



Panasonic®

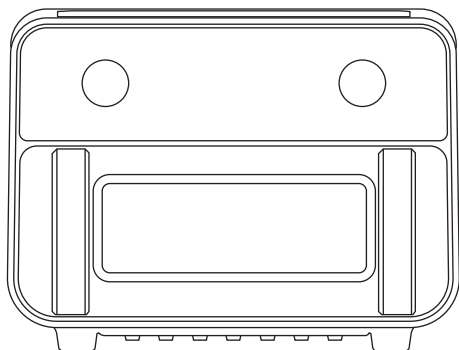
Operating Instructions

Household Use

Air fryer

Model No. : NF-BC1000KUA

CONTENTS



Thank you very much for purchasing the Panasonic product.

- This appliance is for household use only.
- Please read this Operating Instructions carefully before using the appliance to ensure the appliance is used properly .
- **Pay special attention to the Safety Precautions on pages 2-3.**
- Keep this Operating Instructions properly for future reference.

Keep in reserve

Safety Precautions	2-3	BEFORE USE
Instructions for use	4	
Parts Identification		
● Main body.....	5	
● Control panel	6	

Preparation		USAGE
● Cooking time and temperature adjustment	6	
Start cooking	7	
Cleaning and maintenance	8	
Recipes	9-11	


Troubleshooting	12	INFORMATION
Error codes	12	
Specification	13	


Safety Precautions

Be sure to observe the following precautions


To prevent personal injury, harm to others, and property damage, the following instructions must be followed.

- Incorrect operation due to failure to follow instructions may cause harm or damage, the seriousness of such harm is classified below.

 **WARNING:** Indicate a potential hazard which could result in death or serious injury.



 **CAUTION:** Indicate a potential hazard which could result in injury or damage to property.

- The instructions to be followed are represented by the following symbols.

 This symbol indicates an action that is prohibited.

 This symbol indicates an action that must be followed.

WARNING

-  Do not use the appliance if the power cord is damaged or the power plug is not properly connected to the power socket.
(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 agent or similarly qualified personnel in order to avoid a hazard.
- Do not damage the power cord.
The following actions are strictly prohibited. Damaging, processing, exposing to high temperatures, bending, twisting, pulling, hanging on corners, placing heavy objects, bundling, sandwiching, or pulling the cord to move the appliance.
(To avoid electric shock due to damaged power cord or avoid fire due to short circuit.)
- Do not insert or unplug the power plug with wet hands.
Before touching the power plug or the appliance, ensure that your hands are dry.
(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 pour any liquids other than purified water or filtered water into the water tank.
(To avoid clogging the internal spray holes.)
- Do not pour water over the appliance, washing it directly with water, or immerse it in water (Except for the basket, baking tray, water tank, and water tank lid).
(To avoid causing electric shock or short circuit.)
→ If water enters the appliance, please contact the Panasonic authorized service center for help.
- Do not modify, disassemble, or repair the appliance by yourself.
(To avoid causing a fire, burns, injury, or electric shock.)
→ For repair, please contact the Panasonic authorized service center.
- Do not place your face or hands near the air outlet during or after use.
(To avoid burns.)
- Do not use the appliance for any purpose other than those specified in the instruction manual.
(To avoid causing a fire, burns, injury, or electric shock.)
→ Panasonic shall not assume any responsibility for improper use due to failure to follow the operating manual.
- Do not move the appliance while cooking is in progress.
(To avoid burns.)
- Do not spill water or other liquids on the power plug.
(To avoid causing a fire due to electric shock or short circuit.)
-  Please use an independent power with the voltage of AC 220 V-240 V.
(Using the unit together with other equipment on the same outlet can cause overheating and fire.)
- Make sure that the power plug is fully inserted in socket.
(To avoid causing smoke, fire, or electric shock.)
- The appliance applies a VDE two-pin grounded power socket and ensures that it is reliably grounded. Failure to install a grounding device may cause the casing and other metal parts to carry induced static electricity, which could pose a risk.
(To avoid causing the risk of electric shock due to failure or electric leakage.)



WARNING

- Clean the power plug regularly (To avoid a fire caused by the accumulation of moisture and foreign objects, which may make the plug poorly insulated.)
→Unplug the power plug and then wipe it with a dry cloth.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
(To avoid burns, injury, or electric shock.)
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
(To avoid causing burns, injury, or electric shock.)
- If an exception or malfunction occurs, stop using the appliance immediately and unplug the power plug.
(To avoid causing smoke, fire, or electric shock)
Abnormalities. Malfunction Cases:
 - The power plug and power cord become abnormally hot.
 - The power cord is damaged or there are intermittent power outages when it is touched.
 - The main body is deformed or abnormally heated.
 - The main body emits smoke or burnt smell.
 - The main body is broken, loose or making abnormal noise.
 - The air outlet does not emit air during cooking.
 →Immediately contact the Panasonic authorized service center for help.



CAUTION

- Do not use a non-dedicated or deformed basket.
(To avoid causing burns or injuries due to overheating or malfunctions.)
- Do not use the appliance in the following places:
 - Near heat sources or in a high humidity environment.
(To avoid causing electric shock or fire.)
 - On uneven surface or non-heat-resistant mats.
(To avoid causing a fire, injury, or burns.)
 - Near any walls or furniture.
(To avoid causing discoloration, deformation, and damage to the furniture due to the heat discharged from the air outlet.)
- When moving the appliance, ensure that the basket is properly assembled and do not carry the appliance at an angle. (To prevent the basket from falling out and damaging it.)
- During or after cooking, do not touch the high-temperature parts, the main body is hot, especially the air outlet, the basket, the heating elements and other metal parts.
(Risk of burns.)
- Do not direct the air outlet towards the power plug. (To avoid deforming the plug or causing a fire due to a short circuit.)
→When using this appliance, place it in an open area. If placed in a cabinet, ensure there is enough space for heat dissipation to prevent the machine from overheating and malfunctioning.
- Do not operate the appliance without food in it.
(To avoid malfunctioning or burns.)
- Do not connect the appliance to an external timer or operate it under the control of a remote control system.
(To avoid malfunctions or injuries.)
- Ensure that there is at least 8 cm of space around the appliance.
(To prevent the power cord from being too close to other objects which might damage it.)
- When unplugging the power cord, make sure to hold the plug itself.
(To avoid causing electric shock or fires caused by short circuits.)
- Always turn off and unplug the appliance when removing the basket or when it is not in use.
(To avoid causing burns, injuries, or electric shock and leakage fires due to insulation aging.)
- Wait for the appliance to cool down sufficiently before cleaning it.
(To avoid causing burns.)


Power outage when cooking

Including situations such as unplugging the power cord midway or a circuit breaker tripping:

- If the power is restored within 5 minutes during cooking, it will return to the cooking state.
- If the appliance is in standby or menu selection mode, it will return to the power-on shutdown state.

