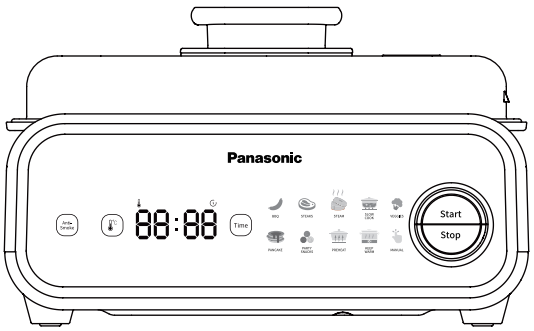
Panasonic®

Multi-Cooker
Multikocher
Multicuiseur
Monitoimikeitin
Multi-Koker

OPERATING INSTRUCTIONS

BEDIENUNGSANLEITUNG
NOTICE D'UTILISATION
GEBRUIKSAANWIJZING
ISTRUZIONI D'USO
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO
INSTRUKCJA OBSŁUGI
NÁVOD K OBSLUZE
KEZELÉSI ÚTMUTATÓ
KÄYTTÖOHJE
BRUGSVEJLEDNING
BRUKSANVISNING

Household Use
Hausgebrauch
Usage domestique
Voor huishoudelijk gebruik
Utilizzo Domestico
Uso Doméstico
Do użytku domowego
Pro domácí použití
Háztartási használatra
Kotitalouskäyttöön
Husholdningsbrug
Hushåll



Model No. / Modell Nr. / Modèle n° / Modelnr. /
Modello n° / N.° de modelo / Nr modelu. / Model č. /
Modell sz. / Mallinro. / Model nr. / Modell nr.

NF-GM600
NF-GM400

NF-GM600

NF-GM400

Scan the QR code for more recipes and version of Operating Instructions.
Scannen Sie den QR-Code, um weitere Rezepte und die Version der Bedienungsanleitung zu sehen.
Scannez le code QR pour obtenir plus de recettes et la version de la Notice d'utilisation.
Scan de QR-code voor meer recepten en versies van Gebruiksaanwijzing.
Scansiona il codice QR per ottenere altre ricette e una versione ulteriore delle Istruzioni per l'uso.
Escanee el código QR para obtener más recetas y la versión de las Instrucciones de funcionamiento.
Zeskanuj kod QR, aby uzyskać więcej przepisów i wersji Instrukcji obsługi.
Naskenujte QR kód pro další recepty a verzi Návodu k obsluze.
Olvassa be a QR-kódot további receptekért és a Kezelési útmutató változatáért.
Skannaa QR-koodista lisää reseptejä ja Käyttöohjeiden versiota.
Scan QR-koden for at se flere opskrifter og version af Betjeningsvejledning.
Skanna QR-koden för att se fler recept och version av Bruksanvisning.
https://www.panasonic.com

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. GB2 - GB4).**
- 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

Safety Precautions GB2
Important Information GB4
Electrical Requirement GB4
Parts Names and Instructions GB5
How to use GB6
Cleaning & Care GB10
Troubleshooting GB10
Specifications GB11

Safety Precautions

Please make sure to follow 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.**

⚠ WARNING

- **The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or metal capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.**
- **Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.**
- **This appliance shall not be used by children.**
- **Children shall not play with the appliance.**
- **Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.**
- **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 abnormal turning noise while in use.
  - There is unpleasant smell.
  - 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.
- **Be careful if hot liquid is poured into the deep pot as it can be ejected out of the ap pliance 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 workshop 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 area 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.)

⚠ CAUTION

- **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.**
- **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. GB11 "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.GB5)**

- **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.**
- **Before handling, moving or cleaning, unplug the appliance and allow it to cool down.**
- **Beware not to trip over or get caught in the power cord while in use.**
- **Switch off the appliance and disconnect from supply before changing attachments or approaching parts that move in use.**
- **Ensure to clean the appliance especially surfaces in contact with food after use. (See P. GB10 "Cleaning & Care")**
- **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. GB5)**

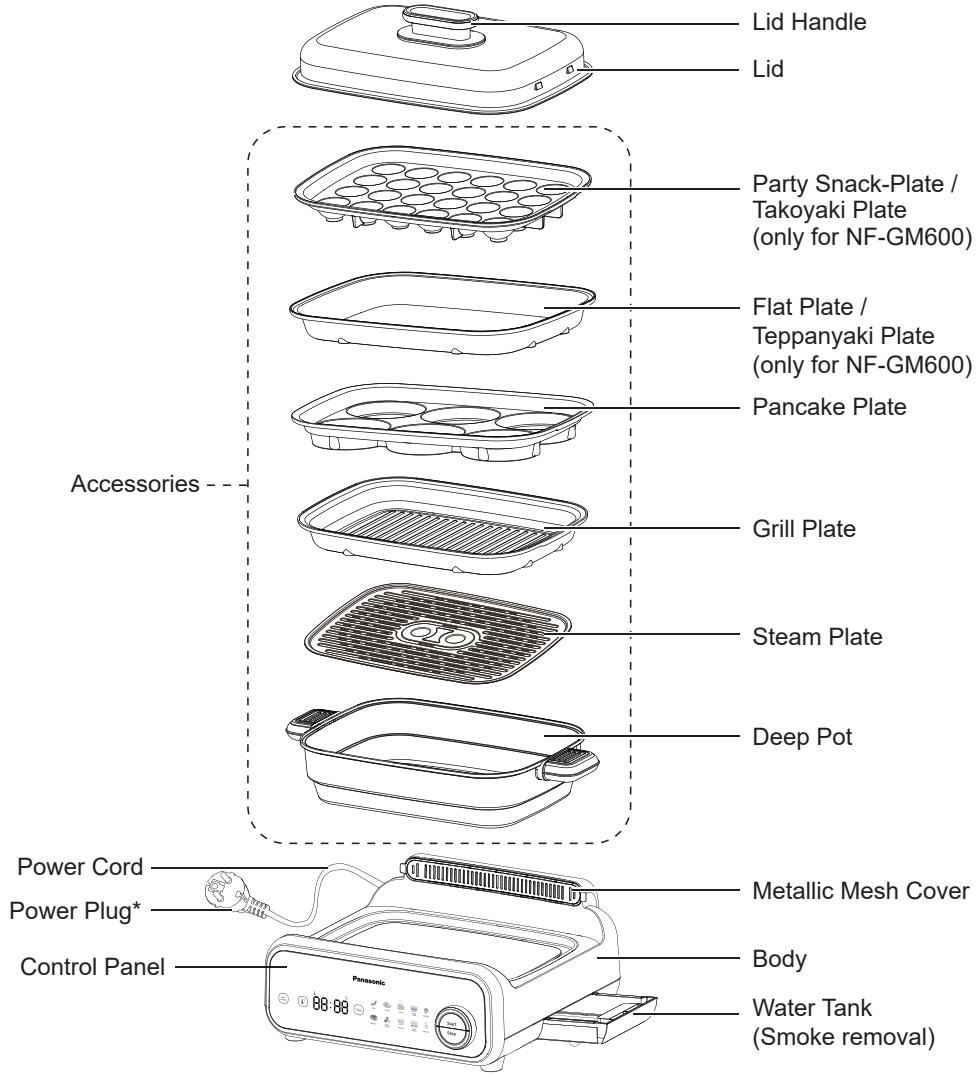


This symbol on the appliance indicates "Hot surface and should not be touched without caution".

Parts Names and Instructions

Main unit & Accessories

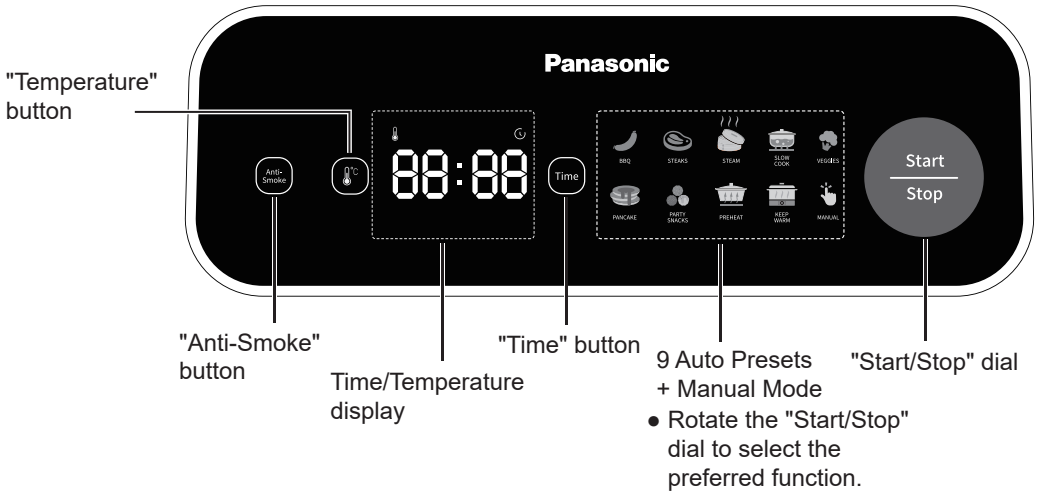
- **Before using the appliance for the first time, please use a soft cleaning sponge and neutral cleaning liquid to thoroughly clean all accessories and the lid.**



* The shape of mains plug may be different 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 "Anti-Smoke" button	Switch the Anti-Smoke exhaust system on or off. ● When the Function has the "Anti-Smoke" by default, push button to turn it off. ● Blinking: OFF; Long light: ON.
°C "Temperature" button	Working temperature adjustment and confirmation. ● Push the button, rotate the "Start/Stop" dial to increase or decrease the temperature.
Time "Time" button	Working hours adjustment and confirmation. ● Push the button, rotate the "Start/Stop" dial to increase or decrease the time.
Start / Stop "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.

1 **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.

2 **Insert the power plug into the outlet, while the buzzer sounds, the control panel lights up, the product enters menu selection display.**



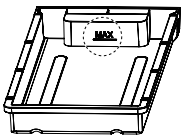
3 **Add ingredients to the accessories, rotate the "Start/Stop" dial to select function, set time and temperature.**

Function	BBQ	STEAKS	STEAM	SLOW COOK	VEGGIES	PAN CAKE	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	250 °C	100 °C	100 °C	100 °C	180 °C	180 °C	200 °C	60 °C	100 °C
Temperature Adjustable	150 – 250 °C	150 – 250 °C	Not adjustable	60 – 100 °C	50 – 100 °C	120 – 200 °C	150 – 200 °C	50 – 200 °C	40 – 100 °C	40 – 250 °C
Temperature Adjustment Unit (slow/fast)	5 °C / 10 °C	5 °C / 10 °C	–	5 °C	5 °C	5°C / 10 °C	5 °C	5 °C / 10 °C	5 °C	5°C / 10 °C
Default Smoke Exhaust	✔	✔	–	–	–	✔	–	–	–	–

• Abbreviation used in this instructions: min = minute(s).

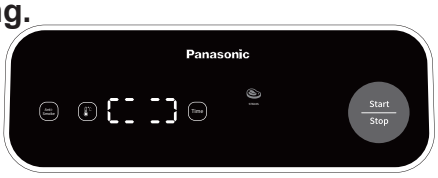
(This is an example of “STEAKS” function, other functions operate in the same way.)

• Turn to “STEAKS”, the function blinks, according to the desired temperature/time, push the °C / Time, 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)



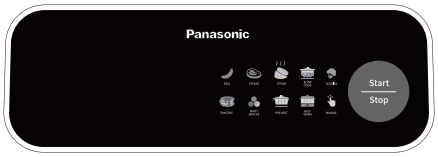
4 After the settings are completed, push "Start" to start cooking.

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

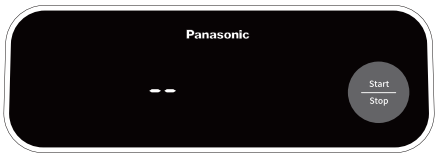


* This display is showing the preheating.

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 serves):

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

Function



BBQ

Accessories



Method

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

Meat and Veggie kabobs

Ingredients (8 serves):

1. 8 wooden skewers (soaked in water for 10 mins)
   For the marinade:
   50 ml soy sauce
   2 tbsps olive oil
   1 tbsp rice or apple cider vinegar
   1 tbsp honey
   1 tbsp freshly ground black pepper
2. 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 tbsps fresh parsley, cilantro, or basil for garnishing (optional)

Function



BBQ

Accessories



Method

1. Cut meat and vegetables in even bite-sized pieces.
2. Prepare the marinade and let the ingredients marinade for minimum 15 mins.
3. Prepare the kabobs by adding meat, vegetables and pineapple to the skewers until the skewer is full.
4. 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.

Steak with Peppercorn Sauce

Ingredients (4 serves):

1. Ingredients for sauce:
   50 ml brandy or cognac (or marsala)
   100 ml beef broth/stock, low sodium (important!)
   200 ml cream (heavy/thickened)
   2 – 3 tsps coarsely crushed whole black peppercorns
   (or canned green peppercorns, drained)
2. Ingredients to grill:
   3 steaks, pepper and salt, oil

Function



MANUAL STEAKS

Accessories



Method

1. Prepare the peppercorn sauce, by mixing all the ingredients. Put the “Flat Plate” on the main unit and heat up in the “MANUAL” function at 100 °C for 5 mins.
2. Season your steaks with pepper and salt.
3. Put the oiled “Grill Plate” on the main unit and select “STEAKS” function - let preheat to 250 °C.
4. Adjust temperature to 200 °C and grill the steaks a few minutes (depending on thickness and your taste) on each side.
   Cooking recommendations for 1 inch thick steaks (at 200 – 250 °C):
   Rare: 2 to 3 mins; Medium: 4 to 5 mins (250 °C); Well done: 6 to 7 mins.
5. While the meat is resting, reheat the pepper sauce and serve it hot with the steaks.

Lamb Cutlets with Garlic, Lemon and Paprika

Ingredients (4 serves):

1. 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
2. Serve with peach, soft cheese and rocket leaves, dressed with a little olive oil and lemon juice

Function



STEAKS

Accessories



Method

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

Recipes

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

Frozen Gyoza

Ingredients
Frozen Gyoza (16 – 20 pieces)

Function



STEAM

Accessories



Method
1. Add “Deep Pot” with 300 ml of water to main unit and add the “Steam Plate” on to of it.
2. Place the gyoza on “Steam Plate” and start “STEAM” function at 100 °C for 10 mins until gyozas are cooked. Serve with soy sauce or sesame oil.

Steamed Salmon with Courgettes, Tomatos & Chilli

Ingredients (4 serves)
400 – 500 g Salmon filets (4 pieces)
300 g courgettes (2 pieces, cut in half 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



STEAM

Accessories



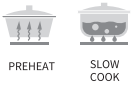
Method
1. Prepare butter: Mix garlic, chilli, sundried tomatos and butter to a paste and place it in the fridge to firm up.
2. Cut the zucchinis into halves and hollow out. Season salmon with olive oil, pepper, salt.
3. Add “Deep Pot” with 700 ml of water to main unit and add the “Steam Plate” on to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

Red Lentil Curry

Ingredients
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



PREHEAT SLOW COOK

Accessories



Method
1. Add “Deep Pot” to main unit and start “PREHEAT” function to 200 °C. 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 “SLOW COOK” function and set temperature to 100 °C and 50 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.

Goulash Soup

Ingredients
2 tbsps vegetable oil,
500 g beef sirloin (cubed into bite sized pieces)
2 medium onions (sliced into lengths)
4 – 5 large cloves garlic (minced)
Salt and pepper, 2 bay leaves
1½ tbsps sweet paprika
1 tsp dried thyme
½ tsp ground marjoram
1 tsp hot paprika or cayenne pepper
2 tbsps flour
3 tbsps tomato paste
200 ml red wine, 1000 ml beef stock
2 – 3 tsps worcestershire or maggi sauce (taste before adding it all)
4 medium carrots and potatoes (cut into bite sized pieces)
1 tbsp fresh thyme (chopped)
Chopped fresh parsley and sour cream for serving (optional)

Function



BBQ MANUAL SLOW COOK

Accessories



Method
1. Add “Flat Plate” to main unit and start “BBQ” function at 250 °C. After preheating, add the natural oil and sear the meat for 2 to 3 mins per side season with salt and pepper. Remove plate and let the meat rest.
2. Add “Deep Pot” to main unit and preheat to 200 °C. After preheating, select 180 °C in “MANUAL” function and add a splash of natural oil with onions, garlic and herbs. Saute 1 to 2 mins.
3. Sprinkle flour over everything and stir to coat it. Add the tomato paste and add the red wine under stirring. Let it cook through for about 2 mins.
4. Now add beef stock, carrots, potatoes and beef to “Deep Pot”, put it on main unit and select “SLOW COOK” function at 100 °C and let simmer for 01:20 – 01:30 (until meat is tender).
5. Garnish the finished soup with parsley and sour cream.

Classic Minestrone Soup

Ingredients
4 tbsps 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, 400ml 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



SLOW COOK

Accessories



Method
1. Add olive oil, chopped onions and garlic in the “Deep Pot”, brown them slightly while preheating to 200 °C. 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 “SLOW COOK” 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.

Parma Ham wrapped green asparagus

Ingredients (8 serves):

1 For the asparagus:
About 16 asparagus spears (not too thin)
16 slices parma ham (very thinly sliced)
(roughly 120 – 150 g)
1 tbsp olive oil

2 For the hollandaise sauce:
3 extra-large egg yolks
30 ml lemon juice (or apple cider vinegar)
Pinch of salt
150 g butter (cubed)

3 For Serving: 50 g almond flakes, toasted in a dry pan, a handful micro herbs

Function



Accessories



Method

1. Prepare the sauce hollandaise: whisk the yolks, lemon juice and salt in a water bath. When it starts to thicken add step by step blocks of butter and keep on whisking as they melt into the mixture.
2. Add "Flat Plate" to main unit with lid and start "VEGGIES" function to preheat. Wrap each asparagus with a slice of parma ham.
3. Add oil and place the asparagus in the "Flat Plate", let gentle cook for 10 mins with lid covered.
4. Select "MANUAL" function at 160 °C and gently grill the asparagus with open lid.

Mediterranean Grilled Vegetables

Ingredients

300 g zucchinis,
1 eggplant
3 roma tomatoes
6 mini peppers
150 g brussel sprouts
3 tbsps olive oil extra virgin

For Vinaigrette:
50 ml olive oil extra virgin
½ lemon
juice of 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.
4. Serve with vinaigrette.

Pancakes with blueberry

Ingredients (6 serves):

- 135 g of plain four
- 1 tsp baking powder
- Pinch of salt
- 30 g of caster sugar
- 130 ml milk
- 1 large egg (lighly beaten)
- 30 ml of melted batter (plus extra for cooking)
- 100 g of blueberries (drizzle of marple 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. Add a bit of batter to each round and add the butter. Bake for 5 to 6 mins each side at 180 °C.
2. For serving dust with sugar and drizzle with maple sirup.

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 min 1h.
2. Form 12 round naans.
3. Add "Pancake Plate" to main unit and preheat to 200 °C. 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

* GM600 only

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.
4. Cook for 8 mins until the egg is set and turn them to get golden for another 8 mins.

Poffertjes

* GM600 only

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 untit, cover with lid and start "PARTY SNACKS" function with 200 °C 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.

Mini Party Pizza

* GM600 only

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 and add olive oil in each "Party Snack-Plate" round. Add round pizza dough to each tray, add half cherry tomato with mozarella in it. Bake for 10 mins until golden brown.
3. For serving add a basil leave.

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.
2. Simmer 125 ml white wine at 160 °C.
3. Add 900 g of swizz cheese grated (for example: Emmentaler, Gruyer 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. (Avoid scratches by metal forks)

English

Cleaning & 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	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Dishwsher	✘	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
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.

Specifications

Power Supply	230 V - 240 V ～ 50 Hz	
Power Consumption	During Cooking	1400 W - 1524 W
Power Consumption in off mode	0.4 W	
Power Consumption in standby mode	n.a.	
Power Consumption in network standby modes	n.a.	
Default time to switch to off mode	5 minutes	
Deep Pot Rated Capacity (approximately)	Max 2.5 L	
Length Of the Power Cord (approximately)	2.5 m	
Dimensions (W × D × H) (approximately)	41.6 × 39.0 × 25.4 cm (include lid)	
Weight (approximately)	NF-GM600: 9.15 kg	
	NF-GM400: 7.67 kg	

Disposal of Old Equipment

Only for European Union and countries with recycling systems.

This symbol on the products, packaging, and / or accompanying documents means that used electrical and electronic products must not be mixed with general household waste.



For proper treatment, recovery and recycling of old products, please take them to applicable collection points in accordance with your national legislation.

By disposing of them correctly, you will help to save valuable resources and prevent any potential negative effects on human health and the environment.

For more information about collection and recycling, please contact your local authority.

Penalties may be applicable for incorrect disposal of this waste, in accordance with national legislation.

Vielen Dank, dass Sie sich für das Panasonic-Produkt entschieden haben.
- Bitte lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch, um das Produkt richtig und sicher zu benutzen.
- Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie bitte die **„Sicherheitsvorkehrungen“** und **„Wichtige Informationen“ (Siehe S. DE2 - DE4) aufmerksam durch.**
- Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf.
- Panasonic übernimmt keine Haftung, wenn das Gerät unsachgemäß verwendet oder diese Anleitung nicht beachtet wird.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsvorkehrungen DE2
Wichtige Informationen DE4
Elektrische Anforderungen DE4
Teilebezeichnungen und Anweisungen DE5
Informationen zur Verwendung DE6
Reinigung und Pflege DE10
Fehlerbehebung DE10
Technische Daten DE11

Sicherheitsvorkehrungen

Bitte befolgen Sie diese Anweisungen unbedingt.

Um das Risiko von Verletzungen, Stromschlägen oder Bränden zu verringern, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

■ **Die folgenden Zeichen geben den Grad der Gefährdung und Beschädigung an, wenn das Produkt falsch verwendet wird.**

⚠ **WARNUNG:**	Weist auf eine potenzielle Gefahr hin, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen kann.
⚠ **VORSICHT:**	Weist auf eine potenzielle Gefahr hin, die zu leichten Verletzungen oder Sachschäden führen kann.

■ **Die Symbole werden Im Folgenden klassifiziert und erklärt.**

Dieses Symbol bedeutet ein Verbot.	Dieses Symbol weist auf eine Vorschrift hin, die befolgt werden muss.

⚠ WARNUNG

Zur Vermeidung von Stromschlag, Brandgefahr durch Kurzschluss, Rauch, Verbrühung oder Verletzung.

- **Erlauben Sie Kleinkindern und Kindern nicht, mit dem Verpackungsmaterial zu spielen.** (Es besteht Erstickungsgefahr.)
- **Dieses Gerät darf nicht zerlegt, repariert oder verändert werden.**
  ➜ Wenden Sie sich für Inspektionen oder Reparaturen an den Panasonic-Kundendienst.
- **Beschädigen Sie nicht das Stromkabel oder den Netzstecker.**
  Die folgenden Verhaltensweisen sind strengstens untersagt:
  Modifizieren, Berühren oder in der Nähe von Heizelementen oder heißen Oberflächen Platzieren, Biegen, Verdrehen, Ziehen, über scharfe Kanten Aufhängen / Ziehen, schwere Gegenstände darauf Abstellen, das Stromkabel bündeln oder das Gerät am Stromkabel tragen.
- **Stecken Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen ein und ziehen Sie ihn nicht mit nassen Händen aus der Steckdose.**
- **Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder der Netzstecker nur locker mit der Steckdose verbunden ist.**
  ➜ Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
  ➜ Stecken Sie den Netzstecker fest ein.
- **Tauchen Sie das Hauptgerät, das Stromkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser ein, und bespritzen Sie es nicht mit Wasser und / oder anderen Flüssigkeiten.**

⚠ WARNUNG

- **Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.**
- **Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.**
- **Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.**
- **Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.**
- **Bewahren Sie das Gerät und sein Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.**
- **Entstauben Sie den Netzstecker regelmäßig.**
  ➜ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch ab.
- **Stellen Sie die Verwendung des Geräts sofort ein und ziehen Sie den Netzstecker, falls das Gerät nicht mehr richtig funktioniert.**
  Beispiel für abnormale Vorgänge oder Ausfälle:
  - Der Netzstecker oder das Stromkabel wird ungewöhnlich heiß.
  - Die Stromversorgung des Geräts fällt aus.
  - Das Hauptgerät ist verformt, weist sichtbare Schäden auf oder ist ungewöhnlich heiß.
  - Der tiefe Topf oder andere Teile sind gesprungen.
  - Während des Betriebs sind ungewöhnliche Drehgeräusche zu hören.
  - Es gibt einen unangenehmen Geruch.
  - Es liegt eine andere Anomalie oder Störung vor.

  ➜ Wenden Sie sich für Inspektionen oder Reparaturen an den Panasonic-Kundendienst.
- **Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Etikett des Geräts angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.**
  Schließen Sie auch keine anderen Geräte an dieselbe Steckdose an, um eine Überhitzung zu vermeiden. Wenn Sie jedoch mehrere Netzstecker anschließen, ist darauf zu achten, dass die Gesamtwattzahl die Nennleistung der Haushaltssteckdose nicht überschreitet.
- **Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit in den tiefen Topf gegossen wird, da diese durch plötzliche Dampfbildung aus dem Gerät geschleudert werden kann.**

⚠ VORSICHT

Zur Vermeidung des Risikos eines elektrischen Lecks, eines elektrischen Schlages, eines Brandes aufgrund eines Kurzschlusses, einer Verbrühung, einer Verletzung oder eines Sachschadens.

- **Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wänden, Möbeln oder in geschlossenen Räumen wie z. B. Einbauschränken.**
  ➜ Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, saubere, ebene, hitzebeständige Arbeitsfläche, mindestens 10 cm vom Rand der Arbeitsfläche und mindestens 5 cm von angrenzenden Wänden und anderen Gegenständen entfernt.
- **Verwenden Sie das Gerät nicht an den folgenden Orten.**
  - Auf unebenen Oberflächen, auf Teppichen oder Tischdecken usw.
  - An Orten, an denen es mit Wasser bespritzt werden kann oder in der Nähe einer Wärmequelle.
  - In der Nähe von offenem Wasser wie Badewannen, Waschbecken oder anderen Behältern.
  - In der Nähe von Wänden oder Möbeln.

  ➜ Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, saubere und ebene Arbeitsfläche.
- **Nehmen Sie das Zubehör nicht heraus und ziehen Sie während des Gebrauchs nicht den Netzstecker.**
- **Verwenden Sie keine externe Zeitschaltuhr usw.**
  - Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- **Berühren Sie keine heißen Bereiche wie das Hauptgerät, das Innere des Zubehörs oder den Deckel, während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Gebrauch.**
  Die zugänglichen Flächen können während des Gebrauchs heiß werden. Seien Sie besonders nach dem Gebrauch vorsichtig mit der Restwärme.
  ➜ Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie beim Abnehmen des Deckels oder des Zubehörs immer Ofenhandschuhe tragen.
  (Verwenden Sie keine nassen Ofenhandschuhe.)

⚠ VORSICHT

- **Stecken Sie keine Gegenstände in die Zwischenräume.**
- **Schalten Sie den Multikocher nicht ein, wenn er auf dem Kopf steht oder auf der Seite liegt.**
- **Öffnen Sie den Deckel nicht während der Benutzung des Geräts. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel nach dem Kochen abnehmen, da heißer Dampf aus dem tiefen Topf entweichen kann.**
- **Ersetzen Sie keine Teile des Geräts durch Nicht-Original-Ersatzteile.**
- **Decken Sie den Deckel nicht ab und stellen Sie das Gerät nicht auf Tücher, Papier oder andere brennbare Materialien, wenn das Gerät in Betrieb ist.**
- **Bewahren Sie den Deckel oder das Zubehör nicht im Kühl- oder Gefrierschrank auf.**
- **Lagern Sie das Gefriergut nicht im ausgeschalteten Gerät.**
  (Die Feuchtigkeit im Inneren des Geräts kann kondensieren und Fehlfunktionen verursachen.)
- **Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.**
  • Wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, schalten Sie es aus.
- **Tragen Sie das Gerät nicht, indem Sie es am Zubehör festhalten. Dadurch kann das Gerät herunterfallen.**
- **Kochen Sie nicht mehr als 80 % des Fassungsvermögens des tiefen Topfes. Die Zugabe von zu viel Wasser kann zu Fehlfunktionen oder Gefahren führen. (Siehe S. DE11 „Technische Daten“)**
- **Verwenden Sie keine Kochutensilien mit scharfen Kanten und Ecken, um das Zubehör zu berühren. Sie könnten das Zubehör zerkratzen und beschädigen.**
- **Vergewissern Sie sich nach der Entnahme des Zubehörs, dass es richtig zusammengesetzt und sicher installiert ist. (Siehe S. DE5)**
- **Ziehen Sie den Stecker heraus, wenn das Gerät nicht benutzt wird.**
- **Achten Sie darauf, den Netzstecker beim Herausziehen festzuhalten. Ziehen Sie niemals am Stromkabel.**
- **Achten Sie darauf, das Gerät auszuschalten und den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen, bewegen und reinigen, wenn es nicht in Gebrauch ist, und wischen Sie das Gerät vor dem nächsten Gebrauch ab.**
- **Verhindern Sie ein Überlaufen des Wassers während des Gebrauchs. Wenn Wasser überläuft, besteht Verbrühungsgefahr.**
- **Bevor Sie das Gerät handhaben, bewegen oder reinigen, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen.**
- **Achten Sie darauf, während des Betriebs nicht über das Stromkabel zu stolpern und sich nicht darin zu verfangen.**
- **Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich bewegenden Teilen nähern.**
- **Reinigen Sie das Gerät, insbesondere die Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach dem Gebrauch.**
  (Siehe S. DE10 „Reinigung und Pflege“)
- **Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.**

Wichtige Informationen

- **Verwenden Sie das Gerät nicht draußen.**
- **Verwenden Sie das Gerät nicht für kommerzielle Zwecke.**
- **Verwenden Sie kein Messer oder ein anderes scharfes Werkzeug, um Rückstände zu entfernen.**
- **Wickeln Sie das Stromkabel nicht um das Hauptgehäuse.**
- **Vergewissern Sie sich, dass die Teile oder Anbauteile vor dem Gebrauch festsitzen.**
- **Waschen Sie vor dem Gebrauch den Deckel und das Zubehör und befestigen Sie sie sicher, indem Sie die folgenden Schritte befolgen. (Siehe S. DE5)**

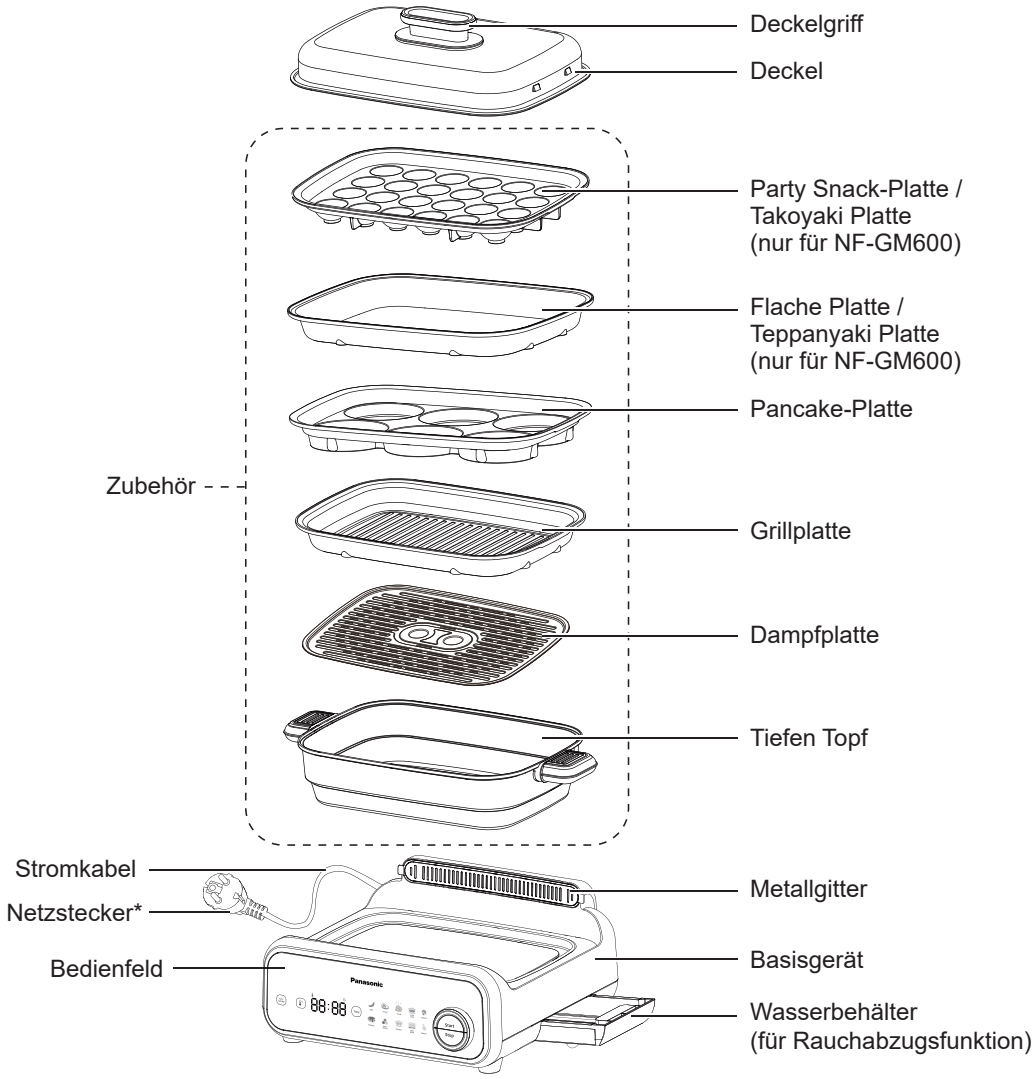


Dieses Symbol auf dem Gerät bedeutet „Heiße Oberfläche, Berühren nur mit besonderer Vorsicht“.

Teilebezeichnungen und Anweisungen

Hauptgerät & Zubehör

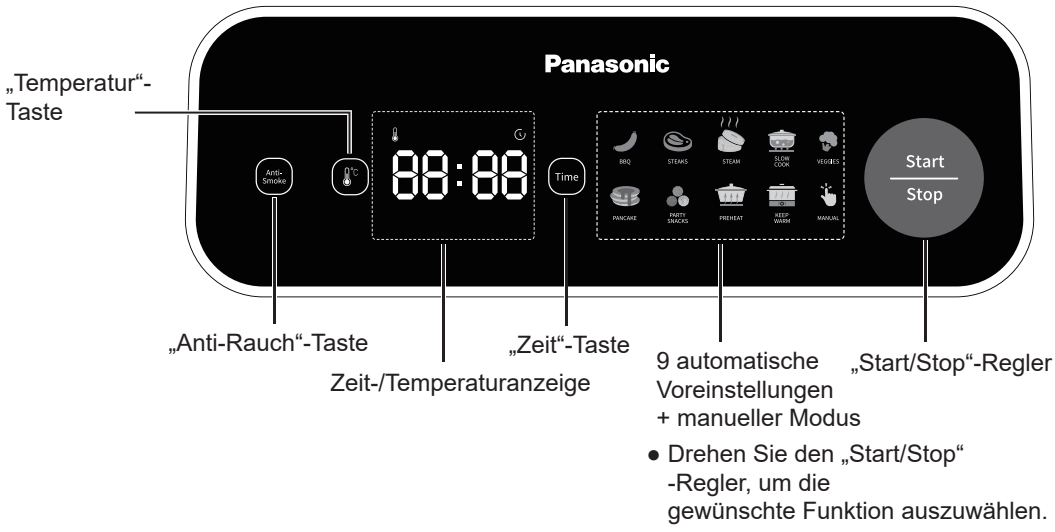
- **Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, verwenden Sie bitte einen weichen Reinigungsschwamm und eine neutrale Reinigungsflüssigkeit, um alle Zubehörteile und den Deckel gründlich zu reinigen.**



* Die Form des Netzsteckers kann von der Abbildung abweichen.

Bedienfeld und Display

- **Die LCD-Anzeige leuchtet nach dem Anschluss an das Stromnetz.**



● Drehen Sie den „Start/Stop" -Regler, um die gewünschte Funktion auszuwählen.

Bedienfeld und Display

Tastenname	Funktionen oder Display Beschreibungen
Anti-Smoke „Anti-Rauch“-Taste	Schaltet das Anti-Rauch-Abluftsystem ein oder aus. ● Wenn die Funktion standardmäßig mit „Anti-Rauch“ ausgestattet ist, drücken Sie die Taste, um sie auszuschalten. ● Blinken: AUS; Dauerlicht: EIN.
°C „Temperatur“-Taste	Einstellung und Bestätigung der Arbeitstemperatur. ● Drücken Sie die Taste, drehen Sie den „Start/Stop“-Regler, um die Temperatur zu erhöhen oder zu senken.
Time „Zeit“-Taste	Einstellung und Bestätigung der Betriebsstunden. ● Drücken Sie die Taste, drehen Sie den „Start/Stop“-Regler, um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern.
Start / Stop „Start/Stop“-Regler	Start: Einschalten, um den Garvorgang zu starten. Stopp: Ausschalten, vor dem Garen kurz drücken und während des Garens lang drücken. Regler: Auswahl der Funktion und Einstellung von Temperatur und Zeit.

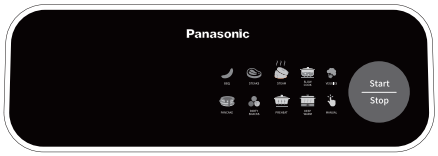
Informationen zur Verwendung

■ Wählen Sie das richtige Zubehör zum Kochen nach Ihren persönlichen Vorlieben und verschiedenen Kochzwecken.

1 Wählen Sie je nach Kochmethode ein Zubehörteil aus und stellen Sie es auf das Hauptgerät.

• Achten Sie darauf, dass sich keine Fremdkörper wie Wasser oder Speisereste zwischen den Zubehörteilen befinden.
• Achten Sie darauf, dass die Zubehörteile nach dem Aufsetzen nicht schief stehen.

2 Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Während der Summer ertönt, leuchtet das Bedienfeld auf und das Gerät wechselt in die Menüauswahlanzeige.



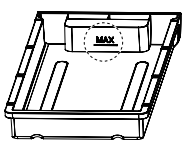
3 Geben Sie die Zutaten in das Zubehör, drehen Sie den „Start/Stop“-Regler, um die Funktion auszuwählen, und stellen Sie Zeit und Temperatur ein.

Funktion	GRILL	STEAKS	DAMPF	Slow Cook/ Langsam Garen	GEMÜSE	PANCAKE	PARTY SNACKS	VORHEIZEN	WARMHALTEN	MANUELL
Standardzeit	00:30	00:30	00:10	01:30	00:15	00:30	00:30	00:10	01:00	00:05
Einstellbarer Bereich Zeit	30 Minuten - 3 Stunden	15 - 35 Minuten	5 - 30 Minuten	30 Minuten - 4 Stunden	10 - 30 Minuten	10 - 30 Minuten	10 Minuten- 1 Stunden	10 - 30 Minuten	30 Minuten - 12 Stunden	5 Minuten - 12 Stunden
Zeiteinstellungseinheit (langsam/schnell)	5 Minuten / 30 Minuten	5 Minuten	5 Minuten	5 Minuten / 10 Minuten	5 Minuten	5 Minuten	5 Minuten	5 Minuten	5 Minuten / 30 Minuten	5 Minuten / 30 Minuten
Voreingestellte Temperatur	250 °C	250 °C	100 °C	100 °C	100 °C	180 °C	180 °C	200 °C	60 °C	100 °C
Temperatur einstellbar	150 - 250 °C	150 - 250 °C	Nicht einstellbar	60 - 100 °C	50 - 100 °C	120 - 200 °C	150 - 200 °C	50 - 200 °C	40 - 100 °C	40 - 250 °C
Temperatur-Einstelleinheit (langsam/ schnell)	5 °C / 10 °C	5 °C / 10 °C	–	5 °C	5 °C	5 °C / 10 °C	5 °C	5 °C / 10 °C	5 °C	5 °C / 10 °C
Standard-Rauchabzug	✔	✔	–	–	–	✔	–	–	–	–

• Abkürzung in dieser Anleitung: min = Minute(n).

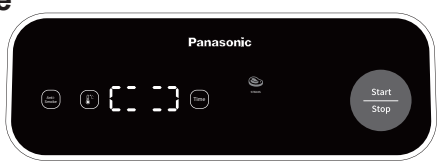
(Dies ist ein Beispiel für die Funktion „STEAKS“, andere Funktionen funktionieren auf die gleiche Weise.)

• Drehen Sie auf „STEAKS“, die Funktion blinkt, je nach gewünschter Temperatur/Zeit, drücken Sie die °C / Time, dann drehen Sie den Regler, um die Zeit/Temperatur einzustellen.
• Während des Betriebs dieses Geräts können die Zeit/Temperatur und andere Parameter jeder Funktion über den „Start/Stop“-Regler eingestellt werden, wie in der Abbildung oben gezeigt.
• Wenn Sie die Funktion „Rauchabzug“ verwenden, müssen Sie eine bestimmte Menge Wasser in den Wasserbehälter einfüllen.
(Im Wasserbehälter befinden sich Skalenstriche)



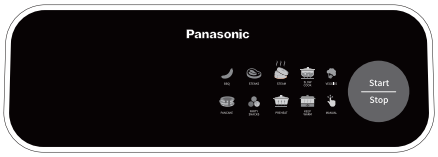
4 Nachdem die Einstellungen abgeschlossen sind, drücken Sie „Start“, um den Garvorgang zu starten.

- Wenn Sie im Betriebszustand die Zeit/Temperatur einstellen möchten, können Sie die Tasten ⓣ / Time drücken, dann den Regler drehen, um die Zeit/Temperatur zu erhöhen oder zu verringern, und das Gerät geht automatisch in den neu eingestellten Betriebszustand über.
- Um die Menüauswahl während des Betriebs zu beenden, drücken und halten Sie „Stop“ gedrückt.

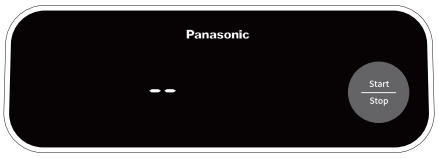


* Dieses Display zeigt das Vorheizen an.

5 Wenn die Garzeit erreicht ist, ist der Garvorgang beendet.



6 Wenn 5 Minuten lang keine Bedienung erfolgt, schaltet sich das Gerät in den Aus-Modus. Drehen Sie im Aus-Modus den „Start/Stop“-Regler, um die Funktionsauswahl aufzurufen.



Deutsch

Rezepte

Die in dieser Anleitung verwendeten Abkürzungen; Folgendermaßen vollständig ausgeschrieben:
TL = Teelöffel; EL = Esslöffel; min = Minute; s = Sekunden.

Spieße mit Honig, Sesam und Halloumi

Zutaten (8 Portionen):

1 8 Holzspieße (10 Min. in Wasser eingeweicht)
500 g Halloumi (oder ein anderer Grillkäse)
1 EL neutrales Öl

2 Für die Honigglasur:
1 EL Sesamöl
1 EL neutrales Öl
2 TL Sesamsamen
2 TL Knoblauchgranulat
1 EL Chiliflocken
100 ml Honig
1 EL Apfelessig

Funktion



BBQ

Zubehör



Methode

1. Schneiden Sie jeden Halloumiblock in Stücke und stecken Sie sie auf die Spieße.
2. Honigglasur: Alle anderen Zutaten in einer Schüssel vermischen und mit Pfeffer und Salz würzen.
3. Die „Grillplatte“ mit Öl bestreichen und dann den Halloumi mit der Honigglasur bestreichen.
4. Wählen Sie die Funktion „Grill“ und legen Sie die Spieße auf die „Grillplatte“, nachdem das Vorheizen beendet ist. Ohne Deckel bei 180 °C grillen, dabei ab und zu bestreichen und nach 3 bis 4 Minuten vorsichtig wenden, bis alles goldbraun ist.

Spieße mit Fleisch und Gemüse

Zutaten (8 Portionen):

1 8 Holzspieße (10 Min. in Wasser eingeweicht)
Für die Marinade:
50 ml Sojasoße
2 EL Olivenöl
1 EL Reis- oder Apfelessig
1 EL Honig
1 EL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

2 Für die Spieße:
400 g Lendensteak ohne Knochen
300 g rote oder gelbe Paprika
1 rote Zwiebel
300 g Zucchini
300 g frische Ananas
Salz und Pfeffer
2 EL frische Petersilie, Koriander oder Basilikum zum Garnieren (nach Belieben)

Funktion



BBQ

Zubehör



Methode

1. Fleisch und Gemüse in gleichmäßige mundgerechte Stücke schneiden.
2. Bereiten Sie die Marinade vor und lassen Sie die Zutaten mindestens 15 Minuten marinieren.
3. Bereiten Sie die Spieße zu, indem Sie Fleisch, Gemüse und Ananas auf die Spieße stecken, bis der Spieß voll ist.
4. Setzen Sie in das Hauptgerät die „Grillplatte“ und wählen Sie die Funktion „Grill“. Etwas Öl auf den Teller geben und die Kabobs einige Minuten (3 bis 5 Minuten auf jeder Seite) bei 250 °C grillen.

Steak mit Pfeffersoße

Zutaten (4 Portionen):

1 Zutaten für die Sauce:
(50 ml) Brandy oder Cognac (oder Marsala)
100 ml Rinderbrühe/Brühe, natriumarm (wichtig!)
200 ml Sahne (schwer/verdickt)
2 — 3 TL grob zerkleinerte ganze schwarze Pfefferkörner
(oder grüne Pfefferkörner in Dosen, abgetropft)

2 Zutaten zum Grillen:
3 Steaks, Pfeffer und Salz, Öl

Funktion



MANUAL STEAKS

Zubehör



Methode

1. Bereiten Sie die Pfeffersoße zu, indem Sie alle Zutaten mischen. Stellen Sie die „Flache Platte“ auf das Hauptgerät und erhitzen Sie sie mit der Funktion „MANUELL“ bei 100 °C für 5 Minuten.
2. Würzen Sie Ihre Steaks mit Pfeffer und Salz.
3. Die geölte „Grillplatte“ auf das Hauptgerät setzen und die Funktion „STEAKS“ wählen — auf 250 °C vorheizen lassen.
4. Stellen Sie die Temperatur auf 200 °C ein und grillen Sie die Steaks einige Minuten (je nach Dicke und Geschmack) auf jeder Seite. Kochempfehlungen für 1 ca. 2,5 cm dicke Steaks (bei 200 – 250 °C): Blutig: 2 bis 3 Minuten; Medium: 4 bis 5 Minuten (250 °C); Durch: 6 bis 7 Minuten
5. Während das Fleisch ruht, erhitzen Sie das Pfeffersoße und servieren Sie sie heiß mit den Steaks.

Lammkoteletts mit Knoblauch, Zitrone und Paprika

Zutaten (4 Portionen):

1 Zum Grillen: 4 Lammkoteletts (600 g), gut zurechtgeschnitten
Für Marinade: 1 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe (zerdrückt)
½ Zitrone (fein abgeriebene Schale und Saft)
½ TL gemahlene Paprika
1 TL frischer Oregano oder Thymian (gehackt)
½ TL klares Honig-Meersalz
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

2 Mit Pfirsich, Weichkäse und Rucola servieren, mit etwas Olivenöl und Zitronensaft garnieren

Funktion



STEAKS

Zubehör



Methode

1. Marinieren Sie die Lammkoteletts über Nacht in der Marinade.
2. Die geölte „Grillplatte“ auf das Hauptbasisgerät setzen und die Funktion „STEAKS“ wählen — auf 250 °C vorheizen lassen.
3. Grillen Sie das Koteletts nach dem Vorheizen einige Minuten auf jeder Seite für 4 bis 5 Minuten. Methode (je nach Dicke und Geschmack).

Rezepte

Die in dieser Anleitung verwendeten Abkürzungen, ein vollständiger Name wird wie folgt geschrieben: tsp = Teelöffel; tbsp = Esslöffel; approx. = ungefähr; oz = Unze; pound = lbs.

Gefrorener Gyoza

Funktion



Zubehör



Zutaten

Gefrorener Gyoza (16 — 20 Stück)

Methode

1. Stellen Sie den „Tiefen Topf“ mit 300 ml Wasser auf das Hauptgerät und legen Sie die „Dampfplatte“ darauf.
2. Legen Sie die Gyoza auf die „Dampfplatte“ und starten Sie die Funktion „DAMPF“ bei 100 °C für 10 Minuten, bis die Gyozas gar sind.
   Mit Sojasauce oder Sesamöl servieren.

Gedämpfter Lachs mit Zucchini, Tomaten und Chili

Funktion



Zubehör



Zutaten (4 Portionen)

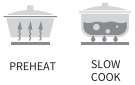
400 — 500 g Lachsfilets (4 Stück)
300 g Zucchini (2 Stück, halbiert und ausgehöhlt)
4 Zweige Rosmarin, Pfeffer, Salz, Olivenöl
Zum Garnieren von Butter:
2 Knoblauchzehen
½ rote Chilischote
2 sonnengetrocknete Tomaten
60 g Butter

Methode

1. Butter zubereiten: Knoblauch, Chili, sonnengetrocknete Tomaten und Butter zu einer Paste verrühren und in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird.
2. Die Zucchini halbieren und aushöhlen. Lachs mit Olivenöl, Pfeffer und Salz würzen.
3. Stellen Sie den „Tiefen Topf“ mit 700 ml Wasser auf die Hauptgerät und legen Sie die „Dampfplatte“ darauf.
4. Lachs- und Zucchinistreifen auf die „Dampfplatte“ legen, Fische mit Rosmarinzweigen verzieren.
5. Die Funktion „DAMPF“ bei 100 °C für 10 bis 15 Minuten starten, bis Fisch und Zucchini gar sind. Mit der Butter zum Garnieren servieren.

Curry mit roten Linsen

Funktion



Zubehör



Zutaten

1

1 EL geschmacksneutrales Öl
4 Knoblauchzehen (gehackt)
2 Zoll Stück frischer Ingwer
(geschält und gehackt oder gerieben)
1 TL gemahlener Kurkuma
1 — 2 Serrano-Paprika, gewürfelt (scharf!)
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL gemahlener Koriander
½ TL indisches rotes Chilipulver
2 TL Currypulver
1 TL Garam Masala
Meersalz und schwarzer Pfeffer (nach Geschmack)
190 g rote Linsen (eingeweicht)
400 ml Gemüsebrühe
400 g Dose zerdrückte Tomaten
400 ml Dose Vollfett-Kokosnussmilch
1 EL ungesüßte cremige Mandelbutter
½ kleine Zitrone (entsaftet)
100 g frischer Koriander oder Spinat (grob gehackt)

2

Zum Servieren: Basmati- oder Jasminreis oder Naan.

Methode

1. Stellen Sie den „Tiefen Topf“ auf das Hauptgerät und starten Sie die Funktion „VORHEIZEN“ auf 200 °C. Nach dem Vorheizen Öl, Knoblauch, Ingwer und Paprika dazugeben und 5 Minuten scharf anbraten, gewaschene Linsen dazugeben, umrühren und weitere 5 Minuten scharf anbraten.
2. Wechseln Sie zur Funktion „Slow Cook/Langsam Garen“ und stellen Sie die Temperatur auf 100 °C und 50 Minuten ein. Gemüsebrühe, Tomaten, 400 ml Kokosmilch und Kräuter dazugeben und Programm starten.
3. Wenn die Linsen weich sind, Butter-/Mandelbutter, Zitronensaft und 100 g frischen Koriander oder Spinat dazugeben und weitere 5 Minuten kochen lassen.

Gulaschsuppe

Funktion



Zubehör



Zutaten

2 EL Pflanzenöl,
500 g Rinderlende (in mundgerechte Stücke geschnitten)
2 mittelgroße Zwiebeln (in dünne Scheiben geschnitten)
4 - 5 große Knoblauchzehen (gehackt)
Salz und Pfeffer, 2 Lorbeerblätter
1½ EL Paprika edelsüß
1 TL getrockneter Thymian
½ TL gemahlener Majoran
1 TL scharfer Paprika oder Cayennepfeffer
2 EL Mehl
3 EL Tomatenmark
200 ml Rotwein, 1000 ml Rinderfond
2 — 3 TL Worcestershire- oder Maggi-Sauce (abschmecken, bevor alles hinzugefügt wird)
4 mittelgroße Karotten und Kartoffeln (in mundgerechte Stücke geschnitten)
1 EL frischer Thymian (gehackt)
Gehackte frische Petersilie und Sauerrahm zum Servieren (optional)

Methode

1. Die „Flache Platte“ in das Hauptgerät geben und die Funktion „Grill“ bei 250 °C starten. Nach dem Vorheizen das natürliche Öl dazugeben und das Fleisch 2 bis 3 Minuten pro Seite scharf anbraten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teller herausnehmen und das Fleisch ruhen lassen.
2. Stellen Sie einen „Tiefen Topf“ auf das Hauptgerät und auf 200 °C vorheizen. Nach dem Vorheizen in der Funktion „MANUELL“ 180 °C wählen und einen Spritzer natürliches Öl mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern hinzufügen. 1 bis 2 Minuten anbraten.
3. Alles mit Mehl bestäuben und umrühren, um es zu bedecken. Fügen Sie die Tomatenpaste hinzu und geben Sie den Rotwein unter Rühren hinzu. Lassen Sie es etwa 2 Minuten durchkochen.
4. Nun Rinderbrühe, Karotten, Kartoffeln und Rindfleisch in den „Tiefen Topf“ geben, auf das Hauptgerät stellen und bei 100 °C die Funktion „Slow Cook/Langsam Garen“ wählen und 01:20 — 01:30 köcheln lassen (bis das Fleisch weich ist).
5. Die fertige Suppe mit Petersilie und Sauerrahm garnieren.

Klassische Minestrone-Suppe

Funktion



Zubehör



Zutaten

4 EL Olivenöl
2 mittelgroße Karotten (geschält und gehackt)
1 mittelgroße gelbe Zwiebel (gehackt)
2 mittelgroße Rippen Sellerie (gehackt)
100 g Tomatenmark
400 g Gemüse der Saison (gehackt)
(z. B. gelber Kürbis, Zucchini, grüne Bohnen, Brokkoli oder Erbsen)
4 Knoblauchzehen (zerdrückt)
½ TL getrockneter Oregano
½ TL getrockneter Thymian
1 große Dose (400 g), gewürfelte Tomaten, mit ihrer Flüssigkeit
500 ml Gemüsebrühe, 400 ml Wasser
1 TL feines Meersalz und Pfeffer, 2 Lorbeerblätter
200 g kleine Muschelnudeln,
400 g Cannellini-Bohnen oder Kichererbsen (abgespült und abgetropft oder gekocht)
200 g Babyspinat
2 TL Zitronensaft,
Frisch geriebener Parmesankäse zum Garnieren (optional)

Methode

1. Olivenöl, gehackte Zwiebeln und Knoblauch in den „Tiefen Topf“ geben, leicht anbraten, dabei auf 200 °C vorheizen. Bei Bedarf auf „Anti-Rauch“ drücken.
2. Das gesamte Gemüse waschen, schneiden, in den „Tiefen Topf“ geben und für 2 Minuten verrühren.
3. Wählen Sie die Funktion „Slow Cook/Langsam Garen“ und stellen Sie die Zeit auf 30 Minuten ein. Nun zuerst Tomatenmark und gehackte Tomaten dazugeben, 5 Minuten rühren, dann Kräuter, Brühe und Wasser dazugeben. Abdecken, bis die Suppe kocht.
4. Nudeln und Spinat dazugeben und weitere 8 bis 10 Minuten kochen lassen (bis die Nudeln fertig sind).
5. Mit Pfeffer, Salz, Zitronensaft und geriebenem Parmesankäse würzen.

Mit Parmaschinken umwickelter grüner Spargel

Zutaten (8 Portionen):

1 Für den Spargel:
Etwa 16 Spargelstangen (nicht zu dünn)
16 Scheiben Parmaschinken (sehr dünn geschnitten)
(ungefähr 120 — 150 g)
1 EL Olivenöl

2 Für die Sauce Hollandaise:
3 extra-große Eigelbe
30 ml Zitronensaft (oder Apfelessig)
Eine Prise Salz
150 g Butter (gewürfelt)

3 Zum Servieren: 50 g Mandelblätter, in einer trockenen Pfanne geröstet, eine Handvoll Mikrokräuter

Funktion



Zubehör



Methode

1. Die Sauce Hollandaise zubereiten: Eigelb, Zitronensaft und Salz im Wasserbad verquirlen. Wenn es anfängt einzudicken, fügen Sie Schritt für Schritt Butterblöcke hinzu und rühren Sie weiter, während sie in der Mischung verschmelzen.
2. Stellen Sie die „Flache Platte“ auf das Hauptgerät mit Deckel hinzu und starten Sie die Funktion „GEMÜSE“ zum Vorheizen.
   Wickeln Sie jeden Spargel mit einer Scheibe Parmaschinken ein.
3. Öl hinzufügen und den Spargel auf die „Flache Platte“ legen, 10 Minuten bei geschlossenem Deckel schonend garen lassen.
4. Wählen Sie die Funktion „MANUELL“ bei 160 °C und grillen Sie den Spargel vorsichtig mit offenem Deckel.

Gegrilltes mediterranes Gemüse

Zutaten

300 g Zucchini,
1 Aubergine
Olivenöl
3 Roma-Tomaten
6 Mini-Paprikasaft
150 g Rosenkohl
3 EL Natives Olivenöl extra

Für die Vinaigrette:
50 ml Extra natives
½ Zitrone
mit ½ TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer

Funktion



Zubehör



Methode

1. Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und auf die „Grillplatte“ am Hauptgerät geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Deckel abdecken.
2. Starten Sie die Funktion „GEMÜSE“ für 10 Minuten, um sie weich zu machen.
3. Schalten Sie dann auf „Grill“ -Funktion und grillen Sie sie 3 bis 4 Minuten mit offenem Deckel bei 250 °C.
4. Mit Vinaigrette servieren.

Pancakes mit Blaubeeren

Zutaten (6 Portionen):

135 g Weißmehl
1 TL Backpulver
Eine Prise Salz
30 g Puderzucker
130 ml Milch
1 großes Ei (leicht verquirlt)
30 ml flüssiger Teig (plus extra zum Kochen)
100 g Heidelbeeren (mit Ahornsirup beträufelt)

•Die Färbung wird an der Seite des Tellers langsamer sein. Es wird empfohlen, es für einen längeren Zeitraum backen zu lassen (30 s oder 1 Minute), bevor Sie es für eine bessere Farbe wenden.

Funktion



Zubehör



Methode

1. Den Teig zubereiten und die Blaubeeren hinzufügen. Die „Pancake-Platte“ auf 180 °C vorheizen. In jede Rundung etwas Teig geben und die Butter dazugeben. Bei 180 °C von jeder Seite 5 - 6 Minuten backen.
2. Zum Servieren mit Zucker bestreuen und mit Ahornsirup beträufeln.

Naan

Zutaten (6 - 12 Naans):

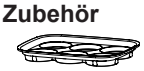
200 g Mehl
¼ TL Salz (mehr zum Bestreuen)
1 TL Instant-Hefe
1 TL brauner Zucker
75 ml warme Milch
75 ml Becher Naturjoghurt (oder veganer Joghurt)
1 EL Olivenöl
2 EL Ghee, Butter oder Olivenöl (optional)
1 - 2 EL frische Kräuter - Koriander, Petersilie, Frühlingszwiebeln

•Die Färbung wird an der Seite des Tellers langsamer sein. Es wird empfohlen, es für einen längeren Zeitraum backen zu lassen (30 s oder 1 Minute), bevor Sie es für eine bessere Farbe wenden.

Funktion



Zubehör



Methode

1. Den Teig vorbereiten und mindestens 1 Stunde gehen lassen.
2. Formen Sie 12 runde Naans.
3. Die „Pancake-Platte“ in die Hauptgerät geben und auf 200 °C vorheizen. Butter in den „Pancake-Platte“ geben und die Naans mit der Funktion „PANCAKE“ backen. Nach 3 bis 4 Minuten wenden.
4. Nach Belieben garnieren und mit Kräutern würzen.

Little Parma Fritates

* Nur GM600

Zutaten (24 kleine Bällchen):

6 Scheiben Parmaschinken
2 - 3 Frühlingszwiebeln (gehackt)
4 grüne Spargelstangen
3 mittelgroße Eier
15 ml Milch
50 g Parmesan (gerieben)

•Die Färbung wird an der Seite des Tellers langsamer sein. Es wird empfohlen, es für einen längeren Zeitraum backen zu lassen (30 s oder 1 Minute), bevor Sie es für eine bessere Farbe wenden.

Funktion



Zubehör



Methode

1. Eiermischung mit Eiern, Milch, Frühlingszwiebeln und Parmesan zubereiten.
2. Parmaschinkenscheiben in jede Rundung der „Party Snack-Platte“ geben, Eiermasse dazugeben und mit einem Stück Spargel verzieren.
3. Legen Sie die „Party Snack-Platte“ mit Deckel in das Hauptgerät und starten Sie die Funktion „PARTY SNACKS“ bei 180 °C.
4. 8 Minuten kochen lassen, bis das Ei fest ist, drehen für weitere 8 Minuten, bis es goldbraun ist.

Poffertjes

* Nur GM600

Zutaten

350 ml warme Milch
2¼ TL Instant-Hefe
250 g Allzweckmehl
2 EL Kristallzucker
Eine Prise Salz
1 großes Ei
100 g ungesalzene Butter
Puderzucker zum Bestreuen

•Die Färbung wird an der Seite des Tellers langsamer sein. Es wird empfohlen, es für einen längeren Zeitraum backen zu lassen (30 s oder 1 Minute), bevor Sie es für eine bessere Farbe wenden.

Funktion



Zubehör



Methode

1. Teig aus Milch, Hefe, Mehl, Zucker, Salz und Ei zubereiten. 45 Minuten ruhen lassen.
2. Die „Party Snack-Platte“ in die Haupteinheit geben, mit Deckel abdecken und die Funktion „PARTY SNACKS“ bei 200 °C und 30 Minuten starten.
3. Nach dem Vorwärmen in jede Rundung der „Party Snack-Platte“ Butter dazugeben. Teigmischung dazugeben und von jeder Seite ca. 10 Minuten goldbraun backen. Während des Backens wenden. Zum Servieren die Poffertjes mit Puderzucker bestreuen.

Mini-Party-Pizza

* Nur GM600

Zutaten

12 Kirschtomaten (sollten rund und aromatisch sein, halbieren und entkernen)
150 g Mozzarella (in kleinen Stücken)
1 kleines Glas Pesto Rosso
400 g Pizzateig, Olivenöl
Pfeffer und Salz, Oregano
24 Blätter frisches Basilikum

•Die Färbung wird an der Seite des Tellers langsamer sein. Es wird empfohlen, es für einen längeren Zeitraum backen zu lassen (30 s oder 1 Minute), bevor Sie es für eine bessere Farbe wenden.

Funktion



Zubehör



Methode

1. Aus Pizzateig Kreise (4,5 cm großes Glas) schneiden und etwas Pesto Rosso auf die Scheibe geben.
2. Auf 180 °C vorheizen und Olivenöl in jede Rundung der „Party Snack-Platte“ geben. Auf jedes Blech einen runden Pizzateig geben und eine halbe Kirschtomate mit Mozarella darauf legen. 10 Minuten lang goldbraun backen.
3. Zum Servieren ein Basilikumblatt dazugeben.

