

Panasonic®

Operating Instructions

Manuel d'utilisation

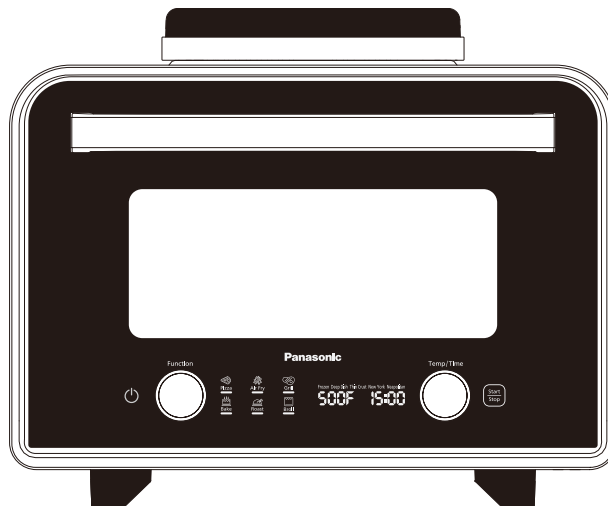
Air Fry Pizza Oven (Household Use)

Four avec fonction pizza et friteuse à air (Usage domestique)

Model No. **NB-G300**
Modèle

English

Français



Thank you for purchasing this Panasonic product.

- This product is intended for household use only.
- Please read these instructions thoroughly to use product correctly and safely.
- Please retain 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	EN3
Safety Precautions	EN5
Part Names and Instructions	EN8
How to Use	EN10
Recipe	EN12
Cleaning & Care	EN12
Troubleshooting	EN14
Specifications	EN15
LIMITED WARRANTY	FR16

IMPORTANT SAFEGUARDS

The following basic safety precautions apply when using electrical appliances:

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 appliance 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 a 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 other than intended use.
14. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electric shock.
15. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
16. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
17. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
18. Replace cardboard lids on food containers with aluminum foil as cardboard lids may burn. When using aluminum foil, keep it from touching heating elements.
19. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

20. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic and the like.
21. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
22. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
23. To turn off the appliance, press the power button. The display window will turn off and disable any cooking function.
24. Be sure that grill pan handles are assembled and fastened properly.
25. See instructions regarding grill pan handles on P.EN8.
26. If the grill pan handles feels loose or cannot support the cast iron grill pan securely, do not use. Reinstall until it is fully locked.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

- Do not use a longer detachable power-supply cord or extension cord.

Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions.

In order to prevent accidents or injuries to the user, other people, and damage to property, please follow the instructions below.

■ The following chart indicates the degree of damage caused by improper operation.

 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 reduce the risk of electric shock, burns, fire, or injury to persons:

-  ● Do not disassemble, repair or modify this appliance.
 - Contact Service Center 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 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 center or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
 - Insert the power plug firmly.
- Do not plug or unplug the power plug with wet hands.
- Do not immerse the appliance, power cord and power plug in water, or splash them with water and/or any liquid.
- Do not let the power cord hang over the edge of table or worktop, or touch hot surfaces.
- Do not allow children to use the oven. Do not use the oven within the reach of children.
- Do not allow infants and children to play with packaging material.
- Do not use this appliance near any combustible materials or under the curtains.

Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions.



WARNING

To reduce the risk of electric shock, burns, fire, or injury to persons:



- 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.
- Discontinue using the appliance immediately and unplug in the unlikely event that this appliance stops working properly.
 - e.g. 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.
 - There is an unpleasant odor.
 - There is abnormal turning noise while in use.
 - There is another abnormality or failure.
 - Contact Service Center 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 electrical overloading. If you connect a number of appliances to the same outlet, ensure the total wattage does not exceed the rated wattage of the outlet.
- Insert the power plug firmly.
- Dust off the power plug regularly.
 - Unplug the power plug, and wipe with a dry cloth.



CAUTION

To reduce the risk of electric shock, burns, fire, or injury to persons:



- Never leave the appliance unattended during operation.
- Do not touch hot surfaces, such as the top of the oven body, control panel, metal surface of the door frame, the air fryer basket, cast iron grill pan, crumb tray, wire rack, pizza peel and the pizza stone while the oven is in use or just after use. The oven quickly becomes hot during use, and the surface temperature during operation is very high. Let it cool down before cleaning after use.
- Do not touch the appliance with wet hands.
- Do not touch, block or cover the appliance during use.
- Do not put or insert flammable materials on / under the oven.
- Do not use a knife or sharp tool, as these may cause damage to the heating elements.
- Do not directly heat cans or glass bottles.
- Do not use the appliance near wall, furniture, or in enclosed spaces such as a built-in cupboard.

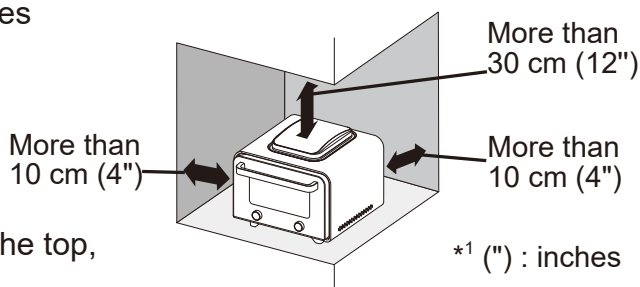


CAUTION

To reduce the risk of electric shock, burns, fire, or injury to persons:



- Do not use the appliance on following places.
 - On uneven surfaces, on carpet, non-heat-resistant surfaces or tablecloths etc.
 - Places where it may be splashed with water or near a heat source.
 - Near any open water sources such as sinks, or the like.
- Place on a flat, stable surface. To have sufficient air flow, i.e.



- 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 open the door when the food generates smoke or catches fire. (Before the fire goes out.)
 - Turn off the power and remove the power plug immediately.
 - Do not extinguish the fire with water.
- Do not place oil in the cast iron grill pan for heating.



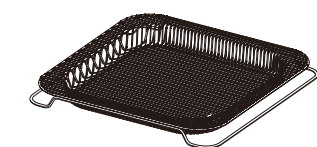
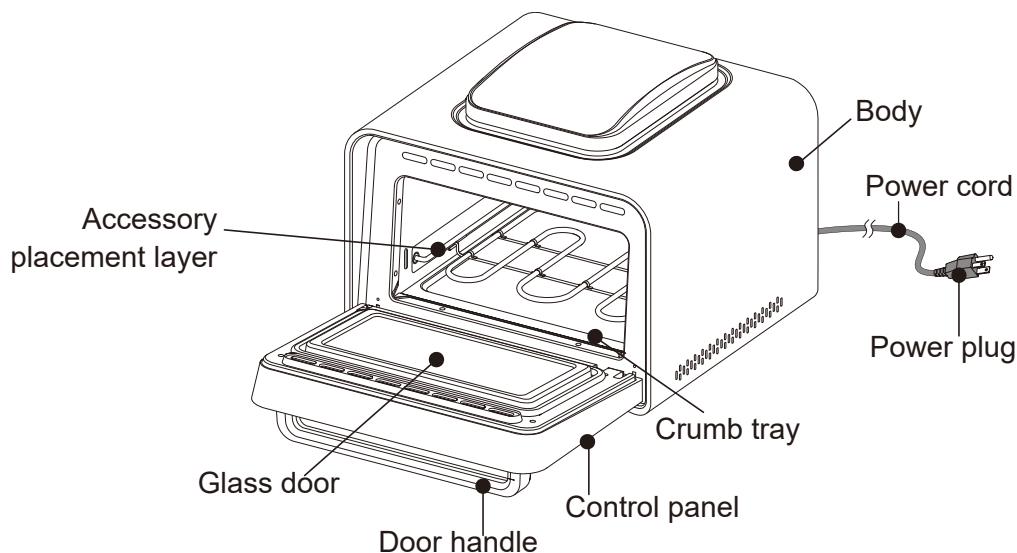
- To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, moving or cleaning.
- Ensure to clean the appliance especially surfaces in contact with food after use. (See P.EN12 "Cleaning & Care")
- Make sure the crumb tray is clean and set correctly when using the appliance.
- Beware not to be tripped over or get caught in the power cord while in use.
- Make sure to hold the power plug when unplugging it. Never pull on the power cord.
- To prevent dropping ingredients such as cheese, butter or cooking batter onto the lower heater when using the wire rack, place aluminum foil or the like over the wire rack, then place the food.
- This product is intended for household use only.



