

# Panasonic®

## Operating Instructions Mode d'emploi

Toaster Oven (Household Use Only)  
Four grille-pain (Pour usage domestique seulement)

Model No. NB-G251  
N° de modèle

English

Français



Thank you for purchasing this Panasonic product.

- This product is intended for household use only.
- Please read these instructions thoroughly to use product correctly and safely.
- Please retain this Operating Instructions for future use.
- Panasonic will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

## Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS	EN3
Safety Precautions	EN5
Part Names and Instructions	EN8
Handling Instructions	EN10
Before use	EN10
Preparation	EN10
How to use	EN10
Cooking guide (Auto mode)	EN12
Cooking guide (Manual mode)	EN14
Accessories Instructions	EN16
Care & Cleaning	EN16
Troubleshooting	EN17
Contact Information	EN18
Specifications	EN18
Limited Warranty	EN19

# IMPORTANT SAFEGUARDS

The following basic safety precautions apply when using electrical appliances:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. The POWER CORD cannot be replaced. If the cord is damaged the appliance should be scrapped.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electric shock.
14. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
15. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
16. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
17. Replace cardboard lids on food containers with aluminum foil; cardboard lids may burn. When using aluminum foil, keep foil from touching heating elements.
18. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
19. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic and the like.
20. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

21. Remove plug from outlet when the appliance is not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before handling.
22. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
23. To turn off the appliance, press the power button. The display window will turn off and disable any cooking function.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**



- A. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- C. Do not use an extension cord.

# Safety Precautions



Please make sure to follow these instructions.

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

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


 <b>WARNING:</b>	Indicates potential hazard that could result in serious injury or death.
 <b>CAUTION:</b>	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, burns or serious injury.

-  ● Do not disassemble, repair or modify this appliance. Consult the place of purchase or customer care center for repairs. (See EN18)
- Do not damage the power cord or power plug. Following actions are strictly prohibited. Modifying or placing near heating elements, bending, twisting, pulling along, pulling over sharp edges, putting heavy object on top, bundling the power cord and carrying the appliance by the power cord.
- Do not use the appliance if the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the outlet. **The POWER CORD cannot be replaced. If the cord is damaged the appliance should be scrapped.**
- Do not plug or unplug the power plug with wet hands.
- Do not let the power cord hang over the edge of table or worktop, or touch hot surfaces.
- Do not allow children to use the oven. Do not use the oven within the reach of children.
- Do not allow infants and children to play with packaging material.
- Do not use this appliance near any combustible materials or under the curtains.



## WARNING

To avoid risk of electric shock, fire due to short circuit, burns or serious injury.



- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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 and the power cord become abnormally hot.
  - The power cord is damaged or the appliance power fails.
  - The main unit is deformed, has visible damage or is abnormally hot.
  - There is another abnormality or failure.Unplug the appliance immediately and contact to the customer care center for the check or the repair. (See EN18)
- 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.
- Insert the power plug firmly.
- Dust off the power plug regularly.  
Unplug the power plug, and wipe with a dry cloth.



## CAUTION

To avoid risk of electric shock, smoke, fire, burns, injury or property damage.



- Do not immerse the appliance, power cord and power plug in water or splash it with water/any liquid.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Do not touch hot surfaces, such as the top of the oven body, the baking tray and the cooking rack while the oven is in use or just after use. The oven is easy to become hot during use, and the surface temperature during use is very high. Let it cool down before cleaning after use.
- Do not touch the appliance with wet hands.
- Do not touch, block or cover the appliance during use.
- Do not put or insert flammable materials on/under the oven.
- Do not use a knife or sharp tool, as these may cause damage to the heating elements.
- Do not directly heat cans or glass bottles.
- Do not use the appliance near wall, furniture, or in enclosed spaces such as a built-in cupboard.



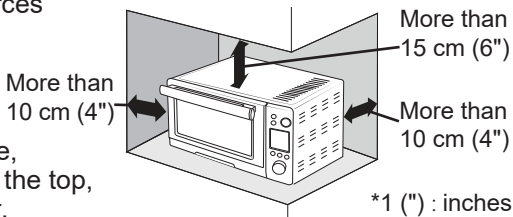
# CAUTION

To avoid risk of electric shock, smoke, fire, burns, injury or property damage.



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

→ Place on a flat, stable surface. To have sufficient air flow, i.e.  
10 cm (4")\*1 at one side,  
15 cm (6")\*1 clear over the top,  
10 cm (4")\*1 at the rear.



- Do not use an external timer etc.
  - This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote - control system.
- Do not open the door when the food generates smoke or catches fire. (before the fire goes out.)

- Turn off the power and remove the power plug immediately.
- Do not extinguish the fire with water.

- Do not place oil in the baking tray for heating.



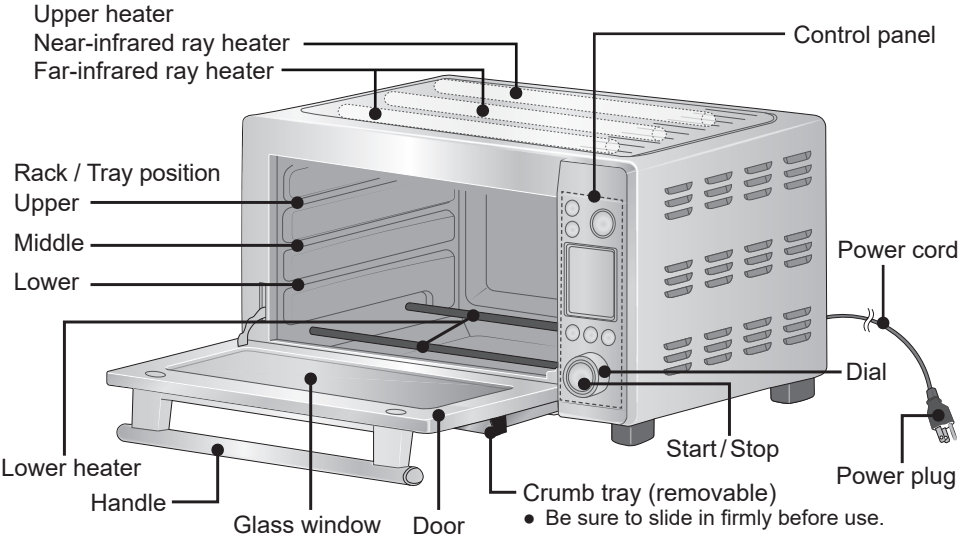
- To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.
- Unplug the power plug from the outlet when the appliance is not in use, before moving, and before cleaning.
- Make sure to clean the appliance including cooking rack and baking tray after every use. (See EN16)
- Make sure the crumb tray is clean and set correctly when using the appliance.
- Beware not to be tripped over or get caught in the power cord while in use.
- Make sure to hold the power plug when unplugging it. Never pull on the power cord.
- Be sure to set the cooking rack into the middle position when using the menu of "Toast" and "Bagel".
- To prevent dropping ingredients such as cheese, butter or baking batter onto the lower heater when using cooking rack, place aluminum foil or its likes over the cooking rack, then place the food.
- This product is intended for household use only.



