

Panasonic®

Operating Instructions

Manuel d'utilisation

Multi-Cooker (Household Use)

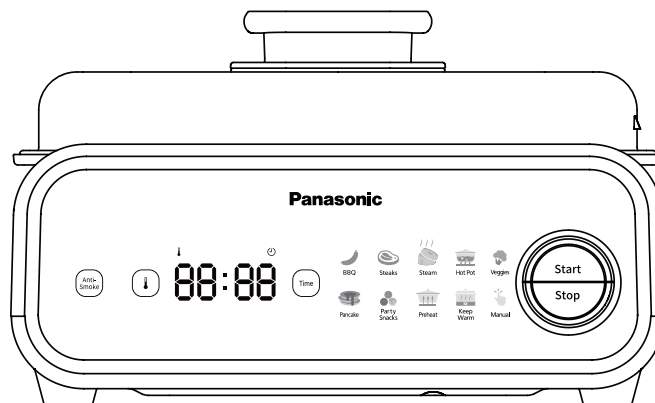
Multicuisiseur (Pour usage domestique)

English

Français

Model No.
Modèle

NF-GM500



Thank you for purchasing the Panasonic product.

- Please read these instructions carefully to use the product correctly and safely.
- Before using this product please give your special attention to **"Safety Precautions"** and **"Important Information"** (See P. EN3 - EN5).
- Please keep this Operating Instructions for future use.
- Panasonic will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Contents

Important Safeguards	EN2
Safety Precautions	EN3
Important Information	EN5
Parts Names and Instructions	EN6
How to use.....	EN7
Cleaning and Care.....	EN10
Troubleshooting	EN11
Replacement Parts	EN11
Specifications	EN11
LIMITED WARRANTY	FR12

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or Multi-Cooker in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for anything other than its intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

To reduce the risk of personal injury, electric shock or fire, please observe the following:

■ The following signals indicate the degree of harm and damage when the product is misused.



WARNING:

Indicates potential hazard that could result in serious injury or death.



CAUTION:

Indicates potential hazard that could result in minor injury or property damage.

■ The symbols are classified and explained as follows.



This symbol indicates prohibition.



This symbol indicates requirement that must be followed.



WARNING

To avoid risk of electric shock, fire due to short circuit, smoke, scalding or injury.



- **Do not allow infants and children to play with packaging material.**

(It may cause suffocation.)

- **Do not disassemble, repair or modify this appliance.**

→ Contact Panasonic Service Centre for inspection or repair.

- **Do not damage the power cord or power plug.**

The following actions are strictly prohibited:

Modifying, touching on or placing near heating elements or hot surfaces, bending, twisting, pulling, hanging / pulling over sharp edges, putting heavy objects on top, bundling the power cord or carrying the appliance by the power cord.

- **Do not plug or unplug the power plug with wet hands.**

- **Do not use the appliance if the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the outlet.**

→ If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service centre or similarly qualified person in order to avoid a hazard.

→ Insert the power plug firmly.

- **Do not immerse the main unit, power cord or power plug in water, or splash it with water and / or any liquid.**



- **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.

- **Keep the appliance and its power cord out of reach of children.**

- **Intended for countertop use only.**

- **Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children.**

- **Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.**

- **A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.**

- **Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.**

- **If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:**

→ The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;

→ The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally; and

→ If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

WARNING



- **Dust off the power plug regularly.**
 - Unplug the power plug, and wipe with a dry cloth.
- **Discontinue using the appliance immediately and unplug in the unlikely event that this appliance stops working properly.**

Example for abnormal occurrences or breaking down:

 - The power plug or the power cord become abnormally hot.
 - The appliance power fails.
 - The main unit is deformed, has visible damage or is abnormally hot.
 - The deep pot or other parts are cracked.
 - There is an unpleasant smell.
 - There is an abnormal turning noise while in use.
 - There is another abnormality or failure.

→ Contact Panasonic Service Centre for inspection or repair.
- **Make sure the voltage indicated on the label of the appliance is the same as your local supply.**

Also avoid plugging other devices into the same outlet to prevent electric overheating. However, if you are connecting a number of power plugs, make sure the total wattage does not exceed the rated wattage of the outlet.
- **Heating element surface is subject to residual heat after use.**
- **Be careful if hot liquid is poured into the deep pot as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.**

CAUTION

To avoid risk of electric leakage, electric shock, fire due to short circuit, scalding, injury or property damage.



- **Do not use the appliance near wall, furniture, or in enclosed spaces such as built-in cupboard.**
 - Position the appliance on a firm, dry, clean flat heatproof worktop at least 10 cm from the edge of worktop, and at least 5 cm from adjacent wall and other objects.
- **Do not use the appliance on the following places.**
 - On uneven surfaces, on carpets or tablecloths etc.
 - Place where it may be splashed with water or near a heat source.
 - Near any open water such as bathtubs, sinks, or other containers.
 - Near a wall or furniture.

→ Place the appliance on a firm, dry, clean flat worktop.
- **Do not remove the accessories or unplug the appliance during use.**
- **Do not use an external timer etc.**
 - This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote - control system.
- **Do not touch hot areas such as the main unit, inside of accessories, the lid while the appliance is in use or immediately after use.**

The accessible surfaces may become hot during use. Be careful with the residual heat source especially after use.

→ To avoid burns, always use oven gloves to remove the lid or the accessories.
(Do not use wet oven gloves.)
- **Do not insert any object in the gaps.**
- **Do not switch on when the Multi-Cooker is upside down or laid on its side.**
- **Do not open the lid during the use of this appliance. Beware while removing the lid after cooking as hot steam will escape from the deep pot.**
- **Do not replace any parts of the appliance with non-genuine spare parts.**

CAUTION

-  ● Do not cover the lid with or place the appliance on cloth, paper or such flammable materials when the appliance is in operation.
- Do not store the lid or accessories in refrigerator or freezer.
- Do not store the frozen food when the power is turned off.
(The moisture inside the appliance structure will condense to cause malfunction.)
- Do not leave the appliance unattended when it is in operation.
 - When leaving the appliance unattended, turn the power off.
- Do not carry the appliance by gripping on the accessories. This may cause the dropping of the appliance.
- Do not cook more than 80% of the deep pot capacity. Adding too much water may cause product malfunction or danger. (See P. EN11 "Specifications")
- Do not use any cooking utensils with sharp edges and corners to touch the accessories. It may scratch and damage the accessories.
- After removing accessories, please make sure that they are assembled correctly and installed securely. (See P.EN6)
-  ● Unplug the plug when the appliance is not in use.
- Make sure to hold the power plug when unplugging it. Never pull on the power cord.
- Make sure to switch off the appliance and disconnect the power plug from the power outlet before assembly, disassembly, movement and cleaning while not in use, and wipe the appliance before next use.
- Prevent water overflow during use. Scalding hazard may occur if water spills.
- Beware not to trip over or get caught in the power cord while in use.
- Before handling, moving or cleaning, unplug the appliance and allow it to cool down.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing attachments that move in use.
- Ensure to clean the appliance especially surfaces in contact with food after use.
(See P. EN10 "Cleaning and Care")
- Servicing should be done with the appliance disconnected from the supply circuit.
- This appliance is intended for household use only.

Important Information

- Do not use the appliance outdoors.
- Do not use the appliance for commercial purpose.
- Do not use a knife or any other sharp tool to remove residues.
- Do not wrap the power cord around the main unit.
- Make sure the parts or attachments are set firmly before use.
- Before use, wash the lid and accessories and attach them securely following the steps below. (See P. EN6)

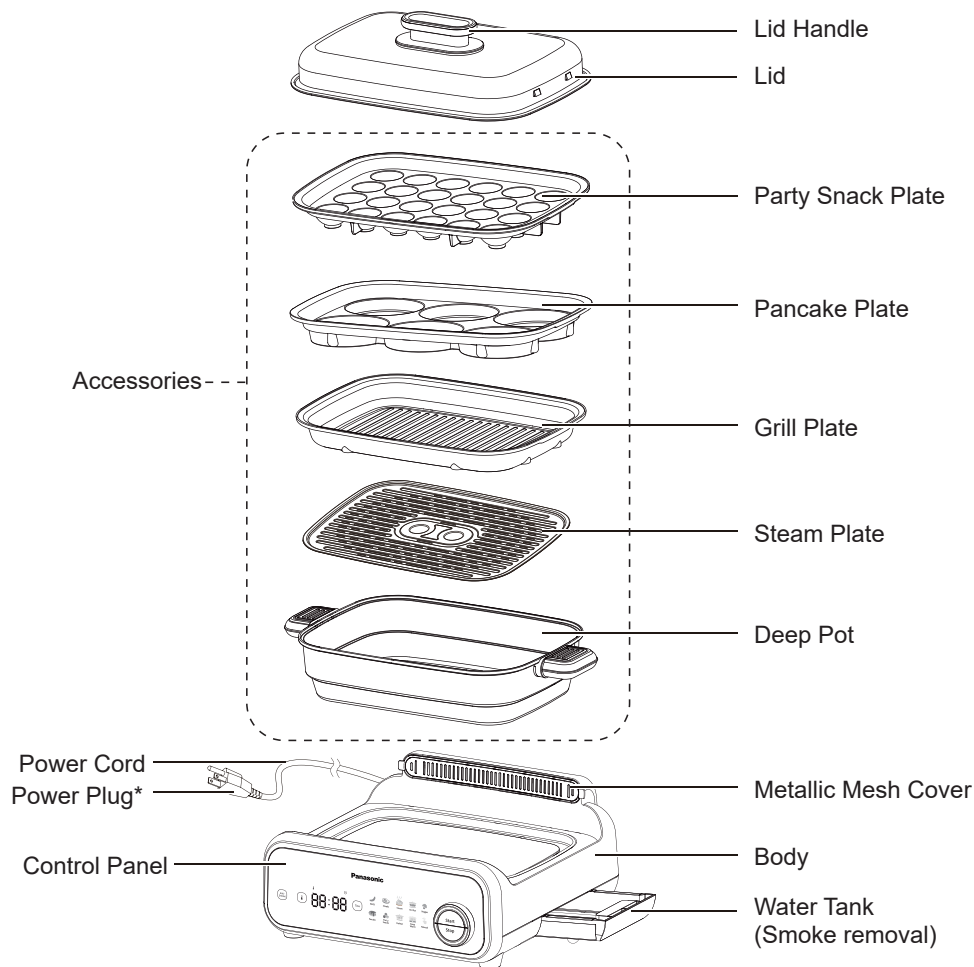


This symbol on the appliance indicates "Hot surface and should not be touched without caution".