Instructions for use

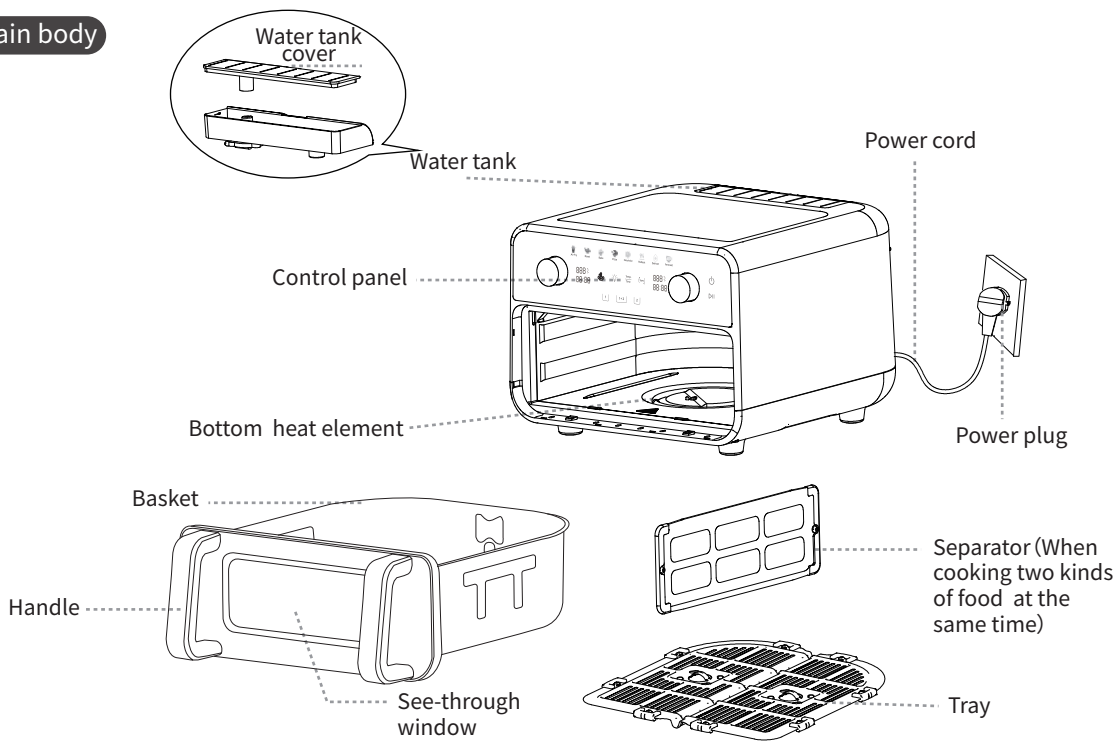
ABOUT THE MAIN BODY

- Do not use the appliance on surfaces which may block the air inlet, such as carpets, plastic bags, aluminum foil, and fabrics. (To avoid damaging the appliance.)
- During use, do not cover the air outlet and top with cloth or other items. (If the air outlet is covered, hot air cannot be released, which may lead to poor heat dissipation, deformation of the outer housing, or malfunction of the appliance.)
- Please clean the food residues and other foreign objects that stick to the basket or tray in time. (To avoid corrosion and damage to the coating.)
- After completing the spray water function, press and hold the spray button to drain the water thoroughly, ensuring that all water in the pipe is removed. (To prevent the water tank outlet from leaking, and to avoid water leakage on the counter top.)
- Regularly check the air inlets and the air outlet and remove dust. ( P8 -Cleaning and maintenance.)
- Do not use the appliance on sliding surfaces, such as pull-out tables. (To prevent the appliance from falling down.)
- Do not use the appliance on an induction cooker. (To avoid damaging the appliance and the fire risk.)
- Do not use the appliance outdoors. (An unstable power supply may cause the appliance to malfunction.)
- Do not use the appliance under sunlight. (To avoid discoloration.)
- Do not fill the basket with water for use. (To prevent water leakage.)
- For better cooking performance, the spray water function is not available for Bake, Pizza, Reheat, Defrost, Ferment preset. When using the spray water function, please install the water tank properly before starting cooking.
How to install the water tank?
Open the water tank cover and add an appropriate amount of purified water or filtered water.
Do not exceed the MAX water level line.
The spray water function is only applicable to the left basket or single large basket cooking mode.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels,motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.
- Make sure to use this product in areas under 2000 meters above sea level to avoid affecting cooking performance.
- Do not exceed the basket's MAX level line when cooking french fries. Other ingredients must not exceed the edge of the basket.

Parts Identification

Clean the basket, tray, water tank and separator before first use (P8).

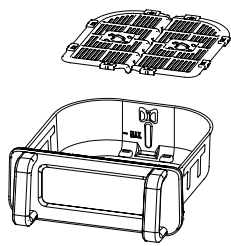
Main body



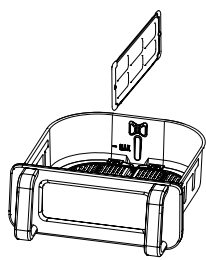
BEFORE USE

How to install the separator?

Step 1: Put the tray in the basket.



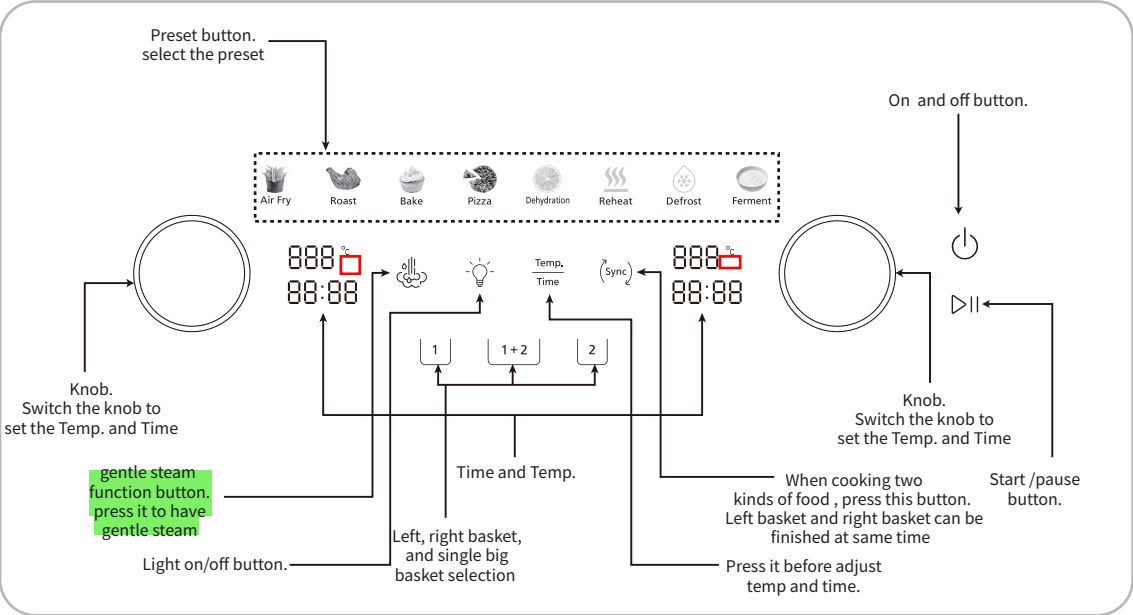
Step 2: Insert the separator into the middle of the basket.



caution, hot surface

Parts Identification

control panel



Presets are recommended time and temperature settings for cooking the foods listed below. These are suggested guidelines, actual cooking times may vary. If using less food than stated below, consider reducing cooking times. Cut food into evenly sized pieces and turn/ shake halfway through cooking. If using more food than stated below, consider increase cooking time and more shake times.

Preparation

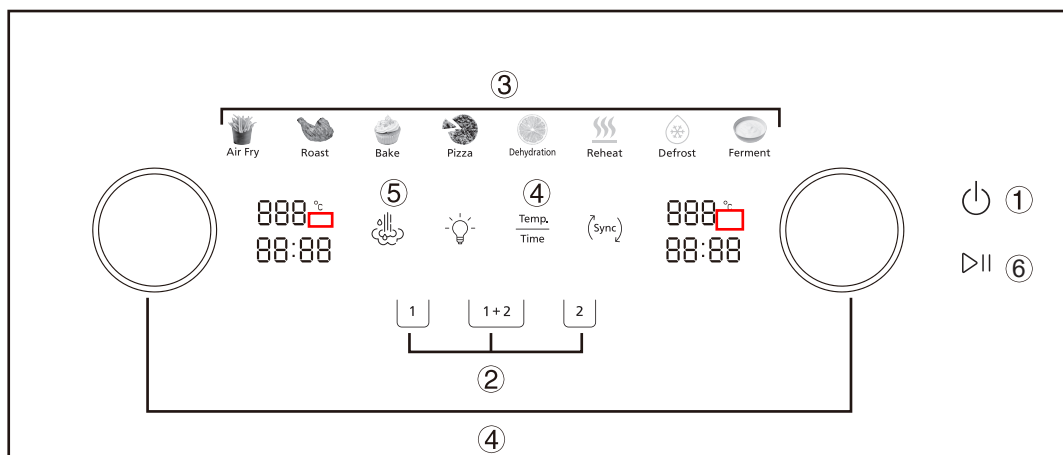
Cooking time and temperature adjustment

table 1

Menu	Temp(°C) Default	Time(min) Default	SINGLE(mins) BASKET	DUAL(mins) BASKET	Temp range(°C)	Time(min) range	Shake food	Gentle steam
Air Fry	200	25	25	25	100-200 205-230	1-60 1-30	2/3 ※	YES
Roast	200	20	20	20	100-200 205-230	1-60 1-30	2/3 ※	YES
Bake	170	25	25	25	100-200 205-230	1-60 1-30	/	/
Pizza	180	10	10	10	100-200 205-230	1-60 1-30	/	/
Dehydration	80	8h	8h	8h	100-200 205-230	1-60 1-30	/	/
Reheat	170	15	15	15	100-200 205-230	1-60 1-30	/	YES
Defrost	50	15	15	15	40-100	1-60	/	/
Ferment	40	6h	6h	6h	30-40	1min-8h	/	/

※ shake food : upon reaching 2/3 of the cooking time, the appliance will "beep " to remind you to take out the basket to shake the food , "SHA" shows on the display.

Start Cooking



1 After power on, press to enter the standby mode.

2 Press to select the left, right or single big basket.

- Select the left basket, press and hold to cancel.
- Select the right basket, press and hold to cancel.
- Select single big basket, press and hold to cancel.
- Set separately when cooking two kinds of food at left basket and right basket.

