

Multi-Cooker

Multikocher
Multicuisieur
Monitoimikeitin
Multi-Koker

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 Návodů 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>

OPERATING INSTRUCTIONS

BEDIENUNGSANLEITUNG

NOTICE D'UTILISATION

GEBRUIKSAANWIJZING

ISTRUZIONI D'USO

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

INSTRUKCJA OBSŁUGI

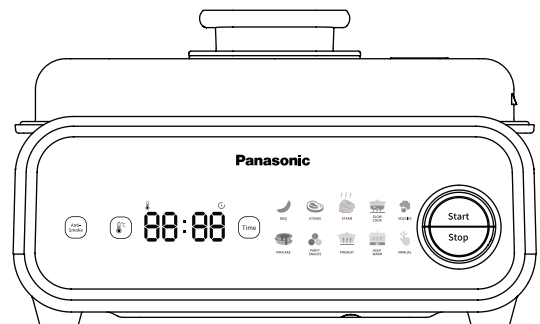
NÁVOD K OBSLUZE

KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

KÄYTTÖOHJE

BRUGSVEJLEDNING

BRUKSANVISNING



English

Deutsch

Français

Nederlands

Italiano

Español

Polski

Česky

Magyar

Suomi

Dansk

Svenska

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 mental 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 appliance due to a sudden steaming.**

CAUTION

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



- **Do not use the appliance near wall, furniture, or in enclosed spaces such as built-in cupboard.**
 - Position the appliance on a firm, dry, clean flat heatproof 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)