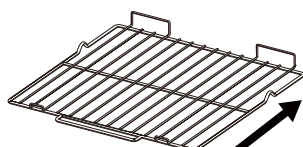
This symbol on the products indicates "Hot surface and should not be touched without caution".

Part Names and Instructions

Main unit & Accessories



Air Fryer Basket



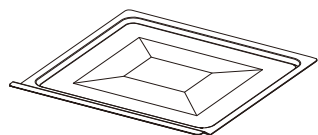
Wire Rack
Please install according to the direction of the arrow.



Cast Iron Grill Pan

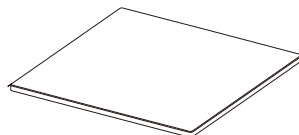


Grill Pan Handles
For holding the cast iron grill pan.

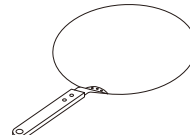


Crumb Tray

Place a crumb tray in the bottom of the oven, to catch food crumb residue and small amount of grease.



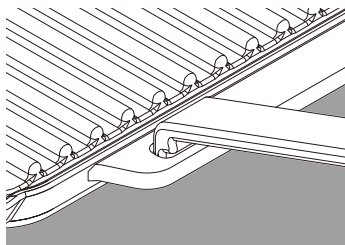
Pizza Stone



Pizza Peel

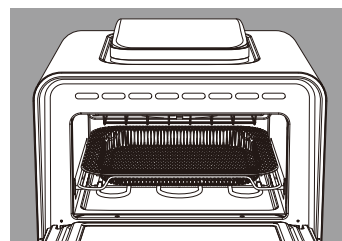
Grill Pan Handles

- It's used to remove the cast iron grill pan. Before removing the cast iron grill pan, ensure that the bottom hook of the grill pan handles has been properly inserted into the cast iron grill pan.
- Do not use in other places.

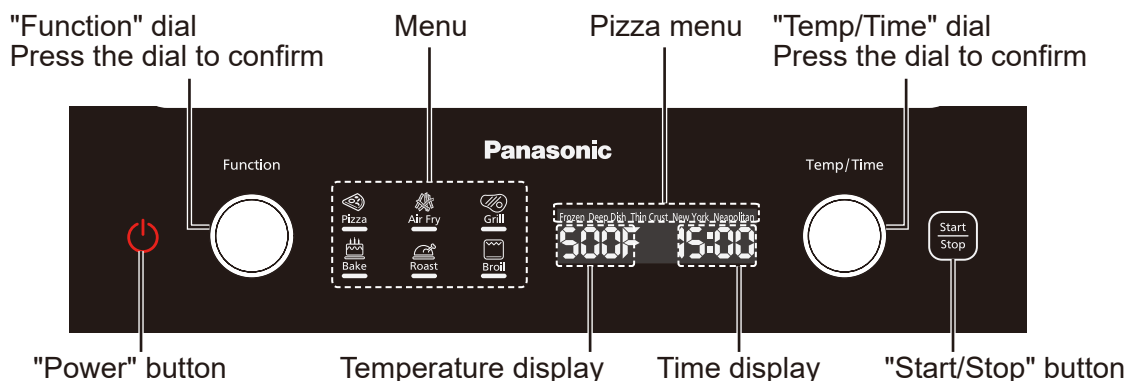


Installation of Air Fryer Basket

- Refer to the illustration for correct installation of the air fryer basket. When the basket is installed in an incorrect direction, there is a risk of grease catching fire due to contact between the ingredients and the heater.



Control Panel



Button Name	Function or Display Description
 "Power" button	1. Plug in the power supply and the "Power" button will light up. After the full display is shown for 1 second, the product will enter the off mode. (The "Power" button flashes.) Press the "Power" button first before use. If there is no operation within 5 minutes, the product will enter the off mode. 2. In any mode, press and hold the "Power" button to enter the off mode. 3. In the off mode, press the "Power" button to enter the initial mode of the menu selection.
Function  "Function" dial	1. In the initial mode of the menu selection, you can select the preferred menu by rotating the "Function" dial. The function setting cannot be cycled. 2. The selected menu blinks and other menus are always illuminated. 3. After the menu is selected, press the "Function" dial to confirm the menu.
Temp/Time  "Temp/Time" dial	1. Short press: Switch between temperature and time Long press: Switch between °F and °C 2. After the corresponding function is selected, set the temperature and time by rotating the dial. 3. When you rotate in fast or slow motion, the time increase or decrease will vary depending on the menu.
 "Start/Stop" button	1. After the menu is selected, press the "Start/Stop" button to enter the preheating mode. 2. When preheating is completed, press the "Start/Stop" button to start cooking. 3. In the initial mode of the menu selection, press the "Start/Stop" button to start preheating with the default setting of the menu Frozen under Pizza menu. 4. During preheating or when starting to cook, press the "Start/Stop" button to pause the operation, and press and hold the button to return to the initial mode of the menu selection.

Part Names and Instructions

Before use

- Dispose of the packaging materials (of the main unit and all accessories, including air fryer basket, cast iron grill pan, grill pan handles, crumb tray, wire rack, pizza peel and pizza stone), and wash the main unit / accessories when using for the first time. (See P.EN12)
- Clean the main unit / accessories when you have not used for a long time.
- The first time you use it, use the Neapolitan menu under the Pizza menu first for 10-15 minutes of empty heating. It is a normal phenomenon that the product may emit a strange odor.
- It is normal for the product to make a sound during empty heating for the first time.
- Smoke and odor will be released when the product is heated empty. Please open the door of the product to let the smoke dissipate easily. Once the smoke and odor are released, they will not be emitted when the product is used.
- After empty heating, wait until the product has cooled down before using it again.

How to Use

- Install the air fryer basket, cast iron grill pan, wire rack or pizza stone into the correct position. Put the food inside unit.
- When using a pizza stone, preheat the stone well and avoid cooking oily foods and meats directly on it.
- Cast iron grill pan and pizza stone need to be placed on the wire rack to be used, which cannot be placed separately.
- When removing the pizza with the pizza peel, it will rub against and scratch the pizza stone. This is a normal phenomenon.
- If the main unit is idle for more than 5 minutes, the product will enter the off mode, unless it is in preheating or baking mode.

1 Insert the power plug into the outlet and the product will enter the off mode. (The "Power" button flashes.)



- In any mode, press and hold the "Power" button to enter the off mode.
- In the off mode, press the "Power" button to enter the initial mode of the menu selection.

2 Select menu

Function



- Rotate the "Function" dial continuously to select the desired menu. After the menu is selected, press the "Function" dial to confirm the menu.
- Menu selection sequence: Pizza → Air Fry → Grill → Bake → Roast → Broil
- If the Pizza menu is selected, the pizza menu lights up on the display, the initial menu Frozen blinks, and you can select the desired menu by rotating the "Function" dial.
Menu selection sequence:
Frozen → Deep Dish → Thin Crust → New York → Neapolitan

3 Set cooking temperature and time

Temp/Time



- Rotate the "Temp/Time" dial to set the appropriate cooking temperature and time. It is recommended to use the default temperature and time.
- After the temperature is set, press the "Temp/Time" dial to confirm, and then you can set the time. When the time is set, you can directly press "Start/Stop" button to enter the next step.

4 Preheat



Press the "Start/Stop" button to start preheating.

- During preheating, the display shows the preheating temperature of the menu.
- The display time shows a dynamic cycle of "--".
- During preheating, the temperature can be set freely according to the properties of the food and personal preference.
- When the preheating temperature is reached, beep sounds will be heard, indicating that the preheating is completed. After preheating, the time display blinks.
- After preheating, press "Start/Stop" button to start cooking. If there is no operation within 5 minutes, the product will enter the off mode.