3 Select the cooking mode. (default: Air Fry)

- Some presets can't be used when left and right basket are cooking. The preset indicator is extinguished.
- Defrost and ferment can't be selected at same time with other preset.

4 Press , switch the knob to set the temp, press again, switch the knob to set the time.

5 Press , cancel or set the gentle steam function. The right basket is unsupported.

6 Press . start to cook.

- During the cooking, press to pause the cooking.

7 During the cooking, take out the basket to shake the food, then push the basket back into the appliance to continue cooking.

- Whether to shake the food or not, it depends on the type of food, the amount of food and cooking time.
- The appliance will enter a brief standby state and heating stops if the basket is pulled out. The appliance will resume its previous operation when the basket is pushed back into the appliance properly.
- Do not touch the basket and see-through window during cooking. The surface turns hot when cooking. Risk of burns.

8 After cooking, pull out the basket and place it on a stable surface. Use tools to remove the food.

- Do not touch it directly with your hands to avoid burns.

Notes:

- During the cooking, if you want to check the cooking status, press the button to turn on the light.
- When cooking different foods in the left and right baskets at the same time, if you want both sides to finish cooking at the same time, press the button before starting cooking in step 6.
- The basket is hot after the cooking, do not put the basket on the table directly to avoid scorching the desktop. As well as the top panel of the appliance to avoid damaging the panel.
- After cooking, turn on the device, select the basket, press the for a long time to drain the water from the water tank.
- When the product displays "Hold", the conditioning program remains in a pending state and no action is required.

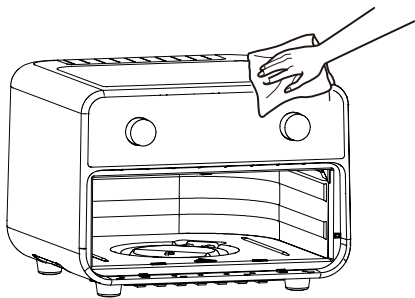
Cleaning and maintenance

ATTENTION

- Before cleaning, be sure to unplug the power plug and wait for the main body to cool.
- Do not immerse the appliance in water. Never use volatile fluid such as lacquer thinner, gasoline, alcohol abrasive powder etc. When cleaning the appliance.
- Do not use metal utensils or adhesive cleaning materials, as they may damage the ceramic coating on the basket, tray and separator. Clean the basket and the tray with warm water detergent and a non-adhesive sponge. You can also clean the tray and the separator in a dishwasher.

Outer surface/inside cavity

- Wipe with a wrung-out damp cloth.



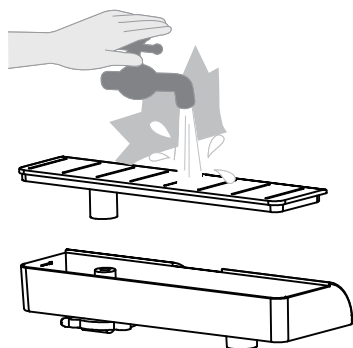
Basket and tray

- Clean the basket and tray with diluted dishwashing detergent and a sponge, rinse with water, and wipe the fryer's outer surface dry to remove moisture.
- Do not use the basket as a cleaning container, as the ceramic coating may discolor or scar, but this does not affect health or usage.
- The basket has an internal channel design and is not airtight, so do not store water for cleaning. After cleaning, drain it promptly.



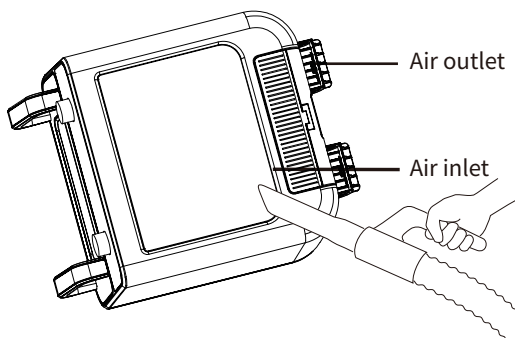
Water tank and cover

- Disassemble and rinse.



Water tank and cover

- Clean them approximately once a month. If any dirt is found, clean it in time.



Clean the dirt promptly or use a vacuum cleaner to remove it.

Recipes

Recipe Tips: The recommended ingredient quantities, temperatures, and times in the recipe can all be adjusted according to personal preferences, meal size, and the specific use of the appliance.

Frozen French fries

Model: Single big basket
Ingredients: Frozen French fries 1000 g

Seasonings: Tomato sauce To taste

Instructions:

1. Place the frozen French fries on the tray.
2. Select the "Air Fry" menu. Set the temperature to 200°C and the cooking time to 25 minutes. During cooking, there is no need to shake the food.
3. After cooking is finished, serve the French fries with ketchup.

※ The recommended amount of fries is 1 kg, and if it exceeds 1 kg, it needs to be shake to make better cooking result.

Roast chicken

Model: Two baskets
Ingredients: Two whole chicken
(each approximately 1.2 kg)

Seasonings: Each chicken is marinated with Orleans

Seasoning 40 g
Onions 100 g
Scallions 100 g
Spices, black pepper, etc.,

Instructions:

- 1: After thawing and cleaning, pierce the chicken body to facilitate marination and flavor absorption.
- 2: Put all the seasonings and the chicken into a food storage bag, then rub them evenly. Marinate at room temperature for more than 3 hours.
- 3: Place one chicken in each of the left and right baskets.
- 4: Select the "Roast" menu. Set the temperature to 170°C for 50 minutes.

※ If the chicken's belly bulges too much while roasting, adjust it to lie flatter to prevent direct contact with the heating element.

Chocolate cake

Model: Single big basket

Ingredients: Butter 200 g
Flour 75 g
70% Chocolate 100 g

Butter 200 g
Sugar 100 g
Cocoa 20 g

Eggs 3
Chopped hazelnuts 75 g
Baking powder 1 tsp
Salt a little

Instructions:

- 1: Place the cake in a baking pan with a diameter of 12-16 cm.
- 2: The quantity of cake dough will be adapted to the baking tin size so that each dough is 2.5 cm high before baking.
- 3: Select the "Bake" menu. Set the temperature to 170°C and time to 25 minutes. The cake will be covered as soon as the top is well browned (in order to avoid burning on top).

Ferment

Model: Single big basket

Ingredients:

Whole milk. 1 L
Yogurt 200 mL
(milk:yogurt=5:1)

Seasonings: Honey To taste

Container: 100 mL glass yogurt jars 10 pcs

Instructions:

- 1: Put the yogurt into the milk (heated to 40-45°C) and mix them thoroughly.
- 2: Pour the mixed milk into the glass jars.
- 3: Select the "Ferment" menu, set the temperature to 40°C and the time to 6 hours.
- 4: Add honey to taste according to personal preference.

Dehydration

Model: Single big basket

Ingredients: Bananas 2-3 pcs

Instructions:

- 1: Peel the bananas and slice them into 5mm thin pieces.
 - 2: Lay the slices flat on the tray.
 - 3: Select the "Dehydration" menu, set the temperature to 80°C, and the time to 8 hours.
 - 4: Store it once cooled.
- ※ Check the fruit during the cooking and shake the slices to ensure even drying.

Roasted chicken wings and roasted vegetables

Model: Both basket

Left basket : Chicken wings 500 g, Orleans marinade 40 g, other spices,pepper, etc., proper amount.

- 1: Mix all the seasonings with the chicken wings and rub evenly, then marinate in the refrigerator for more than 2 hours.
- 2: Select the "Roast" menu. Set the temperature to 200°C and the cooking time to 20 minutes.

Right basket : Cherry tomatoes 50 g, pumpkin 50 g, bell peppers 20 g, small amount olive oil and black pepper.

- 1: Slice the pumpkin, cut the bell peppers into chunks, while keep the cherry tomatoes intact.
- 2: Mix the vegetables with olive oil and black pepper, then place in the air fryer. Select the "Grill" menu. Set the temperature to 180°C and the cooking time to 15 minutes.

Instructions: After setting the left and right basket, press the "Sync" button (To have the two baskets finish the cooking at the same time.) then start cooking.

Homemade pizza

Model: Both basket

Ingredients:

Bread flour	200 g	Yeast powder	5 g	Salt	4 g
Olive oil	8 mL	Warm water	160 mL	Tomato sauce	75 mL
Cherry tomatoes	50 g	Basil pesto	35 g	Burrata cheeses	To taste
Basil leaves	To taste				

Instructions:

- 1: Dissolve the yeast powder in warm water and let it sit for a while.
- 2: Add salt to the Bread flour, mix well.
- 3: Place the dough in a bowl, cover with plastic wrap, and let it ferment in a warm place until it doubles in size.
- 4: After fermentation, take out the dough, press to release air, roll it into a 10-inch round crust on a board (thicker in the center and thinner at the edges), place it in a pizza pan, shape it, poke holes with a fork, and let it rest for 15-20 minutes.
- 5: Beginning half an inch from the edge to create a crust, top the dough with pizza sauce, cheese and veggies.
- 6: Brush the crust edge with olive oil.
- 7: Place the pizza pan directly into the fryer basket (without a baking tray), select the "pizza" menu, set to 180°C for 20 minutes, and cook.