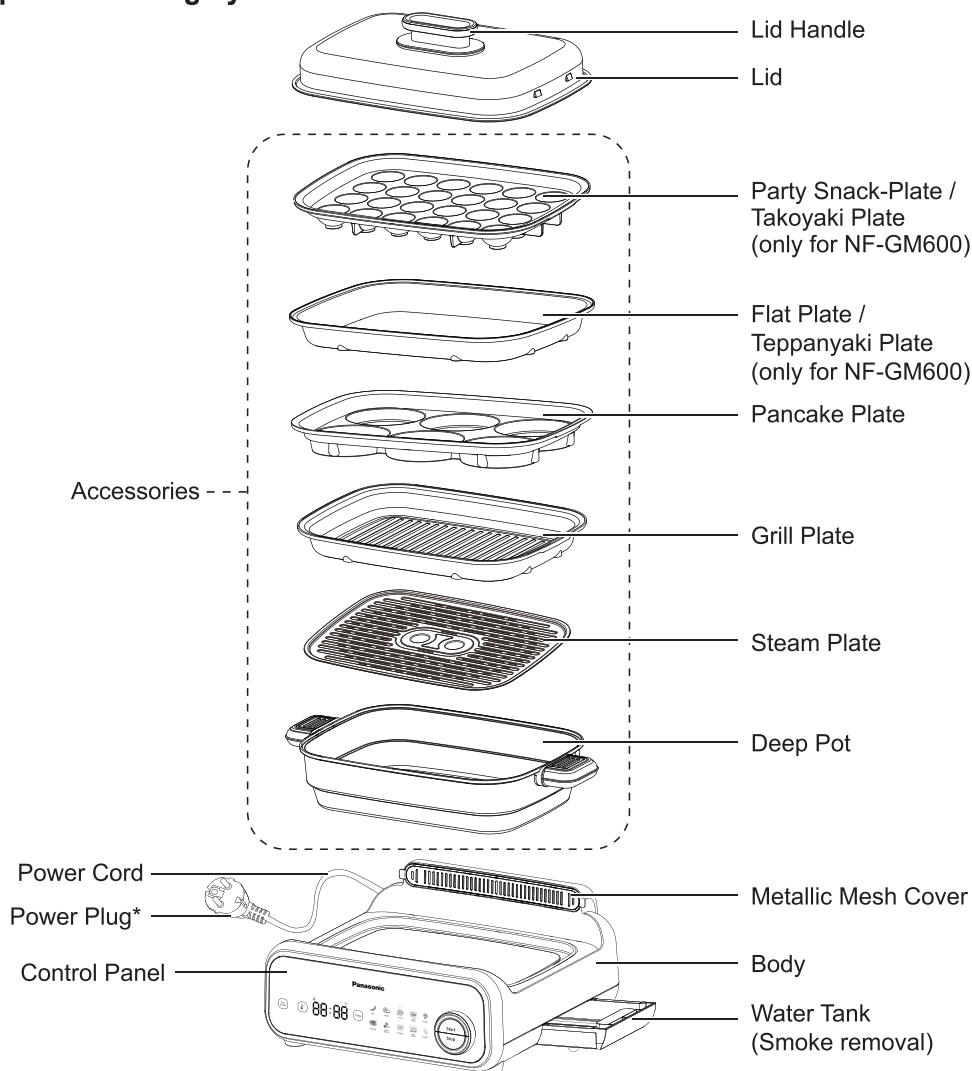


This symbol on the appliance indicates "Hot surface and should not be touched without caution".

Parts Names and Instructions

Main unit & Accessories

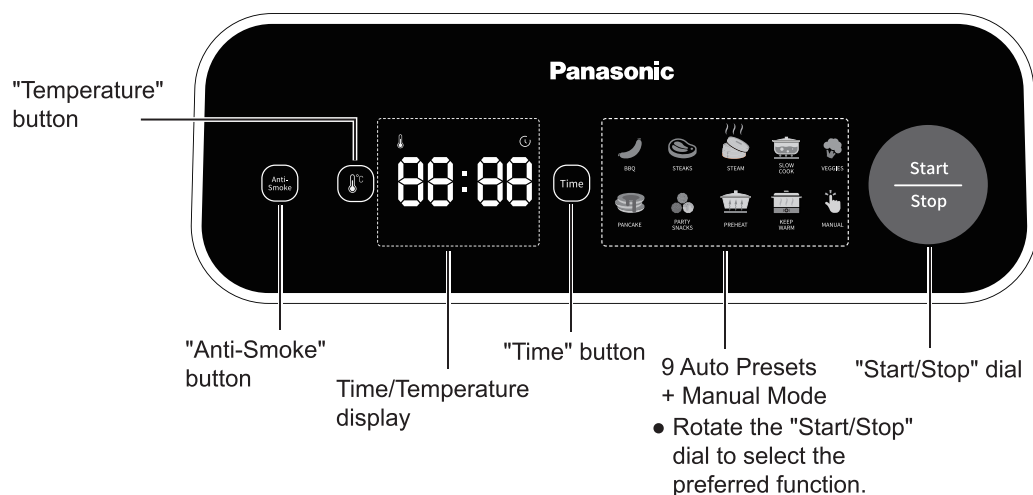
- Before using the appliance for the first time, please use a soft cleaning sponge and neutral cleaning liquid to thoroughly clean all accessories and the lid.



* 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" 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.
 "Temperature" button	Working temperature adjustment and confirmation. • Push the button, rotate the "Start/Stop" dial to increase or decrease the temperature.
 "Time" button	Working hours adjustment and confirmation. • Push the button, rotate the "Start/Stop" dial to increase or decrease the time.
 "Start/Stop" dial	Start : Power on, start cooking. Stop : Power off, before cooking - short push, during cooking - long push. Dial : Function selection and temperature/time adjustment.

How to Use

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

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.



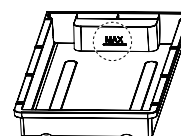
3 Add ingredients to the accessories, rotate the "Start/Stop" dial to select function, set time and temperature.

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).

