Panasonic®

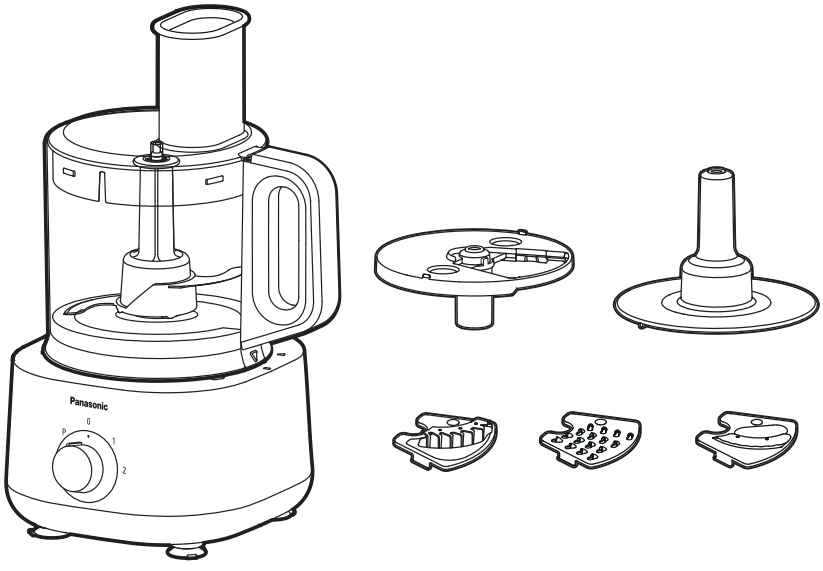
English

Français

Operating Instructions
Manuel d'utilisation
Food Processor (Household Use)
Robot culinaire (Pour usage domestique)

Model No.
Modèle

MK-F511



Thank you for purchasing this Panasonic product.

- Please read these instructions carefully in order to use the product correctly and safely.
- Before using this product **please give your special attention to "Safety Precautions" and "Important Information" (P. EN5 - EN7)**.
- Please keep this Operating Instructions for future use.
- Panasonic will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, failure to comply with these instructions.

Contents

Specifications **EN2**
Important Safeguards **EN3**
Safety Precautions **EN5**
Important Information **EN7**
Parts Names and Instructions **EN8**
Overload and Overheating Protection **EN9**
Safety Lock **EN9**
Before Use **EN10**
How to Use **EN13**
After Use **EN15**
Troubleshooting **EN17**
Replacement Parts **EN18**
Limited Warranty (only for U.S.A.) **FR19**
LIMITED WARRANTY **FR20**

Specifications

Product name	**Food Processor**
Power supply	120 V ~ 60 Hz
Power consumption	285 W
Rated time	2 minutes ON, 4 minutes OFF
	With the exception of what is indicated on the "Ingredients Preparations" pages. (P. EN10-EN12)
Capacity (approximately)	Bowl Capacity: 2.4 L Maximum working capacity: Minced Meat = 14 oz. (400 g) Minced Fish = 18 oz. (500 g) Chopped Vegetable (Onion) = 18 oz. (500 g)
Dimensions (approximately) (W x D x H)	235 x 255 x 407 mm
Weight (approximately)	3.0 kg
Attachment & Accessories	Knife Blade, Whipping Blade, Blade Stand, Shredding Blade, Slicing Blade, Julienne Blade and Blade Storage Stand

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock do not put the power cord, power plug, motor housing in water or other liquid.
3. 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 are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contacting moving parts. Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized Panasonic service center for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
11. Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used but must be used only when the food processor is not running.
12. Blades are sharp. Handle carefully.
13. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.

IMPORTANT SAFEGUARDS

14. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
15. Never feed food by hand. Always use food pusher.
16. Do not fill the bowl above the maximum marked capacity to avoid risk of injury due to damage to the cover or bowl.
17. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

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 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 prevent electric shock, fire caused by short circuit, smoke, scalding or injury.

⃠
- **Do not allow infants and children to play with the packaging material.** (It may cause suffocation.)
- **Do not disassemble, repair or modify this appliance.**
  ➜ Contact Panasonic Service Center for inspection or repair.
- **Do not damage the power cord or power plug.**
  The following actions are strictly prohibited:
  Modifying, touching on or placing near heating elements or hot surfaces, bending, twisting, pulling, hanging/pulling over sharp edges, putting heavy objects on top, bundling the power cord or carrying the appliance by the power cord.
- **Do not 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 center or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
  ➜ Insert the power plug firmly.
- **Do not immerse the motor housing, power cord or power plug in water, or splash it with water and/or any liquid.**

❗
- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
- **This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.**
- **Keep the appliance and its power cord out of reach of children.**
- **Dust off the power plug regularly.**
  ➜ Unplug the power plug, and wipe with a dry cloth.

Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions.

⚠ WARNING

To prevent electric shock, fire caused by short circuit, smoke, scalding or injury.

- **Discontinue using the appliance immediately and unplug in the unlikely event that this appliance stops working properly.**
  e.g. for abnormal occurrences or breaking down.
  - The power plug or the power cord become abnormally hot.
  - The appliance power fails.
  - The motor housing is deformed, has visible damage or is abnormally hot.
  - There is crack on the bowl or other parts.
  - There is an unpleasant odour.
  - There is abnormal turning noise while in use.
  - There is another abnormality or failure.

  ➜ Contact Panasonic Service Center for inspection or repair.
- **Make sure the voltage indicated on the label of the appliance is the same as your local supply.**
  Also avoid plugging other devices into the same outlet to prevent 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 bowl as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.**

⚠ CAUTION

To prevent electric leakage, electric shock, fire caused by short circuit, scalding, injury or property damage.

- **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 sources such as bathtubs, sinks, or other containers.
  - Near a wall or furniture.

  ➜ Place the appliance on a firm, dry, clean flat worktop.
- **Do not leave the appliance unattended when it is in operation.**
- **Do not try to remove the bowl lid when the appliance is still operating.**
- **Do not blend or place over 60 °C ingredients into bowl.**
- **Do not use hot water (over 60 °C) for cleaning purpose or fire to dry the appliance.**
- **Do not replace any parts of the appliance with non-genuine spare parts.**
- **Do not carry the appliance by holding the power cord or bowl.**
- **Do not insert any objects in the gaps of the appliance.**
- **Do not process more than the maximum capacity marked on each container respectively. Follow the recommended ingredient amount for processing. (P. EN2 “Specifications”)**
- **Do not push the safety pin with any implement, such as thin stick etc. (P. EN9)**

⚠ CAUTION

- **Unplug the plug when the appliance is not in use.**
- **Remove the bowl before lifting up the motor housing from the table.**
- **Make sure to hold the power plug when unplugging it. Never pull on the power cord.**
- **Beware not to trip over or get caught in the power cord while in use.**
- **In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.**
- **Care shall be taken when handling the sharp blades, emptying the bowl and during cleaning. Do not clean blades by bare hand.**
- **Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, moving or cleaning.**
- **Switch off the appliance and disconnect from supply before changing attachments or approaching parts that move in use.**
- **Ensure to operate and rest the appliance as stated on Specifications table. (P. EN2 "Specifications")**
- **Ensure to clean the appliance especially surfaces in contact with food after use. (P. EN15 - EN16 "After Use")**
- **This product is intended for household use only.**

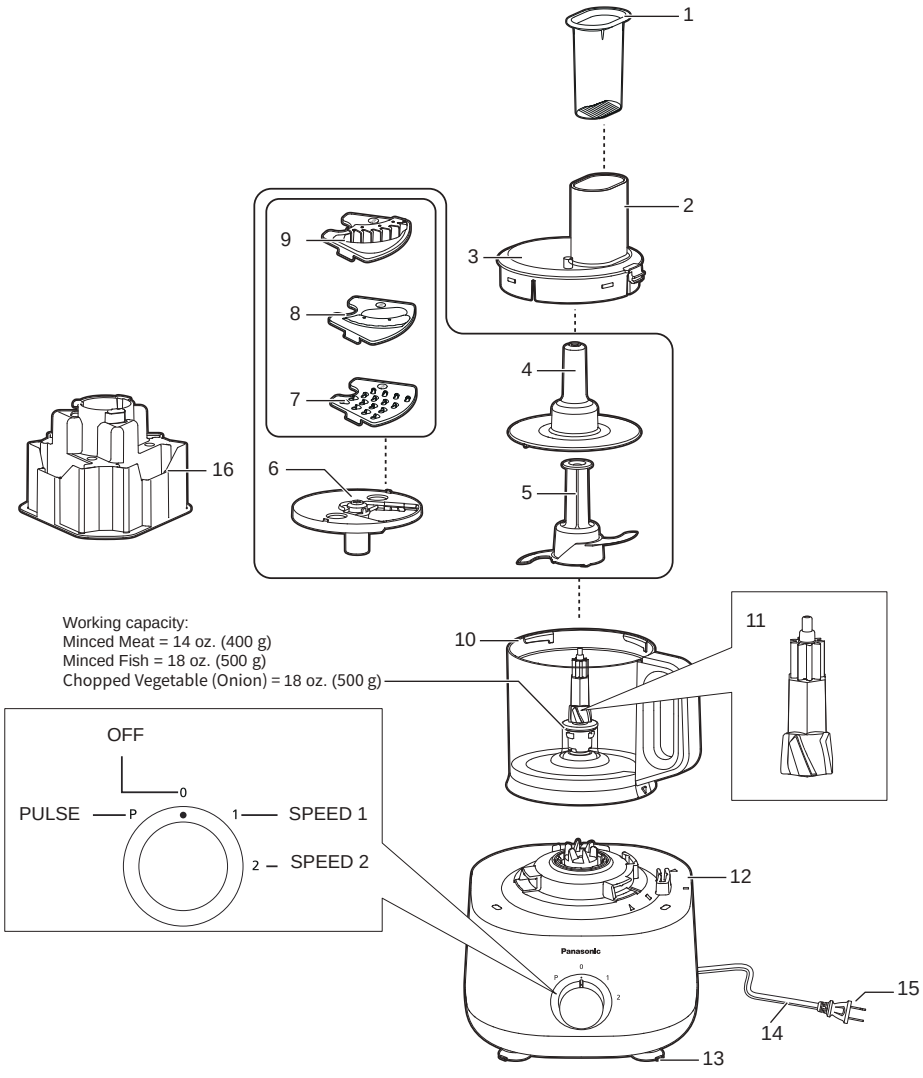
Important Information

- Do not use the appliance outdoors.
- Do not use the appliance for commercial purpose.
- Do not drop the appliance or attachments to avoid damaging it.
- Do not wrap the power cord around the motor housing.
- Make sure the parts or attachments are set firmly before use.
- Do not operate the appliance without ingredients.
- Do not use prohibited ingredients as stated in these instructions.