Käsefondue

Zutaten

125 ml trockener Weißwein
1 Spritzer Zitronensaft
900 g Schweizer Käse (z. B. Gruyères, geriebener Emmentaler)
1 TL Kirschwasser oder Schnaps
Knoblauchzehe, halbiert (optional)
Würzen (Muskatnuss, Salz und Pfeffer)

Funktion



Zubehör

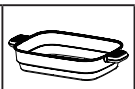


Methode

1. Stellen Sie einen „Tiefen Topf“ auf das Hauptgerät und starten Sie die Funktion „MANUELL“ bei 160 °C.
2. 125 ml Weißwein bei 160 °C köcheln lassen.
3. Fügen Sie 900 g geriebenen Hartkäse hinzu (zum Beispiel: Emmentaler, Gruyere usw.), Kirschwasser und Zitronensaft zugeben und mit einem Holzlöffel rühren, bis alles geschmolzen ist.
4. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Mit Weißbrot servieren. (Vermeiden Sie Kratzer durch eine Metallgabel)

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie den Netzstecker und vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor der Reinigung abgekühlt ist.
- Verwenden Sie keine Messer oder scharfe Metallschaber, um das Zubehör oder den Deckel zu reinigen.
- Reinigen Sie die Teile nach jedem Gebrauch gründlich. Halten Sie alle Teile stets sauber und trocken.
- Tauchen Sie das Hauptgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie kein Benzin, keinen Verdünner, kein Bleichmittel, keinen Alkohol, keine Nylonschwämme, keine Metallbürsten und kein Polierpulver usw.
- Bevor Sie das Hauptgerät reinigen, nehmen Sie das Zubehör und den Deckel vom Hauptgerät ab.
- Rückstände von Essig oder Salz können zu Korrosion führen.

									
Fließendes Wasser	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Geschirrspüler	✘	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Gut ausgewrungener, feuchter Lappen	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Weicher Schwamm	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Scheuerschwamm	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Hinweis	Waschen Sie jedes Teil in kaltem oder lauwarmem Wasser mit einem weichen Schwamm. Spülen Sie es ab und trocknen Sie es vor der Lagerung gründlich ab.								Wischen Sie eventuelle Verschmutzungen oder Flecken mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

Fehlerbehebung

Bitte überprüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie anrufen oder eine Reparatur veranlassen.

H01 ~ H04 & H51	Dies ist eine Fehlfunktion. ● Wenden Sie sich zur Reparatur an den Panasonic-Kundendienst.

Problem	Ursache und Abhilfe
Die Platte heizt nicht auf	● **Der Netzstecker ist nicht in der Steckdose eingesteckt.** ➔ Stecken Sie ihn vollständig in die Steckdose. ● **Die Platte ist nicht richtig eingestellt.** ➔ Stellen Sie sie richtig ein. ● **Sie geben zu viele gekochte Speisen, wie z. B. Gemüse, auf die Platte.** ➔ Reduzieren Sie die Menge der gegarten Speisen.
Das Wasser kocht nicht oder nur leicht.	● **Das Wasser im Topf übersteigt die Nennkapazität / der Topf ist nicht mit dem Deckel abgedeckt.** ➔ Überschreiten Sie nicht die Nennkapazität / benutzen sie den Deckel.
Ungewöhnliche Geräusche während des Gebrauchs	● **Es handelt sich um ein knarrendes Geräusch, das durch das Ausdehnen und Zusammenziehen der Heizeinheit verursacht wird.** **Es handelt sich nicht um eine Fehlfunktion.**
Klebrige Lebensmittel	● **Auf der Oberfläche der Platte befinden sich Lebensmittelrückstände.** ➔ Waschen und prüfen Sie die Platte vor der Verwendung auf Fremdkörper.

Technische Daten

Stromzufuhr	230 V - 240 V ～ 50 Hz	
Stromverbrauch	Während des Kochens	1400 W - 1524 W
Stromverbrauch im Aus-Modus	0,4 W	
Stromverbrauch im Standby-Modus	n. z.	
Stromverbrauch im Netzwerk-Standby-Modus	n. z.	
Voreingestellte Zeit für den Wechsel in den Aus-Modus	5 minuten	
Tiefen Topf Nennkapazität (ungefähr)	Maximal 2,5 L	
Länge des Netzkabels (ungefähr)	2,5 m	
Abmessungen (B × T × H) (ungefähr)	41,6 × 39,0 × 25,4 cm (mit Deckel)	
Gewicht (ungefähr)	NF-GM600: 9.15 kg	
	NF-GM400: 7.67 kg	

Zusätzliche WEEE-Informationen nur für Deutschland

Entsorgung von Altgeräten und Batterien



Nur für die Europäische Union und Länder mit Recyclingsystemen

Dieses Symbol auf den Produkten, der Verpackung und/oder den Begleitdokumenten, bedeutet, dass gebrauchte elektrische und elektronische Produkte sowie Batterien nicht in den allgemeinen Hausmüll gegeben werden dürfen.

Bitte führen Sie alte Produkte und verbrauchte Batterien zur Behandlung, Aufarbeitung bzw. zum Recycling gemäß den gesetzlichen Bestimmungen den zuständigen Sammelpunkten zu.

Zusätzlich ist die Rückgabe unter bestimmten Voraussetzungen auch bei Vertreibern (Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 m² und Lebensmitteleinzelhändler, die über eine Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m² verfügen und mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft auch Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen) möglich. Die Rücknahme hat kostenlos beim Kauf eines gleichartigen Neugerätes zu erfolgen (1:1 Rücknahme). Unabhängig davon, gibt es die Möglichkeit, die Altgeräte kostenlos an den Vertreiber zurückzugeben (0:1 Rücknahme; Abmessungen kleiner als 25 cm und weniger als drei Altgeräte).
Vertreiber, die unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ihre Produkte verkaufen, sind zur Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen.

Onlineverzeichnis der Sammel- und Rücknahmestellen:
https://www.ear-system.de/ear-verzeichnis/sammel-und-ruecknahmestellen.

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen. Batterien können zusätzlich im Handelsgeschäft unentgeltlich zurückgegeben werden.

Indem Sie diese Produkte und Batterien ordnungsgemäß entsorgen, helfen Sie dabei, wertvolle Ressourcen zu schützen und eventuelle negative Auswirkungen, insbesondere beim Umgang mit lithiumhaltigen Batterien, auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden.

Für mehr Informationen zu Sammlung und Recycling, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Abfallentsorgungsdienstleister.

Gemäß Landesvorschriften können wegen nicht ordnungsgemäßer Entsorgung dieses Abfalls Strafgelder verhängt werden.

Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.



Hinweis für das Batteriesymbol (Symbol unten):

Dieses Symbol kann in Kombination mit einem chemischen Symbol abgebildet sein. In diesem Fall erfolgt dieses auf Grund der Anforderungen derjenigen Richtlinien, die für die betreffende Chemikalie erlassen wurden.

MEMO

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit Panasonic.
- Veuillez lire attentivement ces instructions pour pouvoir utiliser le produit correctement et en toute sécurité.
- Avant d'utiliser ce produit, veuillez accorder une attention particulière aux **« Consignes de sécurité »** et aux **« Informations importantes » (Voir P. FR2 - FR4).**
- Veuillez conserver cette notice d'utilisation pour une utilisation ultérieure.
- Panasonic n'acceptera aucune responsabilité si l'appareil fait l'objet d'une utilisation inappropriée ou du non-respect de ces instructions.

Contenu

Consignes de sécurité FR2
Informations importantes FR4
Exigence électrique FR4
Noms des pièces et instructions FR5
Mode d'emploi FR6
Nettoyage et entretien FR10
Dépannage FR10
Spécifications FR11

Consignes de sécurité

Assurez-vous de respecter ces instructions.

Pour réduire les risques de blessures, d'électrocution ou d'incendie, veuillez respecter les consignes suivantes :

■ **Les signaux suivants indiquent la gravité du préjudice et des dommages en cas de mauvaise utilisation du produit.**

⚠ **AVERTISSEMENT :**	Indique un danger potentiel pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.
⚠ **ATTENTION :**	Indique un danger 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 qui doit être respectée.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque d'électrocution, d'incendie causé par un court-circuit, de la fumée, des brûlures ou des blessures, respectez les consignes ci-dessous.

⃠
- **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.**
  ➜ Contactez 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 possédant les qualifications similaires 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 l'éclabousser avec de l'eau et / ou tout autre liquide.**

⚠ AVERTISSEMENT

- **L’appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d’expérience et de connaissances, à condition de bénéficier d’une surveillance ou d’instructions concernant l’utilisation de l’appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus.**
- **Le nettoyage et l’entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s’ils ont plus de 8 ans et qu’ils bénéficient d’une surveillance.**
- **Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.**
- **Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil.**
- **Tenir l’appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.**
- **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 en cas de défaillance de son bon fonctionnement.**
  Exemple d’anomalies ou de pannes :
  - La fiche ou le cordon d’alimentation est anormalement chaud.
  - 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.
  - Une odeur désagréable se dégage.
  - Il y a une autre anomalie ou défaillance.

  ➜ Contactez 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 de votre 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.
- **Faire attention si un liquide chaud est versé 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, d’électrocution, d’incendie causé par un court-circuit, des brûlures, des blessures ou des dommages matériels, respectez les consignes ci-dessous.

- **Ne pas utiliser l’appareil à proximité d’un mur, d'un meuble ou des espaces fermés tels qu’une armoire encastrée.**
  ➜ 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.
  - Ne pas le placer dans un endroit 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 minuteur externe, etc.**
  - Cet appareil n’est pas destiné à être utilisé au moyen d’un minuteur 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. Faites attention à la source de chaleur résiduelle, surtout immédiatement après utilisation.
  ➜ Pour éviter les brûlures, utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer le couvercle ou les accessoires.
  (Ne pas utiliser de gants de cuisine mouillés.)

⚠ ATTENTION

- **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.**
- **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 éteint.**
  (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.**
  • Éteindre l'appareil 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. Vous risqueriez de les rayer et de les endommager.**
- **Après avoir retiré les accessoires, s'assurer qu'ils sont correctement assemblés et installés en toute sécurité. (Voir P. FR5)**

- **Débrancher la prise 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 d'éteindre l'appareil et de débrancher la fiche de la prise d'alimentation 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, débranchez-le et laissez-le refroidir.**
- **Attention à ne pas trébucher ou à ne pas s'emmêler dans le cordon d'alimentation pendant l'utilisation.**
- **Éteindre l'appareil et le débrancher de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les pièces pendant l'utilisation.**
- **Veiller à nettoyer l'appareil, en particulier les surfaces en contact avec les aliments, après son utilisation.**
  (Voir P. FR10 « Nettoyage et entretien »)
- **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.**
- **Veiller à ce que les pièces ou les accessoires soient bien fixés avant de les utiliser.**
- **Avant l'utilisation, laver le couvercle et les accessoires et installez-les correctement en suivant les étapes ci-dessous. (Voir P. FR5)**

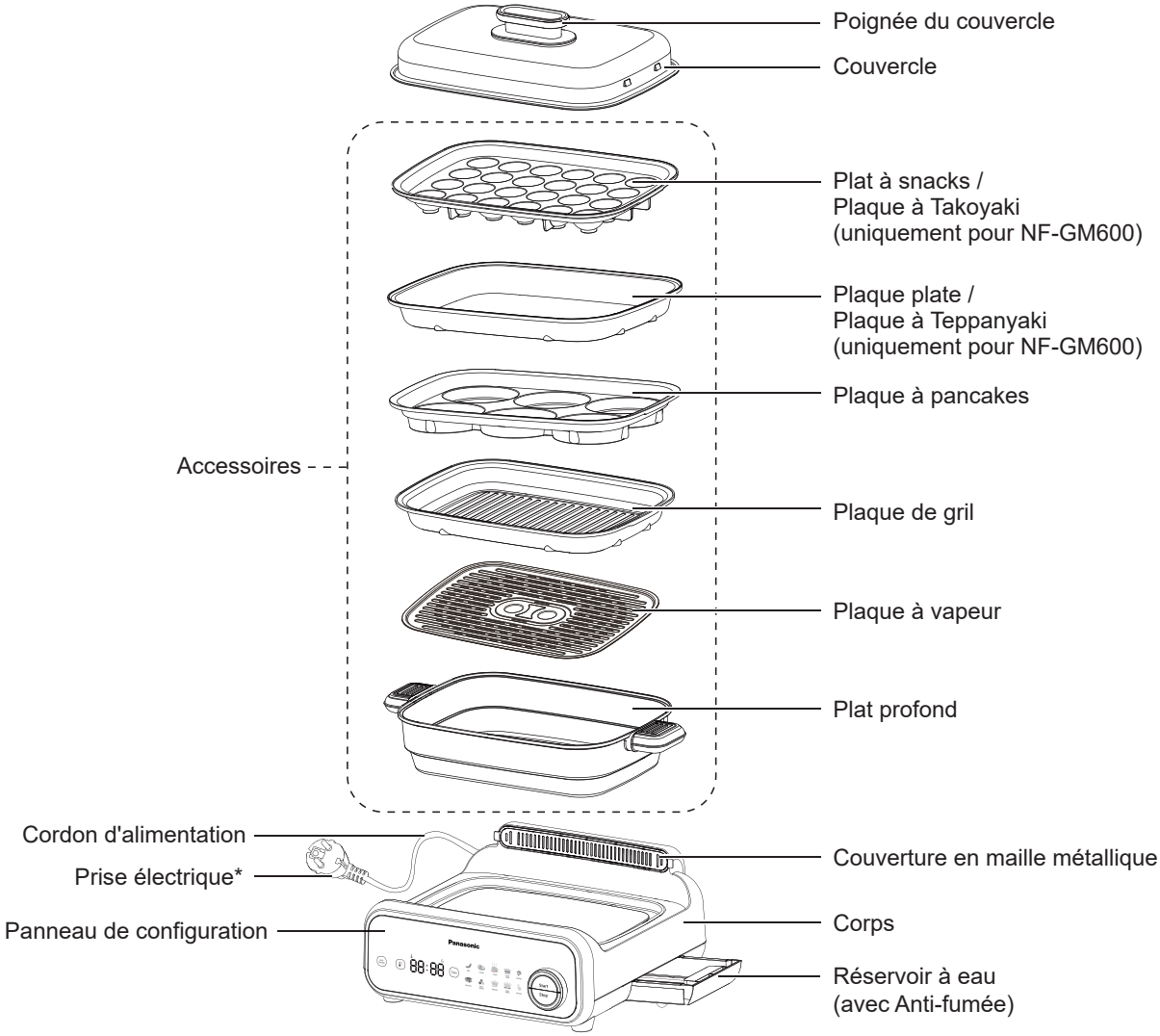


Ce symbole sur l'appareil indique « Surface chaude et ne doit pas être touchée sans précaution ».

Noms des pièces et instructions

Unité principale et accessoires

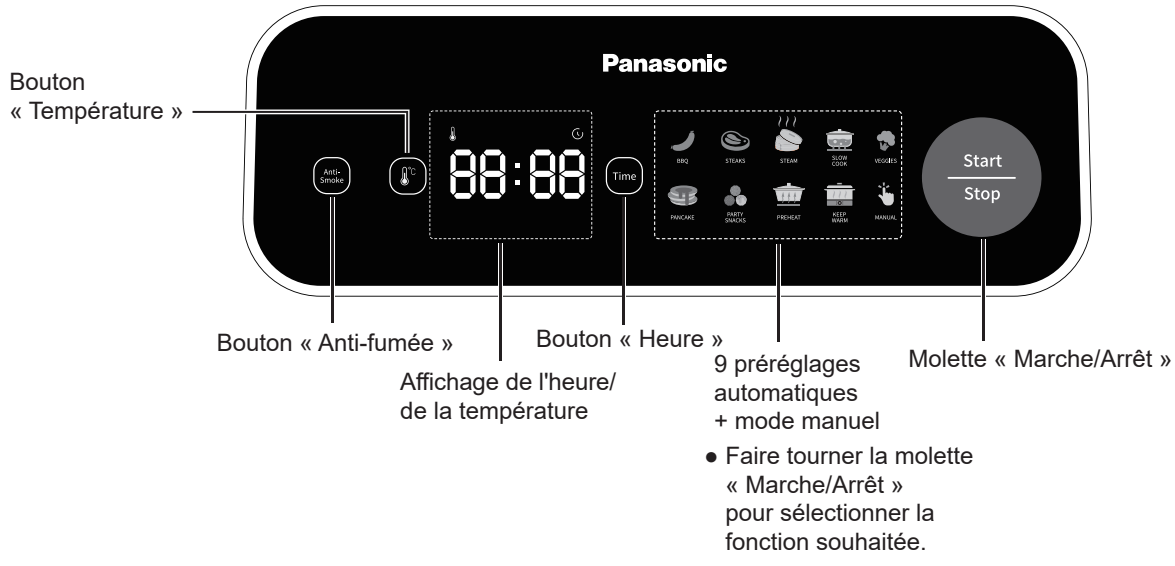
- **Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, utilisez une éponge douce et un liquide de nettoyage neutre pour nettoyer soigneusement tous les accessoires et le couvercle.**



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

Panneau de commande et affichage

- **L'écran LCD s'allumera une fois connecté à l'alimentation.**



● Faire tourner la molette « Marche/Arrêt » pour sélectionner la fonction souhaitée.

Panneau de commande et affichage

Nom de bouton	Description de la fonction ou de l'affichage
Anti-Smoke Bouton « Anti-fumée »	Activer ou désactiver le système d'échappement Anti-fumée. ● Lorsque la fonction "Anti-Fumée (Anti-Smoke)" est activée par défaut, appuyer sur le bouton pour la désactiver. ● Clignotement: ÉTEINT; lumière continue: ALLUMÉ.
°C Bouton « Température »	Réglage et confirmation de la température de fonctionnement. ● Appuyer sur le bouton, tourner la molette « Marche/Arrêt (Start/Stop) » pour augmenter ou diminuer la température.
Time Bouton « Heure »	Réglage et confirmation des heures de fonctionnement. ● Appuyer sur le bouton, tourner la molette « Marche/Arrêt (Start/Stop) » pour augmenter ou diminuer l'heure.
Start / Stop Molette « Marche/Arrêt »	Marche : Allumer, pour démarrer la cuisson. Arrêt : Éteindre, appui court avant la cuisson, et appui long pendant la cuisson. Molette : Sélection des fonctions et réglage de la température/durée.

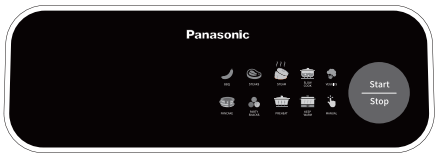
Comment l'utiliser

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

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

• S'assurer qu'il n'y ait 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 soient pas inclinés.

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



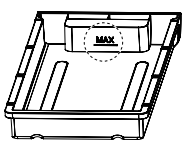
3 **Ajouter les ingrédients dans les accessoires, tourner la molette « Marche/Arrêt » pour sélectionner la fonction, régler la durée et la température.**

Fonction	BARBECUE	STEAKS	VAPEUR	CUISSON LENTE	LÉGUMES	PANCAKE	SNACKS	PRÉCHAUFFER	MAINTENIR AU CHAUD	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 réglage de la durée	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
Unité de réglage horaire (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	250 °C	100 °C	100 °C	100 °C	180 °C	180 °C	200 °C	60 °C	100 °C
Température réglable	150 - 250 °C	150 - 250 °C	Non réglable	60 - 100 °C	50 - 100 °C	120 - 200 °C	150 - 200 °C	50 - 200 °C	40 - 100 °C	40 - 250 °C
Unité de réglage de la température (lent/rapide)	5 °C / 10 °C	5 °C / 10 °C	–	5 °C	5 °C	5 °C / 10 °C	5 °C	5 °C / 10 °C	5 °C	5 °C / 10 °C
Évacuation des fumées par défaut	✔	✔	–	–	–	✔	–	–	–	–

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

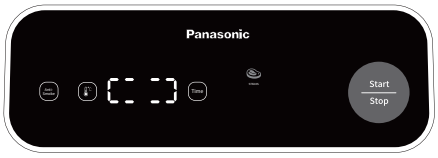
(Il s'agit d'un exemple de la fonction « STEAKS », les autres fonctions fonctionnent de la même manière).

• Tourner sur « STEAKS », la fonction clignote, selon la température/durée désirée, appuyer sur les touches °C / Time, puis tourner la molette 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 de la molette « Marche/Arrêt », comme indiqué sur la figure du haut.
• Lors de l'utilisation de la fonction « Anti-fumée (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)



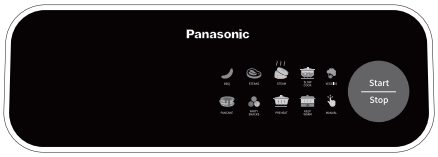
4 Une fois les réglages terminés, appuyer sur « Start » pour lancer la cuisson.

- En cours de fonctionnement, si vous souhaitez ajuster le temps/la température, vous pouvez appuyer sur les touches / , puis tourner la molette 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, maintenez « Arrêt (Stop) » enfoncé.

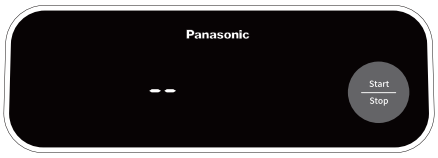


* Cet écran affiche le préchauffage.

5 Lorsque le temps de cuisson est atteint, la cuisson se termine.



6 Si l'appareil n'est pas utilisé pendant 5 minutes, il passe en mode arrêt.
En mode arrêt, tourner la molette « Marche/Arrêt (Start/Stop) » pour accéder à la sélection des fonctions.



Français

Recettes

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

Brochettes d'halloumi au miel et au sésame

Fonction



BBQ

Accessoires



Ingrédients (8 portions) :

1. 8 brochettes en bois (trempées dans l'eau pendant 10 minutes)
   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 c. de graines de sésame
   2 c. à c. 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

Méthode

1. Coupez chaque bloc de halloumi en morceaux et piquez-les sur les brochettes.
2. Glaçage au miel : Mélangez tous les autres ingrédients dans un bol, assaisonnez avec du poivre et du sel.
3. Badigeonnez d'huile la « plaque de gril », puis badigeonnez le halloumi avec le glaçage au miel.
4. Sélectionnez la fonction « Barbecue (BBQ) » et placez les brochettes sur la « Plaque de gril » une fois le préchauffage terminé. Faites griller sans couvercle à 180 °C en badigeonnant de temps en temps et en les retournant délicatement après 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées de tous les côtés.

Brochettes de viande et de légumes

Fonction



BBQ

Accessoires



Ingrédients (8 portions) :

1. 8 brochettes en bois (trempées dans l'eau pendant 10 minutes)
   Pour la marinade :
   50 ml de sauce soja
   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)

Méthode

1. Coupez la viande et les légumes en morceaux de la taille d'une bouchée.
2. Préparez la marinade et laissez mariner les ingrédients pendant au moins 15 minutes.
3. Préparez les brochettes en y ajoutant de la viande, des légumes et de l'ananas jusqu'à ce que la brochette soit pleine.
4. Ajoutez « Plaque de gril » à l'unité principale et sélectionnez le mode « Barbecue (BBQ) ». Ajoutez un peu d'huile dans l'assiette et faites griller les brochettes quelques minutes (3 à 5 min de chaque côté) à 250 °C.

Steak avec sauce au poivre

Fonction



MANUAL STEAKS

Accessoires



Ingrédients (4 portions) :

1. Ingrédients pour la sauce :
   50 ml de brandy ou de cognac (ou de marsala)
   100 ml de bouillon de bœuf, faible en sodium (important !)
   200 ml de crème (épaisse)
   2 à 3 c. à c. de grains de poivre noir entiers grossièrement concassés (ou grains de poivre vert en conserve, égouttés)
2. Ingrédients pour la grillade :
   3 steaks, poivre et sel, huile

Méthode

1. Préparez la sauce au poivre en mélangeant tous les ingrédients. Placez la « Plaque plate » sur l'unité principale et faites chauffer en mode « MANUAL (MANUEL) » à 100 °C pendant 5 minutes.
2. Assaisonnez vos steaks avec du poivre et du sel.
3. Placez la « Plaque de gril » huilée sur l'unité principale et sélectionnez la fonction « STEAKS » - laissez-la préchauffer à 250 °C.
4. Réglez la température à 200 °C et faites griller les steaks quelques minutes (selon l'épaisseur et votre goût) de chaque côté.
   Recommandations pour la cuisson pour des steaks de 2,5 cm d'épaisseur (à 200 – 250 °C) : Saignant : 2 à 3 min; À point : 4 à 5 min (250 °C); Bien cuit : 6 à 7 min.
5. Pendant que la viande refroidit, réchauffez la sauce au poivre et servez-la chaude avec les steaks.

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

Fonction



STEAKS

Accessoires



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 c. de paprika moulu
   1 c. à c. d'origan ou de thym frais (haché)
   ½ c. à c. 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

Méthode

1. Faites mariner les côtelettes d'agneau toute la nuit dans la marinade.
2. Placez la « Plaque de gril » huilée sur le corps principal et sélectionnez la fonction « STEAKS » - laissez-la préchauffer à 250 °C.
3. Après préchauffage, faites griller les côtelettes quelques minutes de chaque côté pendant 4 à 5 minutes. Méthode (selon l'épaisseur et votre goût).

Recettes

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

Gyozas surgelés

Ingrédients
Gyozas surgelés (16 à 20 morceaux)

Fonction



STEAM

Accessoires



Méthode
1. Placez le « Plat profond » avec 300 ml d'eau dans l'unité principale et placez la « Plaque à vapeur » dessus.
2. Placez les gyozas sur la « Plaque à vapeur » et démarrez la fonction « VAPEUR (STEAM) » à 100 °C pendant 10 minutes jusqu'à ce que les gyozas soient cuits. Servez avec de la sauce soja ou de l'huile de sésame.

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

Accessoires



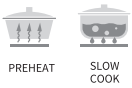
Méthode
1. Préparez le beurre : Mélangez l'ail, le piment, les tomates séchées et le beurre jusqu'à obtenir une pâte et placez-la au réfrigérateur pour la raffermir.
2. Coupez les courgettes en deux et évidez-les. Assaisonnez le saumon avec de l'huile d'olive, du poivre et du sel.
3. Placez le « Plat profond » avec 700 ml d'eau dans l'unité principale et placez la « Plaque à vapeur » dessus.
4. Placez les morceaux de saumon et de courgettes sur la « Plaque à vapeur », décorez le poisson avec des brins de romarin.
5. Démarrez la fonction « VAPEUR (STEAM) » à 100 °C pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le poisson et les courgettes soient cuits. Servez-les avec le beurre de garniture.

Curry de lentilles rouges

Ingrédients
1
1 c. à s. d'huile au goût neutre
4 gousses d'ail (émincées)
2 pouces de gingembre frais (pelé et émincé ou râpé)
1 c. à c. de curcuma moulu
1 à 2 piments serrano, coupés en dés (piquant !)
1 c. à c. de cumin moulu
½ c. à c. de coriandre moulue
½ c. à c. de poudre de piment rouge indien
2 c. à c. de curry en poudre
1 c. à c. de garam masala
Sel de mer et poivre noir (au goût)
190 gde lentilles rouges (pré-cuites)
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



PREHEAT SLOW COOK

Accessoires



Méthode
1. Placez le « Plat profond » sur l'unité principale et démarrez la fonction « PRÉCHAUFFER (PREHEAT) » à 200 °C. Après le préchauffage, ajoutez l'huile, l'ail, le gingembre et les poivrons et faites saisir 5 minutes. Ajoutez les lentilles lavées, remuez et faites saisir 5 minutes supplémentaires.
2. Passez à la fonction « CUISSON LENTE (SLOW COOK) » et réglez la température sur 100 °C et 50 min. Ajoutez le bouillon de légumes, les tomates, 400 ml de lait de coco et les herbes et démarrez le programme.
3. Lorsque les lentilles sont tendres, ajoutez du beurre/beurre d'amande, du jus de citron et 100 g de coriandre fraîche ou d'épinards et laissez cuire encore 5 minutes.

Soupe Goulash

Ingrédients
2 c. à s. d'huile végétale
500 g de filet de bœuf (coupé en cubes de la taille d'une bouchée)
2 oignons moyens (coupés en tranches)
4 - 5 grosses gousses d'ail (émincées)
Sel et poivre, 2 feuilles de laurier
1½ c. à s. de paprika doux
1 c. à c. de thym séché
½ c. à c. de marjolaine moulue
1 c. à c. de paprika fort ou de poivre de Cayenne
2 c. à s. de farine
3 c. à s. de concentré de tomates
200 ml de vin rouge, 1 000 ml de bouillon de bœuf
2 à 3 c. à c. de sauce Worcestershire ou Maggi (goûtez avant de tout mélanger)
4 carottes et pommes de terre moyennes (coupées en morceaux de la taille d'une bouchée)
1 c. à s. de thym frais (haché)
Persil frais haché et crème aigre pour servir (facultatif)

Fonction



BBQ MANUAL SLOW COOK

Accessoires



Méthode
1. Placez la « Plaque plate » sur l'unité principale et démarrez la fonction « Barbecue (BBQ) » à 250 °C. Après le préchauffage, ajoutez l'huile végétal et saisissez la viande 2 à 3 minutes de chaque côté. Salez et poivrez. Retirez l'assiette et laissez reposer la viande.
2. Ajoutez le « Plat profond » à l'unité principale et préchauffez-le à 200 °C. Après le préchauffage, sélectionnez 180 °C en mode « MANUEL (MANUAL) » et ajoutez un filet d'huile végétal avec les oignons, l'ail et les herbes. Faites revenir 1 à 2 min.
3. Saupoudrez le tout de farine et remuez pour bien enrober. Ajoutez la pâte de tomates et ajoutez le vin rouge en remuant. Laissez cuire environ 2 minutes.
4. Ajoutez maintenant le bouillon de bœuf, les carottes, les pommes de terre et le bœuf dans le « Plat profond », placez-le sur l'unité principale et sélectionnez la fonction « CUISSON LENTE (SLOW COOK) » à 100 °C et laissez mijoter pendant 01:20 – 01:30 (jusqu'à ce que la viande soit tendre).
5. Garnissez la soupe finie de persil et de crème aigre.

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 c. d'origan séché
½ c. à c. de thym séché
1 grande boîte (400 g) de tomates en dés, avec leur liquide
500 ml de bouillon de légumes, 400 ml d'eau
1 c. à c. 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 c. de jus de citron,
Parmesan fraîchement râpé, pour la garniture (facultatif)

Fonction



SLOW COOK

Accessoires



Méthode
1. Ajoutez l'huile d'olive, les oignons et l'ail hachés dans le « Plat Profond », puis faites-les légèrement dorer pendant le préchauffage à 200 °C. Appuyez sur « Anti-fumée (Anti-Smoke) » si nécessaire.
2. Lavez et coupez tous les légumes et ajoutez-les dans le « Plat Profond » et remuez pendant 2 minutes.
3. Sélectionnez la fonction « CUISSON LENTE (SLOW COOK) » et réglez la durée sur 30 minutes. Ajoutez d'abord le concentré de tomates et les tomates hachées, remuez pendant 5 minutes, puis ajoutez les herbes, le bouillon et l'eau. Couvrez jusqu'à ce que la soupe bout.
4. Ajoutez les pâtes et les épinards et laissez bouillir encore 8 à 10 minutes (jusqu'à ce que les pâtes soient prêtes).
5. Assaisonnez avec du poivre, du sel, du jus de citron et du parmesan râpé.

Asperges vertes enroulées dans du jambon de Parme

Ingrédients (8 portions) :

1 Pour les asperges :
Environ 16 asperges (pas trop fines)
16 tranches de jambon de Parme (tranchées très fines) (environ 120 à 150 g)
1 c. à s. d'huile d'olive

2 Pour la sauce hollandaise :
3 jaunes d'œufs extra-larges
30 ml de jus de citron (ou de vinaigre de cidre de pomme)
Une pincée de sel
150 g de beurre (coupé en cubes)

3 Pour servir : 50 g d'amandes effilées, grillées à sec dans une poêle, une poignée de micro herbes

Fonction



Accessoires



Méthode

1. Préparez la sauce hollandaise : fouettez les jaunes, le jus de citron et le sel au bain-marie. Quand le mélange commence à s'épaissir, ajoutez petit à petit des blocs de beurre et continuez à fouetter pendant qu'ils fondent dans le mélange.
2. Placez la « Plaque plate » dans l'unité principale avec couvercle et démarrez la fonction « LÉGUMES (VEGGIES) » pour préchauffer.
   Enveloppez chaque asperge d'une tranche de jambon de Parme.
3. Ajoutez l'huile et placez les asperges dans la « Plaque plate », laissez cuire doucement pendant 10 minutes avec le couvercle couvert.
4. Sélectionnez la fonction « MANUEL (MANUAL) » à 160 °C et faites griller doucement les asperges avec le couvercle ouvert.

Légumes grillés méditerranéens

Ingrédients

300 g de courgettes,
1 aubergine
3 tomates Roma
6 mini poivrons
150 g de choux de Bruxelles
3 c. à s. d'huile d'olive extra vierge

Pour la vinaigrette :
50 ml d'huile d'olive extra vierge
Jus d' ½ citron
d'une demi-c. à c. de sel
½ c. à c. de poivre noir

Fonction



Accessoires



Méthode

1. Coupez les légumes en morceaux de la taille d'une bouchée et ajoutez-les sur la « Plaque de gril » de l'unité principale, arrosez d'huile d'olive et couvrez avec le couvercle.
2. Démarrez la fonction « LÉGUMES (VEGGIES) » pendant 10 minutes pour les rendre tendres.
3. Passez ensuite à la fonction « Barbecue (BBQ) » et faites-les griller 3 à 4 min, sans le couvercle à 250 °C.
4. Servir avec de la vinaigrette.

Pancakes aux myrtilles

Ingrédients (6 portions) :

135 g de fromage blanc
1 c. à c. de levure chimique
Une pincée de sel
30 g de sucre en poudre
130 ml de lait
1 gros œuf (légèrement battu)
30 ml de beurre fondu (plus un peu de beurre supplémentaire pour la cuisson)
100 g de myrtilles (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. Préparez la pâte et ajoutez les myrtilles. Préchauffez la « Plaque à pancakes » à 180 °C. Déposez un peu de pâte sur chaque rond et ajoutez le beurre. Cuisez pendant 5 à 6 minutes de chaque côté à 180 °C.
2. Au moment de servir, saupoudrez de sucre et arrosez de sirop d'érable.

Naan

Ingrédients (6 - 12 naans) :

200 g de farine
¼ c. à c. de sel (plus pour saupoudrer)
1 c. à c. de levure instantanée
1 c. à c. 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. Préparez la pâte et laissez-la lever pendant 1h minimum.
2. Formez 12 naans ronds.
3. Placez la « Plaque à pancakes » sur l'unité principale et préchauffez-la à 200 °C. Beurrez le plateau et cuisez les naans en mode « PANCAKE ». Après 3 à 4 minutes, changez de côté.
4. Garnissez et assaisonnez avec des herbes à votre goût.

Petites frittatas au jambon de Parme. * GM600 uniquement

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

1. Mélangez les œufs, le lait, les oignons nouveaux et le parmesan.
2. Ajoutez des tranches de jambon de Parme dans chaque « plat à snack » rond, ajoutez le mélange d'œufs et décorez avec un morceau d'asperges.
3. Ajoutez le « Plat à snacks » avec couvercle à l'unité principale et démarrez la fonction « PARTY SNACKS » à 180 °C.
4. Faites cuire pendant 8 minutes jusqu'à ce que l'œuf soit solidifié et retournez-les pour les faire dorer pendant encore 8 minutes.

Poffertjes * GM600 uniquement

Ingrédients

350 ml de lait chaud
2¼ c. à c. 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

1. Préparez la pâte à partir de lait, de levure, de farine, de sucre, de sel et d'œuf. Laissez reposer pendant 45 minutes.
2. Placez l'« Assiette à apéritifs » dans l'unité principale, couvrez-le avec un couvercle et démarrez la fonction « PARTY SNACKS » à 200 °C et 30 minutes.
3. Après le préchauffage, ajoutez du beurre dans chaque « plat à snacks » ronde. Ajoutez le mélange de pâte et faites cuire chaque côté pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. Retournez pendant la cuisson. Pour servir, saupoudrez de sucre glace les Poffertjes.

Mini pizza de fête * GM600 uniquement

Ingrédients

12 tomates cerises (elles doivent être rondes et parfumées, coupez-les en deux et retirez les 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

1. Formez des cercles dans la pâte à pizza (verre de 4,5 cm) et ajoutez un peu de pesto rosso sur chaque cercle.
2. Préchauffez à 180 °C et ajoutez de l'huile d'olive dans chaque « plat à snack » rond. Mettez la pâte à pizza ronde dans chaque assiette, ajoutez une demi-tomate cerise avec de la mozzarella. Faites cuire pendant 10 minutes jusqu'à ce que ce soit doré.
3. Pour servir, ajoutez 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., gruyères, emmental râpé)
1 c. à c. de kirsch ou de schnaps
Gousse d'ail, coupée en deux (facultatif)
Ajouter des assaisonnements (noix de muscade, sel et poivre)

Fonction

Accessoires



Méthode

1. Placez le « Plat profond » sur l'unité principale et démarrez la fonction « MANUEL (MANUAL) » à 160 °C.
2. Laissez mijoter 125 ml de vin blanc à 160 °C.
3. Ajoutez 900 g de fromage suisse râpé (par exemple : Emmentaler, Gruyère, etc.), le kirsch et le jus de citron et remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'ils soient fondus.
4. Ajoutez des assaisonnements comme la noix de muscade, du sel et du poivre. Mangez avec du pain blanc.

(Évitez les égratignures causées par la fourchette en métal)

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	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Remarque	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

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

H01 ~ H04 & H51	Il s'agit d'un dysfonctionnement. ● Veuillez contacter le centre de service Panasonic pour la réparation.

Problème	Cause et Action
La plaque ne chauffe pas	● **La fiche d'alimentation est débranchée de la prise.** ➜ L'insérer complètement dans la prise. ● **La plaque n'est pas réglée correctement.** ➜ La régler correctement. ● **Vous avez placé trop d'aliments cuits, tels que des légumes, sur la plaque.** ➜ Réduire la quantité d'aliments cuits.
L'eau ne bout pas ou peu	● **L'eau dans la casserole dépasse la capacité nominale/la casserole n'est pas couverte par le couvercle.** ➜ Ne pas dépasser la capacité nominale / couvrir le couvercle.
Un bruit anormal se fait entendre pendant l'utilisation	● **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.**
Aliments collés	● **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.

Spécifications

Alimentation électrique	230 V - 240 V ～ 50 Hz	
Consommation électrique	Pendant la cuisson	1 400 W - 1 524 W
Consommation électrique en mode arrêt	0,4 W	
Consommation électrique en mode veille	n. d.	
Consommation électrique en modes veille réseau	n. d.	
Délai par défaut de passer en mode arrêt	5 minutes	
Capacité nominale de le plat profond (environ)	Max. 2,5 l	
Longueur du cordon d'alimentation (environ)	2,5 m	
Dimensions (l × P × H) (environ)	41,6 × 39,0 × 25,4 cm (couvercle inclus)	
Poids (environ)	NF-GM600: 9.15 kg	
	NF-GM400: 7.67 kg	

L'élimination des équipements usagés

Applicable uniquement dans les pays membres de l'Union européenne et les pays disposant de systèmes de recyclage.

Apposé sur le produit lui-même, sur son emballage, ou figurant dans la documentation qui l'accompagne, ce pictogramme indique que les appareils électriques et électroniques usagés, doivent être séparés des ordures ménagères.

Afin de permettre le traitement, la valorisation et le recyclage adéquats des appareils usagés, veuillez les porter à l'un des points de collecte prévus, conformément à la législation nationale en vigueur.



En les éliminant conformément à la réglementation en vigueur, vous contribuez à éviter le gaspillage de ressources précieuses ainsi qu'à protéger la santé humaine et l'environnement.

Pour de plus amples renseignements sur la collecte et le recyclage, veuillez vous renseigner auprès des collectivités locales.

Le non-respect de la réglementation relative à l'élimination des déchets est passible d'une amende.



Bedankt voor uw aankoop van een Panasonic-product.
- Lees deze handleiding zorgvuldig door om het product correct en veilig te gebruiken.
- Lees voordat u dit product gebruikt zorgvuldig **"Veiligheidsmaatregelen"** en **"Belangrijke informatie" (zie P. NL2 - NL4).**
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
- Panasonic accepteert geen enkele aansprakelijkheid als het apparaat verkeerd wordt gebruikt of als de instructies in deze gebruiksaanwijzingen niet worden opgevolgd.

Inhoud

Veiligheidsmaatregelen NL2
Belangrijke informatie NL4
Elektrische vereisten NL4
Namen van onderdelen en instructies NL5
Gebruiksaanwijzing NL6
Schoonmaken en onderhoud NL10
Probleemoplossing NL10
Specificaties NL11

Veiligheidsmaatregelen

Zorg ervoor dat u deze instructies opvolgt.

Om het risico op persoonlijk letsel, elektrische schokken of brand te beperken, moet u rekening houden met het volgende:

■ **De volgende signalen geven de mate van letsel en beschadiging aan wanneer het product verkeerd wordt gebruikt.**

⚠ **WAARSCHUWING:**	Geeft mogelijk gevaar aan dat kan leiden tot ernstig letsel of overlijden.
⚠ **LET OP:**	Geeft mogelijk gevaar aan dat kan leiden tot licht letsel of schade aan eigendommen.

■ **De symbolen worden als volgt ingedeeld en uitgelegd.**

⃠ Dit symbool geeft een verbod aan.	❗ Dit symbool geeft een vereiste aan die moet worden opgevolgd.

⚠ WAARSCHUWING

Om het risico op elektrische schokken, brand door kortsluiting, rook, verbranding of letsel te voorkomen.

⃠
- **Laat baby's en kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen.** (Dit kan leiden tot verstikking.)
- **Demonteer, repareer of modificeer dit apparaat niet zelf.**
  ➜ Neem contact op met het servicecentrum van Panasonic voor inspectie of reparatie.
- **Beschadig de stroomkabel of de stekker niet.**
  De volgende handelingen zijn strikt verboden:
  Het aanpassen, aanraken van of plaatsen in de buurt van verwarmingselementen of hete oppervlakken; het buigen, draaien, trekken, over scherpe randen hangen of trekken; het plaatsen van zware voorwerpen erop; het bundelen van de stroomkabel; of het dragen van het apparaat aan de stroomkabel.
- **Haal de stekker niet met vochtige handen uit het stopcontact.**
- **Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of stekker beschadigd is, of als de stekker los in het stopcontact zit.**
  ➜ De stroomkabel moet bij beschadiging worden vervangen door de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
  ➜ Steek de stekker stevig in het stopcontact.
- **Dompel het hoofdapparaat, de stroomkabel of de stekker niet onder in water en maak ze niet nat met water of andere vloeistoffen.**

⚠ WAARSCHUWING

- **Het apparaat is geschikt voor kinderen vanaf 8 jaar en voor personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of voor degenen met onvoldoende ervaring en kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen.**
- **Schoonmaken en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.**
- **Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.**
- **Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.**
- **Houd het apparaat en de stroomkabel buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.**
- **Stof de stroomstekker regelmatig af.**
  ➜ Haal de stekker uit het stopcontact en veeg deze af met een droog doekje.
- **In het onwaarschijnlijke geval dat dit apparaat niet meer goed werkt, stopt u onmiddellijk met het gebruik ervan en haalt u de stekker uit het stopcontact.**
  Voorbeelden van abnormale gebeurtenissen of defecten:
  - De stekker of de stroomkabel worden abnormaal heet.
  - De stroomvoorziening van het apparaat valt uit.
  - Het hoofdapparaat is vervormd, heeft zichtbare schade of is abnormaal heet.
  - De diepe pot of andere onderdelen zijn gebarsten.
  - Er is een abnormaal draaigeluid tijdens het gebruik.
  - Het ruikt onaangenaam.
  - Er is een andere afwijking of storing.

  ➜ Neem contact op met het servicecentrum van Panasonic voor inspectie of reparatie.
- **Zorg ervoor dat de spanning op het etiket van het apparaat overeenkomt met die van het lokale elektriciteitsnet.**
  Om oververhitting te voorkomen, mag u geen andere apparaten op hetzelfde stopcontact aansluiten. Als u meerdere stekkers aansluit, moet u ervoor zorgen dat het totale vermogen (wattage) het nominale vermogen van het stopcontact niet overschrijdt.
- **Wees voorzichtig bij het ingieten van hete vloeistof in de diepe pot, omdat deze door de plotselinge stoom uit het apparaat kan spuiten.**

⚠ LET OP

Om het risico op lekstroom, elektrische schokken, brand door kortsluiting, verbranding, letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.

- **Gebruik het apparaat niet in de buurt van wanden, muren, meubels of in kleine ruimtes zoals inbouwkasten.**
  ➜ Plaats het apparaat op een stevige, droge, schone en hittebestendige ondergrond, minstens 10 cm van de rand van het werkblad en minstens 5 cm van aangrenzende wanden, muren en andere voorwerpen.
- **Gebruik het apparaat niet op de volgende plaatsen.**
  - Op oneffen oppervlakken, op tapijten of tafelkleden enz.
  - Plaatsen waar het kan worden bespat met water of in de buurt van een warmtebron.
  - In de buurt van open waterbronnen zoals badkuipen, gootstenen of andere bakken.
  - In de buurt van een wand, muur of meubels.

  ➜ Plaats het apparaat op een stevige, droge, schone, vlakke, hittebestendige ondergrond.
- **Verwijder de accessoires niet en haal de stekker niet uit het stopcontact tijdens het gebruik.**
- **Gebruik geen externe timer enz.**
  - Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- **Raak het hete gedeelte zoals het hoofdapparaat, de binnenkant van accessoires en het deksel niet aan terwijl het apparaat in gebruik is of onmiddellijk na gebruik.**
  De toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik. Wees voorzichtig met de restwarmtebron, vooral na het gebruik.
  ➜ Gebruik altijd ovenwanten om het deksel of de accessoires te verwijderen om brandwonden te voorkomen.
  (Gebruik geen natte ovenhandschoenen.)

⚠ LET OP

- **Steek geen voorwerpen in de openingen.**
- **Zet de Multi-Cooker niet aan als deze ondersteboven of op zijn kant ligt.**
- **Open het deksel niet tijdens het gebruik van dit apparaat. Wees voorzichtig bij het verwijderen van het deksel na het koken, aangezien er hete stoom uit de diepe pot kan ontsnappen.**
- **Vervang geen onderdelen van het apparaat door niet-originele reserveonderdelen.**
- **Bedek het deksel niet met en plaats het apparaat niet op doeken, papier of andere brandbare materialen wanneer het apparaat in werking is.**
- **Bewaar het deksel of de accessoires niet in de koelkast of vriezer.**
- **Bewaar geen bevroren voedsel in het uitgeschakelde apparaat.**
  (Het vocht in de structuur van het apparaat zal condenseren en storingen veroorzaken.)
- **Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het in werking is.**
  • Schakel het apparaat uit als u het onbeheerd achterlaat.
- **Draag het apparaat niet door het aan de accessoires vast te pakken. Hierdoor kan het apparaat vallen.**
- **Kook niet meer dan 80% van de capaciteit van de diepe pot. Als u te veel water toevoegt, kan het product defect raken of gevaar opleveren. (Zie P. NL11 "Specificaties")**
- **Gebruik geen kookgerei met scherpe randen en hoeken om de accessoires aan te raken. Dit kan krassen en schade aan de accessoires veroorzaken.**
- **Controleer na het verwijderen van de accessoires of ze correct gemonteerd en goed geplaatst zijn. (Zie P. NL5)**

- **Haal de stroomstekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt.**
- **Zorg ervoor dat u de stroomstekker vasthoudt wanneer u deze uit het stopcontact haalt. Trek nooit aan de stroomkabel.**
- **Zorg ervoor dat u het apparaat uitschakelt en de stekker uit het stopcontact haalt voordat u het monteert, demonteert, verplaatst of reinigt. Maak het apparaat schoon wanneer het niet in gebruik is en veeg het af voordat u het de volgende keer gebruikt.**
- **Voorkom dat er water overloopt tijdens het gebruik. Gemorst water kan brandwonden veroorzaken.**
- **Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het hanteert, verplaatst of schoonmaakt.**
- **Let erop dat u tijdens het gebruik niet struikelt over of verstrikt raakt in de stroomkabel.**
- **Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires vervangt of delen aanraakt die bewegen tijdens het gebruik.**
- **Reinig na gebruik vooral de oppervlakken van het apparaat die in contact zijn gekomen met eten.**
  (Zie P. NL10 "Schoonmaken en onderhoud")
- **Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.**

Belangrijke informatie

- **Gebruik het apparaat niet buitenshuis.**
- **Gebruik het apparaat niet voor commerciële doeleinden.**
- **Gebruik geen mes of andere scherp voorwerpen om resten te verwijderen.**
- **Wikkel de stroomkabel niet rond het hoofdapparaat.**
- **Zorg ervoor dat de onderdelen of hulpstukken stevig vastzitten voor gebruik.**
- **Was voor gebruik het deksel en de accessoires en bevestig ze stevig volgens de onderstaande stappen. (Zie P. NL5)**

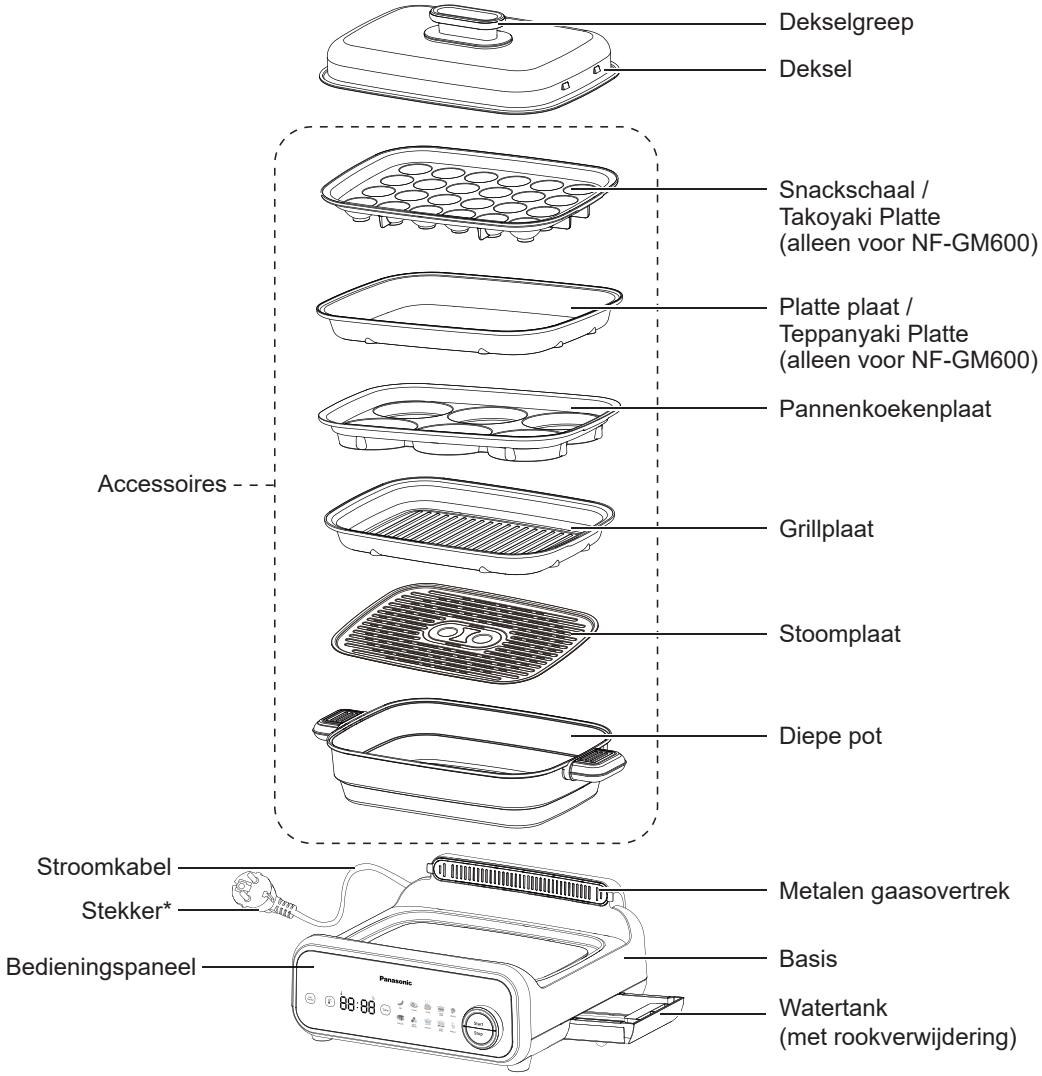


Dit symbool op het apparaat geeft 'Heet oppervlak dus voorzichtig aanraken' aan.

Namen van onderdelen en instructies

Hoofdapparaat en accessoires

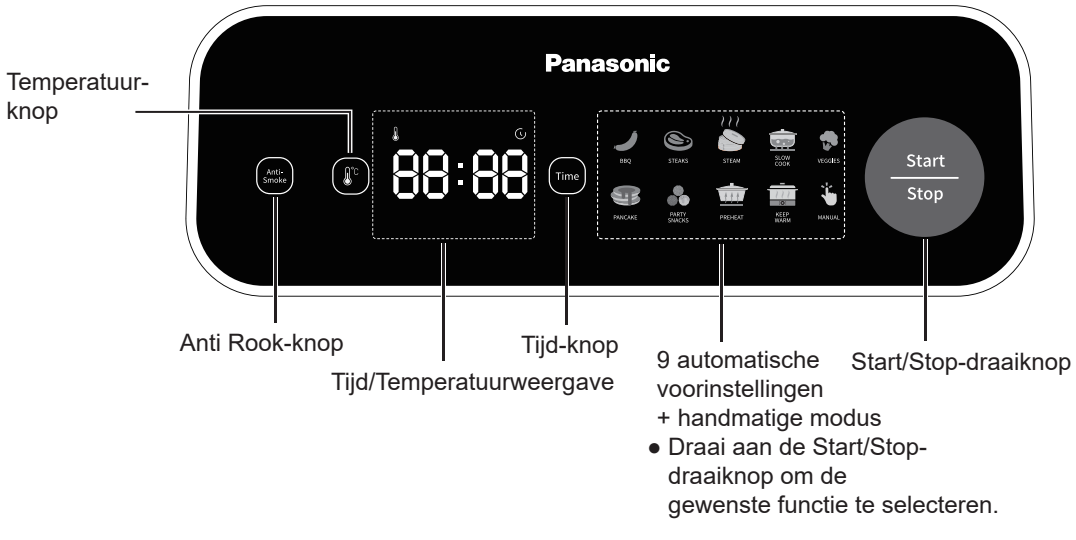
- **Gebruik een zachte reinigingsspons en een neutrale reinigingsvloeistof om alle accessoires en het deksel grondig schoon te maken voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.**



* De vorm van de stekker kan afwijken van de afbeelding.

Bedieningspaneel en scherm

- **Het LCD-scherm licht op, zodra het apparaat op de stroom is aangesloten.**



Nederlands

Bedieningspaneel en scherm

Knopnaam	Functie- of schermbeschrijving
Anti Rook-knop	Schakel het Anti-Rook-uitlaatsysteem in of uit. ● Wanneer de functie standaard "Anti-Rook" ingeschakeld heeft, drukt u op de knop om deze uit te schakelen. ● Knipperen: UIT; continu licht: AAN.
Temperatuur-knop	Instelling en bevestiging van de gebruikstemperatuur. ● Druk op de knop, draai de Start/Stop-draaiknop om de temperatuur te verhogen of te verlagen.
Tijd-knop	Aanpassing en bevestiging van werktijden. ● Druk op de knop, draai de Start/Stop-draaiknop om de tijd te verhogen of te verlagen.
Start/Stop-draaiknop	Start : Inschakelen, om te beginnen met koken. Stop : Uitschakelen, kort indrukken voor het koken en lang indrukken tijdens het koken. Draaiknop : Functies selecteren en temperatuur/tijd aanpassen.

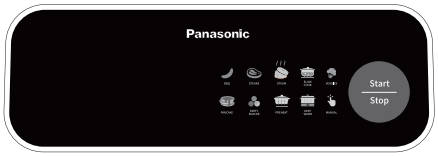
Gebruiksaanwijzing

■ Kies de juiste accessoires voor het koken op basis van uw persoonlijke voorkeuren en de verschillende kookdoelen.

1 **Selecteer afhankelijk van de kookmethode een accessoire en plaats het op het hoofdapparaat.**

• Zorg ervoor dat er geen water, etensresten of andere stoffen tussen de accessoires zitten.
• Zorg ervoor dat de accessoires na het plaatsen niet kantelen.

2 **Het product toont de menuweergave, zodra u de stekker in het stopcontact steekt, de zoemer klinkt en het bedieningspaneel oplicht.**



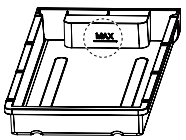
3 **Voeg ingrediënten toe aan de accessoires, draai de Start/Stop-draaiknop om de functie te selecteren en stel de tijd en temperatuur in.**

Functie	BARBECUE	STEAKS	STOOM	LANGZAAM KOKEN	GROENTEN	PANNENKOEK	PARTYSNACKS	VOORVERWARMEN	WARM HOUDEN	HANDMATIG
Standaardtijd	00:30	00:30	00:10	01:30	00:15	00:30	00:30	00:10	01:00	00:05
Instelbaar tijdsbereik	30 min – 3 u	15 – 35 min	5 – 30 min	30 min – 4 u	10 – 30 min	10 – 30 min	10 – 1 u	10 – 30 min	30 min – 12 u	5 min – 12 u
Eenheid tijdaanpassing (langzaam/snel)	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
Vooraf ingestelde temperatuur	250 °C	250 °C	100 °C	100 °C	100 °C	180 °C	180 °C	200 °C	60 °C	100 °C
Instelbare temperatuur	150 – 250 °C	150 – 250 °C	Niet instelbaar	60 – 100 °C	50 – 100 °C	120 – 200 °C	150 – 200 °C	50 – 200 °C	40 – 100 °C	40 – 250 °C
Eenheid temperatuuraanpassing (langzaam/snel)	5 °C / 10 °C	5 °C / 10 °C	–	5 °C	5 °C	5 °C / 10 °C	5 °C	5 °C / 10 °C	5 °C	5 °C / 10 °C
Standaard rookuitlaat	✔	✔	–	–	–	✔	–	–	–	–

• In deze instructies gebruikte afkortingen: min = minuten.

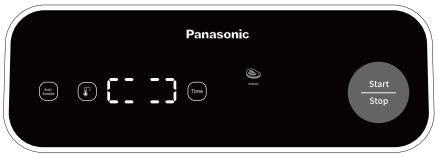
(Dit is een voorbeeld van de functie "STEAKS", andere functies werken op dezelfde manier.)

• Draai naar "STEAKS", de functie begint te knipperen. Afhankelijk van de gewenste temperatuur/tijd, druk op / en draai vervolgens aan de draaiknop om de tijd/temperatuur in te stellen.
• Tijdens de werking van dit product kunnen de tijd, temperatuur en andere parameters van elke functie worden ingesteld via de Start/Stop-draaiknop, zoals getoond in de afbeelding bovenaan.
• Als u de functie "Rookafvoer" gebruikt, moet u een hoeveelheid water in de watertank doen. (Er zijn kalklijnen in de watertank)



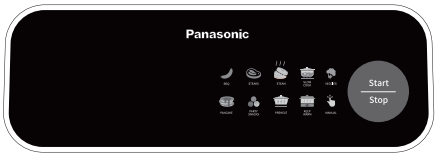
4 **Nadat de instellingen zijn voltooid, drukt u op "Start" om het koken te starten.**

- Als u in de werkstand de tijd/temperatuur wilt aanpassen, kunt u op de / drukken en vervolgens de draaiknop draaien om de tijd/temperatuur te verhogen of te verlagen, waarna het apparaat automatisch de nieuw ingestelde werkstatus activeert.
- Om in de menuweergave te gaan tijdens het gebruik te ondersteunen, houdt u "Stop" ingedrukt.

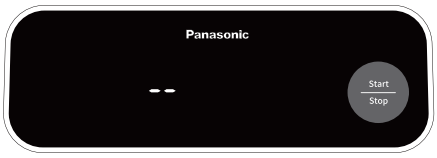


* Dit scherm geeft het voorverwarmen weer.

5 **Het koken is klaar wanneer de kooktijd bereikt is.**



6 **Bij 5 minuten inactiviteit schakelt het product naar de uit-modus.**
Draai in de uit-modus aan de draaiknop "Start-/Stop" om de functieselectie te openen.



Recepten

Afkortingen die in deze instructies worden gebruikt, worden als volgt volledig geschreven:
tl = theelepel; el = eetlepel; min. = minuut/minuten; s = seconden.

Nederlands

Spiesjes van honing, sesam en halloumi

Ingrediënten (8 porties):

1
8 houten spiesen (10 min. in water geweekt)
500 g halloumi (of een andere grillkaas)
1 el neutrale olie

2 Voor het honingglazuur:
1 el sesamolie
1 el neutrale olie
2 tl sesamzaad
2 tl knoflookgranulaat
1 el chilivlokken
100 ml honing
1 el appelazijn

Functie
BBQ
Accessoires



Bereidingswijze
1. Snijd elk blok halloumi in stukjes en steek ze op de spiesen.
2. Honingglazuur: Meng alle overige ingrediënten in een kom en breng op smaak met peper en zout.
3. Bestrijk de “Grillplaat” met olie en bestrijk de halloumi vervolgens met het honingglazuur.
4. Selecteer de functie “Barbecue” en leg de spiesen op de “Grillplaat” nadat het voorverwarmen is voltooid. Grill zonder deksel op 180 °C, bestrijk ze af en toe en draai ze na 3 tot 4 min. voorzichtig om, tot ze rondom goudbruin zijn.

Vlees- en groentekebabs

Ingrediënten (8 porties):

1
8 houten spiesen (10 min. in water geweekt)
Voor de marinade:
50 ml sojasaus
2 el olijfolie
1 el rijstazijn of appelazijn
1 el honing
1 el versgemalen zwarte peper

2 Voor de kebabs:
400 g sirloin (lende) steak zonder bot
300 g rode of gele paprika
1 rode ui
300 gram courgette
300 g verse ananas
Zout en peper
2 el verse peterselie, koriander of basilicum om te garneren (optioneel)

Functie
BBQ
Accessoires



Bereidingswijze
1. Snijd het vlees en de groenten in gelijke, hapklare stukken.
2. Bereid de marinade en laat de ingrediënten minimaal 15 min. marineren.
3. Maak de kebabs klaar door vlees, groenten en ananas aan de spiesen te rijgen tot deze vol zijn.
4. Plaats de “Grillplaat” op de hoofdeenheid en selecteer de functie “Barbecue”. Doe wat olie in de pan en gril de kebabs een paar minuten (3 tot 5 min. per kant) op 250 °C.

Steak met peperkorrelsaus

Ingrediënten (4 porties):

1 Ingrediënten voor de saus:
50 ml brandy of cognac (of marsala)
100 ml runderbouillon, zoutarm (belangrijk!)
200 ml room (dik)
2 tot 3 tl grof gemalen hele zwarte peperkorrels (of groene peperkorrels uit blik, uitgelekt)

2 Ingrediënten voor het grillen:
3 steaks, peper, zout en olie

Functie
MANUAL STEAKS
Accessoires



Bereidingswijze
1. Bereid de pepersaus door alle ingrediënten te mengen. Plaats de “Platte plaat” op de hoofdeenheid en verwarm het in de functie “HANDMATIG” op 100 °C gedurende 5 min.
2. Breng uw steaks met peper en zout op smaak.
3. Plaats de geoliede “Grillplaat” op de hoofdeenheid en selecteer de functie “STEAKS”. Laat tot 250 °C voorverwarmen.
4. Stel de temperatuur in op 200 °C en gril de steaks een paar minuten (afhankelijk van de dikte en uw smaak) per kant.
Kookadviezen voor 2,5 cm dikke steaks (op 200 – 250 °C):
Rood (rare): 2 tot 3 min.; roze (medium): 4 tot 5 min. (250 °C); goed gaar (well done): 6 tot 7 min.
5. Verwarm de pepersaus opnieuw terwijl het vlees rust en serveer deze warm bij de steaks.

Lamskoteletten met knoflook, citroen en paprika

Ingrediënten (4 porties):

1 Grillen: 4 lamskoteletten (600 g), goed bijgesneden
Voor de marinade: 1 el olijfolie
1 teentje knoflook (geperst)
½ citroen (fijngeraspte schil en sap)
½ tl paprikapoeder
1 tl verse oregano of tijm (gehakt)
½ tl helder honing, zeezout
Versgemalen zwarte peper

2 Serveer met perzik, zachte kaas en rucolablaadjes, aangemaakt met een beetje olijfolie en citroensap

Functie
STEAKS
Accessoires



Bereidingswijze
1. Marineer de lamskoteletten een nacht in de marinade.
2. Plaats de geoliede “Grillplaat” op de basis en selecteer de functie “STEAKS”. Laat voorverwarmen tot 250 °C.
3. Grill de koteletten na het voorverwarmen een paar minuten per kant gedurende 4 tot 5 min. Bereidingswijze (afhankelijk van de dikte en uw smaak).