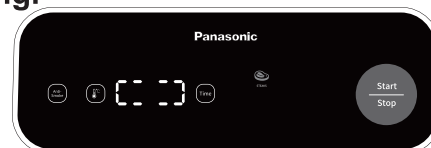
(This is an example of "STEAKS" function, other functions operate in the same way.)

- Turn to "STEAKS", the function blinks, according to the desired temperature/time, push the  / , 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)



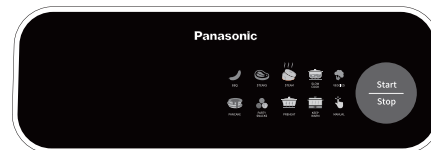
4 After the settings are completed, push "Start" to start cooking.

- In the working state, if you want to adjust the time/temperature, you can push the  (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".

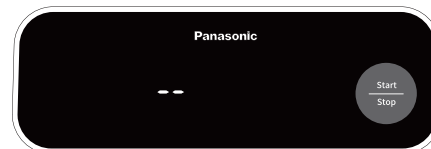


* This display is showing the preheating.

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



Accessories



Method

1. Cut each block of halloumi into pieces and stick them on the skewers.
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



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 tps coarsely crushed whole black peppercorns
(or canned green peppercorns, drained)
- 2 Ingredients to grill:
3 steaks, pepper and salt, oil

Function



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



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).

Frozen Gyoza

Ingredients

Frozen Gyoza (16 – 20 pieces)

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.

Function



Accessories



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

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.

Function



Accessories



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 tbsps 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)

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.

Function



Accessories



Red Lentil Curry

Ingredients

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

Function



Accessories



Function



Accessories



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 tpsps lemon juice,
Freshly grated parmesan cheese, for garnishing (optional)

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):

- 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
- For the hollandaise sauce:
3 extra-large egg yolks
30 ml lemon juice (or apple cider vinegar)
Pinch of salt
150 g butter (cubed)
- For Serving: 50 g almond flakes, toasted in a dry pan,
a handful micro herbs

Method

- 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.
- Add "Flat Plate" to main unit with lid and start "VEGGIES" function to preheat. Wrap each asparagus with a slice of parma ham.
- Add oil and place the asparagus in the "Flat Plate", let gentle cook for 10 mins with lid covered.
- Select "MANUAL" function at 160 °C and gently grill the asparagus with open lid.

Function



Accessories

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)

Method

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

•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

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

Method

- Prepare dough from milk, yeast, flour, sugar, salt and egg. Let it rest for 45 mins.
- Add "Party Snack-Plate" to main unit, cover with lid and start "PARTY SNACKS" function with 200 °C and 30 mins.
- 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.

•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

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

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

Pancakes with blueberry

Ingredients (6 serves):

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

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

Function



Accessories

Method

- 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.
- 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

- Prepare the dough and let it rest to rise for min 1h.
- Form 12 round naans.
- 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.
- Garnish and season with herbs to your taste.

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

Method

- Make Circles in Pizza dough (4,5 cm glass) and add some pesto rosso on the circle.
- 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 mozzarella in it. Bake for 10 mins until golden brown.
- For serving add a basil leave.

•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

Cheese Fondue

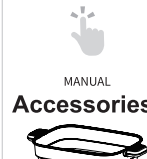
Ingredients

- 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)

Method

- Add "Deep Pot" on main until and start "MANUAL" function at 160 °C.
- Simmer 125 ml white wine at 160 °C.
- Add 900 g of swizz cheese grated (for example: Emmentaler, Gruyere etc.), kirsch and lemon juice and stir with a wooden spoon until melted.
- Add flavouring like nutmeg, salt and pepper. Eat with white bread. (Avoid scratches by metal forks)

Function



Accessories

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

Troubleshooting

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

H01 ~ H04 & H51

This is a malfunction.

- Please contact Panasonic Service Centre for repair.