Prohibited Ingredients:

Attachments	Description
Knife Blade	Hard ingredient (e.g. coffee beans, dried soybeans, frozen food, dried squid, and etc.), viscous ingredients.
Slicing Blade, Shredding Blade and Julienne Blade	Ingredients with high hard fiber concentrations (e.g. hard vegetables, frozen food, turmeric, ginger, chocolate), viscous ingredients (e.g. ham), ingredients that are too soft (e.g. lettuce, tomato, peach).
Whipping Blade	Any other ingredients aside from egg whites and fresh cream.

Parts Names and Instructions



1. Food Pusher
2. Feeding Tube
3. Bowl lid
4. Whipping Blade
5. Knife Blade
6. Blade Stand
7. Shredding Blade
8. Slicing Blade
9. Julienne Blade
10. Bowl
11. Drive Shaft
12. Motor Housing
13. Rubber Sucker
14. Power Cord
15. Power Plug *
16. Blade Storage Stand

* The shape of the plug may vary from illustration.

Overload and Overheating Protection

In case of overload and overheating, the protection device is triggered to stop operation and it is not abnormal. After rotation stops, follow the below steps:

- Do not use the appliance repeatedly without any countermeasure.

1. Turn the rotary switch to "0" position, unplug the appliance.

2. Remove the bowl from the motor housing. Reduce the ingredients to less than half.

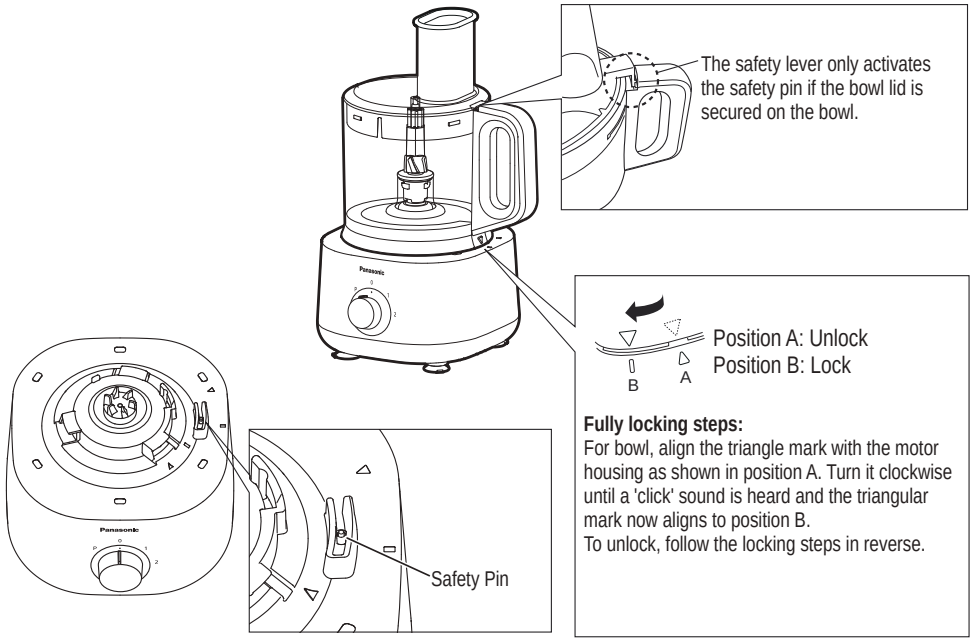
- Remove the prohibited ingredient if used.

3. Reset the bowl, start blending again. (P. EN13 - EN14)

If the appliance still does not operate after performing the above, the overheating protection has been activated. Turn the rotary switch to "0" position, unplug and rest the appliance for about 15 minutes or more (until motor housing returns to a normal temperature) to release overheating protection before using again.
(If appliance still does not operate, contact Panasonic Service Center for inspection or repair.)

Safety Lock

The safety pin is designed to prevent the appliance from switching on when
- The bowl lid and the bowl are not fully locked to each other.
- The bowl is not fully locked to the motor housing.



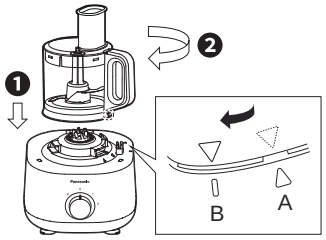
Fully locking steps:
For bowl, align the triangle mark with the motor housing as shown in position A. Turn it clockwise until a 'click' sound is heard and the triangular mark now aligns to position B.
To unlock, follow the locking steps in reverse.

Note:
- Do not push the safety pin and safety lever with any instrument, stick etc.
- Do not pour liquids or ingredients near the safety pin and safety lever area.
- Keep the safety pin and safety lever area clean to avoid foreign particles accumulate on the area.

Actions above ensure the safety pin and safety lever function properly. If not followed, it will damage the parts related to the safety pin and safety lever.

Before Use

Clean all detachable parts before using the appliance for the first time or when you have not used it for a while, and then assemble them securely. (P. EN13 - EN14 “How to Use” and P. EN15 - EN16 “After Use”) Unplug when assembling the unit. Before plugging in, ensure that the rotary switch is in the OFF position “0”. Please refer to page EN16 under ‘Storing’ on how to re-position the motor housing.



1. Place the bowl on top of the motor housing until the mark aligns as shown in A.
2. Turn the bowl clockwise until a ‘click’ sound is heard. Ensure that the triangle mark on the bowl is aligned with the rectangle mark on the motor housing as seen in B.

To disassemble, follow the assembly steps in reverse.



Ingredient Preparations for **Knife Blade**

Function	Ingredient	Speed	Weight/ Quantity	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Mince	Meat	2	2 ~ 14 oz. (50 ~ 400 g)	5 ~ 40 sec	Remove all skin, bones, and tendons, cut into 2 ~ 3 cm cubes.
	Fish		2 ~ 18 oz. (50 ~ 500 g)	5 ~ 20 sec	
Chop	Onion	P (PULSE)	5 ~ 18 oz. (150 ~ 500 g)	*3 times~	Peel skin, cut into 2 ~ 3 cm cubes.
	Garlic	2	0.2 ~ 18 oz. (5 ~ 500 g)	5 ~ 30 sec	Peel skin.
	Carrot		2 ~ 16 oz. (50 ~ 450 g)	10 ~ 30 sec	Peel skin, cut into 2 ~ 3 cm cubes.
	Italian Parsley		0.2~2 oz. (5 ~70 g)	10 ~ 40 sec	Remove stalk.
	Mushroom		1 ~ 9 oz. (30 ~ 250 g)	3 ~ 15 sec	Cut into 2 ~ 3 cm cubes.
Crush	Parmesan Cheese	2	0.4 ~ 7 oz. (10 ~ 200 g)	10 ~ 60 sec	Cut into 2 ~ 3 cm cubes.
Mash	Boiled Potato	P (PULSE)	4 ~ 14 oz. (100 ~ 400 g)	15 ~ 90 sec	Cut into 2 ~ 3 cm cubes. Do not overprocess.
Frozen (For making dessert)	Frozen Banana	2	9 ~ 16 oz. (250 ~ 450 g)	40 ~ 120 sec	1 ~ 2 cm width, half frozen condition, i.e. toothpick can pierce.
Grind	Peanuts	2	0.4 ~ 7 oz. (10 ~ 200 g)	15 ~ 40 sec	Remove peanut shell and skin.
Paste	Roasted Peanuts	2	4 ~ 14 oz. (100 ~ 400 g)	6 ~ 13 min	Remove peanut shell and skin.
Crumb	Soft White Bread	2	0.4 ~ 7 oz. (10 ~ 200 g)	15 ~ 60 sec	Slice soft bread into 6 to 8 pieces.
Knead (for confectionery)	Flour	2	~11 oz. (~ 300 g)	~ 120 sec	Use for making confectionery such as sweets and cakes.

*Adjust the times of operation, according to the demand and the amount of ingredients, and the more operating times there are, the more water will be produced.

Recipes

Meat Loaf
Speed: 2
Operating Time (approx.):
30 sec ~ 1 min

Onion	4 oz. (100 g) cut into 2-3 cm cubes.
Loaf	1 slice
Beef/ Lamb	14 oz. (400 g) cut into 2-3 cm cubes.
Egg	1
Milk	1 tablespoon
Salt	½ teaspoon
Pepper	Approximate amount
Nutmeg powder	Approximate amount

Method
1. Place knife blade and all ingredients in bowl in the order listed.
2. Rotate the switch to speed 2 and operate for 30 seconds to 1 minute.
3. Form the minced mixture into a loaf shape and place into a baking tin, approximately 8 cm high x 17 cm long x 10 cm wide. Place in an oven preheated to 200 °C and bake for approximately 30-40 minutes.

Mayonnaise
Speed: 2
Operating Time (approx.):
20 ~ 30 sec

Egg	1 at room temperature
Vinegar	1½ tablespoons
Salt	½ teaspoon
Sugar	½ teaspoon
Yellow mustard	1 teaspoon
Pepper	Approximate amount
Salad oil	200 mL

Method
1. Place all ingredients in bowl except salad oil.
2. Rotate the switch to speed 2.
3. Pour the salad oil into the feeding tube slowly.
4. After pouring all the salad oil, continue mixing for another 20-30 seconds.

English

Thousand Island dressing
Speed: 2 Operating Time (approx.): 30 sec ~ 2 min

Onion	5 oz. (150 g) cut into 2-3 cm cubes.	Lemon Juice	2 tablespoons
Italian Parsley	0.4 oz. (10 g) removed from the stem.	Milk	2 tablespoons
Mayonnaise	4 oz. (100 g)	Salt	Appropriate amount
Ketchup	1 oz. (30 g)	Pepper	Appropriate amount

Method
1. Place the knife blade in bowl and add onion and parsley.
2. Rotate the switch to speed 2 and operate for 30 seconds to 2 minutes.
3. Mix all the remaining ingredients in another container by hand and add chopped onions and parsley to mix further.



Ingredient Preparations for **Whipping Blade**

Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method	
Whip	Egg White	2	2 ~ 6 pcs	50 sec ~ 3 min		Separate the egg white from the yolk for a smooth meringue.
	Cream		100 ~ 300 mL	20 sec ~ 1 min		Use fresh cream of fat content 35% or higher at 5 °C.



