

Инструкция по эксплуатации

Мультипечь

Модель NF-CC600ATS



На изображениях, использованных в данной инструкции по эксплуатации, отображена модель NF-CC600ATS.

Благодарим за приобретение продукции Panasonic

- Этот прибор предназначен только для домашнего использования.
- Внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией, чтобы правильно и безопасно использовать прибор.
- Особенно внимательно ознакомьтесь с разделом «Меры предосторожности» (с. RU2-RU3).
- Сохраните данную инструкцию по эксплуатации для дальнейшего использования.

Содержание

Меры предосторожности 2-3	Перед использованием
Важная информация 4	
Наименования деталей	
● Корпус 4	
● Панель управления 5	
<hr/>	
Перед использованием	Использование мультиварки
● Настройка времени приготовления и температуры 5	
Использование мультиварки . 6	
Очистка и уход. 7	
Рецепты 8-11	
<hr/>	
Поиск и устранение неисправностей 12	Дополнительная информация
Коды ошибок 12	
Технические характеристики 13	

Компания Panasonic не несет ответственность в случаях ненадлежащего использования прибора и несоблюдения данной инструкции.

Меры предосторожности

В целях предотвращения несчастных случаев или нанесения травм пользователю или другим людям, а также повреждения имущества, пожалуйста, следуйте инструкциям ниже.

■ Следующие символы свидетельствуют о степени вреда и ущерба в случае ненадлежащего использования прибора.



СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Указывает на потенциальный риск, который может привести к серьезной травме или гибели.



ОСТОРОЖНО: Указывает на потенциальный риск, который может привести к незначительной травме или порче имущества.

■ Символы классифицируются и разъясняются далее.



Этот символ указывает на запрет.



Этот символ указывает на требование, которое необходимо соблюдать.



СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



- Не используйте электроприбор, если шнур питания или штепсельная вилка повреждены, или в случае, если штепсельная вилка неплотно соединена с розеткой.




(Во избежание поражения электрическим током или возгорания из-за короткого замыкания.)

→ В случае повреждения шнура питания, во избежание опасной ситуации, его должен заменить изготовитель, авторизованный сервисный центр или соответствующее квалифицированное лицо.

- Не наносите повреждения шнуру питания или штепсельной вилке.
Категорически запрещается выполнять следующие действия со шнуром питания: Видоизменять, располагать на или вблизи нагревательных приборов, сгибать, перекручивать, натягивать, касаться им острых кромок, ставить на него тяжелые предметы, связывать шнур питания жгутом, а также переносить прибор, держа его за шнур питания. (Во избежание поражения электрическим током из-за повреждения шнура питания и вилки или возгорания из-за короткого замыкания.)
 - Не вставляйте и не вынимайте штепсельную вилку мокрыми руками.
(Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током.)
 - Следите за тем, чтобы дети и животные не оказались рядом с розеткой во время работы прибора.
(Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током.)
 - Наполняйте резервуар для воды только очищенной или фильтрованной водой.
(Во избежание засорения внутренних отверстий для подачи воды).
 - Не лейте воду на прибор, не мойте его непосредственно водой и не погружайте в воду (не относится к корзине для приготовления, противню, контейнеру для воды и крышке контейнера для воды).
(Во избежание поражения электрическим током или возгорания из-за короткого замыкания.)
- Если вода попала внутрь прибора, обратитесь в авторизованный сервисный центр Panasonic.

- Не разбирайте, не ремонтируйте и не изменяйте этот бытовой электроприбор. (Во избежание поражения электрическим током или возгорания из-за короткого замыкания.)

→ Для проверки и ремонта обращайтесь в сервисный центр Panasonic.

-  **Осторожно, горячая поверхность!**
Во время использования прибора или сразу после окончания приготовления области вокруг выпускного отверстия и рядом с нижней нагревательной пластиной могут быть горячими.
( Пожалуйста, не прикасайтесь к данным областям, чтобы не обжечься.)
- Не используйте прибор для целей, отличных от описанных в инструкции по эксплуатации.
(В противном случае это может привести к возгоранию, ожогам, травмам или поражению электрическим током.)
→ Компания Panasonic не несет ответственность за неполадки, возникшие в результате неправильного использования прибора или несоблюдения инструкции по эксплуатации.
- Не перемещайте корпус во время приготовления.
(Во избежание ожогов).
- Не допускайте попадания воды или других жидкостей на вилку шнура питания (во избежание поражения электрическим током или возгорания из-за короткого замыкания).
-  Убедитесь в том, что напряжение, указанное на этикетке прибора, совпадает с напряжением в местной электросети.
Избегайте подключения других устройств в ту же розетку, чтобы избежать перегрева электрооборудования. Однако, если подключаете вместе несколько штепсельных вилок, убедитесь в том, что общая мощность не превышает номинальную мощность розетки.
- Обязательно вставляйте вилку сетевого шнура до упора.
(Во избежание задымления, возгорания или поражения электрическим током).
- Для обеспечения надежного заземления данного прибора следует использовать однофазную биполярную розетку с заземлением. Если заземляющее устройство не установлено, это может привести к электростатической индукции других металлических деталей, таких как корпус. (Во избежание риска поражения электрическим током из-за неисправности или утечки тока.)



СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



- Регулярно очищайте вилку шнура питания. (Во избежание плохой изоляции вилки из-за скопления влаги и посторонних предметов, что может привести к возгоранию.) Отсоедините вилку шнура питания и протрите ее сухой тканью.
 - Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами без соответствующих знаний и опыта; использование прибора такими людьми допускается только под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность, и при условии предоставления с его стороны четких инструкций по работе с прибором. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором. (Во избежание получения ожогов, травм или поражения электрическим током.)
 - Храните прибор и шнур питания к нему в недоступном для детей месте. (Во избежание получения ожогов, травм или поражения электрическим током.)
 - Немедленно прекратите использование прибора и выньте штепсельную вилку из розетки в случае, если прибор перестанет работать надлежащим образом. (Во избежание задымления, возгорания или поражения электрическим током.)
Отклонения от нормы и примеры неисправностей:
 - Штепсельная вилка или шнур питания чрезмерно нагреваются.
 - Шнур питания поврежден, или при прикосновении к шнуру питания происходит периодическое отключение питания.
 - Корпус деформирован или чрезмерно нагревается.
 - Появился неприятный запах или дым.
 - Корпус треснут, расшатан или издает необычный шум.
 - Во время приготовления пищи воздух не выходит из выпускного отверстия.
- Немедленно обратитесь в авторизованный сервисный центр Panasonic для проверки и ремонта.



ОСТОРОЖНО:



- Не используйте неоригинальные или деформированные корзины для приготовления. (Во избежание получения ожогов или травм из-за перегрева или неисправности.)
 - Не используйте прибор в следующих местах:
 - Рядом с источниками тепла или в условиях высокой влажности. (Во избежание поражения электрическим током или возгорания.)
 - На неровной поверхности или нетермостойком коврике. (Во избежание получения травм, ожогов или возгорания.)
 - Рядом со стенами и мебелью. (Во избежание обесцвечивания, деформации и повреждения мебели из-за тепла, выделяемого из выпускного отверстия.)
 - При перемещении прибора убедитесь, что корзина для приготовления установлена надлежащим образом. Не наклоняйте прибор. (Чтобы предотвратить выпадение корзины для приготовления и ее повреждение.)
 - Во время использования или сразу после окончания приготовления не прикасайтесь к частям, которые сильно нагреваются: корпус, детали с металлическими вставками, такие как выпускное отверстие, корзина для приготовления, нижняя нагревательная пластина и защитная решетка. (Во избежание получения ожогов.)
 - Не направляйте выпускное отверстие на вилку сетевого шнура. (Во избежание деформации вилки или возгорания из-за короткого замыкания.)
- При использовании данный прибор следует размещать на открытом пространстве. Если он установлен в шкафу, пожалуйста, убедитесь, что имеется достаточно места для рассеивания тепла, чтобы избежать перегрева и неисправностей в работе.
- Не включайте прибор с пустой корзиной для приготовления больше чем на 5-7 минут (для предварительного разогрева). (Во избежание неисправностей или получения ожогов.)
 - Не подключайте данный прибор к внешнему таймеру и не запускайте его с помощью независимой системы дистанционного управления. (Во избежание неисправностей или получения травм.)
 - Убедитесь, что вокруг прибора имеется свободное пространство более 8 см. (Чтобы шнур питания не находился слишком близко к другим предметам, которые могут его повредить.)
 - Беритесь за вилку при отключении от сети питания. Никогда не тяните за шнур питания. (Во избежание поражения электрическим током или возгорания из-за короткого замыкания.)
 - Всегда выключайте прибор и отключайте его от сети, когда прибор не используется, или нужно вынуть корзину для ее очистки. (Во избежание получения ожогов, травм, поражения электрическим током, утечки или возгорания из-за старения изоляции.)
 - Перед чисткой прибора подождите, пока корпус достаточно остынет. (Во избежание получения ожогов.)
- Если во время использования происходит отключение электроэнергии**

В том числе при отсоединении вилки сетевого шнура во время приготовления, срабатывании автоматического выключателя и т.д.:

 - Если это произойдет во время приготовления и питание снова включится в течение 10 минут, прибор продолжит приготовление.
 - Если это произойдет в режиме ожидания или в режиме меню, прибор выключится после повторного включения питания.