Problem	Cause and Action
The plate does not heat up	• The power plug is unplugged from the outlet. → Insert it fully into the outlet. • The plate is not set correctly. → Set it correctly. • Put too many cooked foods such as vegetables on the plate. → Reduce the amount of cooked foods.
The water does not boil or boils only slightly	• The water in the pot exceeds the rated capacity/the pot is not covered the lid. → Do not exceed rated capacity / cover the lid.
There is abnormal sound during use	• This is a creaking sound caused by the expansion and contraction of the heater unit. It is not a malfunction.
Food stickiness	• There are food residues on the surface of the plate. → Wash and check the plate for foreign matter before use.

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)



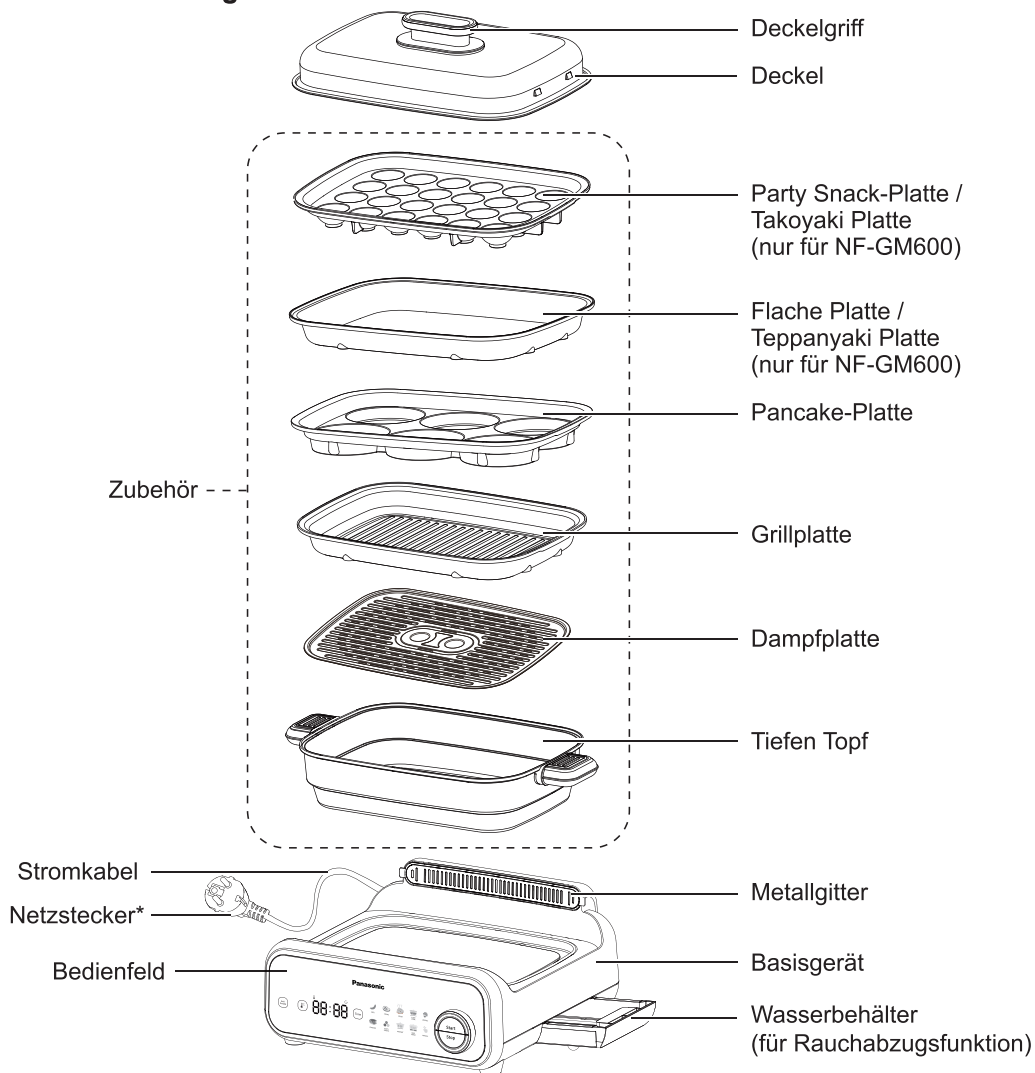
Dieses Symbol auf dem Gerät bedeutet „Heiße Oberfläche, Berühren nur mit besonderer Vorsicht“.

