уникнути пошкодження індукційної варильної панелі або неправильної роботи приладу).
- Не використовуйте прилад на відкритому повітрі. (Нестабільне живлення може призвести до несправності приладу.)
- Не використовуйте під прямим сонячним промінням. (Щоб уникнути знебарвлення.)
- Не наливайте воду в кошик для приготування. (Щоб уникнути протікання з корзини для приготування).
- Для забезпечення найкращого результату у програмах випічки не встановлюється режим «Пара». Під час використання програм випічки (піца, торт, сендвічі) будьте певні, що неможливість натискання кнопки «+Water» є нормальним явищем.

Найменування деталей

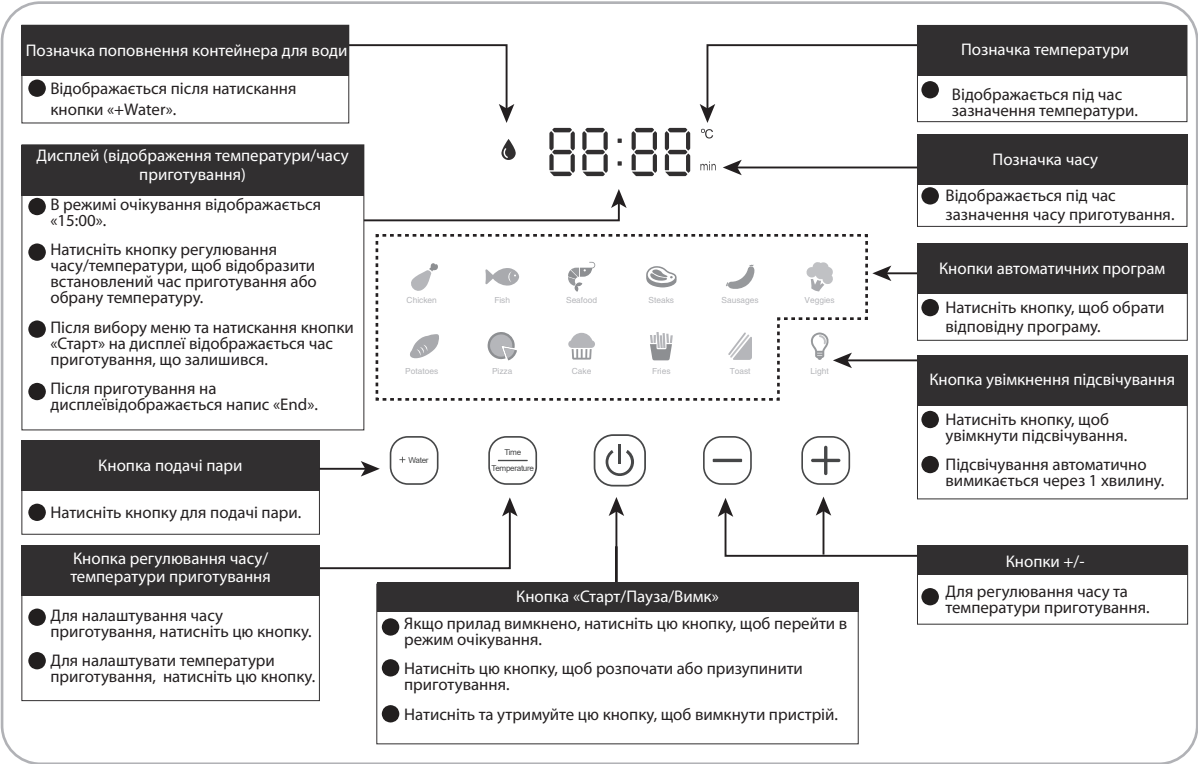
Під час першого використання приладу очистіть кошик для приготування, деко та контейнер для води. (Див. С 7)