5 Start cooking



Press the "Start/Stop" button to start cooking.

The menu, temperature and time are always illuminated and the time is counting down.

- During the cooking process, the temperature and time can be set freely according to the properties of the food and your personal preferences.
- If you want to pause, press the "Start/Stop" button. You can also set the temperature and time during the pause.

6 Take out the food when you hear beep sounds

- After cooking, the temperature display shows End and the time display shows 0:30 (s).
The additional cooking time function allows you to set up to 2 extra cooking times, each ranging from 30 seconds to 10 minutes. If there is no operation within 5 minutes, the product will enter the off mode.
- Use oven mitts to remove the air fryer basket, wire rack, or pizza stone. (Ensure your oven mitts are dry.)
- Use grill pan handles to remove the cast iron grill pan.
- When baking a pizza, use pizza peel to remove the pizza.

Note

- Continuous cooking or main unit still having residual heat:
Even using auto mode, cooking condition will not be the same as the first time.
- White smoke may appear if the food contains a lot of moisture or cooking amount is large. It is the moisture from the food and is not abnormal.
- Do not open the door during cooking. (Cooking will be uneven.)
- Do not pour water or cold liquid on the glass window when it is hot.
(The glass might break.)
- Do not place any objects such as accessories or ingredients on the glass to avoid damage to the machine.
- When grill pan handles are used to remove the cast iron grill pan, they will rub against each other, causing scratches and whitening of the accessories. This is a normal phenomenon.

Recipe

Function	Menu	Quantity	Accessories	Time (min)	Adjustment range (min)	Temperature (°C)
Pizza	Frozen	12 inches (approx. 435 g)	Wire Rack	18	1-36	175
	Deep Dish	8 inches	Wire Rack	15	1-30	195
	Thin Crust	12 inches (approx. 435 g)	Wire Rack + Pizza Stone	3	1-6	300
	New York	12 inches (approx. 435 g)	Wire Rack + Pizza Stone	8	1-16	220
	Neapolitan	12 inches (approx. 435 g)	Wire Rack + Pizza Stone	3	1-6	370
Air Fry	Chicken Nuggets	Approx. 350 g	Air Fryer Basket	12	1-24	225
Grill	Steak	2 pieces (approx. 500 g)	Wire Rack + Cast Iron Grill Pan	18	1-36	250
Bake	Cookies	16 pieces	Air Fryer Basket	18	1-36	175
Roast	Half Roast Chicken	Approx. 500 g	Wire Rack + Cast Iron Grill Pan	30	1-60	195
Broil	Salmon Fillet	2 pieces (approx. 500 g)	Wire Rack + Cast Iron Grill Pan	30	1-60	200

Cleaning & Care

- Before cleaning, unplug from outlet and allow the unit to completely cool.
 - Do not use benzine, thinner, alcohol, bleach, polishing powder, metal brush or nylon brush, otherwise the surface will be damaged.
 - After every use, clean the main unit and crumb tray thoroughly.
 - The aluminum base of the heating tube is sharp. Cleaning gloves are recommended when cleaning the interior.
 - The pizza stone is made of cordierite mixed with sintered mineral materials. Its porous structure is highly absorbent of water and oil. After using pizza stone to cook food, due to the differences in ingredients, the color may change to some degree. It is a normal phenomenon and does not affect its performance.
 - Pizza stone belongs to consumables. Long-term use will cause different degrees of appearance changes on the surface. This is a normal phenomenon.

Exterior

- Wipe with a well-wrung cloth.

Interior

- Wipe with a well-wrung cloth. When the interior is severely stained or dirty, wipe with a towel saturated with a diluted solution of a mild dishwashing liquid.
- Do not use metal or hard objects to clean the upper and lower heating tubes. (The upper heating tubes are made of glass.)

Temperature (°F)	Adjustment range (°C)	Adjustment range (°F)	Preheating	Note
350	155-230	310-450	✓	
380	175-220	350-430	✓	
575	-	-	✓	By operating the time dial within 5 minutes after cooking is finished, continuous cooking is possible using the additional cooking time function if you want to skip preheating. You can set it up to 2 times. Please open and close the door as soon as possible so that the temperature inside the chamber does not drop. Cooking results may vary depending on the internal temperature.
425	200-250	390-480	✓	
700	350-400	660-755	✓	
440	140-250	280-480	✓	
480	230-295	445-560	✓	For 20 mm (0.8 inch) thick steaks. Adjust the time accordingly if thickness is less than or greater than 20 mm (0.8 inch).
350	140-230	280-450	✓	For 12.5 mm (0.5 inch) thick cookies. Adjust the time accordingly if thickness is less than or greater than 12.5 mm (0.5 inch).
380	150-235	300-460	✓	When using soy sauce or other marinades that easily stain for browning, adjust the cooking time accordingly to prevent food from burning.
395	180-295	355-560	✓	

Crumb Tray

- Wash with diluted dish soap (neutral) and soft sponge. Dry it thoroughly and reinsert it firmly into the main unit.
- Do not use the dishwasher to clean this product.

Air Fryer Basket/Wire Rack/Cast Iron Grill Pan/Grill Pan Handles/Pizza Peel

- Wash with diluted dish soap (neutral) and soft sponge. Dry it well.
- Do not use the dishwasher to clean this product and other accessories.

Pizza Stone

- Make sure the pizza stone is completely cooled down before cleaning.
- Do not immerse the pizza stone in water.
- Do not use detergents, etc. It is recommended to clean it with water. After cleaning, place it in the oven using the bake menu. Once preheating is complete, bake it at the lowest temperature for 30 minutes. Take out and store it in a ventilated, dry location. (Using without thoroughly drying may cause the risk of cracking, and the pizza stone is susceptible to mold when wet.)
- Do not use sharp, rough tools to clean the pizza stone.
- Do not use the dishwasher to clean this product.

Troubleshooting

Problems	Cause and solution
The power indicator or display window does not turn on even though it is plugged in.	● The plug is not inserted properly. → Insert the power plug firmly into the outlet. ● If the main unit is idle for more than 5 minutes, the product will enter the off mode. → Press the "Power" button to return to the initial mode of the menu selection. If power indicator does not turn on even after pressing, contact Service Center for inspection or repair.
Cooking does not complete even when the main unit has started.	● There is a problem with the main unit. → Contact Service Center for inspection or repair.
There is a burnt smell.	● The cooking time is too long. → Turn off the main unit. ● The fats and gravy on the air fryer basket, wire rack, cast iron grill pan or the pizza stone may cause smoke during cooking, especially when using "Broil" menu. → Clean the air fryer basket, wire rack, cast iron grill pan or the pizza stone after every use. ● There is dripping gravy, ingredients or crumbs on the crumb tray. → Clean the crumb tray.
Heater tubes turn off during cooking.	● The heater tubes turn on/off to control temperature. It is not a malfunction.
Smoke comes out.	● The fat from the food sticking to the heater may cause smoke during cooking, especially when using "Broil" menu. → Set lower temperature if necessary.