Frozen pizza

Model: Single big basket

Ingredients:

Frozen Pizza 1 pcs, 25.4 cm

Instructions:

- 1: Place the pizza pan directly into the fryer basket (without a baking tray), select the "pizza" menu, set to 180°C for 10 minutes, and cook.


Troubleshooting

This is not a malfunction. Please check it first before send it for repair.

Problems	Reasons	Troubleshooting method
No response when power on	The plug is not inserted properly.	Reinsert it, or try plugging it into another socket.
Can not start to cook	The basket is not insert properly.	Take the basket out , push it back into the appliance again, ensuring it is properly inserted.
The motor is not working or there is an abnormal noise	Foreign objects may be jammed,or the fan or air inlet may be blocked.	After disconnecting the power, check whether there are any foreign objects at the air inlet and inside of the cavity. If the problem persists, please contact with the Panasonic authorized service center for help.
The see - through window fogs or there is a small amount of water leakage from the basket	The basket is not drained after cleaning, and there is residual moisture in the air duct.	This is normal and safe for use. You can use it with confidence. If a large amount of water is leaking from the basket. Please contact with the Panasonic authorized service center for help.

Error codes

Please check it first before sending it for repair.

Error code	Solution(s)
	<ul style="list-style-type: none">Unplugging the power cord and then plug it back in. If the error code "E ※" still appears, it indicates a malfunction. Please consult a Panasonic authorized service center and inform them of the error code.

SPECIFICATION

Mode	NF -BC1000KUA
Rated voltage range	220 V-240 V
Rated frequency	50 Hz-60 Hz
Rated power input	2450 W
Rated capacity	9.6 L
Power cord length(approx.)	1 m
Size(Approx.) (L × W × H)	472 mm x 375 mm x 278 mm
Weight (Approx.)	9.6 kg

Manufacturer	Panasonic Appliances Rice Cooker (Hangzhou) Co., Ltd. No. 10 Building No. 2 Songqiao Street, Qiantang District, Hangzhou, Zhejiang, P.R.China
Importers	Panasonic Marketing Middle East & Africa FZE P.O Box. 17985, Jebel Ali, Dubai, United Arab Emirates Panasonic Marketing Middle East and Africa FZE KSA Branch 6948 Eastern Ring Branch Rd., 4715 Ar Rabwah, Riyadh-Postal code 12824, Saudi Arabia.

باناسونيك®

تعليمات التشغيل

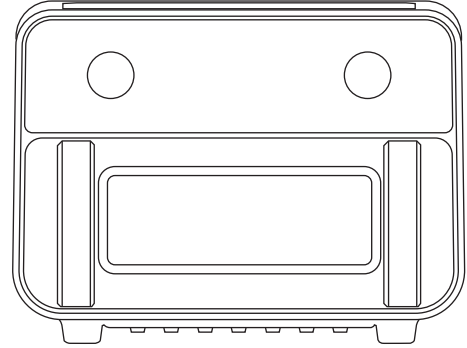
قلاية هوائية

للاستخدام المنزلي

رقم الموديل : NF-BC1000KUA

المحتويات

قبل الاستخدام	2-3 احتياطات السلامة
	4 تعليمات الاستخدام
	تحديد الأجزاء
	5 ● الجسم الرئيسي
	6 ● لوحة التحكم
الاستخدام	التحضير
	6 ● ضبط وقت الطهي ودرجة الحرارة
	7 بدء الطهي
	8 التنظيف والصيانة
	11-9 وصفات
معلومة	12 كشف الأعطال ومعالجتها
	12 رموز الخطأ
	13 المواصفات



شكرا جزيلاً لك على شراء منتج باناسونيك.

● هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.

● يُرجى قراءة تعليمات التشغيل هذه بعناية قبل استخدام الجهاز للتأكد من استخدام الجهاز بشكل صحيح.

● انتبه بشكل خاص إلى احتياطات السلامة الموجودة في الصفحتين 2-3.

● احتفظ بتعليمات التشغيل هذه بشكل صحيح للرجوع إليها في المستقبل.

احتفظ بها للاستخدام مستقبلاً

احتياطات السلامة

تأكد من مراعاة الاحتياطات التالية

ولمنع الإصابة الشخصية، وإيذاء الآخرين، وإلحاق الضرر بالممتلكات، يجب اتباع التعليمات التالية. ■ قد يؤدي التشغيل غير الصحيح بسبب عدم اتباع التعليمات إلى حدوث ضرر أو تلف، ويتم تصنيف خطورة هذا الضرر أدناه.

تحذير: يشير إلى خطر محتمل يمكن أن يؤدي إلى الوفاة أو الإصابة الخطيرة.



تنبيه: يشير إلى خطر محتمل يمكن أن يؤدي إلى إصابة أو إتلاف الممتلكات.



■ تتمثل التعليمات التي يجب اتباعها في الرموز التالية.

يشير هذا الرمز إلى إجراء محظور.



يشير هذا الرمز إلى إجراء يجب اتباعه.



تحذير

- لا تقم بتعديل أو تفكيك أو إصلاح الجهاز بنفسك. (لتجنب التسبب في نشوب حريق أو حروق أو إصابة أو صدمة كهربائية.)
← للحصول على الإصلاح، يرجى الاتصال بمركز خدمة باناسونيك المعتمد.
- لا تضع وجهك أو يديك بالقرب من مخرج الهواء أثناء الاستخدام أو بعده. (لتجنب الحروق.)
- لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير الأغراض المحددة في دليل التعليمات. (لتجنب التسبب في نشوب حريق أو حروق أو إصابة أو صدمة كهربائية.)
← لا تتحمل شركة باناسونيك أي مسؤولية عن الاستخدام غير السليم بسبب عدم اتباع دليل التشغيل.
- لا تحرك الجهاز أثناء عملية الطهي. (لتجنب الحروق.)
- لا تقم بسكب الماء أو السوائل الأخرى على قابس الطاقة. (لتجنب التسبب في نشوب حريق بسبب الصدمة الكهربائية أو ماس كهربائي.)
- يرجى استخدام مصدر طاقة مستقل بجهد تيار متردد 220 فولت - 240 فولت. (قد يؤدي استخدام الوحدة مع معدات أخرى على نفس المنفذ إلى ارتفاع درجة الحرارة ونشوب حريق.)
- تأكد من إدخال قابس الطاقة بالكامل في المقبس. (لتجنب التسبب في الدخان أو الحريق أو الصدمة الكهربائية.)
- يستخدم الجهاز مقبس طاقة مؤرضًا ثنائي السنون VDE ويضمن تأريضه بشكل موثوق.
- قد يؤدي عدم تركيب جهاز التأسيس إلى تعرض الغلاف والأجزاء المعدنية الأخرى للكهرباء الساكنة المستحثة، مما قد يشكل خطرًا. (لتجنب التسبب في خطر الصدمة الكهربائية بسبب الفشل أو التسرب الكهربائي.)



- لا تستخدم الجهاز إذا كان سلك الطاقة تالفًا أو إذا لم يتم توصيل قابس الطاقة بمقبس الطاقة بشكل صحيح. (لتجنب التسبب في صدمة كهربائية أو حريق بسبب ماس كهربائي.)
← إذا كان سلك الطاقة تالفًا، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة الخاص بها أو من قبل موظف مؤهل آخر لتجنب المخاطر.
- لا تتلف سلك الطاقة. الإجراءات التالية ممنوعة تمامًا: الإلتفاف، أو المعالجة، أو التعرض لدرجات حرارة عالية، أو الثني، أو الالتواء، أو السحب، أو التعليق على الزوايا، أو وضع أشياء ثقيلة، أو التجميع، أو التثبيت، أو سحب السلك لتحريك الجهاز. (لتجنب الصدمات الكهربائية بسبب تلف سلك الطاقة أو تجنب الحرائق بسبب ماس كهربائي.)
- لا تقم بإدخال أو فصل قابس الطاقة بأيدي مبللة. قبل لمس قابس الطاقة أو الجهاز، تأكد من أن يديك جافة. (لتجنب التسبب في صدمة كهربائية أو إصابة.)
- لا تسمح لأحد بلمس قابس الطاقة. (لتجنب التسبب في صدمة كهربائية أو إصابة.) انتبه بشكل خاص إلى الأطفال الرضع والأطفال الصغار.
- لا تصب أي سوائل أخرى غير الماء النقي أو الماء المفلتر في خزان المياه. (لتجنب انسداد فتحات الرش الداخلية.)
- لا تصب الماء على الجهاز، أو تغسله بالماء مباشرة، أو تغمره في الماء (باستثناء السلة، وصينية الخبز، وخزان المياه، وغطاء خزان المياه). (لتجنب التسبب في صدمة كهربائية أو ماس كهربائي.) إذا دخل الماء إلى الجهاز، يرجى الاتصال بمركز خدمة باناسونيك المعتمد للحصول على المساعدة.