Parts Names and Instructions

Main unit & Accessories

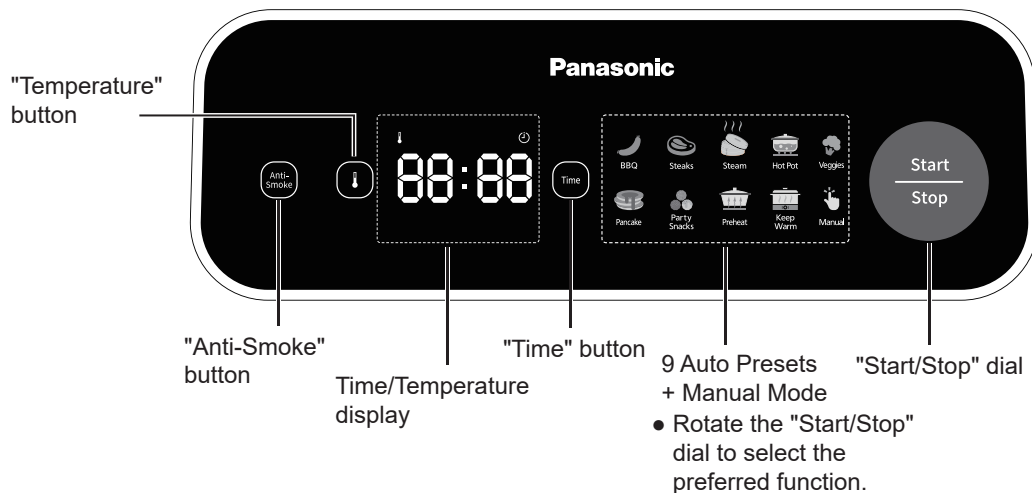
- Before using the appliance for the first time, please use a soft cleaning sponge and neutral cleaning liquid to thoroughly clean all accessories and the lid.



* The shape of the plug may vary from illustration.

Control Panel and Display

- LCD display will illuminate after connected to power.



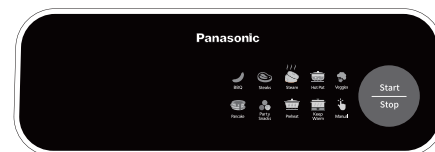
Control Panel and Display

Button Name	Function or Display Description
 "Anti-Smoke" button	Switch the Anti-Smoke exhaust system on or off. • When the "Anti-Smoke" function is enabled by default, push button to turn it off. • Blinking: OFF; Long light: ON.
 "Temperature" button	Working temperature adjustment and confirmation. • Push the button, rotate the "Start/Stop" dial to increase or decrease the temperature.
 "Time" button	Working hours adjustment and confirmation. • Push the button, rotate the "Start/Stop" dial to increase or decrease the time.
 "Start/Stop" dial	Start : Power on, start cooking. Stop : Power off, before cooking - short push, during cooking - long push. Dial : Function selection and temperature/time adjustment.

How to Use

- Choose the right accessories to cook according to your personal preferences and different cooking purposes.

- According to the cooking method, select an accessory and place it on the main unit.**
 - Please make sure there is no foreign matter such as water and food residue between the accessories.
 - After placing the accessories, please make sure they are not tilted.
- Insert the power plug into the outlet, while the buzzer sounds, the control panel lights up, the product enters menu selection display.**
- Add ingredients to the accessories, rotate the "Start/Stop" dial to select function, set time and temperature.**

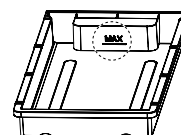


Function	BBQ	Steaks	Steam	Hot Pot	Veggies	PanCake	Party Snacks	Preheat	Keep Warm	Manual
Default Time	00:30	00:30	00:10	01:30	00:15	00:30	00:30	00:10	01:00	00:05
Time Adjustable Range	30 min – 3 h	15 – 35 min	5 – 30 min	30 min – 4 h	10 – 30 min	10 – 30 min	10 min – 1 h	10 – 30 min	30 min – 12 h	5 min – 12 h
Time Adjustment Unit (slow/fast)	5 min / 30 min	5 min	5 min	5 min / 10 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min / 30 min	5 min / 30 min
Preset Temperature	250 °C (482 °F)	250 °C (482 °F)	100 °C (212 °F)	100 °C (212 °F)	100 °C (212 °F)	180 °C (356 °F)	180 °C (356 °F)	200 °C (392 °F)	60 °C (140 °F)	100 °C (212 °F)
Temperature Adjustable	150 – 250 °C (302 – 482 °F)	150 – 250 °C (302 – 482 °F)	Not adjustable	60 – 100 °C (140 – 212 °F)	50 – 100 °C (122 – 212 °F)	120 – 200 °C (248 – 392 °F)	150 – 200 °C (302 – 392 °F)	50 – 200 °C (122 – 392 °F)	40 – 100 °C (104 – 212 °F)	40 – 250 °C (104 – 482 °F)
Temperature Adjustment Unit (slow/fast)	5 °C / 10 °C (41 °F / 50 °F)	5 °C / 10 °C (41 °F / 50 °F)	–	5 °C (41 °F)	5 °C (41 °F)	5 °C / 10 °C (41 °F / 50 °F)	5 °C (41 °F)	5 °C / 10 °C (41 °F / 50 °F)	5 °C (41 °F)	5 °C / 10 °C (41 °F / 50 °F)
Default Smoke Exhaust	✓	✓	–	–	–	✓	–	–	–	–

- Abbreviation used in this instructions: min = minute(s) h = hour(s).

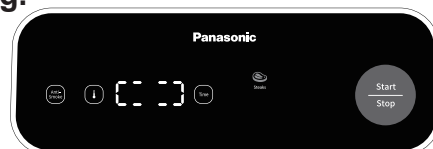
(This is an example of "Steaks" function, other functions operate in the same way.)

- Turn to "Steaks", the function blinks, according to the desired temperature/time, push the , then rotate the dial to adjust the time/temperature.
- During the operation of this product, the time/temperature and other parameters of each function can be set through the "Start/Stop" dial, as shown in the figure on the top.
- When using the "Smoke Exhaust" function, need to add amount of water into the water tank.
(There are scale lines in the water tank)



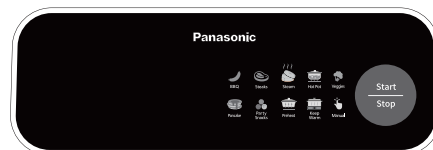
4 After the settings are completed, push "Start" to start cooking.

- In the working state, if you want to adjust the time/temperature, you can push the  , then rotate the dial to increase or decrease the time/temperature, and it will automatically enter the newly set working state.
- To return to the menu selection display while in operation, push and hold "Stop".
- Preheat with the lid on.

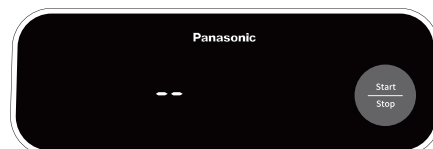


* This display is showing the preheating.

5 When the cooking time is reached, the cooking is finished.



6 If there is no operation for 5 minutes, the product will enter off mode. In off mode, rotate the "Start/Stop" dial to enter function selection.



Recipes

Abbreviations used in this instructions, a full name written as follows:
tsp = tea spoon; tbsp = table spoon; min = minute; s = seconds.

Honey, Sesame & Halloumi Skewers

Ingredients (8 servings):

- 8 wooden skewers (soaked in water for 10 mins)
500 g halloumi (or any other grill cheese)
1 tbsp neutral oil
- For the honey glaze:
1 tbsp sesame oil
1 tbsp neutral oil
2 tsps sesame seeds
2 tsps garlic granules
1 tbsp chilli flakes
100 mL honey
1 tbsp apple cider vinegar

Function



Method

- Cut each block of halloumi into pieces and stick them on the skewers.
- Honey glaze: Mix all other the ingredients in a bowl, season with pepper and salt.
- Brush oil over "Grill Plate", then brush the halloumi with the honey glaze.
- Select "BBQ" function and place the skewers on the "Grill Plate" after preheating is finished. Grill without lid at 180 °C (356 °F) brushing every now and then and turning carefully after 3 to 4 mins, until golden all over.

Meat and Veggie Kabobs

Ingredients (8 servings):

- 8 wooden skewers (soaked in water for 10 mins)
For the marinade:
50 mL soy sauce
2 tsps olive oil
1 tbsp rice or apple cider vinegar
1 tbsp honey
1 tbsp freshly ground black pepper
- For the kabobs:
400 g boneless top sirloin steak
300 g red or yellow bell pepper
1 red onion
300 g zucchini
300 g fresh pineapple
Salt and pepper
2 tsps fresh parsley, cilantro, or basil for garnishing (optional)

Function



Method

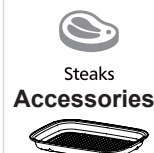
- Cut meat and vegetables in even bite-sized pieces.
- Prepare the marinade and let the ingredients marinade for minimum 15 mins.
- Prepare the kabobs by adding meat, vegetables and pineapple to the skewers until the skewer is full.
- Add "Grill Plate" to main unit and select "BBQ" function. Add some oil to the plate and grill the kabobs a few minutes (3 to 5 mins each side) at 250 °C (482 °F). (The cooking time can be adjusted according to the size of the meat pieces)

Lamb Cutlets with Garlic, Lemon and Paprika

Ingredients (4 servings):

- To Grill: 4 lamb cutlets (600 g), well trimmed
For Marinade: 1 tbsp olive oil
1 garlic cloves (crushed)
½ lemon (finely grated rind and juice)
½ tsp ground paprika
1 tsp fresh oregano or thyme (chopped)
½ tsp clear honey sea salt
Freshly-ground black pepper
- Serve with peach, soft cheese and rocket leaves, dressed with a little olive oil and lemon juice

Function



Method

- Marinate the lamb cutlets over night in the marinade.
- Put the oiled "Grill Plate" on main body and select "Steaks" function - let preheat to 250 °C (482 °F).
- After preheating, grill the cutlets a few mins on each side for 4 to 5 mins Method (depending on thickness and your taste).

Frozen Gyoza

Ingredients

Frozen Gyoza (16 – 20 pieces)

Method

- Add "Deep Pot" with 300 mL of water to main unit and add the "Steam Plate" on to of it.
- Place the gyoza on "Steam Plate" and start "Steam" function at 100 °C (212 °F) for 10 mins until gyozas are cooked. Serve with soy sauce or sesame oil.