Recepten

Afkortingen die in deze instructies worden gebruikt, worden als volgt volledig geschreven: tl = theelepel; el = eetlepel; min. = minuut/minuten; s = seconden.

Bevroren gyoza

Ingrediënten
Bevroren gyoza (16 tot 20 stuks)

Functie



STEAM

Accessoires



Bereidingswijze
1. Plaats de “Diepe pot” met 300 ml water op de hoofdeenheid en plaats de “Stoomplaat” erop.
2. Leg de gyoza op de “Stoomplaat” en start de functie “Stoom” op 100 °C gedurende 10 min. totdat de gyoza’s gaar zijn.
   Serveer met sojasaus of sesamolie.

Gestoomde zalm met courgettes, tomaten en chilipeper

Ingrediënten (4 porties)
400 tot 500 g zalmfilets (4 stuks)
300 g courgettes (2 stuks, gehalveerd en uitgehold)
4 takjes rozemarijn, peper, zout en olijfolie
Voor garnering boter:
2 teentjes knoflook
½ rode peper
2 zongedroogde tomaten
60 gram boter

Functie



STEAM

Accessoires



Bereidingswijze
1. Boter bereiden: Meng de knoflook, chilipeper, zongedroogde tomaten en boter tot een pasta en zet deze in de koelkast tot deze stevig is.
2. Snijd de courgettes doormidden en hol ze uit. Besprenkel de zalm met olijfolie, peper en zout.
3. Plaats de “Diepe pot” met 700 ml water op de hoofdeenheid en plaats de “Stoomplaat” erop.
4. Leg de zalm en de courgettereepjes op de “Stoomplaat” en garneer de vis met takjes rozemarijn.
5. Start de functie “STOOM” op 100 °C gedurende 10 tot 15 min. totdat de vis en courgettes gaar zijn. Serveer met de garneringboter.

Curry van rode linzen

Ingrediënten
1
1 el olie met neutrale smaak
4 teentje knoflook (fijngehakt)
Een stuk verse gember van ongeveer 5 cm (geschild en fijngehakt of geraspt)
1 tl gemalen kurkuma
1 tot 2 serranopepers, in blokjes (pittig!)
1 tl gemalen komijn
½ tl korianderpoeder
½ tl Indiaas rood chilipoeder
2 tl currypoeder
1 tl garam masala
Zeezout en zwarte peper (naar smaak)
190 g rode linzen (voorgeweekt)
400 ml groentebouillon
400 g geplette tomaten uit blik
400 ml volle kokosmelk uit blik
1 el ongezoete romige amandelboter
½ kleine citroen (geperst)
100 g verse koriander of spinazie (grof gehakt)

2 Om te serveren: Basmati- of jasmijnrijst of naan.

Functie



PREHEAT SLOW COOK

Accessoires



Bereidingswijze
1. Plaats de “Diepe pot” op de hoofdeenheid en start de functie “VOORVERWARMEN” op 200 °C. Voeg na het voorverwarmen olie, knoflook, gember en pepers toe en laat gedurende 5 min. aanbraden. Voeg gewassen linzen toe, roer en laat gedurende nog eens 5 min. aanbraden.
2. Schakel over naar de functie “LANGZAAM KOKEN” en stel de temperatuur in op 100 °C en de tijd op 50 min. Voeg groentebouillon, tomaten, 400 ml kokosmelk en kruiden toe en start het programma.
3. Voeg wanneer de linzen zacht zijn de boter/amandelboter, citroensap en 100 g verse koriander of spinazie toe en laat het geheel nog eens 5 min. koken.

Goulashsoep

Ingrediënten
2 el plantaardige olie,
500 g lendenstuk (in hapklare blokjes gesneden)
2 middelgrote uien (in lange reepjes gesneden)
4 tot 5 grote teentjes knoflook (fijngehakt)
Zout, peper en 2 laurierblaadjes
1½ el zoete paprika
1 tl gedroogde tijm
½ tl marjoleinpoeder
1 tl hete paprikapoeder of cayennepeper
2 el bloem
3 el tomatenpuree
200 ml rode wijn en 1000 ml runderbouillon
2 tot 3 tl worcestersaus of maggisaus (proef eerst vóór het toevoegen)
4 middelgrote wortelen en aardappelen (in hapklare stukken gesneden)
1 el verse tijm (gehakt)
Gesneden verse peterselie en zure room om te serveren (optioneel)

Functie



BBQ MANUAL SLOW COOK

Accessoires



Bereidingswijze
1. Plaats de “Platte plaat” op de hoofdeenheid en start de functie “Barbecue” op 250 °C. Voeg na het voorverwarmen de natuurlijke olie toe en laat het vlees 2 tot 3 min. per kant aanbraden, breng vervolgens op smaak met zout en peper. Verwijder de plaat en laat het vlees rusten.
2. Plaats de “Diepe pot” op de hoofdeenheid en verwarm voor op 200 °C. Selecteer na het voorverwarmen 180 °C in de functie “HANDMATIG” en voeg een scheutje natuurlijke olie toe met uien, knoflook en kruiden. Sauteer 1 tot 2 min.
3. Strooi bloem over alles en roer om het te bedekken. Voeg de tomatenpuree en de rode wijn toe en blijf roeren. Laat het ongeveer 2 min. koken.
4. Voeg nu runderbouillon, wortelen, aardappelen en rundvlees toe aan de “Diepe pot”, plaats deze op de hoofdeenheid en selecteer de functie “LANGZAAM KOKEN” op 100 °C en laat 01:20 tot 01:30 uur sudderen (tot het vlees mals is).
5. Garneer de soep met peterselie en zure room.

Klassieke minestronesoep

Ingrediënten
4 el olijfolie
2 middelgrote wortelen (geschild en in stukjes gesneden)
1 middelgrote gele ui (gesneden)
2 middelgrote stengels bleekselderij (gesneden)
100 g tomatenpuree
400 g seizoensgroenten (gesneden)
(bijv. gele pompoen, courgette, sperziebonen, broccoli of erwten)
4 teentje knoflook (geperst)
½ tl gedroogde oregano
½ tl gedroogde tijm
1 groot blik (400 g) in blokjes gesneden tomaten, met hun vocht
500 ml groentebouillon en 400 ml water
1 tl fijn zeezout en peper en 2 laurierblaadjes
200 g kleine schelppasta,
400 g cannellinibonen of kikkererwten (gewassen en uitgelekt of gekookt)
200 g babyspinazie
2 tl citroensap,
Vers geraspte Parmezaanse kaas om te garneren (optioneel)

Functie



SLOW COOK

Accessoires



Bereidingswijze
1. Voeg olijfolie, gehakte uien en knoflook toe aan de “Diepe pot”, laat ze lichtbruin worden tijdens het voorverwarmen tot 200 °C. Druk zo nodig op “Anti-Rook”.
2. Was en snijd alle groenten en doe ze in de “Diepe pot” en roer 2 min.
3. Selecteer de functie “LANGZAAM KOKEN” en stel de tijd in op 30 min. Voeg nu eerst de tomatenpuree en de gesneden tomaten toe, roer 5 min. en voeg dan de kruiden, bouillon en het water toe. Dek af tot de soep kookt.
4. Voeg de pasta en spinazie toe en laat nog 8 tot 10 min. koken (tot de pasta gaar is).
5. Breng op smaak met peper, zout, citroensap en geraspte Parmezaanse kaas.

In parmaham gewikkelde groene asperges

Ingrediënten (8 porties):

1 Voor de asperges:
Ongeveer 16 aspergestengels (niet te dun)
16 plakjes parmaham (heel dun gesneden)
(ongeveer 120 tot 150 g)
1 el olijfolie

2 Voor de hollandaisesaus:
3 dooiers van extra grote eieren
30 ml citroensap (of appelazijn)
Snufje zout
150 g boter (in blokjes)

3 Om te serveren: 50 g amandelschaafsel, geroosterd in een droge pan en een handvol microkruiden

Functie



Accessoires



Bereidingswijze

1. Bereid de hollandaisesaus: klop de eidooiers, het citroensap en het zout au bain-marie. Voeg zodra het mengsel dikker begint te worden stapsgewijs blokjes boter toe en blijf kloppen tot de boter in het mengsel is gesmolten.
2. Plaats de “Platte plaat” op de hoofdeenheid met deksel en start de functie “GROENTEN” om voor te verwarmen.
   Wikkel elke asperge in een plakje parmaham.
3. Voeg olie toe en leg de asperges op de “Platte plaat”, laat ze zachtjes koken gedurende 10 min. met het deksel op de pan.
4. Selecteer de functie “HANDMATIG” op 160 °C en grill de asperges voorzichtig met open deksel.

Mediterrane gegrilde groenten

Ingrediënten

300 g courgettes,
1 aubergine
3 romatomaten
6 minipaprika's
150 g spruitjes
3 el extra vierge olijfolie

Voor de vinaigrette:
50 ml extra vierge olijfolie
½ citroen
sap van ½ tl zout
½ tl zwarte peper

Functie



Accessoires



Bereidingswijze

1. Snijd de groenten in hapklare stukken en leg ze op de “Grillplaat” op de hoofdeenheid. Besprenkel met olijfolie en doe het deksel erop.
2. Start de functie “GROENTEN” gedurende 10 min. om ze zacht te maken.
3. Schakel vervolgens over naar de functie “Barbecue” en grill ze 3 tot 4 min. met open deksel op 250 °C.
4. Serveren met vinaigrette.

Pannenkoeken met bosbessen

Ingrediënten (6 porties):

135 g gewone bloem
1 tl bakpoeder
Snufje zout
30 g fijne kristalsuiker
130 ml melk
1 groot ei (licht geklopt)
30 ml gesmolten beslag (plus extra voor het koken)
100 g bosbessen (besprenkeld met ahornsiroop)

•Aan de zijkant van de plaat zal de kleuring langzamer verlopen. Voor een mooiere kleur wordt een langere baktijd aangeraden (30 s of 1 min.) voor het omdraaien.

Functie



PANCAKE

Accessoires



Bereidingswijze

1. Bereid het deeg en voeg bosbessen toe. Verwarm de “Pannenkoekenplaat” voor op 180 °C.
   Voeg een beetje beslag toe aan elke ronde en voeg de boter toe. Bak 5 tot 6 min. per kant op 180 °C.
2. Bestrooi voor het serveren met suiker en besprenkel met ahornsiroop.

Naan

Ingrediënten (6 tot 12 naans):

200 g bloem
¼ tl zout (meer om te besprenkelen)
1 tl instant gist
1 tl bruine suiker
75 ml warme melk
75 ml gewone yoghurt (of vegan yoghurt)
1 el olijfolie
2 el ghee of boter of olijfolie (optioneel)
1 tot 2 el verse kruiden: koriander, peterselie of bieslook (optioneel)

•Aan de zijkant van de plaat zal de kleuring langzamer verlopen. Voor een mooiere kleur wordt een langere baktijd aangeraden (30 s of 1 min.) voor het omdraaien.

Functie



PANCAKE

Accessoires



Bereidingswijze

1. Bereid het deeg en laat het minimaal 1 uur rijzen.
2. Vorm 12 ronde naans.
3. Plaats de “Pannenkoekenplaat” op de hoofdeenheid en verwarm voor op 200 °C. Doe boter op de “Pannenkoekenplaat” en bak de naans met de functie “PANNENKOEK”. Draai na 3 tot 4 min. om.
4. Garneer en breng op smaak met kruiden naar smaak.

Kleine Parma Fritates

*Alleen GM600

Ingrediënten (24 balletjes):

6 plakjes parmaham
2 tot 3 lente-uitjes (fijngehakt)
4 groene aspergestengels
3 middelgrote eieren
15 ml melk
50 g Parmezaanse kaas (geraspt)

•Aan de zijkant van de plaat zal de kleuring langzamer verlopen. Voor een mooiere kleur wordt een langere baktijd aangeraden (30 s of 1 min.) voor het omdraaien.

Functie



PARTY SNACKS

Accessoires



Bereidingswijze

1. Bereid het eimengsel met eieren, melk, lente-uitjes en Parmezaanse kaas.
2. Voeg plakjes Parmaham toe aan elke ronde “Snackschaal”, giet het eimengsel erover en garneer met een stukje asperge.
3. Plaats de “Snackschaal” met deksel op de hoofdeenheid en start de functie “PARTYSNACKS” op 180 °C.
4. Bak gedurende 8 min. tot het ei gestold is. Draai ze vervolgens om, zodat ze goudbruin worden, en bak nog eens 8 min.

Poffertjes

* Allen GM600

Ingrediënten

350 ml warme melk
2¼ tl instant gist
250 g patentbloem
2 el kristalsuiker
Snufje zout
1 groot ei
100 g ongezouten boter
Poedersuiker om te bestrooien

•Aan de zijkant van de plaat zal de kleuring langzamer verlopen. Voor een mooiere kleur wordt een langere baktijd aangeraden (30 s of 1 min.) voor het omdraaien.

Functie



PARTY SNACKS

Accessoires



Bereidingswijze

1. Bereid het deeg met melk, gist, bloem, suiker, zout en ei. Laat het 45 min. rusten.
2. Plaats de “Snackschaal” op de hoofdeenheid, doe het deksel erop en start de functie “PARTYSNACKS” op 200 °C en voor 30 min.
3. Doe na het voorverwarmen boter op de plaat voor elk rondje “Snackschaal”. Voeg het deeg toe en bak elke kant ongeveer 10 min. tot ze goudbruin zijn. Draai ze tijdens het bakken om.
   Bestrooi voor het serveren poedersuiker over de poffertjes.

Mini Party Pizza

* Allen GM600

Ingrediënten

12 cherrytomaatjes (moeten rond en aromatisch zijn, halveer ze en verwijder de zaadjes)
150 g Mozzarella (in kleine stukjes)
1 klein glas rode pesto (pesto rosso)
400 g pizzadeeg, olijfolie
Peper, zout en oregano
24 blaadjes verse basilicum

•Aan de zijkant van de plaat zal de kleuring langzamer verlopen. Voor een mooiere kleur wordt een langere baktijd aangeraden (30 s of 1 min.) voor het omdraaien.

Functie



PARTY SNACKS

Accessoires



Bereidingswijze

1. Maak cirkels in het pizzadeeg (gebruik een glas met een diameter van 4,5 cm) en smeer wat pesto rosso op de cirkel.
2. Verwarm voor op 180 °C en voeg olijfolie toe aan elke rondje “Snackschaal”. Leg de rondjes pizzadeeg op elke schaal en doe er een halve cherrytomaat met mozzarella in. Bak 10 min. tot ze goudbruin zijn.
3. Voeg voor het serveren een basilicumblaadje toe.

Kaasfondue

Ingrediënten

125 ml droge witte wijn
1 scheut citroensap
900 g Zwitserse kaas (bijv. gruyeres of geraspte emmentaler)
1 tl kirsch of schnaps
Teentje knoflook, gehalveerd (optioneel)
Breng op smaak (nootmuskaat, zout en peper)

Functie

MANUAL

Accessoires



Bereidingswijze

1. Plaats de “Diepe pot” op de hoofdeenheid en start de functie “HANDMATIG” op 160 °C.
2. Laat de 125 ml witte wijn op 160 °C inkoken.
3. Voeg 900 g geraspte Zwitserse kaas toe (bijvoorbeeld: Emmentaler, Gruyere enz.), kirsch en citroensap en roer met een houten lepel tot het gesmolten is.
4. Breng op smaak met bijvoorbeeld nootmuskaat, zout en peper. Eet met witbrood. (Voorkom krassen door de metalen vorkjes)

Schoonmaken en onderhoud

- Haal de stekker uit het stopcontact en zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik geen messen of scherpe metalen schrapers om de accessoires of het deksel schoon te maken.
- Reinig de onderdelen grondig na elk gebruik. Houd alle onderdelen altijd schoon en droog.
- Dompel het hoofdapparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik geen benzine, verdunner, bleekmiddel, alcohol, nylonspons, metalen borstels of schuurpoeder, enzovoort.
- Voordat u het hoofdapparaat schoonmaakt, moet u de accessoires en het deksel van het hoofdapparaat verwijderen.
- Alle resten van azijn of zout kunnen corrosie veroorzaken.

									
Stromend water	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Vaatwasser	✘	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Goed uitgewrongen vochtige doek	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Zachte spons	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Schuurspons	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Opmerking	Was elk deel in koud of lauw water met een zachte spons. Spoel en droog grondig af voor het opbergen.								Veeg vuil of vlekken weg met een schone vochtige doek.

Probleemoplossing

Controleer het volgende voordat u belt of een reparatie laat uitvoeren.

H01 ~ H04 & H51	Dit is een storing. ● Neem contact op met het servicecentrum van Panasonic voor reparatie.

Probleem	Oorzaak en actie
De plaat wordt niet warm	● **De stekker zit niet in het stopcontact.** ➜ Steek het volledig in het stopcontact. ● **De plaat is niet juist geplaatst.** ➜ Plaats op de juiste wijze. ● **Er ligt te veel gekookt voedsel, zoals groenten, op de plaat.** ➜ Verminder de hoeveelheid gekookt voedsel.
Het water kookt niet of nauwelijks	● **Het water in de pot overschrijdt de nominale capaciteit, of de pot is niet afgedekt met het deksel.** ➜ Doe niet meer in de pot dan is toegestaan, of plaats de deksel erop.
Er is een abnormaal geluid tijdens het gebruik	● **Dit is een krakend geluid dat wordt veroorzaakt door het uitzetten en inkrimpen van de verwarmingseenheid.** **Dit betreft geen storing.**
Eten blijft plakken	● **Er zitten etensresten op het oppervlak van de plaat.** ➜ Was en controleer de plaat voor gebruik op etensresten of andere stoffen.

Specificaties

Voedingsbron	230 V - 240 V ～ 50 Hz	
Stroomverbruik	Tijdens het koken	1400 W - 1524 W
Stroomverbruik in uit-modus	0,4 W	
Stroomverbruik in standbymodus	n.v.t.	
Stroomverbruik in netwerk-standbymodus	n.v.t.	
Standaardtijd om te schakelen naar uit-modus	5 minuten	
Nominale capaciteit diepe pot (ongeveer)	Max. 2,5 l	
Lengte van het netsnoer (ongeveer)	2,5 m	
Afmetingen (B × D × H) (ongeveer)	41,6 × 39,0 × 25,4 cm (inclusief deksel)	
Gewicht (ongeveer)	NF-GM600: 9.15 kg	
	NF-GM400: 7.67 kg	

Het ontdoen van oude apparatuur

Enkel voor de Europese Unie en landen met recycle systemen.

Dit symbool op de producten, verpakkingen en / of begeleidende documenten betekent dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet samen mogen worden weggegooid met de rest van het huishoudelijk afval.

Voor een juiste verwerking, hergebruik en recycling van oude producten, gelieve deze in te leveren bij de desbetreffende inleverpunten in overeenstemming met uw nationale wetgeving.



Door ze op de juiste wijze weg te gooien, helpt u mee met het besparen van kostbare hulpbronnen en voorkomt u potentiële negatieve effecten op de volksgezondheid en het milieu.

Voor meer informatie over inzameling en recycling kunt u contact opnemen met uw plaatselijke gemeente.

Afhankelijk van uw nationale wetgeving kunnen er boetes worden opgelegd bij het onjuist weggooien van dit soort afval.

Grazie per aver acquistato un prodotto Panasonic.
- Leggi attentamente queste istruzioni per utilizzare il prodotto in modo corretto e sicuro.
- Prima di utilizzare questo prodotto, prestare particolare attenzione alle **“Precauzioni di sicurezza”** e le **“Informazioni importanti” (vedere P. IT2 - IT4).**
- Conservare le presenti Istruzioni d’uso per futuri utilizzi.
- Panasonic non accetterà alcuna responsabilità se il prodotto viene usato in modo improprio o per il mancato rispetto delle presenti istruzioni.

Indice

Precauzioni di sicurezza IT2
Informazioni importanti IT4
Requisiti elettrici IT4
Nomi delle parti e istruzioni IT5
Modalità d’uso IT6
Pulizia e manutenzione IT10
Risoluzione dei problemi IT10
Specifiche tecniche IT11

Precauzioni di sicurezza

Assicurati di seguire queste istruzioni.

Per ridurre il rischio di lesioni personali, scosse elettriche o incendi, osservare quanto segue:

■ **I seguenti segnali indicano il grado di lesione e danno quando il prodotto viene usato in modo improprio.**

⚠ **ATTENZIONE:**	Indica un potenziale pericolo che potrebbe causare lesioni gravi o morte.
⚠ **AVVERTENZA:**	Indica un potenziale pericolo che potrebbe causare lesioni minori o danni materiali.

■ **I simboli sono classificati e spiegati come segue.**

⃠ Questo simbolo indica un divieto.	❗ Questo simbolo indica un requisito da rispettare.

⚠ ATTENZIONE

Per evitare il rischio di scosse elettriche, incendi dovuti a cortocircuiti, fumo, scottature o lesioni.

⃠
- **Non permettere a neonati e bambini di giocare con il materiale da imballaggio.** (Può causare soffocamento.)
- **Non smontare, riparare o modificare questo apparecchio.**
  ➜ Contatta il centro di assistenza Panasonic per un controllo o una riparazione.
- **Non danneggiare il cavo di alimentazione o la spina di alimentazione.**
  I seguenti comportamenti sono severamente vietati:
  Modificare, toccare o posizionare qualcosa vicino agli elementi riscaldanti o alle superfici calde, piegare, torcere, tirare, appendere /accostare bordi taglienti, collocare oggetti pesanti sopra, impacchettare il cavo di alimentazione o trasportare l’apparecchio per il cavo di alimentazione.
- **Non collegare o scollegare la spina di alimentazione con le mani bagnate.**
- **Non utilizzare l’apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina di alimentazione sono danneggiati o se la spina è attaccata alla presa di corrente.**
  ➜ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo centro di assistenza o da una persona altrettanto qualificata per evitare pericoli.
  ➜ Inserire saldamente la spina di alimentazione.
- **Non immergere l’unità principale, il cavo di alimentazione o la spina di alimentazione nell’acqua, né schizzarla con acqua e/o qualsiasi altro liquido.**

⚠ ATTENZIONE

- **L’apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenze, purché siano sotto supervisione o abbiano ricevuto istruzioni relative all’uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi ad esso connessi.**
- **La pulizia e la manutenzione dell’apparecchio non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.**
- **Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.**
- **I bambini non devono giocare con questo apparecchio.**
- **Tenere l’apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.**
- **Spolvera regolarmente la spina di alimentazione.**
  ➜ Stacca la spina di alimentazione e puliscila con un panno asciutto.
- **Nell’improbabile caso in cui l’apparecchio smetta di funzionare correttamente, interrompere immediatamente l’utilizzo dell’apparecchio e scollegarlo.**
  Esempio di eventi anomali o guasto:
  - La spina o il cavo di alimentazione si surriscaldano in modo anomalo.
  - L’alimentazione dell’apparecchio viene a mancare.
  - Il corpo principale è deformato, presenta danni visibili o è particolarmente caldo.
  - La pentola profonda o altre parti sono incrinate.
  - Si sente un rumore anomalo durante l’uso.
  - Si avverte un odore sgradevole.
  - Si verifica un’altra anomalia o guasto.

  ➜ Contatta il centro di assistenza Panasonic per un controllo o una riparazione.
- **Assicurati che il voltaggio indicato sull’etichetta dell’apparecchio corrisponda a quello della tua rete locale.**
  Evita, inoltre, di collegare altri dispositivi alla stessa presa per evitare il surriscaldamento elettrico. Tuttavia, se stai collegando diverse spine di alimentazione, assicurati che il wattaggio totale non superi il wattaggio nominale della presa.
- **Fai attenzione se nella pentola profonda viene versato del liquido caldo, perché potrebbe essere espulso dall’apparecchio a causa del vapore improvviso.**

⚠ AVVERTENZA

Per evitare il rischio di perdite elettriche, scosse elettriche, incendi dovuti a cortocircuiti, scottature, lesioni o danni materiali.

- **Non utilizzare l’apparecchio vicino a pareti, mobili o in spazi ristretti come gli armadi a muro.**
  ➜ Posizionare l’apparecchio su un ripiano stabile, asciutto, pulito, piano e resistente al calore, ad almeno 10 cm dal bordo e ad almeno 5 cm dalle pareti adiacenti e da altri oggetti.
- **Non utilizzare l’apparecchio nei seguenti luoghi.**
  - Su superfici irregolari, su tappeti o tovaglie, ecc.
  - Non collocarlo in un luogo in cui possa essere schizzato con acqua o vicino a una fonte di calore.
  - Vicino a fonti d’acqua aperte come vasche da bagno, lavandini o altri contenitori.
  - Vicino a una parete o a un mobile.

  ➜ Posiziona l’apparecchio su un piano duro, asciutto e pulito.
- **Non rimuovere gli accessori né scollegare l’apparecchio durante l’uso.**
- **Non usare un timer esterno, ecc.**
  - Questo apparecchio non è destinato a essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- **Non toccare aree calde come l’unità principale, l’interno degli accessori, il coperchio mentre l’apparecchio è in uso o subito dopo l’uso.**
  Le superfici accessibili possono diventare calde durante l’uso. Prestare attenzione al calore residuo, in particolare dopo l’uso.
  ➜ Per evitare scottature, utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere il coperchio o gli accessori.
  (Non usare presine bagnate.)

⚠ AVVERTENZA

- **Non inserire alcun oggetto negli spazi vuoti.**
- **Non accendere il Multi-Cooker quando è capovolto o appoggiato su un fianco.**
- **Non aprire il coperchio durante l'uso di questo apparecchio. Fai attenzione quando togli il coperchio dopo la cottura, perché il vapore caldo fuoriesce dalla pentola profonda.**
- **Non sostituire alcuna parte dell'apparecchio con ricambi non originali.**
- **Non coprire il coperchio e non appoggiare l'apparecchio su panni, carta o altri materiali infiammabili quando l'apparecchio è in funzione.**
- **Non conservare il coperchio o gli accessori in frigorifero o nel congelatore.**
- **Non conservare i cibi surgelati quando la corrente è spenta.**
  (L'umidità all'interno della struttura dell'elettrodomestico si condenserà causando malfunzionamenti).
- **Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.**
  • Quando lasci l'apparecchio incustodito, spegnilo.
- **Non trasportare l'apparecchio afferrando gli accessori. Questo potrebbe causare la caduta dell'apparecchio.**
- **Non cuocere più dell'80% della capacità della pentola profonda. L'aggiunta di una quantità eccessiva di acqua può causare il malfunzionamento o il pericolo del prodotto. (Vedere P. IT11 "Specifiche tecniche")**
- **Non utilizzare utensili da cucina con bordi e angoli taglienti per toccare gli accessori. Potrebbero graffiare e danneggiare gli accessori.**
- **Dopo aver rimosso gli accessori, assicurati che siano assemblati correttamente e installati in modo sicuro. (Vedere P. IT5)**
- **Stacca la spina di alimentazione quando l'apparecchio non è in uso.**
- **Assicurati di tenere la spina di alimentazione quando la stacchi. Non tirare mai il cavo di alimentazione.**
- **Assicurati di spegnere l'apparecchio e di scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente prima di montarlo, smontarlo, spostarlo e pulirlo quando non è in uso e puliscilo prima del prossimo utilizzo.**
- **Evitare che l'acqua trabocchi durante l'uso. Se l'acqua fuoriesce, vi è il rischio di scottature.**
- **Prima di manipolare, spostare o pulire l'apparecchio, staccarlo dalla spina e lasciarlo raffreddare.**
- **Attenzione a non inciampare o rimanere impigliati nel cavo di alimentazione durante l'uso.**
- **Spegni l'apparecchio e scollega l'alimentazione prima di cambiare gli accessori o di avvicinarti a parti che si muovono durante l'uso.**
- **Assicurarsi di pulire l'apparecchio dopo l'uso, in particolare le superfici a contatto con gli alimenti.**
  (Vedere P. IT10 "Pulizia e manutenzione")
- **Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'utilizzo domestico.**

Informazioni importanti

- **Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.**
- **Non utilizzare l'apparecchio per scopi commerciali.**
- **Non usare coltelli o altri strumenti affilati per rimuovere i residui.**
- **Non avvolgere il cavo di alimentazione intorno al corpo del prodotto.**
- **Assicurati che le parti o gli accessori siano ben fissati prima dell'uso.**
- **Prima dell'uso, lava il coperchio e gli accessori e fissali saldamente seguendo i passaggi indicati di seguito. (Vedere P. IT5)**

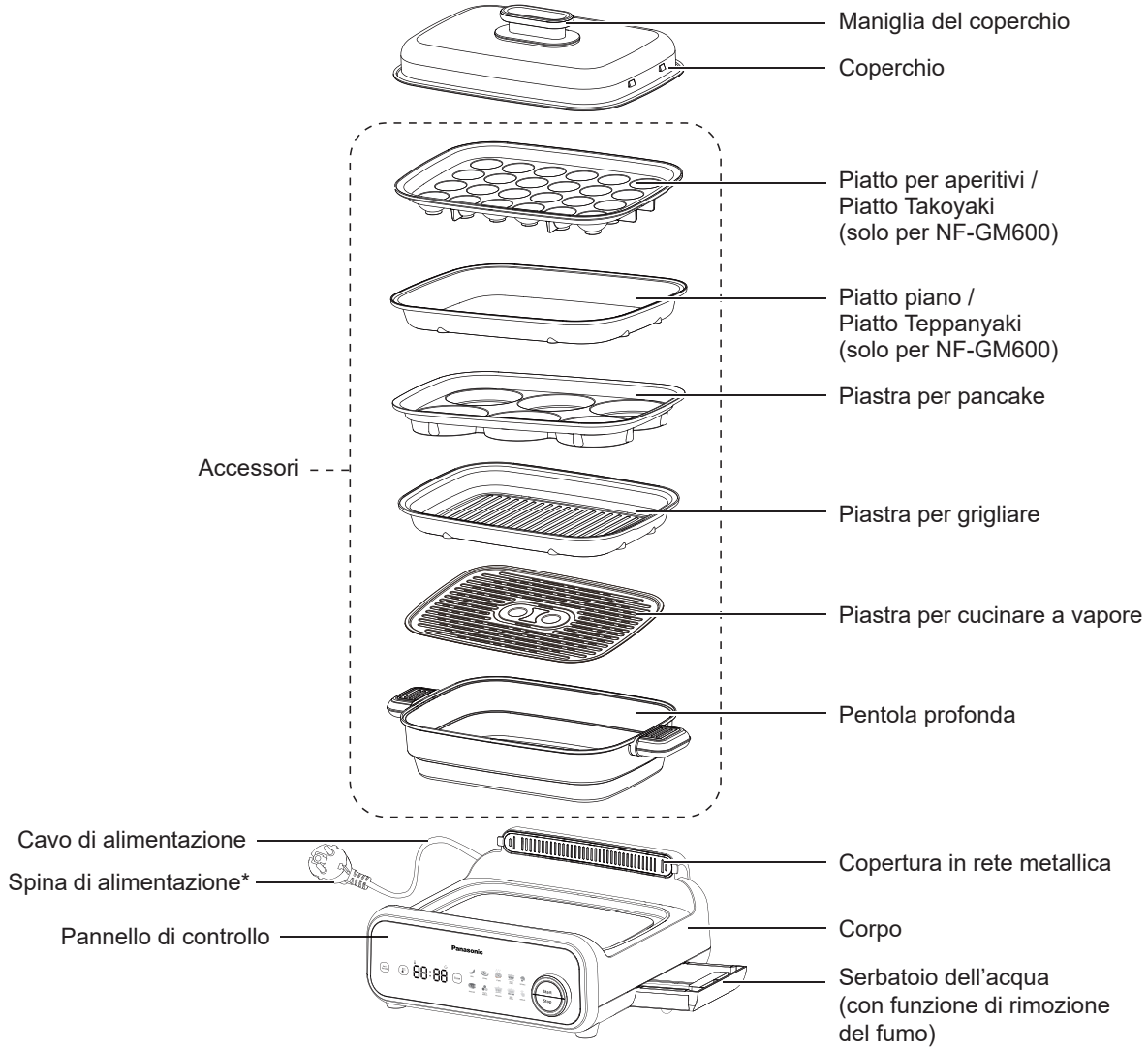


Questo simbolo sull'apparecchio indica "Superficie calda e da non toccare senza precauzione".

Nomi delle parti e istruzioni

Unità principale e accessori

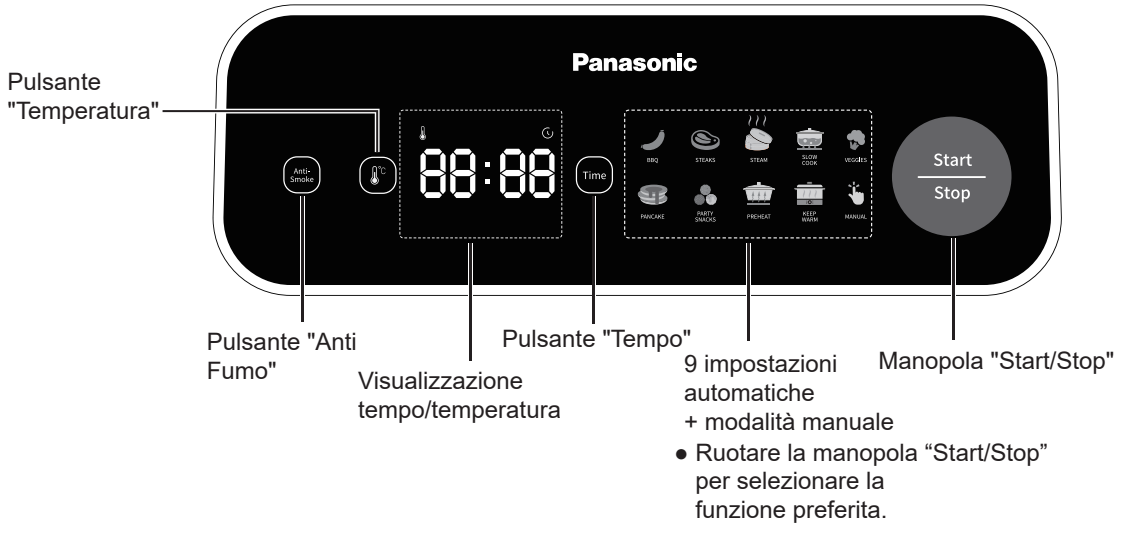
- **Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, utilizza una spugna morbida e un liquido detergente neutro per pulire a fondo tutti gli accessori e il coperchio.**



* La forma della spina può essere diversa dall'illustrazione.

Pannello di controllo e display

- **Il display LCD si illuminerà dopo il collegamento all'alimentazione.**



● Ruotare la manopola "Start/Stop" per selezionare la funzione preferita.

Italiano

Pannello di controllo e display

Nome del pulsante	Descrizione funzione o visualizzazione
Anti-Smoke Pulsante "Anti Fumo"	Attiva o disattiva il sistema di scarico anti fumo. ● Quando la funzione predefinita è “Anti Fumo”, premi il pulsante per disattivarla. ● Lampeggiante: SPENTO; luce continua: ACCESO.
°C Pulsante "Temperatura"	Regolazione e conferma della temperatura. ● Premi il pulsante, ruota la manopola "Start/Stop" per aumentare o diminuire la temperatura.
Time Pulsante "Tempo"	Adattamento e conferma del tempo di funzionamento. ● Premi il pulsante, ruota la manopola "Start/Stop" per aumentare o diminuire il tempo.
Start / Stop Manopola "Start/Stop"	Avvio : Accensione, per iniziare la cottura. Arresto : Spegnimento, pressione breve prima della cottura e pressione lunga durante la cottura. Manopola : Selezione delle funzioni e regolazione della temperatura/tempo.

Modalità d’uso

■ Scegli gli accessori giusti per cucinare in base alle tue preferenze personali e ai diversi scopi di cottura.

1 **In base al metodo di cottura, seleziona un accessorio e posizionalo sull’unità principale.**

• Assicurati che tra gli accessori non ci siano corpi estranei come acqua e residui di cibo.
• Dopo aver posizionato gli accessori, assicurati che non siano inclinati.

2 **Inserisci la spina di alimentazione nella presa di corrente, mentre il cicalino suona, il pannello di controllo si illumina e il prodotto entra nella schermata di selezione del menu.**



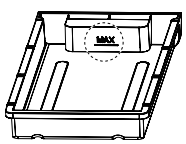
3 **Aggiungi gli ingredienti agli accessori, ruota la manopola “Start/Stop” per selezionare la funzione, imposta il tempo e la temperatura.**

Funzione	BARBECUE	BISTECCHE	VAPORE	COTTURA LENTA	VERDURE	PANCAKE	SNACKS PER FESTE	PRERISCALDARE	MANTENERE AL CALDO	MANUALE
Tempo predefinito	00:30	00:30	00:10	01:30	00:15	00:30	00:30	00:10	01:00	00:05
Intervallo regolabile nel tempo	30 min - 3 ora	15 - 35 min	5 - 30 min	30 min - 4 ora	10 - 30 min	10 - 30 min	10 - 1 ora	10 - 30 min	30 min - 12 ora	5 min - 12 ora
Unità di regolazione del tempo (lento/veloce)	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
Temperatura preimpostata	250 °C	250 °C	100 °C	100 °C	100 °C	180 °C	180 °C	200 °C	60 °C	100 °C
Temperatura regolabile	150 - 250 °C	150 - 250 °C	Non regolabile	60 - 100 °C	50 - 100 °C	120 - 200 °C	150 - 200 °C	50 - 200 °C	40 - 100 °C	40 - 250 °C
Unità di regolazione della temperatura (lenta/veloce)	5 °C / 10 °C	5 °C / 10 °C	–	5 °C	5 °C	5°C / 10 °C	5 °C	5 °C / 10 °C	5 °C	5°C / 10 °C
Scarico fumo predefinito	✔	✔	–	–	–	✔	–	–	–	–

• Abbreviazioni utilizzate in queste istruzioni: min = minuto(s). h = ora(s);

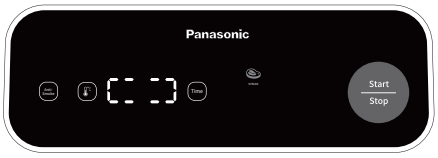
(Questo è un esempio della funzione “BISTECCHE”, le altre funzioni funzionano allo stesso modo).

• Ruota su “BISTECCHE”, la funzione lampeggia, in base alla temperatura/tempo desiderato, premi i tasti °C / Time, quindi ruota la manopola per regolare il tempo/la temperatura.
• Durante il funzionamento di questo prodotto, il tempo/temperatura e gli altri parametri di ogni funzione possono essere impostati tramite la manopola "Start/Stop", come mostrato nella figura in alto.
• Quando si utilizza la funzione “Scarico fumo”, è necessario aggiungere una quantità di acqua nel serbatoio dell’acqua.
(Nel serbatoio dell’acqua ci sono delle linee di riferimento)



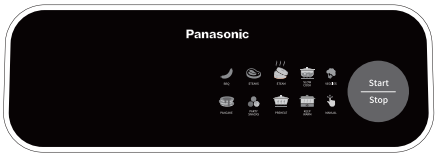
4 Una volta completate le impostazioni, premi “Start” per avviare la cottura.

- Nello stato di funzionamento, se vuoi regolare il tempo/la temperatura, puoi premere il tasto (🌡) / (Time), quindi ruota la manopola per aumentare o diminuire il tempo/la temperatura e il sistema entrerà automaticamente nello stato operativo appena impostato.
- Per tornare alla selezione del menu durante il funzionamento, premere e tenere premuto “Stop”.

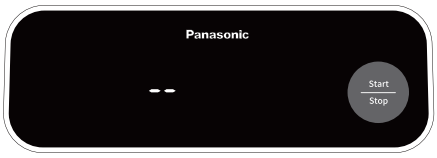


* Questo display mostra il preriscaldamento.

5 Quando il tempo di cottura viene raggiunto, la cottura è terminata.



6 Se non si effettua alcuna operazione per 5 minuti, il prodotto si spegnerà. Quando il prodotto è spento, ruota la manopola "Start/Stop" per accedere alla selezione della funzione.



Ricette

Qui di seguito sono riportate le abbreviazioni utilizzate nelle presenti istruzioni: tsp = cucchiaino; tbsp = cucchiaio da tavola; min = minuto; s = secondi.

Spiedini con miele, sesamo e halloumi

Ingredienti (8 porzioni):

Funzione



BBQ

Accessori



1. 8 spiedini (messi in ammollo in acqua per 10 minuti)
   500 g di halloumi (o qualsiasi altro formaggio grigliabile)
   1 cucchiaio di olio neutro
2. Per la glassa al miele:
   1 cucchiaio di olio di sesamo
   1 cucchiaio di olio neutro
   2 cucchiai di semi di sesamo
   2 cucchiai di aglio in granuli
   1 cucchiaio di fiocchi di peperoncino
   100 ml di miele
   1 cucchiaio di aceto di sidro di mele

Modalità di preparazione

1. Taglia l’halloumi a pezzetti e quindi infilzali con gli spiedini.
2. Glassa al miele: Mescola tutti gli altri ingredienti in una ciotola, insaporisci con pepe e sale.
3. Passa l’olio sulla “Piastra per grigliare”, poi spennella l’halloumi con la glassa al miele.
4. Seleziona la funzione “Barbecue” e posiziona gli spiedini sulla “Piastra per grigliare” al termine del preriscaldamento. Cuoci alla griglia senza coperchio a 180 °C, spennellando di tanto in tanto e girando con attenzione dopo 3 o 4 minuti, fino a quando non saranno dorati su tutta la superficie.

Kebab di carne e verdure

Ingredienti (8 porzioni):

Funzione



BBQ

Accessori



1. 8 spiedini (messi in ammollo in acqua per 10 minuti)
   Per la marinata:
   50 ml di salsa di soia
   2 cucchiai di olio d’oliva
   1 cucchiaio di aceto di riso o di sidro di mele
   1 cucchiaio di miele
   1 cucchiaio di pepe nero macinato fresco
2. Per i kebab:
   400 g di bistecca di controfiletto disossata
   300 g di peperoni rossi o gialli
   1 cipolla rossa
   300 g di zucchine
   300 g di ananas fresco
   Sale e pepe
   2 cucchiai di prezzemolo fresco, coriandolo o basilico per guarnire (facoltativo)

Modalità di preparazione

1. Taglia la carne e le verdure a pezzetti uniformi.
2. Prepara la marinata e lascia marinare gli ingredienti per almeno 15 minuti.
3. Prepara i kebab aggiungendo carne, verdure e ananas agli spiedini fino a riempirli.
4. Aggiungi la “Piastra per grigliare” all’unità principale e seleziona la funzione “Barbecue”. Aggiungi un po’ d’olio alla piastra e griglia i kebab per qualche minuto (da 3 a 5 minuti per lato) a 250 °C.

Bistecca con salsa al pepe in grani

Ingredienti (4 porzioni):

Funzione



MANUAL STEAKS

Accessori



1. Ingredienti per la salsa:
   50 ml di brandy o cognac (o marsala)
   100 ml di brodo di manzo, a basso contenuto di sodio (importante!)
   200 ml di panna (intera/densa)
   2 - 3 cucchiai di pepe nero intero tritato grossolanamente (o grani di pepe verde in scatola, sgocciolati)
2. Ingredienti da grigliare:
   3 bistecche, pepe e sale, olio

Modalità di preparazione

1. Prepara la salsa al pepe mescolando tutti gli ingredienti. Metti il “Piatto piano” sull’unità principale e riscaldalo con la funzione “MANUALE” a 100 °C per 5 minuti.
2. Condisci le bistecche con pepe e sale.
3. Posiziona la “Piastra per grigliare” oliata sull’unità principale e seleziona la funzione “BISTECCHE” - lascia preriscaldare a 250°C.
4. Regola la temperatura a 200 °C e griglia le bistecche per qualche minuto (a seconda dello spessore e dei tuoi gusti) su ogni lato.
   Consigli di cottura per bistecche spesse 2,5 cm (1 pollice) (a 200 – 250 °C):
   Al sangue: Da 2 a 3 minuti; Media: Da 4 a 5 minuti (250 °C); Ben cotta: 6-7 minuti.
5. Mentre la carne è in cottura, riscalda la salsa di peperoni e servila calda con le bistecche.

Cotolette di agnello con aglio, limone e paprika

Ingredienti (4 porzioni):

Funzione



STEAKS

Accessori



1. Alla griglia: 4 cotolette di agnello (600 g), ben tagliate
   Per la marinata: 1 cucchiaio di olio d’oliva
   1 spicchio d’aglio (schiacciato)
   ½ limone (scorza e succo finemente ben filtrati)
   ½ cucchiaino di paprika macinata
   1 cucchiaio di origano o timo fresco (tritato)
   ½ cucchiaino di sale marino al miele chiaro
   Pepe nero macinato fresco
2. Servi con la pesca, il formaggio morbido e le foglie di rucola, conditi con un po’ di olio d’oliva e succo di limone

Modalità di preparazione

1. Metti a marinare le cotolette di agnello per una notte nella marinatura.
2. Posiziona la “Piastra per grigliare” oliata sul corpo principale e seleziona la funzione “Bistecche” - lascia che si preriscaldi a 250 °C.
3. Dopo il preriscaldamento, griglia le cotolette per qualche minuto su ogni lato per 4-5 minuti Modalità di preparazione (a seconda dello spessore e dei tuoi gusti).

Ricette

Qui di seguito sono riportate le abbreviazioni utilizzate nelle presenti istruzioni: tsp = cucchiaino; tbsp = cucchiaio da tavola; min = minuto; s = secondi.

Gyoza congelati

Ingredienti
Gyoza congelati (16-20 pezzi)

Funzione



Accessori



Modalità di preparazione
1. Aggiungi la "Pentola profonda" con 300 ml di acqua all'unità principale e aggiungi la "Piastra per cucinare a vapore".
2. Posiziona i gyoza sulla "Piastra per cucinare a vapore" e avvia la funzione "VAPORE" a 100 °C per 10 minuti, finché i gyoza non saranno cotti.
   Servi con salsa di soia o olio di sesamo.

Salmone al vapore con zucchine, pomodori e peperoncino

Ingredienti (4 porzioni)
400 - 500 g di filetti di salmone (4 pezzi)
300 g di zucchine (2 zucchine, tagliate a metà e svuotate)
4 rametti di rosmarino, pepe, sale e olio d'oliva
Per guarnire il burro:
2 spicchi d'aglio
½ peperoncino rosso
2 pomodori secchi
60 g di burro

Funzione



Accessori



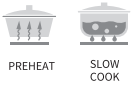
Modalità di preparazione
1. Prepara il burro: Mescola aglio, peperoncino, pomodori secchi e burro fino a formare una pasta e mettila in frigorifero per farla rassodare.
2. Taglia le zucchine a metà e svuotale. Condisci il salmone con olio d'oliva, pepe e sale.
3. Aggiungi la "Pentola profonda" con 700 ml di acqua all'unità principale e aggiungi la "Piastra per cucinare a vapore".
4. Posiziona il salmone e le zucchine alla julienne sulla "Piastra per cucinare a vapore", decora il pesce con rametti di rosmarino.
5. Avvia la funzione "VAPORE" a 100 °C per 10-15 minuti fino a quando il pesce e le zucchine non saranno cotti.
   Servire con il burro per guarnire.

Curry di lenticchie rosse

Ingredienti
1 cucchiaio di olio neutro
4 spicchi d'aglio (tritati)
Un pezzo di zenzero fresco di 5 cm (2 pollici) (sbucciato e tritato o grattugiato)
1 cucchiaino di curcuma macinata
1 - 2 peperoni serrano, tagliati a dadini (piccanti!)
1 cucchiaino di cumino macinato
½ cucchiaino di coriandolo macinato
½ cucchiaino di peperoncino rosso indiano in polvere
2 cucchiai di curry in polvere
1 cucchiaino di garam masala
Sale marino e pepe nero (a piacere)
190 g di lenticchie rosse (messe in ammollo preventivamente)
400 ml di brodo vegetale
400 g di pomodori tritati in scatola
400 ml di latte di cocco intero in lattina
1 cucchiaio di burro o di burro di mandorle cremoso non zuccherato
½ limone piccolo (spremuto)
100 g di coriandolo o spinaci freschi (tritati grossolanamente)

2 Per servire: Riso Basmati o Jasmine o naan.

Funzione



Accessori



Modalità di preparazione
1. Aggiungi la "Pentola profonda" all'unità principale e avvia la funzione "PRERISCALDARE" a 200 °C.
   Dopo il preriscaldamento, aggiungi l'olio, l'aglio, lo zenzero e i peperoni e fai cuocere per 5 minuti, poi aggiungi le lenticchie lavate e fai cuocere per altri 5 minuti.
2. Passa alla funzione "COTTURA LENTA" e imposta la temperatura a 100 °C e 50 minuti.
   Aggiungi il brodo vegetale, i pomodori, 400 ml di latte di cocco e le erbe e avvia il programma.
3. Quando le lenticchie sono morbide, aggiungi il burro/burro di mandorle, il succo di limone e 100 g di coriandolo fresco o spinaci e lascia cuocere altri 5 minuti.

Gulasch

Ingredienti
2 cucchiai di olio vegetale,
500 g di controfiletto di manzo (tagliato a cubetti)
2 cipolle medie (tagliate in lunghezza)
4 - 5 spicchi d'aglio grandi (tritati)
Sale e pepe, 2 foglie di alloro
1½ cucchiaio di paprika dolce
1 cucchiaino di timo essiccato
½ cucchiaino di maggiorana macinata
1 cucchiaino di paprika piccante o pepe di Caienna
2 cucchiai di farina
3 cucchiai di concentrato di pomodoro
200 ml di vino rosso, 1000 ml di brodo di manzo
2 - 3 cucchiai di salsa Worcestershire o Maggi (assaggiare prima di aggiungere il tutto)
4 carote e patate medie (tagliate a pezzetti)
1 cucchiaio di timo fresco (tritato)
Prezzemolo fresco tritato e panna acida per servire (facoltativo)

Funzione



Accessori



Modalità di preparazione
1. Aggiungi il "Piatto piano" all'unità principale e avvia la funzione "Barbecue" a 250 °C. Dopo il preriscaldamento, aggiungi l'olio naturale e scotta la carne per 2 o 3 minuti per lato, condendola con sale e pepe. Rimuovi il piatto e lascia riposare la carne.
2. Aggiungi la "Pentola profonda" all'unità principale e preriscalda a 200 °C. Dopo il preriscaldamento, seleziona 180 °C nella funzione "MANUALE" e aggiungi una spruzzata di olio naturale con cipolle, aglio ed erbe. Salta in padella per 1 o 2 minuti.
3. Cospargi di farina il tutto e mescola per distribuirla. Aggiungi il concentrato di pomodoro e aggiungi il vino rosso mescolando. Lascia cuocere per circa 2 minuti.
4. Ora aggiungi il brodo di manzo, le carote, le patate e la carne di manzo nella "Pentola profonda", mettila sull'unità principale e seleziona la funzione "COTTURA LENTA" a 100 °C e lascia cuocere a fuoco lento per 01:20 - 01:30 (finché la carne non sarà tenera).
5. Guarnisci la zuppa pronta con prezzemolo e panna acida.

Minestrone classico

Ingredienti
4 cucchiai di olio d'oliva
2 carote medie (pelate e tagliate)
1 cipolla gialla media (tritata)
2 gambi di sedano (tritati)
100 g di concentrato di pomodoro
400 g di verdure di stagione (tritate)
(ad esempio, zucca gialla, zucchine, fagiolini, broccoli o piselli)
4 spicchi d'aglio (spremuti)
½ cucchiaino di origano secco
½ cucchiaino di timo secco
1 lattina grande (400 g) di pomodori a cubetti, con il loro stesso liquido
500 ml di brodo vegetale, 400 ml di acqua
1 cucchiaino di sale marino fino e pepe, 2 foglie di alloro
200 g di pasta del tipo «conchiglie»,
400 g di fagioli cannellini o ceci (sciacquati e scolati o cotti)
200 g di spinaci baby
2 cucchiai di succo di limone,
Parmigiano grattugiato fresco, per guarnire (facoltativo)

Funzione



Accessori



Modalità di preparazione
1. Aggiungi l'olio d'oliva, le cipolle e l'aglio tritati nella "Pentola profonda", falli rosolare leggermente mentre preriscaldi a 200°C. Se necessario, premi "Anti Fumo".
2. Lava e taglia tutte le verdure, mettile nella "Pentola profonda" e falle stufare per 2 minuti.
3. Seleziona la funzione "COTTURA LENTA" e imposta il tempo su 30 minuti. Ora aggiungi il concentrato di pomodoro e i pomodori tagliati a pezzetti, mescola per 5 minuti, poi aggiungi le erbe, il brodo e l'acqua. Copri con il coperchio finché la zuppa non bolle.
4. Aggiungi la pasta e gli spinaci e lascia bollire per altri 8-10 minuti (finché la pasta non è pronta).
5. Condisci con pepe, sale, succo di limone e parmigiano grattugiato.

Asparagi verdi avvolti in Prosciutto di Parma

Ingredienti (8 porzioni):

Funzione



Accessori



1 Per gli asparagi:
Circa 16 asparagi (non troppo sottili)
16 fette di prosciutto di Parma (tagliate molto sottili) (circa 120 - 150 g)
1 cucchiaio di olio d'oliva

2 Per la salsa olandese:
3 tuorli d'uovo extra-large
30 ml di succo di limone (o aceto di sidro di mele)
Un pizzico di sale
150 g di burro (a cubetti)

3 Per servire: 50 g di mandorle in scaglie, tostate in una padella asciutta, una manciata di erbette

Modalità di preparazione

1. Prepara la salsa olandese: sbatti i tuorli, il succo di limone e il sale a bagnomaria. Quando inizia ad addensarsi, aggiungi poco alla volta i pezzetti di burro e continua a sbattere mentre si sciolgono nel composto.
2. Aggiungi il "Piatto piano" all'unità principale con il coperchio e avvia la funzione "Verdure" per preriscaldare.
   Avvolgi ogni asparago con una fetta di prosciutto di Parma.
3. Aggiungi l'olio e posiziona gli asparagi nel "Piatto piano", lascia cuocere a fuoco basso per 10 minuti con il coperchio.
4. Seleziona la funzione "MANUALE" a 160 °C e griglia delicatamente gli asparagi con il coperchio aperto.

Verdure mediterranee grigliate

Ingredienti

300 g di zucchine,
1 melanzana
3 pomodori Roma
6 mini peperoni
150 g di cavoletti di Bruxelles
3 cucchiai di olio d'oliva extra vergine

Per la vinaigrette:
50 ml di olio d'oliva extravergine
succo di ½ limone
½ cucchiaino di sale
½ cucchiaino di pepe nero

Funzione



Accessori



Modalità di preparazione

1. Taglia le verdure a pezzetti e aggiungile alla "Piastra per grigliare" dell'unità principale, irrora con olio d'oliva e copri con il coperchio.
2. Avvia la funzione "VERDURE" per 10 minuti per renderle morbide.
3. Poi passa alla funzione "Barbecue" e grigliale per 3-4 minuti a 250 °C con il coperchio aperto.
4. Servire con vinaigrette.

Pancake con mirtilli

Ingredienti (6 porzioni):

135 g di farina multiuso
1 cucchiaino di lievito in polvere
Un pizzico di sale
30 g di zucchero semolato
130 ml di latte
1 uovo grande (leggermente sbattuto)
30 ml di pastella fusa (più altra per la cottura)
100 g di mirtilli (con un filo di sciroppo d'acero)

•La doratura sarà più lenta sul lato della piastra. Si consiglia di cuocere per un periodo di tempo più lungo (30 s o 1 min) prima di girare, per ottenere una doratura migliore.

Funzione



PANCAKE

Accessori



Modalità di preparazione

1. Prepara l'impasto e aggiungi i mirtilli. Preriscalda la "Piastra per pancake" a 180 °C. Aggiungi un po' di pastella ad ogni sezione e aggiungi il burro. Cuoci per 5-6 minuti per lato a 180 °C.
2. Per servire, spolvera con lo zucchero e condisci con lo sciroppo d'acero.

Naan

Ingredienti (6-12 naan):

200 g di farina
¼ di cucchiaino di sale (ed ancora per spolverare)
1 cucchiaino di lievito istantaneo
1 cucchiaino di zucchero di canna
75 ml di latte caldo
75 ml di yogurt naturale (o yogurt vegano)
1 cucchiaio di olio d'oliva
2 cucchiai di ghee, burro o olio d'oliva (facoltativo)
1 - 2 cucchiai di erbe aromatiche fresche -cilantro, prezzemolo, scalogno o erba cipollina (facoltativo)

•La doratura sarà più lenta sul lato della piastra. Si consiglia di cuocere per un periodo di tempo più lungo (30 s o 1 min) prima di girare, per ottenere una doratura migliore.

Funzione



PANCAKE

Accessori



Modalità di preparazione

1. Prepara l'impasto e lascialo lievitare per almeno 1 ora.
2. Forma 12 naan rotondi.
3. Aggiungi la "Piastra per pancake" all'unità principale e preriscalda a 200 °C. Metti il burro sulla "Piastra per pancake" e cuoci i naan con la funzione "PANCAKE". Dopo 3 o 4 minuti, girali.
4. Guarnisci e insaporisci con erbe aromatiche a tuo piacimento.

Frittatina di Parma

* Solo GM600

Ingredienti (24 palline):

6 fette di prosciutto di Parma
2 - 3 cipollotti (tritati finemente)
4 asparagi verdi
3 uova medie
15 ml di latte
50 g di parmigiano (grattugiato)

•La doratura sarà più lenta sul lato della piastra. Si consiglia di cuocere per un periodo di tempo più lungo (30 s o 1 min) prima di girare, per ottenere una doratura migliore.

Funzione



PARTY SNACKS

Accessori



Modalità di preparazione

1. Prepara il composto di uova, latte, cipollotti e parmigiano.
2. Aggiungi delle fette di prosciutto di Parma in ogni "Piatto per aperitivi", aggiungi il composto di uova e decora con un pezzo di asparagi.
3. Aggiungi il "Piatto Party" con coperchio all'unità principale e avvia la funzione "SNACKS PER FESTE" a 180°C.
4. Cuoci per 8 minuti fino a quando l'uovo non si sarà rappreso e girali per farli dorare per altri 8 minuti.

Poffertjes

* Solo GM600

Ingredienti

350 ml di latte caldo
2¼ cucchiai di lievito istantaneo
250 g di farina integrale
2 cucchiai di zucchero semolato
Un pizzico di sale
1 uovo grande
100 g di burro non salato
Zucchero a velo per spolverare

•La doratura sarà più lenta sul lato della piastra. Si consiglia di cuocere per un periodo di tempo più lungo (30 s o 1 min) prima di girare, per ottenere una doratura migliore.

Funzione



PARTY SNACKS

Accessori



Modalità di preparazione

1. Prepara l'impasto con il latte, il lievito, la farina, lo zucchero, il sale e l'uovo. Lascia riposare per 45 minuti.
2. Aggiungi il piatto "Piatto per aperitivi" all'unità principale, copri con il coperchio e avvia la funzione "SNACKS PER FESTE" a 200 °C e 30 minuti.
3. Dopo il preriscaldamento, aggiungi il burro in ogni "Piatto party". Aggiungi l'impasto e cuoci ogni lato per circa 10 minuti, fino a quando non sarà dorato. Per servire, cospargi i Poffertjes di zucchero a velo.

Mini Pizza Party

* Solo GM600

Ingredienti

12 pomodori ciliegini (devono essere rotondi e profumati, tagliali a metà e rimuovi i semi)
150 g di mozzarella (in piccoli pezzi)
1 bicchiere piccolo di pesto rosso
400 g di pasta per pizza, olio d'oliva
Pepe e sale, origano
24 foglie di basilico fresco

•La doratura sarà più lenta sul lato della piastra. Si consiglia di cuocere per un periodo di tempo più lungo (30 s o 1 min) prima di girare, per ottenere una doratura migliore.

Funzione



PARTY SNACKS

Accessori



Modalità di preparazione

1. Fai dei cerchi di pasta per pizza (4,5 cm di vetro) e aggiungi un po' di pesto rosso sul cerchio.
2. Precalda a 180 °C e aggiungi dell'olio d'oliva in ogni sezione del "Piatto per aperitivi".
   Distribuisci la pasta per pizza rotonda in ogni teglia, aggiungi mezzo pomodoro ciliegino con la mozzarella. Inforna per 10 minuti fino a quando non saranno dorate.
3. Per servire, aggiungi una foglia di basilico.

Fonduta di formaggio

Ingredienti

125 ml di vino bianco secco
1 spruzzo di succo di limone
900 g di formaggio svizzero (ad esempio, gruviera, emmental grattugiato)
1 cucchiaino di kirsch o schnapps
Spicchio d'aglio dimezzato (facoltativo)
Aggiungi gli aromi (noce moscata, sale e pepe)

Funzione

MANUAL

Accessori

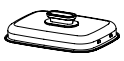


Modalità di preparazione

1. Aggiungi la "Pentola profonda" all'unità principale e avvia la funzione "MANUALE" a 160 °C.
2. Fai sobbollire 125 ml di vino bianco a 160 °C.
3. Aggiungi 900 g di formaggio svizzero grattugiato (per esempio: Emmentaler, Groviera, ecc.), il kirsch e il succo di limone e mescola con un cucchiaio di legno fino a quando non saranno sciolti.
4. Aggiungi aromi come noce moscata, sale e pepe. Mangia con pane bianco. (Evita che le forchette di metallo graffino il prodotto)

Pulizia e manutenzione

- Stacca la spina di alimentazione e assicurati che l'apparecchio si sia raffreddato prima di pulirlo.
- Non utilizzare coltelli o raschietti metallici affilati per pulire gli accessori o il coperchio.
- Pulisci accuratamente le parti dopo ogni utilizzo. Tieni sempre tutte le parti pulite e asciutte.
- Non immergere l'unità principale in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non utilizzare benzina, diluente, candeggina, alcol, spugna di nylon, spazzole di metallo o polvere lucidante, ecc.
- Prima di pulire l'unità principale, assicurati di rimuovere gli accessori e il coperchio dall'unità principale.
- Qualsiasi residuo di aceto o sale può causare corrosione.

									
Acqua corrente	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Lavastoviglie	✘	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Panno umido ben strizzato	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Spugna morbida	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Tampone per pulire	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Nota:	Lava ogni parte in acqua fredda o tiepida con una spugna morbida. Sciacqua e asciuga accuratamente prima di riporre il prodotto.								Pulisci lo sporco o le macchie con un panno umido e pulito.

Risoluzione dei problemi

Prima di chiamare o richiedere una riparazione, controlla i seguenti punti.

H01 ~ H04 & H51	Si tratta di un malfunzionamento. ● Contattare il Centro di assistenza Panasonic per la riparazione.

Problema	Causa e azione
La piastra non si riscalda	● **La spina di alimentazione è scollegata dalla presa di corrente.** ➔ Inseriscila completamente nella presa. ● **La piastra non è messa correttamente.** ➔ Mettila correttamente. ● **Troppi alimenti cotti come le verdure nel piatto.** ➔ Riduci la quantità di cibi cotti.
L'acqua non bolle o bolle solo leggermente.	● **L'acqua nella pentola supera la capacità nominale/la pentola non è coperta dal coperchio.** ➔ Non superare la capacità nominale / coprire con il coperchio.
C'è un suono anomalo durante l'uso	● **Si tratta di uno scricchiolio causato dall'espansione e dalla contrazione dell'unità di riscaldamento.** **Non si tratta di un malfunzionamento.**
Appiccicosità del cibo	● **Ci sono residui di cibo sulla superficie del piatto.** ➔ Lava e controlla che la piastra non contenga corpi estranei prima dell'uso.