Code	Root Cause Analysis	Solution	Note
H01	This is a malfunction.	Contact Service Center for inspection or repair.	If H04 occurs during the preheating phase, open the door and check whether the top fan is operating. ● If it is operating, ignore the fault code. It may have been triggered by a misoperation. ● If it is not operating, contact the Service Center for inspection or repair.
H02			
H03			
H04			
H51			

Specifications

Power supply		120 V ~ 60 Hz
Power consumption		1800 W
Capacity (approximately)		0.7 CU FT / 20 L
Temperature setting of cavity center (approximately)		280-755 °F (140-400 °C)
Timer		1-60 min
Weight (approximately)		14.5 kg (30.97 lbs) excluding accessories
Power cord length (approximately)		1.0 m (39.37 inches)
Size (approximately)	External dimension (W×D×H)	45.0×50.5×37.1 cm (17.7×19.7×14.6 inches)
	Internal dimension (W×D×H)	34.0×34.7×13.6 cm (13.4×13.6×5.3 inches)
	Air fryer basket (internal dimension) (W×D×H)	30.5×30.5×2 cm (12×12×0.8 inches)
	Wire rack (internal dimension) (W×D×H)	32.5×32.5×2.8 cm (12.8×12.8×11 inches)
	Cast iron grill pan (internal dimension) (W×D×H)	26.2×26.2×0.8 cm (10.3×10.3×0.3 inches)
	Pizza stone (internal dimension) (W×D×H)	32×32×1 cm (12.6×12.6×0.4 inches)
	Grill pan handle (internal dimension) (W×D×H)	1.9×20.7×0.5 cm (0.75×8.1×0.2 inches)
	Pizza peel (internal dimension) (W×D×H)	30.5×47.5×0.07 cm (12×18.7×0.03 inches)

Merci d'avoir acheté ce produit Panasonic.

- L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Lisez attentivement ces instructions afin d'utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité.
- Conservez 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	FR3
Précautions à prendre	FR5
Noms des pièces et instructions	FR8
Utilisation	FR10
Recettes	FR12
Nettoyage et entretien	FR12
Dépannage	FR14
Spécifications	FR15
GARANTIE LIMITÉE	FR19

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Appliquez les mesures de sécurité élémentaires suivantes lors de l'utilisation d'un appareil électrique :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
4. Surveillez étroitement les enfants s'ils utilisent un appareil ou s'ils se trouvent à proximité d'un appareil en marche.
5. Après usage et avant le nettoyage, débranchez l'appareil. Laissez refroidir avant de retirer des pièces ou de les remettre en place.
6. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il a été endommagé. Confiez tout examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique de l'appareil au centre de service agréé le plus proche.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir. Assurez-vous que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
11. Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Branchez toujours d'abord la fiche sur l'appareil, puis branchez le cordon sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, placez l'interrupteur à arrêt (OFF), puis retirez la fiche de la prise de courant.
13. Utilisez l'appareil uniquement pour la fonction à laquelle il est destiné.
14. Les aliments ou les ustensiles de taille trop importante ne doivent pas être insérés dans l'appareil, car ils risqueraient de provoquer un incendie ou un choc électrique.
15. Un incendie risque de se produire si l'appareil est recouvert ou s'il touche des matériaux inflammables comme des rideaux, des draperies, des murs, etc., lors de son fonctionnement. Ne placez pas d'objet sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

16. Ne le nettoyez pas à l'aide d'un tampon à récurer métallique. Des particules risqueraient de se détacher du tampon et de toucher les pièces électriques, provoquant ainsi un risque de choc électrique.
17. Il convient de faire extrêmement attention lors de l'utilisation de récipients faits de matériaux autres que des métaux ou du verre.
18. Remplacez les couvercles en carton sur les récipients alimentaires par de l'aluminium. Les couvercles en carton risquent de brûler. Lors de l'utilisation d'aluminium, prenez garde que l'aluminium ne touche pas les éléments chauffants.
19. Lorsque le four n'est pas utilisé, ne rangez pas de matériaux à l'intérieur, sauf les accessoires recommandés par le fabricant.
20. Ne placez pas les matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et autres matériaux similaires.
21. Ne recouvrez pas le ramasse-miettes ni les autres parties du four avec de l'aluminium. Cela provoquerait une surchauffe du four.
22. Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le ramasse-miettes ou lorsque vous jetez la graisse chaude.
23. Pour mettre l'appareil hors marche, appuyez sur l'interrupteur. La fenêtre d'affichage s'éteint et toute fonction de cuisson est désactivée.
24. Assurez-vous que les poignées de la plaque à griller sont assemblées et fixées correctement.
25. Consultez les instructions concernant les poignées de la plaque à griller à la p.FR8.
26. Si les poignées de la plaque à griller en fonte semblent desserrées ou ne peuvent pas soutenir la plaque à griller en fonte en toute sécurité, ne les utilisez pas. Réinstallez jusqu'à ce qu'elles soient complètement verrouillées.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

L'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court afin de réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement en raison d'un cordon trop long.

- N'utilisez pas de cordon d'alimentation amovible plus long ou de rallonge.

Précautions à prendre

Assurez-vous de suivre ces instructions.

Pour éviter des accidents ou des blessures à l'utilisateur ou d'autres personnes, et des dommages matériels, respectez les consignes suivantes.

■ Le tableau suivant indique le degré de risque dû à une manipulation incorrecte.

 AVERTISSEMENT :	Indique un danger potentiel qui pourrait entraîner un risque de blessure grave, voire mortelle.
 ATTENTION :	Indique un danger potentiel qui pourrait entraîner un risque de blessure mineure ou de dommage matériel.

■ Les symboles sont classés et expliqués comme suit :

	Ce symbole indique une interdiction.
	Ce symbole indique une condition à respecter.



AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de choc électrique, de brûlures, d'incendie ou de blessures corporelles :



- Ne démontez, ne réparez ni ne modifiez cet appareil.
 - Communiquez avec le centre de service pour une inspection ou une réparation.
- N'endommagez pas le cordon d'alimentation 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 dessus, enrouler le cordon d'alimentation ou transporter l'appareil par le cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé ou si la fiche d'alimentation est mal connectée à la prise.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son centre de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
 - Insérez fermement la fiche d'alimentation.
- Ne branchez ni ne débranchez pas la fiche d'alimentation avec les mains mouillées.
- N'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation dans l'eau. Ne les éclaboussez pas avec de l'eau et/ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir. Assurez-vous que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas les enfants utiliser le four. N'utilisez pas le four dans un endroit que les enfants peuvent atteindre.
- Ne laissez pas les nourrissons et les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- N'utilisez pas cet appareil à proximité de matériaux combustibles ou sous des rideaux.

Précautions à prendre

Assurez-vous de suivre ces instructions.



AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de choc électrique, de brûlures, d'incendie ou de blessures corporelles :



- 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. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil et débranchez-le dans le cas peu probable où cet appareil cesserait de fonctionner correctement, par exemple, en cas d'événements anormaux ou de panne.
 - La fiche d'alimentation ou le cordon d'alimentation devient anormalement chaud.
 - L'alimentation de l'appareil est coupée.
 - L'unité principale est déformée, présente des dommages visibles ou est anormalement chaude.
 - Il y a une odeur désagréable.
 - Il y a un bruit de rotation anormal pendant l'utilisation.
 - Il y a une autre anomalie ou défaillance.→ Communiquez avec le centre de service pour une inspection ou une réparation.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur l'étiquette de l'appareil est la même que celle de votre alimentation locale. Évitez également de brancher d'autres appareils sur la même prise pour éviter toute surcharge électrique. Si vous branchez plusieurs appareils sur la même prise, assurez-vous que la puissance totale ne dépasse pas la puissance nominale de la prise.
- Insérez fermement la fiche d'alimentation.
- Dépoussiérez régulièrement la fiche d'alimentation.
 - Débranchez la fiche d'alimentation. Essuyez-la avec un chiffon sec.



ATTENTION

Pour réduire le risque de choc électrique, de brûlures, d'incendie ou de blessures corporelles :



- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes, telles que le dessus du boîtier du four, le panneau de commandes, la surface métallique du cadre de la porte, le panier à friture, la plaque à griller en fonte, le ramasse-miettes, la grille, la pelle à pizza et la pierre à pizza pendant que le four est en cours d'utilisation ou juste après utilisation. Le four devient rapidement chaud pendant son utilisation. La température de surface pendant son utilisation est très élevée. Laissez refroidir avant de nettoyer après utilisation.
- Ne touchez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne touchez, ne bloquez ni ne couvrez l'appareil pendant son utilisation.
- Ne placez pas de matériaux inflammables sur le four ou en dessous.
- N'utilisez pas de couteau ou d'outil tranchant. Ils pourraient endommager les éléments chauffants.
- Ne chauffez pas directement les canettes ou les bouteilles en verre.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'un mur, d'un meuble ou dans des espaces clos tels qu'une armoire incorporée.