Корпус



Найменування деталей

Панель керування



Перед використанням

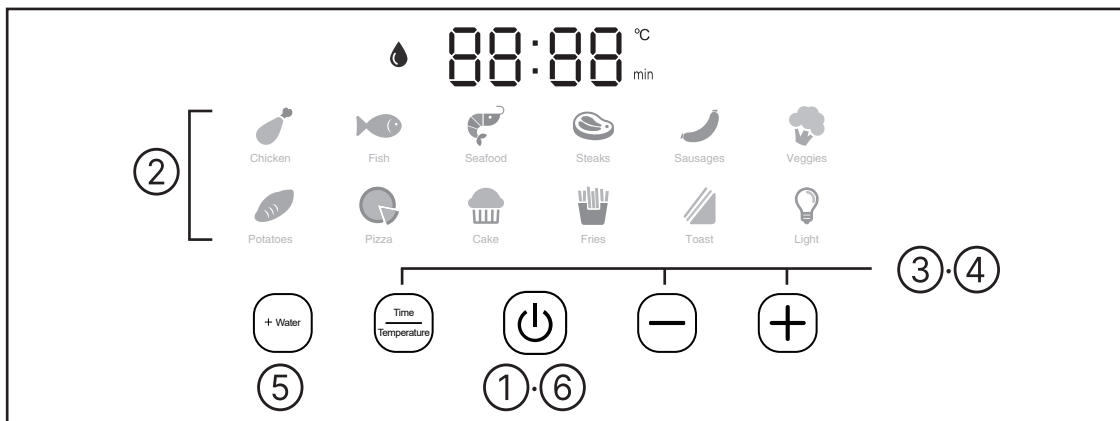
Перед використанням

Регулювання часу приготування та температури

Table 1

Автоматична програма	Час за замовчуванням (хв.)	Температура за замовчуванням (°C)	Діапазон часу, що налаштовується (хв.)	Діапазон температури, що налаштовується (°C)
Курка	22	200	1-60	80-200
Риба	20	180	1-60	80-200
Морепродукти	10	180	1-60	80-200
Стейки	10	200	1-60	80-200
Ковбаски	15	180	1-60	80-200
Овочі	10	200	1-60	80-200
Картопля	30	200	1-60	80-200
Піца	15	170	1-60	80-200
Випічка	20	150	1-60	80-200
Картопля фрі	20	180	1-60	80-200
Тост	8	170	1-60	80-200

Використання мультипечі



1 Після увімкнення живлення натисніть,  щоб перейти в режим очікування.

2 Оберіть автоматичну програму.
• Відповідна іконка блимає.

3 Натисніть  /  , щоб встановити час приготування.
• Позначка «min» горить. Обраний час відображається на дисплеї.
• Діапазон часу приготування, який можна встановити, наведено в таблиці 1 на сторінці 5.

• Після встановлення температури, якщо Ви хочете знову налаштувати час приготування, знову натисніть  , та встановіть час, натиснувши  , на  або  .

4 Натисніть  , потім натисніть  або  , щоб встановити температуру приготування.

5 Натисніть  , щоб увімкнути або вимкнути функцію додавання пари.

• За замовчуванням (за винятком програм з функцією випічки) функцію включено  . Якщо ви хочете вимкнути подачу пари, будь ласка, натисніть  .

6 Натисніть  , щоб почати приготування.

• Іконка обраної автоматичної програми перестає блимати і постійно підсвічується.

7 Всередині приготування вийміть кошик, щоб перевернути інгредієнти. Потім знову встановіть кошик, щоб продовжити приготування.

- Необхідність перевертання інгредієнтів залежить від їх типу, розміру порції та часу приготування.
- Коли кошик для приготування вийнятий, мультипечі переходить у режим очікування, нагрівання припиняється. Коли кошик для приготування буде встановлений на місце, пристрій продовжить роботу.
- Кошик для приготування, оглядове вікно та деко нагріваються під час роботи.
- Не торкайтеся цих деталей, щоб уникнути опіків.
- Це нормально, що підсвічування автоматично відключається за одну хвилину.

8 Після закінчення приготування вийміть кошик для приготування, поставте його на поверхню стійку до високих температур і дістаньте готову їжу за допомогою кухонного приладдя.

- Не торкайтеся кошика та їжі голими руками, щоб уникнути опіків.