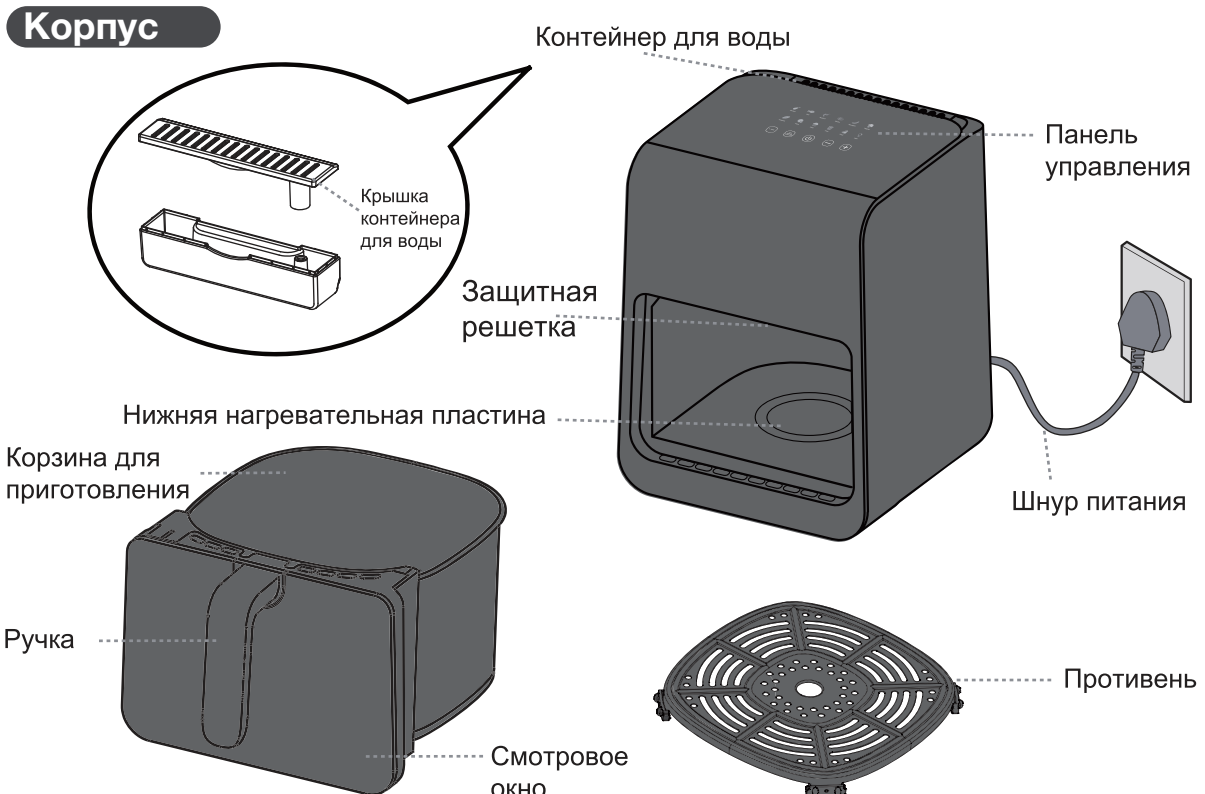
Важная информация

О корпусе

- Не используйте прибор там, где его дно с вентиляционным отверстием может быть заблокировано.
Например, на ковре, полиэтиленовом пакете, алюминиевой фольге, ткани и т.д.
(Во избежание повреждения изделия).
- Не закрывайте выпускное отверстие тканью или другими предметами во время использования.
(Это может привести к невозможности выпуска горячего воздуха, что, в свою очередь, приведет к плохому отводу тепла, деформации корпуса или другим неисправностям).
- Своевременно удаляйте остатки пищи и другие посторонние предметы, прилипшие к корзине для приготовления (стенкам корзины или противню).
(Во избежание коррозии и повреждения покрытия металлических деталей).
- После использования функции "Пар" нажмите и удерживайте кнопку "+Water", чтобы убедиться, что вода в трубе полностью слита. Затем откройте крышку контейнера для воды и выньте контейнер для воды.
(Чтобы предотвратить попадание воды из выпускного отверстия контейнера для воды на прибор и столешницу.)
- Регулярно проверяйте входные и выходные отверстия в корзине для приготовления и удаляйте пыль.
(☞ С RU7 Очистка и уход)
- Не используйте прибор на скользких поверхностях, таких как выдвигные столы.
(Во избежание падения прибора.)
- Не используйте прибор на индукционной варочной панели.
(Во избежание повреждения индукционной варочной панели или неправильной работы прибора).
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
(Нестабильное электропитание может привести к неисправности прибора.)
- Не используйте прибор под прямыми солнечными лучами.
(Во избежание обесцвечивания.)
- Не наливайте воду в корзину для приготовления.
(Во избежание протечек из корзины для приготовления.)
- Для обеспечения наилучшего результата в программах выпечки не устанавливается режим «Пар». При использовании программ выпечки (Пицца, Выпечка, Тост) будьте уверены, что невозможность нажатия кнопки "+Water" является нормальным явлением.