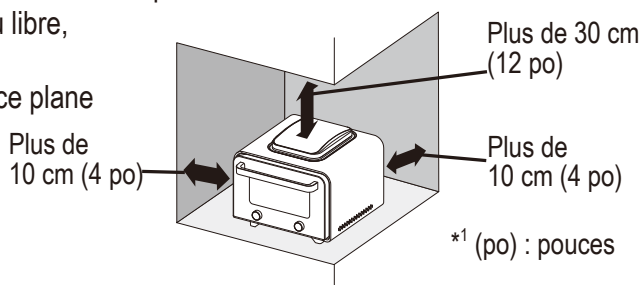
ATTENTION

Pour réduire le risque de choc électrique, de brûlures, d'incendie ou de blessures corporelles :



- N'utilisez pas l'appareil dans les endroits suivants.
 - Sur des surfaces irrégulières, sur de la moquette, des surfaces non résistantes à la chaleur ou des nappes, etc.
 - Endroits où il peut être éclaboussé d'eau ou à proximité d'une source de chaleur.
 - À proximité de toute source d'eau libre, comme des évier ou autres.

→ Placez l'appareil sur une surface plane et stable. Il nécessite un flux d'air suffisant, c'est-à-dire 10 cm (4 po)*¹ d'un côté, 30 cm (12 po)*¹ sur le dessus, 10 cm (4 po)*¹ à l'arrière.



- N'utilisez pas de minuterie externe, etc.
 - L'appareil ne doit pas être contrôlé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- N'ouvrez pas la porte lorsque les aliments génèrent de la fumée ou prennent feu. (Avant que le feu ne s'éteigne.)
 - Coupez l'alimentation. Débranchez immédiatement la fiche d'alimentation.
 - N'éteignez pas le feu avec de l'eau.
- Ne mettez pas d'huile dans la plaque à griller en fonte pour la chauffer.



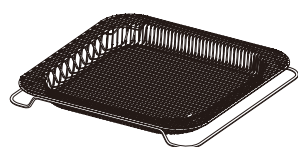
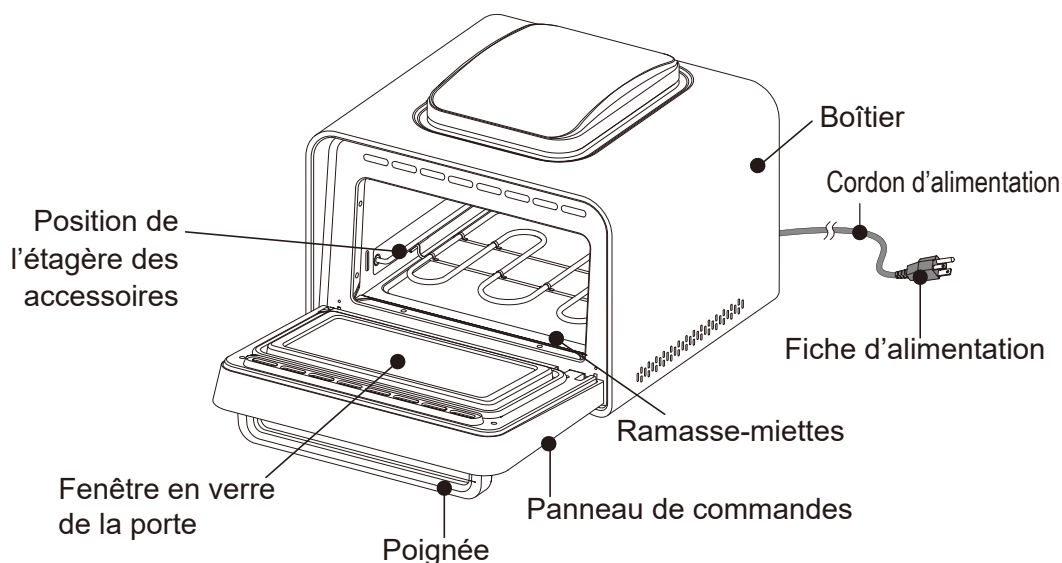
- Pour assurer une protection continue contre le risque de choc électrique, utilisez uniquement des prises correctement mises à la terre.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter, de le déplacer ou de le nettoyer.
- Assurez-vous de nettoyer l'appareil, en particulier les surfaces en contact avec les aliments, après utilisation. (Voir p.FR12 « Nettoyage et entretien »)
- Assurez-vous que le ramasse-miettes est propre et correctement en place lors de l'utilisation de l'appareil.
- Faites attention de ne pas trébucher ou de vous coincer dans le cordon d'alimentation pendant l'utilisation.
- Assurez-vous de tenir la fiche d'alimentation lorsque vous la débranchez. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Pour éviter de faire tomber des ingrédients tels que du fromage, du beurre ou de la pâte à frire sur l'élément chauffant inférieur lorsque vous utilisez la grille, placez du papier d'aluminium ou un matériau similaire sur la grille, puis placez les aliments.
- L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement.



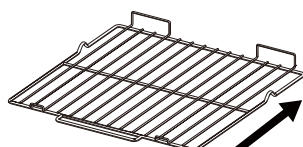
Le symbole suivant sur l'appareil signifie « Surface chaude, toucher avec précaution ».

Noms des pièces et instructions

Unité principale et accessoires



Panier à friture



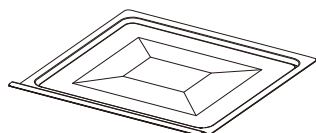
Grille
Veuillez installer en suivant le sens de la flèche.



Plaque à griller en fonte

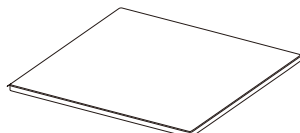


Poignées de la plaque à griller
Pour maintenir la plaque à griller en fonte.

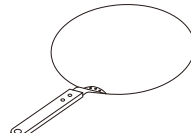


Ramasse-miettes

Placez le ramasse-miettes au fond du four pour récupérer les résidus de miettes et une petite quantité de graisse.



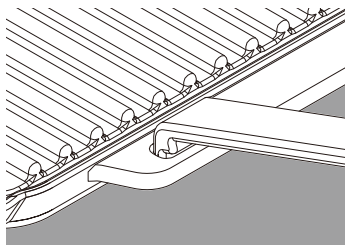
Pierre à pizza



Pelle à pizza

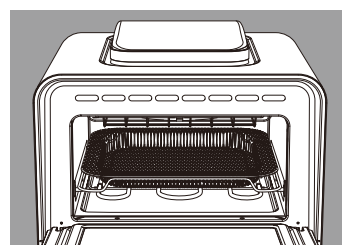
Poignées de la plaque à griller

- Elles sont utilisées pour retirer la plaque à griller en fonte. Avant de retirer la plaque à griller en fonte, assurez-vous que le crochet inférieur des poignées de la plaque à griller est bien fixé à la plaque à griller en fonte.
- N'utilisez pas ailleurs.



Installation du panier à friture

- Consultez l'illustration pour une installation correcte du panier à friture. Lorsque le panier est installé dans le mauvais sens, le contact de la graisse avec les éléments chauffants pourrait engendrer un incendie.