Teilebezeichnungen und Anweisungen

Deutsch

Hauptgerät & Zubehör

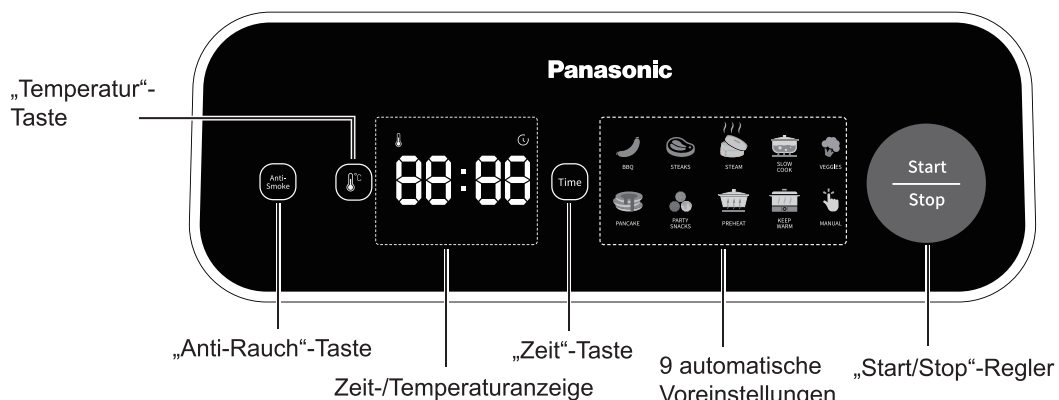
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, verwenden Sie bitte einen weichen Reinigungsschwamm und eine neutrale Reinigungsflüssigkeit, um alle Zubehörteile und den Deckel gründlich zu reinigen.



* 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

Tastename	Funktionen oder Display Beschreibungen
 „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.
 „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.
 „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“-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.



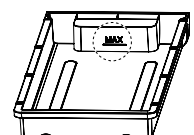
3 Geben Sie die Zutaten in das Zubehör, drehen Sie den „Start/Stop“-Regler, um die Funktion auszuwählen, und stellen Sie Zeit und Temperatur ein.

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  / , 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 / 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.

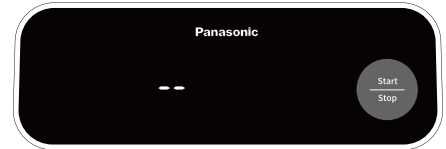


* Dieses Display zeigt das Vorheizen an.

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



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



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/verdicke)
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



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



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).

Gefrorener Gyoza

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.

Funktion



Zubehör



Gedämpfter Lachs mit Zucchini, Tomaten und Chili

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 Rosmarinzwiegen 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.

Funktion



Zubehör



Gulaschsuppe

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.

Funktion



Zubehör



Curry mit roten Linsen

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.

Funktion



Zubehör



Klassische Minestrone-Suppe

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.

Funktion



Zubehör



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.

Grilliertes mediterranes Gemüse

Zutaten

- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| 300 g Zucchini, | Für die Vinaigrette: |
| 1 Aubergine | 50 ml Extra natives |
| Olivenöl | |
| 3 Roma-Tomaten | ½ Zitrone |
| 6 Mini-Paprikasaft | mit ½ TL Salz |
| 150 g Rosenkohl | ½ TL schwarzer Pfeffer |
| 3 EL Natives Olivenöl extra | |

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 Mozzarella 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 Strafgebuhen 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

Deutsch

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.**