• Після закінчення приготування на дисплеї з'явиться напис «End», нагрівальний елемент перестане нагріватися, а вентилятор, що охолоджує, продовжить працювати протягом 40 секунд, щоб якнайшвидше охолодити прилад.

• Кошик для приготування сильно нагрівається під час роботи приладу. Не ставте його безпосередньо на стіл, щоб не обпектися.

• Після використання функції подачі пари, натисніть та утримуйте кнопку «+Water», щоб злити воду, яка залишилася з водопровідної труби. Потім вилийте воду з контейнера для води.

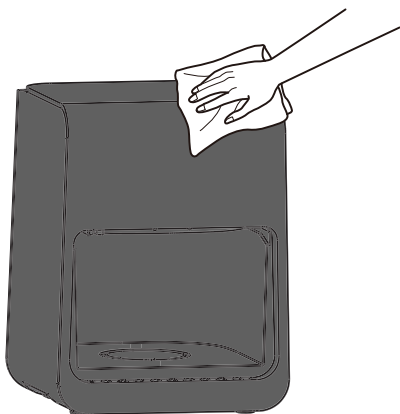
Очищення та догляд

Зверніть увагу

- Перед очищенням обов'язково від'єднайте вилку від розетки та зачекайте, поки корпус охолоне.
- Не занурюйте корпус у воду під час очищення. Не використовуйте для чищення розчинник, бензин, спирт, порошки для чищення, жорсткі щітки, тощо.
- Не ставте до посудомийної або сушильної машини будь-які деталі, крім дека, контейнера для води та кришки контейнера для води.

Зовнішні/внутрішні стінки корпусу

- Протирайте трохи вологою тканиною.



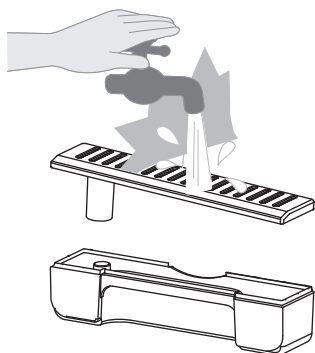
Кошик для приготування та деко

- Чистіть засобом для миття посуду, губки та води. Витріть залишки вологи з зовнішнього боку кошика.
- Не використовуйте кошик як контейнер для чищення.
- На поверхні з фтористим покриттям можуть спостерігатися зміни кольору або смуги, але це не впливає на здоров'я та експлуатацію приладу.
- В верхній частині корзини є вентиляційні отвори з виходом у нижній частині. Вода не повинна потрапляти до цих повітряних каналів. Якщо вода потрапила до повітряних каналів, негайно злийте воду з кошика.



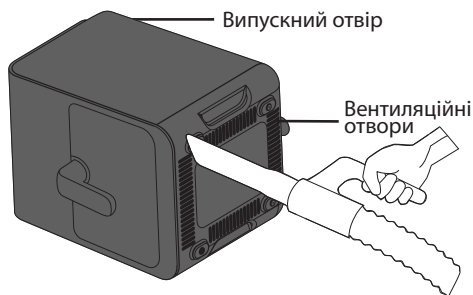
Контейнер для води та кришка контейнера для води

- Розберіть їх і промийте.



Регулярний огляд

- Проводьте його приблизно раз на місяць. Якщо є забруднення, очищуйте їх вчасно.



Використовуйте пилосмок, щоб видалити сміття та сторонні предмети

Очищення та догляд

Нагадування: Кількість інгредієнтів, температуру та час приготування можна регулювати відповідно до особистих уподобань, інгредієнтами, що використовуються та розміром інгредієнтів.

Пряні курячі ніжки

Інгредієнти: Курячі гомілки	4 шт.	Для приправи: Кулінарне вино	20 мл
		Сіль	½ ч.л.
		Мелений імбир	1 ч.л.
		Куркума	1 ч.л.