Ingredient Preparations for **Slicing Blade**

Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method	
Slice	Cucumber	2	~ 25 oz. (~ 700 g)	-		Cut ingredients till they are small enough to fit into the feeding tube.
	Onion		~ 25 oz. (~ 700 g)			
	Carrot		~ 21 oz. (~ 600 g)			
	Potato		~ 21 oz. (~ 600 g)			
	Cabbage		~ 14 oz. (~ 400 g)			

Before Use

Ingredient Preparations for **Shredding Blade**

Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method	
Shred	Cucumber	2	~ 18 oz. (~ 500 g)	-		Cut ingredients till they are small enough to fit into the feeding tube.
	Carrot		~ 18 oz. (~ 500 g)			
	Potato		~ 21 oz. (~ 600 g)			
	Cheese		~ 18 oz. (~ 500 g)			Cut ingredients till they are small enough to fit into the feeding tube. Do not use hard ingredients such as Parmesan.

Ingredient Preparations for **Julienne Blade**

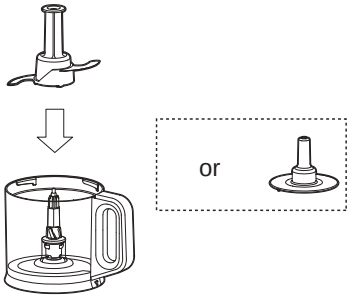
Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method	
French Fries (short)	Potato	2	~ 28 oz. (~ 800 g)	-		Cut ingredients till they are small enough to fit into the feeding tube.
Shred	Cabbage	1	~ 18 oz. (~ 500 g)			

How to use

Knife Blade ● Whipping Blade

English

1

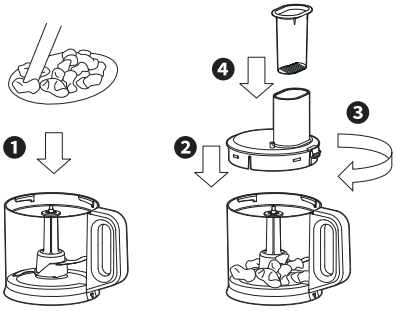


Place the knife blade (whipping blade) into the bowl.

Note:
For the knife blade, ensure that the drive shaft is protruding from the knife blade after insertion.

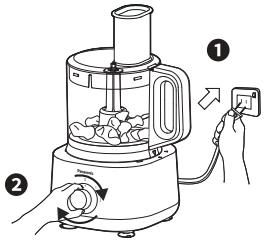


2



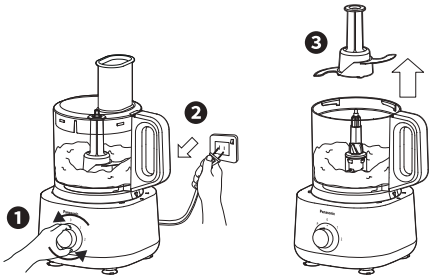
①Put the ingredients into the bowl.
②Place the bowl lid on top of the bowl.
③Turn it clockwise until a 'click' sound is heard.
④Insert the food pusher into the feeding tube.
Attach the bowl assembly onto the motor housing as seen in page EN10.

3



① Plug-in the plug into the socket.
② Turn the rotary switch to select the speed required (Refer to "Ingredient Preparations" at page EN10-EN11).

4



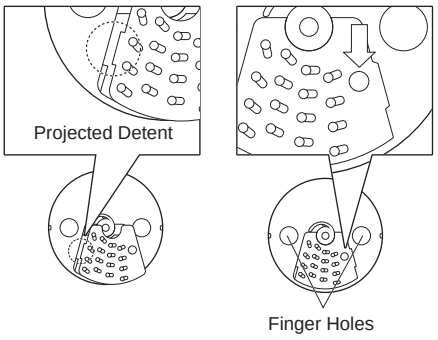
① After the processing is completed, return the rotary switch to OFF position "0".
② Unplug from the socket.
③ Remove the knife blade from the bowl before removing the processed ingredients.

Note:
- Always ensure that the knife blade is inserted before adding ingredients into the bowl.
- Do not insert hot ingredients into the bowl for processing. Always ensure that the ingredients are sufficiently cooled before inserting, i.e. boiled potato.
- Do not overprocess the whipping cream, it may break down to form clumps of butter.
- Using different brands of whipping cream will have varying results. It is recommended to process until the cream is sufficiently whipped.
- Depending on the speed and amount of ingredients used, there will be significant vibrations present. In that case, hold down the bowl lid with both hands to support it during its operation.

How to use

Shredding Blade ● Slicing Blade ● Julienne Blade

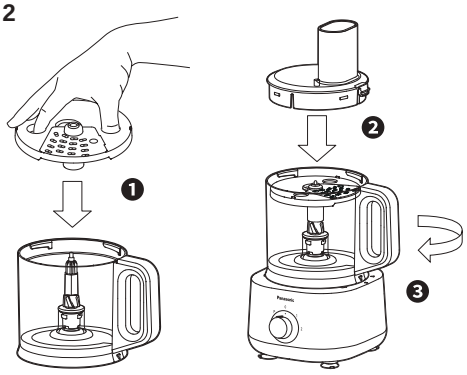
1



Fit the projected detent of the desired blade onto the blade stand and ensure it is seated properly. Push down on the dimple on the blade as seen above until a 'snap' sound is heard.

Note:
- Beware of the sharp edges on the blades while inserting into the blade stand.
- To remove the blade, turn over the blade stand and push down on the reverse side of the dimple on the blade.

2

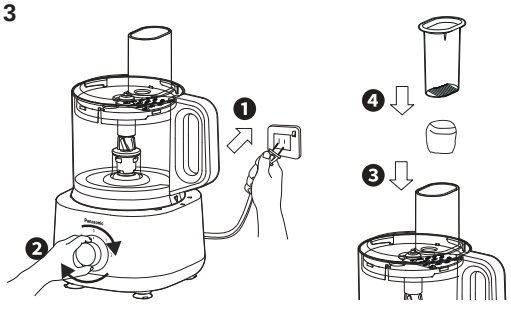


① Insert finger and thumb into the finger holes to grip the blade stand. Place the assembled blade stand into the bowl. Attach the bowl to the motor housing as seen in page EN10, then place the blade stand into the bowl.
② Place the bowl lid on top of the bowl.
③ Turn it clockwise until a 'click' sound is heard.

Note:
Ensure that the drive shaft is protruding from the blade stand after insertion.

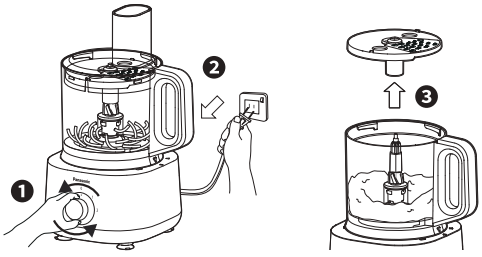


3



① Plug-in the plug into the socket.
② Turn the rotary switch to select the speed required (Refer to the "Ingredient Preparations" at page EN11 - EN12).
③ Insert the ingredients into the feeding tube.
④ Push down with the food pusher.

4



① After the processing is completed, return the rotary switch to OFF position '0' .
② Unplug from the socket.
③ Remove the blade stand from the bowl before removing the processed ingredients.

Note:
- When using long and narrow ingredients, place it against the front wall of the feeding tube as indicated in Figure 1, for support while in operation to avoid uneven processing.
- Dispose of any remaining lumps of unprocessed ingredients.
- Align high fiber ingredients as indicated in Figure 2 for a consistent processing result.

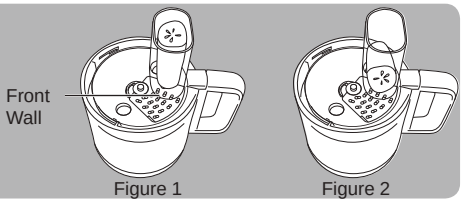


Figure 1 Figure 2

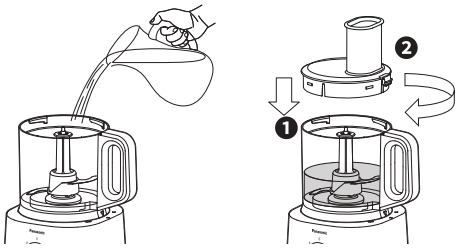
After Use

Cleaning

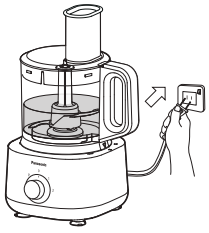
Pre-wash

The pre-wash enables easier cleaning. It can be used for the knife blade. To pre-wash, simply follow the steps below.

1

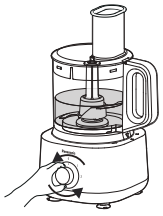


Put the used attachment inside the bowl, fill the bowl with water until the attachment is submerged in water (max. 500 mL).
① Place the bowl lid on top of the bowl.
② Turn it clockwise until a 'click' sound is heard.



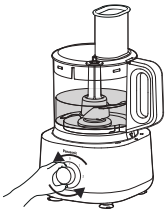
Plug-in the plug into the socket.

2

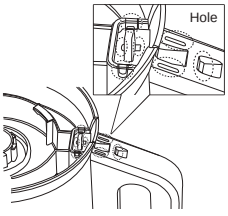


Turn the rotary switch to "P" 5 ~ 10 times.

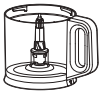
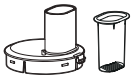
3



Return the rotary switch to OFF position "0" and unplug from the socket. Remove the attachments and proceed for cleaning.



Bowl: When cleaning, if ingredients falls into the handle hole accidentally, turn the bowl upside down, then rinse it out with water.

					
Running Water	✔	✔	✔	✔	✔
Dishwasher	✘	✔	✔	✔	✔
Well-wrung Damp Cloth	✔	✔	✔	✔	✔
Brush (Not included with this product.)	✘	✘	✘	✘	✔
Scouring Pad	✘	✘	✘	✘	✘
Soft Sponge	✔	✔	✔	✔	✔
Note	-	Do not place these items near the dishwasher heater area as high temperatures may damage the parts.			
	Wash these items by rinsing them under running water. Use neutral kitchen detergent if necessary. Proceed to wipe them dry with a clean cloth.				