Specifiche tecniche

Alimentazione	230 V - 240 V ～ 50 Hz	
Consumo energetico	Durante la cottura	1400 W - 1524 W
Consumo energetico in modalità off	0,4 W	
Consumo energetico in modalità standby	n.a.	
Consumo energetico in modalità standby e con collegamento alla rete elettrica	n.a.	
Tempo predefinito per lo spegnimento	5 minuti	
Capacità nominale della pentola profonda (approssimativa)	Max 2,5 L	
Lunghezza del cavo di alimentazione (approssimative)	2,5 m	
Dimensioni (L × P × A) (approssimative)	41,6 × 39,0 × 25,4 cm (compreso il coperchio)	
Peso (approssimativo)	NF-GM600: 9.15 kg	
	NF-GM400: 7.67 kg	

Smaltimento di vecchie apparecchiature

Solo per Unione Europea e Nazioni con sistemi di raccolta e smaltimento.

Questo simbolo sui prodotti, sull'imballaggio e / o sulle documentazioni o manuali accompagnanti i prodotti indica che i prodotti elettrici, elettronici non devono essere smaltiti come rifiuti urbani ma deve essere effettuata una raccolta separata.

Per un trattamento adeguato, recupero e riciclaggio di vecchi prodotti vi invitiamo a consegnarli agli appositi punti di raccolta secondo la legislazione vigente nel vostro paese.



Con uno smaltimento corretto, contribuirete a salvare importanti risorse e ad evitare i potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente.

Per ulteriori informazioni su raccolta e riciclaggio, vi invitiamo a contattare il vostro comune.

Lo smaltimento non corretto di questi rifiuti potrebbe comportare sanzioni in accordo con la legislazione nazionale.

Gracias por adquirir este producto Panasonic.
- Lea estas instrucciones detenidamente para usar el producto de la forma correcta y más segura posible.
- Antes de utilizar el producto, preste especial atención a las secciones **«Precauciones de seguridad»** e **«Información importante» (consulte la página ES2 - ES4).**
- Guarde estas instrucciones de uso para futuras consultas.
- Panasonic no aceptará responsabilidad alguna si el usuario somete al aparato a un uso inadecuado o no sigue estas instrucciones.

Índice

Precauciones de seguridad ES2
Información importante ES4
Requisitos eléctricos ES4
Nombres de los componentes e instrucciones ES5
Instrucciones de uso ES6
Cuidados y limpieza ES10
Resolución de problemas ES10
Especificaciones ES11

Precauciones de seguridad

Asegúrese de seguir estas instrucciones.

Siga estas indicaciones para reducir el riesgo de lesiones, descargas eléctricas o incendios:

■ **Estas señales indican el grado de daños que pueden producirse por un mal uso del producto.**

⚠ **ADVERTENCIA:**	Indica un peligro potencial que puede conllevar lesiones graves o la muerte.
⚠ **PRECAUCIÓN:**	Indica un peligro potencial que puede conllevar lesiones leves o daños materiales.

■ **A continuación encontrará una descripción y clasificación de los símbolos.**

⃠ Este símbolo indica prohibición.	❗ Este símbolo indica un requisito que debe cumplirse.

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar riesgos de descargas eléctricas, incendios debidos a un cortocircuito, generación de humos, quemaduras o lesiones.

⃠
- **No permita que los niños jueguen con el material de embalaje** (podría ocasionar asfixia).
- **No desmonte, repare ni modifique este aparato.**
  ➜ Póngase en contacto con el centro de asistencia de Panasonic para solicitar una inspección o reparación.
- **Tenga cuidado para no dañar el cable de alimentación ni el enchufe de alimentación.**
  Queda absolutamente prohibido llevar a cabo estas acciones:
  Modificar el aparato, utilizarlo o colocarlo cerca de elementos que emitan calor o de superficies calientes, doblar el cable de alimentación, retorcerlo, tirar de él, manipularlo o dejarlo colgando sobre bordes afilados, colocar objetos pesados encima de él, atarlo o mover el aparato tirando de este.
- **No conecte ni desconecte el enchufe de alimentación con las manos mojadas.**
- **No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe de alimentación están dañados o si este último no está bien conectado a la toma de corriente.**
  ➜ Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, su centro de asistencia o personal debidamente cualificado deben sustituirlo para evitar situaciones de peligro.
  ➜ Inserte el enchufe de alimentación firmemente.
- **No sumerja la unidad principal, el cable de alimentación ni el enchufe de alimentación en agua (ni cualquier otro líquido) ni los salpique con agua ni otros líquidos.**

⚠ ADVERTENCIA

- **El aparato pueden utilizarlo niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se les supervisa o reciben instrucciones respecto a su uso seguro y comprenden los posibles peligros.**
- **Los niños mayores de 8 años pueden llevar a cabo las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato si están debidamente supervisados.**
- **El aparato no está pensado para que lo utilicen los niños a modo de juguete.**
- **Evite que los niños jueguen con el aparato.**
- **Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.**
- **Limpie el polvo del enchufe de alimentación de forma regular.**
  ➜ Desenchúfelo y límpielo con un trapo seco.
- **En el caso poco probable de que el aparato deje de funcionar correctamente, deje de utilizarlo de inmediato y desenchúfelo.**
  Ejemplos de anomalías o averías:
  - El enchufe de alimentación o el cable de alimentación se calientan en exceso.
  - El aparato pierde potencia.
  - La unidad principal del aparato está deformada, presenta daños visibles o se calienta en exceso.
  - La cazuela u otras piezas están agrietadas.
  - Se escuchan ruidos anormales durante el uso.
  - El aparato despide un olor desagradable.
  - Cualquier otra anomalía o fallo.

  ➜ Póngase en contacto con el centro de asistencia de Panasonic para solicitar una inspección o reparación.
- **Asegúrese de que el voltaje indicado en la etiqueta del aparato coincida con el suministro local.**
  Evite también conectar otros dispositivos a la misma toma de corriente para evitar que se produzca un sobrecalentamiento eléctrico. No obstante, si va a conectar varios enchufes de alimentación, asegúrese de que la potencia total no supere la potencia nominal de la toma de corriente.
- **Tenga cuidado al verter líquido caliente en la cazuela, ya que este puede salir despedido del aparato debido a la formación repentina de vapor.**

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar riesgos de fugas eléctricas, descargas eléctricas, incendios debidos a un cortocircuito, quemaduras, lesiones o daños materiales.

- **No utilice el aparato cerca de paredes, muebles o en espacios reducidos, como armarios.**
  ➜ Coloque el aparato sobre una encimera firme, seca, limpia, plana y resistente al calor, a una distancia mínima de 10 cm del borde de la superficie y de 5 cm de las paredes adyacentes y otros objetos.
- **No utilice el aparato en los sitios indicados a continuación:**
  - Sobre superficies irregulares, alfombras, manteles, etc.
  - En lugares en los que pueda recibir salpicaduras de agua o que estén cerca de una fuente de calor.
  - Cerca de fuentes de agua corriente, como bañeras, lavabos o similares.
  - Cerca de una pared o de muebles.

  ➜ Coloque el aparato sobre una encimera firme y plana que esté seca y limpia.
- **No retire los accesorios ni desconecte el aparato durante su uso.**
- **No utilice un temporizador externo.**
  - Este aparato no está pensado para utilizarse con un temporizador o un sistema de control remoto externos.
- **No toque las superficies calientes, como la unidad principal, el interior de los accesorios o la tapa, mientras el aparato esté en uso o inmediatamente después de su uso.**
  Las superficies externas pueden calentarse durante el uso. Tenga cuidado con el calor residual, especialmente después de usar el aparato.
  ➜ Para evitar quemaduras, utilice manoplas de cocina para retirar la tapa o los accesorios. (No utilice las manoplas si están mojadas).

⚠ PRECAUCIÓN

- **No introduzca ningún objeto en los huecos.**
- **No encienda el aparato si está boca abajo o de lado.**
- **No quite la tapa mientras el aparato esté en marcha. Tenga cuidado al retirar la tapa tras cocinar alimentos, ya que la cazuela despedirá vapor caliente.**
- **No sustituya ningún componente del aparato por recambios no originales.**
- **No cubra la tapa con un trapo, papel o materiales similares inflamables ni deje el aparato sobre estos cuando esté en marcha.**
- **No introduzca la tapa ni los accesorios en la nevera o el congelador.**
- **No deje alimentos congelados en el aparato cuando esté apagado.**
  (Podría condensarse humedad en el interior del aparato y provocar un mal funcionamiento).
- **No deje el aparato desatendido durante su uso.**
  • En caso de tener que dejar el aparato desatendido, apáguelo.
- **No mueva el aparato sujetándolo por los accesorios. Podría caerse.**
- **Introduzca alimentos en la cazuela hasta el 80 % de su capacidad como máximo. Un exceso de agua podría provocar un fallo del producto o situaciones de peligro. (Consulte el apartado «Especificaciones» en la página ES11)**
- **No utilice utensilios de cocina con bordes y esquinas afilados. Podrían rayar y dañar los accesorios.**
- **Cuando vuelva a montar los accesorios extraídos, asegúrese de montarlos de forma correcta y segura. (Consulte la página ES5)**
- **Desenchufe el aparato cuando no vaya a usarlo.**
- **Asegúrese de sujetarlo por el enchufe de alimentación al desenchufarlo. No tire nunca del cable de alimentación.**
- **Asegúrese de apagar el aparato y desconectar el enchufe de alimentación de la toma de corriente antes de montar, desmontar, mover o limpiar el aparato. Asimismo, limpie el aparato antes de volver a utilizarlo.**
- **Evite que el agua rebose durante el uso. Si se derrama agua, existe riesgo de que se produzcan quemaduras.**
- **Antes de manipular, mover o limpiar el aparato, desenchúfelo y deje que se enfríe.**
- **Tenga cuidado para no tropezar con el cable de alimentación o enredarse con él mientras utilice el aparato.**
- **Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de cambiar los accesorios o de tocar piezas móviles que estén en uso.**
- **Asegúrese de limpiar el aparato después de su uso, especialmente las superficies que hayan estado en contacto con comida.**
  (Consulte la sección «Cuidados y limpieza» en la página ES10)
- **Este aparato está pensado para uso doméstico únicamente.**

Información importante

- **No utilice el aparato al aire libre.**
- **No utilice el aparato para fines comerciales.**
- **No utilice un cuchillo ni cualquier otra herramienta afilada para eliminar residuos.**
- **No enrolle el cable de alimentación alrededor de la unidad principal.**
- **Asegúrese de fijar correctamente las piezas o los accesorios antes de utilizarlos.**
- **Antes de usar la tapa y los accesorios, lávelos y colóquelos correctamente siguiendo las indicaciones que se muestran a continuación. (Consulte la página ES5)**

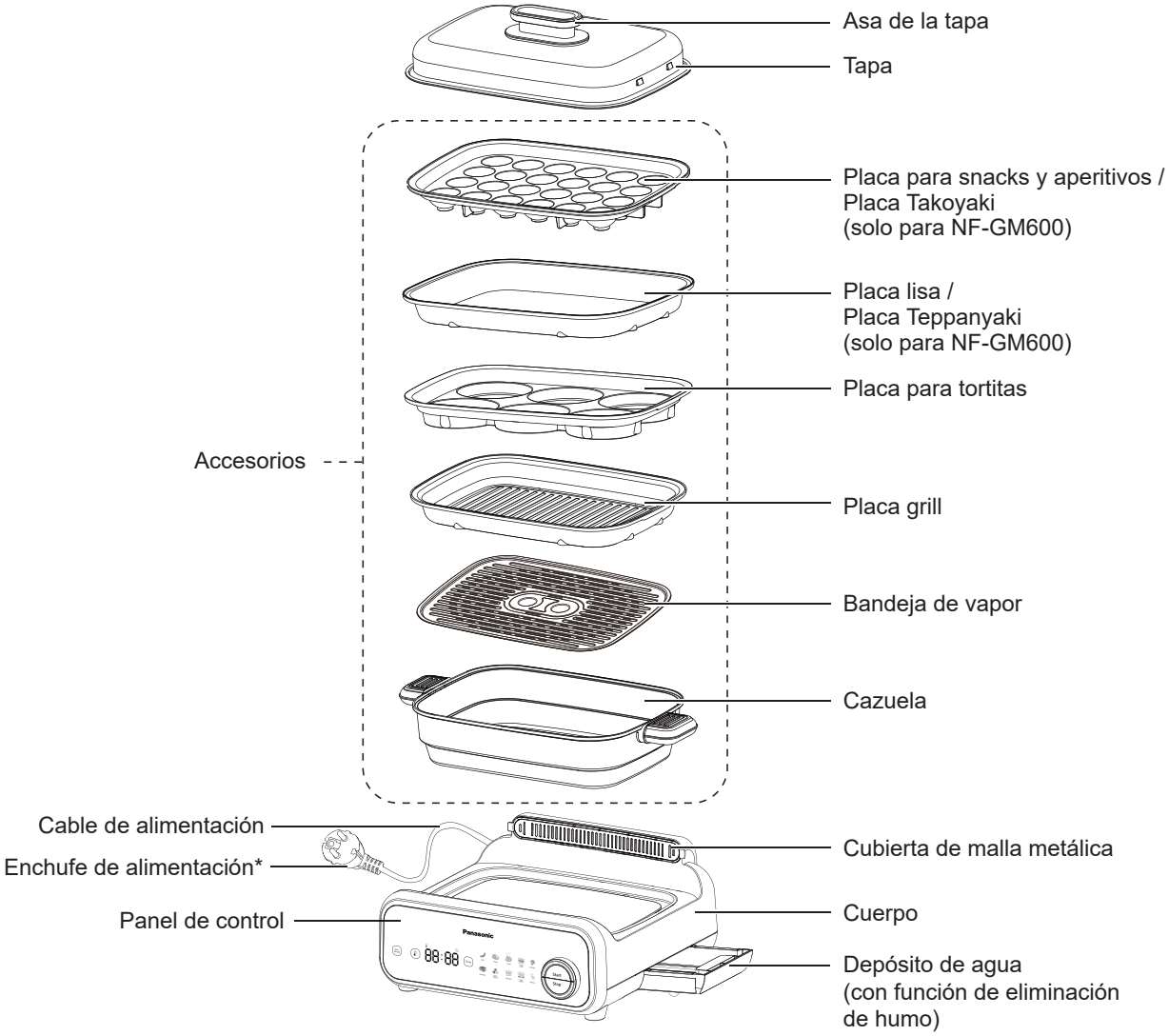


Este símbolo significa: «Precaución: superficie caliente».

Nombres de los componentes e instrucciones

Unidad principal y accesorios

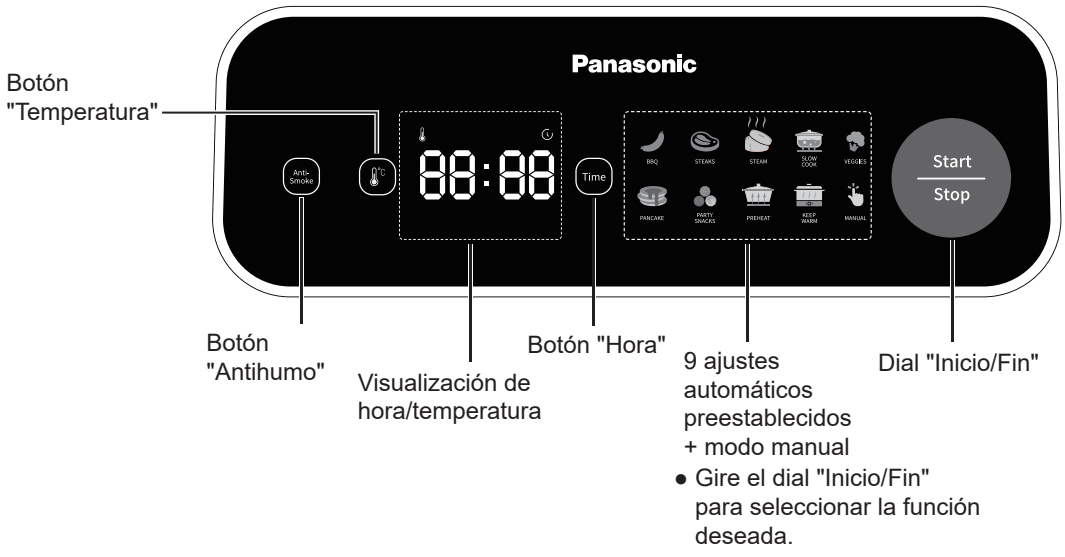
- **Antes de usar el aparato por primera vez, limpie concienzudamente todos los accesorios y la tapa con una esponja suave y detergente neutro.**



* La forma del enchufe eléctrico puede diferir de la mostrada en la imagen.

Panel de control y pantalla

- **Al enchufar el aparato, la pantalla LCD se iluminará.**



● Gire el dial "Inicio/Fin" para seleccionar la función deseada.

Español

Panel de control y pantalla

Nombre de los botones	Función y descripción de las indicaciones en pantalla
Botón "Antihumo"	Permite activar o desactivar el sistema de extracción antihumo. ● Cuando la función seleccionada tenga activado el sistema antihumo por defecto, puede pulsar el botón para desactivarlo. ● Parpadeo: APAGADO; luz continua: ENCENDIDO.
Botón "Temperatura"	Permite ajustar y confirmar la temperatura de funcionamiento. ● Pulse el botón y gire el dial "Inicio/Fin" para aumentar o disminuir la temperatura.
Botón "Hora"	Permite ajustar y confirmar el tiempo de funcionamiento. ● Pulse el botón y gire el dial "Inicio/Fin" para aumentar o disminuir el tiempo.
Dial "Inicio/Fin"	Inicio: permite encender el aparato, y iniciar la cocción. Parada: permite apagar el aparato, pulsación corta antes de la cocción y pulsación larga durante la cocción. Dial: permite seleccionar funciones y ajustar la temperatura y el tiempo.

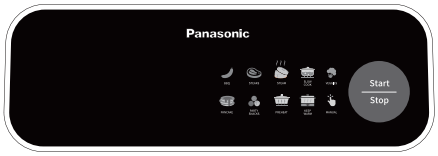
Instrucciones de uso

■ Seleccione los accesorios adecuados para cocinar en función de sus preferencias personales y las distintas opciones de cocción disponibles.

1 **En función del método de cocción, seleccione un accesorio y colóquelo en la unidad principal.**

• Asegúrese de que no haya sustancias extrañas, como agua y restos de alimentos, entre los accesorios.
• Al colocar los accesorios, asegúrese de que no queden inclinados.

2 **Inserte el enchufe de alimentación en la toma de corriente; sonará un pitido, el panel de control se encenderá y el producto accederá a la pantalla de selección de menús.**

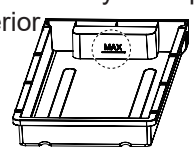


3 **Añada los ingredientes en los accesorios, gire el dial "Inicio/Fin" para seleccionar una función, y ajuste el tiempo y la temperatura.**

Función	BARBACOA	BISTECS	VAPOR	COCCIÓN LENTA	VERDURAS	TORTITAS	MERIENDA DE FIESTA	PRECALENTAR	MANTENERSE CALIENTE	MANUAL
Tiempo predeterminado	00:30	00:30	00:10	01:30	00:15	00:30	00:30	00:10	01:00	00:05
Rango de tiempo ajustable	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
Unidad de ajuste de tiempo (lento/rápido)	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
Temperatura predeterminada	250 °C	250 °C	100 °C	100 °C	100 °C	180 °C	180 °C	200 °C	60 °C	100 °C
Rango de temperatura ajustable	150 - 250 °C	150 - 250 °C	No ajustable	60 - 100 °C	50 - 100 °C	120 - 200 °C	150 - 200 °C	50 - 200 °C	40 - 100 °C	40 - 250 °C
Unidad de ajuste de temperatura (lento/rápido)	5 °C / 10 °C	5 °C / 10 °C	–	5 °C	5 °C	5 °C / 10 °C	5 °C	5 °C / 10 °C	5 °C	5 °C / 10 °C
Extracción de humo predeterminada	✔	✔	–	–	–	✔	–	–	–	–

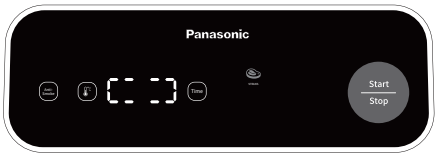
• En estas instrucciones se utilizan las abreviaturas y «min» (minutos).

A continuación se ofrece un ejemplo de cómo usar la función «BISTECS». El resto funcionan de forma similar.
• Seleccione la función «BISTECS»; el icono correspondiente parpadeará. Dependiendo de la temperatura y el tiempo que desee configurar, pulse los botones / y gire el dial para ajustar los valores.
• Mientras el producto está en funcionamiento, es posible ajustar el tiempo, la temperatura y otros parámetros de las funciones a través del dial "Inicio/Fin" de acuerdo con los valores de la tabla anterior.
• Para utilizar la función de extracción de humo, añada agua al depósito de agua. (El depósito de agua incluye marcas de medición).



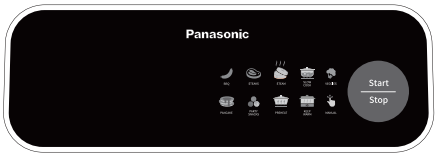
4 Una vez configurados todos los ajustes, pulse el botón de inicio para empezar a cocinar.

- Si desea modificar la temperatura o el tiempo mientras el aparato está en funcionamiento, pulse los botones (Temp)/(Time) y, a continuación, gire el dial para aumentar o disminuir dichos ajustes y estos se establecerán de forma automática.
- Para volver a la pantalla de selección de menús durante el funcionamiento, mantenga pulsado el botón de parada.

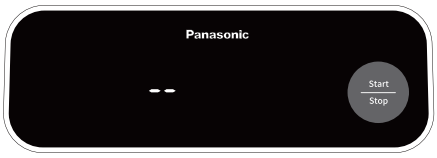


* Esta indicación muestra la función de precalentamiento.

5 Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción configurado, el aparato se detendrá.



6 Si no se acciona ningún botón en un plazo de 5 minutos, el producto se apagará.
Cuando el aparato esté apagado, gire el dial de inicio/parada para acceder a la selección de funciones.



Recetas

En estas instrucciones se utilizan las siguientes abreviaturas:
cdta. = cucharadita / cda. = cucharada / min = minutos / s = segundos.

Brochetas de halloumi con sésamo y miel

Ingredientes (8 raciones):

1 8 brochetas de madera (remojadas 10 min en agua)
500 g de halloumi (o cualquier otro queso para asar a la parrilla)
1 cda. de aceite neutro

2 Para el glaseado de miel:
1 cda. de aceite de sésamo
1 cda. de aceite neutro
2 cdtas. de semillas de sésamo
2 cdtas. de ajo en polvo
1 cda. de copos de chile
100 ml de miel
1 cda. de vinagre de sidra

Función



BBQ

Accesorios



Método de preparación

1. Cortar los bloques de halloumi en trozos e insertarlos en las brochetas.
2. Glaseado de miel: mezclar el resto de ingredientes en un bol y sazonar con sal y pimienta.
3. Untar la placa grill con aceite y el halloumi con el glaseado de miel.
4. Seleccionar la función BARBACOA y colocar las brochetas en la placa grill una vez finalizado el tiempo de precalentamiento. Asar sin tapar a 180 °C untando las brochetas de vez en cuando con el glaseado. Después de 3 o 4 min, darles la vuelta con cuidado hasta que estén bien doradas por ambos lados.

Kebabs de carne y verduras

Ingredientes (8 raciones):

1 8 brochetas de madera (remojadas 10 min en agua)
Para el adobo:
50 ml de salsa de soja
2 cdas. de aceite de oliva
1 cda. de vinagre de sidra o arroz
1 cda. de miel
1 cda. de pimienta negra fresca molida

2 Para los kebabs:
400 g de solomillo deshuesado
300 g de pimiento rojo o amarillo
1 cebolla roja
300 g de calabacín
300 g de piña natural
Sal y pimienta
2 cdas. de perejil, cilantro o albahaca frescos para decorar (opcional)

Función



BBQ

Accesorios



Método de preparación

1. Cortar la carne y las verduras en trozos pequeños.
2. Preparar el adobo y marinar los ingredientes durante 15 min como mínimo.
3. Preparar los kebabs insertando la carne, las verduras y la piña en las brochetas hasta llenarlas por completo.
4. Colocar la placa grill sobre la unidad principal y seleccionar la función BARBACOA. Añadir un poco de aceite a la placa y asar los kebabs de 3 a 5 min por cada lado a 250 °C.

Bistecs con salsa a la pimienta

Ingredientes (4 raciones):

1 Ingredientes para la salsa:
50 ml de brandi, coñac o marsala
100 ml de caldo de carne bajo en sodio (¡importante!)
200 ml de nata espesa
2 - 3 cdtas. de granos de pimienta negra triturados no demasiado finos
(o granos de pimienta verde en conserva escurridos)

2 Ingredientes para la parrilla:
3 bistecs, sal, pimienta y aceite

Función



MANUAL STEAKS

Accesorios



Método de preparación

1. Preparar la salsa a la pimienta mezclando todos los ingredientes. Colocar la placa lisa sobre la unidad principal y calentarla en la función MANUAL a 100 °C durante 5 min.
2. Sazonar los bistecs con sal y pimienta.
3. Colocar la placa grill untada en aceite sobre la unidad principal y seleccionar la función BISTECS. Precalentar a 250 °C.
4. Ajustar la temperatura a 200 °C y asar los bistecs unos minutos (en función del grosor y de su gusto) por cada lado.
   Recomendaciones de cocción para bistecs de 2,5 cm de grosor (a 200 – 250 °C): Poco hechos: 2 a 3 min / en su punto: 4 a 5 min (250 °C) / bien hechos: 6 a 7 min.
5. Mientras la carne reposa, recalentar la salsa de pimienta y servirla caliente con los bistecs.

Chuletas de cordero con ajo, limón y pimentón

Ingredientes (4 raciones):

1 Para la parrilla: 4 chuletas de cordero (600 g) bien desgrasadas
Para el adobo: 1 cda. de aceite de oliva
1 diente de ajo (machacado)
½ limón (zumo y corteza rallada)
½ cdta. de pimentón molido
1 cdta. de orégano o tomillo (picado)
½ cdta. de miel transparente y sal marina
Pimienta negra recién molida

2 Servir con melocotón, queso tierno y hojas de rúcula aliñadas con un poco de aceite de oliva y zumo de limón

Función



STEAKS

Accesorios



Método de preparación

1. Marinar las chuletas de cordero con el resto de ingredientes durante toda la noche.
2. Colocar la placa grill untada en aceite sobre el cuerpo principal y seleccionar la función BISTECS. Precalentar a 250 °C.
3. Cuando esté caliente, asar las chuletas 4 - 5 min por cada lado (en función del grosor y de su gusto).

Recetas

En estas instrucciones se utilizan las siguientes abreviaturas:
cdta. = cucharadita / cda. = cucharada / min = minutos / s = segundos.

Gyozas congeladas

Ingredientes
Gyozas congeladas (16 - 20 unidades)

Función



STEAM

Accesorios



Método de preparación
1. Colocar la cazuela con 300 ml de agua sobre la unidad principal y poner encima la bandeja de vapor.
2. Colocar las gyozas sobre la bandeja de vapor y poner en marcha la función VAPOR a 100 °C durante 10 min hasta que las gyozas estén listas.
   Servir con salsa de soja o aceite de sésamo.

Salmón al vapor con calabacín, tomate y guindilla

Ingredientes (4 raciones)
400 - 500 g de salmón en filetes (4 trozos)
300 g de calabacín (2 unidades cortadas por la mitad y vaciadas)
4 ramitas de romero, pimienta, sal y aceite de oliva
Para la guarnición:
2 dientes de ajo
½ guindilla roja
2 tomates secos
60 g de mantequilla

Función



STEAM

Accesorios



Método de preparación
1. Preparar la mantequilla: mezclar el ajo, la guindilla, los tomates secos y la mantequilla hasta obtener una pasta y guardarla en la nevera para que se endurezca.
2. Cortar los calabacines por la mitad y vaciarlos. Sazonar el salmón con aceite de oliva, pimienta y sal.
3. Colocar la cazuela con 700 ml de agua sobre la unidad principal y poner encima la bandeja de vapor.
4. Introducir el salmón y los trozos de calabacín en la bandeja de vapor, y decorar el pescado con las ramitas de romero.
5. Poner en marcha la función VAPOR a 100 °C entre 10 y 15 min hasta que el pescado y los calabacines estén listos. Servir con la mantequilla.

Curry de lentejas rojas

Ingredientes
1
1 cda. de aceite neutro (sin sabor)
4 dientes de ajo (picados)
Trozo de jengibre fresco de 5 cm (pelado y picado/rallado)
1 cdta. de cúrcuma molida
1 - 2 chiles serranos cortados en trozos pequeños (¡picantes!)
1 cdta. de comino molido
½ cdta. de cilantro molido
½ cdta. de chile indio en polvo
2 cdtas. de curry en polvo
1 cdta. de garam masala
Sal marina y pimienta negra (al gusto)
190 g de lentejas rojas (previamente remojadas)
400 ml de caldo de verduras
Una lata de 400 g de tomate triturado
Una lata de 400 ml de leche de coco sin desgrasar
1 cda. de mantequilla de almendras cremosa sin azúcar
Zumo de ½ limón pequeño
100 g de cilantro fresco o espinacas (picados en trozos grandes)

2 Para acompañar: arroz basmati o jazmín o pan naan.

Función



PREHEAT SLOW COOK

Accesorios



Método de preparación
1. Colocar la cazuela sobre la unidad principal y poner en marcha la función PRECALENTAR a 200 °C.
   Cuando esté caliente, añadir el aceite, el ajo, el jengibre y los chiles y cocinar durante 5 min. A continuación, añadir las lentejas lavadas, remover y cocinar otros 5 min.
2. Cambiar a la función COCCIÓN LENTA y ajustar la temperatura a 100 °C y 50 min. Añadir el caldo de verduras, los tomates, 400 ml de leche de coco y las hierbas y poner en marcha el programa.
3. Cuando las lentejas estén blandas, añadir mantequilla/mantequilla de almendras, zumo de limón y 100 g de cilantro fresco o espinacas y dejar que se cocinen otros 5 min.

Goulash

Ingredientes
2 cdas. de aceite vegetal
500 g de solomillo de ternera (cortado en trozos pequeños)
2 cebollas medianas (cortadas en rodajas)
4 - 5 dientes de ajo grandes (picados)
Sal, pimienta y 2 hojas de laurel
1 cda. y ½ de pimentón dulce
1 cdta. de tomillo seco
½ cdta. de mejorana molida
1 cdta. de pimentón picante o pimienta de cayena
2 cdas. de harina
3 cdas. de pasta de tomate
200 ml de vino tinto y 1,000 ml de caldo de carne
2 - 3 cdtas. de salsa Worcestershire o Maggi (probar antes de añadirlas)
4 zanahorias y patatas medianas (cortadas en trozos pequeños)
1 cda. de tomillo fresco (picado)
Perejil fresco picado y crema agria para servir (opcional)

Función



BBQ MANUAL SLOW COOK

Accesorios



Método de preparación
1. Colocar la placa lisa sobre la unidad principal y poner en marcha la función BARBACOA a 250 °C. Cuando esté caliente, añadir el aceite y dorar la carne durante 2 o 3 min por cada lado. Sazonar con sal y pimienta. Retirar la placa y dejar reposar la carne.
2. Colocar la cazuela sobre la unidad principal y precalentar a 200 °C. Cuando esté caliente, ajustar la función MANUAL a 180 °C y añadir un chorrito de aceite, las cebollas, los ajos y las hierbas. Saltear 1 - 2 min.
3. Espolvorear harina por encima y remover para cubrirlo todo. Añadir la pasta de tomate y el vino tinto sin dejar de remover. Cocer unos 2 min.
4. A continuación, añadir el caldo de carne, las zanahorias, las patatas y la carne en la cazuela, ponerla sobre la unidad principal y seleccionar la función COCCIÓN LENTA a 100 °C. Cocinar a fuego lento durante 01:20 - 01:30 h (hasta que la carne esté tierna).
5. Adornar la sopa con el perejil y la crema agria.

Sopa minestrone clásica

Ingredientes
4 cdas. de aceite de oliva
2 zanahorias medianas (peladas y troceadas)
1 cebolla amarilla mediana (picada)
2 ramas medianas de apio (picadas)
100 g de pasta de tomate
400 g de verduras de temporada (picadas)
(p. ej., calabaza amarilla, calabacín, judías verdes, brócoli o guisantes)
4 dientes de ajo (machacados)
½ cdta. de orégano seco
½ cdta. de tomillo seco
1 lata grande (400 g) de tomate troceado con su líquido
500 ml de caldo vegetal y 400 ml de agua
1 cdta. de sal marina fina, pimienta y 2 hojas de laurel
200 g de pasta para sopa
400 g de alubias blancas o garbanzos (enjuagados y escurridos o cocidos)
200 g de espinacas baby
2 cdtas. de zumo de limón
Queso parmesano recién rallado para decorar (opcional)

Función



SLOW COOK

Accesorios



Método de preparación
1. Añadir el aceite de oliva, la cebolla picada y los ajos en la cazuela y dorar ligeramente mientras se precalienta a 200 °C. Activar el sistema Antihumo en caso necesario.
2. Lavar y cortar todas las verduras y añadirlas a la cazuela. Remover durante 2 min.
3. Seleccionar la función COCCIÓN LENTA y ajustar el tiempo a 30 min. A continuación, agregar la pasta de tomate y los tomates troceados, y remover durante 5 min. Finalmente, añadir las hierbas, el caldo y el agua. Tapar hasta que hierva.
4. Añadir la pasta y las espinacas y hervir de 8 a 10 min más (hasta que la pasta esté lista).
5. Sazonar con pimienta, sal, zumo de limón y queso parmesano rallado.

Espárragos verdes envueltos en jamón serrano

Ingredientes (8 raciones):

1 Para los espárragos:
Unos 16 espárragos (no demasiado finos)
16 lonchas de jamón serrano (en lonchas muy finas) (aprox., 120 - 150 g)
1 cda. de aceite de oliva

2 Para la salsa holandesa:
3 yemas de huevos extragrandes
30 ml de zumo de limón (o vinagre de sidra)
Una pizca de sal
150 g de mantequilla (en cubos)

3 Para decorar: 50 g de almendra laminada tostada en una sartén y un puñado de brotes frescos

Función



Accesorios



Método de preparación

1. Preparar la salsa holandesa: batir las yemas, el zumo de limón y la sal al baño maría. Cuando empiece a espesar, añadir poco a poco los trozos de mantequilla y seguir batiendo para que se fundan con la mezcla.
2. Colocar la placa lisa sobre la unidad principal con la tapa y poner en marcha la función VERDURAS para precalentar.
   Envolver cada espárrago con una loncha de jamón serrano.
3. Agregar aceite, poner los espárragos en la placa lisa y dejar que se cocinen lentamente durante 10 min con la tapa puesta.
4. Seleccionar la función MANUAL a 160 °C y asar los espárragos sin la tapa.

Parrillada de verduras mediterráneas

Ingredientes

300 g de calabacín
1 berenjena
3 tomates de pera
6 pimientos mini
150 g de coles de Bruselas
3 cdas. de aceite de oliva virgen extra

Para la vinagreta:
50 ml de aceite de oliva virgen extra
zumo de ½ limón
½ cdta. de sal
½ cdta. de pimienta negra

Función



Accesorios



Método de preparación

1. Cortar las verduras en trozos pequeños, ponerlas en la placa grill colocada sobre la unidad principal, rociar con aceite de oliva y cubrir con la tapa.
2. Poner en marcha la función VERDURAS durante 10 min para que se ablanden.
3. A continuación, cambiar a la función BARBACOA y asarlas de 3 a 4 min sin la tapa a 250 °C.
4. Servir con la vinagreta.

Tortitas con arándanos

Ingredientes (6 raciones):

135 g de harina de trigo
1 cdta. de polvo para hornear
Una pizca de sal
30 g de azúcar glas
130 ml de leche
1 huevo grande (ligeramente batido)
30 ml de mantequilla fundida (y un poco más para cocinar)
100 g de arándanos (rociados con sirope de arce)

•El lado de los alimentos que esté en contacto con la placa tardará un poco más en hacerse. Se recomienda cocinar durante más tiempo (30 s o 1 min) antes de darles la vuelta para obtener un mejor color.

Función



Accesorios



Método de preparación

1. Preparar la masa y añadir los arándanos. Precalentar la placa para tortitas a 180 °C. Añadir un poco de mantequilla en cada hueco y, a continuación, la masa. Cocinar 5 - 6 min por cada lado a 180 °C.
2. A la hora de servirlas, espolvorear con azúcar y regar con sirope de arce.

Pan naan

Ingredientes (6-12 naans):

200 g de harina
¼ de cdta. de sal (y un poco más para espolvorear)
1 cdta. de levadura instantánea
1 cdta. de azúcar moreno
75 ml de leche tibia
75 ml de yogur natural (o vegano)
1 cda. de aceite de oliva
2 cdas. de ghee, mantequilla o aceite de oliva (opcional)
1 - 2 cdas. de hierbas frescas: cilantro, perejil, cebolleta o cebollino (opcional)

•El lado de los alimentos que esté en contacto con la placa tardará un poco más en hacerse. Se recomienda cocinar durante más tiempo (30 s o 1 min) antes de darles la vuelta para obtener un mejor color.

Función



Accesorios



Método de preparación

1. Preparar la masa y dejarla reposar para que suba durante 1 hora como mínimo.
2. Formar 12 naans redondos.
3. Colocar la placa para tortitas sobre la unidad principal y precalentar a 200 °C. Añadir mantequilla y hornear los naans con la función TORTITAS. Darles la vuelta después de 3 o 4 min.
4. Adornar y sazonar con hierbas al gusto.

Mini frittatas con jamón

* Solo GM600

Ingredientes (24 bolitas):

6 lonchas de jamón serrano
2 - 3 cebollas tiernas (bien picadas)
4 espárragos verdes
3 huevos medianos
15 ml de leche
50 g de parmesano (rallado)

•El lado de los alimentos que esté en contacto con la placa tardará un poco más en hacerse. Se recomienda cocinar durante más tiempo (30 s o 1 min) antes de darles la vuelta para obtener un mejor color.

Función



Accesorios



Método de preparación

1. Preparar la mezcla con los huevos, la leche, las cebollas tiernas y el parmesano.
2. Poner lonchas de jamón serrano en los huecos de la placa para snacks y aperitivos, añadir la mezcla de huevo y decorar con un trozo de espárrago.
3. Colocar la placa para snacks y aperitivos y la tapa sobre la unidad principal y poner en marcha la función MERIENDA DE FIESTA a 180 °C.
4. Cocinar 8 min hasta que el huevo esté cuajado y darles la vuelta para que se doren durante otros 8 min.

Poffertjes

* Solo GM600

Ingredientes

350 ml de leche tibia
2 cdtas. y ¼ de levadura instantánea
250 g de harina de trigo
2 cdas. de azúcar blanco
Una pizca de sal
1 huevo grande
100 g de mantequilla sin sal
Azúcar glas para espolvorear

•El lado de los alimentos que esté en contacto con la placa tardará un poco más en hacerse. Se recomienda cocinar durante más tiempo (30 s o 1 min) antes de darles la vuelta para obtener un mejor color.

Función



Accesorios



Método de preparación

1. Preparar la masa con la leche, la levadura, la harina, el azúcar, la sal y el huevo. Dejar reposar 45 min.
2. Colocar la placa para snacks y aperitivos sobre la unidad principal, cubrir con la tapa y poner en marcha la función MERIENDA DE FIESTA a 200 °C durante 30 min.
3. Cuando esté caliente, añadir mantequilla en los huecos de la placa para snacks y aperitivos. Agregar la masa y hornear unos 10 min por cada lado hasta que estén dorados. Dar la vuelta de vez en cuando.
   A la hora de servir, espolvorear con azúcar glas.

Pizzetas

* Solo GM600

Ingredientes

12 tomates cherry (deben ser redondos y aromáticos; cortarlos por la mitad y quitarles las semillas)
150 g de mozzarella (en trozos pequeños)
1 taza de pesto rojo
400 g de masa para pizza y aceite de oliva
Pimienta, sal y orégano
24 hojas de albahaca fresca

•El lado de los alimentos que esté en contacto con la placa tardará un poco más en hacerse. Se recomienda cocinar durante más tiempo (30 s o 1 min) antes de darles la vuelta para obtener un mejor color.

Función



Accesorios



Método de preparación

1. Dividir la masa de pizza en porciones circulares (con un vaso de 4,5 cm) y añadir un poco de pesto rojo sobre cada una.
2. Precalentar a 180 °C y añadir aceite de oliva en cada hueco de la placa para snacks y aperitivos.
   Añadir luego la masa para pizza, medio tomate cherry y mozzarella. Hornear 10 min hasta que se doren.
3. Añadir una hoja de albahaca para decorar.

Fondue de queso

Ingredientes

125 ml de vino blanco seco
1 chorrito de zumo de limón
900 g de queso suizo (p. ej., gruyer o emmental rallado)
1 cdta. de kirsch o aguardiente
Diente de ajo partido por la mitad (opcional)
Condimentos (nuez moscada, sal y pimienta)

Función

Accesorios



Método de preparación

1. Colocar la cazuela sobre la unidad principal y poner en marcha la función MANUAL a 160 °C.
2. Cocer a fuego lento 125 ml de vino blanco a 160 °C.
3. Añadir 900 g de queso suizo rallado (por ejemplo: emmental, gruyer, etc.), kirsch y zumo de limón, y remover con una cuchara de madera hasta que se funda.
4. Añadir condimentos; por ejemplo, nuez moscada, sal y pimienta. Acompañar con pan blanco. (Evite utilizar tenedores de metal para no rayar la superficie).

Cuidados y limpieza

- Desconecte el enchufe de alimentación y asegúrese de esperar hasta que el aparato se haya enfriado antes de limpiarlo.
- No utilice cuchillos ni rascadores metálicos afilados para limpiar los accesorios ni la tapa.
- Limpie minuciosamente los distintos componentes después de usarlos. Mantenga los accesorios limpios y secos en todo momento.
- No sumerja la unidad principal en agua ni en ningún otro líquido.
- No utilice bencina, disolventes, lejía, alcohol, estropajos de nailon, cepillos metálicos, polvo para pulir, etc.
- Antes de limpiar la unidad principal, asegúrese de quitar los accesorios y la tapa.
- Los restos de vinagre y sal pueden causar corrosión.

									
Agua potable	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Lavavajillas	✘	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Paño húmedo bien escurrido	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Esponja suave	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Estropajo	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Nota	Lave los componentes en agua fría o tibia con una esponja suave. Aclárelos y séquelos completamente antes de guardarlos.								Elimine las manchas o la suciedad con un trapo limpio humedecido.

Resolución de problemas

Compruebe los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico o solicitar una reparación.

H01 ~ H04 & H51	Esto indica una avería. ● Póngase en contacto con el centro de asistencia de Panasonic para solicitar una reparación.

Problema	Causa y acciones necesarias
La placa no se calienta	● **El enchufe de alimentación no se ha conectado correctamente a la toma de corriente.** ➔ Introdúzcalo firmemente en la toma. ● **La placa no está bien colocada.** ➔ Colóquela correctamente. ● **Se han puesto demasiados alimentos (por ejemplo, verduras) en la placa.** ➔ Reduzca la cantidad de alimentos.
El agua no hierve o apenas llega a hervir	● **La cantidad de agua de la cazuela excede su capacidad nominal o no se ha cubierto la cazuela con la tapa.** ➔ No supere la capacidad nominal de la cazuela o cúbrala con la tapa.
Se emite un ruido anormal durante el funcionamiento del aparato	● **Es normal que el aparato emita un chirrido provocado por la dilatación y la contracción de la unidad de calentamiento.** **No se trata de una avería.**
Los alimentos se pegan	● **Hay residuos de alimentos en la superficie de la placa.** ➔ Limpie la placa y compruebe si hay partículas extrañas adheridas a ella antes de usarla.

Especificaciones

Suministro eléctrico	230 V - 240 V ～ 50 Hz	
Consumo de energía	Durante la cocción	1400 W - 1524 W
Consumo de energía apagado	0,4 W	
Consumo de energía en modo de espera	n/a	
Consumo de energía en los modos de espera de red	n/a	
Tiempo predeterminado para cambiar al modo apagado	5 minutos	
Capacidad nominal de la cazuela (aproximadas)	Máx. 2,5 l	
Longitud del cable de alimentación (aproximadas)	2,5 m	
Dimensiones aproximadas (an. × prof. × al.)	41,6 × 39,0 × 25,4 cm (tapa incluida)	
Peso (aproximadas)	NF-GM600: 9.15 kg	
	NF-GM400: 7.67 kg	

Eliminación de Aparatos Viejos

Solamente para la Unión Europea y países con sistemas de reciclado.

Este símbolo en los productos, su embalaje o en los documentos que los acompañen significa que los productos eléctricos y electrónicos usados no deben mezclarse con los residuos domésticos.

Para el adecuado tratamiento, recuperación y reciclaje de los productos viejos llévelos a los puntos de recogida de acuerdo con su legislación nacional.



Si los elimina correctamente ayudará a preservar valiosos recursos y evitará potenciales efectos negativos sobre la salud de las personas y sobre el medio ambiente.

Para más información sobre la recogida u reciclaje, por favor contacte con su ayuntamiento.

Puede haber sanciones por una incorrecta eliminación de este residuo, de acuerdo con la legislación nacional.

Dziękujemy za zakup produktu Panasonic.
- Przeczytaj uważnie niniejsze instrukcje, aby korzystać z produktu w prawidłowy i bezpieczny sposób.
- Przed pierwszym użyciem produktu należy zwrócić szczególną uwagę na **„Uwagi dotyczące bezpieczeństwa”** oraz **„Ważne informacje” (patrz str. PL2 - PL4).**
- Zachowaj niniejszą instrukcję obsługi do wykorzystania w przyszłości.
- Firma Panasonic nie ponosi odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego użytkowania urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

Spis treści

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa....PL2
Ważne informacje....PL4
Wymogi elektryczne....PL4
Nazwy części i instrukcje....PL5
Użytkowanie....PL6
Czyszczenie i konserwacja....PL10
Rozwiązywanie problemów....PL10
Dane techniczne....PL11

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Aby ograniczyć ryzyko obrażeń, porażenia prądem i pożaru, należy przestrzegać poniższych zaleceń:

■ **Poniższe symbole wskazują stopień szkód lub zniszczeń w przypadku niewłaściwego użytkowania produktu.**

⚠ **OSTRZEŻENIE:**	Wskazuje potencjalne zagrożenie, które może spowodować poważne obrażenia lub śmierć.
⚠ **UWAGA:**	Wskazuje potencjalne zagrożenie, które może skutkować niewielkimi obrażeniami lub uszkodzeniem mienia.

■ **Symbole są sklasyfikowane i wyjaśnione w następujący sposób.**

⃠ Ten symbol oznacza zakaz.	❗ Ten symbol oznacza wymaganie, którego należy przestrzegać.

⚠ OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, pożaru spowodowanego zwarciem, dymu, poparzenia lub obrażeń.

⃠
- **Nie należy pozwalać niemowlętom i dzieciom bawić się materiałem opakowaniowym.** (Może to doprowadzić do uduszenia.)
- **Nie wolno demontować, naprawiać ani modyfikować tego urządzenia.**
  ➜ W sprawie naprawy należy skontaktować się z centrum serwisowym Panasonic.
- **Nie wolno uszkodzić przewodu zasilającego ani wtyczki.**
  Następujące zachowania są surowo zabronione:
  Modyfikowanie, dotykanie lub umieszczanie w pobliżu elementów grzejnych lub gorących powierzchni, zginanie, skręcanie, ciągnięcie, wieszanie/przeciąganie przez ostre krawędzie, umieszczanie ciężkich przedmiotów na urządzeniu, wiązanie przewodu zasilającego lub przenoszenie urządzenia za przewód zasilający.
- **Nie podłączaj ani nie odłączaj wtyczki zasilająca mokrymi rękami.**
- **Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka zasilająca są uszkodzone lub wtyczka jest luźno podłączona do gniazdka.**
  ➜ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, centrum serwisowe lub osobę o odpowiednich kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.
  ➜ Podłącz stabilnie wtyczkę zasilająca.
- **Nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki zasilająca w wodzie, a także nie pryskaj wodą ani żadnym innym płynem.**

⚠ OSTRZEŻENIE

- **Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.**
- **Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane.**
- **To urządzenie nie może być użytkowane przez dzieci.**
- **Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.**
- **Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.**
- **Regularnie usuwaj kurz z wtyczki zasilająca.**
  ➜ Odłącz wtyczkę zasilająca i przetrzyj ją suchą ściereczką.
- **W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia należy natychmiast zaprzestać korzystania z urządzenia i odłączyć je od zasilania.**
  Przykłady objawów nieprawidłowości lub awarii:
  - Wtyczka zasilająca lub przewód zasilający nadmiernie się nagrzewają.
  - Awaria zasilania urządzenia.
  - Obudowa jest zdeformowana, ma widoczne uszkodzenia lub jest nadmiernie gorąca.
  - Głęboki garnek lub inne części są pęknięte.
  - Podczas użytkowania występują nietypowe odgłosy obracania.
  - Występuje nieprzyjemny zapach.
  - Występuje inna nieprawidłowość lub awaria.

  ➜ W sprawie naprawy należy skontaktować się z centrum serwisowym Panasonic.
- **Upewnij się, że napięcie wskazane na etykiecie urządzenia odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.**
  Należy również unikać podłączania innych urządzeń do tego samego gniazdka sieciowego, aby zapobiec przegrzaniu. Jeśli jednak podłączasz kilka wtyczek zasilania, upewnij się, że łączna moc nie przekracza mocy znamionowej gniazdka sieciowego.
- **Zachowaj ostrożność w przypadku wlewania gorącego płynu do głębokiego garnka, ponieważ może on zostać wyrzucony z urządzenia w wyniku nagłego nagromadzenia pary.**

⚠ UWAGA

Aby uniknąć ryzyka przebicia elektrycznego, porażenia prądem, pożaru spowodowanego zwarciem, poparzenia, obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.

- **Nie używaj urządzenia w pobliżu ścian, mebli lub w ograniczonych przestrzeniach, takich jak szafki.**
  ➜ Ustaw urządzenie na twardym, suchym, czystym, płaskim i odpornym na wysoką temperaturę blacie roboczym w odległości co najmniej 10 cm od krawędzi blatu oraz co najmniej 5 cm od ścian i innych przedmiotów.
- **Nie używaj urządzenia w następujących miejscach.**
  - Na nierównych powierzchniach, dywanach, obrusach itp.
  - W miejscach, w których urządzenie może zostać zachlapane wodą lub w pobliżu źródeł ciepła.
  - W pobliżu otwartych źródeł wody, takich jak wanny, zlewy lub inne zbiorniki.
  - W pobliżu ścian lub mebli.

  ➜ Umieść urządzenie na twardej, suchej, czystej i płaskiej powierzchni.
- **Nie demontuj akcesoriów ani nie odłączaj urządzenia od zasilania podczas użytkowania.**
- **Nie używaj zewnętrznego minutnika itp.**
  - To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- **Nie dotykaj gorących powierzchni, takich jak jednostka główna, wnętrze akcesoriów, pokrywa, gdy urządzenie jest używane lub bezpośrednio po użyciu.**
  Dostępne powierzchnie mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Należy uważać na resztkowe źródła ciepła, zwłaszcza po użyciu.
  ➜ Aby uniknąć poparzeń, zawsze używaj rękawic kuchennych do zdejmowania pokrywy lub demontażu akcesoriów.
  (Nie używaj mokrych rękawic kuchennych.)

⚠ UWAGA

- **Nie wkładaj żadnych przedmiotów w szczeliny.**
- **Nie włączaj Multi-Cookera, gdy znajduje się on do góry dnem lub leży na boku.**
- **Nie otwieraj pokrywy podczas użytkowania urządzenia. Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania pokrywy po zakończeniu gotowania, ponieważ z głębokiego garnka wydostanie się gorąca para.**
- **Nie wymieniaj żadnych części urządzenia na nieoryginalne części zamienne.**
- **Nie zakrywaj pokrywy ani nie umieszczaj pracującego urządzenia na tkaninie, papierze lub innych łatwopalnych materiałach.**
- **Nie przechowuj pokrywy ani akcesoriów w lodówce lub zamrażarce.**
- **Nie przechowuj zamrożonej żywności, gdy zasilanie jest wyłączone.**
  (Wilgoć wewnątrz urządzenia skropli się, powodując nieprawidłowości w działaniu.)
- **Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.**
  • W przypadku pozostawienia urządzenia bez nadzoru należy wyłączyć zasilanie.
- **Nie przenoś urządzenia, chwytając za akcesoria. Może to spowodować upuszczenie urządzenia.**
- **Nie zapełniaj głębokiego garnka powyżej 80% pojemności. Dodanie zbyt dużej ilości wody może spowodować awarię produktu lub zagrożenie. (Patrz str. PL11 „Dane techniczne")**
- **Do dotykania akcesoriów nie używaj żadnych przyborów kuchennych z ostrymi krawędziami i narożnikami. Może to spowodować zarysowanie i uszkodzenie akcesoriów.**
- **Po wyjęciu akcesoriów należy upewnić się, że zostały one prawidłowo i bezpiecznie zamontowane. (Patrz str. PL5)**

- **Gdy urządzenie nie jest używane, odłącz wtyczkę zasilająca.**
- **Podczas odłączania trzymaj wtyczkę zasilająca. Nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.**
- **Przed przystąpieniem do montażu, demontażu, przenoszenia i czyszczenia oraz gdy urządzenie nie jest użytkowane, należy wyjąć wtyczkę zasilająca z gniazda oraz przetrzeć urządzenie przed następnym użyciem.**
- **Nie dopuszczaj do wylewania się wody podczas użytkowania. Rozlana woda może stanowić ryzyko oparzenia.**
- **Przed przystąpieniem do obsługi, przenoszenia lub czyszczenia urządzenia należy odłączyć je od zasilania i odczekać, aż ostygnie.**
- **Uważaj, aby się nie potknąć ani nie zaplątać w przewód zasilający podczas użytkowania.**
- **Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części, które poruszają się podczas użytkowania, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.**
- **Po użyciu należy wyczyścić urządzenie, zwłaszcza powierzchnie mające kontakt z żywnością.**
  (Patrz str. PL10 „Czyszczenie i konserwacja")
- **To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.**

Ważne informacje

- **Nie używaj urządzenia na wolnym powietrzu.**
- **Nie używaj urządzenia do celów komercyjnych.**
- **Nie używaj noża ani innego ostrego narzędzia do usuwania resztek.**
- **Nie owijaj przewodu zasilającego wokół jednostki głównej.**
- **Przed użyciem należy upewnić się, że części lub akcesoria są dobrze zamocowane.**
- **Przed użyciem należy umyć pokrywę i akcesoria, a następnie zamocować je zgodnie z poniższymi instrukcjami. (Patrz str. PL5)**

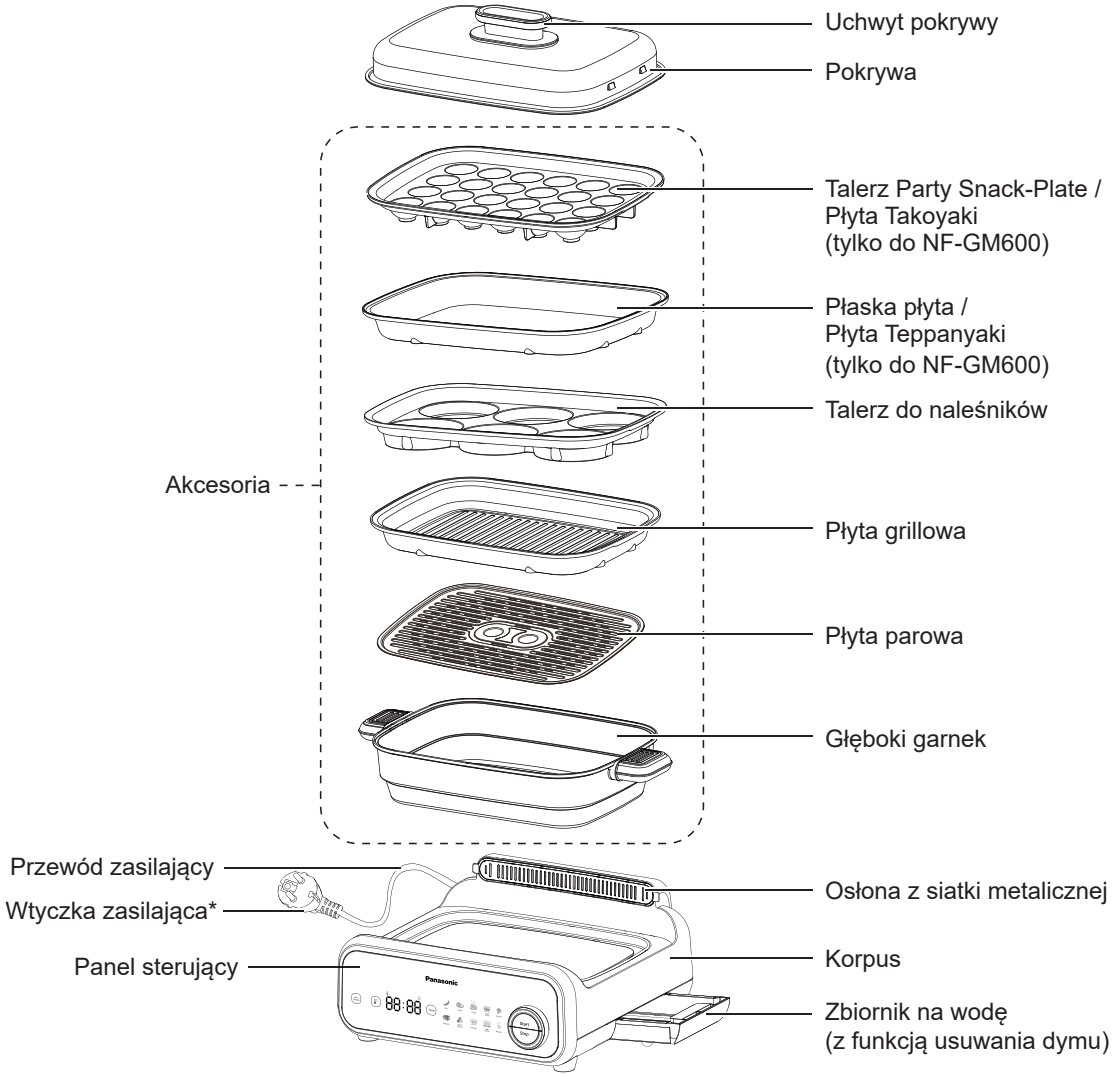


Ten symbol na urządzeniu oznacza „Gorąca powierzchnia, której nie wolno dotykać bez zachowania ostrożności".

Nazwy części i instrukcje

Jednostka główna i akcesoria

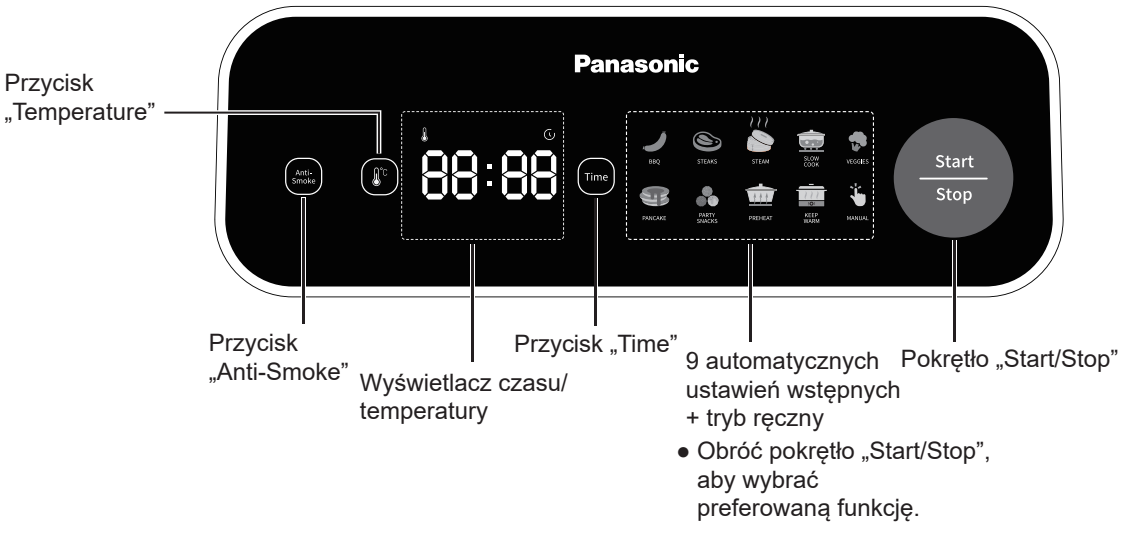
- **Przed skorzystaniem z urządzenia po raz pierwszy należy użyć miękkiej gąbki do czyszczenia i neutralnego płynu do mycia, aby dokładnie wyczyścić wszystkie akcesoria i pokrywę.**



* Kształt wtyczki sieciowej może być inny niż na ilustracji.

Panel sterujący i wyświetlacz

- **Wyświetlacz LCD zaświeci się po podłączeniu do zasilania.**



Polski

Panel sterujący i wyświetlacz

Nazwa przycisku	Funkcja lub opis na wyświetlaczu
Anti-Smoke Przycisk „Anti-Smoke”	Włączanie i wyłączanie systemu oddymiającego. ● Jeśli funkcja „Anti-Smoke” jest domyślnie włączona, naciśnij przycisk, aby ją wyłączyć. ● Miganie: WYŁ.; światło ciągłe: WŁ.
°C Przycisk „Temperature”	Regulacja i potwierdzenie temperatury roboczej. ● Naciśnij przycisk i obróć pokrętło „Start/Stop”, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę.
Time Przycisk „Time”	Regulacja i potwierdzanie czasu pracy. ● Naciśnij przycisk i obróć pokrętło „Start/Stop”, aby zwiększyć lub zmniejszyć wskazanie czasu.
Start / Stop Pokrętło „Start/Stop”	Start : Włączenie zasilania, aby rozpocząć gotowanie. Stop : Wyłączenie zasilania, krótkie naciśnięcie przed gotowaniem i długie naciśnięcie podczas gotowania. Pokrętło : Wybór funkcji i regulacja temperatury/czasu.

Użytkowanie

■ Wybierz odpowiednie akcesoria do gotowania, zgodnie z osobistymi preferencjami i celem gotowania.

1 **W zależności od metody gotowania wybierz akcesorium i umieść je na jednostce głównej.**

• Upewnij się, że pomiędzy akcesoriami nie znajdują się żadne ciała obce, takie jak woda lub resztki jedzenia.
• Po włożeniu akcesoriów należy upewnić się, że nie są one przechylone.

2 **Włóż wtyczkę zasilającą do gniazdka. Gdy rozlegnie się dźwięk brzęczyka, zaświeci się panel sterowania, a produkt przejdzie do ekranu wyświetlania menu.**



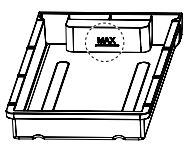
3 **Dodaj składniki do akcesoriów, obróć pokrętło „Start/Stop”, aby wybrać funkcję, a następnie ustaw czas i temperaturę.**

Funkcja	BBQ	STEK	PARA	WOLNOWAR	WARZYWA	NALEŚNIK	IMPREZOWA PRZEKĄSKA	PODGRZEWANIE	UTRZYMAJ CIEPŁO	TRYB RĘCZNY
Domyślne ustawienia czasu	00:30	00:30	00:10	01:30	00:15	00:30	0:30	00:10	01:00	00:05
Zakres regulacji czasu	30 min – 3 godz	15 – 35 min	5 – 30 min	30 min – 4 godz	10 – 30 min	10 – 30 min	10 min – 1 godz	10 – 30 min	30 min – 12 godz.	5 min – 12 godz.
Jednostka regulacji czasu (tryb wolny/ szybki)	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
Ustawiona temperatura	250°C	250°C	100°C	100°C	100°C	180°C	180°C	200°C	60°C	100°C
Regulacja temperatury	150 – 250°C	150 – 250°C	Brak regulacji	60 – 100°C	50 – 100°C	120 – 200°C	150 – 200°C	50 – 200°C	40 – 100°C	40 – 250°C
Jednostka regulacji temperatury (tryb wolny/ szybki)	5°C / 10°C	5°C / 10°C	–	5°C	5°C	5°C / 10°C	5°C	5°C / 10°C	5°C	5°C / 10°C
Domyślne oddymianie	✔	✔	–	–	–	✔	–	–	–	–

• Skróty używane w niniejszej instrukcji: min = minuta (minuty).