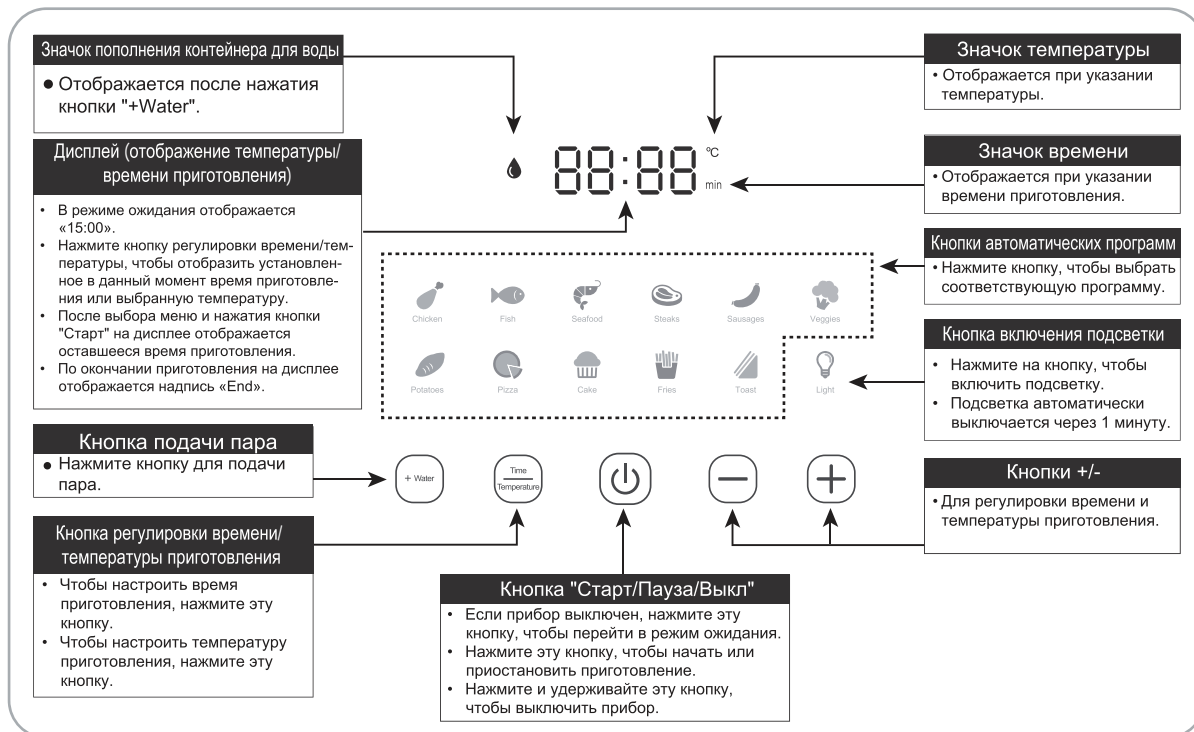
Наименования деталей

При первом использовании прибора очистите корзину для приготовления, противень и контейнер для воды. (☞ С RU7)