Function



Steamed Salmon with Courgettes, Tomatos & Chilli

Ingredients (4 servings)

- 400 – 500 g Salmon filets (4 pieces)
300 g courgettes (2 pieces, cut in halves and hollowed out)
4 sprigs of rosemary, pepper, salt, olive oil
For garnish butter:
2 cloves of garlic
½ red chilli
2 sundried tomatoes
60 g butter

Function



Method

1. Prepare butter: Mix garlic, chilli, sundried tomatos and butter to a paste and place it in the fridge to firm up.
2. Cut the zucchinis into halves and hollow out. Season salmon with olive oil, pepper, salt.
3. Add "Deep Pot" with 700 mL of water to main unit and add the "Steam Plate" on to of it.
4. Place salmon and courgette halves on "Steam Plate", decorate fish with rosemary sprigs.
5. Start "Steam" function at 100 °C (212 °F) for 10 to 15 mins until fish and courgettes are cooked. Serve with the butter.

Red Lentil Curry

Ingredients

- 1 1 tbsp neutral-flavoured oil
 - 4 cloves garlic (minced)
 - 2 inch piece of fresh ginger (peeled and minced or grated)
 - 1 tsp ground turmeric
 - 1 – 2 serrano peppers, diced (spicey!)
 - 1 tsp ground cumin
 - ½ tsp ground coriander
 - ½ tsp Indian red chili powder
 - 2 tsps curry powder
 - 1 tsp garam masala
 - Sea salt and black pepper (taste)
 - 190 g red lentils (presoaked)
 - 400 mL vegetable broth
 - 400 g can crushed tomatoes
 - 400 mL can full-fat coconut milk
 - 1 tbsp butter or unsweetened creamy almond butter
 - ½ a small lemon (juiced)
 - 100 g fresh cilantro or spinach (roughly chopped)
- 2 For serving: Basmati or Jasmine rice or naan.

Function



Accessories



Method

1. Add "Deep Pot" to main unit and start "Preheat" function to 200 °C (392 °F).
After preheating, add oil, garlic, ginger and peppers and sear for 5 mins add washed lentils stir and sear for another 5 mins.
2. Change to "Hot Pot" function and set temperature to 100 °C (212 °F) and 40 mins. Add vegetable broth, tomatoes, 400 mL coconut milk and herbs and start program.
3. When lentils are soft add butter/almond butter, lemon juice and 100 g fresh cilantro or spinach and let cook another 5 mins.

Classic Minestrone Soup

Ingredients

- 4 tsps olive oil
- 2 medium carrots (peeled and chopped)
- 1 medium yellow onions (chopped)
- 2 medium ribs celery (chopped)
- 100 g tomato paste
- 400 g seasonal vegetables (chopped)
(e.g. yellow squash, zucchini, green beans, broccoli or peas)
- 4 cloves garlic (pressed)
- ½ tsp dried oregano
- ½ tsp dried thyme
- 1 large can (400 g), diced tomatoes, with their liquid
- 500 mL vegetable broth, 500 mL water
- 1 tsp fine sea salt and pepper, 2 bay leaves
- 200 g small shell pasta,
- 400 g cannellini beans or chickpeas (rinsed and drained or cooked)
- 200 g baby spinach
- 2 tsps lemon juice,
- Freshly grated parmesan cheese, for garnishing (optional)

Function



Accessories



Method

1. Add olive oil, chopped onions and garlic in the "Deep Pot", brown them slightly while preheating to 200 °C (392 °F). Push "Anti-Smoke" if needed.
2. Wash and cut all vegetables and add them to the "Deep Pot" and stir for 2 mins.
3. Select "Hot Pot" function adjust time to 30 mins. Now add first tomato paste and chopped tomatoes, stir for 5 mins, then add herbs, broth and water. Cover until soup is boiling.
4. Add pasta and spinach and let boil for another 8 to 10 mins (until pasta is ready).
5. Season with pepper, salt, lemon juice and grated parmesan cheese.

Mediterranean Grilled Vegetables

Ingredients

- 300 g zucchinis,
 - 1 eggplant
 - 3 roma tomatoes
 - 6 mini peppers
 - 150 g brussel sprouts
 - 3 tsps olive oil extra virgin
- For Vinaigrette:
50 ml olive oil extra virgin
½ a lemon (juice)
½ tsp salt
½ tsp black pepper

Function



Accessories



Method

1. Cut veggies into bite-sized pieces and add them to "Grill Plate" on main unit, drizzel with olive oil and cover with lid.
2. Start "Veggies" function for 10 mins to make them soft.
3. Then switch to "BBQ" function and grill them 3 to 4 mins with open lid at 250 °C (482 °F).
4. Serve with vinaigrette.

Pancakes with blueberries

Ingredients (6 servings):

- 135 g of plain flour
- 1 tsp baking powder
- Pinch of salt
- 30 g of caster sugar
- 130 mL milk
- 1 large egg (lightly beaten)
- 30 mL of melted batter (plus extra for cooking)
- 100 g of blueberries (drizzle of maple syrup)

•The colouring will be slower on the side of the plate. It is recommended to bake for a longer period of time (30 s or 1 min) before turning for better colour.

Function



Accessories



Method

1. Prepare dough and add blueberries. Preheat the "Pancake Plate" to 180 °C (356 °F).
Add a bit of batter to each round and add the butter. Bake for 5 to 6 mins each side at 180 °C (356 °F).
2. For serving dust with sugar and drizzle with maple syrup.

Naan

Ingredients (6 – 12 naans):

- 200 g flour
- ¼ tsp salt (more for sprinkling)
- 1 tsp instant yeast
- 1 tsp brown sugar
- 75 mL warm milk
- 75 mL cup plain yogurt (or sub vegan yogurt)
- 1 tbsp olive oil
- 2 tbsp ghee or butter or olive oil (optional)
- 1 – 2 tbsp fresh herbs-cilantro, parsley, scallions or chives (optional)

•The colouring will be slower on the side of the plate. It is recommended to bake for a longer period of time (30 s or 1 min) before turning for better colour.

Function



Accessories



Method

1. Prepare the dough and let it rest to rise for 1h.
2. Form 12 round naans.
3. Add "Pancake Plate" to main unit and preheat to 200 °C (392 °F). Add butter in the "Pancake Plate" and bake the naans to "Pancake" function. After 3 to 4 mins, change sides.
4. Garnish and season with herbs to your taste.

Little Parma Fritates

Ingredients (24 little balls):

6 slices of parma ham
2 – 3 spring onions (finely chopped)
4 green asparagus spears
3 medium eggs
15 mL of milk
50 g parmesan (grated)

•The colouring will be slower on the side of the plate. It is recommended to bake for a longer period of time (30 s or 1 min) before turning for better colour.

Function



Accessories



Method

1. Prepare egg mixture with eggs, milk, spring onions and parmesan.
2. Add Parma ham slices in each "Party Snack Plate" round, add the egg mixture and decorate with a piece of asparagus.
3. Add the "Party Snack Plate" with lid to the main unit and start "Party Snacks" function at 180 °C (356 °F).
4. Cook for 8 mins until the egg is set and turn them to get golden for another 8 mins.

Mini Party Pizza

Ingredients

12 cherry tomatoes (should be round and aromatic, cut it in half and remove the seeds)
150 g Mozzarella (in small pieces)
1 small glass pesto rosso
400 g pizza dough, olive oil
Pepper and salt, oregano
24 leaves fresh basil

•The colouring will be slower on the side of the plate. It is recommended to bake for a longer period of time (30 s or 1 min) before turning for better colour.

Function



Accessories



Method

1. Make circles in pizza dough (4.5 cm glass) and add some pesto rosso on the circle.
2. Preheat to 180 °C (356 °F) and add olive oil in each "Party Snack Plate" round. Add pizza circles to each round, add half cherry tomato with mozzarella in it. Bake for 10 mins until golden brown.
3. For serving add a basil leave.

Poffertjes

Ingredients

350 mL warm milk
2¼ tsp instant yeast
250 g all-purpose flour
2 tbsps granulated sugar
Pinch of salt
1 large egg
100 g unsalted butter
Confectioners' sugar for sprinkling

•The colouring will be slower on the side of the plate. It is recommended to bake for a longer period of time (30 s or 1 min) before turning for better colour.

Function



Accessories



Method

1. Prepare dough from milk, yeast, flour, sugar, salt and egg. Let it rest for 45 mins.
2. Add "Party Snack Plate" to main unit, cover with lid and start "Party Snacks" function with 200 °C (392 °F) and 30 mins.
3. After preheating add butter in each "Party Snack Plate" round. Add dough mix and bake each side for around 10 mins until golden brown. Turn while baking. For serving sprinkle confectioners' sugar on Poffertjes.

Cheese Fondue

Ingredients

125 mL dry white wine
1 splash of lemon juice
900 g swiss cheese (e.g. gruyeres, grated emmental)
1 tsp kirsch or schnapps
Garlic clove, halved (optional)
Add flavouring (nutmeg, salt and pepper)

Function



Accessories



Method

1. Add "Deep Pot" on main until and start "Manual" function at 160 °C (320 °F).
2. Simmer 125 mL white wine at 160 °C (320 °F).
3. Add 900 g of swiss cheese grated (for example: Emmentaler, Gruyere etc.), kirsch and lemon juice and stir with a wooden spoon until melted.
4. Add flavouring like nutmeg, salt and pepper. Eat with white bread.

Cleaning and Care

- Remove the power plug and make sure the appliance has cooled down before cleaning.
- Do not use knives or sharp metal scrapers to clean the accessories or the lid.
- Clean the parts thoroughly after every use. Keep all parts clean and dry always.
- Do not immerse the main unit in water or any liquid.
- Do not use benzine, thinner, bleach, alcohol, nylon face of sponge, metal brushes or polish powder etc.
- Before cleaning the main unit, ensure to remove the accessories and the lid out from the main unit.
- Any residue of vinegar or salt may cause corrosion.

								
Running Water	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗
Dishwasher	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗
Well-wrung Damp Cloth	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Soft Sponge	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗
Scouring Pad	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗
Note	Wash each part in cold or lukewarm water with a soft sponge. Rinse and dry thoroughly before storing.							Wipe off any dirt or stains with a clean damp cloth.

Troubleshooting

Please check the following points before calling or arranging for repair.

H01 ~ H04 & H51

This is a malfunction.

- Please contact Panasonic Service Centre for repair.

Problem

Cause and Action

The plate does not heat up

- The power plug is unplugged from the outlet.
→ Insert it fully into the outlet.
- The plate is not set correctly.
→ Set it correctly.
- Put too many cooked foods such as vegetables on the plate.
→ Reduce the amount of cooked foods.