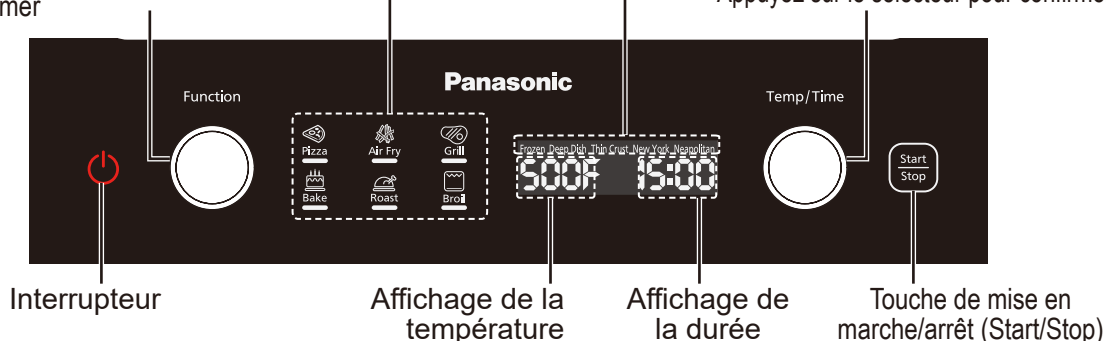
Panneau de commandes

Sélecteur de fonction (Function)
Appuyez sur le sélecteur pour confirmer

Menu

Menu pizza

Sélecteur de température/durée
(Temp./Time)
Appuyez sur le sélecteur pour confirmer



Nom des touches	Description de la fonction ou de l'affichage
 Interrupteur	1. Branchez le cordon d'alimentation et l'interrupteur s'allume. L'écran complet s'affiche pendant une seconde, puis l'appareil passe en mode veille. (Le voyant de l'interrupteur clignote.) Appuyez sur l'interrupteur en premier lieu avant l'utilisation. Si aucune action n'est effectuée dans un délai de 5 minutes, l'appareil passe en mode veille. 2. Dans n'importe quel mode, maintenez enfoncé l'interrupteur pour accéder au mode veille et relâchez. 3. En mode veille, appuyez sur l'interrupteur pour accéder au mode initial de sélection du menu.
Function  Sélecteur de fonction (Function)	1. Dans le mode initial de sélection de menu, vous pouvez sélectionner le menu préféré en tournant le sélecteur de fonction (Function). Le réglage de la fonction ne peut pas être effectué par cycle. 2. Le menu sélectionné clignote et les autres menus sont toujours allumés. 3. Une fois le menu sélectionné, appuyez sur sélecteur de fonction (Function) pour confirmer le menu.
Temp/Time  Sélecteur de température/durée (Temp./Time)	1. Appui court : Alternance entre la température et la durée Appui long : Alternance entre °F et °C 2. Une fois la fonction correspondante sélectionnée, réglez la température et la durée en tournant le sélecteur. 3. Selon la vitesse de rotation du sélecteur, l'augmentation ou la diminution de la durée varie en fonction du menu.
 Touche de mise en marche/arrêt (Start/Stop)	1. Une fois le menu sélectionné, appuyez sur la touche de mise en/hors marche (Start/Stop) pour accéder au mode de préchauffage. 2. Une fois le préchauffage terminé, appuyez sur la touche de mise en/hors marche (Start/Stop) pour démarrer la cuisson. 3. Dans le mode initial de sélection du menu, appuyez sur la touche de mise en/hors marche (Start/Stop) pour démarrer le préchauffage avec le réglage par défaut du menu Frozen (Surgelée) sous le menu Pizza. 4. Pendant le préchauffage ou au début de la cuisson, appuyez sur la touche de mise en marche/arrêt (Start/Stop) pour mettre l'appareil en pause, puis maintenez enfoncée cette touche pour accéder au mode initial de sélection du menu.

Noms des pièces et instructions

Avant utilisation

- Jetez les matériaux d'emballage (de l'unité principale et de tous les accessoires, y compris le panier à friture, la plaque à griller en fonte, les poignées de la plaque à griller, le ramasse-miettes, la grille, la pelle à pizza et la pierre à pizza) et lavez l'unité principale/les accessoires avant la première utilisation. (Voir p.FR12)
- Nettoyez l'unité principale/les accessoires si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période.
- Lors de la première utilisation, utilisez d'abord le menu Neapolitan (Napolitaine) sous le menu Pizza pendant 10 à 15 minutes de chauffage à vide. Il est normal que l'appareil dégage une odeur étrange.
- Il est normal que l'appareil émette un bruit lors du premier chauffage à vide.
- De la fumée et des odeurs sont libérées lorsque l'appareil est chauffé à vide. Ouvrez la porte de l'appareil pour permettre à la fumée de se dissiper facilement. Une fois la fumée et l'odeur libérées, elles ne seront plus émises lors de l'utilisation de l'appareil.
- Après le chauffage à vide, attendez que l'appareil ait refroidi avant de le réutiliser.

Utilisation

- Installez le panier à friture, la plaque à griller en fonte, la grille ou la pierre à pizza dans la bonne position. Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil.
- Lorsque vous utilisez une pierre à pizza, préchauffez bien la pierre. Évitez de cuire des aliments gras et des viandes directement dessus.
- La plaque à griller en fonte et la pierre à pizza doivent être placées sur la grille. Elles ne peuvent pas être utilisées séparément.
- Lorsque vous retirez la pizza avec une pelle à pizza, celle-ci peut frotter contre la pierre à pizza et laisser des égratignures. C'est tout à fait normal.
- Si aucune action n'est effectuée dans un délai de 5 minutes, l'appareil passera en mode veille à moins qu'il ne soit en mode de préchauffage ou de cuisson.

1 Insérez la fiche d'alimentation dans la prise et l'appareil passe en mode veille. (Le voyant de l'interrupteur clignote.)



- Dans n'importe quel mode, maintenez enfoncé l'interrupteur pour accéder au mode veille et relâchez.
- En mode veille, appuyez sur l'interrupteur pour accéder au mode initial de sélection du menu.

2 Sélectionnez le menu

Function



- Tournez en continu le sélecteur de fonction (Function) pour sélectionner le menu souhaité. Une fois le menu sélectionné, appuyez sur le sélecteur de fonction (Function) pour confirmer le menu.
- Séquence de sélection du menu : Pizza → Air Fry (Friteuse à air) → Grill (Grillage) → Bake (Cuisson au four) → Roast (Rôtissage) → Broil (Grilloir)
- Si le menu Pizza est sélectionné, le menu Pizza s'allume sur l'écran, le menu initial Frozen (Surgelée) clignote et vous pouvez sélectionner le menu souhaité en tournant le sélecteur de fonction (Function).
Séquence de sélection du menu : Frozen (Surgelée) → Deep Dish (Croûte épaisse) → Thin Crust (Croûte mince) → New York → Neapolitan (Napolitaine)

3 Réglez la température et la durée de cuisson

Temp./Time



- Tournez le sélecteur de température/durée (Temp./Time) pour régler la température et la durée de cuisson appropriées. Il est recommandé d'utiliser la température et la durée par défaut.
- Une fois la température réglée, appuyez sur le sélecteur de température/durée (Temp./Time) pour confirmer. Vous pouvez alors régler la durée. Après le réglage de la durée, vous pouvez appuyer directement sur la touche de mise en marche/arrêt (Start/Stop) pour passer à l'étape suivante.

4 Préchauffez



Appuyez sur la touche de mise en marche/arrêt (Start/Stop) pour démarrer le préchauffage.

- Pendant le préchauffage, l'écran affiche la température de préchauffage du menu.
- L'affichage de la durée montre un cycle dynamique de « -- ».
- Lors du préchauffage, la température peut être réglée librement en fonction des propriétés des aliments et des préférences personnelles.
- Lorsque la température de préchauffage est atteinte, des bips sonores retentissent, indiquant que le préchauffage est terminé. Après le préchauffage, l'affichage de la durée clignote.
- Après le préchauffage, appuyez sur la touche de mise en marche/arrêt (Start/Stop) pour démarrer la cuisson. Si aucune action n'est effectuée dans un délai de 5 minutes, l'appareil passe en mode veille.

5 Démarrez la cuisson



Appuyez sur la touche de mise en marche/arrêt (Start/Stop) pour démarrer la cuisson. Le menu, la température et la durée sont toujours affichés. Le compte à rebours de la durée débute.

- Pendant la cuisson, la température et la durée peuvent être réglés librement en fonction des propriétés des aliments et de vos préférences personnelles.
- Si vous souhaitez faire une pause, appuyez sur la touche de mise en marche/arrêt (Start/Stop). Vous pouvez également régler la température et la durée pendant la pause.