Наименования деталей

Панель управления



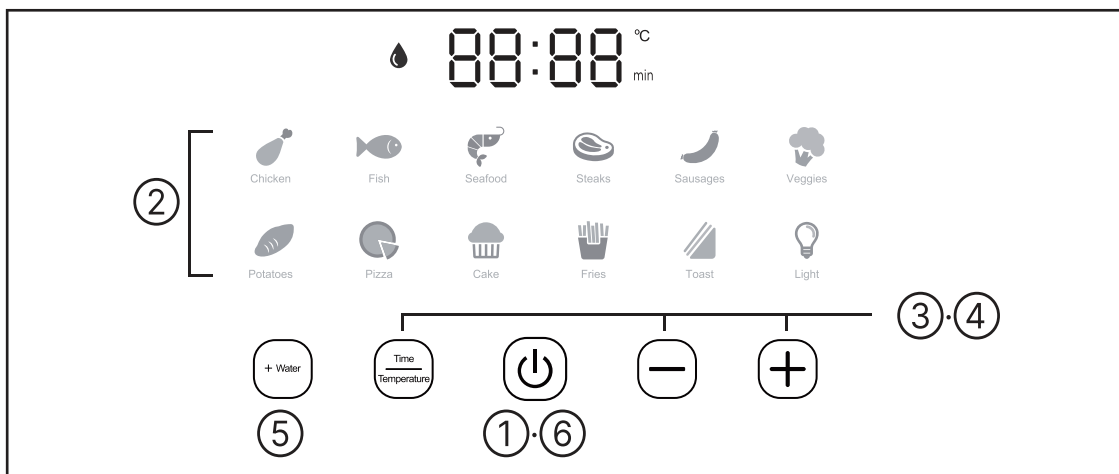
Перед использованием


Перед использованием Регулировка времени приготовления и температуры

Таблица 1

Автоматическая программа	Время по умолчанию (Минута)	Температура по умолчанию (°C)	Настраиваемый диапазон времени (Минута)	Настраиваемый диапазон температуры (°C)
Курица	22	200	1-60	80-200
Рыба	20	180	1-60	80-200
Морепродукты	10	180	1-60	80-200
Стейки	10	200	1-60	80-200
Колбаски	15	180	1-60	80-200
Овощи	10	200	1-60	80-200
Картофель	30	200	1-60	80-200
Пицца	15	170	1-60	80-200
Выпечка	20	150	1-60	80-200
Картофель фри	20	180	1-60	80-200
Тост	8	170	1-60	80-200


Использование мультитечи






1 После включения питания нажмите , чтобы перейти в режим ожидания.

2 Выберите автоматическую программу.
• Соответствующая иконка мигает.

3 Нажмите  / , чтобы установить время приготовления.
• Значок "min" горит. Выбранное время отображается на дисплее.
• Диапазон времени приготовления, который можно установить, указан в таблице 1 на странице RU5.
• После установки температуры, если Вы хотите снова отрегулировать время приготовления, снова нажмите , и установите время, нажав на  или .

4 Нажмите , затем нажмите  или , чтобы установить температуру приготовления.
• Значок "°C" загорается. Выбранная температура отображается на дисплее.
• Диапазон температуры приготовления, которую можно установить, указан в таблице 1 на странице RU5.

5 Нажмите , чтобы включить или отключить функцию добавления пара.
• По умолчанию (за исключением программ с функцией выпечки) функция включена . Если вы хотите отключить подачу пара, пожалуйста, нажмите .

6 Нажмите , чтобы начать приготовление.
• Иконка выбранной автоматической программы перестает мигать и постоянно подсвечивается.

7 В середине приготовления выньте корзину для приготовления, чтобы перевернуть ингредиенты. Затем снова установите корзину, чтобы продолжить приготовление.

- Необходимость переворачивания ингредиентов зависит от их типа, размера порции и времени приготовления.
- Когда корзина для приготовления вынута, мультитечь переходит в режим ожидания, нагрев прекращается. Когда корзина для приготовления будет установлена на место, прибор продолжит работу.
- Корзина для приготовления, смотровое окно и противень нагреваются во время работы.
- Не прикасайтесь к данным деталям, чтобы избежать ожогов.
- Это нормально, что подсветка автоматически отключается через одну минуту.

8 По окончании приготовления достаньте корзину для приготовления, поставьте ее на устойчивую к высоким температурам поверхность и выньте готовую еду с помощью кухонных принадлежностей.
• Не прикасайтесь к корзине и еде голыми руками, чтобы избежать ожогов.

- После завершения приготовления на дисплее отобразится надпись "End", нагревательный элемент перестанет нагреваться, а охлаждающий вентилятор продолжит работать в течение 40 секунд, чтобы как можно быстрее охладить прибор.
- Корзина для приготовления сильно нагревается в процессе работы прибора. Не ставьте ее непосредственно на стол, чтобы не обжечься.
- После использования функции подачи пара, нажмите и удерживайте кнопку "+Water", чтобы слить оставшуюся воду из водопроводной трубы. Затем вылейте воду из контейнера для воды.