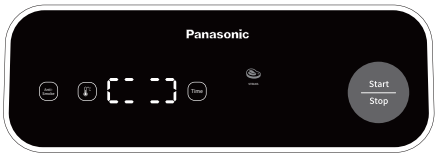
(Jest to przykład dla funkcji „STEK”. Inne funkcje działają w ten sam sposób.)

• Wybierz funkcję „STEK”. Funkcja miga, zgodnie z żądaną temperaturą/wybranym czasem. Naciśnij przycisk °C / Time, a następnie obróć pokrętło, aby ustawić czas/temperaturę.
• Podczas pracy urządzenia czas/temperaturę i inne parametry każdej funkcji można ustawić za pomocą pokrętła „Start/Stop”, jak pokazano na rysunku na górze.
• Podczas korzystania z funkcji „Oddymianie” należy dodać odpowiednią ilość wody do zbiornika na wodę. (W zbiorniku na wodę znajdują się linie skali)



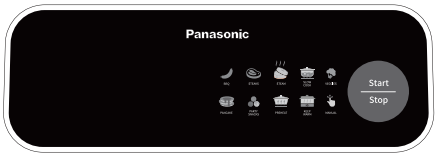
4 Po wprowadzeniu ustawień naciśnij przycisk „Start”, aby rozpocząć gotowanie.

- W stanie roboczym, jeśli chcesz zmienić czas/temperaturę, możesz nacisnąć przycisk (Temp)/(Time), a następnie obrócić pokrętło, aby zwiększyć lub zmniejszyć ustawienia czasu/temperatury, a urządzenie automatycznie przejdzie do nowo ustawionego stanu pracy.
- Aby wyłączyć ekran wyboru menu podczas pracy, naciśnij i przytrzymaj „Stop”.

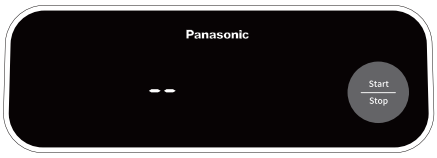


* Na tym wyświetlaczu pokazane jest podgrzewanie.

5 Gdy czas gotowania dobiegnie końca, gotowanie zostanie zakończone.



6 Jeśli urządzenie nie będzie działać przez 5 minut, przejdzie w tryb wyłączenia. W trybie wyłączenia obróć pokrętło „Start/Stop”, aby przejść do wyboru funkcji.



Przepisy

W instrukcji użyto następujących jednostek miary i skrótów:
łyżeczka = łyżeczka do herbaty; łyżka = łyżka stołowa; min = minuta; s = sekundy.

Szaszłyki z miodem, sezamem i halloumi

Składniki (8 porcji):

1. 8 drewnianych szpikulców do szaszłyków (namoczonych w wodzie przez 10 minut)
   500 g halloumi (lub innego sera do grillowania)
   1 łyżka oleju o neutralnym smaku
2. Na glazurę miodową:
   1 łyżka oleju sezamowego
   1 łyżka oleju o neutralnym smaku
   2 łyżeczki nasion sezamu
   2 łyżeczki granulowanego czosnku
   1 łyżka płatków chili
   100 ml miodu
   1 łyżka octu jabłkowego

Funkcja



BBQ

Akcesoria



Sposób przyrządzenia

1. Pokrój każdy blok halloumi na kawałki i nadziej je na szpikulce.
2. Glazura miodowa: Wszystkie pozostałe składniki wymieszaj w misce, dopraw pieprzem i solą.
3. Posmaruj oliwą „płytę grillową”, a następnie posmaruj halloumi glazurą miodową.
4. Wybierz funkcję „BBQ” i po zakończeniu podgrzewania umieść szaszłyki na „płycie grillowej”. Griluj bez pokrywy w temperaturze 180°C, co jakiś czas smarując szaszłyki glazurą i obracając je co 3 do 4 minut, aż nabiorą złotego koloru.

Kebab mięsno-warzywny

Składniki (8 porcji):

1. 8 drewnianych szpikulców do szaszłyków (namoczonych w wodzie przez 10 minut)
   Na marynatę:
   50 ml sosu sojowego
   2 łyżki oliwy
   1 łyżka octu ryżowego lub jabłkowego
   1 łyżka miodu
   1 łyżka świeżo zmielonego czarnego pieprzu
2. Na kebaby:
   400 g steku z polędwicy wołowej bez kości
   300 g czerwonej lub żółtej papryki
   1 czerwona cebula
   300 g cukinii
   300 g świeżego ananasa
   Sól i pieprz
   2 łyżki świeżej natki pietruszki, kolendry lub bazylii do dekoracji (opcjonalnie)

Funkcja



BBQ

Akcesoria



Sposób przyrządzenia

1. Pokrój mięso i warzywa na równe kawałki wielkości kęsa.
2. Przygotuj marynatę i pozostaw składniki do zamarynowania na co najmniej 15 minut.
3. Przygotuj kebaby, nakładając kawałki mięsa, warzyw i ananasa na szpikulec, aż będzie pełny.
4. Dodaj „płytę grillową" do urządzenia głównego i wybierz funkcję „BBQ”. Nalej trochę oliwy na płytę i grilluj kebaby przez kilka minut (3 do 5 minut z każdej strony) w temperaturze 250°C.

Stek z sosem pieprzowym

Składniki (4 porcje):

1. Składniki na sos:
   50 ml brandy lub koniaku (lub marsali)
   100 ml bulionu wołowego o niskiej zawartości sodu (ważne!)
   200 ml śmietany (gęstej/zagęszczonej)
   2-3 łyżeczki grubo zmielonych ziaren czarnego pieprzu (lub ziarna zielonego pieprzu z puszki, odsączone)
2. Składniki do grillowania:
   3 steki, pieprz i sól, olej

Funkcja



MANUAL STEAKS

Akcesoria



Sposób przyrządzenia

1. Przygotuj sos pieprzowy, mieszając wszystkie składniki. Umieść „płaską płytę” w urządzeniu głównym i podgrzewaj z użyciem funkcji „TRYB RĘCZNY” w temperaturze 100°C przez 5 minut.
2. Dopraw steki pieprzem i solą.
3. Umieść nasmarowaną oliwą „płytę grillową” w korpusie i wybierz funkcję „STEKI” - poczekaj, aż podgrzeje się do 250°C.
4. Ustaw temperaturę na 200°C i grilluj steki przez kilka minut (w zależności od grubości i upodobań) z każdej strony.
   Zalecenia dotyczące przygotowania steków o grubości 1 cala (w 200 – 250 °C): Krwisty: 2 do 3 minut; Średnio wysmażony: 4 do 5 minut (250°C); Dobrze wysmażony: 6 do 7 minut.
5. Podczas gdy mięso odpoczywa, podgrzej sos pieprzowy i podawaj go na gorąco ze stekami.

Kotlety jagnięce z czosnkiem, cytryną i papryką

Składniki (4 porcje):

1. Do grillowania: 4 kotlety jagnięce (600 g), dobrze sprawione
   Marynata: 1 łyżka oliwy
   1 ząbek czosnku (zmiażdżony)
   ½ cytryny (drobno starta skórka i sok)
   ½ łyżeczki mielonej papryki
   1 łyżeczka świeżego oregano lub tymianku (posiekanego)
   ½ łyżeczki przezroczystej miodowej soli morskiej
   Świeżo zmielony czarny pieprz
2. Podawaj z brzoskwinią, miękkim serem i rukolą, z odrobiną oliwy z oliwek i soku z cytryny

Funkcja



STEAKS

Akcesoria



Sposób przyrządzenia

1. Marynuj kotlety jagnięce przez noc w marynacie.
2. Umieść nasmarowaną oliwą „płytę grillową” w jednostce głównej i wybierz funkcję „STEKI” - poczekaj, aż podgrzeje się do 250°C.
3. Po podgrzaniu grilluj kotlety przez kilka minut z każdej strony przez 4 do 5 minut (w zależności od grubości i smaku).

Przepisy

W instrukcji użyto następujących jednostek miary i skrótów:
łyżeczka = łyżeczka do herbaty; łyżka = łyżka stołowa; min = minuta; s = sekundy.

Mrożone gyoza

Funkcja



Akcesoria



Składniki
Mrożone gyoza (16-20 sztuk)

Sposób przyrządzenia
1. Wstaw do jednostki głównej „głęboki garnek" z 300 ml wody i umieść na nim „płytę parową".
2. Umieść gyoza na „płycie parowej" i uruchom funkcję „PARA" w temperaturze 100°C na 10 minut, aż gyoza będą ugotowane.
   Podawaj z sosem sojowym lub olejem sezamowym.

Gotowany na parze łosoś z cukinią, pomidorami i chili

Funkcja



Akcesoria

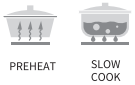


Składniki (4 porcje)
400-500 g filetów z łososia (4 sztuki)
300 g cukinii (2 sztuki, przekrojone na pół i wydrążone)
4 gałązki rozmarynu, pieprz, sól, oliwa z oliwek
Na masło do dekoracji:
2 ząbki czosnku
½ czerwonego chili
2 suszone pomidory
60 g masła

Sposób przyrządzenia
1. Przygotuj masło: Wymieszaj czosnek, chili, suszone pomidory i masło na pastę i włóż do lodówki, aby stwardniała.
2. Cukinie przekrój na połówki i wydrąż. Dopraw łososia oliwą z oliwek, pieprzem i solą.
3. Wstaw do jednostki głównej „głęboki garnek" z 700 ml wody i umieść na nim „płytę parową".
4. Umieść łososia i kawałki cukinii na „płycie parowej", udekoruj rybę gałązkami rozmarynu.
5. Uruchom funkcję „PARA" w temperaturze 100°C na 10 do 15 minut, aż ryba i cukinia będą ugotowane.
   Podawaj z masłem do dekoracji.

Curry z czerwonej soczewicy

Funkcja



Akcesoria



Składniki
1 łyżka oleju o neutralnym smaku
4 ząbki czosnku (zmielone)
2-calowy kawałek świeżego imbiru (obrany i zmielony lub starty)
1 łyżeczka mielonej kurkumy
1-2 papryczki serrano, pokrojone w kostkę (pikantne!)
1 łyżeczka mielonego kminu
½ łyżeczki mielonej kolendry
½ łyżeczki indyjskiego czerwonego chili w proszku
2 łyżeczki curry w proszku
1 łyżeczka przyprawy garam masala
Sól morska i czarny pieprz (do smaku)
190 g czerwonej soczewicy (wstępnie namoczonej)
400 ml bulionu warzywnego
400 g krojonych pomidorów z puszki
400 ml pełnotłustego mleka kokosowego z puszki
1 łyżka masła lub niesłodzonego kremowego masła migdałowego
½ małej cytryny (wyciśnięty sok)
100 g świeżej kolendry lub szpinaku (grubo posiekanych)

2 Do podania: Ryż basmati lub jaśminowy lub naan.

Sposób przyrządzenia
1. Wstaw „głęboki garnek" do urządzenia głównego i uruchom funkcję „PODGRZEWANIE" do 200 °C.
   Po podgrzaniu dodaj olej, czosnek, imbir i paprykę i smaż przez 5 minut, dodaj umytą soczewicę, wymieszaj i smaż przez kolejne 5 minut.
2. Przejdź do funkcji „WOLNOWAR" i ustaw temperaturę na 100°C, a czas na 50 minut. Dodaj bulion warzywny, pomidory, 400 ml mleka kokosowego i zioła, a następnie uruchom program.
3. Gdy soczewica będzie miękka, dodaj masło/masło migdałowe, sok z cytryny i 100 g świeżej kolendry lub szpinaku i gotuj przez kolejne 5 minut.

Zupa gulaszowa

Funkcja



Akcesoria



Składniki
2 łyżki oleju roślinnego,
500 g polędwicy wołowej (pokrojonej w kostkę)
2 średnie cebule (pokrojone w piórka)
4-5 dużych ząbków czosnku (zmielonych)
Sól i pieprz, 2 liście laurowe
1½ łyżki słodkiej papryki
1 łyżeczka suszonego tymianku
½ łyżeczki mielonego majeranku
1 łyżeczka ostrej papryki lub pieprzu cayenne
2 łyżki mąki
3 łyżki koncentratu pomidorowego
200 ml czerwonego wina, 1000 ml bulionu wołowego
2-3 łyżeczki sosu worcestershire lub maggi (do smaku)
4 średnie marchewki i ziemniaki (pokrojone na kawałki wielkości kęsa)
1 łyżka świeżego tymianku (posiekanego)
Posiekana świeża pietruszka i kwaśna śmietana do podania (opcjonalnie)

Sposób przyrządzenia
1. Wstaw „płaską płytę" do urządzenia głównego i uruchom funkcję „BBQ" w temperaturze 250°C. Po rozgrzaniu dodaj olej naturalny i smaż mięso przez 2 do 3 minut z każdej strony, doprawiając solą i pieprzem. Wyjmij płytę i pozwól mięsu odpocząć.
2. Wstaw „głęboki garnek" do urządzenia głównego i podgrzej do 200°C. Po podgrzaniu wybierz temperaturę 180°C w funkcji „TRYB RĘCZNY" i dodaj odrobinę naturalnego oleju z cebulą, czosnkiem i ziołami. Smaż przez 1-2 minuty.
3. Posyp wszystko mąką i wymieszaj. Dodaj koncentrat pomidorowy i wlej czerwone wino, ciągle mieszając. Gotuj przez około 2 minuty.
4. Teraz wlej do „głębokiego garnka" bulion wołowy, dodaj marchew, ziemniaki i wołowinę, umieść garnek w urządzeniu głównym i wybierz funkcję „WOLNOWAR" w temperaturze 100°C i gotuj na wolnym ogniu przez 01:20 - 01:30 (aż mięso będzie miękkie).
5. Gotową zupę udekoruj natką pietruszki i kwaśną śmietaną.

Klasyczna zupa minestrone

Funkcja



Akcesoria



Składniki
4 łyżki oliwy
2 średnie marchewki (obrane i pokrojone w kostkę)
1 średnia żółta cebula (posiekana)
2 średnie gałązki selera (posiekane)
100 g koncentratu pomidorowego
400 g sezonowych warzyw (posiekanych)
(np. żółta dynia, cukinia, zielona fasolka, brokuły lub groszek)
4 ząbki czosnku (zgniecione)
½ łyżeczki suszonego oregano
½ łyżeczki suszonego tymianku
1 duża puszka (400 g) pokrojonych w kostkę pomidorów wraz z płynem
500 ml bulionu warzywnego, 400 ml wody
1 łyżeczka drobnej soli morskiej i pieprzu, 2 liście laurowe
200 g makaronu muszelki,
400 g fasoli cannellini lub ciecierzycy (opłukanej i odsączonej lub ugotowanej)
200 g młodego szpinaku
2 łyżeczki soku z cytryny,
Świeżo starty parmezan, do dekoracji (opcjonalnie)

Sposób przyrządzenia
1. Dodaj do „głębokiego garnka" oliwę z oliwek, posiekaną cebulę i czosnek, zrumień je lekko podczas podgrzewania do 200°C. W razie potrzeby wciśnij przycisk „Anti-Smoke".
2. Umyj i pokrój wszystkie warzywa, dodaj je do „głębokiego garnka" i mieszaj przez 2 minuty.
3. Wybierz funkcję „WOLNOWAR", ustaw czas na 30 minut. Teraz dodaj najpierw koncentrat pomidorowy i posiekane pomidory, mieszaj przez 5 minut, a następnie dodaj zioła, bulion i wodę. Gotuj pod przykryciem do zawrzenia.
4. Dodaj makaron i szpinak i gotuj przez kolejne 8 do 10 minut (aż makaron będzie gotowy).
5. Dopraw pieprzem, solą, sokiem z cytryny i startym parmezanem.

Zielone szparagi zawijane w szynkę parmeńską

Funkcja



Akcesoria



Składniki (8 porcji):

1 Szparagi:
Około 16 szparagów (niezbyt cienkich)
16 plastrów szynki parmeńskiej (bardzo cienko pokrojonej) (około 120-150 g)
1 łyżka oliwy

2 Sos holenderski:
3 bardzo duże żółtka jaj
30 ml soku z cytryny (lub octu jabłkowego)
Szczypta soli
150 g masła (pokrojonego w kostkę)

3 Do podania: 50 g płatków migdałowych, podprażonych na suchej patelni, garść świeżych ziół

Sposób przyrządzenia

1. Przygotuj sos holenderski: ubij żółtka, sok z cytryny i sól w kąpieli wodnej. Gdy sos zacznie gęstnieć, dodawaj stopniowo kawałki masła i kontynuuj ubijanie, aż masło rozpuści się.
2. Wstaw do urządzenia głównego „płaską płytę" z pokrywą i uruchom funkcję "WARZYWA", aby podgrzać płytę.
   Każdy szparag owiń plasterkiem szynki parmeńskiej.
3. Dodaj olej i umieść szparagi na „płaskiej płycie", gotuj powoli przez 10 minut pod przykryciem.
4. Wybierz funkcję „TRYB RĘCZNY" przy 160°C i delikatnie grilluj szparagi przy otwartej pokrywie.

Śródziemnomorskie warzywa z grilla

Funkcja



Akcesoria



Składniki

300 g cukinii,
1 bakłażan
3 pomidory roma
6 mini papryczek
150 g brukselki
3 łyżki oliwy z pierwszego tłoczenia

Na sos vinaigrette:
50 ml oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
½ cytryny
sok z ½ cytryny ½ łyżeczki soli
½ łyżeczki czarnego pieprzu

Sposób przyrządzenia

1. Pokrój warzywa na kawałki wielkości kęsa i włóż je na „płytę grillową" w urządzeniu głównym, skrop oliwą z oliwek i przykryj pokrywą.
2. Uruchom funkcję „VEGGIES" na 10 minut, aż warzywa będą miękkie.
3. Następnie przełącz na funkcję „BBQ" i grilluj warzywa przez 3 do 4 minut z otwartą pokrywą w temperaturze 250°C.
4. Podawać z vinaigrette.

Naleśniki z jagodami

Funkcja



Akcesoria



- Zmiana koloru będzie wolniejsza z boku płyty. Zaleca się pieczenie przez dłuższy czas (30 s lub 1 min) przed obróceniem, aby uzyskać lepszy kolor.

Składniki (6 porcji):

135 g mąki pszennej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
Szczypta soli
30 g cukru pudru
130 ml mleka
1 duże jajko (lekko ubite)
30 ml roztopionego masła (plus dodatkowo do smażenia)
100 g jagód (skropionych syropem klonowym)

Sposób przyrządzenia

1. Przygotuj ciasto i dodaj jagody. Rozgrzej „talerz do naleśników" do 180°C Wylewaj po kolei niewielką porcję ciasta i dodaj masło. Smaż przez 5 – 6 minut z każdej strony w temperaturze 180°C.
2. Przed podaniem posyp cukrem i skrop syropem klonowym.

Chlebki naan

Funkcja



Akcesoria



- Zmiana koloru będzie wolniejsza z boku płyty. Zaleca się pieczenie przez dłuższy czas (30 s lub 1 min) przed obróceniem, aby uzyskać lepszy kolor.

Składniki (6-12 chlebków naan):

200 g mąki
¼ łyżeczki soli (więcej do posypania)
1 łyżeczka drożdży instant
1 łyżeczka brązowego cukru
75 ml ciepłego mleka
75 ml jogurtu naturalnego (lub jogurtu wegańskiego)
1 łyżka oliwy
2 łyżki masła klarowanego, masła zwykłego lub oliwy (opcjonalnie)
1-2 łyżki świeżych ziół – kolendry, pietruszki, szalotki lub szczypiorku (opcjonalnie)

Sposób przyrządzenia

1. Przygotuj ciasto i odstaw do wyrośnięcia na min. 1 godzinę.
2. Uformuj 12 okrągłych chlebków naan.
3. Umieść „talerz do naleśników" w urządzeniu głównym i podgrzej do temperatury 200°C. Posmaruj „talerz do naleśników" masłem i piecz chlebek naan w funkcji „NALEŚNIK". Po 3 do 4 minutach obróć na drugą stronę.
4. Udekoruj i dopraw ziołami do smaku.

Little Parma Fritates

* Tylko GM600

Funkcja



Akcesoria



- Zmiana koloru będzie wolniejsza z boku płyty. Zaleca się pieczenie przez dłuższy czas (30 s lub 1 min) przed obróceniem, aby uzyskać lepszy kolor.

Składniki (24 małe kulki):

6 plastrów szynki parmeńskiej
2-3 cebule dymki (drobno posiekane)
4 zielone szparagi
3 średnie jajka
15 ml mleka
50 g parmezanu (startego)

Sposób przyrządzenia

1. Przygotuj masę jajeczną z jajek, mleka, dymki i parmezanu.
2. Na „Party Snack-Plate" połóż plasterek szynki parmeńskiej, dodaj masę jajeczną i udekoruj kawałkiem szparaga.
3. Wstaw „Party Snack-Plate" z pokrywą do urządzenia głównego i uruchom funkcję „IMPREZOWA PRZEKĄSKA" w temperaturze 180°C.
4. Smaż przez 8 minut, aż jajko się zetnie, a następnie obróć danie, aby uzyskać złoty kolor, i smaż przez kolejne 8 minut.

Poffertjes

* Tylko GM600

Funkcja



Akcesoria



- Zmiana koloru będzie wolniejsza z boku płyty. Zaleca się pieczenie przez dłuższy czas (30 s lub 1 min) przed obróceniem, aby uzyskać lepszy kolor.

Składniki

350 ml ciepłego mleka
2¼ łyżeczki drożdży instant
250 g mąki uniwersalnej
2 łyżki cukru kryształu
Szczypta soli
1 duże jajko
100 g niesolonego masła
Cukier puder do posypania

Sposób przyrządzenia

1. Przygotuj ciasto z mleka, drożdży, mąki, cukru, soli i jajka. Pozostaw na 45 minut.
2. Wstaw „Party Snack-Plate" do jednostki głównej, przykryj pokrywą i uruchom funkcję „IMPREZOWA PRZEKĄSKA" w temperaturze 200°C na 30 min.
3. Po podgrzaniu smaruj masłem płytę „Party Snack-Plate" przed przygotowaniem każdej porcji. Dodawaj mieszankę ciasta i piecz z każdej strony przez około 10 minut na złoty kolor, obracając podczas pieczenia. Przed podaniem posyp poffertjes cukrem pudrem.

Mini Party Pizza

* Tylko GM600

Funkcja



Akcesoria



- Zmiana koloru będzie wolniejsza z boku płyty. Zaleca się pieczenie przez dłuższy czas (30 s lub 1 min) przed obróceniem, aby uzyskać lepszy kolor.

Składniki

12 pomidorków koktajlowych (powinny być okrągłe i aromatyczne, przekrój każdy na pół i usuń pestki)
150 g mozzarelli (w małych kawałkach)
1 mała szklanka pesto rosso
400 g ciasta na pizzę, oliwa
Pieprz i sól, oregano
24 listki świeżej bazylii

Sposób przyrządzenia

1. Uformuj kółka z ciasta na pizzę (szklanką o średnicy 4,5 cm) i nałóż na każde kółko trochę pesto rosso.
2. Podgrzej urządzenie do temperatury 180°C i dodaj oliwę do każdego zagłębienia płyty Party Snack-Plate.
   Umieść okrągłe kawałki ciasta na pizzę w każdym zagłębieniu, dodaj połówkę pomidorka koktajlowego i mozarellę. Piecz przez 10 minut na złoty kolor.
3. Podawaj z listkiem bazylii.

Fondue serowe

Funkcja



Akcesoria



Składniki

125 ml białego wytrawnego wina
1 odrobina soku z cytryny
900 g sera szwajcarskiego (np. gruyeres, starty ementaler)
1 łyżeczka wiśniówki lub sznapsa
Ząbek czosnku, przekrojony na pół (opcjonalnie)
Dodaj przyprawy (gałka muszkatołowa, sól i pieprz)

Sposób przyrządzenia

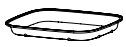
1. Wstaw „głęboki garnek" do urządzenia głównego i uruchom funkcję „TRYB RĘCZNY" w temperaturze 160°C.
2. Podgrzej 125 ml białego wina w temperaturze 160°C.
3. Dodaj 900 g startego sera szwajcarskiego (na przykład: emmentalera, gruyere itp.), wiśniówkę i sok z cytryny i mieszaj drewnianą łyżką, aż ser się rozpuści.
4. Dodaj przyprawy: gałkę muszkatołową, sól i pieprz. Podawaj z białym pieczywem.

(Unikaj zadrapań metalowym widelcem)

Polski

Czyszczenie i Konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyjmij wtyczkę zasilająca i upewnij się, że urządzenie ostygło.
- Nie używaj noży ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia akcesoriów lub pokrywy.
- Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić części. Wszystkie części powinny być zawsze czyste i suche.
- Nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie lub innych płynach.
- Nie używaj benzyny, rozcieńczalnika, wybielacza, alkoholu, nylonowej strony gąbki, metalowych szczotek lub proszku do polerowania itp.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia jednostki głównej należy wyjąć z niej akcesoria i zdjąć pokrywę.
- Pozostałości octu lub soli mogą powodować korozję.

									
Bieżąca woda	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Zmywarka	✘	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Dobrze wyciśnięta wilgotna ściereczka	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Miękka gąbka	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Zmywak druciany	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Uwaga	Umyj każdą część w zimnej lub letniej wodzie za pomocą miękkiej gąbki. Dokładnie wypłucz i wysusz przed schowaniem.								Zetrzyj wszelkie zabrudzenia lub plamy czystą, wilgotną ściereczką.

Rozwiązywanie problemów

Przed skontaktowaniem się z serwisem lub zleceniem naprawy sprawdź poniższe punkty.

H01 ~ H04 & H51	To jest usterka. ● W celu naprawy należy skontaktować się z centrum serwisowym Panasonic.

Problem	Przyczyna i działanie
Płyta się nie nagrzewa	● **Wtyczka zasilająca jest odłączona od gniazdka.** ➜ Włóż ją dokładnie do gniazdka. ● **Płyta nie jest prawidłowo ustawiona.** ➜ Ustaw ją prawidłowo. ● **Na płycie umieszczono zbyt wiele produktów, takich jak warzywa.** ➜ Zmniejsz ilość produktów.
Woda nie gotuje się lub gotuje się za słabo	● **Woda w garnku przekracza pojemność znamionową / garnek nie jest przykryty pokrywą.** ➜ Nie przekraczaj pojemności znamionowej / przykryj garnek pokrywą.
Podczas użytkowania słychać nietypowy dźwięk	● **Jest to skrzypienie spowodowane rozszerzaniem się i kurczeniem grzałki. To nie jest usterka.**
Przywieranie żywności	● **Na powierzchni płyty znajdują się resztki żywności.** ➜ Przed użyciem umyj i sprawdź płytę pod kątem obecności ciał obcych.

Dane techniczne

Zasilanie	230 V – 240 V ～ 50 Hz	
Pobór mocy	Podczas gotowania	1400 W – 1524 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia	0,4 W	
Pobór mocy w trybie gotowości	n.d.	
Pobór mocy w trybach gotowości sieci	n.d.	
Domyślny czas do przejścia w tryb wyłączenia	5 minut	
Pojemność znamionowa głębokiego garnka (w przybliżeniu)	Maks. 2,5 l	
Długość przewodu zasilającego (w przybliżeniu)	2,5 m	
Wymiary (sz. × gł. × wys.) (w przybliżeniu))	41,6 × 39,0 × 25,4 cm (z pokrywą)	
Waga (w przybliżeniu)	NF-GM600: 9.15 kg	
	NF-GM400: 7.67 kg	

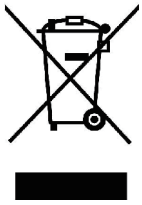
Pozbywanie się zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Dotyczy wyłącznie obszaru Unii Europejskiej oraz krajów posiadających systemy zbiórki i recyklingu.

Niniejszy symbol umieszczony na produktach, opakowaniach i / lub w dokumentacji towarzyszącej oznacza, że nie wolno mieszać zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych z innymi odpadami domowymi / komunalnymi.

W celu zapewnienia właściwego przetwarzania, utylizacji oraz recyklingu zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, należy oddawać je do wyznaczonych punktów gromadzenia odpadów zgodnie z przepisami prawa krajowego.

Poprzez prawidłowe pozbywanie się zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych pomagasz oszczędzać cenne zasoby naturalne oraz zapobiegać potencjalnemu negatywnemu wpływowi na zdrowie człowieka oraz na stan środowiska naturalnego.



W celu uzyskania informacji o zbiórce oraz recyklingu zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych prosimy o kontakt z władzami lokalnymi.

Za niewłaściwe pozbywanie się tych odpadów mogą grozić kary przewidziane przepisami prawa krajowego.

Děkujeme vám za zakoupení výrobku Panasonic.
- Přečtěte si prosím pozorně oba návody, abyste výrobek používali správně a bezpečně.
- Před použitím tohoto výrobku věnujte zvláštní pozornost částem **„Bezpečnostní opatření“** a **„Důležité informace“ (viz str. CZ2 - CZ4).**
- Tento návod k obsluze si uložte pro budoucí použití.
- Společnost Panasonic neponese žádnou odpovědnost, pokud bude spotřebič použit nesprávně anebo nebudou dodrženy pokyny v tomto návodu.

Obsah

Bezpečnostní opatření..... CZ2
Důležité informace..... CZ4
Požadavky na napájení..... CZ4
Názvy součástí a pokyny..... CZ5
Pokyny k používání..... CZ6
Čištění a údržba..... CZ10
Odstraňování potíží..... CZ10
Technické údaje.....CZ11

Bezpečnostní opatření

Dbejte prosím na dodržení těchto pokynů.

Pro snížení rizika zranění osob, úrazu elektrickým proudem nebo požáru, dodržujte tyto pokyny:

■ **Níže uvedené signály označují míru újmy a škod při nesprávném použití výrobku.**

⚠ **VAROVÁNÍ:**	Označuje potenciální nebezpečí, které může mít za následek vážné zranění nebo smrt.
⚠ **UPOZORNĚNÍ:**	Označuje potenciální nebezpečí, které může mít za následek lehčí zranění nebo škody na majetku.

■ **Tyto symboly jsou klasifikovány a vysvětleny dále.**

⃠ Tento symbol označuje zákaz.	❗ Tento symbol označuje požadavek, který musí být dodržen.

⚠ VAROVÁNÍ

Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem, požáru v důsledku zkratu, kouře, opaření a zranění.

⃠
- **Nedovolte kojencům a dětem, aby si hráli s obalovým materiálem.** (Mohl by způsobit udušení.)
- **Nerozebírejte, neopravujte ani neupravujte tento spotřebič.**
  ➜ Požádejte servisní středisko Panasonic o opravu.
- **Nepoškozujte napájecí kabel ani zástrčku.**
  Přísně zakázány jsou následující činnosti:
  Úpravy, dotýkání se topných těles nebo horkých povrchů nebo umisťování předmětů do jejich blízkosti, ohýbání, kroucení, tahání, zavěšování/tahání přes ostré hrany, pokládání těžkých předmětů nahoru, svazování napájecího kabelu nebo přenášení spotřebiče pomocí napájecího kabelu.
- **Napájecí zástrčku nezapojujte ani neodpojujte mokrýma rukama.**
- **Spotřebič nepoužívejte, pokud jsou napájecí kabel nebo napájecí zástrčka poškozené nebo pokud je zástrčka k zásuvce připojena jen volně.**
  ➜ Jestliže je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní středisko nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
  ➜ Napájecí zástrčku pevně zasuňte.
- **Neponořujte hlavní jednotku, napájecí kabel ani napájecí zástrčku do vody a nestříkejte na ně vodu ani jinou kapalinu.**

⚠ VAROVÁNÍ

- **Zařízení mohou používat děti ve věku od 8 let a starší a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim je poskytnut dohled nebo byly poučeny o používání přístroje bezpečným způsobem a rozumějí-li případným rizikům.**
- **Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou starší než 8 let a nejsou pod dohledem.**
- **Tento spotřebič nesmí používat děti.**
- **Děti si se zařízením nesmějí hrát.**
- **Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.**
- **Napájecí zástrčku pravidelně zbavujte prachu.**
  ➜ Vyjměte napájecí zástrčku ze zásuvky a otřete ji suchým hadříkem.
- **V případě, že spotřebič přestane správně fungovat, okamžitě přerušte provoz spotřebiče a odpojte zástrčku od elektrické sítě.**
  Příklad pro neobvyklé projevy nebo poruchy:
  - Napájecí zástrčka nebo napájecí kabel se abnormálně zahřívají.
  - Selže napájení spotřebiče.
  - Hlavní jednotka je deformovaná, má viditelné poškození nebo je abnormálně horká.
  - Hluboký hrnec nebo jiné součásti jsou prasklé.
  - Při používání je slyšet abnormální zvuk otáčení.
  - Je cítit nepříjemný zápach.
  - Vyskytuje se jiná anomálie nebo porucha.

  ➜ Požádejte servisní středisko Panasonic o opravu.
- **Ujistěte se, že elektrické napětí uvedené na štítku spotřebiče odpovídá napětí v místní elektrické síti.**
  Rovněž se vyvarujte zapojování jiných zařízení do stejné zásuvky, abyste předešli elektrickému přehřátí. Pokud však připojujete více napájecích zástrček, ujistěte se, že celkový příkon nepřekračuje jmenovitý příkon zásuvky.
- **Když do hlubokého hrnce lijete horkou tekutinu, buďte opatrní, protože může dojít k jejímu vystříknutí ze spotřebiče v důsledku výtrysku páry.**

⚠ UPOZORNĚNÍ

Abyste předešli riziku úniku elektrického proudu, úrazu elektrickým proudem, požáru v důsledku zkratu, opaření, zranění nebo poškození majetku.

- **Nepoužívejte spotřebič poblíž stěn, nábytku nebo v uzavřených prostorách, jako jsou vestavěné skříně.**
  ➜ Umístěte spotřebič na pevnou, suchou, čistou a rovnou teplovzdornou pracovní desku ve vzdálenosti nejméně 10 cm od okraje pracovní desky a nejméně 5 cm od přilehlých stěn a jiných předmětů.
- **Nepoužívejte spotřebič na následujících místech.**
  - Na nerovných plochách, na kobercích, na ubrusech apod.
  - Na místech, kde může dojít k postříkání vodou nebo v blízkosti tepelného zdroje.
  - V blízkosti otevřených zdrojů vody, jako jsou vany, umyvadla nebo jiné nádoby.
  - V blízkosti stěn nebo nábytku.

  ➜ Spotřebič umístěte na pevnou, suchou, čistou a rovnou pracovní desku.
- **Během používání nevyjímejte příslušenství a neodpojujte spotřebič ze zásuvky.**
- **Nepoužívejte externí časovač apod.**
  - Tento spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- **Během provozu spotřebiče nebo bezprostředně po jeho použití se nedotýkejte horkých ploch, jako je například hlavní jednotka, vnitřní povrchy příslušenství nebo víko.**
  Přístupné plochy se mohou během používání silně zahřát. Dávejte pozor na zdroj zbytkového tepla, zejména po použití.
  ➜ Abyste se vyhnuli popáleninám, při odstraňování víka nebo příslušenství vždy používejte kuchyňské rukavice.
  (Nepoužívejte vlhké kuchyňské rukavice.)

⚠ UPOZORNĚNÍ

- **Do mezer nevkládejte žádné předměty.**
- **Multi-Cooker nezapínejte, pokud je obrácený dnem vzhůru nebo leží na boku.**
- **Během používání spotřebiče neotvírejte víko. Při odstraňování víka po vaření buďte opatrní, protože z hlubokého hrnce bude unikat horká pára.**
- **Žádné části spotřebiče nevyměňujte za neoriginální náhradní díly.**
- **Když je spotřebič v provozu, nezakrývejte víko látkou, papírem nebo podobnými hořlavými materiály ani na ně spotřebič nepokládejte.**
- **Víko ani příslušenství neukládejte do chladničky ani do mrazničky.**
- **Neukládejte do spotřebiče mražené potraviny, když je vypnuté napájení.**
  (Vlhkost uvnitř spotřebiče bude kondenzovat a působit poruchy.)
- **Spotřebič během chodu nenechávejte bez dohledu.**
  • Pokud spotřebič ponecháte bez dozoru, vypněte napájení.
- **Nepřenášejte spotřebič za příslušenství. Mohlo by to vést k pádu spotřebiče.**
- **Nevařte v hlubokém hrnci více než 80 % jeho objemu. Přidání příliš velkého množství vody může způsobit poruchu výrobku nebo nebezpečí. (Viz str. CZ11 „Technické údaje“)**
- **Příslušenství se nedotýkejte žádným kuchyňským náčiním s ostrými hranami a rohy. Mohlo by dojít k poškrábání a poškození příslušenství.**
- **Po vyjmutí příslušenství se ujistěte, že je správně sestaveno a bezpečně nainstalováno. (Viz str. CZ5)**

- **Pokud spotřebič právě nepoužíváte, vytáhněte zástrčku kabelu ze zásuvky.**
- **Při odpojování ze sítě vždy vytahujte pouze napájecí zástrčku. Nikdy netahejte za napájecí kabel.**
- **Před montáží, demontáží, přemísťováním a čištěním spotřebiče v době, kdy ho nepoužíváte, vždy zkontrolujte, že jste ho vypnuli a odpojili napájecí zástrčku ze zásuvky, a před dalším použitím spotřebič otřete.**
- **Zabraňte přetečení vody během používání. Při vylití vody může dojít k opaření.**
- **Před manipulací, přemísťováním nebo čištěním odpojte spotřebič od sítě a nechejte jej vychladnout.**
- **Dávejte pozor, abyste při používání nezakopli o napájecí kabel nebo se o něj nezachytili.**
- **Před výměnou příslušenství nebo před zásahem do částí, které se při provozu pohybují, spotřebič vypněte a odpojte jej od zdroje napájení.**
- **Po použití spotřebič vždy vyčistěte, zvláště pak plochy, které se dostávají do kontaktu s potravinami.**
  (Viz str. CZ10 „Čištění a údržba“)
- **Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití.**

Důležité informace

- **Nepoužívejte spotřebič venku.**
- **Nepoužívejte spotřebič ke komerčním účelům.**
- **K odstranění zbytků nepoužívejte nůž ani jiný ostrý nástroj.**
- **Neomotávejte napájecí kabel kolem hlavní jednotky.**
- **Před použitím se ujistěte, že jsou díly příslušenství pevně připojené.**
- **Před použitím víko a příslušenství omyjte a bezpečně je připevněte podle níže uvedených pokynů. (Viz str. CZ5)**

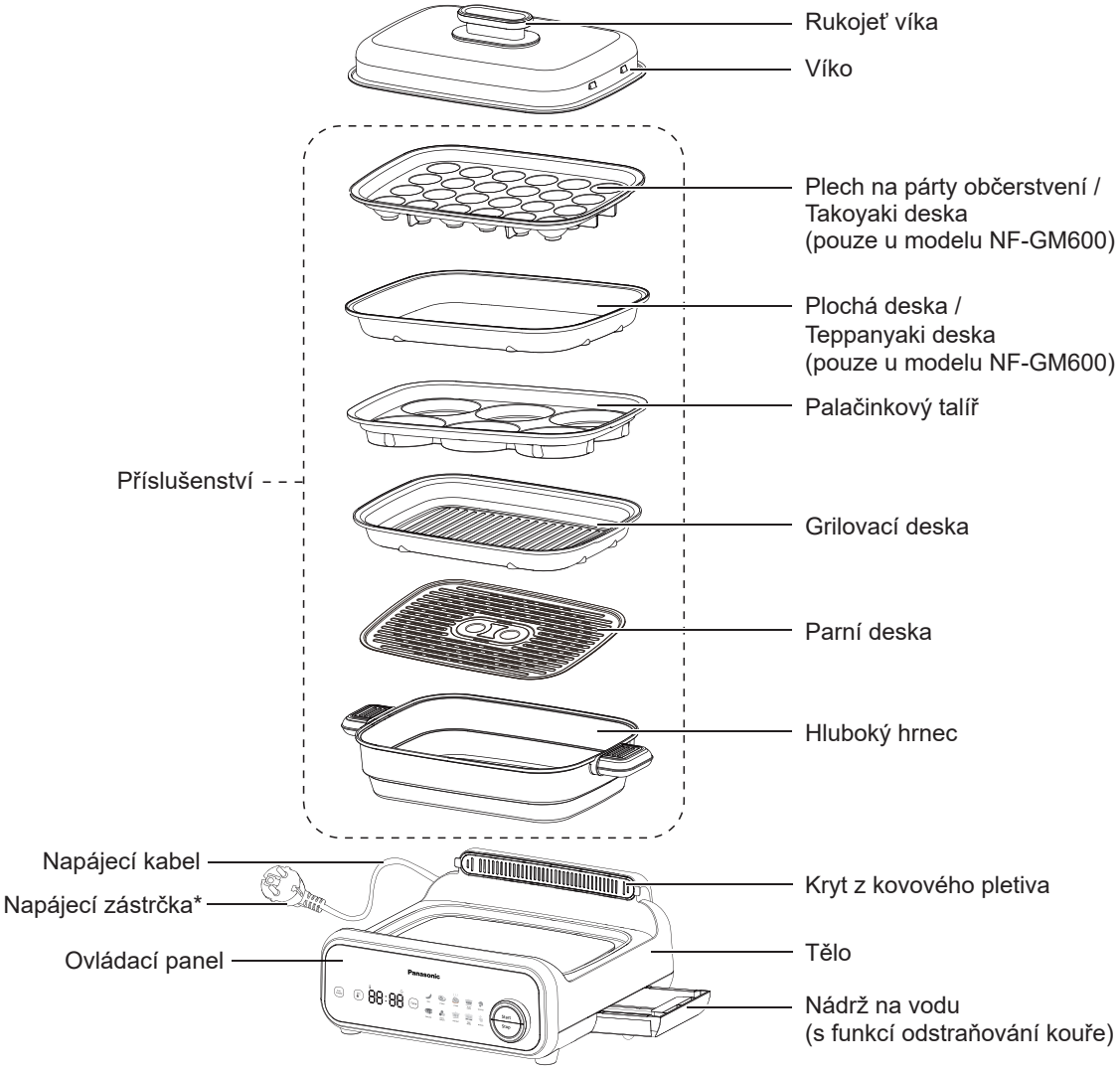


Tento symbol na spotřebiči označuje „Horký povrch, nedotýkejte se jej bez opatrnosti“.

Názvy součástí a pokyny

Hlavní jednotka a příslušenství

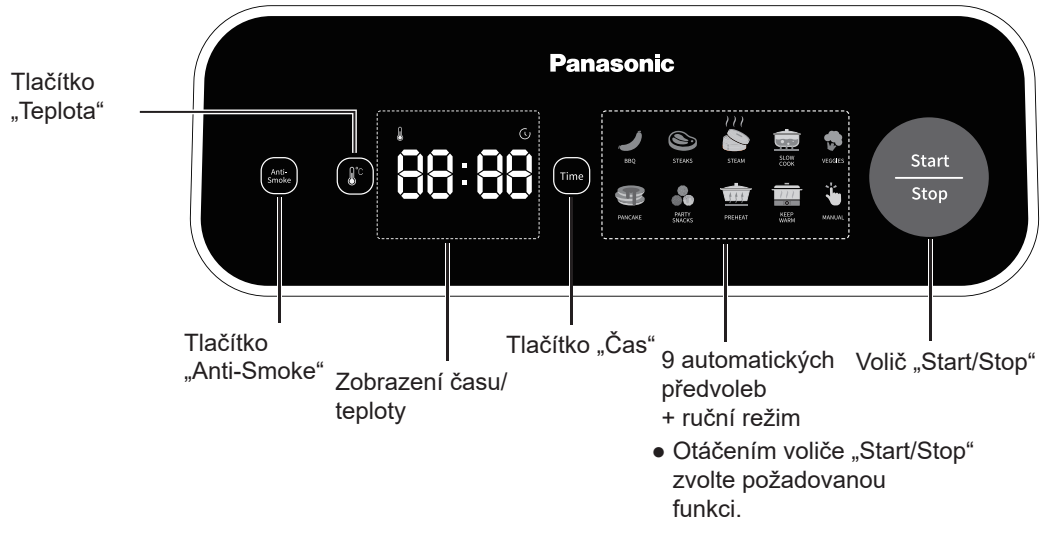
- **Před prvním použitím spotřebiče veškeré příslušenství a víko důkladně vyčistěte pomocí měkké mycí houby a neutrálního čisticího prostředku.**



* Tvar zástrčky kabelu se může lišit od vyobrazení.

Ovládací panel a displej

- **Po připojení ke zdroji napájení se rozsvítí LCD displej.**



Česky

Ovládací panel a displej

Název tlačítka	Funkce nebo popis displeje
Anti-Smoke Tlačítko „Anti-Smoke“	Zapnutí nebo vypnutí systému Anti-Smoke pro odvod kouře. ● Pokud má funkce ve výchozím nastavení funkci „Anti-Smoke“ zapnutou, stisknutím tlačítka ji vypněte. ● Blikání: VYPNUTO; trvalé světlo: ZAPNUTO.
°C Tlačítko „Teplota“	Nastavení a potvrzení provozní teploty. ● Stiskněte tlačítko a otáčením voliče „Start/Stop“ zvyšte nebo snižte teplotu.
Time Tlačítko „Čas“	Nastavení a potvrzení provozního času. ● Stiskněte tlačítko a otáčením voliče „Start/Stop“ zvyšte nebo snižte čas.
Start / Stop Volič „Start/Stop“	Start: Zapnutí, aby začít vařit. Stop: Vypnutí, krátké stisknutí před vařením a dlouhé stisknutí během vaření. Volič: Výběr funkce a nastavení teploty/času.

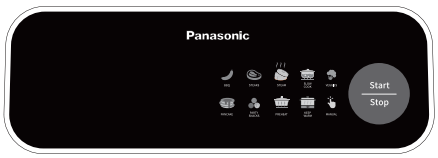
Pokyny k používání

■ Vyberte správné příslušenství k vaření podle svých osobních preferencí a různých účelů vaření.

1 **Podle způsobu vaření vyberte příslušenství a umístěte je na hlavní jednotku.**

• Dbejte na to, aby se mezi příslušenstvím nenacházela žádná cizí tělesa, například voda nebo zbytky jídla.
• Po umístění příslušenství se ujistěte, že není nakřivo.

2 **Zapojte napájecí zástrčku do zásuvky – ozve se bzučák, rozsvítí se ovládací panel a výrobek přejde do zobrazení výběru nabídky.**



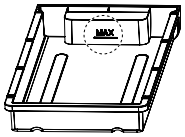
3 **Vložte do příslušenství ingredience, otočením voliče „Start/Stop“ vyberte funkci a nastavte čas a teplotu.**

Funkce	BBQ	STEAKY	PÁRA	POMALÉ VAŘENÍ	ZELENINA	PALAČINKA	PÁRTY OBČERSTVENÍ	PŘEDEHŘEJTE	UDRŽUJTE V TEPLE	MANUÁLNÍ
Výchozí časové	00:30	00:30	00:10	01:30	00:15	00:30	00:30	00:10	01:00	00:05
Rozsah nastavitelného času	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
Jednotka nastavení času (pomalé/rychlé)	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.
Přednastavená teplota	250 °C	250 °C	100 °C	100 °C	100 °C	180 °C	180 °C	200 °C	60 °C	100 °C
Nastavitelná teplota	150 – 250 °C	150 – 250 °C	Nelze nastavit	60 – 100 °C	50 – 100 °C	120 – 200 °C	150 – 200 °C	50 – 200 °C	40 – 100 °C	40 – 250 °C
Jednotka nastavení teploty (pomalé/rychlé)	5 °C / 10 °C	5 °C / 10 °C	–	5 °C	5 °C	5 °C / 10 °C	5 °C	5 °C / 10 °C	5 °C	5 °C / 10 °C
Výchozí odvádění kouře	✔	✔	–	–	–	✔	–	–	–	–

• Zkratky použité v tomto návodu: min. = minuta (minuty).

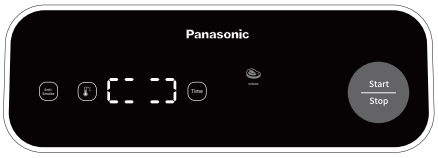
(Toto je příklad funkce „STEAKY“, ostatní funkce fungují stejným způsobem.)

• Přepněte na možnost „STEAKY“, funkce začne blikat. Podle požadované teploty/času stiskněte °C / Time, poté otáčením voliče nastavte čas/teplotu.
• Během provozu výrobku můžete čas/teplotu a další parametry jednotlivých funkcí nastavovat pomocí voliče „Start/Stop“, jak je znázorněno na obrázku nahoře.
• Při použití funkce „Odvádění kouře“ je třeba do nádrže na vodu přidat potřebné množství vody. (V nádrži na vodu jsou vyznačené rysky)



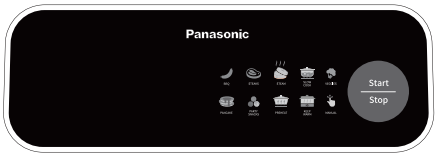
4 Po dokončení nastavení zahájíte vaření stisknutím tlačítka „Start“.

- Pokud chcete během přípravy nastavit čas/teplotu, můžete stisknout tlačítko / . Poté otočením voliče zvýšíte nebo snížíte čas/teplotu a výrobek automaticky přejde do nově nastaveného pracovního stavu.
- Pokud se chcete během provozu vrátit do zobrazení výběru nabídky, stiskněte a podržte tlačítko „Stop“.

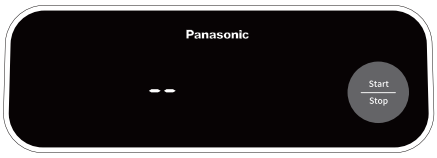


* Tento displej zobrazuje předehřev.

5 Po uplynutí doby přípravy bude vaření ukončeno.



6 Pokud po dobu 5 minut neprovedete žádnou operaci, přejde výrobek do vypnutého režimu. Ve vypnutém režimu můžete volit funkci otáčením voliče „Start/Stop“.



Recepty

Plné znění zkratek použitých v tomto návodu:
ČL = čajová lžička; PL = polévková lžíce; min = minuta; s = sekundy.

Halloumi špízy s medem a sezamem

Ingredience (8 porcí):

1 8 dřevěných špejlí (namočených na 10 minut ve vodě)
500 g halloumi (nebo jiného sýra vhodného na grilování)
1 PL neutrálního oleje

2 Na medovou polevu:
1 PL sezamového oleje
1 PL neutrálního oleje
2 ČL sezamových semínek
2 ČL granulovaného česneku
1 PL chilli vloček
100 ml medu
1 PL jablečného octa

Funkce



BBQ

Příslušenství



Způsob přípravy

1. Každý blok halloumi nakrájejte na kousky a nabodněte je na jehlice.
2. Medová glazura: Všechny ostatní ingredience smíchejte v míse, dochuťte pepřem a solí.
3. Potřete olejem grilovací desku a poté halloumi potřete medovou polevou.
4. Vyberte funkci „BBQ“ a po dokončení předehřívání umístěte špízy na grilovací desku. Grilujte bez poklice při 180 °C, čas od času kartáčujte a po 3 až 4 minutách opatrně otáčejte, dokud nebude celý povrch zlatavý.

Kebab z masa a zeleniny

Ingredience (8 porcí):

1 8 dřevěných špejlí (namočených na 10 minut ve vodě)
Na marinádu:
50 ml sójové omáčky
2 PL olivového oleje
1 PL rýžového nebo jablečného octa
1 PL medu
1 PL čerstvě mletého černého pepře

2 Pro kebaby:
400 g vykostěný steak ze svíčkové
300 g červená nebo žlutá paprika
1 červená cibule
300 g cuketa
300 g čerstvý ananas
Sůl a pepř
2 PL čerstvé petrželky, koriandru nebo bazalky na ozdobu (nemusí být)

Funkce



BBQ

Příslušenství



Způsob přípravy

1. Maso a zeleninu nakrájejte na rovnoměrné kousky.
2. Připravte si marinádu a nechte ingredience marinovat minimálně 15 minut.
3. Připravte si kebaby tak, že na špízy přidáváte maso, zeleninu a ananas, dokud není špíz plný.
4. Připojte grilovací desku k hlavní jednotce a vyberte funkci „BBQ“. Na desku přidejte trochu oleje a grilujte kebaby několik minut (3 až 5 minut z každé strany) při 250 °C.

Steak s pepřovou omáčkou

Ingredience (4 porce):

1 Ingredience na omáčku:
50 ml brandy nebo koňaku (případně marsaly)
100 ml hovězího vývaru/polotovaru, s nízkým obsahem sodíku (důležité!)
200 ml smetany (těžké/zahuštěné)
2 – 3 lžičky nahrubo drceného celého černého pepře (nebo konzervované zelené pepře, scezené)

2 Ingredience na gril:
3 steaky, pepř a sůl, olej

Funkce



MANUAL STEAKS

Příslušenství



Způsob přípravy

1. Připravte si pepřovou omáčku smícháním všech ingrediencí. Umístěte plochou desku na hlavní jednotku a zahřejte v nastavení „MANUÁLNÍ“ na 100 °C po dobu 5 minut.
2. Steaky dochuťte pepřem a solí.
3. Naolejovanou grilovací desku položte na hlavní těleso a zvolte funkci „STEAKY“ – dejte předehřát na 250 °C.
4. Nastavte teplotu na 200 °C a grilujte steaky několik minut (podle tloušťky a vaší chuti) z každé strany.
   Doporučení pro vaření steaků o tloušťce 1 palec (při 200 – 250 °C):
   Rare: 2 až 3 minuty; středně: 4 až 5 minut (250 °C); velmi dobře: 6 až 7 minut.
5. Zatímco maso odpočívá, zahřejte pepřovou omáčku a podávejte horkou ke steakům.

Jehněčí kotlety s česnekem, citronem a paprikou

Ingredience (4 porce):

1 Ke grilování: 4 jehněčí kotlety (600 g), dobře ořezané
Na marinádu: 1 PL olivového oleje
1 stroužek česneku (rozdrcený)
½ citronu (jemně nastrouhaná kůra a šťáva)
½ ČL mleté papriky
1 ČL čerstvého oregana nebo tymiánu (nasekaných)
½ ČL čiré medové mořské soli
Čerstvě mletý černý pepř

2 Podávejte s broskví, měkkým sýrem a rukolovými listy, s trochou olivového oleje a citronové šťávy

Funkce



STEAKS

Příslušenství



Způsob přípravy

1. Jehněčí kotlety naložte přes noc do marinády.
2. Naolejovanou grilovací desku položte na hlavní těleso a vyberte funkci „STEAKY“ – dejte předehřát na 250 °C.
3. Po předehřátí grilujte kotlety několik minut z každé strany po dobu 4 až 5 minut (podle tloušťky a vaší chuti).

Česky

Recepty

Plné znění zkratek použitých v tomto návodu:
ČL = čajová lžička; PL = polévková lžíce; min = minuta; s = sekundy.

Mražená Gyoza

Ingredience

Mražená Gyoza (16 – 20 kusů)

Způsob přípravy

1. Připojte hluboký hrnec se 300 ml vody ke hlavní jednotce a přidejte na ni parní desku.
2. Umístěte gyozu na parní desku a spusťte funkci „PÁRA“ při 100 °C po dobu 10 minut, dokud se gyozy neuvaří. Podávejte se sójovou omáčkou nebo sezamovým olejem.

Funkce



Příslušenství



Losos s cuketou, rajčaty a chilli v páře

Ingredience (4 porce)

400 – 500 g filety z lososa (4 kusy)
300 g cukety (2 kusy, nakrájené na poloviny a vydlabané)
4 snítky rozmarýnu, pepř, sůl, olivový olej
Na máslovou oblohu:
2 stroužky česneku
½ červené chilli papričky
2 sušená rajčata
60 g máslo

Způsob přípravy

1. Připravte si máslo: Česnek, chilli, sušená rajčata a máslo smíchejte na pastu a dejte ji ztuhnout do lednice.
2. Cukety rozkrojte na poloviny a vydlabejte. Lososa ochutíme olivovým olejem, pepřem, solí.
3. Připojte hluboký hrnec s 700 ml vody ke hlavní jednotce a přidejte na ni parní desku.
4. Umístěte losos a proužky cukety na parní desku, ozdobte rybu snítkami rozmarýnu.
5. Spusťte funkci „PÁRA“ při 100 °C po dobu 10 až 15 minut, dokud se ryby a cukety neuvaří. Podávejte s ozdobnou máslovou oblohou.

Funkce



Příslušenství



Kari z červené čočky

Ingredience

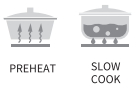
1
1 PL oleje bez příchuti
4 stroužky česneku (rozdrcené)
2 palce dlouhý kousek čerstvého zázvoru (oloupaný a mletý nebo nastrouhaný)
1 ČL mleté kurkumy
1 – 2 serrano papričky, nakrájené na kostičky (pikantní!)
1 ČL mletého římského kmínu
½ ČL mletého koriandru
½ ČL indického červeného chilli v prášku
2 ČL kari koření
1 ČL koření garam masala
Mořská sůl a černý pepř (podle chuti)
190 g červené čočky (předem namočené)
400 ml zeleninového vývaru
400 g konzervovaných drcených rajčat
400 ml konzervovaného plnotučného kokosového mléka
1 PL neslazeného krémového mandlového másla
½ malého citronu (šťáva)
100 g čerstvý koriandr nebo špenát (nahrubo nasekaný)

2 Na podávání: Basmati nebo jasmínová rýže nebo placka naan.

Způsob přípravy

1. Připojte hluboký hrnec ke hlavní jednotce a spusťte funkci „PŘEDEHŘEJTE“ na 200 °C.
   Po předehřátí přidáme olej, česnek, zázvor a papriku a 5 minut opečeme, přidáme omytou čočku, promícháme a restujeme dalších 5 minut.
2. Přepněte na funkci „POMALÉ VAŘENÍ“ a nastavte teplotu na 100 °C a dobu na 50 minut. Přidáme zeleninový vývar, rajčata, 400 ml kokosového mléka a bylinky a spustíme program.
3. Když je čočka měkká, přidejte máslo/mandlové máslo, citronovou šťávu a 100 g čerstvého koriandru nebo špenátu a nechejte vařit dalších 5 minut.

Funkce



Příslušenství



Gulášová polévka

Ingredience

2 PL rostlinného oleje
500 g hovězí svíčkové (nakrájené na kostičky)
2 střední cibule (nakrájené na měsíčky)
4–5 velkých stroužků česneku (rozdrcených)
Sůl a pepř, 2 bobkové listy
1½ PL sladké papriky
1 ČL sušeného tymiánu
½ ČL mleté majoránky
1 ČL pálivé papriky nebo kajenského pepře
2 PL mouky
3 PL rajčatového protlaku
200 ml červeného vína, 1000 ml hovězího vývaru
2 – 3 lžičky worcesterské nebo maggi omáčky (před přidáním všeho ochutnejte)
4 střední mrkve a brambory (nakrájené na kousky)
1 polévková lžíce čerstvého tymiánu (nasekaného)
Nasekaná čerstvá petržel a zakysaná smetana k podávání (volitelně)

Způsob přípravy

1. Připojte plochou desku ke hlavní jednotce a spusťte funkci „BBQ“ při 250 °C. Po předehřátí přidejte přírodní olej a maso opékejte 2 až 3 minuty z každé strany, osolte a opepřete. Vyjměte talíř a nechte maso odpočinout.
2. Připojte hluboký hrnec ke hlavní jednotce a předehřejte na 200 °C. Po předehřátí zvolte ve funkci „MANUÁLNÍ“ teplotu 180 °C a přidejte kapku přírodního oleje s cibulí, česnekem a bylinkami. Restujte 1 až 2 minuty.
3. Vše posypte moukou a míchejte, aby se obalilo. Přidejte rajčatový protlak a za míchání přidejte červené víno. Nechejte vařit asi 2 minuty.
4. Nyní přidejte hovězí vývar, mrkev, brambory a hovězí maso do hlubokého hrnce, položte hrnec na hlavní jednotku a vyberte funkci „POMALÉ VAŘENÍ“ při 100 °C a nechejte vařit po dobu 01:20 – 01:30 (dokud maso nezměkne).
5. Hotovou polévku ozdobte petrželkou a zakysanou smetanou.

Funkce



Příslušenství



Klasická polévka Minestrone

Ingredience

4 PL olivového oleje
2 střední mrkve (oloupané a nakrájené)
1 středně velká žlutá cibule (nakrájená)
2 střední kousky řapíkatého celere (nasekaný)
100 g rajčatového protlaku
400 g sezónní zelenina (nasekaná)
(např. žlutá dýně, cuketa, zelené fazolky, brokolice nebo hrášek)
4 stroužky česneku (rozdrcené)
½ ČL sušeného oregana
½ ČL sušeného tymiánu
1 velká plechovka (400 g), rajčat nakrájených na kostičky, s jejich šťávou
500 ml zeleninového vývaru, 400 ml vody
1 ČL jemné mořské soli a pepře, 2 bobkové listy
200 g drobinkové těstoviny
400 g fazole cannellini nebo cizrna (propláchnuté a okapané nebo uvařené)
200 g mladý špenát
2 lžičky citronové šťávy
Čerstvě nastrouhaný parmazán, na ozdobu (volitelně)

Způsob přípravy

1. Do hlubokého hrnce dejte olivový olej, nakrájenou cibuli a česnek, mírně je osmahněte a předehřejte na 200 °C. V případě potřeby stiskněte „Anti-Smoke“.
2. Omyjte a nakrájejte veškerou zeleninu a přidejte ji do hlubokého hrnce a míchejte po dobu 2 minut.
3. Vyberte funkci „POMALÉ VAŘENÍ“ a upravte čas na 30 minut. Nyní přidejte nejprve rajčatový protlak a nakrájená rajčata, míchejte 5 minut, poté přidejte bylinky, vývar a vodu. Zakryjte, dokud se polévka nezačne vařit.
4. Přidejte těstoviny a špenát a nechte vařit dalších 8 až 10 minut (dokud nebudou těstoviny hotové).
5. Dochutíme pepřem, solí, citronovou šťávou a strouhaným parmezánem.

Funkce



Příslušenství



Zelený chřest obalený v parmské šunce

Ingredience (8 porcí):

1 Na chřest:
Asi 16 výhonků chřestu (ne příliš tenkých)
16 plátků parmské šunky (velmi tenké plátky)
(zhruba 120 – 150 g)
1 PL olivového oleje

2 Na holandskou omáčku:
3 extra velké vaječné žloutky
30 ml citronové šťávy (nebo jablečného octa)
Špetka soli
150 g másla (na kostky)

3 Pro servírování: 50 g mandlové lupínky, opečené na suché pánvi, hrst mikrobylinek

Funkce



Příslušenství



Způsob přípravy

1. Připravte si holandskou omáčku: ve vodní lázni rozšlehejte žloutky, citronovou šťávu a sůl. Když začne houstnout, přidávejte postupně kostky másla a pokračujte ve šlehání, jak se rozpouštějí ve směsi.
2. Připojte plochou desku do hlavní jednotky s víkem a spusťte funkci „ZELENINA“ pro předehřátí.
   Každý chřest obalte plátkem parmské šunky.
3. Přidejte olej a vložte chřest na plochou desku a nechejte jemně povařit 10 minut se zakrytým víkem.
4. Zvolte funkci „MANUÁLNÍ“ při 160 °C a chřest jemně grilujte při otevřeném víku.

Středomořská grilovaná zelenina

Ingredience

300 g cukety,
1 lilek
3 rajčata Roma
6 mini paprik
150 g růžičková kapusta
3 PL extra panenského olivového oleje

Na octovou zálivku:
50 ml olivového oleje extra panenský
½ citronu
šťáva z ½ lžičky soli
½ ČL černého pepře

Funkce



Příslušenství



Způsob přípravy

1. Zeleninu nakrájejte na kousky o velikosti sousta a dejte je na grilovací desku na hlavní jednotce, pokapejte olivovým olejem a přikryjte pokličkou.
2. Spusťte funkci „VEGGIES“ na 10 minut, aby zelenina změkla.
3. Poté přepněte na funkci „BBQ“ a grilujte ji 3 až 4 minuty s otevřeným víkem na 250 °C.
4. Podávejte s octovou zálivkou.