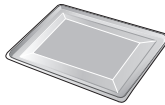
This symbol on the products indicates "hot surface and should not be touched without caution" as it may lead to burns or cause injury.

# Part Names and Instructions

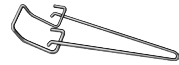
## Main unit & Accessories



Cooking rack







Baking tray



Holding rack

## Heating function and Setting (Auto mode)

TOAST	BAGEL	PIZZA
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Slice: 1 – 6</li> <li>• Crust color level: 1 – 6</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Slice (halves): 2, 4, 6</li> <li>• Crust color level: 1 – 6</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>•  : Convection air circulation</li> <li>• Size (inch): 6, 9, 12</li> <li>• Temperature (°F): 300 – 450*1</li> </ul>

\*1 Can be changed after start.

■ The heater automatically turns on and off during cooking to control the temperature.



## Control Panel

### Power button / Indicator

- Set to be in a standby status. (See EN10)
- Stop the program.

### Preheat button

- Set this if the recipe required "Preheat". (See EN10) [Only for manual mode.]

### Convection button

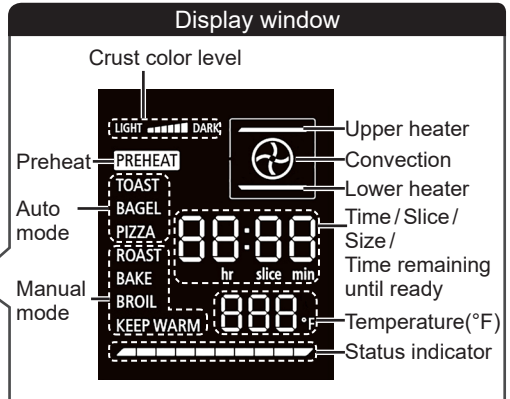
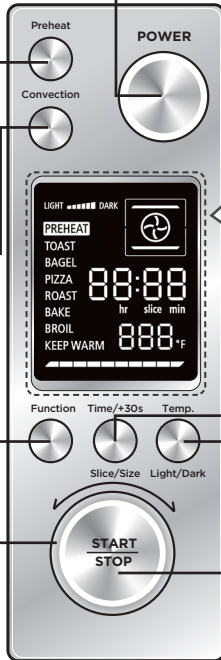
- Set to have convection air circulation before or during cooking. (See EN10) [Only for manual mode.]

### Function button

- Select menu.

### Dial

- Select time or temperature by turning to the right or left.



### Time / +30s button

- Select the number of slices for Toast and Bagel.
- Select size for Pizza.
- Set the time for manual mode.

### Temperature button

- Select the crust color level for Toast and Bagel.
- Set the temperature for pizza and manual mode.

### Start · Stop / Indicator

- Start and stop cooking.

• Illustrators may vary actual product design.

## Heating function and time / Temperature setting (Manual mode)

ROAST	BAKE	BROIL	KEEP WARM
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Time: 1 – 120 min</li> <li>• Temperature (°F): 150 – 450<sup>*2</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Time: 1 – 120 min</li> <li>• Temperature (°F): 150 – 450<sup>*2</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Time: 1 – 120 min</li> <li>• Temperature (°F): 300 – 450<sup>*2</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Time: 1 – 120 min</li> <li>• Temperature (°F): 100 – 200</li> </ul>

\*2 The temperature may drop during cooking. (See EN11)

# Handling Instructions

## Before use

- For the first time use, remove packing material and clean the main unit / accessories. (See EN16)
- Clean the main unit / accessories when you have not used for a long time.

## Preparation

- Install the baking tray or cooking rack into the correct position. (See EN12, EN14)  
Put the food inside unit.
- The recipes required “Preheat”.  
Do not set a cooking rack or baking tray before setting. (See step 5 below)

## How to use

### 1 Insert the power plug into the outlet

- The power indicator, start • stop indicator and display window are turned on when plugged in (standby status). If the control panel is left for more than 3 seconds, the start • stop indicator and display window will turn off automatically, and if it is left for more than 1 minute, the power indicator will turn off automatically.  
→ Press “Power” button to return to a standby status. (Power and start • stop indicators will be turned on and the display window will be showed up.)

### 2 Select menu

Function



- Press “Function” button continuously to select the desired menu. (Also by turning “Dial” to select menu.)

### 3 Select quantity or set cooking time

Time/+30s



Slice/Size

- Press “Time / +30s” button then turn “Dial” to select; desired slice (Toast or Bagel), size (Pizza), or set time to cook (manual mode).

### 4 Select crust color level or set temperature

Temp.



Light/Dark

- Press “Temp.” button then turn “Dial” to select; desired crust color level (Toast or Bagel), or set temperature (other menu).

### 5 Set additional setting (only manual mode)

#### Preheat:

1. Press “Preheat” then “START” button. The beep will sound when oven has reached the set temperature.
2. Open the door and put the food placed on the cooking rack or baking tray.

#### Convection:

Press “Convection” if desired. It can be available before or after start.

## 6 Press “START” button to start cooking



- The remaining time will be displayed on the display window.
- If the control panel is left more than 1 minute before pressing “START” button, the power will be turned off automatically even during setting. (Display window will be turned off.)  
→ Press “Power” button to return to a standby status and start from step 2.

## 7 Take out the food when you hear beep sounds

- Take out the cooking rack or baking tray with the holding rack. Slide - out rack or tray about 3 inches (10 cm) using the holding rack. Then use oven mitts to remove the food from the main unit. (Use your dry oven mitts.)

### Additional cooking

If the cooking is not complete:

#### Auto mode:

- ① Press “Time / +30s” button. Additional cooking for 30 seconds is started. (Available within 1 minute)
- ② If it is still not complete, repeat step ①.

#### Manual mode:

Back to step 2.

## 8 Press “Power” button to turn off and remove the power plug

- Power indicator will be turned off automatically after 1 minute from the end of cooking.

### Note




- Continuous cooking or main unit still having residual heat: Even using auto mode, baking condition will not be the same as first time. (See EN12)
- The white smoke may appear if the food contains a lot of moisture or cooking amount is large. It is the moisture from the food and not abnormal.
- In the manual mode, when the temperature is set to over 390 °F, this setting will last for approximately 14 minutes, and then automatically lower to 380 °F. Using “Convection”, when the temperature is set to over 350 °F, it automatically turns off after 10 minutes from the start. In case of an insufficient baking, perform additional baking if necessary.

### Important

- Do not open the door during cooking. (Cooking will be uneven.)
- Do not pour water or cold liquid on the glass window when it is hot. (The glass might break.)

# Handling Instructions

## Cooking guide (Auto mode)

Menu	Recipes	Quantity	Accessory
TOAST	Toast	1 – 6 slices	
BAGEL	Bagel	2, 4 or 6 slices (halves)	
PIZZA	Frozen Pizza	Size: 6, 9 or 12 (inch)	

### Key points for cooking (Auto mode)

- TOAST**
- Select desired “slice” and “crust color level”.  
Baking time and baking temperature cannot be changed.
  - If the bread contains a lot of sugar or butter, select less “crust color level” to prevent burning.
  - The color of browning varies with type, size, and thickness of bread.
- BAGEL**
- Select the desired “halves” and “crust color level”.
  - Baking temperature cannot be changed.
- PIZZA**
- Select size of frozen pizza.
  - Baking time and temperature can be changed after start.  
Please adjust it by thickness or topping.