6 Retirez les aliments lorsque vous entendez des bips sonores

- Après la cuisson, l'affichage de la température indique « End » (Fin) et l'affichage de la durée indique 0:30 (s). La fonction de durée de cuisson supplémentaire permet de régler 2 durées de cuisson supplémentaires, de 30 secondes à 10 minutes. Si aucune action n'est effectuée dans un délai de 5 minutes, l'appareil passe en mode veille.
- Utilisez des gants de cuisine pour retirer le panier à friture, la grille ou la pierre à pizza. (Assurez-vous que vos gants de cuisine sont secs.)
- Utilisez les poignées de la plaque à griller pour retirer la plaque à griller en fonte.
- Lors de la cuisson d'une pizza, utilisez une pelle à pizza pour retirer la pizza.

Nota

- Cuisson continue ou unité principale avec chaleur résiduelle :
Même en utilisant le mode automatique, les conditions de cuisson ne seront pas les mêmes que la première fois.
- Une fumée blanche peut apparaître si les aliments contiennent beaucoup d'humidité ou si la quantité de cuisson est importante. Il s'agit de l'humidité des aliments. Ce n'est pas anormal.
- N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson. (La cuisson serait alors inégale.)
- Ne versez pas d'eau sur la fenêtre en verre lorsqu'elle est chaude. (Elle risquerait d'éclater.)
- Ne placez aucun objet tel que des accessoires ou des ingrédients sur le verre pour éviter d'endommager l'appareil.
- Lors du retrait de la plaque à griller à l'aide des poignées de la plaque à griller, le frottement de celles-ci contre la plaque provoque des rayures et un blanchiment des accessoires. C'est un phénomène normal.

Recettes

Fonction	Menu	Quantité	Accessoire	Durée (min)	Plage de réglage (min)	Température (°C)
Pizza	Frozen (Surgelée)	30,5 cm (12 po) (environ 435 g)	Grille	18	1 à 36	175
	Deep Dish (Croûte épaisse)	20,3 cm (8 po)	Grille	15	1 à 30	195
	Thin Crust (Croûte mince)	30,5 cm (12 po) (environ 435 g)	Grille + Pierre à pizza	3	1 à 6	300
	New York	30,5 cm (12 po) (environ 435 g)	Grille + Pierre à pizza	8	1 à 16	220
	Neapolitan (Napolitaine)	30,5 cm (12 po) (environ 435 g)	Grille + Pierre à pizza	3	1 à 6	370
Air Fry (Friteuse à air)	Croquettes de poule	Environ 350 g	Panier à friture	12	1 à 24	225
Grill (Grillage)	Steak	2 morceaux (environ 500 g)	Grille + Plaque à griller en fonte	18	1 à 36	250
Bake (Cuisson au four)	Biscuits	16 morceaux	Panier à friture	18	1 à 36	175
Roast (Rôtissage)	Demi-poulet rôti	Environ 500 g	Grille + Plaque à griller en fonte	30	1 à 60	195
Broil (Grilloir)	Filet de saumon	2 morceaux (environ 500 g)	Grille + Plaque à griller en fonte	30	1 à 60	200

Nettoyage et entretien

- Avant de nettoyer, débranchez l'appareil de la prise. Laissez-le refroidir complètement.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool, d'eau de Javel, de poudre à polir, de brosse métallique ou de brosse en nylon, ce qui pourrait endommager la surface.
- Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement l'unité principale et le ramasse-miettes.
- La base en aluminium du tube chauffant est tranchante. Des gants de nettoyage sont recommandés pour nettoyer l'intérieur.
- La pierre à pizza est composée de cordiélite mélangée à des matériaux minéraux frittés. Sa structure poreuse est très absorbante d'eau et d'huile. Après avoir utilisé une pierre à pizza pour cuire des aliments, en raison des différences entre les ingrédients, la couleur peut changer dans une certaine mesure. C'est un phénomène normal. Cela n'affecte pas ses performances.
- La pierre à pizza fait partie des consommables. Une utilisation à long terme entraînera divers degrés de changements de son apparence sur la surface. C'est un phénomène normal.

Extérieur

- Essuyez avec un chiffon bien essoré.

Intérieur

- Essuyez avec un chiffon bien essoré. Lorsque l'intérieur est très taché ou sale, essuyez-le avec une serviette imbibée d'une solution diluée de détergent neutre doux.
- N'utilisez pas d'objets métalliques ou durs pour nettoyer les tubes chauffants supérieurs et inférieurs. (Les tubes chauffants supérieurs sont en verre.)

Température (°F)	Plage de réglage (°C)	Plage de réglage (°F)	Préchauffage	Remarque
350	155 à 230	310 à 450	✓	
380	175 à 220	350 à 430	✓	
575	-	-	✓	En utilisant le sélecteur de durée dans les 5 minutes suivant la cuisson, il est possible de poursuivre la cuisson au moyen de la fonction de durée de cuisson supplémentaire pour éviter le préchauffage. Elle peut être réglée jusqu'à 2 fois. Ouvrez et fermez le plus tôt possible la porte pour prévenir la chute de la température dans la cavité. Les résultats de la cuisson peuvent varier selon la température interne.
425	200 à 250	390 à 480	✓	
700	350 à 400	660 à 755	✓	
440	140 à 250	280 à 480	✓	
480	230 à 295	445 à 560	✓	Pour des steaks d'une épaisseur de 20 mm (0,8 po). Ajustez la durée de cuisson en conséquence si l'épaisseur est inférieure ou supérieure à 20 mm (0,8 po).
350	140 à 230	280 à 450	✓	Pour des biscuits d'une épaisseur de 12,5 mm (0,5 po). Ajustez la durée de cuisson en conséquence si l'épaisseur est inférieure ou supérieure à 12,5 mm (0,5 po).
380	150 à 235	300 à 460	✓	Lors de l'utilisation de sauce soya ou de marinades foncées pour brunir, ajustez la durée de cuisson en conséquence pour éviter que l'aliment brûle.
395	180 à 295	355 à 560	✓	

Ramasse-miettes

- Lavez avec du savon à vaisselle dilué (neutre) et une éponge douce. Séchez-le bien. Remettez-le fermement dans l'unité principale.
- N'utilisez pas le lave-vaisselle pour nettoyer l'appareil.

Panier à friture/grille/plaque à griller en fonte/poignées de la plaque à griller/pelle à pizza

- Lavez avec du savon à vaisselle dilué (neutre) et une éponge douce. Séchez bien.
- N'utilisez pas le lave-vaisselle pour nettoyer l'appareil et les autres accessoires.

Pierre à pizza

- Assurez-vous que la pierre à pizza est complètement refroidie avant de la nettoyer.
- N'immergez pas la pierre à pizza dans l'eau.
- N'utilisez pas de détergents, etc. Il est recommandé de la nettoyer à l'eau. Après le nettoyage, placez-le dans le four en utilisant le menu de Bake (Cuisson au four). Une fois le préchauffage terminé, faites-la cuire à la température la plus basse pendant 30 minutes. Sortez-la et conservez-la dans un endroit aéré et sec. (L'utilisation sans séchage complet peut entraîner un risque de fissuration. La pierre à pizza est susceptible de moisir lorsqu'elle est mouillée.)
- N'utilisez pas d'outils tranchants et rugueux pour nettoyer la pierre à pizza.
- N'utilisez pas le lave-vaisselle pour nettoyer l'appareil.