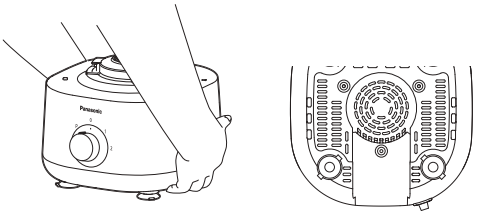
After Use

					
Running Water	✔	✔	✔	✔	✘
Dishwasher	✔	✔	✔	✔	✘
Well-wrung Damp Cloth	✘	✘	✘	✘	✔
Brush (Not included with this product.)	✔	✔	✔	✔	✘
Scouring Pad	✘	✘	✘	✘	✘
Soft Sponge	✘	✘	✘	✘	✔
Note	Wash these items by rinsing them under running water, and clean carefully with a brush. Use neutral kitchen detergent if necessary.				Wipe off any dirt or stains with a clean damp cloth (including rubber suckers).
	These items are extremely sharp and should be handled with extra care while cleaning. Avoid hitting these items on hard objects during the cleaning process.				Never use corrosive liquids (e.g. alcohol, thinner, etc.) to clean the motor housing.

Storing

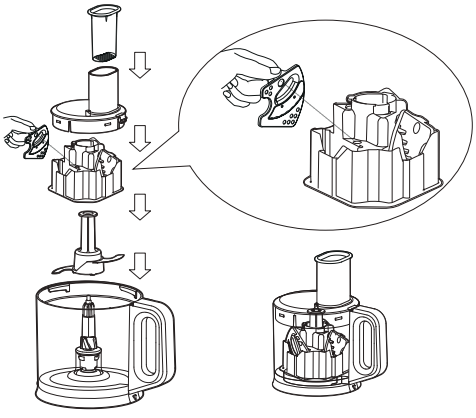
Ensure all attachments and the bowl are removed from the motor housing prior to storage.

1



To release the rubber suckers suction of the motor housing by the following steps:
First, pull up the ears of the 2 rubber suckers on the back with your hands, and then lift the tail of the body to leave from the work top. Second, pull up the ears of the front 2 rubber suckers, and then lift the whole body away from the work top.

2



Store the knife blade inside the bowl. The blade storage stand is included to store the slicing blade, the shredding blade and Julienne blade. Place blade storage stand into the bowl.

Note:

When storing, in order to avoid injury, grip the projected detent of blade and align the circle on the blade with the circle on the blade storage stand, then put it into the blade storage stand.

Troubleshooting

Check following points before calling or arranging for repair.

Problem	Cause and Action
The appliance does not turn on.	● **The plug is loose in the outlet.** →Plug in firmly into the outlet.
The appliance does not operate even when the rotary switch is activated.	● **The bowl is not properly locked onto the motor housing.** →Ensure that the triangle mark on the bowl is aligned with the rectangular mark on the motor housing as seen in page EN10. ● **The bowl lid is not fully locked onto the bowl.** →Fully secure the bowl lid onto the bowl. (P. EN10) ● **The ingredients are jammed.** →Remove the ingredients carefully and ensure that the amount used is as stated.
The appliance suddenly stops during operation.	● **The protection device of overload or overheating is activated.** →Refer to “Overload and Overheating Protection” for inspection. (P. EN9) ● **The safety lock is triggered. (Refer to page EN9)** • Abnormal vibration during operation may offset the safety lock engagement. →Ensure that the ingredients used and the amount are as stated. →Lock the bowl lid onto the bowl firmly, and ensure that the bowl is locked firmly onto the motor housing.
There is abnormal vibration and noise during operation.	● **The rubber suckers and/or the work top are not clean.** →Wipe off any dirt or stains with a clean damp cloth. The rubber sucker is only effective when placed on a clean, smooth and flat surface. ● **The ingredients used for processing are either too much or too hard.** →Ensure that the ingredients used are as stated, reduce the ingredients if it is over the stated amount.
The texture and consistency of the processed ingredients do not turn out well.	● **Some ingredients might be too difficult to process raw, e.g. pumpkin.** →Precook might be necessary to soften the ingredients before processing, i.e. until a fork can easily pierce. ● **Ingredient size is not according to the preparation method.** →Prepare accordingly to follow the size stated. ● **Processing certain ingredients at the same time may result in lumps remaining for frozen function.** ● **The maximum ingredient amount and processing duration are meant to serve as a guideline. As a result, lesser ingredient amount and different ingredients affect the performance.** →Process the ingredients with a suitable duration till the desired texture and consistency.

Replacement Parts

Replacement parts are available at the Service Centre.

Part Name	Part Number
Food Pusher	AUD03A168
Bowl Lid	AUD99A168
Knife Blade	AUF87A163-K0
Blade Stand	AUF14M163-K0
Shredding Blade	AUF17M163
Slicing Blade	AUF90M163
Julienne Blade	AUF99M163
Whipping Blade	AUF78M163-K0
Blade Storage Stand	AUF11M163-K0
Bowl	AUD89A168

Memo

Merci d'avoir acheté ce produit Panasonic.

- Lire attentivement ces instructions afin d'utiliser le produit correctement et en toute sécurité.
- Avant d'utiliser ce produit, **prêter une attention particulière aux points suivants « Précautions à prendre » et « Informations importantes » (P. FR5 - FR7)**.
- Conserver ce manuel d'utilisation pour une utilisation ultérieure.
- Panasonic n'acceptera aucune responsabilité si l'appareil est utilisé de manière incorrecte et si ces instructions ne sont pas respectées.

Contenu

Spécifications **FR2**
Importantes mesures de sécurité **FR3**
Précautions à prendre **FR5**
Informations importantes **FR7**
Noms des pièces et instructions **FR8**
Protection contre la surcharge et la surchauffe **FR9**
Verrouillage de sécurité **FR9**
Avant l'utilisation **FR10**
Comment l'utiliser **FR13**
Après l'utilisation **FR15**
Dépannage **FR17**
Pièces de rechange **FR18**
GARANTIE LIMITÉE **FR22**

Spécifications

Nom de produit	**Robot culinaire**
Alimentation	120 V ∼ 60 Hz
Consommation	285 W
Durée nominale	MARCHE 2 minutes, ARRÊT 4 minutes
	À l'exception de ce qui est indiqué dans les pages « Préparation des ingrédients ». (P. FR10-FR12)
Capacité (environ)	Capacité du bol : 2,4 L (10 tasses) Capacité de fonctionnement maximale : Viande hachée = 400 g (14 oz) Poisson haché = 500 g (18 oz) Légumes découpés (oignon) = 500 g (18 oz)
Dimensions (environ) (L x P x H)	235 x 255 x 407 mm
Poids (environ)	3,0 kg
Accessoires	Lame multi-usage, lame à fouetter, porte-lames, lame de déchiquetage, lame à trancher, lame à julienne et support de rangement pour lames

Importantes mesures de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les précautions à prendre de base, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas mettre le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou le boîtier du moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient étroitement surveillées et instruites concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Avant d'assembler ou de désassembler des pièces et avant de nettoyer, mettre l'appareil hors marche, puis le débrancher de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé. Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
5. Éviter de toucher les pièces mobiles. Ne pas essayer de contourner les mécanismes de verrouillage de sécurité.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil fonctionne mal, tombe ou est endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner l'appareil à un centre de service agréé Panasonic pour examen, réparation ou ajustement électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut entraîner un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
10. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, notamment la cuisinière.
11. Tenir les mains et les ustensiles à l'écart des lames ou des disques en mouvement pendant le traitement des aliments afin de réduire le risque de blessures graves ou d'endommagement du robot culinaire. Un grattoir peut être utilisé, mais uniquement lorsque le robot culinaire n'est pas en marche.
12. Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution.

Importantes mesures de sécurité

13. Pour réduire le risque de blessure, ne jamais placer la lame de coupe ou les disques sur la base sans avoir d'abord mis le bol correctement en place.
14. S'assurer que le couvercle est bien verrouillé en place avant de faire fonctionner l'appareil.
15. Ne jamais introduire les aliments à la main. Utiliser toujours un poussoir.
16. Ne pas remplir le bol au-delà de la capacité maximale indiquée afin d'éviter tout risque de blessure dû à un endommagement du couvercle ou du bol.
17. CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Précautions à prendre Suivre ces instructions.

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

■ **Les indicateurs suivants indiquent le degré de danger et de dommage lorsque le produit est mal utilisé.**

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

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

⃠ Ce symbole indique une interdiction.	❗ Ce symbole indique une exigence respecter.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⃠
- **Ne pas laisser les nourrissons et les enfants jouer avec le matériel d'emballage.** (Cela peut provoquer une suffocation.)
- **Ne pas démonter, réparer ou modifier cet appareil.**
  ➜ Communiquer avec un centre de service Panasonic pour effectuer une inspection ou une réparation.
- **Ne pas endommager le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation.**
  Les actions suivantes sont strictement interdites :
  Modifier, toucher ou placer à proximité d'éléments chauffants ou de surfaces chaudes, plier, tordre, tirer, suspendre/tirer sur des bords tranchants, placer des objets lourds sur le dessus, regrouper le cordon d'alimentation ou porter l'appareil par le cordon d'alimentation.
- **Ne pas brancher ou débrancher la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.**
- **Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation sont endommagés ou si la fiche d'alimentation est mal branchée sur la prise.**
  ➜ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
  ➜ Insérer fermement la fiche d'alimentation.
- **Ne pas immerger le boîtier du moteur, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation dans l'eau, ni les éclabousser avec de l'eau et/ou tout autre liquide.**

❗
- **Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.**
  Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (avec une lame plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne s'insère dans une prise polarisée que dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, l'inverser. Si elle ne s'insère toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas modifier la fiche de quelque manière que ce soit.**
- **Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.**
- **Dépoussiérer régulièrement la fiche d'alimentation.**
  ➜ Débrancher la fiche d'alimentation et l'essuyer avec un chiffon sec.

Précautions à prendre Suivre ces instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

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

- **Cesser immédiatement d'utiliser l'appareil et le débrancher dans le cas improbable où il ne fonctionnerait plus correctement.**
  Par exemple en cas d'anomalies ou de pannes.
  - La fiche d'alimentation ou le cordon d'alimentation deviennent anormalement chauds.
  - L'alimentation de l'appareil est coupée.
  - Le boîtier du moteur est déformé, présente des dommages visibles ou est anormalement chaud.
  - Le bol ou d'autres pièces présentent des fissures.
  - Il y a une odeur désagréable.
  - Il y a un bruit de rotation anormal pendant l'utilisation.
  - Il y a une autre anomalie ou défaillance.

  ➜ Communiquer avec un centre de service Panasonic pour effectuer une inspection ou une réparation.
- **S'assurer que la tension indiquée sur l'étiquette de l'appareil correspond à la tension locale.**
  Éviter également de brancher d'autres dispositifs sur la même prise afin d'éviter toute surchauffe électrique. Toutefois, en cas de branchement de plusieurs fiches d'alimentation, s'assurer que la puissance totale ne dépasse pas la puissance nominale de la prise.
- **Éviter de verser un liquide chaud dans le bol car il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une vaporisation soudaine.**

⚠ ATTENTION

Pour éviter les fuites électriques, les chocs électriques, les incendies provoqués par des courts-circuits, les brûlures, les blessures ou les dommages matériels.