Tray Position	Baking time (approximately)	Temperature setting (°F)	Tips
Only middle	2 slices: 2 min 25 s 6 slices: 3 min 10 s Crust color level: 4	N/A	Toast size: Approx. 4 inches, half inch thickness
Only middle	4 halves: 3 min 40 s 6 halves: 4 min 10 s Crust color level: 4	N/A	Half cut horizontally. Place on with the cut sides facing up.
Middle	6 in : 6 min 9 in : 9 min 12 in : 14 min	300 – 450 °F*1	–

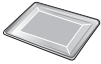

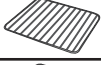
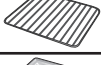



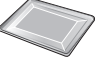
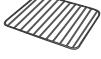
\*1 Can be changed after start.

### Note

- Place the food on the center of cooking rack.
- Continuous heating or main unit still having residual heat:  
Undercooking or overcooking may occur. In those cases, we recommend to use “Roast” menu with 450 °F for Toast and Bagel, 400 °F for Pizza. Check food baking process through the glass window.

# Handling Instructions

## Cooking guide (Manual mode)

Menu	Recipes	Weight / Quantity	Accessory	Rack / Tray Position
ROAST	Roast beef	3 lb. (1.5 kg)		Middle
	Frozen chicken nugget	1 lb. (0.45 kg)		
BAKE	Yellow cake	9 inch round cake pan		Middle
	Apple pie	9 inch pie plate		
	Muffin	6 standard size		
	Cookie	Approx. 18 – 20 pieces (2 inch / each)		
	Lasagna	7 – 8 inch square casserole, serve for 4 – 6		
BROIL	Steak	2 steaks (0.5 lb. / 0.25 kg, each)	 & 	Upper: cooking rack (foods) Lower: baking tray
	Broil fish fillets	2 pieces (7 – 8 oz. / 0.2 – 0.25 kg, each)		
KEEP WARM	Cooked lasagna	–		Middle

### Key Points for Cooking (Manual mode)

#### ROAST

- Cook the food with both upper and lower heaters in this function. It can be used for a wide range of cooking.

#### BAKE

- Lower heaters are used for lower than 350 °F, and upper heaters will be used as auxiliary for cooking over 360 °F.
- When baking cookies with baking tray, the bottom of the cookies may bake too much due to continuous heating by lower heaters. In this case, try to:
  - Set over 360 °F, and bake a shorter time.
  - Set baking tray into the upper position at 320 – 330 °F, and bake a longer time.
  - Select "ROAST" menu and bake with 320 – 340 °F. (According to recipes)

Preset time	Temperature setting (°F)	Preheat	Convection	Note
Set 450 °F for 15 min, then 320 °F for 30 – 50 min (It depends on the thickness of meat.)		√	–	Up to 3 lb. (1.5 kg)
18 – 20 min	450 °F	–	–	Up to 1 lb. (0.45 kg)
30 – 40 min	350 °F	√	–	Less than 9 inch round cake pan.
Set 430 °F for 15 min, then 380 °F for 60 – 65 min				Less than 10 inch pie plate.
18 – 25 min	360 °F			Muffin pan for 6 standard size.
10 – 13 min	360 °F		√	A capacity of a baking tray.
30 – 45 min	400 °F		–	Baking time will be changed by ingredients, temperature or total quantity.
Set for 7 – 10 min, take it out and turn over, then cook for 3 – 5 min	450 °F	√	–	1 – 2 pieces (0.5 lb. / 0.25 kg, each, less than 1 inch thickness / each)
Set for 4 – 7 min, take it out and turn over, then cook for 5 – 7 min	450 °F			1 – 2 pieces (7 – 8 oz. / 0.22 – 0.25 kg, each, less than 1 inch thickness / each)
Depend on the condition	150 – 180 °F	–	–	When “keep warm” time is long, the surface dries slightly.

### BROIL

- When an upper side of food is cooked, take it out and turn over. Then bake it again. Upper heaters are operated mainly in this menu. (Lowers will be used as auxiliary.)
- Use ingredients which are less than 1 inch thickness or height. Otherwise, it may cause fire or smoke due to getting close to the upper heater.
- If the baking color is insufficient, darker color on the surface can be achieved by additional cooking. It will happen very quickly, so please pay close attention.

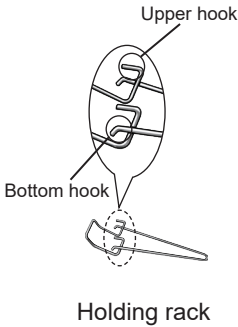
### Note

To avoid smoke or fire:

- Keep the aluminum foil away from the heating tube.
- Do not use parchment paper or cooking sheet other than for putting on to a baking pan.
- Do not use a cake pan made of paper.

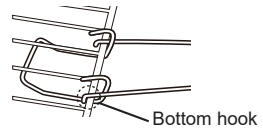
# Accessories Instructions

## How to use "Holding rack"



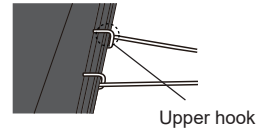
### Cooking rack

Make sure the bottom hooks on both sides, and are stuck on the rack, then pull it out.



### Baking tray

Make sure the upper hook sticks to the tray firmly, then pull it out.



## Care & Cleaning

- Before cleaning, unplug from outlet and allow the unit to completely cool.
  - Do not use benzine, thinner, alcohol, bleach, polishing powder, metal brush or nylon brush, otherwise the surface will be damaged.
  - After every use, clean the main unit, crumb tray thoroughly.

### Exterior

- Wipe with a well - wrung cloth.

### Interior

- Wipe with a well - wrung cloth. When the interior is severely stained or dirty, wipe with a towel saturated with a diluted solution of a mild dishwashing liquid.
- Do not wipe the heating tubes to avoid damaging.

### Crumb tray

- Wash with diluted dish soap (neutral) and soft sponge. Dry it well and set it back to the main unit firmly.

### Baking tray / cooking rack

- Wash with diluted dish soap (neutral) and soft sponge. Dry it well.
- Do not use a dishwasher.