تحذير



- في حالة حدوث استثناء أو عطل، توقف عن استخدام الجهاز فوراً وافصل قابس الطاقة.
(لتجنب التسبب في الدخان أو الحريق أو الصدمة الكهربائية)
الأعطال. حالات العطل:
- يصبح قابس الطاقة وسلك الطاقة ساخنين بشكل غير طبيعي.
- تلف سلك الطاقة أو انقطاع التيار الكهربائي بشكل متقطع عند لمسه.
- الجسم الرئيسي مشوه أو ساخن بشكل غير طبيعي.
- الجسم الرئيسي يصدر دخان أو رائحة احتراق.
- الجسم الرئيسي مكسور أو مفكوك أو يصدر ضوضاء غير طبيعية.
- لا يخرج الهواء من مخرج الهواء أثناء الطهي.
— اتصل فوراً بمركز خدمة باناسونيك المعتمد للحصول على المساعدة.
- قم بتنظيف قابس الطاقة بانتظام
(لتجنب نشوب حريق بسبب تراكم الرطوبة والأجسام الغريبة، مما قد يؤدي إلى سوء عزل القابس).
— افصل قابس الطاقة ثم امسحه بقطعة قماش جافة.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم أو توجيههم بخصوص استخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.
(لتجنب الحروق أو الإصابات أو الصدمات الكهربائية).
- احتفظ بالجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال.
(لتجنب التسبب في الحروق أو الإصابات أو الصدمات الكهربائية).

تحذير



- لا تستخدم سلة غير مخصصة أو مشوهة.
(لتجنب التسبب في حروق أو إصابات نتيجة ارتفاع درجة الحرارة أو الأعطال).
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن التالية:
• بالقرب من مصادر الحرارة أو في بيئة ذات رطوبة عالية.
(لتجنب التسبب في صدمة كهربائية أو حريق).
• على الأسطح غير المستوية أو الحوائط غير المقاومة للحرارة.
(لتجنب التسبب في نشوب حريق أو إصابة أو حروق).
• بالقرب من أي جدران أو أثاث.
(لتجنب التسبب في تغير اللون والتشوه والتلف للأثاث بسبب الحرارة المنبعثة من مخرج الهواء).
- عند نقل الجهاز، تأكد من تجميع السلة بشكل صحيح ولا تحمل الجهاز بزاوية.
(لمنع السلة من السقوط وإتلافها).
- أثناء الطهي أو بعده، لا تلمس الأجزاء ذات درجة الحرارة العالية، فالجسم الرئيسي ساخن، وخاصة مخرج الهواء والسلة وعناصر التسخين والأجزاء المعدنية الأخرى.
(خطر الحروق).
- لا توجه مخرج الهواء نحو قابس الطاقة.
(لتجنب تشوه القابس أو التسبب في حريق بسبب ماس كهربائي).
- عند استخدام هذا الجهاز، ضعه في منطقة مفتوحة.
إذا تم وضعه في خزانة، تأكد من وجود مساحة كافية لتبديد الحرارة لمنع ارتفاع درجة حرارة الجهاز وتعطله.

انقطاع التيار الكهربائي أثناء الطهي

- بما في ذلك المواقف مثل فصل سلك الطاقة في منتصف الطريق أو تعثر قاطع الدائرة:
- إذا تم استعادة الطاقة خلال 5 دقائق أثناء الطهي، فسوف تعود إلى حالة الطهي.
- إذا كان الجهاز في وضع الاستعداد أو وضع اختيار القائمة، فسوف يعود إلى حالة إيقاف التشغيل.

تعليمات الاستخدام

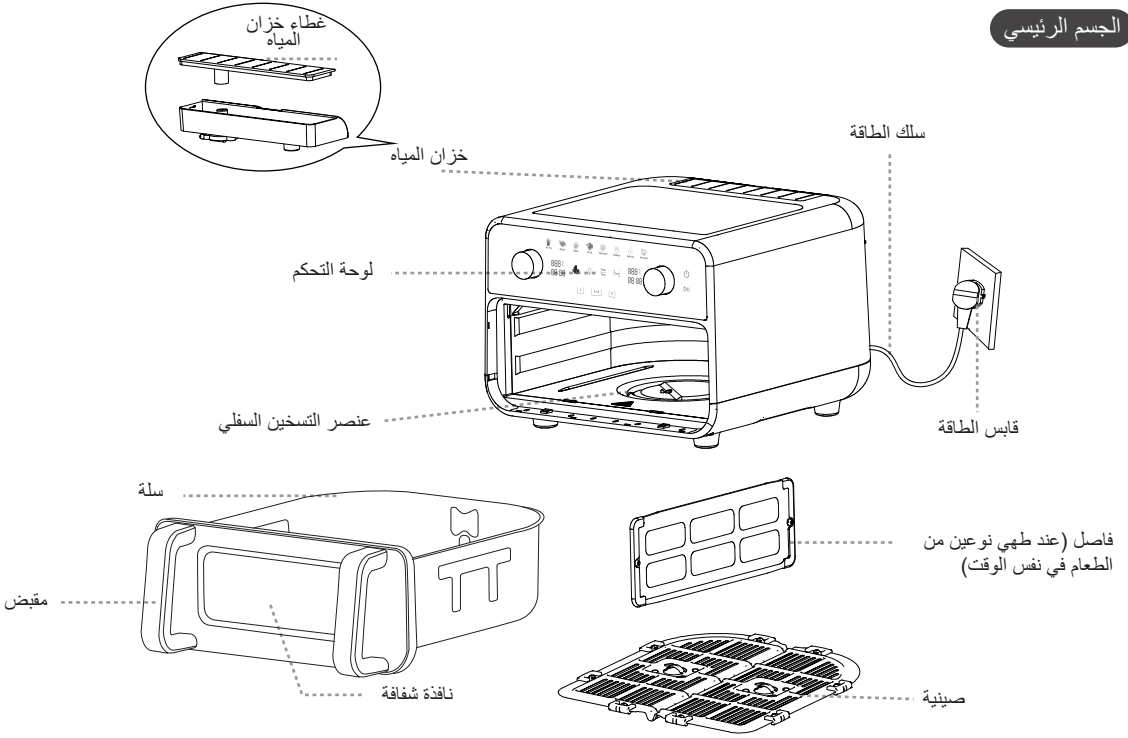
حول الجسم الرئيسي

- لا تستخدم الجهاز على الأسطح التي قد تسد مدخل الهواء، مثل السجاد، والأكياس البلاستيكية، ورقائق الألومنيوم، والأقمشة. (لتجنب إتلاف الجهاز.)
- أثناء الاستخدام، لا تقم بتغطية مخرج الهواء والجزء العلوي بقطعة قماش أو أشياء أخرى. (إذا تم تغطية مخرج الهواء، فلن يتمكن الهواء الساخن من الخروج، مما قد يؤدي إلى سوء تبديد الحرارة، أو تشوه الغلاف الخارجي، أو عطل في الجهاز.)
- يُرجى تنظيف بقايا الطعام والأجسام الغريبة الأخرى التي تلتصق بالسلة أو الصينية في الوقت المناسب. (لتجنب التآكل والتلف للطلاء.)
- بعد الانتهاء من وظيفة رش الماء، اضغط مع استمرار الضغط على زر الرش لتصريف الماء جيدًا، مع التأكد من إزالة كل الماء الموجود في الأنبوب. (لمنع تسريب مخرج خزان المياه، وتجنب تسرب المياه على سطح العمل.)
- قم بفحص مداخل الهواء ومخرج الهواء بشكل منتظم وقم بإزالة الغبار. (8- ص 8 التنظيف والصيانة.)
- لا تستخدم الجهاز على الأسطح المنزلقة، مثل الطاولات القابلة للسحب. (لمنع سقوط الجهاز.)
- لا تستخدم الجهاز على موقد الحث. (لتجنب إتلاف الجهاز وخطر الحريق.)
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن المكشوفة. (قد يؤدي عدم استقرار مصدر الطاقة إلى حدوث عطل في الجهاز.)
- لا تستخدم الجهاز تحت أشعة الشمس. (لتجنب تغير اللون.)
- لا تملأ السلة بالماء للاستخدام. (لمنع تسرب المياه.)
- للحصول على أداء طهي أفضل، لا تتوفر وظيفة رش الماء لإعدادات الخبز والبيتزا وإعادة التسخين وإزالة التجميد والتخمير. عند استخدام وظيفة رش الماء، يُرجى تركيب خزان الماء بشكل صحيح قبل البدء في الطهي. كيفية تركيب خزان المياه؟
- افتح غطاء خزان المياه وأضف كمية مناسبة من الماء النقي أو الماء المفلتر.
- لا تتجاوز خط مستوى المياه الأقصى.
- تنطبق وظيفة رش الماء فقط على وضع الطهي باستخدام السلة اليسرى أو سلة كبيرة واحدة.
- تم تصميم هذا الجهاز ليتم استخدامه في التطبيقات المنزلية والتطبيقات المماثلة مثل:
 - مناطق المطبخ للموظفين في المحلات التجارية والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
 - منازل المزارع؛
 - من قبل العملاء في الفنادق والموتيلات وغيرها من البيئات السكنية؛
 - بيئة من نوع المبيت والإفطار.
- تأكد من استخدام هذا المنتج في مناطق يقل ارتفاعها عن 2000 متر فوق مستوى سطح البحر لتجنب التأثير على أداء الطهي.
- لا تتجاوز خط المستوى الأقصى للسلة عند طهي البطاطس المقوية. يجب ألا تتجاوز المكونات الأخرى حافة السلة.