- **Ne pas utiliser l'appareil dans les endroits suivants :**
  - Sur des surfaces irrégulières, sur des tapis ou des nappes, etc.
  - Dans un endroit où il peut être éclaboussé par de l'eau ou à proximité d'une source de chaleur.
  - Près de toute source d'eau ouverte telle que baignoires, éviers ou autres récipients.
  - Près d'un mur ou d'un meuble.

  ➜ Placer l'appareil sur un plan de travail solide, sec, propre et plat.
- **Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.**
- **Ne pas essayer de retirer le couvercle du bol lorsque l'appareil est encore en marche.**
- **Ne pas mélanger ou placer dans le bol des ingrédients dont la température est supérieure à 60 °C.**
- **Ne pas utiliser d'eau chaude (plus de 60 °C) pour nettoyer l'appareil ni de feu pour le sécher.**
- **Ne pas remplacer les pièces de l'appareil par des pièces de rechange non authentiques.**
- **Ne pas porter l'appareil en tenant le cordon d'alimentation ou le bol.**
- **Ne pas insérer d'objets dans les espaces de l'appareil.**
- **Ne pas traiter plus que la capacité maximale indiquée sur chaque récipient respectivement. Respecter les quantités d'ingrédients recommandées pour le traitement. (P. FR2 « Spécifications »)**
- **Ne pas pousser la broche de sécurité avec un outil quelconque, tel qu'un bâton fin, etc. (P. FR9)**

⚠ ATTENTION

- **Débrancher la fiche lorsque l'appareil n'est pas utilisé.**
- **Retirer le bol avant de soulever le boîtier du moteur de la table.**
- **Tenir la fiche d'alimentation lors de son débranchement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.**
- **Attention à ne pas trébucher ou se prendre dans le cordon d'alimentation pendant l'utilisation.**
- **Afin d'éviter tout risque de réenclenchement intempestif du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ni être connecté à un circuit qui est régulièrement mis en marche et arrêté par l'entreprise de distribution.**
- **Des précautions doivent être prises lors de la manipulation de lames tranchantes, de la vidange du bol et du nettoyage. Ne pas nettoyer les lames à main nue.**
- **Toujours débrancher l'appareil s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter, de le déplacer ou de le nettoyer.**
- **Avant de changer d'accessoire ou de manipuler les pièces en mouvement, mettre l'appareil hors marche et le débrancher.**
- **Faire fonctionner et reposer l'appareil comme indiqué dans le tableau des spécifications. (P. FR2 « Spécifications »)**
- **Après utilisation, nettoyer l'appareil, en particulier les surfaces en contact avec les aliments. (P. FR15 - FR16 « Après l'utilisation »)**
- **Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.**

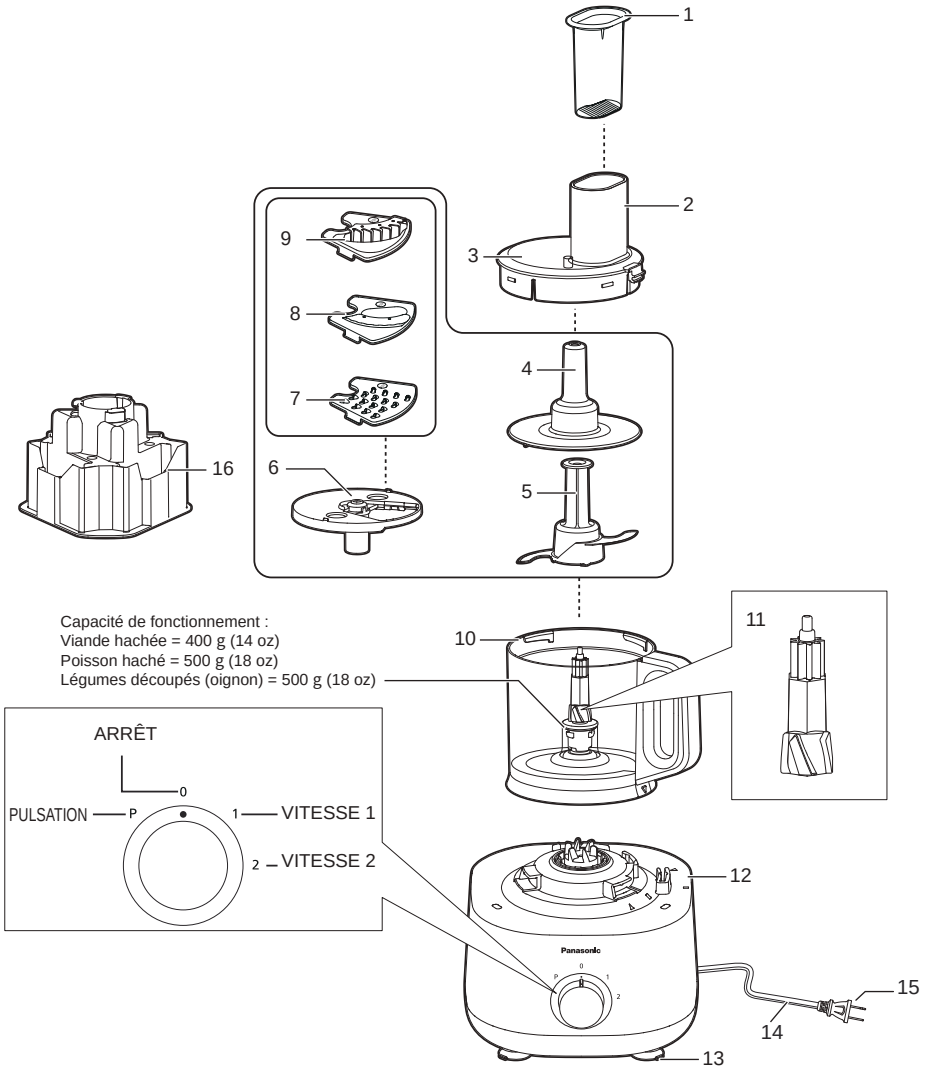
Informations importantes

- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil à des fins commerciales.
- Ne pas laisser tomber l'appareil ou ses accessoires pour éviter de les endommager.
- Ne pas enrouler le cordon d'alimentation autour du boîtier du moteur.
- S'assurer que les pièces ou les accessoires sont bien fixés avant de les utiliser.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans aucun ingrédient.
- Ne pas utiliser des ingrédients interdits tel qu'indiqué dans ces instructions.

Ingrédients interdits :

Accessoires	Description
Lame multi-usage	Ingrédients durs (p. ex. : grains de café, graines de soja séchées, aliments surgelés, calmars séchés, etc.), ingrédients visqueux.
Lame à trancher, lame de déchiquetage et lame à julienne	Ingrédients à forte concentration en fibres dures (p. ex. : légumes durs, aliments surgelés, curcuma, gingembre, chocolat), ingrédients visqueux (p. ex. : jambon), ingrédients trop mous (p. ex. : laitue, tomate, pêche).
Lame à fouetter	Tout autre ingrédient que le blanc d'œuf et la crème fraîche.

Noms des pièces et instructions



1. Poussoir
2. Tube d'alimentation
3. Couvercle du bol
4. Lame à fouetter
5. Lame multi-usage
6. Porte-lames
7. Lame de déchiquetage
8. Lame à trancher
9. Lame à julienne
10. Bol
11. Arbre d'entraînement
12. Boîtier du moteur
13. Ventouse en caoutchouc
14. Cordon d'alimentation
15. Fiche d'alimentation *
16. Support de rangement pour lames

* La forme de la fiche peut différer de l'illustration.

Protection contre la surcharge et la surchauffe

En cas de surcharge et de surchauffe, le dispositif de protection est déclenché pour arrêter le fonctionnement et ce n'est pas anormal. Après l'arrêt de la rotation, suivre les étapes ci-dessous :

- Ne pas utiliser l'appareil de manière répétée sans aucune contre-mesure.

1. Tourner l'interrupteur rotatif à la position « 0 », débrancher l'appareil.

2. Retirer le bol du boîtier du moteur. Réduire à moins de la moitié les ingrédients.

- Enlever les ingrédients interdits s'ils sont utilisés.

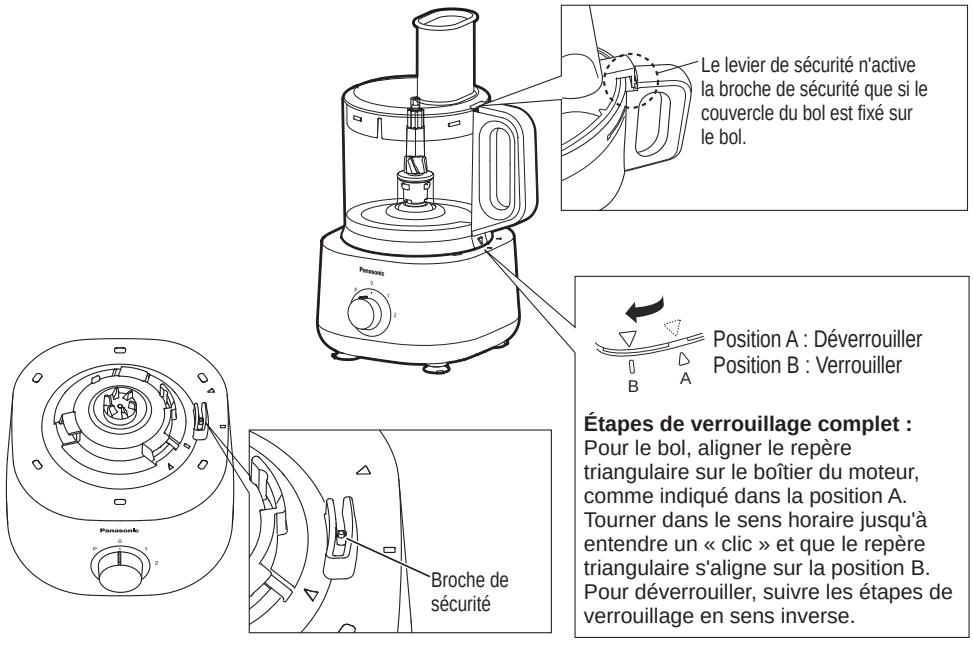
3. Repositionner le bol et recommencer à mixer. (P. FR13 - FR14)

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas après avoir effectué les opérations ci-dessus, la protection contre la surchauffe a été activée. Tourner l'interrupteur rotatif à la position « 0 », débrancher l'appareil et le laisser reposer pendant environ 15 minutes ou plus (jusqu'à ce que le boîtier du moteur revienne à une température normale) pour désactiver la protection contre la surchauffe avant de l'utiliser à nouveau.

(Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, communiquer avec un centre de service Panasonic pour effectuer une inspection ou une réparation.)

Verrouillage de sécurité

La broche de sécurité est conçue pour empêcher l'appareil de se mettre en marche lorsque
- Le couvercle du bol et le bol ne sont pas complètement verrouillés l'un sur l'autre.
- Le bol n'est pas complètement verrouillé sur le boîtier du moteur.



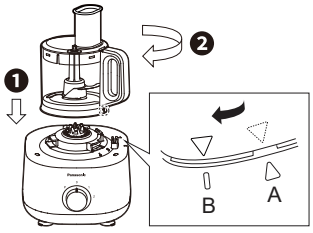
Étapes de verrouillage complet :
Pour le bol, aligner le repère triangulaire sur le boîtier du moteur, comme indiqué dans la position A. Tourner dans le sens horaire jusqu'à entendre un « clic » et que le repère triangulaire s'aligne sur la position B. Pour déverrouiller, suivre les étapes de verrouillage en sens inverse.

Remarque :
- Ne pas pousser la broche de sécurité et le levier de sécurité avec un outil, un bâton, etc.
- Ne pas verser de liquides ou d'ingrédients dans la zone de la broche de sécurité et du levier de sécurité.
- Maintenir la zone de la broche et du levier de sécurité propre afin d'éviter l'accumulation de corps étrangers.

Les actions ci-dessus garantissent le bon fonctionnement de la broche et du levier de sécurité. Si elles ne sont pas respectées, elles risquent d'endommager les pièces liées à la broche et au levier de sécurité.

Avant l'utilisation

Nettoyer toutes les pièces détachables avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ou s'il n'a pas été utilisé pendant un certain temps, puis les assembler correctement. (Consulter « Comment l'utiliser » P. FR13 - FR14 et « Après l'utilisation » P. FR15 - FR16) Débrancher l'appareil lors de l'assemblage. Avant de brancher l'appareil, s'assurer que l'interrupteur rotatif est à la position ARRÊT « 0 ». Consulter la page FR16 sous « Rangement » pour savoir comment repositionner le boîtier du moteur.



1. **Placer le bol sur le dessus du boîtier du moteur jusqu'à ce que le repère soit aligné comme indiqué sur A.**
2. **Tourner le bol dans le sens horaire jusqu'à entendre un « clic ». S'assurer que le repère triangulaire du bol est aligné sur le repère rectangulaire du boîtier du moteur, comme indiqué sur B.**

Pour démonter, suivre les étapes d'assemblage en sens inverse.



Préparation des ingrédients avec **la lame multi-usage**

Fonction	Ingrédient	Vitesse	Poids/ Quantité	Temps de fonctionnement (environ)	Méthode de préparation
Hacher	Viande	2	50 à 400 g (2 à 14 oz)	5 à 40 s	Retirer toute la peau, tous les os, et tendons, couper en cubes de 2 à 3 cm (1¾ à 2¼ po).
	Poisson		50 à 500 g (2 à 18 oz)	5 à 20 s	
Découper	Oignon	P (PULSATION)	150 à 500 g (5 à 18 oz)	*3 fois~	Éplucher, couper en cubes de 2 à 3 cm (1¾ à 2¼ po).
	Ail	2	5 à 500 g (0,2 à 18 oz)	5 à 30 s	Éplucher
	Carotte		50 à 450 g (2 à 16 oz)	10 à 30 s	Éplucher, couper en cubes de 2 à 3 cm (1¾ à 2¼ po).
	Persil italien		5 à 70 g (0,2 à 2 oz)	10 à 40 s	Retirer la tige.
	Champignon		30 à 250 g (1 à 9 oz)	3 à 15 s	Couper en cubes de 2 à 3 cm (1¾ à 2¼ po).
Écraser	Parmesan	2	10 à 200 g (0,4 à 7 oz)	10 à 60 s	Couper en cubes de 2 à 3 cm (1¾ à 2¼ po).
Piler	Pomme de terre bouillie	P (PULSATION)	100 à 400 g (4 à 14 oz)	15 à 90 s	Couper en cubes de 2 à 3 cm (1¾ à 2¼ po). Ne pas trop mélanger.
Fabriquer un dessert congelé	Banane congelée	2	250 à 450 g (9 à 16 oz)	40 à 120 s	1 à 2 cm (½ à ¾ po) de largeur, à moitié congelé, c.-à-d. qu'un cure-dent peut le percer.
Broyer	Arachides	2	10 à 200 g (0,4 à 7 oz)	15 à 40 s	Retirer la coque et la peau des arachides.
Mettre en pâte	Arachides grillées	2	100 à 400 g (4 à 14 oz)	6 à 13 min	Retirer la coque et la peau des arachides.
Émietter	Pain blanc doux	2	10 à 200 g (0,4 à 7 oz)	15 à 60 s	Couper le pain de mie en 6 à 8 morceaux.
Malaxer (pour la confiserie)	Farine	2	~ 300 g (~11 oz)	~ 120 s	À utiliser pour la confection de confiseries telles que les bonbons et les gâteaux.

*Ajuster les temps de fonctionnement en fonction de la demande et de la quantité d'ingrédients. Plus le temps de fonctionnement est élevé, plus la quantité d'eau produite est importante.

Recettes

Pain de viande

Vitesse : 2
Temps de fonctionnement (environ) : 30 s à 1 min

Oignon	100 g (4 oz) couper en cubes de 2 à 3 cm (1¾ à 2¼ po).
Pain	1 tranche
Viande de bœuf/agneau	400 g (14 oz) couper en cubes de 2 à 3 cm (1¾ à 2¼ po).
Œuf	1
Lait	15 ml (1 c. à soupe)
Sel	2,5 ml (½ c. à thé)
Poivron	Quantité approximative
Noix de muscade en poudre	Quantité approximative

Méthode

1. Placer la lame multi-usage et tous les ingrédients dans le bol dans l'ordre indiqué.
2. Tourner l'interrupteur à la vitesse 2 et faire fonctionner pendant 30 s à 1 min.
3. Façonner le mélange haché en forme de pain et le placer dans un moule d'environ 8 × 17 × 10 cm (3 × 7 × 4 po). Placer dans un four préchauffé à 200°C (390 °F) et cuire pendant environ 30 à 40 min.

Mayonnaise

Vitesse : 2
Temps de fonctionnement (environ) : 20 à 30 s

Œuf	1 à la température ambiante
Vinaigre	22 ml (1½ c. à soupe)
Sel	2,5 ml (½ c. à thé)
Sucre	2,5 ml (½ c. à thé)
Moutarde jaune	5 ml (1 c. à thé)
Poivron	Quantité approximative
Huile de la salade	200 ml (¾ de tasse)

Méthode

1. Mettre tous les ingrédients dans un bol, à l'exception de l'huile de salade.
2. Tourner l'interrupteur à la vitesse 2.
3. Verser lentement l'huile de salade dans le tube d'alimentation.
4. Après avoir versé toute l'huile de salade, continuer à mélanger pendant encore 20 à 30 s.

Vinaigrette Mille-Îles

Vitesse : 2 Temps de fonctionnement (environ) : 30 s à 2 min

Oignon	150 g (5 oz) couper en cubes de 2 à 3 cm (1¾ à 2¼ po).	Jus de citron	30 ml (2 c. à soupe)
Persil italien	10 g (0,4 oz), retiré de la tige	Lait	30 ml (2 c. à soupe)
Mayonnaise	100 g (4 oz)	Sel	Montant approprié
Ketchup	30 g (1 oz)	Poivron	Montant approprié

Méthode

1. Placer la lame multi-usage dans le bol et ajouter l'oignon et le persil.
2. Tourner l'interrupteur à la vitesse 2 et faire fonctionner pendant 30 s à 2 min.
3. Mélanger à la main tous les autres ingrédients dans un autre récipient et ajouter les oignons et le persil découpés.



Préparation des ingrédients avec la lame à fouetter

Fonction	Ingrédient	Vitesse	Usage unique max.	Temps de fonctionnement (environ)	Méthode de préparation	
Fouetter	Blanc d'œuf	2	2 à 6 pièces	50 s à 3 min		Séparer le blanc du jaune d'œuf pour obtenir une meringue lisse.
	Crême		100 à 300 ml (3,4 à 11 oz)	20 s à 1 min		Utiliser de la crème fraîche d'une teneur en matière grasse égale ou supérieure à 35 % à 5 °C (41 °F).

Français

Avant l'utilisation

Préparation des ingrédients avec la **lame à trancher**

Fonction	Ingrédient	Vitesse	Usage unique max.	Temps de fonctionnement (environ)	Méthode de préparation	
Trancher	Concombre	2	~ 700 g (~ 25 oz)	-		Couper les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment petits pour être introduits dans le tube d'alimentation.
	Oignon		~ 700 g (~ 25 oz)			
	Carotte		~ 600 g (~ 21 oz)			
	Pomme de terre		~ 600 g (~ 21 oz)			
	Choux		~ 400 g (~ 14 oz)			

Préparation des ingrédients avec la **lame de déchiquetage**

Fonction	Ingrédient	Vitesse	Usage unique max.	Temps de fonctionnement (environ)	Méthode de préparation	
Déchiqueter	Concombre	2	~ 500 g (~ 18 oz)	-		Couper les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment petits pour être introduits dans le tube d'alimentation.
	Carotte		~ 500 g (~ 18 oz)			
	Pomme de terre		~ 600 g (~ 21 oz)			
	Fromage		~ 500 g (~ 18 oz)			Couper les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment petits pour être introduits dans le tube d'alimentation. Ne pas utiliser des ingrédients durs comme le parmesan.

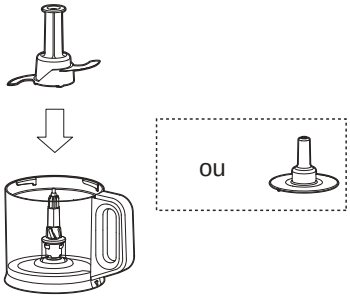
Préparation des ingrédients avec la **lame à julienne**

Fonction	Ingrédient	Vitesse	Usage unique max.	Temps de fonctionnement (environ)	Méthode de préparation	
Trancher (frites courtes)	Pomme de terre	2	~ 800 g (~ 28 oz)	-		Couper les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment petits pour être introduits dans le tube d'alimentation.
Déchiqueter	Choux	1	~ 500 g (~ 18 oz)			

Comment l'utiliser

Lame multi-usage ● Lame à fouetter

1

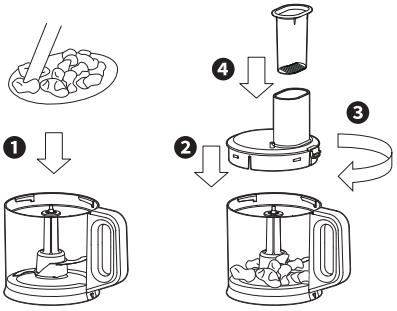


Placer la lame multi-usage (lame à fouetter) dans le bol.