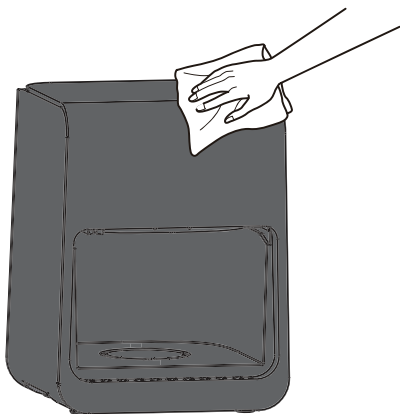
Очистка и уход

Обратите внимание

- Перед очисткой обязательно выньте вилку из розетки и подождите, пока корпус остынет.
- Не погружайте корпус в воду во время очистки. Не используйте для очистки растворитель, бензин, спирт, чистящие порошки, жесткие щетки, и т. д.
- Не помещайте в посудомоечную или сушильную машину какие-либо детали, кроме противня, контейнера для воды и крышки контейнера для воды.

Внешние/внутренние стенки корпуса

- Протирайте слегка влажной тканью.



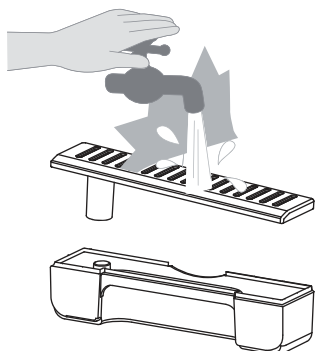
Корзина для приготовления и противень

- Очищайте с помощью средства для мытья посуды, губки и воды. Вытрите остатки влаги с внешней стороны корзины.
- Не используйте корзину в качестве контейнера для очистки.
- На поверхности с фтористым покрытием могут наблюдаться изменения цвета или полосы, но это не влияет на здоровье и эксплуатацию прибора.
- В верхней части корзины для приготовления имеются вентиляционные отверстия с выходом в нижней части. Вода не должна попадать в эти воздушные каналы. В случае, если вода попала в воздушные каналы, немедленно слейте воду из корзины.



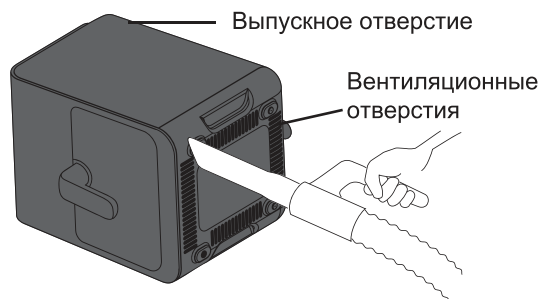
Контейнер для воды и крышка контейнера для воды

- Разберите их и промойте.



Регулярный осмотр

- Проводите его примерно раз в месяц. Если есть загрязнения, очищайте их своевременно.



Используйте пылесос, чтобы удалить мусор и посторонние предметы.

Рецепты

Напоминание: Количество ингредиентов, температуру и время приготовления можно регулировать в соответствии с личными предпочтениями, размером ингредиентов и используемыми ингредиентами.

Приправленные куриные ножки

Ингредиенты: Куриные голени 4 шт. Для приправы: Кулинарное вино 20 мл
Соль ½ ч. л.
Молотый имбирь 1 ч. л.
Куркума 1 ч. л.

Способ приготовления:

1. Вымойте куриные голени, сделайте по три надреза с передней и задней сторон, чтобы они лучше впитывали аромат.
2. Смешайте кулинарное вино, специи и равномерно распределите получившуюся смесь по куриным голени. Накройте их пищевой пленкой и оставьте мариноваться на ночь.
3. Выложите замаринованные куриные голени на противень, выберите программу (🍗), температура и время приготовления будут установлены автоматически. Когда на дисплее отобразится "10:00", переверните голени.

Жареное рыбное филе

Ингредиенты: Рыба (свежая) 1 шт. Заправка: Лимон 1 шт.
Соль 1 щепотка
Свежемолотый черный перец по вкусу
Сливочное масло 15 г

Способ приготовления:

1. Очистите рыбу, обсушите ее и нарежьте на небольшие филе. Сбрызните 1 ст. л. лимонного сока, добавьте соль, перец и оставьте мариноваться в течение 20 минут.
2. Растопите сливочное масло, добавьте оставшийся лимонный сок и равномерно распределите получившуюся смесь по обеим сторонам филе.
3. Выложите рыбное филе на противень, выберите программу (🐟), температура и время приготовления будут установлены автоматически. За 7-10 минут до конца приготовления переверните филе, смажьте сливочным маслом и продолжите запекание.

Королевские креветки во фритюре

Ингредиенты: Сырые королевские креветки 200 г Для приправы: Растительное масло 1 ч. л.
Кусочки имбиря по вкусу Кулинарное вино 20 мл

Способ приготовления:

1. Очистите креветки, промойте и обсушите. Смешайте кулинарное вино и кусочки имбиря, добавьте креветки. Оставьте креветки мариноваться в течение 10 минут.
2. Смажьте противень маслом и выложите на него креветки. Выберите программу (🍤), температура и время приготовления будут установлены автоматически.
3. В середине приготовления переверните креветки.