تحديد الأجزاء

قم بتنظيف السلة والصينية وخزان المياه والفاصل قبل الاستخدام الأول (ص 8).

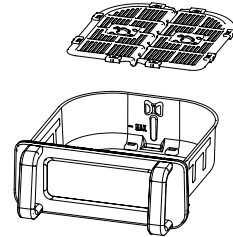
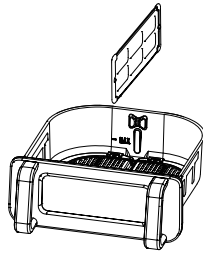
الجسم الرئيسي



كيفية تثبيت الفاصل؟

الخطوة 2: أدخل الفاصل في منتصف السلة.

الخطوة 1: ضع الصينية في السلة.

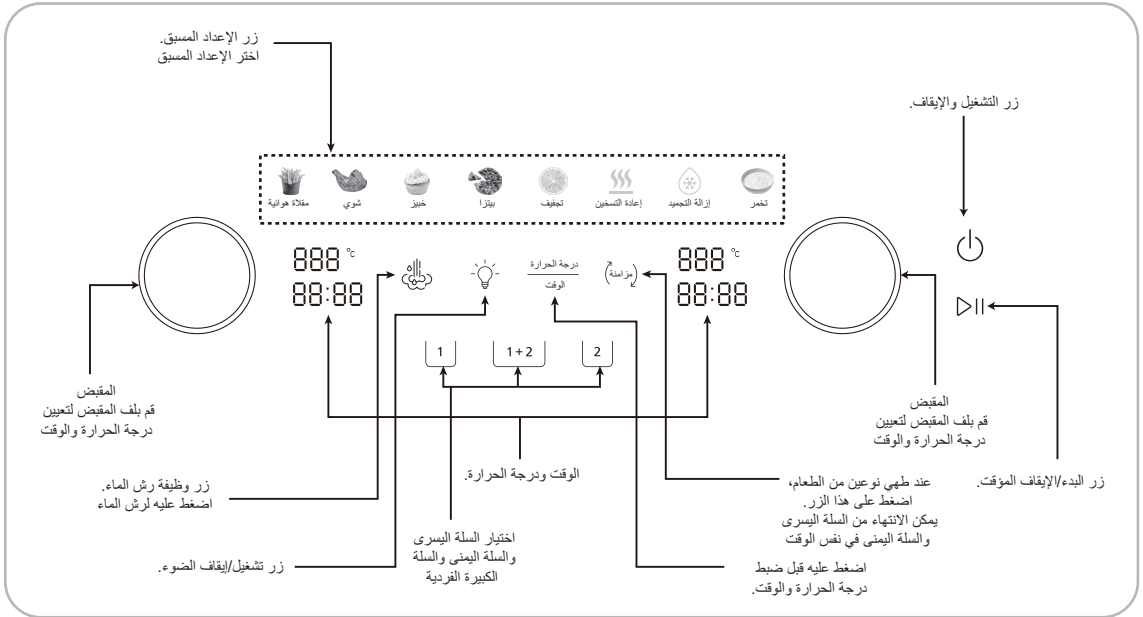


تنبيه، سطح ساخن



تحديد الأجزاء

لوحة التحكم



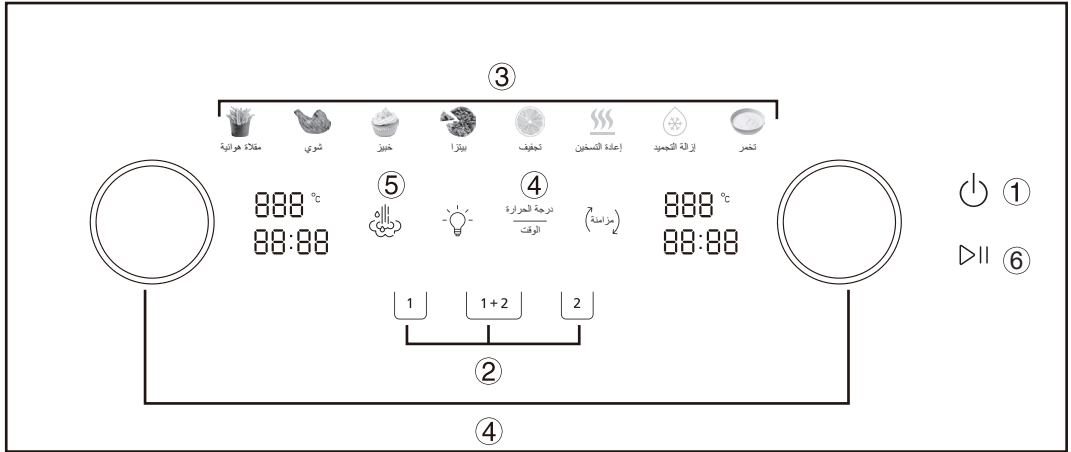
الإعدادات المسبقة هي إعدادات الوقت ودرجة الحرارة الموصى بها لطهي الأطعمة المدرجة أدناه. هذه إرشادات مقترحة، وقد تختلف أوقات الطهي الفعلية. إذا كنت تستخدم كمية طعام أقل من المذكورة أدناه، ففكر في تقليل أوقات الطهي. قم بتقطيع الطعام إلى قطع متساوية الحجم ثم قم بقلبها/رجها في منتصف وقت الطهي. إذا كنت تستخدم كمية طعام أكبر من المذكورة أدناه، ففكر في زيادة وقت الطهي وعدد مرات رج السلة.

تحضير وقت الطهي وضبط درجة الحرارة

الجدول 1

القائمة	درجة الحرارة (درجة مئوية) الافتراضية	الوقت (بالدقائق) الافتراضي	سلة واحدة (دقائق)	سلة مزدوجة (دقائق)	نطاق الوقت (بالدقائق)	نطاق درجة الحرارة (درجة مئوية)	رج الطعام	رداء الماء
مقلد هوائية	200	25	25	25	200-100 230-205	60-1 30-1	2/3	نعم
شوي	200	20	20	20	200-100 230-205	60-1 30-1	2/3	نعم
خبز	170	25	25	25	200-100 230-205	60-1 30-1	/	/
بيتزا	180	10	10	10	200-100 230-205	60-1 30-1	/	/
تجفيف	80	8 ساعات	8 ساعات	8 ساعات	200-100 230-205	60-1 30-1	/	/
إعادة التسخين	170	15	15	15	200-100 230-205	60-1 30-1	/	نعم
إزالة التجميد	50	15	15	15	100-40	60-1	/	/
تخمير	40	6 ساعات	6 ساعات	6 ساعات	40-30	1 دقيقة - 8 ساعات	/	/

※ رج الطعام: عند الوصول إلى 2/3 من وقت الطهي، سيصدر الجهاز صوت "تنبيه" لتذكيرك بإخراج السلة لرج الطعام، ويظهر "SHA" على الشاشة.



1 بعد تشغيل الطاقة، اضغط على (1) للدخول إلى وضع الاستعداد.

6 اضغط على II ▷. ابدأ الطهي. أثناء الطهي، اضغط على II ▷ لإيقاف الطهي مؤقتًا.

2 اضغط على [1] [1+2] [2] لتحديد السلة اليسرى أو اليمنى أو السلة الكبيرة الفردية.

7 أثناء الطهي، أخرج السلة لرج الطعام، ثم ادفع السلة مرة أخرى داخل الجهاز لمواصلة الطهي.