# Troubleshooting

Problems	Cause and solution
<b>The power indicator or display window does not turn on even though it is plugged in.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● The plug is not inserted properly. → Insert the power plug firmly into the outlet.</li><li>● If the main unit is left for more than 1 minute, the power will be turned off automatically. → Press “Power” button to return to standby status. If power indicator does not turn on even after pressing, contact to the customer care center. (See EN18)</li></ul>
<b>Cooking does not complete even if main unit was started.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● There is a problem with the main unit. → Contact to the customer care center. (See EN18)</li></ul>
<b>Has a burnt smell.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● The baking time is too long. → Turn off the main unit.</li><li>● The fats and gravy on the baking tray or the cooking rack may cause smoke during cooking especially using broil menu. → Clean the baking tray or cooking rack after every use.</li><li>● There are any dripping gravy, ingredients or crumbs on the crumb tray. → Clean the crumb tray.</li></ul>
<b>Heater tubes turn off during cooking.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● The heater tubes turn on/off to control temperature. It is not a malfunction.</li></ul>
<b>Smoke comes out.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● The fat from the food sticking to the heater may cause smoke during cooking especially using “Broil” menu. → Set lower temperature if necessary.</li></ul>
<b>H01 or H02 appears on the display window.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● The display indicates a problem. → Contact to the customer care center. (See EN18)</li></ul>

# Contact Information

For product information and operation assistance, please visit:  
<http://help.panasonic.ca>

## Specifications

<b>Power supply</b>		<b>120 V ~ 60 Hz</b>
<b>Power consumption</b>		<b>1750 W</b>
<b>Capacity</b>		<b>0.9 CU FT / 25 L</b>
<b>Temperature setting of cavity center (approximately)</b>		<b>100 – 450 °F (38 – 233 °C)</b>
<b>Automatic thermolator</b>		<b>Temperature sensor</b>
<b>Timer</b>		<b>1 – 120 minutes</b>
<b>Rated power (approximately)</b>		<b>Upper heater 950 W</b>
		<b>Lower heater 800 W</b>
<b>Size (approximately)</b>	<b>Weight</b>	<b>6.9 kg (15.2 lb.)</b>
	<b>Power cord length</b>	<b>1 m (39.4 inches)</b>
	<b>External dimension (W×D×H)</b>	<b>45.9 × 38.3 × 27.0 cm (18.0 × 15.0 × 10.6 inches)</b>
	<b>Internal dimension (W×D×H)</b>	<b>33.3 × 31.8 × 23.2 cm (13.1 × 12.5 × 9.1 inches)</b>
	<b>Cooking rack (internal dimension) (W×D×H)</b>	<b>33.0 × 28.5 × 1.7 cm (13.0 × 11.2 × 0.7 inches)</b>
	<b>Baking tray (internal dimension) (W×D×H)</b>	<b>33.5 × 30.0 × 4.2 cm (13.2 × 11.8 × 1.7 inches)</b>

# Limited Warranty

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

## PANASONIC PRODUCT – LIMITED WARRANTY

### EXCHANGE PROGRAM

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

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

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

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

#### LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

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

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

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

#### CONTACT INFORMATION

For product information and operation assistance, please visit our Support page:  
[www.panasonic.ca/english/support](http://www.panasonic.ca/english/support)

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

Merci d'avoir acheté ce produit Panasonic.

- Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.
- Veuillez lire attentivement ces instructions pour utiliser le produit correctement et en toute sécurité.
- Veuillez conserver ce mode d'emploi pour une utilisation ultérieure.
- Panasonic n'acceptera aucune responsabilité si l'appareil est soumis à une utilisation incorrecte ou à un non-respect de ces instructions.

## Table des matières

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	FR3
Consignes de sécurité	FR5
Noms des pièces et instructions	FR8
Instructions de manipulation	FR10
Avant utilisation	FR10
Préparatifs	FR10
Marche à suivre	FR10
Guide de cuisson (mode auto)	FR12
Guide de cuisson (mode manuel)	FR14
Instructions relatives aux accessoires	FR16
Entretien et nettoyage	FR16
Dépannage	FR17
Informations de contact	FR18
Spécifications	FR18
Garantie limitée	FR19

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Les mesures de sécurité de base suivantes s'appliquent lors de l'utilisation d'appareils électriques :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les anses.
3. Pour vous protéger contre les risques de choc électrique, ne plongez pas le cordon, la fiche d'alimentation ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Toute utilisation par ou à proximité d'un enfant requiert une supervision particulière.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation et avant le nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant retirer ou remettre des pièces.
6. Ne faites fonctionner aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagé, après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou après tout dommage. **Le CORDON D'ALIMENTATION ne peut pas être remplacé. Si le cordon est endommagé, l'appareil doit être mis au rebut.**
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
11. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
13. N'insérez pas d'aliments ou ustensiles métalliques de grand format dans le four, car ils peuvent causer un risque d'incendie ou de choc électrique.
14. Un incendie peut se produire si le four est recouvert ou entre en contact avec du matériel inflammable tel que des rideaux, des draperies, des murs ou autres lorsqu'il est en marche. Ne rangez aucun objet sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en marche.
15. Ne nettoyez pas l'appareil avec des tampons à récurer en métal. Des morceaux pourraient se détacher du tampon et entrer en contact avec des pièces sous tension, causant ainsi un risque de choc électrique.
16. Soyez prudent si vous utilisez des récipients ou plats faits de matériaux autre que le métal et le verre.
17. Remplacez les couvercles en carton des contenants alimentaires par du papier d'aluminium; les couvercles en carton peuvent prendre feu. Lorsque vous utilisez du papier d'aluminium, veillez à ce que le papier ne touche pas les éléments chauffants.

18. N'entrez pas de matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
19. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique, etc.
20. Ne recouvrez pas le plateau à miettes ou toute autre partie du four d'une feuille de papier d'aluminium. Cela risque de faire surchauffer l'appareil.
21. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise secteur lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation, avant le déplacement ou le nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant de le manipuler.
22. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez le plateau ou éliminez de la graisse chaude.
23. Pour mettre l'appareil hors marche, appuyez sur la touche d'alimentation. La fenêtre d'affichage s'éteindra et désactivera toute fonction de cuisson.

## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



- A. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement lié à un cordon plus long.
- B. Le cordon d'alimentation doit être disposé de telle sorte qu'il ne pende pas du plan de travail ou de la table, auquel cas un enfant pourrait tirer dessus ou une personne trébucher involontairement.
- C. N'utilisez pas de rallonge électrique.

# Consignes de sécurité



Assurez-vous de suivre ces instructions.

Afin d'empêcher des dommages matériels, des accidents ou des blessures à l'utilisateur ou d'autres personnes, suivez les instructions ci-dessous.

■ **Le tableau suivant indique le degré de dommage causé par une utilisation incorrecte.**


	<b>AVERTISSEMENT :</b> Indique un danger potentiel pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.
	<b>ATTENTION :</b> Indique un danger potentiel pouvant entraîner des blessures légères ou des dommages matériels.

■ **Les symboles sont classifiés et expliqués comme suit.**

	Ce symbole indique une interdiction.
	Ce symbole indique les exigences à suivre.

## **AVERTISSEMENT**

Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie dû à un court-circuit, de brûlures ou de blessures graves.