Стейк Рибай

Ингредиенты: Стейк Рибай 1 кусок

Для приправы: Растительное масло 1 ч. л.

Способ приготовления:

1. Смажьте противень маслом, выложите на него стейк.
 2. Выберите программу (🌀), температура и время приготовления будут установлены автоматически.
 3. В середине приготовления переверните стейк.
- * Вы можете выбрать степень прожарки стейка в соответствии со своими личными предпочтениями, готовя его от 6 до 10 минут.

Колбаски на гриле

Ингредиенты: Колбаски 6 шт. (max)

Для приправы: Растительное масло 1 ч. л.

Способ приготовления:

1. Сделайте несколько надрезов на колбасках, смажьте маслом (по желанию) и положите колбаски на противень.
 2. Выберите программу (☺), температура и время приготовления будут установлены автоматически.
- * Если предпочитаете, чтобы колбаски были хрустящими, можно увеличить время приготовления.

Баклажаны с чесноком

Ингредиенты: Баклажан 1 шт.
Растительное масло 1 ч. л.
Зеленый лук 4 шт.

Для приправы: Соевый соус 15 мл
Устричный соус 15 мл
Сахар 1 ч. л.
Чеснок 1 зубчик (измельч.)
Перец Чили 1 шт. (нарез.)

Способ приготовления:

1. Вымойте и обсушите баклажан. В небольшую емкость добавьте все ингредиенты соуса-приправы, кроме масла.
 2. Застелите противень фольгой и выложите на нее баклажан. Смажьте баклажан маслом, выберите программу (🌀), температура и время приготовления будут установлены автоматически.
 3. По окончании приготовления достаньте баклажан, разрежьте его пополам и сделайте надрезы на мякоти. Смажьте соусом мякоть баклажана с обеих сторон. Запекайте еще 10 минут в соответствии с настройками меню и температурой, указанными в шаге 2.
- После приготовления посыпьте баклажаны мелко нарезанным зеленым луком.

Рецепты

Запеченный картофель

Ингредиенты: Картофель среднего размера 3–4 шт.

Способ приготовления:

1. Вымойте картофель и обсушите его кухонными полотенцами.
 2. Выложите картофель на противень, выберите программу (🌀), температура и время приготовления будут установлены автоматически. Во время приготовления периодически встряхивайте картофель.
- В зависимости от размера картофеля, крупные картофелины можно разрезать пополам.

Пицца с колбасой и сыром

Ингредиенты: Основа для пиццы (диаметр не более 21 см) Для приправы: Томатный соус 1 ст. л.
Колбаса в ассортименте 150 г
Сыр Моцарелла 45 г
Сыр Сулугуни 35 г

Способ приготовления:

1. Нарезьте колбасу кубиками, натрите сыр, отложите в сторону.
2. Смажьте основу для пиццы томатным соусом, посыпьте сверху половиной сыра, добавьте колбасу и посыпьте оставшейся половиной сыра.
3. Выложите ее на противень, застеленный двумя полосками пергамента крест накрест (для удобства выемки пиццы), выберите программу (🌀), температура и время приготовления будут установлены автоматически.

Омлет в тарталетках

Ингредиенты: Тарталетки 6 шт. Для начинки: Яйцо 1 шт. (50 г)
Сахар 3 г (1 ч. л.)
Соль 1 щепотка
Молоко 60 мл

Способ приготовления:


1. Взбейте в миске 1 яйцо.
 2. Добавьте молоко, сахар, соль и хорошо перемешайте (пока сахар не растает).
 3. Разлейте яичную смесь в тарталетки.
 4. Выложите тарталетки на противень, выберите программу (🍳), температура и время приготовления будут установлены автоматически.
- * Для ускорения процесса приготовления можно увеличить температуру до 180 °C. Время выпекания составит 12 минут.

Картофель фри

Ингредиенты: Картофель фри 400 г
замороженный
Растительное масло 20 мл
Соль по вкусу

Для подачи: Томатный соус


Способ приготовления:

1. Выложите замороженный картофель фри, перемешанный с маслом и солью, на противень.
2. Выберите программу , температура и время приготовления будут установлены автоматически.
3. В середине приготовления встряхните картофель.
* Для получения более румяной и хрустящей корочки продолжите приготовление в течение 10 минут при температуре 180 °С.
4. Подавайте готовый картофель фри с томатным соусом.