- سواء كان يجب رج الطعام أم لا، فهذا يعتمد على نوع الطعام وكميته ووقت الطهي.
- سيدخل الجهاز في حالة استعداد قصيرة وسيوقف التسخين إذا تم سحب السلة للخارج. سيستأنف الجهاز عمله السابق عندما يتم دفع السلة إلى داخل الجهاز بشكل صحيح.
- لا تلمس السلة والنافذة الشفافة أثناء الطهي. يصبح السطح ساخنًا أثناء الطهي. خطر الحروق.

- [1] اختر السلة اليسرى، ثم اضغط مع استمرار الضغط للإلغاء.
- [2] اختر السلة اليمنى، ثم اضغط مع استمرار الضغط للإلغاء.
- [1+2] اختر سلة كبيرة واحدة، ثم اضغط مع استمرار الضغط لإلغاء الأمر.
- قم بضبط [1] [2] بشكل منفصل عند طهي نوعين من الطعام في السلة اليسرى والسلة اليمنى.

8 بعد الطهي، اسحب السلة وضعها على سطح مستقر. استخدم الأدوات لإزالة الطعام.

- لا تلمسه مباشرة بيدك لتجنب الحروق.

3 اختر وضع الطهي. (الافتراضي: قلاية هوائية)

- لا يمكن استخدام بعض الإعدادات المسبقة عند طهي السلة اليمنى واليسرى. تم إطفاء مؤشر الإعداد المسبق.
- لا يمكن تحديد إزالة التجميد والتخمير في نفس الوقت باستخدام إعدادات مسبقة أخرى.

4 اضغط على Temp. Time، ثم قم بلف المقبض لتعيين درجة الحرارة، ثم اضغط على مرة أخرى، ثم قم بلف المقبض لتعيين الوقت.

5 اضغط على (2) ، ثم قم بإلغاء أو ضبط وظيفة رش الماء. السلة اليمنى غير مدعومة.

ملاحظات:

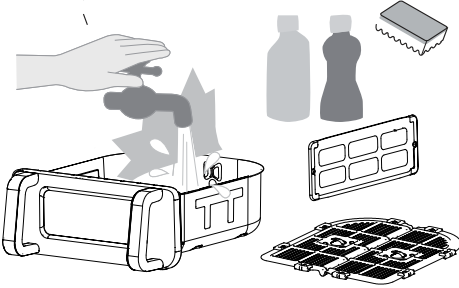
- أثناء الطهي، إذا كنت تريد التحقق من حالة الطهي، اضغط على زر (1) لتشغيل الضوء.
- عند طهي أطعمة مختلفة في السلتين اليمنى واليسرى في نفس الوقت، إذا كنت تريد أن ينتهي طهي كلا الجانبين في نفس الوقت، اضغط على زر (1) قبل البدء في الطهي في الخطوة 6.
- السلة ساخنة بعد الطهي، لا تضع السلة على الطاولة مباشرة لتجنب حرق سطح المكتب. وكذلك اللوحة العلوية للجهاز لتجنب إتلاف اللوحة.
- بعد الطهي، قم بتشغيل الجهاز، اختر السلة، واضغط مطولاً على الزر (1) لتصريف الماء من خزان الماء.
- عندما يعرض المنتج "Hold"، يظل برنامج التهيئة في حالة انتظار ولا يلزم اتخاذ أي إجراء.

تنبيه

- قبل التنظيف، تأكد من فصل قابس الطاقة وانتظر حتى يبرد الجسم الرئيسي.
- لا تغمر الجهاز في الماء. لا تستخدم أبدًا سوائل متطايرة مثل التتر أو البنزين أو مسحوق الكشط الكحولي وما إلى ذلك. عند تنظيف الجهاز.
- لا تستخدم أدوات معدنية أو مواد تنظيف لاصقة، حيث قد تتسبب في إتلاف الطبقة الخزفية الموجودة على السلة والصينية والفاصل. قم بتنظيف السلة والصينية باستخدام منظف والماء الدافئ وإسفنج غير لاصقة. يمكنك أيضًا تنظيف الصينية والفاصل في غسالة الأطباق.

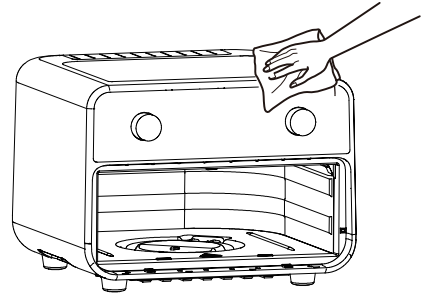
السلة والصينية

- قم بتنظيف السلة والصينية باستخدام منظف غسيل الأطباق المخفف وإسفنج، ثم اشطفها بالماء وامسح السطح الخارجي للمقلاة لتجفيفه لإزالة الرطوبة.
- لا تستخدم السلة كوعاء للتنظيف، حيث أن الطلاء الخزفي قد يتغير لونه أو يتندب، ولكن هذا لا يؤثر على الصحة أو الاستخدام.
- تم تصميم السلة على شكل قناة داخلية وليست محكمة الغلق، لذلك لا تخزن الماء للتنظيف. بعد التنظيف، قم بتصفيته على الفور.



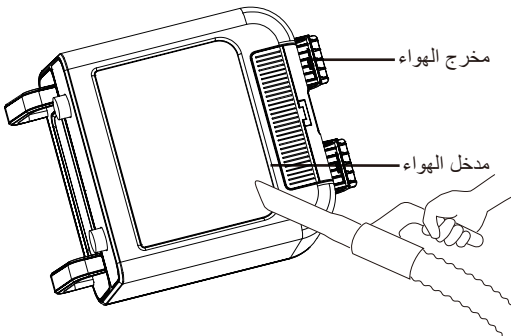
السطح الخارجي/التجفيف الداخلي

- امسح بقطعة قماش مبللة.



خزان المياه والغطاء

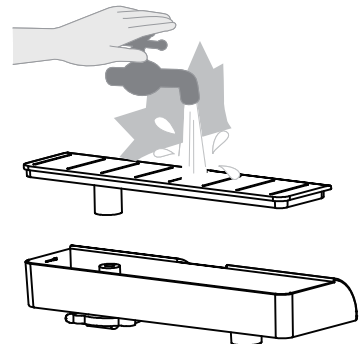
- قم بتنظيفهما مرة واحدة شهريًا تقريبًا. إذا وجدت أي أوساخ، قم بتنظيفها في الوقت المناسب.



قم بتنظيف الأوساخ على الفور أو استخدم المكنسة الكهربائية لإزالتها.

خزان المياه والغطاء

- فك واشطف.



وصفات

نصائح الوصفة: يمكن تعديل كميات المكونات ودرجات الحرارة والأوقات الموصى بها في الوصفة وفقًا للتفضيلات الشخصية وحجم الوجبة والاستخدام المحدد للجهاز.

بطاطا مقليّة مجمدة

التوابل: صلصة الطماطم حسب الرغبة

الموديل: سلة كبيرة واحدة
المكونات: بطاطا مقليّة مجمدة 1000 جرام

التعليمات:

1. ضع البطاطا المقليّة المجمدة في الصينية.
2. اختر قائمة "القلي الهوائي". اضبط درجة الحرارة على 200 درجة مئوية ووقت الطهي على 25 دقيقة.
3. أثناء الطهي، ليست هناك حاجة لرجّ الطعام.
3. بعد الانتهاء من الطهي، قدم البطاطا المقليّة مع الكاتشب.

دجاج مشوي

التوابل: يتم تتبيل كل دجاجة بصلصة أورليانز

توابل 40 جرام
بصل 100 جرام
بصل أخضر 100 جرام
التوابل والفلفل الأسود وما إلى ذلك.

الموديل: سلّتين
المكونات: دجاجتان كاملتان
(كل منهما يزن حوالي 1.2 كجم)

التعليمات:

- 1: بعد إذابة الدجاج وتنظيفه، اثقب جسم الدجاج لتسهيل عملية التتبيل وامتصاص النكهة.
- 2: ضع جميع التوابل والدجاج في كيس تخزين الطعام، ثم افركهم بالتساوي. تنقّع في درجة حرارة الغرفة لمدة تزيد عن 3 ساعات.
- 3: ضع دجاجة واحدة في كل من السلّتين اليمنى واليسرى.
- 4: اختر قائمة "الشوي". اضبط درجة الحرارة على 170 درجة مئوية لمدة 50 دقيقة.

※ إذا انتفخت بطن الدجاج كثيرًا أثناء الشواء، اضبطها لتصبح أكثر تسطحًا لمنع ملامستها المباشرة لعنصر التسخين.