-  ● Ne démontez pas, ne réparez pas ou ne modifiez pas cet appareil. Consultez le lieu d'achat ou le centre de service à la clientèle pour les réparations. (Voir FR18)
- N'endommagez pas le cordon d'alimentation ou la fiche.  
Les actions suivantes sont strictement interdites : Modifier ou placer à proximité d'éléments chauffants, plier, tordre, tirer sur des arêtes vives, poser des objets lourds sur le dessus, enrouler le cordon d'alimentation et transporter l'appareil par le cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e) ou si la fiche n'est pas correctement branchée dans la prise secteur.  
Le CORDON D'ALIMENTATION ne peut pas être remplacé. Si le cordon est endommagé, l'appareil doit être mis au rebut.
- Ne branchez pas ou ne débranchez pas la fiche avec les mains mouillées.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du plan de travail, ni toucher les surfaces chaudes.
- Ne laissez pas les enfants utiliser le four. N'utilisez pas le four à la portée des enfants.
- Ne laissez pas les nourrissons et les enfants jouer avec le matériau d'emballage.
- N'utilisez pas cet appareil à proximité de matières combustibles ou sous des rideaux.



## AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie dû à un court-circuit, de brûlures ou de blessures graves.



- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant son utilisation par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin d'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Dans le cas, peu probable, où cet appareil cesserait de fonctionner correctement, cessez immédiatement de l'utiliser et débranchez-le.  
Exemple d'anomalies ou de pannes :
  - La fiche et le cordon d'alimentation deviennent anormalement chauds.
  - Le cordon d'alimentation est endommagé ou l'appareil cesse de fonctionner.
  - L'unité principale est déformée, présente des dommages visibles ou est anormalement chaude.
  - Une autre anomalie ou panne est constatée.Débranchez immédiatement l'appareil et contactez le centre de service pour contrôle ou réparation. (Voir FR18)
- Assurez-vous que la tension indiquée sur l'étiquette de l'appareil est la même que celle de l'alimentation locale. Évitez également de brancher d'autres appareils dans la même prise pour éviter une surchauffe électrique. Si toutefois vous branchez plusieurs appareils sur la même prise, assurez-vous que leur puissance totale ne dépasse pas la puissance nominale de la prise.
- Insérez la fiche à fond.
- Dépoussiérez régulièrement la fiche d'alimentation.  
Débranchez la fiche et essuyez-la avec un linge sec.



## ATTENTION

Pour éviter les risques de choc électrique, de fumée, d'incendie, de brûlures, de blessures ou de dommages matériels.



- Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide et évitez les éclaboussures.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes, telles que le dessus du boîtier du four, la plateau de cuisson et la grille de cuisson pendant ou juste après l'utilisation du four. Le four se réchauffe rapidement pendant l'utilisation, et la température de surface pendant l'utilisation est très élevée. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer après utilisation.
- Ne touchez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne touchez pas, ne bloquez pas ou ne couvrez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Ne placez pas ou n'insérez pas de matériaux inflammables sur ou sous le four.
- N'utilisez pas de couteau ou d'outil tranchant, car ils pourraient endommager les éléments chauffants.
- Ne chauffez pas directement des boîtes de conserve ou des bouteilles en verre.
- N'utilisez pas l'appareil près d'un mur, d'un meuble ou dans un espace clos tel qu'un placard encastré.



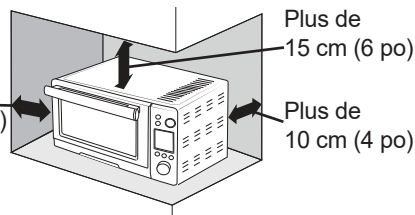


# ATTENTION

Pour éviter les risques de choc électrique, de fumée, d'incendie, de brûlures, de blessures ou de dommages matériels.



- N'utilisez pas l'appareil aux endroits suivants.
  - Sur des surfaces inégales, tapis, surfaces ou nappes non résistantes à la chaleur, etc.
  - Endroits où l'appareil peut être éclaboussé d'eau ou près d'une source de chaleur.
  - Près de toute source d'éclaboussure telle qu'un évier ou autre.
    - Placez-le sur une surface plane et stable. Plus de 10 cm (4 po)
    - Pour avoir un débit d'air suffisant, c.-à-d. 10 cm (4 po) d'un côté, 15 cm (6 po) libre au-dessus du dessus, 10 cm (4 po) à l'arrière.



- N'utilisez pas de minuterie externe, etc.
  - Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- N'ouvrez pas la porte lorsque les aliments produisent de la fumée ou prennent feu. (Avant que le feu ne s'éteigne.)
  - Mettez l'appareil hors tension et débranchez immédiatement la fiche d'alimentation.
    - N'éteignez pas le feu avec de l'eau.
- Ne placez pas d'huile dans la plateau de cuisson pour la chauffer.
- Afin d'assurer une protection continue contre les risques de choc électrique, utilisez uniquement une prise secteur correctement reliée à la terre.
- Avant de déplacer ou de nettoyer un appareil inutilisé, débranchez la fiche d'alimentation de la prise secteur.
- Après chaque utilisation, assurez-vous de bien nettoyer l'appareil, y compris la grille de cuisson et la plateau de cuisson. (Voir FR16)
- Assurez-vous que le plateau à miettes est propre et correctement positionné lors de l'utilisation de l'appareil.
- Prenez garde de ne pas trébucher ou de ne pas vous coincer dans le cordon d'alimentation pendant l'utilisation.
- Assurez-vous de tenir la fiche du cordon d'alimentation lorsque vous la débranchez. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Assurez-vous de placer la grille de cuisson en position centrale lorsque vous utilisez les menus rôtie et bagel.
- Pour éviter de laisser tomber des ingrédients tels que du fromage, du beurre ou de la pâte à frire sur l'élément de chauffage inférieur lorsque vous utilisez la grille de cuisson, placez du papier d'aluminium ou un matériau similaire sur le plateau de cuisson, puis ensuite les aliments.
- Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.



**Ce symbole sur les produits indique « surface chaude ne devant pas être touchée sans précaution », car ceci peut causer des brûlures ou des blessures.**

# Noms des pièces et instructions

## Unité principale et accessoires

Élément de chauffage supérieur

Élément de chauffage à rayons infrarouges proches

Élément de chauffage à rayons infrarouges lointains

Position de la grille /  
du plateau  
Supérieure

Milieu

Inférieure

Élément de  
chauffage inférieur

Poignée

Fenêtre en verre

Porte

Plateau à miettes (amovible)

- Assurez-vous de bien le positionner avant d'utiliser l'appareil.

Panneau des  
commandes

Cordon  
d'alimentation

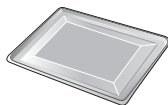
Molette

Marche / Arrêt

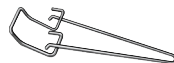
Fiche



Grille de cuisson



Plateau de cuisson



Manche

## Fonction de chauffage et réglage (mode auto)

RÔTIE	BAGEL	PIZZA
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tranche : 1 – 6</li> <li>● Niveau de couleur de la croûte : 1 – 6</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tranche (moitiés) : 2, 4, 6</li> <li>● Niveau de couleur de la croûte : 1 – 6</li> </ul>	<p>⊕ : Circulation de l'air de convection</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Taille (po) : 6, 9, 12</li> <li>● Température (°F) : 300 – 450<sup>*1</sup></li> </ul>

\*1 Peut être modifié après le démarrage.