Спосіб приготування:

1. Помийте курячі гомілки, зробіть по три надрізи з усіх сторін, щоб вони краще вбирали аромат.
2. Змішайте кулінарне вино, спеції і рівномірно розподіліть суміш по курячих гомілках. Накрийте їх харчовою плівкою та залиште маринуватися на ніч.
3. Викладіть замариновані курячі гомілки на деко, оберіть програму (), температура та час приготування будуть встановлені автоматично. Коли на дисплеї з'явиться «10:00», переверніть гомілки

Смажене рибне філе

Інгредієнти: Риба (свіжа)	1 шт.	Заправка: Лимон	1 шт.
		Сіль	1 щіпка
		Свіжомелений чорний перець	за смаком
		Вершкове масло	15г

Спосіб приготування:

1. Очистіть рибу, просушіть її та наріжте на невеликі філе. Збризніть 1 ст. л. лимонного соку, додайте сіль, перець і залиште маринуватися протягом 20 хвилин.
2. Розтопіть вершкове масло, додайте лимонний сік, що залишився, і рівномірно розподіліть суміш, що вийшла, з обох боків філе.
3. Викладіть рибне філе на деко, оберіть програму (), температура та час приготування будуть встановлені автоматично. За 7-10 хвилин до кінця приготування переверніть філе, змастіть вершковим маслом та продовжуйте запікання.

Королівські креветки у фритюрі

Інгредієнти: Сирі королівські креветки 200 г	Для приправи: Рослинна олія	1 ч.л.
Шматочки імбиру	Кулінарне вино	20мл

Спосіб приготування:

1. Очистіть креветки, промийте та просушіть. Змішайте кулінарне вино та шматочки імбиру, додайте креветки. Залиште креветки маринуватися протягом 10 хвилин.
2. Змастіть деко олією і викладіть на нього креветки. Оберіть програму (), температура та час приготування будуть встановлені автоматично.
3. Всередині приготування переверніть креветки.

Стейк Рібай

Інгредієнти: Стейк Рібай 1 шматок Для приправи: Рослинна олія 1 ч.л.

Спосіб приготування:

1. Змастіть деко олією, викладіть на нього стейк.
 2. Оберіть програму (), температура та час приготування будуть встановлені автоматично.
 3. Всередині приготування переверніть стейк.
- * Ви можете обрати ступінь прожарювання стейка відповідно до своїх особистих уподобань і готувати його від 6 до 10 хвилин.

Ковбаски на грилі

Інгредієнти: Ковбаски 6 шт. (max) Для приправи: Рослинна олія 1 ч.л.

Спосіб приготування:

1. Зробіть кілька надрізів на ковбасках, змастіть олією (за бажанням) і покладіть ковбаски на деко.
 2. Оберіть програму (), температура та час приготування будуть встановлені автоматично.
- * Якщо вам подобається, щоб ковбаски були хрусткими, можна збільшити час приготування.

Баклажани з часником

Інгредієнти: Баклажан 1 шт. Для приправи: Соевий соус 15 мл
 Часник 1 зубчик (подрібнений) Устричний соус 15 мл Цукор 1 ч.л.
 Зелена цибуля 4 шт. Рослинна олія 1 ч.л.
 Перець Чилі 1 шт. (нарізаний)

Спосіб приготування:

1. Помийте та просушіть баклажан. У невелику ємність додайте всі інгредієнти соусу-приправи, крім олії.
 2. Застеліть деко фольгою і викладіть на нього баклажан. Змастіть баклажан олією, оберіть програму (), температура та час приготування будуть встановлені автоматично.
 3. Після приготування дістаньте баклажан, розріжте його навпіл і зробіть надрізи на м'якоті. Змастіть соусом м'якоть баклажану з обох боків. Запікайте ще 10 хвилин відповідно до налаштувань меню та температури, зазначених у кроці 2.
- Після приготування присипте баклажани дрібно нарізаною зеленою цибулею.

Рецепти

Запечена картопля

Інгредієнти: Картопля середнього розміру 3–4 шт.

Спосіб приготування:

1. Помийте картоплю та просушіть її кухонними рушниками.
2. Викладіть картоплю на деко, оберіть програму (), температура та час приготування будуть встановлені автоматично. Під час приготування періодично струшуйте картоплю.
3. Залежно від розміру картоплі, великі картоплини можна розрізати навпіл.