The water does not boil or boils only slightly

- The water in the pot exceeds the rated capacity/the pot is not covered the lid.
→ Do not exceed rated capacity / cover the lid.

There is abnormal sound during use

- This is a creaking sound caused by the expansion and contraction of the heater unit. It is not a malfunction.

Food stickiness

- There are food residues on the surface of the plate.
→ Wash and check the plate for foreign matter before use.

English

Replacement Parts

Replacement parts are available at the Service Centre.

Part Name	Part Number
Lid	FC53F223
Deep Pot	FA12F223
Steam Plate	FA06F223
Pancake Plate	FH31F223
Party Snack Plate	FH32F223
Grill Plate	FA09F223

Specifications

Power Supply	120 V ~ 60 Hz
Power Consumption	1400 W
Deep Pot Rated Capacity (approximately)	Max 2.5 L
Length Of the Power Cord (approximately)	1 m
Dimensions (W × D × H) (approximately)	44.0 cm × 34.0 cm × 29.0 cm (include lid)
Weight (approx.)	8.53 kg

Merci d'avoir acheté ce produit.

- Lire attentivement ces instructions afin d'utiliser le produit correctement et en toute sécurité.
- Avant d'utiliser ce produit, **prêter une attention particulière aux points suivants « Précautions à prendre » et « Informations importantes » (P. FR3 à FR5).**
- Conserver ce manuel d'utilisation pour une utilisation ultérieure.
- Panasonic décline toute responsabilité en cas de manipulation incorrecte ou si les instructions du manuel ne sont pas respectées.

Contenu

Importantes mesures de sécurité	FR2
Précautions à prendre	FR3
Informations importantes	FR5
Noms des pièces et instructions	FR6
Mode d'emploi	FR7
Nettoyage et entretien	FR10
Dépannage	FR11
Pièces de rechange	FR11
Spécifications	FR11
GARANTIE LIMITÉE	FR13

Importantes mesures de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent être suivies, y compris les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, les fiches ou le multicuiseur dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
5. Après usage et avant le nettoyage, débrancher l'appareil. Laisser refroidir l'appareil avant le retrait ou la remise en place des pièces.
6. N'utiliser aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés ou après tout dysfonctionnement ou dommage. Confier l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour toute vérification, réparation ou ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
11. Manipuler avec une extrême prudence tout appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Avant de brancher le cordon dans la prise secteur, brancher la fiche à l'appareil. Pour débrancher l'appareil, couper le contact, puis retirer la fiche de la prise secteur.
13. N'utiliser l'appareil qu'aux fins recommandées.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Pour réduire les risques de blessures, de choc électrique ou d'incendie, respecter les consignes suivantes :
■ Les indicateurs suivants indiquent le degré de danger et de dommage lorsque le produit est mal utilisé.

	AVERTISSEMENT :	Indique un risque potentiel pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.
	ATTENTION :	Indique un risque potentiel pouvant entraîner des blessures légères ou des dommages matériels.

■ Les symboles sont classés et expliqués comme suit.

	Ce symbole indique une interdiction.		Ce symbole indique une exigence à respecter.
--	--------------------------------------	---	--

AVERTISSEMENT

Pour éviter les chocs électriques, les incendies provoqués par des courts-circuits, la fumée, les brûlures ou les blessures :

-  ● **Ne pas laisser les nourrissons et les enfants jouer avec le matériel d'emballage.** (Risque d'asphyxie.)
- **Ne pas démonter, réparer ou modifier cet appareil.**
→ Communiquer avec le centre de service Panasonic pour toute inspection ou réparation.
- **Ne pas endommager le cordon ou la fiche d'alimentation.**
Les actions suivantes sont strictement interdites :
Modifier, toucher ou placer à proximité d'éléments chauffants ou de surfaces chaudes, plier, tordre, tirer, suspendre/tirer sur des bords tranchants, poser des objets lourds sur le dessus, enrouler le cordon d'alimentation ou transporter l'appareil par le cordon d'alimentation.
- **Ne pas brancher ou débrancher la fiche d'alimentation avec les mains mouillées.**
- **Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés ou si la fiche d'alimentation est mal branchée à la prise secteur.**
→ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son centre de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
→ Insérer fermement la fiche d'alimentation.
- **Ne pas immerger l'unité principale, le cordon ou la fiche d'alimentation dans l'eau, ni les éclabousser avec de l'eau et/ou tout autre liquide.**
-  ● **Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**
- **Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.**
- **Conçu pour un usage sur le comptoir seulement.**
- **Les aliments qui débordent peuvent causer des brûlures sévères. Garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.**
- **Ne jamais laisser pendre le cordon hors du comptoir, ni n'utiliser une prise secteur en dessous du comptoir, ni une rallonge.**
- **Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation amovible) est inclus pour réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement avec un cordon plus long.**
- **Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés avec précaution.**
- **En cas d'utilisation d'un cordon d'alimentation amovible plus long ou d'une rallonge :**
→ La puissance électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil;
→ Il faut disposer le cordon de manière qu'il ne pende pas en dehors du comptoir ou de la table d'où il pourrait être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un;
→ Si l'appareil est mis à la terre, le cordon ou la rallonge doit être un cordon à trois fils permettant une mise à la terre.



AVERTISSEMENT



- **Dépoussiérer régulièrement la fiche d'alimentation.**
→ Débrancher la fiche d'alimentation et l'essuyer avec un chiffon sec.
- **Cesser immédiatement d'utiliser l'appareil et le débrancher dans le cas improbable où il ne fonctionnerait plus correctement.**
Exemple d'anomalies ou de pannes :
 - La fiche ou le cordon d'alimentation sont anormalement chauds.
 - L'alimentation de l'appareil cesse de fonctionner.
 - L'unité principale est déformée, présente des dommages visibles ou est anormalement chaude.
 - Le plat profond ou d'autres parties sont fissurés.
 - Il y a un bruit de rotation anormal pendant l'utilisation.
 - Il se dégage une odeur désagréable.
 - Il y a une autre anomalie ou défaillance.→ Communiquer avec le centre de service Panasonic pour toute inspection ou réparation.
- **S'assurer que la tension indiquée sur l'étiquette de l'appareil correspond à celle du secteur.**
Éviter également de brancher d'autres appareils sur la même prise afin d'éviter toute surchauffe électrique. Toutefois, en cas de branchement de plusieurs fiches d'alimentation, s'assurer que la puissance totale ne dépasse pas la puissance nominale de la prise.
- **La surface de l'élément chauffant peut conserver de la chaleur résiduelle après utilisation.**
- **Faire attention en cas de déversement d'un liquide chaud dans le plat profond, car il peut être expulsé de l'appareil en raison de la vapeur soudaine.**



ATTENTION

Pour éviter tout risque de fuite électrique, de choc électrique, d'incendie causé par un court-circuit, des brûlures, des blessures ou des dommages matériels, respecter les consignes ci-dessous.



- **Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'un mur, d'un meuble ou dans un espace confiné tel qu'une armoire.**
→ Placer l'appareil sur un plan de travail solide, sec, propre et plat, résistant à la chaleur, à au moins 10 cm du bord du plan de travail et à au moins 5 cm du mur adjacent et d'autres objets.
- **Ne pas utiliser l'appareil dans les endroits suivants :**
 - Sur des surfaces irrégulières, sur des tapis ou des nappes, etc.
 - Là où il risque d'être éclaboussé par de l'eau ou près d'une source de chaleur.
 - Près de toute source d'eau ouverte, comme une baignoire, un évier ou autre contenant similaire.
 - Près d'un mur ou d'un meuble.→ Placer l'appareil sur un plan de travail plat, ferme, sec et propre.
- **Ne pas retirer les accessoires ni débrancher l'appareil pendant l'utilisation.**
- **Ne pas utiliser de minuterie externe, etc.**
 - Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance distinct.
- **Ne pas toucher les zones chaudes telles que l'unité principale, l'intérieur des accessoires, le couvercle lorsque l'appareil est en cours d'utilisation ou immédiatement après son utilisation.**
Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Faire attention à la source de chaleur résiduelle, surtout immédiatement après utilisation.
→ Pour éviter les brûlures, toujours utiliser des gants de cuisine pour retirer le couvercle ou les accessoires.
(Ne pas utiliser de gants de cuisine mouillés.)
- **Ne pas insérer d'objet dans les interstices.**
- **Ne pas mettre le multicuiseur en marche lorsqu'il est à l'envers ou déposé sur le côté.**
- **Ne pas ouvrir le couvercle pendant l'utilisation de cet appareil. Faire attention lors du retrait du couvercle après la cuisson, car de la vapeur chaude s'échappe du plat profond.**
- **Ne pas remplacer les pièces de l'appareil par des pièces de rechange non d'origine.**

ATTENTION



- Ne pas couvrir le couvercle avec du tissu, du papier ou d'autres matériaux inflammables ou ne pas placer l'appareil sur ces éléments lorsqu'il est en marche.
 - Ne pas ranger le couvercle ou les accessoires dans le réfrigérateur ou le congélateur.
 - Ne pas conserver d'aliments congelés à l'intérieur de l'appareil lorsque celui-ci est hors marche.
(L'humidité à l'intérieur de la structure de l'appareil se condense et provoque des dysfonctionnements).
 - Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
 - Mettre l'appareil hors marche lorsqu'il est laissé sans surveillance.
 - Ne pas transporter l'appareil en le tenant par les accessoires. Cela pourrait entraîner sa chute.
 - Ne pas faire cuire plus de 80 % de la capacité du plat profond. L'ajout d'une trop grande quantité d'eau peut entraîner un dysfonctionnement du produit ou un danger. (Voir P. FR11 « Spécifications »)
 - Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine aux bords et angles tranchants pour toucher les accessoires. Cela pourrait les rayer et les endommager.
 - Après avoir retiré les accessoires, s'assurer qu'ils sont correctement assemblés et installés en toute sécurité. (Voir P. FR6)
- 
- Débrancher la fiche lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation.
 - S'assurer de tenir la fiche d'alimentation lors du débranchement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
 - S'assurer de mettre l'appareil hors marche et de débrancher la fiche de la prise secteur avant de le monter, de le démonter, de le déplacer et de le nettoyer lorsqu'il n'est pas utilisé, et essuyer l'appareil avant de l'utiliser à nouveau.
 - Empêcher tout débordement d'eau pendant l'utilisation. Un risque de brûlure peut survenir en cas de renversement d'eau.
 - Avant de manipuler, déplacer ou nettoyer l'appareil, le débrancher et le laisser refroidir.
 - Attention à ne pas trébucher ou à ne pas s'emmêler dans le cordon d'alimentation pendant l'utilisation.
 - Mettre l'appareil hors marche et débrancher le cordon d'alimentation avant de changer les accessoires pendant l'utilisation.
 - S'assurer de nettoyer l'appareil, en particulier les surfaces en contact avec les aliments, après son utilisation. (Voir P. FR10 « Nettoyage et entretien »)
 - L'entretien doit être effectué lorsque l'appareil est déconnecté du circuit d'alimentation.
 - Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Informations importantes

- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil à des fins commerciales.
- Ne pas utiliser de couteau ou tout autre outil tranchant pour enlever les résidus.
- Ne pas enrouler le cordon d'alimentation autour de l'unité principale.
- S'assurer que les pièces ou les accessoires sont bien fixés avant de les utiliser.
- Avant l'utilisation, laver le couvercle et les accessoires et les installer correctement en suivant les étapes ci-dessous. (Voir P. FR6)

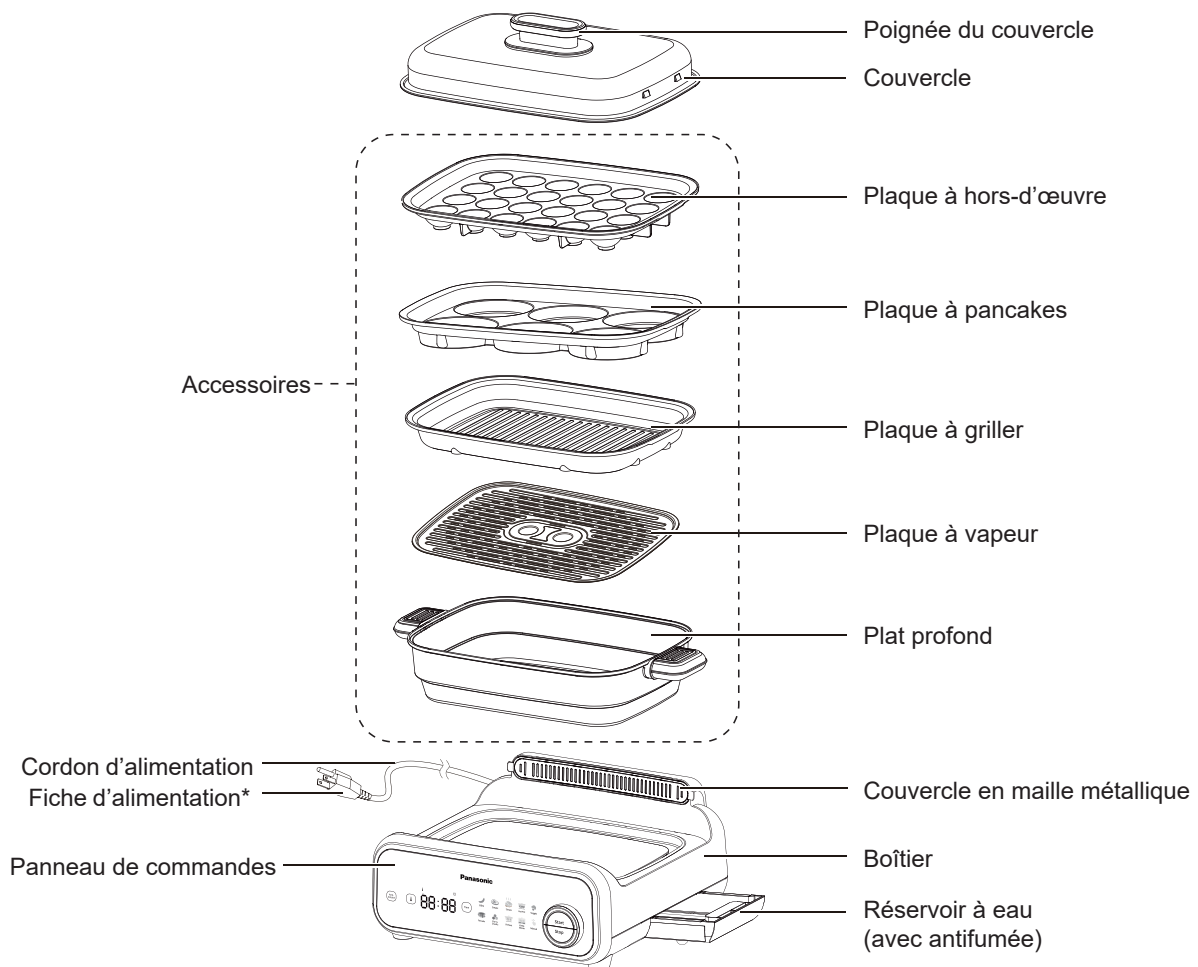


Ce symbole sur l'appareil indique « Surface chaude qui ne doit pas être touchée sans précaution ».

Noms des pièces et instructions

Unité principale et accessoires

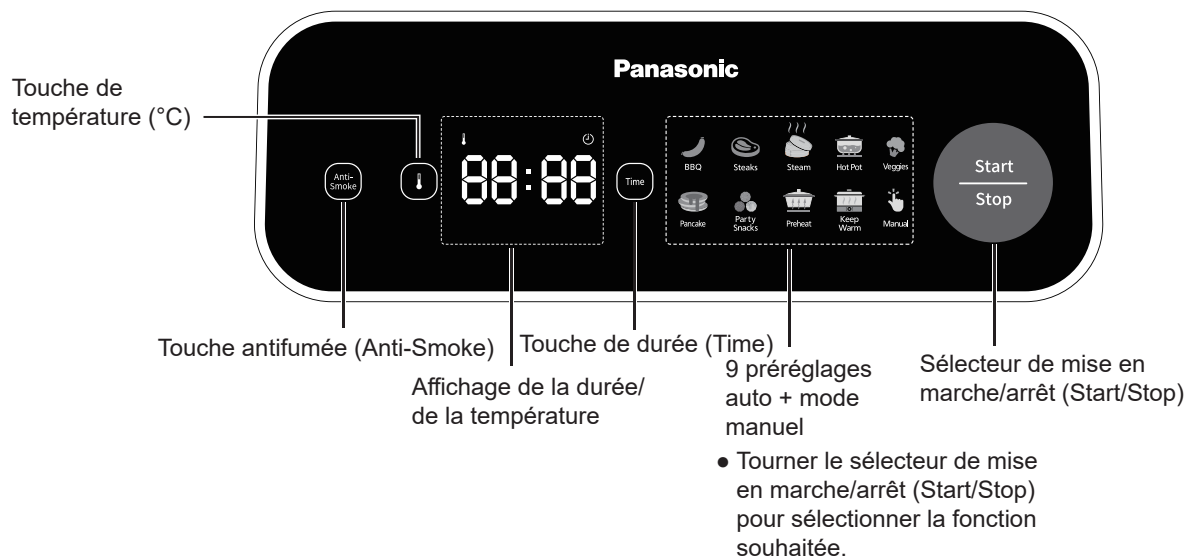
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, humecter une éponge douce d'un liquide de nettoyage neutre pour nettoyer soigneusement tous les accessoires et le couvercle.



* La forme de la fiche peut être différente de celle de l'illustration.

Panneau de commandes et écran d'affichage

- L'écran ACL s'allume lorsque l'alimentation est branchée.



Panneau de commandes et écran d'affichage

Nom de touche	Description de la fonction ou de l'affichage
 Touche antifumée (Anti-Smoke)	Activation ou désactivation du système d'échappement antifumée - Lorsque la fonction antifumée (Anti-Smoke) est activée par défaut, appuyer sur la touche pour la désactiver. - Clignotement : ÉTEINTE; lumière continue : ALLUMÉE.
 Touche de température (°C)	Réglage et confirmation de la température de fonctionnement Appuyer sur la touche, tourner le sélecteur de mise en marche/arrêt (Start/Stop) pour augmenter ou diminuer la température.
 Touche de durée (Time)	Réglage et confirmation de la durée de fonctionnement Appuyer sur la touche, tourner le sélecteur de mise en marche/arrêt (Start/Stop) pour augmenter ou diminuer la durée.
 Sélecteur de mise en marche/arrêt (Start/Stop)	Marche : Mise en marche pour démarrer la cuisson. Arrêt : Mise hors marche, appui court avant la cuisson, et appui long pendant la cuisson. Sélecteur : Sélection des fonctions et réglage de la température/durée.

Comment l'utiliser

■ Choisir les bons accessoires pour cuisiner en fonction de les préférences personnelles et de les différents objectifs de cuisson.

1 En fonction de la méthode de cuisson, sélectionner un accessoire et le placer sur l'unité principale.

- S'assurer qu'il n'y a pas de corps étrangers tels que de l'eau ou des résidus alimentaires entre les accessoires.
- Après avoir placé les accessoires, s'assurer qu'ils ne sont pas inclinés.

2 Insérer la fiche d'alimentation dans la prise secteur, pendant que l'avertisseur sonore retentit, le panneau de commandes s'allume et le produit entre en menu de sélection d'affichage.



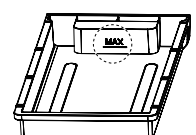
3 Mettre les ingrédients dans les accessoires, tourner le sélecteur de mise en marche/arrêt (Start/Stop) pour sélectionner la fonction, régler la durée et la température.

Fonction	BBQ	Steaks	Steam (Vapeur)	Hot Pot (Soupe)	Veggies (Légumes)	Pancake	Party Snacks (Hors-d'œuvre)	Preheat (Préchauffage)	Keep Warm (Maintien au chaud)	Manual (Manuel)
Durée par défaut	00:30	00:30	00:10	01:30	00:15	00:30	00:30	00:10	01:00	00:05
Plage de durée	30 min à 3 h	15 à 35 min	5 à 30 min	30 min à 4 h	10 à 30 min	10 à 30 min	10 min à 1 h	10 à 30 min	30 min à 12 h	5 min à 12 h
Unité de durée (lent/rapide)	5 min / 30 min	5 min	5 min	5 min / 10 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min / 30 min	5 min / 30 min
Température prédéfinie	250 °C (482 °F)	250 °C (482 °F)	100 °C (212 °F)	100 °C (212 °F)	100 °C (212 °F)	180 °C (356 °F)	180 °C (356 °F)	200 °C (392 °F)	60 °C (140 °F)	100 °C (212 °F)
Plage de température	150 à 250 °C (302 à 482 °F)	150 à 250 °C (302 à 482 °F)	Non réglable	60 à 100 °C (140 à 212 °F)	50 à 100 °C (122 à 212 °F)	120 à 200 °C (248 à 392 °F)	150 à 200 °C (302 à 392 °F)	50 à 200 °C (122 à 392 °F)	40 à 100 °C (104 à 212 °F)	40 à 250 °C (104 à 482 °F)
Unité de température (lent/rapide)	5 °C / 10 °C (41 °F / 50 °F)	5 °C / 10 °C (41 °F / 50 °F)	–	5 °C (41 °F)	5 °C (41 °F)	5 °C / 10 °C (41 °F / 50 °F)	5 °C (41 °F)	5 °C / 10 °C (41 °F / 50 °F)	5 °C (41 °F)	5 °C / 10 °C (41 °F / 50 °F)
Évacuation des fumées par défaut	✓	✓	–	–	–	✓	–	–	–	–

- Abréviation utilisée dans ces instructions : min = minute(s) h = heure(s).