كعكة الشوكولاتة

الموديل: سلة كبيرة واحدة

المكونات: زبدة 200 جرام
سكر 75 جرام
شوكولاتة 70% 100 جرام
زبدة 200 جرام
سكر 75 جرام
كافاو 20 جرام
بيض 3
بندق مفروم 75 جرام
مسحوق الخبز 1 ملعقة صغيرة
ملح كمية قليلة

التعليمات:

- 1: ضع الكيك في صينية خبز بقطر 12-16 سم.
- 2: سيتم تهيئة كمية عجينة الكيك مع حجم صينية الخبز بحيث يكون ارتفاع كل عجينة 2.5 سم
- 3: اختر قائمة "الخبز". اضبط درجة الحرارة على 170 درجة مئوية والوقت على 25 دقيقة. ستتّم تغطية الكعكة بمجرد أن يصبح الجزء العلوي بنيًا جيدًا (لتجنب الاحتراق من الأعلى).

التخمير

الموديل: سلة كبيرة واحدة
المكونات:
الحليب كامل الدسم.
زبادي.
(حليب: زبادي=1:5)

لتر واحد
200 مللي

التوابل: عسل حسب الرغبة

وعاء: برطمانات زبادي زجاجية 100 مل 10 قطع

التعليمات:

- 1: ضع الزبادي في الحليب (المسخن إلى 40-45 درجة مئوية) واخلطهما جيدًا.
- 2: صب الحليب المخروط في البرطمانات الزجاجية.
- 3: اختر قائمة "التخمير"، اضبط درجة الحرارة على 40 درجة مئوية والوقت على 6 ساعات.
- 4: أضف العسل حسب الرغبة.

تجفيف

الموديل: سلة كبيرة واحدة
المكونات: موز 2-3 قطعة

التعليمات:

- 1: قم بتقسير الموز وتقطيعه إلى قطع رقيقة يبلغ سمها 5 ملم.
 - 2: ضع الشرائح بشكل مسطح على الصينية.
 - 3: قم باختيار قائمة "التجفيف"، ثم اضبط درجة الحرارة على 80 درجة مئوية، والوقت على 8 ساعات.
 - 4: قم بتخزينه بعد أن يبرد.
- ※ تأكد من الفاكهة أثناء الطهي ورج الشرائح للتأكد من جفافها بشكل متساوي.

أجنحة دجاج مشوية وخضراوات مشوية

الموديل: كلا السلتين

السلة اليسرى : أجنحة دجاج 500 ج، تنبيلة أورليانز 40 ج، بهارات أخرى، فلفل، الخ، كمية مناسبة.
1: قم بخلط جميع البهارات مع أجنحة الدجاج وافركها بشكل متساوي، ثم ضعها في الثلاجة لمدة تزيد عن ساعتين.
2: اختر قائمة "القلابة الهوائية"، اضبط درجة الحرارة على 200 درجة مئوية ووقت الطهي على 20 دقيقة.

السلة اليمنى: طماطم كرزية 50 ج، يقطين 50 ج، فلفل رومي 20 ج، كمية قليلة من زيت الزيتون والفلفل الأسود.
1: قطع اليقطين، وقطع الفلفل الحلو إلى قطع، مع الحفاظ على الطماطم الكرزية سليمة.
2: قم بخلط الخضراوات مع زيت الزيتون والفلفل الأسود، ثم ضعها في القلاية الهوائية. اختر قائمة "الشواء".
اضبط درجة الحرارة على 180 درجة مئوية ووقت الطهي على 15 دقيقة.

التعليمات: بعد ضبط السلة اليمنى واليسرى، اضغط على زر "المزامنة" (حتى تنتهي السلستان من الطهي في نفس الوقت) ثم ابدأ في الطهي.

بيتزا منزلية الصنع

الموديل: كلتا المثلتين

المكونات:

4 جرام	ملح	5 جرام	مسحوق الخميرة	200 جرام	دقيق خبز
75 مللي	صلصة الطماطم	160 مللي	ماء دافئ	8 مللي	زيت الزيتون
حسب الرغبة	جبنة البوراتا	35 جرام	بيستو الريحان	50 جرام	طماطم كرزية
				حسب الرغبة	أوراق ريحان

التعليمات:

- 1: اذب مسحوق الخميرة في الماء الدافئ واتركه يستريح لفترة.
- 2: أضف الملح إلى دقيق الخبز، واخط جيدًا.
- 3: ضع العجينة في وعاء، وغطها بغلاف بلاستيكي، واتركها تتخمر في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.
- 4: بعد التخمر، أخرج العجينة، واضغط لإخراج الهواء، وقم بلفها على شكل قشرة دائرية بمقاس 10 بوصات على لوح (أكثر سمكا في المنتصف وأرق عند الحواف)، وضعها في صينية بيتزا، وشكلها، واقبها بالشوكة، واتركها تستريح لمدة 15-20 دقيقة.
- 5: ابدأ من على بعد نصف بوصة من الحافة لإنشاء قشرة، ثم ضع صلصة البيتزا والجبن والخضروات فوق العجينة.
- 6: ادهن حافة القشرة بزيت الزيتون.
- 7: ضع صينية البيتزا مباشرة في سلة القلاية (بدون صينية خبز)، اختر قائمة "البيتزا"، اضبط درجة الحرارة على 180 درجة مئوية لمدة 20 دقيقة، واطهي.

بيتزا مجمدة

الموديل : سلة كبيرة واحدة

المكونات:

بيتزا مجمدة 1 قطعة، 25.4 سم

التعليمات:

- 1: ضع صينية البيتزا مباشرة في سلة القلاية (بدون صينية خبز)، اختر قائمة "البيتزا"، اضبط درجة الحرارة على 180 درجة مئوية لمدة 10 دقائق، واطهي.


كشف الأعطال ومعالجتها

هذا ليس عطلاً. يرجى التحقق منه أولاً قبل إرساله للإصلاح.

المشاكل	الأسباب	طريقة استكشاف الأخطاء وإصلاحها
لا يوجد استجابة عند تشغيل الطاقة	لم يتم إدخال القابس بشكل صحيح.	أعد إدخاله، أو حاول توصيله بمقبس آخر.
لا يمكن البدء في الطبخ	لم يتم إدخال السلة بشكل صحيح.	قم بإخراج السلة، ثم ادفعها مرة أخرى داخل الجهاز، مع التأكد من إدخالها بشكل صحيح.
المحرك لا يعمل أو هناك ضوضاء غير طبيعية	قد تكون هناك أجسام غريبة عالقة، أو قد يتم حشر المروحة أو سد مدخل الهواء.	بعد فصل الطاقة، تحقق من عدم وجود أي أجسام غريبة عند مدخل الهواء وداخل التجويف. إذا استمرت المشكلة، فيرجى الاتصال بمركز خدمة باناسونيك المعتمد للحصول على المساعدة.
تكون النافذة الشفافة ضبابية أو يوجد تسرب صغير للمياه من السلة	لم يتم تصريف السلة بعد التنظيف، وهناك رطوبة متبقية في مجرى الهواء.	هذا طبيعي وآمن للاستخدام. يمكنك استخدامه بثقة. في حالة تسرب كمية كبيرة من الماء من السلة. يرجى الاتصال بمركز خدمة باناسونيك المعتمد للحصول على المساعدة.

رموز الخطأ

يُرجى التحقق منه أولاً قبل إرساله للإصلاح.

رمز الخطأ	الحل (الحلول)
	● فصل سلك الطاقة ثم توصيله مرة أخرى. إذا استمر ظهور رمز الخطأ «E8»، فهذا يشير إلى وجود عطل. يُرجى استشارة مركز خدمة معتمد من شركة باناسونيك وإبلاغهم برمز الخطأ.

الموديل	NF -BC1000KUA
نطاق الجهد المقدر	220 فولت - 240 فولت
التردد المقدر	50 هرتز - 60 هرتز
طاقة الإدخال المقدره	2450 وات
السعة المقدره	9.6 لتر
طول سلك الطاقة (تقريباً)	1م
الحجم (تقريباً) (الطول × العرض × الارتفاع)	(472 ملم × 375 ملم × 278 ملم)
الوزن (تقريباً)	9.6 كجم

الشركة المصنعة	شركة باناسونيك للأجهزة المنزلية (هانغتشو) المحدودة رقم 10 مبنى رقم 2 شارع سونغكياو، منطقة تشيان تانغ، هانغتشو، تشجيانغ، الصين
المستوردون	باناسونيك للتسويق الشرق الأوسط وأفريقيا م.م. ح. ص.ب 17985، جبل علي، دبي، الإمارات العربية المتحدة
	فرع باناسونيك للتسويق الشرق الأوسط وأفريقيا م.م. ح. بالسعودية 6948 الطريق الدائري الشرقي الفرعي، 4715 الربوة، الرياض-الرمز البريدي 12824، المملكة العربية السعودية.