Dépannage

Problèmes	Cause et solution
Le voyant d'alimentation ou la fenêtre d'affichage ne s'allument pas même si l'appareil est branché.	● La fiche n'est pas insérée correctement. → Insérez fermement la fiche d'alimentation dans la prise. ● Si l'unité principale est inactive pendant plus de 5 minutes, l'appareil passe en mode veille. → Appuyez sur l'interrupteur pour revenir au mode initial de sélection du menu. Si le voyant d'alimentation ne s'allume pas même après avoir appuyé dessus, communiquez avec un centre de service pour une inspection ou une réparation.
La cuisson ne se termine pas même lorsque l'unité principale est en marche.	● Il y a un problème avec l'unité principale. → Communiquez avec un centre de service pour une inspection ou une réparation.
Il y a une odeur de brûlé.	● La durée de cuisson est trop longue. → Mettez l'unité principale hors marche. ● Les graisses et la sauce sur le panier à friture, la grille, la plaque à griller en fonte ou la pierre à pizza peuvent provoquer de la fumée pendant la cuisson, en particulier lorsque vous utilisez le menu « Broil » (Grilloir). → Nettoyez le panier à friture, la grille, la plaque à griller en fonte ou la pierre à pizza après chaque utilisation. ● Il y a de la sauce qui coule, des ingrédients ou des miettes sur le ramasse-miettes. → Nettoyez le ramasse-miettes.
Les tubes chauffants s'éteignent pendant la cuisson.	● Les tubes chauffants s'allument et s'éteignent pour contrôler la température. Ce n'est pas un signe d'un mauvais fonctionnement.
De la fumée sort.	● La graisse des aliments collée à l'élément chauffant peut provoquer de la fumée pendant la cuisson, notamment lors de l'utilisation du menu « Broil » (Grilloir). → Réglez une température plus basse si nécessaire.

Code	Analyse des causes	Solution	Nota
H01	Il s'agit d'un dysfonctionnement.	Communiquez avec le centre de service pour une inspection ou une réparation.	Si le code d'erreur H04 s'affiche durant la phase de préchauffage, ouvrez la porte et vérifiez si le ventilateur du dessus fonctionne. ● S'il fonctionne, vous pouvez ignorer ce code d'erreur. Il a pu être déclenché par une fausse manœuvre. ● S'il ne fonctionne pas, communiquez avec un centre de service pour une inspection ou une réparation.
H02			
H03			
H04			
H51			

Spécifications

Alimentation		120 V ~ 60 Hz
Consommation électrique		1 800 W
Capacité (environ)		0,7 pi³ / 20 L
Réglage de la température au centre de la cavité (environ)		140 à 400 °C (280 à 755 °F)
Minuterie		1 à 60 min
Poids (environ)		14,5 kg (30,97 lb) hors accessoires
Longueur du cordon d'alimentation (environ)		1,0 m (39,37 po)
Taille (environ)	Dimensions extérieures (L × P × H)	45,0 × 50,5 × 37,1 cm (17,7 × 19,7 × 14,6 po)
	Dimensions intérieures (L × P × H)	34,0 × 34,7 × 13,6 cm (13,4 × 13,6 × 5,3 po)
	Panier à friture (dimensions intérieures) (L × P × H)	30,5 × 30,5 × 2 cm (12 × 12 × 0,8 po)
	Grille (dimensions intérieures) (L × P × H)	32,5 × 32,5 × 2,8 cm (12,8 × 12,8 × 11 po)
	Plaque à griller en fonte (dimensions intérieures) (L × P × H)	26,2 × 26,2 × 0,8 cm (10,3 × 10,3 × 0,3 po)
	Pierre à pizza (dimensions intérieures) (L × P × H)	32 × 32 × 1 cm (12,6 × 12,6 × 0,4 po)
	Poignée de la plaque à griller (dimensions intérieures) (L × P × H)	1,9 × 20,7 × 0,5 cm (0,75 × 8,1 × 0,2 po)
	Pelle à pizza (dimensions intérieures) (L × P × H)	30,5 × 47,5 × 0,07 cm (12 × 18,7 × 0,03 po)

Limited Warranty (ONLY FOR U.S.A.)

Panasonic Products Limited Warranty

Limited Warranty Coverage (For USA Only)

If your product does not work properly because of a defect in materials or workmanship, Panasonic Consumer Electronics Company (referred to as "the warrantor") will, for the length of the period indicated on the chart below, which starts with the date of original purchase ("warranty period"), 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 the warrantor.

Product or Part Name	Labor	Parts
Kitchen Appliances	1 yr.	1 yr.
Large Capacity Rice Cookers (SR-42 series)	6 Months	6 Months

During the "Labor" warranty period there will be no charge for labor. During the "Parts" warranty period, there will be no charge for parts. This warranty only applies to products purchased and serviced in the United States. This warranty is extended only to the original purchaser of a new product which was not sold "as is".

Mail-In Service – Online or Telephone Repair Request

Online Repair Request

To submit a new repair request, and for quick repair status visit our Web Site at: <http://shop.panasonic.com/support>

When shipping the unit, carefully pack and send it prepaid in the original (or supplied) carton. Include a letter detailing the complaint along with the bill of sales and provide a daytime phone number where you can be reached. A valid registered receipt is required under the Limited Warranty. When shipping Lithium Ion batteries please visit our web site at <http://shop.panasonic.com/support> as Panasonic is committed to providing the most up to date information.

IF REPAIR IS NEEDED DURING THE WARRANTY PERIOD, THE PURCHASER WILL BE REQUIRED TO FURNISH A SALES RECEIPT/ PROOF OF PURCHASE INDICATING DATE OF PURCHASE, AMOUNT PAID AND PLACE OF PURCHASE. CUSTOMER WILL BE CHARGED FOR THE REPAIR OF ANY UNIT RECEIVED WITHOUT SUCH PROOF OF PURCHASE.

Limited Warranty Limits and Exclusions

This warranty ONLY COVERS failures due to defects in materials or workmanship, and DOES NOT COVER glass, plastic parts, temperature probes (if included) and 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 the warrantor, or failures which result from accidents, misuse, abuse, neglect, bug infestation, mishandling, misapplication, alteration, faulty installation, set-up adjustments, maladjustment of consumer controls, improper maintenance, power line surge, lightning damage, modification, or commercial use (such as in a hotel, office, restaurant, or other business), rental use of the product, service by anyone other than a factory service center or other authorized servicer, or damage that is attributable to acts of God.

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES EXCEPT AS LISTED UNDER "LIMITED WARRANTY COVERAGE".

THE WARRANTOR IS NOT LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THIS PRODUCT, OR ARISING OUT OF ANY BREACH OF THIS WARRANTY.

(As examples, this excludes damages for lost time, travel to and from the servicer, loss of or damage to media or images, data or other memory or recorded content. The items listed are not exclusive, but for illustration only.)

ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE WARRANTY OF MERCHANTABILITY, ARE LIMITED TO THE PERIOD OF THE LIMITED WARRANTY.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, so the exclusions may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state. If a problem with this product develops during or after the warranty period, you may contact your dealer or Service Center. If the problem is not handled to your satisfaction, then write to:

Panasonic Corporation of North America
Consumer Affairs Department
Two Riverfront Plaza
Newark NJ 07102-5490

PARTS AND SERVICE, WHICH ARE NOT COVERED BY THIS LIMITED WARRANTY, ARE YOUR RESPONSIBILITY.

Shop
Accessories!
for all your Panasonic gear

Go to

<http://shop.panasonic.com/support>

Get everything you need to get the most out of
your Panasonic products
Accessories & Parts for your Camera, Phone, A/V
products, TV, Computers & Networking, Personal
Care, Home Appliances, Headphones, Batteries,
Backup Chargers & more...

Customer Services Directory

For Product Information, Operating Assistance,
Parts, Owner's Manuals, Dealer and Service info
go to <http://shop.panasonic.com/support>

For the hearing or speech impaired TTY: 1- 877-833-8855

As of February 2024

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
Food Processor	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, office, 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'oeuvre 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
Cuiseurs à usage multiple	Un (1) an
Fours grille-pain	Un (1) an
Mélangeurs personnels	Un (1) an
Robots culinaires	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.

Memo

Panasonic Canada Inc.

5770 Ambler Drive, Mississauga, Ontario, L4W 2T3
<https://www.panasonic.com>

Panasonic Corporation of North America

Two Riverfront Plaza, Newark, NJ 07102-5490
<https://www.panasonic.com>

© Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co.,Ltd. 2025

Printed in China

Imprimé en Chine

BZ51B219
MX0825W0