(Voici un exemple de la fonction « Steaks », les autres fonctions fonctionnent de la même manière.)

- Tourner sur « Steaks », la fonction clignote, selon la température/durée désirées, appuyer sur les touches  / , puis tourner le sélecteur pour régler la durée/température.
- Pendant le fonctionnement de ce produit, la durée/température et les autres paramètres de chaque fonction peuvent être réglés à l'aide du sélecteur de mise en marche/arrêt (Start/Stop), comme indiqué sur la figure du haut.
- Lors de l'utilisation de la fonction antifumée (Anti-Smoke), il est nécessaire d'ajouter une quantité d'eau dans le réservoir à eau.
(Il y a des lignes graduées dans le réservoir à eau.)



4 Une fois les réglages terminés, appuyer sur « Start » pour lancer la cuisson.

- Pour ajuster la durée/température en cours de fonctionnement, appuyer sur les touches  / , puis tourner le sélecteur pour augmenter ou réduire la durée/température, et l'appareil passe automatiquement à l'état de fonctionnement nouvellement réglé.
- Pour revenir à la sélection du menu pendant le fonctionnement, maintenir enfoncé « Stop ».
- Préchauffer avec le couvercle fermé.

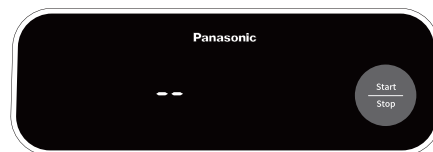
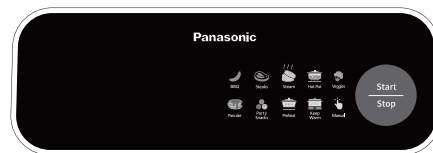
5 Lorsque la durée de cuisson est atteinte, la cuisson se termine.

6 Si l'appareil n'est pas utilisé pendant 5 minutes, il passe en mode arrêt.

En mode arrêt, tourner le sélecteur de mise en marche/arrêt (Start/Stop) pour accéder à la sélection des fonctions.



* Cet écran affiche le préchauffage.



Recettes

Abréviations utilisées dans ces consignes, un nom complet écrit comme suit :
c. à t. = cuillère à thé; c. à s. = cuillère à soupe; min = minute; s = secondes.

Brochettes d'halloumi au miel et au sésame

Ingrédients (8 portions) :

- 1 8 brochettes en bois (trempées dans l'eau pendant 10 min)
500 g halloumi (ou tout autre fromage à griller)
1 c. à s. d'huile neutre
- 2 Pour le glaçage au miel :
1 c. à s. d'huile de sésame
1 c. à s. d'huile neutre
2 c. à t. de graines de sésame
2 c. à t. de granulés d'ail
1 c. à s. de flocons de piment
100 ml de miel
1 c. à s. de vinaigre de cidre de pomme

Fonction



BBQ

Accessoires



Méthode

1. Couper chaque bloc de halloumi en morceaux et les embrocher.
2. Glaçage au miel : mélanger tous les autres ingrédients dans un bol, assaisonner avec du poivre et du sel.
3. Badigeonner d'huile la « Plaque à griller », puis badigeonner le halloumi avec le glaçage au miel.
4. Sélectionner la fonction « BBQ » et placer les brochettes sur la « Plaque à griller » une fois le préchauffage terminé. Griller sans couvercle à 180 °C (356 °F) en badigeonnant de temps en temps et en les retournant délicatement après 3 à 4 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées de tous les côtés.

Brochettes de viande et de légumes

Ingrédients (8 portions) :

- 1 8 brochettes en bois (trempées dans l'eau pendant 10 min)
Pour la marinade :
50 ml de sauce soya
2 c. à s. d'huile d'olive
1 c. à s. de riz ou de vinaigre de cidre de pomme
1 c. à s. de miel
1 c. à s. de poivre noir fraîchement moulu
- 2 Pour les brochettes :
400 g de steak de surlonge désossé
300 g de poivron rouge ou jaune
1 oignon rouge
300 g de courgettes
300 g d'ananas frais
Sel et poivre
2 c. à s. de persil frais, de coriandre ou de basilic pour décorer (facultatif)

Fonction



BBQ

Accessoires



Méthode

1. Couper la viande et les légumes en morceaux de la taille d'une bouchée.
2. Préparer la marinade et mariner les ingrédients pendant au moins 15 min.
3. Préparer les brochettes en y ajoutant de la viande, des légumes et de l'ananas jusqu'à ce que la brochette soit pleine.
4. Ajouter la « Plaque à griller » à l'unité principale et sélectionner le mode « BBQ ». Mettre un peu d'huile dans l'assiette et griller les brochettes quelques minutes (3 à 5 min de chaque côté) à 250 °C (482 °F). (La durée de cuisson peut être ajustée en fonction de la taille des morceaux de viande.)

Côtelettes d'agneau à l'ail, au citron et au paprika

Ingrédients (4 portions) :

- 1 Pour griller : 4 côtelettes d'agneau (600 g), bien parées
Pour la marinade : 1 c. à s. d'huile d'olive
1 gousse d'ail (écrasée)
½ citron (zeste et jus finement râpé)
½ c. à t. de paprika moulu
1 c. à t. d'origan ou de thym frais (haché)
½ c. à t. de miel clair et de sel de mer
Poivre noir fraîchement moulu
- 2 Servir avec des pêches, du fromage frais et des feuilles de roquette, assaisonnés avec un peu d'huile d'olive et de jus de citron.

Fonction



Steaks

Accessoires



Méthode

1. Mariner les côtelettes d'agneau toute la nuit dans la marinade.
2. Placer la « Plaque à griller » huilée sur le boîtier principal et sélectionner la fonction « Steaks » – la préchauffer à 250 °C (482 °F).
3. Après le préchauffage, griller les côtelettes quelques minutes de chaque côté pendant 4 à 5 min. Méthode (selon l'épaisseur et votre goût).

Gyozas surgelés

Ingrédients

Gyozas surgelés (16 à 20 morceaux)

Méthode

1. Placer le « Plat profond » avec 300 ml d'eau dans l'unité principale et déposer la « Plaque à vapeur » dessus.
2. Placer les gyozas sur la « Plaque à vapeur » et démarrer la fonction « Steam (Vapeur) » à 100 °C (212 °F) pendant 10 min jusqu'à ce que les gyozas soient cuits. Servir avec de la sauce soya ou de l'huile de sésame.

Fonction



Steam (Vapeur)

Accessoires



Saumon cuit à la vapeur avec courgettes, tomates et piment

Ingrédients (4 portions)

- 400 à 500 g de filets de saumon (4 morceaux)
300 g de courgettes (2 morceaux, coupés en deux et évidés)
4 brins de romarin, poivre, sel, huile d'olive
Pour le beurre de garniture :
2 gousses d'ail
½ piment rouge
2 tomates séchées
60 g de beurre

Fonction



Steam (Vapeur)

Accessoires



Méthode

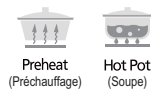
1. Préparer le beurre : mélanger l'ail, le piment, les tomates séchées et le beurre jusqu'à obtenir une pâte et déposer au réfrigérateur pour la raffermir.
2. Couper les courgettes en deux et les évider. Assaisonner le saumon avec de l'huile d'olive, du poivre et du sel.
3. Placer le « Plat profond » avec 700 ml d'eau dans l'unité principale et déposer la « Plaque à vapeur » dessus.
4. Placer les morceaux de saumon et de courgettes sur la « Plaque à vapeur », décorer le poisson avec des brins de romarin.
5. Démarrer la fonction « Steam (Vapeur) » à 100 °C (212 °F) pendant 10 à 15 min jusqu'à ce que le poisson et les courgettes soient cuits. Servir avec le beurre.

Lentilles rouges au cari

Ingrédients

- 1 c. à s. d'huile au goût neutre
 - 4 gousses d'ail (émincées)
 - 2 po de gingembre frais (pelé et émincé ou râpé)
 - 1 c. à t. de curcuma moulu
 - 1 à 2 piments serrano, coupés en dés (piquant!)
 - 1 c. à t. de cumin moulu
 - ½ c. à t. de coriandre moulue
 - ½ c. à t. de poudre de piment rouge indien
 - 2 c. à t. de cari en poudre
 - 1 c. à t. de garam masala
 - Sel de mer et poivre noir (au goût)
 - 190 g de lentilles rouges (précuites)
 - 400 ml de bouillon de légumes
 - 400 g de boîte de tomates concassées
 - 400 ml de lait de coco entier en boîte
 - 1 c. à s. de beurre d'amande crémeux non sucré
 - ½ petit citron (avec son jus)
 - 100 g de coriandre fraîche ou d'épinards (hachés grossièrement)
- 2 Pour servir : Riz basmati ou jasmin ou naan.

Fonction



Accessoires



Méthode

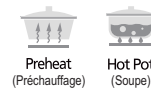
1. Placer le « Plat profond » sur l'unité principale et démarrer la fonction « Preheat (Préchauffage) » à 200 °C (392 °F). Après le préchauffage, ajouter l'huile, l'ail, le gingembre et les poivrons et saisir 5 min. Ajouter les lentilles lavées, remuer et saisir 5 min supplémentaires.
2. Passer à la fonction « Hot Pot (Soupe) » et régler la température sur 100 °C (212 °F) et 40 min. Ajouter le bouillon de légumes, les tomates, 400 ml de lait de coco et les herbes et démarrer le programme.
3. Lorsque les lentilles sont tendres, ajouter du beurre/beurre d'amande, du jus de citron et 100 g de coriandre fraîche ou d'épinards et laisser cuire encore 5 min.