Remarque :
Pour la lame multi-usage, s'assurer que l'arbre d'entraînement fait saillie de la lame multi-usage après insertion.

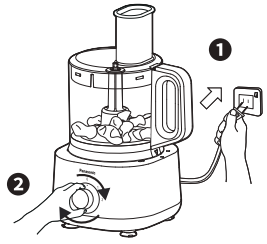


2



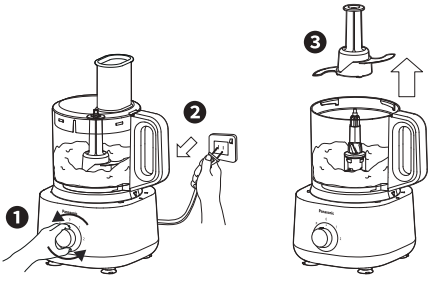
①Mettre les ingrédients dans le bol.
②Placer le couvercle du bol au-dessus du bol.
③Le tourner dans le sens horaire jusqu'à entendre un « clic ».
④Insérer le poussoir dans le tube d'alimentation.
Fixer le bol sur le boîtier du moteur tel qu'indiqué à la page FR10.

3



① Brancher la fiche dans la prise secteur.
② Tourner l'interrupteur rotatif pour sélectionner la vitesse requise (consulter « Préparation des ingrédients » aux pages FR10-FR11).

4



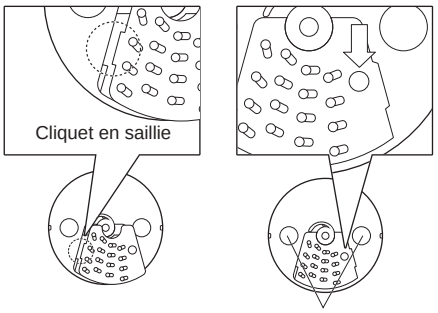
① À la fin du traitement, retourner l'interrupteur rotatif à la position ARRÊT « 0 ».
② Débrancher l'appareil de la prise secteur.
③ Retirer la lame multi-usage du bol avant de retirer les ingrédients traités.

Remarque :
- S'assurer toujours que la lame multi-usage est insérée avant d'ajouter des ingrédients dans le bol.
- Ne pas introduire d'ingrédients chauds dans le bol pour les traiter. Bien vouloir s'assurer que les ingrédients sont suffisamment refroidis avant de les introduire, par exemple une pomme de terre bouillie.
- Ne pas trop traiter la crème à fouetter, car elle pourrait se décomposer et former des mottes de beurre.
- L'utilisation de différentes marques de crème à fouetter donnera des résultats variables. Il est recommandé de traiter la crème jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment fouettée.
- En fonction de la vitesse et de la quantité d'ingrédients utilisés, des vibrations importantes peuvent se produire. Dans ce cas, maintenir le couvercle du bol avec les deux mains pour le soutenir pendant son fonctionnement.

Comment l'utiliser

Lame de déchiquetage ● Lame à trancher ● Lame à julienne

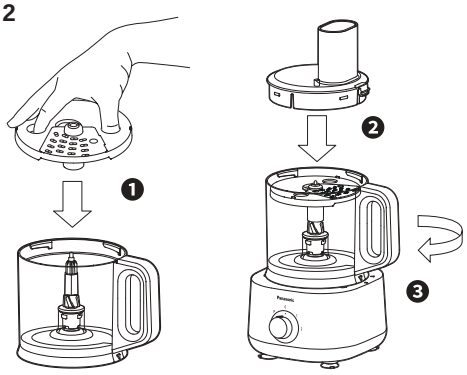
1



Placer le cliquet en saillie de la lame souhaitée sur le porte-lames et s'assurer qu'il est bien en place. Appuyer sur le creux de la lame, comme indiqué ci-dessus, jusqu'à entendre un « clic ».

Remarque :
- Faire attention aux bords tranchants des lames lors de l'insertion dans le porte-lames.
- Pour retirer la lame, retourner le porte-lames et appuyer sur l'envers du creux de la lame.

2

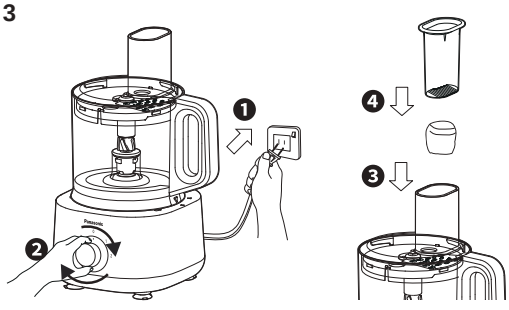


① Insérer le doigt et le pouce dans les trous de doigt afin de saisir le porte-lames. Placer le porte-lames assemblé dans le bol. Fixer le bol au moteur du boîtier tel qu'indiqué à la page FR10, puis placer le porte-lames dans le bol.
② Placer le couvercle du bol au-dessus du bol.
③ Le tourner dans le sens horaire jusqu'à entendre un « clic ».

Remarque :
S'assurer que l'arbre d'entraînement fasse saillie du porte-lames après insertion.

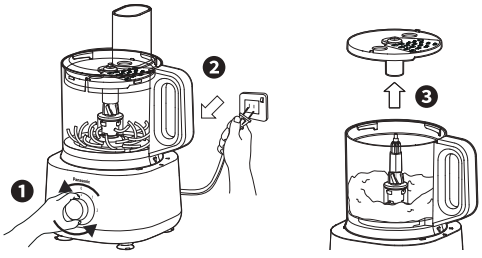


3



① Brancher la fiche dans la prise secteur.
② Tourner l'interrupteur rotatif pour sélectionner la vitesse requise (consulter « Préparation des ingrédients » aux pages FR11-FR12).
③ Insérer les ingrédients dans le tube d'alimentation.
④ Pousser vers le bas à l'aide du poussoir.

4



① À la fin du traitement, retourner l'interrupteur rotatif à la position ARRÊT « 0 ».
② Débrancher l'appareil de la prise secteur.
③ Retirer le porte-lames du bol avant de retirer les ingrédients traités.

Remarque :
- Lors de l'utilisation des ingrédients longs et étroits, les placer contre la paroi avant du tube d'alimentation, comme indiqué sur la Figure 1, pour les soutenir pendant le fonctionnement afin d'éviter un traitement inégal.
- Éliminer tout morceau d'ingrédient non traité.
- Aligner les ingrédients à haute teneur en fibres comme indiqué sur la Figure 2 pour obtenir un résultat de traitement cohérent.

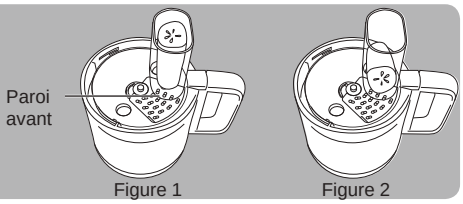


Figure 1 Figure 2

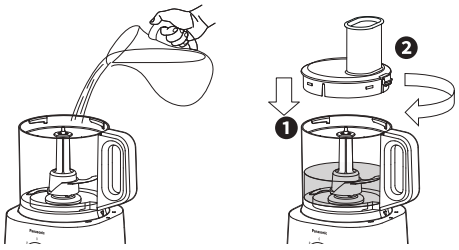
Après l'utilisation

Nettoyage

Prélavage

Le prélavage permet de faciliter le nettoyage. Il peut être utilisé sur la lame multi-usage. Pour prélaver, suivre simplement les étapes ci-dessous.

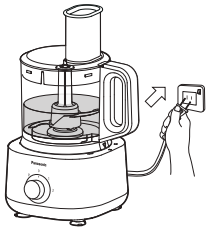
1



Placer l'accessoire utilisé dans le bol, remplir le bol d'eau jusqu'à ce que l'accessoire soit immergé dans l'eau (max. 500 ml).

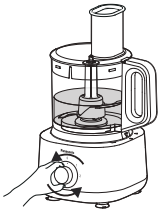
① Placer le couvercle du bol au-dessus du bol.

② Le tourner dans le sens horaire jusqu'à entendre un « clic ».



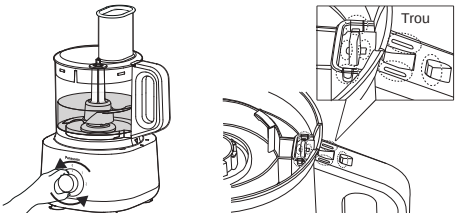
Brancher la fiche dans la prise secteur.

2



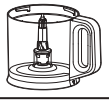
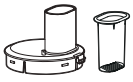
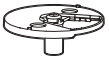
Tourner l'interrupteur rotatif jusqu'à la position « P » 5 à 10 fois.

3



Retourner l'interrupteur rotatif à la position ARRÊT « 0 » et débrancher l'appareil de la prise. Retirer les accessoires et procéder au nettoyage.

Bol : Lors du nettoyage, si des ingrédients tombent accidentellement dans le trou de poignée, retourner le bol, puis le rincer à l'eau.

					
Eau courante	✔	✔	✔	✔	✔
Lave-vaisselle	✘	✔	✔	✔	✔
Chiffon humide bien essoré	✔	✔	✔	✔	✔
Brosse (non fournie)	✘	✘	✘	✘	✔
Tampon à récurer	✘	✘	✘	✘	✘
Éponge douce	✔	✔	✔	✔	✔
Remarque	-	Ne pas placer ces objets à proximité de la zone de chauffage du lave-vaisselle, car les températures élevées peuvent endommager les pièces.			
	Laver ces articles en les rinçant à l'eau courante. Utiliser un détergent de cuisine neutre si nécessaire. Les essuyer ensuite avec un chiffon propre.				