Palačinky s borůvkami

Ingredience (6 porcí):

135 g hladké mouky
1 ČL prášek do pečiva
Špetka soli
30 g cukru krupice
130 ml mléka
1 velké vejce (lehce rozšlehané)
30 ml rozpuštěného těsta (plus další na vaření)
100 g borůvek (javorový sirup na pokapání)

•Na straně desky se bude barvit pomaleji. Doporučuje se péct delší dobu (30 s nebo 1 min) před otočením pro lepší barvu.

Funkce



PANCAKE

Příslušenství



Způsob přípravy

1. Připravte těsto a přidejte borůvky. Předehřejte „palačinkový talíř“ na 180 °C. Do každé kruhové řady přidejte trochu těsta a přidejte máslo. Pečte 5–6 min. z každé strany při teplotě 180 °C.
2. Při podávání pocukrujte a pokapejte javorovým sirupem.

Naan

Ingredience (6 – 12 placek naan):

200 g mouky
¼ PL soli (více na posypání)
1 ČL instantního droždí
1 ČL hnědého cukru
75 ml teplého mléka
75 ml kelímek bílého jogurtu (nebo veganského jogurtu)
1 PL olivového oleje
2 PL ghí, másla nebo olivového oleje (nemusí být)
1–2 PL čerstvých bylinek – koriandru, petrželky, šalvěje nebo pažitky (volitelně)

•Na straně desky se bude barvit pomaleji. Doporučuje se péct delší dobu (30 s nebo 1 min) před otočením pro lepší barvu.

Funkce



PANCAKE

Příslušenství



Způsob přípravy

1. Připravte si těsto a nechte ho odpočinout a vykynout min 1 h.
2. Vytvarujte 12 kruhových placek naan.
3. Vložte palačinkový talíř do hlavní jednotky a předehřejte na 200 °C. Přidejte máslo na palačinkový talíř a upečte placky při nastavení na funkci „PALAČINKA“. Po 3 až 4 minutách placku obraťte.
4. Ozdobte a dochuťte bylinkami podle chuti.

Malé parmské fritáty

* Pouze GM600

Ingredience (24 malých kuliček):

6 plátků parmské šunky
2–3 jarní cibulky (jemně nakrájené)
4 výhonky zeleného chřestu
3 středně velká vejce
15 ml mléka
50 g parmazánu (strouhaného)

•Na straně desky se bude barvit pomaleji. Doporučuje se péct delší dobu (30 s nebo 1 min) před otočením pro lepší barvu.

Funkce



PARTY SNACKS

Příslušenství



Způsob přípravy

1. Připravte si vaječnou směs s vejci, mlékem, jarní cibulkou a parmezánem.
2. Do každého kola „Párty občerstvení na talíři“ přidejte plátky parmské šunky, přidejte vaječnou směs a ozdobte kouskem chřestu.
3. Připojte talíř „Párty občerstvení na talíři“ s víkem k hlavní jednotce a spusťte funkci „PÁRTY OBČERSTVENÍ“ při 180 °C.
4. Vařte 8 minut, dokud vejce neztuhne, a dalších 8 minut je otáčejte, aby zezlátlo.

Poffertjes

* Pouze GM600

Ingredience

350 ml teplého mléka
2¼ ČL instantního droždí
250 g mouky
2 PL cukru krystal
Špetka soli
1 velké vejce
100 g másla bez soli
Cukrářský cukr na posypání

•Na straně desky se bude barvit pomaleji. Doporučuje se péct delší dobu (30 s nebo 1 min) před otočením pro lepší barvu.

Funkce



PARTY SNACKS

Příslušenství



Způsob přípravy

1. Připravte si těsto z mléka, droždí, mouky, cukru, soli a vejce. Nechejte 45 minut odpočívat.
2. Připojte talíř „Párty občerstvení na talíři“ k hlavní jednotce, přikryjte víkem a spusťte funkci „PÁRTY OBČERSTVENÍ“ při teplotě 200 °C na 30 minut.
3. Po předehřátí přidejte máslo do každého kola „Párty občerstvení na talíři“. Přidejte těsto, promíchejte a pečte z každé strany asi 10 minut, dokud nebude kůrka zlatohnědá. Během pečení otáčejte.
   Při podávání posypte Poffertjes cukrářským cukrem.

Mini Party Pizza

* Pouze GM600

Ingredience

12 cherry rajčat (mají být kulatá a aromatická, rozkrojte je na polovinu a odstraňte semínka)
150 g Mozzarella (v malých kouscích)
1 malá sklenička pesta rosso
400 g těsta na pizzu, olivový olej
Pepř a sůl, oregano
24 lístků čerstvé bazalky

•Na straně desky se bude barvit pomaleji.

Doporučuje se péct delší dobu (30 s nebo 1 min) před otočením pro lepší barvu.

Funkce



PARTY SNACKS

Příslušenství



Způsob přípravy

1. Z těsta na pizzu (4,5 cm sklenice) vytvořte kolečka a na kolečko přidejte trochu pesta rosso.
2. Předehřejte troubu na 180 °C a do každého Párty občerstvení na talíři přidejte olivový olej.
   Na každý plech dejte kulaté těsto na pizzu, přidejte polovinu cherry rajčete s mozarellou. Pečte 10 min. dozlatova.
3. Při podávání přidejte lístek bazalky.

Sýrové fondue

Ingredience

125 ml suchého bílého vína
1 stříknutí citronové šťávy
900 g švýcarský sýr (např. hrabě Gruyeres, strouhaný ementál)
1 ČL třešňové pálenky nebo kořalky
Stroužek česnoku, rozpůlený (nemusí být)
Koření (muškátový oříšek, sůl a pepř)

Funkce



MANUAL

Příslušenství

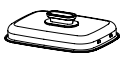


Způsob přípravy

1. Připojte hluboký hrnec na hlavní jednotku a spusťte funkci „MANUÁLNÍ“ při teplotě 160 °C.
2. Svařte 125 ml bílého vína při 160 °C.
3. Přidejte 900 g strouhaného švýcarského sýra (například: Emmentaler, Gruyere atd.), třešňovou pálenku a citronovou šťávu a míchejte dřevěnou lžící, dokud se nerozpustí.
4. Dochuťte muškátovým oříškem, solí a pepřem. Jezte s bílým chlebem. (Dávejte pozor, abyste nádobu nepoškrábali kovovou vidličkou).

Čištění a údržba

- Před čištěním vytáhněte napájecí zástrčku ze zásuvky a ujistěte se, že spotřebič vychladl.
- K čištění příslušenství nebo víka nepoužívejte nože ani ostré kovové škrabky.
- Po každém použití součásti důkladně očistěte. Všechny součásti udržujte vždy čisté a suché.
- Hlavní jednotku nenamáčejte do vody ani do žádné tekutiny.
- Nepoužívejte benzín, ředidlo, bělidlo, alkohol, nylonové plochy houbiček, kovové kartáče ani lešticí práškový přípravek apod.
- Před čištěním hlavní jednotky nezapomeňte z hlavní jednotky vyjmout příslušenství a sejmout víko.
- Zbytky octa nebo soli mohou způsobit korozi.

									
Tekoucí voda	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Myčka nádobí	✘	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Dobře vyždímané vlhké osušky	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Měkká houba	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Drátěnka na drhnutí	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Poznámka	Jednotlivé součásti myjte měkkou houbou ve studené nebo vlažné vodě. Před uložením je důkladně opláchněte a osušte.								Případné nečistoty nebo skvrny otřete čistým vlhkým hadříkem.

Odstraňování potíží

Než budete volat servis nebo zajišťovat opravu, nejprve zkontrolujte následující body.

H01 ~ H04 & H51	Toto je porucha. ● Požádejte servisní středisko Panasonic o opravu.

Problém	Příčina a náprava
Deska se nezahřívá	● **Napájecí zástrčka je vypojena ze zásuvky.** ➜ Řádně ji zapojte do zásuvky. ● **Deska není správně nastavena.** ➜ Správně ji nastavte. ● **Umisťujete na desku příliš velké množství potravin, například zeleniny.** ➜ Omezte množství připravovaných potravin.
Voda se nevaří nebo se vaří jen mírně	● **Množství vody v nádobě překračuje jmenovitou kapacitu / nádoba není zakrytá víkem.** ➜ Nepřekračujte jmenovitou kapacitu / zakryjte nádobu víkem.
Během používání se ozývá neobvyklý zvuk	● **Jedná se o vrzání způsobené rozpínáním a smršťováním jednotky topného tělesa. Nejedná se o závadu.**
Ulpívající jídlo	● **Na povrchu desky jsou zbytky jídla.** ➜ Před použitím desku umyjte a zkontrolujte, zda na ní nejsou cizí předměty.

Technické údaje

Zdroj napájení	230 V – 240 V ~ 50 Hz	
Spotřeba energie	Během vaření	1 400 W – 1 524 W
Spotřeba energie ve vypnutém režimu	0,4 W	
Spotřeba energie v pohotovostním režimu	n. a.	
Spotřeba energie v pohotovostních režimech se sítí	n. a.	
Výchozí doba pro přepnutí do vypnutého režimu	5 minut	
Jmenovitá kapacita hlubokého hrnce (přibližně)	Max 2,5 l	
Délka napájecího kabelu (přibližně)	2,5 m	
Rozměry (Š × H × V) (přibližně)	41,6 × 39,0 × 25,4 cm (včetně víka)	
Hmotnost (přibližně)	NF-GM600: 9.15 kg	
	NF-GM400: 7.67 kg	

Likvidace vysloužilých zařízení

Jen pro státy Evropské unie a země s fungujícím systémem recyklace a zpracování odpadu.

Tento symbol na výrobcích, jejich obalech a v doprovodné dokumentaci upozorňuje na to, že se vysloužilá elektrická a elektronická zařízení nesmějí likvidovat jako běžný komunální odpad.



Aby byla zajištěna správná likvidace a recyklace použitých výrobků, odevzdávejte je v souladu s národní legislativou na příslušných sběrných místech.
Správnou likvidací přispějete k úspoře cenných přírodních zdrojů a předejdete možným negativním dopadům na lidské zdraví a životní prostředí.
O další podrobnosti o sběru a recyklaci odpadu požádejte místní úřady.
Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu se vystavujete postihu podle národní legislativy.

Köszönjük, hogy a Panasonic termékét választotta.
- Kérjük, hogy a termék helyes és biztonságos használata érdekében olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót.
- A termék használata előtt fordítson külön figyelmet a **„Biztonsági óvintézkedések”** és **„Fontos információk” részekre (Lásd: HU2 - HU4 oldal).**
- Őrizze meg ezt a kezelési útmutatót későbbi felhasználás céljából.
- A Panasonic nem vállal semmilyen felelősséget a termék nem megfelelő használata vagy a jelen utasítások figyelmen kívül hagyása esetén.

Tartalomjegyzék

Biztonsági óvintézkedések HU2
Fontos információk HU4
Elektromos követelmények HU4
Az alkatrészek megnevezése és utasítások HU5
Használat HU6
Tisztítás és ápolás HU10
Hibaelhárítás HU10
Műszaki adatok HU11

Biztonsági óvintézkedések

Kérjük, kövesse ezeket az utasításokat.

A személyi sérülések, áramütés vagy tűz kockázatának csökkentése érdekében tartsa szem előtt az alábbiakat:

■ **Az alábbi jelzőszavak a termék rendellenes használata esetén bekövetkező sérülés vagy kár mértékét jelzik.**

⚠ **VIGYÁZAT:**	Olyan potenciális kockázatot jelöl, amely súlyos személyi sérülést vagy halált okozhat.
⚠ **FIGYELEM:**	Olyan potenciális kockázatot jelöl, amely enyhe személyi sérülést vagy anyagi kárt okozhat.

■ **A jelölések osztályozása és magyarázata az alábbiakban található.**

Ez a jelölés tiltást jelöl.	Ez a jelölés egy betartani szükséges előírást jelöl.

⚠ VIGYÁZAT

Az áramütés, a rövidzárlat okozta tűz, füst, forrázás vagy személyi sérülések kockázatának elkerülése érdekében.

- **Ne hagyja, hogy kisbabák vagy gyerekek játszanak a csomagolóanyagokkal.** (Fulladást okozhatnak.)
- **Ne szerelje szét, javítsa vagy módosítsa a készüléket.**
  ➜ Ellenőrzés és javítás céljából vegye fel a kapcsolatot a Panasonic szervizközpontjával.
- **Ügyeljen a tápkábel vagy a tápcsatlakozó épségére.**
  Szigorúan tilos:
  A tápkábel módosítása, fűtőtestekhez vagy forró felületekhez érintése vagy ilyen tárgyak mellé helyezése, meghajlítása, megcsavarása, húzása, éles széleken való lelógatása/áthúzása, nehéz tárgyak ráhelyezése tápkábelre, a tápkábel összecsomózása vagy a készülék hordozása a tápkábelénél fogva.
- **Ne csatlakoztassa vagy húzza ki a tápcsatlakozót nedves kézzel.**
- **Ne használja a készüléket sérült tápkábellel vagy tápcsatlakozóval, vagy ha a tápcsatlakozó nincs megfelelően csatlakoztatva a hálózati aljzathoz.**
  ➜ A kockázatok elkerülése érdekében a sérült tápkábelt a gyártónak, a gyártó szervizközpontjának vagy egy hasonló képzettségű szakembernek kell kicserélnie.
  ➜ Csatlakoztassa megfelelően a tápcsatlakozót.
- **Ne merítse a főegységet, a tápkábelt vagy a tápcsatlakozót vízbe, és ne tegye ki őket víz és/vagy egyéb folyadék fröccsenésének.**

⚠ VIGYÁZAT

- **A készüléket legalább 8 éves gyermekek, csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, valamint a megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelik őket, vagy utasításokkal látták el őket a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és megértik a kapcsolódó kockázatokat.**
- **A tisztítást és a felhasználó által végzett karbantartást gyermekek csak abban az esetben végezhetik, ha betöltötték a 8. életévüket, és felügyelik őket a műveletek ideje alatt.**
- **A készüléket nem használhatják gyermekek.**
- **Ne hagyja, hogy a gyermekek a készülékkel játszanak.**
- **A készüléket és a tápkábelt tartsa elzárva 8 évnél fiatalabb gyermekektől.**
- **Rendszeresen törölje le a port a tápcsatlakozóról.**
  ➜ Húzza ki a tápcsatlakozót, és törölje le száraz ronggyal.
- **A készülék rendellenes működése esetén azonnal hagyjon fel a készülék használatával, és válassza le a táphálózatról.**
  Példák rendellenes működésre vagy meghibásodásokra:
  - A tápcsatlakozó vagy a tápkábel rendellenes felforrósodása.
  - A készülék nem kapcsol be.
  - A főegység deformálódott, látható sérülések vannak rajta, vagy rendellenes mértékben felforrósodik.
  - A mély edényen vagy egyéb alkatrészeken repedések láthatók.
  - Használat közben rendellenes forgáshang hallatszik.
  - A készülékből kellemetlen szag távozik.
  - Egyéb rendellenesség vagy hiba jelentkezik.

  ➜ Ellenőrzés és javítás céljából vegye fel a kapcsolatot a Panasonic szervizközpontjával.
- **Ellenőrizze, hogy a készülék címkéjén feltüntetett feszültség megegyezzen a helyi táphálózat feszültségével.**
  Emellett az elektromos túlhevülés megelőzése érdekében ne csatlakoztasson más eszközöket ugyanarra a hálózati aljzatra. Ha mégis több tápcsatlakozót csatlakoztat, ellenőrizze, hogy a teljes teljesítmény ne haladja meg a hálózati aljzat névleges teljesítményét.
- **Legyen óvatos, amikor forró folyadékokat önt a mély edénybe, mert a hirtelen párolgás a folyadék kifröccsenését okozhatja a készülékből.**

⚠ FIGYELEM

Az áramszivárgás, áramütés, rövidzárlat okozta tűz, forrázás, személyi sérülések vagy anyagi kár kockázatának elkerülése érdekében.

- **Ne használja a készüléket falak, bútorok közelében vagy zárt helyeken, például beépített szekrényekben.**
  ➜ Helyezze a készüléket stabil, száraz, tiszta és sima hőálló munkafelületre, legalább 10 cm-es távolságra a munkafelület szélétől, és legalább 5 cm-re a falaktól és egyéb tárgyaktól.
- **Ne használja a készüléket az alábbi helyeken.**
  - Egyenetlen felületeken, szőnyegeken vagy asztalterítőkön stb.
  - Olyan helyeken, ahol víz fröccsenhet rá, vagy hőforrások mellett.
  - Nyílt víztárolók, például fürdőkádak, konyhai mosogatók vagy egyéb edények közelében.
  - Falak vagy bútorok közelében.

  ➜ Helyezze a készüléket stabil, száraz, tiszta és sík felületre.
- **Használat közben ne távolítsa el a tartozékokat, és ne húzza ki a készülék tápcsatlakozóját.**
- **Ne használjon külső időzítőt stb.**
  - Ez a készülék nem használható külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.
- **Használat közben és közvetlenül használatot követően ne érjen a forró részekhez, mint amilyen a főegység, a tartozékok belseje és a tetőlap.**
  Azok a felületek, amelyeket a felhasználó megérinthet, használat közben felforrósodhatnak. Legyen óvatos a maradékhővel, különösen használat után.
  ➜ Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon edényfogó kesztyűt a tetőlap vagy a tartozékok eltávolításakor.
  (Ne használjon nedves edényfogó kesztyűt.)

⚠ FIGYELEM

- **Ne dugjon semmilyen tárgyat a hézagokba.**
- **Ne kapcsolja be a készüléket, amikor a Multi-Cooker fejjel lefelé van, vagy az oldalán fekszik.**
- **A készülék működése közben ne nyissa fel a tetőlapot. Főzés után legyen óvatos a tetőlap eltávolításakor, mert a mély edényből forró gőz távozhat.**
- **Ne cserélje ki a készülék semmilyen részét nem eredeti pótalkatrészekre.**
- **A készülék működése közben ne takarja le a tetőlapot ronggyal, papírral vagy hasonló éghető anyagokkal, illetve ne helyezze a készüléket ilyen anyagokra.**
- **Ne helyezze a tetőlapot vagy a tartozékokat hűtőszekrénybe vagy fagyasztóba.**
- **Ne tároljon a kikapcsolt készülékben fagyasztott élelmiszereket.**
  (A készülékben lévő nedvesség kondenzálódik, és rendellenes működést okoz.)
- **Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.**
  • Kapcsolja ki a készüléket, ha felügyelet nélkül hagyja.
- **Ne szállítsa a készüléket a tartozékainál fogva. Ez a készülék leesését okozhatja.**
- **Ne főzzön a mély edény kapacitásának 80%-át meghaladó mennyiségeket. Túl sok víz hozzáadása a termék rendellenes működését okozhatja, vagy veszélyes lehet. (Lásd: „Műszaki adatok“ a HU11 oldalon)**
- **Ne érjen a tartozékokhoz semmilyen éles szélű vagy sarkú konyhai eszközzel. Ezek megkarcolhatják vagy megrongálhatják a tartozékokat.**
- **A tartozékok eltávolítása után ellenőrizze a megfelelő összeszerelésüket és felszerelésüket. (Lásd: HU5 oldal)**

- **Húzza ki a tápcsatlakozót, amikor nem használja a készüléket.**
- **A tápkábelt a tápcsatlakozótól fogva húzza ki. Semmilyen esetben ne húzza a tápkábelt.**
- **Amikor nincs használatban, összeszerelés, szétszerelés, mozgatás vagy tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a tápcsatlakozót a hálózati aljzatból, és a következő használat előtt törölje le a készüléket.**
- **Használat közben kerülje a víz túlfolyását. A víz kiömlése a forrázás veszélyével jár.**
- **Kezelés, mozgatás vagy tisztítás előtt húzza ki a készülék tápcsatlakozóját, és hagyja lehűlni a készüléket.**
- **Ügyeljen, hogy használat közben ne botoljon meg vagy ne akadjon bele a tápkábelbe.**
- **Tartozékcsere és a használat közben mozgó alkatrészek megérintése előtt kapcsolja ki a készüléket, és válassza le a táphálózatról.**
- **Használat után tisztítsa meg a készüléket, különösen az élelmiszerekkel érintkező felületeket.**
  (Lásd: „Tisztítás és ápolás” a HU10 oldalon)
- **A készülék csak háztartási használatra alkalmas.**

Fontos információk

- **Ne használja a készüléket a szabadban.**
- **Ne használja a készüléket kereskedelmi célokra.**
- **A maradékok eltávolításához ne használjon kést vagy egyéb éles eszközt.**
- **Ne tekerje a tápkábelt a főegység köré.**
- **Használat előtt ellenőrizze az alkatrészek és tartozékok megfelelő rögzítését.**
- **Használat előtt mossa el a tetőlapot és a tartozékokat, és rögzítse őket megfelelően az alábbi lépések szerint. (Lásd: HU5 oldal)**

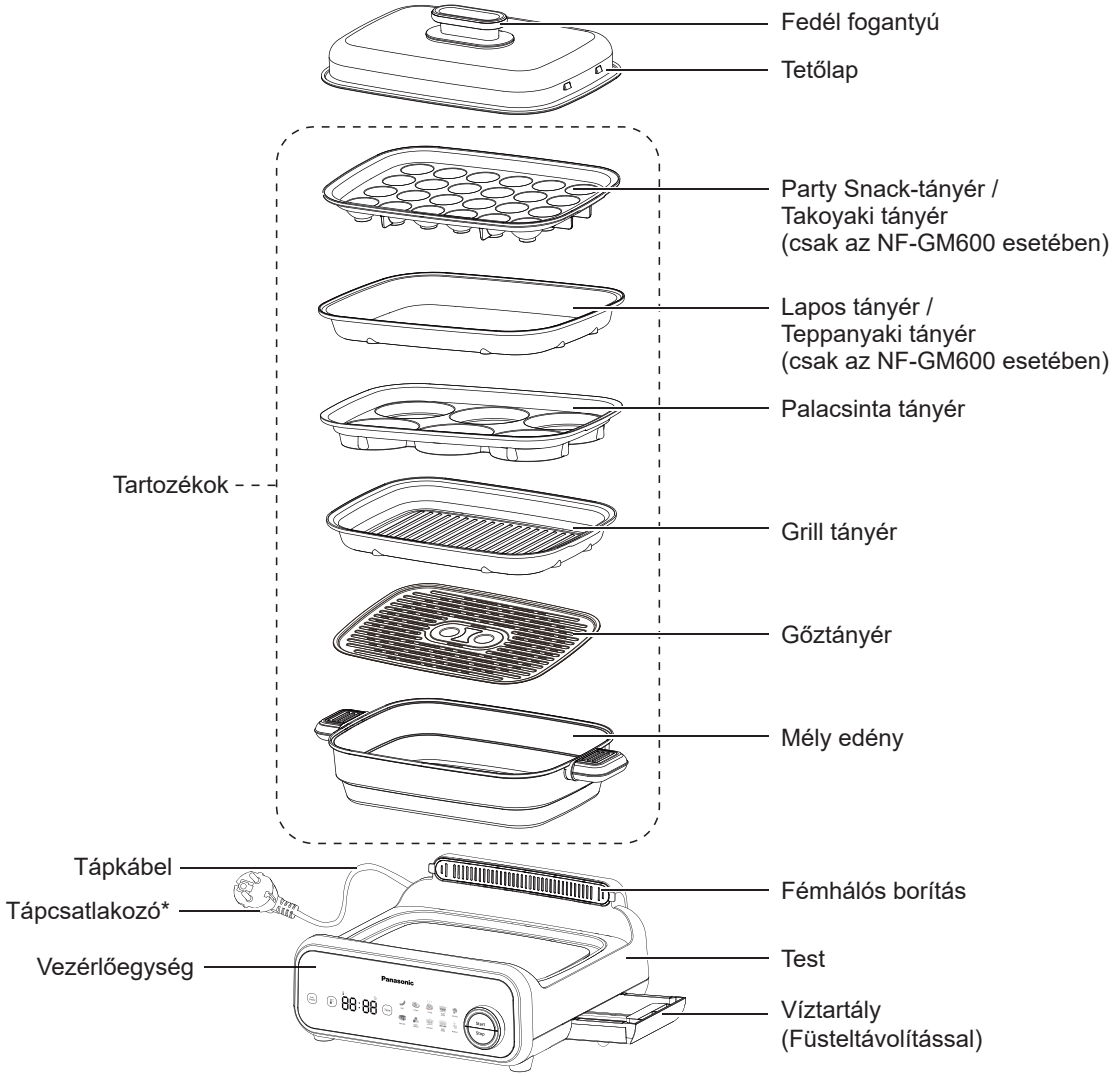


Ennek a készüléken elhelyezett jelölésnek a jelentése: „Forró felület, óvatosan érjen hozzá”.

Az alkatrészek megnevezése és utasítások

Főegység és tartozékok

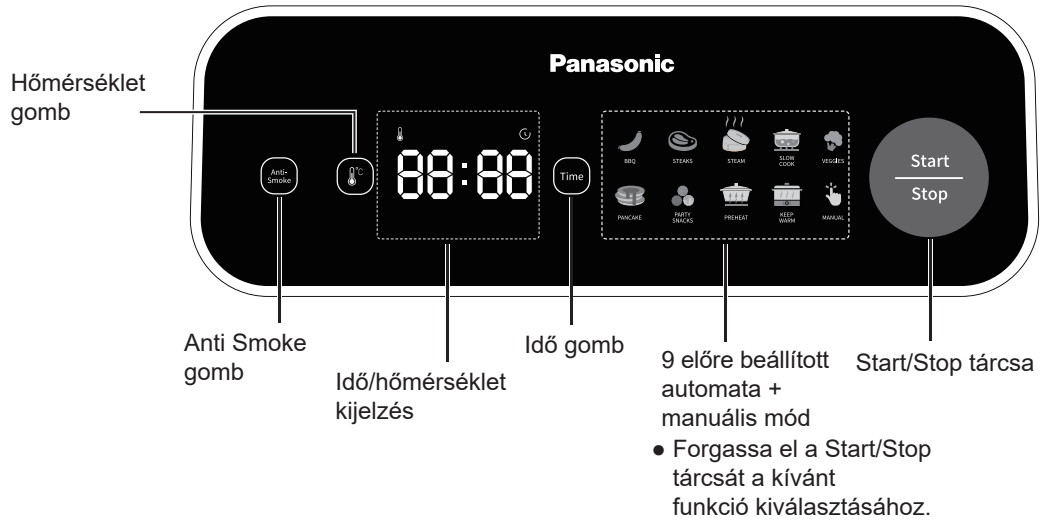
- **A készülék első használata előtt tisztítsa meg alaposan az összes tartozékot és a tetőlapot puha mosogatószivaccsal és semleges tisztítószeres vízzel.**



* A hálózati csatlakozó formája eltérhet az ábrán láthatótól.

Vezérlőegység és kijelző

- **Miután csatlakoztatta a készüléket a táphálózathoz, az LCD kijelző világítani kezd.**



Magyar

Vezérlőegység és kijelző

Gomb megnevezése	Funkció vagy kijelzés leírása
Anti Smoke gomb	Az Anti-Smoke elvezető rendszer be- vagy kikapcsolása. ● Amikor a funkcióban alapértelmezés szerint aktív az Anti Smoke, nyomja meg a gombot a kikapcsolásához. ● Villogás: KI; folyamatos fény: BE.
Hőmérséklet gomb	Az üzemi hőmérséklet beállítása és megerősítése. ● Nyomja meg a gombot, és forgassa a Start/Stop tárcsát a hőmérséklet növeléséhez vagy csökkentéséhez.
Idő gomb	A z üzemelési idő beállítása és megerősítése. ● Nyomja meg a gombot, és forgassa a Start/Stop tárcsát az idő növeléséhez vagy csökkentéséhez.
Start/Stop tárcsa	Start: Bekapcsolás, a főzés megkezdéséhez. Stop: Kikapcsolás, főzés előtt - rövid nyomás, főzés közben - hosszú nyomás. Tárcsa: Funkció kiválasztása, és a hőmérséklet/idő beállítása.

Használat

■ Válassza ki a megfelelő tartozékokat a főzéshez, a személyes igények és a különböző főzési célok szerint.

1 **Az elkészítési módtól függően válasszon ki egy tartozékot, és helyezze a főegységre.**
- Ügyeljen, hogy ne legyenek idegen anyagok, például víz vagy ételmaradékok a tartozékok között.
- Felhelyezésük után ellenőrizze, hogy a tartozékok ne álljanak ferdén.

2 **Dugja a tápcsatlakozót a hálózati aljzatba, és a hangjelző hangot ad ki, a vezérlőegység bekapcsol, és a termék a menü kiválasztására szolgáló képernyőt jeleníti meg.**

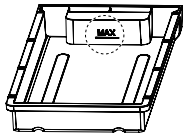


3 **Tegye a hozzávalókat a tartozékokba, válassza ki a funkciót a Start/Stop tárcsa elforgatásával, és állítsa be az időt és a hőmérsékletet.**

Funkció	BBQ	STEAK	GŐZ	LASSÚ FŐZÉS	ZÖLDSÉGEK	PALACSINTA	PARTY SNACKS	ELŐMELEGÍTJÜK	TARTSA MELEGEN	MANUÁLIS
Alapértelmezett idő	00:30	00:30	00:10	01:30	00:15	00:30	00:30	00:10	01:00	00:05
Időbeállítási tartomány	30 p – 3 ó	15 – 35 p	5 – 30 p	30 p – 4 ó	10 – 30 p	10 – 30 p	10 p – 1 ó	10 – 30 p	30 p – 12 ó	5 p – 12 ó
Időbeállítási egység (lassú/gyors)	5 p / 30 p	5 p	5 p	5 p / 10 p	5 p	5 p	5 p	5 p	5 p / 30 p	5 p / 30 p
Előre beállított hőmérséklet	250 °C	250 °C	100 °C	100 °C	100 °C	180 °C	180 °C	200 °C	60 °C	100 °C
Beállítható hőmérséklet	150 – 250 °C	150 – 250 °C	Nem állítható	60 – 100 °C	50 – 100 °C	120 – 200 °C	150 – 200 °C	50 – 200 °C	40 – 100 °C	40 – 250 °C
Hőmérséklet-beállítási egység (lassú/gyors)	5 °C / 10 °C	5 °C / 10 °C	–	5 °C	5 °C	5°C / 10 °C	5 °C	5 °C / 10 °C	5 °C	5°C / 10 °C
Alapértelmezett füstelvezetés	✔	✔	–	–	–	✔	–	–	–	–

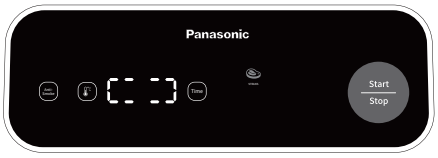
• Az utasításokban használt rövidítések: p = perc.

(Ez egy példa a „STEAK” funkcióra, a többi funkció ugyanígy működik.)
- Forgassa a tárcsát a „STEAK” opcióra, és a funkció villogni kezd. A kívánt hőmérsékletnek/időnek megfelelően nyomja meg a / gombot, majd forgassa el a tárcsát az idő/hőmérséklet beállításához.
- A termék működése közben az idő/hőmérséklet és az egyes funkciók egyéb paraméterei a Start/Stop tárcsával állíthatók be, a fenti ábra szerint.
- A füstelvezetés funkció használatakor egy meghatározott mennyiségű vizet kell töltenie a víztartályba. (a víztartályon skála található)



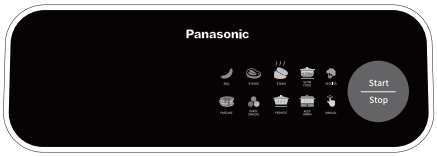
4 A beállítások elvégzése után nyomja meg a Start gombot a főzés megkezdéséhez.

- Ha működés közben be szeretné állítani az időt/hőmérsékletet, nyomja meg a (🌡)/(Time) gombot, és forgassa a tárcsát az idő/hőmérséklet növeléséhez vagy csökkentéséhez. A készülék automatikusan az újonnan beállított értékekhez igazodik.
- Ha működés közben vissza szeretne térni a menü kiválasztására szolgáló képernyőre, tartsa nyomva a „Stop” gombot.

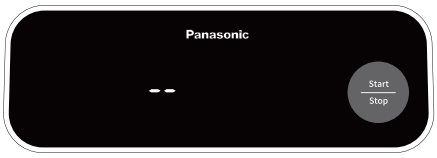


* Ez a képernyő az előmelegítést mutatja.

5 A főzési idő letelte után a főzés befejeződik.



6 Ha 5 percig semmilyen műveletet nem végeznek, a termék kikapcsol. Kikapcsolt állapotban funkcióválasztáshoz forgassa a „Start/Stop” tárcsát.



Receptek

Az utasításokban használt rövidítések jelentése:
tk = teáskanál; ek = evőkanál; per = perc; mp = másodperc.

Mézes, szezámmagos, halloumis saslik

Hozzávalók (8 főre):

1 8 fanyárs (10 percig vízbe áztatva)
500 g halloumi (vagy más grillsajt)
1 ek semleges olaj

2 A mézes páchoz:
1 ek szezámolaj
1 ek semleges olaj
2 tk szezámmag
2 tk fokhagyma granulátum
1 ek chilipehely
100 ml méz
1 ek almaborecet

Funkció



BBQ

Tartozékok



Elkészítési mód

1. Vágja darabokra a halloumi tömböket, és húzza a darabokat a nyársakra.
2. Mézes pác: Keverje össze az összes többi hozzávalót egy tálban, ízesítse borssal és sóval.
3. Kenje be olajjal a „grill tányért”, majd kenje meg a halloumit a mézes páccal.
4. Válassza ki a „BBQ” funkciót, és az előmelegítés befejezése után helyezze a nyársakat a „grill tányérra”. Tetőlap nélkül grillezze a saslikokat aranybarnára 180 °C-on, időnként megkenve, és 3–4 perc után óvatosan megfordítva őket.

Húsos, zöldséges kebab

Hozzávalók (8 főre):

1 8 fanyárs (10 percig vízbe áztatva)
A páchoz:
50 ml szójaszósz
2 ek olívaolaj
1 ek rizs- vagy almaborecet
1 ek méz
1 ek frissen őrölt fekete bors

2 A kebabokhoz:
400 g csont nélküli hátszín steak
300 g piros vagy sárga paprika
1 lila hagyma
300 g cukkini
300 g friss ananász
Só és bors
2 ek friss petrezselyemzöld, koriander vagy bazsalikom a díszítéshez (opcionális)

Funkció



BBQ

Tartozékok



Elkészítési mód

1. Vágja a húst és a zöldségeket egyforma falatnyi darabokra.
2. Készítse el a pácot, és hagyja a hozzávalókat legalább 15 percig pácolódni.
3. Készítse el a kebabokat úgy, hogy húst, zöldségeket és ananászt húz a nyársakra addig, amíg tele nem lesznek.
4. Helyezze a „grill tányért” a főegységre, és válassza a „BBQ” funkciót. Kenje meg a tányért egy kevés olajjal, és grillezze a kebabokat néhány percig (3–5 percig mindegyik oldalukat) 250 °C-on.

Steak borsmártással

Hozzávalók (4 főre):

1 Hozzávalók a mártáshoz:
50 ml brandy vagy konyak (vagy marsala)
100 ml marha alaplé, csökkentett nátriumtartalmú só (fontos!)
200 ml tejszín (zsíros/tömény)
2–3 tk durvára tört szemes fekete bors
(vagy lecsepegtetett zöld bors konzerv)

2 Hozzávalók a grillezéshez:
3 steak, bors és só, olaj

Funkció



MANUAL STEAKS

Tartozékok



Elkészítési mód

1. Készítse el a borsmártást az összes hozzávaló összekeverésével. Helyezze a „lapos tányért” a főegységre, és a „MANUÁLIS” funkciót használva melegítse 100 °C-on 5 percig.
2. Ízesítse a steakeket borssal és sóval.
3. Helyezze a megolajozott „grill tányért” a főegységre, és válassza a „STEAK” funkciót – melegítse elő 250 °C-ra.
4. Állítsa a hőmérsékletet 200 °C-ra, és grillezze a steakek mindkét oldalát néhány percig (vastagságtól és ízléstől függően).
   Sütési javaslat 2,5 cm vastagságú steakekhez (200 – 250 °C):
   Rare (véres): 2–3 perc; Medium (közepesen átsült): 4–5 perc (250 °C);
   Well done (jól átsült): 6–7 perc.
5. Amíg a hús pihen, melegítse fel a borsmártást, és tálalja forrón a steakkel.

Fokhagymás, citromos, paprikás bárányszeletek

Hozzávalók (4 főre):

1 A grillezéshez: 4 szelet bárányhús (600 g), jól megtisztítva
A páchoz: 1 ek olívaolaj
1 gerezd fokhagyma (áttört)
½ citrom (finomra reszelt héj és lé)
½ tk őrölt paprika
1 tk friss oregánó vagy kakukkfű (felaprítva)
½ tk tiszta méz tengeri só
Frissen őrölt fekete bors

2 Tálalja barackkal, lágy sajttal és rukkolával, kevés olívaolajjal és citromlével megöntözve

Funkció



STEAKS

Tartozékok



Elkészítési mód

1. Helyezze a bárányszeleteket a pácba egy egész éjszakára.
2. Helyezze a megolajozott „grill tányért” a készülékházra, és válassza a „STEAK” funkciót – melegítse elő 250 °C-ra.
3. Előmelegítés után grillezze a szeletek mindkét oldalát 4–5 percig Elkészítési mód (vastagságtól és ízléstől függően).

Receptek

Az utasításokban használt rövidítések jelentése:
tk = teáskanál; ek = evőkanál; per = perc; mp = másodperc.

Fagyasztott gyoza

Hozzávalók
Fagyasztott gyoza (16–20 darab)

Funkció



STEAM

Tartozékok



Elkészítési mód
1. Helyezze a „mély edényt” 300 ml vízzel a főegységre, és helyezze rá a „gőztányért”.
2. Helyezze a gyozát a „gőztányérra”, és használja a „GŐZ” funkciót 100 °C-on 10 percig, amíg a gyoza készre nem párolódik.
   Tálalja szójaszósszal vagy szezámolajjal.

Tökös, paradicsomos, chilis párolt lazac

Hozzávalók (4 főre)
400–500 g lazacfilé (4 darab)
300 g cukkini (2 darab, félbevágva és kivájva)
4 szál rozmaring, bors, só, olívaolaj
A vajas szószhoz:
2 gerezd fokhagyma
½ vörös chili
2 szárított paradicsom
60 g vaj

Funkció



STEAM

Tartozékok



Elkészítési mód
1. Készítse el a vajas szószt: Keverje össze a fokhagymát, a chilit, a szárított paradicsomot és a vajat, amíg paszta nem lesz belőle, és tegye hűtőbe, hogy megszilárduljon.
2. Vágja félbe a cukkiniket, és vájja ki a közepüket. Ízesítse a lazacot olívaolajjal, borssal, sóval.
3. Helyezze a „mély edényt” 700 ml vízzel a főegységre, és helyezze rá a „gőztányért”.
4. Helyezze a lazacot és a cukkinicsíkokat a „gőztányérra”, díszítse a halat rozmaringszálakkal.
5. Párolja a halat és a cukkinit 10–15 percig a „GŐZ” funkcióval 100 °C-on. Tálalja a vajas szósszal.

Vöröslencse curry

Hozzávalók
1
1 ek semleges ízű olaj
4 gerezd fokhagyma (apróra vágva)
5 cm friss gyömbér
(meghámozva és apróra vágva vagy lereszelve)
1 tk őrölt kurkuma
1–2 serrano paprika, kockára vágva (csípős!)
1 tk őrölt kömény
½ tk őrölt koriander
½ tk indiai piros chilipor
2 tk currypor
1 tk garam masala
Tengeri só és fekete bors (ízlés szerint)
190 g vöröslencse (előre beáztatva)
400 ml zöldségalaplé
400 g passzírozott paradicsom konzerv
400 ml magas zsírtartalmú kókusztej konzerv
1 ek vaj vagy édesítetlen krémes mandulavaj
½ kis citrom (kifacsarva)
100 g friss koriander vagy spenót (durvára aprítva)

2 Tálaláshoz: Basmati vagy jázminrizs vagy naan.

Funkció



PREHEAT SLOW COOK

Tartozékok



Elkészítési mód
1. Helyezze a „mély edényt” a főegységre, és indítsa el az „ELŐMELEGÍTJÜK” funkciót 200 °C-on. Előmelegítés után adja hozzá az olajat, a fokhagymát, a gyömbért és a paprikákat, és pirítsa 5 percig, majd adja hozzá a megmosott lencsét, keverje meg, és pirítsa további 5 percig.
2. Váltson a „LASSÚ FŐZÉS” funkcióra, és állítsa a hőmérsékletet 100 °C-ra, az időt pedig 50 percre. Adja hozzá a zöldségalaplevet, a paradicsomot, a 400 ml kókusztejet és a zöldfűszereket, és indítsa el a programot.
3. Miután a lencse megpuhult, adja hozzá a vajat/mandulavajat, a citromlevet és 100 g friss koriandert vagy spenótot, és hagyja főni további 5 percig.

Gulyásleves

Hozzávalók
2 ek növényi olaj,
500 g marha hátszín (falatnyi darabokra kockázva)
2 közepes hagyma (hosszában szeletelve)
4–5 nagy gerezd fokhagyma (apróra vágva)
Só és bors, 2 babérlevél
1½ ek édes paprika
1 tk szárított kakukkfű
½ tk őrölt majoránna
1 tk csípős paprika vagy cayenne paprika
2 ek liszt
3 ek paradicsompüré
200 ml vörösbor, 1000 ml marha alaplé
2–3 tk worcestershire vagy maggi szósz (kóstolja meg, mielőtt az egészet hozzáadná)
4 közepes sárgarépa és burgonya (falatnyi darabokra vágva)
1 ek friss kakukkfű (felaprítva)
Friss aprított petrezselyemzöld és tejföl a tálaláshoz (opcionális)

Funkció



BBQ MANUAL SLOW COOK

Tartozékok



Elkészítési mód
1. Helyezze a „lapos tányért” a főegységre, és indítsa el a „BBQ” funkciót 250 °C-on. Előmelegítés után adja hozzá a természetes olajat, és pirítsa a hús mindegyik oldalát 2–3 percig, sóval és borssal ízesítve. Vegye le a tányért, és hagyja pihenni a húst.
2. Helyezze a „mély edényt” a főegységre, és melegítse elő 200 °C-ra. Előmelegítés után a „MANUÁLIS” funkcióban válasszon 180 °C-os hőfokot, és adjon hozzá egy kevés természetes olajat a hagymával, fokhagymával és a zöldfűszerekkel. Pirítsa 1–2 percig.
3. Szórja meg liszttel,és keverje bele. Adja hozzá a paradicsompürét, és kevergetés közben öntse hozzá a vörösbort. Hagyja főni kb. 2 percig.
4. Helyezze a marha alaplevet, a répát, a burgonyát és a marhahúst a „mély edénybe”, helyezze a főegységre, válassza ki a „LASSÚ FŐZÉS” funkciót 100 °C-on, és hagyja főni lassú tűzön 01:20 – 01:30 (amíg a hús megpuhul).
5. Amikor kész, díszítse a levest petrezselyemzölddel és tejföllel.

Hagyományos minestrone leves

Hozzávalók
4 ek olívaolaj
2 közepes sárgarépa (meghámozva és feldarabolva)
1 közepes sárga hagyma (apróra vágva)
2 közepes szárzeller (apróra vágva)
100 g paradicsompüré
400 g szezonális zöldség (apróra vágva)
(pl. főzőtök, cukkini, zöldbab, brokkoli vagy borsó)
4 gerezd fokhagyma (áttörve)
½ tk szárított oregánó
½ tk szárított kakukkfű
1 nagy konzerv (400 g) kockázott paradicsom a levével együtt
500 ml zöldségalaplé, 400 ml víz
1 tk finom tengeri só és bors, 2 babérlevél
200 g kis kagylótészta,
400 g cannellini bab vagy csicseriborsó (leöblítve és lecsepegtetve vagy megfőzve)
200 g bébispenót
2 tk citromlé,
A díszítéshez frissen reszelt parmezán sajt (opcionális)

Funkció



SLOW COOK

Tartozékok



Elkészítési mód
1. Helyezze az olívaolajat, a felaprított hagymát és a fokhagymát a „mély edénybe”, és enyhén pirítsa meg őket, miközben 200 °C-ra melegíti elő a készüléket. Szükség esetén nyomja meg az „Anti Smoke” gombot.
2. Mosson meg, és vágjon fel minden zöldséget, majd helyezze őket a „mély edénybe”, és kevergesse 2 percig.
3. Válassza a „LASSÚ FŐZÉS” funkciót, és állítsa az időt 30 percre. Most adja hozzá a paradicsompürét és a felaprított paradicsomot, kevergesse 5 percig, majd adja hozzá a zöldfűszereket, az alaplevet és a vizet. Fedje le, amíg a leves felforr.
4. Adja hozzá a tésztát és a spenótot, és hagyja főni további 8–10 percig (amíg a tészta elkészül).
5. Ízesítse borssal, sóval, citromlével és reszelt parmezánnal.

Pármai sonkába tekert zöldspárga

Hozzávalók (8 főre):

Funkció



Tartozékok



1 A spárgához:
Kb. 16 szál spárga (nem túl vékony)
16 szelet pármai sonka (nagyon vékonyra szeletelve) (nagyjából 120–150 g)
1 ek olívaolaj

2 A hollandi mártáshoz:
3 extra nagy tojás sárgája
30 ml citromlé (vagy almaborecet)
Egy csipet só
150 g vaj (kockázva)

3 Tálaláshoz: 50 g mandulapehely száraz serpenyőben megpirítva, egy maroknyi mikrozöld

Elkészítési mód

1. Készítse el a hollandi mártást: vízfürdőben verje fel a tojássárgáját, a citromlevet és a sót. Amikor elkezd keményedni, fokozatosan adja hozzá a vajkockákat, és verje tovább addig, amíg el nem olvadnak a keverékben.
2. Helyezze a „lapos tányért" a főegységre a tetőlappal együtt, és előmelegítéshez indítsa el a „ZÖLDSÉGEK" funkciót.
   Tekerjen be minden spárgát egy szelet pármai sonkába.
3. Adjon hozzá olajat, és helyezze a spárgákat a „lapos tányérra" és felhelyezett tetőlappal hagyja sülni 10 percig.
4. Válassza a „MANUÁLIS" funkciót, állítsa a hőfokot 160 °C-ra, és levett tetőlappal enyhén grillezze meg a spárgát.

Mediterrán grillezett zöldségek

Hozzávalók

Funkció



Tartozékok



300 g cukkini,
1 padlizsán
3 roma paradicsom
6 minipaprika
150 g kelbimbó
3 ek extra szűz olívaolaj

A vinaigrette öntethez:
50 ml extra szűz olívaolaj
½ citrom
½ tk só
½ tk fekete bors

Elkészítési mód

1. Vágja a zöldségeket falatnyi darabokra, tegye őket a főegységre helyezett „grill tányérra", locsolja meg olívaolajjal, és helyezze fel a tetőlapot.
2. Puhítsa őket a „ZÖLDSÉGEK" funkcióval 10 percig.
3. Ezután váltson át „BBQ" funkcióra, és nyitott tetőlappal grillezze őket 3–4 percig 250 °C-on.
4. Tálalja vinaigrette öntettel.

Áfonyás palacsinta

Hozzávalók (6 főre):

•A tányér szélén lassabban változik meg a szín. A szebb szín érdekében javasolt hosszabb ideig (30 mp vagy 1 perc) megfordítás előtt.

Funkció



Tartozékok



135 g finomliszt
1 tk sütőpor
Egy csipet só
30 g porcukor
130 ml tej
1 nagy tojás (finoman felverve)
30 ml olvasztott vaj (további vaj a sütéshez)
100 g fekete áfonya (juharszirup a meglocsoláshoz)

Elkészítési mód

1. Készítse el a tésztát, és adja hozzá az áfonyát. Melegítse elő a „palacsinta tányért" 180 °C-ra. Egy palacsinta sütéséhez öntsön bele egy kevés tésztát, és adja hozzá a vajat. Süsse 5–6 percig mindkét oldalát 180 °C-on.
2. Tálaláshoz szórja meg cukorral, és locsolja meg juharsziruppal.

Naan

Hozzávalók (6–12 naan):

•A tányér szélén lassabban változik meg a szín. A szebb szín érdekében javasolt hosszabb ideig (30 mp vagy 1 perc) megfordítás előtt.

Funkció



Tartozékok



200 g liszt
¼ tk só (további só a megszóráshoz)
1 tk instant élesztő
1 tk barna cukor
75 ml meleg tej
75 ml natúr joghurt (vagy helyettesítőként vegán joghurt)
1 ek olívaolaj
2 ek ghi vagy vaj vagy olívaolaj (opcionális)
1–2 ek friss zöldfűszer - koriander, petrezselyemzöld, mogyoróhagyma vagy metélőhagyma (opcionális)

Elkészítési mód

1. Készítse el a tésztát, és hagyja kelni 1 óráig.
2. Formázzon belőle 12 kerek naan-t.
3. Helyezze a „palacsinta tányért" a főegységre, és melegítse elő 200 °C-ra. Adja hozzá a vajat a „palacsinta tányérhoz", és süsse meg a naan-okat a „PALACSINTÁ" funkcióval. 3–4 perc elteltével fordítsa meg őket.
4. Díszítse és ízesítse zöldfűszerekkel ízlés szerint.

Mini pármai sonkás frittata

* csak a GM600 esetében

Hozzávalók (24 kis golyó):

•A tányér szélén lassabban változik meg a szín. A szebb szín érdekében javasolt hosszabb ideig (30 mp vagy 1 perc) megfordítás előtt.

Funkció



Tartozékok



6 szelet pármai sonka
2–3 zöldhagyma (apróra vágva)
4 szál zöldspárga
3 közepes tojás
15 ml tej
50 g parmezán (reszelt)

Elkészítési mód

1. Készítsen tojásos keveréket a tojásokból, a tejből, a zöldhagymából és a parmezánból.
2. Helyezzen pármai sonka szeleteket a „party snack-tányér" mindegyik sütőformájába, öntse bele a tojásos keveréket, és díszítse egy darab spárgával.
3. Helyezze a „party snack-tányért" a tetőlappal a főegységre, és indítsa el a „PARTY SNACKS" funkciót 180 °C-on.
4. Süsse 8 percig, amíg a tojás megkeményedik, majd fordítsa meg, és további 8 perc alatt süsse őket aranybarnára.

Poffertjes

* csak a GM600 esetében

Hozzávalók

•A tányér szélén lassabban változik meg a szín. A szebb szín érdekében javasolt hosszabb ideig (30 mp vagy 1 perc) megfordítás előtt.

Funkció



Tartozékok



350 ml meleg tej
2¼ tk instant élesztő
250 g univerzális liszt
2 ek kristálycukor
Egy csipet só
1 nagy tojás
100 g sótlan vaj
Porcukor a megszóráshoz

Elkészítési mód

1. Készítsen tésztát a tejből, az élesztőből, a lisztből, a cukorból, a sóból és a tojásból. Hagyja pihenni 45 percig.
2. Helyezze a „party snack-tányért" a főegységre, fedje le a tetőlappal, és használja a „PARTY SNACKS" funkciót 200 °C-on 30 percig.
3. Előmelegítés után tegyen vajat a party snack-tányér mindegyik sütőformájába. Öntse bele a tésztakeveréket, és süsse mindkét oldalát aranybarnára kb. 10 perc alatt. Sütés közben forgassa.
   Tálaláskor szórja meg porcukorral a poffertjest.

Mini party pizza

* csak a GM600 esetében

Hozzávalók

•A tányér szélén lassabban változik meg a szín. A szebb szín érdekében javasolt hosszabb ideig (30 mp vagy 1 perc) megfordítás előtt.

Funkció



Tartozékok



12 koktélparadicsom (kereknek és aromásnak kell lenniük, vágja őket félbe, és távolítsa el a magokat)
150 g mozzarella (apró darabokra vágva)
1 kis üveg pesto rosso
400 g pizzatészta, olívaolaj
Bors és só, oregánó
24 friss bazsalikomlevél

Elkészítési mód

1. Készítsen köröket a pizzatésztából (4,5 cm-es pohár), és tegyen egy kis pesto rossót a körökre.
2. Melegítse elő 180 °C-ra, és tegyen olívaolajat a party snack-tányér mindegyik sütőformájába.
   Tegye a kerek pizzatésztákat a sütőformákba, és tegyen mindegyikre egy mozzarellával megtöltött fél koktélparadicsomot. Süsse őket aranybarnára 10 perc alatt.
3. Tálaláshoz díszítse bazsalikomlevéllel.

Sajtfondü

Hozzávalók

Funkció



Tartozékok



125 ml száraz fehérbor
1 kevés citromlé
900 g svájci sajt (pl. gruyere, reszelt ementáli)
1 tk kirsch vagy snapsz
Egy gerezd fokhagyma félbe vágva (opcionális)
Fűszerek (szerecsendió, só és bors)

Elkészítési mód

1. Helyezze a „mély edényt" a főegységre, indítsa el a „MANUÁLIS" funkciót, és állítsa a hőfokot 160 °C-on.
2. Lassú tűzön főzzön 125 ml fehérbort 160 °C-on.
3. Adjon hozzá 900 g reszelt svájci sajtot (például: ementáli, gruyere stb.), a kirscht és a citromlevet, és kevergesse fakanállal, amíg meg nem olvad.
4. Fűszerezze szerecsendióval, sóval és borssal. Fogyassza fehér kenyérrel. (Ügyeljen, hogy ne karcolja meg a terméket fémvillákkal)

Magyar

Tisztítás és ápolás

- Tisztítás előtt húzza ki a tápcsatlakozót, és várja meg, hogy a készülék lehűljön.
- A tartozékok vagy a tetőlap tisztításához ne használjon kést vagy éles fémkaparókat.
- Minden használat után tisztítsa meg alaposan az alkatrészeket. Mindig minden alkatrészt tiszta és száraz állapotban tároljon.
- Ne merítse a főegységet vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Ne használjon benzint, hígítószert, fehérítőt, alkoholt, műanyag súrolószivacsot, fémkeféket, súrolóport stb.
- A főegység tisztítása előtt távolítsa el a tartozékokat és a tetőlapot a főegységről.
- Az ecet- vagy sómaradékok korróziót okozhatnak.

									
Folyó víz	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Mosogatógép	✘	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Jól kicsavart nedves rongy	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Puha szivacs	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Súrolószivacs	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Megjegyzés	Mosson el minden alkatrészt puha szivaccsal hideg vagy langyos vízben. Tárolás előtt öblítse le és alaposan szárítsa meg őket.								Töröljön le minden szennyeződést vagy foltot tiszta nedves ronggyal.

Hibaelhárítás

Hívás vagy javítás kérelmezése ellenőrizze az alábbi pontokat.

H01 ~ H04 & H51	Működési rendellenességet jelez. ● Javítás érdekében vegye fel a kapcsolatot a Panasonic szervizközpontjával.

Probléma	Ok és elhárítás
A tányér nem melegszik fel	● **A tápcsatlakozó nincs csatlakoztatva a hálózati aljzathoz.** ➔ Csatlakoztassa megfelelően az aljzathoz. ● **A tányér nincs megfelelően felhelyezve.** ➔ Helyezze fel megfelelően. ● **Túl sok élelmiszert, például zöldséget helyezett a tányérra.** ➔ Csökkentse az élelmiszerek mennyiségét.
A víz nem forr, vagy éppen csak forr	● **Az edényben lévő víz mennyisége meghaladja a névleges kapacitást/a tetőlap nincs az edényre helyezve.** ➔ Ne lépje túl a névleges kapacitást / helyezze fel a tetőlapot.
Használat közben a készülék rendellenes hangot ad ki	● **Ez a fűtőegység tágulása és összehúzódása által okozott recsegő hang. Ez nem utal működési rendellenességre.**
Ragadós ételek	● **Ételmaradékok vannak a tányér felületén.** ➔ Használat előtt mossa el a tányért, és ellenőrizze az idegen anyagok jelenlétét.

Műszaki adatok

Tápellátás	230 V – 240 V ～ 50 Hz	
Energiafogyasztás	Főzés során	1400 W – 1524 W
Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban	0,4 W	
Energiafogyasztás készenléti módban	n. a.	
Energiafogyasztás hálózati készenléti módban	n. a.	
Alapértelmezett idő kikapcsolásig	5 percig	
Mély edény névleges kapacitása (megközelítőleg)	Max. 2,5 l	
A tápkábel hossza (megközelítőleg)	2,5 m	
Méretek (Sz × Mé × Ma) (megközelítőleg)	41,6 × 39,0 × 25,4 cm (tetőlappal együtt)	
Súly (megközelítőleg)	NF-GM600: 9.15 g	
	NF-GM400: 7.67 g	

Tájékoztatás felhasználók számára az elhasználódott készülékek, begyűjtéséről és ártalmatlanításáról

Csak az Európai Unió és olyan országok részére, amelyek begyűjtő rendszerekkel rendelkeznek.

Ha ez a szimbólum szerepel a termékeken, a csomagoláson és / vagy a mellékelt dokumentumokon, az elhasznált elektromos és elektronikus termékeket nem szabad keverni az általános háztartási szeméttel.

Az elhasználódott készülékek, megfelelő kezelése, hasznosítása és újrafelhasználása céljából, kérjük, hogy a helyi törvényeknek, megfelelően juttassa el azokat a kijelölt gyűjtőhelyekre.



E termékek előírásszerű ártalmatlanításával Ön hozzájárul az értékes erőforrások megóvásához, és megakadályozza az emberi egészség és a környezet károsodását.

Amennyiben a begyűjtéssel és újrafelhasználással kapcsolatban további kérdése lenne, kérjük, érdeklődjön a helyi önkormányzatnál.

E hulladékok szabálytalan elhelyezését az országos jogszabályok büntethetik.

Kiitos, että olet ostanut Panasonic-tuotteen.
- Lue nämä kaksi ohjetta huolellisesti käyttääksesi tuotetta oikein ja turvallisesti.
- Ennen tämän tuotteen käyttöä huomioi erityisesti kohdat **”Turvallisuusvarotoimet”** ja **”Tärkeää tietoa” (katso s. FI2 - FI4).**
- Säilytä tämä käyttöohje myöhempää tarvetta varten.
- Panasonic ei ole vastuussa, jos laitetta käytetään väärin tai jos näitä ohjeita ei noudateta.

Sisältö

Turvallisuusvarotoimet....FI2
Tärkeää tietoa....FI4
Sähköliitännän vaatimukset....FI4
Osien nimet ja ohjeet....FI5
Käyttäminen....FI6
Puhdistus ja hoito....FI10
Vianmääritys....FI10
Tekniset tiedot....FI11

Turvallisuusohjeet

Varmista, että noudatat näitä ohjeita.

Henkilövahinkojen, sähköiskun ja tulipalon vaaran vähentämiseksi huomioi seuraavat:

■ **Seuraavat merkkisanat ilmaisevat vaaran ja vahinkojen vakavuuden, jos laitetta käytetään väärin.**

⚠ **VAROITUS:**	Ilmaisee mahdollista vaaraa, joka voi aiheuttaa vakavan vamman tai kuoleman.
⚠ **VAARA:**	Ilmaisee mahdollisen vaaran, joka voi aiheuttaa lieviä vammoja tai omaisuusvahinkoja.

■ **Symbolit on luokiteltu ja selitetty seuraavasti.**

⃠ Tämä symboli tarkoittaa kieltoa.	❗ Tämä symboli tarkoittaa vaatimusta, jota on noudatettava.

⚠ VAROITUS

Sähköiskun, sen aiheuttaman tulipalon, savun, palovammojen ja vammojen vaaran välttämiseksi.

⃠
- **Älä anna vauvojen ja lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.**
  (Se voi aiheuttaa tukehtumisen.)
- **Älä pura, korjaa tai muuta tätä laitetta.**
  ➜ Ota yhteyttä Panasonic-huoltokeskukseen tarkastusta tai korjausta varten.
- **Älä vaurioita virtajohtoa tai virtapistoketta.**
  Seuraavat toiminnot ovat ankarasti kiellettyjä:
  Muokkaaminen, koskettaminen tai lämmityselementtien ja kuumien pintojen lähelle asettaminen, taivuttaminen, vääntäminen, vetäminen, ripustaminen/vetäminen terävien reunojen yli, painavien esineiden asettaminen päälle, virtajohdon niputtaminen tai laitteen kantaminen virtajohdosta.
- **Älä kytke tai irrota virtapistoketta märin käsin.**
- **Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai virtapistoke on vaurioitunut tai virtapistoke on kytketty löysästi pistorasiaan.**
  ➜ Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaaran välttämiseksi vaihtaa vain laitteen valmistaja, valmistajan huoltokeskus tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
  ➜ Kiinnitä virtapistoke tiukasti.
- **Älä upota pääyksikköä, virtajohtoa tai virtapistoketta veteen (tai mihinkään nesteeseen) äläkä roiskuta sille vettä tai muuta nestettä.**

⚠ VAROITUS

- **Laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat tai tätä vanhemmat lapset sekä henkilöt joilla on vähentynyttä fyysistä, aistipohjaista tai henkistä kapasiteettia, tai kokemuksen tai tiedon puutetta, jos heille on järjestetty valvontaa sekä ohjeistusta liittyen laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.**
- **Puhdistusta ja käyttäjän huoltoa eivät saa tehdä lapset vain, jos he ovat yli 8-vuotiaita ja heitä valvotaan.**
- **Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta.**
- **Lapset eivät saa leikkiä laitteella.**
- **Pidä laite ja sen virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.**
- **Pyyhi virtapistokkeesta pölyt säännöllisesti.**
  ➜ Irrota virtapistoke ja pyyhi se kuivalla liinalla.
- **Lopeta laitteen käyttö välittömästi ja irrota virtajohto pistorasiasta siinä epätodennäköisessä tapauksessa, että laite lakkaa toimimasta oikein.**
  Esimerkkejä poikkeavasta toiminnasta tai rikkoutumisesta:
  - Virtapistoke tai virtajohto kuumenee epätavallisesti.
  - Laitteen virta ei kytkeydy.
  - Pääyksikössä on muodonmuutoksia, näkyviä vaurioita tai se on poikkeuksellisen kuuma.
  - Syvä kattila tai muut osat ovat haljenneet.
  - Käytön aikana kuuluu epänormaalia pyörimisääntä.
  - Ilmenee epämiellyttävää hajua.
  - Ilmenee muu poikkeavuus tai vika.

  ➜ Ota yhteyttä Panasonic-huoltokeskukseen tarkastusta tai korjausta varten.
- **Varmista, että laitteen tyyppikilvessä ilmoitettu jännite on sama kuin paikallinen syöttöjännite.**
  Vältä myös muiden laitteiden liittämistä samaan pistorasiaan, jotta estetään sähköosien ylikuumentuminen. Jos kuitenkin liität useita virtapistokkeita, niin varmista, että kokonaisteho ei ylitä pistorasian nimellistehoa.
- **Ole varovainen, jos syvään kattilaan kaadetaan kuumaa nestettä, sillä se voi tulla ulos laitteesta äkillisen höyryn muodostumisen seurauksena.**

⚠ VAARA

Sähkövuodon, sähköiskun, oikosulun, palovammojen, vammojen ja omaisuusvahinkojen vaaran välttämiseksi.

- **Älä käytä laitetta seinien ja huonekalujen lähellä tai ahtaissa tiloissa, kuten kiinteissä kaapeissa.**
  ➜ Aseta laite lujalle, kuivalle, puhtaalle, tasaiselle ja lämmönkestävälle työtasolle vähintään 10 cm työtason reunoista ja vähintään 5 cm viereisistä seinistä ja muista esineistä.
- **Älä käytä laitetta seuraavissa paikoissa.**
  - Epätasaisilla pinnoilla tai matoilla, pöytäliinoilla, jne.
  - Paikoissa, joissa sen päälle voi roiskua vettä tai se on lähellä lämmönlähdettä.
  - Lähellä avoimia vesiä, kuten kylpyammeita, altaita tai muita astioita.
  - Lähellä seiniä tai huonekaluja.