Soupe minestrone classique

Ingrédients

- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 2 carottes moyennes (pelées et hachées)
- 1 oignon jaune moyen (haché)
- 2 branches moyennes de céleri (hachées)
- 100 g de concentré de tomates
- 400 g de légumes de saison (hachés)
(p. ex. : courge jaune, courgette, haricots verts, brocoli ou pois)
- 4 gousses d'ail (pressées)
- ½ c. à t. d'origan séché
- ½ c. à t. de thym séché
- 1 grande boîte (400 g) de tomates en dés, avec leur liquide
- 500 ml de bouillon de légumes, 500 ml d'eau
- 1 c. à t. de sel fin et de poivre, 2 feuilles de laurier
- 200 g de petites pâtes coquillages,
- 400 g de haricots cannellini ou de pois chiches (rincés et égouttés ou cuits)
- 200 g de jeunes pousses d'épinards
- 2 c. à t. de jus de citron
- Parmesan fraîchement râpé, pour la garniture (facultatif)

Fonction



Accessoires



Méthode

1. Mettre l'huile d'olive, les oignons et l'ail hachés dans le « Plat profond », puis dorer légèrement pendant le préchauffage à 200 °C (392 °F). Appuyer sur « Anti-Smoke (Antifumée) » si nécessaire.
2. Laver et couper tous les légumes et les mettre dans le « Plat profond » et remuer pendant 2 min.
3. Sélectionner la fonction « Hot Pot (Soupe) » et régler la durée sur 30 min. Ajouter d'abord le concentré de tomates et les tomates hachées, remuer pendant 5 min, puis ajouter les herbes, le bouillon et l'eau. Couvrir jusqu'à ce que la soupe bout.
4. Ajouter les pâtes et les épinards et laisser bouillir encore 8 à 10 min (jusqu'à ce que les pâtes soient prêtes).
5. Assaisonner avec du poivre, du sel, du jus de citron et du parmesan râpé.

Légumes grillés méditerranéens

Ingrédients

- | | |
|--|------------------------------------|
| 300 g de courgettes | Pour la vinaigrette : |
| 1 aubergine | 50 ml d'huile d'olive extra vierge |
| 3 tomates Roma | ½ citron (jus) |
| 6 mini poivrons | ½ c. à t. de sel |
| 150 g de chou de Bruxelles | ½ c. à t. de poivre noir |
| 3 c. à s. d'huile d'olive extra vierge | |

Méthode

1. Couper les légumes en morceaux de la taille d'une bouchée et les déposer sur la « Plaque à griller » de l'unité principale, arroser d'huile d'olive et couvrir avec le couvercle.
2. Démarrer la fonction « Veggies (Légumes) » pendant 10 min pour les rendre tendres.
3. Passer ensuite à la fonction « BBQ » et griller 3 à 4 min, sans le couvercle à 250 °C (482 °F).
4. Servir avec de la vinaigrette.

Fonction



Accessoires



Pancakes aux bleuets

Ingrédients (6 portions) :

- 135 g de farine tout usage
- 1 c. à t. de poudre à pâte
- Une pincée de sel
- 30 g de sucre en poudre
- 130 ml de lait
- 1 gros œuf (légèrement battu)
- 30 ml de beurre fondu (et un peu pour la cuisson)
- 100 g de bleuets (avec un filet de sirop d'érable)

• La coloration sera plus faible sur le côté du plat. Il est recommandé de cuire plus longtemps (30 s ou 1 min) avant de retourner pour obtenir une meilleure couleur.

Fonction



Accessoires



Méthode

1. Préparer la pâte et ajouter les bleuets. Préchauffer la « Plaque à pancakes » à 180 °C (356 °F). Déposer un peu de pâte sur chaque rond et ajouter le beurre. Cuire pendant 5 à 6 min de chaque côté à 180 °C (356 °F).
2. Au moment de servir, saupoudrer de sucre et arroser de sirop d'érable.

Naan

Ingrédients (6 à 12 naans) :

- 200 g de farine
- ¼ c. à t. de sel (et un peu pour saupoudrer)
- 1 c. à t. de levure instantanée
- 1 c. à t. de sucre roux
- 75 ml de lait chaud
- 75 ml de yaourt nature (ou du yaourt végétalien)
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. de ghee, de beurre ou d'huile d'olive (facultatif)
- 1 à 2 c. à s. d'herbes fraîches - coriandre, persil, oignons verts ou ciboulette (facultatif)

• La coloration sera plus faible sur le côté du plat. Il est recommandé de cuire plus longtemps (30 s ou 1 min) avant de retourner pour obtenir une meilleure couleur.

Fonction



Accessoires



Méthode

1. Préparer la pâte et la laisser lever pendant 1 h minimum.
2. Former 12 naans ronds.
3. Placer la « Plaque à pancakes » sur l'unité principale et la préchauffer à 200 °C (392 °F). Beurrer le plateau et cuire les naans en mode « Pancake ». Après 3 à 4 min, retourner.
4. Garnir et assaisonner avec des herbes à votre goût.

Petites frittatas au jambon de Parme

Ingrédients (24 petites frittatas) :

6 tranches de jambon de parme
2 à 3 oignons nouveaux (finement hachés)
4 asperges vertes
3 œufs moyens
15 ml de lait
50 g de parmesan (râpé)

• La coloration sera plus faible sur le côté du plat. Il est recommandé de cuire plus longtemps (30 s ou 1 min) avant de retourner pour obtenir une meilleure couleur.

Fonction



Accessoires



Méthode

- Mélanger les œufs, le lait, les oignons verts et le parmesan.
- Mettre des tranches de jambon de Parme dans chaque rond du « Plaque à hors-d'œuvre », ajouter le mélange d'œufs et décorer avec un morceau d'asperges.
- Ajouter le « Plaque à hors-d'œuvre » avec couvercle à l'unité principale et démarrer la fonction « Party Snacks (Hors-d'œuvre) » à 180 °C (356 °F).
- Cuire pendant 8 min jusqu'à ce que l'œuf soit solidifié et les retourner pour les dorer pendant encore 8 min.

Poffertjes

Ingrédients

350 ml de lait chaud
2¼ c. à t. de levure instantanée
250 g de farine tout usage
2 c. à s. de sucre granulé
Une pincée de sel
1 gros œuf
100 g de beurre non salé
Sucre glace à saupoudrer

• La coloration sera plus faible sur le côté du plat. Il est recommandé de cuire plus longtemps (30 s ou 1 min) avant de retourner pour obtenir une meilleure couleur.

Fonction



Accessoires



Méthode

- Préparer la pâte à partir de lait, de levure, de farine, de sucre, de sel et d'œuf. Laisser reposer pendant 45 minutes.
- Placer la « Plaque à hors-d'œuvres » dans l'unité principale, couvrir avec un couvercle et démarrer la fonction « Party Snacks (Hors-d'œuvre) » à 200 °C (392 °F) et 30 min.
- Après le préchauffage, mettre du beurre dans chaque rond de la « Plaque à hors-d'œuvre ». Ajouter le mélange de pâte et cuire chaque côté pendant environ 10 min jusqu'à ce qu'il soit doré. Retourner pendant la cuisson. Pour servir, saupoudrer de sucre glace les poffertjes.

Mini pizza de fête

* GM600 uniquement

Ingrédients

12 tomates cerises (rondes et parfumées, coupées en deux sans graines)
150 g de mozzarella (en petits morceaux)
1 petit verre de pesto rosso
400 g de pâte à pizza, huile d'olive
Poivre et sel, origan
24 feuilles de basilic frais

• La coloration sera plus faible sur le côté du plat. Il est recommandé de cuire plus longtemps (30 s ou 1 min) avant de retourner pour obtenir une meilleure couleur.

Fonction



Accessoires



Méthode

- Former des cercles dans la pâte à pizza (verre de 4,5 cm) et mettre un peu de pesto rosso sur chaque cercle.
- Préchauffer à 180 °C (356 °F) et mettre de l'huile d'olive dans chaque rond de la « Plaque à hors-d'œuvre ». Mettre les cercles de pâte à pizza dans chaque rond de la plaque, ajouter une demi-tomate cerise avec de la mozzarella. Cuire pendant 10 min jusqu'à ce que ce soit doré.
- Pour servir, ajouter une feuille de basilic.

Fondue au fromage

Ingrédients

125 ml de vin blanc sec
1 filet de jus de citron
900 g de fromage suisse (p. ex. : gruyère, emmental râpé)
1 c. à t. de kirsch ou de schnaps
Gousse d'ail, coupée en deux (facultatif)
Ajouter des assaisonnements (noix de muscade, sel et poivre)

Fonction



Manual
(Manuel)

Accessoires



Méthode

- Placer le « Plat profond » sur l'unité principale et démarrer la fonction « Manual (Manuel) » à 160 °C (320 °F).
- Laisser mijoter 125 ml de vin blanc à 160 °C (320 °F).
- Ajouter 900 g de fromage suisse râpé (p. ex. : emmental, gruyère, etc.), le kirsch et le jus de citron et remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'ils soient fondus.
- Ajouter des assaisonnements comme la noix de muscade, du sel et du poivre. Manger avec du pain blanc.

Nettoyage et entretien

- Débrancher l'appareil et s'assurer qu'il a refroidi avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser de couteaux ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer les accessoires ou le couvercle.
- Nettoyer soigneusement les pièces après chaque utilisation. Toujours garder toutes les pièces propres et sèches.
- Ne pas immerger l'unité principale dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas utiliser de benzène, de diluant, d'agent de blanchiment, d'alcool, d'éponge abrasive, de brosses métalliques ou de poudre à polir, etc.
- Avant de nettoyer l'unité principale, s'assurer de retirer les accessoires et le couvercle de l'unité principale.
- Tout résidu de vinaigre ou de sel peut provoquer de la corrosion.

Eau courante	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗
Lave-vaisselle	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗
Chiffon humide bien essoré	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Éponge douce	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗
Tampon à récurer	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗
Nota	Laver chaque pièce à l'eau froide ou tiède à l'aide d'une éponge douce. Rincer et sécher soigneusement avant de ranger.							Essuyer toute saleté ou tache avec un chiffon propre et humide.

Dépannage

Vérifier les points suivants avant d'appeler ou d'organiser une réparation.

H01 ~ H04 & H51

Il s'agit d'un dysfonctionnement.

- Communiquer avec le centre de service Panasonic pour la réparation.