Тост с сыром и ветчиной

Ингредиенты: Ветчина или бекон 1 ломтик
Хлеб нарезанный (с маслом) 2 ломтика
Сыр 1 ломтик

Способ приготовления:


1. Положите ветчину и сыр на намазанную маслом сторону ломтика хлеба и накройте вторым ломтиком.
2. Выложите сэндвич на противень, выберите программу , температура и время приготовления будут установлены автоматически.
3. За 3 мин. до конца приготовления переверните.
* Для получения более румяной и хрустящей корочки можно увеличить время приготовления.

Шашлык из свинины

Ингредиенты: Свиная грудинка 400 г
Зеленый лук
Ломтики имбиря 4 шт.

Для приправы: Соевый соус 5 мл
Темный соевый соус 5 мл
Кулинарное вино 5 мл
Соль 2 г
Сахар 10 г

Способ приготовления:

1. Нарезьте свиную грудинку на кусочки. Добавьте зеленый лук, имбирь и другие специи. Оставьте мариноваться в течение 10 минут.
2. Выложите кусочки свиной грудинки на противень. Выберите программу , температура и время приготовления будут установлены автоматически.
3. Переверните кусочки мяса, готовьте в том же режиме еще 10 минут.

Поиск и устранение неисправностей

Нижеследующее не является неисправностью. Пожалуйста, ознакомьтесь с этим разделом, прежде чем обращаться в сервисный центр.

Описание проблемы	Причина	Решение
Прибор не работает при подключении к источнику питания	Вилка сетевого шнура не вставлена должным образом	Вставьте вилку сетевого шнура в розетку надлежащим образом. Если прибор не работает, проверьте работоспособность прибора на другом источнике питания.
Прибор не включается	Корзина для приготовления не установлена должным образом на место.	Выньте корзину для приготовления и установите ее заново.
Двигатель не работает (не слышно звука вращения конвектора) или раздается нехарактерный звук.	К лопасти вентилятора прилипли посторонние предметы или вентиляционное отверстие заблокировано.	После отключения питания проверьте, нет ли посторонних предметов в вентиляционном отверстии и внутри корпуса. Если неисправность не устранена, обратитесь за ремонтом в авторизованный сервисный центр Panasonic.
Смотровое окно запотевает или небольшое количество воды вытекает из корзины для приготовления под смотровое окно.	После очистки корзина для приготовления не была полностью высушена, и в вентиляционном отверстии осталась влага.	Это нормально. Используйте прибор в обычном режиме. (Если из нижней части корпуса вытекло большое количество воды, обратитесь в авторизованный сервисный центр Panasonic.)

Коды ошибок

Перед тем, как обращаться в сервисный центр, ознакомьтесь с приведенной ниже информацией.

Код ошибки	Решение
U01	<ul style="list-style-type: none">Выньте вилку шнура питания из розетки, затем снова включите ее в розетку. Если надпись "U01" по-прежнему отображается, это означает, что в цепи питания имеется неисправность. Повторите попытку после устранения неисправности в цепи питания.
U02	<ul style="list-style-type: none">Выньте вилку шнура питания из розетки, дождитесь, пока корпус прибора остынет, затем снова включите ее в розетку. Если надпись "U02" по-прежнему отображается, обратитесь в авторизованный сервисный центр Panasonic.
E**	<ul style="list-style-type: none">Выньте вилку шнура питания из розетки, затем снова включите ее в розетку. Если надпись "E**" по-прежнему отображается, это означает, что есть неисправность. → Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр Panasonic и сообщите им код ошибки (две цифры после "E").

Технические характеристики

Модель	NF-CC600ATS
Номинальное напряжение	220-240 В ~
Номинальная частота	50/60 Гц
Номинальная мощность	1450 Вт
Объем	6,0 л
Длина шнура питания (прибл.)	1 м
Габариты (прибл.) (Ш x Г x В)	267 мм x 357 мм x 355 мм
Вес (прибл.)	5,4 кг

Предупреждение:

Следуйте нижеприведённым правилам, если иное не указано в других документах.

1. Устанавливайте прибор на твёрдой плоской поверхности, за исключением отсоединяемых или несъёмных частей.
2. Хранить в сухом, закрытом помещении.
3. Во время транспортировки не бросать, не подвергать излишней вибрации или ударам о другие предметы.
4. Утилизировать в соответствии с национальным и/или местным законодательством.

Правила и условия реализации не установлены изготовителем и должны соответствовать национальному и/или местному законодательству страны реализации товара.

Примечание:

Дату изготовления Вы можете определить по комбинации цифр и букв, расположенной на изделии.

Пример:

NF-CC600ATS-YYMMDDP0001

YY - Последние цифры года

MM - Месяц

DD - День (с 01 до 31)

Установленный производителем срок службы для данного изделия равен 7 годам с даты производства при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

Сделано в Китае