- L'appareil se met automatiquement en et hors marche pendant la cuisson pour contrôler la température.

## Panneau des commandes

### Touche d'alimentation / Indicateur à DEL bleue

- Réglage de l'état de veille. (Voir FR10)
- Arrêt du programme.

### Touche de préchauffage

- Préréglage du préchauffage (Voir FR10) [Uniquement pour le mode manuel.]

### Touche de convection

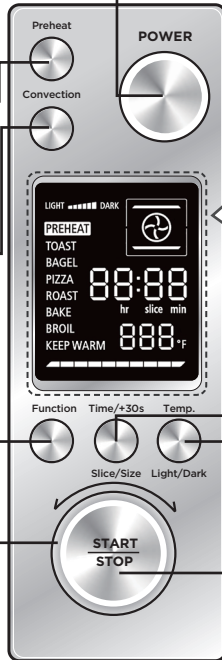
- Activation de la circulation de l'air de convection avant ou pendant la cuisson. (Voir FR10) [Uniquement pour le mode manuel.]

### Touche de fonction

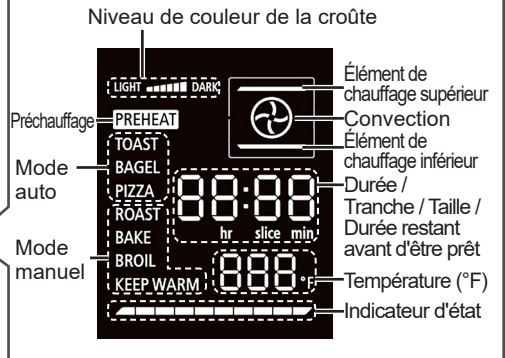
- Sélection du menu.

### Molette

- Sélection de la durée et de la température en tournant vers la droite ou vers la gauche.



### Fenêtre d'affichage



### Touche de durée / +30 s

- Choix du nombre de tranches pour rôtie et bagel.
- Sélection de la taille de la pizza.
- Réglage de la durée du mode manuel.

### Touche de température

- Sélection du niveau de couleur de la croûte pour rôtie et bagel.
- Réglage de la température pour la pizza et mode manuel.

### Touche de mise en · hors marche / Indicateur à DEL bleue

- Début et arrêt de la cuisson.
- Les illustrations peuvent être différentes du produit réel.

## Fonction et durée de chauffage / Réglage de la température (mode manuel)

RÔTIR	CUIRE	GRILLER	MAINTENIR AU CHAUD
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée : 1 - 120 min</li> <li>• Température (°F) : 150 – 450<sup>2</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée : 1 - 120 min</li> <li>• Température (°F) : 150 - 450<sup>2</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée : 1 - 120 min</li> <li>• Température (°F) : 300 - 450<sup>2</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée : 1 - 120 min</li> <li>• Température (°F) : 100 – 200</li> </ul>

<sup>2</sup> La température peut baisser pendant la cuisson. (Voir FR11)

# Instructions de manipulation

## Avant utilisation

- Avant la première utilisation, enlevez l'emballage et nettoyez l'unité principale / les accessoires. (Voir FR16)
- Nettoyez l'unité principale / les accessoires après une période de non-utilisation prolongée.

## Préparatifs

- Installez la plateau de cuisson ou la grille de cuisson dans la bonne position. (Voir FR12 et FR14) Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil.
- Pour les recettes nécessitant un préchauffage :  
N'installez pas la grille de cuisson ou le plateau de cuisson avant le réglage. (Voir l'étape 5 ci-dessous)

## Marche à suivre

### 1 Branchez la fiche d'alimentation dans la prise secteur.

- L'indicateur d'alimentation à DEL bleue et celui de marche/arrêt à DEL bleue et la fenêtre d'affichage s'allument lorsque l'appareil est branché (état de veille). Si le panneau des commandes est inactif pendant plus de 3 secondes, l'indicateur de marche/arrêt à DEL bleue et la fenêtre d'affichage s'éteignent automatiquement, et s'il est inactif pendant plus d'une minute, l'indicateur d'alimentation à DEL bleue s'éteint automatiquement.  
→ Appuyez sur la touche d'alimentation pour revenir à l'état de veille. (Les indicateurs d'alimentation et de marche · arrêt s'allument et la fenêtre d'affichage s'affiche.)

### 2 Sélectionnez menu.

Function



- Appuyez en continu sur la touche de fonction pour sélectionner le menu désiré. (Ou tournez la molette pour sélectionner le menu.)

### 3 Sélectionnez la quantité ou réglez le durée de cuisson.

Time/+30s



Slice/Size

- Appuyez sur la touche de durée / +30 s, puis tournez la molette pour sélectionner la tranche désirée (rôtie ou bagel), la taille (pizza) ou la durée de cuisson (mode manuel).

### 4 Sélectionnez le niveau de couleur de la croûte ou réglez la température.

Temp.



Light/Dark

- Appuyez sur la touche de température, puis tournez la molette pour sélectionner le de couleur de croûte souhaité (rôtie ou bagel) ou réglez la température (autre menu).

### 5 Effectuez d'autres réglages (mode manuel uniquement).

#### Préchauffage :

1. Appuyez sur la touche de préchauffage, puis sur celle de mise en marche. Un signal sonore est émis lorsque le four a atteint la température réglée.
2. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille de cuisson ou le plateau de cuisson.

#### Convection :

Appuyez sur la touche de convection au besoin. Cette fonction est disponible avant ou après le démarrage.

## 6 Appuyez sur la touche de mise en marche pour commencer la cuisson.



- Le durée restante s'affiche sur la fenêtre d'affichage.
- Si le panneau des commandes est inactif plus d'une minute avant la pression sur la touche de mise en marche, l'alimentation est automatiquement coupée même pendant le réglage.  
(La fenêtre d'affichage s'éteint.)  
→ Appuyez sur la touche d'alimentation pour revenir à l'état de veille et reprendre l'étape 2.

## 7 Retirez les aliments lorsque vous entendez un bip sonore.

- Sortez la grille de cuisson ou le plateau de cuisson avec le manche. Glissez la grille ou le plateau d'environ 3 po (10 cm) à l'aide du manche. Utilisez ensuite des gants de cuisine pour retirer les aliments de l'appareil. (Utilisez vos gants de cuisine.)

### Cuisson supplémentaire

Si la cuisson n'est pas terminée :

#### Mode auto :

- ① Appuyez sur la touche de durée / 30 s. Une cuisson supplémentaire de 30 secondes est lancée. (Disponible en 1 minute)
- ② Si elle n'est toujours pas terminée, répétez l'étape ①.

#### Mode manuel :

Revenez à l'étape 2.

## 8 Appuyez sur la touche d'alimentation pour mettre hors marche et débrancher la fiche d'alimentation.

- L'indicateur d'alimentation à DEL bleue s'éteint automatiquement 1 minute après la fin de la cuisson.