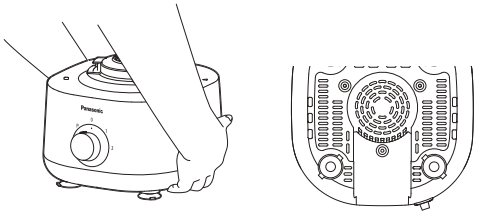
Après l'utilisation

					
Eau courante	✔	✔	✔	✔	✘
Lave-vaisselle	✔	✔	✔	✔	✘
Chiffon humide bien essoré	✘	✘	✘	✘	✔
Brosse (non fournie)	✔	✔	✔	✔	✘
Tampon à récurer	✘	✘	✘	✘	✘
Éponge douce	✘	✘	✘	✘	✔
Remarque	Laver ces articles en les rinçant à l'eau courante, et nettoyer soigneusement avec une brosse. Utiliser un détergent de cuisine neutre si nécessaire.				Essuyer toute saleté ou tache à l'aide d'un chiffon propre et humide (y compris les ventouses en caoutchouc).
	Ces objets sont extrêmement tranchants et doivent être manipulés avec précaution lors du nettoyage. Éviter de les heurter contre des objets durs pendant le nettoyage.				Ne jamais utiliser de liquides corrosifs (alcool, diluant, etc.) pour nettoyer le boîtier du moteur.

Rangement

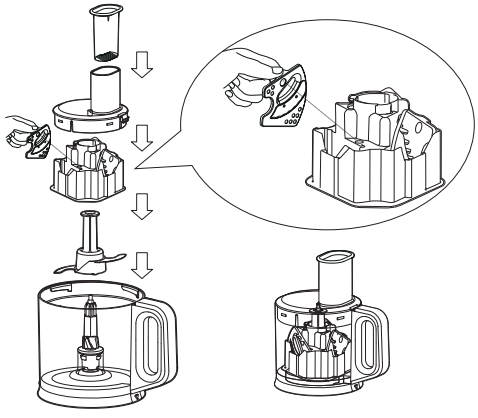
S'assurer que tous les accessoires et le bol sont retirés du boîtier du moteur avant de les ranger.

1



Pour libérer les ventouses en caoutchouc du boîtier du moteur, procéder comme suit :
Tout d'abord, tirer vers le haut les oreilles des deux ventouses en caoutchouc à l'arrière avec les mains, puis soulever la partie arrière du boîtier pour le séparer du plan de travail. Deuxièmement, tirer vers le haut les oreilles des deux ventouses en caoutchouc à l'avant, puis soulever le boîtier pour le séparer du plan de travail.

2



Ranger la lame multi-usage dans le bol. Le support de rangement pour lames est prévu pour ranger la lame à trancher, la lame de déchiquetage et la lame à julienne. Placer le support de rangement pour lames dans le bol.
Remarque :
Lors du rangement, afin d'éviter toute blessure, saisir le cliquet en saillie de la lame et aligner le cercle de la lame sur le cercle du support de rangement de la lame, puis placer la lame dans le support de rangement pour lames.

Dépannage

Vérifier les points suivants avant d'appeler ou de faire réparer l'appareil.

Problème	Cause et action
L'appareil ne se met pas en marche.	● **La fiche est mal branchée dans la prise secteur.** →Brancher fermement la fiche dans la prise secteur.
L'appareil ne fonctionne pas même lorsque l'interrupteur rotatif est activé.	● **Le bol n'est pas correctement verrouillé sur le boîtier du moteur.** →S'assurer que le repère triangulaire du bol est aligné sur le repère rectangulaire du boîtier du moteur, tel qu'indiqué à la page FR10. ● **Le couvercle du bol n'est pas complètement verrouillé sur le bol.** →Fixer complètement le couvercle du bol sur le bol. (P. FR10) ● **Les ingrédients sont coincés.** →Retirer soigneusement les ingrédients et s'assurer que la quantité utilisée est conforme aux indications.
L'appareil s'arrête subitement pendant l'utilisation.	● **Le dispositif de protection contre la surcharge ou la surchauffe est activé.** →Consulter « Protection contre la surcharge et la surchauffe » pour procéder à une inspection. (P. FR9) ● **Le verrouillage de sécurité est déclenché. (Consulter la page FR9)** • Des vibrations anormales pendant le fonctionnement de l'appareil peuvent compromettre l'enclenchement du verrouillage de sécurité. →S'assurer que les ingrédients utilisés et la quantité sont conformes aux indications. →Verrouiller fermement le couvercle du bol sur le bol et s'assurer que le bol est fermement verrouillé sur le boîtier du moteur.
Des vibrations et des bruits anormaux se produisent pendant le fonctionnement de l'appareil.	● **Les ventouses en caoutchouc et/ou le plan de travail ne sont pas propres.** →Essuyer toute saleté ou tache à l'aide d'un chiffon propre et humide. La ventouse en caoutchouc n'est efficace que si elle est placée sur une surface propre, lisse et plane. ● **Les ingrédients utilisés pour le traitement sont soit trop nombreux, soit trop durs.** →S'assurer que les ingrédients utilisés sont conformes aux indications, réduire les ingrédients si la quantité est supérieure à la quantité indiquée.
La texture et la consistance des ingrédients tratés ne sont pas bonnes.	● **Certains ingrédients peuvent être trop difficiles à traiter à l'état brut, comme le potiron.** →Une cuisson préalable peut être nécessaire pour ramollir les ingrédients avant leur traitement, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'une fourchette puisse les percer facilement. ● **La taille des ingrédients ne correspond pas à la méthode de préparation.** →Les préparer en conséquence pour respecter la taille indiquée. ● **Le traitement simultané de certains ingrédients peut entraîner la formation de grumeaux résultant de la congélation.** ● **La quantité maximale d'ingrédients et la durée de traitement sont données à titre indicatif. Par conséquent, une quantité inférieure d'ingrédients et des ingrédients différents influencent les performances.** →Traiter les ingrédients pendant une durée appropriée jusqu'à l'obtention de la texture et de la consistance souhaitées.

Pièces de rechange

Les pièces de rechange sont disponibles au centre de service.

Nom de la pièce	Numéro de pièce
Poussoir	AUD03A168
Couvercle du bol	AUD99A168
Lame multi-usage	AUF87A163-K0
Porte-lames	AUF14M163-K0
Lame de déchiquetage	AUF17M163
Lame à trancher	AUF90M163
Lame à julienne	AUF99M163
Lame à fouetter	AUF78M163-K0
Support de rangement pour lames	AUF11M163-K0
Bol	AUD89A168

Limited Warranty (Only for U.S.A.)

Panasonic Products Limited Warranty

Limited Warranty Coverage (For USA Only)
If your product does not work properly because of a defect in materials or workmanship, Panasonic Consumer Electronics Corporation (referred to as "the warrantor") will, for the length of the period indicated on the chart below, which starts with the date of original purchase ("warranty period"), at its option either (a) repair your product with new or bished- parts, (b) replace it with a new or a refurbished equivalent value product, or (c) refund your purchase price. The decision to repair, replace or refund will be made by the warrantor.

Product or Part Name	Labor	Parts
Small Appliances	1 yr.	1 yr.
Food processor	6 Months	6 Months

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

Mail-In Service – Online Repair Request
Online Repair Request
To submit a new repair request, and for quick repair status visit our Web Site at: http://shop.panasonic.com/support

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

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

Limited Warranty Limits And Exclusions

This warranty ONLY COVERS failures due to defects in materials or workmanship, and DOES NOT COVER glass, plastic parts, temperature probes (if included) and normal wear and tear or cosmetic damage. The warranty ALSO DOES NOT COVER damages which occurred in shipment, or failures which are caused by products not supplied by the warrantor, or failures which result from accidents, misuse, abuse, neglect, bug infestation,mishandling, misapplication, alteration, faulty installation, set-up adjustments, maladjustment of consumer controls, improper maintenance, power line surge, lightning damage, modification, or commercial use (such as in a hotel, office, restaurant, or other business), rental use of the product, service by anyone other than a Factory Service center or other Authorized Servicer, or damage that is attributable to acts of God.
THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES EXCEPT AS LISTED UNDER "LIMITED WARRANTY COVERAGE".
THE WARRANTOR IS NOT LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THIS PRODUCT, OR ARISING OUT OF ANY BREACH OF THIS WARRANTY.
(As examples, this excludes damages for lost time, travel to and from the servicer, loss of or damage to media or images, data or other memory or recorded content. The items listed are not exclusive, but for illustration only.) ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE WARRANTY OF MERCHANTABILITY, ARE LIMITED TO THE PERIOD OF THE LIMITED WARRANTY.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, so the exclusions may not apply to you.
This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state. If a problem with this product develops during or after the warranty period, you may contact your dealer or Service Center. If the problem is not handled to your satisfaction, then write to:

Panasonic Corporation of North America
Consumer Affairs Department 10th Fl.
Two Riverfront Plaza
Newark NJ 07102-5490

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

Product registration is not mandatory. Failure to complete the form does not affect the consumer' s warranty rights.

Français

Shop Accessories!
for all your Panasonic gear
Go to
http://shop.panasonic.com/support
Get everything you need to get the most out of your Panasonic products
Accessories & Parts for your Camera, Phone, A/V products, TV, Computers & Networking, Personal Care, Home Appliances, Headphones, Batteries, Backup Chargers & more...
Customer Services Directory
For Product Information, Operating Assistance, Parts, Owner's Manuals, Dealer and Service info go to http://shop.panasonic.com/support
For the hearing or speech impaired TTY: 1-877-833-8855

As of February 2024
FR19

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**
Tumbler Blender	**One (1) year**
Food Processor	**One (1) year**

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

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

LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

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

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

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

CONTACT INFORMATION

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

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

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

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

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

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

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

CETTE GARANTIE LIMITÉE ET EXPRESSE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, INCLUANT LES GARANTIES IMPLICITES DU CARACTÈRE ADÉQUAT POUR LA COMMERCIALISATION ET UN USAGE PARTICULIER. PANASONIC CANADA INC. N'AURA D'OBLIGATION EN AUCUNE CIRCONSTANCE POUR TOUT

DOMMAGE DIRECT, INDIRECT OU CONSÉCUTIF RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT OU DÉCOULANT DE TOUTE DÉROGATION À UNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE. (À titre d'exemples, cette garantie exclut les dommages relatifs à une perte de temps, le transport jusqu'à et depuis un centre de service agréé, la perte ou la détérioration de supports ou d'images, de données ou de tout autre contenu en mémoire ou enregistré. Cette liste n'est pas exhaustive et n'est fournie qu'à des fins explicatives.)

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

DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS

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

www.panasonic.ca/french/support

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

Memo

Memo

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

https://www.panasonic.com

Panasonic Corporation of North America
Two Riverfront Plaza, Newark, NJ 07102-5490

https://www.panasonic.com

© Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. 2024

UZ50A168
MX0124X0
VA

Printed in China
Imprimé en Chine