Піца з ковбасою та сиром

Інгредієнти: Основа для піци (діаметр не більше 21 см)
Ковбаса в асортименті 150 г
Сир Моцарелла 45 г
Сир Сулугуні 35 г

Для приправи: Томатний соус 1 ст. л.

Спосіб приготування:

1. Наріжте ковбасу кубиками, натріть сир, відкладіть убік.
2. Змастіть основу для піци томатним соусом, присипте зверху половиною сиру, додайте ковбасу та присипте рештою сиру, що залишився.
3. Викладіть її на деко, яке застелено двома смужками пергаменту навхрест (для зручності виймання піци), оберіть програму (), температура та час приготування будуть встановлені автоматично.

Омлет у тарталетках

Інгредієнти: Тарталетки

6 шт.

Для начинки:

Яйце	1 шт. (50 г)
Цукор	3 г (1 ч. л.)
Сіль	1 щіпка
Молоко	60 мл

Спосіб приготування:

1. Збовтайте в мисці 1 яйце.
2. Додайте молоко, цукор і добре перемішайте (поки цукор не розтане).
3. Розлийте яєчну суміш у тарталетки.
4. Викладіть тарталетки на деко, оберіть програму (), температура та час приготування будуть встановлені автоматично.

* Для прискорення процесу приготування можна збільшити температуру до 180 °С. Час випікання становитиме 12 хвилин

Картопля фрі

Інгредієнти:	Картопля фрі		Для подачі:	Томатний соус
	заморожена	400 г		
	Рослинна олія	20 мл		
	Сіль за смаком			

Спосіб приготування:

1. Викладіть заморожену картоплю фрі, перемішану з олією та сіллю, на деко.
 2. Оберіть програму(), температура та час приготування будуть встановлені автоматично.
 3. Всередині приготування струсіть картоплю.
- * Для отримання більш рум'яної та хрусткої скоринки продовжуйте приготування протягом 10 хвилин при температурі 180 °C.
4. Подавайте готову картоплю фрі з томатним соусом.

Тост із сиром та шинкою

Інгредієнти:	Шинка або бекон	1 скибочка
	Хліб нарізаний (з вершковим маслом)	2 скибочки
	Сир	1 скибочка

Спосіб приготування:

1. Покладіть шинку і сир на намащену вершковим маслом сторону скибочки хліба та накрийте іншою скибочкою.
 2. Покладіть бутерброд на деко, оберіть програму (), температура та час приготування будуть встановлені автоматично.
 3. За 3 хв. до кінця приготування переверніть.
- * Для отримання більш рум'яної та хрусткої скоринки можна збільшити час приготування.

Шашлик зі свинини

Інгредієнти:	Свиняча грудинка	400 г	Для приправи:	Соевий соус	5 мл
	Зелена цибуля			Темний соєвий соус	5 мл
	Скибочки імбиру	4 шт.		Кулінарне вино	5 мл
				Сіль	2 г
				Цукор	10 г

Спосіб приготування:

1. Наріжте свинячу грудинку на шматочки. Додайте зелену цибулю, імбир та інші спеції. Залиште маринуватися протягом 10 хвилин.
2. Викладіть шматочки свинячої грудинки на деко. Оберіть програму(), температура та час приготування будуть встановлені автоматично.
3. Переверніть шматочки м'яса, готуйте у тому ж режимі ще 10 хвилин.

Пошук і усунення несправностей

Нижченаведене не є несправністю. Будь ласка, ознайомтеся із цим розділом, перш ніж звертатися до сервісного центру.