### Nota




- Cuisson continue ou unité principale encore chaude : Même en mode auto, les conditions de cuisson ne seront pas les mêmes que la première fois. (Voir FR12)
- Une fumée blanche peut apparaître si l'aliment contient beaucoup d'humidité ou si la quantité de cuisson est importante. C'est l'humidité de la nourriture et non une anomalie.
- En mode manuel, lorsque la température est réglée à plus de 390 °F, ce réglage dure environ 14 minutes, puis descend automatiquement à 380 °F. Avec la convection, lorsque la température est réglée à plus de 350 °F, ce mode s'arrête automatiquement 10 minutes après le démarrage. En cas de cuisson insuffisante, procéder à une cuisson supplémentaire si nécessaire.

### Important

- N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson. (La cuisson sera inégale.)
- Ne versez pas d'eau ou de liquide froid sur la vitre lorsqu'elle est chaude. (Le verre pourrait se briser.)

# Instructions de manipulation

## Guide de cuisson (mode auto)

Menu	Recettes	Quantité	Accessoire
RÔTIE	Rôtie	1 - 6 tranches	
BAGEL	Bagel	2, 4 ou 6 tranches (moitiés)	
PIZZA	Pizza surgelée	Taille : 6, 9 ou 12 (po)	

### Points clés pour la cuisson (mode auto)

#### RÔTIE

- Sélectionnez la « tranche » et le « niveau de couleur de la croûte » désirés. Le durée de cuisson et la température de cuisson ne peuvent pas être modifiés.
- Si le pain contient beaucoup de sucre ou de beurre, choisissez un « niveau de couleur de la croûte » inférieur pour éviter de le brûler.
- La couleur du brunissement varie selon le type, la taille et l'épaisseur du pain.

#### BAGEL

- Sélectionnez le nombre de « moitiés » et le « niveau de couleur de la croûte » désirés.
- La température de cuisson ne peut pas être modifiée.

#### PIZZA

- Choisissez la taille de la pizza congelée.
- Le durée de cuisson et la température de cuisson peuvent être modifiées après le démarrage. Réglez-les en fonction de l'épaisseur ou de la garniture.

Position du plateau	Durée de cuisson (environ)	Réglage de la température (°F)	Conseils
Uniquement au milieu	2 tranches : 2 min 25 s 6 tranches : 3 min 10 s Niveau de couleur de la croûte : 4	S.O.	Taille de rôtie : Environ 4 pouces, un demi-pouce d'épaisseur
Uniquement au milieu	4 moitiés : 3 min 40 s 6 moitiés : 4 min 10 s Niveau de couleur de la croûte : 4	S.O.	Tranchez en deux à l'horizontale. Placez avec les faces coupées vers le haut.
Au milieu	6 po : 6 min 9 po : 9 min 12 po : 14 min	300 – 450 °F* <sup>1</sup>	–


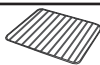

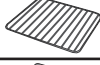
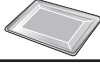


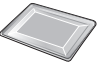

\*1 Peut être modifié après le démarrage.

## Nota

- Placez les aliments au centre de la grille de cuisson.
- Chauffage continu ou unité principale encore chaude :  
La cuisson peut être trop ou pas assez forte. Dans ce cas, nous recommandons d'utiliser le menu « Rôtir » avec 450 °F pour les rôtie et bagel, 400 °F pour la pizza. Vérifiez le niveau de cuisson des aliments par la fenêtre en verre.

# Instructions de manipulation

## Guide de cuisson (mode manuel)

Menu	Recettes	Poids / Quantité	Accessoire	Position de la grille / du plateau
RÔTIR	Rôti de boeuf	3 lb (1,5 kg)		Milieu
	Pépites de poulet congelées	1 lb (0,45 kg)		
CUIRE	Gâteau jaune	Moule à gâteau rond de 9 po		Milieu
	Tarte aux pommes	Assiette à tarte de 9 po		
	Muffin	6 tailles standard		
	Biscuits	Environ 18 - 20 pièces (2 po / pièce)		
	Lasagnes	Plat carré de 7 - 8 po, pour 4 - 6 personnes		
GRILLER	Steak	2 steaks (0,5 lb / 0,25 kg chacun)	 et 	Supérieur : grille de cuisson (aliments) Inférieur : plateau de cuisson
	Filets de poisson grillés	2 pièces (7 - 8 oz / 0,2 - 0,25 kg chacun)		
MAINTENIR AU CHAUD	Lasagnes cuites	-		Milieu

### Points clés pour la cuisson (mode manuel)

#### RÔTIR

- Cuisinez les aliments avec les éléments chauffants supérieurs et inférieurs dans ce mode.  
Il peut être utilisé pour de nombreux types de cuisson.

#### CUIRE

- Les éléments chauffants inférieurs sont utilisés pour des températures inférieures à 350 °F, et les éléments chauffants supérieurs comme auxiliaires pour des températures supérieures à 360 °F.
- Lors de la cuisson de biscuits avec un plateau de cuisson, le dessous des biscuits peut cuire trop longtemps en raison du chauffage continu par les éléments chauffants inférieurs. Dans ce cas, essayez de :
  - Régler à plus de 360 °F et faire cuire moins longtemps.
  - Placer le plateau de cuisson à la position supérieure entre 320 - 330 °F et faire cuire plus longtemps.
  - Sélectionner le menu « RÔTIR » et faire cuire à 320 - 340 °F (selon la recette).



Durée pré-réglée	Réglage de la température (°F)	Pré-chauffer	Convection	Nota
Réglez à 450 °F pendant 15 min, puis à 320 °F pendant 30 - 50 min (Cela dépend de l'épaisseur de la viande).		√	–	Jusqu'à 3 lb (1,5 kg)
18 - 20 min	450 °F	–	–	Jusqu'à 1 lb (0,45 kg)
30 - 40 min	350 °F	√	–	Moule à gâteau rond de moins de 9 po.
Réglez à 430 °F pendant 15 minutes, puis à 380 °F pendant 60 - 65 minutes.				Assiette à tarte de moins de 10 po.
18 - 25 min	360 °F			Moule à muffins pour 6 muffins de taille standard.
10 - 13 min	360 °F		√	La capacité du plateau de cuisson.
30 - 45 min	400 °F		–	Le durée de cuisson varie en fonction des ingrédients, de la température ou de la quantité totale.
Réglez à 7 - 10 min, retirez et retournez, puis cuisez pendant 3 - 5 min.	450 °F	√	–	1 - 2 pièces (0,5 lb / 0,25 kg, chacune, moins de 1 po d'épaisseur / pièce)
Réglez à 4 - 7 min, retirez et retournez, puis cuisez pendant 5 - 7 min.	450 °F			1 - 2 pièces (7 - 8 oz / 0,22 - 0,25 kg, chacune, moins de 1 po d'épaisseur / pièce)
Dépend de l'état	150 – 180 °F	–	–	Si la durée de « Maintenir au chaud » est longue, la surface sèche légèrement.