  ➜ Sijoita laite kiinteälle, kuivalle, puhtaalle ja tasaiselle työtasolle.
- **Älä poista lisävarusteita tai irrota laitetta verkkovirrasta käytön aikana.**
- **Älä käytä ulkoista ajastinta tms. laitetta.**
  - Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- **Älä koske kuumiin kohtiin, kuten pääyksikköön, lisävarusteiden sisäpuolelle ja kanteen, kun laite on käytössä tai heti käytön jälkeen.**
  Näkyvät pinnat voivat kuumentua käytön aikana. Varo jäännöslämpöä erityisesti käytön jälkeen.
  ➜ Välttääksesi palovammat käytä aina uunikintaita kannen tai lisävarusteiden poistamiseen. (Älä käytä märkiä uunikintaita.)

⚠ VAARA

- **Älä aseta mitään esineitä aukkoihin.**
- **Älä kytke monitoimikeitintä päälle kun se on ylösalaisin tai lepää sivullaan.**
- **Älä avaa kantta tämän laitteen käytön aikana. Ole varovainen poistaessasi kantta kypsennyksen jälkeen, koska kuumaa höyryä poistuu syvästä kattilasta.**
- **Älä vaihda mitään laitteen osia muihin kuin alkuperäisiin varaosiin.**
- **Älä peitä kantta tai aseta laitteen päälle liinaa, paperia tai muuta palavaa materiaalia, kun laite on toiminnassa.**
- **Älä säilytä kantta tai lisävarusteita jääkaapissa tai pakastimessa.**
- **Älä säilytä laitteessa pakastettua ruokaa sen virran ollessa katkaistuna.**
  (Kosteus tiivistyy laitteen sisällä ja aiheuttaa toimintahäiriöitä.)
- **Älä jätä laitetta ilman valvontaa, kun se on toiminnassa.**
  • Jos jätät laitteen ilman valvontaa, katkaise virta.
- **Älä kanna laitetta tarttumalla lisävarusteisiin. Tämä voi aiheuttaa laitteen putoamisen.**
- **Älä kypsennä enempää kuin 80 % syvän kattilan tilavuudesta. Liian veden lisääminen voi aiheuttaa tuotteen toimintahäiriöitä tai vaaratilanteen. (Katso s. FI11 ”Tekniset tiedot”)**
- **Älä käytä lisävarusteiden kanssa keittiövälineitä, joissa on teräviä reunoja ja kulmia. Ne voivat naarmuttaa ja vaurioittaa lisävarusteita.**
- **Kun olet poistanut lisävarusteita varmista, että ne kootaan oikein ja asennetaan turvallisesti. (Katso s. FI5)**

- **Irrota verkkopistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä.**
- **Varmista, että pidät kiinni virtapistokkeesta, kun irrotat sitä. Älä koskaan vedä virtajohdosta.**
- **Muista sammuttaa laite ja irrottaa pistoke pistorasiasta ennen kokoamista, purkamista, siirtämistä ja puhdistusta, tai kun se ei ole käytössä, ja pyyhi laite ennen seuraavaa käyttöä.**
- **Estä veden ylivuotaminen käytön aikana. Sillä roiskuva vesi voi aiheuttaa palovammoja.**
- **Ennen laitteen käsittelyä, siirtämistä tai puhdistusta irrota se verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä.**
- **Varo, ettet kompastu tai jää kiinni virtajohtoon, kun laite on käytössä.**
- **Sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta ennen kuin vaihdat lisävarusteita tai lähestyt osia, jotka liikkuvat käytön aikana.**
- **Muista puhdistaa laite käytön jälkeen, erityisesti ruoan kanssa kontaktiin joutuvat pinnat.**
  (Katso s. FI10 ”Puhdistus ja hoito”)
- **Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.**

Tärkeää tietoa

- **Älä käytä laitetta ulkona.**
- **Älä käytä laitetta kaupallisiin tarkoituksiin.**
- **Älä käytä veistä tai muuta terävää työkalua jäämien poistamiseen.**
- **Älä kiedo virtajohtoa pääyksikön ympärille.**
- **Varmista ennen käyttöä, että osat ja lisälaitteet on kiinnitetty tiukasti.**
- **Ennen käyttöä pese kansi ja lisävarusteet ja liitä ne tiukasti noudattamalla seuraavia vaiheita. (Katso s. FI5)**

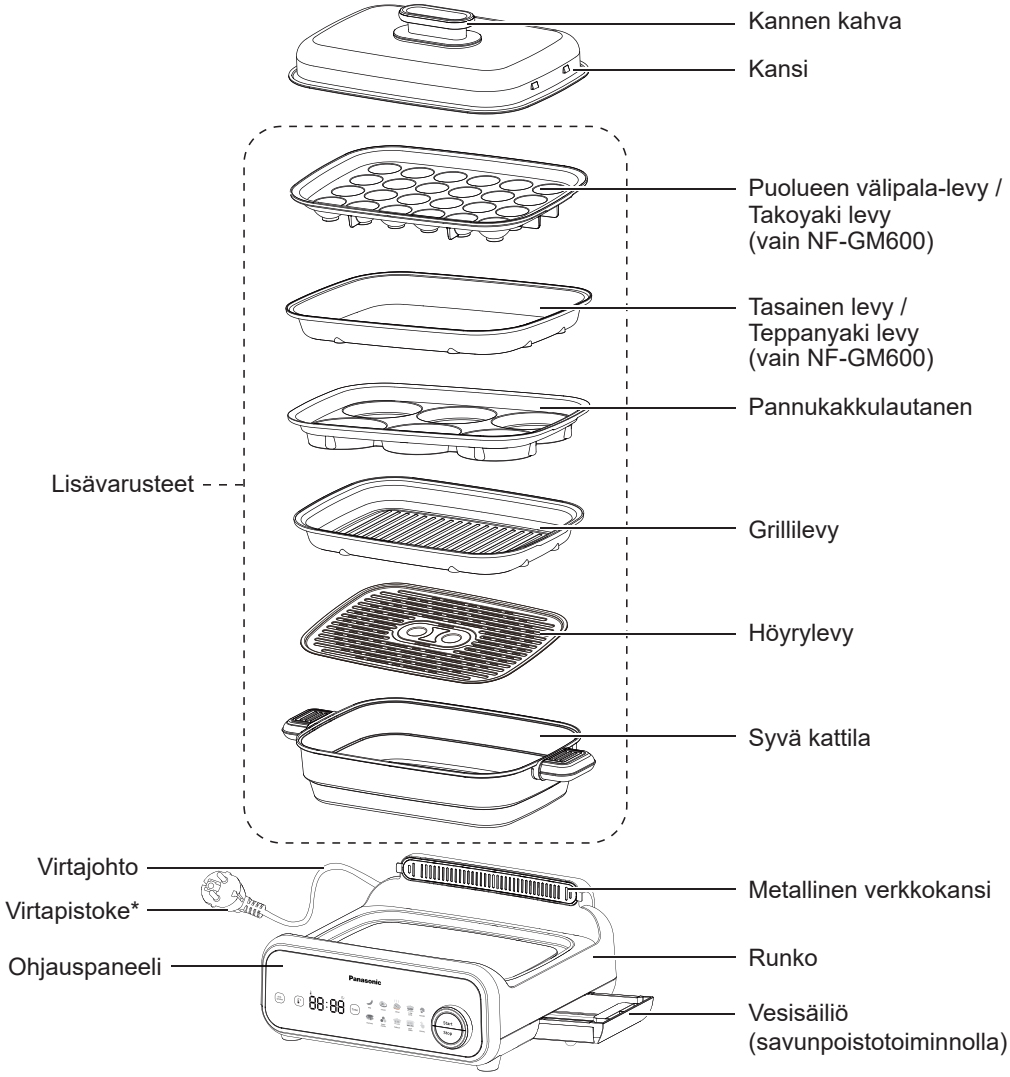


Tämä symboli laitteessa ilmaisee ”Kuuma pinta, ei saa koskettaa noudattamatta varovaisuutta”.

Osien nimet ja ohjeet

Pääyksikkö ja lisävarusteet

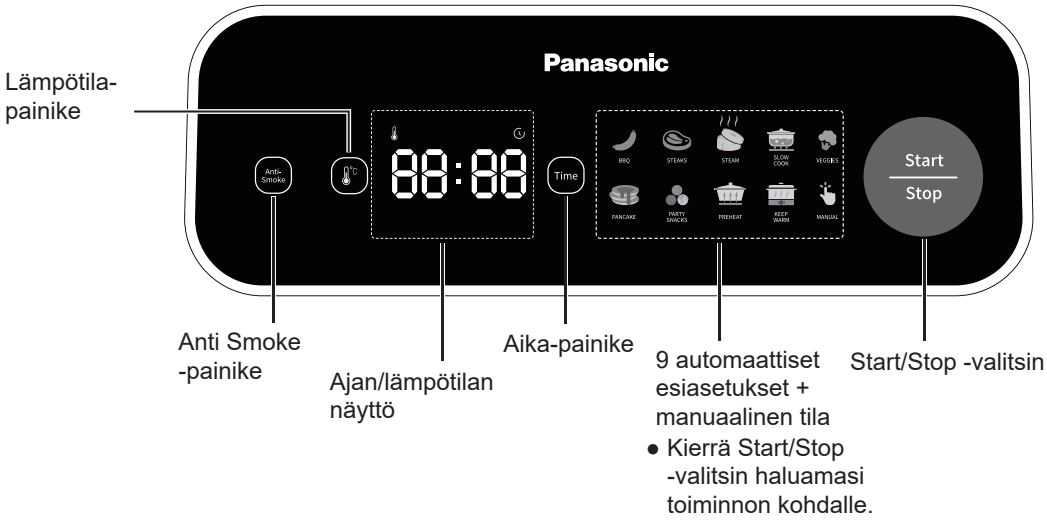
- **Ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran, käytä pehmeää puhdistussientä ja neutraalia pesunestettä puhdistaaksesi kaikki lisävarusteet ja kannen perusteellisesti.**



* Virtajohdon pistokkeen muoto voi poiketa kuvassa esitetystä.

Ohjauspaneeli ja näyttö

- **LCD-näyttö syttyy, kun se on kytketty virtalähteeseen.**



● Kierrä Start/Stop -valitsin haluamasi toiminnon kohdalle.

Suomi

Ohjauspaneeli ja näyttö

Painikkeen nimi	Toiminnon tai näytön kuvaus
Anti Smoke -painike	Kytke Savunesto-poistojärjestelmä päälle tai pois päältä. ● Kun toiminnossa on oletuksena ”Savunesto” käytössä, poista se käytöstä painamalla painiketta. ● Vilkkuu: POIS; jatkuva valo: PÄÄLLÄ.
Lämpötila-painike	Työlämpötilan säätö ja vahvistus. ● Paina painiketta, kierrä Start/Stop -valitsinta lisätäksesi tai vähentääksesi lämpötilaa.
Aika-painike	Toiminta-ajan säätö ja vahvistus. ● Paina painiketta, kierrä Start/Stop -valitsinta lisätäksesi tai vähentääksesi aikaa.
Start/Stop -valitsin	Käynnistys: Virta päälle, ja aloita kypsennys. Seis: Virta pois, ennen kypsennystä - lyhyt painallus, kypsennyksen aikana - pitkä painallus. Valitsin: Toiminnon valinta ja lämpötilan/ajan säätö.

Käyttäminen

■ Valitse oikeat lisävarusteet kypsentääksesi omien toiveittesi ja erilaisten kypsennystarkoitusten mukaisesti.

1 **Valitse lisävaruste ja aseta se pääyksikköön valmistusmenetelmän mukaan.**
- Varmista, ettei lisälaitteiden välissä ole vierasaineita, kuten veden tai ruuan jäämiä.
- Sijoitettuasi lisävarusteet paikoilleen varmista, etteivät ne ole vinossa.

2 **Aseta virtapistoke pistorasiaan, kuuluu äänimerkki, ohjauspaneeliin syttyy valo ja tuote siirtyy valikon valintanäyttöön.**

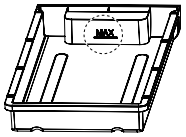


3 **Lisää aineksia lisävarusteisiin, kierrä Start/Stop -valitsinta valitaksesi toiminnon, aseta aika ja lämpötila.**

Toiminto	BBQ	PIHVIT	STEAM	HIDAS KYPSENNYS	VIHANNEKSET	PANNUKAKKU	PUOLUEEN VÄLIPALAT	ESILÄMMITÄ	PIDÄ LÄMPIMÄNÄ	MANUAALINEN
Oletusaika	00:30	00:30	00:10	01:30	00:15	00:30	00:30	00:10	01:00	00:30
Ajan säätöalue	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
Ajan säädön yksikkö (hidas/ nopea)	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
Esiasetettu lämpötila	250 °C	250 °C	100 °C	100 °C	100 °C	180 °C	180 °C	200 °C	60 °C	100 °C
Lämpötila säädettävissä	150 – 250 °C	150 – 250 °C	Ei säädettävissä	60 – 100 °C	50 – 100 °C	120 – 200 °C	150–200 °C	50 – 200 °C	40 – 100 °C	40 – 250 °C
Lämpötilan säädön yksikkö (hidas/nopea)	5 °C / 10 °C	5 °C / 10 °C	–	5 °C	5 °C	5°C / 10 °C	5 °C	5 °C / 10 °C	5 °C	5°C / 10 °C
Oletussavunpoisto	✔	✔	–	–	–	✔	–	–	–	–

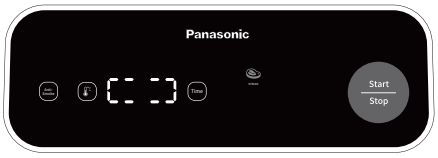
• Näissä ohjeissa käytetyt lyhenteet: min = minuutti(a).

(Tämä on esimerkki ”PIHVIT”-toiminnosta, muut toiminnot toimivat vastaavalla tavalla.)
- Vaihda kohtaan ”PIHVIT”, toiminto vilkkuu, haluttua lämpötilaa/aikaa varten paina / ja kierrä sitten valitsinta säätääksesi aikaa/lämpötilaa.
- Tämän tuotteen toiminnan aikana aika/lämpötila ja muut kunkin toiminnon parametrit voidaan asettaa Start/Stop -valitsimen avulla, kuten yllä olevassa kuvassa on esitetty.
- Käytettäessä Savunesto-toimintoa on lisättävä vettä vesisäiliöön. (Vesisäiliössä on kalkkiviivoja)



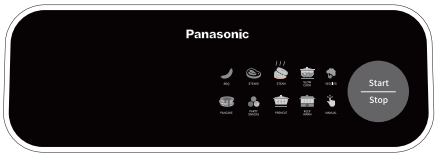
4 Kun asetukset ovat valmiita, paina ”Start” aloittaaksesi kypsennyksen.

- Jos haluat toimintatilassa säätää aikaa/lämpötilaa, paina / ja kierrä sitten valitsinta lisätäksesi tai vähentääksesi aikaa/lämpötilaa, ja laite siirtyy automaattisesti uuteen toimintatilaan.
- Palaa valikon valintanäyttöön käytön aikana pitämällä ”Stop”-painiketta painettuna.

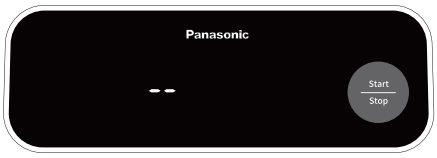


* Näyttö näyttää esilämmityksen.

5 Kun kypsennysaika saavutetaan, kypsennys päättyy.



6 Jos laitetta ei käytetä 5 minuuttiin, se siirtyy pois päältä -tilaan. Kierrä pois päältä -tilassa ”Start/Stop”-valitsinta siirtyäksesi toimintojen valintaan.



Reseptit

Tässä ohjeessa käytetyt lyhenteet tarkoittavat seuraavaa:
tl = teelusikka; rkl = ruokalusikka; min = minuutti; s = sekunti.

Hunaja-, seesami- ja halloumivartaat

Ainesosat (8 annosta):

Toiminto



BBQ

Lisävarusteet



1 8 puista varrasta (10 min vedessä liotettuna)
500 g halloumia (tai muuta grillijuustoa)
1 rkl neutraalia öljyä

2 Hunajakuorrutukseen:
1 rkl seesamiöljyä
1 rkl neutraalia öljyä
2 tl seesaminsiemeniä
2 tl valkosipulirakeita
1 rkl chilihiutaleita
100 ml hunajaa
1 rkl omenaviinietikkaa

Valmistus

1. Leikkaa halloumilohkot paloiksi ja pujota ne vartaisiin.
2. Hunajakuorrutus: Sekoita kaikki muut ainesosat kulhossa, mausta pippurilla ja suolalla.
3. Sivele "grillilevylle" öljyä ja sivele halloumi sitten hunajakuorrutteella.
4. Valitse "BBQ"-toiminto ja aseta vartaat grillilevylle esilämmityksen jälkeen. Grillaa ilman kantta 180 °C:n lämpötilassa, sivellen välillä ja käännä varovasti 3–4 minuutin kuluttua, kunnes vartaat ovat kauttaaltaan kultaisia.

Liha- ja kasviskebab

Ainesosat (8 annosta):

Toiminto



BBQ

Lisävarusteet



1 8 puista varrasta (10 min vedessä liotettuna)
Marinadiin:
50 ml soijakastiketta
2 rkl oliiviöljyä
1 rkl riisi- tai omenaviinietikkaa
1 rkl hunajaa
1 rkl vastajauhettua mustapippuria

2 Kebabien valmistukseen:
400 g luutonta ulkofileepihviä
300 g punaista tai keltaista paprikaa
1 punasipuli
300 g kesäkurpitsaa
300 g tuoretta ananasta
Suolaa ja pippuria
2 rkl tuoretta persiljaa, korianteria tai basilikaa koristeluun (valinnainen)

Valmistus

1. Leikkaa liha ja vihannekset yhtä suuriksi suupaloiksi.
2. Valmista marinadi ja anna ainesten marinoitua vähintään 15 minuutin ajan.
3. Valmista kebabit lisäämällä vartaisiin lihaa, vihanneksia ja ananasta, kunnes varras on täynnä.
4. Lisää "Grillilevy" päälaitteeseen ja valitse "BBQ"-toiminto. Lisää levylle hieman öljyä ja grillaa kebabeja muutama minuutti (3–5 minuuttia kummaltakin puolelta) 250 °C:ssa.

Pihvi pippurikastikkeella

Ainesosat (4 annosta):

Toiminto



MANUAL STEAKS

Lisävarusteet



1 Kastikkeen ainesosat:
50 ml brandyä tai konjakkia (tai marsalaa)
100 ml naudanlihalientä, vähäsuolaista (tärkeää!)
200 ml kermaa (kuohukermaa)
2–3 tl karkeasti murskattuja kokonaisia mustapippureita. (tai viherpippureita säilykkeenä, valutettuna)

2 Grillattavat ainesosat:
3 pihviä, pippuria ja suolaa, öljyä

Valmistus

1. Valmista pippurikastike sekoittamalla kaikki ainesosat keskenään. Aseta "Tasainen levy" päälaitteeseen ja kuumenna "MANUAALINEN"-toiminnolla 100 °C:ssa 5 minuutin ajan.
2. Mausta pihvit pippurilla ja suolalla.
3. Aseta öljytty grillilevy päälaitteeseen ja valitse toiminto "PIHVIT" ja esilämmitä 250 °C:een.
4. Säädä lämpötila 200 °C:een ja grillaa pihvejä muutaman minuutin ajan (paksuuden ja mieltymysten mukaan) kummaltakin puolelta. Kypsennyssuositukset 2,5 cm paksuisille pihveille (200 – 250 °C): Rare: 2–3 min.; Medium: 4–5 min. (250 °C); Well done: 6–7 min.
5. Kun liha on lepäämässä, kuumenna pippurikastike uudelleen ja tarjoile se kuumana pihvien kanssa.

Karitsan leikkeet valkosipulin, sitruunan ja paprikan kera

Ainesosat (4 annosta):

Toiminto



STEAKS

Lisävarusteet



1 Grilliin: 4 karitsan leikettä (600 g), hyvin leikattuja
Marinadia varten: 1 rkl oliiviöljyä
1 valkosipulin kynsi (murskattu)
½ sitruuna (hienoksi raastettu sitruunankuori ja mehu)
½ tl jauhettua paprikaa
1 tl tuoretta oreganoa tai timjamia (hienonnettuna)
½ tl kirkasta hunajaista merisuolaa
Vastajauhettua mustapippuria

2 Tarjoile persikan, pehmeän juuston ja rucolanlehtien kanssa, maustetaan pienellä määrällä oliiviöljyä ja sitruunamehua.

Valmistus

1. Marinoi karitsan leikkeitä marinadissa yön yli.
2. Aseta öljytty grillilevy päärunkoon ja valitse "PIHVIT"-toiminto ja anna esilämmetä 250 °C:een.
3. Esilämmityksen jälkeen, grillaa leikkeitä muutaman minuutin ajan kummaltakin puolelta, 4–5 minuutin menetelmä (paksuuden ja mieltymysten mukaan).

Reseptit

Tässä ohjeessa käytetyt lyhenteet tarkoittavat seuraavaa:
tl = teelusikka; rkl = ruokalusikka; min = minuutti; s = sekunti.

Pakastettu Gyoza

Ainesosat
Pakastettu Gyoza (16–20 kpl)

Toiminto



Lisävarusteet



Valmistus
1. Laita"Syvä kattila", jossa on 300 ml vettä, päälaitteeseen ja aseta "Höyrylevy" sen päälle.
2. Aseta gyozat "Höyrylevylle" ja käynnistä "STEAM"-toiminto 100 °C:ssa ja kypsennä gyozia 10 minuutin ajan, kunnes ne ovat kypsiä.
   Tarjoile soijakastikkeen tai seesamiöljyn kanssa.

Höyrytetty lohi kesäkurpitsalla, tomaateilla ja chilillä

Ainesosat (4 annosta)
400–500 g lohifileetä (4 kappaletta)
300 g kesäkurpitsaa (2 kappaletta, puolitettuna ja ontoksi koverrettuna)
4 oksaa rosmariinia, pippuria, suolaa, oliiviöljyä
Höystevoi:
2 valkosipulinkynttä
½ punainen chili
2 aurinkokuivattua tomaattia
60 g voita

Toiminto



Lisävarusteet



Valmistus
1. Valmista voi: Sekoita valkosipuli, chili, aurinkokuivattu tomaatti ja voi tahnaksi ja laita se jääkaappiin jähmettymään.
2. Leikkaa kesäkurpitsat puoliksi ja kaiverra ne ontoiksi. Mausta lohi oliiviöljyllä, pippurilla ja suolalla.
3. Laita "Syvä kattila", jossa on 700 ml vettä, päälaitteeseen ja aseta "Höyrylevy" sen päälle.
4. Aseta lohi ja kesäkurpitsan puolikkaat "Höyrylevylle", koristele kala rosmariinin oksilla.
5. Käynnistä "STEAM"-toiminto 100 °C:ssa ja kypsennä kalaa ja kesäkurpitsoja 10–15 minuutin ajan, kunnes ne ovat kypsiä. Tarjoile höystevoin kera.

Punainen linssicurry

Ainesosat

1
1 rkl maultaan neutraalia öljyä
4 valkosipulinkynttä (hienonnettuna)
5 cm palaa tuoretta inkivääriä
(kuorittuna ja hienonnettuna tai raastettuna)
1 tl jauhettua kurkumaa
1–2 serrano-chilipippuria, kuutioina (tulinen!)
1 tl jauhettua kuminaa
½ tl jauhettua korianteria
½ tl intialaista punaista chilijauhetta
2 tl curryjauhetta
1 tl garam masalaa
Merisuolaa ja mustaa pippuria (maun mukaan)
190 g punaisia linssejä (liotettuna)
400 ml kasvislientä
400 g tölkki tomaattimurskaa
400 ml tölkki täyskookosmaitoa
1 rkl makeuttamatonta kermaista mantelivoita
½ pieni sitruuna (mehu)
100 g tuoretta korianteria tai pinaattia (karkeasti silputtuna)

2 Tarjoiluun: Basmati- tai jasmiiniriisiä tai naan-leipää.

Toiminto



Lisävarusteet



Valmistus
1. Laita "Syvä kattila" päälaitteeseen ja käynnistä "ESILÄMMITÄ"-toiminto 200 °C:een.
   Esilämmityksen jälkeen lisää öljy, valkosipuli, inkivääri ja paprika ja paista 5 minuutin ajan, lisää pestyt linssit, sekoita ja paista vielä 5 minuuttia.
2. Vaihda "HIDAS KYPSENNYS" -toimintoon ja aseta lämpötilaksi 100 °C ja kypsennysajaksi 50 min. Lisää kasvisliemi, tomaatit, 400 ml kookosmaitoa ja yrtit ja käynnistä ohjelma.
3. Kun linssit ovat pehmeitä, lisää voi/mantelivoi, sitruunanmehu ja 100 g tuoretta korianteria tai pinaattia ja anna kypsyä vielä 5 minuuttia.

Gulassi

Ainesosat
2 rkl kasvisöljyä,
500 g naudan ulkofileetä (kuutioituna suupaloiksi)
2 keskisuurta sipulia (viipaloitu pituussuunnassa)
4–5 suurta valkosipulinkynttä (hienonnettuna)
Suolaa ja pippuria, 2 laakerinlehteä
1½ rkl makeaa paprikaa
1 tl kuivattua timjamia
½ tl jauhettua meiramia
1 tl tulista paprikaa tai cayennepippuria
2 rkl jauhoja
3 rkl tomaattipyreetä
200 ml punaviiniä, 1000 ml naudanlihalientä
2–3 tl worcestershire- tai maggi-kastiketta (maistele ennen kuin lisäät kaiken)
4 keskikokoista porkkanaa ja perunaa (leikattu suupaloiksi)
1 rkl tuoretta timjamia (hienonnettuna)
Hienonnettua tuoretta persiljaa ja hapankermaa tarjoiluun (valinnainen)

Toiminto



Lisävarusteet



Valmistus
1. Laita "Tasainen levy" päälaitteeseen ja käynnistä "BBQ"-toiminto ja aseta lämpötilaksi 250 °C. Lisää esilämmityksen jälkeen luonnollinen öljy, paista lihaa 2–3 minuuttia jokaiselta puolelta ja mausta suolalla ja pippurilla. Poista lautanen ja anna lihan levätä.
2. Laita "Syvä kattila" päälaitteeseen ja esilämmitä 200 °C:een. Esilämmityksen jälkeen valitse lämpötilaksi 180 °C, toiminnoksi "MANUAALINEN" ja lisää tilkka luonnollista öljyä sekä sipulia, valkosipulia ja yrttejä. Kuullota 1–2 minuuttia.
3. Ripottele joukkoon jauhot ja sekoita kunnolla. Lisää tomaattipyree ja lisää punaviini sekoittaen samalla. Anna kypsyä noin 2 minuutin ajan.
4. Lisää seuraavaksi lihaliemi, porkkanat, perunat ja naudanliha "Syvä kattila", laita se päälaitteeseen ja valitse "HIDAS KYPSENNYS" -toiminto, 100 °C:een lämpötila ja anna hautua 01:20 – 01:30 tunnin ajan (kunnes liha on pehmeää).
5. Koristele valmis keitto persiljalla ja hapankermalla.

Klassinen minestronekeitto

Ainesosat
4 rkl oliiviöljyä
2 keskikokoista porkkanaa (kuorittuna ja pilkottuna)
1 keskikokoinen keltasipuli (hienonnettuna)
2 keskikokoista sellerin vartta (hienonnettuna)
100 g tomaattipyreetä
400 g kauden vihanneksia (pilkottuna)
(esim. keltainen kurpitsa, kesäkurpitsa, vihreät pavut, parsakaali tai herneet)
4 valkosipulinkynttä (murskattuna)
½ tl kuivattua oreganoa
½ tl kuivattua timjamia
1 iso tölkki (400 g) tomaattikuutioita mukaan lukien niiden mehu
500 ml kasvislientä, 400 ml vettä
1 tl hienoa merisuolaa ja pippuria, 2 laakerinlehteä
200 g pieniä pastakuoria,
400 g cannellinipapuja tai kikherneitä (huuhdeltuna ja valutettuna tai keitettynä)
200 g babypinaattia
2 tl sitruunamehua,
Tuoretta parmesaaniraastetta koristeeksi (valinnainen)

Toiminto



Lisävarusteet



Valmistus
1. Lisää oliiviöljy, hienonnettu sipuli ja valkosipuli "Syvä kattila" ja kuullota esilämmityksen aikana, lämpötila-asetus: 200 °C. Paina tarvittaessa "Anti Smoke" -painiketta.
2. Pese ja paloittele kaikki vihannekset ja lisää ne "Syvä kattila" sekoitellen 2 min ajan.
3. Valitse "HIDAS KYPSENNYS" -toiminto ja säädä aika 30 minuuttiin. Lisää ensin tomaattipyree ja tomaattimurska, sekoita 5 minuutin ajan ja lisää sitten yrtit, liemi ja vesi. Peitä, kunnes keitto kiehuu.
4. Lisää pasta ja pinaatti ja anna kiehua vielä 8–10 minuuttia (kunnes pasta on valmista).
5. Mausta pippurilla, suolalla, sitruunanmehulla ja parmesaaniraasteella.

Vihreää parsaa käärittynä parmankinkkuun

Ainesosat (8 annosta):

1 Parsalle:
Noin 16 parsanvartta (ei liian ohuita)
16 viipaletta parmankinkkua (hyvin ohueksi siivutettuna)
(noin 120–150 g)
1 rkl oliiviöljyä

2 Hollandaise-kastikkeeseen:
3 erittäin suuren kananmunan keltuaista
30 ml sitruunamehua (tai omenaviinietikkaa)
Ripaus suolaa
150 g voita (kuutioina)

3 Tarjoiluun: 50 g kuivalla pannulla paahdettuja mantelilastuja, kourallinen yrttejä.

Toiminto



Lisävarusteet



Valmistus

1. Valmista hollandaise-kastike: vatkaa keltuaiset, sitruunamehu ja suola vesihauteessa. Kun kastike alkaa paksuuntua, lisää voikuutiot vähitellen jatkaen vatkaamista, kun ne sulavat seokseen.
2. Laita "Tasainen levy" päälaitteeseen yhdessä kannen kanssa ja käynnistä "VIHANNEKSET"-toiminto esilämmitystä varten.
   Kääri jokainen parsa parmankinkkuviipaleella.
3. Lisää öljy ja aseta parsat "Tasainen levy", kypsennä hellävaraisesti 10 minuutin ajan kannella peitettynä.
4. Valitse toiminnoksi "MANUAALINEN" ja lämpötilaksi 160 °C ja grillaa parsat varovasti kansi auki.

Grillatut Välimeren-kasvikset

Ainesosat

300 g kesäkurpitsaa,
1 munakoiso
3 Roma-tomaattia
6 minipaprikaa
150 g ruusukaaleja
3 rkl ekstra-neitsytoliiviöljyä

Vinaigretteen:
50 ml ekstra-neitsytoliiviöljy
½ sitruuna
½ tl suolaa
½ tl mustapippuria

Toiminto



Lisävarusteet



Valmistus

1. Leikkaa kasvikset suupaloiksi ja lisää ne päälaitteen grillilevylle, lorauta päälle oliiviöljyä ja peitä kannella.
2. Käynnistä "VIHANNEKSET"-toiminto 10 minuutin ajaksi, jotta kasvikset pehmenevät.
3. Vaihda sitten "BBQ"-toimintoon ja grillaa niitä 3-4 minuutin ajan kansi auki 250 °C:ssa.
4. Tarjoile vinaigretten kanssa.

Pannukakkuja ja mustikoita

Ainesosat (6 annosta):

135 g vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta
Ripaus suolaa
30 g tomusokeria
130 ml maitoa
1 suuri kananmuna (kevyesti vatkattuna)
30 ml sulatettua voita (ja lisää kypsennystä varten)
100 g mustikoita (loraus vaahterasiirappia)

•Värjäytyminen on hitaampaa levyn puolella. On suositeltavaa jatkaa paistamista pidempään. (30 s tai 1 min) ennen kääntämistä paremman värin saamiseksi.

Toiminto



Lisävarusteet



Valmistus

1. Valmistele taikina ja mustikat. Esilämmitä "Pannukakkulautanen" 180 °C:een. Kaada hieman taikinaa jokaiseen ympyrään ja lisää voita. Kypsennä kummaltakin puolelta 5–6 min 180 °C:ssa.
2. Tarjoilua varten lisää tomusokeria ja loraus vaahterasiirappia.

Naan-leipä

Ainesosat (6–12 naan-leipää):

200 g jauhoja
¼ tl suolaa (ja lisää ripoteltavaksi päälle)
1 tl pikahiivaa
1 tl fariinisokeria
75 ml lämmintä maitoa
75 ml maustamatonta jogurttia (tai korvaa vegaanisella jogurtilla)
1 rkl oliiviöljyä
2 rkl kirkastettua voita (gheetä) tai voita tai oliiviöljyä (valinnainen)
1–2 rkl tuoreita yrttejä – korianteria, persiljaa, sipulia (valinnainen)

•Värjäytyminen on hitaampaa levyn puolella. On suositeltavaa jatkaa paistamista pidempään. (30 s tai 1 min) ennen kääntämistä paremman värin saamiseksi.

Toiminto



Lisävarusteet



Valmistus

1. Valmista taikina ja anna sen kohota vähintään 1 tunnin ajan.
2. Muotoile 12 pyöreää naan-leipää.
3. Laita "pannukakkulautanen" päälaitteeseen ja esilämmitä 200 °C:een. Lisää voita "Pannukakkulautaselle" ja paista naan-leivät "PANNUKAKKU"-toiminnolla. Vaihda puolta 3–4 minuutin kuluttua.
4. Koristele ja mausta yrteillä oman maun mukaan.

Pikku Parma-fritaatit

* Vain GM600

Ainesosat (24 pientä palloa):

6 viipaletta parmankinkkua
2–3 kevätsipulia (hienonnettuna)
4 vihreän parsanvartta
3 keskikokoista kananmunaa
15 ml maitoa
50 g parmesan-juustoa (raastettuna)

•Värjäytyminen on hitaampaa levyn puolella. On suositeltavaa jatkaa paistamista pidempään. (30 s tai 1 min) ennen kääntämistä paremman värin saamiseksi.

Toiminto



Lisävarusteet



Valmistus

1. Valmista munaseos munista, maidosta, kevätsipulista ja parmesaanista.
2. Lisää parmankinkkuviipaleet "Puolueen välipala-levy" jokaiseen ympyrään, lisää munaseos ja koristele parsan palalla.
3. Laita kannellinen "Puolueen välipala-levy" päälaitteeseen ja käynnistä "PUOLUEEN VÄLIPALAT" -toiminto 180 °C:ssa.
4. Kypsennä 8 minuuttia, kunnes muna on hyytynyt, ja käännä ruskistaaksesi toista puolta kullanruskeaksi 8 minuutin ajan.

Poffertjes

* Vain GM600

Ainesosat

350 ml lämmintä maitoa
2¼ tl pikahiivaa
250 g vehnäjauhoa
2 rkl raesokeria
Ripaus suolaa
1 suuri kananmuna
100 g suolaamatonta voita
tomusokeria päälle ripoteltavaksi

•Värjäytyminen on hitaampaa levyn puolella. On suositeltavaa jatkaa paistamista pidempään. (30 s tai 1 min) ennen kääntämistä paremman värin saamiseksi.

Toiminto



Lisävarusteet



Valmistus

1. Valmista taikina maidosta, hiivasta, jauhoista, sokerista, suolasta ja kananmunasta. Anna sen levätä 45 minuuttia.
2. Laita "Puolueen välipala-levy" päälaitteeseen, peitä kannella ja käynnistä "PUOLUEEN VÄLIPALAT" -toiminto, lämpötila-asetuksella 200 °C 30 minuutin ajan.
3. Esilämmityksen jälkeen lisää voita jokaisella uudella paistokerralla "Puolueen välipala-levy". Lisää taikinaseos ja paista molemmilta puolilta noin 10 minuutin ajan, kunnes ne ovat kullanruskeita. Käännä paistamisen aikana.
   Tarjoilua varten ripottele Poffertjes-kakkujen päälle tomusokeria.

Mini Party Pizza

* Vain GM600

Ainesosat

12 kirsikkatomaattia (niiden on oltava pyöreitä ja aromikkaita, leikataan puolikkaiksi ja siemenet poistetaan)
150 g mozzarellaa (pieninä paloina)
1 pieni purkki punaista pestoa
400 g pizzataikinaa, oliiviöljyä
Pippuria ja suolaa, oreganoa
24 tuoretta basilikanlehteä

•Värjäytyminen on hitaampaa levyn puolella. On suositeltavaa jatkaa paistamista pidempään. (30 s tai 1 min) ennen kääntämistä paremman värin saamiseksi.

Toiminto



Lisävarusteet



Valmistus

1. Leikkaa pizzataikinasta ympyröitä (lasilla, jonka halkaisija on 4,5 cm) ja lisää ympyrän päälle punaista pestoa.
2. Esilämmitä 180 °C:een ja lisää oliiviöljyä jokaisen "Puolueen välipala-levy" ympyrään. Lisää jokaiselle alustalle pyöreä pizzataikinan pala, lisää päälle puolikas kirsikkatomaatti, joka on täytetty mozzarellalla. Kypsennä 10 min, kunnes ne ovat kullanruskeita.
3. Lisää basilikanlehti ennen tarjoilua.

Juustofondue

Ainesosat

125 ml kuvaa valkoviiniä
1 tilkka sitruunamehua
900 g sveitsiläistä juustoa (esim. gruyeres-juustoa, raastettua emmentaalia)
1 tl kirsikkaviinaa tai schnappsia
Valkosipulinkynsi, puolitettuna (valinnainen)
Lisää mausteita (muskottipähkinä, suola ja pippuri)

Toiminto

Lisävarusteet



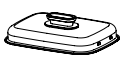
Valmistus

1. Laita "Syvä kattila" päälaitteeseen ja käynnistä "MANUAALINEN"-toiminto 160 °C:een lämpötila-asetuksella.
2. Hauduta 125 ml valkoviiniä 160 °C:ssa.
3. Lisää 900 g sveitsiläistä juustoa raastettuna (esim: emmental, Gruyere tms.), kirsikkaviina ja sitruunamehu ja sekoita puulusikalla kunnes seos on sulanut.
4. Lisää mausteita, kuten muskottipähkinä, suola ja pippuri. Nauti vaalean leivän kanssa.

(Vältä metallihaarukan aiheuttamia naarmuja.)

Puhdistus ja hoito

- Poista virtapistoke ja varmista, että laite on jäähtynyt ennen kuin puhdistat sen.
- Älä käytä veitsiä tai teräviä metallikaapimia lisävarusteiden tai kannen puhdistamisessa.
- Puhdista osat perusteellisesti jokaisen käytön jälkeen. Pidä kaikki osat aina puhtaina ja kuivina.
- Älä upota pääyksikköä veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä käytä bensiiniä, tinneriä, valkaisuainetta, alkoholia, sienen nailonpintaa, metalliharjoja tai kiillotusjauhetta tms.
- Varmista ennen pääyksikön puhdistamista, että poistat lisävarusteet ja kannen pääyksiköstä.
- Kaikki viinietikan tai suolan jäämät voivat aiheuttaa korroosiota.

									
Juokseva vesi	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Astianpesukone	✘	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Hyvin kuivaksi kierretty kostea liina	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Pehmeä sieni	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Hankaussieni	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Huomautus	Pese kukin osa haaleassa vedessä pehmeällä sienellä. Huuhtele ja kuivaa perusteellisesti ennen säilytystä.								Pyyhi pois kaikki lika tai tahnat puhtaalla, kostealla liinalla.

Vianmääritys

Tarkista seuraavat kohdat ennen kuin otat yhteyttä ja sovit korjauksesta.

H01 ~ H04 & H51	Tämä on toimintahäiriö. ● Ota yhteyttä Panasonic-huoltokeskukseen korjausta varten.

Ongelma	Syy ja toiminta
Levy ei lämpene	● **Virtapistoke on irrotettu pistorasiasta.** ➜ Aseta se paikalleen pistorasiaan. ● **Levyä ei ole asetettu oikein.** ➜ Aseta se oikein. ● **Levyllä on liian paljon kypsennettävää ruokaa, kuten vihanneksia.** ➜ Vähennä kypsennettävien ruokien määrää.
Vesi ei kiehu tai kiehuu vain hieman	● **Veden määrä kattilassa ylittää nimellistilavuuden/kattilaa ei ole peitetty kannella.** ➜ Älä ylitä ilmoitettua määrää / peitä kannella.
Käytön aikana kuuluu epänormaalia ääntä	● **Tämä on narisevaa ääntä, joka johtuu lämmitysyksikön laajenemisesta ja supistumisesta. Tämä ei ole toimintahäiriö.**
Ruuan tarttuminen	● **Levyn pinnalla on ruokajäämiä.** ➜ Ennen käyttöä pese ja tarkista levy vierasaineiden varalta.

Tekniset tiedot

Virransyöttö	230 V – 240 V ∼ 50 Hz	
Virrankulutus	Kypsennyksen aikana	1400 W – 1524 W
Virrankulutus pois päältä -tilassa	0,4 W	
Virrankulutus valmiustilassa	e.s.	
Virrankulutus verkkoyhteyden valmiustiloissa	e.s.	
Oletusaika pois päältä -tilaan siirtymiseen	5 minuuttiin	
Syvän kattilan nimellistilavuus (noin)	Maks. 2,5 l	
Virtajohdon pituus (noin)	2,5 m	
Mitat (L × S × K) (noin)	41,6 × 39,0 × 25,4 cm (sis. kansi)	
Paino (noin)	NF-GM600: 9.15 kg	
	NF-GM400: 7.67 kg	

Vanhojen laitteiden hävittäminen

Vain EU-jäsenmaille ja kierrätysjärjestelmää käyttäville maille.

Tämä symboli tuotteissa, pakkauksessa ja / tai asiakirjoissa tarkoittaa, että käytettyjä sähköllä toimivia ja elektronisia tuotteita ei saa laittaa yleisiin talousjätteisiin.

Toimita vanhat tuotteet käsittelyä, uusiointia tai kierrätystä varten vastaaviin keräyspisteisiin laissa annettujen määräysten mukaisesti.



Hävittämällä tuotteet asiaankuuluvasti autat samalla suojaamaan arvokkaita luonnonvaroja ja estämään mahdollisia negatiivisia vaikutuksia ihmiseen ja luontoon.

Lisätietoa keräämisestä ja kierrätyksestä saa paikalliselta jätehuollosta vastuulliselta viranomaiselta.

Maiden lainsäädännön mukaisesti tämän jätteen määräystenvastaisesta hävittämisestä voidaan antaa sakkorangaistuksia.

Tak, fordi du har købt et Panasonic-produkt.
- For at kunne bruge produktet korrekt og sikkert, bedes du læse disse vejledninger nøje.
- Inden dette produkt anvendes, skal du være særlig opmærksom på **“Sikkerhedsforanstaltninger”** and **"Vigtig information" (se side DK2 - DK4).**
- Opbevar denne Brugsvejledning til fremtidig brug.
- Panasonic påtager sig intet ansvar, hvis maskinen bruges forkert, eller hvis denne vejledning ikke følges.

Indhold

Sikkerhedsforanstaltninger DK2
Vigtig information DK4
Elektriske krav DK4
Delnavne og vejledninger DK5
Sådan bruges produktet DK6
Rengøring og vedligeholdelse DK10
Fejlfinding DK10
Specifikationer DK11

Sikkerhedsforanstaltninger

Sørg for at følge denne vejledning.

For at mindske risikoen for personskade, elektrisk stød eller brand skal du overholde følgende:

■ **Følgende signaler angiver omfanget af skade og beskadigelse, når produktet bruges forkert.**

⚠ **ADVARSEL:**	Indikerer potentiel fare, der kan medføre alvorlig personskade eller død.
⚠ **FORSIGTIG:**	Indikerer potentiel fare, der kan medføre mindre personskade eller beskadigelse af ejendele.

■ **Symbolerne er klassificerede og forklaret som følger.**

⃠ Dette symbol angiver forbud.	❗ Dette symbol angiver et krav, der skal opfyldes.

⚠ ADVARSEL

For at undgå risiko for elektrisk stød, brand som følge af kortslutning, røg, skoldning eller personskade.

⃠
- **Lad ikke spædbørn og børn lege med emballagematerialet.**
  (Det kan forårsage kvælning).
- **Denne maskine må ikke skilles ad, repareres eller modificeres.**
  ➜ Kontakt Panasonics servicecenter for at få den kontrolleret eller repareret.
- **Pas på ikke at beskadige strømledningen eller strømstikket.**
  Det er strengt forbudt at gøre følgende:
  Ændre, berøre eller placere maskinen i nærheden af varmeelementer eller varme overflader; bøje, dreje, trække eller hænge strømledningen over skarpe kanter; anbringe tunge genstande ovenpå maskinen, sno strømledningen eller bære maskinen ved hjælp af strømledningen.
- **Pas på ikke at tilslutte eller frakoble strømstikket med våde hænder.**
- **Brug ikke apparatet, hvis strømledningen eller strømstikket er beskadiget, eller hvis strømstikket er løst forbundet til stikkontakten.**
  ➜ Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicecenter eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
  ➜ Sæt strømstikket korrekt i.
- **Nedsænk ikke hovedenheden, strømledningen eller strømstikket i vand, og pas på, at der ikke sprøjtes vand eller anden væske på den.**

⚠ ADVARSEL

- **Apparatet kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller anvisninger vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører.**
- **Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn, medmindre de er mindst 8 år og er under opsyn.**
- **Denne maskine må ikke bruges af børn.**
- **Børn må ikke lege med apparatet.**
- **Hold maskinen og dens strømledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.**
- **Støv strømstikket af regelmæssigt.**
  ➜ Tag strømstikket ud af stikkontakten, og tør det af med en tør klud.
- **Hold straks op med at bruge maskinen, og træk stikket ud, hvis den mod forventning skulle holde op med at fungere korrekt.**
  Eksempel på usædvanlige hændelser eller driftsforstyrrelser:
  - Strømstikket eller strømledningen bliver unormalt varme.
  - Strømmen til maskinen afbrydes.
  - Hovedenheden er deformeret, har synlige skader eller er unormalt varmt.
  - Der er revner i den dybe gryde eller andre dele.
  - Der forekommer unormal drejestøj under brug.
  - Der opstår en ubehagelig lugt.
  - Der forekommer en anden uregelmæssighed eller fejl.

  ➜ Kontakt Panasonics servicecenter for at få den kontrolleret eller repareret.
- **Sørg for, at den spænding, der er angivet på maskinens etiket, svarer til din lokale strømforsyning.**
  Undgå også at tilslutte andre apparater til den samme stikkontakt for at forhindre elektrisk overophedning. Hvis du tilslutter flere strømstik, skal du dog sørge for, at det samlede wattforbrug ikke overstiger stikkets nominelle strømforbrug.
- **Vær forsigtig, hvis der hældes varm væske i den dybe gryde, da væsken kan sprøjte ud af apparatet på grund af pludselig damp.**

⚠ FORSIGTIG

For at undgå risiko for elektrisk lækage eller elektrisk stød, brand på grund af kortslutning, skoldning, personskade eller skade på ejendele.

- **Brug ikke maskinen tæt på vægge, møbler eller i trange rum, såsom indbyggede skabe.**
  ➜ Placer maskinen på en fast, tør, ren, plan og varmebestandig bordplade, der er mindst 10 cm fra bordpladens kant og mindst 5 cm fra vægge og andre genstande.
- **Brug ikke maskinen på følgende steder.**
  - På ujævne overflader, på tæpper eller duge osv.
  - Steder, hvor der kan forekomme vandstænk eller i nærheden af en varmekilde.
  - I nærheden af vand, såsom badekar, håndvaske eller andre beholdere.
  - I nærheden af en væg eller møbler.

  ➜ Placer apparatet på en fast, tør, ren, jævn overflade.
- **Fjern ikke tilbehøret, og tag ikke stikket ud af stikkontakten under brug.**
- **Brug ikke en ekstern timer eller lignende.**
  - Denne maskine er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- **Rør ikke ved varme områder såsom hovedenheden, indersiden af tilbehør eller låget, mens maskinen er i brug eller umiddelbart efter brug.**
  De tilgængelige overflader kan blive varme under brug. Vær forsigtig med den tilbageværende varmekilde, især efter brug.
  ➜ For at undgå forbrændinger skal du altid bruge ovnhandsker, når du fjerner låget eller tilbehøret.
  (Brug ikke våde ovnhandsker).

⚠ FORSIGTIG

- **Stik ikke genstande ind i hullerne.**
- **Tænd ikke, hvis Multi-koker vender på hovedet eller er lagt på siden.**
- **Åbn ikke låget, mens maskinen er i brug. Pas på, når du fjerner låget efter tilberedning, da der kan komme varm damp ud af den dybe gryde.**
- **Udskift ikke nogen dele af maskine med uoriginale reservedele.**
- **Tildæk ikke låget med og anbring ikke maskinen på en klud, papir eller andre brændbare materialer, mens maskinen er i drift.**
- **Opbevar ikke låget eller tilbehøret i køleskab eller fryser.**
- **Opbevar ikke de frosne fødevarer i maskinen, når strømmen er slukket.**
  (Fugten inde i maskinens struktur vil kondensere og forårsage fejlfunktion.)
- **Efterlad ikke maskinen uden opsyn, mens den er i drift.**
  • Sluk for strømmen, hvis maskinen efterlades uden opsyn.
- **Bær ikke maskinen ved at tage fat i tilbehøret. Dette kan forårsage, at maskinen tabes.**
- **Tilbered højst og fyld ikke op til mere end 80 % af den dybe grydes kapacitet. Hvis der tilsættes for meget vand, kan det forårsage produktfejl eller faret. (Se side DK11 “Specifikationer”)**
- **Rør ikke ved tilbehøret med kogegrej med skarpe kanter og hjørner. Det kan ridse og beskadige tilbehøret.**
- **Hvis du har fjernet tilbehør, skal du sørge for, at det er samlet korrekt og fastgjort sikkert, før du bruger maskinen igen. (Se side DK5)**

- **Tag strømstikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.**
- **Sørg for at tage fat i strømstikket, når du trækker det ud. Træk aldrig i strømledningen.**
- **Sørg for at slukke for maskinen og tage strømstikket ud af stikkontakten før samling, adskillelse, flytning og rengøring, mens maskinen ikke er i brug, og tør den af inden næste brug.**
- **Undgå vandoverløb under brug. Der kan opstå fare for skoldning, hvis der spildes vand.**
- **Før du håndterer, flytter eller rengør maskinen, skal du tage stikket ud af stikkontakten og lade maskinen køle af.**
- **Pas på ikke at snuble over eller blive viklet ind i strømledningen under brug**
- **Sluk for og frakobl maskinen fra strømforsyningen, før du skifter tilbehør eller rører ved dele, der bevæger sig under brug.**
- **Sørg for at rengøre maskinen efter brug, især de overflader, der kommer i kontakt med fødevarer.**
  (Se side DK10 "Rengøring og vedligeholdelse")
- **Denne maskine er kun beregnet til husholdningsbrug.**

Vigtig information

- **Maskinen må ikke bruges udendørs.**
- **Brug ikke maskinen til kommercielle formål.**
- **Brug ikke en kniv eller andet skarpt værktøj til at fjerne rester.**
- **Vikl ikke strømledningen rundt om hovedenheden.**
- **Sørg for, at delene eller tilbehøret sidder sikkert fast før brug.**
- **Før brug skal du vaske låget og tilbehøret og fastgøre dem sikkert ved at følge nedenstående trin. (Se side DK5)**

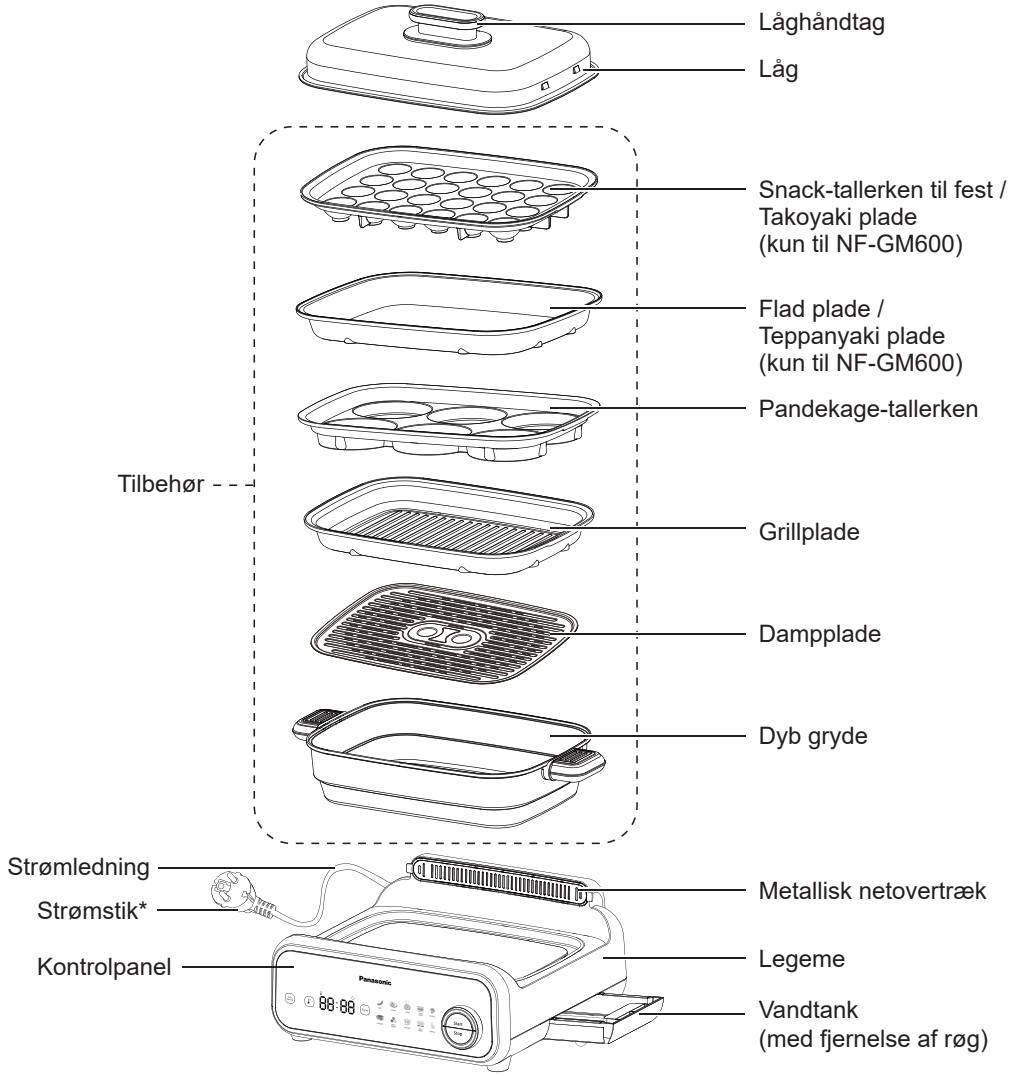


Dette symbol på maskinen indikerer "Varm overflade og bør ikke berøres uden at udvise forsigtighed".

Delnavne og vejledninger

Hovedenhed og tilbehør

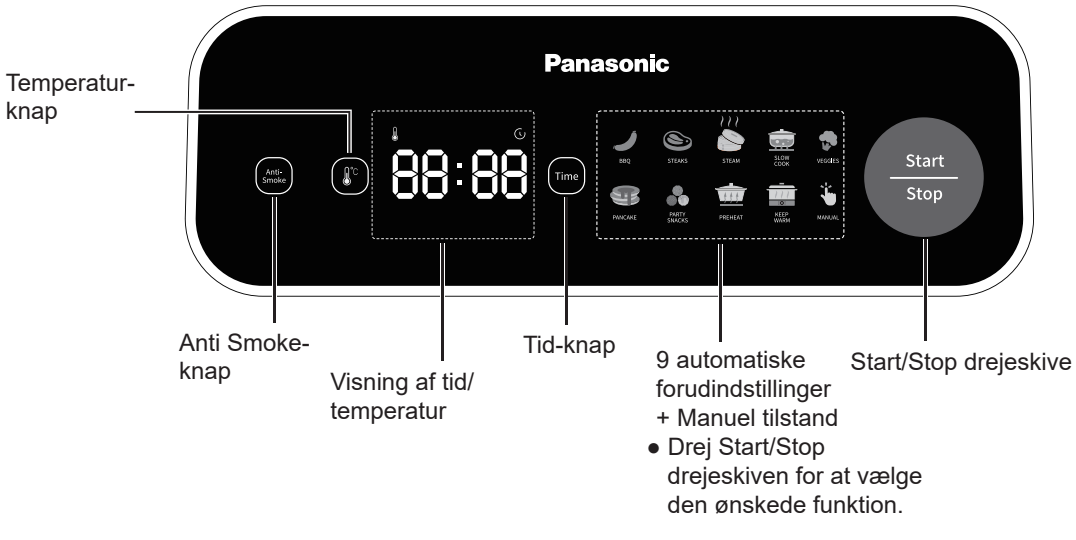
- **Før du bruger maskinen første gang, skal du bruge en blød svamp og neutral rengøringsvæske til at rengøre alt tilbehør og låget grundigt.**



* Netstikkets form kan afvige fra billedet.

Betjeningspanel og skærm

- **LCD-displayet lyser op, når det er sluttet til strømmen.**



Dansk

Betjeningspanel og skærm

Navn på knap	Beskrivelse af funktion eller skærm
Anti Smoke-knap	Tænd eller sluk for Anti Smoke-udsugningssystemet. ● Hvis funktionen har "Anti Smoke" som standard, skal du trykke på knappen for at slukke den. ● Blinkende: SLUKKET; konstant lys: TÆNDT.
Temperatur-knap	Justerer og bekræfter tilberedningstemperaturen. ● Tryk på knappen, og drej Start/Stop drejeskiven for at øge eller sænke temperaturen.
Tid-knap	Justerer og bekræfter driftstiden. ● Tryk på knappen, og drej Start/Stop drejeskiven for at forlænge eller forkorte tiden.
Start/Stop drejeskive	Start: Bruges til at tænde, or at starte tilberedningen. Stop: Bruges til at slukke, kort tryk før tilberedning og langt tryk under tilberedning. Drejeskive: Bruges til funktionsvalg og justering af temperatur/tid.

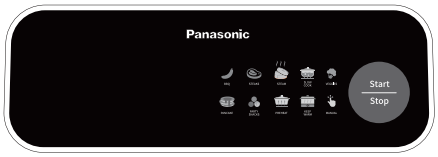
Sådan bruges produktet

■ Vælg det rette tilbehør til at lave maden efter dine personlige præferencer og de forskellige formål med tilberedningen.

1 **I henhold til tilberedningsmetoden skal du vælge et tilbehør og placere det på hovedenheden.**

• Sørg for, at der ikke er fremmedlegemer, som f.eks. vand og madrester, mellem tilbehøret.
• Kontrollér, at tilbehøret er fastgjort sikkert og placeret korrekt.

2 **Sæt strømstikket i stikkontakten. Summeren lyder, kontrolpanelet lyser og produktet går til visning af menuvalg.**



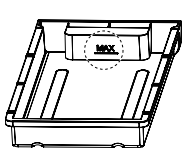
3 **Tilføj ingredienser til tilbehøret, og drej Start/Stop drejeskiven for at vælge funktion samt indstille tid og temperatur.**

Funktion	BBQ	BØF	DAMP	LANGSOM TILBEREDNING	GRØNTSAGER	PANDEKAGE	SNACKS TIL FESTEN	FORVARM	HOLD VARMEN	MANUEL
Standardtid	00:30	00:30	00:10	01:30	00:15	00:30	00:30	00:10	01:00	00:05
Justerbar tidsperiode	30 min – 3 t	15 – 35 min	5 – 30 min	30 min – 4 t	10 – 30 min	10 – 30 min	10 min – 1 t	10 – 30 min	30 min – 12 t	5 min – 12 t
Justeringsenhed for tid (langsom/hurtig)	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
Forudindstillet temperatur	250 °C	250 °C	100 °C	100 °C	100 °C	180 °C	180 °C	200 °C	60 °C	100 °C
Justerbar temperatur	150 – 250 °C	150 – 250 °C	Ikke justerbar	60 – 100 °C	50 – 100 °C	120 – 200 °C	150 – 200 °C	50 – 200 °C	40 – 100 °C	40 – 250 °C
Justeringsenhed for temperatur (langsom/hurtig)	5 °C/10 °C	5 °C/10 °C	–	5 °C	5 °C	5 °C/10 °C	5 °C	5 °C/10 °C	5 °C	5 °C/10 °C
Standard røgudsugning	✔	✔	–	–	–	✔	–	–	–	–

• Forkortelser brugt i denne vejledning: min = minut(ter).

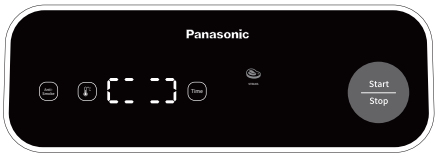
(Dette er et eksempel på funktionen "BØF". Andre funktioner fungerer på samme måde.)

• Drej til "BØF", funktionen blinker i henhold til den ønskede temperatur/tid, tryk på / , og drej derefter drejeskiven for at justere tiden/temperaturen.
• Under betjeningen af dette produkt kan tiden/temperaturen og andre parametre for hver funktion indstilles via Start/Stop drejeskiven, som vist i figuren foroven.
• Når du bruger funktionen "Røgudsugning", skal du tilføje den rette mængde vand i vandtanken. (Der findes en skala i vandtanken)

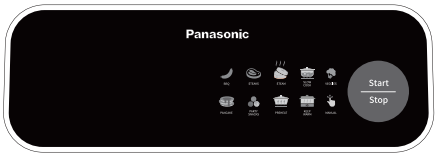


4 Når du har valgt de ønskede indstillinger, skal du trykke på "Start" for at starte tilberedningen.

- Hvis du vil justere tiden/temperaturen, skal du trykke på / i driftstilstanden. Drej derefter drejeskiven for at øge eller mindske tiden/temperaturen. Den vil derefter automatisk skifte til i den nyindstillede driftstilstand.
- For at gå tilbage til visning af menuvalg under drift skal du trykke på "Stop" og holde den nede.

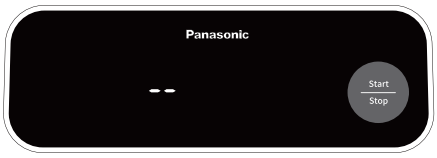


* Denne skærm viser forvarmningen.



5 Når tilberedningstiden er gået, er tilberedningen færdig.

6 Hvis maskinen ikke betjenes i 5 minutter, går den i slukket tilstand. I slukket tilstand skal du dreje på "Start/Stop" drejeskiven for at gå til funktionsvalg.



Opskrifter

Forkortelserne i denne vejledning er et fuldt navn skrevet på følgende måde: tsk = teske; spsk = spiseske; min = minut; s = sekunder.

Honning, sesam og halloumi-spyd

Ingredienser (8 portioner):

1. 8 træspyd (udblødt i vand i 10 minutter)
   500 g halloumi (eller anden grillost)
   1 spsk neutral olie
2. Til honningglasuren:
   1 spsk sesamolie
   1 spsk neutral olie
   2 tsk sesamolie
   2 tsk sesamfrø
   1 spsk chiliflager
   100 ml honning
   1 spsk æblecidereddike

Funktion



BBQ

Tilbehør



Metode

1. Skær hver blok halloumi i stykker og sæt dem på spyddene.
2. Honningglasur: Bland alle de øvrige ingredienser i en skål og smag til med salt og peber.
3. Pensl grillpladen med olie, og pensl derefter halloumien med honningglasuren.
4. Vælg "BBQ"-funktionen og læg spyddene på grillpladen, når forvarmningen er færdig. Grill uden låg ved 180 °C. Pensl af og til og vend forsigtigt efter 3 til 4 minutter, indtil de er gyldne over det hele.