Опис проблеми	Причина	Рішення
Прилад не працює при підключенні до джерела живлення	Вилка мережевого шнура не вставлена належним чином.	Вставте штепсельну вилку в розетку належним чином. Якщо прилад не працює, перевірте працездатність приладу на іншому джерелі живлення.
Прилад не вмикається	Кошик для приготування не встановлений належним чином на місце.	Вийміть кошик для приготування та встановіть його заново.
Двигун не працює (не чути звуку обертання конвектора) або лунає нехарактерний звук.	До лопаті вентилятора прилипли сторонні предмети або заблоковано вентиляційний отвір.	Після вимкнення живлення перевірте, чи немає сторонніх предметів у вентиляційному отворі та всередині корпусу. Якщо несправність не усунена, зверніться за ремонтом до авторизованого сервісного центру Panasonic.
Оглядове вікно пітніє або невелика кількість води витікає з корзини для приготування під оглядове вікно.	Після очищення кошик для приготування не був повністю висушений, і у вентиляційному отворі залишилася волога.	Це нормально. Використовуйте пристрій у звичайному режимі. (Якщо з нижньої частини корпусу витікла велика кількість води, зверніться до авторизованого сервісного центру Panasonic.)

Коди помилок

Перш ніж звертатися до сервісного центру, ознайомтеся з наведеною нижче інформацією.

Код помилки	Рішення
U01	Від'єднайте вилку шнура живлення від розетки, а потім знову увімкніть її в розетку. Якщо напис «U01», як і раніше, відображається, це означає, що в ланцюзі живлення є несправність. Повторіть спробу після усунення несправності ланцюга живлення.
U02	Від'єднайте вилку шнура живлення від розетки, дочекайтеся, поки корпус приладу охолоне, а потім знову увімкніть його в розетку. Якщо напис «U02», як і раніше, відображається, зверніться до авторизованого сервісного центру Panasonic.
Якщо після виконання дій, зазначених вище, прилад, як і раніше, не працює, зверніться за ремонтом до авторизованого сервісного центру Panasonic.	
E**	Від'єднайте вилку шнура живлення від розетки, а потім знову увімкніть її в розетку. Якщо напис «E**», як і раніше, відображається, це означає, що є несправність. → Будь ласка, зверніться до авторизованого сервісного центру Panasonic та повідомте їм код помилки (дві цифри після «E»).

Технічні характеристики

Модель	NF-HC600ATS
Номінальна напруга	220-240 В ~
Номінальна частота	50/60 Гц
Номінальна потужність	1450 Вт
Об'єм	6,0 л
Довжина шнура живлення (прибл.)	1 м
Габарити (прибл.) (Ш x Г x В)	267 мм x 357 мм x 355 мм
Вага (прибл.)	5,4 кг

Інформація для споживача

Декларацію про відповідність вимогам Технічних Регламентів, діючих в Україні, можна переглянути на сайті <https://service.panasonic.ua> у розділі «Технічне регулювання»

Виробник: "Panasonic Appliance (Hangzhou)(Export Processing Zone) Co.,Ltd.", No.398-1 of Avenue No.18, Baiyang Street, Qiantang District, Hangzhou, Zhejiang, China/Китай

Країна походження: Китай

Імпортёр/Уповноважений представник: ТОВ "ПАНАСОНІК УКРАЇНА ЛТД"

Адреса імпортера/Уповноваженого представника: вулиця Васильківська, будинок 30, місто Київ, 03022, Україна

Умови гарантії: Компанія Panasonic Corporation надає на даний виріб, що постачається в Україну, гарантію виробника строком на 3 роки.

Термін служби виробу: 7 років.

Інформаційний центр Panasonic

Міжнародні дзвінки та дзвінки з Києва: +38-0-(44) 490-38-98

Безкоштовні дзвінки зі стаціонарних телефонів в межах України: 0-800-309-880

Дату виготовлення ви можете визначити за комбінацією цифр та літер, що розташовані на маркувальній табличці виробу

Відомості про утилізацію відпрацьованого електричного та електронного обладнання

Даний виріб не слід утилізувати разом із побутовими відходами. Для належної його утилізації слід звертатися до підприємств, які займаються збором та переробкою відпрацьованого електричного та електронного обладнання. Інформацію про такі підприємства ви можете отримати в урядових органах та/або органах місцевого самоврядування.

Належна утилізація виробу допоможе зберегти цінні ресурси і запобігти потенційному негативному впливу на здоров'я людей та стан навколишнього середовища, який може мати місце внаслідок некоректної утилізації відходів.