Problème

La plaque ne chauffe pas

L'eau ne bout pas ou peu

Un bruit anormal se fait entendre pendant l'utilisation

Aliments collés

Cause et solution

- La fiche d'alimentation est débranchée de la prise secteur.
→ L'insérer complètement dans la prise.
- La plaque n'est pas réglée correctement.
→ La régler correctement.
- Il y a trop d'aliments cuits, tels que des légumes, sur la plaque.
→ Réduire la quantité d'aliments cuits.
- L'eau dans le plat profond dépasse la capacité nominale/le plat profond n'est pas couvert par le couvercle.
→ Ne pas dépasser la capacité nominale / couvrir avec le couvercle.
- Il s'agit d'un grincement causé par l'expansion et la contraction du dispositif de chauffage. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.
- Des résidus alimentaires sont présents sur la surface de la plaque.
→ Laver la plaque et vérifier qu'il n'y a pas de corps étrangers avant de l'utiliser.

Français

Pièces de rechange

Les pièces de rechange sont disponibles au centre de service.

Nom de la pièce	Numéro de pièce
Couvercle	FC53F223
Plat profond	FA12F223
Plaque à vapeur	FA06F223
Plaque à pancakes	FH31F223
Plaque à hors-d'œuvre	FH32F223
Plaque à griller	FA09F223

Spécifications

Alimentation	120 V ~ 60 Hz
Consommation	1 400 W
Capacité nominale du plat profond (environ)	Max. 2,5 L
Longueur du cordon d'alimentation (environ)	1 m
Dimensions (L × P × H) (environ)	44,0 cm × 34,0 cm × 29,0 cm (avec couvercle)
Poids (environ)	8,53 kg

PANASONIC PRODUCT – LIMITED WARRANTY

EXCHANGE PROGRAM

Panasonic Canada Inc. warrants this product to be free from defects in material and workmanship under normal use and for a period as stated below from the date of original purchase agrees to, at its option either (a) repair your product with new or refurbished parts, (b) replace it with a new or a refurbished equivalent value product, or (c) refund your purchase price. The decision to repair, replace or refund will be made by Panasonic Canada Inc.

Electric Rice Cooker	One (1) year
Hot Water Dispenser	One (1) year
Automatic Bread Maker	One (1) year
Multi-Cooker	One (1) year
Toaster Oven	One (1) year
Tumbler Blender	One (1) year

This warranty is given only to the original purchaser, or the person for whom it was purchased as a gift, of a Panasonic brand product mentioned above sold by an authorized Panasonic dealer in Canada and purchased and used in Canada, which product was not sold "as is", and which product was delivered to you in new condition in the original packaging.

IN ORDER TO BE ELIGIBLE TO RECEIVE WARRANTY SERVICE HEREUNDER, A PURCHASE RECEIPT OR OTHER PROOF OF DATE OF ORIGINAL PURCHASE, SHOWING AMOUNT PAID AND PLACE OF PURCHASE IS REQUIRED

LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

This warranty ONLY COVERS failures due to defects in materials or workmanship and DOES NOT COVER normal wear and tear or cosmetic damage. The warranty ALSO DOES NOT COVER damages which occurred in shipment, or failures which are caused by products not supplied by Panasonic Canada Inc., or failures which result from accidents, misuse, abuse, neglect, mishandling, misapplication, alteration, faulty installation, set-up adjustments, misadjustment of consumer controls, improper maintenance, power line surge, lightning damage, modification, introduction of sand, humidity or liquids, commercial use such as hotel, of fice, restaurant, or other business or rental use of the product, or service by anyone other than a Authorized Servicer, or damage that is attributable to acts of God.

THIS EXPRESS, LIMITED WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. IN NO EVENT WILL PANASONIC CANADA INC. BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INDIRECT OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THIS PRODUCT OR ARISING OUT OF ANY BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY. (As examples, this warranty excludes damages for lost time, travel to and from the Authorized Servicer, loss of or damage to media or images, data or other memory or recorded content. This list of items is not exhaustive, but for illustration only.)

In certain instances, some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or the exclusion of implied warranties, so the above limitations and exclusions may not be applicable. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights which vary depending on your province or territory.

CONTACT INFORMATION

For product information and operation assistance, please visit our Support page:

www.panasonic.ca/english/support

For defective product exchange within the warranty period, please contact the original dealer.

PRODUIT PANASONIC – GARANTIE LIMITÉE
PROGRAMME DE REMPLACEMENT

Panasonic Canada Inc. garantit que ce produit est exempt de défauts de matériaux et de main-d'œuvre dans un contexte d'utilisation normale pendant la période indiquée ci-après à compter de la date d'achat original et, dans l'éventualité d'une défectuosité, accepte, à sa discrétion, de (a) réparer le produit avec des pièces neuves ou remises à neuf, (b) remplacer le produit par un produit neuf ou remis à neuf d'une valeur équivalente ou (c) rembourser le prix d'achat. La décision de réparer, remplacer ou rembourser appartient à Panasonic Canada Inc.

Cuiseurs de riz électriques	Un (1) an
Distributeurs d'eau chaude	Un (1) an
Machines à pain automatiques	Un (1) an
Multicuiseurs	Un (1) an
Fours grille-pain	Un (1) an
Mélangeurs personnels	Un (1) an

La présente garantie n'est fournie qu'à l'acheteur original d'un des produits de marque Panasonic indiqués plus haut, ou à la personne l'ayant reçu en cadeau, vendu par un détaillant Panasonic agréé au Canada et utilisé au Canada. Le produit ne doit pas avoir été « vendu tel quel » et doit avoir été livré à l'état neuf dans son emballage d'origine.

POUR ÊTRE ADMISSIBLE AUX SERVICES AU TITRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE, LA PRÉSENTATION D'UN REÇU D'ACHAT OU DE TOUTE AUTRE PIÈCE JUSTIFICATIVE DE LA DATE D'ACHAT ORIGINAL, INDIQUANT LE MONTANT PAYÉ ET LE LIEU DE L'ACHAT, EST REQUISE.

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

La présente garantie COUVRE SEULEMENT les défaillances attribuables à un défaut des matériaux ou à un vice de fabrication et NE COUVRE PAS l'usure normale ni les dommages esthétiques. La présente garantie NE COUVRE PAS NON PLUS les dommages subis pendant le transport, les défaillances causées par des produits non fournis par Panasonic Canada Inc., ni celles résultant d'un accident, d'un usage abusif ou impropre, de négligence, d'une manutention inadéquate, d'une mauvaise application, d'une altération, d'une installation ou de réglages impropres, d'un mauvais réglage des contrôles de l'utilisateur, d'un mauvais entretien, d'une surtension temporaire, de la foudre, d'une modification, de la pénétration de sable, de liquides ou d'humidité, d'une utilisation commerciale (dans un hôtel, un bureau, un restaurant ou tout autre usage par affaires ou en location), d'une réparation effectuée par une entité autre qu'un centre de service Panasonic agréé ou encore d'une catastrophe naturelle.

CETTE GARANTIE LIMITÉE ET EXPRESSE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, INCLUANT LES GARANTIES IMPLICITES DU CARACTÈRE ADÉQUAT POUR LA COMMERCIALISATION ET UN USAGE PARTICULIER. PANASONIC CANADA INC. N'AURA D'OBLIGATION EN AUCUNE CIRCONSTANCE POUR TOUT DOMMAGE DIRECT, INDIRECT OU CONSÉCUTIF RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT OU DÉCOULANT DE TOUTE DÉROGATION À UNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE. (À titre d'exemples, cette garantie exclut les dommages relatifs à une perte de temps, le transport jusqu'à et depuis un centre de service agréé, la perte ou la détérioration de supports ou d'images, de données ou de tout autre contenu en mémoire ou enregistré. Cette liste n'est pas exhaustive et n'est fournie qu'à des fins explicatives.)

Certaines juridictions ne reconnaissent pas les exclusions ou limitations de dommages indirects ou consécutifs, ou les exclusions de garanties implicites. Dans de tels cas, les limitations stipulées ci-dessus peuvent ne pas être applicables. La présente garantie vous confère des droits précis; vous pourriez aussi avoir d'autres droits pouvant varier selon votre province ou territoire de résidence.

DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS

Pour tout renseignement sur les produits et de l'assistance technique, veuillez visiter notre page Soutien :

www.panasonic.ca/french/support

Pour le remplacement d'un produit défectueux couvert par la garantie, veuillez communiquer avec le revendeur d'origine.

For Quebec: Bill 29 Regulation warranty information

Availability of replacement parts, repair services, and information for maintenance or repair

Spare Parts



Not available

Repair Services



Not available

Exchange warranty

Information for maintenance or repair



Operating Instructions

- Please note conventional warranty service is offered depending on the product and product category through our Panasonic authorized service centre network, subject to the terms of the manufacturer's warranty. Please visit our warranty information section on the Panasonic support page:
 - <https://help.na.panasonic.com/>
- Please locate your nearest authorized service centre:
 - <https://help.na.panasonic.com/answers/servicenter-locator-canada/>
- For more information on legal warranties, please go to the website of the Office de la protection du consommateur at:
 - <https://www.opc.gouv.qc.ca/>

This notice is made in compliance with Section 39 of the Consumer Protection Act, CQLR c. P-40.1 and sections 79.18 to 79.20 of the Regulation respecting its application.

Pour le Québec : Règlement sur les renseignements relatifs aux garanties du projet de la loi 29

Disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation et des renseignements pour l'entretien ou la réparation

Pièces de rechange



Non disponibles

Services de réparation



Non disponibles

Garantie de remplacement

Renseignements pour l'entretien ou la réparation



Manuel d'utilisation

- Veuillez noter que notre service de garantie traditionnelle est offert selon le produit et la catégorie de produit par notre réseau de centres de service agréés Panasonic, conformément aux conditions de la garantie du fabricant. Veuillez visiter la section sur la garantie sur la page de soutien Panasonic :
 - <https://help.na.panasonic.com/>
- Veuillez localiser le centre de service agréé le plus près de chez vous :
 - <https://help.na.panasonic.com/answers/servicenter-locator-canada-2/>
- Pour plus de détails sur les garanties légales, visitez le site Web de l'Office de la protection du consommateur à :
 - <https://www.opc.gouv.qc.ca/>

Cet avis est préparé en accord avec l'article 39 de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ c. P-40.1 et aux articles 79.18 à 79.20 du Règlement d'application de cette loi.

Memo

Memo

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive,
Mississauga, Ontario, L4W 2T3

<https://www.panasonic.com>

© Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. 2026

Printed in China
Imprimé en Chine

FZ50F230
BD0326X0