Kebabs med kød og grøntsager

Ingredienser (8 portioner):

1. 8 træspyd (udblødt i vand i 10 minutter)
   Til marinaden:
   50 ml sojasauce
   2 spsk olivenolie
   1 spsk ris- eller æblecidereddike
   1 spsk honning
   1 spsk friskkværnet sort peber
2. Til grillspyddene:
   400 g udbenet culottebøf
   300 g rød eller gul peberfrugt
   1 rødløg
   300 g courgette
   300 g frisk ananas
   Salt og peber
   2 spsk frisk persille, koriander eller basilikum til pynt (valgfrit)

Funktion



BBQ

Tilbehør



Metode

1. Skær kød og grøntsager i lige store stykker.
2. Forbered marinaden og lad ingredienserne marinere i mindst 15 minutter.
3. Forbered grillspyddene ved at sætte kød, grøntsager og ananas på spyddene, indtil spyddet er fyldt.
4. Tilføj "Grillplade" på hovedenheden og vælg funktionen "BBQ". Tilføj lidt olie til pladen og grill spyddene et par minutter (3-5 min. på hver side) ved 250 °C.

Bøf med pebersauce

Ingredienser (4 portioner):

1. Ingredienser til saucen:
   50 ml brandy eller cognac (eller marsala)
   100 ml oksebouillon/fond med lavt natriumindhold (vigtigt!)
   200 ml fløde (kraftig/fortykket)
   2 - 3 tsk. groft knuste hele sorte peberkorn
   (eller grønne peberkorn på dåse, afdryppede)
2. Ingredienser til at grille:
   3 bøffer, peber og salt, olie

Funktion



MANUAL STEAKS

Tilbehør



Metode

1. Forbered peberkornssaucen ved at blande alle ingredienserne. Sæt den flade plade på hovedenheden og varm den op i "MANUEL"-funktionen ved 100 °C i 5 minutter.
2. Krydr dine bøffer med peber og salt.
3. Læg den olierede grillplade på hoveddelen og vælg funktionen "BØF" - lad den forvarme til 250 °C.
4. Juster temperaturen til 200 °C og grill bøfferne et par minutter (afhængigt af tykkelse og din smag) på hver side.
   Anbefalinger for tilberedning af 2,5 centimeter tykke bøffer (ved 200 – 250 °C): Rød: 2 til 3 minutter; Medium: 4 til 5 minutter (250 °C); Gennemstegt: 6 til 7 minutter.
5. Varm pebersaucen op, mens kødet hviler, og server den varm til bøfferne.

Lammekoteletter med hvidløg, citron og paprika

Ingredienser (4 portioner):

1. Til at grille: 4 lammekoteletter (600 g), alt fedt fjernet
   Til marinaden: 1 spsk olivenolie
   1 fed hvidløg (knust)
   ½ citron (fintrevet skal og saft)
   ½ tsk stødt paprika
   1 tsk frisk oregano eller timian (hakket)
   ½ tsk klar honning havsalt
   Friskkværnet sort peber
2. Server med fersken, blød ost og rucola, dresset med lidt olivenolie og citronsaft

Funktion



STEAKS

Tilbehør



Metode

1. Marinér lammekoteletterne natten over i marinaden.
2. Læg den olierede grillplade på hovedlegemet og vælg funktionen "BØF" - lad den forvarme til 250 °C.
3. Efter forvarmning grilles koteletterne et par minutter på hver side i 4 til 5 minutter Metode (afhængigt af tykkelse og din smag).

Dansk

Opskrifter

Forkortelserne i denne vejledning er et fuldt navn skrevet på følgende måde: tsk = teske; spsk = spiseske; min = minut; s = sekunder.

Frosne gyoza

Funktion



Tilbehør



Ingredienser

Frosne gyoza (16 - 20 stykker)

Metode

1. Tilføj "Dyb gryde" med 300 ml vand i hovedenheden, og tilføj "Dampplade" til den.
2. Læg gyozaerne på dampplade og start "DAMP"-funktionen ved 100 °C i 10 minutter, indtil gyozaerne er tilberedt.
   Server med sojasauce eller sesamolie.

Dampet laks med courgetter, tomater og chili

Funktion



Tilbehør



Ingredienser (4 portioner)

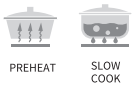
400 - 500 g laksefileter (4 stk.)
300 g courgetter (2 stykker, skåret i halve og udhulet)
4 kviste rosmarin, peber, salt, olivenolie
Til garnituresmør:
2 fed hvidløg
½ rød chili
2 soltørrede tomater
60 g smør

Metode

1. Forbered smørret: Bland hvidløg, chili, soltørrede tomater og smør til en pasta og stil den i køleskabet, så den stivner.
2. Skær courgetterne i halve og udhul dem. Krydr laksen med olivenolie, peber og salt.
3. Tilføj "Dyb gryde" med 700 ml vand i hovedenheden og tilføj "Dampplade" til den.
4. Læg laks og courgette-strimler på dampplade og pynt fisken med rosmarinkviste.
5. Start "DAMP"-funktionen ved 100 °C i 10 til 15 minutter, indtil fisk og courgetter er kogt. Server med garnituresmørret.

Karry med røde linser

Funktion



Tilbehør



Ingredienser

1
1 spsk olie med neutral smag
4 fed hvidløg (hakket)
5 centimeter stykke frisk ingefær (skrællet og hakket eller revet)
1 tsk. stødt gurkemeje
1 - 2 serrano-peberfrugter i tern (stærke!)
1 tsk stødt spidskommen
½ tsk stødt koriander
½ tsk indisk rød chilipulver
2 tsk karrypulver
1 tsk garam masala
Havsalt og sort peber (efter smag)
190 g røde linser (udblødte)
400 ml grøntsagsbouillon
400 g dåse hakkede tomater
400 ml dåse kokosmælk
1 spsk smør eller usødet cremet mandelsmør
½ en lille citron (saftet)
100 g frisk koriander eller spinat (grofthakket)

2 Til servering: Basmati- eller jasminris eller naan.

Metode

1. Sæt den dybe gryde i hovedenheden, og start funktionen "FORVARM" til 200 °C. Efter forvarmning tilsættes olie, hvidløg, ingefær og peberfrugt, det svitses i 5 minutter, og de vaskede linser tilsættes under omrøring og svitses i yderligere 5 minutter.
2. Skift til funktionen "LANGSOM TILBEREDNING" og indstil temperaturen til 100 °C og 50 minutter. Tilsæt grøntsagsbouillon, tomater, 400 ml kokosmælk og krydderurter og start programmet.
3. Når linserne er bløde, tilsættes smør/mandelsmør, citronsaft og 100 g frisk koriander eller spinat, og det koges i yderligere 5 minutter.

Gulasch-suppe

Funktion



Tilbehør



Ingredienser

2 spsk vegetabilsk olie,
500 g oksehøjreb (skåret i tern)
2 mellemstore løg (skåret i strimler)
4-5 fed hvidløg (hakket)
Salt og peber, 2 laurbærblade
1½ spsk sød paprika
1 tsk tørret timian
½ tsk stødt merian
1 tsk stærk paprika eller cayennepeber
2 spsk mel
3 spsk tomatpure
200 ml rødvin, 1000 ml oksefond
2 - 3 tsk worcestershire- eller maggi-sauce (smag til, før du tilsætter det hele)
4 mellemstore gulerødder og kartofler (skåret i mundrette stykker)
1 spsk frisk timian (hakket)
Hakket frisk persille og creme fraiche til servering (valgfrit)

Metode

1. Sæt den flade plade på hovedenheden og start "BBQ"-funktionen ved 250 °C. Efter forvarmning tilsættes den naturlige olie, og kødet brunes i 2 til 3 minutter på hver side og krydres med salt og peber. Tag tallerkenen af, og lad kødet hvile.
2. Sæt den dybe gryde i hovedenheden, og forvarm til 200 °C. Efter forvarmning vælges 180 °C i "MANUEL"-funktionen, og der tilsættes et skvæt naturlig olie med løg, hvidløg og krydderurter. Sauter i 1 til 2 minutter.
3. Drys mel over det hele og rør rundt, så det bliver dækket. Tilsæt tomatpuré og rødvin under omrøring. Lad det koge igennem i ca. 2 minutter.
4. Tilsæt nu oksefond, gulerødder, kartofler og oksekød til den dybe gryde, sæt den på hovedenheden, og vælg funktionen "LANGSOM TILBEREDNING" ved 100 °C og lad det simre i 01:20 - 01:30 (indtil kødet er mørt).
5. Garner den færdige suppe med persille og creme fraiche.

Klassisk minestronesuppe

Funktion



Tilbehør



Ingredienser

4 spsk olivenolie
2 mellemstore gulerødder (skrællede og hakkede)
1 mellemstort gult løg (hakket)
2 mellemstore stilke selleri (hakket)
100 g tomatpure
400 g af årstidens grøntsager (hakket)
(f.eks. gul squash, courgette, grønne bønner, broccoli eller ærter)
4 fed hvidløg (hakket)
½ tsk tørret oregano
½ tsk tørret timian
1 stor dåse (400 g) tomater i tern med væske
500 ml grøntsagsbouillon, 400 ml vand
1 tsk fint havsalt og peber, 2 laurbærblade
200 g små pastaskaller,
400 g cannellini-bønner eller kikærter (skyllede og afdryppede eller kogte)
200 g babyspinat
2 tsk citronsaft,
Friskrevet parmesanost til garniture (valgfrit)

Metode

1. Tilsæt olivenolie, hakkede løg og hvidløg i den dybe gryde og brun dem let, mens du forvarmer til 200 °C. Tryk på "Anti Smoke", hvis det er nødvendigt.
2. Vask og skær alle grøntsager, sæt dem i den dybe gryde og omrør i 2 minutter.
3. Vælg funktionen "LANGSOM TILBEREDNING" og indstil tiden til 30 minutter. Tilsæt nu først tomatpuré og hakkede tomater, rør rundt i 5 minutter og tilsæt derefter krydderurter, bouillon og vand. Læg låg på, indtil suppen koger.
4. Tilsæt pasta og spinat, og lad det koge i yderligere 8 til 10 minutter (indtil pastaen er klar).
5. Smag til med peber, salt, citronsaft og revet parmesanost.

Grøn asparges svøbt i parmaskinke

Ingredienser (8 portioner):

1 Til asparges:
Cirka 16 aspargesskud (ikke for tynde)
16 skiver parmaskinke (i meget tynde skiver)
(ca. 120 - 150 g)
1 spsk olivenolie

2 Til hollandaisesaucen:
3 ekstra store æggeblommer
30 ml citronsaft (eller æblecidereddike)
Knivspids salt
150 g smør (i tern)

3 Til servering: 50 g mandelflager, ristet på en tør pande, en håndfuld mikrourter

Funktion



Tilbehør



Metode

1. Tilbered hollandaisesaucen: Pisk æggeblommer, citronsaft og salt i et vandbad. Når det begynder at tykne, tilsættes smørklumperne lidt efter lidt under fortsat piskning, mens de smelter ind i blandingen.
2. Sæt den flade plade på hovedenheden med låg, og start funktionen "GRØNTSAGER" til forvarmning.
   Pak hver asparges ind i en skive parmaskinke.
3. Tilsæt olie og læg aspargesene på den flade plade og lad dem koge forsigtigt i 10 minutter under låg.
4. Vælg funktionen "MANUEL" ved 160 °C og grill forsigtigt aspargesene med åbent låg.

Grillede Middelhavsgrøntsager

Ingredienser

300 g courgetter,
1 aubergine
3 roma-tomater
6 mini peberfrugter
150 g rosenkål
3 spsk ekstra jomfruolivenolie

Til vinaigrette:
50 ml ekstra jomfru olivenolie
½ citron
saft af ½ tsk salt
½ tsk sort peber

Funktion



Tilbehør



Metode

1. Skær grøntsagerne i mundrette stykker og læg dem på grillpladen på hovedenheden, dryp med olivenolie og læg låg på.
2. Start funktionen "GRØNTSAGER" i 10 minutter for at gøre dem bløde.
3. Skift derefter til "BBQ"-funktionen og grill dem i 3 til 4 minutter med åbent låg ved 250 °C.
4. Server med vinaigrette.

Pandekager med blåbær

Ingredienser (6 portioner):

135 g almindelig mel
1 tsk bagepulver
Knivspids salt
30 g strøsukker
130 ml mælk
1 stort æg (let pisket)
30 ml smeltet dej (plus ekstra til tilberedningen)
100 g blåbær (en sjat ahornsirup)

•Farvningen bliver langsommere på siden af pladen. Det anbefales at bage i en længere periode (30 sek. eller 1 min.), før de vendes, for at få en bedre farve.

Funktion



Tilbehør



Metode

1. Forbered dejen og tilsæt blåbær. Forvarm "Pandekage-tallerkenen" til 180 °C.
   Kom lidt dej i hver runde og tilsæt smørret. Bag i 5-6 minutter på hver side ved 180 °C.
2. Ved servering drysses med sukker og lidt ahornsirup.

Naan-brød

Ingredienser (6-12 naanbrød):

200 g mel
¼ tsk salt (mere til at drysse)
1 tsk gær
1 tsk brun farin
75 ml varm mælk
75 ml kop yoghurt naturel (eller subvegansk yoghurt)
1 spsk olivenolie
2 spsk ghee eller smør eller olivenolie (valgfrit)
1 – 2 spsk friske krydderurter, koriander, persille, forårsløg eller purløg (valgfrit)

•Farvningen bliver langsommere på siden af pladen. Det anbefales at bage i en længere periode (30 sek. eller 1 min.), før de vendes, for at få en bedre farve.

Funktion



Tilbehør



Metode

1. Forbered dejen og lad den hvile og hæve i mindst 1 time.
2. Form 12 runde naanbrød
3. Sæt pandekage-tallerkenen i hovedenheden og forvarm den til 200 °C. Kom smør på pandekage-tallerkenen og bag naanbrøddene på "PANDEKAGE"-funktionen. Skift side efter 3 til 4 minutter.
4. Pynt og smag til med krydderurter efter din smag.

Små parma-fritater

* Kun GM600

Ingredienser (24 små kugler):

6 skiver parmaskinke
2-3 forårsløg (hakket)
4 grønne aspargesskud
3 mellemstore æg
15 ml mælk
50 g parmesan (revet)

•Farvningen bliver langsommere på siden af pladen. Det anbefales at bage i en længere periode (30 sek. eller 1 min.), før de vendes, for at få en bedre farve.

Funktion



Tilbehør



Metode

1. Tilbered æggeblandingen med æg, mælk, forårsløg og parmesan.
2. Læg skiver af parmaskinke i hver runde i snack-tallerkenen til fest, tilsæt æggeblandingen og pynt med et stykke asparges.
3. Sæt snack-tallerkenen til fest med låg i hovedenheden, og start funktionen "SNACKS TIL FESTEN"-funktionen ved 180 °C.
4. Kog i 8 minutter, til æggene er stivnede, og vend dem, så de bliver gyldne i yderligere 8 minutter.

Poffertjes

* Kun GM600

Ingredienser

350 ml varm mælk
2¼ tsk gær
250 g mel
2 spsk sukker
Knivspids salt
1 stort æg
100 g usaltet smør
Flormelis til at drysse med

•Farvningen bliver langsommere på siden af pladen. Det anbefales at bage i en længere periode (30 sek. eller 1 min.), før de vendes, for at få en bedre farve.

Funktion



Tilbehør



Metode

1. Tilbered dejen af mælk, gær, mel, sukker, salt og æg. Lad den hvile i 45 minutter.
2. Sæt snack-tallerkenen til fest i hovedenheden, dæk med låg, og start funktionen "SNACKS TIL FESTEN" ved 200 °C og 30 minutter.
3. Efter forvarmning tilsættes smør i hver runde af snack-tallerken til fest. Tilsæt dejblandingen og bag hver side i ca. 10 minutter, indtil de er gyldenbrune, og vend dem under bagningen.
   Drys flormelis på Poffertjes ved servering.

Mini fest-pizza

* Kun GM600

Ingredienser

12 cherrytomater (skal være runde og aromatiske, skær dem i halve og fjern kernerne)
150 g mozzarella (i små stykker)
1 lille glas pesto rosso
400 g pizzadej, olivenolie
Peber og salt, oregano
24 blade frisk basilikum

•Farvningen bliver langsommere på siden af pladen. Det anbefales at bage i en længere periode (30 sek. eller 1 min.), før de vendes, for at få en bedre farve.

Funktion



Tilbehør



Metode

1. Lav cirkler i pizzadejen (4,5 cm glas) og tilføj lidt pesto rosso på cirklen.
2. Forvarm til 180 °C og tilsæt olivenolie til hver snack-tallerken til fest. Tilføj en portion pizzadej til hver tallerken. Tilsæt en halv cherrytomat med mozzarella i. Bages i 10 minutter, indtil de er gyldenbrune.
3. Tilsæt et basilikumblad ved servering.

Ostefondue

Ingredienser

125 ml tør hvidvin
1 skvæt citronsaft
900 g schweizerost (f.eks. gruyère, revet emmentaler)
1 tsk kirsch eller snaps
Fed hvidløg, halveret (valgfrit)
Krydr efter smag (muskatnød, salt og peber)

Funktion



Tilbehør



Metode

1. Sæt den dybe gryde i hovedenheden og start funktionen "MANUEL" ved 160 °C.
2. Lad 125 ml hvidvin simre ved 160 °C.
3. Tilføj 900 g revet schweizerost (for eksempel: Emmentaler, Gruyère osv.), kirsch og citronsaft. Rør med en træske, til det er smeltet.
4. Krydr efter smag, f.eks. muskatnød, salt og peber. Spis med hvidt brød. (Undgå ridser med metalgaffel)

Rengøring og vedligeholdelse

- Tag strømstikket ud af stikkontakten og sørg for, at apparatet er kølet af før rengøring.
- Brug ikke knive eller skarpe metalskrabere til at rengøre tilbehøret eller låget.
- Rengør delene grundigt efter hver brug. Hold altid alle dele rene og tørre.
- Nedsænk ikke hovedenheden i vand eller anden væske.
- Brug ikke rensebenzin, fortynder, blegemiddel, alkohol, nylonsvamp, metalbørster eller polerpulver osv.
- Før du rengør hovedenheden, skal du sørge for at fjerne tilbehøret og låget fra hovedenheden.
- Enhver rest af eddike eller salt kan forårsage korrosion.

									
Rindende vand	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Opvaskemaskine	✘	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Godt opvredet fugtig klud	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Blød svamp	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Skurepude	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Bemærk:	Vask hver del i koldt eller lunkent vand med en blød svamp. Skyl og tør grundigt før opbevaring.								Tør alt snavs eller pletter af med en ren fugtig klud.

Fejlfinding

Kontroller følgende punkter, før du ringer eller aftaler reparation.

H01 ~ H04 & H51	Dette er en funktionsfejl. ● Kontakt Panasonics servicecenter for at få den repareret.

Problem	Årsag og handling
Pladen/tallerkenen varmer ikke op	● **Strømstikket er taget ud af stikkontakten.** ➔ Skub stikket helt ind i stikkontakten. ● **Pladen er ikke installeret korrekt.** ➔ Placér den korrekt. ● **Der er lagt for mange fødevarer, som f.eks. grøntsager, på pladen/tallerkenen.** ➔ Fjern nogle af fødevarerne.
Vandet koger ikke eller koger kun lidt	● **Vandet i gryden overstiger den nominelle kapacitet eller gryden er ikke dækket af låget.** ➔ Overstig ikke den nominelle kapacitet eller læg låget på.
Der høres en unormal lyd under brug	● **Det er en knirkende lyd, der er forårsaget af udvidelsen og sammentrækningen af varmeenheden. Dette er ikke en funktionsfejl.**
Maden sidder fast på pladen/tallerkenen	● **Der er madrester på overfladen af pladen/tallerkenen.** ➔ Vask og kontrollér pladen for fremmedlegemer før brug.

Specifikationer

Strømforsyning	230 V - 240 V ～ 50 Hz	
Strømforbrug	Under tilberedning	1400 W - 1524 W
Strømforbrug i slukket tilstand	0,4 W	
Strømforbrug i standby-tilstand	i.r.	
Strømforbrug i netværksstandby-tilstande	i.r.	
Standardtid for skift til slukket tilstand	5 minutter	
Den dybe grydes kapacitet (ca.)	Maks. 2,5 liter	
Længde på strømledningen (ca.)	2,5 m	
Mål (B × D × H) (ca.)	41,6 × 39,0 × 25,4 cm (inklusiv låg)	
Vægt (ca.)	NF-GM600: 9.15 kg	
	NF-GM400: 7.67 kg	

Indsamling af elektronikskrot

Kun for Den Europæiske Union og lande med retursystemer.

Dette symbol på produkter, emballage og / eller ledsagedokumenter betyder, at brugte elektriske og elektroniske produkter ikke må blandes med almindeligt husholdningsaffald.



For korrekt behandling, indsamling og genbrug af gamle produkter, skal du tage dem til indsamlingssteder i overensstemmelse med den nationale lovgivning.

Ved at skaffe dig af med dem på korrekt vis hjælper du med til at spare værdifulde ressourcer og forhindre eventuelle negative påvirkninger af menneskers sundhed og miljøet.

Ønsker du mere udførlig information om indsamling og genbrug skal du kontakte din kommune.

Ukorrekt bortskaffelse af elektronikskrot kan eventuelt udløse bødeforlæg.

Tack för att du har köpt en Panasonic-produkt.
- Läs dessa anvisningar noggrant för att kunna använda produkten på ett korrekt och säkert sätt.
- Innan du använder den här produkten ska du ägna särskild uppmärksamhet åt **"Säkerhetsföreskrifter"** och **"Viktig information" (Se sid. SE2 - SE4).**
- Spara dessa Bruksanvisning för framtida bruk.
- Panasonic tar inget ansvar om apparaten utsätts för felaktig användning, eller underlåtenhet att följa dessa anvisningar.

Innehåll

Säkerhetsföreskrifter SE2
Viktig information SE4
Elektriska krav SE4
Namn på delar och instruktioner SE5
Användning SE6
Rengöring & Underhåll SE10
Felsökning SE10
Specifikationer SE11

Säkerhetsföreskrifter

Se till att följa dessa anvisningar.

För att minska risken för personskador, elektriska stötar eller brand, observera följande:

■ **Följande signaler indikerar graden av skada när produkten används felaktigt.**

⚠ **VARNING:**	Indikerar potentiell fara som kan leda till allvarliga personskador eller dödsfall.
⚠ **FÖRSIKTIGHET:**	Indikerar potentiell fara som kan leda till mindre personskador eller materiella skador.

■ **Dessa symboler klassificeras och beskrivs enligt följande.**

⃠ Denna symbol indikerar förbud.	❗ Denna symbol indikerar krav som måste följas.

⚠ VARNING

För att undvika risk för elektriska stötar, brand på grund av kortslutning, rök, skållning eller personskador.

- **Låt inte spädbarn och barn leka med förpackningsmaterialet.**
  (Det kan orsaka kvävning.)
- **Ta inte isär, reparera eller modifiera denna apparat.**
  ➜ Kontakta Panasonics servicecenter för inspektion eller reparation.
- **Skada inte nätsladden eller strömkontakten.**
  Följande åtgärder är strängt förbjudna:
  Ändra, röra vid eller placera i närheten av värmeelement eller heta ytor, böja, vrida, dra, hänga / dra över vassa kanter, lägga tunga föremål ovanpå, bunta ihop nätsladden eller bära apparaten i nätsladden.
- **Sätt inte i eller ta ut strömkontakten med våta händer.**
- **Använd inte apparaten om nätsladden eller strömkontakten är skadad eller om strömkontakten är löst ansluten till vägguttaget.**
  ➜ Om nätsladden är skadad måste den, för att undvika skada, bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller motsvarande kvalificerad personal.
  ➜ Sätt i strömkontakten ordentligt.
- **Sänk inte ned huvudenheten, nätsladden eller strömkontakten i vatten och stänk inte heller på den med vatten och / eller någon annan vätska.**

⚠ VARNING

- **Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med fysiska, sensoriska eller mentala hinder eller med brist på erfarenhet och kunskap, förutsatt att de har fått handledning eller instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt; och förstår riskerna som medföljer.**
- **Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och står under uppsikt.**
- **Denna apparat får inte användas av barn.**
- **Barn får inte leka med apparaten.**
- **Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.**
- **Damma av strömkontakten regelbundet.**
  ➜ Dra ut strömkontakten och torka av med en torr trasa.
- **Sluta omedelbart att använda apparaten och dra ut kontakten om den mot förmodan skulle sluta att fungera som den ska.**
  Exempel på onormala händelser eller avbrott:
  - Strömkontakten eller nätsladden blir onormalt varm.
  - Strömavbrott i apparaten.
  - Huvudenheten är deformerad, har synliga skador eller är onormalt varm.
  - Den djupa krukan eller andra delar är spruckna.
  - Det förekommer onormala vridljud under användning.
  - Obehaglig lukt.
  - Det finns en annan avvikelse eller fel.

  ➜ Kontakta Panasonics servicecenter för inspektion eller reparation.
- **Kontrollera att spänningen som anges på apparatens etikett motsvarar den lokala nätspänningen.**
  Undvik också att ansluta andra enheter till samma eluttag för att undvika elektrisk överhettning. Om du ansluter flera strömkontakter bör du dock se till att den totala effekten inte överskrider den nominella effekten för uttaget.
- **Var försiktig om varm vätska hälls i den djupa krukan, eftersom den kan slungas ut ur apparaten på grund av plötslig ångbildning.**

⚠ FÖRSIKTIGHET

För att undvika risk för elektriskt läckage, elektriska stötar, brand på grund av kortslutning, skållning, personskada eller egendomsskada.

- **Använd inte apparaten nära väggar, möbler eller i trånga utrymmen som t.ex. inbyggda skåp.**
  ➜ Placera apparaten på ett fast, torrt, rent och värmetåligt underlag, minst 10 cm från bänkskivans kant och minst 5 cm från intilliggande väggar och andra föremål.
- **Använd inte apparaten på följande platser.**
  - På ojämna ytor, på mattor eller bordsdukar etc.
  - Placera den där den kan stänkas med vatten eller nära en värmekälla.
  - Nära öppet vatten, t.ex. badkar, handfat eller andra behållare.
  - Nära en vägg eller en möbel.

  ➜ Placera apparaten på en fast, torr, ren och plan bänkskiva.
- **Ta inte bort tillbehören och dra inte ur kontakten under användning.**
- **Använd inte en extern timer etc.**
  - Den här apparaten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- **Rör inte vid heta områden som huvudenheten, insidan av tillbehören eller locket när apparaten används eller omedelbart efter användning.**
  Tillgängliga ytor kan bli heta vid användning. Var försiktig med den kvarvarande värmekällan, särskilt efter användning.
  ➜ Använd alltid ugnshandskar när du tar bort locket eller tillbehören för att undvika brännskador.
  (Använd inte våta ugnshandskar.)

⚠ FÖRSIKTIGHET

- **För inte in något föremål i öppningarna.**
- **Multi-Cooker får inte startas när den är upp och ned eller ligger på sidan.**
- **Öppna inte locket när apparaten är i bruk. Var försiktig när locket tas av efter tillagningen eftersom het ånga kommer ut ur den djupa krukan.**
- **Byt inte ut några av apparatens delar mot reservdelar som inte är originaldelar.**
- **Täck inte över locket med eller placera apparaten på tyg, papper eller liknande lättantändliga material när apparaten är i bruk.**
- **Förvara inte locket eller tillbehören i kylskåp eller frys.**
- **Förvara inte frysta livsmedel när strömmen är avstängd.**
  (Fukten inuti apparatens struktur kommer att kondensera och orsaka funktionsfel).
- **Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är i bruk.**
  • Stäng av strömmen när apparaten lämnas utan uppsikt.
- **Bär inte apparaten genom att hålla i tillbehören. Det kan leda till att apparaten tappas.**
- **Tillaga inte mer än 80 % av den djupa krukans kapacitet. För mycket vatten kan leda till funktionsfel eller fara för produkten. (Se sid. SE11 “Specifikationer”)**
- **Använd inte matlagningsredskap med vassa kanter och hörn för att vidröra tillbehören. Det kan repa och skada tillbehören.**
- **Kontrollera att tillbehören monteras korrekt och sitter ordentligt fast efter att de har tagits bort. (Se sid. SE5)**

- **Dra ut kontakten när apparaten inte används.**
- **Se till att hålla i strömkontakten när den dras ut. Dra aldrig i nätsladden.**
- **Se till att stänga av apparaten och dra ut strömkontakten ur eluttaget före montering, demontering, förflyttning och rengöring när den inte används, och torka av apparaten före nästa användning.**
- **Förhindra att vatten rinner över under användning. Skållningsrisk kan uppstå om vatten spills ut.**
- **Koppla ur apparaten och låt den svalna innan du hanterar, flyttar eller rengör den.**
- **Se upp så att ingen snubblar över eller fastnar i nätsladden när apparaten används.**
- **Stäng av apparaten och koppla bort den från elnätet innan tillbehör byts ut eller delar som rör sig vid användning åtgärdas.**
- **Se till att rengöra apparaten, särskilt ytor som kommer i kontakt med livsmedel, efter användning.**
  (Se sid. SE10 "Rengöring & Underhåll")
- **Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.**

Viktig information

- **Använd inte apparaten utomhus.**
- **Använd inte apparaten för kommersiella ändamål.**
- **Använd inte kniv eller något annat vasst verktyg för att avlägsna rester.**
- **Vira inte nätsladden runt huvudenheten.**
- **Se till att delarna eller tillbehören sitter ordentligt fast före användning.**
- **Rengör locket och tillbehören före användning och sätt fast dem ordentligt enligt anvisningarna nedan. (Se sid. SE5)**

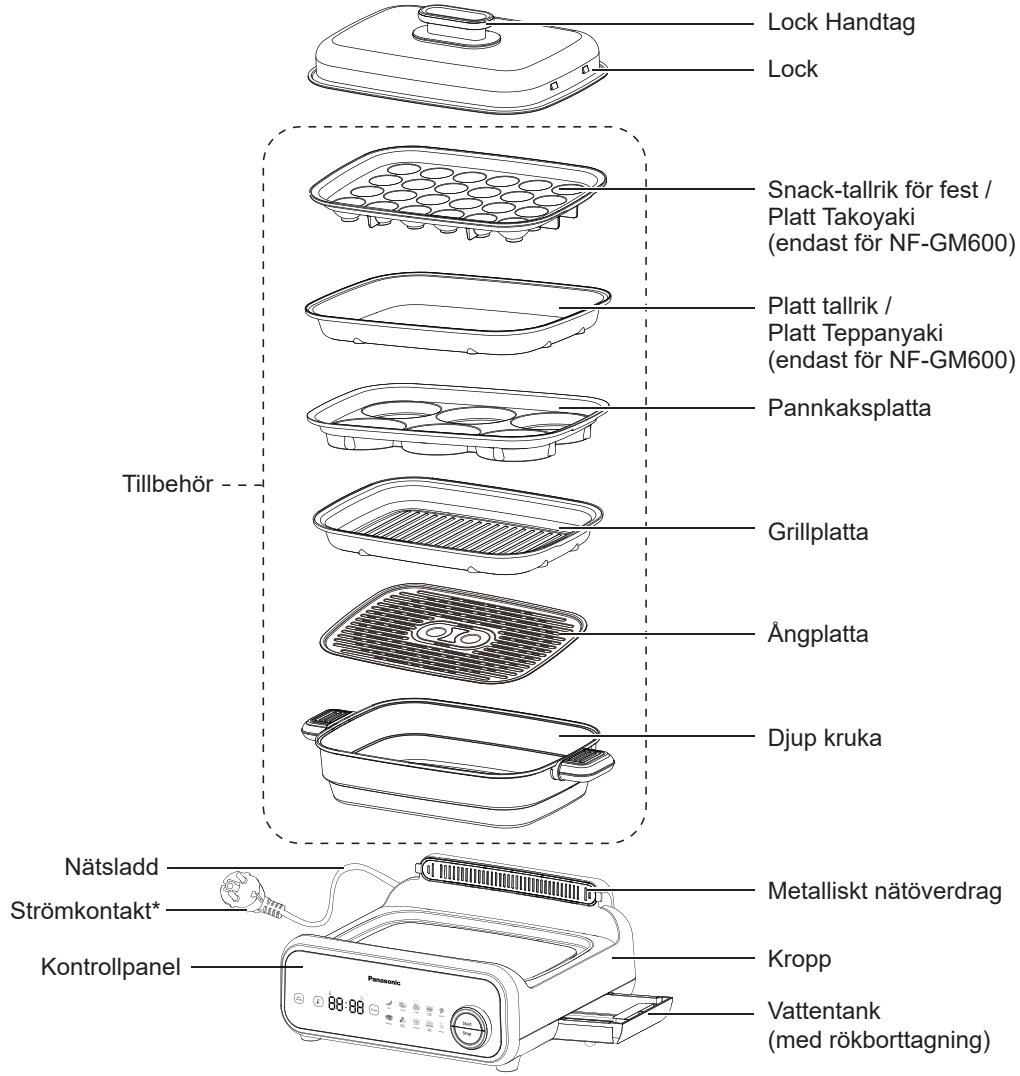


Symbolen på apparaten betyder "het yta och bör inte vidröras utan försiktighet".

Namn på delar och instruktioner

Huvudenhet och tillbehör

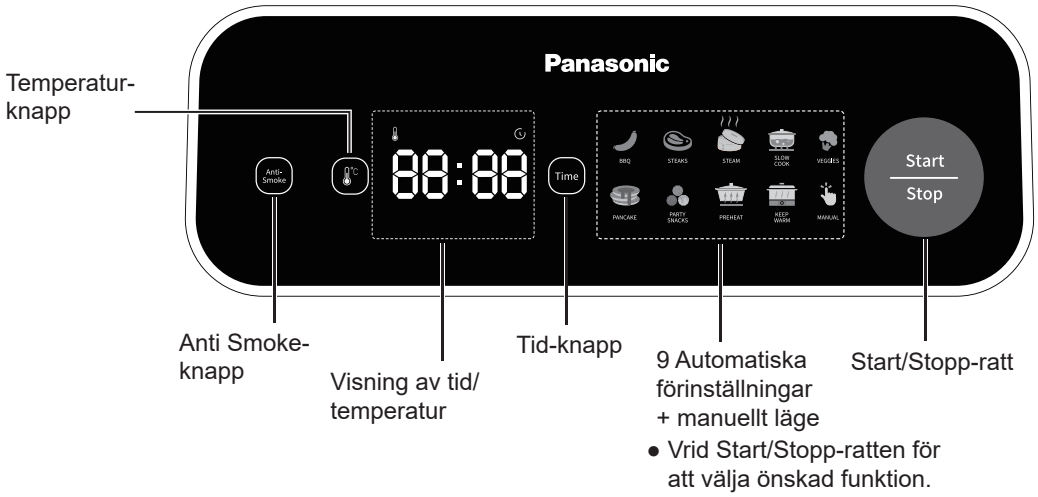
- **Innan apparaten används för första gången ska samtliga tillbehör och locket rengöras noggrant med en mjuk rengöringssvamp och neutral rengöringsvätska.**



* Formen på stickkontakten kan skilja sig från illustrationen.

Kontrollpanel och display

- **LCD-skärmen kommer att lysa efter anslutning till en strömkälla.**



● Vrid Start/Stopp-ratten för att välja önskad funktion.

Kontrollpanel och display

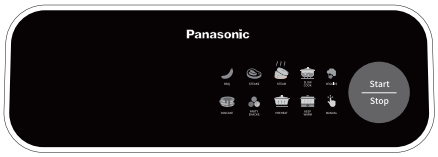
Knappnamn	Funktions- eller displaybeskrivning
Anti Smoke-knapp	Slå på eller av Anti-Smoke-systemet. ● När funktionen har Anti-Smoke som standard, tryck på knappen för att stänga av den. ● Blinkande: AV; konstant ljus: PÅ.
Temperatur-knapp	Justering och bekräftelse av arbetstemperatur. ● Tryck på knappen och vrid på Start/Stopp-ratten för att höja eller sänka temperaturen.
Tid-knapp	Justering och bekräftelse av arbetstider. ● Tryck på knappen och vrid på Start/Stopp-ratten för att höja eller sänka tiden.
Start/Stopp-ratt	Start: Slå på, för att starta tillagningen. Stopp: Stäng av, kort tryck före tillagningen och långt tryck under tillagningen. Ratt: Funktionsval och justering av temperatur/tid.

Användning

■ Välj rätt tillbehör för att laga mat enligt dina personliga önskemål och olika matlagningsändamål.

1 **Välj ett tillbehör enligt tillagningsmetod och placera det på huvudenheten.**
- Se till att det inte finns några främmande föremål, t.ex. vatten eller matrester, mellan tillbehören.
- Se till att tillbehören inte lutar när de placeras ut.

2 **Sätt i strömkontakten i uttaget, medan summern ljuder, kontrollpanelen tänds och produkten öppnar skärmen för menyval.**

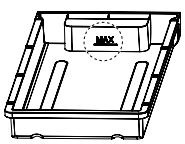


3 **Lägg i ingredienserna i tillbehören, vrid Start/Stopp-ratten för att välja funktion, ställ in tid och temperatur.**

Funktion	BBQ	STEK	ÅNGA	LÅNGSAM TILLAGNING	GRÖNSAKER	PANNKAKA	SNACKS TILL FESTEN	FÖRVÄRMA	HÅLL DIG VARM	MANUELL
Standardtid	00:30	00:30	00:10	01:30	00:15	00:30	00:30	0:10	01:00	00:05
Justerbart tidsintervall	30 min – 3 tim	15 – 35 min	5 – 30 min	30 min – 4 tim	10 – 30 min	10 – 30 min	10 min – 1 tim	10 – 30 min	30 min – 12 tim	5 min – 12 tim
Enhet för tidsjustering (långsam/snabb)	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
Förinställd temperatur	250 °C	250 °C	100 °C	100 °C	100 °C	180 °C	180 °C	200 °C	60 °C	100 °C
Justerbar temperatur	150 – 250 °C	150 – 250 °C	Ej justerbar	60 – 100 °C	50 – 100 °C	120 – 200 °C	150 – 200 °C	50 – 200 °C	40 – 100 °C	40 – 250 °C
Enhet för temperaturjustering (långsam/snabb)	5 °C / 10 °C	5 °C / 10 °C	–	5 °C	5 °C	5°C / 10 °C	5 °C	5 °C / 10 °C	5 °C	5°C / 10 °C
Standard rökutsug	✔	✔	–	–	–	✔	–	–	–	–

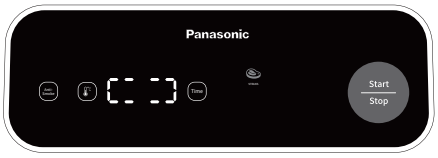
• Förkortning som används i denna instruktion: min = minut(er).

(Detta är ett exempel på funktionen ”STEK”, andra funktioner fungerar på samma sätt).
- Vrid till ”STEK”-funktionen blinkar, enligt önskad temperatur/tid, tryck på / , och vrid sedan ratten för att justera tid/temperatur.
- Under drift av denna produkt kan tid/temperatur och andra parametrar för varje funktion ställas in med Start/Stop-ratten, enligt den övre bilden.
- När funktionen ”Rökutsug” används måste en mängd vatten tillsättas i vattentanken. (Det finns skalstreck i vattentanken)



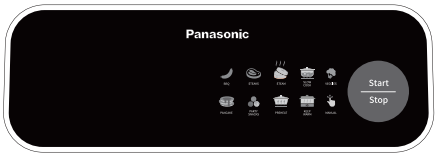
4 När inställningarna är genomförda, tryck på "Start" för att starta tillagningen.

- Om du vill justera tid/temperatur i arbetsläge kan du trycka på (Temp)/(Time), sedan vrida ratten för att öka eller minska tiden/temperaturen, och den kommer automatiskt att gå in i det nyligen inställda arbetsläget.
- För att backa menyvalet under drift, tryck och håll in ”Stop”.

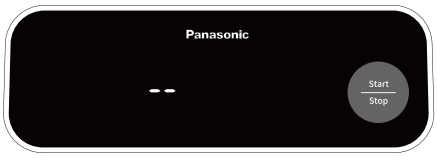


* Den här skärmen visar förvärmningen.

5 När tillagningstiden har uppnåtts är tillagningen klar.



6 Om ingen åtgärd vidtas under 5 minuter går produkten in I avstängt läge. I avstängt läge vrider du på ”Start/Stop”-ratten för att välja funktion.



Recept

Förkortningar som används i denna bruksanvisning, fullständig term skrivs enligt följande: tsp = tesked; tbsp = matsked; approx. = ungefär; oz = ounce; pound = lbs.

Spett med honung, sesam och halloumi

Ingredienser (8 portioner):

1
8 träspett (blötlagda i vatten i 10 minuter)
500 g halloumi (eller annan grillost)
1 msk neutral olja

2
För honungsglasen:
1 msk sesamolja
1 msk neutral olja
2 tsk sesamfrön
2 tsk vitlöksgranulat
1 msk chiliflakes
100 ml honung
1 msk äppelcidervinäger

Funktion



BBQ

Tillbehör



Gör så här

1. Skär varje block av halloumi i bitar och fäst dem på spetten.
2. Honungsglasen: Blanda alla övriga ingredienser i en skål, smaka av med peppar och salt.
3. Pensla olja över "grillplattan", pensla sedan halloumin med honungsglasyren.
4. Välj "BBQ"-funktionen och placera spetten på "grillplattan" efter att förvärmningen är klar. Grilla utan lock i 180 °C, pensla då och då och vänd försiktigt efter 3 till 4 minuter tills den är gyllene överallt.

Kött- och vegetarisk kebab

Ingredienser (8 portioner):

1
8 träspett (blötlagda i vatten i 10 minuter)
Till marinaden:
50 ml sojasås
2 msk olivolja
1 msk ris- eller äppelcidervinäger
1 msk honung
1 msk nymald svartpeppar

2
För kebaben:
400 g benfri ryggbiff
300 g röd eller gul paprika
1 rödlök
300 g zucchini
300 g färsk ananas
Salt och peppar
2 msk färsk persilja, koriander eller basilika för garnering (tillval)

Funktion



BBQ

Tillbehör



Gör så här

1. Skär kött och grönsaker i lagom stora bitar.
2. Förbered marinaden och låt ingredienserna marinera i minst 15 minuter.
3. Förbered kebaben genom att tillsätta kött, grönsaker och ananas på spetten tills spetten är fulla.
4. Placera "grillplattan" på huvudenheten och välj "BBQ"-funktionen. Tillsätt lite olja på plattan och grilla kebaben några minuter (3 till 5 minuter på varje sida) vid 250 °C.

Stek med pepparkornssås

Ingredienser (4 portioner):

1
Ingredienser till sås:
50 ml brandy eller cognac (eller marsala)
100 ml köttbuljong, låg natriumhalt (viktigt!)
200 ml grädde (vispgrädde)
2 – 3 tsk grovkrossade hela svartpepparkorn
(eller konserverade grönpepparkorn, avrunna)

2
Ingredienser till grillningen:
3 biffar, peppar och salt, olja

Funktion



MANUAL STEAKS

Tillbehör



Gör så här

1. Förbered pepparkornssåsen genom att blanda alla ingredienser. Placera den "platta tallriken" på huvudenheten och värm upp med "MANUELL"-funktionen på 100 °C i 5 minuter.
2. Krydda dina biffar med peppar och salt.
3. Placera den oljade "grillplattan" på huvuddelen och välj "STEK"-funktionen – förvärm till 250 °C.
4. Justera temperaturen till 200 °C och grilla stekarna några minuter (beroende på tjocklek och smak) på varje sida. Matlagningsrekommendationer för 2,5 cm tjocka stekar (vid 200 – 250 °C): Blodigt: 2 till 3 minuter; Medium: 4 till 5 minuter (250 °C); Välstekt: 6 till 7 minuter.
5. Medan steken vilar, värm pepparsåsen igen och servera den varm till stekarna.

Lammkotletter med vitlök, citron och paprika

Ingredienser (4 portioner):

1
Att grilla: 4 lammkotletter (600 g), välputsade
För marinad: 1 msk olivolja
1 vitlöksklyfta (krossad)
½ citron (finrivet skal och saft)
½ tsk mald paprika
1 tsk färsk oregano eller timjan (hackad)
½ tsk klar honung och havssalt
Nymalen svartpeppar

2
Servera med persika, mjukost och ruccolablad, dressad med lite olivolja och citronsaft

Funktion



STEAKS

Tillbehör



Gör så här

1. Marinera lammkotletterna över natten i marinaden.
2. Placera den oljade "grillplattan" på huvuddelen och välj "STEK"-funktionen – förvärm till 250 °C.
3. Efter förvärmning, grilla kotletterna några minuter på varje sida i 4 till 5 minuter Gör så här (beroende på tjocklek och din smak).

Recept

Förkortningar som används i denna bruksanvisning, fullständig term skrivs enligt följande:
tsk = tesked; msk = matsked; min = minut; s = sekunder.

Fryst Gyoza

Ingredienser

Fryst Gyoza (16 – 20 bitar)

Gör så här

1. Placera den "djupa krukan" med 300 ml vatten på huvudenheten och placera "ångplattan" ovanpå den.
2. Placera gyozan på "ångplattan" och starta "ÅNGA"-funktionen vid 100 °C i 10 minuter tills gyozan är tillagad.
   Servera med sojasås eller sesamolja.

Funktion



STEAM

Tillbehör



Ångad lax med squash, tomat och chili

Ingredienser (4 portioner)

400 – 500 g laxfiléer (4 stycken)
300 g squash (2 bitar, skurna i halvor och urholkade)
4 kvistar rosmarin, peppar, salt, olivolja
För garneringssmör:
2 vitlöksklyftor
½ röd chili
2 soltorkade tomater
60 g smör

Gör så här

1. Förbered smör: Blanda vitlök, chili, soltorkade tomater och smör till en pasta och ställ i kylen för att stelna.
2. Skär squash i halvor och urholka. Krydda laxen med olivolja, peppar, salt.
3. Placera den "djupa krukan" med 700 ml vatten på huvudenheten och placera "ångplattan" ovanpå den.
4. Placera lax- och squashstrips på "ångplattan", dekorera fisken med rosmarinkvistar.
5. Starta "ÅNGA"-funktionen vid 100 °C i 10 till 15 minuter tills fisk och zucchini är tillagad. Servera med garneringssmöret.

Funktion



STEAM

Tillbehör



Curry med röda linser

Ingredienser

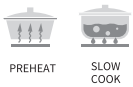
1
1 msk olja med neutral smaksättning
4 vitlöksklyftor (hackade)
5 cm färsk ingefära
(skalad och hackad eller riven)
1 tsk malen gurkmeja
1 – 2 serranopeppar, tärnad (kryddstark!)
1 tsk malen spiskummin
½ tsk malen koriander
½ tsk indiskt rött chilipulver
2 tsk currypulver
1 tsk garam masala
Havssalt och svartpeppar (efter smak)
190 g röda linser (förblötlagda)
400 ml grönsaksbuljong
400 g krossade tomater på burk
400 ml kokosmjölk med full fetthalt
1 msk smör eller osötat krämigt mandelsmör
½ liten citron (pressad)
100 g färsk koriander eller spenat (grovhackad)

2
Till servering: Basmati- eller jasminris eller naan.

Gör så här

1. Placera den "djupa krukan" på huvudenheten och starta "FÖRVÄRMA"-funktionen till 200 °C.
   Efter förvärmning, tillsätt olja, vitlök, ingefära och paprika och fräs i 5 minuter, tillsätt sköljda linser och fräs i ytterligare 5 minuter.
2. Byt till funktionen "LÅNGSAM TILLAGNING" och ställ in temperaturen på 100 °C och 50 minuter. Tillsätt grönsaksbuljong, tomater, 400 ml kokosmjölk och örter och starta programmet.
3. När linserna är mjuka, tillsätt smör/mandelsmör, citronsaft och 100 g färsk koriander eller spenat och låt koka ytterligare 5 minuter.

Funktion



PREHEAT SLOW COOK

Tillbehör



Gulaschsoppa

Ingredienser

2 msk vegetabilisk olja,
500 g ryggbiff av nöt (tärnad i bitstora bitar)
2 medelstora lökar (skivade i längder)
4 – 5 stora vitlöksklyftor (hackade)
Salt och peppar, 2 lagerblad
1½ msk söt paprika
1 tsk torkad timjan
½ tsk mald mejram
1 tsk stark paprika eller cayennepeppar
2 msk mjöl
3 msk tomatpuré
200 ml rött vin, 1000 ml köttbuljong
2 – 3 tsk worcestershire- eller maggisås (smaka av innan du tillsätter allt)
4 medelstora morötter och potatis (skurna i lagom stora bitar)
1 msk färsk timjan (hackad)
Hackad färsk persilja och crème fraiche till servering (valfritt)

Gör så här

1. Placera den "platta tallriken" på huvudenheten och starta "BBQ"-funktionen vid 250 °C. Efter förvärmning, tillsätt den naturliga oljan och stek köttet i 2 till 3 minuter per sida, krydda med salt och peppar. Ta bort tallriken och låt köttet vila.
2. Placera den "djupa krukan" på huvudenheten och förvärm till 200 °C. Efter förvärmning, välj 180 °C i funktionen "MANUELL" och tillsätt en skvätt naturlig olja med lök, vitlök och örter. Sautera 1 till 2 minuter.
3. Strö mjöl över allt och rör om för att täcka det. Tillsätt tomatpurén och tillsätt rödvinet under omrörning. Låt koka igenom i ca 2 min.
4. Tillsätt nu köttbuljong, morötter, potatis och nötkött i den "djupa krukan", placera den på huvudenheten och välj "LÅNGSAM TILLAGNING"-funktionen vid 100 °C och låt puttra 01:20 – 01:30 (tills köttet är mört).
5. Garnera den färdiga soppan med persilja och crème fraiche.

Funktion



BBQ MANUAL SLOW COOK

Tillbehör



Klassisk Minestrone-soppa

Ingredienser

4 msk olivolja
2 medelstora morötter (skalade och hackade)
1 medelstor gul lök (hackad)
2 medelstora stjälkar selleri (hackad)
100 g tomatpuré
400 g av säsongens grönsaker (hackade)
(t.ex. gul squash, zucchini, gröna bönor, broccoli eller ärtor)
4 vitlöksklyftor (hackade)
½ tsk torkad oregano
½ tsk torkad timjan
1 stor burk (400 g) tärnade tomater, med vätska
500 ml grönsaksbuljong, 400 ml vatten
1 tsk fint havssalt och peppar, 2 lagerblad
200 g liten snäckpasta,
400 g cannellinibönor eller kikärter (sköljda och avrunna eller kokta)
200 g babyspenat
2 msk citronsaft,
Nyriven parmesanost, för garnering (valfritt)

Gör så här

1. Tillsätt olivolja, hackad lök och vitlök i den "djupa krukan", bryn något under förvärmning till 200 °C. Tryck på "Anti-Smoke" om det behövs.
2. Tvätta och skär alla grönsaker och lägg dem i den "djupa krukan" och rör i 2 minuter.
3. Välj funktionen "LÅNGSAM TILLAGNING" och justera tiden till 30 minuter. Tillsätt nu först tomatpuré och hackade tomater, rör om i 5 minuter, tillsätt sedan örter, buljong och vatten. Täck tills soppan kokar.
4. Tillsätt pasta och spenat och låt koka i ytterligare 8 till 10 minuter (tills pastan är klar).
5. Smaksätt med peppar, salt, citronsaft och riven parmesanost.

Funktion



SLOW COOK

Tillbehör



Grön sparris med parmaskinka

Ingredienser (8 portioner):

1 Till sparrisen:
Cirka 16 sparrisstänger (inte för tunna)
16 skivor parmaskinka (mycket tunt skivad)
(ungefär 120 – 150 g)
1 msk olivolja

2 Till hollandaisesåsen:
3 extra stora äggulor
30 ml citronsaft (eller äppelcidervinäger)
En nypa salt
150 g smör (tärnat)

3 Till servering: 50 g mandelflingor rostade i torr panna, en näve örter

Funktion



Tillbehör



Gör så här

1. Förbered hollandaisesåsen: vispa äggulorna, citronsaften och saltet i ett vattenbad. När den börjar tjockna, tillsätt smöret steg för steg och fortsätt att vispa när det smälter in i blandningen.
2. Placera den "platta tallriken" på huvudenheten med lock och starta "GRÖNSAKER"-funktionen för att förvärma.
   Varva varje sparris med en skiva parmaskinka.
3. Tillsätt olja och lägg sparrisen på den "platta tallriken", låt koka försiktigt i 10 minuter med lock täckt.
4. Välj funktionen "MANUELL" vid 160 °C och grilla försiktigt sparrisen med öppet lock.

Grillade grönsaker från Medelhavet

Ingredienser

300 g zucchini,
1 aubergine
3 roma-tomater
6 minipaprikor
150 g brysselkål
3 msk olivolja extra virgin

För vinägrett:
50 ml olivolja extra virgin
½ citron
juice av ½ tsk salt
½ tsk svartpeppar

Funktion



Tillbehör



Gör så här

1. Skär grönsakerna i lagom stora bitar och lägg dem på "grillplattan" på huvudenheten, ringla över olivolja och täck med lock.
2. Starta "GRÖNSAKER"-funktionen i 10 minuter för att göra dem mjuka.
3. Byt sedan till “BBQ”-funktionen och grilla dem 3 till 4 minuter med öppet lock vid 250 °C.
4. Servera med vinägrett.

Pannkakor med blåbär

Ingredienser (6 portioner):

135 g vetemjöl
1 tsk bakpulver
En nypa salt
30 g florsocker
130 ml mjölk
1 stort ägg (lätt uppvispat)
30 ml smält smör (plus extra för tillagning)
100 g blåbär (ringla över lönnsirap)

•Färgningen blir långsammare på sidan av plattan. Det rekommenderas att grädda under en längre tid (30 s eller 1 min) innan du vänder för bättre färg.

Funktion



Tillbehör



Gör så här

1. Förbered smeten och tillsätt blåbär. Förvärm "pannkaksplattan" till 180 °C. Tillsätt lite smet i varje omgång och tillsätt smöret. Grädda 5 till 6 minuter på varje sida i 180 °C.
2. Vid servering, pudra med socker och ringla över lönnsirap.

Naan

Ingredienser (6 – 12 naan-bröd):

200 g mjöl
¼ tsk salt (mer för att strö över)
1 tsk snabbjäst
1 tsk farinsocker
75 ml varm mjölk
75 ml bägare yoghurt naturell (eller vegansk yoghurt)
1 msk olivolja
2 msk ghee eller smör eller olivolja (valfritt)
1 – 2 msk färska örter – koriander, persilja, salladslök eller gräslök (valfritt)

•Färgningen blir långsammare på sidan av plattan. Det rekommenderas att grädda under en längre tid (30 s eller 1 min) innan du vänder för bättre färg.

Funktion



Tillbehör



Gör så här

1. Förbered degen och låt den jäsa i minst 1 timme.
2. Forma 12 runda naan-bröd.
3. Placera "pannkaksplattan" på huvudenheten och förvärm till 200 °C. Tillsätt smör på "pannkaksplattan" och grädda naan-bröden på "PANNKAKA"-funktionen. Vänd efter 3 till 4 minuter.
4. Garnera och krydda med örter efter smak.

Little Parma Fritates

* Endast GM600

Ingredienser (24 små bollar):

6 skivor parmaskinka
2 – 3 salladslökar (hackade)
4 gröna sparrisstjälkar
3 medelstora ägg
15 ml mjölk
50 g parmesan (riven)

•Färgningen blir långsammare på sidan av plattan. Det rekommenderas att grädda under en längre tid (30 s eller 1 min) innan du vänder för bättre färg.

Funktion



Tillbehör



Gör så här

1. Förbered äggblandningen med ägg, mjölk, salladslök och parmesan.
2. Lägg på parmaskinkskivor i varje ”snack-tallrik för fest”-omgång, tillsätt äggblandningen och dekorera med en bit sparris.
3. Lägg till "snack-tallrik för fest" med lock till huvudenheten och starta "SNACKS TILL FESTEN"-funktionen vid 180 °C.
4. Tillaga i 8 minuter tills ägget stelnat och vänd dem så att de blir gyllene i ytterligare 8 minuter.

Poffertjes

* Endast GM600

Ingredienser

350 ml varm mjölk
2¼ tsk snabbjäst
250 g allround-mjöl
2 msk strösocker
En nypa salt
1 stort ägg
100 g osaltat smör
Florsocker för strössel

•Färgningen blir långsammare på sidan av plattan. Det rekommenderas att grädda under en längre tid (30 s eller 1 min) innan du vänder för bättre färg.

Funktion



Tillbehör



Gör så här

1. Förbered degen med mjölk, jäst, mjöl, socker, salt och ägg. Låt vila i 45 minuter.
2. Placera "Snack-tallrik för fest" på huvudenheten, täck med lock och starta "SNACKS TILL FESTEN"-funktionen med 200 °C och 30 minuter.
3. Efter förvärmning tillsätt smör i varje "Snack-tallrik för fest"-omgång. Tillsätt degblandningen och grädda på varje sida i cirka 10 minuter tills de är gyllenbruna. Vänd medan du gräddar.
   Vid servering strö florsocker på Poffertjes.

Mini Party Pizza

* Endast GM600

Ingredienser

12 körsbärstomater (ska vara runda och aromatiska, dela och ta bort kärnorna)
150 g mozzarella (i små bitar)
1 litet glas röd pesto
400 g pizzadeg, olivolja
Peppar och salt, oregano
24 blad färsk basilika

•Färgningen blir långsammare på sidan av plattan. Det rekommenderas att grädda under en längre tid (30 s eller 1 min) innan du vänder för bättre färg.

Funktion



Tillbehör



Gör så här

1. Gör cirklar i pizzadeg (4,5 cm glas) och lägg lite röd pesto på cirkeln.
2. Förvärm till 180 °C och tillsätt olivolja i varje "Snack-tallrik för fest"-omgång.
   Lägg en rund pizzadeg på varje bricka, lägg på en halv körsbärstomat med mozarella. Grädda i 10 minuter tills de är gyllenbruna.
3. Lägg till ett basilikablad vid servering.

Ostfondue

Ingredienser

125 ml torrt vitt vin
1 skvätt citronsaft
900 g schweizisk ost (t.ex. Gruyère, riven Emmental)
1 tsk kirsch eller schnapps
Vitlöksklyfta, halverad (valfritt)
Tillsätt smaksättare (muskotnöt, salt och peppar)

Funktion



Tillbehör



Gör så här

1. Placera den ”djupa krukan” på huvudenheten och starta ”MANUELL”-funktionen på 160 °C.
2. Sjud 125 ml vitt vin vid 160 °C.
3. Tillsätt 900 g riven schweizisk ost (till exempel: Emmentaler, Gruyère etc.), kirsch och citronsaft och rör om med en träsked tills det smälter.
4. Tillsätt smaksättare som muskotnöt, salt och peppar. Ät med vitt bröd. (Undvik repor från metallgaffel)

Rengöring & Underhåll

- Dra ut strömkontakten och se till att apparaten har svalnat före rengöring.
- Använd inte knivar eller vassa metallskrapor för att rengöra tillbehören eller locket.
- Rengör delarna noggrant efter varje användningstillfälle. Håll alltid alla delar rena och torra.
- Sänk inte ner huvudenheten i vatten eller annan vätska.
- Använd inte bensin, thinner, blekmedel, alkohol, svampar med nylonyta, metallborstar eller polermedel etc.
- Ta bort tillbehören och locket från huvudenheten före rengöring av huvudenheten.
- Eventuella rester av ättika eller salt kan orsaka korrosion.

									
Rinnande vatten	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Diskmaskin	✘	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Väl urvriden fuktig trasa	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Mjuk svamp	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Skursvamp	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
Observera	Rengör varje del i kallt eller ljummet vatten med en mjuk svamp. Skölj och torka noggrant före förvaring.								Torka bort smuts och fläckar med en ren, fuktig trasa.

Felsökning

Kontrollera följande punkter innan du ringer eller beställer reparation.

H01 ~ H04 & H51	Detta är ett funktionsfel. ● Kontakta Panasonics servicecenter för reparation.

Problem	Orsak och åtgärd
Plattan värms inte upp	● **Strömkontakten är utdragen ur vägguttaget.** ➔ Sätt in den helt i uttaget. ● **Plattan är inte korrekt inställd.** ➔ Ställ in den korrekt. ● **Placera för mycket tillagad mat, t.ex. grönsaker, på plattan.** ➔ Minska mängden tillagad mat.
Vattnet kokar inte eller kokar bara lite	● **Vattnet i krukan överskrider den nominella kapaciteten/krukan är inte täckt av locket.** ➔ Överskrid inte den nominella kapaciteten / täck över locket.
Det hörs ett onormalt ljud under användning	● **Det här är ett knarrande ljud som orsakas av att värmeenheten expanderar och drar ihop sig. Inget fel har uppstått.**
Mat som klibbar fast	● **Det finns matrester på plattans yta.** ➔ Rengör och kontrollera plattan för främmande föremål före användning.

Specifikationer

Strömförsörjning	230 V - 240 V ～ 50 Hz	
Energiförbrukning	Under tillagning	1400 W - 1524 W
Energiförbrukning i avstängt läge	0,4 W	
Energiförbrukning i standby-läge	s. k.	
Energiförbrukning i nätverkets standby-lägen	s. k.	
Standardtid för att växla till avstängt läge	5 minuter	
Nominell kapacitet för djup kruka (ungefärlig)	Max 2,5 l	
Nätsladdens längd (ungefär)	2,5 m	
Mått (B × D × H) (ungefär)	41,6 × 39,0 × 25,4 cm (inklusive lock)	
Vikt (ungefär)	NF-GM600: 9.15 kg	
	NF-GM400: 7.67 kg	

Avfallshantering av produkter

Endast för Europeiska Unionen och länder med återvinningssystem.

Denna symbol på produkter, förpackningar och / eller medföljande dokument betyder att förbrukade elektriska och elektroniska produkter inte får blandas med vanliga hushållssopor.



För att gamla produkter ska hanteras och återvinnas på rätt sätt ska dom lämnas till passande uppsamlingsställe i enlighet med nationella bestämmelser.

Genom att sortera korrekt hjälper du till att spara värdefulla resurser och förhindrar eventuella negativa effekter på människors hälsa och på miljön.

För mer information om insamling och återvinning kontakta din kommun.

Olämplig avfallshantering kan beläggas med böter i enlighet med nationella bestämmelser.

English	**Importer:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Germany **Authorized Representative in EU:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany **Manufactured by:** Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department Zone, Xiamen,Fujian,China	Polski	**Importer:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Niemcy **Upoważniony przedstawiciel w UE:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Niemcy **Wyprodukowano przez:** Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department Zone, Xiamen,Fujian,China
Deutsch	**Importeur:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Deutschland **Autorisierter Vertreter in der EU:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Deutschland **Hergestellt von:** Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department Zone, Xiamen,Fujian,China	Česky	**Dovozce:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Německo **Oprávněný zástupce v EU:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburk, Německo **Vyrobil:** Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department Zone, Xiamen,Fujian,China
Français	**Importateur :** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Allemagne **Représentant autorisé dans l'UE:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hambourg, Allemagne **Fabriqué par:** Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department Zone, Xiamen,Fujian,China	Magyar	**Importőr:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Németország **Hivatalos képviselő az EU-ban:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Németország **Gyártotta:** Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department Zone, Xiamen,Fujian,China
Nederlands	**Importeur:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Duitsland **Gemachtigd vertegenwoordiger in de EU:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Duitsland **Geproduceerd door:** Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department Zone, Xiamen,Fujian,China	Suomi	**Importör:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Saksa **Valtuutettu edustaja EU:ssa:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hampuri, Saksa **Valmistaja:** Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department Zone, Xiamen,Fujian,China
Italiano	**Importatore:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Germania **Rappresentante autorizzato nell'UE:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Amburgo, Germania **Fabbricato da:** Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department Zone, Xiamen,Fujian,China	Dansk	**Importør:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Tyskland **Autoriseret repræsentant i EU:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Tyskland **Fremstillet af:** Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department Zone, Xiamen,Fujian,China
Español	**Importador:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Alemania **Representante Autorizado para la UE:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburgo, Alemania **Fabricado por:** Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department Zone, Xiamen,Fujian,China	Svenska	**Importör:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Tyskland **Auktoriserad representant i EU:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Tyskland **Tillverkad av:** Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department Zone, Xiamen,Fujian,China

Representative in EU :
Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany

Panasonic Manufacturing.Xiamen.Co.,Ltd.
https://www.panasonic.com
©Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. 2025

FZ50F2241
BD0425X10625
XE
Printed in China