## GRILLER

- Lorsque la face supérieure des aliments est cuite, retirez et retournez-les. Faites cuire l'autre face. Les éléments chauffants supérieurs fonctionnent surtout dans ce menu. (Les éléments chauffants inférieurs seront utilisés comme auxiliaires.)
- Utilisez des aliments dont l'épaisseur ou la hauteur est inférieure à 1 po. Sinon, ils peuvent provoquer un incendie ou de la fumée en touchant les éléments chauffants supérieurs.
- Si la couleur de cuisson est insuffisante, il est possible d'obtenir une surface plus foncée en prolongeant la cuisson. Cela se produira très rapidement, alors soyez très attentifs.

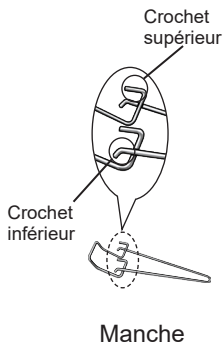
## Nota

Pour éviter la fumée ou un incendie :

- Tenez la feuille de papier d'aluminium éloignée des éléments chauffants.
- N'utilisez pas de papier parchemin ou de cuisson autrement que pour tapisser un plat à pâtisserie.
- N'utilisez pas de moule à gâteau en papier.

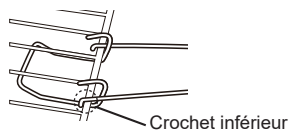
# Instructions relatives aux accessoires

## Comment utiliser le manche



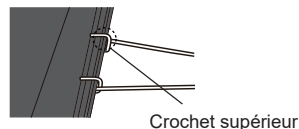
### Grille de cuisson

Assurez-vous que les crochets inférieurs des deux côtés sont bien accrochés à la grille, puis retirez-la.



### Plateau de cuisson

Assurez-vous que le crochet supérieur adhère fermement au plateau, puis retirez-le.



## Entretien et nettoyage

- Avant le nettoyage, débranchez la fiche d'alimentation et laissez l'appareil refroidir complètement.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool, agent de blanchiment, poudre abrasive, brosse en métal ou brosse en nylon, sinon vous risquez d'endommager la surface.
- Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement l'unité principale et le plateau à miettes.

### Extérieur

- Essuyez avec un chiffon bien essoré.

### Intérieur

- Essuyez avec un chiffon bien essoré. Lorsque l'intérieur est très sale, essuyez-le avec une serviette imbibée d'une solution de détergent liquide doux pour la vaisselle.
- N'essuyez pas les éléments chauffants afin de prévenir tout dommage.

### Plateau à miettes

- Lavez avec du savon à vaisselle dilué (neutre) et une éponge douce. Séchez-les bien et replacez-les fermement à l'intérieur de l'appareil.

### Plateau de cuisson / grille de cuisson

- Lavez avec du savon à vaisselle dilué (neutre) et une éponge douce. Séchez bien.
- N'utilisez pas de lave-vaisselle.

# Dépannage

Problème	Cause et solution
<p>L'indicateur d'alimentation à DEL bleue ou la fenêtre d'affichage ne s'allume pas même si l'appareil est branché.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● La fiche n'est pas insérée correctement. → Insérez à fond la fiche d'alimentation dans la prise.</li><li>● Si l'unité principale est inactive pendant plus d'une minute, l'alimentation se coupe automatiquement. → Appuyez sur la touche d'alimentation pour revenir à l'état de veille. Si l'indicateur d'alimentation à DEL bleue ne s'allume pas même après avoir appuyé sur la touche, communiquez avec un centre de service. (Voir FR18)</li></ul>
<p>La cuisson n'est pas terminée, même si l'appareil principal a été mis en marche.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Il y a un problème avec l'unité principale. → Communiquez avec un centre de service. (Voir FR18)</li></ul>
<p>Il se dégage une odeur de brûlé.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Le durée de cuisson est trop longue. → Mettez l'appareil hors marche.</li><li>● Les graisses et la sauce sur le plateau de cuisson ou sur la grille de cuisson peuvent causer de la fumée pendant la cuisson, surtout en utilisant le menu « Griller ». → Nettoyez le plateau de cuisson ou la grille de cuisson après chaque utilisation.</li><li>● Il y a de la sauce, des ingrédients ou des miettes sur le plateau à miettes. → Nettoyez le plateau à miettes.</li></ul>
<p>Les éléments de chauffage s'éteignent pendant la cuisson.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Les éléments de chauffage s'allument et s'éteignent à des fins de régulation de la température. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.</li></ul>
<p>De la fumée s'échappe.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Les graisses qui adhèrent aux éléments de chauffage peuvent causer de la fumée pendant la cuisson, en particulier en utilisant le menu « Griller ». → Baissez la température si nécessaire.</li></ul>
<p>H01 ou H02 apparaît sur la fenêtre d'affichage.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● L'affichage indique un problème. → Communiquez avec un centre de service. (Voir FR18)</li></ul>

# Informations de contact

Pour obtenir des informations sur les produits et une assistance, visitez :

<http://help.panasonic.ca>

## Spécifications

<b>Alimentation électrique</b>	<b>120 V ~ 60 Hz</b>	
<b>Consommation</b>	<b>1 750 W</b>	
<b>Capacité</b>	<b>0,9 pi<sup>3</sup> / 25 L</b>	
<b>Réglage de la température au centre de la cavité (environ)</b>	<b>100 – 450 °F (38 – 233 °C)</b>	
<b>Thermorégulateur automatique</b>	<b>Capteur de température</b>	
<b>Minuterie</b>	<b>1 – 120 minutes</b>	
<b>Puissance nominale (environ)</b>	<b>Élément de chauffage supérieur 950 W</b>	
	<b>Élément de chauffage inférieur 800 W</b>	
<b>Dimensions (environ)</b>	<b>Poids</b>	<b>6,9 kg (15,2 lb.)</b>
	<b>Longueur du cordon d'alimentation</b>	<b>1 m (39,4 po)</b>
	<b>Dimensions extérieures (L×P×H)</b>	<b>45,9 × 38,3 × 27,0 cm (18,0 × 15,0 × 10,6 po)</b>
	<b>Dimensions intérieures (L×P×H)</b>	<b>33,3 × 31,8 × 23,2 cm (13,1 × 12,5 × 9,1 po)</b>
	<b>Grille de cuisson (dimensions intérieures) (L×P×H)</b>	<b>33,0 × 28,5 × 1,7 cm (13,0 × 11,2 × 0,7 po)</b>
	<b>Plateau de cuisson (dimensions intérieures) (L×P×H)</b>	<b>33,5 × 30,0 × 4,2 cm (13,2 × 11,8 × 1,7 po)</b>

# Garantie limitée

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

## PRODUIT PANASONIC – GARANTIE LIMITÉE

### PROGRAMME DE REMPLACEMENT

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

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

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

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

#### **RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS**

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

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

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

#### **DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS**

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

[www.panasonic.ca/french/support](http://www.panasonic.ca/french/support)

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

# Memo



# Panasonic Canada Inc.

5770 Ambler Drive,  
Mississauga, Ontario, L4W 2T3  
[www.panasonic.ca](http://www.panasonic.ca)

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2019  
Printed in China  
Imprimé en Chine

BZ51C209  
MD1019T0